

VIII

음식 문화의 이주와 전유

권 은 혜

한성대학교

20세기 중반 이후 음식^{food}과 식생활^{foodways}은 인문학, 사회과학, 자연 과학 내 다양한 학문분과에서 연구 주제로 등장했고 음식학^{food studies}이라는 학제 간 연구 분과도 탄생했다. 사람과 문화의 이동은 음식과 식생활의 변화를 설명하는 주요 요소이다.^(Diner, 2001; Gabaccia, 1998) 제2차 세계대전 이후 산업과 기술의 발전으로 사람, 물자, 문화의 이동이 증대하는 세계화 시대에 음식과 식생활의 교류는 그 어느 때보다 활발해졌다. 노동력 부족에 시달리던 미국, 그리고 유럽의 전 식민지 보유국들은 비유럽계 이민자들에게 문을 열었다. 세계화는 사람과 문화 사이의 연결을 가속화시키는 한편 미국의 패권적 지위를 강화했다. 제2차 세계대전 이후 미국이 문화적으로 세계를 지배하는 현상은 흔히 맥도날드나 피자헛과 같은 미국식 패스트푸드 레스토랑의 세계적 확산으로 설명되곤 한다. 음식학 학자인 제프리 필처^{Jeffrey Pilcher}에 따르면, 세계화는 미국식 패스트푸드가 세계인의 입맛을 길들이는 “맥도날드화^{McDonaldization}”로 표상되기도 하지만 이민자들이 가지고 온 음식문화가 이민자 수용국의

음식문화를 다변화시키는 “음식 다원주의(Culinary pluralism)” 현상을 수반하기도 한다(Pilcher, 2017: 122-142). 1990년대 이후 Food Network 같은 푸드 전문 매체의 제작자들, 그리고 인터넷 시대의 새로운 온라인 매체에서 활동하는 미식가들(foodies)은 미국의 다양한 이민자들의 음식 문화에 관심을 보여 왔다. 이 글은 20세기 후반 세계화의 한 현상으로서 아시아와 라틴 아메리카의 음식 문화가 미국에서 “에스닉(ethnic)” 음식으로 불리며 대중적 인기를 얻게 되는 과정, 그리고 이 과정에 수반된 아시아와 라틴 아메리카 음식 문화의 변화와 전유, 정통성 논쟁을 다룬다.

“에스닉” 음식: 용법과 전유

오늘날 미국의 일상적 어휘에서 아시아와 라틴 아메리카 출신 이민자의 음식, 즉 백인 미국인에게 이국적이고 낯선 이민자의 음식이 “에스닉” 음식으로 분류된다. 20세기 초에는 독일인, 이탈리아인, 유대인, 폴란드인 등 중부 및 남동유럽 이민자의 음식도 “에스닉” 음식이라고 불렀다. 이탈리아의 스파게티나 피자, 독일의 소시지, 아슈케나지 출신 유대인의 베이글은 20세기 초 백인 미국인에게 이국적인 음식이었다. 20세기 초·중반기에 중부 및 남동유럽 이민자의 음식이 백인 미국인에게 대중적으로 소비되면서 이들의 음식은 주류 음식의 일부에 포함된다. 20세기 중반 슈퍼마켓의 탄생을 연구한 역사가 트레이시 도이치(Tracey Deutsch)에 따르면, 오늘날 미국의 어휘에서 “에스닉” 음식 혹은 “에스닉” 음식 브랜드는 “비 백인적이거나 완전히 백인적이지 않은” 음식이나 그런 음식을 생산하는 브랜드를 의미한다(Worley, 2017). 즉, 아시아와 라틴 아메리카 이민자의 음식을 “에스닉”하다고 부르는 것은 이들 비백인

