

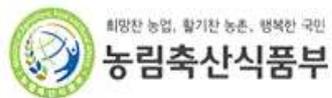
발 간 등 록 번 호

11-1543000-000105-01

한국 근대 한식문헌 아카이브 구축

한국 근대 한식문헌 아카이브 구축 결과보고서 5
근대문헌해제 (근대 서양인의 식생활 관련 기록)

2013. 7.



II. 근대문헌 해제

4. 근대 서양인의 식생활 관련 기록

목 차

II. 근대문헌 해제 (4)	1
4. 근대 서양인의 식생활관련 기록	1
Verhaal van het Vergaan van het jacht de Sperwer(하멜표류기)	3
Kingdom of corea in the general history of china(조선전)	8
Account of a voyage of discovery to the west coast of corea(조선서해 탐사기)	12
A forbidden land vouages to the Corea(금단의 나라 조선)	17
P. G. von Moellendorff - ein lebensbild(뮐렌도르프 자전)	32
Choson, The land of the morning calm(내 기억속의 조선, 조선 사람들)	36
Things Korean(조선 견문가)	49
China and Korea(청한론)	57
Life in Corea(조선풍물지)	60
Korea from its capital -with a chapter on mission(서울풍물지)·	71
The passing of korea(대한제국 멸망사)	84
uex voyages en Coree(조선기행)	93
Fifteen years among the top-knots(상투의 나라)	103
Korea in transition(전환기의 조선)	121
Corea or Cho sen the land of the morning calm(고요한 아침의 나라 조선)	131
Korea and her neighbours(조선과 그 이웃나라들)	144
Undiplomatic memories(조선 비망록)	159
Korean Sketches(코리언 스케치)	165
Village Life in Korea(1900, 조선에 살다)	182
(En) Coree(프랑스 외교관이 본 개화기 조선)	192
(En coree, plon-nourrit(대한제국 최후의 숨결)	201
Kopeя(코레야, 1903년 가을)	215
Children of Korea(조선의 아동생활)	230
I Korea(스웨덴 기자 아손, 100년 전 한국을 걷다)	238
Korea's fight for freedom(한국의 독립운동)	246
The tragedy of Korea(대한제국의 비극)	253
Korea, a Hajnalpir Orszaga(코리아, 조용한 아침의 나라)	259

The Face of Manchuria, Korea, Russian Turkestan(조선의 모습)	269
The truth about Korea(한국 독립운동의 진상)	278
Corea, the hermit nation(은자의 나라 한국) ·	283
Korea of the Japanese(일제 시대 조선 생활상) ·	301
In korean wilds and villages(한국의 야생동물지)	308

■ 근대 서양인의 식생활관련 기록

연번	서지명	출판연도	편찬자	출판사
1	Verhaal van get Vergaan van het jacht de Sperwer(하멜표류기)	1999	H.하멜 저, 신복룡 역	집문당
2	Kingdom of corea in the general history of china(조선전)	1999	뒤 알드 저, 신복룡 역	집문당
3	Account of a voyage to the Corea(조선서해 탐사기)	1999	B.홀 저, 신복룡 역	집문당
4	A forbidden land vouages to the Corea(금단의 나라 조선)	1880	E.J.오페르트 저	S. Low, Marston, Searle, and Rivington
5	P. G. von Moellendorff - ein lebensbild(뮐렌도르프 자전)	1999	뮐렌도르프 저	집문당
6	Choson, The land of the morning calm(내 기억속의 조선, 조선 사람들)	1885	퍼시벌 로웰 저	Trubne and Company
7	Things Korean(조선 견문가)	1999	H.N.알렌 저	집문당
8	China and Korea(청한론)	1999	O.N.데니 저	집문당
9	Life in Corea(조선풍물지)	1888	W.R.칼스 저	Macmillan and Co.
10	Korea from its capital -with a chapter on mission(서울풍물지)	2011	G.W.길모어 저	S.I. Vincent Press
11	The passing of korea(대한제국 멸망사)	1906	H.B.헐버트 저	William heinemann
12	uex voyages en Coree(조선기행)	2001	샤를바라, 샤이에롱저	눈빛
13	Fifteen years among the top-knots (상투의 나라)	1904	L.H.언더우드 저	American tract society
14	Korea n transition(전환기의 조선)	1909	J.S.게일 저	Young people's missionary movement of the United States and Canada
15	Corea or Cho sen the land of the morning calm(고요한 아침의 나라 조선)	1895	A.H.새비지 랜도어 저	W.Heinemann
16	Korea and ger neighbours(조선과 그 이웃나라들)	1905	I.B.비숍 저	John Murray
17	Undiplomatic memories(조선 비망록)	1975	W.F.샌즈 저	John Hamilton
18	Korean Sketches(코리언 스케치)	1898	James S[carth] Gale	F. H. Revell company
19	Village Life in Korea(1900, 조선에 살다)	2008	제이콥 로버트 무스 저	푸른역사
20	(En) Coree(프랑스 외교관이 본 개화기 조선)	2002	끌라르 보티에, 이쁘리트 프랑탱 저	태학사
21	En coree, plon-nourrit(대한제국 최후의 숨결)	1904	에밀 부르다레 저	Plon-Nourrit et Cie
22	Kopeя(코레야, 1903년 가을)	2006	바츨라프세로세프스키 저	개마고원

23	Children of Korea(조선의 아동생활)	1922	E.와그너 저	Edinburgh, Oliphants ltd., [n.d.]
24	I Korea(스웨덴 기자 아손, 100년 전 한국을 걷다)	2005	아손 그랩스트 저	책과 함께
25	Korea's fight for freedom(한국의 독립운동)	1920	F.A.메켄지 저	fleming H. Revell,
26	The tragedy of Korea(대한제국의 비극)	1908	F.A.메켄지 저	Hodder and Stoughton
27	Korea, a Hajnalpir Orszaga(코리아, 조용한 아침의 나라)	2005	버라토시 벨로그 베네데크 저, 초머 모세 역	집문당
28	The Face of Manchuria, Korea, Russian Turkestan(조선의 모습)	1910	E.G.캠프 저	Chatto and Windus
29	The truth about Korea(한국 독립운동의 진상)	1919	C.W.켄달 저	Korean National Association
30	Corea, the hermit nation(은자의 나라 한국)	1905	W.E.그리피스 저	Harper & Brothers
31	Korea of the Japanese(일제 시대 조선 생활상)	1930	H.B.드레이크 저	John Lane, Dodd, Mead and company
32	In korean wilds and villages(한국의 야생동물지)	1938	스텐 베리만 저	John Gifford, Ltd.

【자료명】

Verhaal van het Vergaan van het jacht de Sperwer en van het wedervaren der schipbreukelingen op het eiland Quelpaert en het vastedladnd van Korea(1653-1666), met eene beschrijving van dat rijk. Korean

【정의】

이 글의 저자인 하멜(Hendrick Hamel)에 대한 연구는 거의 없다. 그는 레드야드 교수의 연구에 의하면 1630년 전후에 태어나서 1692년에 죽었다고 한다. 이 글에서 하멜은 스파르 웨르(Sparwer, 영어로는 Sparrow Hawk)의 서기(secretary)라고 기록하여 선무원(船務員)이었고, 배는 일본으로 가는 무역선이었던 점을 고려하여 그와 관련된 일을 하였던 것으로 생각된다. 이 글은 13년에 걸친 조선에서의 억류 생활을 2개월 동안 메모의 형식으로 기록한 것이다.

이 글은 효종(孝宗)시대의 정치·사회상과 그의 북벌(北伐) 의지를 알 수 있는 책이나 조선 사람의 삶의 양식과 풍습을 알 수 있는 기록이 적게 서술되어 아쉬움이 있다. 책의 내용은 제주도 표착 일기와 조선의 풍물에 대한 기록이 있으며, 음식과 관련된 내용으로는 제주도에 서 조선인들에게 제공받은 음식과 주변 목축업 등을 설명하는 내용에서 간략하게 나타나 있다.

【음식 관련 정의】

음식 관련 내용으로는 제주도의 표착 일기에서 제주도의 도착 후 상황과 제주도 지휘관과 수사와의 만남, 관아에서의 상황, 세혜수레 섬의 목축업과 주변 환경, 조선의 풍물 중 동해에서 이루어지는 어업에 나타나 있으며, 음식은 밥, 돼지 비겟살, 절인 고기, 포도주, 밀가루, 쌀, 말, 소, 고래, 정어리, 물고기 등이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 하멜표류기
 저자: 하멜표류기 / H. 하멜 저, 신복룡, 정성자 [공]역
 발행사항: 서울, 집문당, 1999
 형태사항: 64, 72, 61p., 삽도, 도판, 24cm
 총서사항: 한말 외국인 기록, 10
 주기사항: Hamel Hendrick
 원표제: Narrative and description of the Kingdom of Korea
 표준번호/부호: ISBN, 978-89-303-0674-4 04900
 분류기호: 한국십진분류, 911.059 / 듀이십진분류법, 951.902
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 원저자는 Hamel, Hendrik이며, 이 책의 번역본 중 집문당에서 신복룡에 의해 번역된 하멜표류기는 국립중앙도서관 데이터베이스로 구축되어 있다. 이 책은 1999년에 출판되었다.

【목차와 구성】

이 책은 총 2장으로, 제주도 표착 일기, 조선의 풍물로 구성되어 있다.

- 역주자 머리말 = 3
- 발행자 머리말 = 7
- 발행자의 해제(解題) = 9
- 제1부 제주도 표착 일기 = 21
- 제2부 조선의 풍물 = 53
- 역주자 참고문헌 = 61
- 찾아보기 = 63

【음식관련내용】

1. 제주도의 표착 일기

표 1. 제주도의 도착 후 상황

Contents		Text
곡류	밥	종일토록 섬의 주민들은 난파한 우리의 배에서 물건을 건져내기에 바빴다. 그들은 건진 물건을 말리고 쇠붙이가 박힌 나무를 태워 쇠붙이를 골라냈다. 그들은 쇠붙이를 매우 값지게 생각하고 있기 때문이었다. 그러는 동안에 우리는 그들과 다소 친숙해졌다. 우리들 중의 몇 사람은 군대의 지휘관을 찾아갔고, 그 섬의 수사(水使)도 우리에게 다가왔다. 우리는 그에게 망원경과 붉은 포도주, 그리고 바위틈에서 찾은 선장의 은컵을 선물했다. 그들은 특히 포도주를 좋아하며 멈추지 않고 마시면서 몹시 흥겨워했다. 그들은 우정의 표시로 그 은컵을 우리에게 되돌려 주었다.
육류	돼지 비겟살 절인 고기	

<표 1>는 저자가 제주도에 도착했을 때의 정황에 대해 설명하고 있다. 조선인이 외국인을 대하는 모습을 알 수 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 배가 난파 되었을 때 몇 사람들을 만났는데, 저자는 그들에게 적은 양의 돼지 비겟살과 절인 고기를 지휘관에게 보여줬다. 한 시간이 지나고 그들은 밥을 주었다. 그들은 저자가 배가 고픈 것을 알고 한꺼번에 급하게 먹어서 체하는 일이 없도록 했다. 오후가 되자 그들은 손에 밧줄을 들고 왔다. 저자는 자신을 죽이려는 줄 알았지만, 그 밧줄은 저자의 난파한 배에 유용한 물건을 가져가려는 것이었다. 밤이 되고 그들은 더 많은 밥을 제

공했다. 저자의 수석 조타수는 북위 33°32'에 위치한 제주도에 표착했다는 것을 알게 되었다는 내용을 담고 있다.

표 2. 제주도의 지휘관과 수사와의 만남

Contents	Text
포도주	종일토록 섬의 주민들은 난파한 우리의 배에서 물건을 건져내기에 바빴다. 그들은 건진 물건을 말리고 쇠불이가 박힌 나무를 태워 쇠불이를 골라냈다. 그들은 쇠불이를 매우 값지게 생각하고 있기 때문이었다. 그러는 동안에 우리는 그들과 다소 친숙해졌다. 우리들 중의 몇 사람은 군대의 지휘관을 찾아갔고, 그 섬의 수사(水使)도 우리에게 다가왔다. 우리는 그에게 망원경과 붉은 포도주, 그리고 바위틈에서 찾은 선장의 은컵을 선물했다. 그들은 특히 포도주를 좋아하며 멈추지 않고 마시면서 몹시 흥겨워했다. 그들은 우정의 표시로 그 은컵을 우리에게 되돌려 주었다.

<표 2>는 제주도의 군대 지휘관과 수사와의 만남에서 저자가 선물로 준 포도주에 대해 언급하고 있다. 그들은 포도주를 좋아했다는 설명이 나타나있다.

이 글은 저자가 제주도에 도착했을 때 배가 난파한 후 일어난 일에 대해 설명하고 있다. 섬 주민들은 저자의 난파한 배에서 물건을 가져가느라 바쁘고 그들은 물건을 말리며 쇠불이가 박힌 나무를 태워서 쇠불이만 골라냈다. 이는 쇠불이가 매우 값진 물건이라고 생각했기 때문이다. 그동안 주민들과 친해지고 군대의 지휘관을 찾아가며 제주도의 수사도 알게 된다. 저자는 그에게 망원경과 붉은 포도주, 그리고 바위틈에서 찾은 선장의 은컵을 선물한다. 그들은 포도주를 좋아하며 멈추지 않고 마시면서 즐거워했다. 그들은 우정의 표시로 그 은컵을 다시 되돌려주었다는 내용을 담고 있다.

표 3. 관아에서의 상황

Contents	Text
밥 밀가루	우리는 어느 관아의 뜰로 끌려 나갔는데 거기에는 3,000명의 무장한 군인들이 서 있고 그 모습이 몹시 험악했다. 우리는 그곳의 관리(牧使)의 앞에 엎드리라는 지시를 받았다. 그런 후에 그는 우리에게 어디에서 왔으며, 어디로 가는가를 손짓으로 물었다. 우리는 앞서 했던 것처럼 우리는 홀란드 사람이며 일본의 나가사키로 가고 싶다고 대답했다. 그가 고개를 끄덕이는 것으로 보아 우리가 말한 것을 어느 정도 이해하는 듯했다. 우리 일행은 4명씩 한 조가 되어 어느 집으로 가라는 지시를 받았는데 그 집은 지금의 왕의 아저씨가 왕위를 찬탈하려다가 갇혀 죽은 곳이라고 한다. 우리는 이곳에 갇혀 있으면서 매일 규칙적으로 12온스의 밥과 밀가루 음식 같은 것을 지급 받았다. 그러나 그 밖의 부식이라고는 거의 없었고 요리 솜씨가 나빠서 거의 먹을 수가 없었다.

<표 3>은 저자가 관아에 갇혀 있을 때의 상황을 설명하고 있다. 관아였기 때문에 제공되는 음식 제공이 부식이 거의 없는 열악한 상태였음을 설명하고 있다.

저자는 관아로 끌려가게 되었는데 그곳에는 3,000명의 군인들이 있었고 분위기는 험

악했다. 저자는 관리의 앞에 엎드려 저자는 폴란드인이며 일본의 나가사키로 가고 싶다고 말했다. 관리가 고를 끄덕이며 저자의 말에 이해해서 일행은 4명씩 한 조가 돼서 어떤 집으로 가라는 지시를 받았다. 그 집은 그 시대의 왕의 아저씨가 왕위를 박탈하려다 갇혀서 죽은 곳 이었다. 그곳은 부식이라고는 거의 없으며 요리 솜씨가 별로여서 먹을 수가 없었다는 내용을 담고 있다.

표 4. 세헤수레 섬의 목축업과 주변 환경

Contents		Text
곡류	쌀	5월 말에 법정에 출두하라는 명령서가 우리에게 전달되었다. 6-7일이 지난 후에 우리는 밭에 족쇄를 차고 한 손은 나무에 사슬로 묶인 채 4척의 배에 나누어 탔다. 우리는 이틀에 걸쳐 역풍을 안고 갔으나 목적지에 다다르지 못하고 되돌아와 제주도의 옛날의 감옥에 갇혔다. 이 섬의 주민들은 이 섬을 세헤수레(Sehesure)라고 부른다. 이 섬은 육지로부터 12-13리그(57-58km) 떨어져 있다. 섬의 북쪽에는 배를 정박할 수 있는 항구가 있고 여기에서 대륙으로 배를 출항시킨다. 그러나 이곳은 암초가 많고 또 배가 대피할 만한 곳이 하나 밖에 없기 때문에 이곳의 지리를 잘 모르는 사람으로서는 접근하기도 어렵고 매우 위험하다. 섬 전체가 온통 바위로 덮여 있다. 이곳에는 말과 소가 많아 왕의 수입을 올려 주고 있다. 따라서 이곳은 마소가 많고 목축업이 발달 되어 있음에도 불구하고 주민들은 매우 가난하다. 이 섬에는 나무가 울창한 매우 높은 산이 있으며 계곡에서는 쌀이 많이 생산된다.
육류	말소	

<표 4>에서 저자는 세헤수레라는 섬에서 이루어지는 목축업과 주변 환경에 대한 설명을 하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

저자는 5월 말에 법정에 출두하라는 명령서를 받았다. 6~7일 후 저자는 족쇄를 차고 한 손은 사슬로 묶여 4척의 배를 나누어 탔다. 저자는 이틀에 걸쳐 역풍을 지났으나 목적지에 도착하지 못하고 제주도의 옛날 감옥으로 다시 돌아왔다. 제주도 주민들은 이 섬을 세헤수레라고 불렀다. 이 섬은 육지로부터 57~58km 떨어져 있고, 북쪽에는 항구가 있어 대륙으로 배를 출항시켰다. 그러나 암초가 많았고 배를 대피시킬 만한 곳이 하나밖에 없어 길을 모르면 접근하기 어려웠고 위험했다. 섬 전체가 바위로 덮여 있고 말과 소가 많아 왕의 수입을 올려 주었다. 이 섬은 마소가 많아 목축업이 발달 되어 있는데도 주민들은 가난했다. 나무가 울창한 높은 산이 있었고 계곡에선 쌀이 많이 생산되고 있었다는 내용을 담고 있다.

2. 조선의 풍물

표 5. 동해에서 이루어지는 어업

Contents	Text
고래	조선과 일본 사이의 대마도(對馬島)는 이전에 조선에 속했다. 그러나 조선

정어리
물고기
청어

은 일본과 맺은 평화조약에서 제주도와 대마도를 교환하였다. 동북 해에서 조선 사람들은 매년 수많은 고래를 잡는다. 그 고래들 중 어떤 것에서는 유럽 끝 지방에서 포경업을 하는 프랑스인과 독일인들의 작살과 갈고리가 발견된다. 또, 12월부터 3월까지 조선 사람들은 동북 해에서 청어 잡이도 한다. 그리고 몇 달 뒤에는 우리가 정어리라 부르는 것과 비슷하지만 보다 작은 종류의 물고기가 잡힌다. 조선과 일본 사이에는 웨이가츠 해협(Straight of Waigatz)과 연결되는 어떤 통로가 분명히 있었을 것이다. 동북 해에 자주 나가는 조선의 어부들에게 그쪽에 어떤 땅들이 있는지 우리가 물어 보면 그들은 끝없는 바다 외에 아무것도 없다고 대답한다.

<표 5>는 평화조약에서 이루어진 제주도와 대마도의 교환과 동해에서 이루어지는 어업에 대해 설명하고 있다. 동해에서는 고래와 작은 종류의 물고기가 잡혔다고 기록되어 있다.

저자는 평화조약에서 이루어진 제주도와 대마도의 교환을 설명하고 있다. 조선과 일본 사이에 있는 대마도는 이전에 조선에 속했었는데 평화조약에 의해 제주도와 대마도를 교환하였다. 북동 해에서 조선인들은 매년 엄청난 양의 고래를 잡았는데, 이 중 어떤 것에는 프랑스인과 독일인들의 작살과 고리가 발견되었다. 그리고 12월부터 3월까지 조선인들은 북동 해에서 청어를 잡았다. 몇 달 뒤엔 정어리와 비슷하지만 보다 작은 물고기를 잡았다. 저자는 조선과 일본 사이에 있는 웨이가츠 해협과 연결되는 통로 쪽에는 끝없는 바다뿐이라는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

H. 하멜 저, 신복룡 역, 『하멜표류기』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Kingdom of corea in the general history of china

【정의】

이 책의 필자인 뒤 알드(Jean-Baptiste Du Halde : 1674-1743)는 예수회의 신부이다. 그는 르고비앵(Legobien) 신부의 뒤를 이어 예수회 선교사들이 다른 나라에서 보내는 각종 문서들을 수집, 분류하는 일을 맡아 하였다. 그는 해외선교단에 의해 씌어진 교화적이고, 호기심 넘치는 문서들을 많이 남겼다. 이 문서는 선교사들이 방문한 인도, 중국 등을 포함한 여러 동양의 나라들과 미국에 관한 호기심과 흥미가 나타난 문서들을 포함하고 있다. 저자가 신부이기 때문에 문서의 내용은 기적과 신에게로 가는 것, 그 외에 세부적인 사항에 대한 기록이 많다. 또한 이 책에는 중국과 타타르 지방의 중국제국에 대한 지리, 역사, 정치, 자연적인 묘사를 기록하였다.

이 작품은 중국에 대해 상세하고 정확하게 묘사하였으며, 그 당시 이름만 알려진 타타르, 조선, 티베트에 관한 지리, 역사, 민족적 기질, 풍습, 관습, 통치제도, 과학의 발달, 종교 등에 관해 설명하였다. 이 책의 내용으로는 조선 왕국에 관한 지리적 관찰, 조선의 역사, 조선의 풍물에 관해 기록되어 있다. 이 책의 분량은 72페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용으로는 조선 왕국에 관한 지리적 관찰에서 조선 토지의 경작, 조선에서 중요한 수확물인 인삼에 관한 설명, 조선의 풍물 중 조선의 생활과 무역품이 있다. 그 내용에 기록된 음식으로는 쌀, 기장, 옥수수, 인삼, 닭이 있다.

【서지】

자료명: 조선전
저자: 뒤 알드 저:신복룡:정성자 [공]역
발행사항: 서울, 집문당, 1999
형태사항: 72p., 삽도, 도판, 24cm
총서사항: 한말 외국인 기록 11
주기사항: Halde, Du
원표제: Kingdom of Corea in the general history of China
표준번호/부호: ISBN, 89-303-0674-8 04900
분류기호: 한국십진분류법, 911.059 / 듀이십진분류법, 951.902
소장처: 국립중앙도서관 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 뒤 알드 저이며, 서울에서 1999년에 출판되었다. 현재 이 책의 번역본이 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 구축되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 3부로 나누어져 있으며, 조선의 왕국에 대한 지리적 관찰, 조선의 역사, 조선의 풍물로 구성되어 있다.

- 1) 조선 왕국에 관한 지리적 관찰
- 2) 조선의 역사
- 3) 조선의 풍물

【음식 관련 내용】

1. 조선 왕국에 관한 지리적 관찰

표 1. 조선 토지의 경작

Contents	Text
<p>쌀 기장 옥수수</p>	<p>전에 밝힌 대로, 나는 그 곳의 토양에 대해 이렇다 할 점을 말할 수 있을 정도로 그 왕국에 충분히 깊숙하게 들어가 보지는 못했다. 그러나 내가 국경에서 살펴본 바로는 중국 남부의 영향을 받아 토지가 매우 잘 경작되어 있었다. 중국의 황제가 이곳에 타타르의 성주를 보내어 매우 정확한 판관의 하급 관리를 만난 적이 있는데, 그의 말에 따르면, 그 나라는 살기 좋으며 쌀, 옥수수, 기장 그리고 다른 곡물들과 같은 생활에 필수적인 작물들을 매우 많이 생산하고 있다고 한다.</p>

<표 1>는 중국 남부의 영향을 받은 조선의 토지 경작에 대해 설명하고 있다. 하급 판관에게서 조선의 재배 작물에 대해 들은 내용도 기록하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 조선 땅을 자세히 보지 못해서 자세히 설명할 수 없지만 조선은 중국 남부의 영향을 받아 토지가 잘 경작되어 있었다고 한다. 중국 황제가 타타르의 성주를 보내서 판관의 하급 관리를 만난 적이 있었는데, 조선은 살기 좋고 쌀, 옥수수, 기장, 다른 곡물 등 생활에 필수적인 작물이 많이 생산된다고 했다는 내용을 담고 있다.

표 2. 조선에서 중요한 수확물인 인삼

Contents	Text
<p>인삼</p>	<p>인삼(人蔘)이라는 유명한 작물의 수확과 흑 담비 수렵은 조선에서 매우 중요한 일이다. 그들은 매우 튼튼하고 질긴 저지(楮紙)를 큰 규모로 교역하고 있다. 그것은 심지어 황궁에서 창문 가리개로 쓰이며 여러 가지 다른 용도로 사용된다. 매년 많은 양의 종이가 생산되긴 하지만, 그것은 중국의 다른 어떤 종이보다도 늘 고가로 판매된다.</p>

<표 2>는 조선에서 유명한 작물인 인삼을 언급하고 있다.

저자는 조선에서 유명한 작물인 인삼을 설명하고 있다. 조선에서 인삼을 수확하고 흑 담비 수렵은 중요했다고 한다. 그리고 조선인들은 튼튼하고 질긴 저지를 수출하고 있다. 다른 종어도 많이 생산되지만 황궁에 창문 가리개로 쓰이고 다른 용도로도 사용되어 중국에 늘고가로 판매되고 있다는 내용을 담고 있다.

2. 조선의 풍물

표 3. 조선의 생활과 무역품

Contents		Text
곡류	기장 쌀	그들은 짚을 이려 가옥을 만들며 침대는 없다. 그들은 기장(panic)이라는 곡식으로 술을 담는다. 그들은 대개 대마로 만든 옷을 입기 때문에 작은 유모이긴 하지만 누에를 기른다. 그들은 결코 약을 먹지 않는다. 관리들의 급료는 쌀로 지급된다. 모든 이들은 가족 구성원의 수에 비례하여 할당된 토지를 소유한다. 왕은 자신의 토지를 소유하지 않는다. 군사 무기로는 장식을 달지 않은 평이한 양식의 격발식 활(cross-bow)과 긴 기병도(騎兵刀 : sabre)가 있다. 그들은 심지어 가장 극악한 범죄도 관대하게 처벌한다. 부모를 학대하는 것은 최고의 죄목이며 그런 자들은 참수 당한다. 경미한 죄를 저지른 경우에는 인근의 섬으로 유형을 보낸다. 의사 시험은 3년마다 치러졌고 사절로 파견될 자는 대신들로 구성된 심사위원회에서 검증을 거친다. 조선의 무역품으로는 백지, 여우 꼬리털로 만들어진 붓, 인삼, 금, 은, 철, 도금된 것처럼 보이는 매우 아름다운 황색 유약 등이 있다. 이 고무질의 유약이 추출되는 나무는 종려나무와 비슷하다. 3피트 길이의 꼬리가 달린 닭들, 3피트 높이의 조랑말들, 흙 담비 껍질, 해리(海狸), 향료와 암염(巖鹽)도 교역된다. 상인들이 책을 판매할 때는 가장 세련된 의산을 입고 가격을 흥정하기 전에 약간의 향수를 뿌린다. 조선에는 산이 많지만 토지는 비옥하고 특히 충청, 경상, 전라 지방은 기름져서 풍작을 거둔다.
육류	닭	
약재	인삼	

<표 3>은 한국의 가옥과 생활 모습에 대해 설명하였으며, 조선의 무역품들에 대해 나열하였다. 그 내용은 다음과 같다.

한국의 가옥은 짚을 이어 만들며 침대가 없다. 조선의 술은 기장이라는 곡식으로 만들었으며, 옷의 경우 누에를 길러 대마로 만들어 입는다. 조선인들은 약을 복용하지 않는다. 관리들의 급료는 쌀로 지급되었으며, 모든 사람은 가족 수의 비례해서 할당된 토지를 소유하고 왕을 자신의 토지를 소유하지 않았다. 군사 무기는 평범한 양식의 격발식 활과 긴 기병도가 있다. 조선의 법은 가장 악한 범죄도 관대하게 처벌했으며, 부모님을 학대하는 것은 제일 큰 죄였고 그런 자들은 사형 당했다. 작은 죄를 저지른 경우에는 가까운 섬으로 유형을 보냈다. 의사 시험은 3년마다 치렀고 사절로 파견되는 사람은 대신들로 이루어진 심사위원회에서 검증을 거쳤다.

조선의 무역품은 백지, 여우 꼬리털로 만들어진 붓, 인삼, 금, 은, 철, 도금된 것처럼 보

이는 아름다운 황색 유약 등이 있다. 이 고무질의 유약이 추출되는 나무는 종려나무와 비슷했다. 또 다른 무역품은 닭, 조랑말, 흙 담비 껍질, 해리, 향료와 암염이 있다. 상인들은 책을 팔 때 가격을 흥정하기 위해 향수를 뿌렸다. 그리고 산은 많고 토지는 비옥해서 충청도, 경상도, 전라도는 농사가 잘 된다는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

뒤 알드 저, 신복룡 역, 『조선전』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Account of a voyage of discovery to the west coast of corea

【정의】

이 책의 필자인 홀은 1788년에 케임브리지 대학의 지질학자 겸 화학교수인 제임스 홀 경(Sir James Hall)의 아들로 태어났다. 그는 에딘버러 대학을 졸업하고 해군에 입대하였다. 1812년부터 프리깃함 볼테이지(Voltage) 호의 장교로 동인도 회사에 근무하는 중에 그는 스루프형의 범선 리라호(Lyra)를 타고 중국 광둥성을 찾게 되었다. 조선서해탐사기는 광둥성에서 돌아오는 길에 알세스트호(Alceste) 선장 맥스웰(Murrey Maxwell)과 함께 조선의 서해를 탐사한 내용을 담은 책이다.

그는 1816년(순조 16년) 9월 1일부터 열흘동안 서해안을 탐사하였다. 그의 서해 5도와 군산 앞바다 일대의 측량은 정확도가 높다. 그는 육지에서 몇 가지의 토산품을 모아 귀국하였고, 그는 귀국길에 나폴레옹(B.Napoleon)을 만나 조선의 풍물을 소개하였다.

이 책은 조선의 서해안에 대한 자세한 설명이 기록되어있는 좋은 자료로 의미가 있으며, 책의 분량은 1책 222페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용으로는 한국의 지질구조에 대한 설명과 현감과 수화로 대화를 나누는 다과상, 현감과의 식사, 신안해협을 묘사하는 내용에 포함되어 있다. 그 내용이 나타나있는 음식으로는 조, 메밀, 완두콩, 차, 브랜디, 체리, 우유, 설탕, 쌀, 물, 생선이 있다.

【서지】

자료명: 조선서해 탐사기
저자: 조선서해 탐사기 / B. 홀 저, 신복룡, 정성자 [공]역
발행사항: 서울, 집문당, 1999
형태사항: 64, 72, 61p., 삽도, 도판, 24cm
총서사항: 한말 외국인 기록, 12
주기사항: Hall Basil
원표제: Account of a voyage of discovery to the west coast of Corea
표준번호/부호: ISBN, 978-89-303-0674-4 04900
분류기호: 한국십진분류, 911.059 / 듀이십진분류법, 951.902
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 Basil Hall, Herbert John Clifford이며, 집문당에서 신복룡에 의해 번역된 책이 1999년에 출판되었다. 이 번역본은 국립중앙도서관에 데이터베이스로 구축되어 있다.

【목차와 구성】

이 책의 원본은 총 챕터 3개로 구성되어 있으며, 알세스트호와 리라호의 황해 출항, 서해 5도, 지질구조, 비사교적인 원주민, 지도, 장항만에 상륙, 현감의 걱정, 복식, 현감의 선상방문, 수화, 한국의 배, 환자의 치료, 예의바른 현감, 장항만을 떠남, 고군산열도, 신안해협, 해안무속, 원주민과의 교류, 제주도로 방문했을 때의 이야기로 나누어 구성되어 있다.

- 1) 알세스트호와 리라호의 황해 출항
- 2) 서해 5도
- 3) 지질구조
- 4) 비사교적인 원주민
- 5) 지도
- 6) 장항만에 상륙
- 7) 현감의 걱정
- 8) 복식
- 9) 현감의 선상방문
- 10) 수화
- 11) 한국의 배
- 12) 환자의 치료
- 13) 예의바른 현감
- 14) 장항만을 떠남
- 15) 고군산열도
- 16) 신안해협
- 17) 해안무속
- 18) 원주민과의 교류
- 19) 제주도

【음식관련내용】

1. 지질구조

표 1. 한국의 지질구조

Contents	Text
조 메밀 완두콩	골짜기를 만들고 있는 언덕은 울퉁불퉁하고 꼭대기에는 풀과 향기로운 꽃들로 덮여있고 아랫부분에는 조, 메밀, 일종의 프랑스 완두콩, 그리고 담배를 재배하고 있었는데 아주 많이 자라고 있었다. 그리고 여기저기에 어린 떡갈나무가 있다.

<표 1>에서 저자는 한국의 지질구조를 살펴보며 관찰한 내용을 서술하며, 그 지질구조에서 재배되는 식재료들에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 한국의 지질구조와 그 곳에서 자라는 식재료들에 대해 설명하고 있다. 한국의 지질구조는 울퉁불퉁한 언덕으로 되어있고, 언덕 꼭대기는 풀과 꽃들로 덮여있다. 언덕 아래는 조, 메밀, 프랑스 완두콩, 그리고 담배를 재배하고 있었다. 그리고 어린 떡갈나무가 여기저기 있다는 내용을 담고 있다.

2. 수화

표 2. 현감과의 다과상

Contents	Text
음료 차 브랜디	그는 우리와 같이 있으면서 차와 체리, 그리고 브랜디를 나누었으며 그러는 동안 그는 어느 모로 보나 편안해 보였다. 그는 우리가 그를 방문해 줄 것을 바라는 뜻을 표명한 것이라고 우리는 생각했다. 이에 대해 우리는 기꺼이 동의하고 이어서 이와 비슷한 수화로 아침에 상륙하기 위한 절차를 상의했다. 이에 현감은 매우 만족하고는 가려고 일어섰다.
과일류 체리	

<표 2>에서 저자는 현감과 수화로 대화를 나누었던 경험을 소개하면서 당시의 간단한 다과상에 대해 언급되었다.

저자는 현감과 차와 페리, 그리고 브랜디를 마셨다. 현감은 저자에게 수화로 다시 방문해 주길 바라는 뜻을 전했고, 이에 저자는 다시 올 것을 약속했다는 내용을 담고 있다.

표 3. 현감과의 식사

Contents	Text
음료 차 우유	아침이 준비되어 우리는 현감이 우리와 같이 식사하도록 권했다. 그는 나이프, 포크, 스푼을 사용하여 앞에 놓인 것이나 기꺼이 우리들의 요리를 먹었다. 아마 그는 생애에 포크와 나이프를 처음 보았겠지만 어색하지 않게 잘 사용했다. 그는 우리가 그에게 준 중국식 젓가락과 바꾸지 않았다. 사실 그는 모든 면에서 우리 풍습을 따르려고 단단히 결심하고 있어서 중국식으

당류 설탕 로 그에게 차를 제공하자 좌우로 들여다보더니 우리의 것은 다르게 준비된 것을 알자 그의 잔을 하인에게 들어올려 그에게 주어진 우유와 설탕을 넣게 했다. 노인은 매우 만족스러워했다.

<표 3>에서 저자는 현감에게 대접한 서양식 식사와 식사 후 차를 접하는 그의 모습을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 현감에게 서양식 식사를 권하고, 서양식 식사와 식사 후 차를 접하는 모습을 설명하고 있다. 현감은 나이프, 포크, 스푼을 이용했는데 어색하지 않게 잘 사용했다. 그리고 그는 중국식 차를 거부하고 저자와 같은 차에 우유와 설탕을 넣어 마시며 만족스러워했다는 내용을 담고 있다.

표 4. 신안 해협

contents	Text
쌀 물 생선	<p>단정하고 깨끗한 평지에 향기로운 흰 꽃으로 덮인 울타리에 둘러싸인 문 앞에서 우리는 몇 개의 곡식과 짚더미, 그리고 벼를 찢는 몇 개의 나무 절구, 쌀과 물이 채워진 수많은 그릇들을 보았다. 조리 도구가 여기저기에 놓여 있고 많은 낚시줄은 바구니에 깨끗이 감겨 있었다. 안마당 한 쪽의 조그만 벧가리 위에 생선을 말리기 위해 펼쳐 놓았다. 안쪽은 어둡고 불쾌했다. 진흙 마루는 움푹한 곳이 많고 벽은 그을음으로 새까맣으며 모든 물건들은 더러워 보였다. 입구 왼편에는 깊이가 20인치되는 두 개의 커다란 쇠술이 벽돌로 쌓은 곳에 걸려 있었는데 그 윗부분은 마루 위쪽으로 1인치 정도 올라와 있었다. 술 사이에는 풍로가 있고 뜨거운 불 위에 세 마리의 배를 가른 생선이 놓여 있었다. 불 반대편 벽에는 선반이 있었는데 거기에는 수많은 잔, 물동이, 조리기구들이 있었다. 그들은 대개 거친 돌 제품이었고 그 중 얼마는 청동 제품이었다. 그들의 식기나 그릇의 숫자들로 미루어 보면 한 집에 사는 사람의 숫자가 많은 것이 틀림없었다. 선반 한쪽에는 세 개의 조그맣고 깨끗한 가구가 있었는데 그것이 무엇에 쓰이는지 우리는 알 수가 없었다. 그들은 넓이가 약 1피트 되는 둥근 꼭대기와 1피트 반 정도 길이가 되는 네 개의 다리가 달린 예쁘게 조각되고 칠한 나무로 만들어진 것이었다.</p>

<표 4>에서 저자는 신안해협에서 관찰한 주변의 모습들을 서술한다. 주변에 널려진 생선과 그릇들에 대해 묘사하였다.

저자는 신안해협에서 관찰한 주변의 모습들은 설명하고 있다. 그곳은 깨끗했고 곡식과 짚더미, 벼를 찢는 나무절구 쌀과 물이 채워진 그릇들이 있었다. 여기저기에 조리도구가 있었고 바구니에는 낚시 줄이 감겨있었다. 생선은 벧가리 위에 말리기 위해 널려있었다.

주변에는 배를 가른 세 마리의 생선들이 있었고 잔, 물동이, 조리기구들이 널려있었다. 그것들은 대부분 돌이나 청동이었다. 정체를 알수 없는 조그마한 가구들이 보였는데 네 개의 다리가 있는 예쁘게 조각되고 나무로 만들어졌다는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

H. 하멜 저, 신복룡 역, 『조선서해 탐사기』, 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

A forbidden land: vouages to the Corea

【정의】

이 책은 독일의 여행가이자 인종학자인 오페르트(Ernst Jacob Oppert, 吳拜:1832-1903)가 1866년 흑산도를 거쳐 한국을 내방한 이후 1868년 3차 방한시 남연군 묘 도굴 실패 후 고국에 돌아가 쓴 책이다. 오페르트는 1832년 독일의 함부르크(Hamburg)에서 유태인으로 태어나 19세에 상인 신분으로 홍콩에 가 있었고, 중국 입국 직후 상해에서 상점을 열고 무역을 시작했다. 그는 이 당시에 이미 중국의 문물과 중국의 인종에 대해 연구하고 있었다. 그는 한국에 대한 정보와 동양의 지식을 쌓게 되어 조선에서 상업을 하고자 하였으나 쇄국 정책과 심각한 천주교 박해시기였기 때문에 이 꿈을 이루기 어려웠다. 그는 이것이 인연이 되어 한국에 방문하였고, 흑산도, 해미, 덕적도, 강화도를 탐사하며 천주교 박해에 대해 조사하였다. 그는 이 책 외에도 『동아시아 견문기: 인도.중국.일본.한국의 모습과 회상』(Ostasiatische Wanderungen, Skizzen und Erinnerungen, Stuttgart: Strecker and Moser, 1898), 그리고 『한 일본인의 추억』(Erinnerungen eines Japaners, Stuttgart, 1898)을 남겼다.

이 책은 한국 근현대사에서 '왕실 무덤의 도굴꾼' 정도로 생각하고 있는 오페르트가 기록하여 책에 대해 신뢰할 수 없을 것이다. 그러나 그의 기록은 그의 동양적 지식과 인종학적 소견이 전문가 수준으로 나타나 있어 그 의의가 있다. 이 책의 내용으로 조선의 인종과 지리, 한청 관계를 포함한 정치 제도, 고대사에서 제너럴 셔먼호 사건까지의 조선의 역사, 계급, 노비, 종교, 여성의 지위, 장례, 음식, 쇄국 정책을 포함한 조선의 풍습, 언어와 문자, 가난의 원인을 설명하며, 기후를 분석하고 그에 따른 산업에 대한 설명을 하였으며 그가 3차례에 걸쳐 조선을 방문한 내용에 대해 기록하였다. 이 책의 분량은 1책 383페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용으로는 조선의 식사 생활에 대한 내용과 산업에서의 식재료의 현황과 저자가 조선에서 겪은 식생활에 관한 내용이 있다. 인종과 지리에서 제주도의 생산물, 풍습에서 레지 신부의 기록으로 본 조선의 모습과 한국인들의 주된 식사, 한국인들이 즐기는 음료, 산업에서 조선에서 재배되는 곡식, 제2차 방한에서 강화도에 방문하여 주고 받은 선물이 있다. 그 내용에서 나타난 음식은 쌀, 기장, 술, 메밀, 수수, 옥수수, 과자, 야채, 생선, 조류, 돼지고기, 소고기, 염소, 양, 사슴, 맥포도주, 브랜디, 체리브랜디, 샴페인, 적포도주, 차, 밀, 완두콩, 콩, 호밀, 귀리, 보리, 메밀, 기장, 배추, 인삼, 오이, 닭, 계란, 포도주, 설탕, 일용품이 있다.

【서지】

관리번호: AC_ENG_0096_01
서명: A forbidden land: vouages to the Corea 00
저자: Oppert, Ernst Jakob
서지정보: 383p
발행지: London
발행국: UK
발행년: 1880
발행출판사: S. Low, Marston, Searle, and Rivington
소장처: 명지대학교 한국관련 서양고서 DB

이 책의 저자는 Oppert, Ernst Jakob이며, London에서 1880년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 명지대학교 한국관련 서양고서 사이트에 데이터베이스화 되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 9개의 챕터이며, 인종과 지리, 정치 제도, 조선의 역사, 풍습, 언어와 문자, 산업, 총 세차례의 방한을 기록한 내용으로 구성되어 있다.

CONTENTS.

CHAPTER I.

PAGE

Introductory remarks-Scanty knowledge of Corea-Difficulty of obtaining reliable information-Old writings and sources-Origin of the name of Corea-Ignorance of the natives as to their descent-Difference of races-Siebold's remarks on this subject-Characteristic marks of difference in race-Striking appearance of the same on children-Conjecture on the origin of the two races-Corean traditions of their origin-The Legend of Prince Kaokiuli-Present frontiers of the country-Its geographical position-The Islands-Quelpart, Kangwha, Ollonto, absurd account of the latter current in Corea-The provinces and their division-The last census-Inaccuracy of the same-Actual number of population-Mountains-Rivers-Towns-The capital city, Saoul . 1

CHAPTER II.

Former dependence on China-Decay of the Chinese supremacy and power-Secret treaty clauses between the two countries-Absolute rule of the king of

Corea-Institution of Official Favourite-Council of State-Provincial and district government administration-Periodical appointment of functionaries-Their supervision and reports-The office of "Wandering Inspector" and the secret police-Previous and present effect of the same-Corruption of the administration-The old offices of "Judge of Morality, " &c.-Rank and titles of military and naval officers 33

CHAPTER III.

PAGE

Deficiency of Korean literature as to the history of the country-Japanese and Chinese sources-Earliest mention of Corea 4000 years back-First reliable accounts-The Chang dynasty overthrown in China by Vouvang-Foundation of the kingdom of Tchaosien by Kitsü-His successors-Division of China into seven States-Conquest of Tchaosien by Yen-Tsin unites China, and takes the name of Tsai-chi-hoang on becoming Emperor-Erection of the wooden boundary wall between China and Corea-The Huns invade China-Re-establishment of the kingdom of Yen-Kiaotong deposes the Kitsü dynasty-Kaoutsou, founder of the Han dynasty-Weiman invades Tchaosien, expels Kiaotong, and is acknowledged king by China-Makes Pieng'an his capital-Yenkiü, grandson of Weiman, declares himself independent-Is attacked by the Emperor Wuti and beats him-Assassination of Yenkiü-Tchaosien made a Chinese province; its reconstruction as a separate State-Foundation of the kingdom of Kaoli(Korie) by Prince Tchuming-The tribes of the Weimě and Oktsö-The lleu, ancestors of the Mantchus-Foundation of the kingdom of Petsi by Kaotsong, king of Tchaosien-The Māhan and Pienhän-Foundation of the kingdom of Sinra by Huk-kö-se-The Sinhän-Kaoli, at war with China, occupies Leautong-The Japanese invade Sinra with the help of Petsi-Goeiking, king of Kaoli-Huontu destroyed-Buddhism first introduced in Corea-Continued feuds between the three States-Expulsion of the Japanese-Recapture of Leautong by Kaoli-The Emperor Yangti assails Kaoli and takes Pieng'an-Is defeated by Yuen-Yuen's successor, Kien, assassinated-The Emperor Taitsong subdues Kaoli-War between Kaoli and Petsi with Sinra-Victory of the last-Union of the States of Tchaosien and Kaoli-Sinra masters the whole country to the Yalou-Vangkien frees Kaoli and Petsi and defeats Sinra-Makes Sungyo his residence and conquers Petsi-Kaoli unites all three States into one, and declares its allegiance to China-Overthrow of the Song dynasty in China by Dschingiskhan, who ascends the

throne under the name of Taitso-He invades Corea-His successor Octai-The Mongolian officials repeatedly killed by the Coreans, who defeat the Chinese armies sent to subdue them-Octai concludes peace: his friendly meeting with the king of Corea-Octai's son Mangou again assails Corea: his sudden death-Kublai-khan, planning the conquest of Japan, makes friends with the Coreans, who join him-Total destruction of the fleet sent against Japan by tempest, near the island of Iki: fearful loss of lives: only three Mongolians reported saved-Downfall of the Mongolian rule after the death of Kublai-khan-The Ming dynasty in China-Dynastic struggles in Corea, which end in the overthrow of the Wang family and the accession of the Ni, the present dynasty-Saoul made the capital-Division of Corea into provinces, &c.-Enjoys peace for a long time-Daiko Fidejosi, Tai-keen of Japan-Asks Corea to join him in the conquest of China, and is refused-Lands a large army in Corea and overruns the country-Defeats the Chinese near Pieng'an-Ostensible peace with Corea-The south retained by the Japanese-Refuses to receive Korean envoys in Nippon-He again invades Corea and conquers it-His sudden death when about to invade China-Defeat and expulsion of the Japanese after his death-Many of the latter settle peaceably in the south of the peninsula-Final peace concluded some twenty years later-Vain attempts of the Mantchus to subdue Corea-The old treaties confirmed-End of foreign wars-Policy of seclusion henceforth maintained by the Korean Government-Later relations between China and Corea-Exchange of embassies and presents-First introduction of Christianity by native converts-Their great success, and its causes-Their first persecution-Roman Catholic missionaries enter Corea-Their arrest and execution-Their followers-Mr. Berneux, head of the mission-He gains much interest at court-The queen favours the Christians-Favourable resolutions to foreigners taken by the Council of State in Corea after the capture of Pekin by the Western Powers-Why these resolutions were not carried out-Repeated offers made to Mr. Berneux by the Government upon the appearance of Russian vessels on the coast, and promises made to him-His refusal-Death of the last king of the Ni dynasty-The queen adopts a child to succeed him-The father of this boy usurps the Regency-The Regent-His bad character-Sudden arrest of Mr. Berneux and of eight of his colleagues-Their execution-Escape of the three other foreign missionaries-Relentless persecution of native converts and of all persons suspected of opposition to the Regent-Unscrupulous measures adopted by the latter to oppress the people-He coins

false copper money and compels its circulation-Public hatred against him-Exchange of despatches between the French Chargé d’Affaires at Peking and Prince Kung on the occasion of the murder of the French missionaries-The French expedition to Corea-Its departure-Signal defeat and return within eight days-Demolition of the town of Kangwha-Admiral Raze-Voyage of the American frigate “Shenandoah”-Impudent message delivered by the Korean authorities to her captain-Late reports of differences between Corea and Japan-Conclusion . . . 46

CHAPTER IV.

Castes and their degrees in Corea-Slavery and bondage-Religion-Remarks of Père Regis on Corea-Dress-General character of the people-Manners, customs, and state of civilization-Marriages-Position of women in Corea-Funerals-Medical men and principal diseases-Dwellings, public buildings, and their interior-Habits of life-Food, drink, wine-Music and dancing-Means of conveyance and transport-Crimes and their punishment-Coins, weights and measures-Calendar, &c.-Army and navy, their armament-Precautionary measures for coast protection, signals, &c. . . . 105

CHAPTER V.

PAGE

Investigations on the Korean Language, by Mr. J. Hoffmann-The Lui-ho and Weijü-lui Kiai-Destruction of the valuable works on the language prepared by the missionaries before their assassination-The various dialects-Difficulties of acquiring and speaking the language-Its great irregularity-Composition of words-Substantives-Declensions-Gradation cases-Pronouns-The verbs-The numbers-The alphabet-Written and printed characters-Single and composed syllables . 155

CHAPTER VI.

Climate and temperature-Plants, trees, woods, and forests-Fruits, cultivation of grain, vegetables, &c.-Tobacco, indigo, ginseng, and other produce-Wild beasts-Unknown species of the latter-Birds of prey, and game-Cattle-breeding and domestic animals-Fishes-Pearlfishing-Mines-Mineral wealth of the country-Gold, silver, copper, iron, coal, quicksilver, &c.-Erroneous view of the sterility of Corea-Commerce and trade, industry-Low standard of the same-Manufacture of

cotton-goods, paper, straw-plaiting, &c.-Gold and silver-smith work-China, earthenware, &c . . . 163

CHAPTER VII.

First proposals to visit Corea-Difficulties to get there-The steamer "Rona" placed at my disposal for the voyage-Departure from Shanghai-Ross, Maury, and Modeste Islands-The Prince Imperial Archipelago-Joachim and Caroline Bay-Visit to the same, and first landing in the latter-Our reception there-Corean fishing-boats-The Chassériau Bank-Prince Jérôme Gulf-We enter the same in search of the River-Exploring expeditions in the Rona's boats-The village Elder-Message sent by the same to the local authorities-Friendly behaviour of the natives-First impressions-Womanish look of unmarried men-Our first visitors-Preparations on shore and procession of officials-They are invited to come on board-Kam-Ta-wha, district governor of Heimi-His prepossessing appearance-His dress-The Chief of Police and his state robe-His zeal in keeping up order-First conversation with Kam-Ta-wha-Formalities of introduction-His reply to my proposals-Promises to send off letters to Saoul-Fondness of the natives for strong drinks-The dancing colonel-First trip inland-The friendly farmer and his daughters-Attempt to stop our progress resented-General friendliness of the people-Trip to the plains of Kungeha-Meeting with the police officer on the road-The unfortunate village trumpeter-Second visit of Kam-Taw-ha on board-I decide to leave in the "Rona"-The Corean General-His friendly feeling on behalf of foreigners-Departure from Heimi . . . 177

CHAPTER VIII.

News received of the murder of the French missionaries-Preparations for the voyage-The steamer "Emperor"-Her crew, &c.-Departure-The desert of sandbanks-Caroline Bay revisited-The nine branches of the Prince Jérôme Gulf-Difficulty of entrance-Old Kam-Ta-wha again-Is much delighted but rather puzzled at our reappearance-Offers his services, which are declined-Corean converts deliver a letter from Mons. Ridel-Contents of the letter, and my reply-Hunt for the surviving missionaries-Their dangerous position-The convert Philippus and his companions-Latin letter of Philippus-Their visit on board-Account received from the same-Mons. Ridel's escape-Terrorism exercised by the Regent and his

creatures-“Blood is thicker than water”-One of the converts offers to pilot us, but is prevented from coming on board, the shore being closely watched-Unwelcome visit of Tawha, who is summarily dismissed-We leave without a pilot-The watch-house on the hills pulled down-The Prince Imperial Archipelago-Heavy gales-Friendly visits to some islands-The sulky official and the only woman of the place-Vain search for the river-General discouragement-Run for the Tsiatong Islands-Mr. Parker volunteers to search for the river in the ship’s cutter-Suspense during his absence-The cutter’s return-Discovery of the river Kangkiang-Getting under weigh to Saoül-Lundy and Beacon Hill Islands-Dangerous navigation and beautiful scenery-We get aground-Ailsa Craig-Strong tides-First landing on the river banks-Friendly reception by the natives-The town of Kiautong-The district official appears and wants us to stop-We barely escape a fight with his escort-Comes on board-Our conversation-The lying official-Oh, no, this is not the Kangkiang!-The Corean’s visit through the stern cabin windows-He warns us of the official-The latter has to leave the steamer much against his will-The dangerous reef “Barrier Rocks”-The island of Kangwha-Dismantled forts-Approach to the town of Kangwha-Enormous concourse of natives-Two-Tree Mountain-Meeting with the local authorities on shore, who accept the invitation to come on board-The gunner and his red coat-Scene on landing-The only fire-arm-“Who are you, and where do you come from?”-The messenger and his letter’s fate-Kim-Tschaiheuni, Governor of Kangwha, on board the “Emperor”-Our conversation-Resolve to stay where we are, as the steamer can proceed no further-Thirty days asked, and four days allowed to the Government to send down envoys-Great alarm of the natives while the “Emperor” is in motion-Friendly intercourse with the officials and the people-How the guard-boats were got rid of-First walk on shore-The three branches of the Kangkiang-Magnificent scenery-The Coxcomb and Funnel Mountains-Heavy squalls in the river-Fresh provisions sent off by the Governor of Kangwha-The thievish boatman-His severe punishment on being detected-Our visitors-The merchant of Sunto and his pretty boy-Conversation with the former-Music on board-Tschaiheuni’s letter-Low state of temperature-Ni-Eung-ini, the first envoy, arrives from Saoül-Opening of negotiations-That bad boy in Pekin-The envoy returns to the capital-Long excursion into the country-A Corean supper in our honour-Saki-A noisy party-Arrival of Pang-Ou-Seu and Ni-Eung-ini, first and second Government envoys-Presents of the latter from Saoül-Negotiations

renewed-I am again asked to get a letter from the Emperor of China to give permission to open the country-My reply-The case of the missionaries mentioned-The negotiations with the Government finally broken off-The envoys take leave-Departure of the “Emperor” to China . . . 208

CHAPTER IX.

Origin and causes of this voyage-Hostile bearing of the Corean Government after the French expedition-Ascendancy of the Regent’s party-Severe measures taken against his own people-Levy of town garrisons-Murder of native Christians-Helpless position of the people-Secret news obtained viâ Leautong-My relations with Messrs. Ridel and Féron-Character of the latter-Coreans in China-First hint of their plan-Further communications on this subject, and proposal to join in its execution-Its nature-Mons. Féron’s appeal-I agree to accept his proposal-The steamer “China”-Our escort-The steam launch “Greta”-Departure from Shanghai-Arrival at Prince Jérôme Gulf-Our start-Description of the passage up-Delays during the same-Our landing-The march into the country-The road-We are stopped on passing a town-Flight of the Corean soldiers-Their leader-Beautiful scenery of the country-Arrival at our destination-Description of the place-Difficulties in gaining access to the same-Our search abandoned and return decided upon-March back to the “Greta”-Re-embarkation-The “China” reached just in time-Resolve to go to Kangwha through the Eugénie Archipelago-Visit of officials from Isle Tricault-My letter to the Regent-Visits on shore-Return of the Corean officials on board-Reply from the

Regent-Its nature-Bad opinion expressed by the Coreans of the Regent’s character-They ask for a free pass and invite us on shore-Our visit to Tong-Keum-Tei Island-The walled town-The walls guarded by soldiery-Our reception-Walk on the Island-The stolen calf-We return to the city-walls to offer compensation-Are fired upon while talking to the people-The Manilaman killed-The wounded sailor-Return to the steamer-Am asked by the Manilamen to allow them to avenge their fallen comrade, and to give leave to burn the city-Permission refused-Final departure of the “China”-Conclusion-Text of proposed Provisionary Treaty which was to have been concluded with the Kingdom of Corea 290

【음식 관련 내용】

1. 인종과 지리

표 1. 제주도의 생산물

Contents			Text
곡류	쌀	rice	It is densely populated, and besides a great many small townships and villages, possesses two large towns, Tsön-hui on the south-east coast, and Tsetsjn, the capital, in the north. The last lies in a broad valley, close to a considerable river. It is protected by walls with seven bastions, but the embrasures are not armed with guns. The coast offers no good place of anchorage anywhere-the only one which may be used with a certain degree of security is opposite Bullock Island. The road-steads of both towns are badly sheltered, and are even dangerous to ships in stormy weather. Quelpart produces rice, wheat, barley, sweet potatoes, maize, turnips, and all other sorts of vegetables.
	밀	wheat	
	보리	barley	
근채류	고구마	sweet potatoes	
	옥수수	maize	
	무우	turnips	

<표 1>은 조선의 섬인 제주도에 대한 상세한 지리 설명과 그 곳의 환경과 산물에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

제주도에는 많은 주민들이 살고 촌락들이 있다. 그리고 넓은 계곡과 냇물이 인접하고 성벽으로 둘러싸여 있으나 포대가 설치되어 있지 않아 위험해 보인다. 제주도의 산물은 쌀, 밀, 보리, 고구마, 옥수수, 무가 있다는 내용을 담고 있다.

2. 풍습

표 2. 레지 신부의 기록으로 본 조선의 모습

Contents			Text
곡류	기장	millet	They are very moderate in eating and drinking; at their meals they use plates and dishes. They adhere to the religion of Fo. Their mandarins affect great seriousness; their houses are covered with straw, and they do not sleep upon beds. Their wine is made from millet. They do not attend much to the cultivation of silkworms, and are satisfied with using hempen linen. They do not take medicines. The payment of the mandarins consists in rice. The lands are divided amongst all, according to the size of the families. The king does not possess any acres of his own.
	쌀	rice	
음식	음식	eating	
	술	drinking	

<표 2>은 저자가 레지 신부의 기록을 짧게 소개하였는데, 그 중에서 한국인의 술에 대해 설명하였고, 관료들의 급료가 쌀이라고 설명하여 당시에 조선인에게 쌀이 중요한 식량이었음을 알 수 있다.

“그들은 불법(佛法)을 준수한다. 그들은 음식과 술을 절제했고 식사를 할 때에는 접시를 사용했다. 중국인들은 그들의 운송 수단에 매우 중대한 영향을 미쳤다.

그들은 짚을 이어 가옥을 만들며 침대는 없다. 그들은 기장(paniz)이라는 곡식으로 술을 담는다. 그들은 결코 약을 먹지 않는다. 관리들의 급료는 쌀로 지급된다. 모든 이들은 가족구성원의 수에 비례하여 할당된 토지를 소유한다. 왕은 자신의 토지를 소유하지 않는다.“

저자는 조선인들이 음식과 술을 절제하고 식사할 때에 접시를 사용한다고 설명한다. 그들은 술을 기장으로 담근다. 쌀이 관리들의 급료이며 가족구성원 수에 따라 토지를 소유하고 왕은 토지를 소유하지 않는다고 설명하는 내용을 담고 있다.“

표 3. 한국인들의 주된 식사

Contents			Text
곡류		rice	The Koreans are very plain and temperate in their style of living; they are moderate in eating, although they are by no means disdainful of good things, when they have an opportunity to enjoy them. The main article of nourishment is rice, boiled in the same way as it is all over the east, with additional dishes of vegetables, fish, fowls, and pork; beef is rarely consumed, not from religious motives, as in Japan, but on account of its scarcity. Sheep are altogether unknown in Corea, and there are but few goats kept. The viands are prepared in much the same way as in China, though not perhaps so well cooked. Buckwheat, millet, maize, and the like, form a good part of the nourishment; the latter is crushed, and made into a kind of dry bread. Of public cook-shops, vendors of cake or sweetmeats, such as are met with in the poorest Chinese village, I have seen nothing here. The china and earthenware used at meals is very common. Régis' account that plates are used is incorrect. They do not, however, eat with chopsticks, but with wooden or earthenware spoons with very long shafts, and with two-pronged forks and knives, which they handle very well; and their way of eating is decidedly preferable to, and not so disgusting to look at, as the Chinese custom, of putting the rice-bowl close to the mouth, and shoving its contents into the same with a rapidity really astonishing.
	쌀	buckwheat	
	메밀	millet	
	수수	maize	
	옥수수 과자	dry bread	
채소류	야채	vegetables	
생선류	생선	fish	
육류		fowls	
	조류	pork	
	돼지고기	beef	
	소고기	goats	
	염소 양	sheep	

<표 3>에서는 저자가 관찰한 한국인의 생활 양식 중에서도 식사 생활에 관해 설명하고 있다. 주된 영양원인 쌀과, 그 외에 반찬을 설명하고 있다. 한국인의 식사 생활을 중국의 식사 생활과 비교하여 상세히 서술하고 있다.

“조선 사람들의 생활양식은 매우 단출하고 소박하다. 그들은 훌륭한 식사를 먹을 기회를 만나면 어느 모로나 절제를 하지 않지만 그들의 식사는 간단하다. 그들의 주된 영양원은 쌀이며 아시아의 다른 나라들과 마찬가지로 그것을 말린 뒤에 끓여서 밥으로 만들어 야채·생선·조류·돼지고기 등의 반찬을 곁들여 먹는다. 일본처럼 종교적인 이유는 아니지만 소거 귀하기 때문에 조선 사람들은 거의 소고기를 먹지 않는다. 조선에서는 양을 기르지 않으며 염소

는 가끔 기른다. 조선의 요리 종류는 중국처럼 풍부하지만 조리법이 그다지 우수하지는 않다. 메밀·수수·옥수수 등의 곡물이 조리의 주원료이며 특히 옥수수는 갈아서 가루로 만들어 먹는다. 중국의 빈촌에서 흔히 볼 수 있는 떡이나 과자 등을 파는 노점을 여기에서는 전혀 볼 수 없다. 식사를 담은 용기로는 보통 자기그릇과 질그릇을 사용한다. 쟁반을 사용한다는 레지 신부의 보고는 잘못된 것이다. 조선 사람들은 중국인들처럼 식봉(食捧)을 쓰지 않고 나무나 흙을 빚어 만든 숟가락과 두 갈래의 젓가락을 능숙하게 사용하여 식사를 한다. 그들은 중국인들처럼 식기를 직접 입에 대고 음식물을 되도록 빨리 식봉으로 끌어넣는 식으로 먹는 것이 아니라 숟가락으로 음식물을 떠서 입으로 가져가기 때문에 식사하는 모습이 중국보다는 훨씬 우아하고 아름답다.”

저자는 조선인들의 생활양식이 매우 소박하다고 설명하고 있다. 그들의 주식은 쌀이며 그것을 말린 뒤에 끓여서 밥으로 만들어 먹는다. 야채, 생선, 조류, 돼지고기로 반찬을 만들어 먹고 소고기는 거의 먹지 않는다. 조선의 요리종류가 다양하지만 조리법은 우수한 편이 아니라고 설명하고 있다. 떡, 과자를 파는 노점은 전혀 볼 수 없었고 음식을 담은 용기는 자기그릇과 질그릇, 쟁반을 사용한다고 한다. 조선인들의 식사는 숟가락과 젓가락을 사용하는데, 젓가락을 능숙하게 사용하며 숟가락을 사용하는 모습이 중국보다 우아하다는 내용을 담고 있다.

표 4. 한국인이 즐기는 음료

Contents		Text
사케(sake)	saki	The Corean wine is generally made from millet, and resembles, in its smoky and disagreeable taste, the Chinese saki very much. Like the Japanese, they are extremely fond of strong drinks, and much less moderate in drinking than in eating they may even be called very immoderate, whenever they have an opportunity to satisfy their craving for liquors, as I often had occasion to observe. To foreign wines and spirits they are passionately addicted; champagne and cherry-brandy they prefer to any other liquors, but they disdain by no means sherry, brandy, and other strong wines and spirits claret alone they don't much relish on account of its acerbity. If we could or would have given to all those who came to visit us what they desired, we should have had hundreds of tipsy natives about us every day. Some of them were able to consume astonishing quantities, although they had never before tasted any foreign liquors. As an instance, I remember that an official and his three secretaries finished four bottles of champagne and as many of cherry-brandy within half-an-hour, in
백포도주	sherry	
브랜디	brandy	
체리브랜디	cherry-brandy	
샴페인	champagne	
적포도주	claret	
차(茶)	tea	

consequence of which they became so elated and loquacious, that they spoke in terms so strong of their Government and of the atrocities committed by the regent, as they would hardly have dared to use if they had been quite sober. The Coreans drink very little tea, nor do they seem much to care for it, though the better classes use it at times. It is owing to this that the cultivation of the tea shrub is so very much neglected in the country, but it grows wild in many parts, and could easily be made to give a very fair crop, both as to quality and quantity, on account of climate and ground favouring its growth. Splendid springs of the purest water are everywhere found, and the Coreans do not perhaps feel the want of tea so much as they are great water drinkers.

<표 4>는 저자가 관찰한 한국인이 주로 마시며 즐기는 음료의 종류와 그에 대한 설명을 기록하였다. 한국인들은 식사 때에도 폭음을 하며, 무절제하다고 표현하여, 한국인의 음주량이 상당하였음을 알 수 있다. 또한 새로 접하는 서양 술을 선호하였으며, 새로운 술에 대한 주량도 상당하여 놀라움을 표현하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 조선의 술이 곡식을 빻어 만들고 맛이 없고 탄 냄새가 난다고 설명하고 있다. 그리고 조선인들은 독주와 폭음을 즐기고, 샴페인과 체리브랜디를 선호하며 그 외에도 백포도주와 브랜디 여러 종류의 독주를 좋아한다. 반면 적포도주는 떫은 맛 때문에 좋아하지 않는다.

조선인들은 차를 마시지 않고 좋아하지 않는다고 한다. 그 이유는 차를 재배하는 것에 관심이 없어 생소하고 청정한 샘이 있어 차의 필요성을 느끼지 못하기 때문이다. 그러나 조선은 좋은 차를 수확하기에 알맞은 환경을 지니고 있다는 내용을 담고 있다.

3. 산업

표 5. 조선에서 재배되는 한국의 작물

Contents		Text
곡류	쌀	rice
	밀	wheat
	완두콩	peas
	콩	beans
	호밀	rye
	귀리	maize
	보리	barley
	메밀	buckwheat
	기장	

		millet	peas, cabbages of various sorts, and all kinds of other vegetables. The cotton-shrub thrives very well, frequently even on the hill-slopes growing wild; also hemp, flax, tobacco, dye-stuffs, indigo, and the finest and most valuable species of ginseng, which is paid its weight in gold in China, and for which Korea is far-famed. ¹ Unfortunately, all that has just been said is fully applicable to the rearing of these productions; they grow and thrive without the least care being spent upon their culture; commerce and industry, purposely restrained, have no means to employ all these precious gifts of nature, and as their growth cannot be hindered, they are allowed to thrive by themselves as best they may.
	옥수수	corn	
채소류	배추	cabbages	
	채소	vegetables	
	인삼	ginseng	

<표 5>는 조선에서 재배되는 한국의 곡식들에 대해 설명하고 있다. 비옥한 토양에서 생산되는 작물들의 생산량 증대에 대해 설명하고 있어 당시 한국의 토양이 농사에 유리한 환경을 가지고 있었음을 알 수 있다.

저자는 조선의 비옥한 토양과 넓은 평야가 작물의 생산에 적합하고 타국과의 교역을 통해 항구적인 자원이 되기에 적합하고 설명하고 있다. 조선은 밀, 호밀, 귀리, 보리, 옥수수, 메밀, 기장 등의 곡물들 외에도 우수한 품종의 쌀이 대량으로 생산되며 쌀이 조선 사람들의 주식이라고 설명한다. 목화는 경사진 곳에서도 잘 자라며 삼(衫), 아마, 담배, 염료, 쪽(藍) 등도 품질이 우수하고 특히 인삼은 중국으로 수출된다고 설명한다. 조선의 토양이 농사에 적합한 환경이기 때문에 작물 스스로 훌륭하게 번성했다는 내용을 담고 있다.

4. 제2차 방한: 1866년 6월

표 6. 강화도를 방문하여 주고 받은 선물

Contents			Text
채소류	야채	vegetables	But they had to wait patiently until the bad weather had subsided before they could come on board. The storm lulled a little in the afternoon, and Tschai-Heuni, eager to fulfil the promise he had given, sent off a large boat filled with all sorts of vegetables, cucumbers, fowls, eggs, &c., which were very welcome, as we had been without any for a long time. A quantity of wines, cherrybrandy, sugar, and some other articles thought acceptable to the governor were sent in return, to which was added,
	오이	cucumbers	
육류 및 난류	닭	fowls	
	계란	eggs	
	양	sheep	
기타	포도주	wines	

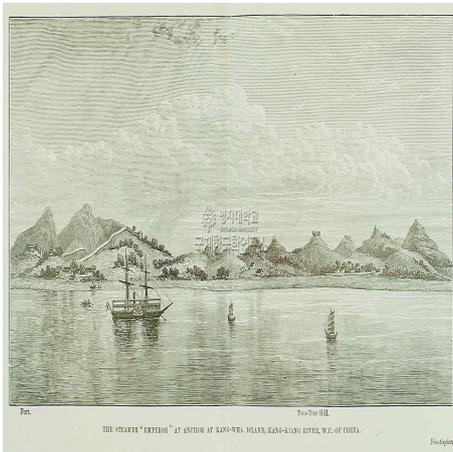
설탕
일용품

sugar
some other
articles

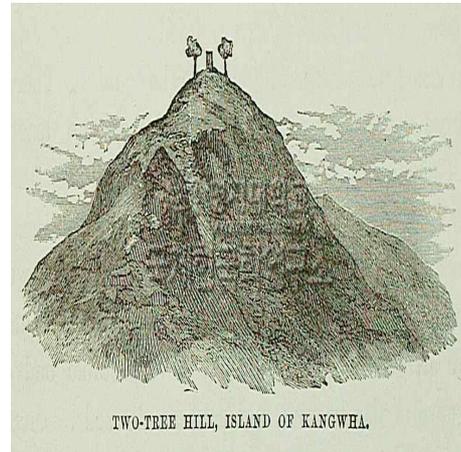
much to the amusement of the Coreans, the only sheep we had still on board. The unfortunate animal had lately led a very uncomforable life on board, and I was sure to please the governor by the gift, as sheep are altogether unknown in the country.

<표 6>은 저자가 강화도를 방문하였을 때, 강화 유수인 김재현이 약속을 지키기 위해 갖가지 식재료를 보내었고, 저자가 그 답례품으로 보낸 선물이 나타나 있다. 당시 한국인과 외국인의 교류 내용을 통하여 당시 중요시 여긴 식재료들에 대해 알 수 있다.

저자는 강화도를 방문 했을 때 강화 유수인 김재현이 커다란 배에 갖가지 야채와 오이, 닭, 계란 등을 실어 보내었고, 이에 대한 답례로 포도주와 설탕, 일용품, 양 한 마리까지 보냈다고 설명하고 있다. 양이 조선인들에게 생소한 가축이어서 그 들에게 양을 선물로 보내는 것은 적합하다는 내용을 담고 있다.



<그림1>강화도에 정박한 기선 ‘엠펜로호’(D001.jpg)



<그림2>강화도의 두 그루 나무가 있는 언덕(D002.jpg)

【참고 문헌】

E. J. 오페르트 저, 신복룡, 장우영 역, 『금단의 나라 조선』, 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

P. G. von Moellendorff : ein lebensbild

【정의】

이 책의 저자 뮐렌도르프(P.G. von Moellendorff)는 우커마르크(Uckermark)의 켄데니크(Zedenik)에서 경제자문위원으로 활동했던 아버지로부터 1847년 출생했다. 그는 후에 괴를리츠(Goerlitz)로 옮겨간 아버지를 따라 이사 간 후 중고등학교(Gymnasium)를 다녔으며 그 당시부터 히브리어와 동양어에 관심을 나타내었다. 고등학교 졸업 시험에 합격한 후 1865년 봄, 할레 아데 에스(Halle.a.d.S) 대학에 입학했으며 거기서 그는 법학과 언어학 그리고 동양학 연구에 몰두했었다. 그는 1867년부터 1868년까지 군복무를 수행하였으며, 학업을 마친 후 연방청에 북독일의 영사관을 지원하였다. 그 때 그는 중국으로 가서 해관직을 맡게 되었다.

이 책은 뮐렌도르프가 한국에 재직하던 당시에 쓴 일기와 아내 로잘리에게 쓴 편지를 바탕으로 아내 로잘리가 회상 형식으로 전기를 쓴 것이다. 이 책은 뮐렌도르프가 한국에서 겪었던 경험들과 한국인의 모습, 세시풍속, 관습 등을 다루고 있다. 내용으로는 동방으로 가는 길, 상해 시절, 일기, 조선의 정국, 영파에서의 최후로 나누어 글을 썼다. 이 책의 분량은 1책 166페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용은 동방으로 가는 길에 선상에서 한 식사, 일기에서 조선 국왕이 내린 하사품, 조선의 정국을 기록한 부분 중 조선의 해산물 취급법이 있다. 음식은 빵, 더운 고기 요리, 햄, 계란, 고기, 치즈, 이암, 차, 포도주, 닭, 계란, 건어물, 과일, 꿀, 생선이 설명되어 있으며, 생선의 저장방법으로 냉장, 건조, 염장, 훈제가 있다고 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 뮐렌도르프 자전(외)
저자: 뮐렌도르프(Moellendorff, Paul Georg von) 저, 신복룡, 김운경 [공]역주
발행사항: 서울, 집문당, 1999
형태사항: 172p., 삽도, 24cm
총서사항:(한말 외국인 기록, 9)
주기사항: 원표제, Ein Lebensbild
참고문헌: p.167-168, 색인수록
표준번호/부호: ISBN, 978-89-303-0673-7 04990
분류기호: 한국십진분류법, 911.059 / 듀이십진분류법, 951.902
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 P. G. von Moellendorff이며, 1999년 신복룡과 김운경에 의해서 번역되어 출판되었다. 이 책의 번역본은 현재 국립중앙도서관에 데이터베이스로 보관되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 5장이며, 동방으로 가는 길, 상해 시절, 일기, 조선의 정국, 영파에서의 최후로 구성되어 있다.

머리말: 남편에 대한 추억

1. 동방으로 가는 길
2. 상해 시절
3. 일기
4. 조선의 정국
5. 영파(寧波)에서의 최후

【음식관련내용】

1. 동방으로 가는 길

표 1. 선상에서의 식사

Contents		Text
곡류	빵	선상의 생활은 단조롭다. 아침 6시에 웨이터가 차한잔을 들고 침대로 오고, 7시엔 모두가 목욕을 하며, 그때부터 9시까지 가벼운 옷차림으로 갑판 위를 산보한다. 9시에 아침 식사를 알리는 종이 울린다. 식사는 더운 고기 요리, 계란, 햄, 그리고 여러 종류의 포도주로 이루어진다. 12시에 사람들은 점심을 먹으러 식당으로 간다. 다시 고기, 치즈, 햄, 포도주가 나온다. 오후 4시엔 우아한 연회가 열린다. 모두들 옷을 잘 차려 입고 나타난다. 배에 살아있는 가축들을 신고 왔기 때문에 우리는 여러 가지 방법으로 바꾸어 가며 새 구이를 먹는다. 그리고 저녁 7시에 빵과 이암(iam ; 여러 가지 과일을 섞어 만든 잼)을 곁들여 차를 마신다. 그리고 나서 9시에 브랜디나 위스키 또는 작은 포도주를 마시는 것으로써 하루 일과를 마치는 것이다. 이 모든 식사 때마다 우리는 웨이터들에게서 군대식으로 봉사를 받는다. 종소리에 따라서 모든 음식들이 우리의 눈앞에 나타나거나 사라진다. 여러 차례나 되는 식사시간에서 알 수 있듯이 사람들은 정말 아무것도 더 나은 일을 할 필요가 없다. 식사와 식사 사이엔 잠을 자거나 담배를 피우면서 시간을 보낸다.
	더운 고기요리	
	육류 및 난류	
	햄	
유제품	계란	
	고기	
과일류	치즈	
	이암	
음료	차	
	포도주	

<표 1>에서 저자는 동양으로 건너오기 위해 몸을 실었던 배 위에서 즐긴 식사를 아침,

점심, 저녁 세 파트로 나누어 어떠한 식품들을 섭취했는지에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 동양으로 건너오기 위해 몸을 싣었던 배에서 아침 식사를 했다. 아침 6시 웨이터가 차 한 잔을 주었고, 7시엔 목욕을 하며, 그때부터 9시까지 가벼운 옷차림으로 걸었다. 9시에 아침 식사를 했는데 더운 고기 요리, 계란, 햄, 다양한 포도주가 있었다. 12시에는 점심을 먹었는데, 고기, 치즈, 햄, 포도주가 나왔다. 오후 4시엔 연회를 여는데 모두 옷을 차려입고 배에 있는 가축들을 다양한 방법으로 구워 먹었다. 그리고 저녁 7시에는 빵과 여러 가지 잼을 먹었다. 9시에 브랜디나 위스키, 작은 포도주를 마시며 하루일과를 정리한다. 모든 식사마다 웨이터들은 저자에게 군대식으로 대접했다. 종소리에 따라 식사를 시작하고 마치며 저자는 식사시간보다 더 나은 일은 없다고 생각했다. 사람들은 식사 사이엔 잠을 자거나 담배를 피우며 시간을 보냈다는 내용을 담고 있다.

2. 일기

표 2. 조선 국왕의 하사품

Contents		Text
육류 및 난류	닭	우리를 환영하는 뜻으로 국왕 부처(夫妻)는 많은 식품을 하사했다. 그것들은 닭, 달걀, 건어물, 꿀, 그리고 아주 맛있는 과일 등이었다. 며칠 뒤, 몇 명의 궁녀들이 국왕 부처의 명을 받아 우리에게 문안 인사를 하러 왔다. 일단의 상류층 조선 사람들도 방문해 왔으며 선물을 가져왔다. 백성들과 마찬가지로 그들 역시 진기하게만 보였고 우리도 그들에게 그렇게 보였다는 것을 모두가 알 수 있었다. 도착해서 몇 주일 지나자 우리는 궁궐로 들어와 왕과 왕비를 알현하라는 하명을 받았다. 왕과 왕비, 왕세자는 우리를 극진히 영접했으며, 우리에게 증서 한 장을 내주었다. 그것은 우리가 위급하고 곤경에 처하게 될 때면 언제든지 국왕 부처에게 보호를 구할 수 있는 자격을 주는 것이었다. 왕비는 극히 호감을 주는 인상이었으며, 매력적이고 펍 섬세하며 온정이 가득한 모습인데다가 지적이기도 했다.
	계란	
어류	건어물	
과일 및 당류	과일 꿀	

<표 2>는 저자가 한국 국왕으로부터 받은 식품들에 대해 열거하였다.

저자는 환영을 받으며 조선의 왕에게 많은 식품을 받았다. 닭, 달걀, 건어물, 꿀, 과일 등이었다. 몇 일후, 궁녀들이 인사를 하러 왔으며, 상류층 조선인들도 방문했으며 선물을 주었다. 저자와 조선인들은 서로를 신기하게 보았다. 몇 주일이 지나고 왕과 왕비를 만났다. 왕과 왕비, 왕세자는 저자를 대접했고, 곤경에 처할 때 왕에게 보호를 받을 수 있는 증서를 받았다. 왕비는 호감을 주는 인상이었고, 섬세하고 매력적이며 정이 많고 지적이게 보였다는 내용을 담고 있다.

3. 조선의 정국

표 3. 조선의 해산물 취급법

Contents		Text
저장방법	생선	여기서 잠깐 언급하건대, 어장은 매우 수확이 많은 데도 해산물의 수출에 대해서는 전혀 생각을 하지 않고 있다. 생선을 냉장, 건조, 염장, 훈제 등으로 하는 것에 대해서는 거의 완전히 소홀하고 있다. 어선은 빈약하고 어망과 어구들은 원시적이다. 동해안에서는 정어리가 잡히는데 지금 비료로 일본에 나가고 있지만, 이내 스페인 및 프랑스와의 경쟁을 유발시켰다.
	냉장	
	건조	
	염장 훈제	

<표 3>에서 저자는 수확량은 많으나 수출이나 수확물 보관에 대해 무심한 한국인에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

저자는 조선인들이 수확량이 많은데도 해산물의 수출에 관심이 없는 조선인들을 설명하고 있다. 생선을 보관하는 방법인 냉장, 건조, 염장, 훈제 등에도 무관심 했다. 어선은 빈약했고 어망과 어구들은 원시적이었다. 동해안에는 정어리가 잡혀 비료로 일본에 수출되고, 이는 스페인과 프랑스의 경쟁을 유발시켰다는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

밀렌도르프 저, 신복룡 역, 『밀렌도르프 자전』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Choson, The land of the morning calm

【정의】

이 책의 저자인 퍼시벌 로웰은 미국의 부호 가문에서 태어났으며, 동양에 관심을 가지게 되어 하고 있던 사업을 그만두고 극동의 언어를 배우기 위해 주일 외교 대표로 10년간 일본에 체류하였다. 일본에 머물던 중 1883년 한미수교조약이 성립되었고, 그는 미국에 처음 파견되는 조선의 수교사절단을 안내하는 역할을 수행하였다. 그리하여 그는 고종 황제의 초청을 받게 되었고, 사절단과 함께 조선으로 오게 되었다. 그는 국민으로 겨울을 조선에서 보내었다.

그는 정치, 경제, 사회, 지리 등의 풍속을 깊이 있고 수준 높게 기록하여 당시의 상황을 알 수 있는 중요한 역사적 자료로써 의의가 있다. 이 책은 총 412페이지이다.

【음식 관련 정의】

이 책에서 음식과 관련된 내용으로는 하루가 시작되는 곳에서 조선의 남쪽 지방에 관한 모습을 묘사한 것과 서울 가는 길에 저자가 느낀 조선 사람들의 왕성한 식욕, 일본 음식과 조선 음식의 비교, 서울에 준비된 저자의 집, 조선의 언어 특징, 조선의 술, 겨울 한강에서의 낚시, 서울 낮 풍경을 바라본 저자가 서울 노점에서 파는 과일과 견과에 대해 묘사하는 내용, 푸른 숲의 골짜기에서의 연회에서 정찬의 모습에 나타나 있다. 음식은 곡식, 채소, 빵, 쌀, 고기, 달걀, 우유, 치즈, 버터, 비스킷, 맥주, 차, 소, 위스키, 셰리주, 사계, 생선, 잉어, 굴, 꽃감, 사과, 배, 밤, 호두, 잣, 밀가루로 만든 전, 소고기, 돼지고기, 생선전이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Choson, the land of the morning calm. A sketch of Korea
저자: Percival Lowell
발행사항: London, Trubne and Company, Pref.1885
형태사항: 412 p., 27 p. of plates, 23-25 cm
분류기호: 조선총독부양서분류표, K-50
소장처: 국립중앙도서관 디지털열람실

이 책의 저자는 Percival Lowell이며, London, Trubne and Company, Pref에서 1885년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 디지털열람실에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 37장이며, 하루가 시작되는 곳, 조선의 사계, 부산항, 제물포, 서울 가는 길, 고요한 아침의 나라, 장안 풍경, 남산의 봉화, 조선의 행정 조직, 가부장제, 여성의 지위, 고종황제를 알현하다, 겨울의 한강 풍경, 종교의 부재, 서울의 낮과 밤 풍경, 푸른 숲의 골짜기에서의 연회, 자연친화적인 조선의 조경, 개울에서 빨래하는 여인, 화계사 가는 길, 동양의 시간 구분, 조선을 떠나며 등으로 구성되어 있다.

目次

COVER = 0

TITLE COVER = 0

preface = 0

contents = 0

list of illustrations = 0

1 where the day begins = 1

2 the geography of the peninsula = 11

3 the climate = 22

4 the coast = 33

5 chemulpo = 44

6 the journey up to soul = 54

7 the journey up to soul-the second day = 68

8 the entry into soul = 78

9 a walled city = 86

10 the watch-fires on the south mountain = 93

11 the government = 100

12 the triad of principles = 107

13 the quality of impersonality = 120

14 the patriarchal system = 131

15 the position of woman = 143

16 presentation at court = 153

17 a day at home = 162

18 the house of the sleeping waves = 170

19 the want of a religion = 181

20 the demon worship = 193

21 soul by day = 213

22 soul by night = 226

23 a korean banquet =	238
24 my friend the mathematician =	250
25 architecture =	262
26 landscape gardening =	280
27 the palaces =	289
28 a chapter of horrors =	299
29 the valley of clothes =	307
30 costume =	316
31 on hats =	332
32 an out-of-the-way corner in language =	348
33 the flower-stream temple =	356
34 winter revels in a monastery =	367
35 time =	376
36 a predicament =	386
37 the beacons of pusan =	394
appendix =	401
index =	405

【음식관련내용】

1. 하루가 시작되는 곳

표 1. 조선의 남쪽 지방

Contents	Text
채소 vegetable	<p>Increase takes place first in the complexity of bodily structure, and then, as we ascend the scale, in that of mind; and complexity in mind makes possible simplicity in matter: and this, it seems to me, renders it possible for us dimly to conceive how an infinite mind may, for its own existence, be independent of matter. The plants, then, could not adapt themselves. All remains of vegetable life, such as grow within the tropics, have long ago disappeared from Korea. It is now, for all its past, like any of its sister latitudes for vegetation. And man has aided in the change: he has done his best to leave no aboriginal vegetation at all; and in the southern half he has very fairly succeeded. He has completely domesticated the land. Indeed, it is not a little surprising to observe how completely what we must suppose to have been originally a shepherd people has transformed its business in life. Agricultural, sedentary, fixed, such have become preeminently the characteristics of the race. What was once a tribe of nomads has entirely and peculiarly forgotten its wandering instincts. They journeyed centuries ago to the land of myths, and became a part of it, they settled in the heritage of the gods, and were content: and a halo as of immortality has rested upon them to this day.</p>

<표 1>은 조선의 남쪽 지방 사람들의 농사와 그로 인한 부유함에 관해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

조선의 남쪽 지방 사람들은 땅을 잘 가꾸었기 때문에 성공한 편이었다. 예전에 그 곳은 양떼만 키우며 살던 사람들이 밭을 갈아 채소와 곡식을 심고 거두게 되었다. 이런 농사와 정착 생활은 중요한 역할을 해왔고, 오늘날까지 명맥을 유지해오고 있다는 내용을 담고 있다.

2. 서울 가는 길

표 2. 조선 사람들의 왕성한 식욕

Contents	Text
음식 nature needs	<p>To travel with another, while it halves the seeming length if a journey, shortens at the same time the road to that other's character. The first day on Korean ground, dependent, as perfore you must be, for attendants, if not companions, upon the men of the land, will disclose to you one of the most salient of the national characteristics. This is insatiable appetite. The average Korean does not eat that he may live, but lives that he may eat. This view of life is never more painfully apparent than when one is about to set out on a journey. After everything is in readiness, and any other people would be actually on the road, the Koreans sit down to slight collation. The uncertainties of travel add, to their minds, a further inducement to so generally precautionary a measure. The consciousness that they are thus sure of one good meal and that they may not get another, sharpens an appetite that by nature needs no whetting. For such special cause is never in the least important to the act. The idea that eating can be looked upon as a necessary evil is foreign to their conceptions of things; as they practise it, the act is usually unnecessary and invariably considered good. To most Koreans it is always meal-time.</p>

<표 2> 는 저자가 함께 여행하는 조선 사람들을 보며 느낀 조선 사람들의 식욕을 민족의 특징 중 하나로 설명하는 내용이다.

저자는 여행을 하며 조선인들의 두드러진 특징을 볼 수 있었는데, 그것은 바로 지칠 줄 모르는 식욕이었다. 먹기 위해 사는 조선인들은 식욕을 돋우는 음식물을 중요하게 여기지 않았다. 그 이유는 조선인들에게 먹는다는 의미는 필요에 의한 행동이 아니고 항상 좋은 일이라고 생각하기 때문이다. 대부분의 조선인에게 식사시간은 가장 신나는 시간이라는 내용을 담고 있다.

3. 고요한 아침의 나라

<표 3> 일본 음식과 조선 음식의 비교

Contents			Text
곡류	빵	bread	To European culinary ideas of essentials, the situation is one grand negation. When we say that the cow is never milked and rarely killed, and that yeast is unknown, we express the facts; but one must have made the experiment to realize fully what is meant. It means no milk no butter, no cheese, no bread, and in the country often no meat, and sometimes even, as a last deprivation, no eggs. Life resolves itself into this all embracing question: To which of the two great classes of mankind does the traveller belong, to those who like rice or to those who do not? If he belongs to the first class, he can just manage to get a living; if to the second, he is hopelessly lost. As a passing tribute most justly due, I may add that no food I have ever seen is so artistic and beautiful to look at as the Japanese. Korean cooking, judged by our standards, and also by as nearly impartial criteria as possible, is better than the Japanese. The Japanese admit it themselves. It is much more substantial. Unlike the latter, the Koreans eat a great deal of meat, though in both countries rice is, after all, the staple of subsistence, and more than takes the place of wheat with us. But enough. I am becoming like unto a Korean myself, and practise on paper what I have just held up to opprobrium. I reserve what I have just held up to opprobrium. I reserve what I have to say for a more appropriate occasion, for all his has been suggested by the lightest possible of breakfasts.
	쌀	rice	
육류 및 난류	고기 달걀	meat egg	
유제품	우유	milk	
	버터	butter	
	치즈	cheese	

<표 3>은 일본의 음식과 조선의 음식을 유럽인들의 시각으로 보았을 때 어떤 음식이 더 나은가를 설명하고 있다. 그는 두 나라 모두 쌀이 주식이나 조선 사람들이 육류의 소비량이 더 많아 일본의 음식보다 조선의 음식이 더 낫다고 설명하고 있다.

이 글은 일본과 조선의 음식을 비교하는데 일본에서는 우유를 짜내지 않고, 죽이지도 않으며, 효모라는 것도 모른다. 일본은 우유와 치즈, 버터, 빵이라는 개념이 없으며, 시골에서는 고기를 보기 힘들고, 심지어 달걀도 구하기 힘들다. 외국인들에게 전자는 생활을 유지할 수 있겠지만 후자는 생활을 유지하기 어렵다. 대신 지금까지 경험한 가운데 일본 음식이 시각적으로 예술적이고 아름다웠다. 외국인의 기준으로는 조선 음식이 일본 음식보다 낫다. 그 이유는 일본 음식 보다는 더 실속 있고, 일본인과 달리 많은 육류를 소비하기 때문이다.

조선에 살면 매번 멈추는 장소마다 즉석 뷔페가 있었고 시간이 있을 때 방에서 쉬면서 먹

었고, 밖에서도 먹었다. 저자는 틈만 나면 무엇인가 먹었다고 말하는데 이것은 조선인들은 이 음식을 자주 먹는다는 것을 알 수 있다.

4. 장안 풍경

<표 4> 서울에 준비된 저자의 집

Contents			Text
곡류	비스킷	biscuit	The request was meant, too, in European fashion; for, on looking about, I saw foreign chairs and a ㅍ. These, it afterwards appeared, were given a short time before to his majesty, and had been sent from the palace to furnish the house. The escort then produced a box of European biscuit, and opened some beer. Everybody gave me a warm welcome, but no fire. I sat, smiled, and shivered. My good hosts were to all appearances insensible to cold. Later, on donning their dress, I discovered the reason. Of course, tea was served to us at once, and the subterranean oven was immediately kindled; but it was a long time before I could swallow the one for its heat, or feel the effects of the other for the want of it.
음료	맥주 차	beer tea	

<표 4>는 저자가 서울에 도착하여 저자를 위해 준비된 집으로 가서 자신의 방을 묘사하고 있는 모습이다. 그에게 조선 사람들이 대접한 간단한 음식에 대해 설명이 되어있다.

서울에 준비된 방은 유럽식으로 되어 있었고 외제 탁자와 의자가 놓여있었다. 그 물건들은 왕에게 선사된 것으로 집을 꾸미기 위해 특별히 왕궁에서 가져온 것들이다. 경호원이 유럽 비스킷이 든 상자를 가져와 맥주를 대접했다. 조선인들의 옷은 추위에 무감각할 정도로 따뜻했다. 조선인들이 대접한 차는 너무 뜨거워서 식히기 까지 상당한 시간이 걸렸고 온돌 방바닥은 너무 차가워서 따뜻해지는 데에도 상당한 시간이 걸렸다는 내용을 담고 있다.

5. 비개성의 특징

표 5. 조선의 언어 특징

Contents		Text
소	cow	Now, it is sometimes useful to be able to specify a cow, for instance, from a bull, but not always. There are many occasions in which either is equally to the purpose. In this particular instance such occasions are more numerous in the far-East than elsewhere, as there the cow is never called upon for her distinguishing characteristic, -milk. Again, either a horse or mare will do to carry a bur-den, so that all that need be called for is a horse(genus).Whenever special stress is laid is laid upon the question of sex, particles denoting male or female are prefixed.
우유	milk	

<표 5>는 서양의 언어와 비교하여 조선의 언어적 특징을 설명하며 그 중 성의 차이에 대해 설명하는 부분에서 예를 든 부분이다.

이 글은 서양의 언어와 조선의 언어를 비교한다. 예를 들어 암소와 황소는 대개 소로 불리지만 때를 구분해서 말할 필요가 있다. 왜냐하면 극동에서는 암소와 황소가 우유 때문에 달리 부를 일이 없기 때문이다. 또 수말이나 암말은 말이라고 불리고 모두 짐을 운반하기 위해 이용된다. 특별히 성을 강조하고자 할 때는 여성이나 남성을 가리키는 암수를 접두사에 붙인다는 내용을 담고 있다.

6. 겨울의 한강 풍경

표 6. 조선의 술

Contents		Text
술	sul	It was too cold to linger over the view, and for once at least I regretted that indoors and outdoors are in Korea two different worlds. The paper of the window, in place of glass, completely isolates the one from the other. there was nothing for it, however, but to return to the braziers and the sul. "Sul" is the generic name for wine in Korea, as "sake" is in Japan; and the two names denote the same substance. It is drink made from rice, sometimes fermented, sometimes distilled, so that it resembles, according to its kind, either beer or whiskey. In taste it faintly suggests sherry, but with a peculiar aroma of its own. It equally faintly suggests gin. Perhaps no further commentary is needed to explain the impossibility of likening it to anything. Usually it quite mild; what was now served to us, on account of the cold, being exceptionally strong. In one respect it differs from the Japanese. It is commonly opaque, muddy, whereas sake is clear. There are said to be clear kinds in Korea, too; but being more expensive, they are not in ordinary use.
쌀	rice	
맥주	beer	
위스키	whiskey	
세리주	sherry	
사께	sake	

<표 6>은 겨울에 한강을 구경하고 온 저자가 추위를 이기기 위해 방에서 술을 마시다가 조선의 술에 대해 설명하는 부분이다. 그 내용은 다음과 같다.

이 글은 저자가 겨울에 한강을 구경하고 나서 추위를 이기기 위해 방에서 술을 마시며 술에 대한 설명을 하고 있다. 조선에서 술은 주로 쌀을 발효하거나 증류시켜서 얻은 것이며, 제조 방법에 따라서 맥주 혹은 위스키와 비슷하다. 맛은 세리주와 비슷한데 독특한 향기를 지닌 것도 있고, 진과 비슷한 것도 있다. 조선인들이 주로 즐기는 술은 순하다.

