

## 燕行錄에 나타난 韓·中 食品材料 比較

白 淑 殿 · 李 盛 雨

한양대학교 가정대학 식품영양학과

(1992년 5월 25일 접수)

## A Study on Food Stuffs of Korea and China in the Era of Chosun Dynasty through Yun Hang Rock

Suk Eun Beak and Sung Woo Lee

Department of Food & Nutrition, Hanyang University

(Received May 25, 1992)

### ABSTRACT

This paper is a study on the food stuffs of Korea and China in the era of Chosun Dynasty through Yun Hang Rock.

The staple food in Korea was rice, but in China, they usually suffered poor crops, which forced them to seek various other grains. China had a greater variety of fruits in compare with Korea. They used pork, mutton, goose, duck and chicken as a whole. But Korea people preferred beef.

### I. 서 론

본 연구는 「燕行錄」에서 中國의 食品材料를 발췌하여서 곡류, 채소 및 버섯류, 과실류, 수조육류 등으로 분류하여 당시 朝鮮時代의 식품재료들과 비교하였다. 「연행록」에는 중국 北京을 使行하던 중에, 자주 접할 수 있었던 식품 및 우리 나라에서 볼 수 없었던 특이한 식품이 기록되어 있어서, 당시 韓·中 식품 재료의 비교 자료가 될 수 있다.

「연행록」은 조선조 후기 약 2세기반 동안의 남만주의 역사 지리적인 것과 북경의 여러 양상 변천을 기록하고 있다. 일반적으로 노정은 압록강 도강(渡江) 후 遼東-遼西-入關- 北京의 순이었다. 조선후기 숙종27년(1701)에 그 규모 및 조직이 정례화 되었고, 그 참여 인원은 250명 내외로서, 기간이 약 반년

이 소요되는 일정이었다. 당시 연 2회의 정기사행이 있었으므로, 상당한 「연행록」이 존재할 것으로 보이나. 현재는 일부만이 파악되고 있다. 「연행록」의 종류는 행정실무자인 서장관(書狀官)이 조정에 보고한 등록(謄錄)과 사행에 참여했던 사람들의 개별적인 기록이 있다.<sup>1)</sup>

본 논문에서는 「燕行錄選集」 전11권(고전국역총서, 재단법인 민족문화추진위원회, 1976)을 자료로 하였으며 표·1과 같다. 조선시대의 식품 재료는 「新增東國輿地勝覽」(1530), 「屠門大嚼」(1611), 「음식디미방」(1670), 「增補山林經濟」(1765), 「林園十六志鼎俎志」(1827) 및 「閨閣叢書」(1815)등의 것과 비교하였다.<sup>2~10)</sup>

表-1. 연행록 선집 목록

년 도	저 자	서 명
1488(성종 18년)	최부(崔孚)	표해록(漂海錄)
1574(선조 7년)	허봉(許封?)	조천기(朝天記)
1574(선조 7년)	조현(趙憲)	동환봉사(東還封事)
1597(선조 30년)	권협(權浹)	연행록(燕行錄)
1709(숙종 35년)	홍익한(洪漸漢)	조천항해록(朝天航海錄)
1636(인조 14년)	김육(金堉)	조경일록(朝京日錄)
1656(효종 7년)	인평대군요(麟坪大君道)	연도기행(燕途紀行)
1712(숙종 38년)	최성종(崔德中)	연행록(燕行錄)
1712(숙종 38년)	김창업(金昌業)	연행일기(燕行日記)
1720(숙종 46년)	이의현(李宜顯)	경자연행잡지(庚子燕行雜識)
1732(경종 2년)	이의현(李宜顯)	임자연행잡지(壬子燕行雜識)
1777(정조 1년)	이암(李桺)	연행기사(燕行記事)
1790(정조 14년)	서호수(徐浩修)	연행기(燕行記)
1791(정조 15년)	김정중(金正中)	연행록(燕行錄)
1798(정조 22년)	서유문(徐有聞)	무오연행록(戊午燕行錄)
1801(순조 원년)	유득공(柳得恭)	연대재유록(燕臺再遊錄)
1803(순조 3년)	작자 미상	계산기정(箭山記程)
1828(순조 28년)	박사호(朴思浩)	심전고(心田稿)
1828(순조 28년)	작자 미상	부연일기(附燕日記)
1832(순조 32년)	김경선(金景善)	연원직지(燕輶直指)
1855(칠종 6년)	서경순(徐慶淳)	몽경당일사(夢經堂日史)

## II. 본 론

### 1. 곡류

表-2. 연행록에 나오는 미곡류(米穀類)

종 류	원본 표기	출처 문헌
벼	稻	표해록(1488), 부연일기(1828),
쌀	米	표해록(1488), 연행록(1597), 조경일록(1636), 조천항해록(1709), 연행일기(1712), 연행기사(1777), 연원직지(1832)
	白米	조천기(1574), 조경일록(1636), 연행록(1712), 연원직지(1832)
	大米	연행일기(1712)
발 벼 쌀	旱稻米	연행일기(1712)
논 벼	水稻	연행일기(1712), 연원직지(1832)
	唐米	연행일기(1712)
멥 쌀	梗米	연행일기(1712)
찹 쌀	粘米	연행일기(1712), 무오연행록(1798), 연원직지(1832)
노 미	老米	몽경당일사(1855)
	撈米	연원직지(1883)
진 노 미	陣老米	표해록(1488)
잉 미	剩米	무오연행록(1798)
세 폐 미	歲幣米	무오연행록(1798), (*歲幣米: 해마다 진공하는 쌀)
료 미	料米	조경일록(1636), 연행일기(1712) (*料米: 식량으로 지급되는 쌀)
양 미	糧米	연도기행(1656)
건 량 미	乾糧米	연행일기(1712) (*乾糧米: 먼 길 가는데 지나고 다니기 간편한 양식)

表-3. 연행록에 나오는 잡곡류(雜穀類)