이민자가 아직 미국 사회의 주류에 들어오지 못했음을 의미한다(Maralansan IV, 2013: 290). 사회학자 크리슈난두 레이(Krishnendu Ray)에 따르면 오늘날 미국에서 “에스닉”이라고 수식되는 음식은 비백인 이민자가 만든 저렴한 음식이자 백인의 음식과 달라서 “열등”한 음식이다(Ray, 2016; Worley, 2017). 아시아와 라틴 아메리카 이민자의 음식을 낮설고 비위생적이고 영양상 바람직하지 않은 위험한 음식, 유럽의 음식보다 본질적으로 저렴한 음식이라고 보는 인식은 19세기 말로 거슬러 올라간다. 1870~80년대의 반 중국인 정서가 팽배할 때 빵과 고기가 주식인 미국인과 달리 쌀과 생선을 먹는 중국인은 미국에 동화하기에 너무 낯선 존재로 여겨졌고 중국요리에서 이상한 냄새가 난다는 지적도 있었다. 남서부의 백인들은 고추(chile)를 많이 사용하는 멕시코 요리가 너무 맵고 건강에 해롭다고 생각했다(Massoth, 2017: 47). 1920-30년대에도 중국인과 멕시코인에 대한 인종 차별은 여전했지만 이들의 음식에 대한 혐오는 호기심과 소비로 대체되었다. 1920년대 미국의 대도시에서 찰수이(Chop Suey)라는 메뉴로 대표되는 중식당이 인기를 끌기 시작했고 그 비결은 저렴한 음식 가격에 있었다. 당시 백인 미국인은 복잡한 조리 과정이 들어가는 고급 중식 요리에는 관심을 가지지 않았고 빨리 조리 가능한 저렴한 찰수이나 차우몐을 찾았다(Chen, 2014, Chapter 7, 28th para). 미국에서 차별받는 또 다른 이민자 집단인 멕시코인도 다양하고 긴 요리 역사를 가진 민족이지만 멕시코 음식 중에서는 칠리(말린 고추가루에 버무린 콩과 간 소고기를 끓여서 타말리(tamale)라고 불리는 옥수수 가루 반죽에 싸서 쪄 요리이다. 19세기 말에 멕시코 여성들이 남서부 절경 도시 샌 앤토니오의 거리 가판대에서 백인 남성 손님에게 팔던 음식이 칠리의 원형이라고 알려져 있다)처럼 저렴한 음식만이 당대 백인 미국인에게 인기가 있었다(Pilcher, 2012).

1980년대 이후 비유럽 “에스닉” 음식의 인기에도 불구하고 여전히 미국에서 “에스닉” 음식은 조리법이나 재료와 무관하게 저렴한 요리라고

인식된다(미국에서 인기있는 아시아 요리 중에서 그나마 고급 요리로 인정받는 것은 스시와 같은 일식 요리 정도다). 2004년에 뉴욕에서 아시아 레스토랑 모모푸쿠(Momofuku)를 창립해 성공사례로 만든 한국계 미국인 셰프 데이빗 창(David Chang)은 2016년의 한 인터뷰에서 “아시아 음식이라면 싸야 한다는 말을 들으면 화가 난다. 왜? 아무도 나에게 그 이유를 설명해 준 적이 없다”(Kay, 2019).

비유럽 음식이 부정적 전행에 시달리는 반면 백인 유럽인의 음식은 세련된 고급 요리이자 요리의 기준이라고 간주된다. 미국에서 부정적 전행에 갇힌 대표적 비유럽음식은 중국 음식과 멕시코 음식이고 여기에는 중국과 멕시코 노동 이민의 역사가 반영되어 있다. 19세기 말~20세기 전반기에 미국에 도래한 중국인과 멕시코인은 대개 가난한 노동자였다. 가난한 이민자들은 회전율이 높은 저렴한 음식을 제공하는 데 주력했고 화려하지만 싸구려 원색 장식물로 식당을 장식했는데 이는 미국에 있는 중국 레스토랑과 멕시코 레스토랑의 특징으로 오늘날도 각인되어 있다. 앞서 언급한 것처럼 아시아 음식에 대한 부정적 전행에 도전하며 에스니티를 드러내는 외관을 지양하고 고급 레스토랑 시설에서 합당한 음식 가격을 책정하려는 아시아계 미국인 셰프들의 시도가 있었고 것처럼 성공한 사례도 있다. 하지만 미국 소비자들은 비유럽 음식에 대한 부정적으로 평가하는 경향을 보인다. 음식 저술가이자 영양사 사라 케이(Sara Kay)는 2010년대 중반 Yelp 웹 사이트의 뉴욕 레스토랑 리뷰를 분석했다. 아시아나 라틴 아메리카 레스토랑이 저렴한 음식 가격을 내세우고 화려하지만 취향은 없는 외관을 갖추면 “정통” 에스닉 레스토랑이라는 칭찬을 듣지만 정작 여기서 받은 서비스나 음식에 대한 소비자의 평점은 낮았다(Kay, 2019). 유럽 레스토랑에 대해서 소비자들은 음식 가격이나 질, 외관에 대해서 높은 기준을 적용했고 기준을 충족할 경우 아무리 음식 가격이 높아도 평점을 잘 주는 경향을 보였다. 백인 유럽인의

음식이 비유럽 음식보다 우위라는 위계적 사고가 소비자를 지배하는 한, 두 음식 사이의 간극이 계속 벌어진다. 유럽 레스토랑은 새로운 시도와 확장, 그리고 이윤 증대의 가능성을 누린다. 하지만 에스닉 레스토랑이 환경을 개선하고 새로운 음식과 양질의 서비스를 제공하기 위해 부득이하게 음식 가격을 올리면 소비자가 외면할 것이기에 변화보다는 현상유지를 선택하게 된다.

