



朴通事와 老乞大를 통하여 본 14世紀 高麗末 食文化考察

羅永雅·南宮錫*·金尙寶**

서울보건전문대학 전통조리과

서울보건전문대학 생활과학과*

대전보건전문대학 전통조리과**

(1993년 2월 5일 접수)

A Study of the Koryo Dynasty(14th C) Diet Culture

Young-Ah Nha, Sok Namkung* and Sang-Bo Kim**

Dept. of Traditional Cuisine, Seoul Health Junior College

*Dept. of Living Science, Seoul Health Junior College**

*Dept. of Traditional Cuisine, Dae Jon Medical Junior College***

(Received Feb. 5, 1993)

ABSTRACT

To study the Koryo dynasty (14th Century) diet culture, 「Bak Tong Sa」 & 「No Kul Dae」 were analyzed.

「Bak Tong Sa」 and 「No Kul Dae」 are the book of Chinese dialogue book which were published in 14C Koryo dynasty. The results obtained from the study were as follows:

1. Vegetables were 40 varieties involving the representative vegetables in Koryo dynasty.
2. Lamb and pork were the most popular meat in Won dynasty (Chinese) and the meat were popular in 14C Koryo dynasty.
3. Cook menu introduced in these books were 40 varieties and the full course menu were used in Han dynasty Banquet.
4. Cooking tools were various to survey Koryo dynasty cooking tools culture.

I. 緒 論

朴通事와 老乞大는 高麗末 14世紀 中期부터 漢語 學習書로 우리나라에 널리 보급되어 왔던 中國語 會話 教科本들이다. 이 책들의 정확한 編著와 刊行年代는 아직까지 未詳이지만 대체로 高麗末부터 漢語 教科書로 傳來되어 온 것임을 李朝實錄通文館志 등에서 볼 수 있다. 朴通事와 老乞大는 후세에 이르는 동

안 여러 板本이 刊行되어 왔으며 또한 修訂改修되고 國文으로 諺解本도 나오게 되어, 현재에는 이들 책의 音韻, 語彙, 語法 등을 比較 研究할 수 있는 國文學史의 重要性이 크게 대두되고 있다.

老乞大는 文章內容이 주로 旅行과 交易 등에 관한 會話가 많음에 비하여 朴通事는 그 內容이 일반 風俗, 文物 등 生活에 관계된 것이 많다. 경이롭게도 이 두 책들의 會話內容中에는 그 당시 食生活 文化

를 살펴볼 수 있는 여러가지 事項들이 풍부하여 14世紀 高麗末 食文化 考察에 중요한 자료로 평가될 수 있다.

韓國의 食生活史에서 高麗時代 以前の 食經은 現存하는 것이 하나도 없으며, 食品의 調理나 加工에 관한 구체적인 書冊資料도 없다. 하지만 「동국이상국집」¹¹⁾이나 「고려사」¹²⁾ 등의 문헌을 통하여 당시의 食생활상의 여러면을 짐작할 수 있다. 따라서 元의 지배를 받던 고려말, 中國(漢)과의 활발했던 交易를 고려해 보면 당시 우리나라에서 유행되었던 漢語本인 朴通事와 老乞大를 통하여서도 우리나라 14세기 高麗末에서 李朝時代로 이어지는 時期의 食文化를 여러가지로 고찰하여 볼 수 있다는 점이 아주 特記할 만한 사실이라 아니할 수 없다.

老乞大의 分析에 利用된 諺解本은 우리나라에 現存하는 세가지의 漢語本 中에서 가장 오래된 것으로 추정되는 「老乞大」板本을 諺解한 校正本으로 奎章閣叢書로 影印되었던 것이며, 朴通事 諺解本의 分析에도 역시 奎章閣叢書로 影印되었던 것을 利用하였다.

이 두 書冊속에서 살펴본 食生活에 관련된 사항들은 食品, 饌品, 調理, 加工, 食器 등을 중심으로 하여 조사하였으며, 분류내용은

1. 菜蔬類
2. 果子(果實)類
3. 酒類

4. 肉料理(羊肉, 豬肉)

5. 饌品(宴會席에 利用된 饌品들을 中心으로)

6. 調理用具와 食器 등으로 정리하여 考察하였다.

따라서 本考는 이들 書冊을 分析 考察함으로써 韓國의 古代 食生活史를 연구하는데 필요한 기초자료로 제시하고자 한다.

II. 本 論

1. 菜蔬類

朴通事와 老乞大에 나오는 채소류의 종류는 총 40가지로 表 1과 같이 분류할 수 있다. 本文의 會話內容에는 ‘果子’로 지칭된 오늘날 果菜에 속하는 瓜類는 편의상 菜蔬에 포함하여 분류하였다.

