

## 안정성동위원소 분석에 기반한 조선 후기 한성부 시장 식재료 기록의 검토

신동훈<sup>1</sup>, 홍종하<sup>2</sup>, 신은경<sup>3</sup>

<sup>1</sup>서울대학교 의과대학 해부학교실, <sup>2</sup>경희대학교 한국고대사·고고학연구소,

<sup>3</sup>단국대학교 공공인재대학 사회복지학과

## Food Ingredients Traded in the Markets of Late Joseon Hanseong: A Study from the Perspective of Stable Isotope Analysis

Dong Hoon Shin<sup>1</sup>, Jong Ha Hong<sup>2</sup>, Eunkyong Shin<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Department of Anatomy and Cell Biology, Seoul National University

<sup>2</sup>Institute of Korean Archaeology and Ancient History, Kyung Hee University

<sup>3</sup>Department of Social Welfare, Dankook University

**Abstract** : Stable isotope analysis is frequently conducted on human remains recovered from archaeological sites. However, while the results can broadly estimate the types of foods consumed by the deceased during their lifetime, they rarely provide detailed information regarding specific food ingredients. Therefore, in order to interpret stable isotope analysis results more precisely, it is important to investigate historical records from the same period in which the deceased lived so as to identify in greater detail the food materials consumed by people at that time. In this study, we analyzed six literary works that described various food ingredients traded in the markets of Hanseong, the capital of the Joseon Dynasty, between the late eighteenth and the mid-nineteenth century. These works consisted of five poems from Seongsijeondosi and one text titled Hanyanga. Through this analysis, we aimed to obtain data regarding temporal changes in the food ingredients consumed during the Joseon period. Each literary work contained references to a wide range of food materials sold in the markets, including seafood, grains, and meat. These items were classified according to stable isotope analytical criteria into categories such as C3 and C4 plants, as well as terrestrial, freshwater, and marine food resources. Although Seongsijeondosi and Hanyanga were written at different times, the food ingredients described in the markets showed broadly similar patterns, except for several special cases. It is likely that the food ingredients appearing in Seongsijeondosi and Hanyanga were similar to the products that people of that time purchased and consumed

이 연구는 서울대학교병원 교육연구자문장려비(2026년) 지원을 받아 수행되었음을 밝힌다.

저자(들)는 '의학논문 출판윤리 가이드라인'을 준수합니다.

저자(들)는 이 연구와 관련하여 이해관계가 없음을 밝힙니다.

**Received:** May 24, 2026; **Revised:** June 16, 2026; **Accepted:** June 18, 2026

**Correspondence to:** 신은경 (단국대학교 공공인재대학 사회복지학과) **E-mail:** fiat87@dankook.ac.kr

in the marketplace during their lifetime. Therefore, the present study is expected to contribute to the future interpretation of stable isotope analysis results obtained from human skeletal remains excavated from Joseon-period archaeological sites.

**Keywords** : Biological anthropology, Stable isotope analysis, Hanseong, Market, Hanyanga, Seongsijeondosi

## 서론

고고학 발굴에서 얻어진 사람이나 동물의 유존체를 대상으로 생물인류학적 연구를 수행할 때 가장 중요한 주제의 하나는 옛 사람들이 일상생활 중 섭취한 식재료에 대한 연구이다. 사람들이 섭취했던 음식물의 종류를 과학적으로 규명하는 것은 옛 사람의 건강 상태를 밝히는 데 매우 중요하며, 그 구체적 양상은 인류사의 변천에 따라 중단 없이 변화해 왔다. 고고학 발굴에서 획득한 뼈나 미라 등 사람 유존체를 대상으로 한 안정성동위원소(혹은 안정동위원소) 분석은 피장자가 섭취한 음식물의 종류를 C3 및 C4 광합성 대사 식물로 구별하거나 단백질원의 경우 해양성, 담수성 및 육상 기원 등으로 구분할 수 있기 때문에 생물인류학 분야에서 빈번하게 이용되는 것이다 [1-5].

이처럼 안정성동위원소 분석법은 생물인류학 연구에서 중요한 분석 기법으로 인정받고 있지만, 옛 사람들의 식생활에 관한 완전한 자료를 이 분석으로 바로 얻는 것은 아니며 섭취한 음식물의 세부적인 종류까지 정확히 파악하지 못한다는 한계가 있다. 예를 들어 사람이 섭취하는 식물의 경우 광합성 대사 경로의 차이점으로 C3- 및 C4-식물 등으로 구분하게 되는데 이 중 C3-식물에는 쌀, 밀, 감자 등이 포함되고 옥수수, 기장 등은 C4-식물로 분류되는 등 같은 분류 안에 포함된 작물의 종류가 지나치게 광범위하여 당시 사람들의 식생활을 정확히 이해하는 데 충분하지 못한 것이다. 우리가 섭취하는 음식물 중 단백질원이 되는 음식물의 경우에도 육상과 담수 혹은 해상에서 기원하는 것 등으로만 구분 가능하여 구체적으로는 어떤 식재료인지 확실히 밝혀내기 어려운 것이다 [5].

그런 의미에서 현재 남아 있는 조선시대 각종 사료에 대한 분석과 이해는 과거 사람들의 식생활을 안정성동위원소 기법을 이용하여 밝히고자 하는 생물인류학자에게도 중요하다. 조선시대의 문헌 중 우리 조상들이 실제 섭취하던 각종 식재료의 종류를 정확히 기록한 것으로 가장 대표적인 것은 그 시대의 일기가 있다. 그 시대를 살아가던 사람들이 자신의 하루 일과를 생생하게 담아 남긴 일기는 공

적 성격이 강한 사료의 분석으로는 알 수 없는 생활사의 구체적 단면을 파악할 수 있는 근거가 될 수 있다. 이전에 우리 연구진이 안정성동위원소의 측면에서 분석하여 보고한 바 있는 썰미록이 바로 그러한 자료의 좋은 예이다 [5]. 썰미록은 임진-정유재란 기간 중 저자인 오희문이 피난길에 올라 각지를 전전하며 쓴 일기로 16세기 말~17세기 초 사대부 집안의 생활에 대해 알 수 있는 기록이었다. 우리는 썰미록의 기록에 남아 있는 음식 관련 정보를 분석하여 오희문이 1591년부터 1596년까지 충청도 임천에 거주하던 중 섭취했던 음식물이 어떤 것인지 확인할 수 있었던 것이다. 결과적으로 이 연구는 그동안 추정에 의존하던 조선시대 사람들의 음식물 섭취 경향을 그 당시 문헌을 통해 보다 정확히 파악하여 향후 안정성동위원소 결과에 대한 해석을 실제 음식물과 비교할 수 있는 근거자료가 되었다 [5]. 하지만 썰미록은 특정 시기와 지역에서 피란생활 중이던 저자의 식생활을 기록한 것이라는 점에서 보다 다양한 시기의 조선시대 자료에 대해 연구가 추가로 필요하다.

