

조선 후기 한양도성 내 견평방(堅平坊)의 부엌 세간살이 재구성*

한 혜 선**

목 차

- I. 머리말
- II. 견평방의 위치와 발굴조사 성과
- III. 용도에 따른 부엌의 세간살이
 - 1. 저장용
 - 2. 조리가공용
- IV. 한양사람들의 부엌 세간살이 마련
- V. 맺음말

국문초록 | 이 글은 조선 후기 한양도성 내 견평방 일대 발굴조사 결과와 문헌자료를 바탕으로 민가의 부엌 세간살이를 저장과 조리 가공용으로 나누어 재구성하고, 또한 이 물품들을 어떤 방식으로 어디서 마련했는지도 알아보고자 했다. 견평방 일대 민가 건물지의 경우 구조상 아궁이 인근이 부엌이었을 것으로 추정되며, 이 공간을 중심으로 대형 도기호를 절반 이상 땅에 묻어서 식재료나 음식을 저장하는 용도로 사용했음을 알 수 있었다. 구체적으로 어떤 식재료나 식품을 담았는지는

* 본 논문은 2022년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 인문사회연구소지원사업 재원을 지원 받아 수행한 연구로(NRF-2022S1A5C2A02092180), 2023년 11월 24일 개최된 이화여자대학교 한국문화연구원 정기학술대회 <조선시대 공예문화의 장면들>에서 발표한 내용을 수정 보완했음.

** 韓惠先 이화여자대학교 한국문화연구원 연구교수 hshan94@hanmail.net
투고일: 2024. 4. 30. 심사완료일: 2024. 6. 27. 게재확정일: 2024. 6. 27.
DOI URL: <http://dx.doi.org/10.17792/kcs.2024.46..93>

확실하지 않지만 여러 문헌자료를 통해 장, 초, 김치 등을 보관했을 것으로 파악되었다. 특히 문헌에서 확인된 바와 같이 조선후기 김장문화가 상당히 보편화되었던 당시의 시대상과도 연관이 있을 것으로 보인다. 또한 음식을 조리·가공하는 과정에 사용되었을직한 이남박, 식칼, 국자, 주걱, 철제술, 도기제 시루 등도 견평방 일대 건물지에서 흔하게 출토되어 당시의 생활상을 파악할 수 있었다. 이러한 물품들은 한양도성 안 또는 도성 인근에서 제작된 것들이 시전의 점포에서 아니면 행상 등을 통해 다양한 루트로 소비자에게 전달되었던 것으로 추정된다.

이 글은 그간 유구는 유구대로, 유물은 유물대로 심지어 재질별로 구분할 뿐만 아니라 문헌은 문헌대로 각자의 갈길을 가는 연구풍토에서 벗어나 비록 성근 열개일 지라도 ‘부엌’이라는 특정한 공간에서 사용된 공예품을 ‘용도’를 기준으로 고찰하고자 시도한 것이다. 유적의 잔존상태와 출토유물의 양상들이 각 건물지별로 또는 각 유적별로 상이하기 때문에 구체적으로 접근하기 어려운 부분도 많았으나 견평방의 민가에서 출토된 유물들의 용도를 특정 공간을 대상으로 성급게나마 재구성해볼 수 있었다는 점에 의미를 두고자 한다.

핵심어 | 조선 후기, 한양도성, 견평방, 부엌, 세간살이

I. 머리말

19세기 지식인 서유구(徐有榘, 1764-1845)는 민간에서 아침저녁으로 올리는 밥그릇과 반찬그릇을 합쳐 ‘반상기(槃床器)’라 했고, 거기에는 밥·국·김·차·각종 반찬을 담았다고 하였다.¹⁾ 반찬의 종류와 가짓수에 따라 상차림이 달라졌을 것이지만 지위고하를 막론하고 음식을 먹는 행위는 항상 이루어졌다. 이렇게 음식을 차려내기 위해서는 식재료를 다듬어서 조리하는 과정이 필요하며, 이때 식재료와 양념은 상하지 않게 잘 저장 보관해야 한다. 이 일련의 과정을 수행하는 공간이 바로 ‘부엌’이다. 부엌은 그 기능에 따라 가열, 조리, 수납, 개수, 배선으로 구분되는데,²⁾ 각 공간과 과정마다 다양한

1) 서유구, 『임원경제지 섬용지 1』, 풍석문화재단, 2017, 312-318쪽.

2) 조혜영, 「한국 부엌 디자인의 역사-근대 이후 부엌의 문화사적 의미」, 국민대학교 박사학위논문, 2014, 66쪽.

물품이 사용된다.

이때 부엌에서 사용하는 다양한 물품들이 바로 공예품의 범주안에 묶일 수 있다. 공예는 우리 생활 속의 의식주 전반에 사용되는 일상용품부터 의례 용품에 이르기까지 가장 광범한 물질의 영역을 포괄하고 있다.³⁾ 따라서 일상적으로 사용되는 수많은 물품들도 공예품의 하나로 볼 수 있다. 그렇다면 부엌이라는 공간을 채우고 있는 일상용품들도 새로운 시각에서 고찰할 필요가 있을 것이다.

마침 조선시대의 경우 한양도성을 중심으로 특정 공간의 구조적 특징을 보여주는 양호한 발굴자료와 그 안을 구성하고 있는 물품들에 관한 다양한 유물 및 문헌자료가 존재하고 있다. 그동안 조선시대 한양도성내 유적이 많이 조사되면서 건물지의 성격에 주목하여 시전행랑을 중심으로 한 유구에 대한 분석은 다수 이루어졌다.⁴⁾ 이와 더불어 출토유물에 대한 연구가 진행되었는데, 특히 출토유물 중 가장 많은 양을 차지하고 있는 자기에 연구가 집중되었다.⁵⁾ 한편 공간과 물품의 상관성에 주목한 연구들은 민가보다는

3) 김세린·한혜선·장남원, 「조선시대 공예 자료 집성을 위한 데이터 구성 연구」, 『한국문화연구』 45, 이화여자대학교 한국문화연구원, 2023, 50쪽.

4) 박호승, 「朝鮮時代 漢陽市街의 市廛行廊 平面形態에 관한 研究-청진6지구 발굴유구를 중심으로」, 명지대학교 문화재학과 석사논문, 2007; 김홍식, 「청진 6지구 시전행랑 유구에 대한 고찰」, 『건축역사연구』 16-3, 한국건축역사학회, 2007; 최종규, 「종로 시전행랑 유구-조선 전기 유구를 중심으로」, 『건축역사학회 학술발표대회논문집』, 건축역사학회, 2011; 박장호, 「조선전기 한양도성 내 민가에 관한 연구-서울 청진12~16지구 건물지와 家舍의 비교연구를 중심으로」, 명지대학교 문화재학과 석사논문, 2013; 민소희, 「조선시대 종로 시전행랑의 평면형태에 관한 연구-종로 청진지구 발굴유구를 중심으로」, 경기대학교 건축학과 석사논문, 2014 외 다수.

5) 김지현, 「朝鮮前期 市廛出土 白磁과 消費性向 研究」, 홍익대학교 미술사학과 석사논문, 2012; 박정민, 「조선 전기 한양 출토 중국 청화백자의 소비상황 연구」, 『야외고고학』 17, 한국문화재조사연구기관협회, 2013; 박정민, 「조선 전기 명문백자 연구」, 명지대학교 미술사학과 박사논문, 2014; 박정민, 「漢陽都城에서 출토된 조선 전기 墨書白瓷의 특징과 의미」, 『美術史學研究』 282, 韓國美術史學會, 2014; 김혜정, 「한양도성 출토 15~16세기 청화백자의 조형적 특징과 성격」, 『美術史學』 31, 한국미술사교육학

궁궐과 관사 등 특수한 공간 또는 특정 행사에 치중되어 있는 것이 사실이다.⁶⁾ 특히 민가에 대해서는 대부분의 유적에서 출토되는 도기와 흑자, 각종 철제품, 동제품, 목제품들은 단순히 출토되었다는 사실만을 소개하는데 데 그쳤다.

이에 필자는 이러한 기존 연구의 한계를 극복하는 의미에서 조선후기 한양도성 내 특정 지역을 대상으로 발굴자료와 문헌자료를 엮어서 부엌 세간살이의 모습을 재구성하고자 한다. 부엌이라는 공간을 채우고 있는 여러 물품들을 기존의 관습대로 재질로 구분하는 것이 아니라 사용목적에 따라 저장과 조리공간으로 구분하여 구체적인 양상을 파악할 것이다. 도자식기에 대한 논의는 많이 이루어졌으므로 여기에서는 상을 차리기 직전까지를 대상으로 정리하고자 한다. 특히 부엌에서 사용하는 다양한 물품 중에서도 많이 사용되었던 도기 계통이 어떠한 목적과 용도로 활용되었는지에 대해 주목할 것이다. 연구대상은 양호한 발굴자료가 확보된 현재의 종로구 청진동, 견지동, 공평동 일대에 걸쳐 있는 견평방(堅平坊)을 주 대상으로 삼았다.⁷⁾ 지면의

회, 2016 ; 엄승희, 「서울 종로(鐘路) 청진지구(淸進地區) 출토 근대 도자의 성격과 특징」, 『陶藝研究』 27, 이화여자대학교 도예연구소, 2018 ; 엄승희, 「한양도성 출토 근대도자의 특징과 소비 형태」, 『美術史學』 40, 한국미술사교육학회, 2020 ; 박정민, 「한양도성 내 조선 시대 유적의 시기별 중국 자기 출토 양상과 변화」, 『인문과학연구논총』 43-4, 명지대학교 인문과학연구소, 2022 ; 박정민, 「한양도성 내 ‘天·地·玄·黃’명백자와 조선 전기 청화백자 출토 양상」, 『美術史學研究』 319, 韓國美術史學會, 2023 외 다수.

