

발 간 등 록 번 호

11-1543000-000226-01

조선시대 민간음식 고문헌 아카이브 구축

조선시대 민간음식 고문헌 자료집 4

풍속서류 상세해제 자료집 (2)

- 연행록류, 통신서류, 월령세시기류, 관혼상제류

2013. 9.



농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

KFF 한식재단
KOREAN FOOD FOUNDATION

- 목 차 -

1. 여행록류

| | | |
|---------|---------|----|
| 4-1-001 | 漂海錄 | 1 |
| 4-1-002 | 老稼齋燕行日記 | 5 |
| 4-1-003 | 燕行錄 | 19 |
| 4-1-004 | 一庵燕記 | 25 |
| 4-1-005 | 湛軒燕記 | 33 |
| 4-1-006 | 燕行記事 | 41 |
| 4-1-007 | 熱河日記 | 47 |
| 4-1-008 | 薊山紀程 | 59 |
| 4-1-009 | 赴燕日記 | 65 |
| 4-1-010 | 燕轅直指 | 71 |
| 4-1-011 | 北學議 | 85 |

2. 통신사록류

| | | |
|---------|----------|-----|
| 4-2-001 | 海東諸國記 | 93 |
| 4-2-002 | 日本往還日記 | 99 |
| 4-2-003 | 扶桑錄 | 105 |
| 4-2-004 | 東槎錄 | 111 |
| 4-2-005 | 海槎錄 | 119 |
| 4-2-006 | 聞見別錄 | 125 |
| 4-2-007 | 扶桑錄 | 131 |
| 4-2-008 | 東槎日錄 | 139 |
| 4-2-009 | 東槎日記 | 145 |
| 4-2-010 | 海游錄 | 153 |
| 4-2-011 | 奉使日本時間見錄 | 159 |
| 4-2-012 | 海槎日記 | 167 |
| 4-2-013 | 日東記游 | 177 |

3. 월령세시기류

| | | |
|---------|-------|-----|
| 4-3-001 | 京都雜志 | 183 |
| 4-3-002 | 農家月令歌 | 191 |
| 4-3-003 | 洌陽歲時記 | 199 |
| 4-3-004 | 東國歲時記 | 205 |
| 4-3-005 | 月餘農歌 | 217 |
| 4-3-006 | 漢陽歲時記 | 231 |

4. 관혼상제류

| | | |
|---------|--------------|-----|
| 4-4-001 | 『상례비요(喪禮備要)』 | 237 |
| 4-4-002 | 『가례집람(家禮輯覽)』 | 241 |
| 4-4-003 | 『가례원류(家禮源流)』 | 243 |
| 4-4-004 | 『사례편람(四禮便覽)』 | 245 |

1. 연행록류

【자료명】 4-1-001 漂海錄

【정의】

-기본정의 : 조선 성종 때의 문신 최부(崔溥, 1454~1504)의 표류체험을 기록한 책이다. 최부 일행이 중국의 절강성에 표착(漂着)한 이후, 시종(侍從)들을 포함한 일행 42인과 함께 조선으로 귀환하던 중, 보고 들은 견문과 행적을 상세히 기록하고 있다. 중국의 해로(海路), 기후, 산천, 도로, 관부(官府), 고적, 풍속, 민요 등에 대한 내용이 풍부하며, 특히 중국 남방지역에 대한 기록으로 매우 희귀한 자료적 가치를 지니고 있다.

-음식관련정의 : 음식과 관련한 내용은 빈번하게 찾아볼 수는 없다. 표류한 이후 중국의 현지 관리나 지주 등을 통해 음식을 제공받은 내용이 대부분이며, 말미의 「견문잡록(見聞雜錄)」에 중국 각 지역의 특산물을 소개하며 간헐적으로 언급되는 정도이다. 또한 구체적인 음식명이 언급되기보다, ‘쌀[米]’, ‘채소[菜]’, ‘술[酒]’ 등으로 기록되어 있어 특기할만한 부분은 많지 않은 것으로 판단된다.

【저자】

최부는 본관이 탐진(耽津)이며, 자는 연연(淵淵), 호는 금남(錦南)이다. 김종직의 문인으로 1482년 문과에 급제하여, 교서관저작, 군자감주부 등을 역임하였다. 표해록은 저자가 1487년 11월 12일에 추쇄경차관(推刷敬差官)으로 제주도에 부임하여 2개월쯤 근무하던 중, 부친상을 당하여 1488년 윤1월 3일 제주를 떠나 고향 나주(羅州)로 가던 중 풍랑을 만나 표류한 내용을 기록한 것이다. 1488년 6월 14일 귀국한 이후 성종의 명을 받아 한문으로 지어 올렸다.

【서지】

| |
|--|
| 서명/저자사항 : 漂海錄 / 崔溥 |
| 판사항 : 木活字本 |
| 발행사항 : 康津 : 羅川墓閣, 建陽1(1896) |
| 형태사항 : 3卷3冊 : 四周雙邊 半郭 22.5 x 14.6 cm, 有界, 9行20字, 內向1葉 花紋魚尾 ; 29.7 x 18.8 cm |
| 주기사항 : 卷末題: 錦南先生漂海錄, 跋: 隆慶二年(1569)…柳希春謹識, 萬曆元年(1573)仲秋柳希春謹跋, 題後: 時甲辰(1664)…鄭重元題, 刊記: 丙申(1896)仲冬康津羅川墓閣重刊 |
| 소장처 : 고려대학교 도서관 화산문고 |

완본은 한국학중앙연구원 장서각에 소장되어 있는 영조 원년(1725)의 복간본과, 고종 33년(1896) 후손들이 저자의 문집을 중간할 때 목활자로 간행하여 문집에 포함시킨 고려대학교 도서관 화산문고본이 있다. 이외에 명종연간에 간행된 동활자본이 고려대학교 도서관 화산문고에 영본(1책)으로 남아 있으며, 도쿄의 동양문고(東洋文庫)와 교토의 양명문고(陽明文庫), 가나가와현(神奈川縣) 금택문고(金澤文庫)에 임란 이전 판본이 각각 소장되어 있다. 이와는 별도로 숙종 3년(1662) 외손 나두춘(羅斗春)이 간행한 시문집 합본이 서울대학교 규장각 한국학연구원에 영본(권2, 권3)으로 남아 있으며, 1873년에 번역된 『표해록』의 국문

본 『표해록』은 국립중앙도서관(승계古3636-33)에 소장되어 있다. 이외에도 1976년 민족문화추진회에서 펴낸 국역본 『연행록선집(燕行錄選集)』(12권)이 있다.

【목차와 구성】

『표해록』은 날짜별 일기체 형식으로 구성되어 있는데, 그 내용과 순서는 대략 다음과 같다. 1488년 윤1월 초1일 추쇄경차관(推刷敬差官)으로 제주도에 부임한 이후 부친의 부고를 듣다. 윤1월 초3일 기상이 좋지 않으나 위험을 무릅쓰고 배에 오르다. 윤1월 초4일 폭풍우를 만나 대양으로 표류해 들어가다. 윤1월 12일 영파부(寧波府) 경계에서 도적을 만나다. 윤1월 14일 다시 대양에 표류하다. 윤1월 16일 우두외양(牛頭外洋)에 도착하여 정박하다. 윤1월 17일 배를 버리고 육지에 오르다. 윤1월 26일 영해현(寧海縣)에 이르다. 2월 초4일 소흥부(紹興府)에 유숙하다. 2월 17일 고소역(姑蘇驛)에 머무르다. 2월 18일 석산역(錫山驛)에 이르다. 3월 초5일 협구역(夾溝驛)을 지나다. 3월 15일 청원역(淸源驛)에서 유숙하다. 3월 28일 북경에 들어와 옥하관(玉河館)에 머무르다. 4월 24일 북경을 출발하여 귀환길에 오르다. 4월 26일 삼하현(三河縣)을 지나다. 4월 28일 어양역(漁陽驛)에 이르러 사은사신(謝恩使臣)을 만나다. 5월 16일 광녕역(廣寧驛)에서 성절사신(聖節使臣)을 만나다. 6월 4일 압록강을 건너 의주에 도착하다. 말미의 「견문잡록(見聞雜錄)」에서는 중국 각 지역의 특징과 특산물에 대해 총론의 형식으로 상세히 설명하고 있다.

【음식관련내용】

음식관련내용은 주로 중국 각 지역의 관리나 지주 등으로부터 식량을 지원받은 것으로 언급된다. 때문에 주로 ‘쌀[米]’, ‘두부(豆腐)’, ‘국수[麵筋]’, ‘소채(素菜)’, ‘돼지고기[全猪]’, ‘술[酒]’등이 반복적으로 나타나며, 간혹 ‘청주(淸酒)’, ‘황주(黃酒)’, ‘야자주(椰子酒)와 같은 구체적인 음식명이 기록되기도 하였다. 때문에 조선음식보다는 중국음식이, 음식명보다는 재료명이 많이 언급되고 있다. 날짜별로 언급된 음식명과 식재료명은 아래 <표 1>에 제시하였으며, 비고란에는 간단하게 기사내용을 요약하였다.

그러나 구체적으로 음식명을 언급한 경우에도, 중국음식의 정확한 명칭인지 조선의 음식과 비교하여 음식명을 짐작하여 기록한 것인지는 명확하게 확인하기 어렵다. 예를 들어 2월 18일의 기사에는 소주(蘇州)의 풍교(楓橋)에서 배를 타고 호서진(滸墅鎮)에 도달한 내용이 상세히 기술되어 있다. 이때 진 앞의 초관(鈔關)에서 우연히 만난 나(羅)씨 성을 가진 태감(太監)과 세 명의 대인과 중국과 조선의 국사(國事)와 경전, 가례(家禮), 연호, 관복 등에 대한 문답을 하게 되었는데, 담화 이후 쌀 20두, 돼지고기 한 쟁반, 채소 한 쟁반, 약과 한 쟁반, 술 다섯 동이를 보내주었다는 내용을 볼 수 있다. 여기서 ‘약과(藥果)’와 같은 경우 중국에서 ‘약과’라 불리는 음식을 지칭하는 것인지, 조선의 ‘약반(藥飯)’과 비슷한 까닭에 ‘약과’라 기록한 것인지에 대해서는 좀 더 숙고할 필요가 있으리라 생각된다. 관련 기사는 아래에 첨부하였다.

[2월 18일 기사]

[원문]

…(前略)… 因令臣招陪吏以下來，行上下酒禮，臣令程保以下揖讓行禮。太監與三大人，擊目談笑，因以米二十斗猪肉一盤菜一盤藥果一盤酒五器饋之，臣等謝退。…(後略)…

[번역문]

…(전략)… 신으로 하여금 배리(陪吏) 이하 종자들을 불러 와서 상하(上下)의 주례(酒禮)를 행하도록 하므로, 신은 정보(程保) 등에게 명령하여 읍양(揖讓)으로 예를 행하게 하였더니, 태감이 세 대인과 함께 눈을 움직이며 담소하고는, 이내 쌀 20두, 돼지고기 한 쟁반, 채소 한 쟁반, 약과(藥果) 한 쟁반, 술 다섯 동이를 보내주어 우리 일행은 사례하고 물러나왔습니다. …(후략)…

<표 1> 『표해록(漂海錄)』의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------------|--|--|
| 戊申年(1488) 윤1월 초10일 | 黃柑, 淸酒 | 표류 중 남은 음식을 거두어 창고에 보관케 함 |
| 윤1월 16일 | 胡椒 | 태주부(台州府) 임해현(臨海縣)에서 만난 중국인이 최부 일행에게 후추를 요구함 |
| 윤1월 17일 | 米漿, 茶酒 | 임해현의 한 마을에서 미음과 차, 술을 대접 받음 |
| 윤1월 26일 | 茶 | 영해현(寧海縣) 시오포(市輿鋪)라는 곳에서 어떤 이에게 차를 대접 받음 |
| 2월 초4일 | 猪肉, 鵝, 鷄, 魚, 酒, 米, 胡桃, 菜, 筍, 麵筋, 棗, 豆腐 | 소흥부(紹興府)의 총병관(總兵官) 등에게 받은 예물 |
| 2월 초10일 | 胡椒, 番香, 筍 | 항주에서 고벽과의 대화 중 언급 |
| 2월 17일 | 米, 豆腐, 麵筋, 鵝, 菜, 胡桃 | 고소역(姑蘇驛)에서 왕(王)과 송(宋)이라는 안찰어사 두 사람과 정(鄭)이라는 관리가 보내준 음식 |
| 2월 18일 | 米, 猪肉, 菜, 藥果, 酒 | 호서진(潞野鎮)에서 만난 세 명의 대인과 문답하고 받은 음식 |
| 3월 초1일 | 麵筋, 豆腐, 素菜 | 비주성(邳州城)에서 지주와 관리에게 받은 음식 |
| 3월 초5일 | 米 | 협구역(夾溝驛)의 역승(驛丞)에게 대접받고 쌀 한 말을 받음 |
| 3월 15일 | 淸酒, 糖餠, 豆腐, 大餅 | 청원역(淸源驛)에서 유숙할 때 여러 상인들에게 대접받은 음식 |
| 3월 17일 | 茶, 酒 | 덕주(德州)에서 진훤과의 문답 중 언급 |
| 3월 29일 | 餅, 茶 | 옥하관(玉河館)에 유숙할 때 직방청리사(職方淸吏司)의 낭중(郎中) 대호(戴豪)와 문답한 이후 보내온 음식 |
| 4월 초6일 | 餅, 饌 | 유구국(琉球國) 사람 진선(陳善)과 채새(蔡賽)가 음식을 보내옴 |
| 4월 초7일 | 米, 糧, 酒 | 사람을 시켜 곡식을 술로 바꾸어 손님을 대접함 |
| 4월 13일 | 醋醬 | 장기(張夔)란 사람은 장원(張元)이 초장을 보내옴 |
| 4월 14일 | 米, 菜, 鹽, 醬, 醋 | 옥하관(玉河館)에 유숙할 때 손금(孫錦)이란 사람이 찾아와 음식을 보내옴 |
| 4월 18일 | 粟, 醬瓜 | 저녁에 손금이 음식을 가져옴 |
| 4월 26일 | 米, 肉, 酒, 菜 | 삼하현(三河縣)의 지현(知縣)이 음식을 보내고 안부를 물음 |
| 4월 28일 | 口糧 | 어양역(漁陽驛)에 이르러 만난 사은사신(謝恩使臣)로부터 양식을 받음 |

| | | |
|----------------|---|---|
| 5월 14일 | 椰子酒 | 능하역(凌河驛)에서 만난 관인과 대화하던 중 야자주(椰子酒)를 얻어 마심 |
| 5월 16일 | 米, 藿 | 광녕역(廣寧驛)에서 만나 성절사신(聖節使臣)으로부터 쌀과 미역을 받음 |
| 5월 17일 | 全猪, 黄酒, 稻米, 粟米 | 진수태감(鎭守太監) 위랑(韋朗) 등이 음식을 보내줌 |
| 5월 19일 | 全猪, 酒 | 광녕역에 머무르던 중 태감 등이 여러 예물과 음식을 보내줌 |
| 5월 25일 | 黄酒, 全猪, 稻米, 粟米 | 요양역(遼陽驛)에서 도지휘사(都指揮使) 등옥(鄧玉) 등이 황주(黃酒)와 음식을 보내줌 |
| 견문잡록 (見聞雜錄) | 稻, 梁, 黍, 魚, 蠶, 羔, 羊, 鵝, 鴨, 鷄, 豚, 驢, 牛, 龍眼, 荔枝, 橘, 柚, 雞, 猪, 驢, 駱, 牛, 馬, 肉, 葷 | 중국 각 지역의 특징과 특산물을 설명하면서 언급한 음식물명 |
| 출전 : 『漂海錄』 | | |

【참고문헌】

崔溥, 『漂海錄』

최부 저, 민족문화추진회 역, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

최부 저, 서인범·주성지 역, 『표해록』, 한길그레이트북스, 2004.

이재호, 「표해록 해제」, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-002 老稼齋燕行日記

【정의】

-기본정의 : 1712년 11월부터 이듬해 3월까지 김창업(金昌業, 1658~1721)이 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 연행단은 동지 겸 사은정사(冬至兼謝恩使)로, 정사(正使)는 영의정 김창집(金昌集)이고, 부사(副使)는 윤지인(尹趾仁), 서장관(書狀官)은 노세하(盧世夏)였다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 본 연행록은 저자가 형인 김창집의 자제군관(子弟軍官, 사신의 직분을 맡은 이가 아들이나 제자를 선발하여 개인 수행원으로 삼았던 것)의 자격으로 연행에 참여하여 겪은 일을 기록한 것이다. 같은 시기의 연행을 기록한 최덕중(崔德中)의 『연행록(燕行錄)』과 비교하여, 내용이 방대하고 서술과 묘사도 상세하다고 평가된다. 『가재연행록(稼齋燕行錄)』이라고도 부른다.

-음식관련정의 : 날짜별 기사 이전에 여러 세목(細目)으로 나누어 기록한 부분에는 각 도시의 관료들에게 급여한 대구어(大口魚), 전복(全鮑), 문어(文魚), 해삼(海蔘) 등을 언급하거나, 예부(禮部)의 광록시(光祿寺)로부터 제공받은 음식물을 빠짐없이 기록하고 있다. 또한 청나라의 음식문화와 손님 접대의 방식, 각 지역에서 맛본 음식을 상세하게 기록하였다. 특기할만한 것은 조선의 음식이나 식재료와 비교하여, 맛과 색깔, 크기, 모양 등을 자세히 묘사했다는 점이다.

날짜별로 기록된 기사에서도 당일에 겪은 경험과 접한 음식 등에 대해 자세히 서술하고 있다. 이는 여정 중에 거친 도시와 각 지역의 음식 및 식재료에 대해 구체적으로 설명하고 있다는 점에서, 당시의 풍속과 음식문화를 연구하는 데 중요한 자료로 활용될 수 있을 것이다.

【저자】

김창업은 본관이 안동(安東)이고, 자는 대유(大有), 호는 가재(稼齋) 또는 노가재(老稼齋)이다. 몽와(夢窩) 김창집(金昌集, 1648~1722), 농암(農巖) 김창협(金昌協, 1651~1708), 삼연(三淵) 김창흡(金昌翕, 1653~1722)과 형제지간으로 형들과 함께 학문을 익혔다. 1681년 진사시에 합격하였으나, 벼슬에 나아가지 않고 시문(詩文)을 즐겼으며, 화가로서의 이름도 높았다. 평소 중국의 산천을 보지 못한 것을 아쉽게 생각하여 1712년 55세라는 노령의 나이에도 불구하고 형의 시중을 든다는 명목으로 북경(北京)을 다녀왔다. 그의 연행록인 『노가재연행일기』는 역대 연행록 중에서도 최고의 걸작 중 하나로 손꼽히는 작품이다.

【서지】

서명/저자사항 : 老稼齋燕行日記 / 金昌業

판사항 : 筆寫本

발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [肅宗38年(1712)]

형태사항 : 9卷 6冊, 四周單邊, 半葉匡郭 20.9×14.3cm, 10行 24字 注雙行, 30.1×19.7cm

주기사항: 표지서명 : 稼齊燕行錄,

목차 : 一行人馬渡江數, 方物歲幣式, 鳳城瀋陽北京山海關所用禮單人情數, 入京下程, 表咨文呈納, 鴻臚寺演儀, 朝參儀, 費回物目, 上馬宴, 山川風俗總錄, 往來總錄

소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(M/F79-103-111-B)

완본은 서울대학교 규장각 한국학연구원 소장본(9卷6冊)과 국립중앙도서관본(4卷4冊)이다. 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 연활자본(鉛活字本)으로 간행한 바 있으나, 현재는 이 간행본이 전하지 않고 있으며, 동경대학교(東京大學校) 아천문고(阿川文庫) 소장본을 1990년 국립중앙도서관에서 간행한 5책본(複寫本, 冊1欠) 등이 전하고 있다. 국역본은 1976년 민족문화추진회에서 펴낸 『연행록선집(燕行錄選集)』(12권)이 있다.

【목차와 구성】

본 연행록은 9권 6책의 필사본으로, 서울대학교 규장각 한국학연구원 소장본의 표지 서명은 『가재연행록(稼齋燕行錄)』으로, 매 책(每冊)의 권두서명(卷頭書名)은 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』로 되어 있다. 1712년(숙종 38) 11월 3일부터 이듬해 3월 30일까지 5개월 동안의 겪은 일을 기록한 것으로, 연행길에서 보고 들은 바를 상세하게 기록하고 있다.

도입부에는 별록(別錄)의 형태로 여러 가지 글을 실고 있는데, 그 세목(細目)은 다음과 같다. ‘일행 인마 도강수(一行人馬渡江數)’, ‘방물 세폐식(方物歲幣式)’, ‘봉성, 심양, 북경, 산해관 소용예단 인정수(鳳城瀋陽北京山海關所用禮單人情數)’, ‘입경 하정(入京下程)’, ‘표자문정납(表咨文呈納)’, ‘홍려시 연의(鴻臚寺演儀)’, ‘조참의(朝參儀)’, ‘재회 물목(費回物目)’, ‘상마연(上馬宴)’, ‘산천 풍속 총록(山川風俗總錄)’, ‘왕래 총록(往來總錄)’ 등으로, 각각의 주제에 맞게 매우 상세한 내용을 기록하고 있다. 예컨대 ‘표자문정납’은 북경에 도착한 다음 날 예부(禮部)에 표문(表文), 자문(咨文)을 바치는 의식을 기록한 것이고, ‘산천 풍속 총록’은 청나라의 풍속을 우리나라와 비교하여 서술하거나, 한인(漢人)과 청인(淸人)의 차이점을 열거하는 등의 기록이며, ‘왕래 총록’은 오고 간 여정의 일수(日數), 거리 등을 통계한 것이다.

날짜별로 당일의 여정과 견문을 기록한 「일기(日記)」 부분은 1책 후반부부터 시작하는데, 제1책은 1712년 11월 3일 서울을 출발하여 같은 해 12월 15일 요동(遼東)의 영원위(寧遠衛)에 이르기까지의 기록이고, 제2책은 같은 해 12월 16일부터, 같은 달 29일 북경에 도착하여 선달 그믐날까지의 일을 기록하였다. 제3책은 1713년 1월 1일, 신년 조하(朝賀)를 드리는 이야기부터 같은 해 1월 30일까지의 북경 유람을 기록하였고, 제4책은 같은 해 2월 1일부터 2월 14일 북경을 떠나기까지의 겪은 일들을 서술하였다. 이어 제5책은 2월 15일부터 같은 달 29일까지, 북경을 떠나 돌아오는 여정을 기록하였으며, 제6책은 2월 16일 일

행과는 별도로 의무려산(醫巫閭山)과 천산(千山)을 유람하고, 다시 일행과 합류하여 의주(義州)를 거쳐 서울로 돌아오는 내용을 담고 있다.

【음식관련내용】

『노가재연행일기』는 그 기록의 방대함만큼이나 음식관련내용을 빈번하게 찾아볼 수 있다. 그러나 본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘술[酒]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 또한 내용상 구체적인 의미 없이 비유의 목적으로 사용된 경우에도, 특정 음식(또는 식재료)을 지칭하지 않는다고 판단하여 <표>에는 수록하지 않았다. 일람의 편의를 위해 <표>는 권(卷)별로 나누어 표기하였다.

본격적인 날짜별 기사 이전에 여러 세목(細目)으로 나누어 기록한 기사에서도 상당수의 음식명(식재료명)이 언급되고 있다. ‘봉성(鳳城)과 심양(瀋陽), 산해관(山海關), 북경(北京)에 들어갈 때 쓰이는 예단(禮單)과 인정(人情)의 총수(總數)’를 기록한 부분에서는 각 도시의 관료들에게 급여한 대구어(大口魚), 전복(全鮑), 문어(文魚), 해삼(海蔘) 등을 언급하였고, ‘입경하정’에서는 연행단이 청나라 예부(禮部)의 광록시(光祿寺, 청나라 예부(禮部) 소속의 관서로 여러 사신의 접대를 담당하였음)로부터 제공받은 일공(日供, 날마다 제공됨) 물품을 열거하고 있다. 통상 다른 연행록에서는 신분에 따라 차등지급되는 정도만을 구분하여 기록하고 있으나, 본 연행록에서는 ‘종반(宗班, 왕의 종친)이 정사(正使)[宗班正使]’일 경우에 달라지는 물목(物目)을 구분하여 기록하고 있다는 점이 보다 구체적이라 할 수 있다.

‘산천 풍속 총록’에서는 청나라의 음식문화에 대해 설명하고, 손님을 접대하는 방법과 반찬의 종류에 대해서도 언급하였다. 또한 「일기」에서 각 날짜별로 나뉜 내용을 종합적으로 엮어 정리한 까닭에, 청나라의 각 지역에서 맛본 음식을 소개하면서, 생선, 채소, 술, 과일, 곡식, 가축 등의 종류 및 크기와 빛깔, 쓰임새 등에 대해 매우 상세하게 기록하고 있다. 또한 단순한 물목(物目)을 나열하는 것에 그치는 것이 아니라, 조선의 그것과 비교하여 상세히 묘사하고 있어 읽는 이로 하여금 구체적 정황을 짐작케 해준다고 할 수 있겠다.

본격적으로 날짜별 기사가 기록된 「일기」에서는 당일에 겪은 경험과 함께 언급된 음식명도 구체적으로 기록하여 당시의 상황을 그려볼 수 있다. 예컨대 1712년 11월 27일 기사에서는 금석산(金石山) 인근에서 만난 청인(淸人) 세 사람에게 소주(燒酒)를 먹여 돌려보냈다는 내용이 언급됐으며, 11월 29일 기사에서는 송참(松站)에서 먹은 음식을, 11월 30일 기사에서는 통원보(通遠堡)에서 대접받은 음식을 빠짐없이 기록하고 있다. 아래의 <표 1>에 그 내용을 기사와 날짜에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제1권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|---------------------------------|-------------------------------|--|
| 봉성, 심양, 산해관, 북경에 쓰이는 예단과 인정의 총수 | 大口魚, 全鮑, 文魚, 海蔘, 魚物, 丸藥, 醢物 | 봉성(鳳城)과 심양(瀋陽), 산해관(山海關), 북경에 들어갈 때 급여한 예단(禮單)과 인정(人情)의 총수를 언급. 총 대구어(大口魚) 170미(尾), 전복(全鮑) 13첩, 문어(文魚) 7미, 해삼(海蔘) 20말이 소용됨. |
| 입경 하정 | 米, 豬肉, 酒, 茶, 鹽, 醬, 花椒, 菜蔘, 器皿 | 광록시(光祿寺)에서 제공하는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거하고, 과거 하곡(荷谷 許筠, 1551~1588)의 『조천록(朝天錄)』과 비교 |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | 하여 예와 지금의 찬물을 비교하였음. |
| 使臣 | 水稻米, 魚, 豆腐, 醃菜, 白鹽, 茶葉 | 사신(使臣)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | 水稻米, 鵝, 鷄, 魚, 豬肉, 豆腐, 醃菜, 牛乳, 紅柿, 仍酥, 水粉, 醋, 蒜, 蘋果, 大棗, 生梨, 清醬, 盤醬, 生薑, 白鹽 | 종반(宗班)이 정사(正使)일 경우에 제공되는 찬물을 열거함. 잉수(仍酥)는 내수(奶酥)의 오기로 판단됨. |
| | 鵝, 鷄, 醬瓜, 醋, 清醬, 盤醬, 漢羊, 黃酒 | 나흘에 한 번 제공되는 찬물을 열거함. |
| | 獐羊, 燒酒 | 종반(宗班)이 정사(正使)일 경우, 이틀에 한 번 제공되는 찬물을 열거함. |
| | | |
| 書狀官 | 水稻米, 魚, 豆腐, 醃菜, 白鹽, 茶葉 | 서장관(書狀官)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | 鵝, 醬瓜, 清醬, 盤醬, 漢羊, 黃酒, 漢羊 | 나흘에 한번 제공되는 찬물을 열거함. |
| 大通官 | 白米, 黃肉, 鷄, 醃菜, 盤醬, 白鹽, 茶葉, 黃酒, 肉 | 대통관(大通官)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| 押物官 | 白米, 黃肉, 醃菜, 盤醬, 鹽, 茶葉, 五日酒, 肉 | 압물관(押物官)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. 오일주(五日酒)는 술이 급히 필요하여 5일 만에 익혀 먹는 술을 가리킴. |
| 從人 | 白米, 黃肉, 醃菜, 鹽 | 종인(從人)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| 領賞從人 | 五日酒, 肉 | 상(賞)을 받은 종인(從人)[領賞從人]에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| 산천 풍속 총록 | 米, 籩穀, 炊飯 | 청나라의 풍속을 설명하며, 쌀 찜기[春米]와 같은 힘든 일은 남자가 하며, 여자들은 키질로 곡식을 고르거나[籩穀], 밥 짓는 일[炊飯]도 드물게 한다고 언급. |
| | 飯, 粥, 小器, 雙箸, 杯, 酒, 沈菜, 鹽, 豬肉, 熱鍋湯, 匙 | 청나라의 풍속이 아침과 저녁은 밥 또는 죽을 먹으며, 작은 그릇에 나누어 먹는다고 내용. 손님을 맞이할 때 술을 대접하는 방법에 대해 설명. 반찬으로는 침채(沈菜)를 많이 먹고, 부잣집도 열과탕(熱鍋湯) 정도를 먹을 뿐이며, 간단한 음식엔 손가락을 쓰지 않고 젓가락을 사용한다고 언급. |
| | 茶, 老米茶 | 손님을 맞이할 때 차(茶)를 대접하는 방법에 대해 설명. |
| | 柔薄兒, 饅頭, 豬肉, 蒜, 餅, 麵, 團餅, 豬羊油, 糖屑, 粉餅 | 유박아(柔薄兒)를 설명하며 조선의 상화(霜花), 만두(饅頭), 강정(江丁) 등과 비교함. |
| | 冬菹, 沈菜, 芥沈菜, 菘沈菜, 醬瓜 | 영원위(寧遠衛)나 풍윤현(豐潤縣)의 동저(冬菹)는 우리나라의 동치미와 맛이 비슷했으며, 북경 통관(通官)의 집에서 만든 침채(沈菜)가 우리나라의 방법을 모방한 것이라 언급. |
| | 雉, 鴨鶉, 甘冬醢 | 동팔참(東八站)의 평맛과 소흑산(小黑山), 십 |

| | | |
|---|--|--|
| | | 삼산(十三山)의 메추리, 대릉하(大陵河)·소릉하의 감동해(甘冬醢)의 맛을 언급. |
| | 魚, 白魚, 魴魚 | 물고기는 조선의 회잔어(膾殘魚, 속칭 白魚), 권어(鰓魚), 치어(鯔魚, 속칭 秀魚), 중진어(重唇魚), 잉어[鯉魚], 붕어[鮒魚]와 저합(苧蛤), 죽합(竹蛤)은 없으며, 백어(白魚)와 방어(魴魚) 외에 알 수 없는 물고기가 많다고 언급. |
| | 菜, 葫, 蔥, 菘, 芥, 蘿, 荳, 菱, 菠菜, 時根菜, 胡蘿蔔, 蒿苳, 芹, 苦菜羌, 山藥 | 채소의 종류에 대해 언급하며, 우리나라의 맛과 비교하여 설명함. 파채(菠菜)의 속명을 시근채(時根菜)로, 호라복(胡蘿蔔)의 속명을 당근(唐根)이라고 기록. |
| | 燒酒, 薊州酒, 易州酒, 粘黍 | 소주(燒酒)는 조선의 맛과 같으나, 뱃속이 편치 않으며, 계주주(薊州酒)와 역주주(易州酒)는 그 맛이 조선의 백하주(白霞酒) 못지 않으나 도수가 약해 쉽게 깬다고 언급. 술 담그는 법은 모르지만, 점서(粘黍)로 만들었을 것이라 추측함. |
| | 醬, 大豆, 小麥, 燻造, 小豆 | 장(醬)과 훈조(燻造)의 맛과 만드는 법에 대해 언급함. |
| | 果, 山查, 梨, 西瓜, 栗, 葡萄, 西瓜子, 大棗, 黑棗, 柑, 橘, 乳柑, 文丹 | 각종 과일의 맛과 크기를 조선과 비교하여 설명함. |
| | 五穀, 蜀黍, 大豆, 粟, 小米, 蜀黍, 早稻米, 水稻米 | 오곡(五穀)에 대해 언급하며 쌀의 종류와 맛, 빗갈에 대해 설명함. 콩[大豆]을 조선의 검정콩[黑豆]과 비교. |
| | 馬, 騾, 牛, 橐駝, 鷄, 求數鷄, 狗 | 가축의 종류와 쓰임새에 대해 설명. 닭[鷄] 중 깃털에 흰 점이 있는 것을 속칭 구수계(求數鷄)라 한다고 언급. |
| 1712년 11월 27일 | 燒酒 | 금석산(金石山)에서 만난 청인(淸人) 세 사람에게 소주를 먹여 보냄. |
| 11월 29일 | 唐米, 芥松淹菜, 菘菹, 蘿菹 | 송참(松站)에서 유숙한 집의 음식에 대한 언급. |
| 11월 30일 | 酒饌, 果子, 山查正果, 茶 | 통원보(通遠堡)에서 유숙할 때 대접받은 음식. |
| 출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷1, 「鳳城瀋陽北京山海關所用禮單人情數」, 「入京下程」, 「山川風俗總錄」 | | |

12월 6일 기사에서는 백담보(白塔堡)에서 방문한 한 점포를 묘사하며, 곳집[困]에 저장되어 있는 곡식을 기록했으며, 요동성 인근의 가축과 곡식, 저녁밥으로 먹은 음식들도 모두 기록하고 있다. 12월 8일 기사에서는 심양(瀋陽) 인근에 매매되는 가축의 식별방법과 모습을 형용하고 있으며, 조선의 가축과도 비교하여 당시의 상황을 설명하고, 왕래하는 수레에 실린 공물(貢物)의 종류까지 묘사하고 있다. 12월 12일, 13일 기사에서는 대릉하참(大凌河站)에서 구입한 감동(甘冬)과 대릉하참을 지나는 공물의 종류를 언급하고 있다.

<표 2> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제2권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|-------------|---|
| 1712년 12월 6일 | 粟, 黑豆 | 백담보(白塔堡)에 이르러 한 점포에 들러 아침[朝飯]을 먹음. 집안에 곳집[困]이 두 개 있는데, 한 곳은 조[粟]가, 한 곳에는 검정 |

| | | |
|-------------------|---|--|
| | 牛驢, 蜀黍, 五穀, 旱稻 | 콩[黑豆]이 쌓여 있었다는 내용. 요동지역은 소와 나귀[牛驢]를 방목하고 있으며, 오곡이 모두 있는데 축서(蜀黍)가 가장 많고 한도(旱稻)도 있다는 내용. |
| | 白菜, 菱菠菜, 魚湯, 魚炙, 鱈魚 | 요동성에 머무를 때 저녁밥에 백채(白菜)와 능과채(菱菠菜), 어탕(魚湯, 탕 안의 생선이 조선의 붕어[鮪]와 중진(重唇)과 비슷하다고 언급), 유어(鱈魚) 등이 찬(饑)으로 나옴. |
| 12월 8일 | 羊, 豕, 南羊, 牛肉 | 심양 서문 밖에 양과 돼지의 매매가 많음을 언급. 양의 모양과 피아의 식별방법 등을 소개. 남양(南羊)은 조선의 염소[恙]를 가리킨다고 부기함. |
| | 獐, 鹿, 豕, 茶, 麴, 蜜, 海松子 | 심양을 지난 이후 북경을 향하는 공물을 신고 오가는 수레들이 많았으며, 공물의 종류를 언급함. |
| 12월 12일 | 麵, 小麥粉, 甘冬醢, 瓜 | 시장에서 파는 국수를 사오게 하여 맛을 봄. 길거리에서 감동해(甘冬醢)를 파는데, 젓갈 속의 오이가 매우 크다고 언급. |
| 12월 13일 | 甘冬 | 대릉하참(大凌河站)에서 감동(甘冬)을 구입하여 맛봄. |
| | 人蔘, @ (魚+屠)@(魚+魯)魚, 野韭菜, 鶴翎, 鱈魚, 松子, 鷹, 重唇魚, 獐, 鹿, 山猪, 土狐, 藁駝 | 대릉하참에 왕래한 인마의 인원수와 일시를 기록한 관문서를 보았는데, 이곳을 지나는 수레에 실린 공물의 종류를 언급함. |
| 출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷2 | | |

12월 19일 기사에서는 대리영(大里營)이란 곳의 시장에서 홍라복(紅蘿菔)과 배[梨]를 파는 사람이 많았다고 언급하며, 배의 빛깔과 맛까지 조선의 그것과 비교하여 설명하였다. 12월 20일 기사에서는 영평부(永平府)의 숙소에 여러 가지 물건을 팔러오는 사람들이 많았는데, 그들이 파는 물건들의 모양을 일일이 묘사하기도 하였다. 12월 21일 기사에서는 영평부(永平府) 고죽묘(孤竹廟) 인근에서 생선을 파는 이들을 보고 그들이 파는 생선의 종류를 언급하고, 한인(漢人)의 집에 초대를 받아 대접받은 음식에 대해서도 자세히 기록하였다. 12월 24일 기사에서는 독락사(獨樂寺)에서 먹은 밥과 반찬들을 묘사하고, 청나라 역관들[譯輩]이 보내준 음식에 대해서도 언급하였다. 12월 29일 기사에서는 역관 김응현(金應瀾)이 여러 가지 과일을 구하여 숙소로 보낸 것을, 조선의 과일과 비교하여 맛과 크기, 빛깔 등을 설명하였다. 또한 광록시에서 보내온 세찬(歲饌)에 대해서도 언급했는데, 이는 본 여행록 도입부의 ‘입경하정’의 내용에 비하여 소략한 편이다. ‘입경하정’에서 상세하게 기록한 까닭에 대략적인 내용만 소개한 정도로 판단된다.

<표 3> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제4권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|------------------|-------------|---|
| 1712년 12월 19일 | 紅蘿菔, 梨 | 산해관(山海關)을 지나 대리영(大里營)이란 곳에 이르니, 홍라복(紅蘿菔)과 배[梨]를 파는 사람이 많았다고 언급. 배의 색깔이 능금[林檎]과 같고, 맛은 우리나라의 봉산 배와 비슷하다[我國鳳山所產]고 평함. |

| | | |
|-------------------|---|---|
| 12월 20일 | 沙果, 柑子, 乾柿, 白魚 | 영평부(永平府)에 머물 때, 여러 가지 물건을 팔러오는 이가 많았다고 언급. 건시(乾柿)는 조선의 준시(蹲柿)처럼 넓적하며, 백어(白魚)는 중순어(重唇魚)와 비슷하다는 설명을 부연함. |
| 12월 21일 | 魚, 鰕魚, 重唇魚, 鮒魚, 乾蕨 | 영평부(永平府)의 고죽묘(孤竹廟)에 생선을 파는 자가 많았는데, 꺾어(鰕魚), 중진어(重唇魚), 붕어[鮒魚] 등으로, 대개 백어(白魚) 종류라고 함. 고죽묘의 주방에는 마른 고사리[乾蕨]로 국을 끓이는 것이 상례라고 언급. |
| | 鹽, 茶果, 柑橘, 橙丁, 閩薑, 榛子, 西瓜仁, 山查正果, 猪肉, 鷄卵, 酒 | 소금을 파는 한인(漢人) 유계적(劉啓迪)이 청하여, 글씨를 써 주었더니 여러 음식을 대접함. |
| 12월 24일 | 唐米, 豆腐羹, 酒, 鷄卵煮煎, 鷄肉湯, 紅柿, 葡萄, 山查, 柑, 梨 | 독락사(獨樂寺)에서 당미(唐米)로 만든 밥과 두부국[豆腐羹]으로 식사를 하고, 청나라의 역관들[譯輩]이 보내준 음식을 열거함. |
| 12월 29일 | 葡萄, 乳柑, 山查, 梨, 柿, 近淡柿, 栗 | 역관 김응헌(金應憲)이 여러 과일을 보내옴. 갖가지 과일을 조선의 것과 비교하고, 맛과 크기를 설명함. 유감은 조선의 감자(柑子)와 비슷하다는 언급. |
| | 糖果, 五花糖, 炒豆, 糝粉, 熟鷄, 粮饌, 米, 豆 | 광록시에서 보내온 세찬(歲饌)에 대한 설명. |
| 출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷3 | | |

1713년 1월 3일 기사부터는 북경(北京)에 들어간 이후 겪은 일들을 기록한 것으로, 역관 박동화(朴東和)가 회회국(回回國)의 첨과(甜瓜)를 얻어 가져온 것을 자세히 묘사하였으며, 조선에서 가져온 초장(炒醬)에 대해서도 언급하였다. 1월 10일 기사에서는 북경 성내를 유람하면서 경험한 내용과 여러 집에서 대접받은 음식들에 대해 열거하고 있다. 1월 11일 기사에서는 새롭게 교유한 청나라의 이원영(李元英)이 조선의 해삼(海蔘)과 갱미(粳米), 나미(糯米) 등을 얻고 싶어 했으나, 목과(木瓜)와 향연(香椽)을 대신 보냈다는 내용이 기록되어 있다.

1월 14일 기사에서는 청나라의 통관 문봉선(文鳳先)이 며느리를 얻으며 잔치를 크게 벌였는데, 이곳에 초청을 받아 여러 가지 음식을 맛보고, 음식의 종류와 모양에 대해 언급하였다. 또한 유봉산(柳鳳山)이라는 이가 방문하여 백자병(柏子餅)을 대접했다는 내용이나, 아침부터 일어난 현기증을 작설차(雀舌茶)를 통해 가라앉혔다는 내용, 의관 김덕삼(金德三)과 신지정(申之淳)이 밤에 찾아와 함께 곱감[乾柿]을 먹고, 산사(山查)와 내자(柰子)을 줬다는 내용 등이 실려 있다. 1월 17일 기사에서는 여행단의 일원이었던 최수창(崔壽昌)이 여지(荔枝)를 여러 개 얻어와 저자에게도 한 개를 줬다는 내용과 함께, 여지의 크기와 색깔, 맛 등에 대하여 매우 상세하게 묘사하고 있다. 1월 22일 기사에서는 새로 교유한 이원영과 유봉산과 먹은 음식을 열거하였고, 1월 23일 기사에서는 이원영이 저자에게 보내온 음식을 기록하였다.

또한 1월 24일 기사에서는 숭문문(崇文門) 밖의 생선가게에서 팔고 있는 생선의 종류를 열거하고, 길거리의 음식점에서 맛본 음식을 언급하였다. 기사의 말미에는 『관계통록(官階通錄)』에 적혀 있는 천하의 세입전곡(歲入錢穀)을 최덕중(崔德中)과 유산산(柳山算)이 계

산해 냈다는 내용과 함께 여러 도시에서 거둬들이는 지정은(地丁銀), 염과은(鹽課銀), 관세은(關稅銀) 및 조량(漕糧) 등을 도시별로 구분하여 기록하고 있다. 참고로 최덕중은 부사(副使)는 윤지인(尹趾仁)의 군관으로 참여하여, 『연행록(燕行錄)』이라는 또 다른 연행기록을 남긴 인물이다.

1월 25일 기사에서는 북경 거리를 유람하던 중, 환관의 무리를 만나 음식을 나누고 교류했다는 내용으로, 필담을 통해 여러 대화를 나누고 근처의 점포에서 식사를 함께하기도 하였다. 1월 30일 기사에서는 건량마두 대직(大直)이라는 이의 불성실함을 꾸짖으며, 동팔참(東八站)에서 부채로 꿩과 멧돼지를 바꾸거나, 계당주(桂糖酒)와 백청(白淸) 등 조선에서 가져온 물품을 개인적으로 탕진한 내용을 기록하고 있다.

<표 4> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제4권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|--|---|
| 1713년 1월 3일 | 甜瓜 | 역관 박동화(朴東和)가 회회국(回回國) 첨과(甜瓜)를 가져옴. 황제에게 진상한 것으로, 통관을 통해 얻은 것이라고 언급. 모양이 남과(南瓜, 속명 琥珀)와 비슷하며, 빛깔은 조선의 우각첨과(牛角甜瓜)와 같으며, 씨는 보통의 첨과(甜瓜) 같다고 묘사함. |
| | 炒醬 | 조선에서 가져온 초장(炒醬)을 꺼내 먹음. |
| 1월 10일 | 石雞 | 사과루(四牌樓) 근처의 점포에서 새를 파는데, 꿩[雉]과 비슷한 새의 이름을 물음. |
| | 茶, 木瓜, 燒酒, 藥果, 油蜜糰, 江瑤柱, 乾鰓 | 이(李)씨 성을 쓰는 이의 집에 초대 받아, 차(茶)와 목과(木瓜), 소주(燒酒)를 대접받음. 보답으로 약과(藥果)를 주며 유밀면(油蜜糰)으로 만들었다고 알려졌으며, 강요주(江瑤柱)와 건복(乾鰓)을 선사함. |
| 1월 11일 | 大柑, 橘, 糖麵, 珍者, 餅, 雞卵, 砂糖, 熬酪 | 이씨의 집에서 계속 필담을 하던 중, 음식을 대접받았는데, 그 중 당면(糖麵)으로 만든 것이 조선의 강정(乾飮)과 같은데 중국에서는 ‘진자(珍者)’라 부른다고 함. 또 조선의 삽산참(鋏散糝)과 요화과병(蓼花果柄) 같은 음식을 대접받음. |
| | 海蔘, 粳米, 糯米, 木瓜, 香椽 | 청나라의 이원영(李元英)이라는 이가 해삼(海蔘), 갯미(粳米), 나미(糯米)를 얻고 싶다는 글을 보냈으나, 역관을 통해 목과(木瓜)와 향연(香椽)을 보냄. 향연은 당유자(唐柚子)보다 크고, 껍질과 향이 조선의 것과 같다고 언급. |
| 1월 14일 | 魚肉, 糖餅, 果子, 雜湯, 鰓魚, 海蔘, 大口, 龍眼, 柑橘, 梨, 柿, 藥飯 | 청나라의 통관 문봉선(文鳳先)이 잔치를 하며 초청하여, 음식을 대접받음. 조선의 복어(鰓魚)와 해삼(海蔘), 대구(大口)도 있었으며, 약밥[藥飯] 역시 조선의 것을 모방하여 만들었다고 언급. |
| | 柏子餅, 雀舌茶, 乾柿, 山查, 柰子 | 유봉산(柳鳳山)이라는 이가 방문하여, 백자병(柏子餅)을 대접함. 아침부터 현기증이 났으나, 작설차(雀舌茶) |

| | | |
|--------|--|--|
| | | 를 마시고 가라앉음. 의관 김덕삼(金德三)과 신지정(申之淳)이 밤에 찾아와 함께 곱감[乾柿]을 먹고, 산사(山査)와 내자(奈子)을 주어 보냄. |
| 1월 17일 | 荔枝 | 최수창(崔壽昌)이 여지(荔枝)를 얻어 옴. 여지의 크기와 빛깔, 맛에 대해 상세하게 묘사함. |
| 1월 22일 | 茶, 米, 柏子餅, 藥果, 煎藥, 栗, 茶食 | 이원영이 방문하여 차와 쌀을 보내준 것에 사의함. 필담 도중 유봉산이 방문하여 백자병(柏子餅), 약과(藥果), 전약(煎藥), 밤[栗], 다식(茶食)을 내어오게 함. |
| 1월 23일 | 橘餅, 青梅, 糖煎 | 이원영의 시를 차운(次韻)하여 보내자, 이원영이 답장과 음식을 보내옴. |
| 1월 24일 | 魚, 鰾魚, 鮒魚, 鯉魚, 白魚 | 숭문문(崇文門) 밖을 지나던 중, 생선가게에서 여러 생선을 팔고 있음을 묘사. |
| | 粉湯, 醬水, 雞卵, 餅, 燒酒, 藥果 | 길거리의 음식점에 들러 분탕(粉湯)을 먹음. 조선의 수면(水麪)과 비슷하다고 언급. 일행은 떡을 사먹고, 저자는 소주를 마시며 약과를 점포 안의 사람들에게 나누어 줌. |
| | 黑豆, 粟, 米, 漕糧, 秋米, 白米 | 『관계통록(官階通錄)』에 적혀 있는 천하의 세입전곡(歲入錢穀)을 최덕중(崔德中)과 유산산(柳山算)이 계산해 냄. 각 도시별로 지정은(地丁銀), 염과은(鹽課銀), 관세은(關稅銀) 및 조량(漕糧)을 열거. |
| 1월 25일 | 燒酒, 藥果, 果子, 生梨, 紅柿, 乾柿, 山査, 大棗, 西瓜子, 檳榔, 龍眼, 荔枝, 楊梅, 文丹, 肉 | 거리를 구경하다가 잠시 쉬던 중, 환관의 무리를 만나 약과(藥果)를 나누어 주고, 여러 과일들을 대접받음. 필담 도중 조선의 과일을 언급하며, 용안(龍眼), 여지(荔枝), 양매(楊梅), 문단(文丹) 외의 것들은 모두 있다고 언급. |
| | 老酒, 紅蛤, 痰菜, 菜, 豬肉, 饅頭, 醬, 切醬薑, 梨, 餅, 果子 | 환관 왕진조(王進朝)가 한 점포로 이끌며 노주(老酒)를 사 줌. 주머니에서 홍합(紅蛤)을 꺼내어 환관에게 맛을 보게 함. 조(趙)씨 성의 환관에게 식사를 대접받음. |
| | 茶, 蔬菜, 酒, 飴 | 서직문(西直門) 근처의 사찰에서 음식을 대접받음. |
| 1월 30일 | 雉, 山猪, 家猪, 桂糖酒, 白清 | 건량마두 대직(大直)이 동팔참(東八站)에 있을 때 부채로 꿩과 멧돼지를 바꾼 일을 꾸짖음. 조선에서 가져온 계당주(桂糖酒)와 백청(白淸)이 모두 떨어진 것은, 이들이 다른 물건과 맞바꿨기 때문이라고 추정함. |

출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷4

2월 3일 기사에서는 이원영의 집에 방문하여 필담을 나누고 여러 음식들을 대접받았으며, 뒤를 이어 마유병(馬維屏)이라는 인물의 집에 초대받아 대접받은 음식들을 기록하고 있다. 2월 4일 기사에서는 청범사(淸梵寺)의 화분에 심어져 있는 난만청(蘭蔓菁)에 대해 설명하였고, 2월 8일 기사에서는 계주주(薊州酒)와 누룩[麴], 밥알[飴]을 넣어 아직 익지 않은 술을 재촉하는 모습을 보이기도 한다.

<표 5> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제5권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-------------------|--|---|
| 1713년 2월3일 | 魚肉, 蔬菜, 大米, 猪肉, 芥菹, 羹, 煮猪肉水, 椒, 鹽, 時時湯 | 이원영의 집에 방문하여 대접받은 음식. |
| | 茶, 糖餅, 大棗, 龍眼皮, 赤栗 | 마유병(馬維屏)의 집에 방문하여 대접받은 음식. |
| 2월 4일 | 白粥, 石榴, 蘭蔓菁, 蔓菁, 藍蘭 | 청범사(淸梵寺)의 화분에 있는 난만청(蘭蔓菁)이, 만청(蔓菁)과 비슷하며 남란(藍蘭)이라고도 한다는 설명. |
| 2월 8일 | 薊州酒, 麴, 飴 | 한 달여 전에 담근 술이 익지 않아, 며칠 전에 계주주(薊州酒) 두 잔을 넣고, 당일 누룩[麴]과 밥[飴]을 더 넣었다는 내용. |
| 출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷5 | | |

2월 9일 기사에서는 서화문(西華門) 근처에서 통관이 낙차(駱茶) 한 병을 얻어 왔다는 내용과, 동화문(東華門)과 서화문 사이의 창고들에 조선의 세폐미(歲幣米)도 저장되어 있으리라는 내용, 저녁 무렵 역관이 쌀을 납입하고, 당리(棠梨), 산사(山査), 밀전(蜜煎) 등을 얻어왔다는 내용 등이 기록되어 있다.

2월 10일 기사에서는 저합(苧蛤)을 구입하여 반찬으로 만들어 먹고 있다고 언급하였으며, 2월 13일 기사에서는 조화(趙華)라는 이의 집에서 대접받은 음식과 백자병(柏子餅)을 보냈다는 내용, 그리고 상마연(上馬宴)의 절차에 대해 군관에게 전해들은 내용을 기록하였다.

<표 6> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제6권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-------------------|-------------------|--|
| 1713년 2월 9일 | 駱茶 | 서화문(西華門) 근처에서 통관이 낙차(駱茶) 한 병을 얻어 옴. |
| | 歲幣米 | 동화문(東華門)에서 서화문(西華門) 사이의 창고들에 조선의 세폐미(歲幣米)도 저장됨을 언급함. |
| | 米, 棠梨, 山査, 蜜煎 | 저녁에 역관이 쌀을 납입하고, 당리(棠梨), 산사(山査), 밀전(蜜煎) 등을 얻어옴. |
| 2월 10일 | 苧蛤 | 2월 3,4일 이래로 반찬으로 먹는 저합(苧蛤)이 신선하여 먹을 만하다고 언급. |
| 2월 13일 | 糖餅, 油果 | 조화(趙華)라는 이를 방문하여 음식을 대접 받고 조선의 유과(油果)를 선사함. |
| | 茶, 果實, 熟羊, 酒, 柏子餅 | 숙소에 돌아와 상마연(上馬宴)의 절차를 군관에게 듣고, 백자병(柏子餅)을 조화에게 보냄. |
| 출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷6 | | |

2월 15일부터는 북경을 떠나 귀국하는 과정을 기록한 것인데, 길거리에서 겪은 일과 숙소에 몰려든 상인이 소유한 소맥(少麥) 등을 언급하였다. 2월 17일 기사에서는 북경을 향할 때 하룻밤 유숙했던 독락사(獨樂寺) 인근의 민가에서 먹은 음식, 인근의 주점(酒店)에서 마신 술과 음식에 대해 기록하고 있다.

2월 19일 기사에서는 역시 북경을 향하던 중 묵었던 사류하(沙流河) 근처의 민가를 방문한 내용을 기록하였다. 2월 20일 기사에서는 사하역(沙河驛)에서 유숙했던 곳을 찾아 음

식을 대접받고, 답례로 청심원(淸心元)과 소합원(蘇合元)을 선사했다는 내용과, 대접받은 음식 중 조잉어(糟鯉魚)와 두시(豆豉)에 관해서도 조선의 음식과 비교하여 상세히 설명하였다.

<표 7> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제7권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-------------------|--|--|
| 1713년 2월 15일 | 大棗, 栢 | 길을 가던 호인(胡人) 하나가 일행의 전대를 뒤져 대추[大棗]를 꺼내가고, 잣[栢]을 주려 함. |
| | 餅 | 길거리의 떡 과는 상점에서 손님이 떡을 고르고 돈을 놓고 가면 주인은 돈의 많고 적음을 따지지 않는다고 함. |
| | 少麥 | 숙소에 물건을 팔려는 사람들이 몰려와, 씨앗의 종류를 물음. |
| 2월 17일 | 粟飯, 酒, 薊酒, 黍, 豬肉湯, 豬肉熟片, 鷄卵煎粉湯 | 북경을 향할 때 묵었던 독락사(獨樂寺) 인근의 집에 방문하여 숙박(粟飯)을 맛봄. 인근의 주점(酒店)에서 여러 가지 술과 음식을 먹음. |
| 2월 19일 | 石榴 | 북경을 향할 때 묵었던 사류하(沙流河) 인근의 집을 다시 방문함. |
| 2월 20일 | 酒饌, 龍眼, 荔枝, 大棗, 西瓜子, 橙丁, 薑沙, 豬肉, 熟豆豉, 糟鯉魚, 蝦菜, 鯉魚, 酒糟, 米蝦, 醋醬, 豆豉, 大豆, 乾糧, 淸心元, 蘇合元, 紫金丁 | 사하역(沙河驛)의 묵었던 집에서 음식을 대접받고, 청심원과 소합원 등을 선사함. 조잉어(糟鯉魚)는 조선의 식혜(食醞)와 같으며, 두시(豆豉)는 조선의 청두좌반(靑豆佐飯)과 같은 것이라는 설명을 부연함. |
| 출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷7 | | |

2월 23일 기사에서는 봉황점(鳳凰店) 인근의 노상(路上)에서 포(脯)와 복어(鰻魚), 약과(藥果), 소주(燒酒) 등으로 허기를 달렸다는 내용과, 일행에서 떨어져 나와 홍화점(紅花店) 근처의 사찰을 방문하여 유숙한 내용이 실려 있다. 2월 25일 기사에서는 중후(中後)에서 죽합(竹蛤)과 붕어구이[鮪魚炙]로 반찬을 삼았다는 내용이 기록되어 있으며, 2월 28일 기사에서는 금주위(錦州衛)에서 역관들이 녹용(鹿茸)과 사향(麝香)을 사도록 잠시 머물렀다는 내용이 적혀 있다.

2월 29일 기사에서는 대릉하(大陵河)에서 왕준공(王俊公)에게 선물로 받은 1척 길이의 송어[鱸魚]와 십삼산(十三山)에서 장씨(張氏) 성을 쓰는 이의 집에서 대접받은 음식 등을 언급하고 있다.

<표 8> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제8권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|-------------------------------|---|
| 1713년 2월 23일 | 脯, 鰻魚, 藥果, 燒酒 | 봉황점(鳳凰店) 인근에서 포(脯)와 복어(鰻魚), 약과(藥果), 소주(燒酒) 등으로 말위에서 허기를 채움. |
| | 糜, 酒, 脯, 乾菜, 瓜茹, 冬瓜, 油醬, 山稻粳, | 홍화점(紅花店) 근처의 사찰을 홀로 방문하여, 하룻밤 유숙함. |
| 2월 25일 | 竹蛤, 鮪魚炙 | 중후(中後)에서 죽합(竹蛤)과 붕어구이[鮪魚炙]로 반찬을 삼았다는 내용. |

| | | |
|-------------------|--------------|---|
| 2월 28일 | 鹿茸, 麝香 | 금주위(錦州衛)에서 역관들이 녹용(鹿茸)과 사향(麝香)을 사도록 잠시 머물기를 청함. |
| 2월 29일 | 甘同, 鱈魚 | 대릉하(大陵河)에서 왕준공(王俊公)에게 1척 정도되는 송어[鱈魚] 두 마리를 선물 받음. |
| | 酒, 肉, 猪候, 肚子 | 십삼산(十三山)에서 장씨(張氏) 성을 쓰는 이의 집에 묵었을 때 대접받은 음식. |
| | 鮒魚蒸, 鱈魚 | 아침밥으로 먹은 붕어찜[鮒魚蒸]과 왕준공(王俊公)이 보내 준 치어(鱈魚)의 맛이 좋았다고 평함. |
| 출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷8 | | |

3월 2일 기사에서는 중안보(中安堡)의 의 점방 주인이 조선의 장 담그는 법을 물어보고, 청나라의 장 담그는 법을 알려준 내용이 실려 있다. 3월 3일 기사에는 통 속에 담아 온 초장(炒醬)을 일행과 나눠 먹은 내용과, 백기보(白旗堡)에서 꾸린 여장에 구비된 음식, 호인(胡人) 첨(詹)씨에게 당귀과동탕(當歸破疼湯)의 방문(方文)과 자금정(紫金丁)을 구해 준 내용 등이 기록되어 있다.

3월 6일 기사에는 홍화보(紅花堡)의 점방에서 먹은 음식과 난니보(爛泥堡)에서 먹은 음식, 영안사(永安寺)의 승려 승혜(崇慧)와 문답하며 대접받은 음식 등을 열거하고 있다. 3월 8일 기사에는 나한동(羅漢洞)에서 만난 도인이 대추[大棗]를 가리켜 선과(仙果)라 부른다는 내용과, 대안사(大安寺)에서 대접받은 음식, 낭자산(狼子山)과 황령자(黃嶺子)에서 먹은 음식 등을 기록하였다.

3월 10일 기사에서는 청심원(淸心元)을 요구하는 호인(胡人)에게 전복(全鰓)까지 나눠 준 내용과, 길에 오가는 수레에 가득 실린 다시마[昆布] 등을 언급하였다. 3월 12일 기사에서는 건자포(乾者浦)에서 전임 의주 부윤이 보내온 음식을 열거하였고, 청나라 관리 마패(麻貝)가 여러 음식을 보내와 백자병(栢子餅)을 답례로 보냈다는 내용 등이 기록되어 있다.

<표 9> 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』 제9권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|---|---|
| 1713년 3월 2일 | 大豆, 小麥, 小豆 | 중안보(中安堡)의 점방 주인이 조선의 장 담그는 법을 물어보고, 청나라의 장 담그는 법을 설명함. |
| 3월 3일 | 炒醬, 醬, 淸心元 | 이도정(二道井)에서 아침을 먹을 때, 통 속에 담아 온 초장(炒醬)을 일행에게 나눠줌. |
| | 藿葉, 醬, 羹, 大米, 燒酒, 脯, 藥果, 炒醬, 石魚, 海蔘, 當歸破疼湯, 紫金丁 | 백기보(白旗堡)에서 여장을 꾸리면서 준비한 식량을 열거함. 호인 첨(詹)씨가 약을 구하기에 당귀과동탕(當歸破疼湯)의 방문(方文)과 자금정(紫金丁)을 구해 줌. |
| 3월 6일 | 猪肉, 麪, 餅, 肉, 粉湯, 湯汁 | 홍화보(紅花堡)의 점방에서 먹은 음식. |
| | 麪, 藥果 | 난니보(爛泥堡)에서 요기한 뒤, 길을 가르쳐 준 노인에게 약과(藥果)를 선사함. |
| 3월 8일 | 茶果, 蒸昆布, 葷素, 海菜, 葷血, 閩薑, 橘, 餅, 茶, 酪茶, 芝麻 | 영안사(永安寺)의 승려 승혜(崇慧)와 문답하며 대접받은 음식. |
| | 大棗, 梨 | 나한동(羅漢洞)에서 만난 도인과 문답하던 중, 요기를 선과(仙果)로 한다며 대추[大棗] |

| | | |
|-------------------|-------------------------------|---|
| | | 를 꺼내 보임. 이곳의 배가 맛이 좋아 매년 북경에 진공(進貢)한다고 언급. |
| | 茶果, 羊蹄菜, 炒醬, 羹 | 대안사(大安寺)에서 대접받은 음식. |
| | 行飯, 麵果 | 낭자산(狼子山)을 향하던 중, 냇가에서 요기를 함. |
| | 鴨蛋, 豬肉, 野胡, 鹽菜, 燒酒 | 황령자(黃嶺子)라는 곳에서 묵은 집에서 먹은 음식. |
| 3월 10일 | 清心元, 全鰻 | 호인(胡人)이 청심원(清心元)을 요구하여, 청심원과 전복(全鰻)을 줌. |
| | 昆布 | 길에서 마주친 짐 실은 수레에 모두 다시마[昆布]가 실려 있었음을 언급. |
| 3월 12일 | 燒酒, 米, 醬, 魚肉 | 건자포(乾者浦)에서 전임 의주 부윤이 음식을 보내옴. |
| | 果子, 胡桃, 生銀杏, 乾栗, 麪果, 柏子餅, 清心元 | 청나라 관리 마패(麻貝)가 여러 음식을 보내와 백자병(柏子餅)을 답례로 보냄. |
| 출전 : 『老稼齋燕行日記』 卷9 | | |

【참고문헌】

金昌業, 『老稼齋燕行日記』

김창업 저, 민족문화추진회 역, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

김상조, 「김창업(金昌業)의 노가재연행일기(老稼齋燕行日記) 연구」, 영주어문 10, 영주어문학회, 2005.

김아리, 「노가재연행일기(老稼齋燕行日記)의 글쓰기 방식 -상호텍스트성을 중심으로-」, 한국한문학회연구 25, 한국한문학회, 2000.

김혈조, 「연행 사신의 식생활(食生活)」, 『한국실학연구』 20, 한국실학학회, 2010.

박지선, 「김창업의 『노가재연행일기』 연구」, 고려대학교 박사학위논문, 1995.

이장우, 「연행일기 해제」, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-003 燕行錄

【정의】

-기본정의 : 1712년 11월부터 이듬해 3월까지 최덕중(崔德中, ?~?)이 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 연행단은 동지 겸 사은사(冬至兼謝恩使)로, 정사(正使)는 김창집(金昌集)이었으며, 부사(副使)는 윤지인(尹趾仁), 서장관(書狀官)은 노세하(盧世夏)였다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 본 연행록은 저자가 부사 윤지인의 군관(軍官)으로 선발되면서 연행 기간 동안 겪은 일을 기록한 것이다. 형인 김창집의 자제군관(子弟軍官, 사신의 직분을 맡은 이가 아들이나 제자를 선발하여 개인 수행원으로 삼았던 것)으로 참여한 노가재(老稼齋) 김창업(金昌業)의 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』가 같은 시기에 기록되었다.

-음식관련정의 : 음식과 관련한 내용은 청나라 예부(禮部)와 관문을 통과하는 의식과 절차를 묘사하면서 소개되는 것이 대부분이며, 「일기(日記)」에서는 간헐적으로 드러나고 있다. 특히 광록시(光祿寺, 청나라 예부(禮部) 소속의 관서로 여러 사신의 접대를 담당하였음)에서 제공받은 일공(日供, 날마다 제공됨) 물품을 상세히 설명하고 있는데, 타 연행록과는 달리 ‘정사(正使)가 종반(宗班)[宗班正使]일 경우 달라지는 지급물품에 대해 구체적으로 구분하여 기록하고 있다.

그 외에 연행 도중 거친 도시의 수령들에게 급여(給與)한 물품들에 조선의 대구어(大口魚)와 전복(全腹) 등이 포함되어 있으며, 여정 중에 맞본 과일과 음식, 술의 종류 등에 대해서도 기록하고 있다.

【저자】

최덕중이 어떠한 인물인지에 대해서는 정확히 고증하기 어렵다. 생몰년은 물론 생애와 관련한 여타의 기록이 전혀 남아 있지 않기 때문이다. 연행록의 내용 중에 전 현감(縣監)이라는 기록이 있으나, 각종 방목(榜目, 과거 급제자의 성명을 기록한 명부)이나 『만성보(萬姓譜, 성씨의 계보를 모아 엮은 책)』에서도 관련 기록을 찾아볼 수 없다. 따라서 연행에 참여했을 당시의 나이조차 추측하기 어려운 측면이 있다. 다만 연행록의 첫 머리에 부사의 편비(偏裨, 裨將을 가리킴)가 되어 연행길에 올랐다는 내용으로 볼 때, 무장(武將)인 것으로 추정될 뿐이다.

【서지】

| |
|---|
| 서명/저자사항 : 燕行錄 / 崔德中 |
| 판사항 : 筆寫本 |
| 발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [肅宗39年(1713) 以後寫] |
| 형태사항 : 2冊, 匡郭: 20.7×17.2cm, 12行 24-27字 注雙行, 24.5×21.5cm |
| 소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(古 4810-15-v.1-2) |

원본은 서울대학교 규장각 한국학연구원에 소장되어 있으며, 민족문화추진회에서 간행한 『국역 연행록선집』과 성균관대학교 대동문화연구원에서 영인·국역한 『연행록선집(燕行錄選集)』에 각각 수록되어 있다.

【목차와 구성】

본 『연행록』은 불분권(不分卷) 2책(冊)으로, 목차가 따로 구성되어 있지는 않다. 다만 본격적으로 「일기(日記)」를 쓰기 이전에 몇 개의 제목으로 특기할만한 사실을 나누어 기록하였고, 이 모두를 총괄하여 『연행록』이라는 제목을 붙인 것이다.

도입부의 「연행록서(燕行錄序)」에서는 사절 파견의 역사적 배경과 동기에 대해 언급하였고, 뒤를 이어 ‘입책식(入冊式)’, ‘심양 교부 분납(瀋陽交付分納)’, ‘입경식(入京式)’, ‘입경하정(入京下程)’, ‘표자문 정납(表咨文呈納)’, ‘홍려시 연의(鴻臚寺演儀)’, ‘조참의(朝參儀)’, ‘방물 세폐 정납(方物歲幣呈納)’, ‘하마연(下馬宴)’, ‘영상의(領賞儀)’, ‘재회 물목(賫回物目)’, ‘상마연(上馬宴)’, ‘이번에 사은(謝恩)하는 4기(四起) 예물[今番謝恩四起禮物]’, ‘저 나라에 들어가서 예단(禮單)을 급여(給與)하는 식(式)[入彼地 給禮單式]’ 등에 대해 서술하고 있다. ‘입책식(入冊式)’은 만주(滿洲) 봉황성(鳳凰城)에 들어가는 절차를 기록한 것이고, ‘심양 교부 분납(瀋陽交付分納)’은 청나라 태종(淸太宗)의 출신지인 심양에 예물을 분납하는 절차를 기록한 것이다. ‘입경식(入京式)’ 이하의 글 역시 각각의 의식과 절차에 대한 설명한 것이다.

뒤를 이은 「노정기(路程記)」에서는 한양에서 북경까지의 노정을 기록하고, 각 도시들 간의 거리를 상세히 기록하였으며, 「동행록(同行錄)」에는 연행에 참여한 일행의 명단을 빠짐없이 수록하고 있다. 후반부의 「일기」가 본격적인 연행 기록이라 할 수 있는데, 날짜별로 당일에 겪었던 내용을 비교적 자세하게 기록하고 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘술[酒]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 또한 ‘조반(朝飯)’이나 ‘주과(酒果)’와 같은 경우도 마찬가지로 제외하였다.

본 연행록에서 음식관련내용을 빈번하게 찾아볼 수 있는 것은 아니다. 그러나 광록시(光祿寺)에서 제공받은 일공(日供) 물품을 상세히 기록한 점은 특기할만한 사실이다. 특히 하곡(荷谷 許篈, 1551~1588)의 『조천록(朝天錄)』과 비교하여 예와 지금의 지급찬물을 비교하기도 하였으며, 신분에 따라 지급되는 물품이 달랐다는 사실을 세분화하여 기록하였다.

통상적으로 여타의 연행록에서는 정사, 부사, 서장관을 일컫는 삼사(三使)와 대통관(大通官) 및 압물관(押物官), 상(賞)을 받은 종인(從人)[得賞從人], 상을 얻지 못한 종인(從人)[無賞從人] 등에게 날마다 차등지급되는 물품을 열거하고 있다. 그러나 본 연행록에서는 ‘종반(宗班, 왕의 종친)이 정사(正使)[宗班正使]일 경우에 달라지는 물목(物目)을 구분하고 있으며, ‘종반이 정사일 경우 이틀에 한번 제공되는 물품[宗班正使則隔四日一供]’과 ‘나흘에 한번 제공되는 물품[隔四日一供]’을 따로 언급하고 있다. 이는 서장관의 경우에도 마찬가지로 나뉘고 있다. 아래의 <표 1>에 그 내용을 정리하였는데, 다른 연행록에서 기록하고 있는 내용 보다 훨씬 구체적인 정황을 확인할 수 있다는 점에서 그 가치가 높다고 할 수 있겠다.

또한 ‘저 나라에 들어가서 예단(禮單)을 급여(給與)하는 의식[入彼地 給禮單式]’에서도 각 도시의 수령들에게 급여했던 물품을 매우 상세하게 기록하고 있다. 통상 도시별로 급여 물목을 기록하는 데에 반하여, 본 연행록에서는 각각의 도시에서 어떠한 직책에 있는 몇 명의 사람들에게 어떤 물품을 선사하였는지에 대하여 매우 자세하게 기록하고 있다. 특히 대구어(大口魚)는 직책에 따라 그 수를 달리하여 급여하는 모습을 보이고 있으며, 상황과 신분의 고하에 따라 전복(全鰓)과 문어(文魚), 해삼(海參) 등을 차등급여 하는 것으로, 당시 조선

의 특산물로 인식됐던 물목을 확인할 수 있다. 예컨대 봉성(鳳城)에서는 청(淸)과 한(漢) 두 장수에 보낸 물품 중 대구어(大口魚) 2미(尾)가 포함되었고, 그 외 청인 장경(淸人章京) 8명, 몽고 보경(蒙古甫京) 2명, 아역(衙譯) 2명, 영송관(迎送官) 3명, 종인(從人) 8명, 박씨(博氏) 2명, 외랑(外郎) 3명 등에게도 대구어 1미(尾)씩 급여했으나, 보고(甫古) 17명, 갑군 50명, 성장(城將), 봉성호행장(鳳城護行將), 복병장(伏兵將), 영송관(迎送官), 아역(衙譯), 갑군(甲軍) 18명, 종인(從人) 7명, 요동호행복병장(遼東護行伏兵將) 등의 직책에 있는 사람들에게는 장지(壯紙), 청서피(靑鼠皮), 연죽(煙竹) 등을 주는 대신, 대구어는 주지 않았다는 기록이 보인다. 당시 대구어의 가치를 짐작할 수 있는 내용이다.

<표 1> 『연행록(燕行錄)』의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | | 기사 내용 |
|--------------|-----------------------------------|--|--|
| 입경하정 | 米, 猪肉, 酒, 茶, 鹽, 醬, 花椒, 菜蓼, 粮料, 器皿 | | 광록시(光祿寺)에서 제공하는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거하고, 과거 하곡(荷谷 許筠, 1551~1588)의 『조천록(朝天錄)』과 비교하여 예와 지금의 찬물을 비교하였음. |
| | 使臣 | 水稻米, 魚, 豆腐, 醃菜, 白鹽, 茶葉 | 사신(使臣)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | | 水稻米, 鵝, 鷄, 魚, 猪肉, 豆腐, 醃菜, 牛乳, 紅柿, 蘋果, 大棗, 生梨, 奶酥, 水粉, 醋, 蒜, 清醬, 盤醬, 生薑, 白鹽 | 종반(宗班)이 정사(正使)일 경우에 제공되는 찬물을 열거함. |
| | | 鵝, 鷄, 醬瓜, 醋, 清醬, 盤醬, 漢羊, 黃酒 | 나흘에 한 번 제공되는 찬물을 열거함. |
| | | 獐羊, 燒酒 | 종반(宗班)이 정사(正使)일 경우, 이틀에 한번 제공되는 찬물을 열거함. |
| | 書狀官 | 水稻米, 魚, 豆腐, 醃菜, 白鹽, 茶葉 | 서장관(書狀官)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | | 鵝, 醬瓜, 清醬, 盤醬, 漢羊, 黃酒 | 나흘에 한번 제공되는 찬물을 열거함. |
| | 大通官 | 白米, 黃肉, 鷄, 醃菜, 盤醬, 白鹽, 茶葉, 黃酒, 肉 | 대통관(大通官)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | 押物官 | 白米, 黃肉, 醃菜, 盤醬, 白鹽, 茶葉, 五日酒, 肉 | 압물관(押物官)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. 오일주(五日酒)는 술이 급히 필요하여 5일 만에 익혀 먹는 술을 가리킴. |
| | 從人 | 白米, 黃肉, 醃菜, 鹽 | 종인(從人)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| 領賞從人 | 五日酒, 肉 | 상(賞)을 받은 종인(從人)[領賞從人]에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. | |
| 하마연 | 酒, 駱茶, 羊肉, 燒酒 | | 회동관(會同館)에서 거행하는 하마연(下馬宴)의 순서와 방식에 대한 설명. 황제에게 술을 올리는 방법과 잔칫상에 대한 내용. |
| 저 나라에 들어가서 예 | 봉성 소관(鳳城所管) | 大口魚 | 봉성(鳳城)에서 청(淸)과 한(漢) 두 장수에 보낸 물품 중, 대구어(大口魚) 2미(尾)가 포함되어 있으며, 그 외 청인 장경(淸人章 |

| | | | |
|--------------------------------------|--------------|----------------------------|--|
| 단(禮單)을 급여(給與)하는 의식 [入彼地給禮單式] | | | 京) 8명, 몽고 보경(蒙古甫京) 2명, 아역(衙譯) 2명, 영송관(迎送官) 3명, 종인(從人) 8명, 박씨(博氏) 2명, 외랑(外郎) 3명 등에게도 대구어 1미(尾)씩 급여함. |
| | 심양 소관(瀋陽所管) | 大口魚 | 세폐(歲幣)를 상납(上納)할 때에, 호부 낭중(戶部郎中) 2명, 외랑(外郎) 4명, 필첩식(筆貼式, 청국의 관명(官名)으로, 장주(章奏)의 문적(文籍)을 번역 또는 필사(筆寫)하는 일을 맡았고, 각 아문에 배치됨) 4명, 서리(書吏)에게 각 대구어를 1미씩 급여함. |
| | 산해관소관(山海關所管) | 大口魚 | 성장(城將) 1인, 복병장(伏兵將) 4인, 박씨(博氏, 만주어 ‘박시(baksi)’의 음역(音譯)으로 ‘과극십(巴克什)’이라 표기하기도 함. 문서를 담당하는 하급 관리를 지칭함) 2인, 영송관(迎送官) 1인, 아역(衙譯)에게 각 대구어를 2미씩 급여함. |
| | | 大口魚 | 호행장(護行將) 1인에게 대구어를 1미 급여함. |
| | | 大口魚 | 문장(門將) 2인, 장경(章京) 4인, 필첩식(筆貼式) 4인에게 대구어를 2미씩 급여함 |
| | 북경소관(北京所管) | 全卜, 文魚, 大口, 海參 | 제독(提督)에게 전복(全卜, 全鰓) 1접(貼), 문어(文魚) 1미(尾), 대구(大口) 5미(尾), 해삼(海參) 1말[斗]을 급여함 |
| | | 文魚, 全卜, 大口魚, 海參 | 대통관(大通官) 6인에게 문어 1미, 전복 1접, 대구어 5미, 해삼 1말을 급여함 |
| | | 大口魚, 全卜, 海參 | 차통관(次通官) 6인에게 대구어 3미, 전복 1접, 해삼 1말을 급여함 |
| | | 大口魚 | 주객사(主客司) 주사(主事), 낭중(郎中), 원외랑(員外郎), 필첩식(筆貼式) 등 모두 16인에게 대구어를 1미씩 급여함 |
| | 합계 | 大口, 全卜, 文魚, 海參, 魚物, 丸藥, 醢物 | 급여에 소요된 물품은 대략 대구어 170미, 전복 13접, 문어 7미, 해삼 20말, 갖가지 색깔의 어물[各色魚物], 환약(丸藥), 젓갈[醢物] 등임 |
| 출전 : 『燕行錄』 「入京下程」, 「下馬宴」, 「入彼地 給禮單式」 | | | |

「일기(日記)」에서는 날짜별로 겪은 내용을 기록하면서, 간헐적으로 음식명과 식재료 명이 언급되는 정도이다. 1712년 11월 3일에는 연행을 출발하기 전 궁궐에 입시했을 때의 일을 기록하며, 임금(숙종)이 세 사신(使臣)을 인견(引見)하고 어운(御醞, 임금이 내리는 술)을 내렸다는 내용과, 역관(譯官)과 군관(軍官)들에게도 각각 호초(胡椒)를 하사하였다는 내용이 적혀있다. 11월 22일 기사에서는 의주(義州)에서 소지품목을 점열(點閱) 받는 내용으로, 쌀과 콩, 감장(甘醬), 민어(民魚)와 조기[石魚] 등의 물품이 언급되었다. 12월 19일 기사에서는 무령현(撫寧縣)의 과일들을 언급하고, 심하역(深河驛) 성내(城內)의 시장에 호초(胡椒)가 많다고 기록하였다. 12월 24일 기사에서는 계주주(薊州酒)를 언급하였다. 원문에는 ‘이 고을의 술[此州之酒]’을 맛보았다고 하였으나, 계주(薊州)에서 한 원역(員譯)이 신행례(新行禮)에 참석하기를 간곡히 권유하여, 잔치자리에서 그 고을의 술을 마셨다고 서술한 것으로 보아, 그 술이 곧 계주주임을 알 수 있다. 또한 “이 주(州)의 술맛이 천하에 유명하르

로 내가 조금 마셔 보았더니, 맛이 매우 깔끔하고 달아서 벽향주(碧香酒) 같았고, 빛깔은 백소주(白燒酒)와 같았다.(此州之酒, 擅名天下, 故余少飲則味甚清甘, 有若碧香酒, 而色如白燒酒矣)”고 품평하는 내용도 부기되어 있어 참고할 만하다. 12월 29일 기사에서는 광록시에서 지급하는 물품을 열거하였고, 세 사신과 연행단에 보내준 상차림에 대해서도 언급하였다. 이듬해인 1713년 1월 7일 기사에서는 통관(通官)들이 매일 차(茶)를 권유하면서 은근히 뇌물을 요구한다는 내용과 함께, 차에 대한 부연설명도 하고 있다. 낙타젖[駝駱乳]에 당미죽(唐米粥)을 섞어 만든 것으로, 처음 맛 볼 때는 구역질이 났으나 기(氣)를 내리는 효과가 있었다고 평하고 있다.

<표 2> 『연행록(燕行錄)』 「일기(日記)」의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|--|--|
| 1712년 11월 3일 | 御醞, 胡椒 | 연행을 출발하기 전 궁궐에 입시하여 하사 받은 물품. 임금(숙종)이 세 사신(使臣)을 인견(引見)하고 어운(御醞, 임금이 내리는 술)을 내렸으며, 역관(譯官), 군관(軍官)에게도 각각 호초(胡椒)를 하사하였다는 내용. |
| 11월 22일 | 米, 豆, 甘醬, 民魚, 石魚 | 의주부에서 점열(點閱) 받은 물품 중, 쌀[米] 16석(石), 콩[豆] 2석, 감장(甘醬) 10두(斗), 민어(民魚)와 조기[石魚] 각 100속(束) 등이 있었음을 언급함. |
| 12월 19일 | 紅唐菁, 生梨, 西果, 葡萄, | 무령현(撫寧縣)의 유관참(楡關站)을 묘사하면서, 관내(關內)의 과실이 빛깔과 맛이 변하지 않았다고 언급함. |
| | 胡椒 | 심하역(深河驛) 성내(城內)에서 시장을 구경하였는데, 호초(胡椒)가 많았으나 왜인(倭人)들이 사사로이 환매(換買)한 것으로 추정함. |
| 12월 24일 | 酒 | 계주(薊州)에서 원역(員譯)이 신행례(新行禮)를 베풀고 참석을 권유하여, 계주주(薊州酒)를 맛 봄. 계주주는 원문에 ‘이 고을의 술[此州之酒]’이라고 표기됨. |
| 12월 29일 | 糧太, 水大米, 大米, 太, 米, 醬, 油, 牛猪肉, 菜, 沈, 醋, 酒 | 광록시(光祿寺)에서 조달하는 물품을 열거함. 차등지급하는 까닭에 모두 기록할 수 없다고 언급. (입경하정에서 별도로 기록) |
| | 歲饌, 盤, 白銅錚盤, 果實, 油果, 油餅 | 밤에 광록시에서 세 사신에게 세찬(歲饌) 3상을, 일행에게는 소반 2상[二盤]을 보내왔는데, 한 상에는 그릇이 45개가 놓여 있었으며, 모두 백동쟁반(白銅錚盤)이었다는 내용. |
| 1713년 1월 7일 | 茶, 駝駱乳, 唐米粥 | 통관(通官)들이 매일 차(茶)를 권하고 뇌물을 요구하였다는 내용. 차는 낙타젖[駝駱乳]에 당미죽(唐米粥)을 섞은 것으로, 처음에는 구역질이 났으나 기(氣)를 내리는 효과가 있었다고 평함. |

출전 : 『燕行錄』

【참고문헌】

崔德中, 『燕行錄』

최덕중, 『연행록선집』, 성균관대학교 대동문화연구원, 1961.

최덕중 저, 민족문화추진회 역, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

김혈조, 「연행 사신의 식생활(食生活)」, 『한국실학연구』 20, 한국실학학회, 2010.

이익성, 「연행록 해제」, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-004 一庵燕記

【정의】

-기본정의 : 1720년 7월부터 이듬해 1월까지 이기지(李器之, 1690~1722)가 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 연행은 1720년 숙종의 서거를 알리기 위한 고부사(告訃使)로, 이기지는 부친인 정사(正使) 이이명(李頤命)의 자제군관(子弟軍官, 사신의 직분을 맡은 이가 아들이나 제자를 선발하여 개인 수행원으로 삼았던 것)으로 연행에 참여하였다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 이기지의 『일암연기(一庵燕記)』는 서양 선교사들과 맺은 깊은 교분과 서구문물에 대한 관심, 연행기간 동안의 상세한 기록 등으로 주목되는 연행록 중 하나이다.

-음식관련정의 : 『일암연기』의 음식관련내용은 노정 중에 맛 본 음식과 청인(淸人)이나 북경 천주당(天主堂)의 서양인 선교사들로부터 대접받은 음식을 언급하는 것이 대부분이다. 봉성(鳳城)이나, 청석령(靑石嶺), 영안사(永安寺), 대황기보(大黃旗堡), 백기보(白旗堡) 등의 구체적인 지명과 함께, 그곳에서 먹었던 음식을 열거하고 있으며, 북경에 도착한 이후에도 교분을 맺은 청인이나 서양인에게 대접받은 음식을 언급하고 있다. 특히 천주당을 방문하여 서양인 대진현(戴進賢, 이그나츠 쾨글러, Ignaz Kögler, 1680~1746)과 소림(蘇林, 수아레즈, Saurez), 비은(費隱, 프리델, Fridell) 등에게 서양떡[西洋餅]과 포도주(葡萄酒)를 대접받는 부분은 상당히 주목되는 대목이라 할 수 있다.

【저자】

이기지는 본관이 전주(全州)이고, 자는 사안(士安), 호는 일암(一庵)이다. 노론 4대신 중의 한 명인 좌의정 이이명(李頤命)의 아들로, 1715년 식년시에 급제하여 진사가 되었다. 1712년 자제군관의 신분으로 연행을 갔던 노가재(老稼齋) 김창업(金昌業, 1658~1721)과 친분이 깊었으며, 송별시로 연작시 20수를 짓기도 하였다. 1720년 연행을 떠나 이듬해 귀국했으나, 신임옥사(辛壬獄事)에 연루되어 32세의 젊은 나이에 옥사(獄死)하였다. 1725년 신원(伸冤)되어 사헌부지평에 추증되었으며, 문집으로 필사본 『일암유고(一庵遺稿)』(2권 2책)와 『일암연기(一庵燕記)』(5권 5책)가 전하고 있다.

【서지】

| |
|----------------------------------|
| 서명/저자사항 : 一庵燕記 / 李器之 |
| 판사항 : 筆寫本 |
| 발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳] |
| 형태사항 : 5卷 5冊 |
| 소장처 : 한국은행 귀중본 도서 |

원본은 한국은행 도서관에 소장된 『일암연기(一庵燕記)』이며, 2000년 성균관대학교 대동문화연구원에서 간행한 『연행록선집 보유(燕行錄選集補遺)』 상(上)권에 수록되어 있다. 이와는 별개로 저자의 문집인 『일암유고(一庵遺稿)』(개인소장)과 『일암집(一庵集)』(2권 2책)에 『일암연기』의 일부분이 「유려산기(遊閩山記)」, 「서양화기(西洋畫記)」, 「혼의기(渾儀記)」, 「등토아산기(登兎兒山記)」, 「계문연수기(薊門煙樹記)」, 「심사호석기(尋

射虎石記)」 등의 제목으로 수록되어 있기도 하다. 『일암집』은 목활자본으로, 한국학중앙연구원 장서각, 서울대학교 규장각 한국학연구원, 국립중앙도서관 등에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

『일암연기』는 날짜별 일기체로 기록된 여행록으로, 1720년 7월 27일 서울을 출발하여, 북경에서 여행의 임무를 수행하고 1721년 1월 7일 귀국하기까지의 과정을 기록하고 있다.

제1권은 서울을 출발한 1720년 7월 27일부터 같은 해 9월 9일까지의 일기체 기사를 수록하고 있으며, 제2권은 9월 8일부터 9월 26일까지, 제3권은 9월 27일부터 10월 19일까지의 내용을 담고 있다. 제4권은 10월 20일부터 11월 23일까지의 기사를 수록하고 있으며, 제5권은 11월 24일부터 이듬해 1월 1일까지의 기록이다.

권말(卷末)에는 아들인 이봉상(李鳳祥)의 서문(序文)이 수록되어 20여년만에 부친의 유고(遺稿)를 필사한 경위를 기록하고 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌, ‘밥[飯]’이나 ‘술[酒]’과 같은 범칭은 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 또한 내용상 구체적인 의미 없이 비유의 목적으로 사용된 경우에도, 특정 음식(또는 식재료)을 지칭하지 않는다고 판단하여 아래의 <표>에는 수록하지 않았다. 일람의 편의를 위해 <표>는 『일암연기』의 권1~2와 권3~5를 구분하여 표기하였다.

『일암연기』의 제1권과 제2권에는 노정 중에 맛 본 음식과 청인(淸人)으로부터 대접받은 음식을 언급하는 것이 대부분이다. 1720년 7월 27일 기사에서는 대전(大殿)에서 납약(臘藥) 15종(種), 후추열매[胡椒] 1말[斗], 단목(丹木) 2십 근 등을 하사받은 내용을 기록하고 있으며, 8월 20일 기사에서는 봉성(鳳城)에서 그곳 수재(秀才) 한 사람과 글로 문답을 나누며 약과와 전복을 펼쳐놓고 먹었다는 내용이 실려 있다.

8월 23일 기사에는 답동(畚洞)에 이르러 길 가는 도중에 산장초(酸漿草)를 봤다는 내용과, 분수령(分水嶺)을 넘어가는 길에 산사(山査)와 산포도(山浦萄)를 봤다는 내용 등이 실려 있으며, 연산관(連山關)에 이르러서는 산사(山査)를 달인 차를 맛 볼 수 있었다는 내용 등이 수록되어 있다.

8월 24일 기사에서는 청석령(靑石嶺)을 넘는 길에 산사(山査)와 산포도(山浦萄)가 많고 빨강계 익어 역인(驛人)들이 계속 따다 바쳤다는 내용이 실려 있으며, 8월 25일 기사에는 영안사(永安寺)에서 청차(淸茶) 한 잔[鐘]을 대접받았다는 내용이 기록되어 있다.

8월 30일 기사에는 대황기보(大黃旗堡)와 백기보(白旗堡)의 숙소에서 먹었던 음식들이 열거되어 있으며, 9월 4일 기사에는 감동(甘同)을 맛 본 경험을 담고 있다.

