

「老乞大」를 통하여 본 高麗末 食生活考

羅永雅·金尙實*·李盛雨**

서울보건전문대학 전통조리과

대전 보건전문대학 전통조리과*

한양대학교 가정대학 식품영양학과**

(1992년 4월 30일 접수)

A Study of the Koryo Dynasty Diet Culture

Young Ah Rha, Sang Bo Kim*, Sung Woo Lee**

Dept. of Traditional Cuisine, Seoul Health Junior College

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

*Dept. of Food and Nutrition, Hanyang University***

(Received April 30, 1992)

ABSTRACT

To study the Koryo Dynasty Diet Culture, 「NOKULDAE」 was used which is the book of Chinese Dialogue(Han Dynasty) and the results obtained from the study were as follows.

1. Foods were dealt with cereal, ginsaeng, noodles, vegetables, fruits, lamb meat relish etc.
2. Several cooking methods had introduced on 「NOKULDAE」 such as meat roasting and bean boiling.
3. Diet therapy and Herb medicine cured by Chinese physician had been introduced on 「NOKULDAE」.
4. Cooked menu introduced in 「NOKULDAE」 were 9 varieties in Han dynasty Banquet menu.
5. Terms related to food and cook were analyzed and were summarized on Table 1, 2, 3.

I. 서 론

「老乞大」는 예로부터 漢語를 학습하기 위한 教材로서 널리 보급되어 왔던 책이다. 「老乞大」의 정확한 編著와 刊行年代는 아직까지 未確認되고 있으나 대체로 이 책이 있었던 時期는 高麗末에서부터 시작하여 李朝初期까지 있었던 것으로 추정하고 있다¹⁾. 「老乞大」는 후세에 이르러는 동안 여러 板本이 刊行되어 왔고, 또한 修訂改修되고 國文으로서 諺解本도

나오게 되었다. 현재에 이르러 老乞大의 國文學史的인 重要性은 두말할 나위없을 것이다.

「老乞大」의 文章內容은 주로 旅行과 交易등에 관한 會話가 많다고 할 수 있고 또한 그 會話內容은 그 당시 食生活 文化를 살펴볼 수 있는 여러가지 事項들이 풍부하게 간직되어 있으므로 高麗末 食生活과 관련된 사항들을 분석하여 보고하는 바이다. 우리나라에 現存하는 세가지의 「老乞大」중에서 가장 오래된 것으로 추정되는 「老乞大」 속에 여러번 등장하

는 '高麗'라는 호칭으로 미루어 보면 「老乞大」는 이미 高麗代에 이루어진 것으로 추정할 수 있다. 韓國의 食生活史에서 高麗時代의 食經은 現存하는 것이 없으며, 食品의 調理에 관한 書冊資料 또한 없다. 그러나 高麗時代, 특히 元의 지배를 받던 高麗末, 中國(漢)과의 활발했던 交易을 고려하면 비록 漢語本이긴 하더라도 그 당시 우리나라에서 편찬되었던 「老乞大」를 통하여서도 우리나라 高麗時代 食生活象의 여러가지 面을 고찰하여 볼 수 있다는 점 또한 이 論文의 가장 特記할 만한 事實로 강조하고자 한다.

「老乞大」分析에 利用된 「老乞大」 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 英祖21年(1745年)에 刊行된 平安監營重刊本인 「老乞大 諺解」로서 이것은 奎章閣 叢書로 影印되었던 것이다.

「老乞大」 諺解本속에 나타나는 食生活에 관련된 사항들은 (1) 食品 (2) 食品의 調理·加工, (3) 漢方食餌療法, (4) 饌品單子, (5) 食事禮法, (6) 用語分析 등으로 分類하여 關連되는 「老乞大」 原文과 諺解本의 內容을 정리하고 분석하였다.

II. 본 론

1. 食品

(1) 穀飲食 ; 「老乞大」 文章의 회화 내용에 나오는 곡류의 음식으로는 밥(飯), 죽(粥), 국수(麵), 떡(麵으로 만든 餅), 소병(燒餅) 등이 있으며 이 외에도 말(馬)먹이로서의 콩(豆)에 대한 이야기도 많이 나온다. 밥(飯)은 쌀(米)로 지은 밥을 일컬으며 飯, 早飯, 做飯, 淡飯(맨밥), 茶飯 등으로 언급되어 있다.

