

조선후기 문학에 나타난 음식문화 특성 - 판소리 다섯마당을 중심으로 -

김미혜 · 정혜경*

호서대학교 자연과학대학 식품영양학과

A Study on the Food Culture of Literature in the late period of the Chosun Dynasty - Focused on Five Pansori texts into written form-

Mi-Hye Kim, Hae-Kyung Chung

Department of Food and Nutrition, Hoseo University

Abstract

This study presents the food culture as analysis food material, food and cooking tools in the novel literature and examines the food as a code of current culture of common social through five *Pansori* texts among the twelve *Pansori* texts into written form. It is a many *Pansori*, but this study is analysed to select early copying papers. It can be found rice, *Kimchi*, salted fish as the common people food in *Simchong-ga* text. It can be known characteristics of *Jeolla-do* Area food used many food material and acceptance of foreign crops in the late period of the Chosun in *Chunhyang-ga* text. In *Hungbo-ga* text, it can be found the popularity food is rice cake and meat and looked the special feature of dog meat, rice cake, scorched rice-tea. In *Toebyol-ga* text, it can be looked many sea food and medicine beverages, and in *Chokpyok-ga* text, it can be found peculiarity of drink for making excitement during a war. Moreover, in five *Pansori* texts, that is seemed characteristics such as cover of tableware, spoon and chopsticks, tableware china, a cauldron, a charcoal burner, a brass chafing dish, a table, a flail and a mill.

Key Words : food culture, *Pansori* text, Chosun Dynasty

1. 머리말

한나라나 민족의 음식은 영양소를 섭취하는 수단만이 아니라 문화를 총체적으로 이해하는데 중요한 기호이다. 음식에는 그 나라나 민족의 역사, 지리적 조건, 종교, 규범, 공동체 의식, 가치관, 생활 방식 등이 녹아들어 있으며 건강이나 생존에 필요한 건강지식, 육아지식, 교육방식들까지 포함되어 있기 때문이다.

한국인의 식생활 역사를 멀리 거슬러 올라가면 한반도에 우리민족이 정착하게 된 구석기 시대로까지 소급될 수 있다. 그러나 오늘날과 같이 다양하고 화려한 식사의 내용으로 상차림이 구색을 갖추게 된 것은 조선후기에 와서 이루어진 것으로 보고 있다(윤서석 1999). 조선후기는 우리의 고유한 식생활전통이 확립된 시기였을 뿐만 아니라 이전까지 이어오던 봉건사회가 해체되고 근대사회로 이행되어가는 과도기로 이해되고 있으며 현대사회로 이어지는 사회, 경제적 바탕을 마련하였던 시기로 보고 있다. 사회적인 가치척도가 종래의 문벌이나 정치권력으로부터 財富中心의인

것으로 변모하게 됨으로써, 신분계층에 따라 구분되던 식생활 양상이 후기에는富力 수준에 의해 결정되는 것으로 변모되어 현재까지 이어지고 있다. 또한, 조선후기에는 '실학'이라는 현실적 방법의 학문이 대두되어 사회변화에 큰 영향을 미치게 되었으며, 현실에 대한 새로운 인식과 서민들의 의식향상으로 민족적 기운이 고조되었다(변태섭 2003). 종래의 문학과 회화의 양식에서 탈피하여 서민들의 일상생활의 모습이나 주변으로 눈을 돌려 서민문학이 발생하였고, 관념적 표현보다는 사실적 표현을 강조하였다. 그 중에서 판소리계 소설은 다양한 근원설화를 바탕으로 오랜 기간에 걸쳐 여러 사람의 손을 거치면서 형성된 우리민족의 공동작품이요, 성장문학인 것이다(김광순 1990).

이와같이 판소리소설은 우리나라의 한 지방을 배경으로 우리 민족의 생활상을 사실적으로 잘 표현하고 있기 때문에 그 시대의 일상적인 행위인 음식생활을 연구하는 소재로 매우 적절하리라 판단된다. 또한, 언어기호로 이루어진 소설에서 제시되는 음식은 단순히 본능을 위한 물리적 실체 뿐만아니라 사람들의 의사소통을 위한 의미작용을 담당

* Corresponding author : Hae-Kyung Chung, Hoseo University, 120-1, Asan, Chungnam Korea
Tel: 019-684-8383, 041-540-5631 E-mail : hkchung@office.hoseo.ac.kr

하고 그 시대 사람들의 삶의 모습과 의식을 읽을 수 있는 기호속의 기호로 해석될 수 있다.

그런데, 현재까지 진행되어온 조선시대 음식문화 문헌연구는 대부분이 고조리서의 분석연구로 이루어져 있으며(이성우 1982; 이성우 1992), 음식자체의 연구에만 초점이 맞추어져 있어 그 시대 사람들의 의식이나 삶의 모습 등 문화적 요소를 놓칠 수 있다는 한계점이 있다. 최근 일부에서 식생활문화를 회화와 연관시켜 문화의 보편성과 특수성의 일면을 규명하려는 노력이 있었으며(고경희 2003), 기호학적 관점에서 판소리 소설에 나타난 음식연구가 있었으나(박여성 2003) 판소리 소설에 나타난 한국음식문화 연구는 전무한 상태이다.

따라서, 본 연구에서는 판소리 열두마당 중 오늘날까지 연행되어지는 판소리 다섯마당을 중심으로 그 소설에 나타나 있는 식재료, 음식, 식기구 등을 분석하여 그 시대 음식생활의 특성을 파악해 보고자하며, 음식을 사회 구성원들이 중요시하였던 관심사나 의식들을 파악할 수 있다는 단서, 즉 대상의 문화를 읽는 하나의 상징적인 코드로 해석함으로써 한국음식의 문화적 특징을 살펴보고자 한다.

II. 연구 대상 및 방법

판소리는 음악적 요소와 사설의 문학적 요소와 연극의 연희적 요소가 한데 어우러져 이루어진 일종의 종합예술이다. 이러한 판소리의 대본으로는 심청가, 흥부가, 토별가 등의 열두 마당이 있었다고 하나 매화타령, 신선타령, 무속이타령 등 3본은 아직 그 텍스트를 발견하지 못하고 있으며, 오늘날 연행되어지고 있는 것은 불과 다섯 마당이다(김광순 1990). 이와 같은 판소리 사설이 문자로 정착된 것이 판소리계 소설이라고 할 수 있다. 판소리는 창과 아니리로 구성되어 관객 앞에서 불리어지는 것을 본령으로 하기 때문에 일정한 율격을 가지고 있고 이로 말미암아 일반 고소설의 문체가 산문체인데 비해 판소리 사설의 영향이 강하게 남아 있는 판소리계 소설은 대체로 4음보의 운문체로 되어 있다. 또한 표현방법에 있어서도 고소설이 추상적이고 설명적인데 비해 판소리계 소설은 묘사적이고 사실적이다. 판소리 소설은 고소설이 대부분 중국을 배경으로 하고 있는데 비해 우리나라의 한 지방을 배경으로 한 민속, 사조, 생활상 등을 잘 표현하고 있어 향토 문학적 성격을 지니고 있다. 이와같이 판소리소설은 우리 민족의 생활상을 사실적으로 잘 표현하고 있기 때문에 그 시대의 일상적인 행위인 음식생활을 연구하는 소재로 매우 적절하리라 판단된다.

판소리 대본은 일개인의 창작물이 아니라 공동의 구비서사물이 문자로 정착되어 읽혀지는 판소리계 소설이니 만큼 판소리 창본의 판소리계 소설로 전환은 19세기 전반기부터 시작되어 중반기에 와서 보편화된 것으로 보이며, 창본은 독자층의 요구와 상업적 목적과 맞물려 독자를 위해 전사

되거나 서사 기록물로 인쇄된 것으로, 그대로 전사되기도 하고 축약 또는 확장의 방향으로 변개되기도 하였다. 따라서, 현재까지 많은 창본을 집성하여 전집으로 발간하기도 하고, 그 주석본이 나오기도 하지만, 아직도 공개되지 않은 자료가 상당수 있을 것으로 예상된다.

본 연구에서는 많은 판소리 사설 중 그 필사시기가 앞선 것, 혹은 시기적으로 앞선 명창의 창본을 연구 대상으로 채택하여 분석하였다. 줄거리는 비슷하나 그 표현어휘나 방식이 조금씩 달라 조선시대의 삶을 산 명창들의 창본이 당시의 삶에 조금 더 가까운 표현을 쓸 것이라 생각되었기 때문이다. 따라서, <심청전>은 신재효(1812-1884) 심청가 읊내본(1870년 전후에 쓰여진 것으로 추측)과 이선유(1872-?) 창본 심청가를(김진영, 김현주 1997a), <춘향전>은 신재효(1812-1884) 남창 춘향가 가람본, 장자백(1852-?) 창본 춘향가, 백성환(1894-?) 창본 춘향가를(김진영 등 1997b), <흥보전>은 임형택 소장 박흥보전(필사년 1916년으로 추정), 오영순 소장 장흥보전(필사년대 1908년으로 추정)을(김진영, 김현주 1997c), <토끼전>은 신재효(1812-1884)본 퇴별가 읊내본, 심정순·곽창순 창본 수궁가(1912년 매일신보 연재)를(김진영 등 1997d), <적벽가>는 신재효(1812-1884)본 적벽가 성두본(B)(1873년경으로 추정)과 이선유(1872-?) 창본 화용도를(김진영, 김현주 1997e) 연구의 대상으로 하였다.