9월 15일 기사에는 제주에서 방문한 음식점에서 분탕(粉湯)과 계란전(鷄卵煎), 저육탕(豬肉湯), 돼지와 양의 내장을 섞어 끓인 잡탕[豬羊內腸雜湯], 포도(葡萄), 복숭아[桃實], 산리(酸梨), 술[酒]과 차(茶) 등을 먹은 내용을 기록하고 있으며, 분탕의 재료로는 녹말(菉末)과 계란이 들어간다는 내용도 부기하고 있다. 여타의 기사도 이와 비슷한 내용으로, 자세한 내용은 아래의 <표 1>에 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『일암연기(一菴燕記)』 1~2권의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|------------------------|--|
| 1720년 7월 27일 | 臘藥, 胡椒, 丹木 | 대전(大殿)에서 납약(臘藥) 15종(種), 후추열매 [胡椒] 1말[斗], 단목(丹木) 2십 근 등을 하사함. |
| 8월 2일 | 米 | 건량 군관배들이 본관 및 연안(延安)에 구하여, 쌀 22두[斗]를 얻음. |
| 8월 18일 | 清心 | 강가에서 호인에게 청심환[清心] 1알을 줌. |
| 8월 20일 | 藥果, 全鰻 | 봉성(鳳城)에서 그곳 수재(秀才) 한 사람과 글로 문답을 나누며 약과와 전복을 펼쳐놓고 먹음. |
| 8월 22일 | 黍, 稷, 高粱 | 동네아이에게 오곡(五穀)의 이름을 물음. |
| 8월 23일 | 酸漿草 | 답동(沓洞)에 이르러 길 가는 도중에 산장초(酸漿草)를 봄. |
| | 山查, 山浦萄 | 분수령(分水嶺)을 넘어가는 길에 산사(山查)와 산포도(山浦萄)를 많이 봄. |
| 8월 24일 | 山查 | 연산관(連山關)에 이르러 산사(山查)를 달인 차를 맛봄. |
| | 山查, 山浦萄 | 청석령(靑石嶺)을 넘는 길에 산사(山查)와 산포도(山浦萄)가 많고 빨강게 익어 역인(驛人)들이 계속 따다 바침. |
| 8월 25일 | 伏醋, 蠟醬 | 요양성 남문 저자거리에서 큰 나무관에 ‘복초(伏醋)’, ‘납장(蠟醬)’이라고 써놓은 가게를 봄. |
| | 清茶 | 영안사(永安寺)에서 청차(淸茶) 한 잔[鐘]을 마심. |
| 8월 26일 | 龍眼·荔苳·橘餅·蒲萄·酸梨·糖餅·西瓜仁 | 난두(欄頭) 이삼신(李三信)의 집에 들러 한 노인(老人)과 대화함. 용안(龍眼), 여지(荔苳), 굴병(橘餅), 포도, 신 배[酸梨], 당병(糖餅), 수박씨[西瓜仁] 등 십 여 접시를 대접받음. |
| | 茶, 肉湯, 果, 酒, 白米, 鵝肉·豬肉 | 조금 있다가 또 차와 육탕(肉湯), 과일, 술, 흰 쌀밥 등을 대접받음. 거위 고기[鵝肉]와 돼지고기[豬肉]도 맛이 모두 담백하고 부드러워 먹을 만함. |
| | 清心丸, 蘇合丸 | 나오면서 청심환(淸心丸)과 소합환(蘇合丸)을 줌. |
| 8월 27일 | 蒿草 | 혼하(混河)에서 수숫대, 딸나무, 쭉뚝미[蒿草] 등을 실은 수레를 봄. |
| 8월 29일 | 羊肉, 酪漿 | 주류성(周流城)에서 만난 달자(撻子)들과 대화를 나눔. 달자들이 자신들의 지역에서는 양고기[羊肉]와 낙장(酪漿)을 마음대로 먹을 수 있다고 말함. |
| 8월 30일 | 重唇, 鮒魚 | 대황기보(大黃旗堡)에 이르러 주방(廚房)에서 중순어(重唇魚), 붕어[鮒魚] 같은 것들을 삼. 맛이 매우 새로움. |
| | 豬肉, 藥果, 燒酒, 乾雉 | 백기보(白旗堡)에 이르러 가달족 손문영(孫文英)의 집에 묵음. 저녁에 아문(衙門)에서 돼지고기[豬肉] 두 쟁반을 보내움. 돼지 피를 창자에 넣고 삶은 것으로 맛이 매우 부드럽고 좋음. 약과(藥果)와 소주(燒酒)와 말린 꿩[乾雉]으로 답례함. |
| 9월 1일 | 西瓜, 酸梨 | 구가포(舊家舖)에서 목이 말라 점방(店房)에 들어가 수박[西瓜]을 한 개 사서 먹었는데, 단단하고 맛이 없었음. 전(錢)의 값어치가 매우 낮아서 산리(酸梨) 한 개 값이 전(錢) 6~7문(文)에 이룸. |
| 9월 2일 | 糧, 餅 | 의무려산으로 가기 위해 선흥(善興, 吏役)이 건량과 떡을 챙겼음을 말함. |

| | | |
|--------|--|---|
| | 梨 | 관음사(觀音寺)에 이르자 주지승이 백 개 남짓 담긴 배 한 바구니를 내 줌. |
| | 米 | 가져온 쌀로 밥을 지음. |
| 9월 3일 | 生肉 | 한인(漢人) 조사현(趙士賢)의 집에 묵음. 군노(軍奴) 삽살(颯殺)이 말 먹일 풀과 날고기[生肉]를 받음. |
| 9월 4일 | 甘同 | 대릉하참(大陵河站)에 이름. 감동(甘同)을 많이 파는데 색이 맑고 맛이 좋음. |
| 9월 5일 | 酸梨, 藥果 | 행산보(杏山堡) 길에서 태평거(太平車)를 타고 가는 한 호인을 만나 동행함. 산리(酸梨)를 한 개 얻고 약과 두 개를 주어 답례함. 맛이 매우 짝끔하고 시원하였음. |
| 9월 6일 | 沉菜 | 영원성(寧遠城)에 들어감. 노가재(老稼齋, 김창업)의 『연행일기』에, ‘이 찰원 근처에 사는 조선인 노파는, 그 어머니가 일찍이 장의동(壯義洞)에 살았으며, 조선의 김치[沉菜]를 만들었다.’고 한 기록이 있어 그에 대하여 물어보니 이미 죽었다고 함. |
| 9월 7일 | 煮塩 | 망해(望海)에 이름. 이곳은 구운 소금[煮塩]이 많다고 함. |
| 9월 8일 | 餅物, 糖餅, 蒸栗, 茶, 紫金丁 | 중후소(中後所)에서 중이 떡과 당병(糖餅), 찐 밤[蒸栗], 차[茶]를 대접함. 자금정(紫金丁)을 답례로 줌. |
| 9월 9일 | 鵝黃酒 | 정녀사(貞女祠) 비석에 새겨진 한시에 ‘새로 빛은 아황주(鵝黃酒, 촉중(蜀中)에서 빛는 유명한 술.)는 시호(詩豪)를 취하게 하네.’라는 구절이 있었음. |
| 9월 13일 | 粳米, 稷 | 건하초(乾河草)의 체마처(遞馬處)에 이르러 호인들에게 타작하고 있는 곡식의 이름을 묻자 ‘粳米[뽕쌀]’이라 함. ‘稷’자를 써서 묻자 없다고 함. |
| | 稻, 粟, 大豆 | 신진(新塵)에서 마을 사람들이 벼와 조, 콩 등의 곡식을 타작하는 것을 봄. |
| | 茶果, 砂糖, 餅 | 곡(谷)씨 집에 머무름. 밤에 주인이 다과(茶果) 몇 가지, 사탕(砂糖)과 떡(餅) 몇 가지 등을 차려내었는데, 모두 정갈하고 먹을 만하였음. |
| 9월 14일 | 葡萄, 酸梨 | 정유(鄭愉)의 집에 종이와 먹을 보내니, 포도(葡萄)와 산리(酸梨)를 답례로 보내음. 포도알은 크기가 밤처럼 크며 맛이 매우 좋았음. |
| 9월 15일 | 粉湯, 鷄卵煎, 猪肉湯, 葦末, 鷄卵, 猪羊内腸雜湯, 葡萄, 桃實, 酸梨, 酒, 茶 | 계주에서 음식점에 감. 분탕(粉湯, 돼지고기를 이용하여 만든 국물에 계란을 풀고 끓인 국수의 일종인 듯)과 계란전(鷄卵煎), 저육탕(猪肉湯)이 나옴. 분탕의 재료로는 녹말(葦末, 녹두가루)과 계란이 들어감. 돼지와 양의 내장을 섞어 끓인 잡탕[猪羊内腸雜湯]이 나옴. 또 포도(葡萄), 복숭아[桃實], 산리(酸梨)를 내줌. 술과 차도 마심. |
| 9월 16일 | 梨, 紅柿, 水柿 | 나무사[南無寺]에서 스님이 큰 배[大梨]와 붉은 감[紅柿]을 내어줌. 조선의 연시[水柿]보다 못하지는 않음. |
| | 橙橘, 柚子, 香元, 棗, 香橙, 枳] | 절 내에 등귤(橙橘) 같은 것이 심어져 있었음. 큰 것은 유자(柚子)만함. 물어보니 향원(香元, 귤의 일종인 듯)이라 함. 작은 것은 대추[棗]만한데 향등(香橙)이라 함. 가지와 잎사귀가 유자(柚子), 탕자[枳]와 비슷한 종류였음. |

| | | |
|------------------|--------------------------|---|
| | 薏苡 | 공락점(公樂店)에 이르러 주방에서 율무죽[薏苡]을 올려 각각 한 그릇 씩 먹음. |
| 9월 17일 | 棗, 栗 | 길에서 대추와 밤을 가득 실은 큰 수레 30대를 봄. |
| | 果, 糖餅, 鹽薑 | 만천형(萬天衡)이란 자가 여러 종류의 과일[果]과 당병(糖餅), 염강(鹽薑) 등을 내어 대접함. 염강(鹽薑, 생강을 소금에 절인 것) |
| 9월 18일 | 山査 | 전날 밤에 먹었던 산사(山査)가 아직도 가슴에 막혀 있기에 산사를 분말로 만들어 복용했더니, 내려감. |
| 9월 22일 | 梨, 榴, 葡萄, 糖餅, 棗, 栗, 査, 飴 | 최수명이 배, 석류, 포도, 당병(糖餅), 대추, 밤, 산사[査], 이당(飴糖, 쌀, 보리 등을 고아 만든 엿의 일종) 등을 보내왔는데, 모두 신선하고 좋아 먹을 만했음. |
| | 果脯 | 한흥오(韓興五)가 각종 과일을 꿀에 쥔 과일포[果脯] 대여섯 가지를 보내옴. |
| 9월 24일 | 梨·柿·榴·葡萄 | 저녁에 이추와 한흥오가 배, 감, 석류, 포도를 보내왔는데 맛이 다 좋았다 |
| 출전 : 『一菴燕記』 卷1~2 | | |

『일암연기』의 제3권과 제4권, 제5권 역시 북경에서 체류하던 중 맛 본 음식이나 천주당(天主堂)과 청나라의 인물들로부터 대접받은 음식을 기록한 것이 대부분이다.

9월 27일 기사에는 북경에 있는 천주당을 방문하여 서양떡[西洋餅]을 맛 본 내용이 실려 있는데, 조선의 박계(薄桂)와 비슷하며 사탕(砂糖)과 계란, 밀가루 등으로 만든다는 부연 설명을 곁들이고 있다. 9월 29일 기사에서도 서양인 대진현(戴進賢)과 소림(蘇林)에게 율병(栗餅, 밤떡), 해송자병(海松子餅, 잣떡), 약과(藥果), 복어 등의 음식과 계당주(桂糖酒)를 대접받았다는 내용이 수록되어 있으며, 10월 12일 기사에는 서양인 비은(費隱)이 보내준 포도주(葡萄酒)에 대해서도 언급하고 있다.

10월 5일 기사에는 제독(提督)이 대인(大人, 부친)께 떡을 보내주었다는 내용 등이 실려 있으며, 10월 3일 기사와 10월 7일 기사, 10월 10일 기사에는 용안(龍眼)과 여지(荔枝), 살구[杏], 배[梨], 등자[橙], 대추[棗], 앵두편(櫻桃片), 포도(葡萄) 등의 과실이 자주 등장하고 있다. 여타의 기사도 이와 비슷한 내용으로, 자세한 내용은 아래의 <표 2>에 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『일암연기(一菴燕記)』 3~5권의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|-----------------------|---|
| 1720년 9월 27일 | 西洋餅, 薄桂, 砂糖, 雞卵, 麵末 | 천주당에서 서양떡을 맛봄. 그 모양이 조선의 박계(薄桂)와 비슷했음. 사탕(砂糖)과 계란, 밀가루로 만든다고 함. |
| 9월 29일 | 栗餅, 海松子餅, 藥果, 鰻魚, 桂糖酒 | 서양인 대진현(戴進賢)과 소림(蘇林)에게 율병(栗餅, 밤떡), 해송자병(海松子餅, 잣떡), 약과(藥果), 복어 등의 음식과 계당주(桂糖酒, 계피와 꿀을 소주에 넣어 삭힌 술)를 대접함. |
| 10월 1일 | 醋蘆, 生梨, 淸酒 | 환술쟁이의 공연을 구경함. 초라(醋蘆), 생리(生梨) 세 개, 청주(淸酒)가 공연의 소품으로 쓰임. |
| 10월 3일 | 龍眼, 荔枝, 糖餅, 糖果 | 도관에서 용안(龍眼)과 여지(荔枝), 당병(糖餅), 당과(糖果) 등 십여 접시 대접받음. |

| | | |
|---------|-----------------------------------|---|
| 10월 5일 | 茶, 糖麻餅 | 차와 당마병(糖麻餅)을 맛봄. |
| | 餅, 酪茶, 糖餅 | 제독이 대인에게 떡을 보냄. 대인께서 낙차(酪茶)와 당병(糖餅)을 남겨 두었다가 주심. |
| 10월 7일 | 果脯, 杏, 梨, 橙, 棗 | 최수명(崔壽溟)이 각종 과포(果脯)를 가져옴. 살구와 배, 귤, 대추 같은 것을 설탕에 절여 만든 것임. |
| 10월 10일 | 西洋餅, 西洋糖, 山查片, 櫻桃片, 梨棗, 葡萄, 西洋葡萄酒 | 천주당에 감. 서양 떡, 서양 사탕, 산사편(山查片), 앵두편(櫻桃片), 배, 대추, 포도 등을 내옴. 또 서양 포도주 한 잔을 내옴. |
| 10월 12일 | 葡萄酒, 鰻魚, 紅蛤 | 서양인 비은(費隱)이 포도주를 보내준 것에 대한 답례로 복어와 홍합 등을 보냄. |
| 10월 16일 | 肉, 菜, 白米飯, 羊肉, 羊腸, 酪茶 | 조화(趙華)의 집에서 식사를 함. 다섯 주말의 흰 쌀밥과 십여 그릇의 고기와 채소, 양고기와 양의 내장 등으로 만든 반찬, 낙차(酪茶)가 한 잔씩 올라옴. |
| 10월 19일 | 淸心元, 蘿菔 | 관사에 머무는데 석탄 연기가 나 정신이 혼미해짐. 청심원(淸心元)을 씹어 먹었으나, 마침내 쓰러져 인사불성이 됨. 주방에서 무[蘿菔]를 찾아서 먹었더니, 기운이 조금 살아남. |
| 10월 20일 | 葡萄酒, 葡萄, 火燒酒 | 천주당에 감. 포도주를 빚는 법에 대해 들음. |
| 10월 21일 | 葡萄酒, 西洋卵瓶, , 橙實, 桃李, 雜色煎 | 낮에 비은(費隱)이 포도주 한 항아리와 서양 계란떡[西洋卵瓶] 스무 덩어리, 등자나무 열매[橙實], 복숭아와 자두 및 여러 빛깔의 전병[煎] 네 그릇을 보내옴. |
| | 餅, 果, 煎 | 대인께서 김창집(金昌集)에게 보낼 떡과 과일, 전병 약간을 재자관(齋咨官))으로 찾아 가서 전하도록 함. |
| | 海參, 紅蛤, 全鰻, 糯米 | 서양의 그림책을 가지고 온 사람에게 해삼(海參)과 홍합(紅蛤), 전복(全鰻), 찹쌀[糯米]을 답례로 줌. |
| 10월 22일 | 西洋卵餅, 西洋酒 | 동천주당(東天主堂)에 감. 서양 계란떡[卵餅]과 서양술을 대접받음. |
| 10월 23일 | 貴州茶 | 진법(陳法)이 붓, 떡과 귀주차(貴州茶)를 줌. |
| 10월 24일 | 西洋卵餅, 得利雅啍 | 소림(蘇霖)이 서양 계란떡[卵餅] 세 그릇과 득리아격(得利雅啍, 비위가 편안하지 못하여 광란(霍亂)이 일어나거나 가슴이 답답한 질병 등에 모두 복용) 등을 줌. |
| | 西洋餅, 白麵, 白糖, 鷄卵 | 서양 떡의 재료를 물음. 밀가루와 설탕과 계란으로 만든다고 함. |
| 11월 12일 | 酒, 饌, 麵, 熱甌子湯 | 부사(副使)가 주방에 술과 안주, 국수, 열구자탕(熱甌子湯)을 마련하라고 함. 모두 입에 맞음. |
| 12월 3일 | 獐, 鹿, 魚 | 망해점(望海店)을 지나가는 길에 노루와 사슴, 물고기를 싣고 북경으로 가는 수레를 봄. |
| 12월 5일 | 燒酒, 麵 | 전둔위(前屯衛)를 지나 양수하(兩水河)에 이르렀는데, 날이 추워 가게로 들어가 소주 한 사발[鍾]을 사서 마심. 마두(馬頭)들은 국수를 사 먹음. |
| | 粉湯 | 중후소(中後所)에 도착해 관제묘의 승방(僧房)에서 분탕(粉湯)을 대접받음. |

출전 : 『一菴燕記』 卷3~5

【참고문헌】

李器之, 『一庵燕記』

성균관대학교 대동문화연구원 편, 『연행록선집 보유(燕行錄選集補遺)』, 2000.

신익철, 「李器之의 『一庵燕記』와 西學 접촉 양상」, 동방한문학회, 2005.

김동건, 『이기지의 『一庵燕記』 연구』, 한국학중앙연구원 한국학대학원 석사학위논문, 2008.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-005 湛軒燕記

【정의】

-기본정의 : 1765년 11월부터 이듬해 봄까지 홍대용(洪大容, 1731~1783)이 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 연행단은 삼절연공 겸 사은사(三節年貢兼謝恩使)로, 정사(正使)는 이훤(李烜), 부사(副使)는 김선행(金善行), 서장관(書狀官)은 홍억(洪億)이었다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 본 연행록은 저자가 숙부(叔父)인 홍억의 자제군관(子弟軍官, 사신의 직분을 맡은 이가 아들이나 제자를 선발하여 개인 수행원으로 삼았던 것)의 자격으로 연행에 참여하여 겪은 일을 기록한 것이다. 『담헌연기(湛軒燕記)』는 저자가 한문으로 기록한 연행록이며, 한글로 기록한 『을병연행록』도 현재 전하고 있다. 한문본인 『담헌연기』는 주제에 따라 항목을 나누어 기술한 반면, 한글본인 『을병연행록』은 날짜에 따라 일기체로 쓰인 기행문이다.

-음식관련정의 : 각각의 주제에 따라 나뉜 기사에서 중국측 문사들과 교류하며 대접받은 음식과, 노정에서 직접 보거나 먹었던 음식과 식재료에 대한 내용들이 언급되어 있다. 또한 권말(卷末)의 「음식(飲食)」조에서는 중국의 술[酒]과 차(茶), 식사하는 방법과 저갓거리에서 판매하는 음식 등을 비롯하여, 갖가지 음식과 과일의 종류, 중국인들이 좋아하는 조선의 음식 등에 대해 설명하고 있으며, 「유관하정(留館下程)」조에서는 연행단이 청나라 예부(禮部)로부터 제공받은 음식과 식재료들을 신분과 직분에 따라 구분하여 수록하고 있다.

【저자】

홍대용은 본관이 남양(南陽)이고, 자는 덕보(德保), 호는 홍지(弘之)이며, 담헌(湛軒)은 홍대용의 당호(堂號)로 널리 알려져 있다. 1774년 음보(蔭補)로 벼슬길에 올라, 사헌부감찰, 태인현감, 영천군수 등을 지냈다. 1765년의 연행은 숙부인 홍억의 자제군관으로 다녀온 것으로, 북경에 체류한 60여 일의 경험을 바탕으로 『담헌연기』를 저술하였다. 그는 북경에서 교분을 맺은 중국의 학자들과 오랫동안 교류를 지속했으며, 서양 선교사들을 찾아가 서양 문물을 구경하는 등 개방적인 면모를 갖고 있었다. 이러한 연행의 경험은 훗날 홍대용의 사상과 철학에 큰 영향을 미치게 되었고, 조선시대의 가장 뛰어난 과학자이자 사상가로 평가되고 있다. 북학파의 실학자로 유명한 박지원(朴趾源)과 친분이 깊었으며, 저서로 수학서인 『주해수용(籌解需用)』과 문집 『담헌서(湛軒書)』가 전하고 있다.

【서지】

| |
|---------------------------------------|
| 서명/저자사항 : 湛軒燕記 / 洪大容 |
| 판사항 : 新鉛活字本 |
| 발행사항 : 京城: 新朝鮮社, 1939 |
| 형태사항 : 內集4卷 外集8卷 合6冊 ; 26.0 x 16.5 cm |
| 주기사항 : 序: 鄭寅 |
| 소장처 : 국립중앙도서관(古3648-93-31) |

『담헌연기』의 완본은 『담헌서(湛軒書)』의 「외집(外集)」 7~10권에 수록되어 있다. 『담헌서』는 원래 15책으로 이루어진 홍대용의 시문집으로, 내집(內集) 4권, 외집(外集) 6권 모두 10권으로 구성되어 있다. 1939년 저자의 5대손 홍영선(洪榮善)이 7책으로 활자화하여 신조선사(新朝鮮社)에서 발간한 바 있으며, 이 판본을 다시 1970년 경인문화사(景仁文化社)에서 상하(上下) 2책으로 영인 발간하였다.

국역본으로 1974년 민족문화추진회(民族文化推進會)에서 간행한 『국역 담헌서』(5권)가 있으며, 같은 해 탐구당(探求堂)에서 간행한 『실학총서(實學叢書)』 제4집에 홍대용의 「연기(燕記)」, 「의산문답(醫山問答)」, 「임하경륜(林下經綸)」 등이 수록되어 있다.

【목차와 구성】

『담헌연기』는 『담헌서』의 「외집」 7권에서 10권에 「연기(燕記)」라는 제목으로 수록되어 있다. 따라서 본 해제에서는 『담헌서』의 목차를 따르기로 한다.

『담헌연기』는 사건, 문물, 인물, 사적, 자연 등의 주제에 따라 구체적인 항목을 소재목으로 설정하고, 각각의 기사 안에서 사건의 전개나 상황의 변화에 따라 날짜별로 서술하고 있다. 이는 한글본 『을병연행록』이 날짜별 일기체로 기록된 것과는 전혀 다른 방식을 사용한 것인데, 독자층에 따라 그 글쓰기 방법을 달리한 것이라 판단할 수 있다.

『담헌서』 「외집」의 제7권은 「오팽문답(吳彭問答)」, 「장주문답(蔣周問答)」, 「유포문답(劉鮑問答)」, 「아문제관(衙門諸官)」, 「양혼(兩渾)」, 「왕거인(王舉人)」, 「사하곽생(沙河郭生)」, 「십삼산(十三山)」, 「송거인(宋舉人)」, 「포상(舖商)」, 「대학제생(大學諸生)」, 「장석존(張石存)」, 「갈관인(葛官人)」, 「금포유생(琴舖劉生)」, 「번이수속(藩夷殊俗)」, 「납조교(拉助教)」, 「등문헌(鄧汶軒)」, 「손용주(孫蓉洲)」, 「무령현(撫寧縣)」, 「가지현(賈知縣)」, 「정녀묘학당(貞女廟學堂)」, 「송가성(宋家城)」으로 구성되어 있다. 이 글의 대부분은 각 분야의 여러 사람들을 만나 문답(問答)한 것으로, 유송령(劉松齡)과 포우관(鮑友官)을 비롯한 서양 선교사들과의 문답도 포함되어 있다.

「외집」의 제8권은 「손진사(孫進士)」, 「주학구(周學究)」, 「왕문거(王文舉)」, 「희원외(希員外)」, 「백공생(白貢生)」, 「연로기략(沿路記略)」, 「경성기략(京城記略)」 등으로 의주(義州)에서 출발하여 산해관(山海關)과 심양(瀋陽)을 거쳐 북경(北京)을 반환점으로 다시 귀국하기까지 만났던 인물들과의 일화와, 노정(路程), 각 지역의 관광명소 등을 기록한 것이다.

「외집」의 제9권은 「망해정(望海亭)」, 「사호석(射虎石)」, 「반산(盤山)」, 「이체묘(夷齊廟)」, 「도화동(桃花洞)」, 「각산사(角山寺)」, 「봉황산(鳳凰山)」, 「경성제(京城制)」, 「태화전(太和殿)」, 「오룡정(五龍亭)」, 「태학(太學)」, 「옹화궁(雍和宮)」, 「관상대(觀象臺)」, 「천상대(天象臺)」, 「법장사(法藏寺)」, 「홍인사(弘仁寺)」, 「동악묘(東嶽廟)」, 「용복사(隆福寺)」, 「유리창(琉璃廠)」, 「화초포(花草舖)」, 「창춘원(暢春園)」, 「원명원(圓明園)」, 「서산(西山)」, 「호권(虎圈)」, 「만수사(萬壽寺)」, 「오탑사(五塔寺)」, 「입황성(入皇城)」, 「예부정표(禮部呈表)」, 「홍려연의(鴻臚演儀)」, 「정조조참(正朝朝參)」, 「원소등포(元霄燈炮)」, 「동화관사(東華觀射)」, 「성남포마(城南跑馬)」, 「성북유(城北遊)」 등으로, 각각의 소재목으로 설정된 곳을 방문하며 겪은 일화와 감회를 풀어내고 있다.

「외집」의 제10권은 「방물입궐(方物入闕)」, 「환술(幻術)」, 「장희(場戲)」, 「시사(市肆)」, 「사관(寺觀)」, 「음식(飲食)」, 「옥택(屋宅)」, 「건복(巾服)」, 「기용(器用)」,

「병기(兵器)」, 「악기(樂器)」, 「축물(畜物)」, 「유관하정(留館下程)」, 「재부총략(財賦總略)」, 「노정(路程)」 등으로, 연행에서 보고 들은 것을 토대로, 중국의 여러 문화와 풍속을 소개하거나, 당시의 연행과 관련한 여러 가지 정보를 기록하고 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌, ‘밥[飯]’이나 ‘술[酒]’과 같은 범칭은 제외하였다. 또한 내용상 구체적인 의미 없이 비유의 목적으로 사용된 경우에도, 특정 음식(또는 식재료)을 지칭하지 않는다고 판단하여 아래의 <표>에는 수록하지 않았다. 일람의 편의를 위해 <표>는 『담헌서』의 권(卷)별로 나누어 표기하였다.

『담헌서』 「외집(外集)」 제7권의 「아문제관(衙門諸官)」에는 북경에 있을 때, 대사(大使)와 통관(通官)들에게 청심원(淸心元)을 보냈다는 내용과, 통관(通官) 서종맹(徐宗孟)의 집을 방문하여 여러 가지 음식을 대접받은 내용, 통관 서종현(徐宗顯)이 주란다(珠蘭茶)라는 차를 보내왔다는 내용 등이 실려 있다. 또한 연행단 일원인 이덕형(李德馨)이 방자(幫子, 사신과 그 수행원이 머무는 사관(使館)에서 허드렛일을 맡아보던 잡직)에게 술을 사 먹이고, 청심환(淸心丸)을 주었다는 내용과, 서반(序班)에 대한 설명 중 향차(香茶)를 언급하는 등의 내용이 수록되어 있다.

「금포유생(琴舖劉生)」과 「번이수속(藩夷殊俗)」에도 태상시(太常寺)의 영관(伶官, 악공) 유생(劉生)에게 약과(藥果)와 전약(煎藥) 등을 대접한 내용이나, 몽고관(蒙古館)을 방문했을 때 몽고 추장(酋長)에게 청심원(淸心元)을 주니 대우가 좋아졌다는 내용의 일화가 실려 있다. 아래의 <표 1>에 그 내용을 기사와 날짜에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『담헌서(湛軒書)』, 「외집(外集)」 제7권에 언급된 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|------------|-------------|--|---|
| 연기(燕記) | 아문제관(衙門諸官) | 淸心元 | 1766년 1월 4일. 대장지(大壯紙)와 중장지(中壯紙), 청심원(淸心元) 등을 예물로 대사(大使) 및 통관(通官)들에게 보냄. |
| | | 餅, 果, 猪, 雉, 鍋子, 湯 | 1월 9일. 통관(通官) 서종맹(徐宗孟)의 집을 방문하여, 떡[餅]과 과일[果], 돼지고기[猪], 꿩고기[雉], 과자(鍋子), 탕(湯) 등을 대접받음. |
| | | 珠蘭茶 | 1월 11일. 통관(通官) 서종현(徐宗顯) 서종현이 자기 찾간 한 쌍과 주란다(珠蘭茶) 두 병을 선물로 보내음. |
| | | 酒, 淸心丸 | 2월 17일. 제독(提督)이 방자(幫子, 사신과 그 수행원이 머무는 사관(使館)에서 허드렛일을 맡아보던 잡직)를 시켜 아문(衙門)을 지키고 있어, 이덕형(李德馨)이 방자를 찾아가 술을 사 먹이고, 청심환 몇 개를 선사함. |
| | | 香茶 | 3월 1일. 서반(序班)에 대한 설명 중, 그들이 무역을 주관하는 품목에 향차(香茶)를 언급함. |
| 금포유생(琴舖劉生) | 藥果, 煎藥 | 1월 14일. 태상시(太常寺)의 영관(伶官, 악공) 유생(劉生)에게 약과(藥果)와 전약(煎藥) 등을 대접함. | |

| | | |
|--------------------|---------|---|
| 번이수속 (藩夷殊俗) | 麝香, 清心元 | 1월 22일. 몽고관(蒙古館)을 방문했을 때, 주변에 오가는 몽고 사람들이 사향(麝香)을 팔기도 한다고 묘사함. 몽고 통역 이억성(李億成)이 몽고 추장(酋長)에게 청심원(清心元)을 주니 대우가 좋아짐. |
| | 清心丸, 茶 | 1월 17일 궁성의 담장 남쪽에 있는 묘당(廟堂)에서 성이 윤(尹)씨인 사람에게 청심환(清心丸)을 주니, 함께 차(茶)를 마시자고 권함. |
| 출전 : 『湛軒書』 「外集」 7卷 | | |

『담헌서』 「외집(外集)」 제8권의 「왕문거(王文舉)」에는 청석령(靑石嶺) 인근에 살고 있는 왕문거(王文舉)의 집을 방문하여, 여러 가지 음식을 대접받은 내용이 실려 있으며, 「희원외(希員外)」에는 책문(柵門)의 세관(稅官)인 희원외(希員外)가 책문의 상인[柵商]들로부터 사들이는 물품을 열거하고 있다.

「연로기략(沿路記略)」에는 연행 노정 중에 들렀던 각 지역에서 보고 들은 이야기를 기록한 것으로, 차(茶), 과일[果], 인삼[蔘], 수탉[雄鷄], 사향(麝香), 청심환(清心丸), 소미고(小米糕), 조육(棗肉), 꿩[雉] 등의 여러 음식명과 식재료명이 언급되고 있다. 아래의 <표 2>에 그 내용을 기사에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『담헌서(湛軒書)』, 「외집(外集)」 제8권에 언급된 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|------------|----------------|--|--|
| 연기 (燕記) | 왕문거 (王文舉) | 1765년 12월. 청석령(靑石嶺)을 지날 때, 왕문거(王文舉)의 집에 초청을 받아 여러 음식을 대접받고, 헤어질 무렵 별선(別扇)과 약과(藥果), 청심원(清心元) 등을 줌. | |
| | 희원외 (希員外) | 책문(柵門)의 세관(稅官)인 희원외(希員外)가 책문의 상인[柵商]들로부터 사들이는 물품을 열거함. 후추[胡椒], 용안육(龍眼肉), 여지(荔枝), 민강(閩薑), 귤병(橘餅) 등이 언급되고, 희원외의 집에서 차(茶)를 대접받음. | |
| | 연로기략 (沿路記略) | 茶, 果 | 산서(山西)의 상인들은 사람을 대할 때, 예의가 바르고 차(茶)와 과일[果]을 대접한다는 내용. |
| | | 黍粟 | 성(姓)이 노(盧)씨인 팔도하(八渡河)의 여관집 주인이 해마다 서숙(黍粟) 4~5십석을 추수한다는 내용. |
| 蔘 | | 요동에서 북경에 이르는 길에 붉은 옷 입은 수십 명이 수레에 실려 가는 것을 목격했는데, 그들이 삼(蔘)을 캐다 적발된 알방추(挖拂槌)로 사형을 당할 것이라는 내용. | |
| | 粟 | 관동 지방의 흉년이 심하여 조정에서 매호(每戶)마다 속(粟) 5말씩을 나누어 기근 | |

| | | | |
|--------------------|--|-----------|--|
| | | | 을 구제한다는 내용. |
| | | 雄鷄 | 간혹 길에서 영구차[柁車]를 만났는데, 널 [柁] 위에 반드시 수탉[雄鷄]을 얹어놓았다는 내용. |
| | | 麝香 | 중후소(中後所)의 관왕묘[關帝廟] 인근의 길가에서 사향(麝香)을 파는 사람이 많은데, 역관들이 모두 가짜라는 일러주었다는 내용. |
| | | 茶, 酒, 淸心丸 | 산해관(山海關) 정녀묘(貞女廟) 인근에 위치한 관음전(觀音殿)의 주승(主僧)에게 차 [茶]와 술[酒]을 대접받아 청심환(淸心丸)을 주었다는 내용. |
| | | 小米糕, 棗肉 | 풍운현(豐潤縣) 서쪽의 고려보(高麗堡)에 대추[棗肉]를 섞어 놓은 소미고(小米糕)가 있는데, 조선의 증편[蒸餅]과 비슷하다는 내용. |
| | | 雉 | 연로(沿路)에서 꿩[雉]을 사서 반찬을 했는데, 기름지고 연하여 조선의 꿩보다 낫다는 내용. 엽총 탄환의 작은 알이 살과 뼈마디 속에 박힌 것을 다 빼내지 않은 까닭에 이를 상하기 쉽다는 내용이 부기되어 있음. |
| 출전 : 『湛軒書』 「外集」 8卷 | | | |

『담헌서』 「외집(外集)」 제9권의 「망해정(望海亭)」에는 망해정(望海亭)을 구경하고 인근의 용왕묘(龍王廟)를 방문하여 했으나, 시간이 없어 밥을 분탕(粉湯)에 말아 먹고 길을 재촉했다는 내용이 실려 있으며, 「각산사(角山寺)」에는 무령현(撫寧縣)과 봉황점(鳳凰店), 석하(石河)의 점사(店舍), 각산사(角山寺) 등에서 먹은 음식에 대한 내용을 기록하고 있다. 아래의 <표 3>에 그 내용을 기사와 날짜에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 3> 『담헌서(湛軒書)』, 「외집(外集)」 제9권에 언급된 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|------------|--------------|------------------------|---|
| 연기 (燕記) | 망해정 (望海亭) | 粉湯 | 1765년 12월 19일. 망해정(望海亭)을 구경하고 인근의 용왕묘(龍王廟)를 방문하여 했으나, 시간이 없어 밥을 분탕(粉湯)에 말아 먹고 길을 재촉했다는 내용. |
| | 각산사 (角山寺) | 果, 脯, 酒飯, 米, 湯水 | 1766년 3월 8일. 무령현(撫寧縣)에서 말에게 여물을 주고, 행장 속의 과일과 포(脯)로 끼니를 때움. 봉황점(鳳凰店)에서 밥을 지어 식사를 함. |
| | | 粉湯, 猪肉, 鷄, 鴨, 脯, 果, 燒餅 | 3월 9일. 석하(石河)의 점사(店舍)에서 밥을 지어 분탕(粉湯)에 말아 먹고, 돼지, 닭, 오리 고기를 반찬으로 식사를 함. 포 과일, 구운 떡 등을 구입하여 행장을 꾸림. |
| | | 猪, 羊肉 | 각산사(角山寺) 서쪽의 객료(客寮)에 들어서니 좌우의 찬장[層卓]에 돼지고기[猪], 양고기[羊肉]가 가득하다는 내용. |

| | | |
|--------------------|--------|-------------------------------|
| | 淸心丸, 酒 | 우연히 만난 노승(老僧)이 청심환(淸心丸)을 요구함. |
| 출전 : 『湛軒書』 「外集」 9卷 | | |

『담헌서』 「외집(外集)」 제10권의 「사관(寺觀)」에는 금주(錦州) 관음사(觀音寺) 서쪽에 위치한 낭랑묘(娘娘廟)에 석류(石榴)가 많이 자라고 있다는 내용이 실려 있다.

「음식(飮食)」 기사에는 술의 종류와 맛, 술을 데워 마시는 풍속, 술잔의 크기 등에 대한 설명과 함께, 손님을 접대할 때, 차를 먼저 내는 풍속, 차 마시는 법, 차의 빛깔과 향기, 차의 종류 등에 대해 소개하고 있으며, 이 외에도 밥그릇의 크기와 식사법, 쌀과 밥 짓는 법, 음식점에서 판매하는 음식, 빈랑(檳榔)을 씹는 풍속, 시장에서 파는 음식과 과일의 종류, 중국인들이 좋아하는 조선의 음식 등에 대해 상세하게 설명하고 있다.

「유관하정(留館下程)」에서는 여행단이 청나라 예부(禮部)의 광록시(光祿寺, 청나라 예부(禮部) 소속의 관서로 여러 사신의 접대를 담당하였음)로부터 제공받은 일공(日供, 날마다 제공됨)을 수록하였는데, 신분과 직분에 따라 차등으로 지급되는 물목(物目)을 구체적으로 열거하고 있다. 아래의 <표 4>에 그 내용을 기사에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 4> 『담헌서(湛軒書)』, 「외집(外集)」 제10권에 언급된 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|------------|------------------|---|--|
| 연기 (燕記) | 사관 (寺觀) 石榴 | 금주(錦州) 관음사(觀音寺) 서쪽에 위치한 낭랑묘(娘娘廟) 앞쪽의 30여 그루 꽃나무 중 절반이 석류(石榴)였다는 내용. | |
| | 음식 (飮食) | 酒, 紅燒酒, 淸酒, 黃酒, 濁酒, 紅露 | 술의 종류와 맛, 술을 데워 마시는 풍속, 술잔의 크기 등에 대한 설명. |
| | | 茶, 茶葉, 靑茶, 普洱茶, 浙江菊茶 | 손님을 접대할 때, 차를 먼저 내는 풍속을 소개함. 차 마시는 법, 차의 빛깔과 향기, 차의 종류 등에 대한 설명. |
| | | 飯碗, 茶碗, 菜, 醬, 羹, 湯, 肉, 炙 | 밥그릇의 크기와 식사법에 대한 설명. |
| | | 飯米, 山稻老米, 小米, 蜀黍, 老米, 潑米 | 쌀과 밥 짓는 법에 대한 설명. |
| | | 豬肉, 湯, 胡盧粉湯, 葱, 蒜, 胡盧, 湯麪, 茶, 檳榔, 鷄心 | 음식점에서 판매하는 음식에 대한 설명과 봉성(鳳城)에서 겪은 일화를 언급. 배가 아프거나 체하였을 때는 빈랑(檳榔)을 씹는 풍속을 소개함. |
| | | 糰糕, 油煎, 果子, 鹿茸糕, 人蔘糕, 鷄鳴糕, 糕, 餠餠, 雪糕, 元宵餅, 團麪, 蜂蜜, 糖, 沙糖, 蔗草, 龍眼, 荔枝, 乾葡萄, 蜜棗, 閩薑, 橘餅, 冰糖, 八寶, 山楂, 葡萄, 沙果, 林檎, 棗, 梨 | 시장에서 파는 음식과 과일의 종류에 대한 소개와 그 빛깔과 크기, 맛 등에 대한 설명. |
| | | 豆醬, 藥飯, 煎藥, 稻飯 | 중국인들이 좋아하는 조선의 음식으로, 두장(豆醬), 약반(藥飯), 전약(煎藥)을 언급함. 절강(浙江) 사람들이 조선의 쌀밥[稻飯]을 |

| | | | |
|-----------------|-------------------------------|--|---|
| | | | 먹어보고는 양절강(兩浙江, 절동(浙東)과 절서(浙西)를 가리킴)의 쌀이 기름지지만, 직예성[直隸] 같은 곳에서는 조선의 쌀과 같은 것을 먹어보지 못했다고 언급한 내용. |
| 유 관 하 정 (留館 下程) | 정 사 (正使) | 肉, 鷄, 鵝, 魚, 牛乳, 豆腐, 白麵, 醃菜, 黃酒, 茶葉, 花椒, 醬瓜, 清醬, 醬, 高醋, 香油, 生薑, 大蒜, 燒酒, 奶酥油, 細粉, 晒棗, 葡萄, 蘋果, 柿子, 黃梨, 沙果, 鹽, 米 | 정사(正使)에게 매일(每日) 지급되는 급식(給食). |
| | | 蒙古羊 | 정사(正使)에게 3일에 한 번 지급되는 급식(給食). |
| | 정 사 (正使), 부 사 (副使), 서장관 (書狀官) | 漢羊 | 정사(正使), 부사(副使), 서장관(書狀官)에게 매일 공동으로 지급되는 급식(給食). |
| | 부 사 (副使), 서장관 (書狀官) | 牛乳, 肉, 鷄, 鵝, 魚, 白麵, 豆腐, 醃菜, 茶葉, 花椒, 清醬, 盤醬, 醬瓜, 高醋, 黃酒, 香油, 鹽, 米 | 부사(副使), 서장관(書狀官)에게 매일 지급되는 급식(給食). |
| | | 晒棗, 葡萄, 蘋果, 黃梨, 沙果 | 부사(副使)·서장관(書狀官)에게 5일에 한 번 지급되는 급식(給食). |
| | 정 관 (正官) | 肉, 鷄, 醃菜, 黃酒, 豆腐, 花椒, 茶葉, 盤醬, 清醬, 香油, 白麪, 鹽, 米 | 정관(正官) 27인에게 매일 지급되는 급식(給食). |
| | 득상종인 (得賞從人) | 黃酒 | 상(賞)을 받는 수행원[得賞從人] 30인에게 매일 공동 지급되는 급식. |
| | | 肉, 白麪, 醃菜, 鹽, 米 | 상(賞)을 받는 수행원[得賞從人] 30인에게 매일 각자 지급되는 급식. |
| | 무상종인 (無賞從人) | 肉, 醃菜, 盤醬, 鹽, 米 | 상(賞)이 없는 수행원[無賞從人] 274인에게 매일 각자 지급되는 급식. |
| | | | 肉, 鷄, 鵝, 魚, 牛乳, 豆腐, 白麪, 醃菜, 黃酒, 茶葉, 花椒, 醬瓜, 清醬, 盤醬, 高醋, 香油, 生薑, 大蒜, 燒酒, 黃梨, 沙果, 鹽, 米, 蒙古羊, 漢羊 |

| | | |
|---------------------|------|--|
| | | 관(館)에 머문 63일 중, 3일을 제외한 60일만을 계산하여 급식함. |
| | 米, 肉 | 통주(通州)에서 봉성(鳳城)까지 이르는 동안 거치는 참(站)마다 쌀과 고기를 지급받음. |
| 출전 : 『湛軒書』 「外集」 10卷 | | |

【참고문헌】

洪大容, 『湛軒書』

홍대용, 『연행록선집』, 성균관대학교 대동문화연구원, 1960.

홍대용 저, 민족문화추진회 역, 『국역 담헌서』, 민족문화추진회, 1974.

김혈조, 「여행 사신의 식생활(食生活)」, 『한국실학연구』 20, 한국실학학회, 2010.

이상은, 「담헌서 해제」, 민족문화추진회, 1974.

조규익·소재영, 「담헌연행록(湛軒燕行錄)」, 『동박학지』 97호, 연세대학교 국학연구원, 1997.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-006 燕行記事

【정의】

-기본정의 : 1777년 7월부터 이듬해 3월까지 이압(李@ (土+甲), 1737~1795)이 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 연행단은 진하사은진주 겸 동지사(進賀謝恩陳奏兼冬至使)로, 이압의 직책은 부사(副使)였으며, 정사(正使)는 하은군(河恩君) 이광(李堯), 서장관(書狀官)은 겸집의(兼執義) 이재학(李在學)이었다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 총 4책의 이 연행록은 1~2책은 일기, 3~4책은 「문견잡기(聞見雜記)」로 구성되어 있다. 이재학은 1777년 7월 11일 동지겸사은부사에 선발된 후 1778년 3월 29일 귀국하였으며, 사행단의 규모는 총 338명, 말은 223필이었다.

-음식관련정의 : 일기체 기사에서는 음식명이나 식재료와 관련된 내용이 간헐적으로 드러나며, 음식관련내용은 주로 「문견잡기」에서 찾아볼 수 있다. 대략적인 내용은 중국의 농사법과 곡식의 종류, 가축의 종류와 용도, 중국의 식사법, 손님 접대방법 및 각종 중국의 명주(名酒), 저잣거리 음식점에서 파는 음식과 식재료, 중국의 과일과 채소 및 생선의 종류 등이다. 또한 당시 청나라에 조공하는 여러 국가들의 공물과 절기(節氣)에 따라 먹는 음식들도 상세히 소개하고 있다.

【저자】

이압은 본관이 연안(延安)이고, 자는 신경(信卿)이다. 1769년(영조 45)에 문과에 급제하여, 대사간, 대사헌, 형조판서, 한성부판윤 등을 지냈다. 1777년 호조참판에 재직하던 중, 동지 겸 진주사(冬至兼陳奏使)의 부사로 북경에 연행을 다녀왔다. 『연행기사』의 「주객사공문」에는 ‘이조판서 이압’이라 기록되었으나, 『일성록(日省錄)』(1년 10월 6일조, 10월 26일조, 10월 28일조)에 따르면 당시의 직책은 호조참판임을 확인할 수 있다. 아마도 사행 당시에는 임시로 직책을 승급시켜, 연행단의 신분을 상대적으로 높여주었던 것으로 추측된다.

【서지】

서명/저자사항 : 燕行記事 / 李@ (土+甲)
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [正祖2년(1778) 以後寫]
형태사항 : 4冊 : 印札空冊, 四周單邊, 半葉匡郭:20.7×15.7cm, 有界, 10行 20字
注雙行 ; 27.1×17.9cm
주기사항 : 내용 : 제1-2책 燕行紀事, 제3-4책 聞見雜記
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(古 4810-11-v.1-4)

완본은 서울대학교 규장각본이며, 1961년 성균관대학교 대동문화연구원(大東文化研究院)에서 규장각본을 영인하여 『연행록선집(燕行錄選集)』 하권에 수록하였다. 국역본은 1976년 민족문화추진회에서 펴낸 『연행록선집(燕行錄選集)』(12권)이 있다.

【목차와 구성】

『연행기』는 모두 4책으로, 1~2책은 일기, 3~4책은 「문견잡기(聞見雜記)」로 구성되어 있다. 일기체 기사는 저자가 부사로 선발된 날부터 복명(復命)할 때까지 있었던 일들을 날짜별로 상세히 기록하였으며, 1777년 기사는 ‘상(上)’으로, 1778년의 기사는 ‘하(下)’로 분류하였다. 「문견잡기」 역시 상·하로 나누어 풍토 및 제도에 관한 것은 ‘상’에, 지리 및 풍속에 관한 것은 ‘하’에 기록하고 있는데, 따로 소항목(小項目)을 둔 것이 아니라, 주제를 달리하거나 행을 바꾸면서 여러 내용을 차례로 기록하고 있다. 「문견잡기」의 내용을 대략 추려보면, 산천(山川), 토성(土性), 성첩(城堞), 공로(貢路), 궁궐(宮闕), 종친(宗親), 가사(家舍), 의복(衣服), 관복(官服), 작농제(作農制), 팔기(八旗), 관아(官衙), 궁제(弓制), 거제(車制), 성묘(聖廟), 경학(經學), 과거(科擧), 한어(漢語), 의술(醫術), 배음(拜揖), 상복(喪服), 장례(葬禮), 관례(冠禮), 호속(胡俗), 제사(祭祀), 하의(賀儀), 의장(儀仗), 사찰(寺刹), 기명(器皿), 공장(工匠), 음식(飲食), 재리(財利), 소채(蔬菜), 어구(漁具), 습속(習俗), 육아(育兒), 목재(木材), 고명(誥命), 어보(御寶), 문서(文書), 청정(聽政), 관제(官制), 관품(官品), 풍속(風俗), 견문사항(見聞事項), 만한관계(滿漢關係), 명청관계(明清關係), 이문(異聞), 유구(琉球), 안남(安南), 서번사사(西蕃四寺), 하번오사(河蕃五寺), 사천(四川), 금천사(金川寺), 무축(巫祝), 대번(待蕃), 초삼(貂蔘), 기율(紀律), 황계(皇系), 권신(權臣), 장등(張燈) 등이다.

연행순서는 1777년 10월 26일 연행을 시작하여, 11월 5일 평양에 도착하고, 11월 27일 의주(義州)에서 압록강(鴨綠江)을 건넜으며, 11월 29일 책문(柵門)에 당도하였다. 이후 12월 7일 심양(瀋陽)에 도착하여 머문 뒤, 12월 27일에 북경에 도착하여 표문(表文, 천자에게 올리던 글)과 자문(咨文, 공식외교문서)을 예부(禮部)에 바쳤으며, 1778년 2월 11일 회정(回程)에 들어, 2월 12일 산해관(山海關)에 도착하고, 3월 15일 압록강을 건너, 3월 29일 대궐에 들어가 복명하였다.

【음식관련내용】

일기체의 날짜별 기사에서는 음식명이나 식재료와 관련된 내용이 간헐적으로 드러날 뿐, 특기할만한 내용은 찾아보기 힘들다. 예컨대 예단물목에 대구(大口)나 전복(全鰓), 해삼(海蔘) 등이 포함되었다는 내용이나, 예부(禮部)에서 사신 일행에게 내려주던 일공(日供, 날마다 제공함) 식재료를 기술한 내용 등이다.

한편 ‘밥[飯]’이나 ‘술[酒]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다.

<표 1> 『연행기(燕行記事)』의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|------------------|-------------|---|
| 1777년 10월 26일 | 臘藥, 白礬, 胡椒 | 연행 직전 회정당(熙政堂)에 입시하여 하사 받은 물품 |
| 11월 30일 | 大口 | 봉성예단(鳳城禮單) 물목 중 76미(尾)의 대구(大口)가 포함됨 |
| 12월 1일 | 山裏紅 | 팔도하(八渡河)의 하류 금계하(今鷄河) 인근의 노씨(盧氏) 집에서 유숙할 때 산리홍(山裏紅) 십수 개를 먹으며, 그 모양과 맛을 조선의 산사(山査)에 비유함 |

| | | |
|-------------|---|---|
| 12월 8일 | 大口 | 심양예단(瀋陽禮單) 물목 중 18미(尾)의 대구(大口)가 포함됨 |
| 12월 19일 | 大口 | 산해관예단(山海關禮單) 물목 중 50미(尾)의 대구(大口)가 포함됨 |
| 12월 27일 | 全鰓, 文魚, 海蔘, 大口 | 북경예단(北京禮單) 물목 중 58미(尾)의 대구(大口)와 11첩의 전복(全鰓), 5미의 문어(文魚), 16두(斗)의 해삼(海蔘)이 포함됨 |
| | 鵝, 鷄, 豬肉, 魚, 牛乳, 豆腐, 白麪, 黃酒, 醃菜, 茶葉, 醬瓜, 鹽, 清醬, 醬, 醋, 香油, 花椒, 燈油, 奶酥油, 細粉, 生薑, 蒜, 蘋果, 黃梨, 柿子, 晒棗, 葡萄, 沙果, 燒酒, 米, 蒙古羊, 羊 | 정사(正使)가 예부(禮部)로부터 제공받은 일공(日供) 식재료 (부사(副使)와 서장관(書狀官), 대통관(大通官), 압물관(押物官), 득상종인(得賞從人), 무상종인(無賞從人)이 차등지급 받았던 물품도 하단에 수록되어 있음) |
| | 羊, 鵝, 鷄, 魚, 牛乳, 肉, 白麪, 豆腐, 醃菜, 花椒, 茶葉, 鹽, 清醬, 醬, 醋, 黃酒, 醬瓜, 米, 蘋果, 沙果, 黃梨, 葡萄, 晒棗, 果物 | 부사(副使)와 서장관(書狀官)이 제공받은 식재료 |
| | 雞, 肉, 白麵, 酥菜, 豆腐, 黃酒, 花椒, 茶葉, 清醬, 醬, 鹽, 米 | 대통관(大通官) 3명과 압물관(押物官) 24명이 제공받은 식재료 |
| | 肉, 白麵, 醃菜, 鹽, 黃酒, 米 | 상(賞)을 받은 종인(從人)[得賞從人] 30명이 제공받은 식재료 |
| | 肉, 醃菜, 醋, 鹽, 米 | 상을 얻지 못한 종인(從人)[無賞從人] 178명이 제공받은 식재료 |
| 1778년 1월 7일 | 鱸魚 | 실제 식재료가 아닌 비유적 의미로 쓰임 (좌자(左慈)가 조조(曹操)에게 송강(松江)의 노어(鱸魚)를 낚아 준 일화 언급) |
| 2월 12일 | 粘米 | 서울로 보낸 편지에 여정을 설명하면서, 12월 7일 심양에서 점미(粘米) 3석 5두 4승을 비롯한 세폐를 정납(呈納)했다는 내용 출전 : 『燕行記事』 |

음식관련내용은 주로 「문견잡기」에서 찾아볼 수 있다. 북경의 성안에는 닭[鷄]이나 돼지[豬], 오리[鳧], 거위[鵝] 등의 가축을 전혀 키우지 않아, 성내에 더러운 냄새가 나지 않는다거나, 중국의 토질(土質)이 부드럽고 연하여 관내(關內)에서는 소[角]뿐만 아니라, 노새[驢], 나귀[驢], 말[馬] 등도 밭을 가는 데 쓴다는 내용에서 농사법과 가축의 종류 및 용도를 확인할 수 있다. 또 농사짓는 법을 언급하며, 중국에서 소출되는 쌀을 조선의 쌀과 비교하기도 하였으며, 북경의 8창(倉)을 설명하며 그 안에 비축된 한약재 등을 소개하기도 하였다. 또한 중국에서 가축을 기르는 법을 조선의 방법과 비교하면서, 식용으로 활용되는 가축의 종류를 살펴볼 수 있으며, 청나라의 기명(器皿)을 소개하며 식생활의 모습을 간접적으로 유추할 수도 있다.

한편 청나라의 식사법을 설명하며 젓가락을 쓰는 음식문화를 소개하기도 하였으며, 손님을 접대하는 예절과 또 이를 설명하던 과정에서 소개된 중국의 여러 명주(名酒)들도 아울러 기록하고 있다. 예컨대 소주(燒酒)는 조선보다 맛이 떨어지며, 계주주(薊州酒)가 가장 맛이 좋다고 평하거나, 조선의 환소주(還燒酒)와 방문주(方文酒)를 언급하여 그 맛을 설명하기도 하였다. 또 저잣거리의 음식점에서 파는 음식과 식재료들을 소개하고, 과일, 채소, 생선 등에 대해서도 조선의 그것과 비교하여 상세히 기록하고 있다.

「문견잡기」의 후반부에서는 서역(西域)의 탐밀국(塔密國), 서양국(西洋國), 유구국(琉球國, 지금의 오키나와), 하란국(荷蘭國, 지금의 네덜란드), 안남국(安南國, 지금의 베트남), 섬라국(暹羅國, 지금의 태국), 서번(西蕃, 지금의 티벳)에서 청나라에 바치는 공물을 나열하고 있는데, 각 국가별로 조공하던 여러 식재료를 확인할 수 있다.

「문견잡기」 말미에는 절기(節氣)에 따른 풍속을 소개하면서, 각 절기에 따라 먹는 음식을 소개하고 있다. 예컨대 2월 2일에는 집집마다 훈소병(葷素餅)을 만들어 기름으로 지져 남녀가 모여 앉아 먹는다고 했으며, 3월 3일에는 술을 싣고 들에 나가 물가에서 마시며 노래한다고 하였다. 또한 음력 3월의 청명일(淸明日)에는 남녀가 버들을 머리에 꽂고 준합(樽榼, 술그릇)을 어깨에 메고, 꽃을 찾아 좋은 장소에 모여 즐겁게 마시고 돌아온다고 하였다. 5월 5일에는 한낮에 온 가족이 창포주(菖蒲酒)를 마시고, 8월 15일 제일(祭日)의 제사에 과실, 떡, 부과(剖瓜)를 올리고 제사 음식을 집안사람에게 두루 나눠 준다고 했으며, 9월 9일에는 술을 싣고 다로(茶爐, 차를 데우는 화로)와 식함(食榼, 찬함)을 갖추며, 또 대추와 밤으로 화고(花糕)를 만들어 교외에서 노닌다고 하였다. 10월 1일에는 마을의 부로(父老)들이 재물을 내어 사묘(寺廟)에 가서 죽(粥)과 탕수(湯水)를 나누어 먹으며, 12월 8일에는 얼음을 파서 움 속에 넣고, 팔과 과실을 쌀에 섞어 아침밥을 하는데, 이것을 ‘납팔죽(臘八粥)’이라 이룬다고 하였다. 12월 30일에는 지마(芝蔴, 芝麻)를 꽃고 술가지를 뜯어 불태우며 제사 지낸 음식을 걸어 온 집안이 먹는데 이것을 ‘수세(守歲)’라고 한다는 내용 등이다.

<표 2> 『연행기사(燕行記事)』 「문견잡기(聞見雜記)」의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|---------------------|---|---|
| 문견잡기 (聞見雜記) 상 | 鷄, 猪, 鳧, 鵝 | 북경 성안에는 닭[鷄], 돼지[猪], 오리[鳧], 거위[鵝] 등의 가축이 전혀 없어 더러운 냄새가 나지 않는다는 내용 |
| | 角, 騾, 驢, 馬 | 중국의 토질(土質)이 부드럽고 연하여 관내(關內)에서는 소[角]뿐만 아니라, 노새[騾], 나귀[驢], 말[馬] 등도 밭을 가는 데 쓴다는 내용 |
| | 黍, 粟, 糖, 太, 粘, 粟, 米 | 중국의 농사짓는 법을 설명하면서 언급된 곡식. 남경도(南京稻)와 북경(北京)의 쌀을 비교하며 조선의 쌀만 못하다고 품평함 |
| | 麻筋, 黃丹, 沈香, 絳香, 藥材, 白米, 黃白蠟, 桐油, 茅茶, 烏梅, 雜香 | 북경의 8창(倉)을 설명하며 팔기(八旗)의 각 창고에 비축된 물품을 설명. 대부분 한약재임 |
| | 牛, 馬, 驢, 騾, 猪, 羊, 獐馬, 蒙馬, 犬, 駒, 獐, 鹿, 猫, 雞 | 중국의 가축 기르는 법을 설명하며 조선과 비교하고 있음 |
| | 楷木, 蓍草, 文草 | 성림문(聖林門) 인근의 주공(周公)의 사당에 자라는 나무와 그 쓰임새를 설명 |
| | 磁器, 陶器, 細柳器, 白磁器, 烏器, 挾刀 | 청나라의 기명(器皿)을 설명하면서 언급된 물품. 협도(挾刀)는 약재를 썰는 작은 칼을 말함 |
| | 匙, 箸, 釜, 鼎鑪, 燒酒, 還燒酒, 薊州酒, 方文酒, 薏苡酒, 易州酒, 葡萄酒, 倭酒 | 청나라의 식사법을 설명하며 젓가락을 쓰는 식문화를 소개. 손님을 접대하는 예절을 설명하며 중국의 여러 명주(名酒)을 언급. 소주(燒酒)는 조선의 소주보다 맛이 떨어지며, 계주주(薊州酒)가 가장 맛이 좋다고 평함. 조선의 환소주(還燒酒)와 방문주(方文酒)를 언급하여 그 맛을 설명함. |

| | | |
|------------------------------|--|---|
| | <p>雉, 鷄, 猪, 羊, 鵝, 鴨, 牛肉, 酪漿, 駱粥, 顆粒, 醬, 稻飯, 油蜜果, 全鰻, 海蔘, 燒酒, 白清, 藥飯, 重蒸飯, 新稻, 魚肉, 餅, 麵, 酒, 肴, 還燒酒, 山查, 李, 栗, 紫葡萄, 石榴, 棗, 葡萄, 蘋果, 柑橘, 倭柑, 西瓜, 冬瓜, 錦鱗魚, 鮒魚, 訥魚, 竹蛤, 白魚, 鱒魚, 魴魚, 沈蟹, 華蟲, 鴿, 鶉, 鷄, 猪, 甘同醢, 沉菘菜, 蘿菔冬沉, 冬沈, 菜蔬, 薑蔥, 蘿菔, 水芹, 蕒菜, 菠薐, 蒿苳, 大蒜, 辛甘菜, 蕨菜, 烟草, 茶</p> | <p>청나라 음식집에서 과는 식재료를 언급(조선의 쌀밥[稻飯], 유밀과(油蜜果), 전복(全鰻), 해삼(海蔘), 소주(燒酒), 백청(白清), 약밥[藥飯] 등이 중국인들이 지미(至味)로 여긴다는 내용) 중국의 과일, 채소, 생선 등에 대하여 조선과 비교하여 상세히 설명함.</p> |
| <p>문견잡기 (聞見雜記) 하</p> | <p>涼醬, 倉米</p> | <p>청나라의 흘형(恤刑) 제도를 설명하며, 법전의 내용을 인용 도류(徒流, 곤장이나 징역으로 다스리던 형벌과 유배를 보내는 형벌) 이하의 죄인에게는 여름에 양장(涼醬, 음료수)을 준비해 주고, 가족(家屬)이 없는 자에게는 날마다 창미(倉米) 1승(升)을 내린다는 내용</p> |
| | <p>駱肉</p> | <p>몽고인의 습성을 설명하던 중, 낙타고기[駱肉]를 먹는다는 내용을 언급</p> |
| | <p>眞瓜, 胡瓠</p> | <p>서역(西域)의 탐밀국(塔密國)의 풍속을 설명하며, 그들의 참외[眞瓜] 크기가 조선의 호박[胡瓠]과 같고 맛이 달다고 언급함</p> |
| | <p>五穀, 六畜, 麥, 葡萄, 酒</p> | <p>서양국(西洋國) 배[船]의 크기와 너비, 수용인원, 항해법 등을 설명하던 중, 1년 동안 필요한 물자를 실을 수 있어 오곡(五穀)과 육축(六畜)을 구비하지 않은 것이 없다고 언급함. 서양국(西洋國)에서 일용(日用)하는 음식은 보리[麥]이며, 과일은 포도(葡萄)가 상품(上品)으로 술을 빚으면 매우 좋다고 언급함.</p> |
| | <p>紅花, 胡椒, 蘇木</p> | <p>유구국(琉球國, 지금의 오키나와)에서 청나라에 바치는 공물을 나열하며, 홍화(紅花), 호초(胡椒), 소목(蘇木) 등을 언급함</p> |
| | <p>丁香, 檀香, 桂皮, 胡椒, 肉豆蔻, 葡萄酒</p> | <p>하란국(荷蘭國, 지금의 네덜란드)에서 청나라에 조공하는 물품을 나열하며, 정향(丁香), 단향(檀香), 계피(桂皮), 호초(胡椒), 육두구(肉豆蔻), 포도주(葡萄酒) 등을 언급함</p> |
| | <p>香藥, 胡椒, 茴香, 醬, 醋</p> | <p>안남국(安南國, 지금의 베트남)에서 청나라에 조공하던 물품을 나열하며, 향약(香藥), 호초(胡椒), 회향(茴香), 장(醬), 초(醋) 등을 언급함</p> |
| | <p>胡椒, 藤黃, 荳蔻, 蘇木</p> | <p>섬라국(暹羅國, 지금의 태국)에서 청나라에 조공하던 물품을 나열하며, 호초(胡椒), 등황(藤黃), 두구(荳蔻), 소목(蘇木) 등을 언급함</p> |
| | <p>棗, 酥油, 駱駝</p> | <p>서번(西蕃, 지금의 티벳)에서 청나라에 조공</p> |

| | | |
|--------------------|---|---|
| | | 하던 물품을 나열하며, 대추[棗], 수유(酥油), 낙타(駱駝) 등을 언급함 |
| | 猪, 羊, 鵝, 鷄, 魚, 麪, 菜蔬, 果品, 黃蠟, 油, 鹽, 醋, 醬, 酒 | 여러 국가의 사신들에게 예부(禮部)에서 공급하는 식재료를 열거함 |
| | 人蔘 | 청나라의 우형청리사(虞衡淸吏司)에서 거두어들이는 물품 중 수익이 큰 것을 나열하면서, 조선의 인삼을 언급함 |
| | 人蔘茶 | 청나라 왕조에 대한 설명 중, 강희(康熙)가 인삼차(人蔘茶) 한 그릇에 폭사(暴死)했다는 증정(曾靜)의 글을 인용함 |
| | 葷素餅, 樽榼, 菖蒲酒, 果, 餅, 剖瓜, 酒具, 茶壚, 食榼, 棗, 栗, 花糕, 粥, 湯水, 豆, 果, 雜米, 芝蔴 | 절기(節氣)에 따른 풍속을 소개하면서, 음식과 관련된 내용을 열거하고 있음 |
| | 糧太, 粘雜糖, 酒, 菜種, 蘇木, 胡椒, 龍眼肉, 荔枝, 閩薑, 橘餅 | 조선의 사신이 물물교환으로 양식을 구한다는 내용과 계주(薊州)의 술 맛이 좋다는 내용, 진자점(榛子店)에서 여러 채소종자를 구할 수 있다는 내용, 책문(柵門)을 나오면서 조선의 상인들이 구해오는 물품에 대해 언급함 |
| 출전 : 『燕行記事』 「聞見雜記」 | | |

【참고문헌】

李@ (土+ 甲), 『燕行記事』

이압, 『연행록선집』, 성균관대학교 대동문화연구원, 1961.

이압 저, 민족문화추진회 역, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

김동주, 「연행기사 해제」, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

김혈조, 「연행 사신의 식생활(食生活)」, 『한국실학연구』 20, 한국실학학회, 2010.

도유미, 「18세기 후반 연행을 통한 이압의 대외인식의 확대와 적용」, 경북대학교 교육대학원 석사학위논문, 2009.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-007 熱河日記

【정의】

-기본정의 : 1780년 6월부터 약 두 달간 박지원(朴趾源, 1737~1805)이 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)과 열하(熱河, 지금의 하북성 승덕시) 지역을 건문하고 지은 기행문이다. 당시 청나라의 문물제도를 상세히 기록하고 있으며, 또한 문인, 명사들과의 교류를 소개하고 있다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 현존하는 500여종의 연행록 중 『열하일기』는 그 자료의 방대함과 기록의 세세함에 있어 단연 독보적인 것으로 손꼽힌다. 열하는 당시 건륭제(乾隆帝)의 행재소(行在所, 別宮)가 있던 곳으로, 황제의 명에 의해 조선 연행단이 공식적으로 방문할 수 있었다.

-음식관련정의 : 음식관련내용은 주로 중국 각 지역에서 접한 중국의 음식을 기술한 것이다. 압록강을 건너기 전까지는 ‘죽[粥]’, ‘밥[食]’, ‘술[酒]’ 등의 보통명사로만 언급되고 있으나, 청나라 국경을 넘은 이후에는 구체적인 음식명과 음식재료명이 기록되어 있다. 조선의 음식으로는 연행단의 예단물목에 포함되었던 ‘대구어(大口魚)’와 친분을 맺은 인사들에게 선물로 증정하였던 ‘청심환(淸心丸)’, 은자대신 사무역의 수단으로 사용된 ‘인삼(人蔘)’ 등이며, 그 외에는 모두 음식재료와 중국의 음식명이 기록되어 있다.

그러나 ‘발발(饔飩)’이나 ‘화고(花糕)’ 등의 명확한 중국 음식을 제외하고는, 구체적인 음식명을 모르는 경우가 많아 그 재료를 언급하는데 그치는 경우가 대부분이다. 반면 중국의 문사들과 교류할 때나, 숙소인근의 주점에 들러 마셨던 중국의 술은 ‘백소로(白燒露)’, ‘불수로(佛手露)’, ‘사괴공(史蒯公)’, ‘임안주(臨安酒)’, ‘계주주(薊州酒)’, ‘야자주(椰子酒)’, ‘장원홍(壯元紅)’ 등 구체적인 주명(酒名)을 아울러 기록한 점이 주목된다. 말미의 「금료소초(金蓼小抄)」 조에는 약초나 열매 등 한약재로 자주 쓰이는 물명이 상당수 소개되어 당시의 치료법이나 민간요법의 양상을 엿볼 수 있는 자료라 평가할 수 있다.

한편 「곡정필담(鶴汀筆談)」 조에서 중국과 조선의 식사방법에 대해 문답한 내용이 간략하게 언급되어 있어 특기할만하다. 중국에서는 ‘젓가락[箸]’만을 쓰는데 반해, 조선에서는 ‘숟가락[匙]’을 이용하여 밥과 국을 먹는 음식문화에 대해 소개하여, 두 나라 간의 음식문화의 차이점을 비교하고 있다.

【저자】

박지원은 본관이 반남(潘南)이고, 자는 미중(美仲) 또는 중미(仲美), 호는 연암(燕巖) 또는 열상외사(洌上外史)이다. 1765년 과거에서 뜻을 이루지 못하자 학문과 저술에만 전념하였다. 박제가(朴齊家)·이서구(李書九)·유득공(柳得恭)·유금(柳琴)·홍대용(洪大容) 등과 교류하였으며, 북학파(北學派)의 대표적 학자이다. 1780년(정조 4) 청나라 건륭제의 칠순연(七旬宴)을 축하하기 위하여 사행하는 삼중형 박명원(朴明源)을 수행하여, 북경과 열하를 여행하고 돌아와 『열하일기』를 저술하였다.

박지원은 1737년 서울 반송방(盤松坊) 야동(冶洞)에서 출생하였다. 25세(1761) 때 북한산의 암자에 들어가 학문에 몰두했으며, 31세(1767) 때 부친상을 당하자 서울 노원(蘆原)에서 장사를 지내는 등, 젊은 시절 삶의 근거지는 서울이었다. 그러나 42세(1778) 때 개성(開城)의 연암(燕巖)에 은거하여 저술활동을 했으며, 44세(1780) 때는 처남 이재성(李在誠)의 서울 집으로 이사하였다. 이후 삼포(三浦)의 세심정(洗心亭)에 거처하다가, 52세(1788) 때 다시 서울의 제생동(濟生洞)으로 거처를 옮기고, 또 55세(1791) 때부터는 안의(安義, 경남

함양) 현감(縣監)을 지내는 등 주거 지역을 여러 번 옮기게 되었다. 또한 60세(1796) 때는 안의 현감을 사임하고 상경하였다가, 4년 후인 64세(1800) 때에는 양양(襄陽) 부사(府使)로 부임하는 등, 중년 이후의 삶의 근거지는 여러 차례 변동이 있었음을 확인할 수 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 熱河日記 / 朴趾源
 판사항 : 新鉛活字本
 발행사항 : 京城: 大東印刷所, 1932.
 형태사항 : 17卷 6冊(燕巖集 并別集合本) : 12行27字, 23.5 x 15.7 cm,
 소장처 : 국립중앙도서관(한46-가1145)

『열하일기』는 편차와 개작 여부, 자구 수정, 체제 등에 따라 네 가지 계열로 나눌 수 있다. 첫 번째는 초고본 계열로, 『열하일기』의 독립적 체제를 갖추지 못한 이본들이다. 단국대 연민문고(淵民文庫)에 소장된 7종의 이본이 여기에 속한다. 두 번째는 『열하일기』 계열로, 『열하일기』의 체제를 갖추었으나, 『연암집』에 통합되지 않은 이본들을 말한다. 단국대 연민문고에 소장된 일재본(一齋本, 筆寫本, 刊寫年未詳), 충남대 소장본(筆寫本, 刊寫年未詳), 규장각 소장본(筆寫本, 1783) 등이 이 계열에 속한다. 세 번째는 『연암집』 외집(外集) 계열로 『열하일기』를 『연암집』의 ‘외집’으로 통합하고자 한 이본들이다. 조선광문회(朝鮮光文會) 간행본(鉛印本, 1911), 전남대 소장본(中華叢書委員會, 1956), 성호기념관 소장본 등이 여기에 속한다. 네 번째는 『연암집』 별집(別集) 계열로, 『열하일기』가 『연암집』의 ‘별집’으로 통합되면서, 『연암집』의 권차가 부여된 이본들이다. 단국대학교 연민문고 소장본(溪西本, 筆寫本, 刊寫年未詳), 일본 동양문고(東洋文庫) 소장본, 국회도서관 소장본(筆寫本, 刊寫年未詳), 국립중앙도서관 소장 승계문고본(勝溪文庫本, 筆寫本, 刊寫年未詳), 박영철본(朴榮喆本, 鉛活字本, 1932) 등이 이에 속한다.

국역본은 1976년 민족문화추진회에서 펴낸 『국역 열하일기』와 김혈조 교수가 번역한 『열하일기』(돌베개, 2009.) 등 여러 본이 출간된 바 있다.

【목차와 구성】

『열하일기』의 목차와 각 편의 주요내용, 편명별 음식명(또는 식재료명)이 언급된 빈도수는 다음의 <표 1>와 같다.

<표 1> 『열하일기』의 목차와 주요내용

| 편명 | 주요 내용 | 음식명/식재료명 |
|------------|--|----------|
| 도강록(渡江錄) | 압록강에서 요양(遼陽)에 이르기까지 15일간의 기록으로, 성제(城制)와 벽돌에 관하여 일행들과 나눈 담화 등을 언급 | 7건 |
| 성경잡지(盛京雜識) | 십리하(十里河)에서 소흑산(小黑山)에 이르기까지 5일간의 여정과 심양(瀋陽)에 관한 내용을 기록 | 32건 |
| 일신수필(駙汎隨筆) | 말을 타고 가듯 빠르게 쓴 수필이라는 뜻으로, 신광녕(新廣寧)으로부터 산해관(山海關)에 이르는 병참 | 14건 |

| | | |
|--------------|--|-----|
| | 지(兵站地)에 대한 기록 | |
| 관내정사(關內程史) | 산해관에서 연경(燕京, 북경)에 이르기까지의 여정을 기록 | 37건 |
| 막북행정록(漠北行程錄) | 연경에서 열하에 도착하기까지 5일간의 여정을 기록 | 9건 |
| 대학유관록(太學留館錄) | 열하의 태학(太學)에서 머무르며 중국학자들과 지전설(地轉說)에 관하여 토론한 내용 | 30건 |
| 환연도중록(還燕道中錄) | 열하에서 연경으로 다시 돌아오는 6일간의 기록으로 교통제도 등에 관하여 서술 | 9건 |
| 경개록(傾蓋錄) | 열하의 태학에서 6일간 있으면서 중국학자와 대화한 내용 | 1건 |
| 황교문답(黃敎問答) | 라마교에 대한 문답으로, 당시 세계정세를 논하면서 각 종족과 종교에 대하여 소견을 밝힌 기록 | 13건 |
| 반선시말(班禪始末) | 청나라 고종이 반선(班禪)에게 취한 정책과 반선의 내력에 대해 논한 글 | 0건 |
| 찰십륜포(札什倫布) | 열하에서 본 반선에 대한 기록 (반선은 티베트 불교 지도자인 판첸[班禪] 라마를 지칭함) | 1건 |
| 행재잡록(行在雜錄) | 당시 청나라 고종의 행재소(行在所)에서 견문한 바를 적은 글 (청나라의 조선에 대한 정책을 부분적으로 언급) | 0건 |
| 심세편(審世編) | 천하의 대세를 살핀다는 뜻으로, 조선의 오망(五妄), 중국의 삼난(三難)에 관한 기록 | 0건 |
| 망양록(忘羊錄) | 양고기의 맛을 잊게 한 음악이야기라는 의미로, 중국학자와의 음악에 대한 토론한 내용 | 3건 |
| 곡정필담(鵠汀筆談) | 곡정(鵠汀) 왕민호(王氏皞)를 비롯한 중국의 여러 문사들과 천문, 서학 등 여러 문물 제도와 관련한 담화를 기록 | 15건 |
| 산장잡기(山莊雜記) | 열하의 피서산장(避暑山莊)에서 겪은 여러 견문을 적은 것 | 0건 |
| 환희기(幻戲記) | 저자거리의 여러 환술을 구경한 내용 | 11건 |
| 피서록(避暑錄) | 피서산장에서 시문에 대해 논한 것이 기록 | 5건 |
| 구외이문(口外異聞) | 고북구(古北口) 밖에서 들은 60여 종의 이야기를 기록 | 7건 |
| 옥갑야화(玉匣夜話) | 옥갑(玉匣)에서 역관들의 신용문제를 이야기하면서 허생(許生)의 행적을 소개한 내용 | 9건 |
| 황도기략(黃圖紀略) | 황성(皇城)의 문물과 제도와 관련한 약 38종의 일화를 기록 | 1건 |
| 알성퇴술(謁聖退述) | 순천부학(順天府學)에서 조선관(朝鮮館)에 이르는 동안 견문한 내용과 공자의 사당을 참배한 것을 기록 | 0건 |
| 양엽기(盎葉記) | 홍인사(弘仁寺)에서 이마두총(利瑪竇塚)에 이르는 주요명소 20곳을 기록한 내용 | 0건 |
| 동란섭필(銅蘭涉筆) | 동란재(銅蘭齋)에서 쓴 내용으로, 가악(歌樂)에 대한 잡록 | 9건 |
| 금료소초(金蓼小抄) | 의술(醫術)과 의학서에 관한 것이 주된 내용 | 80건 |

【음식관련내용】

「도강록(渡江錄)」은 압록강을 건넌다는 의미로, 연행을 준비하고 국경을 넘기까지의 여정을 기록하고 있다. 6월 24일 기사에서는 아침 식사를 죽(粥)으로 때우고 길 떠날 채비를 했다는 내용이 언급되어 있다. 6월 27일 기사에서는 인삼(人蔘), 대구어(大口魚), 백소로

(白燒露), 초란(炒卵), 술[酒] 등에 대한 언급이 나온다. 과거 사행을 떠나는 정관(正官)에게 국가에서 여비로 주던 여덟 개의 꾸러미를 팔포(八包)라 일컫는데, 예전에 팔포로 인삼 몇 근씩을 나라에게 내려주는 대신, 근래에 들어 제각기 은을 갖고 가게 하였다는 내용이다. 이를 자본으로 삼아 사신들이 물건을 사고 팔며 이문을 남기는데, 당시 국가에서 사무역(私貿易)을 어느 정도 허용해 주었음을 알 수 있는 내용이다. 또한 6월 27일 기사에는 ‘예단물목(禮單物目)’을 열거하고 있는데, 조선의 대구어가 포함되어 있음을 알 수 있다. 당시 대구어가 조선의 특산물 정도로 인식되었음을 짐작할 수 있는 대목이다. 백소로는 청나라 주막에 들러 맛 본 술로, 맛이 그리 좋지 못하고 취하자마자 금방 깬다는 개인적 소견을 덧붙여 놓았다. 초란과 술은 저자의 수행원이었던 ‘창대’라는 이가 숙소로 들고 온 먹거리로 소개되어 있다.

<표 2> 「도강록」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|-------------------|-----------|-------------------------|
| 도강록 | 1780.6.24 | 粥 |
| | 1780.6.27 | 人蔘, 大口魚, 白燒露, 酒, 炒卵, 卵炒 |
| 출전 : 『熱河日記』 「渡江錄」 | | |

「성경잡지」는 십리하(十里河)에서 소흑산(小黑山)을 거쳐 심양(瀋陽)에서 보고 들은 견문을 기록한 것이다. 언급된 음식명은 7월 10일 기사의 국수[麵], 소주(燒酒), 숙계란(熟鷄卵), 청과(靑瓜), 양매차(楊梅茶), 제호탕(醞醐湯), 불수로(佛手露), 초란(卵炒), 사괴공(史劄公) 등이고, 7월 13일 기사에서는 참외[蓏]가 기록되어 있다. 또한 「속재필담(粟齋筆談)」에서는 발발(餠餠), 양두羹(羊肚羹), 숙아(熟鵝), 계증(鷄蒸), 증돈(蒸豚), 신선한 과실[時新菓], 임안주(臨安酒), 계주주(薊州酒), 잉어[鯉魚], 백반(白飯), 나물[菜] 등이 언급되었으며, 「상루필담(商樓筆談)」에서는 어(魚)·육(肉)·소(蔬)·과(果) 등의 식재료만 기록되어 있다. 7월 10일 기사의 양매차(楊梅茶)는, 길거리에서 음식을 파는 이에게 구입하여 맛 본 것인데, 맛이 달고 신 것이 조선의 제호탕(醞醐湯)과 비슷하다고 평가하고 있다. 「속재필담」에서 언급한 임안주는 중국 남방에서 생산되는 명주(名酒)이며, 계주주 역시 중국의 북방에서 생산되는 명주의 이름이다. 저자는 두 가지의 중국 명주를 마신 뒤, 임안주는 너무 싱겁고 계주주는 지나치게 향기롭다는 품평을 곁들이고 있으며, 조선의 법주(法酒)와 소주를 소개하기도 하였다.

<표 3> 「성경잡지」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 비고 |
|--------------------|------------|---|-------------------|
| 성경잡지 | 1780.7.10 | 麵, 燒酒, 熟鷄卵, 靑瓜, 酒, 茶, 餅, 果, 楊梅茶, 佛手露, 卵炒, 史國公 | 史國公은 史劄公의 오기로 판단됨 |
| | 1780.7.13 | 蓏 | |
| | 속재필담(粟齋筆談) | 餠餠, 羊肚羹, 熟鵝, 鷄蒸, 蒸豚, 臨安酒, 薊州酒, 白飯, 菜, 鷄鵝, 羊羹, 餅果, 法酒, 燒酒, 粥 | |
| | 상루필담(商樓筆談) | 魚, 肉, 蔬, 果 | |
| 출전 : 『熱河日記』 「盛京雜識」 | | | |

「일신수필」에서는 「거제(車制)」조에서 하염(蝦鹽), 침사(沉樅), 장(醬), 감[柿], 감자[柑], 이추(鯪鱸) 등이 언급되고 있는데, 중국이나 조선의 물산을 소개하는 내용이 아닌 비유적 의미로 쓰인 것이다. 즉 중국의 수레와 도로의 편리함을 서술하면서, 조선은 교통과 운송이 불편하여 지역간 음식문화의 단절과 가격의 현격한 차이가 생기게 되었다고 한탄하는 내용이다. 아래에 원문과 번역문을 첨부하였다.

[원문]

…(前略)… 嶺南之兒, 不知蝦鹽, 關東之民沉樅代醬, 西北之人, 不辨柿柑, 沿海之地, 以鯪糞田, 而一或至京, 一掬一文, 又何其貴也. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 영남(嶺南) 어린이들은 새우젓을 모르고, 관동(關東) 백성들은 아가위[沉樅]를 절여서 장(醬) 대신 쓰고, 서북(西北) 사람들은 감[柿]과 감자(柑子)의 맛을 분간하지 못하며, 바닷가 사람들은 이추(鯪鱸)를 거름으로 삼아 밭에 내건만, 서울에서는 한 줌에 한 푼씩 하니 이렇게 귀함은 무슨 까닭일까. …(후략)…

7월 16일 기사에 언급된 국화차[菊茶]와 발발(餠餠), 소주(燒酒) 등은 저자거리와 술집에서 먹은 음식을 기록한 것이다. 7월 20일 기사의 대산두(大蒜頭)와 소주는, 속이 불편하여 잠자리에 들 때 즙음, 대산두를 갈아 소주에 타 마셨더니 편해졌다는 내용이다. 7월 21일 기사의 빈과(蘋果), 난초(卵炒), 수란(水卵)은 동관역(東關驛) 인근의 상점에서 대접받은 음식이다.

<표 4> 「일신수필」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|--------------------|-----------|---------------------|
| 일신수필 | 거제(車制) | 蝦鹽, 沉樅, 醬, 柿, 柑, 鯪鱸 |
| | 1780.7.16 | 菊茶, 餠餠, 燒酒 |
| | 1780.7.20 | 大蒜頭, 燒酒 |
| | 1780.7.21 | 蘋果, 卵炒, 水卵 |
| 출전 : 『熱河日記』 「駙汎隨筆」 | | |

「관내정사」에는 8월 2일 기사에 음식명이 많이 등장하는데, 이는 아문(衙門)에 들어간 이후 예부(禮部)와 호부(戶部)의 낭중(郎中) 및 광록시(光祿寺, 청나라 예부(禮部) 소속의 관서로 여러 사신의 접대를 담당하였음)의 관원들이 조선의 사신들에게 내어주는 음식과 식재료가 나열되었기 때문이다. 정사와 부사, 서장관 각 1명에게 청나라 조정에서 매일 제공하는 양식과, 대통관(大通官) 3명과 압물관(押物官) 24명에게도 각각 제공된 양식과 소모품 등이 열거되어 있다.

7월 25일 기사와 7월 27일 기사, 7월 28일 기사는 모두 교유한 인물들에게 대접받은 음식이나, 연행단에서 중국측 문사에게 선사했던 물품이다. 아래의 <표 5>에서는 청나라 조정에서 하사한 물품들로, 하사품 중 중복된 물명이 있을 경우에도 이를 따로 표기하지는 않았다.

<표 5> 「관내정사」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|--------------------|-----------|---|
| 관내정사 | 1780.7.25 | 炒卵 |
| | 1780.7.27 | 薇, 鷄, 熟菜, 大口魚 |
| | 1780.7.28 | 餅, 飴 |
| | 1780.8.2 | 鵝, 雞, 猪肉, 魚, 牛乳, 豆腐, 白麪, 黃酒, 醃菜, 茶葉, 醬瓜, 鹽, 淸醬, 甘醬, 醋, 香油, 花椒, 奶酥油, 細粉, 生薑, 蒜, 蘋果, 黃梨, 柿子, 曬棗, 葡萄, 沙果, 燒酒, 米, 蒙古羊 |
| 출전 : 『熱河日記』 「關內程史」 | | |

「막북행정록」에서 언급된 음식과 식재료는, 밀운성(密雲城)의 지현(知縣)이 연행단에 보내준 음식들이다. 그러나 황제의 명령이 없는 까닭에 받지 않고, 모두 돌려보냈다는 내용이 아울러 기록되어 있다.

<표 6> 「막북행정록」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|---------------------|----------|-------------------------------|
| 막북행정록 | 1780.8.6 | 蔬菓, 猪, 羊, 鵝, 鴨, 茶, 酒, 花糕, 佛手柑 |
| 출전 : 『熱河日記』 「漠北行程錄」 | | |

「태학유관록」의 8월 10일 기사는 피서산장(避暑山莊)에서 한인(漢人) 상서(尙書) 조수선(曹秀先)과 만인(滿人) 상서(尙書) 덕보(德甫) 등에게 대접받은 음식을 기록한 것이며, 8월 11일 기사의 배[梨]는 길거리 노점에서 사 먹은 것이다. 8월 13일 기사 역시 태학의 여러 문사들과 담화하면서 대접 받은 음식을 기록한 것이며, 8월 14일 기사에서는 중국인들이 조선의 청심환(淸心丸)을 귀하게 여겨, 저자에게 한 두 개 얻기를 청한다는 내용에 언급되고 있다.

<표 7> 「태학유관록」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|---------------------|-----------|--|
| 태학유관록 | 1780.8.10 | 粥, 雪糕, 猪炙, 菓品 |
| | 1780.8.11 | 梨 |
| | 1780.8.13 | 紫陽茶, 茶, 黃封酒, 荔支, 荔支汁, 香餅, 雜糖, 龍眼, 落花生, 梅子, 鷄, 鵝, 鴨, 全猪去皮, 棗, 栗, 蒜頭, 胡椒, 胡桃肉, 杏仁, 西苳仁, 蔬, 菓, 燒酒 |
| | 1780.8.14 | 淸心丸 |
| 출전 : 『熱河日記』 「太學留館錄」 | | |

「환연도중록」 8월 17일 기사에는 고북구(古北口)의 한 사찰에서 승려와 시비가 붙게 되었다는 내용이 있는데, 노상에 말려놓은 오미자를 몇 개 집어먹은 것이 화근이 되었다. 저자는 처음 별 일이 아니라 생각했으나 중국인 승려는 허락 없이 먹은 오미자에 매우 화를 내었고, 시비를 크게 만든 이유가 사과와 뜻으로 청심환을 얻을 수 있으리라 생각했던 것임이 후에 밝혀진다. 당시 조선의 청심환이 만병통치약으로 중국에 알려져 있어, 많은 이들이 이를 얻고자 했음을 알 수 있는 대목이다. 8월 19일 기사의 과실들은 계주(薊州)의 반산(盤山)에서 생산된 것으로, 해당 지역에 대한 설명 중 언급되었다.

<표 8> 「환연도중록」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|---------------------|-----------|--------------------|
| 환연도중록 | 1780.8.17 | 五味子, 山楂, 清心丸 |
| | 1780.8.19 | 紅柿, 盤柿, 柿, 梨, 棗, 栗 |
| 출전 : 『熱河日記』 「還燕道中錄」 | | |

「경개록」은 태학에서 교유한 중국측 인물들에 대한 평과 일화를 기록한 것인데, 야자주(椰子酒)는 여천(麗川) 기풍액(奇豐額)과 왕신(汪新)이라는 인물이, 주량(酒量)이 많은 저자에게 대접하고자 했던 술이다. 「황교문답」의 여지즙[荔汁]과 여지(荔支) 역시 기풍액과 관련된 일화에 언급되는데, 황제가 하사한 병 속의 액체를 저자는 술로 오해했으나 기풍액이 여지즙임을 알려주고 여지에 대해 설명해 주면서 언급되었다. 그 밖에 음식은 기풍액이 소주(燒酒)를 권했다는 내용이거나, 활불(活佛)과 육식(肉食)에 대한 대화 중 언급된 것들이다.

「찰십륜포」의 차(茶)는, 반선(班禪)에 대한 묘사 중 여러 대신들이 반선에게 차를 바친다는 내용에서 언급되었으며, 「망양록」의 양(羊), 병(餅), 과(果)는, 곡정(鵠汀) 왕민호(王民皞)와의 필담 중 대접받은 음식들이다.

<표 9> 「경개록」·「황교문답」·「찰십륜포」·「망양록」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|--|--------|--|
| 경개록 | | 椰子酒 |
| 황교문답 | | 荔汁, 荔支, 蜜, 燒酒, 馬, 牛, 駝, 羊, 狗, 豬, 鶩, 鴨, 驢 |
| 찰십륜포 | | 茶 |
| 망양록 | | 羊, 餅, 果 |
| 출전 : 『熱河日記』 「傾蓋錄」, 「黃教問答」, 「札什倫布」, 「忘羊錄」 | | |

「곡정필담」은 곡정 왕민호와 나눈 필담 내용을 기록한 것인데, 왕민호를 비롯한 학자 정(郝志亭) 등의 문사들과 중국의 여러 문물 제도 와 천문(天文), 서학(西學) 등에 대해 필담한 내용이다. 담화 중 대접받은 음식 등이 간혹 언급되는데, 주목할 만한 것은 중국과 조선의 음식문화를 비교하면서 젓가락[箸]과 숟가락[匙]에 대해 대화한 부분이다. 중국은 젓가락만을 사용하고 숟가락은 쓰지 않는 반면, 조선에서는 숟가락을 사용하여 밥과 국을 먹는 음식문화에 대해 설명하고 있다. 또한 저자가 국자를 숟가락처럼 사용하며 국물을 뜨려했다는 내용과 조선의 숟가락을 그림까지 그려가며 묘사하는 부분은 상세하면서도 익살스럽게 그려지고 있다. 자세한 내용은 아래 첨부한 원문과 번역문에서 확인할 수 있다.

[원문]

…(前略)… 少頃飯至, 先置菓蔬, 次茶酒, 次餅餌, 次猪炒卵羹, 飯最後至, 粳白而羹羊肚也. 中國飲食, 皆用箸無匙. 勸酬留連, 細酌佐歡. 無長匙搏飯, 一飽即掇之法. 時用小勺, 斟羹而已. 勺如匙而無柄, 如爵而無足, 形類蓮花一瓣. 余持勺試一啜飯, 深不可飮. 余不覺失笑曰: “忙招越王來.” 志亭問: “何爲.” 余曰: “越王爲人長頸烏喙.” 志亭扶鵠汀臂, 噴飯噉嗽無數. 志亭問: “貴俗抄飯用何物.” 余曰: “匙.” 志亭曰: “其形如何.” 余曰: “類小茄葉.” 因畫示桌面, 兩人尤爲絕倒. 志亭曰: “何物茄葉匕, 鑿破混沌竅.” 鵠汀曰: “多少英雄手, 還從借箸忙.” 余曰: “飯黍毋以箸, 共飯不澤手. 自入中國, 未見匙. 古人飯黍, 將以手抔乎?” 鵠汀曰: “卽有匕, 不

若是長。飯黍飯稻，慣用箸，所謂操成習，‘古今亦自不同’。”…(後略)…

[번역문]

…(전략)… 잠시 뒤에 음식이 들어오는데, 과일과 채소를 먼저 두고, 그 다음에 차와 술, 떡과 옛, 돼지고기, 계란볶음, 볶음밥 그리고 맨 뒤에 흰 쌀밥과 양 내장국이 들어왔다. 중국의 먹고 마시는 법은 모두 젓가락만 사용하고 숟가락을 쓰지 않는다. 느긋하고 느릿느릿 술을 권키니 잦키니 하며, 작은 잔으로 흥을 돋운다. 우리나라처럼 긴 숟가락으로 밥을 치대어 단번에 배를 불리고 즉시 상을 거두는 법이 없다. 때때로 작은 국자 모양의 구기를 써서 국을 뜰 뿐이다. 구기는 숟가락처럼 생겼으나 자루가 없고, 제사 때 사용하는 술잔인 작(爵)처럼 생겼으나 발이 달리지 않았으며, 모양이 연꽃의 한 잎을 닮았다. 내가 구기를 가지고 시험 삼아 밥을 한번 퍼 보았는데 깊어서 혀로 핥을 수 없었다. 나는 절로 웃음이 나와서, “얼른 월왕(越王) 구천(勾踐)을 불러다 주시오.”하니 지정이 “무슨 말이오?”하기에 내가, “월왕 구천이 목은 길고 입은 까마귀의 부리처럼 생겼다고 하지 않았소이까?”라고 하니 지정은 곡정의 어깨를 부여잡고 입에 들었던 밥알을 뱉어내며 무수히 재채기를 해댄다. 지정이 “귀국에서는 밥을 뜰 때 어떤 물건을 사용합니까?”라고 묻기에 나는, “숟가락을 씁니다.”하니 지정이, “모양이 어떻게 생겼습니까?”라고 물어서 나는 “작은 연잎처럼 생겼습니다.”하고 탁자 위에 그림으로 그려 보였더니 두 사람은 더욱 우스워서 몸이 고꾸라질 지경이다. 지정이 “무슨 놈의 연잎처럼 생긴 숟가락이(何物茄葉匕), 컴컴한 뱃속에 구멍을 뚫고 깨뜨린단 말인가?(破混沌霞)”라고 하니 곡정은, “얼마나 많은 영웅들의 손길이(多少英雄手), 도리어 젓가락을 빌려 쓰느라 바빴던고.(還從借箸忙)”라고 하기에 내가 “기장밥을 먹을 때는 젓가락을 사용하지 말고(飯黍毋以箸), 큰 그릇에 여럿이 먹을 때는 손을 비비지 않는다.(共飯不濯手)라는 말이 있으니, 중국에 들어온 이래로 숟가락을 보지 못했습니다. 옛날 사람들은 기장밥을 먹을 때 손으로 움켜쥐었겠지요?”라고 하자 곡정은, “숟가락이 있긴 하지만 이처럼 길지는 않습니다. 기장밥이든 쌀밥이든 간에 습관적으로 젓가락을 사용하고 있으니, 이른바 ‘손에 잡는 행동이 습관을 이룬다(操成習)’는 말처럼 고금이 서로 달랐던 모양입니다.”라고 한다. …(후략)…

<표 10> 「곡정필담」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|--------------------|--------|--|
| 곡정필담 | | 菓, 蔬, 茶, 酒, 餅, 飴, 猪, 炒卵, 煮飯, 粳白, 羹羊肚, 箸, 匙, 兜羅錦湯, 燒酒 |
| 출전 : 『熱河日記』 「鶴汀筆談」 | | |

「환희기」는 저자거리에서 구경한 환술에 대한 설명으로, 여기에 언급된 음식명은 개별적인 음식이라기보다 환술의 보조재료로 사용된 경우이다. 예를 들어 수놓은 보자기 끝에서 소주(燒酒)가 흘러나온다거나, 사괴공(史劄公), 불수로(佛手露), 장원홍(壯元紅) 등 중국의 명주(名酒)가 넘쳐흘렀다는 내용이다. 빈과(蘋果)나 산사(山査)의 경우도, 아무것도 없던 보자기에서 과일을 끄집어냈다는 환술의 세부적 묘사에 언급된 정도이다.

