

# 근대일본의 ‘화양절충(和洋折衷)’요리의 형성에 나타난 문화변용

이시재 성공회대학교 NGO대학원

근대일본은 서양의 음식문화를 받아들여 카레라이스, 돈가스, 고로케와 같은 일본의 화양절충요리를 만들어냈다. 화양절충요리 탄생 배경에는 메이지(明治)유신 이후 천황의 서양요리 도입, 단체급식의 영향으로 음식의 서구화가 이루어진 점, 서양요리에 대한 교육과 홍보 등이 있다. 화양절충요리가 발전한 데는 세 가지 추동력이 있다고 보는데, 이러한 추동력에 의해 근대일본에서는 음식문화의 대전환이 있었다. 먼저 메이지유신은 ‘탈아입구(脫亞入歐)’를 지향하며, 각종 제도 등 모든 면에서 서양을 그대로 수용하는 것을 목표로 내세운 일대 구조개혁이었다. 음식문화도 이러한 정책에 따라 서양요리 보급이 활발히 이루어졌다. 다음은 근대적 합리성의 수용으로 군대, 학교 등의 단체급식에서 음식의 대량생산, 음식의 표준화와 절차의 합리화가 요구되었다. 따라서 서양요리의 특징인 육류 공급을 통하여 신체의 건강과 요리법의 단순성, 편리성 등을 추구하였다. 세 번째는 일본의 전통적인 미각의 추동력인데, 일본인은 자신들의 미각에 맞는 방식으로 서양음식을 받아들였다. 이와 함께 일본인의 타고난 학습태도와 호기심도 화양절충요리의 발전에 큰 영향을 주었다고 생각된다.

주제어 화양절충요리, 메이지유신, 서양요리 보급, 단체급식, 일본의 전통적 미각

## I. 서론: 왜 메이지 일본에서는 서양요리에 열광하였는가

하나의 물음으로 이 글을 시작한다. 왜 유독 근대일본만 서양의 음식문화를 받아들여 카레라이스, 돈가스, 고로케와 같은 일본의 ‘화양절충(和洋折衷)요리’를 만들어냈을까? 중국은 17세기 이후 신대륙으로부터 지금까지 많은 새로운 음식 재료를 도입하였지만, 그것들을 대부분 중국요리의 시스템 속에서 소화하였다.<sup>1</sup> 태국도 새로운 음식 재료를 외국에서 많이 도입하지만 그것들을 활용하는 선에서 태국 요리를 발전시켜왔다. 영국의 식민지였던 인도, 동남아시아의 여

<sup>1</sup> 중국의 상하이나 광저우 등 서양문명의 영향이 큰 지역에서는 우유나 토마토케첩을 사용한 요리가 있지만, 이는 극히 예외적인 것으로 중국요리 전체 대세에 영향을 주는 것은 아니다(石毛直道, 1982).

러 나라, 프랑스의 지배를 받았던 인도차이나에도 서양요리는 정착하지 못했으며, 일본과 같은 절충요리도 발달하지 못했다. 또한 한국에서는 서양의 음식 재료가 좀처럼 정착하지 못하고 있으며 일본과 같은 서양음식과의 절충요리를 만들어내지 못하였다.<sup>2</sup> 한국의 음식문화도 멀리는 중국에서, 가까이는 일제강점기를 통해 일본에서 많은 것을 받아들였다. 그리고 한국도 양배추, 양파, 당근, 샐러리, 토마토 등 서양의 채소를 받아들였지만 한국요리에 이를 통합하지 못하였으며, 버터, 치즈, 우유와 같은 유제품도 한국요리와 잘 맞지 않는다. 이 글은 이 물음에 대한 답을 찾아 나선다. 그 과정에서 일본 화양절충요리의 형성과 발전 과정에서 드러난 특징을 분석하고자 한다.

메이지유신(1867년) 이후 일본은 서양요리, 서양 식자재의 수입에 열광하였다. 1871년 11월 메이지 천황의 생일파티에 프랑스 요리가 처음 등장한 이후 지금까지 외교사절을 맞이하는 일본의 공식만찬은 프랑스 요리로 정해져 있다. 일본은 메이지 이전 오랫동안 육식을 금해왔기 때문에 고기가 중심을 이루는 서양요리의 도입은 음식문화에 있어 대전환을 의미하였다. 육식 도입에 대하여 천황은 외교사절단이 일본의 음식을 먹지 못할 것이기 때문에 이를 배려한 것이라는 명분을 내세웠지만, 일본인 각료만을 초대한 만찬에서도 프랑스 요리를 내놓았다. 그 후 일본의 정부, 지식인, 기업인 등 상층 엘리트들이 일제히 서양요리를 받아들이기 시작하였다. 그러한 가운데, 서양요리의 대중화, 일반 중산층의 서양요리에 대한 수요가 맞물려 메이지 말기(1910년경)에는 서양요리와 일본요리의 적절한 조합으로 화양절충요리가 완성되었다. 근대일본에서 창안된 이러한 화양절충요리는 식민지 지배를 통해 한국에도 전달되어, 카레라이스, 돈가스 등은 널리 보급되어 있다. 이 연구에는 일본의 화양절충요리가 한국에 전달되는 과정은 포함하지 않았지만, 한국에서 즐겨먹는 이러한 요리들의 뿌리를 찾는다는 의미는 포함되어 있다.

이시게 나ومی치(石毛直道)는 요리체계를 요리소재, 요리방법, 요리도구로 파악하고 있다(石毛直道, 1982). 치비에르트카(Katarzyna J. Cwierka)는 워렌 벨라스코(Warren

<sup>2</sup> 이 문제는 앞으로 검토가 필요한 부분이다. 젊은 사람들이 좋아하는 부대찌개를 한미절충요리라고 말할 수도 있으나, 한국 요리의 하나로 정착한 것은 아니다.

Belasco) 요리 이론을 받아들여 요리의 체계를 ① 요리의 소재 선택, ② 요리방법, ③ 요리예법과 먹는 방법, ④ 요리의 생산/소비체계를 포함시켜 논하고 있다 (Cwiertka, 2006).

이러한 요소들이 하나의 통합을 이루어 비로소 한국요리, 중국요리, 혹은 태국요리라는 시스템을 구성하게 된다. 외국의 한국식당 혹은 중국식당에서는 재료 대부분을 현지에서 조달하고 있으나 재료 이외의 요리방법, 요리도구, 먹는 방법, 조미방식 등의 요소들이 중국식 혹은 한국식이기 때문에 이들 요리는 중국요리, 혹은 한국요리로 인식된다. 한국음식점이라면 간장, 된장, 고추장 등 중요한 조미료는 한국에서 수입하거나 한국식으로 담근 것을 사용한다. 김치를 예로 들면 배추, 소금, 고춧가루는 김치의 맛을 결정하는 중요한 요소다. 1970년대 유럽에서 유학생들은 배추를 구할 수 없어서, 양배추로 담근 김치를 먹은 적이 있으나 이것 또한 한국음식이라고 인식하였다.

일본에서는 화양절충요리에 관한 상당히 많은 역사적 기술, 연구서와 논문이 발표되었다. 음식문화 연구의 세계적인 대가, 이시게 나오미치는 『식사의 문명론(食事の文明論)』에서 일본이 서양음식을 받아들여지게 되는 변화의 모델을 제시하였다. 한편 고스게 케이코(小菅桂子)의 『일본양식이야기대전(にっぽん洋食物語大全)』(講談社, 1994)은 화양절충요리에 관한 가장 포괄적이고 심층적인 분석서로 이 글을 작성하는 데 많은 참고가 되었다. 고스게는 카레라이스의 탄생을 둘러싼 역사적인 연구도 발표하였다(小菅桂子, 2013). 한편 오카다 데츠(岡田哲)도 화양절충요리 연구의 대가다. 그는 메이지시대 양식의 역사를 연구하였고, 특히 돈가스 연구로 유명하다. 그는 『음식의 기원사전: 일본 편(たべものの起源事典: 日本編)』을 통해서 다양한 화양절충요리를 소개하였다.

일본 화양절충요리의 발전연구로서 2006년에 발표된 치비에르트카의 『근대일본의 요리: 음식 권력, 그리고 국민적 동일성(Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity)』은 세계적인 주목을 받고 있다. 그녀는 일본의 국민적 음식의 형성과정에서 서구화(근대화)와 군대, 학교 등 단체급식 등이 미친 영향을 분석하였다. 그녀는 실제로 당시의 호텔, 군대, 학교의 메뉴를 분석하여 이 주장을 뒷받침하였다. 또한 다른 논문에서 근대일본의 음식문화가 어떻게 서양을 수용하였는지, 즉 화양절충요리의 발전과 관련하여, 메뉴, 가정과 요리교과서의 분석

을 통해서 그 특성을 밝혀냈다(カタジーナ・チフィエルトカ, 1995).

그밖에도 많은 역사적 연구, 자료, 논문 등이 있지만, 이상에서 언급한 주요한 문헌자료를 활용하여 이 글을 전개하고자 한다. 그러나 이 글은 일차적인 자료의 분석을 검증하지 않았다는 한계가 있다. 이 글에서 논지의 구성과 해석은 전적으로 필자의 책임이다. 각각의 논문, 저서의 내용에 관해서는 이 글의 진행과정에서 언급하려 한다.

