『음식디미방』: 조선의 음식 생활을 기록하다

글. 백두현 (경북대학교 국어국문학과 교수)

조선시대의 한글 사용 양상

조선시대의 지배층은 국가의 기록을 한문으로 했다. 조선왕조실록을 비롯한 모든 역사 기록이 한문으로 되어 있다. 관공서에서 작성한 대부분의 문서도 한문이거나 한문에 기반한 이두문으로 작성되었다. 조선 후기의 법령집 『수교잡록』(1698년)에 관문서에 한글 사용을 금지하는 조항을 두기도 했다. 한글 사용은 국가적 차원에서 볼 때 한문에 비해 매우 제한적이었다. 한글은 왕이 백성에게 내리는 윤음(綸音)이나 『삼강행실도』와 같은 교화서 등에 사용되었을 뿐이다. 그러나 개인적 차원의 한글 사용 양상은 좀 달랐다. 한글은 고유의 문학 장르(시조, 가사 등)와 민간의 개인 생활에서 주로 이용되었다. 언문 소설, 시조, 가사 등 문학 작품의 기록과 향유, 한글 편지[諺簡(언간)]의 수수(授受) 등이 여기에 해당한다.

한글 사용 범위가 비교적 제한되었던 조선 시대의 이러한 상황에서, 음식조리서가 한글로 기록된 사실은 특별한 가치를 갖는다. 필자는 40종에 가까운 필사본 한글 음식조리서의 존재를 확인하였다. 인간생활에서 가장 중요한 식생활, 그 중에서도 음식조리법을 한글로 기록했다는 것은 어문생활사의 측면에서 그 의의가 크다. 의생활 관련 조선시대 한글 문헌은 의양(衣樣)과 버선본 같은 것에 지나지 않으며, 주생활과 관련된 한글 문헌은 없다고 해도 과언이 아니다. 한글 음식조리서는 인간에게 가장 중요한 식생활 문화를 한글로 기록한 것이라는 점에서 생활사 사료로서의 가치가 높다. 이 글에서 소개하려는 『음식디미방』은 한글 음식조리서의 비조(鼻祖)이면서 그 내용도 가장 알차다.

정부인 장계향의 생애와 행적

『음식디미방』의 저자는 오랫동안 성씨만 표기된 '안동 장씨'(安東 張氏, 1598-1680)로 알려져 왔다. 배영동 교수가 경북 지역 사당을 조사하던 중 석계고택에 모셔진 위패에서 '張桂香'(장계향)이란 이름을 확인하여 온전한 성명이 밝혀졌다.

정부인 장계향(이하 '장계향' 혹은 '부인'으로 줄임)의 생애와 행적은 그의 아들 갈암 이현일(葛庵 李玄逸, 1627-1704)이 쓴 행실기(行實記)와 광지(壙誌)에 기록되어 있다. 행실기의 내용과 선행 연구를 토대로 장계향의 생애와 생활공간, 행실과 인품 등에 대해 간략히 소개한다.[1]



01_ 장계향(1598-1680) 초상화 : 표준영정 제91호 2013년 3월 지정

장계향은 1598년(선조 31)에 안동의 서후면 금계리에서 태어났다. 장계향의 아버지는 참봉 벼슬을 지내고 향리에서 많은 제자를 육성해 낸 경당 장흥효(敬堂 張興孝, 1564-1633)이고, 어머니는 권사온(權士溫)의 딸이다. 부인이 태어난 금계리의 집은 경당고택으로 지금까지 잘 보존되어 있다. 장계향은 19세에 석계 이시명(石溪 李時明, 1590-1674)의 계실(繼室)로 출가하였다. 이시명은 전처 김씨로부터 1남[尙逸] 1녀를 두었으며, 둘째 부인 장씨로부터 6남[徽逸, 玄逸, 嵩逸 靖逸, 隆逸, 雲逸] 2녀를 얻었다. 장씨 부인은 모두 7남 3녀를 양육하였다.