III. 판소리계 소설에 나타난 식재료 및 음식의 분석

판소리계 소설은 그 시대의 민중의 생활상과 심리, 의식 등이 다른 어느 분야보다 잘 표현되고 있어, 소설속에 나타난 음식은 그 당시 음식특성을 사실적으로 잘 나타내 준다고 할 수 있다. 이 장에서는 먼저 판소리 다섯마당을 중심으로 소설속에 나타난 식재료 및 음식을 분류하여 조선 후기 음식의 특성을 알아보고자 한다.

1. 심청전에 나타난 식재료 및 음식특성

심청전은 효와 몰락 양반의 곤궁한 생활상을 그려 현실적인 가난을 효의 윤리로 극복하려는 의식구조를 가지고 있다. 심청 어머니인 곽씨부인의 품팔이 노래라든지, 심봉사나 심청의 동냥하는 대목, 선인들이 사람을 사가는 대목 등은 조선 후기 민중사회의 현실을 사실적으로 보여주는 노래들로 판소리 향유층이 양반층으로 상승되면서 심청의 집안도 격상되고 그 내용도 일정한 변화를 겪게 되었다.

심청전 중 음식이 나오는 장면은 '곽씨부인의 품팔이 장면', '심청이 밥을 빌어 아버지를 봉양하는 장면', '심청이 인당수 가기 전 어머니 산소에 작별 인사하는 장면', '인당수 가기 전 아버지께 아침상 드리는 장면', '심청이 인당수 빠지기 전 고사상 장면', '심청이 용궁에서 집대 받는 장면' 등이다.

심청전에 등장하는 식재료를 보면 <Table 1>에서와 같이 동물성 재료는 갈의치(갈치), 즈반(생선), 소고기 등이며 식물성 재료는 쌀, 보리, 지장(기장), 슈슈(수수), 콩, 팥(팥), 호도, 성유(석류), 은행, 치자, 비자, 오미자, 감자, 대초(대추), 생울(밤), 능금(사과), 외앗(자두), 차도, 석과(가운데 딱딱한 씨가 있는 과일), 삼천벽도(碧桃:선경(仙境)에 있다는 전설상의 복숭아), 파래, 호모반도(3000년에 한번 열매를 맺는 복숭아나무) 등이다. 구성비를 보더라도 동물성 재료보다는 식물성 식재료의 종류가 훨씬 다양하고 많다. 이는 심청전뿐만 아니라 모든 소설의 식재료에서 볼 수 있는 현상으로 우리 민족의 채식위주의 식생활을 엿볼 수 있는 대목이라 하겠다.

<Table 1> 「심청전」에 나타난 식재료 및 음식 분류

食材料	動物性	갈의치, 즈반, 소고기
	植物性	쌀, 보리, 지장, 슈슈, 콩, 팥, 호도, 성유, 은행, 치자, 비자, 오미자, 감자, 대초, 생울, 능금, 외앗, 차도, 석과, 호모반도, 삼천벽도, 파래
主食類	飯	힘밥, 콩밥, 팥밥, 보리밥, 지장밥, 슈슈밥, 국밥, 암죽
	麵	냉면
副食類	湯	신설노, 오색탕수
	菜	나무시
飮食	醱酵食品	김치, 젓갈
	餅餌類	증편
嗜好食 및 別食	酒類	현주, 자하주, 천일주, 촌슈, 약주, 옥액경장
	菓子類	약과, 빅손과자, 다식, 정과, 류안과
	實果類	호도, 성유, 은행, 오미자, 대초, 생울, 능금, 외앗, 차도, 석과, 삼색실과
	飮清類	화치, 감노수

음식을 분류하여 보면 주식류는 힘밥(흰쌀밥), 콩밥, 팥밥, 보리밥, 지장밥, 슈슈밥, 국밥(湯飯:국에다 밥을 넣어 한그릇으로 만든 것), 암죽, 냉면(냉면) 등이며, 부식류는 신설노(신설로), 오색탕수(五色湯需:황(黃), 청(靑), 백(白), 적(赤), 흑(黑) 5가지 오방색의 재료를 사용하여 만든 제사에 쓰는 국물 음식), 나무시(나무), 김치(김치), 젓갈(젓갈) 등이며, 기호식 및 별식으로는 증편, 현주(조선시대의 전통 증류주로 찹쌀과 멥쌀로 술을 빚은 다음 따를 내는 것처럼 증류시킨다는 뜻에서 ‘한주’라는 이름이 유래), 자하주(갓난 애기 태반으로 담근 술), 천일주(빛어 담근 지 천 일 만에 마시는 술), 촌슈, 약주(약재(藥材)를 넣어서 빚은 술), 옥액경장(玉液瓊漿:신선이 마시는 음료수, 빛깔과 맛이 좋은 술), 약과, 빅손과자(유밀과(油蜜果)의 하나로 산자의 몸이나 옛을 얹고 반듯하게 잘라 잣이나 호두를 붙여 만든), 다식, 정과(꿀이나 설탕물에 졸여 만든 음식), 호도, 성유(석류), 은행, 오미자, 대초(대추), 생울(밤), 능금, 외앗(자두), 차도, 석과, 화치, 감노수(甘露水: 맑고 깨끗한 물) 등이 등장한다.

『신재효 심청가 12-뒤, 13-앞: 심청이 밥을 빌어 아버지 봉양 장면-

밥 푸는 여인더러 뉘 안니 탄식허리 네가 밭서 저리 커서 혼죽 밥을 비난고나 너의 모친 스라씨면 네 정경이 저리 되랴 쓸쓸 탄식 서를 츠며 담어뜯 밥이라도 익기존코 더러 주며 짐치 젓갈 건기 등물 고로고로 마니 주니 두서너 집 어든 거시 팔리 혼끼 성의 녀 녀케 되난고나 ~ 심청이 엇썬오디 빌어온 밥이나마 즈식의 정성이니 설워 말고 즈슈시오 죠흔 말노 위로 흥여 그여이 먹게 하니 날 마다 어더온 밥 혼 죠막의 오식이라 힘밥 콩밥 팥밥이며 보리 지장 슈슈밥이 갖가지로 다 잇씨니』

심청전에 등장한 음식은 타 소설에 비해 주식류의 종류가 매우 다양하고, 김치, 젓갈 등 발효음식이 등장한다. 특히, 이러한 음식이 심청이 여러 집에서 밥을 빌어 아버지를 봉양하는 장면에서 나오므로 당시 일반 백성들의 일상식의 특성을 잘 보여준다 하겠다. 밥을 주식으로 하고 김치, 젓갈 등의 발효식품을 부식으로 하는 주식, 부식의 분류는 한 국음식의 특징 중 가장 대표적이라 할 수 있다. 우리나라는 예부터 쌀을 중심으로 한 곡물음식이 가장 보편적으로 이용되어 왔으며 일상의 식생활에서 주식으로 자리를 굳혀왔다. 지금까지 전해오고 있는 밥의 종류는 90여종 이상에(윤서석 1992) 달하며 주로 백미로 짓는 흰밥이 있고, 찹쌀, 잡곡, 콩, 견과류, 채소, 어패류, 수조육류 및 서류 등의 부재료를 넣기도 한다. 이렇게 우리 민족은 잡곡외에도 다른 부재료를 섞어 만든 밥으로 부족한 영양소를 상호 보완하여 식생활의 질을 향상시켜 영양 과학적으로 매우 합리적인 쌀 중심의 식생활을 영위해 왔음을 알 수 있다.

또한 위 장면에서 볼 수 있듯이 ‘빌어온 밥’은 음식전체를 지칭하며, 뿐만 아니라 ‘빌어온 밥이나마 즈식의 정성이니’에서 밥은 아버지를 사랑하는 정성스런 마음의 상징으로 표현된다. 이렇게 밥은 우리 음식문화에서 가장 근본이 되며, 우리 민족의 정서를 함축하고 있다 하겠다.

우리나라는 사계절 구분으로 인해 각 계절마다 산출되는 식품의 종류도 다양하지만 겨울에는 산출되는 식품의 수가 제한되다 보니, 음식을 저장하는 기술 또한 자연히 발달하게 되었다. 이에 따라 각종 곡류나 두류, 채소류, 어패류를 이용한 저장 발효음식이 많이 나왔다. 우리의 음식문화를 이야기 할 때 빠뜨릴 수 없는 것이 바로 발효식품이다. 발효식품이라 하면 술, 젓갈류, 장류, 김치류 등이 그 범주의 대표적인 것이고 한국음식 가운데 이들 분야의 발달과 명성은 가히 세계적이다.

심청전에 나오는 발효식품은 김치와 젓갈이다. 김치와 젓갈은 조선후기 민중들에게 보편적이고 가장 필수적인 식품으로 부식류의 대명사라고 할 수 있겠다. 규합총서(1845년경)에 나온 김치의 종류를 보면, 썬박지, 魚肉침채, 冬瓜썬박지, 동침이, 冬茄침채, 冬菹, 龍仁오이지, 산갓침채, 장판지, 전복침채 등이 있다(이성우1992). 이로써 당시 다양한 종류

의 김치가 상용되었음을 알 수 있고, 어육 침채, 전복 침채 등으로 보아 수산물도 김치에 이용되었음을 알 수 있다.

