

술술 이야기 읽기 3 서울 이야기



술술 이야기 읽기 3

서울 이야기

발행일 2022. 11.
발행처 서울특별시평생교육진흥원
발행인 서울특별시평생교육진흥원장
엮은이 김수지 · 김인숙 · 박미라 · 서화진
편집인 서울특별시문해교육센터 민병철, 최믿음
주소 (본원) 서울특별시 마포구 새창로7(도화동) 14층
전화번호 02.719.6017
홈페이지 slei.seoul.kr

본 제작물은 저작권자와의 협의에 따라 발행했습니다.
작품별 QR 코드를 스캔하면 오디오북이 재생됩니다.

오디오북 전권



차례

1부 서울의 궁궐 이야기

01 조선의 수도, 서울 3

02 서울의 다섯 궁궐 8

03 임금의 하루 22

04 왕실의 결혼 28

05 궁녀들의 생활 32

2부 서울의 역사 이야기

06 서울의 이름 41

07 서울의 역사 43

08 서울의 길 51

09 민족의 자존심을 새긴 길 54

3부 서울의 음식 골목

- 10 마포 돼지갈비 골목 65
- 11 신림동 순대 골목 70
- 12 남대문 갈치조림 골목 74
- 13 오장동 냉면 골목 78
- 14 신당동 떡볶이 골목 81
- 15 을지로 골뱅이 골목 86

4부 한국의 밥상 이야기

- 16 밥 힘으로 산다 93
- 17 국물이 있어야 한다 100
- 18 채식이 좋다 103
- 19 함께 먹는다 111

1부
서울의 궁궐 이야기





이 조선의 수도, 서울*

조선은 나라를 세우고 한양을 수도로 정했다. 한양은 주위에 산이 많아서 적의 공격을 막아 내기 좋은 곳이었다. 한양에는 한강이 있어서 교통이 편리했다. 또한 근처에 넓은 평야가 있어서 농사짓기에도 편리했다. 무엇보다도 한양은 조선의 중앙에 있었기 때문에 왕이 나라 전체를 다스리기가 편리했다. 사람들이 살기 좋고, 나랏일을 보기도 편리해서 한양에 궁궐이 자리하게 되었다.

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 궁궐 이야기』. 학이시습; 3~7쪽.

임금의 생활 공간, 궁궐

궁궐은 임금과 그의 가족들인 왕비와 왕자, 공주가 생활하던 집이다. 또한 임금과 신하들이 나랏일을 보던 곳이기도 하다. 임금이 일하고 생활하던 곳을 ‘궁’이라 하고, 궁을 둘러싼 담의 역할을 하는 것을 ‘궐’이라 한다. 따라서 궁궐은 임금의 생활 공간인 궁과 궁을 보호하는 궐을 합쳐서 부르는 말이다.

스물일곱 명의 왕

조선 시대에는 모두 스물일곱 명의 왕이 있었다.

조선의 1대 왕부터 조선의 마지막 왕인 27대 왕까지 그 이름을 순서대로 나열하면 다음과 같다.

태조-정종-태종-세종-문종-단종-세조-예종-성종-연산군-중종-인종-명종-선조-광해군-인조-효종-현종-숙종-경종-영조-정조-순조-헌종-철종-고종-순종.

500년의 역사

서울에는 언제 궁궐이 생겼을까? 1392년에 조선의 1대 왕인 태조 이성계가 조선을 건국하면서 지금의 서울인 한양을 수도로 정하고 궁궐을 짓기 시작했다. 그 후 무려 500여 년 동안 서울에 궁궐의 역사가 이어져 왔다. 500년이라는 시간이 흐르는 동안, 궁궐은 불에 타서 없어지기도 하고 새로 건축되기도 했다.

서울의 성곽

서울은 성곽으로 둘러싸여 있었다. 서울의 성곽은 600여 년간 수도를 보호하는 역할을 해 왔다. 서울을 둘러싸고 있던 성곽에는 동서남북 각 방향에 네 개의 큰 문이 있었다. 이를 합쳐서 ‘사대문’이라고 한다. 동쪽 대문은 ‘홍인문’, 서쪽 대문은 ‘돈의문’, 남쪽 대문은 ‘숭례문’, 북쪽 대문은 ‘숙정문’이라고 불렀다. 당시에는 모든 백성이 사대문을 통해서 서울로 드나들 수 있었다. 사대문은 태조 5년인 1396년에 서울의 성곽을 지을 때 함께 세워졌다. 그 후 임진왜란 때

사대문이 모두 불에 타서 숙종 37년인 1711년에
사대문을 다시 세웠다.





02

서울의 다섯 궁궐*

서울에는 다섯 개의 궁궐이 있다. 조선 제일의 궁궐은 경복궁이었다. 창덕궁은 자연의 아름다움을 느낄 수 있는 궁궐이며, 창경궁은 효심이 깃든 궁궐이었다. 덕수궁은 마지막 임금이 살았던 궁궐이고, 경희궁은 일부만 지금까지 남아 있다. 이 다섯 궁궐은 오랜 역사 속에서 살아남아 현재까지 그 자리를 지키고 있다.

경복궁

경복궁은 태조 3년인 1394년에, 서울의 다섯 궁궐

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 궁궐 이야기』. 학이시습; 8~23쪽.

중에서 가장 먼저 지어졌다. 조선의 첫 번째 왕인 태조가 조선을 건국한 뒤에 고려의 수도였던 개성에서 한양으로 수도를 옮기고 경복궁을 세웠다. 경복궁은 새로운 시대가 열렸다는 기쁨과 한양이 영원히 복을 받기를 기원하는 마음을 담고 있다. 그래서 ‘기쁨’과 ‘복’의 의미를 가진 두 글자를 합하여 경복궁이라고 이름을 지었다.



경복궁을 세운 뒤에 경복궁의 정문인 광화문 앞쪽의 큰길을 따라 상점들이 들어섰다. 또 한양을 가로지르는 청계천을 중심으로는 주거지가 들어섰다. 그러나 임진왜란으로 경복궁과 창덕궁이 불타서 없어졌고, 조선의 임금은 경복궁보다 창덕궁을 먼저 재건하였다. 경복궁을 재건하는 데 필요한 물자와 비용이 큰 부담이 되었기 때문이었다. 경복궁은 19세기에 고종에 의해 비로소 재건되었다.



창덕궁

경복궁 다음으로 지어진 궁궐이 창덕궁이다. 조선의 2대 왕인 정종은 한양의 지형이 안 좋다며 조선의 수도를 개성으로 옮겼다. 그 후 조선의 3대 왕인 태종이 수도를 다시 한양으로 옮겼다. 창덕궁은 태종이 1405년에 한양으로 수도를 옮기면서 지은 궁궐이다.



한양은 조선의 태조가 나라를 세우고 수도로 정한 곳이며, 조상을 모시는 종묘와 사직이 있는 곳이었다. 태종은 이곳에 새로운 궁을 짓고, 창덕궁이라고 이름을 지었다. 창덕궁은 ‘덕이 널리 번창하라’라는 의미를 담고 있다. 창덕궁은 경복궁보다 규모가 작은 궁궐이었는데, 점차 건물이 늘어서 서울의 궁궐들 중 경복궁 다음으로 규모가 커졌다.



처음에 창덕궁은 경복궁을 보조하는 궁궐이었다. 경복궁에 무슨 일이 생기면 왕의 가족들이 안전하게 대피할 수 있는 궁궐이 필요했다. 그러나 태종은 창덕궁을 지은 후에 줄곧 창덕궁에서 지냈다. 이후에도 많은 임금과 임금의 가족들이 창덕궁에서 살았다. 임진왜란 때 경복궁과 창덕궁이 불타 없어졌고, 조선의 임금은 1615년에 경복궁보다 먼저 창덕궁을 재건했다. 이후 경복궁이 재건될 때까지

270여 년 동안 조선의 임금들은 창덕궁에서 살았다.



창덕궁은 화재와 수난을 많이 겪었음에도 다섯 궁궐 가운데 가장 잘 보존되어 있다. 창덕궁은 경복궁처럼 평평한 곳에 세워진 것이 아니라 산에 세워져서 건물들이 불규칙하게 서 있다. 자연과 조화를 이루고 있어서 조선의 왕들로부터 가장 사랑을 많이 받은 궁궐이었다. 또한 창덕궁의 후원은 한국의 전통적인 정원의 모습을 잘 보여 주고 있다. 창덕궁은 유네스코에 세계문화유산으로 등록되었다.

창경궁

창경궁은 조선의 4대 왕인 세종이 아버지인 태종을 모시기 위해 지은 궁이었다. 태종은 52세에 셋째 아들인 세종에게 왕위를 물려주었다. 왕이 된 세종은 아버지가 편히 쉴 수 있도록 ‘수강궁’이라는 이름의 작은 궁을 지었다. 그 후 9대 왕 성종이 할머니와



어머니를 편히 모시기 위해 수강궁을 넓히고 보완해서
창경궁을 만들었다.



창경궁은 정문이나 궐 안의 여러 건물들이 동쪽을
향하고 있다. 일반적으로 궁궐은 남쪽을 향하고
있는데, 창경궁은 동쪽을 향하고 있다. 창경궁의
자리는 고려 때의 이궁이 있던 곳이었다. 그곳에 새로
궁궐을 세우다 보니 동쪽을 향해 짓는 것이 적합했기
때문이었다.