장계향이 생활했던 지리 공간을 연도별로 정리해 보면 다음과 같다. 부인은 안동 서후 금계리에서 1598년에 태어나 살다가 19세 되던 1616년에 이시명과 혼인하여 영해(寧海) 인량리(仁良里)에서 살았다. 1631년에 부군을 따라 영양(英陽) 석보면 원리(院里, 두들 마을)로 이사하여 거주하다가 시아버지의 병으로 다시 인량리로 돌아가서 살았다. 1640년에 다시 두들 마을로 옮겨와 살다가 1653년에 부군을 따라 영양 수비(首比)로 이주하였다. 수비에서 19년 동안 거주하다가 1673년에 안동 대명리(현재의 안동시 풍산읍 수곡리)로 다시 옮겨 살았다. 1674년 8월에 부군 이시명이 별세하였다. 상을 치른 후 부인은 맏아들 상일의 집이 있는 영해의 창수면 신리로 옮겨 여기서 잠시 살았다. 아들 갈암의 권유로 1677년에 다시 석보로 입거하여 있다가 1680년 7월 7일에 향년 83세로 작고하였다. 일생 동안 부인이 행한 거주지 이동은, 안동 서후 금계리(1598)→영해 인량리(1616)→영양 석보(1631)→영양 수비(1653)→안동 대명리(1673)→영해 신리(1674)→영양 석보(1677)로 요약된다. 안동에서 태어나 영해로 출가하여 영양의 수비와 석보로 옮겨 살다가 영양 석보의 두들 마을에서 생애를 마쳤다. 두들 마을에 현재까지도 보전되어 온 석계고택이 바로 부인의 종생처이다.



02_ 석계고택(영양군 석보면 두들마을) : 장씨 부인이 노년에 기거한 곳이다.

행실기에 묘사된 정부인 장씨의 언행과 문장, 부모 섬김과 자녀 양육 등에 대한 것은 앞선 여러 연구자들이 밝혀 놓았다. 부인은 부군 이시명의 전실 소생 1남 1녀와 본인 소생 6남 2녀 모두 합해 7남 3녀를 훌륭히 길러냈다. 게다가 친부 사후에는 친정집의 이복동생들까지 거두어 성혼시켰다. 친정 부모와 시가 부모를 모시고 봉양함이 극진하여 몸소 효의 전범을 보이니 그 아래에서 훈육된 자녀들 또한 효성이 지극하였다. 장씨 부인의 행실과 덕이 이렇게 높고 83세에 이르기까지 자녀 훈도에 힘을 쏟으니 이로부터 영해의 재령 이씨 가문은 더욱 크게 일어나 훌륭한 학자와 명망 있는 동량(棟樑)들이 대대로 배출되었다. 장씨 소생의 둘째 아들 현일(玄逸)은 미수 허목의 천거로 관직에 나아가 대사헌을 거쳐 이조판서까지 올랐으며 여러 저술을 남겼다. 그리고 셋째 아들 숭일(崇逸)은 현감을 지냈다. 두들 마을의 재령 이씨 가문에서 부인에게 불천위 제사를 바치고, 마을 앞에 높직한 유허비를 세운 까닭을 가히 짐작할 만하다. 집안을 이렇게 크게 일으켰으니 부인이 남자였더라면 가히 중시조 대접은 받았을 듯하다.

정부인 장씨의 품행 중 오늘날 크게 주목받는 것은 굶주린 사람들을 먹이고, 주변 사람을 자애로움으로 돌본 베풂의 실

1) 아래 내용은 번역본 실기를 포함하여, 김형수, 배영동에 의해 체계적으로 정리된 내용, 문중의 관련 자료, 석계고택의 종손 이돈 선생의 제보 등에 기초하여 필자가 간략히 정리한 것이다.

