

조선시대 역사기록서에서 마른김의 기록과 규격 분석[†]

Analysis of the Records and the Standards of Dried Laver in Historical Record Books during the Joseon Dynasty of Korea

김지회*·박은정**

Kim, Ji-Hoe · Park, Eun-Jeong

목 차

- I. 서 론
- II. 연구 방법
- III. 연구 결과 및 고찰
- IV. 요약 및 결론

Abstract: The history of traditional dried laver produced from the Joseon Dynasty of Korea has been long. However, studies on the records and the standards relevant to dried laver production have been scarcely conducted and the laver has been perceived negatively as low-quality due to the distorted records written by Japanese in the Korean Empire. In this study, historical record books of the Joseon Dynasty of Korea were analyzed for all records of laver and changes in standards for sanitation and manufacture of traditional dried laver were investigated to verify the actual quality of the product during that particular period of time. In 1486, dried laver tied on a certain set had been manufactured. In 1649, delicious and hygienic laver [Sohaeui: small-sized dried laver] was presented for the first time to the royal family in the Joseon Dynasty of Korea and at this time it was revealed that holes on the surface of dried laver were irrelevant to the quality. ‘Sohaeui’ was mainly produced in Jeolla-do in accordance with the standardized regulation established in 1701 and lasted

† 이 논문은 해양수산부 국립수산물과학원 수산과학연구사업(R2023022)의 지원으로 연구되었음

* 제1저자, 국립수산물과학원 연구기획조정부 부장, kimjihoe@korea.kr

** 교신저자, 국립수산물과학원 수산식품물관리센터 센터장, ejpark74@korea.kr

for the next 200 years. In the early 20th century, the Japanese who investigated the status of fisheries evaluated that the traditional dried laver produced in the Joseon Dynasty of Korea was shoddy. However, there was no significant difference in the manufacturing technique between the two countries except for the fact that we cut the raw materials into bigger size than Japan given the Korean taste valuing the flavor of foods, which was the reason for many holes on the surface. That is, the method for production of traditional dried laver during the Joseon Dynasty of Korea was the standard for the hygienic and flavorful dried laver in the early of 18th century.

Key words: Traditional dried laver, Standards, Manufacturing, Joseon Wangjo Sillok, Seungjeongwon Ilgi, Ilseongnok, Bibyeonsa Deungnok

I. 서 론

한국은 세계 두 번째로 김을 많이 생산하는 국가이다. 2022년도의 김 생산량은 55만 톤으로 이는 우리나라 수산물 총생산량의 15.3%에 해당하며, 특히 사각형 종이 모양의 마른김은 전 세계 생산량의 약 50%를 한국이 담당하고 있다.¹⁾ 이에 따라 김 가공제품의 수출도 활발하여 2022년도에는 그 금액이 6억6천만 달러에 달하였고, 우리나라 수산식품 수출 1위 품목으로 성장하였다.²⁾ 이렇게 김이 한국의 주요 수산물로 자리매김하게 된 데에는 여러 가지 요인이 있겠으나, 그중 한반도에서 옛날부터 축적되어 온 김 생산·제조 및 이용 관련 기술과 경험도 중요한 요인의 하나로 여겨진다. 한반도에서 김을 비롯한 해조류가 식품으로 이용된 역사는 신석기시대까지 거슬러 올라갈 수 있다.³⁾ 그러나 김으로만 특정하면 현전하는 기록은 대부분 조선시대 이후의 것이다.

조선시대의 김에 관한 연구로 裴樹奭⁴⁾은 고전에서 김의 명칭, 용도, 생산지 등에 관

1) 해양수산부 수산정보포털(<https://www.fips.go.kr/p/S0203/>, Accessed 2023.03.02.); 해양수산부(2017), 2017. 09.11. 보도자료.

2) 해양수산부(2023), 2023.01.03. 보도자료.

3) 안덕임(1994), pp. 1-9.; 김진백(2019), pp. 139-193.

4) 裴樹奭(1982), pp. 19-26.; 裴樹奭(1991), pp. 153-166.

한 기록을 상세하게 보고하였고, 김지희·박은정⁵⁾은 『세종실록지리지』를 비롯한 조선시대의 관찬(官撰) 지리지에서 시대별 김 생산지의 변화와 그 요인을 고찰하였다. 그리고 오늘날 한국이 세계적인 김 생산국으로 발전하는 원동력이 된 김 양식기술의 태동 부분을 朴九秉⁶⁾은 한국 양식어업사에서 중요하게 다루었다. 그뿐만 아니라 섬진강 하구(하동, 광양)와 완도 등 조선 말의 대표적인 김 양식지에서 그 기술이 언제, 어떻게 시작되었는지에 대한 지역별 전설(傳說)도 정리되어 있다.⁷⁾

한편, 김은 조선 왕실의 중요한 음식 재료 중 하나였으며,⁸⁾ 조선 후기의 기록에서 보이는 김자반, 김쌈 등은 전부 마른김을 이용한 것이었다.⁹⁾ 김 원조(原藻)는 수분함량이 높고, 조직 또한 연약하여 쉽게 부패하기 때문에 그 상태로 음식에 이용하는 것은 바닷가 등 한정된 지역에서나 가능하였으며, 생산지에서 왕실로 보내거나 장기간에 걸쳐 유통 또는 저장하기 위해서는 새로운 기술이 필요하였던 것이다. 식품의 장기 저장법으로는 다양한 방법이 있지만, 가장 간편하고 손쉽게 이용할 수 있는 방법은 건조법일 것이다. 특히 자연건조는 복잡한 장치가 필요치 않고, 방법 또한 간단하다는 특징이 있다.¹⁰⁾ 조선시대의 많은 수산제품이 단순 건조품이었던 이유도 바로 이러한 것에서 찾을 수 있다.¹¹⁾ 이런 점에 비추어 보면 복잡한 기술을 요하지 않는 마른김 또한 옛날에도 제조되었을 것으로 여길 수 있다.

지금까지 조선시대의 김 생산과 식품으로서의 이용에 관한 연구들이 다수 진행되었으나, 실제로 마른김의 제조나 그 규격에 대해서는 알려진 것이 거의 없다. 다만, 20세기 초 일본인들이 조사한 조선어업에 대한 기록물에서 조선 전통김의 제조법과 규격이 일부 알려져 있을 뿐이다.¹²⁾ 당시 일본인들은 조선에서 자국민의 기호와 용도에 맞는 김을 만들어 수출하기 위하여 일본식 마른김 제조법을 보급하면서 조선의 마른김 제조방식을 매우 부정적인 시각으로 기술하였다. 일본식 제조법이 보급되면서 조선 전통김은 시장성에 밀려 설 자리를 잃었고, 전통 마른김의 제조나 품질에 관한 우리의 연구도 없어 일본

5) 김지희·박은정(2023), pp. 150-160.

6) 朴九秉(1975), pp. 136-141.

7) 農商工部水産局(1908), pp. 318-319.; 松野二平(1924a), pp. 26-30.; 松野二平(1924b), pp. 56-57.

8) 김미혜(2022), pp. 26-38.; 오은미·이심열(2022), pp. 115-128.

9) 손정우(2009), pp. 75-85.; 오순택(2011), pp. 239-248.

10) 朴榮浩(1989), p. 287.

11) 국사편찬위원회(1994), pp. 409-413.

12) 이근우 등(2010), pp. 263-265.

인들이 부정적 시각에서 쓴 기록만 남아 있는 실정이다.

우리나라는 일본보다도 김 양식기술을 먼저 개발하였고,¹³⁾ 2017년에는 한국이 제안한 김 제품 규격이 국제식품규격위원회(CODEX)에서 아시아 지역 규격으로 채택될 정도로 중주국의 면모를 갖추었다.¹⁴⁾ 그렇지만 한국의 김에 관한 역사는 아직 정리되지 못한 부분이 있고, 특히 조선시대 마른김의 제조에 대해서는 알려진 것이 거의 없다. 이러한 상황에 우리 전통김이 언제부터 만들어졌으며, 규격은 어떻게 바뀌었는지 그 과정을 되돌아보는 것은 매우 의미 있는 일이라 생각된다. 본 연구는 한국 김의 역사에 관한 연구의 일환으로 조선시대 역사기록서에서 김에 관한 기록을 검색하고, 마른김의 크기나 위생 등 그 규격의 변화와 관련된 시대적 특징을 분석하였다. 또한 이러한 결과를 조선시대 이후의 마른김의 규격과도 비교하여 그 변화를 고찰하였다.

II. 연구 방법

1. 조사대상 역사기록서

본 연구에서 조사대상으로 한 역사기록서는 조선시대에 편찬된 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』, 『승정원일기(承政院日記)』, 『일성록(日省錄)』 및 『비변사등록(備邊司謄錄)』 등 4종의 편년(編年) 기록물이었다. 『조선왕조실록』은 조선 태조부터 철종까지 427년간의 역사적 사실을 기록한 역사서이다. 『고종실록』과 『순종실록』은 조선총독부 주도로 작성되어 왜곡과 실록편찬 규례에 맞지 않은 점이 많아 『조선왕조실록』에서는 제외하는 것이 보편적이다.¹⁵⁾ 그러나 본 연구가 조선시대의 김에 관한 기록을 분석하기 위한 점임을 감안하여 『고종실록』과 『순종실록』 부록까지 모두 조사 범주에 포함하였다. 그 외 『승정원일기』, 『일성록』 및 『비변사등록』 등은 현전하는 기록을 대상으로 하였다.

13) 김연수(2017), pp. 19-51.