이 논문에서 다루는 한양가와 성시전도시는 조선후기의 대표적인 고전문학 작품 중 하나로서 조선왕국의 수도인 한성부의 거리를 마치 독자가 직접 방문하여 보는 것처럼 생생하게 묘사한 것이 특징이다 [6-11]. 특히 한성부에서 번성하던 시장의 상황이 한양가와 성시전도시에는 생생하게 남아 있어 당시 서울 사람들이 시장에서 어떤 식재료를 구입하여 소비하였는지 구체적으로 파악할 수 있게 되었다. 썰미록이 기록된 시대와는 달리 18세기 후반이 되면 상품화폐경제가 이전보다 훨씬 활발하게 되었고 특히 도성지역에서는 상인들이 다양한 물품을 도시민들에게 공급하기 위해 활동하고 있었으니, 이로 인해 전국 각지에서 운반된 다양한 종류의 상품이 시장에서 판매되고 있었던 것이다. 이처럼 성시전도시와 한양가에 묘사된 시장의 풍경이 조선후기 사회사 연구의 중요한 자료가 되었고 [6-11], 두 자료에는 그 당시 서울에 거주하던 도시민들이 소비하던 음식물의 종류를 매우 자세하게 밝힐 수 있는 자료가 포함되어 있음에도 이에 대해 생물인류학적 접근을 시도한 연

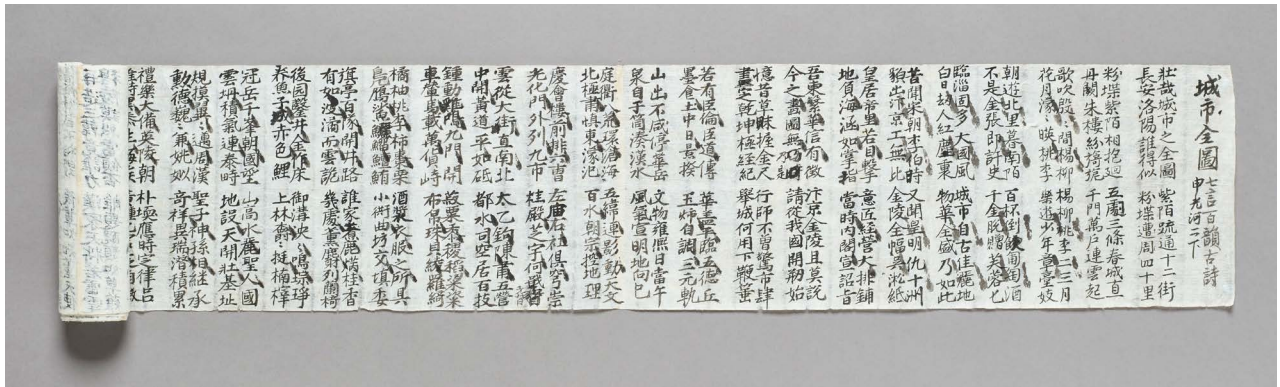


Fig. 1. Seongsijeondosi (Seoul Museum of History).

구는 현재까지 존재하지 않았다.

따라서 본 연구에서는 한양가와 성시전도시 내 기록을 분석하여 18세기 후반~19세기 중반경 조선의 수도인 한성부 시장에서 거래되던 식재료 등에 대한 구체적 자료를 수집하여 해석함으로써 안정성동위원소 분석의 결과가 구체적으로 어떤 식재료인지 추정해 보고자 하였다. 이 시점은 바야흐로 조선사회에 도시화와 상품화폐경제의 물결이 침투하기 시작한 단계의 자료이므로 이전 보고했던 쇠미록의 시대와는 전혀 다른 시공간적 위치에서 우리나라 식재료 소비 실태의 변화를 이해하는 근거가 될 것이며 향후 안정성동위원소 분석에도 유용한 기초 자료로 활용될 수 있을 것이다.

## 자료와 방법

이 연구에서는 18세기 후반부터 19세기 중반까지 조선의 수도인 한성부의 문물제도를 노래한 총 여섯 편의 문학작품을 집중 분석하였다. 우선 성시전도시(城市全圖詩)는 정조(正祖)가 1792년에 여러 신하들에게 변영하는 당시 한양의 모습을 담은 성시전도라는 그림을 소재로 장편 한시를 지어 바치게 한 데서 유래하였다(Fig. 1). 정조의 명을 받들어 창작된 성시전도시는 현재까지 모두 13종이 알려져 있는데 이 시에 기록된 정경은 대체로 18세기 말, 수도 한성부의 경관과 사회상을 담고 있다고 할 수 있어 그 사료적 가치는 일찍부터 학계의 주목을 받았다[7-10,12]. 그중 이덕무(1741~1793), 박제가(1750~1805), 신광하(1729~1796), 이만수(1752~1820), 유득공(1748~1807)이 지은 다섯 편의 시는 성내의 시전 점포와 이에 진열된 물품을 세밀하게 묘사하였는데, 당시 한성부 도시민에게 판매하던 다양한 식재료에 대한 기술이 여기에 포함되어 있



Fig. 2. Hanyanga (National Museum of Korea).

