

「南方錄」의 茶懷石에 관한 分析的 考察*

신 미 경

원광대학교 가정대학 식품영양학과

An Analytical Study on the Meals of Tea-ceremony in "Nanbrôku"(Japanese Book of Tea)

Mee-kyung Shin

Dept. of Food and Nutrition, Wonkwang University

Abstract

Nanboroku is Japanese book of tea written by Mr. Nanbô-sokei who was the ablest pupil of Mr. Sennorikyu(1522~1591) and is said to be completed in 1593.

In this study, Sennorikyu's opinion concerning meals served in the Janpanese tea-ceremony was interpreted and the origin of the meals was clarified.

The meal of the tea-ceremony is to be given not the extent of starvation, but in conformity with the manner of daily life in the Buddhism temple.

It means not the plain foods, but it is to be served by understanding taste for the simple and quiet, that is Wabi and Sabi traditionally known in Japan.

Also, the meals of forty-seven times served in the tea-ceremony given by Mr. Sennoriku in a certain year between 1582~1588, which are recorded in the volume No.2, and classified according to the kind and frequency of the menu and foods. Therefore the origin of the meals of tea-ceremony in the present age was clarified.

Key Words: Nanboroku, Tea-ceremony, Menu, foods.

* 본 논문은 1994년도 원광대학교 교내연구비로 수행된 것으로 이에 감사드립니다.

서 론

「南方錄」¹⁾은 일본의 茶道를 대성시킨 센 리큐(千利休 1522~1591)²⁾의 큰 제자인 난보 소케이(南方宗啓)가 스승을 모시면서 익힌 茶道의 소양을 기록한 전9권으로 된 고전 차도서(茶道書)로 茶道의 성서라고도 일컬어 지고 있는

것으로³⁾, 모모야마(桃山)시대 文祿 2년(1593)에 완성한 것으로 전해지고 있다⁴⁾. 일본 茶會에 있어서의 음식은 차일(茶事)의 한 과정으로 무로마찌(室町)시대에 짜트기 시작하여 모모야마시대의 센 리큐에 의해 대체적인 음식의 형식이 갖추어졌으며 에도(江戸)중 말기경에 정립되어 현재 茶道에서 마련되는 음식의 총

칭인 懷石料理(이하 茶懷石)로 발전하여⁵⁾ 화경청적(和敬清寂)의 경지에서 행하여지는 茶道의 중요한 정신이 깃들어 있다.

차도의 형성과정에서 절대적인 영향을 남긴 古典茶書인 南方錄을 통하여 센 리큐의 茶會 음식에 대한 기본정신과 식단의 원형 및 식품들을 고찰하여 중세말기, 근세초기의 茶懷石의 이념과 그 실태를 파악하여 차문화 및 식문화 연구의 기초자료를 얻고자 하였다.

본고는 久松眞一의 校訂解題인 「南方錄」(淡交社, 1974)의 활자본과 박전열 옮김 「南方錄」(시사일본어사, 1993)를 자료로 하여 센 리큐의 茶會음식에 대한 기본정신은 「南方錄」의 내용 중 제 1권인 「覺書」^{6,7)}에서, 茶會음식 식단의 원형과 식품은 제2권인 「會」^{8,9)}에서 각각 고찰하였다.

센 리큐(千利休)의 茶會음식에 대한 기본정신

「南方錄」의 총론에 해당되며 센 리큐의 사상이 집약되어 있어서 가장 중요시 되고 있는 제1권인 「覺書」에서 센 리큐가 음식에 대해서 언급한 내용을 발췌하여 센 리큐의 차회음식에 대한 마음가짐을 살펴보았다.

“차회는 대자(臺子, 차도구를 엿어 두는 이동식 찬장)를 갖추어 차 마시기를 기본으로 하지만 차회에 대한 좀더 그윽한 맛을 느끼고자 할때는 지붕을 벗짚으로 이은 좁고 소박한 차실에서 차를 마시는 것이 제일이다… 작은 차실에서의 차회는 먼저 불교의 가르침에 따라 수양하며 깨달음을 얻으려는 것이다. 화려한 건물에서 음식의 진수성찬을 맛보는 일이 차의 즐거움이라고 여기는 것은 속세의 일이다. 집은 새지 않을 정도면 죽하고 음식은 허기를 면할 정도면 충분하다. 이런 마음가짐이야 말로 부처님의 가르침이자 차도의 본심이라고 하겠다.”¹⁰⁾

승단의 식생활 정신에 있어서의 음식물은 진리를 추구해 가는 수행인의 육체를 최소한

지탱하기 위한 약이라는 개념과 최소한의 음식으로 만족을 삼으라는 경책, 그리고 음식을 먹고 만드는 일도 매일 매일 행하는 수행의 일부라고 하는 의미를 지니고 있으므로 수행자적인 자세를 갖도록 하고 있다.

