



조선왕조의 명나라 사신 접대 음식문화

숙공조반식(熟供早飯式)

김상보

대전보건대학 전통조리학과

태평관(太平館)에서 묵을 사신들의 일상식 접대를 위하여 숙수(熟手)¹⁾ 5명(名)·주방숙수(廚房熟手) 6명·조과숙수(造果熟手)²⁾ 5명·대령숙수(待令熟手)³⁾ 1명, 상화병장(床花餅匠)⁴⁾ 3명·상화병모(床花餅母)⁵⁾ 1명, 병장(餅匠)⁶⁾ 3명, 병모(餅母)⁷⁾ 1명, 세면장(細麵匠)⁸⁾ 4명, 죽장(粥匠)⁹⁾ 2명, 각색장(各色掌)¹⁰⁾ 4명, 반감(飯監)¹¹⁾ 4인, 노(奴) 7명, 사환군사(使喚軍士)¹²⁾ 10명, 진지악생(進止樂生)¹³⁾ 4인 등 총 60명이 태평관에서 대기하고 있고, 사신일행의 지위에 따라 각자의 방에 배설되는 품목은 약간씩 달리하여 배설되었지만, 태평관 안의 정사 방에는 유기로 만든 대야(鑪大也) 하나, 유기로 만든 소라(鑰所羅)¹⁴⁾ 하나, 양치질용 백보아(養齒白甫兒)¹⁵⁾ 하나, 수건을 넣어 두는 붉은칠 함(朱紅手巾函) 하나, 주홍수반(朱紅手盤) 한 개, 길이가 4자 짜리 흰 무명 수건 한 장, 흰 무명 겹수건 한 장, 초록으로 테를 두른 셋빨간 붉은색의 무명 3폭으로 만든 휘건(揮巾)¹⁶⁾ 한 장, 붉은칠의 발 높은 상(朱紅高足床) 하나, 주철로

된 초아(鑄超兒) 한 개 등을 배설하여 정사를 맞이하였다(『영접도감잡물색의궤』, 1643).

숙소에서 하루 밤을 지낸 정사(正使)는 숙공조반식(熟供早飯式)을 위하여 아침 일찍 일어났다.¹⁷⁾ 숙공조반식이란 하루에 네끼의 식사 대접을 했던 조선왕조에서 조반(朝飯, 아침밥)·주반(晝飯, 점심밥)·석반(夕飯, 저녁밥)이 밥을 중심으로 차린 일상식이라면 조반(早飯)은 죽(粥)을 중심으로 차리되 음식을 익혀(熟) 올려(供), 술과 함께 예(禮)를 갖추는데, 이 때 조정에서는 왕을 대신하는 인물이 사신을 접대하는 접대원으로 파견되었다. 그러니까 아침밥·점심밥·저녁밥이 단순한 일상식인 반면 조반(早飯)은 죽(粥)을 중심으로 차린 일종의 다례의(茶禮儀)의 형식을 갖춘 초조반(初朝飯)인 작은 연회(小宴)인 셈이다.

태평관 안의 주방은 궁궐과 마찬가지로 정사를 위한 주방, 부사를 위한 주방, 두목을 위한 주방, 수행원들을 위한 주방이 별도로 갖추어져 있었다. 정사를 위한 주방일 경우에는 특별히 신분이 높기 때문에 정사 한 사람 당 주방 하나를 갖추었으므로 정사가 두 사람이 왔다면 정사를 위한 주방은 두 곳이 될 것이다. 따라서 각 주방에 소속되는 숙수, 반감 등이 달랐으며 이들에게는 각자가 필요한 조리도구들이 별도로 갖추어져 소속되어 있었다. 예를 들어 보면 발이 가는 국수 만드는 일을 업으로 삼는 세면장(細麵匠)에게는 3자 2치 짜리 베 한 장·마미채 한 개·박아지 한 개·주석동이(東海) 하나·버들고리(柳莫) 한 개를 주어 국수를 만들게 하고, 떡 만드는 일을 업으로 삼는 병장(餅匠)에게는 안판 한 개·홍도개 한 개·화정(火鼎) 하나·질시루 한 개·절구방망이 한 개·석쇠 하나·질소래기(陶所羅) 하나·박아지 하나·백접시 네 개·자완(磁碗) 두 개·싸리바구니 하나·주홍수반(朱紅手盤) 두

