

2021년 한국민속학회 동계 학술대회

한국 근대 음식의 탄생

| 일시 | 2021년 12월 11일(토)

오후 2시 ~ 5시 10분

| 장소 | zoom 온라인

| 접속방법 | 우측 QR코드 및 아래 링크 접속

<https://us02web.zoom.us/j/83361550566?pwd=STljOEYzaUF6Tzlnb09sVVFYbDM1dz09>



일 정	소요 시간	주 요 내 용
14:00~14:05	5	○ 개회사: 한국민속학회장 김일권
-	-	○ 사회자: 박채린(세계김치연구소)
14:05~14:40	35	[조리법의 변천사] 호떡소론 - 쌍화점에서 안홍편빵까지 - ○ 발표: 편성철(지역문화연구소) ○ 토론: 김숙희(전남대학교 문화유산연구소)
14:40~15:15	35	[의례 음식사] 조선시대 국가의례음식의 근대시기 변화와 전개 ○ 발표: 김해인(울지대학교) ○ 토론: 차경희(전주대학교)
15:15~15:25	10	○ 휴식
15:25~16:00	35	[음식의 산업화] 제과의 산업화에 따른 제과점의 대응 양상 연구 - 군산의 제과점 이성당 사례를 중심으로 - ○ 발표: 오세미나(전북대학교 무형유산정보연구소) ○ 토론: 김민영(군산대학교)
16:00~16:35	35	[음식과 사회문화사] 일제강점기 청량음료의 사회문화사 ○ 발표: 박유미(상명대학교) ○ 토론: 오아란(국립민속박물관)
16:35~16:40	5	○ 휴식
16:40~16:55	15	○ 종합정리 및 총평 ○ 폐회사
16:55~17:00	5	○ 휴식
17:00~17:10	10	○ 총회

목 차

1주제

호떡소론 - 쌍화점에서 안흥편빵까지 - _____p.1

편성철(지역문화연구소)

2주제

조선시대 국가의례음식의 근대시기 변화와 전개____p.15

김해인(을지대학교)

3주제

제과의 산업화에 따른 제과점의 대응 양상 연구____p.38

오세미나(전북대학교 무형유산정보연구소)

4주제

일제강점기 청량음료의 사회문화사____p.58

박유미(상명대학교)

[1주제:조리법의 변천사]

호떡소론

- 쌍화점에서 안흥찐빵까지 -

편 성 철

(지역문화연구소)

- 목차 -

1. 서언
2. 호떡의 어원과 형태
3. 조리법에 따른 호떡의 종류
4. 호떡의 변화 요인
5. 결언

1. 서언

호떡은 겨울철 길거리 음식 중 하나이며 이제는 겨울이 아니더라도 지역에 따라 그 지역의 대표음식으로 자리 잡기도 했다. 호떡의 유래에 대해서는 여러 글에서 다루어졌으며 일정 부분 성과도 있었으나 그것은 단편적이며 심도있는 연구가 이루어진 적은 없다.

호떡에 대한 연구는 호떡의 어원에서 출발한다. 이 글 역시 마찬가지이다. 기존 글의 대부분은 호떡의 접두사 ‘호-’와 임오군란 이후 정착한 청나라 사람들의 호떡가게를 연관지어 설명하고 있다. 이러한 글은 칼럼이나 개인적인 공간(개인 블로그)에서 호떡을 소개하는 글로 민간어원에 가깝다.

호떡은 접두사 ‘호-’와 어근 ‘떡’이 합쳐서 파생어이다. 떡이라는 어근보다는 ‘호(胡)-’라는 접두사에 관심을 가진다. 접두사 ‘호-’가 붙은 파생어는 한국어에서 쉽게 접할 수 있는 단어들이다. 호밀, 호두, 호초(후추), 호로자식, 호주머니, 호콩(땅콩), 호마(참깨) 등이 그러한 예이다. 국립국어원의 표준국어대사전에서는 접두사 ‘호-’¹⁾를 ‘중국에서 들여온’으

1) 국립국어원 표준국어대사전(<http://stdweb2.korean.go.kr/search/View.jsp>)

호-18(胡)

「접사」

((일부 명사 앞에 붙어))

‘중국에서 들여온’의 뜻을 더하는 접두사.

예 호떡/호주머니/호콩.

「참고 어휘」호07(胡).

로 정의하고 있다. 더 나아가 호떡을 ‘오랑캐가 먹는 떡’이라고 소개하는 글들도 있다. 주희풍²⁾이 언급했듯이 중국어의 ‘호-’는 실크로드 시대 중국 서역에서 넘어 온 물건들에 붙이는 글자였다. 그러던 것이 병자호란을 거치면서 ‘호로자식’과 같은 단어가 생겨났으며 호로자식을 제외한 다른 단어에도 비하의 의미는 없었다.

이러한 글들은 호떡이라는 이름만 놓고 글을 전개했고 ‘호(胡)-’를 ‘오랑캐’라는 의미로 고정하여 해석했기 때문에 ‘오랑캐가 먹는 떡’이라는 결론은 이미 정해져 있던 것이다. 그렇기 때문에 어원이 밝혀지면 그 이상 글이 전개되지 않는다. 호떡의 재료, 호떡의 형태, 호떡의 쓰임 등에 대한 연구는 상대적으로 소홀했다. 그런 점에서 주희풍이 쓴 글들은 호떡의 모양, 중국식 호떡의 원형을 찾으려는 했던 점에서 기존 연구에서 한 발 더 나아간 모습을 보인다. 특히 호떡의 ‘호-’에 민족적 비하의 의미가 없음을 밝히고 있으며 초창기 호떡을 팔던 중국음식점을 찾아 전국을 돌아다니며 여러 유형의 중국식 떡과 비교를 하고 있다.

이 글에서는 호떡의 어원을 넘어 호떡의 재료, 형태, 종류 등을 함께 살펴봄으로써 호떡의 변화 과정을 살펴볼 것이다.

2. 호떡의 어원과 형태

호떡이란 ‘밀가루 반죽에 설탕을 넣고 기름에 지저낸 떡’이라고 하면 수긍하지 않을까? 표준국어대사전에서는 ‘중국식 떡의 하나. 밀가루나 찹쌀가루를 반죽하여 설탕으로 소를 넣고 번철이나 프라이팬 따위에 둥글넓적하게 구워 낸다’라고 정의한다. 필자의 정의와 국어사전의 정의는 비슷해보이지만 만드는 방식을 다르게 정의하고 있다. ‘굽다’는 김, 쥐포, 고구마 등을 불에 직접 익히는 것이고, ‘지지다’는 불에 달군 판에 기름을 바르고 전, 두부, 빈대떡 등을 부쳐내는 것이다. 둘 모두 불을 사용하지만 기름 사용유무에 따라 구분된다.

필자 뿐만 아니라 대부분의 사람들이 호떡의 조리법을 ‘굽다’보다는 ‘지진다’라고 표현할 것이다. 유튜브(<https://www.youtube.com/>)에도 호떡은 한국의 대표적인 길거리 음식으로 소개되고 있으며 ‘떡방’ 또는 한국을 방문한 외국인들도 ‘Korean sweet pancake’와 같은 번역형 표기가 아닌 ‘Hotteok’³⁾이라고 한국어 발음을 그대로 옮겼다. 심지어 중국인들도 호병(胡餅)이 아닌 ‘Hotteok’이라 적는다. 외국인들이 보기에 호떡은 한국의 간식 중 하나이다.

『통감절요 通鑑節要』⁴⁾에는 ‘호병’에 대한 기록이 등장한다. 양귀비의 오빠 양국충이 식

2) 주희풍, 「한국중화요리, 그 ‘식(食)’과 ‘설(說)’ (15) - 한국 화교사회에서 ‘호떡집(胡餅家)’을 찾다」, 『중국관행집진』70, 인천대학교 중국학술원 중국·화교문화연구소, 2016.6.

http://hk.incheon.ac.kr/Webzine/webzine_print.html?id=597

3) 물론 호떡의 대한 영문명은 ‘korean sweet pancake’, ‘Sweet Korean Fried Pancake’, ‘Korean Filled Pancake’와 같이 여러 개가 있으며 로마자 표기 역시 ‘Hotteok’, ‘Hodduk’, ‘Hottek’ 등의 다양한 표기가 있다. 이 글에서는 국어의 로마법 표기법에 따라서 ‘Hotteok’을 기본으로 하겠다.

사를 거른 당현종에게 호떡을 건넨다. 여기에 주석이 달려 있는데 호떡[胡餅]의 유래에 대한 것이다. 그 내용은 호마(胡麻, 참깨)를 붙여 찌 낸 떡이라는 것과 호인(胡人)들이 화로에 구워 먹는 떡이라는 상반된 설명이 달려 있다. 이 시기에도 호떡의 어원에 대해서는 두 가지로 나누어져 있었으며, 하나의 음식에 두 개의 조리법이 달려 있다. 그리고 찌 것과 화로에 굽는다는 것은 지금의 호떡 조리법과도 차이가 있다.

조선시대 문집에도 호떡[胡餅]에 대한 언급은 계속 된다. 그중 『송남잡지 松南雜識』에도 호떡에 대한 언급이 있다. 역시 비슷한 언급이 있는데 ‘호인(胡人)들이 떡을 찌서 먹기 때문에’ 따른 이름으로 ‘살고(撒餠)’라고도 부르고, ‘호마(胡麻)를 집어 넣기 때문에 마병(麻餅)’이라고도 부른다는 것이다.⁵⁾ 『통감절요』와 대동소이한 내용이며 ‘살고’와 ‘마병’이라는 이칭(異稱)이 추가되어 있다.

『통감절요』가 작성된 12세기 초반에도 호떡의 어원에 대해서는 두 가지설이 있었으며, 이러한 유래는 19세기 초반 『송남잡지』에도 큰 차이없이 실린다. 또한 조선시대에도 호떡이 여러 이름으로 소비되고 있음을 알 수 있다. 호떡의 요리법에 대해서는 알 수 있지만 그 재료에 대해서는 참깨를 제외하고는 언급되어 있지 않다.

호떡에 대한 조리법은 20세기초반까지 비슷하다. 1923년 일간지에 실린 소설 「호떡집」에는 호떡을 조리하는 법이 구체적으로 묘사되어 있다.

나는 쇠갈구랭이로 뚱그런 무쇠지름질 뚝경우에서 누룽누룽 구어진 뚱그런 떡을 청인이 화덕 안으로 집어넣는 것을 팔장을 우그려끼고 치운 듯이 양역개를 웃속 치올리고 잠잠히 바라보며 섰다가 (하락)⁶⁾

이 소설에는 호떡을 굽는 법이 조금 더 자세히 나와있는데, 후라이팬에 굽는 것이 아니라 화덕 안에 넣고 굽는 것이다. 지금의 호떡 조리법과는 확연히 다르다. 이 형태를 짐작할 수 있는 삽화가 신문에 실려 있다. 삽화 중앙에는 벽돌로 쌓은 화덕이 있고 그 위에는 쇠뚜껑이 덮여 있는 것이 보인다.

4) 통감절요(8)通鑑節要 卷之四十二 > 唐紀 > 肅宗 > [丙申]十五載라

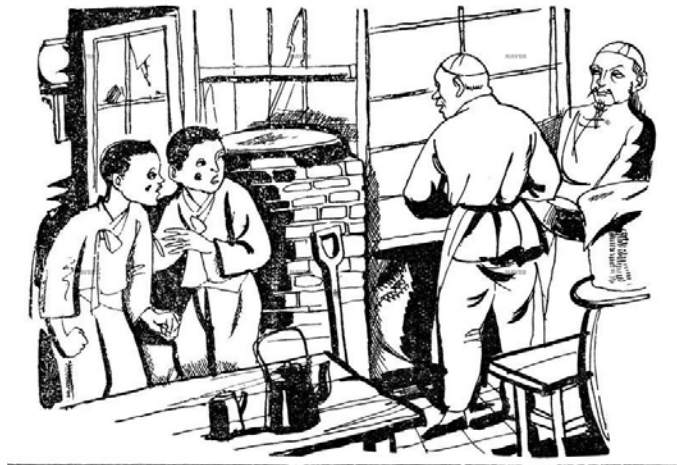
楊國忠이 스스로 胡餅(호떡)을注+[頭註]胡餅은 바로 증편이니, 胡麻(참깨)를 붙이기 때문에 胡餅이라 한 것이다. 一說에는 “화로에 굽는 떡이니, 胡人들이 먹는 것이기 때문에 胡餅이라 한다.” 하였다. 사서 올리니, 이에 백성들이 다투어 조밥을 올렸다.注+[頭註]1斛의 곡식을 찢어서 일곱 말의 쌀을 얻는 것을 糲라 한다. 열 말을 斛이라 한다.

5) 강민국譯, 조재삼著, 『교감 국역 송남잡지』05, 소명출판, 2008. 156쪽.

호떡 胡餅

당사(唐史)에 “현종(玄宗)이 호떡(胡餅)을 사먹었다”라고 하였다. 지금의 ‘살고(撒餠)’이니 대개 호인(胡人)들이 떡을 찌서 먹기 때문에 그런 이름이 붙었다. 또 호마(胡麻)를 집어 넣기 때문에 ‘마병(麻餅)’이라고도 한다.

6) 동아일보 1923년 7월 22일. 5면.



〈그림 1〉 호떡집 삽화⁷⁾

1933년 한 잡지에 실린 글을 보면 호떡 안에 재료도 짐작할 수 있다.

「꿀 느코 군 것-」

「꿀 느코 찢 것-」

「팥 느코 찢 것-」

「팥 느코 군 것-」

「닉야 아무 것도 안느코 찢 것」⁸⁾

호떡은 구운 것과 찢 것이 있으며, 속에는 꿀(설탕)이나 팥을 넣었으며 찢 것은 아무것도 넣지 않은 것이 있어 총 다섯 종류의 호떡이 있었다.

지금까지의 내용을 정리하면 호떡의 조리법은 화덕에 구운 것과 찢 것이 있다. 1920년대 청나라사람들이 정착하면서 유행하게된 호떡집에서는 아무것도 넣지 않은 것, 꿀(설탕), 팥을 넣었다. 당시 한국식 부엌에는 화덕이 없었기 때문에 번철을 이용해 호떡을 구웠을 것이라 생각된다.⁹⁾ 번철을 이용해 굽는 호떡은 청나라 사람들 운영하는 호떡집이 아닌 한국인이 운영하는 호떡가게에서 계속 이용되었을 것이다.

7) 동아일보 1932년 3월 25일, 석간 3면.

8) 「돈업시 사는 세상, 모던룸펜 天國案内」, 『별건곤』 제62호, 1933. 22쪽.

9) 1966년 7월 14일 동아일보 6면. 여름김치다루기

신김치는 살짝 행구어 소다와 당분을 조금 섞은후 미가루 반죽과 섞는다. 번철에 기름을 약간 두르고 구우면 신맛이 전혀 없고 자 부푼 호떡이 된다.

3. 조리법에 따른 호떡의 종류

1) 찐호떡류

호떡은 지금의 모습과 달리 구운 것과 찐 것이 있었다. 찐 호떡의 모습은 찐빵이나 찐 만두와도 비슷해 보인다. 찐호떡, 찐빵, 찐만두는 밀가루를 이용해 만들다 비슷한 형태가 된 ‘예정된 진화’¹⁰⁾일 수도 있다. 그런데 지금은 횡성의 향토 음식으로 유명한 ‘안홍찐빵’은 그 뿌리를 호떡에 두고 있다. ‘안홍찐빵’은 기존에 없던 새로운 음식이 아니라 안홍에서 상품화에 성공한 찐빵이다. 안홍찐빵의 시작은 심순녀가 1968년 안홍에서 찐빵을 팔면서 시작되었다고 한다. 그런데 특이한 것은 인터뷰에서 빠지지 않고 등장하는 ‘호떡 장수’¹¹⁾이야기이다.¹¹⁾ 원주역 호떡가게에서 호떡 만드는 법을 배워 안홍에서 호떡장사를 시작한다. 첫

10) 강영희, 『생명과학대사전』, 어초, 2014.

예정된 진화(programme evolution, 豫定~進化)

이 용어는 진화론에서 사용하는 용어로 평행진화라고도 한다. 각기 다른 지역과 환경에서 요리법이 발달했지만 밀가루라는 동일한 재료를 이용했기 때문에 결국은 비슷한 종류의 요리가 나오는 것 역시 같이 사례라고 생각한다.

11) 1999년 1월 30일 동아일보 29면. 비법이 따로 있나요 정성껏 만들 뿐이죠

심씨는 결혼 후 어려운 가계를 돕기 위해 양말장사 생선장사 등을 하다 우연히 길거리 호떡장수에게 호떡 만드는 법을 배워 장사를 시작했다. “그냥 옛날방식으로 속이지 않고 찐빵을 만들고 있어요. 그러니까 손님이 끊이지 않고 오네요...”

30년에 걸친 그의 노하우이자 경영철학이다.

2009년 9월 5일 조선일보. [Why] 안홍찐빵 원조 심순녀, 그는 왜 시골을 못 떠나나?

하루는 장사를 하러 원주에 갔는데 역 앞에 호떡 장수들이 앉아 있는 게 보였다. ‘저렇게 앉아서 팔면 참 편하겠다...’

호떡 만드는 법 좀 가르쳐 달라고 했더니 사람들은 욕박지르기만 했다. “젊은 새댁이 뭘 이런 걸!” 눈물을 닦으며 돌아서려 할 때 심순녀의 운명이 바뀌었다. “이봐 새댁!” 호떡 장수 중에 고향 아저씨 한명이 있었던 것이다.

“잘 봐. 밀가루를 이렇게 반죽해서 이렇게 개서...” 심순녀는 그렇게 밀가루 음식의 비기(秘技)를 전수받았다. 안홍 지서(支署) 앞 시멘트 바닥에 쭈그리고 앉아 한개 5원씩 호떡을 팔았다.

심순녀안홍찐빵 홈페이지(<http://www.anhungjbb.com/index.cgi>) 유래바로알기

둘째를 낳을때쯤인가 고정된 일을 찾다가 우연히 호떡장사를 시작했다. 출산을 한지 3일 만에 장사를 다시 시작했다.

몸이 축나고 고생은 되었지만 아이들만큼은 강냉이죽이라도 먹여야겠다는 생각에 어린 핏덩이를 두고 이를 무고 일을 했다.

흔히들 세상에 쉬운 일, 하나 없다고 하지만, 호떡을 만들어 파는 거도 일종의 기술이 필요한 부분이기 때문에 나대로 기술을 배우고자 25살 때 원주로 나가 여기 저기 해매이다 역전 부근의 호떡집이 잘 한다는 소문에 하루 묵고 배움을 얻고자 가르침을 바랬지만 아무리 때를 써도 요지부동이었다.

사정사정해서 물어보니 대충 밀가루에 막거리와 물을 넣어 반죽하라고 해, 배우지는 못했지만 나름대로 눈여겨 본터라 가지고 있던 노자 돈을 털어 당시 밀가루 1포대를 700원에 샀다.

한겨레(<https://www.hani.co.kr/>) 2009년 1월 21일. 행남야 나도 찐빵♪

“친정아버지 돌아가시고 19살에 시집왔더니 서방님은 옥수수 두 말, 쌀 한 말 주더니 한 달 먹고 살라고 그러는 거야. 그래서 장사라도 해보려고 원주역전에 나갔는데, 아줌마들이 호떡을 팔고 있는 거라. 아줌마 호떡 만드는 방법도 알려주소 했는데, 다 거절당하고 안홍이 고향이라는 아저씨 한 명이 반죽 만드는 법을 가르쳐줬어. 그날로 안홍에 와서 호떡을 만들었지.”

“남의 집 일을 다니면서 찐빵 찌는 법을 배운” 남옥운(59) 할머니도 장사를 함께 했다. 할머니들은 장사가 번창하자 1984년께 찐빵마을 역사의 모태인 면사무소 앞 분식점을 내게 된다. 남옥운 할머니의 말. “시내버스 타고 20리 길을 가서 밭일 하는 아저씨들에게 새참을 가져다줬어요”

가게 상호도 호떡가게였다고 한다. 기사들을 보면 분명 배운 것은 호떡이었는데 어느 순간 이름이 찐빵으로 바뀌 사용하고 있으며 이 괴리감에 대한 설명은 없다.

찐호떡과 찐빵(혹은 만두)와의 혼돈과 공존은 『통감절요』, 『송남잡지』를 거쳐 청인들에 의해 호떡가게가 유행하던 1930년대에도 혼한 현상이었다.

중국사람이 긴 부저를 들고 불을 피우고 있다.

「호떡 잇소?」

「많이 잇소.」

「여보 들어오시오.」

그 사람을 이끌고 드리고 판자를 도루 밀어 닫았다.

중국사람은 불을 피우든 것을 머치고 이상하다는 듯이 양복입은 M과 그 거지를 번가라 바라본다.

「호떡 십전여치 더운 차스이 하고.」

「네에.」

큰 남비에서 보를 들치고 가지 찐 만주를 번자에 담아서 널판자로 만든 상우에 갖다 놓는다.

「차스이 이제 댜소. 잠깐만 기다렸소.」

M이 권하기 전에 거지는 좁은 걸상에 앉어 들었든 외투를 내려놓고 만주를 두 손으로 들었다.¹²⁾

거지에게 호떡을 사주기¹⁾ 위해 호떡가게에 들어가 호떡을 주문했는데 실제 나온 것은 찐 만두이다. 이어서 추가 주문이 이어지지만 구운 호떡이 아니라 찐 만두만 계속 나올 뿐이다.

이무영의 소설 「두 訓示」에서는 호떡집에서 호떡을 한 개 먹을 것인가 말 것인가를 두고 갈등하는 주인공이 등장한다.¹³⁾ ‘시킴엔 꿀’이 질질 흐르는 ‘구인 호떡’을 먹고는 돈이 없어 갈등하던 주인공 결국 ‘기왕 유치장 맛을 볼 바에야 든든하게 창자나 채’을 생각으로 호떡을 더 먹기로 결심을 한다. 그리고는 “그래. 고기 넣은 놈으로 하나 더 주”라고 말한다. 호떡과 만두가 동시에 쓰고 있는데 호떡은 ‘구운 호떡’, 만두는 ‘찐 호떡’을 의미하는 것이다. 심지어 속은 만두속처럼 고기를 넣었다.

우리는 1933년에 다섯 종류의 호떡이 있었고 그중 ‘하나가 팔 넣고 찐 호떡’이었음을 확인했다. 심순녀 할머니가 만들어 판 것이 이 호떡이다. 그러던 것이 1970년대 이후 현재의 기름에 지진 호떡이 ‘호떡’이라는 이름을 선점하면서 심순녀의 찐호떡은 ‘안흥찐빵’이라는 상품명을 획득한다. 찐빵이라는 용어는 1930년대 기사에서도 확인되는데 이때의 찐빵은 속에 아무것도 들어가지 않은 찐빵이다. 안흥찐빵이 기존 ‘찐빵’의 명칭을 차지한다.

찐호떡 계열은 고려가요 쌍화점에도 등장한다. 쌍화점에 대한 연구는 역사적, 문화적, 공연학적, 정치학 등 여러 분야에서 다양하게 진행되고 있다. 여기에서는 ‘쌍화’에 대해서만 집중해보겠다. 쌍화점은 “雙花店(쌍화점)에 雙花(쌍화) 사라 가고신딘 回回(회회)아비 내 손모글 주여이다”로 시작한다. ‘상화(霜花)’를 ‘서리 모양의 세공’으로 보고 쌍화점을

12) 김문국, 「성탄날 아침」, 『동광』제38호, 동광사, 1932. 92쪽.

맞춤법은 원문을 그대로 옮겼으며, 굵은 글씨는 연구자가 표시하였음.

13) 이일문, 「두 訓示」, 『동광』제33호, 동광사, 1932. 27-28쪽.

‘세공품 가게’로 보거나¹⁴⁾, ‘쌍화’를 몽골어와 비교해 쌍화점을 ‘돌(보석, 귀슴속)을 파는 고려 말 개성의 수입품 가게’로 보는 견해¹⁵⁾도 있지만 쌍화(雙花, 床花, 霜花)는 기본적으로 떡 혹은 만두로 해석된다. 세조가 신숙주에게 여러 음식을 보내며 쌍화병(雙花餅)¹⁶⁾을 보내기도 하고, 증병(蒸餅)을 민간에서 쌍화병(雙花餅)¹⁷⁾이라고 불렀다고 한다. 그리고 이것은 만두와는 다른 것이었으며 오히려 다른 나라의 음식을 비교하며 쌍화를 우리나라의 음식이라고 말하고 있다.¹⁸⁾ 주목할 것은 『해유록 海游錄』에서 언급된 ‘상화병’이다. 번역에는 “만두(饅頭)란 것이 있어 우리나라 상화병(霜花餅) 같은데 겉은 희고 안은 검고 맛은 달다.”¹⁹⁾라고 되어있는데 여기서 말하는 만두는 일본어의 만주[饅頭, まんじゅう]로 화과자(和菓子)의 한 종류이다. 일본에서도 만주는 굽거나 찌는 방식이 있다. ‘만두’에 대해 이어지는 설명이 ‘안은 검고 맛은 달다’라는 것을 볼 때 신유한이 『해유록』에서 묘사한 ‘만두’는 팔소를 넣고 ‘찐 만주’일 것이다.

쌍화를 만드는 법은 『음식디미방』, 『주방문 酒方文』, 『부인필지 夫人必知』와 같은 조리서 나와있고 『동국세시기 東國歲時記』에서는 유두 음식으로 언급된다. 속 재료는 채소와 버섯들을 양념하여 소로 넣거나 껍질을 벗긴 팔에 꿀을 섞어 넣고(음식디미방) 팔소나 콩가루에 꿀을 섞어 쓰거나 채소(주방문), 볶은 꿀팔소(부인필지), 콩, 깨를 꿀에 섞어(동국세시기)를 사용한다.

그런데 이 쌍화를 파는 인물이 ‘회회아비’다. 회회아비는 ‘色目人 老翁’²⁰⁾, 회회인 가면을 쓰고 공연하던 떠돌이패의 수장²¹⁾으로 보는 이견도 있으나 대부분 ‘위구르족 남자’로 보고 있다. 뜬금없이 등장하는 회회아비를 두고 ‘떠나면 고려에서 쌍화(만두)를 팔기 위해 고려까지’²²⁾라는 의문은 당연한 것이다. 그러나 전술한 바와 같이 쌍화는 만두가 아니다. 또한 쌍화는 밀가루음식으로 밀가루는 조선시대만 해도 ‘진말(眞末)’이라고 부르며 귀한

14) 박덕유, 「〈雙花店〉의 운율 및 통사구조 연구」, 『어문연구』110호, 한국어문교육연구회, 2001. 36쪽.

15) 이개석, 「13~14세기 麗蒙關係와 고려사회의 다문화 수용」, 『경북사학』28집, 경북사학회, 2010. 44-45쪽.

16) 세조실록, 권33, 10년 7월 4일

17) 『의림촬요』

증병(蒸餅)은 곧 밀가루로 찐 떡인데 민간에서는 쌍화병이라고 한다.

18) 『부상록』(1617), 『해유록』(1719), 『봉사일본시문전록』(1748)은 일본, 『경자연행잡지』(1720), 『계산기정』(1804)에 북경에서 접한 떡, 만두 등을 ‘상화병’과 같다고 말한다.

『역어유해 譯語類解』(1690)에는 ‘만두는 상화병霜花餅’라는 구절을 만두와 상화병을 동일한 음식으로 생각하기도 하는데, 만두와 비슷한 조선의 음식을 상화병이라고 표현한 것이라 생각한다. 『역어유해』에는 ‘백당(白糖)은 엿’이라는 부분도 있는데 백당과 엿은 비슷해보이지만 다른 음식인 것처럼 만두와 상화병 동일한 음식이 아닐 수 있다.

19) 한국고전종합DB(<https://db.itkc.or.kr/>)

해유록(海遊錄) 하 / 부 문견잡록(附聞見雜錄)

有曰饅頭。如我國霜花餅。而外白內黑味甘。

20) 양주동, 『려요전주』, 을유문화사, 1947. 257쪽.

21) 최철·박재민, 『석주 고려가요』, 이화문화사, 2003. 172~173쪽.

22) 이개석, 「13-14세기 麗蒙關係와 고려사회의 다문화 수용」, 『경북사학』 제28집, 경북사학회, 2010. 44쪽.

원래 전문상업집단으로 당시 세계의 무역을 주로 담당하였던 회회아비가 고려 수도 개성에 개업한 가게에서 굳이 만두와 같이 값싼 식품을 팔았을까? 하필이면 漢族도 많이 먹는 만두를 팔았다고 보는 것은 부자연스럽고, 또 의문이 남는다.

식재료였다. 이것은 고려의 쌍화를 닮은 당시 유행하던 실크로드풍(胡風) 음식 찰호떡을 현지 요리사 회회아비가 파는 것으로 해석할 수 있을 것이다.

2) 구운 호떡류

한국떡의 종류는 다양하지만 그 조리법은 찌는 떡[餠餅, 시루떡], 치는 떡, 빻는 떡, 지는 떡, 증편[蒸餅]으로 구분²³⁾할 수 있는데 찰호떡은 증편에 해당된다. 그렇기 때문에 찰호떡은 기존 음식인 쌍화, 만두 등과 비슷하며 그 결과 명칭이 뒤섞이는 현상이 일어난다. 이와 달리 화덕에 구운 호떡은 비교할 만한 음식이 없다. 그렇기 때문에 호떡[胡餅]이라는 명칭을 유지할 수 있었을 것이다. 1920-30년대 많은 사람들이 호떡을 즐겼고 그중 육당 최남선 역시 한 명이였다.

六堂은 다른 不酒客보다도 특히 군것질을 잘하여 그의 주머니 속에서는 항상 호떡, 군밤, 왜콩, 호콩 등 屬이 쏙쏙 나오었다. 다시 말하면 그의 주머니 속에는 시조원고에다 호떡, 果物등을 잔뜩 싸서 채워 있다고 할 수 있다.²⁴⁾

명사들을 소개하는 기사에서 최남선의 군것질에 대해 묘사하면서 주머니에 호떡을 넣고 다닌다고 되어있다. 찰호떡이나 기름에 지진 호떡도 주머니에 넣고 다닐 수는 있지만 원고나 다른 군것질거리와 함께 넣고 다니기에는 꺼려진다. 최남선이 주머니에 넣고 다닌 호떡은 아마도 구운 호떡이었을 것이다.

새로히 입사하실 때부터 우는 소리 잘하시고 괴사 잘부리시는 朴선생님! 요즈음은 대단히 궁하신 모양인지 점심때마다 호떡을 사다 잡수시는데 角테 안경을 쓰시고 점잔케 안즈서서 그 뽀뽀한 호떡을 떼어 잡숫는 것도 장관이지만 그보다도 더 요절할 일은 다른 선생님이 아모리 흥을 보셔도 호떡을 사가지고 오면 반듯이 양복 터시는 솔로 호떡을 싹싹 쓰른 후에라야 잡숫는 것입니다. 선생의 말씀은 호떡에 무슨 먼지를 떼다고 하시지만 양복에서 떠러진 먼지가 솔에 붓혔다가 도리혀 호떡에 무더지거나 말었스면 좇겠습니다.²⁵⁾

잡지 끝부분에 적은 편집실 풍경에서 호떡을 양복 터는 솔로 터는 묘사가 나온다. 이 역시 찰호떡이나 기름에 지진 호떡이 아닌 구운 호떡일 것이다. 학생투고란에는 학생들이 야식으로 호떡을 먹는 것을 묘사해 놓았는데, ‘호떡에도 여러 가지’가 있다고 밝히고 있으며 ‘찰빵’, ‘군떡’, ‘군빵’²⁶⁾으로 호떡을 묘사하고 있다.

찰호떡이 기존의 다른 떡들과 유사한 것과 달리 화덕에 구운 호떡은 그 조리법이 독특했기에 ‘호떡’이라는 이름을 유지할 수 있었다. 구운 호떡은 화덕에 굽는데 이 화덕은 한국

23) 한복진외, 『한국음식문화와 콘텐츠』, 글누림, 2009. 88-93쪽.

24) 『별건곤』제2호, 개벽사, 1926. 74쪽.

25) 『별건곤』제19호, 개벽사, 1929. 182쪽.

26) 『별건곤』제59호, 개벽사, 1932. 182쪽.

의 부뚜막 화덕이 아니라 인도식 화덕이라고 부르는 ‘탄두르(Tandoor)’이다. 화덕벽에 붙이거나 긴 꼬챙이에 빵을 구워내는데 호떡에 대한 묘사 중에 ‘긴 부저’나 ‘쇠갈구렁이’를 들고 있는 것을 언급한 것 역시 빵을 굽거나 화덕벽에서 떼어낼 때 사용할 것이다. ‘누룽 누룽 구어진 둥그런 떡을 청인이 화덕 안으로 집어넣는’(동아일보) 모습은 지금도 인천차이나타운에 가면 볼 수 있다. 화덕만두라고 하여 항아리처럼 생긴 화덕벽에 만두를 붙이거나, 숯불옹기호떡이라 하여 역시 만두모양이지만 안에 호박소를 넣고 파는 곳이 있다. 실제로는 이러한 것들이 호떡일텐데 지금은 기름에 지진 호떡에게 이름을 내어주고 있는 것이다.



〈그림 2〉 호떡굽는 것 보고 밥짓는 火器發明²⁷⁾

1927년 특허원에 특허를 제출했다는 화기는 호떡집 화덕을 보고 동시에 여러 음식을 할 수 있는 화덕을 만들었다는 내용이다. 자세한 사용법은 확인할 수 없지만 밥을 하면서 생선을 구울 수도 있다는 내용이나 모양으로 유추할 때 탄두르 화덕의 축소형으로 보인다.

4. 호떡의 변화 요인

현재 호떡이 등장하는데는 세 번의 기점이 있다. 그 첫 번째 시기는 일제강점기에 등장하는 밀가루와 설탕이다. 밀가루는 귀한 재료로 특별한 날에 사용되었다.²⁸⁾ 그러던 것이 1919년 만주제분주식회사의 진남포공장이 세워지고, 1921년 서울 용산에 풍국제분주식회사가 설립된다. 특히 풍국제분공장은 미국과 호주에서 수입한 밀을 제분하면서 수도권 일대의 밀 수요량을 대부분 충당하게 되는데²⁹⁾, 값싼 밀가루가 생산되면서 중국인 노동자(쿨

27) 중외일보, 1929.11.29.(석간). 2면.

28) 『한국의식주생활사전-식생활』, 국립민속박물관, 2018. 379쪽.

29) 1924년 11월 22일. 동아일보 2면. 麥粉(맥분)에는影響(영향)

리, 苦力)들의 음식, 서민들의 음식으로 그 수요를 만족시킬 수 있었다. 1930년대 쌀 한 되 가격으로 밀가루 다섯 되를 살 수 있었다고 하는데 이 시기 신문이나 잡지의 기사를 보면 호떡으로 끼니를 때운다는 표현과 설령탕과 호떡을 두고 어느 것을 먹을지 고민하는 모습이 많이 보인다.³⁰⁾

설탕이 대중화되기 전에도 호떡에 꿀을 넣어 단맛을 냈다. 때문에 꿀을 넣은 ‘쌍화’는 결코 짠 음식이 아니었다. 조선시대에 설탕[사탕, 沙糖]이 공물로 들어오고 있었으며, 문종이 어머니인 소헌왕후가 병이 났을 때 설탕을 맛보려 했으나 그것을 구하지 못하고 돌아가시고 나서 설탕을 구하자 그것을 받쳤다는 기록도 나온다.³¹⁾ 왕실에서도 쉽게 구하지 못했던 설탕은 1920년 제당회사가 세워지면서 정제된 형태의 설탕이 나오기 시작한다. 호떡에 넣은 설탕을 ‘꿀’이라고 부르는 것은 지금도 들을 수 있다.

가격이 낮아진 밀가루와 설탕을 적극 활용해 조선에 남아있는 청나라 사람들은 호떡을 만들기 시작했다. 팔을 넣은 호떡은 과거에도 있었지만 ‘꿀 느코 군 것’과 ‘꿀 느코 찢 것’은 이 시기에 등장한 호떡이다.



〈그림 3〉시장 풍경. 호떡을 사는 사람들.
노무라 모토유키 기증사진.
서울역사박물관 유물번호:청계천000834

1920년대 등장한 ‘꿀 넣은 호떡’은 꾸준히 소비된 상품이다. 호떡을 가정에서 만드는 방법을 소개한 글을 보면 ‘번철에 기름을 약간 두르고 구우면’이라고 되어있다. 화덕이 없는 가정에서는 번철에 구워 비슷한 맛을 낸 것이다. 번철은 호떡의 두 번째 변화에 해당된다. 호떡을 번철에 굽기 시작한 시기를 알 수 없지만 1948년 정부가 외국인 출입을 제한하고, 1950년 창고봉쇄령, 1962년 외국인 토지소유 금지 등 화교에 불리한 정책이 계속되면서 화교 쇠퇴기가 지속된 것과 연관될 것이다. 점점 축소되는 화교의 자리를 한국인들이 차지하게 되고 한국에는 없는 화덕요리법 대신 번철을 사용한 것이 아닐까 추측한다. 1970년대 청계천 사진에는 번철에 호떡을 구워 파는 모습이 담겨있다.

이 기사에는 당시 경성부에서 소비하는 밀가루량이 백만관(3,750톤)이라고 하였으며 그 중 80%를 풍곡제분에서 생산한다고 되어 있다.

30) 『별건곤』 기사들을 보면 설령탕 가격은 10-15전 정도이며, 호떡은 5전이다.

31) 『문종실록 13권』, 문종 2년 5월 14일 병오 2번째기사 / 유시에 임금이 강녕전에서 흥하다

소헌 왕후(昭憲王后)가 병환이 났을 적에 사탕(沙糖)을 맛보려고 하였는데, 후일에 어떤 사람이 이를 올리니 이가 있으니, 임금이 이를 보시고는 눈물을 흘리면서 휘덕전(輝德殿)에 바치었다.

昭憲王后之病也, 欲嘗沙糖, 後人有進之者, 上見之流涕, 薦之輝德殿。

조선왕조실록(<http://sillok.history.go.kr/>)

세 번째 변화요인은 식용유의 등장이다. 번철을 사용하던 시기에도 기름을 사용했지만 그것은 호떡이 번철에 붙지 않게 최소한으로 사용되었다. 전통시장에서 ‘전통호떡’, ‘옛날식호떡’³²⁾으로 유명한 오래된 호떡가게에서 적은 양의 기름으로 호떡을 구워내는 곳이 아직도 존재한다. 먹는 기름이라는 의미의 식용유는 참기름, 들기름, 콩기름, 면실유 등이 전통적으로 존재했지만 여기서 말하는 식용유는 대량 생산된 식용유를 뜻한다. 동방유량 등을 비롯한 여러 회사에서 유지(油脂)를 수입가공했지만 1971년 국산콩기름이 대량생산³³⁾되면서 싼 가격에 기름을 공급할 수 있게 되었다. 조선시대와 달리 1920년대 이후 호떡은 비싼 음식이 아니라 저렴한 가격에 끼니를 때울 수 음식이었기에 가격이 낮았다. 때문에 비싼 재료는 단가에 악영향을 준다. ‘기름에 튀기듯이 굽는 한국식 호떡은 1960년대 이후에 등장하였다’³⁴⁾라는 의미 역시 식용유의 대량생산 이후의 모습이다.

식용유가 대량생산되면서 호떡은 현재의 모습을 갖추게 된다. 이 역시 누구에 의해 시작되었는지는 알 수 없지만 밀가루 반죽 안에는 꿀(설탕)을 넣고 기름에 지진 호떡이 유행하기 시작했다. 기름에 부치거나 지지는 것은 화전놀이 전통에서 알 수 있듯이 한국인에게 낯선 음식이 아니다.