창경궁은 왕실의 사람들이 생활하기에 편리하도록
지었다. 그래서 창경궁은 나랏일을 보는 외전보다
생활 공간인 내전이 더 많다. 또 복도와 복도를
연결해서 주변 건물로 이동할 때 비를 맞지 않고 오갈
수 있도록 설계했다. 창경궁은 웃어른을 편안하게
모시려는 성종의 효심을 느낄 수 있는 궁궐이다.

덕수궁

선조 25년인 1592년에 ‘임진왜란’이 일어났다. 7년에 걸친 전쟁으로 나라는 폐허가 되고 경복궁, 창덕궁, 창경궁은 모두 불타서 없어졌다. 당시 북쪽으로 피난을 갔던 선조가 한양으로 돌아왔을 때, 머무를 궁궐이 없었다. 그래서 선조는 조선의 7대 왕인 세조의 큰손자가 살던 집을 빌려서 궁궐로 사용했다. 이것이 바로 덕수궁이다. 덕수궁은 선조의 임시 거처로 사용되었는데 1611년에 광해군이 ‘경운궁’이라고 이름을 붙였다.



창덕궁을 재건한 뒤에 왕실이 창덕궁으로 옮겨가고, 덕수궁은 200년 동안 왕이 살지 않는 궁궐로 비워져 있었다. 이후 고종과 조선의 마지막 왕인 순종이 덕수궁에서 나랏일을 보았다. 그러나 고종이 승하한 후에 일제 강점기를 거치면서 덕수궁은 많이 훼손되었다.





덕수궁의 원래 이름은 경운궁이었다. ‘덕수’는 조선의 2대 왕인 정종이 왕위에서 물러난 아버지 태조에게 오래 사시라는 의미로 드린 이름이다. 그런데 이후에 ‘덕수’라는 단어는 장수를 의미하기보다 왕위에서 물러난 왕을 의미하는 말로 바뀌었다. 1907년에 고종이 순종에게 왕위를 물려준 뒤에 순종은 곧 창덕궁으로 옮겨 가고 고종이 덕수궁에서 살았다. 선왕이 사는 곳이 되었기 때문에 경운궁의 이름이 덕수궁으로 바뀌었다. 그 후 지금까지 경운궁은 자기 이름을 잃고 덕수궁으로 불리고 있다.



보통 왕실의 궁궐을 지을 때는 지형을 살펴보고 좋은 위치를 잡아 건물들을 배치한다. 그러나 덕수궁은 개인의 집을 궁으로 사용했기 때문에, 건물의 위치가 궁궐의 규칙에 맞지 않는다. 또 고종 때인 1897년에 대한제국이 시작되면서 덕수궁 안에 서양식의

건축물을 짓게 되었다. 정관현과 석조전이 그것이다.



정관현은 덕수궁 후원의 언덕 위에 있는 휴식용 건물이다. 1900년경 러시아의 건축가가 서양식 디자인에 나무를 재료로 하는 동양의 건축을 혼합해서 지었다. 석조전은 서양식 건축을 그대로 가져와서 돌로 지은 건물이다. 석조전은 왕의 침전 겸 편전으로 쓰였다. 전통적인 건물과 서양의 건물이 함께 있는 덕수궁은 일부가 소실되어 현재는 원래의 3분의 1만 남아 있다.



고종은 1896년에 궁궐을 떠나 러시아에서 1년 동안 생활했다. 그때 고종은 처음으로 커피를 맛보게 되었고, 이후에 덕수궁으로 돌아와서 커피를 즐겨 마셨다. 고종은 정관현에서 커피를 마시며 외교관들과 연회를 했다고 한다.

경희궁

조선의 제14대 왕인 선조로부터 왕위를 물려받은 광해군은 전쟁의 상처를 극복하고 창덕궁과 창경궁을 재건했다. 하지만 광해군은 창덕궁으로 들어가지 않고 인왕산 아래에 새 궁궐을 지었다. 이것이 경희궁이다. 광해군은 신하들에 의해 폐위되어 새로운 궁에서 하루도 살지 못하고 왕위에서 물러났다.



광해군에 이어 인조가 왕이 된 후에, 창덕궁이 불에 타고 창경궁마저 불에 타서 없어졌다. 그래서 인조는 경희궁에서 머무르게 되었고, 그 후에도 조선 중기와 후기의 여러 왕들이 경희궁에 머물렀다. 경희궁은 궁궐로서 큰 역할을 했지만, 경복궁이 재건된 뒤에는 더 이상 궁궐의 역할을 하지 못했다.



경희궁은 궁궐의 중심이 되는 정전, 왕이 잠을 자던

침전, 왕세자가 머무는 동궁 등을 모두 갖춘 규모가 큰 궁궐이었다. 그러나 일제 강점기에 경희궁의 건물들이 하나씩 파괴되기 시작했다. 일본은 경희궁을 헐고 그 자리에 학교를 짓고 도로를 만들었다. 이제 경희궁의 모습은 거의 사라졌고, 경희궁을 복원하는 것도 불가능해졌다. 예전의 경희궁 자리에는 현재 서울시립미술관과 서울역사박물관이 있다.





03

임금의 하루*

임금의 하루는 무척 분주했다. 임금은 보통 새벽 다섯 시쯤 잠에서 깬다. 임금이 자는 동안에는 내관이 밤새 임금의 방문 앞에서 임금을 지키고 있었다. 임금이 잠에서 깨면 내관이 임금에게 인사를 올리고, 잠시 뒤 상궁이 임금의 세숫물을 가지고 왔다. 세수를 마치고 나서 임금은 자릿조반을 먹었다. 자릿조반은 임금이 아침에 일어나 간단하게 먹는 죽을 말한다.

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 궁궐 이야기』. 학이시습; 65~71쪽.



자릿조반을 먹은 뒤에 임금은 왕실의 웃어른이 계시는 곳에 가서 문안 인사를 드렸다. 조선 시대는 유교 중심의 사회로 효와 충을 중시했다. 그래서 임금은 날마다 예의 바르게 옷을 갖추어 입고 왕실의 웃어른께 가서 아침 문안 인사를 올렸다.



아침 문안 뒤에 임금은 정전에서 열리는 새벽 조회에 참석했다. 새벽 조회는 나랏일을 하는 사람들이 새벽에 모여 경제나 정치에 대해 보고하는 것을 말한다. 조회가 끝나면 유교의 사상을 배우고 학문을 넓히기 위한 공부를 했다. 이것을 경연이라고 한다. 임금은 경연을 끝내야 비로소 아침을 먹을 수 있었다.



아침부터 저녁까지 경연이 많았기 때문에 임금은 여유롭게 식사를 즐길 수 없었다. 임금이 식사를 하기



전에 상궁은 음식에 독이 들어 있는지를 먼저 살폈다.
왕과 왕비는 같은 방에서 각각 따로 상을 차려서
식사를 했다. 동쪽에 임금이 앉고, 서쪽에 왕비가
앉아서 식사를 했다. 왕과 왕비는 부부라고 할지라도
겸상으로 식사하지 않았고, 식사하는 동안 각각 세
명의 궁녀를 곁에 두었다.



아침 식사를 마치면 임금은 바로 편전으로 가서 부서별로 업무 보고를 받았다. 임금은 점심 식사로 간단히 국수나 만두를 먹었다. 점심 식사 후에는 경연에 참가하거나 나랏일을 보았다. 임금은 늘 앉아서 관리들을 만나고 공문서를 읽었기 때문에 눈병과 피부병에 걸리는 경우가 많았다. 임금은 큰 권력을 가지고 나라를 다스리고 궁궐에서 호화롭게 살았지만, 힘들고 피로운 일도 많았다.



임금은 왕비와 함께 저녁 식사를 마친 뒤에 대왕대비와 대비에게 들러 아침과 같이 저녁 문안 인사를 올렸다. 성종은 하루에 세 번씩, 세 명의 대비에게 문안 인사를 올렸다고 전해진다. 저녁 문안 인사가 끝나면 임금은 방으로 돌아와서 또 책을 펴고 공부를 했다. 조선 시대에는 새벽에 잠이 드는 왕이 많았다고 한다.



궁중에서는 식사를 하루에 네 번 준비했다. 임금이 아침에 일어나 일을 시작하기 전에 간단하게 먹는 자릿조반, 점심에 먹는 낮것상, 아침과 저녁에 먹는 수라상 등이다. 수라는 밥의 높임말이다. 수라상의 반찬은 열두 가지로 정해져 있었고, 그 계절에 나오는 신선한 음식으로 바뀌 가면서 상을 차렸다.



편전과 침전에는 따로 화장실이 없었다. 임금은 구리로 만들어진 변기 모양의 그릇을 사용해서 용변을 봤다. 임금이 배가 아프다고 하면 궁녀가 매화틀을 임금에게 가져다주었다. 궁궐에서 ‘매화’는 대변을 의미하고 ‘틀’은 이동식 변기를 의미했다. 임금이 대변을 보고 나면 궁녀가 매화틀을 궁궐 안에 있는 의원에게 가져갔다. 의원은 매화의 모양과 냄새, 또는 맛을 보고 임금의 건강 상태를 살폈다고 한다.





04

왕실의 결혼*

왕실의 혼인은 국가의 행사 중에서도 가장 큰 경사였기 때문에 규모도 크고 절차도 복잡했다. 왕실에서 혼인을 할 때는 먼저 백성들의 결혼을 금지하고, 결혼할 나이가 된 전국의 모든 처녀들에게 처녀단자를 올리게 했다. 처녀단자란 처녀의 생년월일, 사는 곳, 가족 상황 등을 기록하여 그 집안을 알 수 있게 한 것을 말한다.