차회는 차탕이라고도 하며 손님을 초대하여 차를 대접하는 모임으로 차탕에서의 작법을 차도라 한다. 차탕이 발생되던 시기에는 스키(數寄) 차탕 즉 자노유(茶之湯)라 하였으나 에도 시대에 규범적인 도를 중시하는 예도 사상이 강하게 의식되면서 새롭게 표현된 “차도”라는 말이 보다 많이 쓰이게 되었다. 센 리큐는 불교 정신세계의 소박하고 한직한 멋을 차도의 근본이념으로 하여 와비차(侘茶)를 완성하였다.¹¹⁾ 와비란 자득(自得), 한직한 정취, 소박하고 차분한 멋 혹은 한겨 등의 의미를 지닌 말로 부유한 귀족들의 물질적인 향락을 추구하는 것과는 대조적으로 좁고 소박한 차실에서 진지하게 차를 대접하고 또한 마시며 이야기를 나누는 가운데서 와비를 구현하고자 하였다.

“차회는 네 시간이 넘지 않도록 한다.”¹²⁾

차회를 네시간 이상 끌게되면 아침차회는 점심차회 시간에 방해가 되고 점심차회는 저녁 차회 시간에 방해가 되어 남에게 폐를 끼치는 일이 될 뿐만 아니라 소박하고 차분한 멋을 즐기는 차의 정신에 어긋나기 때문이다.¹³⁾

“여름에는 아주 시원하게 하고 겨울에는 아주 따뜻하도록”¹⁴⁾

여름의 차회와 겨울의 차회의 각각에 임하는 마음가짐을 나타낸 것으로 음식에 있어서도 제철의 식재료를 사용하고 기후와 조화를 이루며 자연의 순리에 순응하면서 다회의 목적을 달성해야 함을 나타내고 있다.

“작은 차실에서 나누는 음식은 국 한 그릇과 반찬 두 세가지로 술도 가볍게 하는 것이 좋다.

와비차실에 화려한 음식이란 어울리지 않는 것이다. 물론 음식의 배합에 있어서도 농후한 음식과 담백한 음식의 조화가 이루어져야 한다.”^{15,16)}

국 한 그릇과 반찬 두 세 가지 등은 음식의 종류로 茶會에서 마련되는 간단한 식사인 회석요리를 말한다. 茶를 내기전에 가벼운 식사를 하는 것은 차를 맛있게 마시고 또 공복시에 자극성의 것을 피하기 위한 생리적인 요구라고 할 수 있다. 회석의 유래는 禪宗에서 수업중 한기와 공복을 참아내기 위해 따뜻하게 한 돌(溫石)을 몸에 품었는데 회석이란 溫石 정도의 가벼운 식사라는 의미를 갖고 있으므로 회석요리는 차도의 한 과정으로 음식의 양, 질, 맛, 상차림 등에 세심한 정성이 필요하며 검약이 기본적인 원칙임을 알 수 있다.

“반대(飯臺)는 두 세 사람 혹은 네 사람이 함께 식사 할 때 쓰는 밥상으로 이것은 선종에서 쓰는 일상적인 방법이다. 주인은 먼저 반대를 차실에 들여놓고 행주로 닦아 내고 공기에는 밥을 담아 뚜껑을 덮고 밥공기 아래에 국 담을 공기를 포개 놓는다. 이렇게 하여 손님 수대로 쟁반에 담아다가 반대에 가지런히 놓는다. 국은 국자로 뜯다. 반찬은 냄비나 발우에 담아 내는데 반찬에 따라서 잘 어울리는 그릇을 써야 한다. 술은 한 두잔으로 끝내야 한다. 밥공기의 뚜껑을 술잔으로 쓴다. 손님은 특히 음식을 깨끗하게 먹어야 한다. 모름지기 반대의 음식은 가볍게 들어야 한다. 국 한가지 반찬 한 가지 많아야 반찬 두 가지로 하며 차과자나 채소절임도 내어놓지 않아도 좋다.