5. 결론

언어는 사회적 관습에 따라 일정한 의미를 지니지만, 시간이 지남에 따라 의미 변화가 일어나기도 한다. 의미변화의 원인은 언어 그 자체의 원인, 역사적인 원인, 사회적인 원인, 새로운 명칭의 필요성 등등 여러 요인이 복합적으로 작용한다.

‘호떡’ 역시 고려시대부터 현재에 이르기까지 사용하는 명칭이지만 시대에 따라서 그 대상이 변화하였다. 고려시대부터 조선시대까지 호떡[胡餅]은 중국을 통해 들어온 서역의 음식이었다. 이 시기 호떡은 화덕에 굽는 방식과 찌는 방법 두 가지가 있었으며 찌는 방식의 호떡은 중국의 만두, 고려의 쌍화(상화)와 유사한 점이 있었다. 회회아비가 쌍화를 팔던 가게도 서역에서 온 현지인이 호떡을 파는 가게였을 것이다.

조선시대에서 호떡의 조리법은 화덕에 굽는 방식과 찌는 방식이 병행되었다. 이 시기

32) ‘전통호떡’, ‘옛날식호떡’ 역시 두 종류가 존재한다. 하나는 철판에 적은 양의 기름을 굽는 곳이고, 다른 하나는 ‘중국식호떡’이라고 하는데 무쇠틀에 굽는 곳이다. 무쇠틀에 굽는 곳은 역시 기름을 사용하지만 솔로 틀에 기름을 입히고 무쇠틀을 뒤집어가며 구워내는 곳이다.

33) 디지털창원문화대전(<http://changwon.grandculture.net/>) 사조해표 참조.

사조대림(<http://dr.sajo.co.kr/>)

생산당시에는 (주)동방유량에서 해표식용유로 유통되었고 현재는 사조대림에서 ‘해표’상품을 달고 여러 종류의 식용유가 생산되고 있다. 다만 해표식용유와 관련해 생산시기를 1971년 3월이라고 말하고 있는데, 1967년 8월 23일 경향신문 1면 광고에는 18ℓ와 36ℓ 해표식용유가 실려 있다. 정확한 생산년도는 자료를 더 확인해야겠으나 1970년전후로 식용유가 국내에서 생산되기 시작했다.

34) 두산백과(<https://www.doopedia.co.kr>) 호떡

문헌에는 언급된 쌍화의 속재료가 채소와 버섯들을 양념하여 소로 넣거나 껍질을 벗긴 팔에 꿀을 섞어 넣고(음식디미방) 팔소나 콩가루에 꿀을 섞어 쓰거나 채소(주방문), 볶은 꿀팔소(부인필지), 콩, 깨를 꿀에 섞어(동국세시기) 사용한 것을 보아 찰호떡의 속도 유사했을 것이라고 본다. 일본을 방문한 신유한이 ‘안은 검고 맛은 달’고 상화병과 같다고 언급한 만주[饅頭, まんじゅう] 역시 찰 만주(蒸し饅頭)일 것이다.

그러나 이 시기까지는 밀가루와 설탕이 사치품이기에 대중화되지 않았을 것이며, 지금의 호떡과는 별개의 모습을 하고 있다. 현재의 모습을 가지지 위해서는 세 번의 변화점을 맞이하는데 첫 과정은 1920년대에 일어난다. 1920년 제당회사, 1921년 서울 용산에 제분공장이 세워지면서 설탕과 밀가루가 싼가격에 유통되기 시작한다. 여기에 쿨리라는 소비자층이 존재하면서 싼가격과 단맛을 무기로 일반인에게도 유행을 한다. 사람들은 설탕이 녹아 있는 것을 ‘꿀’이라고 부르긴 했지만 조리법은 고려, 조선과 다르지 않았다. 또한 여전히 사람들은 찰호떡을 호떡으로 알고 있었지만 호떡, 찰빵, 만두라고 혼재되어 사용했다.

광복 이후 화교들의 세력이 쇠퇴하는데 이때 변철을 활용한 요리법이 등장한다. 아마도 화덕(인도식 화덕 Tandoor)을 사용하지 않는 한국인들이 호떡을 굽기 위한 방법일 것이다. 1950년 이후 ‘찰빵’이라는 단어가 신문에 자주 등장하기 시작하는데 이 시기 화교들이 사라진 자리에 변철에 구운 호떡장수들이 들어서면서 호떡과 찰빵이 나누어지기 시작한다. 이러한 상황에서 1970년을 전후로 콩으로 만든 식용유가 대량 생산유통되면서 호떡은 기름에 튀기듯이 구워지기 시작한다. 이 시기 원주역 호떡집에서 호떡만드는 법을 배워 1968년 안흥에서 호떡가게를 연 심순녀의 찰호떡이 유명해지면서 ‘찰빵’으로 고정된다. 정확한 시기는 파악할 수 없어 아쉽지만 호떡가게 간판도 안흥찰빵으로 교체되고 ‘안흥찰빵’ 그 자체가 브랜드화된다.

그 결과 현재 호떡은 발효된 밀가루 반죽 안에 설탕을 넣고 기름에 튀기듯 구워낸 떡으로, 찰호떡은 발효된 밀가루 반죽에 팔소를 넣고 찌 낸 찰빵으로 자리잡은 것이다. 그 과정에서 호떡의 고형(古形)이라 할 수 있는 고려시대의 찰호떡은 조선까지 쌍화(상화)라는 이름으로 남아 있으며, 구운 호떡은 중국식 호떡, 향아리호떡 등의 수식어를 가지고 있다. 변철에 굽는 호떡은 전통호떡, 옛날식호떡 등의 이름으로 남아 있다.

이 글을 통해 호떡이라는 명칭과 음식은 고려때부터 존재했지만 시기마다 다른 명칭과 조리법으로 존재하였음을 알 수 있다. 호떡은 특히 근대 이후 새로운 모습으로 변화되었다. 20세기말 호떡은 ‘밀가루 반죽에 (꿀)설탕을 넣고 기름이 지진’형태로 고정되는 듯했다. 그러나 2000년대 이후 견과류를 넣은 씨앗호떡, 피자호떡, 잡채호떡, 김치호떡, 누텔라호떡, 치즈호떡 등 다양한 속재료와 옥수수가루반죽, 녹차반죽, 흑미반죽 등의 반죽재료가 등장한다. 또한 단순한 길거리 음식의 위치를 넘어 까뮈이호떡, 쫄쫄이호떡, 남포동호떡, 점순이 호떡, 호떡당, 황가네 호떡 등 체인점과 ‘호떡카페’들도 생겨났다. 마치 청나라 상인들이 팔던 노동자들의 음식에서 ‘쌍화점’ 못지 않은 인기를 되찾은 듯하다.

[1주제 토론]

“호떡소론 - 쌍화점에서 안홍편빵까지”에 대한 토론문

김 숙 희

(전남대학교 문화유산연구소)

편성철선생님이 발표하신 이번 「호떡소론 - 쌍화점에서 안홍편빵까지」에 대한 연구는 호떡에 대해 거의 전무한 역사적, 문화적인 실체를 밝히는 연구였다는 데에 매우 큰 의미가 있습니다. 특히 그간에 많이 논의되지 않았던 근대이후부터 현재까지의 변화 상황이나 양상 등을 분석하여 제시했다는 점이 주목됩니다.

본문은 호떡에 대한 어원과 조리방법에 따른 분류 등을 통해 호떡의 변화 과정에 대해 논의를 전개하고 있습니다. 먼저 호떡의 분류에 있어 ‘구운 호떡’과 ‘찐 호떡’에 대해 정리하면서 우리 기록상으로는 최초의 호떡에 관한 자료일 수 있는 쌍화점이 찐 호떡류임을 제시하고 있습니다. 다음으로는 근대를 지나면서 현재는 전혀 관련성 없이 보이는 호떡, 만두, 찐빵을 구운 호떡과 찐 호떡이라는 분류를 통해 변화의 양상을 이해할 수 있도록 논하였습니다. 더불어 현재의 만두와 찐빵이 항상 함께 만들어 판매되어지는 이유가 찐 호떡류의 범주 안에 든 것이었기에 가능한 것임을 이해할 수 있었습니다. 또한 소략하나마 지금의 호떡산업의 발전과 변화의 진행 과정 등을 제시하고 있습니다.

본문의 논의 전개에 기본적으로 동의하면서, 다만 약간의 보완이 필요한 부분을 말씀드리고자 합니다.

1882년 임오군란 이후부터 청나라의 군인과 상인들을 통해 안착한 중화요리음식점으로서 호떡집이 1920년대까지 부흥하면서 『동아일보』에 단편소설 「호떡집」이 연재되기도 할 만큼 호떡은 당시 최고의 유행아이템이었던 것 같습니다. 이에 대하여 비단 서울·인천지역만이 아닌 전국의 상황을 이해할 수 있는 아래의 자료를 보완하여 참고하면 좋을 것 같습니다.

일제강점기에 들어 호떡을 팔던 화교의 중화요리점은 양적으로나 질적으로 큰 발전을 이루었다. 조선총독부가 1930년 10월 실시한 전국의 국세조사의 결과를 바탕으로 각 도별, 음식점 및 요리사의 수를 정리한 것을 보면 화교 중화요리점 및 중화요리음식점은 1,635개소, 호떡집은 1,139개소에 달했으며 화교 요리사 수는 2,349명이었다. 서울, 인천

을 포함한 경기도가 534개소로 전체의 19%를 차지하여 가장 많았고, 함경남도(14.1%), 평안남도(7.8%), 황해도(7.2%), 평안북도(6.7%), 충청남도(5.7%), 전라북도(5.7%), 전라남도(5.4%), 경상북도(5.2%), 경상남도(5.2%), 강원도(3.4%), 충청북도(3.1%) 순이었다. 또한 만두와 호떡은 ‘조선인의 기호에 맞고 그들의 음식으로서 비교적 값이 싸기 때문에 조선인 노동자가 이를 많이 먹는다고 했다. 이처럼 일제강점기에도 호떡은 서울과 인천을 비롯한 대도시뿐만 아니라 각 군의 농촌지역까지 전국 각지에 퍼져 이미 대중화의 초입 단계에 들어와 있었음을 알 수 있다.³⁵⁾

위의 자료에서 알 수 있듯이 호떡은 일제강점기에도 전국에서 먹을 수 있었던 음식임을 알 수 있습니다.

음식이라는 물질은 그 물질의 생명력과 미각, 다양한 문화의 융합을 통해 재탄생 된다고 할 수 있겠습니다. 호떡이라는 물질이 전파되며 이에 수반하는 문화의 교류, 문화의 변용, 그리고 그 안에서의 인간의 감정과 변화를 알 수 있었던 연구였습니다. K-컬처의 또 다른 아이টে으로서 호떡이 한국의 음식산업에 일조할 수 있기를 기대해봅니다.

토론을 위해 선생님의 글을 읽으면서 많은 공부를 하게 되었습니다. 좋은 기회를 주셔서 감사합니다.

35) 『昭和五年 朝鮮國勢調査報告 全鮮編 第一卷』(조선총독부, 1934); 이정희, 「조선화교의 중화요리점 연구-1880년대~1920년대를 중심으로」, 『사회와 역사』 117, 한국사회사학회, 2017, 73쪽~82쪽 발췌; 이정희, 「조선화교 중화요리점의 실태: 1927-1945년의 시기를 중심으로」, 『경제사학』 Vol.41 No.3, 경제사학회, 2017 참조.

[2주제:의례 음식사]

조선시대 국가의례음식의 근대시기 변화와 전개

김 해 인

(을지대학교 강사)

- 목 차 -

1. 머리말
2. 국가의례음식의 구조와 담당 관청
3. 국가의례의 제도 변화와 영향
4. 국가의례음식의 변화와 근대조리서로의 이행문제 검토
5. 맺음말

1. 머리말

인간은 매일 끼니 때마다 먹는 일상 음식 외에도 세시나 명절, 제례나 혼례 같은 비일상적 의례의 음식문화를 함께 영위한다. 이때 차려지는 음식은 의례적 상징성과 일정한 형식을 지니고 있어 일상음식과는 또 다른 의미론을 가지는 음식 생활의 중요한 축 가운데 하나이다. 이에 역사음식학 연구는 일상음식 뿐 아니라 의례음식 분야를 포함하며, 이 분야는 음식 자체의 특징이나 내력 외에도 의례적 관점의 심층적인 이해가 필수적이다.

이때 의례음식에서 근간이 되는 문화 중 하나는 국가의례 분야이다. 고대부터 국가의 통치 질서를 유지하고 국가의 이념을 드러내기 위하여 국가 차원의 다양한 의례를 행하였으며, 음식은 의례의 성격을 구체적으로 드러내고 대상 사이를 연결하는 의례의 핵심 매개물 중 하나로 기능하였다. 국가의례는 민간 의례의 시행에 영향을 주면서 일종의 기준점 역할을 하였기에 의례음식학의 핵심 주제가 된다.

조선은 국가의 최고 이념으로 예(禮)를 중시하여, 국가 초기부터 예제의 정비와 시행에 힘을 기울였다. 세부적인 제도는 시대에 따라 조금씩 변화하였지만, 그 중심 원리는 조선 말기까지도 지속되었기에 의례는 조선 전체를 관통하는 중요한 문화현상이었다. 왕실의 탄신·제사일만 계산해도 일 년 중 상당한 부분을 차지하였으며¹⁾ 여기에 기고제, 기우제, 혼

1) 대한제국기 국가 공식달력으로서 개력 반포된 명시력(明時曆)에는 국가차원에서 거행된 제례일(祭禮日, 유교적 正祀로서의 국가제례일)과 경절일(慶節日, 탄신경절과 기념절일)이 표기되어 있는데, 13개년간(1896~1908) 연평균 135건씩, 도합 1750건 규모에 달한다. 이 규모는 1년에 매 2.7일마다 국가·왕실의 제경절 행사가 거행되는 빈도이다. (김일권, 「대한제국기 明時曆의 국가·왕실 祭慶節 시간문화 양상

례, 상례 등 비정기적인 수많은 의례가 더하여져, 의례는 조선 왕실의 일상에 버금간다고 할 수 있을 정도로 빈번하였다.

그러한 국가의례는 조선 말부터 시작된 급격한 대·내외적 변동으로 인해 변화의 물결을 따르게 된다. 비교적 큰 변화 없이 이어지던 각종 의례들은 제도적 변화에 따라 준비과정 이 변화되기도 하고, 일제강점기를 거치며 의례가 대폭 변화하거나 축소되기도 하였다. 이 논문에서는 조선시대 국가의례음식의 근대시기 변화 과정에 주목하였다. 조선시대 궁중음식은 안순환이 세운 조선 요리점 명월관을 통해 일반사회에 전파, 유행하였고, 마지막 주방상궁 한희순을 통해 본격적인 형태가 알려지고, 연구로 이어지게 되었다. 하지만 의례음식 분야에 있어서는 그 연구가 미진한 편이다.

왕실 음식 중 국가의례 음식에 대한 대표적인 연구자는 이성우와 김상보이다. 혼례음식²⁾과 사신접대음식³⁾에 관하여 많은 의례 자료를 분석하였다. 연향(宴享) 분야에서 역시

-
- 과 조선왕실 정통계보학 재구성 연구」, 『장서각』 39, 2018.) 이 연구는 대한제국기를 대상으로 했지만, 조선시대 국가의례가 대한제국기까지 지속적으로 이어져왔다는 점에서 조선시대 국가의례 빈도도 짐작할 수 있다.
- 2) 김상보·이성우는 『한국식생활문화학회지』에 1990~91년에 많은 논문을 발표하였다. 논문 제목은 다음과 같다. 「어제국혼정례(1749)에 대한 분석적 연구」(5권 3호, 1990); 「가례도감의궤에 나타난 조선왕조 궁중 嘉禮床 차림고 -1744년 장조 헌경후 1819년 문조 신정후 가례 동퇴연-」(6권 1호, 1991); 「가례도감의궤에 나타난 (동퇴연)소용 器用考 -1744년 장조 헌경후 1819년 문조 신정후 가례 동퇴연-」(6권 1호, 1991); 「가례도감의궤에 나타난 동퇴연 소용 器用과 床花考 -1866년 고종 명성후, 1906년 순종 순종비 가례 동퇴연-」(6권 3호, 1991); 「가례도감의궤에 나타난 조선왕조 궁중 가례상 차림고 -1866년 고종 명성후, 1906년 순종 순종비 가례동퇴연-」(6권 3호, 1991) 이외에도 다음의 논문이 있다. 이성우·김상보, 「조선왕조 嘉禮食 의궤에 나타나는 식품재료명·요리명과 측정단위」, 『한국생활과학연구』 9, 1991; 김상보, 「『가례도감의궤』를 통해서 본 조선왕조 혼례연향음식문화 -동퇴연 大床을 중심으로-」, 『호서고고학』 6·7합집, 2002; 김상보, 「조선조의 혼례음식」, 『정신문화연구』 봄호 제25권 제1호(통권 86호), 2002.
- 3) 김상보·이성우가 『한국식생활문화학회지』에 공동으로 여러 논문을 발표하였다. 6권 4호(1991)에 발표한 논문은 다음과 같다. 「조선왕조의 迎接都監 米麵色儀軌에 관한 분석적 연구(1609년, 1610년 의궤를 중심으로)」; 「조선왕조의 중국사신영접에 대한 고찰」; 「조선왕조의 영접도감 盤麵色儀軌에 관한 분석적 연구(1609년, 1626년, 1634년의 의궤를 중심으로)」; 7권 1호(1992)는 다음과 같다. 「조선왕조의 영접도감 雜物色儀軌에 관한 분석적 연구 -상차림과 그 찬품구성에 관하여(1609년, 1643년의 의궤를 중심으로) -」; 「조선왕조의 영접도감 宴享色儀軌에 관한 분석적 연구 - 翌日宴 別茶談 및 頭目宴享床의 상차림과 그 찬품구성에 관하여, (1609년, 1634년, 1643년의 의궤를 중심으로) -」; 「조선왕조의 영접도감 宴享色儀軌에 관한 분석적 연구 -下馬宴, 上馬宴의 상차림과 그 찬품구성에 관하여(1609년, 1634년, 1643년의 의궤를 중심으로) -」; 7권 2호(1992)는 다음과 같다. 「調理面에서 본 조선왕조 영접도감 의궤의 찬품에 대한 고찰」; 「조선왕조의 영접도감 宴享色儀軌에 관한 분석적 연구 - 찬품 및 재료와 그 분량에 관하여(1634년, 1643년의 의궤를 중심으로) -」; 「조선왕조의 영접도감 雜物色儀軌에 관한 분석적 연구 - 식품의 재료와 所用器具에 관하여(1609년, 1643년의 의궤를 중심으로) -」; 이외에도 김상보·이성우, 「조선왕조의 영접도감 賜祭廳 儀軌에 관한 분석적 연구(1906년)」, 『동아시아식생활학회지』 2(2), 1992; 장철수·김상보, 「조선 통신사를 포함한 한·일 관계에서의 음식문화 교류 -1.조선 전기 한·일관계에서의 교역물품과 일본사신 접대」, 『한국식생활문화학회지』 13권 4호, 1998, 김상보, 「조선통신사 및 일본사신을 통해서 본 한·일 간의 음식문화의 비교와 , 대마도에서의 연회를 통해서 본 조선왕조의 壽杯床·果盤·阿架床 考」, 『한국식생활문화학회지』 14권 2호, 1999; 김상보, 「조선통신사를 통해서 본 한국과 일본의 음식문화」, 『경성대학교 문화전통논집』, 2004가 있고, 2008년에 김상보는 『식품문화 한맛한얼』에 다음의 글을 기고하였다. 「조선왕조의 명나라 사신 접대 음식문화 -영접도감의 손님맞이 준비(1권 1호); 「조선왕조의 명나라 사신 접대 음식문화 -사신 입경과 다례(1권 2호); 「조선왕조의 명나라 사신 접대 음식문화 -숙공조반식(熟供早飯式)」(1권 3호); 「조선왕조의 명나라 사신

다수의 의례 자료를 바탕으로 한복진·황혜성·한복려·박혜원과 함께 여러 논문을 발표하였다.⁴⁾ 이후 김상보는 연구결과를 바탕으로 저서를 다수 집필하였다.⁵⁾ 이 연구들로 인해 의례음식연구의 바탕이 되는 기본적인 사료와 기록된 음식 목록이 파악되었기에 궁중 의례음식의 역사적 배경과 구조를 밝히는 큰 토대가 되었으며, 이를 통해 조선말의 변화과정도 짚어볼 수 있다. 일제강점기의 의례 연구로는 이왕직과 관련된 연구가 참고된다.⁶⁾ 이를 통해 제도적 변화를 파악할 수 있다. 대한제국기와 일제강점기의 제례와 국장에 대한 연구로는 이욱의 연구가 대표적이다.⁷⁾

이에 본고에서는 국가의례의 변화에 대한 그동안의 연구성과를 종합하고 음식 측면에서 제도적·음식적 변화과정 및 근대 조리서로의 이행문제를 부족하나마 검토해보고자 한다. 이때 서양식의 연회 도입은 본고에서는 논외로 하고, 전통적인 의례가 어떻게 변화하였는지에 초점을 맞추고자 한다.

접대 음식문화 - 삼시반(三時飯)접대(1권 4호).

- 4) 이성우·김상보·한복진·황혜성·한복려·박혜원이 『동아시아식생활학회지』에 다음과 같은 논문을 공동으로 게재하였다. 1권 1호(1991)에 실린 논문은 다음과 같다. 「진찬의례의 構成에 관한 고찰」; 「진찬의례를 통하여 본 1887년 조선왕조 궁중 진찬연의 식의례에 대한 고찰」; 「진찬의례를 통하여 본 1887년 조선왕조 궁중 진찬연 중 만경전 정일진찬의 상차림에 대한 고찰」. 1권 2호(1991)은 다음과 같다. 「고종 24년 진찬의례 홀기 의례절차에 대한 분석적 연구」; 「진찬의례를 통하여 본 1887년 조선왕조 궁중 진찬연 중 만경전 야진찬의 상차림에 대한 고찰」. 1권 3호(1991)은 다음과 같다. 「진찬의례를 통하여 본 1887년 조선왕조 궁중 진찬연 중 만경전 익일회작과 만경전 익일야연의 상차림에 대한 考察」; 「진찬의례를 통하여 본 1887년 조선왕조 궁중 진찬연 중 만경전 재익일회작과 만경전 재익일야연의 상차림에 대한 고찰」; 「고종 24년 진찬의례 찬물에 대한 분석적 고찰」. 이외에 김상보, 「불교가 조선왕실 연향에 미친 영향」, 『한국불교사연구』 10, 2016이 있다.
- 5) 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997; 『조선왕조궁중연회식의례음식의 실제』, 수학사, 2001; 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2003; 김상보, 『(조선왕조) 궁중음식』, 수학사, 2004; 김상보, 『조선왕조 궁중의례음식문화』, 수학사, 2004; 『(음양오행사상으로 본) 조선왕조의 제사음식문화』, 수학사, 2004; 『불교의례와 음식』, 국립문화재연구소예능민속연구실, 2007; 김상보, 『(현대식으로 다시보는) 영점도감의례』, 농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 전통한식과, 2011; 김상보, 「아름다운 접대상차림 문화 : 조선왕실의 접대음식과 문화를 구현하다」, 어울림, 2020 등.
- 6) 이왕무, 「이왕직(李王職)의 유래와 장서각 소장 이왕직 자료의 연혁」, 『장서각』 31, 2014; 이왕무, 「1910년대 조선 왕실 의례에 대한 宮內省의 李王家 舊制 조사」, 『한국학논총』 48, 2017; 이왕무, 「일제강점기 李王職 연구 - 조직 구성의 배경과 운영을 중심으로 -」, 『東洋古典研究』 82, 2021; 이욱, 「일제강점기 이왕직의 종묘 물품 관리」, 『장서각』 44, 2020; 이운상, 「일제하 '조선왕실'의 지위와 이왕직의 기능」, 『한국문화』 40, 2007; 이지선, 야마모토 하나코, 「『직원록(職員錄)』을 통해서 본 이왕직(李王職)의 직제(職制) 연구」, 『동양음악』 26, 2004; 장신, 「일제하 이왕직(李王職)의 직제와 인사」, 『장서각』 35, 2016; 정옥재, 「국가기록원 소장 '이왕직 관련 자료'의 현황과 가치」, 『장서각』 31, 2014.
- 7) 이욱, 「근대 국가의 모색과 국가의례의 변화 1894-1908년 국가 제사의 변화를 중심으로」, 『한국학』 27(2), 2004; 이욱, 「일제시기 고종의 국장(國葬)과 일본 예식」, 『종교문화비평』 34, 2018. 이외에도 김대호, 「일제하 종묘를 둘러싼 세력 갈등과 공간 변형 -1920년대 식민 권력과 귀족 세력의 관계를 중심으로」, 『서울학연구』 43, 2011; 박정혜, 「藏書閣 소장 일제강점기 儀軌의 미술사적 연구」, 『미술사학연구(구 고고미술)』, 2008; 박준희, 「고종의 조석(朝夕)상식(上食) 및 주다례(晝茶禮) 발기에서 살펴본 조선후기 왕실의 일상식 연구」, 호서대학교 박사논문, 2020.

2. 국가의례음식의 구조와 담당 관청

1) 국가의례음식의 구분

조선시대 국가의례는 동아시아적 공통성을 갖는 오례(五禮) 체계로서, 통치범위에 따른 제사 문제, 왕실 구성원의 죽음 문제, 군대의 통솔과 지휘, 외교, 국가적 경사의 축하 등과 관련한 의례를 길·흉·군·빈·가(吉凶軍賓嘉)의 다섯 가지로 범주화한 것이다. 그런데 오례의 의례대상을 중심으로 보면 또 다른 이해방식이 가능하다. 즉 의례의 대상을 기준으로 하면 대상이 사람인지 아닌지에 따라 성격을 구분할 수 있다. 이에 따라 신을 모시는 ‘봉신(奉神)’ 의례, 사람 관련인 ‘친인(親人)’ 의례로 범주화할 수 있다. 이 두 범주의 의례는 진설되는 음식의 형태도 다른데, 봉신과 친인의 대표의례를 각각 길례와 가례로 삼을 수 있으므로 음식의 형태는 ‘길례형’과 ‘가례형’의 둘로 구분된다.

길례형은 대·중·소사의 정제 음식을 말한다. 정제에 올리는 음식은 중국 고대로부터 점차 규정되어 온 것으로, 조선 역시 이렇게 확립된 당(唐)과 명(明)의 진설법식을 따르고 있다. 올리는 제물마다 변(籩)·두(豆), 등(甗)·형(鉶), 보(簠)·궤(簋), 조(俎) 등의 제기가 정해져 있고, 제사의 등급에 따라 변과 두의 수가 각각 12개, 10개, 8개, 4개, 2개, 1개씩으로 규정된다.

제기에 따른 음식을 살펴보면, 변(籩)에는 과실·떡·포(脯) 등의 마른 제물, 두(豆)에는 젓갈·채소절임 등 물기가 있는 제물, 등(甗)과 형(鉶)에는 고기국, 보궤(簠簋)에는 ‘자성(棗盛)’이라 칭하는 쌀[稻]·조[梁]·찰기장[黍]·메기장[稷]으로 만든 밥, 그리고 조(俎)에는 희생이 진설된다. 이 음식은 사방위, 사계절의 모든 시공간을 골고루 안배한 산물을 진설하는데 뜻을 두었으며, 신과의 교감을 중시하기 위한 상징적 제물로 일상 생활식과는 다소 멀어진 형태이다.⁹⁾

표 1. 정제(正祭)에 진설되는 찬품

제기	내용	찬품			
		포	과실	떡	기타
변(籩)	마른 제물	어수(魚鱸) ⁸⁾ ·녹포(鹿脯)	건조(乾棗)·울황(栗黃)·진자(榛子)·능인(菱仁)·검인(芡仁)	백병(白餅)·흑병(黑餅)·구이(糗餌)·분자(粉糝)	형염(形鹽)
두(豆)	젓은 제물	젓갈	절임	떡/죽	-
		탐해(醢醢)·녹해(鹿醢)·토해(兔醢)·어해(魚醢)	구저(韭菹)·청저(菁菹)·근저(芹菹)·순저(筍菹)·비석(脾析)·돈박(豚拍)	이사(醢食)·삼사(糝食)	-
보궤(簠簋)	밥	도(稻, 쌀)·양(梁, 조)·서(黍, 찰기장)·직(稷, 메기장)			
조(俎)	희생	양성(羊腥), 우성(牛腥), 시성(豕腥) 우숙(牛熟), 양숙(羊熟), 시숙(豕熟)			
등(甗)	양념 안 된 국	대羹(大羹)			
형(鉶)	양념 된 국	화羹(和羹)			

반면, 가례형 음식은 혼례와 연향음식이 대표적이고, 속제와 흥례 음식도 포함하는데, 중국에서 확립한 규정이 아닌 조선의 음식 문화를 따랐다. 이 음식들은 상징성보다는 맛있는 음식을 올리는 데 초점을 둔, 일상식 중 가장 고급의 형태이다. 식사 형식의 찬물류(饌物類)와 과일·과자를 놓은 과물류(果物類)로 구성되며, 음식을 높이 고여 올려 화려함을 표현한 것도 특징이다. 의례에 따라 차이는 있지만 대체로 차려지는 찬품과 구성이 공통되며, 주로 공간을 꾸미기 위해 차려 놓는 장식상과 실제 의례에서 먹기 위한 식용상으로 구분된다.

표 2. 가례형 의례의 음식상 구성

의례	장식상(내자시*속제·흥례는 예외)	희생상	식용상 (사용원)
속제·흥례	협탁·찬탁	-	-
혼례	연상·좌협상·우협상·면협상	대선·소선	중원반·과반·사방반·초미~삼미
가례연향	연상·좌협상·우협상·면협상	대선·소선	중원반·과반·사방반·미수(9미)
	찬안+[과상/대탁/소반과/별찬안]	대선·소선	별행과·염수·탕·만두·미수
빈례연향	연상·좌협상·우협상·면협상	대선·소선	진다행과·십일작행과(미수행과)·염수·미수(초미~11미)

※ 식용상 중 중원반·과반·사방반과 별행과는 주인공의 앞쪽에 차려지고 주로 사용원에서 담당한다는 공통점 때문에 식용상으로 분류하였지만 장식적 성격이 강함

속제와 흥례는 죽은 사람을 대상으로 하는 까닭에 실제로 먹는 절차가 없으므로 장식상과 식용상의 구분 없이 차려진다.¹⁰⁾ 이를 제외하면, 혼례와 가례연향·빈례연향은 장식상으로 연상·좌협상·우협상·면협상, 희생상으로 대선·소선, 식용상으로 미수를 중심으로 여러 음식상이 차려지는 구성이 거의 같다. 그리고 이때의 연상·좌협상·우협상·면협상은 대체로 다음과 같은 구성을 따르며, 속제 상차림은 연상과 면협상을 합친 형태와 유사하다.

표 3. 가례형 음식상의 장식상 구성의 예(『(인조·장렬왕후)가례도감의궤』(1638))

	연상	좌협상	우협상	면협상
제1행	중박계	홍망구소, 유사망구소	홍마조, 유사마조	채소
제2행	홍산자, 백산자	백다식, 전단병	송고마조, 염홍마조	어육
제3행	홍마조, 유사마조	소홍망구소, 유사소망구소	소홍산자, 소백산자	견육
제4행	육색실과	첨수, 운빙, 적미자아, 백미자아, 송고미자아, 유사미자아	울미자아, 적미자아, 백미자아, 유사미자아, 송고미자아, 운빙	전어육

장식상은 유밀과의 사용이 특징적인데, 조선 후기의 학자 안정복은 우리나라의 혼례상을 두고 “음식상에 유밀과(油蜜果)를 놓는데, 가난한 집 형편에는 맞지 않을 뿐더러 예(禮)에도 근거가 없는 것이다. 고려 충선왕(忠宣王)이 원(元) 나라에 장가들 때에 썼다고

8) 『대한예전』 「찬실준위도설」의 환구 정위(園丘正位)에서는 어수 대신 고어(藁魚)라고 하였음.

9) 정병섭 역, 『禮記』 郊特牲, 학고방, 2013, 173쪽, “不敢用常藝味而貴多品, 所以交於神明之義也, 非食味之道也. 先王之薦, 可食也而不可奢也.”

10) 이때의 흥례음식은 각 의례가 끝날 때 행하는 습전, 소렴전, 대렴전 등의 별전(別奠)과 우제(虞祭) 등의 상차림을 뜻하며, 고인을 살아있는 것처럼 식사를 대접하는 형태인 조석상식은 제외하였다.

하니 우리나라의 옛 풍습인 듯한데, 어떤 사람은 승가(僧家)에서 부처에게 공양하는 여습(餘習)에서 나왔다고도 한다.”¹¹⁾라고 하여 유밀과로 이루어진 상이 예(禮)에는 근거가 없지만 우리나라의 옛 풍속이며 불교의 영향을 받았을 가능성을 제기하였다. 이를 볼 때, 중국 예제를 받아들이면서도 조선의 가례 음식이 중국과 차이를 보이는 이유는 고려 이래의 전통을 반영한 조선의 특수적 상황을 의례에 적용시켰기 때문이다.

식용상의 경우, 미수의 수가 혼례는 3미, 가례연향은 3~9미, 빈례연향은 9~11미로 다르지만 횡소만 다를 뿐 차려지는 상의 구성은 유사하다. 가례연향은 연상과 좌·우·면협상이 차려지던 방식이 1700년대 이후 의궤에서는 찬안에 과상·대탁·소반과·별찬안이 더해진 형식으로 바뀐다.

이때 속제는 의례로서는 봉신의례인 길례에 속하지만, 음식의 형식은 정제와는 전혀 다른 가례형 상차림에 속한다. 흥례 역시 음식의 대상은 살아있는 사람이 아니지만, 가례형 상차림을 하고 있다. 다시 말해, 속제와 흥례는 의례적 형식은 제례와 유사하고, 산 사람을 대상으로 하지 않는다는 점에서 봉신의례의 성격을 갖지만, 음식은 가례형으로 차려진다. 속제와 흥례가 이와 같이 길례와 가례의 이중적 성격을 지니는 이유는, 대상이 돌아가신 왕실 조상, 즉 인신(人神)의 특징을 가지고 있기 때문이다. 살아있는 사람을 위한 의례가 아니지만, 조상을 살아있는 사람처럼 모시려는 뜻으로 진행되는 의례이므로 음식만큼은 가례의 형태를 취하는 것이다.

그러므로, 조선시대 국가의례음식은 길례형 음식으로는 정제가, 가례형 음식으로 혼례와 연향이 대표적이며, 속제와 흥례는 의례의 형식이 길례와 유사하지만 음식은 가례형에 속한다고 정리해볼 수 있다. 경우에 따라 길례형의 형식이 혼재되어 나타나기도 한다. 이를 개념도로 그리면 다음과 같다.

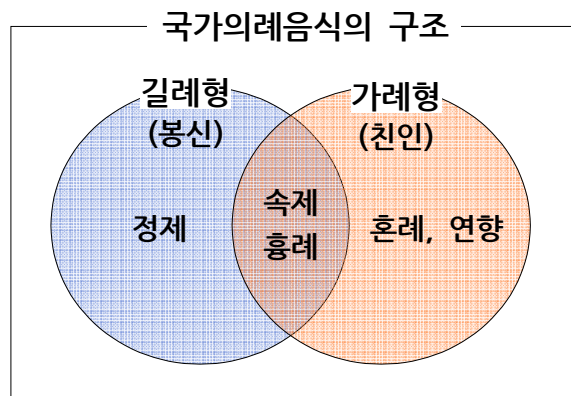


그림 14. 국가의례 음식의 구조

길례형과 가례형은 음식의 대상, 음식차림의 형태, 담당관청, 사용하는 그릇, 상차림 근거 등 여러 가지 측면에서 차이가 있으며, 다음과 같이 정리해볼 수 있다.

11) 『順菴集』(1900) 卷14 「雜著」.

표 4. 국가의례음식의 길례형·가례형 구분

	길례형 음식	가례형 음식
대상	신(神)	인(人)
의례	정제	속제, 흥례, 혼례, 연향
근거	중국에서의 규정	조선식
음식	-사방위·사계절을 안배한 산물을 진설한다는 상징성 중시. -실제 일상 음식 상차림과는 거리가 있음	-고급일상식 형태 -상징정보다는 맛있는 음식을 올리는 데 초점 -고임음식으로 화려함 표현
주담당 관청	봉상시	사옹원, 내자시 등 (*속제는 봉상시)
그릇	고대 형식의 제기	고급일상식기, 고임음식용 ‘우리’

2) 국가의례음식의 담당관청

조선시대에 궁중의 식생활은 요리를 담당하는 관청 뿐 아니라, 식재료를 공급하거나 특수한 상황에서의 음식 제조가 필요한 다양한 관청이 관계를 맺고 있었다. 왕의 식사와 께내의 음식 공급 등에 관한 일을 관장하여 왕의 식사를 만드는 가장 주요 관청인 사옹원부터 시작해서, 여러 관청에 식재료의 공급을 비롯한 다양한 역할이 나누어져 있었다. 의례는 평상시와는 다른 특별한 행사이지만, 의례 음식을 준비하는 데에는 일상식을 준비하는 관청들과 직·간접적으로 연관된다.

선행연구에서 식생활 관청을 본 관점은 음식의 범위를 어디까지 두느냐에 따라 다양하다.¹²⁾ 필자가 본 『경국대전』(1485)의 도성 내 식생활 관련 관청과 그 업무를 정리하면 아래 표와 같다.¹³⁾ 표에서 ‘구분’은 각 관청의 성격을 필자가 정리한 것이다.

표 5. 『경국대전』의 식생활 관련 관청의 구분과 담당업무

구분	관청	속	담당 업무
음식 총괄 관청	사옹원	이	어선(御膳) 및 께내 공궤 등의 일.
왕실재정 관리 관청	내수사	이	내용(內用)의 쌀, 천 및 잡물과 노비에 관한 일.
사장고 기반 관청	내자시	호	왕궁에 공급하는 쌀, 밀가루, 술, 장, 기름, 꿀, 남새, 과일과 궁중의 연회 및 직물 등의 일.
	내섬시	호	각 궁(宮), 각 전(殿)에 공급하는 물건, 2품 이상 관리들에게 주는 술 및 왜인과 야인(野人)들을 접대하는 음식, 직물 등의 일.
	의영고	호	기름, 꿀, 황랍(黃蠟), 고기 없는 음식[素物], 후추 등의 물건.
식재료 담당 관청	사도시	호	왕궁 창고[御廩]의 미곡과 대궐에 공급하는 장 등.
	사재감	호	어육(魚肉), 소금, 뽕나무, 햇불 등.
	사온서	호	술[酒과 감주[醴]의 공급.
	장원서	공	대궐 후원의 꽃과 과실에 대한 관리를 담당.
	사포서	호	후원의 포전(圃田)을 가꾸고 채소를 제공하는 일.

12) 신명호, 「조선후기 궁중음식재료의 供上方法과 供上時期」, 2006에서는 중앙 각사 중에서 궁중음식과 직간접으로 관련되는 관서로 『경국대전』을 근거로 하여 사옹원, 내자시, 내섬시, 사도시, 사재감, 내수사, 사온서, 의영고, 장원서, 사포서, 사측서, 내시부의 12개로 보았다. 장경희, 『경복궁 소주방 생활용품 조사 연구용역 보고서』, 문화재청, 2012, 22-23쪽에서는 궁중 음식 관련 관청으로 여기에 제용감, 양현고, 장흥고, 선혜청, 봉상시, 내의원, 예빈시, 소격서, 빙고 등을 포함하여 21개로 폭넓게 살폈다.