조선의 술은 일본의 사께와 다르다. 조선의 술은 불투명하고 흐리지만 사께는 맑다. 조선에도 맑은 술이 있지만 비싸서 흔히 먹을 수는 없다는 내용을 담고 있다.

표 7. 겨울 한강에서의 낚시

Contents		Text
생선	fish	<p>We went out on to the piazza, and then I thought I should like to try the ice. So we descended to the river. The stream was solidly frozen over, and we got upon it without the least difficulty. The ice was covered with bands of fishermen, most of them in motion, each man armed with an implement for cutting holes, and each dragging a sled. This they sat down upon while they waited for bites. The contrivance was also designed undoubtedly to carry home the fish they might catch. While I watched them, they caught nothing. But this was ill luck, for from these fisheries are supplied the large quantities of fish which are daily eaten in the capital. From the numbers engaged in the pursuit, I should judge that it was the principal occupation of the villages which crowd the banks of this part of the Han River. Where we were was about midway between the two ferries farthest down stream, something short of a mile from the place where we had crossed it on the journey up, and in the very centre of the river suburbs. Both water-fishing and agriculture are at a standstill at this season of the year; for during two months the river is solidly frozen over, and the ground does not open for the first digging over for the rice crop till the middle of March. During this enforced rest the inhabitants spend their time in transporting brushwood into the city, and in these fisheries. The fishermen were fishing for what is known in Japan as "koi." Underneath the ice is stretched a net. Then at intervals upon its surface are dug holes through the crust, and down these are let strings with bare hooks fastened to their ends. The fishers then start some distance behind the spot where the net is hung, with the series of holes between them and it, and begin to make as terrific a noise upon the surface of the ice as they are capable of producing, gradually, as they do so, approaching the net. The terrified fish make off as fast as they can, but are unable to escape because of the net, and in their bewildered condition are caught upon the hooks as they rush heedlessly past. The hooks are formed of three barbs at right angles to one another. It is only in winter that these bare hooks are used; in summer the fishing is carried on with hooks that are baited.</p>
잉어	koi	

<표 7>은 저자가 겨울에 한강에서 낚시를 하며 서울에서 매일 소비되는 생선들의 공급과 낚시꾼들이 주로 잡는 물고기에 대해 설명하고 있다. 또한 그들이 물고기를 잡는 방법에 대해서도 설명하고 있다.

이 글은 겨울에 한강에서 낚시를 하는 어부들은 보면서 서울에서 소비되는 생선들의 공급에 대해 설명하고 있다. 이러한 생선들은 강태공에 의해 공급된다. 이들의 수는 주민들의 주업이 고기잡이라고 할 만큼 엄청난 수이며, 겨울에는 농업이나 어업을 하지 않아 낚시는 더

욱 성행한다. 주민들은 휴식 기간에도 땀나무를 팔거나 얼음낚시를 한다.

낚시꾼들이 미끼 없이 그물을 치고 일정한 간격으로 구멍을 뚫어 낚시를 한다. 물고기는 요란한 소리를 내서 물고기들이 그물에 갇히게 하고 낚시에 걸리게 한다. 낚시는 각이진 세 개의 갈고리로 되어 있고 겨울에만 미끼 없이 낚시를 하며 주로 잡는 물고기는 잉어라는 내용을 담고 있다.

7. 서울의 낮 풍경

표 8. 서울 노점에서 파는 과일과 견과

Contents			Text
서류	감자	potato	Next to them are lines of booths, where the smaller articles of daily use or simple vanity court such as from employment or curiosity frequent the square. Side by side with these are fruit-stands, or perhaps more appropriately nut-stands; for the fruits or Korea are nothing to speak of, while its nuts are exceptionally fine. Oranges, dried persimmons, pears that look like russet apples and are as hard and tasteless as potatoes, chestnuts, walnuts, and pine nuts are among the commonest kinds offered for sale. The most interesting point about the stands is the systematic way in which the fruits are arranged. Each of these, according to its kind, is gathered in to little heaps. So symmetrical are the heaps that my curiosity was at once piqued into counting them; and on doing so, I discovered that each heap contained exactly the same number of units as its fellows of the same kind of fruit. Three chestnuts went invariably to pile, seven walnuts to another, and so on, the nuts increasing in numbers as they decreased in size Each pile was for sale for half a farthing. There was something almost pathetic in the thought of the anxious labor that had so carefully arranged beforehand these little heaps, destined for so long to court a customer in vain.
	귤	Oranges dried	
과일	곶감	persimmon	
	사과	apple	
	배	pear	
견과	밤	chestnut	
	호두	walnuts	
	잣	pine nuts	

<표 8>은 저자가 서울을 둘러보면서 과일과 견과를 판매하는 노점상과 그의 모습을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

이 글은 서울 노점상들의 모습을 설명하고 있다. 노점상들은 사소한 가정용품이나 화장품을 팔며 나란히 과일과 견과를 판매한다. 과일은 귤, 곶감 그리고 붉은 사과처럼 보이며 감자처럼 맛없고 딱딱한 배가 있다. 견과는 밤, 호두, 잣 등은 아주 훌륭한 최상의 상품이 있다.

과일이 나란히 질서 정연하게 배열돼 있다는 것이 가장 흥미로운 점이며, 상품은 종류에

따라 모아져 있고, 같은 종류는 개수를 같이 하여 모아놓는다. 예를 들어 밤 세 톨은 다른 무더기도 세 톨 이고, 호두 일곱 개는 다른 무더기에서도 일곱 개이다. 견과들은 크기가 작아지면 더 많은 수를 놓고, 각각의 무더기는 동전 반닢에 판매 된다는 내용을 담고 있다.

8. ‘푸른 숲의 골짜기’에서의 연회

표 9. 연회의 상차림

Contents			Text
곡류	밀가루로	baked	Even the hour before dinner eventually is numbered with the past, and at last we were summoned to the other pavilion. As soon as we had entered it, the officials began to disrobe. A Korean, instead of dressing, undresses for dinner. The custom is much to be commended. He does so that he may eat with the greater ease. Perhaps when we learn the advisability of discussing our food at one time and our fancies at another, we may be tempter to do likewise. In this case, however, as the second pavilion had not yet had time to warm up, I avoided following suit. We took our places at a large rectangular ㅍ, eight of us in all, and were first served with soup and sul. This was the first course, and during it the ㅍ remained in virgin beauty. It was covered with mounds of food of all kinds. The dishes were brazen bowls, hemispherical in shap. These were not only filled with meats, fish, vegeㅍs, and fruits, but their contents boldly overtopped the modest bounds the bowls sug-gested, and soared in dignified self-reliance far into the air. Each bowl was crammed with a compact mass, of whatever it happened to be, which then, following the figure imparted to it below, rose above the rim, and towered into a cylinder of food rounded at the top. In one this mass was meat cut into small bits ; in another, sliced fish ; in a third, baked dough ; and so on. In the centre of the ㅍ stood the chef-d’oeuvre, to which all the other dishes were merely satellary adjuncts. It rose out of a bowl somewhat larger than its fellows, and towered considerably above them. It was intended for a very superior work of art, and in its own line certainly stood unrivalled. One segment consisted entirely of oranges ; another of pears ; a third of dried persimmons ; and the fourth of chestnuts. There were so many of them that for one who did anything, four or five others stood by and encouraged him to do it by repeating the orders and freely giving him their idea of how the
	만든 전	dough	
육류	고기	meats	
	생선	fish	
및 생선류	소고기	beef	
	돼지고기	pork	
	생선전	fried fish in thin yellow slices	
채소류	채소	vegetables	
과일류	과일	fruits	
	사과	oranges	
	배	pears	
	곶감	dried persimmons	
	호도	chestnuts	
음료	술	sul	
	맥주	beer	

thing should be done. However, they did not succeed in spoiling the broth, - perhaps because they were not cooks, but only waiters. Meanwhile others were busy serving out sul and beer. When they had removed the bowls of soup, the attendants proceeded to hand round in turn some of the dishes that had up to this point challenged my unbounded admiration for their portentous height in the centre of the ㅍ. Some were composed of beef, some of pork, some of fried fish in thin yellow slices. Most of them were delightful potpourris to a Korean ; and even to foreign taste they were a not injudicious medley of good things.

<표 9>는 연회에서 베풀어진 정찬에 대해 묘사하고 있다. 상에 올려져 있는 음식들에 대해서 저자는 상세하게 표현하고 있다.

이 글은 연회에서 베풀어진 정찬에 대해 설명하고 있다. 조선인들은 식사가 시작되면 옷을 벗는데, 저자는 너무 추워서 따를 수 없었다. 상에는 많은 음식이 차려져 있었는데 고기, 생선, 채소, 과일 등을 보기 좋게 탑처럼 쌓아 놓는다. 음식은 품직하게 담겨있고, 고기는 대체로 잘게 썰고 생선은 얇게 저몹으며, 밀가루로 만든 전도 볼 수 있었다.

상 중심에는 가장 화려한 음식이 놓였는데, 제일 양이 많았고 뛰어난 예술 작품처럼 원기둥 모양으로 높게 쌓아놓는다. 사과, 배, 귤, 호두는 우아하게 핀 꽃 모양을 살려 담아 놓는다.

식사를 하는 동안에 어떤 시종은 주문을 받았고, 다른 시종은 주문 수에 맞게 음식을 담아 왔다. 또 다른 시종은 술과 맥주를 대접한다. 국그릇이 치워지자 각각의 접시에는 소고기, 돼지고기 그리고 노릇노릇한 생선전 등이 담겨 나온다. 이 음식들은 조선의 진미 중 하나로 외국인의 입맛에 맞았다. 수북하게 쌓여진 음식을 먹고 있는데 갑자기 주위가 시끄러워지면서 한 명의 여인이 방 안으로 들어왔다는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

퍼시벌 로웰 저, 조경철 역, 『내 기억 속의 조선, 조선 사람들』. 예담, 2001.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Things Korean

【정의】

이 책의 저자인 알렌(Horace Newton Allen)은 미국 오하이오주 델라웨어에서 1858년에 태어났다. 웨슬리언 대학(1881)과 마이애미 의과대학(1883)을 졸업하고, 알렌은 중국에서 의료와 선교 활동을 할 생각을 가지고 중국으로 입국하였으나, 선교의 어려움과 아내의 출산으로 인하여 중국에서의 활동을 포기하고, 1884년에 조선으로 입국하였다. 알렌이 입국한 후 갑신정변이 일어났고, 그 때 민영익을 치료한 것을 계기로 그는 한말의 중요한 외교관이 된다. 그는 1887년에 주미 전권 공사 박정양의 고문으로 일을 하기 시작하여 1894년부터는 인술(仁術)과 선교(宣敎)를 공식적으로 포기하고, 주한 미국 공사관의 서기관이 되어 본격적으로 일을 시작하였다. 그 후 알렌은 공사(1897), 총영사(1898), 전권 공사(1901)를 역임하였고, 1892년에는 [코리언 리포지터리](Korean Repository)를 발간했으며 1900년에는 영국 왕립 아시아 학회의 조선 지부를 결성하였다. 알렌은 조선에서 22년간 정치적, 문화·종교적, 상업적인 면과 의학적인 면에서 많은 활약을 하였다. 그러나 1904년 을사조약의 체결로 인하여 조선의 외교권이 박탈되어 1905년에 귀국하였다.

이 책은 알렌이 조선에서 지내며 경험한 내용 중 가장 흥미 있고 예증적인 단편들을 모아서 기록하였고, 한미수호통상조약에 관심이 없는 본국 사람들에게 조선의 안타까운 상황을 전달하려고 노력하였다. 이 책의 내용은 어느 개척자의 이야기, 하인과 아줌마, 어느 망년회의 이야기, 동양의 노름, 극동의 기선 여행, 시골과 도시의 풍물, 갑신정변, 조선과 조선 사람들, 국상, 견미 사절, 선교사로서의 의견, 의학 노트, 초기의 한미 관계와 조선에 대한 일본의 채무, 미국의 상업 활동, 영사와 공사 시절에 있었던 일, 정치적 개혁과 그 가능성에 대해 이야기하고 있다. 이 책의 분량은 1책 256페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용으로는 조선의 음식과 식사를 설명하는 부분과 생산품에 대한 이야기가 있다. 서울과 도시의 풍물을 둘러보며 시골에서 본 과일인 감에 대한 설명, 조선과 조선 사람들에 대한 내용 중 조선의 생산품들, 조선의 식사, 조선의 음식인 김치에 대한 설명, 조선의 우유와 설탕에 대한 설명, 조선의 음식에 대한 격언에 음식이 등장한다. 음식은 감, 무화과, 토마토, 쌀, 콩, 기장, 호밀, 보리, 귀리, 밀, 두부, 떡, 채소, 옥수수, 간장, 쌀밥, 밀가루, 생선, 고기, 배추, 무, 소금, 조미료, 국수, 국물, 마늘, 배추, 무, 굴, 고춧가루, 기름, 소금물, 김치, 치즈, 우유, 연유, 꿀, 단풍 당밀, 과일, 과일, 주먹밥이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 조선견문기
저자: H.N. 알렌(Allen, Horace N) 지음, 신복룡 역주
발행사항: 서울, 집문당, 1999
형태사항: 233p., 삽도, 24cm
총서사항: 한말 외국인 기록 4
주기사항: Allen, Horace N.
원표제: Things Korean
참고문헌: p.227-229, 색인수록
표준번호/부호: ISBN 978-89-303-0668-3 04900
분류기호: 한국십진분류법, 911.059 / 듀이십진분류법, 951.902
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 Horace Newton Allen이며, 신복룡에 의하여 집문당에서 번역되었다. 이 책의 번역본은 현재 국립중앙도서관에 데이터베이스로 구축되어 소장 중이다.

【목차와 구성】

이 책은 총 16장으로 어느 개척자의 이야기, 하인과 아줌마, 어느 망년회의 이야기, 동양의 노름, 극동의 기선 여행, 시골과 도시의 풍물, 갑신정변, 조선과 조선 사람들, 국상, 견미 사절, 선교사로서의 의견, 의학노트, 초기의 한미관계와 조선에 대한 일본의 채무, 미국의 상업활동, 영사와 공사 시절에 있었던 일, 정치적 개혁과 그 가능성으로 구성되어 있다.

1. 어느 개척자의 이야기
2. 하인과 아줌마
3. 어느 망년회의 이야기
4. 동양의 노름
5. 극동의 기선 여행
6. 시골과 도시의 풍물
7. 갑신정변
8. 조선과 조선 사람들
9. 국상
10. 견미 사절
11. 선교사로서의 의견
12. 의학노트
13. 초기의 한미관계와 조선에 대한 일본의 채무
14. 미국의 상업활동
15. 영사와 공사 시절에 있었던 일

16. 정치적 개혁과 그 가능성

【음식관련내용】

1. 시골과 도시의 풍물

표 1. 조선의 시골에서 본 감

Contents	Text
감 무화과 토마토	가을이면 서리가 내려 감나무 잎이 떨어지고 크고 붉은 감들이 주렁주렁 매달려 있을 때도 볼 만하지만 이들 과실나무가 우거진 과수원으로 나가서 꽃망울을 감상하는 것은 멋진 일이다. 이 감은 조선과 일본에서 가지를 잘라다가 플로리다와 캘리포니아에서 지금 자라고 있는 것과 접목한 것이다. 감은 신선할 때 먹으면 맛있는 과실이다. 감은 무화과와 같은 방법으로 저장할 수 있으며 저장이 잘되면 무화과만큼이나 맛이 좋다. 무르익었을 대의 감의 겉모양은 크고 붉은 토마토와 비슷하다.

<표 1>에서 저자는 조선의 시골에서 본 감에 대해 설명한다. 감의 보관과 맛, 모양을 서양의 무화과, 토마토와 비교하여 설명하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 조선의 시골에서 본 감과 다른 과실과 비교하여 설명하고 있다. 저자는 감을 무화과와 같은 방법으로 저장하면 맛이 좋고, 감의 모양은 붉은 토마토와 비슷하다고 설명하고 있다. 이러한 감은 가지를 잘라 플로리다와 캘리포니아에서 자라고 있는 것과 접목한 것이라고 나타나 있다.

2. 조선과 조선 사람들

표 2. 조선의 생산품들

Contents	Text	
곡류 및 두류	쌀, 콩, 기장, 호밀, 보리, 귀리, 밀, 두부, 떡	조선에서 가장 중요한 생산품은 쌀로서, 주식이 되고 있다. 다음은 콩류인데 이는 주로 사람과 동물의 식량으로 사용되고 있다. 사람들이 콩을 먹을 때는 쌀과 섞어서 먹든가 두부나 떡을 만들어 먹고 있다. 콩은 아시아에서 매우 높이 평가되는 간장의 원료로 사용된다. 이 간장은 다른 나라는 물론 영국의 유명한 소스를 만드는 데 사용하려고 해외로 대량 수출된다. 간장은 대부분 소스의 원료가 되기 때문이다. 누구든지 중국 식당에 종종가는 사람이면 흔히 콩을 먹게 된다. 쌀과 콩류 다음으로는 기장, 호밀, 보리, 귀리, 밀, 그리고 약간 생산되는 옥수수가 목화나 채소와 더불어 조선에서 재배되는 주요 농작물이다.
채소류	채소 옥수수	
양념류	간장	

<표 2>는 조선의 주요한 생산품, 특히 농작물에 대해 설명한다. 주식인 쌀과, 두류의 이용, 기타 작물에 대해 나열하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

조선에서 쌀은 가장 중요한 생산품이자 주식이며, 콩류는 사람과 동물의 식량이다. 사람들이 콩을 먹을 때 쌀과 섞어 먹거나 두부, 떡을 만들어 먹었으며 콩은 아시아에서 매우 높이 평가되어 간장의 원료로 사용된다. 조선은 간장을 다른 나라와 영국의 유명한 소스를 만드는 데 사용하려고 해외로 수출하는데, 이는 대부분 소스의 재료가 간장이기 때문이다. 중국 식당에 가면 흔히 콩을 먹을 수 있고 쌀과 콩류 다음으로 기장, 호밀, 보리, 귀리, 밀, 옥수수가 목화나 채소가 조선에서 재배되는 주요 농작물이라는 내용을 담고 있다.

표 3. 조선의 식사

Contents		Text
곡류 및 두류	쌀, 쌀밥, 콩, 밀가루	쌀은 조선의 주식으로서 소금이나 기타 양념이 필요 없이 아무것도 바르지 않은 채로 먹는다. 콩류와 밀가루로 만든 국수도 많이 먹는다. 식사는 방바닥에서 몇 인치 높은 밥상위에 올려놓고 먹는다. 식단은 쌀, 콩 또는 국수 이외에도 국물, 생선, 고기 그리고 조미료가 있다. 그러나 야채 중에서 가장 중요한 것은 소금에 절인 배추와 둥근 무이다. 이들 야채는 무미한 쌀밥에 필요한 염분을 공급한다.
육류 및 생선류	생선, 고기	
채소류	배추, 둥근 무	
양념류	소금, 조미료	
음식	국수, 국물	

<표 3>에서 저자는 조선의 주식이 되는 쌀과 그 외에 식단에 대해 말하고 있다.

조선은 쌀이 주식으로 소금이나 다른 양념으로 조리하지 않고 먹는다. 식사는 바닥에서 얼마 떨어지지 않은 낮은 밥상에 올려놓고 먹는다. 식단은 쌀, 콩 또는 국수, 국물, 생선, 고기, 조미료가 있으며, 야채 중에서 가장 중요한 것은 소금에 절인 배추와 둥근 무이다. 이런 야채들은 쌀밥에 필요한 염분을 공급한다는 내용을 담고 있다.

표 4. 조선의 음식 '김치'

Contents		Text
채소류	마늘 배추 무	소금에 절인 야채를 김치라고 한다. 김치는 고춧가루, 굴, 기름 그리고 마늘로 무친 배추와 무를 기초 재료로 하여 만드는데 이 모든 것은 소금물에 담그고 약 2개월 간 발효시킨다. 이 혼합체는 성분이 140가지나 되며 이것들을 한 배럴 크기의 독인 [광]속에 저장한다. 다 익은 김치는 아삭아삭하며, 마늘을 넣지 않고 만든 김치는 담백한 맛이 있다. 나는 이 김치를 즐겨 먹는 몇 사람 안되는 외국인 중의 한 사람으로 보인다. 나는 매년 겨울철에 먹으려고 마늘을 빼고 김치를 담갔다. 그렇게 하면 역한 냄새가 없다. 김치 자체의 냄새는 강하고 독특하다. 그 맛에 대하여는 그곳을 잠시 소개함으로써 가장 잘 설명할 수 있을 것이다. 조선에 온 지 얼마 안 되어 나는 병원을 관리하고 있었다. 그때 병원에는 허술한 일이 많았고 도처에서 악취가 풍겼다. 하루는 나의 집에 있는 사무실에 들어가자 지금까지 맡아보지 못한 냄새가 온 몸에 배이는 것만 같았다. 그래서 나는 종업원들을 불러 병원으
해물류	굴	
양념류	고춧가루 기름 소금물	

<p>발효식품</p> <p>김치</p>	<p>로 가도록 지시한 환자들을 사무실로 들여보낸 것을 꾸짖었다. 그러나 그들은 병자가 들어온 적이 없다고 했다. 그래서 창문을 열어 놓고 방으로 들어와 살펴봤다. 그 냄새는 어떤 착한 환자가 놓고간 작은 단지에서 나는 냄새였다. 그 단지 속에는 익을 대로 익은 고약한 냄새가 나는 김치가 들어 있었다. 그래서 그 단지를 당장에 내버리라고 명령했다. 그런 일이 있던 후로는 노동자들의 입에서도 김치 냄새가 났다. 그들은 그 냄새를 좋아했는지 모르지만 나는 도저히 견딜 수가 없었다. 이 일이 있던 후에 어떤 사람이 마늘을 빼고 만든 이 김치의 맛을 보라고 권유했다. 그런데 나는 첫입에 그 맛에 사로잡혔다. 아직도 종종 그때의 일을 회상하면 즐겁기만 하다.</p>
-----------------------	---

<표 4>는 김치의 재료와 저장방법과 김치에 대한 일화, 김치 냄새에 대한 외국인의 거부감을 나타내고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

조선에서는 김치를 소금에 절인 야채로 재료는 고춧가루, 굴, 기름 그리고 마늘로 무친 배추와 무를 기본으로 이 모든 재료를 소금물에 담그고 약 2개월 간 발효시킨다. 김치의 저장방법은 한 배럴 크기의 독인 광속에 저장하며 익은 김치는 아삭하고, 마늘을 넣지 않은 김치는 담백하다고 표현한다. 외국인들은 마늘 냄새를 싫어하기 때문에 겨울철이 되면 마늘을 빼고 김치를 담가 먹는다.

그리고 저자의 김치에 대한 일화가 나타나 있는데, 이는 병원을 관리 했을 때이다. 병원 사무실에 들어가자마자 이상한 냄새가 났고 종업원을 혼내며 창문을 열어 놓고 나왔는데 그 냄새의 원인은 어떤 환자가 놓고 간 김치가 든 단지였다. 그 이후 노동자들에게도 냄새가 계속 났으며 저자는 견딜 수 없었다고 설명하고 있다. 이를 보면 외국인들은 김치의 냄새에 대해 거부감이 있어 보인다. 이런 일화가 있고 난 뒤, 저자는 마늘을 뺀 김치를 먹고 그 맛에 사로잡혀 있다는 내용을 담고 있다.

표 5. 조선의 우유와 설탕

Contents		Text
곡류	쌀	치즈에 대한 말이 나왔으니 말인데 조선에서는 매우 우수하고 큰 소를 볼 수 있지만 우유 제품이 소용이 없다는 것은 특이한 일이다. 적절한 영양가의 음식이 그토록 소망스러운 조선처럼 빈곤한 나라에서 우유를 먹지 않는다니 더욱 신기할 따름이다. 어린이, 환자, 병약자 그리고 노인들이 사람의 젖을 먹는 것을 볼 때, 조선 사람들이 우유의 용도를 알고 있는 것은 사실이다. 그러나 조선 사람은 우유를 짜는 일을 하지 않는다. 최근에 외국인 의사들이 어린애들을 위해 처방하고 권고하여 그들도 이제는 미국제의 달콤한 연유를 사용하게 되었다. 지금 분유의 무역이 매우 성행되고 있다. 꿀의 감미 이외에는 감료가 없고 단것이라고는 단지 쌀과 이와 유사한 곡식에서 구하는 이 나라 사람들은 향기로운 감미 때문에 연유를 좋아한다. 금광에 살고 있던 어떤 미국인이 그곳에서 자라는 토종 단풍으로 매우 뛰어난 단풍 당밀(糖蜜)을 만들었다. 이것은 가난한 조선 사람들이 감료를 손쉽게 구할 수 있음에도 불구하고 그 좋은 기회를 소홀히 했음을 보여주는 것이다.
유제품	치즈	
	우유 연유	
감료	꿀 단풍 당밀	

<표 5>는 조선의 우유와 설탕에 관해 설명하고 있다. 조선에서 우수한 소가 있음에도 불구하고 유제품이 없는 것에 대한 아쉬움이 나타나 있으며, 감미료로 이용되는 꿀과 감미, 단풍 당밀에 대해 설명하고 있다.

저자는 우유와 설탕에 관해 설명하고 있다. 조선에서는 매우 크고 질 좋은 소를 볼 수 있지만 우유 제품이 없다. 적절한 영양가의 음식이 필요한 조선처럼 빈곤한 나라에서 우유를 먹지 않는다는 것은 신기했다. 어린이, 환자, 병약자 그리고 노인들이 사람의 젖을 먹는 것을 보면 우유의 용도를 알고 있음은 틀림없었다. 그런데 조선인들은 우유를 짜내지 않았다. 최근에 외국인 의사들이 어린이들을 위해 연유를 처방하고 권고하여 이제는 미국산 연유를 사용하게 되었다.

조선은 지금 분유의 무역이 성행되고 있으며 감미료는 꿀뿐이고 단것이라고는 단지 쌀과 유사한 곡식에서 구했다. 그래서 조선인들은 생소한 감미로운 연유를 좋아했다. 금광에서 살고 있던 미국인이 그곳에서 자라는 단풍으로 단풍 당밀을 만들었는데 이것은 조선인들이 쉽게 구할 수 있었는데도 소홀히 했음을 보여주고 있다.

표 6. 조선의 음식에 대한 격언

Contents		Text
곡류	쌀	그다지 깨끗하지도 않은 손으로 젓가락질하기 쉽게 하려고 조선 사람들은 음식을 작은 도시락에 넣기도 하고 주먹밥을 만들기도 하는데 처음 조선 음식을 먹어 보는 외국인으로서 쌀밥이나 김치처럼 그대로의 음식으로 요리되는 것 이외의 가공한 식품에는 입맛을 잃게 된다. 이런 점에서 본다면 이곳주민들은 영리하다. 그들은 [음식을 맛있게 먹으려면 부역을 넘겨다보지 말라]는 격언을 인용한다. 이 격언은 어느 임금이 하신말씀이다. 그 임금은 변장을 하고 궁궐 밖으로 나와 혼자서 백성들이 생활하는 모습을 보기 좋아했다. 하루는 백성들의 일을 살펴보는 산책을 하고 돌아오던 길에 왕은 궁중의 주방을 둘러싼 벽으로 넘겨보았더니 저녁 수라의준비가 거의 완료되고 있었다. 그곳에는 매우 불결한 궁녀가 작은 밥상 위에 달콤한 감을 피라미드처럼 쌓고 있는 중이었다. 과실은 무르익었고 물이 가득한 과일을 감싸고 있는 우아한 빛이 반짝이는 감 껍질을 터뜨릴 것만 같았다. 그 계집애는 매우 만족한 표정으로 자기가 차려놓은 것을 살펴보았다. 그리고 상을 들려고 허리를 앞으로 굽혔다. 그때 먼지의 회오리바람이 빙빙 돌면서 주방으로 날아 들어와 과일 위에 모래를 뿌려 놓음으로써 그것을 임금님 앞에 바칠 수 없게 되었다. 남은 감이 없기 때문에 이 불쌍한 계집애는 울고 있었다. 수라를 바칠 시간이 되었지만 껍질이 연한 감의 먼지를 닦아 내려 하니 터져서 쓸모없이 될 것만 같았다. 계집애는 서서 울고 있는 도안 갑자기 어떤 생각이 떠올랐다. 그는 빈상을 하나 꺼내더니 과실을 하나씩 조심스럽게 집어 혀로 핥은 후 새 상에 옮겨 놓고는 궁녀들로 하여금 임금님께 바칠 준비를 했다. 그런 후로 그러한 격언이 생겨났다.
과실 및 과일류	과실 과일 감	
감료	주먹밥 김치	

<표 6>는 조선의 음식과 관련된 격언에 대해 설명하고 있다. ‘음식을 맛있게 먹으려면 부역을 넘겨다보지 말라’는 격언에 대한 유래를 설명하고 있다.

조선인들은 음식을 맛있게 먹으려면 부역을 넘겨다보지 말라는 격언이 있다. 이 격언은 어떤 임금이 했는데, 임금은 변장을 하고 백성들의 생활을 직접 보는 것을 좋아하여 백성들의 생활을 살펴보다가 유래된 격언이라고 한다..

임금이 궁중 주방의 벽을 넘겨보았더니 저녁 수라의 준비가 되어 있었는데, 그곳에는 비위생적이게 보이는 궁녀가 작은 밥상 위에서 감을 피라미드처럼 쌓고 있었다. 과일이 익었고 과즙이 가득한 감 껍질을 터뜨릴 것 같았다. 그 궁녀는 자기가 차려 놓은 밥상을 만족스럽게 보고 상을 들려고 했다.

그때 바람이 불어 모래가 과일 위에 뿌려지고 그것을 임금 앞에 바칠 수 없게 되었다. 남은 감이 없는 궁녀는 울었다. 수라를 바칠 시간이 되었는데 껍질이 연한 감의 먼지를 닦아 내는 것은 쓸모없는 일이었다. 고민 끝에 궁녀는 빈상 하나를 꺼내서 과실을 집어 혀로 핥은 후에 빈상에 차린 후 임금님에게 바쳤다는 일화를 담고 있다.

【참고문헌】

H. N. 알렌 저, 신복룡 역, 『조선 견문기』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

China and Korea

【정의】

이 책의 저자 데니(Owen Nickerson Denny)는 세일럼(Salem)에 있는 윌라미트 대학(Willamette College)에서 학업을 이어가는 도중 법학에 관심을 가지게 되었고, 졸업 후 변호사 사무실에서 근무하면서 변호사 시험에 합격하여 검사가 되었다. 판사로도 일을 하였으며 선거 후 판사에 재임명되기도 하였다. 그는 판사 생활을 통해 주요 정치 인사들과 친분을 가지게 되었고, 공화당 지부와 노동조합과도 친분관계를 가지게 된다. 이때의 친분으로 그는 그들의 도움을 받아 조선 국왕의 외교 고문으로 봉직하게 된다. 1886년(고종 23년)에 청국의 이홍장(李鴻章)이 조선의 내정을 간섭하기 위하여 원세개(遠世凱)를 조선 주재관으로 보내었고, 그에 따라 당시 조선 국왕의 외교 고문인 밀렌도르프의 후임으로 데니를 보내어 외아문당상(外衙門堂上)에 부임하게 되었다. 고종의 외교 고문으로 부임된 그는 조선에 대한 청국의 내정 간섭을 반대하였고, 원세개의 횡포를 비난하였다. 또한 조선 정부가 자주 독립 정신을 가져야 함을 주장하였다. 그는 1887년 조선과 수교를 맺은 각국에 조선의 외교 사절을 파견하도록 도와주었으며, 한러수호통상조약을 주선하였으며, 조선 측 대표의 한 사람으로 조약 문서에 서명까지 했다. 이러한 조선을 위한 활동으로 인해 데니는 이홍장에 의해 조선 정부의 외교 고문직을 파면당하였고, 데니는 조선에서 4년간의 생활을 끝내었다.

이 책은 한말 조선의 개화를 위해 노력한 저자에 의해 서술된 것으로, 개화기 조선의 모습을 적나라하게 보여주는 역사적 사료인 동시에 당시 한국인의 생활상을 보여주는 문화적 자료로써 그 의의를 가진다. 이 책에서 저자는 그가 당시 한국에서 고종의 외교고문으로 재직하는 동안 일어난 일련의 역사적 사건, 즉 한러수호통상조약과 청국의 내정간섭 등을 다루고 있으며, 책의 분량은 1책 47페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식 관련 내용으로는 한일우호통상조약에 기록된 홍삼 관세와 밀매에 관한 사항과 인삼 밀수 사건에 대한 내용에 나타나 있다. 그 음식으로는 홍삼, 양약, 지방약이 있다.

【서지】

자료명: 청한론(외)
 저자: O.N. 데니(Denny, Owen N) 지음, 신복룡, 최수근 [공]역주
 발행사항: 서울, 집문당, 1999
 형태사항: 140p., 삽도, 24cm
 총서사항:(한말 외국인 기록, 8)

주기사항: Denny, Owen N. 원표제: Chian and Korea 원표제: Owen N. Denny's documents on Korea 참고문헌: p.136-137, 색인수록 표준번호/부호: ISBN, 978-89-303-0672-0 04900 분류기호: 한국십진분류법, 911.059 / 듀이십진분류법, 951.902 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨
--

이 책의 저자는 O.N. Denny이며, 신복룡과 최수근에 의해 번역되었고 집문당에서 1999년에 출판되었다. 이 번역본은 현재 국립중앙도서관에 데이터베이스화 되어있다.

【목차와 구성】

청한의 관계와 청국으로부터 독립하여 한일우호통상조약을 체결한 조약의 각 내용을 기록하였다.

이 책은 목차가 따로 구분되어 있지 않으며, 내용을 서술적으로 기록하였다.

【음식관련내용】

표 1. 한일우호통상조약

Contents	Text
홍삼(紅蔘) 양약(洋藥) 지방약(地方藥)	제5조 : 기왕의 의주(義州), 회령(會寧), 경원(慶源) 외에 압록강 대안(對岸)의 의주(義州), 혼춘(琿春)과 회령의 왕래를 약정하고 개시(開市)에는 관서(官署)를 두고, 토비(土匪)를 사찰하고, 홍삼(紅蔘) 이외에는 5/100%의 관세를 부과하고, 국경 주민의 경제 범치는 피차의 지방관이 문서에 따라 판결한다. 제6조 : 피차에 양약(洋藥), 지방약(地方藥), 군기(軍器)의 운반·판매를 금지한다. 홍삼의 밀매를 금하고 이를 위반하는 자는 범칙금 15/100를 추징한다.

<표 1>는 조약의 일부에서 한국의 홍삼의 관세 부과와 밀매 금지 사항에 대해 기록하였다. 위에서 홍삼이란 홍삼을 나타내는 것으로 보인다. 그 내용은 다음과 같다.

제5조 : 기왕의 의주, 회령, 경원 이외에 압록강 대안의 의주, 혼춘과 회령의 왕래를 약정하고 개시에는 관서를 두었다. 토비를 사찰하였고, 홍삼 이외에 5%의 관세를 부과하였다. 국경 주민들의 경제 점치는 지방관이 문서를 따라서 판결을 한다.

제 6조 : 양약, 지방약, 군기의 운반과 판매를 금지하고, 홍삼의 밀매는 금지하고 이를 위반할 경우 범칙금 15%로 계산한다.

표 2. 인삼 밀수 사건

Contents	Text
인삼	<p>이러한 종류의 분쟁이 발생하면 예외 없이 청국 영사는 군함 승무원들의 편을 들며, 그들을 위해 서울의 원세개에게 사정을 알린다. 그러면 원세개는 즉시 외무아문(外務衙門)의 독판(督辦)을 협박하여 끝내는 검색 없이 그 품목들이 통관될 수 있도록 지시를 내리게 만든다. 알려진 바와 같이 청국의 군함에 의한 최근의 인삼 밀수 사건은 10월에 일어났다. 이 당시에는 수천 달러어치의 인삼이 압수되었는데 그 중 가장 큰 상자는 원세개의 도장과 서명이 찍혀 있었다.</p>

<표 2>에서 저자는 조약의 일부에서 최근의 인삼 밀수 사건에서 수천 달러어치의 인삼이 압수되었음을 언급하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

청나라 영사는 어떠한 사건이든지 군함 승무원들의 편을 들고 서울의 원세개에 알린다. 그러면 원세개는 검색 없이 그 품목들이 통관되도록 만든다. 이러한 인삼 밀수 사건은 10월에 일어나 수천 달러어치의 인삼이 압수되었고, 큰 상자에는 원세개의 도장과 서명이 찍혀 있었다는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

Owen. N. Denny 저, 신복룡 역, 『청한론』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Life in Korea

【정의】

이 책은 목사의 아들이자 영국공사관의 영사를 역임한 영국인 칼스(William Richard Carles : 1848-1929)가 조선에 들어가 조선인들과 함께 살며 편찬한 책이다. 그는 말보로 대학(Marlborough College)을 졸업하였으며, 그 후 상해 부영사, 중경영사, 한구 영사대리, 북주 영사대리, 텐진 및 북경 영사 및 총영사를 역임한 후 1901년에 은퇴하였다. 그는 왕립 지리학회 회원(FRGS)과 세계적인 동식물학회인 린넨협회(Linnean Society)의 회원(FLS) 으
로 활약했으며, 성(聖) 미카엘. 조지훈장(CMG, 1901)을 받았다.

개항부터 대한제국의 멸망기까지 많은 열강들의 이해 관계가 실타래처럼 얽혀 있었지만 그 와중에 영국의 입장은 애매했다. 이 책은 당시의 애매한 한국과 영국의 관계를 외교의 현
장에 있었던 실무자가 기록한 것은 매우 중요한 시사성(時事性)을 갖고, 한국에 관한 지식이
부족했던 구미 각국에서는 상당한 반향을 불러일으켰었다. 또한 조선에 들어가 그 국민들과
함께 살아 본 영국인이 쓴 최초의 글이라는 점에서 매우 큰 의의를 갖는다. 이 책의 분량은
일본이 339페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식이 관련된 내용으로는 서울의 모습을 둘러보는 도중 서울 노점의 판매 품목들에 대해
설명하는 부분, 초기의 영사관 시절에 본 조선의 어업, 서울 외곽 지역의 농업, 황해도 지방
의 과일과 견과류, 묘에서 재배되는 곡류 및 두류의 수확량과 가격, 평양의 수요 물품, 한만
국경의 풍경을 둘러보면서 조선인에게 받은 대접을 묘사하는 부분에 나타나있다. 음식은 곡
식, 밀, 수수, 강낭콩, 완두콩, 옥수수, 도미, 청어, 큰 참새우, 쌀, 참깨, 들깨, 메밀, 콩, 고
추, 아주까리, 큰 호박, 포도, 사과, 다래, 구스베리, 배, 버찌, 잣, 밤, 호두, 은행, 기장, 노
란 콩, 푸른 콩, 소, 호랑이고기, 호랑이 내장, 호랑이 뼈, 표범고기, 곰 고기, 곰 쓸개(웅담),
멧돼지 쓸개, 영양 쓸개, 막걸리, 인삼, 쌀밥, 돼지고기, 채소, 된장, 반주 등이 기록되어 있
다.

【서문】

자료명: Life in Corea
저자: W.R. Carles
발행사항: London, Macmillan and Co., 1888
형태사항: xiv, 317 p., ill., map, 23 cm
분류기호: 듀이십진분류법, 915.19
소장처: 국립중앙도서관 제3서고

이 책의 저자는 W.R. Carles이며, London, Macmillan and Co.에서 1888년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 제3서고에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 20개의 챕터로 구성되어 있으며, 조선의 개관, 서울에의 도착, 서울의 모습, 내지의 여행, 초기의 영사관 시절, 여행 준비와 조선의 개관, 서울의 외곽 지역, 경기도 북부 지역의 여행, 황해도 지방, 평양, 황해도, 평안도의 풍물, 한만 국경의 풍경, 한만 국경의 풍물, 평안도 기행, 압록강 연안의 모습, 원산으로 가는 길, 원산의 모습, 갑신정변, 왕의 이궁, 언어로 구성되어 있다.

CONTENTS

CHAPTER I

Coreans in Peking-Paper, timber, and ginseng their main exports Collisions with France and the United States - Japanese Treaty with Corea-Reversal of old policy-Attack on Japanese Legation-A Treaty negotiated by Sir H. Parkes Pages I-II

CHAPTER II

Departure for Corea-Difficulties of landing - Scene on shore Start for Soul-Benighted at Mapu ... 12-22

CHAPTER III

Road to Soul-Streets-Shops-Dresses-Sir H. Parkes's quarters-Wares for sale in streets-Style of houses-Duck-shooting 23-46

CHAPTER IV

Start on journey inland-Scenery on road-Our first night's quarters-Frost and flies-Stone dolmens-Gold washings-Corporal punishment-Pink ibis - 兪ts to officials-Silver hunting - No ferry boat-Deserted village-Lost on the mountains - Cumbrous coinage-Steamer missing-Sound sleepers-Fusan Shanghai again 47-82

Chemulpo-Exchange of ratifications-Corean grandees-Audience of the king-Explore the Han River - Sir H. Parkes's departure-Local surroundings-Scenery-Flora-Birds-Tides - Fogs - Trade-Floods-Consulate-General

.. Pages 83-107

CHAPTER VI

Journeys of exploration-Accounts of Phyöng-yang-Kim and his wife-Preparations for journey north - Geography of Corea Population-Proposed route 108-116

CHAPTER VII

Packing ponies-Sam-Country outside Soul-Mountain fortress - Chairs and chair-bearers-Mid-day halt-Stone figures-Un-jin miriok 117-128

CHAPTER VIII

Phaju-Im-jin River-Literary candidates-Hidden beauty-Crang-dan-Ginseng gardens - Song-do - Hospitality shown-Corean pottery 129-142

CHAPTER IX

Hiring a pony-Ruins of old palace-Hwang-hai Do-Vermin-Hill fortress-Limestone country-Official servants-Officials chosen from nobilify-Beautiful wood-Hwang-ju-Fertile plain-Meet Dr. Göttsche-Call on the Governor ... 143-160

CHAPTER X

Phyöng-yang's history-General Sherman tragedy-Ki Tzu's tomb-Temple to God of War-Local trade-Population-Visit from the Governor-Ki Tzu's portrait and ching-Shipping quarter of town-Stone-throwing-Women's hats . 161-174

CHAPTER XI

Gehazi-Sick dog-Agricultural returns-Manchurian cottons-Repairing bridges-Honey logs-An-ju-Visitors-Country fair - Chinese traders-Out berrying-Honours to the dead-Brass workers-The woman found out-Relation between nature and man-Youthful pedestrian-View of Wi-ju-Arrive after dark-Bright lads Pages 175-196

CHAPTER XII

Wi-ju-Neutral zone incorporated in China-Restrictions on intercourse between Coreans and Chinese-Attitude of pu-yin towards foreigners-Falling off in

trade-Merchant's house - Refused entrance into Manchuria 197-206

CHAPTER XIII

Protestant converts-Wi-ju market-Leave Wi-ju-River scenery - Dearth of fruit-trees-Effects of unscientific cultivation-Acts of courtesy-Chhang-söng-First rapid of the Amnok 207-219

CHAPTER XIV

Silk manufacture-Present of "tea"-Beacons-Fish-traps-Drying tobacco-Oven for baking earthenware-Chhu-san-Population - Wild duck-White marble-Bees-No wolves-Volcanic country-Wi-wön? 220-233

CHAPTER XV

Water-mills for hulling rice-Sleds-Bad road-Kang-ge-Female retainers-Sporting official-Ginseng-Exports-Copper mines-Virgin forest-Deep snow-Extreme cold - Cockroaches Silver mines-Chang-jin-Wooden bridges-Idleness of the people - - Valley of the Sam-su River-Gold washings - Hawking 234-260

Descent from plateau-Village elders-Famine threatened-Turnip harvest-Ham-heung bridge-Unpleasant reception-Wild geese-Homesick Chinese-Funeral procession-Port limits of Gensan-Duck-shooting-Gensan . . . Pages 261-276

CHAPTER XVII

Gensan market-Trade of port-Banditti-Lava plain-Thanksgiving service-Tiger hunters-Gold washings-More lava - Riflemen-Return to Soul 277-289

CHAPTER XVIII

Dinner at the Post-Office-Attempted assassination-Murders in the palace-Popular excitement-Collision between Chinese and Japanese troops-Japanese Legation burnt-Collapse of conspiracy-Its object 290-297

CHAPTER XIX

Effects of conspiracy-Removal from palace-Procession - Further alarms-Consideration shown by king-Simple diet of people - Buddhist

CHAPTER XX

Corean language-Alphabet-Euphonic changes-Affinityto Japanese-Loose spelling-Chinese the official language-Resemblances between Corean and Cantonese 309-314

APPENDIX 315-317

【음식 관련 내용】

1. 서울의 모습

표 1. 서울 노점의 판매 품목

Contents		Text
곡식	grain	Leaving our ponies in the care of the Chinaman, we started off for Soul. For the first 200 or 300 yards our road lay through booths and stalls, where tobacco, pipes, copper rice-bowls, sandals, cone seeds, winter cherries, and books vied with each other. One or two shops of grain had a small stock of wheat, maize, millet, beans, and peas, and the miscellaneous adjuncts of Corean dress, such as tobacco-pouches, pipe-bags, flint and tinder pouches, and the like, were to be bought at several places but there were few articles of dress for sale, as clothes are generally made up at home. Hat strings, tassels, cuffs, and basket hats of coarse straw were, however, evidently in great demand.
밀	wheat	
수수	millet	
강낭콩	beans	
완두콩	peas	
옥수수		

<표 1>은 저자가 서울로 향하는 길에 노점과 가게들에서 파는 물품들과 식품들을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“중국인에게 우리의 말을 돌봐 달라고 부탁한 후 우리는 서울로 향했다. 처음 200-300야드 가는 길목에는 노점과 오두막 가게들이 있었는데 그곳에서 담배, 담뱃대, 낫그릇, 짚신, 원뿔 모양으로 쌓아 놓은 곡식, 파리, 책들을 경쟁하듯 팔고 있었다. 한두 곳의 곡식가게는 소량의 밀, 수수, 옥수수, 강낭콩, 완두콩을 팔았고, 잡다한 한복의 여러 가지 부속물들이 있었는데 담배 짚, 담뱃대 주머니, 부싷돌, 부싷깃 주머니들은 여러군데서 팔았다. 그러나 옷은 대개 가정에서 만들어 입기 때문에 거의 팔지 않았다. 모자끈, 장식술, 토시 그리고 거칠게 엮은 밀짚모자는 대단히 인기 있는 것 같았다.”

2. 초기의 영사관 시절

표 2. 조선의 어업

Contents		Text
도미	thai fish	The fishing that was done on the coast was very limited. So many fish were left behind by each ebb tide on the mud flats, that there was little occasion to do more than walk about with a basket and pick up such things as luck placed in men's way. In April the market was remarkably well supplied. The thai fish, of Japanese celebrity, large prawns, and herrings were to be bought for a very small sum. The herrings, by the way, are said of late years to have left the Shantung coast for Corea, and Chinese junks come over in large numbers for the herring-fishing on the coast of the Hwang-hai Province. They are allowed to land there to dry their fish, but no intercourse is permitted between them and the natives.
청어	herring	
큰	large	
참새우	prawns	

<표 2>에서 저자는 초기 영사관 시절 보았던 조선의 어업에서 잘 잡히는 수확물을 설명한다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“해안 어업은 매우 제한되어 있어서 간조 때마다 뿔 발에는 많은 고기들이 남아 있다. 이 때 사람들은 바구니를 들고 이리저리 산책하면서 고기를 집어 담기만 하면 된다. 4월에는 시장에 생선이 흔하게 유통된다. 일본인들이 좋아하는 도미, 큰 참새우, 청어는 매우 적은 양만 구입할 수 있다. 그런데 청어는 최근 산둥(山東)의 해안을 떠나 조선 쪽으로 오기 때문에 중국 범선이 황해도 해안에서 청어잡이를 하기 위해 대규모로 온다고 한다. 이들은 생선을 건조시키기 위해 그곳에 상륙할 수 있지만 그들과 조선 사람들 간에 어떤 거래도 허가되지 않는다.”



그림 1.총영사관 사진, 서울

3. 서울의 외곽 지역

표 3. 서울 외곽 지역의 농업

Contents		Text
곡류	쌀, 참깨, 들깨, 메밀, 콩	rice, Sesamum, perilla, buckwheat, bean
	고추, 아주까리, 큰 호박	
		Six miles out, the road struck across a valley planted with millets of various kinds. Sesamum, perilla, tobacco, chillies, cotton, beans, castor-oil plants, rice and buckwheat were also grown; and even the houses carried a few gourds that looked large enough to cave in the roofs.

<표 3>에서는 저자가 서울 외곽지역을 돌며 바다와 한강 입구 쪽 서해안에 저장된 식품과 재배되는 식품들을 설명하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“6마일 밖에는 다양한 곡식이 심어져 있는 골짜기를 가로질러 길이 나있다. 참깨, 들깨, 담배, 고추, 면화, 콩, 아주까리, 쌀, 메밀 등도 역시 재배되고 있으며 지붕 위에는 집을 무너뜨릴 수 있을 것만 같은 큰 호박이 자라고 있다.”

4. 황해도 지방

표 4. 황해도 지방의 과일 및 견과류

Contents		Text
과일류	포도	grape
	사과	apple
	다래	actinidia
	구스베리	gooseberry
	배	pear
	버찌	cherries
견과류	잣	pine
	밤	chestnuts
	호두	walnuts
	은행	
		So-heung is a town of 1000 houses, but has nothing to distinguish it from any other Korean town. The official paid me a long visit, and afterwards sent me a present of very luscious pears. The scarcity of fruit had been very remarkable. At the same time of the year in Chefoo, on the other side of the gulf, there is an abundance of grapes, apples, and pears, but I had not been able to buy any but the hardest of small pears. Persimmons, the great fruit of Korea, are hardly found north of So-heung, and the natives appear to content themselves with walnuts, chestnuts, pine, and salisburia seeds, winter cherries, and the like. Later on I learnt to value the fruit of the actinidia, which, when picked fresh on a frosty morning, has a flavour somewhat like that of a gooseberry, but the same fruit in the market is insipid. This creeper is only to be found in the densest thickets, where it weaves tangled masses through which it is very difficult to force one's way to the fruit.

<표 4>에서는 저자가 황해도 서흥에서 지방에서 재배되는 과일과 견과류에 대해 설명하고 있다. 아래의 맛을 구스베리와도 비교하였다.

“서흥(瑞興)은 1,000가구가 사는 도시였으나 여느 도시와 다를 것이 없었다. 현감이 나를 찾아와 오랫동안 머물다가 돌아간 후에 나에게 매우 탐스러운 배를 선물로 보내 주었다. 이곳에는 과일이 매우 부족했다. 바닥 건너 중국의 지부에서는 이 무렵이면 포도, 사과, 배가 많이 나오는데 여기서는 작고 단단한 것 외에는 살 수가 없었다. 조선에서 유명한 과일인 감은 서흥의 북쪽에서 결코 볼 수 없었으며 주민들은 호두, 밤, 잣, 은행, 겨울 버찌 등에 만족하는 것처럼 보인다. 그 후에 나는 서리낀 아침에 신선하게 딴 아래의 맛이 구스베리(gooseberry)맛과 비슷하다는 것을 알았다. 시장에서 산 것은 그만큼 맛이 없었다. 이 녀굴 식물은 뻑뻑한 잡초 속에서 찾아야 하기 때문에 따기가 매우 어려운 과일이다.”

표 5. 묘에서 재배되는 곡류 및 두류의 수확량과 가격

Contents			Text
곡류 및 두류	수수	tall millet	When asked as to the yield of the different crops to the mow(about six of which = an acre), they answered that land there was not measured by the mow, but by the extent that two bulls can plough in a day. The yield that year was only fifty per cent owing to rain, but in good years the yield to this unit of measurement would, of kao liang(tall millet), be about fifteen to twenty bull loads, including straw; of small millet, twenty to thirty loads, including straw; of the loose paniced millet, about fifty loads; of rice, thirty loads; of yellow beans, fifteen and, of green beans, ten loads. The yield of grain from a load varied from six pints of rice and two of loose millet to a peck of yellow beans and one and one-fifth peck of green beans. As to cotton goods, the native manufactures, measuring 12 fathoms x 2 hands wide, cost 600 cash a piece; and Manchurian cloth, measuring 10 fathoms x 1½ hands, cost 450 cash.(Cash at the time were valued at about 850=\$1.) Bulls fetched from 8000 to 9000 cash, and cows 7000.
	기장	small millet	
	쌀	rice	
	노란 콩	yellow beans	
	푸른 콩	green beans	
육류	소	cow	

<표 5>는 각 묘에서 재배되는 곡류와 두류의 수확량에 대해서 설명하였고, 천과 소의 화폐 가치에 대해 설명하고 있다.

조선은 묘가 아닌 땅은 소 두 마리가 하루에 경작할 수 있는 면적으로 나타낸다. 비 때문

에 수확량의 반 정도 밖에 안 될 때도 있고, 풍작인 해는 수수는 한 묘에서 짚을 포함해서 15~20마리가 운반할 정도이다. 기장은 짚을 포함해서 소 20~30마리가 운반해야 할 정도이다.

수수의 수확량은 50마리, 쌀의 수확량은 소 30마리가 운반해야 할 정도이며 노란 콩의 수확량은 소 15마리, 푸른 콩의 수확량은 소 10마리가 운반해야 할 정도이다. 곡물 한 꾸러미의 양은 쌀 6파인트, 수수 2파인트, 노란 콩 1팩, 푸른 콩 1/5팩이다. 면제품은 천과 소가 있고 그 당시의 화폐가치는 1달러에 85냥이었다. 천의 경우 길이 12바툼, 폭 2뼉 크기가 600냥이며, 길이 10파툼에 폭 1뼉 반 크기의 만주 비단은 450냥이다. 황소는 8,000~9,000냥이고 암소는 7,000냥이라는 내용을 담고 있다.

5. 평양

표 6. 평양의 주요 물품

Contents			Text
곡류	곡류	grain	The Mayor had, at my request, notified to all the shopkeepers that I was anxious to buy any curios in porcelain or bronze, but nothing of any kind was brought to me, and the shops and stalls seemed quite bare of anything of the kind. Even silk and cotton goods were hidden away in shops of a very humble appearance, and such things as were exposed for sale were of the commonest description. Sandals, tobacco, pipes, and basket hats, were the most prominent articles for sale. Aniline dyes and needles were on every stall, and shirtings and Victoria lawns evidently were in great demand, but the majority of the things in request were either articles of food, such as fish, cabbages, turnips, grain, dried persimmons, pine seeds, walnuts, ginger, winter cherries, tarai(the fruit of a species of actinidia), or miscellaneous articles, such as combs, cedarwood for incense, paper, tobacco-pouches, scissors, locks, pieces of old iron and brass, flints, and safflower. There was besides a considerable sprinkling of Japanese goods, such as matches, looking-glasses, small lacquer tongs and bowls, and a few things imported across the frontier, such as cotton cloths from Manchuria, and glass bowls.
생선류	생선	fish	
채소류	양배추	cabbages	
	무	turnips	
	생강	ginger	
과실류	곶감 잣 호두 다래	dried persimmons	
		pine seeds	
		walnuts	
		tarai	

<표 5>에서는 저자가 평양에서 골동품을 찾으며 주변 상점에서 본 내용에 대해 설명하

고 있다. 수요 물품에 따라 판매되는 물품에 대해 설명하였다. 그 내용은 다음과 같다.

“나의 요구에 따라 부운은 내가 자기나 청동제의 골동품을 사고 싶어 한다는 것을 모든 상점 주인에게 알렸지만, 나는 그 어떤 종류의 것도 구입할 수가 없었으며 상점과 노점들에는 그러한 종류의 것들이 전혀 없는 것처럼 보였다. 비단과 면제품조차도 아주 초라하게 보이는 상점에 숨겨 있었고, 팔려고 내놓은 것들은 가장 일반적인 품목들 뿐이었다. 짚신, 담배, 담뱃대, 바구니 모양의 모자 등이 가장 눈에 띄는 판매 품목들이었다. 아닐린 염료와 바늘은 상점마다 있었고, 셔츠 감과 빅토리아(Victoria) 산(産)한냉사는 수요가 많았다. 그러나 수요 물품의 대부분은 생선, 양배추, 무, 곡식, 꽃감, 잣, 호두, 생강, 다래와 같은 식품들이거나 빛, 향나무, 종이, 담배쌈지, 가위, 자물쇠, 고철이나 놋쇠, 부싯돌, 잇꽃 물감과 같은 잡화들이었다. 그 외에 상당히 드물지만 성냥, 거울 옷칠한 부젓가락과 사발과 같은 일본 제품도 있었고, 만주산 면직물과 유리 사발처럼 국경을 건너 수입된 물품들도 조금 있었다.”

6. 한만 국경의 풍경

표 7. 조선인의 대접

Contents			Text
곡류	쌀밥	rice	My host was a man of fifty-five, with a large family, most of whom were present, together with several friends who had come to dine with him. He seemed pleased at my visit, and asked me to join in the dinner, which shortly appeared served on a separate 표 to each person. There were some half a dozen dishes, in which pork and rice were helped out by sauces, vegetables, and spirits, and though simple, the meal was more luxurious than any I had previously seen in a Korean house.
육류	돼지고기	pork	
채소	채소	vegetables	
양념	된장	sauces	
음료	반주	spirits	

<표 7>은 한만에서 만난 상인에게 대접받은 식사 메뉴에 대해 설명하고 있다. 상인의 대접이 간단함에도 조선의 어느 밥상보다 호화롭다고 기록하여 당시 식사 내용이 다양하지 않았음을 알 수 있다. 그 내용은 다음과 같다.

저자는 55세의 대가족을 이루는 한 주인을 만났는데, 주인이 식사를 권해 같이 식사를 하게 되어 돼지고기, 쌀밥, 된장, 채소 그리고 반주를 마셨다. 저자는 조선에서 먹어본 식사 중에 가장 호화로웠다는 내용을 담고 있다.

【참고 문헌】

W. R. 칼스, 신복룡 역, 『조선풍물지』, 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Korea from its capital : with a chapter on mission

【정의】

이 책의 저자인 G. W. 길모어는 프린스턴(Princeton)대학을 졸업하고 다시 뉴욕의 유니언신학교에 들어가 신학을 공부했다. 고종의 뜻에 따라 당시 한인 귀족의 자제들에게 신지식을 가르치기 위해 새로 세워진 신식 교육기관인 육영공원의 교사로 근무하였다. 그 당시에 기독교의 전도를 하지 않는 조건으로 교사들을 초빙하였기 때문에 초빙된 교사들은 교사로서 양반가의 자제들에게 서양 학문을 가르쳤다. 그러나 당시의 학생들은 서양 학문에 열의를 보이지 않았고, 실망한 그는 미국으로 귀국하였다. 또한 1894년에 육영공원도 폐교하게 되었다.

이 책은 그가 귀국한 후에 한국에 대해 회상하며 쓴 책이다. 그는 신학과를 졸업하였던 만큼 한국교회사와 한말 외교사에 대한 자료들을 기록하였다는데 의의가 있다. 이 책의 내용은 국토, 정부, 서울의 모습, 언어, 국민, 가정 생활, 복식과 장식, 여성의 생활, 놀이, 공손함과 진지함, 종교, 자원, 문명화로의 진보, 외교 관계, 조선에서 살고 있는 외국인들의 생활, 선교 사업에 대하여 서술하였다. 이 책의 분량은 1책 328페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식 관련 내용은 한국 서울의 상점에서 판매하는 식료품들과 한국인이 주로 먹는 식품과 선물, 한국의 조리법, 한국의 과일, 채소, 곡식, 조선의 자원에서 나타나있다. 음식으로는 쌀, 채소, 과일, 견어물, 콩, 기장, 오이, 과일, 밤, 고기, 생선, 소금, 완두콩, 강낭콩, 고깃국, 고추, 옥수수, 설탕, 꿀, 버터, 빵, 떡, 옥수수빵, 사과, 배, 오얏, 복숭아, 청포도, 감, 토마토, 참외, 수박, 딸기, 조,オート밀, 호두, 대추, 감자, 고구마, 닭, 계란, 해산물, 조개, 인삼이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Korea from its capital : with a chapter on missions 저자: George William Gilmore 발행사항: S.I. Vincent Press, 2011 형태사항: 328 p., ill., 22 cm 주기사항: Includes index Originally published: Philadelphia : Presbyterian Board of Publication and Sabbath-School Work, [1892] 표준번호/부호: ISBN, 9781446061817, ISBN, 1446061817 분류기호: 듀이십진분류법, 951.902 주제명: Missions Korea Korea Civilization Korea Description and travel
--

소장처: 성균관대학교 중앙학술정보관

이 책의 저자는 George William Gilmore이며, S.I. Vincent Press에서 2011년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 성균관대학교 중앙학술정보관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 15장으로 구성되어 있으며, 국토, 정부, 서울의 모습, 언어, 구민, 가정생활, 복식과 장식, 여성의 생활, 놀이에서 고온함과 진지함, 종교, 자원, 문명화로의 진보, 외교 관계, 조선에서 살고 있는 외국인들의 생활, 선교사업으로 구성되어 있다.

1. The Country
2. The Government
3. The Capital
4. The Language
5. The People
6. Domestic Life
7. Attire and Adornment
8. Women and Her Work
9. Amenities and Solemnities
10. Religion
11. Resources
12. Progress toward Civilization
13. Foreign Relations
14. Foreign Life in Korea
15. Missionary Work

【음식관련내용】

1. 서울의 모습

표 1. 한국 상점에서 판매하는 식료품

Contents		Text
쌀	dried	If the visitor wakes early in the morning and takes a walk through the town, he will find the scene trans-formed ; and as he nears the centre of the city the clangor of the morning market will assail his ears ; he will find wooden platforms in the middle of the street, covered with dried fish, fruit, greens, rice and all the varied articles composing the Korean's diet,
채소	fish,	
과일	fruit,	
건어물	greens,	
	rice	

and their owners crying out the virtue of their wares in thorough Western fashion ; for the people are early risers, and in summer five to six o'clock is high market-time. By eight o'clock, or very little later, the streets are pretty well cleared of these articles of perishable nature, and then purchases must be made at the stores or booths.

<표 1>에서 저자는 서울을 둘러보며 조용의 도심의 모습과 아침 시장의 떠들썩한 모습의 대비되는 모습을 묘사하며 시장에서 파는 식품들의 판매에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 서울을 둘러보면서 떠들썩한 시장을 보았는데, 그곳은 나무로 만든 진열대 위에 놓인 건어물, 과일, 채소, 쌀 등 여러 가지 물품이 팔리고 있었다. 상인 들은 부지런해서 여름엔 새벽 5시~6시에 출근을 했다. 8시 쯤이면 상점 안에서 상하기 쉬운 물품들을 모두 거두어 들여 매매가 이루어져야 했다.

2. 국민

표 2. 한국인이 주로 먹는 식품과 선물

Contents			Text
곡류 및 두류	쌀	rice	Their diet is largely rice, and often in times of scarcity not so good as that ; lentils and millet, and even barley, furnish them sustenance, while in summer time many a meal is made on cucumbers, skin and all, without salt! It is well known that the rice-eating peoples lack the density and elasticity of muscle of the meat-eating nations, and so here there is a reason much more to the credit of the Koreans than that so often charged to them-innate laziness. As presents of fruit, beef and fish open came to us in greater quantities than we could use in the house, we usually distributed the larger part among the servants. One time such a present came, and the other things was a peculiar preparation of stuffed dried fish.
	콩	lentils	
	기장	millet	
	케이크	cakes	
채소 및 과실류	오이	cucumbers	She and her husband took luncheon with us, and while she did not partake of the staple articles of diet, she showed her appreciation of fruit, cakes and nuts, receiving them with charming modesty from the fingers of her husband. inseng does not play so large a part as in China, because it is too costly. It is safe, however, to say that foreigners had better suffer from almost any disease than take a Korean remedy. For example, for some complaints tigers' claws are a specific.
	과일	fruit	
	밤	nuts	
	인삼	ginseng	
육류 및 생선류	고기	beef	She and her husband took luncheon with us, and while she did not partake of the staple articles of diet, she showed her appreciation of fruit, cakes and nuts, receiving them with charming modesty from the fingers of her husband. inseng does not play so large a part as in China, because it is too costly. It is safe, however, to say that foreigners had better suffer from almost any disease than take a Korean remedy. For example, for some complaints tigers' claws are a specific.
	생선	fish	
조미료	소금	salt	

<표 2>에서 저자는 한국 사람들이 주로 섭취하는 식품과 그들이 주고받은 선물에 대해 설명하고 있다. 한국인의 주식은 주로 쌀이라는 설명이 있으며, 그들이 주는 선물로 주는 식품에 대해 설명하였다. 그 내용은 다음과 같다.

조선인들은 쌀을 주식으로 하며 쌀은 식량이 부족할 때 탁월한 식품이다. 콩, 기장으로 간신히 배를 채우고 여름에는 소금도 없이 오이를 먹는다. 이런 조선인들은 육식을 하는 민족보다 근육의 유연성이나 밀도가 부족하다. 조선인들과 선물을 주고받을 때 더 많은 양의 과일, 고기, 생선이 들어오는데 그 중 많은 부분은 하인들에게 준다. 저자는 전에도 이런 선물을 받은 적이 있는데, 그 중 말려서 독특하게 조리한 생선이 있었다.

조선인 부부는 저자와 점심을 먹는데 부인은 식사를 하지 않고 남편의 손에는 과일, 케이크, 밤 등을 공손히 받으며 고마워했다.

인삼은 가격이 너무 비싸기 때문에 중국처럼 다양하게 쓰이지 못한다. 외국인들은 조선인

의 특이한 치료법에 의해 참고 견디는 편이 낫다고 생각한다. 예를 들어 특효약으로는 호랑이 발톱이 있다는 내용을 담고 있다.

3. 여성의 생활

표 3. 한국의 조리법1

Contents		Text	
곡류	쌀	rice	The cuisine of the Korean is very limited. Rice is the staple, and that in a veiled state. Soup is as common as gravy is in our own country and serves much the same purpose. Meat is not so common as with us, and when used is generally broiled. But with the aid of vegetables, and especially the red pepper(not so pungent as is that vegetable with us), she makes a variety of dishes which seems to satisfy the appetite of her family. Some housewives there, as here, are one of the most envied of accomplishments is the concocting of a dish which is about as savory in its odor as the sauerkraut of the Germans, and which is said to resemble it in its taste and composition. One of the tribulations of Korean brides is the reminiscence by the husband of the choice dishes his mother used to present. Canning and preserving of fruit are not practiced by them, for sugar is almost unknown. Candy is made from honey and various seeds and beans. Some of their fruits, notably the persimmon, are dried, and form the relishes of many a meal. Bread making in none of its branches bears the slightest resemblance to our methods. Koreans have no flour-mills, so far as I have seen. Hand-mills similar to those used in Palestine are used for cracking and taking off the hulls of peas and beans, but flour is literally pounded out in a large mortar hewn out of wood. Wheat is grown only in small patches, and is a late acquisition from the Occident. In the mortars used are employed two kinds of pestles. One of them is made of hard, well seasoned oak, small in the middle, and is reversible-either end may be used. This kind is generally handled by a woman. The other is in the shape of a large hammer, the head a foot or more in length, two and a half inches square, and is of stone or iron with a wooden handle. This is wielded by a man, and is a heavy and cumbersome implement. In this way a very fine quality of flour is made.
	콩	beans	
	빵	bread	
	완두콩	peas	
	밀가루	flour	
	밀	Wheat	
육류	고깃국	soup	
	고기	meat	
채소 및 과일류	채소	vegetables	
	고추	red pepper	
	배추절임	sauerkraut	
	과일	fruit	
당류	과자	candy	
	설탕	sugar	
	꿀	honey	

표 4. 한국의 조리법2

Contents		Text
쌀가루	rice	what is called bread is made of rice flour, and does not resemble our staff of life; with Koreans it does not occupy so large a place as does bread in our ditary. Rice is their principal food. In making rice bread no leaven is used. It is made principally by the men, and requires adult muscle. After the flour is mixed with water the dough thus made is laid on a platform about the size of a door, and then kneaded by being beaten with heavy wooden mallets having long handles and swung over the shoulders of stalwart men. A woman often helps by keeping the dough turned, deftly curling the edges between the strikes of the mallet. It is thus beaten into a mass that iss soggy beyond descrip-tion. To a European it looks, and doubtless is, thor-oughly indigestible. After the kneading it is cut or chopped into strips, rolled into pieces about the size of sausages and toasted over a charcoal fire. Koreans are a dyspeptic folk, and the bread they eat would fully account for all their trials. A sort of muffin is made by boiling maize until it is soft, running it through a mill which mashes it into pulp, drying it out and toast-ing it as muffins. There is no butter used-cows are not kept for their milk.
빵	flour	
옥수수빵	bread	
떡	muffin	
옥수수	rice	
우유	rice	bread
버터	bread	
	milk	
	butter	

<표 3>과 <표 4>는 조선의 요리법에 대해 설명하고 있다. 국과 고기, 고추를 이용한 요리법과 음식, 과일의 이용과 곡식을 제분하는 방법에 대해 설명하고 있다. 또한 서양에서 전래된 밀과 종류, 서양의 빵과 유사한 떡에 대해 설명하고 있다.

이 글은 쌀을 주식으로 하여 제한되어 있는 조선의 요리법에 대해 설명하고 있다. 조선 사람들은 쌀을 주식으로 하여 밥을 지어 먹으며 국은 고기, 고추를 넣고 대부분이 고깃국이다. 고기는 국에 넣어 먹기도 하지만 불에 익혀 먹고 식욕을 돋우기 위해 맵지 않는 고추를 사용한다. 배추절임은 독일 음식과 비슷한데 향기로운 냄새가 난다. 조선에는 설탕이 알려지지 않아 과일의 이용이 거의 없으나 감을 말려 양념으로 사용된다. 과자는 씨앗이나 콩으로 만든다.

서양에서 전래된 밀은 두 가지 종류의 공이에 의해 밀가루로 만들어진다. 하나는 참나무로 만들어 가볍기 때문에 여성들이 사용하고, 다른 하나는 쇠로 만들어 가볍기 때문에 남성들이 사용한다. 조선에는 제분소가 없어서 빵을 만드는 과정이 서양과 다르며, 맷돌로 완두콩과 강낭콩을 으깨고 나무로 만든 절구통에 밀가루를 빻는다. 그리고 이 글은 빵과는 다르게 쌀가루로 만들어지는 떡에 대해서 설명하고 있다. 조선 사람들의 주식은 쌀이기 때문에 떡은 조선 사람들에게 큰 비중을 차지하지 않는다. 떡을 만들 때에는 효소를 사용하지 않으며, 떡판위에 무거운 떡매로 두들기거나 휘둘러 반죽하기 때문에 성인 남성의 힘이 필요하

다. 여성은 떡을 뒤집거나 하는 등의 반죽하는 과정을 도와준다. 반죽은 길게 소시지 정도로 잘라서 숯불위에 굽는다. 옥수수 빵과 같은 떡은 옥수수를 보드러워질 때까지 옥수수를 끓이고, 멧돌로 갈아 바삭 말려 굽는다. 젓소가 없기 때문에 버터는 사용하지 않는다.

표 5. 한국의 과일1

Contents	Text
<p>사과 배 돌배 붉은사과 러셋사과 오얏 복숭아</p>	<p>apple pear choke pear russet apple Plums peach</p> <p>In the way of fruits a great variety is found. Apples such as we have are not found there, though there is a variety of fruit which foreigners call apples, rather dry and mealy, but having a much more spicy flavor than our apple. Some of the missionaries have obtained grafts from Japan and China which are doing well. Of pears there are several varieties, though it requires a “cultivated taste” and abstinence from home fruits to enable one to like them. One or two varieties are decidedly puckery, reminding the eater forcibly of the choke-pear. The standard and most common kind are to the newcomer a delusion and a snare. They resemble in appearance the russet apple, being round, and they have the rough, tawny skin of that fruit. The first we Japen, and Chemulpo. The were on the dinner ㅍ, and our eyes fairly glistened at the sight. We were sadly disappointed on biting them to find them tough and woody, though exceedingly juicy. The most vola-tile of our party, who was late downto dinner, and who, being a New Englander, was very fond of russet apple, on his entry fairly rushed up to the ㅍ, and could not wait for dessert to get a taste of the russets. Winks passed around as we marked his eagerness, and a chorus of laughter greeted the disgust his countenance displayed. Disappointing as they are to the newcomer, the following season or at any rate the second summer, will bring him to like them, for they contain so much juice that they are really refreshing. Plums are abun-dant and of good quality, though the season is short. They are not as large as out largest varieties, but are of excellent favor, though apt to be somewhat affected by the curculio. Apricots and nectarines are very abundant, and equal in flavor the best of those grown is California. They are very cheap, but some caution is necessary in the eating of all fruits because of the tendency in the East to bowel troubles. Of peaches there is a great abun-dance, though they are different from any I have seen in our own land. They are longer, cling closely to the stone and the pulp is streaked a deep red, which, dropped on the clothing leaves a very persistent stain. These are of good flavor, though the pulp is quite coarse. They are rather dearer</p>

than other fruit, though still not dear according to our standards. They can be bought for between one and two cents each- not a high price for a peach larger than the average with us.

표 6. 한국의 과일2

Contents		Text
복숭아	peach	<p>The trees are cultivated not only for the fruit, but for the flowers. These come out before the leaves, and as many of them are a deep scarlet and double, and orchard of peach trees in bloom is one of the prettiest sights to be seen anywhere in the spring. The peach-blossom figures very largely in the artist's work both in Korea and in Japan. Wild grapes of the small variety are very abundant, but are insipid. There is grown in small quantities a very large green grape, which is produced in great lusters and is very similar in flavor to the Tokay grape. This variety is somewhat difficult to obtain. I once secure a bunch weighing two and a half pounds, for which I paid about fifty cents. It was the most shapely cluster I had ever seen. The surprise of our lives, however, was met when we tasted the last fruit of the year. After my return I met a company of gentlemen, one afternoon, who questioned me as to my experience in the hermit kingdom. At last one of them asked, "Well, Gilmore, what fruit did you like best there?" To this I unhesitatingly replied, "The persimmon, " at which they burst into a loud laugh, one remarking, " what a depraved taste!" After letting them have their laugh out, I told them what the fruit was. Of course their knowledge was limited to our own wild persimmon, which is recommended to those afflicted with too great extension of the principal facial orifice. The Korean variety, however, even when green, is scarcely a reminiscence of our own. It resembles in appearance, as it equals in size, our large, smooth, pink tomato, so much so, in fact, that Koreans call tomatoes "American persimmons." The stones are no larger than the stones of our own variety, so that the pulp is much more abundant than in ours. This fruit begins to come into market from the first to the middle of September, and it is often purchasable till the first of February. It is constantly on the ㅊ, as one never seems to tire of it. The way this luscious fruit is eaten is to pull out the stem and then scoop out the pulp with a spoon. Well cooled in the refrigerator, a persimmon is as refreshing as a draught of water in the warm days of September and early October.</p>
야생포도	wild grapes	
청포도	green	
감	grape	
토마토	persimmon	
	tomatoes	

표 7. 한국의 과일3

Contents		Text
과 실 류	감	<p>While Japan is called the land of the persimmon, it is certain that even in Japan the excellence of this fruit is never realized to the full. The Korean variety is un-equaled. Fortunately, the raw state is not the only way in which these fruits are eaten. They are dried and pressed, and when in this shape they are sill excellent and are a good substitute for figs. It may not be gen-erally known that in October and November this fruit, though not in its perfection, can be obtained in New York, for it has been acclimated in California and, I believe, in Florida. I venture to prophesy that when it is more widely known it will make a strong bid for the favor of these who can afford the luxury. Another fruit which is eaten in considerable quantities is the jujube-berry ; but though the flavor is agreeable to some, it cannot be recommended, as it causes diarrhoea. Muskmelons and watermelons are both indigenous, though they never attain the perfection they reach in the United States. A korean watermelon never reddens, and the muskmelon never mellows. It is a peculiar fact that seed from home had never, up to 1889, matured in Korea, probably owing to the pants' being fertilized by the blowing pollen from native varieties. Occasionally one finds muskmelons in the market which have a good flavor, but they are generally insipid and do nit suit the taste of foreigners. Strawberries are grown by foreigners for their own 궤s, and produce well both in quantity and flavor. Of vege궤s there is a great abundance and great variety. Potatoes are raised in the north, though they are not a staple article of diet, as with us. They are generally small, though the report is that the yield is very good. Sweet potatoes are not grown except in the south, though they are so very abundant in Japan as to be called "the poor man's food." Egg-plants are abun-dant and cheap, though not so large as we are accustomed to see. A very important article of diet to Koreans is their lettuce or cabbage. It seems most like a cross between the two. Foreigners do not use it, as it is too coarse for use as a salad, and does not boil well as a green. Natives consume large quantities of it, using it raw and chopped up with other vege궤s. Another vege궤 important to Koreans is the cucumber, grow-ing much larger than we are accustomed to see. No one who has not visited Korea would know how much this production is to the people. Many a meal consists of nothing but a cucumber, eaten without salt, skin and all.</p>
	무화과	
	대추	
	참외	
	수박	
딸기		
채 소 류	감자	
	고구마	
	상추	
	배추	
	오이	
조 미 료	소금	

표 8. 한국의 채소, 곡식류

Contents			Text
곡류 및 두류	쌀 렌틸콩 콩나물 완두콩 보리 밀 조 오트밀 밀가루	rice	<p>It is the main reliance of many after the last year's rice is consumed and before the new crop has been gathered. To the consumption of this vegetable can doubtless be attributed part of the great mortality of the people during the cholera epidemics, since it is the principal food of many during the season when the scourge is at its height. Another extensively cultivated product is the onion, of which large patches are grown, of beans and lentils many varieties, all small, are grown; they are used for food by man and beast. In the winter common dish—and by some foreigners said to be a very toothsome one—is made of sprouted beans. Of peas like ours I have never seen any, though they grow luxuriantly from seed imported from England and the United States. Several varieties of squashes of excellent quality and good size are found, and are sold at very low rates. I once bought a number, most of which were nearly two feet long, paying four cents each for the lot. The castor-oil bean is raised for medicinal and ornamental purposes, nearly always as a border for other crops. Another crop very extensively raised is the red pepper. Of this vegetable enormous quantities are eaten, both green and dried. Koreans eat it in almost everything. It must be stated, however, that the Korean variety is not nearly so hot as that we find growing in the United States. In the autumn it is the custom to pick the crop and place it on the thatched roofs of the houses to dry. As the pedestrian gets on a hill overlooking a number of villages, the landscape seems to take on a very brilliant color, dotted as it is with patches of bright scarlet. Of grains the principal is rice, and most of the valleys are taken advantage of for the culture of this cereal. In a sufficiently wet season there is a large quantity of rice raised, but never enough for the needs of the people. The deficiency is supplied from Japan. Barley is grown in moderate quantities, and is sometimes used as food by the poorer classes, but its principal use is as food for cattle. Wheat is very little known, though some is grown in the north and a little around the capital. A grain which is very useful to the people is millet, of which there are several varieties. This is one of the most graceful of cereals, and as it ripens, its heavy, well-filled head bowing gracefully on its strong stem and waving to the wind, it makes a very pretty picture. It is very toothsome, and we found it a pleasant variant to use in alternation with oatmeal, cracked wheat and the various breakfast cereals obtained from the United States. Of nuts, the English walnut and the large chestnut are particularly abundant and the latter is so very plentiful that it is an acceptable article of diet.</p>
		beans	
		lentils	
		sprouted	
		d beans	
		peas	
		Barley	
		Wheat	
		millet	
		oatmeal	
cracked			
wheat			
견과류	호두 밤	English	
		walnut	
		chestnut	
채소류	양파	onion	

<표 5>, <표 6>, <표 7>과 <표 8>은 한국의 과일의 다양한 과일의 종류와 과일에 대한 상세한 설명을 기록하였다. 또한 익은 감과 감의 껍은 맛에 대한 저자의 재미있는 일화가 나타나있다. 또한 채소의 재배와 식용법, 콩류와 곡식류의 설명이 상세히 기록되어 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

이 글은 조선의 과일인 사과, 배, 오얏, 복숭아, 머루, 청포도 등에 대해 상세히 설명하고 있다. 선교사들이 일본, 중국에서 가지고 온 사과는 서양의 사과와 달리 마르고 흰가루가 덮여 있으며 맛이 좋다. 배는 쭈글쭈글한 것도 있지만 대부분 붉은사과를 닮아 둥글고 거칠며 황색을 띤다. 즙이 많고 신선한 배는 제철이나 여름에 좋다. 계절이 짧고 캘리포니아산만큼 맛이 좋은 오얏은 서양만큼 다양하진 않지만 바구미가 많이 먹는다. 그러나 오얏은 조선의 동부에서는 복통을 일으키기 때문에 주의해야 한다. 다른 과일에 비해 비싼 복숭아는 과육이 거칠지만 맛이 좋다. 복숭아의 모양은 길쭉하고 씨에 과육이 붙어있으며 붉은 줄무늬가 있어 서양의 것과 다르다. 조선에는 야생 포도인 머루를 많이 볼 수 있는데 맛은 별로이다. 로카트 지방의 것과 비슷한 청포도는 송이가 매우 크며 조선에서 드물게 열린다.

저자는 채소에 대해서도 상세히 설명하는데 이는 양도 많고 다양하다고 설명한다. 감자의 경우 북쪽에서 재배되고 소출량이 많지만 크기가 작으며 고구마는 남쪽에선 자라지 않고 일본에서 가난한 음식으로 생산된다고 한다.

가지는 양도 많고 값도 싸다. 저자는 조선의 일상 음식인 상추나 배추는 샐러드로는 너무 거칠어 녹색인 채로 삶아지지 않아 잘 먹지 않는다고 한다. 하지만 조선인들은 그 것을 그냥 먹기도 하고 잘게 썰어 다른 채소와 버무려 먹는다고 나타나 있다. 조선 사람에게 주요한 또 다른 채소는 오이인데, 서양에서 우리가 흔히 본 것보다 크다. 조선인들은 오이를 많은 음식에 사용하는데 소금 없이도 먹으며, 추수 전까지 오이를 먹고 산다고 한다. 저자는 수많은 사람들이 죽어 간 것을 오이 때문이라고 하면서 오이콜레라라고 표현하였다. 또 재배되는 것은 파로 많은 곳에서 자란다는 내용을 담고 있다.

조선에서는 콩이나 렌틸콩이 자라는데 사람, 짐승 모두가 이용되며 겨울에는 콩나물을 먹고 외국인의 입맛에도 맞는다고 한다. 저자는 이러한 과일이 싼 가격에 팔린다고 설명하고 있다. 아주까리는 장식의 목적으로 재배되며, 고추 또한 널리 재배되는데 풋고추로 먹거나 말려서 거의 모든 음식에 섞어 먹는다. 이러한 고추는 미국산 고추만큼 맵지 않고 가을에는 이를 말리기 위해 지붕에 널어놓는다고 한다.

저자는 곡식류에 대해서도 상세히 설명하고 있다. 곡식류 중에서는 단연히 쌀이 중요하고 대부분의 계곡은 곡식을 위한 것이라고 한다. 쌀이 많이 재배되지만 부족해서 일본을 통해 수입된다. 보리는 가난한 사람들의 주식이거나 사료로 쓰인다. 밀은 북쪽에서 재배되지만 거의 알려지지 않았고 조는 유용하게 쓰이는 곡식으로 종류는 다양하다. 조는 미국에서 오토밀, 밀가루, 시리얼의 대용품으로 사용되기 좋다.

견과류는 영국 호두와 밤나무가 많으며, 밤나무는 훌륭한 일상 식품이라는 내용을 담고

있다.

4. 자원

표 9. 조선의 자원

Contents		Text
닭	chicken	Chickens are plentiful and large, and are bought readily for about fifteen cents each. They therefore are quite an item in the foreigners' bill of fare. Eggs are sold by the yard. They are placed side by side and rolled in wisps of straw, each wisp being nearly a yard long, and containing ten eggs. These also are cheap, looked at from our standpoint. There are no turkeys in the country, but occasionally an enterprising for-eigner secures one from China in order to grace a Christmas or Thanksgiving dinner-표. The fisheries, which are excellent, produce no rev-enuue for the kingdom, as the fishermen sell only to their own people. Immense quantities are dried, and various and queer are the ways for preserving them. A few pearls are found, but very few of good shape and color, most of them, though large, being flat and dark. They are highly esteemed among the people, and bring good prices from officials. A great deal of ginseng is found by the people, but this must be turned over at a certain valuation to the officials, to be sold for the king's benefit, as the exporta-tion of ginseng to China is a monopoly of the crown. China consumes large quantities of it, and it is there considered the very best of medicines. The revenue thus accruing is said to be very large, and the drug brings enormous prices in Korea. It was reported that it is a capital offence to smuggle ginseng from the country.
계란	s	
칠면조	eggs	
해산물	turkeys	
인삼	fisheries	
	ginseng	

<표 9>는 조선의 자원 중에서 닭과 계란이 저렴한 가격으로 외국인에게 선호되고, 풍부한 해산물이 국가의 재정에 도움이 안 되며, 중국에 수출을 하여 상당한 수입을 가져다주는 인삼에 대해 설명하고 있다.

조선의 자원 중 닭은 마리당 15센트로 외국인에게 선호된다고 한다. 그리고 조선에는 칠면조가 없어서 중국으로부터 성탄절과 추수감사절을 기념하기 위해 수입하기도 한다고 나타나 있다. 조선에는 해산물이 풍부한데, 이는 국가의 재정에 도움이 안 된다. 그 이유는 단지 국민에게만 생선을 팔기 때문이다. 이러한 생선은 말리거나 이상한 방법으로 저장한다. 조개는 납작하고 어둡고, 진주를 높이 평가하는 벼슬아치들은 진주를 매입한다고 한다. 인삼의 경우 중국에서 가장 좋은 약으로 인정되어 수출되고 있으며, 조선에 상당한 수입을 가져다준다는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

G.W.길모어 저, 신복룡 역, 『서울 풍물지』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

The passing of korea

【정의】

이 책의 저자 험버트(Homer Bezaleel Hulbert)는 1863년 출생으로, 목자인 아버지에게서 자랐다. 그가 유니온 신학교에 입학했을 당시 고종이 한국에 설립된 신교육 기관 육영공원(育嬰公員)에 미국인교사 3명을 보내줄 것을 요청하여 미국인 교사 중 한명으로 한국에 가게 되었다. 그는 길모어(George W. Gilmore)부부, 그리고 벙커(Dalzell A. Bunker)부부와 함께 한국으로 왔고, 한국에서 수학, 자연과학, 역사, 정치를 가르쳤다. 귀국한 후에도 그는 한국의 문화와 정세를 소개하기 위해 감리교계 월간지인 [코리아 리뷰](The Korea Review)의 편집을 주관하면서 한국에 관한 글을 계속 발표하였다. 그는 한민족이 일본의 정책과 을사보호조약에 의한 억압에 맞서려고 노력했지만, 미국 정부와 일본의 박해로 인해 실패하였다. 그의 저서로서는 본서 이외에 [한국사](History of Korea, 2 Vols., Seoul,)(1905), [한국어와 드라비다어의 비교 연구](Comparatives Grammar of Korean and Dranidian, A Seardo for the Siberian klondike), [서민필지(庶民必知)(1889) 등이 있으며 [코리아 리뷰](The Korea Review)에 많은 논문이 수록되어 있다.

이 책은 한국을 관광객의 피상적인 견해와 다르게 저자가 개인적으로 관찰하고, 한국인 또는 한국인의 저작에서 직접 자료를 얻어 당시의 한국인과 한국자료를 간접적으로 볼 수 있고, 한국에 대한 애정이 담긴 저자의 기록이라는 점에서 그 의의가 있다. 책의 내용으로는 한국의 위치와 배경, 민족, 정치제도 등의 한국에 대한 설명과 신화시대부터 조선의 일제시대까지의 역사를 기록하였으며, 재정, 화폐제도, 건축술과 건물, 운송, 산업과 오락, 국내외 무역과 같은 산업에 관한 내용, 기념물과 유적, 언어, 교육제도 등을 포함한 문화와 예술에 관한 내용, 한국의 황제, 여성의 지위, 노예 제도, 장례의 절차와 풍수지리설 등의 사회 제도, 한국의 근대화와 장래를 전망하며 결론을 내리는 내용으로 구성되어 있다. 이 책의 분량은 1책 475페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용은 한국인이 주로 먹는 주식과 부식에 대한 설명이 나타나있다. 한국의 위치와 배경에서 설명하는 한국의 주요 재배 과일과 견과류, 한국의 식량문제와 쌀의 중요성, 한국의 주된 작물, 한국인이 즐겨먹는 채소, 한국에서 재배되는 약초, 한국인이 즐겨먹는 해산물에 대해 나타나있다. 음식은 감, 살구, 오얏, 대추, 석류, 돌농금, 배, 포도, 사과, 복숭아, 덩굴딸기, 나무딸기, 검은딸기, 씨 없는 포도, 호두, 잣, 밤, 쌀, 기장, 우유, 콩, 참깨, 수수, 귀리, 메밀, 아마, 옥수수, 감자, 고추, 미나리, 파, 썸바귀, 시금치, 무, 마늘, 버섯, 김치, 인삼, 산삼, 홍삼, 감초, 피마자, 물고기, 상어, 낙지, 조개, 굴, 새우, 해초, 해삼이 기

록되어 있다.

【서지】

자료명:(The)passing of Korea 저자: Homer B. Hulbert 발행사항: London, William heinemann, 1906 형태사항: 475 p.:27 p. of plates;23-25 cm 분류기호: 조선총독부양서분류표, K-50 소장처: 국립중앙도서관 보존용 자료
--

이 책의 저자는 Homer B. Hulbert이며, London, William heinemann에서 1906년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 보존용 자료로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 35장으로 나누어져있다. 그 구성은 문제의 제기, 한국의 위치와 배경, 민 족, 정치 제도, 신화 시대와 고대사, 중세사, 조선의 황금기와 임진왜란(壬辰倭亂), 병자호란(丙子胡亂)과 초기의 기독교, 문호의 개방, 민비(閔妃) 시해 사건, 독립협회(獨立協會), 러시아의 음모, 러일전쟁, 제물포 전쟁(濟物浦 戰爭), 한국 안의 일본인, 재정(財政)으로 되어있다.

CONTENTS

INTRODUCTORY. THE PROBLEM . . . PAGE 3

CHAPTER I. WHERE AND WHAT KOREA IS ABOVE AND BELOW GROUND 10

II. THE PEOPLE . . . 27

III. GOVERNMENT . . . 45

IV. LEGENDARY AND ANCIENT HISTORY . . . 69

V. MEDIEVAL HISTORY . . . 78

VI. THE GOLDEN AGE OF KOREA AND THE JAPANESE INVASION . . . 90

VII. THE MANCHU INVASION AND EARLY CHRISTIANITY . . . 103

VIII. THE OPENING OF KOREA . . . 114

IX. THE ASSASSINATION OF THE QUEEN . . . 129

X. THE INDEPENDENCE CLUB . . . 148

XI. RUSSIAN INTRIGUE . . . 169

XII. THE JAPAN-RUSSIA WAR . . . 185

XIII. THE BATTLE OF CHEMULPO . . . 199

XIV. THE JAPANESE IN KOREA . . . 208

XV. REVENUE . . . 225

XVI. THE CURRENCY . . . 234

XVII. ARCHITECTURE AND BUILDING . . . 241

XVIII. TRANSPORTATION . . . 252

XIX. KOREAN INDUSTRIES . . . 269

XX. DOMESTIC AND FOREIGN TRADE . . . 281

XXI. MONUMENTS AND RELICS . . . 288

XXII. LANGUAGE . . . 300

CHAPTER XXIII. LITERATURE . . . PAGE 306

XXIV. MUSIC AND POETRY . . . 314

XXV. ART . . . 330

XXVI. EDUCATION . . . 335

XXVII. THE EMPEROR OF KOREA . . . 343

XXVIII. WOMAN'S POSITION . . . 349

XXIX. FOLK-LORE . . . 372

XXX. RELIGION AND SUPERSTITION . . . 403

XXXI. SLAVERY . . . 432

XXXII. FUNERAL PROCESSION-GEOMANCY . . . 437

XXXIII. BURIAL CUSTOMS . . . 445

XXXIV. MODERN IMPROVEMENTS . . . 456

XXXV. THE FUTURE OF KOREA . . . 461

INDEX . . . 467

【음식관련내용】

한국의 위치와 배경

표 1. 한국의 주요 재배 과일과 견과류

Contents		Text
과일류	감	persimmons
	살구	apricot
	오얏	plums
	대추	jujubes
	석류	pomegranates
	돌농금	crab-apples
	배	cherry
	포도	pears

Korea is richly endowed with fruits of almost every kind common to the temperate zone, with the exception of the apple. Persimmons take a leading place, for this is the one fruit that grows to greater perfection in this country than in any other place. They grow to the size of an ordinary apple, and after the frost has touched them they are a delicacy that might be sought for in vain on the 궤s of royalty

	사과	grapes	in the West. The apricot, while of good flavour, is smaller than the European or American product. The peaches are of a deep red colour throughout and are of good size, but are not of superior quality. Plums are plentiful and of fair quality. A sort of bush cherry is one of the commonest of Korean fruits, but it is not grown by grafting and is inferior in every way. Jujubes, pomegranates, crab-apples, pears and grapes are common, but are generally insipid to Western taste. Foreign apples, grapes, pears, peaches, strawberries, raspberries, blackberries, currants and other garden fruits grow to perfection in this soil. As for nuts, the principal kinds are the so-called English walnuts, chestnuts and pine nuts. We find also ginko and other nuts, but they amount to very little.
	복숭아	apple	
	덩굴딸기	peaches	
	나무딸기	strawberries	
	검은딸기	raspberries	
	씨없는포도	blackberries	
		currants	
견과류	호두	walnuts	
	잣	chestnuts	
	밤	pine nuts	

<표 1>에서 저자는 온대지방인 한국에서 기후에 적합한 과일이 재배되고 있음을 설명하고 있다. 한국에서 재배되고 있는 과일의 종류와 맛을 서양과 비교하여 상세히 설명하였다. 재배, 유통되는 과일의 종류와 맛에 대해 언급하며 설명하고 있다. 그 외에 주요 견과수에 대해서도 나타나있다.

“한국에는 온대지방에 적합한 모든 과일이 재배되고 있으나 사과는 나지 않는다. 그 중에서도 감은 주요 산물이며 다른 어느 나라보다도 크고 맛있다. 감은 사과의 크기만큼 자라서 서리를 맞은 뒤에는 그 모양도 매우 멋있게 되는데 이렇게 된 감을 서양의 황실에서 멋으로 탁자위에 놓아둔 것을 볼 수 있다. 살구는 맛은 좋지만 미국산이나 유럽산보다는 작다. 복숭아는 전체가 진홍색이고 크지만 질은 좋지 않다. 오얏은 산출량도 많으며 맛도 좋다. 관목에서 달리는 버찌의 일종이 잘 알려져 있기는 하지만 접목이 불가능하기 때문에 왜소화되어 있다. 이 밖에도 대추, 석류, 돌농금, 배, 포도, 등이 있으나 서양산보다는 맛이 좋지 못하다. 외국산의 사과, 포도, 배, 복숭아 덩굴딸기, 나무딸기, 검은딸기, 씨없는 포도와 그 밖의 여러 가지 정원에서 재배할 수 있는 과일들의 재배가 어느 정도 성공을 거두고 있다. 견과수(堅果樹)로서는 영국산 호두, 밤, 잣 등이 주요한 산물이다. 은행을 비롯한 몇 가지의 견과수가 있기는 하지만 그 수확량은 극히 적다.”