천이다. 부인의 생애를 기록한 행실기에는 주변의 어려운 사람을 먹이고 돌본 몇 가지 일화가 실려 있다. 임진왜란 병화로 백성들의 기근이 참혹할 때, 가마솥을 마당에 내걸어 놓고 굶주린 사람들을 구휼하니, 원근에 의탁 없는 가련한 인생들이 부지기수로 모여들어 조석에 이백여 권구(眷口)가 가득했다고 한다. 이때 행랑에 있는 한 양반이 향사 모임에 가려 하나 도포가 없어서 가지 못한다고 하니 이시명이 입었던 옷을 벗어 주려 하였다. 부인이 가로대 "남을 주면 새 옷을 주어야지 어찌 입던 헌 옷을 주리오?"라고 하면서 갈무리해 두었던 새 옷을 주면서, "이 옷을 다시는 찾지 아니할 것이오."라고 하였다. 또한 집안 하인[婢僕]들의 잘못을 관용으로 다스리니 부인의 어진 마음씨에 하인들이 저절로 감화되어 마음으로 복종하였고, 동네의 다른 집 하인들이 "우리 몸이 이렇게 세상에 나서 저 댁의 노복이 되지 못한 것이 한이라."라고 하였다. 늙어서 의탁 없는 이와 어린 고아를 구제하여 평생 유덕함이 이러하니 사람들이 왕왕이 지성으로 축수하는 말이, "이 아기씨님, 수복 무강하옵소서. 우리 몸이 죽어 귀신이 되어도 이 은덕을 한 번 갚기 소원이라."라고 하였다. 부인의 자애로움이 가족에 그치지 아니하고 이웃사랑으로 확대된 삶의 실천은 노블레스 오블리주(Noblesse Oblige)의 전형을 보인 것이라 하겠다.

> 장씨 부인은
> 시문에 뛰어난 자질을 보여
> 주옥같은 시를 남겼고,
> 한문 초서에도 능하였다.
> 『음식디미방』의 한글 글씨는
> 견실한 서체가
> 독특한 경지를 이루었으니
> 서화가로서의 재능을
> 겸비한 여중군자였다.

장씨 부인은 시문에 뛰어난 자질을 보여 주옥같은 시를 남겼고, 한문 초서에도 능하였다. 『음식디미방』의 한글 글씨는 견실한 서체가 독특한 경지를 이루었으니 서화가로서의 재능을 겸비한 여중군자였다. 현대 한국인이 조선의 대표적인 어머니로 신사임당이나 한석봉의 어머니를 연상하는 사람이 적지 않지만, 이는 장계향이 널리 알려지지 않았기 때문이다. 집안과 집밖에서 장씨 부인보다 뚜렷한 업적과 성취를 이루어낸 조선의 여성은 없는 듯하다. 효녀로서, 현모양처로서, 이웃을 위한 봉사의 실천자로서, 서화가로서 장씨 부인이 이룬 성취는 그 예를 달리 찾기 어렵기 때문이다.[2] 현대 한국인의 삶에 미치고 있는 영향이라는 관점에서 부인이 이룬 가장 큰 공은 『음식디미방』의 저술이다. 이 책의 내용과 가치에 대해 더 깊이 알아보자.

『음식디미방』에 담긴 내용과 이야기들

책의 내용

『음식디미방』은 안동과 영양 일대에서 살았던 장씨 부인이 평생 동안 익히고 배운 음식조리법을 기록한 책으로 경북대학교 도서관 고서실에 소장되어 있다. 이 책은 한글로 쓴 음식조리서로는 가장 오래된 것이며 그 내용 또한 가장 풍부하다. 조리법을 서술한 문장은 매우 짜임새 있게 구성되어 있고, 부인이 쓴 한글은 그 서체가 견실하고 아담하다.

이 책에는 도합 146개의 각종 조리법이 실려 있으며, 크게 네 부류로 나누어져 있다. 면병류(국수 및 떡 종류)가 18개 항목, 어육류가 74개 항목, 주국방문(酒麴方文, 酒類)이 51개 항목, 초류(醋類)가 3개 항목이 그것이다. 음식조리법 전체를 부류로 나누어 체계화를 시도한 것은 장씨 부인의 높은 식견을 보여 준다. 부류의 체계를 세워 조리법을 서술한 음식조리서는 찾아보기 어렵다.



03_『음식디미방』 표지 : 책 표지에 쓰인 서명은 '閨壺是議方'(규곤시의방)이고, 본문 첫 머리[卷頭]에 쓰인 서명은 '음식디미방'으로 되어 있다.

책 이름이 두 가지인 까닭

이 책은 두 개의 이름을 갖고 있다. 책 표지에 쓰인 서명은 '閨壺是議方'(규곤시의방)이고, 본문 첫 머리[卷頭]에 쓰인 서명은 '음식디미방'으로 되어 있다. 권두(卷頭)서명은 장씨 부인이 직접 쓴 것이고, 표지 서명은 자손 중의 어느 분이 쓴 것으로 짐작된다. 이 책이 부인의 소생으로 둘째인 갈암 이현일의 집안에 보존되어 왔었고, 이현일이 어머니 장씨의 행실기와 광지(壙誌)를 지은 점으로 보아, 표지서명을 붙인 사람은 이현일일 가능성이 높다.