13) 『經國大典』(1485) 「吏典·京官職」

구분	관청	속	담당 업무
의례식 관련 관청	사축서	예	여러 가지 가축(雜畜)에 대한 사양.
	전생서	예	희생(犧牲)을 기르는 일.
	봉상시	예	제사를 지내고 시호를 주는[議諡] 등의 일.
	예빈시	예	빈객에게 연향(燕享)하고 종친과 재상에게 공궤하는 등의 일.
식생활 간접 관청	소격서	예	삼청(三淸)과 성신(星辰)에 대한 초제.
	내의원	예	왕실에서 사용되는 약의 조제.
	양현고	호	성균관 유생들에게 쌀이나 콩 등의 식량을 공급하는 일.
	빙고	예	얼음 저장.

각 관서를 육조(六曹)의 소속에 따라 분류해보면 이조에 사옹원과 내수사, 호조에 사도시·사재감·내자시·내섬시·의영고·사온서·사포서·양현고, 예조에 봉상시·내의원·예빈시·소격서·빙고·사축서·전생서, 공조에 장원서가 속한다. 이 중에서 사옹원은 임금의 음식을 관장하고 내수사는 왕실 재산 관리를 담당하는 관청이므로 임금과의 직접적 관계로 인해 이조의 속아문으로 편성되었을 것이다. 전체적으로 호조와 예조에 속한 관청이 다수를 차지하는데, 호조에 속한 관청은 ‘일상음식’, 예조에 속한 관청은 ‘의례음식’과 관계가 깊다. 그중에서도 봉상시·예빈시·소격서는 의례의 주관기관으로서 그 역할이 크다. 물론 호조에 속한 관청이 의례에 식재료를 공급하기도 할 것이고 예조 속아문의 경우에도 일상식에 관여할 수도 있으므로 이 둘을 완전히 분리하기는 어렵지만 대체적인 경향은 이와 같이 구분할 수 있다. 장원서는 과실을 담당하기도 하지만 후원 조경을 담당하기도 하므로 공조에 소속되었다.

왕실의 생활과 의례를 위한 음식은 주로 크게 공물(貢物)과 진상(進上)으로 조달되었다. 공물은 논밭의 크기에 따라 정해진 양의 잡물을 각사(各司)에 납부하는 것을 말하는데, 이렇게 원래 배정된 공물[元貢] 외에도 논과 밭의 토지세로 쌀이나 콩을 거두고 미진한 것을 각종 물품으로 거두는 경우[田結貢物] 역시 이 공물의 범주에 해당된다.¹⁴⁾ 진상은 물품을 납부한다는 점에서 공물과 비슷하지만, 그 용도가 순전히 왕실 소용의 물품 공급을 위한다는 점이 공납과 다르다.¹⁵⁾ 조선 후기로 갈수록 공납제가 민간에 폐해가 되자 광해군 즉위년(1608) 경기도를 시작으로 숙종34년(1708) 황해도에 이르기까지 약 100년에 걸쳐 현물로 바치던 공납을 쌀이나 포로 대체하는 대동법이 확대·실시되는데, 이렇게 징수된 쌀을 공인(貢人)에게 지급하면 공인이 공물을 구매하여 각사에 상납하도록 하였다. 각 담당 관청에서는 의례의 주관기관에 각 식재료를 제공하였다. 제례의 경우 봉상시가 제례 음식의 준비를 직접 담당하였고, 혼례나 연향, 국장 등은 비정기적인 의례로서 행사가 있을 때 임시 관청인 도감을 설치하여 진행하였다. 연향 상차림은 상과 음식의 종류에 따라 내자시·사옹원·사축서·내주방·내섬시에서 담당하였고¹⁶⁾, 국혼의 동궐연 음식은 내자시·사옹원·사축서에서 맡았다.¹⁷⁾ 흥례 과정에서의 전(奠)을 비롯한 대부분의 음식은 봉상시·내섬시·내자시에서 돌아가면서 준비하며, 상식(上食)은 사옹원과 내전(內殿)에서 준비하였다.¹⁸⁾

14) 박도식, 『조선전기 공납제 연구』, 혜안, 2011, 47-48쪽.

15) 송수환, 『조선전기 왕실재정 연구』, 집문당, 2002, 53쪽.

16) 『豊呈都監儀軌』(1630) 「饌膳色」[국립중앙박물관 소장, 외규001]

17) 『(고종·명성왕후)嘉禮都監儀軌』(규13174) 등 왕과 세자의 음식상 준비는 기본적으로 이 역할분담을 따른다.

3. 국가의례의 제도 변화와 영향

1) 조선 말~대한제국 시기 관제 변화

조선말부터 대한제국 시기의 관제는 크게 식재료의 공급을 담당하던 관청의 역할과 국가제향에 대한 대대적인 변화가 대표적이다. 조선 후기에 사온서·소격서·사축서가 혁파되고 사도시·사재감·내자시·내섬시·의영고·사포서·예빈시·빙고·장원서는 품계가 낮아졌다.¹⁹⁾ 이러한 관청은 주로 식재료를 공급하던 관청이라는 공통점이 있다. 이와 같은 변화는 현물을 직접 납부 받던 방식이 줄어들어 식재료를 마련하는 방식이 달라진 데 따른 결과로 보인다. 대동법 하에서도 공물은 쌀로 납부하였으나 진상은 여전히 현물로 바쳐졌다. 그래서 조선후기에는 궁에서 소용되는 각종 과실은 세금으로 거둔 쌀로 사서 궁으로 납부되거나 현물로 왕실에 진상되는 두 가지 방법이 존재했을 것이다. 현물로 공물을 받아 공급할 때에는 각 관청에서 이를 관리해야 했지만 대동법 시행 후 상대적으로 이 업무가 줄어들면서 식재료 담당 관청의 위계도 낮아졌을 것이라고 생각된다.

이후 고종 19년(1882) 임오군란 이후의 정세 속에서 내부개혁을 위한 움직임의 하나로 정부의 불필요한 기구 축소와 관원 감축을 통해 국가의 재정 절감을 도모하고자 하였다.²⁰⁾ 이를 위해 감생청(減省廳)이라는 임시 관서가 설치되었다. 다음은 감생청이 제시한 축소안 중 일부이다.

사용원은 바로 어선(御膳)을 담당하는 부서이다. 그런데 공상(供上)하는 각사(各司)에 따로 관서를 두는 것은 실로 번거롭기만 한 일이다. 사도시, 내섬시, 내자시, 사재감, 의영고, 장원서, 사포서는 모두 혁파하고 제조는 감하하며, 낭관들은 모두 호조에 소속시키며, 명칭은 원외랑이라고 부르되 해조로 하여금 단부하게 한다. 그리고 진배하는 각종 공물은 사용원에 직접 바치게 한다. 쌀, 물고기, 소금, 나무, 숲, 과일, 채소, 기름, 청밀 같은 물건은 본원(本院)의 제조와 낭관이 분장하여 살펴서 검속한다. 각종 공물에 대하여 종전에 해사(該司)에 진배할 때 잘못된 규례인 잡비는 모두 시행하지 못하게 함으로써 흘전(恤典)의 취지를 살리며, 외사(外司)에 저축할 것이 있으면 사도시에 외원(外院)을 설치하여 그때그때 진배하도록 한다. 장원서, 사포서 두 곳에서 관여하던 제향(祭享)의 물증에 대해서는 해당 공계(貢契)로 하여금 봉상시에 이납(移納)하게 한다.²¹⁾

18) 이육, 『조선시대 국왕의 죽음과 상장례: 애통·준승·기억의 의례화』, 민속원, 2017, 86~95쪽.

19) 사온서·소격서는 『속대전』(1746) 단계에서, 사축서는 『대전회통』(1865) 단계에서 혁파된 것으로 기록된다. 소격서는 도교의례를 담당하던 기관으로 유교를 국가이념으로 내세우던 조선에서 점차 비판을 받다가 결국 혁파되었다. 사온서는 언제 혁파되었는지는 알 수 없지만 내자시나 내섬시와 같은 다른 관청에서도 술을 만들기 때문에 폐지된 것으로 추측된다. 내자시·내섬시·의영고·예빈시·빙고는 『속대전』 때, 사도시·사재감·사포서·장원서는 『대전회통』 때에 품계가 낮아졌다.

20) 조선시대 관청 운영상의 특징으로 먼저 업무가 여러 곳으로 나누어져 있었다는 것을 들 수 있다. 이에 대한 비판도 제기되었는데, 영조 26년(1750) 지평 정항령(鄭恒齡)은 조선의 관제가 중국보다도 복잡하다고 하며, 예를 들어 서로 술과 음식을 담당하는 일은 광록시 하나면 족한데도, 우리나라는 사용원·내자시·예빈시·사재감·사온서 등의 관청이 있고, 이와 같은 종류들을 일일이 다 들어 말할 수도 없다고 상소한 바 있다.(『승정원일기』 영조 26년(1750) 3월 14일 정사.)

21) 『고종실록』 19권, 고종 19년(1882) 12월 29일 신사.

왕의 식사를 담당하는 관청으로 사옹원이 있는데도 공상하는 관서를 따로 설치하는 것이 번거롭다고 평가하였다. 그래서 사도시, 내섬시, 내자시, 사재감, 의영고, 장원서, 사포서를 혁파하고, 이들 관청에 진배하던 각종 물품은 사옹원 한 곳에 직접 바치도록 하였다. 장원서와 사포서는 제향 물품에도 관여하였었는데, 제향에 쓰이는 품목을 바치는 곳은 봉상시로 일원화하도록 하였다.

조선 전기만 하더라도 현물을 직접 수취하였으므로 각 지방에서 거둬들인 물품을 관리하기 위해 여러 담당 관청이 필요하였다. 그러나 대동법 시행 이후 쌀·포목·돈으로 거둬들인 뒤 필요한 것을 구매하는 방식으로 바뀌었으므로 여러 관청이 물품을 따로 관리할 필요가 적어졌다고 생각된다. 식재료 공급과 음식 조리로 나누어져 있던 조선의 식생활관청 체계는 결국 왕실의 일상음식을 담당하는 관청은 사옹원, 제향 음식을 담당하는 관청은 봉상시로 각각 정리되었다.

다음으로, 1894년 갑오개혁으로 국가와 왕실을 구분하여 관제를 개편하게 된다. 조선시대의 관제는 국왕은 곧 국가라는 사상으로 인하여 국가와 왕실의 구분이 명확하지 않았었다. 이때 중앙관제를 궁내부, 의정부, 8아문 체계로 정비하였는데, 특히 의정부와 궁내부(宮內府)로 구별하여 왕실 관련 사무는 모두 궁내부에 속하게 하였다.²²⁾ 그에 따라 왕권도 제약되었다. 식재료의 측면에서 보면, 지방에서 진공(進供)하는 법규를 없애고 어용물품은 필요에 따라 탁지아문이 궁중에 별설한 진공회사(進供會社)를 통하여 조달케 하여 왕실이 향유하던 재정권을 축소하게 된다.²³⁾

1894년 말부터 1895년 초의 제2차 갑오개혁으로 궁내부 관제가 더욱 간소화되었는데, 장례원에서 모든 의례를 담당하였고, 시종원에서는 임금의 거동과 관련된 일을, 규장원은 왕실 전적·기록·어진을, 회계원은 왕실의 경비, 내장원은 왕실의 재산을, 제용원은 임금의 생활과 궁궐 관리를 담당하였다. 내용은 다음과 같다.

표 6. 제2차 갑오개혁 관제개편 후 궁내부 소속 관청의 역할

명칭	역할
1 장례원(掌禮院)	궁중 의식, 제사 및 종묘(宗廟)와 사직(社稷), 전(殿)과 궁(宮), 각 능(陵)과 원(園), 묘(墓)에 관한 사무와 종실(宗室) 귀족에 관한 사무를 맡아 처리. /봉상사(奉常司, 제례를 맡고 악공을 감독), 제릉사(諸陵司), 귀족사(貴族司)
2 시종원(侍從院)	시종(侍從)과 시강(侍講) 등의 사무를 맡아서 처리./비서감(祕書監), 전의사(典醫司)
3 규장원(奎章院)	왕실 전적과 기록을 보관하고 역대 임금들이 지은 글, 쓴 글씨, 지금의 어진(御眞)을 보관하는 사무를 맡아 처리. /교서사(校書司), 기록사(記錄司)
4 회계원(會計院)	왕실의 경비 예산과 결산 및 수지에 관한 사무를 맡아서 처리. /출납사(出納司), 검사사(檢査司), 금고사(金庫司)
5 내장원(內藏院)	왕실의 보물과 대대로 전해오는 장원(莊園), 기타 재산 보관·관리. /장원사(莊園司)
6 제용원(濟用院)	임금의 의복, 반찬, 궁전 수리 물품, 토목 공사, 후원, 임금의 수레와 말 등에 관한 사무. /상의사(尙衣司), 전선사(典膳司, 왕의 반찬 및 향연 담당), 영선사(營繕司), 영선사(營繕司), 태복사(太僕司)
기	왕태후궁(王太后宮), 왕태자비궁(王太子妃宮), 왕태자비궁(王太子妃宮), 종묘서(宗廟署), 사직서(社稷署), 영희전(永禧殿), 경모궁(景慕宮), 각 능(陵), 원(園), 묘(墓), 왕족의 여러 집들

22) 『고종실록』 32권, 고종 31년(1894) 7월 22일 병신.

23) 유영익, “Ⅲ. 갑오경장”, 『신편한국사』 40권 「청일전쟁과 갑오개혁」, 국사편찬위원회, 2002.

또한 제향에 있어서도 큰 변화가 있었다. 1895년 1월 14일에 확정된 사전(祀典) 개혁안의 특징은 우사(雩祀)·사한(司寒)·기우(祈雨)·영제(祭)·기설(祈雪)·마조(馬祖) 등 기양의례를 중심으로 한 자연신이 사전에서 배제된 것과, 중국인을 모신 제향인 대보단(大報壇)·계성사(啓聖祠)·선무사(宣武祠)·정무사(靖武祠) 등의 배제를 통해 중국과 제향적 단절을 꾀함으로써 독립의식을 고취한 점, 그리고 정조·한식·단오·추석·동지 등 명절에 지냈던 속절제를 폐지한 것이었다. 속절제는 조선후기 왕실제향에서 반 이상을 차지하던 제향으로 각각의 규모는 작지만 전체의 수가 많고 동시에 거행되기 때문에 제관의 차출 문제를 발생시켰고, 이 조치는 이러한 상황을 타결하기 위한 노력이었다. 또 속절의 대상은 왕실의 선조이기 때문에 이러한 제향의 축소는 전통적으로 내려온 왕실의 권위를 약화시켰다.²⁴⁾

그러나 아관파천(1896) 이후의 광무개혁으로 국가제사에 대한 개혁을 전통적 형태로 전환된다. 고종은 1896년 7월 24일 종묘·전(殿)·궁(宮)과 능원(陵園)의 제향을 이전의 법식에 따라 준행하고, 대·중·소사의 날짜를 모두 옛 역서를 사용하도록 지시한다.²⁵⁾ 또한 1897년 10월 대한제국으로 새롭게 탄생하면서 천자국에 맞는 의례를 시행하도록 하여 광무개혁기 국가의례는 복원된 전통적인 것에 새로운 의례들이 추가되어 훨씬 광범위한 체계를 지니게 되었다.²⁶⁾

식재료의 공급에 있어서도 다시 궁내부의 권한을 강화하고 황실재정을 따로 관리하게 된다. 특히 광무 8년(1904)에는 어공원(御供院)을 설치하여, 토지 개간과 나무심기, 냇물과 저수지, 강과 바다의 제방 등의 일과 함께 어렵(漁獵)의 진배와 어공(御供)을 맡아보게 하였다.²⁷⁾ 곧 폐지하기는 하였으나 다시 진공을 담당하는 관청을 설치했다는 점이 주목된다. 또 제용사(濟用司)를 설치하여, 국내의 푸줏간[庖肆]과 특산물을 맡아보게 하기도 했다.

표 7. 조선~대한제국의 공물 수취와 어용물품 조달의 변화

조선전기	조선후기	갑오개혁(1894)	광무개혁 후
지방으로부터 현물 수취.	→ 대동법 시행으로 대동미(대동포) 건어 필요 물품 구매. 진상은 현물 유지.	→ 잔공(進供) 혁파. 어용물품은 필요에 따라 탁자아문이 궁중에 별설한 잔공화사를 통해 조달.	→ 내장원, 어공원, 제용사 등을 설치하여 황제권 강화 시도.

공물의 공납은 원래 제후와 이민족이 왕권에 대해 복종을 나타내기 위한 수단으로 제도화된 것이었다. 왕권 하에 모아진 공물은 다시 제후의 종속의무를 확인하기 위해 재분배되었는데, 이때의 공납은 천자 혹은 대국에 대한 소국의 예물 증여와 거기에 보답하는 예물 증답이라는 상호성이 바탕이 되고, 이 상호성을 통해 왕권에 대한 제후·이

24) 이옥, 「근대 국가의 모색과 국가의례의 변화 1894~1908년 국가 제사의 변화를 중심으로」, 『한국학』 27(2), 2004, 64~68쪽.

25) 『고종실록』 권34, 고종 33년(1896) 7월 24일.

26) 이옥, 「근대 국가의 모색과 국가의례의 변화 1894~1908년 국가 제사의 변화를 중심으로」, 『한국학』 27(2), 2004, 69~70쪽.

27) 『증보문헌비고』 238권, 「職官考·更張官制·御供院」; 「職官考·更張官制·濟用司」

민족의 정치적 질서를 형성하려는 것이었다.²⁸⁾ 즉, 왕이 지방으로부터 수취하는 공물은 왕의 일상생활을 위해서 실제로 필요한 일이기도 했지만, 정치적으로는 온 국토에 대한 지배권을 상징하기도 했던 것이다. 위와 같은 조선시대의 식재료 공급 관련 관청 변화도 이러한 맥락에서 이해해 볼 수 있다.

제례의 경우, 1907년 순종에게 양위 후 1908년부터 국가사전에 대한 대대적인 개혁이 일어나는데, 기본적인 방향은 기존의 국가제사를 ‘국사(國祀)’와 ‘제실사(帝室祀)’로 구분하는 것이었다. 이는 기존의 대·중·소사와 속례에 각기 대응하고 있다. 이는 의례를 통해 국가의 중심축을 형성하려한 황실의 노력을 좌절시키고자 통감부에서 국가의 중심의례들을 궁내부에서 분리시켰던 것이다.²⁹⁾ 또한 제향이 대대적으로 폐지되었는데, 기존의 대중소사 중에서 종묘, 환구, 사직, 영녕전, 문묘를 제외한 대부분의 제사들이 폐지되었고, 제실사인 궁묘와 진전은 선원전에 통폐합하거나 육상궁에 합사하고, 나머지는 신위를 매안하여 제향을 폐지하였다.³⁰⁾ 게다가 제사 준비를 위한 제관들의 서계와 시행전 연습[肄儀], 희생과 제기를 왕이 직접 살피는 성생기(省牲器)를 폐지하고 축문에 왕이 서명하는 어압을 장례원이 대행하게 한 것 등으로 제향을 준비하는 절차들이 사라지고 제향하는 시간만이 남게 되었다.³¹⁾

2) 일제강점기 제도 변화와 의례

1910년 9월 1일 일본 궁내성에서 순종을 이왕(李王)으로 책봉한다는 명치천왕의 조서를 전달함으로써 대한제국 황실은 일본 궁내성에서 관리하는 왕족인 이왕가(李王家)로 거듭났다. 이후 1910년 12월 30일, 일본 정부는 황실령 제34호로 이왕직관제(李王職官制)를 공포하여 왕족 및 공족(公族)의 가무(家務)를 관장하도록 하였으며 몇 번의 개편을 거쳐 1911년 2월 1일 이왕직 직제가 시행된다. 이왕직은 대한제국이 일본에 병합되면서 순종을 중심으로 하는 조선왕실 구성원과 조직을 유지시키기 위해 만들어진 조직으로, 이왕가의 각종 사무와 재산 관리를 담당하였다. 이는 사실상 대한제국기 황실 사무를 관장하던 궁내부의 기능을 인수한 것이었다.³²⁾

이때의 사무는 공문서류를 담당한 서무계(庶務係), 재정을 담당한 회계계(會計係), 순종의 신변과 빈객의 접대를 담당한 장시계(掌侍係), 제사를 담당한 장사계(掌祀係), 박물관과 동·식물원을 담당한 장원계(掌苑係)의 5계(係)로 구성되었고, 이외에 왕족·공족을 담당한

28) 와타나베 신이치로 저, 문정희·임대희 역, 『天空의 玉座: 중국 고대제국의 조정과 의례』, 신서원, 2002, 174~175쪽.

29) 『순종실록』 권2, 순종 1년(1908) 7월 23일; 이옥, 「근대 국가의 모색과 국가의례의 변화 1894~1908년 국가 제사의 변화를 중심으로」, 『한국학』 27(2), 2004, 84~85쪽.

30) 이옥, 「근대 국가의 모색과 국가의례의 변화 1894~1908년 국가 제사의 변화를 중심으로」, 『한국학』 27(2), 2004, 87쪽.

31) 이옥, 「근대 국가의 모색과 국가의례의 변화 1894~1908년 국가 제사의 변화를 중심으로」, 『한국학』 27(2), 2004, 89~90쪽.

32) 이왕무, 「이왕직(李王職)의 유래와 장서각 소장 이왕직 자료의 연혁」, 『장서각』 31, 2014, 36~40쪽.

기구로 이태왕부(李太王附)·왕세자부(王世子附)·공족부(公族附)가 있었다. 1915년 3월에는 장시사를 비롯한 1사 6과 체제로 전환하였다. 1916년에는 의식과를 신설하여 1사 7과 체제로, 1918년 6월에는 농사과를 폐지하고 주전과의 명칭을 영선과로 바꾸어 다시 1사 6과 체제로 돌아갔다. 1920년 10월에는 서무과와 회계과를 제외한 나머지 과를 없애고 예식과를 신설하여 1사 3과 체제로 대폭 축소하였다. 1926년 순종의 사망 뒤인 1928년 8월부터 근시(近侍) 기능을 핵심으로 하는 장시사를 없애고 주전과를 설치하여 4과 체제로 운영하였다. 이 체제는 오랫동안 유지되다가 1941년 4~9월 사이에 산림과가 신설되면서 5과 체제로 변화하였다.³³⁾ 이중 의례와 관련된 부서를 살펴보면 다음 표와 같다.

표 8. 이왕직 직제 중 의례 담당 부서의 변화

연도	부서	관장사무
1911	장시계	순종의 신변, 의식이나 빈객 접대 및 마차 사용, 순종의 건강과 위생, 창덕궁 궁인과 공선(供繕) 및 향연 등.
	장사계	제사, 묘전궁(廟殿宮) 및 분영(墳塋)의 관리, 아악(雅樂) 등.
1915	장시사	순종의 신변 및 건강과 위생, 궁인, 음식 및 향연, 의식, 빈객 접대, 왕가의 보첩과 사장(詞章) 및 고인(古印) 등의 관리 등
	제사과	제사, 묘전궁릉원묘의 관리 등
1916	제사과	제사(祭祀), 묘제(廟祭), 전제(殿祭), 궁(宮), 분영(墳塋)의 관수에 관한 사항
	의식과	의식(儀式), 빈객 접대, 향연에 관한 사항
1920 이후	예식과	제사(祭祀), 묘제(廟祭), 전제(殿祭), 궁(宮), 분영(墳塋) 및 그 부속 삼림(森林)의 관수(管守), 의식(儀式), 빈객 접대, 아악(雅樂)

순종의 근시(近侍)를 담당하는 부서에서 빈객 접대를 함께 담당하고 제사를 담당하는 부서가 별도로 설치된 형태가 1911년 이래 유지되다가 1916년 개정으로 장시사에서 담당하던 빈객 접대와 향연에 관한 사무가 의식과로 분리되었다. 1919년 고종의 사후 1920년 이후에는 모든 의례에 관한 업무가 예식과로 통합되고, 왕실의 의례 또한 축소된다.

33) 장신, 「일제하 이왕직(李王職)의 직제와 인사」, 『장서각』 35, 2016, 74~75쪽.

관련 규정	사무	왕공부
1911년 2월 1일 號外	서무계, 회계계, 장시계, 장사계, 장원계	이태왕부, 왕세자부, 공족부
1915년 3월 24일 李王職發 제56호	掌侍司, 庶務課, 會計課, 主殿課, 祭祀課, 農事課, 掌苑課	이태왕부, 왕세자부, 공족부
1916년 6월 10일 李王職發 제189호	장시사, 서무과, 회계과, 주전과, 제사과, 농사과, 장원과, 儀式課	이태왕부, 왕세자부, 공족부
1918년 6월 15일 李王職發 제120호	장시사, 서무과, 회계과, 營繕課, 제사과, 장원과, 의식과	이태왕부, 왕세자부, 공족부
1920년 10월 30일	장시사, 서무과(부속 掌苑室), 회계과, 禮式課	왕세자부, 공족부
1928년 8월 14일	서무과, 회계과, 예식과, 主殿課	故李王妃附, 공족부
1941년 무렵	서무과, 회계과, 예식과, 주전과, 山林課	故李王妃附, 공족부

개정 내용은 『순종실록부록』 2권, 순종 4년(1911) 2월 1일; 6권, 순종 8년(1915) 3월 24일; 7권, 순종 9년(1916) 6월 10일; 11권, 순종 13년(1920) 10월 30일 참고.

4. 국가의례음식의 변화와 근대조리서로의 이행문제 검토

1) 국가의례별 변화상

조선 말부터 대한제국 시기를 거치며 다양한 대·내외적 변화가 발생하였다. 위에서 살펴본 제도의 변동은 이러한 시대적 변화를 반영한 것이었다. 의례음식 또한 시대의 흐름에 따라 변화하였는데, 의례의 성격에 따라 변화의 정도는 차이가 있었다. 우선 조선 후기부터 서서히 변화의 조짐이 나타나기 시작하는데, 이를 잘 보여주는 예시 중 하나가 희생의 사용이다.

국가의례는 전반적으로 희생을 사용하는 공통점이 있다. 정제에서는 희생이 굉장히 중요한 제물로 사용되며, 속제와 흥례는 희생이 따로 없지만, 가례인 혼례와 연향의 경우 고기를 통째 올린 대·소선상을 공통적으로 진열한다. 동물을 올리는 희생은 가장 최고 등급의 제물이자 음식이었으므로, 의례에서 희생을 쓰는 것은 가장 최고 등급의 음식을 준비한다는 의미로도 해석해볼 수 있다. 이에 따라 제사 뿐 아니라 가례에서도 희생이 사용되었다. 다음은 조선시대 국가의례에서 희생을 사용하는 방식과 그 내용 및 변화과정을 비교한 표이다.

표 9. 조선시대 국가의례의 희생

	정제	속제·흥례	혼례	가례연향	빈례연향
종류	우성·양성·시성 우숙·양숙·시숙	-	대선상 소선상	대선상 소선상	대선상 소선상
내용	소·양·돼지의 날고기와 삶은고기	-	-대선상: 돼지, 당안/오리, 소다리 -소선상: 양, 당안/오리, 소갈비·다리 *고물로 소내장		
비고	-1908 이후 성생기(省牲器) 절차 제거.		-장식상 -조선말까지 유지	-진대선·진소선 절차 -17C중반~18C 할육 행함 -영조대 이후 편육으로 바뀜	-진대선·진소선 절차 -할육 중요시 -조선말까지 유지

각 의례의 희생을 보면, 정제의 경우 소·양·돼지의 익히지 않은 날고기인 우성(牛腥), 양성(羊腥), 시성(豕腥)과 익힌 고기인 우숙(牛熟), 양숙(羊熟), 시숙(豕熟)을 올린다.³⁴⁾ 이 방식은 종묘제향이 존속하였던 1945년까지 유지된다.³⁵⁾

혼례·가례연향·빈례연향에서는 모두 ‘대선상(大膳床)’과 ‘소선상(小膳床)’이라는 상이 놓이는데, 이는 조선의 가례 의식에서 희생의 전통을 상징적으로 보여주는 상으로 읽을 수 있다. 의례마다 약간씩 달라지기는 하지만, 대체로 대선으로 돼지·당안·소, 소선으로는 양·

34) 『國朝五禮序例』 권1 「吉禮·饌實尊疊圖說」; 『景慕宮儀軌』 「五享大祭」

35) 그러나 전생서 관리가 희생에 쓸 소나 돼지를 제소(祭所)에 가지고 오면 왕이 직접 적합한지를 판정한 후 희생을 잡아 준비하던 성생(省牲)의 절차는 1908년 모든 제사에 쓸 짐승을 봉상사에 모아두었다가 장례원 관리가 간평한 후 그곳에서 도살하여 제소에 공급하도록 하였다. 이로써 제향의 절차에서 희생을 살피는 절차가 사실상 사라지게 되어 절차의 간소화를 이루었으나 왕의 권위가 배제되는 결과를 가져왔다.(이옥, 「근대 국가의 모색과 국가의례의 변화 1894-1908년 국가 제사의 변화를 중심으로」, 『한국학』 27(2), 2004, 87쪽.)

당안·소를 올리고 고물로 소 내장을 올렸다. 당안의 경우 오리로 대체하기도 하였다. 특히 돼지나 당안, 양은 한 마리를 통째로 올렸고 소는 다리나 갈비 한 척을 올렸으므로, 굉장히 큰 규모의 고기 상이라는 것을 짐작할 수 있다.

대선상과 소선상은 가례연향과 빈례연향에서는 의식절차 중 중요한 부분을 차지한다. 소선과 대선을 올리는 진소선(進小膳)·진대선(進大膳) 절차가 있고, 특히 소선을 올린 뒤에는 고기를 잘라 올리는 ‘할육(割肉)’을 행하고 그 고기를 먹는다. 마지막 술을 올린 뒤에는 대선(大膳)을 올리며 마무리한다. 혼례에서는 예서의 의주에도, 또 의궤나 등록 같은 다른 기록에서도 의례에서 대·소선을 올린다거나 할육을 행하는 절차가 등장하지 않아 이 상이 실질적으로 쓰이기보다는 상징성을 지닌 장식상으로 쓰인다고 추측된다.

한편 가례연향에서는 영조대 이후 이 대선·소선상이 편육을 올리도록 변화하고 할육의 절차도 사라진다.³⁶⁾ 고임 높이를 1척이 넘게 높이 쌓기는 하였으나 그 규모는 전과 비교되지 않는 것이었다. 반면 혼례는 마지막 가례도감의궤에서도 대·소선 형식이 그대로 유지되며 빈례연향 역시 조선 말인 고종 때까지도 할육의 절차가 존재한 것을 볼 때 전통적인 형식이 유지된 것으로 보인다.

이를 통해 국가의례 음식의 변화는 의례의 상징성과 긴밀한 연관성을 가지고 있다고 볼 수 있다. 정제의 경우 근대 시기로 들어오며 제례의 종류와 빈도가 감소하였으나 제수의 진설은 상징성이 매우 강하여 큰 변화 없이 보수적으로 유지되었다. 혼례는 희생을 함께 먹어 하나가 된다는 ‘동뢰’라는 상징성이 강하고, 빈례연향은 중국 사신의 영접의 경우 국가대 국가로서 신의를 다지는 매개로서 희생이 중요한 상징이 되므로 대·소선상의 형태가 유지되었다고 추정된다. 반면 가례연향의 경우에는 상징성보다는 함께 즐기는 의미가 강하므로 형식이 비교적 유동적으로 변하였다.

의례별 차이를 볼 수 있는 또 하나의 사례는 전체 음식 상차림 및 유밀과의 구성이다. 현재 남아있는 가장 이른 시기의 연향 의궤인 1630년의 『풍정도감의궤』에는 대왕대비[인목왕후 김씨], 왕[인조], 왕비[인열왕후]를 위한 상 중 장식상으로서 다음과 같이 연상과 좌·우협상, 찬안상이 기록되어 있다.³⁷⁾

36) 『풍정도감의궤』에서는 양·당안(唐鴈) 한 마리씩과 소갈비 한 척씩이었으나 한동안 소선·대선이 연향에서 사라졌다가 1828년 『[순조무자]진작의궤』부터 등장한다. 그런데 이때부터는 이전과는 달리 편육으로 올려졌다는 차이가 있다.(정희정, 「조선후기 의궤도설과 기록화를 통해서 본 연향 연구-음식상 배설을 중심으로」, 이화여대 박사논문, 2015, 85쪽.)

37) 『豐呈都監儀軌』 「饌膳色」

표 10. 『풍정도감의궤』(1630)의 삼전(三殿)을 위한 장식상 구성

	행	삼전(三殿) [그릇수·고임높이]	높이
연상	1	중박계 4기	1척
	2	홍산자 2기, 백산자 3기	8촌
	3	소홍마조 3기, 유사마조 2기	6촌
	4	6색실과 6기 (잣[實栢子]·개암[實榛子]·실비자·꽃감[乾栳子]·대추·황률)	4촌
좌협상	1	대홍망구소·대유사망구소 2기씩	8촌
	2	백다식 2기, 전단병 3기	6촌
	3	소홍망구소 2기, 소유사망구소 3기	5촌
	4	침수·운빙·적미자·송고미자·유사미자·백미자 1기씩	4촌
우협상	1	대홍마조·대유사마조 2기씩	8촌
	2	송고마조 3기, 염홍마조 2기	6촌
	3	소홍산자 2기	5촌
	4	울미자·침수·운빙·적미자·백미자·유사미자 1기씩	4촌
찬안상	1	채소 4기	
	2	어육 5기 (정향포(丁香脯)·백조포(白條脯)·건문어·건사어(乾沙魚)·건대하)	
	3	건남 5기 (세창(細昌)·닭[鷄兒]·계란·중족(中足)·숙전복)	
	4	전유어 5기 (오리[鴨子]·양간[單(羊)肝]·생선·산구(山鳩)·도비(都飛))	

『풍정도감의궤』에 나타난 유밀과는 중박계, 홍산자·백산자·소홍산자, 대홍마조·소홍마조·대유사마조·유사마조·송고마조·염홍마조, 대홍망구소·소홍망구소·대유사망구소·소유사망구소, 적미자·송고미자·유사미자·백미자·울미자, 백다식, 침수, 운빙, 전단병이 있었고 과실로는 잣·개암·비자·꽃감·대추·황률이 있었다. 유밀과를 같은 갈래끼리 묶어보면 중박계, 산자류, 마조류, 망구소류, 미자류와 나머지 백다식·침수·운빙·전단병의 9종류가 된다. 이 구성은 혼례의 장식상 상차림과 거의 같다.

1719년 『(숙종기해)진연의궤』나 1744년 『(영조갑자)진연의궤』의 찬품은 찬안+과상 형태였으므로 위 음식의 범주에서 크게 벗어나지 않는다고 생각되나, 자세한 음식명이 기록되지 않아 찬품의 변화 여부를 알 수 없다. 1765년 『수작의궤』에서는 최종적으로 연향에 쓰지는 않았지만 처음에는 찬안+대탁 형태로 음식상을 준비했는데, 이때 대탁 찬품은 과자류로 한약과(漢藥果) 5그릇, 홍미자·백미자·난산과(亂散果)·적백과(赤白果)·백다식·전다식·운빙과·은정과·연행인과(軟杏仁果)·소소매엽과(小小梅葉果)·만두과(饅頭果)·소소과(小小果)·행인과·양면과(兩面果) 각 1그릇씩이었고, 과실로는 잣·꽃감·대추·호두[實胡桃]·연밤[實蓮子]³⁸⁾이 기록되었다. 유밀과 중 『풍정도감의궤』의 중박계·산자류·마조류·망구소류·침수·전단병이 없어지고 미자류·백다식·운빙은 유지되었으며 한약과·난산과·적백과·전다식·은정과·연행인과·소소매엽과·만두과·소소과·행인과·양면과라는 새로운 과자가 등장하였다.

가장 마지막 연향의궤인 1902년 임진 11월 『진연의궤』의 찬안상 과자류는 다음과 같다.

38) 『수작의궤』 「十月初五日」

표 11. 『(임진11월)진연의례』(1902) 관명전 정일진연 찬안 중 과자류

대약과(大藥果)	계피·잣강정
대다식과(大茶食果)	홍 세건반강정
대만두과(大饅頭果)	백 세건반강정
밤가루검은깨다식[栗末黑荏子茶食]	오색 강정
송화녹두가루다식[松花菉末茶食]	오색 방울 강정
청태게피생강다식[靑太桂薑茶食]	홍 매화 강정
홍 매화 연사과(紅梅花軟絲果)	백 매화 강정
백 매화 연사과	잣강정
잣연사과[柏子軟絲果]	홍백 고깔 빙사과[紅白笠帽冰絲果]
백 세건반연사과	청황 고깔 빙사과[靑黃笠帽冰絲果]
홍 세건반연사과	사색 감사과(四色甘絲果)
오색중세건반연사과(五色中細乾飯軟絲果)	
백 세건반요화(白細乾飯蓼花)	삼색 한과
홍 세건반요화	

약과, 다식과, 만두과, 다식류, 연사과류, 강정류, 빙사과류, 감사과류, 요화류, 한과류로 또 다른 구성임을 볼 수 있다.³⁹⁾ 중요한 것은 『풍정도감의례』는 가례도감의례류의 동퇴연 찬품과 동일한 음식 구성이었으나 후대로 가면서 많은 변화가 생겼다는 것이고, 동퇴연 음식은 현존 의례를 기준으로 하면 1906년까지 거의 동일하게 유지되어왔다는 것이다. 특히 미자·망구소·마조·침수·운빙과 같은 낯선 이름을 가진 유밀과들이 끝까지 유지된다는 점이 차이가 난다. 속제의 경우에도 조선 초의 『국조오례의』와 대한제국시기의 『대한예전』의 찬품에는 큰 차이가 보이지 않으며, 유밀과의 구성은 중박계, 약과, 산자, 다식류의 범위에서 진설된다. 이는 제례와 혼례의례의 보수성을 보여주는 특징이다. 연향의 경우 함께 즐기는 의식의 성격이 강하므로 다른 의례와는 달리 자유롭게 변화되었다.

한편 일제강점기 시기 왕실의례의 규모와 빈도는 줄고 종류도 제한되었지만 상례, 어진의 모사, 진전(眞殿)의 보수, 제례는 여전히 중요하게 시행되었다. 이 시기 편찬된 의례는 1911년 순헌귀비의 예장(禮葬), 1919년 고종의 어장(御葬), 1926년 순종의 어장, 고종과 순종의 부묘(祔廟), 고종과 순종의 산릉인 홍릉(洪陵)과 유릉(裕陵)의 천봉(遷奉)에 대한 의례가 중심을 이루며 나머지는 각 궁(宮)과 능원(陵園), 종묘와 영녕전에 관한 축식(祝式) 의례가 차지한다.⁴⁰⁾ 이 시기 국장 음식으로는 여러 발기자료가 남아있는데⁴¹⁾, 주로 조석전(朝夕奠)과 주다례(晝茶禮), 상식(上食) 등 일상음식과 관계된 것이다. 일본식 의례 형식이 도입되었으나 음식에 있어서는 기존의 형식에서 크게 벗어나지 않는다.

39) 문헌별로 등장하는 과자 종류나, 조리법 재현은 이미 수행된 바 있으므로 본고에서는 따로 다루지 않았다. (김상보, 『조선왕조 궁중연회식 의례음식의 실제』, 수확사, 2001; 김상보, 『조선왕실의 풍정연향』, 민속원, 2016; 이효지·한복려·정길자, 『고종 정해년 진찬의례 : 조대비 팔순잔치』, 한국문화재단, 2009.)

