

대한제국기 조선요리옥의 출현*

정 형 지**

- I. 머리말
- II. 조선요리옥의 출현 배경
- III. 조선요리옥의 출현과 운영 내용
- IV. 맺음말

I. 머리말

조선은 1876년 일본에 의해 강제 개항하면서 근대와 접하였다. 이후 심각한 내부갈등을 겪으며 근대화를 서구화로 등치시킨 조선은 1897년 대한제국을 선포한 후 구본신참을 국가 운영의 기본 방침으로 삼고 물질의 개량과 제도개혁을 시행하였다. 전차, 기차를 비롯한 각종 서구문물이 적극적으로 도입되고 상품의 자태를 띤 새로운 물건들이 물질생활을 장악해 나가기 시작하였다. 이 무렵의 한국인들에게 양식은 단순한 외국문물이 아니었다. 그것은 새 것이었고 좋은 것이었으며 힘써 따라 배워야 할 대상이었다.¹⁾

신문물 바람은 음식 문화에도 불었다. 개항 후 일본, 중국, 서양인이 한국에 체류하면서 들어온 외래 음식문화는 한국 외식문화에도 변화를 가져

* 본고는 2010년도 오산대학교 산업기술연구소의 지원으로 이루어짐.

** 오산대학교 관광외식사업과 교수.

1) 전우용, 『20세기 서울 시민 생활의 변화 —적응과 부정 그리고 조화』, 『서울 20세기 생활문화 변천사』 (서울: 서울학연구소, 2001), 12쪽.

왔다. 포도주와 샴페인은 궁중과 상류층의 모임에 빠지지 않는 술이 되고 일본, 중국, 서양의 음식점이 서울과 도시에 생겨나 신문화 열풍에 가세하였다. 그 중 일본요리옥은 일본의 영향력 증가와 함께 급속도로 증가하며 조선에 새로운 요리옥 문화를 열었다. 조선요리옥은²⁾ 도시의 소비와 유흥 문화가 확산되고 외식유흥공간의 현실적 필요성이 증대되는 가운데 일본 요리옥을 모방해 생겨났다.

근대적 외식문화의 선도자로 기대되던 조선요리옥은 일제기를 거치며 밀실 요정문화의 산실로 굴절되어 명맥을 유지하다 20세기 말 역사의 뒤안길로 사라졌다. 오늘날 고급 한식 레스토랑에 견주어도 손색없던 조선 요리옥이 한국 외식문화의 발전을 주도해가지 못하고 왜곡되어버린 것은 무엇 때문인가? 음식문화는 그 속성 상 경제, 종교, 문화, 기술 등 사회적 제 요인과 복합적인 관련을 맺고 있음을 상기할 때, 조선요리옥의 성격과 왜곡된 변화에도 여러 요인이 작용하고 있을 것이다. 무엇보다 일본과 중국을 통해 받아들인 굴절된 근대화만큼이나 다양한 이 시기의 정치 사회적 굴곡이 조선요리옥의 본질적 특성과 성격 변화에 영향을 미쳤을 것으로 본다.

최근 굴곡진 근대 한국사회의 다양한 모습을 생활사를 통해 살피는 연구가 활발히 진행되고 있다. 그러나 조선요리옥은 물론 외식문화에 관한 것은 많지 않다. 대중적 역사서에서 구한말, 일제기의 사회 각 부문에서 일어난 새로운 풍경과 변화를 개설적으로 기술하면서 도시 유흥과 조선요리옥을 부분적으로 언급하고 있다.³⁾ 그 중 임종국의 글은 조선요리옥의

2) '요리옥'은 일본말에서 시작되었다. 조선에 건너온 일본인이 회현동, 남산동 일대에 문을 연 음식점 문에 '御料理'라고 등불에 글씨를 써서 문에 걸어둔 것에서 시작하여 후에 옥호를 갖춘 요리옥이 생겨났다. 이경재, 『청계천은 살아있다』 (서울: 가람기획, 2002), 105쪽. 일반 음식점과 분명히 구분되는 모습의 유흥음식점이 요리옥이란 이름으로 조선 사람들에게 인식되면서 일상적인 용어로 사용되었다. 본고에서 사용한 조선 요리옥이라는 말은 조선인이 일본요리옥과 유사하게 운영하던 유흥음식점을 지칭하기로 한다.

3) 이경훈, 『요보·모보·구보 —식민지의 삶, 식민지의 패션』, 『일제의 식민지 지배와 일상생활』 (서울: 해안, 2004); 임종국, 『한국인의 생활과 풍속. 상』 (서울: 아세

모습을 구체적으로 언급하여 당시 상황을 이해하는데 도움을 주지만 사실 증빙 과정을 생략하여 객관성을 약화시키고 있다. 이것은 명월관에 대한 구체적인 사실을 서술한 이난영의 회고록과 강무의 글도⁴⁾ 마찬가지이다. 기억에 의존한 회상과 과대평가된 이야기가 많아 객관적 사실로 수용하기에는 다소 무리가 있다. 이와함께 기녀와 도시 유흥을 다룬 논문들에서⁵⁾ 조선요리옥의 모습과 유흥에 관한 상황을 부분적으로 다루고 있다.

조선요리옥에 관한 본격적인 연구는 주영하의 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』이 처음이다.⁶⁾ 그간 음식문화를 통한 근대성 탐색 연구를⁷⁾ 주도해 온 그는 이 논문에서 명월관과 안순환을 중심으로 조선요리옥의 역사와 식민지 시기 조선요리옥의 문화적 성격과 특성을 살펴 식민지 시기의 근대적 양상을 밝혀내고 있다. 이 연구는 한국 대중음식의 역사 밝히기 뿐 아니라 살아있는 생활사 연구의 본보기가 된다는 점에서 높이 평가할 수 있다. 그런데 이 논문은 초기 조선요리옥들의 다양한 모습이 생략된 명월관의 된 일방적 일반화란 문제가 있다. 또한 식민지 시기의 조

아문화사, 1995); 임종국, 『밤의 일제 침략사』 (서울: 한빛출판사, 2004); 이용식, 『조선의 큰 부자』 (서울: 하늘출판사, 1997).

- 4) 이난향, 『남기고 싶은 이야기들』 (서울: 중앙일보사, 1973); 강무, 『한글+한자문화 칼럼: 명월관 1, 5』, 『한글한자문화』 87, 91 (서울: 전국한자교육추진총연합회, 2006); 강무, 『한글+한자문화 칼럼: 명월관 6』, 『한글한자문화』 93 (서울: 전국한자교육추진총연합회, 2007).
- 5) 강평관, 『조선후기 서울의 중간계층과 유흥의 발달』, 『조선시대 문학예술의 생성 공간』 (서울: 소명출판사, 1999); 서지영, 『식민지 근대 유흥 풍속과 여성 섹슈얼리티』, 『사회와 역사』 65집 (2004); 송연옥, 『대한 제국기의 <기생단속령> <창기단속령>』, 『조선사론』 40집 (1998); 신경숙, 『19세기 일급 예기의 삶과 섹슈얼리티』, 『사회와 역사』 65집 (2004); 정인숙, 『19세기~20세기 초 가사에 나타난 근대 도시공간의 소비와 유흥』, 『한국시가연구』 27집 (2009).
- 6) 주영하, 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』, 『동양학』 제50호 (2011).
- 7) 주영하, 『식탁 위의 근대: 1883년 조일통상조약 기념 연회도를 통해서』, 『사회와 역사』 66집 (2004); 주영하, 『「內鮮融和」와 조선인의 식사풍속 —『日常生活上より見たる內鮮融和の要諦』(1928년)를 대상으로』, 『日本思想』 9집 (2005); 주영하, 『주막의 근대적 지속과 분화: 한국음식점의 근대성에 대한 일고』, 『실천민속학 연구』 11호 (2008).

선요리옥을 통시적으로 다룰 뿐 조선요리옥의 등장과 운영과정, 굴절된 모습에 영향을 미친 대한제국기의 시대적 상황이 고려되지 않고 있다. 조선요리옥 출현 시기의 특수성을 건너뛴 식민지 시기의 모습만으로 조선요리옥의 성격과 문화적 특성을 논하는 것은 역사적 흐름을 단절한 것이라고 볼 수 있다.

본고는 조선요리옥이 등장했던 시기의 모습을 역동적으로 그려보기 위해 선행 연구의 귀중한 성과를 토대로 초기 조선요리옥의 출현과 운영 내용을 다각도로 살펴보고자 한다. 구체적으로 일본 제국주의의 침략이 노골화되어가던 시절 근대화란 이름으로 표출된 조선 사회 변화와 사회 각 계층의 대응 양상이 외식문화에는 어떻게 나타났을까? 조선요리옥은 어떤 시대적 요구에 의해 출현하였는가? 조선요리옥을 경영한 사람들의 특성과 능력은 어떤 것이었으며 어떠한 시설과 시스템을 갖추고 운영되었는지? 요리옥의 이용고객은 누구였으며 시대에 따라 변해갔는지? 이러한 질문을 가지고 조선요리옥의 출현 과정과 조선요리옥에 투영된 굴절된 근대사회의 모습, 조선요리옥의 순, 역기능과 그것의 역사적 의미 등을 되새겨 보기로 한다.

본고는 연구대상 시기를 조선요리옥이 본격적으로 출현하여 성장해가는 대한제국기부터 국권이 상실되는 일제 통치기 이전까지로 국한시키고자 한다. 이 시기와 일제 통치기는 한국 사회전반의 모순과 왜곡이 본격화되어 성격을 달리하는 것이라고 보기 때문이다. 또한 본 연구는 연대기 자료, 공문서 기록, 구한말에 출간된 각종 신문자료와 잡지 등을 바탕으로 서술할 것이다.

II. 조선요리옥의 출현 배경

청일전쟁 이후 3국 간섭과 을미사변 등 일련의 정치적 격변 속에서도 갑오경장과 을미개혁을 추진하던 조선왕조는 1897년 10월 ‘대한제국’을

선포하여 본격적인 근대국가로의 전환을 기도하였다. 부국강병한 자주적 근대 독립국가로서의 면모를 갖추고자 군제개혁과 군대의 확충, 양전사업 시행, 근대교육의 진행 등 국정전반에 걸친 광무개혁을 단행하였다. 근대화를 서구화와 등치시킨 기류가 확산되는 가운데 구본신참을 국정 운영의 기본 방침으로 삼아 물질의 개량과 제도 개혁에 초점이 맞추어진 근대화가 식산흥업정책을 통해 시행되고 서구문물이 적극적으로 수용되었다.⁸⁾

근대를 향한 새로운 움직임은 음식과 외식분야에서도 나타났다. 개항 이후 일본, 중국, 서양인이 들어오고 그들의 음식문화도 소개되었다.⁹⁾ 한국에 체류하는 거류민이 늘어가면서 일본의 우동, 단팥죽, 다꾸앙, 어묵, 초밥, 일본과자 등과 조계지의 중국인 노동자들이 즐겨먹던 호떡, 만두, 자장면, 국수 등이 선보였다. 단맛 탕인지 인기가 없던 일본 음식에 비해 중국 음식은 빠른 시간 내에 한국 서민층에게 다가갔다. 서양 먹거리와 음식문화는 서양 함대 선원, 외교사절단, 여행객, 주재원 등 다양한 경로를 통해 상류층에게 적극 수용되었지만 서민층에게는 신기한 호기심의 대상 정도였다.