으며 이들의 작품이 이 논문에서 연구의 대상이 되었다. 이 작품들 중 박제가의 시가 가장 유명한데 총 42구에 걸쳐 시전의 점포와 물건, 사람의 움직임, 시장의 분주함까지 생생하게 묘사하였으며 후대 문단에도 큰 영향을 주었다[9,10].

다음으로 한양가는 서울에 거주하던 중간계층(중인 혹은 아전계층) 사람으로 추정되는 한산거사(漢山居士)라는 불명의 인물이 1844년경 지었다는 국문 가사이다[6,11]. 이 국문 가사에 실린 정경은 대체로 19세기 전반의 서울 문화에 대한 것이라는 데 의견이 일치하고 있다(Fig. 2). 여기에는 한양에 대한 지리적 설명과 궁궐의 관서, 성문과 시장, 명승지, 과거 시험 등 다양한 내용이 기록되어 있기 때문에 창작 당시부터 이미 상당한 인기를 끌면서 방각본으로 판각되어 유통될 정도였다고 한다[6,11,13]. 특히 우리의 흥미를 끄는 부분은 당시 도성 내 시장 풍경으로 여러 상점에서 다양한 먹거리를 판매하는 모습이 매우 구체적이면서도 생생하게 적혀 있다는 것이다. 아마도 조선시

대 당시 한성부 안에 존재하던 시장에서 판매되던 다양한 식재료의 이름이 나오는 것으로는 한양가를 따라갈 만한 문헌은 드물다고 판단된다.

이 자료들은 18세기 후반부터 19세기 초반, 당시 한국 사회를 대표하는 한양의 시장에서 구입 가능한 식재료에 관한 중요한 정보를 제공할 수 있다고 판단하여 앞에서 설명한 총 여섯 편의 성시전도시와 한양가에 대해 분석을 시도하였다. 먼저 각 노래별로 식재료의 이름을 정리하여 표로 만들었으며 여기서 취합한 정보는 안정성동위원소의 분석 방법을 고려하여 식물성 식품은 C3 및 C4 식물 유래로 구분하였고 동물성 식품은 육지성, 담수성, 해양성으로 나누었으며 각각의 출현 빈도를 조사하여 빈도가 높은 순서에서 낮은 순서로 배열하였다. 다만 노래에 기술된 내용만으로 정확히 파악하기 어려운 경우에는 이를 굳이 나누지 않고 “불명”으로 표기하였다. 분석한 결과는 이전에 보고한 16세기 후반 저술된 채미록 일기의 식재료 자료에 대한 분석 보고 [5]와 함께 비교하여 양자 간의 차이를 확인하였다. 이 연구에서 고찰한 여섯 편의 노래 중 성시전도시 다섯 편은 박현욱[9]이 한글로 번역한 것을 이용하였으며 한양가는 강명관[6]이 국역한 것을 대상으로 하였다.

## 결 과

여섯 편의 노래에 나오는 모든 음식물 이름을 어류, 곡물, 육류의 순으로 정리하였다(Fig. 3). 먼저 성시전도시 중 시장에서 취급되는 식재료의 이름이 가장 많이 나오는 것은 박제가와 신평하의 시인데 여기에는 해산물과 곡물, 육류가 골고루 기재되어 있다. 반면 이덕무, 이만수, 유득공의 시에는 해산물과 곡물에 대한 기록은 있지만 시장에서 판매되는 육류에 대한 언급은 없다. 성시전도시보다 약간 뒤 시기의 한성부 시장의 정경을 묘사한 한양가에는 성시전도시보다 훨씬 다양한 종류의 식재료가 적혀 있는데 주로 해산물과 곡물이며 육류는 전혀 언급되어 있지 않다.

성시전도시에 나와 있는 한성부 시장에서 판매되던 식재료를 안정성동위원소 분석의 기준으로 분류해 C3 및 C4 식물, 육지성, 담수성, 해양성 식재료로 구분하였다(Fig. 4). 기록만으로 명확한 분류가 어려운 것은 불명 처리하여 이후 분석에서 제외하였다. 성시전도시 다섯 편에 각각 나온 식재료는 모두 모아 Fig. 4에서 종합하여 가장 많이 반복해서 나오는 식재료의 순으로 정리하였다. 이에 의하면 성시전도시에는 C3 식물의 경우, 굴, 쌀/벼, 밤, 복숭아, 콩, 배, 유자, 대추, 감 등이 많이 나왔다. 그 외에도 보리, 콩잎, 마늘, 생강, 파, 부추, 겨자, 포도, 참외, 살구, 능금, 은행, 매

화, 오얏, 매실 등도 언급이 있었다. 한편 C4 식물은 조와 기장, 피가 많았고 수수도 한 번 성시전도시에 기재되었다. 육지성 식재료는 돼지, 소, 꿩, 계란, 닭, 오리, 기러기, 사슴, 양의 순이었으며 담수성 식재료는 잉어, 붕어, 모래무지, 쏘가리, 자가사리, 가물치, 동자개, 메기의 순이었다. 해양성 식재료에는 방어, 갈치, 준치, 문어, 조기, 가자미, 청어, 상어, 다랑어의 순으로 확인되었다.

한양가의 경우에는 본문에 기록된 식재료를 그대로 적은 다음 이를 식재료별로 다시 취합하여 많이 다루어지는 순서대로 정리하였으며 그 결과를 성시전도시의 식재료와 비교하였다(Fig. 5). 두 작품에서 나오는 식재료를 비교하면 육지성 및 담수성 식재료는 성시전도시에서 더 자세히 다루어졌지만, 해양성 식재료는 한양가에서 더 많이 출현하였다. C3 및 C4 식물의 경우 다루어진 숫자는 비슷하지만 한양가에만 나오는 경우(잣, 호도, 석류, 용안, 여지, 당대추, 녹두, 팔)가 있었고 반대로 성시전도시에만 나오는 경우(굴, 보리, 콩잎, 마늘, 생강, 파, 부추, 겨자, 참외, 살구, 능금, 은행, 매화, 매실)가 있었다. 이 중에서 한양가에는 용안, 여지, 당대추 등 수입 농산물의 이름이 보이는 것이 특이했으며 성시전도시에서 가장 많이 보이는 C3 식물에 굴이 있다는 점도 이채로웠다. 해양성 식재료의 경우 성시전도시는 거의 모두 생선류만 다루고 있는데 반해 한양가에는 낙지, 소라, 오징어, 전복, 해삼 등 기타 해산물도 이름이 보였다.