※

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 궁궐 이야기』. 학이시습; 72~75쪽.

왕실에서 왕비를 선발하는 과정은 매우 까다로웠다. 공정한 선발을 위해 심사를 세 차례나 했으며, 1차에 여섯 명에서 열 명 정도 선발하고, 2차에서 세 명, 마지막인 3차에서 한 명을 선발했다. 왕비 선발에 참여한 처녀들은 모두 같은 조건을 갖추기 위해 똑같은 옷을 입었다. 왕비 후보로 뽑히면 궁에 입고 갈 옷이나 궁까지 타고 갈 가마를 각자 준비해야 했다. 비용이 부담되어서 처녀단자를 보내지 않는 사람이 많았다고 한다.



왕비로 선발되면 혼인 준비를 했다. 왕이 왕비로 선발된 처녀에게 반지와 비녀 등의 폐물을 보내고 결혼식 날짜를 잡았다. 결혼식 날에는 큰 행사를 치렀다. 왕비가 혼례복을 입고 별궁에서 왕을 기다리면, 왕이 별궁으로 가서 왕비를 데리고 와서 혼례를 치렀다.



단종과 명종, 헌종은 왕비가 한 명만 있었다. 그러나 태종과 성종처럼 왕비를 여럿 둔 왕도 있었다. 조선 시대에는 처녀단자를 받아 왕비를 선발하기도 했지만, 궁녀들 중에서 왕이 마음에 드는 사람을 골라 왕비로 맞이하기도 했다. 왕비가 여럿이어서 왕비들 사이에 다툼이 일어나는 경우도 많았다.





05

궁녀들의 생활*

궁궐에 살면서 왕을 그림자처럼 따라다니는 여성들이 있었다. 이들을 궁녀라고 했다. 궁녀들이 왕실의 의식주를 책임졌다. 궁녀는 때때로 임금의 사랑을 받아 왕비가 되기도 했고, 나라가 위기에 처했을 때 목숨을 내놓는 충신이기도 했다.



궁녀는 조선 시대 이전부터 왕조와 함께해 왔다. 아주 오래된 제도이기 때문에 궁녀의 수도 많고 조직도

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 궁궐 이야기』. 학이시습; 76~82쪽.

체계적이었다. 조선 왕조 때부터 궁녀들에게 계급이 생겼고, 월급도 있었다. 궁녀들은 궁궐에서 먹고 자면서 일했기 때문에, 궁에서 받은 월급으로 넉넉하게 살 수 있었다.



조선의 법에 따르면 궁녀는 신분이 가장 낮은 천민에서 뽑도록 되어 있었다. 하지만 실제로는 양반 출신의 궁녀도 많았다고 한다. 조선 시대에는 크게 양반, 중인, 상민, 천민 등 네 가지 계급이 있었다. 궁에 들어왔다가 어머니의 신분이 천하다는 이유로 궁에서 쫓겨났다는 이야기도 전해지고 있다. 천민이 아닌 궁녀들이 많았던 것으로 보인다.



조선 왕실에서는 아주 어린 소녀들을 궁녀로 뽑았다. 딸이 궁녀로 뽑히는 것을 싫어해서 열 살만 넘으면 결혼을 시켰기 때문이었다. 세 살 정도의 여자아이를

궁궐로 데려왔다는 기록도 있다. 조선 말기에는 네 살 또는 다섯 살에 궁에 들어오는 사람도 있었지만 대부분 일곱 살 이전에 궁에 들어오는 경우가 많았다.



궁녀가 되면 평생 궁궐에서 살아야 했다. 궁녀들은 밤에도 일을 했기 때문에 하루 일하고 하루 쉬는 생활을 했다. 궁녀가 60세가 되면 밤에는 일하지 않았다. 나이가 들어서 낮에도 일을 못 하게 되면 궁을 나가야 했다. 병이 들어서 일을 하기가 어렵게 되었을 때도 궁녀 가족이 있는 집으로 돌아갈 수 있었다. 나라에 가뭄이 들거나 재난이 발생했을 때 궁녀들을 궁 밖으로 내보냈다는 기록이 있다. 옛날에는 결혼을 못한 여자들의 원한 때문에 가뭄이 생긴다고 믿었다. 그래서 가뭄을 해결하기 위해 궁녀들을 궁 밖으로 내보냈다. 가뭄이나 재난 때문에 궁궐의 경제 상황이 좋지 않아서 경비를 절약하려는 의도도 있었다.





궁녀가 되면 입궁과 동시에 임금의 여자가 된 것으로 여겼다. 그래서 궁녀는 시집을 갈 수 없었다. 병이나 가뭄 때문에 출궁을 했다 해도 자유롭게 결혼을 할 수 없었다. 조선 시대에는 양반들이 출궁한 궁녀를 둘째 부인으로 맞이하기도 했지만, 법으로는 금지되어 있었다.

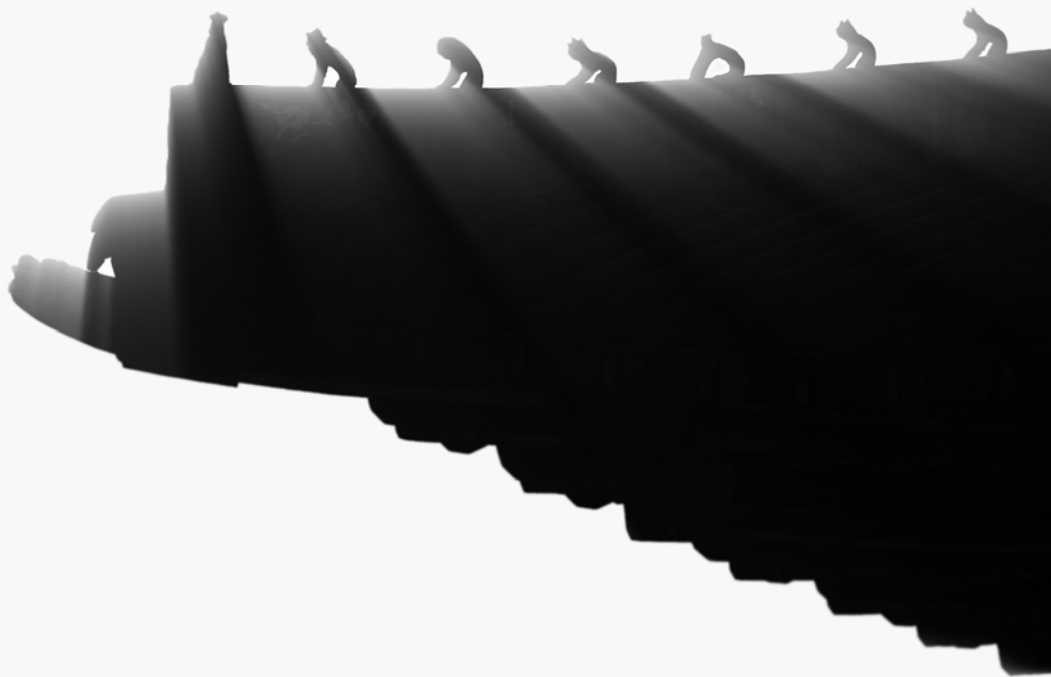


조선의 왕실에는 600명에서 700명 정도의 궁녀가 있었다고 한다. 하지만 왕이나 시대에 따라서 궁녀의 수가 바뀌었다. 궁녀를 유난히 좋아한 조선의 10대 왕인 연산군은 1000명이 넘는 궁녀를 거느렸다고 한다. 26대 왕인 고종 때는 일본에 외교권을 빼앗겨 궁녀가 200명 정도밖에 안 되었다.



궁궐에 사는 사람들의 병을 고치거나 아픈 사람을 돌보는 일을 하는 궁녀를 의녀라고 한다. 조선 시대의 의녀로서 기록에 남은 사람이 대장금이다. 대장금은 조선의 11대 왕인 중종 때 실제로 있었던 인물이다. 장금이라는 이름은 《조선왕조실록》 속에 열 번 정도 나온다. 《조선왕조실록》에는 장금이라는 의녀를 중종이 믿고 아꼈다고 쓰여 있다. 대장금은 의녀로서 유일하게 임금을 돌보았으며, 중종이 죽을 때까지 신임을 받았다.

2부
서울의 역사 이야기





06

서울의 이름

서울이라는 명칭은 신라의 서라벌에서 유래한 것으로 학계는 보고 있다. 서라벌은 신라의 수도였다. 그 이후 서라벌이라는 지명은 수도를 가리키는 말이 되었고, 오늘날에는 서울이라는 말로 변했다고 한다.

삼국 시대에 약 500년 동안 백제의 수도였던 서울은 위례성이라고 불리었다. 고려 시대에는 남경으로 불리다가 한양부로 바뀌었다. 이후 조선이 건국되면서 한양을 도읍으로 정하고 한성부라고 불렀다.

일제 강점기에는 한성부를 경성부로 바꾸고 경기도의 하위 관청으로 격하시켰다. 그리고 대외적으로 서울을 게이조(경성의 일본식 발음)라고

불렀다.

해방 직후에는 서울, 경성, 한성 등의 이름이 함께 사용되었다. 그러다가 1946년 ‘서울시헌장’을 발표하고 ‘서울’이라는 새 이름으로 경기도 관할에서 독립했다. 그리고 대한민국 정부가 수립된 1949년에 지방자치법이 공포되면서 서울이 특별시로 정해져 오늘날 대한민국의 수도로 자리 잡게 되었다.