14) 해양수산부(2017), 2017.07.18. 보도자료.

15) 『조선왕조실록』 국사편찬위원회 한국사데이터베이스(<https://db.history.go.kr/>, Accessed 2023.03.02.)

2. 조사방법 및 정리

조사대상 역사기록서는 국사편찬위원회의 한국사데이터베이스(<https://db.history.go.kr>)와 한국고전번역원의 한국고전종합DB(<https://db.itkc.or.kr>)에서 제공하는 자료를 활용하였다. 조선시대에 김의 공식명칭은 ‘해의(海衣)’라 하였으므로, 그 기록 역시 각 데이터베이스 웹사이트에서 색인으로 ‘海衣’, ‘해의’ 또는 ‘김’을 입력하여 검색하였다. 번역문(국문)이 제공되는 경우는 그대로 활용하였고, 국문 없이 원문(한문)만 제공되는 경우에는 필요한 경우 저자가 번역하였다. 각 역사기록서에서 검색된 자료는 일자별로 정리하고, 같은 날짜에 다수의 역사기록서에 동일한 내용이 기록된 경우에는 같은 건으로 간주하였으며, 같은 날이라도 내용이 다른 경우는 다른 건으로 처리하였다. 그 외에 『진상별단등록(進上別單謄錄)』, 『공선정례(貢膳定例)』는 서울대학교 규장각한국학연구원(<https://kyu.snu.ac.kr>)에서, 『퇴우당집(退憂堂集)』은 한국고전번역원의 한국고전종합DB에서 제공하는 원문을 각각 이용하였다.

3. 단위의 환산

조선과 대한제국 시대의 단위를 오늘날의 CGS¹⁶⁾ 단위로 환산은 1902년(광무 6)을 기준으로 그 이전의 조선 기록물에서 1자(尺)는 당시의 일상생활에서 가장 많이 쓰인 영조척(營造尺) 1자를 기준으로 지금의 미터법 30.6 cm로 환산하였고,¹⁷⁾ 그 이후 시대에는 표준척 1자를 미터법 30.3 cm로 환산하였다. 일본어로 된 자료에서 1자 또한 오늘날의 30.3 cm로 환산하였다. 그리고 조선시대의 무게 단위인 1량(兩)은 지금의 g 단위로 40.12 g, 1전(錢)은 4.012 g로 환산하였다.¹⁸⁾

16) CGS, centimetre-gram-second

17)李宗峯(2001), 231-277.

18) 국사편찬위원회(1994), pp. 598-626.

Ⅲ. 연구 결과 및 고찰

1. 조선 역사기록서에서 왕대별 김에 관한 기록 분석

『조선왕조실록』, 『승정원일기』, 『일성록』 및 『비변사등록』 등에서 확인된 왕대별 김(海衣)의 기록 건수는 <표 1>에 나타내었다.

표-1. 조선시대 역사기록서에서 왕대별 김(海衣) 기록 건수

구분	계	『왕조 실록』	『승정원 일기』	『일성록』	『비변사 등록』	실록· 일성*	실·승·일·비**
세종	2	2	-	-	-	-	-
세조	4	4	-	-	-	-	-
성종	10	10	-	-	-	-	-
중종	1	1	-	-	-	-	-
선조	1	1	-	-	-	-	-
인조	1	-	1	-	-	-	-
효종	8	1	6	-	1	-	-
현종	3	-	3	-	-	-	-
숙종	13	-	12	-	1	-	-
영조	28	-	28	-	-	-	-
정조	16 (25)***	(5)	4 (6)	7 (12)	(2)	3	2
순조	4	-	3	1	-	-	-
고종	1	-	1	-	-	-	-
계	92 (101)	19 (24)	58 (60)	8 (13)	2 (4)	3	2

주: 1) *실록·일성은 『조선왕조실록』과 『일성록』에 동시 기록된 경우를 나타냄
2) **실·승·일·비는 『조선왕조실록』, 『승정원일기』, 『일성록』 및 『비변사등록』에 동시 기록된 경우를 나타냄
3) ***괄호 내 숫자는 각 역사기록서에서 ‘해의(海衣)’가 기록된 횟수를 나타내며, 괄호 외 숫자는 같은 내용이 다수의 역사기록서에 중복 기록된 경우 이를 1건으로 처리하였을 때의 건수를 나타냄
자료: 저자 정리

조선의 역사기록서 4종에서 김을 의미하는 ‘해의(海衣)’는 총 92건, 101차례 검색되었다. 역사기록서별로 기록 건수를 보면 『승정원일기』에서 총 60차례로 가장 많았고, 『조선왕조실록』에서 24차례, 『일성록』에서 13차례, 그리고 『비변사등록』에서 4차례 순이었다. 이 중 같은 날짜에 여러 역사기록서에 중복 기록된 경우를 동일 건으로 간주하면

총 92건이었다.

‘해의(海衣)’라는 단어가 기록으로 등장하는 왕대를 역사기록서별로 보면 『조선왕조실록』에서는 세종, 『승정원일기』에서는 인조, 『비변사등록』에서는 효종, 그리고 『일성록』에서는 정조대였다. 이렇게 각 역사기록서에 따라 ‘해의’의 등장 시점이 다른 것은 각각 현존하는 기간이 서로 다르기 때문이었다. 조선시대 김에 관한 기록은 세종대부터 고종대까지 검색되었으며, 왕대별로 그 건수를 보면 영조대에 28건으로 가장 많았다. 정조대에는 총 16건 25차례(중복 포함), 숙종대에 13건, 성종대에 10건 및 효종대에 8건 순이었다. 이렇게 조선시대 전 기간 중에서도 특정 왕대에 그 기록이 집중되는 경향을 보이는 것은 각 왕대별로 특징적인 상황이 있었기 때문이었다.

『조선왕조실록』, 『승정원일기』, 『일성록』 및 『비변사등록』 등의 역사기록서에 확인된 김 관련 기록을 종합하고 명칭 및 관련내용을 구분하여 각 왕대별 건수는 <표 2>에 나타내었다.

표-2. 조선시대 역사기록서*에서 마른김의 명칭 및 관련 내용의 왕대별 기록수

구분	계	명칭		관련 내용								단위
		海衣	大·小海衣	명나라		진상			제찬 등		기타	
				방물	선물	부담 경감	처벌 요청	사실 기록	사용 반납	그 외		
세종	2	2		2								觔(2)
세조	4	4			2		1				1	貼(1)
성종	10	10		8	2							斤(8)
중종	1	1									1	
선조	1	1				1						
인조	1	1							1			貼(1)
효종	8	2	6			6		1		1		貼(3)
현종	3	1	2			1	2					貼(1)
숙종	13	13				4	4		5			貼(6)
영조	28	8	20				27		1			貼(2)
정조	16	16				7	2		1	3	3	貼(3)
순조	4	4							3		1	貼(3)
고종	1	1						1				
계	92	64	28	10	4	19	36	2	11	4	6	

주: 1) *『조선왕조실록』, 『승정원일기』, 『일성록』 및 『비변사등록』

자료: 저자 정리

역사기록서에서 김의 명칭은 대부분 ‘해의(海衣)’로 기록되었으나 효종, 현종 및 영조 대의 28건에서는 ‘대해의(大海衣)’와 ‘소해의(小海衣)’로 구분하여 기록된 경우도 있었다. 이렇게 크기가 다른 마른김이 등장한 배경과 각각의 크기에 대해서는 다음 항에 기술한다. 한편, ‘해의(海衣)’ 검색결과를 관련어에 따라 분류하면 전체 92건 중 명나라 관련이 14건, 진상(進上) 관련이 57건, 제찬(祭饌) 등 관련이 15건이었다. 조선 초기의 기록은 대부분 명나라로 가져간 방물(方物)이나 사신에게 준 선물과 관련 있었으며, 후기에는 주로 진상 및 제찬 등과 관련이 있었다.

이상에서 조선시대 다수의 역사기록서에 김이 다양한 사유로 기록되어 있다는 사실을 처음 확인하였다. 『조선왕조실록』은 조선시대 전 기간을 기록하고 있는 유일한 역사기록서로 다른 기록과는 비교할 수 없으나, 그 내용에 있어서는 『승정원일기』가 훨씬 풍부함을 알 수 있었다. 따라서 조선시대의 역사기록서를 활용하는 연구에서는 『조선왕조실록』은 물론 비록 유실 부분은 있지만 『승정원일기』도 포함할 필요가 있는 것으로 여겨졌다.