高麗의 대표적인 채소는 「東國李相國集(1168~1241)」¹¹⁾의 ‘家圃六詠’에 나오는 瓜(외), 茄(가지), 菁(순무), 蔥(파), 葵(아욱), 瓠(박) 등 6가지로 이들에 대한 調理加工法까지도 詩속에 나오고 있다. 朴通事와 老乞大에는 대표적인 6가지 채소 외에 풍부하게 여러종류의 菜들이 언급되어 있는데, 특히 14세기 高麗末 우리나라에 食品의 調理方法 면에서도 상당히 다양했었을 것으로 짐작된다. 몇가지 새로운 사실을 살펴보면, 고려시대 다른 책에서는 찾아볼 수 없는 시금치(赤根菜)가 老乞大와 朴通事에 다 언급되고 있는 것을 보면 시금치는 高麗後期에 와서야 우리나라에서 常食된 것으로 추측할 수 있겠

表 1. 朴通事 · 老乞大 本文에 나오는 菜蔬類

葉菜類	와芻(상추), 葵菜(아욱), 白菜(배추), 薤(부추), 赤根菜(시금치), 蓼子(어귀), 蔥(파)*, 園豆(고추), 荊芥[헹개], 薄荷[박하], 芡瓠(쑥갓), 紫蘇[작소], 水芹(미나리), 茄子(가지), 芥子(깻잎), 海帶(다시마), 海菜(미역)
根 菜	蒜(마늘), 蘿蔔(무우), 蔓菁(순무), 水蘿蔔, 胡蘿蔔(당근), 蘘菜(인삼), 芋頭(토란), 生薑[생강], 人蔘[인삼]*
野 菜	小蒜(달래), 田菁[진정], 薺菜(냉이), 苧苳(미륵)
山 菜	拳頭菜(고사리), 搖頭菜(부릅), 蒼朮菜(삼주), 貫衆菜
果 菜	黃瓜(오이), 冬瓜(동아), 瓠瓜(참외), 西瓜(수박), 插蒟(조생박), 稍瓜(수세미 외), 胡蘆(박), 鹽瓜*(실외 외), 醬瓜*(醬에 절인 외)*

註 鹽瓜, 醬瓜 : 加上菜인데 편의상 여기에 포함시켰다.

* () 한자를 설명한 채소명.

* [] 한자의 훈.

다.

또한 本文에 나오는 蒟蒻(숙갓)은 「本草綱目」⁽²⁾에 의하면 唐初의 「千金食治」의 菜類에 기재되어 있다고 언급되어 있으며 일본의 「和漢三才圖會(1712)」⁽¹⁵⁾에서는 동호를 속칭 高麗菊 또는 春菊이라고 하였더니, 고려시대 우리나라에 숙갓을 다양하게 이용하였을 것으로 생각된다.

한편 東洋의 전통적인 향신료로서 대표적인 川椒(초피, 산초)와 蓼(여뀌) 중 川椒에 대한 언급은 보이지 않으나, 앞에 강한 매운 맛이 있는 여뀌의 이용은 흔했던 것으로 보인다. 후추(胡椒)는 고려시대 중엽에 이땅에 들어온 것으로 문헌상 보이지만 朴通事와 老乞大에는 언급이 전혀없다. 고려 말까지는 후추가 일반 서민들에게 흔하게 상식되었을 것으로 판단되지 않는다. 향신료가 조미료로서 食品의 調理에 利用되기 前에는 藥材로서 使用되었을 테지만, 박통사와 노걸대에 나오는 料理와 饌品들의 種類가 다양함을 보면, 특히 菜類중 香辛菜에 속하는 蓼(여뀌), 紫蘇(자소), 薄荷(박하), 生薑(생강), 芥子(겨자), 薤(부추), 蔥(파), 蒜(마늘), 芹(미나리) 등은 그 당시에도 料理와 食品의 調理에 新鮮한 상태로 혹은 乾 저장한 상태로 다양하게 이용하였을 것으로 판단된다.

果菜의 瓜類중 대표적인 黃瓜는 오늘날 오이를 가리키며, 옛날에 瓜라고 하면 참외(甜瓜)를 가리켰다고 「字類註釋」⁽¹³⁾에 나오고 있다. 西瓜(수박)는 우리나라에는 「屠門大嚼」⁽⁴⁾에서 고려때 고려를 배신하고 몽고에 귀화하여 고려 사람을 괴롭힌 洪茶丘(1244~1291)가 고려사람으로서 처음으로 開城에다 수박을 심었다고 전하고 있는데 이 책들에 나오는 것을 보면 高麗末에 가서는 일반 서민들에게도 흔하게 常食되었을 것으로 짐작된다. 또한 朴通事와 老乞大 모두에서 冬瓜(동아)가 나오는 것을 보면 高麗時代 이 땅에 외무리(瓜類)가 흔하게 食用되었음을 쉽게 짐작할 수 있겠다.

또한 우리나라의 삼국·통일 신라시대의 김치에 관한 아무런 자료가 없어서 김치에 대한 구체적인 것을 알 수 없으므로 중국의 「齊民要術」⁽⁹⁾과 일본 문헌을 통하여 김치재료에 外무리가 많았음을 짐작할

뿐이었으나, 우리나라 高麗 중엽에 李奎報가 지은 「東國李相國集」의 詩속에 김치의 모습이 구체적으로 나타남을 알 수 있고 또한 老乞大 本文의 會話 내용중 茶飯으로서의 鹽瓜, 醬瓜가 나오는데, 고려시대 이 땅에서도 漬菴(김치 담그는 것)으로 菁(순무)과 瓜(외무리)의 利用은 必修의이었을 것으로 사료된다.(두 책을 통하여 鹽瓜, 醬瓜는 유일하게 나온 김치의 종류이다.)

