

〈일반논문〉

조선후기 먹[墨]의 제작과 일본과의 교역*

이 승 민 **

〈목차〉

- I. 머리말
- II. 조선후기 먹의 생산과 제작
- III. 일본과의 먹 교역 방식과 수량
- IV. 맺음말

[국문초록]

전통사회에서 먹은 붓과 함께 기록과 표현의 도구로서 중요한 의미를 지닌다. 한국에서는 고대부터 우수한 품질의 종이, 붓, 벼루와 함께 먹을 만들어 사용해 왔다. 특히 조선시대 먹은 尙衣院에 소속된 墨匠에 의해 제작되어 왕의 하사품으로, 다른 한편으로는 중국과 일본 등으로 수출되는 주요 물품 중의 하나였다.

일본과의 관계에서 먹의 교역은 통신사·문위행이 가져가는 예단품, 연례송사와 차왜 등에게 지급되는 회사 및 구청품, 그리고 비정기적인 구무 등 다양한 방식으로 이루어지고 있었다. 이러한 다양한 방식의 교역을 통해, 먹이라는 물품은 조·일 양국의 외교와 교역관계에서 중요한 역할을 수행하며 일본 내에서도 그 쓰임과 가치를 인정받은 것으로 보인다.

* 이 논문은 2020년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임 (NRF-2020S1A6A3A01054082).

** 동국대학교 문화학술원 동국역사문화연구소 HK연구교수

□ 주제어

조선, 일본, 쓰시마, 먹, 묵장, 통신사, 문위행, 연례송사, 차왜, 공사예단, 회사, 구청, 구무

I. 머리말

전통사회에서 무엇인가를 기록하거나 혹은 그림을 그릴 때 반드시 사용되는 도구는 붓이지만, 붓만으로는 할 수 없다. 반드시 먹을 갈아 사용해야 한다. 먹은 붓과 함께 기록 그리고 표현의 중요한 도구 중 하나로, 당대의 역사와 문화의 소산들은 이와 밀접한 관련을 맺어 왔다고 할 수 있다. 조선 中宗이 承政院과 寶文館에 황모필과 먹¹⁾을 함께 내려주면서 이 붓과 먹을 가지고 왕의 과실을 숨김없이 말해 바로 잡으라고 했다는 사례²⁾를 통해서도 표현의 도구로서 먹이 지니는 상징성을 충분히 짐작할 수 있다. 한국에서는 이미 고대부터 우수한 품질의 종이, 붓, 벼루와 함께 먹을 만들어 사용해 왔으며, 또한 조선시대에는 왕의 하사품으로 그리고 다른

1) 해당 사료에는 眞墨으로 되어 있는데, 전통 먹은 松煙墨과 油煤墨으로 대별된다. 송연묵은 소나무를 태운 炭粉과 阿膠를 섞어 고체로 굳혀서 제조한 것으로 숯먹 혹은 개먹이라고 하며, 필사용으로 더 적합했다. 한국의 송연묵은 평안도 陽德에서 생산된 것이 유명했다고 한다. 유매묵은 식물성·동물성·광물성 기름을 태운 炭粉과 阿膠를 섞어 고체로 굳혀 제조한 것으로 참먹이라고도 하며, 글씨를 쓰는 데는 좋았지만 목판을 인쇄할 때는 번지고 희미해서 송연묵만 못했다고 한다(박문열, 『韓國傳統 墨의 製造法에 관한 研究』, 『한국도서관·정보학회지』 제39권 제3호, 2008, 460쪽). 본 논문에서는 전통 먹을 구별할 때는 송연묵과 유매묵으로 표현하지만, 일반적으로 먹 자체를 가리킬 때는 '먹'이라는 용어를 사용하도록 하겠다.

2) 李廷馨, 『東閣雜記』; 李肯翊, 『燃藜室記述』 卷7, 『中宗朝故事本末』.

한편으로는 중국과 일본 등으로 수출되는 주요 물품 중의 하나였다.

조일관계 분야에 한정해 보면, 최근에는 특히 국가 간 외교와 교역에서 중요한 의미를 지니는 특정 개별 물품의 역사성을 고찰하는 연구들이 등장하면서,³⁾ 대외관계를 바라보는 주제가 다양해지고 연구의 외연이 확장되어 물품이 지니는 의미에 대해 많은 시사점을 제공해주고 있다. 기존의 연구 성과를 살펴보면, 본 논문에서 주목한 먹에 관해서는 전통공예 혹은 미술사 분야에서 한국 전통 먹의 역사와 제작 기법 등을 중심으로 연구가 진행되었다.⁴⁾ 그러나 먹이 대외관계에서 예단품과 교역품 중의 하나로 사용되고 있었음에도, 역사학 분야에서는 이와 관련된 연구성과를 거의 찾아볼 수 없다. 즉 먹이라는 단일 물품을 대상으로 조선시대에 먹의 생산이나 유통에 대해서 다룬 것은 없고, 다만 조선시대 대일 외교사행이

-
- 3) 김경미, 「17~8세기 대일외교·교역과 매」, 『역사와 세계』 34, 효원사학회, 2008 ; 김경미, 「17~18세기 日本의 朝鮮 藥材 求請」, 『대구사학』 119, 대구사학회, 2015 ; 이유리, 「『倭人求請騰錄』에 나타난 조선 서적의 일본 전래」, 『서지학보』 37, 한국서지학회, 2011 ; 이승민, 「조선후기 對馬島와의 말[馬] 교역과 그 의미」, 『사학연구』 107, 한국사학회, 2012 ; 이승민, 「조선후기 일본과의 매[鷹] 교역과 그 의미」, 『한일관계사연구』 45, 한일관계사학회, 2013 ; 이승민, 「조선후기 대일 도자교역 실태와 그 의미」, 『조선시대사학보』 81, 조선시대사학회, 2017 ; 하여주, 「조선후기 대일관계 속의 皮物」, 『한일관계사연구』 49, 한일관계사학회, 2014.
- 4) 강영훈, 「먹의 재료학적 특성에 관한 연구 -분석과 현황을 중심으로-」, 고려대학교 조형문화예술전공 석사학위논문, 2018 ; 국립민속박물관, 『文房四友 조사보고서 : 紙, 筆, 墨, 硯 제작과정을 중심으로』, 국립민속박물관, 1992 ; 국립중앙박물관, 『朝鮮時代 文房諸具』, 통천문화사, 1992 ; 국사편찬위원회 편, 『한국 서예문화의 역사』, 경인문화사, 2011 ; 권도홍, 『文房清玩』, 대원사, 2006 ; 김도연, 「文房四友 중 墨을 중심으로 한 연구」, 경성대학교 교육대학원 미술교육전공 석사학위논문, 2010 ; 박문열, 「韓國 傳統 墨의 製造法에 관한 研究」, 『한국도서관·정보학회지』 제39권 제3호, 2008 ; 박영미, 「文房四寶의 고찰 -먹의 製造와 用墨法을 중심으로-」, 경기대학교 전통예술대학원 석사학위논문, 2003 ; 안예준, 「宋代 文人의 文具癖 - 먹과 벼루를 중심으로-」, 『중국문학연구』 86, 2022 ; 윤용현, 『전통 속에 살아 숨 쉬는 첨단 과학 이야기』, 교학사, 2017 ; 이겸노, 『文房四友』, 대원사, 1989 ; 허인경, 「文房四友 研究」, 홍익대학교 대학원 동양화과 석사학위논문, 2008 등.

상대국 일본에 제공되는 예단품목 중의 하나로 간단하게 언급된 것에 불과하다.⁵⁾

본 논문에서는 시기적으로는 조선후기를 대상으로 먹의 생산 및 제작 과정을 살펴본 후, 교역의 대상으로는 일본을 중심으로 통신사·문위행이 가져가는 예단품, 연례송사와 차왜 등에게 지급되는 회례품, 그리고 求質 등 다양한 방식으로 이루어지고 있었던 먹의 유통과 교역 상황에 대해서 살펴보려고 한다.