2. 마른김 규격 관련 조선시대의 특징적인 기록

1) 1468년, 마른김의 묶음 단위 ‘첩(貼)’의 등장

조선 초기 김에 관한 기록의 특징은 대부분 명나라와 관련되었다는 점이다. 조선 건국 이후부터 성종대 사이에 검색된 총 16건 중 14건은 명나라에 방물로 마른김을 보내거나 그 사신에게 선물로 주었다는 기록이고, 나머지 2건은 국내 관련 기록이었다<표 2>. 이 명나라와 관련한 기록도 1484년(성종 15) 8월 24일, 성절사(聖節使)¹⁹⁾가 마른김 100근(斤)을 가져간 것을 마지막으로 더 이상 등장하지 않는다.²⁰⁾

『조선왕조실록』에서 명나라와 관련한 기록 14건 중 11건에서는 단위와 함께 마른김의 물량도 자세히 기록되어 있는데, 이 중 10건에서는 ‘근(勑 또는 斤)’이, 1건에서는 ‘첩(貼)’이 각각 쓰여 있다<표 2>. ‘근’이 단위로 쓰인 경우는 모두 명나라에 방물을 보

19) 성절사(聖節使): 조선시대에 명나라 또는 청나라의 황제·황후의 생일을 축하하기 위해 보내던 사절

20) 『성종실록』, 1484년(성종 15) 8월 24일

내거나 명나라에서 요구한 건(件)이었다. 그리고 ‘첩’이 단위로 쓰인 1건은 1468년(세조 14) 7월 8일 조선을 방문한 명나라 사신에게 조선 임금(세조)이 마른김을 선물한 기록이었다.²¹⁾

‘근’은 무게를 나타내는 단위로 觔과 斤은 같은 뜻이며,²²⁾ 조선 전기의 1근(斤)은 현재의 단위로 환산하면 약 600g에 상당한다.²³⁾ 반면 ‘첩’은 약봉지에 싼 약의 뭉치나, 물고기, 전복 등 납작한 것을 묶어 세는 단위이다.²⁴⁾ 따라서 ‘근’과 ‘첩’은 일정한 기준이 없으면 섞어 쓰기가 상당히 어렵다. 그러함에도 ‘근’과 ‘첩’이 같은 시기에 함께 기록되었다는 것은 어쩌면 이 무렵 ‘근’을 마른김의 단위로 쓰다가 ‘첩’으로 전환되는 시기로 볼 수도 있다. 그러나 기록의 배경이나 당시의 상황을 보면 이보다는 오히려 명나라가 중심일 때는 명나라에 맞는 단위를, 조선이 중심일 때는 조선 고유의 단위를 사용한 것으로 생각된다. 그 근거로 ① 명나라에 방물로 보내거나 명 황제가 요구한 물목에서만 ‘근’이 기록되었을 뿐, 그 외에는 조선시대 전체를 통해 ‘근’이 마른김 단위로 기록된 적이 없었다. 그뿐만 아니라 중국에서는 김(紫菜)이라 하면 전통적으로 단자채(壇紫菜)를 지칭하였으며, 전병(煎餅) 모양으로 건조하여 수프용으로 사용하였다.²⁵⁾ 따라서 조선과 명나라 양국에서는 마른김을 제조하는 방법이나 모양이 서로 달라 조선에서 사용하는 단위인 ‘첩’을 그대로 방물 목록에 기록하면 명나라에서는 이해하기 쉽지 않았을 것이기 때문에 ‘근’으로 기록했던 것으로 보인다. ② 그러나 조선을 방문한 명나라 사신에게 세조가 선물로 김을 주었을 때는 ‘근’이 아닌 ‘첩’으로 기록되었다. 이는 비록 명나라의 사신이라 하여도 조선의 왕이 내리는 하사품의 물량을 사신의 국가 입장에서 기록할 필요는 없었을 것이기 때문이다. 당시 함께 하사했던 해채(海菜)²⁶⁾ 역시 명나라에 방물로 보낼 때의 기록 단위가었던 ‘근’이 아닌 ‘속(束)’이 쓰였으며,²⁷⁾ 이때는 이미 조선에서는 해채를 세는 단위로 ‘속’이 널리 쓰이고 있었다.²⁸⁾ 이러한 사실에서 보면 당시 조선 사

21) 『세조실록』, 1468년(세조 14) 7월 8일

22) 국사편찬위원회(1996), p. 216.

23)李宗峯(2001), pp. 231-277.

24) 오창명(1999), pp. 29-44.

25) 馬家海 等(2011), pp. 9-14.

26) 해채(海菜)는 미역을 말한다.

27) 『세조실록』, 1468년(세조 14) 7월 8일

28) 『세종실록』, 1425년(세종 7) 7월 2일; 『세종실록』, 1432년(세종 14) 11월 24일; 『세조실록』, 1460년(세조 6) 7월 19일

회에서는 마른김 묶음을 세는 단위로 ‘첩’이 쓰이고 있었으나, 명나라에 방물로 보낼 때만 ‘근’을 사용한 것으로 짐작할 수 있다.

그런데 김 묶음을 세는 단위 ‘첩’이 기록되기 이전에 조선에서는 종이 묶음을 세는 단위로 ‘첩’이 이미 쓰이고 있었다.²⁹⁾ 당시 종이 하나하나의 수량은 장(長), 20장 묶음을 1첩(貼)이라 하였다.³⁰⁾ 이보다 훨씬 뒤의 일이지만 18세기 초, 마른김의 숫자를 셀 때도 낱개에는 ‘장(張)’, 20장 묶음은 ‘첩(貼)’이라 하여³¹⁾ 종이에서와 같은 단위가 기록되어 있다. 이러한 사실에서 보면 비록 기록에는 없지만, 조선 초기에도 마른김은 일정한 규격으로 20장씩을 ‘첩’ 단위로 묶을 수 있도록 제조한 것으로 추정할 수 있다.

2) 1649년, 위생적인 제조가 가능한 ‘소해의(小海衣)’의 공식 등장

조선 효종부터 현종 대까지의 김에 관한 기록 11건 중 8건은 ‘대해의(大海衣)’³²⁾와 ‘소해의(小海衣)’ 관련 내용이었다<표 2>. 당시까지 마른김은 ‘해의(海衣)’로 기록되었을 뿐, 그 크기를 구분하여 기록된 사례는 없었다. 그런데 1649년(효종 즉위년) 조선의 제16대 임금 인조가 승하한 후, 호조(戶曹)에서 올린 계(啓)³³⁾에서 처음으로 ‘소해의’가 등장하였다.³⁴⁾ 아마도 이 기록은 조선 왕실에서 국왕(효종)의 허락을 받아 ‘소해의’를 사용한 최초의 공식기록일 것이며, 당시 시중에서는 진상용 마른김보다 크기가 작은 김이 유통되고 있었다는 사실도 확인할 수 있다.

효종이 인조 국상에 ‘소해의’ 사용을 허용했던 이유는 ‘대해의’를 만드는 데에 원조(原藻)가 많이 필요하고 만들기도 어려웠기 때문이었다. ‘어공(御供)하는 해의(海衣) 1첩 값이 목면 15~20 필(疋)이나 되었다’³⁵⁾는 기록만 보아도 당시 마른김 만들기가 얼마나 어려웠는지 짐작할 수 있다. 또한 효종은 이에 그치지 않고 이후 진상용은 물론 나라에서 지내는 제사인 제향(祭享)에도 ‘대해의’를 사용하지 말라는 지시를 하기에 이르렀다.³⁶⁾

29) 『세종실록』, 1424년(세종 6) 8월 2일

30) 국사편찬위원회(1994), p. 317.

31) 『승정원일기』, 1701년(숙종 27) 10월 15일

32) 당시까지 마른김의 공식기록은 ‘해의’였으며, ‘대해의’가 따로 있었던 것은 아니었다. 그런데도 ‘대해의’로 기록된 것은 ‘소해의’를 쓰려다 보니 그에 대응하는 이름으로 지금까지 진상해 왔던 김을 ‘대해의’로 칭한 것으로 보인다. 따라서 여기서 기록된 ‘대해의’는 당시까지 진상되던 ‘해의’와 규격이 같은 것으로 여겨진다.

33) 계(啓): 관청이나 벼슬아치가 임금에게 올리는 말

34) 『승정원일기』, 1649년(효종 즉위년) 8월 9일

35) 『승정원일기』, 1649년(효종 즉위년) 8월 9일; 『효종실록』, 1650년(효종 1) 3월 23일

사실 효종이 이렇게 ‘대해의’ 대신 ‘소해의’를 사용하도록 지시한 것은 마른김 제조에 요구되는 백성의 고단함을 덜어주고자 하는 면도 있었지만, ‘대해의’가 위생적이지 못하고 품질도 좋지 않았기 때문에 이를 개선하려는 측면도 있었을 것으로도 보인다. 효종부터 숙종 대에 걸쳐 여러 관직을 역임한 김수흥(金壽興)이 1661년(현종 2) 4월 암행어사로 호남지방을 돌아본 뒤³⁷⁾ 국왕에게 올린 보고서 『염문별단서계(廉問別單書啓)』^{38), 39)}에 서는 마른김 제조에 관한 구체적인 개혁안을 다음과 같이 기록하고 있다.

「신이 서울에 있을 때, 매번 진상되는 대해의(大海衣)가 불결하다는 폐단에 대해 들었는데, 바닷가의 각 고을에 도착하여 그 일에 대해 자세히 들어본 즉, 그것은 더럽고 불경하기가 이보다 심한 것은 없었습니다. 그러나 이미 길이는 길고, 너비는 넓어서 만들기가 지극히 어려우며, 구멍이 있을 때는 그것을 메우는 일을 부득이 하게 됩니다. 그러므로 남쪽 지방의 사람들은 그런 것을 익히 알고 있어서 모두가 대해의(大海衣)를 먹지 않습니다. 신의 어리석은 생각에는 소위 대해의(大海衣)라 하는 것은 식품의 측면에서 논하자면 실로 소해의(小海衣)를 통용하는 것보다 못합니다. 그것은 구멍이 있든 없든 특히 품질이 좋고 나쁨과는 상관 없습니다. 만약 변통하여 진상하도록 허락하여, 각 고을에서 소해의(小海衣) 물품 중 좋은 것을 대신 봉진(封進)하도록 하신다면 더럽고 불경한 폐단이 없을 것입니다.」⁴⁰⁾

이 글에서 김수흥은 진상용 ‘대해의’ 제조 시에 생기는 구멍을 불결한 방법으로 메우는데, 구멍 자체는 식품의 품질과는 상관 없이 ‘소해의’를 진상용 김으로 사용하고자 고 건의하고 있다. 물론 이 『염문별단서계』가 작성된 시기(1661년)보다 효종이 ‘소해의’를 진상하도록 지시한 시기(1649년)가 10년 이상 앞서지만, ‘대해의’의 문제점은 효종도

36) 『승정원일기』, 1650년(효종 1) 3월 23일; 『승정원일기』, 1650년(효종 1) 3월 25일

37) 『현종실록』, 1661년(현종 2) 4월 7일; 『현종실록』, 1661년(현종 2) 6월 4일

38) 김수흥(金壽興, 1626~1690년)의 『염문별단서계』는 1710년 간행된 『퇴우당집(退憂堂集)』에 수록되어 있다.