한편 根藥用菜라 할 수 있는 人蔘에 관한 이야기는 老乞大에 여러번 등장하고 있는데 高麗時代 中國에서의 우리나라 人蔘이 아주 인기있는 상품이었음을 알 수 있었다. 당시에 인삼이 우리나라에서 흔하게 재배되고 있었는지에 관해서는 문헌상 구체적으로 알 수 없으나 唐時代의 「海藥本草」⁽⁶⁾에 의하면 新羅産의 人蔘은 사람 모양과 비슷하고 길이는 한 자 남짓하다고 하였다고 한다. 따라서 그 당시 中國에까지 명성이 높았던 人蔘은 깊은 산에 자생하는 山蔘이었을 것으로 추측된다. 老乞大의 本文中에 나오는 人蔘에 관한 회화내용은 다음과 같다.

你高麗地面裏將甚麼貨物來，我將的幾疋馬來，再有甚麼貨物，別沒甚麼有些人蔘毛施布，如今價錢如何，價錢如常人蔘正缺着裏最好價錢，如今賣的多小，往年便只是三錢一斤，如今爲沒有賣的，五錢一斤家也沒處尋裏，你那蔘那裏蔘，我的是新羅蔘，新羅蔘是又好，愁心麼賣。

네 高麗 땅에서 무슨 貨物을 가져왔느냐, 내 여러 필의 말(馬)을 가져왔노라. 또 무슨 貨物 있느냐, 다른 아무 것은 없고 人蔘과 모시베가 있다. 값은 어떠하냐. 값은 예전과 같으나 人蔘은 아주 없으니 값이 아주 좋으니라, 얼마에 파느냐, 왕년에는 서돈에 한 근씩이더니, 이제는 파는 사람이 없으므로 다섯돈에 한근씩이라도 구할 곳이 없느니라. 蔘은 어디 삼이더냐, 내것은 新羅蔘이로다. 新羅蔘이면 또한 좋다, 무슨 팔기를 걱정하느냐.

店主人家，引着幾箇鋪家來，商量人蔘價錢，這蔘是好麼，將些樣蔘來我看，這蔘是新羅蔘也，

着中, 你說甚麼話, 這蔘絕高 焉麼做着中的看,
牙家說, 你兩家不 須折辨高低, 如今時價五錢
一斤, 有甚麼商量.

店主인아, 여러 전 사람(鋪家)을 데려오라. 人蔘
값을 의논하자, 이 蔘이 좋으나, 본불 蔘을 가져오
라. 내보자. 이 蔘은 新羅蔘이라, 中品이로다. 네 무
슨 말을 그리 하느냐. 이 蔘은 가장 좋은데 어떻게
중품으로 보느냐. 즈름이 이르되 너희 둘이서 모름
지기 좋다 나쁘다 다투지 말라. 이제 時價 닷돈에 한
근이니 무슨 값을 흥정할 필요 있으리오.

2. 果子類

朴通事와 老乞大에서 지칭하는 果子類는 모두 30
여 가지에 달하지만 여기서는 果菜에 속하는 瓜類는
菜蔬에 포함시키고 果實類와 加工果子類를 합한 26
種만 취급하였다. 果子는 본래 果實을 가리키는 것
으로 菓子라 표기하였으며 나무의 열매와 풀의 열매
를 총칭한다고 할 수 있었다. 果子는 제사용으로 꼭
필요한 것이었으나 과자가 없는 계절에는 곡물로서
대용과자를 加工하여 이것도 果子라고 하게 되었다
한다. 우리나라는 果子, 菓子の 구별이 거의 없이 쓰
이고 있으며 本文 中에 나오는 果子를 정리하면 表

2와 같다. 또한 本文에서 나온 註解부분은 表 2에 간
단히 첨부하였다.

굵은 林檎으로 해석된 蘋蓏果는 賓果란 명칭으로
「群芳譜(1630)」⁽⁷⁾에 언급되고 있는데 朴通事に 나
오는 것을 보면 서역을 통하여 들어온 개량된 서양
능금인 蘋果가 이 땅에 들어온 것은 14세기 高麗末
以前이라고 추측된다. 또한 加工果子인 沙糖이 中
國에서 나타난 것은 唐代 이후이고 白砂糖은 宋代의
것으로 나오는데 朴通事와 老乞大에 나타나는 것을
보면 고려 말기에는 우리나라에 사탕이 다량으로 들
어와 일반 상류층에서도 嗜好品으로 많이 쓰이게 된
것으로 생각된다.

油蜜果는 高麗時代의 문헌에 자주 등장하는데,
「名物紀略」⁽⁸⁾에 의하면 유밀과는 본디 밀가루와 꿀
을 반죽하여 祭祀의 과실 대신 쓰기 위하여 대추·
밤·배·감과 같은 과실모양으로 만들어서 기름에
익힌 造果 또는 假果이지만 이것이 등글면 祭床에
쌓아 올리기에 불편하여 方形이 되었다고 한다. 또
한 「星湖僊說」⁽⁹⁾과 「雅言覺非」⁽¹⁰⁾에 의하면 유밀과
는 高麗에서 따로 개발한 오늘날의 藥果와 같은 것
이라고 하였다. 따라서 몽고에서는 유밀과를 특히 ‘
高麗餅’이라 하였다고 한다. 朴通事に 果子로 나오
는 유밀과가 고려시대 인기가 대단한 사치식품이었