<표 11> 「환희기」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|-------------------|--------|--|
| 환희기 | | 燒酒, 史蒯公, 佛手露, 壯元紅, 蘋果, 山查, 肉荳蔻, 稻穀, 糠, 桃, 赤棗 |
| 출전 : 『熱河日記』 「幻戲記」 | | |

「피서록」은 피서산장에서 겪은 일화를 적은 것으로, 아래 <표 12>에 언급된 물명은 실제 식재료로써 사용된 것은 아니다. 일행들과의 대화 중 조선 사신이 중국에 들어가는 것을 묘사하는 대목에서, 조선 사람들에 대한 호칭을 비유하며 언급한 것이다. 예컨대 연행사신을 호칭할 때, 역관은 종사(從事)라 부르고, 군관을 비장(裨將)이라 하며, 구체적 직책 없이 수행하는 자제군관(子弟軍官)과 같은 이는 반당(伴當)이라 불렀다. 저자는 이 반당과 소어(蘇魚)를 가리키는 우리말 밴당이[盤當]의 발음이 비슷하다는 것을 회화적으로 비유하며 표현하였다. 또 반당의 행장을 보고 길가의 구경꾼이 새우[蝦]라 부른다는 내용과, 고려인(高麗人)을 가오리(哥吾里)라 부르니, 곧 가오리는 홍어(洪魚)가 아니냐는 언어유희의 대상으로 물명을 언급한 것이다.

<표 12> 「피서록」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|-------------------|--------|--------------------|
| 피서록 | | 蘇魚, 盤當, 蝦, 哥吾里, 洪魚 |
| 출전 : 『熱河日記』 「避暑錄」 | | |

「구외이문」은 고북구(古北口) 밖에서 들은 여러 가지 신이(新異)한 이야기를 모아 놓은 것인데, 「주각해(塵角解)」조의 미(麋), 녹(鹿), 녹용(鹿茸), 녹각(鹿角) 등은 사슴의 명칭과 약용되는 뿔에 대한 설명에 언급된 것이다. 「사답(砒答)」조에서는 타조의 알[駝卵]이 기이한 질병을 능히 고칠 수 있다는 내용에 언급되었으며, 「주한(周翰)·주앙(朱昂)」조에서는 왕민호에게 글을 배우는 왕라한(王羅漢)이라는 늙은이가 저자에게 청심환을 구하는 편지를 보냈다는 내용을 묘사하며 언급되었다.

<표 13> 「구외이문」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|--------------------|---------------|------------------|
| 구외이문 | 주각해(塵角解) | 麋茸, 麋, 鹿, 鹿茸, 鹿角 |
| | 사답(砒答) | 駝卵 |
| | 주한(周翰)·주앙(朱昂) | 清心丸 |
| 출전 : 『熱河日記』 「口外異聞」 | | |

「옥갑야화」는 옥갑(玉匣)에서 여러 역관들과의 대화 중, 허생(許生)이라는 인물의 행적을 소개하는 내용이다. 옥갑은 중국의 어느 지역명으로 추정되나 정확한 위치는 미상이다. 「허생전(許生傳)」조에 언급된 음식명은, 익히 잘 알고 있는 매점매석(買占賣惜)의 대상이 된 과일들로, 대주[棗], 밤[栗], 감[柿], 배[梨], 감자[柑], 석류[榴], 귤[橘], 유자[柚] 등이다. 「허생후지(許生後識)」의 황정병(黃精餅)은 판서(判書) 조계원(趙啓遠)이 길가에서 두 명의 중을 만난 일화에서 언급된다. 황정(黃精)은 한약재의 일종으로 도사(道士)들이 장생(長生)을 위하여 복용했다고 전하는데, 두 중의 신이한 행적을 돋보이게 하고자 사용된 소재로 보인다.

<표 14> 「옥갑야화」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|--------------------|------------|------------------------|
| 옥갑야화 | 허생전(許生傳) | 棗, 栗, 柿, 梨, 柑, 榴, 橘, 柚 |
| | 허생후지(許生後識) | 黃精餅 |
| 출전 : 『熱河日記』 「玉匣夜話」 | | |

「황도기략」은 황성(皇城)의 문물과 제도에 관한 여러 가지 이야기를 열거한 것이다. 「황도기략」의 「구방(狗房)」조에서는 포(脯)가 언급되었는데, 개를 기르는 사람이 장대 끝에 포를 매달고 한 마리를 부르자, 냉큼 공중으로 뛰어 오르기를 서너 길씩이나 되었다는 내용이다. 「동란섭필」은 동란재(銅蘭齋)에서 저술한 내용으로, 『해외기사(海外記事)』에 소개된 대월국(大越國)을 묘사하면서 언급된 과일들과, 유리창(琉璃廠)의 양매서가(楊梅書街) 등에서 대접받은 음식들을 소개하는 대목에서 언급되었다.

<표 15> 「황도기략」·「동란섭필」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 |
|----------------------------|--------|---------------------------------------|
| 황도기략 | 구방(狗房) | 脯 |
| 동란섭필 | | 波羅蜜, 椰子, 檳榔, 山石榴, 落花生, 橘餅, 梅糖, 菊茶, 楊梅 |
| 출전 : 『熱河日記』 「黃圖紀略」, 「銅蘭涉筆」 | | |

「금료소초」조는 의술(醫術)과 의학서에 관한 것이 주로 서술되어 있는데, 여기에 언급된 물명은 약초와 열매 등 한약재로 자주 쓰이는 것들이다. 예컨대 백동과(白東瓜)는 임질(淋疾)에 효험이 있다거나, 수종(水腫)을 다스리는 데는 논에서 나는 우렁이와 큰 마늘[大蒜], 차전초(車前草)를 한데 갈아 고약으로 만들어 붙이면 좋다는 내용 등이다. 갖가지 증상에 대한 처방을 상세히 설명한 것으로, 당시의 치료법이나 민간요법의 양상을 엿볼 수 있는 자료라 판단된다.

<표 16> 「금료소초」의 음식명/식재료명

| 편명 | 날짜/기사명 | 약재 관련 내용 원문 |
|--------------------|--------|--|
| 금료소초 | | 無灰酒, 白東瓜, 葳靈仙, 牛膝, 蜜, 田蠶, 大蒜, 車前草, 香櫞, 淸酒, 蟹, 白螺, 黃連, 鴨血, 全蝎, 枸杞子, 獨穀大栗, 蝦蟆衣, 鳳尾草, 霜梅肉, 當歸, 黃蘗皮, 羌活, 忍冬草, 香白芷, 膽礬, 麝香, 荊芥, 阿魏, 黃花地丁, 豨簽草, 木紅花, 蘿菔英白, 金鳳花, 花椒, 槐條, 蒼朮, 金銀花, 甘草, 烏藥, 天門冬, 芒硝, 龍眼肉, 菜瓜子仁, 瓦壟子, 冬瓜, 蒜, 韭菜, 薏苡, 簪珠, 嚴醋, 熊膽, 冰腦, 生薑粉, 蕪芡, 天花粉, 羊肝, 大葦麻, 皮硝, 荔枝草, 癩蝦蟆草, 豬鬃草, 龍腦樹, 鴛鴦草, 鸞鷲藤, 金釵骨, 雷丸, 藍, 貝母, 杏仁, 人蔘, 水梅花, 臘茶水, 薏苡米, 鹽湯, 鹽, 白滾湯, 露薑汁, 粳米, 葶麻子 |
| 출전 : 『熱河日記』 「金蔘小抄」 | | |

【참고문헌】

朴趾源, 『熱河日記』

박지원 저, 민족문화추진회 역, 『국역 열하일기』, 민족문화추진회, 1976.

박지원 저, 김혈조 역, 『열하일기』, 돌베개, 2009.

김혈조, 「연행 사신의 식생활(食生活)」, 『한국실학연구』 20, 한국실학학회, 2010.

김명호, 「『열하일기』 이본(異本)의 재검토 -초고본 계열 필사본을 중심으로-」, 『동양학』 제48집, 단국대학교 동양학연구소, 2010.

이가원, 「열하일기 해제」, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-008 蕪山紀程

【정의】

-기본정의 : 1804년 10월부터 이듬해 3월까지 이해응(李海應, 1775~1825)이 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 연행단은 동지사(冬至使, 동지에 중국에 보내던 사신)였으며, 정사는 민태혁(閔台赫), 부사는 권선(權禎), 서장관(書狀官)은 서장보(徐長輔)였다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 이 책의 제목에 등장하는 '계산(蕪山)'이라는 말도, 연경을 지칭하는 말이다. 『계산기정』은 날짜별로 매일 겪은 일을 여러 주제로 나누어 시로써 기술하고 있으며, 시에 관한 설명인 시서(詩序)를 덧붙여 당시의 상황과 작시(作詩)의 배경을 이해하기 쉽도록 하였다. 「부록」에 수록된 보고단자(報告單子)에 따르면, 연행의 수종(隨從) 인원은 모두 253인이고, 마필(馬匹)은 196필이었으며, 152일을 소비하여 1183리의 거리를 이동하였다.

-음식관련정의 : 연행기록에서 음식과 관련한 내용이 많지는 않다. 대부분 대접받은 음식을 열거하거나, 중국 또는 주변 국가를 설명하면서 부수적으로 언급되는 정도이다.

중국 내의 갖가지 음식과 음식문화, 식재료의 종류 등과 관련한 상세한 내용은 「부록」의 「음식」조에 수록되어 있다. 특히 중국의 식사방법, 젓가락의 사용법, 숟가락의 모양 등을 비롯하여, 차(茶)와 술을 따르는 법, 차와 술의 종류, 주점의 형태, 식탁의 모양 등에 대해 상세히 기술하고 있다. 뿐만 아니라 떡의 종류와 수확되는 곡식의 종류, 밥 짓는 법, 장(醬) 담그는 법, 채소의 종류, 생선과 고기의 종류, 과실의 종류에 이르기까지 매우 상세한 내용이 수록되어 있다.

【저자】

이해응은 본관이 한산(韓山)이고, 자는 성서(聖瑞), 호는 동화(東華)이다. 1825년(순조 25) 51세의 나이로 을유식년사마시(乙酉式年司馬試)에 합격하고, 그해 5월 6일에 죽었다. 평소 조인영(趙寅永), 조만영(趙萬永), 한치윤(韓致胤), 서장보(徐長輔), 조수삼(趙秀三) 등과 교류하였는데, 1803년의 연행은 친구인 서장보를 따라 자제군관의 자격으로 다녀 온 것이다. 자제군관은 사신(使臣)의 직분을 맡은 이가 아들이나 제자를 선발하여 개인 수행원으로 삼았던 것을 가리키는데, 연행단에 참여하고자 하는 이들이 늘어나면서 점차 친구나 친척의 경우에도 자제군관의 역할을 수행하곤 하였다. 이는 연행이 넓은 중국을 견문하고 신문물에 대한 호기심을 충족시키는 계기로 작용하면서, 연행을 선호하는 이들이 늘어나게 되었던 당시의 사회상과 연관되어 있다. 또한 연행을 다녀온 이들의 여행견문록인 연행록도 당대의 사대부들에게 지적호기심을 자극하는 촉매가 되었을 것으로 추측된다. 1803년 이해응이 연행에 참여할 당시 그의 나이는 29세였으며, 1803년 12월 25일부터 이듬해인 1804년 2월 1일까지 36일 동안 북경에 머물렀다.

【서지】

서명/저자사항 : 薊山紀程 / 李海應

판사항 : 筆寫本

발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], 純祖4年(1804) 以後

형태사항 : 5卷5冊; 11行 21字 注雙行, 26.3×19cm

목차 : 第1冊:卷1:出城(10月 22日-11月 22日), 灣渡(11月 24日-12月 3日), 第2冊:卷2:灣渡(12月 4-24日), 第3冊:卷3:留館(12月 25日-1804年 2月 1日), 第4冊:卷4:2月 2日-3月 25日, 第5冊:卷5:行總, 沿邑, 官衙, 歲幣, 食例, 賞賜, 公役, 道里, 山川, 城闕, 宮室, 衣服, 飲器用, 舟車, 風俗, 科制, 言語, 胡蕃, 貢稅

소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 6778-v.1-5)

완본은 서울대학교 규장각 한국학연구원에 소장되어 있으며, 국립중앙도서관에 규장각본을 1947년 간행한 간행본 1종이 전한다. 청구기호는 古2817-11이다. 국역본은 1976년 민족문화추진회에서 펴낸 『연행록선집(燕行錄選集)』(12권)이 있다.

【목차와 구성】

『계산기정』은 모두 5권으로 이루어져 있다. 제1권부터 제3권까지는 조선에서 연경까지의 여행 도중 겪은 일을 일기체 형식으로 기록하고 있으며, 여행 중 지은 시들을 수록하고 있다. 제4권은 귀국 과정에서 겪은 일들과 당시에 지은 시들이 실려 있다. 제5권은 「부록」으로 중국에 체류할 당시에 견문한 내용을, 행총(行總), 연로성읍(沿路城邑), 관아(官衙), 세폐(歲幣), 식례(食例), 상사(賞賜), 공역(公役), 도리(道理), 성궐(城闕), 궁실(宮室), 의복(衣服), 음식(飲食), 기용(器用), 주거(舟車), 풍속(風俗), 과제(科制), 축물(畜物), 언어(言語), 호번(胡蕃), 공세(貢稅) 등 21항으로 요약 정리하였다.

일기의 체재는, 먼저 날짜, 날씨, 출발지, 오찬 지점과 숙박지를 적고, 그 뒤에 집에서 보내온 편지와 자신이 보낸 편지 상황을 적었으며, 시제(詩題)를 쓰고, 시서(詩序), 시(詩)의 순서로 기록하였다. 시서는 시를 짓게 된 동기와 상황을 상세히 설명하여, 타 연행록의 일기체 산문에 해당된다고 할 수 있다.

【음식관련내용】

음식관련내용은 모두 12건의 기사에서 찾아볼 수 있다. 본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘술[酒]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다.

12건의 기사는 대부분 중국측 문사와의 만남에서 음식을 대접받거나, 특정지역을묘사하면서 음식명과 식재료명이 포함된 경우이다. 1803년 12월 5일 기사에는 풍도선(馮道善)의 점사(店舍)를 방문하여 음식을 대접받은 내용을 기록하면서, 아울러 심양(瀋陽)의 별미(別味)를 열거하였다. 12월 29일 기사는 황제에게 하사받은 과일을 모두 기록한 것이며, 1804년 1월 3일 기사에는 옥하관에서 구경한 환술(幻術)을 묘사하면서 언급되었다. 1월 5일 기사는 주점에서 술을 마신 것을 기록한 것이고, 1월 12일 기사는 회회국(回回國, 아라비아)

의 술문화를 언급하며 돼지고기[豬肉]를 먹지 않는 문화에 대해 설명하고 있다. 1월 22일 기사는 청나라 문인 왕자정(王柘庭)이 저자를 집으로 초대하여, 유인천(劉引泉)이란 인물을 소개해 줌과 동시에 술을 권하였다는 내용이다.

<표 1> 『계산기정(薊山紀程)』의 음식명/식재료명

| 날짜 / 시제(詩題) | | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|------------------|--|---|---|
| 1803년 1 2월 5일 | 풍도선의 점사 (馮道善店舍) | 密糕, 當歸菜, 錦鱗魚, 梨花竹葉青, 史國公, 葡 萄酒, 鹿茸膏, 山查餅, 菘, 蔥, 山梨 | 심양(瀋陽)에서 유숙할 때, 풍도선(馮道善)의 점사(店舍)를 방문하여, 밀고(密糕) 한 그릇을 대접받음. 심양의 별미(別味)를 언급하며 여러 음식명을 열거하고, 배추와 파도 조선의 종자보다 크다고 기록함. |
| 12월 29일 | 이광직 우야에게 차운함 (次韻李光稷 于野) | 崗榴, 廣橙, 甜橙, 中蜜 柑, 糕果, 八寶糖, 胡桃 糖, 水糖, 龍眼, 荔枝, 胡桃, 榛栗, 蜜棗, 生棗, 沙果, 蘋果, 生梨, 乾葡 萄, 生葡萄, 白葡萄, 橘, 糖 | 북경(北京)의 옥하관(玉河館)에서 머무르던 중, 황제의 분부로 과일을 하사받음. 백포도(白葡萄)는 회회국(回回國, 아라비아)에서 생산된 것이며, 생과(生果)는 모두 제 시절이 아님에도 막 딴 것과 같았다는 설명이 부기되어 있음. |
| 1804년 1 월 3일 | 환희(幻戲) | 赤棗, 花椒, 蔥葉 | 환희(幻戲)를 기록한 내용 중, 요술쟁이를 옥하관으로 불러 구경한 사실을 묘사. 빈 보자기 안에서 붉은 대추[赤棗]가 나오거나, 물동이 안에 화초(花椒)와 총엽(蔥葉)이 떠 있었다는 내용. |
| 1월 5일 | 이층루 (李層樓) | 酒肴, 果餌, 糗糧 | 옥하관에 머물던 중, 이층루(李層樓)라는 술집에 들러 술을 마셨다는 내용. |
| 1월 12일 | 회회관 (回回館) | 酒, 豬肉 | 회회관(回回館)의 회회국 사람들을 묘사하며, 회회국 사람은 술을 마실 때 돼지고기[豬肉]를 안주로 먹지 않는다고 언급함. 또한 회회국 종족이 저팔계(豬八戒)를 조상으로 삼아 음식을 먹을 때 저육을 가까이 하지 않는다고 설명함. |
| 1월 22일 | 자정이 배운 술자리에 인천 유소숙과 부를 짓다 [柘庭酒席與 引泉劉紹叔 共賦] | 淸酒 | 왕자정(王柘庭)과 유인천(劉引泉)이 저자를 초대하고 술을 권하며 나눈 대화에서 언급. |

출전 : 『薊山紀程』

주목할만한 내용은 모두 「부록」에 수록되어 있다. 「보단(報單)」조에서는 연행단의 인마(人馬)와 가지고 간 방물(方物)을 모두 기록하고 있으며, 「세폐(歲幣)」조에서는 중국

조정에 진공(進貢)한 예물을 모두 열거하였다. 「식례(食例)」 조에서는 광록시(光祿寺, 청나라 예부(禮部) 소속의 관서로 여러 사신의 접대를 담당하였음)에서 제공하는 식재료 및 생필품이 삼사신(三使臣)과 대통관(大通官) 3인, 압물관(押物官) 24인, 상(賞)을 받은 종인(從人) 29인, 그 외의 상을 받지 않은 242인 종인에게 차등지급된 내용을 기록하였다. 「호번(胡藩)」 조에서는 섬라국(暹羅國, 태국)에서 중국에 바치는 공물을 상세히 기록하였으며, 「공세(貢稅)」 조에서는 중국 각 지방에서 세금으로 걷어 들이는 전곡(錢穀)을 기록하고 있다.

특기할만한 부분은 「부록」의 음식(飲食)조로 중국의 식사방법, 젓가락의 사용법, 숟가락의 모양 등을 비롯하여, 차(茶)와 술을 따르는 법, 차와 술의 종류, 주점의 형태, 식탁의 모양 등에 대해 상세히 기술하고 있다. 뿐만 아니라 떡의 종류와 수확되는 곡식의 종류, 밥 짓는 법, 장(醬) 담그는 법, 채소의 종류, 생선과 고기의 종류, 과실의 종류에 이르기까지 매우 상세한 내용이 꼼꼼히 수록되어 있어, 당시 중국의 음식문화와 다양한 식재료를 두루 살펴볼 수 있는 자료라고 판단된다. 예컨대 유박아(柔薄兒)와 같은 경우, 밀가루로 만드는 것으로 조선의 상화떡[霜花餅]과 비슷하다고 하였으며, 떡 중에 가장 좋은 것이라는 개인적 견해도 덧붙이고 있다. 또한 밀가루로 만드는 단병(團餅)과 같은 경우, 그 제조과정을 상세히 설명하고 있으며, 흘락(紇絡), 분탕(粉湯), 혼돈(餛飩), 원소병(元宵餅) 등의 차이에 대해서도 기록하고 있다. 이외에도 과실의 종류와 차이, 조선 과일과의 유사점, 생선과 고기의 종류, 차와 술을 마시는 법도 등에 대해서도 흥미롭고 상세한 내용이 기록되어 있다. 원문과 번역문은 그 분량이 상당하여 아울러 첨부하지 못하였다.

<표 2> 『계산기정(蔚山紀程)』 「부록(附錄)」의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|------------------|---|---|---|
| 부록 (附錄) | 보단(報單) | 貢米, 柎籠, 開皮, 海蔘 | 책문(柵門)에 들어갈 때 연행단의 인마(人馬)와 방물(方物)을 기록한 「보단(報單)」 조에서 언급. |
| | 세폐(歲幣) | 粘米 | 어전에 진공(進貢)한 예물을 기록한 「세폐(歲幣)」 조에서 언급. |
| | 식례(食例) | 米, 猪肉, 酒, 茶, 鹽醬, 油, 菜蔘 | 북경에 들어간 이후 광록시(光祿寺)에서 제공하는 식재료 및 생필품 등을 열거함 |
| | | 水稻米, 鷄, 鵝, 魚, 漢羊, 牛乳, 白麪, 醬瓜, 清醬, 醃菜, 黃酒, 豆腐, 醬, 醋, 茶葉, 花椒, 鹽, 蘋果, 葡萄, 沙果 | 삼사신(三使臣)에게 제공되던 광록시의 음식 및 식재료 |
| | | 白米, 鷄, 猪肉, 麪, 醃菜, 黃酒, 鹽, 豆腐, 清醬, 醬, 椒, 茶葉 | 대통관(大通官) 3인, 압물관(押物官) 24인에게 제공되던 광록시의 음식 및 식재료 |
| | | 白米, 猪肉, 白麪, 醃菜, 鹽, | 상(賞)을 받은 종인(從人)[得賞從人] 29인에게 제공되던 광록시의 음식 및 식재료 |
| 白米, 猪肉, 醃菜, 醬, 鹽 | 상을 받지 않은 종인(從人)[無賞從人] 242인에게 제공되던 광록시의 음식 및 식재료 | | |

| | | |
|---|--|---|
| 음식(飲食) | 飯, 粥, 小鍾子 | 중국의 아침식사에 대한 설명 |
| | 箸, 杯, 壺, 酒 | 손님에게 음식을 대접하는 방법 |
| | 匙, 箸, 椀 | 손가락을 쓰지 않고 젓가락만을 사용하는 음식문화에 대한 설명 |
| | 醬, 炒猪肉, 熱鍋湯 | 민간의 밥상과 부호의 밥상이 모두 범상하고 간략함을 설명 |
| | 茶, 酒, 鍾, 罐 | 손님 접대를 반드시 차(茶)로 한다는 내용과 차를 따르는 법에 대한 설명 |
| | 茶, 龍井茶, 銀鎗茶, 松蘿, 碧蘿春茶, 旗鎗, 式彝, 大葉, 香片, 湘潭, 老君眉, 橄欖茶, 普洱茶, 白毫茶, 青茶, 黃茶, 老味茶 | 차의 종류와 품종에 대한 설명 |
| | 淸酒, 濁酒, 黃酒, 玫瑰露, 史國公, 加皮, 梨花, 白竹葉, 青葡萄酒 | 중국 술의 종류와 맛에 대해 소개 |
| | 柔薄兒, 霜花餅, 團餅, 紇絡, 粉湯, 猪肉, 麵, 蔥, 蒜, 餛飩, 白屑, 糖屑, 元宵餅, 包仁米 | 밀가루로 만드는 여러 가지 음식에 대한 설명과 요리법 |
| | 餅餌, 西瓜仁, 赭餛, 黃糠子, 松餅, 芝麻, 苔色餅, 黃粟, 切餅, 餠餠, 湯餅餠, 鷄卵, 炒鳴糕, 扁食, 高麗餅, 松餅, 粟切餅 | 떡의 종류와 요리법, 떡이름의 유래에 대한 설명 |
| | 蜀黍, 大豆, 粟, 黑豆, 豆, 小米, 蜀黍, 旱稻米, 水稻米, 釜, 鼎, 鍋 | 오곡(五穀)의 빛깔과 맛에 대한 설명과 밥을 지을 때 가마솥[釜]만을 쓰며, 솥[鼎]과 냄비[鍋] 등은 전혀 볼 수 없다는 내용 |
| | 醬, 小麥, 小豆, 醬佛手, 汁醬 | 장(醬)을 만드는 재료와 방법에 대한 설명 |
| | 沈菜, 鹽, 魚醃瓜, 鹵蝦苳, 芥沈菜, 菘沈菜, 醬瓜 | 침채(沈菜)의 종류와 맛에 대한 설명 |
| | 菜, 葫, 蔥, 菘, 芥, 蘿, 菘, 菱, 菠, 時根菜, 胡蘿菘, 唐根, 高苳, 芹, 苦菜羌, 紅蘿菘, 苦菜, 蔓青, 山藥, 乾蕨, 蒜, 蔥, 眞燕窩, 海藻, 假燕窩, 天目笋, 冬尖笋, 金華大腿, 白棗, 銀盤蕨姑, 麵筋素餚 | 채소의 종류와 맛, 빛깔 등에 대한 상세한 설명 |
| | 魚肉, 羊猪肉, 牛肉, 雉, 膏雉, 鶻鶻, 鵝鴨, 脯肉, 佐飯, 魚膾, 鰻魚, 鯰魚, 秀魚, 重唇魚, 鯉魚, 鱒魚, 鮒魚, 膾殘魚, 白魚, 魴魚, 亭蛤, 竹蛤, 鱒鯉魚, 羊豕鵝鴨 | 생선과 고기, 떡에 대한 소개와 맛, 모양 등에 대한 설명 |
| 柑橘, 廣橙, 甜橙, 中蜜柑, 乳柑, 文丹, 石榴, 崗榴, 莎果, 林檎, 葡萄, 山查, 蜜, 西瓜, | 과실의 종류와 크기, 빛깔, 맛에 대한 설명을 매우 상세하게 기록 | |

| | | | |
|--|--------|--|--|
| | | 栗, 皮赤栗, 葡萄, 白葡萄, 大棗, 果棗, 蜜棗, 白棗, 棗栗, 榛子, 生梨, 鹿茸膏, 煎藥, 無花果, 長生果, 蜜枇杷, 正果, 蘭花筍, 橄欖膏, 落花生 | |
| | 호번(胡藩) | 獐腦, 大楓子, 豆寇, 萆薢, 桂皮, 甘蜜皮 | 중국 주변의 여러 나라를 열거한 「호번(胡藩)」 조에서, 중국의 황제에게 바치는 섬라국(暹羅國, 태국)의 공물을 기록하면서 언급. |
| | 공세(貢稅) | 黑豆, 粟米, 白米, 漕糧, 秋米 | 중국 각 지방에서 세금으로 걷어 들이는 전곡(錢穀)을 기록한 「공세(貢稅)」 조에서 언급. 출전 : 『薊山紀程』 「附錄」 |

【참고문헌】

李海應, 『薊山紀程』

이해응 저, 민족문화추진회 역, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

김혈조, 「연행 사신의 식생활(食生活)」, 『한국실학연구』 20, 한국실학학회, 2010.

이홍식, 「조청 지식인의 우연한 만남과 사적 교류 -이해응의 『계산기정』을 중심으로-」, 『동아시아문화연구』 47, 한양대학교 동아시아문화연구소, 2010.

차주환, 「계산기정 해제」, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-009 赴燕日記

【정의】

-기본정의 : 1828년 4월부터 같은 해 10월까지 이재흡(李在洽, ?~?)이 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 연행단은 진하 겸 사은사(進賀兼謝恩使)였으며, 정사는 이구(李球), 부사는 이규현(李奎鉉), 서장관(書狀官)은 조기겸(趙基謙)이었다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 이 연행록은 분권(分卷)되지 않고 몇 개의 큰 제목으로만 나뉘어 있다. 이재흡은 1828년 4월 13일 서울을 출발하여, 5월 10일 책문을 통과하고, 6월 9일 연경에 도착했으며, 8월 13일 회정(回程)에 들어, 10월 4일 도착하여 본가(本家)에 귀환하였다.

-음식관련정의 : 음식명이나 식재료명이 구체적으로 드러난 경우는 많지 않다. 지역의 특산물을 언급하거나, 주점에서 마신 술의 이름을 기록한 정도가 대부분이며, 주요한 내용은 모두 「주견제사」에 수록되어 있다.

「주견제사」의 「지리(地理)」조와 「음식(飮食)」조, 「금축(禽畜)」조, 「수목(樹木)」조에서는 중국 내의 각 지방에서 생산되는 곡식과 채소의 종류, 가축의 종류, 식물의 종류 등을 상세히 기록하고 있으며, 그중 「음식」조에서 중국의 음식문화와 식사의 종류, 떡[餅], 과일[果], 술[酒], 고기[肉], 생선[魚]의 종류와 가격 등에 관하여 매우 자세한 기록을 남기고 있다.

【저자】

얼마 전까지 『부연일기』는 학계에 작자미상으로 알려져 있던 작품이다. 또 『한국도서해제』에는 저자가 김노상(金老商)으로 되어 있었으나, 정확한 고증을 통해 밝혀낸 결과는 아니었다. 그러나 최근의 연구에서 『부연일기』의 저자가 이재흡(李在洽)임이 새롭게 밝혀지게 되었다. 이는 청나라 문인(文人)인 장제량(張際亮)의 시집에 당시 연행단과 관련한 기록이 있었기에 가능한 일이었다. 저자로 밝혀진 이재흡은 호가 석은(石隱)이며, 직함은 주부(主簿)였으며, 의관 겸 비장(醫官兼裨將)의 직책으로 연행단에 참여한 것으로 확인된다. 그러나 잡과(의과)방목에서는 이재흡의 이름을 찾을 수 없다. 뿐만 아니라 생애와 관련한 여타의 기록도 찾을 수 없어 본관이나 나이, 기타 정보 등을 고증하기 어렵다는 한계가 있다. 『일성록(日省錄)』과 『승정원일기(承政院日記)』에 이재흡이라는 성명이 확인되나 이 역시 동일인물로 확정할 수 없다는 난점이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 赴燕日記 / 李在洽
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [純祖28年(1828) 以後]
형태사항 : 1冊(95張) 印札空冊, 四周單邊, 半葉匡郭 23.3×14.9cm, 有界, 11行
24字 注雙行, 29×18.6cm
목차 : 路程記, 往還日記, 歷覽諸處, 主見諸事, 回刺國書, 日給
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(想白古 915.2-G423b)

원본은 서울대학교 규장각본이며, 1961년 성균관대학교 대동문화연구원(大東文化研究院)에서 규장각본을 영인하여 『연행록선집(燕行錄選集)』 하권에 수록하였다. 국역본은 1976년 민족문화추진회에서 펴낸 『연행록선집(燕行錄選集)』(12권)이 있다.

【목차와 구성】

『부연일기』는 1권 1책의 필사본이다. 권두(卷頭)에 「노정기(路程記)」가 수록되어 있으며, 서울에서 연경의 회동사역관(會同四譯館)까지 3,069리에 대한 노정을 기록하고 있다. 「왕환일기(往還日記)」는 4월 중순부터 10월 초까지 6개월간의 겪은 일을 간단하게 기록하고 있으며, 「역람제처(歷覽諸處)」는 책문에 들어선 뒤 유람한 경승(景勝)을 하나하나 설명하여 「왕환일기」의 부록과 같은 성격을 띠고 있다. 이후 「주견제사(主見諸事)」는 중국의 지리(地理), 인물(人物), 풍속(風俗), 방적(紡績) 등을 182개 항목에 걸쳐 상세히 기록하여 청나라의 역사와 문화에 대해 소개하고 있으며, 「회자국서(回刺國書)」는 회자국이 항복할 때 바친 표문(表文)과 청나라 황제의 비답(批答)을 수록하였고, 「일급(日給)」에는 연행단이 하사받은 물품의 종류와 양을 기록하였다.

【음식관련내용】

음식관련내용은 모두 15건의 기사에서 찾아볼 수 있다. 본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘술[酒]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다.

대부분의 음식관련내용은 여행 도중 먹은 음식이나 술의 이름을 기록한 것이며, 중국 내의 각 지방의 특색을 묘사하면서 언급된 정도이다. 1828년 6월 3일 기사에서는 수양산(首陽山) 동쪽의 이제묘(夷齊廟)를 방문하고, 사당의 창문에 포도(葡萄)의 문양이 매우 정교하게 묘사되어 있음을 설명하였다. 6월 5일 기사에서는 옥전현(玉田縣) 인근의 무종산(無終山)의 특산물로 송채(菘菜)를 언급하고 있다. 7월 4일 기사에서는 청나라 문인 장제량(張際亮)과 주점에서 소흥주(紹興酒)를 마시면서, 소흥주가 조선의 청주(淸酒)와 비슷하나 맛이 좋지 않고 가격이 비싸다고 언급하고, 북경(北京)에서는 대부분 소주(燒酒)를 마신다는 설명을 부연하였다. 8월 14일 기사에서는 옥전현의 특산물인 송채의 종자를 구하려 하였으나, 여비가 떨어져 구하지 못했다는 내용이 있으며, 8월 21일 기사에서는 마두(馬頭) 명해(命海)가 구해온 생선이 조선의 석어(石魚)와 비슷한 모양이라고 기록하고 있다.

<표 1> 「왕환일기(往還日記)」의 음식명/식재료명

| 기사명 / 날짜 | | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------|----------------|-------------|---|
| 왕환일기 | 1828년 6월 3일 | 葡萄 | 수양산(首陽山) 동쪽의 이제묘(夷齊廟)를 방문. 창문에 포도(葡萄) 문양이 새겨져 있음을 묘사. |
| | 6월 5일 | 菘菜 | 옥전현(玉田縣) 인근의 무종산(無終山)의 특산물로 송채(菘菜)를 언급. |
| | 7월 4일 | 紹興酒 | 청나라 문인 장제량(張際亮)과 주점에 가서 소흥주(紹興酒)를 마심. 조선의 청주(淸酒)와 비슷하나 맛이 좋지 않고 비싸다고 언급함. |

| | | | |
|--------------------|--------|----|--|
| | | 燒酒 | 북경(北京)에서는 대부분 소주(燒酒)를 마신다는 내용. |
| | 8월 16일 | 菘菜 | 귀국하는 길에 옥전현에 들리 송채 종자를 구하려 하였으나, 돈이 떨어져 구입하지 못함. |
| | 8월 21일 | 魚 | 마두(馬頭) 명해(命海)가 생선 한 마리를 사다가 구워서 저녁 밥상에 놓았는데, 맛이 매우 좋았으며, 조선의 석어(石魚)와 비슷한 모양이라고 언급. |
| 출전 : 『赴燕日記』 「往還日記」 | | | |

「이제묘」 조에서는 수양산(首陽山)의 청절묘(淸節廟)를 방문하고 사당 창문에 만포도(蔓葡萄)의 문양이 매우 섬세하게 조각되어 있다고 설명하였다. 「지리」 조에서는 심양(瀋陽)을 비롯한 중국의 여러 도시와 지리 정보를 설명하던 중, 중국의 강(江)과 하천의 물이 느릅나무즙[榆汁]처럼 색이 혼탁하고 맛이 쓰며, 냄새가 난다고 기록하였으며, 아울러 중국의 농사 짓는 법, 생산되는 곡식의 종류, 채소의 종류와 종자(種字) 등에 대해서도 언급하고 있다. 「음식」 조에서는 중국의 음식문화에 대해 상세히 소개하고 있는데, 중국의 일반적인 식사, 떡의 종류, 과일의 종류, 술 마시는 법, 술안주, 고기의 종류, 생선의 종류, 술의 종류와 가격 등에 대하여 자세히 기록하고 있다. 「기용」 조에서는 중국에서 사용되는 그릇, 옷, 유기 등을 소개하고 있으며, 「금축」 조에서는 중국에서 식용 또는 관상용으로 키우는 가축을, 「수목」 조에서는 식용 또는 관상용으로 재배되는 식물들을 열거하고 있다.

<표 2> 「역람제처(歷覽諸處)」·「주견제사(主見諸事)」의 음식명/식재료명

| 기사명 / 날짜 | | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------|----------|---|---|
| 역람제처 | 이제묘(夷齊廟) | 蔓葡萄 | 영평부(永平府) 북쪽에 위치한 수양산(首陽山)의 청절묘(淸節廟)에 방문. 동북쪽 불당의 창문에 만포도(蔓葡萄) 문양이 새겨져 있음을 묘사. |
| 주견제사 | 지리(地理) | 榆汁 | 심양(瀋陽)을 비롯한 중국의 여러 도시와 지리 정보를 설명하던 중, 중국의 강(江)과 하천의 물이 느릅나무즙[榆汁]처럼 색이 혼탁하고 맛이 쓰며, 냄새가 난다고 기록. |
| | | 稻, 梁, 黍, 稷, 藟, 菘, 麥, 菽, 豆, 苳, 桃, 榔, 蓴, 麻, 胡麻, 蘿菔, 蔓菁, 芹, 藜, 葵, 蔥, 菘, 紅椒, 韭, 薑, 黃瓜, 冬瓜, 茄子, 芥子, 椒, 南瓜, 唐琥珀, 西瓜, 黃瓜 | 농사와 관련한 내용과, 곡식의 종류, 채소의 종류와 종자(種字)에 대해 언급. |
| | 음식(飲食) | 交坐床, 大床, 小檠, 淡食, 生蔥, 飯, 藟黍, 箸, 匙, 沈菜, 肉, 雞鵝卵, 飯器, 茶鍾, 大鉢, 鹽, 雞卵, 鹽魚, 醬菜, 血蒸羊, 猪肉炒, 豆腐羹, 雞, 鵝, 白鹽, 片鹽, | 중국의 음식문화에 대한 소개와 주식으로 삼는 곡식, 젓가락 문화 등 식생활과 관련한 내용 |

| | | |
|----------------------------|---|--|
| | 魚鮮 | |
| | 餅, 小麪, 餅團, 肉, 糖, 白雪糕, 糖蜜, 眞米餅, 果品 | 중국의 떡에 대한 소개와 식사하는 방법 등을 설명함 |
| | 胡桃糖, 杏仁糖, 瓜子糖, 蜜棗, 乾葡萄, 生葡萄, 桃梨, 丹柰, 林檎, 蘋果, 査果, 甘仁杏, 甜苺, 西苺, 龍眼, 荔支, 生蓮根, 南七, 蔥蒜, 漿菓, 生菜, 熟菜, 酒, 猪肉, 羊腎, 羊肝, 炒熬, 白熟, 鷄體, 香芥菜, 竹筍菜, 乾餅, 粉菜, 肉饅頭, 酸醋, 粉湯, 細麪, 餛飩水, 猪羹, 羊羹, 鷄羹, 鴨羹, 豆腐羹, 全體蒸豚, 海蜆蒸, 魚翅膏, 黃白海蔘膏, 熟長魚, 炒雜菜, 骨董飯, 蓮花煎, 羊肉, 牛肉, 狗畜之肉, 蛇蟒, 長魚, 魚炒, 果品, 棗棗, 酸棗, 葡萄, 甘仁杏, 丹杏, 軟栗 | 중국의 과일 종류와 술을 마시는 방법, 술안주의 종류 및 각종 음식과 식재료를 소개함 |
| | 燒酒, 淸酒, 濁醪, 燒鍋酒局, 麪, 小麥, 麪子, 白酒, 眞紅酒, 五加皮酒, 葡萄酒, 紹興酒 | 술의 종류와 가격, 술을 빚는 법 등에 대한 설명 |
| 기용 (器用) | 木器, 交坐床, 土器, 鍬器, 陶器, 土盆, 鐵物, 鉛器, @ (金+并) 杯, 柎筐, 竹筥, 藤簍, 紙壺 | 「기용」 조는 중국에서 사용되는 그릇, 옹기, 유기 등을 소개하고 있음. 목기(木器) 부터 바구니에 이르기까지 두루 언급. |
| 금축 (禽畜) | 牛, 馬, 騾, 驢子, 猪豚, 羊肉, 猪肉, 白熟, 羹葷, 羔羊, 羊肝, 羊腎, 狗, 猫, 鷄, 鵝, 鴨 | 「금축」 조는 중국에서 식용 또는 관상용으로 키우는 가축을 열거해 놓은 것으로, 식재료에 포함되기 어려운 낙타(駱駝), 호랑이[虎], 비둘기[鳩鴿], 백설조(百舌鳥), 공작(孔雀) 등은 제외하였음. |
| 수목 (樹木) | 石榴, 竹蓮梅, 無花果, 梨, 胡椒 | 「수목」 조는 중국에 자생하는 식물을 열거해 놓은 것으로, 식재료에 포함된다고 판단되는 것들만 표에 수록하였음. |
| 출전 : 『赴燕日記』 「歷覽諸處」, 「主見諸事」 | | |

「일급」 조에는 광록시(光祿寺, 청나라 예부(禮部) 소속의 관서로 여러 사신의 접대를 담당하였음)에서 제공하는 식재료 및 생필품을 기록하고 있는데, 정사(正使), 부사(副使), 대통관(大通官) 3인, 압물관(押物官) 21인, 상(賞)을 받은 종인(從人) 27인, 그 외의 상을 받지 않은 167인 종인에게 차등지급된 내용을 기록하고 있다. 이는 여타의 연행록에서도 기록된 내용이지만, 연대나 시대상황에 따라 미세한 차이를 보이는 있는 까닭에, 사행시기에 따른 연행단의 식단을 유추할 수 있다.

<표 3> 「일급(日給)」의 음식명/식재료명

| 기사명 / 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|------------------|-------------------------------|---|---|
| 일급 | 정사 (正使) | 生鵝, 生鷄, 魚, 豬肉, 豆腐, 醬瓜, 椒, 菜, 酒, 麪, 淸漿, 漿, 醋, 鹽, 茶葉, 酥, 牛乳, 薑, 蒜, 細粉, 蘋果, 沙果, 梨, 柿, 葡萄, 棗, 蒙古羊 | 정사(正使) 남연군(南延君)이 매일 관부로부터 제공받은 식재료. |
| | 부사 (副使) | 鵝, 鷄, 魚, 肉, 漢羊, 牛乳, 白麵, 淸漿, 漿瓜, 菜, 黃酒, 豆腐, 漿, 醋, 茶葉, 椒, 鹽, 蘋果, 沙果, 梨, 葡萄, 棗 | 부사(副使)가 매일 관부로부터 제공받은 식재료. 서장관(書狀官)도 같은 물품을 받았다는 내용이 부기되어 있음. |
| | 대통관 (大通官), 압물관 (押物官) | 鷄, 肉, 白麵, 菜, 酒, 豆腐, 淸醬, 漿, 椒, 茶葉, 鹽 | 대통관(大通官) 3원(員)과 압물관(押物官) 21원이 관부로부터 제공받은 식재료. |
| | 득 상 종 인 (得賞從人) | 肉, 白麪, 菜, 鹽, 酒 | 상(賞)을 받은 종인(從人)[得賞從人] 27인이 관부로부터 제공받은 식재료. |
| | 무 상 종 인 (無賞從人) | 肉, 菜, 漿, 鹽 | 상을 얻지 못한 종인(從人)[無賞從人] 167인이 관부로부터 제공받은 식재료. |
| 출전 : 『赴燕日記』 「日給」 | | | |

【참고문헌】

- 李在洽, 『赴燕日記』
 이재흡, 『연행록선집』, 성균관대학교 대동문화연구원, 1961.
 이재흡 저, 민족문화추진회 역, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.
 김성환, 「부연일기 해제」, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.
 김혈조, 「연행 사신의 식생활(食生活)」, 『한국실학연구』 20, 한국실학학회, 2010.
 이선정, 「『부연일기(赴燕日記)』에 나타난 19세기초 중인(中人) 의관(醫官)의 청(淸) 문물(文物) 인식(認識)」, 역사교육논집 45, 역사교육학회, 2010.
 한영규, 「19세기 한중 문인 교류의 새로운 양상 - 『부연일기(赴燕日記)』, 「서행록」을 중심으로-」, 『인문과학』 45, 성균관대학교 인문과학연구소, 2010.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-010 燕輶直指

【정의】

-기본정의 : 1832년 10월부터 이듬해 4월까지 김경선(金慶善, 1788~1853)이 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 연행단은 동지사 겸 사은사(冬至使兼謝恩使)로, 김경선의 직책은 서장관(書狀官)이었으며, 정사(正使)는 서경보(徐耕輔), 부사(副使)는 윤치겸(尹致謙)이었다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 총 6권 6책으로 이루어진 이 연행록은 1832년 10월 20일 한양(漢陽)을 출발하는 것으로 시작하여, 1833년 4월 2일까지 연행에서의 보고 겪은 여러 가지 내용을 일기체 형식으로 꼼꼼히 기록하고 있다. 저자는 이 책의 서문에서, 마치 여러 의술가(醫術家)의 학설을 모아 종합하여, 증상에 따라 방문(方文)을 낸 직지방(直指方)과 같은 것에 불과하기에 『연원직지(燕輶直指)』라 이름 붙였다고 밝힌 바 있다.

-음식관련정의 : 날짜별로 기록된 일기체 기사에서 여정에 따라 맛 본 음식과 식재료에 대해 언급하고 있으며, 별도로 기록된 기사에서도 음식명과 식재료명을 여럿 찾아볼 수 있다. 특히 말미의 「유관별록(留館別錄)」에는 「음식(飮食)」조를 따로 두어 청나라의 음식과 식사법은 물론 손님을 접대하는 법식 등에 대해서도 상세히 기록하고 있으며, 술[酒]과 쌀[米] 차(茶), 떡[餅餌], 생선[魚], 채소와 과일 등에 이르기까지, 그 빛깔과 크기, 맛 등에 대해 자세히 설명하고 있다.

【저자】

김경선은 본관이 청풍(淸風)이고, 자는 여행(汝行), 시호는 정문(貞文)이다. 1830년 정시문과(庭試文科)에 급제하여, 이조참의(吏曹參議)·진라도관찰사(全羅道觀察使)·우참찬(右參贊)·대사헌(大司憲) 등을 역임하였다. 1832년 연행은 사헌부집의(司憲府執義)로 있을 때, 서장관의 자격으로 다녀온 것이다. 연행의 목적은 동지사 겸 사은사(冬至使兼謝恩使)였으며, 서장관의 소임은 행태감찰(行臺監察, 사헌부의 감찰)의 임무 외에도, 사행 과정에서 보고 들은 것을 모두 기록하여 그 견문록(見聞錄)을 조정에 바치는 것이었다. 따라서 그의 연행록은 매일 겪은 사실을 기록한 것 외에도 유명한 산천이나, 사당, 사찰 등을 별도의 제명(題名)으로 부기(附記)하고 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 燕輶直指 / 金慶善
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [純祖33년(1833) 以後寫]
형태사항 : 6卷 6冊, 圖, 印札空冊, 四周雙邊, 半葉匡郭:20.9×14.1cm, 有界, 10
 行 20字 注雙行, 32.6×21.4cm
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 12698-v.1-6)

원본은 서울대학교 규장각 한국학연구원에 소장되어 있는 6권 6책의 필사본이며, 한국학중앙연구원 장서각에 6권 6책본(필사본, 간행년미상, 한古朝63-10), 국립중앙도서관에 4책본(필사본, 간행년미상, MF35-1030~31)이 소장되어 있다. 번역본으로는 민족문화추진회

에서 간행한 『국역 연행록선집』과 성균관대학교 대동문화연구원에서 영인·국역한 『연행록선집(燕行錄選集)』에 각각 수록되어 있다.

【목차와 구성】

『연원직지』는 총 6권 6책으로, 제1권과 제2권은 「출강록(出疆錄)」이고, 제3권과 제4권, 제5권의 전반부가 「유관록(留館錄)」이며, 제5권의 후반부와 제6권은 「유관별록(留館別錄)」이다. 「출강록」은 연행이 결정된 1832년 6월 20일부터 시작하여, 10월 20일 한양을 출발하고, 12월 19일 북경에 도착할 때까지의 일들을 기록하고 있다. 「유관록」은 상(上)·중(中)·하(下)로 나누어 1832년 12월 20일부터 1833년 2월 5일까지 북경에 머무르며 겪은 일들을 기록하고 있으며, 「회정록」은 1833년 2월 7일 북경을 출발하여 4월 2일 한양에 도착할 때까지의 일들을 기록한 것이다. 말미의 「유관별록」은 청나라의 지리와 문물, 제도과 풍속 등 여러 가지 주제를 항목별로 나누어 기술한 것으로, 「천지산천(天地山川)」, 「십구성도리재부(十九省道里財賦)」, 「성곽시사(城廓市肆)」, 「공사제택(公私第宅)」, 「누관사묘(樓觀寺廟)」, 「음식(飲食)」, 「토산제물(土產諸物)」, 「복식(服飾)」, 「기용(器用)」, 「초목(草木)」, 「금수(禽獸)」, 「인물요속(人物謠俗)」, 「기예(技藝)」, 「조람교유(眺覽交遊)」 등의 항목으로 나누어 있다.

「출강록」, 「유관록」, 「회정록」 모두 날짜별 일기체 형식으로 기록되어 있는데, 필요에 따라 여러 곳에 별도의 기사가 삽입되어 있다. 예를 들어 1832년 11월 22일 기사와 11월 23일 사이에 「책문기(柵門記)」, 「책문예물기(柵門禮物記)」, 「각처소용 예물 인정도수(各處所用禮物人情都數)」, 「입책 후 연로 하정기(入柵後沿路下程記)」, 「아역 마패호행기(衙譯麻具護行記)」 등이 삽입된 경우이다. 이는 날짜별 기사에서 제대로 기술하지 못한 부분을, 별도의 제목으로 보다 상세하고 구체적으로 기록한 것이다. 제1권에서는 31편의 기사와 5개의 별록이 있으며, 제2권에서는 56편의 기사가 추가로 기록되어 있다, 제3권에서는 18편의 기사와 6개의 별록이, 제4권에서는 50편의 기사와 하나의 별록이 있고, 제5권에서도 58편의 기사가 별도로 수록되어 있다. 제6권의 「유관별록」에 수록된 14개 항목의 기사를 합치면 모두 221개의 방대한 양이 되는데, 이 기사들은 날짜별 기사와 함께 저자의 여정과 경험을 유추하는데 중요한 역할을 하고 있다.

【음식관련내용】

『연원직지』는 보다 정확하고 상세한 기록을 남기려 노력한 저자의 흔적들을 찾아볼 수 있다. 기존의 연행록을 참조하거나 직접 인용한 경우도 많을 뿐만 아니라, 문집이나 다른 문헌자료를 참고하였음을 직접적으로 밝힌 경우도 적지 않다. 따라서 『연원직지』에서는 음식관련내용 역시 상당수 찾아볼 수 있다.

그러나 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌, ‘밥[飯]’이나 ‘술[酒]’과 같은 범칭은 본 해제에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 또한 내용상 구체적인 의미 없이 비유의 목적으로 사용된 경우에도, 특정 음식(또는 식재료)을 지칭하지 않는다고 판단하여 아래의 <표>에는 수록하지 않았다. 일람의 편의를 위해 <표>는 권(卷)별로 나누어 표기하였다.

『연원직지』 제1권은 「출강록」으로, 한양에서 국경을 넘어 북경에 도달하기까지의 기록이다. 1832년 10월 20일 기사에서는 연행을 떠나기 전, 대궐에 입시하여 임금(순조)에

게 납약(臘藥) 다섯 가지, 호초(胡椒) 3되, 단목(丹木) 10근, 백반(白礬) 1근 등을 하사받은 일을 기록하고 있다. 이어 11월 21일 기사에서는 다담(茶啖), 쌀[米], 포(脯), 약과(藥果), 탕병갱(湯餅羹) 등의 음식이 언급되었으며, 「중강기(中江記)」에서는 압록강 상류의 중강(中江)에서 매년 봄과 가을에 시장을 설치하여 소금[鹽], 해삼(海蔘), 조[粟] 등을 교역한다는 내용이 실려 있다.

11월 22일 기사에서는 왕팔석(王八石) 인근에 양(羊)과 돼지[豕]를 놓아 키우는 까닭에 가축이 산에 가득하고, 소 발자국과 수레자국이 어지럽다는 내용이 실려 있다. 「책문기(柵門記)」에는 과거부터 책문(柵門)에서 청나라와 조선이 온갖 물건을 교역했으며, 술[酒]이나 떡[餅]까지도 사고판다는 내용이 적혀 있으며, 「책문 예물기(柵門禮物記)」에서는 책문(柵門)을 수직하는 보고(甫古), 갑군(甲軍) 등 102명에게 급여한 예물들을 열거하였다. 이어 「각처소용 예물 인정도수(各處所用禮物人情都數)」에서 책문(柵門)과 봉성(鳳城), 심양(瀋陽), 산해관(山海關) 및 북경 예부(北京禮部)에 급여한 예물과, 이제묘(夷齊廟), 북진묘(北鎮廟), 동악묘(東岳廟), 옹화궁(雍和宮), 오룡정(五龍亭), 서산(西山) 등과 같은 곳에서 사용한 인정(人情) 물품을 자세히 기록하고 있으며, 이때 예물로 사용한 물품 중 식재료는 대구어(大口魚), 전복(全鮑), 문어(文魚), 해삼(海蔘), 환약(丸藥), 해물(醃物) 등이 열거되어 있다.

「입책 후 연로 하정기(入柵後沿路下程記)」에는 책문에 들어선 날부터 북경에 이르기까지 모든 지방관과 호부(戶部), 공부(工部), 광록시(光祿寺) 등에서 하정(下程, 사신에게 보내주는 예물)한 물품을 열거하고 있는데, 상사(上使)와 부사(副使)가 받는 물품과, 종반(宗班)이 정사(正使)일 경우 받는 물품 등을 구분하여 기록하고 있으며, 서장관(書狀官), 대통관(大通官), 압물관(押物官), 종인(從人) 30명 등에게 지급되는 물품도 아울러 열거하고 있다.

11월 24일 기사에서는 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』의 일부분을 인용하여 수록하고 있으며, 「간차적 예급기(趕車的例給記)」에는 저자의 말을 모는 청인(淸人)에게 포육(脯肉)과 약과(藥果)를 주었다는 내용 등이 실려 있다.

「부(附) 영길리국 표선기(英吉利國漂船記)」는 11월 25일 기사 뒤에 삽입되어 있는데, 황가장(黃家莊)에서 황력재자관(皇曆齋咨官, 중국의 책력을 받으려 중국 조정에 자문을 가지고 갔던 관원을 가리킴)을 만나 황제의 유시와 관련된 내용을 보고 기록한 것이다. 그 내용은 1832년 7월 영길리국(英吉利國, 영국)의 배가 황해에 도착하여 조선과의 교역을 요구하였다는 충청감사가 올린 장계의 내용을 인용하고, 그들이 타고 온 서양배의 구조와 항해법 등에 대해 자세히 설명하고 있다. 당시 조선에 도달한 영국의 배는 Lord Amherst호이며, 여기에 승선해 있던 영국동인도회사 소속 귀츨라프(Karl Gützlaff, 1803~1851)가 성경책과 감자의 파종법을 조선에 알려주었음도 아울러 기록하고 있다.

11월 27일 기사에서는 낭자산(狼子山)에 유숙할 때, 차부(車夫, 마차나 달구지 등을 부리는 사람) 유가(劉哥)가 인근의 고향집에 간다고 하여 약과(藥果)와 포(脯)를 주었다는 내용이 실려 있으며, 11월 29일 기사에서는 난니보(爛泥堡)로 가던 도중에 들른 점사(店舍, 여관)에서 본 광경을 묘사하며, 건면(乾麪), 돼지[豕], 양[羊], 닭[鷄], 거위[鵝] 등의 가축을 언급하기도 하였다. 11월 29일 기사의 두부(豆腐), 국[羹]과, 11월 30일 기사의 치어(鱸魚), 「심양 이후 연로 소견(瀋陽以後沿路所見)」의 노루[獐], 사슴[鹿], 돼지[豕], 차(茶), 누룩[麴] 등은 『노가재연행일기』의 내용을 인용한 것이다. 아래의 <표 1>에 그 내용을 기사와 날짜에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『연원직지(燕輶直指)』 제1권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | | 기사 내용 |
|--------------------|-----------------------------|--|---|
| 출강록 | 1832년 10월 20일 | 臘藥, 胡椒, 丹木, 白礬 | 연행을 떠나기 전, 대궐에 입시하여 납약(臘藥) 5가지, 호초(胡椒) 3되, 단목(丹木) 10근, 백반(白礬) 1근 등을 하사받음. |
| | 11월 21일 | 茶啖 | 압록강을 건너면서 수색과 검문을 마치고, 다담(茶啖)을 먹음. |
| | | 米 | 갑군포(甲軍鋪) 뒤에 있는 사당에서 하인배들이 백지를 깬 다음 쌀을 두어 줌 울리며 제사를 지냄. |
| | | 脯, 藥果, 湯餅羹 | 노숙을 하는 밤에는 주방(廚房)에서 포(脯), 약과(藥果)를 대접하고, 이튿날 새벽에는 탕병갱(湯餅羹)을 대접하여 추위를 막게 함. |
| | 중강기(中江記) | 鹽, 海蔘, 粟 | 압록강 상류의 중강(中江)에서 매년 봄과 가을에 시장을 설치하여 청나라와 교역하는 중강개시(中江開市)에 대한 설명. |
| | 11월 22일 | 羊, 豕, 牛 | 왕팔석(王八石) 인근에는 양(羊)과 돼지[豕]를 놓아 키우는 까닭에 가축들이 산에 가득하고 소 발자국과 수레자국이 어지럽다는 내용. |
| | 책문기(柵門記) | 酒, 餅 | 과거에는 책문(柵門)에서 물건을 교역함에 있어, 술[酒]이나 떡[餅]까지도 매매한다는 내용. |
| | 책문 예물기(柵門禮物記) | 大口魚 | 책문(柵門)을 수직하는 보고(甫古), 갑군(甲軍) 등 102명에게 급여한 예물을 열거함. |
| | 각 처 소용 예물 인정 도수(各處所用禮物人情都數) | 大口魚, 全鰻, 文魚, 海蔘, 魚物, 丸藥, 醢物 | 책문(柵門), 봉성(鳳城), 심양(瀋陽), 산해관(山海關) 및 북경 예부(北京禮部)에 급여한 예물과, 이제묘(夷齊廟), 북진묘(北鎮廟), 동악묘(東岳廟), 옹화궁(雍和宮), 오룡정(五龍亭), 서산(西山) 등과 같은 곳에서 사용한 인정(人情) 물품을 열거함. |
| | 입책 후 연로 하정기(入柵後沿路下程記) | 상사(上使)와 부사(副使) | 水稻米, 魚, 豆腐, 醃菜, 白鹽, 茶葉 |
| 종반(宗班)이 정사(正使)일 경우 | | 水稻米, 鵝, 鷄, 魚, 豬肉, 豆腐, 醃菜, 牛乳, 紅柿, 蘋果, 生梨, 大棗, 奶酥, 水粉, 醋, 蒜, 清醬, 盤醬, 生薑, 白鹽, 香油 | |
| 서장관(書狀官) | | 水稻米, 魚, 豆腐, 醃菜, 白鹽, 茶葉 | |

| | | | |
|--|----------------------------|--------------------------------------|---|
| | 대통관 (大通官) | 白米, 黃肉, 鷄, 醃菜, 盤醬, 白 鹽, 茶葉, 黃酒 | |
| | 압물관 (押物官) | 白米, 黃肉, 醃 菜, 盤醬, 鹽, 茶 葉 | |
| | 종인 (從人) | 白米, 黃肉, 醃 菜, 油, 鹽 | |
| | 말[馬] | 太 | |
| 11월 24일 | 雉, 芥松, 醃菜, 紅蘿蔔 | | 『노가재연행일기(老稼齋燕行日記)』에 부채를 쟁으로 바꾸어 먹었다는 내용과, 개송(芥松), 엄채(醃菜), 홍나복(紅蘿蔔)이 먹을 만했다는 내용을 언급하고, 엄채와 쟁, 나복을 등을 구해오라 함. 엄채와 쟁은 구하지 못했고, 나복은 맛이 좋지 못하다고 평함. |
| 간차적 예 급기 (趕車的例 給記) | 脯肉, 藥果 | | 말 모는 이가 근실하여 포육(脯肉)과 약과(藥果)를 주었다는 내용. |
| 부(附) 영 길리국 표 선기 (英吉利國 漂船記) | 大黃, 藥材, 黑白羊, 鷄, 鴨, 豬, 犬 | | 1832년 7월 영吉利국(英吉利國, 영국)의 배가 황해에 도착하여 조선과의 교역을 요구함. 충청감사가 올린 장계의 내용을 인용하여 배의 구조와 항해법 등에 대해 설명. 영국의 배는 Lord Amherst호이며, 영국 동인도회사 소속 귀츨라프(Karl Gützlaff, 1803~1851)가 성경책과 감자의 과중법을 조선에 알림. |
| 11월 27일 | 藥果, 脯 | | 낭자산(狼子山)에 유숙할 때, 차부(車夫, 마차나 달구지 등을 부리는 사람) 유가(劉哥)가 인근의 고향집에 간다고 하여 약과(藥果)와 포(脯)를 주었다는 내용. |
| 11월 29일 | 乾麪, 豕, 羊, 鷄, 鵝 | | 난니보(爛泥堡)로 가던 도중에 들른 점사(店舍, 여관)에서 본 광경을 묘사함. |
| | 豆腐, 羹 | | 『노가재연행일기』에 언급된 내용을 인용. |
| 11월 30일 | 鱈魚 | | 『노가재연행일기』에 언급된 내용을 인용. |
| 심양 이후 연로 소견 (瀋陽以後 沿路所見) | 獐, 鹿, 豕, 茶, 麴 | | 『노가재연행일기』에 언급된 내용을 인용하며, 지금의 모습도 똑같다고 언급함. |
| 출전 : 『燕轅直指』 卷1, 「出疆錄」 | | | |

제2권 역시 「출강록」으로, 1832년 12월 1일 기사부터 시작하고 있다. 기사 후반부에 「심양 세폐기(瀋陽歲幣記)」에는 연행단이 심양(瀋陽)에 바친 세폐(歲幣) 물목을 나열하고 있는데, 그 중 찹미(粘米)가 포함되어 있다.

며칠 후인 12월 5일 기사에서는 여양역(閔陽驛) 관사(官舍)의 사람들은 교맥(蕎麥)으로

면(麪)을 만드는데 소맥(小麥)으로 만든 것보다 낫다는 언급이 있으며, 삼대자(三臺子)에는 배[梨]를 파는 이들이 많고, 삼대자의 자하해(紫蝦醃)가 조선의 감동해(甘同醃)와 맛이 같다는 내용도 기록되어 있다. 또 석산참(石山站)에서 만난 사람이 산서(山西)의 정대사(程大士)가 쓴 묵담서첩(墨榻書帖)을 바치기에, 청심환(淸心丸)과 소합환(蘇合丸)으로 보답했다는 내용도 실려 있다. 석산참 숙소의 주인집에는 촉서간(蜀黍幹)으로 만든 그릇이 있었는데, 그 안에 직립(稷粒)과 같은 알갱이를 저장하고 있다는 묘사도 흥미로우며, 해변의 초실(草實)로 해마다 흉년을 구제했다는 내용도 보인다.

「소릉하기(小凌河記)」에는 소릉하(小凌河)의 지역적 특징을 설명하며, 승어[鱸魚]와 중순어(重唇魚)가 생산되고 있으며, 감동즙(甘同汁)에 돼지고기[豬肉]를 찍어 먹는 것이 유명하다고 기록하고 있다.

영원위(寧遠衛)에 유숙하던 12월 8일 기사에는 귤(橘), 유자(柚子), 포도(葡萄) 등의 과일이 매우 크고 달다고 평하고 있으며, 동침저(冬沈菹)의 맛이 조선의 것과 같다고 전하지만 실제 맛을 보니 그렇지 않다고 기록하기도 하였다. 이어지는 「구혈대기(嘔血臺記)」에서는 구혈대(嘔血臺)에 대한 설명 중, 영원성(寧遠城)을 지키던 원공(袁公)이 청 태종에게 양(羊)과 술[酒]을 보낸 일화를 언급하고 있으며, 12월 9일 기사에서는 중후소(中後所) 인근의 길가에 사향(麝香)을 많이 팔지만 모두 가짜라고 기록하고 있다. 「모창기(帽廠記)」에는 조선에서는 양을 기르지 않기 때문에 그 고기의 맛을 모른다는 『열하일기(熱河日記)』의 내용을 인용하고, 중국에서는 양고기가 매우 흔하다고 언급하였다.

12월 14일 기사에서는 이제묘(夷齊廟) 인근지역에서는 콩[大豆]으로 장(醬)을 담그는데, 우리나라의 청두장(靑豆醬)과 같으며, 이를 두시(豆豉)라 부른다는 내용과 잉어[鯉魚]를 조염(糟醃)에 절인 것을 조리(糟鯉)라 부른다는 내용, 미하(米蝦)를 초장(醋醬)에 담아 하채(蝦菜)라 부른다는 내용 등이 실려 있다.

「난하기(灤河記)」, 「수양산기(首陽山記)」, 「이제묘기(夷齊廟記)」에는 산궤어(産鰓魚), 중순어(重唇魚), 붕어[鮐魚], 백어(白魚), 고사리[薇], 석류(石榴) 등의 식재료를 언급한 바 있고, 12월 15일 기사에서는 진자점(榛子店)의 동침저(冬沈菹)의 맛이 조선과 비슷하다고 기록하였다. 아래의 <표 2>에 그 내용을 기사와 날짜에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『연원직지(燕輶直指)』 제2권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|-------------|-----------------|------------------------|---|
| 출 강 록 | 심양 세폐기(瀋陽歲幣記) | 粘米 | 심양(瀋陽)에 바친 세폐(歲幣)의 물목을 나열함. |
| | 1832년 12월 5일 | 蕎麥, 麪, 小麥 | 여양역(閔陽驛) 관사(官舍)의 사람들은 교맥(蕎麥)으로 면(麪)을 만드는데 소맥(小麥)으로 만든 것보다 낫다는 언급. |
| | | 梨, 紫蝦醃, 甘同, 豬肚子, 切片 | 삼대자(三臺子)에 배[梨]를 파는 이들이 많았으며, 이곳의 자하해(紫蝦醃)가 조선의 감동해(甘同醃)와 같다는 내용. |
| | | 淸心丸, 蘇合丸 | 석산참(石山站)에서 만난 사람이, 산서(山西)의 정대사(程大士)가 쓴 묵담서첩(墨榻書帖)을 바치기에 청심환(淸心丸)과 소합환(蘇合丸)으로 보답함. |
| | 蜀黍幹, 稷粒, 草實 | 석산참 숙소에서 주인집에 촉서간(蜀黍幹) | |

| | | |
|----------------|-----------------------------------|---|
| | | 으로 만든 그릇이 있었으며, 그 안에 직립(稷粒)과 같은 알갱이를 저장했다는 내용. 해변의 초실(草實)로 흉년을 구제했다는 내용. |
| 소릉하기 (小凌河記) | 鯰魚, 重唇魚, 甘同汁, 豬肉 | 소릉하(小凌河)를 설명하고, 송어[鯰魚]와 중순어(重唇魚)가 생산되며, 감동즙(甘同汁)에 돼지고기[豬肉]를 찍어 먹는 것이 유명하다고 언급함. |
| 12월 8일 | 橘, 柚子, 葡萄, 冬沈菹 | 영원위(寧遠衛)에 유숙할 때, 귤(橘), 유자(柚子), 포도(葡萄) 등의 과일이 매우 크고 달다고 평함. 동침저(冬沈菹)의 맛이 조선의 것과 같다고 전하지만, 실제 맛을 보니 그렇지 않다고 언급함. |
| 구혈대기 (嘔血臺記) | 羊, 酒 | 구혈대(嘔血臺)에 대한 설명 중, 영원성(寧遠城)을 지키던 원공(袁公)이 청 태종에게 양(羊)과 술[酒]을 보낸 일화를 언급함. |
| 12월 9일 | 麝香 | 중후소(中後所) 인근의 길가에 사향(麝香)을 많이 팔지만 모두 가짜라고 언급함. |
| 모창기 (帽廠記) | 羊, 肉, 羊肉, 穀, 豕 | 조선에서는 양을 기르지 않기 때문에 그 고기의 맛을 모른다는 『열하일기(熱河日記)』의 내용을 인용하고, 중국에서는 양 고기가 매우 흔하다고 언급함. |
| 12월 14일 | 大豆, 醬, 豆豉, 鯉魚, 糟醃, 糟鯉, 米蝦, 醋醬, 蝦菜 | 이제묘(夷齊廟) 인근지역에서 콩[大豆]으로 장(醬)을 담그는데, 우리나라의 청두장(靑豆醬)과 같으며 두시(豆豉)라 부른다는 내용. 잉어[鯉魚]를 조엄(糟醃)에 절인 것을 조리(糟鯉)라 부른다는 내용. 미하(米蝦)를 초장(醋醬)에 담아 하채(蝦菜)라 부른다는 내용. |
| 난하기 (灤河記) | 產鰻魚, 重唇魚, 鮒魚, 白魚 | 난하(灤河)의 물속에 산궤어(產鰻魚), 중순어(重唇魚), 붕어[鮒魚] 등이 살며, 우리나라에 없는 물고기는 대부분 백어(白魚) 종류라고 언급함. |
| 수양산기 (首陽山記) | 粟, 薇 | 백이(伯夷)와 숙제(叔齊)가 주(周)나라 곡식을 먹지 않고, 고사리[薇]를 캐먹다가 굶어 죽었다는 내용. |
| 이제묘기 (夷齊廟記) | 石榴, 薇蕨, 乾薇, 羹, 魚肉 | 이제묘(夷齊廟) 서쪽의 작은 집에 석류가 익어 있다는 내용. 이제묘를 방문했던 조선 사신들이 고사리로 국을 끓여 제사지냈다는 내용. |
| 12월 15일 | 冬沈菹 | 진자점(榛子店)의 동침저(冬沈菹)의 맛이 조선과 비슷하다고 언급. 출전 : 『燕輶直指』 卷2, 「出疆錄」 |

북경에 도착한 1832년 12월 19일 이후, 회정(回程)에 든 1833년 2월 6일까지의 기록은 「유관록」으로 엮였다. 그 중, 제3권은 「유관록」 상(上)으로 1832년 12월 19일부터 1월 2월 30일까지의 기록이다.

12월 20일 기사의 뒤에 붙인 「유관하정기(留館下程記)」에는 앞의 「입책 후 연로 하정기(入柵後沿路下程記)」에서 언급한 바 있는, 광록시(光祿寺)로부터 하정(下程, 사신에게 보내주는 예물)받은 물품을 재차 열거하고 있다. 그러나 하곡(荷谷) 허봉(許篈, 1551~1588)의 『조천록(朝天錄)』에 기록된 내용을 인용하는 등 앞선 기록보다 상세하게 기록되어 있음을 확인할 수 있다.

「서천주당기(西天主堂記)」와 「부(附) 동천주당기(東天主堂記)」는 담헌(湛軒) 홍대용(洪大容, 1731~1783)의 『담헌연기(湛軒燕記)』에 수록된 내용을 그대로 인용하고 있으며, 여기에서 청심환(淸心丸)과 포도(葡萄) 등이 언급되는 정도이다. 유리창(琉璃廠)을 방문하고 쓴 「유리창기(琉璃廠記)」에는 비장(裨將)과 역관(譯官) 등이 유리창(琉璃廠)의 몇 군데 서점에 들러서 차(茶)를 마셨다는 내용이 실려 있다.

12월 23일 기사에는 황제가 영대(瀛臺)에서 빙희연(氷戲宴)을 베풀며 정사(正使)와 부사(副使)에게 하사한 물품이 적혀 있으며, 이어진 「영대빙희연기(瀛臺氷戲宴記)」에서는 정사와 부사가 영대의 전각에서 먹은 찬품(饌品) 중, 삼청차(三清茶)만이 가장 좋았다는 등의 내용이 수록되어 있다.

12월 25일 기사에는 제독(提督)이 심황어(鱈鯉魚) 반미(半尾)를 보내주어, 국을 끓이게 했다는 내용이 짧게 실려 있으며, 밤에 유구국(琉球國, 지금의 오키나와)에 표류했던 제주도 사람들을 불러 그 시말(始末)을 물어보고, 그들의 일기(日記)를 토대로 「제주 표인 문답기(濟州漂人問答記)」를 엮었다는 내용이 보인다. 「제주 표인 문답기」는 1771년 제주도의 어부들이 태풍을 만나 유구국에 표류하게 된 표류담과 유구국의 풍속 및 음식 등에 관해 기록하고 있는데, 유구국의 도미(稻米), 두부(豆腐), 소채(蔬菜), 염장(鹽醬), 병이(餅餌) 등의 음식명이 언급되고 있다.

「화초포기(花草鋪記)」와 「채조포기(彩鳥鋪記)」에서는 매화(梅花), 석류(石榴) 등의 수목(樹木)과 새의 모이로 쓰이는 조(粟) 등이 언급되었으며, 「악라사관기(鄂羅斯館記)」에는 천주당(天主堂)을 방문하여 덕노야(德老爺), 혁노야(赫老爺) 등과 차(茶)를 마시고, 행인(杏仁)을 가루로 만들어 설탕[糖屑]을 타서 만든 흰죽[白粥]을 대접받았다는 내용이 실려 있다.

「환술기(幻術記)」에는 숙소에 환술(幻術)하는 이들을 불러 환술을 구경했다는 내용인데, 여기에 언급된 대조(大棗), 서과(西瓜) 등의 식재료는 대부분 환술의 도구로 사용된 것으로, 큰 의미를 찾아보기는 어렵다. 12월 29일 기사에서는 광록시(光祿寺)에서 밀감(蜜柑)과 문단(文丹)을 보내줬다는 내용과, 어선방(御膳房, 궁중의 주방)으로부터 극식(克食, 소화를 돕는 음식)으로 저육(豬肉)과 당속(糖屬)을 보내왔다는 내용 등이 기록되어 있다. 아래의 <표 3>에 그 내용을 기사와 날짜에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 3> 『연원직지(燕輶直指)』 제3권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|--|--|---|---|
| 유 관 하 정 기 (留 館 下 程 記) | | 米, 豬肉, 酒, 茶, 鹽, 醬, 油, 花椒, 菜蓼, 糧料, 器皿 | 하곡(荷谷) 허봉(許篈, 1551~1588)의 『조천록(朝天錄)』에 기록된 내용을 인용함. 광록시(光祿寺)에서 제공하는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | | 正副使 | 정사(正使)와 부사(副使)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | | 水 稻 米, 魚, 豆腐, 醃菜, 白鹽, 茶葉 鵝, 鷄, 醬瓜, 香 | 나흘에 한 번 제공되는 찬물을 열거함. |

| | | | |
|-------------------|----------------------------------|--|--|
| | | 油, 醋, 淸醬, 盤醬, 漢羊, 黃酒 | |
| | | 水稻米, 鵝, 鷄, 魚, 豬肉, 豆腐, 醃菜, 牛乳, 紅柿, 蘋果, 生梨, 大棗, 奶酥, 水粉, 醋, 蒜, 淸醬, 盤醬, 生薑, 白鹽, 香油 | 종반(宗班)이 정사(正使)일 경우에 제공되는 찬물을 열거함. |
| | | 獐羊, 燒酒 | 이틀에 한 번 제공되는 찬물을 열거함. |
| | 書狀官 | 水稻米, 魚, 豆腐, 醃菜, 白鹽, 茶葉 | 서장관(書狀官)에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | | 鵝, 醬瓜, 香油, 淸醬, 盤醬, 漢羊, 黃酒 | 나흘에 한 번 제공되는 찬물을 열거함. |
| | 大通官 | 白米, 黃肉, 鷄, 醃菜, 盤醬, 白鹽, 茶葉, 黃酒, 羊肉 | 대통관(大通官) 3인에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | 押物官 | 白米, 黃肉, 醃菜, 盤醬, 鹽, 茶葉, 酒, 羊肉 | 압물관(押物官) 24인에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | 從人 | 白米, 黃肉, 醃菜, 油, 鹽 | 종인(從人) 30인에게 제공되는 일공(日供) 찬물(饌物)을 열거함. |
| | | 酒, 羊肉 | 종인 중 상을 받은 종인[領賞從人]에게 닷새에 한 번 제공되는 찬물(饌物)을 열거함. |
| | 馬 | 大豆 | 말에게 매일 제공되는 먹이를 언급함. |
| | 기타 | 橘, 餅, 糖屬 | 그밖에 간혹 대신하여 주는 음식을 언급함. |
| 서천주당기(西天主堂記) | 淸心丸 | | 담헌(湛軒, 洪大容, 1731~1783)의 『담헌연기(湛軒燕記)』에 수록된 내용을 그대로 인용함. |
| 부(附) 동천주당기(東天主堂記) | 葡萄 | | 담헌(湛軒, 洪大容)의 『담헌연기(湛軒燕記)』에 수록된 내용을 그대로 인용함. |
| 유리창기(琉璃廠記) | 茶 | | 비장(裨將)과 역관(譯官) 등이 유리창(琉璃廠)의 몇 군데 서점에 들러서 차를 마심. |
| 1832년 12월 23일 | 茶葉, 鮮果, 橘, 柚, 龍眼, 荔茭, 乾葡萄 | | 황제가 영대(瀛臺)에서 빙희연(氷戲宴)을 베풀어 정사(正使)와 부사(副使)가 참여하고 하사받은 물품. |
| 영대빙희연기(瀛臺氷戲宴記) | 三清茶, 松子, 梅花, 佛手, 雪水 | | 정사와 부사가 영대의 전각에서 먹은 찬품(饌品) 중, 삼청차(三清茶)만이 가장 낫다고 함. 삼청차는 내연(內宴)에서만 쓰는 잣[松子], 매화(梅花), 불수(佛手)를 눈 녹인 물[雪水]에 달인 것을 가리킨다는 내용. |
| 12월 25일 | 鱒鯉魚, 羹 | | 아침에 제독(提督)이 심황어(鱒鯉魚) 반미(半尾)를 보내주어, 국을 끓이게 함. |
| 제주 표인문답기(濟州標印問答記) | 藥水, 粥, 稻米, 魚屬, 豆腐, 蔬菜, 鹽醬, 燒酒, 果 | | 1771년 유구국(琉球國, 지금의 오키나와)에 표류했던 제주도 사람들을 만나 그들 |

| | | |
|--------------|--|---|
| 州漂人問答記) | 實, 餅餌, 麥, 瓜, 甘藷, 海物, 禾穀, 菜蔬, 榴, 柑, 橘, 柚 | 의 일기와 표류담을 「제주 표인 문답기(濟州漂人問答記)」로 엮음. 유구국의 풍속과 음식 등에 대한 내용이 언급됨. |
| 화초포기(花草鋪記) | 梅花, 石榴 | 화초포(花草鋪)의 수목(樹木)을 열거함. |
| 채조포기(彩鳥鋪記) | 粟 | 채조포(彩鳥鋪)에서 새들에게 주는 모이를 언급함. |
| 악라사관기(鄂羅斯館記) | 茶, 白粥, 杏仁, 糖屑 | 천주당(天主堂)을 방문하여 덕노야(德老爺), 혁노야(赫老爺)와 차(茶)를 마시고, 행인(杏仁)을 가루로 만들어 설탕[糖屑]을 타서 만든 흰죽[白粥]을 대접받음. |
| 환술기(幻術記) | 蘋果, 銀杏, 山查, 荳蔻, 丹柰, 魚, 大棗, 西瓜, 黃豆, 丸藥, 栗子, 菘豆, 杏子, 鷄卵, 鵝卵, 史蒯公, 壯元紅, 佛手露, 桃, 酒 | 숙소에 환술(幻術)하는 이들을 불러 환술을 구경함. |
| 12월 29일 | 蜜柑, 文丹, 廣橙, 猪肉, 糖屬 | 광록시(光祿寺)에서 밀감(蜜柑)과 문단(文丹)을 보내줌. 문단은 광등(廣橙)이라고도 부른다는 언급과 크기, 맛, 빛깔 등에 대해 묘사함. 저녁 무렵 어선방(御膳房, 궁중의 주방)으로부터 극식(克食, 소화를 돕는 음식)으로 저육(猪肉)과 당속(糖屬)을 보내옴. 출전 : 『燕轅直指』 卷3, 「留館錄」 |

제4권은 「유관록」 중(中)으로, 1833년 1월 1일부터 1월 13일까지의 기록이다. 1월 1일 기사의 뒤를 잇는 「금천 토사기(金川土司記)」에는 귀주성(貴州省)의 속현 금천(金川)에 대해 설명하고, 예부터 7년에 한 번씩 중국에 조공을 바쳤다는 내용이 수록되어 있다. 이때 조공된 물품으로 회향(茴香)과 여지(荔芰)가 언급되고 있다.

「장희기(場戲記)」는 연희(演戲)에 대한 설명과 함께, 『열하일기』의 내용을 그대로 인용하고 있으며, 병이(餅餌), 술[酒], 차[茶], 과일[果] 등의 음식명이 언급되었다.

1833년 1월 8일 기사에서는 태청문(太淸門) 밖 동래관(東萊館)이라는 음식점에 방문하여 술과 음식을 먹은 내용과, 주인이 먼저 차(茶)를 권하고, 납병(鑷瓶)에 술을 담아 소주중(小酒鍾, 작은 술잔)으로 마시는 중국의 손님접대방식을 설명하고 있다. 이 기사에는 소주중(小酒鍾)이나 납병(鑷瓶)과 같은 기명(器皿)의 명칭도 언급되어 있으며, 복령병(茯苓餅), 계란병(鷄卵餅), 단병(團餅), 탕병(湯餅) 등의 떡의 종류도 여럿 등장하였다.

「대종사기(大鍾寺記)」는 대종사(大鍾寺) 인근의 풍경을 묘사하고, 술[酒]과 떡[餅], 다과(茶果) 등을 스님으로부터 대접 받은 뒤 청심환(淸心丸)으로 사례했다는 내용이 기록되어 있다. 아래의 <표 4>에 그 내용을 기사와 날짜에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 4> 『연원직지(燕輶直指)』 제4권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|--------|-------------------|--|--|
| 유관록 | 금천 토사기 (金川土司記) | 茴香, 荔苳 | 귀주성(貴州省)의 속현 금천(金川)에 대한 설명 중, 예로부터 7년에 한 번씩 조공을 바쳤다는 내용. |
| | 장희기 (場戲記) | 餅餌, 酒, 茶, 果 | 연희(演戲)에 대한 설명과 함께, 『열하일기』의 내용을 인용함. |
| | 1833년 1월 8일 | 茶, 小酒鍾, 鑊瓶, 酒, 餅, 麵, 菜, 果, 羹, 魚, 肉, 飯, 麪, 茯苓餅, 鷄卵餅, 團餅, 湯餅 | 태청문(太淸門) 밖 동래관(東萊館)이라는 음식점에 방문하여 술과 음식을 먹음. 주인이 먼저 차(茶)를 권하고, 납병(鑊瓶)에 술을 담아 소주중(小酒鍾, 작은 술잔)으로 마시는 방식을 설명함. |
| | 대종사기 (大鍾寺記) | 酒, 餅, 茶果, 丸淸心 | 대종사(大鍾寺) 인근의 풍경을 묘사하고, 스님의 접대를 받은 뒤 청심환(淸心丸)으로 사례함. 출전 : 『燕輶直指』 卷4, 「留館錄」 |

제5권은 1833년 1월 14일부터 2월 6일까지의 북경에서의 기록인 「유관록」 하(下)와, 2월 7일 북경을 떠나 4월 2일 한양에 도착하기까지의 기록인 「회정록」이다.

「유관록」의 「호권기(虎圈記)」와 1833년 1월 15일 기사, 1월 27일 기사에서는, 호랑이의 먹이로 사용된 고기[肉]와 생닭[生鷄], 주방(廚房)에서 지어 보낸 약반(藥飯) 등이 언급되어 있다.

「회정록」 1833년 2월 7일 기사의 뒷부분을 잇는 「통주기(通州記)」에는, 통주(通州)에서 생산되는 옹황(雄黃)의 품질이 좋다는 내용이 수록되어 있으며, 2월 9일 기사에서는 반산(盤山)의 소림사(少林寺) 주방(廚房)에서 억이(薏苳)를 대접받은 내용이 실려 있다. 「계주기(薊州記)」에는 계주(薊州)의 오룡산(五龍山) 인근 과실의 맛이 매우 뛰어나다는 내용이 언급되어 있다.

2월 16일 기사에는 팔리보(八里堡)에서 점심을 먹을 때, 영송관(迎送官)이 수어(秀魚) 세 마리를 보내줬다는 내용과, 주방에서 청어(靑魚)를 구워 올렸는데, 맛이 조선의 것과 비슷하다는 내용 등이 기록되어 있으며, 2월 26일 기사는 『노가재연행일기』의 내용을 그대로 인용하여 수록하였다. 아래의 <표 5>에 그 내용을 기사와 날짜에 따라 구분하여 수록하였다.

<표 5> 『연원직지(燕輶直指)』 제5권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|--------|-----------------|---------------|--|
| 유관록 | 호권기 (虎圈記) | 肉, 生鷄 | 호랑이의 우리[虎圈]를 구경한 내용. |
| | 1833년 1월 15일 | 藥飯 | 주방(廚房)에서 옥하관(玉河館)에 머물러 있는 사람들에게 약반(藥飯)을 지어 보냄. |
| | 1월 27일 | 罌粟 | 아편(鴉片)에 대한 설명 중 언급. |
| 회정록 | 통주기 (通州記) | 雄黃 | 통주(通州)에서 생산되는 옹황(雄黃)의 품질이 좋다는 내용. |
| | 2월 9일 | 薏苳 | 반산(盤山)의 소림사(少林寺) 주방(廚房)에서 억이(薏苳)를 대접받음. |
| | 계주기 | 紅柿, 葡萄, 山查, 梨 | 계주(薊州)의 오룡산(五龍山) 인근 과실의 |

| | | |
|------------------------------|-------------------------------------|---|
| (薊州記) | | 맛이 매우 뛰어나다는 내용. |
| 2월 16일 | 秀魚, 靑魚 | 팔리보(八里堡)에서 점심을 먹을 때, 영송관(迎送官)이 수어(秀魚) 세 마리를 보내줌. 주방에서 청어(靑魚)를 구워 올렸는데, 맛이 조선의 것과 비슷함. |
| 2월 26일 | 藿葉, 醬, 羹, 大米, 燒酒, 脯, 藥果, 炒醬, 石魚, 昆布 | 『노가재연행일기』의 내용을 인용함. |
| 출전 : 『燕輶直指』 卷5, 「留館錄」, 「回程錄」 | | |

제6권은 「유관별록」으로, 날짜별 일기체 기사나 별도의 기사와 다르게, 몇 가지 항목으로 나누어 종합적으로 묶어 기술한 것이다.

가장 주목할 만한 내용은 「유관별록」의 「음식(飮食)」조에 기록되어 있다. 중국의 식사법에 대한 설명과, 손님을 접대하는 방식에 대한 설명, 술[酒]과 쌀[米] 차[茶], 떡[餅餌], 생선[魚] 등의 종류, 맛 등에 대한 상세한 서술이 그것이다. 또 오곡(五穀), 소금[鹽], 두장(豆醬), 약반(藥飯), 감동해(甘同醢) 등의 음식뿐만 아니라, 꿀[蜂蜜]이나 설탕[糖], 사탕수수[蔗草], 과자(菓子) 등의 종류 맛 등을 설명하고, 갖가지 채소와 과일의 빛깔과 크기 등에 대해서도 자세히 설명하고 있다.

「기용(器用)」조에서는 중국의 재화(財貨)에 대해 설명하면서, 『열하일기』의 내용을 그대로 재인용하고 있으며, 「인물요속(人物謠俗)」조에서는 인삼(人蔘)이나 염수(鹽水) 등에 대해 언급하고 있다.

<표 6> 『연원직지(燕輶直指)』 제6권에 언급된 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|---|--|
| 유관별록 음식(飮食) | 飯, 粥, 小器, 飯椀, 茶椀, 沈菜, 生蔥, 醬蒜, 炙猪肉, 熱鍋湯, 箸, 匙 | 중국의 식사법에 대한 설명. 작은 그릇으로 여러 번 먹는 방식과 간단한 반찬의 종류에 대해 언급. |
| | 酒, 燒露, 史蒯公, 玫瑰酒, 葡萄酒, 黃酒, 濁酒, 薊州酒, 易州酒 | 술의 종류와 맛에 대한 서술. 황주(黃酒)를 조선의 탁주(濁酒)에 비유하였고, 계주주(薊州酒)와 역주주(易州酒)는 조선의 백로주(白露酒)와 같다고 함.(계주주와 역주주는 원문에 ‘薊州易州之酒’로 표기됨) |
| | 飯米, 田稻, 老米, 小米, 蜀黍, 米, 撈米 | 쌀의 종류에 대한 서술. 묵은 쌀[老米]을 ‘노미(撈米)’라고도 함. 물에서 건져 내는 것을 ‘노(撈)’라고 하는데, 창고에 쌓아 놓을 쌀은 물에 담갔다가, 건져서 말려 두면 수십 년을 가도 상하지 않는다는 설명. |
| | 箸, 杯, 茶鍾, 茶, 酒 | 손님을 접대하는 방식을 설명. |
| | 茶, 銅罐, 土罐, 茶葉, 茶鍾, 黃茶, 靑茶, 沓片茶, 普洱, 菊茶, 茴香, 炒米, 老米茶 | 차(茶)를 끓이는 방법과 차의 종류, 맛 등에 대한 설명. |
| | 餅餌, 柔薄兒, 麵, 猪肉, 蔥, 蒜, 團餅, 猪羊油, 糖屑, 粉糕, 雞卵餅, 茯苓餅, 猪羊肉, 粉湯, 麵, 猪肉, 餛飩湯, | 떡의 종류와 재료에 대한 설명. 유박아(柔薄兒)는 조선의 상화(霜花)와 만두(饅頭)에 비교하였고, 단병(團餅)은 조선의 강정(江丁)과 비슷하다고 언급함. |

| | | |
|----------------|--|--|
| | 水麵, 蔥, 蒜, 元宵餅, 白屑, 糖屑, 赭餛, 西果仁, 黃糠子, 枳餅, 芝麻, 苔色餅, 切糕, 黃栗, 饅餠, 湯餠 | 혼돈탕(餛飩湯), 원소병(元宵餅), 자산(赭餛), 황강자(黃糠子), 지병(枳餅), 태색병(苔色餅), 절고(切糕), 당불(饅餠), 당불(湯餠) 등의 재료와 만드는 방법에 대해 서술. |
| | 五穀, 葛黍, 大豆, 粟 | 오곡(五穀)에 대한 설명. 검은 빛갈의 콩[大豆]을 조선의 서목태(鼠目太)와 비교함. |
| | 鹽, 鹽甝 | 소금을 굽는 방식에 대한 설명. |
| | 肴羞, 猪羊肉, 蔥, 蒜, 胡盧粉湯, 餅, 羊, 驢, 雞, 鵝, 牛, 馬 | 저자거리의 가게에서 파는 술안주에 대한 설명. |
| | 豆醬, 藥飯, 稻飯 | 조선의 두장(豆醬)과 약반(藥飯)에 대한 중국인의 평. |
| | 甘同醢, 鷓, 鶉, 雉, | 연행 도중에 맛본 감동해(甘同醢)와 날짐승에 대해 언급함. |
| | 魚, 白魚, 鰕魚, 鱈魚, 秀魚, 重唇魚, 鯉魚, 鮒魚, 苧, 蛤, 竹蛤, 鱧, 魴 | 생선의 종류에 대해 언급. |
| | 蜂蜜, 糖屬, 糖, 蔗草 | 꿀[蜂蜜], 설탕[糖], 사탕수수[蔗草]에 대한 언급. |
| | 饌羞, 糲, 糕, 油, 果子(菓子), 鹿茸糕, 人蔘糕, 雞鴨糕 | 과자(菓子)의 종류에 대한 설명. |
| | 菜果, 菜多, 糖, 芥菹, 菘菹, 醬瓜, 冬菹, 葫, 蔥, 菘, 芥, 蘿菔, 蔞菠菜, 時根菜, 胡蘿菔, 唐根, 東瓜, 南瓜, 西瓜, 甜瓜, 萵苣, 芹, 苦菜, 紅蘿菔, 蔓菁, 菘菜, 山藥, 薇, 蕨, 竹筍, 山查, 梨, 栗, 大棗, 黑棗, 大蜜棗, 柑橘, 乳柑, 文丹, 龍眼, 荔茈, 葡萄, 林禽, 蘋果, 梨, 棗, 果, 蘋果, 沙果 | 중국의 갖가지 채소와 과일에 대해, 그 빛깔과 크기, 맛에 대해 상세히 설명. 빈과(蘋果)는 조선의 사과(沙果)를 가리키며, 중국에서 사과라고 하는 것은 조선의 능금(林禽)을 가리킨다는 내용. |
| 기용(器用) | 蝦鹽, 沈檀, 醬, 柿, 柑, 蜆蟻 | 중국의 재화(財貨)에 대해 설명하던 중, 『열하일기』의 내용을 인용함. 『열하일기』에서도 비유적 의미로 쓰인 것으로, 조선은 교통과 운송이 불편하여 지역간 음식문화의 단절과 가격의 현격한 차이가 생기게 되었다는 의미. |
| 인물(人物)과 요속(謠俗) | 人蔘, 鹽水 | 인삼(人蔘)을 캔 범죄인을 알방퇴(控榔槌)라 칭하는 내용과, 화재를 예방하기 위해 각 관청에서는 처마 밑에 동분(銅盆)을 둘러놓고 염수(鹽水)를 담아놓는다는 내용. |

출전 : 『燕轅直指』 卷6, 「飲食」, 「器用」, 「人物謠俗」

【참고문헌】

金慶善, 『燕行錄』

김경선, 『연행록선집』, 성균관대학교 대동문화연구원, 1961.