이처럼 우리나라 수도 서울의 명칭은 시대에 따라 다양하게 변화되었다. 아름다운 우리말인 서울이 우리나라의 수도 이름으로 정해진 것은 다행스런 일이다.



07

서울의 역사

조선이 시작되다

태조 이성계는 조선을 창건하고 수도를 한양으로 옮겼다. 그리고 경복궁과 종묘·사직을 건설하고 한양에 도성을 쌓았다. 이후 지금의 광화문 앞 세종로 일대에 ‘육조거리’를 만들었다. 육조거리에는 국가의 권위를 상징하였다. 이곳은 경복궁으로 출입하는 통로이자 조선의 가장 큰 길이었다. 육조거리는 의정부를 비롯한 육조, 사헌부, 한성부 등이 자리했고 조선의 주요 정책들이 만들어지는 관청 거리였다.

한양을 동서로 가로지르는 큰 길에 운중가가 있었다. 운중가의 양쪽으로 시전들이 들어서 있었다. 시전은



왕실과 관청에 물품을 조달하는 역할을 했다. 이후 점차 민간 판매가 늘어나면서 운중가는 한양의 대표적인 상점가가 되었다. 운중가의 중심에는 성문을 열고 닫는 때를 알리는 종루가 있었다. 그래서 운중가를 종루가, 종로라고도 했다.

개항, 대한제국기의 서울

1876년 조선은 처음으로 외국에 문호를 개방하고, 신문물을 받아들이기 시작했다. 이후 서구 열강과 수교하고 각종 개혁을 진행하면서 서울이 바뀌기 시작했다.

서울에 사는 외국인이 늘어나고 서양식 의복과 신발의 소비가 늘어나면서 서울은 신문물의 전시장이었다. 신문물을 처음 접한 사람들은 호기심과 놀라움, 감탄과 두려움을 느끼기도 했다. 또한 이 시기에 외국인 선교사들이 세운 학교와 병원 등이 생겨났다. 그리고 전차가 종로와 청량리 사이를 운행했다. 이때부터 서울에 변화의 새바람이 불기

시작했다.

한편 1897년, 고종은 강한 나라를 만들고자 나라의 이름을 조선에서 ‘대한제국’으로 바꾸고 스스로 황제의 자리에 올랐다. 고종 황제는 여러 가지 개혁을 시도하면서 새로운 나라를 만들기 위해 노력했다. 또한 근대적인 교육에도 힘을 기울였다. 경운궁에 서양식 건물이 들어섰고 정동에 러시아, 프랑스의 공사관과 신식 학교들이 생기면서 이곳은 서울의 새로운 중심이 되었다.

일제 강점기의 서울, 경성

1910년, 우리나라의 국권을 강제로 빼앗은 일본은 우리나라를 지배하기 위해 여러 가지 방법을 마련했다. 조선 왕조의 상징인 경복궁을 허물고 파헤쳐 그 자리에 식민 통치를 위한 조선 총독부 청사를 건립했다. 창경궁에는 동물원과 식물원을 만들고 이름마저 창경원으로 바꾸었다. 또한 창경궁에서 종묘로 이어지는 지형을 바꾸고 그 자리에 일본의 상징인

벗나무를 마구 심었다. 이는 우리 민족의 맥을 끊기 위한 일이었다.

일제 강점기 독립운동가들은 일본에게 빼앗긴 나라를 다시 찾아오기 위해 많은 노력을 했다. ‘대한 독립 만세’로 유명한 3·1운동은 서울 탑골 공원에서 시작되었다. 3·1운동은 전국으로 확산되었고, 이를 통해 대한민국 임시 정부가 수립되었다. 이때 유관순, 안창호 등 수많은 독립운동가들이 서대문 형무소에 감금되어 모진 고문 끝에 목숨을 잃기도 했다.

해방과 전쟁기, 서울

1945년 8월 15일, 우리나라는 일제 식민지에서 벗어나 해방을 맞이했다. 서울 시민들은 만세를 부르며 환호했다. 그러나 해방의 기쁨도 잠시, 6·25전쟁으로 서울은 폐허로 변하고 한반도는 남북으로 갈라지게 되었다. 결국 1948년 남한과 북한에는 각각 다른 정부가 세워졌다.

서울은 만원이다

1953년 휴전이 이루어지자 전쟁으로 인해 부서진 도로와 건물을 다시 복구하는 사업이 시작되었다. 살길이 막막해진 전국의 사람들이 서울로 몰려와 서울 인구가 급증했다. 무허가 판자촌이 곳곳에 들어섰고 만원 버스, 식수난, 공동 화장실 등의 문제가 발생했다.

한강 개발과 지하철 개통

1960년대 서울에서는 세운상가와 시민아파트 건설, 도로 확충, 청계천 복개 사업이 진행되었다.

1974년에는 지하철 1호선이 개통되어 청량리에서 서울역 구간의 운행을 시작으로 지하철 시대가 열렸다.

백사장과 나무가 있었던 한강은 콘크리트 제방과 자동차 도로로 변했다. 일제 강점기에 비행장이었던 여의도에는 국회 의사당과 여의도 광장, 시범아파트가 들어섰다.

그리고 강남 지역 개발이 시작되면서 한강은 서울을 강남과 강북으로 나누는 기준이 되었다. 그사이

구불구불 흐르던 옛 한강의 모습은 사라지고 오늘날과 같은 모습으로 변화했다.

올림픽과 서울

1980년대에 들어 서울은 ‘서울아시아경기대회’와 ‘서울올림픽대회’를 치렀다. 1988년 서울올림픽대회는 전 세계 160개국이 참가해 역사상 가장 큰 규모로 열렸다는 점에서 전 세계의 주목을 받았다. 동서 냉전이 계속되는 가운데 분단국가인 한국에서 치러진 이 대회에 공산국가 미수교국도 대거 참가해 세계 평화의 새로운 전기가 마련되었다.

2002년, 한국과 일본이 월드컵을 공동 개최하면서 전 세계의 시선이 다시 서울로 쏠렸다. 한국은 이탈리아와 스페인을 물리치고 4강에 진출하여 세계를 놀라게 했고, ‘붉은 악마’ 응원단의 열광적인 응원이 세계인들에게 깊은 인상을 남겼다.





08 서울의 길

도시의 이름에는 그 도시의 역사와 문화가 녹아 있다.
서울은 백제, 고려, 조선에 이르기까지 오랜 역사를
지닌 수도이기 때문에 더 말할 나위가 없다. 서울의
자연과 문화 등 오랜 역사의 흔적을 고스란히 담고
있는 거리 이름을 통해 서울을 다시 발견해 보자.

한양도성과 관계있는 이름

조선 왕조는 한양을 둘러싸고 있는 네 개의 산북악산,
목멱산(남산), 인왕산, 낙산을 연결하여 성곽을
쌓았다. 한양도성을 쌓은 후 동서남북에 성문을
만들고 대문과 소문을 만들었다. 이 성곽과 성문을

중심으로 동서남북 방위에 따라 성동, 성북, 동대문, 서대문, 남대문 등의 구 이름이 생겼고, 동소문, 서소문 등의 동 이름이 생겨났다. 이는 지금도 서울의 지명으로 남아 있다.

산, 고개에서 유래된 이름

서울의 길은 자연을 닮았고, 이름에도 자연을 담고 있다. 산에서 유래된 길 이름으로는 관악로, 가마산길, 도봉산길, 배봉로, 북악산길, 용마산길, 인왕산길 등이 있다. 고개에서 유래된 길 이름으로는 당고개길, 만리재길, 배오개길, 쑥고개길, 아리랑고개길 등이 있다. 마들길, 사평로는 들판에서 따온 이름이다.

강, 하천에서 유래된 이름

강이나 하천의 이름을 따온 길 이름도 많다. 대방천길, 도림천로, 마른내길, 면목천길, 모래내길, 중랑천길, 청계천로 등이 그 예다. 한강은 한강로 외에 지역에 따라 동호로, 서강로 등의 이름을 낳았다.

농업, 종교와 관계있는 이름

양잠과 관련해서 붙여진 이름도 있다. 잠원과 잠실은 조선 시대 국영잠실과 관련된 지역으로 뽕나무 숲이 울창했던 곳이었다. 잠실이란 누에를 기르는 방을 말한다.

종교와 관련되어 생겨난 지역명도 있다.

청량리동이나 불광동은 불교와 관련이 있다. 명륜동, 효자동, 효제동 등은 유교와 관련이 있고 당산동, 신당동, 사당동, 행당동처럼 무속과 관련 있는 지역도 있다.



09

민족의 자존심을 새긴 길

서울의 중심가 도로에는 유독 위인 등 역사적 인물의 이름이 붙은 경우가 많다. 위인의 이름을 도로에 붙인 까닭은 무엇일까?

일본은 일제 강점기에 행정 구역을 재편하고 자원 수탈을 목적으로 토지 조사 사업을 시행했다. 일본이 한국인 고유의 정서와 의식을 말살하기 위해 추진한 창씨개명(일본식 성과 이름을 갖도록 강요)이 땅 이름으로 확대된 것이다. 이른바 창지개명이다.