6) 석진영, 「궁궐 연향 공간의 지의(地衣) 연구」, 『건축역사연구』 29-6, 한국건축역사학회, 2020 ; 석진영, 「궁중 연향 왕실 방석(方席)에 관한 연구」, 『대한건축학회논문집』 38-7, 대한건축학회, 2022 ; 이아름·이은주, 「1829년 기축진찬의례(己丑進饌儀禮)의 진작(進爵) 기물(器物) 연구」, 『헤리티지:역사와 과학』 50-4, 국립문화재연구원, 2017 ; 이아름, 「대한제국 궁중연향의 진작 기물 연구」, 『장서각』 48, 한국학중앙연구원, 2022 ; 조시내, 「운현궁 생활자기의 양상과 의미」, 『인문과학연구』 18, 덕성여자대학교 인문과학연구소, 2013 ; 조시내, 「근대 창덕궁 주요 전각의 공간과 장식 특성」, 『美術史學研究』 315, 한국미술사학회, 2022 외 다수.

7) 견평방에 대해서는 II장에서 설명하기로 한다.

한계로 건평방이라고 하는 한정된 공간으로 제한하기는 했지만 당시 도성내 민가의 상황은 대동소이했을 것이라는 점을 전제로 한다.⁸⁾

II. 건평방의 위치와 발굴조사 성과

건평방은 한양의 행정 구역 중 중부(中部)에 속했던 곳이다. 중부에는 모두 8방이 있었다. 정청방(澄清坊), 서린방(瑞麟坊), 수진방(壽進坊), 건평방, 관인방(寬仁坊), 경행방(慶幸坊), 정선방(貞善坊), 장통방(長通坊)이 그것이다.⁹⁾ 건평방에는 의금부(義禁府)와 전의감(典醫監)과 같은 관청, 순화궁(順和宮)과 죽동궁(竹洞宮)과 같은 왕실 가족의 사가인 궁가(宮家), 상업시설인 시전행랑, 행랑 뒤편으로는 주택들이 밀집해 있었다.¹⁰⁾ 현재의 종로구 청진동, 견지동, 공평동 일대에 걸쳐 있다. 이 곳에 사는 상당수의 주민들은 상업에 종사하면서 비교적 경제력이 풍부했다고 알려져 있다.¹¹⁾

건평방에 대한 발굴조사는 그동안 여러 차례 진행되었다. 건평방 서쪽에 위치한 종로 청진 12~16지구, 건평방 남동쪽에 위치한 공평구역 1·2·4지구 유적을 비롯해, 서북쪽에 위치한 청진17지구가 비교적 큰 규모로 조사되었다.¹²⁾(도 1)

8) 필자는 연구대상을 건평방으로 한정하기 위해 현재 한양도성 안에서 실시한 민가에 대한 발굴조사 결과를 살펴보았는데, 대체로 유사한 가옥구조를 갖고 있었다는 점을 확인할 수 있었다.

9) 유본에 자·장지연 역, 『한경지략-19세기 서울의 풍경과 풍속』, 아카넷, 2020, 383쪽.

10) 공평도시유적전시관, 『공평도시유적전시관』, 2018, 57쪽.

11) 서울역사박물관, 『아스팔트 아래 운중가』, 2012, 46쪽.

12) 한울문화재연구원, 『鐘路 清進12~16地區 遺蹟 I-IV』, 2013a~d ; 불교문화재연구소, 『서울 종로구 공평동 유적』, 2016 ; 한울문화재연구원, 『서울 공평구역 제1·2·4지구 유적 I~III』, 2017a~c.



도 1. 건평방 위치 및 발굴조사 지구 현황도

옛 의금부의 서편으로 현재 그랑서울이 들어선 청진12~16지구는 청진동 일대에서 조사된 조선시대 유적 중 가장 넓은 면적을 차지한다. 모두 6개의 문화층에서 건물지 149동을 비롯해 시전행랑 42칸 등이 조사되었다.¹³⁾ 조사는 해당 부지내 동서로 난 길을 중심으로 북쪽에서부터 가, 나, 다지역으로 나누어 이루어졌다. 조사결과 문화층은 지표면에서부터 I 층(20세기~현대) → II 층(19세기) → III 층(18세기 후반~19세기 전반) → IV 층(17세기 후반~18세기 전반) → V 층(16세기 후반~17세기 전반) → VI 층(15세기~16세기 전반)으로 구분되는 것으로 밝혀졌다.¹⁴⁾ 이 가운데 II 층~IV 층이 조선후기에 해당하며, II 층의 경우 잔존상태가 좋지 못한 편이다.¹⁵⁾ 각 건물지에서 아궁

13) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2013b, 173쪽.

14) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2013a, 115-116쪽.

15) 청진동 및 공평동 일대 시전행랑 뒤편의 민가는 조선 전기인 15~16세기 문화층은 건물지와 유물의 잔존상태가 비교적 양호하지만 임진왜란 이후인 17세기부터는

이가 남아 있는 공간이 부엌이었을 것으로 추정된다.

현재 공평도시유적전시관이 들어서 있는 공평구역 1·2·4지구 발굴조사는 가~마까지 모두 5개로 조사구역을 나누어 실시되었다. 문화층은 지표면을 기준으로 약 2.8~3.9m 내외의 깊이까지 총 6개 층으로, I 층(현대) → II문화층(일제강점기~19세기) → III문화층(19~18세기) → IV문화층(17~16세기) → V 문화층(16~15세기) → VI층(자연퇴적층) 순서로 확인되었다.¹⁶⁾ 비교적 안정된 상태의 조선후기 문화층은 III층이나 II층에서도 조선후기 유물이 다수 출토되었다. 특히 이 유적에서는 아궁이시설과 함께 부엌 공간으로 볼 수 있는 유구가 양호한 상태로 확인되었다. 가지역 19번지 II-2호 건물지와 II-5호 건물지가 대표적인 사례가 되겠다.

건평방의 서북쪽에 위치한 청진17지구는 조선초기~근현대에 이르는 6개의 문화층이 조사되었다. 17~19세기는 II층과 III층에 해당한다.¹⁷⁾ II층에서는 건물지 9동과 담장시설이 확인되었으며, III층에서는 건물지 5동과 담장시설 2기가 조사되었다.

건평방을 포함하여 종로일대의 발굴조사를 토대로 분석된 한양도성내 민가 건물지의 평면 형식은 ‘一’자형, ‘ㄱ’자형, ‘ㄷ’자형, ‘ㄴ’자형으로 구분된다. 이 가운데 ‘一’자형의 상당수는 부속채일 가능성이 높으며, 꺾음집 형태인 ‘ㄱ’자형, ‘ㄷ’자형, ‘ㄴ’자형이 하나의 가구를 구성하는 단위였을 것으로 추정된다.¹⁸⁾ 여기에서 온돌과 부엌을 제대로 갖춘 집은 최소 3칸

문화층 간의 중복관계가 복잡하여 세부적인 시기구분이 어려운 경우가 많다. 조선후기로 갈수록 중복이 심해 건물지의 잔존상태가 불량하며, 출토유물의 위치 또한 명확하지 않은 경우가 대부분이다. 따라서 각 건물지별로 출토된 해당 층위의 유물 중 부엌과 관련있는 것들을 대상으로 성글게 재구성할 수 밖에 없는 한계점을 갖고 있음을 미리 밝힌다.

16) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2017a, 117쪽.

17) 불교문화재연구소, 앞의 보고서, 2016, 42-43쪽.

18) 배창현·전봉희·허유진, 「서울 종로 주변 발굴유적에서 보이는 조선 중후기 건물지의 평면형식」, 『대한건축학회 논문집』 34-5, 대한건축학회, 2018, 83쪽.