II. 조선후기 먹의 생산과 제작

한국에서 먹이 언제부터 만들어져 사용되었는지에 관한 정확한 기록은 전해지지 않는다. 다만 현재 남아 있는 실물 먹과 제조 기록을 통해 대략적으로 짐작은 가능하다. 원말명초의 학자인 陶宗儀가 쓴 『輟耕錄』에는 고려에서 당나라에 松煙墨을 바쳤다는 기록이 등장하는데, 이를 통해 고려 즉 고구려가 먹을 제작해서 중국으로 수출하고 있었음을 알 수 있다. 한편 고구려의 승려인 曇徵이 610년(영양왕 12) 일본에 彩色과 紙墨을 전해주었다는 『日本書紀』의 기록,⁶⁾ 그리고 현존하는 가장 오래된 먹으로 알려진 일본 正倉院 소장 新羅楊家上墨·新羅武家上墨이 있으며, 일본 東大寺에도 新羅柳家上墨이라고 불리는 또 한 자루의 신라 먹이 남아 있

5) 김덕진·변광석·이훈·정성일·池內敏, 「외교와 경제 : 조선후기 통신사외교와 경제 시스템 -通信使 禮單을 통해서 본 朝日外交의 특징과 그 변화-」, 『한일관계사연구』 26, 한일관계사학회, 2007 ; 이승민, 「조선후기 求質의 전개과정과 성격」, 동국대학교 사학과 박사학위논문, 2019 ; 정성일, 『조선후기 대일무역』, 신서원, 2000.

6) 정영호, 「문화의 일본 전파」, 『신편 한국사 8 : 삼국의 문화』, 국사편찬위원회, 1998, 486~487쪽.

다.⁷⁾ 이로 미루어보면 이미 삼국시대부터 먹을 제조해서 사용하고 있었음을 충분히 짐작할 수 있다.



【그림 1】

왼쪽이 新羅楊家上墨(길이 26.6cm), 오른쪽이 新羅武家上墨(길이 26.1cm)이다.

楊家나 武家は 먹을 제작한 장인의 성씨인 것으로 짐작되며, 上墨은 먹을 진상한다는 것이 아니라 上品의 먹을 나타내는 것으로 보인다.

(출처 : 권도홍, 『文房清玩』, 대원사, 2006, 272쪽)

고려시대의 먹 제조에 관해서는 徐兢의 『高麗圖經』에 나타난 기록이 주목된다. 여기에는 松煙墨은 猛州⁸⁾ 지역에서 생산되는 것을 귀하게 여기지만 색이 흐리고 阿膠가 적어서 잘 부스러진다고 되어 있다.⁹⁾ 하지만 고려시대의 먹이 『고려도경』의 기록처럼 품질이 좋지 않은 것은 아니었던 것으로 보인다. 현재 청주국립박물관에 소장되어 있는 ‘丹山烏玉銘高麗墨’은 충청북도 단양을 가리키는 고려시대 지명인 丹山¹⁰⁾에서 생산되고 있던 품질 좋은 먹으로 매우 높게 평가되고 있었다.

7) 권도홍, 『文房清玩』, 대원사, 2006, 271~272쪽.

8) 猛州는 평안남도 북동부에 있는 지명으로 현재의 孟山을 가리킨다. 고려전기에는 鐵甕縣에 소속되어 있었던 것을 1019년(고려 현종 10)에 맹주라고 개칭하였다. 1414년(태종 14년)에는 인근의 德州와 통합하여 德孟縣으로 하였다가, 다음해인 1415년에 다시 분리되면서 孟山縣이 되었다(『高麗史』 권58, 「志」 권제12, 地理 3, 北界, 安北大都護府 寧州, 猛州).

9) 徐兢, 『宣和奉使高麗圖經』 권제23, 雜俗 2, 土產.

10) 『高麗史』 권56, 「志」 권제10, 地理 1, 楊廣道, 原州, 丹山縣.



【그림 2】

청주국립박물관 소장 '단산오옥'이 새겨진 고려 먹(丹山烏玉銘高麗墨). 충청북도 청주시 상당구 명암동 고려시대 널무덤에서 출토되었으며, 현재 보물 제1880호로 지정되어 있다. 앞면에는 丹山烏玉 글자가 쓰여 있고, 뒷면에는 용무늬가 새겨져 있다. 단산은 충청북도 단양의 옛 이름으로, 단양의 토산품 가운데 단산오옥의 품질을 매우 높게 평가했다. 시대와 출토지를 알 수 있는 유일한 고려시대의 먹으로 매우 가치가 높다.

(출처 : 국립청주박물관)

먹은 누가, 그리고 어떻게 만들었을까. 먹을 만드는 사람을 墨匠이라고 한다. 하지만 실록 등의 기록에서는 묵장에 관해 단순히 장인으로만 언급되어 있을 뿐,¹¹⁾ 자세한 기록은 찾아보기 쉽지 않다. 그리고 실제로 이들이 어떻게 먹을 제작했는지에 관해서는 여러 사료에 흩어진 먹의 제작 기법 외에는 전해지는 것이 거의 없다.

묵장은 京工匠 중의 하나이다. 경공장은 왕실과 관부에서 필요로 하는 각종 물품을 제작하던 일에 종사하던 전업 수공업자로, 한성부의 匠籍에 등록되어 각종 수공업품의 제작을 담당했다. 고려시대부터 각종 경공장은 각 관서에 소속된 공장과 관사노비로 구성되어 있었는데, 시간이 지남에 따라 良人으로 교체되어 조선시대 경공장은 양인이 주류를 이루게 되었다. 그리고 1425년(세종 7) 맡은 임무의 중요도에 따라 각색 工匠은 필요한 인원수를 참작해서 결정했는데, 그 인원이 점차 부족해지게 되자 각 관청에 속한 노비 중에서 견습생을 삼아 기술을 습득시킨 후 工匠이 부족해지게 되면 이것을 보완하게 하고 이것이 일정한 법식으로 만들어지게 되었던 것이다. 특히 각종 세공·공예품을 제작하는 장인의 경우 이러한 규례

11) 『英祖實錄』 권110, 英祖 44년 1월 5일 甲午.

가 만들어지게 되었다.¹²⁾

조선시대 129종의 경공장 중에서 묵장은 尙衣院에 소속된 4인에 불과했는데,¹³⁾ 묵장이 상의원에 소속된 경위는 다음의 기록을 통해서 확인할 수 있다.

우의정 鄭笨이 나아가서 아뢰기를, “世宗께서 冊房·墨房·火鑪房·雕刻房을 禁內에 설치한 것은 특별히 일시적인 일이었을 뿐이었습니다. 文宗朝에 신 등이 모두 이를 혁파하도록 청했으나, 문종께서 조각방·화빈방·묵방을 혁파해서 尙衣院에 합했으며 또 책방을 혁파해서 鑄字所에 합하고자 했으나, 일이 아직 끝나지 않는 것이 있었기 때문에 즉시 혁파하지 못하고, 別坐 2인을 뽑아서 鑄字의 일에 久任시킬 자로 삼았으며, 冊房을 鑄字에 합해 成效를 책임지우려고 했습니다. 신 등이 생각건대, 이미 鑄字所가 있고 또 冊房을 설치해 工匠을 나누어 역사시키니, 실로 폐단이 있게 됩니다. 이것은 선왕께서 혁파하고자 한 바이니, 신 등이 감히 청하는 것입니다.” 했다.¹⁴⁾

세종 초에 冊房·火鑪房·彫刻房 등과 함께 궁궐 안에서 먹을 제조하던 부서인 墨房이 설치되었다. 그러나 문종대에 이르러 조각방·화빈방·묵방을 함께 혁파해 상의원에 소속시키게 되었던 것이다. 다만 묵방을 혁파한 이유에 관해서는 정확히 알 수 없다. 즉 전문적으로 먹을 제조하던 묵장은 상의원에 소속된 경공장 4인이 있었고, 전국 각 道에 소속된 外工匠 27종 안에도 묵장이 있었는데, 외공장에 속한 묵장은 충청도 6명, 경상도 8명, 전라도 6명으로 총 20명이었다.¹⁵⁾

12) 『世宗實錄』 권28, 世宗 7년 4월 28일 丁卯.

