

# 「쇄미록(鎖尾錄)」을 통해본 16세기 동물성 식품의 소비 현황

차 경 희

전주대학교 문화관광대학 전통음식문화전공

## The Consumption Patterns of Animal Foods in the Sixteenth Century as Observed through *Shamirok*

Gyung-Hee Cha

Department of Traditional Food Culture, College of Culture and Tourism, Jeonju University

### Abstract

The purpose of this study were to analyze the consumption patterns of animal foods during the sixteenth century through *Shamirok*. There were eleven animal foods : beef, pork, chicken, pheasant, deer, roe, lamb, bear, fox, sparrow, and horse. The most frequently consumed were in the order of pheasant, doe, and chicken. There were 44 fish consumed, including flatfish, hairtail, mackerel, flounder, kumlin fish, bass, nullo fish, codfish, and red snapper, as well as four mollusks and six shellfish. Eggs and fish egg were also consumed.

These foods were cooked as Tang(湯), Gui(炙), Po(脯), Hoe(膾), and Sookyook(熟肉), or processed after being dried or salted. The animal foods were mostly consumed as Po and Tang in daily eating and for formal dishes. Fish were mostly consumed as Jockgal(醢) or Shikhae(食醢). The foods were primarily acquired by donation from local officials or relatives ; secondly by independent poultry farming, fishing, or hunting, along with the production of grain ; and thirdly through barter with rice and textiles. Food were sometimes traded for profit, but such acts of trading while living as wartime refugees was a meager means for living.

Key words : *Shamirok*, animal foods, Po(脯), Jockgal(醢), donation

## 1. 서 론

오희문(1539~1613)의 「쇄미록(鎖尾錄)」은 이문건(1494~1567)의 「묵재일기(默齋日記)」, 유희춘(1513~1577)의 「미암일기(眉巖日記)」, 이순신(1545~1598)의 「난중일기(亂中日記)」와 함께 현존하는 16세기의 일기자료이다.

일기는 일상의 기록이다. 그러므로 다른 글에 비해 기록의 사실성이 대단히 높아 역사적 자료로서 그 가치가 있으며, 자료의 현시성이 어느 다른 자료보다 강

한 장점을 가지고 있다. 하지만 일기는 기록된 당시의 전체 상황을 파악하지 못하고 필자 자신이 처한 공간과 시간적 조건과 또는 부분적 관찰 기록일 수 있다는 제한점을 안고 있다. 그럼에도 불구하고 일기가 주관적 기록이라고 하여 객관성이 부족하다고 단정할 수는 없다.

소위 '사림(士林)의 시대'라고 하는 16세기 지방의 문인들이 남긴 일기는 당시의 문화적 속성과도 관련이 되는 것으로서 기록을 남기는 경우 비록 개인적 일기라고 하더라도 자신을 속이는 것은 가장 큰 죄악으로 생각하는 유학의 덕목에 충실하였기 때문에 더욱 그러하다고 하겠다(정구복 1996). 특히, 임진왜란 당시에 쓰여진 사대부들의 일상생활에 대해 기록한 것은 거의 없다. 따라서 「쇄미록」은 임진왜란 당시의 전황을 비롯하여 그 시대의 사회상과 지방제도 등을 엿볼 수 있

Corresponding author : Gyung-Hee Cha, Department of Traditional Food Culture, College of Culture & Tourism, Jeonju University, Jeonju 560-759, Korea  
Tel : 82-63-220-2016  
Fax : 82-63-220-2736  
E-mail : injoulmi@hanmail.net

게 해주는 자료인 동시에 사대부의 일상생활을 연구하는 좋은 자료가 된다.

이에 대한 선행연구로 이들 일기자료를 바탕으로 한 사대부의 일상생활(전경목 1996), 가장으로서의 역할(Kim SH 2000), 경제활동(Lee JS 2005), 수증과 칭념(Lee SI 2004), 양아록(Baek HR 2001), 해몽(Yi BK 1999) 등의 선행연구는 조선중기 생활사 연구를 더욱 풍부하게 만들고 있다. 하지만 생존의 가장 기본인 의식주에 대한 연구는 미비하다. 특히 식생활에 대한 자료는 극히 부족하여 이 시기 일기자료의 가치는 더욱 높다.

우리 민족은 고래로부터 수렵에 능하고 고기요리를 잘 하여 맥적(貆炙)이라는 음식을 중국에까지 알렸다(이효지 1998). 그러나 불교의 전래와 함께 육식금지 문화는 고기요리법과 도살법의 퇴화를 초래하게 된다. 하지만 육식에 대한 욕구와 후추의 전래는 잠들었던 육식의 소비를 자극하게 되고 농우(農牛)의 도살금지령에도 고기요리의 발전을 가져오게 된다. 특히 조선중기에는 현재의 육류소비패턴과 달리 꿩, 사슴, 노루고기가 소비되었던 것을 확인 할 수 있다(윤서석 1999). 뿐만 아니라 어패류는 사대부들에게 내려진 임금의 하사품과 지방관의 수증물품 중 가장 큰 비중을 차지하여 당시의 수산물 소비의 다양한 양상을 확인 할 수 있다(황혜성 등 1997). 주식인 밥의 찬이 되었던 찬물류의 대부분은 채식이었으므로, 육식은 일반 서민들이 흔히 먹을 수 없는 귀한 음식이었다. 따라서 동물성식품의 소비는 특정계층을 중심으로, 특별한 날에 먹을 수 있었다. 이 동물성 식품은 탕, 편육, 조림과 찜, 구이와 산적, 포, 순대, 육회, 만두 등으로 조리되었다.

본 연구에서는 「쇄미록」을 통하여 16세기 당시 소비되었던 동물성 식품인 어육류의 물종과 양, 빈도, 조리법, 획득방법 등을 연구하여 동물성 식품의 소비현황을 파악하는데 목적이 있다.

## II. 「쇄미록」과 오희문의 생애

### 1. 「쇄미록」의 구성과 내용

「쇄미록」은 오희문이 선조 24년(1591) 11월 27일부터 시작하여 선조 34년(1601) 2월 27일까지 쓴 만 9년 3개월간의 일기로서 모두 7책으로 이루어져 있다. ‘쇄미록’이라고 한 것은 「시전(詩傳)」의 “鎖兮尾兮 遊離之子”라는 구절에서 따온 것으로 유리기(遊離記) 즉 피

난기(避難記)라는 뜻이다. “自比後 紙窮斷筆 又到京城 非流離時故也”이라 하여 일기의 마지막 부분에 그 의미를 밝히고 있다.

「쇄미록」에는 오희문과 그의 가족이 전라도 장수(長水)에서 3개월(1592년 7월-9월), 충청도 홍주(洪州)에서 8개월(1592년 11월-1593년 5월), 임천(林川)에서 3년 10개월(1593년 6월-1597년 1월), 그리고 강원도 평강(平康)에서 4년 1개월(1597년 2월-1601년 2월) 정도를 거주하면서 피난생활 동안 겪었던 일이나 사건들을 중심으로 기록되어 있다. 또한 당시에 쓴 일기뿐만 아니라 일기의 사이사이나 책의 끝에 그가 이 기간 동안에 얻어 볼 수 있었던 각종 공문(公文)이나 통문(通文) 등이 소개되어 있다.

「쇄미록」은 신분질서가 명확하던 전통사회에서 한양반에 의해 기록된 글로서 특정계층의 일부생활상만을 전달하는 한계점을 가질 수 있다. 그러나 전통사회는 획일성을 강조하던 시대였고, 양반은 사회지도층으로서 그들의 문화는 하급계층에게로 파급되는 효과를 가지고 있었으므로 양반가의 한 사례를 통해서도 전통사회의 생활상은 충분히 비춰질 수 있다.

또한 「쇄미록」 속의 오희문을 통해 16세기 가장의 위치와 역할을 잘 볼 수 있다. 오희문은 「쇄미록」에서 직접 조리를 하지는 않았지만 식품의 조달에서부터 식품의 저장, 보관에도 관여하였고, 가족의 제사와 생일을 기억하고 혼례를 주관하는 등 가족행사를 관리하기도 하였다. 집에서 직접 생산되었거나 제조한 미곡(米穀), 술(酒), 옷감(布) 등으로 다른 물품을 교환하기도 하였다.

[1596/02/25] ...사람을 보내서 이대수·이팽조를 청했더니 모두 와분다고 한다. 바다 사람이 장에 와서 굴을 판다기에 즉시 벼 2말을 주고 5사발을 바꾸었는데 거의 한 말이나 된다.

오희문은 구매자이자 의사결정자로서 소비자의 역할을 수행하였을 뿐 아니라 유통업자로서 상업 활동에도 참여하였다(Kim SH 2000). 식품의 조달을 위해 8년 9개월 동안 지방에서 100여회에 걸쳐 물품을 구입하였다. 이것은 매달 한차례 정도 물품을 구입한 꼴이 된다. 물품의 구매처로는 장인(匠人)·행상(行商)·선상(船商)·개인·이웃·사찰 등으로 다양하였다.

[1594/05/07] 아침 식사 후에 춘이(春巳)로 하여금 정미(正米) 1말 3되와 정목(正木) 1필을 가지고 서천(舒川)·비인(庇仁) 근처에 보내어 소금으로 바꿨다가 보리를 사려한다. 윤해의 집에도 또한 콩 2말 5되를 보냈다. 아들 무렵에 함열대수가 편지를 보내어 말하기를 배를 세내어 진어(眞魚)를 윤해에게 보내니 내일 새벽에 장에 와서 보리를 사라고하니 후의에 깊이 감사하다. 마침 종과 말이 없고, 또 윤해 처의 병으로 인해서 가지 못했으니 한스럽다.

[1595/10/25] 상관관 기손(耆孫)씨가 대조사(大鳥寺)에서 두부를 만든다고 나와 조훈도(趙訓導)를 청했기에 일찍 그 절에 갔더니 마침 조좌수 광철(光哲)이 역시 왔다.