이상이다.¹⁹⁾ 꺾음집은 바로 이웃집이나 도로에 면하게 배치함으로써 담장이 있는 문간채 또는 본채의 벽이 바로 길에 맞닿는 경우가 빈번한데, 이는 훨씬 밀집된 주거지를 만들 수 있었던 이유 때문이다.²⁰⁾ 18세기 이후 방에 온돌을 까는 것이 완전히 정착되면서 민가에서는 자연스럽게 아궁이가 있는 곳이 부엌이 되었다.²¹⁾

온돌방으로 통하는 구들의 일부를 아궁이로 사용해야 하므로 부엌은 온돌 방과 붙어 있을 수 밖에 없다. 따라서 별도의 장독대 공간을 확보하기는 매우 어려웠을 것이다. 때문에 건물과 담장 사이 또는 우물 근처가 식재료를 저장 보관하는 공간으로 사용되었을 가능성이 높다. 조선후기 한양의 상류주택은 안채에 부속되어 부엌과 창고 등 가사를 영위할 수 있는 이른바 반빗간이 구비되어 있었지만 협소한 부지에 들어선 일반 민가는 좁은 부엌과 마당 일부를 활용할 수 밖에 없었다.²²⁾ 청진17지구 조선 전기층이긴 하지만 IV층 담장지 북서쪽에서 2개의 대형 도기호가 담장에 붙어서 배치된 상태로 확인된 사례가 주목된다. 건축부지가 좁은 한양도성내 민가의 도기 활용양상을 추정 가능하다.²³⁾

Ⅲ. 용도에 따른 부엌의 세간살이

전통시대 부엌은 아궁이에 불을 넣어 난방을 하는 공간이자 방의 온돌과

19) 전봉희, 「조선시대 건평방의 도시주택과 복원안의 계획」, 『한양의 家, 건평방 가옥』, 공평도시유적전시관, 2020, 108쪽.

20) 전봉희, 『전근대 서울의 주택』, 서울역사편찬원, 2017, 107-109쪽.

21) 정정남, 「18세기 이후 조선사회의 온돌에 대한 인식변화와 난방효율 증대를 위한 건축적 모색」, 『건축역사연구』 27-3, 한국건축역사학회, 2018, 21쪽.

22) 강인선·홍승재, 「조선 후기 한성부 상류주택의 반빗간 연구」, 『한국주거학회 논문집』 23-4, 한국주거학회, 2012, 6쪽.

23) 불교문화재연구소, 앞의 보고서, 2016, 164쪽.

연결된 부뚜막 등의 시설을 갖추고 음식을 마련하는 곳이었다.²⁴⁾ 부엌 공간은 다시 기능에 따라 시설을 모두 갖추 만큼 공간이 크지 않았기 때문에 좁은 공간에 기능이 중첩되어 있었다. 또한 부엌에는 식재료나 식기, 조리도구를 수납하였는데 찬장과 같은 가구를 따로 두거나, 벽에 시렁 또는 살강이라 불리는 나무 선반을 매어서 물건을 올려두기도 했다.²⁵⁾

이 장에서는 조선후기 문헌자료와 견평방 출토 유물을 중심으로 민가의 부엌에서 사용되었던 물품들을 크게 저장과 조리가공으로 용도를 구분하여 살펴보고자 한다. 앞에서도 언급한 바와 같이 도자식기에 대한 논의는 많이 이루어졌으므로 여기에서는 상을 차리기 직전까지를 대상으로 부엌공간에서 필요한 물품들로 한정하기로 한다.

1. 저장용

식품과 식재료, 양념의 보관과 저장은 예나 지금이나 부엌에서 일상적으로 해야 되는 일 중 하나이다. 조선후기 문헌이나 출토유물을 살펴보면 민간에서 저장에 많이 사용된 물품은 도기였고, 흑자(黑磁)와 백자도 적절하게 활용했다.²⁶⁾ 이 외에 싸리와 같은 재료로 만든 호도 있었다.

도기는 각종 식재료와 식품을 저장 보관하는데 가장 요긴하게 사용되었다. 문헌을 보면 주로 항(缸)이나 웅(甕)으로 불렸다. 한양은 아니지만 이미 조선전기부터 이러한 사례가 확인된다. 조선전기 중종 때 안동지방 사대부였던

24) 국립민속박물관, 『한국민속대백과사전』, 부엌 항목, (<https://folkency.nfm.go.kr/topic/detail/7689>) 2023년 10월 11일 검색.

25) 이주홍, 「한국 부엌 연대기」, 『한국의 부엌』, 국립민속박물관, 2019, 52쪽.

26) 흑자(黑磁)는 검은색의 유약이 시유된 자기를 말한다. 태토는 점토 또는 백토이며, 산화철 성분이 포함된 유약을 발라서 구웠다. 조선시대 들어 흑자는 외견상 나타나는 색조인 검은색을 강조하여 ‘오자(烏瓷)’, ‘오지기(烏指器)’, ‘오자기(烏磁器)’, ‘석간주(石間珠)’ 등으로 불렸다. 특히 조선말기 이후에는 유약 재료와 대표기종을 따서 석간주항아리를 지칭하기도 했다. 여기에서는 흑자로 통일하여 부르기로 한다.

김유(金綏, 1491-1555)와 그의 손자 김령(金鈴, 1577-1641)이 편찬한 『수운잡방(需雲雜方)』에는 장 담그는 법과 식초 담그는 방법이 소개되어 있는데, 사절초(四節醋)·창포초(菖蒲醋)·목통초(木通醋) 등을 담글 때 옹 또는 항을 사용했다.²⁷⁾ 이것들은 모두 도기제였을 것으로 추정된다.²⁸⁾ 이때 옹과 항은 크기가 달랐던 것으로 보이는데, 옹에 저장하는 것은 김치와 같이 양이 많았던 것에 비해 항은 것갈이나 정과(正果) 등 양이 많지 않은 음식으로 약간의 구분이 있었다.²⁹⁾ 아마도 크기에 따라 명칭이 구분되었음을 알 수 있다.

19세기 중반 당시의 풍속을 정리한 홍석모(洪錫謨, 1781-1857)의 『동국세시기(東國歲時記)』를 보면 장과 김치를 담글 때 도기인 도옹(陶甕)을 사용한다고 하였다. 5월 풍속 중에 “도성 풍속에 콩을 삶아 소금을 넣고 항아리에 장을 담가서[沈醬于陶甕] 겨울을 날 계책으로 삼는다.”고 하였는데, 도옹에 담근 것이 지금의 된장이었던 것으로 추정된다.³⁰⁾ 또한 10월의 풍경을 묘사한 구절 중에는 “도성에서는 무, 배추, 마늘, 소금을 사용하여 장독[陶甕]에 김치를 담근다. 여름의 장 담그기와 겨울의 김장은 민가에서 한 해를 준비하는 중요한 일이다.”라고 하였다.³¹⁾

홍석모와 비슷한 시기에 살았던 김매순(金邁淳, 1776-1840)이 지은 『열양세시기(潯陽歲時記)』에서도 10월의 가장 큰 일을 김장이라 하였다. 그는 “김장은 무와 배추를 가져다가 소금물에 절인 다음 고추, 생강, 파, 마늘 등 온갖 양념을 넣어 항아리[甕]에 가득 담아 땅에 묻어 얼어 터지지 않도록 방비한다.”고 하였다.³²⁾ 또한 김치를 담가서 저장하는 용도로 도기를 사용했던 사례는 1843년경에 유만공(柳晩恭, 1793-1869)이 지은 한시집인 『세시풍요(歲時風謠)』 중 중앙절(重陽節)을 풍경을 묘사한 시에서도 찾아 볼 수 있다.

27) 정혜경, 『밥의 인문학』, 따비, 2015, 49쪽.

28) 김유 저·김채식 역, 『수운잡방』, 글항아리, 2015, 86-91쪽.

29) 김유 저·김채식 역, 위의 책, 2015, 132쪽.

30) 홍석모 저·장유승 역, 『동국세시기』, 아카넷, 2016, 160쪽.

31) 홍석모 저·장유승 역, 위의 책, 2016, 208쪽.

32) 국립민속박물관, 『조선대세시기 III 개정증보판』, 2021, 128쪽.

그는 겨울을 나기 위해 ‘집집마다 항아리에 가득 김장을 담았다[家家滿甕沈漿菜]’고 하여³³⁾ 조선후기에 김장문화가 보편화된 행사였음을 짐작할 수 있다.³⁴⁾ 옹 또는 도옹으로 표기된 도기가 김장용으로 활용되었던 사례를 확인할 수 있으며 여러 곳에서 땅에 묻어서 사용한 방법까지도 설명하고 있다.

한편 한글 조리서에서도 도기가 저장용으로 활용된 사례를 찾아 볼 수 있다. 이때 도기는 ‘항’이나 ‘독’으로 표기했다. 17세기 중반 안동 장씨(1598-1680)가 경북 북부의 요리를 소개한 『음식디미방』은 한글로 저술된 책으로, 복숭아를 간수할 때 “밀가루로 죽을 달이고 소금을 조금 넣어 새 독에 넣고 복숭아를 죽 가운데 넣어 단단히 봉해두면 겨울에 먹어도 제철 것 같다.”고 하였다.³⁵⁾ 복숭아를 보관할 때 독을 사용했음을 알 수 있다.

규장각 소장 『주방문』은 18세기 초에 필사된 한글 요리서로, 양조법 및 술 관련 28개항과 음식조리법 50개항이 소개되어 있다.³⁶⁾ 이 가운데 식초의 하나인 소맥초(小麥醋)를 담글 때 항을 사용하였다고 하였다.³⁷⁾ 또한 19세기 초 빙허각 이씨가 지은 요리서인 『규합총서(閨閣叢書)』에서도 각종 장과 초, 김치를 담가서 항이나 독에 보관한다고 하였다. 소고기와 닭고기를 비롯 해 각종 생선을 함께 넣어 발효시킨 어육장(魚肉醬)을 만들 때 땅을 깊이 파고 묻은 독을 사용하였다.³⁸⁾

앞에서 살펴본 것처럼 조선후기 각종 식품의 저장용으로 사용된 도기의 사례는 실제 건평방 일대에서 발굴조사된 건물지에서 확인이 가능하다. 건평방의 서북쪽에 위치한 청진17지구 II층 5호와 9호 건물지에서는 아궁이가 있는 주변에 바로 연결해서 대형 도기호가 땅에 절반 이상 묻힌 채 확인되었

33) 국립민속박물관, 『조선대세시기 II』, 2005, 116쪽.