새로운 외식문화의 모습은 외국 음식점의 출현에서도 찾을 수 있다. 중국 음식점은 임오군란 직후 들어온 군인과 상인, 노동자들을 위해 이들 거류지에 생겨나 점차 고급 중국 음식점도 등장했다.¹⁰⁾ 개항 후 한국 외식문화에 가장 큰 영향과 충격을 준 것은 일본 요리집이었다. 1887년 정문루를 시작으로 1895년 국취루에서 본격화되기 시작한 일본 요리집은 화려하고 멋진 음식과 술에 게이샤의 춤과 노래를 즐기는 유흥 오락장이자 사교장이었다. 이곳은 다양한 목적을 가지고 협상과 접대와 친분을 쌓

8) 최공호, 『근대는 우리에게 어떻게 다가왔나』, 『대한제국』 (서울: 민속원, 2011), 233-234쪽.

9) 개항이후 새로운 외식문화의 도입에 대해서는 정형지, 『한국근대 외식문화의 변천—개항과 새로운 외식문화의 도입을 중심으로』, 『오산대 산업기술연구소보』 16집 (2010), 153-182쪽 참조.

10) 이성우, 『개화기 식생활의 역사』, 『한국식생활의 역사』 (서울: 수학사, 1977), 233-234쪽.

으려는 한, 일 관리, 고위정치인, 친일계 인사들, 상인들의 은밀한 모임과 책동이 이루어진 밀실 회합소이자 공인된 매춘업소였다. 러일전쟁 이후 일본의 조선침탈이 본격화하면서 성장한 일본 요리옥은 통감부 시기 이후 급격히 번창하였다.¹¹⁾ 한국에 거류하거나 여행하는 서양인들이 늘어가면서 정동 근처 서구문화 거리나 대로변, 신문명의 명소인 전기철도 정류장 등에 서양요리점과 호텔이 들어섰다. 서양식 음식 문화는 근대의 상징으로 여겨졌지만 서민들은 접할 기회도 없었고 받아들이기도 어려웠다. 그러나 서양인과 접촉이 잦은 고위관리와 상류층 인사에게는 근대화의 주도 세력이 되기 위해 힘써 배워야 할 대상이 되었다.

외국 음식문화 학습에 가장 앞장 선 것은 궁중이었다. 서구식으로 개조된 주방에는 디너용 접시, 술잔, 찬잔 세트, 양념그릇, 식사도구, 테이블넵킨 등 연회용 서양식기류 일체가 구비되어 있었다.¹²⁾ 서양 식기에 담긴 음식은 러시아 공사 웨베르의 소개로 궁내부에 근무하게 된 손탁이 황실의 총애를 얻는 만큼 일상화되어갔다. 고종은 손탁이 만들어 올리는 프랑스 요리와 커피를 즐겼고 황태자는 아침은 서양요리, 점심은 일본 요리, 저녁에는 다시 서양요리를 들었다.¹³⁾ 궁중을 찾은 대내외 관료들에게 커피는 물론 프랑스산 포도주, 샴페인, 영국산 비스킷, 빵 등이 제공되었다.¹⁴⁾ 황실에서 주최하는 근대식 연회 파티는 서양식 식탁문화를 활용하는 경우가 많았다. 이러한 황실 음식문화의 빠른 서구화는 외국인의 눈에 겁난다고 여겨질 정도였다.¹⁵⁾

상류층 고관들 또한 서양 음식문화 학습에 앞장섰다. 서양문물을 접할 기회가 상대적으로 많았던 고위 공직자들을 필두로 지방의 관리, 유지들

11) 주영하, 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』, 『동양학』 제50호 (2011), 143쪽.

12) 최공호, 『근대는 우리에게 어떻게 다가왔나』, 245쪽.

13) 『대한매일신보』 (1908. 7. 29).

14) 끌라르 보티에 · 이쁘리트 프랑탱/김상희 · 김성연 옮김, 『프랑스 외교관이 본 개화기 조선』 (서울: 태학사, 2002), 75쪽, 78쪽.

15) 김원모, 『손탁의 친러 배일운동』, 『개화기 한미교섭사』 (서울: 단국대출판부, 2003), 745쪽.

도 서양 술, 커피를 즐기고 양식을 대접하며 서양인과 친분을 쌓아가고자 했다. 1888년 10월 조선을 여행한 샤를바라 사이예롱은 밀양 지역 유지가 유럽식 음식 맛을 칭찬하고, 부산 관아의 관리가 샴페인과 유럽식 간식을 권하며 프랑스산 포도주에 즐겁게 취하는 것을 보고 놀라워했다.¹⁶⁾ 1888년 조병식은 ‘초대장 발송부터 파티 후 송별’까지 초대받는 외국공관원이 놀랄 정도의 완벽한 서양식으로 치루었고,¹⁷⁾ 주미 대리공사였던 이하영은 자기 집에 서양 요리사를 데려다 놓고 서양 요리가 제공되는 무도회를 열었다.¹⁸⁾ 대한제국 이후 서양음식문화 따라잡기는 더욱 확산되어 갔다. 미국 공사관 서기관을 지낸 한성 판윤 이채연은 1896년 미국 철도회사 사람들을 집으로 초대한 양식파티를 칭찬받았고,¹⁹⁾ 해주 지방 관리는 서양식 의자에 시저, 밀크커피, 코냐 등을 갖추고 주교를 접대해 놀라게 했다.²⁰⁾ 외국인 학교에서는 운동회에 새로운 음식을 만들어 판매하고, 학교의 특별 행사에 서양 음식을 자주 제공해 서양음식에 친숙하게 했다.²¹⁾ 이런 모습은 신문화가 사회경쟁력 강화의 요소로 인지되면서 새로운 도약을 꿈꾸는 사람들이 서양문화, 음식 배우기에 열을 올렸던 것이라 할 수 있다. 당시에든 이러한 시류에 대해 신의가 빠진 계산적인 교제와 서양문화 학습이라는 비판이 제기되기도 했다.²²⁾

근대란 이름으로 신문물의 확산과 함께 도드라진 것은 상업적 유흥공간의 증가였다. 도시유흥은 개항이전부터 발달해오고 있었다. 18세기 이후 상품화폐 경제의 발달에 따라 도시적 분위기가 성숙해지면서 양반 사대부의 전유물이었던 풍류문화는 중인층으로 확산되고, 기방과 주사, 색주가

16) 샤를바라·사이예롱/성기수 역, 『조선기행』 (서울: 눈빛, 2001), 181쪽, 198쪽.

17) 같은 책, 293-296쪽.

18) 이성우, 『한국식생활의 역사』, 229쪽.

19) 『독립신문』 (1896. 12. 26).

20) 천주교 명동교회편/한국교회사연구소 역주, 『위텔주교일기 II』 (서울: 한국교회사연구소, 1993), 236쪽.

21) 『독립신문』 (1898. 5. 21); 『대한매일신보』 (1907. 12. 5).

22) 『독립신문』 (1899. 6. 17).

등 상업적 유흥공간이 생겨났다.²³⁾ 문학과, 예술, 유흥이 결합된 풍류방에 비해 현세 향락적 성격이 보다 농후한 상업적 유흥공간은 여가를 소비할 수 있는 경제적 부가 많아진 19세기 이후 보다 확산되었다. 여악제 폐지 이후 여항무대에서 기예를 팔아 생활해오던 기녀와 가객들은 누구든 신분 에 관계없이 비용지불만 하면 사사로운 잔치판의 기생 동반 놀음에 응하였다. 개항 이후 20세기에 들어서 근대적 소비와 상품경제가 급속하게 뿌리내리면서 도시 공간의 소비와 유흥문화는 대중적으로 확산되고 변화되어 갔다. 이들에 한번 꼴로 초저녁에 시작해서 새벽에야 파하는 고위층의 풍류 동반 연회는 공개적 비난에도 불구하고²⁴⁾ 대중들의 관심과 유흥 욕구를 자극했다. 소비자의 요구 증대는 기녀수의 증가, 풍류 숙수의 몸값 상승, 예인과 풍류 공연 관리를 전담 여항 매니저의 출현을 가져왔다.²⁵⁾ 예인들의 민간 유흥수요 증가에 따라 삼패로 구분되었던 기녀들의 신분 차 축소와 기녀의 공연 레파토리 혼재라는 妓俗의 변화도 일어났다.²⁶⁾ 특히 일급 예인들의 품격 인증처이던 궁중연회가 근대적 제도개혁으로 축소되고 궁중악사와 기녀들이 공적 무대를 잃게 되면서 예인들의 생존을 위한 경쟁도 치열해졌다.

한편 대한 제국 수립 후 근대 자강운동이 사회 전반에 일어나면서 유흥 외식업 분야에서도 변화가 나타난다. 개항 후 서울을 찾은 외국인들이 찾아갈만한 깨끗한 음식점이 없다고 불평하던 도시 서울에 근대화 바람이 불면서 새로운 유흥 공간이 생겨났다. 바로 일본 요리옥이었다. 1890년대

23) 강명관, 『조선후기 서울의 중간계층과 유흥의 발달』, 『조선후기 문학예술의 생성공간』 (서울: 소명출판사, 1999), 162쪽.

24) 『풍류 숙수』, 『제국신문』 (1900. 7. 31); 『잘 논다』, 『대한매일신보』 (1908. 2. 9).

25) 신경숙, 『19세기 일급 예기의 삶과 섹슈얼리티』, 『사회와 역사』 65집 (2004), 61-62쪽.

26) 본래 관기 출신의 일급 예기들은 가곡, 시조, 가사와 같은 정가를 담당해 민간에서 불리던 잡가는 입에 올리지 않았고, 도시의 유흥공간에서 인기있던 판소리와 잡가는 광대, 창기부류인 삼패와 선소리패들이 불렀다. 그런데 민간의 유흥수요가 증가하면서 이 구분이 점차 모호해져갔다. 박애경, 『조선후기 유흥공간과 일탈의 문학』, 『여성문학연구』 14집 (2005), 51쪽, 54쪽.