김경선 저, 민족문화추진회 역, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

김혈조, 「연행 사신의 식생활(食生活)」, 『한국실학연구』 20, 한국실학학회, 2010.

이이화, 「연원직지 해제」, 『국역 연행록선집』, 민족문화추진회, 1976.

전일우, 「燕轅直指 研究」, 『송실어문』 19, 송실어문학회, 2003.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-1-011 北學議

【정의】

-기본정의 : 1778년 박제가(朴齊家, 1750~1805)가 청나라의 연경(燕京, 지금의 북경)을 견문하고 저술한 책이다. 당시의 연행단은 사은겸진주사(謝恩兼陳奏使)로, 정사(正使)는 채제공(蔡濟恭)이고, 부사(副使)는 정일상(鄭一祥)이었으며, 서장관(書狀官)은 심염조(沈念祖)였다. 청나라의 연경을 다녀왔다는 의미로 이런 기행문을 연행록(燕行錄)이라 일컫는데, 본 연행록은 저자가 채제공의 자제군관(子弟軍官, 사신의 직분을 맡은 이가 아들이나 제자를 선발하여 개인 수행원으로 삼았던 것)의 자격으로 연행에 참여하여 겪은 일을 토대로 저술한 것이다. 청나라의 풍속과 제도, 도구, 시설, 농업 및 상공업에 이르기까지 견문한 바를 모두 기록하고 있으며, 아울러 자신의 견해도 밝히고 있다.

-음식관련정의 : 음식관련내용은 주제별로 나뉜 기사에서 산발적으로 찾아볼 수 있다. 「축목(畜牧)」 조의 경우 중국에서 기르는 가축과 새의 모이로 삼는 곡식의 종류 등이 언급되고 있으며, 「수레[車]」 조에서는 수레의 중요성을 강조하면서 유통의 필요성을 비유하는 의미로 몇 가지 음식명이 등장하고 있다. 또한 「범씨[稻種]」 조에서는 점성도(占城稻)와 조도(早稻) 등의 범씨가 언급되며, 「씨감자[種薯]」 조에서도 흉년의 기근에서 벗어날 수 있는 작물로 감자[甘藷]를 손꼽고 있는 내용 등이다.

【저자】

박제가는 본관이 밀양(密陽)이고, 자는 차수(次修), 재선(在先), 수기(修其)이며, 호는 초정(楚亭), 정유(貞蕤), 위항도인(葦杭道人) 등이다. 시(詩), 서(書), 화(畫)에 두루 능했으며, 19세를 전후하여 박지원(朴趾源), 이덕무(李德懋), 유득공(柳得恭) 등과 친분을 맺었다. 1779년 3월 이덕무, 유득공, 서이수(徐理修) 등의 서얼 출신 학자들과 함께 규장각 검서관(檢書官)에 임명됐으며, 이후 13년 간 규장각에 근무하며 여러 책을 교정, 간행하였다. 1778년의 연행은 친구인 이덕무(李德懋, 1741~1793)와 함께 29세의 나이로 참여한 것이며, 청나라의 이조원(李調元), 반정균(潘庭筠) 등의 학자와 교분을 맺는 계기가 되었다. 이덕무, 유득공, 이서구(李書九)와 함께 펴 낸 『건연집(巾衍集)』이라는 사가시집(四家詩集)은 청나라에 까지 널리 알려졌으며, 「목우도(牧牛圖)」와 「어락도(魚樂圖)」를 비롯한 수많은 작품을 남겼다. 저서로 『정유집(貞蕤集)』, 『정유시고(貞蕤詩稿)』, 『명농초고(明農草藁)』 등이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 北學議 / 朴齊家
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [19世紀, 後寫]
형태사항 : 2책, 24.3×15.4cm
주기사항 : 序:壬寅(1782)…徐命膺,
辛丑(1781)…朴趾源文[朴弼均]
소장처 : 서울대학교 가람문고(가람古 304-B148b-v.1-2)

원본은 서울대학교 가람문고에 소장된 필사본(2책)과 규장각에 소장된 필사본(1책 76장)이 있다. 또 한국학중앙연구원 장서각에도 간행년 미상의 필사본(MF35-1631)이 있으며, 단국대학교 퇴계기념도서관에도 간행년 미상의 『진상북학의(進上北學議)』(필사본, 1책)이 소장되어 있다. 이외에 1947년 조선금융조합연합회(朝鮮金融組合聯合會)에서 간행한 판본도 있으며, 1974년 을유문화사(乙酉文化社)에서 국역본을 출간하기도 하였다.

근래에 간행된 여러 국역본들은 국사편찬위원회에서 1974년 간행한 『정유집(貞蕤集)』에 수록된 것과, 한국학문헌연구소에서 1981년 간행한 『농서(農書)』 제6권을 저본으로 삼은 것이 대부분이다.

【목차와 구성】

『북학의』는 2권 1책으로, 권두(卷頭)에 박지원(朴趾源)과 서명응(徐命膺)이 쓴 「서문(序文)」이 두 편 실려 있으며, 「내편(內篇)」과 「외편(外篇)」 각 1권으로 구성되어 있다. 이본(異本)에 따라 약간의 편차가 있지만, 대략의 목차와 순서는 다음과 같다.

「내편」은 거(車), 선(船), 성(城), 벽(壁), 와(瓦), 웅(甕), 단(簞), 궁실(宮室), 창호(窓戶), 계체(階砌), 도로(道路), 교량(橋梁), 축목(畜牧), 우(牛), 마(馬), 여(驢), 안(鞍), 조(槽), 시정(市井), 상고(商賈), 은(銀), 전(錢), 철(鐵), 재목(材木), 여복(女服), 장희(場戲), 한어(漢語), 역(譯), 약(藥), 장(醬), 인(印), 전(飩), 당보(塘報), 지(紙), 궁(弓), 총시(銃矢), 척(尺), 문방지구(文房之具), 고동서화(古董書畫) 등 30항목으로 되어 있으며, 「외편」은 전(田), 분(糞), 상과(桑菓), 농잠총론(農蠶總論), 과거론(科擧論), 북학변(北學辨), 관론(官論), 녹제(祿制), 재부론(財賦論), 통강남절강상박의(通江南浙江商舶議), 병론(兵論), 장론(葬論), 존주론(尊周論), 오행골진지의(五行汨陳之義), 번지허행(樊遲許行), 기천영명본어역농(祈天永命本於力農), 재부론(財賦論) 등 17항목으로 나뉘어져 있다.

각 항목은 주제에 따라 청나라의 풍속과 제도를 설명하고, 필요에 따라 자신의 의견을 개진한 내용으로 주를 이룬다. 「진상본(進上本)」은 내외편의 내용을 간추려 침삭하고, 순서를 바꾼 것으로, 1798년 영평현령으로 있을 때 농서(農書)를 구하는 임금(정조)의 요청에 따라 응지상소(應旨上疏)의 형식으로 바친 것이다.

【음식관련내용】

『북학의』에 수록된 상당수의 기사가 농사나 축목(畜牧)과 관련한 내용인 까닭에 간접적으로는 음식이나 식재료와 어느 정도 연관이 있다고 볼 수 있다. 그러나 본 해제에서는 구체적인 음식이나 식재료라 판단되는 물명(物名)에 한하여 수합했기 때문에, 아래 <표>에 수록된 내용은 많지 않다.

「내편(內篇)」의 「수레[車]」 조는 수레의 중요성을 강조하는 내용이다. 청나라에는 일찍이 수레가 발달하여 교통과 무역의 중심이 되고 있으나, 조선에는 규격화된 수레가 없는 까닭에 도로의 폭이 제각기 다르고 유통에도 한계가 있다는 의견을 개진하고 있다. 또한 지리상의 거리에 따라 물가의 높고 낮음이 결정되는 실정을 드러내기 위해, 몇 가지 음식명이 비유적 의미로 사용되었다. 즉 산골의 사람들은 사리(榭梨)의 열매로 메주(鹽豉)를 만들고, 새우젓과 조개젓(蝦蛤鹽)을 모른다는 내용이나, 생강[薑], 다시마[海帶], 마른생선[麩魚] 등의 산물을 쉽게 유통시키기 위해서는 수레를 이용하는 것이 용이하다는 내용 등이다.

「배[船]」 조에서도 역시 중국의 경우와 비교하여 배를 통한 운송의 차이점을 설명하고 있다. 중국에서는 배에 곡식[穀]을 실을 때 밀바닥부터 신는 까닭에 많은 양을 한번에 운반

할 수 있지만, 조선의 경우는 곡식을 바로 신지 못하고 거적을 깐 이후에 곡식을 신기 때문에, 오히려 거적의 양이 곡식의 두 배가 넘는다고 하였다.

「축목(畜牧)」조에서는 요동에서부터 북경으로 가는 길에는, 걷는 사람이 거의 없으며, 대부분 나귀를 타고 다닌다는 내용과, 중국에서 기르는 가축으로 말[馬], 노새[騾], 나귀[驢], 돼지[豬], 양(羊), 닭[鷄], 거위[鵝], 오리[鴨]를 키우며, 비둘기[飛奴], 화미(畫眉), 납취(蠟嘴), 동취(銅嘴) 등은 새집에 넣고 길들인다는 내용, 또 소금에 볶은 보리[鹽炒大麥], 축(藟), 서(黍), 맥(麥), 숙(菽) 등을 새의 모이로 삼는다는 내용이 실려 있다.

「소[牛)」조에서는 중국의 소와 물소 등의 생김새와, 소의 사육방식을 등을 설명하고, 북경의 돼지 고깃간[豬鋪]과 양 고깃간[羊鋪], 소 고깃간[牛肉鋪]의 수에 대해 언급하였다.

「말[馬)」조와 「나귀[驢)」조에서는 중국의 말과 나귀를 타는 법과 말을 기르는 법, 교배시키는 법 등을 비롯하여, 나귀를 이용한 물 길기, 맷돌 돌리기, 수레 끌기, 밭갈이 등을 설명하고 있다.

「약(藥)」조에서는 중국에서 약재(藥材)를 채집하는 시기와 방법 등에 대해 언급하고, 외국에서 약재를 수입하는 조선의 상황에서는 원숭이꼬리[猿尾]를 녹용(鹿茸)으로 속이더라도 어쩔 수 없다는 비유를 하고 있으며, 「장(醬)」조에서는 조선의 장(醬)에 대한 설명과 메주를 만드는 과정이 비위생적임을 지적하고 있다. 아래의 <표 1>에 관련 내용을 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『북학의(北學議)』 「내편(內篇)」의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|--------|---|--|
| 수레[車] | 檀梨, 酸, 鹽豉, 蝦蛤鹽, 薑, 海帶, 蕪魚, 蜜, 鹽, 柑橘, 赤豆, 鱖, 鯪 | 수레[車]의 중요성을 강조하면서, 지리상의 거리에 따라 값의 고하가 결정된다는 내용 중 비유적 의미로 여러 음식명이 언급됨. 산골의 사람들은 사리(檀梨)의 열매로 메주[鹽豉]를 만들고, 새우젓과 조개젓[蝦蛤鹽]을 모른다는 내용. 생강[薑], 다시마[海帶], 마른생선[蕪魚] 등의 산물을 쉽게 유통시키기 위해서는 수레를 이용해야한다는 내용. |
| 배[船] | 穀 | 중국에서는 배에 곡식을 실을 때, 밑바닥부터 싣고 운반한다는 내용. 조선의 경우는 곡식을 바로 신지 못하고 거적 위에 싣는 까닭에, 거적의 양이 곡식의 두 배가 넘는다고 언급. |
| 축목(畜牧) | 馬, 騾, 驢, 猪, 羊, 鷄, 鵝, 鴨, 飛奴, 畫眉, 蠟嘴, 銅嘴, 鹽炒大麥, 藟, 黍, 麥, 菽, 糠, 秕, 槽, 粕, 粟 | 요동에서부터 북경으로 가는 길에는, 걷는 사람이 거의 없으며, 대부분 나귀를 타고 다닌다는 내용. 기르는 가축으로 말[馬], 노새[騾], 나귀[驢], 돼지[豬], 양(羊), 닭[鷄], 거위[鵝], 오리[鴨]를 키우며, 비둘기[飛奴], 화미(畫眉), 납취(蠟嘴), 동취(銅嘴) 등은 새집에 넣고 길들인다는 내용. 소금에 볶은 보리[鹽炒大麥], 축(藟), 서(黍), 맥(麥), 숙(菽) 등의 곡식을 새의 모이로 삼는다는 내용. |

| | | |
|-------|------------------------|---|
| 소[牛] | 牛, 水牛, 猪鋪, 羊鋪, 牛肉鋪 | 중국의 소와 물소 등의 생김새와, 소의 사육 방식을 등을 설명. 북경의 돼지 고깃간[猪鋪]과 양 고깃간[羊鋪], 소 고깃간[牛肉鋪]에 대해 언급. |
| 말[馬] | 馬 | 중국의 말 타는 법과 말을 기르는 법, 교배시키는 법 등에 대한 설명. |
| 나귀[驢] | 驢 | 나귀를 타는 풍속과 물 길기, 맷돌 돌리기, 수레 끌기, 발갈이 등에 나귀를 이용하는 중국의 실태를 언급함. |
| 약[藥] | 鹿茸, 猿尾 | 의술(醫術)과 관련한 내용 중, 약재(藥材)를 채집하는 시기와 방법 등에 대해 언급함. 외국에서 생산되는 약재를 구입하는 조선의 상황에서는 원숭이꼬리[猿尾]를 녹용(鹿茸)으로 속이지 않을 것이라 장담할 수 없다는 내용. |
| 장[醬] | 醬, 醬麩, 荳, 蒸熟盛荳, 醬膏, 淸醬 | 조선의 장(醬)에 대한 설명. 메주를 만드는 과정이 깨끗하지 못한 것을 지적. 출전 : 『北學議』 「內篇」 |

「외편(外篇)」의 「밭[田]」 조에서는 중국의 밭에 대한 대략적인 소개와 함께, 소와 쟁기 등을 이용하여 밭을 갈고 곡식을 수확하는 과정을 설명하고 있으며, 조선에서는 콩이나 보리를 제멋대로 파종하여 작물이 얽혀 자라게 되는 단점을 지적하고 있다.

「뽕나무[桑]와 과일[菓]」 조에서는 중국의 뽕나무[桑]를 키우는 방식과 과일[菓]을 저장하는 방법을 설명하면서, 사리(榭梨)와 포도(葡萄)를 예로 들고 있다. 또한 『물리소식(物理小識)』이라는 책에 배[梨]를 무[蘿蔔]와 함께 저장하면 썩지 않는다는 내용이 기록되어 있음을 아울러 소개하였다.

「병오년에 올리는 글(丙午所懷)」에서는 황당선(荒唐船, 조선 중기 이후 조선 연해에 출몰하던 불명(不明)의 타국 배)이 중국의 광녕(廣寧) 각화도(覺化島)의 사람들이 운행하는 것으로, 항상 4월에 조선에 와서 해삼[防風]을 가지고 8월에 돌아가는 실태를 언급하고 있다. 또한 이들과 교통(交通)하게 되면 조선의 곤포(昆布), 복어(鰻魚) 등을 비롯한 여러 산물을 중국측과 교역할 수 있으리라는 내용도 실려 있다. 아래의 <표 2>에 관련 내용을 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『북학의(北學議)』 「외편(外篇)」의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|---------------|-------------------|--|
| 밭[田] | 牛, 穀, 荳, 麥 | 중국의 밭에 대한 설명. 소와 쟁기 등을 이용하여 밭을 갈고 곡식을 수확하는 과정을 설명. 조선에서는 콩이나 보리를 제멋대로 파종하여 작물이 얽혀 자라게 되는 단점을 지적. |
| 뽕나무[桑]와 과일[菓] | 菓, 榭梨, 葡萄, 梨, 蘿蔔, | 중국의 뽕나무[桑]를 키우는 방식과 과일[菓]을 저장하는 방법을 설명. 사리(榭梨), 포도(葡萄)를 예로 들. 『물리소식(物理小識)』이라는 책에 배[梨]를 무[蘿蔔]와 함께 저장하면 썩지 않는다는 내용을 소개. |
| 병오년에 올리는 글 | 防風, 粟, 昆布, 鰻魚 | 황당선(荒唐船, 조선 중기 이후 조선 연해에 출몰하던 불명(不明)의 타국 배)이 중국의 |

| | | |
|--------|--|--|
| (丙午所懷) | | <p>광녕(廣寧) 각화도(覺化島)의 사람들이 운행하는 것이라는 내용. 항상 4월에 조선에 와서 해삼[防風]을 가지고 8월에 돌아가는 실태를 언급. 이들과 교통(交通)하게 되면 조선의 곤포(昆布), 복어(鰻魚) 등을 비롯한 여러 산물을 교역할 수 있으리라는 내용.</p> <p style="text-align: right;">출전 : 『北學議』 「外篇」</p> |
|--------|--|--|

「진상본(進上本)」은 내외편의 내용을 간추려 첨삭하고 순서를 바꾼 것인 까닭에, 「밭[田]」 조의 경우 「외편(外篇)」 내용과 중복되는 부분이 보인다. 「볍씨[稻種]」 조에서는 송나라 때는 점성도(占城稻)라는 볍씨를 심고 서리가 오기 전에 수확을 했다는 내용과 북경 주변의 논은 모두 강남 지방의 조도(早稻)라는 내용이 실려 있으며, 「논[水田]」 조에서는 신라가 당나라를 본받았기 때문에, 경상도에서 논[水田]을 다루는 법이 전해지고, 쌀[稻]을 먹게 되었다는 내용이 수록되어 있다.

「구전(區田)」 조는 밭을 구획하여 나누는 구전법(區田法)에 대해 설명하고, 자신이 직접 2묘(畝) 정도의 밭에 보리를 심어 시험해 본 경험을 소개하면서, 콩과 팥[大小荳] 등의 경작에 유리하다고 언급하였다.

「씨감자[種藷]」에서는 흥년의 기근에서 벗어날 수 있는 작물로 감자[甘藷]를 꼽고 있으며, 「강남(江南), 절강(浙江)과의 무역에 관한 의론(通江南浙江商舶議)」에서는 중국과의 활발한 교역을 통해 조선이 경제적으로 발전할 수 있다는 내용을 담고 있다. 아래의 <표 3>에 관련 내용을 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 3> 『북학의(北學議)』 「진상본(進上本)」의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|--------------------------------------|-------------|--|
| 밭[田] | 牛, 穀, 荳, 麥 | 외편(外篇)의 '밭[田]' 기사와 같은 내용. |
| 볍씨[稻種] | 占城稻, 早稻 | 송나라 때는 점성도(占城稻)라는 볍씨를 심고 서리가 오기 전에 수확을 했다는 내용. 북경 주변의 논은 모두 강남 지방의 조도(早稻)라는 내용. |
| 논[水田] | 稻 | 신라가 당나라를 본받았기 때문에, 경상도에서 논[水田]을 다루는 법이 전해지고, 쌀[稻]을 먹게 되었다는 내용. |
| 구전(區田) | 麥, 大小荳 | 밭을 구획하여 나누는 구전법(區田法)에 대한 설명. 2묘 정도의 밭에 보리를 심어 시험해 본 경험을 소개. 콩과 팥[大小荳] 등의 경작에 유리하다고 언급. |
| 씨감자[種藷] | 甘藷 | 흥년의 기근에서 벗어날 수 있는 작물로 감자[甘藷]를 꼽음. |
| 강남(江南), 절강(浙江)과의 무역에 관한 의론(通江南浙江商舶議) | 黃茶 | 중국과의 교역을 통해 조선이 발전할 수 있다는 내용. 과거 남해에 표류해 온 배 한 척에 황차(黃茶)가 가득 실려 있어, 온 백성들이 10여 년 동안이나 마셨으나 아직도 남아 있다고 |

| | |
|--|-------------------|
| | 언급. 대량무역의 필요성 강조. |
| | 출전 : 『北學議』 「進上本」 |

【참고문헌】

朴齊家, 『北學議』

박제가 지음, 박정주 옮김, 『시대를 아파한 조선 선비의 청국 기행 - 북학의』, 서해문
집, 2003.

김수경, 「북학의를 통해본 박제가의 중국인식」, 『연구논총』 28, 이화여자대학교 대
학원, 1995.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

2. 통신사록류

【자료명】 4-2-001 海東諸國記

【정의】

-기본정의 : 1471년 신숙주(申叔舟, 1417~1475)가 왕명(王命)에 의해 찬술(撰述)한 것으로, 일본의 지세(地勢)와 국정(國情), 교빙내왕(交聘來往)의 연혁, 사신관대예접(使臣館待禮接) 등을 기록한 것이다. 해동제국(海東諸國)은 일본(日本) 본국(本國)과 구주(九州)를 포함하여, 대마도(對馬島, 쓰시마섬), 일기도(壹岐島, 이키섬), 유구국(琉球國, 오키나와)을 모두 아우른 총칭(總稱)이다. 이 책은 한일(韓日) 외교 관계를 연구하는데 있어 근본 사료(史料)가 되는 저작으로, 조선 초기와 일본의 실정(室町, 무로마치) 막부시대(幕府時代)의 관계를 명확하게 밝혀주고 있다.

-음식관련정의 : 음식관련내용은 대부분 일본의 사신을 접대하는 내용을 담은 「조빙응접기(朝聘應接紀)」에 수록되어 있다. 일본 사신들이 삼포(三浦)에 체류할 동안 베푸는 연회와, 한양에 들어왔을 때, 대궐에 입궐했을 때의 연회를 비롯하여, 사신들에게 제공되는 음식과 식재료, 상차림 등과 관련한 내용을 기록하고 있다. 말미(末尾)의 「어음번역(語音翻譯)」에는 간단한 회화와 여러 물품의 일본식 발음을 한글로 표기하고 있으며, 음식과 식재료의 어음(語音)도 여럿 찾아볼 수 있다.

【저자】

신숙주는 본관이 고령(高靈)이고, 자는 범옹(泛翁), 호는 희현당(希賢堂) 또는 보한재(保閑齋)이며, 시호는 문충(文忠)이다. 1438년 사마시에 합격하고 이듬해 문과에 급제하여, 집현전부수찬, 직제학, 승정원동부승지, 대사성, 좌의정, 영의정 등의 벼슬을 역임하였다. 여러 차례 사신으로 명나라에 다녀온 바 있으며, 1443년에는 서장관으로 일본에 다녀오기도 하였다. 세종, 문종, 단종, 세조, 예종, 성종 등 6대(代)에 걸쳐 왕에게 신뢰받은 신하였으며, 외교와 국방의 측면에서 탁월했다는 평가를 받고 있다. 『해동제국기(海東諸國記)』는 예조 관서로 있을 때 찬술한 것으로, 당시 “해동제국의 조빙 왕래의 연혁과 그들의 사신을 접대하는 규정 등에 대한 구례(舊禮)를 찬술하라”는 어명에 따른 것이다. 조선과 일본의 옛 전적을 참고하고, 또 통신사로 일본에 다녀온 경험을 바탕으로 하여, 1471년 봄부터 저술하기 시작하여 같은 해 말에 완성하였다. 『세조실록(世祖實錄)』과 『예종실록(睿宗實錄)』의 편찬에 참여했으며, 『동국통감(東國通鑑)』과 『국조오례의(國朝五禮儀)』의 편찬을 주관하였다. 문집으로 『보한재집(保閑齋集)』이 전한다.

【서지】

서명/저자사항 : 海東諸國記 / 申叔舟
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 2冊, 地圖 , 33.8×22.2cm
목차 : 凡例, 地圖(海東諸國總圖, 日本本國圖, 日本國西海道九州圖, 日本國一岐島圖, 日本國對馬島圖, 琉球國圖), 各國紀(日本國紀, 琉球國紀), 朝聘應接紀
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 12715-v.1-2)

『해동제국기』는 여러 이본(異本)이 현전하고 있다. 도쿄대학본[東京大學本]과 일본의 내각문고본(內閣文庫本) 및 도쿄문구당본[東京文具堂本]을 비롯하여, 서울대학교 규장각 한국학연구원에 간행년 미상의 필사본(2책, 奎 12715-v.1-2)이 소장되어 있으며, 1923년 간행된 목활자본(1책 97장)과 1970년 간행된 석판본(1책, 99장)도 있다. 또한 한국학중앙연구원 장서각에 이왕가도서지장(李王家圖書之章)이 있는 불분권 2책의 사본도 전하고 있으며, 1970년 고령신씨종약회(高靈申氏宗約會)에서 간행한 영인본(불분권 1책), 1975년 일본의 국서관행회(國書刊行會)에서 간행한 영인본 등이 소장되어 있다.

이 외에도 1933년에 조선사편수회(朝鮮史編修會)에서 『조선사료총간(朝鮮史料叢刊)』 제2집에 수록한 영인본(1책 152장)도 있으며, 1914년 조선고서관행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』 3~6집의 『해행총재(海行摠載)』(4권)에도 수록되어 있다.

국역본은 1962년 부산대학교 한일문화연구소에서 편찬한 국역본과 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)가 있다.

【목차와 구성】

『해동제국기』는 통신사록의 범주에 포함되기는 하지만, 엄밀하게 말하면 대일본(對日本) 외교자료총서(外交資料叢書)라고 할 수 있다. 일본의 지세(地勢)와 국정(國情)에 대해 당시까지의 기록을 토대로 정리하고 있으며, 교빙왕래(交聘往來)의 연혁과 사신관대례접(使臣館待禮接)의 절목(節目) 등 일본과의 외교와 관련한 여러 분야를 상세히 다루고 있기 때문이다.

『해동제국기』의 목차는 다음과 같다. 권두(卷頭)에 「서(序)」가 있고, 이어 「일본국기(日本國紀)」, 「유구국기(琉球國紀)」, 「조빙응접기(朝聘應接紀)」, 「전산전(畠山殿)의 부관인(副官人) 양심조(良心曹)가 배향일(饋餉日)에 진정(進呈)한 서계(書契)[畠山殿副官人良心曹饋餉日呈書契]」, 「유구국(琉球國)」, 「어음번역(語音翻譯)」으로 구성되어 있다.

「일본국기」는 ‘천황대서(天皇代序)’, ‘국왕대서(國王代序)’, ‘나라의 풍속[國俗]’, ‘도로이수(道路里數)’, ‘8도 66주’, ‘대마도(對馬島)’, ‘일기도(壹岐島)’로 나뉘어, 제목의 내용을 풀어 설명한 것이고, 「유구국기」는 ‘국왕대서(國王代序)’, ‘국도(國都)’, ‘국속(國俗)’, ‘도로이수(道路里數)’ 등의 내용으로 구분되어 있다.

또 「조빙응접기」는 ‘사선정수(使船定數)’, ‘제사정례(諸使定例)’, ‘사선 대소선부 정액(使船大小船夫定額)’, ‘급도서(給圖書)’, ‘제사영송(諸使迎送)’, ‘삼포숙공(三浦熟供)’, ‘삼포분박(三浦分泊)’, ‘상경인수(上京人數)’, ‘삼포연(三浦宴)’, ‘노연(路宴)’, ‘경중영전연(京中迎餞宴)’, ‘주간의 술 대접[晝奉杯]’, ‘경중일공(京中日供)’, ‘궐내연(闕內宴)’, ‘예조연(禮曹宴)’, ‘명일연(名日宴)’, ‘하정(下程)’, ‘예사(例賜)’, ‘별사(別賜)’, ‘유포일한(留浦日限)’, ‘선척 수리 장비의 지급[修船給粧]’, ‘일본선철정체제(日本船鐵釘體制)’, ‘상경도로(上京道路)’, ‘과해료(過海料)’, ‘급료(給料)’, ‘제도연의(諸道宴儀)’, ‘예조연의(禮曹宴儀)’, ‘삼포금약(三浦禁約)’, ‘조어금약(釣魚禁約)’ 등으로 나뉘어, 일본의 국왕과 추장(酋長), 대마도주 등이 보낸 사신 일행과 관련한 일체의 의식과 절차에 대해 상세히 설명하고 있다.

기사와는 별도로 권수(卷首)에 해동제국총도(海東諸國總圖), 일본본국도(日本本國圖), 서해도구주도(西海道九州圖), 일기도도(壹岐島圖), 대마도도(對馬島圖), 유구국도(琉球國圖) 등의 지도도 첨부되어 있다.

【음식관련내용】

『해동제국기』에서 음식과 관련한 내용은 그리 많지 않은 편이다. 또 음식명이나 식재료명이 언급된 기사도 대부분 「조빙응접기」에 등장하고 있다. 이는 『해동제국기』가 개인적인 사행의 기록이 아닌 국가적인 외교문제를 연관된 저술인 까닭이며, 주된 내용 또한 일본의 지형과 정세, 대일본 외교와 관련한 의식의 절차 및 외교문서 등을 다뤘기 때문이다. 그러나 여타 통신사록의 지리적배경이 일본에 국한된 것과는 반대로, 일본측 사신이 조선을 방문한 상황에 맞추어 기록된 것이라는 점에서, 등장하는 음식명과 식재료명 또한 의미가 있을 것이라 생각된다.

『해동제국기』의 「일본국기(日本國紀)」 중, ‘대마도(對馬島)’의 군현(郡縣)과 포구(浦口) 등을 소개한 기사에는, 백성들이 가난하여 소금을 굽고 생선을 잡아 생활한다는 내용이 실려 있다. 또한 대마도의 산물(産物)로 감귤(柑橘)이 생산된다는 내용도 있으며, 쌀이 부족한 까닭에 해마다 조선에서 쌀[米]을 보내주었다는 내용 등이 기록되어 있다.

「조빙응접기」의 ‘삼포 숙공(三浦熟供)’에는 일본의 국왕과 추장(酋長)이 보낸 사신(使臣) 일행이 삼포(三浦)에 머물 때 제공되는 상차림과 음식에 대한 설명하고 있는데, 상관인(上官人), 부관인(副官人), 추장(酋長), 절도사(節度使), 사신[使], 수행인[伴從人] 등의 직급에 따라 내리는 상차림과 음식이 차등으로 지급됨을 보여준다.

‘삼포연(三浦宴)’은 사신들이 삼포(三浦)에 체류하는 동안 제공되는 세 번의 연회에 대한 설명이며, ‘경중영전연(京中迎餞宴)’은 사신이 한양에 들어올 때 한강(漢江)에서 벌이는 연회에 대한 설명이다. ‘궐내연(闕內宴)’과 ‘예조연(禮曹宴)’ 역시 입궐한 이후 제공되는 연회와 예조(禮曹)에서 베푸는 연회에 대해 설명한 것이다. 역시 직분에 따라 제공되는 상차림과 음식이 차등으로 지급됨을 설명하고 있는데, 제공되는 음식은 삼도탕(三度湯), 점점과(點點果), 유밀과(油密果), 대육(大肉), 채육(菜肉), 꿩고기[雉], 돼지고기[猪], 보리[眞麥], 건어(乾魚), 생어육(生魚肉), 백주(白酒) 등이고, 상차림의 종류는 거식칠과상(車食七果床), 거식오과상(車食五果床), 칠첩상(七牒床), 오첩상(五牒床) 등 다양하게 구분되어 있다.

‘경중일공(京中日供)’은 일본의 사신에게 제공되는 일공(日供, 날마다 지급함) 물품을 직급에 따라 차등 지급한 것을 나열한 것인데, ‘경중일공’은 5일에 한 번씩 5일분을 한꺼번에 지급한 것으로 보인다. 지급된 음식과 식재료는 중미(中米), 황두(黃豆), 콩[太], 진맥말(眞麥末), 전포(全鮑), 석수어(石首魚), 청어(靑魚), 백하(白鰕), 진어(眞魚), 생선(生鮮), 해(醢), 진유(眞油), 장(醬), 초(醋), 콧(藿), 개자(芥子), 차(茶), 진용(眞茸), 표고(藜古), 죽순(竹筍), 오해소(吾海召), 청주(淸酒), 목말미(木麥米) 등이며, 역시 직분에 따라 그 양과 종류를 달리 하였다. 아래에 그 원문과 번역문을 첨부하였다.

[원문]

國王使, 早飯三時食品, 與三浦同. 自願乾受, 則早飯熟供, 其餘三時, 五日一次都給. 正官以上, 每一人中米二斗, 黃豆六斗[船主押物侍奉則太五斗], 眞麥末七升, 全鮑一百五十介, 石首魚五尾, 靑魚二十尾, 白鰕三升, 眞魚二首, 生鮮五首, 醢五合, 眞油二合, 醬三升, 醋一升五合, 藿十兩, 芥子二合, 茶一合. 僧則除魚醢, 給眞茸藜古竹筍吾海召各五合. 淸酒三瓶, 燒木三十五斤, 炭自二月至九月, 二斗五升, 自十月至正月, 五斗五升. 伴從人, 每一人中米二斗, 黃豆四斗, 木麥米五升, 其餘上同. ○諸巨酋使, 早飯三時食品乾受, 與國王使同. ○對馬島特遣節度使使, 亦與國王使同[都給眞麥末全鮑眞魚生鮮茶眞茸無]. ○諸酋使以下, 一日兩時, 乾受都給中米一斗五升, 黃豆三斗[伴從人二斗]. 淸酒二瓶, 雜物與特送同. 早飯熟供. ○柎炬, 國王使, 每一日都

給三柄[司宰監]. ([]안은 원문의 주석)

[번역문]

국왕의 사신에게 제공하는 조반(早飯)과 세 끼 식품은 삼포(三浦)에서와 같다. 식품을 그냥 받기를 원하면, 조반은 익힌 음식으로 주고, 나머지 세 끼니는 5일에 한 번씩 합해 준다. 정관(正官) 이상은, 한 사람에게 중미(中米) 2말, 황두(黃豆) 6말, [선주압물시봉(船主押物侍奉)은 콩[太] 5말] 진맥말(眞麥末) 7되, 전포(全鮑) 1백 50개, 석수어(石首魚) 5마리, 청어(靑魚) 20마리, 백하(白鰕) 3되, 진어(眞魚) 2마리, 생선(生鮮) 5마리, 해(醢) 5홉, 진유(眞油) 2홉, 장(醬) 3되, 초(醋) 1되 5홉, 광(藿) 10냥, 개자(芥子) 2홉, 차(茶) 1홉을 준다. 승려에게는 어해(魚醢)를 빼고 진용(眞茸), 표고(禁古), 죽순(竹筍), 오해소(吾海召) 각 5홉씩을 준다. 청주(淸酒)는 3병, 땀나무[燒木] 35근, 탄(炭)은 2월부터 9월까지는 2말 5되, 10월부터 정월까지는 5말 5되를 준다. 수행원은, 한 사람에게 중미 2말, 황두(黃豆) 4말, 목말미(木麥米) 5홉을 주고, 그 나머지는 위와 같다. ○여러 추장의 사자에게 조반과 세 끼 식품을 그냥 제공하는데, 국왕 사신의 예와 같다. ○대마도 특송절도사의 사자도 또한 국왕의 사신과 같다. [도급(都給)할 적에는 목말미(木麥米), 전포(全鮑), 진어(眞魚), 생선(生鮮), 차(茶) 진용(眞茸)은 제외한다.] ○여러 추장의 사자 이하는, 1일 두 끼 식품을 그냥 제공하는데, 중미 1말 5되, 황두 3말, [수행원은 2말] 청주 2병에 잡물은 특송사의 예와 같다. 조반은 익힌 것으로 대접한다. ○짜리 화[粗炬]는, 국왕의 사신에게 매일 3자루씩 제공한다. 사재감에서 제공한다. ([]안은 원문의 주석)

‘하정(下程)’에는 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신 및 구주 절도사의 사신 등에게 제공되는 하정(下程) 물품을 열거하고 있는데, 횡수와 물품은 집대의 후박(厚薄)과 인원수의 다과(多寡), 체류 일수의 많고 적음에 따라 가감하여 결정했다는 내용이 부기(附記)되어 있다. ‘급료(給料)’는 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신에 지급되는 급료의 양을 기록한 것이고, ‘조어금약(釣魚禁約)’은 대마도 사람으로 고기잡이를 하는 자는 대마도주의 도서(圖書)와 문인(文引)을 받아 지세포(知世浦, 지금의 거제도)에서 문인을 다시 만들어야 하며, 고기잡이를 마치면 지세포의 만호(萬戶)에게 세어(稅魚)를 바쳐야 한다는 내용을 실고 있다.

「어음 번역」은 홍치(弘治) 14년(1501년) 4월 22일 추가된 내용으로, 간단한 대화와 사물의 일본식 명칭을 한글로 표기하고 있다. 예컨대 ‘대미반(大米飯)’는 ‘코메로오반리’로, ‘소미반(小米飯)’은 ‘아와로오반리’, ‘육(肉)’은 ‘시시’, ‘어(魚)’는 ‘이우’, ‘녹육(鹿肉)’은 ‘카우루시시’, ‘저육(猪肉)’은 ‘오와시시’, ‘토육(兎肉)’은 ‘우상가시시’ 등으로 표기되어 있다. 아래의 <표 1>에 관련 내용을 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『해동제국기(海東諸國記)』의 음식명/식재료명

| 기사명 | | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|--------------|-------------|--|
| 일본국기 (日本國紀) | 대마도 (對馬島) | 鹽, 魚, 柑橘, 米 | 대마도(對馬島)에 대한 설명으로, 군(郡)과 포(浦), 지형, 도주(島主)의 가계(家系), 산물(産物), 풍속(風俗) 등을 소개함. 백성들이 가난하여 소금을 굽고, 생선을 잡아 생활한다는 내용과, 감귤(柑橘)이 생산된다는 내용, 해마다 조선에서 쌀[米]을 내려주었다 |

| | | | |
|------------------|------------------|--|--|
| 조빙응접기 (朝聘應接紀) | 삼포 숙공 (三浦熟供) | 車食七果床, 車食五果床, 三度湯, 七楨床, 五楨床, 飯, 羹, 湯, 炙, 乾魚 | 는 내용 등. 일본의 국왕과 추장(酋長)이 보낸 사신 일행이 삼포(三浦)에 머물 때 제공되는 상차림과 음식에 대한 설명. 상관인(上官人), 부관인(副官人), 추장(酋長), 절도사(節度使), 사신[使], 수행인[伴從人] 등에게 상차림과 음식이 차등 지급됨. |
| | 삼포연 (三浦宴) | 長車食, 四行床, 馬蹄車食, 七果床, 安酒, 小一果, 三度湯, 點點果, 大肉, 雉, 猪, 三行床, 眞麥, 乾魚, 生魚肉, 白酒 | 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신이 삼포(三浦)에 체류하는 동안 제공되는 세 번의 연회에 대한 설명. 직분에 따라 제공되는 상차림과 음식이 차등으로 지급됨. |
| | 경중영진연 (京中迎餞宴) | 車食七果床, 車食五果床, 四度湯, 點點果, 油密果, 實果, 菜肉, 大肉, 乾猪 | 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신이 한양에 들어올 때 한강(漢江)에서 벌이는 연회에 대한 설명. 직분에 따라 제공되는 상차림과 음식이 차등으로 지급됨. |
| | 경중 일공 (京中日供) | 中米, 黃豆, 太, 眞麥末, 全鮑, 石首魚, 青魚, 白鰻, 眞魚, 生鮮, 醢, 眞油, 醬, 醋, 薑, 芥子, 茶, 眞茸, 藥古, 竹笋, 吾海召, 清酒, 木麥米 | 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신에게 제공되는 일공(日供, 날마다 지급함) 물품을 직급에 따라 차등 지급함. (일공은 5일에 한 번씩 5일분을 지급함) |
| | 궐내연 (闕內宴) | 茶食, 安酒, 小一果四行床, 馬蹄車食, 四行床, 四度湯, 點點果, 酒, 大肉, 乾大肉 | 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신에게 입궐한 이후 제공되는 연회에 대한 설명. 직분에 따라 제공되는 상차림과 음식이 차등으로 지급됨. |
| | 예조연 (禮曹宴) | 散子, 小一果四行床, 馬蹄車食三行床, 馬蹄車食九果床, 四度湯, 點點果, 大肉, 餅, 酒 | 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신에게 예조(禮曹)에서 베푸는 연회에 대한 설명. 직분에 따라 제공되는 상차림과 음식이 차등으로 지급됨. |
| | 하정 (下程) | 餅, 酒, 果實, 蔬菜, 海菜, 乾茸, 笋, 豆腐, 眞末, 清蜜, 乾魚肉, 生魚肉, 醢, 芥子, 五味子, 茶, 油, 醬, 醋啓給。 | 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신 및 구주 절도사의 사신 등에게 제공되는 하정(下程) 물품을 열거함. 횃수와 물품은 접대의 후박(厚薄)과 인원수의 다과(多寡), 체류 일수의 많고 적음에 따라 가감하여 결정함. |
| | 급료(給料) | 中米, 糙米, 料, 過海料 | 일본의 국왕과 추장이 보낸 사신에 지급되는 급료에 대한 설명. |
| | 조어금약 (釣魚禁約) | 釣魚, 稅魚 | 대마도 사람으로 고기잡이를 하는 자는 대마도주의 도서(圖書)와 문인(文引)을 받아 지세포(知世浦, 지금의 거제도)에서 문인을 다시 만들어야 하며, 고기잡이를 마치면 지세포의 |

| | | | |
|-----------------|-----------------|--|---|
| | | | 만호(萬戶)에게 세어(稅魚)를 바쳐야 한다는 내용. |
| 어음 번역 (語音翻譯) | 어음 번역 (語音翻譯) | 酒, 白酒, 淸酒, 飲酒, 飯, 喫飯, 大米飯, 小米飯, 做下飯, 肉, 魚, 鹿肉, 猪肉, 兔肉, 油, 鹽, 醬, 醋, 芥末, 胡椒, 川椒, 生薑, 葱, 蒜, 菜蔬, 燒茶, 牛, 馬, 猪, 鷄, 狗, 羊, 蛇 | 홍치(弘治) 14년(1501년) 4월 22일 추가된 내용으로, 간단한 대화와 사물의 명칭을 한글로 표기함. 예컨대 ‘대미반(大米飯)’은 ‘코메로오반리’로, ‘소미반(小米飯)’은 ‘아와로오반리’, ‘육(肉)’은 ‘시시’, ‘어(魚)’는 ‘이우’, ‘녹육(鹿肉)’은 ‘카우루시시’, ‘저육(猪肉)’은 ‘오와시시’, ‘토육(兎肉)’은 ‘우상가시시’ 등으로 표기되어 있음. |
| | | | 출전 : 『海東諸國記』 |

【참고문헌】

申叔舟, 「海東諸國記」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

손승철, 「조선시대 ‘해동제국기(海東諸國記)’와 ‘화국지(和國志)’를 통해 본 일본의 표상」, 『동아시아문화연구』 44, 한양대학교 동아시아문화연구소, 2008.

이재호, 「해동제국기 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-002 日本往還日記

【정의】

-기본정의 : 1596년 8월부터 같은 해 12월까지 황신(黃愼, 1560~1617)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 사행은 정식사행이 아니라, 명나라의 책봉사(冊封使) 양방형(楊方亨)과 심유경(沈惟敬)을 따라 갔던 것이다. 황신은 정사(正使)의 직책을 맡았고, 부사(副使)는 박홍장(朴弘長), 사행에 참여했던 인원은 모두 309인이었다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『일본왕환일기(日本往還日記)』와 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 『일본왕환일기』는 임진왜란(壬辰倭亂) 중이던 1596년 8월 3일부터 같은 해 12월 9일까지 사신으로서 겪은 일을 기록하고 있으며, 말미(末尾)의 12월 9일 기사에서는 일본에서의 견문을 총론(總論)의 형태로 짚막하게 정리하고 있다.

-음식관련정의 : 대부분의 음식관련내용은 통신사 일행이 일본측으로부터 대접받거나 지급받은 음식 및 식재료를 언급한 것이다. 왜장(倭將) 평조신(平調信, 야나가와 시게노부(柳川調信)를 가리킴)과, 대마도주(對馬島主)의 아내, 대마도주의 장인이었던 소서행장(小西行長) 등의 왜장과 명나라 사신 심유경(沈惟敬)이 조선 사신들에게 보내온 음식도 언급되어 있다. 그밖에 12월 9일 기사에서 일본의 산물(產物), 풍속(風俗), 음식(飮食) 등을 소개하며, 생선류(生鮮類)와 육류(肉類) 등의 식재료와 과일, 곡식, 술, 식사법 등에 대한 내용도 간단하게 기록되어 있다.

【저자】

황신은 본관이 창원(昌原)이고, 자는 사숙(思叔), 호는 추포(秋浦), 시호는 문민(文敏)이다. 1582년 진사가 되고 1588년 알성문과에 급제하여, 병조좌랑, 정언, 전라감사, 동지중추부사, 공조판서, 대사헌 등의 벼슬을 역임하였다. 1596년의 통신사행은 명나라 사신 심유경의 접반관(接伴官)을 맡고 있다가, 심유경이 조선에서도 통신사를 같이 보낼 것을 요구하여 이루어진 것이다. 당시 선조(宣祖)는 화의(和議)를 명분으로, 왜영(倭營)에 들어가 적정을 탐지하라는 명을 내렸으나, 풍신수길(豐臣秀吉)과의 불협화음으로 목적을 달성하지 못하였다. 이후 이 일로 대간(臺諫)의 탄핵을 받기도 하였으나, 선조의 비호로 무사하였다. 저서로는 『일본왕환일기』 외에 『막부삼사수창록(幕府三酬唱錄)』, 『추포집(秋浦集)』 등이 있다.

【서지】

| |
|--|
| 서명/저자사항 : 日東記游 / 金綺秀 |
| 관사항 : 筆寫本 |
| 발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [宣祖29年(1596)] |
| 형태사항 : 1冊(31張):28.2×19.6cm |
| 주기사항: 표지서명 : 東槎錄 |
| 소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 7019) |

완본은 서울대학교 규장각 한국학연구원에 소장(필사본, 1책)되어 있다. 홍계희(洪啓禧)의 『해행총재(海行摠載)』에는 포함되어 있지 않으나, 1974년 민족문화추진회에서 펴낸

『해행총재(海行摠載)』(국역본, 12권)에는 수록되어 있다.

【목차와 구성】

『일본왕환일기』는 필사본 1책으로 날짜별 일기체의 기록이다. 도입부의 「만력(萬曆) 병신년 가을과 겨울 사이에 통신사(通信使) 일행이 일본에 다녀온 일기(萬曆丙申秋冬通信使一行日本往還日記)」라는 기사에는 통신사 일행의 명단인 ‘사행좌목(使行座目)’이 실려 있다.

이후는 모두 일기체 기사인데, 1596년 8월 3일부터 시작하여 윤8월을 포함한 12월 9일까지의 기사를 수록하고 있으며, 맨 마지막은 추기(追記)로 윤8월 21일 기사를 보충해 넣었다. 말미의 12월 9일 기사에는 총론의 형식으로 통신사행을 정리하고 있는데, 왕복에 걸린 기간과 거리 등을 기록하고, 일본의 지리, 산천, 주현(州縣), 관제(官制), 산물(產物), 풍속, 복식(復飾), 음식(飲食), 형벌(刑罰) 등에 대한 내용을 짚막하게 소개하고 있다.

【음식관련내용】

1596년의 사행은 그 기간도 길지 않고, 정치적인 목적이 뚜렷했던 까닭에, 신변잡기나 자신의 감상 등을 기술한 부분은 많지 않다. 따라서 음식명이나 식재료명이 언급된 음식관련내용도 풍부하지 않은 편이다.

대부분의 음식관련내용은 대마도(對馬島)에서 왜장(倭將) 평조신(平調信, 야나가와 시게노부(柳川調信)으로부터 대접받거나 지급받은 음식들이다. 또 명나라 사신 심유경(沈惟敬)이 조선 사신들에게 보내온 음식들이나, 대마도주(對馬島主)의 아내가 보내온 음식, 또 대마도주의 장인이었던 소서행장(小西行長) 등의 왜장들이 보내온 음식이 언급된 정도이다.

1596년 8월 5일 기사에서는 부산에서 배에 오른 통신사 일행들 중, 배멀미를 염려한 이들이 이를 치료하기 위해 가져온 음식들이 나열되어 있다. 죽력(竹瀝), 산초(酸醋), 생강(生薑), 생밤[生栗], 생배[生梨], 밀과(蜜果) 등으로, 이 음식들이 당시 배멀미를 방지하는 효과가 있다고 여겼음을 알 수 있다.

8월 11일 기사에는 대마도에 도착한 이후, 평조신(平調信)이 여러 차례 떡[餅]과 과일[果], 생선[魚], 과자[菓] 등을 보내오고, 대마도주(對馬島主)의 아내도 술과 음식, 생선, 과자 등을 보내왔다는 내용이 기록되어 있다. 다음날인 8월 12일에도 도주(島主)의 아내와 여덟 고을의 수령들이 어포(魚鮑)를 비롯한 음식을 보내왔으며, 그 외에도 평조신이 송심(松葷), 침시(沈柿), 배[梨], 밤[栗], 은구어(銀口魚), 소[牛], 생선[魚], 과자[菓], 소금[鹽], 장(醬), 떡[餅] 등을 거의 매일 보내왔다는 내용이 실려 있다.

8월 21일 기사와 윤8월 23일 기사에는 명나라 사신인 심유경이 조육(胙肉, 제사를 지내고 남은 고기)과 술, 건어(乾魚) 등을 통신사 일행에게 보내주었으며, 소서행장(小西行長), 전기고(錢旗鼓), 정성(正成, 왜장(倭將) 마사나리(正成) 등이 때때로 음식과 식재료를 지급해 주었음을 알 수 있다.

12월 9일 기사에는 총론의 형식으로 당시 사행을 정리하고 있는데, 왕복에 걸린 기간과 거리 등을 기록하고, 일본의 지리, 산천, 주현(州縣), 관제(官制), 산물(產物), 풍속, 복식(復飾), 음식(飲食), 형벌(刑罰) 등에 대한 내용을 짚막하게 소개하였다. 그 내용 중 일본의 산물과 풍속, 음식에 대한 설명에서, 전어(錢魚), 도미어(道味魚), 장어(長魚), 미질어(彌叱魚), 생복(生鰻), 소라(小螺), 수어(秀魚), 은구어(銀口魚) 등의 생선과 소[牛], 닭[鷄], 꿩[雉], 집돼지[家猪] 등의 육류(肉類), 귤[橘子], 석류(石榴) 등의 과일을 비롯한 곡식, 기명(器皿), 술 등의 음식관련내용이 언급되고 있다.

또한 일본의 음식문화 중, 주식(主食)과 식사법, 금은(金銀)을 음식에 뿌리는 전통, 술 마시는 법 등에 대해 소개한 12월 9일 기사 내용 중 일부는 아래에 원문과 번역문을 아울러 첨부하였으며, 앞서 언급한 전체 음식관련내용은 <표 1>에 날짜별로 구분하여 수록하였다.

[원문]

…(前略)… 每飯不過三合米，菜羹一杯。魚膾醬菁數三品而已。膾亦極麤硬，如小指大，一椀只盛五六條，以醋和之。飯後例飲酒兩三杯，雖小倭稍饒喫着者，則亦不輟飯後酒，故市上最尙酤酒。一日用三噸(時)飯，卒倭則例喫兩噸(時)，有役作然後喫三噸(時)。但將官外，皆用赤米爲飯，形如瞿麥而色似蜀秫，殆不堪下咽，蓋稻米之最惡者也。常時器皿則例用漆木器，每盛宴則用白木盤及陶器，徹則棄之淨地，不再用。且以金銀塗魚肉麵飯之上，翦綵爲花，或刻木加彩，以造花草之形，置諸筵席之間，而極精巧逼真，四五步之外，則便不能辨其真假也。每進饌行酒，例使小將輩爲之，俱戴漆帽，如緇冠之狀而極尖長。且着藍紋白地單袴，其長竟蹠有半，俾不露襪，曳地者幾尺許也。…(後略)…

(원문의 ‘돈(噸)’자는 ‘시(時)’자의 오기)

[번역문]

…(전략)… 매 끼니의 밥은 3홉의 쌀과 나물국 한 그릇에다가 생선회[魚膾], 장(醬), 무(菁) 두서너 가지에 지나지 않을 뿐인데, 회는 또한 몹시 거칠고 굵어서 소지(小指)만큼 크고, 한 접시에 단지 5~6가닥을 담아 초를 섞은 것이었다. 식사 뒤에는 으레 술을 두서너 잔씩 먹어 비록 하찮은 왜인일지라도, 조금 먹고 지낼 수 있는 사람이면, 역시 식사 뒤의 술[酒]을 그치지 않기 때문에 저자 안에서 술 사는 것이 가장 숭상된다. 하루에 세 끼니 밥을 먹는데, 졸왜(卒倭)는 으레 두 끼니를 먹고, 역사를 한 뒤에야 세 끼니를 먹는다. 다만 장관(將官)들 외에는 모두 적미(赤米)로 밥을 짓는데, 모양이 구맥(瞿麥)과 같고, 색깔이 촉출(蜀秫)과 같아서 자못 먹을 수가 없었으니, 대개 쌀[稻米] 중에서 가장 나쁜 것이다. 항상 그릇은 으레 칠한 나무 그릇을 사용하고, 매양 성대한 잔치를 하려면 흰 나무 소반[白木盤]과 질그릇[陶器]을 쓰고는, 정결한 곳에 버리고 다시 쓰지 않았다. 또한 금은(金銀)으로 생선[魚]이나 고기[肉], 면(麪), 밥[飯] 위에 도장(塗裝)하고, 채색한 것을 올려서 꽃을 만들거나 더러는 나무를 조각하고 채색을 더하여 화초의 모양을 만들어서, 자리 사이에 놓았는데, 지극히 정교해서 진짜와 같으므로 4~5걸음 밖에서는 바로 진짜인지 가짜인지를 분별할 수가 없었다. 매양 음식을 가져오고 술을 돌릴 적에는 으레 소장(小將)들로 하여금 하게 하였다. 모두 칠한 모자를 썼는데 치포관(緇布冠) 모양과 같으나 매우 뾰족하고 길었으며, 또한 흰 바탕에 남색 무늬의 흠바지를 입었는데, 그 길이가 발목까지 닿고도 반이나 남아 버선이 드러나지 않게 하였는데, 땅에 끌리는 것이 거의 한 자[尺] 가량이나 되었다. …(후략)…

<표 1> 『일본왕환일기(日本往還日記)』의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|--|--|
| 1596년 8월 5일 | 竹瀝, 酸醋, 生薑, 生栗, 生梨, 蜜果 | 배멀미를 하게 될 것을 염려한 사람들이, 이를 치료할 수 있는 잡방(禰方)으로, 죽력(竹瀝), 산초(酸醋), 생강(生薑), 생밤[生栗], 생배[生梨], 밀과(蜜果) 등을 마련해 음. |
| 8월 11일 | 餅, 果, 魚, 菓, 酒, 饌 | 평조신(平調信, 왜장(倭將) 야나가와 시게노부(柳川調信)를 가리킴)이 여러 차례 떡[餅]과 과일[果], 생선[魚], 과자[菓] 등을 보내음. 대마도주(對馬島主)의 아내가 술과 음식, 생선, 과자 등을 보내음. |
| 8월 12일 | 餅, 魚鮑, 酒, 饌, 魚, 肉 | 평조신이 떡을 보내오고, 대마도주의 아내는 어포(魚鮑)를, 여덟 고을의 군수들이 술과 음식, 생선, 고기 등을 보내음. |
| 8월 15일 | 松蕈, 沈柿 | 평조신이 송심(松蕈)과 침시(沈柿)를 보내음. |
| 8월 17일 | 餅 | 평조신이 떡을 보내음. |
| 8월 18일 | 梨, 栗, 銀口魚, 松蕈 | 평조신이 배[梨], 밤[栗], 은구어(銀口魚), 송심(松蕈) 등을 보내음. |
| 8월 19일 | 魚, 肉, 菓, 果 | 평조신이 생선, 고기, 과자, 과일 등을 보내음. |
| 8월 20일 | 餅, 果, 魚, 酒, 饌 | 평조신이 떡과 과일, 생선, 술, 음식 등을 보내음. |
| 8월 21일 | 饌, 牛, 魚, 菓, 鹽, 醬, 餅, 胙肉 | 평조신이 음식과 소[牛], 생선[魚], 과자[菓], 소금[鹽], 장(醬), 떡[餅] 등을 보내음. 이중군(李中軍, 명나라 사신 심유경(沈惟敬)의 수하(手下)를 가리킴)이 조육(胙肉, 제사를 지내고 남은 고기)을 보내음. |
| 8월 23일 | 魚, 果, 栗 | 서산사(西山寺)에 목을 때, 평조신이 생선과 과일, 밤[栗]을 보내음. |
| 8월 24일 | 餅, 魚, 菓 | 평조신이 떡과 생선, 과자를 보내오고, 도주(島主)의 아내도 두 차례 생선과 과자를 보내음. |
| 윤8월 23일 | 酒, 乾魚 | 심천사(沈天使, 당시 황제의 임명장을 가지고 대마도에 와 있던 명나라 사신 심유경(沈惟敬)을 가리킴)가 술 1백 통과 건어(乾魚) 1백 다발을 보내음. |
| 윤8월 24일 | 酒, 米食, 乾魚 | 행장(行長, 대마도주의 장인이었던 소서행장(小西行長)을 가리킴) |
| 윤8월 28일 | 酒, 鷄, 魚 | 전기고(錢旗鼓, 기고(旗鼓)는 관직명)가 술과 닭, 생선 등을 보내음. |
| 10월 10일 | 酒, 饌, 鷄, 魚 | 행장(行長)이 술과 음식, 닭, 생선 등을 보내음. |
| 10월 11일 | 酒, 猪, 鷄, 魚 | 정성(正成, 왜장(倭將) 마사나리(正成)를 가리킴)이 술[酒] 열 통, 돼지[猪] 두 마리, 닭[鷄] 열 마리, 생선[魚] 한 쟁반을 보내음. |
| 11월 5일 | 胡椒 | 귀국을 준비하던 중, 평조신이 장검(長劍), 조총 등과 함께 후추[胡椒] 24근을 보내음. |
| 12월 9일 | 蘿, 葡, 菜, 鮮, 錢魚, 道 味魚, 長魚, 弥叱魚, 生 鰻, 小螺, 秀魚, 銀口魚, 松蕈, 牛, 肉, 鷄, 雉, 家 猪, 果, 橘子, 石榴, 蜂 蜜, 蜜蠟, 鷹子, 虎, 豹, | 일기체 기사의 후미(後尾)에 총론의 형식으로 통신사행을 정리하고 있음. 왕복에 걸린 기간과 거리 등을 기록하고, 일본의 지리, 산천, 주현(州縣), 관제(官制), 산물(產物), 풍속, 복식(服飾), 음식(飲食), 형벌(刑罰) 등에 대한 내용을 짚막하게 소개하고 있음. |

| | | |
|---------------|---|-------------------------------|
| | 蓼, 赤米, 瞿麥, 蜀秫, 稻米, 器皿, 漆木器, 白 木盤, 陶器, 魚, 肉, 麵, 飯, 酒, 米, 胡椒 | (미질어(弥叱魚)의 미(弥)는 미(彌)의 이체자임.) |
| 출전 : 『日本往還日記』 | | |

【참고문헌】

黃愼, 「日本往還日記」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

김주희, 「일본왕환일기 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-003 扶桑錄

【정의】

-기본정의 : 1617년 7월부터 같은 해 10월까지 이경직(李景稷, 1577~1640)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시 사행의 정사는 첨지중추부사(僉知中樞府事) 오윤겸(吳允謙)이었고, 부사(副使)는 행호군(行護軍) 박재(朴粹)였으며, 이경직(李景稷)은 종사관(從事官)으로 참여하였다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『부상록(扶桑錄)』과 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 『부상록』의 부상(扶桑)은 동해의 해가 솟는 곳에 있다는 신성한 나무를 가리키는 말로, 곧 일본을 지칭하기도 한다. 이경직의 『부상록』은 1617년 7월 4일부터 같은 해 10월 18일까지의 기록으로, 사행기간은 104일이고 참여한 인원은 모두 428인이다.

-음식관련정의 : 음식관련내용은 대부분 대마도주(對馬島主)인 종의지(宗義智)와, 대마도주의 가신(家臣)인 조흥(調興), 차왜(差倭) 글지정(橘智正) 등이 통신사 일행에게 제공한 음식과 식재료를 언급한 것이다. 이 중 맨 마지막에 실려 있는 10월 18일 기사는 일본의 물산(物産)과 음식(飲食)을 소개하면서, 여러 음식명과 식재료명을 다양하게 언급하고 있어 가장 주목할 만한 부분이라 할 수 있다.

【저자】

이경직은 본관이 전주(全州)이고, 자는 상고(尙古), 호는 석문(石門), 시호는 효민(孝敏)이다. 1601년 사마시에 합격하고, 1606년 증광문과에 급제하여, 병조참판(兵曹參判), 호조판서(戶曹判書), 강화부유수(江華府留守) 등을 역임하였다. 1617년의 통신사행은 임진왜란 때 포로로 잡혀간 백성들의 쇄환(刷還)을 일본과 협의하려는 목적이었으나, 왜인(倭人)들의 방해가 심하였고, 또 귀국을 원하는 백성이 적어 그 목적을 달성하지 못하였다. 특히 어린 나이에 붙잡혀간 사람은 거의 왜인이라 여겨질 정도로 고국을 그리는 마음이 없었는데, 이경직은 이들에게 간곡하게 환국(還國)하자며 설득하였으나 응하는 이가 없었다고 한다.

【서지】

서명/저자사항 : 扶桑錄 / 李景稷
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 28冊 : 四周單邊 半郭 21.5 x 15.7 cm, 10行28字 註雙行, 上2葉花紋魚尾; 27.8 x 19.2 cm
소장처 : 국립중앙도서관(한古朝90-2)

완본은 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)에 수록되어 있다. 『해행총재』는 조선 영조 때 홍계희(洪啓禧)가 일본 사행 기록을 모아 엮은 것으로, 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집에 『해행총재(海行摠載)』(4권)라는 제명(題名)으로 영인하였다. 국역본은 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)가 있다.

【목차와 구성】

『부상록』은 1617년 7월 4일부터 같은 해 10월 18일까지의 통신사행을 날짜별 일기체로 기록하고 있다. 권두(卷頭)에 「사행인원(使行人員)」의 명단이 수록되어 있으며, 그 외에는 모두 일기이다.

일기는 부산에서 일본으로 출발하기 3일 전인 1617년 7월 4일부터 시작하고 있으며, 대마도에서 부산으로 귀국한 10월 18일까지 단 하루도 누락된 기록이 없다. 통신사행 당시 보고 겪은 일들을 빠짐없이 기록하고 있으며, 맨 마지막 기사인 10월 18일 기사에서는 총론(總論)의 형식으로 일본의 지리(地理), 주현(州縣), 물산(物産), 형벌(刑罰), 궁실(宮室), 음식(飲食), 의복(衣服), 관제(官制), 풍속(風俗) 등에 대해 상세히 설명하고 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘조반(朝飯)’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

『부상록』의 음식관련내용은 대부분 대마도주(對馬島主)인 종의지(宗義智)와, 대마도주의 가신(家臣)인 조흥(調興, 야나가와 시게오키(柳川調興, 1603~1684)를 가리킴), 굴지정(橋智正, 대마도 사신 다치바나 도모마사) 등이 보내온 음식과 식재료에 언급된다. 물론 관백(關白, 천황(天皇)의 최고 보좌관 또는 섭정관)이었던 수충(秀忠, 히데타다(1579~1632)를 가리킴)과 술[酒]과 차(茶)를 마시는 내용과, 태보(太輔, 왕이나 세자의 스승)나 안등대마수(安藤對馬守) 등의 다른 왜인(倭人)들이 음식을 보내오는 경우도 몇 차례 등장한다. 일기의 맨 마지막에 실린 10월 18일 기사에서는 일본의 지리(地理), 주현(州縣), 물산(物産), 형벌(刑罰), 궁실(宮室), 음식(飲食), 의복(衣服), 관제(官制), 풍속(風俗) 등에 대해 설명하면서, 지방의 산물 및 음식에 대해 상세히 설명하고 있기도 하다.

1616년 7월 7일 기사에는 대마도(對馬島)의 서악포(西鰐浦)에 도착한 이후, 대마도주로부터 하정(下程)받은 물목이 열거되어 있는데, 쌀과 술을 비롯한 여러 식재료가 주를 이룬다. 관련 내용은 아래에 원문과 번역문을 아울러 첨부하였다.

[원문]

…(前略)… 下程白米八十一石, 酒四十桶, 油二斗, 醬九桶, 清醬四斗, 雞百首, 乾魚六百尾, 豬脚百二十, 鹽三石, 鰾鹽二百七十五介, 芋莖二十束, 炭二十八石, 松節二十丹也. 米一石入三斗一升, 所謂斗以我國斗計之, 則可二斗五六升也, 所謂升, 以我國升計之, 則可二升五六合也. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 하정(下程)으로 백미 81섬, 술 40통, 기름 2말, 장 9통, 청장(淸醬) 4말, 닭 1백 마리, 건어(乾魚) 6백 마리, 돼지다리 1백 20개, 소금 3섬, 복염(鰾鹽) 2백 75개, 토란 줄기[芋莖] 20다발, 숯 28섬, 관술[松節] 20단(丹)이었다. 쌀 1섬에 3말 1되가 들어가는데, 말[斗]이란 것이 우리나라 말로 계산하면 2말 5~6되나 될 만하며, 되[升]란 것도 우리나라 되로 계산하면 2되 5~6홉이 될 만하였다. …(후략)…

7월 8일 기사에는 조흥(調興)이 통신사행단을 방문하여 음식과 식재료를 지급하여 주는 데, 은순(銀唇), 생복(生鰓), 진과(眞瓜)를 비롯한 여러 가지 물목이 나열되어 있다. 역시 아래에 원문과 번역문을 첨부하여, 관련 내용의 이해를 돕고자 하였다.

[원문]

…(前略)… 調興送呈酒果, 各有單子. 上副使則各花折箱一介, 銀絲一介, 大魚三介, 猪子二介, 清酒尊二介. 從事官則重箱一介, 銀絲一介, 大魚二介, 猪子一介, 清酒尊一介. 所謂花折箱, 以薄板如厚紙者, 雕刻爲箱, 以木雕刻鳳頭狀, 插於蓋上, 四面盛沙糖果子, 白散果子, 以金銀箔作小片, 散蔽其上. 所謂飲食洒金銀者, 豈止此也. 銀絲, 指細麵也. 重箱, 謂複箱, 而上盛兩色果子, 下盛全鰓作片者及酒饌數種. 大魚, 魴魚也. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 조흥이 주과(酒果)를 보내왔는데 각각 단자(單子)가 있었다. 상사와 부사에 게는 각각 화절상(花折箱) 1상자, 은사(銀絲) 1단, 대어(大魚) 3마리, 돼지[猪子] 2마리, 청주(淸酒) 항아리 2단지이고, 종사관(從事官)에게는 중상(重箱) 1상자, 은사 1단, 대어 2마리, 돼지[猪子] 1마리, 청주(淸酒) 항아리 1단지였다. 화절상(花折箱)이란 것은 두꺼운 종이 같은 얇은 판자를 조각해서 상자로 만들고 나무로 봉(鳳)의 머리 모양을 새겨 뚜껑 위에 꽂았으며, 사면에다 사탕과자[沙糖果子]와 백산과자(白散果子)를 가득 담고, 금박(金箔), 은박(銀箔)으로 작은 조각을 만들어 그 위에다 뿌려 덮었다. 소위 음식에 금은(金銀)을 뿌린 것이 어찌 이것뿐이겠는가? 은사(銀絲)란 가느다란 국수를 지칭한 것이고, 중상(重箱)은 겹상자인데 위쪽은 두 가지 색 과자를 담고, 아래쪽은 전복 오린 것과 술안주 두어 가지를 담았다. 대어(大魚)는 방어(魴魚)였다. …(후략)…

이 외에도 조흥과 의성(義成, 종의성(宗義成)을 가리킴) 등이 수시로 여러 가지 음식과 식재료를 통신사행단에게 지급하는 내용이 등장한다. 술[酒], 생선[生魚], 소면(素麪), 꿩[雉], 방어[鱒], 포(鮑), 전복[鮑]을 비롯하여, 돼지다리[猪脚], 사슴다리[鹿脚], 생붕어[生鮪魚], 생은구어(生銀口魚), 상화병(霜花餅), 인복(引鰓), 식해(食醢)와 각종 과일에 이르기까지 대접이 극진했음을 알 수 있다. 관련내용은 아래의 <표 1>에 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『부상록(扶桑錄)』의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|---|--|
| 1617년 7월 7일 | 米, 醬, 雞, 酒, 油, 醋, 牛, 猪, 鹽, 藿, 魚物, 菜, 瓜, 白米, 酒, 油, 醬, 淸醬, 乾魚, 猪脚, 鰓鹽, 芋莖 | 대마도(對馬島)의 서악포(西鰲浦)에 도착하니, 대마도에서 하정(下程)으로 보내온 물목을 나열함. 백미(白米) 81섬, 술[酒] 40통, 기름[油] 2말, 장(醬) 9통, 청장(淸醬) 4말, 닭[雞] 1백 마리, 건어(乾魚) 6백 마리, 돼지다리[猪脚] 1백 20개, 소금[鹽] 3섬, 복염(鰓鹽) 2백 75개, 토란줄기[芋莖] 등이 언급됨. |
| 7월 8일 | 銀唇, 生鰓, 眞瓜, 大魚, 猪子, 淸酒, 沙糖果子, 白散果子, 麵, 全鰓, 酒 | 조흥(調興, 야나가와 시게오키(柳川調興, 1603~1684), 대마도주(對馬島主) 종의지(宗義智) 집안의 가신(家臣)을 가리킴)이 배를 옮겨 타고 알현하 |

| | | |
|--------|---|---|
| | 饌, 魴魚 | 고, 은순(銀唇), 생복(生鰓), 진과(眞瓜) 등을 보내옴. 조흥이 또 주과(酒果)와 화절상(花折箱), 은사(銀絲) 등을 보내옴. |
| 7월 10일 | 魚, 鮑 | 조흥이 생선[魚]과 포(鮑) 등을 보내옴. |
| 7월 11일 | 茶禮, 酒, 麵, 牛, 猪, 雉, 鹿, 生鮑, 小螺, 素麵, 生魚, 雉, 鱒, 鮑, 鹿脚, 良酒, 酒肴 | 의성(義成, 종의성(宗義成)을 가리킴)이 사람을 보내 다례(茶禮)를 청하였으나 사양함. 의성이 소면(素麵)과 생선[生魚], 꿩[雉] 15마리, 방어[鱒] 15마리, 전복[鮑] 15미(尾), 사슴 다리[鹿脚] 등을 비롯한 여러 음식을 보내옴. |
| 7월 12일 | 茶禮, 酒禮, 果子, 魚, 炙, 餅 | 의성이 사람을 보내어 다례(茶禮)를 청함. 주례(酒禮)를 행하고 음식을 대접받음. |
| 7월 13일 | 茶禮, 酒, 果, 生魚, 餅, 鮑 | 의성과 굴지정(橋智正, 대마도 사신 다치바나 도모마사)이 술과 과일 등의 음식을 보내옴. |
| 7월 14일 | 米, 酒, 牛, 猪, 白米, 酒, 鹿脚, 猪脚, 鱒 | 조흥이 백미(白米), 술, 사슴다리[鹿脚] 56, 돼지 다리[猪脚], 방어[鱒], 소[牛] 등을 보내옴. |
| 7월 15일 | 酒, 餅, 蔬菜, 團餅, 饅頭, 豆腐, 野菜 | 종방(宗方, 무네카타)이 술, 떡, 단병(團餅), 만두(饅頭), 두부(豆腐) 등의 음식을 보내옴. |
| 7월 16일 | 茶, 燒酒, 生魚, 果箱, 眞瓜, 花折箱, 眞瓜 | 의성과 조흥이 방문하여 함께 차(茶)를 마시고, 의성이 소주와 생선 등의 음식을 보내옴. |
| 7월 17일 | 酒, 猪, 生魚, 眞瓜, 生鮒魚, 生銀口魚 | 의성이 술과 돼지고기, 생선 등을 보내오고, 조흥이 생붕어[生鮒魚]와 생은구어(生銀口魚)를 보내옴. |
| 7월 18일 | 銀唇 | 조흥이 은순(銀唇)을 보내옴. |
| 7월 19일 | 生魚 | 조흥이 생선을 보내옴. |
| 7월 20일 | 海羊, 銀唇, 南蠻酒, 酒 | 조흥이 해양(海羊), 은순(銀唇)을 보내오고, 종방이 남만주(南蠻酒) 두 통을 보내옴. |
| 7월 22일 | 粘餅, 燒酒, 生鮑 | 굴지정이 점병(粘餅)을 보내오고, 조흥은 소주와 생전복[生鮑]을 보내옴. |
| 7월 23일 | 銀唇, 三色餅 | 조흥이 은순(銀唇)을 보내오고, 의성이 삼색떡[三色餅]을 보내옴. |
| 7월 28일 | 梨, 油餅, 酒桶, 豆腐, 菜, 餅 | 굴지정과 의성이 배[梨]와 유병(油餅)을 보내오고, 국분사(國分寺)의 중 철충화상(鐵總和尚)이라는 이가 술통과 두부, 채소, 떡 등을 보내옴. |
| 7월 29일 | 生魚, 生鱒, 生梨, 油餅 | 의성이 생선[生魚]을 보내오고, 조흥은 생계[生鱒], 종방은 배[生梨]와 유병(油餅)을 보내옴. |
| 8월 3일 | 酒, 雉, 魚 | 일기도(一岐島)의 도주(島主) 융신(隆信)이 술과 꿩, 생선을 보냈으나, 사양하고 받지 않음. |
| 8월 7일 | 燒酒, 霜花餅 | 조흥 등이 소주를 쾌향(饋餉, 음식을 보내 대접함)하고, 상화병(霜花餅)을 보내옴. |
| 8월 8일 | 燒酒, 蒲萄 | 대마도주(對馬島主)가 소주와 포도 등을 보내옴. |
| 8월 13일 | 白餅, 雪糖, 茶 | 의성이 대나무 잎사귀에 찐 백병(白餅)과 설탕[雪糖], 차(茶) 등을 공례(供饋, 윗사람에게 음식을 드림)함. |
| 8월 15일 | 茶果 | 비전(備前州)주 충장(忠長)의 수하(手下)인 안양사장인(安養寺藏人)과 진전장감(津田將監)이 다과를 쾌향함. |
| 8월 22일 | 桶, 生菜, 乾魚 | 조흥이 사람을 시켜 술과 생채(生菜), 건어(乾魚) 등을 보내옴. |
| 8월 23일 | 茶, 酒, 柿, 引鰓, 食醢 | 집정(執政) 대야(大野)가 하정(下程)으로 차와 술, 감[柿], 인복(引鰓), 식해(食醢) 등을 보내옴. |

| | | |
|------------|--------------------------------------|---|
| 8월 25일 | 鹽雁, 鱧魚, 昆布, 酒 | 관창(板倉)이 하정으로 여러 음식을 보내옴. |
| 8월 26일 | 酒, 茶 | 당시 관백(關白, 천황(天皇)의 최고 보좌관 또는 섭정관)이었던 수충(秀忠, 히데타다(1579~1632)를 가리킴)과 술과 차를 마심. |
| 8월 27일 | 人蔘, 海松子 | 노비(路費) 중 물건을 골라 일본의 관료들에게 선물함. |
| 8월 28일 | 酒, 乾魚, 鹽雁, 乾鱧魚, 麵, 引鰻, 乾鱧魚, 鯖魚, 糲, 米 | 안등대마수(安藤對馬守), 대취(大炊), 아악(雅樂) 등이 하정(下程)으로 술[酒], 건어(乾魚), 염안(鹽雁), 건예어(乾鱧魚), 면(麵), 인복(引鰻), 건연어(乾鱧魚), 청어(鯖魚), 비(糲), 쌀[米] 등을 보내옴. |
| 출전 : 『扶桑錄』 | | |

가독의 편의를 위해 <표>를 7,8월과 9,10월로 구분하였지만, 실제 『부상록』에는 목차의 구분이 없다. 아래의 <표 2> 역시 통신사행 중 거친 일본의 주요 도시의 수령들과, 통신사 일행을 수행한 대마도의 관료들이 끊임없이 음식과 식재료를 제공하는 내용이 대부분이다.

다만 맨 마지막의 10월 28일 기사는 통신사행을 정리하는 총론(總論)의 성격을 띤 내용으로, 일본의 지리(地理), 주현(州縣), 물산(物産), 형벌(刑罰), 궁실(宮室), 음식(飲食), 의복(衣服), 관제(官制), 풍속(風俗) 등에 대해 상세히 설명하고 있다. 그 내용 중 물산(物産)과 음식(飲食)을 소개하는 부분에서는 일본의 갖가지 생선과 과일, 채소, 가축 등의 종류를 언급하고 있으며, 일본의 식사법과 술의 종류, 술 빚는 방법 등에 대해서도 자세하게 설명하고 있어 주목할 만한 내용이다. 아래의 <표 2>에 그 내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『부상록(扶桑錄)』의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|--------------------------------|--|
| 1617년 9월 19일 | 蜜桃, 紅柿 | 조흥이 밀도(蜜桃)와 홍시(紅柿)를 보내옴. |
| 9월 22일 | 酒, 紅柿 | 태보(太輔, 왕이나 세자의 스승)가 세 사신에게 하정(下程)을 보내옴. |
| 9월 25일 | 米, 雞, 柿, 生魚, 酒 | 월중수(越中守) 충오(忠奧)가 차왜(差倭, 대마도의 사절)를 시켜 하정 예물을 보내옴. |
| 10월 7일 | 梨, 魚, 酒, 餅 | 배를 띄우지 못하여 유방원(流芳院)에서 유숙할 때, 굴지정(橘智正)이 배[梨]를 보내오고, 의성(義成)이 생선[魚]과 술[酒], 떡[餅] 등을 보내옴. |
| 10월 8일 | 栗餅, 松茸 | 의성이 울명(栗餅)을, 굴지정이 송이(松茸)를 보내옴. |
| 10월 11일 | 牛, 猪, 酒, 麵, 魚, 菜, 雞兒, 果, 橘, 青橘 | 의성이 소와 돼지 등의 음식을 보내오고, 굴지정도 돼지와 술 청귤(青橘) 등을 보내옴. |
| 10월 13일 | 鹿肉, 酒, 餅, 柿, 橘 | 평지장(平智長)이 사슴고기[鹿肉]와 술 등을 보내오고, 굴지정도 술과 떡을 보내옴. |
| 10월 14일 | 猪, 酒, 梨, 橘, 魚, 菜, 雉, 餅 | 평지장이 돼지고기와 술 등을 보내오고, 굴지정도 꿩[雉]과 떡을 보내옴. |
| 10월 15일 | 生鹿, 生魚, 生梨 | 조흥이 배 띄우기를 만류하고, 사냥하여 잡은 사슴고기[生鹿]와 생선(生魚), 배[生梨] 등을 보내옴. |
| 10월 16일 | 橘, 猪, 酒, 蔬, 果, 餅 | 의성이 사람을 보내 문안하고, 곁을 각 열 개씩 보내옴. 평지급(平智及)이 하정(下程)으로 돼지고기와 술 |

| | | |
|------------|--|--|
| | | 등을 보내오고, 조흥이 떡을 보내옴. |
| 10월 17일 | 魚, 柚子, 生豬, 生魚 | 굴지정이 생선[魚]과 유자(柚子)를 보내오고, 조흥은 사냥하여 잡은 돼지[生豬]와 생선[生魚]을 보내옴. |
| 10월 18일 | 禾穀, 山稻, 芋, 牛, 良馬, 洪魚, 鱸魚, 錢魚, 道美魚, 刀魚, 眞魚, 長魚, 石首魚, 魴魚, 瓶魚, 比魚, 烏賊魚, 生鮑, 小螺, 生蛤, 海蔘, 多土麻, 鯖魚, 大口, 古刀魚, 鯁魚, 松魚, 白蝦, 紫蝦, 秀魚, 銀唇, 實果, 梨, 柿, 柑, 橘, 柚子, 盧橘, 桃, 杏, 大棗, 黃紫桃, 林檎, 胡桃, 海松子, 栗子, 蔬菜, 芋, 菁, 菘菜, 瓠, 東苳, 茄子, 蕘荷, 生薑, 西菓, 眞苳, 猩猩, 山雞, 枇杷, 茶, 菜羹, 魚膾, 膾, 醋, 酒, 三原, 兒島, 南都, 諸白, 白米, 燒酒, 淸酒, 南蠻酒, 器皿, 漆木器, 野鶴, 生雁 | 일본의 지리(地理), 주현(州縣), 물산(物産), 형벌(刑罰), 궁실(宮室), 음식(飲食), 의복(衣服), 관제(官制), 풍속(風俗) 등에 대해 상세히 설명함. 음식관련내용은 물산(物産)과 음식(飲食)을 설명하며, 갖가지 생선과 과일, 채소, 가축 등의 종류, 식사법, 술의 종류 등이 언급됨. |
| 출전 : 『扶桑錄』 | | |

【참고문헌】

李景稷, 「扶桑錄」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

이익성, 「부상록 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-004 東槎錄

【정의】

-기본정의 : 1624년 8월부터 이듬해 3월까지 강홍중(姜弘重, 1577~1642)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 강홍중은 당시 승문원판교(承文院判校)의 직책으로 통신부사(通信副使)의 직분을 맡아 사행단에 참여했으며, 상사(上使)는 형조참의(刑曹參議) 정립(鄭昱), 종사관(從事官)은 예조정랑(禮曹正郎) 신계영(辛啓榮)이었다. 1624년의 통신사는 임진왜란 때 포로로 잡혀간 백성들의 쇄환(刷還) 문제를 특별히 하교(下教) 받았던 까닭에, 이 문제와 관련한 기록을 여러 차례 찾아볼 수 있다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『동사록(東槎錄)』과 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 강홍중의 통신사록인 『동사록』은 1624년 8월 20일부터 이듬해 3월 26일까지 7개월 동안 겪은 일을 기록한 것으로, 사행기간 동안 겪은 일을 상세히 기록하고 있다.

-음식관련정의 : 구체적인 음식명이나 식재료명이 등장하는 내용은 그리 많지 않다. 대부분 일본 관료들이 보내온 음식을 언급하는 정도인데, 이는 본 통신사록이 보고서의 성격을 띠는 까닭에 사적인 기록이나 감상 등을 풀어내지는 않았기 때문이다. 다만 말미의 「문견총록(聞見總錄)」에서는 일본에서 생산되는 해산물, 과일, 소채(蔬菜), 화훼(花卉) 등에 대해 상세하게 기록하고 있으며, 연회나 식사법, 사용되는 기명, 술의 종류와 술 빚는 방법 등에 대해서도 세세히 설명하고 있다.

【저자】

강홍중은 본관이 진주(晉州)이고, 자는 임보(任甫), 호는 도촌(道村)이다. 1603년 생원진사시를 거쳐 1606년 식년문과에 급제하여, 병조좌랑(兵曹佐郎), 세자시강원정언(世子侍講院正言), 강원도관찰사(江原道觀察使) 등을 지냈다. 1624년의 사행은 일본에서 보낸 사신에 대한 회답부사(回答副使)로서 간 것이며, 일본에 다녀온 뒤에는 군자감정(軍資監正)으로 일본의 화포술(火砲術)을 조선의 군대에 전파하기도 하였다.

【서지】

서명/저자사항 : 東槎錄 / 姜弘重
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 28冊:四周單邊 半郭 21.5x15.7cm, 10行28字 註雙行, 上2葉花紋魚尾, 27.8 x 19.2cm
소장처 : 국립중앙도서관(한古朝90-2)

완본은 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)에 수록되어 있다. 『해행총재』는 조선 영조 때 홍계희(洪啓禧)가 일본 사행 기록을 모아 엮은 것으로, 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집에 『해행총재(海行摠載)』(4권)라는 제명(題名)으로 영인하였다. 국역본은 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)가 있다.

【목차와 구성】

『동사록』은 「일본회답사행좌목(日本回答使行座目)」, 「일기(日記)」, 「문견총록(聞見總錄)」, 「대마도주서계(對馬島主書啓)」, 「상소(上疏)」 2편, 「별장(別章)」, 「통신사에게 준 글(與送通信使書)」 1편으로 이루어져 있다.

「일본회답사행좌목」은 일본으로 사행을 떠난 사행단의 직책과 성명 등을 나열한 것이고, 「일기(日記)」는 날짜별로 당일 겪은 일들을 정리한 것이다. 「문견총록(聞見總錄)」은 일본의 지리(地理)와 풍속(風俗), 인구(人口), 산물(産物), 궁실제도(宮室制度), 복식(服飾), 기명(器皿), 의례(儀禮) 등에 대한 총론의 형식으로 기록한 것이며, 「대마도주서계(對馬島主書啓)」는 통신사 일행이 가지고 간 물품을 나열한 것이다. 「상소(上疏)」 2편은 사행을 다녀온 1624년 5월 올린 것으로, 인조(仁祖)가 일본에서 보내온 예물을 사행단에게 분급(分給)하라는 명을 내리자, 명을 거두어 달라는 내용을 상소한 것이다. 「별장(別章)」은 장유(張維), 이민구(李敏求) 등이 사행을 축하하며 보내온 시를 수록하였으며, 「통신사에게 준 글(與送通信使書)」 역시 사행을 축원하는 내용이다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘음식[飮食]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

『동사록』은 대궐에 입시하여 하명(下命)을 받은 내용으로 시작한다. 1624년 8월 20일 기사에서는 인조(仁祖)가 세 사신을 인견(引見)하고 후추[胡椒] 1두와 납약(臘藥) 1봉 등을 하사했다는 내용이 기록되어 있다. 9월 29일 기사에서는 부산(釜山) 첨사(僉使) 전삼달(全三達)이 판옥선(板屋船) 위에서 통신사 일행에게 전별연을 베풀어 줬다는 내용과, 대마도의 사신인 굴지정(橋智正, 다치바나 도모마사)에게 소주(燒酒), 밀과(蜜果), 잣[柏子], 호두[胡桃] 등의 물건을 보냈다는 내용이 실려 있다.

10월 4일 기사에는 하리포(下瀨浦)에서 대마도주(對馬島主) 의성(義成, 종의성(宗義成))을 가리킴이 나와 통신사 일행을 영접하고, 예가 끝난 후에 떡, 과일, 술통 등을 보내왔다는 내용이 언급되어 있다. 다음날인 10월 5일 기사에는 의성(義成)이 숙소로 술과 면(麪), 청귤(靑橘) 등을 보내왔다는 내용과, 가노(家老, 다이묘(大名)나 중신(重臣)의 직책) 조흥(調興, 야나가와 시게오키(柳川調興), 1603~1684)이 예조(禮曹)의 서계(書契)와 증여 물품(贈與物品)을 받기 위해 찾아와, 두 차례의 다례(茶禮)를 행하였다는 내용이 실려 있다. 이후의 기사도 비슷한 것으로 의성, 조흥 등이 통신사 일행에게 보내 준 음식을 언급한 내용이 날짜별로 기록되어 있다.

10월 12일 기사는 대마도주인 의성으로부터 하정(下程) 받은 찬물(饌物)을 기록하고 있는데, 요미(料米)를 세 사신과 당상역관(堂上譯官), 정관(正官), 중관(中官), 하관(下官) 등 직책에 따라 달리 지급하였음을 기록하였다. 쌀 외의 다른 찬물을 기록하지 않고 있는데, 찬물과는 별도로 술과 과일, 생선, 면(麪) 등을 보내준 내용도 아울러 실려 있다. 아래에 원문과 번역문을 함께 실었다.

[원문]

或陰飛雪. 夜夢極煩. 留海晏寺. 調興送菁根. 自來泊馬島之後, 下程饋物及一行料米, 率以五日一供, 而使臣每日各五手斗, 堂上譯官三手斗, 正官二手斗, 中官一手斗半, 下官一手斗也. 一行相議, 無論使臣與下官, 皆以一日三升計受之, 餘米還給句管倭人, 蓋欲省馬島之弊也. 所謂手斗, 卽升也, 容入我國二升七合云. 義成調興等, 各送帖以謝日昨行宴及贈禮之意, 各修答回謝. 仍及催行之意. 夕義成送別下程酒果魚麵等物, 辭以亟饋未安, 來倭固請, 強而後受之, 依前分給.

[번역문]

간혹 흐리고 눈이 날렸다. 밤 꿈이 지극히 산란하였다. 해안사에서 머물렀다. 조흥이 청근(菁根)을 보내 왔다. 마도에 온 후로부터 하정(下程)의 찬물(饋物) 및 일행의 요미(料米)를 대략 5일에 한 번씩 공급해 주었는데, 사신은 매일 각 5수두(手斗)씩, 당상역관(堂上譯官)은 3수두, 정관(正官)은 2수두, 중관(中官)은 1수두 반, 하관(下官)은 1수두였다. 일행이 상의하여 사신과 하관(下官)을 막론하고 모두 하루 3승(升)씩 계산하여 받고, 나머지 쌀은 구관 왜인(句管倭人)에게 돌려주었으니, 마도의 폐단을 덜어주기 위한 것이다. 그네들의 수두(手斗)라는 것은 곧 되[升]로, 우리나라 되로 2승 7홉이 들어갈 수 있다고 한다. 의성·조흥 등이 각기 서찰을 보내어 그저께 향연을 받아준 것과 예물을 준 데 대하여 사례의 뜻을 표하므로, 각기 회답을 써서 회사(回謝)하고 이어서 속히 떠날 것을 덧붙였다. 저녁에 의성이 별하정(別下程)으로 술·과일·생선·면(麪) 등을 보내 왔다. 물품을 자주 받는 것이 미안하여 사양하니, 심부름 온 왜인이 굳이 청하므로 마지못해 받아 두고 전례에 의하여 나누어 주었다.

이후 날짜별 기사에서도 월중수 충리(越中守忠利), 명석 군장 소립원 우근대부장감(明石郡將小笠原右近大夫將監) 등의 일본측 관료가 하정(下程)을 보내온 내용이 수록되어 있다. 또한 강호(江戶, 에도)에서는 천황을 보좌하는 관백(關白, 천황(天皇)의 최고 보좌관 또는 섭정관) 원가광(源家光)이 연향(宴享)을 베풀어 통신사 일행이 참석하기도 하였다. 원가광은 부친인 원수충(源秀忠)이 1632년 5월 사망하자, 그의 직책을 습직(襲職)하여 관백에 올랐는데, 통신사 일행이 당도하기 불과 몇 개월 전의 일이었다. 따라서 『동사록』에서는 원수충을 구장군(舊將軍), 원가광을 신장군(新將軍)이라 구분하여 기록하고 있다.

여타의 기사도 하정받은 음식이나 식재료를 언급한 정도인 까닭에, 아래의 표로 설명을 대신하고자 한다. 아래의 <표 1>은 1624년의 음식관련기사를 날짜별로 구분한 것이다.

