

발간등록번호

11-1543000-000411-01

조선시대 풍속화를 통한 한식 원형자료 발굴

완료보고서

2013. 12.



농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



한식재단
KOREAN FOOD FOUNDATION

제 출 문

한식재단 이사장 귀하

본 보고서를 「조선시대 풍속화를 통한 한식 원형자료 발굴」 용역의 최종보고서로 제출합니다.

2013년 12월

(주)블루디씨

수행인력

용역 주관 사업자	(주) 블루디씨
프로젝트 매니저	조미순 블루디씨 이사
연구책임자	김상보 대전보건대학교 교수
부문별 책임연구원	석대권 대전보건대학교 교수 박정혜 한국학중앙연구원 한국학대학원 교수 강진갑 경기대학교 교수 신선영 한국학중앙연구원 연구원
전임연구원	강문석 한국학중앙연구원 박사과정
보조연구원	김인호 한국학중앙연구원 한국학대학원 미술사학 석사과정 김재홍 충남대학교 철학박사 최정은 대전보건대학교 호텔경영학과 권삼문 영남대학교 박사
이미지데이터 가공	박영훈 블루디씨 차장
텍스트데이터 가공	오인협 블루디씨 이사
교열 교정	배전미 프리랜서
윤문	심순영 프리랜서

- 목 차 -

I. 사 업 개 요

조선시대 풍속화를 통한 한식 원형자료 발굴 사업 개요	1
사업 결과 현황	4
1. 풍속화 해제 목록	4
2. 조선시대 한식관련 풍속화 목록	7
3. 조선시대 한식관련 풍속화 이미지	99
4. 조선시대 한식관련 풍속화 이미지 이용권 확보 현황	201
5. 대중서 『화폭에 담긴 한식』 원고 현황	202
해제 집필 지침	205

II. 심포지엄 결과보고

심포지엄 프로그램 일정	209
심포지엄 발표 자료	211
심포지엄 언론보도	239

III. 50종 해제

50종 해제	249
--------------	-----

IV. 대중서 원고

대중서 원고	623
--------------	-----

I. 사 업 개 요

조선시대 풍속화를 통한 한식 원형자료 발굴 사업 개요

1. 필요성

- 상세설명을 곁들인 한식 시각자료(풍속화 등)를 조사·수집·DB화하여 한식의 지식정보 축적 및 확산
- 한식 자원에 대한 새로운 원형개발로 한식의 역사적·문화적 이미지를 활용한 마케팅 및 스토리텔링 소재 확보

2. 목적

- 한식 및 한식관련 근대 이전의 이미지 자료의 데이터베이스화를 통한 체계성 확립
- 한식 및 한식관련 근대 이전의 이미지자료를 통한 한식원형의 발굴
- 한식 및 한식관련 근대 이전의 이미지자료에 대한 다양한 시각의 접근 및 원형 해석
- 관련 자료의 집적을 통하여 한식관련 지식통합서비스를 위한 기반 구축

3. 기간

- 연구발주처 : 한식재단
- 연구시행처 : ㈜블루디씨
- 연구기간 : 2012년 5월 21일-2013년 12월 20일(7개월)