마지막으로 이 논문에서 규명한 한양가와 성시전도시에 기록된 식재료를 본 연구진이 이미 보고한 바 있는 채미록(16세기 말)의 식재료와 비교하였다(Fig. 6). 그 내용을 보면 다른 식재료의 경우 양쪽에서 비슷한 숫자가 확인되었지만, C3 식물의 경우에는 채미록에 훨씬 많은 종류의 식재료가 기재되어 있었다. 특히 채미록에는 소나무, 상수리, 회화나무, 느티나무 등 정상적인 식재료로 보기 어려운 것까지 포함되어 있었는데 이는 채미록의 저자가 임진왜란 당시 음식물을 구하기 어려웠던 상황을 반영하는 것이라 할 수 있다. 양쪽의 식재료를 보면 상당히 많은 것이 서로 겹치지만 그중에는 한쪽에만 나오는 것도 있는데, 이는 표에서 따로 표시해 두었다.

## 고 찰

한성부 인구는 조선후기에 여러 가지 이유로 크게 늘어나게 되었는데(1657년 80,572명에서 1669년 194,030명으로 급증), 그 틈을 타 도성에서 상업에 종사하는 사람들이 이 시기에 증가하게 되었으며 이에 따라 상품유통과 화

| 문헌/작자 | 이덕무                         | 박제가                                                                      | 성시전도시<br>신광하                                    | 이만수                             | 유득공                   | 한양가                                                                                                                                                                                          |
|-------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 해산물   | 갈치, 농어, 준치, 쏘가리, 송어, 붕어, 잉어 | 생선포, 문어, 조기, 가자미, 청어, 상어, 게                                              | 망둥어, 뱀어, 송어, 칠갑상어, 다랑어                          | 붕어, 송어, 자가사리, 모래무지, 가물치, 방어, 잉어 | 동자개, 모래무지, 메기, 방어, 잉어 | 민어, 석어, 석수어(조기), 도미, 준치, 고등어, 낙지, 소라, 오징어(오징어), 조개, 새우, 전어, 복어, 관복(말린 청어), 썬두기, 민어, 석어(조기), 통대구, 광어, 문어, 가오리, 전복, 해삼, 가자미, 곤포(다시마), 메육(미역), 다사마(다시마), 파래, 김, 우무가시(우무가사리)                     |
| 곡물    | 쌀                           | 쌀, 콩, 벼, 기장, 조, 피, 보리, 콩잎, 마늘, 생강, 파, 부추, 겨자, 버섯, 포도, 대추, 밤, 굴, 배, 감, 참외 | 콩, 조, 수수, 기장, 벼, 조, 피, 굴, 유자, 복숭아, 살구, 감, 대추, 밤 | 능금, 배, 굴, 유자, 은행, 복숭아, 매화       | 굴, 밤, 복숭아, 오얏, 매실     | 청실니(배), 황실니(배), 진시(꽃감), 홍시, 조홍시(감의 한종류), 밤, 대추, 잣, 호도, 포도, 경도(복숭아), 오얏(자두), 석류, 유자, 복숭아, 용안(열대과일), 여지, 담대추, 삼미(쌀), 하미(쌀), 중미(쌀), 극삼미(쌀), 참쌀, 좁쌀, 기장쌀, 녹두, 청태(콩), 적두팔, 마태(콩), 중태, 기름태(콩나물용 콩) |
| 육류    |                             | 꿩고기, 제란, 닭, 돼지                                                           | 오리, 기러기, 사슴고기, 소, 양, 돼지                         |                                 |                       |                                                                                                                                                                                              |

Fig. 3. Food ingredients mentioned in Seongsijeondosi and Hanyanga. The food ingredients in Seongsijeondosi are organized according to each author.

| 분류    | 이덕무              | 박제가                                                             | 신광하                                   | 이만수                       | 유득공               | 성시전도시 종합(본문)                                                                                                           |
|-------|------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C3 식물 | 쌀                | 쌀, 콩, 벼, 보리, 콩잎, 마늘, 생강, 파, 부추, 겨자, 포도, 대추, 밤, 굴, 배, 감, 참외      | 콩, 벼, 굴, 유자, 복숭아, 살구, 감, 대추, 밤        | 능금, 배, 굴, 유자, 은행, 복숭아, 매화 | 굴, 밤, 복숭아, 오얏, 매실 | 굴(4), 쌀(벼)(4), 밤(3), 복숭아(3), 콩(2), 배(2), 유자(2), 대추(2), 감(2), 보리, 콩잎, 마늘, 생강, 파, 부추, 겨자, 포도, 참외, 살구, 등금, 은행, 매화, 오얏, 매실 |
| C4 식물 | -                | 기장, 조, 피                                                        | 조, 수수, 기장, 조, 피                       | -                         | -                 | 조(3), 기장(2), 피(2), 수수                                                                                                  |
| 육지성   | -                | 꿩고기, 제란, 닭, 돼지                                                  | 오리, 기러기, 사슴고기, 소, 양, 돼지               | -                         | -                 | 돼지(2), 소, 꿩, 제란, 닭, 오리, 기러기, 사슴, 양                                                                                     |
| 담수성   | 쏘가리, 붕어, 잉어      | -                                                               | -                                     | 붕어, 자가사리, 모래무지, 가물치, 잉어   | 동자개, 모래무지, 메기, 잉어 | 잉어(3), 붕어(2), 모래무지(2), 쏘가리, 자가사리, 가물치, 동자개, 메기                                                                         |
| 해양성   | 갈치, 준치           | 문어, 조기, 가자미, 청어, 상어                                             | 다랑어                                   | 방어                        | 방어                | 방어(2), 갈치, 준치, 문어, 조기, 가자미, 청어, 상어, 다랑어                                                                                |
| 불명    | 송어(회유성), 붕어(회유성) | 생선포(어종 미상), 게(민물/바다 모두 서식), 버섯(균류, C3 및 C4 광합성 경로를 따르지 않으므로 제외) | 송어(회유성), 망둥어(기수성), 뱀어(기수성), 칠갑상어(회유성) | 송어(회유성)                   | -                 | -                                                                                                                      |