13) 『經國大典』, 권6, 「工典」, 京工匠.

14) 『端宗實錄』 권6, 端宗 1년(1453) 5월 2일 戊午.

15) 『經國大典』, 권6, 「工典」, 外工匠; 박성룡, 「朝鮮前期의 工匠에 관한 小考」, 조선

그렇다면 과거에는 먹을 어떻게 만들었을까. 삼국시대나 고려시대의 먹 제조법에 관해서는 현재 기록이 남아 있는 것이 없다. 조선시대에 들어서는 徐有槩의 『林園經濟志』에 「論墨」이라 해서 우리나라의 일반적인 먹 제조방법인 東墨法에 관해 기록되어 있다. 서유구의 이 기록은 1544년(명종 9) 魚叔權이 편찬한 『攷事撮要』에 소개된 먹의 제조방법¹⁶⁾을 인용한 것이다. 그 내용은 다음과 같다.

순전한 그을음 10근, 아교 4근, 물 10근이 쓰이는데 먼저 물 9근에 아교를 담가 구리로 만든 동이에 붓고 불 위에 올려놓고 아교가 녹기를 기다려서 그을음과 잘 섞는다. 남은 1근의 물로 동이를 씻어 다른 그릇에 담아 놓았다가 아교와 그을음을 찜을 적에 손으로 뿌리면서 만 번을 찜되 손바닥이 물들지 않을 때까지 한다.¹⁷⁾

또한 정조대 徐命膺의 『攷事新書』에는 다음과 같이 먹 제조법에 관해 설명되어 있다.

송연 열 근과 아교 네 근, 물 열 근을 배합하여 먹을 만든다. 구체적으로는 물 아홉 근에 아교를 담가 銅盆에 넣어 녹인 다음 煙이 섞일 때까지 나머지 한 근의 물로써 씻어 別器에 담아 물을 뿌리면서 수없이 찜어 만들어낸다.¹⁸⁾

먹 자루를 보통 錠이라고 하는데, 이것을 만드는 과정은 먼저 밀실에 서 먹을 먹틀로 찍어낸 다음, 평평한 판자 위에 습한 재를 1촌쯤 깔고 그

대학교 석사학위논문, 1989, 9쪽.

16) 魚叔權, 『攷事撮要』.

17) 徐有槩, 『林園經濟志』, 「怡雲志」.

18) 徐命膺, 『攷事新書』.

위에 종이를 덮고 종이 위에 먹을 펴 놓는다. 먹 위에 다시 종이를 덮고, 그 위에 또 습한 재를 1촌쯤 깔고 사흘 밤을 지내거나 또는 하룻밤을 지낸 뒤에 칼로 먹 자루마다 네 귀퉁이를 반듯하게 깎는다. 그리고 또 마른 재 1촌을 깔아 사흘 밤을 지내거나 하룻밤을 지낸 뒤에 꺼내어 밀실 속의 평평한 판자 위에 펴놓고 며칠 동안 뒤집어서 말린다. 소나무 그을음으로 먹을 만드는 방법은 소나무를 태워 그을음을 많이 받아 부대에 넣고 익도록 찌서 말린 다음에 만드는 것인데, 아교와 물의 분량은 먼저대로 하고 먹 자루를 만들 때에는 크고 작고 얇고 두터운 것은 편의대로 하되 아교와 그을음을 함께 찞을 때는 반드시 만 번을 찞어야 한다. 또 철쭉나무 뿌리로 솥을 만들고 뿔아서 명주체로 걸러 아주 고운 가루를 내어 먹 만드는 법대로 먹을 만들면 광채가 매우 뛰어나고 되어 있다.¹⁹⁾

또한 이와 함께 조선시대 전통 먹의 제작기법을 살펴보는 데에는 李瀾이 송나라 晁季—이 먹 만드는 방법을 기록한 책인 『墨經』을 참고해 서술한 『星湖僊說』 「萬物門」 '松煤'의 기록 또한 참고된다.²⁰⁾ 松煤란 松煙墨과 油煤墨이 합쳐진 말로 보이는데, 먹은 그을음을 얻는 원료 물질에 따라 소나무를 직접 태워 생성된 그을음으로 만드는 송연묵, 그리고 法油, 즉 들기름과 같은 식물성 기름을 태워 생성된 그을음으로 제조된 유매묵으로 구분된다. 송연묵은 주로 필사용으로, 유매묵은 그림을 그리는 데 주로 사용했다. 조선시대에는 황해도 해주와 평안도 양덕에서 제작된 먹이 높게 평가되었고, 특히 평안도의 양덕에서 만든 먹은 송연묵으로서 향기가 좋기로 이름이 높았다고 한다. 후자의 유매묵을 眞墨, 즉 참먹이라고 부른다.

우리나라 소위 松墨이란 먹은 품질이 나빠서 쓸 수 없는데, 이는 그을음

19) 徐有築, 『林園經濟志』, 「怡雲志」.

20) 李瀾, 『星湖僊說』 권4, 「萬物門」, 松煤.

받는 데 기술이 없기 때문이다. 내가 『墨經』에 상고하니, “그을음 가마를 설치하되 높이는 한 길 남짓하게 하고, 그 부엌은, 안은 넓게 하고 아궁이는 작게 한다. 닻말들이 독으로 덮고 또 독 다섯 개를 연이어 덮는데, 크고 작은 것이 차이가 있게 하여, 큰 것부터 차례로 덮는다. 굴 속에도 밑바닥까지 연이어 독을 묻는데, 역시 크고 작은 것이 차이가 있게 하여, 층마다 진흙으로 꼭 싸서 바른다. 독 속에 그을음이 두껍게 쌓여지면 火鷄 날개로 쓸어 모아서 품질을 혹 다섯 가지로도 만들고, 혹 두 가지로도 만드는데, 맨 첫번째 묻은 독의 것은 모으지 않는다. 이는 대개 연기는 멀리 갈수록 더욱 가벼워지고 가늘게 되어, 거친 재가 섞이지 않기 때문이며, 혹 다섯 독의 것도 독마다 복판으로 갈라 두 질로 만들게 됨은 먼 곳에 쌓인 그을음이 우수한 때문이다.” 하였으니, 이 방법이 가장 좋다고 하겠다.”

나도 보니, 나무가 불타면 깎부기불이 되고 깎부기불이 다 타면 재가 되는 데, 그 그을음이란 나무 속의 기름이 타서 깎부기불로 되는 것이다. 기름이 탄 깎부기불도 오래 타면 역시 재가 되기 때문에 재가 되기 전에 모아야 하며, 그을음이 그릇에 붙어 있다 해도, 불붙어 타게 된다면 못 쓰는 재와 마찬가지로 다. 소나무를 태우면〈화력이 강한 때문에〉그 재로 되는 것이 기름깎부기와 함께 불꽃을 따라 치솟아서 그을음이 뒤섞이게 되니, 쓰기가 어렵게 되는 것이고, 그 실은 나무가 탄 재와 기름이 탄 깎부기란 이루어지는 성분이 같지 않은 것이다. 그러나 그을음은 가볍고 재는 무거운 까닭에 거리가 멀면 재가 제자리에 그치고 그을음이 깨끗이 맺히는바, ‘다섯 독의 것을 구별해 모은다.’는 것이 이 때문이다.

대개 질이 두껍고 기름이 많은 천 년 묵은 솔부리를 모아 잘게 쪼개어 불태우되 타오르는 화력이 너무 강하지 못하도록 하면, 반드시 재는 제자리에 그치게 되고 그을음만 치솟을 것이며, 독을 겹으로 이어 놓지 않아도 그을음이 연기를 따라 흩어지게 되리라. 연기란 그을음과 비교하면 더 가볍기 때문에 다섯 독만 지나더라도 그을음은 제대로 제자리에 그치고 연기만 새어나가게 될 것

이다. 또 독은 반드시 잘못 만들어진 조잡한 것으로 해야지, 만약 번지르르하게 잘 만들어진 것으로 한다면 그을음이 제대로 붙어 있지 않을 것이며, 부엌 아궁이는 이마에 닿지 않게 해야지, 이마에 닿게 하면 재가 불꽃을 따라 치솟게 될 것이다.