- 1) 숙수(熟手) : 음식 만드는 일을 업으로 삼는 사람으로 조리사
- 2) 조과숙수(造果熟手) : 약과, 다식 등과 같은 유밀과 제조를 전업으로 하는 조리사
- 3) 대령숙수(待令熟手) : 만일에 대비하여 잠시도 떠나지 않고 명령을 기다리고 있는 조리사
- 4) 상화병장(床花餅匠) : 찌만두 만드는 일을 업으로 삼는 장인
- 5) 상화병모(床花餅母) : 상화병장을 돕는 조수
- 6) 병장(餅匠) : 떡 만드는 일을 업으로 삼는 장인으로 조병장(造餅匠)이라고도 하였음
- 7) 병모(餅母) : 병장을 돕는 조수
- 8) 세면장(細麵場) : 가는 국수 만드는 일을 업으로 삼는 장인
- 9) 죽장(粥匠) : 죽 만드는 일을 업으로 삼는 장인
- 10) 각색장(各色掌) : 각기 담당하는 일을 맡아 보는 자(김상보, 『조선시대의 음식문화』, 29쪽)
- 11) 반감(飯監) : 반찬을 만드는 사람(김상보, 『조선시대의 음식문화』, 26쪽)
- 12) 사환군사(使喚軍士) : 심부름하는 사람으로 군색(軍色)에서 파견된 자
- 13) 진지악생(進止樂生) : 일상식 진지를 올릴 때 악을 연주하던 자들
- 14) 소라(所羅) : 소래기, 푼(盆)
- 15) 보아(浦兒) : 사기나 유기로 만든 보시기 즉 작은 사발
- 16) 휘건(揮巾) : 식사할 때 옷 위에 걸쳐 입는 일종의 냅킨
- 17) 인조 21년(1643)의 경우 사신 일행은 9월 3일 입경하여 9월 10일 돌아갔는데 태평관에 머무는 동안 숙공조반식이 있었음

개·단폭지(單幅紙) 두 장을, 정사(正使) 주방의 반감(飯監)에게는 주석 동이 하나·발 달린 솥(鼎) 하나·주석바리(鉢里) 한 개·주홍수반 세 개·유기수저 한 벌·단폭지 두 장, 박아지 세 개·식도 하나·짜리바구니 하나·유기새옹大中小 각각 하나·백접시 열 개·마미채 하나·죽체 하나·유자(鑰者) 하나·유축(鑰祝) 하나·3자 2치 짜리 베 한 장·생포(生布) 걸레[狗介] 한 장·백종지 세 개·주칠반 하나·도소라 한 개·안판 하나·석쇠 한 개·백중완(白中碗) 세 개·흰모시 수건(1자 5치 짜리) 한 장·술(草省) 한 개·상사발(常沙鉢) 세 개·도기동이[陶東海] 하나·백보아 다섯 개·백자완(白磁碗) 세 개·담통(擔桶) 하나·5폭 베보자기 한 장·발달린 궤(櫃) 하나·토봉로(土烽爐) 하나·주홍고족식상(朱紅高足食床) 하나 등을 주어 각자가 맡은 음식을 만들게 하였다(『영접도감잡물색의궤』, 1643).

