

文學碩士學位論文

조선후기 경상도 海産 珍상품 연구



2008년 8월

釜慶大學校大學院

史學科

朴住晞

文學碩士學位論文

조선후기 경상도 海産 진상품 연구

指導教授 申明鎬



이 論文을 碩士 學位論文으로 提出함.

2008년 8월

釜慶大學校大學院

史學科

朴住晞

朴住晞의 文學碩士 學位論文을 認准함.

2008년 8월



主 審 文學博士 朴 垣 勇 印

委 員 文學博士 申 明 鎬 印

委 員 文學博士 李 根 雨 印

【목 차】

Abstract

I. 서론	1
II. 조선후기 進上제도	8
1. 進上和 供上, 進上和 進獻의 관계	8
2. 『輿地圖書』 進貢條	14
III. 조선후기 경상도 進上제도	17
1. 경상도 해산물의 종류와 생산지역	18
2. 경상도 진상품의 종류와 생산시기	23
IV. 조선후기 경상도 海産 진상품과 食文化	33
1. 경상도 海産 진상품	33
2. 海産 진상품의 가공과 조리	35
가. 乾燥와 조리	38
나. 鹽藏과 조리	43
다. 冷蔵과 조리	46
3. 경상도 향토 음식문화에 미친 영향	52
V. 결론	55

【자료목록】	59
[자료1] 『輿地圖書』 중 進貢 중 해산물을 포함하는 郡縣別정리	59
[자료2] 『輿地圖書』 進貢 중 海産物의 가공법에 따른 분류	61
[자료3] 『貢膳定例』 全國 朔膳	63
[자료4] 『貢膳定例』 경상도 朔膳 내용과 수량	64
[자료5] 『貢膳定例』 경상도 正朝, 端午, 冬至, 誕日 物膳	66
【參考文獻】	67
【표차례】	
[표 1] 조선시대 進上의 종류	9
[표 2] 貢納·貢物·進上의 관계	11
[표 3] 供上 과정	11
[표 5] 『輿地圖書』의 物産과 進貢의 해산물 비교	26
[표 6] 경상도의 월별 海産 進上品	28
[표 7] 경상도 지방관의 進上	37
[표 8] 『輿地圖書』 進貢에 실린 해산물 가공법의 분류	37
[표 9] 조선시대 사료에 나타난 해산물 乾燥法	41
[표 10] 조선시대 사료에 나타난 해산물 鹽藏法	46
[표 11] 『韓國水産誌』 중 수용어류 저장방법	49
[표 12] 大口魚와 靑魚의 가공법에 따른 조리법의 발달	53

The study on marine products of Jin-Sang(進上)
at kyungSang(慶尙) Province in late Joseon Dynasty

Ju Hee Park

Department of History, The Graduate School,
Pukyong National University

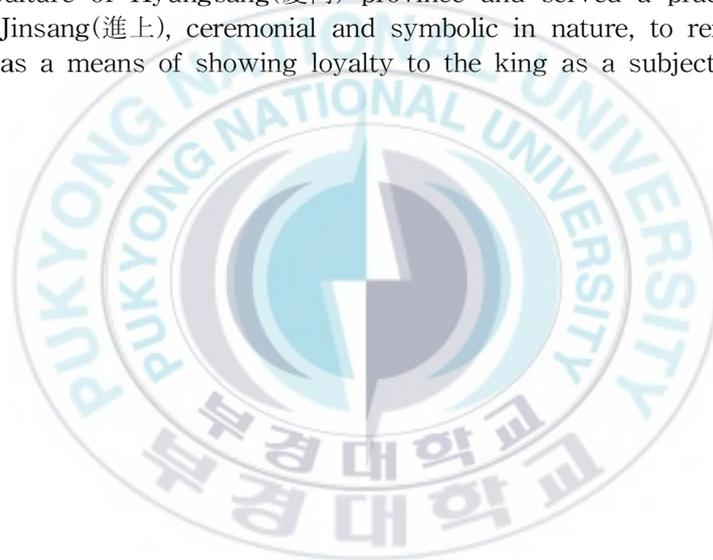
Abstract

During the Joseon dynasty, Gongnap(貢納) was institutionalized, being composed of Jinsang(進上) and Gongmul(貢物), which was paid in actual goods. While Gongmul(貢物), which previously paid once a year, became Jeonsaehwa(田稅化) with the implementation of Daedongbeop(大同法) since Imjinwaelan(壬辰倭亂), Jinsang(進上) remained until its abolishment during the Gabo-Reformation(甲午改革), despite many side effects complicated by its payment system on a monthly basis. This is because Jinsang(進上) was a means to show loyalty to the king as a subject. As a result, maintaining the system rather than abolishing it, efforts were made to develop practical strategies to solve problems occurring in the course of Jinsang(進上). And one of the results was the development of the processing method of marine products comprising Mulseonjinsang(物膳進上). Marine products in nature were acquired only on the seashore and easily decayed, and hard to pay than other food materials, due to the time of transporting them to the palace.

This article identified marine products among the food materials allocated to Kyungsang(慶尙) province by 『Yejidoseo(輿地圖書)』 first and then classified three processing methods - drying, salting, and refrigeration. Findings from this study are summarized as follows: First, the drying method was diversified, going beyond simple drying. Until then, it was hard to find seafood onshore and the method was for the all-season use of seafood. However, in the later Joseon dynasty, the use of the drying method was varied, mainly for the Jinsang(進上) seafood. Second, although there were as various salted fish, a representative food using common salting for fish, as the kinds of sea food, a smaller number of salted fish was offered as Jinsang. Third, refrigeration was used at the same time. Even in the early Joseon dynasty, there were methods using ice such as Jangbing(藏氷) or Binggo(氷庫), but not all of them were used for Jinsang(進上). However,

as the result of efforts to seek economic profits from fresh seafood supplied by merchants in the late Joseon dynasty, Sabinggo(私水庫), and Bingeoseon(氷魚船) appeared, which means such efforts had an effect on Jinsang(進上), as well as on economic profits of merchants. Such diversified processing methods for seafood for Jinsang(進上) also influenced local food and helped most of the local foods of Kyungsang(慶尙) province be stored for a long time with the drying and salting methods and variously cooked not only on the seashore, but also in inland. Still, refrigeration can be proposed as one of the processing method of sea foods, it was not a typical one, and salting and drying were widely used.

The study has found that the diversification and development of seafood processing methods focusing on Jinsang(進上) goods had an influence on the food culture of Kyungsang(慶尙) province and served a practical basis to enable Jinsang(進上), ceremonial and symbolic in nature, to remain for a long time as a means of showing loyalty to the king as a subject.



I. 서론

한국 역사에 있어서 ‘進上’은 古代부터 高麗를 거쳐 朝鮮까지 이어진다.1) 각 시기마다 동일한 전통으로서 계승되었던 것은 아니나, ‘臣下の國王에 대한 奉上禮物’이라는 측면에서만은 오랫동안 존재하였다. 그렇지만 조선의 進上은 이전과는 다른 2가지의 성격이 있다. 그중 하나는 단순히 신하의 自意에 의한 것이라기보다 의례성·명분성을 이유로 체계화하여 국가 차원에서 강요하였다는 점이고2), 다른 하나는 貢物과 함께 現物로 납부하는 貢納으로 제도화되어 강제성을 띠는 公課로 인식되었다는 점이다.3) 따라서 외관상으로는 지방관이 바치는 禮獻이었지만, 실제 생산·납부와 직결된 民의 부담으로 온전히 남았다. 그리고 왕실의 일상생활에서 필요한 現物은 수취에 있어 제한적인 貢物보다는, ‘進上 또한 公課’

1) 『三國史記』 卷第10 新羅本紀 第10 哀莊王 2年：武珍州進赤烏

『三國史記』 卷第10 新羅本紀 第10 哀莊王 3年：良州進赤烏

『高麗史』 卷85, 志券39, 刑法2, 禁令條：十八年 三月 制曰 京人於鄉邑盛排農場作弊者破取農場以法還京 道門僧人諸處農舍冒認貢戶良人以使之又以麤惡紙布強與貧民以取其利悉皆禁止 凡供御物膳各因土宜隨即進獻其餘玩好熊虎豹皮無以勞民徵取密進又無以驛路贈送私門
- 이들은 모두 조선과 동일한 제도로서의 ‘進上’은 아니다. 즉 古代에는 어떤 제도로 규정되어 있었던 것이 아니라 진귀한 產物이 발견되면 가끔 바치는 정도였다. 이것이 高麗를 거쳐 朝鮮에 이르면서 進上제도로 자리 잡은 것이다. 그렇지만, “국왕에게 바친다”라는 개념으로서는 같은 형식의 것이라고 생각해도 될 것이다.

2) 단순히 신하가 국왕에게 바치는 것이 아니라, 그 목적·대상·언제·어디서·무엇 등의 상세한 세부 규정이 마련되었던 것이다. 즉 진상을 받을 사람·바치는 사람·상납 시기·상납 지역·상납 물목 등이 바로 그것이다. 이것은 조선 전기부터 마련되었으나 후기로 갈수록 징수 규정이 더욱 엄격해지고, 체계화되었다.

3) 국사편찬위원회, 『韓國史-조선초기의 경제구조』 (24권), p.466 참고: 貢物은 稅로 바치는 것의 하나로 각 군현 단위로 연 1차 상납하는 것이나, 進上은 본래 稅로 바치는 의무라기보다 국왕에 대한 지방 장관의 禮獻이었다. 그러나 거의 민호의 부담으로 징수되었기에 進上은 田稅·貢物과 같이 公課임에 틀림없었다.

라는 명목을 내세워 수시로 거두는 하나의 합법적 착취수단이 되었다.⁴⁾

이러한 進上의 성격상 나타난 많은 폐단에도 불구하고 甲午改革으로 폐지될 때까지 큰 변화없이 유지되었다는 점에서 ‘朝鮮’이라는 나라와 ‘進上’제도가 어떻게 조화를 이루어 존재하였는가에 대해 의문을 가지지 않을 수 없다. 지금까지의 연구에 의하면, 進上제도를 지속적으로 시행할 수 밖에 없었던 원인은 儒敎라는 체제하의 명분·의례때문이었다고 한다. 그러나 이러한 명분만을 이유로 강조하기에는 한계가 있으며, 이것을 가능하게 했던 현실적인 요인에 대한 연구가 필요하다. 예를 들어, 進上 중에서도 가장 많은 영역을 차지하였던 것은 식재료에 해당하는 物膳進上이며, 이중에서도 상납이 가장 까다로운 것이 바로 신선도 유지가 어려운 해산물이었다. 이러한 해산물을 조선 전 시대에 걸쳐 어떠한 방법으로 계속 진상할 수 있었는지에 대한 구체적인 연구는 없다. 따라서 본 연구에서는 ‘경상도의 海産 進上品’을 바탕으로 조선후기까지 진상이 가능할 수 있었던 현실적인 조건에 관해서 조사해보고자 한다.

초기 進上에 관한 연구는 1950년대 日人學者 田川孝三氏에 의해 시작되었다. 그는 그의 저서 『李朝貢納制の研究』에서 進上의 종류와 내용, 이에 따른 민의 부담을 밝힌바 있다. 이러한 그의 연구는 貢納의 일부로서 進上을 다루고 있으나, 지금까지 進上 관련 연구자들의 기본 저서로 이용되고 있다.⁵⁾ 그러나 이후 進上和 직결된 연구는 줄어들고, 貢納⁶⁾과

4) 황선영(1983), 「朝鮮初期의 進上制」, 동아대학교 석사학위 논문, p.36(7줄).

- 進上은 국가 재정이 팽창됨에 따라 질적, 양적으로 증대되었으며 연산군의 등장을 기점으로 그 기반이 붕괴되었으나 그 붕괴가 進上폐지가 아니라 進上의 租稅化로 나아갔다는 주장이다. 또한 貢物과 進上은 상호보완적인 관계로서, 貢物은 연 1회인데 비해 進上은 수시로 거둘 수 있기에 오히려 貢物보다는 進上에 의존하였다고 한다.

5) 田川孝三(1964), 『李朝貢納制の研究』, 東洋文庫. : 『李朝貢納制の研究』는 국초부터 임란 이후 대동법에 의해 공납제가 변화되었을 때까지의 그 내용과 과정을 자세히 분석하고 있다. 그중 進上이 $\frac{1}{5}$ 정도의 분량을 차지하고 있으며 국내의 거의 모든 저서나 연구에서 그대로 따르고 있을 정도이다. 그러나 貢納制나 進上制를 제도로서만 분석

조선후기의 貢人⁷⁾, 大同法⁸⁾에 대한 연구로 이어진다. 김옥근氏는 이러한 연구를 바탕으로 국가재정과 왕실재정을 정리⁹⁾하는 성과를 연구 영역을 넓혔다. 이러한 큰 틀의 연구에 집중한 나머지 조선시대 進上에 대한 연구는 대동법의 실시로 인해 進上의 범위가 줄어들어 것으로 이해되어¹⁰⁾ 田川孝三의 연구에서 더 이상의 진척은 보이지 않았던 것이다. 따라서 이들에 의해 진상제도는 전기에는 공납의 일부이자 국왕에 대한 봉상예물로만 존재하다 이후 대동법의 실시로 사라지거나 줄어들었다고 그 의미가

하였기에 조선시대에 있어서 進上제도의 전체적인 틀은 완성하였지만, 각 道를 중심으로 하여 해당 진상의 변화내용이나 진상품목 선정기준, 각 지방의 진상품목 차이점 등은 자세히 분석하지 못하고 있다.

- 6) 조선시대의 수취제도는 租庸調 개념에 입각하여 설명된다. 이 중 調는 土産의 現物을 貢物로 바친다는 의미로 ‘貢納’이라 칭한다. 이때 公課의 의미로서 바치는 貢物과 봉상예물로서 바치는 進上 둘 다 現物을 대상으로 하였기에 貢納으로서 함께 調로 분류하고, 進上보다 더 상위 개념인 貢納을 중심으로 한 연구가 중심이 되었다.
- 7) 정형우(1958), 「대동법에 대한 일연구」, 연세대학교 석사학위 논문; 유교성(1964), 「이조 공인자본의 연구」, 『亞細亞研究』(7권), 고려대학교 아세아문제연구소; 명재숙(1974), 「李朝 後期 貢人階層에 對하여」 『綠友研究論集』(16호), 이화여자대학교 사범대학 사회생활과; 유승주(1976), 「조선후기 공인에 관한 일연구(상)」, 『歷史學報』(71권), 역사학회; 유승주(1978), 「조선후기 공인에 관한 일연구(중)」, 『歷史學報』(78권), 역사학회; 유승주(1978), 「조선후기 공인에 관한 일연구(하)」, 『歷史學報』(79권), 역사학회; 오미일(1985), 「18, 19세기 공물정책의 변화와 공인층의 변동」, 『한국사론』(14권), 서울대학교 인문대학 국사학과; 정권영(1987), 「朝鮮後期 貢人の 權利와 義務」, 『教育論叢』(3권), 조선대학교 교육대학원; 김동철(1991), 「朝鮮後期 水牛角貿易과 弓角契貢人」, 『韓國文化研究』(4권),釜山大學校 韓國文化研究所; 德成外志子(2001), 「朝鮮後期 貢納請負制와 中人層貢人」, 고려대학교 박사학위논문.
- 8) 김옥근(1988), 「大同法研究」, 『經營史學』(3권), 한국경영사학회; 김윤곤(1971), 「大同法の 施行을 둘러싼 贊反 兩論과 그 背景」, 『大東文化研究』(8권), 성균관대학교 대동문화연구원; 이정철(2003), 「仁祖 初 三道大同法 論議와 經過」, 『韓國史研究』(121권), 한국사연구회
- 9) 김옥근(1987), 『朝鮮王朝財政史研究1』, 일조각; 김옥근(1989), 『朝鮮王朝財政史研究2』, 일조각; 김옥근(1988), 『朝鮮王朝財政史研究3』, 일조각.
- 10) 김옥근(1981), 「조선왕조 재정사연구-세입구조분석」, 『경영사학』(5권), 경제사학회. p.73.(16~18줄) : 進上도 貢物과 같이 본색으로 상납하는 일종의 公課였기 때문에 大同法을 실시할 때 貢物과 같이 結稅(大同法)로 변하여 토지에 부과되었다.

위축되어 버렸다. 이후 조선후기의 進上의 변화나 특정지역에 따른 進上의 특징을 자세히 드러내는 연구는 거의 이루어지지 못하였다.

그러나 최근 들어 이러한 연구방향에 변화가 나타났다. 대동법 실시 이후의 진상제도에 대한 연구자들의 인식의 변화¹¹⁾나 조선전기에 국한되기는 하나 進上의 업무를 주로 담당한 사용원에 대한 연구¹²⁾, 供上에 대한 연구¹³⁾가 이루어지기 시작한 것이다. 특히 德成外志子氏의 연구는 조선후기의 貢納請負制나 貢物·貢人에 대한 실태를 중심으로 하되 동시에 조선후기의 진상제도 또한 다루어졌다. 이처럼 현재 進上에 대한 연구는 조선전기의 한정된 범위에서 벗어나, 시기나 영역에 있어서 조선후기까지 확대되었다. 그러나 이러한 제도사적인 측면을 뒷받침하기 위해서는 지금까지의 연구보다 좀더 구체적인 필요가 있다.

필자가 연구하고자 하는 역사학에서 의미하는 특정지역의 物膳進上 식재료만을 다룬 연구¹⁴⁾는 없다. 그러나 식품학과 수산학 분야에서 조선시

11) 德成外志子(2001), 「朝鮮後期 貢納請負制와 中人層貢人」, 고려대학교 박사학위 논문, pp.37~38; 德成外志子씨는 지금까지는 조선후기에 外方上納으로서 남겨진 進上을 제외하고 공납제는 붕괴되었다고 파악되어 貢物·進上문제가 연구과제로 주목받지 못하는 원인이 되었다고 주장한다. 그리하여 조선후기의 貢物·進上을 이념적 측면에서 고찰함으로써 특히 '신하봉상의 예'를 구현한 進上이 조선전기보다도 더욱 정비되고 중시되어 가는 사실을 밝히고자 하였다.

12) 송수환(2000), 「조선전기의 사용원」, 『조선전기 왕실재정연구』, 조선시대사 연구총서 9, 집문당.

13) 신명호(2006), 「조선후기 궁중식재료의 供上방법과 供上시기」, 『인문사회과학연구』 (6호), 부경대학교 인문사회과학연구소.

14) 아직까지 지역적인 측면에서 進上을 다루는 연구는 부족하다. 지금까지 지역의 특수성을 감안하여 연구된 것으로는 제주도 지역뿐이다. 제주도는 지리적·기후적 특수성으로 인해 貢納이 특수하게 수취되어 주목해야 하는 지역이기는 하나 이와 더불어 陸地에서의 進上이 어떻게 다루어져 왔는지에 대한 연구가 또한 중요하다고 생각한다.

朴贊殖(1996) 「19세기 제주지역 進上의 실태」, 『耽羅文化』 (16호).

長森美信(2002), 「조선후기 제주 진상물 조달과 수송」, 『耽羅文化』 (23호): 제주도 지역의 진상물의 조달과 상납문제를 매개로 하여 해상교통이라는 측면에서 조선후기 제주 사회의 실태를 연구한 것이다.

정미정(2007), 「朝鮮時代 濟州果園 설치와 柑橘進上에 관한 연구」, 濟州大學校 大學院 사학과

대의 여러 식재료와 관련된 연구성과들을 축적하였다. 즉 식품학 분야에 서는 조선시대 여러 조리서¹⁵⁾의 번역¹⁶⁾과 비교연구¹⁷⁾를 시작으로, 조선의 전반적인 식재료의 종류나 조선의 궁중음식¹⁸⁾, 향토음식 연구¹⁹⁾ 등이 있다. 그리고 이와 더불어 수산학분야에서는 해산물과 관련된 저서에 대한 연구가 활발히 이루어져 조선시대의 각종 지리지²⁰⁾나 魚譜²¹⁾ 등에 대 석사학위.