서울에 등장한 일본요리점은 짧은 시간에 근대적 외식업소로 각광받았다. 일본 요리옥에 초대받았던 조선 관료는 새로운 유흥공간의 향락과 사교기능에 처음엔 어색했지만 곧 적응해 간 듯하다. 친일 관료 특히 송병준은 일본 요리옥이 일제 권력에 다가가게 할 밀실 공작의 산실임을 확인하고 스스로 요리옥을 열어 많은 친일공작을 꾸미었다. 통감부 설치 후 일제의 조선 식민지화가 본격화되면서 그 정치경제적 영향력 증대와 비례하여 일본 요리옥도 번창하였다.

정치사회적 환경 변화에 따라 다양한 목적을 가진 사람들의 모임이 잦아지면서 은밀한 소통 공간의 필요성은 커져갔다. 특히 통감부 시기 각 정치세력들은 이 시기를 황제정 해체 후 새로운 정치 지형이 형성되는 계기로 이해하고 나름대로 현실적 정치공간을 확보하려는 욕망을 표출하고 있었다. 통감부는 우선 황제권과 고위급 정부 대신들 간의 권력 갈등 구조에 투입하여 정부 대신들을 견인해 나갔다.²⁷⁾ 일제의 대한제국 병합은 근대국가 수립의 주도권을 둘러싼 민족 내부 갈등에 개입해 저항을 무력화하거나 일부 세력을 친일로 견인해 낸 결과였고 이는 물리적 강압과 더불어 끊임없는 정치공작의 결과였다.²⁸⁾ 이러한 일제의 정치공작이 이루어지던 공간 중의 하나가 바로 요리옥이었다. 이 밀실이 입에 맞는 조선의 전통음식과 최신식 외래음식의 향유는 물론 고품격의 유흥문화까지 즐길 수 있게 만들어진다면 최고의 근대식 상업적 유흥공간이 되는 것은 시간 문제였다. 또한 이 은밀한 소통 공간은 복잡해진 정치적 상황에서 터져나오는 불만을 토로하며 스트레스를 날리고픈 돈 많은 소비자층을 끌어당길 수도 있었다. 조선요리옥은 이러한 상황을 간파한 남다른 현실 감각 소유자들에 의해 탄생하게 되었다.

27) 서영희, 『일제침략과 대한제국의 종말』 (서울: 역사비평사, 2012), 13쪽.

28) 같은 책, 8쪽.

Ⅲ. 조선요리옥의 출현과 운영 내용

1. 조선요리옥의 출현

조선인이 운영하는 요리옥이 언제부터 생겼는가? 이에 대한 정확한 기록은 없지만 신문에 등장하는 관련 기사를 모아 살펴본다.

우선 1898년 광고 남쪽에 수월루가 있었다. 목욕탕 겸업 일식 음식점²⁹⁾ 수월루가 언제 개업하였는지는 알 수 없다. 그러나 1898년 11월 봉상 진복 시 보조금을 낸 기부자 명단에 수월루가 들어있는 것으로³⁰⁾ 미루어 그 이전에 개업하여 어느 정도 요리옥으로서 풍모를 갖춘 것은 아닌가 싶다. 무교동의 취향루는 1899년 당시 서양 술과 간단한 다과를 곁들이는 카페와 비슷하였으나³¹⁾ 1900년 목욕탕에 서양과 조선의 술과 음식을 구비한 요리옥으로 변하였다.³²⁾ 다음 해 한중막을 새로 설치하고 옥호도 취향관으로 바꾸었다.³³⁾ 송교 청향관도 1900년 차와 요리를 파는 음식점으로 문을 열었다가³⁴⁾ 1910년 다시 광고 북천변에 청향다관으로 이름을 바꾸고 각국 요리를 팔았다.³⁵⁾ 신문로 밖 정거장 서남쪽의 신평관은 1900년 전 감리 출신이 정거장 근처를 오가는 손님을 대상으로 여자를 두고 장사를 했던 유흥 주점적 요리옥이었다.³⁶⁾ 이무렵 요리옥이 새로운 수익 사업으로 떠오르면서 서문 밖, 신문로 밖 등 서양인의 왕래가 늘고 정거장을 드나드는 손님들이 많아진 곳에 새로운 형식의 유흥업소가 들어서며 근대 음식점이 증가해 가는 분위기를 보여준다.

29) 임종국, 『한국인의 생활과 풍속. 상』 (서울: 아세아문화사, 1995), 191-192쪽.

30) 『독립신문』 (1898. 11. 10).

31) 『내외국 신문사 간친회』, 『독립신문』 (1899. 9. 19).

32) 『황성신문』 (1900. 11. 13-12. 16).

33) 『황성신문』 (1901. 8. 27-1901. 9. 28).

34) 『황성신문』 (1900. 11. 24); 『제국신문』 (1900. 11. 24).

35) 『대한매일신보』 (1910. 3. 5).

36) 『제국신문』 (1901. 6. 12).

한편 서린동에 있던 혜천관은 목욕탕에서 출발하였다.³⁷⁾ 목욕탕 딸린 요리옥이 새로운 스타일의 유흥업소로 인기를 끌자 혜천당은 깨끗한 욕실에 조선 손님의 입맛에 맞는 조선음식과 탕국을 선보였다.³⁸⁾ 목욕 후 뜨끈한 국물로 몸을 풀게 한 전략은 부인전용 목욕탕 개설까지 나아가³⁹⁾ 최고의 목욕시설을 갖춘 요리옥의 이미지를 부각시키었다. 혜천당이 언제 개업하였는지 정확히 알 수 없지만 1904년 중수 광고를 낸 것을 보면 그 전에 개업한 것으로 보인다.

한편 조선인이 운영하는 서양요리옥도 몇 군데 있었다. 청량관은 1899년 홍릉 전기철도 정거장 앞에 조선인이 개업하였다.⁴⁰⁾ 문명개화의 상징인 전기 철도 정류장에 서양요리를 내세워 호기심 많은 고객의 발길을 이끌고자 했던 청량관은 외상으로 인한 영업 적자를 견디지 못해 잠시 영업을 중지하기도 했다.⁴¹⁾ 1904년 대안문 월곡 동전변 2층 양옥에 들어선 양향관은 최고의 서양요리와 각종 다과, 술을 갖추고 친절한 서비스맨이 봉사하였다.⁴²⁾ 1907년 일본인 거주지 본정에 개업한 봉황성은 조선음식 전문 요리옥으로 수십 명의 연회 주문요리와 국내외 요리, 가정의 주문요리 등에 응하였다.⁴³⁾

1903년 9월에는 명월관이 개업하였다.⁴⁴⁾ 명월관은 안순환이 황토현에 개인 가옥을 빌려 ‘명월루’라는 이름으로 시작하였다. ‘외국인에게 조선 요리를 알리고 신분에 관계없이 누구나 이용 가능한 혼례피로, 각종 연회, 내외국인 교제, 사업상 의논 자리’ 등을 실행키 위해서였다.⁴⁵⁾ 명월관은

37) 임종국, 『한국인의 생활과 풍속. 상』, 191-192쪽.

38) 『황성신문』 (1904. 9. 6-13); 『황성신문』 (1904. 11. 15-19).

39) 『大海』 (1908. 8. 5).

40) 『독립신문』 (1899. 8. 24-9. 23).

41) 『제국신문』 (1900. 9. 18).

42) 『황성신문』 (1904. 6. 28-7. 16).

43) 『만세보』 (1907. 4. 13).

44) 『대한매일신보』 (1908. 9. 18)

45) 『朝鮮儒敎會總部, 朝鮮儒敎會宣言書及憲章』 (京城: 朝鮮儒敎會總部, 1933), 125쪽

조선을 대표하는 요리점으로서 다양한 국내외 요리와 술을 구비하고 개인 요리상과 연회식 요리 뿐 아니라 주문요리, 출장 서비스도 병행하였다.⁴⁶⁾ 이후 명월관은 인기가 높아 개업 5주년 기념식에 정부 고위관료들이 대거 참석할 정도가 되었다.⁴⁷⁾ 조선요리옥은 1900년대 이후 빠른 속도로 증가했다. 경부철도를 기공하던 1901년 8월 통계에 의하면 서울에 요리옥이 11개, 음식점이 28개였다.⁴⁸⁾ 통감부시기에 오면 요리옥 수가 더욱 증가해 1908년 서울의 한인 요리옥 28개(일본 요리옥 102) 한인 음식점 889개(일본 음식점 412개), 전국의 한인요리옥 60개(일본 요리옥은 668) 한인 음식점 20285개에 이르렀다. (일본 음식점 1013개)⁴⁹⁾

2. 조선 요리옥의 운영과 특징

1) 운영자

조선 요리옥은 어떤 사람들이 운영하였을까? 기록에 남겨진 대표적인 요리옥 운영자들의 면모와 출신배경, 정치 사회적 활동 등을 살펴보기로 한다.

수월루의 주인은 김영원으로 1881년 영선사에 工匠으로 선발되어 중국 시찰을 다녀왔다.⁵⁰⁾ 1899년 무렵 최고 권력자이던 민병석의 측근으로 司果 직함을 가지고 러시아 공사관에 출입하던 상당한 자산가였다. 그는 1897년 함경도의 속전 상납⁵¹⁾, 1899년 충청도 17개 군의 전세 대납 등

(주영하, 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』, 149쪽 재인용).

46) 『만세보』 (1906. 7. 13).

47) 『기념회 참석』, 『대한매일신보』 (1908. 9. 19).

48) 김명환·김중식, 『서울의 밤문화』 (서울: 생각의 나무, 2006), 124쪽.

49) 송연옥, 「대한 제국기의 <기생단속령> <창기단속령>」, 『조선사론』 40집, (1998), 268쪽, 표 4 (1908년 경찰취체영업자 —내무경무부 1909, 『조선경찰통계』에 의해 작성). 이 수치는 『서북학회월보』 17호 (『質問隨意』 [1909. 11. 1])에서 한일 요리옥, 음식점 수를 서술한 내용과도 일치한다.

50) 김윤식, 『陰晴史上』 (고종 18. 10. 25).

51) 『각사등록』 문서번호 照會 第六號. 발송일 光武二年八月八日 (1898. 8. 8).