Fig. 4. Classification of food ingredients sold in the markets of hanseong in seongsijeondosi according to stable isotope analytical criteria. The rightmost column represents the combined results from all five poems. Numbers in parentheses indicate the frequency with which each food ingredient was repeatedly mentioned in the poems.

| 분류    | 한양가: 본문 기록                                                                                                                                                                          | 한양가: 식재료별 취합                                                                                                                                                                                                         | 성시전도시: 식재료별 취합                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C3 식물 | 청실뇌(배), 황실뇌(배), 건시(꽃감), 홍시, 조홍시(감의 한종류), 밤, 대추, 잣, 호도, 포도, 경도(복숭아), 오얏(자두), 석류, 유자, 복숭아, 용안(열대과일), 여지, 당대추, 상미(쌀), 하미(쌀), 중미(쌀), 극상미(쌀), 찹쌀, 녹두, 청태(콩), 적두팍, 마태(콩), 중태, 기름태(콩나물용 콩) | 쌀/찹쌀(5), 콩(4), 감(3), 배(2), 복숭아(2), 밤, 대추, <b>잣</b> , <b>호도</b> , 포도, 자두, 석류, 유자, <b>용안</b> , <b>여지</b> , <b>당대추</b> , <b>녹두</b> , 팍                                                                                  | <b>굴(4)</b> , 쌀/벼(4), 밤(3), 복숭아(3), 콩(2), 배(2), 유자(2), 대추(2), 감(2), <b>보리</b> , <b>콩알</b> , <b>마늘</b> , <b>생강</b> , <b>파</b> , <b>부추</b> , <b>겨자</b> , <b>포도</b> , <b>참외</b> , <b>살구</b> , <b>능금</b> , <b>은행</b> , <b>매화</b> , <b>오얏(자두)</b> , <b>매실</b> |
| C4 식물 | 좁쌀, 기장쌀                                                                                                                                                                             | 조, 기장                                                                                                                                                                                                                | 조(3), 기장(2), <b>피(2)</b> , 수수                                                                                                                                                                                                                            |
| 육지성   |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      | <b>돼지(2)</b> , 소, 꿩, 계란, 닭, 오리, 기러기, 사슴, 양                                                                                                                                                                                                               |
| 담수성   |                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                      | <b>잉어(3)</b> , <b>붕어(2)</b> , <b>모래무지(2)</b> , <b>쏘가리</b> , <b>자가사리</b> , <b>가물치</b> , <b>동자개</b> , <b>메기</b>                                                                                                                                            |
| 해양성   | 민어, 석어(조기), 석수어(조기), 도미, 준치, 고등어, 낙지, 소라, 오징어(오징어), 전어, 복어, 관목(말린 청어), 꼴뚜기, 통대구, 광어, 문어, 가오리, 전복, 해삼, 가자미, 민어, 석어(조기),                                                              | 조기(3), <b>민어(2)</b> , <b>도미</b> , 준치, <b>고등어</b> , <b>낙지</b> , <b>소라</b> , <b>오징어</b> , <b>전어</b> , <b>복어</b> , <b>청어</b> , <b>꼴뚜기</b> , <b>대구</b> , <b>광어</b> , 문어, <b>가오리</b> , <b>전복</b> , <b>해삼</b> , <b>가자미</b> | <b>방어(2)</b> , <b>갈치</b> , 준치, 문어, 조기, 가자미, 청어, <b>상어</b> , <b>다랑어</b>                                                                                                                                                                                   |
| 불명    | 새우(서술이 없다면 민물/바다 구분이 불가), 조개(서술이 없다면 민물/바다 구분이 불가), 곤포(다시마), 메웁(미역), 다시마(다시마), 파래, 김, 우무가시(우무가사리)                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                      | 송어(회유성), 농어(회유성), 생선포(어종 미상), 게(민물/바다 모두 서식), 버섯(균류, C3 및 C4 광합성 경로를 따르지 않으므로 제외), 망둥어(기수성), 뽕어(기수성), 철갑상어(회유성)                                                                                                                                          |

**Fig. 5.** Comparison of food ingredients recorded in Hanyanga and Seongsijeondosi. The leftmost column reproduces the original descriptions from Hanyanga, while the middle column reorganizes the contents according to food ingredients. Numbers in parentheses indicate the frequency with which each ingredient appeared repeatedly. The rightmost column presents the food ingredients from Seongsijeondosi summarized in Fig. 4 for comparison. Food ingredients that appear only in either Hanyanga or Seongsijeondosi, but not in both, are indicated in bold.

폐경제도 도시민의 일상생활에 급격히 침투하였다. “서울은 시골과 달라 돈이면 안되는 일이 없다(京中異於鄉中 有錢則無事不成: 右捕廳謄錄 卷2, 1842년 3월 29일, 罪人崔東旭 年三十三 供草).”라고 말할 수 있는 시대가 널리 열린 것이다. 한양 도성 내에서 이루어지는 상업은 조선전기만 해도 정치권력과 결탁한 어용상인(市塵)이 운중가(雲從街)를 거점으로 사실상의 독점권을 행사하고 있었지만 18세기가 되면 정부가 독점권을 인정하는 시전 외에도 일종의 자유 상인이라 할 수 있는 난전(亂塵)이 번성하게 되었다. 이처럼 빠르게 성장한 난전 상인이 국가에 의해 공인된 시전을 위협할 정도가 되자 정부는 금난전권으로 단속하는 등 이를 억누르려 하였지만 그럼에도 불구하고 난전은 계속 발전하였다. 특히 조선후기 들어 한성부의 인구가 급증하면서 도성 안에 안정적으로 곡물을 공급하는 문제는 도시민의 생활에서 매우 중대한 것이 되었는데 쌀을 공급할 권리를 둘러싸고 분쟁이 발생하거나 쌀값을 올리

기 위해 상인들이 담합하기도 하는 등 일부에게만 독점권을 부여하면서 발생하는 폐해가 무시할 수 없게 되었다. 따라서 조선은 국가적으로 난전이 점차 허용되는 방향으로 나가게 되었으며, 18세기 말이 되면 결국 시전 상인에 대한 일방적 보호정책을 폐지하고 그 독점권 바깥에 있던 난전상인의 권리도 널리 인정하게 되었다(辛亥通典, 1791년) [11, 14].