<표 1> 『동사록(東槎錄)』의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|-------------------|---|
| 1624년 8월 20일 | 胡椒, 臘藥 | 대궐에 입시하자 임금이 세 사신을 인견(引見)하고, 후추[胡椒] 1두와 납약(臘藥) 1봉 등을 하사 받음. |
| 9월 29일 | 酒, 燒酒, 蜜果, 柏子, 胡桃 | 부산(釜山) 첨사(僉使) 전삼달(全三達)이 판옥선(板屋船) 위에서 진별연을 베풀어줌. 소주(燒酒), 밀과(蜜果), 잣[柏子], 호두[胡桃] 등의 물건을 굴지정(橋智正, 대마도 사신 다치바나 도모마사)에게 보냄. |
| 10월 4일 | 餅, 果, 酒桶, 酒飯 | 하리포(下瀨浦)에서 대마도주(對馬島主) 의성(義成, 종의성(宗義成)을 가리킴)이 나와 |

| | | |
|---------|--|---|
| | | 영접하고, 예가 끝난 후에 떡, 과일, 술통을 보내음. |
| 10월 5일 | 酒, 麪, 靑橘, 茶禮 | 의성(義成)이 숙소로 술과 면(麪), 청귤(靑橘) 등을 보내음. 조흥(調興)이 예조(禮曹)의 서계(書契)와 증여 물품(贈與物品)을 받기 위해 찾아와, 두 차례의 다례(茶禮)를 행함. |
| 10월 6일 | 生魚, 餅, 果 | 해안사(海晏寺)에 머무를 때, 대마도주 종가(宗家)의 가로(家老)인 조흥(調興, 야나가와 시게오키(柳川調興), 1603~1684)이 생선(生魚), 떡[餅], 과일[果]을 보내음. |
| 10월 7일 | 靑根, 霜花, 生鮑, 小螺 | 조흥이 청근(靑根), 상화(霜花), 생포(生鮑), 소라(小螺) 등을 보내음. |
| 10월 8일 | 生魚, 粘餅, 酒, 餅, 果, 柑, 梨, 雜肴 | 조흥이 생선[生魚]을 보내왔기에, 찰떡[粘餅], 술[酒], 떡[餅], 과일[果], 감(柑), 배[梨], 잡肴(雜肴) 등을 보냄. |
| 10월 10일 | 果, 餅, 酒, 人蔘, 實果, 白米 | 의성이 연례(宴禮)에 청하여 가보니, 과일과 떡은 조선의 것을 모방하였고, 음식이 좋았다는 내용. 행중(行中)의 여러 물품을 도주(島主)와 조흥, 굴지정 등에게 나눠 줌. |
| 10월 12일 | 靑根, 料米, 酒, 果, 魚, 麵 | 대마도주로부터 하정(下程) 받은 찬물(饌物)을 기록함. 요미(料米)를 대략 5일에 한 번씩 공급해 주는데, 사신은 매일 각 5수두(手斗)씩, 당상 역관(堂上譯官)은 3수두, 정관(正官)은 2수두, 중관(中官)은 1수두 반, 하관(下官)은 1수두를 지급함. 저녁에 의성이 별하정(別下程)으로 술과 과일, 생선, 면(麪) 등을 보내음. |
| 10월 13일 | 橙子, 酒, 果, 粘餅, 肴, 核 | 조흥과 칠위문(七衛門)이 등자(橙子), 술, 과일, 찰떡, 안주 등을 보내음. |
| 10월 15일 | 生魚 | 조흥이 생선을 보내음. |
| 10월 16일 | 靑芋, 雪餅, 雪糖, 橙, 橘, 生梨 | 조흥이 청우(靑芋)를 보내오고, 의성은 설빙(雪餅), 설탕[雪糖], 등자(橙子), 굴, 생리(生梨) 등을 보내음. |
| 10월 18일 | 酒, 肉, 餅, 果 | 의성이 숙소로 술, 고기, 떡, 과일 등을 보내음. |
| 10월 20일 | 麵, 茶, 燒酒, 油餅, 熟餅, 酒, 山豬肉 | 해안사(海晏寺)에 묵고 있을 때, 칠위문, 의성 등이 소주(燒酒), 유병(油餅), 숙병(熟餅), 산저육(山豬肉) 등을 보내음. |
| 10월 23일 | 香橘, 橙, 梨, 沈果, 生梨, 橙, 薑, 桃子, 酒, 肉, 乾魚, 胡椒 | 용궁사(龍宮寺)에 묵고 있을 때, 의성이 향귤(香橘), 생강[薑], 도자(桃子), 건어(乾魚), 후추[胡椒] 등을 보내음. |
| 10월 26일 | 橙柑, 雪餅, 生梨, 橙, 橘 | 조흥과 의성이 등감(橙柑), 설빙(雪餅) 등을 보내음. |
| 11월 3일 | 米, 梯子, 酒, 鷄, 乾魚 | 월중수 충리(越中守忠利)의 관하(管下) 왜인 수도서(藪圖書)가 별하정(別下程)으로, 쌀[米], 감[梯子], 술[酒], 닭[鷄], 건어(乾魚) 등을 보내음. |

| | | |
|---------|--|--|
| 11월 13일 | 米, 酒, 牛, 猪, 雉, 鷄, 生魚, 乾魚, 乾柿, 柚子, 蜜柑, 砂糖 | 번마주주진(幡摩州主鎮)에서 다점(茶店)을 숙소로 삼으니, 명석 군장 소립원 우근대부장감(明石郡將小笠原右近大夫將監)이 사자(使者)를 보내어 별하정(別下程)으로, 쌀[米], 술[酒], 소[牛], 돼지[猪], 꿩[雉], 닭[鷄], 생어(生魚), 건어(乾魚), 건시(乾柿), 유자(柚子), 밀감(蜜柑), 사탕[砂糖] 등을 보내옴. |
| 11월 14일 | 白酒, 餅, 橘 | 서궁촌(西宮村)에 정박하니, 의성이 백주(白酒)와 떡[餅], 귤(橘)을 보내옴. |
| 11월 16일 | 餅, 果 | 대판(大坂, 오사카)에 머무를 때, 조흥 등이 떡과 과일 등을 보내옴. |
| 11월 19일 | 肉, 葷 | 왜경(倭京, 교토)의 천서사(天瑞寺)에 숙소를 정함. 천황(天皇)을 묘사하며, 매일 보름 전에는 목욕재계하고 고기와 훈채(葷菜)를 먹지 않는다고 설명. |
| 11월 25일 | 魚, 雁, 餅, 果, 酒 | 대덕사(大德寺)에 머무를 때, 판창(板倉, 이타쿠라)이 하정(下程)으로 생선[魚], 오리[雁], 떡[餅], 과일[果], 술[酒] 등을 보내옴. |
| 12월 1일 | 鹽盆, 魚鹽 | 미장(尾張), 삼하(三河)의 경계에서, 염분(鹽盆)이 해변에 열지어 있고, 어염(魚鹽)을 판매하는 가게가 많음을 묘사. |
| 12월 19일 | 饌案, 箸, 器皿, 金銀, 肴, 核, 塗金土盃, 果床 | 강호(江戶, 에도)에 머물 때, 천황을 보좌하는 관백(關白) 원가광(源家光)이 연향(宴享)을 베풀어 참석함. 찬상(饌床)을 보니 반상(盤床)과 기명(器皿)에 모두 금은(金銀)을 칠하였고, 안주와 과일 위에도 금은을 뿌렸으며, 술잔은 도금한 토배(土盃)를 쓴다는 내용. |
| 12월 22일 | 人蔘茶 | 집정 충세(忠世), 이승(利勝) 등이 회사 문서(回謝文書)와 사신 이하에게 증여하는 예를 가지고 와서 장군의 말을 전하기에 인삼차(人蔘茶)를 대접함. |

출전 : 『東槎錄』

1625년의 날짜별 기사에도 음식관련내용은 하정받은 음식을 언급한 정도이다. 대마도 주 의성과 조흥, 굴지정 등이 술[酒]과 떡[餅], 과일[果], 전복[鮑], 용안(龍眼), 여지(荔枝) 등의 음식을 매번 보내주고 있으며, 후추[胡椒] 또 여러 번에 걸쳐 예물로 보냈음을 알 수 있다.

주목할 만한 부분은 「문견총록(聞見總錄)」으로, 일본의 지리와 풍속, 인구, 산물(産物), 궁실제도(宮室制度), 복식(服飾), 기명(器皿), 의례(儀禮) 등에 대한 총론의 형식으로 자세히 기록하고 있다. 특히 산물의 경우는 해물(海物), 과일(果實), 소채(蔬菜), 화훼(花卉) 등으로 나누어, 그 종류에 대해 상세하게 기록하고 있으며, 연회나 식사법, 사용하는 기명, 술의 종류와 술 빚는 방법 등에 대해서도 세세히 설명하고 있다.

아래 내용은 일본의 음식 예절과 식사법에 대해 언급한 것이다. 채소국[菜羹]과 생선회[魚膾]를 즐기는 풍속과 함께, 식사 후에 과일과 술, 차 등을 먹는 문화를 기록하고 있으며, 성대한 연회[盛宴]에는 안주 위에 금은 가루를 뿌리는 등의 독특한 내용도 함께 실려 있다.

또 장(醬)의 빛깔과 맛을 묘사하거나, 술과 관련한 내용도 특기할 만하다.

[원문]

…(前略)… 飲食之節, 亦務精素, 不爲多喫. 飯不過數合, 饌不過數味, 而一器所盛, 亦甚些少, 隨食更添, 無有餘遺. 俗所嗜者菜羹魚膾, 而膾甚麤硬, 所食之物, 偏嗜和醋. 飯後必進果床飲酒, 酒後必點茶. 無貧富貴賤, 日食兩噸, 有役者乃食三噸, 至如行役之人, 則以飯一塊, 大可拳許, 炙火暫乾, 以爲點心之資. 凡於盛宴肴核之上, 皆着金銀, 必取水鳥, 存其羽毛, 張其兩翼, 鋪金於背, 置饌其上. 且取生雁野鶴, 以爲之饌, 如不得此兩物, 則以爲欠禮. 末醬或以大米沈造, 色如太醬, 而味則不佳. 酒則非家家所釀, 必買於酒家, 而本無陶瓮, 釀於木桶. 一桶所釀, 少不下百餘石, 多者累百石, 是以經時醱醅, 味甚香冽, 而色甚深黃, 不清不白. 言名酒者必稱南都之諸白, 南蠻之燒酒清酒, 所謂諸白者, 以白粒造麴, 白粒蒸飯而釀之云. 然其所盛之器, 皆用木桶, 故常有桶臭, 是可惡也. 至如沈醬釀醋, 亦用木桶, 而甯底深遠, 手不能及, 故設梯以入云. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 음식 범절은 또한 간결한 것을 숭상하고 많이 먹지 않았다. 밥은 두어 홑에 지나지 않고 찬도 몇 가지에 지나지 않았는데, 한 그릇에 담은 양 역시 아주 적어서 먹는 대로 다시 첨가해 주므로 먹다가 남는 일이 없었다. 그 풍속에 즐겨하는 것은 채소국[菜羹]과 생선회[魚膾]인데, 회는 매우 굵고, 먹는 음식에 초(醋)를 치는 것을 좋아했다. 식사 후에는 반드시 과일상을 들여다가 술을 마시고, 술을 마신 후에는 반드시 차를 들었다. 빈부와 귀천을 막론하고 하루에 두 끼를 먹고, 노역(勞役)을 하는 자는 세 끼를 먹었으며, 멀리 행역(行役)하는 자는 주먹크기의 밥덩이를 불에 구워서 약간 말려 점심(點心)의 재료로 삼았다. 무릇 성대한 연회에 있어서는 안주 위에 금은의 가루를 뿌리고, 반드시 물새[水鳥]를 잡아 우모(羽毛)를 그냥 두고 두 날개를 벌려 등 위에 금을 펴고 그 위에 안주를 놓았다. 또 산오리와 야학(野鶴)을 구하여 찬을 만드는데, 만약 이 두 가지 물건이 없으면 결례(缺禮)가 된다고 하였다. 간장은 간혹 쌀을 담가 만드는데, 빛깔은 콩으로 담근 간장과 같았으나, 맛은 좋지 못하였다. 술은 집집마다 담그는 것이 아니요, 반드시 술도가[酒家]에서 사오는데, 원래 질그릇이 없으므로 나무통에 담근다. 한 통에 담그는 것이 적어도 백여 석이 되고, 많은 것은 수백 석이 되어 오랜 세월을 두고 발효하므로 맛이 향기롭고 빛깔은 짙은 황색(黃色)으로 맑지도 않고 희지도 않았다. 명주(名酒)를 말하는 자는 반드시 남도(南都)의 제백(諸白)과 남만(南蠻)의 소주, 청주를 손꼽는데, 이른바 제백(諸白)은 백미(白米)로 누룩을 만들고 백미로 밥을 찌서 담근 것이기 때문에 그렇게 이름한 것이라 한다. 그러나 그 담그는 그릇은 모두 목통을 사용하였으므로 항상 통의 냄새가 나서 이것이 결함이었다. 간장과 초를 담그는 데도 또한 목통을 사용하는데, 통 밑이 깊어 손이 닿지 않으므로 사다리를 놓고 들어간다 한다. …(후략)…

<표 2> 『동사록(東槎錄)』의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|-------------|---|
| 1625년 1월 1일 | 酒桶, 餅, 鰻, 酒 | 등지(藤枝)에 머물 때, 새해가 된 까닭에 의성과 조흥이 술[酒]과 떡[餅], 전복[鰻] 등을 보내옴. |
| 1월 15일 | 茶, 酒, 肴, 核 | 용광사(龍光寺)에 방문했을 때, 절의 주지 중 |

| | | |
|----------------|--|--|
| | | 완(宗玩)이 차와 술, 안주, 과일 등을 접대함. |
| 1월 30일 | 粘餅 | 실진(室津)에 머물 때, 대관(代官) 등이 여러 가지 찬품과 점병(粘餅)을 접대함. |
| 2월 9일 | 白酒, 餅, 果, 龍眼, 荔枝, 燒酒 | 풍본포(風本浦)에 머물 때, 의성이 백주(白酒), 떡[餅], 과일[果], 용안(龍眼), 여지(荔枝) 등을 보내옴. |
| 2월 12일 | 酒桶, 生鰻, 乾魚 | 당진봉행(唐津奉行) 희병위(喜兵衛)가 술과 생복(生鰻), 건어(乾魚) 등을 보내옴. |
| 2월 15일 | 酒, 餅 | 대마도부중(府中)의 해안사(海晏寺)에 머물 때, 의성이 술과 떡을 보내옴. |
| 2월 18일 | 酒, 餅 | 해안사에 있을 때, 의성이 술과 떡을 보내옴. |
| 2월 19일 | 酒, 餅 | 해안사에 있을 때, 굴지정이 술과 떡을 보내옴. |
| 2월 23일 | 胡椒 | 해안사에 있을 때, 조흥이 하인을 보내어, 서안(書案), 대도(大刀), 조총(鳥銃) 등과 함께 후추 1백 근을 보내옴. 칠위문과 대마도주가 보낸 물목에도 후추가 포함되어 있음. |
| 2월 27일 | 餅, 果, 酒桶, 肴 | 악포(鰐浦)에 머무를 때, 현방(玄方)이 떡과 과일, 술 등을 보내고, 칠위문도 술과 안주를 보내옴. |
| 3월 2일 | 乾物, 果床, 茶, 酒, 胡椒 | 마도에서 강호에 갔다 돌아오기까지 항상 익힌 음식[熟供]을 대접받았고, 그 이후에 과일상과 차, 술을 내왔다는 내용. 여러 곳에서 왜장(倭將)들이 송별품을 보냈는데, 후추[胡椒]가 거의 10여 석에 이름. |
| 3월 4일 | 胡椒, 山猪 | 악포에 있을 때, 굴지정이 여러 가지 기물(器物)과 후추를 보내어 사양하고 받지 않음. 감좌위문(勘左衛門)가 산저(山猪)를 사냥해 보내옴. |
| 문견총록 (聞見總錄) | 芋, 茶草, 美酒, 海物, 鱸魚, 魴魚, 錢魚, 廣魚, 眞魚, 秀魚, 瓶魚, 比目魚, 道味魚, 石首魚, 烏賊魚, 銀唇, 生鮑, 小螺, 生蛤, 海蔘, 白蝦, 海膽, 鹽盆, 大口魚, 青魚, 連魚, 松魚, 文魚, 古刀魚, 海帶, 果實, 柑, 柚, 橙, 橘, 盧橘, 梨, 柿, 栗, 鷄卵, 桃, 杏, 黃紫桃, 林檎, 蔬菜, 葱, 菁, 生薑, 菘菜, 眞菘, 茄子, 瓠子, 苺子, 馬, 牛, 狗, 猫, 鷄, 豚, 羔, 羊, 猿, 狐, 狸, 山獺, 鷹, 雉, 野鶴, 鵝, 山鷄, 柏子, 絲櫻, 茶花, 枇杷, 蘇鐵, 櫻栢, 盧橘, 楊梅, 菜羹, 魚膾, 酒, 茶, 水鳥, 生雁, 末醬, 大米, 太醬, 諸白, 燒酒, 淸酒, 白粒, 麴, 沈醬, 醋, 器皿, 鐵, 漆木, 唐畫, 杯, 葦, 糠粃, 豆葉, 葛根, 芋屑 | 일본의 지리와 풍속, 인구, 산물(産物), 궁실제도(宮室制度), 복식(服飾), 기명(器皿), 의례(儀禮) 등에 대한 총론의 형식으로 자세히 기록함. 특히 산물의 경우는 해물(海物), 과실(果實), 소채(蔬菜), 화훼(花卉) 등으로 나누어, 그 종류에 대해 상세하게 기록하고 있으며, 연회나 식사법, 사용하는 기명, 술의 종류와 술 빚는 방법 등에 대해서도 세세히 설명하고 있음. |
| 출전 : 『東槎錄』 | | |

【참고문헌】

姜弘重, 「東槎錄」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

정지상, 「동사록 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-005 海槎錄

【정의】

-기본정의 : 1636년 8월부터 이듬해 3월까지 김세렴(金世濂, 1593~1646)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시 사행의 정사(正使)는 동부승지(同副承旨) 임광(任統)이었고, 종사관(從事官)은 사헌부장령(司憲府掌令) 황호(黃庠)였으며, 김세렴은 홍문관응교(弘文館應敎)로 부사(副使)의 직책을 맡았다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『해사록(海槎錄)』과 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 『해사록』은 1636년 8월 11일부터, 이듬해 3월 9일까지 하루도 빠짐없이 통신사행의 여정을 기록했으며, 총 4700여 리의 거리를 207일 동안 왕래한 통신사록이다. 김세렴의 호(號)가 동명(東溟)인 까닭에 『동명해사록(東溟海槎錄)』이라고도 부른다.

-음식관련정의 : 음식관련내용은 많이 찾아볼 수 없다. 특히 ‘밥[飯]’이나 ‘조반[朝飯]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우가 많아, 관련기록의 건수가 타 통신사록에 비해 현저하게 적다. 제1권에는 당시 대마도주(對馬島主) 평성춘(平成春)과 일본측 인사로부터 보내온 음식이 대부분이며, 제2권에는 「문견잡록(聞見雜錄)」에서 일본의 물산(物産)과 풍속(風俗) 등을 소개하며 여러 음식과 식재료들이 언급되고 있다.

【저자】

김세렴은 본관이 선산(善山)이고, 자는 도원(道源), 호는 동명(東溟), 시호는 문강(文康)이다. 1616년 증광문과에 급제하여, 예조좌랑(禮曹佐郎), 시강원사서(侍講院司書), 홍문관수찬(弘文館修撰), 지제조(知製敎), 이조참의(吏曹參議), 부제학(副提學) 등을 역임하였다. 1636년 통신사행은 종사관으로 참여하였으며, 여러 일본의 관료 및 승려와 교분을 맺었다. 사행 당시 그의 인품에 반한 일본인들이 상당량의 은자(銀子)를 선물로 주었으나 모두 사양했다는 내용과, 쓰고 남겨 둔 물건을 황금(黃金)으로 바꿔 보내온 것을 금절하(金絶河)의 중류(中流)에 버렸다는 내용 등은 그의 인품을 능히 짐작할 수 있게 한다. 저서로는 『해사록』 외에 『동명집(東溟集)』, 『근사록(近思錄)』, 『성리자의(性理字義)』 등이 있다.

【서지】

| |
|---|
| 서명/저자사항 : 海槎錄 / 金世濂 |
| 판사항 : 筆寫本 |
| 발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳] |
| 형태사항 : 2卷 2冊, 30×18.5cm |
| 주기사항: 표지서명 : 東溟海槎錄 |
| 목차 : 崇禎九年丙子八月十一日壬午晴-丁丑三月初九日戊申晴日記式記述, 見聞雜錄, 日本地圖 |
| 소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 6271-v.1-2) |

완본은 『동명해사록(東溟海槎錄)』이라는 제명(題名)으로 서울대학교 규장각 한국학연구원에 소장(필사본, 2권2책)되어 있으며, 국립중앙도서관에도 상권(上卷)이 없는 영본(零

本)으로 필사본(간년미상, 古3653-147) 한 책이 소장되어 있다. 이외에도 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)와 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 간행한 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집 『해행총재(海行摠載)』(4권)에도 수록되어 있다. 국역본은 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)가 있다.

【목차와 구성】

『해사록』은 2권 2책으로, 원래 저자의 문집인 『동명집(東溟集)』에 수록되어 간행되었던 것이다. 제1권은 1636년 8월 11일 임금(인조)께 숙배(肅拜, 사신의 임무를 받은 자가 임금께 하직인사를 올림)하고 한강에서 배로 떠날 때부터, 이듬해 3월 9일 귀국하여 복명(復命, 명령 받은 일을 결과를 보고함)할 때까지 겪은 일을 날짜별 일기체 형식으로 기록한 것이다.

제2권은 「문견잡록(聞見雜錄)」과 서문(序文) 두 편이다. 서문 중 「동명해사록서(東溟海槎錄序)」는 미수(眉叟) 허목(許穆, 1595~1682)이 지은 것으로 확인되나, 다른 하나인 「동명해사일록서(東溟海槎日錄序)」는 누가 지은 것인지 확인할 수 없다는 주석이 달려 있다. 특히 「문견잡록」은 임진왜란(壬辰倭亂) 이후 일본의 상황, 일본의 주요 인물, 지리(地理), 주현(州縣), 물산(物産), 궁실(宮室), 의복(衣服), 풍속(風俗), 형벌(刑罰), 의례(儀禮), 관제(官制) 등에 대해 상세히 설명하고 있어 주목할 만하여, 기사의 말미(末尾)에는 통신사행의 명단을 추기(追記)하고 있어 당시 사행의 면모를 엿볼 수 있게 한다.

【음식관련내용】

음식관련내용은 많이 찾아볼 수 없다. 특히 ‘밥[飯]’이나 ‘조반[朝飯]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우가 많아, 관련기록의 건수가 타 통신사록에 비해 현저하게 적다. 다만 「문견잡록(聞見雜錄)」에는 일본의 물산(物産)과 풍속(風俗) 등을 소개하며 여러 가지 음식과 식재료들이 언급되고 있어 주목된다.

1636년 8월 11일 기사에서는 대궐로 들어가 임금(인조)께 숙배(肅拜)하고, 호피(虎皮), 부채 등과 함께 후추(胡椒) 5되[升]과 납약(臘藥) 9종(種)을 하사받았다는 내용이 실려 있으며, 사행을 떠난 이후인 8월 22일 기사에는 목계(木溪, 지금의 충북 충주시 엄정면 목계마을)에서 제천현감(堤川縣監)이 유밀과(油蜜果)를 준비하여 대접하고자 했으나 이를 사양했다는 내용이 기록되어 있다. 9월 23일 기사에는 부산에 머무를 때, 평성춘(平成春, 당시의 대마도주(對馬島主)를 가리킴)이 유밀과(油蜜果)를 보내왔는데 유밀과가 남만(南蠻)에서 생산한 것으로 보인다는 내용이 실려 있어, 조선의 전통 유과(油菓)와는 다른 종류였음을 짐작할 수 있다.

9월 25일 기사에는 예조에서 보낸 계사(啓辭)의 내용을 인용하고 있는데, 1604년과 1624년의 통신사행에 조선의 예단(禮單)이 약소하여, 대마도주(對馬島主)가 따로 인삼(人蔘), 호피(虎皮), 표피(豹皮) 등을 보태어 왜왕(倭王)에게 보냈다는 내용이 실려 있다.

10월 6일 기사에는 부산의 초량항(草梁項)에서 배를 띄웠다가 거친 파도를 만나 표류하여, 이튿날 대마도의 서쪽 사수나포(沙愁那浦)까지 표류한 내용이 실려 있는데, 이 과정에서 초량항까지 마중을 나왔던 대마도주(對馬島主) 평성춘(平成春)과 차왜(差倭, 대마도의 사절) 굴성공(橘成供), 등지승(藤智繩) 등이 탄 배와 헤어지게 되고, 통신사 일행의 배에 있던 소주병(燒酒瓶)과 밀병(蜜瓶)이 서로 부딪혀 깨질 정도로 파도가 거칠었음을 묘사하고 있다.

이후에는 대마도주와 승려 현소(玄召, 당시 장로(長老)의 직책에 있던 승려)와 인서당(麟西堂, 승려 광린(光麟)을 가리킴) 등이 음식을 보내온 내용이 산발적으로 기록되어 있으며, 대판(大阪, 오사카)이나 강호(江戶, 에도), 왜경(倭京, 교토) 등에서는 구체적인 음식명이나 식재료가 등장하는 기사를 찾아볼 수 없다.

제2권의 「문견잡록(聞見雜錄)」에 상당수의 음식명과 식재료가 등장하는데, 특히 물산(物産)과 풍속(風俗)을 소개하는 내용 등에서 빈번하게 찾아볼 수 있다. 예컨대 해산(海産)은 농어[鱸魚], 방어(魴魚), 홍어(洪魚), 전어(錢魚), 광어(廣魚), 진어(眞魚), 송어[秀魚], 병어(并魚), 비목어(比目魚), 도미(道味魚), 석수어(石首魚), 오징어[烏賊魚], 은구어(銀口魚), 생포(生鮑), 소라(小螺), 합담채(蛤淡菜), 해삼(海蔘) 등이 연해에서 잡힌다는 내용 등이다. 또한 “그 중 도미가 가장 흔하고, 송어는 눈이 검은데 맛이 없으며, 은어는 기름지지 않다.(其中道味最賤, 秀魚目黑而無味銀口無膏)”는 내용이나, “백하(白蝦)는 비전(備前)에 가장 흔하고, 해농(海濃)은 하진(下津)에 가장 흔하며, 염분(鹽盆)은 미장(尾張)에서 흔하게 나는 물건이다.(白蝦最賤於備前. 海濃最賤於下津, 鹽盆爲尾張之賤物)”라는 내용 등을 추가하여 상세히 기록하고 있다.

또한 일본에서 기르는 소[牛]와 말[馬] 등의 가축과 사냥하는 새의 종류, 채소의 종류와 맛, 식사나 잔치에 사용하는 그릇의 종류, 술 마시는 법 등에 대해서도 상세히 설명하고 있으며, 과일(果實)에 대한 언급 중에는 “밤[栗]은 크기는 달걀만 하고, 감[柿]은 익지 않아도 맛이 아주 달고 연하여, 우리나라 남양(南陽)의 물감[水柿]보다 낫다.(栗大如鷄卵, 柿有不熟而味極甘滑, 勝於我國南陽水柿)”는 내용을 추가하여 그 크기와 맛을 비교하였다.

아래의 내용은 일본의 식사법과 후식(後食), 술 빚는 법과 명주(名酒) 등에 대해 소개한 부분으로 원문과 번역문을 아울러 첨부하였으며, 앞서 언급한 음식관련내용은 <표 1>에 날짜와 기사별로 구분하여 수록하였다.

[원문]

…(前略)… 每飯不過數合米菜羹一杯魚膾醬菁三品而已. 一器所盛甚少, 隨食更添, 無有餘遺. 膾極麤硬如小指大, 一器所盛, 只五六條, 和之以醋. 飯後例飲清酒兩三盃, 酒後進果床, 果後點茶. 雖小倭稍饒喫着者亦然, 故市上最尙酤酒. 一日用三噸飯, 卒倭例喫兩噸飯, 有役作方喫三噸. 但將官外, 皆用赤米爲飯, 形如瞿麥, 殆不可下咽. …(中略)… 酒非家家所釀之物, 必買於酒家, 如三原兒島南島諸白之類, 最號名酒. 一桶所釀, 不下百石, 或至累百石. 經時醱醅, 味甚香烈, 而色不清. 以諸白爲名者, 以白米造麴, 以白米爲飯故也. 燒酒清酒, 皆以南蠻所出爲佳, 皆盛以木桶, 故桶臭可厭. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 끼니마다 두어 줌의 쌀밥[米]에 나물국[菜羹] 한 공기와 생선회[魚膾]와 장(醬), 무(菁) 등 세 가지에 지나지 않을 뿐이다. 한 그릇에 담은 것이 매우 적고 먹는 대로 다시 더하여 남기는 것이 없게 한다. 회는 매우 거칠고 단단하여 새끼손가락만 한데, 한 그릇에 담은 것이 5, 6가닥일 뿐이며 초(醋)를 섞었다. 밥을 먹은 뒤에는 으레 청주(清酒) 두 세 잔을 마시고, 술 마신 뒤에는 과일상이 나오며, 과일을 먹은 뒤에 차를 마신다. 비록 지체가 낮은 왜인이라도 조금 먹기에 넉넉한 자는 역시 그러하므로 저자에서 술 사는 것을 가장 숭상한다. 하루에 세 끼니를 먹는데, 줄개인 왜인은 으레 두 끼니를 먹고, 역사(役事)하는 일이 있어야 세 끼니를 먹는다. 다만 장관(將官) 외에는 모두 적미(赤米)로 밥을 짓는데,

모양이 구맥(瞿麥) 같아 자못 목구멍에 잘 내려가지 않는다. …(중략)… 술은 집집마다 빛는 것이 아니라, 반드시 술집에서 사는데, 삼원(三原), 아도(兒島), 남도(南島)의 제백(諸白) 따위가 가장 명주(名酒)로 일컬어진다. 한 통에 빛는 양이 1백 석(石) 아래로 내려가지 않으며, 간혹 수 백 석에 이르기도 한다. 때가 지나서 발효하면 맛은 매우 향기가 강렬하지만, 빛은 맑지 않다. 제백이라 이름 지은 것은 백미(白米)로 누룩을 만들고 백미로 술밥을 짓기 때문이다. 소주(燒酒), 청주(淸酒)는 모두 남만(南蠻)에서 난 것을 좋은 것으로 치는데, 모두 나무통에 담으므로 통 냄새가 좋지 않다. …(후략)…

<표 1> 『해사록(海槎錄)』의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|-------------|--|
| 1636년 8월 11일 | 胡椒, 臘藥 | 대궐로 들어가 임금(인조)께 숙배(肅拜)하고, 호피(虎皮), 부채 등과 함께 후추[胡椒] 5되[升]과 납약(臘藥) 9종(種)을 하사받음. |
| 8월 22일 | 油蜜果 | 목계(木溪, 지금의 충북 충주시 엄정면 목계마을)에 닿으니, 제천현감(堤川縣監)이 유밀과(油蜜果)를 준비하여 대접하고자 하였으나 사양함. |
| 9월 23일 | 油蜜果 | 부산에 머물 때, 평성춘(平成春)이 유밀과(油蜜果)를 보내왔는데, 남만(南蠻)에서 생산한 것으로 보인다는 내용. |
| 9월 25일 | 人蔘 | 예조의 계사(啓辭)를 인용하던 중, 1604년과 1624년의 통신사행에 조선의 예단(禮單)이 약소하여, 대마도주(對馬島主)가 인삼(人蔘), 호피(虎皮), 표피(豹皮) 등을 보태어 왜왕(倭王)에게 보냈다는 내용. |
| 10월 6일 | 燒酒, 蜜, 酒, 饌 | 부산의 초량항(草梁項)에서 배를 띄웠다가 거친 파도를 만나 대마도의 서쪽 사수나포(沙愁那浦)까지 표류함. 초량항까지 마중을 나왔던 대마도주(對馬島主) 평성춘(平成春)과 차왜(差倭, 대마도의 사절) 굴성공(橋成供), 등지승(藤智繩) 등이 물결에 떠돌아 간 곳이 없어 왜인(倭人)들이 근심하고, 배 안의 소주병(燒酒瓶)과 밀병(蜜瓶)이 서로 부딪혀 깨졌다는 내용. 대마도주가 수하(手下) 이직(伊織)을 통해, 술과 음식을 보내음. |
| 10월 15일 | 果, 餅, 酒 | 대마도주가 하정(下程)을 보내오고, 승려 현소(玄召, 당시 장로(長老)의 직책에 있던 승려)와 인서당(隣西堂, 승려 광린(光麟)을 가리킴)이 과일[果]과 떡[餅]을 보내음. |
| 10월 18일 | 霜橘 | 대마도주가 상귤(霜橘)을 보내음. |
| 10월 20일 | 橘, 餅 | 소장로(召長老, 승려 현소(玄召)를 가리킴)와 이직(伊織, 대마도주의 수하)이 귤과 떡을 보내음. |
| 11월 1일 | 餅 | 소장로가 떡상자[餅箱]를 보내음. |
| 1월 24일 | 人蔘, 柏子, 花朶 | 강호(江戶, 에도)의 본서사(本誓寺)에 머물고 있을 때, 인서당에게 인삼(人蔘), 잣[柏子], 화전(花朶) 등을 보내 작별의 인사를 함. |
| 2월 18일 | 葡萄酒 | 대마도에 머물러 있을 때, 통신사 일행에게 잔치를 베풀어 줌. |

| | | |
|-------------------------|--|---|
| | | 향례(享禮)가 매우 정성스러웠으며, 남만(南蠻)에서 가져온 포도주(葡萄酒)를 대접받음. |
| 2월 22일 | 丹木, 明礬 | 의성(義成, 당시 대마주태수(對馬州太守)였던 종의성(宗義成)을 가리킴)이 여러 물건을 보내어 군관들에게 나누어 줌. |
| 문견잡록 (聞見雜錄) | 芋, 良馬, 黑牛, 大米, 茶草, 鱸魚, 魴魚, 洪魚, 錢魚, 廣魚, 眞魚, 秀魚, 并魚, 比目魚, 道味魚, 石首魚, 烏賊魚, 銀口魚, 生鮑, 小螺, 蛤淡菜, 海蔘, 道味, 秀魚, 白蝦, 海濃, 鹽盆, 多土麻, 大口魚, 青魚, 連魚, 松魚, 文魚, 古刀魚, 果實, 橘, 柑, 柿, 梨, 柚, 盧橘, 棗, 栗, 杏, 林檎, 黃紫桃, 菘, 蕪荷, 生薑, 牛蒡菜, 瓜子, 馬, 牛, 狗, 猫, 猿, 狐, 狸, 山獺, 鷹, 雉, 鴟, 鶴, 山鷄, 果實, 胡椒, 丹木, 雪糖, 絲櫻, 茶花, 枇杷, 盧橘, 米, 菜, 羹, 魚膾, 醬, 菁, 清酒, 茶, 赤米, 瞿麥, 酒, 三原(酒), 兒島(酒), 南島(酒), 諸白(酒), 白米, 麴, 燒酒, 清酒, 木桶, 器皿, 漆木器, 唐畫器, 白木盤, 陶器, 魚, 肉, 麵, 餅, 野鶴, 生雁, 水鳥, 金盤, 蔬食, 葷 | 임진왜란(壬辰倭亂) 이후 일본의 상황, 일본의 주요 인물, 지리(地理), 주현(州縣), 물산(物産), 궁실(宮室), 의복(衣服), 풍속(風俗), 형벌(刑罰), 의례(儀禮), 관제(官制) 등에 대해 상세히 설명하고, 말미(末尾)에 통신사행의 명단을 열거함. 그 중 음식관련내용은 생선과 과일, 채소, 가축 등의 종류, 식사법, 술의 종류 등이 언급됨. |
| 동명 해사록 서(東溟海槎 錄序) | 盧橘, 枇杷 | 1667년 겨울 허목(許穆)이 지은 서문(序文)인데, 통신사행에 대한 대략적인 설명과 일본의 지리(地理), 주현(州縣), 풍속(風俗) 등을 설명하며, 노굴(盧橘)과 비파(枇杷) 등에 대해 언급함. 출전 : 『海槎錄』 |

【참고문헌】

金世濂, 「海槎錄」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

정봉화, 「해사록 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-006 聞見別錄

【정의】

-기본정의 : 1655년 6월 이듬해 2월까지 남용익(南龍翼, 1628~1692)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시 사행의 정사(正使)는 대사간(大司諫) 조형(趙珩), 부사(副使)는 사복시정(司僕寺正) 유창(兪瑒)이었고, 남용익은 종사관(從事官)으로 참여하였다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『문견별록(聞見別錄)』과 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 『문견별록』은 저자의 또 다른 통신사록인 『부상록(扶桑錄)』에 함께 수록되어 있던 것으로, 통신사행에 대한 총론(總論)의 성격으로 작성된 기록이다.

-음식관련정의 : 대부분의 음식관련내용은 「풍속(風俗)」조의 ‘음식(飮食)’ 기사에 실려 있다. 일본의 음식문화와 상차림, 술의 종류, 술 빚는 방법, 차의 종류 등에 대한 설명이 주를 이룬다. ‘원림(園林)’ 기사에는 나무와 꽃에 대한 설명과 약초(藥草)와 소채(蔬菜)에 대해서도 소개하고 있으며, ‘축산(畜産)’ 기사에서는 가축과 조류(鳥類) 및 생선류(生鮮類)에 대해서도 종류와 크기, 생김새 등에 대해 상세히 묘사하고 있다. 이 외에도 「주계(州界)」조에서는 일본 각 고을의 특산물을 언급하기도 하였다.

【저자】

남용익은 본관이 의령(宜寧)이고, 자는 운경(雲卿), 호는 호곡(壺谷), 시호는 문헌(文憲)이다. 1646년 진사시에 합격하고 1648년 정시문과에 급제하여, 좌참찬(左參贊), 예문관제학(藝文館提學), 예조판서(禮曹判書), 이조판서(吏曹判書) 등을 역임하였다. 1655년의 통신사행은 홍문관교리(弘文館校理)로 있을 때, 종사관의 직분으로 참여한 것이다. 효종, 현종, 숙종대에 여러 요직을 두루 거쳤으며, 문장과 글씨에 뛰어났다. 저서로 『호곡집(壺谷集)』, 『기아(箕雅)』 등이 현전하고 있다.

【서지】

| |
|--|
| 서명/저자사항 : 聞見別錄 / 南龍翼 |
| 판사항 : 筆寫本 |
| 발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [肅宗年間(1719-1720)] |
| 형태사항 : 不分卷2冊; 32.0 x 23.3 cm |
| 주기사항 : 裝幀: 正字紋黃色厚褙表紙 土紅絲綴 |
| 소장처 : 국립중앙도서관(한귀古朝63-11) |

완본은 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『부상록(扶桑錄)』(필사본, 2책)에 수록되어 있으며, 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)에도 수록되어 있다. 『해행총재』는 조선 영조 때 홍계희(洪啓禧)가 일본 사행 기록을 모아 엮은 것으로, 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집에 『해행총재(海行摠載)』(4권)라는 제명(題名)으로 영인하였다. 이와는 별도로 1976년 국립중앙도서관에서 간행한 『부상록(扶桑錄)』(영인본)에도 수록되어 있으며, 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)에 국역본이 실려 있다.

【목차와 구성】

『문견별록』은 본래 저자의 또 다른 통신사록인 『부상록(扶桑錄)』에 함께 수록되어 있다. 그러나 『해행총재(海行摠載)』(민족문화추진회, 12권)에는 「문견별록」을 따로 구분하여 별도의 통신사록으로 분류한 까닭에, 본 해제에서는 민족문화추진회본의 체재를 따랐다. 따라서 본 해제에서는 『문견별록』의 목차와 구성을 주제별 기사로만 구분하였다.

『문견별록』의 목차는 「서문(序文)」, 「왜황대서(倭皇代序)」, 「관백차서(關白次序)」, 「대마도주세계(對馬島主世系)」, 「관제(官制)」, 「주계(州界)」, 「도리(道里)」, 「산천(山川)」, 「풍속(風俗)」, 「병량(兵糧)」, 「인물(人物)」로 구성되어 있다.

그 중 「왜황대서(倭皇代序)」는 ‘왜황대서(倭皇代序)’, ‘천신(天神)’, ‘지신(地神)’, ‘인황(人皇)’으로 구분되어 있으며, 「주계(州界)」는 ‘주계(州界)’, ‘기내도(畿內道)’, ‘동해도(東海道)’, ‘동산도(東山道)’, ‘북륙도(北陸道)’, ‘산음도(山陰道)’, ‘산양도(山陽道)’, ‘남해도(南海道)’, ‘서해도(西海道)’ 등으로 나뉘어 있다.

또한 「풍속(風俗)」은 ‘풍속(風俗)’, ‘성습(性習)’, ‘잡제(雜制)’, ‘문자(文字)’, ‘궁실(宮室)’, ‘의복(衣服)’, ‘음식(飲食)’, ‘원림(園林)’, ‘축산(畜産)’, ‘기용(器用)’, ‘절후(節候)’ 등으로, 「인물(人物)」은 ‘고래문사(古來文士) 20인(古來文士二十人)’, ‘고래무장(古來武將) 19인(古來武將十九人)’, ‘현재의 집정(執政) 이하 24인(方今執政以下二十四人)’, ‘문사(文士)로 일컫는 자 8인(稱爲文士者八人)’, ‘이전직(李全直)이 바친 글 및 시를 붙임(附全直呈書及詩)’, ‘의관(醫官) 2인(醫官二人)’, ‘승도(僧徒) 9인(僧徒九人)’, ‘대마도에서 인솔한 왜인 4명(對馬島率倭四人)’ 등으로 세분화 되어 있다.

그 내용을 간략하게 살펴보면, 「왜황대서」에는 시조 신무(神武)로부터 111대에 걸친 일본왕의 인적사항, 치적, 재위기간을 소개하고 있으며, 「관백차서」에서는 후지와라(藤原良房)로부터 도쿠가와까지의 관백, 섭정(攝政), 대신(大臣)의 차이에 대해 설명하고 있다. 「대마도주서계」에서는 대마도주 소오씨(宗氏) 21대에 대하여 기술하고 있으며, 이하의 기사는 제목에서 언급된 주제를 소개하거나 설명하는 내용이다.

【음식관련내용】

『문견별록』의 음식관련내용은 음식명이나 식재료명이 언급되는 것에 그치는 것이 아닌, 음식과 관련한 문화와 풍속을 소개하는데 초점이 맞추어져 있다. 따라서 음식명과 식재료명은 많지 않으나 기사 내용에 주목을 하는 것이 보다 효과적이다.

「주계(州界)」는 대략 일본의 여러 고을에 대한 설명으로, 동서남북의 거리와 인접하고 있는 주현(州縣)을 설명하고 있으며, 해당 지역에서 생산되는 특산물 등을 언급하고 있다. 대부분의 특산물은 광물(鑛物)이나 공산품(工產品) 등인데, 동해도(東海道)의 갑비주(甲斐州)에 대한 설명으로 양마(良馬)가 소개되어 있다. 또한 산양도(山陽道)의 비후주(備後州)와 장문주(長門州)의 특산물도 인초(茵草)와 검은 소[黑牛]가 언급되어 있다.

본격적으로 음식관련내용이 기술되고 있는 부분은, 「풍속(風俗)」조이다. 특히 「풍속」조의 ‘음식(飲食)’ 기사에는 일본의 음식문화에 대해 자세히 설명하고 있는데, 음식을 먹을 때 젓가락만을 사용하는 문화와 일반과 연회 때의 상차림, 술의 종류, 술 빛는 방법, 차의 종류 등에 대한 설명이 주를 이룬다.

해당 기사의 전문은 보다 상세하고 다채로우나 본 해제에서는 그 일부분만을 소개하기로 한다. 아래 내용은 일본의 음식문화에 대한 간략한 설명으로 원문과 번역문을 아울러 수

록하였다.

[원문]

食必以箸，無貧富貴賤，日食兩噸飯，有役者乃喫三噸。而貧人服役者，以飯數三匙，團作一塊，炙火乾燥而喫之，一日兩塊，則不復喫飯。甚者或只喫蒸餅，只吞燒芋，雖通都大邑，稀有鼎食之家。…(後略)…

[번역문]

음식은 반드시 젓가락으로 먹으며, 빈부귀천(貧富貴賤) 할 것 없이 하루 두 끼의 밥을 먹고 힘든 일[役事]을 하는 자라야 세 끼를 먹는다. 가난한 사람으로서 역사를 하는 자는 밥을 두서너 손갈을 뭉쳐 한 덩이로 만들어 불에 쪄어 말려서 먹되 하루 두 덩이를 먹으면 다시는 더 밥을 먹지 않으며, 심한 자는 더러 찢 떡만 먹거나 군고구마만 먹기도 하여, 아무리 큰 도성이나 큰 읍(邑)이라 하여도 솔밥을 먹는 집이 드물다. …(후략)…

「풍속」 조의 ‘원림(園林)’ 기사는 일본에서 자생하는 나무와 꽃에 대한 설명이 대부분이다. 그러나 약초(藥草)와 소채(蔬菜)에 대한 소개도 일부 찾아 볼 수 있으며, 실과(實果)에 대한 내용은 매우 자세하여, 그 크기와 맛에 대한 묘사와 조선의 과일과 비교하는 내용 등이 실려 있다. 아래 내용은 해당 기사 중, 과일에 대한 설명으로 원문과 번역문을 아울러 수록하였다.

[원문]

…(前略)… 果則我國所產，各種諸品，無不有之，桃李棗杏林禽銀杏榛等果皆佳。梨柿柑橘柚榴西果眞瓜葡萄等果極賤極佳。栗則大如兒拳，胡桃則頭尖體少，而味皆不佳，柿有不熟，而其味不辣可食者，乾柿則體長而味好，所不產者，只海松子。其中我國之所無者，有枇杷。十月開花，花如杏花而色黃，至月結子如葡萄，至五月始熟，味甚甘潤。有金柑，大如榛子，皮薄味酸，而香烈過於柑橘，皆珍果也。…(後略)…

[번역문]

…(전략)… 실과는 우리나라에서 나는 갖가지 여러 품종이 없는 것이 없으며, 복숭아·오얏·대추·살구·능금·은행·개암·비자 등이 모두 좋고, 배·감·감귤(柑橘)·유자·석류·수박·참외·포도 등의 실과가 아주 흔하며 매우 좋다. 밤은 굵기가 어린애 주먹만 하고 호두는 위가 뾰족하고 몸뚱이가 작으며 맛도 모두 좋지 않으며, 감은 익지 않았을 때도 맛이 뚱지 않아 먹을 만한 것이 있으며, 꽃감은 몸뚱이가 길고 맛이 좋으며, 오직 생산되지 않는 것은 잣[海松子]뿐이다. 그 가운데서 우리나라에 없는 것으로 비파(枇杷)가 있으니, 10월에 꽃이 피는데 꽃이 살구꽃 같으면서 빛깔이 누르고, 동짓달에 포도 같은 열매를 맺었다가 5월에 가서 비로소 익으니 맛이 매우 달고 윤기가 있다. 금색 감귤[金柑]이 있으니 굵기는 개암만하고 껍질이 얇으며 맛이 시고 향기의 격렬함이 감귤보다 좋으니 모두 진기한 실과이다. …(후략)…

「풍속」 조의 ‘축산(畜産)’ 기사에는 일본의 말과 소, 노루, 사슴, 개, 돼지, 닭 등의 가축과 사냥으로 잡는 조류(鳥類)의 종류, 인근의 해안에서 잡히는 생선(生鮮) 등에 대해 자세히

설명하고 있다. 아래 내용은 해당 기사 중의 일부로 원문과 번역문을 아울러 수록하였다.

[원문]

…(前略)… 牛則黑多黃少, 肉味甚不佳. 獐鹿犬豕狸貓等獸, 皆如我國, 而豕有純白者, 犬有唐種, 或大如獐, 或小如貓. 不產者只虎豹, 其中我國所無者猿猱, 人立劍舞之形, 極其妖怪. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 소는 검은 것이 많고 누른 것은 적으며 고기 맛이 아주 좋지 않으며, 노루, 사슴, 개, 돼지, 살쥬이, 고양이 등의 짐승은 모두 우리나라의 것과 같다. 돼지는 하얀 것이 있고 개는 당 나라 종자가 있으니 어떤 것은 크기가 노루만 하고 어떤 것은 작기가 고양이만하다. 나지 않는 것은 오직 호랑이와 표범이며, 그 가운데서 우리나라에 없는 것은 원숭이로서 사람처럼 서서 칼춤을 추는 모습이 극히 요사하고 괴이하다. …(후략)…

이하 ‘절후(節候)’에서는 풍속에 따른 명절(名節)을 소개하는 내용이 주를 이루고, 기후(氣候)와 추수하는 시기 등에 대한 설명 중, 작물의 종류가 몇 가지 언급되고 있다. 아래의 <표 1>은 『문견별록(聞見別錄)』에 언급된 음식관련내용의 원문과 해당되는 기사의 내용을 요약하여 소개한 것이다.

<표 1> 『문견별록(聞見別錄)』의 음식명/식재료명

| 기사명 | | 음식 관련 내용 원문 | | 기사 내용 |
|--------------------|--------------|--|----|--|
| 주 계 (州 界) | 동해도 (東海道) | 갑비주 (甲斐州) | 良馬 | 갑비주(甲斐州)에 대한 설명. 동쪽으로는 상모, 서쪽으로는 준하, 남쪽으로는 이두, 북쪽으로는 월후(越後)에 이르며, 소속된 군은 4군이고 좋은 말[良馬]이 생산된다고 언급. |
| | 산양도 (山陽道) | 비후주 (備後州) | 茵草 | 비후주(備後州)에 대한 설명. 동쪽으로는 비중, 서쪽으로는 안예(安藝), 남북쪽으로는 바다, 소속된 군은 14군이고 구리와 인초(茵草)가 생산된다고 언급. |
| | | 장문주 (長門州) | 黑牛 | 장문주(長門州)에 대한 설명 중, 동쪽으로는 주방에 이르고 서·남·북쪽으로는 바다에 닿아 장문도(長門島)와 어로도(於路島)에 가까우며, 소속된 군은 5군이고 구리, 철과 검은 소[黑牛]가 생산된다고 언급. |
| 풍 속 (風 俗) | 음식 (飲食) | 箸, 飯, 蒸餅, 燒芋, 木床, 鰻, 魚肉, 水鳥, 蚌, 螺, 蟹, 葦, 花床, 桃, 橘, 酒, 食床, 黑漆木器, 匙, 羹, 菜, 膾, 柑橘, 魚, 鳥, 蛇長魚, 諸白, 白米, 麴, 冬酒, 覆盆酒, 練酒, 燒酒, 南蠻酒, 琉球酒, 茶, 雀舌, 餅, 雪糖, 果, 蜂蜜 | | 음식을 먹을 때, 젓가락을 사용하는 풍습과 식사법, 연회의 상차림, 술의 종류, 술 빛는 법, 차의 종류 등에 대한 설명. |
| | 원림 (園林) | 藥草, 蔬菜, 囊荷, 生薑, 瓜, 蒜, 蔥, 韭, 薇蕨, 菁 | | 나무와 꽃에 대한 설명과 함께, 약초(藥草)와 소채(蔬菜), 실과(實果)에 대한 설명. |

| | | |
|-------------|---|--|
| | 根, 菘菜, 瓠, 東瓜, 茄子, 萵苣, 唐茄, 果, 桃, 李, 棗, 杏, 林禽, 銀杏, 榛, 梨, 柿, 柑橘, 柚, 榴, 西果, 眞瓜, 葡萄, 栗, 胡桃, 乾柿, 枇杷, 金柑 | |
| 축산 (畜産) | 駿馬, 牛, 獐, 鹿, 犬, 豕, 狸, 猫, 猿, 獐, 鷄, 雉, 雁, 鳩, 烏鬼, 鶉, 鴨, 水鳥, 孔雀, 魚, 道尾魚, 銀口魚, 青魚, 大口魚, 刀魚, 鱧魚, 松魚, 昆布 | 말과 소, 노루, 사슴, 개, 돼지, 닭 등의 가축과 사냥으로 잡는 조류(鳥類)와 생선(生鮮) 등에 대한 설명. |
| 절후 (節候) | 稻, 牟, 麥, 菁根, 蔥, 菜 | 풍속에 따른 명절(名節)을 소개하고, 기후(氣候)와 추수하는 계절 등에 대한 설명. |
| 출전 : 『聞見別錄』 | | |

【참고문헌】

南龍翼, 「聞見別錄」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

성락훈, 「부상록 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-007 扶桑錄

【정의】

-기본정의 : 1655년 6월 이듬해 2월까지 남용익(南龍翼, 1628~1692)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시 사행의 정사(正使)는 대사간(大司諫) 조형(趙珩), 부사(副使)는 사복시정(司僕寺正) 유창(兪瑒)이었고, 남용익은 종사관(從事官)으로 참여하였다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『부상록(扶桑錄)』과 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 『부상록』의 부상(扶桑)은 동해의 해가 솟는 곳에 있다는 신성한 나무를 가리키는 말로, 곧 일본을 지칭하기도 한다. 남용익의 『부상록』은 1655년 6월 9일부터 이듬해 2월 12일까지의 통신사행을 기록한 것으로, 사행 과정에서 겪은 일을 빠짐없이 모두 수록하고 있다.

-음식관련정의 : 대부분의 음식관련내용은 대마도주(對馬島主)나 일본 각 지역의 태수(太守)가 보내온 음식과 식재료를 언급한 것이다. 타 통신사록의 경우 대마도(對馬島)와 일기도(一岐島)의 도주들이 보내온 음식이 대부분이나, 『부상록』의 경우는 강호(江戶, 에도)에 도착할 때까지 거친 각 지역의 태수(太守)로부터 곶고루 음식을 제공받고 있음을 확인할 수 있다. 또한 사행 도중 5일마다 지급받은 하정물목(下程物目)을 직책에 따라 구분하여 기록한 까닭에, 당시 통신사행이 일본으로부터 대접받은 구체적인 면모를 확인할 수 있다.

【저자】

남용익은 본관이 의령(宜寧)이고, 자는 운경(雲卿), 호는 호곡(壺谷), 시호는 문헌(文憲)이다. 1646년 진사시에 합격하고 1648년 정시문과에 급제하여, 좌참찬(左參贊), 예문관제학(藝文館提學), 예조판서(禮曹判書), 이조판서(吏曹判書) 등을 역임하였다. 1655년의 통신사행은 홍문관교리(弘文館校理)로 있을 때, 종사관의 직분으로 참여한 것이다. 효종, 현종, 숙종대에 여러 요직을 두루 거쳤으며, 문장과 글씨에 뛰어났다. 저서로 『호곡집(壺谷集)』, 『기아(箕雅)』 등이 현전하고 있다.

【서지】

| |
|--|
| 서명/저자사항 : 扶桑錄 / 南龍翼 |
| 판사항 : 筆寫本 |
| 발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [肅宗年間(1719-1720)] |
| 형태사항 : 不分卷2冊; 32.0 x 23.3 cm |
| 주기사항 : 裝幀: 正字紋黃色厚褙表紙 土紅絲綴 |
| 소장처 : 국립중앙도서관(한貴古朝63-11) |

완본은 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『부상록(扶桑錄)』(필사본, 2책)과 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)에 수록된 두 분이 있다. 『해행총재』는 조선 영조 때 홍계희(洪啓禧)가 일본 사행 기록을 모아 엮은 것으로, 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집에 『해행총재(海行摠載)』(4권)라는 제명(題名)으로 영인하였다. 이와는 별도로 1996년 국립중앙도서관에서 간행한 영인본(古3648-13-67)도 있으며, 국역본으로는 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12

권)가 있다.

【목차와 구성】

『부상록』은 불분권 2책으로, 1655년 6월부터 이듬해 2월까지 9개월간의 기록이다. 권두(卷頭)에는 우암(尤庵) 송시열(宋時烈)이 지은 서문(序文)을 비롯한 좌목(座目, 사행 명단), 서계(書契) 등이 실려 있으며, 권말(卷末)에도 대마도주(對馬島主) 등이 조선에 보낸 회답서계(回答書契)가 수록되어 있다. 또한 일기체로 기록된 각 기사의 하단에는, 통시사행 당시에 지은 시(詩)들이 간간히 삽입되어 있으며, 일본의 지명(地名)을 표기할 때 일본식 발음을 한글로 병기하고 있어 특기할 만하다.

『부상록』의 목차는 「서(序)」, 「좌목(座目)」, 「원역명수(員役名數)」, 「재거물건(賚去物件)」, 「부상일록(扶桑日錄)」, 「회사록(回槎錄)」으로 구성되어 있다. 그 중 「재거물건(賚去物件)」은 ‘어필(御筆)’, ‘대군(大君) 전에 보내는 국서(大君前國書)’, ‘대유원제문(大猷院祭文)’, ‘여러 집정(執政)에게 보내는 서계(諸執政處書契)’, ‘여러 봉행(奉行)에게 보내는 서계(書契)’, ‘대마도주(對馬島州)에게 보내는 서계(島主處書契)’, ‘국서(國書)를 받을 여러 왜(倭)에게 보내는 서계(受國書諸倭處書契)’, ‘달장로(達長老)에게 보내는 서계(達長老處書契)’ 등의 기사와 보낸 물건들의 종류 및 수량이 수록되어 있다.

「부상일록」은 일본으로 향하던 1655년 6월 9일부터 10월 30일까지의 기록이며, 「회사록」은 귀국길에 오른 1655년 11월 1일부터 이듬해 2월 12일까지의 기록이다. 또한 「회사록」에는 관백(關白), 집정(執政), 왜경집정(倭京執政), 중달(中達), 도주(島主, 대마도주), 의진(義眞), 마도양승(馬島兩僧) 등이 조선의 예조(禮曹)에 보낸 ‘회답서계(回答書契)’가 수록되어 있으며, 각 서계의 하단에는 별폭(別幅)으로 보낸 물건들의 종류와 수량이 기록되어 있다.

원래 『부상록』의 말미(末尾)에는 통시사행의 총론격인 「문견별록(聞見別錄)」이 함께 수록되어 있으나, 『해행총재(海行摠載)』(민족문화추진회, 12권)에는 「문견별록」을 따로 구분하여 각각의 통시사록으로 분류한 까닭에, 본 해제에서는 민족문화추진회본의 체재를 따라 「문견별록」을 별도의 항목으로 나누었다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘조반(朝飯)’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

본격적인 날짜별 일기체 기사가 시작되기 전 「서(序)」를 비롯한 몇 가지 기사가 있는데, 그 중 「재거물건(賚去物件)」에 몇 가지 음식관련내용이 보인다. 재거물건(賚去物件)이란 ‘가지고 간 물건’이라는 뜻으로, 대군(大君, 관백(關白)을 가리킴)과 집정(執政), 대마도주(對馬島州) 등의 인물에게 보내는 서계(書契, 교섭문서) 등의 하단에 별폭(別幅)으로 기록하고 있다. 대군에게는 호피(虎皮)나 채화석(彩花席), 청서피(靑黍皮) 등의 예물과 함께 인삼(人蔘) 50근, 황밀(黃蜜) 1백 근, 청밀(淸蜜) 10항아리[缸]를 예물로 보내고 있으며, 대마도주나 달장로(達長老)라는 인물에게는 인삼을 보내고 있음을 확인할 수 있다. 아래의 <표 1>에 관련내용을 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『부상록(扶桑錄)』 「재거물건(賈去物件)」의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | | 기사 내용 |
|-------------------|----------------|------------|---|
| 재 거 물 건(賈去物件) | 대군전국서(大君前國書) | 人蔘, 黃蜜, 淸蜜 | 대군(大君, 관백(關白)을 가리킴) 전에 보내는 국서(國書)의 별폭(別幅)에 가지고 간 여러 가지 물건 중, 인삼(人蔘) 50근, 황밀(黃蜜) 1백 근, 청밀(淸蜜) 10항아리[缸]가 언급됨. |
| | 도주처서계(島主處書契) | 人蔘 | 대마도주(對馬島州)에게 보내는 서계(書契)의 별폭에 인삼(人蔘) 5근이 언급됨. |
| | 달장로처서계(達長老處書契) | 人蔘 | 달장로(達長老)에게 보내는 서계(書契)의 별폭에 인삼(人蔘) 3근이 언급됨. |
| 출전 : 『扶桑錄』 「賈去物件」 | | | |

「부상일록(扶桑日錄)」은 일본을 향해 통신사행이 출발한 1655년 6월 9일부터 10월 30일까지의 기록이다. 1655년 4월 20일 기사는 대궐에 입시하여 임금(효종)께 하직인사를 올리고, 납약(臘藥)과 후추[胡椒] 등을 하사받았다는 내용이고, 6월 9일 기사는 배를 타고 지지견포(志志見浦)로 향하던 중 소주(燒酒)를 마시고, 군관(軍官)들에게 술과 과일을 일행들에게 나누어 주라고 명령한 내용이 실려 있다.

6월 10일 기사와 6월 11일 기사는 대마도주(對馬島主) 평의성(平義成)과 평성후(平成候), 차왜(差倭, 대마도의 사절) 등이 보내온 제백주(諸白酒), 닭[雞], 생선[魚], 채소[菜], 장(醬) 등의 음식이 열거되어 있으며, 이후의 기사에도 대마도주와 의성(義成, 종의성(宗義成)을 가리킴), 각 고을의 태수(太守) 등으로부터 대접받거나 하정(下程)받은 물목들이 나열되어 있다.

주목할 만한 기사는 6월 12일 기사인데, 5일마다 지급받은 하정물목(下程物目)을 직책에 따라 구분하고, 조선과 다른 일본의 도량형에 대해서도 주석을 달아 상세하게 설명하고 있다. 사신(使臣), 상상관(上上官), 상관(上官), 정관(正官), 중관(中官), 하관(下官) 등의 직책에 따라, “사신(使臣)에게는 하루에 쌀 5수두(手斗) 반, 상상관(上上官)에게는 3수승(手升), 상관(上官)에게는 2수승 반, 정관(正官)에게는 2수승, 중관(中官)에게는 1수승 반, 하관(下官)에게는 1수승이었다.(使臣一日米五手斗半, 上上官三手升, 上官二手升半, 正官二手升, 中官一手升半, 下官一手升)”라고 지급받는 쌀의 양을 구분하고 있으며, 호칭과 도량형은 “당상역관(堂上譯官)을 상상관이라 하고, 역관·군관 이상은 상관이라 하고, 훈도(訓導) 이상은 정관이라 하고, 노자(奴子) 이상은 중관이라 하고, 격군(格軍) 이상은 하관이라 칭한다. 소위 1수승(手升)이란 우리나라의 2승(升) 반이요, 소위 1두는 곧 그들의 10수승(手升)이다.(堂上譯官謂之上上官, 譯官軍官以上謂之上官, 訓導以上謂之正官, 奴子以上謂之中官, 格軍以上謂之下官. 所謂一手升准我國二升半, 所謂一斗即十手升)”라고 주석을 달아 상세히 소개하고 있다.

7월 20일 기사에서는 해안사(海岸寺)에 머물 때 지은 시를 수록하고 있는데, ‘대마도에 이르러 지방 풍속을 기록하고 겸하여 나그네의 회포를 술(述)하여 칠언배율(七言排律) 50운(韻)을 지어 화답하기를 요청함(到馬州記土風兼述客懷錄七言排律五十韻要和)’라는 긴 제목의 시이다. 이 시의 51구와 52구에서 “차상과 술통에는 향기로운 과일 따라오고, 쌀밥과 생선국에는 찬 부추가 섞였네.(茶床酒桶隨香果, 稻飯魚羹雜冷齋)”라 읊으며, 차(茶), 술통(酒桶), 과일[果], 쌀밥[稻飯], 생선국[魚羹], 부추[齋] 등이 언급하고 있다.

이하 남도(藍島, 지금의 아이노시마), 적간관(赤間關, 지금의 시모노세키), 상관(上關, 지금의 가미노세키), 겸예(兼刈, 지금의 시모카마가리), 도포(韜浦, 지금의 도모노우라), 담로주

(淡路州), 병고(兵庫, 지금의 효고), 대판성(大阪城, 지금의 오사카성), 왜경(倭京, 지금의 교토), 명고옥(名古屋, 지금의 나고야), 강호(江戸, 지금의 에도), 우도궁오(宇都宮奥, 지금의 우쓰노미야) 등의 경로를 거칠 때에도, 지방의 수령이나 왜인(倭人)들에게 대접받은 음식과 식재료가 언급되었다. 아래의 <표 2>에 관련내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『부상록(扶桑錄)』 「부상일록(扶桑日錄)」의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|---|---|
| 1655년 4월 20일 | 臘藥, 胡椒 | 대궐에 입시하여 임금(효종)께 하직하고 납약(臘藥)과 후추[胡椒] 등을 하사받음. |
| 6월 9일 | 燒酒, 酒, 果 | 배를 타고 지지견포(志志見浦)로 향하던 중, 목마름에 소주(燒酒)를 한 잔 마시고, 군관(軍官)들에게 술과 과일을 일행들에게 나누게 함. |
| 6월 10일 | 諸白酒, 酒, 雞, 魚, 菜, 醬 | 대마도주(對馬島主) 평의성(平義成)이 제백주(諸白酒)를 보내음. 평성후(平成侯)가 닭[雞], 생선[魚], 채소[菜], 장(醬) 등을 보내음. |
| 6월 11일 | 魚, 菜 | 차왜(差倭, 대마도의 사절) 평성부(平成扶)가 생선과 채소를 보내음. |
| 6월 12일 | 魚, 菜, 白米, 酒, 甘醬, 良醬, 鹽, 雞, 魴魚, 乾古道魚, 生鰻, 豬足, 藜古, 薯, 乾魚, 藿, 醬果, 兩耳米, 介子, 默草, 大根, 蔥, 生魚, 蒜, 芹, 造泡, 蕨, 山椒, 醋 | 차왜(差倭) 평성련(平成連)이 생선과 채소를 보내음. 5일분으로 받은 하정물목(下程物目)이 열거되어 있음. 식책에 따라 지급되는 양을 구분하고, 기록하고 있으며, 도량형의 차이에 대해서도 주석을 달아 설명함. “사신에게는 하루에 쌀 5수두(手斗) 반, 상상관에게는 3수승(手升), 상관에게는 2수승 반, 정관(正官)에게는 2수승, 중관(中官)에게는 1수승 반, 하관(下官)에게는 1수승이었다.(使臣一日米五手斗半, 上上官三手升, 上官二手升半, 正官二手升, 中官一手升半, 下官一手升)”라는 내용과, “당상 역관(堂上譯官)을 상상관이라 하고, 역관·군관 이상은 상관이라 하고, 훈도(訓導) 이상은 정관이라 하고, 노자(奴子) 이상은 중관이라 하고, 격군(格軍) 이상은 하관이라 칭한다. 소위 1수승(手升)이란 우리나라의 2승(升) 반이요, 소위 1두는 곧 그들의 10수승(手升)이다.(堂上譯官謂之上上官, 譯官軍官以上謂之上官, 訓導以上謂之正官, 奴子以上謂之中官, 格軍以上謂之下官. 所謂一手升准我國二升半, 所謂一斗即十手升)”라는 주석이 달려 있음. |
| 6월 13일 | 果實, 酒, 燒酒, 魚 | 평성부와 평성련이 과일과 술을 보내왔기에, 소주, 생선, 과일로 답례함. |
| 6월 16일 | 米, 酒, 鹽, 醬, 雞, 猪, 魚, 菜 | 대마도주가 5일분의 하정(下程)으로 쌀[米]과 술[酒], 소금[鹽], 장(醬), 닭[雞], 돼지[猪], 생선[魚], 채소[菜] 등을 보내음. |
| 7월 1일 | 醍醐湯, 秋露 | 의성(義成, 종의성(宗義成)을 가리킴)이 방문하여 제호탕(醍醐湯)을 대접함. 장수원(長壽院) 주승(主僧)과 평성(平成) 등이 찾아와 추로(秋露)를 대접함. |
| 7월 6일 | 糧, 飯, 酒桶, 牛, 猪, 生 | 의성(義成)이 양식과 밥, 술, 소, 돼지, 생선 등을 |

| | | |
|--------|----------------------|--|
| | 魚 | 보내움. |
| 7월 7일 | 銀口魚, 益元散 | 의성이 은구어(銀口魚)를 보내움. 밤에 익원산(益元散)을 복용함. |
| 7월 12일 | 西果, 諸白酒, 魚, 菜 | 의성이 서과(西果), 제백주(諸白酒), 생선, 채소 등을 보내움. |
| 7월 18일 | 西果, 生梨, 昆布 | 의성이 서과(西果), 배[生梨], 곤포(昆布) 등을 보내움. |
| 7월 20일 | 茶, 酒桶, 香果, 稻飯, 魚羹, 齋 | 해안사(海岸寺)에 머물 때 지은 시의 내용 중, 차(茶), 술통(酒桶), 과일[果], 쌀밥[稻飯], 생선국[魚羹], 부추[齋] 등이 언급됨. ‘대마도에 이르러 지방 풍속을 기록하고 겸하여 나그네의 회포를 술(述)하여 칠언배율(七言排律) 50운(韻)을 지어 화답하기를 요청함(到馬州記土風兼述客懷錄七言排律五十韻要和)’라는 시의 51구와 52구. “차상과 술통에는 향기로운 과실 따라오고, 쌀밥과 생선국에는 찬 부추가 섞였네.(茶床酒桶隨香果, 稻飯魚羹雜冷齋)” |
| 7월 26일 | 生鹿, 生魚, 酒, 果 | 남도(藍島, 지금의 아이노시마)에 이르자, 축전주(筑前州) 태수(太守) 원광(源光)이 통신사 일행을 접대함. 매일 생록(生鹿), 생선(生魚), 술[酒], 과일[果] 등의 물건을 보내움. |
| 8월 1일 | 忍冬酒, 覆盆酒, 人蔘 | 의성이 인동주(忍冬酒) 한 병과 복분주(覆盆酒) 두 병을 보내왔는데, 인삼 등의 재료로 만들어 맛이 좋다고 평함. |
| 8월 4일 | 魚, 酒 | 적간관(赤間關, 지금의 시모노세키)에 머물 때, 소창현 태수(小倉縣太守) 풍전소립원(豐前小笠原)이 생선과 술을 보내왔으나 거절함. |
| 8월 12일 | 燒酒 | 아미타사(阿彌陀寺)에 머물 때, 의성 등이 방문하여 소주를 대접하고 시를 수창함. |
| 8월 15일 | 酒, 生梨, 青柿 | 상관(上關, 지금의 가미노세키)에 머물 때, 왜인들이 생리(生梨)와 청시(靑柿)를 보내움. |
| 8월 20일 | 忍冬酒, 梨, 柿, 餅 | 겸예(鎌刈, 지금의 시모카마가리)에 머물 때, 왜인이 인동주(忍冬酒), 배[梨], 감[柿], 떡 등을 보내움. |
| 8월 23일 | 餅, 果 | 도포(韜浦, 지금의 도모노우라)에 머물 때, 왜인이 떡과 과일을 보내움. |
| 8월 30일 | 饌榼, 酒桶, 魚, 柿 | 담로주(淡路州)의 오기성(烏奇城)을 지날 지음, 산성수(山城守, 산성의 수령)가 음식을 담은 찬합(饌榼), 술통[酒桶], 생선[魚], 감[柿]을 보내움. |
| 9월 1일 | 醒心散 | 불면증 때문에 성심산(醒心散)을 복용함. |
| 9월 2일 | 生柿 | 병고(兵庫, 지금의 효고)에 머물 때, 청산대선(靑山大膳, 관백의 관하(管下) 부관(副官)을 가리킴)이 밤에 생시(生柿)를 보내움. |
| 9월 6일 | 魚, 酒, 梨, 柿 | 대관성(大阪城, 지금의 오사카성)에 머물 때, 약협수(若狹守) 등이 생선과 술, 배, 감 등을 보내움. |
| 9월 12일 | 果, 馬乳葡萄 | 왜경(倭京, 지금의 교토)에 도달했을 때, 신농수(信濃守, 시나노노카미)가 찬품(饌品)과 과일, 마 |

| | | |
|-------------------|-----------|---|
| | | 유포도(馬乳葡萄) 등으로 접대함. |
| 9월 13일 | 魚, 酒 | 명시 하총수(名時下摠守)가 생선과 술을 보내옴. |
| 9월 19일 | 鹽盆, 魚, 鹽 | 명고옥(名古屋, 지금의 나고야)에 대해 염분(鹽盆)과 장사배가 많아 생선과 소금 생산의 이익이 많다고 설명함. |
| 10월 6일 | 魚, 酒, 忍冬酒 | 의성의 아내가 생선과 술을 보내오고, 관반(館伴) 원선승(源宣勝)이 인동주(忍冬酒)를 보내옴. |
| 10월 9일 | 山藥, 正果 | 강호(江戶, 지금의 에도)에 머물 때, 의성의 아내가 산약(山藥), 정과(正果) 등을 보내옴. |
| 10월 19일 | 金銀花 | 우도궁오(宇都宮奧, 지금의 우쓰노미야)에 도착했으나, 몸이 좋지 않아 금은화(金銀花)를 복용함. |
| 10월 25일 | 茶禮 | 아악두(雅樂頭)와 풍후수(豐後守) 두 사람이 관백(關白, 천황(天皇)의 최고 보좌관 또는 섭정관)의 회서(回書)를 전하고 다례(茶禮)를 행함. |
| 10월 28일 | 忍冬酒 | 강호(江戶)에 머물 때, 통신사 일행을 초대하여 연회를 베풀고 인동주(忍冬酒)를 대접함. |
| 출전 : 『扶桑錄』 「扶桑日錄」 | | |

「회사록」은 귀국길에 오른 1655년 11월 1일 부터 이듬해 2월 12일까지의 기록이다. 1655년 11월 14일 기사에서는 대원(大垣, 지금의 오가키)에서 좌화산(佐和山, 지금의 사와야마)으로 향하던 중, 길가 곳곳에서 왜인들이 다가와 차(茶)와 술, 과일, 떡 등을 통신사 일행들에게 바쳤다는 내용이 실려 있다.

11월 15일 기사에서는 좌화산(佐和山)에서 삼산(森山)으로 향하던 중, 의성(義成) 부자(父子)가 유구(琉球)의 소주(燒酒)와 남도(南都)의 제백(諸白) 두 종류의 술을 권해주었다는 내용과, 숙소에 들어서는 감기로 목이 쉬어 금은화(金銀花)를 복용했다는 내용 등이 기록되어 있다.

이하의 기사도 중달(中達, 강호(江戶)에서 파견되어 문서를 관장하던 승려), 소창태수(小倉太守) 우근입원(右近笠原), 의성(義成) 등이 보내온 음식들을 언급하고 있으며, 독축관(讀祝官) 이명빈(李明彬)이나 의성과 함께 술을 마셨다는 내용 등도 기록되어 있다.

권말(卷末)의 ‘회답서계(回答書契)’에는 대마도주와 대마도의 승려들이 조선의 예조에 올린 서계가 실려 있으며, 이 서계 하단의 별쪽에 후추[胡椒]와 백반(白礮) 등이 언급되어 있다. 아래의 <표 3>에 관련내용을 날짜와 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 3> 『부상록(扶桑錄)』 「회사록(回槎錄)」의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|---------------|----------------|---|
| 1655년 11월 14일 | 茶, 酒, 果, 餅 | 대원(大垣, 지금의 오가키)에서 좌화산(佐和山, 지금의 사와야마)으로 향하는 길 곳곳에서 왜인들에게 차(茶)와 술, 과일, 떡 등을 대접받음. |
| 11월 15일 | 燒酒, 諸白(酒), 金銀花 | 좌화산(佐和山)에서 삼산(森山)으로 향하던 중, 의성(義成) 부자(父子)가 술을 권함. 유구(琉球)의 소주(燒酒)와 남도(南都)의 제백(諸白). 감기로 목이 쉬어 금은화(金銀花)를 복용함. |
| 11월 25일 | 胡椒 | 대관성에서 중달(中達, 강호(江戶)에서 파견되어 문서를 관장하던 승려)이 작별 선물로 여러 가지 물건과 후추[胡椒] 3근을 보내옴. |
| 12월 3일 | 雉, 魚, 柑子, 糧, 饌 | 명석포(明石浦)에서 산성수(山城守) 원기성(源紀 |

| | | | |
|------------------|--------------------------|--------|---|
| | | | 成)이 꿩[雉]과 생선[魚], 감자[柑子], 양식[糧], 찬(饌) 등을 보내옴. |
| 12월 12일 | 秀魚, 膾 | | 실진(室津, 지금의 무로쓰)에 머물 때, 수어(秀魚) 한 통을 얻어 회(膾)를 쳐서 술을 마심. |
| 12월 17일 | 秋露 | | 밤에 독축관(讀祝官) 이명빈(李明彬)과 더불어 추로(秋露)를 마심. |
| 1656년 1월 1일 | 昆布, 野鴨, 酒桶, 魚, 果 | | 소창태수(小倉太守) 우근입원(右近笠原)이 곤포(昆布), 들오리[野鴨], 술통을 보내옴. 의성에게 생선과 과일 약간을 보냈더니, 사람을 보내어 사례함. |
| 1월 2일 | 魚, 酒 | | 적간관(赤間關, 지금의 시모노세키)에 머물 때, 지대관(支待官, 접대관)이 생선과 술을 보내옴. |
| 1월 3일 | 秋露 | | 의성이 방문하여 함께 추로(秋露)를 마심. |
| 2월 3일 | 胡椒, 白礮 | | 대마도에 머물 때, 의성(義成) 부자(父子)가 여러 물건과 후추[胡椒], 백반(白礮) 등을 보내옴. |
| 2월 4일 | 蔬, 果 | | 일본의 풍속을 언급하며, 채소나 과일 등 작은 것은 받아도 무방하나, 점차 난처해질 것이 걱정되어 일체 사양했다는 내용. |
| 회답서계 (回答書契) | 도 주 (島主) | 胡椒 | 도주(島主)가 예조(禮曹)에 보낸 서계(書契)의 별폭(別幅)에, 통신사행에 딸려 보내는 토산물로 후추[胡椒]가 언급됨. |
| | 마 도 양 승 (馬島 兩僧) | 胡椒, 白礮 | 마도양승(馬島兩僧)이 예조(禮曹)에 보낸 서계(書契)의 별폭(別幅)에, 후추[胡椒]와 백반(白礮)이 언급됨. |
| 출전 : 『扶桑錄』 「回槎錄」 | | | |

【참고문헌】

南龍翼, 「扶桑錄」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

성락훈, 「부상록 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-008 東槎日錄

【정의】

-기본정의 : 1682년 5월부터 같은 해 11월까지 김지남(金指南, 1654~?)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 사행은 일본의 제5대 관백(關白)인 강길(綱吉, 쓰나요시)이 통신사(通信使)를 요청하여 보낸 것으로, 정사는 윤지완(尹趾完), 부사는 이언강(李彦綱), 종사관은 박경후(朴慶後)였으며, 김지남은 압물통사(押物通事)로 참여하였다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『동사일록(東槎日錄)』과 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 1682년의 통신사행은 5월 8일부터 같은 해 11월 16일까지 총 96일이 걸렸으며, 참여한 인원은 모두 473명이다.

-음식관련정의 : 『동사일록』은 산천과 지리, 명승, 고적, 사찰 등의 내용이 주를 이루며, 음식관련내용을 빈번하게 찾아보기 어렵다. 대부분 대마도(對馬島)의 도주(島主)나 지방의 수령이 보내온 음식 등을 언급한 정도이다. 그러나 5월 19일 기사에는 대마도(對馬島)의 도주(島主)로부터 하정(下程)받은 물목(物目)을 상세히 기록하고 있으며, 대마도 외에도 일기도(一歧島)와 대판성(大坂城), 왜경(倭京), 강호(江戶) 등에서 ‘날마다 지급받는 쌀의 양[一日供米]’도 직분에 따라 구분하여 기록하고 있음이 주목된다.

【저자】

김지남은 본관이 우봉(牛峰)이고, 자는 계명(季明), 호는 광천(廣川)이다. 1671년 역과(譯科)에 급제하여, 문성첨사(文城僉使), 지중추부사(知中樞府事) 등을 역임하였다. 1682년에는 일본으로 가는 통신사에 참여하였고, 중국어에 능통하여 몇 차례 연행단(燕行團)에 참여하기도 하였다. 1682년의 통신사행에서 김지남은 애초 역관으로 참여했으나, 도중에 압물통사(押物通事)의 직책을 맡았다. 통신사행 도중 겪은 주요한 사건과 일본의 산천, 지리 등을 기록하여 『동사일록』을 엮어내고, 이외에도 『통문관지(通文館志)』, 『신전자초방(新傳煮硝方)』 등을 펴냈다.

【서지】

서명/저자사항 : 東槎日錄 / 金指南
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 28冊: 四周單邊 半郭 21.5 x 15.7 cm, 10行28字 註雙行, 上2葉花紋魚尾; 27.8 x 19.2 cm
소장처 : 국립중앙도서관(한古朝90-2)

완본은 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)에 수록되어 있다. 『해행총재』는 조선 영조 때 홍계희(洪啓禧)가 일본 사행 기록을 모아 엮은 것으로, 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집에 『해행총재(海行摠載)』(4권)라는 제명(題名)으로 영인하였다. 국역본은 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)가 있다.

【목차와 구성】

『동사일록』은 필사본 1책으로, 「서문(序文)」, 「삼사신(三使臣)」, 「원액 총수 473인(元額總數四百七十三人)」, 「가지고 간 물건(賣去物件)」, 「일록(日錄)」, 「회사록(回槎錄)」, 「가지고 온 물건(賣來物件)」, 「일본왕환 총목(日本往還總目)」, 「무진년 9월 초 4일에 제주(濟州)에 표류한 중국 사람에게 실정을 물은 수본(手本)(戊辰九月初四日濟州漂漢人處問情手本)」 등으로 이루어져 있다.

「서문(序文)」에는 1682년 통신사가 이루어지게 된 배경에 대해 설명하고, 그 과정이 간략하게 묘사되어 있으며, 「삼사신(三使臣)」과 「원액 총수 473인(元額總數四百七十三人)」에는 세 사신을 비롯한 473명의 명단이 기록되어 있다. 「가지고 간 물건(賣去物件)」에는 ‘대군(大君 일본 관백)에게 보내는 국서(大君前國書)’와 ‘대마도주에게 보내는 서계(對馬島主書契)’ 등과 함께, 별폭(別幅)에 가지고 간 물목(物目)을 적고 있다. 「일록(日錄)」에는 1682년 5월 5일부터 8월 21일까지의 기사가 수록되어 있고, 「회사록(回槎錄)」에는 9월 12일부터 11월 19일까지의 기사와 「가지고 온 물건(賣來物件)」이 함께 실려 있다.

「일본왕환 총목(日本往還總目)」은 사행의 일정을 간단하게 요약하여 기록한 것이고, 「무진년 9월 초 4일에 제주(濟州)에 표류한 중국 사람에게 실정을 물은 수본(手本)(戊辰九月初四日濟州漂漢人處問情手本)」은 1688년 제주도에 표류한 중국 상인들과 문답(問答)한 내용을 별도로 기록하여 추후 첨부한 것이다. 주로 지역간의 뱃길, 청나라의 해금(海禁)과 통관 절차에 관한 내용을 다루고 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘음식[飮食]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

『동사일록』은 산천과 지리, 명승, 고적, 사찰 등의 내용이 주를 이루며, 음식관련내용은 빈번하게 찾아보기 어렵다. 대부분 대마도(對馬島)의 도주(島主)가 보낸 음식이나, 지방의 수령으로부터 접대 받은 내용이다.

「가지고 간 물건(賣去物件)」에서는 ‘대군(大君, 關白)에게 보내는 국서(國書)’의 하단 별폭에 인삼(人蔘)과 황밀(黃蜜), 황청밀(黃淸蜜)을 언급하였고, ‘대마도주에게 보내는 서계’의 하단 별폭에는 인삼(人蔘)만을 언급하고 있어, 황밀(黃蜜)과 황청밀(黃淸蜜)을 보다 귀하게 여겼음을 짐작할 수 있다.

1682년 5월 8일 기사에서는 사조(辭朝, 임금께 하직 인사를 올림)한 이후, 가족들과 작별하고 한강나루에 이르렀는데, 형님[嚴兄]께서 순과(笋果)와 제호탕(醞醐湯)을 들고 기다리기에 함께 술을 마시고, 작별했다는 내용이 실려 있다.

5월 19일 기사에는 대마도(對馬島)의 도주(島主)로부터 하정(下程)받은 물목(物目)을 열거하고 있는데, ‘날마다 지급받는 쌀의 양[一日供米]’을 사신(使臣), 상상관(上上官), 상관(上官), 정관(正官), 중관(中官), 하관(下官) 등 직책별로 구분하여 기록하고 있다. 또 일기도(一歧島)와 대관성(大坂城, 오사카 성), 왜경(倭京, 교토), 강호(江戶, 에도)에서 각기 달리 지급되는 일공(日供)에 대해서도, 각기 직책에 따라 구분하여 기록하였다. 기사의 하단 주석에서

“소위 수두(手斗)라 함은 우리나라 2되[升] 반이다. 당상역관(堂上譯官)을 상상관이라 하고, 역관(譯官)과 군관(軍官)을 상관(上官)이라 하고, 반당(伴尙) 이상을 정관(正官)이라 하고, 노자(奴子) 이상을 중관(中官)이라 하고, 뱃사공[船格] 이상을 하관(下官)이라 한다.(所謂手斗准我國二升半也. 堂上譯官謂之上上官, 譯官軍官謂之上官, 伴尙以上謂之正官, 奴子以上謂之中官, 船格以上謂之下官.)”라고 하여, 조선과 다른 계량(計量)과 관직명을 설명하기도 하였다.

6월 29일 기사에서는 대마도(對馬島)의 도주(島主)가 하선연(下船宴)을 베풀어 참석하고, 떡과 과일 등을 대접받았다는 내용이 실려 있으며, 7월 5일 기사에서는 봉행왜(奉行倭)에게 삼중(杉重, 음식을 담은 함)을 받은 내용과 삼중에 대한 설명이 기록되어 있다.

8월 7일 기사와 8월 19일 기사에서는 비파호(琵琶湖)와 등택(藤澤)에서 잡히는 은어(銀魚)에 대해 언급한 부분이 있으나, 여타의 기사들에서는 대부분 차[茶]와 과일[果], 채소[菜], 생선[魚] 등을 선사받은 내용이 반복되고 있다. 아래 <표 1> 에 관련내용을 날짜와 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『동사일록(東槎日錄)』의 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | | 기사 내용 |
|----------------|-------------|--|--|
| 재거물건 (賚去物件) | 人蔘, 黃蜜, 黃清蜜 | | ‘대군(大君, 關白)에게 보내는 국서(國書)’와 ‘대마도주에게 보내는 서계’의 하단에 별폭(別幅)으로 가지고 간 물목(物目)을 열거함. |
| 1682년 5월 8일 | 筍果, 醞酬湯, 酒 | | 대궐에 나가 사조(辭朝, 임금께 하직 인사를 올림)한 이후, 가족들과 작별하고 한강나루에 이르렀는데, 형님[嚴兄]께서 순과(筍果)와 제호탕(醞酬湯)을 들고 기다리기에 이별주를 마셨다는 내용. |
| 6월 19일 | 下程物目 | 飯米, 酒, 甘醬, 良醬, 鹽, 油, 燭, 雞, 魴魚, 乾古豆魚, 生鰻, 薯, 藜古, 乾魚, 藿, 芹, 蒜, 蔥, 生魚, 醬瓜, 兩耳, 芥子, 默膾草, 大根草, 造泡, 蕨, 山椒, 醋 | 좌수내포(佐須奈浦, 대마도의 포구)에서 배의 복물(卜物)을 검토 받고, 도주(島主)가 보내온 하정물목(下程物目)을 기록함. 기사의 하단에 “소위 수두(手斗)라 함은 우리나라 2되[升] 반이다. 당상역관(堂上譯官)을 상상관이라 하고, 역관(譯官)과 군관(軍官)을 상관(上官)이라 하고, 반당(伴尙) 이상을 정관(正官)이라 하고, 노자(奴子) 이상을 중관(中官)이라 하고, 뱃사공[船格] 이상을 하관(下官)이라 한다.(所謂手斗准我國二升半也. 堂上譯官謂之上上官, 譯官軍官謂之上官, 伴尙以上謂之正官, 奴子以上謂之中官, 船格以上謂之下官.)”는 내용의 주석이 달려 있음. |
| | | 使臣 五手斗 | |
| | | 上上官 三手斗 | |
| | 一日供米 | 上官 二手斗半 | |
| | | 正官 二手斗 | |
| | | 中官 一手斗半 | |
| | 一歧島 | 下官 一手斗 | |
| | | 使臣 五手斗 | |
| | | 上上官 四手斗 | |
| | | 上官 三手斗 | |
| | 大坂城 | 中官 以上二手斗 | |
| | | 下官 一手斗半 | |
| | | 使臣 七手斗 | |
| | | 上上官 五手斗 | |
| | | | |

| | | | | |
|---------|------------|---|---|---|
| | | 中官 以上二手斗半 下官 二手斗 | | |
| | 倭京 | 使臣 九手斗 上上官 七手斗 上官 四手斗 中官 以上三手斗 下官 二手斗半 | | |
| | | 江戸 | 使臣 二十六手斗 上上官 二十一手斗 上官 九手斗 中官 以上五手斗 下官 四手斗 | |
| 6월 29일 | | | 餅, 果, 酒 | 대마도(對馬島)의 하선연(下船宴)에서 떡과 과일 등을 대접받음. |
| 7월 5일 | | | 杉重, 承其主右, 餅, 果餠, 饌 | 봉행왜(奉行倭)들이 삼중(杉重)을 상사(上使)와 일행들에게 바쳤다는 내용. 삼중(杉重)에 “방언에 스기주우[承其主右]라고 한다. 삼나무로 3층 궤를 만들어 거기에 떡[餅]과 과일[果], 술안주[餠], 반찬[饌] 등을 담은 것이다.(方言承其主右, 以杉木作三層櫃, 盛以餅果餠饌.)”라는 주석이 병기되어 있음. |
| 7월 11일 | | | 肴, 饌 | 아미타사(阿彌陀寺)에서 대접받은 안주와 음식의 맛이 가장 좋다고 평함. |
| 7월 15일 | | | 魚, 菜 | 배를 타고 상관(上關, 가미노세키)를 향하던 중, 장문주(長門州)에 소속된 본다전유삼지증(本多田柳三之丞)이 관할하는 곳의 여러 배에서 생선과 야채 등을 가져다 줌. |
| 8월 2일 | 杉重, 餅, 果 | 관백(關白, 천황(天皇)의 최고 보좌관 또는 섭정관)이 지대관(支待官)을 시켜 통신사 일행에게 삼중(杉重)을 보내움. 관백이 보낸 것은 금을 칠하고 채색을 그렸으며, 속에는 떡과 과일을 담았는데 그 무게가 5~6인이 있어야 할 정도였다는 내용. | | |
| 8월 7일 | 銀魚 | 근강주(近江州)의 비과호(琵琶湖)라는 호수에서 잡히는 은어(銀魚)가 크고 맛이 좋다는 내용. | | |
| 8월 10일 | 茶, 果, 菜, 魚 | 도엽(稻葉)이라는 마을에서 차[茶]와 과일[果], 채소[菜], 생선[魚] 등을 준비하여 사행단을 접대하고자 함. | | |
| 8월 19일 | 銀魚 | 등택(藤澤)이라는 곳에 있는 연못의 발원지가 후지산[富士山]이라 부사택(富士澤)이라 부르며, 이곳에서 잡히는 은어(銀魚)가 일본 내에서 가장 좋다는 내용. | | |
| 9월 18일 | 紅柿, 柿 | 현천(懸川)에 머물 때, 정이백기수(井伊伯岐守)가 홍시(紅柿)와 담배[南草] 등을 보내움. 일본의 감은 달면서도 물이 많고, 꺾지 않아 털 익었을 때도 먹을 만하다는 내용. | | |
| 10월 9일 | 魚, 酒, 糖, 果 | 하진(下津)에 머물 때, 우창(牛窓) 참관(站官)이 생선[魚]과 술[酒], 사탕[糖], 과일[果] 등을 나눠줌. | | |
| 10월 18일 | 魚, 酒, 果, 鴨 | 대마도에 머물 때, 일기도(一歧島) 도주(島主)가 | | |

| | | |
|--|---------------------------|--|
| | | 보내는 생선과 술, 과일, 오리[鴨] 등을 보내옴. |
| 10월 29일 | 魚, 酒 | 대마도주가 생선과 술을 보내옴. |
| 무진년 9월 초 4일에 제주(濟州)에 표류한 중국 사람에게 실정을 물은 수본(手本) | 藥材, 大米, 藥, 糖, 石蟹, 甘草, 八角香 | 1688년 9월 5일 당시 해남현(海南縣)에 있던 김지남(金指南)이 제주도에 표류한 중국인들과 문답한 내용을 기록한 보고서 형태의 글. 남방 출신 중국 상인들이 남경(南京), 소주(蘇州) 등에서 무역을 하다가, 표류하여 제주도에 이르게 된 사정과, 지역간의 뱃길, 청나라의 해금(海禁)과 통관 절차에 관한 내용. 언급된 약재(藥材)와 쌀[大米] 등은 그들이 주로 거래했던 물품임. |
| 출전 : 『東槎日錄』 | | |

【참고문헌】

金指南, 「東槎日錄」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

이민수, 「동사일록 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-009 東槎日記

【정의】

-기본정의 : 1711년 5월부터 이듬해 2월까지 임수간(任守幹, 1665~1721)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 사행에서 임수간은 통신부사(通信副使)로 참여했으며, 정사(正使)는 호조참의(戶曹參議) 조태억(趙泰億), 종사관(從事官)은 병조정랑(兵曹正郎) 이방언(李邦彦)이었다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『동사일기(東槎日記)』와 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 임수간의 통신사록인 『동사일기』는 1711년 5월 15일부터 이듬해 2월 25일까지 10개월간의 기록을 건(乾), 곤(坤) 2권에 나누어 수록하고 있다.

-음식관련정의 : 구체적인 음식명이나 식재료명이 등장하는 내용은 많지 않다. 대부분 일본 각 지방의 수령과 관료들이 보내온 음식을 언급하는 정도이며, 그 과정에서 일본의 음식이나 명주(名酒)의 명칭 등이 기록되어 있다. 1711년 10월 14일 기사에서는 여름의 더위를 물리치고자 후지산[富士山]의 눈을 음식에 사용한다는 내용과, 얼음이 귀한 까닭에 떡을 얼음처럼 만들어 먹는 일본의 풍속이 소개되어 있다.

【저자】

임수간은 본관이 풍천(豊川)이고, 자는 용여(用汝), 호는 돈와(遯窩)이다. 1694년 알성문과(謁聖文科)에 급제하여 정언(正言), 교리(校理), 부수찬(副修撰)을 거치고, 1711년 통신부사(通信副使)로 일본에 다녀왔다. 이후 우부승지(右副承旨), 우승지(右承旨) 등을 역임하였으며, 경사(經史), 음률(音律), 상수(象數), 병법(兵法), 지리(地理) 등에 능통하였다. 저서로 『돈와집(遯窩集)』(3책)과 『동사일기(東槎日記)』(2권)가 전한다.