2. 춘향전에 나타난 식재료 및 음식특성

춘향전은 개방적이고 직선적이며 서민적인 세계의 문제를 다루고 있다. 춘향전의 갈등은 바로 신분구조의 모순과 탐관오리의 수탈 등에 기인되는 조선 후기 사회의 구조적 모순으로 민중의 항거와 무관하지 않은 것이다. 신관사또에 대한 춘향의 저항은 인간다움을 성취하기 위해 그녀로서는 수절할 것을 결심하는 중세적 질서에 대한 내면적 저항의 객관화된 형태인 것이다. 이러한 춘향의 자기성취를 위한 처절한 투쟁이 당대 민중의 공감을 획득했을 뿐만 아니라 민중의 희망과 맞아떨어져 어사또의 출두로 극적인 반전을 맞게 되어 자기 성취를 이루게 된다.

<Table 2> 「춘향전」에 나타난 식재료 및 음식의 분류

動物性	소 반츠고기, 문어, 계란, 명티, 멸치, 점복, 싱치, 양회, 간, 천엽, 미초리, 낙지, 콩팥
食材料	콩지름, 곶초, 싱강, 슈운, 미나리, 참지름, 기살구, 싱울숙을, 슈박, 강능빅청, 능금, 보도, 풋고초, 훗초, 파, 만를, 도라지, 싱청, 산치, 고사리, 잣, 님삼, 디초, 호도, 숙운치, 썩소금, 연근, 곡감, 편과
植物性	
主食類	飯 밥 麵 국수, 착면
副食類	湯 외초리탕, 슈란탕, 장국, 간장국 찜 연계찜, 갈비찜, 제육찜 진 어전, 육전, 지지지 炙 조락산적 膾 어호, 육호 糲餌 싱치구이, 썩벽기
飲食	菜 청포치, 녹두치, 콩나물, 고사리나물, 미나리나물, 숙운치 醱酵食品 제리집치, 단간장
嗜好食 및 別食	餅餌類 설기, 송편, 정절편, 산비썩, 청단, 슈단 酒類 광호주, 막썰니 菓子類 어과즈, 님삼정과, 샷탕, 잣박이, 연폭 實果類 곡감, 기살구, 싱울숙을, 슈박, 능금, 보도, 디초, 호도, 곡감, 편과 飲淸類 훗치, 굴병츠, 녕슈, 진청, 싱청

춘향전 중 음식이 나오는 장면은 ‘춘향모가 이도령에게 술상을 대접하는 장면’, ‘이도령이 춘향을 업고 사랑가를 부르는 장면’, ‘걸인행색의 어사또에게 향단이 밥상을 차려주는 장면’, ‘변사또 생일상에 걸인 어사또가 음식을 받는 장면’ 등이다. 춘향전에 나오는 식재료를 보면 <Table 2>와 같이 동물성 재료는 소 반츠고기(쇠고기), 문어, 계란, 명티, 멸치, 점복(전복), 싱치(뽕고기), 양회(소의 양회), 간, 천엽(소의 위), 미초리(메추라기), 낙지, 콩팥 등이며, 식물성 재료는 콩지름(콩기름), 곶초(고추), 싱강(생강), 슈운(시금치), 미나리, 참지름(참기름), 기살구(개살구), 싱울(생밤), 숙을(익은 밤), 슈박(수박), 강능빅청(꿀),

능금(사과), 보도(포도), 풋고초(풋고추), 훗초(후추), 파, 만를(마늘), 도라지, 싱청(꿀), 산치(산나물), 고사리, 잣, 님삼(인삼), 디초(대추), 호도, 숙운치(시금치나물), 썩소금(깨소금), 연근, 곡감, 편과(사과) 등이다.

음식을 분류하여 보면 주식류는 밥, 국수(국수), 착면이고 부식류는 외초리탕(메추리탕), 슈란탕(계란탕), 장국, 간장국, 연계찜(영계찜), 갈비찜(갈비찜), 제육찜(제육찜), 어전(생선전), 조락산적(달걀을 씌워 구운 산적), 지지지(부침개), 육전(고기전), 어호(생선회), 육호(육회), 싱치구이(뽕구이), 썩벽기(떡볶이), 청포치(청포묵), 녹두치(녹두나물), 콩나물, 고사리, 미나리, 제리집치(절인김치), 단간장 등이며, 기호식 및 별식류는 설기(시루떡), 송편(송편), 정절편(절편), 산비썩(산피떡:팥을 껍질 채로 삶아 찐 떡), 청단(淸團 : 꿀물에 경단을 담근 것), 슈단(水團: 꿀물이나 오미자물에 경단을 담근 것), 진청(벌꿀), 싱청(가공하지 않은 꿀), 광호주(강하주:전남 영광의 토속주, 광활을 가미해 담금, 신청주라고도 함), 막썰니(막걸리), 편과(사과), 어과즈(御菓子:한과의 종류), 님삼정과(인삼정과), 샷탕(사탕), 잣박이(잣을 문힌 박산자), 연폭(軟脯:살점을 떼서 말린 고기), 곡감, 기살구(개살구), 싱울숙을(생밤 익은밤), 슈박(수박), 능금(사과), 보도(포도), 훗치(화채), 굴병츠(굴병차) 등이다.

『장자백 창본 춘향가 15-뒤, 16-앞: 춘향어모 이도령에게 술상 대접장면-

(즈진머리) 상단이 나가든이 음식을 치리난디 안성유기 통영칠 판 천은슈계 구리적스 진진서리 슈버리드 주루루루 버려 녹코 꽃기러트 호호관 디모양각 당화괴어 열기설기 송편이며 네귀 번듯 정절편 주루루 역거 산비썩과 편과 진청 싱청녹코 조락산적 웃집쳐 양회 간천엽 콩팥 양편의 버려녹코 청단 슈단의 잣박이며 인삼치 도라지치 낙지 연폭 콩지름 숙운치로 웃집을 쳐 가진 양님 묘여녹코 청동화로 빅탄숯 붓치질 활활하여 곶초갓치 일위녹코 전골을 디릴 적의 살진 소 반츠고기 반한도 드난 칼노 점점 편편 오러니여 썩소금 찬지름쳐 부슈 주물너 지와니여 디양판 쇼양판 여도 담고 저도 담고 싹싹 푸두둥 싱치다리 오도동 포도동 외초리탕 쏘끼요 연계찜 어전육전 지지지며 슈란탕 청포치 지즈 곶초 싱강 마늘 문어 전복 봉오름을 나는 다시 교여 녹코 산치고 사리 슈운 미나리 녹두치 만난 장국 주루루 되려붓고 계란을 썩썩 찌여 옷팍지를 빼고 질게 느리워라 손쓰건디 쇼제 앓꼬 나무제를 되려라 고기 한 점 텃벽 집어 만난 지름 간장국의 풍덩 되릿쳐 텃벽 피술 부어라 먹고 노즈(말노) 광호주 조흔 술을 화잔의 가득 부어 상단이 식여 도련님전 올니거날 도련님 술잔들고 즈탄하여 혼난 말이』

춘향전에는 판소리 다섯마당 중에서 가장 다양하고 많은 종류의 음식이 등장하는데 이는 춘향전의 배경인 전라도가 풍부한 곡식과 해산물, 산채 등으로 다른 지방에 비해 재료

가 많고 넓은 평야로 부유한 토반들이 대를 이어 살았으므로 좋은 음식을 가정에 대대로 전수하였기 때문이라 생각된다. 또한 수박, 능금, 꽃초, 풋꽃초 등 외래농작물도 많이 눈에 띄는데 조선후기의 외래농작물 유입이 조선 전역에 보편화된 식생활의 특성이라 하겠다. 17세기를 전후하여 19세기를 걸쳐 전에는 없던 새로운 농작물들이 유입되어지는데, 고추, 호박, 토마토, 사과, 수박, 옥수수, 고구마, 완두, 동부, 낙화생, 감자 등이 이 시기에 새로이 전래된 농작물들이 다(이춘녕 1964). 이들 농작물은 청을 통한 경로(수박, 토마토, 사과, 옥수수, 낙화생, 완두, 동부, 감자)와 동남아지역에서 일본으로 도입된 것이 일본을 통해 우리나라로 전래된 경로(고구마, 호박, 고추)의 2가지 경우가 있었다. 이들 농작물은 비교적 녹말 함량이 많아 열량이 높은 특성이 있고 특히, 고구마와 감자는 구황식품으로서의 가치를 인정받아 정책적으로 보급이 장려되었으며, 호박도 구황식품으로 이용되었다(이성우 1997a). 이들 농작물들은 토마토를 제외하고는 단시일내에 널리 전파되었으며 오늘날에도 널리 이용되고 있다. 이시기에 전래된 농작물들 중에서 식생활에 가장 큰 영향을 준 것으로 평가되는 것은 고추이다(김희선 1987). 조선전기까지 쓰인 주요 향신료는 후추, 산초, 생강 등이었는데 여기에 고추가 향신료로 이용됨에 따라 식생활에 획기적인 변모를 가져오게 된다. 즉, 김치의 발달과 김장 풍속의 정착, 동식물성 식품이 한층 조화를 이루게 된 점, 맵게 먹는 습관의 형성 등이 이루어졌다.

3. 흥보전에 나타난 식재료 및 음식특성

흥보전은 형제간의 우애를 다룬 작품으로 윤리적으로 착하기는 하지만 현실적으로 가난하고 무기력하고 무능한 흥부와 돈에 눈이 어두워 형제간의 우애도 모르는 놀부를 대비시켜 보여줌으로써 흥미를 돋우고 있으며, 또한 매품을 파는 대목, 가난타령, 돈타령 등을 통해 가난한 서민들이 고생하며 살아가는 모습을 사실적으로 묘사하고 있다. 흥부의 박에서 밥과 옷이 나온다는 것도 조선 후기 민중들의 의식주에 대한 꿈을 환상적으로 반영한 작품으로 정착되었다.