39) 『퇴우당집』, 한국고전번역원(<https://db.itkc.or.kr/>, Accessed 2023.02.17.)

40) 원문은 「臣於在京之日 每聞進上大海衣不潔之弊矣 及到海邊各邑 細聞其事 則其穢褻不敬 莫此爲甚 而第既長且廣 造得極難 填其罅孔之際 乃有不得已之舉 故南方之人 習知其然 皆不食大海衣 臣之愚意 以爲所謂大海衣 論以食品則實不及於通用小海衣 而其有孔無孔 尤不關於美惡 若爲變通 許令進上 各邑 以小海衣品好者代封 則庶無穢褻不敬之弊矣」이다. 저자가 번역하였으며, 한국고전번역원의 자문을 받았다.

이미 인식하고 있었던 것으로 여겨진다. 1650년(효종 1) 3월 25일 『승정원일기』에 ‘무릇 제사에 이바지하는 물품은 정결한 것을 귀하게 여기니, 어찌 반드시 거칠고 커야 하겠는가? (凡祭供, 精潔爲貴, 何必羸大)’라고 한 대목에서도 그 일면을 볼 수 있다.

이상에서 1649년 이전에는 진상용 마른김 제조 시에 생기는 구멍이 비위생적 제조의 주요 원인이었다는 사실을 알 수 있다. 구멍이 있으면 저품질로 인식되었기에 이를 메우기 위해 불결한 방법이 동원되었으며, 효종은 마른김의 위생을 개선하기 위해 크기를 줄이는 방법을 택하였고, 현종대에는 마른김 제조 시 생기는 구멍이 품질에는 영향을 미치지 않는다는 개념을 정립하게 되었다.

3) 1701년, ‘소해의(小海衣)’의 규격을 정하다

진상용 김은 ‘소해의’로 하도록 명한 효종이 승하(1659년)하고 40년이 지난 1701년(숙종 27)까지도 ‘소해의’는 진상물로서 제대로 자리를 잡지 못하고 있었다. 어쩌면 오랫동안 이어온 관습을 바꾸기 힘들었거나, ‘소해의’ 진상에 관한 구체적인 방안이 통지되지 않았거나, 아니면 고을의 수령(지방관)이 잘 보이기 위해서 알면서도 ‘대해의’를 올렸는지도 모르겠다.

1701년(숙종 27) 『승정원일기』에는 당시 진상용 마른김의 문제점과 품질 향상을 위해 규격을 정한 과정이 잘 기록되어 있다. 먼저, 1701년 9월 10일에는 진상용 김의 문제점과 개선방향이 숙종에게 건의되었고,⁴¹⁾ 10월 15일에는 이 건의에 대한 구체적인 검토 의견이 <그림 1> 및 아래와 같이 기록되어 있다.⁴²⁾

「마른김(海衣)에 대해 신칙(申飭)⁴³⁾한 일이 있고, 그 뒤에 바친 것도 역시 품질이 좋지 못하여 감히 이렇게 우리러 아웁니다. 대체로 김을 뜯 때, 얇아야 색이 푸르고 맛이 좋은데, 진상하는 김은 이미 길고 또 넓으며, 장엽(張葉) 또한 두껍습니다. 이 때문에 떠낼 때마다 매번 이에 구애되어 품질이 정밀하지 못한 폐단이 생기게 됩니다. 만약 그 길이와 너비를 줄이고 얇게 만들게 한다면 빛깔과 맛

41) 『승정원일기』, 1701년 9월 10일

42) 『승정원일기』, 1701년 10월 15일

43) 신칙(申飭): 단단히 타일려서 경계함

이 좋아질 것입니다. 하여 양남(兩南)⁴⁴⁾의 생산되는 곳에 물어보니, 모두 이처럼 생각하기에, 여러 제조(提調)들은 모두 변통하려고 하지만 감히 하지 못하고 있습니다. 두께, 길이, 너비가 이미 준다면, 첩수(貼數)가 당연히 갑절이 되어야 하는데, 무게(근, 량)와 수를 (일정하게) 정한 바가 없으니, 후일 혹 첩수(貼數)가 줄어들지 않고, 길이와 너비가 예전과 같게 돌아가는 폐단이 없을 수 없습니다. 길이와 너비, 근수(斤數)의 정식을 마련하여 양남에 분부하는 것이 마땅할 듯합니다. 지금 김이 새로 생산될 날이 머지않았으므로 감히 이렇게 우러러 여쭙니다.

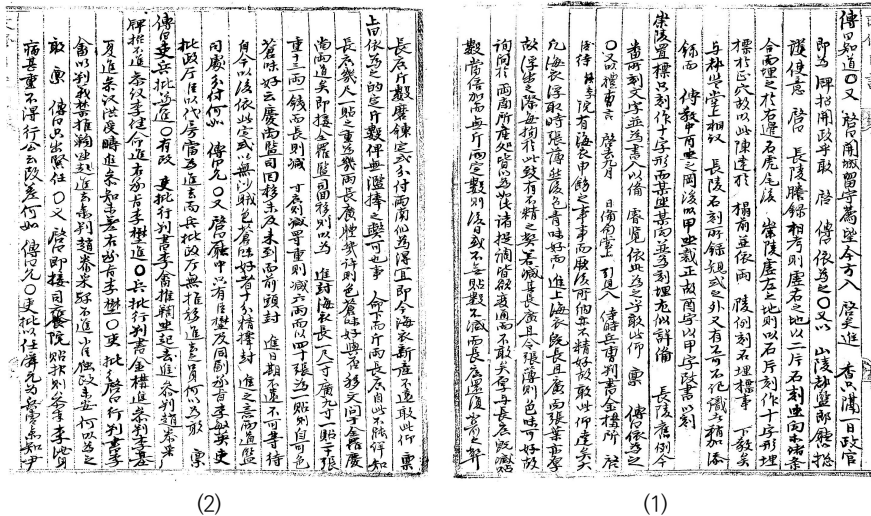
성상께서 이르시기를, 그리하라고 하였습니다. 근수(斤數)를 정확하게 정하여 과도하게 거두는 폐단이 없도록 하라고 명을 내리셨는데, 무게와 너비를 이로부터 자세히 알 수 없으니, 길이와 너비는 몇 자, 1첩(貼)의 무게가 몇 량이며, 길이와 너비가 얼마쯤이면 색이 푸르고 맛이 좋은지의 여부를 공문을 보내어 전라도와 경상도에 물어보았습니다. 방금 전라감사가 회답한 공문을 보니, 봉진하는 김은 길이 1자 1치, 너비 9치, 1첩 20장(張) 무게는 13량 1전(錢)인데, 길이는 ○(글자 결락)치를 줄이고 너비는 4치를 줄이며, 무게는 6량을 줄여 40장을 1첩으로 만든다면, 저절로 빛깔이 푸르고 맛이 좋을 것이라고 하였습니다. 경상감사의 회답 공문이 아직 도착하지 않았지만 앞으로 봉진할 날짜가 머지 않았으므로 기다릴 수 없으니, 지금부터는 이대로 정식(定式)으로 삼아 모래와 적(沙賊)⁴⁵⁾이 없고 색이 푸르고 맛이 좋은 것으로 충분히 엄선하여 봉진하도록 양도(兩道)의 감사에게 분부하는 것이 어떻겠습니까?” 하니, 윤허한다고 전교하였다.⁴⁶⁾

44) 양남(兩南): 전라도와 경상도

45) ‘적’은 굴의 껍데기를 따낸 뒤에 남은 껍데기의 조각을 말한다.

46) 원문은 「有海衣申飭之事, 而厥後所納, 亦不精好, 故敢此仰達矣. 大凡海衣浮取時, 張薄, 然後色靑味好, 而進上海衣, 既長且廣, 而張葉亦厚, 故浮出之際, 每拘於此, 致有不精之弊, 若減其長廣, 且令張薄, 則色味可好, 故詢問於兩南所產處, 皆以爲如此, 諸提調, 皆欲變通, 而不敢矣, 厚與長廣, 既減, 貼數, 當倍加, 而無斤兩定數, 則後日或不無貼數不減, 而長廣還復如前之弊, 長廣斤數, 磨鍊定式, 分付兩南, 似爲得宜, 即今海衣新產不遠, 敢此仰稟. 上曰, 依爲之. 的定斤數, 俾無濫捧之弊可也事命下, 而斤兩長廣, 自此不能詳知, 長廣幾尺, 一貼之重, 爲幾兩, 長廣體幾許, 則色蒼味好與否, 移文問於全羅·慶尙兩道矣, 即接全羅監司回移, 則以爲進封海衣, 長一尺一寸, 廣九寸, 一貼二十張, 重十三兩一錢, 而長則減○寸, 廣則減四寸, 重則減六兩, 而以四十張爲一貼, 則自可色蒼味好云. 慶尙監司回移, 未及來到, 而前頭封進日期不遠, 不可等待, 自今以後, 依此定式, 以無沙賊, 色蒼味好者, 十分精擇封進之意, 兩道監司處, 分付, 何如? 傳曰, 允.」이다. 저자가 번역하였으며, 한국고전번역원의 자문을 받았다.