[1594/06/15] ... 또 이웃에 소를 잡아 파는 자가 있는데 처자들이 고기 맛을 알지 못한 지가 이제 이미 오래 되어서 모두 사먹고 싶어 하므로 집이 궁한 것도 계교하지 않고 보리 8말을 주고 쇠머리와 포(脯)를 만들 3덩어리와 내장 조금을 사다가 아랫집과 함께 나누어 먹었다.

그러므로 이러한 기록은 16세기의 식생활모습을 복원하는 중요한 단서가 된다. 그러나 「쇄미록」은 임진왜란이라는 절박한 전쟁의 위기에 둘러싸인 사회상황 속에서 쓰여진 일기이므로 평화 시의 전통사회에 대한 것으로 연구결과를 일반화하는 데는 한계가 있을 수 있다. 하지만 전시(戰時)라 하더라도 대체로 일상의 관행에 따라 생활을 영위하였을 것이므로 전통사회의 평소상황을 충분히 파악해 볼 수 있으리라고 본다. 또한 신분질서가 명확하던 전통사회에서 한 양반에 의해 기록된 문서이므로 특정계층의 일부 생활상만을 전달하는 한계점을 가질 수 있다. 그러나 전통사회는 확실성을 강조하던 시대였고, 양반은 사회지도층으로서 그들의 문화는 하급계층에게로 파급되는 효과를 가지고 있었으므로 양반가의 한 사례를 통하여 전통사회의 생활상을 파악하는데 무리가 없을 것으로 생각된다. 이 「쇄미록」은 문화재로서의 자료적 가치를 인정받아 1991년에는 보물 제 1096호로 지정되었다.

## 2. 오희문의 생애

오희문은 중종 34년(1539) 윤 7월 25일 사헌부 감찰 오경민(吳景閔)과 고성 남씨의 장남으로 충청도 황계(黃溪)의 외가에서 출생하였다. 외숙 남지원(南知遠)의

관직에 따라 황계와 아산 등을 옮겨 다니며 유년과 소년시절을 보냈고, 결혼한 후에도 잠시 외숙이 수령으로 있던 고을에 와서 함께 살기도 하여 생애 대부분을 외가와 처가에서 보냈다. 그의 친가는 서울 죽전동에 있었으며 그의 집도 역시 서울 관동에 있었다. 그는 보성에 머물 때 문장가 임희중(任希重)으로부터 수학하였으며, 그의 제자이자 조카인 심열(沈說)이 있다. 오희문 자신은 평생 동안 비록 관직을 맡지 않았으나, 그의 아들 윤겸(允謙)은 별시에 급제하여 관직을 두루 거쳐 인조(仁祖) 대에 영의정에 이르렀으며, 집안 전체가 유교적 소양이 높았다. 임진왜란 발발 5개월 전(1591년 11월) 노비신공(奴婢身貢)을 위해 장수로 내려왔다가 왜란을 만나 홍주, 목천, 임천, 평강 등을 이주하며 살았다. 평강현감으로 재직하던 아들 윤겸이 선조 34년 정월 홍문관에 제수되고 전쟁도 종결되자 평강에서의 생활을 마치고 서울로 돌아오게 되면서 「쇄미록」의 기록도 마감되었다.

## III. 동물성 식품의 소비실태

### 1. 물종과 양

「쇄미록」에 기록된 동물성 식품 중 수조육류의 소비현황은 Table 1과 같고, 어패류의 소비현황은 Table 2, 난류를 포함한 기타 동물성식품의 소비현황은 Table 3과 같다. 그 중 수육류는 소·돼지·사슴·노루·양·곰·여우·참새·말 등이었고, 조육류는 닭과 꿩으로 기록된 수조육류는 모두 11종이었다. 이들은 살코기와 내장을 포함한 그의 부산물을 모두 식용으로 이용하고 있었다. 어류는 가자미·갈치·고등어·광어·금린어·농어·놀어·대구·도미·망둥어·명태·민어·방어·병어·밴댕이·붕어·상어·송어·숭어·열목어·연어·옹어·오징어·잉어·장어·정어리·정어·준치·청어·천어·황어·홍어 등 44종이었으며, 오징어·낙지·문어·해삼 등 4종의 연체류, 게·전복·새우·굴·홍합·조개 등 6종의 패류가 있었다. 달걀을 비롯하여 가자미·대구·삼치·숭어·송어 등의 생선알과 자라·납생이·거북이 기록되어 있었다.

「쇄미록」에 기록된 수조육류 중 가장 높은 빈도를 보인 것은 꿩고기였다. 다음으로 노루, 닭, 소, 돼지, 곰, 양, 참새, 여우, 말의 순이었다. 이들 육류는 고기뿐만 아니라 갈비, 꼬리, 뒷다리, 심장, 간, 천엽 등의

뼈와 내장도 이용되었다. 꿩이나 노루의 소비가 많았던 것은 평강피난기간이 4년 이상 되면서 수렵으로 인한 조달이 용이했기 때문인 것으로 생각된다. 소는 농우(農牛)로서의 역할이 있었고, 전란기간이었기 때문에 소나 돼지의 공급은 원활하지 못했을 것으로 생각된다. 고려 말 몽고군의 주둔으로 목축기술은 다시 살아나고, 공급에 의한 수요가 창출되어 고기의 도살법이나 고기조리법이 발달하면서 그 소비가 늘어나게 되었다. 그리하여 되살아난 고기에 대한 욕구는 소의 공급이 부족하게 되어 농우를 보호하고 대신 닭과 돼지를 기를 것을 권유하기도 하였다(Kim TH 1992). 「지봉유설」에는 “소를 잡는 것은 나라의 대금(大禁)이요, 따라서 쇠고기를 금육(禁肉)이라 한다.” 하였으며, 「북학의」에서는 “소는 번식력이 돼지나 양만 못한데 자꾸만 도살해버리니 농경에 커다란 지장을 준다.”고 하여 쇠고기에 대한 기호성이 높고 그 수요가 줄지 않고 있음을 짐작하게 한다. 소의 도살이 용이하지 않으며, 쇠고기의 소비에 제한이 있음을 「쇄미록」에서도 엿볼 수 있었다.

[1597/02/15] ... 세만이 한식에 쓸 재물을 가지고 아침에 서울로 올라가게 하고, 편지를 써서 언명 및 울전 생원에게 보내서 다섯 분의 재물로 밥쌀 1말, 떡쌀 1말 5되, 찹쌀 3되, 면미 1말, 제주 5병, 잣 5되, 개암 5되, 건치 3마리, 노루포 5조각, 꿩 3마리, 대구 3마리, 저린 방어 2조각, 우심(牛心) 1보, 꿀 1되, 감장 3되, 간장 1되를 보냈다. 우심은 마침 촌사람의 소가 산에 가서 나무를 해가지고 오다가 다리가 부러져 죽었기 때문에 반짝과 우심 1보를 관아로 들여왔기 때문에 제용으로 보낸 것이다.

꿩은 생치(生雉) 또는 야계(野鷄)라고도 한다. 「주례(周禮)」에 수록된 육축(六畜)과 육금(六禽) 중의 하나로 「예기(禮記)」에는 꿩고기국이 기록되어 있다. 「삼국사기」에는 진평대왕이 사냥을 즐겨 매나 개를 놓아 멧돼지, 꿩, 토끼 등을 잡으려고 뛰어다닌다는 것으로 보아 꿩이 사냥의 대상물이었음을 알 수 있다(Kim TH 1996). 오히문은 평강으로 이주한 다음 자주 매를 놓아 꿩을 사냥하고 하였다.

Table 1. 「쇄미록」에 기록된 수조육류(獸鳥肉類)의 소비현황

종류	년도											계
	1591	1592	1593	1594	1595	1596	1597	1598	1599	1600	1601	
고기(肉)	-	3	8	5	13	7	2	8	11	3	1	59
쇠고기(牛)	-	3	11	7	7	2	1	4	-	2	-	37
쇠갈비(架飛)	-	-	-	-	-	-	1	1	1	1	-	4
쇠머리(牛頭)	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	-	3
소다리(牛脚)	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	3
소내장(牛心, 肝, 千葉)	-	-	-	2	2	1	1	-	-	-	-	6
돼지고기(猪)	-	-	1	1	-	-	1	4	7	1	-	15
돼지머리(猪頭)	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	2
돼지다리(猪脚, 猪肩)	-	-	2	-	-	-	-	-	1	-	-	3
양고기(羊)	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2
노루고기(獐)	-	1	2	1	3	8	15	17	25	3	4	79
노루다리(獐脚)	-	1	-	-	1	3	5	4	1	-	1	16
노루내장(獐内腸)	-	-	1	-	-	3	2	-	1	-	-	7
사슴고기(鹿)	-	-	-	-	-	-	2	-	2	1	-	5
곰고기(熊)	-	-	-	-	1	-	5	-	2	-	-	8
곰발바닥(熊掌)	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	3
곰기름(熊油)	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	3
여우(狐)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
참새(野雀)	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	2
말고기(馬)	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
닭고기(鷄)	-	8	7	6	5	9	14	13	19	4	-	85
병아리(鷄兒)	-	-	-	-	-	-	3	2	-	1	-	6
꿩고기(雉)	-	3	5	3	10	44	70	75	101	39	8	358