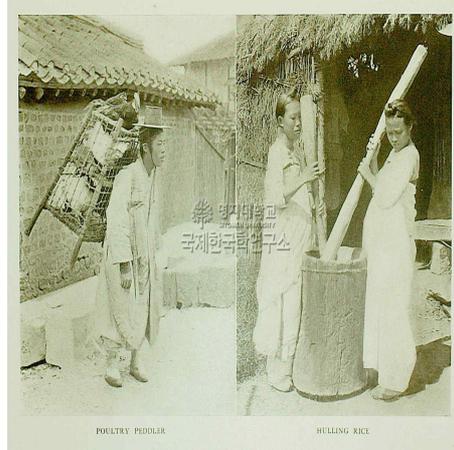
표 2. 한국의 식량문제와 쌀의 중요성

Contents		Text
쌀 기장	rice millet	The question of cereals is, of course, of prime importance. The Korean people passed immediately from a savage condition to the status of an agricultural

<p>우유 milk</p>	<p>community without the intervention of a pastoral age. They have never known anything about the uses of milk or any of its important products, excepting as medicine. Even the primitive legends do not antedate the institution of agriculture in the peninsula. Rice was first introduced from China in 1122 B. C., but millet had already been grown here for many centuries. Rice forms the staple article of food of the vast majority of the Korean people. In the northern and eastern provinces the proportion of other grains is more considerable, and in some few places rice is hardly eaten at all; but the fact remains that, with the exception of certain mountainous districts where the construction of paddy-fields is out of the question, rice is the main article of food of the whole nation. The history of the introduction and popularisation of this cereal and the stories and poems that have been written about it would make a respectable volume. The Korean language has almost as many synonyms for it as the Arabic has for horse. It means more to him than roast beef does to an Englishman, macaroni to an Italian, or potatoes to an Irishman.</p>
---------------------------	---

<표 2>는 한국의 식량문제에 대해 이야기 하고 있다. 축산물의 이용 실태와 한국인의 주식인 쌀에 대해 언급하고 있다. 쌀에 관한 동의어가 많은 것은 곧 쌀이 중요하기 때문이라고 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“식량 문제도 물론 매우 중요하다. 한국 민족은 원시시대에서 목축 시대를 거치지 않고 바로 농경 시대로 발전했다. 따라서 그들은 우유나 그 밖의 여러 가지 축산물을 약재 이외로는 쓰는 법을 알지 못한다. 심지어는 고대 전설에도 농경 제도 이전에 관하여는 언급이 없다. 쌀은 서기 전 1122년에 중국으로부터 그 종자가 들어와 재배되었으나 기장은 그 수세기 전에 이미 경작되고 있었다. 쌀은 대부분의 주민의 주식이 되고 있다. 북부와 동부 지방에서는 다른 작물이 커다란 비중을 차지하고 있으며 어떤 예서는 쌀이란 거의 구경도 할 수가 없다. 그러나 논을 만든다는 것을 생각할 수도 없는 산간 지방은 예외이겠지만 어쨌든 쌀은 전 인구의 주식이 되고 있는 것은 사실이다. 이 작물이 수입되고 대중화된 역사나 이 작물에 대해 쓰여진 이야기나 시는 상당한 분량에 이르고 있다. 아라비아어에는 말에 관한 동의어가 많은 것과 마찬가지로 한국에서는 쌀에 관한 동의어가 많이 있다. 이와 같은 사실은 영국이 군 고기를 먹고, 이탈리아인들이 마카로니를 먹고, 아일랜드인 들이 토마토를 먹는 것 이상으로 한국인에게는 쌀이 중요하다는 것을 의미한다.”



행상인 쌀 찧는 모습(그림1)

표 3. 한국의 주된 작물

Contents		Text
기장	millet	Millet is the most ancient form of food known in Korea, and it still forms the staple in most places where rice will not grow. There are many varieties of millet, all of which flourish luxuriantly in every province. It is a supplementary crop, in that it takes the place of rice when there is a shortage in that cereal owing to drought or other cause. Barley is of great importance, because it matures the earliest in the season, and so helps the people tide over a period of scarcity. A dozen varieties of beans are produced, some of which are eaten in connection with rice, and others are fed to the cattle. Beans form one of the most important exports of the country. Wheat is produced in considerable quantities in the northern provinces. Sesamum, sorghum, oats, buckwheat, linseed, corn and a few other grains are found, but in comparatively small quantities.
콩	beans	
쌀	rice	
참깨	barley	
수수	sesamum	
귀리	sorghum	
메밀	oats	
아마(亞麻)	buckwheat	
옥수수	corn	

<표 3>는 저자가 한국에서 주로 재배되는 곡물의 종류와 추수시기를 설명하고 있다. 기장을 한국에서 가장 오래된 농작물로 설명하였고, 그 외에 보리, 콩, 쌀 등의 곡물에 대해 설명하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“기장은 한국에서 재배된 농작물 중에서 가장 오래된 것으로서 벼가 재배되지 않은 곳에서는 이것이 주식으로 되어 있다. 기장은 여러 가지 품종이 있으며 어느 지방에서나 많이 난다. 기장은 부식물로 사용되며 가뭄이나 그 밖의 재해로 인해 벼농사가 흉작이 되었을 때 쌀을 대신해 먹는다. 보리는 일찍 수확하여 춘궁기에 식량난을 해결해 주기 때문에 매우 중요

한 작물이 되고 있다. 콩은 10여 가지가 재배되는데 그 중의 몇 가지는 쌀과 혼식하며 소의 사료로 쓰는 것도 있다. 콩은 수출 품목 중에서 중요한 위치를 차지하고 있다. 밀은 북부 지방에서 상당한 양이 산출된다. 이 밖에도 참깨, 수수, 귀리, 메밀, 아마(亞麻), 옥수수, 그리고 그 외에 몇 가지의 곡물이 재배되나 산출량은 비교적 적은 편이다.”

표 4. 한국인이 즐겨먹는 채소

Contents			Text
곡류 및 서류	쌀	rice	As rice is the national dish, we naturally expect to find various condiments to go with it. Red-peppers are grown everywhere, and a heavy kind of lettuce is used in making the favourite sauerkraut, or kimchi, whose proximity is detected without the aid of the eye. Turnips are eaten raw or pickled. A kind of water-cress called minari plays a secondary part among the side dishes. In the summer the people revel in melons and canteloupes, which they eat entire or imperfectly peeled, and even the presence of cholera hardly calls a halt to this dangerous indulgence. Potatoes have long been known to the Koreans, and in a few mountain sections they form the staple article of diet. They are of good quality, and are largely eaten by foreign residents in the peninsula. Onions and garlic abound, and among the well-to-do mushrooms of several varieties are eaten. Dandelions, spinach and a great variety of salads help the rice to “go down.”
	감자	potatoes	
채소류	고추	red-peppers	
	미나리	minari	
	파	onions	
	씀바귀	dandelions	
	시금치	spinach	
	무	turnips	
	마늘	garlic	
버섯	mushrooms		
발효식품	김치	kimchi	

<표 4>에서 저자는 쌀과 함께 먹을 수 있는 양념과 부식으로 먹는 김치에 대해 설명하고 있다. 그 외에 부식이 되는 채소에 대해서도 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“쌀이 주식이므로 이와 함께 먹을 수 있는 양념을 생각해 보지 않을 수 없다. 고추는 전국적으로 재배되며 상추와 비슷하게 생긴 채소는 절여서 부식으로 먹는데 한국인들은 이것을 [김치]라고 부르며 이것은 주의 깊게 보지 않아도 바로 알아볼 수가 있다. 무는 어디에서나 볼 수가 있으며 날로 먹기도 하고 절여서 먹기도 한다. 미나리라고 하는 특산물은 부식으로 두 번째로 중요한 것이다. 여름철에는 참외와 오이를 즐겨 먹는데 요즈음처럼 콜레라가 만연하는 때에도 껍질도 벗기지 않고 통째로 먹는다. 감자가 한국에 들어온 지는 매우 오래 되는데 산간 지방에서는 이것을 주식으로 삼고 있는 곳도 있다. 감자는 질이 좋아 외국사람들이 주로 먹고 있다. 파와 마늘도 풍부하며 매우 질 좋은 버섯도 있다. 씬바귀, 시금치와 그 밖의 여러 가지 채소를 밥과 함께 비벼서 먹는다.”

<표 5> 한국에서 재배되는약초

Contents		Text
	ginseng	Korea is celebrated throughout the East for its medicinal plants, among which ginseng, of course, takes the leading place. The Chinese consider the Korean ginseng far superior to any other. It is of two kinds, - the mountain ginseng, which is so rare and precious that the finding of a single root once in three seasons suffices the finder for a livelihood; and the ordinary cultivated variety, which differs little from that found in the woods in America. The difference is that in Korea it is carefully cultivated for six or seven years, and then after being gathered it is put through a steaming process which gives it a reddish tinge. This makes it more valuable in Chinese esteem, and it sells readily at high prices. It is a government monopoly, and nets something like three hundred thousand yen a year. Liquorice root, castor beans and scores of other plants that figure in the Western pharmacopoeia are produced, together with many that the Westerner would eschew.
	mountain	
인삼	ginseng	
산삼	red ginseng	
홍삼		
감초	liquorice	
피마자	root	
	castor	
	beans	

<표 5>는 한국이 동양에서도 약초지로 유명함을 설명하면서, 한국에서 재배되는 약초인 인삼, 산삼, 홍삼, 감초, 피마자를 설명하고 있다. 또한 한국산과 미국산을 비교하여 상세히 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“한국은 동양에서도 약초지로 유명한데 특히 그 중에 인삼이 으뜸인 것은 말할 것도 없다. 중국인들은 한국의 인삼이 어떤 다른 나라의 것보다도 우수하다고 믿고 있다. 인삼은 두 가지가 있다. 하나는 산삼(山蔘)인데 이것은 너무도 드물고 값이 비싸고 세 계절 동안에 한 뿌리만 캐어도 일년은 넉넉히 먹고 살 수가 있다. 다른 하나는 일반적으로 농가에서 재배되는 품종인데 미국의 숲에서 발견되는 것과는 다소 다르다. 한국산 6-7년생을 뽑아 찌면 불그레한 색깔을 내는데 미국산은 그렇지 못하다. 홍삼은 중국에서 특히 인기가 있어서 고가로 팔리고 있다. 인삼은 전매 사업으로 되어 있으며 1년에 30만원정도의 수입을 올린다. 이밖에도 감초, 피마자 등 서양의 약전에서도 찾아볼 수 있는 수십여 가지의 약초가 있으나 서양인들은 이런 것들을 싫어하고 있다.”

표 6. 한국인이 즐겨먹는 해산물

Contents		Text
물고기	fish	More important than all these, except cattle, are the fish of Korea. The waters about the peninsula swarm with fish of a hundred kinds. They are all eaten by the people, even the sharks and the octopi. The
상어	sharks	
낙지	octopi	

조개	clams	<p>commonest is the ling, which is caught in enormous numbers off the east coast, and sent all over the country in the dried form. Various kinds of clams, oysters and shrimps are common. Whales are so numerous off the eastern coast that a flourishing Japanese company has been employed in catching them of late years. Pearl oysters are found in large numbers along the southern coast, and the pearls would be of considerable value if the Koreans knew how to abstract them from the shells in a proper manner. But fish and pearls are not the only sea-products that the Korean utilises. Enormous quantities of edible seaweed are gathered, and the sea-slug, or beche-de-mer, is a particular delicacy. The Koreans make no use of those bizarre dishes for which the Chinese are so noted, such as birds' nests and the like. Their only prandial eccentricity is boiled dog, and that is strictly confined to the lowest classes.</p>
굴	oysters	
새우	shrinps	
해초	sea-slug	
해삼	beche-de-mer	

<표 6>에서 저자는 한국에서 잡히는 해산물과 식용 해산물에 대해서 설명하고 있다. 고래 잡이는 일본의 회사가 관여하고, 한국이 진주 조개의 유통에 대해 무지함을 아쉬워하고 있다.

“소 이외에 이들보다 더 중요한 것은 물고기이다. 3면의 바다에는 수백 가지의 물고기들이 득실거린다. 한국인들은 심지어 상어나 낙지에 이르기까지 모든 물고기를 먹는다. 가장 많이 잡히는 것은 대구로서 동해안에서 무진장으로 잡히며 포(鮑)를 만들어 전국으로 보낸다. 이 밖에도 조개, 굴, 그리고 새우 등의 여러 가지 어류가 잡힌다. 고래는 동해안에서 무진장으로 잡혀 최근에는 일본의 유수한 회사들을 끌어들여 이들을 잡고 있다 진주조개는 남해안에서 상당히 발견되어 만약 한국인들이 조개로부터 진주를 추출하는 방법을 알았더라면 진주는 상당히 가치 있는 것이 될 수도 있었다.

그러나 한국인들이 이용하고 있는 해산물은 물고기와 진주만이 있는 것이 아니다. 상당한 양의 식용 해초를 딸 수가 있으며 해삼은 특히 진미이다.”

【참고문헌】

H.B. 헬버트 저, 신복룡 역, 『대한제국 멸망사』, 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Deux voyages en Coree

【정의】

이 책은 샤를 바라의 '조선 종단기'와 샤이에 롱의 '코리아 혹은 조선'이 엮어진 책이다.

첫째 장의 저자 샤를 루이 바라는 지리학자이자 민속학자이며, 프랑스의 여행가이다. 그는 유럽과 아메리카, 북아프리카, 인도, 캄보디아 등의 동남아시아를 두루 여행하였으며, 북부 러시아와 시베리아를 횡단하였다. 그는 조선에서 1888년, 1889년에 조선을 여행하였으며, 1890년 학회를 개최하고 수집품들을 국가에 정식적으로 기증할 정도로 조선에 관심이 많은 것으로 생각된다.

샤이에 롱은 미국 메릴랜드 출생으로, 남북전쟁에서 대위로 제대하였다. 그는 이집트 주둔 영국군에서 대령까지 진급하였으나 영국의 아프리카 정책에 반대하여 퇴역당하였다. 이후 그는 이집트에서 변호사로 활동하다가 미국의 한성 주재 총영사이자 공사관의 서기관으로 부임하였다. 파리에 있는 동안에는 미국의 독립전쟁에 참전한 프랑스 군인들의 비망록을 만들어 1901년 레종도뇌르 훈장을 받았다.

두 권의 책이 씌어진 시기에는 조선이 세기말의 혼란을 겪고 있었으며, 외부와의 제한된 접촉만이 허용되어, 국제관계는 극히 제한된 형태의 상호 사신 교환에 의해 유지되는 중국과의 주종관계와 일본과의 사신 외교가 전부였다. 꽤 높은 학식과 지위를 갖췄던 것으로 여겨지는 위의 두 신사는 동방의 한 작은 나라에 불과했었던 조선에 큰 관심을 보였다. 그 근거로 그들이 남긴 이 글은 당시 외국의 지식인들이 바라본 한국의 역사와 문화가 어떤 것이었는지에 대한 구체적인 자료로 쓰일 수 있다는 점에서 그 의의를 갖는다. 책의 분량은 번역본이 336페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용으로는 조선 종단기에서 조선에서 먹는 달걀, 조선의 주요 작물과 가축, 충청도의 특산물, 조선의 토종닭, 낙동강에서 낚시를 즐기는 조선사람들과 어업에 관련된 내용, 관찰사의 선물, 관개시설로 인한 수확물량의 증가, 밀양 지역의 유지가 선사한 정찬과 코리아 혹은 조선에서 주송과 별도의 주변의 개간 농경지의 모습, 부산항에서 수출되는 품목에 나타나있다. 음식으로는 빵, 쌀, 달걀, 포도주, 닭, 밤, 소고기, 과자, 생선, 사탕, 감, 강낭콩 스프, 강낭콩, 잠두열매, 야채, 과일, 밀, 죽, 닭고기, 새고기, 무, 파 샐러드, 사과, 배, 당과류, 중국식 소스, 강낭콩 소스, 완두콩, 보리, 기장, 메밀, 밀, 꿀, 곰, 멧돼지, 사슴, 백조, 전복, 해초, 귤, 레몬, 자두, 상어지느러미가 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 조선기행 - 백여 년 전에 조선을 둘러본 두 외국인의 여행기
저자: 샤를 바라, 샤이에 롱(Varat, Charles Long, Chaille) [공]지음:성귀수 옮김
발행사항: 서울, 눈빛, 2001
형태사항: 336p., 삽도, 21cm
주기사항: Varat, Charles / Long, Chaille
원표제: Deux voyages en Core'e
표준번호/부호: ISBN, 89-7409-950-0 03990, \12000
분류기호: 한국십진분류법, 981.102 / 듀이십진분류법, 915.19
소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 샤를 바라와 샤이에 롱이며, 성귀수에 의해 번역되어 서울에서 2001년에 출판되었다. 이 책의 번역본은 현재 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 구축되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 샤를바라와 샤이에 롱이 공동으로 제작한 책으로 샤를바라가 쓴 조선 종단기와 샤이에 롱이 쓴 코리아 혹은 조선 두 부분으로 나뉜다.

서문 = 5

도판 = 17

조선 종단기 = 47

코리아 혹은 조선 = 231

역자후기 = 333

【음식관련내용】

1. 조선 종단기

표 1. 조선에서 먹는 달걀

Contents		Text
곡류	빵 쌀	누가 달걀을 가져다주었는데, 아무리 보아도 달걀용 그릇이 없기에 나는 무심코 알 한 쪽을 살짝 깨뜨려서 탁자 위에 세워두었다. 그러자 지켜보던 모든 사람들이 입을 다물지 못하는 것이었다. 그들의 놀란 표정은, 내가 달걀 윗부분의 껍질을 거두어내고 그 안에 빵조각을 찍어 먹자 더더욱 심해졌다. 모든 걸 쌀과 더불어 먹는 조선인에게 그런 식으로 달걀을 먹는 광경은 너무도 뜻밖이었던 것이다. 그들은 내 손에 있는 포크를 보고도 역시 눈이 휘둥그레졌다. 그들은 자신들이 중국식, 혹은 일본식으로 사용하고 있는 두 개의 나무젓가락보다 청결함이나 편리함에서 이 기묘한 도구가 훨씬 더 우월하다는 것을 느끼는 듯 했다. 그밖에도 포도주병이나 접시들, 병마개 뽑이 등등 내 소지품 중 그들의 호기심을 끌지 않는 것이 없었다.
난류	달걀	
음료	포도주	

<표 1>은 저자가 도착한 마을에서 가져다 준 달걀을 먹는 방법과 서양의 식사 도구인 포크에 대해 신기해하는 조선 사람들의 모습을 묘사하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

저자가 도착한 마을에서 조선인이 달걀을 가져다주었는데, 그릇이 없어서 알 한쪽은 깨뜨려서 탁자위에 세워놓았다. 그러자 지켜보던 사람들이 놀라 입을 다물지 못했다. 저자가 달걀 윗부분의 껍질을 까서 그 안에 빵조각을 찍어 먹자 그들은 더욱 놀랐다. 모든 음식을 쌀과 먹는 조선인들에게 저자가 달걀을 먹는 방법은 너무 뜻밖이었던 것이다. 그들은 내 손에 있는 포크를 보고도 놀랐다. 그 이유는 그들이 사용하는 중국식이나 일본식의 나무젓가락보다 청결하고 편리해 보였기 때문이다. 그 밖에도 포도주 병이나 접시들, 병마개 뽑이 등은 조선인들이 신기하게 보았다는 내용을 담고 있다.

표 2. 조선의 주요 작물과 가축

Contents		Text
두류 및 서류	콩 감자	생산되는 작물은 중부 유럽과 거의 마찬가지로, 중국과 일본에서와 같은 농작물이 조금 더 나는 정도이다. 주요 작물은 콩으로, 일 년 동안 외국에 수출 하는 양만 2백만 프랑이 되며, 이는 총 수출액의 절반을 웃도는 선이다. 반면 선교사들을 통해 유입된 지 얼마 안 되는 감자는 아직 그리 활발하게 재배되고 있지는 않다. 가축의 경우에는 양과 염소가 극히 소규모로 길러진다는 점을 제하면 우리 프랑스와 별반 다르지 않다. 그것들은 왕이 하늘과 공자, 그 밖의 여러 선조에게 제사를 지낼 때 제물용으로만 제한적으로 사육되는 형편이다. 그 밖에 프랑스에서 흔히 보는 모든 짐승들은 사냥이나 낚시를 통해 확보되고 있다. 유감스럽게도 조선이라는 나라는 온통 호랑이와 표범, 살쾡이들이 갖은 횡포를 부리고 다니는 맹수의 천국과도 같다.
육류	양 염소	
음료	포도주	

<표 2>는 조선의 주요작물에 대해서 설명하고, 길러지는 가축과 그 외에 야생 맹수들에 대해 설명하였다. 다음 설명들을 서양과 비교하고 있는 점이 특이하다.

조선에서 생산되는 주요 작물은 콩이고, 일 년 동안 외국에 수출 하는 양만 2백만 프랑이 되며, 이는 총 수출액의 절반이상을 말한다. 가축의 경우 양과 염소를 드물게 기르는 점만 제외하면 비슷하다. 조선인들에게 양과 염소는 선조에게 제사를 지낼 때 제물용으로만 사육된다. 그 밖에 프랑스에서 흔히 볼 수 있는 짐승들은 사냥이나 낚시를 통해 얻는다. 안타깝게도 조선은 온통 호랑이와 표범, 살쾡이들이 많아 맹수의 천국이라는 내용을 담고 있다.

표 3. 충청도의 특산품

Contents		Text
닭 밤		이 지방 특산품들 대부분은 언뜻 보기에 이미 살펴본 경기도와 크게 다를 것이 없지만, 사람들은 속이 튼실한 밤과 꼬리 길이가 150센티미터나 되는 털 고운 닭을 유달리 내세운다. 옛날의 유적이 눈에 많이 띄는 것은 경기도나 여기나 마찬가지다.

<표 3>는 충청도를 여행하는 저자가 충청도의 특산품인 밤과 닭에 대해 설명하고 있다.

충청도 사람들은 속이 짙 찬 밤과 털이 곱고 꼬리길이가 150센티미터나 되는 닭은 특산품으로 내세우고 있다. 경기도와 마찬가지로 옛날 유적들이 눈에 띈다는 내용을 담고 있다.

표 4. 조선의 토종닭

Contents	Text
닭 소고기 달걀	그런가 하면 우리가 거치는 마을마다 3미터 정도 되는 마치 시가 모양의 버들광주리가 장대에 매달려 있는 모습도 눈에 띄었다. 광주리의 중간쯤에는 구멍이 있어서 여기저기 득실거리는 여우들을 피해 닭들이 몸을 피하는 것이었다. 조선의 토종닭은 콩지만 1미터가 넘고, 눈자위로는 두 개의 하얀 동그라미 무늬가 있어 마치 코친차이나 닭과 사촌처럼 보이는 데도 여우가 전혀 겁을 집어 먹지 않는 모양이었다. 이제 와서 얘기지만 닭들의 그 기막힌 육질은 내게 소고기 생각을 잠시 접어두게 할 정도였고, 달걀 역시 자주 나의 식탁 메뉴로 등장하였다.

<표 4>는 조선의 토종닭에 대한 설명과 저자의 그 맛에 대한 감탄이 나타나있다. 또한 그 닭의 달걀 또한 맛있다고 설명하고 있다.

저자는 여우들을 피하고 있는 토종닭을 보았는데 콩지가 1미터가 넘어 보였고, 눈은 두 개의 하얀 동그라미 무늬가 있어 코친차이나 닭과 비슷해보였다. 하지만 여우들은 겁먹지 않고 계속 닭을 공격했다. 저자는 이런 토종닭을 먹었는데 육질은 기가 막혔고, 소고기가 생각나지 않을 정도였다. 달걀 역시 저자의 식탁에 자주 올라올 정도로 맛이 좋았다는 내용을 담고 있다.

표 5. 낙동강에서 낚시를 즐기는 조선사람들과 어업

Contents	Text
두류 강낭콩	우리는 행동이라는 이름의 계곡으로 들어섰고, 곧이어 낙동강의 첫 번째 지류를 건넜다. 조용하게 흐르는 그 개천 여기저기에서 귀족이지만 가난한 조선이 몇몇이 독특한 방식으로 낚시를 즐기고 있었다. 즉 잡은 물고기의 비늘을 즉시 벗기더니, 강낭콩을 재료로 한 소스에 산 채로 담가 그대로 먹었다. 그리고는 아무 일도 일어나지 않았다는 듯 철학자 같은 표정을 짓고 몇 시간 동안이나 태연자약하게 앉아, 같은 방식으로 낚시와 식사를 함께 즐기는 것이었다. 사실 극동지방의 물고기 맛은 별미 중에 별미이다. 일본에서 약간 먹어본 적이 있는데, 아직도 감칠맛 나는 그 느낌이 입천장을 맴돌고 있으니 말이다. 이처럼 민물 어업은 생선이라면 낚것, 말린 것, 또는 그 밖의 여러 방식으로 저장한 것을 가리지 않고 항상 즐겨먹는 조선인들에게는 없어서는 안 도리 생업이다. 우리가 건넌 세 번째 낙동강 지류는 다른 강들과 마찬가지로 겨울에는 어김없이 꽁꽁 언다. 따라서 그 때의 고기잡이는 얼음에 여기저기 구멍을 뚫고 그곳 주위로 그물을 드리운 다음 얼음 위를 이리저리 뛰어다니거나 두드려서, 놀란 물고기들을 그물 속에 몰아넣는 식으로 이루어진다. 물론 얼음이 든든할 정도로 꽁꽁 얼기에 가능한 일이다. 여름과 겨울의 최고, 최저 기온이 각각 영상 35도와 영하 35도는 충분히 되기 때문이다.
생선류 물고기 생선	(This text is merged into the previous row as it describes the same fishing activity.)

<표 5>는 낙동강에서 낚시를 즐기는 조선 사람들에 대해서 묘사하고 있다. 갓 잡은 물고

기를 즉시 먹는 사람들의 모습과 극동지방의 맛있는 물고기에 대한 설명이 나타나있다. 또한 다양한 방법으로 생선을 즐기는 조선사람들에게 어업은 중요하다고 설명하고 있다.

낙동강에서는 가난한 조선인들이 독특한 방식으로 낚시를 즐기고 있었다. 작은 물고기는 비늘을 벗기고 강낭콩을 재료로 한 소스에 산 채로 소스에 찍어 먹었다. 그리고 몇 시간 동안 앉아서 낚시와 식사를 함께 즐겼다. 극동지방의 물고기 맛은 별미 중에 별미이다. 저자는 일본에서 먹어본 적이 있는데 아직도 감칠맛을 잊을 수 없었던 기억이 있다.

이처럼 조선인들은 생선을 날것, 말린 것, 또는 여러 방식으로 저장한 것을 가리지 않고 먹었다. 저자가 건넌 세 번째 낙동강 지류는 다른 강들과 마찬가지로 겨울에 꽁꽁 얼어있었다. 따라서 고기를 잡는 방식은 얼음 위에 구멍을 뚫어 그물을 놓고 얼음 위를 뛰어다니거나 두드려서 놀란 물고기들은 그물 속에 몰아넣는 것이다. 얼음은 무너지지 않을 정도로 단단히 얼기에 가능한 일이었다. 조선은 여름의 최고기온 35도와 겨울의 최저기온 영하35도가 되기 때문에 이러한 일 가능하다는 내용을 담고 있다.

표 6. 관찰사의 선물

Contents		Text
육류 및 난류	닭 달걀	바로 그날 저녁, 관찰사로부터 닭이며 달걀, 과자, 사탕, 감 등등의 선물이 쇄도했다. 다시 또 한번 감사의 편지를 보내자, 결국 나를 놓아주며 좋은 밤을 보내라는 화답이 전해져 왔다. 그제 서야 나는 겨우 내 말들에 대한 관심으로 돌아올 수가 있었다. 천만 다행하게도 녀석들은 이제 당당히 일어서서 그 맛 좋은 강낭콩 수프를 한창 신이 나 우물거리는 것이었다.
당과류	과자 사탕	
과일류	감	
음식	강낭콩수프	

<표 6>에서 저자는 자신이 방문한 지역의 관찰사로부터 받은 선물을 나열하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 저녁에 관찰사로부터 닭, 달걀, 과자, 사탕, 감 등등의 선물을 받았다. 저자가 감사의 편지를 보내자, 결국에 저자를 놓아주고 좋은 밤을 보내라는 화답을 전했다. 그제 서야 저자는 자신의 말에게 가서 맛있는 강낭콩 수프를 먹는 것을 볼 수 있었다는 내용을 담고 있다.

표 7. 관개시설로 인한 수확물 증가

Contents	Text
강낭콩 잠두열매 야채 과일	어느새 우리는 빗물로 침식된 작은 언덕들이 여기저기 흩어져있고 모래가 많은 광대한 지대를 지나가고 있었다. 그곳 역시 대부분의 경작지와 마찬가지로 관개시설이 효과적으로 갖추어져 있어서, 옛날에는 황무지나 다름없었음에도 지금은 각종 수확물을 거둘 수 있게 되어 있었다. 잠두열매, 강낭콩, 온갖 야채와 과일, 뭐니뭐니해도 감나무와 뽕나무 재배가 성행해서 누에가 상당량 길러지고 있었다.

<표 7>에서 저자는 황무지와 다름없었던 곳에서 관개시설 설비 후 경작되고 있는 농산물을 서술하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 빗물로 침식된 작은 언덕들과 모래가 많은 큰 땅을 지나가고 있었다. 그 곳은 옛날에 황무지나 다름없었지만 지금은 경작지처럼 관개시설이 효과적으로 갖추어져 있어 각종 수확물을 거둘 수 있게 되어 있었다. 수확물로는 잠두열매, 강낭콩, 온갖 야채와 과일이었고 주가 되어 재배되는 농산물은 감나무와 뽕나무였다. 그리고 누에가 길러지고 있었다는 내용을 담고 있다.

표 8. 밀양 지역 유지가 선사한 정찬

Contents	Text
곡류 밀 죽	우리는 곧장 근처 주막에 여장을 풀었다. 밀양은 중요 지역의 중심도시였기에, 나는 즉각 조선 내(內) 신분 증명서부터 그곳 관리에게 제출하려고 했다. 그런데 알고 보니 관리는 지금 자리에 없었고, 대신 일을 맡아보고 있는 지역 유지가 나를 찾아왔다. 나는 그에게 유렵식 먹거리를 조금 내놓았다.
육류 및 생선류 생선 소고기 닭고기 새고기	그는 무척 흡족했는지 누차 음식 맛을 칭찬했고, 자신의 아버지가 와병중이라 집에 초대하지 못하는 것을 거듭 사과했다. 그날 저녁 그 귀족은 아주 훌륭한 조선식 저녁식사를 값비싼 도자기에 담아 보내왔다. 식단은 밀을 빻어 만든 끈적한 죽, 소금에 절인 생선, 타원형으로 얇게 썬 소고기, 마찬가지로 잘라낸 닭고기와 다른 새고기 등등이었다. 그리고 그
채소 무 파 샐러드	모든 것에 곁들여 구운 무와 감칠맛 나는 노란 액체에 버무린 파 샐러드가 나왔다. 뿐만 아니라 다른 음식들에 양념 삼아 일본식으로 만들어 나온 강낭콩 소스의 맛도 기가 막혔고, 작은 사발에 든 또 다른 소스는 중국식으로 만든 것이라고 했다.
과일류 사과 배 감	후식으로는 침이 저절로 나오게 하는 각종 당과류와 사과, 배, 감 등등의 과일이 준비되었고, 마지막으로 목을 축이는 의미에서 쌀로 빻은 곡주가 근사한 도자기에 담겨 나왔는데, 대구의 관찰사가 내게 권했던 것과 유사한 맛이였다. 조선의 술은 대개 붉거나 흰색으로, 쌀이나 밀 또는 그 밖의 곡물로 빻어내며, 발효하기 전 단계에 불붙은 숯을 집어넣음으로써 맑은 빛깔을 낸다. 그것은 질적인 면에서 중국이나 일본의 술을 저만치 따돌릴만한데, 입천장에서 착착 달라붙는 그 부드러운 맛이 흡사 우리의 포도주를 연상시켰다. 비록 알콜
음료 쌀로 빻은 곡주 송늬	

	쌀	도수가 좀 높기는 하지만 너무도 맛이 좋아서 친구들을 위해 프랑스에도 좀 가지고 가고 싶었다. 그러나 운반할 수 있게 포장된 것도 아니었고, 결정적으로 장시간 보관이 불가능하기 때문에 아쉽지만 포기해야 했다. 어쨌든 이 모든 진수성찬의 대단원은 이곳에서 빵을 대신해 먹는 구운 쌀 한 덩어리와 높은 쌀에서 추출해낸 구수한 물로 마감했다. 조선에서는 차가 필수라기보다는 선택적인 음료였다. 하지만 나를 위해 베풀어 준 그 모든 기기묘묘한 요리에도 불구하고, 나는 차라리 뱃속 편하게 간단한 비프스테이크 한조각과 사과 하나가 더 그리웠다. 물론 중국과 일본, 그리고 조선의 요리를 가져다 놓고 그 중 하나를 선택하라면 단연 조선 요리를 고를 것이지만 말이다. 그날 저녁 나는 요리를 보내준 귀족에게 감사의 편지를 보냈고, 그 역시 내가 대접한 유럽식 음식에 극찬을 아끼지 않았다. 나는 귀족이 보낸 요리를 두 병사에게도 조금 나눠주었는데, 그들 말이 평생 그처럼 맛있는 건 처음 먹어본다는 것이었다.
당과류	당과류	
소스류	강낭콩 소스 중국식 소스	

<표 3>에서는 저자가 조선의 귀족에게서 받은 조선식 저녁 식사에 대해 설명하고 있다. 주식부터 후식까지의 호화스러운 식단이 묘사되어있다. 저자가 밀양을 방문했을 당시 자리를 비운 관찰사 대신 그 지역 유지가 도자기 병에 담아 보내온 것이다. 음식의 종류와 조리법, 맛에 대해 설명하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 주막에 짐을 풀었다. 밀양은 중심도시여서 신분증명서부터 관리에게 제출하려고 했다. 그런데 관리는 자리에 없고 지역 유지가 저자를 찾아왔다. 저자는 그에게 유럽식 음식을 조금 주었다. 그는 흡족해하며 음식 맛을 칭찬했다. 자신의 아버지가 투병중이라며 집에 초대하지 못하는 것에 대해 사과했다.

그날 저녁 그 귀족은 저자에게 비싼 도자기에 훌륭한 조선식 식사를 대접했다. 식단은 밀을 빻어 만든 끈적한 죽, 소금에 절인 생선, 타원형으로 얇게 썬 소고기, 같은 방식으로 잘라낸 닭고기와 다른 새고기 등이 있었다. 그리고 모든 음식에 곁들여 구운 무와 감칠맛 나는 노란 소스에 버무린 파 샐러드가 나왔다. 뿐만 아니라 다른 음식들에 양념 삼아 일본식으로 만들어 나온 강낭콩 소스의 맛이 기가 막혔고, 또 다른 작은 사발에 든 소스는 중국식으로 만든 것이라고 했다. 후식으로는 당과류와 사과, 배, 감 등의 과일이 나왔고, 마지막엔 쌀로 빻은 곡주가 근사한 도자기에 담겨 나왔다. 이는 목을 축이는 의미였는데 대구의 관찰사가 권했던 것과 맛이 유사했다. 조선의 술은 대부분 붉거나 흰색으로, 쌀이나 밀 또는 다양한 곡물로 빻어내며, 발효하기 전 단계에 불붙은 숯을 집어넣어 맑은 빛깔을 낸다. 그것은 질적인 면에서 중국이나 일본의 술보다 훌륭했다. 입천장에서 착착 달라붙는 그 부드러운 맛은 저자의 포도주와 흡사했다. 포도주보다 알콜도수가 높긴 하지만 맛이 너무 좋아서 친구들에게도 알리고 싶었다. 그러다 포장이 되어 있지도 않고 장기간 보관이 불가능하므로 포기해야 했다. 마지막 진수성찬은 빵을 대신해 먹는 구운 쌀 한 덩어리와 높은 쌀에서 추출해낸 구수한 물이었다. 조선에게 차는 선택적인 음료였다. 하지만 저자는 차라리 비프스테이크나 사

과가 더 나음을 느꼈다. 하지만 중국과 일본요리보단 더 나았다. 저자는 귀족에게 감사의 편지를 보냈고, 그 역시 유럽식 음식에 극찬을 해주었다. 저자는 귀족의 요리를 병사들에게도 나눠주었는데 평생 그렇게 맛있는 건 처음 먹어본다고 하였다는 내용을 담고 있다.

2. 코리아 혹은 조선

표 9. 주송과 별도 주변 개간 농경지

Contents		Text
곡류, 당류 및 두류	강낭콩	주송과 별도 주변의 벌판은 잘 경작되어 있었고, 현재 개간중인 지는 단단한 돌담으로 둘러쳐져 있었다. 그곳에서 생산되는 주 농산물은 강낭콩과 완두콩, 보리와 기장, 메밀과 밀 등이다. 특히 밀은 켈파에르트의 주식량으로서, 재배는 되지만 소량에 불과한 쌀 수요를 훌륭히 대체하고 있다. 과일로는 귤과 레몬, 자두가 유명하고, 산에서는 질 좋은 천연 꿀이 다량으로 채집된다. 주로 눈에 띄는 야생동물은 곰과 멧돼지, 사슴 등이다. 그밖에도 수많은 종류의 야생 조류도 구경할 수가 있는데, 토착민들 얘기로는 그 중에도 백조와 누런 꿩, 메추라기가 으뜸이라고 한다. 하지만 애석하게도 나는 그 중 한 마리도 보지 못했기 때문에 과연 사실인지는 장담할 수 없는 노릇이다. 섬 사람들은 고기잡이를 무척 좋아한다. 별도항과 그 인근 해역에는 이중으로 단을 높은 일종의 뗏목을 타고 수많은 장정들이 고기잡이에 여념이 없는 광경을 언제나 볼 수가 있다. 그곳에서는 또한 '전복'이라 불리는 엄청난 크기의 쌍각조개가 많이 잡히는데, 그 말린 속살 맛은 너무도 유명하며, 그 껍데기에서 추출되는 최고급 나전(螺鈿)은 대(對) 일본 판매 품목 중 수위를 차지한다. 일본인들은 그것을 본국으로 보내 그곳에서 만들어지는 가구의 자개장식 수준을 한층 높이고 있다고 한다. 또한 해초는 섬 주민 뿐만 아니라, 반도의 해안지대까지 팔려 나가 중요 양식으로 애용된다.
	완두콩	
	보리	
	기장	
	메밀	
육류	밀	
	꿀	
	곰	
	멧돼지	
	사슴	
해산물	백조	
	누런 꿩	
	메추라기	
과일류	전복	
	해초	
	귤	
	레몬	
	자두	

<표 9>는 주송과 별도 주변의 개간 중인 농경지에서 생산되는 주 농산물과 과일, 야생조류, 고기잡이에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 주송과 별도 주변의 벌판이 잘 경작되어 있었고, 그곳에 생산되는 주 농산물은 강낭콩과 완두콩, 보리와 기장, 메밀과 밀등이 있었다고 설명하고 있다. 밀은 켈파에르트의 주식이며 소량으로 재배되는 쌀을 대체하고 있다.

과일은 귤, 레몬, 자두가 유명하며 산에서는 천연 꿀이 다량으로 채집된다. 이 곳에 많은 야생동물은 곰, 멧돼지, 사슴 등이다.

그 밖에도 여러 가지 야생 조류도 볼 수 있는데, 백조, 누런 꿩, 메추라기가 많다고 한다.

하지만 저자는 그 중 한 마리도 보지 못해 사실인지 장담하기 어려웠다. 섬 사람들은 고기잡이를 좋아하는데, 별도항과 그 인근 해역에는 이중 단의 뗏목을 타고 장정들은 고기

잡이에 몰두하는 모습을 볼 수가 있었다. 이 곳은 ‘전복’이라 불리는 큰 쌍각조개가 많이 잡히는데, 말린 속살의 맛은 유명하고 전복에서 나오는 최고급 나전은 일본 판매 품목 중 수위에 올라있다. 일본인들은 그것을 가구의 자개장식으로 수준을 높이고 있다고 한다. 또 해초는 섬 주민뿐만 아니라, 해안까지 팔릴 정도로 중요한 양식으로 이용되고 있다는 내용을 담고 있다.

표 10. 부산항 수출 품목

Contents		Text
곡류 및 두류	곡물 강낭콩 완두콩	부산항은 아마도 조선에서 가장 중요한 항구일 것이다. 그곳에서 온갖 곡물과 강낭콩, 완두콩, 짐승 가죽과 뼈, 해초 및 생선, 상어 지느러미, 전복 말린 속과 그 껍데기, 대마와 구리 등의 광석이 대규모 수출 시장을 형성하고 있었다. 기후 역시 포근하고 정갈해서 조선 전체에서도 가장 손꼽을 만한 체류지로 평가할 만하다. 항구 자체도 수준급이다. 움푹하게 파인 해안선과 절영도(지금의 영도)라는 섬이 마치 천연 요새처럼 포구를 감싸고 있어, 거친 바다와 태풍이 아무리 몰아쳐도 그 자연적인 방벽을 거치는 동안에 급격히 세력이 약해지기 마련이다.
해산물	해초 생선 상어지느러미 전복	

<표 10>에서 저자는 부산항 연안에서 수출되는 품목들에 대해 서술하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

저자는 부산항에서 수출되는 품목들에 대해서 설명하고 있다. 부산항은 조선에서 가장 중요한 항구로서 여러 가지 곡물과 강낭콩, 완두콩, 짐승 가죽과 뼈, 해초 및 생선, 상어 지느러미, 말린 전복과 껍데기, 대마와 구리 등의 광석이 수출되는 대규모 수출시장을 이루고 있었다. 부산항의 기후는 포근하고 정갈해 조선에서 가장 유명한 체류지라고 해도 될 것이다. 항구 자체도 수준급이고, 움푹 파인 해안선과 지금의 영도인 절영도는 천연 요새처럼 포구를 감싸고 있어서 거친 바다와 태풍을 자연의 방벽으로 막아낼 것이라는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

샤이에 룡/샤를 루이 바라 저, 성귀수 역, 『조선 기행』, 눈빛, 2006.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Fifteen years among the top-knots

【정의】

릴리아스 S. 호턴(Lillias Sterling Horton)은 미국 장로로 최초의 의사로 선교국인 조선에 파견되었다. 한국에 도착한 후 민비의 총애를 받았고, 을미사변이 일어날 때까지 어의(御醫)로 활동하였다. 조선에서 선교하고 있던 언더우드와 조선에서 혼인을 하였고, 신혼여행을 관서지방으로 다녀왔다. 그녀는 한국에서의 견문을 토대로 이외에 [한국에서 토미 톰킨스와 함께]라는 글을 남겼다. 그녀는 한국에서 33년을 보낸 후 1921년에 타계하여 양화진(楊花鎭) 외국인 묘지에 묻혔다. 언더우드 여사는 본국에 비해 조선에 불편함이 많았지만 개의치 않고 자신이 맡은 선교활동과 희생정신을 조선에게 보여주었다. 글 중간에 보면 언더우드 여사가 왕비에게서 입궐하라는 명령을 받게 된다. 여기서 추정할 수 있는 것은 이당시 조선은 쇠국 정책으로 이방인을 적대시하지만 왕비와의 관계가 우호적인 것으로 보아 언더우드 여사가 조선정부의 신임을 받았다고 추정할 수 있다. 언더우드 여사가 조선의 북쪽으로 여행 할 때 조선인이 이방인에게 대하는 태도와 호기심을 엿볼 수 있고 반대로 이방인 즉, 언더우드 여사가 느끼는 조선을 적나라하게 볼 수 있다. 언더우드 여사가 관찰한 조선은 정작 조선인이 느끼지 못한 것을 잘 표현하였으며 타국에게 조선의 실태를 보여줄 수 있고, 을미사변과 아관파천 당시의 상황을 보여주고 있어 역사적인 자료로써 가치가 있다.

이 책의 내용으로는 저자가 조선에 도착하여 선교를 시작하고 언어의 어려움을 겪는 내용과 개신교에 대한 태도 등을 나타내었으며, 대궐과 왕과 왕비의 모습, 민비의 권력 싸움과 관대함, 북한산성, 서울의 아름다움 등의 궁중 생활의 인상을 기록하였다. 또한 송도와 숙박의 어려움, 주막거리의 소란 등 초기의 조선 생활에서 경험한 조선의 모습을 서술하였으며, 강계, 여리고 등의 관서 지방을 여행한 내용과 위원, 한만 국경, 의주 등 관북 지방을 여행한 내용, 최초의 토착 교회인 소래 교회에서의 상황과 을미사변의 혼란한 정국을 묘사하였다. 그 외에 을미년의 사건들과 단발령, 아관파천과 같은 역사적인 사건의 상황에 대해서도 묘사하였으며 민비의 장례식과 독립협회, 평안도, 황해도를 여행하면서 생긴 일들에 관해 서술하고 있다.

이 책에서 최대한 외국인의 입맛과 생활에 맞추어 음식을 대접하고 숙소를 제공하는 모습에서 외국인을 대하는 태도를 알 수 있다. 이것은 단지 대접의 의미가 아니라 외교의 양상도 표출되는 부분이다. 외국인의 선교는 단지 종교적인 입장에서만 생각될 것이 아니라 외교적, 문화교류, 양국의 음식이 나타나있어 그 의의가 있다. 이 책의 분량은 1책 271페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용으로는 궁중 생활의 인상에서 저자가 외부대신과의 접견하는 상황,

명성황후로부터 하사받은 물품들, 초기의 조선 생활에서 한국 여관의 모습, 한국 장독의 용도, 조선의 설탕 대용 음식, 관서지방 여행 중 관서지방 감사에게서 받은 선물, 관북지방을 여행하면서 관북지방 위원마을에서의 만찬, 한국의 음료, 초대 교회의 어려움에서 잘 먹기 위해 굶는 조선 사람들의 모습과 갑신정변에서 청일전쟁까지의 시대에 저자가 왕비에게서 받은 선물, 위생 문제로 인한 콜레라, 믿음의 불길에서 여성들의 활약과 조선 양반 집의 식사 시간에 나타나있다. 음식으로는 쌀, 닭고기, 꿩고기, 냉육, 생선, 계란, 땅콩, 과일, 중국산 통조림, 과일, 사탕, 떡, 술, 삼페인, 기름, 호두, 꽃감, 꿀, 겨울 채소, 막걸리, 누룩, 소금, 절인오이, 음료, 과실주, 배추, 김치, 식초, 설탕, 메밀 꿀, 생강, 밀가루, 토마토, 밤, 양파, 딸기, 우유, 국수, 땅콩, 감, 배 등이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Fifteen years among the top-knots
저자: Lillias Horton Underwood
발행사항: Boston, New York, American tract society, 1904
형태사항: xviii, 271 p, front., plates, ports, 21 cm
분류기호: 듀이십진분류법, 915.19
주제명: Missions Korea Korea Description and travel
소장처: 국립중앙도서관 제3서고

이 책의 저자는 Lillias Horton Underwood이며, Boston, New York, American tract society에서 1904년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 제3서고에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 16챕터이며, 조선에의 도착, 궁중생활의 인상, 초기의 조선 생활, 관서 지방의 여행, 관북지방의 여행, 초대 교회의 어려움, 갑신정변에서 청일전쟁까지, 토착교회인 소래교회, 을미사변으로 인한 혼란한 정국, 을미년의 사건들, 아관파천, 믿음의 불길, 민비의 장례식과 독립협회, 평안도와 황해도의 전도여행, 갈등과 세월로 구성되어 있다.

CONTENTS

CHAPTER I

PAGE

First Arrival-First Impressions-The City of Seoul-Korean Houses-Mission Homes-Personnel of Mission in 1888-Beginnings of Work-Difficulties in Attaining

the Language-Korean Religions-Palace Women-First Interview with Palace Women-Entertainment Given in my Honor by President of Foreign Office-The Interdict-Confidence Exhibited by Government in Protestant Missionaries-The “Baby Riots”-Babies Reported to Have Been Eaten at Foreign Legations-Restoring Confidence-The Signal-First Invitation to Palace 1

CHAPTER II

The Palaces-The Stone Dogs-The Fire God’s Defeat-The Summer Pleasure House-Royal Reception Hall-Court Dress of Noblemen-First Impression of the King-Appearance of the Queen-The Queen’s Troubles-The-Queen’s Coup d’État-The Verb Endings-The Queen’s Generosity-Stone Fight-Gifts-The Quaga-Poukhan-Its Impregnability-Picturesque Surroundings of Seoul-Pioneer Work-Progress of Work-The Queen’s Wedding Gift-Our Wedding-Opposition to my Going to the Interior-My Chair-The Chair Coolies 20

CHAPTER III

We Start on our Wedding Journey-Songdo-Guards at our Gates-Crossing the Tai-tong-Difficulties in Finding an Inn-Korean Launderings-An Old Man Seeks to be Rid of Sin-Mob at an Inn-A Ruffian Bursts Open my Door-Fight in the Inn Yard-Pat Defies the Crowd-Convenience of Top-Knots-A Magistrate Refuses to Shelter Us-The “Captain” to the Rescue-Pack-ponies-We Lay a Deep

PAGE

Scheme-Torch Bearers-A Mountain Hamlet-Tiger Traps-Tigers-A Band of Thirty Conspire to Attack us-Guns Used by Native Hunters-A Tiger Story ... 38

CHAPTER IV

Leaving Kangai-We Choose a Short Cut-Much Goitre in the Mountains-A Deserted Village-The Jericho Road-We are Attacked by Robbers-A Struggle in the Inn Yard-Odds too Great-Our Attendants are Seized and Carried Off-The Kind Inn-Keeper-Inopportune Patients-A Race for Life-A City of Refuge-A Beautiful Custom-Safe at Last-The Magistrate Turns Out to be an Old Friend-The Charge to the Hunters 60

CHAPTER V

Our Stay in Wewon-We Give a Dinner-Our Guests-Magistrates Propose that we Travel with a Chain-Gang-Our Trip Down the Yalu-The Rapids-Contrast Between Korean and Chinese Shores-We Enter Weju-The Drunken Magistrate-Presents and Punishments-Unpleasant Experiences with Insincere People-Rice Christians-The

Scheming Colporter-The Men Baptized in Weju-The Lost Passport-Another Audience at the Palace-Queen's Dress and Ornaments-Korean Summer House-The Pocket Dictionary-Our Homes 77

CHAPTER VI

An Audience at the Palace-Dancing Girls-Entertainment Given after the Audience-Printing the Dictionary and Grammar-A Korean in Japan-Fasting to Feast-Death of Mr. Davies-Dr. Heron's Sickness-Mrs. Heron's Midnight Ride-Dr. Heron's Death-Difficulty in Getting a Cemetery Concession-Forced Return to America-Compensations-Chemulpo in Summer-The "Term Question" in China, Korea and Japan-Difficulties in the Work 93

CHAPTER VII

The Mission in 1893-"The Shelter"-Opening of Japanese War-Seoul Populace Panic Stricken-Dr. and Mrs. Hall in Pyeng Yang-Heroic Conduct of Native Christians-Condition of Pyeng Yang after the War-Dr. Hall's Death Preaching the Gospel at the Palace-The Queen Seeks to Strengthen Friendly Relations with Europeans-Her Majesty's Generosity-A Little Child at the Palace-The Slaves of the Ring-A Christmas Tree at the Palace-The Queen's Beneficent Plans-The Post-office Emeute of 1884 A Haunted Palace-The Murder of Kim Oh Kiun .. 106

CHAPTER VIII

Mr. McKenzie-The First Church Built by Natives-Mr. McKenzie's Sickness-His Death-Warning to New Missionaries-The Tonghaks-Mr. Underwood's Trip to Sorai in Summer-Native Churches-Our Use of Helpers-Christians in Seoul Build their Own Church-Epidemic of Cholera-Unhygienic Practices-Unsanitary Condition of City .. 123

CHAPTER IX

Difficulty of Enforcing Quarantine Regulations-Greedy Officials "Eat" Relief Funds-Americans Stand Alone to Face the Foe-The Emergency Cholera Hospital-The Inspection Officers-We Decide to Use the "Shelter"-A Pathetic Case-The Jesus Man-Gratitude of the Koreans-The New Church-The Murder of the Queen-Testimony of Foreigners-The Official Report 136

CHAPTER X

The Palace after the Murder-Panic-Attitude of Foreign Legations-The King's Life in Hourly Danger-Noble Refugees-Americans on Guard-Mistakes of the New

Government-Objectionable Sumptuary Laws-A Plan to Rescue the King-One Night at the Palace-Forcing an Entrance-Our Little Drama-Escape of General Yun 153

CHAPTER XI

Customs Centering around the Top-Knot-Christians Sacrificing Their Top-Knots-A Cruel Blow-Beginning of Christian Work in Koksan-A Pathetic Appeal-People Baptize Themselves-Hard-Hearted Cho-The King's Escape-People Rally Round Him-Two Americans in the Interior-In the Midst of a Mob-Mob Fury-Korea in the Arms of Russia-Celebrating the King's Birthday-Patriotic Hymns-Lord's Prayer in Korean 167

A Korean Christian Starts Work in Haing Ju-Changed Lives of Believers-A Reformed Saloon-Keeper-The Conversion of a Sorceress-Best of Friends-A Pleasant Night on the Water-Evidence of Christian Living-Our Visit in Sorai-A Korean Woman's Work-How a King Acts at Times-Applicants for Baptism-Two Tonghaks-In a Strait betwixt Two-Midnight Alarms-Miss Jacobson's Death . 183

CHAPTER XIII

Our Mission to Japan-Spies-One Korean Summer-The Queen's Funeral-The Procession-The Burial by Starlight-The Independents-The Pusaings-The Independents Crushed 201

CHAPTER XIV

Itineration Incidents-Kai wha-Christian Evidences-Buying Christian Books instead of an Office-Seed Sowing-Moxa's Boy in the Well-Kugungers Again-Pung Chung Pyeng Yang-The Needs of the Women 216

CHAPTER XV

Another Itineration-Christians in Eul Yul-A Ride in an Ox-Cart-Keeping the Cow in the Kitchen-Ox-Carts and Mountain Roads-The Island of White Wing-A Midnight Meeting-Thanksgiving Day in Sorai-The Circular Orders-New Testament Finished-All in the Day's Work-The Korean Noble-Meetings of the Nobility 237

CHAPTER XVI

Furloughs-Chong Dong Church-Romanists in Whang Hai-Missionaries to the Rescue-Romanists Annoy and Hinder the Judge-Results-Interview between Governor and Priest-The Inspector's Report-Women's Work in Hai Ju-Death of Mr. and Mrs. Johnson and Mrs. Miller-The End 254

【음식관련내용】

궁중 생활의 인상

표 1. 외부대신의 접견

Contents			Text
곡류	쌀	rice	With great good feeling, he then changed the day, and I was given carte blanche to invite my friends, and of course asked the ladies of the Methodist mission, as well as our own. Several Korean gentlemen of high rank, including those in connection with the hospital, and others, had also been invited by my host. The ㅍ, for in deference to our foreign custom, one long ㅍ, instead of a number of small ones, had been arranged-was piled high with Korean dainties. Chicken, pheasant and other cold meats. fish, eggs, nuts and fruits prepared in many fanciful ways, Chinese preserved fruits and candies, a guttapercha-like delicacy called "dock, " made of rice and oil pounded well together, an alcoholic native beverage called sül, and champagne and cigars. It is needless to say that we Americans did not partake of these latter additions to the menu.
육류, 생선류, 난류	닭고기	chicken	
	꿩고기	pheasant	
	냉육	cold meats	
	생선	fish	
과일 및 후식	계란	eggs	
	땅콩,	nuts,	
	과일,	fruits,	
	중국산통 조림과일, 사탕, 떡	chinese preserved fruits, candies, dock	
주류	술	sül	
	샴페인	champagne	
지방류	기름	oil	

<표 1>은 저자가 조선 관리의 곡예공연에 초대받아 공연에 참여하였을 때 공연에서 상차림을 묘사하고 있다. 당시의 한국인들이 외국인들의 관습에 따라서 차려놓은 상차림에서 외국인들을 대하는 모습을 엿볼 수 있다.

“그는 아주 좋은 기분으로 날짜를 바꾸었다. 나는 나의 친구의 초대에 백지 위임을 했으며, 나 자신의 선교단 뿐만 아니라 감리교단의 아가씨들과 공연에 함께 갈 것을 승낙받았다. 병원과 관련된 사람들을 포함하여 몇 명의 조선의 고위층 인사들과 다른 사람들도 초대되었다. 외국인들의 관습에 따라서, 여러 개의 작은 상을 놓지 않고 하나의 긴 탁자가 놓였으며, 그 위에는 조선의 진미로 가득 차 있었다. 닭고기, 꿩고기, 냉육(冷肉)과 생선, 계란, 기발한 빵으로 만든 땅콩과 과일, 중국산 통조림 과일과 사탕, 구타페르카(guttapercha)같은 맛을 내는 것으로서 쌀과 기름을 잘 섞어 만든 떡, 조선의 토속 음료수인 술, 그리고 샴페인과 담배가 마련되었다. 우리들이 이 나중에 언급된 음식들을 먹지 못했던 것은 물론이다.”

표 2. 명성황후로부터 하사받은 물품들

Contents			Text
육류 및 생선	꿩 쇠고기 계란 생선	pheasants beef eggs fish	Not many days after this visit to the palace, an official appeared at my home with a number of interesting and beautiful gifts from the queen, including a fine embroidered screen, embroidered pillow, and bed cushions, native silks, linens, cotton materials, fans, pockets and various other articles. Her majesty was extremely generous, and it was nothing unusual for her thus to bestow in most munificent fashion gifts upon the members of our mission whom she had met, and upon the ladies of the legations. Every Korean New Year's day any of us who were in the slightest way connected with the palace or government institutions received many pheasants, bags of nuts, pounds of beef, large fish, hundreds of eggs and pounds of dried persimmons.
견과류	호두	nut	On the royal birthdays, too, dainties were sent to us, and at the beginning of each summer dozens of fans and jars of honey water were presented. This open-handed generosity indicated not only the queen's kind disposition, but the favor with which all Americans were regarded by the Korean authorities, due largely to the favorable impression which Dr. Allen had made, and also perhaps to the fact that we belonged to a large and powerful nation, which had no object in interfering in Eastern politics in any way to the detriment of Korea, and which might become an efficient ally and defender.
과일 및 당류	곶감 꿀	dried persimmons honey	

<표 2>는 저자가 대궐을 방문한 후 명성황후가 감사의 뜻으로 저자 및 선교단과 공사관의 부인들에게 보낸 당시의 조선의 진귀한 선물의 목록과 설명이다. 여기서 명성황후의 관대함과 보답을 알 수 있으며 나아가 조선정부가 미국에 대하는 자세를 알 수 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“대궐을 방문한 이후 얼마 되지 않아서 한 관리가 흥미롭고 아름다운 왕비의 선물을 잔뜩 가지고 나의 집에 나타났다. 그것은 화려한 수를 놓은 병풍, 수놓은 베개, 그리고 침대 베개, 토속 비단, 아마포(亞摩布), 면직물, 부채, 지갑 등 여러 종류의 물품들이었다. 왕비 전하는 아주 관대했으며, 따라서 그가 만났던 우리 선교단과 공사관의 부인들에게 아낌없이 선물해

주는 것은 그에게는 어느 때와 다른 것이 아니었다. 조선의 새해마다 정부 기관이나 왕궁에 조금이라도 관련된 우리 중 몇몇은 꿩, 호두 몇 자루, 쇠고기 몇 파운드, 커다란 생선, 몇 백 개의 계란과 꽃감 몇 파운드를 받았다.

또한 왕족의 생일에는 진미를 우리에게 보냈으며, 해마다 여름이 시작될 때에는 몇 다발의 부채와 꿀 향아리를 선사했다. 이러한 관대함은 왕비의 친절한 성격을 나타내는 것일 뿐만 아니라 조선의 조정이 모든 미국인들에게 주는 호의를 나타내는 것이었다.”

초기의 조선 생활

표 3. 한국 여관의 모습

Contents		Text
겨울채소	winter vegetables	In most of the inns very picturesque tall brass or wooden lamp-stands are seen. They consist of a rod about two and a half feet high, on a good solid base with a little bracket at the top for a saucer of castor oil, and an ox horn hanging below containing the main supply of oil. The lamp or saucer contains a small wick which yields a very tiny light, just enough to emphasize and make visible the darkness. Often these lamps have a special niche, or little cupboard in the wall, where they are enclosed during the day. Nearly always a stout bar crosses the room about a foot from the wall, and three or four feet from the floor, on which garments may be hung, and as commonly there is a wide shelf running around two or three sides of the apartment, very near the roof, on which are sundry household utensils, winter vegetables, very likely piles of yeast cakes for the manufacture of beer, and, in fact, a heterogeneous collection, too numerous and varied to mention. Here lies a dusty old book, there a work basket, and further on the wooden block and clubs used for ironing, a bottle of medicine, a pile of rice bowls, or a box of matches.
막걸리	beer	
누룩	yeast	

<표 3>에는 한국의 여관의 모습을 자세히 묘사하고 있다. 여관에 있는 어둠을 밝히는 등잔불에 대한 설명과 그 외에 방 안의 모습과 잡다한 여러 가지 물건에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“대개의 여관에는 아주 그림 같은 커다란 낫쇠나 나무로 된 등잔불이 보인다. 그것은 약 2.5피트 높이의 장대 꼭대기에 피마자기름의 받침 접시를 위해 작은 까치발을 가진 견고한 받침대가 있으며, 아래는 기름통과 소뿔이 매달려 있다. 등잔 또는 받침 접시에는 아주 희미한 불빛을 내는 작은 심지가 있는데 그것으로도 어두움을 충분히 밝혀 볼 수 있다. 종종 이 등잔을 간수하기 위해 특별한 벽감(壁龕) 또는 작은 찬장을 갖추고 있으며, 낮에는 그곳에 널

는다. 벽면에서 1보쯤 떨어지고 바닥에서 3내지 4피트 떨어진 곳에는 거의 항상 방을 가로지르는 튼튼한 막대가 있고 그 위에는 의복을 걸 수 있도록 되어 있다. 그리고 방의 2내지 3면 둘레 지붕 아주 가까이에는 넓은 선반이 뻗어 나와 있으며, 그 위에는 잡다한 가정용품, 겨울채소, 막걸리를 만드는 데 아주 알맞은 누룩 덩어리들, 그리고 일일이 열거하기에 너무 많고 잡다한 여러 가지의 물건들이 있다. 그것들은 먼지투성이의 고서(古書), 바구니, 그리고 다림질에 사용되는 나무 받침대와 방망이, 약병, 밥그릇 한 벌, 성냥곽 등이다.”

표 4. 한국 장독의 용도

Contents			Text
염(장)류	절인오이	pickles	In most of the inns, tall earthen jars, from two to three, or rarely four feet high, and two or three feet in diameter, in which Ali Baba's cutthroat thieves could easily hide, are ranged along the side of the wall, but more frequently in the courtyard. They contain various kinds of grain, pickles, beer, wine, and there are always several holding kimchi(a sort of sauerkraut), without which they never eat rice.
음료	음료	beer	
	과실주	wine	
채소류	배추	kimchi	
	김치		
양념류	식초	vinegar	

<표 4>에서 저자는 여관에서 본 흙항아리에 대해 설명하였다. 항아리의 크기와 그 항아리를 이용하는 방법에 대해 설명하고 있다. 설명에 의하면 주로 채소류를 절이거나, 식사에서 중요한 김치를 담그는 데 사용함을 설명하였다.

“대개의 여관에는 커다란 흙 항아리가 있는데, 높이가 2~3피트이며 드물게는 4피트짜리도 있다. 직경은 2-3피트가 되어 그 속에서 알리 바바의 흉악한 도둑들도 쉽게 숨을 수 있다. 장독은 담을 따라 놓여있지만 대개는 뜰에 있다. 그들은 그 속에 소금, 절인 오이, 음료, 과실주를 담으며, 항상 몇 개는 잘게 썬 배추에 식초를 쳐서 담근 독일식 사우어크라우트(sauerkraut)를 담은 김치를 담고 있다. 김치 없이 그들은 밥을 먹지 못한다.”

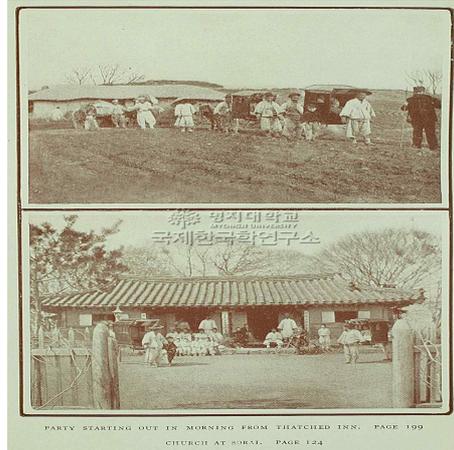


그림 1. 아침에 초가 지붕으로 된 여인숙을 출발하는 무리, SORAI의 교회

표 5. 조선의 설탕 대용 음식

Contents		Text
설탕	sugar	<p>About this stage in our journey our provisions ran very low, and among other things sugar gave out. Natives do not have this article of food, but we were able to get the Korean buckwheat honey, than which I have never tasted any more delicious, and we found that it improved the flavor of the finest tea.</p> <p>Here in these far recesses of the interior, where we were uncertain of the temper of the people, and where many more than doubtful characters were known to be in hiding, the magistrates thought it necessary to send at least one, sometimes two, officials with us.</p>
메밀	buckwheat	
꿀	honey	

<표 5>는 저자가 설탕이 떨어지자 조선의 설탕 대용 음식인 메밀 꿀에 대한 설명과 꿀을 이용하였을 때 이 차의 맛을 증진시킨다는 설명도 하고 있다.

“이즈음에서 우리의 양식은 거의 떨어졌다. 제일 먼저 설탕이 떨어졌다. 조선 사람들은 설탕을 갖고 있지 않았으나 메밀 꿀을 얻을 수 있었다. 그것은 이제까지 내가 결코 맛보지 못했던 아주 좋은 것이었으며, 우리는 그것이 가장 훌륭한 차의 맛을 증진시킨다는 것을 알았다. 우리가 사람들의 성격도 확실히 모르고 또 더욱 미심쩍은 많은 사람들이 숨어있다고 알려진 내국의 오지(奧地)로 여행해야 하기 때문에 현감은 우리와 함께 최소한 한두 명의 관리를 딸려 보내야 한다고 생각했다.”

3. 관서지방의 여행

표 6. 관서지방 감사의 선물

Contents			Text
당류	설탕에 절인	candied	The magistrate sent a number of presents to us ere we left-a box of cigars, though we were not smokers, another of candied Chinese ginger, honey, flour, beef, vinegar and potatoes. These were articles which they found by diligent inquiry from our attendants that we were fond of. They scoured the country for potatoes, though except in the mountains, where rice will not grow, few Koreans cultivate or eat them.
	생강	chinese ginger	
	벌꿀	honey	
곡류	밀가루	flour	
육류	쇠고기	beef	
채소류	토마토	potatoes	
양념류	식초	vinegar	

<표 6>에서 저자는 관서지방을 떠나기 전에 감사로부터 건네받은 선물을 나열하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“감사는 우리가 떠나기 전에 많은 선물을 보내 왔는데, 우리가 담배는 못 피우지만 담배 한 상자, 청국의 설탕에 절인 생강, 벌꿀, 밀가루, 쇠고기, 식초와 토마토였다. 이러한 것들은 우리의 수행원에게 우리가 좋아하는 것이 무엇인가를 정성스레 물어서 보낸 물품들이었다. 그들은 토마토를 구하기 위해서 조선을 샅샅이 뒤졌다. 벼가 자라지 않는 산악 지대를 제외하고 조선 사람들은 토마토를 거의 재배하거나 먹지 않기 때문이다.”

4. 관북지방의 여행

표 7. 관북지방 위원마을에서의 만찬

Contents			Text
생선류	생선	fish	Before leaving Wewon we gave a dinner to the magistrate in order to gratify his curiosity and that of his friends. We wished to show in some way our appreciation of his kindness and hospitality, and Mr. Underwood, who had considerable experience and much skill in camp and bachelor cooking, undertook, in the face of some odds, to manage the matter; and we found our ingenuity well taxed in evolving a feast from the now scanty remnants of our larder and the few obtainable native articles out of which a foreign meal could be manufactured. However, we prided ourselves that we did
과일류 및 채소류	사과소스	apple sauce	
	마멀레이드	marmalade	
	딸기	berries	
	토마토	potatoes	
	밤	chestnuts	
	양파	onions	

당류	설탕 벌꿀	sugar honey	quite well, with some six courses, including soup, fish, a bewitching little roast pig, well decorated with wreaths and berries, served with apple sauce and stuffed with potatoes, chestnuts and onions. Our dessert, marmalade spread on crackers, was sufficiently light to please the most æsthetic, and we introduced a novelty, coffee sweetened with honey, never whispering that our sugar was gone. The magistrate came with a huge crowd of retainers, who filled our tiny room and flowed over into the kitchen, peered into and fingered everything, and nearly wrecked the courses, which our overtried servant was attempting under many difficulties to serve.
음식 및 음료	수프 커피	soup coffee	

표 7.에서 저자는 관북지방의 위원 마을을 떠나기 전에 현감의 호기심을 만족시키기 위해 저녁식사에 초대받았을 때 대접받은 만찬 서양식 음식들과 후식을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“위원을 떠나기 전에 우리는 현감의 호기심과 그의 친구들의 호기심을 만족시키기 위해 그들을 저녁 식사에 초대했다. 우리는 어떻게 해서든 그의 친절과 호의에 감사하고 싶었는데, 야영지에서의 경험이 많고 상당히 익숙했던 언더우드 씨와 총각 요리사가 약간 이상하지만 그 일을 그럭저럭 수행했다. 조금 남은 저장 식품과 외국인이 만들 수 없는 조선 식료품 중 얻을 수 있는 몇 가지를 가지고 향연을 벌이는 것이 우리의 재주로는 아주 무리라는 것을 알았다. 그러나 우리는 6단계로 아주 훌륭히 해냈다고 자부했다. 그것은 수프, 생선, 그리고 꽃과 딸기로 장식하고 사과소스를 가미하고 토마토, 밤, 양파로 속을 채운 매혹적인 작은 구운 돼지를 포함하고 있었다. 크래커에 마멀레이드를 얹은 후식(後食)은 최고의 심미안(審美眼)에게도 단연 만족을 줄 수 있을 만한 것이었으며 색다른 커피를 소개했다. 우리는 설탕이 떨어졌다고 속삭이지 않고 커피에 벌꿀로 향기를 돋구었던 것이다. 현감이 많은 수행원들과 함께 와서 작은 방을 가득 채우고도 부엌까지 넘쳐흘렀다. 그들은 모든 것을 자세히 보고 만지작거리므로써 하인들이 많은 어려움 속에서도 봉사하는 진행 과정을 엉망으로 만들었다.”

표 8. 한국의 음료

Contents		Text
차	tea	Drunkenness is, I am sorry to say, very common in Korea. The people do not, as in Japan and China, raise tea, and even the wealthiest have apparently only recently learned the use of either tea or coffee, which the common people are far too poor to buy. Milk, strange to say, they have never used, and they are therefore without a harmless beverage which they can
커피	coffee	
우유	milk	
음료수	beverage	
술	alcoholic	
	drinks	

offer their friends on convivial occasions. As it is, they resort only too generally to wines and some very strong alcoholic drinks, which they make themselves.

<표 8>는 저자가 본 조선인의 술주정과 한국의 주된 음료에 대해 서술한다. 여기에서 한국인들은 우유를 마시지 않고 무해한 음료수가 없으며, 술에 의존하는 경우가 많음을 나타내고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“말하기는 유감스럽지만 조선에는 술주정이 흔히 있다. 조선 사람들은 일본이나 청국에서처럼 차를 재배하지 않으며, 가장 부유한 사람조차도 최근에야 비로소 차나 커피의 사용법을 알게 되었으며 평민들은 너무 가난해서 차를 살 수가 없는 것이다. 이상하게도 그들은 결코 우유를 마시지 않으므로 연회를 벌이는 경우 손님들에게 제공할 수 있는 무해한 음료수가 없다. 그리하여 그들은 일반적으로 술에만 의존하며, 어떤 사람은 지나치게 술을 마셔서 술에 빠져 버린다.”

5. 초대 교회의 어려움

표 9. 잘 먹기 위해 굶는 조선 사람들의 모습

Contents		Text
	rice	Now, when Koreans attend a feast, they expect to finish an incredible amount of food on the spot(nor is it altogether unusual, in addition, to carry away as much in their sleeves and hands as strength will permit). Sometimes they fast for several days previous in order to do full justice to the entertainment, and generally, I believe, quantity is considered of far more import than quality. Not so with the Japanese, among whom our teacher visited. If his word was to be believed, they had developed the æsthetic idea quite to the other extreme, and provided a few tiny cups and dishes of supposedly delicate and rare viands for their guests. So on this occasion to which I refer, it was almost pathetic, the poor Korean fasting to feast, with visions of quarts of rice and vermicelli soup, pounds of hot rice bread, nuts, fruits, fresh, dried and candied; meats with plenty of hot sauce, “kimchi, ” or sauerkraut, etc., etc. Alack the day!
	vermicelli	
쌀밥	soup	
국수	rice bread	
떡	nuts	
땅콩	fruits, fresh,	
신선한 과일,	dried and	
건조시켜 설탕에	candied	
절인 과일	meats with	
뜨거운 소스를	plenty of hot	
얹은 고기	sauce	
김치	kimchi	

<표 8>은 향연에 참석하여 음식을 먹기 위해 며칠 전부터 굶는 모습이 저자에게는 음식의 양보다 질이 더 중요하게 보였다. 조선 사람들이 기대하는 잔치의 음식을 설명하여 당시

에 그들이 즐겼던 잔치 음식에 대해 알 수 있다.

“조선 사람들은 향연에 참석하여 그 엄청난 음식을 다 먹어 치우는 것을 당연한 일로 생각한다. 그들의 옷소매나 손이 허락하는 한 그 안에 넣어 가져가는 것도 이상한 일이 아니다. 때때로 그들은 초대의 진가를 완전히 올바르게 발휘하기 위해서 며칠 전부터 굶으며, 내가 생각하기에는 일반적으로 양이 질보다 훨씬 더 중요한 것으로 생각된다.

가연은 조선 사람은 쌀밥과 가는 국수, 쌀로 만든 뜨거운 떡, 땅콩, 신선한 과일과 건조시켜 설탕에 절인 과일, 뜨거운 소스를 얹은 고기, [김치] 등이 있는 잔치를 기대하며 굶었던 것이다.“

6. 갑신정변에서 청일전쟁까지(1884-1894)

표 10. 왕비의 선물

Contents			Text
육류, 난류, 생선류	꿩	pheasants	On Christmas day her majesty sent a beautiful sedan chair, which had been her own, covered with blue velvet and lined with Chinese brocaded silk, and with it any number of screens, mats, rolls of cloth and interesting and curious articles of Korean manufacture, with great quantities of eggs, pheasants, fish, nuts and dates, and on the Korean New Year's day five hundred yen, which the queen requested me to use in the purchase of pearls, or something similar, for myself, and a gift as well for my little son. Both the king and queen have always shown a passionate fondness for children. Only a few months ago the king spent nearly four hundred thousand dollars on sorcerers and temples in trying to mollify the smallpox god, which had attacked the youngest son, a boy of about six. So no wonder they were kind to the small American. The queen ordered nuts and candies brought in, and insisted on his eating them and there, although, knowing that it was bad form in the eyes of Koreans as well as of foreigners to eat in the royal presence, and fearing for his health as well(for he had never as yet eaten nuts), I begged her majesty to allow this treat to be postponed. His looks and actions were praised far beyond their deserts, and every expression noted and remarked upon. The queen drew the child to her side in a motherly fashion, placing her hand on his forehead, remarked anxiously that it was too hot.
	계란	eggs	
	생선	fish	
견과류, 과실류	호두	nuts	
	대추	dates	
당류	사탕	candies	

<표 10>에서는 크리스마스에 왕비가 저자의 저자와 아이에게 선물을 보낸 것에 대한 설명이 있으며, 어린아이를 귀여워하는 왕과 왕비의 모습에서 그들의 인정을 느낄 수 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“크리스마스에 왕비 전하는 나에게 아름다운 가마를 보냈다. 그것은 왕비의 것이었는데, 파란 벨벳으로 덮여있었고 청국의 아름다운 무늬의 비단으로 안을 댄 것으로 그 속에는 칸막이, 돛자리, 옷감, 두루마기와 조선에서 만든 여러 가지 흥미 있고 호기심 나는 것과 더불어 계란, 꿩, 생선, 호두, 대추가 들어있었다. 그리고 정월 초하루에도 그가 나에게 진주를 구입하는데 쓰라고 했던 500원과 함께 나와 나의 작은 아들을 위한 선물을 보냈다.

왕과 왕비는 항상 어린 아이를 무척 귀여워했다. 불과 몇 달 전에 왕은 약 여섯 살 된 그의 막내아들을 공격했던 역신(驛神) 마마를 달래기 위해 무당과 절에 거의 40만 달러를 썼다. 따라서 그들이 작은 미국의 꼬마에 대해 그렇게 친절한 것도 놀라운 일이 아니었다. 왕비는 호두와 사탕을 가져오게 해서, 바로 그 자리에서 그에게 먹이라고 강권했다. 물론 왕 앞에서 무엇을 먹는 것은 조선인들이 보기에나 외국인들이 보기에 좋은 모양이 아니었으며 또 나의 아들은 그때까지 호두를 먹어 본 일이 없었기 때문에 그의 건강도 염려되었으므로 나는 왕비전하께 그러한 특별대우를 다음으로 미루어 줄 것을 요청했다. 아들의 모습과 행동은 분에 넘치는 칭찬을 받았으며, 모든 표현이 주목과 관찰의 대상이 되었다. 왕비는 어머니 같이 아기를 그의 옆으로 끌어당겨 이마에 손을 얹어 보고는 이마가 너무 뜨겁다고 걱정스레 말했다.“

표 11. 콜레라

Contents			Text
곡류	빵 밥	bread rice	Every imaginable practice which comes under the definition of unhygienic or unsanitary is common. Even young children in arms eat raw and green cucumbers, unpeeled, acrid berries and heavy soggy hot bread. They bolt quantities of hot or cold rice, with a tough, indigestible cabbage, washed in ditch water, prepared with turnips and flavored with salt and red pepper. Green fruit of every kind is eaten with perfect recklessness of all the laws of nature, and with impunity (and I must say, an average immunity from disastrous consequence) which makes a Westerner stand aghast. Any of us would surely die promptly and deservedly if we presumed to venture onetenth of the impertinences and liberties with Dame Nature which a Korean smilingly and unconcernedly takes for granted as his common right.
채소 및 과일류	오이 딸기 김치 배추 무	cucumbers berries indigestible cabbage cabbage turnips	
양념류	소금 고춧가루	salt red pepper	

<표 11>는 조선의 비위생적인 환경과 식생활로 인하여 콜레라와 다른 전염병의 위험에 노출되어 있는 조선의 모습을 보여주고 있다. 저자는 날 것을 먹고, 도랑에 씻은 음식을 먹으며, 자연의 법칙을 거스르는 모습에 놀라고 있다.

“비위생적이라든가 불결하다든가 하는 정의(定義)에 속하는 모든 상상 가능한 모습들이 널리 퍼져 있다. 아직 견지 못하는 어린아이조차 날것의 푸른 오이와 껍질이 벗겨지지 않은 썩은 딸기, 그리고 물렁물렁하고도 뜨거운 빵을 먹는다. 그들은 뜨겁거나 차가운 밥에 거칠고 소화가 잘 안되는 김치를 급하게 먹으며, 배추는 도랑물에 씻어 무와 함께 소금과 고춧가루로 맛을 낸다. 모든 종류의 녹색 수확물을 자연의 법칙을 완전히 무시한 채 먹음으로써 서구인들을 깜짝 놀라게 한다.”

7. 믿음의 불길

표 12. 여성들의 활약과 조선 양반 집의 식사 시간

Contents			Text
난류	달걀	eggs	When we arrived at Sorai I found the Christian women all gathered to meet me in the house of one whom I had known before in Seoul. They offered refreshments of their best, persimmons, pears, chestnuts and eggs, and expressed their pleasure over our coming in the most cordial and heart-warming way. Most of them I had never seen before, but we seemed to love each other at first sight, for the bond in Christ is a very strong one.
견과류	땅콩	chestnuts	Korean gentleman's guest house is always well filled at meal time) was in itself no light matter. The rice comes in very rough, only partly husked, and must be pounded a long while in a great wooden vessel, with a heavy club, larger at either end, which is almost all that a woman can lift(a fine exercise for athletic women's clubs). Water is usually brought in on the head from quite a distance, brass bowls and spoons kept bright, garments must be washed and smoothed, with what pains I have already described, animals cared for fires made.
과일 및 후식	감 배 다과	persimmons pears refreshments	But the country women work in the fields, too, helping to sow the cotton, tobacco, rice and barley. In the fall they make their kimchi for the whole year.

<표 12>는 저자가 소래에 도착했을 때 기독교를 믿는 여인들이 저자를 대접하는 모습과 조선 양반집의 식사 시간 모습을 설명하고 있다. 또한 목화씨를 뿌리는 시골 아낙네들의 모습과 김장을 하는 여성들의 모습을 설명하고 있다.

“우리가 소래에 도착했을 때, 기독교를 믿는 모든 여인들이 나를 만나기 위해 전에 내가 서울에서 알고 있었던 사람의 집에 모였다는 것을 알았다. 그들은 감, 배, 땅콩, 달걀 등 정성이 담긴 다과를 내놓았으며, 가장 친절하고도 온정 어린 방법으로 우리가 온 것에 대한 기쁨을 표현했다. 그들 중 대부분이 내가 전에 보지 못했던 사람들이었으나, 그리스도 안에서의 결속은 매우 강력한 것이기 때문에 우리들은 첫눈에 서로를 사랑하고 있다는 것을 알았다.

조선의 양반 집은 항상 식사시간이면 많은 손님으로 붐볐다. 쌀은 완전히 정미되지 않은 채로 반만 껍질이 벗겨 나오기 때문에 커다란 절구에 넣고 무거운 공이로 오랜 시간 빻아야

한다. 방망이는 한쪽 끝이 더 크며, 여성 혼자서 들 수 있는 것이다. 그것은 여성의 곤봉 운동에는 아주 좋은 운동이 될 것이다. 물을 멀리에서 머리에 이고 날라 왔으며, 낫쇠 그릇과 수저의 윤기를 내야하며, 의복을 빨고 다려야 한다. 그것은 내가 이미 언급했듯이 아주 힘든 것이다. 계다가 가축을 돌보고 불도 피운다.

시골의 아낙네들은 들에 나가 목화씨를 뿌리고 담배와 쌀과 보리 가꾸기를 돕는다.

또 가을에는 그 해에 먹을 김치를 담근다.“

【참고문헌】

L.H. 언더우드 저, 신복룡, 최수근 역, 『상투의 나라』. 집문당, 1998.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Korea in transition

【정의】

이 글의 저자인 게일(James Scanth Gale : 奇一)은 1863년 캐나다의 온타리오주에서 태어났다. 게일의 아버지는 장로교회 장로였으며, 게일 역시 토론토 대학에서 신학(神學)을 공부하였다. 그는 당시 부흥 전도사 무디(Dwight L. Moody)에게서 깊은 감명을 받고 선교 사업에 관심을 가졌다.

게일은 1888년에 대학을 졸업하고 한국 부산에 상륙하였다. 1889년부터 해주(海州) 일대에서 선교 활동을 하면서 이창직(李昌植)을 만나 한국의 문화를 배워 서울로 돌아왔다. 1890년에는 성서공회 전임 번역위원으로 3년간 활동하며 문서 종교의 기틀을 잡았다.

이후 그는 서울, 송도, 평양, 의주, 봉천, 동만주 고려촌(高麗村), 함흥, 원산 등을 돌며 순회 설교를 했고, 결혼 후 원산에 정착했다. 그는 성서뿐만 아니라 [天路歷程](The Pilgrim's Progress), [사과지남](辭課指南) 등을 번역하여 출판하였으며, [韓英大辭典](A Korean English Dictionary)을 편찬하여 우리나라 어문학사에 중요한 인물이 되었다. 안식년을 맞이하여 귀국한 게일은 목사 안수를 받고, 한국에 다시 입국하여 서울에서 1900년에는 연못골교회(蓮洞教會)에서 목회하면서 1901년에 연동(蓮洞) 여학교(지금의 眞信女中敎의 前身)와 예수교 중학교(지금의 敎新中高等學敎의 前身)를 설립하였다. 1928년에 은퇴할 때까지 그는 연못골교회, 평양 신학교, 피어선 성서학원에서 강의와 설교를 했으며, 왕립아시아학회 한국지부(Royal Asiatic Society, Korea Branch)의 간사로 활약하였다.

그의 저서로서는 본서 이외에 [조선의 풍물](Korean Sketch), [선구자](The Van-guard), [한양지(誌)], [한국 결혼고(考)], [금강산지(誌)], [한국풍속지] 등을 편찬하였으며, 그 밖에 몇 편의 논문을 집필했다.

이 책은 선교사인 게일이 체험하고 기록한 것으로, 기독교가 한국의 근대화 과정에서 미친 영향에 대해서 보여주고 있다는 점에 의의가 있다. 이 책의 내용은 지리와 민족, 조선의 현재 상황, 한국인의 신앙, 사회 생활과 풍습, 특별한 은총, 선교사들의 전교 방법, 조선의 응답, 조선의 미래가 있다. 이 책의 분량은 1책 270페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용으로는 한국에서 재배되는 곡물과 과일, 한국의 음식에 대한 설명이 나타나있다. 지리와 민족에서 조선의 곡물, 조선의 과일, 조선인에게서 풍기는 국민적 냄새, 조선의 음식, 조선의 제사 모습, 조선 여성의 생활 모습, 조선 사회의 정신에 설명이 있다. 음식은 쌀, 콩, 편두, 보리, 수수, 참깨, 배, 복숭아, 사과, 대추, 감, 쌀밥, 생선, 김치, 마늘, 양파, 양배추, 소금, 설탕, 벌꿀, 후추, 고추, 칠레 소스, 칠레 간장, 오이, 간장, 배추김치, 야

채국, 야채, 대추, 밤, 호도, 떡, 고기, 만두, 꿀과자, 기름부침개, 밥, 술, 기러기, 메추리, 꿩, 닭 등이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Korea in transition
저자: James Scarth Gale
발행사항: New York, Young people's missionary movement of the United States and Canada, 1909
형태사항: xi, 270 p., 21 pl., 20 cm
분류기호: 조선총독부양서분류표, K-50
주제명: Missions Korea Korea Description and travel
소장처: 국립도서관 디지털열람실, 보존용 자료

이 책의 저자는 James Scarth Gale이며, New York, Young people's missionary movement of the United States and Canada에서 1909년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립도서관 디지털열람실, 보존용 자료로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 지리와 민족, 조선의 현재 상황, 한국인의 현재 상황, 한국인의 신앙, 사회 생활과 풍습, 특별한 은총, 선교사들의 전교 방법, 조선의 응답, 조선의 미래로 총 8개의 장으로 구성되어 있다.

Editorial Statement

Preface

I The Land and the People

II The Nation's Present Situation

III The Beliefs of the People

IV Social Life and Customs

V Special Providences

VI Pioneer Methods of Missionaries

VII The Response of Korea

VIII Growth, Present Condition, and Outlook

APPENDIXES

Index

【음식관련내용】

지리와 민족

표 1. 조선의 곡물

Contents		Text
	rice	Grains No grain in the Western world stands out preeminently over all others as does rice. Wheat and corn have to do with huge monopolies, and are kings in finance, but rice is the imperial majesty of the cereal world. It is the prettiest grain grown. More people eat rice and flourish on it than on any other grain. Korea is a land of rice. There are beans, and lentils, and barley, and millet, and sesamum, and what not, but these are unseen and unmentioned in the glory of rice. In years when rains are favorable, waving paddy-fields speak the praises of the land all the way from Fusan to the Yalu and the Tumen
쌀	beans	
콩	lentils	
편두	barley	
보리	millet	
수수	sesamu	
참깨	m	

<표 1>에서 저자는 한국의 쌀에 대한 상세한 설명과 그 외에 한국의 곡물에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“서양의 어떤 곡물도 쌀처럼 끈질기게 끝까지 버티지 못한다. 밀과 옥수수는 거대한 독점과 관계가 있고 자금 조달의 왕이지만, 쌀은 곡물 세계의 제왕이다. 그것은 가장 아름답게 자라는 곡물이다. 많은 사람들이 쌀을 먹으며, 어느 다른 곡물보다 그것을 먹어야 튼튼해진다. 조선은 쌀의 나라이다. 콩, 편두(扁豆), 보리, 수수, 참깨 그리고 그 밖의 여러 것들이 있지만 이들은 쌀의 영광에 가려 보이지도 않고 주목을 끌지도 못한다. 비가 적당히 내리고 세월이 흐르면 이삭이 출렁이는 논은 부산에서 압록강과 두만강에 이르는 모든 토지를 찬양한다.”

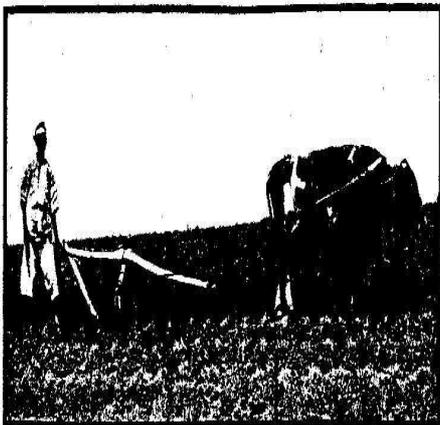


그림 1. 쟁기질



그림 2. 톱질

표 2. 조선의 과일

Contents		Text
배	pears	Fruits grow well in Korea, coarse pears, hard peaches, wild apples, tasteless dates. But every fruit failure is atoned for in the glorious autumn of persimmons. "Korean persimmons are the finest fruit in the world, " would be the verdict of many who have had the widest experience and the longest time to judge.
복숭아	peaches	
사과	apples	
대추	dates	
감	persimmons	

<표 2>에서 저자는 조선의 과일들에 대해 설명하고 있다. 한국의 감은 풍성하게 열리기 때문에 다른 과일들의 흉작을 보상하죠, 세계에서 가장 훌륭한 과일이라고 설명한다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“한국에는 결이 거친 배, 딱딱한 복숭아, 자연 그대로 자라는 사과 그리고 무미건조한 대추와 같은 과일들이 잘 자란다. 그러나 모든 과일의 흉작은 감이 풍성하게 열리는 가을에 보상된다. [한국의 감은 세계에서 가장 훌륭한 과일]이라는 것이 가장 폭넓은 경험과 가장 오랫동안 판단해 온 많은 사람들의 의견일 것이다.”

표 3. 조선인에게서 풍기는 국민적인 냄새

Contents			Text
곡류	쌀밥	rice	National odors As each nation has its peculiar cut of dress, so each has its national odors apart from race odor. Esson Third says: “The Korean gentleman carries about with him two odors that are specially noticeable to a newcomer. I once made a journey with a Western friend who had a somewhat highly keyed sense of smell, and I remember his stopping short on the road as we walked along, tapping me on the arm and with a long sniff saying: ‘There it is again.’ ‘What is it?’ I asked. ‘That peculiar smell, ’ said he.
생선류	생선	fish	
채소류	김치	Korean pickle	I sniffed long and hard but there was nothing but the fresh morning breeze, and the delightful odors of hill and field. ‘I’ve smelt it before, ’ said he, ‘and I’ll tell you later when I smell it again.’ He tracked that odor for two days, and then we discovered that it came from the black lacquer hat. The odor of lacquer is one of Korea’s national smells. The second smell is due to a mixture of garlic, onions, cabbage, salt, fish, and other ingredients, that make up the Korean pickle so greatly enjoyed with their rice. This odor clings like that of Limburger cheese, and follows the native to church and into all the other walks of life.”
	마늘	garlic	
	양파	onions	
	양배추	cabbag e	
양념류	소금	salt	

<표 3>은 조선 국민에게서 나는 특유의 냄새에 대해서 설명하고 있다. 에슨 3세가 말하기를 조선 사람들에게서는 검은 옷을 칠한 모자에서 나는 옷 냄새와 김치에 들어가는 양념의 냄새가 난다고 설명하였다.

“두 번째 냄새는 마늘, 양파, 양배추, 소금, 생선 그리고 다른 성분들의 혼합물에서 나는 냄새이다. 그 혼합물은 한국인이 쌀밥과 함께 대단히 즐기는 절인 김치이다. 이 냄새는 림버거(Limburger) 치즈 냄새처럼 몸에 항상 배어 있어, 원주민이 교회나 그 밖의 생활의 어느 다른 분야를 가든 항상 그를 따라다닌다.”

표 4. 조선의 음식

Contents		Text	
식재료	설탕	sugar	Food The Korean is a stranger to sweets, and no sugar-sticks ever tempted the children of his land. Honey is used in small quantities, but chocolate creams, and fudge, and sweet sodas through a straw, and ices, he never dreamed of even in connection with Nirvana. In place of these his delights have been of the salt and peppery kind. He has chilli sauce and chilli soy, salt and red peppers mixed in pickle, and greens and soup. The average foreigner who tries Korean food is compelled at short intervals, to open his mouth, draw in cool breaths, and fan wildly. The tears in his eyes and his general look of agony would lead one to infer that he had been dining off live coals instead of plain rice and cabbage pickle, and soup and beans and soy. This is the Korean average meal every day and all the year round. They are not great meat eaters, rice, beans, and cabbage taking the place of meat, potatoes, and bread. It is a very monotonous fare, and yet men are strong in the strength of it and can work like horses and carry enormous loads.
	벌꿀	Honey	
	소금	salt	
	후추	peppery	
	고추	red peppers	
	칠레 소스	chilli sauce	
	칠레 간장	chilli soy	
	오이	pickle	
	간장	soy	
	콩	beans	
음식	야채국	greens and soup	
	국	soup	
	쌀밥	rice	
	배추김치	cabbage pickle	

<표 4>에서 저자는 한국의 음식에 대해 설명하고 있다. 단것보다 소금과 후추, 고추와 같은 조미료의 이용이 많다고 표현하고 있으며, 그들의 일반적인 식사에 대해서 설명하고 있다. 조선인들은 단조로운 음식을 먹지만 그것을 먹고 힘을 잘 쓴다고 설명하였다. 그 내용은 다음과 같다.

“한국인은 단것에 낫설다. 그래서 네모난 설탕이 이 나라의 어린이들을 유혹해 본 적은 결코 없었다. 벌꿀은 드물게 사용된다. 한국인은 초콜릿, 크림, 퍼지, 스트로를 통한 단 소다 그리고 아이스크림을 열반(涅槃)과 연결 지어 꿈꾸어 본 적은 결코 없었다. 이들 대신에 한국인이 즐기는 것은 소금과 후추 종류이다. 한국인은 고추의 일종인 칠레 소스와 칠레 간장, 오이에 혼합되어있는 소금과 붉은 후추 그리고 야채 국을 즐긴다. 이 나라의 음식을 먹으려고 노력하는 일반 외국인은 짧은 시간 내에 음식을 먹은 다음 그의 입을 벌려 찬 공기를 들이마시고 난폭하게 부채질을 한다. 그의 눈에 고인 눈물과 일반적으로 괴로워하는 모습을 보면 그가 담백한 쌀밥과 배추김치와 국과 콩과 간장 대신에 타고 있는 숯불을 먹었나 하는 생각이 들 정도이다. 이것이 한국인이 매일, 그리고 1년 내내 먹는 일반적인 식사이다. 한국인은 육식가가 아니다. 그들은 고기와 감자와 빵 대신에 쌀밥과 콩과 배추를 즐겨 먹는다. 그것은 매우 단조로운 음식물이지만 그들은 그것을 먹고 힘을 얻어 말처럼 일하고 대단히 무거

은 짐을 운반할 수 있다.”