34) 정혜경, 앞의 책, 2015, 124쪽.

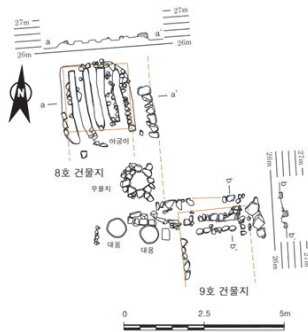
35) 백두현, 『음식디미방 주해』, 글누림, 2006, 255쪽.

36) 백두현, 『주방문 정일당잡지 주해』, 글누림, 2013, 133쪽.

37) 백두현, 위의 책, 2013, 76쪽.

38) 빙허각 이씨 저·이민수 역, 『규합총서』, 기린원, 1988, 50쪽.

다.³⁹⁾(도 2, 3) 보고서상에는 이 도기에 대해서 정보가 누락되어 있어 자세한 사항은 알 수 없으나 잔존하는 크기로 보아 높이가 1m에 육박할 정도로 컸을 것으로 추정된다. 도기호를 식품 저장용으로 사용하기 위한 시설이었을 것이다.



청진12~16지구의 조선후기 문화층은 위에서부터 Ⅱ~Ⅳ층에 해당한다. 이 가운데 Ⅱ층은 잔존상태가 좋지 못하여 자세한 사항은 알기 어렵고, Ⅲ층과 Ⅳ층에서 저장용 도기의 양상을 찾아볼 수 있다. ‘Ⅲ-청진117 건1’로 명명된 건물지에서는 고맥이가 있는 초석 인근에서 동체의 절반 정도가 묻힌 도기호 2점이 확인되었다. 또한 ‘Ⅳ층-청진121 건1’로 명명된 건물지는 ‘一’자형 2기와 ‘ㄱ’자형 1기 모두 3기의 건물지가 접해 있는데, 이 가운데 건물지3 마루에서 씨앗이 들어간 대형 도기호 4점이 확인되었다. 도기가

39) 불교문화재연구소, 앞의 보고서, 2016, 98-101쪽.

저장용으로 활용된 사례를 구체적으로 확인할 수 있다는 점에서 중요하다.⁴⁰⁾ 한편 조선전기층인 V층에서도 부엌공간으로 추정되는 곳에서 땅에 묻힌 상태의 도기호가 남아 있었다. 청진 12~16지구 유적에서 출토된 도기호의 대부분은 저부가 남아 있었으며, 땅에 묻힌 상태인 것이 많았다.



도 4. 공평구역 1·2·4지구
III층 49번지 출토 도기호

공평구역 1·2·4지구 유적은 II층과 III층이 조선후기에 해당한다. II층의 경우 공평동 19번지 II-2호 건물지, 45번지 II-5호 건물지에서 구들과 연결해 부엌 공간이 조사되었으며, 그 주변에서 도기호와 백자편들이 출토되었다. 공평동 65번지 일원 II-14호 건물지는 규모가 비교적 크고 서측과 동측에 각각 부엌이 있었던 것으로 조사되었는데, 동측 부엌에서는 높이가 50cm 정도인 도기호가 땅에 절반쯤 묻힌 채 출토되었다.⁴¹⁾ 또한 III층 49번지에서 동체 양쪽에 손잡이가 달린 대형 도기호도 양호한 상태로 출토되었는데, 높이가 50cm가 넘는다.⁴²⁾(도 4)

이처럼 문헌과 유적 출토사례를 통해서 보듯이 도기는 식품을 저장하는데 있어 최적화된 기물이었다. 이러한 도기의 특성은 왕실에서도 예외가 아니어서, 웅과 향으로 표기된 저장용 도기가 의궤나 등록 등에 다수 등장한다. 일례로 숙종의 아들이었던 연령군이 가례 이후 궁을 떠날 때, 장(醬) 10옹(甕)·백하해(白蝦醃) 1옹·난엽(卵醃) 2항(缸)·청침채(菁沈菜) 1옹·과저(瓜菹) 2옹 등 저장식품을 담은 용기로 도기가 사용되었다.⁴³⁾

한편 식재료와 양념 보관용으로 도기뿐만 아니라 흑자와 백자로 만든

40) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2013a, 436쪽.

41) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2017a, 312쪽.

42) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2017b, 134쪽.

43) 한국학중앙연구원 장서각, 『延齡君嘉禮膳錄』, 2019, 159쪽.

병이나 작은 크기의 호도 부엌 세간살이 중 하나로 사용되었다. 19세기 초 서유구가 지은 『임원경제지(林園經濟志)』 「섭용지(贍用志)」에 따르면 “병의 경우 도기(陶器)는 도기가마에서, 자기(磁器)는 광주 관요에서, 오자(烏磁)는 남중관동(南中關東)에서 나온다. 모두 부엌에 설치된 선반 사이에 두고 술과 장, 기름과 식초 등 양념을 담아 사용한다”고 하였다.⁴⁴⁾ 또한 『규합총서』에는 초(醋)와 계장(桂漿)을 담을 때에는 오자를 써야 하고, 특히 계장은 도기병과 사기병은 쓰지 말라고 하였다.⁴⁵⁾ 계장은 계피가루에 약재를 넣어 만든 음료로, 색 때문에 흰색의 백자에 보관하기에는 적합하지 않았을 것이다.⁴⁶⁾ 더불어 유약을 입히지 않은 도기병에 보관하면 맛이 변하거나 향이 날아가는 것을 방지하기가 좋지 않았기 때문에 오자로 불렸던 검은색을 띠는 흑자를 선호했던 것으로 추정된다.

꿀과 같은 귀한 식재료는 도기 또는 흑자보다는 백자에 담아서 보관했던 것으로 보인다. 『규합총서』에는 당귀와 꿀 등을 섞어서 만든 귀계장(歸桂漿)은 백항(白缸)에 넣는다고 하였다.⁴⁷⁾ 백항은 아마도 구연부가 좁아드는 형태의 소형 단지였을 것이다. 꿀은 수분함량이 높아 오랜 기간 보관하기 위해서는 유약이 입혀져 있어 방습성이 보장되었던 백자에 담았는데, 18세기 후반~19세기 초의 왕실 재용 상황을 기록한 『만기요람(萬機要覽)』을 보면 중국에 보내는 진상품의 하나였던 꿀을 담는 용도로 많은 양의 백자항이 사용되었던 것에서 유추할 수 있다.⁴⁸⁾

44) 서유구, 앞의 책, 2017, 379-381쪽.

45) 빙허각 이씨 저·이민수 역, 앞의 책, 1988, 59쪽 ; 주영하, 「달콤한 꿀맛, 더 달콤한 설당 맛」, 『18세기 맛』, 문학동네, 2014, 173쪽.

46) 서지영, 「朝鮮時代 黑磁의 製作樣相과 性格-문헌기록과 가마터 출토품을 중심으로」, 『美術史學研究』 270, 한국미술사학회, 2011, 166쪽.

47) 빙허각 이씨 저·이민수 역, 앞의 책, 1988, 60쪽.

48) 구혜인, 「분원공소기(分院貢所期, 1883-1895) 왕실용 백자의 진상체계와 진상용 백자의 성격-『분원자기공소절목』과 『하재일기』의 비교분석을 통해」, 『역사와 담론』 81, 호서사학회, 2017, 21쪽.

양념보관용으로 많이 사용됐던 흑자는 건평방 일대 건물지에서 다수 출토되었다. 청진17지구 II층 8호 건물지에서 다각형의 흑자가 확인되었는데,⁴⁹⁾ 이러한 다각형의 단지를 근대기에는 석간주라 부르기도 했다.⁵⁰⁾ 청진12~16지구 III층 82번지를 비롯해 68번지, 99번지, 126번지 등에서 소형 단지 형태의 흑자호와 뚜껑 등이 여러 점 확인되었다.⁵¹⁾ 또한 공평1·2·4지구 II층 38번지에서 흑자병편이 출토되었으며, 18~19세기에 해당하는 III층 44번지에서도 흑자소호가 확인되었다.(도 5~8)



도 5.
청진17지구
II층 8호 건물지
출토 흑자호



도 6.
청진12~16지구
III층 126번지
출토 흑자호



도 7.
공평1·2·4지구
II층 38번지
출토 흑자병



도 8.
공평1·2·4지구
III층 44번지
출토 흑자호

이렇게 흑자가 부엌에서 요긴하게 쓰이는 세간이 된 것은 조선 후기에 이전에 비해 흑자의 생산이 많이 이루어졌던 것과 연관이 깊다. 일례로 조선 후기 자기가마터인 경기도 포천 길명리와 가평 하판리, 파주 설마리, 충북 충주 구룡리, 전남 순천 건천리 등의 유적은 흑자와 백자를 동시에 생산했지만 흑자가 높은 비중을 차지한다.⁵²⁾ 포천 길명리와 가평 하판리의 경우 백자는 발, 잔, 접시와 같은 소형의 음식기명이었던 것과 달리 흑자는 병,

49) 불교문화재연구소, 앞의 보고서, 2016, 112쪽.

