

朝鮮後期 白瓷食器의 종류와 쓰임새

이은욱* · 윤응이** · 이종미***

이화여자대학교 식품영양학과*, 명지대학교 미술사학과**, 이화여자대학교 식품영양학과***
(2004년 9월 13일 접수)

The Types and Uses of Tableware China in the Latter Period of Chosun Dynasty

EunWook Lee*, YongI Yun**, and JongMee Lee***

Department of Food and nutrition, Ewha Womans University,*

*Department of Art histoy. Myong Ji University**,*

*Department of Food and nutrition, Ewha Womans University****

(Received September 13, 2004)

Abstract

The aim of this thesis is to study how tableware china has developed, on the basis of social and cultural changes, during the latter period of Chosun Dynasty. First, general sociological background of Chosun Dynasty has been reviewed. To examine the kinds of tableware china and their use during this period, this thesis is based on Asakawa Dakumis "A ceramic ware of Chosun Dynasty" one of the most thorough references available in the field. Various antiques and remains of different periods were compared to study the changes in tableware china types and uses.

In conclusion, the development in food culture brought the changes in tableware china. Tableware china and food has developed together complementarily throughout the latter period of Chosun Dynasty.

Key Words : Chosun Dynasty, Tableware china, Types, Uses

I. 서론

食器는 오랜 역사를 가지고 음식의 발달과 함께 변화되어 오면서 陶瓷器, 銀器, 鍮器, 漆器 등의 많은 종류로 넓고 다양하게 사용되었다.

그러나 漆器, 鍮器, 銀器는 생활용기로서 손쉽게 이용되는 陶瓷器에 비해 의식용기, 제례용기, 장식품으로서의 성격이 강하여 식기문화의 한 요소로 볼 수 있는 보편성이 떨어지는 반면 도자기는 가장 오래된 역사를 가지고 반상제도를 기본으로하는 엄

격한 조선사회의 신분제도에서도 양반과 중인, 상민, 노비에게 널리 사용된 우리 민족의 대표적인 식기이다. 물론 신분에 따라 다른 식기를 사용하는데 조선시대 후기는 크게 지배층이 사용하는 白瓷와 靑畫白瓷를, 피지배층이 사용하는 甕器로 나누어 볼 수있다. 이 식기들은 현재 우리가 사용하는 식기의 근본이 된다는 점에서 그 연구의 필요성이 요구된다. 따라서 본 연구는 기록된 자료와 검증, 비교할 수 있는 유물이 비교적 많이 남아있으며 오늘날 우리 식생활의 근간이며 모체가 되는 조선시대 후기

18,19세기의 백자기를 대상으로 식기의 종류와 쓰임새를 연구하였다.¹⁾

본 연구의 제한점은 조선후기 식기를 가장 정확하게 조사하여 정리한 아사카와다쿠미의 '조선 도자명고'를 근거로 조사 전개하였다.

II. 白瓷食器의 종류와 쓰임새

조선시대는 앞선 고대 삼국시대, 고려시대와는 달리 유교국가로서 숭유억불정책으로 불교가 쇠퇴하고 유교가 발달하면서 새로운 도자문화가 싹트게 된다. 조선의 뿌리깊은 유교문화는 고대중국의 유교문화속에서 발생한 장군과 자라병등의 도자형태를 계승, 발전 유행시키기도 하였고 형식을 중히 여기는 유교사상으로 기존에 나타나지 않았던 반상문화의 규범을 만들게 하였다. 이로 인해 이전시기의 식기의 기본 형태에서 크기의 다양화가 이루어졌고 상차림에 맞게 하나의 셋트로서 규격화 된 제작이 이루어졌다. 또한 유교를 국교로하면서 가부장적인 대가족제도와 이에 파생하여 선조를 공경하는 제사가 중요시되어 제기, 주기, 반상 형식의 발달²⁾을 가지고 오게 되었다. 성리학을 사상적 근간으로 했던 조선시대 사대부들의 주된 식기는 깨끗하고 담백한 백자였다. 백자는 조선시대 초기 왕실에서만 사용하였던 御器로 후기에 들어서서 일부 양반만이 사용할 수 있었다. 후기로 갈수록 양질의 순도 높은 백자로 발전하면서 유백색, 설백색의 백자위에 중국에서 수입된 코발트의 장식으로 청화백자가 많이 제작되며 화려해진다.