표 5. 조선의 제사 모습

Contents		Text
과실류 및 견과류	대추	dates
	밤	chestnuts
	호도	walnuts
	감	persimmons
음식		rice
	밥	bread
	떡	beef
	고기	Irish stew
	만두	honey
	꿀과자	cakes
	기름부침개	oil candy

<표 5>는 조선의 제사 모습을 묘사하고 있다. 3년 동안 초하루와 보름에 빈소 앞에 바치는 음식을 설명하고 있다. 여성을 ‘비천한 영혼’이라고 표현하며 참여하지 못한다고 설명하고 있어 당시 여성에 대한 대우를 알 수 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“3년 동안에 걸쳐 초하루와 보름이 되면 가장은 밥, 떡, 고기, 만두, 대추, 밤, 호도, 감, 꿀 과자, 기름부침개와 같은 음식물 등을 빈소의 제대 앞에 바친다. 이때쯤 남자의 영혼이 천국으로부터 내려와 그 향기로움을 마시고 난 뒤 다시 되돌아간다. 비천하고 보잘 것 없는 여자의 영혼은 거기에 참여하지 못한다. 3개월 동안 계속 비탄의 슬픔 소리가 난 뒤 침묵의 제의(祭儀)가 이어진다. 그러한 장면은 한밤중이나 새벽녘에 번번이 볼 수 있다. 3년 동안 그 제대(祭臺)에 상식을 올리고 나면, 위패를 사당으로 옮김과 동시에 상례가 끝나게 된다. 한 사당에는 동시에 3애만을 모실 수 있기 때문에 새로운 제위(祭位)가 나타나면 증조 할아버지의 위패를 꺼내어 매장하게 된다.”

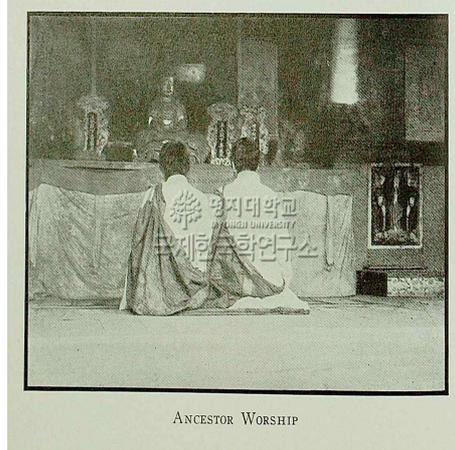


그림 3. 조상에 대한 제사

표 6. 조선 여성의 생활

Contents		Text
밥	meal	<p>“Before Christ came into our home, ” said one of our native Christian women, “I never knew what it was to eat a meal in the same room with my husband. His meals were served to him in the sarang(reception room), while I had mine on the earth floor of the kitchen. He always spoke to me in the lowest grade of servant talk and often called me by insulting names. Sometimes when he was angry or drunk, he used to beat me, and my life was as miserable as that of most all the heathen Korean women. But now that Christ has come into our hearts, everything is changed. My husband has not struck me once since he became a Christian. We have our meals and prayers together in the sarang, and now he always speaks kindly to me, addressing me as an equal. The past life was a bad dream; the present is a foretaste of heaven. We did not know what love was until Christ came into our home to teach us.” -George Heber Fones</p>
식사	meals	
술	drunk	

<표 6>에서는 한 여성의 이야기를 소개하고 있다. 남편과 같은 방에서 밥도 먹지 못하고, 하대하는 모습이 그려져 당시의 조선의 남성과 여성의 사회적인 위치를 알 수 있다. 그러나 서양 선교사들에 의해 그 위치가 점점 허물어짐을 설명하고 있다.

내가 아는 한 한국 여성은 다음과 같이 말했다. 「내가 예수를 믿기 전까지만 해도 남편과 같은 방에서 밥을 먹는다는 것은 알지도 못했지요. 남편은 사랑채에서 식사를 했고, 나는 부엌 바닥에서 먹었으니까요. 그는 하인들 사이에서나 오고 가는 말투로 내게 말했으며 모욕적인 이름으로 부르는 일이 흔했습니다. 화가 나거나 술이 취하면 두들겨 패는 것이 일쑤여서 그리스도를 믿지 않는 염업집 아낙네와 마찬가지로 비참한 것이었습니다. 그러나 그리스도를 내 마음속에 받아들인 후 모든 것이 바뀌었습니다. 남편이 예수를 믿은 후에는 저를 때리는

일도 없어요. 우리는 사랑채에서 함께 식사하고 함께 기도하며, 내게 대한 말씨도 친절해졌고, 서로 대등한 위치에서 대화를 나눕니다. 지난날은 참으로 악몽 같았어요. 오늘날에는 하늘나라에서 사는 맛이요. 그리스도가 우리 집에 와서 우리를 가르쳐 주기 이전까지만 해도 우리는 사랑이 무엇인지를 몰랐습니다.]

- 존스(G. H. Jones)“

표 7. 조선 사회의 정신

Contents		Text
기러기	wild geese	“In the late autumn a peasant caught two wild geese, clipped their wings, and gave them to me. I kept them in the court, where the steward looked after them. One day he came to me and said, ‘These birds are better-flavored than quail or pheasant; I advise your excellency to kill and eat.’ ‘Kill and eat? Out on you, man, ’ said I, ‘Have you never noticed wild geese, how they fly, for example? They preserve the strictest ye(ceremony, order); when they mate there is no disorder or impropriety, they understand eui(what is right); in their migrations they follow the warmth of the sun, they have chi(wisdom); though they come and go you can al-ways count on their passing at the right time, that is shin(keeping faith); they never make war on other creatures with bill or claw, that borders on in(love). It is a bird of the sacred classics, and would never do to make soup of like chicken or quail.”
메추리	quail	
꿩	pheasant	
닭	chicken	

<표 7>는 오상인의 인의예지신에 관한 예로 150년 전에 북방 지방의 어떤 통치자가 쓴 글에 대해 이야기하고 있다.

“늦은 가을에 한 농부가 날개가 짧게 잘린 기러기 두 마리를 잡아서 내게 가져왔다. 나는 그것을 관가에 두고 청지기로 하여금 돌보게 했다. 어느 날 청지기가 와서 하는 말이 기러기 고기는 메추리나 꿩고기보다 맛있으므로 안사람에게 잡아먹자고 했다는 것이다.

[잡아먹어? 이 사람아, 그런 소리 말게. 자네는 기러기가 어떻게 나는지 본 적도 없나?]하고 내가 말했다.

[기러기는 곧음이 있으니 바로 예(禮)인 것이요, 짝을 지을 때 불결함이나 부정함이 없으니 의(義)를 알고 있으며, 이동할 때는 햇빛을 따라가니 지혜가 있음이요, 그들은 오고 가는 것이 일정하여 꼭 그때가 되면 사람들이 그것을 헤아려 알 수 있는 것이며, 다른 날짐승들과 부리나 발톱을 세워 싸우는 적이 없는 즉 그것은 인(仁)과 같은 것일세. 참으로 존경할 만한 조류이니 행여 닭이나 메추리처럼 잡아먹지 않도록 하게나.] 라고 내가 말했다.“

【참고문헌】

J.S.게일 저, 신복룡 역, 『전환기의 조선』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Corea, or, Cho-sen, the land of the morning calm

【정의】

이 책은 여행자이며 탐험가이며 화가인 아놀드 새비지-랜도어(Anold H. Savage-Landor:1865-1924)가 일본, 중국과 조선을 돌아본 후 1890년 말 두 번째 조선을 방문하였을 때 견문을 자료로 하여 기록한 책이다. 조선 여행 후에도 랜도어는 미국, 아프리카 등으로 여행을 하였고, 민다나오를 탐험하면서 백인종 만사카스가 살고 있다는 사실을 알림으로써 세상을 놀라게 한 사람이다. 러시아에서 인도의 캘커타에 이르는 지리를 탐험하였고(1902), 아프리카와 남미를 횡단하였으며(1910-1912), 네팔의 룸파산을 등반하였으며 1차 세계대전시 벨기에 정부에 고용되어 전령으로 활약 하였다.

구한말에 한국을 거쳐간 외국인들이 한국을 표현하는 말로 가장 흔히 썼던 용어가 고요한 아침의 나라인데 이는 조선(朝鮮)을 글자 그대로 표현한 것이며 이 용어를 처음 쓴 것은 미국 천체물리학자이며 사업가인 로웰(Percival Lowell)이다. 로웰이 지은 「고요한 아침의 나라」(Chosun: The Land of Morning Calm, 1888) 이후 바로 새비지-랜도어도 이 책을 출간함으로써 이 명칭은 더욱 사람들 사이에 회자 되었다. 이 책의 내용은 조선을 방문하여 제물포의 풍경과 서울의 풍물, 한국인의 차림새와 성품, 여성에 대한 모습과 어린이와 놀이, 읍내 이외에 시골의 풍경, 유적, 주거환경과 결혼 행사, 왕실, 문화와 종교에 대한 내용이 실려 있다. 또한 한국인의 형제에 관한 설명과 군제, 격투기, 서울의 화재와 북한산성 방문기, 한국인의 성품을 기술하고 있다. 책의 분량은 1책 304페이지이다.

【음식 관련 정의】

서울의 한강 풍경과 조선 부역의 모습, 조선 사람들의 식사 습관, 조선 사람들의 폭식하는 습관, 왕실의 만찬에서 음식과 관련된 내용이 나타나 있다. 음식은 메밀, 콩, 조, 수수, 보리와 잡오리, 사슴, 소고기, 돼지고기, 달걀, 생선, 해조류, 감, 사과, 배, 자두, 간장, 후추, 식초, 생선(회), 순무, 감자, 무, 국수, 차, 밥, 송늬, 겨막걸리, 꽃감, 연근 등이 있으며, 그 외에 식기류로 사발, 놋쇠그릇, 젓가락, 숟가락이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Corea, or, Cho-sen, the land of the morning calm

저자: A[rnold] Henry Savage Landor

발행사항: London, W. Heinemann, 1895

형태사항: 304 p, plates, 23 cm

분류기호: 조선총독부양서분류표, K-50

주제명: Korea Description and travel

소장처 : 국립중앙도서관 보존용 자료

이 책의 저자는 A[rnold] Henry Savage Landor이며, London: W. Heinemann에서 1895년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 보존용 자료로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 21챕터이며, 조선행 선상에서 보고 들은 얘기들, 제물포에서, 서울의 풍물, 여성, 어린이와 놀이, 시골의 풍경, 유적, 주거, 결혼, 초상화 그리기, 왕실, 문화, 종교, 형제, 군제, 격투기, 서울의 화재, 북한산성, 성품으로 구성되어 있다.

CHAPTER I

Christmas on board-Fusan-A body-snatcher-The Kiung-sang Province-The cotton production-Body-snatching extraordinary-Imperatrice Gulf-Chemulpo

CHAPTER II

Chemulpo-So-called European hotels-Comforts-Japanese concession-The Guechas-New Year's festivities-The Chinese settlement-European residents-The word "Corea"-A glance at Korean history-Chosen

CHAPTER III

The road to Seoul-The Mapu-Ponies-Oxen-Coolies-Currency -Mode of carrying weights-The Han River-Nearly locked out

CHAPTER IV

The Coreans-Their faces and heads-Bachelors-Married men-Head-band-Hats-Hat-umbrellas-Clothes-Spectacles

CHAPTER V

The Woman of Cho-sen-Her clothes-Her ways-Her looks-Her privileges-Her duties-Her temper-Difference of classes-Feminine musicians

CHAPTER VI

Korean children -The family -Clans -Spongers -Hospitality-Spinning-tops-Toys-Kite-flying-Games-How babies are sent to sleep

CHAPTER VII

Korean inns-Seoul-A tour of observation-Beggars-Lepers-Philosophy-An old palace-A leopard hunt-Weather prophets-The main street-Sedan chairs-The big bell-Crossing of the bridges -Monuments-Animal worship-The Gate of the Dead-A funeral -The Queen-dowager's telephone

CHAPTER VIII

Seoul-The City Wall-A large image-Mount Nanzam-The firesignals-The women's joss-house-Foreign buildings-Japanese settlement-An anecdote-Clean or not clean?-The Pekin Pass -The water-carrier-The man of the Gates

CHAPTER IX

The Korean house-Doors and windows-Blinds-Rooms-The "Kan"-Roasting a live - Furniture - Treasures - The kitchen-Dinner set-Food-Intoxicants-Gluttony-Capacity for food-Sleep-Modes of illumination-Autographs-Streets-Drainage-Smell

CHAPTER X

A Korean marriage-How marriages are arranged-The wedding ceremony-The document-In the nuptial chamber-Wife's conduct-Concubines-Widows-Seduction-Adultery-Purchasing a husband-Love-Intrigue-Official "squeezing"-The cause

CHAPTER XI

Painting in Seoul-Messages from the King-Royal princes sitting for their portraits-Breaking the mourning law-Quaint notions-Delight and despair-Calling in of State ceremony-Corean soldiers-How they mount guard-Drill-Honours-A much-admired shoe-A gift

CHAPTER XII

The royal palace-A royal message-Mounting guard-The bell-The royal precinct-The Russian villa-An unfinished structure-The Summer Palace-The King's house-Houses of dignitaries-The ground and summer pavilion-Colds-The funeral of a Japanese Minister-Houses of royal relations-The queen-The oldest man and woman-The King and his throne-Politics and royalty-Messengers and spies-Kim-Ka-chim -Falcons and archery - Nearly a St. Sebastian-The queen's curiosity-A royal banquet-The consequences

CHAPTER XIII

Students-Culture-'Examination ground-The three degrees-The alphabet-Chinese characters-Schools-Astronomers-Diplomas-Students abroad-Adoption of Western ways-Quick perception-The letter "f"-A comical mistake-Magistrates and education Rooted superstition-Another haunted palace-Tigers-A convenient custom

CHAPTER XIV

Religion-Buddhism-Bonzes-Their power-Shamanism-Spirits-Spirits of the

mountain-Stone heaps-Sacred trees-Seized by the spirits-Safe-guard against them-The wind-Sorcerers and sorceresses - Exorcisms - Monasteries - Temples - Buddha - Monks-Their customs and clothing-Nuns-Their garments-Religious ceremonies-The tooth-stone

CHAPTER XV

Police-Detectives-The plank-walk-The square board-The wooden blocks for hands and feet-Floggings-The bamboo rod-The stick-The flexible board-A flogging in Seoul-One hundred strokes for three-halfpence-Wounds produced-Tender-hearted soldiers-Imprisonment-Exile-Status of women, children, and bachelors-Guilds and the law-Nobles and the law-Serfdom-A mild form of slavery

CHAPTER XVI

Executions-Crucified and carried through the streets-The execution ground-Barbarous mode of beheading-Noble criminals-Paternal love-Shut out-Scaling the wall-A catastrophe-A nightmare

CHAPTER XVII

The "King's procession"-Removing houses-Foolhardy people-Beaten to death-Cavalry soldiers-Infantry-Retainers-Banners -Luxurious saddles-The King and his double-Royal palanquins -The return at night

CHAPTER XVIII

fight-Prize fights-Fist fights-Special moon for fighting-Summary justice-The use of the top-knot-Cruelty-A butcher combatant Stone fights-Belligerent children-Battle between two guilds-Wounded and killed-The end of the battle postponed-Soldiers' fights

CHAPTER XIX

Fires-The greatest peril-A curious way of saving one's house-The anchor of safety-How it worked-Making an opposition wind-Saved by chance-A good trait in the native character-Useful friends

CHAPTER XX

A trip to Poo-kan-A curious monastery

CHAPTER XXI

Corean physiognomy-Expressions of pleasure-Displeasure-Contempt - Fear-Pluck- Laughter -Astonishment - Admiration-Sulkiness - Jealousy - Intelligence - Affection - Imagination - Dreams-Insanity-Its principal causes-Leprosy-The

family-Men and women-Fecundity-Natural and artificial deformities-Abnormalities-Movements and attitudes-The Korean hand-Conservatism

【음식관련내용】

서울의 한강 풍경

표 1. 서울의 한강풍경

Contents		Text
곡류	메밀	The staple product of cereals here is mainly buckwheat, beans and millet, a few rice-fields also being found nearer the water-side. As the river was left behind, more habitations in the shape of miserable and filthy mud-huts, with thatched roofs, be-came visible. shops of ea표s and native low drinking places following one another in continuation.
	콩	
	조	
	수수	

<표 1>에서는 저자가 서울을 방문하여 처음 본 한강의 풍경을 묘사한 것으로 주변 환경의 곡물 생산과 주민들의 삶의 모습을 묘사하는 내용이다. 조선 곡물의 주요 생산품은 메밀, 콩, 조, 수수이며, 한강 주변에는 음식을 파는 가게와 술집이 즐비하게 있음을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“곡물의 주요 생산품은 주로 메밀, 콩, 그리고 조나 수수이며 물가에는 얼마간의 논을 볼 수 있었다. 강을 뒤로 하고 걸어가다 보니 초가지붕을 한 비참하고도 불결한 토담집 안에 살고 있는 많은 주민들을 볼 수 있었다. 음식물을 파는 가게와 낮은 신분의 사람들의 술집이 서로 연이어 즐비하게 있었다.”

조선 부역의 모습

표 2. 조선 부역의 모습(식재료)

Contents			Text
곡류	보리	barley rice	Its most striking contents are the large earthenware vases, similar in shape and size to the orcis of Italy, in which the top-knotted native keeps his wine, water, barley and rice. The diet also is much more varied than in either of the neighbouring countries, and game, venison, raw fish, beef, pork, fowls, eggs, and sea-weed are much appreciated. As for fruits, the Koreans get simply mad over them, the most favourite being the persimmons, of which they eat large quantities both fresh and dried. Apples, pears and plums are also plentifully used.
	쌀		
육류	잡오리, 사슴,	game,	
	소고기,	venison,	
	돼지고기,	beef, pork,	
	닭고기, 달걀	fowls, eggs	
생선류	생선	fish	
채소류	해초류	sea-weed	
		persimmons,	
과일류	감, 사과, 배, 자두	Apples,	
		pears, plums	

<표 2>에서와 같이 조선의 부역 모습을 묘사하는 상황에서 부역에 있는 커다란 독의 모습에 놀라움을 갖는다. 독의 용도는 물과 술 그리고 보리와 쌀을 넣어 보관하는 저장용기로서 기능을 하였다. 그 텍스트는 다음과 같다.

“부역에 들어서서 가장 놀라게 되는 것은 커다란 독들인데, 모양과 크기는 이탈리아의 오르시스(Orciz)와 비슷하며 조선 사람들은 그 속에 술과 물 그리고 보리와 쌀 등을 넣어둔다.”

조선인들이 즐겨 먹는 식재료에 대한 설명이 나오는데, 조선 사람들이 즐겨 먹는 음식의 종류는 이웃 나라들 보다 훨씬 다양하며 잡오리, 생선, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 달걀, 해초류 등을 즐겨 먹는다고 하였다. 또한 조선 사람들은 누구나 과일을 좋아하며 그 중에서도 가장 즐겨 먹는 것은 감이며 그대로 먹거나 말려서 먹는다고 하였다. 사과, 배, 자두도 조선인들이 즐겨 먹는 과일이라 설명되었다.

표 3. 조선 부역의 모습(식기류)

Contents			Text
장류	간장	sauce	While the smaller ones are for bits of vegetables and sauces-which latter are used by the natives in profusion. Curiously enough, in the Land of the Morning Calm they manufacture a sauce which is, so far as I could judge, identical in taste and colour with our well-known Worcester sauce.
식기	사발	bowls	
식기	놋쇠	brass cups	Hen there are numberless shining brass cups,

그릇		saucers, and bowls of various sizes. The latter forms the Korean dinner-service. Every piece of this is made of brass. The largest bowls are used, one for soup, and the other for rice; the next in size, for wine and water respectively. The Koreans eat their food with chopsticks, but contrary to the habits of their neighbours, the Chinese and the Japanese, spoons also are used. The chopsticks are of very cheap wood, and fresh ones are used at nearly every meal.
젓가락	chopsticks	
숟가락	spoons	

<표 3>과 같이 식재료뿐만 아니라 식기와 식습관에 대한 표현도 자주 볼 수 있다. 그 텍스트 내용을 보면 다음과 같다.

“가장 큰 사발에는 국과 밥을 담고 그 다음 크기의 사발에는 각각 술과 물을 담는다. 반면 더 작은 것에는 야채와 식사할 때 꼭 등장하는 간장을 담는다. 희한하게도 조선간장은 내 판단에 우리들이 즐겨먹는 소스와 맛과 색깔이 꼭 같다.”

“그리고 부엌에는 각종 윤기나는 놋쇠 그릇과 받침 접시 및 다양한 크기의 사발들이 놓여 있다. 사발은 한국인들이 식사 때 사용하는 것이다. 이 모두는 놋쇠로 만들었다. 조선 사람들은 식사할 때 젓가락을 사용하며 이웃하고 있는 중국인이나 일본인들의 습관과는 달리 숟가락도 사용한다. 젓가락은 아주 값싼 나무로 만들며 거의 매 식사 때마다 새 것을 사용한다.”

조선 사람들의 식사 습관

이 책에서는 이국 음식문화에 대한 낯설음의 표현과 저자가 체험한 이웃나라 일본과 비교했을 때 어떤 특징이 있는지에 대한 묘사가 등장한다. 식사 습관에 대해서는 조선 사람들은 하루에 세끼를 먹으며 첫 번째 식사는 이른 아침에 가족들이 모두 모여 아주 간소하게 먹으며, 점심식사는 실속 있는 것으로 하며, 마지막으로 저녁 때 하는 만찬인 대식이 있는데 여기에서 조선 사람들은 엄청난 식성을 드러낸다고 하였다.

표 4. 조선 사람들의 식사 습관(식재료)

Contents		Text
육류	육식	animal food, Pork, beef
	돼지고기 소고기	
양념류	후추	pepper vinegar
	식초	
생선류	생선(회)	fish

			cook a fish is simply looked upon as a shameful way of spoiling it, unless it has gone bad, when, of course, cooking becomes necessary. Fish are, however, most prized by the Koreans when just taken out of the water. Hard-boiled eggs form another favourite dish in the land of Cho-sen, and turnips, potatoes, and a large radish similar to the daikon of Japan, are also partaken of at Korean dinners.
채소류	순무	turnips,	
	감자	potatoes,	
	무	radish,	
난류	달걀	eggs	

<표 4>에서 보듯이 조선의 식습관에 대한 텍스트는 다음과 같다.

“기후가 일본보다 훨씬 춥기 때문에 조선 사람들이 일본인들보다 더 육식을 즐기고 살찌야 하는 것은 자연스러운 일이다. 조선 사람들은 주로 후추와 식초로 흠뻑 양념해서 버무린 돼지고기와 소고기를 살짝 구워 먹는다.”

“합석한 모든 사람들이 같은 술잔을 돌려 가면서, 그리고 빈 잔을 다시 채워 가면서 술을 마신다는 것도 그들만의 이채로운 습관이다. 저녁 식사는 일본과 비슷하게 2~3인치 높이의 작은 상에 차려져 나온다. 생선은 대개의 동양인들처럼 날로 먹는데, 소스와 비슷한 액에 찍어 먹는다는 점이 특이하다. 물론 생선이 상했을 때는 조리가 필요하겠지만, 생선을 조리하는 것은 단순히 음식을 망치는 면목 없는 행위로 간주된다. 생선은 물에서 막 잡혀 나왔을 때가 먹기에 가장 싱싱하다고 그들은 생각한다.”

“단단하게 삶은 달걀도 조선 사람들이 즐겨 먹는 음식 중의 하나이며 순무, 감자, 일본의 다이콘(大橋) 과 비슷하게 생긴 큰 무 역시 조선 사람들의 저녁상에 자주 등장 한다. ”

표 5. 조선 사람들의 식사 습관(음식)

Contents			Text
면류	국수	maccaroni, vermicell	The Koreans also have a dish much resembling the Italian maccaroni or vermicelli. Of this large bowls may be seen at all the eating-shops in Seoul, and it is as a food apparently more cherished by members of the lower than by those of the upper classes. Previous to being eaten, it is dipped in a very flavoured sauce. Among the lower classes in Corea tea is almost unknown as a beverage. In its stead they delight in drinking the whitish stuff produced by the rice when it has been boiled in water, or as an alternative, infusions of ginsang. They also brew at home two or three different kinds of liquor of different strengths and tastes, by fermenting barley, rice and millet. The beer of fermented rice is not at all disagreeable,
장류	간장	very flavoury sauce	
음료 및 재료	차 밥 송늬 보리 쌀 겨막걸리	tea, rice, whitish stuff produced by the rice, barley,	

	beer of fermented rice and millet, liquor	and their light wine also is, so far as wines go, even palatable. Presuming that my reader has survived this pun, I will now go on to state that it is a common thing in Corea to begin a dinner with sweets, and that another curious custom is for all present to drink out of the same bowl of wine passed round and of course re-filled when empty. The poorer classes seem to relish highly a dreadful-looking salad, of a small fish much resembling whitebait, highly flavoured with quantities of pepper, black sauce and vinegar, with bits of porkmeat frequently thrown in.
술		
생선	fish	
돼지고기	porkmeat	
샐러드	pepper	
후추	black sauce	
간장	vinegar	
식초		

“그들은 또 이탈리아의 마카로니나 베르미첼리(vermicelli:가는 국수)와 아주 비슷한 국수를 먹고 있다. 이 음식들은 큰 접시에 담아 나오는데, 서울의 모든 음식점에서 흔히 맛볼 수 있다. 이 음식은 상류층보다는 하류층에서 보다 즐겨먹는 것으로서 간장에 찍어먹는다.”

“조선의 하류층들은 차(茶)를 거의 마셔본 적이 없다. 대신에 그들은 밥을 짓고 생긴 송늬를 마시는 것으로 만족하거나 인삼을 우려낸 물을 마신다. 그들은 또한 집에서 보리, 쌀과 겨를 발효시켜 각기 다른 농도와 맛을 내는 두세 종류의 주류를 양조한다. 쌀을 발효시켜 만든 막걸리는 전혀 불쾌하지 않으며 순한 포도주도 더없이 맛이 좋다.

합석한 모든 사람들이 같은 술잔을 돌려 가면서, 그리고 빈 잔을 다시 채워 가면서 술을 마신다는 것도 그들만의 이채로운 습관이다.”

“가난한 계층들은 정어리 새끼인 듯한 작은 생선을 가끔은 돼지고기와 섞어 후추와 검은 간장과 식초를 넣어 버무려 만든 특이한 샐러드를 즐겨 먹는 것 같다.”

표 6. 조선 사람들의 식사 습관(식기)

contents	Text
숟가락 spoon	Although they are not quite so graceful in the art of eating as are the Neapolitan Lazzaroni, still with the help of a spoon and as many fingers as are available, the Korean natives seem to manage to swallow large quantities of this in a very short time.

<표 6>에서는 조선 사람들의 식사 모습을 표현하고 있다. “비록 그것이 나폴리의 거지(Lazzaroni)처럼 먹는 모습이 그렇게 좋아 보이지는 않지만, 조선 사람들은 숟가락과 손가락을 이용해서 금새 많은 양을 먹어 치운다.”

조선 사람들의 폭식

표 7. 조선 사람들의 폭식

Contents		Text
곶감	dried persimmons	I have seen a Korean devour a luncheon of a size that would satisfy three average Europeans, and yet after that, when I was anxiously expecting to see him burst, fall upon a large dish of dried persimmons, the heaviest and most indigestible things in existence. "They look very good," said he, as he quickly swallowed one, and with his supple fingers undid the beautiful bow of his girdle and loosened it, thus apparently providing for more space inside. "I shall eat one or two," he murmured, as he was in the act of swallowing the second; and, in less than no time the whole of the fruit had passed from the dish into his digestive organs, and he was intently gathering up, with the tips of his licked fingers, the few grains of sugar left at the bottom of the dish. "I was unwell and had no appetite to-day," he then innocently remarked, as he lifted up his head. "Oh, I hope you will come again when you are quite well," said I, "but you must promise not to eat the 표, because it does not belong to me."
과일	fruit	
설탕	sugar	

<표 7>에서는 조선 사람들이 많은 폭식한다는 내용을 묘사하고 있으며, 많은 양의 음식을 먹은 후 후식으로 곶감까지 한 접시 먹었지만 식욕이 없다는 이야기를 듣고 놀라고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“나는 한 조선 사람이 평균 유럽인 3인분에 해당하는 점심을 먹는 것을 본 적이 있다. 그렇게 먹고 나면 나는 그가 토할 것으로 생각했는데, 큰 곶감이 담긴 접시로 다가갔다. 곶감은 원래 소화가 잘 안된다. 그는 [매우 먹음직스럽군!]이라고 말하며 재빨리 하나를 집어삼키면서 나머지 손가락으로 허리띠를 늦추어 뱃속에 더 많이 들어갈 공간을 만들었다. 그는 [한 두 개 더 먹어야겠어] 라고 중얼거리면서 실제로 두 번째 곶감을 삼켰다. 순식간에 접시위의 모든 과일들을 남김없이 소화력이 뛰어난 그의 뱃속으로 들어갔으며, 그는 침이 묻은 손가락 끝으로 접시 바닥에 남아있는 약간의 설탕을 긁어먹었다. 그리고는 고개를 들며 [오늘은 기분이 별로 좋지 않고 식욕도 없다]고 무심히 말했다. 나는 [기분이 좋을 때, 다시 오시죠. 하지만 우리의 음식이 아닌 경우에는 그것에 손대지 않겠다고 약속하셔야 합니다]라고 말했다.”

표 8. 조선 사람들의 폭식

Contents		Text
밥	meals	When the Coreans eat in their own houses, the men of the family take their meals first, being waited on by their wives and servants; after which the females have their repast in a separate room. The women seldom drink intoxicants, and have to be satisfied with water and rice-wash. It is the duty of the wife to look after the welfare of her husband, and when she has fed him, and he has drowsily laid himself down on the ground, or on his little mattress, as the case may be, she retires, and after having had her food either goes to see her friends or to wash her master's clothes, or else goes to sleep.
물	water	
송늬	rice-wash	

<표 8>은 저자가 실제로 조선 사람의 행동을 관찰한 내용으로 조선 사람의 식사량이 많음을 재미있게 표현하였다. 조선 사람이 많은 양의 식사를 하였음에도 계속 먹고, 많이 먹지 않았다고 하는 상황을 설명하고 있다. 또한 남성과 여성의 관계와 식사에 관한 설명을 하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“조선 사람들이 집에서 식사를 할 때는 남자들이 먼저 자신의 아내와 하인들이 차려 온 식사를 하며, 여자들은 그 후에 다른 방에서 밥을 먹는다. 여자들은 거의 반주를 하지 않고 물과 송늬로 만족한다. 남편의 안일을 돌보는 것은 아내의 의무이기 때문에, 조선의 여인들은 남편에게 저녁을 먹인 다음 그가 끓아 떨어지면 그제서야 물러 나와 자신의 식사를 챙기고 친구 집에 놀러가거나 빨래를 하거나 잠을 청한다.”

왕실의 만찬

표 9. 왕실의 만찬

Contents			Text
곡류 및 두류	콩, 보리, 기장	beans, barley, millet	All the products of the country seemed to have been cooked and brought before me, including meats, fish, honey, sweets, vege표s and sauces, of which, mind you, one had to eat “mountains, ” piled on our plates. Young pigs, in the puppy state, were also there, and were much appreciated by my princely entertainers. I was situated after having swallowed large quantities of beef, potatoes, barley, millet, not to mention about half a bushel of beans. Nevertheless, I was further treated to lily-bulbs and radishes dipped in the vilest of sauces, besides a large portion of a puppy-pig roasted, and fruit in profusion, foreign and native wines flowing freely.
서류	감자	potatoes	
고기류	고기, 새끼돼지, 돼지고기	meats, young pigs, beef	
생선류	생선	fish	
채소류	야채, 연근, 무	vege표s, lily-bulbs, radishes	
과일류	과일	fruit	
음료	양주, 전통주	foreign and native wines	
당류	꿀 사탕	honey, sweets	
소스	소스	sauces	

<표 9>는 저자가 궁궐을 방문하여 왕실에서 연회장에 참가했을 때 대접받은 왕실 식사에 대한 설명이다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“고기, 생선, 꿀, 사탕, 야채, 소스 등 이 나라에서 나는 모든 것이 전부 요리되어서 산해 진미로 차려진 것 같았다. 그 중에는 새끼돼지도 준비되어 있었다. 민 공은 나를 극진하게 대접했다. 그러나 음식을 겨우 반도 채 먹지 못한 상황에서 나는 다른 조선인 친구들처럼 더 이상 소화시키는 것이 불가능했으며 숨이 막혀왔다. 식탁 위에 차려진 음식을 사양하는 것도 큰 결례이지만 음식을 다 먹지 않고 남기는 것은 식사 예의에 더욱 크게 어긋나는 결례이다. 나는 반 되 가량의 콩은 물론 그 많은 돼지고기, 감자, 보리, 기장들을 먹고 난 뒤의 상태가 쉽게 상상되었다. 그렇지만 그렇게 먹고도 나는 소스에 절인 연근과 무, 구운 새끼돼지, 과일, 각종 양주와 조선의 전통주들을 더 먹었다. 식사는 정오에 시작되어 저녁 7시가 되어도 끝나지가 않았다.”

【참고문헌】

A.H.새비지 랜도어 저, 신복룡 역, 『고요한 아침의 나라 조선』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Korea and her neighbours

【정의】

이 책은 여행자이며 작가인 이사벨라 버드 비숍(Bird, Isabella Lucy, 1831-1904)이 남편 비숍 박사(Jhon Bishop, 1841-1886)를 잃고 우울증을 겪다가 1894년에 여행을 떠나 요코하마를 경유하여 조선에 도착한 이후 1월부터 3월 사이에 4차례의 방문과 1897년까지의 장기체류 기간 동안의 한국의 견문을 바탕으로 기록한 책이다. 비숍은 조선을 여행한 후에도 중국과 모로코를 여행하였고, 왕립지리학회 최초의 여성 회원으로 활동하였다.

1890년대는 한국역사에 있어 굉장히 역동적인 시기였다. 비숍은 1890년대에 갑오동학농민혁명, 청일전쟁과 갑오경장, 그리고 을미사변을 겪은 한말 풍운의 핵심이었던 1890년대를 직접 목격한 사람이었기 때문에 그녀의 견문 기록은 그 시대를 바라보는 중요한 자료가 될 수 있다. 이 책은 한국과 서울의 첫인상과 모습, 한강, 금모래 강변, 남한산성, 단양, 남한강, 북한강, 금강산, 원산, 제물포, 만주, 핑티엔, 나가사키, 블라디보스톡, 시베리아 등에 이르는 한국과 한국인의 모습들을 설명하고 있으며, 을미개항과 을미사변, 청일전쟁과 그 후의 모습, 서울의 정치상황 등을 설명하고 있다. 또한 한국의 왕실에 대한 묘사에서부터 서민들의 생활, 주거 형태, 생활 모습, 토속 신앙, 세시 풍속 등 다양한 조선의 모습을 묘사하고 있다. 책의 분량은 2책 660페이지이다.

【음식 관련 정의】

이 책은 글쓴이가 결혼, 궁중, 상점, 객주, 장례식장 등에서 직접 보고 겪은 바를 기록하여 1890년대에 한국인들의 식재료와 식습관, 섭취하는 식품의 형태에 관한 음식 문화를 엿볼 수 있다. 음식과 관련된 내용은 서울의 상점들에서 취급하는 품목, 한강 상류로 나룻배 여행을 하며 기록한 한국에서 얻을 수 있는 여러 가지 토산물 식품군, 남한산성에서 담양가는 길에 한국 고관의 접대, 한국의 주류와 주도, 금강산의 여러 사원들 중 표훈사의 식사규율, 원산에 이르는 해변의 여로에서 한국의 식사 습관 및 섭취 식품, 한국인들의 섭식 습관과 간식류, 한국인이 섭취하는 식품들과 조리 방식 고종의 칙령과 4차에 걸친 한국 왕실 알현 중 한국 왕실에서의 식사, 경기도 고양에서 본 한국의 장례 예법 중에서 상차림, 임진강 부근에서 주로 재배되는 작물에 설명되어 있다. 음식으로는 잣, 쌀, 기장, 수수, 완두콩, 콩, 밀가루, 닭, 밤, 김치, 술국, 계란, 막걸리, 화주, 곡주, 정종, 산수, 차, 청량음료, 송늬, 꿀물, 굴껍질, 생강, 감자, 보리, 수프, 김, 잣, 우유, 밥, 콩, 자반고기, 해초, 토속장, 무친 가지, 장아찌, 복숭아, 참외, 견과, 과자, 쇠고기, 개고기, 고추, 돼지고기, 육고기 내장, 날짐승, 참새, 구근, 새우, 식초, 참기름, 고추장, 간장, 김치, 메주, 장류, 양파, 마늘, 참깨, 떡, 찹쌀떡, 지짐, 생선, 국수 등이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Korea and her neighbours:a narrative of travel, with an account of the vicissitudes and position of the country
 저자: Bishop Isabella Bird
 발행사항: London, John Murray, 1905
 형태사항: xxi, 321 p, ill, maps, 21 cm
 분류기호: 듀이십진분류법, 915.1904
 소장처: 국립중앙도서관 제3서고

이 책의 저자는 Bishop Isabella Bird이며, London에서 1905년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 제3서고에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 37챕터이며, 조선의 첫인상, 서울에 첫인상에서부터 왕의 거동, 조선의 성지 서울, 나룻배 여행, 금모래 강변, 떠돌다 본 풍경, 북한강, 금강산 여행, 동해안 여행, 청일전쟁의 전운과 제물포, 만주로의 추방과 대흥수, 봉천과 그곳의 선교사들, 청국 군대의 출동, 시베리아에 사는 조선의 이주민들, 갑오경장, 을미사변, 장례 풍습, 격전지 평양의 모습, 관서 지방의 여행, 여성의 사회적 지위, 단발령과 아관파천, 정부 조직의 개편, 교육과 대외 무역, 조선에 대한 마지막 이야기 등으로 구성되어 있다.

Korea and her neighbours(Part 1)

CONTENTS

INTRODUCTORY CHAPTER . . . PAGE 1

CHAPTER I

FIRST IMPRESSIONS OF KOREA . . . 16

CHAPTER II

FIRST IMPRESSIONS OF THE CAPITAL . . . 30

CHAPTER III

THE KUR-DONG . . . 47

CHAPTER IV

THINGS IN SEOUL . . . 59

CHAPTER V

AN OUTFIT-A KOREAN SAMPAN . . . 69

CHAPTER VI

THE HAN AND ITS NEIGHBOURHOOD . . .	76
CHAPTER VII	
THE HAN AND ITS PEOPLE . . . PAGE	90
CHAPTER VIII	
NATURAL BEAUTY-THE RAPIDS . . .	109
CHAPTER IX	
KOREAN MARRIAGE CUSTOMS . . .	128
CHAPTER X	
THE KOREAN PONY-KOREAN ROADS AND INNS . . .	137
CHAPTER XI	
THE MONASTERIES OF THE DIAMOND MOUNTAIN . . .	152
CHAPTER XII	
FROM CHANG-AN SA TO WŏN-SAN . . .	173
CHAPTER XIII	
IMPENDING WAR-EXCITEMENT AT CHEMULPO . . .	205
CHAPTER XIV	
NEWCHWANG-MANCHURIA . . .	215
CHAPTER XV	
A MANCHURIAN DELUGE-MUK-DEN . . . PAGE	224
CHAPTER XVI	
MUK-DEN . . .	233
CHAPTER XVII	
EXCITEMENT AT MUK-DEN . . .	242
CHAPTER XVIII	
NAGASAKI-WLADIVOSTOK . . .	250
Korea and her neighbours(Part 2)	
CHAPTER XIX	
THE KOREAN FRONTIER . . . PAGE	1
CHAPTER XX	
A NEW EMPIRE . . .	21
CHAPTER XXI	
THE KING'S OATH-THE KING AND QUEEN . . .	29
CHAPTER XXII	
A TRANSITION STAGE-"GREAT FIFTEENTH DAY" . . .	50

CHAPTER XXIII	
A DARK CHAPTER OF KOREAN HISTORY . . .	60
CHAPTER XXIV	
MR. YI HAK IN-KOREAN BURIAL CUSTOMS . . .	78
CHAPTER XXV	
FROM PA JU TO SONG-DO . . . PAGE	90
CHAPTER XXVI	
FROM SONG-DO TO PIHYÖNG-YANG . . .	100
CHAPTER XXVII	
NORTHWARD HO! . . .	124
CHAPTER XXVIII	
FROM TOR CHHÖN TO PHYONG-YANG . . .	137
CHAPTER XXIX	
THE POSITION OF KOREAN WOMEN . . .	147
CHAPTER XXX	
CHRISTIAN MISSIONS . . .	155
CHAPTER XXXI	
THE "TOP-KNOT"-THE KOREAN HEGIRA . . .	173
CHAPTER XXXII	
THE REORGANISED KOREAN GOVERNMENT . . .	188
CHAPTER XXXIII	
EDUCATION-TRADE-FINANCE . . . PAGE	207
CHAPTER XXXIV	
KOREAN DÆMONISM OR SHAMANISM . . .	222
CHAPTER XXXV	
NOTES ON DÆMONISM IN KOREA-Concluded . . .	234
CHAPTER XXXVI	
SEOUL IN 1897 . . .	255
CHAPTER XXXVII	
LAST WORDS ON KOREA . . .	277
APPENDIX A. Mission Statistics for Korea, 1896 . . .	298
APPENDIX B. Direct Foreign Trade of Korea, 1884-96 . . .	300
APPENDIX C. Return of principal Articles of Export for the years 1896-95 . . .	302
APPENDIX D . . .	305

APPENDIX E. Treaty between Japan and Russia, with Reply of H.E. the Korean Minister for Foreign Affairs . . . 307
 INDEX . . . 31

【음식관련내용】

1. 서울의 상점들

표 1. 서울 상점에서의 취급품목

Contents		Text
곡류 및 두류	nuts of the edible pine.	In the booths are to be seen tobacco-pipes, pipe-stems, and bowls, coarse glazed pottery, rice bowls, Japanese lucifer matches, aniline dyes, tobacco-pouches, purses, flint and tinder pouches, rolls of oiled paper, tassels, silk cord, nuts of the edible pine, rice, millet, maize, peas, beans, string shoes, old crinoline hats, bamboo and reed hats in endless variety, and coarse native cotton, very narrow.
	자	
	쌀	
	기장	
	수수	
	완두콩	
	콩	
	peas	
	beans	

<표 1>에서는 저자가 서울 상점들을 방문하여 그곳에서 판매하고 있는 물품들을 관찰한 것을 나타내었다. 서울 상점에서는 자과 쌀, 수수, 완두콩, 콩을 주로 판매했으며, 갖가지 생활용품과 여러 가지 모자, 면포 등을 판매하고 있었다고 묘사하였다. 또한 상점과 상점 사이의 거리가 매우 복잡했음을 설명하고 있다. 그 텍스트의 내용은 다음과 같다.

“노점에서 길고 짧은 담뱃대, 사발, 조잡하게 유약을 바른 오지그릇, 밥그릇, 일본제 딱성냥(lucifer match), 아닐린 물감, 담배쌈지, 돈주머니, 여러 색깔의 형겅으로 만든 주머니, 두루마리 기름종이, 장식술, 비단끈, 자, 쌀, 기장, 수수, 완두콩, 콩, 짚신, 낡고 뻗뻗한 천으로 만든 모자, 온갖 모양의 삿갓, 그리고 울이 성기고 폭이 매우 좁은 면포가 있다.”

2. 한강 상류로의 나룻배 여행

표 2. 한국에서 얻을 수 있는 여러 가지 토산물 식품군

Contents			Text
곡류	밀가루	flour	On the whole, it is best to trust to the food of the country. Korea produces eggs, and in some regions chickens. The chestnuts are good, and though the flour, which can be got in a few places, is gritty, and the rice is a bad colour, both are ea표, and the foreigner, always an object of suspicion, is less so when he buys and eats native viands, and does not carry about with him a number of(to Koreans) outlandish-looking utensils and commodities.
	쌀	rice	
육류	닭	chickens	
과실류	밤	chestnuts	

<표 2>는 필자가 외국인들이 의심을 사지 않기 위해서는 이국적인 용품을 들고 다니지 않아야 하고 음식은 그 나라의 음식을 먹으라고 전하며, 한국을 여행하는 동안 먹을 수 있는 토산물에 대해 언급하고 있다.

“대체로 음식은 그 나라의 것에 의존하는 것이 가장 좋은 방법이다. 조선에서는 달걀과 닭이 산출된다. 밤도 좋고, 밀가루도 몇 군데에서 구할 수 있는데 모래가 섞여 있었고, 쌀은 색깔이 좋지 않았으나 두 가지 모두 먹을 만했다. 외국인은 항상 의혹의 대상이었지만, 외국인이 토산품을 사서 먹을 때, 그리고 조선 사람들에게 낯선 이국풍의 기구나 생활 용품을 많이 가지고 다니지 않을 때는 조선 사람들의 의심을 덜 받았다.”

3. 남한산성에서 단양까지

표 3. 한국 고관의 접대

Contents			Text
근채류 (발효식품)	김치	kimchi	Wine, soup, eggs, and kimchi, an elaborate sort of “sour kraut, ” were produced, and had to be partaken of.
장국류	술국	wine soup	
난류	계란	eggs	

<표 3>은 저자 자신이 ‘한국사회의 기생충’이라 칭하는 부유한 한국 고관의 만아들 집에 초대되어 그가 저자에게 제공했었던 음식을 소개한 내용이다. 그 중 김치에 대해 특별히 언급하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“그는 우리를 환영하면서 예의 바르게 대접하려고 노력했다. 술국, 계란, 그리고 시큼한 무의 일종인 김치가 나왔다.”

표 4. 한국의 음료(주류)와 주도(음주 풍속)

Contents		Text	
주류	양주	foreign liquors,	A great dignitary even may roll on the floor drunk at the end of a meal, at which he has eaten to repletion, without losing caste, and on becoming sober receives the congratulations of inferiors on being rich enough to afford such a luxury. Along with the taste for French clocks and German gilding, a love of foreign liquors is becoming somewhat fashionable among the young yang-bans, and willing caterers are found who produce potato spirit rich in fusel oil as "old Cognac," and a very effervescent champagne at a shilling a bottle!
	코냑	cognac,	
	샴페인	champagne	
	막걸리	white	
	화주	drink,	
	곡주	rice wine,	
	정종	sake,	
	산수	sarnshu	
음료	차	tea	The fermented liquors of Korea are probably not unwholesome, but the liking for them is an acquired taste with Europeans. They vary from a smooth white drink resembling buttermilk in appearance, and very mild, to a water-white spirit of strong smell and fiery taste. Between these comes the ordinary rice wine, slightly yellowish, akin to Japanese sake and Chinese sarnshu, with a faint, sickly smell and flavour. They all taste more or less strongly of smoke, oil, and alcohol, and the fusel oil remains even in the best. They are manufactured from rice, millet, and barley. The wine-seller projects a cylindrical basket on a long pole from his roof, resembling the "bush" formerly used in England for a similar purpose.
	청량음료	cold water	
	송늬	rice water	
	꿀물	honey water	
	귤껍질(차)	orange peel or	
	생강(차)	ginger	
곡류 및 서류	감자	potato	Probably one reason that the Koreans are a drunken people is that they scarcely use tea at all even in the cities, and the luxury of "cold water" is unknown to them. The peasants drink hot rice water with their meals, honey water as a luxury, and on festive occasions an infusion of orange peel or ginger. The drying of orange peel is quite a business with Korean housewives. There were quantities of it hanging from the eaves of all the cottages.
	수수	millet	
	보리	barley	
	쌀	rice	
난류	달걀	eggs	
장국류	수프	soup	
근채류 (발효식품)	김치	kimchi	

<표 4>는 한국의 술의 맛과 향취에 대한 자세한 설명과 저자가 바라본 한국 사회의 주도 특징, 그러한 특징이 나타나게 된 원인을 유추하여 기술한 내용이다. 또한 술 이외에 한국인들이 즐겨 마시는 음료에 대해 설명하고 있다. 텍스트는 다음과 같다.

“지체가 높은 사람들조차도 잔치 끝에는 술에 취해 마루에 구르기도 하는데 다시 제 정신이 되어서는 음식을 아주 배불리 먹고 사회적 지위를 잃지 않고 그와 같이 후하게 대접할 수

있을 만큼 부자인 데 대하여 하급자들로부터 축하를 받는다. 프랑스제 시계와 독일제 도금품에 대한 기호와 더불어 외제 술에 대한 애호가 젊은 양반들 사이에서 다소간 유행이 되어 가고 있었고 이를 기꺼이 제공하는 사람들은 퓨젤유(油)가 풍부한 감자 주정을 「오래된 코냑」이라고 내놓기도 하는데 거품이 일어나는 샴페인 한 병은 1실링에 살 수 있다.”

“조선의 발효된 술들은 아마도 건강에 해롭지는 않겠지만 그것들을 좋아하게 된 것은 유럽의 술을 마시면서 얻은 기호이다. 조선의 술은 외형상 버터 밀크를 닮은 매우 감칠 맛이 도는 하얀 음료로부터 매우 순하고 물로 희석된 강한 냄새와 타는 듯 독한 맛의 화주(火酒)까지 다양하다. 이 중간에 보통의 곡주가 있는데 약간 노란 듯한 일본의 정종과 중국의 삼수(samshu)와 유사한 것으로서 다소 역겨운 냄새와 맛을 지닌다. 그것들은 다소 강하게 연기 비슷한 물보라와 기름, 알코올 냄새와 맛을 지닌다. 그것들은 다소 강하게 연기 비슷한 물보라와 기름, 알코올 냄새를 풍기는데 그중 가장 좋다는 것에도 퓨젤유가 남아있다. 술은 쌀이나 기장과 보리로 빚는다. 술을 파는 사람은 긴 장대 위에 달린 실린더 모양의 등불을 추녀 밑에 다는데 그것은 옛날 영국에서 술집의 표시로 담장이 넝쿨(bush)을 키우는 것과 닮았다. 아마도 조선 사람들이 술고래인 한 가지 이유는 그들이 대도시일지라도 차를 거의 마시지 않는 것이며 사치스러운 청량 음료가 그들에게 알려지지 않았기 때문이다. 농부들은 식사에 뜨거운 송늬를 마시며 꿀물은 비싸다. 잔칫날에는 꿀꺽질이나 생강을 우려낸 즙을 마셨다. 꿀꺽질을 말리는 것은 조선의 주부들에게는 꽤 큰 일거리이다. 대부분의 초가집의 처마에는 많은 꿀꺽질들이 걸려 있었다.”

4. 금강산의 여러 사원들

표 5. 표훈사의 식사규율

Contents			Text
계란류	계란	eggs	The rule of these monasteries is a strict vegetarianism which allows neither milk nor eggs, and in the whole region there are neither fowls nor domestic animals. Not to wound the prejudices of my hosts, I lived on tea, rice, honey water, edible pine nuts, and a most satisfying combination of pine nuts and honey. After a light breakfast on these delicacies, the sub-abbot took me to see his grandmother, a very bright pleasing woman of eighty, who came from Seoul thirteen years ago and built a house within the monastery grounds, in order to die in its quiet blessedness. There I had to eat a second ethereal meal, and the hospitable hostess forced on me a pot of exquisite honey and a bag of pine nuts. These, the product of the Pines pinea, which grows profusely throughout the range, furnish an important and nutritious article of monkish diet, and are exported in quantities as a luxury. They are rich and very oily, and turn rancid soon after being
과실류	잣	pine nuts	
당류	꿀	honey	
음료	우유 차	milk tea	
근채류 (발효식품)	김치	kimchi	

곡류	밥	rice	shelled. The honey is also locally produced. The bee-hives, which usually stand two together in cavities in the rocks, are hollow logs with clay covers mounted on blocks of wood or stone.
----	---	------	---

<표 5>는 ‘신심의 사원’이라는 현판을 내건 표훈사에서 승려들의 채식주의를 존중해 주기 위해 저자 자신도 승려들과 마찬가지로 채식주의적 식사를 했던 경험을 서술한 내용이다. 표훈사에서 저자는 한 할머니로부터 잣 한자루와 고급 꿀 한 병을 얻은 이야기를 하면서 이 지역에서의 꿀과 잣 생산에 대해 간단히 언급하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“수도원은 채식주의를 엄격하게 지키는데 우유, 계란, 새나 가축의 고기를 먹는것도 허용되지 않았다. 나를 초대해 준 스님의 선입관을 훼손시키지 않기 위해 나는 차, 쌀, 꿀물, 잣으로 연명했는데 가장 만족스러운 것은 꿀물에 잣을 띄운 것이었다. 이와 같이 우아하고 간단한 아침식사 후에 종무(宗務)스님은 조용한 기쁨 속에서 죽음을 맞기 위해 13년 전에 서울에서 내려와 경내에 집을 짓고 사는 80세 된 그의 할머니를 만나게 해주었다. 나는 그곳에서 두 번째의 가벼운 음식을 먹어야만 했다. 공손한 여주인은 꿀단지와 잣 한보따리를 떠맡기듯 선물했다. 잣은 이 산에서 풍부하게 자라며 스님들의 식사로 중요한 양분을 제공하고 있으며 비싼 값으로 수출된다. 잣은 영양가가 높으며 기름지고 껍질을 벗기면 곧 변하여 냄새가 낫다. 꿀 역시 이곳의 토산품이다. 보통 바위 속의 움푹한 곳에 두 개가 같이 들어 있는 별통은 속이 빈 통나무와 진흙으로 돌이나 나무 벽에 설치되어 있다.”

5. 원산에 이르는 해변의 여로

표 6. 한국의 식사 습관 및 섭취 식품

Contents			Text
곡류	쌀 밥	rice	A mother feeds her young child with rice, and when it can eat no more in an upright position, lays it on its back on her lap and feeds it again, tapping its stomach from time to time with a flat spoon to ascertain if further cramming is possible. “The child is father to the man, ” and the adult Korean shows that he has reached the desirable stage of repletion by eructations, splutterings, slapping his stomach, and groans of satisfaction, looking round with a satisfied air. A quart of rice, which when cooked is of great bulk, is a labourer’s meal, but besides there are other dishes, which render its
콩류	콩	bean	
생선류	자반고기	salt fish	
해조류	해초	seaweed	
발효식품	토속장	native sauces	
채소류	무친 가지	sour kraut	
해조류	소금에 절인	salted	
	해초를 밀가루 반죽을 문혀	seaweed fried	

	튀김요리		insipidity pala표.
발효식품	김치	kimchi	Among them are pounded capsicum, soy, various native sauces of abominable odours, kimchi, a species of sour kraut, seaweed, salt fish, and salted seaweed
장아찌류	장아찌	capsicum	fried in batter. The very poor only take two meals a day, but those who can afford it take three and four.

<표 6>에서 저자는 극성스러운 한국 어머니가 자식들에게 밥을 먹이는 모습과 성인 남성의 식사 모습을 묘사하고 있다. 한국인들이 먹는 음식과 식품을 서술하였고, 가난한 사람과 여유 있는 사람의 끼니 차이를 서술하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“한 엄마가 그의 어린아이에게 밥을 먹인다. 그리고 많이 먹은 후에도 더 먹을 수 없으면 띠를 돌려 등에 얹은 채 다시 더 먹인 다음 평평한 손갈로 어린이의 배를 두드려 보고 다시 먹일 때도 있다. [어린이는 어른의 아버지이다.] 조선의 어른들은 트림을 하거나, 입 밖으로 음식을 튀기거나, 손으로 배를 두드리면서 포만감에 도달해왔음을 보여준다. 쌀 한 쿼트(quart)로 밥을 지으면 그 부피가 무척 많은데 그것이 한 노동자의 식사량이다. 이외에도 무미한 맛의 음식들을 더 먹는다. 반찬 중에는 고추, 마늘, 다양한 냄새의 장, 김치, 시금털털한 배추(kraut), 해초, 짠 생선, 절인 생선 등등이 있다. 아주 가난한 사람들은 하루에 두 끼의 식사만 한다. 그러나 부유한 사람들은 하루에 세 끼나 네 끼의 식사를 한다.

표 7. 한국인들의 섭식 습관과 간식류

Contents			Text
주류	과일주	wine	In this respect of voracity all classes are alike. The great merit of a meal is not so much quality as quantity, and from infancy onwards one object in life is to give the stomach as much capacity and elasticity as is possible, so that four pounds of rice daily may not incommode it. People in easy circumstances drink wine and eat great quantities of fruit, nuts, and confectionery in the intervals between meals, yet are as ready to tackle the next food as though they had been starving for a week.
과일류	복숭아 참외	peaches small melons	
견과류	견과	nuts	In well-to-do houses beef and dog are served on large trenchers, and as each guest has his separate 표, a host can show generosity to this or that special friend without helping others to more than is necessary. I have seen Koreans eat more than three pounds of solid meat at one meal. Large as a “portion” is, it is not unusual to see a Korean eat three and even four, and where people abstain from these excesses it may generally be
부식류	과자	confectionery	
육류	쇠고기	beef	Large as a “portion” is, it is not unusual to see a Korean eat three and even four, and where people abstain from these excesses it may generally be
	개고기 질긴고기	dog solid	

		meat	assumed that they are too poor to indulge in them. It is quite common to see from twenty to twenty-five peaches or small melons disappear at a single sitting, and without being peeled. There can be no doubt that the enormous consumption of red pepper, which is supplied even to infants, helps this gluttonous style of eating. It is not surprising that dyspepsia and kindred evils are very common among Koreans.
채소류	고추	red pepper	

<표 7>는 한국인의 폭식 습관에 대해 예를 들며 설명하고 있다. 한국인의 일인분은 3~4인분을 먹어치운다고 설명하며 자세한 양을 나타내고 있어, 한국인의 섭취량이 상당함을 설명하고 있다. 한국인들이 주로 섭취하는 간식과 주식의 종류를 언급하였으며, 섭식습관과 섭취식품에 비추어 볼 때 한국인에게 자주 발현되는 고질병이 널리 퍼져 있는 것은 이상한 일이 아니라고 서술하고 있다.

“이처럼 포식을 선호하는 것은 모든 계층에서 똑같다. 식사의 특징은 질이 아니라 양이며 어려서부터 가능한 한 많은 양의 식사를 하는 것이 인생의 목적이다. 따라서 하루에 4파운드의 식사를 해도 불편을 느끼지 않는다. 좋은 환경의 사람들은 술을 마시고 많은 양의 과일과 열매 그리고 식사 사이의 짬에 과자를 먹는다. 그들은 마치 일주일동안 굶은 것처럼 다음 번 식사에 먹을 음식에 이미 달라붙는다. 잘 사는 집에서는 소나 개의 고기를 커다란 접시 위에 준비한다. 손님들에게 각기 독상을 제공함으로써 주인은 일반 손님이나 특별한 손님에게 필요 이상으로 제공하지 않으면서도 넉넉함을 과시할 수 있다. 나는 조선 사람들이 한 끼 식사에서 충분한 음식과 3파운드 이상의 고기를 먹는 것을 보았다. 3인분의 식사는 굉장히 많은데도 과다한 양을 먹지 않고 사양할 경우에는 그들이 너무 가난하여 그토록 많은 양을 먹는데 익숙하지 않았다고 생각할 수도 있다. 어린아이에게까지 공급되는 붉은 고추의 어마어마한 소비를 보면 이것이 게걸스런 음식 습성을 돕는다는데 의문의 여지가 없다. 소화불량이나 그와 유사한 질병은 조선에서 보편적이어서 놀랄 일이 아니다.”

표 8. 한국인이 섭취하는 식품들과 조리 방식

Contents			Text
생선류	생선	fish	The Korean is omnivorous. Dog meat is in great request at certain seasons, and dogs are extensively bred for the ㅍ. Pork, beef, fish, raw, dried, and salted, the intestines of animals, all birds and game, no part being rejected, are eaten-a baked fowl, with its head,
육류	개고기, 돼지고기, 쇠고기, 내장, 닭, 날짐승, 참새, 살진 송아지	dog, pork, beef, intestines of animals, fowl, raw animal, birds, fatted calf	

곡류 및 두류	밀, 보리, 쌀, 기장, 콩, 귀리, 완두, 대두, 밀가루	wheat, barley, rice, millet, beans, oats, peas, beans, flour	claws, and interior intact, being the equivalent of “the fatted calf.” Cooking is not always essential. On the Han I saw men taking fish off the hook, and after plunging them into a pot of red pepper sauce, eating them at once with their bones. Wheat, barley, maize, millet, the Irish and sweet potato, oats, peas, beans, rice, radishes, turnips, herbs, and wild leaves and roots innumerable, seaweed, shrimps, pastry made of flour, sugar, and oil, kimchi, on the making of which the whole female population of the middle and lower classes is engaged in November, a home-made vermicelli of buckwheat flour and white of egg, largely made up into a broth, soups, dried persimmons, sponge cakes, cakes of the edible pine nut and honey, of flour, sugar, and sesame seeds, onions, garlic, lily bulbs, chestnuts, and very much else are eaten. Oil of sesame is largely used in cooking, as well as vinegar, soy, and other sauces of pungent and objectionable odours, the basis of most of them being capsicums and fermented rotten beans!
근채류	감자, 무, 구근	potato, turnips, radishes, lily bulbs	
채소류	옥수수, 약초, 야생잎사귀, 식물뿌리, 양파, 마늘	maize, radishes, turnips, herbs, and wild leaves and roots innumerable, onions, garlic	
해조류	해초	seaweed	
갑각류	새우	shrimps	
양념류	식초, 참기름, 설탕, 꿀	vinegar, oil of sesamum, sugar, honey	
발효식품	고추장, 간장, 김치, 된장	red pepper sauce, soy, kimchi, capsicums and fermented rotten beans	
깨류	참깨	sesamum seeds	
과실류	밤, 꽃감, 송홧가루	chestnuts, dried persimmons, pine nut	
유지류	기름	oil	
장국류	국 찌개	broth, soups	
떡류	기지떡 다식	sponge cakes cakes	
전류	밀가루로 만든 부침개	pastry made of flour	

<표 8>에서는 저자가 한국에서 주로 소비되는 고기의 종류와 요리법에 대해 서술한 내용이다. 저자는 고기뿐만 아니라 한국인들이 자주 먹는 곡식과 다양한 종류의 식품, 양념과 음식들을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“조선 사람들은 닥치는 대로 먹는 사람들이다. 어떤 계절에 개고기가 많이 소비되기 때문에 식용 개를 집중적으로 키운다. 돼지고기, 소고기, [살진 송아지]처럼 절인 동물들의 내장, 새나 금지된 사냥물 등도 마다하지 않고 먹는다. 그런 것들을 먹기 위해 반드시 요리를 할 필요는 없다. 나는 한강에서 한 남자가 낚시로 고기를 잡아 고추장을 찍어 뼈와 함께 통째로 먹는 것을 보았다. 밀, 보리, 옥수수, 달콤한 감자, 쌀, 귀리, 완두, 대두 등과 무수한 뿌리들,

들에 나는 나뭇잎, 해초, 새우, 밀가루로 만든 부침개, 설탕, 기름, 11월이 되면 조선의 모든 중산층과 저소득층의 여성 인구 전체가 달라붙어 담가야 하는 김치, 국이나 찌개, 꽃감, 기지떡(sponge cake), 송홧가루와 꿀로 만든 다식, 밀가루, 설탕, 해초, 마늘, 밤 등 이 밖에 많은 것을 먹는다. 참기름은 요리에 넓게 사용되며 식초, 간장 등 많은 종류의 소스와 향료, 그리고 발효된 된장, 고추장 등이 대부분의 식사 요리의 기본이 된다.”

6. 고종의 칙령과 4차에 걸친 한국 왕실 알현

표 9. 한국 왕실에서의 식사

Contents			Text
과일류	과일	fruit	In a simple room hung with yellow silk we were entertained in courteous fashion with coffee and cake on arriving, and afterwards at dinner, the nurse, “supported” by the Court interpreter, taking the head of the very prettily Palace seemed as crowded and populated as the city itself. decorated 표. The dinner was admirably cooked in “foreign style, ” and included soup, fish, quails, wild duck, pheasant, stuffed and rolled beef, vege표s, creams, glace walnuts, fruit, claret, and coffee. Several of the Court ladies and others sat at 표 with us.
야채류	야채	vegetables	
육류	들오리요리	wild duck,	
	꿩요리	pheasant, stuffed	
	속 채워 만든 쇠고기요리	and rolled beef	
장국류	수프	soup	
빵류	케이크	cake	
유지류	크림	creams	
견과류	설탕에 버무린 호두	glace walnuts	
	커피	coffee	
음료	적포도주		
	생선	fish	
	퀘일 (멸치일종)	quails	

<표 9>는 저자가 한국 왕실의 초대를 받아 식사를 접대받은 모습을 묘사하고 있다. 먹었던 음식의 종류와 형태에 대한 설명이다. 전통적인 상차림 대신 서양식으로 차려진 식사를 대접받은 저자는 그 심경을 ‘놀라웠다’고 표현하고 있다.

“노란색 비단이 드리워진 수수한 방으로 안내되어 우리는 곧 커피와 케이크를 정중하게 대접받았다. 그 후 저녁식사 때는 상궁이 궁중 역관의 도움을 받아 아주 아름답게 꾸며진 식탁을 앞장서서 주도해나갔다. 저녁식은 놀랍게도 서양식으로 차려졌다. 수프를 포함해서 생선, 퀘일, 들오리 요리와 꿩요리, 속을 채워 만든 쇠고기 요리, 야채, 크림, 설탕에 버무린 호두, 과일, 적포도주와 커피 등등이었다. 궁중 시인(侍人)들과 그 밖의 몇 사람이 우리와 함께 식사를 했다.”

7. 경기도 고양에서 본 한국의 장례 예법

표 10. 장례식장에서의 상차림

Contents			Text
주류	술	wine	It is carried back with exactly the same style and attendance that the dead man would have had had he been living, for the third soul is supposed to return to the house with the mourners, and to take up its abode in the 冢, which is placed in a vacant room and raised on a black lacquer chair with a black lacquer 冢 before it, on which renewed offerings are made of bread, wine, cooked meat, and vermicelli soup, the spirit being supposed to regale itself with their odours. The mourners again prostrate themselves five times, after which they eat the offerings in an adjoining room.
떡류	떡	bread	
육류	구운고기	cooked meat	
면류	국수	vermicelli soup	

<표 10>에서는 장례식장에서 합문(閤門; 위패에 주소를 적는 행위)과 계문(啓門; 합문한 위패를 빈 방에 안치시키는 행위) 후 다시금 차려지는 상차림에 대해 알 수 있다. 텍스트는 다음과 같다.

“이 위패를 빈방에 검은 옷칠한 의자와 탁자 위에 모시고 그 앞에는 떡, 술, 조리된 고기, 그리고 국수 등 새로운 제물이 제공되는데 이렇게 해야 고인의 영혼이 흡족하게 생각한다고 믿는다. 조문객들은 다시 다섯 번 절을 하고 나서 방에서 그 제물을 먹는다.”

8. 개성 - 옛 왕조의 수도

표 11.> 임진강 부근에서 주로 재배되는 작물

Contents			Text
곡류	쌀, 밀, 보리, 기장, 메밀, 깨	rice, wheat, barley, millet, buckwheat, sesamum	These precarious structures had just been replaced after the summer rains. A mapu usually goes ahead to test their solidity. The region is extremely fertile, producing fine crops of rice, wheat, barley, millet, buckwheat, cotton, sesamum, castor oil, beans, maize, tobacco, capsicums, egg plant, peas, etc.
과채류	옥수수, 고추, 가지	maize, capsicums, egg plant	
콩류	콩, 완두	beans, peas	

<표 11>은 저자가 개성을 방문하여 임진강 주변 지역을 둘러보며 한국식 다리를 지날 때에 저자가 본 그 지역 주요 재배 작물에 대해 설명한 부분이다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“이러한 불안정한 구조물은 비가 온 후에 바로 다시 복구해야 한다. 마부는 일반적으로 다리의 견고함을 시험하기 위해 앞서 간다. 이 지역은 매우 기름져서 완두콩, 가지, 고추, 담배, 옥수수, 콩, 아주까리, 참깨, 면화, 메밀, 기장, 보리, 밀, 쌀 등의 많은 농작물을 생산한다.”

【참고 문헌】

이사벨라 버드 비숍 저, 신복룡 역, 『조선과 그 이웃나라들』. 집문당, 1998.

이사벨라 버드 비숍 저, 이인화 역, 『한국과 그 이웃나라들』. 도서출판 살림, 1994.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Undiplomatic memories

【정의】

이 책의 저자인 윌리엄 프랭클린 샌즈(William Franklin Sands, 1874-1946)는 미국의 외교관이기 때문에 정치, 외교사적으로 문헌의 의의가 있다. 이 책은 샌즈가 자신이 직접 겪은 한국의 문화와 풍습을 외국인의 시각에서 보여주는 동시에, 고종(高宗)황제의 고문으로 그 시대의 권력과 국제관계의 문제를 모두 지켜본 사람으로서 그의 기록이 의미가 있다. 그는 을사조약과 함께 조선의 공사관이 철수하여 귀국하였고, 그 후 파나마, 과테말라, 멕시코 대사관에서 근무하였다. 저자의 주요 저서로는 자서전 [우리의 정글 외교](Our Jungle Diplomacy)가 있다. 이 책은 외교를 논하는 동시에 일본과 조선에 대한 설명, 그의 공사관 생활과 당시 한국에 파견되었던 선교사들, 제주도 방문과 같은 그의 한국 체류기를 담고 있다.

책의 내용은 외교에 대한 정의와 이권외교, 외교 정책과 같은 외교적인 내용과, 일본과 조선, 서울의 외교 사절들, 황제, 영사 재판, 선교사들, 공사관 생활, 황제의 고문관, 대궐에서의 생활과 민속놀이, 고문과 산적 그리고 반란, 제주도, 조선사람의 신뢰성과 친절과 같은 성품 등 조선의 생활 모습들에 대해 설명하고 있다. 책의 분량은 1책 238페이지이다.

【음식 관련 정의】

조선에서 돌아보며, 거주모습과 생활모습 등에서 음식관련 내용을 찾을 수 있다. 음식 관련 내용으로는 조선의 생활 모습을 둘러보는 내용 중 제물포의 생산물을 설명하는 부분, 제물포의 가정집의 모습을 묘사하는 부분, 한국 일반 가정에서 식사하는 모습, 하층민의 생활 모습, 서울의 상점의 판매품, 여인의 나라 제주도에 본 제주도 해녀의 일하는 모습, 제주도의 식생에 대해 설명되어 있다. 음식으로는 쌀, 보리, 호밀, 밀, 완두, 콩, 고추, 마늘, 버섯, 팽, 거위, 오리, 막걸리, 송늬, 김치, 배추, 무, 야채, 닭, 쇠고기, 계란, 전복, 식용 해초, 담쟁이덩굴, 감굴나무, 석류나무, 오렌지나무, 고로쇠나무 등이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Undiplomatic memories-the far eaast 1896-1904

저자: William Franklin Sands

발행사항: London, John Hamilton, 1975

형태사항: 238 p., photos., 22 cm

분류기호: 듀이십진분류법, 327.503

소장처: 국립중앙도서관 제3서고

이 책의 저자는 William Franklin Sands이며, London, John Hamilton에서 1975년에 출

판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 제3서고에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 15장이며, 일본, 조선, 서울의 외교 사절들, 황제, 영사재판, 선교사들, 공사관 생활, 황제의 고문관, 대궐에서의 생활과 민속놀이, 고문과 산적 그리고 반란, 여인의 나라 제주도:이재수의 난, 조선 사람의 신뢰성과 친절, 이권 외교, 외교 정책, 결론으로 구성되어 있다.

Contents

PROLOGUE: Concerning Diplomacy 3

CHAPTER I: Japan 15

CHAPTER II: Korea 30

CHAPTER III: The Diplomatic Corps and the Foreign Colonies at Seoul 44

CHAPTER IV: The Emperor 59

CHAPTER V: Consular Courts, Foreign Jurisdictions and Higher Politics 73

CHAPTER VI: Missionaries 86

CHAPTER VII: Life in the Legations 98

CHAPTER VIII: The Advisor to the Emperor 116

CHAPTER IX: Life at Court and Native Sports 130

CHAPTER X: Torture, Bandits and Rebellion 145

CHAPTER XI: The Amazons 163

CHAPTER XII: Native Trust and Hospitality 181

CHAPTER XIII: Concession Diplomacy 197

CHAPTER XIV: Foreign Policy 212

CHAPTER XV: The End 225

【음식 관련 내용】

1. 조선의 생활 모습

표 1. 제물포의 생산물

Contents		Text
곡류	쌀	rice
	보리	barley
	호밀	rye
	밀	wheat
	완두	peas
	콩	beans
		Rice was the staple, as in Japan, but of a finer quality, much prized throughout the East. Japanese rice fields are flooded during the growing season, like Malayan padi, but in Korea much of it is grown dry and thrives well. Other grains abound also, in small hill fields; barley, some rye and wheat, peas and beans.

<표 1>에서는 저자가 제물포를 돌아보면서 계곡 바닥을 따라 개간된 농경지를 바라 보며 재배되는 곡식들을 설명하고 있다.

“일본처럼 쌀이 주식이나 그보다 훨씬 더 질이 좋아 동양에서 평판이 좋다. 일본의 농사는 말레이의 경우처럼 한창 자라는 기간에 홍수가 겹치지만 조선은 건조하여 벼가 잘 자란다. 다른 곡식들도 풍부한데 조그만 언덕뺨기에는 보리, 호밀, 밀, 완두, 콩을 재배한다.”

표 2. 제물포의 가정집의 모습

Contents		Text
채소류	고추	red peppers
	마늘	garlic
	버섯	mushrooms
		s
육류	꿩	pheasants
	거위	geese
	오리	ducks
		The houses were uniformly of one story, with mud walls and heavy peaked thatched roofs, on which red peppers were spread to dry, brilliant in the sun-for the sun can shine in Korea, even in winter. Tobacco hung drying along the eaves, with garlic and mushrooms, and everywhere near the villages pheasants crowed or chuckled at the field edges. Wild geese and ducks rooted in the paddy fields; giant bustards flocked in the open grass lands.

<표 2>는 저자가 제물포에서 본 집들의 모습을 설명하고 있다. 집에는 고추, 마늘, 버섯과 같은 채소를 말리고 있는 모습이 묘사되었다. 그 내용은 다음과 같다.

“집들은 모두 단층이었다. 벽은 진흙으로 되어 있다. 초가지붕 위에는 건조를 위해 고추가 널려 있으며 그 위에 태양은 아주 맑게 빛난다. 조선에서는 겨울에도 햇볕이 따사롭다. 마늘, 버섯과 함께 담배가 처마에 걸려 있으며 마을이 가까운 어느 곳이나 들판 가장자리엔

평들이 모여 울고 있었다. 야생 거위와 오리가 들에서 볍씨를 쪄고 있고 넓은 들판에는 능에 들이 떼지어 있다.”

표 3. 한국 일반 가정의 식사

Contents		Text
고추	red pepper	It is abundant and varied, covered with red pepper and served in polished brass bowls with plentiful libations of a powerful brandy made of rice. Only warm rice water will relieve the devastating effect of the fiery red pepper with which all food is soaked.
막걸리	brandy made of rice	
송늡	rice water	

<표 3>은 저자가 한국 일반 가정의 식사 모습을 보고 서술한 내용이다. 여기서 우리는 한국 사람들이 가정에서 먹었던 음식을 엿볼 수 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“식사는 풍성하여 고추로 된 반찬과 번쩍거리는 늦주전자에는 도수가 높은 막걸리가 담겨 있다. 따뜻한 송늡은 식후에 올려져 고추 반찬으로 인한 매운 맛을 덜어 준다.”

표 4. 하층민 생활 모습

Contents		Text
김치	Kim-Chee	In these pools women cheerfully washed their clothes and prepared their daily food, no worse place than the shallow wells reeking with surface drainage. In the squalid lower quarters, smelling to the skies of Kim-Chee, the national condiment, made of cabbage and turnips well rotted together, hordes of dogs snapped and yelled, like the famous masterless dogs of Constantinople.
배추	cabbage	
무우	turnips	

<표 4>에서는 전염병의 위험을 안고 사는 서울의 하층민의 열악한 생활 환경과 토속 음식인 김치에 대해 간략히 설명하였다. 그 내용은 다음과 같다.

“이런 우물에서 여자들은 즐겁게 빨래를 하고 날마다 음식을 씻는다. 배수로 표면에서 악취가 나는 이 얇은 우물보다 더 나쁜 곳은 없다. 지저분한 하층민의 집에는 토속 반찬인 김치의 시큼한 냄새가 난다. 김치는 배추와 무를 절여서 만든다.”

표 5. 서울의 모습

Contents			Text
곡류	쌀	rice	Here, as in Israel, dogs and pigs are scavengers, and one realizes suddenly why, in the Mosaic law, they were unclean. Around the intersection of the two great main streets clustered the better shops: chickens, pheasants, eggs and black unbled beef were offered for sale. There was an abundance of vegetables manured from the city sewers, in addition to the national food staple, a fine quality of rice.
난류	야채	vegetables	
육류 및 난류	닭, 꿩, 쇠고기, 계란	chickens, pheasants, eggs, black unbled beef	

<표 5>에서는 저자가 한국의 변화가를 돌아다니면서 목격한 한국 상점에서 파는 식품의 종류를 서술했다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“이스라엘처럼 여기에서는 개와 돼지를 음식 찌꺼기로 키우는 것을 보면서 모세(Moses)의 율법에서 그들이 깨끗하지 못하다고 말한 이유를 알게 된다. 그들의 큰 주요 거리의 교차로 주변에는 좋은 상점들이 닭, 꿩, 계란, 피를 빼지 않아 거무튀튀한 쇠고기를 팔기 위해 진열해놓고 있었다. 이곳에는 도시의 하수구로부터 나온 거름으로 재배한 야채와 고유의 주식인 많은 양의 쌀도 진열되어 있다.”

2. 여인의 나라 제주도: 이재수(李在守)의 난

표 6. 제주도 해녀의 일하는 모습

Contents		Text
전복 식용 해초	abalone shell edible seaweed	The women were fine swimmers and divers. Young and old would swim out through the breakers, leave a basket buoyed by gourds floating on the surface and dive fathoms down for abalone shell or a bunch of edible seaweed. They would cut it out with a short sickle(the same weapon they used on the men when annoyed), attach an empty gourd to it, drop the stone with which they had weighted the gourd and let it float to the surface to be picked up when they were ready to come up themselves.

<표 6>은 저자가 제주도에서 해녀들의 일하는 모습을 묘사하고 있다. 수영과 잠수에 능하며, 바다 속 전복과 해초를 채집하기 위해 잠수를 하는 여인들의 모습이 나타나있다.

“여인들은 수영과 잠수에 능숙했다. 젊거나 늙은 여인들은 가끔 암초 때문에 해수면에 떠

있는 박 가까이에 바구니를 띄어 놓은 채 수영을 멈추기도 하며 전복이나 식용 해초 다발을 찾기 위해 다시 깊이 잠수한다. 그들은 그것들을 따기 위해 빈 바구니에 부착해 놓은 작은 낫을 사용한다. 이 낫은 남자들이 괴롭힐 때 무기로도 사용된다. 바구니가 가득 차면 바구니가 떠내려가지 못하도록 매달아 놓았던 돌을 아래로 떨어뜨리고 바구니를 건져 수면에 떠다닌다.

표 7. 제주의 식생

Contents		Text
담쟁이덩굴	ivy	There are three cities on the island. The capital, Ché-ju, on the northern shore, raises its walls and towers almost from the water, all overgrown with ivy, centuries old and its roofs nearly hidden by huge salisburia trees, pomegranates of extraordinary size, with groves of pummelo or shattuck, and bitter oranges.
감귤나무	salisburia trees	
석류나무	pummelo	
오렌지나무	shattuck	
고로쇠나무	oranges	

<표 7>에서는 제주도를 방문한 저자가 제주의 성벽과 요새를 둘러보며 그 주변에 자라고 있는 주된 식생을 설명하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“제주도에는 세 개의 도시가 있다. 북쪽 해안가에 위치한 수도인 제주(濟州)는 바다로부터 조금 떨어진 곳에 수백 년 동안 자란 덩굴들로 우거진 성벽들로 둘러싸여있고 요새가 세워져있으며 성벽과 요새의 지붕은 대부분 담쟁이덩굴과 거대한 크기의 고로쇠나무나 감귤나무숲으로 이루어진 울창한 규모의 석류나무, 그리고 쓴 오렌지나무로 가려있다.”

【참고 문헌】

W. F. 샌즈 저, 신복룡 역, 『조선 비망록』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Korean Sketches

【정의】

이 책의 저자인 J. S. 게일(Rev. James scarth Gale, B. A. 한국명[기일 奇一], 1868~1937)은 신학 박사학위를 받은 미국의 선교사이며 한국어 학자이다. 그는 토론토 대학 신학부를 졸업하고 토론토 대학 학생 기독 청년회의 선교사로 우리나라에 오게 되었다(1889). 그 당시 우리나라는 외세에 굴복해 강제적으로 문호를 개방하고 내정에 간섭을 받기 시작하며 나라 전체를 일본에 맡기게 되고 생활에서 수천 년의 전통 대신 서구 문화를 받아들여야 하는 정치, 경제적, 정신적인 고통의 시간을 보내고 있었다. 게일은 그 변환기의 상황을 묘사하여 그가 머물렀던 8년간을 이 책에 기록하여 당시의 상황을 보여주는 중요한 자료라고 할 수 있다. 이 책은 1책 256페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용은 첫인상에서 지구의 생김새에 대한 논쟁, 구경거리가 된 저자의 아침, 저자와 친구가 조선에서 먹은 음식, 서양인의 입맛에 맞지 않는 음식, 외딴 섬에서 대접 받은 음식, 폭풍을 일으키는 신(괴물)에게 바치는 제물, 압록강 그 건너에 산신령이 점지하는 인삼, 가난에서 부귀로에 가난한 조선 사람의 이중성을 보여주는 장면, 횡단여행을 하면서 본 압록강변의 화전민 지대, 조선의 발효 음식, 낚시와 그물에 걸린 물고기, 하인과의 생활에서 토마토 케첩 통에 끓인 닭고기 국에 대해 설명하는 부분, 새해에 액막이하는 장면과 조선의 신사에서 제사를 하는 장면에 나타나 있다. 음식으로는 쌀, 쌀밥, 고기, 생선, 아침식사, 콩깍지, 벼, 닭, 달걀, 소금에 절인 채소, 문어, 바닷게, 가오리(홍어), 소금, 흰 생선, 검은 빛 생선, 뱀장어, 게, 바닷가재, 인삼, 산삼, 고깃국, 개, 채소, 김, 수수, 소금불가레, 메밀, 보리, 귀리, 밀, 옥수수, 감자, 강낭콩, 완두콩, 파, 꿀, 사탕수수, 국수, 메주, 간장, 피마자유, 연어, 송어, 청어, 대구, 명태, 가자미, 도다리, 넙치, 복어, 토마토소스, 술 등이 기록되어 있으며, 식기류로 숟갈, 젓가락이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Korean sketches
 저자: James S[carth] Gale
 발행사항: New York, Chicago [etc.], F. H. Revell company, 1898
 형태사항: 256 p, front., plates, 20 cm
 분류기호: 듀이십진분류법, 915. 1
 주제명: Korea Social life and customs
 소장처: 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스(database)로 구축됨

이 책의 저자는 James S[carth] Gale이며, New York, Chicago [etc.], F. H. Revell company에서 1898년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 원문정보 데이터베이스로 구축되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 13장으로 한국의 첫인상, 머슴, 압록강과 그 건너, 가난에서 부귀, 조랑말, 횡단여행, 하인, 새해, 조선의 마음, 조선의 신사, 잊을 수 없는 친구들, 전도로 구성되어 있다.

Contents

CHAP. PAGE

I. FIRST IMPRESSIONS 11
 II. THE COOLIE 52
 III. THE YALU AND BEYOND 72
 IV. FROM POVERTY TO RICHES 104
 V. THE KOREAN PONY 117
 VI. ACROSS KOREA 127
 VII. THE KOREAN BOY 143
 VIII. KOREAN NEW YEAR 157
 IX. THE KOREAN MIND 174
 X. THE KOREAN GENTLEMAN 182
 XI. KOREA'S PRESENT CONDITION 104
 XII. SOME SPECIAL FRIENDS 222
 XIII. A MISSIONARY CHAPTER 238

【음식관련내용】

1. 첫인상

표 1. 지구의 생김새에 대한 논쟁

Contents			Text
곡류	쌀	rice	“The other side of the earth, ” what did that mean? And at once we were into the perplexing question of the shape of matter in general. But, says the governor, Confucius says that the heavens are round and the earth, square and flat, and here this foreign gentleman pretends the opposite; and a shock of nervousness took him
육류	고기	pork,	

및 생선류	생선	raw fish	that threatened violent prostration. The wall of China grew apace, till a servant brought in a 표 of food, and His Excellency asked me to partake, eyeing me closely the while to see whether I ate the food or the brass bowls and chopsticks; for Koreans hold that different degrees of spiritual being require different material for food, some eat metal, some wood, some grass, some air, while the purely human eats rice, pork, raw fish, etc. The first spoonful of rice I took levelled that wall of China. The governor had unfailing proof that I was human, and he could afford to overlook
식기류	손칼 젓가락	spoonful chopsticks	minor differences on the question of the universe, seeing that we had in common this capacity for rice that made us fellow mortals.

<표 1>은 저자가 조선의 목사와 지구의 생김새에 대해 논쟁을 하다가 식사를 하면서 인간으로 인정을 받게 되고 지구의 생김새에 관한 논쟁과 상관없이 허물없는 가까운 사이가 되었음을 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“그러나 「지구의 반대편」이라니, 거 무슨 소리냐? 즉시 우리들은 지구의 생김새에 대한 논쟁을 벌였다. 목사의 말에 의하면, 유교에서는 하늘은 둥글고 땅은 평평한 네모꼴이라고 말하는데 외국에서 온 너는 어째서 그와 반대로 말하느냐 한다. 아무튼 목사는 아주 어리둥절한 상태에 있었다.

그런 동안 중국이라는 벽은 그와 나 사이에서 점점 더 커지고 있었다. 얼마 후 한 하인이 음식을 차린 상을 들여왔다. 목사 나오리께서는 나에게 음식을 권하더니, 내가 음식이나 손칼과 젓가락을 어떻게 하나 살피려고 한동안 나를 빤히 쳐다보았다. 조선 사람들은, 특별한 종류의 혼령들이 특별한 음식을 먹는데, 어떤 것은 쇠붙이를 먹기도 하고, 또 어떤 것은 나무·풀·공기 같은 것을 먹는 데 반해, 진짜 사람만이 쌀·고기·생선같은 것을 먹는다고 생각하기 때문에, 목사는 그때 내가 귀신인가 아니면 사람인가를 알아내려 한 것이다. 그래서, 내가 손칼을 들어 밥을 한 술 뜨자마자 그와 나 사이의 벽은 무너져 버렸다. 목사는 이때에야 비로써 내가 인간이란 것을 확신했고, 그도 나도 쌀을 먹는 같은 무리임을 안 후에야 우주에 대한 관념의 차이에도 불구하고 허물없이 나를 가까이 할 수 있었던 것이다.”

표 2. 구경거리가 된 저자의 아침

Contents		Text
아침 식사	Breakfast	I was disturbed by the hard matting and the heated floor, and was glad when morning came. Breakfast was handed in through a rear doorway opening into the unexplored region where the women live. The mystery that compassed the room the previous night, had departed. Old-fashioned sunlight, so matter-of-fact, had given it chase, and now overhead and about me were the friendly forms of mud and straw and cobwebs.

<표 2>에서는 저자가 조선에 있을 때 구경거리가 되었던 경험들에 대해 설명하고 있는 부분에서 아침 식사가 들어오는 통로를 설명하고 있다. 이 글을 통해서 부엌이 여자들이 쓰는 안채 쪽으로 열린 뒷문 쪽에 있음을 알 수 있다.

“나는 딱딱한 명석과 뜨거운 구들 때문에 고통스러웠으므로, 아침이 되자 좋아했다. 아침 식사는 여자들이 쓰는 안채 쪽으로 열린 뒷문을 통해서 들어왔다. 전날 밤 그 방을 둘러쌌던 신비는 사라졌다. 사실은 전과 다름없는 햇살이 그것을 쫓아내고, 지금은 내 주위의 흙과 짚과 거미줄의 다정한 모습을 보여 주고 있었다.”

표 3. 저자와 친구가 조선에서 먹은 음식

Contents			Text
곡류 및 두류	쌀밥 콩깍지 벼	rice beans rice	An senior always awoke me in the morning. He would spread a large mat on the ground just in front of my window, and empty beans or rice on it to dry in the morning sun. The chickens would make straight for the heap, whereupon Mr. An would shout Hu-u-u-u! Hu! at the top of his voice. The hens did not mind it, but it always awoke me.
육류 및 난류	닭 달걀	chickens egg	My nights were passed on the stone floor with only a blanket between me and the hard matting. I used to dream in those days. The wooden block under my head seemed full of the spirit of night wandering, and scarcely a night passed without some gigantic effort in dreamland. The food, perhaps, was partly responsible, it being only rice and weeds pickled in salt water. Sometimes I had an egg when the unseen Mr. An could capture it for me.
채소류	소금에 절인 채소	plain weed steeped in salt water	Eggs have peculiar ways in Korea. A much respected American friend of mine eats eggs when he travels, and plays the guitar at times to vary the monotony of life. One evening, while on a country tour, he arrived in an out-of-the-way town. Placing his guitar in a safe corner by itself he sat waiting for the evening meal. He asked the host to cook an egg or two with his rice. "Ah!" said the host, "but there are no eggs in town. May I die and may the worms eat me if there is an egg to be had in all these quarters:" and the patient sojourner had to content himself with rice and plain weed steeped in salt water.

<표 3>은 저자와 친구가 저자와 친구가 각각 조선에 머물면서 먹은 식사에 대해 서술하였다. 그 중 가난한 조선인들에게 달걀이 특별하게 취급되는 음식이라는 표현이 나타나 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“안 영감은 언제나 나를 새벽에 깨웠다. 그는 으레 내 방의 창문 앞에 있는 마당에 큰 멍석을 펴 놓고, 그 위에도 콩 깍지나 벼를 널어서 아침별에 말렸다. 닭들이 얼씨구나 하고 달려들면 안 영감은 목청을 있는 대로 돋구어 「우우우우!」하고 소리쳤다. 그러나 닭들은 늘 태연하고, 나만 그 소리에 놀라서 잠을 깬다.

밤이 되면 나는 딱딱한 멍석이 깔린 온돌 위에 담요 한 장을 더 깔고 잤다. 나는 이 무렵에 꿈을 꾸는 버릇이 생겼다. 내가 머리에 벤목침木枕이 떠도는 밤귀신들로 꽂차 있는 것 같

았다. 꿈나라에서 애를 쓰는 일은 매일밤 되풀이 되었다. 쌀밥과 소금에 절인 채소로 된 음식만 먹은 때문이었는지도 모른다. 달걀은 어쩌다 한 번씩 먹었는데, 이것은 안씨의 특별한 배려에 의한 것이었다.

조선에서는 달걀이 좀 특이하게 취급된다. 나의 친구들 중에서 굉장히 존경받는 미국인 친구가 하나 있었는데, 그는 여행할 대에 달걀을 먹고, 생활상의 지루함을 면하기 위해 기다아를 즐긴다. 어느 날 저녁 각 지방을 여행하던 도중에 그는 벽촌에 닿았다. 안전하다고 생각되는 한쪽 구석에 기타아를 놓아둔 그는 저녁상이 들어오기를 기다리며 방 바닥에 앉아 있었다. 그는 주인에게, 밥에다가 달걀 한두 개를 얹어 달라고 부탁했다.

주인은,

「아이구, 이 동네에는 달걀이 없소이다. 정말이오이다. 여기에는 달걀이 없소이다.」

하였다. 내 친구는 쌀밥과 소금에 절인 채소로 만족하는 수밖에 없었다.”

표 4. 서양인의 입맛에 맞지 않는 음식

Contents			Text
곡류	쌀밥	rice	In those days as an extra dish, I had octopus to eat and fried sea-slugs. Octopus I like fairly well as an article of diet, but in the long days of collapse that followed these wedding festivities, the food ran very low. I told An senior that I was hungry for meat and that I would be glad to pay a good price for fowl or fish if he could obtain it for me. The next day he came home in great glee, dragging along a huge stinging ray, or skate. "Now we have meat for the stranger, " he cried. He washed the loathsome-looking thing at a spring, then divided it and put on salt. For days heaped-up dishes of strong smelling fish spoiled even the rice on my 표.
육류 및 난류	고기 닭	meat fowl	
해산물 류	문어 바닷게 생선 가오리(홍어)	Octopus sea-slugs fish skate	
조미료	소금	salt	

<표 4>는 안영감의 재혼 이후 나빠진 음식과 손님에게 대접할 음식이라고 구해온 홍어의 특이한 냄새 때문에 더욱 거부감을 느끼는 저자의 모습이 나타나 있다.

“그 무렵에 나는 문어와 기름에 튀긴 바닷게 등 특별한 요리를 먹었다. 나는 문어를 일종의 규정식規定食으로 즐겼지만 잔치에 따르는 뒷치닥거리에 너무 오래 시달린 끝에 드디어는 음식이 매우 나빠졌다. 나는 안 영감을 붙들고, 고기를 먹고 싶다, 닭이나 생선을 구해서 요리해 주면 값을 후하게 내겠다고 말하였다.

다음날 그는 환성을 올리면서 돌아왔는데, 큼지막한 가오리(홍어) 한 마리를 끌고 들어왔다. 그는,

「자, 손님에게 대접할 고기를 구했다.」

하고 소리쳤다.

그는 우물에서 흥측하게 생긴 그 생선을 씻어 몇 토막으로 자르고 소금을 뿌렸다. 이때부터 여러 날 동안은 지독하게 냄새를 풍기는 그 생선 요리가 가득 담긴 접시들이 오히려 내 식탁의 쌀밥 맛까지 망쳐 버렸다.”

표 5. 외딴 섬에서 대접받은 음식

Contents		Text
흰 생선	white fish	The room into which I crawled was, as usual, low and stuffy. I had seen enough of Korean hospitality to expect a sumptuous dinner, notwithstanding Mr. Kim's regrets. And so it was, for a set of ㅍs loaded with everything the sea could provide were placed before me. There were white fish and black fish, fish that looked all tails, eels as boneless and slippery as a Chinaman, double-breasted, armor-plated crabs and lobsters. I ate them without question as to their place in the modern theory of evolution, and found them very palatable. Good-hearted Kim said I had done him honor and put him under deep obligation by eating of his homely fare.
검은 빛 생선	black fish	
뱀장어	eels	
게	crabs	
바닷가재	lobsters	

<표 5>는 저자가 외딴 섬에 방문한 저자에게 조선 사람이 대접한 음식들을 나열하였다. 섬에서 대접한 음식답게 생선, 뱀장어, 게, 바닷가재와 같은 해산물류를 대접받았다고 기록하였다.