종 류	원본 표기	출처 문헌
기 장	黍	표해록(1488), 연행록(1792), 부연일기(1828)
	梁, 稻梁	표해록(1488), 부연일기(1828)
	稷	부연일기(1828)
조	粟	표해록(1488), 연행일기(1712), 연행록(1792)
	黃粟	계산기정(1803), 연원직지(1883)
	小米	연행일기(1712), 연행록(1792), 연원직지(1883)
콩	豆	연행록(1597), 연행록(1792), 연행일기(1712)
	豆太	무오연행록(1798)
	菽豆	부연일기(1828)
녹 두	大豆	연행일기(1712)
	落花生	계산기정(1803)
	圓柰	연원직지(1832)(누른 빛 나는 콩의 일종)
팥 수	菉豆	연행일기(1713)
	小豆	연행일기(1712), 무오연행록(1798)
	蜀黍	연행일기(1712), 무오연행록(1798), 계산기정(1803)
보 리	蜀黍	연행록(1792:唐竹)
	蕷	부연일기(1828)
	麥	연행록(1792)
밀 을	牟麥	부연일기(1828)
	小麥	연행일기(1712), 부연일기(1828)
	薏苡	연행일기(1712)
메 깨	蕎	부연일기(1828)
	荏	부연일기(1828)
	胡麻	부연일기(1828)
	芝麻	계산기정(1803)

「연행록」에 나오는 미곡류는 표-2와 같으며, 잡곡류는 표-3과 같다. 미곡에 대한 표현은 17가지로 기록되어 있으며, 가공법 및 용도에 따라서 다양하게 기록하고 있다.

특징은 중국의 쌀은 그 품질이 우리의 것보다 좋지 않아 사행인들이 먹기 어려울 정도였으며, 우리나라 평안도 지역의 쌀을 중국에 가져갔다는 기록이 여러 차례 나온다. 중국은 미곡보다는 잡곡류가 많았고, 특히 조와 수수가 주요 곡물이었으며, 또한 콩은 품질이 우리 것만 못해서 주로 말의 먹이로 사용하였고, 落花生(땅콩)은 당시 우리 나라에는 널리 알려져 있지 않았던 것으로 보인다.

「연행록」의 기록을 보면 다음과 같다.

「연행일기」(1712)에 의하면 “五穀은 다 있는데 수수가 가장 흔하고 다음은 콩, 다음은 조이며, 콩은

검고 작은 것이 혼한데, 모양이 납작하여 우리 나라의 검정콩과 차이가 있고 맛 또한 못하다. 馬牛를 모두 이 콩으로 기른다. 關 안팎이 대개 좁쌀(小米)과 수수로 밥을 짓는데, 좁쌀보다 수수가 많고 간혹 밭벼 쌀(旱稻米)도 있다. 북경엔 논벼(水稻)가 있는데, 논벼는 논(水田)에 심은 것으로, 빛깔이 은빛처럼 하얗지만 밥을 지으면 끝내 딱딱하다. 그러나 밭벼 보다는 낫다.” “조선쌀은 오직 임금에게만 드리는데 겨우 1년을 지탱합니다.” 하는 통관의 말이 나오며, 「심전고」(1828)에도 “北京에 바치는 쌀은 반드시 宣川, 郭山 및 定州의 쌀을 가져갔다”는 기록이 있다.

「몽경당일사」(1855)에는 “老米란 것은 밭에 심은 쌀로 겹질이 두겹고 쌀알이 거칠지만---중략---米哉米哉米真負老 (쌀이여 쌀이여 쌀이 참으로 나를 져

버렸도다.) 老米飯果難甚(老米의 밥은 과연 못 먹겠구나.)” 하며, 「연원직지」(1883)에도 “묵은쌀을 흑 냉米라고도 한다. 물에서 건져낸 것을 냉라고 하는데, 창고에 쌓아놓을 쌀을 물에 담갔다가 건져서 말려두면 수십년을 가도 상하지 않는다. 중국이 이 법을 써서, 묵은쌀은 팔고 햅쌀을 사들이기 때문에 민간에서 먹는 쌀이 이처럼 모두 나쁘다고 한다. 그러나 사실인지의 여부는 알 수 없다.” 는 기록이 있다. 조선시대의 「關北記事」에 의하면 쌀이 귀한 지역에서는 조, 수수, 피, 찰기장 등이 主要穀物이었다고 하듯이, 中國의 곡물 사정도 그러하였으며, 특히 「몽경당일사」의 노미의 기록은, 중국의 쌀은 使行人들이 먹기에 어려웠던 저급의 것임을 알 수 있다.

歲穀으로 清에서 收捧되었던 쌀의 상황을 「연행일기」(1712)를 통해서 보면 다음과 같다.

“江南省은 秋穀, 白米아울러 3백 62만6천4백 34 석을 바치고, 江西省은 두가지쌀 1백32만 4천3백43

석4두를 바치고, 福建省은 쌀은 바치지 않고, 浙江省은 두가지쌀 1백31만1천7백20석을 바치고, 湖廣荊州省은 두가지 쌀41만9천49석2두를 바치고, 河南省은 두가지쌀 72만5백2석4두를 바치고, 山西省과 陝西省은 쌀을 바치지 않고, 四川省은 秋米 36석을 바치고, 廣東省, 廣西省, 貴州省 및 雲南省 등도 쌀은 바치지 않고 銀만을 바친다.”

落花生(땅콩)에 관한 「계산기정」(1803)의 기록은 “떨어진 꽂에서 열매가 맺어 落花生이라 하고, 맛은 개암 같고 모양은 껍질이 반쯤 마른 콩 같은데, 한통에 두알 혹은 세알씩 들었으며 반드시 볶은 뒤에 껍질을 벗기고 알맹이를 먹는다.” 고 되어 있다. 우리 나라의 낙화생은 1780년 유득공이 중국에서 가져와, 이덕무에 의해 재배된 것으로 알려져 있다<sup>3,7)</sup>. 그래서인지 계산기정의 필자는 1803년 당시 낙화생을 잘 알지 못했던 것으로 보인다.

조선시대의 곡류의 종류는 표-4와 같다.