- 15) 김귀영·이성우(1988), 「『飲食譜』의 조리에 관한 분석적 고찰」, 한국식생활학회지(3권), 한국식생활학회, 장혜진·이효지(1989), 「주식류의 문헌적 고찰(1670~1943년에 발간된 우리말 조리서를 중심으로)」, 『한국식생활학회지』(4권), 한국식생활학회.
- 16) 『閨壺是議方』: 1670년경 石溪夫人 安東張氏가 한글로 요리명과 요리법을 쓴 조리서. 『閨閣叢書』: 1809년(순종 9) 憑虛閣 李氏가 부녀자를 위하여 엮은 일종의 여성생활백과. 『是議全書』: 19세기 말엽 조선 말기의 요리책으로 지은이는 전해지지 않는다. 윤서석·조후중(1993) 「조선시대 후기의 조리서인 ‘음식법’의 해설」(1)·(2)·(3), 한국식생활학회지(8권), 한국식생활학회.
- 17) 김희선(2004), 「어업기술의 발전 측면에서 본 음식디미방과 규합총서 속의 어패류 이용 양상의 비교연구」, 한국식생활학회지(19권), 한국식생활학회.
- 18) 한복진(2005), 『조선시대 궁중의 식생활 문화』, 서울대학교출판부: 궁중의 식생활문화를 중심으로 進上물목에 대해서 자세히 다루려고는 하였으나, 기존의 進上제도에 대한 인식에서 크게 벗어나 있지는 못한 것 같다. 이효기·윤서석(1986), 「조선시대 궁중연회음식 중 병이류의 분석적 연구」, 『한국식생활학회지』(1권), 한국식생활학회, 이성우(1988), 「조선조의 궁중음식건기에 관한 고찰」, 한국식생활학회지(3권), 한국식생활학회; 이성우(1986), 「조선왕조 궁중음식에 관한 문헌학적 연구」, 한국식생활학회지(1권), 한국식생활학회; 김춘련(1986), 「18세기 궁중연회음식고-원신을묘정리의례를 중심으로」 한국식생활학회지(1권), 한국식생활학회; 한복려·정길자(2003), 『황혜성·한복려 정길자의 대를 이은 조선왕조 궁중음식』, 사단법인 궁중음식연구원.
- 19) 윤숙경(1995), 「안동지역의 향토음식에 관한 고찰」, 『한국식생활학회지』(9권), 한국식생활학회; 경상남도농촌진흥원(1994), 『경남향토음식』, 경상남도농촌진흥원; 경상북도농촌진흥원(1997), 『(우리 맛 찾기)경북향토음식』, 경상북도농촌진흥원; 장정옥(1997), 「한국의 향토 음식 문화에 대한 연구」, 『亞細亞文化研究』(2권), 韓國暎園大學 學校 아시아文化研究所 中國 中央民族大學 韓國文化研究所.
- 20) 『世宗實錄地理志』; 『東國輿地勝覽』; 『新增東國輿地勝覽』; 『大同輿地志』; 『輿地圖書』.
- 21) 원문 사료로는 金鑪(1766~1821)의 『牛海異魚譜』(1803), 丁若銓(1758~1816)의 『茲山魚譜』(1814), 徐有集(1764~1845)의 『佃漁志』(확실한 연도는 없으나 거의 만년에 저술

한 번역과 분석, 이들 사이의 비교 연구를 통해 당시에 있었던 해산물의 종류, 별칭, 특징들에 대해 어느 정도 밝혀진 바 있다. 이러한 역사학, 식품학, 수산학 분야의 연구들은 지금까지 모두 별도로 이루어져 어떤 연관성을 가지지 못하고 있었다. 하지만 이들을 종합하여 특정 지역의 物膳進上을 실질적으로 구성하고 있는 식재료들에 대한 연구²²⁾가 이루어진다면 당시 進上의 구체적인 면모를 파악하여 進上에 대한 새로운 인식의 장을 열 수 있는 계기를 마련할 수 있을 것이라 여겨진다. 그 방안을 정리하면 다음과 같다.

우선 지금까지 진행되어온 진상제도에 대한 연구를 바탕으로 조선후기 경상도 진상품 중에서도 해산물을 중심으로 접근한 것이다. 왜냐하면 해산물의 비중이 그 수나 양에 있어 다른 것에 비해 절대 뒤지지 않는다는 점과 해산물의 특성상 빨리 부패된다는 점 등 까다로운 징수조건 등에도 불구하고 오랫동안 유지되었다는 측면에서 볼 때 생산량의 증가나 저장·가공법과 같은 현실적인 요건이 조금이라도 충족되지 않았다면 이는 불가능하기 때문이다. 따라서 필자는 진상의 이념적 측면을 뒷받침해준 현실적 측면 중에서도 해산물 가공법의 발달이 오랜 시간 進上의 유지에 바탕이 되었을 것이라라는 점을 염두에 두고 연구해보고자 한다.

II장에서는 進上和 관련된 용어를 정리할 것이다. 본고에서 주로 다루

된 것이라 함), 『蘭湖漁牧志』 등이 있다. 이들은 주로 바다나 강에 서식하는 생물을 주제로 쓰인 것들이나, 이들 외에 해산물에 대한 주제로 소항목으로 분류하여 다룬 자료들로는 『增補山林經濟』 등이 있다.

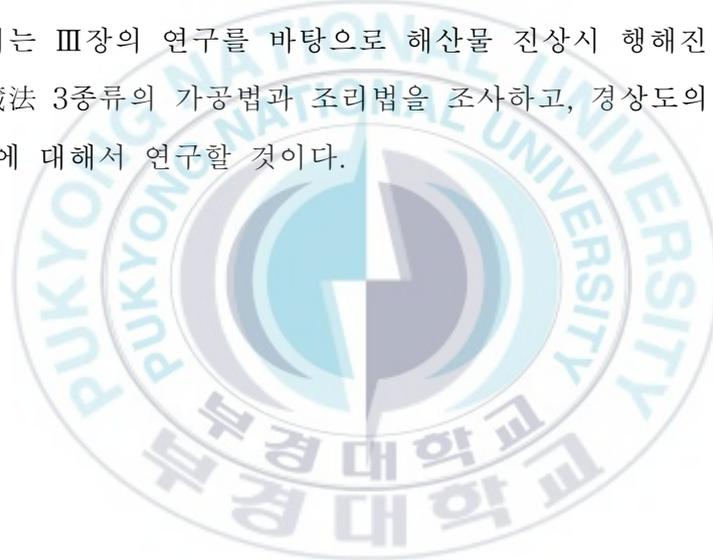
김연중(2003), 「『茲山魚譜』 名稱攷」, 『한문교육연구』(21호), 한국한문교육학회; 박준원(2004), 「우해이어보와 우산잡곡」, 『우해이어보』, 다운샘; 정명현(2002), 「정약전(丁若銓, 1758-1816)의 『茲山魚譜』에 담긴 해양 박물학의 성격」, 서울대학교 대학원 석사학위논문; 노기춘(2006), 「『林園十六志』 引用文獻 分析考(1)」, 『한국도서관정보학회지』(27권), 한국도서관·정보학회.

22) 지금까지 進上의 연구 중에는 進上品들에 대한 구체적인 연구는 거의 없고, 단지 進上이라는 제도를 설명하기 위해 늘어놓은 물품들의 나열에 불과하다.

어질 進上, 進獻, 供上, 進貢, 貢物에 대한 개념이나 관계가 명확하게 정리되지 않아 각종 번역서에는 혼동되어 있고, 이것이 여러 연구에 방해가 되는 경우가 많기 때문이다.

Ⅲ장에서는 조선후기 진상된 해산물의 종류를 『輿地圖書』의 進貢조항과 物産조항을 토대로 분석할 것이다. 즉 조선후기 당시 경상도에서 생산된 해산물로는 무엇이 있었는지, 언제·어느 군현에서 생산되었는지를 정리하여 이에 따라 배정된 進上 해산물의 종류와 그 시기를 조사하여 경상도에서 진상된 해산물 특징을 분석할 것이다.

Ⅳ장에서는 Ⅲ장의 연구를 바탕으로 해산물 진상시 행해진 乾燥法·鹽藏法·冷蔵法 3종류의 가공법과 조리법을 조사하고, 경상도의 음식문화에 미친 영향에 대해서 연구할 것이다.



Ⅱ. 조선후기 進上제도

1. 進上과 供上, 進上과 進獻의 관계

‘進上’이라는 용어에 대한 연구는 크게 의미와 종류로 나누어진다. 우선 “進上”의 의미는 일반적으로 ‘지방관이 국왕에게 바치는 封上禮物’이라고 정의된다. 그리고 進上의 종류는 田川孝三氏에 의해 정리된 物膳進上, 方物進上, 祭享進上, 藥材進上, 鷹子進上, 別例進上 등이 있다. 그가 정리한 進上의 종류를 정리해보면 아래 [표1]과 같다. 이러한 進上의 의미와 종류를 논하는데 있어서는 현재 학자들 사이에서도 별다른 의문없이 위의 내용을 따르고 있으며, 필자 또한 이를 따른다 해도 별문제가 되지는 않을 것이라 생각한다.

그러나 進上의 의미와 종류가 이렇게 정의되어 있음에도 불구하고, 供上·進獻과 같은 용어의 정의와 사용에 있어서 과거의 사료에서만 아니라 현재의 학자들 사이에서도 이를 進上和 혼동하고 있다. 즉 ‘進上’에 대해서는 정확히 알고 있으나, 이와 비슷한 供上에 대해서는 자세히 알지 못하기에 供上也 進上和 같은 것으로 혼용하고 있는 것이다. 따라서 현재 각종 사료의 번역서에도 進上和 供上을 구별하지 못하고 있으며, 이러한 연구결과들이 결국 進上 관련 연구에도 지장을 미치고 있다고 생각된다.²³⁾ 따라서 우선 이들 사이의 관계를 정리해야 할 것이다.

23) 한국고전번역원에 등록되어 있는 『朝鮮王朝實錄』의 번역 중 일부는 進上和 供上을 구별하지 못하고, 供上을 進上이라 칭하며 분류하고 있기도 하다.

物膳進上	定期的	朔望	음력 초하루와 보름에 바침.	각 지방의 山海에서 생산된 좋은 식료품을 위주로 하고 그 밖에 기구·장식품 등이 첨가.
	不定期的	別膳	지방관이 임의로 소관 경내의 진귀한 특산물을 바치는 경우 국왕이나 왕실의 명령에 따라 상납하는 경우.	
		一次物膳	경기도만 해당, 기일을 정해 토산 어물을 감영에 납입.	
		到界·瓜遞	到界: 觀察使, 兵使·水使가 부임지에 도착한날, 각 명절에 禮狀과 함께 사은의 예물로 바침. 瓜遞: 지방관이 임기를 마치고 돌아갈 때 사은의 뜻으로 바침.	
方物進上	名日方物 ²⁴⁾		聖節, 冬至, 正朝 王妃誕辰日·人日, 立春, 端午, 流頭, 秋夕 등의 명절. 兵器 위주, 毛皮·器具·家具·白布·그리고 山海珍味, 제주도의 경우 말.	
	行幸方物		국왕의 舉動시 지방관이 토산물 헌납.	
	講武方物		국왕 감독 하에 행하는 講武 때에 지방관이 헌납.	
祭享進上	社稷·宗廟·別廟의 祭祀		奠物은 중앙 각사가 직임에 따라 供上하는 것.	
	不卜日의 祭祀		그 때 새로 생산된 것을 月令에 따라 지방 각관으로 하여금 진상케 한 것(일명 薦新).	
藥材進上 ²⁵⁾	觀察使의 책임 하에 왕실 의료 업무를 전담하는 內醫院에 상납되어 왕실어약에 사용, 혹 조신에게 하사.			
鷹坊進上	각 감영과 兵營·水營에서 매(鷹)를 사육 또는 생포하여 鷹坊에 바치는 것.			
別例進上	국왕의 하명에 의한 것			
	兵使·水使가 특수한 새로운 產物을 바치는 것			

[표 1] 조선시대 進上의 종류

24) 世祖 때 이르러 聖節·冬至·正朝의 세 명절 이외의 名日方物은 국왕에게만 바치도록 조치되었다.

25) 정부의료기관(惠民署 등)의 약제는 貢物로 충당하고, 왕실의 왕실의료기관(內醫院)의

첫째, 進上과 供上의 차이점을 구별하여, 進上과 供上은 다르다는 점을 분명히 하여야 한다. 우선 다음의 사료를 보자.

中國之制。御供有專任之司。而供上之物。皆以常稅之入。質備以用。未聞有外方進上也。…亦皆立所司。付以常稅之入。以專供上之事。元無進上之規。是以歷代史記。未嘗有進上二字。…我國則御需未有常稅之用。御供亦無專任之司。內則各司逐日進排。今各司貢物爲御供者。過三之二。而外令各道逐月進上。夫輸驛傳。四方凋弊。本國御供之規。既無常稅之畫入。又無設官之專任者。逐日進排。故內而各司爲御供設立者甚多。逐月進上。故外而各官爲進上奔走者無數。國家萬事。其係御供進上者。蓋十八九矣。²⁶⁾

이것은 조선후기의 실학자 柳馨遠(1622~1673)이 쓴 『磻溪隨錄』의 일부이다. 중국에는 供上의 물품은 모두 常稅로서 들이고 進上이라는 것은 없는데, 조선에는 御供을 담당하는 전임 관사가 없어서各司에서 매일 進排하고, 各道에서 매일 進上하고 있다는 내용이다. 여기서 柳馨遠은 供上은 각사에서 進排하는 것과 각도에서 進上하는 것으로 이루어진다고 하였다. 즉 조선에서는 御供, 즉 供上을 위해 進上이라는 것을 받아들이고 있었다는 내용이다. 따라서 결국 進上은 供上을 위한 하나의 수단이었다고 말할 수 있다. 이때 위 사료 중 밑줄 친 ‘貢物’이 現物로 바치는 公課로서의 貢物²⁷⁾이라 한다면, 각사에서 進排하는 것 또한 進上和 같이 백성이 바치는 현물이다. 이 관계를 표로 만들면 다음과 같다.

약제는 進上으로 충당하였다.

26) 『磻溪隨錄』券之三 田制後錄上 經費

27) 각주 6) 참고

貢納	貢物 28)	元定貢物 (중앙각사의 수요충당목적)	王室財政 ²⁹⁾
		地方貢物 (지방각급관부 수요 충족이 목적)	
	進上	왕실비용충당(月令, 誕日...등)	王室財政
		국가제사(祭享, 薦新)	

[표 2] 貢納·貢物·進上의 관계



[표 3] 供上 과정

따라서 위 표에서 중앙의各司에서 수납한 元定貢物 중 일부를 御供을 위해 司饗院에 상납하는 과정과 지방의 외관이 御供을 위해 사용원에 상납하는 과정을 거쳐 왕실비용으로 들어가는 두 가지 과정 모두를 ‘供上’

28) 김옥근(1981), 「조선왕조 재정사연구-세입구조분석」, 『경제사학』(5권), 경제사학회, p.69참고 : 元定貢物이란 원래의 貢物인 土産貢物을 지칭하는 것으로, 田稅 중 米·豆 이외의 布貨(綿布·麻布), 油蜜類를 稅物로 하는 田稅修貢物과 구별하기 위해 元定貢物이라 한다.

29) 柳馨遠에 의하면 이중 $\frac{2}{3}$ 이상이 왕실재정이 되었다고 한다.

30) ‘供上各司’라 함은 조선시대 供上의 업무를 담당하는 각 부서를 의미한다. 조선전기에는 12개의 부서(司饗院, 內資寺, 內贍寺, 司稴寺, 司宰監, 內需司, 司醞署, 義盈庫, 掌苑署, 司圃署, 司畜署, 內侍府)가 있었으며, 조선후기에는 10개(司饗院, 內資寺, 內贍寺, 司稴寺, 司宰監, 內需司, 義盈庫, 掌苑署, 司圃署, 內侍府)로 줄었다. 이 중 6개의 관서(內資寺, 內贍寺, 司稴寺, 司宰監, 義盈庫, 司圃署)가 供上和 직결되어 있었다.

이라 하는 것이다. 貢物로서 供上 각사에 바치는 과정이나 봉상예물로서 지방관이 바치는 과정 둘 다 民의 입장에서는 의무적으로 상납해야 한다는 점이나 궁극적인 목적이 국왕을 중심으로 한 왕실 식구들의 생활필수품을 조달하는 통로였다는 점에서 進上和 供上은 동격으로 볼 수도 있다. 따라서 이러한 점이 학자들 사이에서 혼동되었던 것이다. 그렇지만 供上은 중앙 각사에서 元定貢物로 거둔 것 중 일부를 御供으로 바치는 것과 進上으로 거두어진 것을 왕실에 바치는 것 이 두 가지 과정을 함께 의미³¹⁾한다는 점에서 進上은 供上이 될 수는 있지만, ‘進上=供上’은 아니라는 점을 분명히 구별하여 사용하여야 할 것이다.³²⁾

두 번째로 다루어야 할 것은 進上和 進獻에 대한 구별이다. 進上和 進獻이 다르다는 점은 분명히 밝혀져 있다. 우선 조선시대 법전을 살펴보자.

『經國大典』에는 進上을 특별히 구별하지 않고, 戶典 稅貢條와 魚鹽條를 비롯한 관련 조항에서 조금씩 언급되고 있을 뿐이다. 그러나 進獻에 대해서는 다음과 같이 별도의 조항을 두고 있다.

進獻馬不足則貿易 別馬, 上第一匹價, 綿布五十四, 中等四十五匹, 進上馬同進獻及進上細布不足則貿易,³³⁾

31) 송수환(2000), 『朝鮮前期 王室財政 研究』, 集文堂. p55: 더욱이 進上은 궐내의 사용방이 중심이 되어 각전이 직접 수납하고, 수납 물산은 순전한 供上으로 소비되어 제도 자체가 바로 왕실의 소비를 위한 것이었다.

32) 田川孝三은 『李朝貢納制の研究』 p.106의 각주 1번에서 왕조초기까지만 해도 進上和 供上의 뚜렷한 차이는 보이지 않고 혼용하였던 것 같으나 다음의 사례를 들면서 세종시기부터 구분이 있었다고 말하고 있다.

『世宗實錄』 27卷, 7年 2月 辛酉: 禮曹啓: “今後京外官一應奉進之物, 於大殿、恭妃殿稱進上, 其餘各殿稱供上。” 從之.

그러나 조선후기에 이르면 進上和 供上의 구별은 세종대에 정한 이러한 규정보다는 오히려 위의 표와 같이 外官이 바치는 것에 대해서는 進上이라 하고, 이러한 進上和 함께 중앙각사에서 왕실비용으로 소용되는 것에 대해서는 供上이라 하였던 것 같다.

여기서 進獻에 대해 설명을 하면서 ‘進獻及進上’이라 하여 進上和 進獻을 분명히 구별하고 있다. 또한 『朝鮮王朝實錄』에는,

下禮曹公事于政院曰:此公事有進獻之語。倭人進上書啓公事如是云。凡我國則稱進上中原則稱進獻例也。我國則不可進獻稱之, 此意言于禮曹。34)

라고 기록되어 있다. 이때 進上은 국내의 지방관이 국왕에게 바치는 경우와 倭人이나 女眞人이 朝鮮國王에게 바치는 경우를 의미하며, 進獻은 朝鮮國王이 中國皇帝에게 바치는 경우를 의미함을 분명히 하고 있다. 그리고 현재의 여러 연구 과정에서도 이를 그대로 수용하고 있다.

그러나 『朝鮮王朝實錄』 중 몇몇 기사에 의하면 進上和 進獻이 구별되지 않는 사례가 보인다. 즉 正祖시기 慈殿, 慈宮에 바쳐지는 경우 進上和 進獻이 구별되지 않는 사례가 보인다.³⁵⁾ 또한 『弘齋全書』에는 다음과 같은 기록이 있다.

各道進獻冊。卽載薦新各品封進及朔膳方物。月令臘肉到界等進上。與藥材軍器所用等種。營邑分定之數者。而有隨時闊狹之舉。³⁶⁾

여기서 설명하고 있는 것은 ‘進上’임이 분명한데 ‘進獻’이라고 하고 있는 것이다. 이러한 사례는 이외에도 굳이 ‘進獻’이라고는 하지 않지만 ‘獻’이라는 단어로서 표현한 것이 몇 가지 있었다. 따라서 이것은 淸이나 倭

33) 『經國大典』戶典.

34) 『中宗實錄』 23년 7월 丁丑.