비록 아시아와 라틴 아메리카 음식에 대한 오해와 부정적 인식이 잔존하고 있고 에스닉 레스토랑의 운영은 녹록치 않지만 오늘날 미국의 요식업계나 푸드 미디어는 에스닉 음식에 대해 예전보다 더 관심을 보이고 있다. 1998년에 음식 전문 케이블 채널 Food Network는 동서양 퓨전요리(fusion cuisine)를 추구하는 중국계 미국인 셰프 밍 차이(Ming Tsai)를 ‘East Meets West’라는 요리 쇼 진행자로 영입했고 이 쇼의 성공으로 차이는 다문화시대 미국의 스타 셰프로 등극한다. 그는 2003년부터 공영방송 PBS에서 자신의 이름을 딴 ‘Simply Ming’이라는 요리 쇼를 현재까지 진행 중이다. 차이는 오하이오주 데이튼에서 중식 레스토랑 ‘Mandarin Kitchen’을 운영하는 이민자 부모 아래서 성장했다. 예일대에 공학도로 진학했지만 졸업 후에는 본격적인 요리와 요식업 운영 교육을 받았다.

백인이 지배하는 미국 방송계와 요식업계에서 차이처럼 아시아 퓨전 요리의 대가로 공인받았다고 해서 아시아계 미국인의 음식 문화가 미국의 음식 문화에 동등하게 포함될 시민권을 인정받았다고 평가하기는 어렵다. 아시아계 미국인연구 연구자 아니타 마누르(Anita Mannur)에 따르면 차이가 유명해진 것은 아시아 요리 문화가 미국 요리문화의 일부가 되었기 때문이 아니라 그의 아시아적 퓨전 음식이 “미국 문화에 조용히 동화”되었기 때문이다(Mannur, 2005: 89). 유럽-아시아 퓨전 요리가 보여 주는 미국식 음식 다문화주의의 한계는 유럽 음식 문화의 지배적 위치를

그대로 두고 미국에 온 아시아 음식의 다양성과 복잡성을 백인 미국인이 이해하기 쉬운 방식으로 전유하는 데에 있다. 카리브해에서 나온 아프리카-아시아 퓨전 요리인 차이니즈-쿠바 음식이나 차이니즈-푸에르토리칸 음식이 아시아-유럽 퓨전 요리만큼 주목받지 못하는 것 역시 미국 대중문화와 푸드 미디어가 가진 유럽중심주의적 한계를 보여준다 (ibid., 89-90).

“에스닉” 음식이라는 호명은 비유럽인 이민자의 음식을 때론 이국적인 신비의 대상으로 만들고 이 음식의 실제 역사와 궤적을 무시하는 효과를 가진다. 역사가 매들린 슈^{Madeline Hsu}는 이민자의 다양한 음식 문화와 식생활을 주류 사회의 시선으로 대상화하고 고정시키는 오리엔탈리즘이 대중문화에서 여전히 지배적이라고 지적한다. 그 예로 슈는 뉴욕 타임즈 칼럼니스트이자 저명한 음식 저널리스트인 마크 비트맨^{Mark Bittman}의 2015년 비디오시리즈 ‘California Matters’를 든다. 이 시리즈 중 아시아계 미국인 음식 역사가 용 첸^{Yong Chen}이 게스트로 출연하는 에피소드에서 비트맨과 첸은 고소득 화이트칼라 중국계 미국인이 모 여사는 로스앤젤레스의 교외 지역 차이나타운 중식 레스토랑에 방문한다. 첸은 중국계 이민자이자 음식을 중국계 미국인 역사 연구의 중심 주제로 안착시킨 학자로 『참수이 U.S.A.』의 저자이기도 하다. 레스토랑에서 비트맨은 첸의 메뉴 선택이 충분히 “이국적”이거나 “모험적”이지 않다고 채근한다. 그는 종업원에게 “내가 취두부를 좋아하는 데 이 식당의 취두부는 충분히 코를 찌르는 냄새가 나지 않는다”고 지적하기도 했다. 비트맨은 첸을 일종의 현지 정보원으로 대상화하며 교외의 최신 중국계 미국인 레스토랑이 중국 현지와 유사한 음식을 제공하지 않는다고 불평한다. 슈가 보기에 비트맨의 문제점은 “에스닉 음식과 레스토랑을 이국적으로 대상화하고 있음에도 이를 자각하지 못하는” 데에 있다 (Hsu, 2016: 684). 150년이 넘는 중국계 미국인의 이주 역사 속에 중국계