表 2. 果子類

核果類	桃(복숭아), 棗兒(대추), 櫻桃(앵두), 杏子(살구), 玉黃子(유황살구), 虎刺梨(굵은 오얏) ^①
仁果類	梨兒(배), 蘋蓏果(굵은 님금) ^② , 香水梨(향수배), 李子(오얏)
醬果類	乾葡萄(마른 포도), 龍眼(용안), 石榴(석류), 柑子(귤), 乾柿(마른감), 荔枝(여지)
堅果類	栗子(밤), 核桃(호도), 榛子(개암), 松子(잣)
加工果子	砂糖(사탕), 蜜菓子(꿀에 졸인 밤), 拖爐隨食 ^③ , 油蜜果 ^④ , 生纏糖 ^⑤ , 獅仙糖 ^⑥

註 ① 오얏과 같으며 長大하고 半은 青色, 半은 紅色이 되면 먹을 수 있게 되며 붉은 오얏(赤李)이 길고 큰 것과 같다.

② 굵은 林檎과 같으며 梵言로 頻波果라 하며 또한 思果色이 붉은 것과 같다. 모양은 沙果와 같으며 크기는 梨(배)와 같
다.

③ 拖爐音의 뜻은 麵으로 만든 小餅인데, 麥麵을 油蜜과 합하여 花餅을 빚어 爐에 익혀 먹으므로 隨食의 음을 따온 것으
로 전해오며, 또한 拖爐라는 품의 뜻은 麥麵을 油와 합하여 만든 小餅으로 茶 마실때 먹는다는 뜻에서 전의된 명칭이
기도 하다.

④ 朴通事에는 果子에 대한 설명이 구체적으로 나오므로 여기에 인용하여 高麗時代 果子에 대한 배경을 살펴본다.

果子果實也又呼油蜜果亦曰果子曰蜜菓子制形如棗

(果子는 과실을 말하며, 유밀과라 칭하기도 한다. 또한 과자를 밀과자라 하기도 하며 만들어진 모양은 대추와 같다)

⑤ 白糖과 白芝麻(참깨)를 같이 끓여서 만든 果實 모양의 沙糖이다.

⑥ 糖을 이용하여 獅仙人의 형태로 만든 沙糖이다.

다는 배경을 뒷받침해준 결과로 생각된다.

3. 酒類

(1) 老乞大에 나오는 燒酒, 乾燒酒

老乞大의 회화내용 중에는 소주가 나온다. 「本草綱目(본초강목)」⁽²⁾에서 '燒酒는 예로부터 있었던 것이 아니고 元代에 비로소 만들어지게 된 것이다'라고 하였으므로 소주의 기원은 元代가 通說로 되어 있고, 따라서 元代의 「居家必用」에 비로소 소주 만드는 방법이 소개되어 있음을 알 수 있다.

元の 지배를 받던 고려말 몽고군을 통하여 이 땅에 소주가 상륙하여 유행한 결과가 「高麗史」⁽¹²⁾의 내용에도 나오는데 老乞大에 나타나는 것을 보면 고려말기 이전부터 소주가 우리나라에 들어온 것이 아닌나라고 짐작된다.

(2) 朴通事に 나오는 酒類

朴通事に 나오는 酒類는 총 7 種으로 宴會席(筵席)에 利用하기 위한 것으로 註에는 간단한 설명이 첨부되어 있다. 「박통사」에 나온 酒類가 전부 高麗 시대에 고려인들이 직접 만들어 음용했을 것으로 생각되진 않는다. 南方產으로 명시된 蜜林檎燒酒는 중국으로부터 수입하였을 것으로 생각되며 腦兒酒 역시 중국 酒로 판단되나 長春酒는 조선시대 간행된 책중에 나오는 것으로 보아 고려말 중국으로부터 비법이 들어온 것으로 사료된다.

- ① 蜜林檎燒酒 : 蒸熟한 燒酒를 蜜葡萄에 담그어 먹는 方言으로 소위 밀김소주라 하기도 한다. 麵으로 麵을 만들어 여기에 藥料를 사용하여 燒酒를 넣어 단맛이 날 때까지 증숙시켜 다시 여기에 蜜林檎과 蓼을 같이 병에 넣어 완전히 밀폐하여 둔다(南方產).
- ② 長春酒 : 春分일에 만들어 영구불변하다는 方言으로 長春酒라 한다. 春分일에 증숙하여 3일 후에 완전히 封하여 여름(夏)까지 기다렸다 먹는다.
- ③ 豆酒 : 菘豆로 만든 麵을 사용하여 粘米로 만든 酒이다.
- ④ 竹葉清酒 : 青色 빛깔이 竹葉을 넣어 만든 酒이다.

⑤ 腦兒酒 : 做酒를 이용하여 만든 麵과 藥料를 넣어 완전 밀폐하여 움직이지 않게 하여 色이 붉어질 때(紅) 맛이 최고로 純厚하여진다. 米로 만든 酒는 好麵과 好米가 酒를 成熟하게 하며 粘조한 맛이 나게 한다.

⑥ 米酒 : 粳米, 糯米, 黃米를 이용하여 만든 酒이다.