35) 『正祖實錄』 7년 10월 丁亥
: 又若慈殿、慈宮進獻, 非予之所敢擅停, 而謹遵慈旨, 竝許停免。

36) 『弘齋全書』 제164권 日得錄 4 文學 4

女眞와 관계된 進上·進獻의 의미 구별에서 벗어나 때로는 단순히 높은 분에게 ‘바친다’라는 의미로서도 사용되었던 일반 동사였음을 짐작할 수 있다.

2. 『輿地圖書』³⁷⁾ 進貢條

본고에서 조선후기 경상도 지역 海産 진상품의 종류를 각 군현별로 살펴보기 위해 주된 사료로 이용할 것은 『輿地圖書』(1757~1765)³⁸⁾이다. 『輿地圖書』에는 觀察營·左兵營·右兵營·左水營이 별도로 月令에 따라 행한 進上의 종류와 그 물목·수량뿐만 아니라, 경상도내의 각 군현별 進貢 물목까지 자세히 기록되어 있다. 따라서 『貢膳定例』 등 중앙 기관의 기록과 비교한다면 조선후기 경상도의 進上이 구체적 실상이 어떠한지를 짐작할 수 있을 것이다. 그러나 그전에 군현별로 기록된 ‘進貢’은 무엇을 의미하는지 짚어보아야 할 것이다.

37) 이경미(1999), 「경산지역 郡縣地圖와 地誌에서 나타나는 표현요소와 환경인식-『여지도서』의 경산현·자인현·하양현을 중심으로」, 『경산문화연구』(3권), 경산대학교 경산문화연구소.

2006년 고려사학회의 창립 10주년 기념으로 “『여지도서(輿地圖書)』를 통해 본 조선후기 국가의 지방지배”라는 특집이 마련되었다. 이때 「『여지도서(輿地圖書)』의 물산(物産) 조항 연구」, 「『여지도서(輿地圖書)』에 나타난 전결세(田結稅) 항목의 텍스트적 이해」, 「『여지도서(輿地圖書)』에 나타난 전결세(田結稅) 항목의 텍스트적 이해」, 「『여지도서(輿地圖書)』를 통해 본 18세기 조선의 환곡 운영 실태」, 「『여지도서(輿地圖書)』의 성격과 도별(道別) 특성」, 「『여지도서(輿地圖書)』를 통해 본 지방행정 체계의 구성 및 운영원리 -충청도 지역을 중심으로-」 등이 연구되었다.

38) 이외 조선후기 지리서로는 『大東地志』 등도 있으나, 경상도의 進上에 관해서 기록한 점, 이전 시기의 여러 지리서를 바탕으로 물산조항을 풍부하게 기록한 점 등을 미루어 볼 때 적어도 경상도 지역의 物産과 進上에 관한 연구 자료로는 『輿地圖書』가 적합할 것이라 여겨진다.

“賦 上之所求於下”, “貢 下之所納于上”³⁹⁾

“貢者 從下獻上之稱”. 諸稿輒次.⁴⁰⁾

위 사료를 통해 貢의 어원을 분석하면, 위에서 아래로 징수하는 것을 稅·賦稅라고 칭하는데 비해, 貢·貢物⁴¹⁾이란 아래로부터 위로 바치는 것을 지칭함⁴²⁾을 알 수 있다. 이에 따르면 稅는 강요의 의미가 짙은 것이고, 貢은 자의적인 의미가 짙은 것이라 할 수 있다. 貢을 貢納의 일부인 貢物로 볼 수도 있겠지만, 『輿地圖書』는 대동법 실시 이후 편찬되었으므로 이때는 貢物이 이미 結稅化되어 大同稅로 대체되었으며, 이것이 또한 大同조항으로 독립되어 있었다. 그러므로 적어도 대동법의 실시로 貢物이 사라진 이 시점에 있어서 進貢은 위에서 설명한 후자의 자의적인 의미를 강조하고 있으며, 각 군현에서 監營 등으로 납부해야 할 進上의 대상이 되었던 품목을 기록한 것이라 짐작할 수 있다. 또한 다음과 같은 사례도 이를 뒷받침한다.

A. 諸道進貢之物. 先朝既整正而其弊尙多. 慈殿嘗下教曰雖以鹿脯言之. 內人則無用. 在外則有弊. 停之爲宜. 且凡進上皆令減半. 慈殿德意如此. 其在養志之道. 固宜仰禮. 朔膳及正朝物膳. 問于廚院. 別單書啓. 當付標減下. 於是人道貢膳之有弊者. 舉皆益減焉.⁴³⁾

B. 進上封進之物, 先朝既釐正, 而其弊尙多. 慈殿嘗下教曰: ‘以鹿脯一事言之,

39) 「周禮天官大宰」의 ‘賦貢’ 釋文.

40) 「書經禹貢篇」의 「任土作貢」疏.

41) 이때의 貢物은 貢納의 한 종류인 貢物이 아니라, 바쳐지는 물품을 의미하는 일반적인 단어이다.

42) 德成外志子(2001), 「조선후기 공납청부제와 중인층공인」, 고려대학교 박사학위 논문, p.38.

43) 『國朝寶鑑』 英祖 23년 丁未.

內入則無用，在外則有弊，停之爲宜。凡諸進上，皆令減半封進。’慈殿德意如此，其在養志之道，固宜仰體。朔膳及正朝物膳，問于廚院，別單書啓。當付標減下。”⁴⁴⁾

A는 『國朝寶鑑』의 일부이며, B는 『英祖實錄』의 일부이다. 둘 다 같은 날·같은 시간·같은 사건에 대해 논하고 있지만, 표현하는 단어는 다르다. 즉 ‘進上’과 ‘進貢’을 같은 의미로 사용하고 있는 것이다. 따라서 ‘貢’을 어떤 의미로 보든 적어도 이 시기만큼은 進上和 進貢을 같은 의미였다. 또한 『輿地圖書』의 進貢조항이나 方物조항이 당시 監營·兵營·水營이나 관할 고을에 進上 물자를 책정하여 상납하는 구체적인 실상을 보여주는 자료⁴⁵⁾라고 한다면 이를 기준으로 경상도 進上의 일부를 살펴는 데 무리가 없을 것이다.

II장에서는 2가지를 살펴보았다. 하나는 進上和 供上, 進上和 進獻과 관련된 사료 분석을 통해 供上은 중앙 각사에서 元定貢物로 거둔 것 중 일부를 御供으로 바치는 것과 進上으로 거두어진 것을 왕실에 바치는 것이 두 가지 과정을 함께 의미하는 것으로 進上和 供上은 다르다는 점을 분명히 하였다. 또한 사료상에서 進上和 進獻을 구별하지 않는 사례가 있기는 하나 이는 일부 사료에 국한되어짐 것임을 볼때 기록상 進獻이라하여도 내용상 進上和 관련되는 것일 경우 進上으로 보아야 함을 지적하였다. 다른 하나는 본글에서 주 사료로 이용할 『輿地圖書』 進貢條에 실린 항목을 과연 進上을 볼 수 있는가에 대해서 살펴보았는데 『輿地圖書』 進貢條 또한 進上和 같은 의미임을 알 수 있었다.

44) 『英祖實錄』 英祖 3년 12월 丙午.

45) 서종태(2006), 「『輿地圖書』의 물산조항 연구」, 『한국사학보』 (225호), 고려사학회 pp.595~596.

Ⅲ. 조선후기 경상도 進上제도

조선 시대의 進上은 官費調達의 原則⁴⁶⁾하에 그 종류·수량·기준 등이 자세히 제시되어 過徵 또한 엄격하였다.⁴⁷⁾ 이러한 엄격한 과정을 위해 국가에서는 기준으로 삼을 여러 자료를 만들었는데 『貢膳定例』와 『萬機要覽』 등이 바로 그것이다. 그러나 이들은 供上에 필요한 물목을 그 종류와 수량에 따라 정해놓은 기준이기에 당시 畿內에서 소용된 비용을 연구하는 데는 어느 정도의 성과는 있었으나, 정작 그것을 직접 생산해 내는 그 지방의 지리·기후 등과 같은 특징과 관련하여서는 미흡하였다. 이는 進上이 중앙사·제도사의 측면에서만 연구되었기 때문이다. 즉 어떤 물품을, 몇 월에, 어느 지방에 분정하였는가에 대한 사료 번역 수준에서 그치고 왜 이러한 기준을 적용하였는지 대한 연구는 부족한 것이다. 따라서 우선은 경상도 지방을 중심으로 이러한 연구 틀에서 벗어나 보고자 한다.

李重煥(1690~1756)은 『擇里志』에서 경상도에 대해서 다음과 같이 설명하였다.

慶尙道地理最佳在江原之南西與忠清全羅接界北有太白山堪輿家謂漲天水星左出一大支薄東海止於東萊海上右出一大支爲小白鵲城主屹曦陽青華俗離黃岳德裕智異等山止於南海上兩支間沃野千里

46) 田川孝三(1964), 『李朝貢納制の研究』, 東洋文庫, p.236, 13줄 : 진상물자를 원칙적으로官府에서 調弁하고, 上番軍吏·定役戶로서 정비·상납하게 하는 것이다.

47) 김옥근(1981), 「조선왕조 재정사연구-세입구조분석」, 『經營史學』(3권), 한국경영사학회, p.73.

즉, 경상도는 北으로 강원도, 西로 충청·전라도, 東과 南으로 바다와 접해있다고 한다. 따라서 경상도 동쪽과 남쪽의 해안가를 중심으로 좋은 어장⁴⁸⁾을 가지고 풍부한 해산물을 채취하였고, 이중 최상급의 것들로 進上할 수 있었던 것이다.

우선 進上의 징수 기준이 된 경상도에서 생산되었던 해산물을 『輿地圖書』의 物産 조항을 바탕으로 해서 생산 군현에 따라 정리해 보자.

1. 경상도 해산물의 종류와 생산지역

『輿地圖書』⁴⁹⁾에 기록된 여러 道 중에서도 특히 경상도와 관련된 기록은 다른 도에 비해서 증상으로 상납하는 물품을 구체적으로 기록하고 있을 뿐만 아니라, 조선초기부터 후기에 이르기까지 그 변화 양상까지 자세히 기록하고 있다. 즉 조선 초 『東國輿地勝覽』(1481)과 조선중기 『新增東國輿地勝覽』(1530)의 각 ‘土産’조항을 『輿地圖書』(1757~1765)에서는 ‘物産’조항으로 분류하여 그 변화된 양상을 더불어 기록하고 있다.⁵⁰⁾

48) 『經世遺表』均役事目追議 제1 魚稅 嶺南 편에 의하면 “漁場에는 杏魚場·靑魚場·文魚場이 있으며, 魚隧에는 杏魚漁隧·靑魚隧·雜魚隧가 있고, 漁篋에는 杏魚漁篋·靑魚篋·잡어홍이 있다고 하였다” 이는 대부분 진상 해산물과 관련된 것이다.

(※어장은 넓은 바다 가운데에 망선이 모여드는 곳을 의미하고, 어수는 고기떼가 오는 길이 있는데, 그 목을 짚어 배를 세워 두는 것을 의미하고, 어홍은 대울타리를 엮어서 물속에 머리를 감추어 고기의 함정을 만든 것을 의미한다.)

49) 변주승(2006), 「『여지도서(輿地圖書)』의 성격과 도별(道別) 특성」, 고려사학회 (p.439, p.446 참고) : 『輿地圖書』는 조선 후기 대동법의 시행, 田稅제도에서 比總制와 總額制의 시행, 軍役에서 均役法의 실시, 還穀의 운영에서 부세적인 기능의 강화 등의 사회경제적인 변동과 지방사회의 변화를 반영한 것으로서, 변화된 지역 실정을 제대로 파악하고 효율적인 지방통치를 위한 기초 자료로 만들어졌다.

50) 변주승(2006), 「『여지도서(輿地圖書)』의 성격과 도별(道別) 특성」, 『한국사학보』

즉 이전에는 없었던 각종 해산물, 약재, 과일, 조류, 짐승, 야채 등의 새로운 토산물이 상당히 많이 기록되어 있으며, 또한 생산되다가 다시 생산되지 않게 된 토산물도 기록하고, 때론 產地까지 밝히고 있다. 『輿地圖書』가 이렇게 과거의 생산현황까지 기록하며 이렇게 자세히 밝히고 있는 점은 무엇보다도 정확한 징수를 위해서이다. 즉 중앙정부에서 대동법 실시 이후에도 進上 물자를 책정하여 궁중에 상납하게 할 때, 그 책정 기준으로 삼았던 토산물 자료에 해당⁵¹⁾되는 것이다.

필자는 이 중에서 경상도의 해산물을 중심으로 조사해 보고자 한다. 먼저 다음과 같이 『輿地圖書』의 각 군현의 물산 조항 중에서도 해산물만을 종류에 따라 정리해 보았다.⁵²⁾



(25호), 고려사학회, p.445.

51) 서종태(2006), 「『輿地圖書』의 물산조항 연구」, 『한국사학보』 (26호), 고려사학회.

52) 자료 목록 중 [자료1] 『輿地圖書』는 都護府 1개, 府 15개, 牧 3개, 郡 8개, 縣 3개3의 총 60개의 지역으로 구성되어 있으며, 이외 『輿地圖書』에 누락되어 있는 곳으로 府 2개, 郡 3개, 縣 6개가 있는데, 이는 남아있는 邑誌로 추가 구성하여 비교하였다. 따라서 『輿地圖書』에 누락된 11개 지역을 포함하여 총 71개의 지역이 연구대상에 포함되었다. 이때 “新增”이라 표기된 것은 『輿地圖書』 편찬시 새로 추가된 것이고, “舊增”이라 표기된 것은 『新增東國輿地勝覽』 때 추가된 것이고, 아무런 표기가 없는 것은 『東國輿地勝覽』 편찬시 표기된 것이다.



[그림1] 경상도 지도53)

53) 검은색 동그라미는 해산물이 생산되는 군현을 표시한 것이며, 進이라 표시되어 있는 것은 그 군현의 進貢조항에 해산물이 수록되어 있는 경우이다.

慶州鎮	鰻 廣魚 大口魚 紅蛤 青魚 魴魚 洪魚 海衣 藿
慶州府	[舊增]鱸魚 文魚
晉州牧	大口魚 藿 青角 海參 鰻 [舊增] 文魚 石首魚(今無)
盈德縣	鰻 魴魚 大口魚 文魚 鯊魚 青魚 紅蛤 藿 海衣 海參 廣魚 細毛
東萊府	占察魚(竝今無) 大口魚 青魚 洪魚 錢魚 鰻 石花 紅蛤 黃蛤 烏海藻 海衣 藿 海蔘 [舊增]鱸魚 廣魚 [新增]古刀魚 魴魚 石首魚 道味魚 秀魚 白蛤 蟹 螺 青角 牛毛
清河縣	魴魚 鰻 大口魚 青魚 紅蛤 海衣 藿 廣魚 [新增]文魚 三申魚 古道魚 道也味 沙魚 洪魚 海蔘
延日縣	魴魚 鱧魚 鰻 廣魚 大口魚 紅蛤 青魚 海衣 藿 黃魚 錢魚 鯊魚 松魚 洪魚 古刀魚
長鬐縣	廣魚 海蔘 沙魚 大口魚 魴魚 松魚 青魚 鰻 紅蛤 藿 海衣
機張縣	廣魚 占察魚 青魚 紅蛤 鰻 紅魚 鯊魚 箭魚 古刀魚 海衣 藿 加士里 海蔘 烏海藻(出加乙浦) 大口魚
密陽府	[舊增]葦魚 鱸魚
寧海府	大口魚 洪魚 青角 文魚 松魚 廣魚 鱧魚 紫蟹 古刀魚 鰻 海衣 藿 細毛(今無) 紅蛤
金海府	藿 秀魚 鰻 蘇魚 白魚 鱸魚 文魚(今無) 青魚(今無) 葦魚 大口魚 土花 石花(今無) 蛤 紫蝦 [舊增] 洪魚 [新增] 箭魚
昌原府	石花 海蔘 烏賊魚(今無) 加士里(今無) [舊增]大口魚(今無) 青魚 洪魚 秀魚 石首魚 葦魚 [新增]矢魚
巨濟府	文魚 蝮蛤 紅魚 青魚 大口魚 海蔘 沙魚 箭魚 [舊增]眞魚 石首魚 秀魚 鱸魚
固城縣	大口魚 鰻 海蔘 石花 青魚 文魚 錢魚 紅蛤 藿 [舊增]石首魚 秀魚 鱸魚 烏賊魚 紫蝦
漆原縣	青魚 大口魚 [舊增]海蔘 石首魚 洪魚(今無)
鎭海縣	洪魚 文魚 大口魚 鰻 蛤(今無) 石花 鯊魚 青魚 [舊增]石首魚 烏賊魚
熊川縣	大口魚 青魚 錢魚 洪魚 文魚 鰻 烏賊魚(今無) 蛤 石花 藿 海蔘 絲藿 細毛 [舊增] 石首魚 秀魚(今無) 鱸魚(今無) 鯊魚

昆陽縣	文魚 大口魚 石花 鰻 烏賊魚 錢魚 洪魚 蟹 絲藿 海蔘 海衣 [舊增]鱸魚 秀魚 石秀魚 淡菜
南海縣	文魚 烏賊魚 鰻蛤 鯊魚 石首魚 秀魚 紅蛤 海蔘
蔚山府邑誌	占察魚 鱧魚 廣魚 大口魚 鰻 紅蛤 青魚 洪魚 鯊魚 海蔘 石花 古刀魚 魴魚 烏海藻 香簞 海衣 藿 牛毛 箭魚
河東府邑誌	大口魚(今無) 鰻(今無) 文魚(今無) 蛤 鯊魚(今無) 洪魚(今無) 眞魚(今無) 石花 海蔘(今無) 絲藿(今無) 藿(今無) 加士里(今無) 牛毛(今無) 蟹 石首魚(今無) 秀魚 鱸魚
興海郡邑誌	鰻 大口魚 青魚 紅蛤 廣魚 魴魚 鯊魚 古刀魚 海衣 海蔘 松魚 洪魚 藿 牛毛 道味魚
梁山郡邑誌	秀魚
泗川縣邑誌	藿 鰻 蛤 文魚 蟹 石花 海蔘 石魚 秀魚

[표4] 『輿地圖書』의 경상도 각 군현의 物産에 기록된 海산물

- 魚類 - 黃魚(1.1) 廣魚(10.0) 大口魚(18.2) 青魚(16.1) 魴魚(8.0) 洪魚(13.2)
 鱸魚(8.1) 石首魚(19.3) 鯊魚(11.1) 錢魚(9.0) 道味魚(3.0) 秀魚(10.1)
 古刀魚(8.0) 三申魚(1.0) 占察魚(1.1) 葦魚(3.0) 烏鱗魚(1.0) 白魚(1.0) 眞魚(1.1) 蘇魚(1.0)
- 貝類 - 鰻(18.1) 紅蛤(13.0) 蛤(4.1) 黃蛤(1.0) 石花(10.1) 螺(1.0) 白蛤 土花(1.0) 淡菜(1.0) 紫蝦(2.0)
- 藻類 - 海衣(11.0) 藿(15.1) 烏海藻(3.0) 青角(2.0) 細毛(2.1) 牛毛(3.3) 加士里(1.2) 絲藿(2.1) 白蛤(1.0)
- 기타 - 文魚(12.2) 海蔘(16.1) 蟹(1.0) 蟹(4.0) 紫蟹(1.0) 烏賊魚(4.2)⁵⁴⁾

54) 『輿地圖書』 각 군현별 物産 조항 정리한 것으로, ()속 첫 번째 숫자는 당시 생산되던 곳의 수를 기록한 것이고, 두 번째 숫자는 옛날에는 생산되었으나 지금은 생산되지 않는 곳의 수를 기록한 것이다.