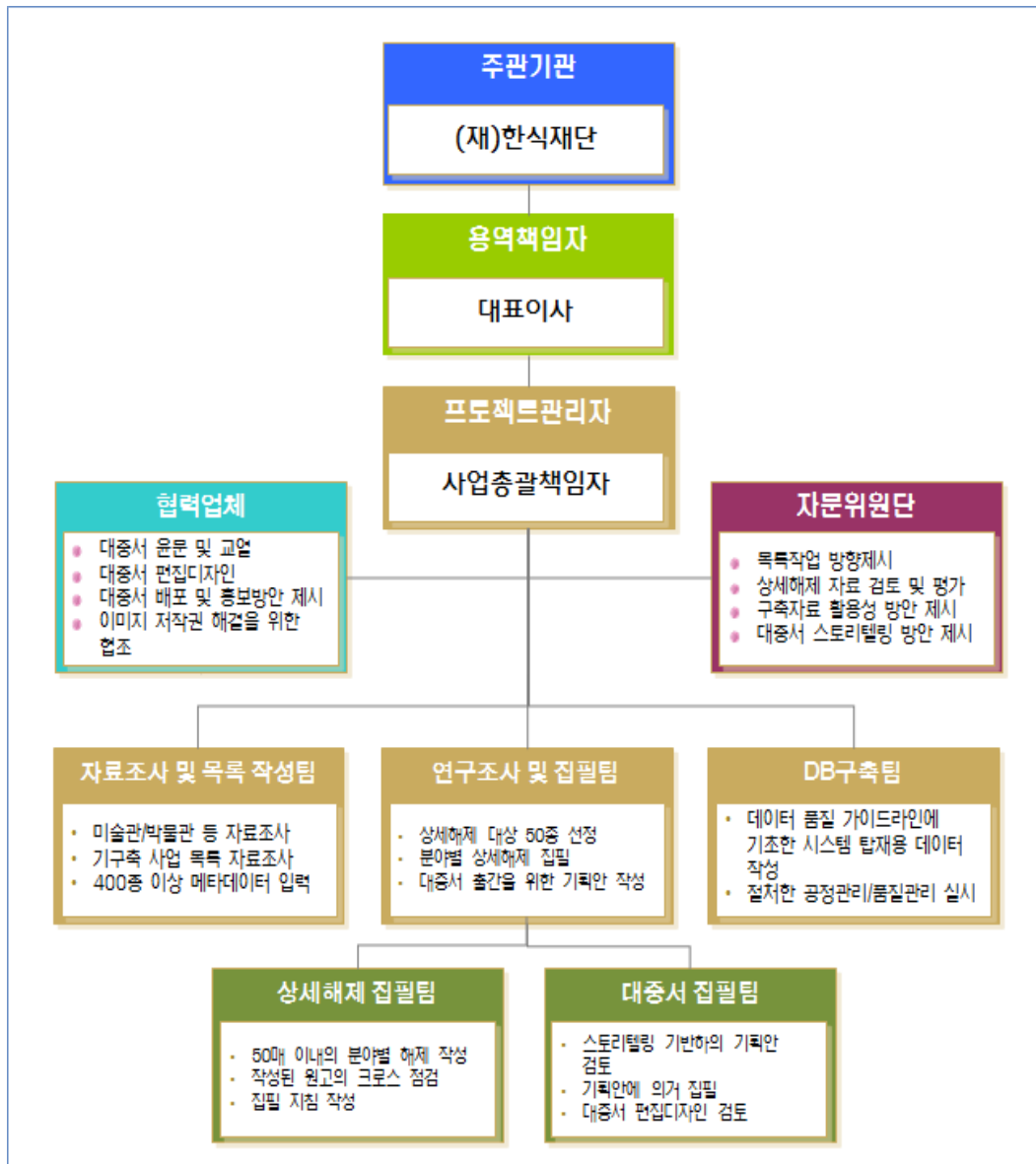
4. 내용

- 조선시대 한식 시각자료 목록정리
 - ① 풍속화, 기록화 등을 포함하여 400종 목록정리
 - ② 종당 목록화 주요 내용은 자료명, 이미지, 작가, 제작년도, 규격정보, 제작방식, 소장처, 설명 등으로 구성
 - ③ 조선시대 한식 시각자료 수집내용을 한식 지식정보 디지털 서비스시스템에서 검색할 수 있도록 이미지 저작권을 확보
- 조선시대 한식 시각자료 상세해제
 - ① 목록정리 된 시각자료 자료 중 중요도가 높은 50종 선정
 - ② 상세해제 내용에는 기본정보, 상세해제(정의, 서지정보, 저자설명, 미술사적 설명, 음식사적 설명-전체, 음식설명, 식재료 설명, 식기구 설명), 역사적 설명, 용어색인, 참고문헌