미국인 음식 문화는 이민자들의 노동, 그리고 미국인 소비자 및 주류 사회와의 끊임없는 타협 속에서 형성되었다. 에스닉 음식이라는 호명은 이 복잡한 문화적 협상과 중국계 미국인의 문화적 기여를 망각한 채 중국계 미국인 음식 혹은 중국 음식을 대상화한다.

앞서 살펴 본 에스닉 음식의 개념은 백인 미국인이 (유럽 음식을 음식의 기준으로 생각하는) 소비자의 시점에서 아시아와 라틴 아메리카 이민자의 요리를 전유하는 방식을 보여준다. 즉, 음식과 요리사, 그리고 레스토랑 소유주가 소수자 민족과 문화에 속하고 손님이나 비평가의 주류에 속하는 경우이다. 백인 미국인이 에스닉 음식을 전유하는 또 다른 방식은 스스로 에스닉 음식을 요리하는 경우이다.

1980년대부터 릭 베이리스^{Rick Bayless}는 다수의 멕시코 요리책을 저술했고 시카고를 기반으로 다른 주요 대도시에서 멕시코 레스토랑을 성공적으로 운영했다. 멕시코 요리에 대한 열정과 기술을 인정받아 그는 제임스 비어드 상을 수차례 수상하기도 했다. 베이리스는 비멕시코인으로서 멕시코 음식 문화를 전유했다는 비판을 자주 받는다. 이런 비판에 맞서 베이리스는 그가 문화적 외부자이기 때문에 오히려 멕시코의 다양한 요리를 미국인에게 객관적으로 소개할 수 있다고 자부한다. 멕시코인이라면 성장하며 접한 특정한 멕시코 요리, 즉 할머니나 어머니가 해준 요리에 대한 기억이 있어 멕시코 요리의 넓은 지평을 편견 없이 소화하기 어렵지만 베이리스 자신은 백인 미국인이어서 모든 형태의 멕시코 요리를 흡수할 수 있다는 것이다. 저널리스트 자야 삭센나^{Jaya Saxena}에 따르면 베이리스의 자부심과 그의 명성은 미국 요식업계의 인종 간 불균형을 보여준다. “백인이 흡잡을 데 없는 멕시코 요리를 하면 뉴스감이지만 멕시코인이 멕시코 요리를 흡잡을 데 없이 잘 하는 것은 당연하게 여겨진다” (Saxena). 백인이 멕시코 음식 문화를 전유하는 선례는 베이리스 이전에도 있었다. 역사가 캐서린 마소스^{Katherine Massoth}는 1930년대

뉴멕시코에서 멕시코 요리책을 출판한 백인 여성 에르나 퍼거슨^{Erna Fergusson}의 사례를 연구했다. 퍼거슨은 뉴멕시코의 원주민 요리를 배워서 백인 독자에게 소개하는 책을 저술하면서 “뉴멕시코 요리와 재료를 선택적으로 전유할 권위를 행사”했고 이 권위는 그녀의 백인성에서 나왔다(Massoth, 2017: 57).

멕시코 요리에 대한 베이리스의 진지함은 의심할 바 없고 백인이 멕시코 음식 문화를 배워 자기 것으로 만드는 것에도 문제는 없다. 문제는 비백인 미국인에게도 과연 동일한 문화적 전유의 권위와 자유가 주어지는가이다. 멕시코계 미국인, 아시아계 미국인이 그들의 민족 경계 외부에 있는 요리, 예를 들어 프랑스 요리를 잘 해도 베이리스만큼 주목을 받을 가능성은 매우 낮다. 오히려 이들은 그들이 태어난 요리 문화의 전통에서 벗어나려 한다고 비난받을 가능성이 크다. 에스닉 음식의 전성기에 백인 미국인은 에스닉 음식문화를 소비자이자 생산자로서 전유할 권위를 획득하는 반면 비백인 미국인은 에스닉 음식문화의 경계 안에 갇힌다.