⑦ 糯米酒 : 참쌀로 담은 술이다.

4. 肉料理

(1) 羊肉

朴通事와 老乞大의 全文을 통하여 肉料理의 種類로는 羊肉, 豬肉의 두가지 있었는데 그중 羊肉이 으뜸이었으며 다음으로는 豬肉이었다. 몽고사람은 본디 유목민족으로 羊이 절대적인 中心食肉이었다. 당시 中國의 北宋에서는 양고기를 가장 많이 먹었고 다음이 돼지고기였으며, 南宋은 돼지고기가 으뜸이었다고 한다. 「高麗史」⁽¹²⁾ 忠烈王 23年(1297)條에 王의 誕日에 元나라의 太后로부터 양 40마리를 보내왔다는 기록이 있다. 그러나 우리나라의 기후풍토상 羊의 사육은 알맞지 않아 盛하지 않았던 것으로 짐작되며 朴通事와 老乞大에 나오는 羊肉에 대한 食肉은 高麗末 元나라의 지배하에 들어간 高麗人들의 일시적인 유행의 食習이었다고 생각된다. 당시 우리나라에서는 중국에서온 사신을 대접하는데 중국사람이 즐겨먹는 양고기와 돼지고기를 내놓았다고 한다. 朴通事와 老乞大에는 특히 羊肉을 삶는 料理方式이 여러번 나오고 있으며 羊肉을 利用한 饅頭, 薄餅, 水精角兒 등의 料理가 소개되어 있다. 다음은 本文의 내용중 羊肉에 관계된 문장을 몇 가지 발췌한 것이다.

老) 白煮着羊腰節兒子

맨물에 羊의 잔등과 가슴을 삶아 먹고

朴) 煮一脚羊肉着

한다리 羊의 고기를 삶으라.

乾羊脚子煮着裏

마른 羊의 다리를 삶았노라.

老) 這肉都煮熟了 頸項骨 背皮 肋扇 前膊 後腿 兒子
却焉麻不見 一箇後腿 饅頭 陷兒 裏使了

이 고기 다 삶아 익었다. 목당배, 배곁질, 갈비, 앞어깨, 뒷다리, 가슴. 또 어찌 뒷다리 한 개가 없느냐, 상화소에 쓰니라.

朴) 軟肉薄餅喫了 羊肉陷饅頭

연육소 넣은 박병을 먹고 羊肉소 넣은 상화와

老) 這按酒煎魚羊雙腸頭蹄肚兒睛脆骨 耳朶

이 안주는 전어, 양창자, 머리, 발, 양, 눈망울, 연골, 귀 등이다.

(2) 猪肉

「老乞大」에는 中國인들이 즐겨 먹는 돼지고기를 볶는(炒肉) 料理 과정이 자세히 소개되어 있다. 당시 중국의 南宋에서는 돼지고기(猪肉)를 가장 즐겨 먹었다고 한다. 원래 猪肉料理가 高麗인들의 常用 음식은 아니었으나 元나라의 지배하에 들어간 高麗 末期 몽고의 食習慣의 영향으로 인한 돼지고기의 食肉은 高麗인들에게도 일시적으로 유행하였으리라 생각된다. 다음은 老乞大의 本文에 나오는 돼지고기 갈비부위를 볶는(帶肋條的肉) 料理과정을 소개한 내용이다.

我是高麗人，都不會炒肉，有甚麼難處，刷了鍋着，燒的鍋熱時，着上半淺香油，將油熱了時，下上肉，着些塩，着筋子攪動，炒的半熟時，調上些醬水生葱，料物拌了，鍋子上蓋覆了，休着出氣，燒動火一霎兒熟了

나는 高麗사람이라 고기 볶는 방법을 잘 알지 못하노라. 무슨 어려운 점이 있으리요. 가마를 얹어 씻고 불을 지피어 가마가 뜨기워지거든 참기를 반찬을 부어 기름이 끓기듯 고기를 넣어 뒤적이며 여기에 소금을 넣고 젓가락으로 뒤적이며 볶아서 반 정도 익거든 장(醬)과 파(生蔥)와 요불*(料物)을 넣어 섞고, 가마뚜껑을 덮어 김이 나가지 않게 하고 불을

지피어 한소끔 끓이면 익느니라.

5. 饌品 單子

朴通事와 老乞大에 나오는 찬품단자들은 漢人들의 宴會席(筵席)의 상차림에 소개된 찬품들과 또한 일반적으로 상식했던 음식들을 포함하여 총 40여종에 달하는데 여기서는 飯(밥), 粥(죽), 국구(濕麵, 挂麵)등을 제외한 38가지 饌品들을 대략적으로 饅頭, 燒餅, 餅子, 湯類, 그외 기타 음식들로 분류하여 表 3으로 요약하였다. 朴通事의 本文에 나오는 「註」에는 料理에 관한 설명이 의외로 많아서 간단히 부연하였다. 또한 연회석의 상차림 배열이 특색이 있으므로 「朴」·「老」의 문장을 발췌하여 비교 분석하였다(表 4). 朴通事와 老乞大에 나오는 찬품단자들 통하여는 高麗時代의 찬품단자들을 유추할 수 없다고 생각한다. 다만 오늘날 한국에 전해져 있는 中國 요리에 대하여 元時代에 高麗에 소개된 中國 요리라는 짐에 의의가 있는 것으로 생각한다.