們做下見成的飯, 與我喫了, 又與你將來, 你喫了時, 與這小的梳櫟將去, (중략)

저희 지은 밥을 우리를 주어 먹이고 또 너를 주려 하여 내가 가져왔으니, 네가 먹기를 마치면 이 아이들로 하여금 사발과 집시를 가져가게 하라.

你與我做些箇粥如何, 罷罷, 你客人只這車房裏, 安排宿處, 我着孩兒們, 做將粥來與你喫, (중략)

너 나에게 죽쭈어 죽이 어떠하나, 그리하마, 너희 나그네 이 수렛방안에 잠잘곳 하고 있으라, 내 아이들로 하여금 죽 쭈어다가 너희를 주어 먹게 하마.

(2) 人蔘 : 인삼은 고려시대 인삼재배에 관한 전설로 미루어 보아²⁾ 활발하게 재배되어 온 것으로 이미 나타나 있으며, 당시 중국에서의 高麗人蔘의 인기는 아주 높았다는 것을 알 수 있다. 「老乞大」에 나타난 人蔘에 관한 내용을 살펴보다도 당시 인삼을 중국으로 상인들을 통하여 많이 수출하고 있었음을 짐작할 수 있으며 人蔘의 質 또한 높게 인정받고 있었음을 알 수 있다. 또한 「老乞大」에 등장하는 「新羅蔘」의 '新羅'라는 호칭을 高麗以前時代인 統一新羅의 지칭으로 간주한다면, 人蔘의 명성은 이미 고려 이전 삼국통일 신라시대부터 있어왔던 것으로 생각할 수 있다.

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 어떠하나. 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 어대 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, 본분 蔘을 가져오라. 내보자. 이 蔘은 新羅蔘이라, 中品이로다. 네 무슨 말을 그리 하느냐. 이 蔘은 가장 좋은데 어떻게 중품으로 보느냐. 즈름이 이르되 너희 둘이서 모름지기 좋다 나쁘다 다투지 말라. 이제 時價 닷돈에 한 근이니 무슨 값을 흥정할 필요 있으리오.

(3) 麵 : 麵은 본래 말렸다가(乾麵), 끓는 국물에 익혀먹는 것인데 마르지 않은 국수(濕麵)를 그냥 넣어 익혀 먹기도 한다. 「老乞大」에 언급된 당시의 高麗人들은 진국수(濕麵)를 즐겨 먹지 않았던 것으로 나온다. 「高麗史(1451)」³⁾에 등장하는 ‘麵 300碩’이란 下賜品으로 미루어 보면 高麗朝에도 麵을 먹었음을 알 수 있으나, 「高麗圖經」⁴⁾雜例에 의하면 高麗에는 밀이 적었기 때문에 화북에서 수입하고 있으며 따라서 밀가루 값이 매우 비싸서 成禮때가 아니면 먹지 않았다고 한다. 그 당시 고려 사람들에게 밀가루는 아주 貴한 食品이었음을 알 수 있다.

咱們喫些甚麼茶飯好, 我高麗人 不慣喫濕麵,
咱們只喫乾的如何, 這們時咱們買些燒餅,
炒些肉喫了過去

우리 무슨 음식을 먹어야 좋을까, 우리 高麗人은 진국수를 먹는데 익숙치 못하노라.

우리는 마른것 먹음이 어떠하나, 우리 燒餅사고 고기를 볶아먹고 지나가자.

(4) 菜蔬 : 「老乞大」에 등장하는 채소를 本文의 文章中에서 살펴보면 다음과 같다.

咱們點看這果子菜蔬, 整齊麼 不整齊,

這藕菜, 黃瓜, 茄子, 生葱, 蕪, 蒜, 蘿蔔, 冬瓜,
葫蘆, 芥子, 蔓菁, 赤根, 海帶

우리 이 과일과 채소를 點看하여 보자, 정제하나 정제치 아니하나, 연근, 외(오이), 가지, 파, 부추, 마늘, 무우, 동아, 박, 겨자, 순무, 시금치, 다시마 등 이라.