이 시기 나타나는 대표적인 생활식기 백자기로는 크게 향아리, 사발, 접시, 대접, 자완, 종자, 보시기, 잔, 병, 편병, 자라병, 주자, 사시등이 있다. 이 식기들의 쓰임은 다음과 같다.

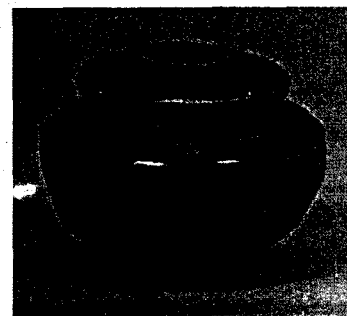
壺 - 壺는 인류가 사용한 식기중에서 그 역사가 가장 오래된 기형중의 하나로서 鉢의 형태에 비해 입이 비교적 좁고 병보다는 넓으며 복부가 두드러지게 벌어졌고 굽이 다시 좁아져 전체적으로 완만하고 둥근형태로 그 시대별 유행에 따라 조금씩 달라진다.³⁾

백자향아리(圖 1)는 용도에 따라 여러 가지 기형과 문양을 나타내며 주로 제례기와 생활용기로 많

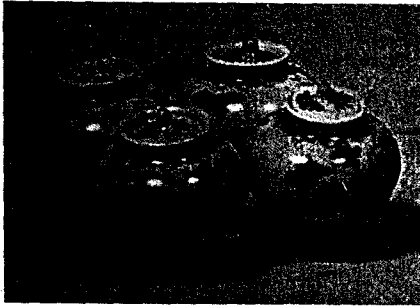
이 사용되었다. 제사를 지낼 때 제기로서 술을 담아 사용하였으며 궁중의 잔치에 쓰일 술을 담는 酒缸과 꽃을 꽂는 데 쓰이는 花尊으로 널리 만들어졌다. 향아리중 음식과 관련된 용기는 아니나 왕가의 태를 담는 태항이나 내세의 생활을 위한 명기향아리로도 만들어졌다. 서민의 일상생활에 필요한 젓갈이나 물, 잡곡이나 김치, 된장, 고추장등의 양념을 담는 향아리로 이용되었다. 이런 향아리는 오늘날 주로 壺로 기록하고 있으나 조선시대의 원래 이름은 缸이었다. 순백의 향아리가 대부분이나 연회용의 향아리는 청화백자의 향아리도 사용되었으며 조선시대 후기로 들어와서는 사대부는 물론 일반 민간에서도 酒器, 花器, 祭器로 다양하게 사용하였고 장식용으로 이용되기도 하였다. 조선후기에 많이 제작하기 시작한 암갈색의 팔각석간주 향아리(圖 2)는 단지와 함께 18, 19세기에 걸쳐 물과 꿀, 양념류를 담거나 밑반찬을 챙겨 두는데 흔히 썼다.⁴⁾ 또한 장류문화의 보편화와 다양화가 실용성위주의 저장용기로서 대, 중, 소의 여러 크기의 향아리, 단지를 등장하게 하였고 또한 작은 향아리를 모아 만든 양념 단지들도 있는데 이것은(圖 3) 이전시기에는 나타



〈圖 1〉 白瓷靑畫蓮魚紋壺 高19口徑12.5底徑12
고려대학교박물관소장



〈圖 2〉 白瓷鉛釉面耳壺 高9.1胴徑6.2 19世紀
오사카市立東洋陶瓷美術館소장



〈圖 3〉 白瓷靑畫牡丹紋壺. 高8胴徑15.6×15 19世紀
오사카市立東洋陶器美術館 소장

나지 않는 기형이다. 이런 조선후기 향아리는 다른 시기와 비교해 조선시대를 대표하는 기형이라고 할 수 있다.