## II. 화양절충요리 탄생의 배경

### 1. 천황이 시작한 서양요리의 도입

메이지유신 이후 일본은 두 가지 국가적인 목표를 갖고 있었다. 즉 ‘부국강병’과 ‘문명개화’였다. 메이지유신의 부국강병 정책은 국가체제 수립, 관료제 시행, 군대 창설, 산업진흥 등이 중심을 이루었다. 한편 문명개화는 국민교육, 전통적인 문화와 사회의 일신을 지향하였다. 이때 부국강병과 문명개화의 모델은 서양이었다.

메이지유신 이후 일본에서 고기를 먹기 시작한 것은 이러한 부국강병, 문명개화의 일환으로 이루어졌다. 메이지유신을 전후하여 서양인과 접한 일본인은 그들의 큰 체구에 충격을 받았다고 한다. 서양과 같이 부국강병하기 위해서는 서양인이 먹는 음식을 먹어야 한다고 생각하였으며, 이것이 문명개화에 있어 매우 중요하다고 인식하였다.

676년 천무(天武) 천황의 육식 금지와 불상생 교리를 강조하는 불교의 영향으로 메이지유신 이전까지의 일본인은 공식적으로는 소, 말 등 짐승고기를 먹지 않았다.<sup>3</sup> 일본인들의 식사는 쌀(혹은 곡식), 생선과 채소로 구성되어 있었다. 메이

<sup>3</sup> 쇠고기와 말고기를 금지한 것은 불교교리 때문이라기보다는 소는 농경에, 말은 전쟁에 필요한 가축이며, 그래서 이를 함부로 잡아 먹지 못하게 하였기 때문이라고 한다. 또한 쌀을 우위에 두는 사회적 가치의 침투와 고기를 불결하다고 여기는 관념이 확대되어 일반 서민은 오랫동안 육식을 멀리하였다(南直人, 2004). 그렇지만 메이지 이전의 일본인은 돼지, 닭, 사슴 등 짐승요리를 먹었고,

지 정부 성립 이후, '탈아입구(脫亞入歐)'의 슬로건 아래 음식에서도 정부와 지식인 주도로 육식장려 정책이 추진되었다. 메이지천황은 1871년 12월 “내선사(內膳司)에 명하여 소고기와 양고기는 평상시 식사에 올리고, 돼지, 사슴, 토끼고기는 때때로 소량으로 천황의 음식에 올릴 것”이라고 기록하고 있다(前坊 洋, 2000).

천황의 육식 선언은 음식의 서양화를 목적으로 한 것이기도 하지만, 메이지 유신 이후 불교를 억압하고 신도(神道)를 국교로 변경하는 과정에서 불살생의 불교 교리의 효력 상실을 선언하는 것과 같은 의미도 내포하고 있었다. 천황의 육식 선언과 함께 지식인 사이에서도 육식이 유행하였다. 개화파 지식인의 대표적인 후쿠자와 유키치(福澤諭吉)는 『육식에 대한 이론(肉食之說)』에서 “천수백 년이라는 오랜 기간 (육식 금지가) 한 나라의 풍속을 이루고 육식을 더러운 것으로 보며, 함부로 이를 싫어하는 자가 많았다. 필경 사람의 천성을 알지 못하고, 인신의 공리를 구별하지 못하는 무학문맹의 공론이다.”라고 육식 금지 전통을 비판하였다(岡田 哲, 2012).

후쿠자와는 1871년 큰 병을 앓고, 우유를 마셔 병을 고쳤기 때문에 그 후 열렬한 육식 지지자가 되었다. 심지어 “쇠고기를 먹지 않으면, 개화하지 못한 놈(牛肉食わねば開化不進奴)”<sup>4</sup>이라는 말이 유행할 정도라고 하였다. 도시에는 식육점이 생겨나고, 철 냄비에 쇠고기를 채소와 함께 넣어 간장, 설탕 등으로 조미한 규나베(牛鍋, 즉 소고기전골) 식당이 우후죽순처럼 생겨났다. 이 규나베는 동경, 요코하마 등 관동지역에서 유행하였고, 오사카와 고베 등 관서지방에서는 철 냄비에 쇠고기 기름을 넣고 쇠고기를 볶은 다음에 채소를 넣어 만드는 스키야키(鋤焼)를 많이 먹었다. 쇠고기는 일본인이 전통적으로 먹지 않았던 음식 재료이며, 서양인이 먹는 음식 재료라는 점에서 서구풍 음식 재료임이 틀림없으나, 규나베에는 채소나 조미료 등을 모두 일본 고유의 것을 사용하고, 일본식으로 먹는다는 의미에서 일본의 요리 시스템을 유지하되 재료만 서양 것을 사용한 것이라고 할 수 있다.

쇠고기나 말고기도 약으로 먹는 것은 허용되었다. 일본의 서남부지역, 규슈나 오키나와에서는 돼지고기를 먹었고, 본토에서도 멧돼지를 잡아서 끓여 먹었다.

<sup>4</sup> 가나카기 로분(仮名垣魯文)이 1872~73년에 발표한 『아구라나베(安愚楽鍋)』에서 처음으로 사용한 말.

그러나 쇠고기를 먹는 것에 대한 저항도 만만치 않았다.<sup>5</sup> 메이지유신을 반대 한 세력도 여전히 남아 있었기 때문에 양이(洋夷)의 음식에 대한 거부감도 있었다. 천황의 육식 선언을 반대하는 운동이 일어났으며, 체질적으로 육식을 먹을 수 없는 사람들도 많았다. 1860년 당시의 막부정부가 일미수호통상조약의 비준서 교환을 위해 사절단을 파견하였다. 그때 후쿠자와 유키치도 동행하였다. 그 가운데 많은 사람들은 미국에 상륙하여 호텔에서 제공한 서양음식을 먹을 수 없었다고 한다. “요리는 지극히 아름답고 여기에서는 대단한 음식이라고 부추기고 있지만, 우리는 소금기도 없고, 기름냄새가 나서 먹을 수가 없었다.”라고 불만을 토로하였다(前坊 洋, 2000: 4). 말하자면, 그곳에는 일본에서 항상 먹는 밥이 없었고, 소유(간장)와 미소(된장)가 없었기 때문이었다. 버터를 포함한 그 이상한 냄새를 도저히 견딜 수 없었다는 증언도 있었다.

그러나 1868년 메이지유신으로 새로운 국가가 등장하자, 문명개화의 이름으로 국가가 앞장서서 쇠고기 캠페인을 전개하였다. 부국강병을 위해서는 병사들이 허약해서는 말이 되지 않으니 서양사람과 같이 쇠고기를 먹어야 한다는 주장이 나왔다.<sup>6</sup> ‘서양음식→강한 병사→강한 국가’로의 발전 경로가 부상하였다. 메이지유신 이전에는 쇠고기는 약의 한 종류였다. 병약한 사람에게는 예외적으로 쇠고기를 먹는 것을 인정한 것이다. 그러나 메이지 이후, 튼튼한 학생, 강한 군대, 즉 부국의 기초를 만들기 위해 육식이 장려되었다.

메이지 초기의 일본에는 도쿄(東京)의 정양헌(精養軒), 녹명관(鹿鳴館), 자유관(自由館)을 비롯하여 나가사키(長崎), 요코하마(横浜), 고베(神戸), 하코다테(函館), 니가타(新潟) 등의 여러 도시에서 서양음식점이 우후죽순처럼 생겨났다. 그러나 이러한 서양요리를 제공하는 식당 혹은 호텔은 주로 외국인이 이용하거나 메이지시대 고관들의 접대장소로 이용되었다. 서민들과는 상관 없는 일이었다. 그러나 구나

<sup>5</sup> 1872년(메이지 5년) 2월 18일, 불교행자 10명이 황거에 난입하여 그중 4명이 사살되고, 1명이 중상, 5명이 체포되는 사건이 발생하였다. 그들은 “외국인들의 입국 후, 일본인의 육식으로 일본이 더러워져 신이 있을 자리가 없어졌기 때문에, 외국인들을 쫓내기 위해 사건을 일으켰다”고 주장하였다.

<sup>6</sup> 일본은 1873년 국민징병제를 실시하였고, 몸무게 51.5kg 이하는 군대에서 받아주지 않았다. 1900년경 체중 미달로 군대에 가지 못한 사람은 16.7%에 달하였다고 한다(Cwiertka, 2006).

베, 혹은 스키야키는 일본인이 즐겨 먹는 음식으로, 고기가 식재료로 사용되지 만 그 자체를 서양요리라고 할 수는 없다.

메이지 천황에 의한 육식해금(解禁)의 선언으로 서양요리의 보급, 혹은 화양절충요리가 발달할 수 있는 조건이 조성되었다. 육식해금조치로 고기를 먹을 수 있게 되었지만, 이시계가 지적한 바와 같이 일본인은 살코기만 먹고 내장은 먹지 않았다. 일본인은 전래된 중국요리를 만들 때도 살코기만 사용하였다. 1945년 패전 이후 조선인이 소와 돼지의 내장을 요리해 호르몬야키라는 이름으로 판매하기 시작하여, 일본인은 그때부터 내장을 먹기 시작한 것이다. 이시계는 오랫동안 내장을 먹지 않은 것에 대해 생선의 살코기만을 먹듯이 일본인은 쇠고기도 살코기만을 먹은 것이 아닐까 추측하고 있다.