魚類 - 廣魚(넙치) 大口魚(대구어) 青魚(청어) 魴魚(방어) 洪魚(홍어) 鱸魚(농어) 石首魚(조기) 鯊魚(상어) 錢魚(전어) 道味魚(도미어) 秀魚(숭어) 古刀魚(고등어) 占察魚(전자리상어) 葦魚(웅어) 烏鱗魚(1.0) 白魚(뱅어) 眞魚(준치) 蘇魚(밴댕이)

貝類 - 鰻(전복) 紅蛤(홍합) 蛤(대합조개) 黃蛤(가무락조개) 石花(굴) 螺(소라) 白蛤(백합) 土花(가리맛조개) 淡菜(홍합)

경상도의 군현은 총 71개가 있었는데 이 중에서 24개의 군현에서 해산물 생산되었다. 이 24개의 군현은 대부분 위 지도에 표시된 남해와 동해에 접해있었다. 따라서 경상도는 이 군현들을 중심으로 魚類와 貝類, 海藻類, 기타 등 한반도에서 생산되는 대부분의 해산물을 포함하고 있는 풍부한 어장을 형성하였던 것이다. 이 중에서도 특히 東萊府·蔚山府·機張縣이 해산물이 가장 많이 생산되었으며, 『朝鮮王朝實錄』에 나타난 進上 관련 여러 폐단이나 상소 역시 이들 세 군현을 중심으로 있었다.

魚類는 大口魚(18.2)·石首魚(18.3)·靑魚(16.1), 貝類는 鮑(전복, 18.1), 紅蛤(13.0), 海藻類는 藿(미역, 15.1)·海衣(김, 11.0), 그 외는 海參(16.1)·文魚(12.2) 등이 다른 해산물에 비해 확연히 많이 생산되고 있었음을 확인할 수 있다.⁵⁵⁾ 따라서 만약 경상도에 진상품품이 분정된다면, 이들 해산물은 생산군현을 중심으로 위에서 언급한 주요품목 중에서 선정되었음을 짐작할 수 있다. 이는 p.20의 [경상도 지도]에서도 확인할 수 있다.

2. 경상도 進上品의 종류와 생산시기

이절에서 경상도 지역 진상품목을 분석하고, 이들을 중심으로 가공법의 특징을 살펴보고자 하겠다.

藻類 - 海衣(김) 藿(미역) 烏海藻(모자반) 靑角(황각) 細毛(참가사리) 牛毛(우무)
加士里(가사리) 絲藿(가는 미역)

기타 - 文魚(문어) 海參(해삼) 蟹(게) 紫蟹(대게) 烏賊魚(오징어) 紫蝦(곤쟁이)

55) 이들 품종을 중심으로 나타난 것은 경상도 해안의 수심, 수온, 해류... 등에 따른 것이다. 특히 미역과 같은 해조류는 대부분이 경상도에서 많이 생산되었는데 이 또한 경상도 바닷가의 특징과 관련있을 것이다. 그러나 이에 대한 자세한 설명은 생략하고자 한다.

지방 군현에서 중앙의 각 관아로 상납되는 강제성·의무성이 강한 현물을 공물이라고 하는데 비해, 進上은 貢物의 이러한 성격과 함께 ‘臣下奉上之禮’라고 하여 지방장관이 왕실에 대하여 봉사하는 예물로서 의례적·명분적 성격까지 포함하는 것이다. 따라서 공물은 편의상 대동법의 실시로 현물 상납이 대부분 사라진 반면, 進上은 위와 같은 명분 유지를 위해 조선후기까지 유지되었던 것이다. 이때 봉상관으로는 지방의 문무장관인 8도의 관찰사, 병마절도사, 수군절도사와 개성유수, 제주목사 등이 있었다. 조선후기에 이르러 이들이 행한 進上의 종류를 조사해보자.

조선후기의 進上은 作貢⁵⁶⁾되기는 했으나 사라진 것은 아니었다.⁵⁷⁾ 그렇지만 조선 전 시기에 걸쳐 늘 동일하지 않았기 때문에 남아있던 進上의 종류만 일목요연하게 정리되어 있는 자료는 없다. 따라서 당시 사료 중 흩어져 있는 進上의 종류를 모으면 다음과 같다.

- A. 方物進上 : 監營·統制營·左道兵馬節度營·右道兵馬節度營·水軍節度營
 物膳進上 : 監營의 月別朔膳(正月~12월), 統制營·左水營의 冬至物膳⁵⁸⁾
- B. 朔膳(大殿, 王大妃殿, 惠慶宮, 中宮殿, 世子殿), 名日物膳, 端午, 冬至, 臘肉, 誕日⁵⁹⁾
- C. 各道進獻冊。卽載薦新各品封進及朔膳方物。月令臘肉到界等進上。與藥材軍器所用等種。營邑分定之數者。而有隨時闊狹之舉。⁶⁰⁾

56) 貢物을 정해서 貢人에게 조달시킴.

57) 德成外志子(2001), 「朝鮮後期 貢納請負制와 中人層貢人」, 고려대학교 박사학위 논문, p.51 : 조선후기에 進上은 대동법에 의해 대부분이 作貢되어 공계가 진상품조달을 맡게 되었다. 그러나 공물이 되었다고 해서 그 물품의 進上예물로서의 성격이 사라진 것은 아니었다. 공물이 되었다는 것은 進上의 조달방법이 청부가 되었다는 것을 뜻하여 이른바 조달법의 변경을 의미할 뿐이었다.

58) 『輿地圖書』慶尙道編 참고 : 左水營은 冬至라고 되어있으나, 統制營은 冬節이라고 되어 있다.

59) 『貢膳定例』 慶尙道.

D. 月令朔膳, 三明日方物箋文, 端午, 薦新, 內局藥材, 別陳賀方物, 物膳箋文, 瓜滿代新監司到界進上⁶¹⁾

위의 자료들을 통해 살펴보면, 조선후기의 進上으로는 주로 식재료에 해당하는 物膳進上和 주로 兵器가 봉진되었던 方物進上, 그리고 藥材進上이 있었음을 알 수 있다.⁶²⁾ 이중 필자가 연구하고자 하는 영역은 物膳進上 중 해산물에 관계된 것이므로 『輿地圖書』·『貢膳定例』에 기록된 진상품 중 해산물만을 별도로 간추려 살펴볼 것이다.

『輿地圖書』는 현재 조선후기 사료 중에서 각 지방의 지리적 특징과 이를 기준으로 부과된 進上の 종류를 함께 기록하고 있는 지리지 중의 하나이다⁶³⁾. 『輿地圖書』의 경상도편에는 위에서 언급한 進上の 종류나 대상뿐만 아니라 지방관이 바친 진상품, 즉 方物과 進貢의 조항이 각각 그 시기·종류·수량 등과 같이 자세히 기록되어 있다. 특히 각 郡縣의 물산 조항이 단지 産物의 나열에 불과하여 생상품목 밖에 알 수 없었는데 비해, 監營의 進貢은 월별로 기록되어 있었다. 따라서 『貢膳定例』의 朔膳내용과 비교하여 당시 경상도의 해산물 채취시기를 짐작할 수 있었다.

아래 [표5]은 해산물을 중심으로 『輿地圖書』의 物産과 進貢을 각각 정리한 [표4]와 [참고자료1]을 비교한 것이다. 각 郡縣의 進貢은 다음과 같이 “靑魚, 大口魚, 鰻(전복), 紅蛤, 藿(미역), 海衣(김), 文魚, 海蔘⁶⁴⁾”을

60) 『弘齋全書』 제164권 日得錄 文學4.

61) 『萬機要覽』 財用編三 大同作貢 各官儲置各道進上折用磨勘式.

62) 이의 임란 이후 새로 생긴 進上으로서 稱慶陳賀物膳이 있다. 이는 경관직과 외관직이 세자의 입학, 冊禮, 家禮, 왕의 親耕, 및 이 밖의 왕실의 경사가 있을 때 이를 축하하는 箋文과 함께 물건을 바치는 것을 의미한다.

63) 중앙의 자료로서는 『貢膳定例』와 『萬機要覽』, 그리고 실록 여기저기에 흩어져 있다.

64) 가공법에 따라 명칭을 구별하지 않고 진공물목에 기록된 횡수를 정리하면 다음과 같다 : 魚類는 大口魚(16)·靑魚(16)·廣魚(8), 貝類는 鰻(전복)(42)·紅蛤(7), 海藻類는 早藿(8)

중심으로 기록되어 있었다. 이들은 p20의 [경상도 지도] 에서와 같이 모두 경상도 바닷가 근처에 소재하고 있는 군현을 중심으로 분포되어 있었다. 따라서 경상도 지역에서 진상된 대부분의 해산 진상품은 물산조항을 기준으로 부과되었던 것임을 알 수 있다.

	物産	進貢
魚類	廣魚 大口魚 靑魚 魴魚 洪魚 鱸魚 石首魚 鯊魚 錢魚 道味魚 秀魚 古刀魚 三申魚 沙魚 占察魚 箭魚 葦魚 烏鱗魚 秀魚 白魚 矢魚 眞魚	靑魚 廣魚 大口魚 洪魚 箭魚 錢魚 加凡魚
貝類	鰓 紅蛤 黃蛤 石花 螺 白蛤 土花 淡菜	鰓 紅蛤
藻類	海衣 藿 靑角 細毛 牛毛 加士里 絲藿 烏海藻	早藿 粉藿 藿耳 烏海藻 加士里 海衣 海藻 細毛
기타	文魚 海參 蟹 紫蟹 烏賊魚	白文魚 文魚 海蔘

[표 5] 『輿地圖書』의 物産과 進貢의 海산물 비교

진상품목의 선정기준이 物産임을 고려하여 進貢과 物産의 차이를 보면, 物産은 그 지역에서 많은 적든 일단 생산되는 모든 것을 기록한 것인데 비해, 進貢은 물산 중에서 특별히 많이 생산되거나, 그 곳에서만 생산되거나, 특별히 맛이 있는 것 등의 특산품임을 알 수 있다. 예를 들면 경상도 진상품 중 어류는 大口魚와 靑魚를 중심으로 실려있는데, 이중 靑魚의 경우 『牛海異魚譜』에 다음과 같이 실려 있었다.

今見漁人所捕眞鯖魚 而海州所産 迺鯖魚之類而鯖魚 如關東北兩湖捕飛依鯖魚

· 海衣(7)· 粉藿(6)· 加士里(5), 그 외는 文魚(16)· 海蔘(7) 등의 순으로 기록되어 있다. 특히 鰓의 경우 1개의 郡縣에서 가공법을 달리 하여 2~3가지씩 거둬들여 가장 많았고, 이외 大口魚와 靑魚, 文魚가 많이 있었다.

尤是假鯖魚 漁人恐有官稅諱之 且此魚捕吞魚時往往得之 非常有者⁶⁵⁾

金礪는 다른 지방에서도 청어는 잡히지만 그가 유배생활을 하던 牛海(= 鎭海)에서 잡히는 것이 진짜 청어라고 하였다. 이때의 청어는 鎭海 즉 경상도 남해안에서만 잡히던 것을 말한다. 특히 다른 곳에도 청어는 있지만 이곳의 것이 으뜸이라고 말하고 있다. 따라서 靑魚는 경상도의 특산이었으며, 이 청어와 함께 進貢에 별도로 기록된 다른 해산물 또한 청어와 같은 특산이었음을 짐작할 수 있다. 결국 進上에 의한 폐단 중에서도 생산되지 않는 물품이 배정되어 민폐가 되었다고 하는 기록들이 많이 있기는 하지만⁶⁶⁾, 조선후기에도 여전히 형식적으로는 토산이 進上의 기준이 되었음을 짐작할 수 있다.

경상도의 지방관들은 [표5]의 進貢에 실려 있는 품명을 중심으로 소위 봉상예물을 進上하였다. 이러한 進上은 거의 매달 이루어졌는데, 이처럼 매달 변동되어 선정된 海産 진상품의 기준은 아마 해산물을 채취하는 시기였을 것이라 생각된다. 다음의 [표6]은 『輿地圖書』와 『貢膳定例』를 바탕으로 경상도의 지방관이 進上하였던 시기에 따라 정리한 것이다. 이와 함께 『牛海異魚譜』(1803), 『茲山魚譜』(1814), 『佃漁志』(1804) 등의 서적을 통해 진상하는 月이 그 지역, 그 시기의 특산이 되었음을 알 수 있었다.

65) 『牛海異魚譜』 眞鯖.

66) 『明宗實錄』 9년 11월 丙寅：富平進上之物，多非土產，民甚怨憫。

	『輿地圖書』 67)			『貢膳定例』 68)	
	觀察營	統制營	左水營	朔膳	慶尙道 統制使
正月	貫目青魚 乾廣魚 乾大口魚 早藿 海衣			乾大口魚 貫目青魚 乾紅蛤 粉藿	
二月	乾大口魚 無鹽生鰵 生鰵 早藿 海藻			海衣 早藿 乾廣魚	
三月	乾錢魚 乾大文魚			粉藿 乾廣魚 乾大口魚	
四月	乾黃魚			乾鰵短引 乾紅蛤	
五月	乾錢魚 乾加兀魚 全鰵 乾鰵短引 粉藿 乾小文魚 乾海蔘			粉藿 乾加兀魚 乾小文魚	
六月	全鰵 裂乾紅蛤 牡蠣			全鰵	
七月	乾海蔘			乾紅蛤 加土里	
八月	裂乾紅蛤			乾海蔘 乾小文魚	
九月	乾廣魚 乾大口魚 小鹽生鰵 乾大文魚			乾廣魚	
十月	乾小文魚			粉藿 乾廣魚	
十一月	生青魚 半乾大口魚 生大口魚 無鹽生鰵 生大文魚	生大口魚 生青魚 生鰵	青魚	生青魚 粉藿 乾紅蛤 藿耳	大口魚
十二月	生大口魚 無鹽生鰵	熟鰵 ⁶⁹⁾		海衣 大口魚卵鹽 乾廣魚	生青魚

[표 6] 경상도의 월별 海産 進上品

67) 左兵營은 生鰵 熟鰵 半乾 全鰵 등이 기록되어 있으나, 시기는 기록되어 있지 않아 일 단 표에서 제외하였으며, 右兵營은 海産물이 없었다.

68) 『貢膳定例』의 5전각에 대한 경상도 朔膳내용이다. 그 수량에 관계된 내용은 논문 마

[표5]와 [표6]을 살펴보면 進上品 또한 物産 못지않게 魚類, 貝類, 海藻類, 기타(어류, 패류, 해조류 외의 모든 해산물) 등에 다양하게 분포하였음을 알 수 있다. 그리고 [표6]에는 경상도의 특산이라고 할 수 있는 靑魚, 大口魚, 鰻(전복)이 生魚의 상태로 進上되는 계절은 주로 겨울철에 집중되어 있다. 즉, 大口魚의 경우 生魚는 1·2월, 나머지 달에 大口魚가 進上될 경우 대부분은 乾魚로 되었다. 그리고 文魚와 鰻(전복), 靑魚 또한 11월과 12월의 겨울철에 집중되어 있음을 알 수 있다. 이는 여름철보다 겨울철이 기후 조건상 生魚의 상태로 진상하기에 더욱 유리한 점이 있기도 하겠지만⁷⁰⁾, 이 시기가 해당 해산물을 조어하는 시기였다는 점이 근본적인 이유가 될 것이다. 이는 다른 사료를 통해 살펴보아도 동일하다. 일례를 들면, 다음의 사료에서는 경상도에서 많이 채취되었던 靑魚에 대해서 다음과 같이 설명하고 있다.

十一月初二日間, 則乃捕靑魚、大口魚之時, 失此機, 則不得爲生理。⁷¹⁾

이 물고기는 冬至 전에 영남 좌도에 나타났다가 남해를 지나 해서로 들어간다. 서해에 들어온 청어떼는 북으로 올라가 3월에는 해서에 나타난다. ... 영남·호남은 청어떼의 회유의 성쇠가 서로 바뀌어진다고 한다.⁷²⁾

위 사료를 통해 살펴봐도 마찬가지이다. 영남지방 즉 경상남도의 청어

지막 자료에 첨부하였다.

69) 정확한 날짜가 기록되어 있지 않고, 冬節이라고만 되어 있다.

70) 전국적인 식석내용을 『貢膳定例』를 통해 정리해보면 生魚는 주로 겨울, 乾魚·鹽魚는 주로 여름에 집중되어 있었다.

71) 『中宗實錄』 4년 3월 戊申.

72) 『茲山漁譜』 청어편.

절기는 바로 11월 정도쯤에 시작되어 1·2월 정도까지임을 짐작할 수 있다. 따라서 위에서 언급한 청어와 대구외의 다른 해산물도 결국은 다음과 같이 진상시기와 생산시기가 맞물려 형성된 것이라 할 수 있을 것이다.

鰵(전복)⁷³⁾의 경우 봄과 여름은 독이 있으므로 피하라고 하였으며, 『佃漁志』에서는 2월에서 8월까지 어느 때나 채취할 수 있는데, 4월 이후에는 鰵(전복)이 점차 드물어진다고 하였다. 이 말과 같이 [자료3]을 통해 전국의 朔膳 내용을 살펴보면 경상도뿐만 아니라 전국적으로 鰵(전복)은 3월부터 여름까지는 주로 건어물에 집중되어 있었다. 貝類 중 鰵(전복) 다음으로 많이 進上된 것으로는 紅蛤이 있었다. 紅蛤의 시기에 대해서는 뚜렷하게 설명해 놓은 사료는 없다. 단지 『佃漁志』에서 7~8월 사이에 어부들이 채취한다고 하였는데, 이는 아마 중국의 사료를 참고한 것으로 생각된다. 지금 우리나라의 경우 紅蛤은 겨울이 제철이며, 여름에 가장 피하는 조개 중의 하나이다.

海藻類는 藿(미역) 중심으로 해서 早藿, 粉藿, 藿耳, 烏海藻, 加土里, 海衣, 海藻, 細毛⁷⁴⁾ 등이 進上되었다. 당시 미역의 채취시기에 대해서 『經世遺表』 다음과 같은 기록이 있다.

若於夏秋之交 其葉盡舒 刈曬及時 則藿事稱旺 若于此時 盲風經雨 不時發作 則風濤激石 嫩葉都碎 雨潦彌日 簋鬱未宣 海藿於是乎失稔矣.

만약 여름과 가을 즈음에 잎이 활짝 펴졌을 때 알맞게 베어 말리면 미

73) 『茲山魚譜』(정약용), 鰵魚 : 오늘날의 전복을 의미한다. 지금은 살아있는 복도 전복이라 칭하지만, 과거에는 살아있는 것을 생복, 죽은 것을 전복이라 하였다.

74) 早藿-일찍 생산되는 미역, 粉藿-품질이 가장 양호한 미역, 藿耳-미역의 대가리
烏海藻-해초의 일종인 오늘날 모자반, 加土里-우뭇가사리, 海衣-김, 海藻-바닷말
細毛-참가사리

역풍년이 들었다고 하는 것으로 보아 이 시기가 아마 미역철이었을 것이다. 그러나 해조류의 경우 그 채취시기를 떠나 진상된 대부분은 건제품이었을 것이라 생각된다.

필자가 기타 어종으로 분류한 문어는 『經世遺表』에서

凡漁事各有其時 雜魚則春夏其時也 文魚江魚則秋其時也 吞魚青魚則冬其時也⁷⁵⁾

라고 하며, 문어는 가을이 그 시기라고 하였다. 그리하여 『輿地圖書』 삭전 중 11월에 1번 生문어의 進上이 있었으며 나머지는 乾문어로 進上되었다.

따라서 지금까지 살펴본 경상도의 주된 진상품목의 생산 시기는 大口魚와 靑魚는 11·12월부터 시작해 1·2월까지, 鰾(전복)과 紅蛤 등의 貝類는 여름을 제외한 겨울, 해조류는 3~4월정도, 海蔘은 12월에서 4월⁷⁶⁾, 文魚는 가을이 제철이었음을 알 수 있었다. 이는 『貢膳定例』나 『輿地圖書』의 朔膳과 그 시기가 일치되었다.

이처럼 조선전기에 비해 후기에 진상된 해산물의 특징은 무엇보다도 대부분 생산시기와 진상시기를 일치하는 기간에 한정되기는 하지만, 生魚로 進上하는 사례가 나타나고 있는 점이다.⁷⁷⁾ 물론 건조된 해산물에 비하

75) 『經世遺表』 제14권 均役事目追議 제1 魚稅 嶺南.