일제 강점기 최고의 변화가 본정통(충무로), 황금정(을지로), 명치정(명동)이 이때 생겼다. 그뿐만 아니라 일본 황태자가 서울에 와서 머문 것을

기념한다면서 ‘황궁하계도 다녀가셨다’는 의미의
어성정(남대문)이라는 지명을 붙였다. 또한 술집과
찻집이 많던 다동을 다옥정이라고 부르는 등
얼토당토않은 이름을 붙였다.

해방이 되고 정부는 1946년 ‘가로명제정위원회’를
설치하여 일제 강점기에 왜곡된 도로 이름을 옛
이름으로 되돌리고, 위인의 이름과 시호를 붙였다.
종로, 남대문로, 신문로, 태평로, 의주로, 한강로라는
여섯 개 도로명은 옛 이름 그대로 지어졌다. 그리고
서울의 주요 도로인 세종로, 충무로, 을지로, 충정로,
퇴계로, 원효로 등의 이름에는 위인의 이름을 붙였다.
이들은 우리 역사상 중요한 인물일 뿐만 아니라 일제의
잔재를 청산하고 위인들의 뜻을 깊이 새기고자 하는
의미를 담고 있다.

세종로: 조선 최고의 성군 세종대왕

서울의 중심 세종로는 우리나라에서 가장 넓은 길이다.
경복궁 정문인 광화문 앞길로 조선 시대에는



‘육조거리’라고 불렀다. 일제 강점기에 길을 대폭 축소하고 ‘광화문통’이라고 이름을 붙였다. 광복 후 길을 넓히고 역사상 성군으로 존경받는 세종의 정치를 본받으라는 뜻에서 ‘세종로’로 이름을 바꾸면서 현재까지 이 명칭을 사용하고 있다. 세종로는 현재 우리나라의 수도 서울과 한국의 정치, 경제, 사회, 문화를 상징하는 도로다.

충무로: 조선의 바다를 지켜낸 충무공 이순신

충무로는 이순신 장군의 시호에서 유래했다. 개항 후 일본인들은 청계천 남쪽 지역인 남촌에 주로 거주했다. 이후 일본인 거주지에 상하수도 시설과 상점, 은행, 백화점 등이 들어서면서 이곳은 경성 최대의 변화가가 되었다. 이곳은 ‘혼마치’라고 불렸다. 혼마치는 지금의 충무로와 명동 일대다. 1930년대 이 지역의 상권은 일본인들이 모두 장악하였다.

해방 이후 일제 침략의 상징이기도 한 ‘혼마치’의 명칭을 바꾸는 것에 대한 관심이 커졌다. 그리하여

임진왜란 당시 왜적을 물리쳐 나라를 지켰고,
일본인들에게 두려움의 대상으로 남아 있는 이순신
장군의 시호를 따서 ‘충무로’라고 이름을 붙였다.
충무로는 이순신 장군이 태어난 곳이기도 하다.

을지로: 살수에서 수나라를 물리친 을지문덕

을지로는 고구려 장군으로 중국 수나라의 침략을
물리친 을지문덕 장군의 성에서 유래되었다. 이 길은
조선 시대에 구리개 혹은 동현이라 불렸다.
구리개라는 고개가 땅이 몹시 질어서 먼 곳에서 보면
마치 구리가 햇빛에 반짝이는 것 같다고 하여 붙은
이름이다.

이곳에는 여러 관청이 모여 있었는데 특히 서민들의
치료를 맡았던 ‘혜민서’ 주변으로 약방이 발달했다.
또한 이 일대에는 청나라 상인이 자리를 잡았고,
차이나타운을 형성하게 되었다.

일제 강점기에 이 주변을 황금정통이라 불렀다. 해방
후 일본식 지명을 개정할 때 을지로로 이름이 바뀌었다.

퇴계로: 성리학의 대학자 퇴계 이황

퇴계로는 퇴계 이황의 호에서 유래했다. 일제 강점기에 이곳은 ‘아마토마치통’이라고 했다가 길을 확장하며 ‘소화통’이라고 불렀다. 해방 이후 길을 새로 확장하고 ‘퇴계로’로 이름을 바꾸었다.

퇴계 이황은 평생 동안 학문 연구에 힘써 성리학을 체계화했고 도산 서당을 세워 제자를 길러 내는 데 힘썼다. 율곡 이이와 함께 조선의 대학자로 쌍벽을 이룬다. 이황은 우리나라 1000원권 지폐에 새겨져 있다.

원효로: 백성들에게 불교를 널리 전한 원효

원효로는 신라 시대 고승인 원효대사의 법명에서 유래했다. 원효가 활동하던 시기의 신라 불교는 주로 귀족들과 부자들이 믿는 종교였다. 가난하고 글자를 모르는 백성들은 배울 수 없었다. 원효는 ‘나무아미타불’이란 말을 외치면 누구나 극락세계에 갈 수 있다고 가르쳤다. 이러한 원효의 가르침은 오랜

전쟁과 배고픔, 질병에 시달리던 백성들에게 큰 희망을 주었다. 원효가 쓴 많은 책과 사상은 신라뿐만 아니라 중국과 일본에도 전해져 많은 영향을 주었다.

현재 서울 용산구에 있는 원효로나 원효대교는 바로 원효대사의 큰 업적을 기리기 위해 그의 이름을 붙인 것이다.

충정로: 을사늑약의 치욕에 죽음을 택한 민영환

서울시 서대문구에 위치한 충정로는 일본 공사의 이름을 따서 ‘죽침정’으로 부르다가 해방 후 충정공 민영환의 시호를 붙여 ‘충정로’가 되었다.

민영환은 왕실의 근친이자 서양 문물에 관심과 식견을 가진 지식인이었다. 고종의 측근에서 국정을 보좌하며 조선의 군사와 외교에 관한 업무를 담당한 핵심 인물이었다.

1905년 일본이 을사보호조약을 강제 체결하고 외교권을 박탈하자 민영환은 조약 파기를 상소하였다. 그러나 이 같은 주장이 받아들여지지 않자 2000만

동포와 각국 공사에게 보내는 유서를 남기고
자결하였다. 유서에 ‘죽어도 죽지 않고 하늘에서
독립을 도울 것’이라는 말을 남겼다. 그의 죽음은
민족의식을 각성하는 계기가 되었고 본격적인 항일
투쟁의 도화선이 되었다.

3부

서울의 음식 골목





10

마포 돼지갈비 골목*

‘돼지갈비’라고 하면 마포를 떠올릴 만큼 마포는 돼지갈비로 잘 알려져 있다. 마포에서 돼지갈비 요리가 시작되었기 때문이다. 마포에 가면 오래전부터 인기가 있었던 원조 돼지갈비를 맛볼 수 있다. 그래서 전국의 돼지갈비 음식점들이 음식점 이름을 ‘마포 갈비’라고 붙이는 경우가 많다.

*

마포에서 최한채라는 사람이 돼지갈비를 처음으로

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 음식 골목』. 학이시습; 13~18쪽.



만들었다. 그는 1954년에 서울 마포에 작은 술집을 열고 장사를 시작했다. 당시에는 이런 술집을 ‘대폿집’이라고 했다. ‘대포’는 ‘술을 담는 큰 잔’을 말한다. 한국에서 가장 큰 잔에 담아 먹는 술은 막걸리였고, 막걸리를 마시는 술집을 대폿집이라고 했다. 지금은 삼겹살이나 돼지갈비처럼 돼지고기를 구워서 먹는 음식점이 흔하다. 하지만 1950년대에는 소고기만 구워서 먹었고, 돼지고기는 삶거나 찜을 해서 먹었다. 최한채 씨는 값이 비싸서 소고기를 먹지 못하는 손님들을 위해 값이 싼 돼지고기를 구워서 팔았다.



돼지고기의 목 부위는 소금만 뿌려서 맛을 내고, 앞다리 부위는 양념해서 맛을 냈다. 소금만 뿌려 구운 돼지고기는 ‘소금구이’, 양념을 해서 구운 돼지고기는 ‘양념돼지고기’라고 한다. 1970년대 전에는 양념한 돼지고기를 구워서 먹는 것이 사람들에게 익숙하지

않았다. 그래서 대폿집을 찾아온 사람들에게 술안주로 양념을 한 돼지갈비를 팔았다. 그 당시 마포에는 고기 음식점보다 술집이 많이 모여 있었다. 1974년 이후에 서울시가 마포에 있는 술집들을 없애면서 마포에는 돼지갈비를 파는 음식점들이 늘기 시작했다.



사람들은 막걸리를 마시러 마포에 가는 게 아니라 돼지갈비를 먹으러 마포에 간다. 저녁이 되면 마포 돼지갈비 골목에는 사람들이 가득하다. 직장인들이 퇴근 후에 함께 저녁 식사를 하거나, 각종 모임을 위해 돼지갈비 음식점으로 사람들이 모인다. 마포의 돼지갈비 음식점은 값이 싼 막걸리 집에서 시작했기 때문에 좁고 낡은 골목 안에 있다. 오래된 돼지갈비 음식점 골목에 가면 서울의 옛 모습을 느낄 수 있다.



돼지갈비는 간장과 단맛을 내는 과일 등으로 양념을

한다. 고기 맛이 달콤해서 돼지갈비는 여성들이나
외국인들에게도 인기가 많다. 돼지갈비는 양념을 했기
때문에 구울 때 고기가 타기 쉽다. 그래서 돼지갈비를
구울 때는 자주 뒤집어야 한다. 돼지갈비와
소금구이는 얇게 썬 파와 고추장, 마늘, 김치, 상추
등과 함께 먹는다. 요즘은 손님이 직접 반찬을 가져다
먹을 수 있는 음식점이 많아서 좋아하는 반찬을
자유롭게 먹을 수 있다.