흥보전 중 음식이 나오는 장면은 “놀부를 소개하는 장면”, “흥보가 먹을 것이 없어 형님한테 밥을 비는 장면”, “흥보 자식들이 밥 달라고 조르는 장면”, “박에서 청의동자가 약을 건네는 장면”, “박속에서 쌀과 금은보화가 쏟아지는 장면”, “부자 흥부가 놀부를 접대하는 장면” 등이다.

많은 종류의 식재료와 음식이 나오는데 그것을 정리하면 <Table 3>과 같다. 먼저 동물성 재료는 닭(닭), 녹용(사슴뿔), 쇠용도리뼈(쇠뼈), 빙아리(빙아리), 황육(쇠고기) 등이고, 식물성재료는 찰베(찰벼), 백미(백미), 용뇌(약재(藥材)의 하나, 동인도에서 나는 용뇌수(龍腦樹)의 줄기에서 덩어리로 되어 나오는 무색 투명한 결정체), 서숙(조), 참외, 담비(담배), 파, 울콩(강남콩), 물콩, 청디콩(청대두), 돛부(돛부), 녹두, 지장(기장), 창씨(참깨), 들씨(들깨), 피마자

<Table 3> 「흥보전」에 나타난 식재료 및 음식 분류

		動物性	닭, 녹용, 쇠용도리뼈, 빙아리, 황육
食材料	植物性		찰베, 백미, 용뇌, 서숙, 참외, 파, 울콩, 물콩, 청디콩, 돛부, 녹두, 지장, 창씨, 들씨, 피마자, 쌀, 찻리기, 씨경이, 인삼, 들기름, 박
		主食類	飯 흰밥, 팥죽, 미음 麵 국수, 냉면 饅頭 육만도
飲食	副食類	湯	기정국, 즈리탕, 골탕, 비지쭈, 호박쭈, 외국
		찜 炙	니어집, 영계집, 갈비집 설산적
		醱酵食品	흑티메주, 토장
嗜好食 및 別食		餅餌類	호박떡, 정절편, 화전, 모일범벅, 찰떡
		酒類 飲淸類	환혼주, 지안주, 설화주, 감홍노주, 탁주 황디차, 숙임, 술

(아주까리), 찻리기(싸라기), 씨경이(지계미:술을 거르고 남은 찻끼), 인삼(인삼), 들기름, 박 등이다.

흥보전에 등장하는 음식은 주식류는 흰밥(흰밥), 미음, 국수(국수), 냉면(냉면), 육만도(고기만두) 등이고, 부식류는 기정국(개장국), 즈리탕(자라탕:자라를 통째로 푹 고아 내어 뜬어 다시 끓인 국), 골탕(소의 등골이나 머릿골을 맑은 장국에 넣어 익힌 국), 니어집(잉어찜), 영계집(영계찜: 영계를 통째 삶은 다음에 뼈를 추려낸 것에다 밀가루와 녹말을 끓여서 붓고 양념을 치고 고명을 얹어 만든 음식, 연계증), 갈비집(갈비찜), 설산적(사슬산적:쇠고기 따위를 길쭉길쭉하게 썰어 갖은 양념을 하여 대꼬챙이에 꿰어서 구운 적), 흑티메주(흑티메주: 검은 콩을 삶아 찼어서 덩이로 뭉쳐 띄워 말려서 간장, 된장, 고추장을 담그는 원료로 씀), 토장(된장) 등이며, 기호식 및 별식류는 호박떡(호박떡), 정절편(정절편: 꽃무늬를 찍어 네모 반듯하게 썰은 흰떡), 화전(화전), 환혼주(환혼주:죽은 사람의 입에 넣으면 되살아난다는 술), 지안주(개안주), 설화주(설화주), 감홍노주(감홍로주), 술(술), 꿀(꿀), 황디차(황대차), 숙임(숙늬), 탁주(막걸리), 호박떡(호박국), 비지쭈(두부될 물을 짜낸 콩찌꺼기로 끓인 국) 등이다.

『박흥보전(임형택 소장) 5-앞,뒤: 흥보 자식들이 배고프다고 밥 달라는 장면-

쫄쫄한 양지 쫄티 그 느러안진 뱃시를 보니 둥글둥글한 더글썩더리 십상 존 멍석의 십상 존 흑티메주 느러는 듯하게 안져 제에 입맛디로 청하며 저의 모친을 조르던 거시였다 흥 높미 척나와 안더니 익고 어만이 날 밥 좀 주쇼 흥 높미는 날 썩 좀 주쇼 또 흥 높미는 날 지정국의 흰 밥 좀 말아 주쇼 또 흥 높미는 날 일냥은 호박 썩 좀 하야 주쇼 더운 김의도 조커니와 식으면 단마시 더 하지 요 제 입맛슨 안다마은 또 흥 높미 어만이 나는 느러탕의 국수 말고 니어집 좀 하야 주쇼 흥 높미 썩 나오며 네 요 여석더라 어만 입을 멧혔싸고 즐르난야 흥보 아니 흥는 말이 즈식이 슈다하되

어미 안정 싱각호는 놈은 너 호느박기 업구나 글여 괴특한 니아
 들라 저 놈 디답호는 놈은 너 호느박기 업구나 글여 괴특한 니
 아들라 저 놈 디답호되 어만임 니말 드러보오 나는 아모 췌도 말
 고 정절편의 영계집 갈비집 육만도 설산적 화전 닝면 지지지 골
 탕을 만이 호야노코 어만임은 띠을 들고 저 놈을 못먹게 휘두되
 리여 금지호고 나 혼족 먹거더면 잘 먹난ㄴ 못 먹난ㄴ곳 좀 보아
 주읍쇼셔 어 그 놈 참 푸석이 아달놈이로고 잇 췌호는 음식 췌
 기는 통의 견체징이 낫던ㄴ부더라 어만임 이상호오 그 경을 칠 놈
 들이 음식을 호도 노리로 흡선호게 호니 건쓰로 속이 늑기호며 체
 징이 디발호오 그러호는 날일남은 황디차의 쌀 만이 발너주오』

홍보전의 음식 특성은 다양한 종류의 떡과 고기음식이 등장한다는 것이다. 이는 홍보전이 박을 통한 민중들의 희망을 표현한 작품이기 때문에 평소 가장 좋아하고 먹고 싶은 음식들이 주로 나타난다. 일반백성들은 심청전에서 보듯 일상식으로 밥에 김치, 간단한 나물로 허기를 채우는 정도였을 것이다. 따라서 기름지고 맛있는 고기 요리는 늘 먹고 싶어 하는 갈구의 대상이었을 것이다. 특히, 우리나라는 광대한 목축을 경영할 만한 여건이 이루어져 있지 못하였기 때문에 수조육류를 수렵이나 소규모의 목축 또는 가축에 의존하는 형편이었으므로 그 급원이 희귀한 형편이었다. 따라서, 기르기 쉽고 값싼 개고기는 우리 민족의 우수한 단백질 급원이었다. 여러 조리서에서 개 요리를 소개하고 있는데 대표적으로 홍보전이 필사된 무렵의 조리서 하나인 규합총서에는 개고기, 개 찌는법, 개장, 동아개찜, 개고기독, 개 특산지 등이 기록되어 있다(이성우 1992). 이렇듯 조선시대에는 누구나 개고기 음식을 즐겨 먹었고, 어느 푸줏간에서나 개고기를 팔고 있었다. 홍보전에 등장하는 개장은 개를 잡아 삶아서 파, 고춧가루, 생강 등을 넣고 푹 끓인 것으로, 매운 개장을 땀을 내며 먹으면 더위를 물리치고 허한 것을 보한다고 한다(서봉순 1995). 개장국은 삼계탕과 함께 삼복절식의 대표적인 음식으로 동의보감에 개고기의 성질은 따뜻하며 짜고 시고, 오장을 편안하게 하고, 혈액을 조절하고, 장과 위를 튼튼하게 하며, 골수를 충족시켜 허리, 무릎을 따뜻하게 하고, 양도를 일으켜 기력을 증진시킨다고 하였다(안용근 1999).

위 본문에서 보듯이 홍보 아들이 먹고 싶어 하는 음식으로 다양한 종류의 떡이 소개되는데, 떡은 가장 대표적인 쌀 가공식품으로 오랜 역사를 통한 보편성과 토착성이 짙은 우리의 전통음식이다. 조선후기 조리가공법이 세분화되고 다양해져 떡의 종류가 200종이고 사용된 재료가 104가지 이상이 되었다고 하니 그 발달 규모를 알 수 있다(이종미 1992). 홍보전에 나온 떡은 호박떡(호박떡), 정절편(절편), 화전(화전), 모일범떡(메밀범떡), 찰떡(찰떡) 등인데, 그 중 화전은 꽃지짐으로 계절감을 가장 잘 나타낼 수 있는 독특한 떡이다. 봄에는 진달래꽃, 여름에는 황장미꽃, 맨드라미꽃, 가을에는 황국, 감국잎을 사용하여 예쁘게 만든다.

우리조상들은 음식의 맛을 자연의 아름다움에 한층 더하여 멋으로 받아들였음을 알 수 있다. 우리 민족은 예부터 자기 식구만을 위하여 떡을 만들지 않았다. 천지신명과 조상께 올리고 또, 이웃 친척간에 서로 나누어 먹기 위해서 많은 양의 떡을 하는 여유를 보여 왔던 것이다.