두 개의 이름 중 장씨 부인이 직접 붙인 '음식디미방'이 이 책의 내용을 잘 드러낸다. 한자로 쓴 '閨壺是義方'(규곤시의방)은 문자의 격식을 가하여 책의 외형적 품격을 높이기 위해 자손이 붙인 이름이다. 원저자의 뜻을 존중하고 책의 내용이 명칭에 직접 반영될 수 있도록 '음식디미방'을 이 책의 정식 명칭으로 삼은 것이다. 이 명칭은 권두서명을 정식 서명으로 간주하는 서지목록학의 원칙에도 부합한다. 표지에 한자로 큼직하게 쓴 '閨壺是義方(규곤시의방)'은 이 책의 별칭으로 사용함이 적절하다.



04_『음식디미방』 권두 : 권두서명은 장씨 부인이 직접 쓴 것이고, 표지 서명은 자손 중의 어느 분이 쓴 것으로 짐작된다.

맛질은 어디일까

이 책에는 조리법 명칭 뒤에 '맛질방문'이라 표시된 것으로 '셕뉴탕', '챠면법' 등 16개가 실려 있다. '맛질방문'은 '맛질'이란 곳에서 행해진 음식 방문이란 뜻이다. '맛질'이란 마을 이름은 봉화와 예천에 있다. 필자가 1998년에 영양과 안동의 여러 곳을 현지 조사해 보니 관련자의 증언이 서로 엇갈렸었다. 석계고택의 종손인 이돈 선생은 장씨의 친정어머니가 권씨 부인인데 그의 아버지 권사온(權士溫)의 묘가 봉화에 있는 점을 고려하여 책에 나오는 맛질은 봉화의 맛질이라 하였다. 그러나 지손 이병균 옹과 고 정양수 교감은 예천 맛질이라 증언하였다. 봉화 맛질 마을은 고택의 흔적이 전혀 없는데 비해, 예천 맛질은 고택과 함께 규모 있는 마을을 지금까지 유지해 왔다. 그리고 석보 두들 마을에는 예천 맛질에서

2) 배영동은 정부인 장계향의 일생을 다음 일곱 가지 요목으로 정리하였다. 효녀로서, 양처로서, 현모로서, 봉사자로서, 성현의 가르침 실천자로서, 실학적 여류 지식인으로서, 서화가로서 장계향이 그것이다.

시집온 할머니가 1998년 당시에 계셨다. 이런 점을 두루 고려하여 필자는 책에 나온 맛질을 예천 맛질로 판단하였다.

그런데 최근 김미영은 권사온의 묘가 봉화에 있는 점, 권사온 집안이 예천 맛질에 거주하지 않은 점, 봉화의 맛질의 한자 지명이 '미곡'(味谷)이고 이곳에서 나는 쌀의 품질이 좋은 점 등을 지적하며, 『음식디미방』의 맛질이 봉화 맛질일 수 있다고 보았다. 김미영의 고증에 의해 장씨 부인의 친정어머니(권씨) 집안이 예천 맛질에서 살았던 것은 아님이 밝혀졌다. 따라서 권씨의 친정곳을 근거로 맛질방문의 맛질을 예천 맛질이라 할 수 없게 되었다.

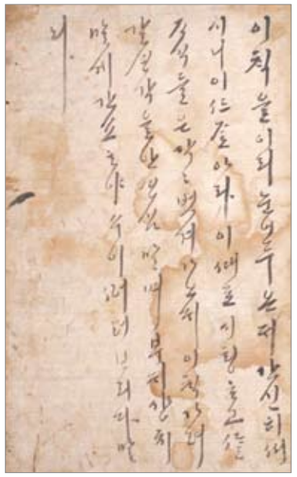
그러나 장씨 부인의 친정곳을 고려하지 않더라도 '맛질방문'의 맛질이 예천 맛질일 가능성은 여전히 높다. 1998년까지도 두들 마을에는 예천 맛질에서 시집온 할머니들이 살고 있었다. 두들 마을의 재령 이씨가(李氏家)와 예천 맛질 마을은 서로 지속적인 통혼 관계를 맺어 왔음이 확실하다. 장씨 부인은 예천 맛질에서 시집온 여성들과 일상적으로 접촉했을 것이다. 음식조리에 관한 지식도 서로 주고받았을 것이다. 이런 교류 과정에서 접한 맛질방문을 『음식디미방』에 실었을 가능성이 높다.