76) 김소미·김은희·박세영·최선혜·공저(2002). 『누구나 알아두면 좋은 우리생선 이야기』 도서출판 효일, p.305 : “해삼의 성장기는 해역에 따라 다소 차이가 있지만 12월에서 다음해 4월까지의 5개월 간 뿐이다. 산란기는 여름잠을 자기 직전이며 알을 낳고 여름잠을 자고 난 다음인 가을부터 겨울에 걸쳐 활동하므로 이때부터 맛이 좋아지기 시작하여 동지전후에 가장 맛이 좋다”-해삼에 관해서는 그 유래나 채취법, 조리법 등에 관해서는 기록을 살펴볼 수 있었으나 그 시기에 관해서는 기록이 없었다. 이는 당시까지 해삼을 생어로 조리하는 일이 거의 없었던 것과 관련된 듯하다. 이에 대해서는 3절에서 자세히 다루고자 한다.

77) 조선전기에도 生魚의 상태로 進上되는 경우는 있었다. 그러나 鰾(전복)과 같은 특정 물품에 한정된 것이면서 그 수량 역시 적었다.

면 상당히 적은 양이기는 하지만 生魚의 상태로 進上하는 종류나 횡수가 늘어나고 있었다는 것은 분명하다. 조선전기에는 생산시기를 떠나 거리와 시간에 따른 부패 위험성 때문에 乾燥法이나 鹽藏法을 주로 이용하였으나, 조선후기에는 적어도 얼음이나 유통과정 등의 발달로 인해 생산시기와 진상시기만 잘 맞춘다면 어느 정도의 양은 가능하였던 것이다. 따라서 그 가공법을 논함에 있어서 生魚라는 것이 어떤 특별한 가공법을 거친 것은 아니지만 하나의 분류로 하기에는 그 의의가 있을 것이다.

이것은 가공법의 발달과 관련된 것으로 다음 IV장에서 조사해보겠다.



IV. 조선후기 경상도 海産 진상품과 食文化

1. 경상도 海産 진상품

Ⅲ장의 연구 결과, 경상도의 海産 진상품으로는 魚類는 대구어(大口魚)·청어(淸어), 貝類는 鰓(전복⁷⁸)·홍합(紅蛤), 海藻類는 미역(藁)·김(海衣), 기타로 해삼(海蔘)·문어(文魚)로 중심으로 구성되어 있음을 알 수 있었다. 그런데 이들 경상도의 海産 진상품은 다음과 같은 몇 가지의 특징을 나타내 보이고 있었다.

첫째, 경상도의 海産 진상품은 경상도의 物産 중에서도 이미 앞에서 언급한 대로 특정 물품에 치우쳐있다는 점이다. 이것은 해당 지방에서 생산되는 모든 해산물을 일일이 직접 납품을 하지 않더라도 宮에서 필요한 식재료들은 貢人들에 의해 조달 가능하였던 것도 하나의 이유가 될 수 있다. 그러나 해당 지역의 토산 중에서도 많이 생산되는 해산물에 한하여 진상으로 다시 한번 상납을 강요하였던 것은 宮에서 일상식이나 특정일을 목적으로 하는 식재료의 소모량이 많았기 때문이다. 즉 명분상으로는 신하의 예를 지킨다고 하나, 현실적으로는 공물의 부족분을 보충하는 기능도 하였다.

둘째, 조선후기에는 乾燥法·鹽藏法·冷蔵法 등 가공법의 분류가 뚜렷이 나타난다는 점이다. 조선전기까지는 몇몇을 제외하고는 주로 건제품으로 한정되어 있었는데, 후기에 이르면 일부 魚種에 국한되기는 하지만, 生魚

78) 최근에는 生鰓을 全鰓이라 칭하지만, 과거 문헌상의 기록에서의 全鰓은 '말린 鰓'을 의미한다.

와 관련된 進上 기록이 점차 증가하면서 위와 같은 3가지의 가공법으로 분류가 가능해진 것이다. 특히 경상도는 先朝 이후부터 生靑魚·生大口魚의 進上和 관련된 기록이 많이 나타나고 있다.

셋째, 일부 품목에 있어서 進上 징수 기준이 까다로워졌다. 여러 해산물 중에서도 靑魚·大口魚와 鰻(전복)⁷⁹⁾은 궁에서 수요가 많은 물품이었다. 따라서 그 생산이 다른 지방에 비해 많으면서도 품질이 뛰어난 경상도에 靑魚, 大口魚, 鰻(전복)이 요구되었던 것을 보면 이것들이 경상도의 진상품을 대표한다고 할 수 있다. 그런데 이것들은 징수기준 또한 조선 전기나 다른 해산물에 비해 자세하게 기록되어 있다.⁸⁰⁾ 이때 뚜렷히 드러난 징수기준은 크기·가공법 등이 있다. 대구어와 청어의 경우 실록에서도 여러번 언급될 정도로 경상도의 진상품으로는 유명함과 동시에 크기를 3등분으로 나누어 크기별로 다른 수량을 요구하고 있었고, 이러한 점이 進上 폐단의 한 부분을 형성하기도 하였다. 가공법 또한 뒤에서 언급하겠지만, 生魚뿐만 아니라 鹽魚, 乾魚까지 다양하게 이용되는 것들이다. 또한 전복은 조선 전기에도 생어의 상태로 이용되었던 극소수 중의 하나로서 후기에 이르면 생어의 상태뿐만 아니라 건조의 방법까지 다양화되어 進上으로 요구되었던 품목이다.

따라서 海産 進上品은 그 지방에서 가장 많이 생산되는 것이며, 다양한 가공 과정을 거쳐 궁에서 일정한 목적으로 사용되어졌다. 이것이 가능하였던 것은 무엇보다도 가공법의 발달이 큰 기여를 하였을 것이다. 해산물을 상품으로서 먼 거리를 유통하기 위해서는 운송수단이 발달되지 않은

79) 실제 대부분의 貢物과 進上用 전복은 제주도에서 우수한 질과 많은 양의 전복을 담당하고 있었다. 그럼에도 불구하고 『貢膳定例』, 『輿地圖書』를 통해 살펴보면, 전라도, 경상도에도 상당한 양의 전복을 요구하고 있었음을 알 수 있다. 따라서 전복이 일상식과 함께 여러 목적을 위해 많이 소모되었음을 짐작할 수 있다.

80) [자료4] 『貢膳定例』 경상도 朔膳 내용과 수량은 물론 시기에 따라 궁전 내의 進上을 바쳐야 하는 전각에 따라 그 수량은 다를 수 있음을 고려해야 한다.

시기에 있어서 신선한 상태로 저장·운송하기 위해서 가공법의 발달은 필수였다. 그러나 가공법은 이전에는 1년 동안 먹을 걱정을 해결하기 하기 위해 오래 저장하고 먹는 것이 목적이었음에 비해 조선 후기에는 어떠한 목적으로 이처럼 가공법이 다양하게 되었는지에 대한 연구가 필요하다.

2. 海産 珍상품의 가공과 조리

일반적으로 “가공법”이라 함은 ‘원료나 재료에 손을 더 대어 새로운 물건을 만드는 일’을 의미하는 것이다. 따라서 “해산물 가공법”이라 함은 ‘갓 잡은 신선한 해산물에 다른 첨가물을 넣어 변형시키는 것이나 저장하는 방법’을 의미하는 것이라 할 수 있다. 조선전기까지의 해산물 가공법은 乾燥法과 鹽藏法이 주된 방법이었다. 따라서 진상품 또한 이 2가지의 방법을 중심으로 이루어졌다. 그러나 조선후기에 이르러서는 이처럼 다른 첨가물을 넣어 식품을 가공하는 乾燥法이나 鹽藏法을 거쳐 진상하는 것 외에도 얼음을 이용해 生魚의 상태로 진상하는 방법이 자주 등장하게 된다. 이 방법은 조선 후기의 진상 해산물 징수에 있어서 하나의 큰 특징을 이루는 것이기에 여기서는 ‘冷藏法’이라 칭하여 가공법으로 함께 분류하여 연구하고자 한다.⁸¹⁾

우선 조선 전·후기에 있어서 사료에 실린 해산물을 비교해보자. 다음은 『世宗實錄地理志』 경상도 貢物 편에 기록된 해산물이다.

81) 이영학(2001), 「조선후기의 어물의 유통」, 『韓國文化』(27권), 서울대학교 한국문화연구원, pp.212~214. : 이영학씨는 또한 어물 가공법을 ①건어, ②염어, ③얼음을 이용한 보관 등 3가지의 방법으로 분류하였다.

魚皮·大口魚·文魚·沙魚·乾水魚·紅蛤·藿·海毛·牛毛·細毛·吾海曹⁸²⁾

이 중 건조법으로 가공된 乾水魚(마른 송어)와 海藻類(일반적으로 건조 시킴)를 제외한 다른 품목에 대해서는 가공법이 전혀 드러나 있지 않다. 그런데 조선 후기의 진상관련 기록들은 다르다. [표7]⁸³⁾과 [표8]를 보자. [표7]은 경상도 감영에서 관찰사가 月令에 의해 바친 해산물을 그 가공법에 따라 분류한 것이며, [표8]는 각 군현의 進貢에 포함된 해산물을 가공법에 따라 분류하여 정리한 것이다. [표7]과 [표8]의 가공법은 鹽藏法으로 이루어진 해산물이 적기는 하지만, 『貢膳定例』 경상도 12월령 중에 大口魚卵鹽 등이 있는 것처럼, 어느 정도는 乾燥法·鹽藏法·冷蔵法 등 3가지 정도의 분류는 할 수 있다. 따라서 조선후기의 경상도 海産 진상품에 적용된 이러한 가공법에 대한 조사를 통해 가공법의 발달이 進上제도 유지와 경상도의 식생활에 미친 영향을 연구해 보았다.

82) 이 자료는 경상도 전체의 貢物에 해당하는 내용만을 간추린 것이다. 이외의 해산물인 乾蛤·全鮑·海衣·靑角·洪魚·早藿·海蔘·生鮑·魴魚·魚皮·廣魚·都音魚·粉藿 등이 각 군현에 따라 별도로 기록되어 있으나, 군현별로 차이가 있기 때문에 생략하였다.

83) 품명에 가공법이 포함되어 있는 것은 위의 3가지의 방법으로 분류하였으나, 해조류를 제외한 해산물 중 가공법이 특별히 나타나 있지 않은 것은 '기타'로 분류하였다.

	魚類	貝類	海藻類	기타
乾	貫目青魚 乾廣魚 乾錢魚 乾黃魚 乾加兀魚 半乾大口魚	裂乾紅蛤 裂乾紅蛤 無鹽生鰵 乾鰵短引 全鰵 熟鰵 半乾全鰵	早藿 海衣 海藻 粉藿	乾大文魚 乾小文魚 乾海蔘 乾大文魚 乾小文魚
鹽		小鹽生鰵		
生	生大口魚 (初等 二等 三等) 生青魚 (初等 二等 三等)	生鰵		生大文魚

[표 7] 경상도 지방관의 進上

	魚類	貝類	海藻類	기타
生	生青魚 生大口魚	生鰵 無鹽生鰵		生文魚
乾	乾廣魚 乾洪魚 乾錢魚 乾黃魚 貫目青魚 乾加凡魚 乾大口魚 半乾大口魚	大全鰵 引鰵 乾紅蛤 短引鰵 乾鰵短引 無鹽全鰵 裂乾紅蛤	細毛 藿耳 海衣 粉藿 早藿 加士里 烏海藻	乾海蔘 乾文魚 乾小文魚 白文魚 ⁸⁴⁾
鹽		小鹽全鰵 生鰵食醃		
기타 ⁸⁵⁾	錢魚 青魚 板廣魚 ⁸⁶⁾ 大口魚	紅蛤		海蔘 文魚 小文魚 大口卵

[표 8] 『輿地圖書』 進貢에 실린 海산물 加工법의 분류

84) 왜문어의 껍질을 벗긴 것과 벗기지 않은 것으로 구분하여 전자를 백문어라 하고 후자를 피문어라고 하기도 한다. 또는 왜문어를 말린 것을 피문어 하고, 껍질을 벗겨 말리는 경우에는 백문어라고 부르기도 한다.

85) 대부분의 품목은 그 명칭에 가공법이 드러나 있었지만, 간혹 단순히 명칭만 기록된 것

가. 乾燥와 조리

乾燥法은 전 시기에 걸쳐 魚類, 貝類, 海藻類, 기타 등 경상도에서 생산되는 모든 해산물에 오래전부터 손쉽게 이용하였던 보편적인 가공법 중의 하나이다. 경상도 민의 일상식뿐만 아니라 나아가 특정일이나, 특정목적(進上이나 貢物 등)으로 이용되었다. 특히 進上과 貢物과 같은 특정의 목적이 있는 경우 운송수단이 발달하지 않았던 시기에 있어서 경상도에서 한양까지 먼 거리를 운송하는데 있어서 당연한 것이었는지도 모른다. 따라서 현재 여러 분야의 글을 살펴보면 사람들은 주로 해산물을 먹는데 있어서 生魚 상태의 맛을 가장 선호하였으나, 얼음확보의 어려움 등으로 저장이 힘들었기 때문에 비교적 오랜 시간 저장가능하면서도, 그 방법이 간편한 乾燥法이 많이 사용되었을 것이라고 추측하고 있었다.⁸⁷⁾ 그러나 이에 비해 당시 조리를 담당하였던 여성들이 기록한 조리문헌이나 바닷가 근처에서 직접 해산물을 보고 기록한 여러 저서를 살펴보면, 다른 저장법이 없었기 때문이 아니라 오히려 건해산물이 맛이 더 좋아 乾燥法을 선호했다는 기록들이 많이 남아 있다. 『閨閣叢書』에서는

“민어는 말리면은 좋으나 생으로는 결이 곱고 맛이 없다. 가을에 포를

들도 있다. 해조류를 제외한 이러한 것들은 ‘기타’로 분류하였다.

86) 板廣魚 : 아직 다른 사료들 중에는 ‘板廣魚’라는 명칭으로 기록된 것이 없고, 『輿地圖書』의 경상도 清河縣 進貢에만 기록되어 있다. 따라서 ‘板魚(가자미)’와 ‘廣魚(넙치)’의 두 魚名을 잘못 기록한 것일 수도 있고, 오늘날의 ‘넙치가자미’를 의미하는 것일 수도 있다.

87) 김희선(2004), 「어업기술의 발전 측면에서 본 음식디미방과 규합총서 속의 어패류 이용 양상의 비교 연구」, 『식생활문화학회지』 (19권), 한국식생활문화학회, pp.27~31줄.: 당시에는 냉장·냉동법이 보편화되지 않았고 운송과 유통이 극히 제한적이었기 때문에 부유한 사대부가에서조차도 이용할 수 있는 어패류는 자기 마을 주변에서 잡히던 몇몇 어종이나 건어물에 국한될 수 밖에 없었다.

두껍게 떠, 잘 말리면 광어보다 낫다”

라고 하였다. 때로는 오랜 저장을 위해 어쩔 수 없이 말리는 경우보다 맛을 위해 말리는 것도 선호하고 있었던 것이다. 이러한 건어물에 대한 선호도는 지방에 따른 차이가 있기는 하지만 대부분 그 지방에서 進上되는 품목들에 있어서는 위와 같이 건어물에 대한 선호도가 높았다. 특히 청어의 건조법에 대해서 서유구는 그의 저서 『佃漁志』에서 다음과 같이 말하고 있다.

我國青魚鱖 亦以紫赤色 爲貴 但其絕法不開背 但以橐繩編之曝乾 可以寄遠 久留不敗 俗呼貫目 謂兩目透明 如可繩貫也 漁取 卽晒于船上者 品佳云⁸⁸⁾

청어를 새끼에 엮어서 햇볕에 말리면 맛도 좋을 뿐만 아니라 저장기간 역시 길어짐을 말하고 있다. 또한 이들 외에도 문어, 전복(鮑), 해삼 등도 말려먹으면 더 맛이 좋다고 기록하고 있다.⁸⁹⁾ 특히 해삼의 경우 회로 먹지 않고 조리를 해야 할 경우는 꼭 말린 것을 이용하여야 했다. 왜냐하면 生魚의 상태로 가열을 하면 모양이 녹아버려 볼품도 없고 맛도 없기 때문이었다. 따라서 지금까지 남아있는 해삼을 이용한 삼합장과(三合醬果)나 삼합미음(三合米飲)⁹⁰⁾과 같은 요리에 있어서 해삼은 늘 건조시킨 것을

88) 徐有榘 『佃漁志』

89) 『茲山魚譜』에서 문어, 복, 홍합에 대해서 다음과 같이 말하고 있다.
“문어는 말려먹어도 좋다. 복은 날로 먹어도 좋고, 익혀 먹어도 좋지만, 가장 좋은 방법은 말려서 포를 들어 먹는 방법이다. 홍합은 젓을 담가도 좋으나 그 말린 것이 사람에게 가장 좋다.”

90) 삼합장과 : 쇠고기, 전복, 홍합, 해삼 등을 양념 간장에 조려 깨소금, 잣가루를 뿌려낸 요리
삼합미음 : 홍합·해삼·쇠고기를 찹쌀과 함께 고아서 체에 걸러 만든 미음

이용하였다. 이것 즉, 건어물을 이용한 요리가 발달되었을 뿐만 아니라 이로 인해 맛도 더 좋다고 여겼던 것이 진상된 해산물 중에서도 건어물이 가장 많은 비중을 차지하고 있었던 이유였을 것이다. 특히 조선말기인 高宗代 정도가 되면 어느 정도까지는 生魚만으로 진상을 요구하는 것이 기술적으로 가능하였을 텐데도 다음과 같이 鱈이 乾大口魚까지 별도로 進上받고 있었다.

朴周陽以司饗院監膳提調意啓今日慶尙道誕日物膳進上來到而物種中乾大口魚舉皆腐傷實難捧入⁹¹⁾

이처럼 건어물의 進上이 進上제도 폐지 직전까지 이루어지고 있었다는 것과 그 선호도가 높았음을 볼 때 생어의 보조수단이 아니라 건어 그 자체를 즐겨먹었음을 짐작할 수 있다. 또한 이 때문에 경상도에서 많은 양을 진상한 해산물들을 중심으로 그 건조하는 방법이 다음과 같이 조선 후기까지 다양하게 발달하고 있었다. 이는 그만큼 건조법이 많이 이용되었음을 의미하는 바이다.

		史料	
魚類	『飲食知味方』	생선 말리기, 오래두기 - 뼈를 바라내어 두 널 사이에 소금 섞어 지질렀다가 벌에 말린다(벌이 없거든 시렁을 매고 밭을 깔고 아래에 불을 피워 말리는데 연기를 쏘이면 벌레가 안 난다.)	
	『增補 山林經濟』	숭어, 되어, 넙치, 민어, 조기, 준치 따위는 모두 창자, 비늘, 머리를 없애고 대충 햇볕에 말려 물기를 없앤다. 연어, 방어, 대구도 모두 된다.(어육장, 굴젓)	

91) 『承政院日記』 高宗 17년 7월 丁亥.

		『閨閣叢書』	대구, 북어, 민어, 조기붙이를 쓸때마다 대가리와 꺾질을 모아둔다. ⁹²⁾
	靑魚	『茲山魚譜』	말린 것을 관목청어라 한다.
		『佃漁志』	어포를 만들어먹는다, 햇볕에 말리면 모양이 호박 같다.
		『增補山林經濟』	반쯤 말려서 먹으면 매우 맛있다.
大口魚	『佃漁志』	반쯤 말린다	
貝類	鰓(전복)	『飲食知味方』	마른 전복을 아주 무르게 고아서 썰어서 말린다.
		『增補山林經濟』	소금을 뿌려 소금이 다 스미면 씻어 말린다(어육장)
		『閨閣叢書』	『전복 배를 타 속을 꺼내고 씻어 말린다.
		『茲山魚譜』	말려서 포를 만들어 먹는 방법이 가장 좋다.
	『佃漁志』	영남의 울산·동래의 것이 가장 좋다. 꺾데기를 햇볕에 말려 10개 단위로 얇은 댕조각에 낀 것은 건복이라하고 반쯤 말린 것은 더욱 맛이 좋다. 얇게 두드리고 눌러 펴서 연결해 종이처럼 얇게 붙인 것을 추복이라 하고, 또한 장복이라고도 하는데 모두가 안주와 차반으로 모두 좋다.	
	紅蛤	『增補山林經濟』	소금을 뿌려 소금이 다 스미면 씻어 말린다(어육장)
『茲山魚譜』		말린 것이 사람에게 가장 좋다.	
기타	海蔘	『飲食知味方』	해삼말리기- 해삼을 갈아서 씻어 무르게 고아서 말린다.
		『佃漁志』	말려서 판다. 불에 그슬러 짠 즙을 없애고 햇볕에 말리면 빛깔이 새까맣게 된다. 얇은 댕조각 그릇에 담아 한쪽지에 10개씩 끼워서 사방에 판다. 동해 것이 품질이 좋다.
	文魚	『茲山魚譜』	말려먹어도 좋다.