철저하게 분리된 공간에서 분업화하여 각자 본인의 조리 기구를 사용하여 정성스럽게 만든 조반(早飯) 찬품 내용은 일반적인 조반과 국상(國喪)중에 차렸던 소선(素膳)이라고 명명했던 조반인 두 종류로 분류되었는데 광해군 원년(1609)에는 수조육류를 식재료로 사용해 음식을 만들어 조반상(早飯床)에 올렸고(그림 1), 인조 21년(1643)에는 수조육류를 배제하



〈그림 1〉 광해군 원년(1609)의 천사조반상(天使早飯床) 그림
(김상보, 『조선왕조궁중의궤음식문화』, 64쪽)



〈그림 2〉 인조 21년(1643)의 천사조반상인 소선(素膳) 그림
(김상보, 『조선왕조궁중의궤음식문화』, 64쪽)

고 음식을 만들어 조반상에 올렸다. 소위 소선(素膳)이다.

조반 상차림 그릇에도 일정한 격식이 있었다. 중지(鍾子)에는 중중지(中鍾子)와 소중지(小鍾子)가 있어, 중중지에는 꿀(淸蜜)과 겨자장(芥末)을 담고 소중지에는 강초장(薑醋)을 담고 있고, 사발(椀)에는 소사발(小椀)·중사발(中椀)·중대사발(中大椀)이 있어, 소사발에는 침채(沈菜)를, 중사발에는 죽(粥)·국수(細麵)·정과(正果)·계아탕(鷄兒湯)·생선탕(生鮮湯)을, 중대사발에는 숟가락과 젓가락(匙筯)을 담았다. 접시(貼是)는 소접시(小貼是)·중접시(中貼是)·접시로 나누어 소접시에는 채(菜)·대추(大棗)·황율(黃栗)을, 중접시에는 떡(餅)·편육(片肉)·약과(藥果)를, 접시에는 간남(肝南)을 담았다.

이번에는 인조 21년의 소선(素膳) 찬품 내용을 중심으로 광해군 원년(1609)의 조반상 찬품 내용과를 일인분으로 기준하여 비교해 보도록 한다. 각색떡(各色餅) 대신에 오른 산삼병(山蔘餅)은 산삼(山蔘) 2근·참쌀가루 2되·꿀(淸蜜) 2홉 3작 3리·잣 1홉·참기름 1되를 재료로 하여 만들었다. 다진 산삼을 참쌀가루에 넣고 반죽하여 빻아서 참기름에 튀겨낸 다음 꿀을 발라 잣가루 고물에 굴린 떡으로 판단된다. 우유로 만든 타락죽(醃酪粥) 대신에 오른 의이죽(薏苡粥)은 울무로 쏘 죽이다. 돼지머리편육(猪頭片) 대신에 오른 숙편(熟片)은 두부 1모반에 표고버섯 2홉을 넣고 찐 것이다. 겨자장 자리에 오른 녹두떡(菘豆餅)은 녹두 1되 5홉을 갈아 참기름 7홉으로 지져낸 것이며, 국수(麵)는 녹두가루 1되로 만들었다. 계아탕(鷄兒湯) 대신에 오른 어음(於音)은 연두부 3모로 만든 탕이다. 생선탕(生鮮湯) 대신에 오른 편증(片蒸)은 다시마(多士麻) 3조(條)에 잣 3작을 고물로 하여 찌낸 것이다. 상화병(床花餅)은 밀가루 5되에 물과 기주미(起酒米) 1되를 넣고 반죽하여 피(皮)로 만들어서 참기름 2홉·무 20개·잣 5작·생강 5전·석이버섯 2홉·후추 1전·소금 1홉·간장 2홉·연두부 3모로 소를 만들어, 피에 소를 싸서 만든 일종의 찐만두인데, 광해군 원년에 오른 상화병에는 소에 고기를 넣었을 것이다. 육간남(肉肝南) 대신에 오른 좌간남(左肝南)은 석이버섯 3되, 잣 1홉, 두부 1편, 파 10뿌리로 찜을 만들었고, 어간남(魚肝南) 대신에 오른 우간남(右肝南)은 두부 1편을 구웠다(煎片). 술의 행주(行酒)에 따라 술안주로 오른 미수(味數)는 표고버섯 5홉·생강 1냥·후추 2전·간장 2되·참기름 1되·초 5홉·소금 5홉으로 만들었다. 표고버섯에 양념하여 참기름에 볶은 찬품일 것이다. 그밖에 대추 1되·밤 1되·배 5개·홍시 7개·수박 1개를 올렸고, 방미자(方味子)와 합하여 한 접시에 담은 약과(藥果)는 밀가루 4되 8홉·참기름 9홉·꿀 1되 4홉·청주 2홉으로 만들었으며, 잡과(雜果)는 밀가루 8홉·꿀 2홉 8작·참기름 3홉 2작이 재료가 되었다.