Ⅱ 그림-1. 진상용 마른김의 규격이 기록된 『승정원일기』(1701년 10월 15일) Ⅱ



출처: 규장각 한국학연구원(<http://kyudb.snu.ac.kr/>)

이 기록에는 김과 관련한 몇 가지의 새로운 사실들이 담겨 있다. 먼저 ‘대체로 김을 뜰 때(大凡海衣浮取時)’라는 말에서 당시 마른김은 ‘떠서(浮取)’ 만들었다는 사실이 처음으로 확인되었다. 지금도 종이나 김 등을 물속의 틀(발)에 퍼서 낚장으로 만들어 낼 때 ‘뜨다’라는 표현을 쓰는데 당시에도 같은 방법이 사용되었던 것이다. 다음으로 마른 김은 얇게 만들어야 맛이 좋은데, 당시의 진상용 김은 크고 두꺼워 품질이 그다지 좋지 않았다는 사실이다. 그리고 그 개선법도 잘 알고 있었지만 다른 문제가 얽려되어 쉽게 이행하지 못하고 있었다. 그래서 이러한 우려를 보완하기 위해 기존의 마른김은 물론 새롭게 제안하는 개량 김의 규격을 정확히 하려던 것이었다.

1701년(숙종 27)까지 진상되던 마른김의 규격은 길이 1자 1치(33.7 cm), 너비 9치(27.5 cm), 1첩은 20장으로 그 무게는 13량 1전(525.6 g)이었다는 사실을 처음으로 확인할 수 있었다. 따라서 당시 마른김 1장의 무게는 26.3 g으로 환산되었고, 지금의 마른 김 약 10장에 상당할 정도로 두꺼웠음을 알 수 있다. 또한, 이때 새로 제안된 개량 김(소해의)의 규격은 원래 진상용 김에서 너비는 5치(15.3 cm)로 줄였지만 길이(세로)는 얼마로 하였는지 글자가 결락(缺落)되어 알 수 없고, 무게는 7량 1전(284 g)에 40장을 1첩으

로 하자고 건의하였다. 따라서 개량 김 즉, ‘소해의’ 1장의 무게는 7.1 g으로 환산되어 이전의 것에 비하면 크기가 작아지고, 두께도 얇아진 것으로 보인다.

진상용 김의 크기를 이렇게 작게 한 근본적 이유는 품질을 향상시켜 보다 위생적이고 맛있는 김을 제조하자는 의도가 깔려 있었다. 일찍이 효종도 ‘소해의’ 사용을 왕명으로 지시하였으나,⁴⁷⁾ 이 명은 숙종대에 이르러서도 완전히 정착되지 못하고 있었다. 그 이유는 여기서도 지적했듯이 정확한 규격을 정해주지 않았기 때문으로 여겨져 숙종대에 ‘소해의’의 규격을 정하여 김 생산지인 전라도와 경상도에 통보하였던 것이었다.

4) 1792년, 규격과 다른 김을 진상하여 파직된 영남의 고을 수령

영조대에는 김에 관한 기록이 28건으로 조선 국왕 중 가장 많았다<표 1>. 관련 내용은 제수(祭需)에 쓰고 남은 김의 반납 관련 기록 1건을 제외하면 나머지는 전부 진상용 김을 기한 내에 봉진하지 못하였거나 이를 소홀히 다루었다고 벌을 청하는 기록들이었다. 이는 1728년(영조 4) 간행된 『진상별단등록』⁴⁸⁾에서 규정한 봉진 시기를 어겼기 때문이며, 그렇지만 영조가 이들을 처벌했다는 기록은 찾기가 어려웠다. 그런데 『진상별단등록』에서 특이한 점은 지방별 진상용 김으로 전라도에 대해서는 ‘소해의(小海衣)’가, 경상도에 대해서는 ‘해의(海衣)’가 각각 분정되어 있다는 사실이다. 이 책은 영조 이전의 왕대부터 각 도에 부과된 진상물을 종합 정리한 것이므로,⁴⁹⁾ 여기서 ‘소해의’는 1701년 10월 숙종대에 새로 통지된 그 규격의 마른김으로 여겨진다. 그러나 ‘해의’는 이때 전라도에서 알려진 그 규격⁵⁰⁾과 같은 것인지는 알 수 없으며, 지방에 따라 크기가 다른 김이 만들어지고 있었다는 사실만 확인되었다. 이렇게 전라도와 경상도 지방에서 각각 크기가 다른 마른김이 만들어진 이유는 어찌면 진상옥⁵¹⁾이 지적한 바와 같이 숙종대에 빈번히 물선진상을 경감하거나 폐지하였지만, 그 변경 내역의 문서 보완이 미비했기 때문으로 생각된다.

영조의 뒤를 이은 정조대에는 총 16건의 기록이 검색되었다. 절반 이상(9건)은 진상

47) 『승정원일기』, 1650년(효종 1) 3월 23일

48) 전상욱(2014), pp. 178-191.

49) 전상욱(2014), pp. 178-191.; 최주희(2022), pp. 207-246.

50) 『승정원일기』, 1701년 10월 15일

51) 전상욱(2014), pp. 178-191.

과 관련이 있었으며, 7건은 제수(祭需) 사용 후 반납, 해의좌반(海衣佐飯), 해의전(海衣煎)과 같은 음식, 세금과 관련된 해의전(海衣田) 등으로 다양하였다. 정조대에 마른김의 진상과 관련하여 특징적인 기록은 물량의 부담을 완화하는 대신 규정에 어긋나는 과도하게 큰 김을 봉진한 지방의 수령들은 엄하게 처벌하였다는 점이다.

1787년(정조 11) 11월 29일 『승정원일기』에는 마른김을 비롯한 건미역, 송어알, 건광어, 건대구 등에 대하여 몸체가 크고, 불인 것을 좋아하며, 맛은 이미 다 떨어지고, 색깔도 쉽게 손상되므로 이후로는 크기에 구애받지 말고, 품질 좋은 것을 특별히 가려 봉진하도록 하는 것이 좋겠다는 건의와 정조가 이를 허락하는 과정이 잘 기록되어 있다.⁵²⁾ 효종, 숙종대에 진상용 김으로 ‘소해의’를 안착시키려 했지만, 붙여서 크게 만드는 마른김 제조법이 일부에서는 정조대까지 여전히 남아 있었음을 이 기록을 통해서 알 수 있다. 그런데 ‘크기에 구애받지 말고, 품질 좋은 것을 특별히 가려 봉진하도록 하라’는 이 지시는 건광어와 건대구에 대해서는 1776년 『공선정례』 반포 시부터 이미 적용되고 있었으며, 이번에 마른김, 건미역, 송어알에까지 확대 적용되었던 것이다.^{53), 54)} 『공선정례』에는 진상에 따르는 폐단이 왜 발생하는지 그 이유와 이를 반복하지 않기 위한 지방별 진상 물량과 처리방법 등 구체적인 사항까지 규정되어 있다. 그러함에도 불구하고 어떻게 된 일인지 김을 봉진할 때 규정을 위반하는 사례가 번번이 발생하였다.

1792년(정조 16) 1월 27일에는 1787년(정조 11) 11월 29일의 전교를 제대로 지키지 않고 ‘유둔(油菴)만큼 넓은’ 마른김을 봉진한 경상도 관찰사와 문제의 김을 생산한 고을 수령에게 정조는 강력한 징계를 지시하였다.⁵⁵⁾ 당시 이들은 모두 다른 고을의 수령 또는 도(道)의 중군(中軍)이라는 중요 직책을 맡고 있었지만, 정조는 이들을 모두 파직하고, 당일 정사에서 후임을 차출하라고까지 하였다.⁵⁶⁾ 규격에 맞지 않은 김을 봉진한 지방 수령들에게 왕명을 따르지 않은 죄를 물어 소위 본보기로 파직이라는 중벌을 내렸던 것이다.

그런데 여기 ‘유둔만큼 넓은’이라는 말에서 당시 진상되었던 김의 크기를 대략 가늠할 수 있다. ‘유둔(油菴)’이라 하면 종이에 기름(油)을 먹여 방수 효과를 더한 것을 말한

52) 『승정원일기』, 1787년(정조 11) 11월 29일

53) 『정조실록』, 1776년(정조 즉위년) 7월 19일

54) 『공선정례』의 서문이라 할 수 있는 공선정례이정절목(貢膳定例釐正節目)을 보면 1776년 공선정례를 처음 반포할 당시에는 건광어, 건대구만 해당되었을 뿐 마른김은 포함되지 않았으나 1787년 개정을 통해 마른김(海衣)이 추가되었다.

55) 『일성록』, 1792년(정조 16년) 1월 27일

56) 『승정원일기』, 1792년(정조 16) 2월 21일

다. 조선시대 여러 종류의 유지류(油紙類) 중 가장 작은 ‘각장후유지(各張厚油紙)’의 크기는 길이 2자 4치, 너비 2자 3치이며, 그 외의 유둔지는 이보다 훨씬 컸다.⁵⁷⁾ 위에서 정조가 말한 ‘유둔(油菴)’이 ‘각장후유지’를 지칭한 것으로 가정하더라도 그 크기는 현재의 단위로 환산하면 길이 73.4 cm, 너비 70.4 cm의 상당히 큰 크기이다. 물론 정조의 말이 실제로 ‘유둔’만 했다는 뜻일 수도 있지만, 유둔에 근사할 정도로 상당히 컸다는 사실을 비유적으로 나타낸 것일 수도 있다. 여하튼 마른김을 만들 때 두껍지 않으면서 크게 만들기는 쉽지 않으며, 결국 작은 김을 붙여 만들었을 터인데 이것이 문제가 되었던 것이다.