表-4. 조선시대의 곡류

분류	종류
米 穀	梗米(멥쌀), 糯米(찹쌀)
麥 類	大麥(보리), 小麥(밀), 막디밀, 蕎麥(메밀) 耳麥(귀리)
雜 穀	黍(메기장, 찰기장), 薏(메조, 차조), 稗(피), 唐黍(수수, 一名蜀黍), 玉蜀黍(옥수수), 芝麻(깨), 水蘇麻(鄉名으로 水荏子), 蕙苡(율무)
豆 類	大豆(콩), 小豆(팥), 綠豆(녹두), 東背(동부), 豌豆(완두), 落花生(땅콩)

## 2. 채소류 및 버섯류

표-5는 연행록에 나오는 채소류 및 버섯류이다.

表-5. 연행록에 나오는 채소류 및 버섯류

종류	원본 표기	출처 문헌
果菜類	西瓜(수박) 西瓜子(수박씨) 南瓜(호박) 胡瓜, 茄, 黃瓜(오이) 冬瓜(동아) 茄子(가지) 瓠瓜, 眞瓜(참외) 青瓜(외)	연행일기(1712), 부연일기(1828) 연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 계산기정(1803) 부연일기(1828) 연행일기(1712), 부연일기(1828) 부연일기(1828) 조경일록(1636), 부연일기(1828) 조경일록(1636), 연행일기(1712) 경자연행잡지(1720)

表-5. 계 속

종 류	원본 표기	출처 문헌
葉莖菜 類	瓠(박)	연원직지(1832)
	胡椒, 紅椒, 花椒	표해록(1488), 조천기(1574), 연행록(1712), 부연일기(1828)
	蔥(파)	연행일기(1712), 계산기정(1803), 부연일기(1828)
	竹筍(죽순)	표해록(1488), 연원직지(1883)
	冬尖筍(동첨순)	계산기정(1803)
	天目筍(천목순)	계산기정(1803), (浙江 天台山에서 마는 채소)
	菘(배추)	연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 계산기정(1803)
	芥(갓)	연행일기(1712)
	蕷藻(시금치)	연행일기(1712), 계산기정(1802)
	萐苣(상치)	연행일기(1712), 계산기정(1803)
	芹(미나리)	연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 계산기정(1803), 부연일기(1828), 심전고(1828)
	韭(부추)	연행일기(1712), 野蠶菜, 부연일기(1828)
根菜類	葵(아욱)	부연일기(1828).
	草麻(아주까리)	부연일기(1828)
	蘿葉(콩잎)	연원직지(1883)
	蘿, 蘿蔔, 蘿蔴(무)	연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 부연일기(1828)
	蔓菁(순무)	계산기정(1803), 부연일기(1828)
	葫蘿, 葫蘿蔔, (당근)	연행일기(1713), 계산기정(1803), 연행일기(1712)
	甘藷(고구마)	연원직지(1832)
	薑(생강)	연행록(1712), 연행기사(1777), 부연일기(1828), 연원직지(1832)
	蒜(마늘)	연행록(1712), 연원직지(1822), 부연일기(1828)
	蓮根(연근)	부연일기(1828)
山野菜 類	人蔘(인삼)	연행일기(1712)
	辛苦菜(씀바귀)	연행일기(1712), 계산기정(1803)
	山藥(마)	연행일기(1712), 계산기정(1803), 연원직지(1883)
	蕨(고사리)	계산일기(1712), 무오연행록(1777), 연원직지(1832), 몽경당일사(1855)
	山藥(산약)	계산기정(1803)
	李薺(냉이)	부연일기(1828)
	藜(명아주)	연원직지(1883)
	薇(고비)	연행일기(1712)
	羊蹄菜(소루쟁이)	연행일기(1828)
	龍鬚菜(용수채)	연대재유록(1801)
茸類	銀盤蘑菇(은반마고)	계산기정(1803) (北京근처에서 나는 버섯)
	榆蕈(느릅나무버섯)	연행일기(1712)

「연행록」에 등장하는 채소류 및 버섯류의 특징은 葉莖菜類인 상치, 시금치, 미나리, 파, 갓, 부추, 죽순, 배추 등이 자주 등장하고, 신검초, 나리, 취, 쑥, 소루쟁이 등의 山野菜類는 우리 나라와 달리 다양하지 않았으며, 즐겨하지 않은 것으로 보인다.

果菜類중 호박, 가지 및 오이 등은 당시 우리와는 품종에 차이가 있었던 것 같으며, 수박은 중국에서 상당히 많이 먹었던 것으로 보이며, 특이한 것은 수박씨를 가지고 다니며 먹는다는 기록이 있다. 根菜類중에는 “무우와 당근”이 많이 나오며, “연근과 인

삼”은 죽을 만들어 먹는다는 기록이 나온다. 또한, 버섯류는 우리처럼 귀한 것으로 보이며, 그 종류는 다양하지 않았다.

「연행록」의 수박에 관한 기록은 상당히 많았으며 간략히 보면 다음과 같다.

『연행기사』(1778)에는 “수박이 公私의 質享이나 祭祀에 모두 과실 대용으로 쓰며--중략--明나라 末年부터 더욱 먹기를 좋아했고 지금까지 폐하지 않았다하니 그 과실이 무슨 맛이 있기에 天下에 이렇듯 다투어 송상하는가?”하며, 「부연일기」(1828)에는 “우리나라 호박의 모양과 색깔은 그곳의 수박과 아주 같은데 처음 저들의 외를 보고 호박으로 여겼다. 겉은 푸르고 뺨질빠질하며 점으로 푸른선이 그어져 꼭 우리나라의 새로 나온 호박과 같았다. 쪼개 보니 속이 누래서 또한 꼭 우리나라의 호박이었다. 먹어 보니 맛이 달고 성질이 연한데, 이것이 수박이라 하니 피이하다. 속이 붉고 씨가 붉은 것은 보지 못했으나 외씨는 검고 회고 해서 일정하지 않으니, 우리나라의 호박은 저들의 수박에 맛이 간 것이리라.”하고 자세히 설명하고 있다.