또한 朴通事에는 宴會席 상차림의 전반적인 배열과 구성이 자세하게 나와 있는데, 여기서는 食事を 하기 위하여 들여오는 中國料理의 정찬코스(정찬)에 속하는 饌品의 나열만을 발췌하여 인용하였다. 「朴通事」 「老乞大」에 소개된 그 당시 漢人들의 정찬 料理코스의 찬품 구성은 第一道에서 第七道까지 진행되며 各各 9品들로 구성되어 있음을 알 수 있다. 「朴通事」 「老乞大」에 나오는 코스 料理 중 魚, 鷄, 五軟三下鍋, 鴨(蒸卷, 蒸餅), 粉湯, 饅頭 등 6가지 饌品은 공통적으로 들어가 있음을 알 수 있고, 마지막 코스인 第七道の 粉湯, 饅頭는 그 당시 漢人들의 必須的인 食事로서의 마지막 코스였다고 생각되는데, 오늘날 中國 正統 料理코스의 최종 코스와도 비슷하여 유구한 역사를 지닌 中國料理의 기저를 이루어 왔음을 짐작하게 한다.

6. 調理用具와 食器

老乞大와 朴通事에는 調理用具와 食器 등이 다양하게 나오는데(表 5) 여기에 나오는 조리용구와 식기가 모두 高麗시대 상용되었을 것으로 판단되지는 않는다. 그러나 대부분은 쓰여졌을 것으로 생각하

* 料物(朴通事 註解) : 官桂, 良薑, 草撥草荳, 薑陳皮, 砂仁, 八角, 茴香을 各各一兩, 川椒二兩, 杏仁五兩, 甘草一兩半白, 撞末半兩을 함께 가늘게 빻아서 사용한다. 또한 이것을 水浸시켜 蒸餅을 하여 丸이나 彈子로 만들어 湯을 끓일 때 사용하기도 하므로 漢俗語로 일컬어 당숙고물, 즉 細料物이라 한다.

表 3. 朴通事·老乞大에 나타난 饌品分析

饅頭類	饅頭, 羊肉餡饅頭 ^① , 水精角兒 ^② , 軟肉薄餅(연육소를 한 박병), 區食, 秀秀麼思 ^③ = 秃秃麻食, 稍麥, 素酸도稍麥 ^④
燒餅類	芝麻燒餅(참깨 문힌 소병), 黃燒餅(누런 소병) ^⑤ , 酥燒餅 ^⑥ , 硬麵燒餅 ^⑦ , 拖爐隨食 ^⑧
菓子類	象眼菓子 ^⑨ , 柳葉菓子 ^⑩ , 蒸捲
湯類	金銀豆腐湯 ^⑪ , 鮮魚湯, 鮮筍燈籠湯 ^⑫ , 鷄湯, 團窠湯(제법 미상), 三鮮湯, 鷄脆芙蓉湯 ^⑬ , 五軟三下鍋 ^⑭
그외 찜·구이 등의 다양한 요리	川炒猪肉 ^⑮ , 白燻鷄 ^⑯ , 水滑經帶麵 ^⑰ , 炮炒猪肚, 棚牛肉 ^⑱ , 粉湯, 蒸鮮魚, 煨鴿子彈(비둘기알 삶은 것), 燒鷄, 燒羊 ^⑲ , 燒爛踭踭 ^⑳
果餅類	餅餠 ^㉑ , 麻尼汁經卷兒 ^㉒ , 油蜜果 ^㉓

