



# 조선왕조의 명나라 사신 접대 음식문화

## 삼시반(三時飯)접대

김상보

대전보건대학 전통조리학과

청태·대두·백두·녹두·흑태·팥·의이

멥쌀·생동쌀·찹쌀·수수·치수수·조·차조·보리·밀보리·밀

멥쌀가루·찹쌀가루·수수가루·조가루·의이가루·원미가루·밀가루·녹두가루

서여·우영·도라지·무·토란

미나리·여뀌쌈·숙주나물·신감채·생개채·소채(蔬菜)나물·시금치·부추채·상추

참버섯·석이버섯·표고버섯·건송이버섯

미역·실미역·미역귀·김·다시마·가사리

청포묵·두부

침채·침송이·침죽순

무장아찌·가지장아찌·오이장아찌·산약장아찌(醬菹山蔘)

게젓·소어젓·알젓·조개젓·은구어젓·연어란젓

생선(生鮮)·조기·대하·붉은새우·송어·새우알·송어알·전복  
 굴비·건봉어·건은구어  
 돼지고기·돼지머리고기·돼지내장·소고기·닭고기  
 천초·후추·간장·청장·감장·소금·초·참기름·꿀·개말(芥末)·참깨·마늘·생강·파·지초·오미자  
 모과정과·죽순정과·포도정과·인삼정과·유자정과·생강정과·도라지정과  
 건포도·잣·개암·대추·황울·호두·밤  
 인삼·파삼·작설차·천지차  
 청주·소주·홍소주·자주·향운·법주·기주(起酒)  
 (『영점도감의궤』, 1609·1610·1626·1634)

를 재료로 하여 조반(早飯)을 준비한 태평관의 정사 주방에서는 다음 식사인 삼시반(三時飯, 朝飯:아침밥·晝飯:점심밥·夕飯:저녁밥) 역시 이상의 재료로 준비하게 된다. 광해군 원년(1609) 책봉천사 한사람에게 올렸던 삼시반이 어떻게 준비되어 차려졌는가를 보자.

당시에 사용되었던 그릇과 밥상은 매우 작았으므로(『신증동국여지승람』, 권1), 필자의 견해를 덧붙여 그림을 참고하여 기술하기로 한다.

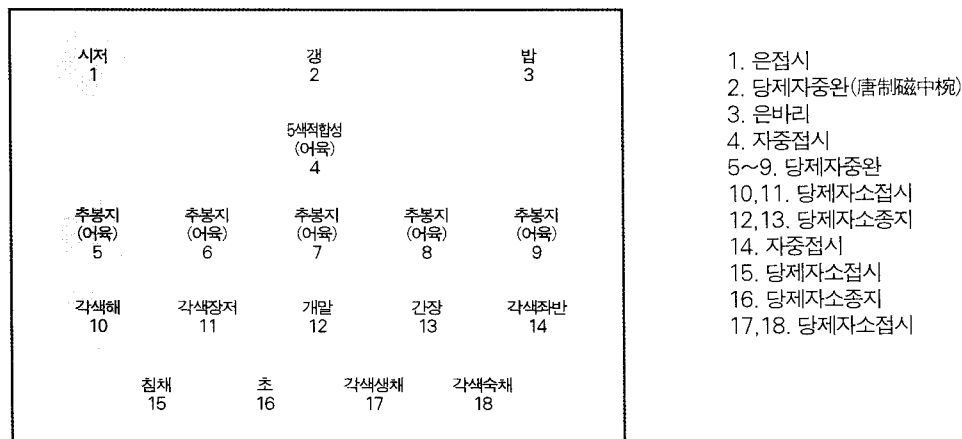


그림 1. 천사(天使) 삼시반 봉상도(奉床圖)  
 (『영점도감의궤』, 1609 : 김상보, 『조선왕조궁중의궤음식문화』, 65쪽)