여기에서 보면, 「同國李相國集(1168~1241)」⁵⁾의 ‘家圃六詠’에 나오는 高麗의 대표적인 채소인 6가지, 瓜(외), 茄(가지), 菁(순무), 葱(파), 葵(아욱), 瓠(박) 등과 비교하여 보면 아욱 外에 외, 가지, 순무, 파, 박 등 5가지 채소는 공통적으로 언급되고 있음을 알 수 있다. 또한 연근은 「高麗圖經(1123)」과 「鄉藥救急方(1214~1259)」⁶⁾에도 소개되어 있는데 「老乞大」에도 나와 있음을 알 수 있으며, 시금치(赤根)는 「老乞大」에 처음으로 등장하고 있음이 특기할 사실이라 할 수 있다.

5) 果子 : 果子는 본래 果實을 가리키는 것으로 菓子라 표기하였으며, 이것에는 나무의 열매와 풀의 열매가 있다. 과자는 제사용으로 꼭 필요한 것이었으나 과자가 없는 계절에는 곡물로서 대용과자를 가공하여 이것도 과자라고 하게 되었다. 우리나라는 果子, 菓子の 구별이 거의 없이 쓰이고 있으며 「老乞大」 本文에 열거되는 果子를 찾아보면 다음과 같다.

這果子, 棗兒 乾柿 核桃 乾葡萄 龍眼 荔枝 杏子 西瓜 甜瓜 柑子 石榴 梨兒 李子 松子 砂糖 蜜菓子.

이 과실은 대추, 마른감, 호도, 마른포도, 용안, 여지, 살구, 수박, 참외, 감자, 석류, 배, 오얏, 잣, 사탕, 꿀에조린 밤이라.

「高麗圖經」과 「鄉藥救急方」에 나오는 과일들과 비교하여 보면 능금(來禽)과 복숭아 등의 과실은 보이지 않으나 여기 「老乞大」에도 많은 종류의 과실이 언급되어 있음을 알 수 있다. 「屠門大嚼」⁷⁾에서 소개

된 수박(西瓜)은 高麗때 高麗를 背信하고 몽고에 귀화하여 고려사람을 괴롭힌 洪茶丘(1244~1291)가 高麗人으로서 처음으로 開城에다 수박을 심었다고 기록하고 있는데 「老乞大」의 本文에도 등장하고 있음을 알 수 있다.

(6) 按酒 : 「老乞大」에 등장하는 按酒는 다음과 같이 몇가지가 나온다.

這按酒 前魚 羊雙腸 頭蹄 肚兒 睛脆骨 耳朵,

이 안주는 전유어, 양장자, 머리, 발, 양, 눈망울, 관절부위, 귀 등이다.

몽고사람은 본디 유목민족으로 羊이 절대적인 中心食肉이었으므로 「老乞大」에서 언급되는 羊肉에 대한 비중은 상당히 크다고 할 수 있다. 당시 중국의 北宋에서는 양고기를 가장 많이 먹었고, 다음이 돼지고기이며, 南宋은 돼지고기가 으뜸이었다고 한다. 「高麗史」 忠烈王 23年(1297)條³⁾에 王의 誕日에 元나라의 太后로부터 양 40마리를 보내왔다는 기록이 있다. 그러나 우리나라의 기후풍토상 양의 사육은 알맞지 않아 盛하지는 않았던 것으로 짐작되며, 「老乞大」에 등장하는 羊肉은 高麗末 元나라의 지배하에 들어간 高麗人들의 일시적인 유행의 食習이었다고 생각된다. 당시 우리나라에서는 중국에서 온 사신을 대접하는데 중국사람이 즐겨 먹는 양고기와 돼지고기를 내놓았다고 한다⁴⁾. 「老乞大」 本文에 나오는 羊肉의 按酒 역시 일반 백성들이 모두 즐겨 먹지는 않았을 것으로 짐작되며 당시 王公 · 貴人에 속하는 일부층 사람들의 食習으로 볼 수 있다.