대한제국기 지방관, 상인은 물론 정부 고관에 이르기까지 이재에 밝은 사람들이 뛰어들던 조세 대납업(外劃)으로 돈을 벌고 군산 일본인 거류지 부근 토지 매수도 시도하였다.⁵²⁾ 그는 최고 권력자의 측근으로 인정될 사교적 수완과 외획사업을 수행할 재력과 인맥, 이재에 밝은 사업가적 기질을 가진 사람이었던 것으로 보인다.

혜천당은 윤계환이 본격 운영하였다. 윤계환은 궁궐 위장 출신 무관으로 1901년 7월 중추원의관 9품에 서임되었다가 11월 6품으로 재임명되고⁵³⁾ 1903년 6품관에서 정3품으로 加資되었다.⁵⁴⁾ 혜천당은 1904년 중수 공사이후 적극적인 홍보에 나서 1907년 이후 각종 모임을 이끌어내기 시작한다. 혜천당은 각종 연회, 모임이 증가하는 시대적 분위기에 적극 편승하여 사업을 펼친 덕에 명월관과 경쟁을 벌일만큼 성장하였다.⁵⁵⁾ 혜천당의 성장은 1908년 가을 농상공부 대신 조중응씨가 돈을 대어 이충 양옥의 중수를 고려할 정도로 지속되어⁵⁶⁾ 1910년 어원 안에 요리옥 설치를 궁내부에 청원하기도 했다.⁵⁷⁾ 혜천관 경영자 역시 하급 관료로 시작해 짧은 기간 초고속 승진을 하며 탁월한 사업 감각과 정치적 수완으로 혜천관을 키우며 확장해 왔다고 할 수 있다.

명월관은 1903년 안순환이 개관하였다. 그는 조선을 대표할 요리옥의 설립이라는 대의명분을 가지고 명월관을 열고 전문 경영자를 고용하여 운영하였다.⁵⁸⁾ 그는 20대 초반 서화상에서 시작해 20대 중반 관립영어학교

52) 『주한일본공사관기록』, 「노국의 當港에 대한 計劃風聞內報의 件」, 국편 Id: jh_014r_0120_0200. 문서번호: 秘密京第2號 발송일: 1899. 12. 9.

53) 『官報』 2038호 (광무 5. 11. 7); 『官報』 2041호 (광무 5. 11. 11); 『官報』 2053호 (광무 5. 11. 25).

54) 『官報』 호외 3호 (광무 7. 2. 5)

55) 『연회장풍과』, 『대한매일신보』 (1908. 12. 1).

56) 『대한매일신보』 (1908. 10. 23).

57) 『윤씨청원』, 『대한매일신보』 (1910. 5. 1).

58) 朝鮮儒敎會總部, 『朝鮮儒敎會創立會議錄 및 憲章』 (경성: 평화당 1933), 135쪽; 황영례, 「안순환의 유교 종교화 운동과 鹿洞書院」 (영남대학교 박사학위논문, 2003), 40쪽 재인용.

와 무관학교에 입학, 20대 후반 탁지부 전환국 건축감독으로 관직에 들어가 관입관 6등, 전환국 9품 기수를 거쳐 6품으로 승급되었다.⁵⁹⁾ 명월관을 개업할 당시 30대였던 안순환은 관직생활을 한 탓에 타인을 고용하여 요리옥을 운영한 것으로 생각된다. 명월관은 개업 후 3년이 지나 본격적인 홍보를 시작하고 1907년 대대적인 수리 후 활발한 영업으로 성장하여 1908년 무렵 조선 요리옥의 대표자로서 명성을 얻는다.⁶⁰⁾ 명월관이 급성장하던 1908년 7월 그는 원각사의 사장으로 취임하고 12월 전선사 장선에 임명되었다.⁶¹⁾ 이는 그의 경영 능력과 함께 송병준과의 친밀한 관계가 작용되었던 것으로 보인다.

전선사 장선에 임명된 안순환은 황실의 순행 호종 임무를 수행하며 명월관 사업과 정치적 사교에도 적극적이었다.⁶²⁾ 1909년 2월 내부대신 송병준의 일본행 수행원으로 선발된 후 명월관을 저당잡혀 마련한 삼천환으로 열심히 사교활동을 했고⁶³⁾ 통감 이토오의 신용을 얻어내 내장원경에 임명될 것이라는 소문도 돌았다.⁶⁴⁾ 전선사 장선을 넘어 내장원경을 넘보며 이토 통감, 민병석과 친교를 유지하려는 그의 노력은 귀국 후에도 궁내부대신 민병석 이하 고등관을 명월관으로 초대하여 대접하는 등 계속되었다.⁶⁵⁾ 이러한 태도는 송병준과 마찰을 일으켰고 신문에서까지 이등과 안순환의 관계를 시기 질투한 송병준이 안순환을 박대한다고 떠들어 대었다.⁶⁶⁾ 둘의 관계가 틀어지면서 송병준은 원각사를 내세워 돈을 끌어 쓴 김시현을 대표자로 교체하였다. 여기에는 이토오가 이완용과 가까워지면서

59) 황영례, 『안순환의 유교 종교화 운동과 鹿洞書院』, 38쪽.

60) 『明月尤明』, 『황성신문』 (1908. 1. 10); 『대한매일신보』 (1908. 1. 16).

61) 강무, 『한글+한자문화 칼럼 : 명월관 5』, 『한글+한자문화』 92호 (2007. 3), 46쪽; 『일성록』 (1908. 12. 15).

62) 『칙임관청』, 『대한매일신보』 (1908. 12. 23).

63) 『안씨운동』, 『대한매일신보』 (1909. 3. 3).

64) 『安得信用』, 『황성신문』 (1909. 4. 8).

65) 『明月好宴』, 『황성신문』 (1909. 4. 14).

66) 『소인의 태도』, 『대한매일신보』 (1909. 4. 8).

송병준을 견제한 상황도 배후에 작용한 듯하다.⁶⁷⁾ 이후 송병준 측의 안순환 견제는 안의 사업에도 영향을 주었다. 1909년 6월 경회루에서 개최된 한성부민회 주최 일인 관광단 대접 요리를 명월관 대신 혜천탕에 주문하자, 감정이 상한 안순환이 당일 연회 공연 비품이 보관된 원각사 열쇠를 주지 않아 부민회가 열쇠를 깨고 공연복을 가져가기도 했다.⁶⁸⁾ 원각사를 둘러싼 감정의 골도 깊어져 1909년 7월에는 안순환, 김시현이 서로 욕설을 하고, 원각사 총무 이증구와 안순환이 치고받고 싸우는 등⁶⁹⁾ 서울의 연회, 유흥업을 둘러싼 경쟁과 갈등은 심각하였다. 정치권력과 밀착하여 유흥외식 분야의 최고가 되고자 했던 안순환의 야망은 오히려 명월관 방매가 논의될 정도로 경제적 부담을 초래했다. 1909년 7월 신문에는 명월관이 동양용달회사 사무원 임학로에게 5만원을 25년간 분할하여 받기로 계약방매되었다는 기사가 보도되었다.⁷⁰⁾ 이후 안순환이 계속 명월관 운영에 관여하여 명월관 방매가 철회되었다는 주장도 나오고 있어 방매 사실 여부는 앞으로 검토되어야 할 것으로 본다. 그러나 안순환이 명월관의 운영을 통해 보여준 탁월한 경영능력은 궁내부 연회담당자로 발탁될 정도로 인정받았고, 그의 궁내부 연회담당 이력은 다시 명월관이 조선을 대표하는 요리옥으로 명성을 얻는데 한 몫 하였음은 분명하다.

이상 대표적 요리옥 경영자의 면모의 특징을 살펴볼 때 이들은 이재에 밝았을 뿐 아니라 뛰어난 현실감각으로 다가올 시대의 추이를 예견하여 남들보다 한발 먼저 유흥업계에 진출한 공통적 특징을 가지고 있다. 또한 세 사람 모두 말단 관리직 경력을 가지고 권력층과 긴밀한 관계를 맺고 이들의 비호 하에 새로운 외식사업을 펼쳐 조선요리옥의 성행이라는 새로운 장르를 열고 있었다.

67) 백현미, 「원각사의 설립과정과 연극사적 성격」, 『판소리연구』 6집 (1995) 참조.

68) 「안씨감정」, 『대한매일신보』 (1909. 6. 10).

69) 「汚損體貌」, 『황성신문』 (1909. 7. 22); 「勇於私闘」, 『황성신문』 (1909. 7. 24).

70) 「명월관 방매」, 『대한매일신보』 (1909. 7. 2).

2) 운영 내용

① 입지와 시설

이 땅에 조선요리옥이 나타나기 시작할 무렵 남대문-홍릉선을 시작으로 서대문-청량리, 남대문-서대문, 남대문-용산으로 확장 개통된 전차는 근대화의 상징으로 간주되었다. 많은 사람들이 이 엄청난 괴력의 전차를 타보고자 생업을 쉬고, 지방에서 상경하며 몰려든 탓에 1900년 9월 하루 평균 승차인원이 서울시민의 1%인 2000여명에 달할 정도였다.⁷¹⁾ 초기 조선 요리옥은 대부분 전차 정류장 부근과 신문물의 중심지 또는 내외국인의 왕래가 잦은 신문화의 거리에 자리잡았다. 새로운 시대에 들어갔음을 실감하고 신문화를 향유하고픈 욕구를 자극하기에는 신문화의 거리보다 더 좋은 곳이 없었기 때문이었다.

신문화의 일부처럼 보인 조선 요리옥의 시설은 어떠했을까? 초기 요리옥은 대부분 목욕탕과 간단한 식사를 제공할 기본 시설만 갖추었다. 그러나 차츰 요리옥이 늘고 경쟁이 치열해지면서 건물과 실내장식 등이 다양해지고 고급화되어 갔다. 개인적 모임과 연회 수요가 늘어가면서 크고 작은 방들도 구비되어 갔을 것이다. 광고 수월루는 초기부터 일본풍 식당과 목욕탕 등 제법 격식을 갖춘 것으로 알려졌다. 무교동의 취향루는 처음엔 간단한 카페 시설이었으나 이후 욕실구비 유흥음식점에 한층마까지 추가하였다.⁷²⁾ 커피 차 팔던 송교 청향관도 청향다관으로 개편할 때 요리옥으로서의 기본시설을 구비하였으리라 짐작된다. 혜천당은 목욕탕에서 출발한 요리업소답게 정결한 욕실, 깨끗한 목욕물, 부인전용 목욕탕이 구비된 요리옥 시설에 주력하였다.⁷³⁾ 요리옥 간의 치열한 경쟁은 더 많은 자본을 들여 아예 양옥 건물을 짓는 분위기로 나아가, 명월관, 양향관은 이층 양옥을 새로 지어 인테리어를 꾸미고 혜천당은 고관의 출자로 이층 양옥을

71) 박진희, 『서양과학기술과의 만남』, 『근현대 과학 기술과 삶의 변화』 (서울: 두산동아, 2005), 17-18쪽.