이와 다른 또 하나의 방법은 밥공기 국공기 뚜껑 등을 한사람 몇씩 각각 감색으로 물들인 무명보에 싸 내놓는다. 절에서 하는 것처럼 주인이 나무 밥통에 담은 밥을 손님 한사람 한 사람에게 손님이 내민 밥공기에 밥을 펴 준다. 물론 반대에는 생선이나 고기요리는 올라가지 않는다.

〈기입〉 밥공기의 뚜껑은 단 한 개이거나 혹은 두 개라 하더라도 반찬과 조화되는 것으로 써야 한다.”¹⁷⁾

회석요리를 드는 식사예법에서 여러 사람이 한 상에 둘러 앉아서 밥을 먹는 반대를 사용하는 식사법과 그릇을 사용하는 식사방법을 설명한 것이다. 절에서 쓰는 반대를 좁은 공간인 차실에서 쓰는 경우의 한계와 그 방식을 설명하면서 어울리는 그릇을 사용할 것, 청결하게 할 것, 식사의 양을 적게 할 것, 식사의 질을 소박하게 할 것 등을 강조하고 있다. 또한 반대는 어육류를 사용하지 않는 채식요리인 精進料理의 식사에서만 사용이 가능하다. 또 하나의 방식으로 그릇을 사용한 식사에서는 주인이 밥통을 들고 각 손님 앞에 나아가서 밥을 펴 주는 방법을 소개한 것이다.

불교정신에 입각한 식사예법 등을 몸소 실천하여 생활 속에서 와비차의 정신을 실현해 가도록 하였음을 알 수 있다.

이상에서 센 리큐의 茶懷石은 차자리를 소중히 여겨야 한다는 뜻으로 인생은 무상할 뿐만 아니라 오늘 모인 이 자리는 일생에 단 한 번밖에 없는 만남의 차회라는 점을 명심하여 주인과 손님 모두가 진지하게 차회에 임해야 한다는 의미인 일기일회(一期一會)^{18,19)}의 순수한 마음가짐으로 간결하고 소박함이 원칙으로 물질적인 면보다 정신적인 면을 재삼 강조하고 있었음을 알 수 있다.

식단의 원형과 식품의 종류

「南方錄」에 나타난 식단의 원형 및 식품은 센 리큐가 주최하였든 茶會 가운데서 어느 일년간에 걸쳐 개최하였든 총 56회 茶會에 대한 일기로 달과 날에 따라 각 茶會의 취지, 차실의 종류, 장식, 참가자, 차도구, 회석요리 등에 대해 기록하여 당시 차회의 진행양식을 가늠할 수 있는 자료적 가치를 지닌 제2권인 「會」에서 고찰하였다.

1. 茶會의 식단표

총 56회 茶會 가운데서 음식에 대한 기록이 있는 47회의 식단을 근거로 하여 이중에서 특색이 있는 20회분을 발췌하여 식단표를 표 1과 같이 작성하였다. 항목은 월, 일, 때, 주식, 부식(국, 반찬 1, 반찬 2, 반찬 3), 과자류 등으로 하였으며 비고란을 넣어 특기사항을 적었다. 이 일기에는 작년 10월이라고만 기록되어 있고 낸대는 없으나 1586년 전후로 추정하고 있다.²⁰⁾

주식에 대해서는 발우(物相), 칠초죽, 보리밥 등의 기록이 있기 때문에 밥의 기록이 없어도 있었던 것으로 하였으며 반찬 1, 반찬 2, 반찬 3 이라고 한 것은 식품과 조리법이 자세하게 기록되지 않았지만 센 리큐의 국 한 그릇 반찬 두 세 가지로 언급한 것에 맞추어서 표기하였다.

10월 1일은 도요토미 히데요시를 위한 차회와 견적차회로 두 번 개최되었다. 음식은 밥, 채소버섯국, 연어구이, 해초조림 등으로 1줍 2채 이었으며 과자는 군밤과 표고버섯 등이었다. 손님들의 청에 의해 귀인 도요토미 히데요시를 위해 열었던 차회의 여운이 채 가시기 전에 차회의 자취를 더듬어 보기 위한 견적차회에는 회석요리를 내지 않고 과자만 다른 과자로 바꾸어 부꾸미와 구운 다시마를 내놓았다.