2. 食品의 調理 · 加工

(1) 炒肉 : 당시 中國의 南宋에서는 돼지고기(猪肉)를 가장 즐겨 먹었다고 하는데, 元나라의 지배하에 들어간 高麗末 몽고의 食習慣의 영향으로 인한 돼지고기(猪肉)의 食肉은 高麗人들에게도 유행하였으리라 생각된다.

「老乞大」에는 중국인들이 즐겨 먹었던 돼지고

기를 볶는(炒肉) 요리 과정에 대한 설명이 자세히 나오고 있다. 또한 고려말기 고려사람들이 갈비(肋條)를 구워 먹었던 것으로 짐작된다.

你主人家, 就與我買去, 買一斤肉着, 休要十分肥的, 帶肋條的肉買着, 大片兒切着, 炒將來着,

主人家, 迭不得時, 咱們火伴裏頭, 教一箇自炒肉, 我是高麗人, 都不會炒肉, 有甚麼難處, 刷了鍋着, 燒的鍋熱時, 着上半棧香油, 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, 燒動火一霎兒熱了, 這肉熱了, 你當看, 鹹淡如何, 我當得, 微微的有些淡, 再着上些塩着.

주인아, 나를 위하여 사러가라, 한근 고기를 사되(猪肉) 너무 살찐 것은 사지 말고 넘발치(갈비) 붙은 것을 사다가 편 굵게 썰어 볶아오라. 주인아, 미처 고기 볶는 것을 모르거든 우리 벗중에 한사람으로 하여금 손수 볶아오게 하자.

나는 高麗사람이라 고기 볶는 방법을 잘 알지 못하노라, 무슨 어려운 점이 있으리오. 가마를 굽어 씻고 불을 지펴 가마가 뜨거워지거든 참기름 반잔을 부어 기름이 끓거든 고기를 넣어 뒤적이며 여기에 소금을 넣고 젓가락으로 뒤적이며 볶아서 반 정도 익거든 장(醬)과 파(生葱)와 고명(料物)을 썰어 넣어 섞고, 가마뚜껑을 덮어 김이 나가지 않게 하고 불을 지펴 한소끔 끓이면 익느니라.

이 고기 익었다, 네 맛보라, 간이 어떠하나, 내 맛보니 약간 싱거운것 같다. 다시 소금 넣으려므나.

(2) 煮料 : 「老乞大」에 나오는 콩(料)에 대한 이야기는 거의 다 여행객들의 운송수단이었던 말(馬) 먹이로서의 내용을 다루고 있으며, 大豆, 黑豆, 料, 豆子로서 언급되어 있다. 그중 黑豆가 말 먹이로서 가장 많이 쓰였음을 알 수 있고 콩의 삶

는 방법(煮料)과 말(馬)에게 콩과 짚을 먹이는 방법이 자세하게 소개되어 있는데, 여기서는 콩을 삶는 방법에 대해서만 언급하기로 한다.

這火伴你敢不會煮料 你燒的鍋滋時 下上豆子, 但滾的一霎兒, 將這切了的草 豆子上蓋覆了, 休燒火, 休教走了氣, 自然熟了

벗아, 네 콩삶기를 알지 못하는 것 같구나, 불을 피워 가마속 물이 필필 끓거든 콩을 넣고 한소끔 끓인 후에 썰어놓았던 짚을 콩위에 덮어 넣고 가마뚜껑을 덮어 불은 끄고 김(氣)이 나가지 못하게 하면 자연히 익느니라.

3. 漢方食餌療法

「老乞大」에 나오는 한방 식이요법에 대한 내용은, 주인공이 그 전날 酒席(筵席)을 통하여 과음과식(冷物冷酒)을 했던 연유로 소화불량을 일으켜 이를 치료하러 온 의원(太醫)이 처방한 漢藥과 食餌療法에 대한 이야기이다.

我有些腦痛頭眩, 請太醫來診候脉息, 看甚麼病.