홍보전에는 떡, 고기 이외에도 탁주(막걸리)와 숙임(송늬)이 등장하여 서민문화의 특성을 읽을 수 있다. 조선후기 음식풍속이 미미하게나마 이어지기는 하였으나 이것은 서민들의 생활과는 인연이 없었다. 서민들의 토속음료는 역시 구수한 송늬와 노동의 수고 후에 요기삼아 상식했던 막걸리였던 것이다. 밥을 지을 때 바닥이 노릇노릇 갈색으로 변하면 전분은 분해되어 glucose와 dextrin이 생성되고 또 구수한 냄새도 가까운 밥알에 옮겨져 구수한 밥이 된다. 또한, 우리나라에서는 부뚜막 아궁이와 온돌이 일체가 되어있고 고정식인 솔을 씻기에 매우 힘이 들었다. 따라서, 누룽지에 물을 붓고 끓이므로 송늬를 마실 수 있고 동시에 고정식의 솔을 씻는 방법도 되는 것이다(이성우 1997b). 주로 짠 발효음식을 반찬으로 먹는 우리네 식사 습관에서 포도당이 녹아 있는 송늬는 염분으로 가득한 입속을 깔끔하게 씻어주어 ‘개운하다’는 느낌을 받는 것이다(주영하 2006).

술은 당분이 발효하여 알코올로 변화되어 만들어지는 음료이며, 당분을 발효시키는 방법은 민족마다 다르지만, 농사를 주로 짓는 우리 민족은 곡물을 이용하여 곡주를 빚었다. 멥쌀이나 찹쌀, 밀이 술을 담는 데 주로 쓰인 재료였으며, 술맛을 내는데 가장 중요한 재료는 누룩이다. 막걸리는 농민들이 들에서 일하면서 끼니 대신 먹은 백성의 술이었다. 심지어 절에서도 술이란 이름 대신 곡차라 하여 막걸리를 즐겨 마셨다 한다.

4. 토끼전에 나타난 식재료 및 음식특성

토끼전은 조선 후기의 정치현실을 우화적으로 풍자한 예술품이며, 별주부전, 수궁가, 토의간, 토생원전, 토별가, 토끼타령 등으로 불리운다. 용왕이 잔치를 벌인 후 병이 나자 신선계의 선관이 나타나 육지에 있는 토끼의 간을 먹으면 낫는다고 한다. 용왕의 명으로 육지에 간 별주부 자라는 벼슬로 유혹하여 토끼를 데려 오지만, 용궁에 간 토끼는 속은 줄 알고 피를 내어 다시 육지로 오게 된다. 이 작품은 당대의 왕과 신하와 백성 모두를 비판하고 동시에 백성들은 허황된 벼슬 생각 버리고 분수에 맞게 살라는 주제적 의미를 던져주고 있다. 토끼전 중 음식이 나오는 장면은 “신하들이 병난 용왕의 약을 구하려는 장면”, “토끼가 용궁에서 위기를 모면하려는 장면”, “토끼가 수궁으로 들어가 대연회를 벌이는 장면”, “토끼가 다시 물에서 도망치는 장면” 등이다.

〈Table 4〉와 같이 토끼전에 나오는 식재료 중 동물성재료는 금고리(금고래), 금거북(금거북), 상어(상어), 점복(전복), 광어, 송어(송어), 민어, 농어, 장어(장어), 병어, 준치

<Table 4> 「토끼전」에 나타난 식재료 및 음식분류

食材料	動物性	금고리, 금겨북, 상어, 접북, 광어, 숭어, 민어, 농어, 장어, 병어, 준치, 방어, 문어, 자가살이, 도미, 모리못치, 망둥이, 자라, 강다리, 고지, 모장어, 불거지, 빈덩이, 송살이, 밧구리, 희삼, 홍합, 대합, 소라, 고동, 우렁이, 시오, 꿀독이, 조기, 방계, 기, 소(선지, 너장, 두족, 안심, 밧심 두 볼기), 사슴(록룡), 도야지(육, 제혈), 홍어신, 리어, 감을치, 법계, 대구, 봉어, 위어
	植物性	메역, 신평초, 지연초,련실, 즈지초
主食類	麵	국슈부빔
	湯	기장국, 설녕탕, 찰기탕
副食類	짬	가리짬, 제육
	炙	소고기적
飮食	菜	탄평치
	醱酵食品	초증
嗜好食 및 別食	餅餌類	죽절병
	酒類	선주, 빅쇼주, 장싱주
	實果類	홍도, 벽도, 턴도
	飮淸類	가마윤기탕, 가미디황탕, 오약순기탕, 시호방풍탕, 자음강화탕, 십전대보탕
		보탕

(준치), 방어, 문어, 자가살이(鱈魚:감어), 도미, 모리못치(모래무지), 망둥이(망둥이), 자라, 강다리(싱어:청어목 멸치과의 바닷물고기), 고지, 모장어, 불거지, 빈덩이(밴댕이), 송살이, 밧구리(미꾸라지), 희삼(해삼), 홍합, 대합, 소라, 고동, 우렁이, 시오(새우), 꿀독이(꿀뚜기), 조기(조개), 방계, 기(게), 소(선지, 너장, 두족, 안심, 밧심 두 볼기), 사슴(록룡), 도야지(육, 제혈), 홍어신, 리어(잉어), 감을치(가물치), 법계, 대구, 봉어, 위어(옹어) 등이며, 식물성재료는 메역(미역), 신평초, 지연초, 련실(川練子:멸구슬나무과의 멸구슬 나무의 열매), 즈지초(紫芝草) 등이다.

음식을 분류하여 보면, 주식류는 국슈부빔(비빔국수) 부식류는 기장국(개장국), 설녕탕(설령탕), 찰기탕(찰계탕), 가리짬(갈비짬), 제육, 소고기적, 탄평치(탕평채), 초증(초장) 등이며, 기호식 및 별식류에는 죽절병, 선주(신선이 마신다는 전설상의 술로, 귀하고 맛이 좋은 술을 비유), 빅쇼주(빛깔이 없는 보통 소주), 장싱주, 홍도(황도), 벽도(백도), 턴도(천도), 가마윤기탕, 가미디황탕, 오약순기탕, 시호방풍탕, 자음강화탕, 십전대보탕 등이 등장한다.

『심정순, 광창기 창본 수궁가: 용궁의 어전회의 장면-

령이정 금고리 좌의정 금겨북 우의정 상어 봉조화 접북 관무스 광어 리조판서 숭어 병조판서 민어 호조판서 농어 형조판서 장어 공조판서 병어 판의금 준치 지의금 방어 대대학 문어 선전관 썩적이 대간 자가살이 스복 나승 도미 어스 모리못치 선전관 망둥이 주부 자라 슈문장 강다리 별낙죽 고지 금군별장 모장어 대전별감 불거지 문군사 빈덩이 강영군졸 송살이 도감포슈 밧구리 희삼 홍합 대합 소라 고동 우렁이 등물이 꾸역 꾸역 드러와서

~서리의 시오가 출반주알~ 포장에 메역이 복주히되~꿀독이 그 것해 있다가~ 궁녀 조지 거동보소~히운군 방계가 살살 괴어~』

위 본문에서와 같이 토끼전에는 많은 신하가 등장하게 되는데 이는 토끼전이 당시 정치현실을 우화적으로 풍자한 소설이기 때문이다. 용왕이 토끼간을 구해올 자를 구하기 위하여 어전회의를 열었을 때 신하들은 아무도 육지로 가서 토끼의 간을 구해오려고 나서지 않는다. 이때, 신하들로 등장하는 동물들이 모두 바다나 물에 사는 동물들이다. 이렇게 여러 신하의 이름에서 우리는 당시 다양한 수산물의 종류가 있었고 또한 널리 유통되었음을 알 수 있다. 우리나라는 삼면을 둘러싸고 있는 바다와 해안선이 남북으로 긴 데에다 굴곡이 심하고 연해안은 한류와 난류가 교차되면서 흐르고 있으므로 좋은 어장을 갖게 하며, 계절에 따라 여러 가지 어물을 산출케 한다. 이러한 자연적인 혜택으로 인해 농경을 알기 이전부터 이미 여러 가지 어패류가 중요한 식량이 되고 있었으며, 건물, 젓갈과 같은 가공법이 오래전부터 발달되어 동물성 식품의 급원으로 널리 보급되어 왔다(윤서석 1995). 조선후기 들어와 어업기술도 많은 발전을 이룩하게 되면서 어종과 어획량이 전기에 비해 크게 늘어나게 되고, 이는 곡류와 채식 위주의 식사에 동물성 단백질 급원이 보강된다는 영양적인 의미가 있다. 특히, 망어업이 발달하여 명태, 멸치, 청어, 조기, 새우, 대구 등의 어종이 대량으로 어획됨으로써 식생활 전반에 있어 수산식품의 이용도가 전시대에 비해 크게 증가되었다(김희선 1987). 한 예로 18세기 후반의 규합총서에 비로소 김치에 젓갈과 젓국을 섞어 담고 있다. 즉, 이시기에 어종의 어획량이 크게 증가되었기 때문에 보편적인 부식인 김치에도 젓갈이 첨가될 수 있었다고 본다. 이로써 식물성 식품이던 것에서 동, 식물성 식품의 조화를 이룬 식품으로 변형되어졌고 다양하게 발전 할 수 있었다. 수산물들은 대체로 가격이 비싸 일반 평민들은 흔히 대 할 수 없었지만, 몇몇 어종들은 전시대에 비해 그 공급량이 크게 증대되었고 유통경제의 발달에 따라 전국적으로 활발히 유통됨으로써 평민들에게 있어서도 이들 수산식품의 이용도는 전시대에 비해 상당히 증가되었을 것으로 본다.