10월 3일은 새벽(6~7시) 차회로 음식은 밥, 순무국, 도미숙회, 해초조림, 유자된장 등이었으며 과자는 밀개떡과 삿갓버섯 등이었다.

10월 11일은 아침(9~10시) 차회로 음식은 밥, 청국장국, 기러기구이, 산초해초조림 등이었으며 과자는 밀개떡과 표고버섯 등이었다.

10월 29일은 센 리큐의 스승인 다케노 조오의 기일로 스승을 추모하는 아침차회로 음식은 밥, 된장국, 칡두부, 우엉조림, 유자된장 등이었으며 과자는 밀개떡과 삿갓버섯 등이었다.

11월 17일은 눈이 많이 내린 날의 저녁(7~8시) 차회로 음식은 채소참마국, 뒤김밀개떡, 표고버섯, 꼬치에 웬 두부구이와 여러가지 과자 등이었다.

12월 16일은 조반후 불시에 오다 노부나가를

위한 임시차회와 서원 야회에서의 점심(11~1시) 차회로 두 번 개최되었다. 임시차회에는 조반 후여서 음식이 없었고 과자만 군감자와 물밤 등이었으며 점심차회는 정식으로 준비한 정찬요리인 本膳料理로 밥, 1줍은 학국으로 생선회(Namasu), 생선암, 우엉감자조림이었고 2줍은 대구국으로 작은 새구이, 땅두릅무침, 잉어와 병어회(Sachimi), 단무지 등이었으며 안주로는 삿갓조개와 메추리구이, 조개관자와 순무로 끓인 맑은 국이었고 과자는 밀감, 부꾸미, 식류, 배, 감 등이었다. 이 차회는 센 리큐가 주장하는 간소하고 소박한 와비차의 세계가 아니라 권력가의 호사를 자랑하는 차회의 특색을 보여준 것이다.

12월 25일은 입춘전날로 눈이 내리는 밤의 임시차회로 음식은 밥, 대구채소국, 생선회, 꼬치에 웬 전복구이, 과자는 부꾸미와 표고버섯 등이었으며, 갑자기 찾아온 손님을 맞아 눈오는 밤의 정취를 고조시킨 차회이다.

12월 26일은 입춘날의 아침차회로 음식은 밥, 뿌리 달린 채소국, 생선회, 해초조림 등이었으며 과자는 징월에 먹는 과자류였다. 새로운 봄을 기대하면서 입춘 설기를 조화시킨 차회이다.

1월 5일은 자일(子日)의 점심차회로 음식은 밥, 봄채소국, 새고기회, 해초조림, 전복꼬치구이, 순무무침, 과자는 밀개떡과 표고버섯 등이었다. 자일은 십이지(十二支)에서 쥐날로 정월의 첫자일을 가르키는 것으로 이날은 소나무가지를 깨어 가지고 놀면서 그 푸른 빛에 빛대어 건강하게 오래 살기를 기원하는 민속의 날로 경사스러운 의미를 나타낸 차회이다.

1월 7일은 칠초죽을 준비한 아침차회로 음식은 칠초죽, 꼬치에 웬 전복구이, 표고버섯 등이었다. 이 차회는 미나리, 냉이, 벌꽃, 광대나물, 순무, 무우 등의 어린 채소를 넣고 끓인 칠초죽을 먹는 민간의 전통풍속을 조화시켰다.

2월 15일은 아침의 정진차회로 음식은 밥, 채소국, 연꽃해초조림에 술 한잔 등이었다. 이 차회는 南宗寺에서 반대와 말우를 사용하여

정진요리를 준비한 것이 특색으로 정진요리는 육류와 어류를 피하고 채소류, 버섯류, 두부, 해초류 등 식물성 식품만을 재료로 한, 사원을 중심으로 발달한 아주 소박한 음식이다.

3월 3일은 삼진날의 점심차회로 음식은 밥, 새고기, 고치에 펜 전복구이, 술 두잔과 안주로 물밤, 그리고 과자는 쪽떡이었다. 삼진날은 일본 민속의 모모노셋쿠(桃節句)라는 전통풍속에 따라 밥 대신 쪽떡을 준비하였고 복사꽃을 띠운 술을 마시면 모든 병을 물리칠 수 있다고 여겨서 술이 들어있었다.