정통성^{authenticity}의 뒤편에 걸린 에스닉 음식

인류학적 시각에서 음식은 집단 정체성과 연관이 있다. 같은 음식을 나누어 먹는 행위^{commensality}를 통해 “우리”라는 인식이 형성된다는 의미에서 음식은 “집단적 자아의 은유”로 사용된다(Tierney and Ohnuki-Tierney, 2012: 121). 19세기 프랑스의 미식가이자 철학자 장 앙셀름 브리아-사바랭^{Jean Anthelme Brillat-Savarin}은 “우리가 먹는 것이 우리다^{We are what we eat}”이라는 유명한 경구로 집단 정체성의 표상으로서 음식의 기능을 표현했다.

“국민요리^{national cuisines}”이라는 익숙한 개념에서 드러나듯이 음식은 국민과 민족주의의 형성에도 중요한 역할을 한다. 19세기에 “전통의 발명”을 통해 “상상된 공동체”로서 “국민^{nation}”이 구성된 것처럼 국민요리 역시 한 민족 집단 내부의 다양한 식생활 중에서 선택적으로 구성되고 요리책 등의 매체를 통해 집단구성원에게 공유된다(Appadurai, 1988; Smith, 2012: 446). 국민요리가 실제적으로 존재한다고 해서 모든 구성원이 이를 섭취하고 같은 방식으로 음식을 조리한다는 것을 의미하지 않는다. 그럼에도 불구하고 사람들은 특정 국민요리에 변치 않는 전통이나 조리법 혹은 재료가 있다고 상상하며 “정통” 요리를 갈구한다.

비판적 시각으로 음식학을 연구하는 학자들은 특정 음식의 정통성에 대한 집착을 문제적이라고 본다. 역사가 모니카 페랄즈^{Monica Perales}는 오래 전부터 변함없이 유지되는 음식 전통은 애초에 존재하지 않거나 “정통이라고 알려진 음식 중 많은 것이 사실 산업화와 도시화의 산물로 발명”된 것이라고 지적하며 “정통성은 역사적 우연이며 지속적으로 정의와 재정의를 거친다”고 서술한다(Perales, 2016: 691). 인류학자 마틴 마날란산^{Martin Manalansan IV}은 “음식의 정통성”이 음식 안에 내재하는 것이 아니라 “구성되는 것”이라고 지적한다(Manalansan IV, 2013: 290).

다양한 이민자의 음식과 식생활이 미국의 주류집단에게 수용되면서 에스닉 음식의 정통성은 음식 평론가와 미식가를 자처하는 소비자 사이에서 첨예한 쟁점으로 등장했다. 아시아계 미국인연구 학자이자 음식학 연구자인 로버트 지성 구에 따르면 아시아계 미국인의 음식이 유달리 정통성 논쟁에 취약하다. 일례로 참수이와 캘리포니아 롤은 각각 미국에만 있는 “비정통적” 중국음식과 일본음식으로 악명이 높다(Ku, 2014). 에스닉 음식 문화의 외부자인 백인들은 에스닉 레스토랑에서 제공하는 음식의 정통성을 의문시하며 불평의 화살을 음식을 만든 비백인 요리사나 고향의 요리 전통을 유지하지 않는 에스닉 집단 전체에 돌린다.

페랄즈는 인류학자 아파두라이의 통찰을 적용해 에스닉 음식의 정통성/비정통성을 판단하는 문화 외부자의 행위를 “음식 식민주의(culinary colonialism)”이라고 부른다(Perales, 2016: 691). 이런 태도는 타자의 음식 안에 축적된 복합적인 교류와 변화의 맥락을 무시하고 타자의 음식을 쉽게 본질화하는 오류를 범한다.

에스닉 음식의 내부자가 스스로 정통성을 주장하기도 한다. 특히 문화적 소수자의 위치에 있는 이들은 그들이 기억하는 음식을 “정통적”이라고 부르며 지배적 음식문화로부터 스스로를 보호하려고 한다(Dufuis, Garcia, and Mitchell, 2017: 8). 로스앤젤레스의 멕시코 레스토랑 소유주들은 “정통 멕시코 음식”을 제공한다고 고객들을 호도하기도 한다. 백인 중심 사회에서 에스닉 소수자들이 문화적 집단 정체성을 주조하는 것은 이들의 문화적 자부심을 고양하고 내부적 결속을 높이는 효과를 가진다. 하지만 음식은 외부의 영향에 민감하게 반응하는 영역이다. 미국의 주류 음식 문화와 완전히 분리된 “진짜” 혹은 “정통 에스닉” 음식 전통을 유지하는 것은 불가능하다.