40) 박정혜, 「藏書閣 소장 일제강점기 儀軌의 미술사적 연구」, 『미술사학연구(구 고고미술)』, 2008, 117~118쪽.

41) 『藏書閣所藏 古文書大觀.9, 음식발기류』, 한국학중앙연구원출판부, 2019.

2) 근대 조리서로의 이행

그렇다면 국가전례서와 의궤에 기록된 수많은 의례 음식은 시간이 지나며 어떻게 전승 되었을지에 대한 문제가 남는다. 전체 음식에 대한 기록 현황을 분석하면 국가의례음식의 전승과 변화상을 도출해낼 수 있을 것이라고 생각되나, 본고에서는 그 시작으로 유밀과 중 ‘미자아’의 경우를 살펴보고자 한다.

먼저 제례 담당 관청 봉상시의 관서지인 『태상지(太常誌)』(1766)에 ‘미자(미자아)’에 대하여 다음과 같은 기록이 있어 주목된다.

〈각종 유밀과 옛 법식[各樣油果舊制]〉

○ 약과【옛 이름은 적미자아(赤味子兒)이다. 지름은 3촌 4분, 고임높이 4촌.】

〈각종 유과 새 법식[各樣油果新制]〉

○ 약과【네모 한 변 길이 1촌 5분, 두께 5분, 고임높이 6촌 5분, 둘레 4촌.】

○ 옛 법식의 약과는 곧 한과(漢果)이다.⁴²⁾

옛 법식[舊制]으로 기록된 약과는 곧 신식 약과와는 다른데, 옛 이름이 적미자아라고 하며 ‘지름[圓徑]’ 길이가 기록되었으므로 둥근 형태이며 상당히 크다는 것을 알 수 있다. 반면 새 법식[新制]으로 기록된 약과는 한 변의 길이가 1촌 5분인 네모 형태라는 것을 알 수 있다. 또 옛 법식의 약과가 곧 한과(漢果)라고 언급되어있다.⁴³⁾ 이를 정리해보면 ‘구식 약과=적미자아=한과=둥근모양’, ‘신식약과=네모모양’이라고 정리할 수 있다.

1921년에 저술된 방신영의 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』에서는 약과에 대해 ‘약과’와 ‘약과 별법’의 두 가지 조리법을 싣고 있는데, 전자는 ‘과줄’이라고 하며 과줄판에 박아 모양을 만들고, 후자는 홍두깨로 밀어 만든다고 기록하고 있다.⁴⁴⁾ 판에 박아 만들었다는 것을 보아 둥근 모양이었을 것이라고 생각되고, 후자는 반죽을 밀어 만든다는 것으로 보이면 네모진 모양이라고 추정된다. 이는 『태상지』에 언급된 구식과 신식 약과의 제조법이라고 해석해볼 수 있다.

또 1924년에 초간되고 1936년에 증보된 『조선무쌍 신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1936)에는 한과(漢果)에 대한 기록이 있는데, 한과를 ‘미자’라고 풀고 있고 조리법은 “한과는 증백기보다 잘고 네모지게 하여 지져가지고 조청을 곁에다가 칠하고 또 조청에 다홍물도 들여서 붉은 것도 만드느니라.”⁴⁵⁾라고 하였다. ‘미자’는 위에서 살펴본 ‘적미자아’

42) 『太常誌』(1766)[규장각 한국학연구원 소장,奎貴865] 권6 「饌品·各樣油果舊制」 “藥果【舊稱赤味子兒，圓徑三寸四分，排高四寸。】”；「饌品·各樣油果新制」 “藥果【方一寸五分，厚五分，排高六寸五分，圓四寸。】”，“古制藥果，乃是漢果。”

43) 이때의 한과는 한국과자를 뜻하는 ‘韓果’가 아니라 유밀과 명칭으로서 ‘漢果’이다.

44) 방신영, 『朝鮮料理製法』, 廣益書館, 61쪽.

45) 永昌書館 編輯部, 『朝鮮無雙新式料理製法』, 永昌書館, 1936(증보판), 240쪽.(이용기가 저술한 『조선무쌍신식요리제법』은 1924년 한흥서림(韓興書林)에서 출간된 이후 영창서관에서 1936년 증보판이 발간되었고 1943년까지 4판이 나올 정도로 인기 있었던 요리책이다.)

와 같다. 적미자아는 붉은 미자아라는 뜻이고, 미자아는 문헌에 따라 ‘미자(昧子)’라고만 기록되기도 하기 때문이다. 조리법으로 네모지게 한다고 하여 『태상지』의 ‘구식한과’의 둥근 모양과는 차이가 있지만 이는 후대에 오며 형태에 대한 인식이 바뀐 것으로 보인다.

그런데 이 미자아를 두고 기존 연구에서는 “적미자아(赤昧子兒)의 兒는 ‘아이 아’로 작고 조그마한 것을 뜻하기 때문에 현재 알려진 울란(栗卵)에서의 卵과 兒는 같은 계열로서 형태도 비슷할 것이다.”라고 해석하였다.⁴⁶⁾ 하지만 문헌에 따라 ‘미자아(昧子兒)’를 ‘미자(昧子)’로도 쓰기 때문에 아(兒)는 ‘아이’라는 뜻으로 들어갔다기보다는 한국어 음식명을 한자로 음차하는 과정에서 들어간 한자로 보인다. 따라서 적미자아를 兒의 뜻을 따라 조그마한 유밀과로 만드는 것은 오류라고 생각하며, 큰 둥근 약과 모양으로 만들어야 한다고 제시하는 바이다.

또 홍마조(紅毛條)·유사마조(油沙毛條)를 김상보는 ‘毛’는 ‘망치 마’ 이고 ‘條’는 ‘길 조’이므로 그 형태는 망치와 비슷한 긴 막대 모양으로 만든 과자일 것이라고 추정하였고, ‘망구소(望口消)’는 ‘망(望)’이 ‘보름달’이라는 뜻에 착안하여 둥근 모양으로 재현하였다.⁴⁷⁾ 하지만 『국역 국혼정례』에서는 마조에 대해 ‘매자 또는 매자과라고 부른다’고 주석한 것처럼 다른 의견도 있고⁴⁸⁾ ‘마조’나 ‘망구소’가 ‘미자아’처럼 음차한 명칭일 가능성도 있다. 마조와 매자과는 발음이 유사하므로 이 해석도 일견 타당하다고 생각된다. 모양에 대한 기록이 없는 상태에서 나열된 재료와 이름이 주는 단서로 음식을 재현한 기존 연구는 큰 의의가 있지만, 미자아와 약과의 관련성에서 보듯이 후대에 다른 이름으로 바뀌어 전승되었을 가능성 또한 열어두어야 할 것이다.

5. 맺음말

이 논문에서는 조선시대 국가의례음식의 근대시기 변화 과정에 주목하였다. 위의 논의를 정리하는 것으로 결론을 삼고자 한다. 조선시대 국가의례는 동아시아적 공통성을 갖는 오례(五禮) 체계로서, 통치범위에 따른 제사 문제, 왕실 구성원의 죽음 문제, 군대의 통솔과 지휘, 외교, 국가적 경사의 축하 등과 관련한 의례를 길·흉·군·빈·가(吉凶軍賓嘉)의 다섯 가지로 범주화한 것이다. 하지만 오례의 의례 대상을 중심으로 보면 국가의례음식은 길례형과 가례형의 두 갈래로 나눌 수 있으며 각각의 특징을 지닌다. 조선시대에 궁중의 식생활은 요리를 담당하는 관청 뿐 아니라, 식재료를 공급하거나 특수한 상황에서의 음식 제조가 필요한 다양한 관청이 관계를 맺고 있었다.

46) 농촌진흥청 국립농업과학원, 『현대식으로 다시보는 영점도감의궤』, 교문사, 2012 (네이버 지식백과 제공)

47) 농촌진흥청 국립농업과학원, 『현대식으로 다시보는 영점도감의궤』, 교문사, 2012 (네이버 지식백과 제공)

48) 국립문화재연구소(권영대 역주), 『국역 국혼정례』, 국학자료원, 2007, 33쪽.

조선 말부터 시작된 급격한 대·내외적 변동으로 인해 변화의 물결을 따르게 된다. 비교적 큰 변화 없이 이어지던 각종 의례들은 제도적 변화에 따라 준비과정이 변화되기도 하고, 일제강점기를 거치며 의례가 대폭 변화하거나 축소되기도 하였다. 조선말부터 대한제국 시기의 관제는 크게 식재료의 공급을 담당하던 관청의 역할과 국가제향에 대한 대대적인 변화가 대표적이다. 일제강점기에는 순종을 이왕으로 책봉하며 왕족과 공족을 관리하기 위해 이왕직을 설치한다. 이왕직은 대한제국이 일본에 병합되면서 순종을 중심으로 하는 조선왕실 구성원과 조직을 유지시키기 위해 만들어진 조직으로, 이왕가의 각종 사무와 재산 관리를 담당하였다. 이는 사실상 대한제국기 황실 사무를 관장하던 궁내부의 기능을 인수한 것이었고, 의례는 각종 의식과 제향이라는 두 축으로 나누어 담당하게 하다가 1920년 이후에는 모든 의례에 관한 업무가 예식과로 통합되고, 왕실의 의례 또한 축소된다.

국가의례음식이라는 측면에서 보면 여러 사회적 변동에 따라 전체적으로 보수성을 유지하는 가운데 시대의 흐름에 따라 변화하였다. 의례의 성격에 따라 변화의 정도는 차이가 있었는데 제례, 흥례, 혼례 등에 비해 가례연향의 변화 정도가 높았다. 국가전례서와 의궤에 기록된 수많은 의례 음식은 시간이 지나며 어떻게 전승되었을지에 대한 의문점으로 본고에서는 ‘미자아’의 경우를 들어 살펴보았으며, 이 과정을 통해 현대 조리법 연구를 보완할 수 있는 측면을 발견하였다.

이로써 본고에서는 국가의례의 변화에 대한 그동안의 연구성과를 종합하고 음식 측면에서 제도적·음식적 변화과정 및 근대 조리서로의 이행문제를 검토해 보았다. 아직 피상적인 부분이 많지만 이를 시작으로 앞으로의 연구의 발판을 삼고자 한다.

■ 참고문헌

『(고종·명성왕후)嘉禮都監儀軌』(규13174)

『經國大典』(1485)

『國朝五禮序例』

『수작의궤』

『順菴集』(1900)

『승정원일기』

『조선왕조실록』

『太常誌』(1766)

『豐呈都監儀軌』(1630)

국립문화재연구소(권영대 역주), 『국역 국혼정례』, 국학자료원, 2007.

김상보, 『조선왕실의 풍정연향』, 민속원, 2016.

김상보, 『조선왕조 궁중연회식 의궤음식의 실제』, 수학사, 2001.

농촌진흥청 국립농업과학원, 『현대식으로 다시보는 영접도감의궤』, 교문사, 2012.

박도식, 『조선전기 공납제 연구』, 혜안, 2011.

- 방신영, 『朝鮮料理製法』, 廣益書館.
- 송수환, 『조선전기 왕실재정 연구』, 집문당, 2002.
- 永昌書館 編輯部, 『朝鮮無雙新式料理製法』, 永昌書館, 1936(증보판).
- 와타나베 신이치로 저, 문정희·임대희 역, 『天空의 玉座: 중국 고대제국의 조정과 의례』, 신서원, 2002.
- 이옥, 『조선시대 국왕의 죽음과 상장례: 애통·존숭·기억의 의례화』, 민속원, 2017.
- 이효지·한복려·정길자, 『고종 정해년 진찬의례 : 조대비 팔순잔치』, 한국문화재단, 2009.
- 장경희, 『경복궁 소주방 생활용품 조사 연구용역 보고서』, 문화재청, 2012.
- 정병섭 역, 『禮記』 郊特牲, 학고방, 2013.
- 『신편한국사』, 국사편찬위원회, 2002.
- 『藏書閣所藏 古文書大觀.9, 음식발기류』, 한국학중앙연구원출판부, 2019.
- 김대호, 「일제하 종묘를 둘러싼 세력 갈등과 공간 변형 -1920년대 식민 권력과 귀족 세력의 관계를 중심으로」, 『서울학연구』.43, 2011.
- 김일권, 「대한제국기 明時曆의 국가·왕실 祭慶節 시간문화 양상과 조선왕실 정통계보학 재구성 연구」, 『장서각』 39, 2018.
- 박정혜, 「藏書閣 소장 일제강점기 儀軌의 미술사적 연구」, 『미술사학연구(구 고고미술)』, 2008.
- 박준희, 「고종의 조석(朝夕)상식(上食) 및 주다례(晝茶禮) 발기에서 살펴 본 조선후기 왕실의 일상식 연구」, 호서대학교 박사논문, 2020.
- 신명호, 「조선후기 궁중음식재료의 供上方法과 供上時期」, 2006.
- 이왕무, 「1910년대 조선 왕실 의례에 대한 宮內省의 李王家 舊制 조사」, 『한국학논총』 48, 2017.
- 이왕무, 「이왕직(李王職)의 유래와 장서각 소장 이왕직 자료의 연혁」, 『장서각』 31, 2014
- 이왕무, 「일제 강점기 李王職 연구 - 조직 구성의 배경과 운영을 중심으로 -」, 『東洋古典研究』 82, 2021.
- 이옥, 「근대 국가의 모색과 국가의례의 변화 1894-1908년 국가 제사의 변화를 중심으로」, 『한국학』27(2), 2004.
- 이옥, 「일제강점기 이왕직의 종묘 물품 관리」, 『장서각』44, 2020.
- 이옥, 「일제시기 고종의 국장(國葬)과 일본 예식」, 『종교문화비평』 34, 2018.
- 이운상, 「일제하 '조선왕실'의 지위와 이왕직의 기능」, 『한국문화』40, 2007.
- 이지선, 야마모토 하나코, 「『직원록(職員錄)』을 통해서 본 이왕직(李王職)의 직제(職制) 연구」, 『동양음악』26, 2004.
- 장신, 「일제하 이왕직(李王職)의 직제와 인사」, 『장서각』35, 2016.
- 정옥재, 「국가기록원 소장 '이왕직 관련 자료'의 현황과 가치」, 『장서각』 31, 2014.
- 정희정, 「조선후기 의궤도설과 기록화를 통해서 본 연향 연구-음식상 배설을 중심으로」, 이화여대 박사논문, 2015.

[2주제 토론]

“조선시대 국가의례음식의 근대시기 변화와 전개”에 대한 토론문

차 경 희
(전주대학교)

- 토론문은 PPT 자료 화면으로 대체하겠습니다.

[3주제:음식의 산업화]

제과의 산업화에 따른 제과점의 대응 양상 연구

- 군산의 제과점 이성당 사례를 중심으로 -

오세미나

(전북대학교 무형유산정보연구소)

- 목차 -

1. 서론
2. 선행연구 검토
3. 제과 관련 법과 제도의 정비
4. 사회 기반 시설의 구축과 대량 생산 체제의 등장
5. 제과의 산업화와 제과업자들의 대응
6. 나가며

1. 서론

연구자는 2010년부터 한국 제과 문화의 정착 과정과 수용에 관한 연구를 진행해 오고 있다. 앞선 연구에서는 군산 지역 이성당의 전신인 이즈모야의 사례를 통해 일제 시기 과자와 빵이 전래되는 과정을 살펴보았다.¹⁾ 본 연구는 그 후속 작업으로 이성당의 사례를 통해 제과 문화가 1960년대부터 1970년대로 지속되는 과정에 주목하며 군산의 시대적 상황, 지역적 맥락과 긴밀하게 연결하여 제과의 산업화에 대해 다루고자 한다.

1960년대로 접어들어 제과 분야에서는 산업화가 급속도로 진행되었다. 국가는 유흥음식 세법과 식품위생법 등 법과 제도를 정비하였고, 사회적 기반 시설을 갖추어 나갔다. 전기가 전 지역에 보급되었고 1968년 제1경인고속도로의 개통을 시작으로 고속도로가 전국으로 확장되며 도시가 발전해 갔다. 이 시기가 제과의 산업화가 본격적으로 이루어진 시기이기도 한다. 기술의 발전과 함께 과자와 빵도 대량 생산 체제를 갖춘 공장에서 생산되었다. 예컨대 해태제과, 크라운제과, 동양제과 등이 근대적인 공장 형태를 갖추고 대량 생산 체

1) 1900년대 초반 군산에 자리하고 있었던 과자점 이즈모야와 해방 후 자리 잡게 된 이성당의 역사를 추적한다. 이즈모야를 통해 일제 식민지 시기 일본인이 과자와 빵을 어떻게 만들었고, 그 특징이 무엇인지에 대해 밝힌다. 또한 과자와 빵의 문화가 지역 사람들에게 새로운 경험으로 다가온 부분을 포착해 내고 해방 이후 일본인들이 돌아간 뒤 한국인들은 어떻게 제과 문화를 이어 갔는지 살펴본다(오세미나 2012a; 2012b; 2018a).

제로 돌입하였다. 이곳에서 생산된 제품은 고속도로를 타고 전국에 흩어져 있는 소비자들에게 전달되었다.

한편, 유흥음식세법과 식품위생법이 제정되고 대량 생산 체제의 제과 양산 업체가 등장함에 따라 지역의 과자점은 어떻게 대응해 나갔는지에 의문을 갖게 된다. 이 시기 군산의 제과점은 국가의 법과 제도의 규제를 수용하면서도 다른 한편으로는 현실에 맞서야 했다. 법과 제도의 규제에 맞추어 과자점의 환경을 정비하고, 대량 생산된 제품에 맞서서 자신들의 방식으로 점포를 운영해 나갔다. 이 과정에서 이성당은 과자점에서 제과점으로의 변화를 피하고 시민 슈퍼를 운영하는 등 변화를 거듭한다.

위의 사례는 일제시기 전해진 과자와 빵이 해방 이후 산업화 시기를 거쳐 현재 우리들의 일상으로 들어오게 된 과정이기도 하다. 그 과정을 연구하는 것은 현대 음식 문화를 이해하는 실마리가 될 것이다. 따라서 본고는 한국의 산업화 시기 제과 산업의 변화와 지역 제과점인 이성당의 대응을 살펴본다. 이성당과 같은 지역의 소규모 과자점은 어떠한 위기에 직면했으며, 어떠한 방식으로 대응해 나갔는지에 대해 고찰한다. 이는 최근 만들어진 전통에 관한 논의 및 구성주의 시각에서 분석하는 음식 문화와 문화 현상에 대한 연구를 보완하는 시도로, 음식을 만들어 가는 주체의 지속된 실천을 살펴보는 미시적인 연구이다. 만들어진 전통류의 연구는 탈맥락화된 창조나 날조 등의 측면을 강조하는데, 이는 내면에서 보이지 않게 작동하며 지속되는 원리에 대해서는 소홀하다. 이러한 한계를 극복하기 위해 문화의 지속성은 부단한 변화와 역동성이 전제되어야만 가능하다는 관점을 가지고 접근하고자 한다. 1960년대 지역의 사회·경제적 상황에서 지속성을 지닌 문화적 요인을 살펴 분석을 시도하고 제과의 산업화의 의미를 밝혀볼 것이다.

2. 선행 연구 검토

본고는 이성당 제과점 사례를 미시적으로 접근하면서 외국에서 유입된 문물이 1960-70년대 수용·변화·발전하는 양상을 살펴본다. 이는 전통적인 음식 문화에서 근대적인 음식 문화로 변화하는 과정을 이해하는 부분이다. 이와 관련하여 이규진·조미숙(2008)과 김미혜·정혜경(2011)에서는 일제 시기에서 해방 이후의 시기를 아우르는 연구가 절실하게 필요하나 당시 자료의 부족과 자료에 대한 접근 제한으로 연구가 거의 이루어지지 못했다고 지적하고 있다. 또한 사례 연구라고 해도 일제 시기부터 해방, 그리고 현대로 이어지는 연속된 경우가 부재한 탓이기도 하다. 이에 본 사례 연구는 유입된 음식 문화가 정착하는 과정과 확산을 함께 논의할 수 있다는 데 의의가 크다.

한국의 제과 연구는 대부분 식품영양학, 제과·제빵학에서 다루어 왔다. 이들 영역에서의 연구는 기술 전수에 초점이 맞추어져 있다(김동호 외 2007; 김성곤 외 1999; 정청송

1983; 죽곡광사 2003). 한국 과자와 빵에 관한 역사와 문화 연구는 상대적으로 빈약한 편인데, 김정원(2004)와 신길만(2003)은 5천 년 전으로 거슬러 올라가 세계의 과자와 빵의 역사를 거시적으로 고찰하여 소개한다.²⁾ 일부 경영사학에서 특정한 시기를 두고 연구를 진행하였지만(손일선 2009), 유입에서부터 확산에 이르기까지 연속적인 과정을 다루지는 못하였다. 2000년대에 들어와서야 민속학, 인류학, 역사학 등에서 과자와 빵에 대한 역사와 문화를 다루기 시작하였다(주영하 2013; 김춘동 2016; 조승환 2003). 그중 조승환(2003)과 김춘동(2016)의 연구는 한국 제과 역사를 총망라하여 개괄적으로 다루고 있어 전반적인 내용을 알 수는 있으나 서울 대도시를 중심으로만 논의를 하여 지역의 상황을 살펴보기에는 한계가 있다.

사실 본 연구는 한국 빵과 그 문화가 어떻게 산업화를 거쳐 현대에 이르렀는가에 대한 물음에 답하는 것이다. 이에 대한 논의는 우선 사적 연구를 들 수 있다. 사적 연구는 정치, 경제, 역사, 문화 등의 맥락에서 과거의 사실을 밝히고 인과관계를 찾아서 변화의 요인을 분석한다. 최근에는 사실의 인과관계를 엮어 보는 연구 방법과는 달리 새로운 제도, 기관 및 유·무형의 문화가 탄생하는 과정에 주목해서 의도와 목적의 개입에 더 많은 의미를 두는 연구 방법이 주목을 받고 있다. 이는 홉스봄(Eric Hobsbawm, 1983)의 ‘만들어진 전통(the Invention of Tradition)’의 영향을 받은 연구 성과로, 특히 근대화 과정에서 새롭게 탄생한 백화점, 박물관, 운동장, 학교, 철도, 제도 등의 연구가 여기에 해당한다.

만들어진 전통류의 연구는 음식의 생산과 소비를 다룰 때도 연구의 틀로 많이 등장한다. 1990년대 중반부터 각 지역에서 어떻게 전통 음식을 상품화하게 되었는가에 대한 연구가 이루어졌다. 이러한 연구의 배경은 세계화의 흐름 속에서 국제적으로는 자기 나라의 문화를 알리는 데에 전통 음식이 적극적으로 활용되기 시작했다는 사실과(박재완 2010; 조현순 2009), 국내에서는 지방자치제도 시행에 따라 전통 음식 발굴이 활발하게 이루어졌다는 점을 꼽을 수 있다. 이 시기의 음식 연구는 전통 음식을 둘러싼 역사와 문화, 사회 및 지역 경제와 생태 환경 등의 유기적 관계에 대한 인식을 바탕으로 특히 역사와 전통 및 문화와의 관계 속에서 전통 음식의 생산과 소비를 논의한다(김광익 1994; 박정석 2009; 배영동 2002, 2004, 2006, 2009; 윤형숙 2008; 이종미 외 1996; 정혜경 외 1996; 주영하 2010; 황익주 1994). 본고가 새로운 음식의 유입과 정착 과정을 다양한 요소와 연결하여 조망하고자 한다는 점에서 이러한 연구와 연속선상에 놓여 있다고 볼 수 있다.

한편 이러한 연구에서 전통 음식이 생산되고 소비되는 과정을 고찰할 때는 에릭 홉스봄

2) 빵의 역사는 6천 년 전으로 거슬러 올라간다. 빵은 인류 문명의 발생과 함께 시작하였으며, 빵의 원료인 야생 밀은 9천 년 전부터 채취되었다. 현재의 빵 형태와 동일하지는 않지만 밀을 처음 수확했던 시기부터 빵이 있었던 것으로 추정된다. 6천 년 전 메소포타미아 지역에서 밀이 재배되었고 수확된 밀을 가루로 만들어서 물과 반죽하여 빵을 굽기 시작했다. 발효의 개념이 없었으므로 편편하고 얇은 모양으로 만들어진 무발효빵이었다. 이것이 빵의 기원이라 할 수 있다. 이때까지는 주식으로 이용되었지만 이후 밀가루를 이긴 것에 꿀, 기름, 과실, 우유를 넣어 만든 과자로 발전하였으며 기호품으로서 주식 사이에 공복을 달래는 역할을 하였다(김정원 2004; 신길만 2003).

의 ‘만들어진 전통’을 이론적 근거로 삼고 전통의 창조라는 입장에서 음식의 생산과 소비를 논의한다. 전통이 역사적 사실을 기반으로 시대적 맥락에서 의도적으로 재구성되어 새롭게 재창조되었다는 것이다. 그 결과 본래의 의미는 와해되고 새로운 상징이 만들어진다는 것이 전통의 재창조의 골자가 된다. 만들어진 전통에 관한 논의 및 구성주의 시각에서 분석하는 문화 현상에 대한 연구는 표면으로 드러나는 측면에 중점을 둔 것이다. 내면에서 보이지 않게 작동하여 지속해 가는 원리를 다루지 않는다. 따라서 본고는 이러한 한계를 극복하기 위해서 표면적으로는 새롭게 만들어지는 것이라고 하더라도 그것을 둘러싼 맥락을 통해서 지속성의 문제를 다루어 보고자 한다. 전통의 창출이나, 전통의 지속이나는 단순한 문제 제기가 아니다. 이율배반적으로 문화의 지속성은 부단한 변화와 역동성이 전제되어야만 가능하다는 점에 주목하려는 것이다. 오늘날의 제과 문화는 옛날 것이 단순히 지속되는 것이 아니라 끊임없이 변화해 가면서 이어지고 있다고 보는 것이다. 그러하기에 그동안 제과 공간에서 움직여 온 주체들의 실천 양상에 주목해야만 지속성을 이해할 수 있을 것으로 본다.

따라서 본고는 지역 제과점인 이성당이 한국 산업화 시기 제과 현장의 변화에 어떻게 대응했는지 그 양상을 살펴본다. 1960-70년대 제과점에서 펼쳐진 주체들의 움직임에 주목하여 제과 산업화의 의미를 밝히고자 한다. 이를 위해 첫째, 1960-70년대 제과 관련 법과 제도를 살펴본다. 둘째, 사회 기반 시설이 구축되며 제과 산업 분야에서도 대량 생산 체제가 등장하는 내용을 살펴본다. 셋째, 이러한 변화 속에 제과점 이성당의 대응 양상을 살펴 제과 산업화의 의미를 밝혀보고자 한다. 이는 산업화 시대 제과 문화가 거시적 흐름 안에서 논의되며 그동안 놓쳤던 지역적 상황, 주체들의 움직임 등을 복원해 줄 수 있는 등 기존 논의들의 한계점을 보완해 줄 것으로 기대한다.

3. 제과 관련 법과 제도의 정비

1960년을 즈음하여 한국은 본격적으로 산업화가 시작되었다. 이 시기 과자점에 커다란 변화를 가져온 것 중의 하나는 법과 제도의 정비이다. 1939년 전시 체제를 앞두고 일본에 의해〈조선유홍음식세령〉이 제정되었고, 해방 이후에도 지속되어³⁾ 1949년에 〈유홍음식세법〉으로 공포되었다(국사편찬위원회 한국사데이터베이스).

유홍음식세법에 의하면 유홍음식세는 요리점·무도장·카바레·바 등, 고급에 속하는 음식점과 호텔 등, 다방·과자점·대중음식점 등, 그 밖의 과자점·대중음식점·여관·여인숙 등에서의

3) 박정애(2009)에 따르면 총독부에서는 “전시하의 총후생활을 긴장케 하고자 소비의 절약 사치를 하지 못하도록” 유홍음식세를 새로 만들어 1939년 4월 1일부터 과세하겠다고 발표하였다. 이에 따라 총독부는 〈조선유홍음식세령〉, 〈조선유홍음식세령 시행규칙〉을 공포하고 1940년 4월 1일부터 시행하였다. 소비통제를 내세우기는 했지만, 전쟁 수행을 위한 군사비 재원 확충의 일환으로 신설된 것이었다.

유흥,음식 및 숙박의 행위에 대해 세금을 부과한다(구 유흥음식세법 제1조). 유흥음식세법은 물품세와 함께 ‘사치세’로 호명되기도 하였다(박정에 2009:212). 과자와 빵을 취급했던 과자점은 서양의 문화를 경험할 수 있는 요리점, 카바레, 무도장, 바 등의 곳들과 같이 고급 유흥 시설의 하나였으며, 사치성 소비 물자를 생산하는 곳이었다. 당시 과자의 소비가 가지는 상징을 여실히 보여 주는 대목이다.

유흥음식세법은 군산 지역 과자점에도 영향을 주었다. 과자점들은 유흥음식세를 납부하기 위해 세금을 상품의 가격에 더해 판매하였다. 또는 과자점이 세금을 부담하기도 하였는데 과자와 빵은 이미 비싼 가격이었어서 더 이상 인상이 어려웠기 때문이다. 그런 까닭으로 과자가 일상으로 확산되었지만 비싼 가격을 인해 여전히 일부 사람들만이 즐기는 음식이었다. 유흥음식세법은 1961년까지 시행되다가 폐지되었으나 수차례 부활론이 거론되었다. 1976년에 다시 제정되었지만 1년 뒤인 1977년 부가가치세법과 특별소비세법이 시행되면서 폐지되었다.

한편 1962년 법률 제1007호로 식품위생법이 제정되었다. 이는 ‘식품으로 인한 위생상의 위해의 방지와 식품영양의 질적 향상을 도모함으로써 국민보건의 향상과 증진에 기여하려는 것’이다.⁴⁾ 국가가 식품 영양의 질적 향상을 통해 건강한 국민을 배양하고, 국가를 건설해 가는 것이 국가의 당면 과제였다. 또한 당시에는 불량 식품이 사회 문제로 부각되었을 만큼 시중에서 매매되던 과자, 청량 음료수, 장류 등에 원인 불명의 색소나 인체에 독이 될 수 있는 원료를 넣은 불량품이 범람하였다. 위생 관념 없이 식품을 제조하여 판매하는 사례가 급증하였다. 이러한 실태가 시민 보건을 위협하고 있었으나 당국의 적극적인 시책은 없었다.⁵⁾ 급기야 시중에 유통되는 식품을 먹은 후 문제가 생기는 경우가 수차례 발생하였다. 이러한 배경에서 식품위생법이 등장하게 되었다.

과자점은 식품위생법에 따라 환경을 재구축해야 했다. 당시 과자점의 작업 환경은 위생적으로 작업할 수 있는 곳이 많지 않았다. 주먹구구식으로 운영되는 곳이 태반이었던지라 이 법의 시행으로 과자점은 법에 저촉되지 않는 범위에서 새롭게 환경을 갖추어야 했다. 우선 식품위생법에 따르면 과자점에서 취급하는 제품은 여러 업종으로 분리되어 있었기 때문에 과자점은 다수의 허가를 받아야 했다. 또한 과자점은 식품위생법에 명시된 설비를 갖추어야 했는데 과자점의 시설 기준은 매우 복잡하였다. 법과 제도가 정한 작업장의 환경 및 작업실의 요건을 충족시켜야 했으며, 기구와 기계의 위생적인 설비를 갖추어야 함은 물론이었다. 만들어진 상품을 포장하는 것도 별도의 공간에서 이루어져야 했으며 포장 용기에는 상품에 대한 정보를 표시해야 했다. 초창기 이성당이 문을 열었을 때 냄비 하나 걸고 시작했던 도넛 가게와 비교하면 이는 상당히 복잡한 규정이었다. 이에 따라 막대한 비용이 발생하여 지역 과자점에게는 위기일 수 있었다. 그러나 이성당은 다른 과자점보다 법이 정하는 환경을 서둘러 구축하였고, 다른 과자점들에게 그 방법을 공유해 주었다.

4) 국가법령정보센터 : www.law.go.kr

5) 『동아일보』 1960년 12월 5일자, 「市民保健(시민보건)에SOS」.

위생 검찰은 과자점과 같은 제조업장에 불시 방문하여 단속하였다. 보건사회부는 전국 식당, 요정, 주점, 다방 및 다과점을 비롯한 요식업소 34,000개소에 방문하여 적발되면 가차 없이 엄중 처단하도록 하였다.⁶⁾ 이들은 8가지 지침을 가지고 움직였고⁷⁾, 이를 위반할 경우 식품위생법에 근거하여 강력하게 처벌하였다. 지역에 자리한 이성당도 단속을 피해갈 수 없었다.

4. 사회 기반 시설의 구축과 대량 생산 체제의 등장

인류학자 잭 구디는 식품의 산업화를 이끈 직접적인 요소로 ① 저장(preserving), ② 기계화(mechanisation), ③ 소매업(retailing) 혹은 도매업(wholesaling), ④ 유통(transport)의 네 가지를 꼽았다(Goody, 1997: 338). 이 네 가지 요소는 18세기 이후 식품 분야의 산업 혁명으로 인해 전 세계에 걸쳐 식품 생산과 소비 관련한 보편적인 요소로 자리 잡았다(Goody 1997:340-346 ; 주영하 2015:72에서 재인용). 한국 과자와 빵의 산업화 역시도 Goody(1997)와 연속선상에서 살펴볼 수 있다. 과자와 빵의 산업화는 전기의 확산과 함께 보급된 냉장 저장 장치, 기계의 발전에 따른 대량 생산 시스템의 구축과 제과·제빵 양산 업체의 등장, 고속도로의 보급과 함께 과자와 빵이 시골 지역의 소매업 또는 도매업으로까지 확산되는 등 변화하는 사회 요소들 간의 긴밀한 연결 속에서 이루어졌다.

우선 전기의 안정적인 공급이 이루어지면서 제과·제빵의 산업화에 박차를 가하였다. 1960년대 초반에는 전기 사정이 좋지 않았지만 이후 사정은 점차 나아졌다. 정부는 1962년부터 1966년까지 제1차 전원 개발 5개년 계획을 수립하여 진행하였고,⁸⁾ 그 결과 1964년 비로소 ‘무제한 송전’이 가능해졌다.⁹⁾ 1965년에는 농어촌 전력화 사업이 시작되었고,¹⁰⁾ 점차 농어촌 전력난도 해소되면서 집집마다 저녁에 불빛을 밝힐 수 있게 되었다. 전력이 농어촌 지역까지 안정적으로 보급되면서 대량 양산 업체에서 생산된 제과, 제빵, 빙과 등의 제품들은 시골 지역으로까지 확산될 수 있었다. 특히 빙과를 유통하기 위해서는 냉장·냉동 저장 장치가 필수적인데, 전기를 에너지원으로 하는 저장 장치가 안정적으로 작동될 수 있어 장시간 이동을 해도 형태를 유지하며 전국으로 유통될 수 있었다.

6) 『동아일보』 1962년 7월 17일자, 「위생검찰」.

7) ①종업원의 건강검진 및 보건증 소지 여부 확인, ②조리장소의 위생관리 철저 여부 확인, ③기구 용기 포장의 위생 검사의 강력 실시 여부 확인, ④식품재료와 제품의 위생적 보관 여부 확인, ⑤변소, 하수구, 쓰레기통의 위생적 관리 여부 확인, ⑥유해곤충 구제여부확인, ⑦음료수의 위생적 관리 여부 확인, ⑧종업원들의 위생관념 향상 등이었다.

8) 광주 내연발전소, 춘천 수력발전소, 부산 화력발전소가 신설됐다. 왕십리 내연발전소, 제주 내연발전소, 삼척 화력발전소가 시설을 확장했고, 영월 화력발전소를 복구하였다.

9) 『동아일보』 1964년 3월 31일자, 「무제한송전」,
『경향신문』 1964년 3월 31일자, 「무제한송전」,
『동아일보』 1964년 4월 2일자, 「무제한송전」 등.

10) 『동아일보』 1965년 3월 16일자, 「농어촌을 전력화」.

안정적인 전기의 공급은 기계의 발달을 추동하였다. 이는 제과·제빵의 산업화를 이끈 대량 생산 체제를 가능하게 하였다. 당시 과자를 만드는 환경이 열악했을 때 상품의 생산량은 제한적이었다. 그리고 여전히 상품을 생산하는 데 있어 규격과 형태가 동일한 상품을 만드는 것은 어려웠다. 그날그날의 반죽 상태에 따라 과자와 빵의 맛이 달랐다. 또한 원료, 인력, 제조 시간 등 생산 단가를 낮추는 데 어려움이 있어 여전히 사람들에게 과자와 빵은 문턱이 높았다. 그러나 점차 국내에서도 자체적으로 기계를 만들어 내는 경지에 올랐으며 해외에서 기계 설비를 들여올 수 있는 경로도 마련되었다. 결국 새로운 기계의 도입과 사용이 가능한 1960년대를 전후하여 과자 분야에서도 대량 생산 체제가 시작되었다. 대량으로 생산된 상품은 장기간 보관이 가능하도록 포장이 되어 멀리까지 공급되었다.

당시 1945년 설립된 해태제과 합명회사가 1960년 해태제과 공업회사로 변경하여 대량 생산 체제를 갖추었다. 1956년 설립된 동양제과 공업주식회사도 1962년 오리온제과 공업주식회사로 변경하여 본격적으로 뛰어들었다. 1959년 삼립산업제과 주식회사는 1945년 문을 연 삼미당이 모태이다. 1967년 롯데제과가 설립되었으며, 1947년 문을 연 영일당제과는 1968년 크라운제과로 성장하였다. 그밖에 1969년 부산에 설립된 삼립(81년 기린으로 상호 변경), 삼미식품이 있었으며, 1972년 콘티넨탈식품이 설립되었다. 1973년 부산 삼우식품도 설립되는 등 양산 과자와 빵을 대규모 생산하는 업체가 대거 등장하였다. 과자의 경우 해태, 동양, 롯데, 크라운제과가 전체 과자 시장의 90%를 장악하며 소비자들에게 알려졌다.

빵의 경우 1959년 설립된 삼립산업제과주식회사가 1961년 삼립산업제과공사로 명의 변경하여 빵을 본격적으로 생산하였다. 1964년에 삼립크림빵을 출시하였고, 그 인기는 전국적으로 대단하였다. 양산 과자와 빵은 고속도로의 개통과 함께 전국으로 확산되었다. 고속도로를 타고 양산 빵은 흔히 ‘동네 구멍가게’나 ‘점빵’ 등에서 만날 수 있게 되었다. 1966년 삼립산업제빵공사로, 1968년 삼립식품공업주식회사로 변경하여 대규모 생산 라인을 바탕으로 주한미군에 빵을 납품하는 군납 업체로 등록하였다. 1971년에는 삼립호빵을 출시하여 앞서 출시한 크림빵의 인기를 이어갔다.

양산 업체에서 생산하는 양산 과자와 빵은 단순 획일화된 맛이였다. 또한 방부제와 식품 첨가제를 사용하여 상온 보관이 가능하며 유통 기간이 길었다. 당시 정부가 장려하는 혼분식운동에 의해 양산 업체는 전성기를 맞이하였고 빠르게 성장해 나갔다. 양산 업체는 미국의 밀가루 원조로 생산된 대량의 상품을 군대와 학교 급식용으로 납품하였다(김춘동 2016:216). 이러한 소비는 쌀의 부족을 해결하고 원조 물자인 밀의 소비를 부추기는 것이었다. 군인들과 학생들은 밥을 대신하는 대용식으로 이를 경험하였다. 양산 업체에서 대량 생산된 제품의 확산과 정부 주도의 양산 과자나 빵이 대용식으로 보급된 것은 기존의 과자와 빵이 사치품이라는 인식을 없애는 데 일조하였다.