50) 아사카와 다쿠미 저·심우성 역, 『조선의 소반·조선도자명고』, 학고재, 1996, 157쪽.

51) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2013c.

52) 서지영, 「조선시대 흑자의 제작과 사용」, 『흑자-익숙하고도 낯선, 오鳥』, 경기도 자박물관, 2022, 116쪽.

호, 주구발, 대발 등 백자와는 다른 기종들이 대부분이다.(도 9, 10) 특히 병과 크기가 작은 소호는 각종 식재료나 양념을 담아 저장할 때 유용하게 사용할 수 있는 기종이다.



도 9. 가평 하판리 가마터 출토
흑자병, 한국문화유산연구원



도 10. 포천 길명리 가마터 출토 흑자,
경기문화재연구원

아마도 도기, 백자, 흑자로 만든 병 또는 작은 소호 형태의 양념그릇들은 아마도 살강 또는 시령이라 부르는 부엌에 있는 선반에 놓고 보관했을 것이다. 서유구는 이를 두잔(廚棧)이라 했는데, 부뚜막에서 10~20척 거리를 두고 설치한다 하였다.⁵³⁾

한편 저장 및 보관과 관련한 기물로 도자기 외에도 싸리나 대나무 가지 등을 엮어 만든 초죽제품도 사용되었다. 싸리로 만든 축골옹(柎骨瓮)의 경우 기름을 저장하는 용도로 활용되었다. 조선 후기 내의원의 의관이었던 이시필(李時弼, 1657-1724)이 지은 『소문사설(謏聞事說)』에 따르면 싸리나무 줄기나 누리장나무 가지로 항아리를 만들고 석회가루와 기름 등을 항아리 안에 발라서 햇볕에 말리면 기름을 담



도 11. 채독, 싸리 및
한지,
윤현궁(서울역사박물관)

53) 서유구, 앞의 책, 2017, 146쪽.

아도 새지 않는다고 하였다.⁵⁴⁾ 왕실관련 유적이지만 운현궁 소장품에서 실제 사용되었던 사례를 확인할 수 있어서 주목된다.⁵⁵⁾(도 11)

또한 『산림경제(山林經濟)』를 보면 “홍시(紅柿)를 보관할 때 상수리잎[櫟葉]으로 하나하나 두겹게 싸서 싸리로 엮은 광주리[柗器]나 유기(柳器) 같은 것을 나무 사이에 시령을 걸어 그 위에 놓고, 거적으로 두겹게 덮어, 눈비가 스며들지 않게 하면 오래 두어도 상하지 않는다.”고 하였다.⁵⁶⁾ 『음식디미방』에서는 가지를 간수할 때 광주리에 보관한다고 하였다.⁵⁷⁾ 이러한 기록을 통해 실제 유적에서 출토유물로는 확인하기가 쉽지 않지만 부엌에서 저장을 담당하는 물품으로 도자기 뿐만 아니라 초죽제품도 활용되었던 사실을 알 수 있다.

지금까지 때로는 저장식품을 오랜 기간 보관하기 위해서 때로는 매일 쓰는 양념을 보관하는 용도로 활용하였던 기물을 면면을 살펴보았다. 문헌과 출토유물을 통해서 도기, 흑자, 백자를 비롯해 싸리독에 이르기까지 다양한 재질의 저장용 기물이 부엌 세간을 구성하고 있었음을 확인하였다. 특히 도기는 흑자와 백자와 비교해 저장용으로 많이 활용되었다는 점과 대형일 경우 파손의 위험이 있기 때문에 땅에 절반 정도 또는 거의 대부분을 묻어서 사용한 사례를 발굴조사를 통해 알 수 있었다.

2. 조리가공용

부엌을 채우는 여러 물품 중에 식재료를 가공하고 조리하는 과정에 필요한

54) 이시필 저, 백승호·부유섭·장유승 역, 『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』, 휴머니스트, 2011, 70-71쪽.

55) 서울역사박물관, 『운현궁 생활유물 I』, 2003, 65쪽.

56) 홍만선, 『山林經濟』 卷2, 治膳, “收藏紅柿 每箇以櫟葉厚裹 盛於柗籠柳筍等器 結架樹間 頓置其上 仍以苫厚蓋 不使雨雪透入 則久留不損.”

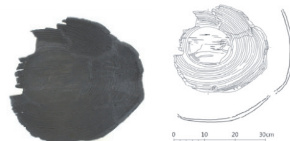
57) 백두현, 앞의 책, 2006, 287쪽.

것들도 많았다. 문헌뿐만 아니라 전평방 일대 발굴조사를 통해서도 확인해 볼 수 있으므로 이를 음식이 조리되는 과정을 따라서 재구성해보자.

먼저 식재료를 다듬고 씻을 수 있는 도구가 있어야 한다. 이때 많이 사용된 것으로 목제로 된 함박박이나 도기로 만든 동이 등이 있다.⁵⁸⁾ 바닥 부분은 좁고 윗부분은 넓은 형태를 한 도미표(淘米瓢)는 이남박이라고도 하는데, 같이틀로 나무를 깎아 만들었으며 하얗은 물건이지만 꼭 필요한 것이었다.⁵⁹⁾ 실제로 청진12~16지구 III층 나지역 청진동 69·73번지와 99번지에서 목제 이남박편이 출토된 바 있다.⁶⁰⁾ 99번지에서는 2점의 이남박편이 출토되었는데, 곡물을 씻을 때 이물질을 쉽게 거르기 위해 내면을 굴곡지게 만든 것이 특징적이다.(도 12, 13) 이러한 도구는 술술⁶¹⁾과 함께 설거지할 때도 활용할 수 있었을 것이다.



도 12. 청진12~16지구 III층 청진동 99번지 출토 이남박편1



도 13. 청진12~16지구 청진동 99번지 출토 이남박편2

다음으로 음식 재료를 썰도 다듬기 위해서는 칼과 도마가 필요하다. 주방용 칼은 식도자(食刀子) 또는 식도(食刀)라 불렀다.⁶²⁾ 『소문사설』 종로본에

58) 도기제 동이는 거의 대부분의 유적에서 가장 흔하게 출토되는 것이어서 여기에서는 구체적인 설명을 생략하기로 한다.

59) 서유구, 앞의 책, 2017, 306쪽.

60) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2013d, 649쪽.

61) 서유구는 술술을 과쇄(鍋刷)라 표기했는데, 본래 종려털로 만든 것이 좋으나 꽃창포 뿌리로 만든 것도 충분하다 하였다. 서유구, 앞의 책, 2017, 305쪽.

62) 조선왕실의 각종 행사를 기록한 의궤(儀軌)에서도 수라간과 숙설소에서 사용한 물품 중에 식도자와 식도가 다수 등장한다.

는 조선시대 식도의 모습을 도설로 제시되어 있는데, 현재 사용하는 것과 형태가 크게 차이하지 않는다.⁶³⁾(도 14) 서유구는 식도를 찬도(饌刀)라 하였고 길이가 1척 남짓 약 30cm 정도라 설명하였다.⁶⁴⁾ 청진12~16지구 III층 115번지를 비롯해 IV층 81번지, 89번지 등에서 철제로 된 칼이 출토되어 그 양상을 살펴볼 수 있다.(도 15, 16) 한편 식칼과 함께 세트를 이루는 것이 바로 도마로, 짧은 다리가 짧은 탁자형태이며, 조리도구 중 가장 기본으로 갖추어야 하는 도구로 꼽힌다.⁶⁵⁾ 주로 목제로 제작되었기 때문에 실제 유적에서는 찾아보기가 어렵다.



도 14. 『소문사설』
종로본 수록 식도



도 15. 청진12~16지구
IV층 81번지 출토 식도



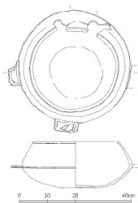
도 16. 청진12~16지구
IV층 89번지 출토 식도

이렇게 음식재료가 갖춰지면 조리하는 과정이 필요하다. 부뚜막에 올려 직접 조리할 때는 철제로 된 술을 사용하였다. 철제 술과 뚜껑은 다수의 건물지에서 확인되었다. 철제술은 청진12~16지구 IV층 43번지와 115번지, 철제술 뚜껑편은 청진12~16지구 IV층 청진동 75번지에서 출토된 바가 있다.(도 17~19)

63) 이시필 저, 백승호·부유섭·장유승 역, 앞의 책, 2011, 85쪽.

64) 서유구, 앞의 책, 2017, 357쪽.

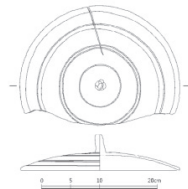
65) 서유구, 위의 책, 2017, 358쪽.