沙鉢 - 사발은 사토로 만든 발이라는 뜻으로 사기발을 의미한다. 즉 자기로 된 발이다. 沙鉢은 조선시대 많이 이용된 식기로서 오늘날 대접을 의미하며 보통 크기는 15~20cm 정도의 크기이다. 사발은 밥과 국이 기본 식단이 되는 고려시대 이르러 생산이 증가하였다. 고려시대는 다양한 국과 국물이 있는 면류음식이 발달한 시기로 이를 담을 수 있는 발이 제작되었던 것으로 보인다. 조선시대 들어서서鉢은 주로 밥을 담는 그릇으로 이용되었으며 비교적 크게 제작되었다. 그러나 사발이라도 대, 중, 소의 구별이 있어서 큰 사발, 중 사발, 작은 사발, 등으로 부른다. 사발(圖 4)로 불리우는 그릇 중에는 나팔꽃 모양으로 주둥이가 벌어진 것을 바라기(圖 5)라고 하고 주둥이가 세워져 있는 것을 입기(圖 6)라 부른다. 또한 주둥이가 안쪽을 향하여 조여 있는 것을 발탕기(圖 7)라 하여 보통 아녀자의 밥그릇으로 사용하고 있다. 이보다 조금 큰 그릇을 湯器(圖 8)라 한다.⁵⁾

楩匙- 접시는 이미 고려시대 老乞大에도 漆楩子(웃칠한 접시), 瓷楩子(자기로 만든 접시), 木楩子(나무로 만든 접시)로 구분되어 자세하게 설명되었듯이 오래전부터 그 재료에 따라 다양하게 만들어졌음을 알 수 있다. 보통 楩子라 부르며 큰 접시를 大楩, 中楩, 小楩이라 크기별로 구분하여 지칭하였다. 조선시대에 17세기의 기록⁶⁾에는 楩子를 貼是로 기록하고도 있다. 그러나 지금은 그 뜻이 변화하여 大楩은 楩匙가 아닌 큰 국그릇을 의미한다. 밥상에서 주로 부식물을 담는 그릇으로 이용되며⁷⁾ 조선시대 연회 시 고임상을 기본으로 하는 상차림에서 접시



〈圖 4〉 사발



〈圖 5〉 바라기



〈圖 6〉 입기



〈圖 7〉 발탕기



〈圖 8〉 탕기

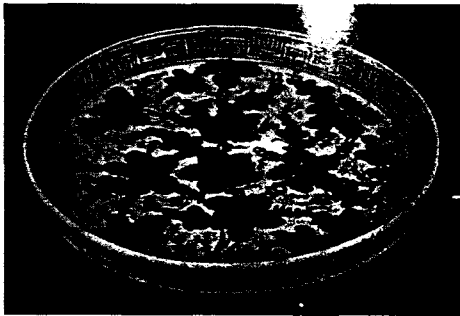
가 많이 이용되었고 후기로 갈수록 청화안료의 사용이 많아지면서 화려한 접시(圖 9)를 만들었다. 대개 평저의 기형으로 지름이 15~20cm의 크기로 각이 진 접시(圖 10)와 둥근 접시, 네모난 접시(圖 11), 굽이 높은 접시등 다양한 기형을 보이고 있다. 고대 우리나라와 중국은 접시를 반(盤)이라고도 하였는데 우리나라의 기록에 나타나는 접시의 모양은 서양의 접시와는 다른 차이를 보인다. 실제로 외국인 쓴 기록에 의하면 조선에도 접시가 사용되는데 유럽의 것과 같은 것은 볼 수 없다⁸⁾고 서술하고 있다. 조선 후기 우리나라의 접시는 약간의 볼륨과 운두가 있고 굽이 있는 형태를 보이는 반면 오늘날

우리가 사용하는 접시는 서양의 접시로서 완전평면형에 가까운 형태로 많이 제작되고 있다.

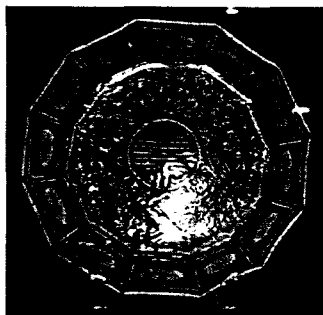
大樸 - 沙鉢보다 큰 형태로 국, 면류를 담는 그릇으로 대접이 있는데 대첩(大貼)으로도 쓰인다. 평상시에는 밥을 다 먹은 뒤에 마시는 술을 담는다.⁹⁾ 오늘날 보통 국그릇이라 칭하며 널리 이용되는 대표적인 식기이다. 대접(圖 12)은 보통 지름이 20cm 이상인 그릇을 가리킨다.