규격에 맞지 않은 마른김을 봉진한 관계자들의 파직이라는 엄청난 문제가 일어나고 채 2년도 되지 않은 1793년(정조 17) 11월 27일, 같은 일이 또다시 발생하였다.⁵⁸⁾ 이번에도 문제의 마른김을 봉진하다 적발된 곳은 영남지방이었다. 그렇다면 왜 영남지방에서 봉진한 마른김에서만 이런 일이 반복적으로 발생한 것일까? 하는 의문이 생긴다. 그 이유는 마른김을 진상할 지역으로 전라도에 대해서는 ‘소해의’를, 경상도에 대해서는 ‘해의’를 각각 분정한 『공선정례』에서 그 단서를 찾을 수 있다.

‘소해의’가 조선 왕실의 진상물로 처음 공식 사용된 것은 효종대였으나, 규격이 생산지에 정식으로 통지된 것은 숙종대였다.⁵⁹⁾ 그런데 1728년(영조 4)에 발간된 『진상별단등록』에는 경상도에서 진상할 김은 ‘해의’, 전라도에서 진상할 김은 ‘소해의’로 기재되어 있고, 정조가 1776년 반포한 『공선정례』에도 양 지방에서 진상해야 할 김은 『진상별단등록』과 같았다. 즉, ‘소해의’를 봉진하라는 숙종의 명은 전라도에서는 그대로 이행되었으나, 경상도에서는 여전히 ‘해의’를 진상하였던 것이다. 그 이유는 숙종대에 문서 보완이 미비했기 때문으로 여겨지며, 경상도에서는 대대로 ‘해의’를 생산해 왔다. 그리고 정조대에 이르러 경상도에서 가지고 있던 진상용 ‘해의’의 규격은 중앙에서 가진 규격과 달랐거나 아니면 다른 이유가 있었을 것으로 생각된다. 그렇지 않고서는 여러 고을의 수령들이 한꺼번에 파직당하는 큰일을 겪고 2년이 채 경과하지 않은 시점에 똑같은 일을 반복하지 않았을 것이기 때문이다.

이상에서 진상용 마른김을 더 크게 만들어 올려 자신이 돋보이고자 하는 지방관들의

57) 신호영 등(2013), pp. 194-211.

58) 『정조실록』, 1793년(정조 17) 11월 27일: 『일성록』, 같은 날

59) 『승정원일기』, 1701년(숙종 27) 10월 15일

관행은 조선 후기까지도 사라지지 않았다는 사실과, 정조는 강한 의지로 마른김의 규격 규정을 정착시키고 있음을 확인하였다.

3. 20세기 초 전후(前後) 일본인이 본 조선 전통김의 규격

조선의 역사기록서에서 마른김(海衣)에 관한 기록은 1882년(고종19) 5월 8일 『승정원일기』가 마지막이었다. 그 이후 대한제국시대의 김에 관해서는 일본인의 조선어업에 관한 조사보고서에서 볼 수 있다. 1890년대부터 1910년까지 일본은 조선 바다에서 수많은 조사를 하였으며, 그 조사기록에는 조선에서도 일본의 아사쿠사노리(淺草海苔)⁶⁰⁾와 크게 다르지 않은 방식으로 마른김이 만들어지고 있다고 기술되어 있고, 그 규격도 일부 나타나 있다.⁶¹⁾ 특히, 『한국수산지(韓國水産誌)』 제1집은 1908년 대한제국 농상공부 수산국의 이름으로 간행되었지만, 실질적으로는 일본인들이 조선에서 활동하면서 조사한 결과였다.⁶²⁾ 『한국수산지』에는 섬진강 하구 광양 일원의 마른김 제조 역사와 방법이 비교적 상세히 나타나 있다. 즉, ‘당초에는 채취 후 바로 건조하여 식용으로 하는 데에 지나지 않았으나, 어느 때인가 짚 발장을 사용하여 걸러서 제조하는 법’을 발견하였다면서 조선의 마른김 제조법에 대해서는 아래와 같이 기록하였다.⁶³⁾

「제조는 조약해서 시작한 지 오래된 것과 달리, 어떤 개량이나 진보된 흔적도 볼 수 없다. 그 방법은 먼저 착생 후 40일 내지 60일을 경과한 것을 채취하여 염분을 제거하고 티끌을 제거한다. 도마 위에서 잘게 썰어 길이 1자, 너비 8치 가량의 벗짚 발 위에 올려놓은 길이 8치, 너비 5치 가량의 나무틀 안에 약 1작(勺)⁶⁴⁾ 가량의 비율로 투입한다. 이를 수조(水槽)에 담가 김을 발 윗면에 균등하게 늘어놓은 후, 물기를 빼고 나무틀을 제거한다. 이렇게 해서 40~50매에 달하면 건조장에 운반하여 햇볕에 말린다. 건조장은 따로 설비된 것은 아니고 단순히 가옥의 울타

60) 일본에서 참김의 종류를 말하기도 하며, 여기서는 동경 인근 아사쿠사(淺草)지방에서 생산되는 참김으로 만든 마른김을 말한다.

61) 關澤明清(1893); 關澤明清·竹中邦香(1893), p. 93.; 農商工部水産局(1908), pp. 318-321.

62) 이근우(2012), pp. 1-22.

63) 農商工部水産局(1908), pp. 318-321.

64) 1작(勺)은 0.1 홑이다. <국사편찬위원회(1994), p. 610.>

리 또는 구름의 경사면 등을 이용한다. 이런 곳에 널어서 햇볕에 말리고 일몰 전에 거두어들인다. 마른 것은 떼어내어 다음 날 다시 햇볕에 말린다. 이렇게 해서 제조가 완료된 것은 40매를 1속(束)으로 해서, 벚짚 혹은 갈대 등으로 이를 묶어 하동시장에 내다 판매한다.」⁶⁵⁾

이 기록에서 당시 전라도 광양 일원에서 제조된 마른김의 크기는 길이 8치(24.2 cm), 너비 5치(15.2 cm) 정도였고, 40매(枚)를 1속(束)으로 하였다는 사실이 확인되었다. 그런데 이 마른김의 규격은 1701년 10월 15일 새로이 규정한 진상용 ‘소해의’의 규격인 길이 〇치, 너비 5치, 40장을 1첩(貼)으로 한 것⁶⁶⁾과 상당히 비슷하다. 어쩌면 숙종대의 『승정원일기』에서 글자 결락으로 알 수 없었던 진상용 ‘소해의’의 길이가 8치 정도였을 것으로도 추정할 수 있다<표-3>. 그 이유는 앞에서 언급한 바와 같이 조선 숙종대에 처음으로 진상용 ‘소해의’의 규격이 생산지에 통지된 이후 전라도에서는 영조대(『진상별단 등록』), 정조대(『공선정례』)를 거치는 동안 줄곧 ‘소해의’를 진상용으로 생산하였고, 광양을 비롯한 섬진강 하구 지방은 전라도에서도 알아주는 김 생산지였기 때문이다.

■ 표-3. 조선 및 대한제국 시대 마른김 규격의 변화 ■

연도	지방	구분	길이	너비	장/첩(속)	출처
1701 이전	호남	마른김 (대해의)	1자1치 (33.7 cm)	9치 (27.5 cm)	20장/첩 13량1전 = 526 g	『승정원일기』 (1701.10.15.)
1702	호남	마른김 (소해의)	(?)	5치 (15.3 cm)	40장/첩 7량1전 = 284 g	『승정원일기』 (1701.10.15.)
1893	(부산)	마른김	-	-	20매/첩	『朝鮮通漁事情』 (1893)
1905	울산	발장	1자2치 (36.4 cm)	8치 (24.2 cm)	-	『最新韓國實業指針』 (1905)

65) 원문은 「其法先つ着生後四十日乃至六十日を経て之れを採取し鹽分を去り塵埃を除き,俎上にて細切して長一尺幅八寸許の藁簀の上に載せらる長八寸幅五寸許の木枠の内に約一匁許の割合にて投入し,之れを水槽中に浸し,海苔を簀上一面に均等ならしめて後ち水分を滴らし木枠を去る,斯くて四、五十枚に至れば乾場に運搬して日乾す乾場は別に設備あるにあらず,單に家屋の柵壁又は丘陵の傾斜面等を以て之れに充つ,此處に排列して爆乾し日沒前に之れを取込み,乾上りたるものは剥取り然らば翌日再び爆乾す斯くて製したるものは四十枚を一束となし藁或は(葦)等にて之れを括り,河東市場に出して販賣す」이다. 번역문은「이근우, 신명호, 심민정(2010), pp. 263-265.」의 문헌을 참조하였으며, 원문과 대조하여 일부 오류 있는 부분은 정정하였다.

66) 『승정원일기』, 1701년(숙종 27) 10월 15일

연도	지방	구분	길이	너비	장/첩(속)	출처
1908	광양 (하동)	마른김	8치 (24.2 cm)	5치 (15.2 cm)	40장/속	『韓國水産誌』 (1908)
		발장	1자 (30.3 cm)	8치 (24.2 cm)	-	

자료: 저자 정리

한편, 대한제국시대 경상도 울산지방에서의 마른김 제조법에 대하여 이와나가 시게카(岩永重華, 1905)는 『최신한국실업지침(最新韓國實業指針)』⁶⁷⁾에서 아래와 같이 쓰고 있다.