## 2. 식의 근대화: 단체급식의 영향

치비에르트카는 육군과 해군의 메뉴를 분석하여 군대 식사의 근대화가 일본 음식의 서구화와 근대화에 중요한 영향을 주었다고 주장했다. 병사들의 식량, 특히 야전식량을 어떻게 조달할 것인가는 메이지유신 이전에도 매우 중요한 과제였다. 막부 말기에는 장기간 휴대하기 쉽고 일정한 탄수화물을 공급할 수 있는 야전식량으로 건빵을 제조하여 공급하였다.

메이지 초기부터 병사들의 식사로 서양음식이 제공되었다. 메이지 초기(메이지 4년)의 기록에 따르면 당시 육군 유년생도대(幼年生徒隊)의 교관은 모두 프랑스인이었고, 교장선생과 직원 몇 명만 일본인이었다. 당시 기숙사에서는 식사로 양식이 공급되었다. 식사는 수프, 빵, 육류 등으로 구성되어 있어서, 학생들은 음식에 불평이 많았으며, 도저히 먹을 수 없다는 사람도 있었다. 그런가 하면 유년생도대의 생활은 마치 천국에 온 것 같다고 말하는 사람도 있었다고 한다(小菅桂子, 2013). 다만 매주 토요일 점심에는 밥이 포함된 카레라이스를 제공하였다.

1873년 징병제가 실시되면서 메이지 정부는 부국강병책의 일환으로 병사들에게 충분한 식사를 제공하였다. 병사들에게는 1일 쌀 6홉(840그램)을 공급하였다. 당시 일반인의 쌀 소비가 3.9홉에서 4.4홉 정도였으니, 병사들은 쌀밥을 실컷 먹을 수 있었다. 일본의 가난한 농촌에서는 밥을 충분히 먹을 수 없었고, 그

것도 잡곡, 보리 등을 섞어서 먹었기 때문에, 흰 쌀밥을 마음껏 먹을 수 있다는 것 자체가 큰 혜택이었다(Cwiertka, 2006).

일본 정부는 부국강병책의 하나로 육류 공급도 크게 배려하였다. 야전식량으로 쇠고기를 공급하기 위해 메이지 정부는 통조림제조업<sup>7</sup>을 일으켰고, 청일전쟁(1894년) 시에는 200만 엔 분의 캔을 공급하였다. 이때 공급된 쇠고기 통조림 중 25%는 미국에서 수입한 것이다. 통조림 음식은 근대의 상징이었으며, 미국, 영국 등 서양의 군대에서 오래 전부터 먹어온 것이기 때문에 매우 좋은 것으로 인식되었다. 군대 식단을 분석한 치비에르트카에 따르면 1916년까지 일본 군대의 대표적인 식품은 간장, 후쿠진즈케(간장절임 채소), 건빵, 쇠고기 통조림이었다고 한다. 이것이 4대 야전식품이었다. 야전식품이라 하더라도 쇠고기, 건빵 등 서양 식품이 포함되어 있었으나, 이에 더하여 일본인의 입맛에 맞도록 간장, 후쿠진즈케도 함께 제공하였다.

그러나 쌀밥 위주인 통상의 군대식단은 큰 문제를 야기하였다. 즉 각기병이 대량 발생한 것이다. 각기병은 비타민 B<sub>1</sub>(티아민) 결핍으로 심부전과 말초신경장애를 초래하는 질환이다. 쌀밥 위주의 식단은 비타민 부족을 가져와 각기병에 걸리기 쉽다. 특히 바다를 항해하는 해군의 경우 각기병 발생이 많았다. 1878년 해군은 총 4,528명이었으며, 그 가운데 각기병 환자가 1,485명, 그리고 각기병으로 인한 사망자가 32명이었다. 또한 1882년 말부터 해군군함이 뉴질랜드, 남미 방면으로 원양 항해를 떠났는데 10개월간의 항해 동안, 승무원 371명 중 160명이 각기병에 걸리고, 그 가운데 25명이 죽었다.

당시 해군의 총감 다카키 가네히로(高木兼寛)는 쌀밥 중심의 군대 식사를 바꿀 것을 주장하였다. 각기병의 원인을 단백질 부족으로 파악하여, 양식과 밀(보리) 식사 도입을 주장하고 실제로 이를 실시하였다.<sup>8</sup> 그러자 각기병 발생이 격감하였다. 1884년에 다카키는 서양식으로 바꾼 '실험항해'를 실시하였다. 1884년 각기병이 대량 발생한 동일한 항로로 돌아왔지만, 각기병 사망자는 한 명도 없었

<sup>7</sup> 19세기 초 미국(1812년)과 영국(1813년)에서 각각 군대식량을 공급하기 위해 통조림을 제조하기 시작하였다.

<sup>8</sup> 이 실험 항해를 위해 메이지 천황은 20억 엔의 비용을 개인적으로 지출했다는 설이 있으며, 실제로 메이지 천황도 각기병을 앓고 있었다고 한다.



다. 그 이후 해군은 양식과 밀, 보리쌀 위주로 군대 식단을 바꾸었다.

1894년 청일전쟁 시에는 양식 위주의 해군에서는 각기병 환자가 한 명도 발병하지 않았으나, 쌀밥 위주의 육군에서는 전사자가 453명인 데 비해 각기병에 의한 사망자가 4,064명에 이르는 대참사가 발생하였다.<sup>9</sup> 러일전쟁에서도 각기병으로 큰 피해를 입게 된 일본 육군은 1905년부터 각기병 대책으로서 쌀과 보리의 비율을 7대 3으로 바꾸었다. 그렇게 바꾸자 육군에서도 각기병 환자가 급격히 줄어들었다.

독일에서 유학을 하고 돌아와 육군 군의총감이 된 일본의 저명한 소설가 모리 오가이(森鷗外, 본명은 모리 린타로우(森林太郎))는 서양식 도입을 반대하였다. 그는 각기병의 원인이 바이러스 감염이라고 주장하였다. 모리는 다카키의 단백질 결핍 설을 반박하였다. 모리의 주장에 따라 육군은 1907년 다시 쌀밥을 공급하였고, 각기병의 발병이 다시 증가하였다. 1925년 이후에는 다시 쌀과 보리의 비율을 7대 3으로 바꾸었다.

해군이 양식을 먹었다고 해서 하루 세끼를 모두 서양음식을 먹었다는 의미는 아니었다. 치비에르트카의 조사에 의하면 1904년의 해군 식단은 다음과 같다.

아침식사: 쌀, 할매, 볶은 밀, 건어, 가지를 미소(된장)국에 넣어 몽근하게 끓인 죽과  
오이 절임

점심식사: 빵, 토마토와 양파를 곁들인 비프스튜

저녁식사: 쌀, 할매, 볶은 보리가루, 부드럽게 끓인 쇠고기, 타로, 채소절임

(Cwiertka, 2006: 72)

해군에서는 고기와 양식을 먹기는 하였지만 보리, 밀 등을 많이 포함하고 있었고, 조미는 일본식으로 미소와 채소절임을 사용하였다. 일본 전함의 식단(1935년)은 카레라이스, 고로케, 볶음밥 등 화양절충식과 중화요리가 포함되어 있었다. 육군에서도 1905년의 식단에서는 돼지고기, 쇠고기, 닭고기, 쇠고기통조림 등 육류가 다수 포함되어 있었다. 특이한 점은 아침식사에는 반드시 후쿠진즈케

<sup>9</sup> 10년 후의 러일전쟁에서는 육군의 피해가 더욱 확대되었다. 전사자 4만 8,400여 명 가운데 각기병 사망자가 2만 7,800여 명이었다.

가 공급되었다는 것이다. 말하자면 일본의 맛의 기본이라고 볼 수 있는 간장, 된장이 모든 요리에 공급된 것이다.

1876년에서 1877년까지 삿포로 농학교(農學校)에서 학생들에게 근대적인 농업을 가르친 윌리엄 클라크(William S. Clark, 1826~1886)<sup>10</sup> 박사는 기숙사에서 기본적으로 쌀밥을 먹는 것을 금하였다. 1881년 농학교 기숙사의 식단은 빵과 고기가 중심이고, 쌀밥은 카레라이스를 먹을 때만 허용되었다고 한다. 일본에서 라이스카레<sup>11</sup>라는 말을 처음 사용한 사람이 클라크 박사라는 설도 있다. 기숙사에서는 격일제로 카레라이스를 저녁식사로 제공하여, 학생들은 밥을 먹을 수 있어서 카레라이스를 환영하였다고 한다. 1901년에는 도카이도(東海道) 선의 급행열차에 양식전문 식당차가 연결되어, 여행자들은 차내에서 양식을 먹을 수 있었다.

야스하라(安原美帆, 2004)는 일본의 음식 근대화를 논하는 가운데, 군대, 학교, 기업이 급식 제도를 도입할 때 단체식사의 성격상, 대량으로 식사를 준비해야 하고 조리도 간편해야 하기 때문에 서양식이 더 적합했다는 것이다. 그러나 단체 급식에서 서양식을 도입한 것은 그것이 서양의 것이기 때문이라기보다는 서양식이 더 합리적이기 때문이라는 것이다. 야스하라는 화양절충요리도 마찬가지로 식사의 근대화이며, 합리적 선택의 결과로 보아야 한다고 주장하였다(安原美帆, 2004)

### 3. 서양요리에 대한 교육과 홍보

화양절충요리가 가정에 보급되기까지는 긴 시간이 필요하였다. 카레라이스, 돈가스, 고로케 등 대표적인 화양절충요리는 1910년 전후에 완성되어 1930년대부터 일반 가정에 보급되었다. 이러한 화양절충요리의 보급에는 교육이 매우 중요한 역할을 하였다. 메이지시대에는 가정의녀들을 위한 요리교실이 다수 개설되었다. 1882년에 아카보리요리교실(赤堀割烹教場)이라는 요리학교가 개설되었는

<sup>10</sup> 매사추세츠 농과대학 교수, 1876년 9월부터 1877년 5월까지 삿포로 농학교에서 농업을 가르쳤다. 그의 직위는 교감이었지만, 실질적으로 교장과 같은 역할을 하였다. “소년이여, 야망을 가져라(Boys, Be Ambitious)”라는 말로 유명하다.