Table 2. 「새미록」에 기록된 어패류(魚貝類)의 소비현황

종류	년도											계
	1591	1592	1593	1594	1595	1596	1597	1598	1599	1600	1601	
생선(魚)	-	2	17	10	19	8	9	15	20	6	1	107
가자미(加佐味)	-	-	-	-	-	-	3	4	8	3	-	18
갈치(刀魚)	-	1	3	1	-	3	-	-	1	-	1	10
고등어(古刀魚)	-	-	9	-	6	2	10	5	-	2	-	34
광어(廣魚)	-	-	2	-	1	-	2	1	-	-	-	6
금란어(錦鱗魚)	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	2
놀어(訥魚)	-	-	-	-	-	-	1	3	1	-	-	5
농어(蘆魚)	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
대구(大口魚)	-	-	-	-	1	13	10	23	18	8	2	75
도미(道未魚)	-	-	-	2	2	3	1	-	-	-	-	8
명태(太)	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	3
모라치기(毛致魚)	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	4
미항어(馬項魚)	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	3
민어(民魚)	-	4	3	4	8	6	1	-	2	2	1	31
방어(魴魚)	-	-	-	-	2	3	9	12	9	5	-	40
밴댕이(蘇魚)	-	-	-	-	-	1	1	-	2	-	-	4
뱅어(白魚)	-	1	1	7	14	10	-	-	-	-	-	33
벽어(碧魚)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
명어(井魚)	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-	3
붕어(鰱魚)	-	-	1	5	4	-	1	3	1	-	-	15
빙어(氷魚)	-	-	-	-	-	-	2	1	2	1	-	6
삼치(亡魚)	-	-	-	-	-	2	2	1	1	-	-	6
상어(雙魚)	-	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	3
송어(松魚)	-	-	-	-	-	1	5	-	1	4	-	11
송어(秀魚)	-	1	14	3	4	5	-	2	1	-	-	30
열목어(餘杭魚)	-	-	-	-	-	3	1	6	17	4	-	31
연어(連魚)	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	3
용어(葦魚)	-	-	3	9	8	3	-	1	-	-	-	24
은어(銀魚)	-	-	-	-	5	9	16	21	3	3	1	58
은구어(銀口魚)	-	-	-	-	-	-	4	-	4	-	-	8
은질어(銀節魚)	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
잉어(鯉魚)	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	2
장어(長魚)	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	2
전어(錢魚)	-	1	-	-	-	4	1	2	-	1	-	9
정어리(丁魚)	-	-	-	7	1	-	-	-	-	-	-	8
조기(石首魚)	-	7	19	20	23	10	5	5	4	6	1	100
조리어(鳥鯉魚)	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
조어(潮魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
진어(眞魚)	-	-	-	2	-	5	-	1	-	-	-	8
천어(川漁)	-	-	5	-	1	1	16	13	7	2	-	45
청어(靑魚)	-	-	1	-	-	3	-	2	2	-	1	9
피라미(鱖魚)	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
황어(黃魚)	-	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	4
해어(海魚)	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
홍어(洪魚)	-	-	-	1	-	-	-	-	2	-	-	3
굴(石花)	-	1	-	1	1	-	-	-	1	3	-	7
전복(全鰓)	-	-	2	3	1	3	12	13	5	9	-	48
홍합(紅蛤)	-	-	1	-	-	-	3	-	1	2	-	7
조개(蛤)	-	-	1	2	1	-	1	-	-	-	-	5
새우(紫蝦)	-	1	12	12	9	15	1	-	-	1	-	51
게(紫蟹)	-	4	4	12	9	7	-	2	-	2	-	40
낙지(落地)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
오징어(烏賊魚)	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
문어(文魚)	-	-	-	1	-	4	12	10	5	5	-	37
해삼(海參)	-	-	-	-	-	-	3	-	1	1	-	5

Table 3. 「쇄미록」에 기록된 난류와 기타 동물성식품의 소비현황

종류	년도											계
	1591	1592	1593	1594	1595	1596	1597	1598	1599	1600	1601	
달걀(鷄卵)	-	-	1	-	1	1	6	-	-	-	-	9
생선알(魚卵)	-	-	-	-	-	3	-	3	2	4	-	12
가자미알(加佐味卵)	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
대구알(大口卵)	-	-	-	-	-	-	1	4	1	-	-	6
삼치알(亡魚卵)	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
송어알(松魚卵)	-	-	-	-	-	-	1	5	-	-	-	6
송어알(秀魚卵)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
남생이(南星)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
자라(鰲)	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	-	3
거북(龜)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

[1597/10/01] 어제 매를 놓아서 꿩 3마리를 잡았는데, 오늘도 역시 여기에 머물러 있어 매를 놓았다가 내일 오라고 윤겸이 떠나갈 때 매사냥꾼에게 일렸다. 오늘 잡은 것도 역시 3마리인데, 1마리는 최형록에게 주었다.

꿩고기 요리는 제찬에도 오르고, 궁중의 수라상과 연회에도 오르는 귀한 음식이었으며, 오늘날에도 보양식이나 약용으로 이용되고 있다. ‘꿩 대신 닭’이라는 말에 걸맞게 고문헌에는 꿩고기의 조리법이 많이 기록되어 있다. 1651년 현종 명성왕후 가례연에서는 생치볶음(生雉煮只, 生雉卜只), 생치구이(生雉全體燒, 生雉炙), 생치다식(生雉茶食), 생치편포(生雉片脯), 생치찜(生雉蒸), 생치연포(生雉軟泡), 생치약포(生雉藥脯), 생치병(生雉餅), 생치만두(生雉饅頭), 생치초(生雉炒), 생치전유화(生雉煎油花), 생치전(生雉煎), 생치탕(生雉湯) 등이 오른 것으로 보아 꿩고기는 후대로 오면서 궁중과 양반가에서 널리 이용되었음을 알 수 있다(Kim TH 1996). 특히 「증보산림경제」와 「도문대작」에서는 관동, 회양 등지에서는 잿을 먹어 온몸에 기름이 오른 놈을 고치(膏雉)라 하는데 그 맛이 좋았다고 하였다(Cha GH 2003). 꿩고기의 조리법으로 가장 많은 것은 구이이다. 꿩고기구이는 고기를 익히기 전에 양념을 하면 간장이나 소금의 염분이 삼투압에 의해 고기의 세포 속에 침투 탈수되어 고기가 딱딱해져서 맛이 없어지는 것을 막기 위해 꿩을 각(脚)을 떠서 다듬어 물을 묻힌 흰 종이로 싸서 불에다 굽는다. 반쯤 익었을 때 종이를 벗기고 기름, 소금, 후추 등을 넣고 구우면 기름이 흐르지 않고 맛도 좋다고 하였다(류중립 1766).

이 꿩은 「쇄미록」에서는 1596년 이후 육류 중 가장 높은 빈도로 기록되어 있었다. 이는 아들 윤겸이 평강현감으로 부임하면서 함께 이주를 하여 지역의 향토식품을 많이 소비한 때문인 것으로 생각된다. 꿩고기는 날고기뿐만 아니라 말려서도 유통이 되었으며, 구이나 식해로도 이용되었다.

고구려의 고분벽화에 그려진 수렵도를 통해 확인할 수 있듯이 사슴과 노루는 선사시대 말기부터 조개무지에서 뼈가 발견되어 이들이 상용음식으로 이용되고 있었다. 하지만 삼국 및 통일신라시대에는 식품획득의 수단이었던 사냥이 농경에 밀려서 귀족들의 놀이로 전환되면서 일반인의 상용식품으로서는 멀어졌으나, 이 시기 「제민요술」에 육류, 어류 및 난류의 조리법으로 회, 국, 찜과 구이, 지짐 등이 있었다(윤서석 등 1993). 이성우(1994)는 일본의 기록에도 이러한 조리법이 있었다고 한 것으로 보아 우리나라의 문헌에는 기록은 되어있지 않지만 궁중과 반가에서 사슴과 노루고기 음식을 만들어 먹었을 것으로 생각된다. 「도문대작」에는 녹설(鹿舌)요리는 회양 사람이 잘 한다고 하여 사슴고기 뿐만 아니라 혀까지도 조리되어 별미로 애용되고 있었음을 알 수 있었다(Cha GH 2003). 사슴과 노루는 고기뿐만 아니라 이들의 피, 뼈, 뿔 등에 대하여 조리법과 효능이 수록된 것으로 보아 맛보다 보양의 목적이 컸던 것으로 생각된다. 노루고기는 가을, 겨울보다 봄과 여름이 더욱 맛이 있으며(Kim TH 1997), 특히 노루포는 육류로 만든 포 중에서 으뜸으로 쳤다. 사슴고기는 고문헌에 소, 돼지, 닭, 꿩, 양고기들에 비해 가장 낮은 빈도를 나타내는데 「쇄미록」에서도 사슴고기에 대한 기록은 없고 사슴고기로 만든 포의 기록이 있

을 뿐이다. 이는 사슴고기가 지방함량이 적으면서 근 섬유가 발달된 육질을 가지고 있어(Kim IS 등 2006) 조리 때 따른 기호도가 높지 않아 그 수요가 없었던 것으로 생각된다. 「산림경제」·「증보산림경제」·「고사십이집」·「규합총서」 등에는 포·삶음·국·구이 등이 기록되어 있고, 특히 녹미(鹿眉)와 녹설(鹿舌)은 중국의 「유양잡조」에 당(唐)대 이후 최고의 술안주라 기록되어 있다(이성우 1995). 「도문대작」에는 녹미와 녹설의 조리를 잘하기로 이름난 지방까지 기록하고 있어 최고의 진미 중 하나인 것으로 생각된다. 노루는 고기뿐만 아니라 갈비·어깨뼈·내장·다리 등도 쓰였으며, 포·구이·회·숙육 등으로 이용되었다.

[1597/07/17] 박언방이 낮에 현에서 왔는데 어제 내 건너 집에 와서 잤기 때문에 온 것이라 한다. 윤겸의 글을 보니 잘 있다고 했고, 노루고기와 창자를 모두 얼음에 채워서 보내고 소금 1두도 또 보내왔다.

곰은 고기뿐만 아니라 발바닥과 기름도 쓰였다. 웅장(熊掌)이란 중국에서는 팔진미(八珍味)로 꼽힐 만큼 귀한 식재료로 여겨졌으며, 「고려사」충렬왕 5년(1318) 양광도(楊廣道)의 공물별감(貢物別監) 신숙(申淑)이 웅장을 올리라는 명령을 어겨 파면을 당하였다는 기록이 있다(이성우 1999). 이 웅장요리는 「도문대작」에는 곰 발바닥인 웅장요리는 회양(淮陽)·의주(義州)·희천(熙川)에서 잘 한다고 하였는데, 산악지역에서 맛 볼 수 있는 별미가 사대부가에서도 즐기고 있었음을 알 수 있고(Cha GH 2003), 「임원십육지」에도 기록이 되어 있으나(이효지 등 2007), 우리나라에서는 고려시대는 물론 조선중기까지 별미로 즐긴 것으로 생각된다.