甃盞 - 甃盞은 주발의 형태로서 종자보다는 크고 沙鉢보다는 작은 형태이다. 甃은 보통 20cm이하 15~16cm의 크기의 주발을 가리킨다. 불교가 국교인 고려는 음다의 풍습으로 차를 마시기 위해 완이 다양하게 많이 제작되었으나 조선시대에는 차보다는 주류와 음청류를 마시기 위해 제작되었다.

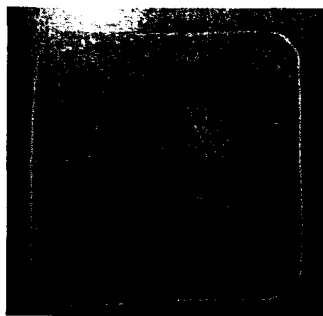
鍾子 - 보시기보다 형태가 작고 초장이나 간장을 담아 밥상에 올려 놓는 것으로 '종주'라고도 한다. 또한 沙鉢모양의 작은 그릇으로 종자와 같은 용도로 올려지는 것으로 鐘鉢(圖 13)이 있다. 淸宗은 소위 淸宗을 말하는 것으로 일반적으로 鐘(鍾)자가 붙은 그릇으로 鐘 모양으로 된 작은 그릇이며 沙鉢에 종자(圖 14)를 쓰는 수도 있다.¹⁰⁾ 종주라고도 하는 鍾子(圖 14)는 음식의 간을 맞추는 양념을 담는 식기로 3첩부터 간장을, 5첩에서는 간장과 초간장



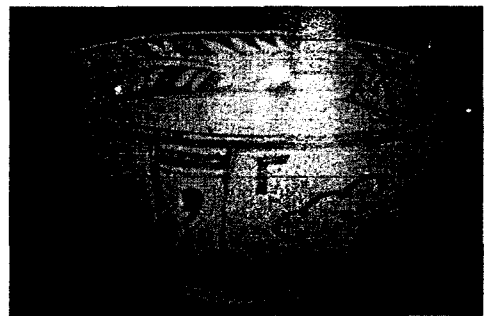
〈圖 9〉 白瓷靑畫葡萄紋標匙 호암미술관소장
高3.2口徑21.4 底徑 17. 19世紀



〈圖 10〉 白瓷靑畫菊雲紋標匙 19世紀 高 3口徑15
國立中央博物館소장



〈圖 11〉 白瓷靑畫鳳凰紋標匙 高2.9 口徑15.6底徑 12 19世紀



〈圖 12〉 白瓷靑畫牡丹紋大樸 高9.5.口徑20.9底徑10
19世紀고대박물관소장



〈圖 13〉 鐘鉢

을, 7첩에서는 간장과 초간장, 초고추장을 담아내는 용기로 사용한다. 또한 종자는 의례, 연회의 상차림에서도 빠지지 않고 양념을 담아내는데 이용되어 작지만 매우 중요한 식기로 사용되었다. 반드시 뚜껑이 함께 제작되었다. 연회시 사용되는 찻종은 옥이나 은으로 만든 것이 많으며 이것 역시 뚜껑이 함께 제작되어 졌다.

甬兒 - 사발보다 모양이 조금 작은 것으로 甬兒(圖 15)라고 한다. 크기는 사발과 종자의 중간의 크기이며 주둥이의 부위와 아래 부위가 거의 같은 크기이다. 용도는 밥상에 김치를 담아서 올려놓는 데 쓰인다. 반상기에 사용되는 보시기는 운두가 낮으며 지름은 20cm를 넘지 않고 뚜껑이 있다. 이상의 기물들에 뚜껑이 있는 것을 이름 앞에 '합'자를 붙여 합보시기(圖 16)등으로 부른다. 또한 아무것도 담지 않고 밥상 위에 올려놓고 필요에 따라 사용하는 그릇을 空罈라 하는데 이 그릇도 보시기류이다.¹¹⁾ 보시기는 반상차림에서 첩수의 수를 의미하는 쟁첩을

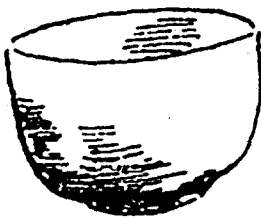
구성하는 식기로 조선시대 상차림에서 가장 많이 이용된 식기이다. 정형화된 반상차림이 등장한 조선시대의 대표적인 器皿이나 형식을 그리 중요시여기지 않고 실용적인 것을 추구하는 오늘날에는 많이 사용되지 않고 있다.