“잠시 후에 나는 급히 식사에 불려 갔는데, 김씨는 별로 차린 것이 없어 미안하다고 말하였다. 내가 기어들어간 방은 다른 곳에서나 마찬가지로 천장이 낮고 갑갑했다. 김씨가 미안해 하는 말을 했는데도 불구하고 이미 내 뒤편에는 조선인의 습성을 잘 알고 있었으므로 나는 호화로운 음식상이 들어올 것을 짐작하고 있었다. 내 짐작은 그대로 들어맞았다. 바다에서 나는 모든 것이 다 놓인 식탁이 내 앞에 나타났다. 흰 생선과 검은 빛 생선 등 생선은 모두 꼬리가 달려 있었고, 중국인처럼 뼈가 없고 능글능글해 보이는 뱀장어 같은 것도 있었고, 껍질이 두껍인 게와 바닷가재도 있었다. 이들에 대해서 근대의 진화론進化論은 뭐라고 하든간에 나는 거침없이 먹어 뒀다. 맛은 매우 좋았다. 마음씨 좋은 김씨는, 내가 그의 집 음식을 먹는 것으로 보고 매우 기분 좋게 생각했으며, 자기로서는 고맙기 짝이 없다고까지 말하였다.”

표 6. 폭풍을 일으키는 신(괴물)에게 바치는 제물

Contents		Text
곡류	쌀 rice	The storm is increasing I know, but what Yöbökki is

			about I fail to understand. With the help of the other sailor he is bringing rice and fish on deck. What can he mean? Do they intend to dine in the teeth of the raging elements? But no! This is not to be food for mortal man. Gripping the deck to hold themselves in place, they join in repeating a prayer, and then begin pouring rice and fish over the side to propitiate the monster who is hungering for us.
생선류	생선	fish	

표 6.은 배에 탄 저자가 태풍을 만났을 때 태풍을 괴물이라고 표현하며, 뱃사공들은 쌀과 생선 같은 음식을 뿌리며 괴물을 달래는 모습이 나타나 있어, 당시 조선들이 자연 재해를 신 또는 괴물이 조절하는 것이라 믿는 모습이 나타나 있다.

“내가 알기에 폭풍은 시간이 갈수록 거세어졌다.「여보게」는 내가 이해할 수 없는 일을 하기 시작했다. 다른 뱃사람의 도움을 받은 그는 쌀과 생선을 갑판 위로 내놓았다. 자, 무엇을 할 셈인가? 미친 듯이 날뛰는 무슨 괴물의 입에 저것을 먹일 셈인가?

아무튼 그것은 인간에게 먹일 것은 아니었다. 그들은 각기 자리를 잡으려고 갑판을 붙잡더니 일제히 중얼중얼하면서, 바로 우리들을 노리고 있는 괴물을 달래기 위하여 쌀과 생선을 배 양쪽에 뿌리기 시작했다.”

2. 압록강과 그 건너

표 7. 산신령이 점지하는 인삼

Contents		Text
인삼 산삼	ginseng, mountain variety	Hereabouts we found a number of ginseng fields. Sheds, some three and a half feet high and of about the same width, are arranged in rows, the earth is built up under these, and neatly kept in place by slates; and here the ginseng grows. Ginseng is Korea's elixir of life, the one great cure-all for mortal ailments. The cultivated variety is valuable-very valuable in fact; but the value of the mountain variety no one knows. Men search for it as they seek gold in the Klondyke. The mania grows on them; many seekers are driven mad and disappear in the mountains. We are told too that mortal vision is not sufficient for the search; that ginseng flowers are only seen by the spiritually enlightened-for the gods alone have to do with them. Every official carries among his choicest treasures a few roots of ginseng. Like whiskey in Scotland, it will warm you when cold and cool you when heated. It makes the aged young and spry, and gives the fading mother a new lease of life.

<표 7>은 저자가 송도에 머물면서 근방에서 인삼밭을 보며 불로장생약이며 만병통치약인

인삼에 대해 설명하였으며, 조선에서 값진 산삼에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“근방에서 우리는 많은 인삼밭을 보았다. 키와 폭이 대략三尺(피트) 반쯤 되는 움집들이 즐지어 있고, 흙은 그 밑에 쌓여 있는데, 지붕에 의해 잘 보호되고 있다. 여기서 인삼이 자란다.

인삼은 조선의 불로 장수약不老長壽藥이고, 만병 통치약이기도 하다. 가삼家蔘은 값이 비싸다. 사실 대단히 비싼 값이다. 그러나 산삼山蔘의 값은 아무도 모른다. 클론다이크에서 사람들이 금을 찾아 헤매듯이 이곳 사람들은 산삼을 구하려 다닌다. 거의 광적狂的이다. 결국은 그중 많은 사람들이 머리가 돌아서 산속에서 사라진다. 흔히 듣는 얘기로는 보통 사람의 눈에는 그 산삼이 보이지 않고, 다만 영험에 의해서 삼꽃을 볼 수 있다고 한다. 이유는 신령이 그것을 주고 싶어 했기 때문이라는 것이다.

모든 관리는 약간의 인삼 뿌리를 아주 소중하게 가지고 다닌다. 스코틀랜드의 위스키와 마찬가지로, 인삼은 추울 때에 몸을 따뜻하게 해주고 더울 때에는 식혀 준다. 그것은 또 노인의 정력을 돋궈주고, 쇠약해진 여자의 기력을 회복시켜 준다.”

3. 가난에서 부귀로

표 8. 가난한 조선 사람의 이중성

Contents			Text
육류	고깃국 고기(개)	soup meats-usually called “dog”	The supper was brought in steaming, and smelling of pickle, soup, and stringy looking meats-usually called “dog” by foreigners who have never tasted, of them. It was a welcome odor, and as I took up the chopsticks, Nam wished me a “mighty dinner” and withdrew. What were the old man’s thoughts I know not, but if he had no greedy longing in his heart for my lot, I should say he was not far from the kingdom-as an Oriental so situated would naturally speak flatteringly, while thinking, “see the foreign dog devouring the best of the land, while I, a child of ancestral promise, go hungry!”
채소류	채소	pickle	
해조류	김	pickle	

<표 8>은 가난한 조선인이 제공한 음식을 받으며 그의 마음속을 추측하는 내용이 나타나 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“저녁식사가 들어왔는데, 김이 무력무력 오르고 있었으며 채소를 소금에 절인 것, 고깃국, 그리고 외국인들이 맛을 알지는 못하면서 「개」라고만 부르는 짐승의 무척 끈질겨 보이는 고기 따위의 냄새가 심하게 풍겼다. 하지만, 다 좋은 냄새였다. 내가 젓가락을 집어들자, 남씨

는 날더러 「많이 잡수시오」하고는 물러갔다. 나로서는 그 노인이 무슨 생각을 하고 있었는지 알 수 없었지만 만약 그가 마음 속으로 내 몫을 심하게 탐내지 않았다면 그야말로 별난 사람이 아닐 수 없다. 왜냐 하면, 그런 처지에 있는 동양인은 흔히 겉으로 아첨하는 말을 잘하면서 속으로는 「저놈의 외국 개 좀 봐라, 남의 나라에 와서 좋은 음식을 모조리 쳐먹는구나. 빌어먹을, 본토막이인 나는 이 꼴로 쫄쫄 굶는데 말이다!」하는 생각을 하기 때문이다.”

4. 횡단여행

표 9. 압록강변의 화전민 지대

Contents			Text
곡류	수수	millet	We now struck a region of absolute destitution. It is true we saw beehives here and there, but could get no honey. There was nothing but millet and wild onions-no rice, no chickens or meat of any kind; and boiled millet is like so much sawdust in hot water. Our bundles too, seemed to grow heavier, and we could find no additional means of transportation, excepting two extra coolies, whom we hired. A young fox-terrier, like ourselves, grew thinner every day, refusing to eat millet. The only thing he would eat was a sticky candy made from sorghum seeds, one variety of which actually pulled his teeth out and left his mouth bleeding, so that it was with difficulty we got him through alive. Among the grains of the far north we found Barbadas millet(sorghum vulgare), having red grey color. These varieties are sown on damp lowlands in drills, and the yield is claimed to be two hundredfold. The distribution of these grains is general throughout Korea. I have found them about Fusan, in the south, as well as on the Chinese border. Common millet, having a yellow grain, is sown in drills on dry land. Its yield is also very large, and most of the northern inhabitants subsist upon it. Buckwheat is also grown in the valleys, and is used in the preparation of vermicelli, the most popular dish in Korea. Beans, peas, barley, oats, wheat and maize are also grown in small quantities. Oats and potatoes Koreans particularly dislike. One evening after a weary tramp, we called for something to eat at a small cabin, and the old dame in charge, said with a long face, she had nothing in the world but oats. This was a welcome sound to us after millet, so we ordered some boiled. But the Koreans of the party
	쌀	rice	
	소금불가레	Barbadas	
	메밀	millet	
	보리	Buckwheat	
	귀리	barley	
	밀	oats wheat	
옥수수	maize		
서류	감자	potatoes	
두류	강낭콩	Beans,	
	완두콩	peas	
육류	닭	chickens	
	개	meat	
채소류	파	onions	
당류	꿀	honey	
	사탕수수	millet	
음식	국수	vermicelli	

declared that matters were getting worse and worse-for oats, they claim, will give one all the diseases in the catalogue. We each had our dish and turned in for the night.

<표 9>는 압록강변 주변에 화전민들이 사는 아주 가난한 지역을 지나가면서 부족한 식재료와 재배되고 있는 식재료들의 모습을 상세히 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“우리들은 이번에 아주 가난한 지역을 지나가게 되었다. 여기저기서 꼴벌 통을 보긴 했으나, 꼴을 얻을 수는 없었다. 있는 것이라곤 수수 무리와 파 같은 것뿐이었고 쌀·닭이나 그 밖의 다른 고기 같은 것은 전혀 없었다. 그리고 뜨거운 물에 삶은 수수 같은 것은 툭밥이나 다름없었다. 우리들의 짐은 날이 갈수록 더 무거워지는 것 같았지만, 우리가 고용한 2명의 임시 인부 외에는 다른 수송 수단이 없었다. 우리들과 마찬가지로 젊은 테리아 개는 나날이 여위면서 수수를 먹으려 하지 않았다. 이 개가 먹은 것이라고는 사탕수수의 열매로 만든 끈적 끈적한 과자뿐이었는데, 이것을 먹다가 이빨이 빠져서 출혈이 심했으므로, 녀석이 살아날 수 있을지 어떨지 알 수 없을 지경이 됐다.

북부 지방의 곡식 중에 수수가 있었는데 붉은 열매가 달렸다. 이런 곡식들의 씨앗은 다소 습기 있는 밭의 이랑에 뿌리는데, 그 2백배를 거둬들이게 된다고 한다. 이런 곡식의 분포 상태는 조선 전체가 비슷하다. 나는 중국인과의 국경 기대인 북부에서 본 것을 역시 남부의 부산 근방에서도 보았다. 누런 열매가 달리게 되는 보통 수수는 메마른 밭의 고랑에 씨를 뿌린다. 그것의 수확 역시 대단히 많고, 북부의 주민들은 대부분이 곡식을 먹고 산다. 메밀 역시 산골에서 재배되는데, 조선에서 가장 인기 있는 음식인 국수의 원료로 쓰인다. 강낭콩·완두콩·보리·귀리·밀·옥수수 따위도 약간 재배되고 있다. 귀리와 감자는 조선인들이 아주 싫어한다.

너무 걸어서 몹시 지친 어느 날 저녁에 우리들은 한 조그마한 오두막에서 무엇이건 먹을 것을 좀 달라고 했다. 얼굴이 길쭉한 그 집 안주인은 겨우 귀리밖에 없다고 말하였다. 수수만 먹던 우리들에게는 그나마 반가운 얘기였으므로, 좀 삶아 달라고 하였다. 그러나, 우리 일행 가운데서 조선인들은 오히려 언짢게 여겼다. 귀리를 먹으면 별별 병이 다 생기기 때문이라는 것이었다. 우리들은 저녁 식사를 마치고 잠들었다.”

표 10. 조선의 발효 음식

Contents			Text
발효음식	메주 간장	bean-balls, soy	There is an oppressive odor common to a Korean room, that took me months to analyze. It seemed to prevail in large quantities everywhere. I found at last, that it was composed of two ingredients, one from the castor-oil lamp that sputtered in the corner, the other from a row of festering bean-balls hanging from the ceiling. After gathering the dust and cobwebs of a winter, these bean-balls are placed in water till fermentation begins, then the liquor is strained off and boiled into soy.
기름	피마자유	castor-oil	

<표 10>은 조선의 방에서 냄새가 나는 원인을 두 가지이며, 각각 등잔에 있는 피마자유와 메주가 그 원인이라 설명하였다. 또한 그 메주를 이용하여 간장을 만드는 법까지 기록하였다.

“주막집이나 오두막들은 불편하기 짝이 없었다. 조선인의 방에는 보통 숨 막힐 듯한 냄새가 있는데, 그게 무슨 냄새인지 알아내는 데에는 여러 달이 걸렸다. 그것은 어디에나 많이 있는 것 같았다. 내가 알아낸 바에 의하면 그것은 두 가지의 요소로 구성되어 있는데, 하나는 방구석에서 탁탁 튀는 피마자유 등잔에서 생기는 것이고, 다른 하나는 천장에 매달려 있는 메주 덩어리들한테서 생기는 것이다. 이 메주 덩어리들은 겨우내 먼지와 거미줄을 잔뜩 뒤집어 쓴 뒤 물속에 들어가서 발효되기 시작하는데, 이때에 그 물을 걸러내서 끓이면 간장이 된다.”

표 11. 낚시와 그물에 걸린 물고기

Contents		Text
연어	salmon	Here were mountain streams and fairly good fishing. True, successful fishing is an art little understood by Koreans. They catch salmon and mullet during spawning season, and take fish, seasonable and unseasonable, whenever they can catch them. When we reached the east coast, we found nets hung on poles with long barriers that serve as drives stretching out to them, cabled fast to the shore by strands of peuraria creeper. These nets hang for some five months of the year. They are intended specially for herring, but they take also cod, tai, skate, flounder, sole, turbot, thornback and poisonous globe-fish. But it is an indolent kind of fishing that yields little profit. The only success the fishermen have is up north, beyond the forty-first parallel of latitude, in catching pollack. This fish, not unlike a small cod, is taken in great quantities, dried, and shipped to all parts of the country, supplying a cheap and wholesome article of food.
송어	mullet	
청어	cod	
대구	tai	
명태	skate	
홍어	flounder	
가자미	sole	
도다리	turbot	
넙치	thornback	
복어	poisonous globe-fish	

<표 11>은 산골 물에서 낚시하여 잡는 물고기들과 청어를 잡기 위한 그물에 걸리는 다양한 물고기들에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“이곳의 산골 물은 낚시질하기에 참 좋았다. 그런데, 훌륭한 낚시질 솜씨는 조선인들이 잘 모르는 기술의 하나다. 그들은 산란기에 연어와 송어를 잡으며, 계절과는 상관이 없이 잡을 수 있지만 하면 고기를 잡는다. 우리들이 동해안에 갔을 때에는 긴 울타리의 기둥들 위에 걸린 그물을 보았는데, 파도에 밀려서 해변으로 나오는 고기들을 덮치는 데 쓰는 것이었다. 이런 그물들은 그 해의五개월 동안이나 걸쳐 있었다. 그것은 특히 청어를 잡기 위한 것이지만, 대구·명태·홍어·가자미 무리·도다리 무리·넙치·해독이 있는 복어 따위도 잡는다. 이것은 게으른 고기잡이 방법의 하나로서, 별로 많이 잡히지는 않는다. 어부들이 거두는 성공은 다만 북위 四一도 이북의 북쪽에서만 있는 일인데 대구잡이가 그것이다. 이 물고기는 대량으로 잡혀서 햇볕에 말려 국내의 각지로 보내는데, 값이 싸고 건강에 좋은 요리가 된다.”

5. 하인

표 12. 토마토 케첩 통에 끓인 닭고기 국

Contents			Text
육류	닭	chicken	So the boy takes matters into his own hands. "I know, " is his favorite motto(amnaita). He walks by faith in himself, and not by the sight of any mortal demonstration. He has unbounded confidence in his power to pilot a way through culinary complications. My wife had a kettle of catsup almost at a finish, the boy was plucking a chicken in readiness for dinner. "What is the red sauce for, madam?" asked the boy. "To be used with meat, " said my wife; "for example, chicken." "Oh, " said the boy, "amnaita"(I know). My wife returned to the kitchen a half hour later, and there was the chicken, submerged in the pot of catsup, boiling languidly, while the boy sat and expatiated to his dirty-faced satellites on the art of Western cooking. The boy is full of resource; a situation that will baffle him entirely is hard to imagine. He will improvise a rope out of a few straws from the rice field, or build a comforable saddle for you in the howling wilderness. His world is made up of the simplicities that belonged to the age of Adam; yet he can also take advantage of modern conveniences and methods, if need be.
소스	토마토소스	catsup	

<표 12>는 저자의 부인과 하인 사이에 있었던 일에 대해 설명하고 있다. 요리하는 저자의 부인이 토마토 케첩에 대해 궁금증을 가지고 있었고, 저자의 부인이 그 소스를 이용한 요리법을 하인에게 알려주는 장면을 기록한 것이다. "그래서 그 하인은 만사를 자기 마음대로 생각한다.「압나이다」하는 말은 바로 그가 아주 잘 쓰는 말이다. 그는 자신自信에 의해서 살지, 가시적可視的 실증實證에 의해서 살지는 않는다.

그는 주방의 혼잡 속에서 어떤 방법을 지도하는 자기 자신의 능력을 무제한으로 확신하고 있다. 나의 아내는 거의 끝판에 한 통의 도마도 케첩을 가지고 있었고, 하인은 닭 한 마리를 손질하면서 식사 준비를 하고 있었다. 「아주머니, 그 빨간 소오스는 무엇에 쓰는 것이오니까?」하고, 하인이 물었다. 나의 아내는, 「고기에 치는 거예요. 예를 들자면, 닭고기에 치지요.」했다. 하인은 「아아, 그렇군요, 압나이다.」했다.

나의 아내가 반 시간 후 부엌으로 돌아가 보니, 닭은 통채로 케첩 통 안에 담겨서 차차 끓기 시작하고 있고, 하인은 앉은 자리에서 얼굴이 지저분한 그의 부하들에게 한참 서양 요리법을 강의하고 있었다. 하인은 임기 응변의 재주가 많다. 그가 찢찢 때는 경우란 것은 좀 체로 상상할 수 없다. 그는 논에서 나는 짚으로 즉석에서 새끼를 꼬아내기도 하고, 황량한

광야에서는 주인을 위해 편안한 안장을 만들어 내기도 한다. 그의 세계에서는 모든 것이 아담의 시대에나 있었을 것 같은 단순성單純性을 가지고 있다. 하지만 필요에 따라서는 근대적이기利器와 방법을 이용하기도 한다.”

6. 새해

표 13. 액막이를 위한 제물

Contents			Text
곡류	쌀	rice	Again another method of finding peace, is by making offerings before a mountain shrine. We had one such in front of our gate, to which, among others, came an old woman to rid herself of her sorrows and burdens, carrying a chicken and a bowl of rice. It was a live offering, for she left the chicken tied by its foot to the tree. Its peepings brought our cook upon the scene, who cut the string, gave the bird shelter, and when the old woman came by again, said, “Mother! here’s your chicken.” But grandma lifted up her hands in horror, refused to take it, and warned him against what he would inherit-terrors worse than he had dispossessed himself of when he flew his kite.
육류	닭	chicken	

<표 13>는 액막이를 하기 위한 방법에 대해 설명하며, 닭과 쌀을 바치고 있는 모습을 설명하였다.

“액막이를 하는 또 다른 방법은, 서낭당 앞에 제물을 바치는 것이다. 우리들은 이런 일을 우리 집 대문 앞에서 당한 적이 있는데, 하필이면 웬 노파가 자기의 슬픔과 걱정을 덜기 위해 닭 한 마리와 쌀 한 사발을 갖다 놓았다. 살아 있는 제물이기 때문에, 닭은 나무에 다리가 묶여 있었다.놈이 꼬꼬댁거리는 소리를 듣고, 우리 집 요리인이 그곳에 나갔다가 줄을 끊고, 닭을 데려다 두었다.”

7. 조선의 신사

표 14. 조선의 제사

Contents			Text
음료	술	drinks	It has been said by some careless observers that Korea is without a religious system. Statements to this effect have appeared so often in American papers that some reason ought to be given for this misunderstanding. Perhaps it is because Korea has no religion apart from her national life-her whole existence, from king to coolie, being one

	<p>complicated system of ancestor worship-that one may so easily fail to notice what enters so subtly into every detail of her life.</p> <p>There is to be found at New Year's in every household a spread of ancestral food. Even the poorest puts forth an effort to make a luxurious display in the presence of the spirits of his fathers. Fruit, rice, meats, distilled drinks, incense, candles, are some of the items on the list for ancestral worship. The natives put off their greasy garments and, dressed immaculately, sit out the night. When the first cock crows the candles are lighted before the 冢t</p>
<p>음식</p> <p>과일 밥 고기</p>	<p>-this 冢t consisting of two walnut sl★ fastened together, with an opening between where the spirit is said to reside. The worshippers bow, offer drink, and call on the shades to accept their sacrifice. Then when each in turn has made his salutation, they retire from the room and lock the door in order that the spirits may inhale the offering unembarrassed by the presence of the living. Again they circle about and bow repeatedly until the end, when they set to and feast on what the spirit leaves-a dinner that is supposed to bring them earthly prosperity, but which to all appearances leaves them disordered in stomach and poorer in pocket for many days to come. New Year's is the sacrificial season, but it by no means includes all. For three years after the death of parents, night and morning the children offer food, meat, and tobacco, before the 冢t in the room where the dead once lived, making besides, numerous offerings at the grave. From the palace to the lowest mud hut the three years of mourning and daily sacrifice are observed with the utmost strictness. During such time the royal household is occupied entirely with the spirits of the dead, believing that the prosperity of their dynasty hangs upon such worship. In the case of poor people, they bring their food and, staff in hand, with loud lamentations, spread it out before their father's ghost. After this period they limit the direct sacrifices to about six important days in the year-the four national fête days, and the anniversaries of birth and death. A native absent from his ancestral home, will walk from the farthest end of the peninsula, if necessary, to be at the grave at the appointed day. Such devoutness in religious service I have never seen even among the strictest Romanists, nor have I read of anything surpassing it among Mohammedans or Hindus.</p>

<표 14>는 조선의 제사에 대한 서양의 시선과 제사를 하는 기간, 제사를 하는 모습에 대

해 상세히 설명하고 있다. 엄격하게 제사를 하는 그들의 모습을 담고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“이런 인상을 다룬 기사는 미국의 신문에 자주 나타났거니와, 그런 오해가 생길 만한 몇 가지 이유는 있었던 셈이다. 그 이유는, 조선이 국가 생활-왕에서부터 종에 이르기까지 조상 숭배의 복잡한 시스템으로 된 모든 생활-과 종교를 분리시켰으므로, 생활의 구석구석에 아주 묘하게 스며들어 있는 것을 외국인으로서는 쉽게 알아보지 못한 때문일 것이다. 주민들은 때에 절은 겹옷을 벗은 다음, 깨끗한 옷을 입고 밤에 밖에 나와 앉는다. 첫닭이 울 때에는 신주神主앞에 촛불을 켜다. 이 신주는二个의 호두나무 판대기를 한데 이어 놓은 것으로 그 사이의 빈 곳에(죽은 사람의) 혼이 자리 고 있다 한다. 상제喪制들은 절을 하고, 술을 따르고, 제물을 받아 주십사고 망령들에게 고한다. 그런 다음, 차례로 한 사람씩 절을 하고 나서, 일동은 그 방을 나와 문을 잠근다. 혼령들이 흠향歆饗하는 데에는 살아 있는 사람들이 방해될지도 모르기 때문이다. 그들은 다시 신주 앞에 나아가 다시 절을 하고 제사를 끝마친다. 이때에야 비로소 그들은 자리에 앉아서, 혼령이 남기고 간 음식을 먹는다. 그것은, 이승의 그들에게 번영을 가져온다는 성찬이지만, 어느 모로 보나 그들로서는 소화하기 어려울 정도여서 배탈이 나게 하고, 좀 가난한 사람들의 경우에는 그 후 여러 날을 두고 먹을 수 있는 분량이기도 하다.

정초正初는 제사의 철이지만, 제사가 반드시 이때에 다 행해지는 것은 아니다. 자식은 부모가 죽은 후 三年 동안 매일 음식·고기·담배 같은 것을 고인이 전에 쓰던 방안에 모신 신주 앞에 바치는데, 그밖에 묘소墓所에도 갖가지 제물을 바친다. 궁궐에서부터 가장 천한 초가집에 이르기까지, 三年 간에 걸친 애도와 매일 매일의 제물은 가장 엄격하게 거행되고 있다. 그 기간 중 궁궐은 고인의 망령 때문에 눈코 뜰새없이 분주해지고, 왕국王國의 번영은 이런 조상 숭배 때문에 이룩된다고 생각한다. 가난한 사람들의 경우에는 음식을 갖다 놓고, 온가족이 큰소리로 통곡하면서 그 음식을 조상의 망령 앞에 진설한다.

그 기간이 지난 다음에는 一年에 약 六회 가량 중요한 날에만 제사를 지내는데, 그 六회 중 四회는 명절날이고, 나머지 二회는 생일生日과 기일忌日이다. 타향에 가 있던 사람은, 예정된 날 묘소에 닿기 위해 반도의 정반대 끝에서도 걸어온다. 나는 종교적인 의식상의 이런 헌신적이 행위를 가장 엄격하다는 가톨릭 교도들한테서도 보지 못했고, 마호메트 교도나 힌두교도들한테 그 이상 가는 것이 있다는 글을 본 적도 없다.”

【참고문헌】

제임스 게일 저, 장문평 역, 『코리언스케치』. 현암사, 1971.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Village Life in Korea

【정의】

이 책의 저자인 제이콥 로버트 무스(한국명 무야곱)은 1864년 미국 노스캐롤라이나주에서 태어났으며, 노스캐롤라이나 대학을 졸업하였다. 그 후 트리니티 대학 신학부에 입학하여 공부하였다. 그는 처음에 중국으로 파견되어 선교일을 하고 싶어 하였으나, 조선으로 파견이 되어 조선을 방문하게 되었다.

이 책은 조선의 시골 사람들과 그들의 삶을 중심으로 기록되어진 책이며, 당시에 조선의 정치와 서울 중심의 문화를 중심으로 기록된 책들과 달리 그는 제도와 인습에 고통받는 서민들의 실제 모습을 담고 있어 당시 서민들의 모습을 엿볼 수 있는 자료로써 가치가 있다. 또한 저자는 조선에서 실제로 생활하며 조선의 내부자가 되어 그 시각에서 서술하였다. 이 책은 총 242페이지 이다.

【음식 관련정의】

음식과 관련된 내용으로는 감자 바위 강원도에서 농가의 생산 품목과 감자의 유래, 조선의 기본 단위인 마을에서 조선 부역의 구조, 여행객들의 쉼터 주막의 상차림에서 본 조선의 쌀과 음료와 가장 중요한 반찬인 김치, 산 위까지 자리 잡은 계단식 논에서 이루어지는 농사, 손이 많이 가는 쌀 농사의 과정과 방법, 조선의 농부는 게으르지 않다에서 관광객의 눈에 계속해서 새참만 먹는 농부의 모습에 나타나 있다. 음식은 쌀, 빵, 기장, 귀리, 완두콩, 강낭콩, 보리, 감자, 고구마, 소, 닭, 배추, 무, 밥, 야채, 나물, 차, 커피, 송늬, 마른 생선, 무절임, 배추, 무, 마늘, 고추, 고추장, 소금, 젓갈, 김치 등이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 1900, 조선에 살다 - 구한말 미국 선교사의 시골체험기
저자: 제이콥 로버트 무스(Moose, J. Robert) 지음, 문무홍 외 옮김
발행사향: 서울, 푸른역사, 2008
형태사항: 319 p., 삽화, 초상, 23 cm
주기사향: 원저자명, J. Robert Moose
원표제: Village life in Korea, 영어 원작을 한국어로 번역
표준번호/부호: ISBN, 978-89-91510-76-0 03900, \15000
분류기호: 한국십진분류법, 911.059 / 한국십진분류법, 235.40911 / 듀이십진분류법, 951.902 / 듀이십진분류법, 266.009519
주제명: 조선사[朝鮮史] 선교(종교)[宣敎]
소장처: 국립중앙도서관 서고

이 책의 저자는 J. Robert Moose이며, 번역본은 푸른역사에서 문무홍에 의해 번역되었다. 이 책은 2008년에 출판되었으며, 현재 국립중앙도서관 서고에 보관되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 23장으로 조선의 지리와 산천, 이 땅에서 나는 것들, 간추린 조선의 역사, 조선의 영혼, 서울, 마을 조선의 기본 단위, 이 나라에는 home이 없다, 행객들의 쉼터 주막, 남자들의 짧은 소년 시절, 자유롭지 않은 존재 양반, 불공평한 삶으로 태어난 소녀들, 속박의 굴레에 갇힌 여인들, 남자들만의 전당 서당, 조선의 뿌리 농민, 만능 재주꾼 장인들, 조선의 동력 시장과 상인들, 사람을 병들게 하는 한의사들, 팔려가는 신부 혼사, 정형화된 슬픔의 의식 장례, 정의와는 거리가 먼 사법 체계, 오랜 지배자 토속신앙, 방방곡곡으로 뻗는 교회들, 주님의 참 일꾼 조선의 신도들, 조선의 미래 마을 교회로 구성되어 있다.

- 옮긴이의 말 = 5
- 한국어판 발간에 부쳐 = 10
- 저자에 관하여 = 12
- 책을 내며 = 15
- 이 책에 대하여 = 16
- 01. 조선의 지리와 산천 = 22
- 02. 이 땅에서 나는 것들 = 36
- 03. 간추린 조선의 역사 = 46
- 04. 조선의 영혼, 서울 = 64
- 05. 마을, 조선의 기본 단위 = 86
- 06. 이 나라에는 home이 없다 = 96
- 07. 여행객들의 쉼터, 주막 = 106
- 08. 남자들의 짧은 소년 시절 = 120
- 09. 자유롭지 않은 존재, 양반 = 134
- 10. 불공평한 삶으로 태어난 소녀들 = 144
- 11. 속박의 굴레에 갇힌 여인들 = 154
- 12. 남자들만의 전당, 서당 = 164
- 13. 조선의 뿌리, 농민 = 172
- 14. 만능 재주꾼, 장인들 = 186
- 15. 조선의 동력, 시장과 상인들 = 194
- 16. 사람을 병들게 하는 한의사들 = 204
- 17. 팔려가는 신부, 혼사 = 214

- 18. 정형화된 슬픔의 의식, 장례 = 230
- 19. 정의와는 거리가 먼 사법 체계 = 242
- 20. 오랜 지배자, 토속신앙 = 254
- 21. 방방곡곡으로 뻗는 교회들 = 272
- 22. 주님의 참 일꾼, 조선의 신도들 = 286
- 23. 조선의 미래, 마을 교회 = 304

【음식관련내용】

1. ‘감자 바위’ 강원도

표 1. 농가의 생산 품목과 감자의 유래

Contents	Text
곡류, 서류 및 두류	농가의 생산 품목은 많지만, 단연 쌀이 그 중심을 차지한다. 이 곳에서 쌀은 빵을 대신하고, 심지어 육류까지도 대신한다고 말하고 싶다. 벼는 농사가 제대로 자라날 수 없기 때문에 풍작이나, 흉작이나는 항상 물이 얼마나 잘 공급되느냐에 달려 있다. 어떤 곳은 물은 풍부하지만 지세가 매우 가팔라 평평한 농토가 될 수 없기 때문에 이런 곳에서의 농사란 물어볼 필요도 없다. 이런 곳에는 비탈에서도 잘 자라는 기장, 귀리, 완두콩, 강낭콩과 같은 다른 곡물들을 많이 심는다. 때론 그냥 서 있기도 아슬아슬해 보이는 산허리의 경사지에서 농부들이 일하는 모습이 보인다. 밀과 보리는 여러 지역에서 꽤 많은 양이 재배되고 있는데, 밀은 대부분 맥주나 양조업자 손에 들어가는 반면 보리는 쌀과 같이 밥을 지어 먹는다. 쌀 다음으로 중요한 곡식은 강낭콩으로서, 쌀이 사람들의 주식이라면 강낭콩은 옥수수를 대신하여 당나귀나 소를 비롯한 가축의 주식이 된다. 또 다른 주요 생산품으로 일종의 사탕수수[수수를 말한다-오킨이] 같은 것이 있다. 인도수수보다도 당즙이 적어 절대 사탕수수라곤 할 수 없는 이 작물은 논으로 쓸 수 없는 토지에서 재배되고, 가옥과 농장에서 여러 용도로 사용된다. 씨는 사탕수수 씨와 거의 비슷한 모양으로 주로 닭 모이로 사용되지만 아주 형편이 어려운 사람들은 쌀 대신 먹기도 한다. 또한 울타리나 문을 만드는 데 사용하거나 집을 짓는 데도 이용된다. 많은 가옥에서 울타리를 만들 때, 수숫대를 새끼줄로 옆에 그 위에 진흙반죽을 덮으면 여러 해 동안 잘 버틴다. 조선의 식단에는 많은 종류의 채소들이 폭넓게 오르지만, 그 중에서도 무와 배추가 가장 일반적이다. 이것들은 서양의 종자들과 다를 바 없어 맛만 가지고는 그 종자가 어디 것인지 가려내기가 어렵다. 대개 서양에서 채소를 먹을 때처럼 끓여서 먹지 않고 날로 먹거나 절여 먹는다. 300여 년 전, 감자가 이 ‘은자隱者의 나라’에 들어왔다. 감자는 흰쌀밥이 있을 때는 대부분 거들떠보지도 않지만 쌀이 부족한 일부 지역에서는 많이 찾는다. 감자가 산에서도 잘 자라고 산간 지방 사람들이 많이 먹기에 종종 이 지역(강원도) 사람들을 ‘감자 바위’라고 부른다. 고구마가 이 나라에 선을 보이기 시작한 것은 불과 몇 년 전이지만, 고구마는 그 사촌격인 감자보다 사람들에게 더 가까이 다가갈 것 같다.
육류	소 닭
채소류	배추 무

<표 1>은 농가의 생산 품목 중 가장 많이 생산되는 쌀과 그 외에 수수, 채소에 대해 설명하고 있으며, 서양으로부터 유래된 감자에 대해서도 설명하고 있다.

조선의 주된 생산품은 쌀인데, 빵과 육류마저 쌀로 대신한다. 일한 벼는 농사가 아니라서 물을 얼마나 잘 공급하느냐에 따라 총풍작과 흉작을 말할 수 있다. 토지가 가파르면 농사를 할 수가 없는데 이런 곳에서도 잘 자라는 기장, 귀리, 완두콩, 강낭콩과 같은 다른 곡물이 있다. 밀과 보리는 여러 곳에서 많이 재배되며, 밀은 맥주나 양조업자들에게 수출되고 보리는 쌀과 섞어 밥을 지어 먹는다. 쌀 다음 중요한 곡식은 강낭콩이며 쌀이 주식이며 강낭콩은 옥수수 대신 당나귀나 소 등 가축의 사료로 사용된다. 또 일종의 사탕수수는 인도수수보다 당즙이 적고 사탕수수라곤 하기 어려워 논으로 쓸 수 없는 토지에서 재배되고, 여러 용도로 사용된다. 씨는 사탕수수 씨와 비슷한 모양으로 닭 모이로 사용되며 가난한 사람들이 쌀 대신 먹는다. 또 사탕수수로 수숫대를 새끼줄로 엮고 진흙반죽을 덮어 울타리나 문을 만들고 집을 짓는다.

조선의 식단은 많은 종류의 채소들이 있지만, 그 중 무와 배추가 대부분이다. 이것들은 서양의 종자와 맛이 비슷하다.

대개 서양에서는 채소를 끓여서 먹는데 조선에서는 날로 먹거나 절여 먹는다. 300여 년 전, 감자가 조선에서 수입되었는데 감자는 흰쌀밥이 있을 때는 먹지 않지만 쌀이 부족하면 쌀을 대신해 감자를 먹는다. 감자가 산에서 잘 자라서 산간 지방 사람들이 많이 먹는다. 그래서 강원도를 감자 바위라고 부른다. 고구마가 들어 온지 몇 년 되지 않았는데, 감자보다 고구마를 더 선호 할 것 같다는 내용을 담고 있다.

2. 마을, 조선의 기본 단위

표 2. 조선 부역의 구조

Contents	Text
밥	집마다 칸 수는 최소한 두 개로 하나는 거실, 나머지는 부엌으로 쓴다. 부엌 바닥은 가장 부유한 집조차 맨땅이다. 부엌에는 아궁이가 있는데, 이는 방바닥 밑으로 깔려 있는 고래로 열을 전하는 입구 역할도 한다. 아궁이 화로에 밥솥이 단단히 고정되어 있어, 밥을 할 때면 그 불은 방바닥도 덥혀준다. 보통의 날씨에는, 밤에 방을 따뜻하게 하기 위해 따로 불을 땀 필요가 없다. 날씨가 매우 추울 때에는, 잠자기 직전에 불을 약간 더 지펴주면 된다.

<표 2>는 조선의 가옥의 구조를 설명하며 부엌의 구조와 그와 연결된 온돌의 구조를 설명하고 있다

저자는 조선의 가옥 구조를 설명하고 있다. 집마다 방을 최소한 두 개이고 하나는 거실, 하나는 부엌으로 쓴다. 부유한 집조차 부엌 바닥은 맨땅이고, 아궁이는 방으로 열을 전하는

입구 역할을 한다. 아궁이 화로에 밥솥이 고정되어 있어서 밥을 하면 그 불이 방을 데워준다. 보통 밤에 방을 따뜻하게 하기 위해 불을 땀 필요가 없다. 그런데 날씨가 추우면 잠자기 직전 불을 약간 더 지펴주면 되었다는 내용을 담고 있다.

3. 여행객들의 쉼터, 주막 - 생명의 양식, 쌀

표 3. 주막에서의 상차림에서 본 조선의 쌀과 음료

Contents		Text
곡류	쌀 빵	상에 오른 음식은 정갈하지 않지만 간단히 말하면 풍성하다. 그 음식들은 모두가 서로 비슷해서, 아침, 점심, 저녁 세 끼가 거의 같다. 이 나라에서 쌀은 생명의 양식으로서, 다른 나라에서 빵이 차지하는 비중보다 훨씬 더 중요한 위치를 차지한다. 큰 그릇을 가득 채운 밥, 채우는 것을 넘어 고봉으로 높게 쌓아올린 밥은 항상 식사의 가장 중요한 부분이다. 철마다 산기슭에서 채취한 나물이나 집 근처 밭에서 키운 야채들이 그릇에 담겨 오르기도 하는데, 이것들은 아무런 양념도 없이 항상 물에 넣어 끓여낸다. 밥도 솥에서 소금조차 넣지 않은 맑은 물로 끓여 그대로 준다. 조선 사람들은 차나 커피를 마시지 않는다. 사람들 대부분은 그런 것을 본 적도 없다. 식사를 마치면 뜨거운 물[송늬-웁긴이]을 마시는데, 이는 밥을 푸자마자 밥솥에 부어 만든 물이다. 쌀은 익는 동안에 절대 휘젓지 않기 때문에 솥에 약간의 쌀이 눌러붙는데 대개는 약간 타서 갈색을 띤다. 솥에 물을 부어 물이 어느 정도 색을 띠면, 식후에 미시도록 준다.
채소류	야채 나물	
음료	차 커피 송늬	

<표 3>은 저자가 주막에서 상차림을 관찰하며 조선의 쌀의 중요성과 음료 대신 마시는 송늬에 대하여 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

조선 주막에서 상에 오른 음식이 정갈하지는 않지만 풍부하다. 음식들은 세끼 거의 비슷하며 쌀은 생명의 양식이라고 부른다. 그 이유는 다른 나라에서 빵을 차지하는 비중보다 훨씬 더 중요했기 때문이다. 밥을 고봉으로 높게 쌓아올린 것은 중요하고, 철마다 채취한 나물이나 밭에서 키운 야채들이 올라오는데 양념을 하지 않고 물에 끓여 나온다. 밥도 소금도 넣지 않은 맑은 물로 끓여 나온다.

조선인들은 차나 커피를 마시지 않고 그런 것을 본 적도 없다. 식사를 마치면 밥을 푸고 밥솥에 물을 부어 만든 송늬를 마신다. 송늬는 밥을 하는 동안 휘젓지 않아 솥에 눌러 붙은 쌀이 약간 타서 갈색을 띤다는 내용을 담고 있다.

4. 여행객들의 쉼터, 주막 - 가장 중요한 반찬, 김치

표 4. 주막에서의 상차림에서 본 조선의 중요한 반찬, 김치

Contents	Text
----------	------

생선류	마른 생선	<p>온갖 반찬들이 식사에 간을 맞출 수 있도록 항상 밥과 함께 제공된다. 고추장, 무절임, 배추 등등이다. 이 반찬들 중 가장 중요한 것을 김치라고 부르는데, 무와 배추로 만든다. 채소들은 다량으로 재배되어 식단에서 큰 비중을 차지한다. 무와 배추는 절대 끓이지 않고 날것으로 김치를 만드는 데만 사용한다. 김치가 없으면 식사가 준비되었다고 여기지 않는다. 이장을 끝내려면 김치에 대해 좀 더 설명해야 할 것 같다. 초가을, 첫 서리가 내릴 즈음이면 동네 아낙네들은 김장하느라 바빠진다. 배추와 무를 수확해서 가까운 냇가나 우물가로 날라서-실제로는 시냇가로 나르는 경우가 더 많다-속속들이 씻어낸다. 나는 종종 한 무리의 아낙네들이 시냇가에서 김칫거리를 씻고, 그 바로 위에서는 다른 여인네들이 옷을 세탁하고 있는 모습을 본다. 같은 시간에 누군가가 이 시냇가에 와서 마실 물을 길어 갈 수 있을 것이다. 하지만 이는 중요한 문제가 아니다. 동양에는 세균이 없거나, 최소한 없어 보이기 때문이다. 그렇게 씻어낸 재료들을 집으로 운반하여 큰 돌로 만든 항아리 안에 담아둔다. 이들 항아리 속에는, 배추와 무뿐 아니라 제대로 맛을 내기 위하여 다른 많은 것들도 함께 넣는다. 김치를 제대로 만들려면 열세 가지 다른 재료들이 필요하다고 들었는데, 나는 일등급의 김치를 만들기 위해 무엇이 들어가야 하는지 다 설명할 수는 없다. 중요 재료로는 소금, 젓갈, 마른 생선, 마늘, 고추가 들어간다. 내가 고추라고 했던가? 일단 김치 맛을 보게 되면 고추가 들어 있다는 말을 굳이 듣지 않아도 알게 될 것이다. 김치는 양념과 버무려 며칠 혹은 몇 주 동안 기다려서 숙성시킨 후 먹는다. 처음에는 발효되어 가스를 내고, 그런 이후에는 부-풀-어 오르는 데, 이를 말로 적절히 표현할 수는 없지만, 내가 무엇을 말하려는지 알 것이다. 그것은 조선의 주막에는 저녁식사가 준비되었음을 알리는 종이 필요 없다는 점이다. 항상 김치가 그 냄새로 저녁이 준비되었음을 알려주기 때문이다.</p>
채소류	무절임 배추 무 마늘 고추	
양념류	고추장 소금 젓갈	

<표 4>에서는 저자가 주막에서 나온 상차림을 관찰하며, 조선 사람들에게 중요하게 여겨지는 반찬인 김치에 대한 설명을 하고, 김치를 담그는 재료 등을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

조선 주막에서는 밥과 간을 맞출 수 있도록 반찬들이 제공된다. 반찬들은 고추장, 무절임, 배추 등이고 그 중 가장 중요한 것은 김치였다. 김치는 무와 배추로 만든다. 채소들은 다량 재배되어 대부분 식단을 차지했다. 무와 배추를 끓이지 않고 날것으로 김치를 만드는데 사용되며, 김치가 없는 식사는 식사가 아니다.

초가을에 첫 서리가 내릴 즈음 동네 아주머니들은 김장을 한다. 수확한 배추와 무를 냇가나 우물가로 가져가 속을 씻어낸다. 저자는 종종 한 무리의 아주머니들이 시냇가에서 김칫거리를 씻고, 그 바로 위에서 다른 아주머니들이 옷을 세탁하고 있는 모습을 보았다. 또 같은 시간에 마실 물을 길어 갔다. 이는 동양은 세균이 없어 보이기 때문이다. 씻어낸 재료들을 집으로 운반해 항아리 안에 담고 배추와 무, 맛을 내기 위한 여러 가지 재료를 넣는다. 김치를 만들기 위해 열세 가지 재료들이 필요하다고 들었지만 저자는 모든 재료를 설명하기 어렵다고 했다. 중요 재료는 소금, 젓갈, 마른 생선, 마늘, 고추가 들어갔다. 저자는 김치 맛을 보

면 고추가 들어 있다는 것을 알게 된다고 했다. 김치는 양념과 버무려 며칠, 몇 주 동안 기다려 숙성시킨 후 먹었다. 처음에 김치는 발효되면서 가스를 내고, 그 후에는 부풀어 오르는 것을 볼 수 있다. 그것은 조선 주막에는 저녁식사가 준비되었음을 알리는 종이 필요 없다는 것을 말한다. 김치의 향이 저녁이 준비되었음을 알려주기 때문이라는 내용을 담고 있다.

5. 조선의 뿌리, 농민 - 산 위까지 자리 잡은 계단식 논

표 5. 계단식 논에서의 농사

Contents	Text
<p>쌀</p>	<p>쌀은 조선에서 으뜸가는 작물이다. 이 나라는 산악 국가인데, 앞서 겨울이 무척 춥다고 말한 것을 기억하는 사람들은 이것이 매우 식상한 이야기라고 생각할 것이다. 미국 사람들은 대부분 쌀을 낫고 평평한 강바닥 그리고 따뜻한 기후와 연관해서 생각할 것이다. 그러나 이것은 극동지역에서는 맞지 않는다. 조선뿐 아니라 중국과 일본에서도 그렇다. 나는 구릉지대에서 푸른 논이 물을 잔뜩 머금고 있는 모습을 자주 본다. 농부는 땅을 완전히 수평으로 만들고, 물을 가둘 수 있도록 사방에 독을 쳐서 쌀 재배용 밭, 흔히 말하는 논을 마련한다. 저지대에서는 이런 작업이 비교적 간단한 일이지만, 구릉지대에서는 상당한 기술과 적지않은 노동력을 요구한다. 구릉지대에서는 땅을 깊이 갈아야 하며, 낮은 쪽으로 물이 흘러들지 않도록 독을 쳐서 계단을 만들어야 하기 때문이다. 이렇게 만들어진 계단식 논은 산꼭대기까지 계속 이어진다. 이는 산 꼭대기에도 논에 댈 물이 있다는 것을 의미한다. 여러 곳에 댐을 만들어 산꼭대기에도 논에 댈 물이 있다는 것을 의미한다. 여러 곳에 댐을 만들어 산꼭대기에서 흘러 내려오는 시냇물을 막은 다음, 조그만 도랑을 통해 논으로 물을 댈다. 맨 위 논에 물을 잘 대면, 모든 문제는 해결된 것이라고 할 수 있다. 윗논에서 아래 논으로 물을 흘려보내서 모든 논에 물을 대는 것은 어렵지 않은 일이기 때문이다. 구릉지를 흘러내려오는 냇물이 없는 경우에는, 산 위에 있는 소택지를 파 들어가면 비가 오는 7월 중순까지 농작물에 필요한 물을 충분히 확보할 수 있다. 쌀을 재배하려면 무슨 일이 있더라도 물이 있어야 한다. 가장 이상적인 논은 1년 내내 물에 잠겨 있는 논이다. 나는 농부가 황소와 함께 무릎까지 진흙에 빠진 채 물 속에 잠겨 있는 논을 갈고 있는 모습을 종종 본다. 산지와 비옥한 땅 사이에는 많은 등급의 논들이 있다. 천사들이 베들레헴 언덕에 함께 모여 찬양하던 밤[예수가 탄생한 날, 천사들이 나타나 '하늘에 영광, 땅에 평화'를 노래한 내용을 가리킨다. <누가복음> 2장 8~14절 참조-옮긴이] 이전부터, 이러한 논들은 매년 쌀을 생산해 내고 있다.</p>

<표 5>는 으뜸가는 작물인 쌀을 계단식 논에서 재배하는 모습을 설명하고 있다. 그 외에 구릉지대에서 농사를 짓는 방법과 계단식 논에서 재배가 가능하도록 만드는 방법에 대해 설명하고 있다.

조선에서 쌀은 조선에서 가장 중요한 작물이다. 조선은 산악 국가로 매우 춥다. 미국인들은 쌀을 낫고 평평한 강바닥, 따뜻한 기후에서 재배한다고 생각하지만 극동지역은 그렇지 않다. 농부는 땅을 완전 수평으로 만들고, 물을 담을 수 있게 사방에 독을 만들어 쌀 재배할 수 있는 밭, 논을 마련한다. 낮은 지대에는 이런 작업이 간단하지만, 구릉 지대에서는 간단하지 않다. 그 이유는 구릉지대에서는 땅을 깊이 갈아야 하고, 낮은 쪽으로 물이 흘러가지 않

도록 독을 만들어 계단식 논을 만들어야 하기 때문이다. 계단식 논은 산꼭대기까지 이어지며 이는 산꼭대기에도 물이 있다는 것을 알 수 있다. 여러 곳에 댐을 만들고 산꼭대기에서 흘러 내려오는 물을 막고 조그만 도랑을 통해서 논으로 물이 오게 한다. 윗논에서 아래 논으로 물을 흘려보내 모든 논에 물을 대는 것은 어렵지 않은 일이어서 맨 위에 물을 잘 되면 물 걱정은 없다. 물이 없는 경우, 산 위에 있는 소택지를 파면 7월 중순까지 농작물에 필요한 물을 확보할 수 있다고 한다. 쌀을 재배하려면 물이 정말 중요한데, 가장 이상적인 논은 1년 내내 물에 잠겨 있는 논이다.

산지와 비옥한 땅 사이는 여러 논이 있는데 천사들이 베들레헴 언덕에 함께 모여 찬양하던 밤 이전부터, 이러한 논들이 매년 쌀을 생산해내고 있다고 표현하고 있다.

6. 조선의 뿌리, 농민 - 손이 많이 가는 쌀 농사

표 6. 쌀 농사 과정과 방법

Contents	Text
쌀	<p>대지가 따뜻해지면 아주 조심스럽게 법씨를 뿌린다. 논이 한 모퉁이에 물이 채워지고, 법씨를 꺾질을 벗기지 않은 채로 뿌린다. 벼는 어린싹이 15센티미터쯤 자랐을 때 이앙된다. 모내기요 요구되는 엄청난 노동량을 생각해 보라. 밀을 재배하는 미국의 어떤 주에서, 싹이 15센티미터 자랐을 때 모든 싹을 옮겨 심어야 한다고 상상해보면 조선 농부들이 벼를 이앙한다는 것이 무엇을 의미하는지 감을 잡을 수 있을 것이다. 또한 1,000만 명 내지는 1,200만 명에 이르는 이 민족이 대부분 쌀을 먹고 산다는 점을 생각할 때, 거기에 따르는 엄청난 양의 노동에 대해서도 윤곽을 잡을 수 있을 것이다. 그러나 이것이 전부 아니다. 조선의 농부들은 자기 나라를 위해서만 아니라 일본으로 수출하기 위해서도 쌀농사를 짓는다. 일본 사람들이 조선에서 많은 쌀을 수입하기 때문이다. 벼는 약 15센티미터 간격으로 심겨져 마치 논에 흩뿌려진 것처럼 보인다. 따라서 경작을 위해 쟁기를 사용할 수는 없고 작은 팽이만 쓸 수 있다. 팽이는 서양에서는 비슷한 것을 보기 어려운 조그만 농구로서, 한손으로 잡을 수 있는 손잡이가 달려 있다. 벼는 이앙된 후 수확될 때까지 물에 잠겨 있다. 그 사이 몇 차례 김매기를 하는데, 벼가 물에 잠긴 상태에서 모든 일은 팽이로 해야 한다. 벼가 익어 수확할 때가 되면, 농부는 즐겁게 논에 와서 문자 그대로 낫을 댄다. 아마도 보아즈의 수확꾼들이 황금 곡식을 수확한 후 모압의 미인들에게 흘려진 이삭줍기가 허락되었을 때[<룻기> 2장 1~9절의 내용-웁긴이] 사용했던 것과 같은 종류의 연장일 것이다. 낫은 대략 30센티미터 길이의 약간 굽은 낫을 지니고 있으며, 손으로 단단히 잡을 수 있을 만한 나무 손잡이가 달려 있다. 농부는 한 손에 낫을 들고, 다른 손으로는 벼단을 움켜쥐고는 땅 바로 윗부분을 빠른 속도로 베어낸다. 그러고는 보통의 밀 짚단 크기로 묶은 다음, 소와 사람의 등에 실어 탈곡장으로 벼단을 옮긴다. 여러분은 성경에서 탈곡 마당에 대해 읽은 것을 기억할 것이다. 여기에 이스라엘 열왕기[구약성경의 하나-웁긴이] 시대와 똑같은 광경들을 볼 수 있다. 보통은 집 근처에 있는 기름진 땅이나 마을길에서 작업이 이루어진다. 나는 성인 남자와 사내아이들 그리고 곡식들로 덮여 있는 탈곡마당 때문에 마을길을 지나가기 힘들었던 적이 여러 번 있었다. 탈곡기는 성능은 좋지만 국제 박람회에 나가 금메달을 받을 수준은 못 된다. 탈곡기는 지름 약 30센티미터, 길이 60~90센티미터의 나무통 하나로 돼 있다. 추수하는 사람은 곡식 다발을 머리 위까지 치켜들었다가 그 나무통에 끝부분을 가능한 세게 내리친다. 이렇게 곡식을 쳐서 떨어뜨리는 동시에 벼단은 손상되지 않도록 하는데, 이는 농부들에</p>

게 매우 중요한 일이다. 벧짚은 농사일을 하는 데 여러모로 요긴하게 사용되기 때문이다. 곡식은 예전과 똑같이 지금도 왕겨에서 분리된다. 키나 큰 주걱에 담아 곡식을 위로 던져 올리면, 바람이 왕겨를 날려 보낸다.

<표 6>은 조선의 주식인 쌀의 농사 과정과 방법에 대해 상세히 설명하고 있다. 과정과 방법이 많아 손이 많이 가는 농사라고 표현하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

조선의 쌀 농사는 땅이 따뜻해지면 껍질을 벗기지 않은 벧씨를 뿌리고 논 한 구석에 물이 채워지며 시작한다. 벧는 싹이 15센티미터 쯤 자라면 이동된다. 모내기는 엄청난 노동력을 요구하는데, 밀을 재배하는 미국에서 싹이 15센티정도 자라 모든 싹을 옮겨야 한다. 조선 농부들은 일본인들이 조선의 쌀을 수입하므로 일본으로 수출도 한다.

벧는 15센티미터 간격으로 흩뿌려진 것 처럼 보이는데 경작을 위해 쟁기를 사용하지 않고 쟁이를 사용한다. 쟁이는 서양에서는 볼 수 없는 조금만 농기구이며, 한손으로 잡을 수 있는 손잡이가 달려있다. 그 사이에 김매기를 하는데 벧가 물에 잠긴 상태에서 쟁이로 한다.

벧가 익어 수확할 때가 되면, 농부는 그대로 낫을 댄다. 낫은 대략 30센티미터 길이며 약간 굽은 낫의 형태이다. 손을 잡을 수 있는 나무 손잡이도 있다. 농부는 한 손에 낫을 들고, 다른 손으로 벧단을 쥐고 땅 바로 윗부분을 베어낸다. 그러고 나서 밀 짚단 크기로 묶고, 소와 사람의 등에 실어 탈곡장으로 옮긴다. 사람들은 성경에서 탈곡 마당에 대해 알텐데, 이스라엘 열왕기 시대와 똑같은 광경이다. 보통은 집 근처에 있는 기름진 땅이나 마을 길에서 작업이 이루어지는데 저자는 성인 남자와 사내아이들, 곡식들로 덮여 있다. 탈곡기의 성능은 좋지만 국제 박람회에서 금메달을 받을 수준은 아니다. 탈곡기는 지름이 약 30센티미터, 길이 60~90센티미터 나무통으로 돼 있다. 이는 곡식 다발을 그 나무통의 끝부분을 가장 세게 내리치면서 사용한다. 여기서 농부들은 벧단이 손상되지 않도록 하는게 중요하다. 왜냐하면 벧짚이 농사할 때 여러 용도로 사용되기 때문이다.

곡식은 예전과 같이 지금이 왕겨에서 분리되는 것을 알고 있다. 왕겨는 키나 큰 주걱에 담아서 곡식을 위로 던지면 바람에 날아가 분리된다는 내용을 담고 있다.

7. 조선의 뿌리, 농민 - 조선의 농부는 게으르지 않다

표 7. 계속해서 새참만 먹는 농부

contents	Text
새참 밥 김치	<p>시골 농부는 아침에 일찍 일어나 식사를 한 후 일하러 나간다. 9시경에 아내가 들판으로 '새참'을 들고 나오면, 농부는 이를 먹고 담배를 피운 후 잠시 누워 낮잠을 잔다. 바로 그러할 때 관광객이 그를 보고서는 자신이 낮잠을 자는 동안 농부가 일하고 있었다는 사실은 모른 채 농부가 매우 "게으르다!"고 비난하는 것이다. 정오에 농부는 집에 돌아가 밥과 김치로 차린 든든한 점심을 들고 다시 짧은 낮잠을 즐긴다. 농부는 다시 들판으로 돌아가 일하다가 오전과 비슷한 오후 '새참'을 들고 한참 담배를 피운 후 일을 시작하여 마음 내킬 때까지 일을 계속하는 것이다.</p>

<표 7>은 시골 농부의 하루를 표면적으로 본 관광객들이 새참, 점심, 새참을 먹는 농부의 모습을 보며 그들이 게으르다고 오해할 수 있는 상황에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

시골 농부는 아침 일찍 일어나 식사를 하고 일하러 나갔다. 9시에는 아내가 일터로 와서 새참을 주면 농부들은 이를 먹고 담배를 피운 뒤 낮잠을 잤다. 이를 본 관광객들은 자신이 늦잠 자는 동안 낮잠을 자는 농부를 보며 게으르다고 비난하였다. 정오가 되면 농부는 집으로 가서 밥과 김치가 있는 점심을 먹고 다시 낮잠을 잔다. 농부는 일터로 가서 일을 하다가 새참을 먹고 담배를 피운 후 할 수 있을 때까지 일을 계속한다는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

제이콥 로버트 무스 저, 문무홍 역, 『1900, 조선에 살다』. 도서출판 푸른역사, 2008.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

(En) Coree

【정의】

이 책은 원주에 ‘20년 동안 극동지역을 여행했던 한 외교관’이라고 부기되어 있어 프랑댕이라는 외교관이 사적으로 한국을 여행하고 작성한 일종의 비망록을 보티에라는 문필가가 엮은 것으로 추정된다. 프랑댕과 보티에에 대한 인적사항은 알려진바가 없으며, 서적에서도 발간 연도와 관련된 사항이 나타나있지 않았다. 프랑댕이 파리에서 누구에게든 자신의 저서를 헌정하면서 표지에 한자 ‘福’자와 함께 영어로 썼던 메모에 1902년 8월 5일이라는 날짜가 남겨져있어 적어도 원저는 1902년 이전에 간행되었을 것으로 생각된다. 또한 이 책의 본문에 명성황후를 알현한 내용이 기록되어 있어 명성황후 시해 이전에 작성된 것으로 추정할 수 있다. 이 책에서는 한반도를 에워싼 국제정세와 동향에 대해서 예리하게 분석하고 있으며, 문화적인 면에서 서구와의 비교를 통해 동양의 고유한 정서를 이해시키고자 노력하였다는데 의의가 있다. 이 책의 분량은 총 149페이지이다.

【음식 관련 정의】

한국인의 생김새와 민족성에서 한국인의 교활한 모습을 설명하는 부분, 조선의 국토와 그들의 양식에 대한 설명, 만나서 ‘밥 먹었소?’로 인사를 시작하는 한국의 인사 예절, 공사가 저자에게 베푼 유럽식 아침, 한국인의 식생활을 설명하는 부분에서 한국 사람들의 주식과 식기에 대해 설명하는 내용, 한국의 상공업과 거리에서 볼 수 있는 음식, 여성에 관련된 풍속들을 설명하는 부분에서 부인네들이 모임을 가지는 모습, 저자가 왕을 알현하기 위해 대기실에서 기다리며 다과를 대접받는 장면에 음식 관련된 내용이 기록되어 있다. 음식으로는 포도, 주, 술, 쌀, 수수, 카사바 뿌리, 개, 밥, 발효된 음료수, 떡, 생선젓갈, 차, 음료, 샴페인, 단간식, 비스킷, 빵, 식기류로는 젓가락, 숟가락, 포크, 칼, 질그릇이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 프랑스 외교관이 본 개화기 조선
저자: 끌라르 보티에(Vautier, Claire), 이쁘리트 프랑댕(Frandin, Hippolyte) [공]지음, 김상희, 김성언 [공]옮김
발행사항: 서울, 태학사, 2002
형태사항: 149p.:22cm
총서사항: 동아시아 번역총서 제57호
주기사항: Vautier, Claire / Frandin, Hippolyte
원표제: Cor´ee
표준번호/부호: ISBN, 978-89-7626-770-2 93910, \7000
분류기호: 한국십진분류법, 911.059 / 한국십진분류법, 380.911 / 듀이십진분류법,

951.902 / 듀이십진분류법, 390.09519

소장처: 국립중앙도서관 서고

이 책의 원본은 국내에서 검색하기 어려워 번역본의 정보를 기록하였다. 이 책의 원저자는 끌라르 보티에(Vautier, Claire), 이뵈리트 프랑댕(Frandin, Hippolyte)이며 김상희, 김성언이 공동으로 번역하였다. 2002년에 서울에서 출판되었으며, 국립중앙도서관 서고에 보관되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 49장으로 한국인의 생김새와 민족성, 제물포 풍경에서부터 여행길에 들린 호텔과 마을, 여성의 복식과 한국의 인사 예절과 서울에 입성과 서울에서의 첫 밤, 무속 교육, 한국인의 문자 생활, 한국인의 식생활과 같은 문화와 풍속, 종교, 왕과의 알현 등의 내용으로 구성되어 있다.

1. 한국인의 생김새와 민족성 = 13
2. 제물포(濟物浦) 풍경 = 16
3. 다이부토 호텔 = 19
4. 가마와 조랑말과 인부들 = 21
5. 여행길에 만난 장승 = 24
6. 객관(客館)과 마을 = 27
7. 여성과 복식(服飾) = 29
8. 한국의 인사 예절과 서울에의 진입 = 32
9. 무당의 굿판과 춤 = 35
10. 서울의 첫 밤 = 39
11. 입성(入城) = 41
12. 사형장 = 45
13. 서울의 건축물들 = 48
14. 한국의 풍수 사상 = 51
15. 무속(巫俗) 교육 = 54
16. 한국인의 식생활(食生活) = 56
17. 한국의 상공업(商工業)과 거리의 음식 = 58
18. 여성에 관련된 풍속들 = 60
19. 왕과 그의 궁궐 = 64
20. 강대국 틈의 정치 상황 = 67
21. 한국인의 문자 생활 = 71

22. 왕의 알현(謁見)길 = 73
23. 대기실에서 = 75
24. 접견실의 풍경 = 77
25. 왕의 풍모와 복장 = 79
26. 왕과의 대화 = 81
27. 왕의 장점 = 83
28. 왕비와 왕자 = 85
29. 한국의 가정 생활 = 90
30. 관리들과 평민들의 생활 = 92
31. 왕의 행차 광경 = 94
32. 왕비의 종교 맹신(盲信) = 98
33. 장례(葬禮)의 풍경들 = 100
34. 시장의 모습과 상거래 풍습 = 105
35. 궁중의 기생들과 한 한국 여인의 비극 = 108
36. 한국의 결혼식 모습 = 112
37. 한국의 사회 구조 = 113
38. 몰락한 양반 관료의 모습 = 116
39. 끔찍하고 야만적인 축제 = 120
40. 궁중 무희(舞姬), 여기(女妓)의 매력 = 122
41. 한국의 음악 = 126
42. 궁중의 무대 예술 = 129
43. 동양의 종교 = 135
44. 중국과 한국의 불교 = 137
45. 귀신(鬼神)과 점복(占卜) = 139
46. 동양 철학의 기본 개념 = 141
47. 가톨릭의 전파(1) = 142
48. 가톨릭의 전파(2) = 144
49. 한국의 개방 = 148

【음식관련내용】

1. 한국인의 생김새와 민족성

표 1. 한국인의 교활한 모습

Contents	Text
	또 한국인은 대담하게 이웃민족을 침탈하는 교활성을 지니고 있었는데, 그

포도주
술

러한 그들의 민족성을 알게 해주는 재미난 일화가 있다. 이 일화는 몇 년 전부터 한국에 자리잡고 있었던 한 유럽인이 나에게 들려준 것이다. 그 유럽인은 자기 집 지하실에 훌륭한 포도주 저장고를 마련해두고 있었다. 그 집에서 일하는 한국인 일꾼들은 지하 저장고가 지닌 가치를 곧 알아차리게 되었고, 거기서 도를 넘게 자주 포도주병을 비워버렸다. 그 결과 얼마 되지 않아 저장고는 텅 비어 빈 병만 나뒹굴게 되었다. 그런데 집주인이 어느 신부를 식사에 초대했던 날, 그 유감스런 일이 그만 들통이 나 버렸던 것이다. 식사에 초대받았던 B신부는 서울에서 가장 신임을 받고 있던 선교사 중의 한 사람이었으며 많은 한국인을 가톨릭으로 개종시킨 능력 있는 신부였다. 자신의 말에 따르면, 그 신부는 어떤 일이든 한국인을 강제가 아닌 설득이라는 방법으로 다루었으며 설득을 통해 한국인을 가톨릭 교인으로 개종시켰던 사실을 아주 자랑스럽게 여기던 사람이었다고 한다. 선량한 성품의 B신부는 기꺼이 주인의 초대에 응하여 즐겁게 저녁식사를 들곤 했다. 그 집의 특출한 포도주가 늘 절제되었던 자신의 본능적 식욕을 매혹시켜 주었기 때문이다. 그러나 그 특산주 저장고가 텅 비어버려 술을 마실 도리가 없다는 사실을 듣고 신부는 매우 우울해 했다. “그런데요, 신부님.” 하고 주인이 신부에게 말했다. “우린 적어도 앞으로 석 달 동안은 평상시대로 술을 절제해야 할 것 같군요. 저 녀석들에게 곤장을 때리도록 하는 게 어떨까요?” “아니, 그러지 마세요.” 신부가 말했다.

“그렇게 하면 포도주에 탐닉(耽溺)했던 우리의 식도락(食道樂) 죄는 더 무거워질 겁니다.”

“그런데 제 생각에는요.” 주인이 다시 말했다.

“신부님께서 그들에게 벌을 내리시는 게 어떻겠습니까? 그들은 가톨릭으로 개종한 자들이거든요. 녀석들이 사제에게 고백(告白) 성사(聖事)를 하러 오면, 보속(補贖)으로 포도주가 차 있는 병들을 도로 제자리에 두라고 타이르십시오. 녀석들은 틀림없이 포도주 병들을 따로 몰래 감추어 두었을 겁니다.”

“아! 당신, 뭐라고 했소?” 하고 그 선량한 신부가 소리쳤다.

“도로 제자리에 갖다 두게 하라고? 만약 내가 그런 말을 한다면 머지 않아 성당은 텅 비고 아무도 신자가 되려 하지 않을 거요.”

<표 1>은 저자가 한국에 살고 있던 유럽인에게 들은 일화를 설명하고 있는 부분이다. 포도주의 가치를 알고 숨겨둔 일꾼들과 B신부의 성품을 보여주고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

한국에 살고 있는 유럽인은 포도주 저장고를 소유하고 있었다. 그 곳에서 일하던 한국인 일꾼이 포도주병을 모두 비워버렸다. 그런데 집주인과 B신부는 그 유감스러운 일을 알아 버렸다. 그 유감스러운 일을 가지고 집주인과 B신부가 대화를 하는데 이를 통해서 B신부의 선량한 성품을 볼 수 있다는 내용을 담고 있다.

2. 여행길에 만난 장승

표 2. 조선의 국토와 그들의 양식

Contents		Text
곡류	쌀	이 나라의 국토(國土)는 나무 한 그루 없는 민둥산으로 이루어져 있었으며, 도로의 양쪽에는 조 밭과 논이 펼쳐져 있었다. 땅에서 솟아오르는 개울물이 이 농경지에 필수적인 물을 공급해 주고 있었다. 쌀과 수수, 그리고 때론 카사바 뿌리가 한국 민족의 거의 유일한 양식이었다. 잔치날에는 개를 잡아먹기도 했다.
	수수	
카사바 뿌리		
육류	개	

<표 2>는 조선의 국토와 모습에 대해 설명하였고, 그들의 양식에 대해서도 나열하고 있다. 우리나라에는 카사바 뿌리란 없고, 외국인들의 눈에 비슷하게 보이는 당시의 양식으로는 고구마가 있어 카사바 뿌리란 고구마를 나타내는 것으로 보인다.

저자는 조선의 국토가 민둥산으로 이루어져 있으며, 밭과 논이 있고 개울물이 농경지에 물을 공급해 준다고 설명하고 있다. 조선의 유일한 양식으로는 쌀과 수수, 그리고 고구마로 보이는 카사바 뿌리가 있으며 잔치날 개를 잡아먹는다는 내용을 담고 있다.

3. 한국의 인사 예절과 서울에의 진입

표 3. 한국인의 인사 예절

Contents	Text
밥	<p>서울로 거의 다 갔을 때 길에서 나는 몇몇 행인들과 마주쳤다. 하인을 거느린 중국 고관들, 긴 막대기 끝에 매단 바구니에 물건을 넣고 운반하는 행상(行商)꾼들, 그리고 파발(擺撥)꾼들이 바로 그들이었다. 행인들은 마주칠 때마다 이상한 인사말들을 나누었는데, 그 인사말은 똑 같은 두 가지 질문과 그에 대한 똑 같은 두 가지 대답이었다.</p> <p>그 첫 번째 질문은, “밥 드셨소?” 인데, 질문을 받은 사람은 서둘러 긍정적인 답을 하게 마련이다. 만약 안 먹었다고 대답했다가는 인사를 건넨 사람이 자기가 지닌 양식(糧食) 중의 얼마를 떼어주지 않을 수 없는 난처하고 무안한 상황이 벌어질 것이다.</p> <p>두 번째 질문은, “동쪽으로 가시오, 서쪽으로 가시오?” 였다. 한국 사람들은 방향을 말할 때 오른쪽.왼쪽이라는 단어를 쓸 줄 몰랐고 단지 동서남북으로만 방향 표시를 하는 것이 상례였다. 이런 질문을 받은 사람은 자신이 갈 방향을 손가락으로 가리켰고 이런 식으로 인사가 끝나면 행인들은 제 갈 길로 뿔뿔이 흩어지는 것이다.</p> <p>오세아니아 지방의 인사법은 서로의 손에 침을 뱉는 것인데, 그에 비한다면 나는 한국의 인사 예절이 훨씬 마음에 든다.</p>

<표 3>은 조선인들이 인사를 나눌 때에 밥을 먹었느냐고 하는 예절에 대해 설명하고 있다. 저자가 길을 걷다 마주친 행인들은 모두 밥을 드셨는지 질문을 하였다고 한다. 그러면 상대방도 밥을 먹었다고 긍정적인 답을 의례적으로 건넨다. 밥 인사가 끝나면 다음은 방향에

대한 인사이다. 어디로 가는지 묻고 답하는 것이 예의 있는 인사법이었나 보다.

4. 입성

<표 4> 공사가 베푼 유럽식 아침

Contents	Text
포도주	그 날 나는 오랜만에 유럽식으로 차린 아침을 들 수 있었다. 이런 횡재를 맛본 것은 사실 얼마나 오랜만의 일인가? 여하튼 이 고마운 횡재(橫財)가 나에게 주어졌고 나는 그 기회를 실로 과감하게 활용했다. 공사의 쾌활함과 왕성한 식욕이 식사에 참석한 사람들의 마음을 끌었으며, 진수성찬(珍羞盛饌)으로 차려진 음식과 진품(珍品)의 포도주 덕분에 시간은 황홀하게 흘러갔다.

<표 4>는 저자가 공사에게서 제공받은 유럽식 식사를 대접받고 기뻐하는 마음을 기록한 것이다. 당시에 서양의 포도주가 국내에 존재하였음을 알려주고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

저자는 오랜만에 유럽식으로 차린 아침을 들 수 있었다. 진수성찬으로 차려진 음식과 진품의 포도주를 대접받았고 그 때문에 좋은 시간을 가질 수 있었다는 내용을 담고 있다.

5. 한국인의 식생활

표 5. 조선 사람들의 주식과 식기

Contents	Text
음식 쌀	중국인들과 마찬가지로 토착 한국인들은 거의 쌀만을 주식(主食)으로 삼고 있다. 한국의 주부들은 쌀을 둥근 반죽과 같은 형태로 미리 오래 전에 말려 두었다가, 식사 때에는 이 반죽을 물에다 녹여 먹는다. 유럽인의 위장(胃腸)에는 전혀 구미가 당기지 않고 또 소화도 잘 될 것 같지 않다. 한국 사람들이 식사를 할 때 쓰는 식기(食器)는 그다지 복잡하지 않다. 사대부의 집이든 평민의 집이든 할 것 없이 공통적으로 20센티미터 길이로 잘라 양 끝을 가늘게 깎은 두 조각의 막대로 음식을 먹는데 그것은 나무나 금속이나 칠기(漆器) 혹은 은(銀)으로 만들어졌으며 한국사람들은 이 젓가락을 손가락으로도 포크로도 심지어 칼의 용도로도 사용한다. 그들은 젓가락을 마술사처럼 능숙하게 사용하여 음식을 집은 다음 목구멍 속으로 던져 놓고는 게걸스럽게 삼키곤 했다. 음식에 대한 기호(嗜好)나 미각(味覺)이라는 점에 대해서는 전혀 무지(無知)하거나 아니면 무관심한 것으로 보였다. 또 그들은 작은 정방형으로 자른 비단 종이를 냅킨이나 손수건의 대용품으로 썼는데 일회(一回)용으로만 사용했으며, 이러한 풍습은 극동 지역 전체에서 행해지는 것이었다. 우리들이 사용하는 린넨 제품의 손수건에 대해 한국 사람들은 별로 좋은 느낌을 갖지 않는 듯 했다. 유럽인들이 일상 용품으로 사용하는 손수건이나 냅킨을 두고 그들은 그것을 조잡하고 불결한 것으로 치부하곤 했다. 나와 친교가 있던 어떤 한국 벼슬아치는 언젠가 나에게 손수건에 대해 다음과 같은 지적을 한 일이 있는데 이 말이 무엇보다 그들의 견해를 정확히 나타내고 있는 듯하다.
식기 젓가락 손가락 포크 칼	

<표 5>는 조선인의 주식인 쌀과 그를 이용해 만드는 누룽지로 추정되는 음식에 대해 설명하고 있다. 또한 조선 사람들이 이용하는 식기에 대해 설명하고 있다.

저자는 조선인들이 쌀이 주식이고, 쌀을 둥근 반죽과 같은 형태로 오래 말려 물에다 녹여 먹는 모습을 설명하고 있다. 이 둥근 반죽은 누룽지로 추정되며 유럽인에게는 누룽지를 꺼려하는 것으로 보인다.

조선인들의 식기는 간단하며, 대부분 젓가락을 사용한다고 설명했다. 젓가락은 나무나 금속이나 칠기 혹은 은으로 만들어졌고 한국 사람들은 이 젓가락을 숟가락, 포크, 칼 등 다양한 용도로 사용한다고 설명하고 있다.

또 냅킨이나 손수건을 일회용으로만 사용하는데, 손수건을 일회용으로만 사용하는 조선인들은 유럽인이 사용하는 린넨 손수건에 대해 좋지 않게 생각할 것이라는 내용을 담고 있다.

6. 한국의 상공업과 거리의 음식

표 6. 조선의 거리에서 볼 수 있는 음식

Contents		Text
음식	발효된 음료수	서울에는 온갖 종류의 노래꾼과 거지와 행상인들이 거리를 누비고 다녔다. 행상인들은 자신들이 거주하는 초가집의 지붕과 거의 비슷한 모양으로 질그릇을 등에다 엮어서 지고 다녔는데 그 질그릇들은 아주 교묘히 서로 묶여져 있었고, 꼬아 만든 새끼로 기적같이 균형을 유지하고 있었다. 질그릇 가운데 어떤 것에는 발효된 음료수가 담겨 있었고 또 다른 것에는 둥근 떡과 잔치날에서나 볼 수 있는 굽거나 끓인 개고기 조각들이 담겨 있었다. 어떤 질그릇에는 완전히 씹어버린 생선젓갈이 담겨져 있었는데 그 냄새 때문에 멀리서도 그것이 무엇인지 알 수 있을 정도였다. 베트남의 톤킨에서도 나는 이런 음식물을 본 적이 있는데, 한국 사회에서 이런 추접한 음식은 평민들뿐 아니라 상류사회에서도 아주 인기가 있었다.
	떡	
	개고기 생선젓갈	
식기	질그릇	

<표 6>은 저자가 서울의 거리를 보며 그 모습을 묘사하고 있다. 질그릇을 등에 엮어 다니는 상인과 그 안에 담긴 발효된 음료수, 떡과 개고기, 생선젓갈을 설명하고 있다.

저자는 서울의 거리를 다니면서 행상인들의 모습을 설명하고 있다. 행상인들은 질그릇을 등에다 엮어 지고 다녔고, 질그릇 가운데 발효된 음료수가 담겨 있었다. 그리고 둥근 떡과 굽거나 끓인 개고기, 생선젓갈이 담겨져 있었다는 내용을 담고 있다.

7. 여성에 관련된 풍속들

표 7. 조선 부인네들의 왕래

Contents	Text
차 음료 삼페인 포도주 단 간식	부인네들은 자기네들끼리만 서로 왕래하곤 하는데 이러한 방문은 가끔 새벽까지도 이어지는 모양이었다. 그들은 모여서 차와 음료를 마시고 때로는 삼페인이나 다른 프랑스산 포도주까지 맛보곤 했다. 또 단 간식(間食)을 야금거리고 담배를 피우면서 자기들끼리 통용되는 아주 중요한 정보들을 속삭거렸다. 가령 얼굴에 분이 잘 먹게 하는 방법, 손톱을 빨갱게 물들이는 방법, 이와 눈을 검게 하는 방법, 눈썹을 치켜올리고 가장 실용적으로 머리를 땅는 방법, 그들이 착용하는 입성 가운데 가장 화려하다 할 여성용 속바지를 즐라매는 가장 효과적인 방법 등이 그들이 교환하는 가장 중요한 정보였다. 이러한 부인네들의 모임은 약간의 미묘한 차이가 있긴 하지만 유럽의 살롱에서 유행하고 있는 오후 5시 차와 간식을 드는 모임과 모든 면에서 흡사하다. 단 남자가 낄 수 없다는 점만 빼고.

<표 7>은 조선의 부인네들이 서로 만나 먹고 이야기하는 내용들에 대해 설명하고 있다.

저자는 조선의 부인네들의 평소 생활모습을 설명하고 있다. 부인네들은 늦은 시각에도 모여 차와 음료, 삼페인이나 포도주까지 마시곤 했다. 또 단 간식을 먹고 담배를 피우면서 공감대를 형성할 수 있는 대화를 했다. 대화는 얼굴에 분이 잘 먹게 하는 방법, 손톱을 빨갱게 물들이는 방법 등 이였고 대부분 미(美)에 대한 정보를 나누었다. 이러한 모임이 유럽과 비슷하다는 내용을 담고 있다.

8. 왕실의 다과

표 8. 왕을 기다리는 대기실에서 대접받은 다과

Contents	Text
삼페인 포도주 비스켓 빵	여기에서 나의 관찰을 중단되었으니 다과(茶菓)가 들어왔기 때문이었다. 제공된 다과는 삼페인과, 다른 프랑스산 포도주, 영국산 비스켓, 영국산 빵, 그리고 마닐라산 담배 등이었다. 왕이 서너 시간 이후에야 나를 접견할 것이라고 안내인들이 말했으므로 나는 더욱 사양하지 않고 그 다과를 먹었다. 왕은 기분에 따라 자신을 알현하러 온 방문객들에게 부여(賦與)하는 대기 시간을 달리 하는 것 같았다. 그러나 몇해 전부터는 일시적 기분에 좌우되는 일이 좀 덜해졌다는 것이다.

<표 8>은 저자가 왕을 만나기 위해 궁에 방문하여 왕을 만나기 전 대기실에서 대접받은 다과들에 대해 설명하고 있다. 저자는 왕과의 만남에서 대기 시간이 길다고 설명하여 당시 왕과의 대면이 어려웠음을 알 수 있다.

저자는 왕을 기다리면서 제공된 다과들을 설명하고 있다. 제공된 다과는 삼페인, 포도주, 비스켓, 빵 그리고 담배 등이었다. 왕의 기분에 따라 대기 시간이 정해져 그와의 대면이 어

려웠음을 설명하는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

끌라르 보티에, 이쁘리트 프랑덴 저, 김상희, 김성언 역, 『프랑스 외교관이 본 개화기 조선』.
태학사, 2002.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

En coree, plon-nourrit

【정의】

프랑스 고고학자인 저자 에밀 부르다레는 프랑스인들이 애독했던 한국에 대한 기록을 한 이 책을 남겼다. 오리엔트와 동남아, 일본 등지에서 폭넓은 조사활동을 하였고, 우리나라 북방 고인돌에 대한 논문 등을 발표하기도 했다. 대한제국을 2번 방문하였고, 총 4년간 체류하면서, 프랑스 철도와 광산 개발에 관련된 기술자문, 프랑스어학교 등에서 일하면서 동시에 이 책을 집필하였다. 이 책은 여행기일 뿐만 아니라 전문기, 탐사서로서의 역할을 한다. 저자는 한국의 역사에 대해 정확한 지식을 가지게 되었으며, 도시와 농촌, 경관과 사람들의 생활을 직접 인터뷰하여 이 책을 썼기 때문에 당시의 상황을 잘 표현하고 있다. 또한 이후 식민지 조선을 찾는 프랑스, 벨기에, 스위스 등지의 언론인을 비롯해 많은 사람에게 조선의 실상을 알려주는 지침서가 되었다는 점에서 의의를 가진다. 이 책의 분량은 361페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식 관련 내용으로는 부산 외국 조계지 일본 호텔에서 한 식사, 막사 속 베트남 요리사와의 대화, 조선의 혼례 모습, 조선의 장례상, 조선의 새해부터 벌이는 잔치들, 조선 집의 안마당 모습, 조선의 조미료와 공사관 음식, 조선의 다양한 식재료, 육류 요리와 당과류, 조선의 조리 방법과 식사 구성 및 식습관, 파주 객줏집의 모습, 송도를 지나가며 본 인삼밭에서 나타나있다. 책에서 음식은 생선, 계란, 쇠고기 구이, 포도주, 국(포타주 수프), 계란반숙, 토마토소스 닭고기 구이, 국, 고기, 야채, 쌀, 당과, 술, 사케, 채소, 과일, 고추, 밥, 잡채, 김치, 쌀로 빛은 과자, 떡국, 쌀죽, 잡곡밥, 알곡, 곡물, 쇠고기, 돼지, 개, 삭힌 생선 소스(젓갈), 빵, 양념, 조미료, 버터, 쌀로 빛은 술, 보리, 밀, 국수, 수수, 연맥(귀리), 호밀, 콩, 녹두, 닭, 가금류, 생선, 양고기, 꿩, 오리, 배추, 무, 양파, 마늘, 오이, 호박, 상추, 참외, 생강, 감, 사과, 배, 살구, 복숭아, 버찌, 소금, 젓국, 식초, 염소, 거위, 소, 새우, 해초, 간장, 설탕, 꿀, 보리설탕, 밀과자, 쌀과자(떡), 승냥이 기록되어 있으며, 식기류로는 놋쇠 숟가락과 젓가락이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 대한제국 최후의 숨결
 저자: Bourdaret, Emile 지음, 정진국 옮김
 발행사항: 파주, 글항아리, 2009
 형태사항: 381 p., 삽화, 22 cm
 주기사항: 원저자명, Emile Bourdaret
 원표제: Corée, plon-nourrit, 프랑스어 원작을 한국어로 번역

표준번호/부호 ISBN: 978-89-962155-7-8 03900: \16500
분류기호: 한국십진분류법, 911.059 / 듀이십진분류법, 951.902
주제명: 대한제국[大韓帝國] 한국사[韓國史]
소장처: 국립중앙도서관 서고

이 책의 저자는 Bourdaret, Emile이며, Paris, Plon-Nourrit et Cie에서 1904년에 출판되었다. 이 책의 번역본은 현재 국립중앙도서관 서고에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 15장으로 구성되어 있으며, 조선으로 가는길, 오백년 도읍지 서울, 조선의 상처, 찬란한 탑, 여성 지위의 변천과 신분계급, 조선의 잔치날들, 비운의 경복궁, 명동성당, 화창한날 남산을 가다, 북한산 구비 너머 고양 땅으로, 태백산성으로 떠나다, 어린애처럼 순진한 조선의 민중, 강화도 물살 타고, 금강산 고찰들을 찾아, 제주 일주 등으로 구분되어 있다.

- 1장 조선으로 가는 길 | 부산행 여객선에 오르다 | 부산 외국 조계지에 여장을 풀다 | 지리와 기후 | 제물포를 거쳐 서울로
- 2장 오백 년 도읍지, 서울 | 조선에서 지낸 첫날 밤 | 전차를 타고 떠난 산책 | 시내의 멋쟁이들 | 태연자약한 조선 상인과 술집들
- 3장 조선의 상처: 조상숭배가 지배하는 나라 | 민중을 지배하는 귀신들 | 무수한 계략과 음모에 관대했던 조선인
- 4장 찬란한 탑 | 시내를 활보하는 여자 | 이태조와 신덕왕후의 사랑 | 종묘 | 외국 공사관 동네가 주는 독특한 인상 | 경운궁 | 고종황제를 알현하다
- 5장 여성 지위의 변천과 신분계급 | 기생의 운명 | 조선의 혼례와 세상에서 가장 무서운 시어머니 | 영혼을 떠나보내는 의식: 장례 풍습
- 6장 조선의 잔치날들 | 고관의 권력 남용과 독립파 | 중국 것을 묘사했지만 수준 높은 조선 가옥 | 조선인의 사생활
- 7장 비운의 경복궁 | 창덕궁의 운치 | 폐허 한복판에 선 조선의 학교 | 일본인 촌촌
- 8장 명동성당 | 진고개와 장충단 | 동묘와 문묘 | 한강변 산책과 조선의 구경꾼들 | 협률사의 내부 구조와 공연 관람 | 종로통 천변의 금은방
- 9장 화창한 날, 남산을 가다 | 백불골의 설화 | '백의민족'의 황혼녘
- 10장 북한산 구비 너머 고양 땅으로 | 불교의 자취들을 목격하다 | 파주 장이 서던 날 | 송도의 인삼밭을 스쳐가다 | 고려 왕조 몰락의 흔적을 간직한 송도
- 11장 태백산성으로 떠나다 | 고인돌을 찾아가다
- 12장 어린애처럼 순진한 조선의 민중 | '피안' 가는 길 | 평양 사람들의 삶 | 절대로 못 잊을 재령평야에서의 낭패

13장 강화도 물살을 타고 | 천제단에 오르다

14장 금강산 고찰들을 찾아 | 장안사 경내 | 표훈사, 유점사, 석왕사

15장 제주 일주 | 여로의 끝

【음식관련내용】

1. 부산 외국 조계지에 여장을 풀다

표 1. 부산 외국 조계지 일본 호텔에서의 식사

Contents		Text
육류, 생선 및 난류	생선 계란 쇠고기구이	이 호텔에서는 기본적인 식사로 충분하다. 생선, 계란, 쇠고기구이, 병에 담긴 포도주 등. 물론 그 상표는 진품인지 알 수 없다. 손바닥처럼 큰 접시에 넉킨은 윗주머니에 꽂는 것보다 작다. 그렇지만 일본에서는 이런 것이 통용된다. 시내에 유럽식 건물 몇 채 외에 이렇다 할 흥밋거리는 없다. 다이이치은행第一銀行, 해운사 사옥, 세관 건물 등이 전부다.
음료	포도주	

<표 1>에서 저자는 부산 외국 조계지에 일본 호텔에서 제공되는 기본 식사를 설명한다. 그 내용은 다음과 같다.

저자는 부산 외국 조계지에 일본 호텔에서 식사를 했는데, 호텔에서는 기본적인 식사를 제공한다. 식사는 생선, 계란, 쇠고기구이, 병에 담긴 포도주 등이 있었는데 그 음식이 진품인지는 알 수 없었다. 넉킨은 윗주머니에 꽂는 장식용보다 작은 크기였다. 일본에서는 모두 이런 것을 사용하며 시내에 유럽식 건물 몇 개를 제외하고는 흥밋거리가 없다. 흥밋거리라고는 다이이치은행, 해운사 사옥, 세관이 전부였다는 내용을 담고 있다.

2. 지리와 기후

표 2. 막사 속 베트남 요리사와의 대화

Contents	Text
국(포타주 수프) 계란반숙 토마토소스 닭고기 구이	오늘 아침, 항해는 안개와 위험한 섬 때문에 힘겨웠다. 우리는 어부 몇 사람을 만났다. 점심시간을 알리는 종이 울리자 세련된 솜씨로 차려진 메뉴 앞에 군침을 흘리며 앉았다. 섬들이 현창舷窓을 통해 스쳐가는 동안 예전에 막사 속에서 화려한 메뉴도 없이 식사하던 일이 떠올랐고, 내가 고용한 베트남 요리사의 불어에 응해 나머지 괴상한 말로 대화해야 했던 때도 떠올랐다. -요리사, 오늘 아침 뭘 먹게 됩니까? -선생님, 우선 국(‘포타주’라고 발음하지 않고 ‘포타스’라고 발음하고), 둘째 계란반숙(‘외프 오 플라’ 대신 ‘오프 라 플라’라고 발음하

고), 셋째 토마토 소스 닭고기 구이(‘플레 오 토마트’ 대신 ‘홀레 토마스’라고 발음하고!), 넷째는 이리쿵 저리쿵……. 이제 서울에서 시종드는 사내와 중국인이나 조선인 요리사를 찾을 수 있다. ‘보이’라고 하는 사내는 비용이 많이 들지만 자기가 맡은 일을 착실하게 해냈다—자기에게 맡겨진 일 외에 다른 것은 절대로 주문받지 않겠다는 조건이다—. 요리사의 경우 마땅치는 않다. 술에 취해 있을 때도 있고 너무 무사태평하기 때문이다.

<표 2>에서 저자는 과거에 막사 속에서 베트남 요리사와 나눈 대화를 회상하고 있다. 또한 이제 서울에서 구할 수 있는 시종드는 조선인 요리사와 보이라는 시종드는 사람에 대해 설명하고 있다.

이 글은 어부 몇 사람이 차려준 음식으로 과거에 베트남 요리사와 대화를 나눈 기억을 회상한다. 그 대화는 아침이 무엇이냐고 물었더니, 국을 포타주대신 포타스라고 발음했고 계란 반숙을 외프 오 플라 대신 으프 라 플라라고 발음했다. 그리고 토마토 소스 닭 고기 구이를 플레 오 토마트 대신 홀레 토마스라고 발음했다.

서울에서 시종과 중국인, 조선인 요리사를 고용했는데 보이라는 시종인은 일을 잘했으나 그 외에 다른 일은 받지 않고, 요리사는 술에 취해 불평만해서 맘에 들지 않는다는 내용을 담고 있다.

3. 조선의 혼례와 세상에서 가장 무서운 시어머니

표 3. 조선의 혼례

Contents		Text
음식	국	그 사이 신부는 모든 여자 앞에서 옷을 벗고 단순한 실내복으로 갈아입는다. 커다란 가발도 내려놓는다. 다만 붙인 눈썹은 저녁때까지 그대로 놓아둔다. 그리고 나서 부모와 친지가 식사하는 방으로 건너간다. 이제 손님들은 또 다른 방에 마련된 잔칫상 앞에 앉는다. 하인들이 갖은 요리를 푸짐하게 얹은 소반들을 나른다. 국, 고기, 야채, 당과 등을 먹고 술을 마시는데, 이 술은 쌀로 담근 것으로 일본 사케와 비슷하다. 부모가 베풀 수 있는 한 모두 먹고, 마시고, 담배를 피우는데, 극성스런 수다쟁이들의 입은 술로도 막을 수가 없다. 손님들이 먹고 떠나면 그제야 하인들은 집 한구석에서 자기네들끼리 잔치를 벌인다.
	고기	
	야채	
	쌀	
음료	당과	
	술	
	사케	

<표 3>은 조선의 혼례식 모습 중에 잔칫상의 모습을 묘사하고 있는 부분이다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

조선의 혼례식에서 신부는 모든 여자 앞에서 옷을 단순한 실내복으로 갈아입는다. 커다란 가발도 내려놓고, 붙인 속눈썹은 저녁때까지 떼지 않는다. 그리고 난 후 부모님과 친척들이 식사하는 방으로 건너간다. 손님들은 다른 방에 마련된 잔칫상 앞에 앉아 하인들이 여러 가

지 요리를 푸짐하게 놓아둔 음식들은 나른다. 국, 고기, 야채, 당과 등을 먹고 쌀로 담근 사케와 비슷한 술을 마신다.

부모님이 베풀 수 있는 한 다 먹고 마시며 담배를 피운다. 손님들이 먹고 가면 하인들은 한구석에서 자기네들끼리 식사를 한다는 내용을 담고 있다.

4. 영혼을 떠나보내는 의식: 장례 풍습

표 4. 조선의 장례상

Contents		Text
식재료	채소, 과일, 고추	이런 제사에서 기원을 올리는 것 외에도 영령에게 과일과 잘 익힌 채소와, 밥과 잡채와 김치, 고추 등 정성껏 마련한 음식을 바친다. 이는 살아있는 사람을 대접하는 것과 다름 없다.
음식	밥, 잡채, 김치	

<표 4>는 한국에서 제사를 올릴 때 조상들에게 바치는 상에 대해 설명하고 있다. 이 상은 살아있는 사람을 대하듯 대접한다고 되어있다.

조선은 제사에서 기원을 하는 것 외에도 조상에게 과일과 잘 익힌 채소, 밥과 잡채, 김치, 고추 등 정성껏 마련한 음식을 바친다. 이러한 모습은 살아있는 사람들에게 대접하는 상과 다를 것이 없다는 내용을 담고 있다.

5. 조선의 잔치날들

표 5. 조선의 새해부터의 잔치

Contents		Text
곡류	쌀로 빚은 과자	새해를 맞는 음력 정월 초하루는 2월이다. 가까운 친지들을 방문하고 선물을 할 기회다. 송년의 날에는 누구나 빚을 천산하고, 조상의 제상에 바치는 것과 같은 쌀로 빚은 과자로 국을 끓여먹는다[떡국]. 이것은 공식적이지 의무적인 풍습이다. 일곱째 날은 남자들의 날이다. 궁궐에서 황가 사람들에게 장구를 기원하는 표시로 비단 실타래를 선물한다. 쇠고기, 곡물, 호랑이, 돼지, 개의 날도 있다. 열나흘째 날 짚단을 엮어 '제웅' 인형을 만들고, 또 나무 인형 '추령芻靈'도 만든다. 어린이를 위해 만든 옷을 입힌 이 인형들은 집안의 흉사를 멀리하려는 것이다. 그렇게 만든 인형들을 바깥에 있는 아이들에게 내던진다. 꼬마들은 좋아라 받으며 인형 안에 들어있는 잔돈푼을 꺼내 갖는다. 바로 이날, 여러 알곡을 섞어 끓인 쌀죽[잡곡밥]을 먹고, 과일을 풍성히 수확하게 해달라며 빌기 위해 나무에 돌을 엮는다. 이것을 '나무 시집 보내기'라고 한다.
	국	
	떡국	
	쌀죽	
	잡곡밥	
	알곡	
육류	곡물	
	쇠고기	
	돼지 개	

<표 5>는 조선의 새해부터 그 이후에 조선인들이 기념하는 날에 대해 설명하고 있다. 내용을 보면 조선 사람들이 새해와 그 이후 일곱째 날, 열나흘째 날을 기념하며 보내는 모습을 설명하고 있다.