또한, 중국에는 西瓜子(수박씨)를 즐겨 먹는 품종도 있었던 것 같다. 「연행일기」(1712)에 의하면, “수레나 상점에 쌓여 남녀노소 할 것 없이 앉거나 서서 먹는다. 씨가 많은 것은 따로 종류가 있으며 살은 먹지 못한다.” 「경자연행집지」(1720)와 「계산기정」(1803)에도 “겨울철이나 봄철이라도 씨를 반드시 쪘어서 말려서 파는데, 남녀노소가 걸으면서 혹은 앉아서 먹는다.”는 기록이 있다.

우리 나라의 수박에 관한 기록은 「屠門大嚼」(1611)에 의하면, 高麗시대 洪茶丘(1244-1291)가 처음으로 개성에 수박을 심었다는 기록이 있고, 「山林經濟」(1715경)에는 수박 재배법<sup>10)</sup>을 「四時纂要」 및 「神隱志」를 인용하여 수록하고 있다. 그러나 「연행기사」 및 「부연일기」의 기록을 보면 필자는 수박을 잘 알지 못했으며, 특히 새로 나온 호박이 아닌가 하며 자세히 설명을 하고 있는 것을 볼 때, 1800년대 초에도 우리 나라에는 수박은 잘 알려져 있지 않았던 것 같다.

南瓜(호박)은 「부연일기」(1828)에 “우리 나라에

서 심는 것과 같은 것이 없고 색깔은 붉고 적은데 주 먹보다 조금 크고, 맛이 달고 색깔이 붉어 꼭 우리나라의 늙은 호박과 같다.”고 기록하고 있다. 호박은 15세기말 콜럼부스가 신대륙에서 가져와 유럽에 전 하였고, 아시아로 전해진 것은 16세기 전반의 포루투갈 상선에 의하였던 것으로 추정<sup>11)</sup>하고 있다. 「星湖僊說」 및 「五洲衍文長箋散稿」에 따르면 임진왜란 당시 우리 나라에 들어왔다고 한다.

葫(오이)와 가지(茄子)는 이미 「高麗史」에 기록되어 있던 채소<sup>9)</sup>이며, 「연행록」의 설명에 따르면 중국의 것은 당시 우리의 것과는 조금 차이가 있었던 것 같다. 「부연일기」(1828)에 등장하는 오이와 가지를 보면 다음과 같다. “우리 나라에서도 혹 오이 종자를 심는데 늙어도 터지지 않고, 껍질이 얇고 노란데 저들의 종자는 아주 특이하였다. 오이 한 개가 몇 척이 되고 긴 것은 죽순과 같이 가늘고 극히 부드러웠다.”, “가지는 자색, 흑색의 둥그스름한 것이 있는데 보기에 질향아리와 같으며 밭 가운데에 겹겹으로 달려있는데 우리 나라에 옮겨 심으면 보기 드문 玩物이 되겠다.”

胡椒(호초)에 관한 기록 중에, 「부연일기」(1828)에는 “胡椒는 열매가 과랑계 설어 익지 않았는데, 씹어보니 매운맛이 혀에 묻어 여러번 뱉아도 셋기지 않아 입이 중독된 것 같다가 밤이 지나서야 비로소 멎었다.”는 기록이 있다. 이곳의 胡椒 설명은 후추가 아닌 고추를 뜻하는 것 같다. 조선시대의 문헌 중에 고추를 의미한 苦椒, 番椒 및 南椒의 명칭<sup>5,10)</sup>은 「연행록」중에는 없었으나, 胡椒가 고추를 의미하는 곳도 있지 않았나 생각된다.

「연행록」에 나타나는 山菜는 9종 정도로, 우리의 몇십 종류에 비교하면 많지 않았다. 李에 의하면, “우리겨레는 먹을 수 있는 산채를 식별해 내는 감식력이 일찍부터 크게 발달했다. 따라서 산채를 식용하는 동아시아의 중국, 한국, 일본 가운데서 우리나라에 가장 많은 종류의 산채를 가장 다채롭게 요리하고 있다.”<sup>2)</sup>고 하는 것처럼 우리나라와 같은 다양한 산채나물요리는 볼 수 없었다.

「연행일기」(1712)에 나오는 버섯류는 “말린 버섯은 심양에서 오며, 大家들의 종이 주인에게 進供하

表-6. 조선시대의 채소류 및 버섯류.

분류	종류
과채류	西瓜(수박), 蕃瓜(참의), 黃瓜(오이), 冬瓜(동아), 瓢(박), 茄子(가지), 南椒(고추), 絲瓜(수세외: 어린 열매로 作菜), 토마토, 南瓜(호박)
葉莖菜類	蔥(파), 紫蔥(쑥파), 大蒜(마늘), 韭菜(부추), 蔊(염교), 芹(미나리), 芥菜(갓), 蒜菜(배추), 萸(상치), 白菜(머위), 蘿蔔(시금치), 冬葵(아우), 艾芥(쑥갓), 木頭菜(두릅), 水(삼주), 蕎麥(평지), 竹筍(죽순), 辛甘菜(一名 當歸(신감초)), 山芥(산갓), 薄荷, 熊菜(곰취), 冬蔬, 菴荀(거여목), 羊蹄(소루쟁이), 尖(순채), 紫蘇(자소기), 茄芥(가소), 黃花菜(딤나물), 香薷(노야기), 草麻(아주끼리, 어린잎으로 쌈)
根菜類	甘藷(고구마), 馬鈴薯(감자), 土卵(一名 土芋), 蕎蕷(무), 牛蒡(우엉), 蔷蕷(순무), 桔梗(도라지), 沙蓼(더덕), 薑(생강), 蓼根(연근)
山野菜類	李薺(냉이), 馬薺(물망이), 香薺(다복쑥), 蔊(비름), 山芥(산갓), 苦菜(고갓바기), 旋花(메꽃), 薇(회초리), 蔊(고사리), 野蒜(달래), 石菜(돌나물), 蕎蕷(물쑥), 童莫蔬, 의의 山菜類 10여종
蕈類	蕈蕷(표고버섯), 松蕈(송이버섯), 真蕈(참버섯), 砧이버섯

는 것이라.” 하니 보통은 진공하는 귀한 식품으로 보이며, 또한 우리 나라의 버섯 종류만큼 다양하게 등장하지는 않고 있다.