「채취(採收) 시기는 음력 12월 초순부터 2월 하순에 이른다. 노유(老幼) 부녀자는 소쿠리를 들고 해안에 나가 바위에 소량의 가는 모래를 뿌려서 김의 미끄러짐을 방지하고, 전복 껍데기로 조심스럽게 긁어서 채취한다. 이를 청수(清水)에 씻고 휘저어서 모래, 돌, 패각을 제거한다. 청수 중에서 길이 1자 2치, 너비 8치 정도의 짚 발장 위에 두껍고 얇음이 없이 배치하고 떠서 햇볕에 건조하여 마른김을 만든다.」⁶⁸⁾

여기서 ‘청수(清水) 중에서 길이 1자 2치, 너비 8치 정도의 짚 발장 위에 두껍고 얇음이 없이 배치하고 뜬다’라는 문장에서 당시 울산지방에서 사용한 마른김 제조용 발장의 크기는 알 수 있으나 마른김의 크기는 알 수가 없다. 만약 『한국수산지』에 기록된 광양의 마른김과 그 발장의 크기를 비교하여 가장자리 여백(길이 2치, 너비 3치)을 동일하게 둔다고 가정하면, 울산 김의 크기는 길이 1자(30.3 cm) 너비 5치(15.2 cm) 정도로 추정된다. 그리고 『최신한국실업지침』에는 당시 울산에서 마른김 몇 장을 1첩 혹은 1속으로 했는지 기록이 없으나, 1892년 발간된 『조선통어사정(朝鮮通漁事情)』⁶⁹⁾에는 부산

67) 岩永重華(1905), p. 244.

68) 원문은 「採收の季節は陰曆十二月初旬より同二月下旬に至る。老幼の婦女子は箆を携へて海岸に出て、岩面に少許の細砂を散布し、紫菜の滑脱を防ぎ鮑殻を以て叮嚀に搔採し、清水に晒し、攪拌して砂石、貝殻を去り、清水中に於て長一尺二寸幅八寸位の藁簀上に厚薄なく配置して漉上げ、天日に乾燥して海苔となす。」이다. 번역문은 탁현진(2021) pp. 293-338.의 논문을 참조하였다.

69) 關澤明清・竹中邦香(1893), p. 93.

근방의 김에 관한 정보를 설명하면서 ‘대체로 20매(枚)를 1첩(帖)으로 한다’라고 하였다. 따라서 부산과 지리적으로 가까운 울산에서도 같은 규격이었을 것으로 여겨진다.

이상에서 대한제국시대에 전라도와 경상도에서는 크기가 다른 마른김이 제조되었으며, 1701년 숙종대에 규격화된 위생적인 ‘소해의’와 거의 같은 크기의 마른김이 20세기 초에도 전라도에서는 계속 제조되었다는 사실을 알 수 있었다. 지방에 따라 마른김의 크기가 달랐던 것은 영·정조대에 진상과 관련한 규정의 영향이었으며, 규격 규정을 정착시키려는 정조의 강력한 의지 덕분에 전라도의 ‘소해의’ 규격의 유지는 물론 경상도의 마른김(‘해의’)도 필요 이상으로 커지지는 않았던 것으로 사료된다.

일제강점기에 들어서는 일본인들이 조선을 자신들의 김 공급지로 만들기 위해 일본식 마른김 제조법을 보급하였다. 이 과정에서 일본인들은 ‘제조는 조악해서 시작한 지 오래된 것과 달리, 어떤 개량이나 진보된 흔적도 볼 수 없다’는 『「한국수산지」의 기록에서 볼 수 있듯이, 조선의 전통김 제조법을 대단히 부정적인 시각으로 보았다. 이에 대하여 탁현진⁷⁰⁾은 조선 전통김과 일본식 마른김의 제조법을 상세히 비교하면서 조선과 일본 양국의 민족별 기호의 차이를 반영한 것일 뿐, 마른김 품질의 좋고 나쁨을 논할 것은 아니라고 하였다. 마른김을 제조할 때 사용되는 원료 김을 자르는 크기에 따라 제품의 형상이 크게 달라지는데 조선에서는 크게 썬 반면 일본에서는 아주 잘게 잘랐다.⁷¹⁾ 크게 썰어서 제조한 마른김은 맛과 향은 우수하지만 구멍이 많고 식감이 거친 단점이 있으며, 잘게 자르면 구멍 없이 매끈한 마른김을 만들 수 있으나 맛과 향은 많이 떨어지게 된다. 물론 참김, 돌김 등 당시 원료로 사용한 김의 종류에 따라 가공적성이 달랐을 가능성도 배제할 수는 없다. 일제강점기 마른김의 크기는 ‘대판’의 경우 22.7 cm × 19.7 cm, 100장에 244 g 이상, ‘소판’의 경우 20.6 cm × 18.2 cm, 100장에 188 g 이상으로 정해져 있었다<그림 2>.⁷²⁾ 그리고 현대 한국에서 만들어지는 마른김의 크기는 ‘개량식’의 경우 21.0 cm × 19.0 cm, ‘재래식’은 26.5 cm × 19.0 cm이고, 100장을 1속으로 하며 중량은 250~270 g 이상으로 마른김 1장의 무게는 2.5~2.7 g이다.⁷³⁾ 이렇게 조선시대의 마른김은 ‘소해의’와 ‘대해의’로 그 크기가 구분되었으며, 일제강점기의 ‘소판’과 ‘대판’의 규격을

70) 탁현진(2021), pp. 293-338.

71) 『동아일보(東亞日報)』, 1974년 2월 5일; 『조선일보(朝鮮日報)』, 1974년 2월 3일

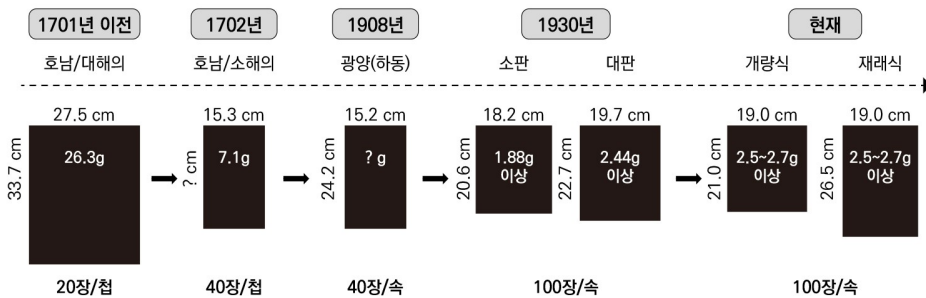
72) 朝鮮總督府全羅南道(1930), pp.110-113.

73) 국립수산물품질관리원(2016), p. 4.

거쳐 현재는 ‘개량식’과 ‘재래식’으로 변화해 온 것을 알 수 있다.

우리나라에서는 조선시대부터 전통적으로 얇고 향미가 좋으면 품질 좋은 김으로 쳐 주었으며,⁷⁴⁾ 1661년 김수흥의 『염문별단서계』 이후에는 마른김에 있는 구멍이 문제 되지 않았다. 현재도 한국에서는 마른돌김에 대해서는 일부 구멍이 있어도 크게 문제 삼지 않는다.⁷⁵⁾ 비록, 일본식 마른김 제조법이 보급되면서 조선시대에 만들어지던 전통김의 규격은 사라졌지만, 마른김에 생기는 구멍이 맛이나 품질에 영향을 미치지 않는다는 17세기 중반에 정립된 개념은 현재의 마른돌김에 여전히 적용되고 있다.

Ⅱ 그림-2. 우리나라 마른김 크기의 변화 Ⅱ



IV. 요약 및 결론

한국의 현대 마른김의 제조법과 규격은 일제강점기에 일본이 조선을 자신들의 김 공급지로 만들기 위해 전파한 기술에 기초하고 있다. 조선 전통김은 제조 역사가 오래되었지만, 그 기록이나 규격에 대한 연구는 드물고, 대한제국 시대에 일본인들이 왜곡된 인식에서 기록한대로 품질이 조잡한 김이라는 부정적인 인상이 남아있다. 본 연구는 『조선왕조실록』, 『승정원일기』, 『일성록』, 『비변사등록』 등 조선의 역사기록서에서 김에 관한 기록을 검색하여 분석하고, 마른김의 위생 및 제조 등 그 규격의 변화를 조사하여 조선

74) 岩永重華(1905), p. 244.; 『동아일보(東亞日報)』, 1974년 2월 5일

75) 국립수산물품질관리원(2016), p. 4.

시대 마른김의 규격에서 현재의 규격에 이르는 과정에 대해 고찰하였다.