太醫說, 你脉息浮沈, 你敢傷着冷物來, 我昨日冷酒多喫了 那般時, 消化不得, 因此上, 腦痛頭眩, 不思飲食, 我這藥裏頭, 與你些剋化的藥餌, 喫了便教無事, 消痞丸, 木香分氣丸, 神芎丸, 檳榔丸, 這幾等藥裏頭, 堪服治飲食停滯, 只喫一服檳榔丸, 食後喫, 每服三十丸, 生薑湯送下, 喫了時, 便動臟腑, 動一兩次時, 便思量飯喫, 先喫些薄粥補一補, 然後喫茶飯, 明日太醫來問, 你好些箇麼, 今日早晨, 纔喫了些粥, 較好些了, 明日病痊疴了時, 太醫上重的酬謝.

나 골치 아프고 머리도 어지럽다. 의원을 청하여 진맥하여 보자. 무슨 병인가 보라. 의원이 이르되, 네 맥이 고르지 못하니 찬 음식을 먹어 상한듯 하구나, 내 어제 찬술을 많이 먹었노라, 그러면 소화하지

못하여 골치 아프고 머리 어지럽고 식욕이 나지 않으니 내 이 약중에 너를 소화시킬 약을 줄 것이니, 네 먹게 되면 곧 나을 것이라,

消痞丸, 木香分氣丸, 神芎丸, 檳榔丸, 이 여러가지 약 중에서 음식 먹은 것(과식)에 대한 치료약을 먹게 할 것이니, 오직 檳榔丸 一服만 먹을 것이되, 식후에 먹고, 먹을 때마다 三十九씩 먹고 생강탕을 다려 함께 먹으면, 곧 배가 끊어 뒤볼 것이니(변을 배설하게 될 것이니), 한두차례 변을 보게 되면 속이 편안해져 다시 식욕이 나게 될 것이니라. 그러면 먼저 묽은 죽을 먹어 속을 補하고 그런 후에 밥을 먹으라.

이튿날 의원이 와 묻되, 네 상태가 좋으나, 오늘 아침에 갓 죽을 먹으니 좋아졌소이다. 내일 병이 다 쾌히 나으면 의원께 은혜 많이 갚도록 사례하겠소.

4. 食品單子

「老大」에 나오는 饌品單子로는 漢人들의 酒席(筵席)에 쓰이는 것들로서 高麗時代 우리나라 사람들에게 모두 익숙했던 음식들이라고 생각되지는 않지만 이중 高麗人들의 입맛에 맞았던 음식들은 상용되었을 것으로 짐작된다. 酒席에 나오는 饌品들로는 第1道에서 第7道까지 총 9品으로서 團臙湯, 鮮魚湯, 鷄湯, 五軟三下鍋, 乾按酒, 灌肺(蒸餅, 脫脫麻食), 粉湯, 饅頭 등이 나오며, 이중에서 團臙湯과 五軟三下鍋는 제법미상(製法未詳)으로 나와 있다.

咱們做漢兒茶飯着, 頭一道 團臙湯, 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을 만들자 제1도는 團・湯이오, 제2도는 생선탕이오, 제3도는 닭탕이오, 제4도는 五軟三下鍋이오, 제5도는 마른 안주, 제6도는 肺에 이로운 증편과 脫脫麻이오, 제7도는 소면과 상화이니, 먹고 나면 각기 돌아가자.

5. 食事禮法

「老乞大」에 나오는 食事方法에 관한 설명은 禮法이라기 보다는 그 당시 社會적으로 신분이 높다고 할 수 있고 또한 경제적으로 여유가 있는 상류사회의 食習慣 및 풍류적인 일상생활을 나타낸 것이라고 할 수 있을 것이다.

