

경성의 명물과 거친 음식의 사이, 설렁탕

— 식민지시대 소설을 중심으로

朴賢洙*

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| I. '즐거 찾는 명물'과 '거친 음식'이라는
간극 | III. 영양과 가격의 어긋남 혹은 정착의 이유 |
| II. 설렁탕집의 내부와 외관, 그리고 맛 | IV. 편리함이라는 속성 |
| | V. '설렁설렁함'의 양가성 |

• 국문초록

이 글은 식민지시대 소설들에 주목해 설렁탕이 어떤 음식이었는지 해명하는 한편 그것과 관련된 오해나 편견에서 벗어나려 했다. 신문, 잡지 등 미디어의 기사는 설렁탕을 한편으로는 경성의 명물로, 다른 한편으로는 거친 음식으로 소개했다. 소설 『천안기』에는 삽화와 함께 설렁탕집이 등장하며, 또 설렁탕을 배달시켜 먹는 장면 역시 나타나 있다. 「소설가 구보 씨의 일일」, 『천하태평춘』 등은 설렁탕이 아침을 비롯한 한 끼를 해결하는 부담 없는 음식이었음을 말해준다. 설렁탕의 맛은 누릿한 맛으로 집약이 되는데, 그것은 설렁탕집에서 나오는 냄새나 훈기와 연결되어 있었다. 「운수 좋은 날」에서 한 달 가까이 앓아 온 아내는 김침지에게 설렁탕을 사달라고 한다. 병을 앓는 사람이 설렁탕을 찾는 장면은 다른 소설에서도 어렵지 않게 찾아볼 수 있다. 「고향」, 「회색가」 등의 소설을 통해 당시 설렁탕 가격에 접근할 수 있는데, 장국밥, 냉면, 떡국, 비빔밥, 만두 등의 음식보다 싼다. 신문 미디어의 기사를 통해 설렁탕이 경성을 대표하는 외식의 메뉴가 된 것이 1920, 30년대였음을 알 수 있다. 배달을 시켜 먹을 수 있고 음식점에서 먹을 경우 1분도 안 돼 음식이 나왔던 편리함 역시 설렁탕을 즐겨 찾았던 이유였다. 배달은 설렁탕이 담긴 목판을 어깨에 멘 채 자전거를 타고 했다. 중

* 성균관대학교 학부대학 대우교수

국음식점에서는 식함이라는 용기로 배달을 했는데, 목판을 어깨에 메고 배달했던 흔적은 오히려 다른 데서 찾을 수 있다. 손님들이 설렁탕을 즐겨 찾았던 것과 그것이 불편한 음식점에서 먹었던 거친 음식이라는 사실은 모순되지 않는다. 설렁탕은 소뼈를 주재료로 했는데, 당시 조선에서 소뼈는 쓰임이 없어서 저렴하게 구할 수 있었다. 조리 방법도 재료에 두 번에 걸쳐 간을 했던 다른 국과 달리 간단했다. 이러한 점은 설렁탕의 기원에 관한 두 가지 논의가 지니는 문제점을 분명하게 한다.

주제어 : 식민지시대 소설, 설렁탕, 기원, 삽화, 누릿한 맛, 영양, 가격, 외식, 배달, 소뼈 등

I. ‘즐거 찾는 명물’과 ‘거친 음식’이라는 간극

1929년 12월에 발행된 『별건곤』에는 ‘진품 · 명품 · 천하명식 팔도명식물 예찬’이라는 부제가 붙은 흥미로운 글이 실렸다. 조선 팔도의 이름난 음식을 소개하는 기사였는데, 소개된 음식은 평양의 냉면, 대구의 탕반, 진천의 메밀묵, 전주의 탁배기국, 연백의 인절미 등이었다. 그 기사에서 경성을 대표하는 음식으로 소개된 것이 설령탕이었다. 글은 “말만 들어도 우선 구수한 냄새가 코로 물씬물씬 들어오고 터분한 속이 확 풀리는 것 같다”로 시작해, 설령탕은 “값이 높고, 배가 부르고, 보가 되고, 술 속이 풀리고 사먹기가 편리하고 귀천 누구 할 것 없이 두루 입에 맞”¹⁾다는 예찬으로 이어진다.

비슷한 시기에 같은 잡지에 발표된 글 역시 약식과 약과, 떡, 연계탕과 갈비, 선술집과 함께 설령탕을 경성의 명물로 소개하고 있다. 설령탕은 맛도 좋고 영양도 풍부한 데도 가격이 싸서, 살림에 취미가 없는 신식 부부들은 설령탕이 아니면 아침, 저녁을 굶을 지경이라고 했다. 그런데 이 기사에는 “설령탕집을 지나가다가 털이 그대로 있는 삶은 소머리가 설령탕의 광고를 하는 듯이 채반 위에 놓여 있”는 것을 보면 “저런 더러운 음식이 있으며 저것을 그래도 누가 먹나 하고”²⁾ 생각한다는 언급도 있다.



〈그림 1〉 김웅초가 그린 「서울의 우육탕」이다. 시골에서 온 사람이 설령탕이라는 상호를 보고 목육탕인 줄 착각했다는 것인데, 이를 통해 당시 설령탕이 경성의 명물이었음을 알 수 있다. 그림의 출처는 『조선일보』(1934.5.14.)이다.

1) 우이생, 「괄시 못할 경성 설령탕, 진품 · 명품 · 천하명식 팔도명식물예찬」, 『별건곤』 24호, 1929.12, 65~66면. 이하의 인용문은 현대문의 표기법과 띄어쓰기를 따르도록 하였다.

2) 「경성명물집」, 『별건곤』 23호, 1929.9, 100면.

1926년 4월 21일 『조선일보』에 게재된 설령탕에 대한 기사 역시 앞선 글들의 논지와 연결이 된다.

다른 음식에 비하면 가액의 저렴한 것으로든지 자양물의 풍부한 것으로든지 우리 돈 없는 사람에게는 유일무이한 진품으로 이름이 높다. 그러나 근인에 이르러서는 …… 원료품의 부패, 취하는 기구 등의 비위생적으로 인하여 차마 음식이라 하기 어려운 것도 발견할 수 있음은 종래 설령탕의 진가를 위하여서든지 또는 시민의 보건 상으로든지 적지 않은 유감이라고 하겠다.³⁾

인용은 설령탕이 값이 저렴하고 자양분이 풍부하지만 재료가 상했다든지 그릇이 더럽다든지 하는 비위생적인 면에서는 음식이라고 부르기도 어렵다고 했다. 앞선 미디어의 기사들은 크게 두 가지 정도를 말하고 있다. 하나는 설령탕이 저렴하고, 배가 부르고, 영양이 있고, 사 먹기가 편리해 다른 음식과 어깨를 겨룰 수 있는 명물이었다는 것이다. 다른 하나는 그럼에도 식당 문 앞에 소머리가 놓여 있고, 누린내가 나고, 비위생적이라는 문제 역시 지니고 있었다고 했다. 이와 함께 설령탕이 그때까지도 경성에 가야 먹을 수 있는 경성의 명물로 언급되고 있음도 기억해 둘 필요가 있다.

이 글의 관심이 놓이는 부분은 여기이다. 당시 설령탕은 가격, 양, 편리함 등에서 누구나 즐겨 찾는 음식이었던 반면 한편으로 어느 정도 과장이 섞여 있다고 하더라도 ‘저런 더러운 음식을 누가 먹나’, ‘음식이라고 하기도 어렵다’ 등 거친 음식으로 여겨졌다는 것이다. 언뜻 둘은 모순적으로 보이지만 이 글은 거친 음식이었다는 것과 누구나 즐겨 찾는 음식으로 정착된 것이 밀접한 관련을 지닌다고 파악한다.

하지만 이 글의 관심이 앞선 설령탕의 두 가지 성격이 지니는 간극을 해명하는데 한정되지는 않는다. 설령탕은 1920, 30년대에 들어서 냉면, 장국밥, 비빔밥 등과 함께 외식의 메뉴를 대표하는 음식이 되었던 한편, 가격 체계, 조리 방법, 음식 재료 등에서 이들과 차이를 지니기도 했다. 곧 논의는 간극에 대한 해명에 머무는 것이 아니라 근대 외식 혹은 음식점이 분화되고 정착되는 과정을 구명하는 작업과도 연결이 된다는 것이다.

3) 「설령탕 개량의 요」, 『조선일보』, 1926.4.21, 1면.

설령탕이라는 음식에 대한 관심과 비교해 보면 본격적인 논의는 드물다는 사실을 알 수 있는데, 그 이유는 설령탕이 경성을 대표하는 음식이 되었던 시기의 글에서 도움을 받을 수 있다. 김진섭은 1939년 『摩登日本』에 발표한 글에서 음식에 대한 글을 쓰려니 “하필이면 먹고 마시는 것을 선택하여 쓰다니 한심스럽다”⁴⁾고 했다. 「서울잡기장」이라는 글 역시 음식에 대한 글을 쓰려니 망설여지지만 “입가심 격으로 허허 웃고 말 재미있는 애깃거리를 몇 항 독자들에게 선사하”⁵⁾려 한다고 한다. 근래 까지 설령탕 등 음식에 대한 본격적인 논의가 드문 것 역시 그것이 ‘입가심 격으로 허허 웃고 말 한심한 애깃거리’에서 벗어나지 못했다고 생각하는 데 기인하는 것으로 보인다.

설령탕에 관한 논의의 대부분을 차지하고 있는 것은 여전히 재료, 조리방법 등과 관련된 식품영양학적인 연구이며, 그 과정에서 ‘탕’이라는 음식의 특징과 영양에 대한 논의 역시 이루어졌다.⁶⁾ 그 외에는 2장에서 상론하겠지만 설령탕의 기원, 어원 등에 대한 논의가 개진되었으며, 연장선상에서 몽골과 고려의 음식문화 교류에 대한 연구 역시 이루어진 바 있다.⁷⁾ 근래 개진된 괄목할 만한 연구는, 식민지시대 미디어 자료 등에 대한 실증적 검토를 통해, 설령탕의 기원에 관한 논의가 지니는 문제점, 판매자나 소비자의 계층, 설령탕의 가격 등에 주목을 한 바 있다.⁸⁾

이 글이 설령탕의 성격을 구명하는 데 활용하려는 소설 텍스트와 관련해서도 본격적인 논의가 드문 것은 다르지 않다. 설령탕에 주목해 그것이 등장한 소설을 다른 경우, 소설에 그려졌다는 언급에 머무를 뿐, 소설을 통해 설령탕이라는 음식을 새롭게

4) 김진섭, 윤소영·홍선영·김희정·박미경 역, 『일본잡지 모던일본과 조선 1939』, 어문학사, 2007, 264면.

5) 팔보, 「서울잡기장」, 『조광』 9권 4호, 1943.4, 94면.

6) 홍상필 외, 「설령탕 육수의 이화학적 특성과 기호인자 간의 상관성에 관한 연구」, 『한국식생활문화학회지』 27권 6호, 한국식생활문화학회, 2012, 702~709면; 김진형 외, 「한우 암소 산차가 설령탕의 이화학적, 관능적 및 영양적 특성에 미치는 영향」, 『한국축산식품학회지』 20(2), 한국축산식품학회, 2000, 87~92면 등이 그 대표적인 논의이다.

7) 홍선표, 『조선요리학』, 1940. 여기에서는 한복려·한복진·이소영, 『음식고전』, 현암사, 2016, 265~267면; 김기선, 「설령탕, 수라상의 어원 고찰」, 『한국식생활문화학회지』, 한국식생활문화학회, 1997, 18~19면; 중국조선어문 편집부 편, 「설령탕의 유래」, 『중국조선어문』 69, 길림성민족사무위원회, 1993, 57면 참조.

8) 주영하, 『식탁 위의 한국사』, 휴머니스트, 2013, 75~85면 참조.

조명하는 데로 나아가지는 못했다.⁹⁾ 근래 필자는 현진건의 「운수 좋은 날」을 대상으로 김침지의 아내가 설렁탕을 사 달라고 했던 점에 주목해 설렁탕의 재료, 가격 등을 해명하고 기원이 지나는 문제점에 대해 검토한 바 있다.¹⁰⁾ 그런데 논의는 「운수 좋은 날」이라는 소설에 한정되어 설렁탕의 맛, 배달 등 판매 방식, 설렁탕집의 외관과 내부 등 설렁탕이 지닌 다른 특징을 해명하지는 못했다. 이 글에서 해명하려 하는 누구나 즐겨 찾는 명물과 거친 음식이라는 간극에 대한 논의 역시 마찬가지였다.

소설이라는 텍스트가 설렁탕집에 가서 설렁탕을 사 먹는, 또 주문을 통해 배달이 이루어지는 과정을 눈앞에 재구할 수 있는 자료라는 점에서 아쉬움은 크게 느껴진다. 이런 점을 고려하여 이 글은 앞선 연구들을 기반으로 『천안기』(이광수), 「소설가 구보 씨의 일일」(박태원), 『천하태평춘』, 『금의 정열』(채만식), 『무지개』(장혁주), 『마도의 향불』(방인근), 「운수 좋은 날」(현진건) 등 설렁탕이 등장하는 식민지시대 소설들 전반에 주목하려 한다. 이들 소설에는 손님을 끌어들었던 설렁탕의 맛과 냄새, 가격과 영양, 그리고 판매와 배달 방식 등이 나타난다. 또 소머리가 채반에 놓인 입구 등 설렁탕집의 외관과 길고 좁은 식탁이 놓인 내부도 그려져 있다. 특히 중심인 물과 다른 인물이 만들어내는 갈등, 또 그것이 전개되는 플롯 등으로 이루어지는 양식적 질서에 따라 이들 소설에는 설렁탕의 구체적인 모습이 생생하게 형상화되어 있다.