<sup>11</sup> 메이지 초기에는 카레라이스를 라이스카레로 불렀으나 점차 카레라이스로 명칭이 바뀌었다.

데, 이 학교는 요리교육뿐만 아니라, 입식부엌의 소개, 프라이팬 등 새로운 요리 도구와 계량컵의 도입을 제안하였다. 1886년 도쿄(東京)여자대학의 교육과정에 처음으로 서양요리 교육이 도입되었다(岡田 哲, 2012). 치비에르트카는 니혼(日本)여자대학의 강의록(1909년)을 분석하여 강의록에 수록된 메뉴가 순 일본식 요리(122 사례, 50%), 순양식(61사례, 25%), 그리고 절충식(62사례, 25%)으로 구성되어 있었다는 것을 밝혔다(カタジーナ・チフィエルトカ, 1995). 당시 여자대학 가정과의 서양요리 교육에서, 학생들은 실제로 이를 만들어보기도 하고, 서양요리의 이해와 식사예법을 배웠다. 이러한 서양요리 교육은 화양절충요리 보급의 토대 형성에 큰 기여를 하였다.

니혼여자대학의 졸업생들이 만든 『가정주보(家庭週報)』와 『주부지우(主婦之友)』, 『부인지우(婦人之友)』 등의 잡지에서도 매주 혹은 매월 화양절충요리를 다루었다. 1929년에 발간된 『부인구락부(婦人俱樂部)』 신년호 부록의 가정요리 장에서도 서양요리가 소개되고 있고, 1931년 신년호에서도 간단한 서양요리와 지나(支那)요리 등이 소개되고 있다. 이러한 잡지를 통하여 서양요리가 소개되면서 화양절충요리가 가정요리 가운데 정착하게 되었다.

이상과 같이 메이지유신 이후 일본인들은 본격적으로 육류를 먹기 시작하였고, 군대, 학교에서 서양요리가 단체급식으로 도입되었으며, 대학, 요리학원, 부인 잡지 등을 통한 서양요리의 소개를 배경으로 화양절충요리는 일반 국민에게도 새로운 가정요리로 자리잡게 되었다.

### III. 화양절충요리

카레라이스, 돈가스, 고로케는 일본의 대표적인 3대 화양절충요리다. 오카타는 화양절충요리를 '양식(洋食)'이라고 불리, 서양요리와 구별하고 있다. 그는 화양절충요리의 도입과 관련하여 다음과 같이 특징에 따라 시기를 구분하였다(岡田 哲, 2013: 209-212).

① 서양요리의 승배—메이지 초기

- ② 서양요리의 흡수 동화—메이지 중기
- ③ 화양절충요리의 대두—메이지 후기
- ④ 양식의 보급—다이쇼(大正) 쇼와(昭和)기

메이지 초기에는 메이지 천황에 의해 선포된 육식해금이 서양의 도입과 직결되어 있었다. 서양인과 마찬가지로 고기를 먹으면 영양상 좋다는 개념이 등장하였다. 천황, 정치지도자, 문인 등 엘리트들의 고기 소비가 증가하였다. 그러나 규나베의 사례에서 볼 수 있듯이 일본인은 보통 일본식 조리, 간장, 된장 등으로 조미하여 고기를 즐긴다. 다만 궁중만찬회에 프랑스 요리, 서양요리 전문식당에서는 프랑스 요리와 같은 것을 변형하지 않고 그대로 도입하였다. 그러나 일반적인 일본인은 상층계급에서 즐겨먹는 서양요리를 그대로 먹을 수가 없었다. 그래서 서양요리의 재료와 일부 조리법이 가미된 화양절충요리가 20세기 초에 등장하였다. 요리학교가 생기고 여자대학에서 서양요리를 가르치기 시작한 것은 바로 이즈음이었다. 군대를 경험한 청년들, 당시 대학을 다닌 학생들 가운데 많은 사람이 서양요리를 먹은 경험이 있어서, 화양절충요리에 대한 수요는 이미 갖추어져 있었다고 볼 수 있다. 그러나 오키다에 의하면 화양절충요리가 메이지 말기에는 군대와 대학에서 등장하여, 1920년대에는 대중식당에서 상품화되었다. 일반 가정에서 카레라이스와 돈가스, 고로케를 만들어 먹은 것은 1930년대다.

서양요리의 도입에는 여러 가지 장애요인, 특히 음식 재료의 공급에 어려움이 있었다. 메이지 초기에는 쇠고기가 부족했고, 양파, 양배추, 당근, 셀러리, 토마토와 같은 서양 채소의 공급에 어려움이 있었다. 그러나 20세기에 들어와서는 홋카이도에서 양파, 양배추, 당근 등이 대량으로 생산되어 화양절충요리의 발달, 보급에 기여하였다.

돈가스의 개발, 보급을 분석한 오키다는 화양절충요리를 세 가지로 분류하였다(岡田 哲, 2013).

- ① 튀김, 쌀밥은 조합한 것(돈가스, 고로케 등)
- ② 서양풍을 수용한 쌀밥 종류(카레라이스, 하야시라이스 등)
- ③ 서양풍의 일본음식이라고 해야 할 것(오믈렛, 양파말이 등)

이 세 종의 화양절충요리의 분류는 고기, 채소 등 서양 소재 조리방식의 차이와 쌀밥과의 결합 방식의 차이를 조합한 것으로 모든 화양절충요리가 주식으로서 밥을 중심에 두고 그에 맞는 반찬으로서 양식 혹은 변형된 양식을 조합한 것이라고 볼 수 있다.

치비에르트카는 위렌 벨라스코의 요리(cuisine) 개념을 다음과 같이 인용하였다. 즉, ① 음식 재료의 선택(selectivity), ② 요리의 방법(technique), ③ 음식의 미학(향, 색깔, 색 등), ④ 식사의례, ⑤ 생산분배시스템(식품생산의 인프라) 등을 들고 있다.

화양절충요리를 분석하는 데 있어 이 다섯 가지의 구성요소는 유용하다. 그러나 비교·분석을 위해서는 더 자세한 세부 분석의 도구가 필요할 것이다. 소재를 예로 든다면 주식재료, 부식재료, 조미료 등으로 세분될 수 있으며, 조리법도 다양한 분류가 가능하다. 메뉴의 구성도 함께 검토해야 할 것이다.

## 1. 돈가스<sup>12</sup>

오카타는 돈가스의 탄생을 역사적으로 재구성하였다(岡田 哲, 2012). 표준적인 돈가스는 ① 돼지고기의 등심이나 다리고기를 2센티미터 두께로 잘라, ② 막대기나 맥주병으로 이를 두드리고, ③ 밀가루를 얇게 발라서, ④ 달걀을 풀어 충분히 옷을 입힌 다음, ⑤ 굵은 빵가루를 균일하게 뿌려, ⑥ 160~170도의 기름에서 5분간 튀긴 다음, 마지막에 180도의 기름에 다시 튀겨낸다.

이렇게 튀겨낸 돈가스를 젓가락으로 먹을 수 있게 자르고, 양배추를 채 썰어 접시에 함께 올린다. 여기에 돈가스 소스를 뿌려 먹는다. 그리고 돈가스는 쌀밥과 재첩된장국(미소시루)과 함께 먹는다.<sup>13</sup>

일본의 돈가스는 서양의 컷렛(cutlet)에서 전용되었다는 것이 정설이다. 컷렛이 일본에서 어떻게 변형되었는지를 보면 다음과 같다.

<sup>12</sup> 돈가스는 일본에서도 여러 가지로 표기되었다. ‘とんかつ’, ‘とんカツ’, ‘トンカツ’, ‘豚カツ’ 등이 다. 단순히 ‘カツ’라고 쓰기도 한다.

<sup>13</sup> 재첩된장국 대신 일본식 달걀찜(차완무시)과 함께 먹는 경우도 있으며, 채소절임을 함께 먹는 경우도 있다. 하여간 이러한 반찬들이 모두 일본적인 식사의 형태와 미각을 살리기 위해 사용된 것이라는 점에서는 차이가 없다.

- ① 킷릿은 송아지나 양고기를 뼈가 있는 채로 잘라서, 두드려 펴서, 소금, 후추를 뿌려 사용한다.
- ② 이를 밀가루, 풀은 달걀노란자, 빵가루를 차례로 입힌다(반드시 빵가루를 사용하는 것은 아니다).
- ③ 고기의 양면을 열은 갈색으로 굽는다(소떼, sauté).
- ④ 먹을 때는 나이프와 포크를 사용한다.
- ⑤ 주재료는 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 생선 등을 사용할 수 있다.

화양절충요리인 돈가스에서 어떤 것이 양식이며, 어떤 부분이 일본식이라고 할 수 있을까?