신림동 순대 골목*

1977년 무렵 신림동 시장 안에 순대 음식점들이 생겨났다. 순대는 소나 돼지의 창자 속에 돼지 피, 당면, 찹쌀, 당근, 파 등 여러 가지 재료를 넣어 삶거나 찌서 익힌 음식이다. 시장에 처음으로 문을 연 순대 음식점은 ‘평양 왕순대’와 ‘경상도 아줌마집’이었다. 2년 후에 순대 음식점 네 곳이 더 생겨서 순대 골목이 되었다. 순대는 지역에 따라 만드는 방법이 조금씩 다른데, 강원도에서는 소나 돼지의 창자 대신 오징어를 사용해 순대를 만든다.

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 음식 골목』. 학이시습; 24~27쪽.





신림동에 순대 음식점이 처음 생겼을 때는 바람이 불면 지붕이 날아갈 만큼 환경이 좋지 않았다. 그래도 순대 음식점은 순대볶음을 먹으러 오는 대학생들로 언제나 붐볐다. 순대볶음은 싼값으로 푸짐하게 먹을 수 있었기 때문에 대학생들에게 인기가 많았다. 학생들은 소주와 순대볶음을 먹고 돈이 모자라면 음식점 주인에게 학생증을 맡겼다. 그리고 돈이 생기면 다시 음식점에 와서 돈을 내고 학생증을 찾아갔다. 지금은 이런 풍경이 사라졌지만, 예전에는 대학가에서 자연스럽게 볼 수 있는 일이었다.



순대볶음은 순대에 채소를 넣고 고추장으로 양념을 해서 먹는 음식이다. 신림동 순대 골목에서는 고추장을 넣지 않은 순대볶음도 맛볼 수 있다. 고추장을 넣지 않은 하얀 순대볶음은 특히 여성들에게 인기가 있다. 순대볶음은 손님들이 직접 프라이팬에

볶아서 먹는데, 곱창을 넣어도 맛이 좋다. 순대볶음이
처음 생겼을 때는 연탄불을 사용했으나 지금은 가스
불을 사용한다. 지금 순대 음식점들은 빌딩 안으로
자리를 옮겼지만, 음식의 맛과 저렴한 가격은 옛날
그대로이다.



12

남대문 갈치조림 골목*

남대문 시장 안에는 골목마다 맛있는 집으로 소문난
음식점들이 있다. 그중에서도 갈치조림은 인기가
많다. 처음부터 갈치조림이 남대문 갈치 골목의 대표
음식은 아니었다. 갈치조림과 함께 고등어조림,
동태조림을 내놓았지만, 갈치조림이 가장 인기가
있어서 갈치조림을 대표 음식으로 팔기 시작했다.



갈치조림 골목의 역사는 40년 전부터 시작된다. 이

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 음식 골목』. 학이시습; 43~46쪽.

골목은 두 사람이 마주 지나가기 힘들 정도로 좁지만,
골목 양쪽에 갈치조림 음식점들이 늘어서 있다. 시장
사람은 물론이고 근처의 회사원들도 갈치조림
음식점을 찾는다. 점심시간에는 줄을 서서 기다려야
갈치조림을 먹을 수 있다. 최근에는 해외
관광객에게까지 알려져 많은 사람들이 남대문
갈치조림 음식점을 찾고 있다.



갈치조림은 냄비에 갈치와 무, 파, 마늘, 고춧가루,
간장 등을 넣고 끓인 음식이다. 손님이 갈치조림을
주문하면, 금방 끓인 갈치조림과 쌀밥에 반찬 서너
가지가 함께 나온다. 주재료인 갈치는 부산, 여수,
목포, 제주 등에서 가져온 것을 쓴다. 마늘과 고춧가루
양념으로 갈치의 비린 냄새를 없애고 매콤한 맛을 즐길
수 있게 음식을 만든다. 아주 매운 음식은 아니지만
계란찜을 주문하여 갈치 국물과 함께 밥에 비벼 먹으면
맵지 않고 맛이 좋다.





음식점마다 조금씩 맛의 차이가 있지만, 남대문
갈치조림 음식점은 어디에나 손님들이 가득하다.
손님들은 좁은 골목 안에 있는 좁은 음식점에 모여
앉아서 낫은 냄비에 끓여 주는 갈치조림을 맛있게
먹는다. 갈치조림은 남대문 시장에 어울리는 소박하고
서민적인 음식이라고 할 수 있다.



13

오장동 냉면 골목*

한국에서 냉면의 역사는 아주 길다. 고려 시대부터 메밀가루로 만든 냉면을 먹기 시작했다. 물냉면과 비빔냉면이 있는데 물냉면은 평양냉면이, 비빔냉면은 함흥냉면이 유명하다. 오장동 골목에 냉면을 파는 음식점이 많지는 않지만, 모두 역사가 오래된 곳들이다. 한국전쟁 때 북한의 함흥에서 서울로 온 사람들이 음식점을 열고 냉면을 만들어서 팔기 시작했다.

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 음식 골목』. 학이시습; 69~73쪽.



이곳에서 가장 오래된 냉면 음식점은 ‘홍남집’이다. 홍남집은 1953년에 처음 문을 열었다. 처음에는 북쪽에서 내려온 사람들이 고향의 냉면 맛을 느끼기 위해 이 음식점을 찾았다. 지금은 원조 함흥냉면을 맛보려고 여기저기에서 사람들이 찾아온다. 이곳 냉면 음식점들은 50년이 넘도록 요리사와 주인이 바뀌지 않아서 그 음식점 고유의 맛을 유지하고 있다.



함흥냉면은 고구마로 만든 면에 고추장 양념을 넣어서 비벼 먹는 냉면이다. 고구마로 만든 면은 잘 끊어지지 않고 쫄깃하다. 그래서 함흥냉면을 먹을 때는 잘라 먹을 수 있게 큰 가위를 준다. 함흥냉면은 맵고 질겨서 이로 끊어서 먹기가 어렵다.



함흥냉면은 고추장 양념에 소고기, 오이, 무, 삶은 계란

등을 올려서 준다. 거기에 자기 입맛에 맞게 식초, 겨자, 설탕 등을 넣어서 먹는다. 회냉면을 시키면 소고기 대신 매운 양념을 한 생선회를 면 위에 올려서 준다. 비빔냉면과 회냉면은 뜨거운 국물과 함께 먹는다. 소의 뼈를 오래 끓여서 만든 국물인데, 입이 매울 때 먹으면 매운맛이 조금 사라진다.



평양냉면은 고기를 오래 끓여서 만든 육수나 동치미 국물에 말아서 먹는 냉면이다. 동치미는 무가 들어간 물김치인데, 고춧가루를 넣지 않아서 깔끔하고 시원한 맛이 난다. 평양냉면은 면이 부드러워서 가위로 자르지 않아도 쉽게 먹을 수 있다. 뜨거운 국물에 냉면 국수를 말아 먹는 음식은 평양온면이라고 한다.



14

신당동 떡볶이 골목*

신당동의 떡볶이 골목에는 떡볶이 음식점이 13개 자리 잡고 있다. 떡볶이가 주된 간식거리였던 1980년대 초반부터 1990년 중반까지는 32개의 떡볶이집이 모여 있었다고 한다. 1998년 이후 경제 위기로 떡볶이 골목에 있던 음식점들이 많이 줄었다. 하지만 아직도 신당동 떡볶이는 따로 홍보를 하지 않아도 잘 팔리는 음식이다.

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 음식 골목』. 학이시습; 79~84쪽.



신당동 떡볶이를 개발한 사람은 마복림 할머니이다.
마복림 할머니는 텔레비전의 고추장 광고에 나왔기
때문에 모르는 사람이 없을 정도로 유명하다.
광고에서 떡볶이 맛의 비결이 뭐냐고 묻자 할머니는
“나만 알지, 며느리도 몰라!”라고 대답했다. 그 말을
듣고 사람들은 신당동 떡볶이 맛의 비결이 뭔지 매우
궁금해했다. 보통 한국에서는 시어머니가 며느리에게
그 집만의 맛의 비결을 가르쳐 준다. 그런데 할머니가
떡볶이 맛의 비결을 며느리에게도 비밀로 했기
때문이었다.



한국전쟁 당시 마복림 할머니는 채소나 다른 재료 없이
고추장과 떡만 볶아서 팔았다. 그런데 이 떡볶이를
먹으려고 사람들이 줄을 섰다. 마복림 할머니는 그 후
떡볶이 음식점을 열었고, 신당동 떡볶이 골목의 원조가
되었다. 1970년대에 이 골목에 일곱 개가 넘는 떡볶이



음식점이 생기면서 신당동 떡볶이 골목이 만들어졌다.



신당동 떡볶이 음식점들은 다른 지역의 떡볶이와
구별하기 위해 특별한 떡을 사용한다. 쌀과 밀을 칠 대
삼 정도로 섞고 떡을 작고 가늘게 만든다. 떡이 빨리
익고 양념도 잘 묻게 하려고 특별한 떡을 주문해서

쓴다. 신당동의 떡볶이 골목에서는 어느 음식점에 들어가든지 양념의 맛은 달라도 떡의 맛은 똑같다.