토끼전의 또 다른 음식의 특성으로는 가마윤기탕, 가미디황탕, 오약순기탕, 시호방풍탕, 자음강화탕, 십전대보탕 등이 등장하여 당시 약이성 음료가 발달하였음을 짐작할 수 있다. 또한, 이러한 약이성 음료가 널리 백성들 사이에서도 상용되었음을 알 수 있다. 우리나라는 음료를 상용하는 대신 음료에서 기호와 건강을 동시에 충족할 수 있는 약이성 음료와 향미성 음료의 다양한 음료 문화를 발달시켰다. 고려중기 이후 토산향약재에 대한 활발한 연구와 세종대에 있었던 의학제도 정비를 통한 의학장려로 인해 한방 의학이 큰 발전을 이루며 향약성 재료를 이용한 약이성 음료가 크게 발달하게 되었다(윤서석 1999b). 토끼전에 등장

하는 음료중 십전대보탕은 오늘날까지도 널리 상용되는 음료이다.

5. 적벽가에 나타난 식재료 및 음식특성

적벽가는 원래 중국소설인 삼국지연의의 적벽대전 대목을 한국적 소재로 차용하여 우리에게 맞게 개작한 정치풍자 작품이다. 삼국지는 총 125회로 된 방대한 작품인데, 적벽가에 포함된 부분은 제1회 도원결의를 포함하여, 제39회 유비가 제갈량을 찾는 삼고초려에서부터 시작하여 적벽대전을 고비로 패주하는 조조를 관운장이 화용도에서 살려 보내는 제50회까지의 대목이다. 적벽가는 삼국지연의 소설의 일부를 떼어온 것이지만, 소설의 일부가 아닌 완전한 독립작품으로 구성되어 있다. 원작에서 바라는 것을 중심으로 조선후기의 시대상에 맞추어 재편집한 삼국지연의를 변안한 작품에 속한다.

『신재효본 적벽가 5-뒤: 조조진영 출병전 잔치 장면-』

曹操 大宴을 排設 訶야 술 만이 걸고 썩 만이 치고 소 만이 잡고 돛 만이 잡고 기 잡고 닭 잡아서 護軍을 질근하고 連環한 끈 戰船을 大江中央 덩실 썩

적벽가에서 음식이 나오는 장면은 “조조가 출병전 군졸들에게 잔치를 베푸는 장면” 뿐이다. 원작이 중국의 소설이고 배경이 일상생활이 아닌 전쟁을 배경으로 한 소설이기 때문에 판소리 다섯마당 중에서 음식의 출현빈도가 가장 적게 나타난다.

적벽가에 나오는 식재료는 소, 돼지, 닭, 기(개) 등이며, 음식은 술, 떡(떡)이다. 전쟁 중 군사들의 사기를 진작시키기 위해 마련한 잔치음식으로 가장 대표적인 것이 바로 술과 떡과 고기일 것이다. 여기서 술, 떡, 고기는 단순한 음식명이 아니라 잔치음식을 상징하는 즉 가장 흥을 돋울 수 있는 음식의 대명사인 것이다. 술은 아주 오랜 옛날부터 인간생활의 희노애락과 함께 해왔으며 지금도 많은 사람들의 기호음료로서 사랑 받고 있다. 술을 마시는 풍습도 민족에 따라 시대에 따라 매우 다르다. 우리나라는 술잔을 서로 주고 받는 수작(酬酌) 문화가 일반적인 주도이다. 해동잡록에 보면 옛날 사람들은 풍류의 결사나 시모임 그리고 계꾼들이 모여서 우의를 다질 때 연중음을 했다고 한다. 널따란 연잎으로 잔을 만들어 술을 돌려 마시는 것이다. 조선후기 이규경의 오주연문장전산고에서는 당시 전국에서 이름이 난 술로는 ‘청명주 淸明酒’, 평양의 ‘감홍로주 甘紅露酒’, 한산의 ‘소국주 小菊酒’, 흥천의 ‘백주 白酒’, 여산의 ‘호산춘주 壺山春酒’ 를 꼽았다. 이른바 ‘청명주’란 24절기의 하나인 청명 때 담그는 술이라는 뜻이다 (주영하 등 2005).

IV. 판소리계 소설에 나타난 식기구를 통하여 본 음식문화 특성

각 나라들은 서로 다른 음식문화를 형성하고 있으며, 이를 반영하는 식기들 역시 다양각색의 형태로 발달 되었다. 다음에서는 판소리 소설 다섯마당에 나타나는 우리 민족 고유의 식습관으로 형성된 식생활 도구의 특성들과 이를 통하여 한국음식 문화의 특성을 살펴보고자 한다.

〈Table 5〉에서와 같이 심청전에 나타난 식기구는 밥그릇, 접시, 술병, 동의, 호로병, 숭(소반) 등이다. 춘향전에는 안성유괴(안성에서 나던 최고급 낫그릇), 천은슈제(최고급 은수저), 디모양각 당화괴(대 모양을 돈을 새김하여 그려 넣은 중국의 사기 그릇), 스발(사발), 유리접시, 빅치접시(백자접시), 쇼제(쇠젓가락), 나무제(나무젓가락), 화잔(꽃무늬 그려진 술잔), 더양판(큰 양은 그릇), 청동화로(청동화로), 쇼양판(작은 양은 그릇), 칼, 구리적스(구리로 만든 석쇠), 통영칠판(경남통영에서 만드는 질 좋은 옷칠 소반), 쇼반(소반), 호조판(오죽판:빛깔이 검고 작은 대인 오죽에다 꽃을 그려 붙인 소반), 나쥬칠팔(나주에서 만드는 질 좋은 소반) 등이다. 흥보전의 식기구는 안성유괴, 구리반상(낫그릇 한 벌), 유리존, 호박디, 청황유리, 치갈모판, 왜화괴(일본의 사기그릇), 당화괴(중국의 사기그릇), 스괴(사기), 천은슈제(최고급 은수저), 금치화괴(금빛으로 꽃무늬를 놓은 그릇), 술병, 금전지, 빅옥병, 유리병, 살초롱(양철로 만든 액체를 담은 그릇), 향(큰독, 향아리), 큰숯(큰 숯), 응쇼, 7마숯(가마솥), 쇠부지쟁니(쇠부지쟁이), 청동화로(청동화로), 쥬전즈(주전자), 통영칠반, 대모반(대모로 만든 쟁반), 바리반(낫쇠로 오목 주발과 같이 만든 밥그릇인 바리를 받힌 쟁반), 연엽반(반면(盤面)의 가장자리가 연

<Table 5> 판소리 소설에 나타난 식기구 분류

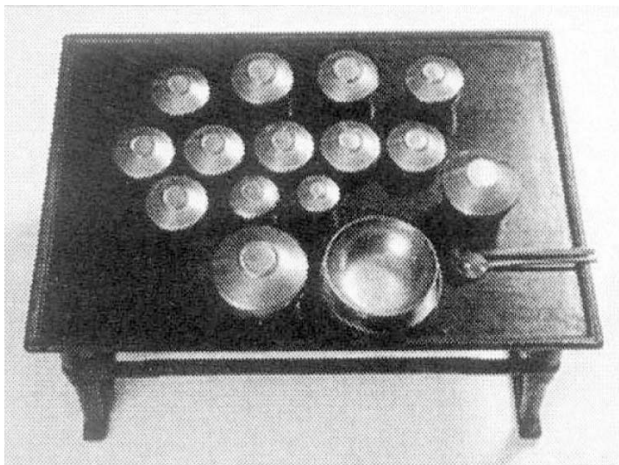
	食 器 具			脫穀搗精 機 具	
	食器	容器	調理器具	食盤	
심청전	밥그릇 접시	술병 호로병 동의		숭(소반)	
춘향전	안성유괴, 천은슈제, 디모양각 당화괴, 스발 유리접시, 빅치접시, 쇼제, 나무제, 화잔		청동화로 더양판 쇼양판 칼 구리적스	통영칠판 쇼반 호조판 나쥬칠팔	
흥보전	안성유괴, 구리반상 유리존, 호박디 청황유리, 치갈모판 왜화괴, 당화괴 스괴, 천은슈제 금치화괴	술병 금전지 빅옥병 유리병 향 살초롱	청동화로 쥬전즈 큰숯, 응쇼 7마숯 더양판 쇼양판 쇠부지쟁니	통영칠반 대모반 바리반 연엽반	도리치 용정방 다동방 키
토끼전	스발, 종즈	동의			

꽃 모양으로 된 소반) 등이며 용정방(곡식따위를 썰거나 빵으려고 절구에 담고 공이로 내려치는 방아짚이), 디동(大同)방, 키(알곡을 고르는 기구), 도리척(도리깨:곡식알겉이를 떠는 농기구) 등의 탈곡·도정 기구들도 등장한다. 토끼전의 식기구에는 스발(사발), 종죽(종지), 동의가 등장한다. 적벽가에는 식기구가 등장하지 않는다.