조선시대의 여러 역사기록서에서 마른김에 관한 다양한 기록들이 처음으로 확인되었으며, 『조선왕조실록』은 전 시대를 기록하고 있으나, 그 내용면에서는 『승정원일기』가 훨씬 풍부하였다. 조선 초기(1468년) 역사기록서에서 마른김의 묶음 단위인 ‘첩(貼)’이 처음 등장하였으며, 적어도 이 무렵에는 비록 크기는 알 수 없으나 묶을 수 있을 정도로 일정한 규격의 마른김이 제조되었던 것으로 보인다. 1649년에는 기존의 크고 불결한 마른김(海衣)보다 맛이 좋고 위생적인 ‘소해의(小海衣)’를 조선 왕실에서 처음으로 사용하였으며, 이 무렵 마른김에 생기는 구멍은 품질과 크게 상관없다는 개념이 정립되었다. 1701년 이전부터 마른김은 발로 ‘떠서’ 제조하였으며, 그 규격은 길이 33.7 cm, 너비 27.5 cm, 20장 1첩으로 중량은 526 g이었다. 그리고 1701년 에는 진상용 ‘소해의’의 크기(길이 불명, 너비 15.3 cm)와 중량(40장 1첩에 284 g) 등 표준규격이 공식적으로 정해져 생산지인 전라도와 경상도에까지 통보되었다는 사실을 최초로 확인하였다. 1701년 표준화된 규격의 위생적인 ‘소해의’는 200년이 지난 대한제국시대에도 전라도 지방에서 같은 크기의 마른김이 제조되고 있었다. 그러나 20세기 초, 조선 수산업을 조사한 일본인들은 조선김을 조잡하다고 평가하였다. 그 이유 중 하나는 향미를 중요시하는 한국인의 기호에 맞게 마른김을 제조하기 위하여 원료 김을 일본보다 크게 찢어 구멍이 많이 생겼기 때문일 것이며 김 제조법에는 큰 차이가 없었던 것이 확인되었다.

이상 『조선왕조실록』 등 역사기록서 4종에서 전통 마른김 제조법을 완전히 파악하는 데에는 한계가 있었지만, 조선 전통김 규격은 18세기 초에 확립되었으며, 향미가 우수하고 위생적인 마른김 제조를 위한 기준이었음을 확인하였다. 본 연구는 조선시대의 마른김 규격 변화와 그 역사에 관한 최초의 보고로 한국의 마른김 규격에 대한 시대적 특징과 변화를 이해하는 데에 중요한 자료라 생각된다.

투고일	2023. 04. 25
1차 심사일	2023. 05. 17
게재확정일	2023. 06. 22

■ ■ 참고문헌

1. 국립수산물품질관리원. 2016. 「수산물과 수산물특산물의 품질인증 세부기준」. 국립수산물품질관리원고시 제2016-9호.(2016.7.20.)
2. 국사편찬위원회. 1994. 『한국사 24, 조선 초기의 경제구조』, 국사편찬위원회. pp. 317, 409-413, 598-626.
3. 국사편찬위원회. 1996. 『한국사 21, 고려 후기의 사상과 문화』, 국사편찬위원회. p. 216.
4. 김미혜. 2022. 「조선왕조실록(朝鮮王朝實錄) 속 수산물 현황과 가공식품 특성 분석」. 『한국식생활문화학회지』, 제37권 제1호, pp. 26-38.
5. 김연수. 2017. 「김양식 기술 발전과정의 한·일비교」. 『한국도서연구』, 제29권 제2호, pp. 19-51.
6. 김지희·박은정. 2023. 「조선시대 관찬 지리지에 기록된 주요 김 생산지 연구」. 『한국수산해양교육연구』, 제35권 제1호, pp. 150-160.
7. 김진백. 2019. 「신석기시대 부산지역 거주자의 수산물 소비 실태」. 『해양정책연구』, 제34권 제2호, pp. 139-193.
8. 『동아일보(東亞日報)』. 1974. 「다나카首相의 김재배 기술教育의 失言을 반박함」. (2월 5일)
9. 朴九秉. 1975. 『韓國漁業史』, 正音社. pp. 136-141.
10. 朴榮浩. 1989. 『水産食品加工學』, 螢雪出版社. p. 287.
11. 裴樹奐. 1982. 「우리나라의 水産養殖史. 1. 우리나라 김養殖業 發祥의 背景과 與件」. 『群山水大研』, 제16권 제2호, pp. 19-26.
12. 裴樹奐. 1991. 「우리나라 김養殖業의 發祥과 發達過程. 1. 朝鮮王朝末葉까지의 김養殖史」. 『韓水誌』, 제24권 제3호, pp. 153-166.
13. 손정우. 2009. 「한국 해조류 음식의 문헌적 고찰, 1450-1950년대를 중심으로」. 『한국식품영양학회지』, 제22권 제1호, pp. 75-85.
14. 신효영·최태호·정선화. 2013. 「유지(油紙) 관련 고문헌 고찰, -조선시대 문헌을 중심으로-」. 『MUNHWAJAE』, 제46권 제3호, pp. 194-211.
15. 안덕임. 1994. 「우리나라 남해안지역 신석기시대 패충 출토 패류」. 『한국패류학회지』, 제10권 제2호, pp. 1-9.

16. 오순덕. 2011. 「조선시대 좌반류(佐飯類)의 종류에 대한 문헌적 고찰」. 『한국식생활문화학회지』, 제26권 제3호, pp. 239-248.
17. 오은미·이심열. 2022. 「조선시대 왕실의 소膳(素膳) 이용에 관한 연구: 조선왕조실록, 춘관통고를 이용하여」. 『한국가정과교육학회지』, 제34권 제2호, pp. 115-128.
18. 오창명. 1999. 「固有語彙 研究, -耽羅營事例와 濟州事例를 중심으로-」. 『탐라문화』, 제20권, pp. 29-44.
19. 이근우. 2012. 「明治時代 일본의 朝鮮 바다 조사」. 『J. Fish. Bus. Adm.』, 제43권 제3호, pp. 1-22.
20. 이근우·신명호·심민정. 2010. 『100년 전 일본인이 본 우리의 바다, 한국수산지 I -1』. 새미(서울), pp. 263-265.
- 21.李宗峯. 2001. 「朝鮮前期 度量衡制 研究」. 『國史館論叢』, 제95권, pp. 231-277.
22. 전상욱. 2014. 「18세기 전반기 물선진상 관련 자료 분석, -‘진상별단등록’을 중심으로-」. 『MUNHWAJAE』, 제47권 제4호, pp. 178-191.
23. 『조선일보(朝鮮日報)』. 1974. 「新博物記, 鄭文基」. (1974년 2월 3일)
24. 최주희. 2022. 대동법 시행기 進上制의 정비와 영조대 초반 「進上別單膳錄」의 작성. 『韓國史學報』, 제86호, pp. 207-246.
25. 탁현진. 2021. 「일제강점기 마른김(乾海苔) 개량과 검사규칙의 운영 양상」. 『역사와 세계』, 제59권, pp. 293-338.
26. 해양수산부. 2017. 「우리 김, 세계 최초의 해조류 국제규격으로 인정받아, 17일 코덱스 총회에서 아시아 지역 규격으로 채택... 김 수출 증가 기대」. (2017.07.18., 보도자료)
27. 해양수산부. 2017. 「해수부, 최초로 ‘김 산업 발전방안’ 수립·발표, 2024년까지 연 수출 10억불 규모의 수출형 식품산업으로 육성」. (2017.09.11., 보도자료)
28. 해양수산부. 2023. 「또 한번, K-Food의 저력을 보였다. -2022년 농수산물품 수출액은 120억불 (농식품 88.3억불, 수산식품 31.6억불)로 역대 최고치 경신-」. (2023.01.03., 보도자료)
29. 關澤明清. 1893. 『朝鮮海漁業視察概況』 (報告 第六號), 明治26年2月9日.
30. 關澤明清·竹中邦香. 1893. 『朝鮮通漁事情』, 團團社書店 (東京). p. 93.
31. 農商工部水産局. 1908. 『韓國水産誌』 第1輯. 日韓印刷株式會社 (京城). pp. 318-319,

318-321.

32. 馬家海·許 璞·陸勤勤. 2011. 「中国でのスサビノリ養殖と加工の現状」. 『Algal Resources』, 第4卷 第1號, pp. 9-14.
33. 松野二平. 1924a. 「朝鮮水産養殖業の現況(其の一)」. 『朝鮮之水産』, 第1號, pp. 26-30.
34. 松野二平. 1924b. 「朝鮮水産養殖業の現況(其の二)」. 『朝鮮之水産』, 第2號, pp. 56-57.
35. 岩永重華. 1905. 『最新韓國實業指針』, 寶文館 (東京). p. 244.
36. 朝鮮總督府全羅南道. 1930. 全羅南道乾海苔檢査規則. 朝鮮總督府全羅南道令 第14號, 朝鮮總督府官報 第1159號(1930.11.13.), pp.110-113.
37. 國史편찬위원회. 『승정원일기(承政院日記)』. <https://sjw.history.go.kr/main.do> (2023년 3월 2일)
38. 國史편찬위원회. 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』. <https://sillok.history.go.kr/main/main.do> (2023년 3월 2일)
39. 國史편찬위원회 한국사데이터베이스. 『비변사등록(備邊司謄錄)』. <https://db.history.go.kr/item/level.do?itemId=bb> (2023년 3월 2일)
40. 서울대학교 규장각한국학연구원. 『공선정례(貢膳定例)』. <https://kyu.snu.ac.kr> (2023년 2월 17일)
41. 서울대학교 규장각한국학연구원. 『진상별단등록(進上別單謄錄)』. <https://kyu.snu.ac.kr> (2023년 2월 17일)
42. 한국고전번역원 한국고전종합DB. 『일성록(日省錄)』. <https://db.itkc.or.kr/> (2023년 2월 17일)
43. 한국고전번역원 한국고전종합DB. 『퇴우당집』. <https://db.itkc.or.kr/> (2023년 2월 17일)
44. 해양수산부. 수산정보포털. <https://www.fips.go.kr/p/S0203> (2023년 3월 2일)