신당동 떡볶이 음식점에서는 떡볶이를 다 만들어서 주지 않는다. 떡과 어묵, 채소 등이 담긴 프라이팬을 가스 불 위에 올려놓고 손님이 직접 끓여서 먹는다. 이것을 ‘즉석 떡볶이’라고 한다. 즉석 떡볶이에는 튀긴 만두, 삶은 계란, 라면을 넣어서 먹기도 한다. 입맛에 따라 햄, 치즈, 오징어 등을 넣어도 맛있다. 직접 끓여서 여러 사람이 함께 나누어 먹는 떡볶이는 학생들은 물론 학창 시절을 추억하려는 어른들도 좋아한다.



1970년대에는 학생들이 갈 만한 음식점이 별로 없었다. 빵집이나 떡볶이 음식점이 전부였는데, 그곳에 가면 노래를 틀어 주는 사람이 있었다. 여고생들이 종이에 신청곡을 적어 주면, 멋쟁이 총각이 신청곡을 틀어 줬다. 지금은 빵집에서도, 떡볶이

음식점에서도 이런 사람들을 볼 수 없지만, 신당동
떡볶이 골목에 가면 이런 사람을 만날 수 있다. 옛날을
추억하고 싶은 사람이나 감성이 풍부한 여고생들이
아직도 음악을 틀어 주는 사람이 있는 떡볶이 음식점을
찾는다.



15

을지로 골뱅이 골목*

을지로는 시청에서 동대문역사문화공원에 이르는 도로이다. 고구려 시대에 큰 공을 세운 을지문덕 장군의 이름을 붙였다. 을지로는 조선 시대 이후로 상업의 중심이 되는 도로였다. 지금도 퇴근 시간이 되면 을지로의 빌딩에서 일을 마친 수많은 회사원들이 몰려나온다. 그들이 집으로 가기 전에 자주 들르는 곳이 을지로 골뱅이 골목이다.

* 한국어읽기연구회(2013). 『서울의 음식 골목』. 학이시습; 92~96쪽.



1960년대 후반에 이곳은 재래시장으로 들어가는 입구였고, 여기에 술을 파는 작은 슈퍼마켓들이 있었다. 퇴근 시간이 되면 이 슈퍼마켓에서 맥주를 사서 마시는 사람들이 많았다. 그 사람들은 맥주 안주로 골뱅이 통조림을 많이 먹었다. 골뱅이 통조림이 잘 팔리자 슈퍼마켓 주인이 골뱅이에 파와 고춧가루를 넣고 무쳐서 술안주로 팔았다. 골뱅이 술안주는 사람들에게 매우 인기가 있었다. 슈퍼마켓 주인은 골뱅이무침을 찾는 사람들을 위해 슈퍼마켓을 닫고 골뱅이 음식점을 열었다.



이렇게 만들어진 골뱅이 음식점이 ‘영동골뱅이’이다. 40년이 지난 지금도 이 음식점은 그 자리에서 골뱅이 음식을 팔고 있다. 골뱅이무침은 얇게 썬 파와 골뱅이, 말린 생선과 고춧가루와 다진 마늘로 버무려서 만든다. 작은 슈퍼마켓 주인의 아이디어가 골뱅이 골목을 만든



것이다. 서울에 골뱅이를 파는 음식점들이 많이 생겼지만, 을지로 골뱅이 골목은 여전히 인기가 많다. 신선한 재료를 사용하고 골뱅이무침의 매운맛과 어울리는 계란말이를 서비스로 주기 때문이다.



을지로 골뱅이 골목에 가면 서울의 1970~1980년대 분위기를 느끼면서 맥주와 골뱅이 음식을 즐길 수 있다. 을지로 골뱅이 음식점들은 아직도 세련되지 못한 시골 음식점 같은 분위기이다. 그러나 이곳에 가면 손님들이 골뱅이무침과 맥주를 앞에 놓고 즐겁게 이야기를 나눈다. 골뱅이무침의 매운맛과 시원한 맥주가 잘 어울려서 많은 사람들이 을지로 골뱅이 골목을 찾는다.

4부
한국의 밥상 이야기





16

밥 힘으로 산다*

한국 사람들은 밥을 주식으로 하고 국이나 반찬들을 부식으로 하는 식사 습관을 가지고 있다. 한국 사람들은 밥과 국, 그리고 김치나 반찬 한두 가지 정도로 충분한 식사를 할 수 있다. 밥을 중심으로 식사를 했기 때문에 채소의 섭취가 많고, 육류의 섭취가 적어서 비만을 예방할 수 있었다.



한국에서는 매일 밥을 먹기 때문에 밥을 가장 중요하게

* 한국어읽기연구회(2013). 『한국의 밥상 들여다보기』. 학이시습; 3~11쪽.

생각한다. 한국 음식을 이야기할 때 된장이나 김치 같은 발효 음식을 먼저 말하기도 한다. 하지만 한국 음식의 중심은 그 무엇보다도 밥이었다. 밥을 먹기 위해서 김치나 간장 같은 발효 음식을 반찬으로 먹었다. 밥이 없으면 반찬은 의미가 없다. 옛날에 한국 사람들은 밥에 간장과 김치만 있으면 한 끼 식사를 했다. 밥이야말로 한국 사람들이 살아가는 힘이었다.



한국의 식사에서는 밥이 중요하기 때문에, 한국 사람들은 음식 전체를 밥이라고 말하기도 한다. “밥 먹었어?”라고 말하면 “식사했어?”라는 뜻이다. 밥이 먹을거리의 전부를 뜻한다. 그리고 “밥 먹었어?”는 인사말이기도 하다. 밥을 먹었는지 안 먹었는지를 묻는 게 아니라 상대방에게 관심을 나타내는 말이다. 어른을 만나면 “진지 드셨어요?”라고 인사했다.



한국에서는 밥을 중요하게 생각했기 때문에 밥과 관련된 언어 표현들이 많다. 남의 눈치를 보며 얻어먹는 밥을 ‘눈칫밥’이라고 한다. ‘눈칫밥을 먹는다’는 것은 남의 눈치를 보며 생활한다는 뜻이다. 밥은 하루에 세 번이나 먹어야 하기 때문에 자주 하는 일을 ‘밥 먹듯 한다’라고 말한다.



한국 사람들은 다양한 밥을 지어서 먹었다. 흰쌀로 지은 밥을 쌀밥 또는 흰밥이라고 한다. 쌀이 많이 나지 않았을 때는 하얀 쌀밥이 최고의 밥이었다. 쌀이 흔한 요즘은 잡곡밥을 많이 먹는다. 잡곡밥은 쌀에 다른 곡식을 섞어서 지은 밥인데, 잡곡밥에는 영양분이 골고루 들어 있다. 쌀에 잡곡을 섞어서 보리밥, 조밥, 수수밥, 옥수수밥, 콩밥, 팥밥 등 다양한 잡곡밥을 만들 수 있다. 각 계절에 나는 채소나 해산물을 섞어서 밥을 만들기도 했다. 한국 사람들은 콩나물밥, 콩밥, 감자밥, 밤밥, 김치밥, 굴밥 등 다양한 밥을 만들어서 먹었다.



밥을 지을 때는 물의 양을 적당히 맞춰야 맛있는 밥이 된다. 물이 덜 들어가면 된밥이 되고, 물이 많이 들어가면 진밥이 된다. 된밥을 좋아하는 사람도 있고, 진밥을 좋아하는 사람도 있다. 압력솥에 밥을 지으면 차진 밥이 된다. 한국 사람들은 대부분 차진 밥을

좋아한다. 압력솥을 사용하면 짧은 시간에 차진 밥을 지을 수 있다.



밥을 제대로 짓지 못하면 삼층밥이 된다. 삼층밥이란 위는 덜 익고, 중간은 제대로 익고, 밑은 탄 밥을 말한다. 요즘은 전기밥솥에 밥을 하기 때문에 삼층밥을 짓는 일이 거의 없다. 그러나 산이나 들에서 밥을 지을 때는 압력과 불을 조절하기가 어려워서 가끔 삼층밥이 되기도 한다.



옛날에 농민들은 먹을 양식이 모자랐다. 대부분의 농민들은 3월이 지나면 지난해 가을에 거둔 곡식이 바닥났다. 그러면 보리가 익어서 수확할 수 있을 때만 기다렸다. 초여름에 보리를 수확하면 그때부터는 보리밥을 먹을 수 있기 때문이었다. 봄부터 보리를 수확하기 전까지의 기간을 ‘보릿고개’라고 불렀다.

이때는 먹을 곡식이 모자라서 산이나 들에서 풀이나 나무의 뿌리 등을 캐다가 죽을 끓여서 먹었다. 조금 남아 있는 곡식에 이런 것들을 섞고 물을 많이 넣어서 죽을 끓이면 여러 사람이 나누어 먹을 수 있었다.



그러다가 보리를 수확하면 비로소 보리밥을 먹을 수 있었다. 쌀에 보리를 섞는 보리밥이 아니라 보리만으로 지은 밥이었다. 이것을 ‘콩보리밥’이라고 불렀다. 콩보리밥에 고추장을 넣고 비벼서 먹으면 그 맛이 좋았다. 된장을 넣고 끓인 국과 함께 먹으면 더욱 맛있고, 영양도 더 풍부했다. 한여름 농사일이 바쁠 때, 농부들은 콩보리밥과 된장국을 먹고 힘을 냈다.