이처럼 1960년 이후 한국의 과자와 빵은 이른바 ‘양산 업체’라고 부르는 공장에서 대량

생산되었다. 한국은 자체적으로 기계를 생산하는 것이 가능하였고, 또한 외국의 설비를 도입할 수 있는 경로가 확보되었다. 이때부터 10여 년간 과자와 빵의 산업화가 본격적으로 진행될 수 있었다. 그리고 전기, 고속도로와 같은 사회 기반 시설이 점차 마련되면서 대량 생산된 빵류가 동네 상점에 등장하였다. 이는 과자나 빵을 사기 위해 더 이상 도시 중심이나 동네 어귀에 있는 과자점에 가지 않고, 동네의 ‘구멍가게’ 또는 ‘점빵’에서 접할 수 있게 하였다.

5. 제과의 산업화와 제과업자들의 대응

1) 대한빵과자업협회를 통한 활동

1960년대 이후 지역의 과자점들은 커다란 문제에 직면하였다. 식품위생법의 제정과 함께 과자점의 재정비에 관한 것이었다. 과자점은 행정적인 제반 사항을 갖추어야 했다. 식품위생법 아래 과자점에서 취급하는 모든 품목에 대해 3-4개에 달하는 업종 허가를 받아야 했다. 이를 위해 행정 서류 및 기타 서류를 구비해야 했다. 그러나 과자를 만드는 기술자들에게는 행정 서류를 갖추는 것이 여간 어려운 것이 아니었다. 더욱이 허가를 받은 이후에는 업종에 따라 납세의 의무도 발생하는데, 다양한 상품을 취급하는 과자점은 이중, 삼중으로 세금을 납부해야 했다. 또한 1960년대 후반부터 대량 생산 체제를 갖춘 제과업체가 생기면서 식품위생법을 근거로 하여 정부의 위생 시설 검사가 철저해지기 시작했다. 그런데 그 위생 시설 검사가 과자점의 현실에 부당하게 작동하였다. 과자점의 위기는 과자점이 개별적으로 움직여서 해결할 수 있는 문제가 아니었다. 이에 따라 과자점을 운영하는 데 법적인 문제에 직면한 이들은 협회를 조직하여 단체 대응하기에 이르렀다.

과자점들이 최초로 단체를 조직한 것은 1940년으로 거슬러 올라간다. 당시 경성 지역에는 일본 과자업자들이 경성과자공업조합을 결성하여 운영하고 있었다. 이에 조선의 과자업자들이 주축이 되어 전국과자공업조합연합회를 결성하였다. 이 협회는 과자점의 재료 공급이 편리하도록 도왔다. 또한 이곳에서 팔 양금을 제조하는 시설을 갖추고 활발히 활동하였다. 그러나 제2차 세계대전 당시 극심한 물자난을 겪은 후 1945년 이후에는 조합의 기능이 약화되었다(조승환 2003:252). 해방 후 1947년 경성과자공업조합은 서울과자공업조합이라 개칭하여 운영되었다. 당시에는 500여 명의 회원이 있었으나 6.25전쟁으로 건물이 없어지며 기능도 와해되었다. 전국과자공업조합연합회는 1955년 대한과자공업단체연합회로 개칭하여 조합을 재조직하였다. 회원수는 3,000여 명으로 전보다 더 거대해졌다. 1960년 대한과자공업단체연합회는 전국과자빵공업조합연합회로 개칭하였다. 조합은 과자점에 대한 부당한 처우에 대해 ‘악세 철폐 투쟁’과 같이 단체 행동을 진행하였다. 이외에도 과자와 빵이 사치품이라는 인식을 바로 잡아 한국 식품의 하나로 자리매김하기 위해 관련 지식과

정보를 보급하는 데 앞장섰다. 조합의 고문이었던 김용옥은 1960년 제당, 제분, 제과, 제빵계의 기관지인 <당과신보>를 발행하였다(조승환 2003:252-253).

1962년 3월 14일 서울특별시과자식품공업협동조합이 창립되었고, 이후 경기, 경북, 부산, 경남, 전북, 전남 등 지방조합이 결성되었다. 중소기업협동조합법에 따라 전국과자식품공업협동조합을 조직한 것이다. 서울 194곳, 경기도 47곳, 경북 52곳, 부산 97곳, 경남 37곳, 전북 28곳, 전남 79곳이 등록되어 있었다. 지역에 따라 미가입 업소가 누락되어 있으나 이 자료를 바탕으로 추정한 바, 1963년 과자와 빵을 제조하는 업소는 [표 01]과 같다. 그리고 군산 지역에서 가입한 과자점은 [표 02]와 같다.

[표 01] 전국과자식품공업협동조합 - 지역별 건과자빵생과자업소 수

지역	건과자	빵·생과자	계	비고
서울	57	137	194	
경기도	30	17	47	
부산	73	24	97	
경북	32	20	52	
경남	35	2	37	
전북	9	19	28	
전남 ¹¹⁾	15	45	60	
계	251	264	515	

자료: 조승환, <한국 빵 과자 문화사>, 2003:284 재인용.

[표 02] 전북과자식품공업협동조합 - 군산지역 과자점 목록

번호	기업체명	대표자	소재지
1	이성당	정△△	군산 중앙동 1가 85
2	풍년	김△△	개복동
3	백만당	김△△	대명동
4	덕성당	서△△	부화동

자료: 조승환, <한국 빵 과자 문화사>, 2003:278 재정리.

이때까지 협회는 다양한 활동을 펼쳤지만 재료를 공급하는 데 가장 중점을 두었다. 그러나 1963년 발생한 삼분¹²⁾ 파동에 따라 조합이 적극적으로 나서지 못했고 결국 1968년에 조합 해체를 결정하였다. 한편, 1963년 1월 서울빵양과자업자 50여 명과 부산 사업자

11) 전남과자식품공업협동조합에 가입된 과자점은 79곳으로 나와 있지만, 전국과자식품협동조합 명단 집계에는 다소 차이가 발생한다. 각 내용으로 미루어 볼 때 잘못 기입한 것으로 보인다.

12) 삼분은 밀가루, 설탕가루, 시멘트 가루이다. 제1차 경제개발5개년계획이 본격적으로 추진되면서 정부는 기초 산업부터 국산화 방향으로 나가며, 외국 제품 소비 억제 정책을 추진하였다. 이에 따라 미국은 이에 대항하여 압력 수단으로 잉여 농산물 지급을 미루며 밀가루, 설탕 등의 가격 상승을 꾀하였다. 결국 시중에서 유통되는 밀가루, 설탕, 시멘트 등의 가격은 폭등하였다. 조승환(2003)에 따르면 설탕의 공장도 가격은 관(貫)당 48원이었는데 98원으로 올랐고, 시중 시세는 160원까지 급등하였다. 밀가루의 경우도 정부 고시 가격이 포대당 350원이었는데 최종 소비자 가격은 1200원이었다. 이로 인해서 마침내 품귀 현상이 심각해졌고, 암거래도 성행하였다(조승환 2003:292).

5명, 대구 2명이 참석한 가운데 대한빵과자업협회가 설립되었다. 대한빵과자업협회는 불합리한 악세 철폐 운동을 적극적으로 개진하였다. 그 결과 1963년 8월 31일 제빵, 제과, 병과, 아이스크림 제조, 냉동과 허가 등 4종의 영업 허가를 단일화하였고, 이에 따라 면허제도 단일 납부하였다. 그리고 유흥음식세법 시행령 개정으로 과자점은 대상 업종에서 제외되었다.

대한빵과자업협회는 1963년 여름에 발생한 삼분 파동에도 적극적으로 대응하였다. 밀가루와 설탕이 날로 귀해지자 조합 차원에서 재료를 구해 회원들에게 배급해 주기도 하였다. 대한빵과자업협회의 경우 보건사회부에서 허가를 받아 상공부에서 설탕을 배급받는 것이 어려웠다. 제일제당을 찾아가 설탕 배정을 요청했지만 거절당하였고 이 단체에 가입된 과자점은 재료를 구하지 못해 운영이 점점 어려워졌다. 다행히도 삼양사의 도움으로 설탕 배정 단체로 지정받을 수 있었고 위기를 넘길 수 있었다.

한편 1966년 1월 대한빵과자업협회는 대한제과업협회로 개칭하여, 과자와 빵 만드는 기술을 과학화하고자 하였다. 협회는 “국내 제과업자들은 한국의 제과 기술을 언제까지 과학권 밖에 방치할 수 없다는 점을 인식하고, 과학적인 연구로 국민 보건에 해롭지 않은 우수하고 위생적인 제품을 생산 공급하도록 노력해야 할 것이다”며 격려문을 발표하기도 했다(조승환 2003:294). 그리고 업자 간 자재의 품질 선택과 공동 구매 사업, 제품의 판매 촉진을 위한 각종 전시회 개최, 제과 기계와 기구류의 현대화, 과학적인 선진 기술 도입을 위한 외국인 초청 강습회 개최 등 각종 운동을 전개하였다. 1968년 6월에는 과자회보를 발간하고 제과 지식과 정보를 보급하였다. 그리고 대한제과업협회는 1973년 한국제과고등기술학교를 설립하고 한국 제과업자의 직업관 확립을 위해 ‘과업인의 선서’를 제정하여 공포하였다. 그후 제과업계에서는 전국 어디에서나 행사가 있을 때면 반드시 이 선서를 하고 시작하였다(조승환 2003:308).

사실 이성당은 모든 작업 공정을 전문 기술자가 아닌 가족들이 하고 있어 위생에는 취약하였다. 가족들이 위생 교육을 전문적으로 받을 리 만무하였다. 그러나 이후부터 위생적으로 제품을 만들기 위해서 재료를 깨끗이 다듬어 관리하였다. 제품을 만들기에 앞서 복장을 단정히 하였는데 머리카락이 제품에 들어갈 수 있어 수건으로 두건을 만들어 머리를 감쌌다. 또한 손 씻기를 의무화하였다. 가족들이 화장실에 다녀오거나 외출하고 작업장으로 복귀할 때 손 씻기를 재차 확인하였다. 제품 포장 작업을 할 때도 가족들은 담소를 삼갔는데 대화가 오가면서 침이 들어갈 수 있다는 생각에서였다. 이처럼 이성당은 위생 문제를 해결하기 위해 이성당만의 작업장 내부 규칙을 만들어 지켜 나갔다. 법과 제도의 영향이 지역의 과자점을 압박할 때도 이성당은 자신들의 영역에서 방안을 모색하여 해결해 나갔다.

이와 같이 과자점과 관련된 조합은 재료를 원활하게 확보하기 위해서 시작되었다. 과자 관련 업종에 몸담고 있는 사람들이 주도적으로 과자 조합을 결성하였고 이들은 과자업을 지속하는 데 불합리한 법과 제도, 국가의 부당한 세금 집행의 문제에도 전면으로 도전하였

다. 위생 검사에 걸리지 않도록 단합해서 정보와 설비를 공동으로 준비하고 위생적인 환경을 만드는 일에 적극적으로 나섰다. 행정 서류를 갖추는 것에 있어서도 서로 도움을 주었다. 이들은 과자와 빵을 과학화하는 데 앞장서기도 하였다. <과자회보>라는 잡지를 창간하여 ‘제과’와 ‘제빵’에 대한 지식과 정보를 보급하였고, 고등기술학교를 설립하는 등 한국 제과업의 발전을 위해 노력해 나갔다.

2) 과자점에서 제과점으로 변화

1960년대에 이루어진 급격한 사회 변화는 제과·제빵의 산업화에 큰 변화를 가지고 왔다. 공장에서 나오는 양산 과자와 빵은 고속도로를 타고 전국의 농어촌 지역으로까지 보급이 가능해졌다. 이는 과자점에서 생산하는 제품과는 달랐으며 다음과 같은 특징이 있었다. 첫째, 상품의 규격이나 맛이 동일했다. 언제 어디서 먹어도 맛이 같았다. 둘째, 위생적으로 포장되어 나왔다. 셋째, 유통 기한이 길었다.

이는 과자점에서 소규모로 생산하는 것과 달랐다. 도매를 한다 하더라도 그 양은 양산 업체를 따라갈 수 없었고, 과자점에서 생산된 상품은 질도 떨어졌다. 위생적인 환경에서 기계적으로 생산해 내는 양산 제품에 비해 과자점은 수작업으로 상품을 생산하여 질적인 측면에서 비교되기 일쑤였다. 기계가 아닌 사람이 직접 생산에서부터 포장까지 마무리했기 때문에 여러 가지 문제가 있었다. 가령 과자점의 협소한 환경은 위생의 문제에 직면했다. 이성당은 제과 주문이 많을 때 협소한 공장 안에서 제품을 만들기 어려워 가족들이 생활하는 공간에서 포장을 해야 했다. 사람이 손수 비닐로 된 봉지에 제품을 넣고 봉지의 윗부분을 초로 녹여 밀봉하였는데 이 과정에서 머리카락이나 이물질이 들어가기도 했다. 사람들이 머리카락, 먼지 등의 이물질이 들어간 제품을 불량 식품으로 취급하여 신고하는 일도 발생하였는데, 어떤 날에는 이성당 과자점을 허위 신고하여 협박을 할 때도 있었다. 이처럼 양산 업체의 등장에 따라 과자점은 새로운 방향으로 운영해야 했다.

이에 이성당은 과자점에서 제과점으로 변화를 꾀하였다. 1950년대 이성당은 군산 인근의 지역의 과점으로 과자를 도매로 납품했으며 빵류를 소량으로 생산하였다. 1960년대 이성당은 오븐과 같은 조리 기구가 널리 보급되지 않았고 제과 기술도 발달하지 않은 상황 이어서 단팔빵, 소보루빵, 카스텔라, 사라다빵 등의 제품만 소량 생산했다. 이를 정리하고 빵류에 주력하여 고급화하기로 결정하였다. 이성당은 전국 각지를 수소문해서 빵을 잘 만드는 기술자를 데려와 기술을 축적해 갔다. 서울, 부산, 제주도 등지에서 기술자를 데려왔다. 솜씨가 좋은 제과 기술자들이 이성당에서 일을 하는 동안 이성당 토박이 기술자들은 열심히 배워 빵 만드는 비법을 축적해 나갔다.

이성당은 도매 빵과는 다른 차별점을 생각한 끝에 갓 구워서 파는 신선한 빵에 중점을 두었다. 쉽게 구할 수 있는 양산 빵보다 품질을 향상하여 고급화하였고, 과자점보다 전문적이고 과학적인 ‘제과’라는 용어를 내세워 제과점으로 운영을 하게 되었다. 이때부터 케이

크, 카스텔라 등의 서양식에 더 치중하게 되었으며, 다양한 종류의 빵을 소량으로 그날그날 구워서 사람들에게 신선한 빵을 제공할 수 있게 되었다.

전 시대는 즉 아저씨 [정△△] 때에는 도매 형태, 쉽게 이야기하면 삼립빵이 나오기 전에 형태인데, 60년대 삼립빵이 나온 시기를 기점으로 해서 아버지와 아저씨가 판매를 했지요. 삼립이나 빙그레가 나오기 시작한 시기를 기점으로 해가지고, [그 전에는] 도매 형태로 판매를 했고, 그 다음에 [삼립이나 빙그레] 나온 뒤로부터는 제과점으로 전환을 했지요. [이 시기는 제과점] 정착하는 시기로. 제과점 형태로 가면서 아까 말한 대로 야 이거 안되겠다 해서 시대에 맞춰서 슈퍼도 하게 되었는데, [이성당의 역사는] 그렇게 보시면 됩니다. (중략) 이성당의 큰 변화야. 제과점만 한 거지. 이성당이 이제 가게를 고쳐. 제과점에 맞게. 테이블도 있고 제과점을 본격적으로 한 거지. 그때 서울서 기술자도 데리고 오고.

- 조△△ [1955년생, 남]-

이성당은 제과점 내부 공간을 최신식으로 단장하여 손님들이 제과점에서 빵을 구입하는 것뿐만 아니라 담소를 나눌 수 있는 공간을 마련하였다. 테이블을 3-4개 정도 마련해 두고 잠시 머물러 갈 수 있도록 한 것이다. 사람들은 제과점을 찾아 맛과 공간을 즐기기 시작했다. 손님들이 빵을 골라 계산을 마치면 종업원은 큰 접시에 빵을 먹음직스럽게 담은 후 보리차와 함께 내 주었다.



[사진 01] 이성당 소장 사진 1970년대, 이성당 식구들과 가게 앞에서 찍은 사진이다. 왼쪽의 남성은 조천용의 모습이다.



[사진 02] 히로세츠루코 소장 사진 1980년대, 이즈모야 초대 사업주의 손녀딸 히로세 츠루코가 한국을 방문했을 때 이성당의 안주인 오○○와 함께 이성당의 테이블과 의자에 앉아 찍은 사진이다. 이러한 테이블과 의자는 1970년대 이후부터 이성당에 본격적으로 등장한 것으로 보인다.

이성당이 제과점으로 변화하면서부터는 비단 군산 사람들뿐 아니라 고군산도, 인근 농어촌 등에서 생활하고 있는 사람들도 자주 찾았다. 사실 도매를 통해 이성당 제품은 군산

뿐만 아니라 인근의 대야와 옥구, 전라북도의 익산, 부안, 충청남도 서천군 장항읍, 홍성군, 광천군, 보령시 대천 등 여러 지역에서 인지도가 있었다. 이는 군산이 지닌 지정학적 위치에 따른 것이다. 이성당이 도매를 중단하자 이들은 지역 시장권 안에서 제품을 구입하였는데 고군산도의 섬 사람들은 여전히 이성당을 찾아 제품을 구입하였다. 이성당은 군산항구와 가까운 거리에 위치해 있어 쉽게 찾을 수 있었던 까닭이기도 했다. 소매업자들이 이성당을 찾아 대량으로 가져가기도 하였다. 시대와 환경이 변모했지만 이들은 여전히 이성당 제품을 찾았다.

3) 사업 다변화와 시민슈퍼 운영

당시 양산 업체는 근대적 기업 형태와 설비 현대화에 의한 대량 생산 체제 구축과 제품 다양화를 통해 발전해 나갔다. “국내 제과 시장의 매출액은 1963년 17억 원, 1966년 30억 원, 1970년 154억 원으로 매년 130%씩” 급격하게 증가하고 있었다(손일선 2009:60). 이성당은 가내수공업적인 영세 제조업자였으며, 거대 자본에 의한 대량 양산 업체를 감당해 낼 수는 없었다. 이성당은 제과점으로서의 새로운 변화를 시도했으며 동시에 양산 업체를 받아들여야 했다. 이성당은 시대의 흐름에 맞추어 양산 업체에서 생산되는 과자와 빵도 함께 판매하기로 하였다.



【문서 01】 전북도 생활필수품판매소 5곳 지정 설탕·비누 등 12 품목 취급

매일경제 1974.4.23.

이러한 변화와 선택의 기로에서 이성당은 시민슈퍼를 설립하여 운영하였다.¹³⁾ 시민슈퍼는 이성당의 옆 건물에 위치하였다. 1970년대 초 동네마다 현대판 상점인 슈퍼가 들어설 때였다. 작은 규모의 슈퍼마켓이 등장하기 전 동네에서 간단한 식재료나 식품을 구입할 수 있는 곳은 마을 내 구멍가게 또는 ‘점빵’이 전부였다. 구멍가게는 작은 규모로 운영되는 특성상 판매되는 상품이 많지 않았다. 내부도 슈퍼마켓처럼 깔끔하게 정돈되어 있지는 않았다. 잡다한 물건들이 이곳저곳에 쌓여 있는 것이 당시 구멍가게의 모습이었다. 시민슈퍼는 구멍가게와 달리 최신의 모습을 하고 있었다. 식료품에서부터 과자와 빵 등 간식류까지 다양한 종류의 상품을 깔끔하게 진열하였다. 이는 군산 사람들에게 새로운 모습으로 다가왔으며 호기심을 일으키기에 충분했다.

1974년 상공부에서는 전라북도에 생활필수품을 판매할 수 있는 업소를 지정하였는데 전주와 군산, 이리 등 3개시에 5개소가 해당되었다. 생활필수품지정판매소에서는 설탕, 소

13) 슈퍼는 슈퍼마켓(supermarket)을 말하는데, 식료품을 비롯한 일용 잡화를 판매하고 고객이 직접 상품을 골라 계산대에서 값을 치르게 되어 있는 대규모 소매점을 말한다.

다, 고무신, 구루타민맥주, 비누, 코피, 치약, 분유 등을 판매하였다. 아래 기사와 같이 군산에는 이성당을 지정하였고 시민슈퍼에서 위의 품목을 판매하였다.

이처럼 이성당은 제과점으로 변화를 주어 빵류에 집중하는 동시에 슈퍼를 운영하며 양산 업체에서 생산하는 과자와 빵을 취급하였다. 이는 과자와 빵의 소비에 부여된 의미를 변화시키는 계기가 되었다. 과거 과자와 빵의 소비는 유흥음식세에서 ‘특별 행위’로 보는 것과 같이 고급 음식으로 여겨져 사치의 의미가 강했다. 과자와 사탕, 빵은 고급 기호식품이며, 지역 사람들은 1년 동안 방문한 횟수를 손에 꼽을 수 있을 정도로 과자점 가는 것은 특별한 날에만 이루어졌다. 그러나 양산 업체의 과자와 빵이 지역의 슈퍼나 시골 구멍가게로까지 확대된 이후 기존에 고급 음식으로 인식되었던 과자와 빵의 의미는 일상식으로 조금씩 변해 갔다. 주체들의 적극적인 움직임이 있었기에 과자의 소비가 저변으로 확대되어 나갈 수 있었다.



[사진 03] 이성당 소장 사진 1970년대 중반, 1970년대 양산 업체에서 만드는 제과류가 지역에 대량으로 들어오기 시작하였다.



[사진 04] 이성당 소장 사진 1970년대 중반, 이성당은 시민슈퍼를 함께 운영하였다. 시민슈퍼는 최신식의 모습을 갖추고 있었고, 양산 과자를 판매하였다.

6. 나가며

본고는 과자와 빵이 어떠한 과정으로 우리들의 일상에 자리 잡았는지에 대한 물음에서 시작해 인류학적 방법론을 적극적으로 활용하여 현장에서 실마리를 찾고자 하였다. 본고는 산업화 시기 제과 산업의 변화와 지역 제과점인 이성당의 대응에 주목해 보았다. 법과 제도가 정비되고 사회 기반 시설이 구축되면서 과자와 빵의 대량 생산 체제가 마련되었고, 그것이 제과점에 어떤 변화를 주었는지를 국가 단위에서 살펴보았다. 이 과정에서 행위 주체들은 국가나 중앙의 제과 산업화 안에 포섭되기도 하지만, 행위 주체들 스스로 자구책을 마련하여 전략적으로 제과점을 운영해 나가는 모습도 포착할 수 있었다.

보다 구체적으로 보면, 1970년대부터 국가의 법과 제도가 정비되고 대규모 생산 체제를 갖춘 기업형 제과업자들이 등장하였다. 삼립, 해태, 오리온, 빙그레 등의 식품 회사들이 등장하면서 대량 생산된 제과·제빵 및 빙과류가 전국 유통망을 정비해서 판매를 시작했다. 그럼에도 인근 지역으로의 유통망을 확보한 이성당은 사정이 나았으나 식품 위생법과 관련된 사항 때문에 대량 생산 업체와 겨룰 수 없었다. 업종 허가의 문제가 있었으며 위생 시설 및 유통에 필요한 규격품 관리 기준이 높아지면서 지역의 소규모 제과업자들은 혁신적인 체제 개편이 아니면 기존의 생산 방법을 포기해야 했던 것이다. 이에 이들은 조합 활동을 통해서 대응책을 강구했으며, 이성당은 과자점에서 제과점으로 정비했다. 기존 사탕과 과자를 생산하는 것에서 제빵류 생산으로 전환한 것이다. 이성당은 빵의 종류 개발과 맛의 개발에 보다 많은 관심을 기울여야 했다. 전국을 돌아다니며 좋은 재료와 기술자를 구하는 일을 최우선 경영 전략으로 세웠다. 또한 매장에 공간을 마련하여 소비자들이 머물 수 있도록 하였고, 소비자인 지역민의 취향을 자연스러운 대화 속에서 알아내어 상품으로 만들어 내는 데 주력했다.

이상과 같이 본고는 산업화 시기 국가와 지역의 제과업의 환경 변화와 이에 따른 이성당의 대응 방식을 주요하게 다루어 보았다. 국가와 지역의 정책에 맞서 이성당은 자신들의 실천 방식으로 제과점을 운영해 나가는 것으로 대응책을 마련했다. 이를 통해 지역 사회에 제과점이 자신들의 방식으로 빵과 그 문화를 생산하고 그 문화를 확산시켜 나갈 수 있는 동인을 밝혔다.

본 연구는 이성당이라는 구체적인 사례를 바탕으로 근대와 산업화 시기를 한 공간 안에서 다룰 수 있는 연속된 역사 연구이다. 한국의 제과 문화는 일본의 침략과 식민 지배, 독립과 함께 찾아온 미군정 체제, 한국전쟁, 산업화 등 역사적 변곡점에서 이를 둘러싼 다양한 주체들이 끊임없이 움직여 현재에 이를 수 있었다. 그럼에도 사례가 부족하여 역사가 연속하여 서술되어야 함에도 불구하고 단편적인 분석에 그치는 한계가 있었다. 그 결과 일제 시기이든 식민지 이후의 논의이든 특정 시기에 국한된 연구로만 그치는 경우가 대부분이었다. 따라서 본 연구는 앞선 연구인 일제 시기와 해방 이후를 아우르는 제과 문화 연구와 연속선상에서 산업화 시기의 실천을 다루어 한국의 제과 문화의 지속성을 이해하고자 했다는 점에서 의의를 찾고자 한다.

■ 참고 문헌

1) 논문 및 저서

- 김광익, 1994, “음식의 생산과 문화의 소비”, 『한국문화인류학』 26권, 한국문화인류학회, pp.7-50.
- 김동호·강창수·김정임·최상호, 2007, 『(쉽고 재미있는) 제과 제빵』, 파워북.
- 김미혜·정혜경, 2011, “소설 토지를 통한 구한말에서 일제강점기의 음식문화연구”, 『한국식생활문화학회지』 26권 6호, 한국식생활문화학회지, pp.539-553.
- 김성곤·조남지·김영호, 1999, 『제과제빵과학』, 비엔씨월드.
- 김정원, 2004, 『빵과 과자』, 김영사.
- 김춘동, 2016, “한국 빵 문화 변천의 사회문화적 과정”, 『민주주의와 인권』 16권 4호, 전남대학교 518연구소, pp.201-230.
- 박재완, 2010, “전통음식관련 연구동향”, 『한국콘텐츠학회논문지』 10, 한국콘텐츠학회, pp.415-424.
- 박정석, 2009, “홍어의 상징성과 지역축제”, 『한국민족문화』 33, 부산대학교 한국민족문화연구소, pp.487-519.
- 박정애, 2009, “쟁점논단(爭點論壇) : 총동원체제기(總動員體制期) 조선총독부(朝鮮總督府)의 ‘유흥업(遊興業)’ 억제정책(抑制政策)과 조선(朝鮮)의接客업(接客業) 변동(變動)”, 『한일민족문제연구』 17권, 한일민족문제학회, pp. 191-228.
- 배영동, 2002, “된장을 통해본 민족음식의 전통과 변화”, 『한국민속학』 35권, 한국민속학회, pp.51-78.
- _____, 2004, “안동지역 전통음식의 탈맥락화와 상품화 - 1970년대 이후를 중심으로”, 『사회와 역사』 66, 한국사회사학회, pp.35-68.
- _____, 2006, “안동지역 간고등어의 소비전통과 문화상품화 과정”, 『비교민속학』 31권, 비교민속학회, pp.95-128.
- _____, 2009, “안동식혜의 정체성과 문화사적 의의 - 품격, 발생, 확산에 대한 문제제기를 중심으로”, 『실천민속학연구』 14권, 실천민속학회, pp.307-338. 손일선 2009
- 손일선, 2009, “식품산업의 유통경로전략 - 1960,70년대의 조미료, 제과업을 중심으로”, 『경영사학』 50권, 경영사학회, pp.45-75.
- 신길만 2003, 『이렇게 시작된 과자이야기』, 광문각.
- 에릭 홉스봄 외 저, 박지향·장문석 역, 『만들어진 전통』, 휴머니스트, 2004.
- 오세미나, 2012a, “군산지역의 제과점을 통해 본 근대의 맛과 공간의 탄생”, 전북대학교 대학원 석사학위논문.
- _____, 2012b, “일제시기 빵의 전래와 수용에 대한 연구 : 군산의 근대 제과점 이즈모야[出雲屋]를 중심으로”, 『지방사와 지방문화』 15권 1호, 역사문화학회, pp.361-396.
- _____, 2016, 『근대의 맛과 공간의 탄생』, 민속원.
- _____, 2018a, “해방 이후 제과 기구와 기술의 발달을 통해 본 근대문화의 정착 과정에 관한 연구 - 군산 지역 제과점의 사례 연구 -”, 『건지인문학』 21, 전북대학교 인문학연구소, pp. 257-291.
- _____, 2018b, “폐백음식의 상업화와 변화 양상”, 『비교민속학』 65, 비교민속학회, pp.135-163.
- 윤형숙, 2008, “홍어요리의 상품화와 지역경제성 - 일상 / 의례 음식에서 별미 요리음식으로”, 『한국민족문화』 32권, 부산대학교 한국민족문화연구소, pp.399-424.
- 이규진·조미숙, 2008, “음식 관련 기사를 통해서 본 일제강점기 식생활 연구-‘女性’ 잡지를 중심으로 (1936.4~1940.12)-”, 『한국식생활문화학회지』 23권 3호, 한국식생활문화학회지, pp.336-347.
- 이종미·조미숙·정혜경·이정혜, 1996, “서울 음식문화에 대한 연구: 심층면접에 의한 사례 연구”, 『한국식생활문화학회지』 11권 2호, 한국식생활문화학회지, pp.155-167.
- 정청송, 1983, 『세계제과 제빵학』, 기전연구사.
- 정혜경·이정혜, 1996a, 『서울의 음식문화』, 서울시립대학교 부설 서울학연구소.
- _____, 1996b, “음식 문화 연구의 다양한 이론적 시각과 연구주제들”, 『식품영양정보』 7권, 아시아식품영

- 양연구소, pp.59-80.주영하 2010
- 주영하, 2013, 『맛있는 세계사: 음식, 인류 역사 1만 년을 가득 채운 그 달콤 씹싸래한 이야기』, 소와당.
- _____, 2015, “동아시아 식품산업의 제국주의와 식민지주의 - 깃코망형 간장, 아지노모토, 그리고 인스턴 트라면”, 『아시아리뷰』 5권 제1호, 서울대학교 아시아연구소, pp.71-96.주영하 2015
- 죽곡광사, 2003, 『새로운 제빵기초지식』, 비앤씨월드
- 조승환, 2003, 『한국빵과자문화사』, 학문사.
- 조현순, 2009, “한식의 세계화, 관광상품화 전략에 관한연구”, 『문명연지』 22권, 한국문명학회, pp.37-58.
- 황익주, 1994, “향토음식 소비의 사회문화적 의미: 춘천 닭갈비의 사례”, 『한국문화인류학』 26권, 한국문화 인류학회, pp.69-93.
- Goody Jack, 1997, 『Industrial Food: Towards the Development of a World Cuisine』, New York: Routledge.

2) 홈페이지

국사편찬위원회 한국사데이터베이스: <http://db.history.go.kr/>
국가법령정보센터: www.law.go.kr

3) 신문기사

- 『동아일보』 1960년 12월 5일자, 「市民保健(시민보건)에SOS」
- 『동아일보』 1962년 7월 17일자, 「위생검찰」.
- 『동아일보』 1964년 3월 31일자, 「무제한송전」,
- 『경향신문』 1964년 3월 31일자, 「무제한송전」,
- 『동아일보』 1964년 4월 2일자, 「무제한송전」 등.
- 『동아일보』 1965년 3월 16일자, 「농어촌을 전력화」.

4) 사진 자료

히로세 츠루코[廣瀬鶴子] 소장 자료
이성당 소장 자료

[3주제 토론]

“제과의 산업화에 따른 제과점의 대응 양상 연구”에 대한 토론문

김 민 영
(군산대학교)

■ 논평

발표자는 지난 10여 년이 넘는 기간 동안 ‘한국 제과 문화의 정착과정과 수용’에 관한 연구를 진행해 오고 있으며, 이미 전북 군산 ‘이성당’의 전신인 ‘이즈모야’의 사례 등을 통해 식민지 시기 과자와 빵의 전래 과정 등을 살펴 온 연구자입니다. 특히 오늘의 발표에서는 그 후속 작업으로 1960년대 이후 1970년대로 이어지는 시기에 주목하며 지역의 시대적 상황 등을 면밀하게 연결하여 ‘제과의 산업화’에 대해 검토하고 있습니다.

지난 기간 ‘군산’이라는 공간, 특히 일제 강점기를 전후로 하는 시대를 넘나들며 ‘지역 제과점인 이성당과 그 문화’에 대해 천착하고 있어 뜻 깊습니다. 더욱이 여기에서는 해방 이후 1960, 70년대 제과의 산업화에 주목하고 있어 그 연구사적 가치도 주목됩니다. 즉 산업화 시기 제과산업의 변화와 지역 제과점의 대응 가운데 ‘음식을 만들어 가는 주체의 지속적 실천’을 살펴보는 미시적인 연구이기 때문입니다.

구체적으로는 제과 관련 법과 제도, 대량 생산 체제, 이성당의 대응 양상 등을 살펴며, 산업화 시대 거시적 흐름 안에서 논의되며 간과되었던 제과 문화의 지역적 상황과 주체들의 움직임 등을 복원하려는 시도를 통해 기존 논의의 한계점을 보완하고자 하는 노력이 돋보입니다.

그 핵심이 되는 논점은 과자점에서 제과점으로 변화하는 과정이라 생각합니다. 그 가운데 ‘이성당’은 단팥빵, 소보루빵, 카스텔라, 사라다빵을 중심으로 케이크, 카스텔라 등 서양식을 가미하며, 다양한 종류의 빵을 소량으로 그날그날 구워 사람들에게 신선한 빵을 제공할 수 있게 됩니다. ‘갓 구워서 파는 신선한 빵’은 시대를 넘어 지금도 인정되는 부분이어서 공감됩니다.

또한 제과점 내부 공간을 최신식으로 단장하여 손님들이 제과점에서 빵을 구입할 뿐 아니라 담소를 나눌 수 있는 장소의 마련 역시 중요한 부분으로 나타납니다. 테이블을 3-4

개 정도 마련해 두고 잠시 머물러 갈 수 있도록 함으로써 사람들이 제과점을 찾아 맛과 공간을 즐길 수 있도록 한 점입니다. 맛과 함께 ‘공간’을 포착한 것 역시 인상적입니다.

그 가운데 1970년대 생활필수품 지정판매소로서 제과와 함께 설탕, 소다, 고무신, 구루타민맥주, 비누, 코피, 치약, 분유 등도 판매하며 시민슈퍼로서 자리잡은 것 역시 대응과 생존의 중요한 요소라 하겠습니다.

이처럼 이성당은 지역 제과점으로서 변화를 모색하며 빵류에 집중하는 동시에 슈퍼까지 운영하고 나아가 양산 업체에서 생산하는 과자와 빵까지 취급한 것입니다.

바로 이와 같은 과정 가운데 지역 제과점이 자신들만의 방식으로 빵과 문화를 생산하고 나아가 그 문화를 확산시켜 나갈 수 있는 ‘동인’을 마련했다는 발표자의 논지에 공감하며 여기에서 몇 가지 질문을 드리는 것으로 토론의 소임의 일부를 담당하고자 합니다.

■ 질문

1. 지역사회에서 제과점이 자신들만의 방식으로 빵과 문화를 생산하고 그 문화를 확산시켜 나갈 수 있는 동인이 중요하다고 할 때, 그것은 어디에서 온 것인지? 즉 이성당이 추구하고 강구해 낸 신선한 빵, 공간의 재창조, 시민슈퍼 병행 등 생존과 대응의 구체적 전략은 과연 어디에서 기인했는가 하는 점입니다(예컨대 모방이나 학습, 수용과 발전 등. 혹은 선진지 방문이나 견학, 견습, 서적을 통한 학습, 전문가로부터의 전수 등은 없었는지).

2. [표 2]에 나타나 있듯이 같은 시기 군산이라는 동일 공간에서 한 시기 함께 했던 유수의 제과점들은 현재는 그 자취조차 찾기 힘듭니다. 각각 서로 다른 존폐의 이유에 대한 발표자의 의견을 듣고 싶습니다.

3. 현대 마케팅의 중심 이론에서 경영자가 통제 가능한 요소를 4P라고 하는데, 4P는 제품(product), 경로(place), 가격(price), 촉진(promotion)을 뜻합니다. 이는 기업이 기대하는 마케팅 목표를 달성하기 위해 전략적으로 실시하는 마케팅 활동으로 마케팅 믹스(Marketing Mix)라고도 할 수 있겠습니다. 이 연구에 이러한 점을 적용해 보는 것에 대한 발표자의 의견을 듣고 싶습니다.

4. 끝으로 발표문 가운데 나오는 표현 가운데 재고가 필요한 부분이 있는 듯합니다. 즉

고군산도는 고군산군도나 고군산열도로 표기함이 옳을 듯합니다. 또한 ‘군산이 지닌 지정학적 위치’라는 부분에서 ‘지정학적’이라는 표현보다는 ‘지리적’ 위치 정도로 표현하는 것은 어떨지 생각합니다.

연구자도 밝히고 있듯이 지역의 한 제과점이라는 구체적인 사례를 바탕으로 근대와 산업화 시기를 일정 공간 안에서 다룰 수 있는 연속된 역사 연구는 쉬운 사례가 아닙니다. 일제 강점기, 미 군정기, 한국전쟁, 산업화 시기 등 역사적 변곡점 가운데 한국의 제과 문화의 정립과 이를 둘러싼 다양한 주체들의 끊임없는 움직임에 대한 발표자의 지속적인 연구와 그 발전으로 이어지길 기대합니다. 또한 이를 위해 다른 지역 유수의 제과점까지 사례를 넓혀 비교연구를 하는 것도 가능할 것이라 생각합니다. 감사합니다.

-----목차-----

- I. 여는 글
 - II. 일제강점기 청량음료의 양상
 - III. 청량음료로 살펴본 일제강점기 음료문화
 - IV. 닫는 글
-

I. 여는 글

맑고 시원한 느낌(清涼感)을 주는 음료를 ‘清涼飲料’라고 한다. 청량음료의 본래 뜻이 이산화탄소가 들어 있어 맛이 산뜻하고 시원한 음료를 일컫는 것이어서¹⁾ ‘탄산음료’가 청량음료를 대표하는 음료로 여겨지기도 한다.²⁾ 실제로 청량음료는 정제된 물에 유리탄산 또는 유기산을 함유, 마실 때 청량감을 주는 음료 및 일반적으로 알코올을 함유하지 않은 단맛이 있는 음료를 의미하여 청량음료에는 탄산음료 외에 과채류음료·두유음료·유산균음료·혼합음료·분말청량음료가 포함된다.³⁾

이러한 청량음료는 근대시기 우리나라에 들어온 새로운 기호품이자 음료로 기능한 이래로 사람들에게 의해 자주 음용되었으나 최근에는 영양불균형의 초래, 만성질환의 주범, 카페인 과잉섭취, 치아부식, 위장장애 등을 초래하는 것으로 여겨져 건강을 위해 빈번한 섭취 자체를 권장받기도 한다.⁴⁾ 한편, 청량음료를 대표하는 제품인 ‘사이다’는 짝 막힌 무언가를 시원하고 통쾌하게 해주는 현상을 나타내는 유행어로 회자되며 사회적, 문화적 파급력을 보이고 있다. 사람들이 갖는 청량음료에 대한 인식이 건강과 이미지 밈(meme)으로 나뉘어 고려되고 있음을 알 수 있다.