그렇다면 조선후기 수도 한성부에 살아가는 사람들은 어떤 시장에서 식재료를 구입하였는가. 이 시기가 되면 개국 이래 서울의 대표적 시장이었던 종로의 시전(市塵) 외에도 염천교 부근의 칠패, 지금의 광장시장 부근인 이현(梨峴, 배오개) 등지에 대규모 시장이 연달아 개설되었다. 한양 성내에서 구할 수 있는 어물은 원래 시전 상인인 육의전에서 건어물이나 염장한 상태로 오랫동안 독점적으로 취급해 왔던 것이지만 칠패도 어물 판매의 중심지가 되어 전국 각지에서 잡힌 생선은 일단 이곳으로 운반된 후 행사

| 분류    | 한양가+성시전도시                                                                                                                                                                                                       | 쇄미록 (신동훈 등 2025)                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C3 식물 | 쌀/벼/찰쌀(9), 콩(6), 감(5), 복숭아(5), <b>굴(4)</b> , 배(4), 밤(4), 대추(3), 유자(3), 포도(2), <b>자두/오얏(2)</b> , 잣, 호도, 석류, <b>용안, 여지, 당대추</b> , 녹두, 팥, 보리, 콩잎, <b>마늘</b> , 생강, 파, <b>부추</b> , 겨자, 참외, 살구, 능금, 은행, <b>매화, 매실</b> | 쌀, 콩, 보리, <b>메밀, 밀, 깨</b> , 감, 팥, 태, 녹두, <b>꿀</b> , 밤, 잣, <b>김치</b> , 대추, 무, 수박, 배, <b>오이, 소나무, 모과, 고사리</b> , 생강, 가지, 포도, 파, 참외, <b>오미자</b> , 석류, <b>귀리</b> , 호두, <b>토란, 쑥, 상수리</b> , <b>회화나무</b> , 채소, 복숭아, <b>도라지, 인삼</b> , 유자, <b>앵두</b> , 살구, 산수유, 모시, <b>당귀</b> , 능금, <b>느티나무</b> , 겨자, <b>감초</b> , 콩잎 |
| C4 식물 | 조(4), 기장(3), <b>피(2)</b> , 수수                                                                                                                                                                                   | 조, 기장, <b>율무</b> , 수수                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 육지성   | 돼지(2), 소, 꿩, 계란, 닭, <b>오리</b> , <b>기러기</b> , 사슴, 양                                                                                                                                                              | 꿩, 소, 닭, <b>고기(불명)</b> , 노루, 돼지, <b>개</b> , 달걀, <b>멧돼지</b> , 사슴, <b>여우</b>                                                                                                                                                                                                                                  |
| 담수성   | 잉어(3), 붕어(2), <b>모래무지(2)</b> , <b>쏘가리</b> , <b>자가사리</b> , <b>가물치</b> , <b>동자개, 매기</b>                                                                                                                           | <b>민물고기(불명)</b> , 붕어, <b>열목어</b> , 잉어, <b>빙어</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 해양성   | 조기(4), 민어(2), 방어(2), 청어(2), 가자미(2), 도미, 준치(2), 문어(2), 고등어, 낙지, <b>소라</b> , 오징어, 전어, <b>복어</b> , <b>폴두기</b> , 대구, 광어, <b>가오리</b> , 전복, <b>해삼</b> , 갈치, <b>상어</b> , <b>다랑어</b>                                    | 조기, 민어, 준치, 대구, 갈치, 전복, 도미, 고등어, <b>정어리</b> , <b>굴</b> , 문어, 방어, 전어, 광어, 낙지, 청어, <b>바다물고기</b> , <b>삼치</b> , <b>홍합</b> , <b>쌀</b> , 새우, 오징어, <b>홍어</b> , <b>게</b> , 가자미                                                                                                                                      |

Fig. 6. Comparison of food ingredients recorded in Hanyanga and Seongsijeondosi (late eighteenth to mid-nineteenth centuries) with those recorded in Soemirok (late sixteenth century). Food ingredients that appear only in one source but not in the other are indicated in bold. In the case of crab, it was classified as a marine resource in Swaemirok because its marine origin is evident in the text. However, in Hanyanga and Seongsijeondosi, whether the crab was marine or freshwater in origin is uncertain; therefore, it was classified here as indeterminate.

들이 광주리에 담아 한성부 골목마다 다니며 판매하게 되었다. 한편 이현시장에서는 동대문 밖의 왕십리나 살곶이 등에서 재배된 채소들이 주로 거래되었는데 취급하는 규모에 있어서는 종로의 시전까지 능가할 정도로 발전하였다[14].

한양도성에서 판매되는 육류를 보면 쇠고기를 취급하는 가게가 모두 23곳이 있었을 정도로 호황을 누렸는데 이를 현방(懸房)이라 불렀다. 여기에는 도성 사람들에게 쇠고기를 팔아 생계를 유지하는 사람의 숫자가 한때 1만 명이나 될 정도였다 한다. 그 밖에도 돼지고기는 저육전(猪肉廛)에서, 꿩고기는 생치전(生雉廛)에서, 닭고기는 계전(鷄廛), 계란은 계아전(鷄兒廛) 등에서 각각 판매되었다. 그중 돼지고기는 처음에는 그 수요가 별로 많지 않았지만 1712년경에는 판매처가 70~80곳으로 크게 증가하였다. 이렇게 식재료 공급이 원활해지자 남대문에서 종로에 이르는 거리에는 주점과 음식점이 즐비하게 되어 쇠고기와 어물의 절반 이상이 주점의 안주로 소비될 정도였다고 한다[14].