도 17. 청진12~16지구
IV층 43번지 출토
철제슬편



도 18. 청진12~16지구
IV층 115번지 출토
철제슬편



도 19. 청진12~16지구
IV층 75번지 출토
철제슬 뚜껑편

한편 철제슬 위에 올려서 음식을 찌는데 사용한 도기제 시루는 내구성이 좋은 닛시루와 비교해 해마다 바뀌야 하는 품목이었다.⁶⁶⁾ 공평구역 1·2·4지구 II층 19번지에서 출토된 도기제 시루가 적당한 사례라 할 수 있다.⁶⁷⁾ (도 20) 청진12~16지구 IV층 청진동 99번지 건물지에서도 도기제 시루가 출토되었다.⁶⁸⁾



도 20. 공평구역 1·2·4지구 II층
19번지 출토 도기시루편



도 21. 청진12~16지구 IV층
87·88번지 출토 동제주걱

66) 서유구, 앞의 책, 2017, 299쪽.

67) 불교문화재연구소, 앞의 보고서, 2016, 112쪽.

68) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2013c, 283쪽.

주걱과 국자도 빼놓을 수 없는 부엌의 필수품으로, 청진12~16지구 IV층 87·88번지에서 출토된 동체주걱편이 주목된다.⁶⁹⁾(도 21) 이 주걱은 음식을 뜨는 부분이 타원형이다. 조선전기에 해당하는 V층 82번지에서 동체국자가 확인되어 금속으로 된 조리기가 사용되었음을 알 수 있다.⁷⁰⁾ 국자는 금속 외에도 박으로도 만들었는데, 『세시풍요(歲時風謠)』를 보면 술이나 기름, 죽을 풀 때 박으로 만든 국자인 작(勺)을 사용한다고 하였다.⁷¹⁾ 실제로 유적에서 출토되지는 않았지만 조선후기의 부엌에서는 사람 손바닥 모양처럼 생긴 국자인 철판자(鐵把子)라는 물품도 쓰였다고 한다.⁷²⁾

한편 모든 민가에서 구비하고 있었는지는 알 수 없지만 음식을 태우는 데 사용하는 금속제 냄비인 양분(涼盆)과 요(銚), 발이 셋 달린 솥을 비롯해 볶거나 튀길 때 사용하는 석쇠나 튀김판 등도 있었다.⁷³⁾ 철판 또는 유기를 주물해서 만든 노구(鑊口)는 발은 없고 구연부분에 수평으로 벌어진 전이 있는 형태이다. 고기를 삶거나 죽을 쑤거나 생선을 익히거나 채소를 데치는 등 못하는 음식이 없는 부엌에서 꼭 필요한 세간이었다고 전하지만 실제 유적에서 출토된 사례는 확인하기 어렵다.⁷⁴⁾

음식 조리과정에서 사용한 초죽제품도 문헌에서 확인된다. 전이나 튀김요리의 보조도구로 사용된 축반(軸盤)은 더덕떡을 만들 때 활용되었다. 더덕에 찹쌀가루를 살짝 뿌리고 참기름에 튀겨 내어 축반 위에 놓고 잠깐 햇볕 드는 곳에 둔다고 하여 그 쓰임을 추정할 수 있다.⁷⁵⁾ 바구니는 대나무, 갈대, 찌리 등 자연소재를 사용하여 씨줄과 날줄로 서로 어긋나게 엮어 짜는 형태의 결어 만든 그릇의 일종으로,⁷⁶⁾ 재질의 특성상 실제 유적 발굴조사에서 확인

69) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2013d, 557쪽.

70) 한울문화재연구원, 앞의 보고서, 2013d, 589쪽.

71) 국립민속박물관, 앞의 책, 2005, 113쪽.

72) 이시필 저, 백승호·부유섭·장유승 역, 앞의 책, 2011, 87쪽.

73) 서유구, 앞의 책, 2017, 312-318쪽.

74) 서유구, 위의 책, 2017, 302쪽.

75) 이시필 저, 백승호·부유섭·장유승 역, 앞의 책, 2011, 98-99쪽.

하기는 어렵지만 부엌에서 많이 사용된 세간이었던 것으로 보인다.

앞에서 살펴본 바와 같이 음식을 조리가공하는 과정에도 많은 종류의 세간이 필요하다. 건평방에 살고 있던 모든 민가의 부엌에서 위에서 설명한 기물들을 모두 갖추고 있었는지는 알 수 없다. 다만 식칼, 도마, 철제술 등 꼭 필요한 물품들은 공통적으로 구비하고 있었을 것이며, 그 증거들이 실제 유적에서 출토품으로 입증된다 하겠다.

Ⅳ. 한양사람들의 부엌 세간살이 마련

Ⅲ장에서 조선후기 민가의 부엌의 세간살이를 용도별로 구분하여 문헌과 한양도성 내 건평방 일대 발굴조사 결과를 종합하여 살펴보았다. 여기에서는 물품들을 어디에서 마련했던 것인지 단편적으로나마 문헌을 통해 추적해보고자 한다.⁷⁷⁾

조선전기 시전(市廛) 중심의 한양 내 유통구조는 18세기 이후 시전의 자율적인 통제조직으로서의 육의전(六矣廛)이 성립하면서 변화를 맞게 되었고, 이 육의전을 중심으로 국역(國役)을 각 시전에 분정하는 체제가 정착하게 되었다.⁷⁸⁾ 그리고 17세기 후반 이후 한양의 인구가 증가하면서 남대문 밖과 서소문 밖을 중심으로 한 칠패(七牌) 시장과 1760년 무렵 한양 동부의 어의동(於義洞) 근처에 이현(梨峴) 시장이 조성되었다.⁷⁹⁾ 이현과 칠패시장은 사상(私商)이 운영하는 시장으로, 채소와 어물이 유명했다.⁸⁰⁾

76) 국립민속박물관, 『엮고 담다-바구니를 통해 본 한국의 생활문화』, 2022, 16쪽.

77) 다만 문헌에서 직접적으로 건평방의 물품 조달과 관련된 내용을 찾기 어렵기 때문에 한양도성 안의 전반적인 상황을 살펴보는 방식으로 이 장을 구성하였다. 추후 건평방 이외의 지역에 대한 발굴조사 결과와 접목한다면 보다 면밀한 검토가 가능할 것으로 생각된다.

78) 고동환, 『조선시대 시전상업 연구』, 지식산업사, 2013, 128쪽.

79) 고동환, 위의 책, 2013, 154쪽.

한양의 민가에서 사용하는 생활용품, 특히 부역의 세간살이는 사치품이 아니었으므로 적절한 가격에 적당한 품질을 물품을 구매하는 것이 관건이었을 것이다. 그렇다면 이 세간들은 어디에서 구한 것일까? 먼저 시전에서 무문각전(無分各廩)에서 취급한 물품에 주목해 보고자 한다.⁸¹⁾ 종로의 시전도 국역을 부담하는 유분각전(有分各廩)과 시전의 규모가 영세하여 국역을 부담하지 못하는 무문각전으로 구분되었는데,⁸²⁾ 일상용품은 아마도 이곳을 중심으로 유통되었을 것으로 보인다.

여러 곳에 산재해 있던 잡철전(雜鐵廩)은 부뚜막에 올리는 철제 솥의 주요 구입처였을 것으로 추정된다. 부역에서 사용하는 철제품 중 솥은 가장 중요한 것 중 하나이다. 한양의 경우 한강변인 동강(東江)과 서강(西江) 쪽에서 주로 생산되었는데, 두께가 얇아서 음식물이 쉽게 익어 땀감이 적게 든다고 하였다.⁸³⁾ 동강은 현재의 동호대교 인근, 서강은 서강대교 주변으로 알려져 있다. 동호대교 인근인 현재의 금호동 일대는 수철장이 거주하는 지역으로 무쇠막 또는 수철리(水鐵里)로 불렸다.⁸⁴⁾ 이 일대는 용산방(龍山坊)에 해당하는데, 주성리(鑄成里)와 수철리 등의 지명을 근거로 쇠를 가공하는 장인들이 집단으로 거주하였던 것으로 추정된다.⁸⁵⁾ 이곳에서는 솥 뿐만 아니라 낫과 칼 등을 제작했을 것으로 추정되며, 여기에서 제작된 물품들이 잡철전을 통해 소비자에게 제공되었을 것이다.

무분각전에는 각종 목기를 판매하는 상하목기전(上下木器廩), 칠기 전문 칠목기전(漆木器廩), 조선산 및 중국자기를 판매하는 자기전(磁器廩)이 있었다. 이 가운데 상하목기전은 1753년(영조 29)에 시전의 각종 폐단과 처분에

80) 박은순, 『시장의 역사-교양으로 읽는 시장과 상인의 변천사』, 역사비평사, 2008, 143-145쪽.

81) 고동환, 앞의 책, 2013, 157-159쪽 <표 1> 참고.

82) 고동환, 『조선시대 서울 도시사』, 태학사, 2007, 167쪽.

83) 서유구, 앞의 책, 2017, 291쪽.

84) 서울특별시사편찬위원회, 『서울商工業史』, 1994, 321쪽.

85) 고동환, 앞의 책, 2013, 170쪽.

대해 정리한 『시폐(市弊)』에서도 언급되었는데, 스스로 목瓢전(木瓢塵)이라 칭하였다.⁸⁶⁾ 이곳에서 합지박이나 이남박 등을 팔았을 것으로 추정된다.