盞 - 盞(圖 17)은 고려시대 탁잔에서 변형된 기형으로 중국 당나라 시대 뜨거운 잔을 흔들림 없이 고정하여 마시기 위해 받침접시에 잔과 굽과 같은 모양의 밑받침을 녹여 사용한 데서 그 기원을 찾을 수 있다.¹²⁾ 고려시대 청자의 것은 음다 풍습의 유행과 헌다례와 진다례를 하는 환경에서 발전하면서 조선의 것에 비하여 높이가 매우 높고 화려하나 고려와 달리 음다의 풍습이 발달하지 않은 조선시대의 탁잔은 높이가 낮아지면서 단순해지고 있다. 고려의 탁잔은 조선시대 들어 탁반, 잔대로 변화 발전하면서 후기로 가면서는 보다 실용적으로 변하여 오늘날의 잔과 유사한 기형을 보이고 있다. 주로 음청류를 마시는데 이용되었다.

甁 - 甁(圖 18)은 주로 술을 담는데 이용되었다.



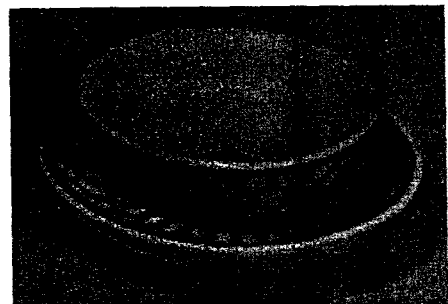
〈圖 14〉 종자



〈圖 15〉 보시기



〈圖 16〉 합보시기



〈圖 17〉 白瓷靑畫龜甲紋盞托
오사카市立東洋陶磁美術館 소장



〈圖 18〉 白瓷靑畫酒字銘角甁 高34.2 18~19世紀
日本出光博物館 소장

음청류의 발달로 다양한 기형이 제작되었는데 외출 시 음료를 담아 줄을 달아 이동할 수 있었던 자라 병과 편병(圖 19), 사모병과 같은 병이 제작되었다. 이는 조선시대에서만 나타나는 기형이다.

注子(圖 20) - 차문화가 발달된 고려시대에 화려하고 다양하게 나타나는 것과 달리 조선시대에는 단아하고 깨끗하게 제작되었다.

그밖의 식기로는 술병과 함께 안주그릇이 셋트된 주합(圖 21)과 사시(圖 22), 또한 갖가지 요리를 담는 기물로는 합(圖 23), 또는 찬합(圖 24)이 있는데 보통 2~4층으로 되어 있는 것으로 보아 기능적

인 면에서도 세분화된 기형의 제작이 돋보이기도 한다.

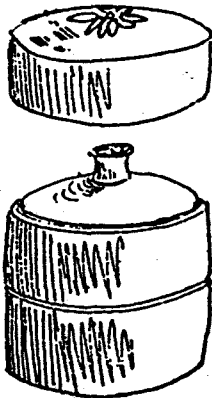
한편 유교사회에서의 식기문화는 남녀의 구별과 주와客的 구분을 식기로서 정확히 구분하였는데 먼저 밥 주발의 경우 여성의 것은 꼭지가 있는 바리형으로 남자의 것과 구분지었다. 갹기와 수저는 가족 전원이 각기 개인용을 갖고 있으며 男女의 것이 크기가 달랐다. 접객용 식기는 남자들의 모양으로 준비하며 밥과 국수장국에 겸용할 수 있도록 합을 여러 개 준비하기도 하였다.¹³⁾