이렇게 음료 및 사회적 인식을 반영하는 용어로 다양하게 쓰이는 청량음료는 실생활뿐만 아니라 학술적으로 조망되는데, 관련된 거의 모든 연구가 청량음료에 대한 공업 및 산업적 사항 분석, 위생학·생리학·미생물학적 문제 고찰, 시장경쟁·유통경로·광고·포장·판매전략 등의 경영학적 측면, 성분의 이화학적 해석, 조세관련 내용 등 해방 이후 청량음료의 생산과 판매, 소비 및 관리 방면만을 다루고 있다.⁵⁾ 방대한 청량음료의 연구성과 중에서 청량음료가 들어오고 사람들의 생활 속에 수용되고 전파된 시점인 일제강점기를 다룬 연구가 거의 존재하지 않는 것이다. 일제강점기 초정광천수의 음료산업 발달과 그 사회적 변화를 살펴본 연구⁶⁾가 그 시대를 중심으로 다룬 것일 뿐 해방 전 청량음료에 대한 매우 소략한 내용을 다룬 연구도 몇몇에 그칠 정도다.⁷⁾

1) 국립국어원 표준국어대사전 中 ‘청량음료’, ‘탄산음료’ 검색 : <https://stdict.korean.go.kr/> (2021.11.07.)

2) 박홍식, 『청량음료의 제조와 현황』, 산업기술정보원, 1992, 4쪽.

3) 위의 글, 3쪽~4쪽.

4) 「탄산음료, 그래도 마셔야겠다면 이렇게!」, 『헬스조선』, 2012.09.11.

5) 청량음료의 거의 모든 연구가 이에 해당한다.

6) 박구원, 「일제강점기에 있어서 초정광천수의 사회적 변화-음료산업과 소유권을 중심으로-」, 『일본근대학연구』 49, 한국일본근대학회, 2015.

산업기술정보원에서 간행한 『청량음료의 제조와 현황』에는 서양의 탄산음료 산업사 내용이 우리나라 해방 이전 청량음료사보다 더 많아 실제적인 일제강점기 청량음료의 도입과 산업, 소비 및 사회문화적 방면을 다룬 연구는 찾아보기 어렵다.⁸⁾ 청량음료에 대한 대다수의 연구가 1950년대 이후를 다뤘다고 해도 과언이 아닐 정도로 20세기 초중반의 청량음료에 대한 고찰이 드문 것이다.

그러한 까닭으로 이 글에서는 일제강점기 청량음료, 특히 탄산이 함유된 음료를 중심으로 하여 관련된 산업, 사법, 일상음용에 대해 살펴보는 것을 목표로 한다. 청량음료가 조선의 대중이 근대를 맞이하고서야 접하게 된 문물이자 이전에는 없던, 새롭게 소비하는 ‘문명의 맛’이었다는 점에 주목하여 그 시대 청량음료를 제조·판매하는 회사의 면모나 지역적 분포 등을 파악해 보고자 한다. 아울러 청량음료를 규제하는 법령 및 告示, 행정적 취체의 내용을 알아보고 이런 상황 속에서 사람들이 청량음료를 어디서, 어떻게, 왜 접하고 음용하였는지, 이를 통해서 빚어졌던 사회문화적 분위기는 어떠하였는지를 이해하고자 한다. 이러한 시도는 일제강점기에 도입된 신문물인 청량음료가 대중의 음료문화로서 일상화될 수 있었던 물적, 사법적 實質이 무엇이었는지를 제시하는 것은 물론 당대의 생활문화적 면모를 헤아리는 데에 유의미할 것으로 생각된다.

II. 일제강점기 청량음료의 양상

1. 청량음료 산업의 실제

근대 이후 도입된 청량음료는 다양한 제품이 시판되고 있었다. 이미 일제강점기에는 이런 청량음료수에 대해 정의나 종류를 신문지상에서 소개하고 있는데⁹⁾ 그 내용은 다음과 같다.

이 청량음료수에는 여러 가지 종류가 있습니다 그것을 나누어보면

(一) 鹽分을 얼마가량 가지고도 또 많은 탄산와사를 가진 天然의 鑛泉에 가까운 것

(二) 이것에 단맛이나 과일즙을 친 것의 두 가지가 있습니다.

보통 소-다수라든가 炭酸水라고 하는 것은 첫재에 속하고 라무네, 사이다는 둘째 것에 속합니다.

위의 인용문은 1934년 『東亞日報』에서 청량음료의 종류를 구분한 것인데 지금의 분류와 다르지 않다. 다만 炭酸瓦斯를 함유한 천연, 인공 음료 및 그것에 단맛, 과일즙을 포함한 것을 언급하여 현재의 청량음료 분류 중 탄산음료만을 지칭하고 있음을 알 수 있다. 당시 판매된 청량음료의 종류는 사이다(サイダー), 라무네(ラムネ), 시트론(シトロン), 레몬에이드(レモネード, レモナード), 소다수(ソーダ水), 炭酸水, 鑛泉水이다. 아래의 인용문은 각각의 청량음료 제품을 설명하고 있다.¹⁰⁾

7) 한용석, 「우리나라 청량음료의 발전과 전망」, 『좋은식품』 10, 한국식품산업협회, 1972 ; 이민철, 「음료산업」, 『식품과학과 산업』 21(3), 한국식품과학회, 1988 ; 유태중, 「차류 및 청량음료」, 『좋은식품』 93, 한국식품산업협회, 1988 ; 허우덕, 「청량음료산업」, 『식품기술』 2-1, 한국식품연구원, 1989.

8) 박홍식, 앞의 책, 4쪽~13쪽,

9) 「록을 밑에서 마시는 시원한 ‘사이다’, ‘라무네’…」, 『東亞日報』, 1934.07.03.

10) 위의 각주 참조.

◇소-다수

소-다수는 원래 탄산소-다를 탄 물이라는 뜻인데 탄산소-다는 포함하지 않았더라도 단맛과 탄산와사를 포함한 鑛泉 또는 이것을 모방하여 만드는 것입니다.

◇鑛泉水

탄산와사를 가진 천연의 광천으로서 그냥 병에 담여가지고 먹기도 하고 또 단맛이나 향기로운 맛을 쳐서 마시기로 하는 것입니다.

◇레모나데

〈레모나-데〉라는 것은 레몬수라고 하는 의미로서 원래는 橙의 일종인 레몬을 짜서 만든 집에다가 물과 사탕을 가한 것입니다. 레몬즙속에는 신선한 맛이 들어있고 또 그 껍질에는香油이 들어있으므로 〈레모나-데〉를 먹으면 신선한 느낌을 가지게 됩니다. 그러나 지금 가게에서나 페파-트에서 파는 〈레모나-데〉는 레몬 바로 그것으로부터 만든 것이 아니고 다른 값싼 과실을 짜서 만든 것이 많습니다. 신용할 수 없는 〈레모나-데〉가 많은 것입니다.

◇라무네

라무네라고 하는 것은 〈레모나-데〉에서 온 이름으로 지금 거리에서 팔고 있는 것은 흔히 사탕탄 물을 高壓 밑에서 많은 탄산와사를 가지도록 한 것에 지나지 않습니다. 라무네병을 막고 있는 유리구슬은 병 속에 든 물 속에 섞여 있는 탄산와사 때문에 치바쳐져 있으므로 먹을 때에는 손가락으로 눌러면 되는 것입니다.

◇사이다-

사이다-라는 것은 원래 사과의 집에서 만든 果酒를 두고 하는 말입니다. 그러나 지금 우리가 사이다라고 하는 것은 모도가 천연 영터리없는 모조품으로서 먼저 말한 〈라무네〉와는 차이가 없습니다. 사탕물에다가 〈구연산〉이나 사과즙 또는 빗갈을 가하여 물을 드리고 또 탄산와사를 강한 압력 밑에서 포함시킨 것입니다.

◇씨트론

〈씨트론〉이라고 하는 것은 〈레모나-데〉와 거진 같은 것입니다. 그러나 요사이 거리에서 파는 것은 사탕이나 果實精으로 단맛과 향기를 친 물에 탄산와사를 포함시킨 것으로서 라무네나 사이다와 조금도 다름이 없다고 할 수 있습니다.

이러한 청량음료 제품은 도입 초창기에는 수입했을 것이나 이내 조선에도 청량음료를 제조하는 공장이나 회사가 세워짐에 따라 조선산 청량음료가 시장에 유통되었다.

『朝鮮工場名簿』¹¹⁾나 『朝鮮銀行會社組合要錄』¹²⁾을 통해서 확인할 수 있는 시기가 가장 이르게 설립된 청량음료 업체(〈표1〉)는 ‘平山飲料水工場’으로 명치32년(1899) 3월에 세워졌으며, 이 제조소의 주소는 경기도 인천부 화정 1정목 8, 공장주는 平山初次이다. 平山飲料水工場の 창립연월을 통해 우리나라에서 청량음료가 도입된 시점은 대략 19세기 말 무렵임을 알 수 있는데, 1890년대 말에 청량음료를 직접 제조하는 공장까지 만든 것으로 보아 개항 직후인 1880년대에서 90년대 사이에 청량음료가 인천을 통해 조선에 상당히 소개되었다고 생각된다.¹³⁾

11) 朝鮮總督府殖産局, 『朝鮮工場名簿』 1~7, 朝鮮工業協會, 1932~1942 : <https://www.nl.go.kr/> (2021.11.13).

12) 東亞經濟時報社 編, 『(朝鮮)銀行會社要錄』 1~3, 東亞經濟時報社, 1921~1933 ; 中村資良 編, 『(朝鮮)銀行會社組合要錄』 1~9, 東亞經濟時報社, 1927~1942 : <http://db.history.go.kr/> (2021.11.08.).

13) 朝鮮總督府殖産局, 위의 책 卷4, 229쪽.

두 번째로 창립된 공장은 1900년대에 설립된 ‘仁川炭酸水製造所’이며 경기 인천부 화정 1정목에 위치하였고 공장주의 이름은 平山松太郎이다.¹⁴⁾ 이로써 우리나라 청량음료 공장의 창립연월을 따졌을 때 첫째, 둘째로 꼽히는 공장 모두 平山氏의 것임을 알 수 있었는데, 창업일자 순서에 따라 平山初次가 평산씨의 연장자일 것으로 생각되나 仁川炭酸水製造所의 사장인 平山松太郎가 平山집안의 가장이다. 『한국근현대인물자료』에 의하면 나가사키 출신의 平山松太郎는 1887년부터 인천에서 잡화상을 하였다고 한다. 그의 맏아들이 平山初次(1895년생)이므로¹⁵⁾ 平山松太郎가 平山飲料水工場 및 仁川炭酸水製造所를 차례로 설립하여 경영하다가 성인이 된 장남에게 平山飲料水工場을 물려준 것으로 추정된다.

〈표1〉 청량음료 업체 명부(일본인 대표자)¹⁶⁾

설립연도		업체명	주소	사장/대표	출처(원/연도)
명치32	1899.03	平山飲料水工場	경기 인천부 화정 1丁目 8	平山初次	조선공장명부(4)
명치39	1906.03	仁川炭酸水製造所	경기 인천부 화정 1丁目	平山松太郎	조선공장명부(1)
명치43	1910.04	釜山飲料社(合資)	경남부산부대정정 2丁目	宮崎辰三	공장(1)/은행(1921)
명치43	1910.05	中山飲料水製造所	경기 인천부 화정 1丁目	中山宇三吉	조선공장명부(1)
명치45	1912.04	中山飲料水工場	경기 인천부 화정 1丁目 27	中山宇之助	조선공장명부(4)
대정원년	1912.09	落合清涼飲料製造工場	경북 영일군 포항읍 포항동 318	落合稔	조선공장명부(4)
대정 3	1914.12	儒城溫泉(株)	충남 대전군 유성면 봉명리 480	金井甲淳	조선은행(1941)
대정4	1915.03	釜山清涼舍	경남 부산부 서정 2丁目 19	東松太郎	조선공장명부(1)
소화15	1940.03	釜山合同飲料(株)	경남 부산부 서정 2丁目 19	東松一	조선공장명부(7)
		釜山合同飲料(株)제2공장	경남 부산부 부평정 2丁目 20	上同	上同
대정 7	1918.05	大成社(合資)	경기 경성부 주교정 166	上野久生	조선공장명부(1)
대정8	1919.03	竹下清涼飲料水製造所(合名)	함북 경성군 나남읍 생구정		조선공장명부(1)
대정13	1924.03	渡邊清涼飲料社	함북 경성군 나남읍 생구정30		조선공장명부(6)
	1924.04	竹下飲料水製造工場(合名)	함북 경성군 나남읍 생구정30	渡邊學	조선공장명부(2)
	1924.04	渡邊清涼飲料商會工場	함북 경성군 나남읍 생구정22		조선공장명부(5)
대정15	1926.09	竹下商店(合名)	함북 경성군 나남읍 생구정22		조선은행(1927)
대정 8	1919.08	北鮮醬油(株)	함북 경성군 나남읍 초뢰정 71	福島律次	조선은행(1929)
대정 8	1919.10	犬丸清涼飲料蒲鉾製造所	경남 통영군 통영읍 길야정 80-1	犬丸米吉	조선공장명부(1)
대정 8	1919.11	全南燒酒(株)	전남 목포부 보정 3丁目 1	桂山淺之亟	조선은행(1929)
대정10	1921.04	浦上商會	경기 경성부 원정 2丁目 83	浦上眞一	조선공장명부(1)
대정10	1921.04	滿鮮飲料社(合資)	경북 대구부 팔운정 44	岡部勇吉	조선공장명부(1)
대정10	1921.08	中原商會天然炭酸水製造所	충북 청주군 북일면 초정리	中原鐵臣	조선공장명부(1)
소화14	1939.11	忠北天然炭酸(株)椒井里工場	충북 청주군 북일면 초정리 81	富松梅太郎	조선공장명부(7)
대정10	1921.09	南鮮飲料舍(合資)	경북 대구부 남용강정 10	天本鞍藏	조선은행(1923)
대정11	1922.08	朝鮮物産(合資)	경기 경성부 장곡전정 114	島津定	조선은행(1923)
대정12	1923.03	地球商會工場	경남 울산군 동면 방여리 407	片山伍一	조선공장명부(2)
대정12	1923.07	中央醬油(合資)	경기 경성부 임정 190	日下部喜太郎	조선은행(1923)
대정12	1923.10	朝鮮飲料(合資)	평남 평양부 본정 평남 평양부 本町 33 평남 평양부 영정 63	倉橋治郎吉 會我歸與一 倉橋仙太郎	조선공장명부(1) 조선은행(1925) 공장(7)/은행(1937)

그런데 『朝鮮工場名簿』 권5에는 경인합동음료(株)인천지부가 平山飲料水工場과 같은 주소로 소재하고 있으며 창립연월이 명치22년(1889)으로 되어 있다. 아마도 경성 인천지역의 음료업체가 ‘경인합동’으로 합병될 때 平山飲料水工場이 경인합동의 인천지부로 변화한 것으로 생각되는데, 이때 창립연월이 권5의 명치22년인지 권4의 명치32년인지 분명치 않은 문제가 발생한다. 어떤 쪽이 맞는지 최초의 청량음료 공장이 19세기 말부터 인천에 세워진 것은 기록으로 확인된다고 하겠다.

14) 朝鮮總督府殖産局, 앞의 책 권1, 151쪽.

15) 국사편찬위원회, 『한국근현대인물자료』中 ‘平山松太郎’ : <http://db.history.go.kr/> (2021.11.08.)

16) 표 중 색이 입혀진 칸은 청량음료 판매만 하는 업체이다.

대정12	1923.12	音戶商會(合資)	경남 통영 길아정 146	平本一郎	조선은행(1925)
대정13	1924.02	島崎醬油(合資)	함남 원산부 성동 6	島崎フデ	조선은행(1925)
대정13 소화8	1924.03 1933.02	林清涼飲料水製造所 林商店(合資)	경남 부산부 초장정 2丁目 경남 부산부 초장정 2丁目 57	林 棟	조선공장명부(1) 조선은행(1939)
대정13	1924.10	松岡酒造(合資)	경기 경성부 본町 5丁目 31-1(본점) 경기 경성부 의주동 15丁目 50(지점)	松岡吉次	조선은행(1942)
대정14 소화8	1925.04 1933.02	キバ商會(合資)	경성 경성부 화원정 52	木場新吉	조선공장명부(4) 조선은행(1935)
대정14	1925.12	橫山釀造(株)	전북 군산부 명치정통 65	橫山與市	조선은행(1927)
대정15	1926.02	吉田酒造(合資) 吉田屋酒場(合名)	경북 김천읍 성내정 경북 김천읍 성내정 181	吉田甚太郎	조선은행(1927) 조선은행(1933)
대정15	1926.03	田中飲料舍飲料製造工場	경북 대구부 칠성정 638	田中龜一郎	조선공장명부(2)
대정15	1926.06	木浦清涼社工場	전남 목포부 죽동 25	宮本伊徳	조선공장명부(2)
대정15	1926.09	本莊酒店(合資)	경기 인천부 내리 95 경기 인천부 용리 239	牛島嘉太郎	조선은행(1927) 조선은행(1931)
소화 2	1927.04	京城飲料社	경기 경성부 성지동 110	京城飲料社	조선공장명부(1)
소화 2	1927.06	増田屋商店(株)	경기 인천부 궁정 9	嘉納純	조선은행(1929)
소화 2	1927.07	京城清涼社(株)	경기 경성부 강기정 8	肥塚正太	조선은행(1929)
소화 3	1928.04	朝鮮飲料(株)	경남 부산부 본町 5丁目 9	熊野御堂, 權太郎	조선은행(1929)
소화 3	1928.04	前田商店(株)	경기 경성부 본町 2丁目 20	嘉納文治	조선은행(1929)
소화 3	1928.05	馬關飲料社	경남 부산부 합선정 1882	眞鍋駿一 眞鍋定春	조선공장명부(1) 조선공장명부(2)
소화3 소화4	1928.09 (은행) 1929.03	西鮮飲料(株)	평남 평양부 수정 89	國近十藏 桑谷實 中本馨	공장(1)/은행(1929) 조선명부공장(2) 조선명부공장(7)
소화4 소화8	1929.01 1933.03	木浦製氷冷蔵(株) 木浦製氷冷蔵(株)飲料製造工場	전남 목포부 항정 6	內谷萬平	조선은행(1933) 조선공장명부(3)
소화 5	1930.02	沖村龍泉社	경남 부산부 본정 5丁目	沖村兼薫	조선공장명부(1)
소화 5	1930.04	福原飲料社 精香社	경남 부산부 대창정 4丁目 59	福原周二	조선공장명부(6) 조선공장명부(4)
소화 5	1930.07	大鮮釀造(株)	경남 부산부 범일정 401-1	森英示	조선은행(1941)
소화 5	1930.08	朝鮮三共組(株)	경기 경성부 본町 3丁目 25	森川定次郎	조선은행(1931)
소화 6	1931.05	木場商店(合資)	경기 경성부 화원정 52	木場新吉	조선은행(1933)
소화 6	1931.10	咸南製氷(株)	함남 함흥부 영정 13	篠崎新	조선은행(1935)
소화 7	1932.03	彌生商會飲料水工場	경기 경성부 합동 28	齊藤德彌	조선공장명부(2)
소화 8	1933.03	野坂飲料社	경남 부산부 보수정 1丁目 95	野坂資	조선공장명부(5)
소화 8	1933.08	朝鮮麥酒(株)	경기 경성부 영등포정 640	大橋 新太郎	조선은행(1935)
소화 9	1934.02	眞鍋商會(合資)	경남 부산부 영선정 1882	眞鍋駿二	조선은행(1935)
소화 9	1934.09	極東洋酒(株)	경기 경성부 길아정 1丁目 56	木本善一	조선은행(1935)
소화10	1935.01	ノゾミ 清涼社	황해 해주부 남육정 335	曾我正義	조선공장명부(5)
소화10	1935.03	植田商店鑛泉部	평남 진남포부 삼화정 105	植田淺吉	조선공장명부(4)
소화10	1935.04	キバ商會	함남 함주군 원산부 해안동 6丁目	四吳聲吉	조선공장명부(6)
소화10	1935.06	濟州商事(株)	전남 제주도 제주읍 일도리 1456	角健輔	조선은행(1937)
소화11	1936.11	大邱飲料(株)/工場	경북 대구부 칠성정 638	岡部勇吉	은행(1937)/공장(6)
소화11	1936.12	開城清涼社(合資)	황해 개성부 서본町 263	井本喜市	조선은행(1937)
소화12	1937.02	京仁合同飲料(株)	경기 경성부 강기정 8	目良印市	공장(5)/은행(1937)
소화13 명치22	1938.02 1889.03	京仁合同_제2공장 京仁合同_인천지부	경기 경성부 견지정 110 경기 인천부 화정 1丁目 8	京仁合同飲料(株) 平山福次	조선공장명부(5) 上同
소화12	1937.03	興南飲料(株)	함남 함주군 흥남읍 구룡리 249	毛利元次	조선은행(1939)
소화14	1939.03	時弘商店(合名)	평남 양덕군 양덕면 용계리 295	時弘徳右衛門	조선은행(1941)
소화14	미상 1939.05	天明社	함북 청진부 생구정 30	松原壽億 渡邊學	조선공장명부(7) 조선은행(1942)

소화14	1939.11	丸金商事(合名)	함북 청진부 포항정 237	藤森善十	조선은행(1941)
소화14	1939.11	福泉醸造工業(株)	경기 경성부 장곡천정 72	稻垣直文, 山本博康	조선은행(1941)
소화15	1940.07	芦田商事(有限)	경기 경성부 영락정 1丁目 55	芦田勘治	조선은행(1942)
소화16	1941.05	村井商事(株)	경기 경성부 청진정 191	村井弘幸	조선은행(1942)
소화16	1941.05	清津清涼飲料水(株)	함북 청진부 포항정 331-3	安村庄太郎	조선은행(1942)
소화16	1941.06	成和商行(合名)	경기 경성부 관훈정 141	福島清治, 金田敏男	조선은행(1942)
소화16	1941.07	豆滿江清涼飲料(合資)	함북 회령군 회령읍 1동 89	?	조선은행(1942)
소화16	1941.12	佐藤商事(株)	경기 경성부 本町 111	藍澤實藏	조선은행(1942)
	미상	朝鮮清涼飲料水業聯合會	경기 경성부 강기정 8	目良卯一	조선은행(1942)
	미상	河瀨商會	평북 신의주부 육정 1-65	河瀨正明	조선공장명부(7)

清涼飲料

總計 咸北 咸南 平南 慶南 慶北 全南 全北 忠南 忠北 京畿 畿外

計 (朝鮮人) (内地人) (内地人) (内地人) (内地人) (内地人) (内地人) (内地人) (内地人) (内地人) (朝鮮人) (内地人)

一〇、六三三 二、九七三 六、九〇〇 一、五〇〇 一、五〇〇 一、五〇〇 一、五〇〇 一、五〇〇 一、五〇〇 一、五〇〇 六、九〇〇 九、〇〇〇

三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八 三、七六八

元 一六 二 一 一 九 三 五 五 二 二 一八

〈그림1〉 청량음료공업 통계

이후 1910년대에도 지속적으로 청량음료 업체들이 세워졌는데 이들이 위치한 곳은 주로 인천, 포항, 부산, 통영, 목포 등과 같이 항구도시이거나, 京城府와 같은 수도였다. 항구도시에 청량음료 제조사 및 상점들이 위치한 것은 이들 지역에 일본인 등의 외국인은 물론 외국물산의 유입이 이르고 타 지역보다 문화교류가 손쉽게 이뤄지기 때문이며 경성에는 수도라는 입지 상 외국문화의 도입이나 문물의 수요가 많아 대중 소비가 가능하기 때문에 빠른 공급과 판매를 위해서 소재한 것으로 생각된다.

이때 주목할 점은 조선인이 청량음료 업체의 사장이나 대표로 존재하는 곳이 하나도 없다는 것이다. 이것은 청량음료 도입이나 제조가 일찍부터 일본인에 의해 이뤄졌고 이들이 청량음료 제

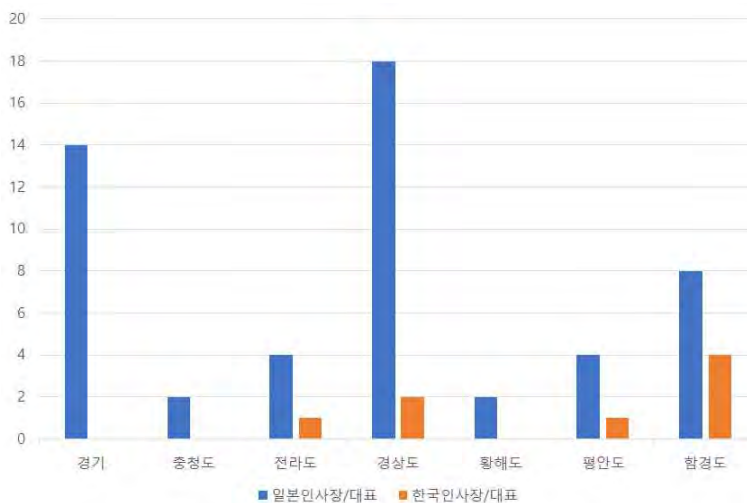
조나 판매를 선점하여 조선인들은 그저 이들이 만들거나 유통하는 음료를 오로지 소비하는 위치에 있었다.

이러한 경향은 20년대에도 지속되어 1928년 간행된 「調査 朝鮮の工業生産品」에는 청량음료 공업이 존재하는 소재지와 공업대표자 출신이 〈그림1〉과 같이 조사되었다.¹⁷⁾ 〈그림1〉에 표시된 박스 안에는 戶의 숫자가 표기되어 있는데 경기권에만 조선인 1戶 존재했다. 그 숫자는 청량음료업체 전체를 조사한 戶에 대한 통계 중 조선인을 표시한 유일한 숫자였다. 20년대에도 청량음료 제조산업 및 상업활동이 일본인 중심으로 진행되었음을 알 수 있는 것이다. 다만 〈그림1〉에서 확인할 수 있는 조선인 청량음료 업체의 소재지가 〈표2〉에서 제시된 바와 지역이 다르다. 〈표2〉에서는 경기가 아니라 평남에 조선인이 세운 업체가 존재하는 것으로 파악되기 때문이다. 그런데 〈표2〉의 평남 소재 東一酒造(合資)는 창립연도는 20년대이나 청량음료수 제조판매가 출처와 같이 『조선은행회사요록』 1935년 조사부터 확인되므로 조선인 제조업체는 경성상공회의소의 조사 상 20년대에 경기권에만 조선인 업체 1호 존재하였던 것으로 판단되나 어떤 명부에서도 그 명칭을 찾아볼 수 없다.

17) 그림 속 붉은 박스 표시는 필자(京城商工會議所, 「調査 朝鮮の工業生産品」, 『朝鮮經濟雜誌』 156, 京城商工會議所, 1928, 42쪽).

〈표2〉 청량음료 업체 목록(조선인 대표자)¹⁸⁾

설립연도		업체명	주소	사장/대표	출처
대정15	1926.07	東一酒造(合資)	평남 동두면 산음리	韓元協	조선은행(1935)
소화 5	1930.06	三井興産(合資)	경기 경성부 관훈동 7	趙仁濬	조선은행(1931)
소화 6	1931.12	長城酒造(株)	전남 장성군 장성면 영천리 1317	金允會	조선은행(1941)
소화10	1935.05	尙州藥酒(株)	경북 상주군 상주읍 남정리 13-20	趙龍衍, 朴淳	조선은행(1939)
소화10	1935.05	キバ商會(合資)	함남 함주군 원산부 북촌동 129	吳聖吉	조선공장명부(6)
소화11	1936.11	義城藥酒(株)	경북 의성군 의성면 도동동 908-5	柳時均	조선은행(1937)
소화12	1937.06	丸福商會(合資)	경기 경성부 예지정 4	許泰宗	조선은행(1939)
소화12	1937.07	大徳商會サイダー製造工場	함북 청진부 포항동 88	姜錦在	조선공장명부(6)
소화13	1938.11	北鮮飲料(合資)	함북 성진군 성진읍 本町 36	徐明燦	조선은행(1939)
소화14	1939.04	鮮滿清涼飲料(合資)	함남 함흥부 성천정 1丁目 72	李二燮	조선은행(1941)
소화14	1939.11	丸金商事(合名)	함북 청진부 포항정 237	金麟瑞	조선은행(1941)
소화15	1940.06	麗水清涼飲料社	전북 여수군 여수읍 서정 407	여수청량음료사 金世桴	조선공장명부(7) 동아일보(40.07.10)
	미상	晉州鑛泉社	경북 진주부 남산정 2	朴奎錫	조선공장명부(7)



〈그림2〉 1942년까지의 청량음료 제조업체 도별 소재 및 대표자별 구분

1930~40년대가 되면 청량음료 업체가 한층 증가하는데 여전히 일본인이 세운 회사나 공장이 대부분이지만 조선인을 사장이나 대표로 둔 곳이 이전보다 늘어나게 된다. 이때 주목되는 점은 〈그림2〉¹⁹⁾에서와 같이 확인되는 조선인이 사장/대표인 업체의 소재지이다.²⁰⁾ 일본인 업체가 수도권인 경기 및 경상도에 다수 분포하고 있는 것에 비해 조선인 업체는 함경도에 가장 많이 위치하고 있다. 통상적으로 가장 큰 소비지인 경기가 아닌 함경도에

조선인들이 업체를 두었던 이유로는 첫째, 경기에는 이미 일본인들이 일찍부터 청량음료 산업의 기반을 잡았기 때문에〈표1〉참조) 조선인들이 이 지역 산업계에 진입하기가 수월하지 않았을 것으로 여겨지며, 둘째로는 함경도가 1930년대 한반도의 제1의 중화학공업지대(北鮮工業地帶)²¹⁾로 성장하게 되면서 다수의 공업체가 이곳에 들어서서 자원 및 전력을 활용하여 활발히 공업품 제조 활동한 것을 들 수 있을 것이다.²²⁾ 즉 함경도에는 興業하기 좋은 여건이었을 뿐만

18) 표 중 색이 입혀진 칸은 청량음료 판매만 하는 업체이다.

19) 〈그림2〉는 〈표1〉, 〈표2〉의 제조자를 바탕으로 만들어졌다.

20) 이후부터 조선인을 대표 및 사장으로 둔 업체와 일본인을 대표 및 사장으로 둔 업체를 각각 조선인 업체, 일본인 업체로 칭함

21) 한민족문화대백과사전 中 ‘관북공업지역’ : <http://encykorea.aks.ac.kr/> (2021.11.09.)

22) 형기주, 「한국 공업입지의 전개과정(Ⅱ)-해방전 공업지역 구조의 동태적 축-」, 『대한지리학회』 11(2), 대한지리학회, 1976, 31쪽~36쪽.

아니라 여러 산업체에 종사하는 노동자들이 많으며 이들은 또한 청량음료를 음용하는 소비자가 되기 때문에 함경도는 생산과 소비의 주변부에 위치하는 지역이 아니라 공업의 핵심지이며 다수의 소비자 소재지로 기능할 수 있다. 게다가 이곳은 만주로의 진출이 용이하여 함경도와 만주를 모두 시장으로 삼을 수 있었다. 그런 까닭으로 기존 사업체간 견제가 심하지 않아 제조 사업 진출이 비교적 용이하고 구매력이 있는 소비자가 있으며, 이를 통해 이윤을 극대화할 수 있는 곳인 함경도에 조선인 업체가 여럿 생겼다고 이해된다. 이러한 내용은 다음의 글에서도 살펴볼 수 있다. 함경도 성진읍에 위치한 북선음료합자회사에 대한 소개의 글이다.

三位一體의 勞力, 業績도 日益旺盛

城津清涼飲料界에서 首位를 點領하고 있는 北鮮飲料合資會社는 資本金五十萬圓으로 昭和十三年十一月에 城津旭町에 대규모의 工場을 徐明燦, 洪寬禧, 朴南洙氏가 共同으로 設置하였다. 開業以來業績은 天馬行空의 勢로 發展을 보고 있다. 同工場누-비루, 三共삼쌍사이다, 후선고갱사이다 空鶴사이다, 미나도론바시롭푸一種의 聲價는 斯界에서 好評을 傳하고 있다. 專務 方承益氏의 高尚한 手腕과 專門技師로는 大阪清涼界에서 三十餘年間 業務하던 松岡廣次氏와 現在男女從業品四五十餘名の 作業을 하고 있다. 各郡의 注文의 每日殺到하며 멀리 滿洲國까지 販路를 開拓하고 있다. 前記代表社員徐明燦氏 咸南甲山出生인 當年三十歲의 秀才로 일찍이 玄海灘을 넘어 東京拓殖大學을 優秀成績으로 맞친 分으로 前途洋洋한 事業家이다.²³⁾

즉, 함경도의 생산여건이나 시장성 및 만주에 가깝다는 지리적 이점은 경기, 경상도처럼 일본인 업체가 일찍부터 자리잡아 상호 견제나 경쟁이 치열하지 않으면서도 조선인 사업가들에게 이윤창출을 도모하고, 일본에서 배운 지식을 펼칠 수 있는 곳으로 여겨졌을 것이다. 그런 까닭으로 다른 지역에 비해 조선인 업체들이 함경도에 여럿 존재하게 되었으나 여전히 조선인 업체의 숫자는 일본인 업체에 비할 바가 아니어서 상당한 열세에 있었다. 조선인 업체가 가장 많은 함경도뿐만 아니라 전 지역적으로 청량음료 산업의 물적 토대는 이미 일본인들이 확고하게 점유하였다. 결국 자본 모집의 여부나 기술의 도입 등이 일본인보다 늦은 조선인들이 30년대에 들어서야 본격적으로 청량음료 산업에 뛰어들 수 있었기 때문에 조선인 업체들은 규모나 점유율면에서 비교가 되지 않은 후발주자 위치에 머물 수밖에 없다고 생각된다.

한편, 1920년에 충북 청주지역에서 용출되는 천연탄산수는 ‘믹오 회쇼흔’, ‘동양 데일’이라 칭해지며 청량음료로의 제조 가능성과 시장성이 다음과 같이 확인되었다.

炭酸泉은 각디에 혼함으로 별물은 아니지만은 대부분 <아루카리>승 炭酸泉이 안이면 <아루카리승식염탄산천(性食鹽炭酸泉)>이고 결분이 읍는 단순흔 탄산천은 믹오 회쇼흔바 淸州炭酸泉은 단순흔 탄산천으로 나눈 분량도 만음으로 상당히 설비하고 도로를 곁쳐서 운반의 펠리를 도모하면 청량흔 飲料用鑛泉으로 동양 데일이 되겠썻는디 쇼지디는 청주읍너에서 동북으로 사십리가량 되는 淸州郡 北一面 椒井里라더라²⁴⁾

일본인 사업가 中原鐵臣이 충북 청주 북일면 초정리에 1921년 8월경 中原炭酸水工場을 세웠는데 이는 국내 최초의 천연탄산수공장이었다. 1931년까지 제조작업을 이어오다가 1935년~1937년까지 柴田炭酸水場이 초정지역에서 천연탄산수 음료단을 모집해 운영하였고 1940년 무렵에

23) 「清涼飲料界의 獨步 北鮮飲料合資會社 三位一體의 勞力, 業績도 日益旺盛」, 『東亞日報』, 1939.09.01.

24) 「東洋第一의 淸州炭酸泉」, 『朝鮮日報』, 1920.08.13.

小林鑛業에서 忠北天然炭酸株式會社라는 공장을 짓고 천연탄산수와 천연사이다를 제조판매한 것으로 나타난다.²⁵⁾ 당시 대부분의 청량음료 제품이 炭酸瓦斯를 활용하여 인공적인 음료를 만드는데 비해 이와 같은 천연탄산수 공장이 세워져 제품으로서 飲水할 수 있는 기회나 상황이 사람들에게 소비되는 것은 일제강점기 청량음료 산업에서 남다른 모습이라고 할 수 있다.

2. 청량음료 관련 법령²⁶⁾ 및 行政 告示

1) 청량음료 영업취체규칙

청량음료에 대한 법령은 1911년 11월 2일 호외로 公布되었다. 조선총독부령 제134호 「清涼飲料水及氷雪營業取締規則左ノ通定ム」을 조선총독 寺內正毅의 이름으로 발표한 것이다.²⁷⁾ 아래의 글은 조선에서 처음 공포된 청량음료에 대한 법령의 전문이다.

제1조 본령에서 청량이라고 칭해지는 판매의 용도로 이용되는 〈ラムネ〉, 라모나-쎄〈リモナーデ〉, 과실수, 박하수, 계피수의 종류와 조달수 기타 탄산함유의 음료수를 칭하며 빙설이라 칭함은 판매의 용도로 이바지(供)하는 빙설을 말함
본령에서 영업자라 칭해지는 것은 청량음료수와 빙설을 제조, 채집 또는 판매를 영업으로 하는 자를 지칭하며 영업장이라 칭해지는 것은 청량음료수 또는 빙설을 제조, 판매 또는 저장하는 장소를 말함

제2조 청량음료수 또는 빙설의 영업을 하려는 자는 경무부장(경성에 있는 경무총장이하 同 項)의 허가를 받음 다만 請賣營業을 하려는 자는 소재하는 所轄警察署에 신고함

제3조 청량음료수에 혼탁하거나 침전물이 있는 것은 이를 판매하거나 또는 판매의 목적으로 진열 혹은 貯藏함을 되지 못함

제4조 빙설은 그 용해수가 無色透明하고 나쁜 냄새(臭味)가 없고 또 來雜物이 있어도 그 량이 僅微한 것이 아니면 음식용 목적으로 판매, 저장 혹은 진열함을 되지 못함
음식용 빙설은 그 용해수의 백만분 중에 염소(格魯兒)量은 2分, 질산(硝酸)量은 1분, 암모니아(安母尼亞)量은 0.05분, 과만염산가리(過滿俺酸加里)소비량은 3분, 아질산(亞硝酸)은 혼적을 止함에 불과한 자에 限함

제5조 음식용 빙설을 請賣하는 자는 목적의 여하에 불구하여 前條 규정에 적합하지 않은 빙설을 판매, 저장 혹은 진열함을 되지 못함

제6조 청량음료수 제조자는 그 씨명 혹은 명칭, 영업장의 소재지와 함께 제조연월을 기재한 표지로 청량음료수를 판매하는 용기를 封緘함이 가함. 다만 조선 외에서 제조한 청량음료수에 대해 輸入者 또는 移入者가 그 주소, 씨명 혹은 명칭과 더불어 수입 또는 이입한 연월을 기재하여 봉함하는 것을 시행함
청량음료수의 용기 종류 또는 제조 혹은 판매의 방법에 의해 봉함을 필요치 않은 것에 대

25) 박구원, 앞의 글, 372쪽~376쪽.

26) 이글에서 살펴보는 법령은 관련 대상에 대해 처음으로 通定하는 법령을 대상으로 하는데, 그 세부사항을 수정한 通改正이나 警務總監部公文 및 地方廳公文은 다루지 않는다.

27) 「清涼飲料水及氷雪營業取締規則左ノ通定ム-朝鮮總督府令第134號」, 『朝鮮總督府官報』號外, 1911.11.02. : 『朝鮮總督府官報』 웹검색 www.nl.go.kr (2021.11.13.)