3월 9일은 도요토미 히데요시를 위한 점심 차회로 음식은 밥, 쪽국, 술에 절인 생선, 생선 젓갈, 종달새구이, 조개토필장국, 두부조림, 작은 도미와 운어구이, 과자는 훈마름, 표고, 밤 등이었다. 정오에 도요토미히데요시를 위하여 개최된 차회로 본선요리가 준비된 점이 특색이다.

6월 2일은 아침에 개최된 정진차회로 음식은 보리밥, 채소국, 죽순무침, 구기자잎조림, 과자는 부꾸미, 볶은 비자열매 등이었다. 일본에는 6월 초 절에 들어가 근신하면서 무병을 비는 풍속이 있는데, 이에 따라 열린 차회라고 여겨지며 보리밥, 구기자잎 조림 등 조촐한 정진요리를 준비한 차회이다.

7월 7일은 신시(오후 4시)에 칠석날의 차회로 음식은 맑은 국과 술 두 잔, 과자는 부꾸미, 볶은 비자열매, 표고버섯 등이었으며 오후 4시에 개최되어서 안주로 맑은 장국과 과자만 준비되었다.

9월 13일은 낮에 도요토미 히데요시를 위한 개봉차회와 저녁차회로 두 번 개최되었다. 개봉차회의 음식으로는 밥, 채소국, 기러기, 버섯구이, 유자된장, 과자는 부꾸미와 삿갓버섯 등이었으며, 저녁차회 음식은 채소국, 유자된장, 해초조림, 과자는 삿갓버섯 등이었다. 개봉차회는 새 차단지의 자루를 풀어 처음 차를 사용하는 차회를 말한다.

9월 29일은 새벽차회로 음식은 밥, 채소국, 두부구이, 해초조림, 송이무침, 과자는 부꾸미와 삿갓버섯 등이었으며 초가을에 얻어지는 송이를

사용하여 계절적인 미각을 살리고 있었다.

이상에서 살펴본 바와 같이 12월 16일의 오다 노부나가와 3월 9일의 도요토미 히데요시를 위한 두번의 차회에 한해서만 의식에 이용되는 本膳料理로 되어있는 것을 제외하고는 모두 국 한그릇 반찬 두 세 가지로 일목요연하게 구성되어 있으며 계절적인 식품을 적극적으로 사용하고 있었다. 해초는 “黒め”로만 되어 있어서 불분명한 해초류이었으며 과자는 필수적인 것으로 우리 나라와 마찬가지로 과실을 가리키는 것으로 산야의 나무와 풀의 열매를 총칭하여 菓子^{21,22)}라 하였으며 과자가 없는 계절에는 곡물로서 과자를 만들어 대용하고 있었다.

현재 일본에서 茶事七式²³⁾이라고 칭하여 차를 마시는 시간에 따라 정오를 중심으로 새벽 6~7시 (曉茶事), 아침 9~10시 (朝茶事), 점심 11~13시 (正午茶事), 저녁 7~8시 (夜茶事), 식후(飯後茶事), 임시(臨時茶事), 차회의 자취를 더듬어 보는 차회(跡見茶事) 등 차회의 원형이 나타나 있다. 또 새 차단지의 자루를 풀어 처음으로 사용하는 개봉차회(口切), 입춘전날(節分), 立春, 칠초죽, 삼진날, 칠석 등 계절과 전통의 풍속을 차회에 잘 조화 시켜서 차회의 정취를 고취시키고 차회의 의미를 심화시키고자 하였음을 엿볼 수 있다.

2. 식품의 종류와 조리방법

차회 47회의 식단에 나타난 식품이 어떤 조리방법으로 어느정도 사용되었는가를 검토한 결과가 표 2이다. 해초류, 무침, 향물(香物) 등 불분명한 식품과 조리명도 있었다.