- ① 일본의 돈가스는 뼈가 없는 돼지의 살코기를 사용한다. 이것은 젓가락으로 먹기 때문에 뼈가 없어야 한다. 메이지시대의 일본인은 살코기만을 먹었다.
- ② 밀가루, 빵가루는 서양의 음식 재료이며, 일본에서도 다같이 사용하고 있으나 돈가스에 사용되는 빵가루는 입자가 굵고 커서 서양에서는 별로 사용하지 않는 것이다.
- ③ 돈가스는 덴뿌라 튀김과 같이 기름에 튀기는 것(deep frying)으로 소떼와 같이 적은 기름으로 가열하지 않는다. 덴뿌라와 같은 방법으로 튀기기 때문에 2센티미터 정도 두께의 고기도 튀길 수 있다.
- ④ 양배추는 서양 채소지만, 돈가스와 함께 먹을 때는 가늘게 채 썰어 사용한다. 그러나 서양에서는 고기와 함께 먹을 때 채소(당근, 그린피스, 사과, 아스파라거스 등)는 가열해서 사용한다. 채 썬 양배추는 돈가스의 식감과 어울리는 좋은 요리법이다.
- ⑤ 돈가스를 밥 반찬으로 먹고, 된장국과 함께 먹는 방법은 일본적인 것과 서양요리가 결합된 대표적인 형태다.

표 1에서 알 수 있는 것은 일본의 돈가스와 그에 부수되는 반찬(채 썬 양배추, 미소시루, 우스타 소스 등)은 모두 주식인 밥과 잘 어울리는 것들이라는 점이다. 돈가스가 대중적인 음식으로 환영받을 수 있었던 것은 바로 이러한 화양절충의 방식 때문이다.

그리고 두꺼운 육질과 굵은 결의 빵가루로 만들어진 식감 또한 일본인이 추

표 1 커틀릿과 돈가스의 비교

	커틀릿	돈가스	창안
식재료	뼈가 붙어 있는 육류 주로 쇠고기	살코기 사용 돼지고기 사용	두꺼운 살코기 사용
	익힌 채소	채 썬 양배추	서양 채소 이용
	밀가루, 빵가루	빵가루	굵은 빵가루 사용
조미료		돈가스 소스	우스타 소스의 개량
요리법	적은 기름으로 구이	돼지고기 튀김	텐뿌라 식으로 튀김
메뉴 구성		밥	
		미소시루	
식사도구	포크와 나이프	젓가락 사용	

구한 음식의 맛이라고 할 수 있다. 돈가스 소스는 원래 영국에서 개발된 우스타 소스를 간장 맛을 가미하여 일본인의 입맛에 맞도록 조정한 것이다.

돈가스의 요리방법은 다양하게 응용되고 있다. 튀긴 돈가스에 조미수프를 뿌려 밥 위에 올려서 먹으면 ‘가스동(かつ丼)’(돈가스 텃밥)이 된다.<sup>14</sup> 돈가스를 꼬치에 꽂아서 먹으면 쿠시가스(串かつ), 또 카레라이스에 돈가스를 올려서 함께 먹으면 카레가스가 된다. 또한 돈가스 만드는 방법으로 고기 대신 생선을 요리하면 생선가스가 된다.

## 2. 카레라이스

카레라이스는 메이지 초기부터 일본에 도입되었다. 메이지 초기(1871)에 육군 유년생도대에서 라이스카레를 먹었다는 기록이 있다. 교관이 모두 프랑스인이어서 식사는 빵, 육류, 수프로 구성된 양식이었고, 토요일 점심에는 라이스카레를 먹었다는 기록이 있다(小菅桂子, 2013: 17). 카레는 인도가 원산지인 향신료다. 그 구성은 여러 가지로 되어 있으나 기본적으로 쿠민(Cumin), 카다몬, 가람 마살라,

<sup>14</sup> 가스동 이외에도 밥 위에 무엇을 올리느냐에 따라 여러 가지 덮밥요리가 된다. 텐뿌라를 올리면 텐동, 닭고기와 달걀을 요리해서 올리면 오야코(親子)동, 뱀장어 가바야키를 올리면 우나동, 쇠고기를 볶아서 올리면 규동 등이다.

고수, 고추, 터머릭(turmeric), 후추, 계피, 회향 등이다.

인도 가정에서 상비하고 있는 가람 마살라는 쿠민, 정향, 흑후추, 계피, 월계수잎, 카다몬을 철판에 볶아서 가루로 만든 만능 조미료다. 카레의 구성은 가정마다, 지방마다 다르지만 이상의 향신료는 기본적으로 사용되고 있으며, 일본에서 상품화하고 있는 카레가루는 약 30종의 향신료, 식물원료로 만들고 있다고 한다(小菅桂子, 2013).

인도의 카레는 영국 식민지배자들에 의해 영국에 전해졌다. 영국의 초대 벵골 총독 워렌 헤이스팅스(Warren Hastings)는 1772년 카레의 원료와 벵골의 쌀, 가람 마살라 등을 영국으로 가져가 인도인을 시켜서 이를 조합하여 카레용 베이스를 만들게 하였다. 이를 카레로 만들어 먹었던 것이 영국에서 인도카레의 시작이었다. 18세기 말에는 Cross and Blackwell(C&B)이라는 회사가 영국인의 입맛에 맞도록 카레가루를 제조해 영국에서 처음으로 상품화했다. 영국 여왕에게도 헌상되었던 이 카레가루가 19세기 중엽 막부 말기에서 메이지 초기에 일본으로 수입되었다.

영국에서는 고기를 삶아서, 이를 걸쭉하게 맛을 내기 위해 화이트소스(밀가루를 버터에 볶아서 만들)와 카레를 넣어 카레수프로 만들었다. 인도에서는 카레에 다양한 음식 재료를 이용하였다. 닭고기, 양고기, 채소, 생선 등 모든 음식자재가 카레로 조미되었다. 그리고 인도에서는 카레를 밥 혹은 난(차파티) 등과 함께 먹는다. 인도에서도 점성을 더하기 위해 밀가루를 사용한다.

영국에서 수입해 먹던 카레가루를 일본의 한 회사에서 1903년부터 개발하여 판매하였다. 카레가루의 상품화가 바로 일본 카레 대중화의 출발점과 직결되었다. 일본의 카레는 메이지 이후 많은 시행착오를 거쳐 1911년, 메이지 말기에 화양절충요리로서 완성된다. 그 표준적인 카레의 요리법은 다음과 같다.

재료: 쇠고기(보통육) 375그램, 버터 큰술 1, 카레가루 커피 작은스푼 1, 수프(닭고기) 2홉, 감자 1홉, 당근 1홉, 양파 중간 크기 1개, 밀가루 큰술 1.5, 우유 큰술 3 등이다.

요리법: 쇠고기를 2분(0.6센티미터) 크기의 주사위 모양으로 썰어서 프라이팬을 가열하여 버터를 녹이고, 쇠고기를 버터에 갈색으로 변할 때까지 잘 볶아낸다.



그 후 볶은 고기를 스투냄비에 옮겨, 감자와 당근을 잘라서 물에 잠시 담갔다가 건져 수분을 제거하고, 양파 껍질을 벗기고 얇게 둥글게 썬 것을 소금과 함께 넣어, 약한 불로 1시간 끓이고 난 다음 밀가루를 물에 풀어 넣어 30분간 다시 끓이면 우유를 조금 넣어 냄비를 불에서 내린다(小菅桂子, 2013: 97).

카레라이스가 이렇게 발전하는 과정에서 변종도 많았다. 닭고기, 양고기를 쇠고기 대신 사용한 적도 있었고, 양파 대신 파를 넣은 경우도 있었으며, 감자를 넣지 않은 카레라이스도 있었다. 감자와 양파가 본격적으로 생산되기 전에는 그것들을 사용할 수가 없었기 때문이었다.

1885년의 카레라이스 조리법은 면양고기, 파, 버터, 카레파우더, 소금으로만 만드는 것이었다. 1894년에는 고기, 버터, 양파 혹은 파, 카레파우더로 재료가 구성되어, 양파가 처음으로 등장하였다. 1896년 조리법에는 우유, 양파, 쇠고기, 수프, 밀가루, 카레파우더로 되어 있어서 밀가루를 사용한 것을 알 수 있다. 1903년 메뉴에서는 처음으로 감자를 사용한 것을 알 수 있고, 1911년 카레라이스 조리법에 사용한 재료는 쇠고기, 버터, 카레파우더, 수프, 감자, 당근, 양파, 밀가루, 우유로 되어 있어, 카레라이스의 메뉴가 완성되었다. 쇠고기 이외에 밀가루, 양파, 감자, 당근 등을 사용하여 이것들이 후대의 카레라이스의 원조를 이루고 있었다는 것을 알 수 있다. 고스게는 양파, 감자, 당근을 카레라이스를 만드는 데 필요한 '삼종의 신기(三種의神器)'라고 불렀다. 이 채소들은 모두 서양에서 들어온 것이지만, 오직 일본의 카레라이스에서만 필수적인 채소로 정착되었기 때문이다(小菅桂子, 2013).