하야 제조자, 수입자 또는 이입자는 경무부장의 허가를 얻어야 전항에 의치 아니함을 得함

제7조 청량음료수 영업자는 음료수에 접촉할 부분을 銅, 鉛 또는 그 합금으로써 제조한 調製器, 용기 또는 量器를 사용함을 得지 못함. 다만 鑲錫 기타 위생상에 해가 없는 방법을 시행하는 것은 此限에 在하지 아니함

제8조 청량음료수 또는 빙설의 영업자는 그 주조기, 용기, 量器와 제조장 기타 청량음료수 또는 빙설을 취급하는 처소를 늘 청결하게 함

제9조 청량음료수 또는 빙설영업자는 결핵, 나병 기타 전염성 피부병에 걸린 자로 하여금 청량음료수, 빙설 혹은 그 용기, 量器의 취급을 하게 하거나 또는 제조장 혹은 저장장에 들어가게 함을 得지 못함. 그 질병에 걸린 영업자도 이에 준함

제10조 경무부장은 본령의 집행에 관하여 명치 33년 법률 제15호 제1조와 제2조의 직권²⁸⁾을 행함을 得함

제11조 본령에 위반한 자는 50원 이하의 벌금 또는 구류 혹은 과료에 처함
청량음료수에 허위한 기재를 한 봉합표지를 貼用케 한 자 또는 봉합표지에 허위한 改竄을 하야 혹은 하계한 자는 구류 또는 과료에 처함

제12조 영업자의 가족, 동거자, 雇人 기타의 종업자가 그 업무에 관하여 본령에 위반한 때는 자기의 지휘에 의한 그 처벌을 면함을 得하지 못함

제13조 청량음료수와 빙설의 취체에 관하여 본령에 규정한 것 외에 유해음식물과 유해물품 취체규칙에 의함

위의 법령을 간략히 정리하면 청량음료와 관련한 여러 규정 및 규제사항을 명시하고 있다.

- ① 청량음료 및 영업자, 영업장의 정의와 그 종류 규정
- ② 청량음료 영업자는 경무부장의 허가가 있어야 하며 請賣영업도 소재 경찰서에 신고해야 함
- ③ 상태가 불량한 청량음료는 판매금지
- ④ 청량음료 관련 정보들은 국내산은 제조자가, 수입한 것은 수입한 자가 용기에 부착
- ⑤ 음료수 용기 규정에 맞게 사용
- ⑥ 제조지 및 제조자의 청결 사항과 위생의 준수 여부가 취체의 대상
- ⑦ 관련 사항들의 집행은 경무부장이 법률에 의거하여 담당
- ⑧ 위반자에 대한 법률적 처벌 규정 근거제시 및 준수
- ⑨ 처벌대상자의 형량을 규정대로 집행
- ⑩ 해당 법령 외에 다른 식품관련 법령도 청량음료와 관련하여 적용됨

28) 제1조 판매용으로 제공되는 음식물 또는 판매용으로 제공되는 영업상으로 사용된 음식기, 割烹具 또는 기타 물품에 대해 위생상 위해가 생기는 경우는 법령의 정함에 따라 행정청에서 그 제조, 취체, 판매, 수여 사용을 금지 또는 그 영업 정지를 하는 것을 득함

제2조 행정청은 사원으로 하여금 전항의 물품을 검사하고 시험하는데 필요한 분량에 한해서 무상으로 수거하는 일을 득함(「法律 第15号 飲食物其ノ他ノ物品取締ニ關スル法律」, 『官報』第4912號, 1900.02.24. : 일본 『官報』 웹서비스 <https://dl.ndl.go.jp/>, 2021.11.13.)

이러한 청량음료 법령은 청량음료를 마시게 되는 소비자를 위하여 그들의 생명과 건강에 유해성을 가진 것이나 위해를 끼칠 상황을 통제하고 지속가능한 음료생활을 담보하기 위한 목적을 가진 것으로 판단된다. 청량음료에 대한 법적 정의를 통해 청량음료를 특정함과 동시에 청량음료를 제조 및 판매하는 경제활동을 하는 사람들에게 준수해야 할 것을 명문화하고 준수하지 않을 때의 처벌 규정을 분명히 함으로써 청량음료 산업의 발전이나 상품으로서 청량음료의 안전성을 담보하려는 원칙이 관철되게 하려는 것이다. 또한 법령을 통해 청량음료를 관리 통제하는 의도를 보이지만 청량음료와 같은 산업화된 가공식품을 이전에 접하지 못했던 대중들에게 관련된 내용에 대한 관심이나 인식을 고양시키고, 해당 물품의 제조 및 판매의 '위생' 강조, 상품에 대한 정보의 제공, 식품 안전성을 위한 조사 및 검사, 식품사범에 대한 취체 및 처벌이라는 근대적인 규범과 과학적인 受檢의 필요성을 환기시키며 사회화시키는 역할을 했다고 보인다.

2) 청량음료세령

10년대 이후 청량음료에 대한 법령은 대개 인용된 1911년의 법령을 개정하는 것이었으나 1934년 3월 30일에 조선총독부관보에 고시된 「朝鮮靑涼飲料稅令施行規則左ノ通定ム」은 청량음료에 대한 징수 법안으로서 일본 현행법에 준거하고 조선의 실정에 응하며 공포되었다고 한다. 이에 대해 청량음료수조합에서 총독부 당국에 세금부담으로 인한 영업 압박, 일본산 제품과의 경쟁에서 어려움 발생, 대중에게 과도한 세금 부과, 朝鮮産品의 보호 이유 등을 들어 반대의견을 피력했다.²⁹⁾ 그럼에도 불구하고 稅令은 制令 第2號³⁰⁾와 府令 第29號³¹⁾로 관보에 실렸다. 이것은 각각 제령이 부칙까지 28조, 부령이 42조에 달하므로 내용이 방대하여 각각의 법령 전문을 모두 옮길 수는 없으므로 법령 발표 당시 조선총독부 재무국장이 요약한 주요한 내용을 다음과 같이 정리한다.³²⁾

第一 課稅될 靑涼飲料는 炭酸瓦斯를 含有한 飲料 卽曹達水³³⁾ 사이다 라무네等이다.

第二 稅率은 左의 區分에 依함

第一種 玉라무네 罎에 넣은 것 百릿돌에 對하여 二圓 七十五錢

第二種 其他 통조림³⁴⁾ 百릿돌에 對하여 五圓 五十錢

第三種 통조림 以下의 것 炭酸瓦斯 使用量 키로구람에 對하여 三圓

卽 大體日本内地法과 같으나 玉라무네에 對하여서는 品質이 比較的粗雜하야 庶民階級の 飲用에 屬하므로써 朝鮮의 實情에 照하야 日本内地의 稅率보다도 幾分低減되어있다.

第三 納稅義務者는 朝鮮內製造品에 대하여 그 製造者 移入品에 대하여서는 그 引取人이라 하야 朝鮮內製造品은 製造場에서 製品을 引取한 事實의 申告에 基하야 移入品은 保地

29) 「靑涼飲料水新稅 賦課에 反對烽火 業界壓迫」, 『朝鮮日報』, 1934.01.23.

30) 「朝鮮靑涼飲料稅令制定ノ件明治44年法律第30號第1條及第2條ニ依リ勅裁ヲ得テ茲ニ之ヲ公布ス-制令 第2號」, 『朝鮮總督府官報』 第2164號, 1934.03.30. : 『朝鮮總督府官報』 웹검색 www.nl.go.kr (2021.11.13.)

31) 「朝鮮靑涼飲料稅令施行規則左ノ通定ム-朝鮮總督府令 第29號」, 『朝鮮總督府官報』 第2164號, 1934.03.30. : 『朝鮮總督府官報』 웹검색 www.nl.go.kr (2021.11.13.)

32) 「朝鮮靑涼飲料 稅令創設에 對하야 林財務局長 談」, 『東亞日報』, 1934.03.30. ; 「靑涼飲料製造에 許可主義를 採用 現在業者에겐 既得權을 容認하고 手持品에도 課稅키로 規定 公布는 三十日에」, 『每日申報』, 1934.03.30. ; 「朝鮮靑涼飲料稅令 小賣商現持品에도 課歲 三十日付로써 公布」, 『朝鮮日報』, 1934.03.30.

33) 소다수

34) 법령 본문에는 壘詰로 표기됨

域에서 製品을 引取할 際에 課稅함

第四 納期는 朝鮮內製造品은 每月 製造場에서 引取한 分을 翌月末日까지 又移入品은 保稅地域에서 引取할 제에 納付함을 要함. 但別로 稅額相當額의 担保를 提供한 경우에는 三月內納稅의 猶豫를 受하게 되었다. 卽朝鮮內製品의 納期는 朝鮮의 製造取引實情을 考慮하여 日本內法보다 一個月延期된다.

第五 自己又家族의 用에 供할 清涼飲料만을 製造하는 者の 製造한 清涼飲料及輸入의 清涼飲料에는 課稅지 않으나 輸移出의 清涼飲料에 대하야는 他의 消費稅의 例에 本받어 本稅³⁵⁾가 免除됨

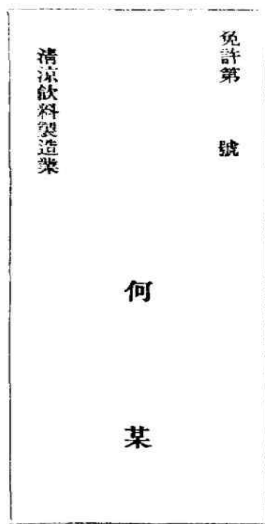
第六 清涼飲料稅는 此를 間接國稅로 指定하고 無免許製造, 詐僞其他에 因한 通脫所爲 搬出申告義務違反等 其他에 대하야 嚴重한 取締를 함과 함께 이를 違反者에 대하야는 重制裁를 加게함

第七 清涼飲料는 總히 政府의 許可를 得치 않으면 이를 製造할 수 있는 規定이나 本稅施行의 際 清涼飲料이 製造又販賣를 하는 者는 既得權益을 존중히 하여 單只 申告에 依하야 繼續 이를 製造함을 認容할 것으로 하고 又本令施行의 際 現在清涼飲料의 製造又販賣를 하는 者의 所有又は 所持한 清涼飲料에 대하야는 本令施行後製造又は 引取되는 清涼飲料에 대한 負擔의 權衡을 保持키 위하야 本稅를 課稅키로 하였다.

위의 법령을 풀이하면 다음과 같다.

- ① 청량음료에 대한 법적 정의부터 고지한 후
- ② 세율을 1~3종까지 확정하였다. 제1종 玉라무네의 경우, 100ℓ를 2원 75전으로 하여 서민용 음료라 일본보다 세율이 저감되었다고 했으며, 제2종 기타 통조림에 담은 것은 100ℓ를 5원 50전으로 정하였는데, 이때 통조림은 본문에서 罐詰이라 표기되었다. 罐詰은 통조림보다는 병조림, 병에 음료수를 담은 것으로 해석해야 더 옳을 것이다. 제3종 통조림(罐詰) 이하의 것, 즉 병에 넣지 않은 것에 대해서는 탄산와사 사용량 1kg에 대해 3원이라고 했다.
- ③ 납세의무자는 인수인으로 해서 제조장에서 조선내 제조품을 인수한 사실을 신고해야 하고 수입 물품은 관세를 매기지 아니하고 수출입 물품을 둘 수 있는 지역에서 제품을 인수할 때 과세한다는 내용을 전하였으며,
- ④ 납세기일에 대한 내용으로 조선내 제조품은 매월 제조장으로부터 인수한 것으로 다다음달 말일까지이고, 수입품은 보세지역에서 인수할 때 납부해야 한다고 했다. 단, 세액상당액의 담보를 제공한 때에는 3개월 납세 유예할 수 있는데 조선내 제조품의 납기는 제조인수실정을 고려해야 하므로 일본보다 1개월 연장된다는 것이다.
- ⑤ 본인 또는 가족용 청량음료로만 제조하는 자가 제조한 청량음료나 수입한 청량음료에는 과세하지 않는데 수출입의 청량음료에 대해서는 타의 소비세 예에 따라 본세를 면제함을 언급하였다.
- ⑥ 청량음료세는 간접국세이며, 무면허제조, 詐僞, 반출신고의무위반 등에 대해 취체 및 처벌한다는 내용이 주목되며,
- ⑦ 청량음료는 정부의 허가를 얻지 않으면 제조하지 못하고, 본세 시행 즈음 청량음료 제조판매자는 그 기득권과 권익을 존중하기 위해 단순 신고를 통해 제조를 인용한다. 본세 시행 즈음에

35) 本稅-부가세에 대해 그 기본이 되는 세



〈그림3〉제조자면허표찰

제조 및 판매자가 소유한 청량음료에 대해 본령시행 후 제조 또는 물어야 할 부담과의 균형을 유지하겠다는 것인데, 이 내용은 受持品이나 소매업자의 재고품도 과세에서 제외되지 않는다는 것을 의미한다고 하겠다.

한편, 청량음료를 통해 징수할 세금에 대해 제조자, 판매자, 소비자에게 해당되는 주요사항들을 정리한 내용에서 가장 주목해서 봐야 할 내용은 ②, ⑥, ⑦이라고 생각된다. 즉 각 청량음료에 부과될 세액은 간접국세이며 이를 위반하는 자는 취체 및 처벌받게 되고, 청량음료 제조자는 반드시 면허를 얻어야 한다는 것이 그것이다. 특히 면허에 대해서는 府令 第29號의 第30條를 통해 “청량음료 제조자는店頭, 기타 見易한 장소에 별도양식에 맞는 標札를 게재해야 함”을 명시하였는데 그 양식은 목제 또는 금속제로 제작하고, 세로 45cm 이상, 가로 15cm 이상이 되어야 하며, 제조장의 위치를 氏名の 상부에 기재해야 한다고 했다. 〈그림3〉³⁶⁾과 같이 만들어 부착해야 하는 것이다.

이처럼 조선총독부는 법에 의거하여 청량음료 제조자의 면허 발급의 가부를 결정하여 청량음료 제조자를 지역별로, 면허발급에 따른 영업 허가를 내릴 수 있었다. 행정당국이 업체를 관리하고 조정할 수 있었던 것이다. 이는 산업계에 막대한 영향력을 떨치는데 효과적 수단이었다. 아래의 내용은 행정당국이 청량음료 제조자를 선택하여 제조허가를 내어주는 상황에 대해 보도한 것이다.

麗水地方 사이다製造所 鑛泉壯 前經營者 丁斗煥氏가 不得已한 事情으로 廢業하게 되어 順天稅務當局에서 後繼 經營者를 選擇하는 동시에 製造工場의 位置를 麗水和 順天 두 곳에 定하기로 하였기 때문에 麗水 順天 兩地方人事들은 二年間이나 끌어가며 猛烈한 運動中 當局의 善處만을 要望하던 바 마침내 麗水邑西町 金世枰氏가 選拔되어 지난 三日付로 認可되었다.³⁷⁾

또한 관련 법령으로 청량음료를 소비하는 대중에게 간접국세를 부담시킬 수 있었다. 이 간접국세는 대중에게 조세징수에 대한 저항을 낮추면서도 조선총독부의 조세수입 확보를 비교적 용이하게 하는 방법이므로 보다 많은 세수를 창출하기 바랬던 조선총독부에게는 필요한 징수였을 것이다. 법령 공포 이후 조선총독부는 조선내 각도의 세무과와 府郡道の 세무계를 분리해서 監督局과 稅務署를 설치하는 등의 후속작업을 진행하여 법령에 의한 징수를 실시하였다. 이를 통해 얻을 수 있는 年稅는 1934년 당시 약 십만원³⁸⁾ 정도였으나 1936년에는 십팔만 팔천원³⁹⁾이 건혀 계속 증세되는 양상을 살필 수 있다.

3) 가격통제 고시

1940년대 전시경제 체제 하에서 청량음료와 관련된 告示는 대체로 가격통제에 대한 내용을 담고 있다. 이미 1940년 3월 31일 制令 第15號 「朝鮮清涼飲料稅令中改正ノ件明治44年法律第

36) 각주31 참조.

37) 「麗水地方에 清涼飲料製造認可」, 『東亞日報』, 1940.07.10.

38) 「清涼飲料稅 十萬圓豫算」, 『朝鮮日報』, 1934.03.30.

39) 「청량음료세 十八萬八千圓」, 『每日申報』, 1936.10.14.

30號第1條及第2條ニ依リ勅裁ヲ得テ玆ニ之ヲ公布ス」⁴⁰⁾로서 청량음료세를 玉라무네(壘詰) 2원 75전을 3원 35전으로, 기타 壘詰 음료 5원 50전을 11원으로, 壘詰 이하의 것 3원을 6원으로 대폭 증세한 바 있는 조선총독부는 1940년 4월 1일부터 청량음료에 대한 가격통제를 계속 실시하였는데 그것은 <표3>과 같이 진행되었다.

<표3> 청량음료 가격통제에 관련된 내용 告示⁴¹⁾

관보 호수	제목	부제목	발행일
제3965호	價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ清涼飲料ノ販賣價格左ノ通指定ス	朝鮮總督府告示第337號	1940.04.01
제3983호	昭和15年朝鮮總督府告示第337號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ清涼飲料ノ販賣價格指定ノ件)左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第451號	1940.05.04
제4133호	昭和15年朝鮮總督府告示第451號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ清涼飲料ノ販賣價格)中左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第1127號	1940.10.26
제4320호	昭和15年朝鮮總督府告示第451號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ清涼飲料ノ販賣價格)中左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第879號	1941.06.19
제4455호	昭和15年朝鮮總督府告示第451號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ清涼飲料ノ販賣價格)昭和16年12月1日ヨリ左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第1874號	1941.11.29
제4848호	價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ酒場,料理店,旅館其ノ他酒類等ヲ専ラ自己ノ營業場ニ於テ飲料ニ供スルコトヲ業トスル者ノ酒類及清 飲料ノ最高販賣價格左ノ通指定ス	朝鮮總督府告示第410號	1943.03.31
	昭和16年朝鮮總督府告示第1874號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ清 飲料ノ最高販賣價格)左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第411號	1943.04.01
제4914호	昭和18年朝鮮總督府告示第411號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ清涼飲料ノ最高販賣價格)中左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第744號	1943.06.21
제5064호	昭和18年朝鮮總督府告示第410號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ酒場,料理店,旅館其ノ他酒類等ヲ専ラ自己ノ營業場ニ於テ飲料ニ供스ルコトヲ業トスル者ノ酒類及清 飲料ノ最高販賣價格)中左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第1450號	1943.12.28
제5165호	昭和18年朝鮮總督府告示第411號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依리清涼飲料ノ最高販賣價格)中左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第641號	1944.04.26
제5292호	昭和18年朝鮮總督府告示第411號(價格等統制令第7條ノ規定ニ依리清 飲料ノ最高販賣價格)中左ノ通改正ス	朝鮮總督府告示第1181號	1944.09.22

이와 같은 가격통제의 기준이 된 1940년 4월 1일자 「價格等統制令第7條ノ規定ニ依リ清涼飲料ノ販賣價格左ノ通指定ス」의 내용은 다음과 같다. <표4>의 내용을 시작으로 하여 해마다 가격이 인상되어 갔다.

<표4> 1940년 4월 1일자 『조선총독부관보』 호외에 따른 청량음료 가격통제 내용

一. 内地産 清涼飲料 販賣價格

종별	리본 시도론	기린 시도론	三矢 사이다	기린 사이다	미요시노 사이다	기린 레몬	미요시노 레몬	기린 탄산	미요시노 탄산	三矢 平野水
容量	1合 (0.18ℓ)	同	同	同	同	同	同	同	同	3 1
	85									60 85
生産者	4打	同	同	同	同	同	同	同	同	同 同

40) 「朝鮮清涼飲料稅令中改正ノ件明治44年法律第30號第1條及第2條ニ依リ勅裁ヲ得テ玆ニ之ヲ公布ス-制令 第15號」, 『朝鮮總督府官報』 號外, 1940.03.31. : 『朝鮮總督府官報』 웹검색 www.nl.go.kr (2021.11.13.)

41) 『朝鮮總督府官報』 웹검색 www.nl.go.kr (2021.11.13.)

販賣 價格	9(圓)	9	9	9	9	9	9	9	9	17	9
	94	94	94	94	94	94	94	94	94	29	94
卸賣 販賣 價格	4打 10(圓)	同 10	同 10	同 10	同 10	同 10	同 10	同 10	同 10	同 18	同 10
	54	54	54	54	54	54	54	54	54	26	54

二. 朝鮮産 清涼飲料 販賣價格

종별	시도론	사이다	탄산수	소다수	ブレン水
容量	立(ℓ) 352	同			
生産者 販賣價格	4打 7(圓) 72	同 7 52	同 7 01	同 3 46	同 3 05
卸賣 販賣價格	4打 8(圓) 34	同 8 12	同 7 57		

비고

- (一)생산자판매가격은 내지산청량음료는 도매업자의 지정하는 各港本船渡價格으로 하고 조선산청량음료는 생산자의 庭先渡價格으로 함
- (二)도매판매가격은 도매업자의 庭先渡價格으로 함
- (三)一打單位로 판매하는 세는 본표에 揭한 四打의 가격의 四分之一로 하고 其他는 이에 準함
- 錢位未滿은 四拾五入으로 함

조선총독부는 <표3>에서 확인되듯이 40년대에 여러 차례 청량음료의 가격을 통제하였다. 이것은 30년대 말부터 지속적으로 가격인상을 요구하는 청량음료 산업계의 요구 및 행정당국이 추진해온 물가억제 노력에 따른 가격협정의 사항을 반영하여 告示한 것이라고 볼 수 있다. 특히 1937년 이후 전시체제에 들어선 조선에서 물가상승은 민생불안을 야기하기 때문에 반드시 행정당국으로서는 이를 통제해야 할 필요가 있었다. 조선총독부는 <표3>과 같은 告示를 통해 시장의 요구만큼은 아니겠지만 일정부분을 수용한 공정가 제시⁴²⁾로서 물가 관리를 시행⁴³⁾하려 했으나 실제로 가격통제에 따른 물가억제가 제대로 이뤄진 것은 아니라고 생각된다.

차츰 여름이 닥치음에 따라 청량음료수로서 <싸이다> <라무네> 그 외 <탄산수>등이 많이 팔리기 시작하는데 총독부물가위원회에서는 청량음료수와 동조림 등의 판매가격을 결정하고 있다.…그런데 물가위원회에서는 <싸이다>한병에 22전 <탄산수> 한병에 15전 果實蜜 한병에 80전 <라무네>한병에 7전으로 판매가격을 정하여 있다.⁴⁴⁾

한여름이 절박하여 오는 이세에 청량음료의 왕자를 점령하고 있는 <사이다><탄산> 등의 수요는 일층 증가하고 있는데 내지산의 음료품은 손쉽게 들어오기가 용이치 안흐므로 총독부에서는 이 대책의 하나로서 사탕값이 올라감을 따라 내지산 <사이다><탄산>의 값을 올리고로 되어 21일부 관보로 이것을 고시하였다. 이 개성에 따라 三矢 麒麟 白鶴 <사이다>와

42) 「遠足黨들憂鬱!-동조림과清涼飲料一割五分引上-京畿道公定價發表」, 『每日申報』, 1940.05.15.

43) “今回京城府에서 결정한 협정가격은 寧히 内地都市의 가격보다 저렴하게 협정된 것이 아닌가 생각하고 있다. 이는 모다 업자가 잘 時局을 認識하고 자숙자제하여 물가정책에 협력한 증좌로서 誠히 희열할 현상인바 원컨대 일반업자에 있어서도 전시경제의 근본정신을 體해야 十二分의 협력에 잇기를 切望하여 마지안는 바이다 (「内地價格보다 低廉 麥酒, 清涼飲料販賣價格協定코 尹京畿産業部長 談」, 『每日申報』, 1939.04.16.).”

44) 「더쁜한 清涼飲料 公定價를 無視·恣意로 呼價販賣」, 『每日申報』, 1940.05.06.

기린 <탄산> 등 一本에 대하여 종래 三十四전하던 것을 三十五전으로 하여 결국 一전씩을 올린 셈이 되었다.⁴⁵⁾

인용문 중 위의 내용이 1940년 5월 6일 기사이고, 아래의 내용이 1943년 6월 25일자 기사이다. 3년 사이에 一本(한병)에 해당하는 가격이 사이다가 22전에서 34전으로 올랐는데 1전을 더 올려 35전으로 값이 정해졌음을 알 수 있다. 이와 같은 청량음료 가격의 높은 상승률은 결국 40년대 조선총독부의 가격통제가 청량음료의 가격인상을 억제하는 데에는 그리 효과적이지 못했음을 알려준다. 결국 지속적으로 인상된 가격은 청량음료에 대한 증세로 이어지게 되고 소비자가 저야 할 간접세 부담액이 늘게 되며, 징수된 조세는 일제의 戰費로서 쓰이는 것이 자명하다고 하겠다.

Ⅲ. 청량음료로 살펴본 일제강점기 음료문화

1. 청량음료 소비의 일상화

청량음료는 개항 이후에 우리나라에 들어온, 이전에는 없었던 새로운 음료이다. 청량음료는 도입된 이래 사람들에게 곧바로 수용되었는데 그것은 이미 19세기 말 인천에 세워진 청량음료 공장을 통해서도 확인된다. 청량음료를 대중들이 수용한 이유는 “한참 더워서 땀이 뻘뻘 흐를 때...한글부름 마시면 창자를 씻어내는 듯 속이 후련해지는 것”⁴⁶⁾ 이라 볼 수 있는데, 특히 무더운 우리나라의 여름철에 톡 쏘는 상쾌함을 주는 음료로 이만한 게 없기 때문일 것이다.

이렇게 산뜻하고 시원한 청량음료는 맛있는 음료일 뿐만 아니라 근대 이전에는 없던 식품이기 때문에 근대를 상징하는 문물로서 여겨지기도 했다.

清涼飲料水도 近代文化가 나흔 產物이다. 生産額에 依하여 그 나라의 文化의 一斑을 窺知할 수가 있다고 한다.⁴⁷⁾

청량음료는 근대문화가 낳은 산물이며, 그 생산액이 나라 문화 일반을 알게 할 수 있다고 하는 글이 신문기사로 나올 정도로 청량음료는 그야말로 도입과 함께 대중에게 널리 사랑받으며 새로운 음료문화를 창출하였다. 더운 여름날이면 언제나 생각나고 음용해야 하는 것으로 생각되었던 까닭에 여러 식자들은 여름에 너무 많은 음료를 마시지 말라고 말할 정도였다.

미양여름을 당하면 각처의 나무네, 스이다, 빙슈 등 각종 음료슈를 성히 판믹히는 바 더운 날 괴로움을 익이지 못하야 한갓 청양흙을 취하야 청흔 음료슈를 먹다가 필경 장위(腸胃)에 병균이 대흔 영향이 미치는 넘려가 업지못흙으로...(하략)⁴⁸⁾

이러한 청량음료에 대한 일인 소비액은 명치44년(1911)에 11,2/ 대정원년(1912) 13,5/ 대정2

45) 「清涼飲料水값 廿一日부터引上」, 『每日申報』, 1943.06.25.

46) 「청량음료 시원한 이 한잔도 속을 알고 마시자」, 『朝鮮日報』, 1936.05.29.

47) 「물과 清涼飲料水 榮養의 效果로 본 炭酸, 果實, 乳性 의 세가지 飲料(中)」, 『東亞日報』, 1936.07.04.

48) 「청양음료슈의 주의할 일」, 『每日申報』, 1913.07.10.

년(1913) 13,1/ 대정4년(1914) 10,9/ 대정5년(1915) 10,7/ 대정6년(1916) 12,9/ 대정7년(1917) 14,8/ 대정8년(1918) 27,0/ 대정9년(1919) 32,1이라 하며, 소비액이 줄었다가 다시 느는 기점인 대정5년에서 대정9년까지 인구 한사람당 소비액은 약 20할이 증가되었다는 통계⁴⁹⁾가 제시되었다. 이것은 1910년대 초반보다 후반기에 좀 더 청량음료의 소비가 촉진되고 있음을 말해준다. 1920년대에도 청량음료를 선호하는 대중의 기호는 여전하였는데 1921년 발간된 『開闢』에는 청량음료를 일상생활의 필수품이라고 하였다.

이리하여 正木, 紙物, 陶磁器, 비누, 洋燭, 染料, 鐵物, 木物, 材木, 船舶, 菓子, 酒類, 卷煙, 清涼飲料, 성냥, 벽돌, 瓦斯電氣 等 日常生活의 必需品을 全히 他人에게서 사들이기만 하니 天下一富인들 그 돈이 몇 날이나 가겠습니까.⁵⁰⁾

게다가 1920년대 초부터 1930년대 말까지 우리 민족이 실시한 경제적 자립운동인 물산장려운동에도 청량음료에 대한 내용이 포함되어 있었다. 다음의 인용문은 1923년 1월 25일 있었던 물산장려회결의에서 제시된 내용이다.

一. 飮食

음식으로말하면 의복과 달나 날마다리도 변경할 수가 있는 것인 즉 지금이라도 즉시 변경할 수 있는 데까지는 변경하는 것이 조켓스나 砂糖, 胡鹽, 蜜柑, 清涼飲料 가튼 것은 아직까지 조선인의 손으로 산출되지 못할 뿐만 아니라 이것을 사용치 아니할 썬에는 우리 기인 경제상에 적지 아니한 관계가 있스 즉 이 네가지의 물품과 기타에도 조선물산으로 代替할 수업는 물품을 제한 외에는 전부 우리가 만든 것으로 사용할 일⁵¹⁾

인용문에서는 청량음료가 설탕과 소금, 밀감하고 같이 여겨지고 있으며, 조선인 손으로 산출되지 못할 뿐만 아니라 이것을 사용하지 않으면 개인 경제상에 적지 않은 관계가 있다는 이유로 조선물산장려운동에서 제외되었다. 이것은 1910년대부터 증가된 소비가 20년대에도 상당한 규모로 이뤄지고 있음을 의미하는 것인데, 일상적으로 청량음료가 음용되는 상황에서 조선인이 청량음료를 생산하거나 청량음료 자체를 우리 전통의 것으로 대체할 수 없기 때문에 예외로 한 것이라 하겠다.

그렇다면 일상 필수품 등으로 여겨지며 대중에게 널리 소비된 청량음료는 조선의 모든 지역에서 고루 소비되었을까? 그런 소비 양상은 보이지 않는다고 생각된다. 왜냐하면 청량음료는 “〈뿌루〉층에서 만히 소비하는 청량음료수”⁵²⁾ 및 “都會人의 嗜好음료”⁵³⁾로 정의되고 있기 때문이다. 이를 통해 1930~40년대에도 청량음료가 주로 ‘부르주아층’이나 도회지역 사람들이 마시는 것이라는 인식이 있음을 알 수 있는데 아마도 그 이유는 청량음료 업체가 경성과 인천지역에 주로 위치하고 있을 뿐만 아니라 그 외 청량음료 업체 소재지도 부산, 원산, 목포, 평양, 청진 등의 각도 중심지역인 것에서 짐작 가능하다. 또한 청량음료가 판매되는 곳이 각 상점 외에

49) 내용 중 명치44년에서 대정9년까지의 소비액을 숫자로만 기록한 것은 소비액의 단위가 자료에 나타나지 않았기 때문이다. 소비액의 단위는 圓과 錢으로 추정되나 통상 ‘00.00’로 표기되는 것과는 달리 ‘00.0’으로 표기되어 자료를 오역하지 않기 위해 신문에 기록된 숫자 그대로를 제시한다(「統計 上으로 見한 消費節約(二)」, 『東亞日報』, 1922.10.08.).

50) 魯啞子, 「少年에게」, 『開闢』 17, 개벽사, 1921, 29쪽.

51) 「三個條件을 斷然實行 의복과 음식과 일용품까지 조선물산으로 하기를 결정」, 『朝鮮日報』, 1923.01.25.

52) 「청량음료세 세입 11만원 중 創設청량가격 昂騰?」, 『朝鮮中央日報』, 1933.12.28.

53) 李健赫, 「大増稅와 朝鮮, -遊興奢侈의 禁壓과 國民生活의 切下」, 『三千里』 13권 12호, 삼천리사, 1941, 44쪽.

도 “음식점, 료리점”⁵⁴⁾, “활동사진관”⁵⁵⁾, “씩다점, 카페-”⁵⁶⁾, “백화점”⁵⁷⁾, “유원지”⁵⁸⁾, “빠-”⁵⁹⁾ 등이었기 때문에 청량음료의 소비지 및 소비대상은 사람이 많이 살고 상공업이 발달한 번잡한 지역과 그 지역에서 거주하며 생계활동을 하는 사람들일 수밖에 없다. 이런 점에서 청량음료 소비는 도회지역과 비도회지역 간 불균형을 보일 가능성이 크며, 도회지역 및 ‘부르주아층’에서 청량음료 소비의 일상화를 주도하였다고 볼 수 있겠다.

일제강점기 조선에서 판매된 청량음료의 종류는 매우 다양했다. 특히 경성지역에서 소비되는 청량음료는 상당하였는데 다음의 인용문은 이런 내용을 잘 전해주고 있다.

그리고 청량음료도 경기도 관덕에서만 제조함이 료심팔종인데 이것도 도외로 이출됨도 있스나 대기는 경성에서 물로 회화여 버리는 모양인즉 심삼도의 도회지로 각처에서 모혀드는 스름이 만타고는 하지마는 먹어버리는데로도 컷적에만 갈뿐안이라 전도에 수용되는 싱산의 약반분을 업식인다함은 실로 놀닐만한 일이더라.⁶⁰⁾

청량음료는 전국적으로 판매되는 유명 상표의 제품을 비롯하여 지역 업체에서 자체적 상표로 생산하는 상품이 있다. 위의 인용문에서는 경기도 지역에 세워진 많은 업체들을 통해 각종 청량음료가 생산되고 있으며 그 음료는 경성에서 모두 소비되고 있음을 말해준다. 당시 경성에서의 청량음료를 음용하는 대중이 상당했음을 짐작케 하는데 이런 일은 비단 경성뿐만 아니라 각 도의 도회지역에서 일어나는 일이라고 볼 수 있다.



〈그림4〉『東亞日報』와 『朝鮮日報』 게재된 청량음료 광고

이 시기 대표적인 청량음료 제품으로는 三矢의 사이다·平野水, 麒麟의 시도론·사이다·레몬·탄산수(〈그림4〉참조⁶¹⁾), ミヨシノ 사이다·레몬·탄산, 리본 시도론⁶²⁾이 있으며 경인지역의 경우 잔빠온(잠피온) 사이다, 호시 사이다, 스타- 사이다·炭酸水, 誠鶴 사이다, 白鶴 사이다도 알려져 있

54) 「쥬의홀 청량음료 종로서의 대활동」, 『每日申報』, 1916.06.14.

55) 「활동사진관이 위험」, 『每日申報』, 1916.08.11.

56) 「청량음료수를 사용할 때 주의」, 『每日申報』, 1931.06.11.

57) 「청량음료재고품 五十七萬圓餘瓶」, 『每日申報』, 1934.04.20.

58) 각주 45 참조.

59) 「麥酒와 清凉飲料-江原에서 最高價公定」, 『每日申報』, 1940.04.25.

60) 「경성은 일등소비지」, 『每日申報』, 1923.06.12.

61) 左로부터 순서대로 「麒麟 음료 광고」, 『東亞日報』, 1929.07.31. ; 「三矢 음료 광고」, 『東亞日報』, 1936.05.28. ; 「麒麟 음료 광고」, 『朝鮮日報』, 1930.04.23. ; 「三矢 음료 광고」, 『朝鮮日報』, 1936.06.30.

62) 『朝鮮總督府官報』, 『每日申報』에서는 내지산 청량음료를 상표까지 모두 기록하였으나 조선산 청량음료는 어떠한 상표를 제시하지 않고 단지 ‘조선산청량음료’라고 표기하였다(〈표4〉 : 「朝鮮産清凉飲料」, 『每日申報』, 1940.04.02.).

다.⁶³⁾ 이들은 상품가격이 신문을 통해 알려지는 유명 음료였던 것이다. 다만 1939년 당시 참피온, 호시, 스타-(一本 16錢~18錢)은 白鶴, 麒麟 등의 일본산 청량음료가격(一本 23錢~24錢)에 비해 낮게 책정되어 있었다.⁶⁴⁾ 일제강점기 내내 일본산의 가격이 조선산보다 높게 정해졌으며 조선총독부의 가격통제 이후로도 지속되었다.

이와 같은 청량음료는 군대에게도 보내주게 된다. 아래의 인용문은 1937년 중일전쟁의 개시 이후 군대에서 청량음료를 필요로 하기 때문에⁶⁵⁾ 그것을 보내달라는 요청에 응답하는 내용이다.

북지 제一선에서 열열과 싸우며 폭려한 지나병을 응징하고 있는 황군 장병의 열성은 날로 고조되어 이 혹서에서 전지의 장사는 “음료수에 곤난하겠지요 <사이다>과돌<간쓰메>를 보내주시요”하며 사단사령부에 가져오는데 이들 물품은 엄중한 포장을 하여 十五일 경성역으로부터 현지 장사에 보내기로 되었는데 그 물품은 다음과 같다.

▲三矢<사이다>二萬本 果物罐詰 一萬個 京城軍人後援會聯盟會長 佐伯府尹

▲<사이다>四打五五十箱 京城南米倉町內一同代表 森川米吉氏

▲<사이다>四打五五十箱 元町四丁目四五 田中 久松氏⁶⁶⁾

청량음료는 병째 보내지는 것뿐만 아니라 이것을 원하는 군대 장병을 위해 휴대 가능한 청량음료 분말로도 제조되어 보급되었다(<그림5>참조⁶⁷⁾). 이것은 단순히 시원하고 맛있는 음료를 먹기 위함이 아니라 전장에서의 음용식수 문제를 해결하기 위하여 고안된 방법이다. “전장에서는 라무네, 사이다-를 맨드는 차가 따라다닙니다만은 그것을 어더먹을 수 업는 경우가 만홀터인즉 그런 때를 위해서 청량음료의 원료를 조히 봉지를 가지고 다니다가 먹을 때 물에 타면 벽흠이 부글부글 끌른 사이다를 먹게 합니다.”⁶⁸⁾라고 하여 군대의 음용안전을 위해서 휴대용 청량음료



<그림5> 군용식료품 휴대용 라무네, 시도론, 건조야채

분말제품이 군용식료품으로 제조되었다. 이처럼 청량음료는 도입 이래로 많은 소비를 이끌어낸 일상 음료이며, 근대문화는 물론 도회인의 삶을 상징하는 물품이자 군대 식수 음용의 안전성을 담보할 음료로서 일제강점기에 기능하였음을 알 수 있다.

2. 식품안전검사 및 취체의 일상화

청량음료는 큰 청량감을 줄 수 있으므로 많은 사람들이 여름철에 특히 찾게 되는 음료이다. 여름철에는 식료품의 변질이 많이 일어나기 때문에 부패한 청량음료가 생기거나, 적은 투자 대비 큰 소득을 얻으려는 목적을 가진 사람들이 유해한 성분 또는 값싼 저급원료를 사용함으로써 그것을 마시는 사람들의 건강을 해치는 일이 종종 일어나기도 한다. 이런 유해 음식물

63) 「麥酒와 ‘사이다’類 販賣價格을 決定」, 『東亞日報』, 1939.04.16. ; 「清涼飲料價公定 京城보다 每瓶에 一錢式引上」, 『朝鮮日報』, 1939.05.03.

64) 「清涼飲料價公定 京城보다 每瓶에 一錢式引上」, 『朝鮮日報』, 1939.05.03.

65) 「北支皇軍에게 보낼 청량음료는 충분」, 『每日申報』, 1937.08.11.