【서지】

| |
|--|
| 서명/저자사항 : 東槎日記 / 任守幹 |
| 판사항 : 筆寫本 |
| 발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], 1929. |
| 형태사항 : 1책(73張); 29.9 x 22.1 cm |
| 주기사항 : 卷末筆寫記: 據文學博士今西龍氏藏本書寫了昭和四年十二月十日校了 表題: 前後通信使座目 / 辛卯通信使座目 |
| 소장처 : 국립중앙도서관(古3653-32) |

완본은 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『동사일기(東槎日記)』(필사본, 1929)와 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)에 수록된 두 본이 있다. 『해행총재』는 조선 영조 때 홍계희(洪啓禧)가 일본 사행 기록을 모아 엮은 것으로, 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집에 『해행총재(海行摠載)』(4권)라는 제명(題名)으로 영인하였다. 국역본은 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)가 있다.

【목차와 구성】

『동사일기』는 불분권(不分卷) 2권(乾, 坤)으로, 제1권은 「통신사 좌목(前後通信使座目)」, 「신묘 통신사 좌목(辛卯通信使座目)」, 「일기(日記)」, 「일기보(日記補)」, 「국서청개시말(國書請改始末)」이며, 제2권은 「강관필담(江關筆談)」, 「국서(國書)」, 「문견록(聞見錄)」, 「해외기문(海外記聞)」, 「관백이 영객사(領客使)에게 교시한 글(關白敎領客使文)」, 「신정약조(新正約條)」, 「돈와부군(遼窩府君)이 일본에 사신갈 때의 신장(遼窩府君日本使行時贖章)」 등으로 나뉘어져 있다.

「통신사 좌목(前後通信使座目)」은 고려 때부터의 통신사좌목(通信使座目)을 열거해 놓은 것이고, 「신묘 통신사 좌목(辛卯通信使座目)」은 1711년 신묘년의 통신사좌목을 기록한 것이다. 「일기(日記)」에는 1711년 5월부터 10월 14일까지의 기록을 날짜별 일기체 형식으로 수록하고 있는데, 6월 17일부터 26일까지는 결락(缺落)되어 있다. 「일기보(日記補)」는 10월 15일부터 11월 12일까지의 기록을 실고 있으며, 「국서청개시말(國書請改始末)」은 일기에 미처 실지 못한 국서(國書) 고치기를 요청한 시말(始末)과 11월 11일부터 19일까지, 12월 6일과 21일의 일기를 기록한 것이다.

제2권의 「강관필담(江關筆談)」은 일본인 원여(源瑠)와 필담으로 문답한 내용을 서문(序文)에 실고 있으며, 「국서(國書)」에는 ‘예조참의여대마도주서(禮曹參議與對馬島主書)’, ‘예조좌랑여연장로서(禮曹佐郎與緣長老書)’, ‘만송원처예랑서계(晩松院處禮郎書契)’, ‘일본국왕원가선봉서(日本國王源家宣奉書)’, ‘연장로회답서계(緣長老回答書契)’, ‘대마주태수습유 평의방회답서계(對馬州太守拾遺平義方回答書契)’, ‘대마주할여산이정암회답서계(對馬州陪驢山以酌庵回答書契)’, ‘대마주종벽산 만송원서계(對馬州鐘碧山萬松院書契)’ 등을 수록하고 각각의 하단에 별폭(別幅)으로 주고 받은 물목(物目)을 기록하였다.

「문견록(聞見錄)」은 일본의 지리(地理), 인물(人物), 풍속(風俗), 제도(制度), 유희(遊戱) 등에 대해 기록하고 이쓰며, 「해외기문(海外記聞)」은 일본의 역사에 대한 내용이다. 「관백이 영객사(領客使)에게 교시한 글(關白敎領客使文)」, 「신정약조(新正約條)」, 「돈와부군(遼窩府君)이 일본에 사신갈 때의 신장(贖章)(遼窩府君日本使行時贖章)」은 통신사행을 더날 때 동료들이 축하의 의미로 보내준 시 60여편을 수록하고 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘음식[飮食]’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

『동사일기』의 음식관련내용은 1711년 5월 15일 기사에서부터 시작한다. 이날의 일기는 대궐에 입시하여 임금(숙종)께 하명(下命)을 받은 내용으로, 이후 후추[胡椒]와 납약(臘藥) 등을 사급(賜給) 받았다는 내용이 말미에 수록되어 있다. 6월 17일 기사에서는 부산에서 묵고 있을 때의 일로, 대마도(對馬島)에서 파견한 임시사절을 가리키는 차왜(差倭)가 술[酒]과 용안(龍眼), 정과(正果) 등을 보내왔다는 내용이다.

6월 22일 기사에서는 삼사(三使)가 기선(騎船)을 타고 절영도(絶影島) 근처에 가서 전복[鮑] 캐는 것을 구경했다는 내용과, 차왜가 또 술과 과일을 보내왔다는 내용이다. 7월 29일 기사에서는 대마도의 도주(島主)가 소[牛], 술[酒], 생선[魚], 채소[菜] 등을 보내온 기

록도 있으며, 8월 1일에는 도주에게 제호탕(醞酬湯)을 답례로 보낸 내용도 실려 있다.

기타 기록은 대부분 대마도 도주나 지방의 수령으로부터 받은 음식이나 식재료가 언급된 정도이다. 아래의 <표 1>에서 제1권의 앞부분인 1711년 6월부터 8월까지의 음식관련기사를 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『동사일기(東槎日記)』 건(乾)의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|----------------|---|
| 1711년 5월 15일 | 胡椒, 臘藥 | 궁궐에 입시하여 임금(숙종)께 사패(辭陞, 임지로 떠나는 신하가 하직을 고함)하자, 임금이 사신에게 흑각궁(黑角弓)과 장전(長箭), 호피(虎皮) 등과 더불어 후추[胡椒] 3승(升), 납약(臘藥) 1봉(封)을 사급(賜給)하라고 명함. |
| 6월 17일 | 酒, 龍眼, 正果 | 부산에서 목을 때, 차왜(差倭, 대마도에서 파견한 임시사절)가 술[酒]과 용안(龍眼), 정과(正果) 등을 보내옴. |
| 6월 22일 | 鰻, 酒, 果 | 삼사(三使)가 각각 기선(騎船)을 타고 절영도(絶影島) 근처에 가서 전복 캐는 것을 구경함. 차왜(差倭)가 술과 과일을 보내옴. |
| 7월 24일 | 酒, 果 | 마도(馬島)의 도주(島主)가 술과 과일을 보내옴. |
| 7월 29일 | 酒, 果, 牛, 魚, 菜 | 도주(島主)가 술과 과일을 보내고, 또 별하정(別下程)으로 소[牛], 술[酒], 생선[魚], 채소[菜] 등을 보내옴. |
| 8월 1일 | 醞酬湯 | 도주가 하인을 보내 문안하고 삼합(三闔)을 보냈기에, 답례로 제호탕(醞酬湯)을 보냄. |
| 8월 3일 | 西瓜, 雪糖, 諸白 | 도주가 서과(西瓜), 설탕[雪糖] 등의 물건과 체백(諸白) 한 통(桶)을 보냈기에 군관들에게 나눠 줌. |
| 8월 6일 | 索麪 | 서산사(西山寺)에 머물 때, 서산장로(西山長老) 현규(玄圭)가 삭면(索麪)을 보내옴. |
| 8월 9일 | 乾鯛, 昆布, 酒 | 비전주(肥前州)의 풍본포(風本浦)에 이르러 관소(館所)에 이르니 일기수(壹歧守, 관백(關白) 가강(家康)의 차자(次子))가 하인을 보내 삼합(三榼), 건조(乾鯛@魚+曷), 곤포(昆布) 각 1례(櫃)와 술 두 통을 보내옴. |
| 8월 13일 | 細麪, 鯨魚膾 | 도주가 하인을 보내 문안하고, 세면(細麪)과 경어회(鯨魚膾) 등을 보내옴. |
| 8월 15일 | 鹿, 索麪, 酒 | 일기수가 사슴[鹿]을 보내고, 도주가 삭면(索麪)을 보내옴. 밤에 관사 앞에 모여 일행들과 술을 마심. |
| 8월 19일 | 博多練, 生鰻, 索麪, 茶 | 축전수(筑前守, 축전(筑前)의 수령)가 사람을 보내어 안부를 묻고 박다련(博多練)을 보내왔는데, 술 빛이 배꽃[梨花]과 같고 맛이 자못 독하다는 내용과, 생복(生鰻)과 삭면(索麪) 등을 보냈기에 일행에게 나눠 줬다는 내용. |
| 8월 20일 | 滋飴, 鹽雁 | 축전수(筑前守)가 하인을 시켜 문안하고 자이(滋飴) 한 병과 염안(鹽雁) 세 마리를 보내옴. |

| | | |
|---------------|-----------------------------|---|
| 8월 21일 | 西瓜 | 축전수가 서과(西瓜)를 보내옴. |
| 8월 23일 | 糟漬鮑, 忍冬酒 | 축전수가 하인을 시켜 문안하고, 조지포(糟漬鮑) 한 통과 인동주(忍冬酒) 한 병을 보내 왔는데 술 맛은 매우 독하면서도 좋았다는 내용. |
| 8월 28일 | 葛粉, 冰糖, 西果, 砂糖, 藥果, 燒酒, 醞釀湯 | 도주(島主)가 하인을 보내어 문안하고, 갈분(葛粉)과 빙당(冰糖)을 보내 왔으며, 축전수(筑前守) 역시 서과(西果)와 사탕[砂糖] 등의 물건을 보내왔기에, 역관을 보내 약과(藥果)와 소주(燒酒), 제호탕(醞釀湯)으로 답례함. |
| 출전 : 『東槎日記』 乾 | | |

제1권의 뒷부분인 9월 1일부터 2월 1일까지의 기사 역시 각 지방의 수령이나, 일본인 관료가 보내준 음식과 식재료를 언급한 정도이다. 특기할만한 음식명으로는 1711년 9월 1일 기사의 인동주(忍冬酒), 9월 3일 기사의 반국청주(盤國淸酒), 태화시(太和柿), 건복자(乾鰯子) 등과, 9월 5일 기사의 한쇄갈분(寒晒葛粉)과 운단(雲丹), 9월 13일 기사의 견절(鯉節), 고등어[古道魚], 9월 18일 기사의 죽중(竹粽) 등이 보인다.

10월 14일 기사는 여름의 더위를 물리치고자 후지산[富士山]의 얼음을 먹는 일본의 풍속이 소개되어 있어, 아래에 원문과 번역문을 아울러 수록하였다. 얼음이 귀한 까닭에 천황(天皇)이나, 관백(關白, 천황(天皇)의 최고 보좌관 또는 섭정관)에게만 바치고, 얼음을 얻지 못한 자는 떡을 얼음처럼 만들어 먹는다는 내용이다.

[원문]

…(前略)… 行渡藤川, 一名富士川. 過兩處舟橋, 午抵吉原, 牧野讚岐守英成呈三楹, 且來問候矣. 此亦駿河州所屬, 北距數十里, 富士峯屹立半空, 頂上白雪堆積, 盛夏亦不盡消, 上有大池廣數十里, 深不可測, 自山下至上頭, 可七八十里云. 且聞國俗例於六月初一日, 吞冰爲一年却暑之方, 而國中無冰, 惟在於此山. 故每年取冰, 只供于倭皇及關白, 不得冰者, 正月一日, 作餅爲氷形而待之, 至六月吞之代氷云. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 가다가 등천(藤川)을 건넜는데, 일명 부사천(富士川)이라 하기도 한다. 두 곳을 주교(舟橋)로 건너 낮에는 길원(吉原)에 도착했는데, 목야찬기수 영성(牧野讚岐守英成)이 삼합을 드리고 또 와서 문안하였다. 이곳 역시 준하주(駿河州)의 소속으로서, 북쪽으로 수십 리 거리에 후지산의 봉우리가 우뚝하게 반공에 솟아 있고 그 꼭대기에 흰 눈이 쌓여 한 여름에도 다 녹지 않으며, 또 거기에 큰 못이 있어 넓이가 수십 리에 그 깊이를 헤아릴 수 없고, 산 밑에서부터 꼭대기까지 70~80리는 된다고 한다. 또 들으니, 그 나라 풍속에 해마다 6월 초하루에 얼음을 먹어 1년 동안 더위를 물리치는 방법을 삼는데, 온 나라에 얼음 있는 곳이 없고 오직 이 산에만 있기 때문에 해마다 여기에서 얼음을 가져다가 다만 왜황(倭皇) 및 관백(關白)에게만 드리고, 얼음을 얻지 못하는 자는 정월 초하룻날 떡으로 얼음모양처럼 만들어 두었다가 6월이 되면 이를 먹어 얼음에 대신한다고 한다. …(후략)…

<표 2> 『동사일기(東槎日記)』 건(乾)의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-------------|--------------------------|---|
| 1711년 9월 1일 | 鮮肴, 忍冬酒, 索麪, 海鼠, 梨子, 魚菜 | 장문수(長門守, 장문(長門)의 수령)가 삼합(三樞)과 신선한 안주[鮮肴], 인동주(忍冬酒) 한 병을 보냈는데, 술맛이 매우 감미롭고 독하여 천하에 좋은 술이라고 칭찬하고, 일행들도 두어 잔씩 마시고 칭탄(稱歎)하지 않는 이가 없었다는 내용. 세 사신의 글씨를 얻고자 하여, 비중수(肥中守, 비중(肥中)의 수령)가 삭면(索麪) 1권(卷)을 보내고, 장문수는 해삼[海鼠]과 배[梨子]를 보내움. 승선할 때 장문수가 어채(魚菜) 등을 실어 보내움. |
| 9월 3일 | 魚, 酒, 海鼠, 盤國淸酒, 太和柿, 乾鰯子 | 장문수(長門守)와 길천 승지 조광규(吉川勝之助廣達)가 생선[魚]과 술[酒], 해삼[海鼠], 반국청주(盤國淸酒), 태화시(太和柿), 건복자(乾鰯子) 등을 보내움. |
| 9월 5일 | 寒晒葛粉, 雲丹 | 장문수가 한쇄갈분(寒晒葛粉)과 운단(雲丹)을 보내움. 운단은 바다에서 나는 밤송이 같이 생긴 물건의 속에 들어 있는 붉은 진액으로 젖을 담근 것으로서 맛은 별로 좋지 못하다고 평함. |
| 9월 8일 | 魚, 酒, 紅柿, 葛粉 | 안예수(安藝守, 안예(安藝)의 수령)가 하인을 보내어 안부를 묻고 어주(魚酒)와 홍시(紅柿), 갈분(葛粉)을 보내움. |
| 9월 9일 | 魚, 酒, 米, 索麪 | 안예수가 하인을 보내 문안하고, 어주(魚酒)를 보내움. 해조산 반대사(海潮山盤臺寺)에 쌀을 시주함. 도주가 하인을 보내 문안하고, 어주(魚酒)와 삭면(索麪)을 보내움. |
| 9월 11일 | 魚酒果子 | 비전수(備前守, 비전(備前)의 수령)가 하인을 보내어 안부를 묻고, 어주(魚酒)를 보내움. |
| 9월 12일 | 餅餌, 魚, 酒 | 번마수(幡摩守, 번마(幡摩)의 수령) 신원정방(神原正邦)이 떡과 생선, 술을 보내움. |
| 9월 13일 | 鴨, 鰹節, 古道魚, 索麵 | 번마수 신원정방(神原正邦)이 오리[鴨] 10마리와 견질(鰹節), 고등어[古道魚], 삭면(索麵) 등을 보내움. |
| 9월 18일 | 竹粽, 白餅, 小橋, 饅頭 | 집장로(集長老)가 죽종(竹粽) 1백 묶음을 보냈는데, 흰 떡을 대나무 잎사귀에 싸서 찐 것이라는 내용. 봉행(奉行) 평진현(平眞賢)이 소굴(小橋) 한 상자를 보내 왔고, 연장로(緣長老)는 만두(饅頭) 한 그릇을 보내 왔다는 내용. |
| 9월 26일 | 鶉炙, 果餌 | 비장(裨將) 정찬구(鄭讚述)와, 임도승(任道升), 서기(書記) 엄한중(嚴漢重)과 술을 마셨는데, 삼합(三闔)에 담긴 음식 중, 메추리구이[鶉炙]이 요기할 만했다는 내용. 봉행(奉行)이 과일[果餌]을 보내움. |

| | | |
|---------------|----------------|---|
| 9월 28일 | 橘柚, 乾鯛, 昆布, 蕨尊 | 정포(淀浦, 요도우라)에 정박한 후 여항(閻巷)을 구경하는데, 점포들 사이에 귤유(橘柚)가 무더기를 이루고 있다는 내용. 기이수(紀伊守, 기이(紀伊)의 수령) 신용(信庸)에게 건조(乾鯛), 곤포(昆布), 귤준(蕨尊) 등을 선사함. |
| 10월 1일 | 果品 | 평진현(平眞賢)이 과일을 보내옴. |
| 10월 13일 | 餅 | 평방직(平方直)이 와 문안하기에, 떡 한 소반을 대접함. |
| 10월 14일 | 鹽井, 氷, 餅 | 청견사(淸見寺) 인근의 해안가에 염정(鹽井)이 매우 많다는 내용. 부사천(富士川) 후지산[富士山]의 눈으로 여름에 더위를 물리치는데, 얼음이 이 산에만 있어, 왜황(倭皇) 및 관백(關白)에게만 바치고, 떡을 얼음처럼 만들어서 먹는 일본의 풍속을 소개함. |
| 10월 22일 | 餅, 果, 酒 | 강호(江戶, 에도)에 머물 때, 관백이 떡과 과일 각종 술을 보내옴. |
| 2월 1일 | 魚, 果 | 남도(藍島)에 도착했는데, 송평비전수(松平肥前守) 선정(宣政)이 생선과 과일을 보내옴. |
| 출전 : 『東槎日記』 乾 | | |

제2권의 기사에서는 구체적인 음식명이나 식재료명이 언급되는 경우가 많지 않다. 「강관필담(江關筆談)」의 서문(序文)에는 대마도[對州]사람 우삼동(雨森東)이 가져온 시권(詩卷)에 서문(序文)을 지어주며 나누는 필담이 실려 있는데, 그 과정에서 우삼동에게 술과 포도(葡萄)를 대접받는 내용이 기술되어 있다.

「국서(國書)」의 경우에도, 종사관(從事官)이 기록한 국서(國書)의 별폭(別幅)과 예조참의(禮曹參議)가 대마도주(對馬島主)에게 보낸 서한, 예조좌랑(禮曹佐郎)이 연장로(緣長老)에게 보낸 서한 등에 인삼(人蔘), 황밀(黃蜜), 청밀(淸蜜) 등이 언급된 정도이다. 아래의 <표 3>에 관련내용을 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 3> 『동사일기(東槎日記)』 곤(坤)의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|---------------------------------|---|
| 강관필담(江關筆談) 서(序) | 燒春, 燒酒, 葡萄, 龍眼, 荔枝 | 대마도[對州]사람 우삼동(雨森東)이 가져온 시권(詩卷)에 서문(序文)을 지어주며 필담하고, 술과 포도(葡萄)를 대접받음. |
| 국서(國書) | 국서(國書) | 종사관(從事官)이 기록한 국서(國書)의 별폭(別幅)에 언급된 음식명. |
| | 예조 참의(禮曹參議)가 대마도주(對馬島主)에게 보낸 서한 | 예조 참의(禮曹參議)가 대마도주(對馬島主)에게 보낸 서한에 인삼(人蔘)이 언급됨. |
| | 예조좌랑(禮曹佐郎)이 연장로(緣長老)에게 보낸 서한 | 예조 좌랑(禮曹佐郎)이 연장로(緣長老)에게 보낸 서한에 인삼(人蔘)이 언급됨. |
| 출전 : 『東槎日記』 坤 | | |

【참고문헌】

任守幹, 「東槎日記」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

장순범, 「동사일기 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-010 海游錄

【정의】

-기본정의 : 1719년 4월부터 이듬해 1월까지 신유한(申維翰, 1681~?)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시 사행의 정사(正使)는 호조 참의(戶曹參議) 홍치중(洪致中)이고, 부사(副使)는 시강원보덕(侍講院輔德) 황선(黃璫), 종사관(從事官)은 병조정랑(兵曹正郎) 이명언(李明彦)이었으며, 신유한은 제술관(製述官)으로 참여하였다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『해유록(海游錄)』과 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 신유한의 『해유록』은 1719년 4월 11일부터 이듬해 1월 24일까지의 기록으로, 원제목은 『해사동유록(海槎東遊錄)』이다.

-음식관련정의 : 일기체 기사에서의 음식관련내용은 대마도주(對馬島主)를 비롯한 각 고을의 태수(太守)가 통신사 일행에게 제공한 음식과 식재료를 언급한 것과 일본 각 지역의 고을에서 대접받은 음식들을 묘사한 것이다. 주목할 만한 것은 하권(下卷)의 「부 문견잡록(附聞見雜錄)」으로 일본에 대한 여러 주제별 설명 중, 음식(飲食)과 풍속(風俗)을 소개하며 여러 가지 음식과 식재료를 언급하고 있다.

【저자】

신유한은 본관이 영해(寧海)이고, 자는 주백(周伯), 호는 청천(靑泉)이다. 1705년 진사시에 합격하고, 1713년 증광문과에 급제하여, 성균관전적(成均館典籍), 봉상시첨정(奉常寺僉正), 무장현감(茂長縣監), 부안현감(扶安縣監) 등을 역임하였다. 문장으로 명성이 높았으며, 특히 시(詩)와 사(詞)에 능하였다. 1719년의 통신사행에는 문장력을 인정받아 제술관(製述官)으로 참여하였으며, 사행기간 중 많은 일본의 문인들과 시를 수창하였다. 저서로 『해유록』 외에, 『청천집(靑泉集)』, 『이하록(二荷錄)』 등이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 海游錄 / 申維翰
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 1冊(35張); 33.6 × 21.9cm
주기사항 : 表紙書名 : 海遊錄,
 標題紙書名 : 靑泉海遊錄
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(B15ID 6)

완본은 한국학중앙연구원 장서각에 소장되어 있으며, 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)에도 수록되어 있다. 또한 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집에 『해행총재(海行摠載)』(4권)를 간행할 때 함께 수록되었으며, 1915년 조선연구회(朝鮮研究會)에서 간행한 『조선연구회고서진서간행(朝鮮研究會古書珍書刊行)』(연활자본)에도 실려 있다. 근래에는 1976년 정음사(正音社)에서 영인본을 출간하였고, 국역본으로 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)에 수록되었다.

【목차와 구성】

『부상록』은 3권 1책으로, 1719년 4월 11일부터 9월 9일까지의 날짜별 일기체 기사가 상권(上卷)이며, 9월 10일부터 11월 14일까지의 기록이 중권(中卷), 11월 29일부터 이듬해 1월 24일까지의 기사와 「부 문견잡록(附聞見雜錄)」이 하권(下卷)으로 이루어져 있다.

상권의 첫머리에는 1718년에 통신사행이 결정되고 삼사(三使)가 임명될 당시의 상황을 간략하게 소개하고 있다. 그 이후로는 모두 일기체 기사로 상권부터 하권의 마지막 기사까지 단 하루도 누락된 곳이 없으며, 일본의 문사들과 수창한 시(詩)가 곳곳에 실려 있다.

하권 권말(卷末)의 「부 문견잡록(附聞見雜錄)」은 ‘부 문견잡록(附聞見雜錄)’과 ‘사행 수록 노정기(使行水陸路程記)’로 이루어져 있는데, 총론(總論)의 형식으로 통신사행을 정리하고 있는 부분이다. ‘부 문견잡록’은 일본의 주현(州縣), 지리(地理), 역법(曆法), 명절(名節), 물산(物産), 음식(飮食), 의복(衣服), 궁실(宮室), 건물(建物), 관제(官制), 전제(田制), 군제(軍制), 풍속(風俗), 문자(文字), 문인(文人) 등에 대해 상세히 설명하고 있으며, ‘사행 수록 노정기’는 통신사행의 노정과 각 지역 간의 거리, 국서(國書)의 내용 등을 간략히 기록하고 하단의 별폭(別幅)에는 사행에 가지고 간 물목(物目)이 수록되어 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘주찬(酒饌)’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

『해유록』에는 음식관련내용이 자주 언급되거나, 세밀하게 기록되지 않았다. 다만 대마도주(對馬島主)를 비롯한 각 고을의 태수(太守)가 음식과 식재료를 보내준 것을 기술하거나, 일본의 문인들이나 민가(民家)에서 대접받은 음식을 언급하는 정도이다.

『해유록』의 상권(上卷)은 1719년 4월 11일부터 9월 9일까지의 기록이다. 이 중 음식관련내용은 대마도에서 제공하는 하정(下程) 물목과 풍포[豐崎]에서 왜관(倭官)이 보내준 제백주(諸白酒), 숙매(熟梅) 등의 음식, 남도(藍島)의 태수가 보내준 견포(鯉脯), 곤포(昆布) 등의 식재료를 찾아볼 수 있으며, 5월 18일 기사와 6월 24일 기사, 9월 9일 기사에는 신유한이 지은 시(詩)에 몇 가지 음식명이 언급되고 있다.

또한 6월 6일 기사에는 통신사행을 떠나기 전, 영가대(永嘉臺)에서 해신(海神)에게 제사를 지내면서 제수로 사용된 음식을 열거하고 있으며, 대마도의 향덕포(向德浦), 덕산(德山), 입호(笠戶) 등의 마을과 서광사(西光寺) 인근의 민가에서 왜인들에게 대접받은 음식들도 언급되어 있다. 아래의 <표 1>에 관련 내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『해유록(海游錄)』 상(上)의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|---|--|
| 1719년 5월 18일 | 三枝草 | 두자미(杜子美, 당나라 시인 두목(杜牧)을 가리킴)의 ‘백제성에서 배를 띄우다(白帝城放船)’라는 시(詩) 42운(韻)을 차운(次韻)한 시에 37구와 38구에 삼지초(三枝草)를 언급함. “신통한 약은 삼지초(三枝草)요, 신선의 지팡이는 아홉 마디 창포로구나.(靈藥三枝草, 仙筇九節蒲)” |
| 6월 6일 | 酒, 葷, 稻梁, 黍稷, 米, 芹, 菁韭, 筍菹, 鹿醢, 魚醢, 醢, 鹿脯, 魚脯, 棗, 栗, 榛, 柏, 胡桃, 和羹, 醴齊, 蠟炬, 飯, 菹, 醢, 羹, 脯, 果, 羊, 豕 | 영가대(永嘉臺)에서 해신(海神)에게 제사를 지내던 중 언급된 음식. |
| 6월 21일 | 蔥, 芹, 菁菜, 豆泡, 魚鮮, 果物 | 대마도에서 제공하는 하정(下程)물목을 간단하게 언급함. |
| 6월 23일 | 生梨, 熟梅, 百合, 蜜藕 | 풍포(豐崎)에서 왜관(倭官)이 제백주(諸白酒)와 생리(生梨), 숙매(熟梅), 백합(百合), 밀우(蜜藕) 등의 물건을 보내옴. |
| 6월 24일 | 白酒 | ‘서포회선가(西浦懷仙歌)’라는 시를 지음. 시의 35구, 36구에 “내가 지금 너를 대해 감히 말하지 못하고, 억지로 백주를 마시고 새로 시를 쓰네(我今對爾不敢言, 強飲白酒國新題)”라고 읊음 |
| 6월 27일 | 飯, 羹, 菜, 魚, 果 | 서산사(西山寺)에서 식사를 대접받음. |
| 6월 29일 | 蔘茶, 酒, 果 | 봉행(奉行) 네 사람과 차를 마시고, 주과(酒果)를 대접함. |
| 6월 30일 | 酒, 魚, 果, 飯, 羹, 絲麵 | 대마도에서 봉행하는 이들과 필담을 나누고, 술과 생선 등을 공궤(供饋, 윗사람께 음식을 드림) 받음. |
| 8월 1일 | 素麵, 鯉脯, 昆布 | 남도(藍島)의 태수가 소면(素麵)과 견포(鯉脯), 곤포(昆布) 등을 보내옴. |
| 8월 10일 | 禾, 黍, 靑茶, 靑粟 | 서광사(西光寺)로 향하던 중 민가(民家)에서 청다(靑茶)를 대접받음. |
| 8월 25일 | 菜, 魚 | 대마도의 향덕포(向德浦), 덕산(德山), 입호(笠戶) 등의 마을을 지날 때마다, 왜인들이 물과 채소, 생선 등을 바침. |
| 9월 1일 | 葛粉, 鯛 | 비전주(備前州)의 사자(使者)가 음식을 보내고, 갈분(葛粉)과 도미[鯛]를 따로 보내옴. |
| 9월 2일 | 魚, 酒 | 과마주(播摩州)의 태수 원정방(源正邦)이 생선과 술 등을 보내옴. |
| 9월 3일 | 酒, 魚, 果 | 과마주(播摩州)의 대관(代官) 원직상(源直常) 술과 생선, 과일 등을 보내옴. |
| 9월 9일 | 諸白酒, 椒糖, 砂糖, 果, 金橘, 桑梅酒, 鯨魚 | 담장로(湛長老)가 제백주(諸白酒)를 보내옴. 초당(椒糖), 사탕[砂糖], 과일[果], 금귤(金橘), 상매주(桑梅酒), 조어(鯨魚) 등은 시로 읊은 구절에서 언급되는데, 시주(詩註)에 ‘상매주(桑梅酒)는 조선의 조선의 소주와 같고, 왜인은 은구어(銀口魚)를 조(鯨)라고 한다.’고 부기(附記)하였음. |

출전 : 『海游錄』 上

『해유록』의 중권(中卷)은 1719년 9월 10일부터 11월 14일까지이다. 이 중 음식관련 내용은 산성주(山城州)에 대한 설명 중 특산물과 저잣거리의 풍경을 묘사하는 부분에서 찾아 볼 수 있으며, 대마도의 태수에게 대접받은 탕병(湯餅)과 사면(絲麪) 등을 언급한 정도이다. 또한 밀무역을 피했던 한 역관(譯官)의 행장에서 인삼을 발견했다는 내용이나, 항구로 이동하는 가마 안에서 제백주(諸白酒)를 마시고 즐겼다는 내용 등을 찾아볼 수 있다. 아래의 <표 2>에 관련내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『해유록(海游錄)』 중(中)의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|--------------|--|
| 1719년 9월 11일 | 魚, 鹽 | 산성주(山城州)에 대한 설명으로 생선과 소금을 파는 상인들이 많다고 언급함. |
| 9월 12일 | 酒, 餅, 煎茶, 燒芋 | 산성주의 저잣거리의 풍경을 묘사함. 술과 떡, 차, 구운 토란[燒芋] 등을 파는 사람들이 많다고 언급함. |
| 10월 7일 | 仁蔘 | 종사관이 막하장교(幕下將校)의 고발로 역관(譯官)의 행장을 수색하니 인삼(仁蔘, 人蔘)과 은(銀), 황금 등이 발견됨. |
| 10월 23일 | 諸白酒 | 날씨가 추워 제백주(諸白酒)를 마시고 가마를 타고 이동함. |
| 11월 10일 | 湯餅, 絲麪, 膾魚 | 대마도 태수의 집에서 탕병(湯餅)과 사면(絲麪)을 대접 받고, 배를 타고 오던 중 생선회로 식사를 대신함. |

출전 : 『海游錄』 中

『해유록』의 하권(下卷)은 1719년 11월 15일부터 이듬해 1월 24일까지의 기록과 「부 문견잡록」이다. 일기체 기사에서는 안예주(安藝州)의 봉행(奉行)이나 담장로(湛長老) 등의 일본측 인사들에게 음식을 제공받거나, 귀국하는 배 안에서 새해를 맞아 차례를 지내는 내용 등이 실려 있으며, 그 내용 역시 많은 것이 아니다. 주목할 만한 것은 「부 문견잡록」에 실려 있는 ‘부 문견잡록’이다.

‘부 문견잡록’에는 일본의 주현(州縣), 지리(地理), 역법(曆法), 명절(名節), 물산(物産), 음식(飲食), 의복(衣服), 궁실(宮室), 건물(建物), 관제(官制), 전제(田制), 군제(軍制), 풍속(風俗), 문자(文字), 문인(文人) 등에 대해 상세히 설명하고 있는데, 그 중 물산(物産)과 음식(飲食), 풍속(風俗)을 소개하는 내용에서 여러 가지 음식명과 식재료명이 언급되고 있다. 생선과 과일, 술, 떡 등의 종류와 모양, 빛깔 등을 세세히 묘사하고 있으며, 또 이를 조선의 음식과 비교하기도 한 점은 특기할 만하다. 또 일본 각 지역의 특산물이나, 식사법, 술 빚는 법 등에 대해서도 상세하게 소개하고 있어, 당시의 음식문화를 이해하는데 중요한 자료로 활용될 수 있으리라 생각된다.

‘사행 수록 노정기’는 통신사행의 노정을 기록한 것으로, 일본 각 지역 간의 거리와 국서(國書)의 내용을 인용하고 있다. 이 기사의 하단 별폭(別幅)에 가지고 간 물품을 정리해 놓았는데, 여기에 인삼(人蔘) 50근과 황밀(黃蜜) 1백 근, 청밀(淸蜜) 10기(器) 등이 언급되고 있다. 아래의 <표 3>에 관련내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 3> 『해유록(海游錄)』 하(下)의 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-------------------|--|--|
| 1719년 11월 19일 | 湯麪 | 안예주(安藝州)의 봉행(奉行)이 탕면(湯麪)을 제공함. |
| 12월 26일 | 蜜果, 飯, 麪, 酒, 果, 餅餌 | 담장로(湛長老)에게 밀과(蜜果)를 비롯한 물품을 주고, 술과 음식을 대접받음. |
| 12월 28일 | 蓼 | 인삼[蓼]을 밀무역(密貿易)하여 금령(禁令)을 어긴 역관(譯官) 권흥식(權興式)이 독약을 마시고 자살함. |
| 12월 29일 | 金橘, 白餅, 魚, 果, 甘醬, 芥, 薑, 酸, 鹹, 魚膾, 肉, 餅湯 | 남천촌(南川村) 인근에 금귤(金橘)이 많이 열려있고, 새해를 맞이하는 일본의 풍습을 언급함. 배로 돌아와 갖은 양념으로 생선회를 조리하고, 떡국(餅湯)을 만들어 식사를 함. |
| 1720년 1월 1일 | 湯餅, 酒, 肉 | 바다 위에서 새해를 맞이하여, 세배(歲拜)의 의식을 치름. |
| 부 문견잡록 (附聞見雜錄) | 餅, 杉原酒, 茶, 牛, 石決明, 青魚, 大口魚, 連魚, 松魚, 文魚, 古刀魚, 山猪肉, 獐肉, 鹿肉, 蔬菜, 菁根, 芋, 果品, 橘, 柚, 柑, 蜜, 金橘, 梨, 棗, 桃, 李, 柿, 栗, 眞瓜, 西瓜, 絲櫻, 茶花, 枇杷, 雪糖, 胡椒, 丹木, 雪糖, 花糖, 人蔘, 清酒, 果, 酒, 諸白, 白米, 麴, 白米, 梅酒, 桑酒, 忍冬酒, 覆盆酒, 練酒, 梨花酒, 醬, 豆, 仁切味, 拳拇餅, 竹筍, 外郎餅, 篠粽, 饅頭, 霜花餅, 養命饅, 白饅, 求肥飴, 黑糖, 煎藥, 淺冶飴, 天門冬, 雪糕, 唐糕, 雪糕, 卍果子, 雪饅水, 米麪, 氷沙果, 藥果, 麪, 絲麪, 索麪, 卷, 湯, 湯餅, 饌品, 杉煮, 魚肉, 菜蔬, 雜湯, 魚品, 食鹽魚, 卍鯉, 大口魚, 鱒, 銀口魚, 鱈, 道味魚, 鯛, 古刀魚, 鮎, 鯖, 魴魚, 紅魚, 鱒, 鱒魚, 鮭魚, 賊魚, 卍, 鮮, 沈鹽, 鹽漬, 沈糟, 粕漬, 水鳥, 海螺, 杉重, 白折, 花折, 櫛, 器皿, 漆木器, 白鐵器, 鍬器, 茶湯, | 일본의 주현(州縣), 지리(地理), 역법(曆法), 명절(名節), 물산(物産), 음식(飲食), 의복(衣服), 궁실(宮室), 건물(建物), 관제(官制), 전제(田制), 군제(軍制), 풍속(風俗), 문자(文字), 문인(文人) 등에 대해 상세히 설명함. 그 중 물산(物産)과 음식(飲食), 풍속(風俗)을 소개하는 내용에서 여러 가지 음식명과 식재료명이 언급됨. 생선, 과일, 술, 떡 등의 종류와 모양을 묘사하고, 조선의 음식과 비교함. |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| | 茶, 穀物, 雀舌, 靑茶, 葉茶, 鯨膾, 鯨醢, 葛粉, 葛根, 菘末, 菘豆粉 | |
| 사행 수록 노정기(使行 水陸路程記) | 人蔘, 黃蜜, 淸蜜 | 통신사행의 노정을 기록한 것으로, 각 지역 간의 거리와 국서(國書)의 내용을 인용함. 하단의 별폭(別幅)에 가지고 간 물품을 정리해 놓았는데, 여기에 인삼(人蔘) 50근과 황밀(黃蜜) 1백 근, 청밀(淸蜜) 10기(器)가 언급됨. |
| 출전 : 『海游錄』 下 | | |

【참고문헌】

申維翰, 「海游錄」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

김태훈, 「신유한의 ‘해유록’에 나타난 일본 인식」, 『한국학보』 30권2호, 2004.

성락훈, 「해유록 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-011 奉使日本時間見錄

【정의】

-기본정의 : 1748년 2월부터 같은 해 윤7월까지 조명채(曹命采, 1700~1746)가 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시의 사행에서 조명채는 종사관(從事官)으로 참여했으며, 정사(正使)는 홍계희(洪啓禧), 부사는 남태기(南泰耆)였다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『봉사일본시문견록(奉使日本時間見錄)』과 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 『봉사일본시문견록』은 1748년 2월 12일부터 같은 해 윤7월 13일까지의 사행기록이며, 뒷부분의 「문견총록(聞見總錄)」에는 일본에서의 견문이 총론(總論)의 형태로 정리되어 있다.

-음식관련정의 : 대부분의 음식관련내용은 대마도(對馬島)와 일기도(一岐島)의 도주(島主)나, 각 지방의 수령들로부터 제공받은 음식과 식재료를 언급한 것이다. 관련 내용은 많지 않으나, 일본의 다례(茶禮)와 주례(酒禮)에 대해 상세하게 묘사한 부분과, 승기악(勝妓樂)이나 빙당(冰糖) 등의 이채로운 음식이 언급되어 주목된다.

「문견총록」은 왜국(倭國)의 주현(州縣)과 기내도(圻內道), 대마도(對馬島), 지마주(志摩州), 장기도(長崎島) 등의 지리 및 풍속, 제도, 무역, 군량, 복식, 등에 대해 설명하고, 음식과 식재료에 대해 간단하게 언급하고 있으나, 특기할만한 내용은 아닌 것으로 판단된다.

【저자】

조명채는 본관이 창녕(昌寧)이고, 자는 주경(疇卿), 호는 난재(蘭齋)이다. 1736년 정시문과에 급제하여, 정언, 지평, 이조참판, 대사헌 등의 벼슬을 역임하였다. 1747년 7월 홍문관 교리(弘文館校理)로 있을 때 통신사행의 종사관(從事官)으로 임명되었으며, 11월에 사궤(辭陞, 임금께 하직(下直) 인사를 함)를 하고 한양을 떠나, 이듬해 윤7월 복명(復命, 명령을 받은 일의 결과를 보고함)하였다. 『봉사일본시문견록』은 부산에서 일본으로 떠나기 직전인 2월 12일부터 시작하는데, 원본에는 저자의 누구인지 그 이름을 확인할 수는 없다. 그러나 그 내용을 볼 때 종사관의 직책을 맡은 이의 기록이 확실한 까닭에, 저자가 조명채인 것은 분명하다고 하겠다.

【서지】

서명/저자사항 : 奉使日本時間見錄 / 曹命采
관사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳],[英祖24年(1748)]
형태사항 : 2冊: 13行 29-30字, 29.7×19.5cm,
주기사항 : 卷首表紙裏面: 海行摠載卷之 曹蘭谷聞見錄
목차 : 日記, 倭京, 江戸, 對馬島, 總論
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎貴 13056-v.1-2)

원본은 서울대학교 규장각 한국학연구원에 소장(필사본, 2책)되어 있다. 홍계희(洪啓禧)의 『해행총재(海行摠載)』에는 포함되어 있지 않으나, 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(국역본, 12권)에는 수록되어 있다. 이와는 별개로 2006년 국립중앙

도서관에서 『봉사일본시문견록(奉使日本時聞見錄)』을 영인하여 출판하기도 하였다.

【목차와 구성】

『봉사일본시문견록』은 필사본 2책(乾, 坤)으로, 제1권은 1748년 2월 12일부터 5월 30일까지의 기록이고, 제2권은 같은 해 6월 1일부터 윤7월 13일까지의 일기와 「문견총록(聞見總錄)」으로 이루어져 있다.

「문견총록」은 별도로 ‘왜경(倭京)’, ‘강호(江戶)’, ‘대마도(對馬島)’, ‘총론(總論)’으로 나뉘어, 일본의 폭원(幅員), 분주(分州), 병제(兵制), 관복(冠服), 형제(刑制), 가사(家舍), 음식(飲食), 물산(物産), 화훼(花卉), 조세(租稅), 오민(五民), 인품(人品), 속상(俗尙), 지세(地勢), 관직(官職), 왕환 일정(往還日程) 등의 내용을 상세하게 수록하고 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘과일[果]’, ‘채소[菜]’와 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에도 아울러 수록하였다.

대부분의 음식관련내용은 대마도(對馬島)와 일기도(一岐島)의 도주(島主)나, 각 지방의 수령들로부터 제공받은 음식과 식재료를 언급한 것이다.

1748년 2월 16일에 두모포진(豆毛浦鎭)을 떠난 통신사행단은 2월 16일 악포(鰐浦)에 도착하였다. 제1권(乾)의 2월 18일 기사에서는 악포의 숙소에서 숙공(熟供, 잘 익여 만든 음식)을 제공받은 내용을 기록하고 있는데, 밥과 생선[魚], 채소 등은 좋지 않고, 전탕(煎湯)만이 먹을 만하다고 하였다. 또 식사 후에는 술과 화탕(花糖), 차(茶)를 대접받은 내용도 실려 있다.

2월 19일 기사에는 ‘날마다 제공받는 음식(日供)’을 설명하였는데, 일본의 도량에 대한 설명과 그 물목을 나열하였다. 아래에 원문과 번역문을 아울러 첨부하였다.

[원문]

…(前略)… 日供之物, 則三使行中限五日所納米, 各爲二十五手斗. 倭國之所謂手斗者, 容三升之器也. 此外供品近二十種, 而如生魚, 豆腐, 蔥菜, 南草等物, 則有逐日之供矣.

[번역문]

…(전략)… 일공(日供)받는 물건은 세 사신의 행중(行中)에 5일에 한하여 바치는 쌀이 각각 25수두(手斗)인데, 왜국(倭國)의 이른바 수두라는 것은 3승(升)이 드는 그릇이다. 이밖의 지공(支供)하는 물건이 거의 20가지인데, 생선, 두부, 파, 나물, 담배 따위 물건은 날마다 이바지하는 것이 있다.

2월 21일 기사에서는 부사(副使)의 기선(騎船)에 불이 일어나 예단삼(禮單蓼, 예물 단자(單子)에 적혀 있는 인삼) 등이 모두 불에 타버린 사실을 기록하고 있다. 2월 25일 기사에서는 서산사(西山寺)에 묵고 있는 일행에게, 대마도의 도주(島主)가 삼중(杉重, 음식을 담은 함)을 보내 온 사실을 적어 놓았다. 삼중에는 화고(花糕)와 떡[餅子], 계란(鷄卵), 익힌 전복

[熟鮓], 고래고기[鯨肉] 등이 있었는데, 떡은 조선의 상화병(霜花餅)과 비슷하고, 고래고기는 일본에서 귀하게 여기는 것으로, 그 맛이 돼지비계[猪肪]처럼 희고 담백했다고 평가하기도 하였다.

3월 5일과 3월 11일 기사에는 대마도주(對馬島主)가 청하여 다례(茶禮)와 주례(酒禮)에 참석하게 되는데, 다례에서는 인삼차[蔘茶]를 마셨으며, 주례에서는 일본의 술마시는 법도인 환음례(換飲禮)를 경험하기도 하였다. 아래에 환음례에 관하여 묘사한 부분의 원문과 번역문을 첨부하였다.

[원문]

…(前略)… 主客舉手，各坐椅上。饌卓在前，繞以錦巾，設高排果五品，皆洒金銀箔。其他十數種饌，盛以銀器。仍行酒禮，有美小倭五人，一時進盃於主客。主客皆舉盃，稱以飲之，稱以授之，每爵，進饌味而置卓上，或一味二味也。五倭之奉酒饌進退者，皆有主客所定，而下視屏息，進退安詳，自有儀節之可觀。過三爵後，又請行盃，凡三行。太守使大藏傳言曰：“極知未安，而願同盃酒。”倭人之所謂換飲禮也。其禮，各受爵舉示而後，又各換送而飲之，故換飲如是者三。通爲九爵。…(後略)…

[번역문]

…(전략)… 주객(主客)이 손을 들어 예를 하고 각각 의자에 앉으니, 음식 탁자가 앞에 있는데 비단으로 둘러싸고, 높이 쌓아 차려놓은 과일 5가지에는 다 금은박(金銀箔)을 뿌렸고, 그 밖의 여남은 가지 음식은 은그릇에 담겨 있다. 곧 주례(酒禮)를 행하니, 아름다운 어린 왜인 다섯이 한꺼번에 주객에게 잔을 바친다. 주객이 모두 잔을 들고 권키니 갖거니 하니, 잔질할 때마다 음식을 바쳐다가 탁자에 놓는데, 한 가지이거나 두 가지이다. 다섯 왜인이 음식을 받들어 내오고 물리는 데에는 다 주객에게 정해진 바가 있으며, 눈을 깔고 숨을 죽여 거동이 차분한 것이 절로 볼 만한 의절(儀節)이 있다. 석 잔이 들고 난 뒤에 또 잔 돌리기를 청하여, 무릇 세 번을 돌렸다. 태수가 대장(大藏)을 시켜서 말을 전하기를, “매우 미안한 줄 아오나, 같은 잔으로 마시기를 원합니다.”라고 한다. 왜인의 이른바 환음례(換飲禮)라는 것이다. 그 예는 각각 잔을 받아서 들어 보인 뒤에 또 각각 바꿔 보내어 마시므로, 이렇게 바꿔 마시기를 세 번 하면 아홉 잔이 된다. …(후략)…

3월 20일 기사에서는 대마도주가 승기악(勝妓樂)이라는 음식을 보내오는데, 승기악은 스키야키[鋤燒]를 음차한 것으로 보인다. 조선의 열구자잡탕(悅口資雜湯)과 비슷하며, 그 빛깔이 희고 탁하며, 장맛이 몹시 달았다고 묘사하고 있다. 5월 19일 기사는 팔륜천(八輪川) 전천촌(前川村)에서 상모주(相模州)의 태수(太守)가 떡, 과일과 함께 금은(金銀) 주발에 빙당(氷糖)을 담아 바쳤다는 내용이 있는데, 빙당은 얼음에 사탕[糖]을 섞어 더위를 물리치는 음식으로 추정된다.

그 외의 음식관련내용은 대부분 대마도의 도주나 각 지방 고을의 수령들이 보내온 음식을 언급한 정도이다. 아래의 <표 1>에 그 내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『봉사일본시문견록(奉使日本時間見錄)』 건(乾)의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|------------------------|--|
| 1748년 2월 18일 | 魚, 菜, 煎湯, 酒, 花糖, 茶 | 악포(鰲浦)의 숙소에서 숙공(熟供, 잘 익여 만든 음식)을 받음. 밥과 생선[魚], 채소 등은 좋지 않고, 전탕(煎湯)만이 먹을 만하며, 식사 후에는 술과 화탕(花糖), 차(茶)를 대접받음. |
| 2월 19일 | 米, 生魚, 豆腐, 蔥菜 | 날마다 제공받는 음식(日供)에 대한 설명. |
| 2월 21일 | 禮單蓼 | 부사기선(副使騎船)에 불이 났으나, 예단삼(禮單蓼, 예물 단자(單子)에 적혀 있는 인삼) 등의 물건을 건지지 못함. |
| 2월 25일 | 花糕, 餅子, 鷄卵, 熟鮓, 鯨肉 | 서산사(西山寺)에 묵을 때, 대마도(對馬島)의 도주(島主)가 삼중(杉重, 음식을 담은 함)을 보내옴. 삼중에 화고(花糕)와 떡[餅子], 계란(鷄卵), 익힌 전복[熟鮓], 고래고기[鯨肉] 등이 있었는데, 떡은 조선의 상화병(霜花餅)과 비슷하고, 고래고기는 일본에서 귀하게 여기는 것으로, 그 맛이 돼지비계[猪肪]처럼 희고 담백했다고 평함. |
| | 蓼幣 | 영접 차왜(迎接差倭, 통신사 영접의 대마도의 임시사절)가 삼폐(蓼幣 인삼선물)가 불에 탄 내용을 위로함. |
| 2월 30일 | 人蓼 | 악포(鰲浦)의 금도왜(禁徒倭)가 불탄 배 안에서 타다 남은 인삼 수십여 개 및 통(桶)과 바가지 따위 약간의 물건을 주워서 보내옴. |
| 3월 3일 | 魚, 酒, 菜, 麵, 酒, 飯 | 일본에서는 봄과 가을의 상사일(上巳日, 첫 번째 사일(巳日). 봄과 가을의 상사일은 삼월삼짇날과 중양절(重陽節)을 말함)을 명절로 여기므로, 도주(島主)가 생선, 술, 채소, 국수를 보내고, 또 술과 밥을 중관(中官), 하관(下官)들에게 나누어 줌. |
| 3월 5일 | 蓼茶 | 대마도주가 청하여 다례(茶禮)에 참석하고, 인삼차[蓼茶]와 음식을 맛 봄. |
| 3월 11일 | 酒, 酒禮, 換飲禮 | 도주(島主)가 청하여 주례(酒禮)에 참석하고, 환음례(換飲禮)에 대해 묘사함. |
| 3월 12일 | 魚, 猪, 鷄, 鮓, 菜, 果, 酒, 肉 | 서산사(西山寺)에 묵을 때, 도주가 별하정(別下程)으로 물고기[魚]·돼지[猪]·닭[鷄]·전복[鮓]·채소[菜]·과일[果]·술[酒]·고기[肉] 등을 보내옴. |
| 3월 20일 | 勝妓樂 | 도주가 승기악(勝妓樂, 스키야키[鋤燒]를 말함)을 보내옴. 조선의 열구자잡탕(悅口資雜湯)과 비슷하며, 그 빛이 희고 탁하며 장맛이 몹시 달았다는 내용. |
| 3월 22일 | 勝妓樂, 煎藥, 山査煎 | 도주가 승기악(勝妓樂)을 보내준 것에 사례하고, 달인 약[煎藥]과 산사전(山査煎)을 보냄. |
| 4월 2일 | 花糖, 乾魚 | 도주가 화탕(花糖), 건어(乾魚) 등을 보내옴. |
| 4월 3일 | 果子, 昆布, 魚, 酒 | 남도(藍島)에서 묵을 때, 고을의 태수(太守)가 과자(果子), 곤포(昆布), 생선[魚], 술(酒) 등을 보내옴. |
| 4월 5일 | 魚, 菜 | 남도(藍島)의 예선(曳船)이 사행단의 배를 팔며, 뿔나무[柴], 식수[水], 생선[魚], 채소[菜] 등을 공급해 줌. |
| 4월 6일 | 餅, 菓, 魚, 酒, 麵湯, 魚 | 장문주태수(長門州太守)가 면탕(麵湯), 어탕(魚 |

| | | |
|--------|----------------------|---|
| | 湯, 菜物, 白酒 | 湯), 채소[菜物], 백주(白酒) 등을 보내옴. |
| 4월 7일 | 乾柿, 魚鮮 | 장문주태수가 건시(乾柿)와 생선 등을 보내옴. |
| 4월 10일 | 魚, 菜, 萵苣, 苜蓿, 鷄 | 장문주태수가 생선과 채소, 상추[萵苣], 거여목[苜蓿] 등을 보내옴. |
| 4월 17일 | 茶, 胡椒 | 마주수(馬州守, 대마도의 태수)가 담배[烟], 차(茶), 후추[胡椒] 등을 보내옴. |
| 4월 20일 | 米, 酒, 餅, 果, 魚, 菜, 鷄卵 | 강호(江戶, 에도)의 지참 대관(支站代官, 지공 대관(支供代官)과 같음)이 와서 문안하고, 또 관백(關白)이 보낸 공궤(供饋, 윗사람께 음식을 드림)를 가져옴. |
| 4월 24 | 菓, 餅, 鯨, 鹿 | 대관성(大阪城)에 머물 때, 관반(館伴) 비농수(美濃守)와 기이 중남언 원종직(紀伊中納言源宗直)가 공궤를 보내옴. |
| 5월 2일 | 蔘茶禮 | 마주수의 삼다례(蔘茶禮)에 참석함. |
| 5월 5일 | 素麪, 茶禮, 靑太, 枇杷, 大柑 | 마주수가 소면(素麪)을 보낸다고 전함. 길가에서 푸른 콩[靑太]을 봤는데, 그 크기가 은행(銀杏)만 하다고 함. 언근성 태수(彦根城太守)가 공궤를 보냈는데, 그중 비과(枇杷) 열매를 보게 됨. |
| 5월 6일 | 餅, 果, 酒, 肴 | 비농수(美濃守)가 음식을 보내옴. |
| 5월 9일 | 蔘茶禮 | 마주수의 삼다례(蔘茶禮)에 참석함. |
| 5월 16일 | 茶 | 길가의 판잣집에도 차(茶)를 다리는 제구를 갖추었다는 내용. |
| 5월 19일 | 餅, 果, 冰糖, 牟麥 | 팔륜천(八輪川) 전천촌(前川村)에서 상모주 태수(相模州太守)가 떡, 과일과 함께 금은(金銀) 주발에 빙당(冰糖)을 담아 바침. 주변의 모맥(牟麥)이 아직 익지 않았다는 언급. |
| 5월 22일 | 蔘茶 | 관반(館伴) 등가 상견례(相見禮)를 하며, 인삼차[人蔘茶]를 대접받음. |

출전 : 『奉使日本時間見録』 乾

제2권(坤)의 일기는 1748년 6월 1일부터, 윤7월 13일까지의 기록인데, 제1권과 마찬가지로 지방의 수령이나 관백(關白, 천황(天皇)의 최고 보좌관 또는 섭정관)이 보내준 음식을 언급한 것이다.

6월 1일에는 관백이 황율(黃栗), 인복(引鰓), 다시마[多士麻] 등을 보내왔으며, 6월 2일에는 마주수(馬州守, 대마도의 태수(太守))가 노어(鱸魚)를 보내왔다는 내용이 실려 있다. 여타의 기사에서도 건해삼(乾海蔘), 갈분(葛粉), 소면탕(素麪湯), 생도미(生道味), 우경(芋莖), 가자(茄子), 백과(白瓜), 소채(蔬菜), 호박(胡朴), 진과(眞瓜) 등의 음식을 제공받은 내용과, 답례로 제호탕(醞酬湯)과 약과(藥果), 소주(燒酒) 등을 보낸 내용도 실려 있다.

「문견총록」에는 ‘대마도(對馬島)’ 기사에서 조선의 하사미(下賜米)를 언급하거나, 인삼[蔘]이 대마도주를 거쳐 관백에게 바쳐지는 과정 등을 설명하고 있으며, ‘총론(總論)’에서는 일본의 지리 및 풍속, 제도, 무역, 군량, 복식, 등에 대해 설명하면서, 생선회[魚膾], 후추[胡椒], 우죽(芋粥) 등의 음식명이 언급되고 있다. 아래의 <표 2>에 관련된 내용을 날짜와 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『봉사일본시문견록(奉使日本時間見錄)』 곤(坤)의 음식명/식재료명

| 날짜/기사명 | | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|------------------------|--------------|---|--|
| 1748년 6월 1일 | | 酒, 黃栗, 引鰓, 多士麻 | 강호(江戶, 에도)에서 마주수가 관백(關白)이 보내온 음식을 대접함. |
| 6월 2일 | | 鱸魚 | 마주수가 사자(使者)를 보내어 노어(鱸魚)를 공쾌함. |
| 6월 6일 | | 正果, 魚鰓, 水飴, 西瓜, 酒, 醍醐湯 | 마주수의 집으로 연회에 초대받고 집을 구경함. 사육하는 공작(孔雀)과 그 먹이에 대해 묘사함. 상을 거둔 후 행중의 제호탕(醍醐湯)을 내어 대접함. |
| 6월 11일 | | 乾海蔘 | 마주수의 봉행(奉行)이 대군공양(大君公樣)이 보낸 건해삼(乾海蔘) 10상자를 가져옴. |
| 6월 12일 | | 人蔘 | 마주수가 서계(書契)를 보내어, 인삼의 약효가 점차 나빠지는 연유에 대해 물음. |
| 6월 13일 | | 人蔘 | 길가의 큰 관문(館門) 위에 ‘조선인삼좌(朝鮮人蔘座)’가 편액된 것을 물으니, 마주수의 피집인 삼(被執人蔘, 대마도에서 사서 되파는 인삼)을 모두 여기에 두고 매매한다고 함. |
| 6월 21일 | | 醍醐湯 | 금절하(金絶河)의 백수하촌(白須賀村)의 아이가 총명하여, 제호탕(醍醐湯)을 마셔보게 하였으나 좋은 맛이 아니라고 답함. |
| 6월 28일 | | 葛粉 | 평방(平方)의 근강수(近江守)가 보낸 공쾌 중 갈분(葛粉)을 언급함. |
| 7월 1일 | | 蔘茶, 醍醐湯 | 마주수가 방문하여 인삼차[蔘茶]와 제호탕(醍醐湯)을 대접함. |
| 7월 12일 | | 魚, 酒, 藥果, 燒酒, 魚物, 素麪湯, 炙, 菜 | 안예수(安藝守, 안예(安藝)의 수령)가 종이[紙櫃]와 생선, 술을 보내옴. 약과(藥果)와 소주(燒酒), 어물(魚物) 등을 상관사(上判事)에게 보냄. 오후에 안예수가 소면탕(素麪湯)과 구운 고기[炙], 채소(菜) 등을 보냄. |
| 7월 13일 | | 乾魚, 生魚, 菁, 菜 | 송평대선대부(松平大膳大夫)가 문안하고, 건어(乾魚), 생어(生魚), 무[菁], 채소[菜] 등을 보내옴. |
| 7월 14일 | | 生道味, 芋莖, 茄子, 白瓜, 蔬菜, 胡朴, 眞瓜 | 송평대선대부가 생도미(生道味), 우경(芋莖), 가자(茄子), 백과(白瓜), 소채(蔬菜), 호박(胡朴), 진과(眞瓜) 등을 보내옴. |
| 7월 22일 | | 酒, 魚湯 | 대마도주와 대작(對酌)하며 작별을 아쉬워 함. |
| 윤7월 10일 | | 麩麥, 甘醬, 魚鮮, 米 | 부산 인근의 해안에서 곤궁한 백성들에게 음식을 나누어 줌. |
| 문견 총록 (聞見 總錄) | 대마도 (對馬島) | 下賜米, 蔘 | 대마도의 지리와 전세(田稅) 등을 설명하며, 조선에서 내어주는 하사미(下賜米)를 언급하고 있으며, 조선의 인삼[蔘]이 대마도주를 거쳐 관백에게 바쳐지는 과정을 설명함. |
| | 총론 (總論) | 魚膾, 羹, 赤米, 瞿麥, 酒, 海產魚屬, 果實, 胡椒, 丹木, 孔雀, 芋粥, 蔘 | 왜국(倭國)의 주현(州縣)과 기내도(圻內道), 대마도(對馬島), 지마주(志摩州), 장기도(長崎島) 등의 지리 및 풍속, 제도, 무역, 군량, 복식, 등에 대해 설명함. |

출전 : 『奉使日本時間見錄』坤

【참고문헌】

曹命采, 「奉使日本時間見録」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

정연탁, 「봉사일본시문견록 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-012 海槎日記

【정의】

-기본정의 : 1763년 8월부터 이듬해 7월까지 조엄(趙曠, 1719~1777)이 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 당시 사행은 새로이 관백(關白)이 된 원가치(源家治)를 축하하기 위해 보낸 것으로, 조엄은 통신정사(通信正使)로 참여했으며, 부사(副使)는 이인배(李仁培), 종사관(從事官)은 김상익(金相翊)이었다. 조선에서 일본으로 파견된 사신들을 조선통신사(朝鮮通信使) 또는 통신사(通信使)라 칭하며, 『해사일기(海槎日記)』와 같은 통신사들의 사행기록을 통신사록(通信使錄)이라 부른다. 제목의 해사(海槎)는 바다에 띄운 뗏목이라는 뜻으로, 바다를 건너 일본에 다녀왔다는 의미로 사용한 것이다. 조엄의 『해사일기』는 1763년 8월 3일 출발하여, 이듬해 7월 8일 임금께 복명할 때까지의 견문을 날짜별 일기체로 기록한 것으로, 사행기간은 341일이며, 참여인원은 대략 500여명이다.

-음식관련정의 : 대부분의 음식관련내용은 대마도(對馬島)와 일기도(一岐島)를 비롯한, 일본 각 지역의 태수(太守)가 보내온 음식과 식재료를 언급한 것이다. 타 통신사록의 경우 대마도와 일기도의 도주들이 보내온 음식만을 기록하기도 하였으나, 『해사일기』의 경우는 강호(江戶, 에도)에서 돌아오는 여정 중에서 제공받은 음식도 모두 기록하고 있다. 또한 사행단이 일본의 관료들에게 보낸 물목(物目)도 봉서(奉書)의 하단 별폭(別幅)에 모두 기록하고 있으며, 승기악(勝妓樂)이나 감저(甘藷)와 같은 특정 음식과 관련한 기사도 주목되는 부분이다.

【저자】

조엄은 본관이 풍양(豊壤)이고, 자는 명서(明瑞), 호는 영호(永湖)이며, 시호는 문익(文翼)이다. 1738년 생원시에 합격하고 1752년 정시문과에 급제하여, 정언, 지평, 교리를 거쳐, 경상도관찰사, 평안도관찰사, 공조판서 등의 벼슬을 역임하였다. 1763년의 통신사행은 원래 서명웅(徐命膺), 조린(趙麟), 이득배(李得培)를 삼사(三使)로 정하였으나, 출국에 임박하여 조엄과 이인배, 김상익 등으로 교체된 것이다. 그러나 짧은 준비기간에도 불구하고, 감저(甘藷)를 발견하여 저장법과 종자를 구해오거나, 오류가 많았던 왜어물명(倭語物名)을 역관을 통해 바로 잡는 등 여러 가지 성과를 얻어내었다. 문장에 능하고 경사(經史)에 밝았을 뿐만 아니라, 백성들의 삶에도 관심을 가져 세곡 납부의 폐단을 줄이는 등 민생과 관련한 여러 업적을 남겼다.

【서지】

서명/저자사항 : 海槎日記 / 趙曠
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 28冊:四周單邊 半郭 21.5 x 15.7 cm, 10行28字 註雙行, 上2葉花紋魚尾; 27.8 x 19.2 cm
소장처 : 국립중앙도서관(한古朝90-2)

완본은 국립중앙도서관에 소장되어 있는 『해행총재(海行摠載)』(필사본, 28책)에 수록

되어 있다. 『해행총재』는 조선 영조 때 홍계희(洪啓禧)가 일본 사행 기록을 모아 엮은 것으로, 1914년 조선고서간행회(朝鮮古書刊行會)에서 『조선군서대계(朝鮮群書大系)』의 3~6집에 『해행총재(海行摠載)』(4권)라는 제명(題名)으로 영인하였다. 이와는 별개로 2001년 풍양조씨대중회에서 간행한 『풍양조씨문집총서(豊壤趙氏文集叢書)』 11권에도 수록되어 있으며, 국역본으로는 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)가 있다.

【목차와 구성】

『해사일기』는 5권으로 이루어졌는데, 대략의 내용은 다음과 같다. 제1권은 통신사행의 서기(書記)였던 성대중(成大中)이 쓴 「서문(序文)」과 1763년 8월 3일부터 같은 해 10월 30일까지의 날짜별 일기체 기사이다. 제2권은 11월 1일부터 12월 30일까지의 기사이고, 제3권은 이듬해인 1764년 1월 1일부터 2월 10일까지의 기사, 제4권은 2월 11일부터 3월 30일까지의 일기체 기사가 수록되어 있다. 제5권은 4월 1일부터 7월 8일까지의 일기체 기사와, 「수창록(酬唱錄)」, 「각처서계(各處書契)」, 「국왕에게 답한 회서(回書)」, 「일본인들과 오간 글[與彼人往復文字]」, 「장계(狀啓) 및 연화(筵話)」, 「제문(祭文)」, 「원역(員役)을 효유한 글과 금조(禁條) 및 약조(約條)」, 「일공(日供)」, 「사행명단(使行名單) 및 노정기(路程記)」, 「일본통신사의 행차에서의 제반 군령[日本通信使行次諸般軍令]」 등이 수록되어 있다.

「수창록」은 조엄의 부친이 연경(燕京)에 갔을 때 지은 시를 비롯하여 제술관(製述官), 서기(書記), 군관(軍官)들과 지은 시 300여 수(首)가 실려 있으며, 「각처서계」와 「국왕에게 답한 회서(回書)」에는 조선 국왕이 일본국 대군에게 보낸 서계(書契) 및 관백이 조선 국왕에게 답한 회서(回書), 주고받은 공사(公私) 예단(禮單)의 품명과 수량 등이 기록되어 있다.

「일본인들과 오간 글[與彼人往復文字]」과 「장계(狀啓) 및 연화(筵話)」, 「제문(祭文)」 등에는 대마도주(對馬島主)와 주고 받은 글과 필담(筆談) 내용 등과 임금께 올린 장계(狀啓), 연석(筵席)에서 오고 간 대화, 해신(海神)과 선신(船神)에 제사를 지내던 제문(祭文) 등이 실려 있다.

「원역(員役)을 효유(曉諭)한 글과 금조(禁條) 및 약조(約條)」에는 원역(員役)들을 효유(曉諭)하던 10조문, 금제조(禁制條) 8조, 약속조(約束條) 7조 등이 수록되어 있으며, 「일공(日供)」에는 일본측으로부터 제공받았던 음식과 식재료의 물목(物目)을 나열하고 있다.

「사행명단(使行名單) 및 노정기(路程記)」에는 1763년 통신사행에 참여한 인원과 성명을 적고, 각 지역 간의 거리를 상세히 표시해 놓았으며, 「일본통신사의 행차에서의 제반 군령[日本通信使行次諸般軍令]」에는 통신사행에 내린 ‘등화제(燈火制)’, ‘야행상응령(夜行相應令)’, ‘거정하정령(擧碇下碇令)’, ‘열선도(列船圖)’, ‘행로방위(行路方位)’ 등의 모든 군령(軍令)을 기록하고 있다.

【음식관련내용】

본 해제에서는 ‘밥[飯]’이나 ‘조반(朝飯)’과 같이 구체적인 음식이나 식재료를 지칭하는 것이 아닌 경우에는 아래의 <표>에서 제외하였다. 이러한 표현은 음식명(또는 식재료명)이라는 자료적 가치가 없을 뿐만 아니라, 쓸데없는 번잡함을 야기한다는 판단 때문이다. 다만 기사내용 중 다른 음식명을 열거하는 도중 함께 언급된 부분에 국한해서는 아래의 <표>에

도 아울러 수록하였다.

『해사일기』 제1권은 1763년 8월 3일부터 날짜별 일기체 기사로 기록되었다. 8월 3일 기사에는 대궐에 입시하여 임금(영조)께 하직하고, 호피(虎皮)와, 활, 화살, 후추[胡椒], 환약(丸藥) 등을 하사 받았다는 음식과 관련한 내용을 찾아볼 수 있다. 이후 8월 21일 기사에서는 동래(東萊, 부산)에서 무사들의 활쏘기를 시험하여 성적에 따라 상을 주고, 떡과 과일을 내려주었다는 내용이 실려 있으며, 9월 11일 기사에는 세 사신과 일행들이 객사에 모여 호궐(犒饋, 군사들에게 음식을 베풀어 위로함)했다는 내용이 기록되어 있다.

그 밖에 기사들은 차왜(差倭, 대마도의 사절)와 대마도(對馬島)의 태수(太守)가 보내온 음식이나, 조선의 음식을 이들에게 보냈던 내용들이다. 10월 28일 기사에는 대마도의 지형과 산물(產物)을 소개하고, 왜인(倭人)들이 바치는 물목(物目)에 후추[胡椒]와 명반(明礬)이 언급되는 정도이다. 아래의 <표 1>에 관련내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『해사일기(海槎日記)』 제1권의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|---------------------------------------|---|
| 1763년 8월 3일 | 胡椒, 丸藥 | 대궐에 입시하여 임금(영조)께 하직하고, 호피(虎皮)와, 활, 화살, 후추[胡椒], 환약(丸藥) 등을 하사 받음. |
| 8월 21일 | 餅, 果 | 동래(東萊, 부산)에서 무사들의 활쏘기를 시험하여 상을 주고, 떡과 과일을 대접함. |
| 9월 11일 | 串肉, 湯, 餅, 色果 | 세 사신과 일행들이 객사에 모여 호궐(犒饋, 군사들에게 음식을 베풀어 위로함)함. 각 고기 한 꼬치[串肉], 탕(湯) 한 그릇, 떡[餅] 한 접시, 과일[色果] 한 가지씩을 나눠줌. |
| 9월 23일 | 五花糖葛粉, 羌古魚 | 부산에 머물 때, 차왜(差倭, 대마도의 사절)가 오화당갈분(五花糖葛粉)과 강고어(羌古魚)를 보내옴. |
| 9월 24일 | 雞, 胡桃, 生栗 | 부산에 머물 때, 차왜(差倭)와 도선주왜(都船主倭)에게 닭[雞]과 호두[胡桃], 생밤[生栗] 등을 보냄. |
| 9월 24일 | 藥果, 雞, 大口魚 | 부산에 머물 때, 차왜와 도선주왜 등에게 약과(藥果), 닭, 대구어(大口魚) 등을 보냄. |
| 10월 7일 | 杉重饌盒, 酒, 果, 餅, 饌, 杉重 | 대마도(對馬島)의 좌수포(佐須浦, 사스우라)에 머물 때, 태수(太守)가 삼중찬합(杉重饌盒)과 술, 떡 등을 보내옴. 삼중(杉重)이란 삼나무로 만든 3층 찬함에다가 여러 가지 과일과 떡·음식을 담은 것을 말한다는 설명이 부기되어 있음. |
| 10월 21일 | 生鰓, 柑子, 羌古魚 | 대마도(對馬島)의 서박포(西泊浦)에 머물 때, 비장(裨將)들이 잠수군(潛水軍)을 데리고 전복[生鰓]을 따라 감. 도주(島主)가 감자(柑子)와 강고어(羌古魚)를 보냄. |
| 10월 28일 | 生穀, 公米, 公作米, 兼帶米, 料米, 米, 太, 蔘, 胡椒, 明礬 | 대마도에 지형과 산물 등을 설명하며, 동래부(東萊府)에서 대마도에 주는 곡식의 규모를 언급함. 왜인(倭人)들이 바치는 물목(物目)을 소개하던 중, 후추[胡椒]와 명반(明礬)이 언급됨. |

출전 : 『海槎日記』 卷1

제2권은 1763년 11월 1일부터 12월 30일까지의 기록으로, 음식관련내용은 대부분 일본의 관료들이 통신사 일행에게 보내온 음식과 식재료를 열거한 것이다. 대마도의 도주(島主)와 일기도(壹岐島)의 도주, 남도(藍島)의 태수, 장문주(長門州)의 태수, 이정암(以酏菴)의 승려 등이 주로 음식을 보내왔으며, 홍어(洪魚), 경병(鏡餅), 감자(柑子), 곤포(昆布), 회중생물(檜重生栗), 승기악(勝妓樂)과 같은 음식명이 언급되고 있다. 역시 아래의 <표 2>에 관련 내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 2> 『해사일기(海槎日記)』 제2권의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|---|--|
| 1763년 11월 9일 | 人蔘, 燒酒, 藥果 | 서산사(西山寺)에 머물 때, 도주(島主) 등에게 인삼(人蔘), 소주(燒酒), 약과(藥果) 등을 보냄. |
| 11월 10일 | 米 | 일행에게 힘을 겨루게 하여, 만호(萬戶) 조신(曹信)이 쌀 두 섬을 들기에 그 쌀을 상으로 줌. |
| 11월 11일 | 鯛魚, 鹽鱈 | 도주(島主)가 조어(鯛魚)와 염복(鹽鱈) 등을 보내옴. |
| 11월 18일 | 豆粥, 魚湯, 果, 饌, 乾果, 餅, 菜 | 일기도(壹岐島)에 머물 때, 두죽(豆粥)과 어탕(魚湯)으로 식사를 함. 대마도주(對馬島主)가 과일과 음식, 건과(乾果), 떡[餅], 채소[菜] 등을 보내옴. |
| 11월 29일 | 勝妓樂 | 도주가 승기악(勝妓樂)을 보내옴. 승기악은 일명 삼자(杉煮)인데 생선과 나물을 뒤섞어서 끓인 것으로, 일본인들은 일미(一味)로 치지만 조선의 열구자탕(悅口子湯)을 당할 수 없다고 평함. |
| 12월 7일 | 蔘茶 | 남도(藍島)의 태수가 방문하여 인삼차[蔘茶]를 권하고, 술상[床杯]을 준비하여 관소로 보냄. |
| 12월 8일 | 餅, 湯, 杉重魚饌 | 삼방(三房, 세 사신)이 연회를 베풀어 일행들에게 떡과 탕을 내려줌. 축전수(筑前守)가 삼중어찬(杉重魚饌)을 보내옴. |
| 12월 15일 | 麵湯 | 날씨가 추워져 사람들에게 면탕(麵湯)을 한 그릇씩 먹임. |
| 12월 27일 | 檜重生栗 | 장문주(長門州) 태수(太守) 원중취(源重就)가 회중생물(檜重生栗)을 보내왔는데, 크기가 어린 아이의 주먹[小兒之拳]만 하다고 평함. |
| 12월 30일 | 藥果, 饌物, 魚族, 洪魚, 鏡餅, 柑子, 昆布, 香茸, 生栗, 豬, 粘米, 小豆, 果, 魚 | 통신사 일행들에게 약과(藥果)와 찬물(饌物)을 세찬(歲饌)으로 나누어 줌. 마주의 태수와 이정암(以酏菴)의 승려, 장문주(長門州)이 태수 등이 홍어(洪魚), 경병(鏡餅), 감자(柑子), 곤포(昆布) 등의 여러 음식을 보내옴. |

출전 : 『海槎日記』 卷2

제3권은 1764년 1월 1일부터 2월 10일까지의 기록으로, 여정 중에 들른 일본의 각 지역에서 제공된 음식과 식재료들이 언급되고 있다. 장문주(長門州)와 주방주(周防州)를 비롯하여, 충해도(忠海島), 해조산(海潮山)의 반대사(盤臺寺), 우창(牛窓), 대판성(大阪城, 지금의 오사카성), 강호(江戶, 지금의 에도), 기이주(紀伊州), 서경(西京, 지금의 오사카), 원강주(遠江州) 등의 수령이 통신사행단에게 제공한 갖가지 음식이 등장하고 있으며, 거꾸로 이들에게 보냈던 조선의 음식이나 약(藥)도 기록되어 있다. 아래의 <표 3>에 관련내용을 날짜별

로 구분하여 수록하였다.

<표 3> 『해사일기(海槎日記)』 제3권의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|----------------|----------------|--|
| 1764년 1월 3일 | 歲餅, 米, 大餅, 杉重 | 장문주(長門州) 태수(太守) 원중취(源重就)가 설떡[歲餅]을 보내왔는데, 떡 하나의 크기가 쌀 서말이나 되니 큰 떡이라고 평함. 주방주(周防州) 태수 원경영(源經永)이 삼중(杉重)을 보내옴. |
| 1월 4일 | 菓子, 藥果 | 봉행(奉行)이 과자(菓子)를 보내왔기에 그 쟁반에 약과(藥果)를 각각 담아 보냄. |
| 1월 9일 | 薄荷煎, 龍腦膏, 安神丸 | 도주가 몸이 좋지 않다며, 박하전(薄荷煎)을 보내달라고 요구함. 박하전과 용뇌고(龍腦膏)와 안신환(安神丸)을 함께 보냄. |
| 1월 10일 | 藥果 | 충해도(忠海島)의 서념사(誓念寺)에 유숙하며, 절의 승려들에게 약과(藥果)와 부채를 나눠줌. |
| 1월 11일 | 米, 藥果 | 해조산(海潮山)의 반대사(盤臺寺)에 쌀과 약과(藥果)를 보냄. |
| 1월 13일 | 糟漬魚, 雜糕 | 우창(牛窓)의 태수가 조치어(糟漬魚)와 잡고(雜糕) 등을 보내옴. |
| 1월 23일 | 鹽鯨, 鹽鹿, 淸醬, 饅頭 | 대관성(大阪城, 지금의 오사카성)에 머물 때, 기이주(紀伊州) 태수 원종장(源宗將)이 소금에 절인 고래고기[鹽鯨]와 절인 사슴고기[鹽鹿]를 보내옴. 부산에서 관보(官報)와 함께 사롱(紗籠), 청장(淸醬) 등의 물건이 도착함. 침장로(瞻長老)가 만두(饅頭)를 보내옴. |
| 1월 24일 | 人蔘, 魚鹽 | 강호(江戶, 지금의 에도)로 인삼 등의 물건을 보냄. 대관성에 대한 설명 중, 어염(魚鹽)의 이익에 대해 언급함. |
| 1월 28일 | 茶, 乾魚, 昆布 | 서경(西京, 지금의 오사카)에 머물 때, 서경윤(西京尹, 서경의 수령) 등원정우(藤源正右)이 차를 대접하고, 건어(乾魚)와 곤포(昆布)를 보내옴. |
| 1월 29일 | 餅, 飴 | 청산하야수(青山下野守) 원충고(源忠高)가 떡[餅]과 엿[飴]을 보내옴. |
| 2월 7일 | 茶, 靑茶 | 원강주(遠江州)의 견부(見付)를 지나던 중, 길가의 차(茶)나무 밭을 구경함. 맛을 보니 잎은 구기자(枸杞子)와 같은데 맛은 연로에서 대접받던 청다(靑茶)와 같다고 평함. |
| 2월 9일 | 人蔘 | 후지산[富士山] 인근을 지나며 삼신산(三神山)이 일본에 있다는 말에 대해 근거없는 소리라고 일축함. 신선의 금단(金丹)의 영약(靈藥)으로 인삼(人蔘)을 언급함. |

출전 : 『海槎日記』 卷3

제4권은 1764년 2월 11일부터 3월 30일까지의 기록으로, 강호(江戶)를 거쳐 돌아오는 여정 중에 제공받은 음식과 다례(茶禮)에서 마신 인삼차[蔘茶] 등이 언급되고 있다. 또 3월

10일 기사에서는 통신사행 도중 행장에 남은 물품을 정리하여 기록하기도 하였다. 아래의 <표 4>에 관련내용을 날짜별로 구분하여 수록하였다.

<표 4> 『해사일기(海槎日記)』 제4권의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|------------------------------|---|
| 1764년 2월 24일 | 人蔘, 蜜, 淸心丸, 山蔘, 牛黃淸心丸, 丸藥 | 강호(江戶, 지금의 에도)에 머물 때, 각 처에 보낼 예물을 준비하던 중, 인삼(人蔘)이 부족했다는 내용. 왜의(倭醫)가 ‘조선 인삼에는 꿀[蜜]에 담근 것이 많은데, 그 제용(製用)하는 방법일 알려달라’는 이야기를 전해 들음. 수십 년 전 칙사(勅使)가 산삼(山蔘)을 넣은 우황청심환(牛黃淸心丸)을 요구하므로, 오래 묵은 잡다한 환약(丸藥)을 모아서 금箔(金箔)을 입혀 주었다는 일화를 소개함. |
| 2월 28일 | 蔘茶 | 강호에 머물 때, 대마도주와 장로가 방문하여 인삼차[蔘茶]를 마시고 헤어짐. |
| 3월 5일 | 蔘茶 | 태수의 일족(一族) 화천수 등고풍(和泉守藤高豐) 등이 방문하여 인삼차[蔘茶]를 마시고 헤어짐. |
| 3월 10일 | 白米, 艮醬, 甘醬, 醋, 鹽 | 행장을 정리하던 중, 삼방(세 사신)이 쓰고 남은 것이, 백미(白米) 71포, 간장(艮醬) 97수두(手斗), 감장(甘醬) 5백 71수두, 초[醋] 1백 53수두, 소금[鹽] 4백 4수두 등이라고 계산함. 뒤에 “1수두(手斗)는 우리나라의 3승(升)에 해당한다.(一手斗, 我國三升也)”는 내용을 부기함. |
| 3월 20일 | 胡桃 | 청견사(淸見寺)를 방문하여, 종이, 붓, 먹과 함께 호두[胡桃]를 줌. |

출전 : 『海槎日記』 卷4

제5권은 1764년 4월 1일부터, 귀국하여 경희궁(慶熙宮)에서 임금께 복명(復命, 명령을 받은 일의 결과를 보고함)한 7월 8일까지의 기록으로, 음식관련내용은 그리 많지 않다. 다만 6월 18일 기사에서 제주의 표류민들에게 삼방(三房, 세 사신)이 각각 백미(白米) 한 섬씩을 줬다는 내용과, 감저(甘藷)의 이칭으로 효자마(孝子麻), 고귀마(古貴麻) 등을 언급한 내용이 주목된다. 아래에 관련기사의 원문과 번역문을 아울러 첨부하였으며, 음식관련내용은 <표 5>에 날짜별로 구분하여 수록하였다.

[원문]

…(前略)… 島中有草根可食者, 名曰甘藷, 或謂孝子麻. 倭音古貴爲麻, 其形或如山藥, 或如菁根, 如瓜如芋, 不一其狀. 其葉如山藥之葉, 而稍大而厚, 微有赤色. 其蔓亦大於山藥之蔓, 其味比山藥而稍堅, 實有眞氣, 或似半煨之栗味. 生可食也, 炙可食也, 烹亦可食也. 和穀而作糜粥可也, 拌淸而爲正果可也. 或作餅或和飯, 而無不可, 可謂救荒之好材料也. 此物聞自南京流入日本, 日本陸地諸島間多有之, 而馬島尤盛云. 其種法, 春和後種之於向陽之處, 待其草蔓之出土稍長, 取其蔓間一二節, 貼地掩土, 則隨其所掩處, 輒皆抱卵, 卵之大小, 必隨土品之當否矣. 葉脫秋高之後, 採取其根, 坑坎稍深, 鋪藷一匝, 實土數寸, 復鋪甘藷, 又實堅土, 如是者五六層後, 多積藁草, 厚築蓋土, 俾避風雨, 得免腐傷. 待春出種如法云矣, 昨年初到佐須奈浦. 見甘藷求得數

斗, 出送釜山鎮, 使之取種, 今於回路, 又此求得, 將授於萊州校吏輩. 行中諸人, 亦有得去者, 此物果能皆生, 廣布於我國, 與文綿之爲, 則豈不大助於東民耶. 萊州所種, 若能蔓延, 移栽於濟州及他島, 似爲宜矣. 聞濟州土俗, 或似馬島者多, 甘藷如果蔓盛, 則濟民之逐歲仰哺, 羅倉之泛舟運穀, 庶可除矣. 但地宜未詳, 土產皆異, 蕃殖之如意, 亦何可必也. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 이 섬에 먹을 수 있는 풀뿌리가 있는데 감저(甘藷) 또는 효자마(孝子麻)라 부른다. 왜음(倭音)으로 고귀마(古貴麻)라 하는 이것은 생김새가 산약(山藥)과 같고 무뿌리[菁根]와도 같으며 오이나 토란과도 같아 그 모양이 일정하지 않다. 그 잎은 산약 잎사귀 비슷하면서 그보다는 조금 크고 두터우며 조금 붉은색을 띠었다. 줄기 역시 산약만 한테 그 맛이 산약에 비해 조금 강하고 실로 진기가 있으며 반쯤 구운 밤맛과도 같았다. 그것은 생으로 먹을 수도 있고 구워서도 먹으며 삶아서 먹을 수도 있었다. 곡식과 섞어 죽을 쑤어도 되고 썰어서 정과(正果)로 써도 된다. 떡을 만들거나 밥에 섞거나 되지 않는 것이 없으니 흉년을 지낼 밀천으로 좋을 듯하였다. 듣건대, 이는 남경(南京)에서 일본으로 들어와 일본의 육지와 여러 섬들에 많이 있다는데, 그중에서도 대마도가 더욱 많다고 하였다. 그 심는 법은 봄에 양지 바른 곳에 심었다가 줄기가 땅위로 올라와 조금 자라면 줄기의 한두 마디를 잘라 땅에 붙여 흙을 덮어 주면 그 묻힌 곳에서 알이 달리게 되는데, 알의 크기는 그 토질의 맞고 안 맞음에 달렸다. 잎이 떨어지고 가을이 깊어지면 뿌리를 캐서 구덩이를 조금 깊이 파고 감저를 한 층 펴고 흙을 두어 치 덮고 다시 감저를 한 층 펴고 또 흙을 덮어 다지고 이렇게 하기를 5~6층 한 뒤에 짚을 두텁게 쌓아 그 위를 덮어 비바람을 막아 주면 썩지 않는다. 또 봄이 되면 다시 위와 같이 심는다고 한다. 지난해 좌수나포(左須奈浦)에 처음 도착했을 때 감저를 보고 두어 말을 구해서 부산진으로 보내어 종자를 삼게 하였는데, 귀로의 지금에 또 이것을 구해서 장차 동래(東萊)의 교리배(校吏輩)들에게 줄 예정이다. 일행 중에서도 그것을 얻은 자가 있으니 이것들을 과연 다 살려서 우리나라에 널리 퍼뜨리기를 문익점(文益漸)이 목화를 퍼뜨린 듯한다면 어찌 우리 백성에게 큰 도움이 아니겠는가. 또 동래에 심은 것이 만약 줄기를 잘 뺏는다면 제주 및 다른 섬에 재배함이 마땅할 듯하다. 듣건대, 제주의 토성은 대마도와 많이 닮은 듯하다고 하니 그 감저가 과연 잘 번성한다면, 제주도민이 해마다 손을 벌리는 것과 나창(羅倉)의 배를 띄워 곡식을 운반하는 폐단을 거의 제거할 수 있을 것이다. 다만 토질이 맞는지 아직 확실하지 못하고 토산(土產)이 다 다르니 과연 그 번식이 뜻대로 될지 어찌 기필하겠는가. …(후략)…

<표 5> 『해사일기(海槎日記)』 제5권의 음식명/식재료명

| 날짜 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|-----------------|------------------|---|
| 1764년 6월 15일 | 蔘茶 | 서산사(西山寺)에 머물 때, 도주(島主)와 인삼차[蔘茶]를 마시고 헤어짐. |
| 6월 16일 | 蔘 | 세 사신의 노자용 인삼이 본래 15근이었음을 언급함. |
| 6월 18일 | 白米, 甘藷, 孝子麻, 古貴麻 | 제주의 표류민을 불러 삼방(세 사신)이 각각 백미(白米) 한 섬씩을 줌. 감저(甘藷)의 이칭으로 효자마(孝子麻), 고귀마(古貴麻)를 언급하고, 그 생김새가 산약(山藥)과 같고 무뿌리[菁根]와도 같으며 오이[瓜]나 토란[芋]과도 같아 그 모양이 일정하지 않다고 묘사함. 또한 |

| | |
|---------------|---|
| | 죽을 쭉어 먹을 수도 있으며, 떡을 만들거나 밥에 섞을 수도 있다고 평함. |
| 출전 : 『海槎日記』卷5 | |

아래의 <표 6> 역시 『해사일기』 제5권에 수록된 부분이나, 가독의 편의를 위해 날짜별 기사와 분리하여 별도로 표를 작성하였다. ‘각처(各處) 서계(書契) 및 예단(禮單)’은 일본국대군(日本國大君)과 관백(關白) 원가치(源家治), 경윤(京尹) 등정우(藤正右), 마주(馬州) 태수(太守) 평의창(平義暢), 상국사(相國寺) 승려 승첩(承瞻) 등에게 보낸 봉서(奉書)와 사예단(私禮單) 등으로, 하단의 별폭(別幅)에 예물로 보낸 물목이 포함되어 있다. ‘장계(狀啓) 및 연화(筵話)’와 ‘원역(員役)을 효유한 글과 금조(禁條) 및 약조(約條)’에도 해삼(海參)과 인삼(人蔘) 등이 언급되어 있으며, ‘일공(日供)’은 통신사행단에게 제공된 음식과 식재료가 수량까지 세세하게 기록되어 있다. 아래의 <표 6> 에 관련내용을 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 6> 『해사일기(海槎日記)』의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 | |
|------------------------|--------------------------------------|---|--|
| 각처(各處) 서계(書契) 및 예단(禮單) | 봉서(奉書) | 人蔘, 黃蜜, 淸蜜 | 일본국대군(日本國大君)에게 보내는 봉서(封書)의 하단에 별폭(別幅)으로 보낸 물목(物目)을 열거함. |
| | 봉서(奉書) | 人蔘 | 대마주태수(對馬州太守)에게 보내는 봉서(封書)의 하단에 별폭(別幅)으로 보낸 물목(物目)을 열거함. |
| | 각처(各處) 사예단(私禮單) | 人蔘, 房柏子, 白蜜, 胡桃, 柏子, 淸心元, 全鰓, 藥果, 大口, 乾秀魚, 生栗, 石魚, 乾柿 | 관백(關白) 원가치(源家治)와 경윤(京尹) 아부이예수(阿部伊豫守) 등정우(藤正右), 유천첨장로(維天瞻長老) 등을 비롯한 일본의 여러 관료들에게 보낸 물목(物目). 받는 이의 신분과 직급에 따라 구분하여 열거함. |
| | 대마도 객관(客館)에 묵고 있을 때에 각처에 보낸 사예단(私禮單) | 人蔘, 淸蜜, 海蔘, 菘末, 全鰓, 藥果, 柏子, 胡桃, 淸心元, 乾柿 | 마주(馬州)의 태수(太守) 평의창(平義暢)과 진 태수 평의번(平義蕃), 이정암(以厔菴)의 승려[僧] 용방(龍芳) 등을 비롯한 대마도의 여러 관료들에게 보낸 물목(物目). 받는 이의 신분과 직급에 따라 구분하여 열거함. |
| | 대마도(對馬島)로 돌아온 뒤의 사예단 및 매겨 준 정량 | 藥果, 柏子, 胡桃, 眞油, 胡桃, 淸心元, 大口魚, 蘇合元, 紫金錠, 石魚, 乾秀魚 | 대마도(對馬島)로 돌아온 뒤, 태수(太守) 평의창(平義暢)을 비롯한 대마도의 여러 관료들에게 보낸 물목(物目). 받는 이의 신분과 직급에 따라 구분하여 열거함. |
| | 봉복(奉復) | 黃連 | 대마주(對馬州) 태수 평의창(平義暢)에게 보낸 봉복(奉復)의 하단에 별폭(別幅)으로 보낸 물목(物目)을 열거함. |
| | 봉서(奉書) | 胡椒 | 산성주(山城州) 만년산(萬年山)에 위치한 상국사(相國寺)의 승려 승첩(承瞻)에게 보낸 봉서(封書)의 하단에 별폭(別幅)으로 |

| | | | |
|--|-----------------------|--|---|
| | | | 보낸 물목(物目)을 열거함. |
| | 잡물(雜物)을 나눈 기록 | 黃連 | 병방(兵房) 3인, 예방(禮房) 3인, 공방(工 房) 3인, 비장(裨將) 8인 등과 나눈 잡물 (雜物)을 직분에 따라 구분하여 열거함. |
| 장계(狀啓) 및 연화 (筵話) | 장계(狀啓) | 海蔘 | 강호(江戶)에 있을 때에 관백(關白, 천황 (天皇)의 최고 보좌관 또는 섭정관)이 색 증(色繒, 물들인 깃) 1백 필(匹)과 해삼(海 蔘) 5개 등을 보내왔다는 내용을 언급함. |
| | 연화(筵話) 1763년 7월 8일 | 人蔘, 蜜 | 임금(영조)께서 형조참판에게 명하여 통신 사행의 봉상(捧上, 진상물(進上物)을 바침) 에 대해 언급함. |
| | 연화(筵話) 1763년 8월 3일 | 丸藥, 胡椒 | 임금(영조)께서 세 사신에게 호피(虎皮), 궁시(弓矢), 환약(丸藥), 후추[胡椒], 유둔 (油菴) 등의 물건을 차등 하사함. |
| | 연화(筵話) 1763년 8월 8일 | 人蔘, 蜜蔘, 禮單 蔘, 海蔘 | 대궐에 입시(入侍)하여 복명(復命, 명령받 은 일의 결과를 보고함)하여 입시하였을 때에, 인삼을 꿀에 담그는 폐습을 아뢴. 관백(關白)이 색견(色絹)과 해삼(海蔘) 등 을 보내왔던 일을 아뢴. |
| 원역(員役) 을 효유한 글과 금조 (禁條) 및 약조(約條) | 금제조 (禁制條) | 人蔘 | 통신사행의 금제조(禁制條) 8개 조항 중 첫 번째 항목이 인삼(人蔘)의 밀무역을 금 하는 조항임. “인삼을 몰래 장사한 자는 죄율(罪律)에 따 라 효시(梟示)할 것.(人蔘潛商者依律梟示事.)” |
| 일공(日供) | 사행 오일공 (使行五日供) | 白米, 上醴, 甘醬, 醋, 鹿脚, 鹽, 眞 油, 乾古道魚, 沈 菜, 鷄, 魴魚, 生 鰈, 鷄卵, 票古, 薯, 淸, 薇, 艮醬 | 마주(馬州, 대마도)에서 5일에 한 번씩 제 공받던 일공(日供)의 물목을 열거함. “상상백미(上上白米) 25수두(手斗), [1수 두는 우리나라의 3승(升)이다.] 상례(上醴) 15수두, [이번 사행에는 거절하여 빼었 다.] 단간장[甘醬] 5수두, 식초[醋] 1수 두, 녹각(鹿角) 5개, 소금[鹽] 6수두, 참기 름[眞油] 2수두, 초[燭] 15자루[柄], 마른 고등어[乾古道魚] 2개, 김치[沈菜] 15간 (盞), 닭[鷄] 10마리[首], 방어(魴魚) 2마 리[尾], 날전복[生鰈] 15개, 달걀[鷄卵] 15개, 표고버섯[藜古] 4수두, 감자[薯] 4 수두, 꿀[淸] 3냥[兩] 6돈[錢], 고사리 [薇] 1다발[束], 간장(艮醬) 3수두.(上上白 米二十五手斗, [一手斗爲我國三升] 上醴十 五手斗, [今行則退却除減] 甘醬五手斗醋一 手斗, 鹿脚五個, 鹽六手斗, 眞油二手斗, 燭 十五柄, 乾古道魚二箇, 沈菜十五盞, 鷄十 首, 魴魚二尾, 生鰈十五箇, 鷄卵十五箇, 票 古四手斗, 薯四手斗, 淸三兩六錢, 薇一束, 艮醬三手斗.)” ([]안은 부기된 주석의 내용) |
| | 축일소공 | 道味, 豆腐, 蔥, | 대마도에서는 당일 한 번씩 제공되고, 다 |

| | | | |
|-------------|--------|--|--------------------------------|
| | (逐日所供) | 芹, 菜, 菁根, 白米, 上醴, 甘醬, 艮醬, 鹿脚, 醋, 眞油, 乾古道魚, 沈菜, 鷄, 魴魚, 生鰻, 鷄卵, 票古, 鹽, 薯, 清, 薇 | 른 고을에서는 며칠에 한 번씩 날짜를 계산하여 지급됨. |
| 출전 : 『海槎日記』 | | | |

【참고문헌】

趙曦, 「海槎日記」, 『海行摠載』

민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.