72) 『황성신문』 (1900. 11. 13-12. 16); 『황성신문』 (1901. 8. 27-9. 28).

73) 『황성신문』 (1904. 9. 6-13); 『大海』 (1908. 8. 5).

지으려고도 했다.

조선요리옥 시설의 변천은 명월관에서 확인할 수 있다. 명월루라는 이름으로 개업한 초기 명월관은 황토현의 소박한 한옥이었다. 그러나 손님이 급증하면서 목욕탕 갖춘 이층 양옥을 짓고 각종 장식을 새로 구비한 후 전화까지 가설하더니,⁷⁴⁾ 이듬 해 이웃집을 사서 2층 양옥으로 확장하고 동서양 가구로 화려하게 꾸몄다.⁷⁵⁾ 1913년 경 ‘손님방에는 양탄자와 다다미를 구분지어 깔고 최고급 비단 방석과 수놓은 병풍과 고가구 등 최고급 인테리어를 갖추고 식기류도 개량하였다’고 하니, 이전에도 이와 큰 차이는 없었을 것으로 생각된다.⁷⁶⁾

한편 전차, 철도 정거장 주변에 생긴 요리옥은 정거장 주변을 오가는 사람들을 대상으로 하여서인지 중심지 요리옥에 비해 건축과 실내 장식에 큰 투자를 한 것으로 보이지는 않는다. 홍릉 전기철도 정거장 앞에 생긴 청량관은 정결한 집에 조선 사람이 서양요리 판매한다고 광고하였을 뿐⁷⁷⁾ 서양요리집으로서 독특한 특징은 부각시키지 않고 있다. 전 감리가 서문 밖 정거장 근처에 요리옥을 짓고 창녀를 사져 빈객을 응접케 하고⁷⁸⁾ 신문로 밖 정거장 근처에 개업한 신평관도 국내외 음식을 구비하여 손님의 요구에 응대한다고만⁷⁹⁾ 광고한 것에서 짐작할 수 있다.

조선요리옥은 이전의 상업적 유흥공간에 비해 상대적으로 근대적이고 품격있는 시설과 설비를 갖추었다고 본다. 여기서도 보다 많은 자본을 끌어들이며 근대적 시설과 설비 투자를 한 경우 고급요리옥으로 입지를 굳혀간 반면, 자본력이 빈약한 업소는 정거장 주변 외곽의 목 좋은 곳에 식사와 술이 가능한 근대식 대중 요리집으로 자리잡아 갔을 듯 싶다.

74) 『명월관 확장』, 『만세보』 (1906. 10. 2); 『대한매일신보』 (1907. 1. 4-5. 25); 『황성신문』 (1907.5. 13).

75) 『대한매일신보』 (1908. 2. 19); 『明月尤明』, 『황성신문』 (1908. 1. 10).

76) 이난향, 『남기고 싶은 이야기들』, 126쪽.

77) 『독립신문』 (1899. 8. 24, 25-9. 23).

78) 『제국신문』 (1901. 6. 12).

79) 『황성신문』 (1900. 11. 19, 1900. 11. 28).

② 메뉴

메뉴는 요리점의 성격과 성패를 결정짓는 핵심 요소다. 100년 전 조선 요리옥에서 다룬 메뉴를 보면 수월루는 사시미, 스시에 정종 등 일식을 내놓았고⁸⁰⁾ 청량관은 서양요리를 팔았다.⁸¹⁾ 혜천당은 처음에는 과자안주와 술을 팔았으나⁸²⁾ 요리옥으로 변모하면서 좋은 술, 각종 과품, 조선 손님들의 입맛에 맞춘 장국밥과 조선요리로 확장했고⁸³⁾ 나중 기생 동반자리에 음식과 술을 갖춘 교자상을 배달하여 요리 배달서비스의 길을 열었다.⁸⁴⁾ 무교동 취향루는 서양 술과 간단한 다과를 곁들이는 카페였으나⁸⁵⁾ 요리옥으로 성격을 바꾼 후 술과 각국 요리를 제공했다.⁸⁶⁾ 송교 청향관 역시 찻집에서 안주 겸 요리를 팔다가 갖가지 요리도 제공하였다.⁸⁷⁾ 정거장 근처 신평관도 국내외 음식을 구비하여 손님의 요구에 응대하였고⁸⁸⁾ 양향관은 서양 요리와 각종 다과, 술을 갖추고 있었다.⁸⁹⁾ 본정 거리의 봉황성은 조선식 전문 요리와 내외국 음식을 갖추고 가정의 주문에도 응하였다.⁹⁰⁾

명월관의 광고를 보면 요리옥 변성과 함께 메뉴도 달라짐을 알 수 있다. 명월관 개업 3년 무렵에는 국내외 요리와 술, 과일, 과자, 담배 등이 제공되고 각종 연회식 요리, 진찬합, 마른 찬합 및 교자 음식의 배달서비스도 하였다.⁹¹⁾ 1907년에는 특별 개량한 교자상과 양주를 잔으로 파는 서

80) 임종국, 『한국인의 생활과 풍속. 상』, 191-192쪽.

81) 『독립신문』 (1899. 8. 24. 25).

82) 『황성신문』 (1904. 9. 6-13).

83) 『황성신문』 (1904. 11. 15-19).

84) 임종국, 『한국인의 생활과 풍속. 상』, 192 쪽.

85) 「내외국 신문사 간친회」, 『독립신문』 (1899. 9. 19).

86) 『황성신문』 (1900. 11. 13 - 12.16); 『황성신문』 (1903. 12. 5).

87) 『황성신문』 (1900. 11. 24, 26, 27); 『제국신문』 (1900. 11. 24).

88) 『황성신문』 (1900. 11. 19).

89) 『황성신문』 (1904. 6. 28-7.16).

90) 『만세보』 (1907. 4. 13).

91) 『만세보』 (1906. 7. 13).

비스가 추가되었다.⁹²⁾ 1908년 확장 공사 이후에는 개량식 조선요리 교자상, 일반 요리 교자상, 밥과 마른 반찬을 한데 섞어서 차린 교자상, 술안주상, 각종 서양요리 등에 약주, 소주 등 조선 전통술, 일본 술, 샴페인, 위스키, 브랜드, 포도주 등 서양술, 각종 담배⁹³⁾ 등으로 다양해졌다. 명월관의 주 메뉴는 다양한 내외국 요리가 갖추어진 요리교자상과 식사교자상, 술이었지만 명월관의 최고 요리집으로서의 명성은 궁중요리의 상품화에 있었다고 본다. 여기에는 각종 궁중 파티 음식을 담당한 것도 한 몫 하였다. 명월관은 1908년 건원절 경축 야외 파티에서 요리옥을 열어 호평을 받았고,⁹⁴⁾ 경복궁 경회루에서 열린 한성부민회 주최 황제 즉위 기념 경축회 파티 음식도 만들어 올렸다.⁹⁵⁾ 1909년 만수절 파티에 명월관에서 올린 요리값은 2천환에 이르렀다.⁹⁶⁾ 명월관은 궁중 뿐아니라 신식 학교의 운동회에도 음식을 제공하여 최고 수준의 외식문화 선도자로서 대중적 인지도를 높여갔다.⁹⁷⁾

이상 대다수 조선 요리옥의 메뉴는 국내외 음식과 각종 술, 수입 과자 등이 망라된 음식종합 백화점을 연상케 한다. 외식업체 메뉴가 고객의 요구와 선호도, 시대적 분위기를 반영하여 만들어지는 것임을 감안하면 수입산 술과 외국 음식은 새로운 근대 음식문화를 향한 호기심과 과시 욕구 충족을 위해, 조선요리는 조선 대표 요리집에 대한 기대감과 전통의 맛 선호를 위해, 궁중요리는 고품격 외식업소의 명성을 위해 채택되었다고 본다. 이것이 ‘조선음식이 겪은 정치적 휘둘림이자 궁중음식 흥내만 내었을 뿐 조선요리의 정통성은 유지 못했던’ 측면도 있지만⁹⁸⁾ 다양한 외국음식과 조선음식의 대중적 상품화의 길을 연 것은 평가할 만하다.

92) 『대한매일신보』 (1907. 1. 4 - 5. 25).

93) 주영하, 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』, 157쪽.

94) 『秘苑盛況』, 『황성신문』 (1908. 3. 29).

95) 『연석삼층』, 『대한매일신보』 (1908. 8. 27).

96) 『연수진공』, 『대한매일신보』 (1909. 9. 10).

97) 『양학교운동』, 『대한매일신보』 (1908. 10. 28).

98) 주영하, 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』, 151쪽.

③ 영업시간과 유흥

당시 요리옥의 영업 시간은 어떠했을까? 대개 차와 음식을 같이 팔거나 카페로 운영되었던 곳, 철도 정거장 근처의 경우 낮부터 초저녁까지 영업하였지만, 기생을 동반하여 술을 즐긴 유흥이 주가 된 경우 밤 특히 심야 영업을 주를 이루었다고 본다. 가족 동반 연회석이나 공식 행사 모임에 비해 친목회나 정치 사교 모임의 경우 늦게까지 영업하였을 것이다. 이는 당시 소리공연의 가격 규정을 통해서도 짐작된다. 유흥을 위해 부르는 창무 소리 값은 시간대에 따라 달랐다. 소리 공연 시간은 낮 시간은 아침부터 해질녘까지, 밤시간 공연은 해 저물 때부터 새벽까지였지만, 낮부터 밤까지이거나 밤부터 다음날 낮에까지 공연이 연장되면 가격은 두 배를 지불해야했다.⁹⁹⁾ 요리옥에서의 기생 대동 공연은 새벽 3-4시까지 지속되는 경우가 많았다. 대개 초저녁에 식사하며 음식과 술을 즐기거나 다른 곳에서 1차 구경을 한 후 2차로 요리옥에 가서 밤새도록 놀았기 때문에 고위 공직자들의 밤을 새워노는 유흥 행태는 자주 신문에 가십거리로 등장하였다.¹⁰⁰⁾

요리옥은 먹고 마시며 즐거움을 누리던 유흥공간이었다. 초기 조선요리옥에서는 목욕을 하여 심신의 피로를 풀고 난 후 식사와 술을 즐기면서 기생의 유흥도 만끽하는 코스를 제공하였다.¹⁰¹⁾ 또한 음주 가무만으로는 시시해 투전판을 벌이며 노름을 오락으로 즐기기도 했다.¹⁰²⁾ 하지만 요리옥이 주는 가장 큰 매력은 최고 예인들의 공연을 요리옥의 개인적 술자리에서 즐길 수 있다는 것이었다. 도시 유흥문화가 대중적으로 확산되고 예인집단의 민간 공연이 본격화하였지만 그 중 요리옥은 최고 수준의 연회 공연을 항상 즐길 수 있는 사적 공간이라는 점에서 가장 인기가 있었다.