[1597/11/07] 곰의 기름 1말, 곰의 포 60조각을 보내 왔기에 인명의 집에 포 10조각과 기름 1되, 윤혜의 집에 포 5조각, 기름 1되를 나누어 보냈다. 통인 만세가 가는데 답장을 써서 현으로 보냈다.

양(羊)은 중국의 농경민족이 농작물의 풍요하기를 비는 의식에 소와 함께 희생물로 이용되었다. 우리나라에서도 또한 양이 귀하긴 하였으나 종묘제사에 면양(緡羊)을 희생물로 써 왔다(중종실록 1541). 몽고사람을 통하여 배우게 된 양고기 요리는 「거가필용」속에

나오고, 우리문헌에는 이를 인용하여 「산림경제」에 10회, 「증보산림경제」에 3회, 「고사십이집」에 2회, 「임원경제지」에 38회 나타나게 된다(Kim TH 1994). 「쇄미록」에서는 육류 중 가장 적은 2차례의 기록이 있는데, 역시 일상음식이 아닌 제수로 쓰였음을 짐작케 한다. 제수용이었던 점을 감안하면 구이나 찜으로 조리했을 가능성이 많으나 조리형태는 기록되어 있지 않아 어떻게 이용하였는지는 알 수가 없고, 다만 고문헌에는 삶음, 찜, 구이, 포, 회, 죽탕, 순대, 족편, 전골 등이 기록되어 있다(이성우 1999).

[1593/07/01] 또 오후에 조한림이 전인해서 양색병(兩色餅), 실과 및 어육(魚肉)구이, 양고기와 점주(粘酒) 한 사발을 보냈으므로 처자들과 함께 먹었다. 타향에 유락하여 사방을 돌아보아도 친척이 없는데 조만이 홀로 이와 같이 후하게 하니 감사하기 이를 데 없다. 필시 삭망제사의 남은 물건일 게다.

[1594/08/14] 오후에 함열에서 그 고을에서 마련한 주과(酒果)를 갖추어 가지고 와서 우리 온 집안에게 대판 대접했다. 함열의 장무가 양 한 짝, 닭 한 마리, 민어 한 마리와 잔치에서 남은 음식 및 쇠꼬리·계 등 물건을 바쳤다.

말고기에 대한 기록은 1번이었다. 현존하는 고조리서에 말고기에 대한 기록이 없는 것을 보면 특이한 기록이나 「쇄미록」에서도 일상적으로 섭취라고 보기는 어려운 기록이었다.

[1599/06/20] 저녁에 현에서 문안하는 사람이 왔는데 꿩 7마리, 붕어 13마리, 외 30개를 보내왔다. 그러나 윤겸의 편지를 보니 종 세만과 그 첩의 집 두 계집종이 모두 개질지의 죽은 말고기를 먹고 중독되어 위태롭게 괴로워하여 형세가 구원할 수 없다니 불쌍하다.

어패류 중에는 조기의 기록이 빈도와 양에서 가장 많았다. 이 조기는 건조되거나 염장되어 유통되기도 하였으며, 젓갈이나 식해로 가공되기도 하였다. 다음으로 민어·계·고등어·숭어·옹어·천어·전복 등의 기록이 많았고, 증여를 받기도 하지만 낚시를 통해 획득하였다.

1596년 이전에는 조기·새우·계·숭어·옹어의 소

비가 많았으나, 1597년 이후에는 대구·방어·은어·전복·문어의 소비가 많아졌다. 또한 이전에 기록되지 않았던 금린어·늘어·빙어·연어가 기록되어 있었다.

수산물은 해수어와 담수어 모두를 식용으로 이용하였으며, 단백질식품으로 널리 활용되었다. 우리나라 연해는 한류와 난류가 교차하고, 동해와 서해, 남해에서는 수심, 수온, 염도 등이 계절에 따라 변화하므로 수산물의 종류가 풍부하였다. 불교의 승상으로 잠시 저조했던 어패류의 소비는 조선전기 어량 설치 등으로 가속화되었고, 조선후기에는 어망어업이 대규모로 이루어졌다(만기요람 1808). 수산물은 거리의 제약이나 보관시설의 미비로 인한 잉여의 생산량을 위해 건조, 염장, 발효 방법을 통해 포, 자반, 젓갈, 식해 등의 수산물 가공식품이 발달하게 되었다. 이로 제철식품의 한계를 벗어난 수산물의 저장과 유통은 그 범위를 확장시켜나가게 되었다. 조선의 건국과 함께 성리학적 유교관념이 사회적으로 팽배하면서 지배층과 피지배층 모두가 관혼상제 등에 관심을 집중시켰고, 특히 선현

과 조상을 숭배대상에 대한 제향이 중요시되었다. 따라서 각 계층에서 제사가 빈번히 거행되었고, 제사에 필수적인 제물의 수요는 증대되었다. 따라서 제물 중 가장 큰 비중을 차지하는 어물을 비롯한 해산물의 수요는 크게 증대되었다. 이는 17세기 고을단위로 관고(官庫)에는 제수를 위한 북어, 건대구, 건문어, 굴비, 미역 등의 다른 해산물과 젓갈류도 저장하고 있었다는 기록에서도 확인할 수 있다. 특히 제물로 조기와 명태는 빼놓을 수 없는 것이었다(농상공부수산국 1908).

2. 조리형태

「쇄미록」에 기록된 동물성 식품들의 조리형태 중 년도에 따른 추이는 Table 4와 같다. 이 중 육류의 조리형태는 Table 5, 어패류의 조리형태는 Table 6과 같다. 이들 식재료들은 탕, 구이, 포, 회, 숙육 등으로 조리하였으며, 말리거나 절여서 가공하기도 하였다. 육류의 경우 포(脯)로 가공하거나 탕으로 일상식과 의례식에 이용한 기록이 가장 많았고, 어패류의 경우 젓갈과 식

Table 4. 「쇄미록」에 기록된 동물성식품을 이용한 조리형태

종류	년도											계		
	1591	1592	1593	1594	1595	1596	1597	1598	1599	1600	1601			
죽(粥)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0.15%
탕(湯)	-	-	16	3	5	12	12	12	13	12	-	-	85	13.12%
찜(蒸)	-	-	2	4	-	1	2	6	4	-	-	-	19	2.93%
삶기(烹·熟)	-	1	1	1	-	2	3	1	4	2	-	-	15	2.31%
구이(炙)	-	3	13	7	13	16	18	15	20	7	2	-	114	17.59%
회(膾)	-	2	12	-	-	2	2	2	-	-	-	-	20	3.09%
포(脯)	-	2	6	2	3	7	7	4	8	3	1	-	43	6.64%
찬(饌)	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2	0.31%
젓갈(醃)	-	1	23	28	37	27	1	1	0	8	-	-	126	19.44%
식해(食醃)	-	-	1	1	3	4	2	3	2	3	-	-	19	2.93%
건조(乾)	-	1	13	2	11	12	29	16	30	15	1	-	130	20.06%
절임(鹽)	-	-	11	15	6	8	12	9	10	2	1	-	74	11.42%
계	0	11	98	63	78	91	90	69	91	52	5	-	648	100.00%

Table 5. 「쇄미록」에 기록된 수조육류의 조리형태

종류	조리법								
	탕(湯)	찜(蒸)	삶기(烹·熟)	구이(炙)	회(膾)	포(脯)	찬(饌)	식해(食醃)	건조(乾)
고기(肉)	12	1	-	32	-	7	-	-	-
소(牛)	-	-	2	5	-	8	-	-	-
돼지(猪)	-	1	3	1	-	5	-	-	-
노루(獐)	5	6	3	9	1	10	-	-	2
사슴(鹿)	-	-	-	-	-	4	-	-	-
곰(熊)	-	-	-	2	-	7	-	-	-
닭(鷄)	5	4	5	5	-	-	-	-	2
꿩(雉)	7	-	-	19	-	-	2	2	31



Table 6. 「새미록」에 기록된 어패류의 조리형태

종류	조리법										
	죽 (粥)	탕 (湯)	찜 (蒸)	삶기 (烹·熟)	구이 (炙)	회 (膾)	포 (脯)	젓갈 (醃)	식혜 (食醢)	건조 (乾)	절임 (鹽)
생선(魚)	-	24	1	-	4	3	-	19	10	15	3
가자미(加佐味)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-
갈치(刀魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
고등어(古刀魚)	-	-	-	-	1	-	-	-	1	1	9
광어(廣魚)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
늘어(訥魚)	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
농어(蘆魚)	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-
대구(大口魚)	-	1	-	-	1	-	-	-	-	2	1
도미(道未魚)	-	3	-	-	-	-	1	-	-	-	1
명태(太)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
모라치기(毛致魚)	-	1	1	-	-	3	-	-	-	1	-
민어(民魚)	-	2	-	-	-	-	1	-	-	8	-
방어(魴魚)	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	1
뱅어(白魚)	-	2	-	-	-	-	-	23	1	-	-
병어(并魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
붕어(鮪魚)	-	-	3	-	-	-	-	-	-	1	-
빙어(氷魚)	-	-	-	-	2	1	-	-	-	1	1
삼치(亡魚)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	3	-
송어(松魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
승어(秀魚)	-	1	-	-	1	3	-	-	-	10	2
열목어(餘杭魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	-
연어(連魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
옹어(葦魚)	-	1	-	-	2	2	-	11	2	-	1
은어(銀魚)	-	-	-	-	1	-	-	-	-	17	2
은구어(銀口魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5
잉어(鯉魚)	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-
전어(錢魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
정어리(丁魚)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
조기(石首魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	9
조어(潮魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
진어(眞魚)	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	1
천어(川漁)	-	7	1	-	5	3	-	-	-	5	3
청어(靑魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
피라미(鱈魚)	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-
황어(黃魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
해어(海魚)	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
홍어(洪魚)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
굴(石花)	1	-	-	-	-	-	-	2	1	-	-
전복(全腹)	-	1	-	2	2	-	-	1	1	2	9
홍합(紅蛤)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
조개(蛤)	-	-	-	-	-	-	-	9	-	-	-
새우(紫蝦)	-	1	-	-	-	-	-	46	-	-	-
게(紫蟹)	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	14
문어(文魚)	-	-	-	-	1	-	-	-	-	5	-
해삼(海參)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
알(魚卵)	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-
자라(鰲)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-
거북(龜)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-

해의 기록이 가장 많았다 또 생선은 생물보다 말리거나 절인 형태의 유통이 많았다. 냉장시설이 없고, 수송의 편리성과 안전성 면에서 자연스럽게 발전한 가공형태였을 것으로 생각된다. 탕은 일상식과 의례식에 모두 이용하는 조리방법이므로 「쇄미록」을 기록한 기간 내내 일정하게 기록되어 있으나, 젓갈은 1596년 이전인 전라도와 충청도 피난기간에 많았다. 이는 젓갈로 가공하기 쉬운 새우나 게의 획득이 용이했기 때문으로 생각되며, 수렵을 통한 꿩이나 노루의 획득이 쉬웠던 강원도 피난기간에는 포나 말리는 건조법은 더 많이 이용되었다.