초죽제품은 서소문 밖에 있었던 초물전(草物塵)과 죽물전(竹物塵), 축룽전(軸籠塵) 등이 있었다. 죽물전은 대나무로 만든 여러 가지 크고 작은 물건을 팔던 곳으로 남대문 밖에 있었다고 전한다.⁸⁷⁾ 축룽전은 주로 싸리바구니를 취급하던 곳이다. 『시폐』에서는 버들고리[柳器]를 취급한 점포로 유기목물 초혜전(柳器木物草鞋塵)이 언급되어 있다.⁸⁸⁾ 이처럼 바구니나 채만 등 부엌에서 많이 사용되는 도구들을 취급한 점포가 여러 형태로 존재했다는 것이 확인된다.

한편 종루 주변으로 민영 수공업장이 대거 형성되면서 관수동을 중심으로 서린동과 공평동 일대에는 서민들의 생활용품을 제조하는 작업장이 곳곳에 자리하게 되었고 직접 판매까지도 이루어졌다.⁸⁹⁾ 종로2가와 공평동에 걸쳐 있던 바리동에서는 각종 낫그릇을 만들어 팔았다고 전한다.⁹⁰⁾

부엌 세간살이에서 중요한 부분을 차지하는 대형의 도기들은 아마도 제작지에서 직접 구매 또는 행상을 통해서 구입했을 것으로 보인다. 조선후기 한



도 22. 권용정 작, 〈등짐장수〉, 간송미술관 소장

86) 비변사 편·조영준 역해, 『시폐-조선후기 서울 상인의 소통과 변동』, 아카넷, 2013, 134-137쪽.

87) 비변사 편·조영준 역해, 위의 책, 2013, 289쪽.

88) 비변사 편·조영준 역해, 위의 책, 2013, 131-133쪽.

89) 이육, 「서울 수공업의 변화」, 『서울2천년사 15-조선시대 서울 경제의 성장』, 서울특별시 시사편찬위원회, 2013, 157쪽.

90) 서울특별시사편찬위원회, 앞의 책, 1994, 318쪽.

양도성 안에 있던 점포를 갖춘 시장 뿐만 아니라 노점이나 행상의 형태로 상품을 판매하는 경우도 많았다는 점에 비추어 보면 더욱 그러하다.⁹¹⁾ 이러한 거래 형태는 간송미술관 소장 권용정(權用正)의 <등집장수> 그림을 통해서도 확인할 수 있다.⁹²⁾(도 22) 또한 근대기 조선풍속 사진에서 많이 확인되는 옹기 행상들의 모습을 통해 유추 가능하다.

그렇다면 한양도성에서 사용한 도기의 제작지는 어디였을까? 조선초 성현이 지은 『慵齋叢話(慵齋叢話)』에는 도성에서 가까운 마포와 노량진 일대에서 도기를 제작 공급한다고 하였다.⁹³⁾ 이곳은 도성에서 그리 멀지 않은 곳으로, 왕실용 및 일반 민가에서 사용하는 도기의 제작이 이루어졌을 가능성이 있다. 왜냐하면 도기는 제작 공정상 여러 명이 작업을 진행해야 하고, 크기가 커서 원거리 이동이 쉽지 않기 때문이다. 이 일대를 도기 제작지로 추정할 수 있는 또 하나의 근거로 『육전조례(六典條例)』를 들 수 있는데, 마포와 노량진 일대가 포함된 용산방(龍山坊)에 옹리(甕里)가 있었다고 전해진다.⁹⁴⁾ 즉 마포 강변에는 도기 제작지가 형성되어 도공들이 무리를 이루며 살고 있었음을 알 수 있다.⁹⁵⁾ 또한 현재의 강동구 암사동 점막, 동작구 노량진의 동이점·점막, 영등포의 옹기말 등이 제작지로 유명했었다고 한다.⁹⁶⁾ 특히 강동구 암사동에서는 1925년 을축대홍수 당시 도기를 굽던 이 일대 200여채가 모두 물속에 잠겼던 일도 있었다고 전해지며⁹⁷⁾ 1970년대까지 이 일대에 도기가마가 활동했음이 밝혀진 바 있다.⁹⁸⁾ 이 외에도 현재의 노원구 상계동

91) 고동환, 앞의 책, 2013, 161쪽.

92) 주영하, 『그림 속의 음식, 음식 속의 역사』, 사계절, 2005, 67-68쪽.

93) 成俔, 『慵齋叢話』 卷10, “人之所用 陶器最繁 今麻浦露梁等處 皆以陶埴爲業 此皆瓦器缸盆之類.”

94) 『六典條例』 卷4 戶典 五部 坊里.

95) 유승희, 『조선의 한강, 그 곁 사람들』, 세창출판사, 2023, 28쪽.

96) 서울특별시사편찬위원회, 앞의 책, 1994, 326쪽.

97) 서울특별시사편찬위원회, 『洞名沿革攷(XI)-江東區篇』, 1986, 133쪽.

98) 서울역사박물관, 『서울특별시 문화유적 지표조사 종합보고서 III』, 2005b, 10쪽.

동막골 일대에도 조선시대 백자요지와 함께 여러 지점에서 도기요지가 확인되어 한양도성으로 도기를 공급했던 곳일 가능성이 높다.⁹⁹⁾

지금까지 살펴본 바와 같이 조선후기 한양도성 내 민가의 부엌에서 사용하는 각종 세간살이는 도성 안 또는 인근에서 제작된 것들을 점포나 행상을 통해서 마련했던 것으로 추정된다. 건평방 일대에 살던 사람들에게만 적용되는 것은 아니겠으나 사치품이 아니므로 대체로 비슷한 방식으로 구해서 사용했을 것이다.

V. 맺음말

지금까지 조선 후기 한양도성내 청진동 및 공평동 일원에서 발굴조사된 건평방 일대 유적과 문헌자료를 엮어서 민가 부엌의 세간살이가 무엇이 있었는지 그리고 그것들이 어떤 용도로 사용되었는지 살펴보았다. 또한 이 물품들을 어떤 방식으로 어디서 마련했는지도 짧게나마 알아보고자 했다.

건평방 일대 민가 건물지의 경우 아궁이 인근이 구조상 부엌이었을 것으로 추정되었으며, 이 공간을 중심으로 대형 도기호를 절반 이상 땅에 묻어서 식재료나 음식을 저장하는 용도로 사용했음을 알 수 있었다. 구체적으로 어떤 식재료나 식품을 담았는지는 확실하지 않지만 여러 문헌자료를 통해 장, 초, 김치 등을 보관했을 것으로 파악되었다. 특히 문헌에서 확인되는 바와 같이 조선후기 김장문화가 상당히 보편화되었던 당시의 시대상과도 연관이 있을 것으로 보인다. 또한 음식을 조리가공하는 과정에 사용되었을만한 이남박, 식칼, 국자, 주걱, 철제술, 도기시루 등도 건평방 일대 건물지에서 흔하게 출토되었다. 그리고 이러한 물품들은 한양도성 안 또는 도성 인근에서 제작된 것들이 시전의 점포에서 아니면 행상 등을 통해 다양한 루트로

99) 서울역사박물관, 『서울특별시 문화유적 지표조사 종합보고서 II』, 2005a, 573-575 쪽.

소비자가 마련했던 것으로 추정하였다.

이 글은 조선 후기 한양도성내 견평방 일대 발굴조사 결과와 문헌자료를 바탕으로 민가의 부엌 세간살이를 저장과 조리가공으로 나누어 재구성한 것이다. 그간 유구는 유구대로, 유물은 유물대로 심지어 재질별로 구분할 뿐만 아니라 문헌은 문헌대로 각자의 갈길을 가는 연구풍토에서 벗어나 비록 성근 열개일지라도 ‘부엌’이라는 특정한 공간에서 사용된 공예품을 ‘용도’를 기준으로 고찰하고자 했다. 유적의 잔존상태와 출토유물의 양상들이 각 건물지별로 또는 각 유적별로 상이하기 때문에 구체적으로 접근하기 어려운 부분도 많았으나 견평방의 민가에서 출토된 유물들의 용도를 특정 공간을 대상으로 성글게나마 재구성해볼 수 있었다는 점에 의의를 두고자 한다.

참고문헌

1. 사료

『山林經濟』

『慵齋叢話』

『六典條例』

2. 단행본

고동환, 『조선시대 서울 도시사』, 태학사, 2007.

_____, 『조선시대 시전상업 연구』, 지식산업사, 2013.

국립민속박물관, 『조선대세시기 II』, 2005.

_____, 『조선대세시기 III 개정증보판』, 2021.

김유 저·김채식 역, 『수운잡방』, 글항아리, 2015.

박은순, 『시장의 역사·교양으로 읽는 시장과 상인의 변천사』, 역사비평사, 2008.

백두현, 『음식디미방 주해』, 글누림, 2006.

_____, 『주방문 정일당잡지 주해』, 글누림, 2013.

비변사 편·조영준 역해, 『시폐-조선후기 서울 상인의 소통과 변동』, 아카넷, 2013.

빙허각 이씨 저·이민수 역, 『규합총서』, 기린원, 1988.

서울특별시사편찬위원회, 『洞名沿革攷(XI)-江東區篇』, 1986.