우리 논문에서 살펴본 한양가와 성시전도시는 조선 후기 한성부를 뒤튼들었던 상품화폐경제의 발전과 이에 따른 식재료 공급양상을 보여주는 귀중한 자료이다. 이 당시 한양은 전국적으로 상품유통의 중심지가 되어 도성에서 멀리 떨어진 지역이나 심지어는 해외의 각종 수입품까지도 시장에 반입되어 판매되었던 것이다[11].

한양가와 성시전도시에는 당시 한양의 시장 모습을 상당히 정확히 묘사하고 있는데, 우선 성내의 생선전, 과일가게, 쌀집, 어물전 등에서 다루는 다양한 식재료에 대한 기

록이 있다. 성시전도시와 한양가는 창작 시점이 약 두 세 대 정도 차이가 있지만(18세기 말과 19세기 중엽), 몇몇 특수한 식재료 사례를 제외하면 거의 비슷한 양상으로 시장에서 판매되고 있다는 점을 보여준다. 이렇게 파악한 조선 후기 한성부의 시장에서 판매되던 식재료의 내역은 앞으로 비슷한 시기 조선시대 인골에 대해 시행할 안정성동위원소 분석에도 큰 도움이 될 것임은 분명하다.

이번 논문에 앞서 본 연구진은 16세기 말 임진왜란의 와중에 기록된 일기(쇄미록)에 나오는 식재료에 대한 분석 결과를 보고한 바 있었는데 [5], 이번에 확인한 18세기 후반~19세기 중반까지의 한성부 시장에서 판매된 식재료의 내역을 그 자료와 함께 비교해 보았다. 그 결과, Fig. 6에서 볼 수 있는 것처럼 양쪽에 기록된 식재료는 서로 비슷한 것도 있었지만, 한쪽에만 나오고 다른 쪽에는 보이지 않는 경우도 있었는데, 그 이유로 몇 가지 가능성을 생각해 볼 수 있다.

우선 쇠미록이 쓰여진 시대에는 없던 식재료가 백여 년 후인 한양가-성시전도시가 쓰여진 시점이 되면 새로이 도입되었을 가능성이 있다. 쇠미록의 단계에는 보이지 않던 식재료가 한양가-성시전도시 새롭게 도입된 예로는 용안, 여지, 당대추 등이 있다. 이 농산물들은 분명히 해외에서 수입된 상품으로서 아직 대부분의 식재료가 자급자족되거나 주변 지역에서 선물의 형태로 증여되는 것이 보통이었던 쇠미록의 시대에는 찾아보기 힘든 것이었을 것이다. 한양가-성시전도시에는 굴에 대한 언급도 많이 나오는데, 이 과일은 우리의 이전 쇠미록 연구에서는 단 한 번도 나오지

않던 것이다 [5]. 굴은 우리나라에서도 일찌기 생산된 것이라 수입된 것은 아니지만, 쇠미록의 시대처럼 대부분의 식재료가 근방에서 생산되어 전달되던 시대에는 왕실의 하사품 등이 아니라면 맛볼 기회가 드물었을 것인데 한양가-성시전도시 단계가 되면 수도의 시장에서 매매가 되어 일반인들도 쉽게 접할 수 있게 되었던 것이다. 한양가와 성시전도시가 쓰여진 18세기 후반~19세기 중반은 수도 한양이 상품화폐경제에 이미 깊이 편입되었던 시점으로 전국의 물산이 이곳의 시장에 집중하는 상황이었다는 점을 기억할 필요가 있다. 따라서 기본적으로 자급자족하며 주변부 사람들과 물자를 교환하여 모자란 부분을 채우는 정도였던 쇠미록의 시대와 비교하면 한양가-성시전도시 시대의 도시는 희귀한 식재료를 구하는데 있어서 기본적으로 큰 어려움이 없었던 듯하다.

또 한가지 한양가-성시전도시와 쇠미록 사이에 보이는 식재료의 차이는 전자가 기본적으로 절제된 시 문학작품인데 반해 후자는 매일의 일기 기록으로서 일상생활의 상세한 부분까지 자세히 기록할 수 있었다는 점도 중요하다. 한양가와 성시전도시에는 일상생활의 필수품이라 할 식재료에 대해서는 언급이 자세하지 않고, 희귀하고 재미있는 식재료를 앞세워 기술하는 것을 보는데(굴, 용안, 여지, 당대추 등), 이는 재미를 추구하는 문학작품의 성격 때문에 그러했을 것으로 본다. 문학작품에는 아무래도 가장 인상적인 것을 우선적으로 기록하게 될 것이니 쇠미록에 포함된 식재료의 종류가 한양가와 성시전도시보다 숫자가 많다고 해서 그 시대가 훨씬 풍족한 음식문화를 누리고 있었다고 보기는 어려울 것이다.

## 결론

고고학 발굴 현장에서 수습되는 사람기원 유존체에 대해서는 피장자가 생전에 섭취했던 음식물의 종류를 추정하기 위해 안정성동위원소 분석을 자주 시행하게 되는데, 그 결과는 이들이 먹었던 식재료의 특징을 포괄적으로 제시할 뿐 그 자세한 내역에 대해서는 확인하기 어렵다는 단점이 있었다. 따라서 안정성동위원소 분석 결과를 해석하는데 있어 보다 다양한 가능성을 열어두기 위해서는 피장자가 묻히던 시대와 동일한 시기의 역사기록 연구를 통해 당시 사람들이 구체적으로 섭취했던 음식물의 종류를 자세히 파악해 두는 작업이 매우 중요하다고 할 수 있겠다.