- ① 羊肉餡饅頭 : 羊肉소를 넣은 상화. 肉이나 채에 料物(앞에 설명이 나옴)을 넣고 만든 것을 餡(소)라 한다.
- ② 水精角兒 : 「飲膳正要」에 이르길 羊肉, 羊脂, 羊尾子, 生蔥(파), 陳皮, 生薑을 각각 가늘게 썰어서 細料物과 鹽, 醬을 넣고 고르게 주물러 餡(소)을 만들어 豆粉(콩가루)으로 만든 皮에 싸서 끓는 물에 익혀 먹는다.
- ③ 秃秃麻食 : 「飲膳正要」에서 좋은 고기(好肉)에 炒와 蔥을 적당히 넣고 주물러 다시 여기에 蒜, 醋, 香菜들을 넣어 만든다.(明나라는 羊肉을 이용하였다).
- ④ 素酸稍麥 : 素酸 소를 한 稍麥. 麥麵으로 만든 薄片으로 고기를 싸서 익혀먹는(蒸熟) 方言을 일컬어 稍麥이라 한다.
- ⑤ 黃燒餅 : 누런소병. 燒餅은 옛날의 胡餅을 말한다.
- ⑥ 酥燒餅 : 酥油를 넣은 소병. 麥麵을 이용하여 酥油를 넣어 만든 餅子로 화로에 익혀 먹는다.
- ⑦ 硬麵燒餅 : 硬麵으로 만든 소병. 油를 전혀 사용하지 않고 麵에 冷水만을 이용한다.
- ⑧ 拖爐隨食 : 앞의 菓子類에 설명이 나온다.
- ⑨ 象眼菓子 : 麥麵을 이용하여 象眼 모양으로 만든 菓子
- ⑩ 柳葉菓子 : 麥麵으로 柳葉의 모양으로 빚은 菓子
- ⑪ 金銀豆腐湯 : 豆腐를 기름에 지져 익혀(油煎熟) 色을 黃色 즉, 金白과 같게 하거나 銀色과 같이 하여 湯으로 만들어 먹는다. 또는 鷄鳴, 清同鳴, 黃白으로 만든 지극의 按鷄鳴 즉 鷄子를 이용하기도 한다.
- ⑫ 鮮筍燈籠湯 : 竹芽(죽순)을 썰어 넣고 鷄子를 煮熟시킨 湯.
- ⑬ 鷄脆芙蓉湯 : 鷄腰子を 芙蓉花모양으로 만들어 湯으로 지어 먹는다.
- ⑭ 五軟三下鍋 : 五般精肉을 碎切하여 鹽을 넣고 지진 다음(煎), 醋煮를 하고 蔥(파)을 넣어 먹는다.
- ⑮ 川炒猪肉 : 맹물에 炒한 돼지고기. 즉 물에 소금(鹽)만 넣고 볶은 돼지고기이다.
- ⑯ 白燻鷄 : 팬기름에 지진 닭. 燻의 뜻은 油煎을 의미한다.
- ⑰ 水滑經帶麵 : 麥麵으로 經帶子 모양의 包를 만들어 煮熟시켜 椒肉湯으로 만들어 먹는 方言을 일컬어 水滑經帶麵이라 한다.
- ⑱ 棚牛肉 : 구운 쇠고기. 牛肉을 잘게 썰어 椒, 鹽, 水和醬을 넣고 湯을 만들어 鍋(개자)에 넣고 볶아 여기에 다시 가늘게 썰은 쇠고기를 가하여 椒, 醋, 蔥을 넣어 굽는다.
- ⑲ 燒羊 : 부르게 폭 고은 羊고기.
- ⑳ 燒爛踭踭 : 농난히 구운 족(羊의 다리).
- ㉑ 餅餠 : 菉豆粉(녹두가루)과 粘穀米를 물에 가라앉혀(水浸濕) 石磨磨細杓兒(주걱의 일종)로 鍋內에서 煎熟하여 먹는다.
- ㉒ 麻尼汁經卷兒 : 참깨즙 經卷兒. 「飲膳正要」에 이르길, 白麵 한근, 油 한근, 小椒 한냥을 볶아 汗茴香 한냥을 넣고 다시 볶은 다음 酵子鹽과 溫水를 같이 넣어 麵이 부풀어 오르면 여기에 蒸麻 즉 脂麻(참깨즙)를 만드는 고로 참깨즙경권이라 한.
- ㉓ 油蜜果 : 앞에서 菓子類에 설명됨.

表 4. 朴通事와 老乞大에 나오는 宴會席 상차림 비교

朴通事	如今擡卓兒上湯着捧湯的都來 第一道 燻羊蒸捲 第二道 金銀豆腐湯 第三道 鮮笋燈籠湯 第四道 三鮮湯 第五道 五軟三下鍋, 第六道 鷄脆芙蓉湯 都着些細料物 第七道 粉湯饅頭 官人們待散也	이제 상을 들면 湯을 들일 것이니 湯 들며오라, 제1도는 꼭 고은 羊과 蒸捲 떡이오 제2도는 금은두부탕, 제3도는 선순등롱탕이오 제4도는 삼선탕, 제5도는 오연삼하과 제6도는 계취부용탕이니, 세요물을 넣고 제7도는 소면과 상화를 하면 官人들이 아마 흠어질 것이라.
老乞大	咱們做漢兒茶飯, 頭一道 團嶺湯 第二道 鮮魚湯, 第三道 鷄湯 第四道 五軟三下鍋 第五道 乾按酒 第六道 灌肺蒸餅, 脫脫麻食 第七道 粉湯 饅頭 打散	우리 漢 사람의 茶飯 만들자. 제1도는 團嶺湯이오, 제2도는 선어탕, 제3도는 닭탕, 제4도는 오연삼하과, 제5도는 마른 안주 제6도는 증병과 탈탈마식이오 제7도는 소면과 상화이니 이제는 흠어지자(돌아가자)

表 5. 調理用具와 食器類

鍋兒 가마, 油鍋 기름가마	快子	젓가락	簸箕	키
鑊鍋 노구, 籠노구자리	紅漆筋	붉은 칠한 젓가락	柳箱	섬
荷葉鍋 넓은 가마	銅筋	놋젓가락	甌兒	시루
兩耳鍋 두 귀 달린 가마	椀(大椀, 小椀)	사발	三脚	삼바리
椽 접시	盤子(大盤子, 小盤子)	소반	椽床兒	숙채칼
瓷椽子 자개접시	茶盤	차반	擣盞	접잔
木椽子 나무접시	漆椀	울 칠한 사발	아餅	아병
漆椽子 울칠한 접시	椀杓	나무주걱	酒甌	주병(술병)
匙筋 수저	鑊杓	놋주걱	罐兒	탕관
紅漆匙 붉은 칠한 수저	筥籬	조루	筐, 瓢兒	광주리, 바가지
黑漆匙 검은 칠한 수저	炊箒	술	灑子	두레박
銅匙 놋수저	篩子	얼명이	卓兒(卓子)	상
筥子 저울	秤	저울		