탕은 여러 가지 수조육류, 어패류, 채소류, 해조류 등으로 끓인 국물요리로서 밥을 주식으로 하는 반상에 필수적인 음식이다. 국, 갱(羹), 확(確), 탕(湯)으로 부르기도 하는데(이효지 1998), 고기·노루고기·꿩고기·닭고기를 비롯한 육류와 농어·옹어·도미·광어·대구·천어·모라치기·게 등의 어패류가 모두 국이나 탕의 재료에 쓰였다. 일상음식이나 제수에 탕·탕육·계탕·꿩탕·육탕·양색탕·어육탕 등의 기록이 있었다.

[1598/01/15] 이른 아침에 약밥, 주과, 꿩구이, 꿩탕으로 신주 앞에서 다례를 지내고, 죽은 딸의 제사도 지냈다. 또 쌀 두어 말로 밥을 해서 노비들에게 나누어 먹었다. 약밥은 실과를 얻지 못해서 겨우 조금씩 주었고, 찹쌀도 역시 적어서 겨우 다례에만 쓰고 말았다.

「산가요록」에는 흑탕·가두포·대구어피탕·장사탕·진주탕 등에 고기·꿩고기·노루고기가 쓰였으며, 「수운잡방」의 서여탕·분탕·삼하탕에 기름진 고기가, 삼색어아탕에 은어나 승어가 사용되었다. 「음식디미방」의 와각탕은 모시조개와 꼬막조개가, 별탕은 자라가, 죽탕은 쇠족이, 석류탕·쑥국에는 꿩고기·닭고기·기름진고기가, 해삼탕에는 말린 해삼과 꿩고기가 사용되었다. 「수운잡방」의 서여탕, 「음식디미방」의 난탕, 「요록」의 삼하탕·연육탕에는 달걀이 사용되었다. 그러므로 이 시기 국에는 육류와 어패류 난류가 폭넓게 사용되고 있었던 것으로 생각된다.

인류가 불을 이용할 수 있게 됨으로써 요리의 역사는 시작되어서 짐승, 고기를 직접 불꽃에 쪄어 굽는 고기구이는 최초의 요리였다. 육류 조리 중 가장

높은 빈도를 보인 것이 바로 구이었다. 구이는 가까운 불로 굽는 번(爇), 먼 불을 쪄어 굽는 적(炙), 약한 불로 굽는 은(恩) 등으로 나뉘는데(이효지 등 2007), 직화(直火)에 쪄어 굽는 요리법은 화력이 불안정하고 늘거나 타기가 쉬웠기 때문에 간접구이방식의 굽돌(燒石)을 이용한 요리법이 개발되었다. 달구어진 돌은 불이 꺼진 뒤에도 축적된 열을 이용할 수 있었다. 「쇄미록」에서는 육류로는 고기·노루고기·꿩고기가 주로 이용되었으며, 방어·빙어·옹어·고등어 외 낚시로 잡은 천어 등을 구워먹었다. 특히 곰발바닥을 이용한 구이는 매우 귀하고 좋은 음식으로 생각되어지고 있었다.

[1597/11/01] 곰의 발바닥을 구워서 두 아이와 같이 먹으니 그 맛이 몹시 아름답다. 또 잣죽과 소주 1잔을 마시고, 또 진아를 불려다가 죽과 고기를 먹었다. 아침식사에는 관에서 두부를 준비하고, 상례와 대회를 불려다가 같이 먹었다. 처음에는 상례에게 고기를 권하려 했으나, 상례는 고사하고 들지 않았다.

이것은 「음식디미방」에 ‘웅장(雄掌)구이’로 그 만드는 법이 자세히 기록되어 있는데 웅장을 불에 그슬려 털을 태우고 깨끗하게 씻은 후 무르게 고우고 발가락 사이에 칼집을 넣어 간장과 기름을 발라 굽는다고 하였고, 「도문대작」에도 진미로 소개되어 있어 이 시기 조선에서 애용하였던 것으로 생각된다. 또한 「음식디미방」에는 닭구이와 대합구이 그리고 승어를 이용한 전에 대한 기록이 있으며, ‘전작(煎雀)’이라고 하여 참새를 찹쌀가루에 묻혀서 지지는 조리법이 소개되어 있어 「쇄미록」에 기록된 참새고기의 조리방법을 추측해 볼 수 있다.

신석기시대부터 토기가 출현하자 굽돌을 이용하는 요리법이 사라지고 물에 삶는 법이 생겨났다. 찜과 삶기는 육류로는 쇠고기·돼지고기·노루고기·닭고기가 이용되었다. 어패류 중에는 붕어가 주로 이용되었으며, 잉어·진어·전복 등이 쓰였다. 17세기 이전의 조리서인 「산가요록」의 포계(抱鷄), 「수운잡방」의 전계아법(煎鷄兒法), 「음식디미방」의 연계찜(軟鷄蒸), 「주방문」의 연계찜(軟鷄蒸), 「요록」의 팽계법(烹鷄法) 등 빠짐없이 닭을 이용한 찜이 기록되어 있으며, 「음식디미방」의 붕어찜, 「주방문」의 붕어찜(忠魚蒸), 「요록」의 증죽

어(蒸鯽魚)로 붕어를 이용한 찜의 기록도 많아 그 이용이 일반적이었음을 알 수 있었다.

회는 수육류, 어패류, 채소류 등을 썰어 날로 먹거나 살짝 데쳐서 초고추장, 겨자즙, 초간장에 찍어 먹는 음식을 말하며 회의 종류는 생회(生鱠), 숙회(熟鱠)와 강회가 있다(Kim TH 1999). 구석기시대부터 인류가 먹었던 가장 원시적인 형태의 음식인 회는 화식을 좋아하지 않았던 삼국시대까지도 한반도 내의 가장 보편적인 음식이었을 것으로 생각된다(Kim TH 1999). 그러나 1600년경 「어우야담(於于野談)」에 임진왜란 때 조선 사람이 육회를 먹는 것을 보고, 명나라 원군(援軍)이 “중국에서는 삶거나 구워서 먹는데 조선은 날것을 그대로 먹으니 야만인이라고”하자 식자가 이에 대하여 “논어(論語)에서도 육회가 나오고, 또 공자가 날고기를 즐겨먹었다고 고전(古典)에 나오고 있다.”고 대답하였고, 「지봉유설」에서는 “지금 중국사람들은 회를 먹지 않는다. 말린 고기일지라도 반드시 익혀먹는다. 우리나라 사람이 회를 먹는 것을 보고 웃었다.”라고 하여 17세기 초반 경 우리나라는 회를 먹었으나, 중국에서는 먹지 않았던 것으로 생각된다. 회의 종류에 있어서도 1600년대의 조리서인 「주방문」에는 녹두가루를 묻혀서 삶아낸 송어채와 낙지채가 기록되어 있어 것으로 보아 육류나 어패류를 날로 먹는 회에서 익혀서 먹는 숙회로 분화 발전하였음을 알 수 있다. 「쇄미록」에는 육류를 이용한 육회·간회·치념회·콩관회·잡회·양회 등이 기록되어 있었고, 잉어·농어·송어·옹어·천어 등의 생선회에 대한 기록이 많았는데 천어를 직접 낚시하여 그 자리에서 바로 회를 즐기기도 하였다. 또한 노루고기나 노루 간 등의 육회를 즐기기도 하였다.

[1596/02/04] 오늘 한 고을 인부를 내서 꿩과 노루를 잡게 했으니 고기를 먹고 가라고 하기 때문에 더 머물기로 했다. 저녁에 사냥해서 잡은 노루 6마리, 여우 1마리, 꿩 34마리를 가져왔다. 이에 태수는 즉시 노루간을 회 차게 해서 냄으로 술 석잔을 마시고 파했다.

당시는 고추의 도입단계였으므로 아직 고추의 재배나 식재료로써 실용화되지 못하여 회를 먹기 위해선 겨자장이 필요했다. 그러나 겨자가 없어 회를 먹지 못함을 안타까워하기도 하였다.

[1597/10/06] 이른 아침에 물고기를 두어 말을 얻었는데 모두 크기가 전일에 잡았던 것이 아니다. 그 중에 빙어는 크기가 청어만 한 것이니 20마리나 된다. 회를 쳐서 먹으려 했으나 겨자가 없고, 또 술이 없어서 먹지 못했으니 한스럽다. 모두 쪼개서 말리게 하고, 그 나머지 큰 것은 구워먹었다.