『연대재유록』(1801) 및 『계산기정』(1803)에는 우리 나라에서는 보기 어려운 채소를 기록하고 있다. “龍鬚菜(용수채)는 天壇(천단)에서 나오기 때문에 瓯 壤菜라고도 하지요. 만 곳에는 있지 않아

요.” “天目笋(천목순)도 채소에 속하는데 浙江 天台山에서 난다. 冬尖笋(동첨순)과 金華大腿(금화대퇴)는 江南에서 난다.” 이들중 용수는 우리나라에 있기는 하나 뜻자리 짜는데 쓰였다는 기록이 있으며, 현대 한한사전에는 맥문동(麥門冬)이라고 한다.

조선시대의 채소류 및 버섯류는 표-6과 같다.

### 3. 과실류

표-7은 연행록에 나오는 과실류이다.

表-7. 연행록에 나오는 과실류

종류	원본 표기	출처 문헌
堅果類	松子, 柏(잣) 栗(밤)	연행일기(1712), 연원직지(1832), 연행일기(1713), 조경일록(1636), 연행일기(1712), 임자연행잡지(1732), 연행록(1792), 연행록(1828), 심전고(1828), 연원직지(1832)
	榛栗(진율) 榛子(개암)	계산기정(1803), 연원직지(1883)
	胡桃(호도)	경자연행잡지(1720), 연행기사(1777), 임자연행잡지(1732), 연행기사(1778), 계산기정(1803), 심전고(1828), 조경일록(1636)
仁果類	梨(배)	조경일록(1636), 계산기정(1803), 연원직지(1803), 조경일록(1636), 연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 연원직지(1883), 연행기사(1790), 부연일기(1828)
	赤梨 生梨 棠梨	연도기행(1656), 경자연행잡지(1732)
	李(오얏) 沙果(사과)	계산기정(1893) 연행일기(1713) 연행록(1791), 계산기정(1804) 임자연행잡지(1732), 계산기정(1803), 심전고(1828), 연행기사(1777), 연행록(1792), 무오연행록(1798), 부연일기(1828)

表-7. 계 속

종 류	원본 표기	출처 문헌
漿果類	林檎(능금)	연행기(1790), 무오연행록(1798), 연원직지(1883)
	蘋果(빈파)	연행기사(1778), 계산기정(1803), 연원직지(1883), 부연일기(1828)
	柰	연행일기(1712)
	山楂(산사)	연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 연행기사(1778), 계산기정(1803), 연원직지(1832)
	葡萄(포도)	연행일기(1712), 임자연행잡지(1732), 연행기사(1778)
	圓圓葡萄	부오연행록(1798), 계산기정(1803), 심전고(1828)
	紫葡萄 馬乳葡萄	부연일기(1828), 연원직지(1883), 연행기사(1777)
	公領孫	연행기(1790), 무오연행록(1798)
	乾柿, 紅柿(감)	연행일기(1713).
	紅柿	연원직지(1883)
	蹲柿(준시)	경자연행잡지(1720)
	近淡柿(근담시)	연행일기(1712)
	柑子(감자)	조경일록(1636), 계산기정(1804), 부연일기(1828)
	乳柑	연행일기(1713), 계산기정(1803), 연원직지(1832)
	柑橘(감귤)	연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 연행기사(1778), 연행록(1791)
	廣橙, 甜橙	표해록(1488)
	橘柚(귤유)	계산기정(1803), 심전고(1828), 연원직지(1832), 연행기(1790)
	橘	연원직지(1832)
	密柑과 文丹	계산기정(1803), 심전고(1828), 연원직지(1832)
	柚子(유자)	계산기정(1803), 심전고(1828), 연원직지(1832)
	佛手(불수)	연원직지(1832)(유자와 비슷한 열매)
核果類	木果(모과)	연행일기(1713)
	石榴(석류)	경자연행잡지(1720), 임자연행잡지(1732), 계산기정(1803)
	桃杷	심전고(1828), 연원직지(1832)
	無花果(무화과)	계산기정(1803), 부연일기(1828), 심전고(1828)
	荳寇(두구)	연원직지(1832)
	杏(살구)	계산기정(1803)
	桃(복숭아)	연행일기(1713), 연행록(1791), 계산기정(1803)
	銀杏(은행)	연원직지(1832)
	甘仁杏(감인행)	부연일기(1828)
	棗(대추)	조경일록(1636), 조천항해록(1709), 경자연행잡지(1720), 연행록(1792), 계산기정(1803), 심전고(1828), 부연일기
南方產	丹柰(버찌)	부연일기(1828)
	香櫞(향연)	연행일기(1713)
	松皇(송황)	표해록(1488)
	藤悰(등종)	표해록(1488)
	龍眼(용안)	표해록(1488), 조경일록(1636), 연행일기(1712), 계산기정(1803), 경자연행잡지(1720), 계산기정(1803), 연원직지(1883)
	荔枝(여지)	표해록(1488), 조경일록(1636), 연행일기(1713), 경자연행잡지(1720), 계산기정(1803), 연원직지(1883)
	檳榔(빈랑)	연행일기(1713), 경자연행잡지(1720)

「연행록」에 나타난 견과류 4종, 인과류 5종, 장과류 7종 및 핵과류 7종 등은 우리의 것과 비슷한 종류였고, 우리 나라에서 볼 수 없었던 것으로는 북경으로 진상되었던 西域產의 여러 가지 포도와, 南方產의 松皇(송황), 藤悰(등종), 龍眼(용안), 荔枝(여지) 및 檳榔(빈랑) 등이었다.

우리 나라 「屠門大爵」(1611)에 의하면 5종의 배(梨)가 기록되어 있으며, 「연행록」에는 赤梨, 生梨, 楠梨 및 梨 라는 명칭이 나오며 사과와 함께 下程品(여비로 쓰라고 주는 물품) 목중의 하나로 등장한다. 배는 중국에서도 많았던 과실로서, 크기는 좀 작았으나, 맛이 좋았던 것 같다. 「연행일기」(1712)에는 “색깔은 林檎(임금)처럼 붉고 맛은 달고 신맛이 적었으며 속도 작아 우리나라 풍설배 같았다.” 하며, 「경자연행집지」(1720)에는 “크기는 계란만 하나 맛은 좋다.”고 기록되어 있다.