대개 유묵[油煤]이란 빛이 검은 것인데, 옛날에 만든 방법은 솔기름과 그을음을 각각 반질씩 넣어 만들어야만 품질이 좋게 되었다는 것이다. 그런데 우리나라 사람은 지혜가 웅홀하고 그을음 모으는 데도 기술이 없어, 반드시 재를 타서 만든 먹을 송묵이라고 하나, 품질이 나빠서 쓸 수가 없으니 가소로운 일이다. 중국에서 사용하는 먹은 다 송매뿐이다.²¹⁾

柳得恭의 『京都雜誌』에서는 海州에서 생산되는 유매묵을 최고로 쳤다고 한다. 유매묵은 곧 油煙墨으로, 기름을 태워 그을음으로 만든 먹인데 그 중에서도 참기름의 그을음으로 만든 것이 최고 품질의 먹으로 평가받았다고 한다. 18~19세기 유매묵에 대한 평가는 李鈺의 『白雲筆』을 통해서도 확인할 수 있는데, 여기에서 등장하는 해주먹은 翰林風月을 가리키는 것으로 보인다.

금년 봄 객지에서 입춘을 맞게 되었는데, 마을 사람들이 내가 글씨를 잘 쓸 것이라 생각하고 사흘 전부터 종이를 들고 찾아온 자들이 발을 이었다. 처음에는 기쁜 마음으로 받아 써주었으나, 십여 폭이 넘어가자 그만 사양하려 해도 되지 않아 밤을 이어 써야 했다. 모두 사흘 낮밤 동안 차 한 잔 마실 시간도 없었고, 써서 준 것이 몇백 폭인지 알 수도 없었다. 내 행장 속에 큰 해주먹 한 자루가 있었는데, 이것이 다 닳아도 부족해서 다른 먹을 더 써야 했다.²²⁾

21) 李灝, 『星湖僊說』 권4, 「萬物門」, 松煤.

22) 李鈺, 『白雲筆』(진경환, 『조선의 잡지, 18~19세기 서울 양반의 취향』, 소소외책, 2018, 120쪽에서 재인용).

조선시대에 먹은 중앙 관서에 소속된 목장이 생산해서 각 아문에 조달하는 것도 있었고, 민간에서 생산되어 시장을 통해 거래되는 먹도 있었다.²³⁾ 또한 조선전기부터 충청도를 중심으로 먹이 貢物로 바쳐지고 있었는데,²⁴⁾ 그중에서도 특히 단양군에서 土貢으로 바치는 먹은 품질이 매우 좋아서 특히 ‘丹山烏玉’으로 불렸다고 한다.²⁵⁾ 단산이라는 지명은 충청도 丹陽을 가리키는 고려시대의 지명이다. 또한 조선의 먹이 이웃나라 중국에도 품질이 좋기로 널리 알려져 있었던 것은 1693년(숙종 19) 3월 청나라에 사신으로 갔다 돌아온 閱就道가 숙종을 인견하고 아뢴 다음의 내용을 통해서도 짐작할 수 있다.

郎原君 李儼과 閱就道, 朴昌漢 등이 淸에 사신으로 갔다가 돌아왔다. 임금이 인견하고 저들 내부의 사정을 물으니, 민취도가 아뢰기를, … (중략) …

하고, 또 아뢰기를, “史臣이 사사로이 바치는 것은 未安하지만, 들으니, 皇太子가 우리나라의 眞墨을 좋아한다고 하기 때문에, 일행 중의 油煤墨 50錠을 바치고 왔습니다.” 하였다.²⁶⁾

한편, 먹은 어느 정도의 가격으로 거래되고 있었을까.

工曹에서 아뢰기를, 本曹에서 매달 각 아문에 進排하는 숫자는 黃毛 937자루, 鬣毛 70여 냥, 眞墨 3,125개인데, 이 외에 여러 곳에서 별도로 진배하는 숫자가 날로 더해지고 달로 증가되고 있습니다. 이 필묵의 숫자로 값을 계산해 보면 한 달에 들어가는 목면이 15동 남짓한데 戶曹에서는 다만 목면 6동을 지

23) 『光海君日記』 권166, 光海君 13년(1621) 6월 24일 甲午.

24) 『世宗實錄』 권149, 「地理志」, 충청도.

25) 『世宗實錄』 권149, 「地理志」, 충청도 충주목 단양군.

26) 『肅宗實錄』 권25, 숙종 19년(1693) 3월 26일 庚午.

급해 주고 있으니, 이것은 3분의 1에 해당됩니다. 원래 붓 만드는 장인의 숫자는 4, 5명인데 가난으로 구걸을 하는 신세인데다가 여러 곳으로부터 침해를 받고 있으니, 매달 10동에 달하는 목면을 어디에서 조달해 낼 수가 있겠습니까. 집을 팔고 가재도구마저 팔고 나서 울부짖는 이들이 길거리에 가득하며 심지어는 걱정을 하기도 하고 도산하기까지 하는데, 실로 이것은 힘이 부치고 형세가 절박하기 때문에 여기에 이르게 된 것입니다. 본조에서는 역시 어떻게 할 수 있는 도리가 없으며 대궐에서 매달 필요로 하는 붓의 경우도 장차 조달을 할 수 없게 될 형편입니다. 그렇기 때문에 금년 5월에 각 아문에 진배하는 필묵과 황모, 고모 등의 물건을 평시서의 관원으로 하여금 함께 무역하도록 했으며 부족한 숫자에 대해서는 호조로 하여금 계산하여 지급해 주도록 하여 무역하는 대로 사용할 수 있도록 이미 입계해 윤허를 받았습니니다.²⁷⁾

위의 기사를 통해, 당시 공조에서는 황모필 937자루와 진묵 3,125개를 조달하는 대가로 한 달에 목면 15동 정도의 값을 지불해야 하는데 호조에서는 3분의 1 정도에 해당하는 목면 6동을 지급해주고 있던 관계로, 필묵의 생산에 차질을 빚고 있던 상황임을 짐작할 수 있다. 그러나 이 기사만으로 당시 진묵, 즉 먹의 가격이 어느 정도였는지를 정확히 알 수는 없다. 다만 대일 공무역에서는 진묵 1丁이 쌀 4되로 환산되어 지급되었는데,²⁸⁾ 쌀 4되는 銀 1.3匁에 해당하는 가격이다.²⁹⁾

한편, 주지하다시피 文房四友는 모두 단독으로는 사용할 수 없다. 먹 역시 書寫道具로 사용하기 위해서는 벼루에 갈아 사용하거나 혹은 한꺼번에 많은 글을 써야 할 때가 생기면 그를 위해 먹물을 담아두는 그릇이 필요했다. 그에 따라 먹의 발달과 함께 먹을 가는 도구인 벼루와 먹물을

27) 『光海君日記』 권166, 광해군 13년(1621) 6월 24일 甲午.

28) 『增正交隣志』 권1, 「雜物折米式」.

29) 정성일, 『조선후기 대일무역』, 신서원, 2000, 39쪽.

담아두는 墨壺 등도 다양하게 발달했다.

金道山이라는 자는 홍주의 아전이다. 벼루 만드는 솜씨가 뛰어나 서울에 떠돌며 살 때 사대부들이 다투어 불러 갔으니, 평생 만든 벼루가 아마도 수천 개는 넘을 것이다. 나도 그에게 검은 벼루와 푸른 벼루 두 개를 만들게 했다. 김도산이 벼루 만드는 석재를 폼평해 이렇게 말했다.