본 연구진이 이미 학계에 보고한 쇠미록은 16세기 말~17세기 초, 임진왜란이라는 미증유의 혼란 속에서 힘겹게 피난생활을 하던 사대부 집안의 일기로서 그중 식재료

와 관련한 정보를 추려 이를 안정성동위원소 분석의 시점에서 재해석하였다 [5]. 이 연구의 학술적 의의는 분명하다 하겠지만, 이 일기가 쓰여진 시점이 왜란이라는 시기라는 점, 그리고 아직 상품화폐경제가 우리나라에 싹을 틔우기 이전으로 식재료의 공급이 전반적으로 원활하지 않았던 시기라는 점 역시 기억해 두어야겠다. 따라서 18세기 후반에서 19세기 중반에 이르는 시기에 조선의 수도 한양의 시장에서 취급되는 식재료를 노래한 작품 여섯 편을 분석한 이번 연구는 앞서 보고한 쇠미록과는 전혀 다른 학술적 의미를 갖는다고 할 수 있다.

우리나라 생물인류학에서 조사하는 인골의 거의 대부분은 서울, 경기 일원의 조선시대 중·후기 회곽묘에서 발견되는데, 이번 연구에서 밝힌 성시전도시와 한양가가 다루는 시기와 장소는 대체로 앞서 연구하였던 인골과 밀접한 관련이 있다는 점을 지적할 수 있겠다. 이 보고에서 다룬 18~19세기 문학작품 여섯 편에 나오는 식재료는 결국, 조선시대 후기 서울과 그 근교 일대에 살던 사람들이 생전에 시장에서 구입하여 먹던 음식물의 재료가 되었을 것이라는 점에서 앞으로 발굴 유적에서 확인한 인골에 대한 안정성동위원소 연구의 해석에 큰 도움이 될 것으로 생각한다.

## REFERENCES

1. Sealy JC. Body tissue chemistry and palaeodiet. In: Brothwell DR, Pollard AM, editors. Handbook of Archaeological Sciences. Chichester: John Wiley & Sons; 2001. pp. 269-79.
2. Lee-Thorp JA. On isotopes and old bones. Archaeometry. 2008;50:925-50.
3. Tsutaya T, Nagaoka T, Sawada J, Hirata K, Yoneda M. Stable isotopic reconstructions of adult diets and infant feeding practices during urbanization of the city of Edo in 17th century Japan. Am J Phys Anthropol. 2014;153:559-69.
4. Guiry E. Complexities of Stable Carbon and Nitrogen Isotope Biogeochemistry in Ancient Freshwater Ecosystems: Implications for the Study of Past Subsistence and Environmental Change. Front Ecol Evol. 2019;7:313.
5. Shin DH, Hong JH, Shin EK. Bioanthropological Study of the Late 16th-Century Dietary Consumption Pattern in the West Coast Region as Recorded in the Joseon Dynasty diary Soemirok. Anat Biol Anthropol. 2025;38:319-28. Korean.
6. Kang MG. Hanyangga (100 Korean Language Cultural Heritages-78). Seoul: Shingu Munhwasa; 2008. Korean.
7. Ahn DH. Nine poems of Seongsijeondosi. Lit Interpret. 2009a;46:171-201. Korean.

8. Ahn DH. Urban poetry and the landscape of 18th century Seoul. J Korean Classical Lit. 2009b;35:213-49. Korean.
9. Park HW. Reading 18th-century Seoul through Seongsijeondosi: translation and annotation of 13 types of Seongsijeondosi. Seoul: Bogosa; 2015a. Korean.
10. Park HW. Types of Seongsijeondosi and the landscape of 18th-century Seoul: focusing on 13 types of Seongsijeondosi. Hyangto Seoul. 2015b;90:67-125. Korean.
11. Noh KH. The Economic Policies of Late Joseon and the Landscape of Hanyang Market Appearing in Seongsijeondo-si and Hanyang-ga. J Seoul Stud. 2018;70:1-33. Korean.
12. Ahn DH. Three newly found pieces of “Seongsijeondosi” and one piece of “Pyongyangjeondosi”. Lit Interpret. 2013;62:148-63. Korean.
13. National Hangeul Museum, editor. Let’s go to Seoul - Hanyangga. Seoul: National Hangeul Museum; 2023. Korean.
14. National Institute of Korean History, editor. Geosang, dominating the national market (Korean History-03). Seoul: Doosan Dong-a; 2005. Korean.

**간추림** : 고고학 발굴 현장에서 수습되는 유존체에 대해서는 안정성동위원소(혹은 안정동위원소) 분석을 자주 시행하는데, 그 결과는 피장자가 생전에 섭취했던 음식물의 종류를 포괄적으로 추정할 뿐 식재료의 자세한 내역에 대해서는 확인하기 어렵다. 따라서 피장자가 살던 시대와 동일한 시기의 역사기록 연구를 통해 당시 사람들이 섭취했던 식재료의 종류를 보다 자세히 파악해두는 작업이 안정성동위원소 분석을 면밀하게 해석하기 위해 중요하다. 이 연구에서는 18세기 후반에서 19세기 중반 조선의 수도인 한성부의 시장에서 취급되던 여러 식재료에 대해 언급한 문학 작품 여섯 편(성시전도시 다섯 편과 한양가)을 분석하여 조선시대 식재료의 시간적 변천 양상에 대한 자료를 얻고자 하였다. 각 작품에는 당시 시장에서 취급되는 식재료로서 해산물과 곡물, 육류가 골고루 기재되어 있었는데 이를 안정성동위원소 분석의 기준으로 분류하여 C3 및 C4 식물, 육지성, 담수성, 해양성 식재료로 각각 구분하였다. 성시전도시와 한양가는 작성된 시점이 서로 차이가 있지만 몇몇 특수한 사례를 제외하면 식재료가 비슷한 양상으로 시장에서 판매되고 있다는 점을 확인하였다. 우리나라 생물인류학에서 조사하는 조선시대 인골의 대부분은 서울 근교 회곽묘에서 발견되었는데, 이번 연구에서 다루는 성시전도시와 한양가에 등장하는 식재료는 당시 그 사람들이 생전에 시장에서 구입하여 먹던 상품들과 유사했을 것이라는 점에서 앞으로 유적에서 출토된 인골에 대한 안정성동위원소 결과의 해석에 도움이 될 것으로 생각한다.

**찾아보기 낱말** : 생물인류학, 안정성동위원소 분석, 한성부, 시장, 한양가, 성시전도시