「연행록」에 나타나는 사과 및 능금의 명칭은 沙果, 사果, 林檎, 蘋果 및 奈 등으로 나오며, 실제 지칭하는 것도 우리 나라와는 달랐던 것으로 보이며, 혼란스럽다. 「연원직지」(1883)에 의하면 “蘋果는 우리 나라에서 말하는 沙果이며, 중국에서 沙果는 우리 나라의 능금(林檎)이다. 우리나라에는 원래 蘋果가 없는데, 東平尉(동평위)가 사신으로 갔을 때 接枝(접지)를 얻어 가지고 돌아온 뒤에 비로소 퍼지게 된 것이다. 그러나 이름이 와전되었다.”는 기록이나온다. 한편, 「오주연문장전산고」에도 “우리 나라에서는 奈를 檳果라 하고 檳은 林檎이라 한다. 그리고 燕都에서 檳果(Bing guoo)를 蘋果라 한다. 그런데 燕都의 檳果는 도대체 무엇인지 모르겠다. 이책 저책 뒤져 보면서 생각하여도 奈와 林檎의 명칭과 실물을 결부시킬 수 없어서 도무지 알 수가 없다.”라는 기록<sup>5)</sup>이 있다. 그외 인과류로서 山楂(산사)는 「연행일기」(1712)에 “크기가 배만 한데, 살이 두껍고 맛이 좋다.” 하며, 「계산기정」(1803)에는, 산사를 보드라운 가루로 만들어 꿀에 타서 떡을 만들어 먹는다고 한다.

포도는 자주 등장하며 다양한 종류와 우수한 맛을 기록하고 있다. 「연행기」(1790)에 의하면, “「康熙御製」(강희제) 級暇格物偏(기가격물편)에 말

하기를, “포도는 西域에서 왔다. 근래에는 哈密(합밀), 回子(회자) 등의 지방에서 산출되는 각종을 얻어서 琴苑(금원)에 싶었더니 그 열매가 흰 것, 푸른 것, 자색 것이 있고, 형상은 말의 것 같은 것이 있다. 이것을 이름하여 馬乳葡萄(마유포도)라고 한다. 그리고 한송이 안에도 알이 큰 것, 작은 것이 있는데 이것을 이름하여 公領孫(공령손)이라고 한다. 온 송이의 알이 작은 것은 瓊瓊葡萄(쇄쇄포도)라고 한다. 품종은 비록 다르나 맛은 다 달고 아름답다. 성질은 北方의 沙石水土에 맞는다. 이것을 南方에 옮겨 심으면 문득 본래의 맛이 없어진다고 하였다.”는 인용이 나오며, 「계산기정」(1803)에는 “乾葡萄(건포도), 生葡萄(생포도) 및 白葡萄(백포도)가 나오며, 백포도는 回回國(회회국) 소산으로 알이 작고 맛이 달다.”고 한다. 우리나라의 포도에 관한 기록은 고려말 「牧隱集」의 한식구에 나오며, 조선시대에는 꽤 재배하였던 것으로 「산림경제」에는 마유포도를 가꾸는 법이 나온다. 그러나 「연행록」에 나타나는 정도로 우리나라에서는 다양하지 않은 것 같다.

조선시대의 감귤류는 고려시대에 이어서, 진상품으로서 제주도민의 원성을 샀던 과실이며, 종류도 다양하여 6~7종에 달한다.<sup>5)</sup> 「연행록」에 등장하는 감귤류 또한 남방산으로 여러 가지 종류가 나오며, 역시 중국에서도 귀한 과실이었음을 알 수 있었다.

柑橘(감귤)에 관한 「연행일기」(1712) 및 「연원직지」(1883)의 기록은 다음과 같다.

“감귤의 종류가 6~7종이나 되는데, 그 맛이 모두 홀륭하다. 그 중에도 乳柑(유감)과 文丹(문단)이 특히 좋으나 문단은 매우 귀하다. 이것은 모두 南方所產이라 값도 적지 않아 유감 한개에 唐錢(당전) 60 文을 오르내린다.” “문단은 더러 廣橙(광동)이라 일컬는데, 그 빛깔은 정황색이며 그 크기는 박만하며 맛은 우리나라 유자와 같되 향긋하고 산뜻한 기운은 그것의 갑절이었다. 문단은 달고 시면서 쓴맛이 있는데 먹을 수 없고 그 향기를 취하는 것이니 마땅히 안상에 놓아 두시고 오~”라는 기록이 있다.

石榴(석류)는 「계산기정」(1803)에 “우리 나라 것과 다름없으나, 그중 江榴(강류)라는 것이 있는데, 알이 붉고 매우 크며 맛은 달고 시지 않다.” 한다.

無花果(무화과)는 「계산기정」(1803)에 의하면, “南方에서 나는 것으로 꽃이 피지 않고서, 열매를 맺는데 長生果(장생과)라고도 한다.”하며, 「심전고」(1828)와 「부연일기」(1828)등에는, “열매를 맺어 텅자와 같았다. 가지에는 가시가 없고 잎사귀는 크기가 배나무 잎만 하며 줄기는 소가(小梗)와 같은데, 겨울을 타지 않고 과란 것이 성숙하여 농창하게 익어지면 맛이 달아 먹을 만하다.”고 한다.

「연행록」에 여러 차례 등장하는 대추는 당시, 오늘날보다는 훨씬 그 사용이 많았으며, 단맛을 내기 위해 사용한 중요한 과실이었던 것으로 생각된다. 대체로 중국 대추는 「계산기정」(1803)에 의하면, “우리 나라에 비해 배나 크고 살이 많고 씨가 작으며 소위 果棗(과조)는 더욱 좋다. 山東에서 나는 白棗(백조)가 있다.”하며, 「심전고」(1828)에는 “대추의 크기가 어린 아이 주먹만 하다”고 기록하고 있다.