그림 1을 거식삼과상(車食三果床), 그림 2를 거식칠과상(車食七果床)이라고도 하였다(신숙주, 『해동제국기』). 거식상(車食床)이란 네 사람이 운반하는 식상(食床)으로 지금의 교차상 크기 정도일 것이다. 4행에 차린 과일을 담은 접시의 숫자로서 상차림의 규모를 결정하여

거식삼과상·거식칠과상이라 한 것이다. 고려 명종 22년(1192), 잔치 때 차리는 유밀과(油蜜果)로 인하여 낭비가 극심하였으므로 유밀과 대신 과일로서 대치하되 과일의 숫자도 3그릇·5그릇·9그릇을 초과하지 못하도록 왕명을 내린 이후 이 왕명은 규범이 되어 조선왕조에도 그대로 지켜져 내려온 결과로 인함이다.

‘다만 외관의 아름다움으로 인하여 낭비함이 한이 없다. 지금부터는 유밀과를 쓰지 말고 과일로서 대신하되, 작은 잔치에는 3그릇, 중간 잔치에는 5그릇, 큰 잔치에는 9그릇을 초과하지 말며...’ (『고려사절요』 권13, 명종 22년, 5월조)

그러니까 명종 22년에 내린 왕명을 근거로 한다면 광해군 원년의 거식삼과상은 작은 잔치상에 해당되고 인조 21년의 거식칠과상은 큰 잔치상에 해당되는 셈이다. 나라를 다스릴 때 좌의정과 우의정이 있어 왕을 보좌 하듯이, 죽 또는 밥을 중심으로 좌간남(左肝南)과 우간남(右肝南)¹⁸⁾이 보좌하는 것이다. 소선(素膳)이 아닌 경우는 좌간남은 육류(肉類)를 재료로 하여 만든 것, 우간남은 어류(魚類)를 재료로 하여 만든 것으로 좌간남이 우간남보다 상위(上位)의 찬이다. 죽에 가장 핵심적인 반찬 좌간남과 우간남을 차리고 술안주로는 미수(味數)가 통상 5번의 술 헌수에 따라 별도로 배선되는 것이 숙공조반식의 상차림이다(『통문관지』 권 5「교린」).

숙공조반식에 참여한 정사(正使) 이하가 동쪽 벽에서 서면을 향해 서고 접대관과 중국어 통역관은 서쪽 벽에서 동쪽을 향해 선다. 서로 마주 보고 읊한 다음 각각 자리로 나아가 앉는다. 그러면 진지악생(進止樂生) 4인이 악(樂)을 연주하는 가운데 죽이 차려진 조반상(早飯床)이 나오고 → 술 → 미수 → 술 → 미수...의 순서로 5번의 술의 순배(行酒)가 있을 후에 다례의(茶禮儀)와 같이 다시 한 잔을 더 권하여 끝내는 것이다.

[참고자료]

『迎接都監 雜物色儀軌』, 1609

『迎接都監 雜物色儀軌』, 1643

『高麗史節要』

申叔舟, 『海東諸國記』, 1471

『通文館志』

김상보, 『조선왕조궁중의례음식문화』, 수학사, 1995

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006

18) 간남(肝南) : 북쪽에서 남향하여 앉은 손님의 남쪽에 차리는 가장 핵심적인 찬(饌)