이렇듯 소설에 나타난 당시 식기구의 특징을 살펴보면 식기에서는 안성유기, 구리반상 등 반상기의 발달을 특징적으로 볼 수 있다. 식사 때 격식을 갖춘 밥상 하나를 차리게 만든 한 벌의 그릇을 반상기(飯床器)라 하며 약식으로 '반상'이라고 한다(Figure 1). 반상기는 조선시대에 이르러 놋그릇과 백자를 주축으로 하여 사기, 칠그릇, 목기 등 다양한 재료가 사용되었으며 형태면에서도 다양한 종류가 완성되었다(하은아 2004a). 반상기에는 밥그릇(주발, 바리), 국그릇, 김치보시기, 종지, 쟁첩(반찬그릇), 초치보, 수저 등이 한 벌을 이룬다. 반상기의 크기는 모두 개인용 각상차림을 기준으로 하되 형태는 음식의 종류와 계절, 사람의 성별에 따라 달라진다. 반기는 남자용은 몸체가 직선형이며 밑부분이 약간 좁은 형태의 것을 사용했고, 여자는 윗부분보다 목부와 바닥부분이 볼록하여 둥근 곡선을 이룬 바리를 사용했다. 계절에 따라서도 재료가 달라지는데 겨울용으로는 백통이나 놋그릇, 여름용으로는 자기, 사기 등을 주로 썼다. 모든 반상기에는 뚜껑이 있으며 이는 더운 음식을 즐겨먹는 우리의 음식문화에 기인한다.

『신재효 남창 춘향가 12-앞, 뒤-』

상단이 다리고서 잡술 상을 차리난디 정결가구 맞시 잇다 나주 칠 팔 모판의 흥즈질 정이 호고 쇠금한 앵물 저분 상하 아리 씨셔 노코 鷄卵다섯 슈란호야 청치기에 맞쳐 노코 가진 양염 만이 너허 초지령을 췌췌리고 文魚 전복(全鰓) 약포 쫘각 빅집 접시 담어 노코 상단이 급피 시켜 서돈 엇치 藥酒 바더 春香어모 상을 드러 방안의다 노의면서 야간이라 섬셔호오 千萬意外 말이로쇼 술 혼 잔 가득 부어 옛쇼 도련임 藥酒 잡슈』



<Figure 1> 놋쇠반상기(하은아 2004a)

춘향전에 등장하는 유리접시, 백자접시, 심청전의 접시 등으로 미루어 당시 다양한 접시가 사용되었음을 볼 수 있는데, 이는 '전북 봉오름을 나는 다시 교여 녹코(장자백 창본)'의 표현대로 조선시대에는 의례음식과 함께 음식을 껴기에 편리한 의식기가 발달한 것이라 생각된다. 또한, 춘향어미가 이도령에게 주안상을 접대하는 장면에서 등장하는 백자접시로 미루어 춘향의 집 경제력까지도 짐작해 볼 수 있다. 백자는 조선 초기만 해도 왕실에서만 사용되었던 어기로서 매우 귀한 것이었으며 후기에 와서도 일부 양반들만이 사용할 수 있었던 高價의 식기였기 때문이다. 조선 후기 일반 서민들의 식기는 자기보다 질이 떨어진 옹기 위주의 질박한 그릇들이었으며, 그 종류나 내용이 자기보다 더욱 다양하고 실용적인 것이 많았다. 대표적인 것이 술을 빚는데 적당한 큰 독이며, 독보다 작은 중두리는 손잡이를 가지고 있으며, 그 밖의 자박이, 옹박, 소래기, 두멍, 귀대야 등이 있으며, 귀대야는 식기보다는 부엌 조리용구로서 채소를 저리거나 다듬을 때 사용되었다. 사발이나 병, 대접, 보시기, 접시, 잔, 종자 등의 식기뿐만 아니라 저장용기나 조리기구로도 제작되었는데 김치나 장류, 젓갈 등의 보관을 위한 큰 옹기독이나 단지, 시루, 소래기 등이 제작되었다(주영하 2005). 소설에 등장하는 사발, 종자기, 동의, 항아리, 술병, 호로병 등 대부분의 식기들이 옹기일 것이며, 이런 여러 종류의 옹기그릇으로 다양한 조리법 발달, 저장식품의 발달 등 조선후기의 풍성한 음식문화를 엿 볼 수 있겠다.

또한, 춘향전의 춘향모가 이도령에게 술상을 대접하는 장면(장자백 창본)에서 우리는 청동화로에 숯을 피워 산해진미를 넣고 전골을 끓여 주는 장면을 볼 수 있다. 심청전에서도 신설로가 등장한다. 이렇듯 당시 음식을 조리하는데 있어 즉석에서 먹을 수 있는 조리용구가 발달함을 알 수 있다. 소형의 가열기구에는 화로(청동화로)가 기본이 되며 여기에 다리쇠, 삼발이, 석쇠(구리격스) 등이 함께 사용된다. 화로에 이용되는 조리용구로는 전골틀, 전골냄비 등이 있고 가열과 조리를 분리하지 않고 동시에 조리하는 신선로 등이 이에 포함된다. 화로는 숯불을 담아 놓고 평상시에는 음식을 데우거나 끓이는가 하면 아궁이에 불을 지필 때의 불씨를 보관하는 용도로 이용되었다. 화로를 이용해 즉석에서 음식을 먹는 것으로 전골이 있었다. 전골은 특히 추울 때 만들어 먹는 음식의 하나로 원래 궁중음식에서 전래되어 주로 잔칫상이나 주안상을 차릴 때 곁상에 차려 내놓으며, 전골틀은 본래가 이동형 난로와 화로 등에 얹어놓고 사용하는 만큼 이동이 편리해야 하므로 반듯이 손잡이가 달려 있는 것이 특징이다(Figure 2).

춘향전과 흥보전에서 읽을 수 있는 우리 식생활도구의 또 다른 중요한 특징 중 하나는 숟가락과 젓가락을 모두 사용한다는 것이다. 이는 앞서 언급한바와 같이 우리음식 중에는 외초리탕, 슈란탕, 장국, 간장국 등 많은 탕류 음식이 발달하였기 때문이다. 숟가락은 조선중기 이후에 자루가



<Figure 2> 화로위에 전골들이 올려진 모양(하은아 2004a)

걸어지고 두꺼워지며 곧아지고 손가락 면이 둥글어져 예술성과 실용성이 한결 높아져서 친밀감을 느끼는 조형이 되었고, 젓가락은 한쪽이 점차 가늘게 되어 더욱 섬세한 식사행동이 가능하게 되었다. 춘향전에 등장하는 천은슈저(은수저), 소제(쇠젓가락), 나무제(나무젓가락) 등에서 볼 수 있듯이 당시 다양한 재료의 수저가 발달하여 쓰임을 알 수 있다.

『오영순 소장 장흥보전 15-뒤 16-앞: 박속에서 나온 금은 보화-

통영칠반 제변모의 안성유기 디점문 ~ 녹용 인삼 용뇌 유스 당스향 유향 몰약이며 흥담 빅담 청담이며 7진 죽절 금봉츠며 안성유기 반상이며 유리존 호박디며 청황유리 빅속병과 면경 연경 체경이며~ 천은 요강 순금 디은 유석 초디 늦 광명두리 청동화로 유전즈며 치갈포판 병거질골 무스두명 큰 솟 은소 7마솟 쇠 부지뽕니 왜화과 당화과 스키 디양판 쇼양판 천은 슈저 꾸역 꾸역 다 느은니 흥보 넘어 멋져라고』

흥보전에 등장하는 조리기구 특징중의 하나는 바로 다양한 술이다. 우리민족은 무쇠술을 부엌세간의 가장 주격품목으로 생각하여 새로 살림을 시작할 때는 먼저 술을 준비하고 그 술을 거의 평생토록 사용하였고, 새로 이사를 하면 부뚜막에 술 거는 일을 제일 먼저 하였다. 즉 술을 거는 것은 살림을 차리는 상징적 행위로 인식되고 길일을 택하여 술을 걸었다. 술은 밥을 짓는 도구로써 밥이 우리음식의 대명사인 것처럼 술 또한 부엌살림의 가장 중요한 도구인 것은 당연한 일일 것이다. 조선후기 사용되던 가마솥의 모양은 형태상 크게 두 가지로 구분되는데 첫째, 옆둘레가 안으로 둥글게 오므라든 곡선이면서 뚜껑도 여기에 맞추어 곡선 모양으로 이러한 모양의 술은 중부지방에서 많이 사용되었다. 둘째, 옆 둘레가 직선이며 주둥이가 약간 퍼지고 솥뚜껑도 여기에 맞도록 비교적 크고 편편한 모양의 술이 주로 남부지방에서 많이 사용되었다(하은아 2004b).