우리 나라에서 보기 드문 南方 所產의 과실은 松皇(송황), 藤悰(등종), 龍眼(용안), 荔枝(여지), 檳榔(빈랑) 및 香櫟(향연)등이 있다. 여지에 관한 「연행일기」(1713)의 설명은 다음과 같다. “그것을 보니

껍질은 반쯤 말랐으나 아직도 붉은 색이 있고, 안은 희기가 옥과 같은 것이 씨를 몇 겹이나 둘러싸고 있다. 겹질과 살 사이에 물이 가득 찼는데, 그 단맛은 꿀과 같았다. --중략--여지는 7월에 익는데--중략--씹는 것 외에 겹질의 향내 또한 좋은데 이것은 그 단물이 스며들었기 때문일 것이다. --중략--남방에서 황제에게 진상하려고 어제 들여온 것을 바로 얻어보낸 것이라 한다.”

「연행일기」(1713)와 「경자연행잡지」(1720)에 나오는 檳榔(빈랑)은 “남방에서 나는데 단단해서 먹을 수 없고, 맛도 또 사고 냅다. 그러나 燕中사람들은 주머니속에 넣어두고 항상 씹어 먹는다.”는 기록이 있다. 중국인은 수박씨만이 아니라 빈랑도 둘 가지고 다니며 씹어먹는다 하니 아마도 씹어먹는 것을 즐겨하는 것 같다.

그외에 장과류에 속하는 荼蔻(두구)는 藥用 또는 조미료로 쓰이는 과실이라고 하며, 핵과류인 香櫟(향연)은 「연행일기」(1713)에 의하면, 唐柚子(당유자)보다 크고, 겹질과 향기는 우리 나라 유자와 같다고 한다.

조선시대의 과실류는 표-8과 같다.

表-8. 조선시대의 과실류

분류	종류
堅果類	栗(밤), 胡桃(호도), 松子(잣), 棲實(개암)
仁果類	梨(天陽梨, 金色梨, 玄梨, 紅梨, 大熟梨)(배), 山楂, 李(오얏), 沙果(사과), 林檎(임금), 蘋果(빈과)
漿果類	柿(감)(角柿, 烏柿), 橘(金橘, 唐金橘, 石金橘, 洞庭橘, 青橘, 山橘, 倭橘, 石榴), 石榴, 木瓜(모과), 覆盆子, 柚(柚子, 唐柚) 柚(柑子, 乳柑, 黃柑), 무화과
核果類	杏(살구), 桃(복숭아), (黃桃, 僧桃, 紫桃) 櫻桃, 銀杏, 蔡, 梗實, 梅實, 菱實, 竹實, 榛實

#### 4. 수조육류 (獸鳥肉類)

연행록에 나오는 수조육류는 표-9와 같으며, 조선 시대의 수조육류는 표-10과 같다.

表-9. 연행록에 나오는 수조육류

원본 표기	출처 문현
豬(돼지)	표해록(1488), 경자연행잡지(1720), 연행기사(1777), 연행록(1791), 계산기정(1803), 연원직지(1832), 조천기(1574), 조경일록(1636), 연도기행(1656), 연행일기(1712), 무오연행록(1799)

表-9. 계 속

원본 표기	출처 문헌
牛(소)	조천항해록(1624), 연도기행(1656), 경자연행잡지(1720), 계산기정(1803) (牛乳; 연행록 1712)
羊(양)	조경일록(1637), 조천항해록(1709), 연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 연행기사(1777), 계산기정(1803), 조천기(1574), 연도기행(1656), 무오연행록(1798), 부연일기(1828)
羔(염소)	연원직지(1832)
羔羊(고양)	표해록(1488), 계산기정(1803)
南羊	연행일기(1713)
鴨(오리)	표해록(1488), 조경일록(1636), 연도기행(1656), 경자연행잡지(1720), 연행록(1791), 계산기정(1803), 연원직지(1832)
鵝(거위)	표해록(1488), 조경일록(1636), 경자연행잡지(1720), 계산기정(1803), 조천기(1574), 연행록(1713), 연행기사(1777), 무오연행록(1798), 연원직지(1832), 부연일기(1828)
鷄(닭)	표해록(1488), 조경일록(1636), 조천항해록(1709), 경자연행잡지(1720), 연행기사(1777), 연원직지(1832), 연도기행(1656), 무오연행록(1798), 부연일기(1828)
兔(토끼)	연원직지(1832)
雉(꿩)	연도기행(1656), 연행일기(1712), 계산기정(1803), 연원직지(1832)
生雉(생치)	무오연행록(1798)
鳩(비둘기)	부연일기(1828)
鶲(메추리)	연행일기(1712), 경자연행잡지(1720), 계산기정(1803)
鷗(뱀새)	부연일기(1828), 연원직지(1832)
驥(노새)	부연일기(1828)
驥(나귀)	부연일기(1828)
果下馬(과하마)	부연일기(1828)
鯨(고래)	계산기정(1803)
鹿(사슴)	경자연행잡지(1720), 무오연행록(1798)
驥牛(여우)	표해록(1488)
獐(노루)	경자연행잡지(1720), 무오연행록(1798), 연원직지(1832)
熊(곰)	무오연행록(1798)
蛇(長魚)(뱀)	부연일기(1828)

表-10. 조선시대의 수조육류

牛(소), 猪(돼지), 野豬(산돼지), 鷄(닭), 雉(꿩), 兔(토끼), 羊, 羔(염소), 狗(개), 鵝(거위), 鴨(오리), 鷗(매), 獐(노루), 鹿(사슴), 熊掌(곰의발바다), 鱗

중국에서는 양, 오리, 거위, 닭 및 돼지고기가 널리 식육되었으며, 우리 나라처럼 쇠고기는 선호하지 않은 듯 하며 맛 또한, 우리 것 만 못하다는 기록이 있다. 또한, 말과 소는 운반수단 및 농사에 이용하기 때문에 도살하는 것이 규제되어 있었다고 한다.

한편, 노새, 나귀 및 과하마 등도 운반수단으로 이용되었고 식육된 반면 개고기는 식육할 줄 모른다며 사람과 함께 잠을 자니 기이하다는 기록이 있다. 지역에 따라서는 비둘기, 꿩, 메추리, 사슴, 여우, 노루 및 곰 등이 식육되었다고 한다. 특이한 것은 뱀을 長魚라 부르며 조림을 하여서 먹었다고 한다.