조선인들은 음력 정월 초하루에 새해를 맞아 가까운 친지들을 방문하고 선물을 한다. 송년의 날에는 누구나 빚을 다 갚고, 제사상에 차리는 것과 같은 쌀로 빚은 과자로 국을 끓인다. 이것을 떡국이라고 하는데 공식적이고 옛날부터 내려오는 풍습이다.

일곱 번째 날은 남자들의 날인데, 궁궐에서 황가 사람들에게 장구를 기원하면 비단 실타래를 선물한다. 이 날은 쇠고기, 곡물, 호랑이, 돼지, 개의 날도 있다.

십 사 일째 날은 짚단을 엮어 집안의 나쁜 일을 쫓아내기 위해 제웅인형과 나무 인형인 추령도 만든다. 그렇게 만든 인형들을 밖에 있는 아이들에게 던지고 꼬마들은 좋아하며 인형 안에 들어있는 잔돈을 꺼내 가진다. 바로 이날, 여러 곡식을 섞어 끓인 쌀죽인 잡곡밥을 먹고, 과일을 풍성하게 수확할 수 있도록 기원하며 나무에 돌을 엮는다. 이것을 나무 시집보내기라고 한다는 내용을 담고 있다.

6. 조선인의 사생활

표 6. 조선 집 안마당의 모습

Contents	Text
김치 (발효한 배추) 삭힌 생선 소스 (젓갈)	안마당에 놓인 질그릇 항아리들에는 나무 뚜껑이 덮여 있는데, 먹을거리들을 담아놓은 것으로, 특히 ‘김치’(발효한 배추), 삭힌 생선 소스[젓갈]등 형언하기 어렵고 설명할 수도 없는 것이 많다.

<표 6>은 조선의 집 안마당에 있는 질 그릇 항아리들과 그 안에 있는 음식들에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

조선은 안마당에 놓인 질그릇 항아리에는 나무 뚜껑이 덮여져 있다. 여기에는 먹을 것을 담아놓는 것으로, 발효 배추인 김치, 삭힌 생선 소스인 젓갈등을 넣는데 설명하기도 어려운 것들을 담아 놓는다는 내용을 담고 있다.

표 7. 조선의 조미료와 공사관 음식

Contents		Text
곡류	빵 쌀	가난한 계층과 식당의 음식이 유럽인에게 역겹다고 하는 것은 비위생적이기 때문에 그런 것이지만, 그에 반해 세련된 부유층의 식사는 걱정 없이 즐길 수 있다. 음식을 정성껏 마련하기 때문이다. 음식에는 양념과 조미료를 반드시 첨가한다. 프랑스 공사관에도 버터는 없고, 빵이 없어 쌀로 대신한다.
조미료	양념 조미료	
유제품	버터	

<표 7>은 조선에서 먹는 음식에서 빠지지 않는 양념, 조미료와 당시 빵이 없어 쌀로 대신하는 외국인의 모습을 설명하고 있다.

가난한 계층과 식당의 음식이 비위생적이기 때문에 유럽인들은 역겹다고 생각한다. 그에 반해서 세련된 부유층의 식사는 걱정 없이 식사를 즐길 수 있다. 왜냐하면 이들은 음식을 정성껏 만들기 때문이다. 음식에는 양념과 조미료를 반드시 첨가하고, 버터와 빵이 없어서 쌀로 대신하여 대접한다는 내용을 담고 있다.

표 8. 조선의 다양한 식재료

Contents		Text
곡류 및 두류	쌀, 거친 술 (쌀로 빚은 술), 보리, 밀, 국수, 수수, 연맥(귀리), 호밀, 콩, 녹두	쌀은 주식이다. 조선의 쌀은 품질이 뛰어나 중국인과 일본인들이 매우 좋아한다. 이 두 나라는 보통 자기네 땅에서 난 것이 아니면 무시하는데, 조선 쌀은 일본에서 매년 수확 철이나 심지어 수확도 하기 전에 모주 사들이기도 한다. 일본인들은 조선으로 질이 매우 떨어지는 일본 쌀을 들여오려고 조선 쌀을 미리 수출할 뿐 아니라, 종종 니켈 위폐 같은 것으로 대금을 내기도 한다. 가난한 조선인은 자기네 쌀이 일본으로 떠나버린 것을 알고서는 달러를 내고 일본 쌀을 찾기도 한다! 여기서 일본인들은 밀수꾼이며, 비할 데 없는 위조화폐 제조자라는 점을 분명히 짚고 넘어가야 한다! 벼농사는 조선 농민의 주업이다. 논이 없는 마을에서는 기장(조)과 수수를 먹는다. 이제 산간지방에서는 감자 재배를 시작한다. 여름에 농민들은 거친 술과 보리를 함께 끓여 먹는다(이 술은 쌀로 빚는다). 밀과 계란으로 국수를 만들기도 하지만, 이는 사치품에 속한다. 수수 외에 연맥(귀리)과 호밀을 경작하며, 콩과 녹두도 많이 먹는다. 채소의 기본은 배추와 무인데, 양파, 마늘, 오이, 호박, 상추, 또 여름에 엄청나게 많이 먹는 참외가 있다. 과일로는 '감' 외에 사과, 배, 살구, 복숭아, 버찌 등 다양하게 난다. 이것들은 모두 꼬리를 따지 않고 나뭇가지 째 탄다. 부유층에서는 쇠고기나 사냥한 야생동물, 닭을 비롯한 가금류, 날생선이나 소금에 절인 생선들을 매일 먹는다. 민중은 여름에만 개고기를 먹는다. 요리하면서 간을 맞추는 데는 고추가 널리 쓰인다. 안뜰이나 지붕 위에 널어 말리는데, 9월이나 10월이 되면 붉은 꽃다발 같은 것이 그림처럼 아름다운 멋을 낸다. 조선의 생활사에는 11월과 12월에 민족적 음식인 '김치' 담그는 일이 있다. 배추와 가늘게 썬 무를 소금에 절여 고추, 양파[파를 가리키는 듯하다], 마늘, 생강, 심지어 배까지 갈아 넣어 큰 독에 담아둔다. 이 혼합물이 겨우내 숙성하도록 놓아둔다. 봄의 끝 무렵까지는 저장해야 잘 익는다. 철에 따라 여기에 두 가지 젓국을 추가하기도 한다. 여름에는 필요할 때마다 김치를 담근다. 이때는 익히지 않고 신선한 상태로 먹는다. 이것은 우리가 식초에 절여 먹는 것과 유사한 양념감이라 하겠는데, 아무리 양념을 좋아하는 프랑스인이라도 조선인이 먹는 것의 20분의 1만 맛을 보아도, 혀를 내두를 수밖에 없을 정도로 미간을 찌푸린다.
육류 및 난류	계란, 쇠고기, 닭, 가금류, 생선, 개고기, 양고기, 꿩, 오리	
채소류	배추, 무, 양파, 마늘, 오이, 호박, 상추, 참외, 고추, 김치, 생강	
과일류	감, 사과, 배, 살구, 복숭아, 버찌	
양념류	소금, 젓국, 식초	

<표 8>은 조선에서 생산되고, 요리하여 먹는 식재료들에 대해서 설명하고 있다. 주식인 쌀과 그 외에 곡류, 채소류, 과일류, 육류에 대해 나열하였고, 간을 할 때 많이 쓰이는 고추와 민족적 음식인 김치에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

조선의 주식은 쌀이고 이는 품질이 뛰어나 중국인과 일본인들도 좋아한다. 이 두 나라는 자신의 생산품이 아니면 무시하는데, 조선 쌀은 수확 철이나 수확하기도 전에 모두 수입하려고 한다. 일본인들은 조선으로 질이 떨어지는 일본 쌀을 수입하려고 조선 쌀을 미리 수출하

며, 니켈 위폐로 대금을 낸다.

조선인은 자신들의 쌀이 일본으로 수출된 것을 알고 달러를 내서 일본 쌀을 찾기도 한다! 일본인은 밀수꾼이며, 어디에나 비교 할 수 없을 정도의 위조화폐 제조자이다!

벼농사는 조선 농민들의 주된 직업이다. 논이 없으면 기장(조)과 수수를 먹는다. 산간지방에서는 감자 재배를 시작하며, 여름에 농민들은 쌀로 빻어 만든 거친 술과 보리를 함께 끓여 먹는다. 밀과 계란으로 국수를 만들어 먹기도 하지만 이는 사치스런 음식이다.

수수 외에 연맥(귀리)과 호밀을 경작하며, 콩과 녹두도 많이 먹는다. 주된 채소는 배추와 무인데, 양파, 마늘, 오이, 호박, 상추, 또 여름에 많이 먹는 참외가 있다. 과일은 감, 사과, 배, 살구, 복숭아, 버찌 등이 있다. 이것들은 꼬리를 따지 않고 가지 껍 수확한다.

부유층에서는 쇠고기, 야생동물, 닭을 포함한 가금류, 날생선이나 소금에 절인 생선들을 매일 먹는다. 평범한 서민들은 여름에만 개고기를 먹는다.

고추는 요리하면서 간을 맞추는데 사용된다. 고추는 안뜰이나 지붕 위에 말리는데, 9월이나 10월이 되면 마치 붉은 꽃다발처럼 보이며 아름다운 그림 같다. 조선은 11월과 12월에 민족의 음식인 '김치'를 담그는 것이 생활이다. 배추와 가늘게 썬 무를 소금에 절이고 고추, 파를 가리키는듯한 양파, 마늘, 생강, 배를 갈아 넣어 큰 장독대에 담아둔다. 이를 숙성시키고 봄이 끝날 때까지 저장해 두어 잘 익게 한다. 철에 따라서 두 가지 젓을 추가하기도 한다. 여름에는 필요할 때마다 김치를 담기도 한다. 이때는 익히지 않은 상태로 먹는다. 이것은 저자가 식초에 절여 먹는 것과 유사한 방법이라고 하겠는데, 아무리 양념을 좋아하는 프랑스인도 조선인이 먹는 것의 20분의 1만큼 맛을 보면 미간을 찌푸린다는 내용을 담고 있다.

표 9. 육류 요리와 당과류

Contents		Text
육류 및 난류	쇠고기	쇠고기는 항상 작게 썰어 먹는다. 요리하는 사람이 그것을 오물렛으로 찐다[즉 전야로 만든다]. 생선과 내장도 계란 옷을 입혀 먹는다. 하지만 양고기는 아주 드물며(중국산이다), 부자의 식탁에나 오를 뿐이다. 꿩, 닭, 오리도 삶아서 먹는다. 고기는 가열한 철판에 구워 먹는데, '간장'이라는 소스와 생강을 곁들인다. 보통 조선인은 고깃덩어리에 강한 양념을 섞어 먹는 걸 좋아한다. 즉 간장이나 김치 등을 곁들인다. 이런 양념은 유럽인에게 고약한 냄새를 풍긴다. 앞서 조선인이 개고기를 즐긴다고 했다. 이 고기는 사실 그 명성이 대단하며, 조선에서 개는 대부분 식용으로 기른다. 딱 먹기 좋게 3년을 키우면, 그 녀석은 너무 똑똑해져서 귀신이 집으로 들어오는 것까지 알 정도라고 한다. 이 가없는 짐승을 잡으려고 목에 밧줄을 걸고 죽을 때까지 완력을 사용한다. 염소는 잡기 전에 물에 집어넣는다. 소는 푸줏간에서 잡는다. 이놈을 잡을 때는 목을 찌르고 나서 즉시 나무로 틈을 벌려 끼운다. 그리고 죽을 때까지 궁둥이를 두들긴다. 이런 식으로 하면 거의 피를 쏟지 않는다. 물론 이렇게 도살되는 가없는 짐승의 고통은 끔찍할 수 밖에 없으리라. 조선에는 사냥감이 풍부하며 꿩이나 오리, 거위 등은 때로 잡는
	계란	
	개고기	
	돼지고기	
	양고기	
	꿩	
	닭	
	오리	
	염소	
소		
해산물류	거위	
	생선	
	물고기 새우	

당류 및 양념류	해초	다. 이런류는 값도 싸고 소비량도 엄청나다. 보통은 내장을 꺼내지 않고 통째로 구워 먹으며, 뼈도 남기지 않는다. 내장은 특별 요리가 되곤 한다. 강변에서 고기잡이하는 사람들은 물고기를 굽는 일이 없다. 낚시로 좀 전에 잡힌 고기를 교묘하게 쥐고서 항상 갖고 다니는 작은 양념 통에 적신다. 다른 아무런 준비도 필요 없고 그냥 산 채로 뼈까지 다 먹는다. 조선인들은 새우와 해초도 매우 즐겨 먹는다. 이제 설탕이나 꿀, 일종의 보리설탕 같은 것으로 맛을 낸 밀 과자와 쌀과자(떡)를 덧붙이면, 조선 사람들의 먹거리를 전반적으로 다 훑어본 셈이 된다.
	간장	
	설탕	
	꿀	
	보리설탕	
	밀과자 쌀과자(떡)	

<표 9>는 조선의 육류 요리와 식재료들에 대해 설명하고 있으며, 강변에서 물고기를 잡는 방법과 먹는 방법, 설탕 등 당류로 만든 음식에 대해 설명하고 있다.

조선은 쇠고기를 항상 작게 썰어 먹으며 그것을 오믈렛으로 싸서 전으로 만들어 먹는다. 전은 생선과 내장에 계란 옷을 입혀 먹기도 했으며, 양고기로 전을 만드는 경우는 드물다. 양고기는 대부분 중국산이었는데 부자들만 먹고 꿩, 닭, 오리는 삶아서 먹는다. 또 고기는 가열한 철판에 구워 먹는데, ‘간장’에 생강을 곁들여 찍어 먹는다. 조선인들은 고기에 양념을 섞어 먹는 걸 좋아했고, 양념은 간장이나 김치 등과 곁들여 먹는다. 이런 양념의 냄새는 유럽인들이 고약한 냄새라고 생각한다.

저자는 조선인이 개고기를 즐긴다고 언급했는데 이 고기는 유명하고 개를 대부분 식용으로 기른다. 불쌍한 개를 잡기위해서 목줄을 걸고 죽을 때까지 완력을 이용한다.

조선인들은 염소를 잡기 전에 물에 집어넣었고, 소는 푸줏간에서 잡았다. 이것들을 잡을 때 목을 찌르고 나무로 틈을 벌려 끼우고 죽을 때까지 엉덩이를 때렸다. 이런 도살 방법은 고통스러워 보이고 거의 피가 쏟아지지 않는다.

조선은 사냥감이 풍부하고 꿩, 오리, 거위 등은 무리로 잡는다. 이것들은 싸고 소비량도 컸다. 보통 내장을 분리하지 않고 통째로 구워 먹고 뼈도 남기지 않았으며 내장은 특별한 요리의 재료로 사용된다.

강변의 고기잡이들은 물고기를 굽지 않고 양념 통에 산 채로 뼈까지 먹는다. 그리고 조선인들은 새우와 해초를 즐겨 먹었다.

설탕이나 당류로 만드는 음식들은 조선에서도 설탕, 꿀, 보리설탕 같은 것으로 맛을 낸 밀 과자와 쌀 과자인 떡이 있다는 내용을 담고 있다.

표 10. 조선의 조리 방법, 식사 구성과 식습관

Contents		Text
식사	밥	조리는 항상 원시적인 화덕에서 한다. 땀감으로는 나무를 쓴다. 옛날에는 집 안에서 불쏘시개를 계속 지퍼놓았다. 이런 관습은 아시아의 다른 민족에서도 찾아볼 수 있다. 계속 타오르는 불에 대한 미신적 관념을 지키는 것 말이다. 조선에 일본 성냥이 들어오고 나서 이런 관습은 사라졌
	국	
	김치	
	간장	

찬거리 송늬 고깃국 날생선 말린생선 튀긴생선 쌀밥 콩 팥 잡곡	다. 어쨌든 아직까지 하인들은 늦쇠 화로에 불씨를 보관하는 것이 좋다고 생각한다. 또 거기에서 성냥불을 땀긴다. 보통 식사는 이렇게 구성된 다. 밥 한 그릇, 국 한 그릇, 김치와 간장, 다른 찬거리들. 송늬는 마실 거리가 되고, 식기로는 납작한 늦쇠 숟가락과 젓가락 한 쌍이다. 더 푸짐한 식사라면 여기에 고깃국과 함께 날생선, 말린 생선, 튀긴 생선 중 한 가지가 오른다. 식사 횟수는 처지에 따라 다르다. 가난한 식구는 하루 두 끼, 아침과 저녁을 먹는다. 힘든 일을 하는 노동자나 농민은 다섯 끼를 먹기도 한다. 왕의 식사에는 밥그릇이 둘이다. 하나는 흰 쌀밥이고 다른 하나는 콩, 팥 등 잡곡이 섞인 밥이다. 물론 여기에는 최상의 요리들을 올린다. 반찬은—찬거리가 여럿일 때—양이 많다. 30센티미터 정도 높이의 소반에 한꺼번에 올려놓고 먹는데, 사람마다 자기 소반을 받는다. 조선 사람은 조용히 앉아 식사한다. 극도로 깔끔하게, 각자 앞에 놓인 약간 불안정한 작은 소반 위에서 손을 놀려야 하는 까닭에 주의를 기울이면서 밥을 먹는다. 혹 주머니 사정으로 시골 숙소의 식당에서 나오는 간단한 상차림을 보고 판단한다면, 조선인의 엄청난 식욕을 모를 수도 있다. 그들의 식탐은 끝이 없다. 허기를 채우기 위해서가 아니라 배불리 먹기 위함이다. 이런 습관은 어려서부터 길들여진다. 어머니가 아이에게 밥을 먹일 때, 혹 아이가 더 이상 먹고 싶지 않아 해도, 무릎에 눕히고서 입에 틀어넣는다. 어머니는 아이의 배를 두드려가며 숟가락으로 가능한 한 가득 채워질 때까지 음식을 먹인다. 이런 이유로 배가 굉장히 불룩한 아이들을 쉽게 볼 수 있는데, 특히 여름에 아이들이 발가송이로 돌아다니기 때문에 흔히 목격된다. 작은 요괴 같은 모습이며 다리는 배 밑으로 숨어버렸다! 배불리 먹은 어른들은 요란한 트림이나 부적절한 소리를 낸다. 흐뭇함이 역력한 표정으로 산처럼 솟은 아랫배를 문지른다. 최대한으로 입을 딱 벌리는 모습을 봐야 친구가 그를 잘 대접했다는 뜻이다. 토속 음료수로는 송늬와 술이 있다. 술 냄새는 고약하다. 연기와 알코올과 등잔 기름 냄새가 한꺼번에 난다. 어쨌든 이것은 취미의 문제일 뿐이다. 조선인은 외국산 술을 처음 마실 때, 마치 유럽인이 조선술을 처음 마실 때 그러는 것처럼, 상을 찌푸린다. 조선인은 꿀물과 생강을 넣은 오렌지 주스도 마신다. 하지만 이런 것은 사치스런 것으로 여성들이나 마시며, 그래서 가정마다 오렌지 시대에 그 껍질을 조심스레 말려 보관해둔다. 외국 조계지가 늘어나고 유럽 상품이 조선에 수입되면서, 부유층에서 외국산 술 애호가들이 늘어나는 것은 당연하다. 시골에서도 외국산 술은 크게 인정받는다. 그렇지만 민중과 소시민들의 습관은 변함없다.
음료	송늬 술 꿀물 생강 오렌지 주스
식기	늦쇠 숟가락 젓가락

<표 10>은 조선의 조리에 이용되는 화덕과 불에 대한 미신을 설명하고 있으며, 조선 사람들의 식사구성, 왕의 상차림, 식사 횟수에 대해 설명하였다. 그 외에 조선 사람들의 특이한 식습관과 토속 음료수인 송늬와 술에 대해 설명하고 있다.

이 글은 조선인은 항상 원시적인 화덕에서 조리를 하며 불에 대한 미신을 갖는다고 설명한다. 딸감은 나무를 사용하고 옛날에는 집 안에서 불쏘시개를 계속 지퍼 놓는 것은 불에 대한 미신으로 보고 일본 성냥이 수입된 후에야 미신이 사라졌다.

조선인들의 식사구성은 보통 밥 한 그릇, 국 한 그릇, 김치와 간장, 다른 반찬들이 있다. 송늬를 마시며, 식기는 납작한 늦쇠 숟가락과 젓가락이다.

푸짐한 식사는 고깃국과 날생선, 말린 생선, 튀긴 생선 중 하나가 올라온다.

식사 횟수는 상황에 따라 달랐는데, 가난한 가정은 아침과 저녁으로 하루 두 끼를 먹고 힘든 일을 하는 노동자나 농민은 다섯 끼를 먹는다.

왕의 식사에는 밥그릇이 두 개인데, 하나는 흰 쌀 밥이고 다른 하나는 콩, 팥 등이 섞인 잡곡밥이다. 그리고 여기에 최상의 요리들이 나온다.

조선인들은 반찬이 여러 가지이며 양이 많았고 30센티미터 높이의 소반에 한꺼번에 올려 놓고 먹는다. 그리고 사람마다 자기 소반을 받아 조용히 앉아 식사를 하고 깨끗하게 각자 앞에 놓인 작은 소반 위에서 손을 움직여 밥을 먹는다.

조선인들의 식습관은 엄청난 식욕을 가지는데, 식탐은 끝이 없고 허기를 채우기 위해서라기 보다 배불리 먹기 위해서이다. 이런 식습관은 어려서부터 생기는데, 어머니가 아이에게 밥을 먹일 때 아이가 더 이상 먹고 싶지 않아도 무릎에 눕히고 억지로 입에 넣기 때문이다. 어머니는 아이의 배를 두드리며 손가락으로 가득 채워질 때까지 음식을 먹인다. 이런 이유로 대다수의 아이가 배가 불룩하다. 배불리 먹은 어른들은 이상한 트림이나 소리를 낸다. 흐뭇해 보이는 표정으로 불룩한 아랫배를 문지른다. 입을 크게 벌리는 모습을 봐야 친구가 그를 잘 대접했다는 의미가 담겨있다.

조선인들의 음료수로는 송늬과 술이 있다. 술은 연기와 알코올과 등잔 기름 냄새가 나며 고약하다. 조선인은 외국산 술을 처음 마실 때 외국인이 조선술을 마실 때처럼 인상을 찌푸린다. 조선인은 꿀물과 생강을 넣은 오렌지 주스도 마시지만 이것은 사치이고, 여성들이 마시며 가정마다 오렌지 껍질을 말려 보관해둔다.

외국 조계지가 늘어나고 유럽 상품이 조선에 수입되고 부유층에서 외국 술 애호가들이 늘어갔다. 시골도 외국 술을 인정하지만 민중과 소시민들의 습관은 변함이 없다는 내용을 담고 있다.

7. 파주 장이 서던 날

표 11. 파주 객줏집의 모습

Contents		Text
두류	콩	입구 문턱에는 주민 몇이 쭈그리고 앉아 있었다. 입에는 담뱃대를 물고 더러운 흰 무명옷을 입고 있다. 그들 주위로 개와 돼지들이 짚어대고 꿀꿀대며 우리의 대담한 접근을 경계했는데, 그 때문에 수탉이며 암탉도 모두 놀라 짹짹거렸다. 우리는 안마당으로 들어섰다. 지붕으로 덮이지 않아서 부엌과 외양간에도 빗물이 그대로 떨어진다. 이 네모반듯한 안마당은 초가로 덮인 건물과 헛간으로 둘러싸였다. 이 객줏집 뒤 작은 뜰에는 배추, 무, 콩 등과 아주 불편한 작은 뒷간이 어우러져 있다.
채소류	배추 무	

<표 11>에서 저자가 파주에 도착하여 목기로 한 객줏집에서 본 모습들을 묘사하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

파주의 주민들은 담배를 피며, 더러운 흰 무명옷을 입고 있었다. 주위에는 개와 돼지들이 짖어대고 꿀꿀댔으며 수탉이며 암탉도 놀라서 짹짹거렸다.

안마당으로 들어섰는데 지붕이 없어 부엌과 외양간은 빗물이 그대로 떨어졌다. 안마당은 네모반듯했고 초가로 덮인 건물과 헛간으로 둘러싸여 있었다. 이 객주집 뒤에 작은 뜰은 배추, 무, 콩 등과 불편한 작은 뒷간이 있었다는 내용을 담고 있다.

8. 송도의 인삼밭을 스쳐가다

표 12. 송도의 인삼밭

Contents		Text
곡류	흰 쌀 보리	<p>아주 넓게 펼쳐진 평야의 남쪽을 향해 처음으로 인삼밭이 보였다. ‘진생’, ‘파낙스 캥크폴리움’ 이라고도 하는데 그 뿌리는 극동에서 지극히 평판이 좋은데다 송도 지방을 부유하게 해준다. 이뿌리는 앞서 말했듯이 조선인이 대단히 애용하는 일급 최음제이다. 상당한 물량은 상하이와 텐진으로 수출된다. 중국에서 널리 평판을 얻었기 때문이다. 마치 폐해가 심각한 마약인 아편에 못지않다. 인삼은 보통 7년이면 다 자란다. 그것을 뽑아 별에 말려서 뿌리를 사용하는데, 바로 백삼蔘을 이른다. 송도의 황실 농장에서는 가장 질 좋기로 평판 난 홍삼紅蔘을 가공한다. 홍삼은 밀봉한 항아리 속에서 뿌리를 건조시켜 얻는다. 이뿐만 아니라 값이 아주 비싼 ‘야생 인삼[산삼]’도 있다. 이 특별한 뿌리의 거래는 면세로 하는데, 그것을 독점하는 정부로서는 훌륭한 수입원이다. 이 부근의 주민들 모두가 말할 수 없을 정도의 정성과 매우 비옥한 토양을 필요로 하는 이 세심한 경작에 종사한다. 땡벌에서 이 약초를 보호하려고 밭 위에 쳐놓은 거적이 보였다. 겨울에는 얼지 않도록 신경 써야 한다. 인삼밭에 밀려 최소한으로 축소된 다른 경작지도 주민의 식량으로 충분할 정도로 넓다. 서울과 송도 사이는 완전히 화강암 지대다. 기본적인 농사는 남쪽과 마찬가지로 벼농사다. 그 다음에 인삼과 몇 가지 곡물을 재배한다. 도로는 다른 어느 곳보다 좋았는데, 그 이유는 산이 거의 없기 때문이다. 보통 방의 크기는 2평방미터(두 칸)이다. 더 북쪽인 황해도 지방의 방은 두세 배 더 크다. 어느 집에서나 흰쌀을 주고, 유럽 말에게는 보리를 준다. 또 유능한 행정제도라고 할 만한 놀라운 것은, 전신주들이 골짜기에 훌륭하게 똑바로 줄지어 있는데 다른 곳에서는 볼 수 없는 광경이다.</p>
	인삼 홍삼 야생인삼	

<표 12>에서 저자가 송도를 지나가며 본 인삼밭의 모습을 묘사하고 있다. 또한 인삼에 대해 설명하고 있다.

이 글은 송도를 지나가며 본 인삼밭의 모습을 묘사한다. 인삼밭은 남쪽을 향해 넓게 펼쳐져 있다. 인삼을 진생, 파낙스 캥크폴리움이라고도 하며, 뿌리는 극동에서 선호하고 송도지방을 부유하게 해준다. 인삼은 조선인이 애용하는 일급 최음제이고, 중국에서 평판이 좋기 때문에 엄청난 물량은 상하이와 텐진으로 수출된다. 그리고 마약인 아편에 못지않게 선호된다. 인삼은 보통 7년을 주기로 다 자라며 그것을 뽑아 별에 말려 뿌리를 사용하는데, 이것을 백

삼이라고 한다. 송도의 황실 농장에는 가장 질이 좋은 홍삼을 가공한다. 홍삼은 밀봉된 항아리 속에 뿌리를 건조시킨다. 이 뿐만 아니라 값이 비싼 야생 인삼인 산삼도 있는데, 이것은 거래는 면세로 하고 그것을 독점한 정부는 훌륭한 수입원이다.

이 부근 주민들은 정성과 비옥한 토양을 얻기 위한 경작에 종사하고 평벌에서 인삼을 보호하기 위해 밭 위에 쳐놓은 거적이 있고 겨울에는 얼지 않게 신경을 쓴다. 인삼에 밀려 축소된 다른 경작지들도 주민들의 식량으로는 충분하다.

서울과 송도사이에는 화강암 지대이며 산이 거의 없기 때문에 도로는 다른 곳보다 좋다. 농사는 남쪽과 마찬가지로 벼농사를 하고 인삼과 여러 가지 곡물을 재배한다. 보통 방 크기는 2평방미터인 두 칸이며, 황해도 지방의 방은 두세 배 더 크다. 보통 흰쌀을 주고, 유럽 말에게는 보리를 주었다. 이곳은 전신주들이 골짜기에 똑바로 줄지어 있는데 다른 곳에서는 볼 수 없는 광경이었다는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

에밀 부르다레 저, 정진국 역, 『대한제국 최후의 숨결』. 글항아리, 2009.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Korea

【정의】

이 책의 저자 바츨라프 세로셰프스키는 1858년 러시아제국 치하에 있던 폴란드 바르샤바 근교의 작은 마을에서 태어났다. 사회주의 사상에 영향받은 그는 황제에 대항하던 사회주의 노동연맹에 가입했고 그랬기 때문에 1880년 시베리아 동부의 베르호얀스크로 유형을 떠나게 되었다. 바로 이 시기에 몽고인종에 대한 그의 특별한 관심이 싹트게 되는데, 그 해 야쿠트족 여인 아리나(안나)와 결혼한 그는 얼마 후 딸 마리아를 낳는다. 아내가 죽고 시베리아의 유배지를 탈출하기 위한 시도가 수포로 돌아간 후 그는 집필활동에 몰두하기 시작하는데, 이후 그는 또다시 유배가게 될 위험 속에서 정치가 세묘노프의 후원으로 러시아 황실지리학회 탐험대에 합류, 아이누족 연구를 위해 일본 북부지방을 탐험한 후 한국을 거쳐 중국, 실론, 이집트를 거쳐 폴란드로 돌아갔다.

그의 경로로 보면 한국은 경유지로서의 의미를 지녔을 뿐이지만 전문적인 민속학자였던 그였기에 그는 한국에 호감을 가지고 이 책을 저술했다. 그런 의미에서 이 책은 수준높은 전문 학술서적이자 예술작품으로서의 가치를 지닌다고 볼 수 있다. 이 책의 분량은 447페이지이다.

【음식 관련 정의】

이 책에서 음식과 관련된 내용으로는 조선 사람들이 신령이나 영광스러운 인물들에게 올리는 제례 때에 바치는 제물과 야생 상태에서 자라 변종된 벼, 조선의 곡류 및 두류 재배, 조선에서 재배되는 채소류, 한국 가옥의 모습과 곡물로 만드는 음식, 한국 요리에 대한 설명과 주막에서 흔히 나오는 밥상, 조선의 고급요리, 한국 개간지에서 재배되는 작물, 한국 시장의 모습과 판매 물품, 조선에서 소의 이용, 조선의 돼지, 한국의 가축과 가금류, 꿀, 조선 여성들의 특징과 역할에서 나타나 있다. 음식은 쌀, 돼지, 양, 채소, 당과, 전병, 술, 보리, 밀, 귀리, 호밀, 수수, 완두콩, 콩, 할아비콩, 호두콩, 옥수수, 순무, 당근, 파, 마늘, 고추, 가지, 토마토, 오이, 호박, 참외, 수박, 배추, 수수, 무, 김치, 간장, 토장, 죽, 빵, 떡, 국수, 면, 포도즙, 개고기, 고양이, 여우, 백조고기, 닭, 오리, 쇠고기, 비계, 내장, 연골, 생선, 새우젓, 조개, 우유, 버섯, 밀가루, 꿀, 샐러리, 나물, 호두, 단밤, 건포도, 은행, 인삼, 소금 등이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 코레야 1903년 가을 - 러시아 학자 세로셰프스키의 대한제국 견문록
 저자: 바츨라프 세로셰프스키(Серошевский Вацлав[1858-1945]) 지음, 김진영, 안지영.

권정임, 안상훈, 이장욱 옮김
발행사항: 서울, 개마고원, 2006
형태사항: 448 p., 삽화, 23 cm
주기사항: 권말에 “러시아 및 한국 도량형표” 수록
원표제: Корея
참고문헌: p. 438-441, 색인수록
표준번호/부호: ISBN, 978-89-5769-045-1 03900, \18000
분류기호: 한국십진분류법, 911.059 듀이십진분류법, 951.902
주제명: 한국 근세사[韓國近世史]
소장처: 국립중앙도서관 서고

이 책의 저자는 Sieroszewski, Waclaw이며, 2006년에 김진영, 안지영, 권정임, 안상훈, 이장욱에 의해 번역되었고, 개마고원에서 출판되었다. 이 번역본은 현재 국립중앙도서관 서고에 보관되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 21장이며, 부산항에 발을 디디다, 통역사와 마부, 석왕사 가는 길, 한국의 종교, 한국의 산과 사찰, 한국의 농업과 경작물들, 어느 종가에서의 하룻밤, 음식과 기후, 계곡과 전설과 풀밭, 호랑이 사냥꾼, 서당과 외국 학교, 농부와 가축, 공동묘지와 장례의식, 가문과 여성의 지위, 한국의 의복, 일기 중에서, 통계와 행정 구획, 한국의 상공업과 해외 교역, 사회는 ‘욕창 앓는 몸’, 간추린 한국사, 전쟁 전야의 서울로 구성되어 있다.

- 1장 부산항에 발을 디디다
- 2장 통역사와 마부
- 3장 석왕사 가는 길
- 4장 한국의 종교
- 5장 한국의 산, 그리고 사찰
- 6장 한국의 농업과 경작물들
- 7장 어느 종가에서의 하룻밤
- 8장 음식과 기후
- 9장 계곡과 전설과 풀밭
- 10장 호랑이 사냥꾼
- 11장 서당과 외국 학교
- 12장 농부와 가축
- 13장 공동묘지와 장례의식
- 14장 가문과 여성의 지위

- 15장 한국의 의복
- 16장 일기 중에서
- 17장 통계와 행정 구획
- 18장 한국의 상공업과 해외 교역
- 19장 사회는 ‘욕창 앓는 몸’
- 20장 간추린 한국사
- 21장 전쟁 전야의 서울

【음식관련내용】

표 1. 조선 사람들이 신령이나 영광스러운 인물 등에게 바치는 제물

Contents		Text
곡류	쌀	오늘날에도 남녀 무속인들은 가뭄이나 전염병, 홍수 등 사회적 재난시 정부의 요청에 따라 여러 차례 제의를 행한다. 여자 무속인들은 또한 왕궁의 집 신령에게 제물을 바치기도 한다. 일상적인 소소한 제물은 보통 쌀, 채소, 전병, 당과, 술 등이다.
육류	돼지 양	그러나 규모가 큰 제례가 있을 때는 뽕 있는 가축, 돼지, 양 등 짐승을 잡아 바쳐야 한다. 각 지방마다 연간 치러야 하는 커다란 제례는 다섯 차례로, 겨울, 봄, 여름, 가을, 그리고 연말에 있다. 각 지방에서는 제물로 매년 최대 100마리의 큰 가축과 기타 많은 작은 가축들을 자발적으로 잡는다! 선조들의 명령을 위해서는 2주마다 여러 마리의 가축을 바친다. 왕궁에서는 이러한 목적으로 잡는 가축들이 최소 10마리는 되며, 그 외에 매달 왕궁의 집 신령을 기리기 위해 몇 마리씩 도살하기도 한다.
채소류	채소	전쟁 사당에서는 매달 중국의 장군인 관공에게 제물을 바치는데, 관공은 300년 전에 구름으로 화하여 비의 모습으로 일본군 머리 위에 떨어져내려 한국군에게 승리를 가져다줬다는 인물이다.
기타	당과 전병 술	

<표 1>는 조선 사람들이 신령이나 제례, 영광스러운 인물 등에게 바치는 제물들에 대해 나열하였고, 봄, 여름, 가을, 겨울 계절별로 바치는 풍습에 대해서 설명하고 있다.

이 글은 조선인들의 제례에 대해 설명하고 있다. 조선의 남녀 무속인들은 정부의 요청에 따라서 가뭄, 전염병, 홍수 등의 사회적 재난이 발생할 때 여러 차례 제의를 하게 되고 그 중 여자 무속인들은 왕궁의 집 신령에게 제물을 바친다.

제례를 할 때 쌀, 채소, 전병, 당과, 술 등의 제물을 사용하는 것이 일반적이지만 큰 규모의 제례 때는 뽕 있는 가축, 돼지, 양 등의 짐승을 잡아 바친다. 또한 각 지방의 연간 제례는 겨울, 봄, 여름, 가을, 연말로 크게 다섯 개이며 때 마다 100여 마리의 큰 가축과 많은 작은 가축들을 잡고, 2주마다 선조들의 명령을 위해 여러 마리의 가축이 제물이 된다. 그리하여

왕궁에서는 이와 같은 목적을 가지고 최소 10마리의 가축을 잡고, 매달 신령을 기리기 위해 도살되는 가축들이 있다. 전쟁 사당에서는 300년 전 구름으로 변해 일본군 머리 위에 비의 모습으로 떨어져 한국군을 승리로 이끌었다는 중국 장군인 관공에게 매달 제물을 바치고 있다.

표 2. 야생 상태에서 자란 변종된 벼

Contents	Text
벼 쌀	옛날에 야생상태에서 자라났던 그 벼의 야생 변종은 지금도 한국의 산꼭대기에서 발견되는데, 그 알갱이가 물이 있는 논이 곡물 알갱이와 비교할 때 작고 단단하며 내구성이 뛰어나 주로 군량미로 사들여진다. 물이 있는 좋은 조건의 논에서 자란 쌀은 5년간 변질되지 않고 묵혀둘 수 있지만, 산악지대에서 자란 쌀은 10년 동안이나 변질되지 않는다.

<표 2>는 한국에서 발견되는 야생 변종 벼에 대해서 설명하고 있다. 논에서 자란 벼와 비교하여 설명하고 있으며, 특히 잘 변질되지 않는다고 설명한다. 그 내용은 다음과 같다.

이 글은 한국에서 볼 수 있는 야생 벼에 대해 말한다. 지금도 산꼭대기에서 야생상태로 자라난 벼의 야생 변종은 옛날부터 발견되었다. 주로 군량미로 사들이는 야생 벼의 알갱이와 물이 있는 논이 곡물 알갱이를 비교해보면 야생 벼가 작고 단단하며 내구성이 뛰어나다. 또한 산악지대의 쌀은 10년 동안이나 묵혀도 변질되지 않는 데 논에 물이 있는 좋은 조건의 쌀은 5년 정도만 변질되지 않은 채 묵힐 수 있다.

표 3. 조선의 곡류 및 두류 재배

Contents	Text
보리 밀 쌀 귀리 호밀 수수 완두콩 콩 할아비콩 호두콩 옥수수	한국인들은 벼농사가 아주 오랜 옛날, 대략 기원전 2800년 무렵에 중국 하남 지방으로부터 한국에 전해졌다고 말한다. 그러나 한반도의 북쪽 지역으로 도망쳐온 중국 이주자들의 우두머리인 ‘기자’라는 사람에 의해 기원전 1122년에 도입됐다는 설이 더 믿을 만한 것 같다. 아마도 그 시기에 한국인들은 보리, 밀, 그리고 다른 곡물들도 알게 되었을 것이다. 왜냐하면 그때까지는 ‘추미제’라 불리는 만주의 수수가 한국인들이 알고 있는 유일한 곡물이었기 때문이다. 모든 곡물들은 탁월한 수확을 가져다 주었다. 그럼에도 불구하고 한국 농업에서 이런 다양한 곡물의 파종은 벼농사와 비교할 때 부차적인 역할을 한다. 보리는 일본에서의 수요 덕분에, 그리고 양식이 떨어져가는 봄에 다른 곡물들보다 먼저 여물기 때문에 값이 더 나간다. 한국인들은 봄갈이밀과 가을갈이밀을 파종한다. 가을갈이 밀은 쌀을 수확한 후인 지금 들판에 뿌려져 있다. 이 밀은 내년 5월이면 익을 것이고, 다시 벼를 파종할 때까지 들판은 비어있게 될 것이다. 이렇듯 한국인들은 한 들판에서 한 해에 두 번 수확을 한다. 내가 여행하던 때인 10월에 밀 싹은 이미 잘 올라와 있었고, 곳에 따라서는 짙은 녹색 물결을 이루고 있기도 했다. 가을갈이 보리는 직접 보지는 못했지만 그것을 파종한다는 소리는 들었다. 한국의 북부지방에서는 주로 블라디보스토크로 수출

하는 귀리를 파종하여, 매년 그곳으로 1만 2000푸드(약 200만kg)까지 보낸다. 귀리짚으로는 고품질의 종이를 만든다. 수수는 벼농사 다음으로 한국 농업에서 가장 중요한 위치를 차지한다. 수수에는 몇 가지 종류가 있다. 알이 잘지만 딱딱하지 않으며 노란 색을 띤 키 작은 수수는 한국인들의 식량으로 사용된다. 알이 잘고 붉은 색을 띠는데, 품질은 낮고 키가 크며 덩불 모양의 줄기를 가진 종류는 가축의 사료로 쓰인다. 그 줄기로는 초가집과 울타리를 지으며, 땀감으로도 사용한다. 그리고 그 앞으로는 멍석을 짠다. 한국인들은 '고량'도 파종한다. 서쪽지방의 넓은 들판에서 본 적이 있다. 그 외 '옥수기' 또는 '옥수수'라 불리는 것도 심는다. 어느 곳에서도 본 적이 없고, 서울의 곡물시장에서도 찾지는 못했지만, 한국인들에게도 호밀은 잘 알려져 있는 듯하다. 야채 중에서는 무엇보다도 다양한 완두콩과 콩이 널리 보급되어 있다. 해밀턴은 13가지의 알이 굵은 콩, 2가지의 알이 길쭉한 콩, 5가지의 혼합된 콩 종류를 밝혀냈다. 그러나 콩과 완두콩의 이종들은 훨씬 많은 것 같다. 왜냐하면 서울의 곡물창고에서 매우 다양한 모양과 빛깔과 명칭을 가진 콩들을 보았기 때문이다. 그곳에는 단지 말의 사료로만 이용되는 콩과 완두콩종류, 기름을 만드는 종류, 간장과 분말가루를 만드는데 사용되는 종류 등이 있었다. 동쪽 지방에서 가져온, 이상하게 쭈글쭈글한 '할아버지 콩'과 '호두 콩'도 있었다.

<표 3>는 조선에서 주로 재배되는 쌀과 그 외에 부차적으로 재배되는 보리, 수수, 옥수수와 완두콩 등의 콩의 재배와 종류에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

이 글은 조선에서 재배되는 곡식의 재배와 종류에 대해 말한다. 벼농사는 약 기원전 2800년 무렵 중국 하남 지방에서부터 한국에 전해졌다고 알려져 있지만 기원전 1122년 한반도 북쪽으로 도망쳐온 기자라는 중국 이주자의 대장에 의해 들어왔다는 얘기도 있다. 그때까지는 추미제 라는 만주의 수수가 한국인들이 아는 유일한 곡물이었기에 그 때 쯤에 한국인들은 보리, 밀 등의 다른 곡물들을 알게 되었다. 한국의 농업에서 모든 곡물들이 풍부한 수확을 냈지만 벼농사에 비교하면 여러 다양한 곡물의 파종은 부차적인 역할을 했다.

여러 곡물 중에 보리는 일본의 수요 덕에 값이 더 나가고 봄철 양식이 떨어져 갈 때 다른 곡물들보다 먼저 여문다. 또 한국인들은 밀을 봄갈이밀과 가을갈이 밀로 파종한다. 지금 들판에 뿌려져 있는 가을갈이 밀은 쌀 수확 후 뿌리는 것으로 내년 5월이면 익기 때문에 다시 벼를 파종할 때까지 들판은 빈다. 이런 식으로 한 해에 들판 하나에서 두 번의 수확을 한다. 내가 여행하던 10월에는 곳곳에 짙은 녹색 물결도 일고 밀 싹이 이미 잘 올라와 있었다. 아쉽게도 가을갈이 보리는 직접 못 봤지만 파종한다는 소리는 들었다. 블라디보스토크로 수출하는 귀리는 주로 한국의 북부지방에서 파종하여 매년 1만 2000푸드(약 200만kg)까지 보내며 또 귀리짚은 고품질의 종이를 생산한다.

한국 농업에서 벼농사 다음으로 중요한 것은 수수이다. 수수는 여러 가지 종류가 있는데 한국인들의 식량으로 사용되는 수수는 키도 작고 알이 잘지만 노랑고 딱딱하지 않은 수수이다. 또 품질이 낮아 가축사료로 쓰이는 수수는 잘고 붉지만 키가 크고 덩불 모양의 줄기를 가졌는데 그 줄기는 초가집, 울타리를 지을 때 사용되거나 땀감으로 쓰이며 멍석도 짠다.

또한 서쪽지방의 넓은 들판에는 고량을 파종하는 한국인들도 볼 수 있으며 그 외에 서울의 곡물시장에서도, 그 어디서도 본적이 없는 옥수기 나 옥수수라 불리는 것도 심는다. 그리고 호밀은 한국인들에게도 잘 알려져 있었다.

채소 중에는 다양한 완두콩 등 콩이 많이 있었다. 해밀턴은 그 콩들을 알이 굵은 13가지의 콩, 알이 긴 2가지의 콩과 혼합된 5가지의 콩 종류를 구별했지만 서울의 곡물창고에서 매우 다양한 모양, 빛깔, 명칭을 가진 콩을 보니 콩과 완두콩의 이종은 훨씬 더 많았다는 것을 알 수 있었다. 그 곳에는 말의 사료로 쓰는 콩, 완두콩종류와 기름, 간장, 분말가루를 만드는데 쓰이는 종류의 콩들이 있었고, 또 동쪽 지방의 쭈글쭈글하고 이상한 할아비 콩과 호두콩이 있었다.

표 4. 조선에서 재배되는 채소류

Contents	Text
무, 순무, 당근, 파, 마늘, 고추, 가지, 토마토, 오이, 호박, 참외, 수박, 배추	한국인의 농업 경영에서 야채재배는 적지 않은 역할을 한다. 한국인들은 무, 순무, 당근, 파, 마늘, 한국식 고추, 가지, 토마토, 오이, 호박, 참외, 수박 등을 심는다. 감자만은 덜 알려져 있다. 왜냐하면 감자를 혁명과 관련된 식물이라고 여긴- 하긴 감자는 기독교 선교사들이 들여온 것이다- 정부가 오랫동안 재배를 막았기 때문이다. 양배추는 전혀 없다. 대신에 한국에서는 매우 크고 기다란, '배추'라고 불리는 중국식 야채를 재배한다. 그것은 절여서 시큼한 양배추처럼 식품으로 이용한다. 모든 야채 중에서 한국인들이 가장 많이 먹는 것은 배추와 하얀 색의 매콤한 무다. 나는 서울 종로 근처에 있는 시장에서 산처럼 쌓아놓고 파는 이 두 종류의 야채를 보았다. 한국에서는 시골에서도 시큼한 무와 배추가 없는 식사는 없으며, 푸른 야채밭이 없는 마을도 없다.

<표 4>는 조선에서 재배되는 채소류에 대해 설명하고 있다. 채소 재배는 적지 않은 역할을 하며 한국에서 재배되는 다양한 야채의 종류와 감자의 재배, 한국인이 가장 많이 먹는 배추와 무에 대해 설명하고 있다.

이 글은 조선에서 재배되는 채소에 대해 말한다. 채소재배는 한국인의 농업 경영에서 꽤 역할을 하는데 한국인들은 무, 순무, 당근, 파, 마늘, 한국식 고추, 가지, 토마토, 오이, 호박, 참외, 수박 등을 심는다. 그러나 감자는 기독교 선교사들이 들여와 혁명과 관련된 식물이라 여겨 정부가 오랫동안 감자재배를 막아서 덜 알려져 있다. 한국에서는 양배추 대신 배추라는 아주 크고 기다란 중국식 야채를 재배하고 절여서 시큼한 양배추처럼 식품으로 먹는다.

한국인들은 모든 채소를 통틀어 배추와 매콤한 흰 무를 가장 많이 먹어서 서울 종로 근처 시장에는 이 두 종류의 채소를 쌓아놓고 파는 것을 볼 수 있으며 시골에서도 푸른 채소밭이 없는 마을과 시큼한 무, 배추가 없는 식사는 볼 수 없다.

표 5. 한국 가옥의 모습과 곡물로 만드는 음식

Contents		Text
곡류	쌀 수수	주위의 버드나무 울타리를 따라 평평한 돌들 위에 신 김치, 무, 순무, 그리고 지독히도 시큼한 냄새가 나는 콩가루 범벅이 담긴 여러 개의 커다란 항아리들이 있다. 한국인들은 이 콩가루 범벅으로 '간장'이나 '토장'을 만든다. 어린 아이 크기만한 항아리들도 몇 개 있다. 모든 가정에는 장독대가 있고, 그곳에는 역겨운 유황 냄새를 풍기는 삭힌 뿌리음식이나 장이 들어있기 마련이다. 효모가 들어있는 용기를 집안으로 들여놓아야만 하는 겨울에는 집안에 얼마나 냄새가 진동할지 상상이 가고도 남는다. 창고와 부엌에는 커다란 항아리도 독('안박')들이 있는데, 도정한 쌀과 수수와 완두콩을 담아 흙으로 빚은 뚜껑으로 완전히 덮어놓는다. 그것은 날씨가 눅눅하고 무더운 한국에서 곡식과 음식을 곰팡이나 부패로부터 막아주는 아주 훌륭한 방법이다. 또 몹시 대담하고 수가 많은 한국의 쥐들로부터 양식을 보호하는 유용한 방법이기도 하다. 대체로 저장용 항아리는 근동과 극동에서 보편적으로 사용된다. 감옥이 없는 페르시아와 카프카스에서는 심지어 땅에 묻는 포도즙 보관용의 커다란 항아리 속에 포로들을 가두기도 한다. 한국인들은 곡물로 온갖 형태의 죽을 만들어 먹지만, 가루는 그다지 사용하지 않는다. 시골에서는 빵을 전혀 알지 못하고, 대신 "떡"이라는게 있는데, 전분으로 만들어진 역겹고 끈적끈적하며 느끼한 음식이다. 여행하는 동안 나는 그다지 크지 않은 손절구를 딱 한번 본 적이 있다. 한국인들은 절구질로 곡물의 껍질을 벗기며, 같은 나무 절구로 곡물을 빻아 가루를 낸다. 오직 부산에서만 일본 것으로 보이는, 소가 끄는 연자방아를 볼 수 있었다. 이웃나라 중국에서는 많이 볼 수 있는 물건이었다. 증기로 찌내는 작은 떡 외에도, 한국인들은 가루를 사용하여 '국수' 혹은 '면'을 만드는데, 이는 중국인으로부터 받아들인 음식들이다.
채소류	무 순무	
발효식품	신 김치 간장 토장	
기타	죽 빵 떡 국수 면 포도즙	

<표 5>는 한국 가옥 울타리 안에 있는 돌들 위의 채소와 항아리에 대해 조사하였고, 항아리 안에 보관되는 음식과 조선에서 곡류로 만드는 음식에 대해서 설명하고 있다.

이 글은 가옥 울타리 안의 모습과 곡류로 만드는 조선의 음식에 대해 말한다. 주위의 버드나무 울타리를 따라 평평한 돌들 위에 여러 개의 큰 항아리에는 신 김치, 무, 순무, 그리고 지독하게 시큼한 냄새의 콩가루 범벅이 담겨 있다. 한국인들은 간장이나 토장을 만들 때 이 콩가루 범벅을 사용하며 어린아이만한 항아리들도 몇 개 있다. 장독대에는 역겨운 유황냄새의 삭힌 뿌리음식이나 장이 들어 있고 모든 집에 다 있다.

겨울철에는 효모가 들어있는 장독을 집안에 들여놓아야만 해서 집안에 냄새가 진동을 한다.

도정한 쌀과 수수, 완두콩은 커다란 항아리에 흙으로 빚은 뚜껑을 완전히 덮어 창고와 부엌에 두는데, 눅눅하고 무더운 한국에서 곡식과 음식을 곰팡이나 부패로부터 막으며, 겁 없고 수많은 한국 쥐들로부터 양식들을 보호하는 좋은 방법이다. 저장용 항아리는 근동과

극동에서 대체로 사용되며 심지어 감옥이 없는 페르시아와 카프카즈에서는 땅에 묻는 큰 포도즙 항아리에 포로들을 가둔다.

한국에서는 곡물을 이용하여 여러 가지의 죽은 만들어 먹지만 가루를 별로 사용하지 않았다. 시골에서는 빵을 전혀 모르는 대신 전분으로 만든 역겹고 끈적거리며 느끼한 떡이라는 음식이 있었다. 또한 증기로 찌내는 작은 떡 외에도 한국인들은 가루를 사용해 중국인으로부터 받아들인 국수나 면을 만들었다. 그리고 한국에서는 곡물의 껍질을 벗기거나 곡물을 빵이 가루를 낼 때 절구질을 한다. 난 여행을 하는 동안 별로 크지 않은 손절구를 한 번 본 적이 있고, 소가 끄는 일본식 연자방아는 오직 부산에서만 본 적이 있었지만 이웃나라인 중국에서는 많이 볼 수 있는 물건이었다.

표 6. 한국 요리에 대한 설명과 주막에서 흔히 나오는 밥상

Contents		Text
곡 류	쌀	한국 요리가 중국 요리를 본받은 것임엔 의심의 여지가 없지만, 가루를 별로 사용하지 않고 몹시 쓰고 매운 조미료를 쓴다는 점에서는 일본 요리와 대단히 유사하다. 한국인들은 자신들이 혐오스러워해 마지않는 우유와 유제품을 제외하고는, 중국인들처럼 소화가 가능한 것은 거의 다 먹는 편인데, 그들과 달리 고양이, 여우, 백조 고기는 먹지 않아도 개고기만큼은 중국에서와 마찬가지로 대단히 인기가 있다. 한국인들은 또 돼지와 닭, 오리, 개고기를 많이 기른다. 쇠고기는 너무 비싸서 부유층들만이 손에 넣을 수 있다. 일본인에 비해 한국인들은 주로 육식을 더 많이 하고, 생선은 덜 먹는다. 물론 한국의 생선은 일본 것보다 품질도 낮고 조리법도 조악하다. 한국인들은 일본인들처럼 생선회를 좋아하며, 맵고 자극적인 소스를 뿌려 먹는다. 일본인이라면 익힌 상태로도 참아내지 못할 날고기, 비계, 내장도 즐겨 먹는다. 작은 뼈다귀와 연골도 기꺼이 삼키거나 씹어 먹는다. 수렵 생활을 하던 아무르 족이 한국 민족의 일부가 되면서 남긴 흔적일 것이다.
	콩	
	보리	
	수수	
	흰쌀밥	
	옥수수	
	개고기	
	고양이	
	여우	
	백조고기	
육 류	돼지	그렇지만 한국인의 주식은 뭐니뭐니해도 쌀이다. 이들은 중국인보다 쌀을 많이 먹기 때문에, 쌀농사가 흉작이 되면 한국에는 기근이 든다. 한국인들은 하루 세 끼를 먹으며, 매키 약 2/3푼트(300G)에 달하는 양의 쌀과 그 절반 정도 양의 콩, 무, 김치, 옥수수, 보리, 수수 그리고 다른 채소류와 곡류를 먹는다.
	닭	
	오리	
	쇠고기	
	날고기	
	비계	
해 산 물 류	내장	독자들의 이해를 돕기 위해 어느 주막에서건 마주치게 마련인 식사를 묘사해보련다. 부엌에서 커다란 소음을 내기 시작한 지 반 시간쯤 지나면, 어린 아이나 남자 주인이 직접 작은 쟁반상을 내오는데, 크기와 모양은 일본 것과 아주 흡사하다. 이럴 경우에 여자는 절대로 상을 내오지 않는다. 그 위에는 자극적인 고추 소스가 잔뜩 뿌려진 발효된 채소가 종류마다 따로따로 도자기나 목기 그릇, 접시 등에 가득 담겨 뽀뽀이 놓여있다. 김치, 절인 생선조각, 새우젓 한 줌, 그리고 조개와 버섯 종류도 있다. 증기로 찌낸 등그렇고 물기 없는 흰쌀밥이 매키의 핵심인데, 거기에 소금을 넣지 않고 이따금 작고 맛있는 갈색 콩을 섞기도 한다.
	연골	
	절인 생선조각	
	새우젓	
유 제 품	조개	큰길 옆의 숙소들은 식사가 더 낮고, 시골 벽촌은 그만 못하다. 시골 밥에는 콩이 더 많이 섞여있고, 새우젓과 생선도 없다. 나는 숟가락과 포크를 가져오지 않았기 때문에 뼈나 나무로 만든 젓가락을 사용해야만 했다. 통역사는 언제나 발효된 김치부터 먹기 시작하고, 절묘하게 젓가락질을 하면서 모든 접시에 있는 음식을 차례대로 집어먹는다. 그는 밥을 많이 먹는 사람으로, 다른 음식들은 그 밥에 대한 반찬일 뿐이다. 채소를 다 먹고 나
	우유	

채 소 류	무 김치 버섯	<p>면, 언제나 큰 대접에 나오는 따뜻한 물에다 남은 밥 모두를 말아서는 대접에 직접 입을 갖다 대고 걸쭉해진 국물을 탐욕스럽게 훌훌 마셔버린다. 그는 큰소리로 입맛을 다시면서 급하고 빠르게 먹으며, 밥이 부족하면 주저 없이 더 달라고 해서 먹는다.</p> <p>힘들게 내쉬는 한숨과 킁킁킁 나오는 딸꾹질 속에 식사를 끝내고는 주인에게 잘 먹었노라고 알린다. 그러면 하인이 혼자서 그릇을 모아 상을 내간다. 그런 식사비용이 지역에 따라 1인당 10-15코페이카이다. 숙박비를 별도로 내지 않는 것은 모두 '밥'값에 포함되어있기 때문이다.</p>
-------------	---------------	---

<표 6>는 중국요리와 일본요리에 영향을 받은 조선의 요리에 대해 설명하며, 한국의 주신인 쌀과 곡류, 그리고 채소에 대해서 설명하고 있다. 또한 저자는 한국의 주막에서 흔히 볼 수 있는 식사모습을 묘사하여 조선의 낮선 문화를 쉽게 설명하고자 하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

이 글은 한국요리가 중국과 일본의 영향을 받은 것에 대해 말한다. 한국 요리가 중국 요리를 본받은 것이 사실이지만, 일본요리와 비슷하게 가루를 별로 사용하지 않고 아주 쓰고 매운 조미료를 쓴다. 한국인들은 우유와 유제품은 혐오스러워하여 먹지 않지만 중국인처럼 소화가 되는 거의 모든 것을 먹는데 중국과 다르게 고양이, 여우, 백조고기는 안 먹어도 개고기만큼은 중국과 같이 큰 인기가 있다. 또 한국인들은 돼지, 닭, 오리를 많이 키우는데 쇠고기는 너무 비싸 부유층만 먹는다. 주로 한국인은 일본인보다 생선을 적게 먹고 육식을 많이 하는데 물론 생선이 일본보다 품질도 낮고 조리법도 별로이기 때문이다. 한국인들은 일본인처럼 생선회를 좋아하여 맵고 자극적인 소스와 함께 먹고 일본인은 익혀도 못 먹을 날고기, 비계, 내장도 잘 먹으며 작은 뼈, 연골도 씹어 먹는다. 이는 한국 민족의 일부가 수렵생활을 하던 아무리 족이었기 때문일 것이다.

하지만 한국인은 중국인보다 쌀을 많이 먹어 쌀을 주식으로 하기 때문에 쌀농사가 흉작이 되면 기근이 든다. 보통 하루 세 끼를 먹고, 끼 때마다 약 2/3푼트(300G)의 쌀과 함께 콩, 무, 김치, 옥수수, 보리, 수수 등의 다른 채소, 곡류를 그 절반 정도로 먹는다.

독자의 이해를 돕기 위해 어느 주막에나 있을 식사를 말해보면, 부엌에서 큰 소리가 난지 반 시간정도면 어린이나 남자주인이 직접 그 크기와 모양이 일본 것과 아주 비슷한 작은 쟁반상을 가지고 나오는 데 이 때 여자는 절대 상을 내오지 않는다. 그 상 위에는 도자기나 목기 그릇, 접시 등에 자극적인 고추소스가 잔뜩 있는 각각의 발효된 채소가 가득 담겨있으며 김치, 절인 생선, 새우젓 한 줌, 조개, 버섯도 있다. 또한 매끼의 핵심은 증기로 찐 둥글고 물기 없는 흰쌀밥에 소금을 넣지 않고 작고 맛난 갈색 콩을 섞어 내기도 한다.

시골밥에는 콩이 더 많이 섞여 있고 새우젓, 생선도 없어 시골 벽촌보다 큰길 옆 숙소들의 식사가 더 낫다.

나는 숟가락과 포크를 가져오지 않아서 뼈나 나무로 만든 젓가락을 사용했다. 통역사는 밥을 많이 먹는 사람으로 다른 음식들은 모두 그 밥에 대한 반찬이다. 그는 언제나 발효된

김치부터 먹고, 절묘하게 젓가락질을 하면서 모든 접시의 음식을 차례로 먹는다. 채소를 다 먹고 나면 큰 대접에 나오는 따뜻한 물에 남은 밥을 모두 말아서 입을 대고 국물을 마시고 큰소리로 입맛을 다시면서 빨리 먹고 밥이 모자랄 땐 주저하지 않고 더 먹는다.

한숨을 힘들게 내쉬고 딸꾹질을 띄엄띄엄하면서 식사를 끝내고 주인에게 잘 먹었다 말하면 하인이 그릇을 모아서 상을 가져간다. 이 식사 비용은 지역에 따라 1인당 10-15코페이카인데 숙박비를 별도로 내지 않는 것이 다 밥값에 포함되어 있기 때문이다.

표 7. 조선의 고급요리

Contents		Text
곡류 및 두류	콩 쌀 밀가루 꿀	한번은 서울의 가장 좋은 한국 식당에 가서 '진짜 토종 한국음식'을 주문했던 적이 있다. 기본적인 밥과 신 무, 생 순무와 절인 순무, 그리고 내가 동양의 각지에서 익히 맛본 온갖 채소, 버섯, 새우, 해초, 나물, 곤충의 맵디매운 절임이 나오고 나서 마침내, 최소한 나와 동행한 한국의 '옛'양반에 따르면, '옛 한국의 전통음식'이라는 것이 나왔다. 그것은 콩, 샐러리, 순무, 쇠고기, 조류. 배 저민 것, 호두, 건포도, 피스타치오 열매, 그리고 '심은 사람은 따지 말아야 한다'고 전해지는 은행나무의 연녹색 열매를 넣어 만든 일종의 복잡한 수프요리였다. 음식이 담긴 독특한 그릇은 움푹 들어간 뚜껑을 거꾸로 얹은 모양새로 시모바르와 비슷했고, 끓는 물의 증기로 그 안에 담긴 진미들을 익히는 것이었다. 하인은 용기의 좁은 관 안으로 계속 열기를 가했다. 음식 맛이 꽤 좋았기에 나는 중국과 일본 음식이 망쳐놓은 '진정한 한국의 맛'에 대한 나의 견해를 취소해버릴 생각이었다. 그런데 애석하게도 몇 달 후 상하이에서 '진짜 광둥'요리를 대접하겠다고 광둥출신 중국인이 주문한 요리가 바로 한국에서 맛보았던 그것 아니겠는가. 똑같이 생긴 그릇에 똑같은 식으로 끓이는 수프 요리 말이다.
육류	쇠고기 조류 매운곤충절임	
해산물류	새우 해초	한국의 고급 요리는 중국요리와 몹시 비슷하지만, 맛이 덜하고 종류가 다양하지 않다. 음식을 내는 순서는 이미 일본의 영향이 눈에 띄어서, 단 것이 아니라 자극적이고 매운 절임으로 시작한 후 과일, 호두, 포도 등의 디저트로 끝을 맺는다. 중국인이거나 일본인처럼 한국인들은 식사 도중에 쌀로 만든 차나 따뜻한 '술'을 많이 마신다. 도시인들은 일본 맥주, 유럽과 일본의 보드카, 리큐르, 포도주 등을 많이 마신다. 부유층에서는 샴페인이 크게 유행하고 있다. 한국인들은 차를 좋아하지 않아서, 조금만 마시거나 거의 마시지 않는다. 대신 호두와 밀가루로 만든 당밀 과자나 튀긴 쌀, 단 밤, 수박씨를 넣어 만든 전병에 꿀을 뿌리거나 섞어먹는 것을 좋아한다.
채소류	신무 생 순무 샐러리 순무 버섯 나물	
과일 및 과실류	배 저민 것 호두 단밤 건포도 은행	
과자류	튀긴 쌀 당밀과자 수박씨 전병	
음료	술 맥주 보드카 리큐르 포도주 샴페인	

<표 7>는 저자가 서울의 가장 좋은 한국 식당에 가서 한국 전통음식을 주문했을 때 나온 상에 대해 설명하고 있다. 그 상의 특징과 한국 고급 요리의 맛에 대한 평가도 나타나 있다.

이 글은 서울의 가장 좋은 식당의 상에 대해 말한다. 한번은 서울의 가장 좋은 한국

식당에서 진짜 토종 한국음식을 주문했을 때 기본적인 밥, 신 무, 생 순무와 절인 순무, 그리고 내가 동양의 각지에서 익히 맛본 온갖 채소, 버섯, 새우, 해초, 나물, 곤충의 맵디매운 절임이 나오고 나서야 마침내, 나와 함께 간 한국의 옛 양반에 따라, 옛날 한국의 전통음식이 나왔는데 콩, 썰러리, 순무, 쇠고기, 조류. 배 저민 것, 호두, 건포도, 피스타치오 열매, 그리고 심은 사람은 따지 말아야 한다고 전해지는 은행나무의 연녹색 열매를 넣은 일종의 복잡한 수프였다.

그 음식은 움푹 들어간 뚜껑을 거꾸로 얹은 모양새로 시모바르와 비슷하게 생긴 특이한 그릇에 담겨 있었고, 그 안에 있는 음식은 끓는 물의 증기로 익힌다. 하인은 그릇의 좁은 통로로 계속 열기를 가했다. 이 음식 맛이 꽤 좋아 중국, 일본음식이 망친 진정한 한국의 맛에 대한 나의 견해를 취소할 생각이었지만 안타깝게도 몇 달 후 상하이에서 광둥 출신 중국인이 진짜 광둥요리를 대접한다며 주문한 요리가 바로 똑같이 생긴 그릇에 똑같은 식으로 끓이는 수프요리, 이것이였다.

한국의 고급요리는 중국요리와 비슷하지만 맛이 덜하고 종류가 다양하지 않고 음식을 내는 순서는 일본의 영향을 받아 자극적이고 맵게 시작하여 과일, 호두, 포도 등의 디저트로 마무리한다. 또 중국, 일본인처럼 식사도중에 쌀로 만든 차나 따뜻한 술을 많이 마시며, 도시인들은 일본 맥주, 유럽과 일본의 보드카, 리큐르, 포도주 등을 많이 마시고 부유층에는 샴페인이 크게 유행 중이다. 한국인들은 차를 좋아하지 않아 호두와 밀가루로 만든 당밀 과자나 튀긴 쌀, 단밤, 수박씨를 넣어 만든 전병에 꿀을 뿌리거나 섞어먹는 것을 좋아하며 차는 조금 마시거나 거의 마시지 않는다.

표 8. 한국 개간지에서 재배되는 작물

Contents	Text
쌀 보리 귀리 밀 완두콩 옥수수	개간지가 남쪽을 향하고 있어 햇볕을 받을 수 있는데다가 배수시설일 좋기 때문이라고 생각된다. 박해받는 기독교도들이 산 속에 숨어살면서 것처럼 높은 곳에 있는 땅을 개간하기 시작한 것이라고 현지 사람들이 내게 말해주었다. 그들은 산간지역의 특색에 맞는 독특한 씨앗의 품종을 꼼꼼히 잘 선별해서 재배했으며, 새로운 품종의 옥수수, 완두콩, 채소를 개발해냈고, 그때까지 잘 알려져 있지 않던 보리, 귀리, 밀 등 북부지방 곡물을 도처에 보급했다. 그로 인해 혹독한 한국에서의 일반적인 농작 고도 한계선과 쌀의 성장 한계선은 천혜를 입은 땅인 일본에서보다 훨씬 높아지게 되었다. 이는 인간이 극복하지 못할 장벽이란 없다는 것을 증명해준다. 다만 이처럼 타협하지 않고 바람과 추위, 눈보라를 굴복시킨 끈기와 불굴의 용기를 지닌 한국인들이 왜 관리들의 횡포와는 맞서싸우지 않는지가 이상할 따름이다.”

<표 8>는 개간지가 생긴 이유와 개간지에서 재배되는 작물들에 대해 설명하고 있다.

이 글은 개간지에 대해 말하고 있다. 개간지는 현지인들에 의하면 박해받는 기독교도들이 산 속에 숨어살면서 높은 곳의 땅을 개간하기 시작한 것으로 남쪽을 향하여서 햇볕을 잘 받

고 배수시설이 좋다. 그리하여 산간지역에 맞는 독특한 씨앗을 선별하여 재배해서 옥수수, 완두콩, 채소의 새로운 품종을 개발해 냈으며 그 때는 잘 알려져 있지 않던 보리, 귀리, 밀 등의 북부지방 곡물을 도처에 보급했다. 그로 인해 천혜를 입은 땅인 일본보다 혹독한 한국에서 일반적인 농작 고도 한계선과 쌀의 성장 한계선이 훨씬 높아져서 인간이 극복하지 못할 장벽이란 없다는 것을 보여줬다. 이렇게 바람과 추위, 눈보라도 굴복시킬 수 있는 끈기와 불굴의 용기를 지닌 한국인들이 관리들의 횡포와는 맞서지 못하는게 이상하다.

표 9. 한국 시장의 모습과 판매 물품

Contents		Text
곡류	곡식	왜냐하면 아직까지도 생필품은 농민 자신이 농사일을 하는 중에 짬을 내 손수 만들어 공급하는 것들이 대부분이기 때문이다. 그래서 흰옷 입은 남녀 농부들은 저마다 등이나 머리에 보따리를 지거나(성별에 따라 달라서, 여자는 무거운 물건을 주로 머리에 이고 온다) 혹은 소가 끄는 달구지에 곡식과 건초, 생선, 마른 나뭇가지, 열매들, 채소, 인삼 부스러기, 대마, 돛자리 등을 싣고 서둘러 장에 모여드는 것이다. 어떤 이들은 말이나 소, 돼지 등을 팔러 나오고, 또 어떤 이들은 광주리나 망에 닭, 거위, 오리 등의 가금류를 갖고 나오기도 한다. 자루에 자신이 직접 잡거나 죽인 야생의 새를 가지고 나오는 사람들도 있다.
육류 및 생선류	생선	
	소 돼지 닭 거위 오리	
기타	건초 열매 인삼	

<표 9>는 한국 시장을 묘사하고 있으며, 판매 물품을 나열하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

이 글은 한국 시장에 대해 말한다. 한국에선 아직 생필품을 농민들이 농사일을 하는 중에 시간 내서 만들어 공급하는 것이 대부분이라 흰옷 입은 농부들은 다들 등이나 머리에 보따리를 지고 오는데 이 때 여자는 무거운 물건을 주로 머리에 이고 온다. 그리고 또 달구지에는 곡식과 건초, 생선, 마른 나뭇가지, 열매들, 채소, 인삼 부스러기, 대마, 돛자리 등을 싣고 장에 모인다. 어떤 이들은 말이나 소, 돼지 등을 팔러 나오고, 또 어떤 사람은 광주리나 망에 닭, 거위, 오리 등의 가금류를 갖고 오기도 하고 자루에 직접 잡아 죽인 야생 새를 가지고 나오기도 한다.

표 10. 조선에서 소의 이용

Contents	Text
쇠고기 쇠기름 버터	대부분의 소가죽, 고기, 기름은, 한국보다 훨씬 가축 수가 적고 완전한 채식주의에서 육식 혼합으로 식생활 습관을 바꾼 이래 쇠고기 수요가 많아진 일본에 보내진다. 일본에서 쇠기름의 수요가 증가한 또다른 이유는 일반인들 사이에서 급속히 퍼져나간 비누와 자동차용 기름, 그리고 버터를 만들어야하기 때문이다. 소가죽은 또 구두, 여행가방, 전동장치에 필요한 벨트, 그 밖에 바로 얼마전까지만 해도 '떠오르는 태양의 나라'인 일본이 전혀 알지 못하던 다른 많은 물건들을 만드는 데 사용된다.

<표 10>는 조선에서 소의 가죽과 고기, 기름을 이용하는 방법과 일본으로 수출되는 이유에 대해 설명하고 있다.

이 글은 조선에서 소의 활용에 대해 말한다. 조선의 대부분의 소가죽, 고기, 기름은 완전한 채식주의 식생활에서 육식혼합으로 바뀌어 쇠고기 수요가 많아졌지만 한국보다 가축 수는 훨씬 적은 일본에 보내진다. 이처럼 일본에서 쇠기름의 수요가 증가한 이유는 비누와 자동차용 기름, 버터를 만드는 것이 일반인들 사이에서 급속도로 퍼졌기 때문이고, 또 소가죽은 구두, 여행가방, 전동장치에 쓰이는 벨트에 사용되며, 떠오르는 태양의 나라라 불리는 일본이 전혀 몰랐던 다른 여러 가지 물건들을 만든다.

표 11. 조선의 돼지

Contents	Text
돼지고기	한국의 돼지는 그다지 크지 않아서, 무게가 1푸드(16kg)이상 나가는 경우는 거의 없다. 검은색으로 굵은 털이 자라 있으며, 둔중하지만 아주 활동적인 종자이다. 펜윅이란 사람은 이들 '한국의 검은 짐승'을 신통치 않게 생각하며 키워봤더니만 결과가 의외로 아주 좋더라고 말했다. 한국인들이 유럽 돼지고기 맛을 좋지 않게 생각하는 것도 당연하다고 그는 말하는데, 그의 자료에 따르면, 한국 돼지고기는 세계 최고이며, 농민 한 사람이 생산해낼 수 있는 돼지고기 양은 현재와 같은 궁핍한 조건에서도 8개월 동안 약 300푼트(120kg)에 달한다. 가는 마을마다 집에서 키우는 돼지들은 많았다. 국내에서 널리 매매될 뿐 아니라 수출되는 돼지들도 있었다.

<표 11>에서 저자는 한국의 돼지에 대한 설명과 세계 최고라고 설명되는 돼지고기를 설명하였다.

이 글은 한국의 돼지에 대하여 말한다. 한국의 돼지는 검은 굵은 털이 있고, 무겁지만 활동적이다. 또 그리 크지는 않아 무게가 1푸드(16kg)이상은 거의 없다. 펜윅이란 사람이 한국의 검은 짐승에 관심을 가지고 키워보니 결과가 좋았다고 했으며 한국인들인 유럽 돼지 맛이 별로라 하는 것이 당연하다고 했다. 그는 한국의 돼지가 궁핍한 조건에서도 농민 한 명이 8

개월간 생산할 수 있는 양이 약 300푼트(120g)에 달하기에 세계 최고라 칭했다.

어느 마을이나 집에서 많은 돼지를 키웠고 국내뿐 아니라 수출되는 돼지도 있다.

표 12. 한국의 가축과 가금류, 꿀

Contents		Text
곡류	메밀	한국의 농촌에서는 일본보다 훨씬 많은 가금류와 가축들이 눈에 띄지만, 중국보다는 적은 편이다. 염소나 양, 칠면조는 한 번도 본 적이 없다. 대신 초라하게 비루먹은 개들은 어디나 어슬렁거린다. 집 지키는 데 뛰어날 뿐 아니라, 멀리서도 유럽인 냄새를 기막히게 잘 맡는 개들이다. 한국인들은 개고기를 즐겨먹는 까닭에 껍질이 벗겨진 개의 몸통고기가 정육점에 돼지고기, 쇠고기와 함께 나란히 걸려 있는 경우도 많다. 쇠고기는 특히나 귀한 음식으로, 값이 비싸 부유한 사람이나 고관들만이 사 먹을 수 있다. 도축에 관한 갖가지 제한과 관리들의 특권이 너무 많아서, 결과적으로는 도살하기 보다는 산 채로 파는 편이 훨씬 더 이익이기 때문에 쇠고기 값은 자연 비싸질 수밖에 없다. 가금류 중에서 한국인들은 오리나 거위처럼 부부 금술을 상징하는 종류를 선호하는데, 그런 시각은 중국에서 들어온 듯하다. 거위나 오리는 혼례의 예물 목록에 반드시 들어가 있어야 하는 것이어서, 가난한 사람들은 종이로라도 모형을 만들어 선물한다. 한국 닭들은 정말 맛있고, 알도 잘 낳는다. 메밀을 먹여 한국식으로 키운 닭들이 특히 그런데, 메밀은 달걀의 수를 늘려줄 뿐만 아니라 그 질과 맛도 향상시킨다. 한국의 도처에서 야생, 혹은 반야생의 회청색 비둘기들을 볼 수 있다. 고양이는 드물고, 대신 쥐들은 굉장히 많다. 이 밖에도 질 좋은 꿀과 밀랍을 제공해주는 벌이 있지만, 한국 사람들은 벌을 칠 줄 모른다. 내가 본 벌통이란 것들은 단순히 구멍 패인 구루터기 위에 편편한 돌을 얹어놓거나, 아니면 커다란 항아리를 뒤집어 얹어놓은 것이 고작이었다. 벌통 하나마다 주인은 매년 3~8잔 정도의 꿀 얻을 수 있고, 가격은 잔당 3~8코페이카(30~80푼)를 받는다.
	염소 양 칠면조 개고기 돼지고 기 쇠고기 오리 거위 닭 달걀	
육류 및 난류		
당류	꿀	

<표 12>는 조선에서 많이 키우는 가축들과 가금류에 대해서 설명하고 있으며, 그 것들의 판매와 맛에 대해 설명하고 있다. 그 외에 꿀에 대해 설명하며 양봉을 할 수 없는 조선 사람들에 대해서 설명하고 있다.

이 글은 조선의 가축과 가금류에 대해 말한다. 한국의 농촌은 중국보다 적고 일본보다 훨씬 많은 가금류와 가축들, 초라하고 비루한 개들은 볼 수 있지만 염소나 양, 칠면조는 한 번도 본 적이 없다. 한국의 개는 집도 잘 지키며 멀리서도 유럽인의 냄새를 잘 알아차린다.

개고기는 한국인들이 즐겨먹는 고기라 정육점에서 돼지고기, 쇠고기와 함께 껍질이 벗겨진 개의 몸통고기를 볼 수 있다. 쇠고기는 도축에 대한 제한과 관리들의 특권이 너무 많아 도살보다는 산 채로 파는 것이 더 나은 이익을 낼 수 있어서 값이 비싸 부유한 사람이나 고관들만이 사먹을 수 있는 특히 귀한 음식이다.

한국인들이 선호하는 가금류에는 부부 금술을 상징하는 오리나 거위가 있다. 이런 풍습은 중국에서 들어왔으며 거위나 오리는 혼례 예물에 필수라 가난한 사람들은 종이로라도 만들어

선물한다. 한국의 닭 중에는 메밀을 먹여 한국식으로 키운 닭이 특히 맛있고 알도 잘 낳는다. 메밀은 달걀을 수를 늘려주고 맛과 질도 향상시키기 때문이다. 또한 한국의 도처에는 야생, 반야생의 회청색 비둘기들도 볼 수 있고, 고양이는 드물며 쥐는 아주 많다.

이 밖에는 벌이 질 좋은 꿀과 밀랍을 제공하는데, 한국인들은 벌을 잘 칠 줄 몰라 단순히 구멍 낸 구르터기에 편편한 돌을 얹거나 커다란 항아리를 뒤집어 놓고 벌통이라한다. 그 벌통은 하나마다 3~8잔의 꿀이 생산되며, 잔 당 30~80푼이다.

표 13. 조선 여성들의 특징과 역할

Contents		Text
곡류	벼 수수 밀가루	한국 여인들은 마음이 부드럽고 행동이 얌전한 것이 특징이다. 그들은 훌륭하고 근면한 주부이며 자상한 어머니이자 성실한 아내이다. 그들의 삶은 끝없는 노동의 연속이어서, 농촌 여성들은 밭일 외에도 마포와 목면을 짜 옷을 짓고, 새끼를 꼬고, 빨래하고, 가축을 돌보고, 텃밭과 들에서 수확한 채소들을 소금에 절이고 말리고 발효시켜 겨우살이를 준비하고, 벼와 수수를 켜서 껍질을 벗기고, 밀가루를 빵고, 더불어 여러 가지 자잘한 가사노동도 하고, 때로는 남자들을 위해 지극히 불쾌하고 힘겹고 모욕적인 봉사도 해야만 한다.
채소류	채소	
양념류	소금	

<표 13>은 한국 여성들의 온순한 특징과 그들의 역할, 그리고 가부장적인 사회에서 여성들의 봉사와 노동에 대해서 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

이 글은 한국 여성들의 특징을 말한다. 한국 여인들은 마음이 부드럽고 행동이 얌전하며 훌륭하고 근면한 주부이고 자상한 어머니이자 성실한 아내이다. 특히 농촌의 여성들은 밭일 뿐이 아니라 마포와 목면을 짜 옷을 짓고, 새끼를 꼬고, 빨래하고, 가축을 돌보며, 겨우살이 준비를 위해 텃밭과 들에서 수확한 채소들을 소금에 절이고 말리고 발효시키고, 벼와 수수를 켜서 껍질을 벗기며, 밀가루를 빵고, 더불어 여러 자잘한 가사노동도 하는 끝없는 노동의 연속인 삶이며 때로는 남자를 위해 불쾌하고 힘겹고 모욕적인 봉사도 한다.

【참고문헌】

바츨라프 세로셰프스키 저, 김진영 역, 『코리아 1903년 가을』, 개마고원, 2006.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Children of Korea

【정의】

이 책은 와그너(Ellasue Canter Wagner, 王來 : 1881-1957)에 의해 쓰여진 책이다. 와그너는 미국 버지니아 헌터스빌에서 출생했으며, 스퀘릿 대학에서 석사학위를 받았다. 그녀는 1904년에 홀스틴선교회의 파송선교사로 한국을 방문하였고 송도 선교부에 부임하였다. 그녀는 부임 직후 캐럴(Arrena Carroll, 葛月)과 함께 여학생 12명을 데리고 개성학교를 설립하였다. 이 학교는 1909년 두을라(杜乙羅) 학당으로 개명하고 고등과를 설치하였으며, 1922년 호수돈여고보가 되었다. 와그너는 1920-1923년에 귀국했다가 다시 한국으로 돌아왔으며, 최초로 기독교대한감리회 연합연회에서 여성 목사 안수의 받았다. 와그너는 1940년 호수돈여고보 교장으로 재직중에 일본에 의해 강제 귀국했다.

그녀는 『한국선교보』(The Korea Mission Field)의 편집자였다. 또한 그녀는 생전에 감리교 감독으로부터 ‘한국의 14인의 여성 선교사’ 중 한명이었고, ‘지난날 한국을 사랑했고, 자랑스러운 마음으로 새로운 한국을 바라보았다.’라는 말을 들었던 만큼, 그녀가 남긴 책으로는 『한국의 어제와 오늘』(Korea: The Old and The New, New York: Fleming H. Revell Co., 1931), 『한국의 부름』(Korea Calls) 등 한국에 대한 글을 많이 남겼다.

이 책은 다른 여느 외국인들이 다뤘던 한국 개화사를 기록하고 있다는 점에서 같지만 글의 초점이 어린아이들의 모습에 맞춰져 있다는 것이 다른 점이다. 전쟁으로 인한 가난과 굶주림, 무지와 학대 등으로 인한 어린 아이들의 모습이 잘 나타나있다.

이 책은 한국의 시골과 그 주민들, 가정 생활, 한국의 어머니, 아이들의 옥내외 놀이 형태와 모습, 미신, 어린 아이들의 고통과 슬픔을 다룬 어린이의 울음, 한국의 동화, 서당 생활, 결혼 예법, 선교사들의 입국, 그녀가 한국에서 알고지낸 몇몇 소년, 소녀들의 생활 일화를 다루고 있다. 책의 분량은 1책 94페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용은 한국 서민들의 가정 생활의 모습과 어린아이들의 생활에서 나타나 있다. 한국의 가정생활에서 한국 헛간의 저장품, 한국의 난방시설, 한국 서민의 식사, 어린이의 옥내외 놀이에서 한국인이 나이를 세는 방법, 우리가 아는 몇몇 소년.소녀들에서 어린꼬추(가난한 가정의 아이)의 이야기, 어린아이의 도시락에서 나타나있다. 음식으로는 배추, 김치, 밥, 음식, 배추, 생강, 고추, 무, 파, 완두콩, 새우, 생선, 소금, 떡국, 술이 있다. 또한 식기에 무늬쇠로 만든 찻잔 대, 유기와 도자기 접시 등이 기록되어 있었다.

【서지】

자료명: Children of Korea
 저자: Ellasue Wagner
 발행사항: London, Edinburgh, Oliphants ltd., [n.d.], 1922
 형태사항: 94 p., 8 p. of plates, 17-18 cm
 분류기호: 조선총독부양서분류표, K-10
 소장처: 국립중앙도서관 디지털열람실

이 책의 저자는 Ellasue Wagner이며, London, Edinburgh, Oliphants ltd에서 1922년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 디지털열람실에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 11장으로 구성되어 있으며, 시골과 그 주민들, 가정 생활, 한국의 어머니, 어린이의 옥내외 놀이, 미신, 어린이의 울음, 동화, 서당 생활, 결혼, 선교사들의 입국, 우리가 만난 어린이들에 대한 기록되어 있다.

CONTENTS

I THE COUNTRY AND THE PEOPLE . . . PAGE 9
 II THE KOREAN HOME . . . 14
 III THE KOREAN MOTHER . . . 21
 IV THE CHILDREN AT HOME AND AT PLAY . . . 27
 V SUPERSTITIONS OF THE PEOPLE . . . 33
 VI THE CRY OF THE CHILDREN . . . 39
 VII FAIRY TALES . . . 42
 VIII SCHOOL DAYS . . . 49
 IX THE WEDDING . . . 53
 X How THE MISSIONARIES CAME . . . 60
 XI SOME BOYS AND GIRLS WE HAVE KNOWN 65

【음식관련내용】

가정생활

표 1. 한국 헛간의 저장품

Contents	Text
배추 kimchi	The wood-shed is a kind of general store-room. In one

김치	pickle	end of this shed are bundles of fuel, pine brush, hay and leaves, gathered in the autumn and piled upon the earth floor. In it also are buried the great earthen jars of "kimehi, " the national favourite kind of pickle. This pickle is made in large quantities in the autumn and the huge jars are buried in the ground up to the brim, to keep them from freezing in the cold winter weather.
----	--------	--

<표 1>은 한국의 창고인 헛간에 저장되어 있는 물건을 설명하고 있다. 그 중에서도 헛간에 저장되는 김치에 대해 자세히 설명하고 있다. 텍스트는 다음과 같다.

“헛간이라 함은 통상적으로 말해 일종의 창고이다. 이 헛간의 안쪽으로는 지난 가을에 모아 바닥으로부터 쌓아올린 땃감, 솔잎, 풀더미 등이 있다. 이 헛간에는 김치를 담아두는 커다란 독이 있다. 김치는 한국인들이 아주 좋아하는 음식으로서 배추 절임이다. 한국인들은 가을철에 김치를 대량으로 담가 목까지 땅에 묻음으로써 추위에 어는 것을 막는다.”

표 2. 한국의 난방시설

Contents		Text
밥 음식	rice	The most peculiar thing perhaps about the Korean house is the method of heating, which, although economical, is, to say the least, unsanitary and fatal to good ventilation. The floors of the living rooms and the "sarang" are of thin stones; and under the floor are several horizontal flues, built of mud and small stones. At the entrance to these flues, in one corner of the outer court, is the smoke-stained thatch-roofed kitchen. Here is the fire-place, so constructed that two or three deep kettles are fitted into the masonry, for cooking rice and other things. From this fire-place, the flues pass under the floor and deliver the smoke into an upright chimney. The "sarang" is heated by a separate arrangement, but constructed in the same way. No doubt you can see how economical this arrangement is. The same brushwood and leaves which cook the rice in the great iron pot also heat the stone slab floor. When you grow sleepy you just spread out your quilt and pillow on the nice hot floor, and journey to dreamland. The chief draw-back is that rice must be cooked every day in August the same as in January, thus making the rooms intolerably hot and close. The women find relief from these stuffy rooms by going to the verandah, which has a wooden floor, where they sew and do various kinds of fancy work, and enjoy the fresh air.

<표 2>는 한국의 특이한 난방시설에 대해 설명하고 있다. 가마솥에 밥을 지으며 난방을

할 수 있어 한국의 난방을 경제적이라고 표현하고 있다. 한국의 특유의 바닥 난방에 대해 알 수 있다.

“조선의 가옥에 관한 문제 중에서 가장 특이한 것은 난방에 관한 문제인데, 그 방법이 비록 경제적이라고는 하더라도 통풍이라는 점에서 본다면 아주 비위생적이며 치명적이다. 살림방과 사랑의 바닥은 얇은 구들로 이루어져 있으며, 그 밑에는 진흙과 자갈로 만든 몇 개의 수평적인 고래(坑)가 있다. 건물 밖의 모서리에 달려 있는 고래의 입구에는 연기에 그을리고 짙으로 지붕을 만든 부엌이 달려 있다. 이곳이 불을 때는 곳인데 두세 개의 큼직한 솔을 돌 위에 놓아 밥이며 기타의 음식을 짓는다. 이 아궁이로부터 시작하여 고래가 방바닥을 지나면서 밖으로 솟은 굴뚝으로 연기를 내보낸다. 사랑은 다른 아궁이에서 불을 때지만 구조는 같다.

의심할 아위도 없이 이와 같은 방식의 난방이 얼마나 경제적인가를 우리는 알 수가 있다. 왜냐하면 커다란 가마솥에 밥을 짓는 삭정이나 앞나무 떨감은 동시에 구들장을 데워 주기 때문이다. 우리는 따뜻한 구들 위에 이불과 베개를 깔고 꿈나라를 여행할 수 있다, 이런 식의 난방장치가 가지는 가장 큰 결함은 8월부터 이듬해 정월까지의 매일매일 밥을 끓여 대야 하며, 따라서 방은 늘 설설 끓을 수밖에 없다고 하는 사실이다. 차라리 아낙네들은 나무로 된 마루로 나가서 그 답답한 공기로부터 벗어날 수가 있다. 마루에서 그들은 여러 가지 즐거운 것들을 보고, 일하며, 신선한 공기를 즐긴다.”



그림 1. 겨울 옷을 입고 있는 어린 소녀들

표 3. 한국 서민의 식사

Contents		Text
두류 및 채소류	배추 생강 고추 무	cabbage ginger red
		On the broad porch is to be found the brass-trimmed cupboard in which are kept the bowls of brass and crockery which abound in every well-to-do Korean home. In

	파 완두콩	paper onions turnips	this porch also are kept the stacks of dining 표 s. These are little square or round 표s, about 12 inches high and from 12 to 18 inches in diameter. When dinner is ready these little 표s are found steaming with hot rice and savory odours on the porch or in the inner court, and if there are visitors in the “sarang, ” several well-filled 표s are passed in at the window. The poorer people often eat only “kimchi” with their rice, and are happy if they can afford rice unmixed with millet or dried peas. This “kimchi” is a species of sauer-kraut made of cabbage, turnips, shrimp, ginger, onions, red pepper, and salt. The chop-sticks descend now and then into the little side dishes for bits of dried fish or bits of brine-soaked turnip, until the heaped bowl of rice has vanished. Much smacking of the lips is considered complimentary to the quality and flavour of the food.
해물류	새우 생선	shrimp fish	
양념류	소금	salt	
식기	놋쇠로 만든 찾잔 대, 유기와 도자기 접시	brass-trimmed cupboard,	
		bowls of brass and crockery	
음식	밥 반찬 김치	rice savory kimchi	

<표 3>에서는 한국 가옥에서 볼 수 있는 가구의 모습과 식기에 대한 설명이 기록되어 있으며, 한국인의 밥상, 가난한 사람들의 밥상과 김치 및 반찬에 대한 설명을 하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“넓은 현관에 들어서면 놋쇠로 틀을 만든 찾잔 대가 있고 그 안에는 유기와 도자기의 접시들이 보관되어 있는데, 이러한 가구는 잘사는 집안에서는 흔히 볼 수 있는 모습들이다. 이 현관에는 밥상들이 차곡차곡 쌓여 있다. 이 밥상들은 다소 모서리진 것도 있고, 높이는 약 12인치 정도이며, 지름은 12~18인치 정도이다. 식사가 준비되면 이 마루나 안방의 작은 밥상 위에는 따뜻한 밥과 향긋한 반찬이 진열되고, 만약 사랑채에 손님이라도 어셨다면 창문을 통해 몇 가지 더 찬을 올려 내보낸다.

아주 가난한 사람들은 밥에 김치 한 가지만 놓고 먹는 경우가 흔히 있으며, 기장이나 비빔 마른 완두콩이라도 섞지 않을 수만 있다면 다행이다. 김치란 배추를 무, 새우, 생강, 파, 고추, 그리고 소금에 버무려 만든 부식이다. 그들은 수북한 밥을 모두 치울 때까지 젓가락을 이용하여 접시 모서리에 있는 비빔 마른 생선 토막이며 무 조각까지 먹는다. 그들이 얼마나 맛있는 소리를 내며 먹는가 하는 점은 그 음식의 질과 맛이 어떤 것인가를 설명해 준다.”

2. 어린이의 옥내외 놀이

표 4. 한국인이 나이를 세는 방법

Contents	Text
떡국 rice cakes	<p>Another thing which never fails to arouse the interest of a foreigner is the way in which they count ages. With the Korean, birthdays are not marked by revolution of sun or moon, but by a peculiar way all his own; that is, by the number of new year cakes he has eaten and an extra one thrown in. One polite form of greeting is “How many rice cakes(a new year dainty) have you eaten?” meaning, “How old are you?” A new baby may join the family circle on the 30th of December, but on New Year’s day he is said to be 2 years old, though it may be really only a few hours since he came into the world. Needless to say this method of reckoning time causes confusion and misunderstanding for those of us from the more “matter of fact West.”</p>

<표 4>는 한국인들이 ‘떡국을 먹을 때 한 살이 더 먹는다.’는 한국인들의 비유적인 말을 흥미를 일으키는 동시에 혼동을 일으킨다고 설명하고 있다. 이 문단을 통하여 한국인들의 정서를 외국인들의 관점으로 바라보았을 때 느끼는 생각에 대해 알 수 있다.