지름이 10cm 정도 되는 은접시에는 은수저와 은젓가락(匙筋, 1)을, 지름이 15cm 정도 되는 자기사발에는 국(羹, 2)을 담았다. 탕(湯)을 차릴 때에는 반드시 다섯 사발로 한다 하였으므로(『신증동국여지승람』, 권1), 고기를 주재료로 하는 다섯 종류의 갱이 술의 배선에 맞추어 점진적으로 올려 졌을 것이다. 지름이 10cm 정도 되는 은으로 만든 바리(飯鉢, 3)에는 빛갈이 희고 맛나며 향기로운 멥쌀로(『신증동국여지승람』, 권1) 흰밥을 지어 담았다. 지름이 15cm 정도 되는 자기접시에 붕어와 잉어 등의 생선(生鮮)·전복(石決明)·조기·대하·송어

및 닭고기·소고기·돼지고기 등을 재료로 하여 구워서 만든 다섯 종류의 적을 합하여 포개어 고여 담았다[五色炙合成一器, 4].

지름이 15cm 정도되는 자기사발에는 생선과 고기를 재료로 하여 만든 추봉지(追奉持; 좇바디, 5~9)를 담았다. 追奉은 '좃아 받들다' 持는 '보양(保養)'의 의미가 있으므로 추봉지란 좃아 받드는 맛있는 음식이다(김상보, 『조선왕조궁중의례음식문화』, 68쪽). 다섯 그릇인 까닭은 술을 5번 올림에 따라 좃아 받들어 차려진 결과로 생각된다.

지름이 10cm 정도되는 자기접시에는 게젓(蟹醃)·소어젓(蘇魚醃, 밴맹이젓)·알젓(卵醃)·조개젓(蛤醃)·은구어젓(銀口魚醃)·연어란젓(鱈魚卵醃) 등의 각색해(各色醃, 10)를 조금 조금씩 덜어 합하여 담았다.

역시 지름이 10cm 정도되는 자기접시에 무장아찌(醬菹菁根)·가지장아찌(醬菹茄子)·오이장아찌(醬菹瓜子)·산약장아찌(醬菹山藥) 등의 각색장저(各色醬菹, 11)를 담았는데, 이들은 장(된장 또는 간장)에 담근 김치로 소위 오늘날 장과 또는 장아찌라고 지칭하는 것들이다. 장아찌 재료로서 나와있는 산삼은 진짜 산삼(山藥)이 아니라 손가락 길이의 무와 같이 생긴 산약(山藥, 서여라고도 함)을 지칭하는 것이었다(『신증동국여지승람』, 권1).

지름이 6cm 정도 되는 자기종지에는 겨자장(芥末, 12)과 간장(良醬, 13)을 담았다. 각색좌반을 찍어 먹도록 배려한 장류이다. 지름이 15cm 정도 되는 자중접시에는 어포(魚脯)와 육포(肉脯)등으로 이루어진 각색좌반(各色佐飯, 14)을 담았다. 밥을 먹을 때 도와주는 밑반찬 무리를 통틀어 말하는 음식이다(김상보, 『조선왕조궁중의례음식문화』, 235쪽). 시대가 200년 정도 흐른 다음에 나온 『월행음료정리의례』(1795)에는 염민어·불염민어·염송어·전복포·민어어포·송어포·은구어포·광어포·대구다식·전복다식·광어다식·하설다식·청어포·반건대구포·어포·담염민어·건석어·감복, 편포·염포·약포·건치포·약건치·염건치·생치편포·생치약포·육포·생치다식·황육다식, 치육병·육병·우육북기·어란·하란·민어전 등으로 좌반을 구성하고 있다. 이로 미루어 사신 접대에 제공된 각색좌반은 재료로 볼 때 굴비(乾石首魚)·건봉어(乾鮓魚)·건은구어(乾銀口魚)·새우알·송어알·전복·붉은새우 등으로 구성되었다고 볼 수 있다.

지름이 10cm 정도 되는 자기접시에는 무·죽순·송이 등을 소금에 절여 담근 침채(沈菜, 15)를 담았고, 지름이 6cm 정도 되는 자기종지에는 각색생체에 넣어 먹도록 초(醋, 16)를 담았으며, 지름이 10cm 정도 되는 자기접시에는 미나리·여귀싹(蓼芽)·신감채·생개채·부추채 등을 잘 씻어 생 것 그대로 포개어 고여 [各色生菜, 17] 담았다.