며 특히 高麗漆器와 놋쇠 食器의 등장은 高麗시대에 있어 아주 특기할만한 사실임을 알 수 있다. 老乞大에는 漆椽子, 漆椀, 漆匙, 漆筋 등의 名稱이 등장하고 있으며 칠기의 일종으로 자개를 박은 자개접시(瓷椽子)도 나오는 것을 보면 고려시대 漆器와 나전 漆器가 명산물의 하나로 宋代에 중국에 건너갔다는 문헌을 뒷받침해 주는 배경이 가능했다고 짐작된

다. 또한 두 책들 중에는 銅匙, 銅저, 銅杓 등의 食器가 나오는데 「高麗史」¹²⁾ 光宗 9年(958)條에 의하면 중국사람이 비단 수천匹을 가지고 와서 구리와 바꾸어 갔고 光宗 10年(959)條에는 後周에 사신을 보내어 구리 5萬斤을 바쳤다는 이야기가 나온다. 高麗의 銅이 宋 이후로도 명성이 높기는 하였지만 고려가 구리의 주요생산국은 아니었고 그 당시 우리나라

에서의 구리와 아연의 합금기술이 우수했던 결과였다. 金元龍은 고려시대 평민의 무덤에도 葉錢 몇 개와 陶瓷器 한두 점, 그리고 낫쇠순가락 정도는 넣고 있었다고 하였다. 향아리, 병, 사발 등도 낫쇠로 만들게 된 것은 우리나라 낫쇠식기의 전통이 이미 고려시대에 이룩되었던 결과라고 볼 수 있겠다.

Ⅲ. 結 論

고려말기 14세기 중엽부터 漢語 학습교재로 우리나라에 보급되어 온 朴通事와 老乞大를 통하여 高麗末의 食生活文化를 考察하였다. 전반적인 분석연구에서 채소류, 과자류, 조리용구와 식기 등을 통해서 는 고려시대 식문화 고찰이 가능하였고 酒류, 肉요리, 찬품단자 등을 통하여서는 고려시대의 부분적인 食생활 면모만을 살펴볼 수 있었다.

1. 菜蔬類는 총 40여 가지로 문헌에 나온 高麗時代의 대표적인 채소들 외에도 풍부하게 여러 종류의 菜蔬들이 있어 食品의 調理方法의 다양성을 짐작할 수 있었다.
2. 果子類는 총 30여 가지로, 果實 중에서는 특히 蘋果, 虎刺梨 등의 존재가 보였으며 加工果子로서 砂糖의 종류가 여러가지 있었다.
3. 총 8가지 종류의 술이 나오는데 元의 지배를 받던 고려말기 燒酒가 우리나라에 유행하였음을 짐작할 수 있었다.
4. 肉料理 중 특히 羊肉에 대한 내용이 주로 이루어졌으며, 다음으로는 豬肉炒 과정을 살펴볼 수 있었다.
5. 찬품단자들은 漢人들의 宴會席에 쓰이는 것들이 주로 이루어 총 40여 가지에 달하였으며 饅頭, 燒餅, 菓子, 湯, 찜, 구이, 果餅 등 다양하였다.
6. 調理用具와 食器들 중에서 특히 고려시대 특징인 漆器와 銅食器의 존재가 보여 고려시대 食器文化를 살펴볼 수 있었다.

Ⅳ. 參考文獻

1. 東國李相國集, 李奎報(1168~1241).
2. 本草綱目, 李時珍 1578.
3. 韓國食生活史 研究, 李盛雨, 鄉文社, 1978.
4. 屠門大嚼, 許筠, 1569~1618
5. 齊民要術, 賈思勰, 530~550.
6. 韓國食品社會史, 李盛雨, 敎文社, 1988.
7. 群芳譜, 王象晉.
8. 名物記略, 黃泌秀.
9. 星湖僊說, 李瀛(1681~1763).
10. 雅言覺非, 丁若鏞, 1809.
11. 韓國食品文化史, 李盛雨, 敎文社.
12. 高麗史, 이조 太祖~文宗 元年(1451)에 완성.
13. 字類註釋, 鄭充容, 1856.
14. 金元龍, 韓國文化의 起源, 探究堂, 1976.
15. 和漢三才圖會, 日本 正德 2년(1712).
16. 韓國料理文化史, 李盛雨, 敎文社, 1988.
17. 古代 韓國食生活史研究, 李盛雨, 鄉文社, 1991.
18. 白淑殷, 李盛雨: 燕行錄에 나타난 韓·中食品材料 比較, 東아시아食生活學會誌, Vol. 2(2), 263(1992).
19. 羅永雅, 金尙寶, 李盛雨: 「老乞大」를 통하여 본 高麗末 食生活考, 東아시아 食生活學會誌, Vol. 2(2), 243(1992).
20. 重刊老乞大 諺解(影印本), 弘文閣, 1984.
21. 原影印本 「韓國古典叢書(復元版)」 諺解, 譯語類, 大提閣, 1974.
22. 老乞大 諺解, 亞細亞文化社, 1973.
23. 老乞大·朴通事 諺解, 亞細亞文化社, 1973.
24. 老乞大·朴通事 諺解, 아세아문화사, 1992.