[표 9] 조선시대 사료에 나타난 해산물 乾燥法

92) 육수 우려내는 데 쓸 수 있으며, 『飲食知味方』에 의하면 대구꺾질 느르미, 대구꺾질 채로 조리해먹었다.

위의 사료들은 각기 쓰여진 시기나, 저자가 살던 곳, 목적 등이 다르다. 그러나 그 내용상에 보이는 해산물 건조법은 거의 비슷함을 알 수 있다. 따라서 조선 전시기, 전 지역에 걸쳐 보편적으로 사용되었음을 알 수 있다.

이처럼 조선전기까지는 얼음을 구하기가 쉽지 않았기 때문에 주로 건조법을 이용하였지만, 조선후기에 이르러서는 적어도 맛을 위해 건조법⁹³⁾을 사용하고 다양화하였음을 알 수 있다. 이러한 영향으로 후기의 진상품 또한 전기처럼 단순히 말리는 것이 아니라 맛을 위해 다양한 방법으로 건조할 것을 요구한 것이다. 특히 위 사료들에서 나타난 大口魚, 石首魚(조기), 海蔘, 紅蛤, 鰾(전복) 등은 모두 경상도에서 주로 생산되는 것으로 이러한 방법, 즉 생활 속에서 간편히 사용했던 방법의 발달이 결국은 進上品에도 영향을 끼쳐 다음과 같이 다양화되었다. 즉 大口魚는 生大口魚·半乾大口魚·乾大口魚·大口魚卵鹽, 鰾(전복)은 生鰾·全鰾·熟鰾·引鰾·小鹽全鰾·小鹽生鰾·無鹽生鰾·生鰾食鹽·乾鰾短引·半乾全鰾, 紅蛤은 乾紅蛤·裂乾紅蛤⁹⁴⁾과 같이 진상품목으로 나누어져 있었다.

이러한 건조법의 다양화는 進上의 오랜 유지에도 영향을 주었지만, 그 조리법에도 영향을 주었다. 즉 생회를 제외한 대부분의 요리에 건해산물을 이용한 것들이 대부분이었다. 특히 건해산물을 그대로 조리하는 경우도 있겠지만, 대부분 물에 불려서 生魚와 같이 탕, 찜, 전, 찬으로 조리할 수 있었기에 가능하였다. 또한 건해산물을 이용하여 젓갈을 만들 수도

93) 경상도 지역에는 별에 말리기, 그늘에 말리기, 연기를 이용한 훈연법 등으로 건조시키는 방법이 다양하게 나타나고 있었다.

94) 生鰾(생전복)·全鰾(말린鰾)·熟鰾(삶아서 익힌 전복)·引鰾(납작하게 펴서 말린 전복)·生鰾食鹽(생복젓갈)·半乾全鰾·乾鰾短引(작은 전복을 늘려 말린 것)·乾紅蛤(말린홍합)·裂乾紅蛤(찢어 말린 홍합).

※ 小鹽全鰾·小鹽生鰾·無鹽生鰾은 각각 말린 전복에 조금의 소금 간을 한 것, 생전복에 조금의 소금 간을 한 것, 무염생복은 생전복을 일컫는 것이라는게 필자의 생각이다. 小鹽이라 함이 어느 정도 양의 소금인지에 대해서는 아직 조사가 더 필요하다.

있었다.⁹⁵⁾ 이로 인해 다른 가공법에 비해 무엇보다 건조법이 발달할 수 있었던 것이다.

나. 鹽藏과 조리

우리나라에서는 鹽藏法이 비교적 오래 지속되어 온 만큼⁹⁶⁾ 염장법에 대해서 여러 사료에 어느 정도 자세히 기록되어 있다. 그러나 조선시대 서적들은 대부분 남성들이 중국서적을 참고해서 저술된 것들이기에 이를 그대로 받아들이는 데는 한계가 있다. 특히 1765년 柳重臨의 『增補山林經濟』에 나타난 수산발효기법은 염해법·주국어법·어육장법·식해법으로 크게 4종류로 구분되는데⁹⁷⁾, 이 중 주국어법과 어육장법은 우리나라에서 상용되었던 것으로 보기는 어렵고, 중국의 문헌을 인용하여 우리나라에 소개한 것으로 고려된다. 따라서 이들을 모두 다루지는 않고, 進上해산물 중에서는 대부분 소금을 이용한 염해법이 언급되므로 이를 중심으로 조사해 보았다.

경상도 進上 해산물목 중 海藻類를 제외한 모든 해산물은 鹽藏에 이용될

95) 『閩閩叢書』에 나오는 젓갈의 종류는 비웃젓, 교침해, 연안식해법, 어육장 등이 있는데 이들은 모두 말린 생선을 이용하고 있었다.

96) 『三國史記』 권제8 신문왕 3년에 왕비를 맞이할 때의 폐백 품목에 수록

97) 장정옥·신미경·윤계순·류화정·김유정 공저(2005), 『식생활문화의 이해』, 보문각, p.117.

- ① 염해법 : 어패류에 소금만을 가하여 발효시키는 것으로, 청어·조개류·굴·새우에 물을 가하지 않고, 소금을 사이사이에 넉넉히 뿌려 밀봉한 것이다.
- ② 주국어법 : 생선에 소금·술·곡분·식물성 기름과 양념을 가하여 발효시키는 것이다.
- ③ 어육장법 : 머리·지느러미를 제거한 생선에 소금과 누룩을 가하여 발효시키는 것으로 일반적으로 어간장 제조법과 유사하다.
- ④ 식해법 : 어패류에 소금과 엿기름 가루, 찹쌀밥을 넣고 발효시키는 것이다. 일반 젓갈류에 비해서 적은 양의 소금을 사용하여 첨가된 곡류는 젓산균의 영양원으로 젓산발효를 유발한다.

수 있었다. 그중 경상도의 주된 進上 魚種 중의 하나인 大口魚의 염장은 아주 오래된 것으로서, 다음의 사료는 세종 시기의 기사이다.

傳旨慶尙、江原、咸吉道監司：“進獻年魚、大口魚卵醢，欲於九十月間進獻，須令鹹淡適中，精究沈造上進。”⁹⁸⁾

조선전기 大口魚 등 어류의 進上은 대부분 乾魚로 이루어졌다. 그러나 이외 간혹 위와 같이 염장을 하는 경우도 있었는데, 건어에 비해서 그 수나 양은 적다. 이는 소금 생산의 어려움과도 관련 있을 것이다. 따라서 조선후기에 이르러 어느 정도의 염장의 모습이 드러나는 것은 아마 자염법의 발달과 관계된 것으로 예상되나, 이는 다음의 과제로 미루도록 하겠다.

사실 조선시대에 대부분의 어류는 말리거나 절여서 저장하는 것이 일반적이었다. 이는 먹을 것이 풍족하지 않았던 시기에 있어서 오래도록 저장하기 위해 만들어진 방법일 수도 있겠지만, 오랜 수송을 필요로 하면서도 정해진 진상시기를 맞추기 위해서는 해산물 가공법의 발달이 불가피한 상황이었다. 또한 조선후기에 이르러 빠르게 발달한 것은 이와도 관련이 있는 것이다. 특히 염장을 하게 되면 일정 기간 동안은 생어의 상태를 유지할 수 있었음을 감안해보면, 결국 생어의 進上을 보완하기 위한 방편으로 염장이 발달되었던 것이다. 경상도에서 進上된 大口魚, 靑魚, 鰻(전복) 등은 文魚를 제외하고 대부분 염장은 가능하였다. 그러나 앞에서도 언급한바 가공법의 분류 중 염장의 경우 전복을 小鹽全鰻, 生鰻食醢, 小鹽生鰻 등으로 절이는 것 외에는 뚜렷하게 나타나지는 않는다. 또한 大口魚의 경우 염장하는 방법이 있기는 하나⁹⁹⁾ 진상용으로 주로 이용된 것은

98) 『世宗實錄』 6년 8월 癸亥.

大口魚卵鹽뿐이었다. 이러한 이유는 무엇일까? 이는 다음의 사료를 통해 살펴보도록 하자.

司饗院提調柳子光來啓曰：“諸道封進乾銀口魚，日久味變，不合御膳，請自今生魚，或盛冰角，或下小鹽封進，司饗院受之，或爲食醢，或爲乾魚，則味必美矣。此非難得之物，請諭慶尙、全羅兩道，更使二、三次封進。”從之。仍下書慶尙、全羅觀察使曰：“銀口魚結箭所獲，擇其鮮好者，或照冰，或小鹽，別進二、三次。”¹⁰⁰⁾

즉, 조선전기부터 생선을 염장하는 것 즉 젓갈을 담그는 것 일부가 실제로 행하여졌는지에 대해서는 의문이 있으나 적어도 꺾에서 시도는 되었음을 알 수 있다. 이는 조선후기에도 마찬가지였을 것이라 생각된다.

염장을 이용한 조리로는 단연 젓갈이 으뜸으로서 경상도 해산물 진상물목 중 해조류를 제외한 모든 해산물은 염장에 이용될 수 있었다. 특히大口魚를 이용한 젓갈제품은 진상물목에도 오를 정도로 상품이였음은 두말할 필요도 없다. 『增補山林經濟』, 『閨閣叢書』에는 다음과 같이 젓갈과 관련된 기록이 있다.

99) 『佃漁志』 : 고깃살이 단단해서, 껍질채로 소금에 짚여 담상(淡燻: 약간 말린 것을 의미)을 만들면 쭈그러들어 주름이 잡힌다.

100) 『成宗實錄』 23년 7월 丁亥.

『增補 山林經濟』 ¹⁰¹⁾	어육장-각종 어류가 모두 포함되고, 또한 문어와 홍합, 전복 까지 이용되었다.
『閩閩叢書』	비웃젓 - 청어를 발 위에 펴놓고 소금을 뿌리고 청어를 쪄 켜 놓고 돛자리를 덮어 밤을 재우면 생선즙이 다 발 아래로 떨어진다. 독 가운데에 청어와 소금을 쪄켜 담으면 해가 묵 어도 머리가 떨어지지 않는다. 어육장 - 생치·닭 모두를 깨끗하게 씻어 내장을 없애고, 생 선은 깨끗이 씻어 비늘과 머리없이 하여 별에 말리어 물기 없이 한다. 생복·홍합·새우 등 생선류는 아무것이나 넣는다. 교침해(交沈醃) - 송어, 조기 밴댕이, 생복, 소라 등의 속을 다 꺼내고 깨끗이 씻어 말린 뒤 굴젓과 섞어 삭힌 젓갈이다.

[표 10] 조선시대 사료에 나타난 해산물 鹽藏法

이외에도 젓갈의 종류는 많았지만, 진상품 중에서 이용하는 것으로는 위
의 것들뿐이었다. 이처럼 진상품 중 젓갈의 주재료로 이용되는 것은 大口
魚와 全鰻 뿐이었으며, 나머지 해산물은 다른 젓갈의 부재료로만 이용되었
다.

다. 冷蔵과 조리

“生魚”라 함은 살아 숨 쉬는 물고기를 말하는 것이 아니다. 즉 죽었지
만, 乾燥法이나 鹽藏法과 같은 일체의 가공법을 가하지 않고 상하기 전까
지의 가장 신선한 상태를 말하는 것이다. 특히 靑魚는 경상도의 특산으로
궁에서 필요한 대부분의 물량은 경상도에서 부담하였다. 이러한 많은 분
량의 靑魚를 모두 살아 있는 상태로 옮기기는 아무리 유통경제가 발달되
어 있었다고 해도 불가능하였다. 따라서 기록상 生魚라 되어 있는 것은

101) 이외 굴젓, 곤쟁이젓 등도 있었다.

살아 있는 것이 아니라, 얼음을 이용하여 가장 신선한 상태로 유지한 것을 의미한다고 할 수 있다. 따라서 조선후기에 이르러 생어가 등장하는 것은 얼음과의 관계가 가장 클 것이다.

조선전기에는 生魚의 상태로 進上하는 것은 生鰾(생전복)을 제외하고는 그다지 많이 나타나지 않는다. 그러나 그 시도까지 전혀 없지는 않았다. 생어 進上은 선조 이후 靑魚 進上부터 자주 등장하기 시작하지만, 조선 초기에 生魚進上을 위한 방법을 생각하지 않았던 것은 아니기 때문이다. 다음은 『世宗實錄』 중의 한 기사이다.

江原道監司李先齊啓: “每朔月令薦新及朔望進上生魚肉, 夏月累日之程, 易致朽爛, 甚爲不可。 請於嶺東江陵·高城、嶺西原州·春川等處藏氷, 生魚肉薦新時, 使得用氷, 不至壞爛。” 下禮曹。 禮曹報議政府: “四處藏氷爲難, 江陵、春川兩處, 酌一年所用藏氷。 咸吉道及江原道歙谷旁近州縣薦新, 皆從金城到京, 竝許藏氷。” 政府啓: “令其官隨番人吏, 每一處只藏百錠, 毋得轉輸, 以供使客。 違者, 以教旨不從論罪。” 從之。¹⁰²⁾

라고 기록되어 있다. 그러나 조선전기에 실제로 모든 進上 해산물에 있어서 이처럼 행해졌다고 하기에는 기술상 무리가 있었음이 사실이다. 즉 필요한 물량만큼의 얼음의 확보가 쉽지 않았기 때문이다. 따라서 薦新과 같은 국가제사의 경우 어느 정도는 이용되었지만, 이외 각 지방에서 수시로 행하는 進上에 있어서는 조금 더 연구가 필요하다. 다만 세종대 쉼내에 여름철 魚肉이 썩지 않도록 대비하기 세워진 內氷庫가 있었다는 점으로 보아 쉼내에서 生魚를 이용하였음을 알 수 있다. 그러나 이는 모든 지방에서 바쳐진 어물을 대상으로 한 것이 아니라 아마 가까운 경기도에서

102) 『世宗實錄』 27년 12월 己酉.

행하던 一次進上用 魚物정도만 그 대상이 되었을 것이다.

조선 전기에 비해 후기에 이르면 生魚 進上의 폐단이 많아졌음을 알 수 있다. 다음의 사료를 보자.

或曰。試以魚鮮等生物言之。必須照水深封。急遞進納。然後可免腐傷之弊。此所以貲費多端也。

答曰。物膳中最不可闕者之外。許以鹽沈代封。亦何不可。…且以明朝言之。都燕之後。南方所產時新魚鮮之屬。並令沈醃。輸以馬快船夫。以中國之力。雖用驛遞。星夜封進。亦復何難。而所以如此者。實軫民弊而然也。¹⁰³⁾

이는 『迂書』에 실린 내용이다. 이 내용은 결국 생어 진상의 폐단이 심하니 이를 보완하는 방법의 일환으로서 염장의 방법을 제안하고 있는 것이다. 즉 후기에 이르러 생어 진상이 많이 행해졌을 뿐만 아니라, 그로 인한 폐단 또한 많았음을 알 수 있다.

18세기 이후에는 민간 藏氷業이 성행하면서 어물도 鹽魚와 乾魚만이 아니라 얼음을 채워서 생선의 형태로 유통되는 현상이 증가하였으며, 이와 함께 氷魚船도 출현하였다.¹⁰⁴⁾ 빙어선이란 선박에 얼음을 가득 싣고 어장까지 가서 고기를 잡은 어선으로부터 고기를 인수받아 냉장상태로 소비지까지 운반하는 어선이었다.¹⁰⁵⁾ 이는 藏氷船이라고도 하는데 배안을

103) 柳壽垣, 『迂書』 제10권, 論進獻物種.

: 『迂書』는 1737년에 쓰여진 것으로, 이때 이러한 내용이 언급되었다는 것은 생어 進上의 방법이 논란이 이미 되었을 것이라는 것을 의미한다.

104) 이영학(2001), 「조선후기 어물의 유통」, 『韓國文化』, 서울대학교 한국문화연구소.

105) 고동환(1994), 「조선후기 장빙역(藏氷役)의 변화와 장빙업(藏氷業)의 발달」, 『역사와 현실』 (14호), 한국역사연구회, p181.

얼음¹⁰⁶⁾으로 채워 해산물을 얼리면서 이동할 수 있었던 배였던 것 같다. 『韓國水産誌』¹⁰⁷⁾에 다음과 같은 설명이 있다.

수용어류 저장방법	먼저 준비된 얼음을 잘게 부수어 배 아래에 두텁게 5촌 정도로 깔아 그 위에 어류를 늘어세우고, 다시 얼음을 넣는 것을 반복한다. 그리고 작은 것은 평행으로 늘어세우고, 큰 것은 비스듬히 배열한다. 이러한 어류는 3, 4월의 경은 15일 내지 20일은 변색변미할 수 있다해도 6월에서 8월에 이르는 무렵은 13~14일이 지나면 얼음이 녹는 것과 동시에 상하는 것이 예사이다. ¹⁰⁸⁾
-----------	---

[표 11] 『韓國水産誌』 중 수용어류 저장방법

이를 통해 추측해보면 氷魚船이란 특별한 구조를 바탕으로 따로 만든 것이 아니라 일반 漁船에다 얼음을 싣고 얼음을 통해 생선을 얼리면서 수송보관한 배라고 할 수 있다. 이러한 배가 모든 進上에 꼭 사용되었다고는 말할 수 없겠지만, 生魚의 수송을 위한 당시까지만 방편이 되었을 수도 있을 것이다.

106) 조선후기 당시에 얼음을 제조하는 방법에 대해서 자세히 기록된 것은 없다. 대부분의 사료에는 장빙으로 인하 폐단·납부시기 정도만 나와 있을 뿐이다. 다만 1908년 農商工部水産局에서 편찬한 『韓國水産誌』에 장빙하는 방법이 다음과 같이 실려 있는데, 아마 조선후기에는 거의 이러한 방법으로 장빙되었을 것이라 생각된다.

- ① 채빙계절 : 嚴冬에 추위가 최고점에 달했을 때 야간 오전 2시경에서 일출 전에 이르는 사이에 행한다. ...따라서 해에 따라 음력 12월이 되거나 혹은 1월이 되거나 그 계절은 일정하지 않다.
- ② 채빙 및 저장법 : 도끼로 수면을 깨뜨려 부수어, 대체로 깊이 1척 5촌, 폭1척 정도로 잘라서 채취한다. 한강에서 두꺼운 것은 해에 따라 다르다. 1척 정도 될 때도 있지만 일반적으로 7寸정도에 달하는 것을 최대한으로 한다.
- ③ 저장방법 : 잘라서 채취한 얼음을 빙고내에 배열해서 그 접합부의 간격에 얼음조각을 삽입하여 조그만한 틈도 없게 한 다음 순서대로 쌓는다. 빙고 안이 전부 하나의 커다란 얼음 덩어리가 되게 만든 후에 그 위에 빈 가마니 여러 장을 덮어 외부의 공기가 유통되지 못하게 막음으로써 얼음이 녹는 것을 방지한다.

107) 農商工部水産局編纂(1908). 『韓國水産誌』, 日韓印刷株式會社發行.

108) 農商工部水産局編纂(1908). 『韓國水産誌』, 日韓印刷株式會社發行, p.349.

『飲食知味方』에는 生鰻(생전복)을 보관하기 위해 얼음을 사용하지 않은 방법이 소개되고 있다. 즉 독에서 참기름을 가득 담고 전복을 보관했다는 기록이 있기는 한데, 이것이 다른 지방, 다른 계층에게까지 널리 이용되었다고는 생각할 수 없다. 기후가 온난한 경상도 지방에서 生魚를 장기저장하기 위해서는 얼음을 통해서만 가능하였을텐데, 氷庫에 저장된 얼음은 대부분 일반민들이 이용하기에는 어려웠던 것이다.¹⁰⁹⁾ 따라서 조선후기에 와서야만 어느 정도 가능해졌다고 할 수 있다. 또한 鰻(전복)의 경우 『佃漁志』에서

其肉不脫殼 照冰以售

라고 하며, 평소에는 잡은 생복을 얼음에 싸서 판다고 하였다. 이처럼 조선후기에 이르러서는 어느 정도의 생어 유통이 증가하였음을 알 수 있다. 그러나 이것이 모든 사람들에게 일반화되기에는 여건은 아직은 열악하였다.