99) 『창무 소리값』, 『제국신문』 (1902. 11. 1).

100) 『밤새도록 놀아』, 『대한매일신보』 (1908. 9. 19); 『잘들논다』, 『대한매일신보』 (1908. 10. 18).

101) 임종국, 『한국인의 생활과 풍속. 상』, 192쪽.

102) 『因技被囚』, 『황성신문』 (1903. 8. 7); 『황성신문』 (1909. 10. 24).

궁중 연회 때만 공연되어 일반인이 감히 구경할 수 없던 검무의 향유가 주는¹⁰³⁾ 문화적 자부심과 사회적 충족감은 물론, 최고 기생들과 주고받으며 즐기는 은밀한 수작과 쾌락은 더할 수 없는 매력적 유흥이었을 것이다. 상업적 유흥 공간의 찰라적, 쾌락적 요소가 농후해져가는 시기에 요릿집에 불려나간 기생이 밤새도록 질탕히 놀아주는 유흥문화는 요리옥의 인기를 높이고 기생의 연회 접대부로서의 성격을 강화시키고 있었다. 이러한 요리옥의 모습이 문학과 예술보다 유흥과 성적 요소가 지배적인 상업적 유흥공간의 전형으로 자리잡고 일제기를 거치면서 요정이라 불리는 한국 유흥문화의 퇴폐적 현상으로 굳어져 간 것으로 보인다.

④ 요리 가격

당시 요리옥을 이용하기 위해 어느 정도 비용을 지불해야 했을까? 요리값을 알려주는 구체적인 자료가 많지 않아 단편적인 기사로 짐작해본다.

1906년 수표교의 요리옥에서 손님 4인의 요리대금 1장 3900량을 2만5천짜리 어음을 담보로 받아 추심하자 어음주 아버지가 요리점 주인을 고발하였다.¹⁰⁴⁾ 1907년 법무 차관 환영회에 주임관 이상이 3환씩 경비를 내었고¹⁰⁵⁾ 1908년 황토현 영락관에서 노동사무원이 친구 4-5명과 먹은 요리값이 6환이었다.¹⁰⁶⁾ 1908년 경성 노동야학회의 명월관에서 임원간친회 경비로 400환을 지출했다.¹⁰⁷⁾ 당시 요리값을 물가와 비교해야 객관적 평가가 가능하지만 요리옥이 대중화된 1930년대에도 요리옥 값이 비쌌음을 확인할 때¹⁰⁸⁾ 초기 요리 가격의 만만찮은 부담을 짐작할 수 있다. 요

103) 『대한매일신보』 (1907. 11. 28).

104) 『요리옥주인 구금』, 『만세보』 (1906. 9. 6). 1909년 배추 100포기 1점이 135냥(2원 50전), 배추 500포기 500냥이었다.

105) 『법부 차관환영회』, 『대한매일신보』 (1907. 11. 24).

106) 『황성신문』 (1908. 10. 18).

107) 『간친회 부비』, 『대한매일신보』 (1908. 4. 5); 『勞動會懇親』, 『해조신문』 (1908. 4. 16). 1909년 上米 1가마가 10환 내외였음을 감안하면 쌀 40가마 전후가 되는 금액이다.

리옥의 비싼 경비는 음식값 외에 기생 동반 유흥 경비가 포함된 때문이기도 했다. 1902년 당시 창무 소리값은 1등 20원, 2등 14원, 3등 10원이었다. 공연시간이 낮, 밤 시간대로 정해져 있었지만 공연이 연장되면 가격은 두 배를 지불해야했다.¹⁰⁹⁾ 시간제로 지급된 기생 화대는 처음 1시간은 1원 50전이었고 다음시간부터는 몇 시간이 지나든 1원 20전씩 계산되었다.¹¹⁰⁾

요리옥 이용자들의 비용 부담 유형을 보면 공식적인 모임의 경우에는 참석자 개인당 경비 각출하는 경우도 있고¹¹¹⁾ 간친회 모임 대표자가 비용을 부담하기도 했다.¹¹²⁾ 정치색을 띤 일진회의 간친회나 대규모 환영회 경우 경비 일체를 일진회에서 지출하였다.¹¹³⁾ 개인적으로 요리옥을 이용한 경우 비싼 요리값을 값지 못해 갖가지 사건이 일어났다. 요리값 대신 옷을 빼기는 일에서부터 돈 없이 이용하는 사람을 노린 어음사기와 부친의 토지를 담보로 한 유흥 경비 탕진으로 폐가망신하거나 집에서 쫓겨나는 경우도 부지기수였다. 임종국은 명망있는 재산가들이 새로운 자본가층으로 성장하지 못한 것은 화류계에 빠져 유흥비로 탕진한 것도 한 요인이란 지적하였다.¹¹⁴⁾

⑤ 고객층:

108) 주영하, 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』, 153쪽. 1934년 경성관광협회에서 나온 『조선요리연회안내서』에 ‘조선요리 한 상에 6인분 기준 6엔, 9엔, 12엔’이라 하였는데, 하루 택시를 빌려 다섯 군데를 돌 경우 4엔이었던 당시 물가와 비교하면 그 값이 매우 비쌌음을 알 수 있다.

109) 『제국신문』 (1902. 11. 1). 1902년 쌀값이 등귀할 때 上米 1되에 당백전 8냥 5,6전이었다.

110) 이난향, 『남기고 싶은 이야기들』, 157쪽. 일제 강점기 미숙련 노동자의 하루 임금은 90전 전후였다.

111) 『학부형 교직원 처사연 명월관—경비 각기 50전』, 『황성신문』 (1909. 11. 27).

112) 『法官懇會』, 『황성신문』 (1908. 9. 22).

113) 『간친회 부비』, 『대한매일신보』 (1908. 4. 5).

114) 임종국, 『한국인의 생활과 풍속, 상』, 193쪽.

만만치 않은 비용을 지불해야하는 요리옥은 주로 어떤 사람들이 이용하였을까? 우선 요리옥을 신문화의 상징으로 여겨 찾는 신문화 호기심형 고객을 들 수 있다. 정거장 부근 요리옥을 찾는 전차 이용객이나 홍릉 참배 관광객¹¹⁵⁾, 무관학교의 청년학도들¹¹⁶⁾, 내외국 신문사 기자들¹¹⁷⁾, 정동 부근 내외국인 등이 해당된다.

요리옥 고객층은 사회변화와 함께 매우 다양해진다. 수월루는 1890년대 말 일본 유학생, 내외국인 은행원¹¹⁸⁾, 조선 주재 외국인 회사원, 무관·외국인학교 학도들, 고관들이었지만, 1900년대 이후 친목 모임과 간친회, 사업 마케팅자로¹¹⁹⁾ 다소 대중화된다. 혜천관은 1907년 이후 여러 학교 관련자 모임, 졸업생 교우회, 송별회, 전별식, 공무 기관 관리들의 각종 연회, 고위층 인사들의 사교, 친목 모임이 이어졌다.¹²⁰⁾ 수월루, 혜천관을 비롯한 초기 요리옥의 이용객은 유흥음식점으로서 요리옥이 가진 총체적 특징에 매료된 젊은 신세대, 돈 있는 신문화 추구층, 관리와 고위층 인사들이라 할 수 있다.

요리옥 이용고객층의 변화는 명월관에서 명확해진다. 1907년 확장공사 후 명월관은 궁내부를 비롯한 내각 고위 관료들이 친목 모임은 물론 각종 인사 청탁과 감사 대접을 위해 애용하는 최고의 접대 향응소였다. 표훈원 총재 이재극은 친구내각 인사를 초대한 후 학부대신이 되고 다시 명월관에서 각 대신, 원로를 초대하여 승진 덕을 내었다.¹²¹⁾ 명월관주 안순환도

115) 『독립신문』 (1899. 8. 24).

116) 『독립신문』 (1898. 1. 13).

117) 『독립신문』 (1899. 9. 19).

118) 『内外銀行의 親睦』, 『황성신문』 (1899. 12. 13).

119) 『烟草會社』, 『황성신문』 (1903. 8. 26).

120) 『변호사간친회』, 『대한매일신보』 (1907. 12. 18); 『졸업생연회』, 『대한매일신보』 (1908. 1. 7); 『학부 일반관인 전별연』, 『대한매일신보』 (1908. 1. 24); 『한성부민회 회장 풍국회개최』, 『대한매일신보』 (1908. 11. 3); 『한성부운 장씨망년회』, 『대한매일신보』 (1909. 1. 1).

121) 『이씨의 다화회』, 『대한매일신보』 (1908. 9. 26); 『어필감축』, 『대한매일신보』 (1908. 9. 29); 『학대잔치』, 『대한매일신보』 (1908. 12. 1).

고위 관료를 초대하여 전선사 장선직의 칙임관 임용, 내장원경 청탁을 하였다. 조선 최고 요리옥으로서 명월관의 위상은 명월관 개업 5주년 기념식에 총리 이하 각부 대신과 중추원 고문 제씨가 일제히 참석하였다는 데서도 느낄 수 있다.¹²²⁾ 또한 친일계 인사들은 통감부 관리와 일본 고위층 인사들을 접대하며 정치적 음모를 꾸미는 단골이었다.¹²³⁾ 송병준은 1908년 일본군 13단 총장 전별을 위해 일본 장교, 내외국 고등관을 명월관에 청해 대접하고 동양척식회사 위원을 초대하여 조인에 비협조적 태도를 효유하기도 했다.¹²⁴⁾ 어용단체 일진회장 이용구가 결사대를 조직한 지방회원의 울분을 풀게 한 곳도 명월관이었다.¹²⁵⁾ 부귀영화와 출세를 위해 매국도 마다하는 친일 인사들의 명월관 밀실에서 행태는 신문을 통해 만천하에 공개되고 비난 받았다.¹²⁶⁾

또한 명월관은 공식적 연회도 많아 사회고위층 인사의 생일 축하연¹²⁷⁾, 중앙 고급관리들의 만찬회,¹²⁸⁾ 공적 기관의 간친회, 각종 회식과 지방관의 전별연이 자주 열렸다. 서울을 동경한 지방 유지들과¹²⁹⁾ 최고위층 부인회 같은 여성들도¹³⁰⁾ 명월관에서 모임을 가졌다. 이후 관리들의 망년회, 사원총회와 청년회 간친회, 장사꾼 연회를¹³¹⁾ 비롯하여 학부형의 교사 치사회, 졸업생의 교사 초대, 회사 낙성식 축하 리셉션 위탁까지 명월관의 이용층은 일반 대중으로 확대되었다. 이렇게 명월관이 일반 대중들도 이용할 수

122) 「기념회 참석」, 『대한매일신보』 (1908. 9. 19).