주지하다시피 긴즈부르크나 단틴은 미시적인 부분에 대한 주목을 통해 역사라는 거대 담론의 그늘 속에 위치했던 사람들의 삶에 접근하려 했다.¹¹⁾ 이 글 역시 식민지시대 소설에 등장한 설렁탕에 주목하는 작업을 통해 식민지시대 사람들이 살았던 실제의 삶이나 일상을 재구하려 한다. 거칠게나마 설렁탕집에 가서 설렁탕을 사먹는 모습, 또 주문을 통해 설렁탕을 배달시키는 과정, 그리고 설렁탕을 조리하고 파는 모습 등을 눈앞에 재구해 보려는 것이다. 나아가 그것을 기반으로 설렁탕이 어떤 음식이었는지, 배달은 왜, 어떻게 했는지, 설렁탕집은 어떤 곳이었는지, 설렁탕이

9) 백석·이효석·채만식 등, 『100년 전 우리가 먹은 음식·식탁 위의 문학기행』, 가가날, 2017, 125~142·198~201면 참조.

10) 박현수, 「소설 속의 설렁탕-현진건의 「운수 조흔 날」을 중심으로」, 『반교어문연구』 56, 반교어문학회, 2020, 273~305면 참조.

11) Carlo Ginzburg, 김정하·유제분 역, 『치즈와 구더기』, 문학과지성사, 2001, 13~22면; Robert Darnton, 조한욱 역, 『고양이 대학살』, 문학과지성사, 1996, 24~43면 참조.

언제 경성을 대표하는 음식이 되었는지 등을 해명하고 그 의미 역시 밝히려 한다. 그것은 식민지 조선이라는 퍼즐 혹은 모자이크의 한 조각에 불과할지도 모르지만, 조각들이 집적되어 근대 혹은 그것을 이루었던 삶의 온전한 모습이 드러나기를 기대한다.

Ⅱ. 설령탕집의 내부와 외관, 그리고 맛

2장에서는 설령탕집의 안과 밖을 둘러보는 것을 통해 설령탕이 어떤 음식이었는지에 접근해 보겠다. 이광수는 1926년 1월 5일부터 같은 해 3월 6일까지 『동아일보』에 『천안기』라는 소설을 연재한다.¹²⁾ 『천안기』는 중심인물인 ‘나’와 파리를 통해 세태를 비꼬는 풍자우화소설인데, ‘나’가 경성으로 오면서 파리가 사라지는 플롯의 결절도 노출한다. 『천안기』에는 삽화와 함께 설령탕집이 등장하며, 또 설령탕을 배달시켜서 먹는 장면 역시 나타나 설령탕의 성격을 파악하는 데 도움을 준다. 『천안기』의 중심인물 ‘나’는 ‘부평초’에게 남자답지 못하다는 이유로 뺨을 맞고 쫓겨나 아침을 먹으러 설령탕집에 간다.



〈그림 2〉 설령탕집에서 ‘나’와 막별이꾼이 실랑이하는 모습이다. 이미지의 출처는 이광수의 소설 『천안기』(『동아일보』, 1926.2.28, 6면.)이다.

설령탕집에서 아침을 먹던 ‘나’는 어젯밤 ‘부평초’와의 일을 생각하다가 웃음이 터진다. 입에 있던 밥풀이 앞에 앉은 막별이꾼의 그릇에 들어가 두 사람은 실랑이를 하게 된다. 둘의 실랑이에 설령탕집 일꾼들도 웃음을 감추지 못하는데, 소설에는 그 일꾼들이 ‘때 묻은 설령탕집 머슴놈’으로 그려져 있다는 것도 기억해 둘 필요가

12) 당시 『동아일보』가 정간을 당함에 따라, 『천안기』는 미완인 상태로 연재를 마치게 되었다.

있다. 소설에는 실랑이 상황을 담은 삽화가 위에서와 같이 제시되어 있다.

실제 식민지시대 설령탕집의 내부나 외관을 보여주는 자료는 드문데, 삽화와 소설은 설령탕집에 대한 몇 가지 중요한 정보를 제공해 준다. 먼저 주목할 점은 ‘나’가 ‘막별이꾼’과 마주 앉아 설령탕을 먹었다는 부분이다. 이는 모르는 사람과 합석을 했다는 것인데, 설령탕집에 식탁이 많지 않았으며 모르는 사람과 합석을 하는 경우도 있었음을 말해준다.

다른 하나는 삽화와 같이 식탁이 좁아서 옷다가 튼 밥풀이 앞사람의 그릇에 들어갈 정도였으며, 길게 이어져 많은 사람이 함께 먹을 수 있게 되어 있었다는 것이다. 다른 글에는 “높이가 한자밖에 안 되는 소위 식탁에 목침 높이만밖에 안 한 걸상에 주저 앉”아서 먹어야 해서 설령탕집에 가기가 꺼려졌다는 언급도 있는데,¹³⁾ 의자가 작고 낮았던 것 역시 더 많은 손님들을 앉히기 위한 의도에서로 보인다. 소설에서 실랑이가 끝난 후 막별이꾼이 ‘나’가 먹던 밥풀이 들어간 국물을 개의치 않고 그릇째 마셨다는 사실도 흥미롭다.

『천안기』가 제시하는 또 하나의 정보는 설령탕집이 새벽에도 문을 열었다는 사실이다. 안석영의 『춘풍』에서도 새벽에 배가 출출해서 인사동으로 가서 설령탕을 사 먹었다는 대목이 등장하고, 이경손의 영화소설 『백의인』에도 아침을 설령탕으로 때우는데 건더기를 다 먹고 나중에는 말국이 남았다는 부분이 있다. 아침을 사서 먹을 경우 설령탕집에서 해결하는 것이 일반적이었던 것으로 보인다. 『동아일보』의 기사를 보면 당시 음식점을 대표했던 것들로는 설령탕집과 함께 냉면집, 선술집 등이 있었는데,¹⁴⁾ 냉면을 아침으로 먹기 힘들었음을 고려하면, 선술집과 더불어 설령탕집이 아침을 해결하는 데 많이 이용되었을 것이다. 실제 당시에는 새벽뿐 아니라 문을 닫지 않고 24시간 계속해서 영업하는 설령탕집 역시 드물지 않았다.

설령탕은 아침뿐만 아니라 언제라도 부담 없이 한 끼를 해결하는 음식이었다. 박태원의 대표작 중 하나인 「소설가 구보 씨의 일일」에서 구보 씨는 다료를 하는 친구와 상의도 없이 ‘대창옥’으로 향한다. ‘대창옥’은 경성의 이름난 설령탕집으로 공평정에

13) 이태준, 「유령의 종로, 가두만필」, 『별건곤』 23호, 1929.9, 83면.

14) 시내 각처에 있는 설령탕집, 국숫집, 선술집 등 대표적인 음식점에서 위생 설비를 위하여 조선인 음식점 조합이라는 것을 설립했음을 알리고 있다. 여기에 관해서는 「시내음식점이 조합 조직」, 『동아일보』, 1923.10.16, 3면 참조.

위치했으며, 서린정, 관훈정, 안국동 등에도 지점이 있었다. 자리를 잡자 거침없이 ‘두 그릇만 달라’고 주문하는 것으로 보아 이름난 설렁탕집인데도 설렁탕, 수육 등 메뉴도 단출했음을 추정할 수 있다. 소설에서 구보 씨는 여름에 설렁탕을 먹느라 손수건을 꺼내 땀을 닦으면서도 연신 떠 넣는데, 이를 통해 설렁탕이 여름, 겨울 등 계절에 상관없이 즐겨 찾았던 음식임도 알 수 있다.

설렁탕이 당시 부담 없는 요깃거리였다는 사실은 채만식의 대표작 『천하태평춘』에서도 나타난다. 『천하태평춘』에서 윤직원은 며느리 고씨에게 큰소리를 치다가 며느리가 대거리를 하자 둘은 다툼을 벌이게 된다. 그 바람에 윤직원은 저녁도 제대로 먹지 못하고 사랑으로 나간다. 마침 거기에는 거간꾼 석서방이 윤직원에게 돈을 빌리려는 사람의 이자를 낮출 수 있는지 떠보려고 와 있다. 석서방이 인사차 식사는 했냐고 묻자 윤직원은 다음과 같이 대답을 한다.

“안 먹었으면 자네가 설렁탕이라두 한 푼배기 사줄라간디, 밥 먹었나구 묻네가?” 하면서 탐탁잖아하는 낮꼴로 전접스런 소리를 합니다.

“아, 잡수시기만 하신다면야 사 드리다 뿐이겠습니까?”

.....

“..... 그렇지만 어디 지가 설마한들 설렁탕이야 사드리겠어요! 참 하다못해 식교자라두 한 상”

“체에! 시어미가 오래 살면 구정물통에 빠져 죽는다더니, 내가 오래 사났개루 벨일 다아 많얼랑가 비네! 인제는 오래간만에 목구녕의 때 좀 벗기는게 비다!”¹⁵⁾(강조는 인용자)

인용에서 석서방의 질문에 윤직원이 저녁을 안 먹었으면 설렁탕이라도 한 그릇 사 줄 거냐고 묻는 것은 설렁탕이 당시 부담 없이 한 끼를 해결하는 음식이었음을 말해준다. 그런데 설렁탕이 아니라 식교자를 사겠다는 석서방의 얘기는 설렁탕에 대한 또 다른 정보를 제공하고 있다. ‘식교자’의 사전적인 의미는 ‘온갖 반찬과 국, 밥 따위를 차려 놓은 상’을 뜻하는 데, 소설에서는 요릿집인 ‘명월관’의 잘 차린 상을

15) 일반적으로 채만식 소설의 제목은 『태평천하』로 알려져 있다. 『태평천하』는 단행본으로 발행하면서 개제한 이름이고 『조광』에 연재될 때의 제목은 『천하태평춘』이었다. 인용은 채만식, 『천하태평춘』, 『조광』 4권 4호, 1938.4, 106면.

뜻한다.¹⁶⁾ 여기에서 설령탕이 당시 아침을 비롯해 한 끼를 해결하는 데 가장 일반적인 음식이기는 했지만 한편으로 ‘식교자’ 등 잘 차려진 음식의 반대편에 위치하는 것이었음도 알 수 있다.

설령탕집에서는 냄새와 훈기로 앞을 지나는 사람들을 끌어들이기도 했다. 심훈이 『동아일보』에 연재한 영화소설 『탈춤』에는 “설령탕집 앞을 지나갈 때 훈훈한 김이 서려 나오며 일영의 얼굴에 혹 끼친다”¹⁷⁾는 부분이 있다. 일영이는 요기할 것이 없어서 전날 저녁부터 제대로 식사를 하지 못한 상태였는데, 설령탕집에서 나오는 훈훈한 기운이 구미를 동하게 했다는 것이다. 최서해가 쓴 『먼동이 틀 때』에도 허준이 청진동 큰길로 올라가는데 “원편 길가에 있는 설령탕집에서 흘러나오는 누릿한 곰국 냄새가 그의 비위를 몹시 흔들”게 되고 “그는 입안에 서리는 군침을 다시금 삼”¹⁸⁾키는 부분이 있다. 두 소설에서는 모두 설령탕집 앞을 지나면서 설령탕의 냄새와 훈기 때문에 구미가 동했다는 얘기를 하고 있는데, 등장하는 인물들이 제대로 밥을 먹지 못해 허기진 상태였다는 것도 유의할 필요가 있다.

대개 설령탕집에는 입구에 가마솥을 걸고 재료를 넣고 끓이면서 물을 보충하는 방식을 사용했다. 거기에는 설령탕을 조리하는 한편 설령탕집으로 손님들을 끌어들이기 위한 의도도 있었던 것으로 보인다. 입구에 솥을 걸고 계속 끓일 경우 앞을 지나가는 행인들이 설령탕이 끓으며 내는 누릿한 고기 냄새와 훈훈한 김을 피할 수 없었기 때문이다. 그것은 당시 설령탕집과 함께 대표적인 음식점이었던 선술집에서도 사용했던 방법이었는데, 선술집에서도 ‘중노미’가 문 앞에 화로를 놓고 고기를 구워 “구수한 냄새가 침이 넘어가게 하는데다가 새로 일어나는 고기 익는 냄새는 화가 동하게”¹⁹⁾ 만들어 손님들을 끌었다.

16) 방인근의 소설 『쌍홍무』에는 요릿집 ‘명월관’의 방을 하나 차지하고 ‘식교자’ 한 상을 얹전히 차려 오라는 장면이 등장한다. 또 『동아일보』에 실린 「내 봄은 명월관 식교자」라는 글에는 ‘명월관 식교자’가 ‘화중지병’의 의미로 사용되기도 했다. ‘명월관 식교자’에 대한 최독견의 회고는 더욱 구체적이다. 명월관의 15원 짜리 식교자에는 일본사람이 좋아하는 대형 신선로에다가 암소갈비구이, 눈깔을 부릅뜬 붉은 도미 통회 등이 곁들여져 손님 냇, 기생 냇이 먹고 마시고도 남을 정도의 충분한 양이었다는 것이다. ‘식교자’에 대해서는 방인근, 『쌍홍무』, 『조선일보』, 1937.1.10, 8면; 「내 봄은 명월관 식교자」, 『동아일보』, 1935.2.23, 3면; 최독견, 『낭만시대』, 『조선일보』, 1965.1.17, 4면 참조.

17) 심훈, 『탈춤』, 『동아일보』, 1926.11.25, 3면.

18) 최서해, 『먼동이 틀 때』, 『조선일보』, 1929.1.7, 3면.

설렁탕집 입구의 모습에 관해서는 1909년에 ‘일한서방’에서 발행된 『조선만화』를 참고할 수 있다. 『조선만화』는 당시 조선에 머물던 도리고에 세이키(鳥越靜岐), 우스다 잔운(薄田斬雲)이 조선의 풍물과 사람들, 생활 풍습과 지리 등을 50개의 제재에 따라 소개한 책이다.²⁰⁾ 『조선만화』에서 설렁탕은 「店頭の牛頭骨」, 곧 ‘가게 앞의 소머리뼈’라는 제목으로 소개되었는데, 그림의 내용에 대한 논의는 이미 이루어졌기 때문에 여기서는 아래와 같이 그림을 소개하는 것만으로 넘어가겠다.²¹⁾

그런데 실제 설렁탕집 입구의 모습이 「店頭の牛頭骨」에 소개된 것과 크게 다르지 않았던 것은 유의할 필요가 있다. 물론 『조선만화』는 식민지에 호기심을 지닌 일본인 독자들에게 낯선 음식을 소개하고 있다는 점에서 식민자의 시선을 근간으로 하고 있음은 분명하다. 설렁탕에 대한 해설이 부정적인 면에 치우쳐 있는 것 역시 그것과 무관하지 않다. 하지만 1920년대 말 『별건곤』에 실린 글 역시 설렁탕집을 “털이 그대로 있는 삶은 소머리가 설렁탕의 광고를 하는 듯이 채반 우에 놓여 있다”고 묘사하고 있어 입구의 모습은 『조선만화』에 소개된 것과 유사했음을 알 수 있다.²²⁾



〈그림 3〉 『조선만화』에 수록된 설렁탕집 풍경이다. 이미지의 출처는 「店頭の牛頭骨」(『조선만화』, 일한서방, 1909.)이다.