예천 맛질 마을에는 다수의 고택이 지금까지 보존되어 있고, 마을의 유구한 전통이 여전히 전승되어 있다. 음식조리법이란 것이 오랫동안의 전승과 문화의 축적을 통해 만들어지는 것일진대 예천 맛질 마을은 여기에 잘 어울린다. 봉화 맛질 마을에는 고택의 유허가 전혀 없고, 초라한 산촌 가옥이 드물게 산재할 뿐이다. 문화의 전승과 축적의 흔적을 찾을 수 없는 곳이다. 권사온의 묘가 봉화에 있는 등 장씨의 친모 권씨의 집안이 예천 맛질과 무관하다고 해서 맛질방문의 맛질을 봉화 맛질로 보기 어렵다. 게다가 현재 봉화에 사는 권씨 집안 후손들이 선대로부터 이 마을(봉화 맛질)과 인연이 있었다는 이야기를 전혀 들은 적도 없다고 증언한다니 더더욱 그러하다.

장씨가 필사기에서 당부한 말

이 책은 부인이 직접 쓴 친필본인데 책의 끝에 다음과 같은 필사기가 있다.(옛말을 현대국어로 번역함)

> 이 책을 이렇게 눈이 어두운데 간신히 썼으니, 이 뜻을 알아 이대로 시행하고, 딸자식들은 각각 베껴 가되, 이 책을 가져갈 생각일랑 절대로 내지 말며, 부디 상하지 않게 간수하여 빨리 떨어져 버리게 하지 말라.



05_『음식디미방』 권말 필사기

『음식디미방』의 저술 연대는 이 필사기를 쓴 해가 된다. 그러나 이 해를 정확하게 말하기 어렵다. "이렇게 눈이 어두운데 간신히 썼으니"라는 문구로 보아 장씨가 말년에 쓴 것은 분명하다. 장씨의 생몰년(1598-1680)을 고려할 때 이 '말년'은 1670년경에서 1680년 사이일 것이다. 따라서 1670년경과 1680년 사이에 『음식디미방』이 저술되었다고 봄이 온당하다.

부인이 남긴 이 당부 말씀을 후손들이 그대로 따랐다. 이 필적을 접하는 후손의 마음이 어떠했을까! 정성과 공경을 다하여 책을 장정하고 제첨(題簽)을 만들어 문채 나는 표지서명을 써 붙였다. 그리고 책 내용에 잘 어울리는 당시(唐詩) 한 수를 멋진 글씨로 책의 권두에 써 넣었다. 이 책이 오늘날까지 온전한 모습 그대로 전해져 학술적 가치를 빛내고 있으니, 장씨 부인의 원려(遠慮)와 선조의 유훈(遺訓)을 받들어 시행한 후손들의 정성과 공경의 마음이 서로 수응(酬應)한 결실이라 하겠다.

우리말의 보물창고

『음식디미방』에는 음식 재료와 조리법에 관한 수많은 어휘와 표현이 실려 있으며, 간본(刊本) 언해서(한문 번역서)에서 찾기 어려운 생활 어휘가 풍부하다. 음식 재료 및 조리법에 관련된 우리말의 모습에 대해 간략히 살펴보자.

이 책에서 양념의 향신료로 가장 많이 쓰인 것은 '호쵸'(胡椒)와 '쳔쵸'(川椒)이다. '호쵸'는 후추이고, '쳔쵸'는 오늘날의 산초나무를 말한다. 산초나무의 열매 말린 것은 산초, 껍질 말린 것을 천초라 하여 향신료로 쓰고 씨는 기름을 짜서 음식조리에 쓴다. 오늘날 영양을 비롯한 경북 북부 지방의 고추가 전국적으로 유명하지만 이 책에는 고추가 등장하지 않는다. 임진왜란 즈음에 고추가 유입되었다고 하지만 17세기 후기에도 양념 재료로 쓰이지 않았음을 뜻한다.