등을 포함

- ③ 한식 지식정보 서비스시스템에 탑재할 수 있도록 함
- 조선시대 한식 시각자료 보급용 책자 원고작성
 - ① 보급용 책자 편집·기획
 - ② 보급용 책자 원고집필
 - ③ 교정·교열·윤문작업
- 한식 지식서비스 시스템에 탑재할 DB 구축
 - ① 상세해제는 디지털 서비스시스템에서 검색할 수 있도록 DB화
 - ② 400종 목록을 서비스할 수 있도록 DB화
- 조선시대 한식 시각자료 심포지엄 개최
 - ① 조선시대 시각자료 발굴 결과 발표
 - ② 한식 이미지 재창조, 스토리텔링 방안, 한식당 인테리어 활용방안 등을 중심으로 토론
- 최종결과물
 - ① <조선시대 풍속화를 통한 한식 원형자료 발굴>결과 보고서(상세해제 및 보급용 책자 원고 포함)
 - ② 보급용 책자 편집본 1식
 - ③ 데이터베이스 1식

5. 수행 조직도



사업 결과 현황

1. 풍속화 해제 목록(가나다순)

순번	제목	작가	소장처	연대	재질	크기
1	강변회음	김득신	간송미술관	18세기	지분담채	27.0× 22.4
2	국수 누르는 모양	김준근	독일 베를린민족학박물관	19세기말	지분채색	25.4× 20.3
3	급수장	김준근	네덜란드 라이덴민족학박물관	19세기말	지분담채	20.5× 16.9
4	기방의 술자리	김준근	독일 함부르크민족학박물관	19세기말	지분채색	25.4× 20.3
5	기사경회첩 중 본소사연도	장 득 만 외	국립중앙박물관	1744~1 745	견본채색	43.5× 67.8
6	기축년진찬도병 중 명정전외진찬도	작자미상	국립중앙박물관	1829	견본채색	150.2 ×54.0
7	기축년진찬도병 중 자경전내진찬도	작자미상	국립중앙박물관	1829	견본채색	150.2 ×54.0
8	기해기사계첩 중 경현당석연도	김 진 여 등	국립중앙박물관	1719	견본채색	43.9× 67.7
9	단원풍속화첩 중 고기잡이	김홍도	국립중앙박물관	18세기	지분담채	22.7× 27
10	단원풍속화첩 중 벼타작	김홍도	국립중앙박물관	18세기	지분담채	22.7× 27
11	단원풍속화첩 중 우물가	김홍도	국립중앙박물관	18세기	지분담채	22.7× 27
12	단원풍속화첩 중 접심	김홍도	국립중앙박물관	18세기	지분담채	22.7× 27
13	단원풍속화첩 중 주막	김홍도	국립중앙박물관	18세기	지분담채	22.7× 27
14	대사례도 중 어사례도	작자미상	고려대학교박물관	1743	견본채색	60.0× 282
15	두부짜기	김준근	독일 함부르크민족학박물관	19세기말	지분채색	16.3× 20.0
16	떡매질	김준근	오스트리아비엔나민족학 박물관	19세기말	지분담채	18.8× 16.6
17	무녀굿	김준근	러시아 모스크바국립동양박물관	19세기말	견본채색	27.9× 32.3
18	무신년진찬도병 중 통명전내진찬도	작자미상	국립중앙박물관	1848	견본채색	136.1 ×47.6
19	무신년진찬도병 중 통명전야진찬도	작자미상	국립중앙박물관	1848	견본채색	136.1 ×47.6
20	밥푸고 상차리기	김준근	독일 함부르크민족학박물관	19세기말	지분채색	16.3× 20.0