“藍浦石이 가장 유명하지만 너무 검고 어두운 것이 애석하고 화초 무늬도 그다지 뛰어나지 못합니다. 渭原石은 그 청색은 歙州石 같고 자주색은 端溪石 같아 상품에 속합니다. 허나 은은한 청색에 흰색을 띠고서 두드리면 맑은 소리가 나고 옥처럼 온유하며 발묵이 잘 되는 鐘城의 雉卵石만은 못합니다. 평창의 紫石과 고령의 玄石도 좋습니다. 단천의 黃石은 너무 단단하고, 豐川의 靑石은 너무 거칠며, 안동의 馬肝石이 가장 열악하니 벼루로 사용할 수 없습니다.”

이를 기록해서 『동연보』를 보충한다.³⁰⁾

유득공은 홍주의 아전 金道山의 말을 인용해 충청도 보령의 藍浦에서 생산되는 烏石硯을 최고로 치고 있었다. 먹과 벼루는 상관관계를 가지며 제작된 필수적인 서사도구였던 것이다.

III. 일본과의 먹 교역 방식과 수량

조선에서 생산된 먹은 조선후기의 경우 다양한 방식을 통해 일본과의

30) 柳得恭, 『古芸堂筆記』 권3, 「東硯」.

교역에 사용되고 있었다. 일단 교역이 이루어진 방식은 크게 4가지로 분류할 수 있다. 첫째 예단품의 하나로서 통신사와 문위행이 가져가 일본 측 외교 상대자에게 건네주는 방식, 둘째 부산 왜관에 정기적으로 도항하는 쓰시마 연례송사에게 지급되는 회사 및 구청품의 방식, 셋째 특별한 외교 현안이 발생했을 때 건너오는 차왜에게 회사별폭으로 지급하는 방식, 그리고 마지막으로 쓰시마가 특정한 물품의 필요성이 발생해 해당 물품을 교역해줄 것을 조선에 요청해오면 조선에서 이에 대해 사안을 심의해서 교역 여부가 결정되는 구무의 방식 등이 바로 그것이다.

우선 통신사와 문위행이 가져가는 예단품으로서의 먹 지급 방식과 수량을 살펴보면 다음과 같다.

【표 1】 예단품으로 지급되는 먹의 수량(통신사·문위행)

지급대상	通信使 公禮單	通信使 私禮單	問慰行 禮單
關白	50		
舊關白	50		
若君	50		
京尹	10	10	
加番長老	10		
對馬島主		30	30
舊對馬島主		10	
對馬島主(子)		10	
裁判		30(3)	
萬松院		10	
以酌菴		10	
權現堂		100	
副官			
都船主			
執政		50(5)	
護行長老		20(2)	

世臣		20(2)	
執事奉行		30(3)	
執事		60(6)	
宗室		60(6)	
寺社奉行		10	
江戸館伴		20(2)	
岡崎使者		10	
太學頭		10	
圖書頭		10	
藤堂和泉守		10	
醍醐		20(2)	
細川越中守		100(10)	
江戸宿坊		10	
通事		3	
通事下知禁徒		30(10)	
醍醐前右部		10	
합계	170	693	30

※ 典據: 『增正交隣志』 권5, 公禮單諸數, 三使臣私禮單; 『增正交隣志』 권6, 問慰各年例.

※ 통신사 사예단 지급량 중 ()의 수는 각 지급대상의 수이다.

통신사가 일본에 지급한 예단품의 종류는 조선전기에는 50종 이상, 조선후기에는 총 27종이었고, 그중 먹이 포함된 문방구류의 경우 조선전기에는 白紙만 지급되던 것이 조선후기에 들어 色紙·黃毛筆·花硯과 眞墨이 포함되어 그 종류가 다양해졌다. 즉 조선후기에는 조선전기와는 달리 문방구류가 통신사 예단품으로 새롭게 등장하게 되었고, 그 중 眞墨, 즉 참먹은 황모필과 함께 가장 빈번하게 지급되던 예단품 중의 하나였다. 참먹은 관백·구관백·약군·가번장로·부관·도선주를 제외한 모든 대상에게 빠짐없이 지급되고 있었다. 다만 삼사신 사예단의 경우 때에 따라 지급되던 수량에 약간의 증감이 있기는 했다. 그리고 통신사 예단 27종의 물품 중 먹은 비롯한 22종은 1607년(선조 40) 제5차 통신사부터 1811년(순조

11) 마지막 12차 통신사까지 빠짐없이 계속 지급되었다.³¹⁾ 조선후기 통신사 예단으로 참먹과 같은 문방구류가 새롭게 추가된 것은 일본의 문화 증진과 경제 발달에 기여해서, 통신사가 제공한 예단은 외교적 기능 뿐만 아니라 문화적·경제적 기능도 함께 지니고 있었음을 짐작할 수 있다.³²⁾ 한편 역관을 正使로 쓰시마도주에게 파견되었던 문위행 역시 예단품으로 먹을 지참했는데, 문위행이 지참한 예단품 중 黃毛筆·眞墨·霜花紙·花硯 등의 문방구류는 경상도에서 마련해서 붓과 벼루는 경상도에서 마련해서 가져갔다.³³⁾

둘째, 쓰시마 연례송사에게 지급되는 回賜와 求請을 통해 먹이 일본으로 건너가는 방법이다.

【표 2】 연례송사에게 지급되는 먹의 수량(회사·구청)

回賜	歲遣 제1선	歲遣 제2~9선	歲遣 제10~17선	以酌菴 送使	萬松院 送使	1特 送使	2~3 特送使	副特 送使	平彦三 送使	平義眞 送使	합계
	30			20	20	30	60		20	20	200
求請	歲遣 제1선	歲遣 제2~4선	歲遣 제5~17선	以酌菴 送使	萬松院 送使	1特 送使	2~3 特送使	副特 送使	平彦三 送使	平義眞 送使	합계
	20	15	65	5	20	35	70	55	10	10	305

※ 典據：『增正交隣志』 권1, 年例送使；接對對馬島人新定事例

※ 求請에서 歲遣제2~4선, 歲遣제5~17선. 2~3特送使는 세견선별로 같은 물량을 지급받았다. 여기에서는 각 세견선별 구청량을 합산해서 표시했다.

각종 연례송사에게 지급되던 참먹의 수량은 회사의 경우 총 200개, 구청의 경우 총 305개였는데, 특이하게 황모필과 함께 같은 수량으로 지급

31) 조선후기 關白에게 지급되는 통신사 공예단품 먹의 수량은 50개로 일정하게 유지되다가 1811년 마지막 통신사행 때만 예외적으로 30개가 지급되었다.

32) 김덕진·변광석·이훈·정성일·池內敏, 「외교와 경제: 조선후기 통신사의외교와 경제 시스템 - 通信使 禮單을 통해서 본 朝日外交의 특징과 그 변화-」, 『한일관계사연구』 26, 한일관계사학회, 2007, 212~213쪽.

33) 『通信使臚錄』 5冊, 1709년(숙종 35) 11월 1일.