고명을 뜻하는 낱말에는 '교토, 교태, 교채' 등이 쓰였다. 밀가루와 참기름은 당시에 귀한 것이어서 각각 진가루와 참기름이라 불렸고 쓰는 양도 매우 적었다. 쌀 이름으로 등장하는 것은 '쌀(뫼), 멥쌀, 찹쌀, 모밀쌀, 오려쌀, 밋다니쌀, 낭경자쌀' 등이 있다. 오려쌀은 올벼쌀이지만 밋다니쌀과 낭경자쌀은 어떤 쌀인지 미상이다.

합성부사로 쓰인 것 중에 우리말의 맛깔을 살린 것이 적지 않게 보인다. '도독도독, 도렷도렷, 동골동골, 어슥어슥, 길즉길즉, 납뎍납뎍' 등은 식재료를 썰 때의 모양을 표현한 합성부사이다. '도독도독'은 가운데가 조금 볼록한 모양이고, '도렷도렷'은 약간 동그스름하게 써는 모양을 말한다. '즐분즐분, 자라자라(ᄌᆞᄅᆞᄌᆞᄅᆞ), 서운서운, 고로고로, 가만가만, 소솜소솜' 등의 합성부사도 흥미로운 예들이다. '즐분즐분'은 물기가 조금 자작자작하게 있는 상태로 현대어의 '질분질분'의 옛말이다. '자라자라'는 물이 넘칠락말락하는 상태를 뜻하며 현대어의 '자란자란'으로 계승되어 있다. '서운서운'은 '가볍게 살살'이란 뜻이고, '소솜소솜'은 물 따위가 여러 번 솟구치며 끓는 모습을 표현한 것이다.

『음식디미방』의 가치

『음식디미방』은 한국의 음식사를 연구하는 데 가장 중요한 자료이다. 이 책에 서술된 146개 항목의 음식조리법은 조선 후기의 사람들이 음식과 술을 어떻게 만들어 먹었는지 오늘날의 우리들에게 고스란히 보여 준다. 이 책을 비롯한 조선시대의 음식조리서는 '봉제사 접빈객'(奉祭祀 接賓客)의 실천을 위한 양반 사대부가의 유교 문화와 밀접한 관련을 맺고 있다. 일상생활은 물론 각종 의례에서 음식과 술은 필수품이기 때문이다. 이 책은 후대에 나온 여러 한글 음식조리서의 원조(元祖)격이며 한국 음식[韓食]의 정통성을 지켜가는 샘물과 같다. 『음식디미방』을 위시한 한글 음식조리서는 한국 음식문화의 전통과 정체성을 담고 있는 문화유산이다. 『음식디미방』은 박물관에 전시된 유물처럼 박제된 문화유산이 아니라, 지금 우리의 현실 생활에 영향을 미치면서 활용되고 있다.

오늘날 우리는 전지구적 차원에서 진행되고 있는 '글로벌'과 '융합'의 커다란 변화 속에 놓여 있다. 이러한 변화의 흐름에서 음식도 예외가 아니다. 전통 음식을 뛰어넘어 이른바 퓨전 음식(fusion food)이 끊임없이 명멸(明滅)하고 있다. 한식도 진화를 거듭하고 있다. 전통 조리법을 활용하여 현대 지구촌 사람들의 입맛을 당기는 융합형 음식이 계속 등장할 것이다. 이러한 변화의 흐름 속에서 『음식디미방』은 전통 조리법의 창조적 변용을 뒷받침하는 밑거름이자 마르지 않는 샘물 같은 역할을 할 것이다. IN

필자 소개

훈민정음을 포함한 국어사 연구를 하고 있다. 한글 필사본 자료에 관심을 갖고 한글 편지와 한글 음식조리서에 대해 집중적으로 연구해 왔다. 한글 편지의 주석과 내용 분석, 한글 음식조리서의 현대적 활용을 위한 검색기 개발, 한글 고문서 자료 등을 활용한 한글 생활사 연구를 진행해 왔다. 음식 관련 주해로는 『음식디미방 주해』(글누림출판사, 2006, 문화관광부 우수학술도서 선정), 『주방문 · 정일당잡지 주해』(글누림, 2013) 등이 있다.