젓갈과 식해를 만드는 데는 주로 어패류가 이용되었다. 새우젓·뱅어젓·생선젓·옹어젓·게젓·조개젓·굴젓·알젓의 순으로 많이 이용되었으며, 식해는 종류를 알 수 없는 생선과 열목어·옹어·조기·굴·전복 등이 이용되었다. 게젓은 당대 가장 많이 먹었던 젓갈 중의 하나로 「음식디미방」과 「주방문」에는 게에 붓는 간장에 생강·후추·마늘·천초·참기름 등을 넣어 담은 약게젓이 소개되어 있다. 어물에는 수분의 함량이 많아 다른 음식물에 비해 쉽게 부패하므로 특히 기온이 높은 계절이나 수송에는 부패방지를 위해 염장에 의한 가공이 필수적이었다. 또한 전란이라는 특수한 상황에서 구황책으로 소금과 이를 이용한 젓갈류의 발달은 필수적이었다(성종실록 1481, 중종실록 1513, Kim HJ 1986). 젓갈은 1596년 이전인 전라도 피난기에 많이 이용되었던 것에 비해 식해의 소비는 전라도에서 강원도로 이주한 다음에도 꾸준하였던 것을 볼 수 있다. 이것은 전라도와 강원도의 기후 차이와 소금 구입의 용이성이 작용하였으리라 생각된다. 서해는 긴 해안선을 따라 조석간만의 차이가 커 염전의 적지가 많아 천일염의 생산이 가능하였기 때문이었다.

포(脯)는 고기를 얇게 저미거나 다져서 양념을 한 후 햇볕에 말려두고 먹는 저장음식 중의 하나이다. 육포는 고문헌 중의 쇠고기 조리법 중 가장 높은 빈도를 나타내고 있으며, 최고급의 술안주로 산포, 편포, 약포, 장포 등 포의 종류와 형태, 그 조리법은 매우 다양하다(Ryu KL과 Kim TH 1992). 「쇄미록」에 기록된 포는 포(脯)·쇠고기포(肉脯)·돼지고기포(猪脯)·사슴고기포(鹿脯)·노루고기포(獐脯)·곰포(熊脯)·쾌포(快脯)로, 노루고기포의 기록이 가장 많았고, 쇠고기포와 고기의 종류는 알 수 없지만 포로만 기록된 것이 다음이었다. 1593년에는 쇠고기포가 많았으나 1596년 후반부터 1599년에까지 평강 피난기에 포의 기록이 가장 많아 이 시기 사냥으로 얻은 노루나 사슴 등을 이용한 고기를 포로 가공하였고, 어포의 경우 도미와 민어를 주로

이용하였다. 채포는 1회 기록은 되어 있었으나, 어떤 고기로 만든 포인지는 알 수 없었다.

### 3. 획득방법

「쇄미록」에서는 일부의 곡물을 농경을 통하여 생산하기도 하나, 동물성 식품의 대부분은 수증을 통한 증여, 낚시나 사냥을 통한 자가생산, 물물교환을 통하여 획득하고 있었다. 오희문은 이재(理財)에 밝아 경제관념이 뛰어났을 뿐만 아니라 가계운용에 있어서 적극적인 인물이었다.

#### 1) 수증(受贈)

오희문가의 경제의 중심은 수증에 있었다. 피난기간 내내 인근의 지방관과 친인척들로부터 물품을 수증받았다. 수증품은 곡물, 어물, 육류, 찬물류 등으로 생계에 직접적인 도움이 되는 것들이었다. 이러한 것은 당시 물품의 수증과 증여가 양반상호공조의 관행이었기 때문이다. 「쇄미록」의 초반에는 신용구를 비롯한 인근의 지방관이 물품을 보내왔으나, 10여명에 이르는 식솔의 생계를 유지하기는 어려웠다. 신용구도 오희문의 장녀와 혼인을 하여 사위가 된 선조 27년(1594) 8월 이후에야 본격적으로 물품을 제공하기 시작하였다. 선조 26년(1593) 6월부터 다음해 4월까지의 임천기간에 비해 선조 30년(1597) 4월부터 다음해 3월 평강에서의 생활은 임천에서보다 다소 풍족할 수 있었는데 이는 무엇보다도 아들 윤겸이 평강현감을 하였기 때문에 수증의 횟수가 2배 이상이었다. 심지어 타인에게 물품을 주고 싶을 때는 아들 윤겸에게 청하여 주고 있어 관물을 사물과 다름없이 사용하였다(Lee SI 1999).

전근대사회일수록 양반 관료의 경제생활은 각자가 지니고 있는 사회·정치적인 역량이나 인적인 네트워크와 밀접한 관련을 지니게 마련이다. 특히 수증(受贈)과 칭념(稱念)은 개의 경제생활이나 교유관계에 관련을 동원하는 것으로 전근대 경제활동의 단면을 보여주는 한 가지이다. 그중 식품의 수증과 칭념은 16세기에 정례화·정액화 되는 현상을 보인다. 특히 16세기에는 개인의 경제생활에서 차지하는 국가의 역할이 상당히 컸으며 관직의 보유여부가 그들의 경제생활과 밀접한 관련을 지녔던 것으로 나타난다. 여기에는 관직자로서의 영향력과 다양한 인적 네트워크가 작용하고 있었던 것이다(Lee SI 2004).

#### 2) 자가 생산

동물성 식품의 많은 부분은 수렵과 어로, 양계 등을 통해 자급되었다. 물고기 특히 천어의 경우 낚시를 통해 획득하였다.

[1599/04/26] 오늘 김주부, 명세등과 냇가에 모여서 이야기하고 물고기도 잡기로 약속했으나, 마침 내가 떠나는 것이 모래여서 일이 많기 때문에 가서 참여하지 못했더니, 저들은 고기를 잡았는데 놀어 제일 큰 것은 거의 한자 반이나 되는 것과 빙어 큰 것 15 마리를 보내왔으니 깊이 감사하다. 저녁 식사에 탕을 끓여 같이 먹었다. 빙어는 소금에 절였다가 제사에 쓰인다. 윤행제가 또 낚시질을 하여 백여 마리를 잡아왔다.

동물성식품 중 가장 소비가 많았던 꿩은 평강에서 거주하는 동안 매를 놓아 한번에 수십마리씩 사냥하였고, 노루와 여우 등도 수렵을 통해 조달하였다. 또한 물물교환을 위한 수단으로 수십마리의 닭을 기르기도 하였다.

#### 3) 물물교환

「쇄미록」은 구체적인 양반 사족의 생활상, 특히 장시와 물품 유통에 관한 기록이 많았다. 피난기간 동안 그는 가계에 필요한 각종 생활용품을 인근의 장시를 통해 구입하였는데, 대체로 포목(布木)이나 곡물류(穀物類)의 동물성식품으로 어물(魚物), 육류(肉類), 해산물(海產物), 소(牛)와 말(馬)이 있었고, 기타 일상생활용품이었다. 「쇄미록」에서 기록된 동물성식품의 지방에서의 물품구매내역은 Table 7, 서울에서의 물품 구매내역은 Table 8, 원격지교역 내용은 Table 9와 같다.

지방에서의 거래에서는 동물성식품의 구매와 결제수단으로 쌀(米)이나 면포(綿布)가 사용되었는데, 쌀로 대표되는 곡물의 경우도 정미(正米), 입미(粒米), 조미(粗米), 속미(粟米), 쌀(米), 조(租), 콩(太), 피모(皮牟), 콩(豆), 붉은콩(赤豆) 등으로 다양하였다. 임진왜란이 발발한 초기 2년간(1592-1593) 즉, 민간의 고통이 가장 심했을 것으로 생각되는 시기의 거래에는 면포보다는 쌀의 사용빈도가 더욱 많았다. 이렇게 지방의 거래에서는 결제수단으로 면포와 쌀이 중심이었던 것에 반해 서울에서는 은(銀)이 주로 사용되고 있었다. 서울에서의 구매에서는 경제적으로 다소 안정되므로 곡물의 비

중이 줄고, 면포, 의류, 생활용품 및 식료품의 비중이 높았다. 물품의 가격을 은(銀)과 은(銀)을 포함한 기타 물품으로 받고 이것으로 다시 물품을 구입하였다. 이는 서울과 지방의 화폐유통의 차이를 보여줄 뿐만 아니라 장거리 교역 시 쌀의 운반상의 불편함으로 인하여 보다 가볍고 편리한 은화(銀貨)나 면포가 지불수단으로 선호되었던 것으로 생각된다. 이렇게 유통의 수단으로 은이 사용되는 이유는 임진왜란으로 은의 유입

이 늘었기 때문이었다(한명기 1992). 이로서 16세기 중반 이후 유통수단으로서는 쌀(米), 면포(綿布), 은(銀) 등의 혼용을 거쳐 17세기말에 와서 상평통보로 대표되는 은전(銅錢)의 유통으로 연계되었다(Lee JS 2005).