『장자백 창본 춘향가 62-뒤: 본관스또 디연 장면-

못써리진 기상관 쓰더 먹스 백자구 명터 디가리 한 스발 콩나물 디가리 한 스발 멸치 디가리 한 스발 툽툽한 막썰니를 한 스발 갓싸주며 어서 먹고 속거철니 스퍼췌 (말노) 어스또 째작 놀너며 이놈 니가 쏘귀냐 물니게 저 상 보고 너 상 본이 너 상은 토달고 기상이로다 진상선을 썩꾸로 쥐고 운봉 역꾸리를 쿡 질너논이 운봉이 째작 놀너며 이게 웬일리요 저 갈비 한 디주요 ~ 여바라 이 상 갓싸 저 양반 압페 노와라』

춘향전, 흥보전, 심청전에는 또한 다양한 종류의 상이 등장하는데, 운반기능을 겸한 비교적 작은 상을 소반이라 불렀다. 여러 소설에 등장하는 소반의 발달은 당시 우리의 식생활 문화의 단면을 잘 나타내주고 있다. 즉, 크기가 작은 소반은 우리 전통 식사공간이 그리 넓지 않았다는 점, 부엌과 방이 떨어져 있어 운반과 이동이 편리한 작은 소반이 발달하였다는 점, 전통 상차림이 기본적으로 독상원칙이었던 점 등을 특징적으로 살펴볼 수 있겠다. 당시 온돌의 발달과 맞물려 좌식 주거공간 생활에 맞게 앉아서 음식을 먹기에 편리하도록 만들어진 소반은 쓰는 사람과 용도, 모양과 형태, 또는 생산지에 따라 각기 다른 이름으로 불리어졌다. 소설에서는 주로 생산지와 새겨진 무늬에 따라 이름 붙여진 소반이 등장한다. 소반은 지역 특유의 목재와 생활양식에 따라 그 지역 특색에 맞는 소반이 제작되고 있어서, 상의 생산지에 따라 '통영반', '나주반', '해주반', '충주반' 등으로 이름을 붙이기도 한다. 춘향전과 흥보전에 좋은 상의 대명사로 통영칠반과 나주칠반이 등장하는 것으로 봐서 당시 통영반과 나주반의 유명세를 짐작할 수 있다. 이들 지역에서 상이 발달하게 된 배경은 조선시대 때 영이 밀집된 변화한 지역으로 군사 및 경제적 요충지였다는 사실에 있다. 전라도는 호족반, 경기도와 강원도는 구족반 등이 유명하여 각기 그 지역의 특색을 따른다.

흥보전에는 식기구 뿐만아니라 탈곡·도정용 기구도 등장하는데, 전통적으로 곡식이나 부식을 도정하고 찧는 일은 대부분 각 가정에서 하였고, 이를 위한 도구로는 절구, 맷돌, 방아 등을 이용하였다. 가을에 곡식을 수확하면 도리깨로 곡식알갱이를 떨어 낱알의 상태로 뒤주에 보관하였다가 그때마다 필요한 양 만큼씩 꺼내어 방아로 찧었던 것을 알 수 있으며 방아로 찧은 곡식은 불순물을 제거하기 위해 키질을 한다. 이렇게 모든 복잡한 과정의 일을 가정에서 다 처리해야만 했던 것이다.

VI. 맷 음 말

본 연구는 판소리 열두마당 중 오늘날 까지 연행되어지는 판소리 다섯마당을 중심으로 소설에 나타나 있는 식재료, 음식, 식기구 등을 분석하고, 또한 소설속에 등장하는 음식을 그 시대 사회구성원들의 문화를 읽는 상징적인 코드로

해석함으로써 한국음식의 특성과 문화적 의미를 살펴보았다. 수 많은 판소리 창본들이 존재하지만, 본 연구에서는 그 필사시기가 앞선 창본을 대상으로 채택하여 분석하였다.

심청전에서는 밥, 김치, 젓갈 등을 통하여 서민들의 일상식의 특성을 볼 수 있었으며, 춘향전에서는 풍부한 재료를 바탕으로 한 다양한 전라도 음식과 외래농작물의 유입으로 더욱 풍성해진 조선후기 음식문화의 특성을 알 수 있었다. 또한, 흥보전에서는 당시 서민들이 평소 가장 좋아하고 먹고 싶어 하던 음식이 떡과 고기였음을 알 수 있었으며, 개고기와 떡, 송늬과 막걸리를 특징적으로 살펴보았다. 토끼전에서는 다양한 종류의 수산물 먹거리와 약이성 음료의 발달을 읽을 수 있었으며, 적벽가에서는 전쟁 중 사기진작을 위한 잔치 음식인 술에 대해 살펴볼 수 있었다.

소설에 등장하는 식기, 용기를 통하여 본 음식문화 특성으로는 뚜껑이 있는 반상기와 수저 등을 통하여 당시 더운 음식을 선호하며, 물기가 많은 탕류 음식이 특성이었음을 알 수 있었으며, 조선후기 제작기술의 발달로 다양한 종류의 용기가 발달한 점과, 경제력 향상으로 일반 백성들도 백자자기를 사용하였음을 알 수 있었다. 또한, 조리기구로는 가장 중요한 솥과 즉석요리를 할 수 있는 화로와 신선로가 발달하였음을 살펴보았다. 식반의 특징으로는 운반과 이동이 편리하도록 만들어진 다양한 종류의 소반이 발달하여, 우리의 전통공간이 그리 넓지 않았다는 점, 부엌과 방이 떨어져 있었다는 점, 전통 상차림이 기본적으로 독상원칙이었던 점 등을 읽을 수 있었다. 흥보전에서는 식기구 뿐만 아니라 탈곡·도정용 기구도 등장하는데, 이로써 가을에 곡식을 수확하면 도리깨로 곡식알갱이를 떨어 낱알의 상태로 뒤주에 보관하였다가 그때마다 필요한 양 만큼씩 꺼내어 방아로 찧었으며 방아로 찧은 곡식은 불순물을 제거하기 위해 키질을 하였던 것을 알 수 있었다.

■ 참고문헌

- 국립중앙박물관 편저. 2002. 「조선시대 풍속화」. 한국박물관회. 서울. p166
- 고경희. 2003. 조선시대 한국풍속화에 나타난 식생활문화에 관한 연구. 한국식생활문화학회지, 18(3):211-225
- 김광순. 1990. 「한국고소설사와 문」. 새문사. 서울. pp496-497
- 김상보. 2006. 「조선시대의 음식문화」. 가람기획. 서울
- 김진영, 김현주. 1997a. 「심청전」. 박이정 출판사. 서울
- 김진영, 김현주, 김희찬 편저. 1997b. 「춘향전 전집1」. 박이정 출판사. 서울
- 김진영, 김현주 역주. 1997c. 「흥보전-오영순 소장 장흥보전, 임형택 소장 박흥보전」. 박이정 출판사. 서울
- 김진영, 김현주, 김동건, 이성희 편저. 1997d. 「토끼전 전집1」. 박이정 출판사. 서울
- 김진영, 김현주. 1997e. 「적벽가 전집1」. 박이정 출판사. 서울
- 김희선. 1987. 조선후기 사회·경제적 변동이 식생활에 미친 영향. 석사학위논문. 이화여자대학교. pp54-56
- 로저키징, 전경수 역. 1984. 「현대문화인류학」. 현음사. 서울. p94
- 박대복. 1995. 「고소설과 민간신앙」. 계명문화사. 서울 p236
- 박여성. 2003. 융합기호학(Synchretische Semiotik)의 프로그램으로서의 음식기호학. 기호학 연구, 4(0):136-139
- 박일용. 1993. 「조선시대의 애정소설」. 집문당. 서울. p273
- 변태섭. 2003. 「한국사통론」. 삼영사. 서울
- 서봉순. 1995. 「한국조리」. 지구문화사. 서울. p58
- 안용근. 1999. 한국의 개고기 음식에 대한 고찰. 한국식생활문화학회지, 12(4):400-401
- 유영대. 1993. 「판소리의 소설적 전개」. 집문당. p354
- 윤서석. 1992. 「한국음식-역사와 조리법」. 수학사. 서울
- 윤서석. 1995. 한국의 자연과 식생활. 한국식생활문화학회지, 10(3):208
- 윤서석. 1999a. 「식생활문화의 역사」. 신광출판사. 서울. p93
- 윤서석. 1999b. 「식생활문화의 역사」. 신광출판사. 서울. pp329-333
- 이성우. 1982. 「조선시대 조리서의 분석적 연구」. 한국정신문화연구원. 서울
- 이성우. 1988. 한국전통 발효식품의 역사적 고찰. 한국식생활문화학회지, 3(4):331-339
- 이성우. 1992. 「한국고식문헌집성」고요리서(Ⅲ). 수학사. 서울. pp843-849
- 이성우. 1997a. 「한국식품문화사」. 교문사. 서울. pp214-237
- 이성우. 1997b. 「한국식품문화사」. 교문사. 서울. pp261-262
- 이은옥. 2003. 조선후기 식기 및 음식의 특색과 변화. 석사학위논문. 이화여자대학교. pp16-18
- 이종미. 1992. 한국의 떡 문화 형성기원과 발달 과정에 관한 소고. 한국식생활문화학회지, 7(2)
- 이춘녕. 1964. 「이조농업기술사」. 한국연구원. 서울. pp57-89
- 조홍윤. 1998. 한국 음식문화의 형성과 특징. 한국식생활문화학회지, 13(1):4-5
- 주영하, 김소현, 김호, 정창권. 2005. 「오주연문장전산고를 통해 본 조선후기 생활문화」. 돌베개. 경기 파주. p140
- 주영하. 2005. 「그림속의 음식, 음식속의 역사」. 사계절. 경기 파주. p67
- 주영하. 2006. 「음식전쟁 문화전쟁」. 사계절. 경기 파주. p148
- 하은아. 2004a. 한국 근대적 문물 변천과정의 통시적·공시적 분석을 통한 디자인 발전과정의 해석-식생활관련 제품을 중심으로-. 석사학위 논문. 서울대학교. pp99-102
- 하은아. 2004b. 한국 근대적 문물 변천과정의 통시적·공시적 분석을 통한 디자인 발전과정의 해석-식생활관련 제품을 중심으로-. 석사학위 논문. 서울대학교. pp127