설렁탕의 맛은 어떻다고 느꼈을까? 설렁탕이 많은 사람들이 즐겨 찾는 음식이었음에도 맛을 다룬 글을 찾기 쉽지 않다. 그런 가운데 설렁탕의 맛을 잘 보여주는 소설은 『금의 정열』인데, 채만식의 소설로는 그리 주목되지 않은 작품이

19) 『江戸のファーストフード』라는 책에서는 강호(江戸; 에도)가 막부의 중심으로 자리하게 된 이후 강호의 정인(町人; 초년)들은 포장마차에서 팔던 덴푸라, 스시, 장어구이 등을 즐겨 먹었다고 했다. 그 가운데 에도만에서 잡은 장어를 숯불에 구워 즉석에서 먹을 수 있게 했던 장어구이는 일부러 냄새를 풍겨 손님들의 발길을 끌었다고 했다. 여기에 대해서는 채만식, 「산적」, 『별건곤』 24호, 1929.12, 107면; 大久保洋子, 이연숙 역, 『江戸のファーストフード』, 청어람미디어, 2004, 16~37면 참조.

20) 鳥越靜岐·薄田斬雲, 한일비교문화세미나 역, 『조선만화』(1909), 어문학사, 2012, 84~86면 참조.

21) 박현수, 앞의 글, 앞의 책, 2020, 285~293면 참조.

22) 「경성명물집」, 앞의 잡지, 1929.9, 100면.

다. 『금의 정열』은 1939년 6월 19일부터 11월 19일까지 『매일신보』에 연재되었는데, 1930년대 조선에 일었던 금광 열풍을 그리고 있다. 지방에서 금광 개발을 하는 데 정신없는 중심인물 ‘상문’은 경성에 오면 반도호텔에 묵으며 사업에 필요한 사람들과 자리를 마련한다. 『금의 정열』에서 설령탕은 전날 손님들과 과음을 한 상문이 해장을 위해 찾는 음식으로 등장한다.

손님은 상하 없이 구름처럼 몰려들고, 심지어 하룻밤 20원의 실료를 무는 호텔 손님까지도 새벽같이 자동차를 몰고 찾아오니, …… 상문은 10전어치 우랑과 허밀을 곁들인 30전짜리 맛보기에다가 거친 고춧가루를 한 숟갈 듬뿍, 파 양념은 두 숟갈, 소금은 반 숟갈, 후추까지 곁고루 쳐 가지고는 휘휘 저어서, 우선 국물을 걸쭉하니 후루루 후루루……. 술로 밤새도록 간을 친 속이니, 얼큰한 그 국물이 비위에 썩 받기도 하겠지만, 본디 또 식성이 그렇게 복성스런지 모른다.²³⁾

상문은 기사가 모는 자신의 차로 반도호텔에서 종로로 가서 설령탕집을 찾는다. 거기에서 10전어치 우랑과 허밀을 추가한 30전짜리 설령탕을 먹는데, 설령탕의 구체적인 가격에 대해서는 뒤에서 상문하겠다. 인용에는 설령탕에 고춧가루와 파를 듬뿍 넣고 소금과 후추로 간을 맞추어 걸쭉한 국물을 들이키는 모습이 생동감 있게 그려져 있다. 고춧가루를 한 숟가락이나 넣어서 그렇겠지만 국물을 얼큰하다고 표현한 것은 기억해 둘 필요가 있다.

한편 설령탕의 맛은 앞서 설령탕집에서 풍겨 나오는 냄새, 훈기 등과 연결되어 있었던 것으로 보인다. 『천안기』에서는 설령탕 국물을 ‘뜨뜻하고 누릿하다’고 표현했는데 무척 맛있었는지 남이 먹던 밥풀이 들어갔는데도 그릇째 들고 마시는 것을 확인했다. 장혁주가 『동아일보』에 연재한 소설 『무지개』는 겨울을 계절적 배경으로 하는데 저녁이 되자 배도 고프고 추워서 뜨뜻한 설령탕 한 그릇을 먹었으면 좋겠다고 한다.²⁴⁾ 이렇듯 설령탕이 등장하는 대부분의 소설에서는 그 맛이 ‘누릿하다’고 표현되는데, ‘누릿하다’에 대해서는 조금 더 살펴볼 필요가 있다.

다른 글에서는 “설령탕을 누린 냄새가 나느니 쇠똥냄새가 나느니” 하지만 “설령탕

23) 채만식, 『금의 정열』, 『매일신보』, 1939.6.27, 7면.

24) 장혁주, 『무지개』, 『동아일보』, 1933.11.19, 3면.

의 맛은 그 누린 냄새 —실상 구수한— 냄새와 툇배기와 소금”에 있다고 한다. 이어 “파 양념과 고춧가루를 듬뿍 많이 쳐서 소금으로 간을 맞추어 가지고 훌훌 국물을 마셔가며 먹는 맛이란 도모지 무엇이라고 형언할 수”²⁵⁾ 없다는 것이다. 곧 설령탕의 맛은 ‘누린한 맛’으로 집약이 되는데, 조리방식을 다루면서 얘기하겠지만 ‘누린한 맛’이 강했던 것은 사실로 보인다. 그것이 구수한 맛이라며 파 양념과 고춧가루를 많이 넣어서 먹으면 맛있다고 했지만, 실제 파 양념과 고춧가루를 많이 넣었던 것 역시 거꾸로 ‘누린한 맛’이 강했다는 사실을 말해주고 있다. 앞서 『금의 정열』에서 상문이 해장을 위해 찾은 설령탕집에서 고춧가루를 한 숟가락이나 넣어 얼큰하게 먹은 것 역시 마찬가지로 이유에서였을 것이다.

Ⅲ. 영양과 가격의 어긋남 혹은 정착의 이유

설령탕이 등장하는 소설로 잘 알려진 작품은 현진건의 「운수 좋은 날」이다. 1924년 6월 『개벽』에 발표되었으며, 인력거꾼 김침지를 중심인물로 한다. 김침지는 모처럼 ‘운수 좋은 날’을 맞아 연이어 손님을 태우지만 마음 한편에는 아내에 대한 걱정이 도사리고 있다. 한 달 전부터 앓기 시작한 아내가 열흘 전 익지 않은 조밥을 먹고는 위중해졌기 때문이다. 아내는 인력거 일을 나가는 남편에게 일찍 돌아오라며, 오는 길에 설령탕을 사 오라고 한다. 주지하다시피 소설의 결말은 일을 마친 김침지가 설령탕을 사서 집에 들어가니 이미 아내는 죽어 있었다는 것이다.²⁶⁾

필자는 이전 「운수 좋은 날」을 다룬 논의에서 한 달 가까이 아팠던, 더구나 조밥을 먹고 위중해진 아내가 왜 설령탕을 먹고 싶다고 했는지에 초점을 맞춘 바 있다. 그리고 그 이유를 당시 소고기의 식용 과정에서 먹고, 먹지 못하는 것을 결정하는 데 가격이 주요한 변수였음에 주목했다.²⁷⁾ 이 글 역시 김침지의 아내가 설령탕을 사

25) 우이생, 「팔시 못할 경성 설령탕, 진품·명품·천하명식 팔도명식물예찬」, 앞의 잡지, 1929.12, 65~66면.

26) 현진건, 「운수 좋은 날」, 『개벽』 48호, 1924.6, 140면.

27) 현진건의 「운수 좋은 날」에 등장하는 설령탕의 양태와 의미에 대해서는 박현수, 앞의 글, 앞의 책, 2020, 273~305면 참조.

오라고 줄랐던 데는 설령탕의 가격이 당시 하층민들도 먹을 정도였다는 점에 대해서는 동의를 한다. 하지만 김침지 아내의 갈망을 온전히 이해하기 위해서는, 그것과 함께, 당시 설령탕이 몸을 보하는, 특히 병자에게 좋은 음식으로 받아들여졌다는 점 역시 고려되어야 한다.

병을 앓는 사람이 설령탕을 찾았던 것은 현진건의 「운수 좋은 날」에 한정되지 않는다. 1938년에서 1939년에 걸쳐 『조선일보』에 연재된 한용운의 『박명』에서도 병이 위중해 사직공원에 누워 있던 대철이는 순영이에게 설령탕을 사달라고 한다. 순영이가 주사를 맞자고 하는데도 주사를 맞은 지는 얼마 안 되었다고 훌훌한 설령탕 국물이 한 그릇 먹고 싶다는 바람을 말한다. 순영이는 대철이의 바람을 거절하지 못하고 설령탕을 사서 먹이지만 대철이는 끝내 세상을 떠나고 만다.²⁸⁾ 앞서 확인했던 「괄시 못할 경성 설령탕」에서도 설령탕의 매력을 사먹기가 편리하고 모든 사람의 입맛에 맞는다는 것과 함께, 먹으면 몸에 보가 된다는 것을 강조한다.²⁹⁾

「경성명물집」이라는 글 역시 이를 뒷받침한다. 글에서는 설령탕의 장점 가운데 하나가 영양이 풍부한 것이라며 “자래로 서울의 폐병쟁이와 중병 앓고 난 사람들이 이것을 먹고 소복하는 것은 물론”³⁰⁾이라고 했다. 설령탕은 당시 아픈 사람뿐만 아니라 건강해지기를 원했던 사람들도 즐겨 먹었던 음식이었다. 1932년 10월 11일 『동아일보』의 「지상병원」에는 자신이 18세의 남자인데 몸이 마르고 건강하지 못하다며 매일 설령탕 국물을 세 톱배기 먹으면 어떻겠냐고 질문을 한 것 역시 이와 관련되어 있다.³¹⁾ 이를 통해 김침지의 아내가 설령탕을 사달라고 조른 이유와 함께 설령탕이 어떤 음식으로 인식되었는지에 대해서도 알 수 있다.

영양과 관련해서는 앞서 설령탕집 입구의 모습을 그려보는 데 도움을 줬던 『조선만화』의 「店頭の牛頭骨」을 참고할 필요가 있다. 앞서 확인한 바와 같이 「店頭の牛頭骨」 전반에는 식민자의 시선이 작용하고 있는데, 소개의 대부분이 야만적이고 이상한 음식, 일본인에게 익숙하지 않은 음식이라는 데 할애된 것 역시 그 연장선상에 있었다. 피가 흐르는 소머리나 큰 칼을 든 사람 등 삼화는 물론 파리가 뽕뽕 날아들며

28) 한용운, 『박명』, 『조선일보』, 1939.2.19 · 21, 4면.

29) 우이생, 「괄시 못할 경성 설령탕, 진품 · 명품 · 천하명식 팔도명식물예찬」, 앞의 잡지, 1929.12, 65면.

30) 「경성명물집」, 앞의 잡지, 1929.9, 100면.

31) 「지상병원」, 『동아일보』, 1932.10.11, 5면 참조.

커다란 솥은 바닥을 비워서 씻는 일은 없다는 등의 해설 역시 그렇다. 그런데 설령탕의 영양에 관해서만은 논조가 달라진다.

의사의 의견에 따르면, 이 소머리 육수는, 진짜 좋은 것이며 닭고기 육수나 우유는 비할 바가 아니라 한다. 커다란 솥은 연중 불 위에 놓여 있고 …… 매일 새 뼈를 넣고 물을 새로 부어 끓인다. 이 육수, 즉 수프는 꽤 잘 우려낸 것으로 매일 끓이기 때문에 여름에 결코 부패하지 않는다. 이것을 정제하면 아마도 세계에서 비견할 수 없는 자양제가 될 것이라 한다.³²⁾

인용은 의사의 의견까지 들어 설령탕 육수가 지닌 영양에 대해 강조하고 있다. 설령탕 육수는 닭고기 국물이나 우유에 비할 수 없을 정도로 좋은 음식이며 정제하면 세계에서 으뜸가는 자양제가 된다는 것이다. 삽화와 해설의 대부분이 설령탕의 부정적인 면에 초점이 맞추어져 있어, 인용에 나타난 영양에 대한 고평은 더욱 두드러져 보인다. 위에서 확인한 것처럼 당시 설령탕은 일반적으로 영양이 풍부해 건강에 좋은 음식으로 받아들여졌다. 특히 김침지의 아내나 대철이처럼 조밥도 굼기를 먹다시피 하는 형편이라서 약 한 첩 제대로 써 볼 수 없는 사람들에게는 더욱 그랬을 것이다.

그런데 육수나 고기가 건강에 좋다는 것은 당시 조선에서만 받아들여졌던 통념은 아니었다. 댄 주래프스키는 자신의 저서 『음식의 언어』에서 “중세의 의학책은 육수의 의학적인 성질에 주목했으며, 라틴어 의학서들도 차가운 시크바즈 국물의 효능을 강조했다”³³⁾고 한다. 여기에서 시크바즈(sikbāj)는 진한 쇠고기 스투 정도를 뜻하는데, 양고기나 닭고기로 끓이거나 여러 고기가 함께 들어가기도 한다. 근대의 일본에서도 약을 대신해 고기를 먹는 등 육식이 건강에 좋다는 사실이 받아들여졌다. 일본에서는 에도 시대까지 육식이 금지되었지만 화로를 뜰에 내 놓고 몰래 수육을 먹는 등 육식을 행해진 경우도 드물지 않았다고 한다. 특히 양생이나 병자의 체력 회복을 위해 약 대신 고기를 먹는 경우도 많았다는 것이다.³⁴⁾

32) 鳥越靜岐・薄田斬雲, 한일비교문학세미나 역, 앞의 책, 2012, 84면.