“경상 감영에서 봉진할 大口魚는 1마리에 마른 대구어 3마리씩으로 代封하고…¹¹⁰⁾

이 사료만으로 그 정확한 가격을 논할 수는 없지만, 진상할 생대구어 한 마리를 乾大口魚 3마리로 바친다는 것은 生大口魚 한 마리의 가치가 乾大口魚 3마리의 가치에 해당한다는 의미일 것이다. 生大口魚에 乾大口

109) 경상도에 설치되었던 빙고는 英祖 시기에 이르러서야 겨우 大丘都護府, 釜山郡, 星州牧, 東萊府, 彦陽縣, 慶山縣, 玄風縣, 靈山縣, 軍威縣, 比安縣 정도에 설치될 수 있었다. 따라서 이전에는 필요한 수요를 충족하기에는 턱없이 부족한 실정이었다.

110) 『承政院日記』 高宗 19년 5월 癸巳 : 이때의 大口魚는 生魚이다.

魚 3마리 만큼의 가치를 부가하는 것은 이는 그만큼 얼음가격이 高價이면서 운송이 어려웠기 때문이다. 따라서 조선후기에 이르러 生魚의 양이 증가하기는 했으나 모든 일반민들이 충족을 바랄 수 있는 정도는 아니었으며, 상업용이나 진상용이 주된 목적이었다. 따라서 전기에 비해 생어의 유통이 활발해지기는 했으나 오늘날과 같은 유통이 되기까지는 많은 시간이 필요하였다.

生魚의 상태로 이용할 수 있는 조리로는 이를 그대로 탕이나 찜과 같은 요리에 이용하거나, 회나 젓갈을 담그는 방법이 있었다. 탕과 찜 같은 식사용 요리를 하기 위해서 생어를 그대로 이용한 조리방법은 현대와 거의 비슷하였다. 그러나 문헌을 살펴보면 거의 乾燥나 鹽乾燥를 시킨 것들로만 이용하고 있다. 이는 위에서도 언급한 바와 같이 바닷가를 제외하고는 생어를 필요할 때 언제든지 구할 수 없었기 때문이다. 따라서 조선후기까지만 해도 생어를 이용하는 경우는 회를 제외한 경우는 거의 찾아보기 힘들었다. 경상도 진상품 중 회로 이용할 수 있는 것은 大口魚, 鰻(전복), 海蔘 등이 있는데, 이 중 大口魚 생회는 현재에 이르러서 이용되었던 것이며, 鰻(전복)과 海蔘이 궁중에서 회로 만들어졌다.

이러한 해산물 가공법의 발달로 인해 進上배정 해산물의 종류가 증가하였다. 즉, 가공법상으로 大口魚는 生大口魚·半乾大口魚·乾大口魚·大口魚卵鹽, 鰻(전복)은 生鰻·全鰻·熟鰻·引鰻·小鹽全鰻·小鹽生鰻·無鹽生鰻·生鰻食醢·乾鰻短引·半乾全鰻, 紅蛤은 乾紅蛤·裂乾紅蛤 등이 그것이다. 여기서 크기에 따른 初等·中·下의 구별까지 이루어지는 것이다. 따라서 이러한 가공법의 발달로 조선후기에 오면 進上의 징수조건이 오히려 정비되면서 한결 더 까다로워졌던 것이다. 실제로 이렇게 까다로운 징수조건을 거친 진상품이 진상용 식재료로 중요한 위치를 차지하였다고 할 수 없다. 즉, 月令朔膳은 매달 상납되었으므로 궁중음식의 일상식

또는 주식으로 이용되기가 어려웠다. 오히려 그것은 중앙의 供上六司에 의해 매일 상납되는 逐日供上의 보조식으로서 의미를 가지고 있었다.¹¹¹⁾ 따라서 지방에서 진상된 진상품들이 실제 궐내에서 긴급을 요하는 것은 아니었지만, 굳이 유지하였던 것은 유교라는 큰 체제하에서 유지되는 조선에서 신하의 예라는 의미를 지키기 위해서였다. 하지만, 이러한 가공법의 발달이 있었기에 형식적이나 그 의미를 유지할 수 있었다고 생각된다.

3. 경상도 향토 음식문화에 미친 영향

향토 음식은 한 지방에서 그 고장이 갖는 기후, 지세 등 자연 배경에 순응하면서 일상생활을 통해 자연적으로 만들어진 것이다. 다만 그 지방이 겪어 온 정치·경제·사회·문화 변천의 영향을 받으면서 이루어 온 것이므로 각기 다른 지방의 것과는 비교할 수 없는 특성을 지닌다.¹¹²⁾ 이러한 여러 영향 중에는 가공법의 발달을 바탕으로 오랜 시간 유지된 進上제도 또한 포함될 수 있다. 가공법의 발달이 進上제도 자체를 오랜 시간 유지하는 현실적인 여건이 되기도 했지만, 이와 동시에 경상도 향토음식의 형성에 미친 영향 또한 적지 않은 것이다. 즉, 경상도는 좋은 어장인 남해와 동해를 끼고 있어 해산물이 풍부하였으며, 진상품목들 중에도 이러한 해산물이 많은 비중을 차지하고 하고 있었다. 進上된 해산물인 大口魚·靑魚, 鰻(전복)·紅蛤, 藿(미역)·海衣(김), 文魚·海蔘 등을 중심으로 발달

111) 신명호(2006), 「조선후기 궁중식재료의 供上방법과 供上시기」, 『인문사회과학연구』, 부경대학교 인문사회과학연구소(6호), p.22.

112) 장정옥(1997), 「한국의 향토 음식 문화에 대한 연구」, 『亞細亞文化研究』(2권), 韓國國際園大學校 아시아文化研究所 中國 中央民族大學 韓國文化研究所. p.552.

된 가공법이 향토음식에 미친 영향 또한 적지 않다고 생각한다. 이중 가공법이 가장 다양하게 발달한 大口魚와 靑魚를 중심으로 조사해보았다. 우선 다음의 표를 보자.

[표12]¹¹³⁾는 경상도의 어류 진상품 중 많은 양을 차지하였던 대구어와 청어를 그 가공법에 따른 요리를 중심으로 정리한 것이다. 이 표를 통해 2가지를 알 수 있다.

가공법 어종	건조	염장	냉장
대구어	보름생선지지미(부산), 대구죽(거제), 대구장아찌(거제), 약대구알(거제, 진해), 대구포, 대구겹질 느르미(영양), 대구겹질채(영양)	대구아가미젓, 대구내장젓, 대구알젓	대구뿔국·뿔찜(부산)
청어	보름생선지지미(부산) 貫目	청어젓	청어소금구이

[표 12] 大口魚와 靑魚의 가공법에 따른 조리법의 발달

첫째, 생어보다 건조와 염장의 가공법을 거친 재료로 조리되었다. 오늘날 사람들은 흔히 바닷가를 끼고 있는 곳이라 하면 ‘회’가 유명할 것이라 생각하는데 보통은 그러하다. 그러나 조선시대에 바닷가에 인접해 있었던 경상도라 하지만, 현재와는 달리 생어인 ‘회’보다 건조와 염장 등의 가공법을 바탕으로 조리된 음식이 발달되었다. 생어의 경우 당시에 ‘회’로 발달하기는 하였으나 생산시기나 장소에 따라 제한적이었으며, 일부 鰻

113) 이것은 지금까지 남아있는 경상도의 향토음식을 중심으로 정리한 것이다. 진상된 식재료를 중심으로 경상도에 발달한 것을 조사한 것이지만, 향토음식에 사용된 조리법이 진상된 식재료들이 궁중에서 요리된 조리법과 같은 방법을 사용하여 발달한 것이라고는 할 수 없다. 또한 경상도 지방내에서도 신분에 따라 그 조리법이 달랐을 것이라 생각된다.

(전복)과 같은 채취가 어려운 해산물의 경우 그 희소성으로 인해 누구나 평범하게 먹을 수 있기에는 무리가 있었기 때문이다. 따라서 바닷가 근처라 하더라도 위의 포와 같이 乾燥法나 鹽藏法을 통해 장시간 저장하고 먹을 수 있는 것을 중심으로 발달하였다.

둘째, 하나의 魚種에 다양한 가공법을 이용하여 조리하였다. 다양한 해산물이 생산된다고 하더라도 그 양의 다소에 있어서 차이가 있었고, 이로 인해 누구나 다양한 해산물의 종류를 모두 이용할 수는 없었다. 따라서 자연히 하나의 어종에 여러 가공법을 거쳐 다양한 조리법, 다양한 음식으로 발달시킨 것이다. 예를 들면 위와 같이 大口魚 하나를 가지고 대구몸통, 대구알, 대구내장, 대구머리 등의 여러 부위로 나누어 이용하였던 것이다.

이처럼 해산물 가공법 중 향토 음식의 중심을 형성하였던 것은 대부분 장시간 저장을 목적으로 하여 틈틈이 조리해 먹을 수 있는 乾燥法과 鹽藏法이었으며, 얼음을 기반으로 한 冷藏法의 경우 아직 향토 음식선상에서는 활발하지 못하였다.

V. 결론

지금까지 경상도 지방의 해산 進上품에 대해 조사해보았다. 우선 본문의 내용은 다음과 같다.

II장에서는 進上和 관련된 용어를 정리해보았다. 중앙의 각사에서 수납한 元定貢物 중 일부를 御供을 위해 사용원에 상납하는 과정과 지방의 외관이 어공을 위해 사용원에 상납하는 과정을 거쳐 왕실비용으로 들어가는 두 가지 과정 모두를 ‘供上’이라 한다. 그러나 進上은 供上을 위한 하나의 수단이 되는 것이기에 ‘進上=供上’은 아니다. 그리고 進上은 국내의 지방관이 국왕에게 바치는 경우와 倭人이나 女眞人이 조선국왕에게 바치는 것을 의미하며, 進獻은 조선국왕이 중국황제에게 바치는 것을 의미한다. 그러나 일부 사료에 의하면 이 외에도 進獻이라고 사용하는 경우가 있었는데, 이것은 위와 같은 의미로서가 아니라 단순히 ‘바친다’라는 일반동사로서 쓰여진 것을 의미한다.

III장에서는 조선후기 진상된 해산물의 종류를 『輿地圖書』의 進貢조항과 물산조항을 토대로 조사해보았다. 경상도의 군현은 총 71개가 있었는데 이 중에서 24개의 군현에서 해산물이 생산되었다. 이들 24개의 군현은 대부분 동해와 남해와 접하고 있는 곳으로, 이곳에서는 우리나라에서 서식하고 있는 해산물 중 일부를 제외하고는 대부분이 산출되는 되고 있었다. 그리고 이중 특히 많이 생산되는 것이 大口魚·石首魚·靑魚, 패류는 鰓, 紅蛤, 조류는 藿·海衣, 그 외는 海參·文魚 등이 있었는데, 이들을 중심으로 海産 進上품이 선정되었음을 알 수 있었다. 이 해산물들의 생산시기는 『牛海異魚譜』, 『茲山魚譜』, 『佃漁志』 등의 당시 어류 관련 사료

들과 『貢膳定例』의 월별 삭선 비교·조사해본 결과, 경상도에서 진상된 해산물들은 그곳에서 생산되는 것을 중심으로 하되, 그 시기는 해산물이 생산되는 시기를 기준으로 進上되고 있었음을 알 수 있었다.

IV장에서는 각 지에서 생산된 해산물이 어떤 가공법을 거쳐 進上되었는지를 乾燥法·鹽藏法·冷蔵법의 3종류로 분류하여 조사해보았다. 첫째, 대부분의 해산물은 건조된 상태로 進上되었다. 이는 원거리 수송으로 인한 부패도 문제가 될 수 있지만, 생산시기·건조된 해산물의 맛과도 관계되었다. 즉 조선후기에는 생산시기가 아닌 이상 대부분의 해산물은 건조되어 進上되었으며, 그리고 해산물의 특성산 生魚로 조리하는 것보다 乾魚로 조리해야 더 맛이 있을 경우 굳이 생어로 받지 않은 것이다. 예를 들어 해삼을 이용한 조리의 경우, 生魚의 상태로 조리를 하게 되면 오히려 그 모양이 물러지기 때문이었다. 따라서 굳이 생회로 먹어야 되는 경우가 아닌 이상 해삼은 대부분 ‘乾海參’으로 바친 것이다. 그러나 조선후기에도 乾魚법이 예전과 다름없이 주된 가공법으로 이용되어졌지만, 전기에 비해 다른 점은 그 건조시키는 방법이 進上해산물을 중심으로 더욱 다양화되어졌다는 것이다. 둘째, 鹽藏法의 경우 乾燥法과 더불어 오래된 식품 가공법의 하나로서 진상시에도 미리 염장되어 바쳐지곤 하였다. 그러나 지금까지 알려진 조선시대 염장, 즉 젓갈 등은 그 종류가 아주 많으며 進上된 해산물의 대부분이 젓갈로도 많이 이용되고 있음에 비해 진상품목에 젓갈이 실려져 있는 경우는 생각보다 그 수가 적었다. 이는 궐내에서 소용되는 소금을 이용하여 필요한 것은 직접 담았을 경우도 생각해볼 수 있지만, 이는 별도의 조사가 필요하다. 셋째, 冷蔵법은 얼음을 이용하여 가장 신선한 상태로 進上하는데 이용되었다. 조선전기에는 생산시기에 進上을 요구하는 것이라 할지라도 특별한 경우가 아니라면 대부분 건조되어 進上되었다. 그러나 조선후기에 이르면 모든 해산물이 1년 내도록 進

상되면서도 특히 해당 해산물 생산시기의 달에는 生魚의 상태로 進上받게 되었던 것이다. 이는 藏氷기술과 빠른 운송시간의 영향으로 이루어진 것이라 생각된다.

지금까지 조선후기에 乾燥法·鹽藏法·冷蔵법의 3가지의 가공법을 중심으로 진상된 해산물의 가공법을 조사해보았는데, 이는 다음과 같이 3가지로 정리할 수 있다.

첫째, 乾燥法이 단순히 말리는 것이 아니라, 다양화되었다. 이는 이전까지는 육지에서 해산물을 쉽게 구하기 어렵다는 점과 4철내내 이용하기 위해서였다. 그러나 조선 후기에 이르면 주로 海産 진상품을 중심으로 다양하게 발달하였다는 점이다.

둘째, 일반적으로 이용되어진 鹽藏法의 대표적인 음식인 젓갈은 해산물의 종류만큼이나 다양했지만, 進上된 젓갈은 적었다.

셋째, 冷蔵法이 함께 이루어졌다. 조선전기에도 장빙이나 빙고같은 얼음을 이용할 수 있는 기술은 있었지만, 이를 모든 進上에 이용할 수는 없었다. 그러나 조선후기에 이르면, 상인들의 신선한 해산물을 통해 경제적 이윤을 추구하기 위해 노력하여 그 결과 私氷庫, 氷魚船 등이 등장하게 된다. 그렇지만 이는 상인들의 경제적 이익뿐만이 아니라 進上에도 영향을 미쳤음이다.

이러한 海産 進上品 가공법의 다양화는 지방 향토 음식에도 영향을 미쳐 경상도의 향토 음식이 대부분 乾燥法과 鹽藏法을 통해 장기저장한 다음 해안가 뿐만 아니라 내륙에서도 해산물을 이용하여 다양하게 조리될 수 있는 기반을 마련하였다. 그러나 아직까지는 冷蔵법은 하나의 방법으로는 제안될 수 있었지만 주된 방법은 되지 못하고, 대부분은 鹽藏法과 乾燥法을 통해서 이루어졌음을 알 수 있었다.

이상 海山 進上품을 통해 살펴본 해산물 가공법의 다양화와 발달은 경

상도의 음식문화에도 영향을 끼쳤을 뿐만 아니라, 臣下封君之禮로서의 의례적·명분적 성격의 進上이 오래도록 유지될 수 있는 현실적 바탕이 되었다고 할 수 있다.



【자료목록】

[자료1] 『輿地圖書』 중 進貢 중 海産물을 포함하는 郡縣別정리

進貢地	魚類	貝類	海藻	기타
慶州鎮 慶州府	貫目青魚 乾廣魚 乾黃魚 乾大口魚	生鰵 大全鰵 裂 紅蛤	早藿	
晉州牧	錢魚 乾加瓦魚	生鰵 乾鰵短引 全鰵	粉藿 早藿	文魚 海參
盈德縣	乾大口魚 生大口 魚 廣魚			乾文魚 生 文魚
東萊府		全鰵 生鰵	加士里(倭獻)	
清河縣	生大口魚 板廣魚 乾大口魚		早藿	生文魚 乾 文魚
延日縣	乾廣魚 乾大口 生大口 貫目	生鰵 大全鰵	藿耳 粉藿	乾文魚
長鬐縣	大口卵 乾大口 乾 廣魚 貫目	生鰵 全鰵		
機張縣	廣魚 大口魚	生鰵 引鰵 全鰵	粉藿 海衣 早藿 烏海藻	
寧海府	半乾大口魚 乾大 口魚 生大口魚	裂乾紅蛤		乾文魚 生 文魚
昌原府	乾洪魚 青魚 貫目	全鰵 乾鰵短引 乾紅蛤		乾文魚 海 蔘
巨濟府	生青魚 乾箭魚	短引鰵 生鰵食醢 乾鰵 紅蛤	海衣	白文魚 海 蔘
固城縣	錢魚 青魚 貫目青 魚	全鰵 生鰵	海衣 加士里	乾海蔘 文 魚
漆原縣	乾錢魚 生青魚 貫 目青魚	乾鰵短引 裂乾紅 蛤 全鰵		乾海蔘 小 文魚
鎭海縣	錢魚 貫目	短引鰵 全鰵 生 鰵	粉藿	文魚

熊川縣	生青魚 貫目青魚	乾鮓短引 大全鮓 小鹽全鮓 無鹽全鮓	早藿 藿耳	
昆陽縣	乾錢魚 乾加凡魚	乾短引鮓 乾紅蛤	海衣	乾小文魚 乾海蔘
南海縣		全鮓 生鮓	早藿 海衣 藿茸 加土里	
蔚山府 邑誌	廣魚 大口 青魚	生鮓 引鮓 全鮓	早藿 粉藿 海衣 海藻	
河東府 邑誌		紅蛤 全鮓	海衣 加土里	文魚
興海郡 邑誌	生大口魚 乾廣魚 乾大口魚		粉藿	白文魚
泗川縣 邑誌		乾鮓短引 乾紅蛤 全鮓	海蔘 藿耳 加土 里 細毛	乾小文魚

[자료2] 『輿地圖書』進貢 중 海産物의 가공법에 따른 분류

	生	乾	鹽	기타
慶州鎮 慶州府	生鰵	貫目青魚 乾廣魚 乾黃魚 乾大口魚 大全鰵 裂紅蛤 早藿		
晉州牧	生鰵	粉藿 全鰵 早藿 乾鰵短引 乾加瓦魚		錢魚 文魚 海參
盈德縣	生文魚 生大口魚	乾文魚 乾大口魚		廣魚
東萊府	生鰵	全鰵 加士里(倭獻)		
清河縣	生文魚 生大口魚	乾文魚 乾大口魚 早藿		廣魚
延日縣	生鰵 生大口	乾文魚 乾廣魚 乾大口 貫目 藿耳 粉藿 大全鰵		
長鬐縣	生鰵	乾大口 乾廣魚 貫目 全鰵	大口卵	
機張縣	生鰵	引鰵 粉藿 全鰵 早藿 烏海藻 海衣		廣魚 大口魚
寧海府	生文魚 生大口魚	乾文魚 半乾大口魚 裂乾紅蛤 乾大口魚		
金海府	生青魚 無鹽生鰵	貫目青魚 乾加凡魚 短引乾鰵 早藿 全鰵		
昌原府		乾文魚 乾鰵短引 乾洪魚 乾紅蛤 貫目 全鰵		海參 青魚
巨濟府	生青魚	短引鰵 乾箭魚 乾鰵 海衣	生鰵食醢	白文魚 紅蛤 海參
固城縣	生鰵	乾海參 貫目青魚 全鰵 海衣 加士里		錢魚 青魚 文魚
漆原縣	生青魚	乾鰵短引 乾錢魚 裂乾紅蛤 乾海參 貫目青魚 全鰵		小文魚