되고 있었다. 다만 평언삼송사와 평의진송사는 1657년(효종 8)과 1702년(숙종 28)에 각각 폐지되면서, 이후 지급되는 참먹의 수량은 약간의 변화는 생긴다. 彦三은 2대 쓰시마도주 소 요시나리(宗義成)의 兒名이다. 평언삼송사는 요시나리가 조선으로부터 圖書를 받아 보내던 것으로, 그의 사후 도서는 회수되고 평언삼송사 역시 혁파되었다. 평의진송사는 彦滿이라는 兒名을 쓰던 3대 쓰시마도주 소 요시자네(宗義眞)의 송사인데, 평언삼송사와 마찬가지로 요시자네 사후 조선에서는 도서를 회수하고 해당 송사를 폐지했다. 이 두 송사를 합쳐 兒名送使라고 한다.³⁴⁾

回賜는 쓰시마도주로부터 외교와 무역상의 임무를 부여받은 年例送使가 부산 倭館으로 건너와 조선국왕에게 진상품을 바치면 조선에서 그에 대한 답례의 의미로 물품을 지급해주는 것이다. 이때에는 인삼·호피·표피·백면주·흑마포·백지포·백목면·황모필·매·화석·사장부유둔와 함께 먹이 포함되어 총 12종의 물품이 세견선별로 정해진 양만큼 지급되었다.³⁵⁾

한편, 조선정부에서는 고려 말부터 피해가 극심했던 왜구 금압 정책의 하나로 일본 측에서 요청한 大藏經을 비롯한 다양한 물품을 사급해 주었는데, 시간이 흐름에 따라 점차 왜구의 피해가 줄어들게 되자 쓰시마에서 파견되는 세견선과 조선정부에서 쓰시마 측에 지급했던 圖書의 大小多寡를 고려해 求請의 정식을 만들었다.³⁶⁾ 임진왜란 이후 구청은 조선후

34) 쓰시마도주의 후계와 관련해 경사가 생겨 조선에서 문위행이 파견되면 쓰시마에 서는 兒名圖書를 요청해왔는데, 쓰시마의 아명도서 요청은 1640년부터 1859년까지 16차례나 있었다. 쓰시마가 지속적으로 아명도서를 요청해온 것은 사송선 증대를 피하기 위한 것으로, 아명도서를 통해 무역량을 증대하려는 의도에서 비롯된 것이었다. 兒名圖書 및 兒名送使에 관한 자세한 사항은 유채연의 논문(『조선시대 兒名圖書에 관한 고찰』, 『한일관계사연구』 62, 한일관계사학회, 2018) 참고.

35) 연례송사에게 지급된 회사별품의 품목 및 수량에 관해서는 이승민의 논문(『조선후기 對馬島 求賀의 개념과 실태』, 『한일관계사연구』 36, 한일관계사학회, 2010, 76쪽의 【표 2】)을 참고.

36) 釜山甲寅會, 『日鮮通交史』, 「求請」, 釜山甲寅會, 1915.

기에 일본에 대한 하나의 물품지급 방식의 하나로 자리를 잡게 되었고, 그 과정에서 경제적인 교역의 측면은 약화되고 외교적 차원에서 이루어진 물품사급의 성격이 강해지게 되었다.³⁷⁾ 이렇게 지급된 구청품은 총 28종으로, 인삼·매 등의 주요 외교의례물품, 참떡·황모필·백지·벼루·연적 등의 문방구류, 화석·다리미·칼·채·부채·참빗·사장부유둔·우산지 등의 일상생활품, 청밀·녹말·울무·들기름·개암나무열매·호두·대추·밤·잣 등의 식생활품, 호육·호담 등의 약재류, 그리고 기타 마성·개 등이었으며, 회사와 마찬가지로 세전선별로 정해진 양이 지급되었다. 회사품과 구청품 중 공통되는 물품은 인삼·황모필·매·화석·사장부유둔, 그리고 참떡이었다.

셋째, 조선후기 각종 외교 사안을 처리하기 위해 부산 왜관에 파견되었던 다양한 差倭에게도 매우 많은 양의 먹이 지급되었다. 예조참판·예조참의·동래부사·부산첨사의 회사별폭, 그리고 三度宴(혹은 兩度宴)³⁸⁾의 증급, 접위관의 사예단 등의 명목으로 지급된 것이었다.

【표 3】 差倭에게 지급되는 먹의 수량

지급대상	禮曹參判 回賜別幅	禮曹參議 回賜別幅	東萊府使 回賜別幅	釜山僉使 回賜別幅	三度宴 贈給	接慰官 私禮單	합계
來歲當送 信使差倭	?	?	?	?	20	40	60 (+@)
關白退休 告知差倭	30	30	20	20	20	40	160
退休關白 告訃差倭	30	30	20	20	20	40	160
島主退休 告知差倭	30	30	20	20	20	40	160

37) 이승민, 「조선후기 對馬島 求質의 개념과 실태」, 『한일관계사연구』 36, 한일관계사학회, 2010, 73~74쪽.

38) 三度宴은 下船宴·別宴·上船宴 등 세 차례의 宴享을 말하고, 兩度宴은 세 차례의 연향 중 別宴이 빠진 것이다. 島主告訃差倭·退休島主告訃差倭·關白儲嗣告訃差倭·島主告還差倭에게는 兩度宴으로 먹이 지급되었다.

關白生子 告慶差倭	30	30	20	20	20	40	160
關白立儲 告慶差倭	30	30	20	20	20	40	160
關白生孫 告慶差倭	30	30	20	20	20	40	160
通信使請 退差倭	30	30	20	20	20	40	160
通信使議 定差倭	30	30	20	20	-	-	100
陳賀差倭	-	100	-	-	20	80	200
弔慰差倭	-	40	-	-	20	40	100
漂人領 來差倭	-	30	20	20	20	-	90
漂民順付	-	30	20	20	-	-	70
島主告 訃差倭	-	200	-	-	20	-	220
退休島主 告訃差倭	-	200	-	-	20	-	220
舊舊島主 告訃差倭	-	70	-	-	-	-	70
關白儲嗣 告訃差倭	-	30	20	20	20	-	90
島主告 還差倭	-	20	10	10	20	-	60
送還差倭	-	-	-	-	-	-	-
裁判差倭	-	30	20	20	-	-	70
館守差倭	-	30	20	20	-	-	70
馬島漂倭	-	-	-	-	-	-	-
他島漂倭	-	20	-	-	-	-	20
합계	450	1,250	410	410	440	760	3,720 (+@)

※ 典據：『增正交隣志』 권2, 差倭.

※ 1780년에 파견된 關白儲嗣告訃差倭는 兩度宴 증급으로 참먹 30개를 지급받았다.

1635년 쓰시마의 국서개작 폭로사건이 마무리되어 가던 단계에서 막부는 쓰시마도주 소 요시나리(宗義成)의 對조선 외교교섭 능력을 시험하기 위해 조선 측에 馬上才를 초빙해줄 것을 명령했고, 그때 에도에 파견되었던 역관 洪喜男이 귀국하던 도중 쓰시마에 들러 쓰시마도주와 새롭게 약정한 교역방식이 바로 겸대제이다. 겸대제가 실시되면서 연례팔송사제가 정착되었고, 그에 따라 쓰시마에서 해마다 조선으로 건너오는 사절의 수도 점차 감소했다. 그 결과 조선과 일본 양국의 각종 외교사안 뿐 아니라 일본 막부 쇼군 가문과 쓰시마도주 가문의 경조사 등 다양한 안건들은 수시로 파견하는 차왜를 통해서 이루어지게 되었다. 조선에서는 처음에는 이러한 안건들을 세건선에 붙여 보내지 않고 별도의 사자를 통해 보내는 것은 약조에 어긋난다고 해서 이를 물리치고 접대를 허락하지 않았다. 하지만 쓰시마에서는 계속해서 각종 명목을 붙여가며 차왜를 파견했고, 결국 조선정부로부터 차왜에 대한 접대를 規例로 인정받게 되었다.³⁹⁾ 차왜는 파견 목적과 중요도에 따라 예조참판과 예조참의, 그리고 동래부사와 부산첨사에게 보내는 쓰시마도주의 서계를 가져왔고, 조선에서는 이에 따라 차등을 두고 접대했다.⁴⁰⁾

차왜는 조선 측에 서계와 별폭을 바치고 그에 대한 답서와 회사별폭을 지급받았는데, 그 안에는 참먹이 거의 빠짐없이 포함되어 있었다. 陳賀差倭부터 館守差倭까지는 예조참판이 아닌 예조참의에게 보내는 서계를 지참했기 때문에 예조참판 회사별폭 명의를 참먹은 지급되지 않았다. 『增正交隣志』에 기록되어 있는 차왜 중 陳賀差倭·島主告訖差倭·退休島主

39) “차왜 접대비용이 送使보다 배가 넘어 드디어 무궁한 폐단이 되었다.”고 할 정도로, 조선정부에게 차왜에 대한 접대는 세건선에 대한 접대보다 더 큰 경제적 부담과 폐해를 초래하게 되었다(『增正交隣志』 권2, 差倭).