메이지 말년(1910년경)에는 이 세 가지 채소가 모두 충분히 생산되어 맛있고 '아름다운' 카레라이스가 탄생했다. 고스게는 이 세 가지 채소가 색의 조화를 이루고 있어 보기에 좋았다는 것이다. 즉, 노란색 카레, 흰색 밥, 양파의 싱싱한 백색, 크림색의 감자, 오렌지색 당근의 조화와 후쿠진즈케의 빨간색까지 세트를 이루어 보기에 좋은 음식이 탄생한 것이라고 주장하고 있다(小菅桂子, 2013: 99).

인도에서는 카레를 주로 쌀밥과 함께 먹지만, 영국에서는 반드시 그런 것은 아니었다. 영국에서는 스투를 만들 때, 약간의 쌀을 넣어 걸쭉하게 만들기도 하고 또 화이트소스를 사용하기도 한다. 일본에서는 카레가 밥과 어울리고 또 일

본적인 맛을 살리기 위해 간장으로 절인 후쿠진즈케를 함께 먹는다.

1903년에는 일본에서 최초로 카레파우더가 생산되어 카레라이스가 확산되는 계기가 만들어졌다. 1920년대 초부터 카레라이스가 대중화되었다(岡田 哲, 2012). 1936년에는 오사가 한큐(阪急)백화점 식당에서 하루 13,000그릇이 팔렸고, 2006년의 추정으로는 일본인이 일년간 84번의 카레라이스를 먹는 것으로 나타났다. 이 수치는 당시 인스턴트 라면의 소비량, 즉 일년에 평균 44식을 상회하는 것으로서 카레라이스가 일본에서 가장 인기 있는 음식이라는 주장이 가능하게 되었다.

전후 1950년에는 고행 카레루(roux)<sup>15</sup>가 개발, 시판되어 누구나 카레라이스 요리를 집에서 만들 수 있게 되었다. 고기와 채소만 끓이고 카레루를 넣으면 카레라이스가 되기 때문이다. 이러한 카레산업의 발전으로 화양절충요리로서의 카레라이스가 일반 가정에도 널리 보급되었다.

## IV. 고찰

### 1. 화양절충요리를 발전시킨 세 가지 추동력

이제 이 글의 모두에서 내건 물음에 대해서 논의하고자 한다. 왜 일본에서 화양절충요리가 발달하였으며, 중국이나 한국에서는 그렇지 못하였는가?

이시게는 일본의 전통음식에는 기름과 고기의 사용이 결여되어 있어서 그 공백부분을 중화요리와 양식이 차지하게 되었다고 주장한다(石毛直道, 1982). 그는 고기와 기름을 공급한 것은 양식보다는 중화요리이며 실제로 민중에서는 중화요리를 더 많이 받아들였다고 한다. 그가 말하는 중화요리는 라면, 춘권(春卷), 만두, 교자(餃子) 등이다. 중화요리는 일본인의 식단에서 고기 소비를 증가시켰다기

<sup>15</sup> 카레루는 버터, 밀가루, 카레파우더, 가람 마살라, 후추가루 등을 혼합하여 만든 고행 카레믹스다. 채소와 고기를 푹 끓인 국물에 시판되고 있는 카레루를 넣어 다시 끓이면 간단하게 카레라이스를 만들 수 있다.

보다는 기름을 사용한 음식을 많이 먹도록 한 것으로 생각된다.

이상에서 언급한 중화요리의 주재료는 밀가루와 채소이며, 고기의 양은 그렇게 많지 않았다. 일본인이 고기를 먹기 시작한 것이 메이지 이후라는 것은 이미 언급하였다. 그러나 일본에서 먹는 고기는 살코기였고, 내장과 다른 부속물은 1945년 패전 이전까지는 먹지 않았다. 전후에 제일 한국인이 내장을 식당 등에 판매하면서 일본인도 점차 내장고기를 먹기 시작하였다. 이러한 주장은 고기와 채소, 그리고 기름을 일정량 먹어야 한다는 식품구성상의 이론에 따른 것이라고 보인다. 그러나 식품구성상의 균형을 전제로 하는 이 주장은 타당성이 매우 낮다고 할 수밖에 없다.

한국의 경우에도 고기를 먹는 전통은 있었지만, 모든 사람이 고기를 먹을 수 있는 여유가 있었던 것도 아니며, 기름요리는 한국에서도 여전히 매우 부족한 형편이었다. 일본의 덴뿌라와 같이 기름을 많이 사용하는 요리도 한국의 전통요리에는 없었다. 대체로 한국요리는 삶거나, 찌거나, 굽는 요리법을 사용하였으며, 기름에 볶는 요리는 별로 없었다. 한국에도 근년에 고기 소비량이 급증하였지만, 그렇다고 서양요리를 통해 육식이 증가한 것은 아니다. 고기만 주로 먹는 유목민의 경우에는 식품구성상 불균형이 심하지만, 그렇다고 채소를 더 소비하는 쪽으로 발달하는 것 같지는 않다. 식품은 자연이 제공해줄 수 있는 범위 내에서 일반적으로 선택되고 있으며, 궁극적으로는 식품의 선택이 자연 조건과 무관하지는 않겠지만, 문화적 선택의 결과다.

한편 오카다는 일본인이 서양요리를 받아들이는 이유로 일본인이 잡식성이 강한 민족이며, 고유한 민족(民族)요리가 성장할 여지가 없었기 때문이라고 주장한다(岡田 哲, 2012). 그렇기 때문에, 외래의 식품을 잘 수용하고 이를 개조하여 일본의 식을 형성하는 중요한 기반이 되었다고 본다. 오카다는 이시게와 달리 고유한 민족요리의 결핍으로 인하여 서양요리를 수용하기 쉬웠다는 것이다. 이시게와 오카다는 그 내용은 약간 다르지만 일본의 고유한 음식이 갖고 있던 결핍과 공백이 서양요리, 중화요리를 받아들였다고 주장한다. 그런 면이 전적으로 없다고 할 수는 없을 것이다. 그러나 그것만으로 충분히 설명될 수 있을 것인가? 일본 이외의 중국이나 한국, 혹은 태국이 서양음식을 받아들이지 않았던 것은 바로 그들의 음식 구성에서 결핍과 공백이 없었기 때문만은 아닐 것이다.

필자는 일본에서 서양요리를 받아들여 화양절충요리가 발달할 수 있었던 요인은 세 가지 지향성, 혹은 추동력(motive force)에 의해 야기된 음식문화의 대전환이 있었기 때문이라고 생각한다. 그 하나는 앞서 논의한 바와 같이 서구문명에 대한 숭배와 추종의 자세라고 생각한다. 메이지유신은 이미 알려진 바와 같이 ‘탈아입구’의 지향성을 갖고 있었고, 국가제도, 산업계획, 군대 창설, 교육 및 문화제도 등 모든 면에서 서양을 그대로 수용하는 것을 목표로 내세운 일대 구조 개혁이었다.<sup>16</sup> 음식문화도 이러한 정책에 의해 그대로 수용하자는 운동이 일어났다. 탈아입구의 이론가인 후쿠자와 유키치가 맹렬한 쇠고기 예찬론자였다는 것은 우연이 아니다. 이러한 추동력은 천황의 육식 선언과 서양요리 보급에 의해 선도되었고, 지식인과 관료가 이를 따랐으며, 일반 국민도 오랜 기간의 학습 과정을 통해서 이를 수용하게 되었다.

또 하나의 추동력은 근대적 합리성의 수용이었다고 생각한다. 군대와 학교, 병원, 교통기관, 공장 등은 모두 근대사회를 유지하는 장치들이다. 일본의 근대화에는 당연히 거대한 군대, 전 국민의 교육, 대규모 교통기관, 공장 등 근대적 기구의 설립이 포함되어 있다. 이러한 근대적 기구에는 관료제 도입은 물론이고, 단체급식도 필요하게 되었다. 즉 음식의 대량생산, 음식의 표준화와 절차의 합리화가 필연적으로 요구되었다. 일본 군대에서 서양식을 도입한 것은 단순히 각기병을 막기 위한 것만은 아닐 것이다. 대량의 식사를 제공하는 데는 일본의 고유한 음식보다는 서양요리의 특징인 육류 공급을 통한 신체의 건강과 요리법의 단순성, 편리성 등의 합리성이 크게 작용하였을 것이다(カタジーナ・チフィエルトカ, 1995; 安原美帆, 2004; 南直人, 2004 참조).

세 번째는 일본의 전통적인 미각의 추동력이라고 생각한다. 이렇게 서구화와 합리성의 추구가 아무리 강력하더라도, 전통의 힘을 전적으로 무시하고 나갈 수는 없는 것이다. 앞에서 검토한 바와 같이 음식의 서구화는 보통의 일본인에게 쉬운 일은 아니었다. 그리고 일본인이 갖고 있었던 고유한 맛의 미학을 버릴 수

<sup>16</sup> 일본에는 중화요리도 일찍이 도입되었다. 메이지 시기의 중화요리집에는 그 당시의 중국유학생들이 중요한 고객이었으며, 극히 일본의 기업인들만 이를 이용하였다. 그러나 1920년대 이후에는 일반 서민이 중화요리를 선호하여 라면, 교자, 춘권 등의 대중적 인기가 높았다. 여기에서도 탈아입구의 경향이 농후하게 드러나 있다.

도 없는 일이었다. 근대 일본의 음식혁명은 반찬에서 일어났다.<sup>17</sup> 쌀밥을 포기하지 않았고, 그래서 쌀밥과 함께 먹을 수 있는 것으로 바꾸고 혹은 그렇게 할 수 있는 부분만 수용하였다. 간단하게 말해 일본인은 자신들의 미각에 맞는 방식으로 서양음식을 받아들였다.