물품의 구매처로는 장인(匠人), 행상(行商), 선상(船商), 개인(隣家), 사찰(寺刹)도 확인되나 대부분은 장시(場市)이다. 또한 인근의 장시를 통해 시세차익을 얻기도 한다. 오희문가의 물품구매를 담당하던 이들은 주

Table 7. 「쇄미록」에 기록된 지방에서의 물품 구매내역

번호	구매품	구매가	구매처	구매시기	구매행위자
1	소뒷다리(牛後脚), 내장	입미(粒米) 1말(斗) 3되(升)	이웃집(隣家)	1593. 4. 28	
2	저린 고등어(沈古道魚) 13개(介)	○목 3필(疋)		7. 23	막정
3	쇠고기(牛肉)	○목 반(半)필		8. 12	
4	고기(肉)	○목		8. 23	
5	작은 고등어(小古道魚) 10마리, 갈치(刀魚) 55마리	쌀(米) 4말		11. 5	
6	큰민어(大民魚), 생도미(生道味) 2마리(尾)	거친 조(荒租) 1말	어부(漁人)	1594. 4. 1	
7	보리(牟)	저린 갈치 7속(束)	장시(場市)	5. 13	
8	피보리(皮牟) 5말	갈치(刀魚) 22마리	장시	5. 16	한복
9	말(馬) 1필	소(牛) 1마리, 공목(貢木) 2필		6. 2	
10	쇠고기(牛肉) 3덩이(塊), 내장, 소머리	보리(牟) 8말	이웃집	6. 15	
11	쇠고기(牛肉)	무명(木) 2필		8. 12	
12	생도미(生道味) 2마리	○조(租)	負販者	1595. 3. 23	
13	생광어(生廣魚) 1마리	쌀(米) 1되		3. 24	
14	보리(牟) 36말5되	진어(眞魚) 70마리	장시	5. 22	막정
15	옹어(葶魚) 4마리		장시	6. 1	옥춘
16	쇠고기(牛肉) 2조각(片)	콩(太) 2말 5되	소도살자	10. 9	
17	쌀(米) 4말5되	병아리(鷄兒) 3마리(首)	장시	12. 26	
18	굴(石花) 5큰사발(大鉢)	조(租) 2말	어민(海人)	1596. 2. 25	
19	쌀 1말3되	닭(鷄) 2마리	장시	윤8. 19	
20	쌀 5말	생닭(生鷄) 3마리	장시	10. 19	허찬
21	굴(石花)	쌀 3되	상인(商女)	10. 23	
22	새우젓(蝦醬) 4종자	좋은 조 1말	호매자(呼賣子)	10. 28	
23	쌀(米) 1말8되, 마태(馬太) 4말	평(生雉) 2마리	이웃집	11. 11	
24	굴(石花)	조(租) 2말		1597. 1. 9	
25	쌀 3말5되	새우(蝦) 5냥(兩)	장시	1. 20	허찬
26	고등어(古道魚)	속미(粟米) 2말		5. 29	덕노, 소한
27	고등어(古道魚) 30마리	쌀(米) 2말		6. 24	덕노
28	소(牛)	말(馬), 무명(木) 1필, 베(布) 반(半)필		1598. 2. 14	수이, 김언신
29	고등어(古道魚) 3마리	누런콩(黃太) 1말	철원장(鐵原場)	5. 11	덕노
30	방어(魴魚) 1마리, 건은어(乾銀魚) 3묶음	무명(木) 반(半)필, 콩(豆) 3말	철원장시	11. 10-12	덕노
31	쇠고기(牛肉) 몇덩이(數塊)	콩(豆) 2말	이웃집	12. 3	덕노
32	은어(銀魚) 7묶음, 방어(魴魚) 1조(條)	콩(豆) 2말, 콩(豆) 1말	철원장시	12. 23	덕노

Table 8. 「쇄미록」에 기록된 서울에서의 물품 거래내역

번호	구매품	구매가	구매처	구매시기	구매행위자
1	쇠고기(牛肉)	쌀(米) 1말	광노처	1596. 8. 21	광이
2	대구 2마리 쇠고기 1덩이	쌀 5되 은(銀) 1전(錢)		1600. 2. 21	
3	팽육(烹肉) 1덩이	무명(木) 반필		2. 25	모(母)
4	방어 2조(條)	족건포(足巾布)		2. 27	모
5	염진어(鹽眞魚) 11마리	무명 반필		8. 26	
번호	판매품	판매가	판매처	판매시기	판매행위자
1	생노루(生獐), 꿀(淸)		광노 처	1597. 2. 8	
2	소(牛)	은 7냥(兩)		1598. 8. 20	광이
3	은어 1동이		광노 처	12. 20	광이
4	은어 4동이	무명 4필	기내장시 (幾內場市)	1598. 12. 9 1599. 1. 5	덕노
5	닭(鷄) 24마리	삼승무명(三升木)		1. 11	덕노, 개질지, 춘기
6	중문어(中文魚) 2마리	은(銀) 2전(錢)반		5. 3	광이
7	소(牛)	은 7냥		5. 6	
8	병아리(鷄兒) 10마리	청색배(靑布) 2필		1600. 1. 21	광이
9	어미닭(母鷄) 6마리	은자(銀子) 3전		2. 14	
10	소(牛) 1, 말(馬)	은 7냥3전		8. 21	

Table 9. 「쇄미록」에 기록된 원격지교역을 통한 물품교역 내역

번호	거래품	거래가	지역	교역행위자	구매시기
1	전어(錢魚) 1마리(尾) 갈치(刀魚) 1마리(尾)	쌀(米) 6되	비인(庇仁)장	한복	1596. 4. 9-21
2	목화 12근	대구 20마리, 고등어(古刀魚) 4마리(尾)	황윤(黃潤), 영동(永同)	덕노	윤8. 16-9. 2
3	고등어 30마리	속미(粟米) 2말	통천	덕노, 소한	1597. 5. 29-6. 24
4	생마(生麻) 10단	소금(鹽) 3말, 고등어(古刀魚) 27마리	이협(伊峽)	김담	6. 28-7. 4
5	건은어(乾銀魚) →베(布) 1필당 3동이	정미(正布) 2필, 칠승무명(七升木) 반(半)필	안변	덕노, 김언신	12. 12-22
6	콩(豆) 11말	은어(銀魚) 30몸음(束)	토산장시(兔山場市)	김언신	12. 25-27
7	콩(豆) 17말, 콩(太) 5말	은어(銀魚) 60동음음(同乙音)		김언신	12. 29
8	건어(乾魚) → 보리(牟)		안변	덕노, 윤겸노비 안손(安孫)	1598. 5. 23-6. 14
9	건어(乾魚) 4동이	정목(正木) 1필반	고성	덕노	11. 15-29
10	건은어(乾銀魚) 10마리	쌀(米) 1말	안변	안손	12. 9
11	건은어(乾銀魚) 3동이	베(布) 3단	고성	김언신	12. 12
12	생선(魚物)		영동	춘기	1599. 3. 15
13	생선(魚物)	정목(正木) 1필, 차목(次木) 1필	고원	덕노	12. 2-23
14	어물(魚物)	정목(正木) 3필	영동	덕노, 수이(守伊)	1600. 11. 27

로 노비들이다. 막정(莫丁)·덕노(德奴)·한복(漢卜)·광이(光伊)·향춘(香春)은 오희문의 노비이고, 춘기(春己)·개질지(介叱知)는 윤해(允諧)·윤겸(允謙)의 노비이다. 덕용(德龍)은 누이동생 남매(南妹)의 노비이다. 허찬(許讚)은 오희문 삼촌숙부의 벽손(孽孫)이고, 김언신(金彦臣)은 피역을 위해 오희문가에서 사환되던 인물이었다. 이들은 오희문의 지시에 따라 상행위를 하

였다. 오희문은 장시, 물가, 예상수익 등을 알아 노비에게 적절히 지시하였다. 그러나 지방에서의 구매는 이윤추구보다는 생계유지를 도모케 하는 구황의 측면이 컸다. 노비인 덕노, 개질지, 춘기는 물품을 지고 서울을 왕래하였다. 그러나 서울에서의 실제 거래는 광이가 담당하였는데, 서울의 종 광이는 어느 정도의 경제력을 가지고, 상술에 능한 인물이었던 것으로 예상

된다. 하지만 노비들은 때로 주인을 속이거나 도망가거나 제대로 일을 하지 않고 게으름을 피워 관리자인 가장을 분노케 하고 곤경에 빠뜨리기도 하였다.

[1596/04/21] 한복이 전어 1마리, 도미 마리를 가져 왔는데 쌀 6되를 주어 생선가게에 가서 사오게 한 것이다. 그러나 시장에서 전어 큰 것 1마리 값이 쌀 3되라고 하는데 한 마리만 사왔으니 이는 필시 나를 속인 것이다. 몹시 분하다.

지방에서 물건을 구입하여 서울에서 판매를 할 경우 어느 정도의 시세차익을 얻을 수 있기 때문에 오희문의 노비 개질지도 꿩이 흔한 평강에서 꿩을 사서 서울에서 팔려는 계획을 세우기도 한다.

[1598/01/08] 개질지는 이곳에서 꿩을 사다가 서울에 갔다 팔려고 오는 초 10일 사이에 떠난다고 하므로 민참판(閔參判) 댁에 가서 임정자(林正字) 현(峴)이 있는 곳을 물어가지고 영암(靈岩) 임진사(林進士) 가족의 생사(生死)와 가 있는 곳을 알아오도록 편지를 써서 보내고, 민참판에게도 역시 편지와 꿩 2마리를 보냈다. 임정자에게도 1마리를 보냈다.

오희문은 양봉뿐만 아니라 양계도 하였다. 노비 춘희가 상경 중에 몸이 아파 중간에 며칠 머물게 되자 오희문은 닭들의 안위를 걱정하고, 이웃의 진사가 어미닭 8마리를 잃어버리고 올 때는 닭의 값이 쌀 16말에 해당하니 울만한 일이라며, 안타까운 심정을 기록하였다.

[1599/12/06] ... 들으니 춘희가 말지령을 넘어서 고개 밑에 사는 고막근의 집에 들어가서 병으로 더 가지 못하고 그대로 머물러 있다고 하니 내일 언신으로 하여금 가서 문병하고 와서 알리도록 했다. 그러나 지고 간 필목과 꿩 11마리는 어머님께 드릴 2마리, 노루다리 1짝과 꿩 2마리, 남매의 집에 1마리 및 언명의 집에서 기르던 닭 9마리를 가져갔는데 어찌 처리하는지 알 수가 없다. 만일 여러 날 머무른다면 산 닭이 오래 살지 못할 것이니 걱정스럽다. 사동의 밭 차조를 두드렸더니 모두 1섬(石) 10말(斗)이다.

[1596/12/21] 그저께 밤에 뒤 이웃에 사는 진남모(辰

男母)의 집에 닭이 8마리가 있었는데, 도둑이 들어서 모두 훔쳐 잡아가지고 가고, 한 마리도 남기지 않아서 남모가 울기를 그치지 않는다고 하니 애석한 일이다. 닭 한 마리의 값이 쌀 2말이니, 8마리면 쌀이 16말이니 그 우는 것도 의당한 일이라 하겠다.