콩밥은 쌀에 콩을 섞어서 지은 밥이다. 그런데 죄를 짓고 감옥에 가는 것을 ‘콩밥을 먹는다’라고 했다. 감옥에서는 늘 콩밥만 주었기 때문이었다. 쌀이

모자랄 때는 죄인들까지 쌀밥을 줄 수가 없어서 콩을 많이 섞은 콩밥을 주었다. 콩은 ‘밭에서 나는 고기’라고 할 만큼 단백질이 많은 식품이다. 좋은 반찬을 먹을 수 없는 죄인들에게 콩밥은 영양을 제공해 주는 음식이었다.



17

국물이 있어야 한다*

한국 음식을 말할 때 가장 먼저 떠오르는 것이 밥과 국이다. 한국 사람들은 늘 밥과 함께 국물 음식을 먹었다. 그만큼 국물 음식을 좋아하고 즐겼다. 대표적인 국물 음식은 국과 찌개다. 국물이 많은 것이 국이고, 국물이 적은 것이 찌개이다. 국은 여러 종류가 있는데, 크게 맑은 장국, 토장국, 곰국, 냉국으로 나뉜다. 맑은 장국과 곰국은 소금이나 간장으로 간을 맞추고, 토장국은 된장과 고추장으로 간을 맞춘다. 여름에는 오이, 미역, 다시마, 무 등에 물과 식초를

* 한국어읽기연구회(2013). 『한국의 밥상 들여다보기』. 학이시습; 12~15쪽.

넣어 신맛이 나는 냉국을 만들어서 먹었다. 국의 재료로는 육류가 많이 쓰이고, 어패류, 채소류, 해조류 등을 넣어서 만들기도 한다.



탕도 국의 일종인 국물 음식이다. 탕에는 주로 밥을 말아서 먹었다. 한국의 가장 대표적인 국물 음식으로는 설렁탕이 있다. 설렁탕은 고기를 하루 이상 푹 끓여서 만든 음식이다. 설렁탕은 복잡한 조리 과정 없이 최상의 맛과 영양을 살린 음식이다. 설렁탕은 오랜 시간을 이어 내려온 한국 민족의 깊은 맛을 지니고 있다.



요즘은 찌개를 즐겨 먹지만, 찌개에 관한 기록은 1800년대 후반에야 책에 나온다. 찌개는 보통 국보다 맛이 짠 경우가 많다. 궁중에서는 찌개를 ‘조치’라고 했다. 간장을 넣는 것을 맑은 조치, 고추장이나 된장을

쌀뜨물에 넣고 끓이는 것을 토장조치라고 했다.

궁중이나 상류층의 조치는 맑은 조치이고, 서민들이 주로 먹던 것은 토장조치, 즉 된장찌개였다.



찌개와 전골도 조금 다르다. 찌개는 건더기와 국물이 반반 정도이며, 뚝배기에 끓인다. 전골은 냄비에 국물과 다양한 건더기를 넣고 즉석에서 끓여 먹는 음식이다. 찌개는 미리 준비하여 밥상에 내놓지만 전골은 그 자리에서 끓여서 먹는다.



18

채식이 좋다*

한국 사람들은 밥을 주로 먹었기 때문에 채소 반찬이 반드시 필요했다. 곡식에 부족한 비타민을 채소에서 보충해야 했기 때문이었다. 그러나 채소를 날로 먹으면 많이 먹을 수가 없었다. 또한 채소가 나지 않는 계절에는 채소를 먹을 수가 없었다. 이런 문제를 해결하기 위해서 채소를 소금이나 간장에 절이거나 말려서 저장했다가 필요할 때 먹었다.

* 한국어읽기연구회(2013). 『한국의 밥상 들여다보기』. 학이시습; 16~24쪽.



김치는 한국의 가장 대표적인 반찬이다. 김치는 무와 배추 등이 주재료이며, 여기에 마늘, 파, 빨간 고추, 생강, 소금과 젓갈 등 여러 가지 양념을 넣어서 만든다. 김치의 맛은 재료와 양념이 함께 어울려서 변해 가는 과정에서 나온다. 이것을 김치가 익는다고 말한다. 각각의 재료와 양념이 가지고 있던 맛이 서로 합쳐서 좋은 맛을 낸다.



오늘날과 같은 김치의 모습이 시작된 것은 18세기부터라고 할 수 있다. 18세기 이전의 김치는 단순히 채소를 소금에 절인 것이었다. 지금의 백김치나 동치미를 생각하면 된다. 한국에 매운 고추가 들어오고, 김치에 고춧가루가 들어가면서 김치는 더욱 발전했다. 김치에 젓갈을 넣기 시작한 것도 오래 되지 않았다. 고추가 들어오면서 김치에 젓갈을 함께 넣었다. 고추와 젓갈이 배추와 만나서



독특한 맛을 내게 되었다. 우리가 먹는 김치는 이러한 역사를 가지고 있다.



김치는 발효 음식이라서 유산균이 많다. 그래서 김치를 먹으면 성인병을 예방하는 효과가 있다. 또 김치에 들어간 채소들은 비만을 예방해 준다. 특히 김치의 양념인 고추가 비만을 예방해 준다는 사실은 널리 알려져 있다. 최근에는 김치가 영양뿐만 아니라 맛도 매우 뛰어난 음식임을 인정받았다. 이러한 사실이 알려지면서 세계적으로 김치의 인기가 높아지고 있다.



채식을 위주로 하는 한국 음식 중 대표적인 것이 나물이다. 나물은 크게 생채와 숙채로 나뉜다. 생채는 계절마다 새로 나오는 싱싱한 채소들을 익히지 않고 초고추장 등으로 무친 것이다. 생채는 주로 단맛과

신맛이 나게 만든다. 생채의 재료는 무, 배추, 상추, 오이, 더덕 등 날로 먹을 수 있는 채소들이다. 서양 채소가 들어오고 샐러드가 널리 알려지면서 요즘은 샐러드가 생채의 역할을 하고 있다.



나물은 생채와 숙채를 함께 말하는 것인데, 지금은 대개 익혀서 만드는 숙채를 나물이라고 한다. 생채는 그냥 무쳐서 먹지만, 숙채는 먼저 삶아서 양념한다. 나물을 끓는 물에 삶으면 쓴맛이 없어진다. 숙채에는 쓴맛을 없애 맛을 좋게 하려는 과학적 사고가 들어 있다. 나물을 살짝 삶은 뒤에 참기름, 식초, 간장 등을 넣어서 무치면 맛이 좋다. 나물은 손으로 무치기 때문에 어머니의 손맛이 살아 있는 음식이라고 했다.



나물의 재료로는 거의 모든 채소가 쓰인다. 푸른 잎으로 된 채소는 끓는 물에 파랗게 데쳐서 온갖



양념으로 무친다. 말려서 저장했던 나물은 물에 불렸다가 삶아서 볶는다. 나물은 참기름과 깨소금을 넉넉히 넣고 만들어야 맛이 부드럽다. 산에서 나는 나물과 채소를 ‘산채’라고 부르는데, 고추장을 넣고 신맛이 나게 무치기도 한다.



나물은 각각의 향과 질감을 가지고 있다. 그래서 즐겨 먹는 사람들은 나물을 매우 좋아하지만 젊은 사람들이나 어린이들은 나물을 덜 좋아한다. 나물은 현대인의 성인병과 비만을 예방해 주는 음식이다. 1990년대에 들어서서 채식이 육식에 비하여 우리 몸에 좋다는 인식이 널리 퍼졌다. 그래서 한국의 노인이나 중년층은 나물이나 김치를 많이 섭취하려고 노력하고 있다.



세계적으로도 육식을 위주로 한 지나친 영양 섭취를

반성하면서 채식을 하려는 사람들이 늘고 있다.
채식을 좋아하는 사람들에게 한국의 사찰 음식은 매우
인기가 있다. 사찰에서 사는 스님들은 채식만
하면서도 영양분을 골고루 섭취하고 있기 때문이다.
그래서 요즘 한국의 유명한 산이나 산 근처의
관광지에는 사찰 음식처럼 산채와 두부를 만들어서
파는 음식점들이 많이 있다.



19

함께 먹는다*

한국의 밥상은 밥과 국, 김치와 찌개, 나물 등을 모두 한꺼번에 차린다. 왜 음식을 한꺼번에 차려 놓고 먹었을까? 한국의 밥상에는 주식과 부식이 확실하게 나누어져 있었다. 주식인 밥을 중심으로 국과 찌개, 반찬 등을 곁들여서 먹었다. 밥상에 오르는 음식들은 따로따로 먹는 음식이 아니라 함께 먹어야 하는 음식이다. 그래서 음식들을 한 상에 놓을 수밖에 없다. 밥만 먹을 수도 없고 반찬만 먹을 수도 없다. 밥과 반찬을 같이 먹어야 한다.

* 한국어읽기연구회(2013). 『한국의 밥상 들여다보기』. 학이시습; 25~30쪽.





예전에는 집에 손님을 초대해서 상을 차려 놓고 음식을 대접하는 일이 많았다. 상에 음식이 많으면 손님은 “상다리가 부러지겠다”라고 집주인에게 인사를 했다. 상의 다리가 부러질 만큼 음식을 많이 준비했다고 칭찬하는 말이다. 그러면 음식을 차린 사람은 “차린 건 없지만 많이 드세요”라고 인사를 했다. 음식을 많이 차리고도 먹는 사람을 배려해서 겸손하게 표현한 것이다.

엮은이

김수지

이소문해력연구소

김인숙

(사)전국문해기초교육협의회

박미라

열린시민터 해봄

서화진

(사)푸른사람들 부설 푸른어머니학교