이에 추가하여 일본인의 타고난 학습태도와 호기심도 화양절충요리의 발전에 큰 영향을 주었다고 생각한다. 일본인들은 자기보다 우월한 문화를 수입하고 학습하는 데 역사적으로 탁월한 능력이 갖고 있다고 본다. 9세기에는 당나라에 지식인, 기술자, 종교인을 파견하여 당의 문물을 배우고 모방하였다. 에도시대에는 조선통신사를 통해서 조선의 학문을 배우려 한 적도 있었다. 이제 서양의 문물이 앞서 있었고, 이것들이 좀 더 합리적이라고 생각하였기 때문에 이를 맹렬하게 학습하고 수용하였다.

다음은 이러한 결론에 대한 보충적인 고찰을 언급하고자 한다.

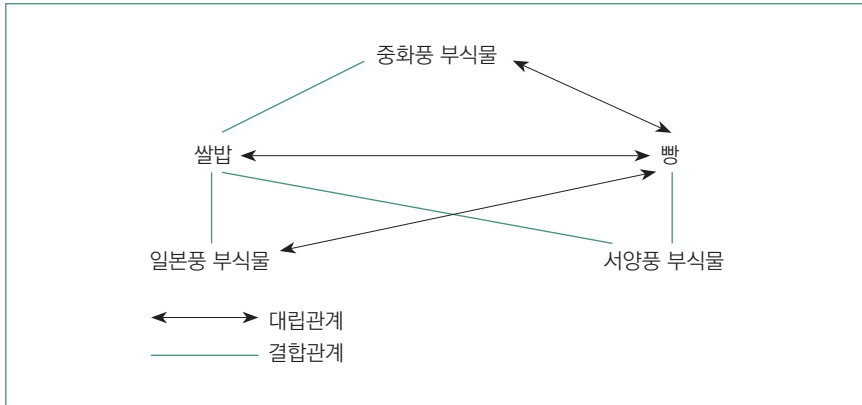
## 2. 주식, 쌀밥과 어울리는 화양절충요리

이시계는 외래요리의 수용에 있어서 가장 중요한 요소는 일본의 주식, 즉 쌀밥과의 조화의 가능성이라는 것이다(石毛直道, 1982). 중국풍 부식물도 쌀밥과 어울리는 것은 잘 결합되었지만, 그렇지 못한 것은 일본에 수용되지 않았다. 서양풍 부식물도 마찬가지로 일본은 카레나 돈가스와 같이 쌀밥의 부식물로 적합한 것만을 받아들였다. 혹은 화양절충요리가 대체로 쌀밥과 함께 먹을 수 있는 요리라고 보면 된다.

영국인의 외래음식 수용에 관한 연구에서 자넷 미첼(Janet Mitchell)은 영국인의 주식인 고기와 전분식(澱)은 잘 변화하지 않지만, 채소 등 다른 부식물은 외래음식을 쉽게 수용한다고 주장했는데, 일본의 화양절충음식도 이와 상통하는 측면이 있다(Mitchell, 2006).

이시계의 주장은 평범한 것 같지만, 한국에는 왜 서양식 절충요리가 발달하지 않았는지를 생각하게 하는 대목이다. 한국은 밥과 채소, 고추, 마늘과 같은 강한

<sup>17</sup> 주식이 아니라 부식에서 문화변용이 일어난다는 주장은 미첼(Mitchell, 2006)을 참조.



출처: 石毛直道(1982).

그림 1 외래요리 수용에 관한 모델

향신료를 사용하기 때문에, 서양음식은 기름지고, 달고, 맛있게 있다고 생각할 수 있다. 그래서 한국은 일본, 혹은 중국으로부터의 음식문화는 많이 받아들이지만 서양식이 한국음식에 녹아들어가는 일이 없었다. 오키다카 말하는 민족요리의 존재가 서양요리의 수용을 어렵게 하는 요인일 수 있다. 그것은 중화요리에도 적용될 수 있다. 중국요리는 음식 재료와 맛의 영역에 있어서 수용 범위가 매우 넓다. 요리법, 음식 재료, 조미료 등 모든 면에서 중국요리는 자급할 수 있는 자원을 갖고 있기 때문이다.

### 3. 일본 음식미학(맛, 향기, 색, 식감)에 맞는 조합

화양절충요리의 등장에 있어서 처음에는 영양의 측면이 강조되었다. ‘쇠고기를 먹고 건강을 취하자’라는 슬로건은 바로 이런 점을 나타내준다. 그러나 쇠고기를 먹더라도 일본식 조리법, 조미료를 사용하여 일본 음식미학의 원리를 따랐다. 일본의 음식미학이란 무엇을 말하는가? 신맛, 단맛, 짠맛, 쓴맛에 이어 제 5의 맛으로 ‘우마미(旨味)’라는 것이 있다. 이것은 1908년 이케다 기쿠나에(池田菊苗)라는 동경대학 교수가 발견한 맛으로서, 아노미산(글루타민산)이 주성분이다. 이 맛은 다시마, ‘가츠오부시’(다량어 말린 것을 대패로 썬 것)를 물에 담그거나 끓여낸 국

물에서 추출한 것으로 일본 전통요리 기법 중 하나로 사용한다. 그 후 우마미는 가츠오부시의 이노신산, 표고버섯의 구아닐산에 새로운 우마미 성분을 갖고 있는 것으로 알려졌다. 이것을 상표화한 것이 글루타민나트륨, 즉 MSG이다. 간장은 짠맛, '우마미', 신맛, 단맛을 골고루 갖추고 있어서 복합적인 맛을 만들어낸다. 간장이야말로 향, 맛, 색을 다 갖추고 있는 매우 탁월한 조미료다. 일본인이 좋아하는 음식은 간장이 갖고 있는 향과 맛을 지닌다.

이 '우마미'가 당연히 일본에만 있는 것은 아니다. 토마토, 쇠고기에도 '우마미'가 다량 포함되어 있다. 그러나 중요한 것은 이 맛을 일본인이 '객관화'하고 대상으로 추출했다는 점이다. 맛의 출발점과 종착점을 인식하고 있는 것과 아닌 것은 큰 차이가 있다. 이를 구별하지 못하면 일종의 미맹(昧盲)이 될 수 있다.

카레라이스를 간장 맛으로 절인 후쿠진즈케와 함께 먹는다면, 돈가스와 미소시루를 함께 먹는 것은 바로 일본적인 맛과 향에 맞추기 위한 것이다. 돈가스의 튀김과 커틀릿의 구이와 다른 점은 텐뿌라와 같은 식감을 돈가스에서 얻기 때문이었다. 돈가스에 사용하는 돈가스 소스도 영국의 우스타소스를 일본인의 입맛에 맞추어 조정한 것이다.

굴 튀김은 일본에서만 먹는 화양절충요리인데 이것도 튀김의 식감을 살려서 굴을 먹는 방법이다. 그리고 카레라이스에 사용된 채소가 모두 색감(色感)도 고려한 것이라는 점도 이미 언급하였다. 후쿠자와 유키치가 높이 평가한 우유, 천황도 매일 마시는 우유가 영양적으로 매우 좋지만, 화양절충요리에는 받아들여지지 않았다. 맛, 향기, 식감이 당시의 일본인에게 맞지 않았기 때문이다. 서양채소인 토마토도 그 독특한 냄새 때문에 전전의 일본인은 음식 재료로 받아들여지지 않았다.

중국인이 우유를 비롯한 유제품을 재료로 받아들이지 않은 것은 유목민에 대한 편견이라고 알려져 있으나, 중국의 음식체계와 잘 결합하지 못했다. 따라서 일본인은 밥과 어울리는 화양절충요리, 그리고 그 음식미학에서 벗어나지 않은 서양식만을 수용하였다.

#### 4. 상층계급에서 시작된 서양음식의 수용

근대 일본에서 서양음식의 수용은 상층계급에서 시작되었다. 서양음식 숭배기에 속하는 메이지 초기에 천황은 육식해금을 선언하였고, 스스로 궁중연회, 외교사절의 대접에는 일본요리가 아니라 프랑스 요리를 제공하였다. 프랑스 요리를 제공할 수 있는 식당과 호텔을 건립하고, 관료, 정치인, 지식인이 이들 시설에서 서양식을 즐겼다. 서양음식의 보급은 국책사업이었다. 로크메이관(鹿鳴館)에서 서양식 파티를 열고, 무도회를 개최하는 등 문명개화를 황실과 고위 정치가들이 주도하였다. 쇠고기를 먹지 않으면 열린 사람이 아니라고 조롱할 정도로 서양음식에 상류층은 열광하였다. 일본보다 앞서가고 힘이 있는 서양사람들의 음식을 먹는 것은 서양과 가까이 다가가는 것이며, 이것이 힘의 근원이라는 문화정치가 상류층의 서양요리 열광을 부채질하였다(Cwiertka, 2006).