21	방아짚는 모양	김준근	덴마크 코펜하겐국립박물관	19세기말	견본채색	28.0× 32.0
22	봄에 답청가서 노는 모양	김준근	덴마크 코펜하겐국립박물관	19세기말	견본채색	28.0× 32.0
23	사제첩 중 채유	조영석	개인 소장	18세기	지분수묵	44.5× 28.5
24	상례 성복제	김준근	프랑스 기메박물관	19세기말	지분담채	17.2× 13.3
25	상례 소대상	김준근	독일 함부르크민족학박물관	19세기말	무명에 채색	28.5× 35.0
26	소금가마	김준근	오스트리아 비엔나민족학박물관	19세기말	지분담채	18.8× 16.6
27	수갑계첩 중 수갑계회도	작자미상	국립중앙박물관	1814	지분담채	29.0× 36.4
28	신부신랑 초례하는 모양	김준근	덴마크 코펜하겐국립박물관	19세기말	견본채색	28.0× 32.0
29	신부연석	김준근	개인 소장	19세기말	지분채색	30.0× 38.7
30	액땀을 위해 무당이 드리는 제사	김준근	캐나다 왕립온타리오박물관	19세기말	지분채색	121.0 ×69.0
31	여속도첩 중 저잣길	신윤복	국립중앙박물관	18세기	견본담채	19.1× 28.5
32	옛만들기	김준근	오스트리아 비엔나민족학박물관	19세기말	지분담채	18.8× 16.6
33	옹기행상	김준근	서울역사박물관	19세기말	지분담채	27.2× 19.7
34	의령남씨전가경완 선묘조제재경수도	작자미상	고려대학교박물관	18세기 후반	지분채색	24.4× 34
35	임인진연의괘 중 함녕전내진연도	작자미상	고려대학교박물관	1902	목판인쇄	24.1X 37.2
36	임인진연의괘 중 함녕전야진연도	작자미상	고려대학교도서관	1902	목판인쇄	24.1X 37.2
37	임인진연의괘 중 함녕전외진연도	작자미상	고려대학교도서관	1902	목판인쇄	24.1X 37.2
38	임인진연의괘 중 함녕전익일회작도	작자미상	고려대학교도서관	1902	목판인쇄	24.1X 37.2
39	초상난데 초혼 부르는 모양	김준근	덴마크 코펜하겐국립박물관	19세기말	견본채색	28.0× 32.0
40	평생도 중 돌잔치	작자미상	고려대학교 박물관	19세기	견본담채	33.5× 53.5
41	평생도 중 혼인례	작자미상	국립중앙박물관	20세기 전반	지분채색	110.2 ×51.5
42	평생도 중 회갑례	작자미상	국립중앙박물관	20세기 전반	지분채색	110.2 ×51.5

43	평생도 중 회흔례	작자미상	국립중앙박물관	20세기 전반	지본채색	110.2 ×51.5
44	풍속도8첩병 중 설후야연	김홍도	프랑스 기메박물관	1795	견본채색	48×10 0
45	풍속화첩 중 야연	성협	국립중앙박물관	19세기	지본담채	28.3× 29.7
46	한일통상조약기념 연회도	안중식	숭실대학교 한국기독교박물관	1883	지본채색	64.5× 33.5
47	헌종효정후가례도감 의궤 중동뢰연도	작자미상	서울대학교 규장각	1837	지본채색	49.0× 34.5
48	혜원전신첩 중 주사거배	신윤복	간송미술관	18세기	지본채색	35.6× 28.2
49	화성능행도병 중 낙남현양로연	김득신	국립중앙박물관	1795	견본채색	66.4× 151.5
50	화성능행도병 중 봉수당진찬도	김득신	국립중앙박물관	1795	견본채색	66.4× 151.5

2. 조선시대 한식관련 풍속화 목록(가나다순)