40) 차왜의 구분과 각 차왜별 접대시기 및 횟수에 관해서는 홍성덕의 논문(『조선후기 한일외교체제와 대마도의 역할』, 『동북아역사논총』 41, 동북아역사재단, 2013, 171~174쪽)이 참고 된다.

告訃差倭는 다른 차왜에 비해서 한 번에 비교적 많은 수량의 참먹을 지급 받았다. 예조참의 회사별폭의 경우 진하차왜는 한 번에 100자루, 도주고 부차왜·퇴휴도주고부차왜는 한 번에 200개에 이르는 참먹을 지급받았다. 차왜에게 지급된 참먹의 수량은 황모필의 지급수량과 일치하는 모습을 보이고 있다.

한편, 送還差倭와 馬島漂倭에게는 예단으로 먹이 지급되지 않았다. 송환차왜는 1859년(철종 10) 쓰시마도주 소 요시요리(宗義和)의 아들 勝千代가 圖書를 청해 받기 위해 재판차왜 편에 서계를 붙여 보내왔는데, 1864년(고종 1) 이후에는 한 번도 파견되지 않았다.⁴¹⁾ 마도표왜는 쓰시마인이 조선 연안에 표류한 것을 말하는데, 이들에게는 식량·옷재료·무명만이 지급되었다. 그리고 다음해에 통신사를 파견해달라고 요청하기 위해 파견된 차왜인 內歲當送信使差倭는 1653년(효종 4) 10월 藤成方이 건너 온 것이 유일한 사례이다. 다른 차왜 기록과는 달리 예조참판·예조참의·동래부사·부산첨사 회사별폭의 경우 '상고할 수 없으나 다른 예를 따른 것 같다.'고 되어 있어서,⁴²⁾ 회사별폭으로 어떠한 물품이 얼마나 지급되었는지는 알 수 없다.

넷째, 위와 같은 방식 외에 쓰시마에서는 구무라는 명목으로 조선에 수시로 먹의 교역을 요청해왔다. 지급되는 물품과 수량이 정해져 있던 예단·회사·구청품과는 달리, 구무는 불시에 쓰시마 내외에서 특정한 물품의 필요가 발생하게 되면 조선 측에 해당 물품의 교역을 요청하는 것이었다.

41) 『增正交隣志』 권2, 差倭.

42) 『增正交隣志』 권2, 差倭.

【표 4】 17세기(1640~1699) 연례송사 지급량과 구무에 의한 거래량

물품	人蔘	虎皮	豹皮	白苧布	白綿紬	白木棉	黑麻布	鷹子	花席	四張付 油電	黃毛筆	眞墨
年例 送使	774	560	721	2153	1388	2782	1355	993	2466	689	7820	7813
구무 요청량 (실제 지급량)	1455 (717)	155 (80)	240 (120)	1673 (1238)	230 (23)	3 (3)	45 (45)	88~89 (83~84)	80 (50)	61 (61)	7775 (5525)	4015 (2452)

※ 典據 : 연례송사 지급량은 정성일의 논문(「朝·日間 公貿易」, 『사학연구』 58·59, 한국사학회, 1999)에서 재인용. 구무요청량은 『倭人求請臚錄』 1~6冊.

※ 구무요청량은 쓰시마 측에서 조선에 요청한 수량이고, () 안은 조선에서 교역을 허가하여 실제로 지급한 수량이다.

위의 【표 4】는 17세기 연례송사에게 지급된 지급량과 구무에 의한 거래량을 공통된 물품을 중심으로 수량을 비교한 것이다. 대부분의 품목을 보면, 연례송사에게 지급된 양이 쓰시마의 구무 용청에 따라 실제로 거래된 양보다 많다는 것을 알 수 있다. 연례송사 지급량에 비해 구무량이 극히 미미한 것은 백목면·흑마포·화석·사장부유둔이다. 반면 인삼·백저포·황모필·참먹과 같은 몇 가지 물품의 경우, 구무요청량은 연례송사 지급량에 육박하거나 혹은 절반 이상을 차지하고 있어서 상대적으로 높은 비중을 차지하고 있는 점을 알 수 있다.

그 중에서 먹의 경우를 보면 쓰시마에서 구무를 통해 요청한 수량이 4,015개로 연례송사에게 지급된 수량인 7,813개, 실제로 지급된 양은 2,452개로, 각각 연례송사 지급량인 7,813개의 절반과 1/3 정도의 비중을 차지한다. 『倭人求請臚錄』에 따르면, 먹은 주로 쓰시마도주가 막부 측의 의뢰를 받아 교역을 요청해온 경우도 있고, 혹은 쓰시마도주가 예도에서 사용하기 위한 목적으로 교역을 요청해온 경우 등도 있었다. 일반적인 먹 외에도 쓰시마에서는 황해도 해주에서 생산되던 품질 좋은 먹인 翰林風月, 그리고 그외에도 首陽玄精·琴墨·翠雲 등을 요청하기도 했다. 위의 【표 4】에는 이러한 翰林風月 등과 같은 품질 좋은 먹의 수치는 제외한 것이다. 그러나 같은 시기 쓰시마가 翰林風月 등의 먹을 요청해서 조선으로

부터 지급받은 수량까지 합치게 되면 참먹 역시 연례송사에게 지급된 양에 준한다. 쓰시마에서는 특히 쓰시마도주 자신이 사용하는 것이 아니라 參勤交代 때 막부 쇼군이 있는 에도로 가서 쇼군과 執政 등 막부 유력층에게 사용할 경우에는 일반 먹보다 훨씬 품질이 좋은 먹을 요청하기도 했다. 그리고 이러한 경우 極品の 황모필과 함께 요청하는 경우가 많았다.

後錄

도주의 구무 물목 중 무역을 허락하는 물종. 가라말 위라말 준마 2필-本道. 새끼양가죽 300令-該曹. 털이 있는 곰가죽 5령, 山鼠皮 400령, 黃獮皮 200령, 極品 인삼 30근 중 15근, 極品 黃毛筆 200자루 중 반은 용을 그린 자루, 반은 唐竹 자루, 黃毛 큰 붓 5자루는 용을 그린 것, 猪毛 큰 붓 5자루는 용을 그린 것, 極品 翰林風月 50笏, 翠雲 50笏은 금가루를 뿌린 것, 極品 白苧布 50필-이상 該曹. (이하 생략)⁴³⁾

쓰시마 측에서 구무를 통해 먹을 대량으로 요청해온 것은 쓰시마도주가 막부의 구입 의뢰를 받거나 혹은 참근교대 때 에도에서 사용하기 위한 것, 결과적으로는 쓰시마도주 자신의 保身을 위한 선물로 사용했던 것으로 보인다. 그리고 쓰시마에서는 특히 문방구류와 같이 별도의 匠人이 제작·생산하는 물품일 경우에는 막부에 진상할 때 물품의 상태를 쓰시마에서 직접 지정해서 요청하기도 했다. 이것은 일반 공·사무역으로는 구하기 힘든 上品의 것이었기 때문에 국가에 소속된 장인의 손을 통해 자신들이 원하는 형태의 물품을 만들어서 교역하기 위한 쓰시마 측의 의도가 내포되어 있었던 것이라고 볼 수 있을 것이다.

43) 『倭人求請贈錄』 2冊, 顯宗 9년(1663) 1월 20일.

IV. 맺음말

삼국시대 이래 고려시대의 문방사우는 품질이 우수해서 중국과의 주요 교역품이 되었으며, 이러한 우수한 품질의 문방사우는 조선시대에도 계속 생산되면서 국가 대 국가 사이의 관계에서 예단품과 교역품으로서 중요한 역할을 했다.

전통시대에 제작된 먹은 墨匠을 중심으로 여러 단계의 공정과 시간을 들여 정교하게 만들어져 국가 내외의 수요에 충족되고 있었다. 특히 일본과의 관계에서는 통신사·문위행이 가져가는 공·사예단품 893홀 외에, 쓰시마 연례송사에게 정기적으로 지급되는 회사와 구청으로 505홀, 조선과 일본 사이의 다양한 외교 사안을 해결하기 위해 파견된 각종 명목의 차왜에게 3,720홀, 그리고 쓰시마 내에서 不時의 필요가 발생할 때마다 조선 측에 교역을 요청하는 구무의 방법으로 4,015필(실제지급량 2,452홀, 상품 먹은 제외한 수량)의 먹이 정기·비정기적으로 교역이 이루어지고 있었음을 확인할 수 있었다.