메이지시대의 서양음식 수용은 서양의 사회에서 언급하는 ‘문명화’ 과정과 비견된다(Mannell, 1996). 서양의 문명화는 궁중의 식사예법에서 출발하여 상류층으로 이것이 전파되고 전 국민이 이를 따르는 과정을 거친다. 이러한 현상은 메이지 일본의 서양음식 수용에서도 나타난다. 천황을 비롯한 상류층의 서양요리 열광은 점차 중산층으로 확산되었다. 화양절충요리는 도시중산층의 서양요리 욕구를 충족시키는 방법이었다. 이렇게 하여 상층에서 시작된 서양요리 보급이 점차 서민 속으로 파고든 것이다.<sup>18</sup>

#### 5. 음식의 근대화

메이지 일본에서 서구화, 문명화 동력의 하나로 서양음식의 모방, 수용을 언급하였으나, 과연 그러한 움직임이 서구화만을 의미하는 것일까? 이것은 서구의

<sup>18</sup> 이와 관련하여 영국의 상류층은 프랑스 요리를 즐겼으나, 그 때문에 영국 궁중요리를 바탕으로 하는 전 국민을 포괄하는 문명화 작용이 일어나지 않았고, 고유한 요리도 발달하지 못하였다고 한다(Mannell, 1996).



수용임과 동시에 음식에 대한 합리적 선택이기도 하다. 고기를 먹는 것이 영양 때문이라고 하는 것은 핑계일 수 있지만, 합리성이 없는 것은 아니다. 일본 해군에서 각기병 발생을 예방하기 위해 양식과 맥류를 제공한 것은 합리적인 선택이었다. 육군에서도 카레라이스를 공급하고, 쇠고기 통조림을 사용하며, 건빵을 병사의 식량으로 사용한 것은 음식의 근대화에 속하는 것이며 합리적 선택의 결과인 것이다.

군대, 학교, 공장, 병원, 철도, 관료조직은 모두 근대적인 제도이며 조직형태다. 그 규모가 크고 관료제로 조직화되어 있다. 그래서 음식은 간편해야 하며, 대량생산이 가능해야 하고, 영양적으로 문제가 없어야 한다. 서양식 혹은 화양절충요리는 근대적인 제도와 친화성이 매우 높다.

청일전쟁, 러일전쟁 시 일본군대에 통조림, 건빵류는 모두 서양식이었지만, 이것은 전시 야전 음식으로 적합하였다. 해군 군함의 식사도 서양식이었지만, 각기병을 예방하는 것 이상으로 조리, 식재 가공, 보존의 측면에서도 합리적인 선택이었다.

그래서 일본의 화양절충음식은 일본의 상황에 맞춘 합리적 선택이며 맛과 재료, 조리법의 최적의 조합이었다.

## 6. 음식 관련 산업과 음식자재의 공급

새로운 음식이 도입되려면 식자재의 공급은 당연히 중요하다. 메이지 초기에는 쇠고기가 그런대로 공급되었지만 서양채소(양배추, 양파, 감자 등)의 공급은 쉽지 않아, 카레라이스의 역사에서 볼 수 있듯이 재래의 채소로 대체하기도 하였다. 홋카이도는 메이지 이후 본격적으로 개발되기 시작하였고, 개발의 방향은 서구화였다. 삿포로 농학교를 비롯한 농업 관련 조직들은 서양식 축산, 채소 생산, 농업을 기초로 하는 산업을 일으키는 원동력이 되었다. 서양인이 홋카이도에 와서 농업기술을 전수해주었다. 그런 연유로 서양채소를 대량으로 생산하여, 일본의 서양음식 혹은 화양절충음식의 확산에 기여하였다.

일본 음식의 근대화에는 통조림공업, 냉동기술의 발달, 주방도구의 근대화 등과 같이 관련 산업이 중요한 역할을 하였다. 홋카이도의 감자 생산으로 고로케

가 대량으로 소비되었다. 이미 언급하였지만 20세기 초에 일본은 영국에서 수입 하던 카레파우더를 국산화하기 시작하였는데, 이는 카레라이스의 보급에 결정적인 영향을 주었다. 1950년에는 고향 카레루가 일본에서 생산되어 모든 가정에서 카레라이스를 만들 수 있게 되었다. 돈가스에 사용하는 굵은 입자의 빵가루도 일본에서 산업화하여 세계로 수출되었다.

서양음식, 즉 화양절충음식의 보급을 위해선 관련 산업이 이를 뒷받침해주어야 한다. 일본은 산업화와 근대화가 동시에 진행되어 화양절충요리의 발달에 결정적인 공헌을 하였다.

## V. 결어

최근의 조사에 따르면, 일본의 가정에서 빵값 지출이 쌀값 지출을 넘어섰다고 한다. 이로써 일본 사람들이 쌀보다 빵을 더 많이 먹는다고 말할 수는 없지만, 빵의 소비가 그만큼 증가하여 일본인의 음식문화가 이미 상당부분 서구화되고 있다는 것을 시사한다. 서양음식 가운데 밥과 함께 먹을 수 있는 음식은 있지만, 일본음식과 빵의 결합은 그리 쉬운 일이 아니다.

일본에서 빵이 보급된 것은 전후 초기부터 시작된 학교급식이 빵식이었던 것과 무관하지 않다. ‘단카이(團塊)’ 세대라고 말하는 전후 세대는 이미 70세를 바라보고 있다. 이 전후 ‘단카이’ 세대도 빵식에 익숙한 세대이며, 그런 의미에서 일본 전체의 음식문화가 쌀 중심에서, 빵 중심으로 그 축이 옮겨가고 있다고 해도 과언이 아닐 것이다.

화양절충요리에서도 쌀밥은 주식의 자리를 지켰다. 그러나 빵이 주식의 자리를 차지하게 되면 일본의 음식문화에 또 한번의 대변화가 일어날 것이다. 메이지 시기 서양요리의 도입, 화양절충요리의 보급에 이어, 또 한번의 음식문화의 서양화가 진행될지도 모른다. 다만 전후에는 아시아 등 여러 지역의 음식이 일본으로 들어와 음식의 다문화화가 급속하게 진행 중이다. 따라서 메이지 시기의 서양화-근대화에 대한 열망과 같이 그렇게 강하지는 않을 것이나, 화양절충요리는 음식문화의 변화에 중요한 플랫폼으로 작용할 것이다. 앞으로의 다문화를

바탕으로 하는 일본음식의 변화에 주목할 필요가 있다.

투고일: 2015년 5월 5일 | 심사일: 2015년 7월 14일 | 게재확정일: 2015년 7월 14일

## 참고문헌

- 加藤秀俊. 2012. 『明治大正昭和食生活世相史』. 東京: 柴田書店.
- 岡田 哲. 2012. 『明治洋食事始めとんかつの誕生』. 東京: 講談社.
- \_\_\_\_\_. 2013. 『たべものの起源事典日本編』. 東京: ちくま学芸文庫.
- 南直人. 2004. “日本における西洋の食文化導入の歴史.” 『国際研究論叢』 18(1), 89-100.
- 石毛直道. 1982. 『食事の文明論』. 東京: 中公新書
- \_\_\_\_\_. 2013. 『世界の食べもの食の文化地理』. 東京: 講談社.
- 小菅桂子. 1994. 『にっぽん洋食物語大全』. 東京: 講談社.
- \_\_\_\_\_. 2005. 『近代文化研究叢書チキンライスの日本史』. 東京: 昭和女子大学近代文化研究所.
- \_\_\_\_\_. 2013. 『カレーライスの誕生』. 東京: 講談社.
- 安原美帆. 2004. 『日本における食の近代化に関する研究昭和戦前期の食事の内容分析を中心にして』. 奈良女子大学博士論文.
- 前坊 洋. 2000. 『明治西洋料理起源』. 東京: 岩波書店.
- カタジーナ・チフィエルトカ. 1995. “近代日本の食文化における'西洋'の受容.” 『日本調理科学会誌』 28(1), 76-81.
- Cwiertka, Katarzyna J. 2006. *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.
- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. New York: Cambridge University Press.
- Mannell, S. 1996. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Age to the Present*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press.
- Mitchell, Janet. 2006. “Food Acceptance and Acculturation.” *Journal of Foodservice* 17, 77-83.

---

**Abstract**

## Acculturation in the Formation of Western-Japanese Fusion Cuisine in Modern Japan

Seejae Lee Sungkonghoe University

---

Modern Japan adopted western food elements to create new dishes such as *kare-raisu* (curry rice), *tonkatsu* (pork cutlets), *korokke* (croquet), which represents fusion of Japanese and western cuisine. The origination of these can be traced back to several factors including the Meiji Emperor's active importation of western cuisine, the westernization of cuisine facilitated by mass meal provision, and the education and promotion of western culinary arts in Japan. These three factors are considered to be the impetus behind the development of fusion cuisine, which greatly transformed modern Japanese food culture. To begin with, the Meiji Restoration brought with it a comprehensive drive to westernize every institution and aspect of Japanese life, enforced by a nationwide agenda to "leave Asia and join the West." Japanese cooking has also followed this philosophy, briskly adopting foreign styles and ingredients. The adoption of modern rationality led also to the mass provision of meals in the military and public schools, which resulted in standardization, mass production, and rationalization of cooking procedures. Thus the influence of the West has increased meat in the diet, inspired more attention to nutritional balance, and promoted simplicity and convenience in food preparation. Lastly, the weight of Japanese traditional palate cannot be ignored, as Western food was adopted according to Japanese taste preferences. The positive attitude towards learning and the

natural curiosity of the Japanese are also suggested to be part of the main drive behind the creative development of modern fusion cuisine in Japan.

**Keywords |** Japanese-western fusion cuisine, Meiji Restoration, introduction of western cuisine, mass meal provision, traditional Japanese palate