그렇다면 누가 에스닉 음식의 정통성을 주장할 수 있는가? 영문학자 메레디스 아바카(Meredith E. Abarca)는 백인 미국인 여성 요리책 저자이자 유명한 티비 스타인 마사 스투어트(Martha Stewart)가 “정통 멕시코 타말리” 요리법을 가르치는 방송을 보면서 “정통 멕시코 음식과 같은 표현을 일상에서 무비판적으로 사용”하는 것의 문제점에 대해 고찰했다. 아바카에 따르면, 에스닉 음식의 전통성에 대해 말하는 사람이 그 문화의 내부자이건 외부자이건 간에 이 표현은 음식에 수반되는 “문화적이고 개인적인 지식을 전유하거나 그 지식을 본질화”하는 위협을 초래한다(Abarca, 2004: 2). “정통 에스닉 음식”이라는 표현의 가장 큰 문제점은 음식을 만드는 사람의 창조적 변형과 독창성을 억압하는 데에 있다고 아바카는 주장한다(ibid., 10).

아바카의 지적처럼 실제 없는 음식의 “정통성”보다 더 중요한 것은 음식을 만드는 사람의 개성과 노력이다. 음식 “정통성” 이데올로기는 소수자의 음식 문화를 보호하기보다는 고정된 문화정체성의 틀에 이를 가두는 한계를 노정한다. “정통성”이라는 잣대를 문화 소수자가 스스로에게 부과하기보다는 미국 “에스닉” 레스토랑의 부엌, 대도시의 가판대에서 고향의 음식을 창조적으로 재탄생시킨 음식 노동자들의 이야기에 귀를 기울이는 것이 더 중요하다. “에스닉” 음식의 전유와 “정통성” 논쟁은 문화적 정체성의 구성적 성격과 유동성을 다시 확인시켜 준다. 세계 곳곳의 음식문화들은 고향을 떠나 미국이라는 새로운 장소에 이식되어 서로 영향을 주고 받으며 미국 음식의 내용과 형식을 지속적으로 변화시켰다. 역사가 도나 가바치아(Donna Gabaccia)는 이민자가 가져 온 “에스닉” 음식과 본래 “미국” 음식이 따로 있는 것이 아니며 오히려 에스닉 음식이 미국인을 만들었다고 과감하게 선언한다(Gabaccia, 1998). 

<저자소개>

권 은 혜 (한성대학교 인문과학연구원)

권은혜는 아시아계 미국인과 인종 간 결혼을 주제로 미국 플로리다 대학에서 박사학위를 취득했습니다. 북미로의 아시아인 이주, 아시아계 미국인의 역사와 문화, 현대 미국의 인종관계를 다룬 다수의 학술 논문을 국내 저명 학술지에 출간했습니다. 현재 한성대 이주의 인문학 사업단 전임연구원으로 재직 중에 있습니다.

IX

**손병희의 근대화 운동과
자유민주주의 사상의 확산**

조 규 태
한성대학교

머리말

천도교의 3세 교주 손병희(1861~1922)는 동학농민운동과 3·1운동을 주도하였을 뿐만 아니라 서양의 근대적 사상을 수용하여 조선의 근대화를 이루려고 한 근대화운동가였다. 인간 존중의 개벽된 사회를 건설하려고 동학농민운동을 전개하였던 손병희는 동학농민운동 후 서양의 사상과 문화를 접하고 서구적 문명개화운동의 추진을 모색하였다. 그리고 1901년 일본에 가서 문명개화파 인사 및 일본의 정계 인물과 교류하고 신문과 서적을 읽음으로써 문명개화사상을 수용하였다. 이후 1904년 갑진개화운동을 추진하여, 1905년 유·불·선의 동양사상을 중심으로 한 동학(東學)을 서구의 자유민주주의적 사상과 문화가 접목된 천도교로 변경하였다. 그는 천도교의 3세 교주로서 전통적인 동학사상을 근간으로 하면서도 문명론·사회진화론, 민주주의와 자유주의 등 서구사상을 천도교와