본 논문에서는 먹이 일본과의 교역에서 사용되는 네 가지 교역의 방식을 제시했다. 그러나 사실 구무에 의한 방식 외에는 『增正交隣志』 등에 규정되어 있는 수량을 정리한 것이어서, 『通信使膽錄』이나 『館守日記』·『代官記錄』 등을 통해 먹의 지급 수량이 실제로 어떻게 달라지고 있었는지, 그리고 사무역을 통해서는 어느 정도의 규모로 교역이 이루어지고 있었는지에 관해서는 상세하게 밝히지 못한 아쉬움이 남는다. 또한 먹은 조선에서 일본으로 뿐만 아니라 류큐 사신에게도 지급되었고, 또한 방물의 하나로 중국에도 진상되었다. 본 논문에서는 조선후기를 대상으로 먹의 대일본 교역에 관한 부분으로만 한정해서 고찰한 관계로, 한·중·일로 연결되는 근세 동아시아 세계에서 서사도구로서 먹이 지니는 종합적인 의미

를 간과한 측면이 존재한다. 이러한 사항은 대일본·중국 교역의 양상을 비교·분석하는 작업을 통해 보다 구체적으로 밝힐 수 있을 것이라고 생각된다. 또한 조선 떡에 대해서 당시 일본은 어떻게 인식하고 있었는지, 그리고 다양한 방식으로 일본에 건너간 조선 떡이 실제로 일본 내에서 어떻게 유통되어 사용되었는지를 밝히는 작업이 이루어진다면, 떡이라는 물품을 중심으로 하는 조일관계가 보다 입체적으로 구성될 수 있을 것이다. 향후의 과제로 삼고자 한다.

(2022.11.15. 투고 / 2022.12.04. 심사완료 / 2022.12.08. 게재확정)

[Abstract]

Production of ink stick and trade with Japan in the late Joseon Dynasty

Lee, Seung-min

In traditional society, writing brush and ink stick(墨) have important meaning as a tool of record and expression. In Korea, ink sticks have been made and used with high-quality paper, brushes since ancient times. In particular, in the Joseon Dynasty, the ink stick was produced by the ink stick-making master craftman(墨匠) belonging to Sanguiwon(尙衣院) and was one of the main goods exported to China and Japan as a king's gift.

In terms of relations with Japan, various transactions were made in various ways, such as tongsinsa(通信使) and munuihaeng(問慰行)'s preliminary products, Tsushima domain's regular envoys to Joseon(年例送使), Tsushima domain's irregular envoys to Joseon(差倭), and Hoesa(回賜) and Gucheong(求請), and irregular gumu trade(求質). Through these various types of trade, the commodity called ink stick seems to have played an important role in the diplomatic and trade relationship between Joseon and Japan and has been recognized for its use and value in Japan.

□ Keyword

Joseon, Japan, Tsushima, ink stick, ink stick-making master craftsman,

Tongsinsa, Munuihaeng, Tsushima domain's regular envoys to Joseon, Tsushima domain's irregular envoys to Joseon, public and private gifts, Hoesa, Gucheong, Gumu

[참고문헌]

1. 사료

『世宗實錄』, 『端宗實錄』, 『光海君日記』, 『肅宗實錄』, 『經國大典』, 『增正交隣志』, 『倭人求請臚錄』, 『通信使臚錄』, 『東閣雜記』, 『燃藜室記述』, 『星湖僿說』, 『攷事撮要』, 『林園經濟志』, 『日鮮通交史』, 『白雲筆』, 『古芸堂筆記』, 『攷事新書』, 『宣和奉使高麗圖經』, 『高麗史』

2. 저서 및 논문

강영훈, 「먹의 재료학적 특성에 관한 연구 -분석과 현황을 중심으로-」, 고려대학교 조형문화예술전공 석사학위논문, 2018.

국립민속박물관, 『文房四友 조사보고서 : 紙, 筆, 墨, 硯 제작과정을 중심으로』, 국립민속박물관, 1992.

국립중앙박물관, 『朝鮮時代 文房諸具』, 통천문화사, 1992.

국사편찬위원회 편, 『한국 서예문화의 역사』, 경인문화사, 2011.

권도홍, 『文房清玩』, 대원사, 2006.

김경미, 「17~8세기 대일외교·교역과 매」, 『역사와 세계』 34, 효원사학회, 2008.

김경미, 「17~18세기 日本의 朝鮮 藥材 求請」, 『대구사학』 119, 대구사학회, 2015.

김덕진·변광석·이훈·정성일·池內敏, 「외교와 경제 : 조선후기 통신사의외교와 경제시스템 - 通信使 禮單을 통해서 본 朝日外交의 특징과 그 변화 -」, 『한일관계사연구』 26, 한일관계사학회, 2007.

김도연, 「文房四友 중 墨을 중심으로 한 연구」, 경성대학교 교육대학원 미술교육전공 석사학위논문, 2010.

박문열, 「韓國 傳統 墨의 製造法에 관한 研究」, 『한국도서관·정보학회지』 제39권 제3호, 2008.

- 박성룡, 「朝鮮前期의 工匠에 관한 小考」, 조선대학교 석사학위논문, 1989.
- 박영미, 「文房四寶의 고찰 -먹의 製造와 用墨法을 중심으로-」, 경기대학교 전통예술대학원 석사학위논문, 2003.
- 안예준, 「宋代 文人의 文具癖 -먹과 벼루를 중심으로-」, 『중국문화연구』 86, 한국증문학회, 2002.
- 유채연, 「조선시대 兪名圖書에 관한 고찰」, 『한일관계사연구』 62, 한일관계사학회, 2018.
- 윤용현, 『전통 속에 살아 숨 쉬는 첨단 과학 이야기』, 교학사, 2017.
- 이겸노, 『문방사우』, 대원사, 1989.
- 이승민, 「조선후기 對馬島 求貿의 개념과 실태」, 『한일관계사연구』 36, 한일관계사학회, 2010.
- 이승민, 「조선후기 對馬島와의 말[馬] 교역과 그 의미」, 『사학연구』 107, 한국사학회, 2012.
- 이승민, 「조선후기 일본과의 매[鷹] 교역과 그 의미」, 『한일관계사연구』 45, 한일관계사학회, 2013.
- 이승민, 「조선후기 대일 도자교역 실태와 그 의미」, 『조선시대사학보』 81, 조선시대사학회, 2017.
- 이승민, 「조선후기 求貿의 전개과정과 성격」, 동국대학교 사학과 박사학위논문, 2019.
- 이승민, 「조선산 黃毛筆의 생산과 일본과의 교역」, 『한일관계사연구』 70, 한일관계사학회, 2020.
- 이유리, 「『倭人求請臚錄』에 나타난 조선 서적의 일본 전래」, 『서지학보』 37, 한국서지학회, 2011.
- 정성일, 「朝·日間 公貿易」, 『사학연구』 58·59, 한국사학회, 1999.
- 정성일, 『조선후기 대일무역』, 신서원, 2000.
- 정영호, 「문화의 일본 전파」, 『신편 한국사8:삼국의 문화』, 국사편찬위원회, 1998.

- 진경환, 『조선의 잡지, 18~19세기 서울 양반의 취향』, 소소의책, 2018.
- 하여주, 「조선후기 대일관계 속의 皮物」, 『한일관계사연구』 49, 한일관계사학회, 2014.
- 허인경, 「文房四友 研究」, 홍익대학교 대학원 동양학과 석사학위논문, 2008.
- 홍성덕, 「조선후기 한일외교체제와 대마도의 역할」, 『동북아역사논총』 41, 동북아역사재단, 2013.