123) 「명월관 연대」, 『대한매일신보』 (1908. 9. 25).

124) 「총장전별」, 『대한매일신보』 (1908. 10. 14); 「송씨효유」, 『대한매일신보』 (1908. 10. 16).

125) 「일진회 결사대」, 『대한매일신보』 (1908. 7. 9).

126) 「잘들논다」, 『대한매일신보』 (1908. 10. 18); 「시사평론」, 『대한매일신보』 (1909. 2. 25).

127) 「남서장 김상설씨 자친 고회연 명월관 개최」, 『황성신문』 (1907. 1. 23).

128) 「學僚晩餐」, 『황성신문』 (1907. 3. 25).

129) 「명월관 연대」, 『대한매일신보』 (1908. 9. 10).

130) 『황성신문』 (1907. 10. 18).

131) 「석유장사 연회」, 『대한매일신보』 (1910. 2. 18).

있는 조선 최고 유흥업소이자 고급 사교장소로 명성을 얻어가는 동안 요리옥에서 기생끼고 술 한잔 마시는 것은 조선 남자들의 로망이 된 듯, 도둑이 훔쳐간 돈으로 달려간 곳이 명월관이었다.¹³²⁾

국가 존망의 위기가 나날이 짙어가는 것과 대비하여 요리옥의 흥청거림이 도를 넘어서자 신문에서는 관원들, 사회 고위층 인사들의 유흥 작태가 낱낱이 보도되고 고가 호화 만찬회에 대한 비판이 뜨거웠다.¹³³⁾ 그러나 유흥 연회는 줄어들지 않고 오히려 비난 여론을 피해 외국계 요리옥으로 옮겨가, 부득이 신문사가 동포를 아끼는 차원에서 내외국 음식점의 모든 연회 기사를 신기로 결정할 정도였다.¹³⁴⁾ 이는 이 무렵 요리옥 이용이 부정적 인식과 폐단에도 불구하고 불가피한 현실로 수용되고 있었음을 말해 준다.

⑥ 직원서비스와 홍보

조선요리옥은 이전의 상업적 유흥공간과 달리 업무 전담 직원의 서비스와 적극적인 홍보 광고 도입 등 새로운 운영방식을 도입하였다.

우선 서비스맨 채용이 눈에 띈다. 서양요리옥 양향관은 서비스맨을 두고 그의 친절한 봉사를 요리옥의 홍보 전략으로 내세웠다.¹³⁵⁾ 서양요리과 다과, 술을 남자 웨이터의 친절한 서비스를 받으며 즐긴다는 사실이 고객에게는 새로운 문화로 다가감을 계산한 것으로 보인다. 명월관의 직원 모집 광고는 근대 서비스맨의 모습을 보여준다.¹³⁶⁾ 요리옥의 특성상 고객의 비위를 잘 맞추고 눈치껏 주문과 기생들 연예 등도 조절하기 위해 정직하

132) 『도적피착』, 『대한매일신보』 (1908. 8. 14). ‘진고개에서 거금 5백원을 훔친 도둑이 명월관에 가서 기생을 끼고 술 먹다가 9시간 뒤에 잡혔다’는 사실이 이를 말해 준다.

133) 『대한매일신보』 (1908. 3. 24); 『대한매일신보』 (1908. 5. 5); 『황성신문』 (1909. 10. 24).

134) 『동포를 아끼 일』, 『대한매일신보』 (1908. 5. 13).

135) 『황성신문』 (1904. 6. 28 - 7. 16).

136) 『황성신문』 (1908. 2. 6 - 7. 8, 11).

고 근실하며 예의바르고 영리하면서도 수단이 능란한 사람을 구했다. 그리하여 15세 이상 20세 이하의 용모 단정하면서도 건강하고 힘 좋은 청년 웨이터가 고용되어 민첩한 서비스로 고객 만족도를 높였다. 조선요리, 일본요리, 서양요리 능력자를 구해 6환부터 20환까지 이력과 집무 자격에 따라 차등 월급제로 능력별 대우하며 다양한 각국의 요리를 서비스하였다.¹³⁷⁾ 유흥외식업소로서 재무와 전문 서무, 인사 관리를 위해 서기원도 두었다. ‘20세 이상 50세 이하로 문필 가능하며 서무에 숙달하고 보증이 확실한 자’를 뽑아¹³⁸⁾ 요리옥의 사무 뿐 아니라 서비스 담당 직원들의 관리도 맡기었을 것으로 생각된다.

한편 조선요리옥은 매우 적극적인 홍보를 시행하였다. 요리옥들은 가장 내세우고 싶은 특징과 변경 내용을 한두 달, 많을 경우 너댓 달 동안 지속적으로 신문에 광고하였다. 요리옥의 적극적인 신문 홍보마케팅은 신문 구독층이 바로 신문화와 사회 변화에 관심과 욕구가 많은 사회계층이자 요리옥의 잠재고객이었기 때문이다.

명월관의 경우 기막힌 언론 플레이가 홍보 전략인 듯하다. 명월관은 개업 후 3년이 지난 시점부터 본격적인 광고를 하여¹³⁹⁾ 시민들의 방문 욕구를 자극했다. 명월관의 유흥과 연회에 관한 상세한 기사는 시사 보도이었지만 명월관의 간접 광고 역할도 했다. 두어 달 이상의 지속적인 광고 방식 또한 눈에 익숙해지게 하는 홍보 전략이 되었는지 손님은 엄청나게 많아졌다. 수용인원을 감당 못해 대대적인 확장공사를 한다는 보도는 어떤 곳이길래? 한번 가보았으면 하는 잠재고객의 관심과 호기심, 욕망을 충족시키고 명월관을 조선의 대표적인 유흥공간으로 인식되게 하였다고 보인다. 확장과 새 단장 홍보 이후 곧 외상거래로 인한 운영 적자로 폐업할 예정이라는 광고와 조선 최고 요리옥의 폐업 만류 및 조선 음식점 영업의 전근대성을 우려하는 기사¹⁴⁰⁾ 그리고 사회적 파장을 우려한 재개업 결정

137) 『명월관 직원 모집』, 『황성신문』 (1910. 4. 6).

138) 『명월관 서기원모집』, 『황성신문』 (1908. 8. 22, 23, 25).

139) 『만세보』 (1906. 7. 13, 14, 17, 19, 24, 26, 28, 31).

소식¹⁴¹⁾과 재개업을 환영 기사¹⁴²⁾, 이어지는 대대적인 광고는 모두 기막힌 홍보 마케팅처럼 여겨진다.

IV. 맺음말

이상에서 조선 요리옥이 출현하게 된 배경과 출현과정, 운영 내용 등을 살펴보았다. 조선요리옥은 대한제국기 사회전반에 근대를 향한 개량이 일어나던 분위기 속에서 급변하는 사회 변화의 시류와 근대적 유흥외식업의 성장 가능성을 감지한 사람들에 의해 생겨났다. 신문물이 확산되면서 누구나 돈만 있으면 신분에 구애없이 상업적 유흥문화를 즐길 수 있게 되었다. 그러나 소용돌이치는 정치사회적 환경변화는 다양한 목적을 가진 사람들의 새로운 욕구와 불안감을 자극하여 은밀한 소통공간과 연회공간의 필요성을 확대시켰고 일본요리옥의 향락문화는 모방충동을 일으켰다.

조선요리옥의 대표적 경영자들은 이 시대적 특성을 읽고 있었다. 이들은 남다른 현실감각을 가지고 다가올 시대의 추이를 예견하여 남들보다 한발 먼저 유흥업계에 진출한 공통적 특징을 가지고 있다. 또한 말단 관리직 경력에 뛰어난 처세술과 정치적 수단으로 권력층에 접근하여 이들의 비호와 자금 협력을 받아 일본요리옥을 모방한 조선요리옥을 열고 사업을 확장하였다. 이들의 가치관과 자세는 긍정적으로 평할 수 없지만 이들이 근대 상업적 유흥외식업의 성행이라는 새로운 장르를 열었다는 점은 인정된다. 특히 명월관 경영자 안순환이 밝힌 ‘외국인에게 조선 요리를 알리고 신분 구애없이 누구나 이용 가능한 혼례피로, 각종 연회, 내외국인 교제, 사업상 의논 자리를 제공키 위해‘ 요리옥을 열었다는 사업 목적은 그가

140) 『명월관폐지』, 『대한매일신보』 (1907. 10. 30); 『황성신문』 (1907. 10. 30).

141) 『황성신문』 (1907. 11. 2); 『대한매일신보』 (1907, 11. 15, 17, 19, 21, 23, 26, 28, 30, 1907. 12. 3, 5, 7, 10, 12, 14까지 광고 계속).

142) 『대한매일신보』 (1907. 11. 15).

근대 외식업의 역할과 의미를 명확히 인식한 경영자임을 확인케 한다.

실제 이들이 경영한 조선요리옥은 근대 상업적 유흥공간으로서 기능과 역할을 수행하여 새로운 외식문화가 이 땅에 자리잡게 하였다는데 역사적 의미를 부여할 수 있다. 구체적으로 우선 조선요리옥은 근대 도시 공간에서 새롭게 재편된 음식의 문화적 생산과 소비가 이루어지는 장소가 되었다.¹⁴³⁾ 이곳은 음식과 술을 즐기는 곳이지만 기존 주점, 음식점들과 달리 조선을 대표할 음식을 다양한 요리상 메뉴로 새로이 재편하고 품격별로 상품화해 조선요리의 대중적 소비의 길을 열었다. 뿐만아니라 신문화 소비 열풍에 맞추어 수입 식품과 술, 각국의 음식들을 메뉴화해 근대식 음식문화 소비를 부추켰다. 이러한 근대적 조선요리옥의 등장은 ‘조선음식’이라는 표준화된 이미지를 공적으로 소비하도록 만들어 이후 사람들이 자신의 집에서 소비하던 음식과 다른 차원의 조선요리옥 음식을 조선음식의 대표로 여기게 됨으로써 식민지 시기 조선요리옥에서 판매했던 조선음식이 지금까지 한정식이란 이름으로 그 대표성을 유지하게 만들었다.¹⁴⁴⁾ 그러므로 한국음식의 정통성 찾기는 개량된 조선요리옥의 한정식 메뉴가 아닌 전근대 전통 음식에서 다시 시작해야 할 것이다.