(1) 국류

총 47회의 차회에서 국류가 41회로 밥을 주식으로 하는 식사에서는 기본이 되고 있었으며 가장 많은 식품류는 쪽, 순무, 머위, 감자줄기, 토란줄기, 토필, 죽순, 참마, 버섯 등의 채소류로 39회, 그 다음인 어조폐류는 13회로 채소류가 75%로 가장 많이 차지하고 있었다. 각 절기에

표 1. 南方錄의 茶會 식단표

| 월 일 | 때 | 주식 | 부 식 | | | | 과자 | 비 고 |
|-----------------|----------|------------|---------|--------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------|
| | | | 국 | 반찬 1 | 반찬 2 | 반찬 3 | | |
| 10월 1일 (2회) | * | 밥 | 채소·버섯 | 연어구이 | 해초조림 | | 군밤 | |
| | | | | | | | 표고버섯 | |
| | | | | | | | 다시마, 밀개떡 | 전적차회 |
| 10월 3일 | 새벽 | 밥 | 순무 | 도미숙회 | 해초조림 | 유자된장 | 밀기떡, 샷갓버섯 | |
| 10월 11일 | 아침 | 밥 | 청국장 | 기러기구이 | 해초산초조림 | | 밀개떡, 표고 | |
| 10월 29일 | 아침 | 밥 | 된장국 | 칡두부, 우엉 | 유자된장 | | 밀개떡, 표고 | 다케노조오 기일 |
| 11월 17일 | 저녁 | 밥 | 채소, 참마 | 튀긴밀개떡 표고 | 꼬치에 웬 두부구이 | | 여러가지 과자 | |
| 12월 16일 (2회) | 조반후 | 점심 | 밥 | 학 | 생선회 작은새구이 | 생선알, 우엉 감자조림 땅두릅무침 | 군감자, 물밤 | 임시차회 |
| | | | | | | | 밀감, 구운과자 석류, 배, 감 | 오다노부나가를 위한 야외차회 |
| | | | | | | | | |
| 12월 25일 | 저녁 | 밥 | 대구, 채소 | 생선회 | 꼬치에 웬 전복구이 | | 부꾸미, 표고버섯 | 입춘전날 |
| 12월 26일 | 아침 | 밥 | 뿌리달린 채소 | 생선회 | 해초조림 | | 정월의 과자류 | 입춘 |
| 정월 5일 | 낮 | 밥 | 봄채소국 | 새고기회 | 해초조림, 꼬치 에 웬 전복구이 | 순무무침 | 밀개떡, 표고 | 자일 |
| 정월 7일 | 아침 | 칠초죽 | | 꼬치에 웬 전복 구이, 표고 | | | | 전통풍속 |
| 2월 15일 | 아침 | 발우 (物相) | 채소 | 연꽃해초조림 | (술한잔) | | | 정진차회 |
| 3월 3일 | 낮 | | | 새고기, 꼬치에 웬 전복구이 | 표고버섯, 콩, 매듭지은 다시 마조림 | 물밤 (술두잔) | 쑥떡 | 삼진날 |
| 3월 9일 | 낮 | 밥 | 쑥 | 술에 절인 생선 | 생선젓갈 | 작은도미, 온어구이 | 흰마름, 표고, 밤 를 위한 차회 | |
| | | | | 조개토필장국 | 두부조림 | 종달새구이 | | |
| 6월 2일 | 아침 | 보리밥 | 채소 | 죽순무침 | 구기자잎 조림 | | 부꾸미 볶은 비자열매 | 정진차회 |
| 7월 7일 | 오후 4시 | | 맑은 국 | 술 두잔 | | | 부꾸미, 볶은 비 자열매, 표고버섯 | 칠석 |
| 9월 13일 (2회) | 낮 | 밥 | 채소 | 기러기, 버섯 | 유자된장 | 해초 | 부꾸미, 샷갓버섯 | 개봉차회 |
| | | | | | | | 샷갓버섯 | |
| 9월 29일 | 새벽 | 밥 | 채소 | 두부, 해초 | 송이무침 | | 부꾸미, 샷갓버섯 | |

* 기록이 없었음.