_____, 『서울商工業史』, 1994.

서유구, 『임원경제지 섬용지 1』, 풍석문화재단, 2017.

아사카와 다쿠미 저·심우성 역, 『조선의 소반·조선도자명고』, 학고재, 1996.

유본예 저·장지연 역, 『한경지략-19세기 서울의 풍경과 풍속』, 아카넷, 2020.

유승희, 『조선의 한강, 그 곁 사람들』, 세창출판사, 2023.

이시필 저, 백승호·부유섭·장유승 역, 『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』,
휴머니스트, 2011.

전봉희, 『전근대 서울의 주택』, 서울역사편찬원, 2017.

정혜경, 『밥의 인문학』, 따비, 2015.

주영하, 『그림 속의 음식, 음식 속의 역사』, 사계절, 2005.

한국학중앙연구원 장서각, 『延齡君嘉禮謄錄』, 2019.

홍석모 저.장유승 역, 『동국세시기』, 아카넷, 2016.

3. 보고서 및 도록

공평도시유적전시관, 『공평도시유적전시관』, 2018.

국립민속박물관, 『엮고 담다.바구니를 통해 본 한국의 생활문화』, 2022.

불교문화재연구소, 『서울 종로구 공평동 유적』, 2016.

서울역사박물관, 『운현궁 생활유물 I』, 2003.

_____, 『서울특별시 문화유적 지표조사 종합보고서 II, III』, 2005a-b.

_____, 『아스팔트 아래 운종가』, 2012.

한울문화재연구원, 『鐘路 清進12-16地區 遺蹟 I-IV』, 2013a-d.

_____, 『서울 공평구역 제1.2.4지구 유적 I-III』, 2017a-c.

4. 논문

강인선·홍승재, 「조선 후기 한성부 상류주택의 반빛간 연구」, 『한국주거학회 논문집』 23-4, 한국주거학회, 2012.

구혜인, 「분원공소기(分院貢所期, 1883-1895) 왕실용 백자의 진상체계와 진상용 백자의 성격-『분원자기공소절목』과 『하재일기』의 비교분석을 통해」, 『역사와 담론』 81, 호서사학회, 2017.

김세린·한혜선·장남원, 「조선시대 공예 자료 집성을 위한 데이터 구성 연구」, 『한국문화연구』 45, 이화여자대학교 한국문화연구원, 2023.

김지현, 「朝鮮前期 市廩出土 白磁와 消費性向 研究」, 홍익대학교 미술사학과 석사논문, 2012.

김혜정, 「한양도성 출토 15-16세기 청화백자의 조형적 특징과 성격」, 『美術史學』 31, 한국미술사교육학회, 2016.

김홍식, 「청진 6지구 시전행랑 유구에 대한 고찰」, 『건축역사연구』 16-3, 한국건축역사학회, 2007.

민소희, 「조선시대 종로 시전행랑의 평면형태에 관한 연구-종로 청진지구 발굴 유구를 중심으로」, 경기대학교 건축학과 석사논문, 2014.

박장호, 「조선전기 한양도성 내 민가에 관한 연구-서울 청진12~16지구 건물지와 家舍수의 비교연구를 중심으로」, 명지대학교 문화재학과 석사논문,

- 2013.
- 박정민, 「조선 전기 한양 출토 중국 청화백자의 소비상황 연구」, 『야외고고학』 17, 한국문화재조사연구기관협회, 2013.
- _____, 「漢陽都城에서 출토된 조선 전기 墨書白瓷의 특징과 의미」, 『美術史學研究』 282, 韓國美術史學會, 2014.
- _____, 『조선 전기 명문백자 연구』, 명지대학교 미술사학과 박사논문, 2014.
- _____, 「한양도성 내 조선 시대 유적의 시기별 중국 자기 출토 양상과 변화」, 『인문과학연구논총』 43-4, 명지대학교 인문과학연구소, 2022.
- _____, 「한양도성 내 ‘天·地·玄·黃’명 백자와 조선 전기 청화백자 출토 양상」, 『美術史學研究』 319, 韓國美術史學會, 2023.
- 박호승, 「朝鮮時代 漢陽市街의 市廛行廊 平面形態에 관한 研究-청진6지구 발굴유구를 중심으로」, 명지대학교 문화재학과 석사논문, 2007.
- 배창현·전봉희·허유진, 「서울 종로 주변 발굴유적에서 보이는 조선 중후기 건물지의 평면형식」, 『대한건축학회 논문집』 34-5, 대한건축학회, 2018.
- 서지영, 「朝鮮時代 黑磁의 製作樣相과 性格-문헌기록과 가마터 출토품을 중심으로」, 『美術史學研究』 270, 한국미술사학회, 2011.
- _____, 「조선시대 흑자의 제작과 사용」, 『흑자-익숙하고도 낯선, 오烏』, 경기도 자박물관, 2022.
- 석진영, 「궁궐 연향 공간의 지의(地衣) 연구」, 『건축역사연구』 29-6, 한국건축역사학회, 2020.
- _____, 「궁중 연향 왕실 방석(方席)에 관한 연구」, 『대한건축학회논문집』 38-7, 대한건축학회, 2022.
- 엄승희, 「서울 종로(鐘路) 청진지구(淸進地區) 출토 근대 도자의 성격과 특징」, 『陶藝研究』 27, 이화여자대학교 도예연구소, 2018.
- _____, 「한양도성 출토 근대도자의 특징과 소비 형태」, 『美術史學』 40, 한국미술사교육학회, 2020.
- 이아름·이은주, 「1829년 기축진찬의례(己丑進饌儀禮)의 진작(進爵) 기물(器物) 연구」, 『헤리티지:역사와 과학』 50-4, 국립문화재연구원, 2017.
- 이아름, 「대한제국 궁중연향의 진작 기물 연구」, 『장서각』 48, 한국학중앙연구원,

2022.

이육, 「서울 수공업의 변화」, 『서울2천년사 15-조선시대 서울 경제의 성장』, 서울특별시 시사편찬위원회, 2013.

이주홍, 「한국 부엌 연대기」, 『한국의 부엌』, 국립민속박물관, 2019.

정정남, 「18세기 이후 조선사회의 온돌에 대한 인식변화와 난방 효율 증대를 위한 건축적 모색」, 『건축역사연구』 27-3, 한국건축역사학회. 2018.

조시내, 「운현궁 생활자의 양상과 의미」, 『인문과학연구』 18, 덕성여자대학교 인문과학연구소, 2013.

조시내, 「근대 창덕궁 주요 전각의 공간과 장식 특성」, 『美術史學研究』 315, 한국미술사학회, 2022.

조혜영, 「한국 부엌 디자인의 역사-근대 이후 부엌의 문화사적 의미」, 국민대학교 박사학위논문, 2014.

주영하, 「달콤한 꿀맛, 더 달콤한 설탕 맛」, 『18세기 맛』, 문학동네, 2014.

최종규, 「종로 시전행랑 유구-조선 전기 유구를 중심으로」, 『건축역사학회 학술 발표대회논문집』, 건축역사학회, 2011.

5. 웹 사이트

국립민속박물관 한국민속대백과사전(<https://folkency.nfm.go.kr/>)

Abstract

RECOMPOSITION OF KITCHEN FURNISHINGS OF
GYEONPYEONG-BANG WITHIN HANYANG CITY IN THE LATE
JOSEON DYNASTY

HAN HYESUN (HAN, HYE SUN)

This thesis recomposed the kitchen furnishings of private houses by dividing them into the purpose of storing and cooking/processing, based on literature materials and results of excavating the whole area of Gyeongpyeong-bang within Hanyang City in the late Joseon Dynasty. This thesis also aimed to briefly understand how and where those goods were from.

Regarding the private house sites in the whole area of Gyeongpyeong-bang, the area around furnace was estimated as kitchen in the structural aspect. This space must be used for the purpose of storing ingredients or foods by burying a large ceramic deeply more than half underground. Even though it was uncertain what kind of ingredients or foods was concretely contained, many literature materials showed that some foods like soy sauce/pastes, vinegar, and Kimchi must be stored. Especially, in the literature, it must be related to the reflection of the times when the Kimchi-making culture of the late Joseon Dynasty was quite generalized. Also, in the building sites in the whole Gyeongpyeong-bang, things like inambak, kitchen knife, ladle, rice paddle, iron pot, and ceramic steamer

that must be used in the process of cooking/processing food were commonly excavated, which showed the living conditions of the times. And those articles that were produced in the nearby or within Hanyang City were estimated to be delivered to consumers through various routes like itinerant traders or stores of Sijeon. In the future, there should be multilateral studies on the production and distribution of articles related to Hanyang City.

This study aimed to consider craftworks used in a specific space of 'kitchen' based on the 'purpose of use' after getting out of the existing research climate in which the researches on each site, relic, and literature were divided from each other. Even though it was difficult to concretely approach as the aspects of excavated relics and remaining conditions of sites were different in each building site or remains, this study is significant in the aspect of briefly recomposing the purpose of relics excavated in private houses of Gyeongpyeong-bang, targeting the specific space.

Key Words : Late Joseon Dynasty, Hanyang City, Gyeongpyeong-bang, kitchen, household goods