喫飯時, 揀口兒喫, 淸早晨起來, 梳頭洗面了.
先喫些箇醒酒湯, 或是些點心, 然後打餅煞羊肉, 惑白煮着羊腰節子喫了時, 騎着鞍馬, 引着伴僮, 着幾箇鞦韆的 盤弄着, 先投大酒肆裏坐下, 一二兩酒肉, 喫了時, 酒帶半酣, 引動淫心, 唱的人家裏去, 到那裏, (중략)

밤 먹을 때는 입에 맞는 것을 만들어 먹나니, 이른 아침에 일어나 머리 빗고 얼굴 씻고, 먼저 술깨는 탕(醒酒湯)을 먹고, 혹은 點心을 먹고, 그런 후에 떡 만들며 양고기 고으며, 혹은 맨물에 양의 잔등과 가슴을 삶아 먹고, 안마 타고, 무리(함께 어울려 노는 무리)를 데리고 가, 여러가지 놀음(노름)으로 놀이를 삼는가 하면, 먼저 큰 술집에 가 앉아서, 한 두냥의 술과 고기를 먹고, 술은 반만 취해 가지고, 음심(淫心)을 내어, 노래 부르는 사람의 집에 가...(중략)

6. 用語分析

표 1. 食品의 調理 · 加工 用語

		本文에 나오는 例
煮	삶다 끓이다.	煮料(콩을 삶다), 煮飯(밥짓다), 白煮肉(맨물에 고기를 삶다).
熬	오랫동안 끓이다.	熬粥(죽을 쑤다). (煮粥, 做粥도 같은 표현으로 죽을 쑤는 것으로 나눔).
熟	익다 익히다	熟(익다), 大熟(완전히 익다), 半熟(반만 익다), 飯熟(밥이 익다).
炒	볶다	炒羊肉(양고기를 볶다), 炒豬肉(돼지고기를 볶다).
攪	버무리다	攪料棒(콩을 삶을 때 막대기로 콩을 버무리다)
斮	썰다	斮草(말(馬)먹이 用 짚을 썰다), 切豬肉(돼지고기를 썰는 경우는 切을 사용했음)
稱	저울에 달다	稱麥(삼무게를 저울에 달다) 稱麵的餅(떡을 달다)

「老乞大」의 會話內容 中에는 食品의 調理 · 加工에 관한 用語와 食品을 취급하는 單位 等의 用語 및 調理用具와 食器 等의 부屬 世間이 언급되어 있어 다음과 같이 정리하였다.

(1) 調理 · 加工 用語 : 本文中에 나오는 用語로서는 煮, 熬, 熟, 炒, 攪, 斮, 稱 等이 있으며 이것을 도표로 나타내면 표 1과 같다.

(2) 食品 單位 : 「老乞大」 本文에 나오는 食品들의 單位와 器用單位를 정리하여 보면 표 2와 같다.

(3) 調理用具와 食器 : 「老乞大」를 분석한 調理 관련 用具와 食器를 本文의 文章內容을 통하여 살펴보면 다음과 같다.

再買些 椀子什物, 鍋兒, 鑊鍋, 荷葉鍋, 兩耳鍋, 瓷椀子, 木椀子, 漆椀子,
這紅漆匙, 黑漆匙, 銅匙, 紅漆筋, 銅筋,
三脚, 甌兒, 這盤子, 是大盤子, 小盤子,
漆椀, 這漆器家火, 一半兒是通布裏的, 一半兒是膠漆的

또한 사발접시 기물들을 사려 하노라, 가마, 노구, 헤너러진 가마, 두귀 달린 가마, 자기접시, 나무접시, 옷칠한 접시,

이 붉은 칠한 수저, 검은 칠한 수저, 낫수저, 붉은 칠한 젓가락, 낫젓가락, 삼바리, 시루, 이 소

표 2. 食品·食器의 單位

	本文에 지칭된 食品의 例
斗	粳米(멥쌀), 小米(좁쌀), 米(쌀), 黑豆(검은 콩)
升	料(콩), 米
斤	羊肉(양고기), 猪肉(돼지고기), 蔘(인삼), 乾麵(마른국수), 麵的餅(떡)
盞	香油(참기름), 酒(술)
盃, 杯	酒(술), 一杯酒(한잔 술), 一兩盃酒(한두잔 술)
椀	一椀飯(한사발 밥), 一椀溫水(한사발 더운물) 그릇이 음식의 단위로 쓰였음.
箇	五箇人飯(다섯사람분의 밥), 幾箇羊(여러마리 양), 椀一箇(사발 한개)
灑子	一灑子水(한두렛 물), 兩灑子水(두 두렛물) 두레박이 여기서는 물의 양(量)을 나타내는 단위로 쓰임
把	稱三十把(큰저울 서른 자루), 等子十把(작은 저울 열자루) 여기서는 把가 저울 갯수단위로 쓰임.