『계산기정』(1803)에는 “돼지고기를 가장 널리 쓰이며, 猪肉을 가리키면서 東坡肉(동파육)이라고 하는데, 東坡가 즐겼기 때문에 이렇게 이름지은 것입니다.”는 기록이 있으며, 『경자연행잡자』(1720)에 의하면, “비록 연하기는 하나 또한 봄씨 누린내가 나고 기름기가 많다.”고 기록하고 있다. 또한, 下程品으로도 꼭 등장하며 우리 나라의 쇠고기와 간이 육류를 대표하는 것 같다.

소고기의 경우는 『계산기정』(1803)의 기록에 의하면, “쇠고기도 시장에 나오기는 하나 먹는자가 적다.”하며, 『경자기행』(1720)에는 “소는 훤 것도 있고, 회색, 흑색이 얼룩진 것도 있는데 회색과 백색이 많고 순전히 누른 것은 전혀 없다. 쇠고기 역시 우리나라 것만 못하다.”고 하며, 下程品으로는 간후 牛乳와 함께 기록하고 있다.

이로 보아, 우리 나라의 쇠고기 맛은 중국보다 우수하였고, 우리의 식성에 잘 맞았던 반면, 중국인에게는 돼지고기가 선호되었던 육류였다.

또한, 가장 널리 쓰인다고 하는 양고기의 기록은 『계산기정』(1803) 및 여러 여행록에 있고, 『연행일기』(1712)에는 “南羊(남양)은 우리나라에서는 염소(羊)라고 불리운다.”고 한다. 뿐만 아니라, 오리 및 거위도 사람들이 늘 잘 먹는다는 기록이 있으며, 그래서인지 돼지고기와 함께 오리, 거위 및 양은 하정품으로 자주 등장한다.

우리 나라의 육류에 관한 기록 중에는 『山林經濟』의 牧養(목양)부문에 “牧畜하는 일 역시 하찮게 여길 일이 아니다. 소로 밭갈이를 하고, 많은 물건을 나르며, 양, 돼지, 닭 및 물고기 등을 祭需(제수)로 쓰고, 노인을 봉양하며, 학, 사슴, 계(鶴; 물새의 일종), 雉(원; 새의 일종)등은 친구로 삼아 무료한 시간을 보낼 수 있다.”<sup>10)</sup>고 하며, 『太宗實錄』 卷6. 3年 8月에 보면, “소는 고기외에 젖을 식품으로 제공하며, 말고기는 포를 만들어 먹었다.”<sup>11)</sup>는 기록이 나온다. 『東國歲時記』에는 개고기를 여름에 보약으로 개장국을 만들어 먹고, 일반인은 돼지고기보다 닭고기를 주로 먹었다<sup>12)</sup>고 한다. 『燕行錄』에는 우리나라처럼, 말고기나 개고기의 식육기록은 나타나 있지 않다. 『關北記事』에 의하면, 특수육은 산악지역

의 명물<sup>13)</sup>로 기록하고 있는데, 중국 역사, 사슴, 노루, 곱, 고래 등은 일부 지역의 名物로 진상되었던 것으로 보인다.

『연행록선집』중 특이하게도, 여행의 기록이 아닌 제주도 부사의 절강성 표류기였던 『표해록』(1488)에는 “山東, 山西, 陝西의 布政司에서는 해마다 가뭄으로 인해 흉년이 들어 사람이 사람의 고기를 먹게 되므로, –”라는 기록이 있어, 중국의 식품사정이 좋지만은 않았던 것으로 보인다.

### III. 결 론

『燕行錄 選集』은 식품전문가의 입장에서 中國의 食品材料를 기록한 것이 아니라, 일반인의 시각에서 그들이 늘 먹고 있던, 또는 특이한 것을 기록하고 있어 중국 남반주지역의 전반적인 食品材料를 알아 볼 수 있었다. 총 150여종의 식품재료가 『연행록』에 등장하였으며, 당시 朝鮮의 食品材料와 대체로 비슷하였으나 몇 가지 점에서 차이를 나타내고 있었다.

중국의 곡물중 쌀 사정은 좋지 못하였고, 맛 또한 먹기 어려울 정도였으며, 조 및 수수 등의 雜穀이 主要穀物이었다. 채소류는 상치, 시금치, 미나리, 부추 및 배추 등의 葉莖菜類가 많이 등장하며, 쑥, 취, 신검초 및 나리 등의 山菜類는 우리만큼 다양하게 나타나지 않았다. 과실류는 우리 나라에서는 볼 수 없었던 南方產의 용안, 등종, 여지, 향연 및 빈랑 등이 있었다. 수조육류는 오리, 거위, 양 및 돼지 등이 主要肉類이었으며, 우리는 쇠고기를 선호하는 반면 그들은 돼지고기를 선호하였고, 그곳의 쇠고기는 맛도 없었다고 한다.

그외 어패류 및 해조류는 주로 여행인이 이름을 알고 있는 것만을 일부 기록하였을 뿐이어서, 조선 시대 100여종이 넘는 우리의 것과의 좋은 비교는 어려웠다.

### IV. 참고문헌

- 재단법인 민족문화추진회, 『연행록 선집』, 전 11권, 고전국역 출판, 1976.

2. 이성우, 한국요리문화사, 교문사, 1985.
3. 강인희, 한국식생활사, 삼영사, 1990.
4. 윤서석, 중보 한국식품문화사, 신풍출판사, 1986.
5. 이성우, 한국식품문화사, 교문사, 1984.
6. 이성우, 한국식경대전, 향문사, 1981.
7. 조재선, 식품재료학, 문운당, 1987.
8. 이미순, 이성우; 한국원예식품사의 역사적 고찰,  
한국식문화학회지, 1(1), 45(1986).
9. 이미순, 이미숙, 이성우; 우리나라 채소의 역사적  
고찰, 한국식문화학회지, 3(4)(1988).
10. 재단법인 민족문화추진위원회, 국역산림경제,  
고전국역총서, 1989.