33) Dan Jurafsky, 김병화 역, 『음식의 언어-세상에서 가장 맛있는 인문학』, 어크로스, 2015, 89~90면 참조.

34) 육식으로는 멧돼지나 사슴 등을 주로 먹었지만, 토끼, 너구리, 심지어 원숭이까지 먹었다. 에도 시대 중기부터 전골 요리를 하는 육식 식당이 많아졌는데, 소고기의 경우 횡빈(横浜; 요코하마),

그렇다면 당시 설령탕의 가격은 어느 정도나 했을까? 대개 당시 설령탕은 찌다, 10전 정도였다는 논의가 제기되었을 뿐 가격에 대한 구체적인 검토 역시 이루어지지 않았다.³⁵⁾ 이 글이 주목하는 소설들은 설령탕의 가격에 대해 조금 더 엄밀한 접근을 가능하게 한다. 이태준은 1931년 4월 21일부터 『동아일보』에 「고향」이라는 소설을 8회에 걸쳐 연재한다. 잘 알려진 이기영의 『고향』과 같은 제목을 지니지만 이태준의 소설은 단편이었다. 소설의 중심인물은 윤건인데, 일본 유학까지 마치고 조선으로 돌아왔지만 제대로 된 일자리를 찾기가 힘들다. 그는 임시로 여관에 머물면서 ‘신간회’, 신문사, 잡지사 등을 찾아가 취직 얘기를 했지만 번번이 쑥스러운 꼴을 하고 돌아서야 했다. 그렇게 지내는 동안 지니고 있던 돈마저 다 쓰게 되자 윤건은 ‘오늘부터는 13전짜리 설령탕 값도 떨어지고 말았다’고 쓸쓸하게 웃는다.³⁶⁾

한편 이석훈은 『조선일보』에 1936년 5월 8일부터 15회에 걸쳐 「회색가」라는 소설을 연재하는데, 거기에서도 여관비가 떨어져 고생을 하는 일화가 등장한다. 소설의 중심인물인 최군은 돈이 떨어져 여관에서 괄시를 당하다가 친구였던 성해의 기억을 떠올린다. 성해 역시 여관에서 기식했는데 주인으로부터 거둬 밥값 독촉을 받아 모욕을 견디다 못해 여관을 나와 서울 거리를 헤맸다고 했다. 그때 종로나 본정에 있는 책방으로, 백화점으로 다니다가 해가 저물자 성해는 친구와 함께 마지막 남은 30전을 가지고 설령탕을 먹으러 갔다는 것이다.³⁷⁾

위의 소설들은 1931년, 1936년 당시 설령탕의 값이 13전, 15전이었음을 말해준다. 이보다 먼저 설령탕 값에 대해 언급한 기사는 1923년 9월 9일 『매일신보』에 게재된 「올랐다가 떨어진 설령탕 값」이 있다. 기사는 ‘동경대진재’를 계기로 15전, 20전 하던 설령탕, 장국밥 등의 가격을 5전씩 올렸다가 다시 원래대로 돌아갔다고 되어 있다. 1925년 7월 22일 『조선일보』에 실린 「설령탕 5전이 올랐다」, 또 1928년 11월 27일 『동아일보』에 실린 「음식점 매매단위 저하가 필요하다」 등의 기사에 제시된

신호(神戸; 고베), 함관(函館; 하코다테) 등 외국인거류지를 중심으로 보급이 되었다고 한다. 여기에 관해서는 岡田哲, 정순분 역, 『돈가스의 탄생-튀김옷을 입은 일본 근대사』, 뿌리와이파리, 2006, 38~44면 참조.

35) 대체적으로 10전에서 15전 정도였다고 개괄적으로 파악하고 있다. 여기에 관해서는 박현수, 앞의 글, 앞의 책, 2020, 293~295면 참조.

36) 이태준, 「고향」, 『동아일보』, 1931.4.26, 4면.

37) 이석훈, 「회색가」, 『조선일보』, 1936.5.9, 4면.

설렁탕의 가격 역시 크게 다르지 않다.³⁸⁾

그런데 1930년 11월 12일 『동아일보』에 게재된 「 시내 각 음식점 요리도 감하」라는 기사에는 설렁탕은 15전에서 13전으로, 냉면, 장국밥, 어복장국, 떡국, 대구탕반, 만두, 상밥, 비빔밥 등은 20전에서 15전으로 내렸다고 되어 있다.³⁹⁾ 당시 쌀값이 폭락함에 따라 물가감하운동이 일어나자 식당 주인 스스로 가격을 내리기도 했는데 그 일환으로 보인다. 그런데 1932년 4월 13일 『매일신보』에는 설렁탕은 15전으로 올리고, 떡국, 비빔밥, 만두, 냉면은 18전으로 인상한다고 되어 있다.⁴⁰⁾ 또 1935년 12월 4일 『조선일보』는 설렁탕은 15전 그대로 두는 데 반해 나머지 음식들의 값은 20전으로 올린다고 했다.⁴¹⁾ 설렁탕 값과 관련해 주목해야 할 기사 하나는 1938년 3월 4일 『조선일보』에 실린 「설렁탕 값 올린 후 먹는 사람이 격감」이라는 기사이다. 기사에는 3월 1일부터 설렁탕 값을 15전을 20전으로 올린 후 설렁탕을 찾는 손님들이 크게 줄어 이전의 3분의 1도 안 된다는 내용을 담고 있다.⁴²⁾

앞선 글들은 설렁탕 값과 관련해 중요한 몇 가지 사실을 말해준다. 하나는 1920, 30년대에 설렁탕 값이 대개 13전에서 15전 정도 했다는 것이다. 당시 커피, 홍차, 거친 담배가 10전, 쌀 80kg 한가마니가 10원, 공무원이나 교사의 월급이 30~40원 정도였다. 쌀값을 기준으로 환산했을 때, 13전에서 15전은 지금 3천 9백 원에서 4천 5백 원 정도에 해당되는 금액이다.⁴³⁾ 다른 하나는 설렁탕 값이 다른 외식 메뉴의 그것에 비해 저렴했다는 사실 역시 간과해서는 안 된다. 장국밥, 냉면, 떡국, 비빔밥, 만두 등의 가격은 15전에서 20전 정도였다. 심지어 1935년에는 다른 음식들의 가격을 2전씩 올리는 데 반해 설렁탕의 가격만 그대로 두기도 했다.

38) 1920년대 설렁탕 값에 관해서는 「올랐다가 떨어진 설렁탕값」, 『매일신보』, 1923.9.9, 3면; 「설렁탕 5전이 올랐다」, 『조선일보』, 1925.7.22, 2면; 「음식점 매매단위 저하가 필요하다」, 『동아일보』, 1928.11.27, 8면 참조.

39) 당시 관청의 지시에 따라 냉면, 장국밥, 어복장국, 떡국, 대구탕반, 만두, 상밥, 비빔밥 등은 가격을 20전에서 15전으로 인하했으며 설렁탕은 13전으로 했으나 다시 10전으로 내렸다고 한다. 여기에 관해서는 「 시내 각 음식점 요리도 감하」, 『동아일보』, 1930.11.12, 2면 참조.

40) 「떡국 설렁탕 음식 값 증액」, 『매일신보』, 1932.4.13, 2면.

41) 「탕반류 2전 증가」, 『조선일보』, 1935.12.04, 2면.

42) 「설렁탕 값 올린 후 먹는 사람이 격감」, 『조선일보』, 1938.3.4, 7면.

43) 당시 물가에 대해서는 정병욱, 「조선식산은행원, 식민지를 살다」, 『역사비평』 78, 역사비평사, 2007, 330~332면 참조.

「운수 좋은 날」, 『천안기』 등의 소설에서 설령탕집 손님이 인력거꾼, 막별이꾼 등 하층민이 주를 이루었던 것, 또 기사에서 설령탕이 일반 하층계급이 많이 먹는 음식이라고 언급된 것은 이러한 가격과도 무관하지 않을 것이다. 설령탕만 장국밥, 냉면, 떡국, 비빔밥, 만두 등과 가격에서 차이를 두었다는 것은 이 글이 해명하려는 설령탕의 성격과도 연결이 되는 것이라서 유의할 필요가 있다. 마지막으로 다른 음식보다 썼던 설령탕조차 가격이 인상되자 손님이 급격히 줄었다는 점이다. 이것은 설령탕이 당시 가장 인기 있는 외식 메뉴였다고 할 때 거기에는 맛도 중요했지만 가격도 크게 작용을 했다는 점을 말해준다. 여기에서 1920, 30년대에 이르러 음식에 대한 새로운 기준으로 ‘가격’이 자리를 잡았다는 사실 역시 드러난다.

이와 관련해 설령탕이 사람들이 즐겨 찾는 음식이 된 것이 언제였는지에 대한 질문을 제기할 필요가 있다. 그것은, 뒤에서 상론하겠지만, 설령탕의 기원에 대한 두 가지 유력한 주장이 지니는 문제점을 바로 잡는 작업과도 연결이 된다. 설령탕은 1897년 8월 26일, 또 1898년 9월 24일 『독립신문』의 기사에서 언급되는 등 일찍부터 등장한다. 두 기사는 설령탕 한 그릇만 주면 충신의 노릇을 한다, 사람들에게 걷은 돈을 장국밥, 설령탕을 대접하는 데 다 썼다는 등의 내용을 다루고 있다.⁴⁴⁾ 그런데 이 기사들에서 설령탕은 글의 논지를 전개하는 데 등장하는 하나의 제재 정도로 사용되고 있다. 1910년대에도 『매일신보』에 가끔 등장하지만 음식점을 단속한다거나 상한 고기를 팔았다거나 하는 기사에서 짧게 언급될 뿐이다.⁴⁵⁾

이 글의 관심은 언제 설령탕이 처음 등장했느냐보다는 언제 설령탕이 경성을 대표하는 외식 메뉴로 자리 잡았는가 하는 데 있다. 이 문제의 해결에 도움을 줄 수 있는 글로는 「설령탕 장사의 망휴」, 「망중한」 등의 기사가 있다. 전자는 1920년 10월 8일 『매일신보』에 게재되었는데, 설령탕 장사들과 그들에게 고기를 제공하는 기관과의 갈등을 다루고 있다. 그런데 여기에서 주목하는 것은 오히려 당시까지 경성 내외에 설령탕집 숫자가 25개에 불과했다는 데 놓인다.⁴⁶⁾ 그런데 1924년 6월 28일 『동아일보』에 실린 「망중한」을 보면 당시 경성부 재무당국이 설령탕집, 호떡집 등의 숫자를

44) 「이달 이십삼일 오후 삼시에」, 『독립신문』, 1897.8.26, 1면; 「돈이 병이라」, 『독립신문』, 1898.9.24, 3면 참조.

45) 「각 음식상 단속」, 『매일신보』, 1911.11.15, 3면; 「독자기별」, 『매일신보』, 1915.9.27, 4면; 「설령탕 먹고 기생집에 가서」, 『매일신보』, 1918.8.8, 3면 참조.

46) 「설령탕 장사의 망휴」, 『매일신보』, 1920.10.8, 3면 참조.

조사했더니 부내에 설렁탕집이 대략 100군데라고 밝히고 있다.⁴⁷⁾ 4년도 안 되는 시간 동안 설렁탕집이 네 배 정도 늘었다는 것을 알 수 있다. 앞서 확인했던 『별건곤』의 기사 역시 설렁탕집이 예전에도 있었지만 시내 각처에 들어선 것은 1920년대 후반임을 나타내고 있어, 앞의 기사들의 논지와 크게 어긋나지 않는다.⁴⁸⁾ 이들 기사를 고려하면 설렁탕집이 경성의 거리에 들어서고 설렁탕이 대표적인 외식 메뉴가 된 것은 1920년대였다는 사실을 알 수 있다.

IV. 편리함이라는 속성

설렁탕은 설렁탕집에서 먹기도 했지만 주문을 해서 집이나 사무실에서 먹는 일도 많았다. 배달이 가능했던 것 역시 사람들이 설렁탕을 즐겨 찾는 이유 가운데 하나였던 것으로 파악된다. 설렁탕은 주문을 하는 방법은 크게 두 가지였다. 하나는 전화로 주문하는 것이고, 다른 하나는 직접 가서 주문을 하는 것이었다. 배달은 주로 설렁탕집 배달부를 통해서 했으며 직접 가서 설렁탕을 가져오는 경우도 있었는데, 후자는 요즘으로 말하면 포장 정도가 될 것이다. 직접 가서 사 올 때는 뚝배기째 들고 오는 경우도 있고 담을 그릇을 챙겨가는 경우도 있었다. 뚝배기째 들고 왔을 경우 그릇은 다음에 가져다 줬을 것인데, 냉면 배달에서도 다음 날 그릇을 찾아가는 것은 드물지 않은 일이었다.

앞서 검토했던 이광수의 『천안기』에서 ‘나’는 신문사에 입사한 후 편집국장을 대면하는데, 그 과정에서 편집국의 풍경이 그려진다. 마침 점심시간이었는지 편집국 직원들은 설렁탕집, 중국음식점 등에 점심을 시켜 배달이 오는 모습이 나타나 있다. 이렇듯 전화가 있는 사무실이나 집에서는 전화로 설렁탕을 주문했다. “전화를 놓은 후부터 경쟁이 더 심해졌다”⁴⁹⁾는 설렁탕집 주인의 호소 역시 어느 정도 업살을 고려하더

47) 「망중환」, 『동아일보』, 1924.6.26, 3면 참조.

48) 예전에는 남문 밖 잠배(자암) 설렁탕을 제일로 쳐서 동지선달 추운 밤에도 십여 리 밖에 있는 사람들이 다투어 갔지만 지금은 시내 각처에 설렁탕집이 생겨서 그것도 시세를 잃었다고 했다. 여기에 관해서는 「경성명물집」, 앞의 잡지, 1929.9, 같은 면 참조.

49) 「직업으로 본 세상의 면면」, 『동아일보』, 1924.1.1, 7면.

라도 전화를 통한 설령탕 주문이 적지 않았음을 말해준다.