표 3. 調理用具와 食器

鍋兒 가마	黑漆匙 검은 칠한 수저	漆椀 옷 칠한 사발
鑊鍋 노구	銅匙 놋수저	快子 짓가락
荷葉鍋 넓은 가마	紅漆筋 붉은 칠한 짓가락	椀櫟 사발, 접시
兩耳鍋 두귀 달린 가마	銅筋 놋짓가락	鑊兒 탕관
瓷櫟子 자기접시	三脚 삼바리	筐 광주리
木櫟子 나무접시	甌兒 시루	灑子 두레박, 瓢兒 바가지
漆櫟子 옷 칠한 접시	盤子 소반(큰소반, 작은 소반)	卓兒(卓子) 상
紅漆匙 붉은 칠한 수저	(大盤子, 小盤子)	錯拿그릇의 지칭

반, 큰 소반, 작은 소반

옷 칠한 사발, 이 옷칠한 그릇들, 반은 이 큰 베로 싼 것을 사려하고 또한 반은 아교칠한 것을 사려 하노라.

이 외에 本文中에 나오는 器物들과 습하여 도 표로 정리하면 표 3과 같다.

Ⅲ. 結 論

「老乞大」를 통하여 본 高麗末 食生活에 대한

고찰은 다음과 같다.

1. 食品에 관한 사항으로는 穀飲食, 人蔘, 麵, 菜蔬, 果子, 按酒 等 다양하게 언급되어 있어서 食생활의 여러 면을 살펴볼 수 있었다.
2. 食品의 調理·加工 面으로는 특히 炒肉(고기 볶기)에 관한 內容과 煮料(콩삶기)에 관한 설명이 상세하게 언급되어 있다.
3. 漢方食餌療法에 관한 내용은 酒席을 통하여 과음과식을 한 연유로 병 이난 환자를 치료하려는 의원(太醫)의 처방요법에 대한 이야기이다.

4. 「老乞大」에 나오는 饌品單子로는 漢人들의 酒席에 쓰이는 것들로서 第1道에서 第7道 까지 총 9品이 나와 있다.
5. 食生活에 관련된 用語로는 食品의 調理·加工에 관한 用語, 食品 單位 用語, 調理用具와 食器等 다양하게 언급되어 있다.
6. 漢語를 학습하기 위하여 널리 보급되어 온 教材인 「老乞大」를 諺解한 平安監營重刊本 「老乞大 諺解」를 통하여 高麗末 食生活 文化를 살펴본 결과, 食品, 調理, 漢方療法, 饌品單子, 用語 等 食生活와 관련된 여러가지 面을 살펴볼 수 있었다.

IV. 參考文獻

1. 세종실록 16년 6월조, 세종실록 4년 11월조.
2. 人蔘情報 제1권 제1호, 1977.
3. 高麗史, 1451, 고려 475년 正史를 기록한 책, 이조 文宗 元年(1451) 완성.
4. 高麗圖經, 中國 宋代, 徐兢著, 고려 仁宗 元年, 1123.
5. 東國李相國集, 李奎報, (1168~1241) 고려 高宗代
6. 鄉藥救急方, 高麗 高宗代(1214~1259)
7. 屠門大嚼, 許筠, 1569~1618
8. 韓國食生活史 研究, 李盛雨, 鄉文社, 1978.
9. 東아시아 속의 古代 「韓國食生活史 研究」 李盛雨, 鄉文社, 1992.
10. 重刊老乞大 諺解(影印本), 弘文閣, 1984.
11. 原影印本 「韓國古典叢書(復元版)」 諺解, 譯語類, 大提閣, 1974.
12. 老乞大 諺解, 亞細亞 文化社, 1973.