[1599/01/11] 덕노가 서울에 가는데 윤해의 종 춘기와 같이 갔다. 우리 집 닭 24마리와 아우의 집 닭 20마리를 모두 실어 보내서 이것을 팔고, 또 필목 3필을 주어서 이것을 모두 삼승포로 바꿔 오도록 했다.

원격지교역이란 다른 지역 간의 시세차익을 얻기 위한 본격적인 상행위형태이다. 교통로가 발달하지 않은 사회에서 물품의 가격 차이를 이용하여 시세차익을 얻고자 하였다. 원격지교역에는 오희문 뿐만 아니라 아들, 사위, 누이동생 등 그의 가족 모두가 참여하고 있다. 사위 신응구는 함열현감으로서, 아들 윤겸은 평강현감으로서 교역에 참여하였다. 원격지교역물품은 소금, 어물, 미역, 목화, 생마 등으로 주로 지역의 토산물이었는데 동물성식품으로는 갈치, 전어, 고등어, 은어, 대구 등이 거래되었다. 원격지교역의 담당은 오희문가의 노복으로 막정, 덕노, 춘기, 개질지, 수이, 김언신 등이었는데 특히 덕노가 담당하였다. 하지만 교역의 규모가 작고 노비들이 오희문의 뜻을 따라주지 않아 이윤을 추구하기 어려웠고 상행위에 거래비용이 들어 순이익 창출이 어려움이 있었다. 결국 피난기간의 상행위는 생계유지책이 일환에 불과하였다고 볼 수 있겠다.

## IV. 요약 및 결론

「쇄미록」을 통하여 16세기 당시 소비되었던 동물성 식품의 어육류의 물종과 양, 빈도, 조리법, 소비대상, 획득방법 등의 소비실태를 살펴본 결과 수조육류는 소·돼지·사슴·노루·양·곰·여우·참새·말·닭·꿩 등의 11종이었다. 꿩고기·노루고기·닭고기의 순으로 이용 빈도가 높았다. 어류는 가자미·갈치·고등어·광어·금린어·농어·늘어·대구·도미 등 44종이었으며, 연체류 4종과 6종의 패류가 있었다. 그 외 달걀과 생선알이 기록되어 있었다. 이들은 살코기와 내장을 포함한 그의 부산물을 모두 식용으로 이용하고 있었다.

이들 식품들은 탕, 구이, 포, 회, 숙육 등으로 조리하였으며, 말리거나 절여서 가공하기도 하였다. 육류의 경우 포(脯)로 가공하거나 탕(湯)으로 일상식과 의례식에 이용한 기록이 가장 많았고, 어패류의 경우 젓갈과 식해의 기록이 가장 많았다. 식품의 획득 방법은 첫째, 인근의 지방관과 친인척들로부터 수증을 통한 증여였고, 가장 많은 부분을 차지하고 있다. 둘째, 농경을 통한 일부 곡물의 생산과 함께 양계, 낚시나 사냥을 통한 자가 생산이었다. 셋째, 쌀과 포목을 이용한 물물교환을 통하여 획득하고 있으며, 인근의 장시를 통해 이윤을 획득하기도 하였으나, 피난기간의 상행위는 생계 유지책이 일환에 불과하였다.

「쇄미록」을 통하여 본 16세기의 동물성 식품은 소비된 종류나 빈도면에서 오늘날과 다소 차이가 있었다. 이들은 포나 젓갈류로 가공되어 저장식품으로 이용되었고, 전란 중에도 동물성 식품은 탕과 구이로 의례용 음식으로서 역할을 하였음을 알 수 있었다. 수증과 증여가 식품의 획득의 가장 많은 부분을 차지하고 있었으므로 지배계층이었던 양반사족들의 전근대적인 경제활동의 단면을 파악할 수 있었다. 또한 물물교환의 수단으로 쌀이나 배에서 은전으로 변화되는 조선시대 초기 시장경제의 흐름을 알 수 있었다.

## 감사의 글

이 논문은 2004년도 한국학술재단의 지원에 의하여 연구되었으므로 이에 감사드립니다.(KRF-2004-042-A00008)

## 참고문헌

- 김 수. 1500년대 초. 수운잡방. 윤숙경 역. 1998. 신광출판사. 서울. pp 146-159
- 농공공부수산물국(農商工部水産局). 1908. 한국수산지(韓國水産誌) 권1. 서울. p 225
- 류중립. 1766. 증보산림경제. 이강자 외 편역. 2003. 신광출판사. 서울. pp 248-252
- 빙허각 이씨. 1815. 규합총서. 정양완 역. 1980. 보진재. pp 53-84
- 성종실록 129/12년(1481)/05/19 계사(癸巳)
- 서명응. 1787. 고사십이집
- 안동 장씨. 1670. 음식디미방. 경북대출판부 역. 경북대학교고전총서 10. 2003. 경북대학교출판부. 대구. pp 125-163
- 오희분. 1990. 쇄미록(鎖尾錄). 국역 해주오씨 추단공파문중윤서석 외 편역. 1993. 제민요술-식품조리·가공편 연구. 민음사. 서울. pp 156-238
- 윤서석. 1999. 식생활문화의 역사. 신광출판사. 서울. pp 304-318
- 이성우. 1994. 고대 한국식생활사연구. 향문사. 서울. pp 396-400
- 이성우. 1995. 한국식품사학회. 교문사. 서울. pp 158-165
- 이성우. 1999. 한국요리문화사. 교문사. 서울. pp 120-121, pp 175-178, pp 209-211
- 이수광. 1613. 지봉유설. 남만성 역. 1975. 을유문화사. 서울
- 이효지. 1998. 한국의 음식문화. 신광출판사. 서울. p 18, pp 187-189
- 이효지, 조신희, 정낙원, 차경희. 2007. 임원십육지-정조지. 교문사. 파주. p 292
- 저자미상. 1680. 요록. 이성우, 조준하 역. 1983. 한국생활과학연구. 창간호. 한양대학교생활과학연구소. pp 35-58
- 저자미상. 1808. 만기요람. 재용편. www.minchu.or.kr. 1971
- 전경목. 1996. 일기에 나타나는 조선시대 사대부의 일상생활. 정신문화연구 19(4):45-71
- 전순의. 1450년경. 산가요록. 농촌진흥청 농촌자원개발연구소 역. 2004. 농촌진흥청. 수원. pp 120-133
- 정구복. 1996. 조선조 일기의 자료적 성격. 정신문화연구 19(4):3-24
- 중종실록. 096/36년(1541)/11/04 병술(丙戌)
- 중종실록. 018/08년(1513)/08/08 계묘(癸卯)
- 한명기. 1992. 17세기 초 銀의 유통과 그 영향. 규장각 15. pp 2-12
- 홍만선. 1715. 산림경제. 민족문화추진회 역. 1974 pp 224-233
- 황혜성, 한복려, 한복진, 서혜경. 1997. 한국음식대관. 한국문화재보호재단. 서울. pp 118-120
- 허 균. 1611. 도문대작. 김명호 외 9인 역. 2006. 신편 국역 성소부부고 제25권. 민족문화추진회. 서울
- 허생원. 1600년대. 주방문
- Baek HR. 2001. The Conception of children in the Middle Period of the Chosun Dynasty as Portrayed in a Personal Diary Korean Association of child Studies 22(2):205-218
- Cha GH. 2003. A study on Regional foods in the middle of Chosun Dynasty through Domundaehac. Korean J. Dietary Culture 18(4):379-395
- Chon KM. 1996. Life Style of the Chosun Dynasty Aristocrats as Described in the Diaries. The Academy Review of Korean Studies 19(4):45-71
- Kim IS, Jin SK, Park KH, Kim DH, Hah KH, Park ST, Kwak KR, Park JK, Kang YS. 2006. Changes in Quality Characteristics of Venison Jerky Manufactured under Different Dry Time during Storage. Korean J. Food Sci. Ani. Resour 26(2):166-174
- Kim HJ. 1986. The Actual Situation of Circulation of Fish and Salt in the Late Chosun Dynasty. J. Daegu History 31:109-138
- Kim SH. 2000. A Study on the Role Performance of Husband in Sixteenth - century through the Diary 『Soemilok』 Korean Home Management Association 18(4):13-23
- Kim TH. 1992. The Historical study of Beef Cooking - I. cookery



- of soup based on beef -. Korean J Dietary Culture 7(3):223-235
- Kim TH. 1994. The historical study of Lamb Cooking in Korea. Korean J Dietary Culture 9(1):23-41
- Kim TH. 1996. The Historical Study of Pheasant Cooking in Korea. Korean J Dietary Culture 11(1):83-96
- Kim TH. 1997. The Historycal Study of Deer and Roe Deer Cooking in Korea. Korean J Dietary Culture 12(3):275-287
- Kim TH. 1999. A Historical study of Beef Cooking VII. Hoe. Korean J Dietary Culture 14(4):385-393
- Lee JS. 2005. Monetary Circulations of Choson between the Mid-Sixteenth and the Early Eighteenth Centuries investigated by Everyday Journals and Records of Land Trades, J The Chosun Dynasty History Association 32:95-148
- Lee SI. 1999. An Analysis of Oh Hee-Mun(吳希文)'s Trading in the Mid-Choson Dynasty. J The Chosun Dynasty History Association 8:41-70
- Lee SI. 2004. Favor of the Noble and Bureaucratic class in mid-Choson Dynasty. J The Chosun Dynasty History Association 29:47-74
- Ryu KL, Kim TH. 1992. The historical study of Beef Cooking - II. cookery of dried beef based on beef -Korean J Dietary Culture 7(3):237-244
- Yi BK. 1999. Fortunetelling, and Reading of Magic Words in the Early Chosen Dynasty - Centering on YiMunKun's Mukje-ilgi -The Korean Folklore society 10:39-61

---

(2007년 8월 24일 접수, 2007년 10월 5일 채택)