하지만 설령탕집에 가서 주문을 하는 경우가 더 많았다. 당시 전화의 보급률이 인구 당 2%가 조금 넘었음을 고려하면,⁵⁰⁾ 전화를 빌려 쓰는 경우를 감안하더라도, 전화 주문보다 직접 가서 주문하는 경우가 더 많았을 것이다. 그렇다면 당시 설령탕 배달은 어떻게 했을까? 앞선 『천안기』에는 설령탕을 배달하는 장면이 다음과 같이 나타나 있다.

이윽고 설령탕집 아이놈이 설령탕 목판을 어깨에 메고 들어오고 또 조금 있더니 호인 아이놈이 청요리 목판을 들고 들어온다. 그래서 기자들의 원고지 위에는 혹은 설령탕 그릇 혹은 호만두, 호국수 그릇이 놓이고, 방안에는 누릿한 기름 냄새, 김치 냄새가 피어오르고 훌훌 마시는 소리, 아작아작 김치쪽 씹는 소리, 설령탕 뚝배기에 숟가락 긁히는 소리, 이 천장 얇은 편집국이 떠나갈 듯 하더니 …….⁵¹⁾(강조는 인용자.)

인용에는 설령탕집 아이가 설령탕 목판을 어깨에 ‘메고’ 들어왔다고 해 배달에 목판이 사용되었음을 알 수 있다. 목판은 자의대로 나무로 만든 판을 가리킨다. 그런데 목판은 단순히 나무로 만든 판이 아니라 음식을 담아 나르는 데 사용된 나무 용기를 뜻했다. 한 가지 유의할 점은 바로 이어 중국음식점에서도 배달을 왔는데 그 중국인 아이는 목판을 ‘들고’ 들어왔다는 부분이다. 하나는 음식을 메고 하나는 들고 들어왔다는 것인데, 둘의 차이가 지니는 무게는 표현처럼 가볍지는 않다.

당시 설령탕 배달부는 갖추어 입는 일정한 차림도 있었던 것으로 보인다. 염상섭의 『삼대』에는 병화가 식료품가게 ‘산해진’에서 배달하는 장면이 나오는데, 거기서 병화와 원삼이의 대화 가운데 겨울철 설령탕 배달부의 복장을 짐작할 수 있는 부분이 등장한다. 주로 자전거를 타고 배달을 하니 추위에 대비하기 옷은 물론 모자와 장갑도 착용을 했다. 머리에는 방한모를 눌러쓰고 손에는 때가 묻은 검은 병정 장갑을 낀다고 되어 있다.⁵²⁾ 『삼대』에는 원삼이가 덕기가 먹을 설령탕을 주문하는 장면도 나오는데,

50) 1923년 2월 당시 경성의 인구는 288,000명이었고 1년 동안 증가한 숫자는 16,800명이라고 했다. 또 1925년 4월 당시 경성부내의 전화가입자는 모두 6,647명이었다. 여기에 관해서는 「경성의 인구」, 『동아일보』, 1924.2.20, 1면; 「경성의 전화보급」, 『동아일보』, 1925.4.19, 1면 참조.

51) 이광수, 『천안기』, 앞의 신문, 1926.2.10, 6면.

앞선 주문 방식 가운데 직접 가서 주문을 하고 가져오는 방식이었다.

위에서 설령탕을 배달할 때는 목판에 음식을 담아 어깨에 메고 배달했음을 확인했다. 거리에 따라서 가까운 데는 걸어서, 먼 데는 목판을 어깨에 멘 채 자전거를 타고 배달했다. 당시 배달부가 이동하는 거리가 1시간에 20리, 하루 밤낮으로 5백리였다고 하니,⁵²⁾ 자전거로 배달하는 편이 더 많았을 것이다. 음식이 담긴 목판을 어깨에 멘 채 자전거를 타고 배달을 하는 모습은 낯설지 않은데, 이미 냉면 역시 그렇게 배달했기 때문이다. 그런데 냉면 배달의 사진은 어렵지 않게 구할 수 있는데 설령탕의 경우는 그렇지 않다.

옆에 있는 이미지 가운데 위쪽은 1925년 8월 19일 『조선일보』에 실린 연재만화 『명텅구리』의 한 컷이다. 만화의 중심인물인 명텅구리가 돈을 벌겠다고 설령탕집 배달부로 취직을 해 처음 배달을 나가는 장면이다. 설령탕이 담긴 목판을 어깨에 멘 채 자전거를 탄 모습인데, 이미지를 통해 배달을 할 때도 뚝배기를 사용했음을 알 수 있다. 설령탕을 가득 실어서인지 처음 배달을 나가는 것이라서 그런지 위태로워 보이는데, 이미지에는 만화의 속성에 따른 과장도 있는 것으로 보인다.

아래의 이미지는 1935년 1월 『조광』에 게재된 「한 그릇에 일전씩 진함태산의 고몽-음식배달의 생활기록」에 실린 사진이다. 냉면 배달부의 고충을 다룬 글인데 거기에는 냉면의 배달 과정이 나타



〈그림 4〉 명텅구리가 설령탕집 배달부로 취직을 해 처음 배달을 나가는 장면이다. 이미지 출처는 『명텅구리』(『조선일보』, 1925.8.19.)이다.



〈그림 5〉 목판을 멘 채 자전거를 타고 냉면을 배달하는 모습이다. 이미지의 출처는 「한 그릇에 일전씩 진함태산의 고몽」(『조광』 1권 1호, 1935.11.)이다.

52) 염상섭, 『삼대』, 『조선일보』, 1931.7.12, 4면 참조.

53) 「공포와 침단을 걷는 근로계급 생활전선」, 『동아일보』, 1931.1.2, 4면.

나 있다. 주문 전화가 오면 식판을 어깨에 메고 자전거를 타고 가는데, 밤에는 전등을 자전거 앞에 달고 간다고 한다. 주문한 장소 근처에 가면 전등을 들어 번지수를 확인한 후 음식을 주고 배달을 마친다는 것이다.⁵⁴⁾ 위의 두 가지 이미지는 그릇의 많고 적음을 차치하면 거의 비슷한 모습을 보이고 있다. 이 밖에도 1934년 4월 30일 『조선일보』에 실린 안석영의 「음식 배달부와 귀부인」이라는 만평 등 당시 냉면 배달부의 이미지는 드물지 않게 등장한다.⁵⁵⁾

그렇다면 설렁탕은 왜 목판으로 배달을 했을까? 먼지의 이유는 목판 자체가 음식을 담아 나르는 용기인 데다가 음식을 많이 담을 수 있어서 그랬을 것이다. 위의 『명탕구리』 이미지에는 설렁탕을 다섯 단 정도 쌓아서 배달을 하고 있다. 각 단마다 판과 같은 것을 놓으면 만화와 같이 설렁탕 그릇을 쌓을 수는 있다. 하지만 문제는 그렇게 쌓게 되면 그릇인 뚝배기와 고기, 밥, 국물 등의 무게를 감당하기 힘들다는 것이다. 특히 만화처럼 그 무게의 식판을 어깨에 메고 한 손으로 자전거를 타는 것은 거의 불가능한데, 앞서 만화의 속성에 따라 과장이 있다는 말은 이것을 가리킨 말이다. 하지만 쌓아서 배달하는 데는 어려움이 있더라도 목판이 많이 담을 수 있었다는 용도로 사용된 것은 사실로 보인다.⁵⁶⁾

하지만 보다 중요한 이유는 냉면 등 다른 음식의 배달에 목판을 메고 자전거로 배달하는 방식이 사용되고 있었기 때문이다. 냉면을 배달할 때는 주문받은 만큼의 냉면 그릇과 따로 육수를 담은 주전자를 목판에 담아서 갔다. 냉면 그릇은 여러 단을 쌓지 않았는데, 그것은 냉면 그릇마다 위에 빨간 고깔을 씌운 데서도 알 수 있다. 고깔은 먼지, 벌레 등이 들어가지 말라는 용도였는데, 고깔 위에 다른 그릇을 올릴 수는 없었다. 냉면 배달에서 넓은 목판을 사용했던 것은 그릇을 쌓는 것이 어려워질 수도 있는데, 보다 중요한 이유는 다른 데 있었다. 이미 냉면집 배달부들은 1920년대 말 ‘평양면옥 노동조합’ 등을 결성할 정도로 많은 숫자에 조직도 갖추고 있었다.⁵⁷⁾

54) 「한 그릇에 일전씩 진합태산의 고몽-음식배달의 생활기록」, 『조광』 1권 1호, 1935.11, 124~125면 참조.

55) 안석영, 「음식 배달부와 귀부인」, 『조선일보』, 1934.4.30, 3면.

56) 설렁탕을 여러 단 쌓아서 배달한 경우가 없지는 않았던 것으로 보인다. 한 기사는 ‘대창옥설렁탕’의 배달부가 설렁탕 뚝배기 25개를 자전거에 싣고 동대문에서 종로네거리로 가던 중 기마 순사와 부딪힌 것을 보도하기도 한다. 여기에 관해서는 「난폭한 기마 순사 사고 일으키고 도주」, 『중외일보』, 1929.10.29, 3면 참조.

목판을 멘 채 자전거를 타고 설렁탕을 배달했던 것은 냉면을 비롯한 다른 음식의 배달 방식을 따랐던 것으로 보인다. 어쩌면 설렁탕을 목판으로 배달하는 방법은 적절하지 못한 것일 수도 있다. 냉면이 면을 담은 그릇 몇 개와 육수 주전자 하나만 담는데 반해 설렁탕은 그릇 자체도 무거운 뚝배기인 데다가 내용물도 고기, 밥, 국물 등이었기 때문이다. 앞선 만화에서도 ‘멍텅구리’가 손수레와 부딪치는 사고를 내는데, 같은 방식으로 배달을 하면서도 냉면은 그렇지 않는데 설렁탕 배달과 관련된 사고 기사가 많은 것 역시 이와 무관하지 않을 것이다.⁵⁷⁾ 냉면 배달이 설렁탕보다 먼저였을 것이라고 볼 수 있는 이유 역시 이와 관련되지만, 배달의 선후를 따지는 문제는 이 글이 지닌 관심의 범위를 넘어선다.

그런데 설렁탕이나 냉면 배달이 당시 행해지고 있던 중국음식의 배달에 영향을 받았다는 논의에 대해서는 오해를 바로 잡을 필요가 있다. 앞서 『천안기』에서 설렁탕이 배달되자 곧바로 ‘호인 아이’ 역시 들어왔음을 확인했다. 중국음식점 배달부는 목판을 들고 들어왔다고 되어 있는데, 연재분의 삽화, 또 다른 글을 참고하면 중국음식점에서 배달에 사용했던 것은 목판이 아니라 다른 용기였다. 그 용기에 대해서는 1933년 6월 방인근이 『동아일보』에 연재한 『마도의 향불』에 실린 삽화에서도 확인할 수 있다.



〈그림 6〉 중국음식점에서 요리를 배달하는 장면이다. 이미지의 출처는 방인근의 『마도의 향불』(『동아일보』, 1933.6.11.)이다.

57) 1929년, 1931년 평양의 냉면집 자전거 배달부들이 임금과 관련해 파업을 일으킨다. 당시 평양면옥 노동조합에 소속된 배달부만 260~280명 정도 되었다. 평양의 냉면집은 모두 64개였는데 1941년에는 두 배 이상 증가했다고 하니, 배달부 역시 크게 증가했을 것이다. 1929년, 1931년 평양의 냉면집 배달부의 파업에 관해서는 「평양 냉면상의 자전거 배달인 파업」, 『조선일보』, 1929.4.2, 5면; 「평양 냉면옥 배달부 맹파」, 『동아일보』, 1931.6.1, 2면 참조.

58) 「교통수난의 근일 경성」, 『조선일보』, 1929.4.30, 2면; 「난폭한 기마 순사 사고 일으키고 도주」, 앞의 신문, 같은 날짜, 같은 면; 「설렁탕 배달부 자동차에 중상」, 『매일신보』, 1937.6.23, 2면 참조.

위의 이미지는 마작을 하던 중 청요리와 배갈을 시켰더니 배달을 하는 장면이다. 배달부 뒤의 사람들은 청요릿집에서 밥을 먹다가 뭔가 이상한 낌새를 느끼고 따라붙은 형사들이다. 이미지에서는 배달을 하는 데 가방에 손잡이가 달린 용기를 사용하고 있다.⁵⁹⁾ 1938년 12월에는 『동아일보』에 신인문학 현상에 뽑힌 원대연이 쓴 『명화』가 연재되었는데, 『명화』에서 중국음식을 시켜 먹는 삽화에도 비슷한 용기가 등장한다.⁶⁰⁾ 당시 사용했던 용기는 지금 중국음식점에서 사용하는 것과 달리 나무로 만든 것이었다. 여기에서 당시 중국음식을 배달할 때는 식판이 아니라 손잡이가 달린 나무가방을 사용했음을 알 수 있다.

손잡이가 달린 나무가방의 정확한 이름은 ‘식함(食盒; 쉬흐)’이었다. 처음에는 한 단으로 된 것을 사용하다가 나중에는 몇 개의 단으로 된 것을 사용했다. 단을 나눈 것은 역시 많은 음식 그릇을 담기 위해서였다. 중국의 북송시대에 장택단(張擇端; 즈앙 치투안)이 그린 『청명상하도(清明上河圖)』라는 작품이 있다. 북송의 수도였던 개봉(開封; 카이펑)의 청명절 풍속을 그린 그림으로, 강을 사이에 둔 교외, 시내의 모습뿐만 아니라 술집, 상점, 노점, 상인, 행인 등도 사실적으로 그려져 있다. 『청명상하도』를 보면 음식을 파는 상인이나 혹은 배달하는 배달부가 식함을 들고 다니는 모습을 어렵지 않게 찾을 수 있다.⁶¹⁾ 이는 중국에서 이미 북송 시대부터 음식을 담아 배달하는 데 식함을 사용했음을 말해준다.