표 2. 조리방법과 식품의 종류 및 사용횟수

| 조리방법 | 식품의 종류 및 사용횟수() | 비고 |
|----------|---|---|
| 국류(41회) | <p>채소류(39) : 잘게 썰은 채소(18) 쑥(1) 말린채소(3) 순무(3) 머위(2) 감자줄기(1) 토란줄기(2) 봄채소(1) 토필(1) 죽순(1) 참마(1) 버섯(1) 기타(3)</p> <p>어조류(8) : 학(4) 작은새(2) 대구(2)</p> <p>꽈류(5) : 삿갓조개(1) 꽃조개(1) 조개관자(1) 전복(1) 조개(1)</p> <p>두류(2) : 청국장(1) 된장(1) 기타(1)</p> | |
| 회류(17회) | <p>회류(15) : 생선회(10) 유자(1) 도미(2) 잉어(1) 병어(2)</p> <p>술절임류(2) : 생선술 절임(2)</p> | |
| 조림류(24회) | <p>어조류(6) : 생선알(1) 새(2) 매추라기(1) 종달새(1) 기러기(1)</p> <p>두류, 버섯류(11) : 콩(1) 두부(4) 표고(4) 송이(1) 송로(1)</p> <p>채소, 해조류(23) : 우엉(2) 감자(1) 구기자잎(1) 순무(1) 다시마(1) 해초류(17)</p> <p>꽈류(7) : 전복(7) 기타(3)</p> | <ul style="list-style-type: none"> * 식품을 한가지 또는 두세가지 배합하여 조리하기도 하였음. * 해조류, 무침, 향물이라고만 기록되어 불분명하였음. |
| 구이류(14회) | <p>어류(7) : 연어(1) 도미(2) 은어(1) 피라미(1) 뱀장어(1)</p> <p>조류(6) : 종달새(2) 황새(1) 기러기(1) 작은새(1) · 매추라기(1)</p> <p>기타(4) : 두부(1) 산초(1) 어묵(2) 기타(1)</p> | |
| 무침류(12회) | 두릅(1) 순무(1) 토필(1) 미나리(1) 죽순(1) 송이(1) 기타(6) | |
| 과자류(80회) | <p>과실류(23) : 밤(11) 비자열매(8) 밀감(1) 석류(1) 마른감(1) 배(1)</p> <p>버섯류(24) : 표고(15) 삿갓버섯(9)</p> <p>곡물류(25) : 구운과자(14) 부꾸미(9) 쑥떡(1) 검은콩(2)</p> <p>기타(6) 구운감자(1) 다시마(2) 정월과장(3) 흰 마름(1)</p> | |

따라 생산되는 제철의 채소를 적극적으로 이용하였으며 청국장과 볶음된 장국도 있었다. 어조쾌류는 채소류의 33%로 맑은국에만 이용하고 있었으며 특히 어조쾌류의 13회중 학이 4회(31%)나 이용되어 주목할 만하였다.

(2) 회류

생조리 음식인 회류는 17회로 36%에 불과하였으며 도미, 잉어, 병어 등이 이용되고 있었다. 또한 주로 추운 겨울철에만 이용됐던 것으로 보아 그 당시 식품의 유통, 식품보존 등 식품 위생상 어려움이 있었을 것으로 생각되며 namasu(회, 어쾌류를 식초로 조미)가 sachimi(刺身, 어쾌류 생식)보다 많은 것으로 보아 식초를 많이 사용하였던 것으로 짐작된다.

(3) 조림류

조림류는 24회로 국류 다음으로 많이 이용된 조리법이다. 사용된 식품류는 채소류가 66%, 어조쾌류가 34%이지만 재료가 광범위하여 종류가 다양하며 단독의 식품으로만 조리된 것도 있지만 두 세가지가 같이 사용되기도 하였다. 재료로는 전복이 7회(약30%)로 가장 많았으며 새, 메추라기, 종달새, 기러기 등 조류가 많이 석용되고 있었다.

(4) 구이류

구이류는 약 14회로 회조리보다 더 적게 이용되었으며 두부와 산초를 제외하면 나머지는 모두 어조류로 어류는 연어, 도미, 은어, 피라미, 뱀장어 등이며 조류는 종달새, 황새, 기러기, 메추라기 등으로 동물성 단백질의 금원이 되고 있었다.

(5) 무침류

무침류는 12회로 일년을 통해 절기에 따라 두릅, 순무, 토필, 미나리, 죽순, 송이 등 제철의 채소를 적극적으로 사용하여 계절의 감각과 미각을 살려 인간의 기본적인 생리욕구를 충족시키고 자연의 순리에 순응하고자 하였음을 알 수 있다. 또한 무침으로만 기록되어 있어서 불분명한 식품도 있었다.