“외국인들에게 흥미를 불러일으키는 또 하나의 일은 나이를 세는 방법이다. 한국인에 있어서의 생일은 해나 달의 변화에 의해서가 아니라 그들 자신의 특별한 방법에 의해 표시된다. 이를테면 그들이 먹는 떡국의 수와 그들이 따지는 특별한 방법으로 나이를 나타낸다. 인사의 한 형태로 [연세가 어떻게 되십니까?]의 뜻으로 [떡국을 얼마나 드셨습니까?]라는 말이 있다. 어떤 아기는 12월 30일에 태어나 그 다음 해의 아침이면 그는 실제로 태어난 지 몇 시간 지나지도 않고서도 두 살이 된다. 이러한 시간 계산 방법이 많은 [서양의 실제적인 문제]에서 혼동과 오해를 야기시킨다는 것은 더 말할 나위도 없다.”

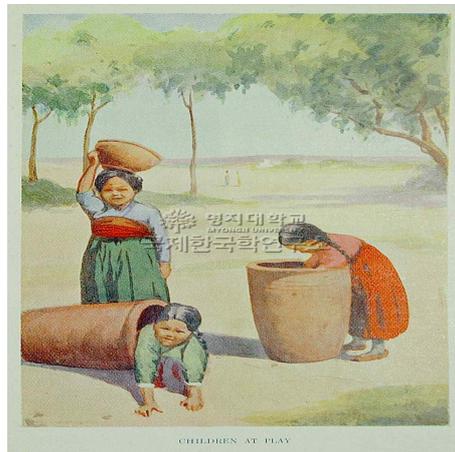


그림 2. 노는 어린이들

3. 우리가 아는 몇몇 소년·소녀들

표 5. 어린뽑추 - 가난한 가정의 아이

Contents	Text
술 sul	<p>THE LITTLE HUNCHBACK.</p> <p>HER home was a drunkard's home, poor little girl, and all such are alike in many respects the world over. Have you ever seen the home and family of one who had sunk so low that he no longer cared for anything save to satisfy his longing for rum? If so you can imagine how it was with. Sunae's father, for Korean sul has just the same wicked nature as other alcoholic drinks; it takes away all desire of right, love of good, responsibility for those dependent upon one, and in the end becomes the tyrant to whom all else must bow-cruel, ugly, and selfish as sin. Fear and poverty reigned in that little thatched cottage, -fear of that beast-like man who abused the whole family when he was drinking; when he couldn't get any money with which to get the sul, his temper was so fierce that all the household wanted to keep out of his way, and from the toilworn mother to the newest baby all lived in constant dread of the one who should have been their provider and protector. Many years before the home of the Chung's had been a comfort, cosy three-roomed cottage, straw-thatched and neat, standing in the midst of beautiful fields which glowed with lovely emerald in the spring time, and in the autumn yielded a golden harvest which supplied the family with plenty.</p>

<표 5>는 저자가 알고 있는 한 한국 어린 아이의 가정환경에 대해 설명하고 있다. 술로 인한 가정의 파괴를 보여주고 있다. 이를 통해 과거 가난한 가정의 어린아이의 생활을 간접적으로 알 수 있다.

“어린 뽑추 : 내가 아는 가난한 어린 소녀는 한 주정뱅이의 가정에서 태어났다. 전세계적으로 볼 때 그러한 가정은 여러 가지 점에서 공통점이 많다. 여러분은 술에 몹시 취해서 술에 대한 갈증을 푸는 것 이외에는 아무것도 바라지 않는 사람의 가정과 가족을 본 적이 있는가? 여러분이 그러한 것을 본 적이 있다면 여러분은 순애의 아버지에게 있어서 술주정이 어떠한지라는 것을 상상할 수 있을 것이다. 한국의 술은 다른 알코올 음료와 꼭 같이 나쁜 성질을 지니고 있기 때문이다. 술은 정의에 대한 모든 열망과 선(善)에 대한 사랑, 그리고 자기에게 의존하고 있는 사람들에 대한 책임감을 없애 버리고, 마침내는 죄악처럼 잔인하고 추악하며 이기적인 그 폭군에게 머리를 숙이지 않을 수 없게 만든다.

그 조그만 초가집에는 공포와 빈곤이 지배하고 있었다. 그것은 술에 취해 온 가족에게 욕설을 퍼붓는 짐승 같은 사람에 대한 공포였다. 그가 술 마실 돈을 조금이라도 얻을 수 없을 때면 그의 성질이 매우 흉포해져 모든 가족이 그를 피하고 싶어했다. 고생으로 수척해진 어

머니로부터 갓난애에 이르기까지 모두가 그들을 부양하고 보호했어야 할 그 사람을 끊임없이 두려워하며 살았다. 몇 해 전까지만 해도 정 씨의 가정은 편안하고 아늑한 방이 셋 딸린 오두막이었다. 초가지붕의 말쑥한 그 오두막은 봄철이면 사랑스러운 에메랄드색으로 반짝이고, 가을이면 그 가족을 넉넉하게 먹여 살릴 황금빛 곡식을 가져오는 아름다운 들판 한가운데에 있었다.”

표 6. 어린아이의 도시락

Contents		Text
밥	rice	In the afternoon Mother Pae carefully filled the lower part of a queer two-storey vessel with hot rice, put some pickled cabbage and chopped turnip into the upper part, fitted it closely together and put on the top. This strange looking, ungainly dinner pail she then tied up in a towel, the long ends to be tied about the boy's waist, sash fashion, leaving his hands free. It was going to be a bitter cold night, for the setting sun had seemed to set loose the wintry winds from the four points of the earth, and by the time he reached the trail to the valley the snowy stretches of the bleak mountain-side were swept from all sides by such fierce blasts that it was difficult to know from which direction it was blowing the hardest.
배추	cabbage	
무	turnip	

<표 6>은 과거 어린아이의 볼품없는 도시락에 대해 묘사하고 있다. 도시락에는 밥과 배추, 무만이 채워졌고 기록하고 있다. 이를 통해 당시 가난한 가정의 식사 내용을 알 수 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“오후에 어머니는 기묘하게 생긴 이층 밥그릇의 아랫부분에 뜨거운 밥을 정성스럽게 담고, 소금에 절인 배추와 잘게 썬 무를 윗부분에 놓아 함께 꽉 채워 위에 담았다. 그러고는 이 이상하게 보이고 볼품없는 도시락을 수건으로 묶은 다음 긴 허리띠 모양으로 남숙의 허리 둘레에 묶어 그의 손을 자유롭게 해주었다. 지는 해가 지구의 사방으로부터 불어오는 겨울바람을 풀어놓은 것 같아 밤은 흑독하게 추웠다. 남숙이 계곡의 오솔길에 도착했을 즈음, 황량한 산중턱에 덮여있는 눈이 사면으로부터 불어오는 격렬한 돌풍으로 휘몰아쳐 어느 방향에서 한파가 불고 있는지를 알기가 어려웠다.”

【참고문헌】

E. 와그너 저, 신복룡 역, 『한국의 아동 생활』. 집문당, 1998.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

I Korea

【정의】

이 책의 저자 아손 그랩스트(W. A: son Grebst)는 러일전쟁을 종군하기 위해 일본 도쿄에서 머물고 있었다. 그 때 당시 일본 군부는 유럽인 기자들이 한반도를 취재하는 것을 허가하지 않았다. 그래서 저자는 상인으로 위장하여 우리나라에 입국하기에 이르렀다. 그는 당시에 유럽에 전혀 알려지지 않은 조선을 여기저기 여행하며, 알려지지 않은 조선의 생활상을 기록하였다. 저자는 그 외에 세계의 여러 나라를 돌며 풍물지를 발간하였다.

이 책은 구한말 사회의 하위층의 모습들과 조선 사람들의 빈사 상태의 괴로움을 보여주고 있다. 조상들의 삶의 모습과 일련의 역사적 사건들을 객관적인 관점에서 파악할 수 있다는 점에서 이 책은 그 의의를 갖는다. 이책의 내용은 코레야로 가는 길, 첫날 밤의 소동, 공주에서 만난 붓짐장수들, 서울사람과 서울이야기, 일본 경찰의 감시망에 걸려들다, 걸어다니는 백과사전 코레야의 광대, 코레야 여성들의 바깥 사정, 안사정, 황제 폐하를 뵈게 되어 영광이옵니다, 보안회와 일진회의 독립문 집회, 코레야와 일본, 그 미움의 세월 2천년, 불기를 치고 주리를 틀고, 코레야의 감옥, 코레야의 민담과 우화, 한 맺힌 사연, 기막힌 이야기들, 코레야의 관문 강화도를 찾아서, 아름다운 인연, 정든 코레야로 구성되어 있다. 그 중에서 음식과 관련된 내용으로는 저자가 조선에서 접한 식사들과 조선에서 수확되는 채소와 육류 등에 대한 설명이 나타나있다. 이 책의 분량은 1책 368페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용으로는 코레야로 가는 길에서 조선 사람의 주된 식료품인 해산물과 해조류, 서울 가는 길을 안내해준 친절함 우체국장, 아름다운 골짜기로 흘러가는 낙동강에서 조선 사람들이 재배하는 채소, 온돌방에서 맞이한 코레야의 첫날 밤에 한국 가정에서의 첫 식사, 대구에서 보낸 아침나절 두 시간 전의 아침 식사, 대구의 방앗간의 모습, 일본식 여관에서 먹은 아침 식사에 대한 설명이 있다. 음식으로는 생선, 링, 명태, 오징어, 조개, 굴, 새우, 해삼, 말린 바닷말, 빵, 고기 통조림, 레몬수, 소시지, 잠두콩, 귀리, 수수, 옥수수, 엿기름, 설탕, 시럽, 아편, 쌀밥, 삶은 달걀, 노란 차, 소고기, 돼지고기, 생선, 백합뿌리, 잣, 죽순, 쌀, 고기, 수프, 채소가 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 스웨덴 기자 아손, 100년 전 한국을 걷다, 을사조약 전야 대한제국 여행기
저자: 아손 그랩스트(Grebst, W. Ason) 지음, 김상열 옮김
김상열 Grebst, W. Ason

발행사항: 서울, 책과 함께, 2005 형태사항: 383p., 삽도, 23cm 주기사항: 아손 그랩스트의 본명은 '윌리엄 안데르손 그랩스트'임 원표제: I. Korea 표준번호/부호: ISBN, 978-89-91221-04-8 03910, \14800 분류기호: 한국십진분류법, 981.102 / 듀이십진분류법, 915.1904 주제명: 여행기[旅行記] 대한제국[大韓帝國] 한국 여행[韓國旅行] 소장처: 국립중앙도서관 서고

이 책의 저자는 W. A. son Grebst이며, 김상열에 의해 번역되어 책과 함께에서 출판되었다. 이 책은 현재 국립중앙도서관 서고에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 15장으로 구성되어 있으며, 코레아로 가는 길, 첫날 밤의 소동, 공주에서 만난 붓집장수들, 서울 사람과 서울 이야기, 일본 경찰의 감시망에 걸려들다, 걸어다니는 백과사전 코레아의 광대, 코레아 여성들의 바깥 사정, 안 사정, 황제 폐하를 뵈게 되어 영광이옵니다, 보안회와 일진회의 독립문 집회, 코레아와 일본, 그 미움의 세월 2천 년, 불기를 치고 주리를 틀고-코레아의 감옥, 코레아의 민담과 우화, 한 맺힌 사연, 기막힌 이야기들, 코레아의 관문 강화도를 찾아서, 아름다운 인연-정든 코레아으로 나누어져 있다.

윤긴이의 말: 숨김없이 드러나는 100년 전 이 땅의 모습

1. 코레아로 가는 길

수뢰로 가득한 해협을 건너다 / 마지막으로 문을 연 나라 코레아를 눈 앞에 / 부산포 앞바다에 닳을 내리다 등

2. 첫날 밤의 소동

처음 보는 기차에 혼쭐나는 코레아 사람들 / 아름다운 골짜기로 흘러가는 낙동강 / 일본군 대위가 말하는 코레아, 코레아 사람 / 온돌방에서 맞이한 코레아의 첫날 밤 등

3. 공주에서 만난 붓집장수들

경이로운 운반 기구 지게 / 역사의 낭떠러지 앞에 선 코레아 등

4. 서울 사람, 서울 이야기

서울 첫나들이와 통역 윤산갈 / 완벽한 미로인 서울의 뒷골목 / 서울의 가게에는 없는 게 없다 / 귀신을 섬기고 무당이 판을 치고 등

5. 일본 경찰의 감시망에 걸려들다

등 뒤로 땅아내린 총각의 머리 때문에 / 좁디좁은 골목길의 달구지 싸움 등 / 양철통에 밀려난 코레아의 나무 물통 등

6. 걸어다니는 백과사전 코레아의 광대

독일인이 들려준 제물포 해전 / 광대가 들려주는 코레아의 문학 / 이래서 노비 저래서 노비 등

7. 코레아 여성들의 바깥 사정, 안 사정

장사 수완 또한 보통이 아니다 / 천의 얼굴을 가진 코레아의 여성들 / 보쌈으로 액땀하는 새색시 팔자 등

8. 황제 폐하를 뵈게 되어 영광이옵니다

태자비를 죽게 한 돌팔이 의사 / 죽은 자의 잠자리는 명당자리다 / 스웨덴 장군으로 둔갑하여 장례식에 초대받다 등

9. 보안회와 일진회의 독립문 집회

울리고 웃기는 소리꾼의 재주 / 어렵사리 마련한 기생과의 한때 / 불안한 정치상황, 보안회와 일진회 / 독립문에 모여든 수만 군중의 정치 집회 등

10. 코레아와 일본, 그 미움의 세월 2천 년

코레아를 노리는 섬나라 일본 / 왕비까지 난도질한 일본의 만행 / 조용한 나라의 슬픈 운명, 도망다니는 황제 등

11. 불기를 치고 주리를 틀고-코레아의 감옥

감옥을 찾아가다 / 산적 두목의 사형식을 끝까지 지켜보다 등

12. 코레아의 민담과 우화

코레아 친구들의 들려준 이야기 / 정몽주와 마녀 / 뱀의 복수 / 자기가 판 함정에 빠지다 등

13. 한 맺힌 사연, 기막힌 이야기들

문둥병을 고치고 문둥이가 된 사람 / 경비병을 따돌리고 명성황후 묘소에 숨어들다 / 아내와 하녀를 죽인 정승 이야기 등

14. 코레아의 관문 강화도를 찾아서

강화도로 가는 길, 강화도의 유적들 / 돼지가 하늘에서 ?겨난 사연 등

15. 아름다운 인연, 정든 코레아

북쪽의 전쟁터로 가려다가 그만 / 짧지만 깊고 아름다운 인연

보론: 러일전쟁기 한반도 정세와 대한제국

【음식 관련 내용】

1. 코레야로 가는 길

표 1. 조선 사람의 주된 식료품인 해산물과 해조류

Contents	Text
생선, 링, 명태, 오징어, 조개, 굴, 새우, 해삼, 말린 바닷말	생선은 쌀 다음으로 코레아 사람들의 주된 식료품이다. 사람들이 가장 즐겨먹고 가장 값싼 생선은 ‘링’(명태를 의미하는 듯 함- 율긴이)이라고 불린다. 이 생선은 코레아의 동해안에서 대량으로 잡혀 말려진 다음 전국으로 공급된다. 이 밖에도 맛 좋고 영양가 높은 생선으로 상어와 오징어를 친다. 조개, 굴, 새우도 풍부하고, 해삼은 그 별미로 만인이 즐겨하며, 말린 바닷말(미역인 듯함-율긴이)은 빈부귀천 없이 애호하는 해산물이다. 이것은 하얀 소스에 집어넣거나 끓여서도 먹으며 유럽인의 미각에도 맞는 훌륭한 식품이다.

<표 1>은 조선에서 쌀 다음으로 중요한 식료품인 생선에 대해 설명하였고, 이 밖에 많이 생산되는 해산물에 대해 설명하였다.

저자는 조선의 식료품인 생선과 생산되는 해산물에 대해 설명하고 있다. 조선은 쌀 다음으로 생선이 주된 식품이었다. 조선인이 가장 즐겨먹고 싼 생선은 명태를 의미하는 ‘링’이었다. 이 생선은 조선의 동해안에서 대량으로 잡혔고, 말려서 전국에 공급되었다. 영양가 있는 생선으로 상어와 오징어가 있다. 조개, 굴, 새우가 풍부했고, 해삼은 모두가 좋아했다. 말린 미역인 바닷말은 모두가 좋아하는 해산물이었다. 이는 하얀 소스에 찍어먹거나 끓여먹으면 유럽인에게 맞는 훌륭한 식품이었다.

표 2. 서울 가는 길을 안내해준 친절한 우체국장

Contents	Text
음식 빵 고기 통조림 레몬수 소시지	우체국장은 나를 데리고 길을 따라 좀 내려가 일본 잡화점으로 안내했다. 거기서 나는 큰 빵 한 덩어리, 고기 통조림 두 통, 포크 하나, 검붉은 레몬수 두병, 작은 소시지 하나를 샀다. 이 모든 것을 조심스럽게 바구니에 싸 넣고 인력거에 올라 그 친절한 우체국장과 작별을 했다.
식기 포크	

<표 2>는 저자가 서울 가는 길을 안내해줄 인력거꾼을 구해주고 서울 가는 길을 도와준 우체국장에 대해 설명하고 있다. 우체국장이 음식을 미리 준비해 갈 것을 추천하여 미리 일본 잡화점에서 음식을 구하고 있는 상황에 대해 기록하였다. 당시 일본 잡화점에서 서양 음식을 구할 수 있었음을 알 수 있다.

저자는 서울 가는 길에 친절한 우체국장이 일본 잡화점으로 길 안내를 해주었다. 저자는 큰 빵 한 덩어리, 고기 통조림 두 통, 포크 하나, 검붉은 레몬수 두병, 작은 소시지 하나를

쌌다. 이 음식을 바구니에 싸고 인력거에 올라 우체국장과 인사를 나누며 헤어졌다는 내용을 담고 있다.

2. 아름다운 골짜기로 흘러가는 낙동강

표 3. 조선 사람들의 채소 재배

Contents	Text
잠두콩, 귀리, 수수, 옥수수, 엿기름, 설탕, 시럽, 아편	코레아 사람들은 쌀농사 다음으로 주로 채소류를 가꾸는 데 정성을 쏟는다. 콩 종류만 해도 20가지가 넘는데, 소위 잠두콩이 가장 많이 재배된다. 과일도 그 종류에 관계없이 대량으로 소비된다. 그 다음으로 귀하게 쳐주는 것이 옥수수인데, 그것은 빵아서 쓰거나 엿기름, 설탕, 시럽 그리고 여러 종류의 약품에 대한 원료로 쓰인다. 밀은 별로 경작되지 않으나 귀리, 수수, 아편 등은 대량으로 생산된다.

<표 3>은 조선 사람들이 쌀농사 다음으로 중요시하는 채소 재배에 대해 설명하고 있다. 재배되는 채소류의 종류와 이용에 대해 나열하였으며, 조선 사람은 쌀과 채소류의 섭취가 많음을 알 수 있다.

조선은 쌀농사 다음으로 채소 재배를 중요하게 생각했다. 콩 종류만 해도 20가지가 넘었는데 그 중 잠두콩이 가장 많이 재배되었다. 과일도 여러 종류가 소비되었다. 그 다음으로 중요하게 생각한 식품은 옥수수였는데, 빵거나 엿기름, 설탕, 시럽 그리고 다양한 종류의 약품에 대한 원료로 쓰였다. 밀은 별로 재배되지 않았지만 귀리, 수수, 아편 등은 대량으로 생산되었다는 내용을 담고 있다.

3. 온돌방에서 맛있는 코레아의 첫날 밤

표 4. 한국 가정에서의 첫 식사

Contents	Text
쌀밥 삶은 달걀 노란 차	우리가 도착했을 때 문을 열고 우리를 맞이한 후 행방을 감추었던 할아버지가 옷칠이 된 자그마한 쟁반을 들고 나타났다. 쟁반에는 쌀밥과 세 개의 잘 삶은 달걀 그리고 맛이 강하고 색깔이 노란 차로 차려진 저녁이 놓여 있었다. 차 맛이 약처럼 써, 달인 즙 같은 그 차를 마실 때 얼굴을 찡그리지 않을 수 없었다.

<표 4>에는 저자가 목적지인 집에 도착하여 처음 식사를 대접받는 모습이 나타나 있다. 손님 식사에 쌀밥과 계란으로 이루어져 조선 사람들의 간소한 식탁에 대해 엿볼 수 있다.

저자는 목적지에 도착하여 집주인인 할아버지가 저자를 맞이했고, 할아버지는 옷칠이

된 작은 쟁반을 들고 왔다. 쟁반에는 쌀밥과 삶은 달걀 세 개, 맛이 강하며 색이 노란 차가 차려져 있었다. 차 맛이 약처럼 쓰고 달인 즙 같은 차를 마실 때 얼굴을 찡그렸다는 내용을 담고 있다.

4. 대구에서 보낸 아침나절 두 시간

표 5. 대구에서의 아침 식사

Contents		Text
육류 및 생선류	소고기 돼지고기 생선	아침 식사도 저녁과 마찬가지로 반찬이 조출하기 이를 데 없었다. 두 끼 식사 분과 숙박비를 합해 모두 60엔-1크로나(krona) 20외레(ore)-스웨덴 화폐단위; 옴긴이-이었는데, 잠자리도 편안하지 않았고 식사 또한 형편없었지만 비싼 것은 아니었다. 그러나 코레아인들의 사고방식에 따르면 내가 충분한 양의 식사를 제공받은 것은 아니었다. 코레아인들은 매 끼니마다 엄청난 양을 먹어치우고, 결과적으로 소화 장애의 어려움을 자주 겪는다는 것이었다. 음식의 상당량이- 생선, 육류, 채소를 막론하고 - 날것으로 섭취된다. 이 나라에서 개고기는 별미로 인기가 좋다. 소고기나 돼지고기의 경우에는 도살 후 꼭 필요한 부분만 가볍게 손질한 후 털 짜 구워지며, 내장도 고기와 마찬가지로 인기가 좋다. 먹을 만한 채소 중에서 특이한 것으로 잣(광의의 의미에서 채소의 범주에 포함시킨듯함- 옴긴이), 백합뿌리(도라지를 잘못 본 듯함-옴긴이), 꽃잎과 나뭇잎 몇 종류, 죽순 등이 있다.
채소류	백합뿌리 잣 죽순	

<표 5>는 저자가 들른 대구에서의 아침 식사에 대해서 설명하고 있다. 조선 사람의 많은 량의 식사와 날고기를 좋아하는 조선 사람의 고기 먹는 방법, 저자가 본 조선의 먹을 만한 채소에 대해 설명하고 있다.

저자는 대구에서의 아침 식사와 조선인들의 고기 먹는 방법, 먹을 만한 채소를 설명하고 있다. 아침 식사의 반찬은 저녁과 마찬가지로 조출했으며 두 끼 식사와 숙박비는 60엔-1크로나 20외레였는데, 잠자리도 불편 했고 식사도 형편없었으나 비싼 것은 아니었다. 그런데 조선인들의 사고방식에 비해 저자가 충분한 양의 식사를 제공 받은 것은 아니었다. 조선인들은 매 끼니마다 엄청난 양을 먹었고, 그 결과 소화 장애의 어려움을 자주 겪었다. 음식의 대부분이 생선, 육류, 채소를 막론하고 날 것으로 섭취되었다. 조선에서 개고기는 별미이며, 소고기나 돼지고기의 경우 도살 후 꼭 필요한 부분만 손질해서 털 짜 구워먹고, 내장도 즐겨 먹었다. 먹을 만한 채소는 광의의 의미에서 포함된 잣, 도라지로 보이는 백합뿌리, 꽃잎과 나뭇잎, 죽순 등이 있었다는 내용을 담고 있다.

표 6. 대구의 방앗간의 모습

Contents	Text
쌀	우리들이 다시 대구에 도착했을 때 시가지는 훨씬 더 활기를 띠고 있었다. 짐

을 잔뜩 짙어진 짐꾼들이 오가며 황소 몇 마리에 실려 온 쌀가마니들을 방앗간에 부리고 있었다. 쌀은 한 발 높이와 한 발 깊이의 시멘트 통에 부어지고, 황소가 주위를 돌면서 회전시키는, 통의 한가운데에 있는 무거운 돌에 의해서 갈렸다. 속도가 늦어 가루가 되는 데는 시간이 꽤 걸렸다.

근처의 다른 곳에서는 쌀이 여러 종류의 바구니에 나누어져 절구로 찧어졌다. 일은 주로 사내애들이 맡았고, 나이 먹은 어른들은 옆에 앉아 담배 연기를 날리면서 이따금 주의를 줄 뿐이었다. 사내애들은 익살맞았고 별 장난을 다 치면서 말썽을 부렸다. 말썽을 부리다 잡히면 악의가 아니고 선의로 뺨을 한 대씩 얻어맞았다. 사내애들도 이 벌을 못마땅해 하지 않고 달갑게 받았다. 일반적으로 사람들이 모두 너그러운 인상을 주었다.

<표 6>는 저자가 대구에서 쌀을 빻는 방앗간의 모습을 설명하고 있다. 내용은 다음과 같다.

저자는 대구에서 짐을 짙어진 짐꾼들과 황소가 짙어진 쌀가마니들을 방앗간에 놓는 모습을 보았다. 쌀은 시멘트 통에 부어지고, 황소가 주위를 돌며 회전시키는 통 한가운데에 있는 무거운 돌에 의해 갈렸다. 속도가 늦어 가루가 되는 데 시간이 걸렸다.

다른 곳에서는 쌀이 다양한 바구니에 나누어져 절구로 찧어졌다. 일은 주로 남자애들이 했고, 어른들은 옆에서 담배를 피우고 있었다. 남자애들은 익살맞았고 장난을 치며 말썽을 부렸다. 말썽을 부리다 걸리면 선의의 뺨을 한 대씩 맞았다. 남자아이들도 이 벌을 달갑게 받았고 일반적으로 사람들이 모두 너그러워 보였다는 내용을 담고 있다.

표 7 일본식 여관

Contents	Text
고기 수프 채소	6시 경에 이런 추위에 이력이 난 듯한 여관집 식구들이 기상하였다. 30분 후에는 아침 식사가 나왔다. 몇 조각의 고기가 들어가 있는 따뜻하고 달콤한 수프와 채소가 아침 식사의 전부였다. 내가 대위에게 어떤 고기로 수프를 끓였는지 묻자, 대위는 다시 식사 수발을 들고 있는 조그만 처녀에게 물었다. 처녀는 “네코”라고 대답하였다. 이 말에 나는 거리로 뛰쳐나가 조선 여관과 일본 여관, 철로, 엄동의 겨울, 심지어 신과 이 세상에 대해서까지도 마구 험담을 늘어놓았다. 그러나 방금 먹은 수프에 대해 응분의 대가가 될 만한 욕지거리는 찾을 수가 없었다. 그 대신 그 수프는 들어갔던 나의 신체기관을 역순으로 돌아 나와 자연으로 회귀하였다. 오, 나의 존경하는 독자들이시여! ‘네코’는 일본어로 고양이를 의미하며, 그 수프는 그 조그맣고 귀여운 동물의 고기로 만들어졌던 것이다. 고양이에 대해 모르는 것이 없는 사람일지라도 아마 수프의 형태로 고양이 고기를 맛보지는 못했을 것이다.

<표 7>은 저자가 일본식 여관에서 먹은 아침 식사에 대해 설명하고 있다. 저자가 식사 수발을 드는 처녀에게 수프의 고기에 대해 질문하였는데 ‘고양이’라고 답하여 저자가 충격을 받은 자신의 감정을 표현하고 있다.

저자는 일본식 여관에서 먹은 아침 식사에 대해 설명하고 있다. 아침 식사에는 몇 조각의 고기가 들어가 있는 따뜻하고 달콤한 수프와 채소가 전부였다. 저자가 무슨 고기로 수프를

끓였는지 물었는데, 처녀는 ‘네코’라고 대답했다. 이 말에 저자는 조선 여관과 일본 여관, 철로, 엄동의 겨울, 심지어 신과 이 세상에 대해 험담을 했다. 그러나 이 수프를 먹은 것에 대해 화를 풀만한 것을 찾을 수가 없었다. 대신 수프를 다시 빨았고 자연으로 순화하였다. 여기서 ‘네코’는 일본어로 고양이를 의미했고, 그 수프의 주재료는 고양이였던 것이다. 고양이에 대해 잘 아는 사람일지라도 수프 형태의 고양이 고기는 맛보지 못했을 거라는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

W. A. son Grebs 저, 김상열 역, 『스웨덴 기자 아손, 100년 전 한국을 걷다』. 책과 함께, 2005.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Korea's fight for freedom

【정의】

이 책의 원저자인 매켄지(Frederick Arthur McKenzie)는 1869년 3월에 캐나다의 퀘벡에서 스코틀랜드계 영국인으로 태어났다. 그는 영국에서 해외 특파원으로서 그 이름을 날렸다. 그는 1904년에 런던의 [데일리 메일](Daily mail)의 극동 특파원으로 파견되어 러일전쟁을 종군한 때로부터 본격적으로 한국에 관한 글을 썼다. 러일전쟁이 끝나면서 그는 일시적으로 귀국하였으나, 한국에 대한 관심이 많아 다시 한국을 방문하였고, 1906년 여름부터 1907년 말까지 한국에 머물렀다. 그는 그 동안의 일을 [대한제국의 비극](The Tragedy of Korea, E.P. Dutton Co., New York, 1908)이라는 책에 기록하였다. 이 책은 서구인들에게서 찬사를 얻었고, 재판 요청을 받은 저자는 1919년 3.1운동에 관하여 상세히 써내려간 [한국의 독립운동](Korea's Fight for Freedom, Fleming H.Revell Co., New Jersey. 1920)을 저술하였다. 그는 이와 같은 저술을 통하여 한국의 입장을 세계에 알리려 노력하였다.

이 책은 일본에게 압박을 받고 있던 일제시대의 한국의 모습을 자세히 보여주고 있다. 이러한 압박에 굴하지 않고 평화적으로 대일항쟁을 하는 한국인들의 모습에 놀라워하고, 그 모습에 대해 기록하고 있다. 이 책이 주로 다루고 있는 내용은 3.1운동에 대한 것으로 당시 일본에 의해 고통당하는 모습과 조선의 항변에 대해 볼 수 있는 중요한 자료이다. 책에는 개항부터, 일본의 실수라 표현하는 갑신정변, 을미사변, 독립협회, 을사보호조약, 이토 히로부미의 통치, 고종의 퇴위, 의병을 찾아서, 의병 종군기, 대한제국의 멸망, 철권 정치, 선교사들, 105인 사건을 통한 일본의 고문 정치와 3.1운동 중 독립선언과 탄압, 여학생들의 순국, 세계의 분노와 서양인들이 해야 할 일들에 대해 기록하여, 당시의 역사적인 일과 저자의 한국에 대한 변호를 상세히 볼 수 있다. 이 책의 분량은 1책 320페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식이 관련된 내용은 의병을 찾으러 가는 도중 충주에서 본 경작지와 동네의 모습을 묘사한 내용, 의병 종군기에서 전쟁으로 인해 황폐해진 조선, 일본의 약탈로 인해 황폐해진 조선의 모습에서 나타나있다. 음식은 벼, 보리, 콩, 깨, 수수, 고추, 참외, 호박, 호박고지, 오이, 오곡, 곡식, 옥수수가 기록되어 있다.

【서지】

서명: Korea's fight freedom 저자: Mckenzie, F 발행사항: New York, fleming H. Revell, 1920

형태사항: 320p., 23 cm.
 발행국: England
 언어: 영어
 자료유형: 일반단행본
 출판년: 1920
 소장처: 전남대학교 중앙도서관

이 책의 저자는 Mckenzie, F이며, New York, Fleming H. Revell에서 1920년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 전남대학교 중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 19장으로 구성되어 있으며, 개항, 일본의 실수 : 갑신정변, 을미사변, 독립협회, 새로운 시대의 개막 : 을사보호조약, 이토 히로부미의 통치, 고종의 퇴위, 의병을 찾아서, 의병 종군기, 대한제국의 멸망, 철권 정치, 선교사들, 고문정치 : 105인 사건, 독립선언, 탄압, 평양에서, 여학생들의 순국, 세계의 분노, 우리가 할 수 있는 일은 무엇인가로 구성되어 있다.

- I. OPENING THE OYSTER
- II. JAPAN MAKES A FALSE MOVE
- III. THE MURDER OF THE QUEEN
- IV. THE INDEPENDENCE CLUB
- V. THE NEW ERA
- VI. THE RULE OF PRINCE ITO
- VII. THE ABDICATION OF YI HYEUNG
- VIII. A JOURNEY TO THE "RIGHTEOUS ARMY"
- IX. WITH THE REBELS
- X. THE LAST DAYS OF THE KOREAN EMPIRE
- XI. "I WILL WHIP YOU WITH SCORPIONS"
- XII. THE MISSIONARIES
- XIII. TORTURE A LA MODE
- XIV. THE INDEPENDENCE MOVEMENT
- XV. THE PEOPLE SPEAK-THE TYRANTS ANSWER
- XVI. THE REIGN OF TERROR IN PYENG-YANG
- XVII. GIRL MARTYRS FOR LIBERTY
- XVIII. WORLD REACTIONS

XIX. WHAT CAN WE DO?

【음식관련내용】

1. 의병을 찾아서

표 1. 충주의 경작지와 동네의 모습

Contents		Text
곡 식	벼	rice
	보리	barley
	콩	beans
	깨	seed
	수수	kowliang
과 일 및 채 소	고추	chilies
	참외	Melons
	호박	pumpkin
	호박고	s
	지	pumpkin
	오이	sand
		gherkins

The country in which I soon found myself presented a field of industry and of prosperity such as I had seen nowhere else in Korea. Between the somewhat desolate mountain ranges and great stretches of sandy soil we came upon innumerable thriving villages. Every possible bit of land, right up the hillsides, was carefully cultivated. Here were stretches of cotton, with bursting pods all ready for picking, and here great fields of buckwheat white with flower. The two most common crops were rice and barley, and the fields were heavy with their harvest. Near the villages were ornamental lines of chilies and beans and seed plants for oil, with occasional clusters of kowliang, fully twelve and thirteen feet high. In the centre of the fields was a double-storied summer-house, made of straw, the centre of a system of high ropes, decked with bits of rag, running over the crops in all directions. Two lads would sit on the upper floor of each of these houses, pulling the ropes, flapping the rags, and making all kinds of harsh noises, to frighten away the birds preying on the crops. The villages themselves were pictures of beauty and of peace. Most of them were surrounded by a high fence of wands and matting. At the entrance there sometimes stood the village "joss," although many villages had destroyed their idols. This "joss" was a thick stake of wood, six or eight feet high, with the upper part roughly carved into the shape of a very ugly human face, and crudely coloured in vermilion and green. It was supposed to frighten away the evil spirits. The village houses, low, mud-walled, and thatched, were seen this season at their best. Gay flowers grew around. Melons and pumpkins, weighted with fruit, ran over the walls. Nearly every roof displayed a patch of vivid scarlet, for the chilies had just been gathered, and were spread out on the housetops to dry. In front of the houses were boards covered with sliced pumpkins and gherkins drying in the sun for winter use. Every courtyard had its line of black earthenware jars, four to six feet high, stored with all manner of good things, mostly preserved vegetables of many varieties, for the coming year. I had heard much of the province of Chung-Chong-Do as the Italy of Korea, but its beauty and prosperity required seeing to be

believed. It afforded an amazing contrast to the dirt and apathy of Seoul. Here every one worked. In the fields the young women were toiling in groups, weeding or harvesting. The young men were cutting bushes on the hillsides, the father of the family preparing new ground for the fresh crop, and the very children frightening off the birds. At home the housewife was busy with her children and preparing her simples and stores:

<표 1>은 저자는 일본군들에 대항하는 의병들을 찾아나서는 길에 본 충주 마을의 부유하고 아름다운 모습에 대해 묘사하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“충주(忠州)는 내가 아직 한국의 어느 곳에서도 보지 못했던 부유한 마을이었음을 곧 알게 되었다. 다소 황폐한 산맥과 넓은 모래벌판 가운데에 있는 살기 좋은 촌락에 우리는 이르렀다. 산꼭대기에 이르기까지 조그마한 땅까지도 조심스레 경작되어 있었다. 목화송이는 곧 딸 수 있을 만큼 탐스럽게 피어 있고 넓은 밭에는 흰 메밀꽃이 만발해 있었다. 가장 흔한 곡식은 벼와 보리인데 들판은 추수할 곡식으로 그득했다. 마을 가까이에는 고추와 콩과 깨가 줄지어 서있고 키가 12-13 피트나 되는 수수가 여기저기에 망울져 있음을 볼 수 있었다. 들판 가운데에는 짙으로 덮인 2층의 원두막이 서 있고, 높다란 장대를 세워 그것을 중심으로 누더기가 달린 긴 줄이 사방으로 뻗어 있었다. 이들 원두막의 위 칸에는 두 소년이 앉아서 줄을 잡아당겨 누더기를 너풀거리게 만듦으로써 거친 소리를 내어 곡식을 쪄아먹는 새들을 쫓고 있었다.

동네는 그림처럼 아름답고 평화로웠다. 대부분의 집은 높은 울타리와 거적으로 둘러싸여 있었다. 요즈음에 와서는 대부분이 철거되기는 했지만 아직도 동구에서는 장승을 가끔 볼 수 있었다. 이 장승은 키가 6-8피트인 투박한 나무로 만들어져 있는데 머리 부분은 몹시 흉하게 생긴 얼굴이 거칠게 새겨져 있었으며 적청색이 칠해져 있었다. 이는 아마 마을의 악신(惡神)을 몰아내기 위해서 만들어진 듯이 보인다.

나지막하고, 진흙으로 벽이 발려 있고, 이영으로 지붕을 입힌 농가는 이 계절에 가장 아름답게 보였다. 주위에는 아름답게 꽃이 피어 있고, 참외와 호박 넝쿨이 기어오르고 있었다. 이제 방금 고추를 추수해 지붕에 널어놓고 말리고 있었기 때문에 지붕은 진홍색으로 물들어 있다. 집 앞에는 널빤지가 있고 그 위에는 겨울에 먹을 호박고지와 오이가 널려 있었다. 마당에는 장독이 줄지어 있는데 그 안에는 여러 가지의 필수품, 그리고 다가오는 겨울을 위해 채소가 저장되어 있었다.

나는 충청도가 한국의 이탈리아와 같은 곳이라는 말을 여러 번 들었지만 그 아름다움과 넉넉함을 보지 않고서는 믿을 수가 없었다. 서울이 지저분하고 주민들의 표정이 냉랭한 것과는 놀라울 정도로 대조적이었다. 이 곳 주민들은 모두가 부지런했다. 들판에서는 젊은 아낙네들이 밭을 매고 곡식을 거두어들이는 등 무리지어 일하고 있었다. 젊은 사람들은 들판에서

곡식을 거두고, 아버지는 새로 곡식을 뿌리기 위해 밭을 갈고, 어린 아이들까지도 새를 쫓고 있었다. 집에 있는 부인들은 아이들과 함께 약초를 마련하고 겨울을 지내기 위해 곡식을 간수하는 등 바쁘게 일하고 있었다.”

2. 의병 종군기

표 2. 전쟁으로 인해 황폐해진 조선

Contents		Text
오곡 곡식	harvest	<p>DAY after day we travelled through a succession of burned-out villages, deserted towns, and forsaken country. The fields were covered with a rich and abundant harvest, ready to be gathered, and impossible for the invaders to destroy. But most of the farmers were hiding on the mountainsides, fearing to come down. The few courageous men who had ventured to come back were busy erecting temporary shelters for themselves before the winter cold came on, and had to let the harvest wait. Great flocks of birds hung over the crops, feasting undisturbed.</p> <p>Up to Chong-ju nearly one-half of the villages on the directly line of route had been destroyed by the Japanese. At Chong-ju I struck directly across the mountains to Chee-chong, a day's journey. Four-fifths of the villages and hamlets on the main road between these two places were burned to the ground.</p>

<표 2>는 저자가 충주에서 제천사이를 지나는 동안 일본인의 약탈로 인해 불타고 황폐해진 도시와 지방을 바라 본 모습을 표현하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“며칠 동안 우리는 불타 버린, 황폐한 도시, 그리고 버려진 지방을 통과 했다. 약탈자도 어쩔 수 없었던지 들판에는 오곡이 무르익어 추수를 기다리고 있었다. 그러나 대부분의 농부들은 산 속으로 숨어 들어가 감히 밖으로 나올 생각도 못 하고 있었다. 더러 용기를 내어 마을로 내려온 사람들은 겨울이 다가오기 전에 임시로나마 추위를 피할 수 있는 집을 마련하기에 바빴으며, 추수한 곡식을 저장해야만 했다. 충주(忠州)에 이르기까지 길가의 마을은 거의 반수가 일본인에 의해서 파괴되었다. 충주에서 나는 하룻길이 되는 제천을 향해 산길을 곧바로 접어들었다. 충주와 제천(堤川)사이에 있는 부락의 4/5는 불타서 쓰러져 있었다.”

표 3. 일본의 약탈로 인해 황폐해진 조선의 모습

Contents		Text
옥수수 쌀	corn rice	<p>It soon became evident that I was very near to the Korean forces. At one place, not far from Chee-chong, a party of them had arrived two days before I passed, and had demanded arms. A little further on Koreans and Japanese had</p>

narrowly escaped meeting in the village street, not many hours before I stopped there. As I approached one hamlet, the inhabitants fled into the high corn, and on my arrival not a soul was to be found. They mistook me for a Japanese out on a shooting and burning expedition. It now became more difficult to obtain carriers. Twilight was just gathering as we stopped at a small village where we intended remaining for the night. The people were sullen and unfriendly, a striking contrast to what I had found elsewhere. In other parts they all came and welcomed me, sometimes refusing to take payment for the accommodation they supplied. "We are glad that a white man has come." But in this village the men gruffly informed me that there was not a scrap of horse food or of rice to be had. They advised us to go on to another place, fifteen li ahead. We started out. When we had ridden a little way from the village I chanced to glance back at some trees skirting a corn-field. A man, half-hidden by a bush, was fumbling with something in his hands, something which he held down as I turned. I took it to be the handle of a small reaping-knife, but it was growing too dark to see clearly.

<표 3>에서 저자는 사살과 방화를 자행한 일본인의 만행 때문에 외부인을 철저히 배격하는 조선인의 모습, 백인을 반가워하는 조선인의 모습과 약탈로 인하여 주식인 쌀 한 톨마저 부족한 조선의 모습을 보여주고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“내가 한국 군대에 매우 가깝게 이르렀음을 곧 알 수 있었다. 제천에서 멀지 않은 곳에서는, 내가 통과하기 이틀 전에 한 무리의 의병이 도착하여 무기를 요구했다는 것이다. 내가 도착하기 불과 몇 시간 전에 한국 군대와 일본군이 그 마을의 거리에서 아슬아슬하게 접전을 면했다. 내가 마을에 접근하면 주민들은 키가 큰 옥수수 밭으로 도망을 쳤기 때문에 한 사람도 찾아볼 수 없었다. 사살과 방화에 놀란 그들은 나를 일본인으로 오해하고 있었다. 이제는 짐꾼을 얻기가 더욱 어렵게 되었다.

석양이 깃들일 무렵 우리 일행은 밤을 지낼 작은 마을에 이르렀다. 주민들은 무뚝뚝하고 불친절하여 다른 곳에서 받은 인상과는 극히 대조적이었다. 다른 곳에서는 모두가 우리를 찾아와 환영해 주었으며, 때로는 그들이 제공하는 필수품에 대한 값마저도 받지 않으려 하면서 「우리는 백인을 만나게 되어 반갑습니다.」라고 말했다. 그러나 이 마을 주민들은 말먹이나 쌀이 한 톨도 없다고 통명스럽게 말했다. 그들은 우리에게 15리나 더 떨어진 다른 마을로 가 보라고 권했다.

우리는 할 수 없이 다시 길을 떠났다. 그 마을을 떠나 조금 갔을 때 나는 우연히 옥수수 밭 주위에 서 있는 소나무를 돌아보았다. 그 곳에서 어느 한 남자가 나무 뒤에 반쯤 숨어서 손에 무엇인가 만지작거리고 있다가 내가 돌아다보니 얼른 감추었다. 나는 그가 작은 낫을 다루고 있으려니 생각했지만 날씨가 어두워 자세히 볼 수가 없었다.”

【참고문헌】

F.A. 매캔지 저, 신복룡 역, 『한국의 독립운동』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

The tragedy of Korea

【정의】

이 책의 원저자인 매켄지(Frederick Arthur MacKenzie)는 1869년 3월에 캐나다의 퀘벡에서 스코틀랜드계 영국인으로 태어났다. 그는 영국에서 해외 특파원으로서 그 이름을 날렸다. 그는 1904년에 런던의 [데일리 메일](Daily mail)의 극동 특파원으로 파견되어 러일전쟁을 종군한 때로부터 본격적으로 한국에 관한 글을 썼다. 러일전쟁이 끝나면서 그는 일시적으로 귀국하였으나, 한국에 대한 관심이 많아 다시 한국을 방문하였고, 1906년 여름부터 1907년 말까지 한국에 머물렀다. 그는 이 책을 쓰는 데에 만족하지 않고 일제 시대 시기에 자료를 수집하여 [한국의 독립운동](Korea's Fight for Freedom, Fleming H.Revell Co., New Jersey. 1920)을 저술하는 등, 한국의 입장을 세계에 알리려 노력하였다.

이 책은 원저자가 1차 방한 때 얻은 자료와 함께 2차 방한 때에 얻은 자료를 기초로 하여 쓴 것이다. 이 책은 한국이 문호를 개방한 1860년대부터 을사보호조약에서 식민지로 지배를 당할 때의 시기를 기록하고 있다. 이 시기 동안 한국인이 몰락하고, 그 결과 어떠한지를 볼 수 있는 기회를 제공한다는 점에 그 의의가 있다. 원저자가 그의 서문에서 자부하고 있는 바와 같이, 의병 종군기로서는 벽안(碧眼)의 제 3국인이 쓴 유일한 기록이라는 점에서 그 가치가 높이 평가되고 있다. 이 책의 내용으로는 민비와 대원군의 싸움, 청일전쟁, 을미사변, 아관파천, 러시아의 체제, 이토 히로부미의 통치, 고종의 퇴위, 의병, 일본의 만행, 외국 언론인에 대한 탄압, 해외 무역의 전망 등 한국 근대사의 중요한 맥락을 다루었다. 이 책의 분량은 1책 312페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식이 관련된 내용으로는 의병을 찾아서 떠나는 동안 충주의 농가의 모습, 농가 주변의 정경에서 나타나있다. 음식으로는 벼, 보리, 콩, 깨, 고추, 참외, 호박, 고추, 호박고지, 오이가 기록되어 있다.

【서지】

자료명:(The)tragedy of Korea
 저자: F. A. MacKenzie
 발행사항: London, Hodder and Stoughton, 1908
 형태사항: 312 p., 25 p. of plates, 20-22 cm
 분류기호: 조선총독부양서분류표, K-50
 소장처: 국립중앙도서관 보존용 자료

이 책의 저자는 F. A. MacKenzie이며, London, Hodder and Stoughton에서 1908년

에 출판 되었다. 이 책의 원본은 형재 국립중앙도서관 보존용 자료로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 21장이며, 은둔의 왕국, 민비와 대원군의 싸움, 외국인의 입국, 청일전쟁, 을미사변, 을미사변의 뒤처리, 아관파천, 러시아의 체제, 일본의 재등장, 새로운 시대의 개막, 조약의 체결과 위반, 이토 히로부미(伊藤博文)의 통치, 고종의 퇴위, 꼭두각시 황제의 등극, 의병을 찾아서, 일본의 만행, 폐허가 된 제천, 의병과 더불어, 외국 언론인에 대한 탄압, 해외 무역의 전망, 긴 안목으로 보면으로 구성되어 있다.

CONTENTS

PAGE

PREFACE v

CHAPTER I

THE HERMIT KINGDOM 1

CHAPTER II

QUEEN V. REGENT 13

CHAPTER III

THE COMING OF THE FOREIGNER ... 25

CHAPTER IV

THE CHINO-JAPANESE CONFLICT 37

CHAPTER V

THE MURDER OF THE QUEEN 51

CHAPTER VI

PAGE

AFTER THE MURDER 67

CHAPTER VII

THE ESCAPE OF THE KING 76

CHAPTER VIII

THE RUSSIAN REGIME89

CHAPTER IX

THE RE-ENTRY OF JAPAN98

CHAPTER X

THE BEGINNING OF THE NEW ERA ... 108

CHAPTER XI

TREATY-MAKING AND TREATY-BREAKING .. 130

CHAPTER XII

THE RULE OF PRINCE ITO 142

CHAPTER XIII

THE ABDICATION OF YI HYEUNG ... 156

CHAPTER XIV

PAGE

THE CROWNING OF THE PUPPET EMPEROR .. 163

CHAPTER XV

A JOURNEY TO THE "RIGHTEOUS ARMY" .. 168

CHAPTER XVI

THE STRONG HAND OF JAPAN 185

CHAPTER XVII

THE RUINS OF CHEE-CHONG 191

CHAPTER XVIII

WITH THE REBELS 197

CHAPTER XIX

THE SUPPRESSION OF FOREIGN CRITICISM .. 209

CHAPTER XX

THE PROSPECTS FOR FOREIGN TRADE ... 241

CHAPTER XXI

THE WIDER VIEW 250

APPENDICES

1. THE TRIAL OF VISCOUNT MIURA ... 263

2. TREATIES RELATING TO KOREA ... 269

Japan-Korean, 1876.

American-Korean, 1882-3.

British-Korean, 1883.

Convention between China and Japan, 1885.

Treaty of Shimonoseki, 1895.

Russo-Japanese Agreement, 1896.

Anglo-Japanese Alliances.

Korea at the Portsmouth Conference.

Japan-Korean Treaties, 1904-7.

3. PETITION FROM THE KOREANS OF HAWAII .. 311

【음식관련내용】

의병을 찾아서

표 1. 충주 농가의 모습

Contents	Text
벼 rice 보리 barley 콩 beans 깨 seed 고추 chilies	Most of the fighting, so far as one could judge, appeared to have been around the town of Chung-ju, four days' journey from Seoul. It was for there I aimed, travelling by an indirect bridle-path in order to avoid the Japanese as far as possible. The country in which I soon found myself presented a field of industry and of prosperity such as I have seen nowhere else in Korea. Between the somewhat desolate mountain, ranges and great stretches of sandy soil we came upon innumerable thriving villages. Every possible bit of land, right up the hillsides, was carefully cultivated. Here were stretches of cotton, with bursting pods all ready for picking, and here great fields of buckwheat white with flower. The two most common crops were rice and barley, and the fields were heavy with their harvest. Near the villages one would see more ornamental lines of chilies and beans and seed plants for oil, with occasional clusters of kowliang, fully twelve and thirteen feet high. In the centre of the fields was a double-storied summer-house, made of straw, the centre of a system of high ropes, decked with bits of rag, running over the crops in all directions. Two lads would sit on the upper floor of each of these houses, pulling the ropes, flapping the rags, and making all kinds of harsh noises, to frighten away the birds preying on the crops.

<표 1>에서 저자는 자신이 충주(忠州)를 방문했을 때 바라본 충주 농가의 모습을 설명한다. 충주를 한국에서 본 그 어느 곳보다 부유한 마을이며 작은 규모지만 목화송이와 벼와 보리 등의 곡식들이 그득하였다고 표현하고 있다.

“충주(忠州)는 내가 아직 한국의 어느 곳에서도 보지 못했던 부유한 마을이었음을 곧 알게 되었다. 다소 황폐한 산맥과 넓은 모래벌판 가운데에 있는 살기 좋은 촌락에 우리는 이르렀다. 산꼭대기에 이르는 조그마한 땅 까지도 조심스레 경작되어 있었다. 목화송이는 곧 딸 수 있을 만큼 탐스럽게 피어 있고 넓은 밭에는 흰 메밀꽃이 만발해 있었다. 가장 흔한 곡식은 벼와 보리인데 들판은 추수할 곡식으로 그득했다. 마을 가까이에는 고추와 콩과 깨가 줄지어 서 있고 키가 12-13피트나 되는 수수가 여기저기에 망울져 있음을 볼 수가 있었다. 들판 가운데에는 짚으로 덮인 2층의 원두막이 서 있고, 높다란 장대를 세워 그것을 중심으로 누더기가 달린 긴 줄이 사방으로 뻗쳐 있었다. 이들 원두막의 윗칸에는 두 소년이 앉아서 줄을 잡아당겨 누더기를 너풀거리게 만듦으로써 거친 소리를 내어 곡식을 쪼아 먹는 새들을

쫓고 있었다.”

표 2. 농가 주변의 정경

Contents		Text
참외	melons	The village houses, low, mud-walled, and thatch-roofed, were seen this season at their best. Gay flowers grew around. Melons and pumpkins, weighted with fruit, ran over the walls. Nearly every roof displayed a patch of vivid scarlet, for the chilies had just been gathered, and were spread out on the housetops to dry. In front of the houses were boards covered with sliced pumpkins and gherkins drying in the sun for winter use. Every courtyard had its line of black earthenware jars, four to six feet high, stored with all manner of good things, mostly preserved vegetables of many varieties, for the coming year.
호박	pumpkins	
고추	chilies	
호박고지	pumpkins	
오이	gherkins	

<표 2>에서 저자는 농가 주변의 모습과 풍경을 구체적으로 서술하고 있다. 진흙과 이영으로 만든 집과 그 주위의 풍경, 널어놓은 야채와 겨울을 준비하는 장독에 음식을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“나지막하고, 진흙으로 벽이 발라 있고, 이영으로 지붕을 입힌 농가는 이 계절에 가장 아름답게 보였다. 주위에는 아름답게 꽃이 피어있고, 참외와 호박 넝쿨이 기어오르고 있었다. 이제 방금 고추를 추수하여 지붕에 널어 놓고 말리고 있기 때문에 지붕은 진홍색으로 물들어 있다. 집 앞에는 널빤지가 있고 그 위에는 겨울에 먹을 호박고지와 오이가 널려있었다. 마당에는 장독이 줄지어 있는데 그 안에는 여러 가지의 필수품, 그리고 다가오는 겨울을 위해 채소가 저장되어 있다.”



그림 1. 한국 의병의 전초기지

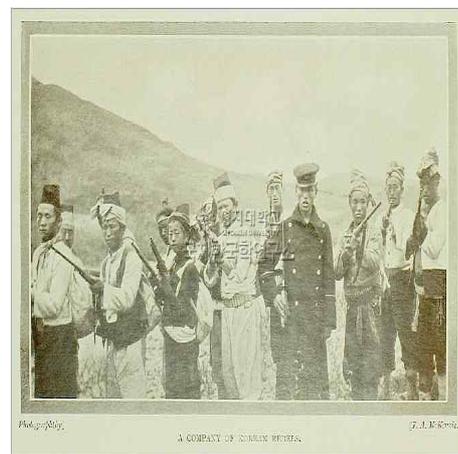


그림 2. 한국의 의병부대

【참고문헌】

F.A 매켄지 저, 신복룡 역, 『대한제국의 비극』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Korea, a Hajnalpir Orszaga

【정의】

이 책은 20세기에 한국을 여행했던 헝가리출신 민속학자 바라토시 벌로그 베네데크(Barathosi Balogh Benedek)가 1929년에 출판한 책이다. 이 책은 한국 여행 후 한국에 대해 쓴 최초의 한국 관련 단행본이다. 비록 저자가 동양사를 공부하며 일본 자료를 사용하면서 여러 가지 오기(誤記)가 나타나긴 했지만 저자가 여행했던 당시 조선의 생활상과 정국의 변화, 당시 한국의 국제적 위치와 저자 자신이 한국 역사에 대해 고찰한 내용을 상세히 서술한 기록으로서 당시 외국인이 바라본 한국의 모습을 알 수 있다는 점에서 그 의의는 크다. 이 책은 한국사를 비롯하여 한반도의 자연환경, 야생동물과 식생, 금광, 한국이 일본에 미친 문화적 영향, 한국의 수도와 항구, 일제 강점 등 당시 한국의 생활상과 세태 등을 설명하고 있다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용은 많지는 않으나 저자가 한국여행 중 살펴본 한국인이 주로 먹는 과일과 한국 사찰에서의 식사, 한국의 주요 수출품목에 포함되어있는 식품 등을 언급하고 있어 당시 한국인이 섭취했던 식품에 대해 알 수 있다. 브라디보스토크에서 한국까지 가는 도중 절간에서 저자가 식사를 한 내용, 여행 중의 어려움을 이야기 하며 한국에서 맛볼 수 있는 음식에 대해 설명한 부분, 한국의 농사를 설명한 부분, 분수령에서 서울까지 가는 길에 한국인의 왕성한 식욕과 섭취 식품을 설명한 부분, 한국인들이 좋아하는 일본의 말린 생선에 대한 이야기, 수도와 항구에서 한국인이 즐겨먹는 과일, 수도와 항구에서 본 한국인이 즐겨먹는 과일, 한국의 주요 수출 품목, 일제 강점기 이후 한국의 쌀과 콩 생산의 변화에서 음식과 관련된 내용을 알 수 있다. 음식으로는 쌀, 누에콩, 생선, 차, 콩, 감자, 생선, 돼지고기, 말고기, 개고기, 쌀밥, 수수, 해초국, 말린 생선(북어), 굴, 딸기, 복숭아, 포도, 석류, 사과, 배, 밤, 강낭콩 등이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: 코리아, 조용한 아침의 나라
 저자: 바라토시 벌로그 베네데크(Benedek, Bar'athosi Balogh) 지음, 초머 모세 역저
 발행사항: 파주, 집문당, 2005
 형태사항: 198p., 삽도, 초상화, 24cm
 총서사항: 한말 외국인 기록 24
 주기사항: 권말부록으로 “헝가리 민속학자 바라토시”, “바라토시의 업적과 평가” 수록
 번역저자명: Mozes, Csoma

원표제: Korea, a hajnalpir országa
참고문헌: p.187, 색인수록
표준번호/부호: ISBN 89-303-1213-6 93910:
분류기호: 한국십진분류법, 911.059 / 듀이십진분류법, 951.902
주제명: 조선 말기[朝鮮末期] 조선 후기[朝鮮後期]
소장처: 국립중앙도서관 서고

이 책의 저자는 버라토시 벨로그 베네데크이며, 초머 모세에 의해 번역되었고, 파주에서 2005년에 출판되었으며, 국립중앙도서관 서고에 보관되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 11장, 68개의 소제목이 있으며, 블라디보스토크에서 한국까지, 자연 환경, 여행 중의 어려움, 사찰의 세계, 한국사 개요, 일본에 미친 한국의 문화적 영향, 유럽 한국을 알다, 분수령에서 서울까지, 수도와 항구, 일제의 강점, 한국은 자유롭게 살기를 원하며 또한 그렇게 살 것이다로 구성되어 있다.

역저자 머리말 = 5

원저자 머리말 = 13

제1장 블라디보스토크에서 한국까지 = 19

뜻하지 않은 여행

뚝을 올리다

사찰에서의 하룻밤

제2장 자연 환경 = 27

한반도의 자연

동물

황금의 나라

금을 채굴하는 사람들

제3장 여행중의 어려움 = 33

한국을 여행하는 방법

여행중의 어려움

한국의 가옥에 대하여

난방

농사

한국인의 특징

옷차림

한국인의 생활

노동

한국인의 특성

옷에 대한 소문

한국인들은 목욕을 하지 않는다?

외모에 대한 소문

여성 억압

가슈빠르의 오해

외국의 잘못된 소문에 대한 진상

제4장 사찰의 세계 = 57

동네 어귀에서 만난 한국의 무속

한국인들은 글을 모른다?

불교

사찰

그들만의 의식

단조롭거나 아주 평온하거나

스님들은 무엇을 먹고살까?

한국인은 일본을 좋아하지 않는다

투란본부 창립식

제5장 한국사 개요 = 73

한국사 자료 수집의 어려움

고대 일본인의 기원

일본 역사서 속 한국에 대한 기록

일본의 침략

제6장 일본에 미친 한국의 문화적 영향 = 89

문화의 전파

불교의 전파

일본의 공예와 예술

제7장 유럽, 한국을 알다 = 99

미지의 나라

네덜란드와의 인연

한국 천주교와 외세의 침투

제8장 분수령에서 서울까지 = 109

산 속에서 길을 잃다

숯막 사람들

잠이 들기까지
폭풍이 끝나고
금을 찾는 사람들
금광 채굴 허가권
내가 만난 한국인들
길에서 본 사람들
어느 노인과의 만남
다시 길을 떠나다
한국인은 항상 더러운 옷을 입고 있다?
한국인의 종교
악마의 향
유희와 오락
그들만의 통과 의례
아이 기르기

제9장 수도와 항구 = 139

산 위에서 서울을 내려다보다
서울 거리 풍경
궁궐의 생활
여러 가지 수출품
제물포항에 발을 들여놓는 방법

제10장 일제의 강점 = 149

세계 열강의 각축장이 되다
일본의 식민정책
일제 강점 이후

제11장 한국은 자유롭게 살기를 원하며 또한 그렇게 살 것이다 = 159

일본의 속셈
한국은 자유롭게 살기를 원하며 또한 그렇게 살 것이다

〈부록〉 초머 모세

1. 헝가리 민속학자 버라토시 = 169

헝가리 내의 한국에 대한 인식

버라토시, 그는 누구인가?

투란사상과 버라토시의 한국에 대한 사랑

2. 버라토시의 업적과 평가 = 179

버라토시의 연구와 성과

베라토시에 대한 평가

【음식 관련 내용】

1. 블라디보스토크에서 한국까지

표 1. 절간에서의 식사

Contents		Text
곡류	쌀 누에콩	아침 햇살이 절 전체를 환하게 비출 때까지 스님들의 기도는 계속되었다. 기도가 끝나자 스님들은 소반에서 경전을 바닥에 내려놓았다. 다른 스님 몇 명이 길게 놓인 소반들 위에 밥과 생선, 그리고 차를 가져다 놓았다. 우리에게도 작은 상을 가져왔고 또 먹을 것을 갖다 주었다. 간밤에 너무 정신없이 걸어서 그런지 아침은 꿀맛이었다. 스님들은 서로에게 더 먹을 것을 권하였다. 스님들 중에는 네다섯 그릇의 밥과 삶은 누에콩 한 접시를 후식으로 먹는 대식가도 있었다.
생선류	생선	
음료	차	

<표 1>은 주로 산길로 여행하던 베네데크가 산 속의 한 사찰에 들러 하룻밤을 보내면서 대접받은 음식 상차림에 대한 부분 내용이다. 스님들의 간소한 식사에 대해 알 수 있다.

베네데크가 산 속 사찰에서 하루 지내었을 때 작은 상을 주고 먹을 것을 가져다주었다. 베네데크에게 아침을 꿀맛이었으며, 스님들은 서로에게 더 먹을 것을 권했는데 스님들 중에는 네다섯 그릇의 밥과 삶은 누에콩 한 접시를 후식으로 먹는 대식가도 있었다는 내용을 담고 있다.

2. 여행 중의 어려움

표 2. 한국에서 맛볼 수 있는 음식

Contents		Text
곡류 및 서류	쌀 삶은 콩 감자	나는 세계 어느 곳이든 여행을 하면서 웬만하면 현지 음식을 먹을 수 있었다. 그것을 먹고 탈이 난 적은 더더욱 없었다. 그러나 한국에서만큼은 스님들처럼 육식(肉食)을 하지 않으려고 무척이나 애를 썼다. 다만 음식을 먹기 전 쇠고기로 만든 음식인지 아닌지 내 두 눈으로 직접 확인했을 때에만 고기를 먹었다. 한국에서 주로 먹는 고기가 식용으로 기른 개고기였기 때문이다. 지난 1904년, 나는 한국인 친구의 집에서 모르고 개고기를 먹은 적이 딱 한번 있었다. 지금도 여행하는 내내 그 친구는 러일전쟁 전에 자기 집에서 개고기를 맛있게 먹지 않았느냐며 나에게 개고기를 먹으라고 계속 권유를 한다. 그러나 그의 권유는 늘 실패로 돌아간다. 그의 권유를 뿌리치지 못하고 애써서 개고기 한 점을 집어 입으로 가져가려고 하면 참을 수 없는 구역질이 나서 차마 입에 넣을 수가 없기 때문이다. 머릿속으로는 아무리 그것이 돼지고기, 오리고기라고 생각해도 소용이 없었다. 돼지나 오리도 개처럼 음식 쓰레기를 먹고 자라서 다를 바 없다고 생각해도 꼭 다물어진 나의 입은 좀처럼 열리지 않는다. 아니 열릴 생각을 전혀 하지 않는다. 권하는 사람의 성의를 생각해서 먹
육류 및 생선류	생선 돼지고기 말고기	

개고기 는 척이라도 해야 할 텐데 말이다. 한국에서 개고기를 먹는 것처럼 옛날에 헝가리에서는 말고기를 먹곤 하였다. 말고기가 가장 고급 음식이었다. 하지만 지금은 돈을 주고는 안 먹는 고기로 전락해 버려서 잘 먹지도 잘 찾지도 않는다. 온대지방의 민족들은 가난한 사람들도 돼지고기를 좋아하고 또 즐겨 먹는다. 값이 싸고 맛있기 때문이다. 더군다나 돼지의 장점은 번식력이 강하다는 것인데 몇 주 안된 새끼 돼지도 잡아먹을 수 있으며 맛 또한 좋다. 개도 마찬가지이다. 한국에서 개는 해마다 두세 차례 새끼를 낳는다. 한 번에 보통 여섯에서 열 마리의 강아지가 태어나는데 자라는 속도가 빠르며 기르는 것도 그다지 어렵지가 않다. 가난한 가정에도 두세 마리의 암개가 있으며, 이들은 적어도 매년 30~40회 개고기를 먹을 수 있을 만큼의 많은 새끼를 낳는다. 나는 개고기를 못 먹기 때문에 여행하는 내내 주로 밥과 삶은 콩을 먹었다. 아주 가끔은 생선 한두 마리를 맛볼 수 있었다. 감자도 가끔 먹을 수 있었는데 감자는 지금 막 한국에서 재배되기 시작했다.

<표 2>는 베라토시가 한국을 돌아다니며 먹었던 한국 음식을 언급하며, 한국에서 주로 맛볼 수 있는 음식에 대해 서술한 내용이다. 저자는 당시 한국인의 단백질 보충원이 개고기였음을 설명하고 있다.

베라토시는 스님들처럼 육식을 하지 않으려고 하고 고기를 먹을 때 쇠고기인지 개고기인지 확인하고 먹었다.

1904년에 한국인 친구의 집에서 딱 한번 모르고 개고기를 먹은 적이 있었다. 한국인 친구는 나에게 계속 권유하지만 베라토시는 거절했다. 애써 한 점을 먹으려해도 구역질이 났다. 돼지고기, 오리고기라고 생각해도 소용이 없었다. 한국에서 개고기를 먹는 것처럼 헝가리에서는 말고기는 먹는다.

온대지방 사람들은 가난한 사람들도 값이 싸고 맛있기 때문에 돼지고기를 좋아하고 즐겨 먹는다. 돼지의 장점은 번식력 강한 것인데 개도 해마다 두세 차례 새끼를 낳는다. 베라토시는 개고기를 못 먹어서 여행하는 내내 주로 밥과 삶은 콩을 먹었다. 아주 가끔은 생선 한두 마리를 맛볼 수 있었다. 감자도 가끔 먹을 수 있었다는 내용을 담고 있다.

표 3. 한국의 농사

Contents	Text
쌀 콩	한국의 마을은 대체로 냇가 근처에 있다. 그리고 가까이 잇는 언덕을 개간하여 농사를 짓고 있다. 그들의 주식은 쌀과 콩이다. 이곳의 논도 중국과 일본에서처럼 물을 대어 농사를 짓는다. 산등성이에는 계단식 논을 만들어 놓았다. 논과 논 사이에는 좁다란 논둑을 만들어 놓았는데 사람들은 그 위를 지나다닌다.

<표 3>은 한국의 농사 모습에 대해 설명하고 있다. 주식인 쌀과 콩을 농사짓는 주변 환경에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

한국의 마을은 가까이 있는 언덕을 개간하여 농사를 짓는다. 중국과 일본처럼 논도 물을 대어 농사를 짓는다. 계단식 논을 만들고 논과 논 사이에는 좁다란 논둑을 만들어 지나다닐 수 있게 한다. 주식으로는 쌀과 콩을 먹는다는 내용을 담고 있다.

3. 분수령에서 서울까지

표 4. 한국인의 왕성한 식욕과 섭취식품

Contents		Text
곡류	쌀밥(쌀)	우리가 불을 쪄고 있던 장작불의 반대편 한쪽에서는 저녁을 준비하고 있었다. 아주 큰 솥에 붉은 수수를 끓이고 다른 솥에는 콩을 삶았다. 나의 친구는 집 보따리에서 쌀을 꺼냈고 사람들은 그 쌀로 밥을 지었다. 나는 한국인들의 식욕이 매우 왕성하다는 것을 이미 절에서 볼 기회가 있었다. 그리고 이렇게 멀리 떨어진 곳에서 숯쟁이들과 함께 지내면서 그것을 더욱 확실하게 알게 되었다. 그들은 어른아이 할 것 없이 엄청난 양의 해초국, 수수, 삶은 콩을 먹었다. 나는 그들과 경쟁할 엄두조차 못 낼 정도였다. 저녁식사가 끝날 때 즈음 나의 친구는 우리가 가져온 쌀로 지은 쌀밥을 모두에게 나누어 주었고 그곳 사람들은 값비싼 후식인양 게 눈 감추듯 순식간에 먹어치웠다.
	수수	
	삶은 콩	
해조류	해초국	

<표 4>에서는 저녁 식사를 준비하는 한국인과 한국인의 식욕, 식품을 섭취하는 모습을 관찰한 저자가 그 모습에 대해 묘사하고 있는 부분이다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

조선인들은 아주 큰 솥에 붉은 수수를 끓이고 다른 솥에는 콩을 삶았다. 저자의 친구는 집 보따리에서 쌀을 꺼냈고 사람들은 그 쌀로 밥을 지었다.

한국인들의 식욕이 매우 왕성하며 엄청난 양의 해초국, 수수, 삶은 콩을 어른아이 할 것 없이 먹었다. 저녁식사가 끝날 때 즈음 저자의 친구는 가져온 쌀로 지은 쌀밥을 모두에게 나누어 주었고 그곳 사람들은 순식간에 먹어 치웠다는 내용을 담고 있다.

표 5. 한국인들이 좋아하는 일본의 말린 생선

contents		Text
두류	콩	나는 이 음식 먹는 것을 피하기 위해 갑자기 다른 사람들과 이 야기를 시작하였다. 친구가 통역을 하는 사이 그리고 사람들이 자기 네들끼리 이야기를 하는 동안 나는 이 정체불명의 음식을 조심스럽게 살펴보았다. 이 훌륭한 음식을 젓가락으로 여기저기 뒤적여 보았는데 알고 보니 말린 일본 생선이었다. 이 생선은 말린 것이라 오랫동안 보관할 수 있었다. 한국인들은 이 생선 말린 것을 매우 좋아하였다. 나는 나중에 원산에서 출발하여 서울로 가는 길에 마을에서 마을로 떠돌아다니는 일본인 보따리장수를 본 적이 있었는데 그가 등에 짊어진 바구니에서 이런 생선을 자주 볼 수 있었다. 이 생선은 전혀 요리를 하지 않은 상태로도 냄새가 어찌나 강한지

생선류	말린 생선(복어)	<p>1km밖에서도 이것을 파는 일본인 장수가 왔다는 것을 알아 챌 수 있을 정도였다. 나는 내 주위에 있던 어린아이들 중에 한 명을 불러 서툰 한국말로 그것을 좋아하느냐고 물어 보았다. 그러자 아이는 그렇다고 얼른 대답했다. 나는 젓가락으로 생선 일부를 집어 장난스럽게 아이 입으로 가져갔다. 군침만 흘리고 있던 아이가 입을 벌려 받아 먹으려고 하는 찰나 나는 아이의입에서 순식간에 생선을 낚아챘다. 이것을 두세 번 반복하자 사람들은 재미있어 했고 이로 인해 분위기가 한층 고조되었다. 그런 다음에는 아이에게 생선 한 점을 입에 제대로 넣어 주었고, 또 한 점을 주었다. 그러자 다른 아이들도 나에게 몰려들었다. 나는 내 몫의 생선을 한 점도 남기지 않고 아이들에게 다 나누어 주었다. 첫 번째로 생선을 받아먹은 아이는 고마워하며 내가 먹을 수 있는 삶은 콩 한 줌을 가져다주었다. 그러자 생선을 받아먹은 나머지 아이들도 일제히 나에게 콩을 가져왔는데 그릇이 가득 찰 정도였다. 하지만 나는 그 많은 콩을 다 먹을 필요가 없었다. 그 많은 양의 콩을 사양하는 것은 더 이상 실례가 되지 않았기 때문이다.</p>
-----	-----------	--

<표 5>는 저자가 냄새가 강한 일본의 말린 생선을 먹기 싫어하였고, 그래서 그 음식을 좋아하는 한국의 어린이들에게 주어 콩을 얻은 상황을 보여주고 있다. 받은 음식에 대해 감사를 표하는 한국인의 모습을 볼 수 있으며, 향이 강한 음식에 대한 외국인의 거부감을 보여주는 부분이다. 그 내용은 다음과 같다.

한국인들은 생선 말린 것을 매우 좋아했는데 저자는 냄새가 너무 강해서 싫어했다. 저자는 어린이들에게 생선 말린 것을 젓가락으로 장난을 치다가 나누어 주었다. 첫 번째로 받아먹은 아이는 고마워하며 감사의 표시로 삶은 콩 한 줌을 주었다. 그러자 나머지 아이들도 콩을 가져다주었다는 내용을 담고 있다.

4. 수도와 항구

표 6. 한국인이 즐겨먹는 과일

Contents	Text
<ul style="list-style-type: none"> 귤 딸기 복숭아 포도 석류 사과 배 밤 	<p>한반도에는 좋은 기후 덕분에 질 좋은 과일이 많이 재배된다. 이 과일들은 크기만 큰 것이 아니라 맛이 정말 좋기 때문에 특히 동아시아에서 인기가 많다. 뿐만 아니라 딸기, 복숭아, 밤, 귤, 포도, 석류는 한국인들이 즐겨 먹을 뿐만 아니라 많은 양을 해외로 수출하고 있다. 그러나 사과와 배는 헝가리산보다 맛이 덜하다. 일본인들은 홋카이도에서 유럽산과 똑같은 질과 맛의 사과, 배 등이 재배되고 있다는 것을 알게 되었다. 그래서 일본은 한국에서도 유럽의 배와 사과를 재배하기 위하여 노력하였다. 더군다나 한국의 낮은 산에서 생산되는 유럽 과일들은 홋카이도에서 생산되는 것보다 훨씬 맛있다는 것이 밝혀졌다. 머지 않아 한국산 과일은 좋은 맛 때문만이 아니라 유럽, 미국보다 지리적으로도 가깝기 때문에 유럽, 미국산 과일을 제치고 동아시아 전체 수입 과일 시장을 석권할 것이다. 나는 한국 여행하면서 산비탈 전체에 월굴 나무와 들쭉이 심어져 있는 것을 본 적이 있다. 한국인 친구들은 그것이 매우 맛있다고 했다. 나는 안타깝게도 봄이 되어 꽃이 피기 시작하는 것 만 보았고 직접 맛 볼 기회는 아쉽게도 놓쳤다. 서울 근처에 다다랐을 때에는 자생하고 있는 딸기를 발견</p>

했다. 두 움큼을 따먹었는데 유럽산 딸기와 맛이 똑같았다.

<표 6>는 한국에서 생산되어 한국인들이 즐겨먹고, 많이 수출되는 한국의 과일에 대해 설명하고 있다. 또한 그 맛을 타국의 생산품과 비교하여 상세히 설명하고 있다.

한반도에는 좋은 기후 덕분에 질 좋은 과일이 많이 재배된다. 이 과일들은 딸기, 복숭아, 밤, 귤, 포도, 석류가 있는데 이것들은 많은 양이 수출되나. 그러나 사과와 배는 헝가리산보다 맛이 덜하다. 일본은 한국에서 유럽산과 같은 질과 맛의 사과, 배가 재배되는 것을 알게 되자 재배하려고 노력했다. 이런 한국산 과일들은 맛도 좋고 지리적으로 유럽, 미국과 가까워 동아시아 과일 시장을 석권할 것이다.

조선인들은 월귤 나무와 들쭉을 맛있다고 한다. 그리고 딸기는 유럽산 딸기와 맛이 똑같다는 내용을 담고 있다.

표 7. 한국의 주요 수출 품목

Contents	Text
쌀 콩	노점들 중에는 각종 종이를 파는 지물포도 있었다. 종이 전문가에 의하면 전 세계에서 가장 질이 좋고 내구성이 좋은 종이가 바로 한국산 종이라고 한다. 그래서 국내에서 생산되는 종이의 거의 모든 전량이 중국에 수출되고 있다. 중국에서는 오래 전부터 한국산 종이를 사용해 오고 있다. 뿐만 아니라 쌀, 콩도 매우 중요한 수출 품목이다.

<표 7>는 한국에서 중요하게 수출되는 품목들에 대해서 설명하고 있으며, 그 중에서 쌀과 콩도 중요한 수출품목이라 설명하고 있다.

한국산 종이는 전 세계에서 가장 질이 좋고 내구성이 좋다. 그래서 국내에서 거의 모든 전량이 중국에 수출된다. 그리고 쌀, 콩도 수출되고 있다는 내용을 담고 있다.

5. 일제의 강점

표 8. 일제 강점기 이후 한국의 쌀과 콩 생산의 변화

Contents	Text
쌀 콩 강낭콩	단순히 표면적으로 경제적 분야를 살펴보자면 일본의 식민통치는 한국에게 유익한 것이었다. 예전부터 한국에서는 많은 양의 쌀과 콩이 재배되었다. 일제 강점 이후부터는 더 많은 양의 콩이 생산되었고 외국으로도 많이 수출하였다. 어떻게 보면 한국인들에게도 전보다는 쉽게 돈을 벌 수 있는 기회가 주어졌다. 하지만 안타깝게도 그 이익은 한국인들에게까지 분배되지 않았다. 일본 중개상이 중간에서 이익을 다 가로채 갔던 것이다. 이렇듯 당시의 한국인들은 헝가리 농민들과 똑같은 상황에 처해 있었다. 헝가리 농민들 역시 농작물 생산에 대한 이익의 혜택을 받지 못 했는데 그 이유는 외국 자본의 손 안에 있는 중개인들 때문이었다. 언젠가 내가 제물포에 있었을 당

시 나는 한국의 맛좋은 강낭콩이 산더미처럼 쌓여 있는 것을 보았다. 나는 그것을 보자 나의 조국이 떠올랐다. 최근 미국 자선단체는 가난한 부다페스트 어린이들에게 구호물자로 많은 양의 음식을 보내왔는데 거의 1년 동안 수만 명의 헝가리 아이들이 무료로 음식을 먹을 수 있었다. 구호 음식 중에는 헝가리에서 '일본 콩'이라고 불리는 음식이 있었는데 그것은 모두 한국산 콩으로 만든 것이었다.

<표 8>에서는 일제 강점 이후 쌀과 콩의 재배량이 증가하였지만, 한국인들에게 수입에 대한 분배가 되지 않았음을 설명하고 있다. 또한 '일본 콩'이라 불리는 구호음식 역시 한국에서 재배된 콩임을 설명하였다.

예전부터 한국에서는 많은 양의 쌀과 콩이 재배되었는데 일제 강점 이후부터는 더 많은 양의 콩이 생산되었고 외국으로도 많이 한국인들에게도 전보다는 쉽게 돈을 벌 수 있는 기회가 주어졌다. 하지만 안타깝게도 그 이익은 한국인들에게 분배되지 않았으며, 일본 중개상이 중간에서 이익을 다 가져갔다. 헝가리도 한국인처럼 외국 중개상이 가로채서 생산에 대한 혜택을 받지 못했다.

최근 미국 자선 단체는 가난한 부다페스트 어린이에게 구호물자로 많은 양의 음식을 보냈고 1년동안 수만 명의 헝가리 아이들이 무료로 음식을 먹을 수 있었다. 구호 음식중 일본콩이라고 불리는 음식은 모두 한국산 콩이었다는 내용을 담고 있다.

【참고 문헌】

버라토시 벨로그 베네데크 저, 초머 모세 역, 『코리아, 조용한 아침의 나라』. 집문당, 2005.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

The Face of Manchuria, Korea, Russian Turkestan

【정의】

이 책의 저자인 켄프(Emily Georgiana Kemp :1860-?)는 왕립 스코틀랜드지리학회 회원(Fellow of the Royal Geographical Society : F.R.S.G.S)이었다. 그는 풍경 화가로서 1893년부터 1913년까지 전시 활동을 하였다. 그는 이 책을 쓰기 전에 이미 중국을 여행한 경험이 있었고, 그 당시의 견문을 기초로 하여 [중국의 얼굴](The Face of China)이라는 책을 썼다. 저자의 직업이 화가였기 때문에 조선의 모습을 그림으로 나타내고 있으며, 기록 역시 저자가 본 개화기 조선의 모습을 그림을 그리듯이 묘사하고 있어 당시의 조선의 모습을 알 수 있는 자료로써 가치가 있다. 책은 1부 만주편, 2부 한국편, 3부 투르키스탄편으로 나누어져 있다. 2부 한국편의 내용으로는 심양에서 한국으로 오는 길, 평양, 서울, 부산, 금강산을 여행하며 저자가 본 한국의 모습, 한국의 천주교의 역사와 서울에서 대련까지 가는 길목을 설명하는 내용이 있다. 이 책의 분량은 1책 248페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용은 저자가 여행하는 길목에서 본 한국 거리의 모습과 경작지의 모습 등에서 한국인의 식생활을 보여주고 있다. 평양에서 본 거리의 모습, 서울에서 부산가는 길에 본 경작지의 모습, 한국의 금강산에서 본 한국의 조랑말, 소, 식사 시간, 작은 어촌에서 본 한국의 물고기, 경작지에서 본 물방아와 경작 모습에 나타나있다. 음식은 해초, 생선, 말린 오징어, 쌀, 밀, 보리, 콩, 기장, 쌀밥, 채소, 곡식, 염소, 소, 넙치류의 물고기, 청어가 기록되어 있으며, 농사에서 물방아와 경작에 관한 내용이 기록되어 있다.

【서지】

자료명:(The)Face of manchuria Korea and Russian Turkestan
 저자: E. G. Kemp
 발행사항: London, Chatto and Windus, 1910
 형태사항: xv, 248 p., illus., plates., 24 cm
 분류기호: 듀이십진분류법, 915
 소장처: 국립중앙도서관 제3서고, 보존용자료

이 책의 저자는 E. G. Kemp이며, London, Chatto and Windus에서 1910년에 출판되었다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 제3서고와 보존용 자료로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 21챕터이며, 심양에서 한국으로, 평양, 평양에서의 일요일, 한국 천주교의 역사, 서울, 부산, 금강산, 서울에서 대련(大連)까지로 구성되어 있다.

CONTENTS

PART I

The Face of Manchuria

I . Hulan	3
II . Moukden	11
III . Hsin Muntun	34
IV . Liao Yang	42
V . A Visit to the Thousand Peaks	51
VI . From Moukden to Korea	58
XIV . Ashiho	141

(For narrative purposes included in Part II.)

PART II

The Face of Korea

VII . Pyong Yang	67
VIII . Sunday at Pyong Yang	74

The Face of Manchuria

IX . The History of Roman Catholicism in Korea	81
X . Seoul	93
XI . Fusan	107
XII . The Diamond Mountains	113
XIII . Seoul to Dalny	134
XIV . Ashiho	141

PART III

The Face of Russian Turkestan

XV. Though Siberia	151
XVI. Into Turkestan	171
XVII. Turkestan	178
XVIII. The Home of Tamerlane	188
XIX. Samarkand	201
XX. Bokhara	220
XXI. Though the Caucasus	230
Index	241
Map	To face page 248

ILLUSTRATIONS

Tamerlane's Tomb	Frantirpiece
Foo Ling Tomb	To face page 12
Imperial Tomb Moukden	28
Manchu Ladies' Greeting	36
Korean Gate, Liao Yang	42
Blind Buddhist Nun	49
Buddhist Mourning	53
Korean in Mourning	69
Coy Korean Maiden	76
Korean Woman	94
Emprecss's Tomb	102
Korean Graves	103
(A) Fusan ;(B) Ten Parts Imperfect	
(A) Devil Posts ;(B) Ten Parts Imperfect	
One	118
North Gate, Seoul	131
Mohammdan Mosque	145
Prayer at a Saint's Tomb	184
Tamerlane's Tomb(Interior)	190
Samarkand	211
Hazreti Shah Zindeh	215
Mosque at Bokhara	226
Baku	231

(A) Tiflis:(B) A Persian	233
Mount Kasbec	236

【음식관련내용】

1. 평양

표 1. 평양 거리의 모습

Contents		Text
해초	seaweeds	The city of Pyong Yang is of great antiquity, and is said to date back as far as 1122 B.C, when the celebrated Ki Cha reigned there. The streets still retain a great charm, but each day sees it lessening. The stalls contain all sorts of strange comestible, among which fish occupy a prominent position, and various seaweeds are a natural accompaniment to them. Dried cuttle fish hang up in rows, and are a tasty dish in the eyes of the natives, and all kinds of other fish are dried and hung up in strings to form artistic designs for the adornment of the shops, as well as for the benefit of purchasers. Next in number to fish shops are those for hats, I should think, and these are quite unique. I understand that a book has been written on the subject, so numerous are the varieties in Korea. The common hat is made of black crinoline, rather like the old Welsh hat, but not so tall, and it is tied with black strings under the chin.
생선	fish	
말린 오징어	Dried	
	cuttle fish	

<표 1>에서 저자는 평양의 거리의 모습을 설명한다. 평양이 굉장한 매력을 가지고 있으나 그 매력이 줄어들고 있다고 설명하며, 해초와 생선, 말린 오징어 등 이상한 종류의 음식이 있다고 표현하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“평양은 매우 오래된 도시이며 기자(箕子)가 그곳을 통치할 때인 기원전 1122년까지 거슬러 올라간다고 한다. 평양 거리는 아직 굉장한 매력을 가지고 있으나 나날이 그 매력이 줄어든다. 가게에는 먹을 수 있는 이상한 종류의 것들이 많이 있는데 그 중에서 해초를 포함한 생선이 많이 있다. 말린 오징어를 줄지어 매달아 놓았는데 주민들의 눈에는 그것이 맛있게 보인다. 여러 종류의 생선을 말려서 살 사람이나 가게의 장식을 위해서 보기 좋게 매달아 놓았다. 생선 가게를 지나면 모자 가게들이 있는데 나는 이들이 이상하게만 보였다. 한국에는 다양하고 이상한 것이 많다고 쓴 어떤 책을 본 적이 있는데 그 필자의 심정을 이해할만하다. 보통 모자는 뽀뽀하고 검은 천으로 만드는데 옛날 웨일스(Wales)의 모자보다는 낮고 검은 줄로 턱 밑으로 잡아맨다.”

2. 부산

표 2. 서울에서 부산가는 길에 본 경작지의 모습

Contents		Text
쌀	rice	The journey from Seoul to Fusan is through lovely cultivated land, everywhere varied by hill scenery of which it has been estimated that three-fourths of Korea consists. The largest proportion of grain cultivated is rice, but wheat, barley, beans, millet, and other cereals grow equally well. It is truly a land flowing with milk and honey, has a beautiful climate, and if well governed ought to be most happy and prosperous. It is not subject to earthquakes, nor to any other great disasters, such as floods and plagues. Last year, it is true, cholera broke out in Seoul, but by the splendid exertions of the Japanese it was quickly brought under control with small loss of life.
밀	wheat	
보리	barley	
콩	beans	
기장	millet	

<표 2>는 저자가 서울에서 부산까지 가는 길목에 본 경작지의 모습을 설명하고 있다. 경작지의 경작 비율이 가장 높은 곡물은 쌀이며 그 외에 밀, 보리, 콩, 기장 등의 곡물도 자라고 있다고 설명하고 있다. 기후가 온화하고 자연재해도 크게 없어 행복한 땅이라고 표현하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“서울에서 부산까지의 여행은 아름다운 들판을 지나간다. 모든 경작지는 영토의 3/4를 이루고 있는 언덕을 배경으로 다양하게 펼쳐지고 있다. 가장 큰 비율의 경작 곡물은 쌀이다. 그러나 밀, 보리, 콩, 기장, 그리고 다른 곡물들도 골고루 자란다. 이곳은 참으로 젓과 꿀이 흐르는 땅이다. 기후도 온화하여 잘만 통치하면 매우 행복하고 번영된 땅이 될 것이다. 지진 걱정도 없고, 대홍수나 역병(疫 病)과 같은 큰 재앙도 없는 곳이다. 작년 서울에서 콜레라가 발생했는데 일본인들의 놀라운 노력에 의해서 약간의 희생자를 내고 퇴치되었다.”

3. 금강산

표 3. 한국의 금강산에서 본 한국의 조랑말, 소, 식사 시간

Contents		Text
콩	beans	The Korean pony is a hardy creature, capable of great labour and wonderfully sure-footed, but he requires three hot meals per day, that is to say, a large quantity of hot water with more or less of boiled beans and rice chaff in it. He appears to be eating all night long except when he is fighting his next door neighbour. His mapoo or groom brushes him assiduously with a little round brush before
쌀밥	rice	
생선	fish	
채소	vegetables	
곡식	crops	

염소
소

goats
cattle

loading, though it never has any visible effect on the beast's coat—a more unkempt looking animal is not to be found anywhere. The sㅈ and kitchen of Korean inns seem to consist in a single room, one wall having a long row of stoves so that various big pans can be cooking at the same time. The chimney of a house is generally quite detached from the building, for it is connected with flues which underlie the whole house, heating every room(see illustration, p. 10). At meal-time the men each had a little round ㅈ, about four inches in diameter, on which were a large brass bowl of rice. These little ㅈs are very neat, and the food attractively served. The Koreans required two hours always at midday, for the men lie down and go to sleep after they have eaten. Another of water, and two or three small earthenware dishes of vegeㅈ, or fish, or other condiments. These little ㅈs are very neat, and the food attractively served. The Koreans required two hours always at midday, for the men lie down and go to sleep after they have eaten. Our way led us up hill and down dale, and in the course of the day we walked down five precipitous hills, on two of which there were large gangs of navies making the road. They use a peculiar spade with a long handle, partly shod at the spatula-shaped end with iron, to which was attached a rope on each side worked by separate individuals, so that it required three men to wield it. Everywhere the country was being prepared for the crops. The rice fields seemed to occupy the main part of the land under cultivation, and were being ploughed by cattle. None of the ground was pasture land—we have not seen a single sheep since we came to Korea ; there were some flocks of goats to be seen from the railway, but no other animals grazing. The cattle are singularly fine, but are only used in agriculture and as beasts of burden ; the loads of wood that they carry are so large that hardly more of the beast is to be seen than the legs. The same may be said of the loads carried by men and boys.

<표 3>에서 저자는 한국의 조랑말에 대해서 설명하고 있으며, 한국인들이 먹는 식사에 대해 묘사하고 있다. 금강산에서 대접받은 식사를 설명한다. 한국의 소는 농사와 짐나르는 짐승으로 중요한 역할을 하고 있다는 것이 나타나있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“한국의 조랑말은 튼튼하여 노동력이 좋은데 다리도 튼튼하지만 하루에 세 끼의 뜨거운 식사만을 필요로 하는데 그것은 그 안에 얼마간의 끓인 콩과 쌀겨와 많은 양의 뜨거운 물로 만들었다. 조랑말은 그의 이웃들과 싸울 때를 제외하고서는 밤새도록 먹는 것 같다. 그 이상 못생긴 동물은 어디서도 찾을 수 없는 이 조랑말의 외피에 어떤 가시적인 영향을 미치지 않았지만, 마부는 짐을 실기 전에 작고 둥근 솔로 정성껏 솔질했다. 한국의 여인숙의 마구간과 부엌은 한 방에 있는 것 같다. 한쪽 벽에는 여러 개의 아궁이가 있어서 여러 가지의 커다란 납작한 냄비들로 동시에 조리할 수 있다. 집의 굴뚝은 방의 밑바닥을 가로지르는 구들과 연

결되어 방을 데우기 때문에 일반적으로 건물에서 꽤 떨어져 있다.

식사시간이면 사람들은 각자 직경이 약 4인치쯤 되는 작고 둥근 상을 받는데 그 위에는 쌀밥이 담긴 커다란 놋주발과 물이 담긴 사발, 그리고 채소나 생선 또는 양념들이 담긴 두세 개의 작은 도기 접시들이 놓여 있다. 이 작은 상들은 매우 아담하고 깨끗하며 그 음식은 사람이 마음을 끌게 차려져 있다. 한국인들은 식사 후면 드러누워 잠을 자기 위해 한낮에 늘 두 시간을 필요로 했다.

우리가 가는 길의 위로는 구릉이 있고 아래로는 작은 골짜기가 뚫려 있는데 하룻 동안에 다섯 개의 험한 산길로 말을 몰았다. 그 중 두 곳에서는 인부들의 많은 무리가 한창 길을 만드는 중이었다. 그들은 주걱모양의 끝 부분에 쇠를 씌웠으며 긴 손잡이를 가진 고유한 모양의 삽을 사용하는데, 양쪽에 밧줄을 부착한 것을 따로따로 잡아당기므로 그것을 사용하기 위해서는 세 사람이 필요했다. 그 지방 어디서나 곡식을 비축하고 있었다.

논은 경작지의 주요 부분을 차지하는 것처럼 보였으며 소가 논을 일구고 있었다. 목장인 땅은 하나도 없었다. 우리가 한국에 온 이래 한 마리의 양도 보지 못했다. 철길로부터 목격된 염소 몇 마리가 있었으나 풀을 뜯는 다른 짐승들은 없었다. 이곳의 가축 중에는 유일하게 소가 괜찮은데 단지 농사와 짐 나르는 짐승으로 이용되었다. 그들이 운반하는 나뭇짐들은 그 부피가 어찌나 많은지 다리만 겨우 보였으며, 남자와 소년들에 의해 운반되는 짐들도 그와 같다고 말할 수 있다.”

표 4 작은 어촌에서 본 한국의 물고기

Contents	Text
넙치류의 물고기 청어	Flounders seem quite common, and in Seoul we noticed much larger herrings than any seen at home; all fish is much more expensive there than in London, owing to the Japanese monopoly, but happily for the little villages, they are so far beyond the beat of the foreigner that they are left unmolested.

<표 4>는 저자가 금강산 근처의 작은 어촌을 지나면서 본 한국의 물고기에 대해 설명하고 있다. 어촌에 넙치류의 물고기가 많으며, 서양보다 큰 청어를 서울에서 많이 볼 수 있다고 설명하고 있다. 일본인의 독점으로 인하여 물고기 값이 비싸다고 표현하여 당시 일본의 지배를 받고 있는 조선의 현실을 알 수 있다.

“이곳에는 넙치류의 물고기가 많았으며, 우리가 서양에서 본 것보다 더 큰 청어를 서울에서는 흔히 볼 수 있었다. 이곳에서는 일본인들이 어시장을 독점하고 있기 때문에 물고기의 값은 런던에서보다 거기서 훨씬 더 비쌌다. 그러나 외국인들로부터 타격을 받지 않은 이 작은 어촌은 평온하게 행복을 누리고 있었다.”