1895년 청일전쟁의 패전을 계기로 조선에 거주하던 중국인들은 기세가 위축되어 본국으로 돌아가는 경우가 많았다. 하지만 1910년대부터 다시 대규모로 이주했으며, 특히 1920년대 들어서 산둥(山東; 산둥) 지방의 노동자들 대거 인천으로 건너오기 시작했다. 일본의 식민지 조선에 대한 침탈 과정에서 토목, 건축 등의 일을 담당할 값싼 노동자를 필요로 했기 때문이다. 1923년에는 1만여 명, 1924년에는 2만여 명 등이 조선으로 이주했는데, 이들은 이전 이주했던 중국인들과는 달리 노동자가 대부분이었다. 이들을 위한 음식점 등도 늘어나는데, 역시 이전과는 달리 값이 싸고 양이 많은 음식을 팔았다.⁶²⁾

59) 방인근, 『마도의 향불』, 『동아일보』, 1933.6.11, 4면.

60) 원대연, 『명화』, 『동아일보』, 1938.12.16, 4면.

61) 월간미술 편, 『세계미술사전』, 월간미술사, 1999. 여기서는 <https://terms.naver.com/entry.naver?docId=895090&cid=42642&categoryId=42642> 참조.

62) 김창수, 「인천 대불호텔·중화루의 변천사 자료연구」, 『인천학연구』 13, 인천대학교 인천학연구

1924년 4월 3일 『조선일보』에는 인천 시내에 있는 상, 공, 음식점 가운데 중국 상인의 점포가 모두 126개라는 기사가 실려 있다.⁶³⁾ 당시 중국인이 거주하는 지역은 인천에 한정되지 않았다. 이보다 먼저인 1921년 9월 10일 『동아일보』에는 당시 평양 구시가의 제일 변화한 곳에 중국음식점이 10여 군데나 있다고 되어 있다.⁶⁴⁾ 또 1924년 4월 17일 『조선일보』는 경성에 거주하는 중국인 상인들을 다루고 있는데, 경성에 있는 중국인의 가구는 모두 485가구인데, 음식점 220가구, 잡화상 92가구, 요리업 40가구 등 전체의 반이 넘는 비중이 음식점, 요리업 등에 종사하고 있었다.⁶⁵⁾ 중국음식점에서 배달을 하게 된 것은 이러한 움직임과 맞물려 있었으며, 배달을 할 때의 용기는 북송 시대부터 내려온 식함을 사용했을 것이다.

오히려 목판에 음식을 담아 어깨에 멘 채 자전거를 타고 배달했던 흔적은 다른 데서 발견할 수 있다. 아래의 이미지는 1890년 동양당(東陽堂; 도요도)에서 출판한 『風俗畫報』에 실린 이미지이다. ‘풍속화보’는 제목대로 당시 세간의 풍속을 그린 그림을 모아놓은 책이었다. 그림에는 ‘니하치소바(二八蕎麦)’ 가게에서 배달하는 사람의 모습이 눈에 띄는데, 앞서 확인했던 목판을 어깨에 멘 소바 배달부나 냉면 배달부와 흡사한 모습을 하고 있다. 일본에서 ‘명치(明治; 메이지)’나 ‘대정(大正; 다이쇼)’ 시대에 소바를 식판에 올려 배달하는 모습은 어렵지 않게 볼 수 있었으며, 식판을 메고 자전거로 배달하는 광경 역시 마찬가지였다.⁶⁶⁾



〈그림 7〉 소바 배달을 나가는 종업원인데, 목판을 어깨에 멘 모습이 낯설지 않다. 이미지의 출처는 岡田哲의 『コムギの食文化を知る事典』(뿌리와이파리, 2006)이다.

원, 2010, 290~292면 참조.

63) 「인천의 중국상인」, 『조선일보』, 1924.4.3, 4면.

64) 「평양만필 -문제의 중국요리점」, 『동아일보』, 1921.9.10, 4면.

65) 「뿌리 깊은 중국상인」, 『조선일보』, 1924.4.17, 3면.

66) 岡田哲, 이윤정 역, 『コムギの食文化を知る事典』, 뿌리와이파리, 2006, 218~220면 참조.

일본에서 음식 등을 배달하는 것을 ‘출전(出前; 데마이)’라고 부르는데, 이 용어가 등장한 것은 강호(江戸; 에도) 시대 중기였다. 『江戸のファーストフード』에는 강호가 덕천(徳川; 도쿠가와) 막부의 행정중심지가 되자 많은 사람들이 모여들어 도시가 번성하는 것과 함께 여러 가지 문제 역시 발생했다는 언급이 있다. 끼니를 해결하는 문제 역시 그 중 하나였는데, 당시 강호의 ‘정인(町人; 초닌)’이 살았던 ‘장옥(長屋; 나가야)’은 여러 가구가 함께 살 수 있게 만들어졌지만 부엌이 구비되지 않아서 더욱 그랬다. 주로 사서 먹는 것으로 끼니를 해결했는데, 가족들을 고향에 두고 혼자서 일자리를 찾아 강호에 온 남성들이 많았다는 것 역시 그 이유 가운데 하나였다. 그들이 즐겨 찾았던 음식이 소바, 장어구이, 덴푸라, 스시 등 책의 필자가 ‘에도의 패스트푸드’라고 부르는 음식들이었다.

상인들은 ‘강호만’에서 잡은 장어를 숯불에 구워서 즉석에서 먹을 수 있게 하거나, 또 생선에 튀김옷을 입혀 바로 기름에 튀겨내기도 했다. 그리고 생선을 오래 숙성시키는 대신 식초를 가미한 밥에 올려서 금방 먹는 스시를 만들기도 했다. 외식이 이어지면서 자연스럽게 ‘출전’, 곧 배달 역시 등장하게 되는데, ‘출전’의 주요한 고객 가운데 하나는 유녀들이었다. 당시 강호에는 유곽 역시 늘어났는데, 외출이 자유롭지 못했던 유녀들은 소바를 주문해서 먹었고, 이어 장어구이, 덴푸라, 스시 등도 배달을 하게 되었다.⁶⁷⁾ 여기에서 어렵פות하게나마 식판을 멘 채 자전거를 타고 배달을 했던 설령탕, 냉면 등의 유래에 대해 짐작해 볼 수 있다.

배달은 직접 가지 않고 집이나 사무실 등에서 편리하게 먹을 수 있었다는 점에서 사람들이 설령탕을 즐겨 찾는 이유로 작용했을 것이다. 배달이 지니는 장점은 편리하다는 것 말고도 있었는데 당시 설령탕집에 가기를 꺼리는 사람들도 적지 않았다는 점과 관련이 된다. 이기영의 『인간수업』에 등장하는 천식은 경성의 선술집에 처음 가서 ‘세루두루마기에 금테안경을 쓴 사람’, ‘양복을 말쑥하게 입은 신사’ 등이 허름한 차림을 한 막별이꾼들과 같이 “손수 안주를 닥달하고 뚝배기에 국을 받아들고 서서 마시는” 모습을 보고 놀라는데, “도무지 자기 시골에서는 보지 못하는 광경”⁶⁸⁾이었기 때문이었다. 천식을 놀라게 했던 것은 “계급이 없이 누구나 똑같은 처소에서 서서 먹”⁶⁹⁾는다는 것이었는데, 설령탕집 역시 서지만 앉았을 뿐 그 풍경은 선술집과

67) 大久保洋子, 앞의 책, 2004, 16~37면 참조.

68) 이기영, 『인간수업』, 『조선중앙일보』, 1936.3.30. 3면.

크게 다르지 않았다.

당시 머릿속에 여전히 견고하게 자리하고 있던 반상의 구분을 고려하면 설령탕집에 가는 것을 꺼려 배달시키는 일도 적지 않았을 것이다. 『별건곤』과 『삼천리』를 중심으로 1920~1930년대 음식문화의 풍경을 재구성한 연구 역시 설령탕이 냉면, 중국음식과 함께 1920~1930년대의 주요한 배달음식이었다고 했다. 또 그 과정에서 하층계급의 음식으로 생겨났지만 상하계급의 구분이 없이 식당에서 먹는 음식으로 자리 잡았다는 것이다.⁷⁰⁾

설령탕이 사람들이 부담 없이 즐겨 찾는 음식이 된 데는 편리함 역시 크게 작용하고 있었는데, 그것은 배달뿐만 아니라 음식점에 가서 먹을 때도 그랬다. 앞서 확인했던 「괘시 못할 경성 설령탕」이라는 글은 이미 1920년대 후반이 되면 설령탕이 경성의 외식 메뉴를 대표하는 음식으로 자리를 잡았음을 말하고 있다. 그리고 거기에는 다음과 같은 이유가 있다고 했었다.

그대로 척 들어서서 “밥 한 그릇 주오.” 하고는 목로 걸상에 걸쳐앉으면 1분이 다 못 되어 기름기가 뚱뚱 뜬 뚝배기 하나와 깍두기 접시가 앞에 놓인다.

파 양념과 고춧가루를 듬뿍 많이 쳐서 소금으로 간을 맞추어가지고 훌훌 국물을 마셔가며 먹는 맛이란 도모지 무엇이라고 형용할 수가 없으며 무엇에다 비할 수가 없다.⁷¹⁾(강조는 인용자)

인용의 앞에는 겨울철 자정이 지난 시간에 부르르 떨리는 어깨를 억누르며 설령탕집을 찾는다는 구절이 있다. 이어 설령탕집에 들어서서 주문하면 채 1분도 안 돼 따뜻하고 누룽지 설령탕과 함께 깍두기가 나온다는 것이다. 사람들이 당시 설령탕을 즐겨 찾았던 이유 가운데 하나는 이렇듯 주문하면 금방 나오는 신속함 때문이었다. 1분도 안 돼 음식이 나올 수 있었던 것은 뚝배기에 찬밥을 담고 국물을 부어 토렴해 데운 후 국물을 붓고 편육 몇 조각을 올려서 준다는 계량화된 조리 방법이 작용하고

69) 「경성명물집」, 앞의 잡지, 1929.9, 100면.

70) 김동식, 「1920~30년대 대중잡지에 나타나는 음식 표상-『별건곤』과 『삼천리』를 중심으로」, 『한국학연구』 44, 인하대학교 한국학연구소, 2017, 652~655면 참조.

71) 우이생, 「괘시 못할 경성 설령탕, 진품·명품·천하명식 팔도명식물예찬」, 앞의 잡지, 1929.12, 66면.

있었다. 이를 고려하면 설령탕집에 간 손님들은 빨리 먹을 경우 10~20분이면 식사를 마칠 수 있었을 것이다.

1920년대 후반 『별건곤』에는 경성의 술집과 관련된 기사도 몇 편 실려 있다. “경제가 피폐해가고 살림이 쪼그라져 들어가는”데도 음식점이 많이 늘어났는데 “음식점 중에서도 ‘선술집’이 가장 많이 늘어”⁷²⁾났다고 했다. 당시 선술집이 급속히 늘어난 이유는 술값, 안주 등 여러 가지가 있었지만 가장 주된 이유는 “선술집은 제일은 시간이 경제되고”⁷³⁾라는 데 있었다. 술을 시키고 안주를 골라 석쇠에 구우면 술이 데워져 나와 목로에 서서 한 번에 마실 수 있었다.⁷⁴⁾ 이를 고려하면 설령탕이 사람들이 즐겨 찾는 음식 혹은 대표적인 외식 메뉴가 된 것 역시 주문하면 채 1분도 안 돼 음식이 나왔던 점, 또 10~20분이면 식사를 마칠 수 있었던 점이 영향을 미쳤을 것이다.

V. ‘설령설령함’의 양가성

2장에서 소설 『천안기』, 『소설가 구보 씨의 일일』, 『천하태평춘』 등을 통해 설령탕이 어떤 음식이었는지에 관해 검토한 바 있다. 이들 소설에서 설령탕은 아침을 비롯한 한 끼를 해결하는 데 가장 일반적인 음식으로 그려져 있다. 그런데 『천하태평춘』에서는 윤직원과 석서방의 대화를 통해 설령탕의 다른 특징 역시 제시되었는데, ‘식교자’의 반대편에 위치한 싸고 하찮은 음식이라는 것이 그것이다. 설령탕이 당시 거친 음식으로 받아들여진 것은 다른 소설들에서도 어렵지 않게 찾을 수 있다.

72) 「추탕집 머슴으로 잊힐 동안의 더부살이」, 『별건곤』 9호, 1927.10, 20면.

73) 「경성명물집」, 앞의 잡지, 1929.9, 100면.

74) 『江戸のファーストフード』에서 당시 에도의 정인들이 즐겨 찾았던 음식이 포장마차에서 팔던 덴푸라, 스시, 장어구이 등이었음은 앞서 확인한 바 있다. 이들이 지닌 가장 큰 매력 역시 기름에 튀겨 내거나, 밥에 식초를 가미하거나, 숯불에 구워서 금방 먹을 수 있었던 데 있었다. 여기에 대해서는 大久保洋子, 앞의 책, 2004, 16~37면 참조.

이근영의 소설 『제삼노예』에는 중심인물로 ‘문’이 등장하는데, 신작로 공사로 생계를 이어가던 중 겨울이 되어 일이 중단되게 된다. ‘문’은 공사 일을 그만두게 된 날 함께 일하던 ‘허일’을 화신백화점의 식당에 데려가는데, 허일은 설령탕이면 충분한데 왜 그러냐고 미안해한다.⁷⁵⁾ 또 김말봉의 『밀림』에는 ‘상만이’ 과거를 회상하는 부분에서 중학교 다닐 때 설령탕 한 그릇 사 먹을 돈이 없어도 도서관에 가는 것은 잊지 않았다고 해, 설령탕을 가장 싸고 거친 음식을 상징하는 것으로 언급하고 있다.⁷⁶⁾ 심지어 안석영이 쓴 『춘몽』에서는 친구가 ‘류균’을 설령탕집으로 데려가자 ‘류균’은 친구를 설령탕집 가마솥에다 집어넣고 싶다는 생각을 한다. 겨우 마음을 진정시킨 ‘류균’은 “여보게, 이진 어디 되겠나? 오랜만에 만나서 설령탕을 먹으며 바라보고 앉아서야 답답하지 않은가?”라며 결국 청요릿집으로 간다.⁷⁷⁾

이러한 설령탕의 특징은 설령탕집의 외관 및 내부와도 연결이 된다. 앞서 살펴본 채만식의 『금의 정열』에서도 설령탕의 맛에 대해서는 칭찬을 아끼지 않지만 설령탕집은 “수천 마리의 영양 좋은 파리가 주인을 대신하여 손을 영접하고” “철저하게 지저분한 시멘트 바닥, 행주질이라고는 천신도 못 해본 상 바닥, 질질 넘치는 타구 등등”이라며 그 불결함을 지적하고 있다. 또 종로통을 사이에 두고 골목 좌우에 즐비한 설령탕집에서 먹고 난 뚝배기나 수저를 씻지 않고 먹다 남은 김치를 다시 김칫독에 넣어서 비위생적이라는 불만도 빈번하게 제기되었다.⁷⁸⁾ “다른 음식집이라면” “앞뒤를 좀 살펴보느라고 머뭇거리기도 하겠지만 설령탕집에 들어가는 사람은 절대로 해방적”⁷⁹⁾이라고 해, 설령탕집을 긍정적으로 언급하기도 했지만, ‘해방적’이라는 표현 역시 앞선 설령탕집의 특징과 무관하지는 않을 것이다.