66) 「北支皇軍慰問 清涼飲料發送 篤志獻納品을 聚合」, 『每日申報』, 1937.08.15.

67) 「전쟁판에서 못벌리는 반비간」, 『朝鮮日報』, 1937.10.16.

68) 위의 각주 참조.

및 청량음료수 법령에 의거한 경찰당국의 강력한 취체가 가해졌다.

경성에서 목하 만히 팔리는 神戸布引鑛泉所에서 제조하는 다이아몬또 <시도롱> 포인시도
롱 스이다는 단녕산이 다량으로 함유한것으로서 전무 폐기처분을 한다는데 동청량음료수
는 마기를 썩인즉 밍렬흔 겹품이 일어남으로 모로는 사롭은 도타흐나 이것은 결탄코 신선
우량한 것이 안인즉 겹품 만히 일어나는 스이다는 일반히 주의할 일이라더라.⁶⁹⁾

이중에는 가장 불량한 원료를 써서 만든 것이 많아서 이것을 마심으로써 소화기 병이 생기
는 것은 물론 여러 가지 질병이 발생된 것도 많다고하여 이러한 것들을 단연 판매금지 혹
은 압수처분을 해버렸는바 이 수효는 1만 2천 1백27병에 달하였다고 한다.⁷⁰⁾

사람들은 인용문에서와 같은 청량음료 검사와 취체에 대해 마땅하게 생각하였을 것이다. 근대
이후 ‘과학’, ‘청결’, ‘위생’의 관념이 널리 확산되고 있었고, 질병예방과 건강의 확보라는 측면에
서도 행정당국의 규제와 취체는 그리 이상한 일이 아니었기 때문이다. 게다가 변질된 청량음료
수를 마시고 사망하였다는 일⁷¹⁾이나 “라무네를 마시고 吐瀉”하였다⁷²⁾는 내용이 보도되는 까닭
에 사람들이 안전한 것을 마시고 싶어하는 것은 당연하였다.

그런데 청량음료가 다수 소비될수록 청량음료와 관련된 여러 사건사고는 빈번히 일어나게 되
었다. 1910년대 『毎日申報』에는 “잘못먹으면 클일나는 법(1913.07.10.)”, “부정한 청량음료수
를 엄금(1913.07.18.)”, “청량음료 취체, 임검 후 팔게 한다(1917.07.22.)” 등의 기사가 게재되었
다. 대체로 이들은 날씨가 더워 변질 가능성이 있으니 청량음료수를 마실 때 부정의 이익을 취
하는 상인들이 있음을 주지하여 주의해야 하며 불량한 음료수를 엄금하고 취체하는 데에 경찰
서가 활약하고 있다는 것을 알리는 내용이었다. 아래의 인용문은 이러한 내용을 잘 드러내주고
있다.

부내 南米倉町에 있는 청량음료수 제조업 鳥野竹造는 지난달 십오일에 동소에서 제조한 청
량음료 <라무네>에서 파리의 사테가 들어있는 것을 그대로 판매한 것을 팔일 오전 여섯시
경에 부내 積善洞 백삼번디 吳永善 상점에서 종로서원이 발견하고 유해물 취체규칙에 의하
야 고발을 하였다더라.⁷³⁾

1930년에는 전염병예방의 대책 중 하나로도 정수질검사와 더불어 청량음료를 조사하게 되었다.
그 이전의 검사가 변질되거나 저질 원료 및 유해한 재료로 만든 불량한 음료수를 골라내는 일
을 주로 담당하였다면 30년부터는 그런 검사 및 취체를 지속하면서도 전염병예방이라는 보다
큰 틀에서의 목적성을 표방하는 것이다. 각 도에서는 “染病豫防策”⁷⁴⁾, “換節期の 惡疫豫防”⁷⁵⁾,
“불량품으로 惡疫發生”⁷⁶⁾ 등을 예방하기 위해서 청량음료를 취체하였으며, 業者 및 그 가족에
대한 보건검사를 추진하여 보건자임이 판명될 경우 휴업 또는 폐업 처분을 내리기도 하였다.⁷⁷⁾

69) 「불량한 스이다」, 『毎日申報』, 1916.07.26.

70) 「청량음료를 취체 불량품으로 惡疫發生」, 『朝鮮中央日報』, 1936.06.06.

71) 「飲料의 危險物 라무네 먹고 죽어 일반이 주의할 일」, 『毎日申報』, 1912.06.23.

72) 「라무네 먹고 吐瀉 지금 대변 검사 중」, 『毎日申報』, 1921.07.27.

73) 「과리 싸진 라무네 販賣者 경찰에 인치」, 『中外日報』, 1928.07.09.

74) 「청량음료 등과 井水質檢査」, 『毎日申報』, 1930.06.15.

75) 「換節期の 惡疫豫防」, 『毎日申報』, 1933.08.19.

76) 각주 70 참조.

77) 「청량음료와 業者保菌檢査」, 『毎日申報』, 1936.07.24.

특히 이런 식품검사가 당시에 중요했던 이유는 청량음료수 자체의 위생도 문제였지만 청량음료수를 담는 병이 재사용되고 있었기 때문이다. 청량음료수가 양호해도 담는 병을 재사용하기 위해 세척하는 중에 더러운 술을 사용하거나 병이 깨져 유리조각과 같은 이물질이 음료수에 포함되는 일이 벌어지기도 했다. 다음의 인용문은 음료수병이 재사용되고 있음과 이물질이 포함될 수 있기 때문에 구매시 주의해야 할 내용을 알리는 글이다.

前記原料와 用器인 瓶은 전부가 내지에서 제조되는 것으로 지금 조선안에서 사용되는 병은 전부 한번 사용하고 남은 空瓶을 두 번 재사용하는 것이라고 한다.⁷⁸⁾

불결한 것 중에는 병씻느라고 쓰든 술의 터럭이며 묻지 심하면 적은 유리 조각 가튼 것이 내려가라 안습니다. 이런 것도 물론 낙제입니다. 그저 맑고 바늘 싯만한 티끌도 가라안는 것이 업서야 안심됩니다.⁷⁹⁾

인용문에서와 같은 불결, 변질을 방지하는 사항들은 전염병을 예방하므로 법령으로 철저히 금제되고 통제되는 것이 당연한 것이었다. 사람들은 스스로의 안녕과 건강을 위해 안전하고 맛이 좋은 음료수를 마시길 원했으므로 법령을 통해 행정당국이 과학적인 관리를 하길 요구하였다. 이처럼 오염되지 않은 것을 마실 권리를 얻길 바랬던 소비자들은 경찰 위생계의 취체를 바라는 것 외에도 스스로 겪은 불량품 임금이나 판매자와 소비자 간의 분쟁 조정 등을 위해 경찰서를 활용하는 면모를 보여주며⁸⁰⁾ 위생의 이념과 통제를 체득하고 있었다.

3. 청량음료와 민족의식

실제로 청량음료와 민족이 무슨 연관성이 있을까 하는 생각이 들지만 종종 ‘내지’와 ‘조선’의 대립 또는 ‘독립’과 관련된 내용이 청량음료 관련된 문제에서 드러나기도 한다. 민족적 차이나 감정적 대립이 상품 또는 음용의 문제, 업체의 창립 등 다양한 상황에서 나타나기 때문이다. 이러한 내용이 실제로 드러나는 것을 『每日申報』를 통해 확인해볼 수 있다. 일제강점기 『每日申報』는 조선총독부의 입장을 반영하는 일종의 기관지 역할을 하고 있는데 불량한 상태의 청량음료를 취체하는 내용을 전하면서 다음과 같은 시각을 보이고 있다.

이에 더욱 한심한 것은 ‘네티’에서 오는 것은 그다지 불량한 것은 업스나 ‘도선’에서 즉 말하면 경성과 인천에서 만드는 것은 ‘넬우’ 네티 것과 비하여 우열의 차가 심한 것으로 이것은 물론 경정하는 그틈에서 싱기는 결점이나 언의 것이던지 부정한 청량음료는 검사한 결과 판매를 금지할 작명이라 하더라.⁸¹⁾

인용문에서는 “네티”와 “도선”을 대비시키면서 불량품의 여부를 말하고 있는데, 경성과 인천에서 만드는 것이 “넬우” 내지의 것에 비하여 “우열”의 차가 심하다고 했다. 사실 이런 비교는 부당한 것으로 1920년대까지 조선에서 조선인 업체는 1戸에 불과하며 나머지는 모두 일본인 업체이기 때문이다. 그렇기 때문에 조선의 청량음료 업체는 모두 일본인들 소유라고 해도 과언이 아니며, 제조된 음료도 일본인들이 내지에서 들여온 기술과 공정을 통해 만들어 낸 것이다. 따라

78) 「每日 八萬五千式 먹는 사이다와 라무네」, 『每日申報』, 1928.07.19.

79) 「청량음료수-나쁜 것에는 침전물-」, 『每日申報』, 1943.06.22.

80) 「‘사이다’라고 사니 멀정한 맹물」, 『每日申報』, 1940.07.10.

81) 「청량음료 엄중검사 부정품은 일절 판미금지방침」, 『每日申報』, 1923.04.21.

서 내지의 것이나 조선의 것이나 제조 주체는 일본인들이며, 품질의 차이는 원료의 수준이나 제작 기술의 숙련도 등에서 비롯되었는데 이것을 당시의 필자도 모르지 않았을 것이다. 그럼에도 불구하고 조선 청량음료 업계의 실정을 고려하거나 설명하지 않으며 단순히 내지의 것과 조선의 것을 비교해 “우열”까지 운운하는 것은 ‘내지’와 ‘조선’이라는 지역적 차별과 ‘내지산’의 우수성을 일부러 부각시켜 사람들에게 ‘선입견’을 의도적으로 심으려 했다고 여겨진다.

한편, 일본인이 장악한 청량음료 산업계에 30년대 조선인이 청량음료 업체를 세워 조선인의 손으로 청량음료를 제조한다는 사실이 전해졌다. 조선인 업체의 창설은 상당히 의미가 있는 일 이어서 이 내용은 신문기사로 쓰여 대중에게 알려지게 되었다. 이것은 앞서 살펴봤듯이 청량음료 업체가 일본인이 장악하던 곳이니만큼 조선인이 업체를 세워 음료를 만들고 판매한다는 것은 우리 민족의 입장에서나 산업적 측면에서 좋은 일이기 때문에 조선인 업체의 창건 소식을 여러 신문에 의해 소개되었다.⁸²⁾ 특히 관련된 사항을 전한 『中外日報』나 『朝鮮日報』⁸³⁾는 제목에서부터 “嚆矢”, “最初”와 같은 남다른 표현을 사용하면서 조선인 업체 甘泉舍를 언급하였는데 그에 비해 『每日申報』⁸⁴⁾는 비교적 단조로운 제목으로 내용을 소개하고 있어 주목된다.

여름에 만히 먹는 청량음료 <사이다>와 <라무네>는 일본서 오는 것이나 조선 안에 잇는 일본 사람이 만드는 것 뿐으로 조선 사람의 손으로 제조하는 것은 업섯는데 조성고보를 졸업한高興讚군이 일본에 건너가서 <사이다>공장에서 수년간 실지로 제조법을 배워가지고 나와서 甘泉舍를 설립하고 苑洞 십륙번지에다가 위생적으로 공장을 세운 후 심여일 전에 허가를 어터 제조에 착수하얏는데 목하 일본것보다 품질 조흔 것을 염가로 판매중이라하며 매일 각처로부터 주문이 만타는데 감천사에서 제조하는 것은 아래와 갓다더라.

甘泉사이다. 甘泉시토롱. 甘泉라무네. 甘泉炭酸水 甘泉소다水各種 甘泉果實蜜各種⁸⁵⁾

이와 같은 감천사의 의의는 인용문 등의 신문기사에서 드러나는 것처럼 “조선인의 손으로 제조”하는 것에 있으므로 ‘내지’, ‘일본인’과 대비되는 ‘조선’, ‘조선인’을 강조하는 것으로 살필 수 있다.

또한 청량음료에 우리나라를 상징하는 태극기가 아래의 인용문처럼 상표에 쓰인 적이 있었다. 당시가 일제강점기인 까닭으로 행정당국은 크게 놀랐으며 즉시 음료 제품을 수거할 뿐만 아니라 유통과정에 대해 조사하게 되었다고 전한다. “구한국시대 태극기”가 청량음료 상표에 포함시키고 이를 적지 않게 시중에 유통시킨 일은 ‘독립’이라는 목적성이 분명히 드러나는 일이었으며 저항적 민족운동의 일환임이 분명했다. 이를 통해 30년대에도 여전히 우리 민족은 독립의지나 민족적 자긍심이 굳건했고 어떤 방식으로든 그것이 표출되고 있었음을 확인할 수 있었다.

[대구] 근래 思想運動은 점차 潛行運動으로 變換되어 23일 오후 대구 錦町에서 金鳳사이다(靑涼飲料水)에 舊韓國時代의 태극기를 상표로 한 것을 발견하고 당국에서는 대경실책하여 右음료수를 압수함과 동시에 출처에 대하여 엄중히 수사를 개시하였으나 기괴하게도 右

82) 그런데 신문기사의 내용대로 감천사가 조선인 업체로서 최초 등장은 아니라고 판단된다. 1920년대에 공업품 통계에서도 이미 1戶의 조선인 업체가 존재하기 때문이다. 게다가 청량음료업체명과 창립연월, 소재지 등이 수록된 『朝鮮工場名簿』나 『朝鮮銀行會社組合要錄』에서도 감천사의 이름을 찾을 수 없다. 다만 『한국근현대 인물자료』에는高興讚氏의 이력과 감천사의 명칭을 찾을 수 있으며 경인합동음료(株)의 이사 명부에서 그의 이름이 확인된다. 아마도 감천사는 청량음료 제조 및 판매영업을 하다가 1937년 만들어진 경인합동음료(株)로 통합되었을 것으로 생각된다.

83) 「朝鮮人最初の 靑涼飲料工場」, 『朝鮮日報』, 1930.05.24.

84) 「甘泉舍設立 靑량음료를 제조」, 『每日申報』, 1930.05.25.

85) 「靑량음료제조 조선인으로 嚆矢 우리 손에 된 ‘사이다’ 등속」, 『中外日報』, 1930.05.23.

음료수는 製造所及出處까지 자세치 못하다는데 괴이한 右瓶을 외워 싸고 당국에서는 極力 探查자는 중인바, 慶北全道에 亓하야 적지 안흔 수가 撒布되어있는 것 같다.⁸⁶⁾

청량음료의 제품 중에는 천연탄산수도 있는데 충북 청주 초정리에서는 “동양제일”의 천연탄산수를 얻을 수 있었다. 인공적으로 탄산화사를 주입시키는 것이 아닌 자연적 탄산수를 수량이 풍부하게 얻을 수 있는 것은 음료산업에서 상당히 주목되는 일이다. 사실 천연 탄산수가 나오는 초정리는 이미 근대이전부터 주목받은 곳으로 세종 때 안질 치료를 위한 행궁을 세운 곳이기도 하다.⁸⁷⁾ 하지만 질병을 치료하는 물(藥水)이 아닌 마시는 물로서 초정리의 물은 기피되었는데 ‘椒井’, ‘椒水’라는 말에서 알 수 있듯이 물이 맵다고 해서 잘 음용하지 않았다. 16~17세기 문인인 趙應祿이 쓴 『竹溪日記』에는 청주에서 초수를 보고 “머금어보니 맛이 시어서 삼킬 수 없을 것 같다.”⁸⁸⁾고 한 대목이 나온다. 이처럼 우리나라는 일찍부터 藥水로서의 椒水, 椒井을 알고 있었으나 대중적 음료 제품으로는 개발하지 못했다. 그런데 일제강점기에 들어서서 초정 천연탄산수의 우수성을 홍보하고 개발하여 이것을 상품화한 것은 일본인 中原鐵臣이었다. 당시에 “世界的鑛泉이오 朝鮮特産(淸州椒井)은 우리의 손으로 썬나 外人(中原商會)의 손에 들어간 것이 내고장 特産中에 特産을 爲하야 遺憾千萬이다.”라고 하며 안타깝고 유감스럽다는 내용을 전하고 있다.⁸⁹⁾

이런 초정 천연광천수의 개발은 일본과 조선이란 민족간 감정을 유발하는 일이 발생시켰다.

지난 십일, 이랑일에 전기복일, 복이랑면당국에서는 군당국의 명령이라고 부근 이십오동리 룡백여명의 부역군을 강제 출역케하였으므로 일반 농민들은 농번기에 전기 탄산수장은 일개인의 영리덕 기관을 위하여 사선에 빠진 농민에게 강제부역을 시키는 당국에서 소위 지방 발전책이라는 미명에서 이와가튼 가혹한 행정을 한다고 후원이 창탄하다더라.⁹⁰⁾

위의 인용문에서처럼 일본인 소유의 천연탄산수 제조장 개발을 위한 여러 작업을 초정 인근 농민들을 동원하여 강제부역을 시키는 일을 하였던 것이다. 일본인 사업가와 그에 유착한 식민 행정당국이 천연탄산수제조장 주변의 도로를 닦는 일을 조선 농민에게 전가한 것은 어떻게 봐도 옳지 않으며 가뜩이나 가뭄 때문에 힘들어하는 이들을 고통에 신음하게 하는 “가혹한 행정”이었음이 분명했다.

IV. 달는 글

일제강점기 청량음료는 산업적으로나 법령 및 일상의 사회문화적 측면에서 주목할만한 양상

86) 「사이다 瓶에 不穩商標」, 『每日申報』, 1930.05.30.

87) 『世宗實錄』卷103, 세종26년 1월 27일, “淸州에 물 맛이 胡椒 맛과 같은 것이 있어 이름하기를 椒水라 하는데, 모든 질병을 고칠 수 있고, 木川縣과 全義縣에도 또한 이러한 물이 있다고 아뢰니, 임금의 이를 듣고 장차 거동하여 안질(眼疾)을 치료하고자 하여 內贍寺尹 金佺之를 보내어 行宮을 세우게 하고, 이 물을 얻어 가지고 와서 아뢴 자에게 木縣 10필을 하사하였다(有人來啓, 淸州有水味如椒, 名爲椒水, 可治諸疾. 木川、全義縣, 又有此水. 上聞之, 將欲行幸治眼疾, 遣內贍寺尹金佺之, 使營行宮, 得此水來啓者, 賜木縣十四.).”

88) 趙應祿, 『竹溪日記』卷1, 宣祖26년 5월 25일, “發向淸州…俯見椒水, 湧水雙脈, 含之味酸, 不能吞矣.”

89) 「내고장 名産 淸州의 靈泉 炭酸水の 王」, 『東亞日報』, 1930.11.27.

90) 「個人的 炭酸水場을 一般賦役으로 修繕」, 『東亞日報』, 1929.08.23.

과 실제를 빚어왔으므로 그 내용에 대해 다음과 같이 정리하고자 한다.

첫째, 청량음료의 제조산업은 19세기 말부터 시작되었으며 주로 경인지역과 부산, 통영, 목포 등 각 항구도시를 중심으로 생산업체가 들어서게 되었다. 항구도시에 청량음료 업체가가 위치한 것은 항구의 특성상 외국물산의 유입이 빠르고 타 지역보다 손쉽게 외래문화 교류가 이뤄지기 쉽기 때문일 것이다. 이들 산업은 주로 일본인들이 장악하고 있었는데 1920년대까지 기록된 조선인 업체는 1戶뿐이었다. 1930~40년대가 되면 청량음료 산업은 더욱 확장되는데 이때 여러 조선인 업체들도 생겨난다. 조선인 업체들이 가장 많이 소재한 곳은 함경도였다. 함경도는 1930년대 이후 중화학 공업단지가 들어서게 되면서 흥업하기 좋았으며, 다수의 업체와 인력들이 상주하는 곳이자 만주로의 진출이 용이한 지역이기 때문에 수도권이 아닌 지역 중 경제성이 있었다. 그래서 조선인 업체들은 수도권인 경기지역이 아닌 함경도에 청량음료 업체를 세우며 제조 및 판매 활동을 하게 되었다.

둘째, 1911년 청량음료 영업취체규칙은 청량음료에 대한 여러 내용을 정의 및 규정하고 있다. 영업장의 위생적 관리, 불량식품 취체, 식품사범에 대한 처벌은 청량음료에 대한 근대적 규범과 과학적 수검의 필요성을 환기시키며 사회화하는 역할을 수행한 것으로 보인다. 조선총독부는 1934년 청량음료세를 신설하여 민중들이 소비하는 청량음료에 간접세를 부여하는데 청량음료 종류별로 세액을 규정하고, 청량음료 제조자에게 면허를 발급하여 징세 및 청량음료 업체를 당국이 법으로 통제하고자 하였다. 전시체제가 한창인 1940년대에는 청량음료 관련 告示를 통해 물가상승 억제 및 과도한 가격상승을 규제하려는 목적을 표방하였으나 상품의 가격은 계속 인상되었고, 대중이 납부해야 할 세금은 더 늘어나는 결과를 빚게 되었다.

셋째, 청량음료는 대중 수용도가 높아 사람들이 많이 마셨는데 주로 도회지역에서 소비된 것으로 이해된다. 그 이유는 청량음료 업체가 수도권에 다수 위치할 뿐만 아니라 각 도의 중심지역에서 청량음료 업체가 소재하고 있기 때문이다. 또한 청량음료수를 파는 곳은 음식점 및 상점 외에도 근대 여가문화를 즐기는 백화점, 활동사진관 등과 같은 곳이나 새로이 생긴 사교 문화공간인 카페, 바 등이었기에 청량음료 음용은 사람이 많이 살고 상공업이 발달한 지역에서 일상화 되었다고 생각된다. 아울러 청량음료는 여름철에 특히 각광받는 음료이기 때문에 여름철 특성상 제품이 변질되거나 불량품이 유통될 가능성이 크다. 잘못 먹으면 건강을 해치기도 하여 상당히 그 위생과 청결에 주의를 기울여야 했다. 이런 목적에서 상당한 취체가 벌어지게 되는데 사람들은 취체의 목적이 식품 안전성을 확보하는 것이기 때문에 이를 따르거나 표방되는 위생 및 청결관념을 내재화시키기 쉬웠을 것이다. 한편, 일제강점기 청량음료 산업에는 민족적 의식이나 감정도 포함되었다. 청량음료에 대한 ‘내지’ 對 ‘조선’이란 지역적 차이 및 사람들 간 차별은 제품 생산이나 판매 및 인식, 그것을 담당하는 행정부서 사람들에 대한 정서에도 영향을 끼쳤을 것으로 생각된다.

이처럼 일제강점기 청량음료는 여러 사회적 측면과 결부되었다. 근대적 문물, 시원하고 맛있는 식료품, 과학적 지식이나 기술을 필요로 하는 공장에서의 생산제조 외에도 당시의 청량음료와 관련된 사회상을 통해 때로는 구별되고 식별 받는 조선인 및 조선제품의 설움이나 일본인의 사업을 위해 강제로 동원되어야 했던 농민들의 원통함, 태극기를 음료의 상표로 도안한 것에서 꺾이지 않는 독립의 의지 등을 살필 수 있었다. 이것은 청량음료를 만들고 유통시키며 소비하는 대중들이 ‘조선’에서 살고 있는, ‘조선인’이라서 이들이 생활하면서 겪고 느끼는 것들이 청량음료의 음용과 문화적 양상에 투영되기 때문으로 판단된다.

[참고문헌]

1. 자료

국사편찬위원회, 『한국근현대인물자료』 DB

京城商工會議所, 「調査 朝鮮の工業生産品」, 『朝鮮經濟雜誌』 156, 京城商工會議所, 1928.

東亞經濟時報社 編, 『(朝鮮)銀行會社要錄』 1~3, 東亞經濟時報社, 1921~1933.

魯啞子, 「少年에게」, 『開闢』 17, 개벽사, 1921.

「法律 第15号 飲食物其ノ他ノ物品取締ニ關スル法律」, 『官報』 第4912號, 1900.02.24.

『世宗實錄』 卷103.

李健赫, 「大増稅와 朝鮮, -遊興奢侈의 禁壓과 國民生活의 切下」, 『三千里』 13권 12호, 삼천리사, 1941.

『竹溪日記』 卷1.

「朝鮮清涼飲料稅令制定ノ件明治44年法律第30號第1條及第2條ニ依リ勅裁ヲ得テ茲ニ之ヲ公布ス-制令 第2號」, 『朝鮮總督府官報』 第2164號, 1934.03.30.

「朝鮮清涼飲料稅令施行規則左ノ通定ム-朝鮮總督府令 第29號」, 『朝鮮總督府官報』 第2164號, 1934.03.30.

「朝鮮清涼飲料稅令中改正ノ件明治44年法律第30號第1條及第2條ニ依リ勅裁ヲ得テ茲ニ之ヲ公布ス-制令 第15號」, 『朝鮮總督府官報』 號外, 1940.03.31.

朝鮮總督府殖産局, 『朝鮮工場名簿』 1~7, 朝鮮工業協會, 1932~1942.

中村資良 編, 『(朝鮮)銀行會社組合要錄』 1~9, 東亞經濟時報社, 1927~1942.

「清涼飲料水及氷雪營業取締規則左ノ通定ム-朝鮮總督府令第134號」, 『朝鮮總督府官報』 號外, 1911.11.02.

2. 저서 및 논문

박구원, 「일제강점기에 있어서 조정광천수의 사회적 변화-음료산업과 소유권을 중심으로-」, 『일본근대학연구』 49, 한국일본근대학회, 2015.

박홍식, 『청량음료의 제조와 현황』, 산업기술정보원, 1992.

유태종, 「차류 및 청량음료」, 『좋은식품』 93, 한국식품산업협회, 1988.

이민철, 「음료산업」, 『식품과학과 산업』 21(3), 한국식품과학회, 1988.

허우덕, 「청량음료산업」, 『식품기술』 2-1, 한국식품연구원, 1989.

한용석, 「우리나라 청량음료의 발전과 전망」, 『좋은식품』 10, 한국식품산업협회, 1972.

형기주, 「한국 공업입지의 전개과정(Ⅱ)-해방전 공업지역 구조의 동태적 축-」, 『대한지리학회지』 11(2), 대한지리학회, 1976.

3. 신문기사

「個人の 炭酸水場을 一般賦役으로 修繕」, 『東亞日報』, 1929.08.23.

「麒麟 음료 광고」, 『東亞日報』, 1929.07.31.

「내고장 名産 淸州의 靈泉 炭酸水の 王」, 『東亞日報』, 1930.11.27.

「록음 밑에서 마시는 시원한 ‘사이다’, ‘라무네’…」, 『東亞日報』, 1934.07.03.

「麥酒와 ‘사이다’類 販賣價格을 決定」, 『東亞日報』, 1939.04.16.

「三矢 음료 광고」, 『東亞日報』, 1936.05.28.

「麗水地方에 清涼飲料製造認可」, 『東亞日報』, 1940.07.10.

「朝鮮清涼飲料 稅令創設에 對하여 林財務局長 談」, 『東亞日報』, 1934.03.30.

「清涼飲料界의 獨步 北鮮飲料合資會社 三位一體의 勞力, 業績도 日益旺盛」, 『東亞日報』, 1939.09.01.

「統計 上으로 見た 消費節約(二)」, 『東亞日報』, 1922.10.08.

「경성은 일등소비지」, 『每日申報』, 1923.06.12.

「甘泉舍設立 청량음료를 제조」, 『每日申報』, 1930.05.25.

「內地價格보다 低廉 麥酒, 清涼飲料販賣價格協定코 尹京畿産業部長 談」, 『每日申報』, 1939.04.16.

「라무네 먹고 吐瀉 지금 대변 검사중」, 『每日申報』, 1921.07.27.

「每日 八萬五千式 먹는 사이다와 라무네」, 『每日申報』, 1928.07.19.

「麥酒와 清涼飲料-江原에서 最高價公定」, 『每日申報』, 1940.04.25.

「北支皇軍에게 보낼 清량음료는 충분」, 『每日申報』, 1937.08.11.

「北支皇軍慰問 清涼飲料發送 篤志獻納品을 聚合」, 『每日申報』, 1937.08.15.

「불량한 스이다」, 『每日申報』, 1916.07.26.

「사이다 瓶에 不穩商標」, 『每日申報』, 1930.05.30.

「‘사이다’라고 사니 멸정한 맹물」, 『每日申報』, 1940.07.10.

「遠足黨들憂鬱!-통조림과清涼飲料一割五分引上-京畿道公定價發表」, 『每日申報』, 1940.05.15.

「飲料의 危險物 라무네 먹고 죽어 일반이 주의할 일」, 『每日申報』, 1912.06.23.

「朝鮮産清涼飲料」, 『每日申報』, 1940.04.02.

「주의할 清량음료 종로서의 대활동」, 『每日申報』, 1916.06.14.

「清량음료수의 주의할 일」, 『每日申報』, 1913.07.10.

「清량음료 엄중검사 부정품은 일절 판금금지방침」, 『每日申報』, 1923.04.21.

「清량음료 등과 井水質檢査」, 『每日申報』, 1930.06.15.

「清량음료수를 사용할 때 주의」, 『每日申報』, 1931.06.11.

「清涼飲料製造에 許可主義를 採用 現在業者에겐 既得權을 容認하고 手持品에도 課稅키로 規定 公布는 三十日에」, 『每日申報』, 1934.03.30.

「清량음료재고품 五十七萬圓餘瓶」, 『每日申報』, 1934.04.20.

「清량음료와 業者保菌檢査」, 『每日申報』, 1936.07.24.

「清량음료세 十八萬八千圓」, 『每日申報』, 1936.10.14.

「清량음료수-나쁜 것에는 침전물-」, 『每日申報』, 1943.06.22.

「清涼飲料水값 廿一日부터引上」, 『每日申報』, 1943.06.25.

「터본한 清涼飲料 公定價를 無視·恣意로 呼價販賣」, 『每日申報』, 1940.05.06.

「換節期의 惡疫豫防」, 『每日申報』, 1933.08.19.

「활동사진관이 위험」, 『每日申報』, 1916.08.11.

「파리 싸진 라무네 販賣者 경찰에 인치」, 『中外日報』, 1928.07.09.

「清량음료제조 조선인으로 嚆矢 우리 손에 된 ‘사이다’ 등속」, 『中外日報』, 1930.05.23.

「麒麟 음료 광고」, 『朝鮮日報』, 1930.04.23.

「東洋第一의 淸州炭酸泉」, 『朝鮮日報』, 1920.08.13.

「三個條件을 斷然實行 의복과 음식과 일용품까지 조선물산으로 하기를 결명」, 『朝鮮日報』, 1923.01.25.

「三矢 음료 광고」, 『朝鮮日報』, 1936.06.30.

「朝鮮人最初の 清凉飲料工場」, 『朝鮮日報』, 1930.05.24.
「朝鮮清凉飲料稅令 小賣商現持品에도 課歲 三十日付로써 公布」, 『朝鮮日報』, 1934.03.30.
「清凉飲料水新稅 賦課에 反對烽火 業界壓迫」, 『朝鮮日報』, 1934.01.23.
「清凉飲料稅 十萬圓豫算」, 『朝鮮日報』, 1934.03.30.
「清凉飲料價公定 京城보다 每瓶에 一錢式引上」, 『朝鮮日報』, 1939.05.03.
「전쟁판에서 못벌리는 반비간」, 『朝鮮日報』, 1937.10.16.
「탄산음료, 그래도 마셔야겠다면 이렇게!」, 『헬스조선』, 2012.09.11.
「청량음료세 세입 11만원증 創設청량가격 昂騰?」, 『朝鮮中央日報』, 1933.12.28.
「청량음료를 취체 불량품으로 惡疫發生」, 『朝鮮中央日報』, 1936.06.06.

4. 인터넷 자료

<http://encykorea.aks.ac.kr/> (2021.11.09.)
<http://db.history.go.kr/> (2021.11.08.)
<https://dl.ndl.go.jp/> (2021.11.13.)
<https://www.nl.go.kr> (2021.11.13.)
<https://stdict.korean.go.kr/> (2021.11.07.)

[4주제 토론]

“일제강점기 청량음료의 사회문화사”에 대한 토론문

오 아 란

(국립민속박물관)

청량음료는 한국인의 식생활에 큰 비중을 차지하고 있는 일상 속 음식입니다. 기름진 음식을 먹을 때 탄산음료를 함께 마시며, 과일주스는 바쁜 현대인의 간단한 아침 식사가 되기도 합니다. 뿐만 아니라 시원하고 통쾌한 일을 사이드에 비유하거나, 의욕이나 흥미가 사라진 상황을 김빠진 콜라에 비유하는 것처럼 청량음료는 관용적 표현으로 사용되기도 합니다. 이처럼 청량음료는 우리 삶 깊숙이 자리 잡아 일상 속 음식이자 문화가 되었지만, 그간 청량음료의 기원, 역사, 그리고 사회문화적 역할에 대한 연구는 미진한 편이었습니다. 이러한 측면에서 박유미 선생님의 본 논문은 한국인의 식탁과 식습관에서 청량음료가 차지하고 있는 비중과 사회문화적 의미를 생각할 때 시의적절하고 뜻깊은 발표라고 생각합니다. 일제강점기 법령과 정책을 통해 청량음료 산업 양상을 정리하시고, 신문과 잡지 기사를 통해 청량음료가 어떻게 도시문화로 자리 잡았는지 도출하신 점은, 근대 문물의 유입과 수용 과정에 대한 매우 가치 있는 논문이라고 생각합니다. 저 또한 근대에 유입된 여러 문물들이 전통사회에 어떤 충격을 주었으며 그것을 어떻게 배척 또는 수용했는지, 그리고 그것이 전통문화와 어떤 관련성이 있는지 관심을 가지고 있는 사람으로서 선생님의 논문을 매우 의미 있게 읽었습니다. 이에 선생님의 논문을 읽으면서 궁금했던 점들을 덧붙이는 것으로 토론을 대신하고자 합니다.

1. 먼저, 박유미 선생님께서는 청량음료를 ‘근대시기에 우리나라에 들어온 새로운 기호품이자 음료’이며, 이전에 없던 ‘문명의 맛’이라고 말씀해 주셨습니다. 청량음료라는 용어가 근대에 처음 등장하였으며, 일제강점기 법령 및 기사에 등장하는 정의에 따르면 청량음료가 탄산음료를 지칭하는 용어로 사용되었고, 이에 해당하는 소다수, 라무네 등 탄산이 함유된 음료의 달콤하면서도 톡 쏘는 맛이 전통음식의 오미에 해당하지 않는다는 점에서 선생님의 말씀에 동의하는 바입니다. 그렇지만 청량음료, 즉, 시원함과 청량감을 주는 음료가 조선시대 음청류에 분명히 존재하였다는 점에서 선생님의 말씀에 조금 아쉬운 생각이 들었습니다. 물론 일제강점기 청량음료의 범주가 현대의 청량음료의 범주와 다르기 때문이겠지만, 그럼에도 불구하고 일제강점기 청량음료에 대한 기원과 정의를 다룸에 있어 조선시대 청량음료(음청류 중 제호탕, 오미갈수 등)에 대한 언급이나, 청량음료라는 일본식 용어의 도입과 그로 인한 서양 청량음료와의 차이점에 대한 언급이 있었다면 청량음료의 역

사적 특징을 이해하는데 더 도움이 되지 않았을까 생각합니다.

2. 둘째로, 박유미 선생님께서는 19세기 말부터 시작된 청량음료 산업의 양상을 시기별로 연구하셨습니다. 내용상 내포 되어 있으나 드러나지는 않은 청량음료의 시대적 발전 단계를 제 나름대로 다음과 같이 정리해보았습니다. 수입에 의존한 개항기, 일본인에 의해 청량음료의 제조, 유통이 독점된 1910~20년대, 일본인이 주도하면서 조선인 업체가 등장한 1930~40년대, 이렇게 세 시기로 구분할 수 있을 것 같습니다. 전반적으로 일본인에 의해 청량음료의 제조·유통이 주도되었으나, 1930년대에는 함경도를 중심으로 조선인 청량음료 제조 업체가 여럿 설립되었습니다. 이에 대해 선생님께서는 조선인 업체 대부분이 함경도에 위치하고 있는 이유 중 하나로 ‘여러 산업체에 종사하는 노동자’를 주요 판매 대상으로 삼았기 때문이라고 언급하셨습니다. 그렇다면 이러한 해석이 이 시기 다른 식료품 제조 산업에도 적용될 수 있을지 궁금합니다. 또한 일제강점기 조선인 노동자의 평균 한 달 임금을 고려했을 때 노동자들이 청량음료의 주요한 소비자가 될 수 있을지도 궁금합니다.

3. 셋째로, 청량음료 관련 법령에 관련하여, 청량음료 제조 허가제와 조선인 업체에 대한 세금 부과를 주요 골자로 한 <청량음료세령>이 고시된 1934년 이후에도 조선인 청량음료 제조 업체의 수가 증가한 것은 어떠한 의미로 해석할 수 있을지 궁금합니다. 발표자님께서 제시한 <표2>에 의하면 조선인 청량음료 업체 13곳 중 1934년 이후에 창립된 업체는 9곳이나 해당합니다. 그리고 <회사령>을 철폐한 1920년대 이후부터는 회사 설립을 신고제로 바꾸었는데, 이러한 조선총독부의 경제 정책에도 불구하고 청량음료 제조 허가제를 실시한 이유가 무엇인지 궁금합니다.

4. 넷째로, 청량음료의 소비 양상과 관련하여, 박유미 선생님께서는 청량음료가 ‘근대문화가 낳은 산물’이며 ‘개항기 도입과 함께 대중에게 널리 사랑받았다’고 하셨습니다. 불량한 청량음료의 유통 통제에 관한 신문기사가 1910년대 이후 꾸준히 등장하는 것 등은 일제강점기 청량음료에 대한 인기를 반증하는 것이자, 선생님의 의견을 뒷받침하는 논거라고 생각합니다. 이에 더하여 <청량음료세령>의 제5항과 청량음료 만드는 법에 관한 신문기사(‘손쉬운 청량음료 라무네 맨드는 법’(동아일보, 1931.06.07.)) 등 가정에서 제조, 음용했던 상황과 관련된 자료들을 당시 청량음료의 유행과 인기를 입증하는 자료로 덧붙이면 어떨까 생각했습니다. 더불어 청량음료의 수용 양상을 살펴볼 수 있는 당시 문학 자료를 함께 제시하였다면 좋지 않았을까 생각이 듭니다. 일제강점기 소설 속에서 청량음료는 어떻게 재현되었는지 어떠한 문학적 표현으로 활용되었는지 살펴본다면 청량음료가 지닌 역사적 의미뿐만 아니라 일상문화에 끼친 영향도 확인할 수 있을 것이라고 생각합니다.

5. 마지막으로, 본 논문의 제목에 명시되어 있는 청량음료의 사회문화적 역할과 관련하여, 박유미 선생님께서는 사회적 역할을 민족 이데올로기와, 문화적 역할을 도시문화와 관련지어 설명하시고 계신 것 같습니다. 이와 관련하여 청량음료가 일제강점기 사회, 문화에 있어서 가지고 있는 중요한 가치와 키워드, 그리고 현대 사회문화에 끼친 영향은 무엇인지 궁금했습니다.

그간 근대 문물의 수용과 전통문화와의 관계에 관심을 가지고 있던 저에게, 박유미 선생님의 본 논문은 굉장히 고무적이었습니다. 선생님께서 말씀하신 대로 근대 문물의 수용과 그것이 가지고 있는 사회문화적 맥락을 살펴보는 것은 전통문화, 근대에 유입된 문화가 혼종된 현대문화를 이해하는데 큰 의미를 지닌다는 말씀을 드리면서 토론을 마치고자 합니다. 감사합니다.