표 5. 경작지에서 본 물방아와 경작 모습

Contents	Text
물방아 grindin g-mills	Swallow-tails and butterflies of various colours flitted about the path, and the path, and the panoramic view as we gained the summit was fine, showing what a land of hills this is. As we descended into the valleys we found them scantily populated and cultivated, but the singular number of streams and brooks kept many grinding-mills at work. The commonest kind of mill is worked by a runnel of water discharging itself into a wooden cradle ; when this is full it descends and empties itself, then rises again, bringing down its other end, as a hammer on the grain beneath. The hammer is inside a little round but with a pointed roof thatched with straw. Other of the mills are worked by wheels, and there is a constant sound of groaning and hammering in every valley. Ploughing and sowing go on simultaneously, and this requires a gang of from four to six men ; they work on a cooperative system, and one man treads along the newly-turned furrow, with bare feet, widening it out, and dropping in the grain and fertiliser mixed, while another down by yet another man. The birds have a poor chance of getting ant grain. Some fresh ground was being brought under cultivation by having the brushwood on it burnt and then being ploughed, but to judge from appearances there is no little ground still left waste, which would be cultivated if, for example, it were in Chinese hands. The Korean take life much more easily, and there is none of the elaborate care and use of materials which are such a striking feature of Chinese industry.

<표 5>는 금강산에서 본 경작지에서 곡식을 찧는 물방아의 모습과 쟁기질과 씨뿌리는 일 등 한국인들의 경작 모습을 묘사하고 있다.

“산호랑나비와 여러 가지 색깔의 나비들이 산길 주위를 날아다녀 정상에서 우리가 본 전경은 매우 아름다워 이 나라의 경관이 어떤 것인가를 보여주었다. 계곡으로 내려오니 인가가 드문 경작지가 보였다. 계곡에는 많은 물이 흐르고 있었는데, 한 줄기에 여러 개의 물방아가 돌고 있었다. 물방아의 가장 흔한 형태는 물을 흘려넣어 나무로 된 통을 들어올리는 것이었

다. 그 통에 물이 가득 차면 반대편 공기가 올라가고 동시에 물이 쏟아지며 물이 쏟아진 다음에는 다시 위로 오르는 식으로 공이 밑에 담긴 곡식을 짰다. 공이는 짬으로 뽕족하게 솟아 올린 토담집 안에 가설되어 있었다. 방아의 또 다른 형태는 바퀴를 돌리는 것이었는데 골짜기마다 빼거덕거리는 소리가 끝없이 들려 왔다.

쟁기질과 씨뿌리는 일은 동시에 계속해 나가는데 5~6명의 남자를 필요로 한다. 그들은 협동 체제로 계속 일하는데 한 남자가 맨발로 새로이 만든 밭고랑을 따라 고랑을 넓히면서 밟으면 다른 이가 낱알을 떨어뜨리면서 비료를 주며 흙으로 그곳을 덮는다. 그리고 마지막 사람이 밟는다. 그러니 새들이 낱알을 쪼아 먹을 기회가 거의 없다. 경작지를 만드는 방법을 보면, 우선 표면의 잡초를 태우고 갈아엎는데 그 모습을 보면, 예컨대 중국 사람들이라면 더 경작했을 법한 황무지란 거의 없다. 한국인들은 삶을 수월하게 살며 중국인들이 살아가면서 보여주는 그러한 자료의 정교한 이용이나 관리를 찾아볼 수 없다.”

【참고문헌】

E. G. 캠프 저, 신복룡 역, 『조선의 모습』, 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

The truth about Korea

【정의】

이 책을 지은 켄달(Carlton Waldo Kendall)은 1895년 캘리포니아주의 오클랜드(Oakland, Ca.)에서 태어났다. 켄달은 캘리포니아 대학을 졸업한 후 4년동안 런던, 파리, 로마, 마드리드를 여행하였고, 옥스퍼드 대학, 케임브리지 대학, 예일 대학, 하버드 대학, 콜롬비아 대학, 존스 홉킨스 대학 등 여러 대학에서 공부하였다.

학업을 마친 후에 켄달은 래드네크(Odlaw Ladnek)라는 필명으로 일생을 문필가로 살았다. 그는 언론계에서 활약이 많았고, 평론과 시에도 관심이 많았다. 켄달은 언론인으로서 국제 문제에 관심을 가졌고, 이에 따라 전쟁의 원인을 규명하고자 하였다. 세계 제 1 차 대전 때에는 공군으로 복무하였고, 그 후 국제연맹 활동과 태평양 관계 회의를 취재하였다. 그는 나이가 들어서 저술 활동을 하였으며, 그의 작품으로는 『광인의 위협』(Threat of Insanity, 1929)과 『한약의 신비』(Magic Herbs: The Story of Chinese Medicine, 1932) 등이 있다.

이 책은 3·1 운동을 가까워서 바라본 객관적인 기록이며, 파리 평화회의에 제출한 청원서와 각서, 외신 보도 임시 정부의 관련 문서가 기록되어 있다. 또한 일제시대의 생활을 외국인들의 관점에서 간접적으로 알 수 있다는 데에 그 의의가 있다. 이 책의 내용은 한국의 개관, 한국의 병탄, 일본의 독재적 지배, 3.1 운동, 신생 독립국, 외신 보도, 정부 공문과 선언서에 관한 내용이 기록되어 있다. 이 책의 분량은 1책 102페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식관련 내용은 한국의 하천과 토지에 대해 설명하는 부분에만 있을 뿐 많은 내용을 다루고 있지 않다. 한국의 개관에서 한국의 하천 유역을 설명하는 것과 일본의 독재적 지배 속에 일본의 토지 약탈을 통한 경제적인 압박에 대해 설명한 부분에서 음식 설명이 나타나있다. 음식으로는 염수어, 쌀이 기록되어 있다.

【서지】

서명: The truth about Korea
저자: Kendall, Carlton Waldo, C.V. Starr East Asian Library(Columbia University)
발행사항: San Francisco, Calif. : Korean National Association, 1919
형태사항: 102 p., front.(map) 3 pl., 18 cm.
총서사항: Colonial Korea ; WWC-42.
일반주기: "Official documents and proclamations of the provisional government for the new republic of Korea...
DDC: 951.903 20

발행국: California
언어: 영어
자료유형: 일반단행본
출판년: 1919
주제어: Eastern question(Far East)
소장기관: 서울대학교 중앙도서관

이 책의 저자는 Kendall, Carlton Waldo이며, San Francisco에서 1919년에 출판되었다.
이 책의 원본은 현재 서울대학교 중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 7장으로 구성되어 있으며, 한국의 개관, 한국의 병탄, 일본의 독재적 지배, 3.1운동, 신생독립국, 외신보도, 정부공문과 선언서로 나뉘어져 있다.

Foreword

General Information About Korea

The Seizure of Korea

Japanese Autocratic Rule

Administration and 'Reforms'

Economic Oppression

Religious Oppression

The Double Standard

The Independence Movement

The Preparations

The Opening Demonstration

The Japanese Police

Atrocities and Massacres

The New Republic

Statements and Press Reports

Official Documents and Proclamations

Declaration of Independence

Aims and Aspirations

Provisional Constitution

Official Proclamation

Petition to the Peace Conference

Memorandum to the Peace Conference

Appendices

Bibliography

【음식관련내용】

1. 한국의 개관

표 1. 한국의 하천 유역

Contents		Text
염수어	salt-water fish	Rich, fertile river valleys, together with an abundance of salt-water fish, make Korea amply able to support its population of twenty million people.

<표 1>는 한국에 대해 전반적으로 설명하면서 하천에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용 다음과 같다.

“염수어(鹽水魚)가 풍부하며 넓고 기름진 하천 유역은 한국으로 하여금 인구 2천만 명을 먹여 살리기에는 넉넉하리만큼 부유한 나라로 만들어 놓았다.”

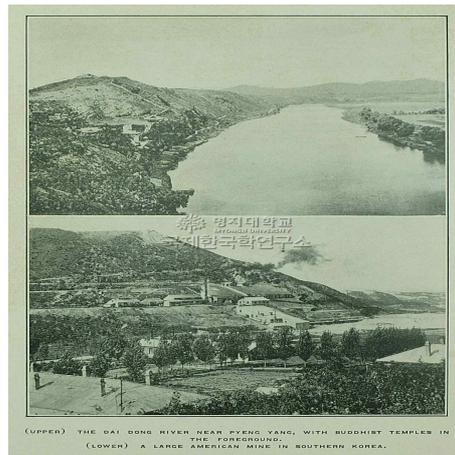


그림1. (위)앞에 불교 사찰이 보이는 평양 근처의 대동강
(아래) 한국 남부의 미국 광산

2. 일본의 독재적 지배

표 2. 일본의 토지 약탈을 통한 경제적 압박

Contents	Text
쌀 rice	Rice is the chief agricultural product in Korea and the water, irrigating the rice fields, runs from one field to another in succession. The agents for the Oriental Colonization Company buy the rice patch through which the water runs to the desired piece of land. Then Japanese agents or "farmers" cut off the water supply, and the Korean owner, after vain protests, is finally forced to sell his now worthless land to the Oriental Colonization Company at their own figure or remain on it and starve. Already one-third of the best land in Korea is in the hands of the Japanese.

<표 2>는 일본인이 토지를 점탈하는 방법에 대해 설명하고 있다. 한국에서 쌀은 중요한 농산물이기 때문에 평야가 많음을 설명하고 있다. 당시 일본인의 한국인에 대한 경제적인 약탈에 대해 알 수 있는 내용이다.

“한국에서 쌀은 주요한 농산물이기 때문에 논으로 들어가는 물길은 이 평야에서 저 평야로 줄줄이 이어지고 있다. 동양척식회사의 직원들은 자기들이 원하는 논으로 들어가는 붓도랑을 산다. 그런 다음 일본인 직원들이 나 그「소유자」들은 물길을 끊어 버린다. 그렇게 되면 한국인 지주들은 이에 항쟁하지만 도무지 부질없는 저항임을 알게 되고 드디어 이제 아무 쓸모도 없이 된 땅을 팔지 않을 수 없게 된다. 그러한 어려움 속에도 끝까지 버티는 사람들은 결국 굶어 죽게 된다. 한국 옥토의 1/3은 이미 일본인의 수중에 들어갔다.”



그림 2.(위) 예정된 시위를 막기 위해 파고다 공원을 경비하는 일본군 (아래) 서울에서의 무저항 시위

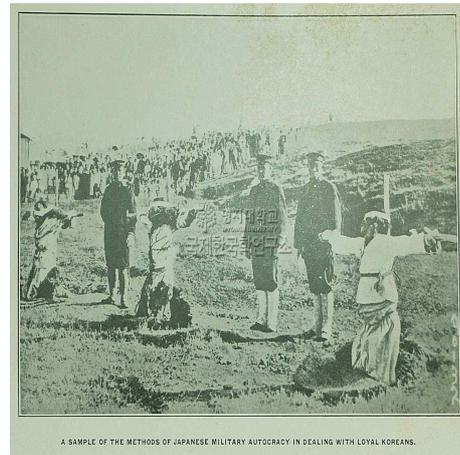


그림 3. 한국인의 충성심을 끌어내려는 일본군 독재의 한 모습

【참고문헌】

C. W. 켄달 저, 신복룡 역, 『한국 독립운동의 진상』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Corea, the hermit nation

【정의】

이 책의 저자인 윌리엄 엘리엇 그리피스(William Elliot Griffis : 1843-1928)는 1843년에 미국의 필라델피아에서 태어났다. 럿거스(Rutgers)대학에서 자연과학을 공부하고 석사학위를 얻었으며, 남북전쟁에 참전했던 과거가 있다. 일본은 메이지 유신에 의해 서구 과학의 필성을 느끼고, 그를 일본으로 초청하였다. 그 때부터 그는 동양학을 연구하기 시작하였다. 그는 일본에서 3년 동안 화학 및 기타 과학 분야를 교육하였고, 1874년에 귀국하여 유니온 학교에 진학하여 신학박사 학위를 받고, 럿거스 대학에서 문학박사 학위를 받았다. 미국에서 목사 생활을 하면서도 그는 동양학에 계속적으로 관심을 보였고, 일본에 대한 연구를 시작하였다. 연구를 시작한 그는 일본의 역사가 한국의 역사와 분리되어 볼 수 없다는 것을 깨닫고 한국사 연구를 시작하였다. 그는 한국에 두 번 방문한 것으로 보이며 2차 방문은 1926-1927년이다. 그는 한국사를 연구로 1900년에 왕립아시아 학회 한국 지부의 회원이 되었다. 그가 남긴 저서로는 [일본제국](The Micado's Empire, 1876), [요정의 나라 일본(日本)](Japanese Fairy World), 은자(隱者)의 나라 한국(Corea, the Hermit Nation, 1882), [일본에 미친 한국의 영향](Reviews on the Influence of Korea upon Japan), [한국에 대한 일본의 부채](Japanese Debt to Korea) 등 일본 관련 저서가 많으며, 일본과 한국에 대한 이야기를 다룬 책도 다수 있다.

이 책은 한말 외교사에 관해 필자가 직접 목격하고 관찰한 내용을 기록하고 있어 관련 분야에서 중요한 자료로써 의미가 있다. 저자는 일본의 역사를 연구하면서 한국의 영향으로 그들의 생활이 이루어지고 있다는 것을 알게 되었다. 이 책의 제목인 '은자의 나라 한국'은 일본의 생활에 중요한 영향을 주는 나라라는 뜻으로 붙여졌다. 이 책의 내용은 고조선부터 병자호란과 하멜의 표착까지의 한국의 고대, 중세사를 다루고 있으며, 8도의 지리와 풍물, 왕과 왕국, 정파, 정부 조직과 통치 방법, 국민들의 생활, 전통, 미신과 이야기 등에 관한 한국의 정치와 사회에 관해 서술하고 있고, 기독교의 전래부터 병인양요, 신미양요, 갑신정변, 청일전쟁, 러일전쟁, 을사조약까지 당시의 근대·현대사를 다루고 있다. 이 책의 분량은 1책 502페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용은 8도의 산물이 나오는 부분과 한국인의 가정·음식을 다루고 있는 부분이 있다. 황해도의 중요한 산물, 충청도의 쌀 재배 방법, 신분이 높은 사람의 술상, 전라도의 목초지와 쇠고기, 함경도의 해류에 사는 생물과 고기잡이에 대한 이야기, 한국의 일반 가옥, 한국의 술과 차, 한국인의 주식, 한국인이 섭취하는 단백질 식품과 과자, 조선에서 잔치

상차림, 한국에서 잘 알려진 요리와 과일, 양념, 한국 사람들의 얼음 저장과 식탐, 한국의 육류와 어류 섭취 등 조선 8도의 중요한 산물과 한국인의 식사 섭취 등에 관한 내용을 상세히 다루고 있다. 음식은 쌀, 인삼탕, 과일, 차, 곡주, 쇠고기, 청어, 리본어, 고래, 고기, 쌀, 보리, 수수, 꿀, 새양(생강), 굴껍질, 인삼, 술, 돼지고기, 닭고기, 사슴고기, 엽조수, 통닭, 삶진 송아지, 생선, 커피, 가루, 참깨, 곡주, 개고기, 달걀, 물고기, 어회, 꽃감, 잣, 설탕, 기름, 과자, 야채, 감자, 면, 마늘, 왜무, 해초, 오얏, 도토리, 사과, 양념, 겨자, 초, 고추, 간장과 식기류인 접시와 술잔, 양팍, 도자기, 토기, 젓가락, 숟갈이 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Corea, the hermit nation
저자: William Elliot Griffis
판사항: 7th ed
발행사항: London, Harper & Brothers, 1905
형태사항: xxvii, 502 p., ill., maps, 25 cm
주기사항: Photocopied in 1996 from library of Yonsei Univ. Includes index.
분류기호: 듀이십진분류법-> 951.9
소장처: 국립중앙도서관 제 3서고

이 책의 저자는 William Elliot Griffis이며, London, Harper & Brothers에서 1905년에 출판되었다. 원본은 국립중앙도서관 제 3서고에 보관되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 3파트로 나누어져 있으며, 총 53장으로 1부 고대, 중세사, 2부 정치와 사회, 3부 근대, 현대사로 시대적 흐름에 따라 구성되어 있다.

PART I. ANCIENT AND MEDIÆVAL HISTORY.

CHAPTER I. The Korean Peninsula

CHAPTER II. The Old Kingdom of Chō-sen

CHAPTER III. The Fuyu Race and their Migrations

CHAPTER IV. Sam-han, or Southern Korea

CHAPTER V. Epoch of the Three Kingdoms.-Hiaksa

CHAPTER VI. Epoch of the Three Kingdoms.-Korai

CHAPTER VII. Epoch of the Three Kingdoms.-Shinra

CHAPTER VIII. Japan and Korea

CHAPTER IX. Korai, or United Cores

-
- CHAPTER X. Cathay, Zipangu, and the Mongols
CHAPTER XI. New Chō-sen
CHAPTER XII. Events Leading to the Japanese Invasion
CHAPTER XIII. The Invasion-On to Seoul
CHAPTER XIV. The Campaign in the North
CHAPTER XV. The Retreat from Seoul
CHAPTER XVI. Cespedes, the Christian Chaplain
CHAPTER XVII. Diplomacy at Kiōto and Peking
CHAPTER XVIII. The Second Invasion
CHAPTER XIX. The Siege of Uru-san Castle
CHAPTER XX. Changes after the Invasion
CHAPTER XXI. The Issachar of Eastern Asia
CHAPTER XXII. The Dutchmen in Exile
PART II. POLITICAL AND SOCIAL COREA.
CHAPTER XXIII. The Eight Provinces
CHAPTER XXIV. The King and Royal Palace
CHAPTER XXV. Political Parties
CHAPTER XXVI. Organization and Methods of Government
CHAPTER XXVII. Feudalism, Serfdom, and Society
CHAPTER XXVIII. Social Life.-Woman and the Family
CHAPTER XXIX. Child Life
CHAPTER XXX. Housekeeping, Diet, and Costume
CHAPTER XXXI. Mourning and Burial
CHAPTER XXXII. Out-door Life.-Characters and Employments
CHAPTER XXXIII. Shamanism and Mythical Zoölogy
CHAPTER XXXIV. Legends and Folk-lore
CHAPTER XXXV. Proverbs and Pithy Sayings
CHAPTER XXXVI. The Korean Tiger
CHAPTER XXXVII. Religion
CHAPTER XXXVIII. Education and Culture
PART III. MODERN AND RECENT HISTORY.
CHAPTER XXXIX. The Beginnings of Christianity-1784-1794
CHAPTER XL. Persecution and Martyrdom-1801-1834
CHAPTER XLI. The Entrance of the French Missionaries-1836-1845

CHAPTER XLII. The Walls of Isolation Sapped
 CHAPTER XLIII The French Expedition
 CHAPTER XLIV. American Relations with Korea
 CHAPTER XLV. A Body-Snatching Expedition
 CHAPTER XLVI. Our Little War with the Heathen
 CHAPTER XLVII. The Ports Opened to Japanese Commerce
 CHAPTER XLVIII. The Year of the Treaties
 CHAPTER XLIX. The Economic Condition of Korea
 CHAPTER L. Internal Politics: Chinese and Japanese
 CHAPTER LI. The War of 1894: Corea an Empire
 CHAPTER LII. Japan and Russia in Conflict
 CHAPTER LIII. Corea a Japanese Protectorate
 INDEX

【음식관련내용】

1. 8도의 지리와 풍물

표 1. 황해도의 중요한 산물

Contents		Text
암염 인삼 배	Rock fossil salt, ginseng, pears	Though Whang-hai is not reckoned rich, being only the sixth in order of the eight circuits, yet there are several products of importance. Rock, or fossil salt, is plentiful. Flints for fire-arms and household use were obtained here chiefly, though the best gun-flints came from China. Lucifer matches and percussion rifles have destroyed, or will soon destroy, this ancient industry. One district produces excellent ginseng, which finds a ready sale, and even from ancient times Whang-hai's pears have been celebrated.

<표 1>은 황해도의 몇 가지 중요한 산물을 설명하고 있다. 그 중에서 음식의 종류로는 암염과 인삼, 배가 유명하다고 설명한다. 내용은 다음과 같다.

“황해도는 부유하다고 여겨지는 곳은 아니지만 크기는 8도 중 겨우 여섯 번째로 아직도 몇 가지의 중요한 산물이 나오고 있으며 암염이 풍부하다. 우수한 화총의 부식들은 중국으로부터 수입되기는 하지만 가용이나 일반 화총의 부식들은 주로 이곳에서 출토되고 있다. 황린이나 성냥이나 격발총은 그 원시 산업을 무너뜨려 왔으며 또 머지않아 완전히 무너뜨리게 될 것이다. 어느 한 도시에서는 우수한 인삼이 산출되어 잘 팔리고 있으며, 예로부터 황해도의 배는 유명하다.”

표 2. 충청도의 쌀 재배 방법

Contents		Text
쌀	rice	Most of the rice of the Nai-po, and the province generally, is raised for export to the capital and the north. In the other circuits the rice lands are irrigated by leading the water from the streams through each field, which is divided from the other by little walls or barriers of earth, while in this region, and in Chulla, the farmers more frequently make great reservoirs or ponds, in which water is stored for use in dry weather. The mountains are the great reservoirs of moisture, for in all the peninsula there is not a lake of noticeable size.

<표 2>는 충청도에서 쌀을 재배에 물을 이용하는 방법에 대해 설명하고 있다. 붓도랑을 만들어 논에 물을 대는 다른 도와 비교하여 충청도에서는 저수지나 연못을 만들어 물을 저장하여 쓴다고 설명하고 있다.

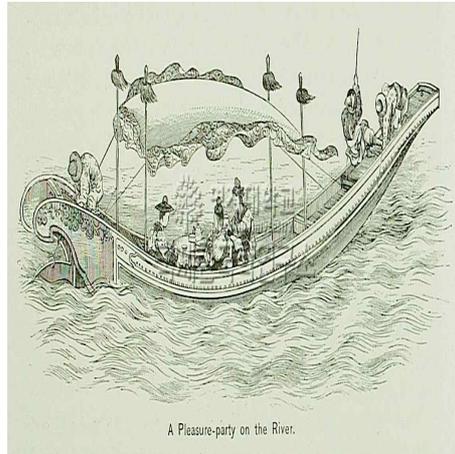
“내포와 충청도의 쌀은 대부분 대체로 서울과 북부 지방에 보내기 위해 재배되고 있다. 다른 도에서는 흙을 돋우어 붓도랑을 만들어 개울물을 끌어들임으로써 논에 물을 대는 반면에 충청도와 전라도에서는 농부들이 좀더 부지런하게 큰 저수지나 연못을 만들어 물을 저장해 두었다가 가뭄에 이용한다. 한반도에서는 어느 곳을 가 보아도 괄목할 만한 크기의 호수가 없기 때문에 산맥이 이어져서 큰 저수지의 역할을 한다.”

표 3. 신분이 높은 사람의 술상

Contents		Text
음식	인삼탕, 과일	ginseng infusion, fruits
음료	차, 곡주	tea, rice spirit
식기류	접시, 술잔	dishes, cup

<표 3>는 저자가 선유도 그림을 설명하며 신분이 높은 사람들이 먹는 술상에 대해 설명하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“다음의 선유도를 살펴보면, 관리이거나 아니면 지체가 높은 세 사람이 술상에 둘러앉아 즐기고 있는데 상 위에는 차, 인삼탕, 곡주 그리고 과일, 접시가 있을 것이다. 그들은 비단 방석에 앉아 있으며 서로 우정 어린 술잔을 권커니 잣거니 하고 있는 것으로 보인다.”



(그림1)

표 4. 전라도의 목초지와 쇠고기

Contents	Text
쇠고기 beef	<p>The soil of Chulla is rich and well cultivated, and large quantities of rice and grain are shipped to the capital. The wide valleys afford juicy pasture for the herds of cattle that furnish the beef diet which the Koreans crave more than the Japanese. The visiting or shipwrecked foreign visitors on the coast speak in terms of highest praise of fat bullocks, and juicy steaks which they have eaten. Considerable quantities of hides, bones, horns, leather, and tallow now form a class of standard exports to Japan, whose people now wear buttons and leather shoes. As a beef market, Corea exceeds either China or Japan—a point of importance to the large number of foreigners living at the ports, who require a flesh diet. Troops of horses graze on the pasture lands.</p>

<표 4>는 전라도의 기름진 목초지에서 키우는 소 떼와 쇠고기를 좋아하는 한국인들에 대해 설명하고 있다. 외국인마저 고기를 먹어보면 칭찬을 한다며 쇠고기 시장에 대한 훌륭함을 설명하고 있다. 또한 육식을 하는 외국인에게도 중요한 의미가 있음을 알리고 있다.

“전라도의 땅은 매우 기름지며, 훌륭하게 농지화되어 있다. 이곳에서 나는 많은 곡물들은 서울로 수송된다. 넓은 계곡은 고기를 제공하는 소 떼들의 훌륭한 목초지가 되고 있는데, 한 인들은 일본인보다도 쇠고기를 더 좋아한다. 여행이나 난파로 이 나라를 방문하게 된 사람들은 살진 소와 그들이 먹어 본 맛있는 고기를 몹시 칭찬한다. 오늘날 상당한 양의 생가죽, 뼈, 뿔, 가공 가죽 그리고 수지가 대일 수출의 기본 품목을 이루고 있다. 일본의 주민들은 단추 달린 옷을 입고 가죽신을 신기 때문에 이러한 품목의 수입이 필요하다. 쇠고기 시장에 관해서는 조선이 중국이나 일본을 능가하고 있는데, 이는 육식을 주로 하는 개항지의 많은 외국인들에게는 중요한 의미를 갖는 것이다. 초원에는 말 떼들이 풀을 뜯고 있다.”

표 5. 함경도의 해류 속 생물과 고기잡이

Contents		Text
		In the current scouring the coast of Ham-kiung swim unnumbered shoals of herring, ribbon fish, and other species inhabiting the open seas. After these follow in close pursuit schools of whales, which fatten on them as prey. Thousands of natives from the interior and the shore villages come down in the season and fish. They often stand knee-deep in the water, looking like long rows of the snowy heron of a rice-swamp, in their white clothes. They use a kind of catamaran or raft for fishing and for surf navigation, which is very serviceable. They sometimes hunt the whales at sea, or capture them in shoal water, driving them in shore till stranded. Sticking in the bodies of these huge creatures have been found darts and harpoons of European whalers. This chase of the herring by the whales was noticed, even in the extreme south of Corea, by Hamel, and by shipwrecked Dutch-men. Since the present year, Japanese whale-hunters have been engaged by Coreans to improve their methods of catching this huge sea-mammal.
청어	herring	
리본어	ribbon fish	
고래	whales	
고기	fish	

<표 5>는 함경도의 해류 속에 있는 청어와 리본어, 고래 떼에 대해 설명하고 있다. 최근 조선 사람들이 일본 포경업자와 손을 잡아 해양 포유동물을 잡는 법을 익히고 있다고 설명하여 그 이전에는 포유동물의 사냥은 없었거나 미숙했던 것으로 보인다.

“함경도의 해안을 쓸어내리고 있는 해류 속에는 청어와 리본어(漁)들이 헤엄치고 있으며, 공해에는 다른 어족들이 살고 있다. 이 뒤를 따라 서 이들을 먹이로 삼고 있는 고래 떼들이 바짝 쫓아다닌다. 어로 계절이 되면 내륙 지방과 연안 마을의 수많은 주민들이 몰려나와 고기를 잡는다. 그들이 흰 옷을 입고 무릎까지 올라오는 물 위에서 서 있는 모습은 마치 논위의 황새 떼와 같이 보인다. 그들은 일종의 통나무 배나 뗏목 배를 사용하는데, 이들은 고기를 잡거나 파도를 타는 데에 몹시 유용하다. 그들은 고래를 사냥하거나 얇은 곳에서는 고래를 해안 쪽으로 몰아 고래가 모래위에 었히면 사로잡는다. 유럽의 고래잡이들이 사용하는 창이나 작살이 그 거대한 물체의 몸뚱이에 꽂혀 있는 것이 보인다. 고래가 청어를 쫓는 모습은 조선의 최남단에서도 볼 수 있다고 하멜(H. Hamel)과 홀란드의 난파선원들은 말하고 있다. 최근 조선 사람들은 이 거대한 해양 포유동물을 잡는 법을 익히기 위해 일본의 포경업자들과 손을 잡고 있다.”

2. 가정·음식·복식

표 6. 한국의 일반 가옥

Contents			Text
곡	쌀	rice	Three rooms are the rule in an average house. These are for cooking, eating, and sleeping. In the kitchen the most noticeable articles are the ang-pak, or large earthen jars, for holding rice, barley, or water. Each of them is big enough to hold a man easily. The second room, containing the kang, is the sleeping apartment, and the next is the best room or parlor. Little furniture is the rule. Coreans, like the Japanese, sit, not cross-legged, but on their heels. Among the well-to-do, dog-skins, or kat-tei, cover the floor for a carpet, or splendid tiger-skins serve as rugs. Matting is common, the best being in the south. As in Japan, the meals are served on the floor on low sang, or little ㅈs, one for each guest, sometimes one for a couple. The best ㅈ service is of porcelain, and the ordinary sort of earthenware with white metal or copper utensils. The ㅈ-cloths are of fine glazed paper and resemble oiled silk. No knives or forks are used; instead, chopsticks, laid in paper cases, and, what is more common than in China or Japan, spoons are used at every meal. The climax of æsthetic taste occurs when a set of historic porcelain and faience of old Korean manufacture and decoration, with the tall and long-spouted teapot, are placed on the pearl-inlaid ㅈ and filled with native delicacies.
류	보리	barley	
		ang-pak	
	양팍	porcelain	
식	도자기	earthenware	
기	토기		
류	젓가락	chopsticks	
	숟갈	spoons	

<표 6>은 일반 가옥에 모습에 대해 설명하고 있다. 또한 음식을 대접하는 모습과 훌륭한 상차림의 모습과 식기, 젓가락과 숟갈의 이용에 대해 기록하였다. 이 내용을 통하여 조선 사람들의 손님 대접 상차림에 대해 알 수 있다.

일반 가옥에는 보통 3개의 방이 있다. 이 방에서 요리를 만들고 먹고 잔다. 부엌에서 가장 먼저 눈에 띄는 것은 쌀이나 보리쌀 또는 물을 담아 두기 위해 만든 커다란 토기인 양팍이다. 이 양팍은 사람 하나가 수월히 들어갈 수 있을 만큼 큼직하다. 구들이 되어 있는 두 번째 방은 잠을 자는 곳이며, 그 다음 방은 가장 좋은 곳으로서 거실로 쓴다. 이곳에는 약간의 가구를 차려 놓는 것이 격식으로 되어 있다. 조선 사람들은 일본인과 마찬가지로 다리를 꼬아서 앉지 않고 발뒤꿈치를 고여서 앉는다. 생활이 유족한 사람들은 개가죽(Kat-tei)을 양탄자 삼아 바닥에 깔거나 아니면 값진 호피를 융단으로 사용한다. 방석을 흔히 사용하며, 남쪽에서 사용하는 것이 가장 좋다.

일본의 경우와 마찬가지로 매 손님마다 바닥에 낮은 상을 차려 음식을 대접하며, 겸상을 차리는 경우도 가끔 있다. 가장 훌륭하게 상을 차리려면 흰 쇠붙이나 구리용품과 함께 도자기와 일반 토기를 사용한다. 상보는 윤기 있는 종이로서 기름먹인 비단과 비슷하다. 나이프와 포크는 사용하지 않지만 그 대신에 종이로 싸 놓은 젓가락을 쓴다. 중국이나 일본에서보다 더 흔히 볼 수 있는 것은 모든 식사에서 손갈을 사용한다는 점이다. 길죽하고 위가 뾰족한 찻주전자와 함께 옛날 조선의 공인(工人)들이 만든 고색 창연한 도자기와 장식물들이 자개상 위에 배설(排設)되고 토산의 진미(珍味)들이 그득하게 나올 때면 입맛은 최고조에 이른다.



그림 2

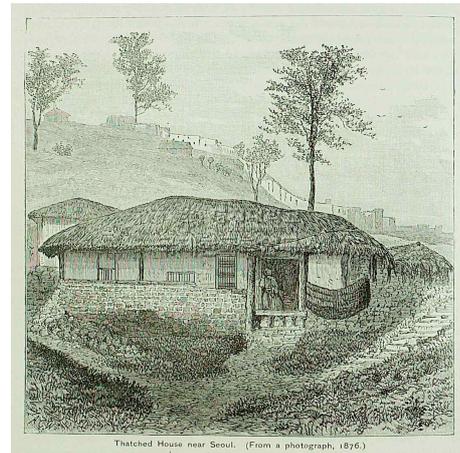


그림 3. 서울 근교의 초가집

표 7. 한국의 술과 차

Contents			Text
곡류	쌀	rice	The Korean liquor, by preference, is brewed or distilled from rice, millet, or barley. These alcoholic drinks are of various strength, color, and smell, ranging from beer to brandy. In general their beverages are sufficiently smoky, oily, and alcoholic to Western tastes, as the fusel-oil usually remains even in the best products of their stills. No trait of the Koreans has more impressed their numerous visitors, from Hamel to the Americans, than their love of all kinds of strong drink, from ale to whiskey. The common verdict is, "They are greatly addicted to the worship of Bacchus." The Korean vocabulary bears ample witness to the thorough acquaintance of the people with the liquor made from grain by their rude processes. The inhabitants of the peninsula were hard drinkers even in the days of Fuyu and Kokorai. No sooner were the
	수수	millet	
	보리	barley	
당류	꿀	honey	
약재	새양(생강)	ginsengora	of Fuyu and Kokorai. No sooner were the
	굴껍질	nge-peel	

	인삼	ginger	ports of modern Chō-sen open to commerce than the Chinese established liquor-stores, while European wines, brandies, whiskeys, and gins have entered to vary the Korean's liquid diet and increase the national drunkenness.
	술	liquor	Strange as it may seem, the peasant, though living between the two great tea-producing countries of the world-Japan and China-and in the latitude of tea-plantations, scarcely knows the taste of tea, and the fragrant herb is as little used as is coffee in Japan. The most common drink, after what the clouds directly furnish, is the water in which rice has been boiled. Infusions of dried ginseng, orange-peel, or ginger serve for festal purposes, and honey when these fail: but the word "tea, " or cha, serves the Korean, as it does the typical Irishman, for a variety of infusions and decoctions. With elastic charity the word covers a multitude of sins, chiefly of omission: all that custom or euphony requires is to prefix the name of the substance used to "cha" and the drink is tea-of some kind.
	과일주	wines	
	브랜디	brandies	
음료	위스키	whiskeys	
	진	gins	
	차	tea	
	커피	coffee	

<표 7>에서 저자는 한국의 다양한 술과 차에 대해 설명하고 있다. 조선의 술을 외국의 술과 외국인들의 입맛을 빌려 설명하고 있다. 또한 한국인들은 외국의 다양한 술도 좋아하며, 과거의 고구려인들도 술을 잘 먹었다고 설명하였다. 또한 조선은 주변에 차가 유명한 중국과 일본이 있으나 차의 맛을 모른다고 하였으며 차의 종류가 적음을 나타내고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“술은 기호에 따라서 쌀이나 수수 또는 보리로 담근다. 이 주류들은 강도나 색깔이나 맛이 맥주와 브랜디의 차이만큼이나 다양하다. 서양의 증류기에서 나온 최상의 상품에서도 퓨젤유(fusel oil)가 흔히 남아 있는 것과 마찬가지로 일반적으로 조선의 주류들은 서양 사람들이 맛을 보면 탁하고 기름이 뜨고 유정(油精)이 그대로 남아 있다. 하멜(H. Hamel)에서부터 최근의 미국인에 이르기까지 이곳을 찾아온 많은 방문객들은 조선 사람들이 맥주에서부터 위스키에 이르기까지 온갖 독주(毒酒)를 모두 좋아한다는 사실이 무엇보다도 인상적으로 보였다. [조선 사람들은 바커스(Bacchus)에 대한 경배에 몹시 열중하고 있다.]는 것이 중론이다. 조선어에는 그들이 조야한 방법으로 만든 곡주(穀酒)를 매우 익히 알고 있다는 사실을 입증해 주는 어휘가 많다. 반도의 주민들은 부여와 고구려 시대에도 술고래들이었다. 근대 조선이 상역(商易)의 문호를 개방하자마자 조선은 양조장을 세웠으며, 유럽의 과일주, 브랜디, 위스키, 진 등이 수입되어 조선 사람의 술맛을 바꾸어 놓았으며, 전국적으로 술 소비량을 늘렸다.

이상스럽게 보일지는 모르지만 조선의 농민들은 세계의 양대 차(茶)생산국인 일본과 중국

의 중간에 살고 있는 동시에 위도 상으로도 차의 생산 권에 살고 있으면서도 차의 맛을 거의 모르고 있다. 향초(香草)는 거의 사용되지 않는데 이는 일본에서 커피를 마시지 않는 것과 그 정도가 같다. 구름이 직접 내려 준 물 중에서 조선 사람들이 가장 즐겨 마시는 것은 송늬이다. 말린 인삼과 굴껍질 또는 새앙을 섞어서 끓인 차는 잔치 때나 마시며, 이것을 만들 수 없을 때는 꿀을 쓴다. 그러나 전형적인 아일랜드 인들의 경우와 마찬가지로 조선 사람들이 말하는 [차]라 함은 무엇을 섞어서 달인 것을 의미한다. 차라는 단어는 융통성 있는 인간미와 함께 수많은 약습, 그 중에서도 주로 나태를 의미한다. 관습으로나 발음 편의상 차로 사용되는 물건의 이름 앞에는 접두사를 붙인다. 어떤 음료수는 진짜 차인 것도 있다.”

표 8.한국인의 주식

Contents		Text
육류	쇠고기	Beef
	돼지고기	pork
	닭고기	fowls
	사슴고기	venison
	엽조수	game
	통닭	entire fowl
	살찐 송아지	fatted calf
생선류	생선	fish

The staple diet has in it much more of meat and fat than that of the Japanese. The latter acknowledge that the average Corean can eat twice as much as himself. Beef, pork, fowls, venison, fish, and game are consumed without much waste in rejected material. Nearly everything edible about an animal is a tidbit, and a curious piece of cookery, symbolical of a generous feast, is often found at the board of a liberal host. This tang-talk(which often becomes the “town-talk”) is a chicken baked and served with its feathers, head, claws, and inwards intact. “To treat to an entire fowl” is said of a liberal host, and is equivalent to “killing the fatted calf.”

<표 8>에서 저자는 한국인이 섭취하는 주식을 설명한다. 한국인이 일본인보다 2배 가량의 육류를 더 섭취하며, 다양한 고기와 부위를 섭취한다고 기록하였다. 그 내용은 다음과 같다.

“주식은 일본 사람의 경우보다 육류와 지방이 더 많다. 일본인들의 기록이 보여 주는 바에 의하면 평상 조선 사람은 일본인의 2배를 먹는다. 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 사슴고기, 생선 그리고 엽조수(獵鳥獸)들을 별로 버리는 부분 없이 먹는다. 짐승의 고기 중에 먹을 수 있는 것들은 거의 모두 작은 조각의 음식물이 된다. 푸짐한 잔치를 치른 뒤에는 묘하게 요리한 부스리기 고기들이 음식을 가리지 않는 주인의 밥상 위에 오르는 것을 자주 볼 수 있다. 통닭이라 함은 구운 닭을 말하는데, 이때에도 날갯죽지, 머리, 발톱, 내장이 함께 나온다. 호

방한 주인들은 [통닭을 대접했다]고 손님에게 말을 하는데 이는 [살찐 송아지를 잡았다]는 말에 상응한다.”

표 9. 한국인이 섭취하는 단백질 식품과 과자

Contents		Text
곡식류	가루	flour
	참깨	sesame
	곡주	rice, millet
육류 및 난류	개고기	spirit Dog-flesh
	달걀	eggs
어류	물고기	fish
	어회(魚膾)	fish-bone salad
과실류	곶감	dried persimmons
	잣	pine-seeds
기타	설탕	sugar
	기름	oil
	과자	pastry
	꿀	honey

<표 9>에서 저자는 한국인이 섭취하는 어류 및 육류 등과 과자의 종류와 그 재료에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“어느 잠시 동안의 계절에는 물고기를, 특히 작은 물고기를 통째로 날로 먹는 경우가 흔히 있다. 어회(魚膾)는 진미이다. 일반푸줏간에서는 개고기를 파는데, 조선 사람들은 미국의 인디언들처럼 이 고기를 즐긴다. 그러나 음력 정월에는 종교적 금기로 인해 개고기를 먹지 않으며, 개처럼 천한 신분들만이 먹도록 되어 있다.

한일수호통상조약(韓日守護通商條約)이 체결된 다음에 일본인들에게 대접한 정찬은 가루, 설탕, 기름으로 만들어진 2평방인치짜리의 과자, 접시에 수북히 쌓은 달걀, 가루, 참깨, 꿀로 만든 과자, 곶감, 잣, 온갖 것을 섞어서 만든 곡주 등으로 되어 있다.”

표 10. 조선에서 잔치 상차림

Contents		Text
식재료	생선	fish
	통잉어	carp
	고기	flesh
	닭	fowl
	야채	vegetables
음식	국	soups
	떡	cakes
	과자	puddings
	차	tea

It is customary to decorate the ㅍs on grand occasions with artificial flowers, and often the first course is intended more for show than for actual eating. For instance, when the Japanese party, feasted at Seoul in 1646, first sat down to the ㅍ, one of them began to help himself to fish, of which he was very fond. The dish seemed to contain a genuine cooked carp basted with sauce, but, to the embarrassment of the hungry guest, the fish would not move. He was relieved by the servant, who told him that it was put on the ㅍ only for show. The courses brought on later contained more substantial nourishment, such as fish, flesh, fowl, vegetables, soups, cakes, puddings and tea. Judging from certain words in the language, these show-dishes form a regular feature at the opening of banquets. The women cook rice beautifully, making it thoroughly soft by steaming, while yet retaining the perfect shape of each grain by itself.

<표 10>에서 저자는 한국의 상차림과 잔치요리에 대해 설명한다. 한국의 음식은 외관부터 신경을 쓰는 것이 나타나 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“성대한 잔치의 경우에는 조화(彫花)로써 상을 꾸미는 것이 관례로 되어 있으며, 실제로 먹기 위해서라기보다는 우선 눈요기로 꾸미는 것이 첫째의 과정이다. 예컨대 1646년 일본의 사신 일행이 서울에서 큰상을 받은 적이 있었다. 그들이 먼저 자리에 앉자 그 중 한 사람은 자기가 몹시도 좋아하는 생선을 마구 집어먹기 시작했다. 그 중의 어느 접시에는 양념을 칠해구운 통잉어가 있는 것 같았다. 그러나 그 생선을 떼어 낼 수가 없어서 그 배고픈 객은 당황했다. 그의 옆에 있던 한 하인이 그것은 불품으로 상위에 차려 놓은 것이라고 말하자 그 일본 사람은 손을 떼었다. 식사가 진행됨에 따라서 생선, 고기, 닭, 야채, 국, 떡, 과자, 차 등과 같은 영양가 높은 음식들이 나왔다. 조선어의 몇몇 어휘들을 음미해 볼 때 이와 같이 눈요기로 나오는 접시들은 잔치의 첫머리에 으레 차리는 격식이 되고 있다. 여인들이 아름답게 익힌 밥은 김으로 뜸을 들여 만든 것으로서 밥상에 올라왔을 때에도 낱알의 원래 모습이 그대로 남아 있다.”

표 11. 한국에서 잘 알려진 요리와 과일, 양념

Contents		Text	
곡식 및 서류	보리	barley	Other wellknown dishes are barley, millet, beans, taro(potato cooked in a variety of ways), lily-bulbs, sea-weeds, acorns, dai-kon(radishes), turnips, and potatoes. Maccaroni and vermicelli are used for soups and refreshing lunches. Apples, pears, plums, grapes, persimmons, and various kinds of berries help to furnish the ㅍ, though the flavor of these is inferior to the same fruits grown in our gardens. All kinds of condiments, mustard, vinegar, pepper, and a variety of home-made sauces, are much relished. Itinerant foodsellers are not so common as in China, but butcher-shops and vermicelli stands are numerous. Two solid meals, with a light breakfast, is the rule. Opan, or midday rice, is the dinner. Taisik is a regular meal. The appearance of the evening star is the signal for a hearty supper, and the planet a synonym for the last meal of the day. At wakes or funeral feasts, and on festal days, the amount of victuals consumed is enormous, while a very palaㅍ way of remembering the dead is by the yum-pok, or drinking of sacrificial wine.
	수수	millet	
	콩	beans	
	토란	taro	
	감자	potatoes	
면	maccaron, vermicelli		
채소류	마늘	lily-bulbs	
	왜무	dai-kon	
	무	turnips	
	해초	sea-weeds	
과일 및 과실류	도토리	acorns	
	사과	Apples	
	오얏	plums	
	배	pears	
	포도	plums	
	감	grapes	
양념류 및 주류	양념	condiments	
	겨자	mustard	
	초	vin	
	고추	egar	
	간장	pepper	
	술	sauces	
	wine		

<표 11>에서 저자는 한국의 잘 알려진 요리와 한국인이 자주 먹는 과일과 양념의 종류에 대해 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“이 밖에 잘 알려진 요리로서는 보리. 수수. 콩. 익힌감자. 마늘. 해초. 도토리 .왜무. 무감자등이 있다. 면(麵)은 국말이나 시원한 점심 식사로 사용된다. 서양의 과일에 비해 향기가 떨어지기는 하지만 사과. 배. 오얏. 포도. 감 그리고 여러 가지 종류의 과일들이 식탁의 맛을 돋운다. 여러 가지의 양념, 겨자, 초(醋), 고추, 그리고 집에서 만든 간장 등은 향기가 풍부하다. 식료품 행상들은 중국의 경우처럼 그렇게 흔하지는 않지만 푸줏간과 국수틀 집은 많이 있다. 아침은 간단히 먹고 점심과 저녁을 든든하게 먹는 것이 격식이다. 점심을 가장 든든하게 먹는다. 아침. 저녁에 규칙적으로 먹는 밥을 대식(大食)이라 한다. 저녁별이 나타나면 기다리던 저녁 식사를 한다는 뜻이 된다. 이 별은 그날의 마지막 식사와 동의어이다. 장례식과 같이 밤을 새우는 날과 잔칫날에 소모되는 음식의 양은 엄청나다. 죽은 사람을 추모하는 매우 유쾌한 방법으로서는 제사를 지낸 술을 음복(飲福)하는 것이다.”

표 12. 한국 사람들의 얼음 저장과 식탐

Contents		Text
고기	meat	<p>The Koreans understand the preservative virtues of ice, and in winter large quantities of this substance are cut and stored away for use in the summer, in keeping fresh meat and fish. Their ice-houses are made by excavating the ground and covering over the store with earth and sod, from which in hot weather they use as may be necessary. These ice stores are often under the direction of the government, especially when large quantities of fish are being preserved for rations of the army in time of war. Those who oversee the work are called "Officers of the Refrigerator."</p> <p>One striking fault of the Koreans at the ㅍ is their voracity, and to this trait of their character Japanese, French, Dutch, and Chinese bear witness. It might be supposed that a Frenchman, who eats lightly, might make a criticism where an Englishman would be silent; but not so. All reports concerning them seem to agree. In this respect there is not the least difference between the rich and poor, noble or plebeian. To eat much is an honor, and the merit of a feast consists not in the quality but in the quantity of the food served. Little talking is done while eating, for each sentence might lose a mouthful. Hence, since a capacious stomach is a high accomplishment, it is the aim from infancy to develop a belly having all possible elasticity. Often the mothers take their babies upon their knees, and after stuffing them with rice, like a wad in a gun, will tap them from time to time with the paddle of a ladle on the stomach, to see that it is fully spread out or rammed home, and only cease gorging when it is physically impossible for the child to swell up more. A Korean is always ready to eat; he attacks whatever he meets with, and rarely says, "Enough." Even between meals, he will help himself to any edible that is offered. The ordinary portion of a laborer is about a quart of rice, which when cooked makes a good bulk. This, however, is no serious hindrance to his devouring double or treble the quantity when he can get it. Eating matches are common. When an ox is slaughtered, and the beef is served up, a heaping bowl of the steaming mess does not alarm any guest.</p>
얼음	ice	

<표 12>는 한국 사람들의 얼음 저장 방법과 이용방법에 대해 설명하였다. 또한 한국 사람들이 음식을 많이 먹는 식탐에 대해 설명하고 있다. 지위와 남녀노소에 관계없이 모두 많

이 먹으며, 어머니들은 어린아이를 계속 먹게 하여 어렸을 때부터 많이 먹게 도와준다는 설명이 나타나고 있다.

“조선 사람들은 얼음을 저장해 두면 얼마나 유용한가를 알고 있다. 겨울이면 엄청난 양의 얼음을 잘라 저장해 두었다가 여름에 고기나 생선을 보관하는 데에 사용한다. 그들의 얼음 창고는 땅을 파고 그 위에 흙과 잔디를 덮은 것으로 여름이 되면 필요한 만큼의 얼음을 꺼내어 쓴다. 이들 얼음 창고는 정부의 지시를 받는데, 전쟁이 일어나 막대한 양의 생선을 군용으로 저장하고 있을 경우에는 특히 더하다. 이 작업을 감독하는 사람을 별좌라고 부른다.

조선 사람들의 식사법 중에서 눈에 띄는 결함은 그들이 식탐한다는 사실인데, 일본인, 프랑스인, 홀란드인, 중국인들이 조선 사람의 그와 같은 성격을 증언하고 있다. 가볍게 식사하는 프랑스인들은, 영국인들 같으면 조용하게 있을 곳에서도 험담한다고 생각할 수 있겠지만 사실은 그렇지 않다. 조선 사람들의 식사법에 관한 모든 기록들은 일치된 의견을 보이는 것 같다. 적어도 이 문제에서는 빈부나 반상(班常)간에 전혀 차이가 없다. 식사를 많이 하는 것은 자랑스러운 것이며 잔치의 평가는 음식의 질에 있는 것이 아니라 그 양에 있다. 말을 하다가는 입 가득히 먹을 수가 없으므로 식사 중에는 거의 말이 없다. 따라서 많이 먹을 수 있는 배를 가졌다는 것은 큰 덕이기 때문에 어릴 적부터 아무 것이나 많이 먹을 수 있도록 배를 훈련하려 한다. 어머니들은 아이들을 무릎 위에 앉히고 총구에 마개를 쏘서 넣듯이 밥을 먹인 후에 나뭇가지나 국자로 가끔씩 아이의 배를 툭툭 때려서 밑바닥까지 꽉 차 있는가를 알아본 다음 아이가 신체적으로 더 이상 삼킬 수 없을 경우가 되어야 그만 먹인다.

조선 사람들은 언제든지 먹을 준비가 되어 있다. 닥치는 대로 아무 것이나 공격하며, 「그만 먹겠다」는 말을 하는 일이 드물다. 심지어는 식사 때가 아니라 할지라도 먹을 것이 나오면 마음껏 먹어 치우려 한다. 노동자 한 사람이 보통 먹는 양은 쌀 1쿼트(quart) 정도인데 이것으로 밥을 지으면 그 용량은 매우 많다. 그러나 그가 먹을 수만 있다면, 그 양의 2-3곱이라도 먹어 치우려는 그의 식욕을 막을 수는 없다. 먹기 내기는 흔히 볼 수 있다. 소를 잡아서 고기를 내어 올 때면 김이 무럭무럭 오르는 고기가 수북히 쌓인 접시를 보고 놀랄 사람은 없다.“

표 13. 한국의 육류와 어류 섭취

Contents		Text
육류	개고기 쇠고기 새	dog-meat beef fowls
		Dog-meat is a common article of food, and the canine sirloins served up in great trenchers are laid before the guests, each one having his own small ㅍ to himself. When fruits, such as peaches or small melons, are served, they are devoured without peeling. Twenty or thirty peaches is considered an ordinary allowance, which rapidly disappears. Such a prodigality in victuals is, however, not common, and for one feast there are

생선	생선 내장	fish intestines	many fastings. Beef is not an article of daily food with the peasantry. Its use is regulated by law, the butcher being a sort of government official; and only under extraordinary circumstances, as when a grand festival is to be held, does the king allow an ox to be killed in each village. The Koreans are neither fastidious in their eating nor painstaking in their cooking. Nothing goes to waste. All is grist that comes to the mill in their mouths.
과일류	복숭아 참외	peaches small melons	They equal Japanese in devouring raw fish, and uncooked food of all kinds is swallowed without a wry face. Even the intestines pass among them for delicate viands. Among the poorer classes, a cooked fish is rarely seen on the ㅍ; for no sooner is it caught than it is immediately opened and devoured. The raw viands are usually eaten with a strong seasoning of pepper or mustard, but they are often swallowed without
양념류	고춧가 루 겨자 고추장 간장	pepper mustard diluted pepper soy	condiment of any sort. Often in passing along the banks of a river, one may see men fishing with rod and line. Of these some are nobles who are not able, or who never wish to work for a living, yet they will fish for food and sport. Instead of a bag or basket to contain the game, or a needle to string it upon, each fisher has at his side a jar of diluted pepper, or a kind of soy. No sooner is a fish hooked, than he is drawn out, seized between the two fingers, dipped into the sauce, and eaten without ceremony. Bones do not scare them. These they eat, as they do the small bones of fowls.

<표 13>에서 저자는 조선인이 섭취하는 개고기와 그 외에 육류와 과일의 섭취, 생선을 섭취하는 방법에 대해 서술하였다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“개고기는 가장 흔히 먹는 식품이다. 손님들마다 각기 작은 소반을 앞에 놓고 그 위에 큰 나무 쟁반에 담은 개의 허리를 내어 온다. 복숭아나 참외와 같은 과일이 나오면 껍질도 벗기지 않고서 먹는다. 한 사람 앞에 20-30개의 복숭아가 배당되는데 눈 깜짝할 사이에 없어진다. 그러나 항상 음식이 그렇게 풍성한 것은 아니다. 잔치가 끝나면 굶는 경우가 많다. 쇠고기는 농부의 일용 식품이 아니다. 쇠고기의 사용은 법으로 규제되고 있기 때문에 백정은 일종의 관리이다. 큰 잔치가 열리는 경우와 같이 특별한 경우에 한해서 왕은 그 마을에서 도살(屠殺)할 수 있도록 허락해 준다. 조선 사람들은 식사에 까다롭지도 않으며, 요리에 애를 쓰지도 않는다. 그냥 버리는 것이라고는 없다. 무엇이든지 반드시 이용한다.

조선 사람들이 날 생선을 먹는 일본 사람들과 마찬가지로이다. 모든 날 음식들이 얼굴 한번

쪼그리지 않고 꿀꺽 들어간다. 심지어는 내장까지도 그들 사이에서는 진미로 통한다. 빈민들의 밥상에서는 익은 생선을 거의 볼 수 없다. 왜냐 하면 잡자마자 입을 벌리고 집어넣기 때문이다. 날 음식에는 보통 고춧가루나 겨자를 많이 쳐서 먹지만 양념 없이 먹는 경우도 흔히 있다. 강독을 따라서 건다 보면 낚싯대를 드리고 고기를 잡는 사람을 흔히 볼 수가 있다. 이들 중에는 그것을 먹을 수도 없는 양반이나 또는 먹고살기 위해 일하지 않아도 좋을 사람도 있다. 그러나 그들은 운동삼아 그리고 먹을 것을 얻기 위해 낚시질을 한다. 그들은 고기 담을 바꾸거나 그릇 또는 고기를 썰 꼬챙이 대신에 고추장이나 일종의 간장 툇배기를 옆에 두고 있다. 고기나 낚시에 걸리면 즉시 끌어내어 두 손가락으로 집어 고추장에 찍어서 기도도 하지 않고 먹는다. 가시 같은 것은 두려워하지도 않는다. 그들은 새의 작은 뼈도 먹는 정도이니 생선 가시 정도는 문제도 되지 않는다.”

【참고문헌】

W.E 그리피스 저, 신복룡 역, 『은자의 나라 한국』. 집문당, 1998.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

Korea of the Japanese

【정의】

이 책의 필자인 드레이크(Henry Burgess Drake: 1894-?)는 영국의 소설가이자 교육자이며 동양학자였다. 그는 30대 초반에 1920년대를 대표하는 공포 소설인 [치료](The Remeclly, 1925) 라는 작품으로 문명(文名)을 떨치고 있었다. 청년기에서부터 해양 모험에 관심이 많았던 그는 그와 관련한 [저주받은 보물](Cursed Be The Treasure, 1926)과, [여호와 호의 선장](The Captain of the Jehovah, 1936) 등의 작품을 썼다. 그는 1928년 전후에 2년 동안 서울에 있는 어느 고등학교와 경성국제대학(京城國帝大學校)에서 영어를 가르쳤다고 한다.

이 책에서 저자가 일제에 고용된 교사의 글이기 때문에 친일적 요소가 보이나, 한국에서 그가 겪은 일과 방문했던 곳에 대해 상세하게 서술하고 있으며, 1930년대 한국인의 생활과 대일 인식을 객관적으로 설명하고 있어 그 의의가 있다. 이 책의 내용은 고요한 아침의 나라 조선에 대한 설명, 조선의 무덤과 장례식, 일본 천황의 초상화, 여인숙, 관악산, 이색적인 영국인, 경성, 북경로, 서울, 상점과 쇼핑, 학교, 박마리아의 경우, 새로운 놀이와 전승놀이, 미국인 선교사들, 영국의 성공회 신부들, 칼리스트 신부, 영어 수업, 금강산에 대한 내용이 서술되어 있다. 이 책의 분량은 1책 225페이지이다.

【음식 관련 정의】

음식과 관련된 내용은 조선에서 저자가 먹은 음식들과 조선에서 볼 수 있는 작물들에 대한 설명이 있다. 일본 천황의 초상화 앞에서의 식사와 북경로에서 본 조선인의 요리하는 모습, 여인숙에서 먹은 음식, 일본에 의한 조선의 변화에서 그 내용을 볼 수 있다. 음식으로는 밥, 해초, 오징어, 오렌지, 술, 떡, 빵, 반죽, 야채, 생선, 국, 사탕, 고추, 두부, 계란, 마늘, 양파, 멸치, 치즈, 전, 플럼 케이크, 과일, 차, 비스킷, 크래프트, 김치, 쌀, 닭, 계란, 과실수가 기록되어 있다.

【서지】

자료명: Korea of the Japanese

저자: Henry Burgess Drake

발행사항: London, John Lane, New York, Dodd, Mead and company [1930]

형태사항: 225 p., 24 pl., 23 cm

분류기호: 조선총독부양서분류표, K-50

주제명: Korea Description and travel

소장처: 국립중앙도서관 데이터베이스

이 책의 저자는 Henry Burgess Drake이며, London, John Lane, New York, Dodd, Mead and company에서 1930년에 출판하였다. 이 책의 원본은 현재 국립중앙도서관 데이 터베이스로 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 18장으로 구성되어 있으며, 고요한 아침의 나라, 무덤과 장례식, 일본 천황의 초상화, 여인숙, 관악산, 이색적인 영국인, 경성, 북경로, 서울, 상점과 쇼핑, 학교, 박마라의 경우, 새로운 놀이와 전승 놀이, 미국인 선교사들, 영국의 성공회 신부들, 칼리스트 신부, 영어 수업, 금강산으로 구성되어 있다.

CONTENTS

PAGE

I. THE LAND OF MORNING CALM . . .	1
II. GRAVES AND FUNERALS	13
III. THE EMPEROR'S PORTRAIT	25
IV. INNS	37
V. KWAN-OK-SAN	49
VI. THE UNTYPICAL ENGLISHMAN . . .	61
VII. KEIJO	75
VIII. THE PEKING PASS	89
IX. SEOUL	103
X. SHOPS AND SHOPPING	114
XI. SCHOOLS	126
XII. THE CASE OF MARY PAK	140
XIII. SPORTS OLD AND NEW	153
XIV. THE AMERICAN MISSIONS	163
XV. THE ENGLISH FATHERS	175
XVI. FATHER CALISTUS	188
XVII. THE ENGLISH LESSON	200
XVIII. THE DIAMOND MOUNTAINS . . .	213

【음식 관련 내용】

1. 일본 천황의 초상화

표 1. 천황 초상화 앞에서의 식사

Contents			Text
곡류	밥	rice	We gathered in the school hall, sang the national anthem, bowed to the Emperor's portrait, listened to a harangue by the Director, and retired-the staff at least-to a room apart to eat oranges and seaweed and rice and cuttlefishand drink saké.
해산물 및 해조류	해초 오징어	seaweed cuttlefish	
과일류	오렌지	oranges	
음료	술	saké	

<표 1>는 천황 초상화 완성 기념 피로연에서 저자가 먹은 연회 음식을 설명하고 있다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“우리는 학교 강당에 모여 축가를 부르고 천황의 사진 앞에 고개를 조아렸으며 교장의 장광설을 경청했다. 그리고 간부들은 떨어져 있는 방으로 가서 오렌지, 해초, 밥, 오징어를 먹고 술을 마셨다.”

2. 북경로

표 2. 조선인의 요리하는 모습

Contents			Text
곡류	떡 빵	pancakes bread	In summer you will see women outside their doorways boiling herb soups or frying pancakes, and men “kneading” dough. This is really interesting. The operation requires three men. The dough, sad and pallid, is laid in a lump on a board. Two men with enormous mallets stand over it and pound it strenuously, as though driving in stakes. The third, squatting beside it, slaps it with his hand between blows. The precise virtue of his function I have never been able to understand. The pounding continues for hours till the dough is belaboured to a heavy slab. The resulting bread is what might be expected. Your jaws will ache with chewing, but you will never reduce it to a consistency fit to swallow. And over the fruit and the fish and the candies, the soups and the pancakes and the dough, the dust blows down in a cloud and the flies settle.
생선류	생선	fish	
채소류	야채 국	herb soups	
과일류	과일	fruit	
당류	사탕	candies	

<표 2>는 저자가 북경로에서 볼 수 있는 조선인들의 요리하는 모습을 묘사하고 있다. 국을 끓이고, 반죽을 하며, 떡을 만드는 과정에 대해 설명하고 있다.

저자는 북경로에서 조선인들이 요리하는 모습을 관찰하였는데, 여름에 문 밖에서 뜨거운 야채 국을 끓이고 팬케이크처럼 생긴 떡을 만들고 남자들은 반죽을 하는 모습을 보았다. 떡을 만드는 데는 세 명의 남자가 필요했는데, 판 위에 하얀 반죽을 놓고 두 남자가 큰 방망이로 힘껏 내리치며 다른 남자는 중간에 손바닥으로 반죽을 쳤다고 한다. 저자는 이 결과물이 빵이라고 생각했고 이 광경을 흥미롭게 보았다. 그리고 과일과 생선, 사탕, 국, 떡, 반죽 위에 먼지가 붙어 있었다는 내용을 담고 있다.

3. 여인숙

표 3. 여인숙 음식

Contents		Text
식재료	고추	I bent to my 표. There was a thin soup, pungent with red pepper; there were squares of bean curd; there were poached eggs; there were innumerable nameless dishes seasoned with garlic and onion; there were little pancakes, and what seemed to me to be celery fried in batter; there were miniscular fishes which one ate a dozen to the mouthful, highly savoury, and spotted as they lay contorted together with starting black shrimp's eyes; and there was kimchi, the native pickle, whose reek of sour vinegar pervades the whole atmosphere of Korea; and there was rice. Plentiful rice, hot, white and dry, with every grain distinct. And if one wished to drink there was a shallow brass bowl of brownish fluid, the water in which the rice had been boiled.
	두부	
	계란	
	마늘	
	양파	
	멸치	
	치즈	
음식	국	I fed well. I found the fare appetizing, though it was beyond me to eat more than a quarter of what was provided. I began to wonder at the stories I had heard of the inedibility of Korean food. But I understood the stories better when supper was an exact repetition of breakfast, and the breakfasts and suppers that followed exact repetitions of the breakfasts and suppers that went before, with lunch between merely a rehashing of what remained. I found myself sickening with the fat, with the peculiar savours, and hankered for plum cake and fruit. I could have drunk quarts of tea; I could have eaten tins of biscuits. I had taken certain provisions with me, but half-heartedly, in a reluctant yielding to insistent advice. But among my provisions there was nothing that tempted me, except a tin of Kraft cheese. One day I opened this, and found it delicious. I offered a piece to Yu See Kuk. He nibbled a
	밥	
	전	
	플럼케이크	
	과일	
	차	
	비스킷	
크라프트 김치		

tiny end, and promptly swallowed a bowlful of rice, for all his Eastern politeness unable to repress violent symptoms of sickness. Yet he would gorge on that dreadful kimchi.

<표 3>은 저자가 여인숙에서 먹은 음식과 자신이 먹고 싶은 음식에 대해 서술하고 있다. 그 내용은 다음과 같다. 위에서 플럼 케이크는 플럼이 건포도를 뜻하므로 건포도가 든 케이크를 나타내는 것으로 보인다.

“나는 밥상에 몸을 굽혔다. 고추로 매운 맛을 낸 멸건 국과 두부, 반숙한 계란, 마늘과 양파로 맛을 낸 이름 모를 많은 반찬들이 차려져 있었다. 작은 팬 케이크가 있었는데, 마치 반죽하여 지진 샐러드 같았다. 한 입에 10여개씩 먹는 멸치(miniscular fishes)도 있었는데, 맛이 일품이었으며 검은 색 새우 눈과 함께 꼬여 있었다. 조선의 피클이라 할 수 있는 김치는 신 초산의 역겨운 냄새를 풍겼다. 조선에서 김치는 빠짐없이 밥상에 오른다. 색깔을 낸 여러 잡곡과 함께 물기 없이 하얗고 뜨거운 많은 양의 밥도 차려져 있었다. 마실 것을 청하면 쌀을 끓인 갈색의 액체가 얇은 늦쇠 사발에 담겨 나왔다.

나는 맛있게 식사를 했다. 비록 차려진 음식의 4분의 1도 채 먹지 못했지만 음식값은 식욕을 돋우었다. 나는 조선 음식을 먹지 못할 음식이라고 폄하(貶下)한 말들에 의아심이 들기 시작했다. 그러나 저녁은 아침 식단과 똑같이 차려지고 아침과 저녁은 전 날의 아침과 저녁의 식단이 똑같이 차려졌으며 점심은 남은 음식들을 재탕한다는 말은 이해가 되었다. 나는 기름에 넉더리가 낫기 때문에 플럼 케이크와 과일을 먹고 싶었다. 또한 나는 차를 마시고 비스킷을 먹고 싶었다. 나는 먹을 것을 약간 가져갔었는데, 마음의 절반은 내키지 않았지만 나머지 절반의 끈질긴 요구에 굴복했다. 그러나 크래프트 치즈 외에는 나를 유혹할 만한 것이 없었다. 어느 날 이것을 꺼냈는데 맛이 그만이었다. 나는 유시국에게 한 조각을 건넸다. 그는 끄트머리를 조금 뜯어먹고는 바로 밥 한 사발을 삼켰다. 그의 동양적인 공손함도 극단적으로 메스꺼운 증상을 참지 못했다. 그는 김치까지 마구 먹기까지 했다.”



그림 1. 여인숙음식

4. 일본에 의한 조선의 변화

표 4. 일본에 의한 조선의 변화

Contents			Text
곡류	쌀	rice	<p>She has created roads, railways, postal and telegraph services, universal electric lighting, sanitation. Whether these things are benefits or not, they are now there. She has distributed wholesale, and free, the best breeds of fowls, so that the Korean egg is no longer a meagre thing hardly worth the shelling for the meat within, but has both quality and size. She has planted fruit-trees on the hill-sides where rice cannot grow. She has set aside spaces for experimental farms. She has irrigated waste land, is rapidly damming the rivers and building cisterns to obviate both flood and drought. She is afforesting the hills, which, left to themselves, the Koreans completely denuded except in the grounds of palaces and temples and royal tombs. But all the Korean sees is that whereas water was free he must now pay three yen(six shillings) a year, and that he may only chop such wood for his house and his fire as the authorities permit. And it is useless to tell him that for six shillings a year he has perhaps a doubled rice-crop, and is completely relieved of the menace of famine; and that, although wood-cutting is restricted, at least he has wood to cut, whereas before he had nothing but the yearly shrub that sprouted on the mountains.</p>
육류 및 난류	닭 계란	fowls egg	
과일	과실수	fruit-trees	

<표 4>는 일본이 조선을 변화시킨 부분에 대해 설명하고 있다. 우수한 품종의 닭을 보급하여 질 좋은 달걀과 고기를 얻을 수 있고, 경사지를 이용할 수 있도록 과실수를 심는 등의 내용이 나타나있다.

저자가 조선을 갔을 때 일본이 도로, 철도, 우편과 전신 서비스, 공중위생 설비를 조선에

게 보급하여 조선을 변화 시켜 놓았다고 설명하고 있다. 그리고 일본의 닭을 조선에게 보급함으로써 조선의 달걀은 품질과 크기가 우수하여 저자는 고기로도 먹을 수 있었다고 말하고 있다. 또 일본은 벼가 자라지 않는 곳에 댐을 만들고 저수지를 만들어 경작지에 과실을 심었다고 설명하고 있다. 그리고 일본은 조선의 산에 나무를 심었는데 궁궐과 사찰, 왕릉을 제외하고 모든 나무를 베었다. 조선인들은 무료로 쓰던 물을 1년엔 3엔을 내고 당국의 허락을 받으며 집을 지었고 땀감을 쓸 나무를 벨 수 있었다. 그런데 조선인들이 불평할 수 없는 것은 두 배의 쌀을 수확하고 기아의 위협에서 벗어나기 했기 때문이라는 내용을 담고 있다.

【참고문헌】

H. B. 드레이크 저, 신복룡 역, 『일제시대의 조선 생활상』. 집문당, 2000.

【집필자】

김미혜(호서대학교)

【자료명】

In Korean wilds and villages

【정의】

이 책은 사냥꾼이자 캄차카와 쿠릴 열도의 생태계 연구학자인 동물학자 슈텐 베리만(Sten Bergman)이 스웨덴의 일류 박제사 웨이크비스트(Harald Sjoqvist)와 함께 한국을 방문하여 머무는 동안 한국 현지에서 관찰한 내용을 글로 옮긴 것이다.

저자는 한국 북쪽 지역에서 조류의 생태와 분포에 대해 조사하고 이 주제와 관련된 다른 문제들을 연구하여 이를 동북아시아 지역에 대한 과거 탐사 연구와 결부시키고자 하였다.

지금에 와서 보면 그의 행적은 꼼직한 착취이며 생태계 파괴였지만, 한국의 북쪽 지역에서 조류의 생태와 분포에 대해 조사하고, 식생과 야생동물에 대해 상세히 기술하였으며, 한국 현지인들에게 반도의 동식물이 어떤 용도로 사용되었는지를 보여주는 귀중한 기록으로써 그 의의를 가진다. 이 책의 내용은 시베리아를 거쳐서 조선으로 오는 도중의 일과 백두산, 월존동 숲, 압록강, 창경원, 묘향산, 동릉굴, 경성, 금강산, 지리산과 제주도에서 관찰한 내용을 기록하고 있으며, 한국의 혼례풍습, 장례풍습 등 한국의 문화와 풍습을 기록하였다. 또한 바다의 고기잡이, 매사냥, 영양 사냥 등 자신의 활동 기록도 이 책에 기록하였다. 책의 분량은 1책 232페이지이다.

【음식 관련 정의】

이 책에서 음식과 관련되는 부분은 혼례의 풍습과 민간요법을 설명하는 부분, 혼례의 상차림과 약재로 쓰이는 음식들이 서술되어 있는 부분이다. 혼례의 풍습과 실제 혼례의 모습, 은강에서 신점으로 가는 도중 함경북도 내륙의 밭 작물, 백두산의 식물과 과일, 멧돼지 사냥에 쓰이는 멧돼지 먹이, 압록강 용암포 저잣거리의 판매물, 민간의료에 쓰이는 한국의 약재에 나타나있다. 음식은 떡, 과자, 과일, 돼지, 곡주, 귀리, 밀, 완두콩, 강낭콩, 감자, 굴, 산딸기, 블루베리, 옥수수, 도토리, 쌀, 기장, 콩, 삼, 인삼, 호랑이고기, 호랑이 내장, 호랑이 뼈, 표범고기, 곰 고기, 곰 쓸개(웅담), 멧돼지 쓸개, 영양 쓸개, 막걸리가 기록되어 있다.

【서문】

자료명: In Korean wilds and villages, Translated from the German by Frederic Whyte
저자: Sten Hergman
발행사항: London, John Gifford, Ltd. 1938
형태사항: 232 p., 51 p. of plates, 20-22 cm
분류기호: 조선총독부양서분류표, K-50
소장처: 국립도서관 데이터베이스

이 책의 저자는 Sten Hergman이며, London, John Gifford에서 1938년에 출판되었다. 이 책의 원본은 국립도서관 데이터베이스에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 총 34챕터로 구성되어 있으며, 시베리아를 거쳐 조선으로, 한국의 과거와 현재, 한국의 수도 경성에서, 첫 번째 답사, 시베리아 국경의 호수로, 혼례의 풍습, 은강에서 신점으로, 새끼 스라소니, 한구의 성지 백두산, 원존동의 숲에서, 일본의 사냥꾼 요시무라, 장례의 풍습, 일상 생활과 명절, 바다의 고기잡이, 매사냥, 안콥스키, 멧돼지 사냥, 주을에서의 성탄절, 영양 사냥, 다시 백두산의 숲으로, 압록강의 조류, 창경원 벚꽃놀이, 천년 고찰-묘향산, 동룡굴, 신비로운 난쟁이 부영이, 경성에서 보낸 여름, 금강산에서, 날다람쥐, 지리산과 제주도 탐사, 민간의료, 봉산 탈춤과 한국의 기생, 낯선 만남, 한국의 상공에서, 귀국으로 구성되어 있다.

CONTENTS

CHAPTER PAGE

I THROUGH SIBERIA TO KOREA . . .	9
II THEN AND NOW IN KOREA . . .	21
III IN KEIJO, KOREA'S CAPITAL . . .	27
IV OUR FIRST EXCURSION INTO THE WOODS . . .	36
V TO THE LAKES AT THE SIBERIAN FRONTIER . . .	43
VI A KOREAN WEDDING . . .	49
VII TO THE VILLAGES OF ENGAN AND SHINTEN . . .	57
VIII A LYNX CUB . . .	65
IX UP KOREA'S SACRED MOUNTAIN, PAIKTUSAN . . .	71
X IN THE FORESTS ROUND MOTOJONDO . . .	82
XI A JAPANESE HUNTER . . .	87
XII WHEN DEATH VISITS A KOREAN HOME . . .	92
XIII EVERYDAY LIFE AND HOLIDAY LIFE . . .	96
XIV I GO FISHING ON A KOREAN JUNK . . .	102
XV AFTER PHEASANTS WITH A HAWK . . .	110
XVI JANKOVSKI . . .	119
XVII AFTER WILD BOAR ON THE KOREAN MOUNTAINS . . .	123
XVIII OUR CHRISTMAS AT SHUOTSU . . .	135

XIX A DAY'S GORAL HUNTING . . .	140
XX BACK TO THE PAIKTUSAN WOODS . . .	145
XXI BY THE SHORE OF THE YELLOW SEA . . .	153
XXII WHEN THE CHERRY TREES ARE IN BLOOM . . .	161
XXIII THE THOUSAND-YEAR-OLD TEMPLE IN THE WILDERNESS . . .	166
XXIV IN THE BOWELS OF THE EARTH . . .	171
XXV THE MYSTERIOUS DWARF OWL . . .	175
XXVI SUMMER DAYS IN KEIJO . . .	179
XXVII AMONG THE DIAMOND MOUNTAINS . . .	185
XXVIII THE FLYING SQUIRREL . . .	193
XXIX TO CHIRISAN AND QUELPART ISLAND . . .	200
XXX THE MIRACLE-WORKING PLANT AND OTHER STRANGE KOREAN MEDICINES	208
XXXI AMONG DANCING DEVILS AND LIONS: THE GEISHAS OF KOREA . . .	214
XXXII A STRANGE MEETING . . .	221
XXXIII THREE THOUSAND FEET ABOVE KOREA . . .	224
XXXIV HOMEWARD BOUND . . .	231

【음식 관련 내용】

1. 혼례의 풍습

표 1. 혼례의 풍습과 실제 혼례 모습

Contents			Text
곡류	떡 과자	cakes biscuits	I had now to take a photograph of the bridal pair and this function afforded pleasure all round. The bridegroom meanwhile had expressed the wish that all the wedding cakes and other good things should be included in the picture, so they were brought out of the house and arranged on a small ㅜ in the courtyard. There were any number of them-cakes, biscuits, sweets, fruits and in addition a baked cock. The actual marriage ceremony consisted in the bridegroom and bride, surrounded by their relatives, drinking rice-wine together out of a small bowl, the parents of both being first invited by the bride to drink out of it. The whole evening was spent festively, much food and drink being consumed. Among other victims to the appetites of the wedding-party was the largest pig of the house. Two days before it had paid the penalty of death for providing such good meat. Her first duty in the new home is to hand the rice-wine bowl to the bridegroom's parents and then to him. She then kneels down on the floor and bows first to her future parents-in-law and then to her future husband. Now it is her turn to be offered the rice-wine by him and she puts her lips to it. Now she is married.
과일류	과일	fruits	
육류	돼지	pig	
음료	곡주	rice-wine	

<표 1>은 저자가 한국인들이 혼인하는 모습을 묘사하고 있다. 혼례 도중에 차려지는 음식과 풍습에 대해 자세히 서술되어 있다. 특히 신랑과 신부가 서로 곡주를 받는 것이 혼인의 의미를 지니고 있음을 표현하고 있다. 그 내용은 다음과 같다.

“한편 신랑은 모든 결혼 음식과 기타 좋은 물건들이 전부 사진에 나와야 한다는 자기 바람을 표현했다. 그래서 그것들을 전부 집 밖으로 날라서 마당의 작은 상위에 차려 놓았다. 많은 떡과 과자, 과일, 그리고 구운 통닭이 있었다.”

“실질적인 결혼 의식은 신랑과 신부가 친척들에게 둘러싸여서 작은 사발로 곡주를 함께 다 마시고, 먼저 신부에게 권유받은 양가 부모가 그것을 마시는 것으로 이루어진다. 저녁 시

간은 내내 많은 음식과 술을 들면서 축제 분위기로 보냈다. 결혼식 잔치 음식의 또 다른 희생양은 그 집에서 가장 큰 돼지였다. 혼례를 치르기 이틀 전에 그 돼지는 질 좋은 고기를 대접하기 위해 죽음을 인도받았다.”

“새로운 가정에 대한 신부의 첫 번째 의무는 곡주가 든 사발을 신랑의 부모에게 건네고 다음으로 신랑에게 건네는 것이다. 그리고 나서 신부는 바닥에 무릎 꿇어 시부모에게 큰절을 하고 이어서 남편에게 큰절을 한다. 이제 이번에는 신부가 신랑에게서 곡주 사발을 받을 차례이고, 신부는 곡주를 받아 마신다. 이제 그는 혼인을 한 것이다.”

2. 은강(Engan)과 신점(新店)으로

표 2 함경북도 내륙의 밭 작물

Contents		Text
곡류	귀리	oats
	밀	wheat
	완두콩	peas
	강낭콩	beans
근채류	감자	potatoes

<표 2>은 저자가 함경북도 내륙의 4천피트 높이에 위치한 밭과 한국 사람들의 농사짓는 모습을 자주 바라보면서 그 밭에서 생산되는 작물들을 기록한 것이다.

“우리는 한국 사람들이 밭을 일구는 모습을 바라볼 수 있는 시간이 많았다. 벼 재배지 보다는 귀리, 밀, 완두콩, 강낭콩, 감자 밭이 많았다.”

3. 한국의 성지(聖地) 백두산

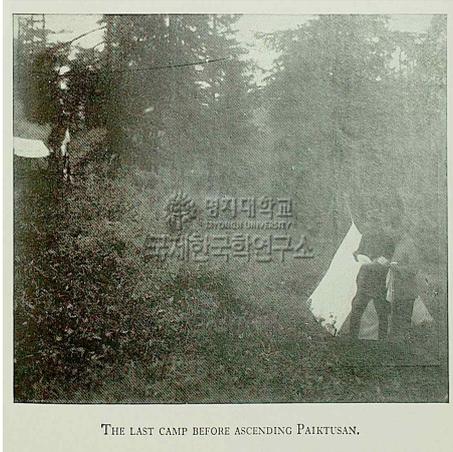
표 3. 백두산의 식물과 과일

Contents		Text
과일류	굴	There was an abundance of berries in the woods. Bilberries were just ripening and there were plenty of wild strawberries. In addition We saw quantities of a kind of blue oval shaped berry growing on low bushes(Lonicera edulis).
	산딸기	
	블루베리	

<표 3>는 백두산을 오르던 저자가 백두산에서 자라고 있는 식물과 과일의 종류를 기록한 것이다. 그 텍스트의 내용은 다음과 같다.

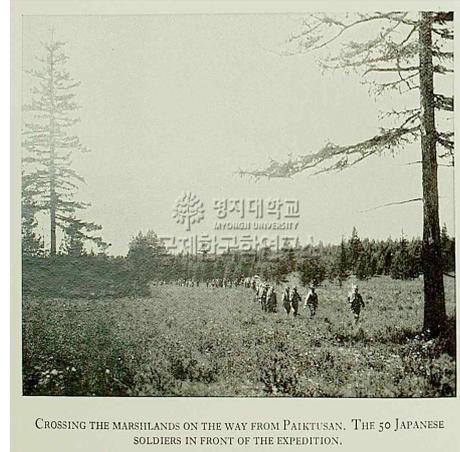
“월굴나무가 익어 가고 있었고, 산딸기도 많았다. 또한 우리는 수많은 종류의 달걀 모양 블루베리가 작은 괴불나무 덩굴 속에서 자라는 것을 보았다. 숲 속을 가는 도중에 나는 열

매가 많이 달린 가지를 통째로 꺾어 오곤 했다.”



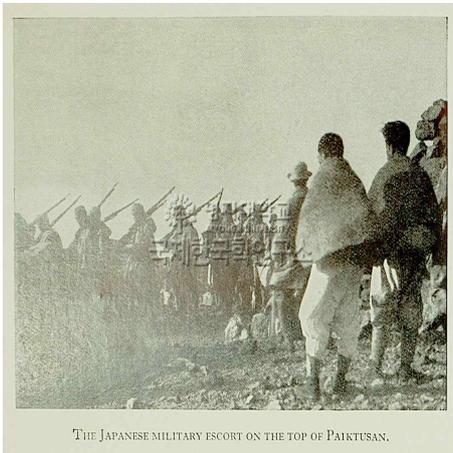
THE LAST CAMP BEFORE ASCENDING PAIKTUSAN.

그림 1. 백두산에 오르기 전 마지막 캠프



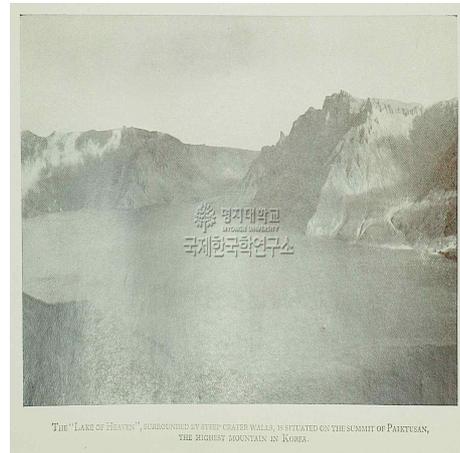
CROSSING THE MARSHLANDS ON THE WAY FROM PAIKTUSAN. THE 50 JAPANESE SOLDIERS IN FRONT OF THE EXPEDITION.

그림 2. 백두산에서 습지대를 가로지른다. 앞장서는 50명의 일본군 원정대



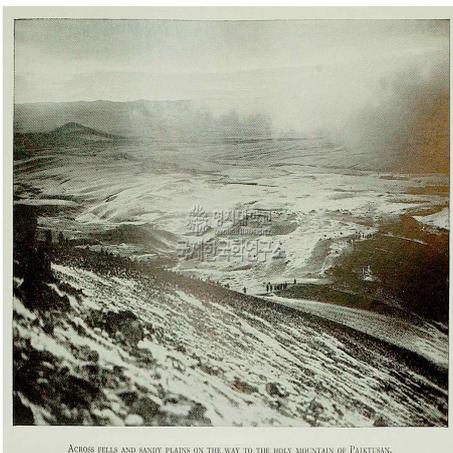
THE JAPANESE MILITARY ESCORT ON THE TOP OF PAIKTUSAN.

그림 3. 백두산 정상을 지키는 일본군대



THE "LAKE OF HEAVEN", SURROUNDED BY STEEP CRATER WALLS, IS SITUATED ON THE SUMMIT OF PAIKTUSAN, THE HIGHEST MOUNTAIN IN KOREA.

그림 4. 험한 분화구로 둘러 싸여 있는 백두산 정상에 위치한 “천국의 호수”. 한국에서 가장 높은 산이다



ACROSS FILLS AND SANDY PLAINS ON THE WAY TO THE HOLY MOUNTAIN OF PAIKTUSAN.

그림 5. 황야와 모래 벌판을 가로질러 성스러운 백두산에 가는 길



CAMPING ON THE JOURNEY TO PAIKTUSAN.

그림 6. 백두산 여행에서의 야영

4. 멧돼지 사냥

표 4. 멧돼지의 먹이

Contents		Text
감자	potatoes	Up in the mountainous parts they depend very much on the supply of acorns which here seem to be their favourite food. In the summer, when they live chiefly on roots and green stuffs and such potatoes and corn as they can get at in the Koreans' farms, they are spread out more evenly, but in the winter they are drawn chiefly to the localities where acorns are plentiful. Here they may frequently be seen in herds of fifteen or twenty burrowing about for the acorns in the snow.
옥수수	corn	
도토리	acorns	

<표 4>은 산악지방에서 멧돼지 사냥과정을 지켜보던 저자가 멧돼지가 주로 먹는 식품에 대해 서술한 부분이다. 그 텍스트 내용은 다음과 같다.

“산악 지방의 멧돼지들은 먹이를 주로 도토리에 의존하므로 도토리는 여기에서 그들의 가장 좋아하는 먹이인 것 같다. 여름에는 주로 뿌리나 식물, 그리고 한국 농장에서 얻을 수 있는 감자나 옥수수 같은 것으로 살아가면서 보다 고르게 퍼져 서식하는데, 겨울에는 주로 도토리가 많은 장소로 이동한다. 여기에서 눈 속에서 도토리를 찾고 있는 15-20마리의 멧돼지 떼를 종종 볼 수 있다.”

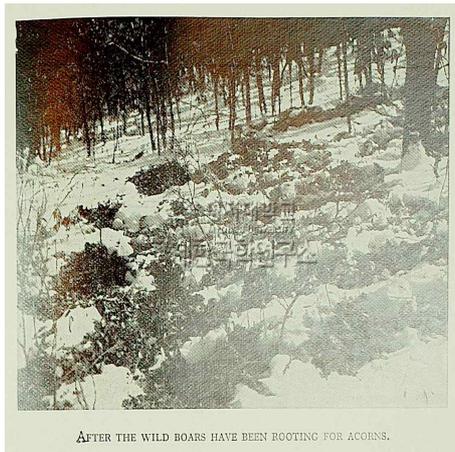


그림 7. 야생 멧돼지가 도토리를 뒤진 후

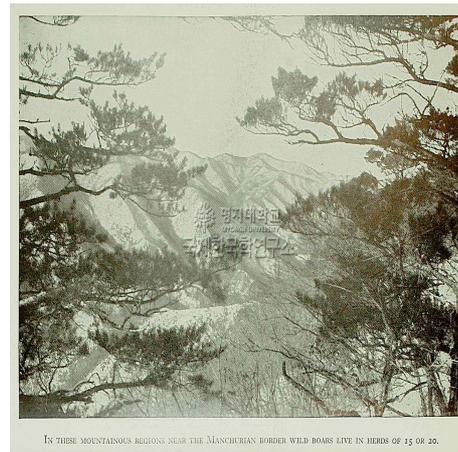


그림 8. 만주 국경 근처에 있는 이 산의 구역에 야생 멧돼지가 15 또는 20마리 정도 살고 있다



그림 9. 주 국경의 원시림에서 발포하여 2마리의 야생 멧돼지를 잡은 저자와 발레리 안코프스키



그림 10. 조지 안코프스키와 그의 노획물 - 8마리의 멧돼지

5. 압록강의 조류(鳥類)

표 5. 용암포 저잣거리의 판매물

Contents	Text
쌀, 기장, 콩, 삼, 옥수수	rice, millet, beans, hemp, corn In one street you could buy almost nothing except grain, etc.-corn, for instance, rice, millet, beans, hemp, etc.

<표 5>는 압록강 부근의 용암포 마을을 지나가면서 그 곳의 저자거리에서 본 판매 물품에 대한 품목을 설명하고 있다.

“한쪽 거리에서는 옥수수, 쌀, 기장, 콩, 삼 같은 곡류 이외에는 거의 아무 것도 살 것이 없었다.”

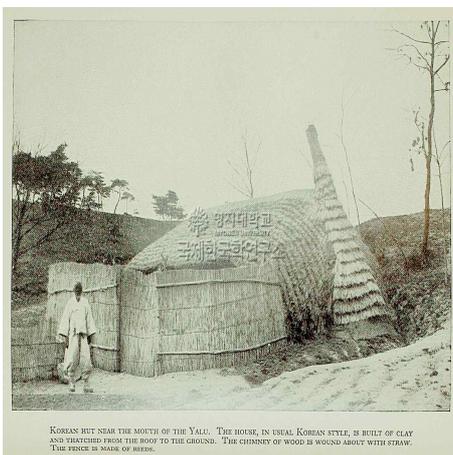


그림 11. 압록강 입구 근처의 한국 오두막. 그 집은 일상적인 한국식인데, 진흙으로 지붕에서 바닥까지 연결

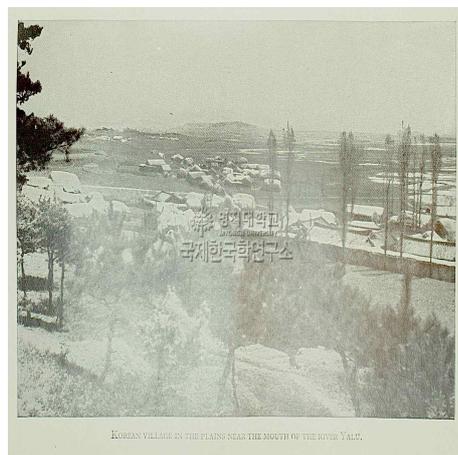


그림 12. 압록강 입구 근처에 있는 한국인 마을

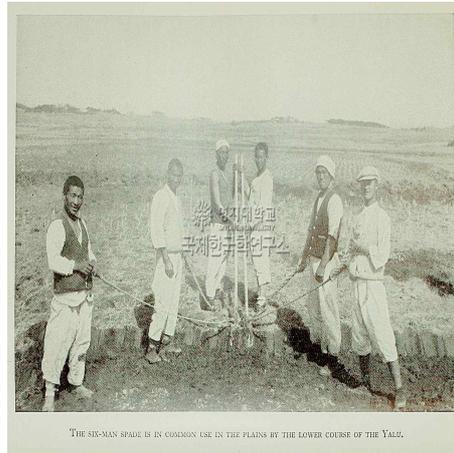


그림 13. 6명의 삽은 압록강의 낮은 물길을 대는데 자주 사용된다

6. 민간의료

표 6. 한국의 약재

Contents			Text
근채류	인삼	ginseng	<p>The ginseng root is not the only product credited in Korea with such powers. The flesh of certain animals, especially the tiger, but also leopards and bears as well, are highly valued medicines. There is not much question, indeed, of tigers nowadays as they have been almost exterminated, but when a tiger does reach the market it is in demand medicinally; its flesh, entrails included, and bones are all in demand. A large tiger in its winter skin now fetches about 2,000. yen, of which sum about half goes for the skin, half for the flesh, entrails and bones. Bears and leopards are brought to market regularly and their flesh is sold in small bits in the market place. The demand is so great that you may see long queues of Koreans standing and waiting their turn to buy. The gall-bladders of bears are specially sought after and fetch as much as 100 yen apiece. It is dried and pounded to dust and the powder is taken in spirits as a remedy against many kinds of maladies. The gallbladders of many other animals are also in demand. When a bull or a cow is</p>
육류	호랑이고기 호랑이 내장 호랑이 뼈 표범고기 곰 고기 곰 쓸개(웅담) 멧돼지 쓸개 영양 쓸개	tiger flesh tiger entrails tiger bones leopards flesh bears flesh gallbladders	
주류	막걸리	maladies	

slaughtered, Koreans always have an eye for the gall-bladders, the contents of which are drunk raw as a means of preventing indigestion. Koreans eat pulverized coal for the same purpose.

<표 6>는 한국의 민간 의료법과 실제 사용되는 약재에 대해 서술한 부분이다. 인삼 이외에도, 호랑이, 범, 곰과 같은 야생동물의 내장과 뼈, 고기를 가치 있는 약재로 여기고 있고, 시장에서도 자주 팔리는 음식임을 설명하여 당시의 독특한 약재 사용이 묘사되었다.

또한 여러 동물의 쓸개를 몸에 좋다고 여기며 민간인이 기능성 식품으로 섭취하였음을 알 수 있다.

“한국에서는 인삼의 뿌리만이 효능을 가졌다고 믿어지는 산물은 아니다. 호랑이뿐만 아니라 표범, 곰과 같은 동물의 고기는 대단히 가치 있는 약재이다. 사실 오늘날 호랑이가 거의 사라졌다는 데에는 어떤 의문도 없지만 호랑이가 시장에 나왔을 때, 호랑이는 약으로서 수요가 있으며 호랑이의 고기와 내장, 뼈들은 대단히 잘 팔린다. 거대한 호랑이의 겨울 외피는 2,000엔에 팔리고 그 중의 절반 값이 가죽 값이며 나머지 절반 값은 고기와 내장 그리고 뼈의 값이다. 곰과 표범은 일정하게 시장에 나온다. 그들의 고기는 시장에서 작은 조각으로 팔린다. 그 수요가 워낙 많아서 당신은 한국인들이 서서 살 차례를 기다리는 긴 행렬을 볼 수 있을지도 모른다.

특히 곰의 쓸개는 서로 가져가려고 하기 때문에 한 개당 100엔 정도에 팔린다. 쓸개를 말려 가루로 만들어 술에 타서 먹으면 만성 질환에 좋다. 많은 다른 동물의 쓸개도 수요가 있다. 황소나 암소가 도살되었을 때, 한국인들은 언제나 소화불량을 예방하는 수단으로 독한 술을 마시는 것을 감수하면서까지 쓸개에 눈독을 들인다. 한국인들은 같은 목적으로 가루로 된 석탄을 먹는다. 다른 한편으로 멧돼지와 영양의 쓸개는 일반적으로 화로 위의 뜨거운 불 위에 말린다. 그 다음에 그것을 가루로 만든 다음 그 분말을 막걸리에 섞어 마신다. 이런 식으로, 아이를 낳은 직후에 한국 여성들은 이것을 들이키는데 이것은 합병증을 막아 준다고 그들은 믿고 있다.”

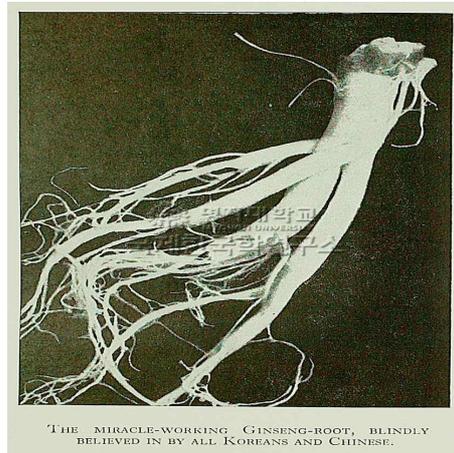


그림 14. 모든 한국인들과 중국인들이
맹목적으로 믿는 기적을 일으키는 인삼
뿌리

【참고 문헌】

S. 베리만 저, 신복룡, 변영욱 역, 『한국의 야생동물지』. 집문당, 1999.

【집필자】

김미혜(호서대학교)