더 많은 사람들을 앉히기 위한 좁고 긴 식탁과 의자, 때 묻고 더러운 옷을 입은 채 일하는 종업원, 남의 먹던 밥알이 들어간 국물을 그릇째 먹던 막별이꾼 등 소설 『천안기』에 그려진 설령탕집도 앞선 모습과 크게 다르지 않다. 입구의 채반 위에

75) 이근영, 『제삼노예』, 『동아일보』, 1938.2.24, 5면.

76) 김말봉, 『밀림』, 『동아일보』, 1935.11.19, 3면.

77) 안석영, 『춘몽』, 『조선일보』, 1937.3.8, 6면.

78) 「불결한 설령탕 좀 정하게 합시다」, 『매일신보』, 1924.10.2, 3면; 「휴지통」, 『동아일보』, 1939.2.25, 2면 참조.

79) 우이생, 「팔시 못할 경성 설령탕, 진품·명품·천하명식 팔도명식물예찬」, 앞의 잡지, 1929.12, 65면.

놓인 피가 흐르거나 털이 그대로 있는 소머리 또 거기에 붙어 있는 파리떼 역시, 설령탕집을 알리는 효과는 있었을지 모르지만, 그리 유쾌한 광경은 아니다. 설령탕집에서 풍기는 누릿한 고기 냄새와 훈훈한 김 역시 손님들의 구미를 자극하는 역할도 했지만 어떤 사람들에게는 역겹게 다가가기도 했다.⁸⁰⁾ 『금의 정열』에서 ‘상문’이 설령탕을 먹으면서 고춧가루를 한 숟가락이나 넣어 얼큰하게 조미했던 것도 이와 무관하지 않을 것이다. 음식점이 불결해서 저런 더러운 음식을 누가 먹을까라고 하는 것, 또 손님 가운데는 일반 하층계급이 많다는 언급 역시 이를 가리킨 것이다.⁸¹⁾

한편 3장에서 당시 사람들이 설령탕을 즐겨 찾았던 이유가 값이 싸고, 배가 부르고, 몸에 좋은 음식이기 때문이었다는 점도 검토한 바 있다. 얼핏 사람들이 설령탕을 즐겨 찾았던 것과 설령탕이 거친 음식이고 음식점 역시 더럽고 불편했다는 사실이 모순되는 것처럼 보이지만 실제 둘은 긴밀하게 연결되어 있다. 설령탕이 값이 싸고 배가 불렀다는 것은 바꾸어 말하면 배가 부를 정도로 많은 양을 싼 가격에 먹을

수 있었음을 뜻한다. 설령탕은 대개 13전에서 15전 정도의 부담이 없는 가격이었고, 15전에서 20전을 했던 장국밥, 냉면, 떡국, 비빔밥, 만두 등 다른 음식보다 저렴했다. 그런데도 설령탕은 고기 특히 소를 재료로 만든 음식이라는 점에 몸에 좋은 음식으로 받아들여졌다.

고기를 재료로 한 푸짐한 설령탕을 싼 가격에 팔 수 있었던 이유에 대해서는 이전 「운수 좋은 날」을 다룬 연구에서 논의한 바 있다. 조선에서는 축산물을 가공하는 기술이 발달하지 못해 우골이 사용되지 않아서 저렴한 가격에 팔았다는 것이



〈그림 8〉 설령탕이 등장하는 아지노모도(味の素) 광고이다. 이 이미지 역시 설령탕의 재료가 소의 일반적인 부위가 아니라는 것을 말해준다. 이미지의 출처는 『조선일보』의 광고(1936.12.24.)이다.

80) 심훈이 『조선일보』에 연재한 소설 『불사조』에서는 유모가 아침으로 설령탕을 시켜먹자고 하니 흥룡이 기름지고 누린 것은 못 먹는다고 대답하는 부분이 등장한다. 여기에 관해서는 심훈, 『불사조』, 『조선일보』, 1932.2.3, 7면.

81) 「경성명물집」, 앞의 잡지, 1929.9, 100면; 우이생, 「팔시 못할 경성 설령탕, 진품·명품·천하명식 팔도명식물예찬」, 앞의 잡지, 1929.12, 65~66면 참조.

그것이였다. 논의는 1920년대 당시 보통 우육, 등심, 안심 등이 55전에서 60전이었던 데 비해 우골은 3전으로, 우골 가격이 앞선 부위의 1/18에서 1/20의 가격밖에 되지 않았음도 분명히 했다.

「팔시 못할 경성 설령탕」이라는 글에는 ‘설령탕’의 이름과 관련해 유의해야 할 부분 역시 등장한다. “설령탕의 맛은 그 누린 냄새 —실상 구수한— 냄새와 독배기와 소금을 갖추어야만 제 맛이 난다”며, “제 아무리 점잔을 빼는 친구라도 조선 사람으로서는 서울에 사는 이상 설령탕의 설령설령한 맛을 팔시하지 못”⁸²⁾한다는 언급이 그것이다. 이전 논의에서도 이 글을 근거로 설령탕이라는 이름을 어떤 일을 다잡아 하지 않고 대충한다는 ‘설령설령하다’와 연결시킨 바 있다.

그런데 누린내와 보통 우육 등을 사용하지 않은 음식이라는 것만으로 설령탕의 이름을 ‘설령설령하다’에서 온 것으로 보기에는 부족한 부분이 있다. 식민지시대의 대표적인 조리서로는 『조선요리제법』, 『조선무쌍신식요리제법』 등이 있었다. 『조선요리제법』은 1917년 신문관에서 『만가필비 조선요리제법』이라는 제목으로 출판된 후, 『주부의 동무 조선요리제법』, 『개정증보 조선요리제법』, 『우리나라 음식 만드는 법』 등의 제목으로 30판 이상 간행된 조리서이다.⁸³⁾ 위관 이용기가 정리한 『조선무쌍신식요리제법』도 1924년 ‘한홍서림’에서 처음 출간된 이후 1943년 4판이 나올 정도로 인기가 있었던 조리서였다.⁸⁴⁾

82) 우이생, 「팔시 못할 경성 설령탕, 진품·명품·천하명식 팔도명식물예찬」, 앞의 잡지, 1929.12, 66면.

83) 『조선요리제법』은 필자인 방신영이 자신의 어머니에게 배운 음식을 바탕으로 조리 방법을 정리했다는 책이다. 판을 거듭해서 간행이 된 『조선요리제법』의 1952년판 서문에는 여러 차례 수정하고 증보해서 30판째를 내보내었다고 되어 있을 정도이다. 『조선요리제법』은 “1917년부터 1962년에 이르기까지 45년간 34판이라는 경이적인 기록을 올리며 꾸준히 인기를 끌었”다고 한다. 여기에 관해서는 한복려·한복진·이소영, 앞의 책, 2016, 217면 참조.

84) 『조선무쌍신식요리제법』은 위관 이용기가 『임원십육지』 정조지의 중요 사항을 국역하고 새로운 조리법과 가공법을 삽입한 것이다. 『조선요리제법』과 더불어 『조선무쌍신식요리제법』에도 수록되지 않았다는 것은 설령탕이 외식 메뉴로는 1920, 30년대 인기를 얻었지만 당시까지도 집에서 해 먹는 음식은 아니었다는 것을 말해준다. 이러한 사실 역시 설령탕이 고려시대에 전해지거나 조선시대에 등장한 음식으로 파악하는 데 의문을 제기한다. 여기에 관해서는 이용기, 『조선무쌍신식요리제법』(1924), 궁중음식연구원, 2001, 98~99면; 한복려·한복진·이소영, 앞의 책, 2016, 204~205면 참조.

이들 조리서에 있는 곰국의 조리방법을 보면 고기, 흘데기, 곤자소니, 양 등에 간장으로 간을 맞춘 후 무와 함께 넣고 삶으라고 설명하고 있다. 그런데 한 번 삶은 고기와 무를 꺼내 다시 양념을 한 후 처음 고기 삶은 국물에 넣고 오래 끓이라고 되어 있다. 간장을 넣고 한 번 삶은 후 다시 재료를 꺼내 간을 하라고 되어 있으니 재료에 모두 두 번에 걸쳐 간을 하고 끓이는 것이 된다. 육개장의 조리 방법 역시 사태, 흘데기, 양, 도가니, 곤자손이, 고기 등을 한 번 삶은 후 재료를 꺼내 다시 양념을 하라고 되어 있다. 그리고 나서 처음 고기 삶은 국물에 넣고 오래 끓이라는 것은 곰국과 같다. 장국 역시 두 번 간을 하는 조리 방식은 곰국이나 육개장과 크게 차이가 나지 않는다. 조리방법은 『조선요리제법』, 『조선무쌍신식요리제법』 등에서 다르지 않은데, 재료에 두 번에 걸쳐 간을 하고 끓이는 만큼 손이 많이 가고 번거로웠을 것을 짐작할 수 있다.⁸⁵⁾

설령탕은 『조선요리제법』, 『조선무쌍신식요리제법』 등의 조리서에는 등장하지 않는다. 설령탕의 조리방법은 1952년 『조선요리제법』을 개정, 보완해 발행한 『우리나라 음식 만드는 법』에 실려 있다. 이 역시 설령탕이 사람들이 즐겨 찾는 음식으로 정착된 시기에 대해 추정하는 데 도움을 준다. 거기에는 설령탕의 재료로 소뼈, 소머리, 소족 등을 제시한 후 “술에 넣고 물을 넉넉히 붓고 생강과 마늘을 넣고 오래오래 고”라고 되어 있다. “파 패친 것과 소금, 고춧가루, 후춧가루 등을 곁들여”⁸⁶⁾ 먹으라고도 했다. 이 글의 관심은 설령탕의 경우 소뼈, 소머리, 소족 등 넣고 한꺼번에 삶으며 재료에 다시 간을 하는 과정은 없다는 것이다.⁸⁷⁾ 곰국, 육개장, 장국밥 등과 같이 한 번 삶은 후 다시 재료를 꺼내 간을 하지 않았으니 조리방법이 간단했다는 것이다.

85) 방신영, 『조선요리제법』, 1921. 여기에서는 인터넷 사이트 한국전통지식포탈 www.koreantk.com/ktkp2014/kfood/kfood-view.view?foodCd; 방신영, 『조선요리제법』 증보8판, 한성도서주식회사, 1937, 302~303면; 이용기, 앞의 2001 책, 98~99면 참조.

86) 방신영, 『우리나라 음식 만드는 법』, 1952. 여기에서는 인터넷 사이트 『한국전통지식포탈』, <http://www.koreantk.com/ktkp2014/kfood/kfood-view.view?foodCd=122119>

87) 근래 한복진 등이 발행한 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백 가지 1』 역시 설령탕의 재료로 머리, 사골, 쇠족, 도가니, 사태, 양지머리 등을 들고 있다. 여기에 관해서는 한복려·한복진·황혜성, 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백 가지 1』, 현암사, 1998, 116면 참조.

설령탕은 다른 국과 같이 한 번 삶은 후 재료를 꺼내 다시 양념을 하는 과정이 없었으며, 오히려 모든 재료를 한꺼번에 넣고 계속 끓이면서 소뼈와 물만을 보충하는 조리법을 사용했다. 또 그때까지 식용으로 하지 않던 소뼈를 주된 재료로 하여 쇠똥냄새와 누린내가 났고 당시 가난한 집에서도 사용하지 않았던 오지뚝배기에 담아서 먹었으며, 간장이 아닌 소금으로 간을 했다. 여기에서 「괄시 못할 경성 설령탕」에서 설령탕이라는 이름을 ‘설령설령하다’라는 말과 연결시킨 이유에 온전히 접근할 수 있다.

이러한 점은 설령탕의 기원이 지닌 문제점에 접근할 수 있는 계기 역시 마련해 준다. 설령탕의 기원에 대한 유력한 주장은 두 가지가 있다. 가장 큰 영향력을 발휘하고 있는 것은 설령탕이 임금이 제사와 의례를 행했던 ‘선농단’과 관련이 있다는 주장이다. 조선시대에 ‘선농단’에서 왕이 제사를 지낸 후 밭을 가는 의례를 행했는데, 의례가 끝난 후에 소를 끓여 백성들을 먹게 한 데서 유래된 음식이라는 것이다.⁸⁸⁾ 다른 하나는 13세기 전후 원나라와의 교류에서 ‘슈루’, ‘술루’라는 음식이 전해지는 과정에서 유래되었다는 주장이다. 이 주장은 『방언집석』, 『몽어유해』 등의 책에 있는 고기를 삶은 “공탕을 한나라에서 콩탕(Kongtang), 청(만주)나라에서는 실러, 몽골에서는 술루라고 한다” 등을 근거로 들고 있다.⁸⁹⁾ 이들 주장이 지니는 문제점에 대해서는 설령탕에 관한 이전 논의에서 비판한 바 있다.