다음, 조선요리옥은 술과 음식을 파는 상업적 외식공간이면서 기생들의 연행이 동시에 이루어지는 복합적 성격의 근대 유흥공간이었다.¹⁴⁵⁾ 이곳은 전근대 시대의 문화 예술과 사교의 장이었던 풍류공간과 상업적 유흥공간인 기방에서 이루어지던 전통적 향락을 근대식으로 재구성하였다. 女樂의 전통 속에서 맥을 이어왔던 예인집단의 기예가 요리상과 더불어 상품화되어 불특정 다수의 소비자를 대상으로 요리옥의 사적공간에서 선보였다. 이제 신분, 고하를 막론하고 누구나 돈만 있으면 요리옥에서 조선 최고의 음식, 술, 예인들의 연회공연을 향유할 수 있었다. 전통 유흥문화

143) 주영하, 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』, 143쪽.

144) 같은 논문, 159쪽.

145) 서지영, 『식민지 근대 유흥 풍속과 여성 섹슈얼리티』, 『사회와 역사』 65집 (2004), 134쪽.

의 맥을 근대적으로 재구성하여 선보인 조선요리옥은 소비자 대중 누구나 자본주의적 유흥을 즐기는 대표적 복합적 근대 유흥공간으로 인정되었다. 그러나 이러한 성격은 자본주의적 가치관의 확산과 함께 변질되어갔다. 점차 악공과 기생들이 시간 단위로 기예 공연의 댓가를 받게되면서 기예의 상품적 가치는 강화되었다. 또 민간 유흥수요의 증가에 따라 삼패로 분류되었던 기생 구분이 모호해지고 요리옥에 불려온 기생들이 술 따르고 시중드는 연희 접대부적 성격도 커져갔다.

이러한 풍조는 일제기 이후 심화된다. 요리옥을 찾는 수요가 맛있는 음식을 함께 즐기는 식사 공간보다 기생과 함께하는 술자리의 유흥 공간에 더 비중이 두어졌다. 유흥의 내용 또한 풍류와 예술, 섹슈얼리티가 공존한 기방문화의 전통에서 풍류와 예술적 측면이 약화되거나 사라지고 섹슈얼리티적 향락과 예기의 성적 접대부적 성향이 커져갔다. 요리옥의 기예문화가 기생 끼고 술 마시며 성접대하는 퇴폐적 향락이 주류가 된 요정문화로 변질되어 갔다. 이것은 복합적 근대 유흥공간의 왜곡된 모습이자 요리옥의 변질이며, 조선요리옥을 음성적, 부정적 공간으로 인식시켜 고급 음식점으로서의 대중적 발전 가능성을 저해한 요인이기도 하다.

또한 조선 요리옥은 각종 개인적 모임이 이루어지는 친목공간이었다. 조선요리옥은 다양한 친목과 사회적 유대를 강화하기 위한 사적 모임 장소로 이용되는 경우가 늘어갔다. 집단주의문화에 익숙한 한국인에게 근대 도시화, 산업화 사회의 개인주의를 완화하고 구성원간의 유대, 친목을 강화하는데 가장 좋은 방법이 함께 음주 가무를 즐기는 것이었다. 조선요리옥에서의 모임 —특히 명월관처럼 조선 최고수준의 음식과 향연을 맛보는 곳에서의 만남—은 신문화 향유층으로서의 우월감을 과시하고 동질적 유대감을 자각하는 의미도 줄 수 있었다. 조선요리옥에서 이루어지기 시작한 각종 회식, 간친회, 친목회, 사적 모임은 이후 지속적으로 이어져 집단주의 한국 회식문화라는 전통을 창출하게 된다. 그렇다면 조선요리옥은 한국 회식문화 창출의 근원지로서 역사적 의미를 부여할 수도 있지 않을까?

뿐만 아니라 요리옥은 공적 공간이면서 매우 은밀한 사적 공간이었다. 이는 대한제국기의 특수한 시대배경과 무관하지는 않다. 불안정한 시기에 함께 먹고 마시는 극히 사사로운 일은 유대감 확립 뿐 아니라 뜻을 같이 할 동지도 만들 수 있었다. 사적공간의 기능은 개인적 유대를 넘어 정치적 공작과 회유가 이루어지는 밀실 정치의 산실로까지 나아갔다. 통감부 시기 이곳에서는 조선인에 대한 정치 회유와 공작이 적극적으로 이루어졌다. 이토가 주권과 이권 탈취 목적으로 조선인 각료를 매수, 회유, 협박하는 공작을 하고, 경의선 부설권을 얻기 위해서 내부대신 이재완에게 한성은행 경영권과 5만원을 뇌물로 주고, 魚潭에게도 공로주를 제공한 곳이 요리옥 술자리였다.¹⁴⁶⁾ 이러한 밀실 기능은 억압되고 비틀린 시대의 정치 사회적 분위기와 연결되어 요리옥의 외식공간으로서의 본질적 기능을 저해하는 요인이 되기도 했다.

한편 조선요리옥은 공식적 연회장의 역할도 하였다. 온갖 요리와 술, 예인집단의 공연을 즐길 수 있는 복합 유흥공간으로서 조선요리옥의 기능이 알려지면서 돈 있는 고위층 인사들의 생일잔치와 회갑연, 환영회, 환송회 등 대규모 공식 연회장으로의 이용이 늘어갔다. 이때 요리옥은 연회 공연을 즐기는 문화적 공간으로 기능도 겸하였다. 요리옥에서의 공식적 연회 공간 기능은 한국인의 통과 의례 전통과 연결되어 연회식 음식문화의 발전과 근대적 외식문화의 대중화에도 일정한 기여를 한 것으로 볼 수 있다.

투고일: 2012. 10. 31. 심사시작일: 2012. 11. 20. 게재확정일: 2012. 12. 7.

주제어: 조선요리옥, 복합적 근대 유흥공간, 조선음식 메뉴, 밀실 협상, 공식 연회장

146) 임종국, 『밤의 일제침략사』 (서울: 한빛 출판사, 2004), 83-84쪽.

참고문헌

『각사등록』 『官報』 『대한매일신보』 『大海』 『독립신문』 『만세보』 『제국신문』
『주한일본공사관기록』 『황성신문』

강명관, 『조선후기 서울의 중간계층과 유흥의 발달』, 『조선시대 문학예술의
생성공간』, 서울: 소명출판사, 1999.

강 무, 『명월관 5』, 『한글+한자문화』 92호 (2007. 3).

김원모, 『손탁의 친러 배일운동』, 『개화기 한미교섭사』, 서울: 단국대출판
부, 2003.

끌라르 보티에·이뻘리트 프랑델/김상희·김성언 옮김, 『프랑스 외교관이
본 개화기 조선』, 서울: 태학사, 2002.

박애경, 『조선후기 유흥공간과 일탈의 문학』, 『여성문학연구』 14집
(2005).

박진희, 『서양과학기술과의 만남』, 『근현대 과학 기술과 삶의 변화』, 서울:
두산동아, 2005.

샤를바라·사이에룽/성기수 역, 『조선기행』, 서울: 눈빛, 2001.

서영희, 『일제침략과 대한제국의 종말』, 서울: 역사비평사, 2012.

서지영, 『식민지 근대 유흥 풍속과 여성 섹슈얼리티』, 『사회와 역사』 65
집 (2004).

송연옥, 『대한 제국기의 <기생단속령> <창기단속령>』, 『조선사론』 40집
(1998).

신경숙, 『19세기 일급 예기의 삶과 섹슈얼리티』, 『사회와 역사』 65집
(2004).

이난향, 『남기고 싶은 이야기들』, 서울: 중앙일보사, 1973.

임종국, 『한국인의 생활과 풍속. 상』, 서울: 아세아문화사, 1995.

전우용, 『20세기 서울 시민 생활의 변화—적응과 부정 그리고 조화』, 『서
울 20세기 생활문화 변천사』, 서울: 서울학연구소, 2001.

- 정인숙, 『19세기~20세기 초 가사에 나타난 근대 도시공간의 소비와 유흥』,
『한국시가연구』 27집 (2009).
- 주영하, 『조선요리옥의 탄생: 안순환과 명월관』, 『동양학』 제50호 (2011).
- 천주교 명동교회 편/한국교회사연구소 역, 『뫼텔주교일기 II』, 서울: 한국
교회사연구소, 1993.
- 최공호, 『근대는 우리에게 어떻게 다가왔나』, 『대한제국』, 서울: 민속원,
2011.
- 황영례, 『안순환의 유교 종교화 운동과 鹿洞書院』, 영남대학교 박사학위논
문 (2003).

<Abstract>

The Invention of the Chosun Yori-ok during the Daehan Empire Period

Hyung-Ji Chung

This study intends to analyze the Invention of the Chosun Yori-ok during the Daehan Empire Period

The Chosun Yori-ok, which was needed for new modern commercial entertainment space and special place for private meetings such as political negotiations behind closed doors, was opened in the period of Daehan Empire and it imitated the Japanese restaurants of those days. The founders of the Chosun Yori-ok started the new style of restaurant business with distinguished sense of reality and excellent interpersonal skills and finally succeeded to created the modern commercial entertainment restaurants.

As the Chosun Yori-ok developed various menus of Korean and foreign food, people were able to consume high quality Korean food such as court food more commonly. It opened up more doors for the public to consume Korean food. The Chosun Yori-ok was a complicated modern commercial and professional entertainment space where everybody could enjoy not only food and beverage, but also live performance of music and dance by the Kisang (female entertainer). Regardless of social status, anybody who had money could visit the Chosun Yori-ok. With the changes in political and social situations at the time and the increase entertainment consumption, the culture of

entertainment in the Chosun Yori-ok was distorted. The former role of Kisang as a professional entertainer was decreased, the role of waitress at the nightlife amusement strengthened up.

The Chosun Yori-ok was a place that held various private meetings for networking and many types of official parties. In my opinion, the culture of dining together in Korea originated from the meetings held in the Chosun Yori-ok. In Addition, the Chosun Yori-ok was a public place but also private space where lots of political negotiations behind closed doors were formed in the period of the Residency-General.

Key Words: the Chosun Yori-ok, modern commercial entertainment space, menus of Korean foreign food, negotiations behind closed doors, a place for official parties