역시 지름이 10cm 정도 되는 자기접시에 산채 중에서 가장 맛있는 고사리(紫蕨)(『신증동국여지승람』, 권1)·숙주나물(菘豆芽)·시금치(是根菜)·참버섯·송이버섯·표고버섯·건송이버섯 등으로 익혀 만든 각색숙채(各色熟菜, 18)를 고임으로 담았다.

천초·후추·간장·청장·감장·소금·초·참기름·꿀·참깨·마늘·생강·파가 양념으로 동원되어

만들어진 이상의 음식들은 주철로 만든 주식탁(鑄食卓)에 올려 담아 차려졌으며, 술과 술안주가 올려질 때마다 쫓아 받드는 하인이 있어 음식 대접을 도왔다. 한편 천사(天使)에게는 상을 받기 전에 홍색의 목면 4폭을 붙인 겹휘건(揮巾, 일종의 napkin)이 주어지고, 천사는 휘건을 목에 두른 다음 진지(進止)에 임하게 된다.

주홍색의 평반(朱紅平盤)에는 술잔인 반침을 갖춘 도금란잔(鍍金卵盞)·백주종(白酒鍾)·반침을 갖춘 백사요화(白沙蓼花)·반침을 갖춘 도금초엽잔(鍍金草葉盞)이 술의 종류에 따라 술잔을 달리 하도록 준비되고, 청주·범주·소주·홍소주·향온 등의 술을 담는 백주병(白酒瓶)과 뚜껑을 갖춘 유기 주전자(鑰酒煎子)가, 술의 종류에 따라 용기를 달리하도록 준비되어 올려져 배선되었다(『영접도감의궤』, 1609).

식사가 끝난 다음에는 차와 과일이 올려졌다. 인삼·파삼(把蔘)·작설차(雀舌茶)·천지차(天地茶) 등이 재료가 된 차는, 뚜껑을 갖춘 흰색의 큰 사기 항아리(白大沙缸)·흰색의 사기병(白沙瓶)·유기로 만든 다시(鑰茶匙)·뚜껑을 갖춘 주철로 된 새옹(鑄沙用)·토봉로(土烽爐)·백보아(白甫兒)·백다종(白茶鍾)·유기이끼(鑰耳只)·주홍평반(朱紅平盤)·목통(木桶)·열쇠와 자물쇠를 갖춘 나무케짜(木櫃)·급수기(汲水器)·협도(挾刀)·바구니(柶籠)·주철로 만든 식탁·박아지·흰모시수건·흰무명 수건이 정사의 다색(茶色)을 위한 배설 도구로 셋트가 이루어졌으므로(『영접도감의궤』, 1609), 목통에 들어있던 인삼 혹은 파삼을 덜어, 인삼의 경우 협도(약재를 써는 칼)로 잘게 썰어 새옹에 담아 흰색의 큰 사기항아리에 담아있던 물을 급수기에 따라 새옹에 물을 붓고 토화로를 이용해 끓인 다음, 흰색의 사기병에 담았으며, 주홍색의 평반에 이 사기병과 백보아·백다종·유기다시를 올려 담아 배선하였고, 차를 마시지 않을 때에는 이상의 다구(茶具)를 수건으로 잘 닦아 바구니에 담아 자물쇠와 자물통을 갖춘 나무케짜에 넣어 보관하였다.

천지차나 작설차를 올릴 때에는 모과정과·죽순정과·포도정과·인삼정과·유자정과·생강정과·도라지정과 외에 건포도·개암·밤 그리고 멧쌀가루와 송기로 만든 송기떡·멧쌀가루와 산약으로 만든 산삼떡(산마떡)·멧쌀가루와 쪽으로 만든 쪽떡(『증보동국여지승람』, 권1)이 그릇에 담겨져 함께 올려졌다(『영접도감의궤』, 1609).

[참고자료]

『迎接都監儀軌』, 1609

『迎接都監儀軌』, 1610

『迎接都監儀軌』, 1626

『迎接都監儀軌』, 1634

『新增東國輿地勝覽』

『園幸乙卯整理儀軌』, 1795

김상보, 『조선왕조궁중의궤음식문화』, 수학사, 1995