이 글에서 확인한 설령탕의 성격, 설령탕집의 내·외관, 또 설령탕의 재료 및 조리 방법 등은 기원의 신빙성에 더욱 의문을 가지게 만든다. 제사와 의례를 마치고 왕이 신하나 백성에게 하사한 데서 유래되었다면, 그것을 ‘교자상’의 반대편에 위치한 음식으로 여기거나 설령탕집에 데려간 친구를 설령탕집 가마솥에다 집어넣고 싶다고 생각하지는 않았을 것이다. 또 그 음식을 좁고 긴 식탁과 작고 불편한 의자가 놓인, 또 소머리에 파리떼가 붙어 있는 음식점에서 팔지도 않았을 것이다. ‘슈루’, ‘술루’라는 몽골 음식에서 유래되었다고 하더라도 앞선 의문을 지울 수 없다는 것은 다르지 않다. 고려시대에 전해진 음식이 1920, 30년대까지 개성이 아니라 경성에서 먹을

88) 일반적으로 이러한 언급이 처음 등장한 것은 1940년 출간된 홍선표의 『조선요리학』에서로 파악된다. 여기에 관해서는 김기선, 「설령탕, 수라상의 어원 고찰」, 앞의 책, 1997, 18~19면; 한복려·한복진·이소영, 앞의 책, 2016, 264~266면 참조.

89) 김기선, 앞의 논문, 1997, 19~22면 참조.

수 있었으며, 당시까지 식용으로 하지 않았던 소뼈 등 모든 재료를 한꺼번에 넣고 끓였다는 조리 방식과도 앞뒤가 맞지 않는다.

신문 미디어의 기사를 통해 설령탕이 경성을 대표하는 외식의 메뉴가 된 것이 1920, 30년대였음은 앞서 확인한 바 있다. 또 설령탕이 사람들이 즐겨 찾는 음식이 되는 데는 배달을 시켜 집이나 사무실 등 다른 장소에서 먹을 수 있었다는 점, 또 설령탕집에 갔을 경우 주문하면 채 1분도 안 돼 음식이 나왔던 점 등도 크게 작용하고 있었다. 이러한 편리함과 신속성 역시 근대에 자리를 잡은 특징이라는 것 역시 설령탕이 1920, 30년대에 이르러서 경성을 대표하는 음식이 되었다는 것을 얘기하고 있다.

실제 앞선 설령탕의 기원에 대한 주장의 제기는 정확한 논거에 기반을 둔 것이 아니며, 주장이 추상적인 데서 조금씩 구체적이 되는 것은 설령탕에 대한 부정적인 언급이 사라지는 과정과 맞물려 있었다. 1920, 30년대에 발표된 글에서는 “소를 그대로 함부로 뚜드려 넣고 국을 끓”인 것, “소 한 필을 그 자리에서 잡아서 그대로 솥에다 넣고 맹물만 붓고 끓”인 것 등 설령탕이 제대로 갖추어지지 못한 음식이라는 언급이 대부분이다. 선농단에서 의례를 하고 임금이 하사한 음식, ‘슈루’, ‘술루’라는 몽골의 요리에서 유래된 음식이라는 기원이 등장하면서 앞선 부정적인 언급들이 조금씩 자취를 감추게 되었다는 것이다.⁹⁰⁾

오히려 있는 그대로의 설령탕을 인정하는 것은 어떨까? 설령탕은 그때까지 소비되지 않았던 소뼈를 주된 재료로 해 물을 붓고 오래 끓여서 만든 음식이라는 것이 그것이다. 어떤 간도 하지 않았고, 또 끓이는 것 외에는 어떤 조리의 과정도 없었다. 거꾸로 그런 재료와 조리법이었기 때문에, 또 구차하고 좁은 공간에서 팔았기 때문에, 궁핍한 하층민들이 13전에서 15전 정도의 싼값에 푸짐하게 먹을 수 있었을 것이다. 뼈가 주된 재료이기는 했지만 영양이 풍부한 소고기가 들어간 음식을 먹을 수 있었던 것 역시 마찬가지로 이유에서였다.

당시에도 잡된 고기를 넣으면 음식이 맛이 없어지고 냄새가 난다는 사실을 알고 있었다. 『조선무쌍신식요리제법』은 곰국이나 육개장에 “잡된 고기는 넣지 말아야” “맛이 달고 국이 좋아지고 쇠똥냄새가 없다”⁹¹⁾고 되어 있다. 그런데 당시 끓주림은

90) 주영하 역시 사전적 의미를 고려해 어떤 재료를 넣든 상관없이 폭 고아냈다는 데서 설령탕이라는 이름이 유래했을지도 모른다고 했다. 여기에 관해서는 주영하, 앞의 책, 2013, 76~79면 참조.

91) 이용기, 앞의 책, 2001, 99면.

앞서 다루었던 「운수 좋은 날」, 『탈춤』, 『면동이 틀 때』 등 몇몇 소설의 문제가 아니라 식민지 조선에 일반화된 현상이었다. 콩깍묵을 술 밑에 깔고 그 위에 보리를 얹어 지은 대두밥이나 수수밥을 먹는 집, 감자나 참외로 끼니를 대신하는 집이 적지 않았다고 한다.⁹²⁾ 이런 상황의 그들에게 잡된 고기를 넣어 음식이 맛이 좋지 않고 누린내가 난다는 것은 문제가 되지 않았다.

또 거기에는 이전 시기 ‘우금령’이 시행되는 등 소를 식용으로 하는 것이 금지되었다는 점도 작용하고 있었다. 이전까지 소고기는 임금을 비롯한 일부 사대부 계층에만 허용된 것이었고 그들 외의 사람들에게는 맛있다고 얘기는 들었지만 먹을 수는 없었던 음식, 곧 이율배반적인 음식이었다.⁹³⁾ 1920, 30년대에는 우금령이 해제되어 이미 소를 먹느냐 못 먹느냐 하는 것은 문제가 되지 않았다. 새롭게 떠오른 잣대는 그것을 먹는 데 얼마가 드는가 하는 문제, 곧 가격이었다. 그렇다면 설령탕은 저렴한 소뼈를 재료로 하고 조리방법을 간단하게 해 싼 가격에 소고기를 먹을 수 있게 만든 음식이라고 할 수 있을 것이다. 설사 선농단에서 임금이 하사하지 않았더라도, 또 고려시대에 몽골에서 전해지지 않았더라도, 그것만으로도 설령탕은 충분히 가치와 의미를 지닌 음식이 아니었을까?

투고일: 2022.04.30

심사일: 2022.05.26

게재확정일: 2022.06.08

92) 강인희, 『한국식생활변천사』, 식생활개선범국민운동본부, 1988, 223면.

93) 김동진, 『조선, 소고기 맛에 빠지다-소와 소고기로 본 조선의 역사와 문화』, 위즈덤하우스, 2018, 123·121~126면; 김승우·차경희, 「조선시대 고문헌에 나타난 소고기의 식용과 금지에 대한 고찰」, 『한국식생활문화학회지』, 한국식생활문화학회, 2015, 64~76면; 박현수, 「소설 속의 설령탕-현진건의 「운수 조흔 날」을 중심으로」, 앞의 책, 2020, 294~305면 참조.

참고문헌

- 『독립신문』, 『동아일보』, 『매일신보』, 『조선일보』, 『조선중앙일보』, 『중외일보』
『개벽』, 『별건곤』, 『조광』, 『중앙』
월간미술 편, 『세계미술사전』, 월간미술사, 1999. 여기서는 <https://terms.naver.com/entry.naver?docId=895090&cid=42642&categoryId=42642>
조선총독부 편, 『朝鮮語辭典』, 1920
방신영, 『조선요리제법』, 1921. 여기에서는 인터넷 사이트 『한국전통지식포탈』, <http://www.koreantk.com/ktkp2014/kfood/kfood-view.view?foodCd>
_____, 『조선요리제법』 증보8판, 한성도서주식회사, 1937
_____, 『우리나라 음식 만드는 법』, 1952. 여기에서는 인터넷 사이트 『한국전통지식포탈』, <http://www.koreantk.com/ktkp2014/kfood/kfood-view.view?foodCd=122119>
우이생, 「칼지 못할 경성 설렁탕, 진품·명품·천하명식 팔도명식물예찬」, 『별건곤』 24호, 1929.12

강인희, 『한국식생활변천사』, 식생활개선범국민운동본부, 1988
김동진, 『조선, 소고기 맛에 빠지다-소와 소고기로 본 조선의 역사와 문화』, 위즈덤하우스, 2018
백석·이효석·채만식 등, 『100년 전 우리가 먹은 음식-식탁 위의 문학기행』, 가가날, 2017
이용기, 『조선무쌍신식요리제법』(1924), 궁중음식연구원, 2001
주영하, 『식탁 위의 한국사』, 휴머니스트, 2013
한복려·한복진·이소영, 『음식고전』, 현암사, 2016
한복려·한복진·황혜성, 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백 가지 1』, 현암사, 1998
홍선표, 『조선요리학』, 조광사, 1940
Carlo Ginzburg, 김정하·유제분 역, 『치즈와 구더기』, 문학과지성사, 2001
Dan Jurafsky, 김병화 역, 『음식의 언어-세상에서 가장 맛있는 인문학』, 어크로스, 2015
Robert Darnton, 조한욱 역, 『고양이 대학살』, 문학과지성사, 1996
岡田哲, 이윤정 역, 『コムギの食文化を知る事典』, 뿌리와이파리, 2006
_____, 정순분 역, 『돈가스의 탄생-튀김옷을 입은 일본 근대사』, 뿌리와이파리, 2006
大久保洋子, 이연숙 역, 『江戸のファーストフード』, 청어람미디어, 2004
鳥越靜岐·薄田斬雲, 한일비교문학세미나 역저, 『조선만화』(1909), 어문학사, 2012
湯本豪一, 연구공간 수유+너머 동아시아 근대 세미나팀 역, 『일본 근대의 풍경』, 도서출판 그린비, 2004

- 강명관, 「조선후기 체제의 泔人 지배와 반인의 대응」, 『한국문화연구』 15, 이화여자대학교 한국문화연구원, 2008
- 김기선, 「설령탕, 수라상의 어원 고찰」, 『한국식생활문화학회지』, 한국식생활문화학회, 1997
- 김동식, 「1920~30년대 대중잡지에 나타나는 음식 표상 -『별건곤』과 『삼천리』를 중심으로」, 『한국학연구』 44, 인하대학교 한국학연구소, 2017
- 김봉석, 「몽골과 고려의 음식문화교류사 교재화의 가능성 모색」, 『사회과교육』 53, 한국사회과교육연구학회, 2014
- 김승우 · 차경희, 「조선시대 고문헌에 나타난 소고기의 식용과 금지에 대한 고찰」, 『한국식생활문화학회지』, 한국식생활문화학회, 2015
- 김진섭, 「선술집에 대하여」, 『일본잡지 모던일본과 조선 1939』(모던일본사, 윤소영, 홍선영, 김희정, 박미경 역), 어문학사, 2007
- 김진형 외, 「한우 압소 산차가 설령탕의 이화학적, 관능적 및 영양적 특성에 미치는 영향」, 『한국축산식품학회지』 20(2), 한국축산식품학회, 2000
- 김창수, 「인천 대불호텔 · 중화루의 변천사 자료연구」, 『인천학연구』 13, 인천대학교 인천학연구원, 2010
- 나도원, 「『자전석요』 식기 어휘 고찰」, 『중국학』 58, 대한중국학회, 2017
- 박현수, 「소설 속의 설령탕-현진건의 「운수 조흔 날」을 중심으로」, 『반교어문연구』 56, 반교어문학회, 2020
- 정병욱, 「조선식산은행원, 식민지를 살다」, 『역사비평』 78, 역사비평사, 2007
- 중국조선어문 편집부 편, 「설령탕의 유래」, 『중국조선어문』 69, 길림성민족사무위원회, 1993
- 홍상필 외, 「설령탕 육수의 이화학적 특성과 기호인자 간의 상관성에 관한 연구」, 『한국식생활문화학회지』 27(6), 한국식생활문화학회, 2012

The gap between the specialty of KEIJO and the insanitary food, Seolleongtang — focus on the novels of the colonial era

Park, Hyun-soo

This article tried to explain the character of ‘Seoleongtang(설렁탕)’ by paying attention to the novels of the colonial era. In addition, I hope this study will help people get rid of misconceptions and prejudices about Seoleongtang. At that time, media articles introduced Seolleongtang as a specialty of ‘KEIJO(경성)’. In <The record of the thousand eyes(천안기)>, Seoleongtang restaurant appeared in the illustration of the novel. There was also a scene where Seoleongtang was delivered and eaten. In novels such as <A day of the novelist Goobo(소설가 구보 씨의 일일)> and <The peaceful spring day in the world(천하태평춘)>, Seoleongtang was portrayed as a food to solve a meal. In these novels, the taste of Seoleongtang was foul-smelling. And it was also related to the smell and smoke from the Seoleongtang restaurant. In <A Good Day(운수 좋은 날)>, the wife who had been sick for a month asked Mr. Kim to buy Seoleongtang. The scene of the sick man looking for Seoleongtang also appeared in other novels. In <The cartoon of Joseon(조선만화)>, it was explained that Seoleongtang was a healthy food that could not be compared with other foods. In the novels <The hometown(고향)> and <The gray street(회색가)>, it was said that the price of Seoleongtang was from 13 jeon to 15 jeon at the time, and it was cheaper than other foods. Considering Lee Gwang-Soo’s novels and newspaper articles at the time, it was in the 1920s and 1930s that Seoleongtang became the representative menu of restaurant. One of the reasons people loved Seoleongtang was that it was delivered. Delivery was by bicycle with the woodblock on his shoulder. It is hard to say that delivery of Seoleongtang was influenced by Chinese food, because the bag of food was used to deliver Chinese food. Traces of carrying the woodblock on the shoulder could be found in <The pictorial of custom(風俗畫報)> published in 1890. There is no contradiction between the fact that guests loved Seoleongtang and the fact

that Seoleongtang was rough food. Seoleongtang had beef bones as its main ingredient, which was cheaply available in Joseon at the time. When the Seolleongtang was cooked seasoning was done only once, and it was simpler than other soups. There are two arguments about the origin of Seoleongtang, both persuasive and problematic. This article thought that the name Seoleongtang came from foul-smelling in boiling and cooking method in which ingredients were boiled at once.

Key Words : novels of the colonial era, Seoleongtang, origin, illustration, foul-smelling, nutrition, price, eating out, delivery, beef bone etc.