김동주, 「해사일기 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

정영문, 「해사일기 연구 -조엄의 의식세계를 중심으로-」, 『온지논총』 10호, 온지학회, 2004.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-2-013 日東記游

【정의】

-기본정의 : 1876년 5월부터 같은 해 6월까지 김기수(金綺秀, 1832~?)가 일본을 견문하고 지은 기행문이다. 1876년의 사행은 강화도조약이 체결되고 한일(韓日) 교섭이 시작된 직후 이루어진 것으로, 당시 김기수는 수신사(修信使)의 직책으로 참여하였다. 『일동기유(日東記游)』에는 1876년 5월 8일부터 6월 1일까지의 기사와, 같은 해 11월 10일부터 18일까지의 기사가 주제별로 나뉘어 기록되어 있다.

-음식관련정의 : 『일동기유』에서 음식관련내용을 빈번하게 찾아볼 수는 없다. 날짜별 일기체의 기록이 아니라, 주제별로 나뉜 기사체 기록인 까닭에, 음식과 관련된 주제가 많지 않기 때문이다. 더구나 음식명이 비유적 의미로 쓰인 경우나 별다른 의미가 없는 부분을 제외하면, 관련 기사의 수량은 6건에 지나지 않는다. 다만 「연음(燕飲)」조에 언급된 빙즙(氷汁)과 빙제(氷製), 「물산(物産)」조에서 언급한 각 지역별 특산물 정도가 특기할만하다.

【저자】

김기수는 본관이 연안(延安)이고, 자는 계지(季芝), 호는 창산(蒼山)이다. 1875년 별시문과에 급제하여 홍문관응교를 지내고, 이듬해 예조참의(禮曹參議)로 수신사(修信使)에 임명되어 일본에 다녀왔다. 이후 덕원부사(德源府使), 감리의주통상사무(監理義州通商事務) 등의 직책을 역임하고, 황간(黃澗), 청풍(淸風)지방에 민란이 일어났을 때는 안핵사(按覈使)로 파견되기도 하였다.

1875년의 일본사행은 부산에서 출발하여, 시모노세키(下關)와 고베(神戸), 요코하마(橫濱)를 거쳐 20일간 동경(東京)에 체류한 기록이다. 당시 일본행에 참여한 인원은 총76명이었으며, 그의 일본 기행문인 『일동기유(日東記游)』는 1877년 황해도 곡산 군수(谷山郡守) 시절에 엮은 것이다. 이와는 별도로 『수신사일기(修信使日記)』라는 일본 견문기도 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 日東記游 / 金綺秀
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [高宗15년(1878) 以後寫]
형태사항 : 1冊(40張) 半郭:19×12.7cm, 10行 20字 注雙行, 31.2×19cm
주기사항: 表題紙:丁丑(1877)仲春倉山館所撰, 戊寅(1878)季春海鰈齋借注,
卷首表紙裏面:戊寅下澗白雲居士書
목차 : 事會, 差遣, 隨率, 行具, 商略, 別離, 陰晴, 歇宿, 乘船, 停泊, 留館, 行禮, 玩賞, 結識, 燕陰
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(想白古 915.3-G418i)

완본은 서울대학교 규장각 한국학연구원에 소장되어 있는 『일동기유(日東記游)』(1권1책)과 이선근(李瑄根) 소장본(4권1책)이 있다. 이선근 소장본은 원래 저자의 후손이 원본을 가지고 있던 것을, 이선근 박사에게 제공한 것으로, 이를 저본(底本)으로 1958년 국사편찬위원회(國史編纂委員會)에서 『한국사료총서(韓國史料叢書)』 제9집 『수신사기록(修信使記

錄』 중에 『일동기유(日東記游)』 · 『수신사일기(修信使日記)』 · 『사화기략(使和記略)』을 합본 출판하였다. 국역본은 1962년 부산대학교 한일문화연구소에서 편찬한 『주역(註譯) 일동기유(日東記游)』와 1974년 민족문화추진회에서 펴낸 『해행총재(海行摠載)』(12권)가 있다.

【목차와 구성】

『일동기유』(민족문화추진회 국역본)는 필사본 4권1책으로 이루어져 있다. 제1권은 사회(事會), 차견(差遣), 수솔(隨率), 행구(行具), 상략(商略), 별리(別離), 음청(陰晴), 혈숙(歇宿), 승선(乘船), 정박(停泊), 유관(留館), 행례(行禮)으로 나뉘어, 일본에 도착하기까지의 과정을 기록한 것이다. 제2권은 완상(玩賞), 결식(結識), 연음(燕飲), 문답(問答)으로 이루어져 있으며, 제3권은 궁실, 성곽, 인물, 속상(俗尙), 정법(政法), 규조(規條), 대설(代舌), 학술, 기예(技藝), 물산으로 구분되어 있다. 제2권과 제3권은 일본에서 여러 인물들과 교류하고 문물을 견문한 내용을 기록한 것이다. 제4권은 문사(文事), 귀기(歸期), 환조(還朝)로 구분하여, 귀국하여 별단을 올리기까지의 과정을 기록하였으며, 권미(卷尾)에는 「일동기유후서(日東記游後敘)」가 첨부되어 있다.

【음식관련내용】

『일동기유』에서 음식관련내용을 빈번하게 찾아볼 수는 없다. 여타 일본으로 갔던 사신들의 통신사록(通信使錄)과 비견하여, 가장 후대의 것이라는 점에서 『일동기유』에 언급된 음식관련내용에 의미를 둘 수 있으리라 생각된다.

위의 목차에서 볼 수 있듯이 『일동기유』는 날짜별 일기체의 기록이 아니라, 주제별로 나뉜 기사체 기록이다. 따라서 음식과 관련된 주제는 많지 않다. 더구나 음식명이 비유적 의미로 쓰인 것이나, 별다른 의미가 없는 부분을 제외하다보니, 발췌한 기사는 총6건에 지나지 않는다.

「행구(行具)」조에는 통신사행을 떠나며 갖춘 행구(行具)를 나열하고, 기사의 하단에 ‘부(附) 사신에게 내사(內賜)한 신행 물목(附內賜使臣驢行物目)’을 첨부하였는데, 물목 중 후추[胡椒]와 납약(臘藥)의 수량을 기록하고 있다. 사신에게 내사(內賜)했다는 것은, 임금(고종)이 사신의 임무를 띤 신하(臣下)에게 비공식적(非公式的)으로 내려준 물건(物件)을 말한다. 후추는 모두 3근이고, 접선(摺扇)은 9자루를 주었으며, 납약은 모두 7종(種)이다. 물목에 납약 7종도 모두 기록하고 있는데, 7종의 납약은 청심원(淸心元) 10환(丸), 구미청심원(九味淸心元) 10환, 소합원(蘇合元) 10환, 광제환(廣濟丸) 10환, 제중단(濟衆丹) 30정, 박하전(薄荷煎) 8환, 자금정(紫金錠) 7정 등으로 확인된다.

「정박(停泊)」조에서는 신호항(神戶港)에 배를 대고 시루(市樓)에서 쉬면서 바라본 시장을 묘사하였는데, 시장의 일본국 백성들이 사신 일행을 보고, 밀감(蜜柑)과 비파(枇杷), 생리(生梨) 등의 과일을 가져와 바쳤다는 내용이다.

「유관(留館)」조에서는 강호성(江戶城, 에도성) 북쪽의 연료관(延遼館)에서 대접받은 음식의 대부분이 어육(魚肉)과 소채(蔬菜)뿐이었다는 내용을 짚막하게 언급하고 있다.

「연음(燕飲)」조에는 일본의 연회(宴會)에 대해 상세히 설명하고 있는데, 기사의 하단에 ‘부 주식(附酒食)’이라는 내용으로 술과 음식에 대한 내용을 첨부하였다. 설고(雪鮫), 빙즙(氷汁), 빙제(氷製), 어회(魚膾), 채소[菜], 생강채(生薑菜), 잡채(襍菜), 대하(大鰓)를 비롯한 음식과 식재료가 언급되었는데, 빙즙(氷汁)과 빙제(氷製)라는 음식명이 주목된다. 1711년

통신사로 일본에 다녀갔던 임수간(任守幹, 1665~1721)의 『동사일기(東槎日記)』에는 후지산[富士山]의 얼음으로 여름의 더위를 물리친다는 내용이 있으며, 1748년 통신사에 참여했던 조명채(曹命采, 1700~1746)의 『봉사일본시문견록(奉使日本時間見錄)』에는 금은(金銀) 주발에 빙당(冰糖)을 담아 바쳤다는 내용이 있는 것으로 보아, 일본에서는 과거부터 얼음과 설탕[糖]을 이용하여 더위를 물리쳤음을 짐작할 수 있다. 관련 내용은 아래에 원문과 번역문을 함께 첨부하였다.

[원문]

…(前略)… 有所謂氷汁者, 磨氷作屑, 鷄子黃和雪糖而爲之云, 氷一汁而已, 非氷也. 一勺入口, 冷徹齒根, 是何法也. 又有名氷製者五色粲然, 而形如假山, 味甘可食, 而一入口, 肺腑爲之凜冽, 亦一怪也. …(後略)…

[번역문]

…(전략)… 이른바 빙즙(氷汁)이란 것은 얼음을 갈아서 가루를 만들고 달걀의 노른자와 설탕을 타서 만든 것이라 하는데, 얼음은 전부 즙(汁)뿐이고 얼음은 아니었다. 한 모금만 입에 들어가도 이쪽까지 시리게 되니 이것은 어떤 방법으로 만든 것인지 모르겠다. 또 빙제(氷製)란 것은 오색이 빛나며 모양은 가산(假山)과 같고 맛은 달아서 먹을 만한데, 한 번 입에 들어가기만 하면 폐부까지 시원하게 되니 또한 괴이한 것이었다. …(후략)…

한편 「연음(燕飲)」조에 언급된 술의 종류는 회향주(茴香酒), 지황주(地黃酒), 포도주(葡萄酒), 회회주(回回酒), 유구주(琉球酒), 일본주(日本酒) 등인데, 저자는 회향주(茴香酒)와 지황주(地黃酒)는 맛이 달고 향기가 나며, 포도주는 빛깔이 검고 맛이 새콤하였으며, 회회주(回回酒)와 유구주(琉球酒)는 성질이 독하여 조선의 소주(燒酒)와 비슷하다고 평하였다. 또 일본주(日本酒)는 향기가 강렬하고 빛깔은 맑아서 조선의 법주(法酒)와 같은데, 잠시 취했다가 곧 깨어난다는 설명도 아울러 기록하고 있다.

「물산(物産)」조에서는 일본의 지역별 특산물을 소개하고 있는데, 각 지역별로 생산되는 철(鐵)과 포백(布帛), 종이, 붓[筆], 먹[墨], 목재(木材), 동(銅), 자기(磁器) 등에 대해 상세히 기록하고 있다. 이 중 음식이나 식재료는 쌀[米]과 말고기[馬], 소고기[牛], 차(茶), 도미어(道味魚), 도미[鯛], 강고도어(羌古道魚), 명태(明太), 북어(北魚), 인삼(人蔘) 등이 언급되어 있는데, 다른 물산에 비하여 비교적 가볍게 기술하여 특이사항을 살펴볼 수는 없다.

「환조(還朝)」조에는 본국으로 귀환한 이후 임금(고종)이 통신사 일행에게 하사한 밀수(蜜水), 제호탕(醞醐湯), 감고(甘苾), 숙어(鱸魚), 석육(腊肉) 등이 언급되어 있다. 아래 <표 1>에 관련내용을 기사별로 구분하여 수록하였다.

<표 1> 『일동기유(日東記游)』의 음식명/식재료명

| 기사명 | 음식 관련 내용 원문 | 기사 내용 |
|--------|---|--|
| 행구(行具) | 胡椒, 臘藥, 清心元, 九味清心元, 蘇合元, 廣濟丸, 濟衆丹, 薄荷煎, 紫金錠 | ‘행구(行具) 4칙(則)’. 통신사행을 떠나며 갖춘 행구(行具)를 나열하고, 하단에 ‘부(附) 사신에게 내사(內賜)한 신행 물목(附內賜使臣驢行物目)’을 첨부하였음. 후추[胡椒] 3근과 접선(摺扇) 9자루, 납약(臘藥) 7종(種) 등이 적혀 있는데, 납약 7종은 청심원 |

| | | |
|-------------|--|---|
| | | (淸心元) 10환(丸), 구미청심원(九味淸心元) 10환, 소합원(蘇合元) 10환, 광제환(廣濟丸) 10환, 제중단(濟衆丹) 30정, 박하전(薄荷煎) 8환,紫金錠(紫金錠) 7정 등임. |
| 정박(停泊) | 蜜柑, 枇杷, 生梨 | ‘정박(停泊) 14칙(則)’. 신호항(神戶港)에 배를 대고 시루(市樓)에서 쉬면서 바라본 시장을 묘사함. 시장의 백성들이 밀감(蜜柑), 비과(枇杷), 생리(生梨) 등의 과일을 가져옴. |
| 유관(留館) | 魚肉, 蔬菜 | ‘유관(留館) 19칙(則)’. 강호성(江戶城, 에도성) 북쪽의 연료관(延遼館)에서 대접받은 음식의 대부분이 어육(魚肉)과 소채(蔬菜)였다는 내용. |
| 연음(燕飲) | 酒, 餅餌, 紅白團餅, 山藥, 絲麪, 雪糕, 氷汁, 鷄子黃, 雪糖, 氷製, 飯, 米, 魚肉, 魚膾, 菜, 生薑菜, 襍菜, 扁豆, 大鰻, 菹, 菁, 苽, 糖, 茴香酒, 地黃酒, 葡萄酒, 回回酒, 琉球酒, 日本酒, 果, 蜜柑, 梨, 枇杷, 棠棣 | ‘연음(燕飲) 20칙(則)’. 연회(宴會)에 대한 내용으로, 하단의 ‘부주식(附酒食)’에 술과 음식에 대한 내용이 첨부됨. 음식으로는 설고(雪糕), 빙즙(氷汁), 빙제(氷製), 어회(魚膾), 채소[菜], 생강채(生薑菜), 잡채(襍菜), 대하(大鰻) 등이 언급되고, 술의 종류로는 회향주(茴香酒), 지황주(地黃酒), 포도주(葡萄酒), 회회주(回回酒), 유구주(琉球酒), 일본주(日本酒) 등이 언급됨. |
| 물산(物産) | 米, 馬, 牛, 茶, 道味魚, 鯛, 羌古道魚, 明太, 北魚, 人蔘 | ‘물산(物産) 26칙(則)’. 일본의 물산에 대해 설명하며, 지역별 특산물을 소개하고 있음. 철(鐵), 포백(布帛), 종이, 붓[筆], 먹[墨], 목재(木材), 동(銅), 자기(磁器) 등이 언급되는데, 그중 음식이나 식재료는 쌀[米], 말[馬], 소[牛], 차(茶), 도미어(道味魚), 도미[鯛], 강고도어(羌古道魚), 명태(明太), 북어(北魚), 인삼(人蔘) 등이 언급되어 있음. |
| 환조(還朝) | 蜜水, 醍醐湯, 甘苽, 鱸魚, 腊肉 | ‘환조(還朝) 1칙(則)’과 ‘별단(別單) 14칙(則)’. 6월 1일 본국으로 돌아온 이후, 임금(고종)이 통신사 일행에게 하사한 음식을 언급함. |
| 출전 : 『日東記游』 | | |

【참고문헌】

- 金綺秀, 「日東記游」, 『海行摠載』
 민족문화추진회 역, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.
 박정희, 『17, 18세기 통신사에 대한 일본의 의식다례』, 민속원, 2010.
 이재호, 「일동기유 해제」, 『(국역)해행총재(海行摠載)』, 민족문화추진회, 1974.

【집필자】 조양원(한국학중앙연구원)

3. 월령 제시기류

【자료명】 4-3-001 京都雜志

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 유득공(柳得恭, 1749~1807)이 한양의 풍속을 정리하고 설명한 세시풍속서이다. 이 책은 김매순(金邁淳, 1776~1840)의 『열양세시기(洌陽歲時記)』, 홍석모(洪錫謨, 1781~1850)의 『동국세시기(東國歲時記)』와 함께 조선 후기 3대 세시기로 손꼽히며 이들 서적의 저술에 큰 영향을 끼쳤다.

-음식관련정의: 『경도잡지』는 풍속편(風俗篇), 세시편(歲時篇)으로 나뉘어져 있다. 풍속편 중에는 주식(酒食), 다연(茶烟), 과과(果瓜) 항목에 당대인이 즐겼던, 혹은 당시 유명했던 술과 여러 음식 및 식재료, 차, 과일 등에 대한 기록이 보인다. 세시편에는 각 절기에 먹었던 시절 음식이 그 조리법, 유래 등과 함께 자세히 기록되어 있다.

【저자】

유득공은 자가 혜풍(惠風)·혜보(惠甫), 호는 영재(冷齋)·영암(冷菴) 등이며 본관은 문화(文化)이다. 북학파(北學派) 학자로 한시(漢詩)에 뛰어난 재능을 보여 박제가(朴齊家)·이덕무(李德懋)·이서구(李書九)와 함께 한시사가(漢詩四家)로 꼽힌다. 서얼 출신이지만 1774년(영조 50) 사마시(司馬試)에 합격하여 생원(生員)이 되었고, 1779년(정조 3) 규장각 검서관(檢書官)에 임명된 이후 여러 외직을 역임했다.

『경도잡지』는 본문에 ‘장용영(壯勇營)’이 언급된 것으로 보아 장용영이 설치된 1793년(정조 17) 이후부터 저자가 사망한 1807년 사이에 저술된 것으로 보인다. 우리의 풍속과 세시 연구에 있어 조선 외 중국의 여러 서적을 참고하여 저술함으로써 북학파 문인의 넓은 시각을 보여주는 저작이다.

【서지】

서명/저자사항 : 京都雜志 / 柳得恭
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [刊者未詳] : [刊地未詳], [18世紀 末-19世紀 初]
형태사항 2卷 1冊(24張) : 四周雙邊, 半葉匡郭:19.3×13.4cm, 有界, 10行 20字
上黑魚尾 ; 23.5×17cm
표기문자 한자
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(가람古 951.053-Y9g)

현재 『경도잡지』의 이본으로는 총 6종의 필사본이 전한다. 국내에는 서울대학교 규장각 한국학연구원에 1종, 연세대학교 도서관에 2종, 동국대학교 도서관에 1종이 전하고, 국외에는 미국 UC버클리대학교 동아시아도서관에 1종, 미국의회도서관에 1종이 전한다. 규장각 한국학연구원 소장본이 시기적으로는 가장 이른 이본이다.

간행본으로는 1910년 조선고서간행회에서 조선군서대계(朝鮮群書大系) 제13집에 실은 것이 최초의 것이다. 1911년 조선광문회(朝鮮光文會)에서 『경도잡지』를 『열양세시기』, 『동국세시기』와 합본하여 연화자로 간행했다. 조선광문회본은 거듭 영인되고 번역되면서 『경도잡지』가 조선후기 3대 세시기의 하나로 정립되는데 큰 역할을 했다.

그러나 조선광문회의 연활자본은 필사본과 비교했을 때 적지 않은 오·탈자가 발견된다. 근래에 서울대학교 규장각본과 연세대본을 교감(校勘)하여 번역한 역주본(『조선대세시기 III』, 국립민속박물관, 2007)이 간행되었는데, 본 해제는 이를 바탕으로 작성하였다.

【목차와 구성】

총 2권으로 제1권은 풍속편(風俗篇), 제2권은 세시편(歲時篇)이다. 풍속편은 건복(巾服), 주식(酒食), 다연(茶烟), 과과(果瓜), 제택(第宅), 마려(馬驢), 기집(器什), 문방(文房), 화훼(花卉), 발합(鶉鴿), 유상(遊賞), 성기(聲技), 도희(賭戲), 시포(市舖), 시문(詩文), 서화(書畫), 혼의(婚儀), 유가(遊街), 가도(呵導)의 총 19항목으로 나누어 한양의 제도와 문물을 기록했다. 세시편은 원일(元日), 해(亥)·자(子)·사일(巳日), 인일(人日), 입춘(立春), 상원(上元), 이월초일일(二月初一日), 한식(寒食), 중삼(重三), 사월팔일(四月八日), 단오(端午), 유월십오일(六月十五日), 복(伏), 중원(中元), 중추(中秋), 중구(重九), 시월오일(十月五日), 동지(冬至), 납평(臘平), 제석(除夕)의 총 19항목으로 분류하여 한양의 세시와 각 절기의 풍속을 기록했다.

【음식관련내용】

다음은 『경도잡지』에 기록되어 있는 음식 관련 내용 전체를 표로 제시한 것이다. 표는 권별로 나누었고, 각 권의 항목에 따라 음식과 식재료명을 기록했다. 또, 해당 음식 관련 원문의 한글음을 표기하였다. 『형초세시기(荊楚歲時記)』와 같은 중국의 세시 풍속서 및 기타 서적, 시문(詩文)에서 인용한 내용들도 많은데, 이 표에서는 중국 기록에서 인용한 명칭은 제외하였다. 또, 약용(藥用)으로 기록한 것도 제외하였다.

1. 권1: 풍속편(風俗篇)

권1에는 주식(酒食), 다연(茶烟), 과과(果瓜), 기집(器什), 시포(市舖), 혼의(婚儀)의 6항목에 음식 관련 기록이 보인다.

먼저, 주식 항목에서는 당시 유명했던 술의 명칭이나 특별한 음식, 식재료를 소개하였다. 봄철에 빚는 술로 소곡(小麴), 도화(桃花), 두견(杜鵑) 등을 언급하고, 지역별로는 평양의 감홍로(甘紅露), 황해도(黃海道)의 이강고(梨薑膏), 호남의 죽력고(竹瀝膏) 등을 권할 만한 술로 꼽았다. 음식 중에는 탕평채(蕩平菜)를 소개했다. 탕평채는 녹두유(菉豆乳), 저육(猪肉, 돼지고기), 근묘(芹苗, 미나리싹) 등을 실같이 썰어 초장(醋醬)에 묻힌 것으로 봄철 밤에 간식으로 먹기 좋다고 하였다. 여기 탕평채에 대한 기록은 가장 이른 시기의 것이다. 또, 하염즙(鰕鹽汁, 새우젓즙)에 나복(蘿菔, 무)·송(菘, 배추)·산(蒜, 마늘)·번초설(番椒屑, 고춧가루)·나(螺, 소라)·복(鰓, 전복)·석수어(石首魚, 조기) 등을 섞어 독에 넣고 담가 겨울 동안 묵혀 먹는다고 기록했다. 도화(桃花)가 떨어질 무렵에는 하둔갱(河豚羹, 복어국)을 먹는다고 기록했다. 복어의 독을 경계하는 이들은 이를 독미어(禿尾魚)로 대신하기도 했다. 식재료 중에는 제어(鰲魚)를 소개했다. 속칭은 위어(葦魚)로 당시 한강 하류 행주에서 잡혔고, 늦봄에서 초여름 사이에 사옹원(司饗院) 관리가 잡아서 임금에게 진상한다고 기록하였다. 헛감으로 좋다는 점도 함께 언급하였다. 이외 음식은 아니지만, 술 가운데 전립투(甌笠套)라는 것이 있어 채소를 데치고 고기를 얹어 굽는데 쓴 기물이라고 소개했다. 안주를 만들거나 밥 짓기에 모두 좋다고 기록되어 있다.

다연은 기호식품인 차와 담배에 대해서 기록한 항목이다. 차의 경우 토산품이 없어 연경(燕京)에서 수입하지만 작설(雀舌)이나 강궤(薑橘)로 대신하기도 한다고 기록하였다. 또,

관청에서는 나미(糯米, 찹쌀)를 볶아 물에 탄 것을 차라고 한다고도 하였으며, 당시에는 백두산의 삼아(杉芽, 삼나무 싹)로도 차를 만들었다고 기록하였다.

과과 항목에는 과일과 채소류에 대해 기록했는데, 이(梨, 배) 종류 중에 좋은 것으로 황해도 황주(黃州), 봉산(鳳山) 등지에서 나는 추향(秋香)을 꼽았고, 시(柿, 감)의 한 종류로는 경기도 남양과 안산에서 생산되는 월화(月華)를 소개했다. 또, 남쪽 지방의 산물로 귤(橘), 유(柚, 유자), 석류(石榴) 등을 언급했다. 특히 당시 서울에서는 화분에 석류를 기르는 것이 유행이었다고 한다. 도(桃, 복숭아) 중에는 털이 없는 것을 승도(僧桃)라 하고, 털이 있으면서 크고 일찍 익는 것을 유월도(六月桃)라고 한다고 기록하였다. 또, 울릉도에서 나는 울릉도(鬱陵桃)에 대해서도 기록했다. 남과(南瓜, 호박)는 저육(豬肉, 돼지고기)과 함께 볶아 먹으면 맛이 좋고, 여기에 건면어두(乾鮓魚頭)를 넣으면 더 맛이 좋아져 이를 여름 반찬으로 삼는다고 하였다.

기집 항목에서는 당시 세간에서 낫그릇을 중시하여 반(飯, 밥), 탕(湯), 소(蔬), 적(炙) 등 식탁에 오르는 음식을 죄다 낫그릇에 담은 풍습이 있음을 밝혔다.

시포 항목에서는 당시 ‘동부채칠패어(東部菜七牌魚)’라는 말이 장안에 통용되었음을 말하고 동부에는 채소가, 칠패에서는 생선이 많이 생산되었다고 하였다. 또, 남산 아래에서는 술을 잘 빚고 북부에는 떡집이 많아 ‘남주북병(南酒北餅)’이라는 말도 있었다고 전한다.

혼의 항목에 따르면, 당시 혼례 때는 신부가 탄 팔인교(八人轎) 사면에 발을 드리우고, 앞선 행렬이 조(棗, 대추), 포(脯) 등을 머리에 이고 갔다고 한다.

<표 1> 『경도잡지』 권1, 풍속편(風俗篇)의 음식 관련 내용

| 권 | 편명 | 항목 | 음식 관련 원문 | 한글 |
|-----|--------------|--------|-------------|-------------|
| 1 | 풍속편 (風俗篇) | 건복(巾服) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | | 주식(酒食) | 小麪 | 소국 |
| | | | 桃花 | 도화 |
| | | | 杜鵑 | 두견 |
| | | | 甘紅露 | 감홍로 |
| | | | 梨薑膏 | 이강고 |
| | | | 竹瀝膏 | 죽력고 |
| | | | 蔬 | 소 |
| | | | 肉 | 육 |
| | | | 酒 | 주 |
| | | | 飯 | 반 |
| | | | 蕩平菜 | 탕평채 |
| | | | 菘豆乳 | 녹두유 |
| | | | 豬肉 | 저육 |
| | | | 芹苗 | 근묘 |
| | | | 醋醬 | 초장 |
| | | | 鰾鹽汁 | 하염즙 |
| | | | 淸蘿菹 | 청나복 |
| | | | 菘 | 송 |
| | | | 蒜 | 산 |
| 番椒 | 번초 | | | |
| 螺 | 나 | | | |
| 鰻 | 복 | | | |
| 石首魚 | 석수어 | | | |

| | | | |
|----------------|--------|-------------|-------------|
| | | 鯿魚 | 제어 |
| | | 葦魚 | 위어 |
| | | 鱠 | 회 |
| | | 河豚羹 | 하돈갱 |
| | | 禿尾魚蒸 | 독미어증 |
| | 다연(茶烟) | 茶 | 차 |
| | | 雀舌 | 작설 |
| | | 薑橘 | 강굴 |
| | | 糯米 | 나미 |
| | | 杉芽 | 삼아 |
| | 과과(果瓜) | 梨 | 이 |
| | | 秋香 | 추향 |
| | | 柿 | 시 |
| | | 月華 | 월화 |
| | | 橘 | 굴 |
| | | 柚 | 유 |
| | | 石榴 | 석류 |
| | | 桃 | 도 |
| | | 僧桃 | 승도 |
| | | 六月桃 | 유월도 |
| | | 鬱陵桃 | 울릉도 |
| | | 南瓜 | 남과 |
| | | 豬肉 | 저육 |
| | 乾鮓魚頭 | 건면어두 | |
| | 제택(第宅) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 마려(馬驢) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 기집(器什) | 飯 | 반 |
| | | 湯 | 탕 |
| | | 蔬 | 소 |
| | | 炙 | 적 |
| | 문방(文房) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 화훼(花卉) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 발합(鶉鴿) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 유상(遊賞) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 성기(聲技) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 도희(賭戲) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 시포(市舖) | 菜 | 채 |
| | | 魚 | 어 |
| | | 酒 | 주 |
| | | 餅 | 병 |
| | 시문(詩文) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 서화(書畫) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 혼의(婚儀) | 棗 | 조 |
| | | 脩 | 수 |
| | 유가(遊街) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | 가도(呵導) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| 출전 : 『京都雜志』 卷一 | | | |

2. 권2: 세시편(歲時篇)

세시편에는 절기에 따라 먹었던 시절 음식을 소개하고, 놀이를 포함한 여러 풍속을 기록했다.

원일(元日)에는 손님을 대접하는 시절음식을 ‘세찬(歲饌)’이라 하였고, 이때 마시는 술을 ‘세주(歲酒)’라고 하였다. 세주는 데우지 않고 마셨는데, 이는 봄을 맞이한다는 의미였다. 또, 이날 먹는 음식으로 탕병(湯餅, 떡국)을 소개했다. 탕병은 갱미(粳米, 멥쌀)로 떡을 찌서 길게 가닥을 만들어 두었다가 굳기를 기다려 엽전 굽기로 자르고, 이것을 끓이다가 치육(雉肉, 꿩고기), 호초설(胡椒屑, 후추 가루)을 넣어 맛을 낸다고 그 조리 방법을 기록하였다. 또, 민간에서는 이날 승려의 병(餅, 떡)과 속세의 떡을 바꾸어 먹으면 어린아이의 마마를 잘 넘길 수 있다고 여겼다.

입춘(立春) 때에는 경기도의 여섯 고을에서 총아(葱芽, 움파)·산개(山芥, 산겨자)·신감채(辛甘菜, 승검초) 등을 임금에게 진상했다. 여기에서 산겨자는 더운물에 데쳐 초장에 무쳐 먹으면 맵기 때문에 고기를 먹은 뒤에 먹어야 좋다고 기록하였다. 또, 승검초는 꿀을 끼워 먹으면 맛이 매우 좋다고 하였다.

상원(上元)에 먹은 음식으로는 약반(藥飯, 약밥)이 있다. 약밥은 나미반(糯米飯, 찰쌀밥)에 조육(棗肉, 씨 뺀 대추), 시병(柿餅, 감떡), 증율(蒸栗, 찐 밤), 해송자(海松子, 잣)를 섞은 다음 다시 봉밀(蜂蜜, 꿀)·지마유(芝麻油, 기름)·진장(陳醬, 간장) 등으로 조리한 것이라고 기록하였다. 약반을 먹는 것 외에 이른 새벽에 일어나 울(栗, 밤)이나 나복(蘿菔, 무)을 깨물면서 일 년 동안 무사태평하기를 기원하는 풍습인 작절(嚼癩, 부럼 깨물기)을 소개했다. 또, 이날은 소주(燒酒)를 마시면서 귀를 밝게 해달라고 기원했으며, 과로(瓜顛, 외꼭지)나 가피(茄皮, 가지 껍질), 나복엽(蘿菔葉, 무 잎) 등을 말려 두었다가 삶아 먹었다. 봄을 타느라 얼 굴빛이 검고 야위어 가는 아이에게는 남의 집 밥을 빌어 와 먹었다고 한다.

2월 1일은 노비일이라 하여 송엽(松葉, 솔잎)을 넣어 찐 병(餅, 떡)을 나이 수대로 노비들에게 먹였다. 이 날부터 농사일이 시작되었기 때문이다.

중삼(重三) 즉, 삼진날에는 두견화(杜鵑花, 진달래꽃)를 따다가 나미분(糯米粉, 찰쌀가루)과 섞어 단병(團餅)을 만들고 이를 지마유에 지져 먹었다. 이를 화전(花煎)이라고 한다.

4월초과일에는 손님상에 유엽병(楡葉餅, 느릅잎 떡), 자두(棗豆, 볶은 콩), 팽근(烹芹, 삶은 미나리) 등을 내놓았다.

단오는 민간에서 수릿날[戌衣日]이라고도 했는데, 이는 이날 만들어 먹은 애고(艾糕)의 모양이 수레바퀴 같다고 하여 붙여진 이름이다. 이 수레바퀴 모양의 떡을 수리치[戌衣翠]라고도 하였다.

6월 15일 보름에는 분단(粉團)을 만들어 밀수(蜜水, 꿀물)에 넣어 먹었는데, 이를 수단(水團)이라고 했다. 또, ‘유두음(流頭飲)’이라 하여 이날 술을 마셨다.

복(伏)에는 구육(狗肉, 개고기)을 삶아 먹었다. 구육을 삶을 때 총백(葱白, 파뿌리)을 같이 넣었고, 계(鷄, 닭)나 순(筍, 죽순)을 추가하기도 하였다. 이를 구장(狗醬, 개장)이라고 하였다. 구육은 갱(羹, 국)으로 끓이기도 했는데, 여기에는 호초설(胡椒屑, 후추 가루)을 넣어 조리했다. 여기에 반(飯, 밥)을 말아 먹으며 땀을 흘리면 더위를 물리치고 허한 몸을 보신할 수 있다고 기록하였다.

중추(中秋)에는 여인들끼리 편을 나누어 길쌈한 양을 살펴보고, 진 편에서 이긴 편에게 주식(酒食)으로 사례하였다.

중구(重九)에는 삼진날의 두견화병(杜鵑花餅)처럼 국화(菊花)를 따서 화전(花煎)을 해먹었다.

10월 오(午)일은 속칭 말날[馬日]이라고 하여 적두병(赤豆餅)을 만들어 외양간에 놓고 말의 건강을 축원했다.

동지(冬至)에는 적두죽(赤豆粥, 팔죽)을 만들었다. 적두죽에는 나미분(糯米粉)을 새알 모양으로 만들어 넣고 먹을 때 꿀을 탔다.

납평(臘平)에는 황작(黃雀, 참새)을 잡아 어린아이에게 먹였다. 이렇게 하면 마마를 잘 넘길 수 있다고 하였다.

제석(除夕)에는 지방에서 서울로 선물을 보내며 안부를 물었는데, 이때 보내는 물품 가운데 치(雉, 꿩)·계(鷄)·포(脯)·어(魚, 물고기)·주(酒, 술) 등이 있었다. 이 물품은 내역을 따로 적어 서신에 함께 넣었는데, 물품을 적은 이 쪽지를 따로 총명지(聰明紙)라고 하였다.

<표 2> 『경도잡지』 권2, 세시편(歲時篇)의 음식 관련 내용

| 권 | 편명 | 항목 | 음식 관련 원문 | 한글 |
|--------|--------------|----------------|-------------|-------------|
| 2 | 세시편 (歲時篇) | 원일(元日) | 歲饌 | 세찬 |
| | | | 歲酒 | 세주 |
| | | | 粳米餅 | 갱미병 |
| | | | 雉肉 | 치육 |
| | | | 胡椒屑 | 호초설 |
| | | | 餅湯 | 병탕 |
| | | | 餅 | 병 |
| | | 僧餅 | 승병 | |
| | | 해자사일 (亥子巳日) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | | 인일(人日) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| | | 입춘(立春) | 葱芽 | 총아 |
| | | | 山芥 | 산개 |
| | | | 辛甘菜 | 신감채 |
| | | | 醋醬 | 초장 |
| | | | 肉 | 육 |
| | | | 當歸芽 | 당귀아 |
| | | | 蜂蜜 | 봉밀 |
| | | 상원(上元) | 糯米飯 | 나미반 |
| | | | 棗肉 | 조육 |
| | | | 柿餅 | 시병 |
| | | | 蒸栗 | 증울 |
| | | | 海松子 | 해송자 |
| | | | 蜂蜜 | 봉밀 |
| | | | 芝麻油 | 지마유 |
| | | | 陳醬 | 진장 |
| | | | 藥飯 | 약반 |
| | | | 栗 | 울 |
| | | | 蘿菔 | 나복 |
| | | | 燒酒 | 소주 |
| | | | 菜 | 채 |
| | | | 瓜齷 | 과로 |
| 茄皮 | 가피 | | | |
| 蘿菔(之)葉 | 나복(지)엽 | | | |
| 이월초일일 | 松葉夾餅 | 송엽협병 | | |

| | | | |
|------------------|-------------|-------------|-------------|
| | (二月初一日) | | |
| | 한식(寒食) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 |
| 중삼(重三) | | 杜鵑花 | 두견화 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 團糕 | 단고 |
| | | 芝麻油 | 지마유 |
| 사월팔일 (四月八日) | | 花煎 | 화전 |
| | | 榆葉餅 | 유엽병 |
| | | 糞豆 | 자두 |
| 단오(端午) | | 烹芹 | 팽근 |
| | | 艾糕 | 애고 |
| 유월십오일 (六月十五日) | | 戌衣翠 | 술의취 |
| | | 粉團 | 분단 |
| | | 蜜水 | 밀수 |
| 복(伏) | | 水團 | 수단 |
| | | 狗肉 | 구육 |
| | | 葱白 | 총백 |
| | | 鷄 | 계 |
| | | 筍 | 순 |
| | | 狗醬 | 구장 |
| | | (狗)羹 | (구)갱 |
| | | 番椒屑 | 번초설 |
| | 白飯 | 백반 | |
| 중원(中元) | 음식 관련 내용 없음 | 음식 관련 내용 없음 | |
| 중추(中秋) | 酒食 | 주식 | |
| 중구(重九) | | 菊花(爲)糕 | 국화(위)고 |
| | | 花煎 | 화전 |
| 시월오일 (十月午日) | 赤豆餅 | 적두병 | |
| 동지(冬至) | | 赤豆粥 | 적두죽 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 蜜 | 밀 |
| 납평(臘平) | 黃雀 | 황작 | |
| 제석(除夕) | | 雉 | 치 |
| | | 鷄 | 계 |
| | | 脯 | 포 |
| | | 魚 | 어 |
| | | 酒 | 주 |

출전 : 『京都雜誌』 券二

【참고문헌】

- 국립민속박물관, 『조선대세시기Ⅲ-경도잡지, 열양세시기, 동국세시기』, 국립민속박물관, 2007.
- 나경수, 「영재 유득공 『경도잡지』의 민속문화론적 가치」, 『대동한문학회지』 제27집, 대동한문학회, 2007.
- 주영하 외, 『조선시대 책의 문화사』, 휴머니스트, 2008.
- 김윤조, 「『경도잡지(京都雜誌)』 연구: 저술 과정과 이본 검토」, 『동양한문학회연구』 제32집, 동양한문학회, 2011.

이경애·김보람·김향숙·신말식, 「1700년대~1960년대 문헌에 나타난 탕평채의 문헌고찰」, 『한국식품조리과학회지』 통권 제129호, 한국식품조리과학회, 2012.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-3-002 農家月令歌

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 정학유(丁學游, 1786~1855)가 지은 월령체 국문 가사(歌詞)이다. 한 해 동안 힘쓰는 농사일과 농가에서 행해진 행사, 세시풍속 등을 살펴볼 수 있다.

-음식관련정의: 『농가월령가』를 통해 당시 계절·절기별로 민간에서 먹었던 음식과 식재료를 자세히 살펴볼 수 있다. 특히 고들빼기·씀바귀·소루쟁이·물쭈·삼주·두릅·고사리·고비·도라지·어아리 등 여러 나물 명칭, 정근벼·사발벼·밀다리·대추벼·동트기·경상벼 등 여러 벼 품종 명칭이 기록되어 있다.

【저자】

정학유는 자가 문장(文祥), 호는 운포(耘浦)이며 본관은 나주(羅州)이다. 정약용(丁若鏞)의 둘째 아들이다. 젊은 시절 부친이 유배되면서 관직에 나가지 못하고 학업과 저술에 매진한 듯하다. 1808년(순조 8)에 형 정학연(丁學淵)과 함께 부친의 『주역심전(周易心箋)』을 정리하여 완성하는 등 부친을 도와 저술에 힘썼다. 문집은 발견되지 않았고, 『농가월령가』 외의 저술로 『시명다식(詩名多識)』이 전한다. 『시명다식』은 『시경(詩經)』에 나오는 생물의 이름을 고증하여 해설한 책으로, 「농가월령가」에서도 보이는 물명(物名)에 대한 그의 관심이 집약적으로 표출된 것이라 하겠다.

『농가월령가』는 1816년(순조 16)에 고향 마현(馬峴)에서 머물며 지은 것으로 보인다.

【서지】

서명/저자사항 : 農家月令歌 / 丁學游
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: 權卿鎬, 高宗 13(1876)
형태사항 : 1冊 : 10行字數不定, 無魚尾 ; 28.8 x 19.5 cm
주기사항 : 筆寫記: 歲在丙子(1876)仲春上澣 甥姪權卿鎬謹書
소장처 : 서울대학교 중앙도서관(일사 811.05 J463n)

『농가월령가』는 필사본으로 전해졌다. 필사본은 서울대학교에 소장되어 있는 생질(甥姪) 권경호(權卿鎬)의 필사본(이하 규장각본)과 연세대학교에 소장되어 있는 필사자 미상의 것, 이외 여러 개인 소장본이 전한다.

영인본으로는 1970년 명지대학교의 간행본이 전한다. 여기에는 1865년에 필사된 것으로 보이는 정해창(丁海昌) 소장본(이하 정해창본)과 필사자·필사시기 미상의 이탁(李鐸) 소장본이 실려 있다. 또, 1974년 박성익(朴晟義)가 교주(校注)하여 『한국고전문학대계』 권7에 실었다.

시기적으로 본다면 정해창본이 가장 앞서는 듯한데, 구 전체가 누락되는 등 명백한 오류가 보인다. 본 해제는 규장각본을 저본으로 하되, 원문은 규장각본과 정해창본의 원문을 비교하여 함께 실었다.

【목차와 구성】

본문은 총 14단락으로 이루어져 있다. 한 달을 1단락씩으로 하여 12단락이 있고, 그 앞뒤로 서사단락(序詞段落)과 결사단락(結詞段落)이 부기되었다. 서사 34구, 정월 76구, 2월 54구, 3월 100구, 4월 68구, 5월 98구, 6월 100구, 7월 72구, 8월 76구, 9월 70구, 10월 146구, 11월 52구, 12월 40구, 결사 48구로 총 1,034구이다.

【음식관련내용】

아래는 『농가월령가』의 음식 관련 기록을 표로 정리한 것이다. 표에는 월별로 나누어 음식과 식재료 원문을 제시하고, 현대어와 한자 표기를 실었다. 원문은 규장각본과 정해창본의 내용이 상이한 경우 모두 기록하였으며, 중복되는 명칭은 한번만 기록했다. 편의에 따라 표는 1~3월, 4~6월, 7~9월, 10~12월의 4분기로 나누어 제시한다.

1. 1~3월

정월(正月)에는 소국주(小麴酒)를 앗혔다가 봄 동안 화전(花煎) 놀이할 때에 마셨다. 새해에는 사당(祠堂)에 제사 지내면서 병탕(餅湯)과 주과(酒果)를 올렸다. 또, 이때 먹는 음식으로 총아(葱芽, 움파)·미나리·무염을 언급하며, 농가에는 이것이 있으므로 오신채(五辛菜) 먹는 것을 부러워할 일이 없다고 하였다. 오신채는 매운 맛이 나는 다섯 가지 채소, 혹은 이러한 생채(生菜)로 만든 음식을 가리킨다. 『동국세시기(東國歲時記)』에는 입춘(立春)에 경기도 내 산이 많은 6개 고을에서 총아·산개(山芥)·신감초(辛甘草) 등의 햇나물을 캐내 진상하고, 이것을 ‘오신반(五辛飯)’이라 하여 수라상에 올렸다고 기록되어 있다. 이러한 소채류 가운데 총아·미나리·무염 등은 그래도 민가에서 쉽게 즐길 수 있는 식재료였음을 알 수 있다. 정월 보름의 절기 음식으로는 약밥·묵은 산채(山菜)·약술·생울(生粟)을 들었다. 이 가운데 약술은 귀밝이술이라 하여 마신 것이고, 생울은 부스럼 없이 한 해 동안 건강하기를 기원하며 부럼을 깨먹는 풍습에 따라 먹은 것이다.

2월은 들나물을 캐먹기 알맞은 시기였다. 이 시기 식용한 들나물로는 고들빼기·씀바귀·소루쟁이·물쭈 등이 보인다. 또, 『농가월령가』에서는 『본초강목(本草綱目)』을 상고하여 약재로 소용되는 음식과 식재료를 기록했다. 먼저 봄을 맞아 비위를 깨우고 입맛을 돋우는 음식으로 달래김치와 냉잇국이 있다. 또, 이 시기에 창백출(蒼白朮), 당귀(當歸), 천궁(川芎), 시호(柴胡), 방풍(防風), 산약(山藥), 택사(澤瀉) 등을 캐어 두면 값진 약재로써 소용될 수 있음을 특기했다.

3월에는 먼저 한식날 성묘하며 주과(酒果)를 올렸다. 그리고 들밭에서는 서속(黍粟)을, 산밭에서 두태(豆太)를 심고 길렀다. 또, 이 시기 농가에서는 텃밭을 가꾸어 호박과 박,冬瓜, 무, 배추, 아욱, 상추, 고추, 가지, 파, 마늘 등을 심었다. 한식을 전후로 3~4일에는 단행(丹杏), 이행(李杏), 울릉도(鬱陵桃), 청다래, 청릉매(靑陵梅), 문배, 참배, 능금, 사과 등 과일나무를 접붙였다. 또, 소금을 담그고, 고추장과 두부장을 만드는 등 장 담그는 일도 이 시기 농가의 중요한 일로 꼽았다. 위의 기록을 통해 농가에서 일상식에 소용되었던 곡식, 채소, 과일 등을 살펴볼 수 있다. 삼주, 두릅, 고사리, 고비, 도라지, 어아리 등의 산채(山菜)도 일상식의 재료로 쓰인 것이다.

<표 1> 1~3월의 음식/식재료 명칭

| 월별 | 원문(규장각본/정해창본) | 현대어(한자) |
|-------|---------------|----------|
| 正月 | 쇼국주 | 소국주(小麴酒) |
| | 화전 | 화전(花煎) |
| | 병탕 | 병탕(餅湯) |
| | 주과 | 주과(酒果) |
| | 업과 | 음과 |
| | 미느리/미니리 | 미나리 |
| | 무업 | 무업 |
| | 오신치 | 오신채(五辛菜) |
| | 약밥 | 약밥 |
| | 산치 | 산채(山菜) |
| | 약술/약술 | 약술 |
| | 싱늘/싱물 | 생울(生栗) |
| | 들나물 | 들나물 |
| 二月 | 고들박이/고들박이 | 고들빼기 |
| | 쌈바괴/쌈박외 | 쌈바귀 |
| | 쇼로장이 | 소루쟁이 |
| | 물썩 | 물썩 |
| | 달너김치 | 달래김치 |
| | 냥이국 | 냉이국 |
| | 창백출/창백출 | 창백출(蒼白朮) |
| | 당귀 | 당귀(當歸) |
| | 턴궁/천궁 | 천궁(川芎) |
| | 시호/시호 | 시호(柴胡) |
| | 방풍 | 방풍(防風) |
| | 산약 | 산약(山藥) |
| | 택스/택샤 | 택사(澤瀉) |
| | 주과 | 주과(酒果) |
| 셔숙/셔숙 | 서숙(黍粟) | |
| 三月 | 두티 | 두태(豆太) |
| | 호박 | 호박 |
| | 박 | 박 |
| | 동아 | 동과(冬瓜) |
| | 무우 | 무 |
| | 빅츠 | 배추 |
| | 아옥 | 아옥 |
| | 상취/상치 | 상추 |
| | 고쵸 | 고추 |
| | 가지 | 가지 |
| | 과 | 과 |
| | 마늘 | 마늘 |
| | 단형 | 단행(丹杏) |
| | 니형 | 이형(李杏) |
| | 울능도 | 울릉도(鬱陵桃) |
| | 청다디 | 청다래 |
| | 정능미 | 청릉매(靑陵梅) |
| | 문배 | 문배 |
| | 참배 | 참배 |
| | 능금 | 능금 |

| | | |
|--------------|-------|----------|
| | 스과 | 사과(沙果) |
| | 장 | 장(醬) |
| | 쇼곰 | 소곰 |
| | 고초장 | 고추장 |
| | 두부장 | 두부장(豆腐醬) |
| | 향취 | 향채(香菜) |
| | 삼주 | 삼주 |
| | 두릅/두릅 | 두릅 |
| | 고스리 | 고사리 |
| | 고비 | 고비 |
| | 도랏 | 도라지 |
| | 어아리 | 어아리 |
| 출전 : 『農家月令歌』 | | |

2. 4~6월

4월의 농사로는 수수, 동부, 녹두, 참깨 등을 주 작물과 함께 심는 것과 벌을 키워서 꿀을 얻는 일을 권했다. 초과일에 먹는 절기 음식으로는 느티떡과 콩편이를 들었다. 이외, 음식 또는 식재료명은 정확히 언급되지 않았으나 물고기 잡이에 대한 내용도 기록되어 있다.

5월에는 보리와 첫물 오이, 앵두를 얻을 수 있음을 기록했다. 또 여인들에게는 틸틸이 약썩을 베어 둘 것을 권장하였다. 또, 들 밥상에 올라가는 음식으로 보리밥, 과찬국, 고추장, 상추쌈을 꼽았다. 들개, 가지, 고추는 이 시기에 모내기 했던 작물이다.

6월에는 봄보리와 밀, 귀리를 베고 콩, 팥, 조, 기장을 이랑에 곁들여 심었다. 또, 메밀을 심기 위해 산밭을 갈고 준비했다. 이전에 담근 장맛을 살피는 것도 이때의 주요한 일로 꼽았다. 이 시기에 여우는 곡물로는 울조(제철보다 일찍 여우는 조)와 청태콩을 언급했다. 또, 점심밥에 보리단술을 곁들인다고 하였는데, 보리단술은 보리밥에 누룩과 물을 섞어 삭혀서 만든 단술을 가리킨다. 유두(流頭)에는 참외와 밀로 만든 국수를 가묘(家廟)에 천신(薦新)하고 먹었다. 이 때 여인들은 밀기울을 모아서 유두국(流頭麩)을 만들었다. 이외, 이 시기 일상식으로 호박나물, 가지김치, 양념한 풋고추, 옥수수 등이 있다.

<표 2> 4~6월의 음식/식재료 명칭

| 월별 | 원문(규장각본/정혜창본) | 현대어(한자) |
|----|---------------|---------|
| 四月 | 슈슈 | 수수 |
| | 동부 | 동부 |
| | 녹두 | 녹두 |
| | 츄씨 | 참깨 |
| | 꿀 | 꿀 |
| | 느희떡/느티떡 | 느티떡 |
| | 콩씨니/콩편이 | 콩편이 |
| 五月 | 보리 | 보리 |
| | 외 | 오이 |
| | 앵도 | 앵두 |
| | 약썩 | 약썩 |
| | 들씨/들끼 | 들개 |
| | 가지 | 가지 |
| | 고초 | 고추 |

| | | |
|--------------|-----------|----------|
| | 보리밥 | 보리밥 |
| | 파춘국/파찬국 | 파찬국 |
| | 고초장/고초장 | 고추장 |
| | 상키흘/상취쌈 | 상추쌈 |
| 六月 | 봄보리 | 봄보리 |
| | 밀 | 밀 |
| | 귀우리/귀리 | 귀리 |
| | 콩 | 콩 |
| | 팥 | 팥 |
| | 조 | 조 |
| | 기장 | 기장 |
| | 보리단술/보리단술 | 보리단술 |
| | 오조 | 올조 |
| | 청대콩 | 청대콩 |
| | 외 | 오이 |
| | 보리 | 보리 |
| | 참외/참외 | 참외 |
| | 밀 | 밀 |
| | 국슈 | 국수 |
| | 밀기울 | 밀기울 |
| | 누룩 | 누룩 |
| | 뉴두국/유두국 | 유두국(流頭麪) |
| | 호박나물/호박나물 | 호박나물 |
| | 가지 김치 | 가지김치 |
| | 푼고초 | 푼고추 |
| | 옥수수 | 옥수수 |
| | 장 | 장(醬) |
| | 모밀 | 메밀 |
| 출전 : 『農家月令歌』 | | |

3. 7~9월

7월에는 김장에 쓸 무와 배추를 심었다. 또, 겨울을 대비하여 박, 호박, 오이, 가지 등을 짜게 절여두었다.

8월에는 고추를 엮어 말리고, 수수와 콩을 건었다. 또, 산에서는 머루, 다래, 밤, 대추 등을 얻을 수 있었다. 또, 참깨와 들깨를 거두고, 녹두말(菘豆末)을 가지고 장터에 나가 매매하기도 하였다. 8월의 주요 절기인 추석에는 차례상에 북어(北魚)와 젓조기를, 선산(先山)에는 신도주(新稻酒), 울벼송편, 박나물, 토란국 등을 올리고 이웃과 함께 나누어 먹었다. 추석에는 근친(近親, 시집 온 여인이 친정에 가서 부모님을 뵙)하는 풍습이 있었다. 『농가월령가』에는 여인들이 본집에 근친가면서 개를 삶아 건져 가고, 떡 상자와 술병을 들고 간다고 기록하였다. 개를 삶아 건진 것은 구장(狗醬, 개장국)을 가리킨 것인 듯하다.

9월 중앙절(重陽節)에는 국화를 따서 화전(花煎)을 만들고 제사 제물로 올렸다. 정근벼, 사발벼, 밀다리, 대추벼, 동트리, 경상벼 등은 벼의 여러 품종 명칭이다. 또, 이부꾸리, 매는 이콩, 황부대는 콩의 여러 품종이다. 이 시기에서는 논벼와 함께 조, 피, 콩, 팥 등 여러 곡물을 수확했다. 이 시기 농가에서 먹은 일상식 또는 그 식재료로는 황계(黃鷄), 백주(白酒), 새우젓, 계란찌개, 배춧국, 무나물, 고춧잎장아찌가 있다.

<표 3> 7~9월의 음식/식재료 명칭

| 월별 | 원문(규장각본/정해창본) | 현대어(한자) |
|----|---------------|----------|
| 七月 | 무/무우 | 무 |
| | 빅츠 | 배추 |
| | 박 | 박 |
| | 호박 | 호박 |
| | 외 | 오이 |
| | 가지 | 가지 |
| 八月 | 고초 | 고추 |
| | 수수 | 수수 |
| | 콩 | 콩 |
| | 머루 | 머루 |
| | 다리 | 다래 |
| | 밤/븨 | 밤 |
| | 대추/대츄 | 대추 |
| | 참씨/참끼 | 참깨 |
| | 들씨/들끼 | 들깨 |
| | 녹두말 | 녹두말(菉豆末) |
| | 북어 | 북어(北魚) |
| | 젓조기 | 젓조기 |
| | 신도주 | 신도주(新稻酒) |
| | 오려송편/올여송편 | 올벼송편 |
| | 박나물/박나물 | 박나물 |
| | 토란국 | 토란국 |
| | 기 | 개 |
| | 떡/떡 | 떡 |
| | 술/술 | 술 |
| 九月 | 화전 | 화전(花煎) |
| | 정근벼/정근벼 | 정근벼 |
| | 사발벼/사발벼 | 사발벼 |
| | 밀다리 | 밀다리 |
| | 대츄벼 | 대추벼 |
| | 등트기 | 등트기 |
| | 경상벼 | 경상벼 |
| | 조 | 조 |
| | 피 | 피 |
| | 콩 | 콩 |
| | 팻/팻 | 팥 |
| | 차조 | 차조 |
| | 이부꾸리 | 이부꾸리 |
| | 매눈이콩 | 매눈이콩 |
| | 황부대 | 황부대 |
| | 밥쌀 | 밥쌀 |
| | 황계 | 황계(黃鷄) |
| | 백주 | 백주(白酒) |
| | 새우젓 | 새우젓 |
| | 계란찌기/계란찌기 | 계란찌개 |
| | 배춧국 | 배춧국 |
| | 무나물 | 무나물 |
| | 고춧잎 | 고춧잎 |

| | | |
|--------------|---------|-----|
| | 장앗지/장엿지 | 장아찌 |
| | 밥 | 밥 |
| 출전 : 『農家月令歌』 | | |

4. 10~12월

10월에는 농가의 주요한 일로 김장하는 일을 꼽았다. 무와 배추를 씻고 여기에 고추, 마늘, 생강, 파를 넣어서 젓국지나 장아찌를 담가 먹는 것을 기록했다. 또, 김장독을 문고, 이와 함께 수확한 무나 알밤도 냉해를 줄이기 위해 저장하였다. 가을 제사를 위해서는 술을 빚고, 단자(團子, 속에 소를 넣고 꿀을 발라 고물을 문힌 찹쌀 떡), 메밀국수를 만들고 소와 돼지를 잡아 제수를 마련했다.

11월의 일상식으로는 콩기름을 넣어 부드럽게 한 우거지 같은 것을 들었다. 이는 추수가 끝난 뒤 나라와 지주에 토지세를 바치고, 봄에 빌린 곡식 고리대를 갚느라 어려운 농가의 사정을 반영한다. 특별하게는 동지(冬至)의 절기 음식으로 팔죽을 꼽았다. 그리고 이 시기 부녀자들의 하는 일로 메주 쬐는 것을 언급했다.

12월에는 제사를 위해 떡쌀과 술쌀을 마련하고, 콩을 갈아 두부를 만들고 메밀쌀 만두를 빚었다. 또, 세육(歲肉, 설에 쓰는 고기)나 술은 미리 계를 들어 준비하고, 북어(北魚)를 사 두었다. 납일(臘日)이 되면 종묘의 사직에 제사를 올리고, 민가에서도 조상에게 제사 지냈다. 이날은 덧을 놓아 꿩을 잡아먹었고, 아이들은 참새를 구워 먹었다. 민간에서는 아이에게 참새구이를 먹이면 마마를 깨끗하게 해준다고 여겨 이것을 약용하였다. 깨강정, 콩강정, 꽃감, 대추, 생울(生栗)도 이 시기에 올린 제수 품목이다.

<표 4> 10~12월의 절기별 음식/식재료 명칭

| 월별 | 원문(규장각본/정해창본) | 현대어(한자) |
|-----|---------------|---------|
| 十月 | 무 | 무 |
| | 빅츠 | 배추 |
| | 고초 | 고추 |
| | 마늘 | 마늘 |
| | 싱강 | 생강 |
| | 파 | 파 |
| | 젓국지 | 젓국지 |
| | 장엿지 | 장아찌 |
| | 알밤 | 알밤 |
| | 술 | 술 |
| | 꿀/꿀 | 꿀 |
| | 단즈 | 단자(團子) |
| | 모밀 | 메밀 |
| | 국슈 | 국수 |
| | 소 | 소 |
| 돏 | 돼지 | |
| 十一月 | 콩기름 | 콩기름 |
| | 우거지 | 우거지 |
| | 며쥬/며조 | 메주 |
| | 팍죽/팍죽 | 팔죽 |
| 十二月 | 떡쌀/떡쌀 | 떡쌀 |
| | 술쌀/술쌀 | 술쌀 |

| | | |
|--|---------|--------------|
| | 콩 | 콩 |
| | 두부 | 두부(豆腐) |
| | 메밀밭/모밀밭 | 메밀밭 |
| | 만두 | 만두(饅頭) |
| | 복어 | 복어(北魚) |
| | 쟁/쟁 | 쟁 |
| | 참시 | 참새 |
| | 씨강정/찌강정 | 깨강정 |
| | 콩강정 | 콩강정 |
| | 곶감 | 곶감 |
| | 대추 | 대추 |
| | 싱늘 | 생율(生栗) |
| | 술 | 술 |
| | | 출전 : 『農家月令歌』 |

【참고문헌】

『농가월령가』 (서울대 권경호본)

『농가월령가』 (명지대학교 한국전통문화연구소, 1970)

김영진, 『농림수산 고문헌 비요』, 농촌경제연구원, 1982.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-3-003 洌陽歲時記

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 김매순(金邁淳, 1776~1840)이 한양(漢陽)의 연중행사와 풍속을 기록한 세시풍속서이다. 서명(書名)의 ‘열양(洌陽)’은 한양을 가리킨다. 1월에서 12월까지 1년 열 두 달의 행사를 절기에 따라 나누고 주로 중국 풍속에서 그 연원을 찾아 기록했다. 유득공(柳得恭, 1749~1807)의 『경도잡지(京都雜志)』, 홍석모(洪錫謨, 1781~1857)의 『동국세시기(東國歲時記)』와 함께 조선 후기 3대 세시기로 손꼽힌다.

-음식관련정의: 이 책은 세시풍속서로서 시절음식에 대한 기록을 담고 있다. 이들 음식 관련 내용은 특히 정월과 6월에 집중되어 있다. 18세기 말 19세기 초 한양의 음식 문화를 살펴볼 수 있는 주요한 자료이다.

【저자】

김매순은 자가 덕수(德叟), 호는 대산(臺山)이며 본관은 안동(安東)이다. 1795년(정조 19) 문과에 급제, 검열(檢閱)·사인(舍人)을 거쳐 초계문신(抄啓文臣)이 되었고 사가독서(賜暇讀書) 했다. 1806년(순조6) 김달순(金達淳)의 옥사(獄事)에 연루되어 10년이 넘도록 경기도 양주에서 은거했다. 이후 예조참판을 거쳐 1821년(순조 21) 강화부유수를 역임했으나, 1838년(헌종4) 이후로는 벼슬에 나가지 않았다.

자서(自序)에 따르면 『열양세시기』는 1819년(순조 19), 저자가 경기도 양주에서 은거하던 시기에 소일거리 삼아 엮은 것이다.

【서지】

서명/저자사항 : 洌陽歲時記 / 金邁淳
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 初稿5冊, 公移4冊, 合9冊 : 四周單邊 半郭 17.4 x 11.9 cm, 有界, 10行20字, 無魚尾 ; 24 cm
소장처 : 연세대학교 중앙도서관(고서(귀)246)

김매순의 문집으로는 1879년 활자본으로 간행된 『대산집(臺山集)』과 필사본(筆寫本)으로 전해진 『대산유집(臺山遺集)』이 있다. 『열양세시기』는 『대산유집』에 실려 전한다. 『대산유집』은 초고(初稿) 5책(冊), 공이(公移) 4책의 총9책으로 이루어져 있는데, 초고의 권7이 바로 『열양세시기』이다. 현재 연세대학교 도서관에 소장되어 있다. 이외 『열양세시기』만 별도로 1책의 필사본으로 전하기도 하는데, 이것은 현재 고려대학교 도서관, 국립민속박물관에 전한다.

간행본으로는 1911년 조선광문회(朝鮮光文會)에서 『동국세시기』·『경도잡지』와 합본하여 활자본으로 간행한 것이 있다. 광문회본은 고려대본을 모본으로 하였을 가능성이 높다고 여겨진다.

여러 이본 가운데 연세대본이 탈락된 내용이나 오류가 적다고 평가 받는다. 따라서 위의 서지 정보는 연세대본을 대본으로 삼아 작성했다. 국립민속박물관에서 연세대본·고려대

본·국립민속박물관본·광문회본을 대조하고 번역본(국립민속박물관, 『조선대세시기Ⅲ-경도잡지, 열양세시기, 동국세시기』, 국립민속박물관, 2004)을 간행한 바 있다. 본 해제는 이를 참고하였다.

【목차와 구성】

권두(卷頭)에는 저자가 쓴 서문이 있다. 서문 뒤에는 목차 없이 내용이 바로 기록되어 있다. 정월(正月)부터 12월까지를 월별로 나누고 달마다 다시 절기별로 나누어 풍속을 기술했다. 매달의 내용 중에 그 달에 해당하는 전반적인 풍속이거나 절기가 분명하지 않은 경우 그 달의 시작 부분에 별도로 서술했다. 절기가 없는 이 항목을 하나의 항목으로 셈한다면, 전체 내용은 총 12개 월(月) 35개 항목이다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『열양세시기』에 기록되어 있는 음식 관련 기록 전체를 표로 제시한 것이다. 표는 정월~3월, 4~6월, 7~9월, 10~12월의 4분기로 나누었고, 음식 원문과 한글음을 표기하였다. 동일한 음식의 이칭은 ‘/’로 표기하였고, 같은 절기 내에 중복되는 음식명은 한 번만 기록하였다.

1. 1~3월

정월은 입춘(立春), 원일(元日), 인일(人日), 상신일(上辛日), 상해일(上亥日), 상원(上元)의 6항목이다. 원일의 시절음식으로는 장탕(醬湯)에 권모(拳模)와 저(猪)·우(牛)·치(雉)·계육(鷄肉)을 넣고 끓인 병탕(餅湯)이 꼽혔다. 또, 이날 마시는 술로는 도소주(屠蘇酒)를 들었다. 강정(羌釘)은 제수(祭需) 음식으로 썼던 것이다. 이때 주식(酒食)으로 손님을 대접하는 것을 세찬(歲饌)이라고 하였다. 상원(上元)에는 약반(藥飯)을 만들어 제사상에 올리거나 손님을 대접하고 이웃끼리 나누었다. 우리 관습에 밀(蜜)을 약(藥)이라 했기 때문에 이를 밀반(蜜飯)이라고도 했다. 날이 밝아올 때 명이주(明耳酒, 귀밝이술)를 마시는 것이나, 한 해 부스럼이 나지 않기를 기원하는 교창과(咬瘡果, 부럼 깨물기) 역시 이날의 특징적인 풍습이다. 향촌 부잣집에서는 잡곡반(雜穀飯)을 어려운 이웃에게 먹이고, 박점(縛苦)을 먹으며 풍년을 기원했다.

2월은 절기 없이 월 전체에 해당하는 내용, 삭일(朔日), 초육일(初六日), 상정(上丁), 춘분(春分)의 5항목이다. 삭일에 먹는 음식으로는 송병(松餅)을 꼽았다. 상정은 상반(瞻飯) 즉, 점심(點心)을 먹기 시작하는 기준이 되는 날이다.

3월은 월 전체, 청명(淸明), 한식(寒食), 삼일(三日), 곡우(穀雨)의 5항목이다. 곡우 항목 외에는 음식 관련 내용이 없다. 여기에는 공지(貢脂)라는 민물고기에 대해 기록했다. 이 물고기는 회(鱠)나 갱(羹)으로 조리하여 먹는데, 3월에 한강을 거슬러 올라와 곡우 전후로 가장 많이 잡을 수 있던 것이다. 이 때문에 곡우 항목에 기록했다. 또, 공지는 곡우가 이르렀다는 뜻의 ‘곡지(穀至)’라는 말에서 비롯되었다는 설이 있음을 밝혔다.

<표 1> 1~3월의 절기별 음식 내용

| 월별 | 절기 | 원문 | 한글 |
|-------|----------|------------|------------|
| 正月 | 立春 | 관련 내용 없음 | |
| | 元日 | 稻米 | 도미 |
| | | 餅 | 병 |
| | | 拳模 | 권모 |
| | | 醬湯 | 장탕 |
| | | 猪 | 저 |
| | | 牛 | 우 |
| | | 雉 | 치 |
| | | 鷄 | 계 |
| | | 餅湯 | 병탕 |
| | | 餽飩 | 박탁 |
| | | 湯餅/冬餛飩/年餽飩 | 탕병/동훈돈/연박탁 |
| | | 屠蘇(酒) | 도소 |
| | | 酒 | 주 |
| | | 酒食 | 주식 |
| | | 羌釘 | 강정 |
| | | 烈酒 | 열주 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 餠 | 당 |
| | | 白胡麻 | 백호마 |
| | 菽屑 | 숙설 | |
| | 酒醅 | 주이 | |
| | 起膠餅 | 기교병 | |
| | 人日 | 관련 내용 없음 | |
| | 上辛日 | 관련 내용 없음 | |
| | 上亥日 | 관련 내용 없음 | |
| | 上元 | 粘稻米 | 점도미 |
| | | 飯 | 반 |
| | | 油 | 유 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | | 豉醬 | 시장 |
| | | 棗 | 조 |
| 栗 | | 울 | |
| 藥飯/蜜飯 | | 약반/밀반 | |
| 蜜果/藥果 | | 밀과/약과 | |
| 油飯 | | 유반 | |
| 酒 | | 주 | |
| 明耳酒 | | 명이주 | |
| 雜穀飯 | | 잡곡반 | |
| 海衣 | | 해의 | |
| 馬蹄菜 | 마제채 | | |
| 縛苦 | 박점 | | |
| 二月 | 관련 내용 없음 | | |
| | 朔日 | 粉米 | 분미 |
| | | 餅 | 병 |
| | | 小豆 | 소두 |
| | | 松餅 | 송병 |

| | | | | |
|--------------|-----|----------|----|--|
| | 初六日 | 관련 내용 없음 | | |
| | 上丁 | 관련 내용 없음 | | |
| | 春分 | 兩麥 | 양맥 | |
| 三月 | | 관련 내용 없음 | | |
| | 清明 | 관련 내용 없음 | | |
| | 寒食 | 관련 내용 없음 | | |
| | 三日 | 관련 내용 없음 | | |
| | 穀雨 | 貢脂 | 공지 | |
| | | 膾 | 회 | |
| 羹 | | 갱 | | |
| 출전 : 『洸陽歲時記』 | | | | |

2. 4~6월

4월은 월 전체와 팔일(八日)의 2항목이다. 4월에 한양 행주에서 많이 나고 맛이 좋은 물고기로 위어(葦魚)를 꼽았다. 위어는 수라상에 올라가는 것이면서도 수라간에 공급되는 것 외에는 상인들이 가져가 민간에 팔았기 때문에 한양에서 거주하는 사람이라면 이 시기 손쉽게 구하고 먹을 수 있는 것이었다. 팔일에는 등(燈)을 세우고 그 아래에서 유엽고(榆葉糕)와 염증두(鹽蒸豆)를 먹는 관습이 있었다.

5월은 단오(端午)와 초십일(初十日)의 2항목이다. 단오날에는 도성 근처 사찰에서 황두(黃豆)를 가지고 만든 장국(醬麩)을 진상했다.

6월은 월 전체와 십오일(十五日), 복일(伏日)의 3항목이다. 6월 토왕일(土旺日)에는 내의원에서 옥추단(玉樞丹)을 진상했으며, 임금은 각신들에게 이를 하사하였다. 십오일에 먹는 시절음식으로는 수단(水團)과 수각아(水角兒)가 있다. 복일에 구갱(狗羹)을 먹는 일 또한 현재까지도 이어져 내려오는 풍습이다.

<표 2> 4~6월의 절기별 음식 내용

| 월별 | 절기 | 원문 | 한글 |
|----|-----|---------|---------|
| 四月 | 八日 | 葦魚/鱗(魚) | 위어/제(어) |
| | | 榆葉糕 | 유엽고 |
| | | 鹽蒸豆 | 염증두 |
| 五月 | 端午 | 黃豆 | 황두 |
| | 初十日 | 醬麩/燠造 | 장국/훈조 |
| 六月 | 十五日 | 玉樞丹 | 옥추단 |
| | | 酒食 | 주식 |
| | | 水團 | 수단 |
| | | 水角兒 | 수각아 |
| | | 餅 | 병 |
| | | 米粉 | 미분 |
| | | 蜜水 | 밀수 |
| | | 小麥 | 소맥 |
| | | 老黃瓜 | 노황고 |
| | | 豬 | 지 |
| | | 牛 | 우 |
| | | 鷄肉 | 계육 |
| 油醬 | 유장 | | |

| | | | | |
|--|----|--------------|-----|--|
| | | 醋醬 | 초장 | |
| | | 白團 | 백단 | |
| | | 滴粉團 | 적분단 | |
| | | 砂糖 | 사탕 | |
| | | 粉團 | 분단 | |
| | | 角黍 | 각서 | |
| | | 乾團 | 건단 | |
| | 伏日 | 狗 | 구 | |
| | | 羹 | 갱 | |
| | | 豆 | 두 | |
| | | 粥 | 죽 | |
| | | 출전 : 『洌陽歲時記』 | | |

3. 7~9월

7월은 월 전체와 중원(中元)의 2항목이다. 중원에는 왕실에서 여자들을 두 패로 갈라 길쌈을 하고 길쌈이 많이 된 편에게 주식(酒食)을 장만하여 사례하고 놀이판을 벌였다.

8월은 추분(秋分)과 중추(中秋)의 2항목이다. 중추는 민간에서 가장 중요하게 여긴 절기로 시골의 가난한 집에서도 분에 넘치도록 음식을 차리곤 했다.

9월은 월 전체의 1항목으로 이루어져 있다. 그러나 음식 관련 내용은 보이지 않는다.

<표 3> 7~9월의 절기별 음식 관련 내용

| 월별 | 절기 | 원문 | 한글 |
|--------------|----|----------|------|
| 七月 | | 관련 내용 없음 | |
| | 中元 | 酒食 | 주식 |
| 八月 | 秋分 | 관련 내용 없음 | |
| | 中秋 | 稻(酒) | 도(주) |
| | | 鷄 | 계 |
| | | 肴果 | 효과 |
| 九月 | | 관련 내용 없음 | |
| 출전 : 『洌陽歲時記』 | | | |

4. 10~12월

10월은 월 전체, 삭일(朔日), 오일(午日), 이십일(二十日)의 4항목이다. 10월에는 민간에서 겨울나기를 준비하는데 그 중 가장 큰 일이 침장(沈藏)이었다. 여기에는 침장의 방법을 자세히 소개하였다. 오일(午日)에는 터주신에게 제사를 지냈는데, 이 때 제수 물품으로 쓴 증병(甕餅)을 마일병(馬日餅)이라고 했다.

11월은 동지(冬至)의 1항목으로 적두죽(赤豆粥)에 대해 기록했다.

12월은 월 전체, 납일(臘日)과 제석(除夕)의 3항목이다. 12월에는 제주도에서 공물로 올라온 감귤(柑橘)을 가지고 성균관 유생들에게 황감제(黃柑製)를 시행하여 장원을 뽑고 이를 하사(下賜)하였다. 납일에는 내의원에서 청심원(淸心元)과 소합원(蘇合元) 같은 각종 환을 조제해 각지에 나누어 주었다. 또, 마마에 효험이 있다고 하여 이날 황작(黃雀, 참새)을 잡아 아이들에게 먹였다. 제석 때에는 내의원에서 벽옥단(辟瘟丹)을 조제해 진상하였다.

<표 4> 10~12월, 윤달의 절기별 음식 관련 내용

| 월별 | 절기 | 원문 | 한글 |
|-----|----------|----------|-----|
| 十月 | | 沈藏 | 침장 |
| | | 蘿菔根 | 나복근 |
| | | 菘菜莖 | 송채경 |
| | | 椒 | 초 |
| | | 薑 | 강 |
| | | 蔥 | 총 |
| | | 蒜 | 산 |
| | | 冬菁 | 동청 |
| | 朔日 | 관련 내용 없음 | |
| | 午日 | 甗餅 | 증병 |
| 馬日餅 | | 마일병 | |
| 二十日 | 관련 내용 없음 | | |
| 十一月 | 冬至 | 赤豆粥 | 적두죽 |
| 十二月 | 臘日 | 柑橘 | 감귤 |
| | | 清心元 | 청심원 |
| | | 蘇合元 | 소합원 |
| | | 牛黃 | 우황 |
| | | 駝黃 | 타황 |
| | | 黃雀 | 황작 |
| | 除夕 | 辟瘟丹 | 벽온단 |

출전 : 『洌陽歲時記』

【참고문헌】

『열양세시기』(연세대학교 도서관 소장본)
 국립민속박물관, 『조선대세시기Ⅲ-경도잡지, 열양세시기, 동국세시기』, 국립민속박물관, 2007.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-3-004 東國歲時記

【정의】

-기본정의: 조선 후기 문인 홍석모(洪錫謨, 1781~1857)가 한양(漢陽)으로부터 변방에 이르기까지 당대 조선 전국의 풍속을 정리하고 설명한 세시풍속서이다. 이 책은 유득공(柳得恭, 1749~1807)의 『경도잡지(京都雜志)』, 김매순(金邁淳, 1776~1840)의 『열양세시기(洌陽歲時記)』와 함께 조선 후기 3대 세시기로 손꼽힌다.

-음식관련정의: 『동국세시기』의 내용 가운데는 명절을 대표하는 시절 음식에 대한 기록이 많다. 특히 정월과 3월, 6월, 10월, 11월의 시절 음식과 관련된 내용이 가장 풍부하다. 조선 후기의 다른 세시기가 서울 지방의 풍속에 집중되어 있는 반면 『동국세시기』는 전국적으로 지방 풍속들도 다양하게 실고 있다.

【저자】

홍석모는 자가 경부(敬敷), 호는 도애(陶厓)·구화재(九華齋)이며 본관은 풍산(豊山)이다. 홍문관 대제학을 지낸 이계 홍양호(洪良浩, 1724~1802)의 손자로, 부친 홍희준(洪羲俊, 1761~1841)은 이조판서 및 홍문관 제학을 지냈다. 홍석모는 1815년(순조 15) 음보(蔭補)로 벼슬길에 나아갔으나, 선대(先代)와 같이 현달하지는 못했고 주로 외직을 역임하였다. 1826년(순조 26) 동지정사(冬至正使)에 임명된 부친을 따라 연행(燕行)한 일이 보인다.

『동국세시기』의 서문에서 이자유(李子有, 1786~?)는 당시 홍석모의 재주를 아무도 알아주지 않아 그가 말단 관리에 머물렀고, 무료함을 달래느라 시문(詩文)을 썼다고 하였다. 이로 보아 홍석모가 중앙 정계에 편입되지 못하고 외직을 전전했던 일이 오히려 전국의 풍속을 널리 채집해 풍속서를 쓰는 기반이 되었던 듯하다.

【서지】

서명/저자사항 : 東國歲時記 / 洪錫謨
판사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [憲宗 15年(1849)以後]
형태사항 : 1冊 42張 : 31×20.5cm
주기사항 : 序...己酉重陽後四日穀瀼漫客李子有序
소장처 : 연세대학교 도서관(394.2)

서문(序文)의 필사기(筆寫記)가 1849년(헌종 15) 9월 13일로 되어 있는 것으로 보아 책은 이즈음에 완성된 듯하다. 이 필사본은 간행되지 못하고 가장(家藏)되어 전했다.

이후 홍석모의 증손인 홍승경(洪承敬)이 이 『동국세시기』 원사본(原寫本) 1책을 최남선(崔南善)에게 기증하였고, 1911년에 이것을 바탕으로 조선광문회(朝鮮光文會)에서 필사본을 만들었다.

같은 해에 조선광문회에서 『동국세시기』를 『열양세시기』·『경도잡지』와 합본(合本)하고 연활자(鉛活字)로 간행하여 『조선총서(朝鮮叢書)』 제33권에 실었다. 『동국세시기』의 판본은 이 연활자본이 가장 널리 전한다. 현재 국립중앙도서관·한국학중앙연구원 등의 연구기관과 부산대학교·단국대학교·계명대학교·영남대학교·동국대학교·중앙대학교·성균관대학교·전

남대학교 등 각 지역의 여러 대학 도서관에 남아 있다.

그러나 조선광문회의 연활자본은 원사본과 비교했을 때 적지 않은 오·탈자가 발견된다. 원사본은 이후 연세대학교 도서관에 기증되었고, 근래에 이 원사본을 모본으로 한 『동국세시기』역주본(『조선대세시기Ⅲ』, 국립민속박물관, 2007)이 간행되었다. 여기에 조선광문회본의 오·탈자를 수정한 교정본이 실려 있어 본 해제는 이를 바탕으로 작성하였다.

【목차와 구성】

권두(卷頭)에는 이자유가 쓴 서문이 있다. 서문 뒤에는 목차가 있다. 내용은 음력 정월부터 12월, 그리고 윤달로 나누고 달마다 절기별로 나누어 풍속을 기술했다. 또, 매달의 내용에서 절기가 분명하지 않은 내용은 ‘월내(月內)’라 하여 그 달의 끝에 따로 기록했다. 전체 내용은 윤달을 포함한 총 13월(月) 34항목으로 이루어져 있다.

【음식관련내용】

다음의 내용은 『동국세시기』에 기록되어 있는 음식 관련 내용 전체를 표로 제시한 것이다. 표는 1~3월, 4~6월, 7~9월, 10~12월 및 윤달의 4분기로 나누었고, 절기에 따라 음식과 식재료명을 기록했다. 또, 해당 음식 관련 원문의 한글음을 표기하였다. 『동국세시기』에는 홍석모가 『형초세시기(荊楚歲時記)』·『세시잡기(歲時雜記)』와 같은 중국의 세시 풍속서 및 기타 서적, 시문(詩文)에서 인용한 내용들도 많은데, 이 표에서는 중국 기록에서 인용한 명칭은 제외하였다. 또, 약용(藥用)으로 기록한 것도 제외하였다. 같은 절기 내에 중복되는 명칭은 한 번만 기록하였으며, 이칭의 경우 ‘/’를 넣고 모두 표기했다.

1. 1~3월

정월은 원일(元日), 입춘(立春), 인일(人日), 해자일(亥子日, 상해일(上亥日)과 상자일(上子日)), 묘사일(卯巳日, 묘일(卯日)과 사일(巳日)), 보름[上元], 월내(月內)의 7항목이다. 2월은 초하루[朔日]와 월내로 2개 항목이고, 3월은 삼짚날[三日], 청명(淸明), 한식(寒食), 월내로 4개 항목이다.

세찬(歲饌), 세주(歲酒)는 정월(正月) 원일(元日)에 손님에게 대접하는 음식과 술을 통칭한 것이다. 정월의 시절 음식으로는 백병(白餅)과 병탕(餅湯), 증병(甌餅)이 대표적이다. 미(米), 어(魚), 염(鹽)은 조정의 관리와 그 부인들 가운데 나이가 70세 이상인 이에게 하사했던 품목이다. 총아(蔥芽), 산개(山芥), 신감채(辛甘菜)는 입춘(立春)에 경기도 동북부 지역에서 진상된 물품이다. 보름[上元]에는 약반(藥飯), 적소두죽(赤小豆粥), 오곡잡반(五穀雜飯) 등을 먹었다. 또, 작절(嚼癩)의 풍습이 있었다. 작절은 ‘부스럼을 깨문다’는 뜻으로, 지금의 ‘부럼 깨기’를 가리킨다. 이날은 한 해 동안 부스럼이 나지 않기를 기원하며 생울(生栗) 등을 먹었다.

2월 초하루는 노비일(奴婢日)이라 하여 노비들에게 나이 수대로 송병(松餅)을 만들어 먹였다. 농사일을 본격적으로 시작하기에 앞서 그들을 격려하기 위해서였다. 도(餛, 떡소)로는 적두(赤豆), 흑두(黑豆), 청두(靑豆) 외에도 조(棗)나 근(芹)이 사용되기도 했다.

3월 삼짚날에 두견화(杜鵑花)를 지저 먹는 화전(花煎)이나 녹두분(菘豆粉)으로 만든 면을 오미자수(五味子水)에 넣어 먹는 화면(花麵), 녹두면(菘豆麵)을 밀수(蜜水)에 넣어 먹는 수면(水麵) 등은 모두 이 시기의 특징적인 시절 음식이다. 3월의 월내(月內) 항목에는 시기와 지방에 따라 먹는 시절 음식과 술이 가장 다양하게 소개되어 있다. 특히 강원·경상·전라·

제주에 이르기까지 각 도의 풍속 및 제사와 관계된 음식명이 기록되어 있다.

<표 1> 1~3월의 절기별 음식 내용

| 월별 | 절기 | 음식 관련 원문 | 한글 |
|-----|-------|----------|------|
| 正月 | 元日 | 歲饌 | 세찬 |
| | | 歲酒 | 세주 |
| | | 米粉 | 미분 |
| | | 長股餅 | 장고병 |
| | | 白餅 | 백병 |
| | | 醬水 | 장수 |
| | | 牛雉肉 | 우치육 |
| | | 番椒屑 | 번초설 |
| | | 餅湯 | 병탕 |
| | | 濕麪 | 습면 |
| | | 赤豆 | 적두 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 飀餅 | 증병 |
| | | 米 | 미 |
| | 魚 | 어 | |
| | 鹽 | 염 | |
| | 立春 | 蔥芽 | 총아 |
| | | 山芥 | 산개 |
| | | 辛甘菜 | 신감채 |
| | | 醋醬 | 초장 |
| | | 當歸 | 당귀 |
| | | 蜂蜜 | 봉밀 |
| | 人日 | 관련 내용 없음 | |
| | 上亥上子日 | 관련 내용 없음 | |
| | 卯日巳日 | 관련 내용 없음 | |
| | 上元 | 糯米 | 나미 |
| | | 棗 | 조 |
| | | 栗 | 울 |
| | | 油 | 유 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | | 醬 | 장 |
| | | 海松子 | 해송자 |
| | | 藥飯 | 약반 |
| | | 赤小豆粥 | 적소두죽 |
| | | 生栗 | 생울 |
| | | 胡桃 | 호도 |
| 銀杏皮 | | 은행피 | |
| 栢子 | | 백자 | |
| 蔓菁根 | | 만청근 | |
| 飴糖 | | 이당 | |
| 淸酒 | | 청주 | |
| 牖壘酒 | | 유농주 | |
| 匏 | 포 | | |
| 瓜 | 과 | | |

| | | | |
|----|----------|----------|----------|
| | | 藜藿 | 표심 |
| | | 大豆黃卷 | 대두황권 |
| | | 蔓菁 | 만칭 |
| | | 蘿菔 | 나복 |
| | | 陳菜 | 진채 |
| | | 瓜顛 | 과료 |
| | | 茄皮 | 가피 |
| | | 蔓菁葉 | 만칭엽 |
| | | 菜葉 | 채엽 |
| | | 海衣 | 해의 |
| | | 福褰 | 복과 |
| | | 五穀雜飯 | 오곡잡반 |
| 月內 | 관련 내용 없음 | | |
| 二月 | 朔日 | 白餅 | 백병 |
| | | 豆 | 두 |
| | | 松葉 | 송엽 |
| | | 香油 | 향유 |
| | | 松餅 | 송병 |
| | | 赤豆 | 적두 |
| | | 黑豆 | 흑두 |
| | | 靑豆 | 청두 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | | 棗 | 조 |
| | | 芹 | 근 |
| | | 月內 | 관련 내용 없음 |
| 三月 | 三日 | 杜鵑花 | 두견화 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 香油 | 향유 |
| | | 花煎/熬餅 | 화전/오병 |
| | | 菘豆粉 | 녹두분 |
| | | 五味子水 | 오미자수 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | | 海松子 | 해송자 |
| | | 花麪 | 화면 |
| | | 菘豆屑 | 녹두설 |
| | | 菘豆麵 | 녹두면 |
| | | 蜜水 | 밀수 |
| | 水麪 | 수면 | |
| | 清明 | 관련 내용 없음 | |
| | 寒食 | 酒 | 주 |
| | | 果 | 과 |
| | | 脯 | 포 |
| | | 醢 | 해 |
| | | 餅 | 병 |
| | | 麵 | 면 |
| | | 臠 | 확 |
| 炙 | 자 | | |
| 月內 | 菘豆泡 | 녹두포 | |
| | 豬肉 | 저육 | |
| | 芹苗 | 근묘 | |

| | | |
|--------------|-----|-----|
| | 海衣 | 해의 |
| | 醋醬 | 초장 |
| | 蕩平菜 | 탕평채 |
| | 鷄子 | 계자 |
| | 水卵 | 수란 |
| | 黃苧蛤 | 황저합 |
| | 石首魚 | 석수어 |
| | 蘇魚 | 소어 |
| | 紫魚 | 제어 |
| | 葦魚 | 위어 |
| | 河豚 | 하돈 |
| | 靑芹 | 청근 |
| | 油醬 | 유장 |
| | 禿尾魚 | 독미어 |
| | 薯蕷 | 서여 |
| | 蜜 | 밀 |
| | 過夏酒 | 과하주 |
| | 少麴酒 | 소국주 |
| | 杜鵑酒 | 두견주 |
| | 桃花酒 | 도화주 |
| | 松荀酒 | 송순주 |
| | 燒酒 | 소주 |
| | 三亥酒 | 삼해주 |
| | 甘紅露 | 감홍로 |
| | 碧香酒 | 벽향주 |
| | 梨薑膏 | 이강고 |
| | 竹瀝膏 | 죽력고 |
| | 桂當酒 | 계당주 |
| | 魯山春 | 노산춘 |
| | 粳米 | 갱미 |
| | 豆 | 두 |
| | 餓餅 | 산병 |
| | 松皮 | 송피 |
| | 靑蒿 | 청호 |
| | 環餅 | 환병 |
| | 馬蹄餅 | 마제병 |
| | 糯米 | 나미 |
| | 棗肉 | 조육 |
| | 甌餅 | 증병 |
| | 四馬酒 | 사마주 |
| | 松根 | 송근 |
| | 蔓菁 | 만청 |
| | 酒肉 | 주육 |
| 출전 : 『東國歲時記』 | | |

2. 4~6월

4월은 초파일[初八日]과 월내로 2개 항목이고, 5월은 단오(端午)와 월내로 2개 항목이다. 6월은 유두(流頭), 삼복(三伏), 월내로 3개 항목이다.

4월에는 초파일에 석가 탄생을 기념하며 먹는 음식과 초여름의 시절 음식들을 소개했

다. 시절 음식으로는 증병(蒸餅)이나 황장미화(黃薔薇花)로 만든 화전(花煎), 생선(生鮮)에 여러 가지 채소를 넣은 어채(魚菜), 생선과 육(肉)을 넣어 만든 어만두(魚饅頭)를 꼽았다. 또, 삶은 근채(芹菜)에 어회(魚膾)를 넣어 술안주로 삼았다. 특히 생선을 활용한 음식을 많이 먹는 것이 이 시기의 특징이다.

5월 단오에 먹는 음식은 ‘수리날[戊衣日]’이라고도 하는 단오의 이칭(異稱)과 관련이 있다. 이날 애엽(艾葉)을 찢어 갱미분(粳米粉)에 넣고 이를 반죽해서 수레바퀴 모양으로 고(餠)를 만들어 먹는데, ‘수리’가 우리말로 ‘수레[車]’를 뜻하기 때문이다.

6월에는 유두(流頭) 때 먹는 음식으로 수단(水團), 건단(乾團), 상화병(霜花餅), 연병(連餅)을, 삼복(三伏) 때에 먹는 음식으로는 구장(狗醬)과 적소두죽(赤小豆粥)을 들었다. 6월 월내란에는 시절 음식이 다양하게 소개되어 있는데, 이 시기가 곧 서울 동대문 부근의 채소나 과일, 남대문 밖 칠패(七牌)의 생선이 한창일 때라고 특기(特記)했다.