〈圖 19〉 白瓷靑畫山水紋扁瓶 高14.4口徑2.3底徑8.5 19世紀고려대학교박물관소장



〈圖 20〉 染付牡丹文水注 高 17.5動徑 15.0 19世紀



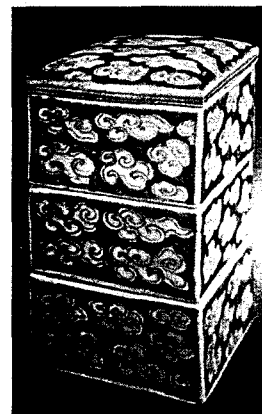
〈圖 21〉 주합 長 14.4~14



〈圖 22〉 白瓷靑畫蓮花紋匙 19世紀 선문대학교박물관소장



〈圖 23〉 白瓷靑畫杜鵑花紋盒 高25 動徑2019世紀 國立中央博物館 소장



〈圖 24〉 染付雲紋三重蓋物 高14.3 動徑8 18~19世紀

III. 결 론

지금까지 조선후기의 식기의 종류와 쓰임에 대하여 살펴보았다.

조선시대는 다른시대와는 달리 유교와 실학이 지배사상으로 자리매김하면서 중국왕조의 교체로 인해 민족의 자주적인 주체의식이 도자기에 영향을 주면서 변화시켰음을 알 수 있었다. 유교사상의 영향으로 장군과 차라병, 의례음식을 제기 위한 다양한 접시의 제작과 음청류의 저장을 위한 병, 저장음식의 발달에 의한 독과 항아리가 만들어졌다. 반상문화를 기본으로하는 공간전개형의 상차림에 따라 김치를 담아내는甬兒, 국과 면류를 담는大櫛, 그밖에 樸匙, 瓷盃, 鍾子, 沙鉢, 盞, 盒 등의 식기의 제작이 음식에 맞게 다양하게 이루어 졌으며 파생된 기형 또한 제작되었음을 알 수 있었다. 식기의 제작이 그 사용목적과 필요를 기본으로 만들어 진다고 할 때 조선시대 식기의 종류와 쓰임의 다양함은 음식의 다양화와 발달된 식생활의 단면을 보게 하는 한 예일 것이다.

조선후기의 식기문화가 매우 발달되었음에도 불구하고 그와 관련된 식기 연구의 부족함이 있었다. 앞으로 청자, 분청사기, 유기등의 심도있는 식기 연구와 나아가 음식과 식기의 연관성에 관한 연구가 있어야 하리라 생각된다.

■참고문헌

- 1) 조선시대 식기로 백자기 뿐만 아니라 옹기도 있기는 하나 본 논문에서는 백자기만을 논하기로 한다.
- 2) 張永淑(1989) 朝鮮時代 食器에 관한 研究, 이화여자대학교석사학위논문. p.11.
- 3) 김미혜(1987) 朝鮮時代に 나타난 壺에 관한 研究, 숙명여자대학교 석사학위청구논문.
- 4) 李動鍾(1988) 언어학상으로 보는 한국의 부엌세간과 식기. 韓國食生活文化學會 3(2).
- 5) 아사카와다쿠미, 조선도자명고(1931) 앞글. p.119
- 6) 金尙寶, 李盛雨(1992) 朝鮮王朝의 迎接都監 雜物色儀軌에 관한 分析的 研究. 食品의 材料와 所用食器에 관하여(1609年, 1643年의 儀軌를 中心으로). 韓國食生活文化學會 7(2): 124~125.
- 7) 상계서. 조선도자명고. p.118.
- 8) Oppert Ernst(1880) 朝鮮紀行. p.101.
鄭惠京(1987) 韓國의 社會經濟的 變動에 따른 食生活變遷 -朝鮮末期부터1980년대까지- 이화여자대학교 박사학위 청구논문. p.43 재인용.
- 9) 상계서. 조선도자명고 p.118.
- 10) 동상서. 조선도자명고 p.117.
- 11) 상계서. 조선도자명고 p.117.
- 12) 金智賢(1985) 高麗托盞에 관한 研究. 숙명여자대학교 석사학위청구논문. p.5.
- 13) 서혜경(1992) 한국과 일본의 상차림의 비교에 관한 고찰. 21(1): 400.