鎮海縣	生鰵	短引鰵 貫目 粉藿 全鰵		錢魚 文魚
熊川縣	生青魚	乾鰵短引 貫目青魚 早藿 藿耳 大全鰵 無鹽全鰵	小鹽全鰵	
昆陽縣		乾錢魚 乾小文魚 乾海蔘 乾短引鰵 乾紅蛤 乾加凡魚 海衣		
南海縣	生鰵	全鰵 早藿 海衣 藿茸 加士里		文魚
蔚山府 邑誌	生鰵	引鰵 全鰵 早藿 粉藿 海衣 海藻		廣魚 大口青魚
河東府 邑誌		海衣 加士里 全鰵		紅蛤 文魚
興海郡 邑誌	生大口魚	乾廣魚 乾大口魚 粉藿		白文魚
泗川縣 邑誌		乾鰵短引 乾紅蛤 乾小文魚 全鰵 藿耳 加士里 細毛		海蔘



[자료3] 「貢膳定例」 全國 朔膳

지역 월	경기도	충청도	전라도	제주도	경상도	강원도	황해도	함경도
1		有匪生鰓	小海衣, 粉藿, 全鰓		乾大口魚, 貫目青魚, 乾紅蛤, 粉藿	半乾大口魚 乾文魚 大口古之鹽 早藿		生大口魚, 生薰魚, 生海蔘
2	生蛤 海紅彩 生竹蛤		早藿, 小海衣, 乾秀魚	搥鰓, 條鰓, 引鰓	海衣, 早藿, 乾廣魚	乾大口魚, 乾廣魚, 生紅蛤 粉藿	生青魚	乾鰈魚, 乾瓜魚, 中藿
3	黃石首魚		早藿, 全鰓, 洗鱗石首魚	搥鰓, 引鰓	粉藿, 乾廣魚, 乾大口魚	乾大口魚, 乾文魚, 生松魚, 粉藿	生紫蝦鹽	乾廣魚
4	生烏賊魚 青蟹鹽 炙仇非石 首魚	黃石首魚	全鰓, 乾烏賊魚, 秀魚卵	搥鰓, 引鰓	全鰓短引, 乾紅蛤	乾文魚, 鹽松魚	去鱗石首魚, 石首魚卵鹽, 乾秀魚	乾大口魚, 乾鰈魚
5			全鰓, 仇非石首魚	搥鰓, 引鰓	粉藿, 乾加兀魚 乾小文魚	乾大口魚, 乾紅蛤, 乾海蔘	乾大鰓	生海蔘, 古刀魚 腹臍
6			全鰓, 長引鰓, 乾秀魚	搥鰓, 引鰓, 烏賊魚	全鰓	乾鯪魚, 乾餘項魚		昆布
7			乾秀魚	搥鰓, 引鰓, 烏賊魚	乾紅蛤, 加士里	乾海蔘		乾廣魚
8	生錦鱗魚, 生蟹		全鰓	搥鰓, 引鰓, 烏賊魚	乾海蔘, 乾小文魚	乾大口魚	生蛤	蒸昆布
9	生小螺, 生石首魚	生鰓	乾秀魚	搥鰓, 引鰓, 烏賊魚	乾廣魚	乾文魚, 乾大口魚, 生鯪魚,	紫蝦鹽	半乾大口 魚, 半乾文魚
10	生石花, 生絡蹄, 生蛤		鰓, 粉藿		粉藿, 乾廣魚	鹽鯪魚, 鯪魚卵鹽	生鰓	生文魚, 生大口魚
11	冬白魚		全鰓		生青魚, 粉藿, 乾紅蛤 藿耳	半乾大口魚, 生大口魚, 鯪魚卵鹽	冬秀魚, 竹蛤	乾大口魚, 早藿, 大口卵鹽, 生青魚, 生瓜魚
12			小海衣, 全鰓, 粉藿,		海衣, 大口魚卵鹽, 乾廣魚	乾文魚, 半乾大口魚,		大口古之 鹽

[자료4] 『貢膳定例』 경상도 朔膳 내용과 수량

	大殿	王大妃殿	惠慶宮
正月	乾大口魚 30尾 貫目青魚 20冬音 乾紅蛤 3斗 粉藿 10斤	乾大口魚 27尾 貫目青魚 17冬音 乾紅蛤 3斗 粉藿 8斤	乾大口魚 25尾 貫目青魚 15冬音 乾紅蛤 3斗 粉藿 7斤
2月	海衣 10貼 早藿 7斤 乾廣魚 20尾	海衣 8貼 早藿 6斤 乾廣魚 18尾	海衣 7貼 早藿 5斤 乾廣魚 17尾
3月	粉藿 10斤 乾廣魚 20尾 乾大口魚 20尾	粉藿 8斤 乾廣魚 18尾 乾大口魚 18尾	粉藿 7斤 乾廣魚 17尾 乾大口魚 17尾
4月	乾鰻短引 15貼 乾紅蛤 5斗	乾鰻短引 12貼 乾紅蛤 4斗	乾鰻短引 10貼 乾紅蛤 4斗
5月	粉藿 10斤 乾加兀魚 15尾 乾小文魚 30尾	粉藿 8斤 乾加兀魚 13尾 乾小文魚 20尾	粉藿 7斤 乾加兀魚 12尾 乾小文魚 20尾
6月	全鰻 7貼	全鰻 6貼	全鰻 6貼
7月	乾紅蛤 5斗 加士里 2斤	乾紅蛤 4斗 加士里 1斤	乾紅蛤 4斗 加士里 1斤
8月	乾海蔘 5斗 乾小文魚 30尾	乾海蔘 4斗 乾小文魚 27尾	乾海蔘 4斗 乾小文魚 25尾
9月	乾廣魚 20尾	乾廣魚 17尾	乾廣魚 16尾
10月	粉藿 10斤 乾廣魚 20尾	粉藿 8斤 乾廣魚 17尾	粉藿 7斤 乾廣魚 16尾
11月	生青魚 20冬音 粉藿 10斤 乾紅蛤 5斗 藿耳 1斤	生青魚 17冬音 粉藿 8斤 乾紅蛤 4斗 藿耳 1斤	生青魚 16冬音 粉藿 7斤 乾紅蛤 4斗 藿耳 1斤
12月	海衣 10貼 大口魚卵鹽 1斗 乾廣魚 20尾	海衣 8貼 大口魚卵鹽 1斗 乾廣魚 17尾	海衣 7貼 大口魚卵鹽 1斗 乾廣魚 16尾 ¹¹⁴⁾

114) 冬音-20마리(한 줄에 열 마리씩 두 줄로 엮은 것), 貼-100개.

	中宮殿	世子宮
正月	乾大口魚 20尾 貫目青魚 10冬音 乾紅蛤 2斗 粉藿 5斤	乾大口魚 15尾 貫目青魚 10冬音 乾紅蛤 1斗 粉藿 5斤
2月	海衣 5貼 早藿 5斤 乾廣魚 15尾	海衣 5貼 早藿 5斤 乾廣魚 10尾
3月	粉藿 5斤 乾廣魚 15尾 乾大口魚 15尾	粉藿 5斤 乾廣魚 10尾 乾大口魚 15尾
4月	乾鰻短引 7貼 乾紅蛤 3斗	乾鰻短引 7貼 乾紅蛤 2斗
5月	粉藿 5斤 乾加兀魚 10尾 乾小文魚 15尾	粉藿 5斤 乾加兀魚 10尾 乾小文魚 15尾
6月	全鰻 5貼	全鰻 4貼
7月	乾紅蛤 3斗 加土里 1斤	乾紅蛤 2斗 加土里 1斤
8月	乾海蔘 3斗 乾小文魚 20尾	乾海蔘 2斗 乾小文魚 20尾
9月	乾廣魚 15尾	乾廣魚 5尾
10月	粉藿 5斤 乾廣魚 15尾	粉藿 5斤 乾廣魚 10尾
11月	生青魚 15冬音 粉藿 5斤 乾紅蛤 3斗 藿耳 1斤	生青魚 15冬音 粉藿 5斤 乾紅蛤 2斗 藿耳 1斤
12月	海衣 5貼 大口魚卵鹽 5升 乾廣魚 15尾	海衣 5貼 大口魚卵鹽 5升 乾廣魚 10尾

[자료5] 「貢膳定例」 경상도 正朝, 端午, 冬至, 誕日 物膳

	正朝	端午	冬至	誕日
대전	早藿10斤 乾廣魚20尾 乾大口魚 20尾	全鰻 10貼 乾錢魚 10尾 乾紅蛤 5斗 乾海蔘 5斗	半乾大口魚20尾 乾廣魚20尾	乾廣魚30尾 乾大口魚30尾 全鰻10貼 乾大文魚 5尾
왕대비전	早藿8斤 乾廣魚17尾 乾大口魚17尾	全鰻 10貼 乾錢魚 10尾 乾紅蛤 4斗 乾海蔘 4斗	半乾大口魚17尾 乾廣魚17尾	乾廣魚27尾 乾大口魚27尾 全鰻8貼 乾大文魚 4尾
혜경궁	早藿7근 乾廣魚16尾 乾大口魚16尾	全鰻 7貼 乾錢魚 10尾 乾紅蛤 3斗 乾海蔘 3斗	半乾大口魚16尾 乾廣魚16尾	乾廣魚25尾 乾大口魚25尾 全鰻7貼 乾大文魚 3尾
중궁전	早藿5斤 乾廣魚15斤 乾大口魚15尾	全鰻 6貼 乾錢魚 10尾 乾紅蛤 2斗 乾海蔘 2斗	半乾大口魚15尾 乾廣魚15尾	乾廣魚20尾 乾大口魚20尾 全鰻6貼 乾大文魚 3尾
세자궁	早藿5斤 乾廣魚15尾 乾大口魚15尾	全鰻 5貼 乾錢魚 10尾 乾紅蛤 2斗 乾海蔘 2斗	半乾大口魚10尾 乾廣魚15尾	乾廣魚15尾 乾大口魚15尾 全鰻5貼 乾大文魚 3尾

【參考文獻】

【史料】

- 『經世遺表』
- 『高麗史節要』
- 『貢膳定例』
- 『國朝寶鑑』
- 『閨壺是議方』
- 『閨閣叢書』
- 『大東地志』
- 『大典會通』
- 『東國輿地勝覽』
- 『東國李相國集』
- 『萬機要覽』
- 『礪溪隨錄』
- 『三國遺事』
- 『承政院日記』
- 『輿地圖書』
- 『迂書』
- 『牛海異魚譜』
- 『茲山魚譜』
- 『佃漁志』
- 『朝鮮王朝實錄』
- 『增補山林經濟』
- 『擇里志』
- 『弘齋全書』



【 國內著書 】

- 경상남도농촌진흥원(1994), 『경남향토음식』, 경상남도농촌진흥원.
- 경상북도농촌진흥원(1997), 『(우리 맛 찾기)경북향토음식』, 경상북도농촌진흥원.
- 고동환(1998), 『조선후기 서울상업발달사연구』, 지식산업사.
- 국사편찬위원회, 『韓國史24-조선초기의 경제구조』, 국사편찬위원회.
- 김동철(1991), 『朝鮮後期 水牛角貿易과 弓角契貢人』, 韓國文化研究會研究
- 김소미·김은희·박세영·최선희 공저(2002) 『누구나 알아두면 좋은 우리생선 이야기』 도서출판 효일.
- 김옥근(1987), 『朝鮮王朝財政史研究1』, 일조각.
- 김옥근(1989), 『朝鮮王朝財政史研究2』, 일조각.
- 김옥근(1988), 『朝鮮王朝財政史研究3』, 일조각.
- 農商工部水産局編纂(1908). 『한국수산지』, 日韓印刷株式會社發行.
- 박구병 (1975), 『한국어업사』, 正音社.
- 송수환, 『조선시대사 연구총서-조선전기 왕실재정연구』 (9권), 집문당.
- 이정철(2003), 『仁祖 初 三道大同法 論議와 經過』, 韓國史研究.
- 이중환 지음·이익성 옮김(2002), 『택리지』, 을유문화사.
- 임인영(1977), 『조선어물전연구』 숙명여대 출판부.
- 장정옥·신미경·윤계순·류화정·김유정 공저(2005), 『식생활문화의 이해』, 보문각.
- 한복진(2005), 『조선시대 궁중의 식생활 문화』 서울대학교출판부.
- 한복려·정길자(2003), 『황혜성·한복려 정길자의 대를 이은 조선왕조 궁중음식』, 사단법인궁중음식연구원.

【 國內論文 】

- 고동환(1992), 「18세기 서울에서의 어물유통구조」, 『한국사론』 (28권),

서울대학교 인문대학 국사학과.

고동환(1994), 「조선후기 장빙역의 변화와 장빙업의 발달」, 『역사와 현실』 (14호), 한국역사연구회.

김귀영·이성우(1988), 「『飲食譜』의 조리에 관한 분석적 고찰」, 『한국식생활학회지』 (3권), 한국식생활학회.

김동철(1991), 「조선후기 水牛角貿易과 弓角契貢人」, 『韓國文化研究』 (4권), 釜山大學校 韓國文化研究所.

김언중(2003), 「『茲山魚譜』 名稱攷」, 『한문교육연구』 (21호), 한국한문교육학회.

김오중(1986), 「조선후기 어염의 유통실태」, 『대구사학』 (31권), 대구사학회.

김옥근(1988), 「대동법연구(大同法研究)」, 『經營史學』 (3권), 한국경영사학회.

김옥근(1981), 「조선왕조 재정사연구-세입구조분석」, 『경영사학』 (5권), 경제사학회.

김윤곤(1971), 「大同法の 施行을 둘러싼 贊反 兩論과 그 背景」, 『大東文化研究所』 (8권), 성균관대학교 대동문화연구원.

김의환(1998), 「17·18세기 염세정책의 변동」, 『조선시대사학보』 (6권). 조선시대사학회.

김춘련(1986), 「18세기 궁중연회음식고-원신을묘정리의례를 중심으로」, 『한국식생활학회지』 (1권), 한국식생활학회.

김희선(2004), 「어업기술의 발전 측면에서 본 음식디미방과 규합총서 속의 어패류 이용 양상의 비교연구」, 『한국식생활학회지』 (3권), 한국식생활학회.

노기춘(2006), 「『林園十六志』 引用文獻 分析考(1)」, 『한국도서관정보학회지』 (27권), 한국도서관·정보학회.

德成外志子(2001), 「朝鮮後期 貢納請負制와 中人層貢人」, 고려대학교 박

사학위 논문.

명재숙(1974), 「李朝 後期 貢人階層에 對하여」, 『綠友研究論集』 (16호), 이화여자대학교 사범대학 사회생활과.

박구병(1997), 「어·염업의 발달」, 『한국사 33-조선후기의 경제』, 국사편찬위원회.

박구병(1994), 「수산업」, 『한국사24-조선전기의 경제구조』 국사편찬위원회.

박구병(1968), 「한국어업기술사」, 『한국문화사대계』 III, 고려대 민족문화연구소.

박준원(2004), 「우해이어보와 우산잡곡」, 『우해이어보』, 다운샘.

朴贊殖(1996), 「19세기 제주지역 進上의 실태」, 『耽羅文化』 16.

변주승(2006), 「『여지도서(輿地圖書)』의 성격과 도별(道別) 특성」, 『한국사학보』 (25호), 고려사학회.

서유구(김명년번역)(2007), 『전어지』, 한국어촌어항협회.

서종태(2006), 「『輿地圖書』의 물산조항 연구」, 『한국사학보』 (25호), 고려사학회.

신명호(2006), 「조선후기 궁중식재료의 供上방법과 供上시기」, 『인문사회과학연구』, 부경대학교 인문사회과학연구소(6호).

유교성(1964), 「이조 공인자본의 연구」, 『亞細亞研究』 (7권), 고려대학교 아시아 문제연구소.

유승주(1976), 「조선후기 공인에 관한 일연구(상)」, 『歷史學報』 (71권), 역사학회.

유승주(1978), 「조선후기 공인에 관한 일연구(중)」, 『歷史學報』 (78권), 역사학회, 역사학회..

유승주(1978), 「조선후기 공인에 관한 일연구(하)」, 『歷史學報』 (79권).

- 윤서석·조후종(1993) 「조선시대 후기의 조리서인 ‘음식법’의 해설(1)」, 한국식생활학회지(1권).
- 윤서석·조후종(1993) 「조선시대 후기의 조리서인 ‘음식법’의 해설(2)」, 한국식생활학회지(2권).
- 윤서석·조후종(1993) 「조선시대 후기의 조리서인 ‘음식법’의 해설(3)」, 한국식생활학회지(3권).
- 윤숙경(1995), 「안동지역의 향토음식에 관한 고찰」, 『한국식생활학회지』(9권), 한국식생활학회.
- 尹用出(1996), 「조선후기 機張縣의 三政 운영」, 『韓國民族文化』(8권), 釜山大學校 韓國民族文化研究所.
- 오미일(1985), 「18, 19세기 공물정책의 변화와 공인층의 변동」, 『한국사론』(14권), 서울대학교 인문대학 국사학과.
- 이경미(1999), 「경산지역 郡縣地圖와 地誌에서 나타나는 표현요소와 환경인식-『여지도서』의 경산현·자인현·하양현을 중심으로」, 『경산문화연구』(3권), 경산대학교 경산문화연구소.
- 이영학(2000), 「조선후기 어세정책의 추이」 『外大史學』(12권), 한국외대 역사문화연구소.
- 이영학(2001), 「조선후기 어물의 유통」, 『韓國文化』(27권), 서울대학교 한국문화연구소.
- 이성우(1988), 「조선조의 궁중음식건기에 관한 고찰」, 『한국식생활학회지』(3권), 한국식생활학회.
- 이성우(1986), 「조선왕조 궁중음식에 관한 문헌학적 연구」, 『한국식생활학회지』(1권), 한국식생활학회.
- 이정철(2003), 「仁祖 初 三道大同法 論議와 經過」, 『韓國史研究』(121권), 韓國史研究會.

- 이효기·윤서석(1986), 「조선시대 궁중연회음식 중 병이류의 분석적 연구」, 『한국식생활학회지』 (1권), 한국식생활학회.
- 정권영(1987), 「朝鮮後期 貢人の 權利와 義務」, 『教育論叢』 (3권), 조선대학교 교육대학원.
- 정명현(2002), 「정약전(丁若銓, 1758-1816)의 『자산어보』(茲山魚譜)에 담긴 해양박물학의 성격」, 서울대학교 대학원.
- 장정옥(1997), 「한국의 향토 음식 문화에 대한 연구」, 『亞細亞文化研究』 (2권), 韓國暎園大學校 아시아文化研究所 中國 中央民族大學 韓國文化研究所.
- 장혜진·이효지(1989), 「주식류의 문헌적 고찰(1670~1943년에 발간된 우리말 조리서를 중심으로)」, 『한국식생활학회지』 (4권), 한국식생활학회.
- 정미정(2007), 「朝鮮時代 濟州果園 설치와 柑橘進上에 관한 연구」, 제주대학교 대학원 사학과 석사 학위논문.
- 鄭亨遇(1958), 「대동법에 대한 일연구」, 연세대학교 석사학위 논문.
- 長森美信(2002), 「조선후기 제주 進上물 조달과 수송」, 『耽羅文化』 (23호), 제주대학교 탐라문화연구소.
- 지두환(2000), 「孝宗代 大同法 論議」, 『韓國思想과 文化』 (10권), 한국사상문화학회.
- 황선영(1983), 「朝鮮初期의 進上制」, 동아대학교 석사학위 논문.

【 國外著書 】

- 田川孝三(1964), 『李朝貢納制의의研究』, 東洋文庫.

【 國外論文 】

- 徳成外志子(1999), 「朝鮮王朝後期の國家財政と貢物·進上」, 『朝鮮學報』 (173집), 朝鮮學會.