<표 2> 4~6월의 절기별 음식 내용

| 월별 | 절기 | 음식 관련 원문 | 한글 |
|----|----|----------|-------|
| 四月 | 八日 | 石楠葉餠 | 석남엽증병 |
| | | 黑豆 | 흑두 |
| | | 芹菜 | 근채 |
| | 月內 | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 酒 | 주 |
| | | 豆 | 두 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | | 棗肉 | 조육 |
| | | 蒸餅 | 증병 |
| | | 當歸葉屑 | 당귀엽설 |
| | | 黃薔薇花 | 황장미화 |
| | | 魚鮮 | 어선 |
| | | 瓜菜 | 고채 |
| | | 菊葉 | 국엽 |
| | | 葱芽 | 총아 |
| | | 石耳 | 석이 |
| | | 熟鰻 | 숙복 |
| | | 鷄卵 | 계란 |
| | | 魚菜 | 어채 |
| | | 肉 | 육 |
| | | 魚饅頭 | 어만두 |
| 醋醬 | 초장 | | |
| 芹 | 근 | | |
| 葱 | 총 | | |
| 椒醬 | 초장 | | |
| 五月 | 端午 | 艾葉 | 애엽 |
| | | 粳米粉 | 갱미분 |
| | | 餠 | 고 |
| | 月內 | 大麥 | 대맥 |
| | | 小麥 | 소맥 |
| | | 瓜子 | 고자 |
| | | 豆 | 두 |

| | | | |
|--------------|------|------|------|
| | | 鹽醬 | 염장 |
| 六月 | 流頭 | 粳米粉 | 갱미분 |
| | | 長股團餅 | 장고단병 |
| | | 蜜水 | 밀수 |
| | | 水團 | 수단 |
| | | 乾團 | 건단 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 小麥麵 | 소맥면 |
| | | 豆 | 두 |
| | | 荳 | 임 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | | 霜花餅 | 상화병 |
| | | 麵 | 면 |
| | | 瓜 | 고 |
| | | 連餅 | 연병 |
| | 醋醬 | 초장 | |
| | 三伏 | 狗 | 구 |
| | | 葱 | 총 |
| | | 狗醬 | 구장 |
| | | 雞 | 계 |
| | | 筍 | 순 |
| | | 番椒屑 | 번초설 |
| | | 白飯 | 백반 |
| | 赤小豆粥 | 적소두죽 | |
| | 月內 | 稷 | 직 |
| | | 黍 | 서 |
| | | 栗 | 율 |
| | | 稻 | 도 |
| | | 小麥 | 소맥 |
| | | 青苳 | 청과 |
| | | 鷄肉 | 계육 |
| | | 白麻子湯 | 백마자탕 |
| | | 甘藷湯 | 감곽탕 |
| | | 麵 | 면 |
| | | 南苳 | 남과 |
| | | 豬肉 | 저육 |
| | | 白餅 | 백병 |
| 乾鮓魚頭 | | 건면어두 | |
| 小麥麵 | | 소맥면 | |
| 甜苳 | 첨과 | | |
| 西苳 | 서과 | | |
| 菜果 | 채과 | | |
| 魚鮮 | 어선 | | |
| 출전 : 『東國歲時記』 | | | |

3. 7~9월

7월은 칠석(七夕), 중원(中元), 월내로 3개 항목이다. 8월은 추석(秋夕)과 월내로 2개 항목이며, 9월은 중양절[九日] 1개 항목으로 월내 항목이 없다.

7월에 소용된 것은 주로 제사 때 사용한 제수음식이다. 8월에는 황계(黃鷄)를 잡고 백

주(白酒)를 빚어 온 동네가 즐기는 한가위[嘉俳]가 있었다. 이 때의 시절 음식으로는 인병(引餅)과 울단자(栗團子), 토련단자(土蓮團子) 등이 있다. 9월 중양절에는 황국화(黃菊花)로 화전(花煎)을 해서 먹었다. 또, 시절 음식이면서 제수(祭需)로 쓴 음식으로 화채(花菜)가 있었다.

<표 3> 7~9월의 절기별 음식 관련 내용

| 월별 | 절기 | 음식 관련 원문 | 한글 |
|------|------|----------|------|
| 七月 | 七夕 | 관련 내용 없음 | |
| | 中元 | 蔬 | 소 |
| | | 果 | 과 |
| | | 酒 | 주 |
| 飯 | 반 | | |
| 月內 | 早稻 | 조도 | |
| 八月 | 秋夕 | 黃鷄 | 황계 |
| | 月內 | 白酒 | 백주 |
| | | 新稻酒 | 신도주 |
| | | 早稻松餅 | 조도송병 |
| | | 菁根 | 청근 |
| | | 南苽 | 남과 |
| | | 甌餅 | 증병 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 黑豆粉 | 흑두분 |
| | | 黃豆粉 | 황두분 |
| | | 芝麻粉 | 지마분 |
| | | 引餅 | 인병 |
| | | 棗糕 | 자고 |
| | | 栗肉 | 울육 |
| | | 蜜 | 밀 |
| 栗團子 | 울단자 | | |
| 土蓮團子 | 토련단자 | | |
| 九月 | 九日 | 黃菊花 | 황국화 |
| | | 糯米糕 | 나미고 |
| | | 花煎 | 화전 |
| | | 生梨 | 생리 |
| | | 柚子 | 유자 |
| | | 石榴 | 석류 |
| | | 海松子 | 해송자 |
| | | 蜜水 | 밀수 |
| 花菜 | 화채 | | |

출전 : 『東國歲時記』

4. 10~12월

10월은 오일(午日)과 월내로 2개 항목이며, 11월은 동지(冬至)와 월내로 2개 항목이다. 12월은 납일[臘], 선달그믐밤[除夕], 월내로 3개 항목이며, 윤달(閏月)은 1개 항목이다.

10월 오일(午日)은 말의 건강을 기원하며 적두증병(赤豆蒸餅)을 마구간에 차린다. 10월의 진상 음식으로는 우유락(牛乳酪)이 있다. 이외 시절 음식으로 우육(牛肉) 등을 석쇠에 구워 먹는 난로회(煖爐會), 신선로(神仙爐)라고도 하는 열구자(悅口子), 갱병(梗餅)·치육(雉肉)·

저채만두(菹菜饅頭) 등의 만두 종류, 두부(豆腐)로 만든 연포(軟泡), 애탕(艾湯)·애단자(艾團子), 나미분(糯米粉)으로 고(餛)를 만들고 여기에 두(豆)와 밀(蜜)을 쓴 밀단고(蜜團餛), 송자강정(松子乾釘)·매화강정(梅花乾釘) 등의 강정 종류를 꼽았다. 수확의 시기에 걸맞게 음식 종류가 다양하다. 또, 10월의 음식 관련 주요 행사로 동저(冬菹)를 담그는 일을 기록했다.

11월의 음식으로는 동지(冬至) 때 먹는 적두죽(赤豆粥)이 언급되었다. 월내 항목에는 청어(靑魚), 갑생복(甲生鰻), 대구어(大口魚), 귤(橘), 유자(柚子), 감자(柑子) 등 각 지방의 진상품목을 소개했다. 시절 음식으로는 냉면(冷麵), 골동면(骨董麵), 동침(冬沈), 수정과(水正果), 침저(沈菹) 등을 꼽았다.

12월 납일(臘日) 제사에는 저육(豬肉)과 토육(兔肉)을 썼다. 또, 이날 황작(黃雀)을 잡아 아이들에게 먹였는데, 이때의 황작은 맛이 있을 뿐만 아니라, 아이가 그 고기를 먹으면 마마에 걸리지 않는다고 여겼기 때문이다. 생치(生雉, 살아있는 꿩)나 건시(乾柿)는 관청의 아전들이 친한 집에 문안하며 보냈던 음식이다.

<표 4> 10~12월, 윤달의 절기별 음식 관련 내용

| 월별 | 절기 | 내용 | 비고 |
|------|----------|----------|----------|
| 十月 | 절기 午日 | 赤豆飴餅 | 적두증병 |
| | 月內 | 牛乳酪 | 우유락 |
| | | 餅 | 병 |
| | | 果 | 과 |
| | | 炙牛肉 | 자우육 |
| | | 油 | 유 |
| | | 醬 | 장 |
| | | 鷄卵 | 계란 |
| | | 蔥 | 총 |
| | | 蒜 | 산 |
| | | 番椒屑 | 변초설 |
| | | 煖爐會 | 난로회 |
| | | 煖暖會 | 난난회 |
| | | 牛 | 우 |
| | | 豬肉 | 저육 |
| | | 菁苳 | 청과 |
| | | 葷菜 | 훈채 |
| | | 醬湯 | 장탕 |
| | | 悅口子/神仙爐 | 열구자/신선로 |
| | | 蕎麥麵 | 교맥면 |
| | | 饅頭/蒸餅/籠餅 | 만두/증병/농병 |
| | | 蔬葱 | 소총 |
| | | 鷄肉 | 계육 |
| | | 豆腐 | 두부 |
| | | 小麥麵 | 소맥면 |
| | | 卞氏饅頭 | 변씨만두 |
| | | 粳餅 | 갱병 |
| | | 雉肉 | 치육 |
| 菹菜饅頭 | 저채만두 | | |
| 軟泡 | 연포 | | |

| | | | |
|-----|----|--------|--------|
| | | 冬艾 | 동애 |
| | | 牛肉 | 우육 |
| | | 艾湯 | 애탕 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 豆粉 | 두분 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | | 艾團子 | 애단자 |
| | | 蜜團糕 | 밀단고 |
| | | 酒 | 주 |
| | | 白麻子 | 백마자 |
| | | 黑麻子 | 흑마자 |
| | | 黃豆 | 황두 |
| | | 靑豆粉 | 청두분 |
| | | 飴 | 이 |
| | | 乾飴 | 건정 |
| | | 五色乾飴 | 오색건정 |
| | | 海松子 | 해송자 |
| | | 松子乾飴 | 송자건정 |
| | | 糯稻 | 나도 |
| | | 梅花乾飴 | 매화건정 |
| | | 蔓菁 | 만청 |
| | | 菘 | 송 |
| | | 蒜 | 산 |
| 椒 | 초 | | |
| 鹽 | 염 | | |
| 沈菹 | 침저 | | |
| 冬菹 | 동저 | | |
| 十一月 | 冬至 | 赤豆粥 | 적두죽 |
| | | 糯米粉 | 나미분 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | 月內 | 靑魚 | 청어 |
| | | 甲生鰈 | 갑생복 |
| | | 大口魚 | 대구어 |
| | | 橘 | 귤 |
| | | 柚 | 유 |
| | | 柑子 | 감자 |
| | | 蕎麥麪 | 교맥면 |
| | | 沈菁菹 | 침청저 |
| | | 菘菹 | 송저 |
| | | 豬肉 | 저육 |
| | | 冷麪 | 냉면 |
| | | 雜菜 | 잡채 |
| | | 梨 | 리 |
| | | 栗 | 울 |
| | | 牛 | 우 |
| | | 豬肉 | 저육 |
| | | 油醬 | 유장 |
| | | 麵 | 면 |
| | | 骨董麪/雜麵 | 골동면/잡면 |
| | | 蔓菁根 | 만청근 |

| | | | |
|--------------|----|----------|-----|
| | | 冬沈 | 동침 |
| | | 乾柿 | 건시 |
| | | 生薑 | 생강 |
| | | 海松子 | 해송자 |
| | | 水正果 | 수정과 |
| | | 鰾鹽汁 | 하염즙 |
| | | 蔓菁 | 만청 |
| | | 菘 | 송 |
| | | 蒜 | 산 |
| | | 薑 | 강 |
| | | 椒 | 초 |
| | | 靑角 | 청각 |
| | | 鰩 | 복 |
| | | 螺 | 나 |
| | | 石花 | 석화 |
| | | 石首魚 | 석수어 |
| | | 鹽 | 염 |
| | | 芹 | 근 |
| | | 醬 | 장 |
| | | 菹 | 저 |
| | | 猪 | 저 |
| | | 兔 | 토 |
| | | 黃雀 | 황작 |
| 十二月 | 臘 | | |
| | 除夕 | 歲肉 | 세육 |
| | 月內 | 歲饌 | 세찬 |
| | | 生雉 | 생치 |
| | | 乾柿 | 건시 |
| 윤달 | | 관련 내용 없음 | |
| 출전 : 『東國歲時記』 | | | |

『동국세시기』에는 각 절기에 따른 시절 음식의 명칭과 재료가 자세하게 소개되어 있다. 그러나 인용한 자료 중에 중국의 것이 많고, 『동국여지승람』에서 인용한 내용의 경우 홍석모 당대와의 시기적 차이가 있다는 점을 염두에 두고 살펴보아야 한다.

【참고문헌】

국립민속박물관, 『조선대세시기Ⅲ-경도잡지, 열양세시기, 동국세시기』, 국립민속박물관, 2007.

진경환, 「세시기(歲時記) 서술의 방식과 의미- 『동국세시기』의 ‘중국 근거 찾기’를 중심으로-」, 『어문논집』 제53집, 민족어문학회, 2006.

주영하 외, 『조선시대 책의 문화사』, 휴머니스트, 2008.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-3-005 月餘農歌

【정의】

-기본정의: 조선후기 문인 김형수(金炯洙, 1810?~1870?)가 1861년(철종 12)에 정학유(丁學游)의 국문 시가 『농가월령가(農家月令歌)』를 칠언시(七言詩)로 한역(漢譯)하여 편찬한 월령가(月令歌)이다.

-음식관련정의: 『월여농가』에는 명절음식과 월별로 먹었던 특별한 음식과 식재료가 소개되어 있어 당시의 풍속과 관련된 음식을 살펴볼 수 있다. 여기에 부록으로 붙인 『종저(種譜)』에는 감저(甘藷)에 대한 내용이 자세히 기록되어 있고, 『속언자해(俗言字解)』에는 『월여농가』에서 언급한 여러 음식과 식재료 명칭이 풀이되어 있다. 또, 『전답잡록(田畝雜錄)』에 당시 사용되던 곡식 명칭 78가지를 언급하여 주목된다.

【저자】

김형수는 자가 치명(稚明), 호는 소당산인(嘯堂散人)이며 본관은 경주이다. 임진왜란·병자호란 이후 서민층의 사회적 지위가 높아지면서 등장한 중인 계층의 위향시인(委巷詩人) 중 한 사람이다. 그의 조부 김일서(金逸瑞)는 관상감 판관(觀象監判官)을 지냈고, 부친 김취우(金取禹)는 천문과(天文科)에 급제하여 관상감 수당(觀象監首堂)을 지냈다. 이를 통해 그의 가문은 음양과(陰陽科, 조선시대 잡과(雜科)의 하나로 천문·지리에 밝은 사람을 뽑던 시험) 출신의 중인 집안이었음을 알 수 있다. 김형수의 생몰년은 확실치 않지만 1810년대에서 1870년대까지 생존한 것으로 보인다. 그는 평생 벼슬하지 않고 의술로 생계를 꾸려가며 시문(詩文) 짓는 것을 낙으로 삼아 지냈던 듯하다.

김형수의 저술로는 『월여농가』 외에 문집인 『소당유고(嘯堂遺稿)』가 남아있다. 문집에는 세시 풍속과 농가의 정경을 노래한 기속시(紀俗詩)가 많다. 이들 시에는 농사일에 대한 긍정적인 시각과 농민에 대한 따뜻한 시선이 드러난다. 농민의 생활상과 세시풍속에 대한 관심이 그로 하여금 『농가월령가』를 한역(漢譯)하게 한 배경이라 볼 수 있다. 또 이 글의 자서(自叙)에 따르면, 우연히 벗 임씨(林氏)의 서재에서 언문 『농가월령가』를 보았는데, 이것이 매 달의 농사에 대한 자세한 이야기여서 어린 선비의 교육이나 패관(稗官)들의 참고서가 될 수 있다고 판단하여 한역했다고 밝혔다.

한편, 이 책의 참정자(參訂者)는 한응하(韓應河)인데, 그는 자가 성호(聖浩), 호는 청담(淸潭)으로 김형수의 벗이었다. 박물학에 뛰어났고 농사와 이언(俚言)에 조예가 있었다고 전한다.

【서지】

서명/저자사항 : 月餘農歌 / 金迥洙

판사항 : 筆寫本

발행사항 : [筆寫地未詳]: [筆寫者未詳], [哲宗12年(1861) 跋]

형태사항 : 1冊(31張) : 24.0 × 18.5cm

주기사항 : 序: 上之十二年辛酉(1861)...蓮坡老人(金進洙)

自敘: 歲在辛酉(1861)...嘯堂散人(金迥洙)

附: 種蔬, 田畝雜錄, 俗言字解, 田家樂 二首, 養蠶 一首, 擬歸農二首

跋: 辛酉(1861)歲正月既望越七日壬子長男東徹再拜

소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(가람 古811.05-G419w)

『월여농가』는 필사본으로만 전해진다. 현재 여러 종의 필사본이 서울대학교 규장각 한국학연구원과 국립중앙도서관에 전한다.

서울대학교 규장각 한국학연구원에는 가람문고본과 상백문고본 2종이 남아있다. 가람문고본은 본문 내용뿐만 아니라 저자의 자서와 중형의 서문, 아들 김동철의 발문과 저자가 부록으로 붙인 내용까지 모두가 빠짐없이 담겨있다. 김동철이 발문을 쓴 시기가 1861년인 것으로 보아 저자가 직접 관여하여 이 시기를 전후로 필사본을 편성한 것으로 보인다. 상백문고본(想白 古630.951-G419w)은 위의 내용 가운데 『속언자해』와 『전답잡록』만을 별도로 편집한 것이다. 표지서명 또한 ‘속언자해급전답잡록(俗言字解及田畝雜錄)’으로 되어 있다.

국립중앙도서관 위창문고에도 필사본이 전하는데, 위창문고본(위창古521-1)은 서명이 ‘소당풍속시고(嘯堂風俗詩稿)’, 작품명은 ‘농가십이월속시(農歌十二月俗詩)’이다. 권말(卷末)에 역자와 참정자의 자호(字號), 이 책의 저술 시기 등에 간략하게 소개하였다. 서문이나 부록 없이 본문만 있고, 주해(註解)를 본문 사이에 병기(并記)했다. 이후 누군가 새롭게 『월여농가』의 본문을 전사(傳寫)하면서 『속언자해』를 가져와 주해에 넣어 내용을 보충한 것이다. 이외 국립중앙도서관에 서명을 ‘농가십이월속시(農歌十二月俗詩)’라고 한 다른 이본이 소장되어 있었다고 하는데, 지금은 찾아볼 수 없다.

2008년에 명문당에서 『농가월령가』와 함께 간행했고, 2010년에 농촌진흥청에서 가람문고본을 대본으로 하여 국역서를 펴냈다. 본 해제 또한 서울대학교의 가람문고본을 대본으로 작성하였다.

【목차와 구성】

권두(卷頭)에 저자의 자서(自序)가 있고, 그의 형 김진수의 「월여농가서(月餘農歌序)」가 있다. 그리고 범례(凡例)와 목록(目錄)을 기록했다. 이어 내용을 수록했는데, ‘정월(正月)’부터 ‘십이월(十二月)’까지 매 달의 월수를 표시하고 매 달에 해당하는 내용을 한역해서 넣었다. 본문 내용 끝에는 부록으로 감저(甘藷)의 재배법을 기록한 『종저(種藷)』, 『월여농가』에 언급된 음식·약(藥)·복식·기물(器物) 등 수십 가지 어휘에 대해 한글 발음과 뜻, 그 변천 등을 설명한 『속언자해(俗言字解)』, 농사와 관련된 제도와 용어, 곡식의 명칭 등을 기록한 『전답잡록(田畝雜錄)』, 한시(漢詩) 「전가락(田家樂)」 2수, <양잠(養蠶)> 1수, 「의귀농(擬歸農)」 2수가 실려 있다. 마지막에는 김형수의 아들 김동철(金東徹)의 발문(跋文)을 붙였다.

【음식관련내용】

1. 1~3월

정월의 절기로는 입춘(立春)과 우수(雨水)를 꼽았다. 이 시기의 첫째 강령은 맥전(麥田)에 거름을 주고 곡식을 심는 것이라 하였다. 또, 정월에 사당에 제사 드리는 풍습을 언급하고, 여기에 사용하는 제수 음식으로 자(@茲+食), 탕(湯), 주(酒), 과(果), 포(脯), 해(醢)를 들었다. 청순(菁筍)이나 순총(筍蔥), 근저(芹菹)는 이때 새로 싹이 나서 음식 재료로 소용된 것들이다. 여기에서의 ‘순(筍)’은 죽순(竹筍)이 아닌 눈초(嫩草, 새로 난 어린 것)를 가리키는 말이다. 정월 초5일에는 누에치기를 하는 여인들이 누에가 잘 되게끔 신에게 기원하는 제사를 지냈다. 이날 조정에서는 국가의례로 선잠례(先蠶禮)를 지냈다. 선잠례는 고려 초부터 시행된 예식으로, 왕비가 궁중 안에 단을 꾸미고 친히 누에치는 것이었다. 일반 양잠(養蠶) 농가에서는 이날 잠실(蠶室) 정남방(正南方)에 차(茶)와 이(餌), 향을 갖추고 제사를 지냈다. 정월 대보름에는 밀반(蜜飯) 즉, 약반(藥飯)을 먹고 여러 가지 고진채(苦陳菜)를 데쳐 먹었다. 시에서는 이 때 먹는 고진채의 맛이 숙석(鱸膾) 보다도 낫다고 평가하였다. 또 대보름에는 치농주(治蠶酒)를 마시고 율(栗)과 같이 딱딱한 열매를 먹는 ‘부럼 깨물기’의 풍습이 있었다. 또, 소면(小麵)으로 매(酶)를 만들어 술을 담그는 일도 정월의 농가 일로 꼽혔다. 여기서 소면은 우리가 현재 말하는 음식으로서의 ‘면’이 아니라 국(麩)을 만들 때 재료로서 사용하는 ‘면’을 가리킨다.

2월의 절기로는 경칩(驚蟄)과 춘분(春分)을 언급했다. 2월에는 밭에 차(茶)를 심었다. 또, 이 시기 기르는 가축으로는 우(牛)·마(馬)·계(鷄)·견(犬)을 다 들었지만, 먼저 자계(雌鷄)를 길러서 단(蛋, 계란)을 얻는 일을 가장 우선순위로 꼽았다. 이는 계란이 일상적인 식생활에 자주 재료로서 소용되었기 때문이다. 이외 다른 식재료로는 야속(野藪)의 종류를 언급했다. 누호(蘘蒿)·양제(羊蹄)·곡마(曲麻)·제(薺)는 비위(脾胃)를 깨워주는 식재료라고 설명하였다. 이 이하에 언급한 서여(薯蕷)·궁궁(芎藭)·창출(蒼朮)·백출(白朮)·당귀(當歸)·시호(柴胡)·비마(蓖麻)·단(檀)·강염(薑鹽)·계시수(鷄矢水)는 모두 약재로서 쓰이던 것이다. 특히 강염과 계시수는 급제했을 때에 특효를 보였다.

3월의 절기로는 청명(清明)과 곡우(穀雨)를 꼽았다. 이 시기 농사일로는 먼저 일꾼을 불러 들 일을 시킬 때 해야할 일에 대해 언급했다. 특히 ‘한잔 술로 인해 가끔은 눈물난다[由酒一盞, 或淚厥眼]’라는 속담을 인용해서 일꾼들에게 들밥을 넉넉하게 주고 균등하게 분배해야 함을 설명했다. 이 속담은 다산(茶山) 정약용(丁若鏞)의 『이담속찬(耳談續纂)』에도 당시 우리나라의 속담으로 기록되어 있다. 서(黍)·속(粟)·두(豆)·제녕(薺萇)·촉비(蜀蓼)·맥(麥)·남과(南瓜)·호(瓠)·백지(白芝)·만청(蔓菁)·와거(萵苣)·송(菘)·규(葵)·랄가(辣茄)·낙소(落蘇)·개(芥)·산(蒜)·총(蔥)·호과(胡瓜)는 이 시기 심어서 밭을 일구는 채소의 종류이다. 또, 한식 전후로 셋째날에는 도(桃)·행(杏)·리(梨)·내(奈)·임금(林檎) 등의 여러 과일을 접붙이기하였다. 그리고 3월의 풍습으로 장 담그는 일을 꼽았다. 염(鹽)과 숙(菽)을 넣어 담그고 여기에 두부(豆腐)나 채복(菜服)을 넣어 먹었다. 길경(桔梗)·명절(茗蓴)·미궤(薇蕨)·마제(馬蹄)·구설(狗舌)·향소(香蘇)·구(韭)·필관(筆管)·목관(木頭)·출순(朮笋) 등은 이 시기에 먹을 수 있는 나물 반찬의 예를 든 것이다.

<표 1> 1~3월의 음식 관련 기록

| 월별 | 음식/식재료 원문 | 독음 |
|-----|-----------|-----|
| 正月 | 麥 | 맥 |
| | @(茲+食)湯 | 자탕 |
| | 酒果 | 주과 |
| | 脯醢 | 포해 |
| | 菁筍 | 청순 |
| | 筍蔥 | 순총 |
| | 芹菹 | 근저 |
| | 五辛 | 오신 |
| | 茶 | 차 |
| | 餌 | 이 |
| | 蜜飯 | 밀반 |
| | 苦陳菜 | 고진채 |
| | 鱸腊 | 속석 |
| | 治臛酒 | 치농주 |
| | 栗 | 울 |
| 小麵 | 소면 | |
| 酶 | 매 | |
| 二月 | 茶 | 차 |
| | 雌鷄 | 자계 |
| | 蛋 | 단 |
| | 山菜 | 산채 |
| | 野藪 | 야속 |
| | 萋蒿 | 누호 |
| | 羊蹄 | 양제 |
| | 曲麻 | 곡마 |
| | 薺 | 제 |
| | 薯蕷 | 서여 |
| | 芎藭 | 궁궁 |
| | 蒼朮 | 창출 |
| | 白朮 | 백출 |
| | 當歸 | 당귀 |
| | 柴胡 | 시호 |
| | 葛麻 | 비마 |
| | 檀 | 단 |
| 薑鹽 | 강염 | |
| 鷄矢水 | 계시수 | |
| 三月 | 酒 | 주 |
| | 黍 | 서 |
| | 粟 | 속 |
| | 豇 | 두 |
| | 薺萼 | 제녕 |
| | 葛藟 | 촉비 |
| | 麥 | 맥 |
| | 南瓜 | 남과 |
| | 瓠 | 호 |
| | 白芝 | 백지 |
| | 蔓菁 | 만청 |
| 萋苳 | 와거 | |

| | |
|-------------|----|
| 菘 | 송 |
| 葵 | 규 |
| 辣茄 | 랄가 |
| 落蘇 | 낙소 |
| 芥 | 개 |
| 蒜 | 산 |
| 蔥 | 총 |
| 胡瓜 | 호과 |
| 桃 | 도 |
| 杏 | 행 |
| 梨 | 리 |
| 奈 | 내 |
| 林檎 | 임금 |
| 醬 | 장 |
| 鹽 | 염 |
| 菽 | 속 |
| 豆腐 | 두부 |
| 菜服 | 채복 |
| 豉 | 시 |
| 桔梗 | 길경 |
| 茗菡 | 명절 |
| 薇蕨 | 미겔 |
| 馬蹄 | 마제 |
| 狗舌 | 구설 |
| 香蘇 | 향소 |
| 韭 | 구 |
| 筆管 | 필관 |
| 木頭 | 목두 |
| 朮笋 | 출순 |
| 출전 : 『月餘農歌』 | |

2. 4~6월

4월의 절기로는 입하(立夏)와 소만(小滿)이 있음을 기록했다. 그리고 4월을 왕과(王瓜)가 나오고 고체(苦菜)가 싹트는 계절로 설명하였다. 축첩(蜀黍)·녹두(菘豆)·임자(荏子)는 길쌈을 하는 사이사이 조금만 심으라고 가르쳤다. 길쌈 외에도 조갱(早穡)을 모내기 해주고 만도(晩稻)를 심은 밭을 갈아주는 등 여러 농사일로 바쁜 시기이기 때문이다. 음식으로는 유엽병(楡葉餅)과 찢 흑두(黑豆)를 들었고, 어부들이 먹는 음식으로 생선회와 생선갱(生鮮羹)을 들었다.

5월의 절기로는 망종(芒種)과 하지(夏至)를 들었다. 먼저 맥(麥)이 익기 시작하는 계절임을 명기했다. 이달 단오날에는 과(瓜)와 앵도(櫻桃)를 따다. 이달은 애엽(艾葉)과 충위초(菴蔚草)도 무성해지는 시기이고, 흑임(黑荏)·백소(白蘇)·가자(茄子) 등을 가꿀만한 때여서 들일에 대해 많이 언급했다. 들밥으로 먹는 농민들의 일상적 음식으로는 대맥반(大麥飯)·총냉장(蔥冷漿)·거와포(苜蓿包)에 번초장(番椒醬)을 넣은 찜 정도를 기록했다.

6월의 절기로는 소서(小暑)와 대서(大暑)를 언급했다. 6월은 광맥(穰麥)이 익는 시기로 서(黍)·직(稷)·두(豆) 등을 낱씨에 맞춰 베었으며, 밀(蜜)을 채취하였다. 이때 농민들의 일상식으로는 반(飯)과 료(醪)를 들었다. 또, 이달에 있는 절일인 삼복(三伏)과 유두(流頭)에는 침과(脝瓜)와 수단(水@食+耑), 소맥면(小麥麵)을 시절 음식으로 먹었다. 그리고 제사에는 시

절 음식을 올렸다가 이를 일가친척들과 나누어 먹고 새로 술을 빚어 잔치와도 곁했다.

<표 2> 4~6월의 음식 관련 기록

| 월별 | 음식/식재료 원문 | 독음 |
|-----|-----------|--------|
| 四月 | 王瓜 | 왕과 |
| | 苦菜 | 고채 |
| | 薊忝 | 축침 |
| | 菘豆 | 녹두 |
| | 荏子 | 임자 |
| | 早秈 | 조갱 |
| | 晚稻 | 만도 |
| | 榆葉餅 | 유엽병 |
| | 黑豆 | 흑두 |
| | 膾 | 회 |
| | 羹 | 갱 |
| 五月 | 麥 | 맥 |
| | 瓜 | 과 |
| | 櫻桃 | 앵도 |
| | 艾葉 | 애엽 |
| | 芫薳草 | 충위초 |
| | 黑荏 | 흑임 |
| | 白蘇 | 백소 |
| | 茄子 | 가자 |
| | 大麥(熱)餅 | 대맥(열)반 |
| | 蔥冷漿 | 총냉장 |
| | 苣蒿包 | 거와포 |
| 番椒醬 | 번초장 | |
| 六月 | 穰麥 | 광맥 |
| | 黍 | 서 |
| | 稷 | 직 |
| | 豆 | 두 |
| | 蜜 | 밀 |
| | (餽)飯 | (수)반 |
| | (澁)醪 | (삼)료 |
| | 靑黃瓜 | 청황과 |
| | �瓜 | 첨과 |
| | 水@(食+ 崑) | 수단 |
| | 小麥麪 | 소맥면 |
| 麪 | 국 | |

출전 : 『月餘農歌』

3. 7~9월

7월의 절기로는 입추(立秋)와 처서(處暑)를 꼽았다. 7월은 만양(晚秧)이 자라는 시기라 조속(早粟)은 다발을 묶어두어 정리해 두어야 했다. 그리고 이때부터 김장을 미리 준비해야 했기 때문에 청(菁)과 송(菘)을 심었던 사실이 보인다. 또, 이 시기에는 왜과(倭瓜)와 호과(瓠果)의 열매를 말리고, 호과(胡瓜)와 자과(紫瓜)는 소금에 절여 담근다고 하였다. 왜과나 호과 열매는 기물(器物)로 쓰였기 때문이다. 호과나 자과를 소금에 절인 것은 곧 호과나 자과를 소금에 절여 김치로 먹은 것이다.

8월의 절기로는 백로(白露)·추분(秋分)을 언급했다. 8월의 식재료로 언급한 랄가(辣茄)는 곧 고초(苦椒)를 가리킨다. ‘랄가’라는 명칭은 그 매운 맛 때문에 붙여진 이름이다. 8월이면 논에서는 조직(早植)을 타작하였으며, 산에서는 영유(嬰莢)와 후도(猴桃)가 익고 조(棗)와 울(栗)이 아직 남아있어 딸 수 있는 시기였다. 또, 녹두분(菘豆粉)과 같은 것은 식재료였을 뿐만 아니라 엽연(葉烟) 같은 물품과 함께 시장에서 매매되었다. 해석수어(醢石首魚)나 건북어(乾北魚)는 추석에 제수로 쓰인 음식이다. 또, 추석에는 조도(早稻)로 만든 엽발(葉餠), 신출(新朮)로 빚은 주(酒), 첩포(謁匏)를 넣어 볶은 채(菜), 준치갱(蹲鴟羹) 등의 음식을 만들어 선산에 제사를 지내고, 이웃과는 준(餽)을 나누었다. 이때에는 시집을 간 여인은 시댁으로부터 말미를 얻어 친정에 가서 아버이를 뵈는 근친(覲親)의 의례가 행해졌다. 근친할 때에는 여인은 이(餌)·주(酒)·계(鷄)·구(狗) 등의 음식을 가지고 갔다.

9월의 절기로는 한로(寒露)와 상강(霜降)을 언급했다. 이 시기에는 시도(豕稻)·도도(稭稻)·조도(棗稻)·두(豆)·속(粟) 등 논밭에 심은 것을 거두고 타작하였다. 미(米)는 방아를 찧어 밥쌀을 장만하였다. 이때는 수확이 많은 계절답게 들밥에도 주(酒), 계(鷄), 해(蟹), 어하해(魚蝦醢), 장명절(醬茗菥), 청근(菁根), 송경(菘莖) 등 다양한 음식이 올라왔다. 청근(菁根)과 송경(菘莖)은 7월의 호과·자과와 마찬가지로 김장 재료로 사용되었다.

<표 3> 7~9월의 음식 관련 기록

| 월별 | 음식/식재료 원문 | 독음 |
|----|-----------|------|
| 七月 | 晚秧 | 만앙 |
| | 早粟 | 조속 |
| | 菁 | 청 |
| | 菘 | 송 |
| | 倭瓜 | 왜과 |
| | 瓠果 | 호과 |
| | 胡瓜 | 호과 |
| | 紫瓜 | 자과 |
| 八月 | 辣茄 | 랄가 |
| | 早植 | 조직 |
| | 嬰莢 | 영유 |
| | 猴桃 | 후도 |
| | 棗 | 조 |
| | 栗 | 울 |
| | 菘豆粉 | 녹두분 |
| | 醢石首魚 | 해석수어 |
| | 乾北魚 | 건북어 |
| | 早稻 | 조도 |
| | 葉餠 | 엽발 |
| | 新朮 | 신출 |
| | 酒 | 주 |
| | 謁匏 | 첩포 |
| | 菜 | 채 |
| | 蹲鴟羹 | 준치갱 |
| | 餽 | 준 |
| | 餌 | 이 |
| | 鷄 | 계 |
| | 狗 | 구 |

| | | |
|-------------|-------|-------|
| 九月 | 豕稻 | 시도 |
| | 秣稻 | 도도 |
| | 棗稻 | 조도 |
| | 豆 | 두 |
| | 粟 | 속 |
| | 米 | 미 |
| | 酒 | 주 |
| | 鷄 | 계 |
| | 蟹 | 해 |
| | 魚蝦(醢) | 어하(해) |
| | 醬茗拵 | 장명질 |
| | 菁根(菹) | 청근(저) |
| | 菘莖菹 | 송경저 |
| 출전 : 『月餘農歌』 | | |

4. 10~12월

10월에는 입동(立冬)과 소설(小雪)의 절기를 언급했다. 음식과 관련해서는 김장 담그는 일을 이 달의 주요 풍속으로 설명하였다. 청(菁)과 송(菘)을 깨끗이 씻어 청염(淸鹽)에 절이고, 여기에 시(豉)와 자(鮓)를 넣어 무치고 다시 번초(蕃椒)와 석박(石蓴), 산(蒜), 강(薑), 총(蔥)을 넣어서 양지 바른 헛간에 깊이 묻어두는 것이다. 또, 이외에 나복(蘿菔), 길경(桔梗), 우내(芋蕪), 울(栗) 등을 겨울 저장 음식으로 장만하고 이러한 식재료들이 얼지 않도록 집을 보수하였다. 사제일(社祭日)에는 계제(禊祭)를 지냈다. 제사 때에는 주(酒), 고(饅), 교면(蕎麪), 우육(牛肉), 시육(豕肉) 등을 제수로 올리고 이웃을 초대하여 잔치를 베풀었다.

11월에는 대설(大雪)과 동지(冬至)의 절기가 있다. 이 시기에는 장(醬)을 담그려 숙(菽)을 삶아 찼고, 동지에는 특히 역병을 막고자 조란나심(鳥卵稷心)을 띄운 적두죽(赤豆粥)을 먹었다.

12월의 절기로는 소한(小寒)과 대한(大寒)을 언급했다. 제수로 자고(@ (菝 + 食) 饅)와 이주(餌酒)를 준비하고, 이때 먹는 일상식으로는 숙유(菽乳)와 교만두(蕎饅頭), 명어(明魚), 육(肉) 등을 언급했다. 임강정(荏羌釘), 두강정(豆羌釘), 시(柿), 조(棗), 울(栗), 유밀(油蜜), 장(醬), 초(醋) 등은 이때 시전(市廛)에서 본 음식 혹은 식재료 명칭을 나열한 것이다.

<표 4> 10~12월의 음식 관련 기록

| 월별 | 음식/식재료 원문 | 독음 |
|----|-----------|----|
| 十月 | 菁 | 청 |
| | 菘 | 송 |
| | 淸鹽 | 청염 |
| | 豉 | 시 |
| | 鮓 | 자 |
| | 蕃椒 | 번초 |
| | 石蓴 | 석박 |
| | 蒜 | 산 |
| | 薑 | 강 |
| | 蔥 | 총 |
| 蘿菔 | 나복 | |

| | | |
|-------------|---------|-------|
| | 桔梗 | 길경 |
| | 芋爛 | 우내 |
| | 栗 | 율 |
| | 酒 | 주 |
| | 饊 | 고 |
| | 蕎麪 | 교면 |
| | 牛 | 우 |
| | 豕 | 시 |
| 十一月 | 醬 | 장 |
| | 菽 | 숙 |
| | 鳥卵稷心 | 조란나심 |
| | 赤豆粥 | 적두죽 |
| 十二月 | @(茲+食)饊 | 자고 |
| | 餌酒 | 이주 |
| | 米 | 미 |
| | 菽乳 | 숙유 |
| | 蕎饅頭 | 교만두 |
| | 明魚 | 명어 |
| | 肉 | 육 |
| | 荳(羌釘) | 임(강정) |
| | 豆羌釘 | 두강정 |
| | 柿 | 시 |
| | 棗 | 조 |
| | 栗 | 율 |
| | 油蜜 | 유밀 |
| | 醬 | 장 |
| 醋 | 초 | |
| 출전 : 『月餘農歌』 | | |

5. 부록(附錄)

1) 『종저(種薯)』

『종저(種薯)』는 감저(甘藷)를 심고 기르는 방법에 대해 전반적으로 설명한 글이다. 전체 내용은 총13개 항목으로 나누어져 있다. 각 항목의 시작에는 ‘○’ 표시를 넣었다. 제1조에서는 감저의 산지(產地)와 산저(山藷)와 번저(番藷) 등 감저의 종류, 만력년간(萬曆年間, 1573~1619)에 해외에서 감저의 종자가 전해지게 된 경위, 감저의 이칭(異稱) 등을 소개했다. 이 글을 통해 당시 감저가 일본에서는 ‘고고이문과(古古伊文瓜)’라는 명칭으로, 유구국(琉球國)에서는 ‘번가(番茄)’라고 불렸음을 알 수 있다. 제2조는 감저의 특징과 그 특징에 따라 다루는 방법을 설명한 것이다. 특히 여기에서는 씨를 저장하기 어렵다는 사실을 언급하고, 씨를 저장하는 법과 덩굴로 전하는 법 등에 대해 알맞은 시기와 장소를 상세히 기록했다. 제3조에서는 씨 심는 법을 설명했다. 씨를 심는 시기와 그 시기에 심는 이유를 설명했다. 제4조에서는 감저 씨를 심는 알맞은 장소에 대해 언급했다. 제5조는 씨를 심기 전 발갈이를 하는 방법과 거름의 종류를 기록했다. 제6조에서는 씨 심는 법을 설명했다. 제7조는 감저가 자라는 것을 돕는 방법을 기록한 것이고, 제8조는 순을 잘라주는 법에 대해서 쓴 것이다. 제9조는 감저 알을 굵게 해주는 방법을 소개했다. 제10조에는 8, 9월에 이르러 종자가 될 감저를 파내는 방법을 언급했다. 제11조에는 감저의 조리법을, 제12조에는 감저에 대한 기존의 기록과 함께 그 유용함을 소개했다.

음식과 관련해서는 제11·12조의 기록을 주목할 만하다. 제11조에서는 조리법으로 날것이나 찌는 것, 삶는 것, 굽는 것 모두가 가능하다고 하여 감저의 유용함을 언급했다. 감저알을 편(片)으로 잘라 햇볕에 말린 뒤 이것으로 죽(粥)과 반(飯)을 지어 먹고, 가루 낸 뒤 이것을 환(丸)처럼 만들어서 국(麪)에 넣어 주(酒)를 빚고, 황두(黃豆)에 넣어 장(醬)을 담글 수도 있다고 자세히 그 조리법을 설명했다. 또, 금기(禁忌)할 것으로 초(醋)를 피해야 한다고 설명하였다. 제12조에서는 ‘저량(諸糧)’이라는 감저의 이칭을 소개했다. 바닷가 사람이 농사짓지 않고 감저만 심어서 이것을 식량으로 삼았기에 이와 같이 부르게 되었다는 설명이다. 또, 소식(蘇軾)이 해남(海南) 지역에서는 미(米)의 6할에 이를 정도로 감저를 양식으로 삼는 곳이 많다고 한 말을 소개하였다. 당시 중국에서도 그만큼 양식으로써 감저를 쓴 지역이 많았음을 볼 수 있다. 또, 『본초(本草)』에서 감저의 쓰임과 약재로서의 효능을 언급한 부분을 인용해 두었다. 이외 다른 쓰임도 기록했다. 특히 가축을 먹이로 사용할 수 있으며, 옹(羹)을 끓이면 산곽(山藿)과 같아서 산모를 구완할 수 있고, 찌서 익히면 씹을 싸먹을 수 있어 웅소(雄蔬)에 필적한다고 하였다. 마지막 제13조에서는 전체의 글을 맺으면서 구황(救荒)의 용도로 쓰기에 좋은 식물임을 강조하였다

<표 5> 『종저(種藷)』의 음식 관련 내용

| 서명 | 음식/식재료 원문 | 독음 |
|----|-----------|-------|
| 種藷 | 甘藷 | 감저 |
| | 山藷 | 산저 |
| | 番藷 | 번저 |
| | 古古伊文瓜 | 고고이문과 |
| | 番茄 | 번가 |
| | 萊菔 | 내복 |
| | 粥 | 죽 |
| | 飯 | 반 |
| | 餅餌 | 병이 |
| | 麪 | 국 |
| | 酒 | 주 |
| | 黃豆 | 황두 |
| | 醬 | 장 |
| | 醋 | 초 |
| | 諸糧 | 저량 |
| 羹 | 옹 | |

출전 : 『種藷』

2) 『속언자해(俗言字解)』

『속언자해(俗言字解)』는 『월여농가』에서 언급했던 어휘 가운데 약 180개를 가려 뽑아 그 한글 발음과 뜻, 변천에 대해 좀 더 자세히 기록한 것이다. 자서(自序)와 함께 기록한 범례(凡例)에 따르면, 물명(物名)을 이와 같이 정리한 것은 정약용(丁若鏞)을 배운 것이라 하였으니, 『아언각비(雅言覺非)』를 보고 영향을 받아 작성한 것인 듯하다. 또, 음식과 약, 그릇 종류의 어휘에 대해서는 허준(許浚)이 본초(本草)를 언해(諺解)한 내용을 인용하여 실었다고 하였다.

아래의 내용은 음식 혹은 식재료와 관련된 항목과 그 원문 내용을 표로 정리한 것이다. 우리말 명칭은 기록된 그대로 표에 넣었으며, 원주는 ‘<>’ 안에 넣었다.

<표 6> 『속언자해(俗言字解)』의 음식 관련 내용

| 서명 | 항목 | 음식/식재료 원문 |
|------|---------|-----------------------------|
| 俗言字解 | @(茲+食)湯 | 흰떡국, 拳撫<골무떡>, 湯餅 |
| | 菁筍 | 無憂 |
| | 蜜飯 | 약밥, 蜜, 藥, 藥果, 藥酒 |
| | 蛋 | 달걀 알 |
| | 羊蹄菜 | 소로장이 |
| | 曲麻 | 씀바귀 |
| | 荳 | 팥, 쇠, 콩, 동부, 광적이, 麥, 보리, 기름 |
| | 薺擎 | 들끼, 白蘇, 水荏油, 活油, 芝麻, 眞荏, 眞油 |
| | 白芝 | 冬瓜 |
| | 蒿苳 | 싱치, 부룻동 |
| | 菘 | 비추, 白菜 |
| | 滑葵 | 아욱, 冬葵 |
| | 辣茄 | 고초, 番椒, 海瘋藤, 苦草 |
| | 落蘇 | 茄子, 紫瓜 |
| | 蒜 | 쪽지 |
| | 柰 | 스과, 野櫻, 벗 |
| | 醬 | 醢, 豉醬 |
| | 豆腐 | 菽乳, 軟泡湯 |
| | 茗荈 | 假沙蔘 |
| | 馬蹄菜 | 곰달늬 |
| | 狗舌 | 수루취 |
| | 香蘇 | 연취 |
| | 筆管 | 머히 |
| | 藍 | 삼뚝 순, 菁蔥筍 |
| | 藿 | 고명 |
| | 餠 | 撒糕<시루떡> |
| | 鯖 | 靑魚, 脾痿<비웃> |
| | 笋鷄 | 筍 |
| | 穰麥 | 귀밀 |
| | 鐙麥 | 耳牟, 瞿麥 |
| | 鈴稷 | 稷, 粟, 稗, 稊 |
| | 水@(食+崑) | 水團 |
| | 麵 | 麥末, 眞<모밀>末, 眞荏, 면, 국슈, 蕎麵 |
| | 倭瓜 | 南瓜 |
| | 醢石首魚 | 젓, 助己子, 黃魚, 鯿, 助己, 脾痿 |
| | 乾北魚 | 明太, 明卵 |
| | 葉餠 | 송편 |
| | 餌籬 | 銀切味, 인절미, |
| | 羅祿 | 租, 벼 |
| | 蝦醢 | 白蝦, 紫蝦, 權丁<곤장이>, 瓜蒞, 感動, 甘冬 |
| | 鮓瀋 | 젓국 |
| | 石蓴 | 鹿角菜 |
| 芋嬾 | 蹲鴟 | |

출전 : 『俗言字解』

3) 『전답잡록(田畓雜錄)』

『전답잡록(田畓雜錄)』은 농사와 관련된 제도와 용어 등을 기록한 내용이다. 총 28개 항목으로 이루어져 있으며, 매 항목의 시작에는 ‘○’ 표시를 붙였다. 또, 부록으로 당시 사용되었던 곡식의 명칭 78가지를 덧붙여 두었다.

<표 7> 『전답잡록(田畓雜錄)』의 음식 관련 내용

| 서명 | 음식/식재료 원문 | 항목 주요 내용 |
|---------------|---|-------------------------------------|
| 田畓雜錄 (附穀名) | 大米 | 1결당 대미(大米) 12두(斗)를 거두는 혜국대동법(惠局大同法) |
| | 米, 黃豆, 租, 小豆, 粟租, 稷米, 黍米, 菘豆, 稷, 唐荒租, 眞麥, 正租 | 곡식의 종류에 따라 양을 달리하는 지부전세법(地部田稅法) |
| | 米, 太, 田米, 大米, 小米 | 해서(海西), 영남(嶺南), 장산(長山) 등에 부과한 조세 |
| | 太 | 경기(京畿)와 양호(兩湖)의 화전(火田) 등에 부과한 조세 |
| | 早稻救荒狄所里, 自蔡, 著光, 次早稻於伊@(1+丸)智, 倭子, 所老狄所里, 黃金子, 晚稻沙老里, 牛狄所里, 黑沙老里, 沙老里, 高沙里沙老里, 所里老里, 晚倭子, 東謁老里, 牛得山稻, 白黔夫只, 黑黔夫只, 東冉良里, 靈山狄所里, 高沙伊眼檢伊, 多多只, 仇郎粘, 所伊老粘, 多多只粘, 粘山稻, 麩山稻, 黑太, 黃太, 五海波知太, 百升太, 火太, 者乙外太, 臥叱多太, 六月太, 春小豆, 根小豆, 山達伊小豆, 渚排夫蔡小豆, 黑小豆, 早小豆, 升伊應同小豆, 沒衣菘豆, 青菘豆, 東背, 光將豆, 宿乙里黍, 走非黍, 達乙伊黍, 漆黍, 三葉粟, 瓜花粟, 狙蹄粟, 都籠箕粟, 沙森犯勿羅粟, 臥余項只粟, 茂件羅粟, 漸勿日伊粟, 鳥鼻衝粟, 擎子十赤粟, 黑德只粟, 開羅叱粟, 漸勿日伊粘粟, 生動粘粟, 婁亦粘粟, 阿海沙里稷, 五十日稷, 長佐稷, 中早稷, 羌稷, 無應厓唐黍, 米唐黍, 盲千唐黍, 秘麩, 春麩, 兩節麩, 眞麥, 莫知麥 | (부록)곡식의 명칭 |
| | | 출전 : 『田畓雜錄』 |

4) 한시(漢詩) 5수

『전답잡록』 아래에는 한시(漢詩) 「전가락(田家樂)」 2수, 「양잠(養蠶)」 1수, 「의귀농(擬歸農)」 2수가 덧붙여 있다. 「전가락」이나 「의귀농」 시에는 음식 혹은 식재료의 명칭이 기록되어 있지 않다. 다만 「양잠」 시에 누에치기 전에 제사를 드릴 때 천신하는 음식으로 도장(桃漿)을 뿌린 죽(粥)을 언급하였다.

【참고문헌】

- 김지용·김미란, 『농가월령가와 월여농가 詩』, 명문당, 2008.
- 농촌진흥청 편, 『규곤요람·음식방문·酒方文·술빚는법·甘藷耕藏說·月餘農歌』, 농촌진흥청, 2010.
- 이성우, 『한국식경대전』, 향문사, 1981.
- 길진숙, 「中人 金迥洙의 <農家月令歌> 漢譯과 그 意味: 漢譯歌 月餘農歌를 중심으로」, 『동양고전연구』 제6집, 동양고전학회, 1996.
- 김명순, 「金迥洙의 『月餘農歌』 研究」, 『동방한문학』 제15집, 동방한문학회, 1998.
- 김석희, 「소당 김형수의 생애와 문학」, 『고전문학과 교육』 제8집, 한국고전문학교육학회, 2004.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-3-006 漢陽歲時記

【정의】

-기본정의: 조선후기 문인 권용정(權用正, 1801~1861)이 정월 초하루부터 선달 그믐날까지 월별로 한양의 풍속을 기록한 세시풍속서이다. 세시 풍속과 함께 당시 민속놀이를 비롯한 여러 유희 자료를 살필 수 있다.

-음식관련정의: 이 세시기는 놀이를 기록하는데 관심을 쏟아 음식과 관련해서는 주요 명절 음식을 간단히 소개하는데 그쳤다. 그 중 정월 대보름과 6월 유두일(流頭日)에 먹었던 음식이 가장 자세하다.

【저자】

권용정은 자가 의경(宜卿), 호는 소유(小游)로 본관은 안동(安東)이다. 초년에 집이 서대문 인근에 있었으며 생애 대부분을 한양에서 지낸 것으로 보인다. 1840년 음보(蔭補)로 산청현감에 제수되었고, 여러 외직을 역임했다. 1860년 청풍도호부사로 부임하여 이듬해 임지에서 죽었다. 문인화가로 『근역서화징(權域書畫徵)』에서는 그가 산수화(山水畫)를 잘 그렸으며, 필력이 굳세고 맑았다고 소개하고 있다. 유고 7권이 있었다고 전하는데, 현재 완본(完本)은 발견되지 않았고 시문 일부가 산발적으로 전한다.

그의 작품으로 『한양세시기』 외에 이를 한시(漢詩)로 만든 「세시잡영(歲時雜詠)」, 당시 유행하던 시조와 민요 등을 한역(漢譯)한 「동구(東謳)」 30수가 함께 전한다. 이들 작품을 볼 때, 권용정은 서민 생활과 그 정서에 깊은 관심을 가졌던 것이 분명하다. 또, 『한양세시기』는 내용은 간략한 편이지만, 중국의 것에서 연원을 찾으려고 한 『경도잡지(京都雜誌)』, 『열양세시기(洌陽歲時記)』와는 달리 우리 세시풍속을 객관적인 입장에서 기록한 점이 특징적이다.

【서지】

서명 : 農家十二月俗詩
관사항 : 筆寫本
발행사항 : [筆寫地未詳] : [筆寫者未詳], [筆寫年未詳]
형태사항 : 1冊 : 半葉 10行18字, 無魚尾 ; 27.0 x 19.7 cm
주기사항 : 서명은 표지 서명에 의함
 附錄: 漢陽歲時記 / 權用正(朝鮮) 著
 附錄: 歲時記 / 趙秀三(朝鮮) 撰
 附錄: 高麗宮詞
소장처 : 서울대학교 중앙도서관(일사 811.05 G425n)

『한양세시기』는 현재 필사본만이 전한다. 서울대학교 중앙도서관 소장본, 박순호(朴順浩) 소장본이 있다. 박순호 소장본은 『향토문화연구』 제2집에 원문이 실렸다.

본 해제는 서울대학교 소장본을 저본으로 작성하였다.

【목차와 구성】

이 책은 표지 서명은 ‘農家十二月俗詩’인데, 내제는 ‘漢陽歲時記’이다. 뒤에 「세시잡영(歲時雜詠)」과 「동구(東謳)」를 부기하여 서명을 이와 같이 쓴 듯하다. 서문은 없다. 『한양세시기』의 본문은 주로 월별로 기록하면서 달이 바뀔 때 새 줄로 시작하여 항목을 구분하였다. 이것으로 항목을 구분하면 총14항목이고, 시기별로 항목을 따지면 결사(結辭)를 포함해 약 20항목이 된다.

【음식관련내용】

아래의 내용은 『한양세시기』에 보이는 음식 또는 식재료 명칭을 표로 정리한 것이다. 편의상 월별, 시기별로 나누어 표를 작성하였는데, 원문에는 월(月)이나 시기가 제시되지 않은 불분명한 내용도 있다. 이와 같은 부분은 괄호 안에 처리하였다. 원주는 ‘<>’로 표기하였다.

음식 관련 내용은 정월과 6월의 내용이 가장 상세하며, 2·7·8월은 관련된 내용이 없다.

정월에 먹는 시절 음식으로는 원일(元日)에 먹는 탕병(湯餅)을 가장 먼저 꼽았다. 또, 대보름에 아침 일찍 일어나 총이주(聰耳酒, 귀밭이술)를 마시고 점미(黏米)를 찌고 여기에 조(棗)·밀(蜜)을 사용해 약반(藥飯, 약밥)을 만들어 먹는 풍습을 특징적으로 언급했다. 약반은 사당에 올리는 제수(祭需)이기도 했다. 또, 호과(瓠瓜)와 만청(蔓菁) 등 진채(陳菜, 묵은 나물) 먹는 풍습을 언급하면서 당시 더위 먹지 않으려고 쓰는 방법이라고 소개했다.

두견(杜鵑)과 화고(花糕)는 3월 삼짇날 종묘에 친신하던 품목이다. 4월 초파일에는 괴화(槐花, 회화나무의 꽃) 잎으로 괴화고(槐華糕)를 만들고 흑두(黑豆)를 삶아 먹었다. 앵도(櫻桃)는 5월 중순쯤 익는 시절 음식으로 단오(端午) 때 종묘 제사에 올렸다.

6월 유두일(流頭日)에는 종묘에 수단(水團)과 맥면(麥麪), 감과(甘瓜), 내금(來禽) 등을 올렸다. 『한양세시기』에는 증미(蒸米)를 쳐서 비벼 끓여 밀장(蜜漿)에 담근 것을 수단이라 한다고 설명되어 있다. 또, 맥설(麥屑)을 작게 동글려서 구슬처럼 실로 꿰 것을 유두면(流頭麪)이라 한다고 하였다. 삼복(三伏)에는 구갱(狗羹)과 함께 적두죽(赤豆粥)을 먹어서 더위를 피하는 풍습이 있었다.

9월 9일에는 국화(菊花)를 따서 이것으로 국화고(菊花糕)를 만들어 종묘 제사에 올렸고, 10월 오일(午日)에는 고(糕, 떡)를 만들어서 가택신에 제사를 지냈다. 11월 동지(冬至)에는 적두죽을 만들어 종묘 제사에 올리고 또 문에 뿌려서 재앙을 막는 풍습이 있었다. 12월에는 납일(臘日)에 황적자(黃雀炙, 참새구이)를 먹는 풍습을 기록했다. 이 일은 『동국세시기(東國歲時記)』에도 보인다. 납일의 황적(黃雀)은 맛이 있을 뿐만 아니라, 아이가 이 고기를 먹으면 마마와 같은 병에 걸리지 않는다고 해서 잡으려고 애를 썼다.

<표 1> 『한양세시기』의 음식/식재료 명칭

| 월별 | 시기 | 음식/식재료 원문 | 독음 |
|-----|-----|-----------|----|
| 正月 | 元日 | 湯餅 | 탕병 |
| | 立春 | 관련 내용 없음 | |
| | 卯日 | 관련 내용 없음 | |
| | 十四日 | 관련 내용 없음 | |
| | 十五日 | 冷酒 | 냉주 |
| 聰耳酒 | | 총이주 | |
| 黏米 | | 점미 | |

| | | | |
|--------------|--------|------------|------------|
| | | 棗 | 조 |
| | | 蜜 | 밀 |
| | | 藥飯 | 약반 |
| | | 陳菜<瓠瓜, 蔓菁> | 진채<호과, 만청> |
| 二月 | 一日 | 관련 내용 없음 | |
| | 六日 | 관련 내용 없음 | |
| | 寒食 | 관련 내용 없음 | |
| 三月 | 三日 | 杜鵑 | 두견 |
| | | 花餠 | 화고 |
| 四月 | 八日 | 槐華餠 | 괴화고 |
| | | 黑豆 | 흑두 |
| (五月) | 端午 | 櫻桃 | 앵도 |
| (六月) | 流頭 | 水團 | 수단 |
| | | 麥麪 | 맥면 |
| | | 甘瓜 | 감과 |
| | | 來禽 | 내금 |
| | | 蒸米 | 증미 |
| | | 蜜漿 | 밀장 |
| | | 麥屑 | 맥설 |
| | | 流頭麪 | 유두면 |
| | 三伏 | 狗羹 | 구갱 |
| | | 赤豆粥 | 적두죽 |
| 七月 | 望日(白中) | 관련 내용 없음 | |
| (八月) | 中秋 | 관련 내용 없음 | |
| (九月) | 九日 | 菊花餠 | 국화고 |
| 十月 | 午日(馬日) | 餠 | 고 |
| (十一月) | 冬至 | 赤豆粥 | 적두죽 |
| 十二月 | 臘日 | 黃雀炙 | 황자적 |
| (結辭) | | 관련 내용 없음 | |
| 출전 : 『漢陽歲時記』 | | | |

【참고문헌】

『한양세시기』 (서울대학교 소장본)

박순호, 「한양세시기」, 『향토문화연구』 제2집, 원광대학교 향토문화연구소, 1979.

김명순, 「권용정의 세시잡영에 나타난 형상화 양상과 작가의식」, 『동방한문학』 제9집, 동방한문학회, 1993.

김영진, 「계명대 동산도서관 소장 『小游散艸』 外 權用正 시문집 일괄」, 『고전과 해석』 제4집, 2008.

【집필자】 김지영(한국학중앙연구원)

4. 관혼상제류

【자료명】 4-4-001 喪禮備要

【정의】

-기본정의: 조선 중기의 학자인 신의경(申義慶, ?~?)이 찬술한 상례(喪禮)에 관한 책으로, 『주자가례(朱子家禮)』의 내용을 주로 하고, 고금(古今) 제가(諸家)의 예설(禮說)을 참고하여 초상(初喪)에서부터 장제(葬祭)에 이르기까지의 모든 의식을 적어놓은 것이다. 신의경이 저술한 것을 김장생(金長生, 1548~1631)이 교정 증보하였고, 다시 김집(金集, 1574~1656)이 교정하여 1648년(인조 26)에 간행하였다.

-음식관련정의: 권 1의 상례비요도(喪禮備要圖) 부분 중 천시목욕습전위위반함졸습설영좌친후입곡도(遷尸 沐浴襲奠爲位飯舍卒襲設靈座親厚入哭圖), 소렴지도(小斂之圖), 대렴지도(大斂之圖), 급묘하관사후토제목주지도(及墓下官祀后土題木主之圖), 우제진기설찬지도(虞祭陳器設饌之圖), 시제매위설찬도(時祭每位設饌圖)에서는 각 의식에 따른 음식의 진설을 그림으로 보여주고 있으며, 권 1과 권 2의 본문에서는 초상(初喪)과 장제(葬祭)가 진행되는 과정에 따라서 준비하는 음식과 진설하는 방법을 설명하고 있는데, 특히 권 1의 도(圖)부분을 자세히 풀어서 설명하고 있다. 그 외에 상주(喪主)와 가족들이 상례가 진행되는 과정에서 조심하고 금기해야 할 사항들을 언급하고 있다.

【저자】

신의경의 본관은 평산(平山)이고 자는 효직(孝直)이며, 호는 서파(西坡)이다. 1620년(광해군 12) 사마시에 입격하고 학행으로 천거되어 사헌부대관을 지냈다. 1648년 대사헌에 추증되고 김집(金集)이 묘지(墓誌)를 찬술하였다.

어려서부터 김장생(金長生)과 함께 『주자가례(朱子家禮)』 등을 공부하였고, 예학에 조예가 깊어 김장생이 도움을 많이 받았으며, 사대부의 상(喪)에서 집례(執禮)한 경험을 바탕으로 『상례비요(喪禮備要)』를 저술하였다. 이후에 김장생이 고증하고 수정하여 완성하였는데, 길제(吉祭)와 개장(改葬)의 2개조를 첨가하였다.

1997년 경기도 양평(楊平)의 묘를 천장(遷葬)할 때 『상례비요(喪禮備要)』가 부장품으로 출토되었다.

【서지】

| |
|---|
| 서명/저자사항 : 喪禮備要 / 申義慶(朝鮮) 纂述; 金長生(朝鮮) 增刪 |
| 판사항 : 木板本. |
| 발행사항 : 大邱: 嶺營, 憲宗15(1848) |
| 형태사항 : 2卷2冊: 圖, 四周單邊, 半郭 22×19cm, 8行21字, 上二-三葉花紋魚尾; 31×20.9cm |
| 주기사항 : 序 : 萬曆庚申(1620) … 光山後人金長生序 跋 : 天啓元年歲舍辛酉(1621) … 東陽後人申欽書 刊記 : 崇禎四戊申(1848)春嶺營改刊 |
| 소장처: 한국학중앙연구원 장서각(A5E 24B) |

『상례비요(喪禮備要)』는 다양한 판본이 존재하는데, 이 중 간기를 토대로 확실하게

연대와 간행처를 파악할 수 있는 것은 1666년(현종 7) 함영본(咸營本), 1744년(영조 20) 영영본(嶺營本), 기사년(1749년 추정) 함영본, 1782년(정조 6) 영영본, 을축년(1805년 추정) 돈암서원본(遯巖書院本), 1812년(순조 12) 영영본, 1848년(헌종 14) 영영본, 1913년 재전당서포본(在田堂書鋪本), 1923년 신희열본(申孝烈本), 1925년 돈암서원본 등 10여 종에 달한다. 판종은 모두가 목판본이며, 간행연대는 조선후기와 일제시대에 걸쳐있고, 간행지는 주로 영영(嶺營)과 함영(咸營)에서 간행되었다. 이외에 이례적으로 전주류씨 정재종택에 소장되어 있는 목활자본과 안동대학교에 소장되어 있는 금속활자본(丁酉字本)이 있다.

소장기관별로 보면, 장서각 9종, 규장각 3종, 경상대 10종, 건국대 1종, 고려대 14종이 소장되어 있고, 그 외에 단국대 12종, 동국대 5종, 성균관대 6종, 안동대 4종, 연세대 7종, 영남대 9종, 이화여대 3종이 소장되어 있다.

【목차와 구성】

책머리에는 1620년 김장생이 쓴 서문, 1648년 김집이 쓴 서문, 상례비요 범례가 차례대로 수록되어 있다. 내용은 권 1의 상례비요도(喪禮備要圖)와 본문, 권 2의 본문으로 구성되어 있다. 권 2의 말미에는 1621년 신희(申欽)이 쓴 발문이 수록되어 있다.

권 1의 상례비요도(喪禮備要圖)에는 천시목욕습전위위반함졸습설영좌친후입곡도(遷尸沐浴襲奠爲位飯含卒襲設靈座親厚入哭圖), 소렴지도(小斂之圖), 대렴지도(大斂之圖), 급묘하관사후토제목주지도(及墓下官祀后土題木主之圖), 우제진기설찬지도(虞祭陳器設饌之圖), 정침시제지도(正寢時祭之圖), 시제매위설찬도(時祭每位設饌圖) 등이 수록되어 있으며, 본문에는 초종(初終), 습(襲), 소렴(小斂), 대렴(大斂), 성복(成服), 조곡(朝哭), 석곡(夕哭), 문상(問喪)이 수록되어 있다. 권 2에는 치장(治葬), 계빈(啓殯), 급묘(及墓), 성분(成墳), 반곡(反哭), 우제(虞祭), 졸곡(卒哭), 부(祔), 소상(小祥), 대상(大祥), 담(禫), 길제(吉祭), 개장(改葬), 시제(時祭), 기일(忌日), 묘제(墓祭) 등이 수록되어 있다.

【음식관련내용】

초종(初終), 습(襲), 소렴(小斂), 성복(成服), 조곡(朝哭), 석곡(夕哭), 급묘(及墓), 반곡(反哭), 우제(虞祭), 졸곡(卒哭), 부(祔), 소상(小祥), 대상(大祥), 담(禫), 시제(時祭), 기일(忌日), 묘제(墓祭)부분에 음식관련 내용이 수록되어 있다. 각각의 내용은 다음과 같다.

<표 1> 『상례비요(喪禮備要)』에 실린 음식 관련 내용

| 연번 | 절차 | 과정 | 음식 내용 |
|----|----|---|--|
| 1 | 初終 | 초종은 돌아가신 것을 의미한다. 초종에는 상주를 세우고 궤전(饋奠)을 한다. 처와 자식, 며느리, 첩은 모두 관과 윗옷을 벗고 머리를 푼다. 모든 자식들은 3일 동안 먹지 않고, 기년복과 9월복을 입는 사람은 세끼를 먹지 않고, 5월복과 3월복을 입는 사람은 두 끼를 먹지 않는다. | 친척이나 이웃이 죽을 쭈어 먹이는데, 어른이 강권하면 조금 먹는다. |
| 2 | 襲 | 습은 염습을 의미한다. | 천시목욕습전위위반함졸습설영좌친후입곡도(遷尸沐浴襲奠爲位飯含卒襲設靈座親厚入哭 |

| | | | |
|---|--------|--|---|
| | | | 圖)에는 포(脯), 해(醢), 주(酒)를 진설하였는데, 집사가 탁자에 포와 염을 놓고, 축(祝)은 손을 씻고 잔에 술을 따라서 시신의 동쪽 어깨쯤에 올리고 보를 덮는다. 주인은 곡을 하고 시신의 입에 밥을 물린다. |
| 3 | 小斂 | | 소렴지도(小斂之圖)에는 포(脯), 해(醢), 주(酒)를 진설하였는데, 축(祝)이 집사를 거느리고 손을 씻고 음식을 들어 동쪽 계단으로 올라가서 영좌(靈座) 앞에 이른다. 축이 분향하고 잔을 씻어 술을 따라 올리며, 주인 이하는 곡을 한다. |
| 4 | 成服 | | 성복하는 날 모든 자식은 죽을 먹고 처첩 및 기년복과 대공 구월복을 입는 사람은 거친 밥을 먹고 물을 마시지만 채소와 과일을 먹지 않는다. 오월과 삼월복을 입는 사람은 술을 마시고 고기를 먹지만 잔치에는 참석하지 않는다. |
| 5 | 朝哭, 夕哭 | 아침, 저녁으로 곡하며 진제(奠祭)를 올린다. | 집사는 채소, 과일, 포(脯), 해(醢)를 진설하며, 축이 분향하고 잔을 씻어 술을 따라 올리며, 주인 이하는 곡을 한다. 식사 때에 상식(上食)을 하며, 초하루에는 조찬(朝奠)에 설찬(設饌)하는데, 육(肉), 어(魚), 면(麵), 미식(米食), 갱반(羹飯) 각 1기를 올린다. 새로 난 음식물이 있으면 천(薦)한다. |
| 6 | 及墓 | 급묘는 영구가 묘소에 도착한 것을 뜻한다 | 급묘하관사후토제목주지도(及墓下官祀后土題木主之圖)에는 영악(靈幄) 앞에 과일 3기(器), 포(脯) 1기, 해(醢) 1기, 술을 진설하였다. |
| 7 | 反哭 | 반곡은 집으로 돌아와 곡을 하는 것을 뜻한다. 소공복을 입는 사람 이하와 대공복을 입는 사람으로 따로 사는 사람은 돌아가도 된다. | 기년복과 구월복을 입는 사람은 술을 마시고 고기를 먹지만 잔치를 하지는 않는다 |
| 8 | 虞祭 | 우제는 장사를 지내는 날 한낮에 지내는 제사이다. 주인 이하는 모두 목욕을 하며, 집사는 기물을 진설하고 음식을 준비한다. | 우제진기설찬지도(虞祭陳器設饌之圖)에 의하면 맨 바깥 줄에 과일 6기, 다음 줄에 포, 숙채(熟菜), 청장(淸醬), 해(醢), 침채(沈菜), 다음 줄에 면, 육(肉), 자(炙), 어(魚), 병(餅), 다음 줄에 반(飯), 잔반 |

| | | | |
|----|----|--|---|
| | | | (盞盤), 시저(匙筋), 초점(醋楪), 갡(羹)을 진설한다. |
| 9 | 卒哭 | 아침, 저녁으로만 곡을 하고 이외에는 곡을 하지 않는다. | 주인과 주부(主婦)가 음식을 드리는데, 주인은 생선과 고기를 올리고 주부는 면과 미식(米食)을 올린다. 주인과 형제는 성긴 음식을 먹고 물을 마시되, 채소와 과일은 먹지 않는다. |
| 10 | 禭 | 부는 합사(合祀)를 하는 것으로 졸곡 다음날 행한다. | 채소, 술, 과일, 음식을 진설하는데, 졸곡과 같다. |
| 11 | 小祥 | 소상은 초상 후 1년 만에 지내는 제사이다. | 하루 전 주인 이하는 목욕을 하고 기물을 진설하며 음식을 준비한다. 채소, 술, 과일, 음식을 진설하는데, 졸곡과 같다. 비로소 채소와 과일을 먹는다. |
| 12 | 大祥 | 대상은 초상 후 2년 만에 지내는 제사이다. | 하루 전 주인 이하는 목욕을 하고 기물을 진설하며 음식을 준비한다. 채소, 술, 과일, 음식을 진설하는데, 소상과 같다. 신주를 묘소 옆에 묻는다. |
| 13 | 禫 | 대상 후 중월(中月)에 담제를 지낸다. 하루 전 주인 이하는 목욕을 하고 기물을 진설하며 음식을 준비한다. | 채소, 술, 과일, 음식을 진설하는데, 대상과 같다. 담제 후 비로소 술을 마시고 고기를 먹을 수 있다. |
| 14 | 時祭 | 시제는 사계절의 가운데 달인 2, 5, 8, 11월에 드리는 제사로, 열흘 전에 날을 점친다. 사흘전에 주인은 장부들을 거느리고 밖에서 치재하며, 주부는 아녀자들을 거느리고 안에서 치재하여 목욕하고 옷을 갈아입는다. 술을 먹되 어지러운데 이르지 않도록 하며, 고기를 먹되 냄새나는 채소를 먹지 않는다. 문상을 가지 않으며 음악을 듣지 않는다. 하루 전에 신위를 설치하고 그릇을 진설한다. 희생을 살피고 그릇을 닦고 음식을 갖춘다. | 새벽에 일어나 채소, 과일, 술, 음식을 진설한다. 시제매위설찬도(時祭每位設饌圖)에 의하면 고위(考位)와 비위(妣位)의 음식을 따로 차리는데, 각각 맨 바깥 줄에 과일 6기, 다음 줄에 포, 숙채(熟菜), 청장(淸醬), 해(醢), 침채(沈菜), 다음 줄에 면, 육(肉), 자(炙), 어(魚), 병(餅), 다음 줄에 반(飯), 잔반(盞盤), 시저(匙筋), 초점(醋楪), 갡(羹)을 진설한다. |
| 15 | 忌日 | 하루 전 재계를 하고, 신위와 기물을 설치한다. 이날 술을 마시지 않고 고기도 먹지 않고 음악도 듣지 않는다. 밤에는 바깥채에서 잔다. | 새벽에 일어나 채소, 과일, 술, 음식을 진설한다. |
| 16 | 墓祭 | 묘소에서 제사지내는데, 3월 상순에 날을 택한다. 음식을 갖추는데, 시제처럼 한다. | 어육미면식(魚肉米麵食)을 각 대반(大盤)에 진설하여 후토(后土)에게 제사지낸다. |

출전 : 『상례비요(喪禮備要)』

【참고문헌】

『주자가례(朱子家禮)』

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-4-002 家禮輯覽

【정의】

-기본정의: 조선 중기 성리학자인 사계(沙溪) 김장생(金長生, 1548~1631)이 주희(朱熹, 1130~1200)의 『가례(家禮)』에 관한 여러 선유들의 예설(禮說)을 모아 자신의 해설을 곁들여 엮은 주해서이다.

-음식관련정의: 권1의 통례(通禮) 부분에는 제기(祭器)에 관한 내용이 수록되어 있고, 권4~9의 상례(喪禮), 권10의 제례(祭禮) 부분에는 제찬(祭饌)에 관한 내용이 수록되어 있다.

【저자】

김장생은 자(字)가 희원(希元), 호(號)는 사계(沙溪), 시호(諡號)는 문원(文元)이며 본관은 광산(光山)이다. 서인 인물인 김계휘(金繼輝)의 아들이며 예학의 대가인 김집(金集, 1574~1656)의 아버지이다. 이이(李珣, 1536~1584)와 송익필(宋翼弼, 1534~1599)에게 성리학과 예학을 배웠다.

선조 11년(1587) 40세에 이르러 학행과 인품으로 유일(遺逸)로 천거되어 창릉참봉(昌陵參奉)에 임명되었고, 임진왜란 중에는 정산현감(定山縣監), 호조정랑(戶曹正郎) 등을 역임하였다.

예에 관한 저편서로는 『가례집람(家禮輯覽)』, 『상례비요(喪禮備要)』, 『근사록석의(近思錄釋疑)』, 『경서변의(經書辨疑)』, 『의례문해(疑禮問解)』, 『예기기의(禮記記疑)』 등이 있다.

【서지】

서명/저자사항 : 家禮輯覽 / 金長生 著; 金集 校
판사항 : 木板本(後刷)
간행사항 : [刊寫地未詳]: [刊寫者未詳] [刊寫年未詳]
형태사항 : 11卷6冊:插圖, 四周單邊 半郭 19.4 x 16.4 cm, 6行20字 註雙行, 內向二葉~花紋魚尾; 33.1 x 20.9 cm
주기사항 : 序: 萬曆己亥(1599)...金長生
後序: 崇禎把蒙赤奮若(1685)...宋時烈
소장처: 국립중앙도서관(한古朝29-86)

김장생은 1599년(선조 32)에 편집을 마쳤으나 간행을 보지 못하였는데, 그의 아들 김집이 동문들과 함께 교정을 보았고, 1685년(숙종 11) 서문중(徐文重), 이사명(李師命)에 의해 목판본으로 출간되어 세상에 전해졌다. 이 책은 연산의 돈암서원에서 간행한 대표적인 호서지역의 서원판본으로서 초기에 간행된 책은 거의 전하지 않고 그 후쇄본이 많이 알려져 있다.

【목차와 구성】

권두에 김장생의 자서(自序)와 송시열의 후서(後序)가 있고 이어서 범례가 실려 있다. 권1에는 통례(通禮), 권2에는 관례(冠禮), 권3에는 혼례(昏禮), 권4~9에는 상례(喪禮), 권10

에는 제례(祭禮)에 관한 내용이 실려 있다. 두 권씩 한 책으로 묶여 10권 5책을 구성하고 있고 마지막 6책에는 도설이 실려 있다.

【음식관련내용】

권1의 통례(通禮), 권4~9의 상례(喪禮), 권10의 제례(祭禮) 부분에 수록되어 있다. 권1의 통례(通禮) 부분에는 제기(祭器)에 관한 내용이 수록되어 있다. 갖추어야 할 제기로는 술잔과 잔반(盞盤), 시저(匙筋), 찻잔, 다병(茶瓶), 주준(酒樽), 현주준(玄酒樽), 접시 등이다.

상례의 음식은 주로 포(脯), 해(醢), 주(酒)를 진설하였는데, 습(襲), 소렴(小斂), 조곡(朝哭), 석곡(夕哭)이 동일하다. 제례의 음식은 우제(虞祭), 시제(時祭)가 중심을 이루는데, 맨 바깥 줄에 과일, 다음 줄에 포, 숙채(熟菜), 청장(淸醬), 해(醢), 침채(沈菜), 다음 줄에 면, 육(肉), 자(炙), 어(魚), 병(餅), 다음 줄에 반(飯), 잔반(盞盤), 시저(匙筋), 초접(醋楪), 갡(羹)을 진설한다. 각 절기에 따라 시기에 맞는 음식을 올린다고 하였다. 각 절차와 음식 내용을 정리하면 다음 표와 같다.

<표 1> 『가례집람(家禮輯覽)』에 실린 음식 관련 내용

| 연번 | 절차 | 과정 | 음식 내용 |
|----|--------|--------------------------------------|--|
| 1 | 襲 | 염습 | 음식은 주로 포(脯), 해(醢), 주(酒)를 진설 |
| 2 | 斂 | | |
| 3 | 朝哭, 夕哭 | 아침, 저녁으로 곡하며 전제(奠祭)를 올리는 과정 | |
| 4 | 虞祭 | 우제는 장사를 지내는 날 한낮에 지내는 제사 | 맨 바깥 줄에 과일, 다음 줄에 포, 숙채(熟菜), 청장(淸醬), 해(醢), 침채(沈菜), 다음 줄에 면, 육(肉), 자(炙), 어(魚), 병(餅), 다음 줄에 반(飯), 잔반(盞盤), 시저(匙筋), 초접(醋楪), 갡(羹)을 진설. 각 절기에 따라 시기에 맞는 음식을 올림 |
| 5 | 時祭 | 시제는 사계절의 가운데 달인 2, 5, 8, 11월에 드리는 제사 | |
| | | | 출전 : 『가례집람(家禮輯覽)』 |

【참고문헌】

『주자가례(朱子家禮)』

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-4-003 家禮源流

【정의】

-기본정의: 유계(俞棨, 1607~1664)가 저술한 『가례원류(家禮源流)』는 『가례』에 관한 여러 글을 분류하여 정리한 책이다. 『가례』의 본문을 기본으로 삼고, 삼례(周禮·儀禮·禮記)에서 관계되는 사항을 뽑아 주석하여 원(源)이라 하고, 주희 이후 여러 학자들의 사례(四禮)에 관한 설을 나누어 모아 류(流)라 하였다. 『가례원류』는 내용보다 『가례원류』를 둘러싸고 일어난 과평윤씨 집안과의 시비에서 조정과 사림들이 가담하면서 회니시비(懷尼是非)로 불거진 데서 조선후기 노론과 소론의 당쟁을 심화시키는 결과를 가져왔다.

-음식관련정의: 권 6~12의 상례(喪禮), 권 13~14의 제례(祭禮) 부분에 음식 내용이 수록되어 있다.

【저자】

유계의 본관은 기계(杞溪), 자는 무중(武仲), 호는 시남(市南)이다. 할아버지는 정언, 지평수안군수를 지낸 대경(大敬)이고, 아버지는 참봉 양증(養曾)이며, 어머니는 의령 남씨(宜寧南氏)로 병조참판 이신(以信)의 딸이다. 김장생(金長生)의 문인이다.

예학과 사학에 정통하였으며, 송시열(宋時烈), 송준길(宋浚吉), 윤선거(尹宣舉), 이유태(李惟泰) 등과 더불어 충청도 오현(五賢)으로 일컬어졌다. 1636년 병자호란 때 시장원설서로서 칙화를 주장하다가 화의의 성립 후 임천에 유배되었다. 1639년에 풀려나 벼슬을 단념하고 금산의 마하산(麻霞山)에 은거하여 학문에 전념하였다. 이때 지은 것이 『가례원류(家禮源流)』이다.

【서지】

| |
|---|
| 서명/저자사항 : 家禮源流 : (并)續錄 / 俞棨 編 ; 俞相基 校 |
| 판사항 : 木板本 |
| 간행사항 : 扶餘: 七山書院, 1935. |
| 형태사항 : 14卷11冊: 插圖, 四周雙邊 半郭 21.8 x 16.8 cm, 10行20字 註雙行, 內向二葉花紋魚尾; 33.0 x 21.9 cm |
| 주기사항 : 序: 崇禎紀元後八十六年(1712)...權尙夏 |
| 소장처: 국립중앙도서관(古朝29-143) |

호서지역 대표적 서원판본의 하나로, 『家禮源流』의 여러 판본 중에 부여 임천면의 칠산서원(七山書院)에서 간행한 책이다. 일제강점기 때 간행된 동일한 계통의 판본으로 1916년 논산에서 간행된 목판본도 있다.

【목차와 구성】

책머리에는 서문, 목록, 범례가 차례대로 수록되어 있다. 내용은 권 1에는 가례서(家禮序), 통례(通禮), 가례원류발(家禮源流跋)이 수록되어 있다. 권 2~4는 관례(冠禮), 권 5는 혼례(昏禮), 권 6~12는 상례(喪禮), 권 13~14는 제례(祭禮)로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

권 6~12의 상례(喪禮), 권 13~14의 제례(祭禮)부분에 음식 내용이 수록되어 있다. 상례의 음식은 주로 포(脯), 해(醢), 주(酒)를 진설하였는데, 습(襲), 소렴(小斂), 조곡(朝哭), 석곡(夕哭)이 동일하다. 제례의 음식은 우제(虞祭), 시제(時祭)가 중심을 이루는데, 맨 바깥 줄에 과일, 다음 줄에 포, 숙채(熟菜), 청장(淸醬), 해(醢), 침채(沈菜), 다음 줄에 면, 육(肉), 자(炙), 어(魚), 병(餅), 다음 줄에 반(飯), 잔반(盞盤), 시저(匙筋), 초집(醋楪), 갱(羹)을 진설한다. 각 음식은 시기에 맞게 난 재료를 사용한다고 하였다. 각 절차와 음식 내용을 정리하면다음 표와 같다.

<표 1> 『가례원류(家禮源流)』에 실린 음식 관련 내용

| 연번 | 절차 | 과정 | 음식 내용 |
|----|--------|--|--|
| 1 | 襲 | 염습을 의미한다. | 음식은 주로 포(脯), 해(醢), 주(酒)를 진설 |
| 2 | 斂 | | |
| 3 | 朝哭, 夕哭 | 아침, 저녁으로 곡하며 전제(奠祭)를 올린다. | |
| 4 | 虞祭 | 우제는 장사를 지내는 날 한낮에 지내는 제사이다. | 맨 바깥 줄에 과일, 다음 줄에 포, 숙채(熟菜), 청장(淸醬), 해(醢), 침채(沈菜), 다음 줄에 면, 육(肉), 자(炙), 어(魚), 병(餅), 다음 줄에 반(飯), 잔반(盞盤), 시저(匙筋), 초집(醋楪), 갱(羹)을 진설 |
| 5 | 時祭 | 시제는 사계절의 가운데 달인 2, 5, 8, 11월에 드리는 제사로, 열흘 전에 날을 점친다. | |
| | | | 출전 : 『가례원류(家禮源流)』 |

【참고문헌】

『주자가례(朱子家禮)』

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 4-4-004 四禮便覽

【정의】

-기본정의: 조선 후기의 학자이자 정치가인 이재(李穡, 1680~1746)가 편술한 관혼상제의 사례(四禮)에 관한 종합적인 참고서이다. 사례 중 상례(喪禮)에서는 『상례비요(喪禮備要)』를 주로 참고하되 현실적으로 통용되고 있는 관행을 많이 그대로 인정해서 참작하였다. 제례(祭禮) 역시 시속(時俗)의 예제(禮制)를 많이 따랐다. 관례(冠禮)와 혼례(婚禮)의 경우는 『가례』의 고례(古禮)와 여러 학자들의 주장을 대폭 보충하여 교감하여 수록하였다.

-음식관련정의: 권 3 상례(喪禮)의 호상(護喪), 습(襲), 소렴(小斂), 조곡(朝哭), 석곡(夕哭) 부분에, 권 6 상례(喪禮)의 우제(虞祭), 졸곡(卒哭), 부(祔), 소상(小祥), 대상(大祥), 담(禫) 부분에, 권 8 제례(祭禮)의 시제(時祭), 기일(忌日), 묘제(墓祭) 부분에 음식관련 내용이 수록되어 있다.

【저자】

이재의 본관은 우봉(牛峰). 자는 희경(熙卿), 호는 도암(陶菴)·한천(寒泉). 유겸(有謙)의 증손으로, 아버지는 진사 만창(晩昌)이며, 어머니는 민유중(閔維重)의 딸이다. 김창협(金昌協)의 문인이다. 1702년(숙종 28) 알성 문과에 병과로 급제해 가주서·승문원부정자를 거쳐 예문관검열, 1704년 설서, 이듬해 사서를 거쳤다. 1707년 문과 증시에 을과로 급제한 후 문학·정언·병조정랑을 거쳐, 1712년 장악원정·수원도호부사, 1713년 형조참의·대사성, 1715년 병조참의·예조참의를 거쳐 다음해 동부승지가 되었다.

이어 호조참의를 거쳐 부제학이 되었을 때 『가례원류(家禮源流)』를 둘러싼 시비가 일었는데, 이때 노론의 입장에서 소론을 공격하였으며, 이후 노론의 중심인물로 활약하였다. 의리론(義理論)을 들어 영조의 탕평책을 부정한 노론 준론(峻論)의 대표적 인물로, 윤봉구(尹鳳九), 송명흡(宋命欽), 김양행(金亮行) 등과 함께 당시의 정국 전개에 많은 영향을 미쳤다. 당시의 호락논쟁(湖洛論爭)에서는 이간(李柬)의 학설을 계승해 낙론의 입장에 섰다.

【서지】

서명/저자사항 : 四禮便覽 / 李穡 著;高裕相 校
판사항 : 木板本(後刷)
간행사항 : 京城: 滙東書館, 1915
형태사항 : 8卷4冊:圖, 四周雙邊, 半郭 22.7 x 16.0 cm, 8行22字, 註雙行, 內向
黑魚尾; 27.4 x 19.2 cm
소장처: 국립중앙도서관(古朝29-14-4)

『사례편람(四禮便覽)』은 이재가 죽은 뒤 그 자손들에 의해서 다시 수정되고 정사되어 비로소 완벽한 체제가 이루어졌지만 곧바로 간행되지 못하였는데, 이재의 증손인 이광정(李光正)이 수원유수(水原留守)로 있을 때인 1844년(헌종 10)에 간행하게 되었다. 그 뒤 황필수(黃泌秀)·지송욱(池松旭) 등이 『사례편람(四禮便覽)』을 보정하여 1900년에 『증보사례편람(增補四禮便覽)』 간행하기도 하였다.

【목차와 구성】

권두에 범례가 실려 있다. 권1에는 도식(圖式), 관례(冠禮), 권2에는 도식(圖式), 혼례(昏禮), 권3에는 도식(圖式), 상례(喪禮), 권4에는 도식(圖式), 상례(喪禮), 권5에는 도식(圖式), 상례(喪禮), 권6에는 도식(圖式), 상례(喪禮), 권 7에는 상례(喪禮), 권 8에는 도식(圖式), 제례(祭禮)에 관한 내용이 실려 있다.

【음식관련내용】

권 3 상례(喪禮)의 호상(護喪), 습(襲), 소렴(小斂), 조곡(朝哭), 석곡(夕哭) 부분에, 권 6 상례(喪禮)의 우제(虞祭), 졸곡(卒哭), 부(祔), 소상(小祥), 대상(大祥), 담(禫) 부분에, 권 8 제례(祭禮)의 시제(時祭), 기일(忌日), 묘제(墓祭) 부분에 음식관련 내용이 수록되어 있다.

권 3 상례(喪禮)의 호상(護喪), 습(襲), 소렴(小斂), 조곡(朝哭), 석곡(夕哭)에 올리는 음식은 포(脯), 해(醢), 주(酒)가 기본이다. 조곡과 석곡의 식사 때에 상식(上食)을 하며, 초하루에는 조전(朝奠)에 설찬(設饌)하는데, 육(肉), 어(魚), 면(麵), 미식(米食), 갱반(羹飯) 각 1기를 올린다. 새로 난 음식물이 있으면 천(薦)한다.

권 6 상례(喪禮)의 우제(虞祭), 졸곡(卒哭), 부(祔), 소상(小祥), 대상(大祥), 담(禫)에 올리는 음식은 역시 채소, 술, 과일이 기본으로, 영좌의 앞 탁자위에 채소와 과일, 잔과 소반을 진설한다. 시저는 중앙에, 술잔은 서쪽에, 초장은 동쪽, 과일은 밖으로 해서 넷째 줄이고, 채소는 과일 안쪽으로 세째 줄이다. 졸곡 때에는 주인과 주부(主婦)가 음식을 드리는데, 주인은 생선과 고기를 올리고 주부는 면과 쌀밥을 올린다.

권 8 제례(祭禮)의 시제(時祭), 기일(忌日), 묘제(墓祭)에 올리는 음식은 역시 채소, 술, 과일, 포, 식해가 기본이다. 하루 전에 신위를 설치하고 그릇을 진설한다. 희생을 살피고 그릇을 닦고 음식을 갖춘다. 새벽에 일어나 채소, 과일, 술, 음식을 진설한다. 각각 맨 바깥 줄에 과일접시, 그 다음 줄은 채소와 포, 식해를 놓고, 술은 가운데 놓는다. 청명, 한식, 단오, 구월구일절 등 세속의 명절에는 계절 음식으로 드린다. 각각의 내용을 표로 정리하면 다음과 같다.

<표 1> 『사례편람(四禮便覽)』에 실린 음식 관련 내용

| 연번 | 절차 | 과정 | 음식 내용 |
|----|--------|---------------------------------|--|
| 1 | 護喪 | | 포(脯), 해(醢), 주(酒)가 기본이다. 조곡과 석곡의 식사 때에 상식(上食)을 하며, 초하루에는 조전(朝奠)에 설찬(設饌)하는데, 육(肉), 어(魚), 면(麵), 미식(米食), 갱반(羹飯) 각 1기 |
| 2 | 襲 | 습은 염습을 의미한다. | |
| 3 | 小斂 | | |
| 5 | 朝哭, 夕哭 | 아침, 저녁으로 곡하며 전제(奠祭)를 올린다. | 채소, 술, 과일이 기본으로, 영좌의 앞 탁자위에 채소와 과일, 잔과 소반을 진설. |
| 8 | 虞祭 | 우제는 장사를 지내는 날 한낮에 지내는 제사이다. | |
| 9 | 卒哭 | 아침, 저녁으로만 곡을 하고 이외에는 곡을 하지 않는다. | |
| 10 | 祔 | 부는 합사(合祀)를 하는 것으로 졸곡 다음날 행한다. | |
| 11 | 小祥 | 소상은 초상 후 1년 만에 지내는 제사이다. | |
| 12 | 大祥 | 대상은 초상 후 2년 만에 지내는 제 | |

| | | | |
|----|----|--------------------------------------|--|
| | | 사이다. | |
| 13 | 禫 | 대상 후 중월(中月)에 담제를 지낸다. | |
| 14 | 時祭 | 시제는 사계절의 가운데 달인 2, 5, 8, 11월에 드리는 제사 | 채소, 술, 과일, 포, 식혜가 기본. 각각 맨 바깥 줄에 과일접시, 그 다음 줄은 채소와 포, 식혜를 놓고, 술은 가운데 놓는다. 출전 : 『사례편람(四禮便覽)』 |
| 15 | 忌日 | | |
| 16 | 墓祭 | 묘소에서 제사지내는데, 3월 상순에 날을 택한다. | |

【참고문헌】

『주자가례(朱子家禮)』

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)