(6) 과자류

과자류는 현대와 많은 차이가 있음을 알 수 있다. 과자는 우리나라와 마찬가지로 과실을

가리키는 것으로 산야의 나무와 풀의 열매를 총칭하여 莓子라 하였으며, 과실류로는 밤, 비자 열매, 밀감, 석류, 마른 감, 배, 버섯류로는 표고, 삿갓버섯, 곤물류로는 구운 과자, 부꾸미, 쑥떡, 검은 콩 등이며 기타 구운 감자, 다시마, 정월 과자, 훈 마름 등이 급원이 되고 있었다. 과자는 꼭 필요한 것으로 과자가 없는 계절에는 곤물을로서 과자를 만들어 대용하고 있었으며 과자중 버섯류가 24회로 30%를 차지하여 가장 많았다.

결 롬

일본의 古典茶書인 「南方錄」의 제1권인 (覺書)에서 센 리큐의 차회석에 대한 견해와 제2권인 (會)에서 식단의 원형과 식품 및 조리법 등을 고찰하여 중세말기 근세초기의 茶懷石料理의 이념과 실태를 파악하고자 하였다.

센 리큐는 차회음식을 통해서도 불교의 정신세계에서의 음식물에 대한 의미, 식사예법 등을 몸소 실천하여 한적하고 소박한 멋을 茶道의 근본이념으로 하는 와비(侘, 자득)정신을 생활속에서 실현하고자 하였다.

차회음식은 특수한 경우를 제외하고는 국한그릇 반찬 두세 가지이었으며 조리법으로는 국류가 밥을 주식으로 하는 식사에서는 기본이었고 조림류, 무침류, 회류, 구이류가 있었으며 과자류는 필수적인 것이었다.

식품재료는 각 절기마다 생산되는 식품을 적극적으로 사용하여 계절의 감각과 미각을 살려 자연과 조화를 이루도록 하였으며 조리 빙도가 낮은 회 및 구이조리에 연어, 도미, 은어, 병어 등의 어류와 종달새, 기러기, 메추라기, 학 등의 조류가 동물성 식품으로 석용되고 있어서 전체적으로 채식 위주의 음식으로 소박하고 간결하였다.

이상에서 남방록에 나타난 茶懷石은 차의 맛을 살리며 차를 마시기 전에 공복감을 겨우 면할 정도로 배(腹)를 다스린다는 의미를 갖고 차와 함께 대접하는 식사로 사계절의 계절감을 가장 중요시하며 계절을 앞서는 음식을 일기일회의

정신으로 정성을 다하여 먹기 좋으면서 맛있고,
섬세하고 아름답게 만들어 茶道의 화경청적(和
敬清寂)의 정신을 나타내고 있었음을 알 수 있다.

참 고 문 헌

1. 久松真一, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974 .
2. 김명배, 日本의 茶道, 보림사, 서울, 79~85, 1987.
3. 박전열, 南方錄, 시사 일본어사, 13-177, 1993.
4. 久松真一, 南方錄, 323.
5. 稲恒長典, 福場博保, 食物學辭典, 學文社, 日本, 59~60, 1970.
6. 久松真一, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 3-18.
7. 박전열, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 13-54.
8. 久松真一, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 19-51.
9. 박전열, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 55-90.
10. 久松真一, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 3.
11. 박전열, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 14.
12. 久松真一, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 6.
13. 中村直勝, 南方錄, 浪速社, 日本, 37, 1968.
14. 久松真一, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 8.
15. 박전열, 일본의 順造와 「남방록」 일본학보 제29집, 5~19, 1992.
16. 久松真一, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 11.
17. 久松真一, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 12.
18. 村井康彦, 茶の 文化史, 岩波新書, 日本, 159, 1979.
19. 박전열, 南方錄, 淡交社, 日本, 1974. 19.
20. 今井宗久茶日記書抜, 靜嘉堂庫藏本, 渡邊書店, 日本, 57, 58, 60, 1974.
21. 什嘉一, 茶懷石事典, 柴田書店, 日本, 83, 1975.
22. 瀬川清子, 食生活의 歷史, 請談社, 日本, 133, 1967.
23. 나영아, 김상보, 이성우, 老乞大를 통하여 본 고려말 식생활고, 동아시아식생활 학회지 2 (2) : 243-250, 1992.