순번	그림제목	작자	연대	소장처	재질	크기
1	가래질하고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.0X 23.2
	그림에는 세 명의 남자가 함께 가래질을 하고 있는 모습이 보인다. 가운데의 한 남자가 가래의 자루를 잡고 서 있고 나머지 두 명의 남자는 양 옆에서 가래에 연결된 끈을 잡아당기고 있다. 이 때 중앙에 서서 가래의 자루를 잡는 사람을 '장부잡이' 또는 '자루잡이'라고 하며 옆에서 줄을 잡는 사람을 '줄꾼'이라고 한다.					
2	가지와 방아개비	신사임당	16세기 전반	국립중앙 박물관	지본채색	28.5X 33.2
	나물이나 전, 찜 등의 요리로 우리에게 익숙한 가지는 원산지가 인도이며 동아시아에는 5~6세기에 전파되었다. 중국 송나라의 『본초연의 本草衍義』에 “신라에 일종의 가지가 있는데, 모양이 달걀 비슷하고 얇은 자색에 광택이 나며, 꼭지가 길고 맛이 단데 지금 중국에 널리 퍼졌다”라고 기록되어 있는 것으로 보아 한국에서는 신라시대부터 재배되었음을 알 수 있다. 가지는 품종에 따라 열매의 모양이 달걀 모양, 공 모양, 긴 모양 등 다양한데 우리나라의 경우 주로 긴 모양의 가지가 재배된다. 바로 이 기다란 가지 열매가 남근을 닮았다 하여 우리 선조들은 가지를 다자(多子) 또는 득남의 상징으로 여겼다. 미술품에서는 초충도나 책거리도, 노리개 등에 가지가 보인다.					
3	감모여제도	작자미상	19세기	민예관(일본)	지본채색	85.0X 103.0
	감모여제도(感慕如在圖)는 조상의 신주를 모시는 사당을 화폭에 담은 그림으로 '사당도(祠堂圖)'라고도 한다. '감모여제도'란 말은 사당 그림을 그리면서 제목을 '감모여제도'라고 표현하였기 때문에 붙여진 용어이다. '감모여제'란 사모하는 마음이 지극하면 그 모습이 실제 나타난 것과 같다는 의미로 사당에 모신 조상신을 받드는 후손의 효성어린 심정을 잘 표현한 것이다. 경제적인 이유로 사당을 갖추지 못했던 백성의 조상숭배에 대한 바람을 감모여제도가 충족시키는 데에는 부족함이 없었을 것이다. 비록 한 장의 그림이지만 사당에 신주를 모시듯 사당 그림 중앙에 지방을 붙여 제사를 지낼 수 있었기 때문이다.					
4	감모여제도	작자미상	19세기	민예관(일본)	지본채색	85.0X 103.0
	감모여제도(感慕如在圖)는 조상의 신주를 모시는 사당을 화폭에 담은 그림으로 '사당도(祠堂圖)'라고도 한다. '감모여제도'란 말은 사당 그림을 그리면서 제목을 '감모여제도'라고 표현하였기 때문에 붙여진 용어이다. '감모여제'란 사모하는 마음이 지극하면 그 모습이 실제 나타난 것과 같다는 의미로 사당에 모신 조상신을 받드는 후손의 효성어린 심정을 잘 표현한 것이다. 경제적인 이유로 사당을 갖추지 못했던 백성의 조상숭배에 대한 바람을 감모여제도가 충족시키는 데에는 부족함이 없었을 것이다. 비록 한 장의 그림이지만 사당에 신주를 모시듯 사당 그림 중앙에 지방을 붙여 제사를 지낼 수 있었기 때문이다.					

5	감모여재도	작자미상	19세기	민예관(일본)	지본채색	85.0X 103.0
	<p>감모여재도(感慕如在圖)는 조상의 신주를 모시는 사당을 화폭에 담은 그림으로 '사당도(祠堂圖)'라고도 한다. '감모여재도'란 말은 사당 그림을 그리면서 제목을 '감모여재도'라고 표현하였기 때문에 붙여진 용어이다. '감모여재'란 사모하는 마음이 지극하면 그 모습이 실제 나타난 것과 같다는 의미로 사당에 모신 조상신을 받드는 후손의 효성어린 심정을 잘 표현한 것이다. 경제적인 이유로 사당을 갖추지 못했던 백성의 조상숭배에 대한 바람을 감모여재도가 충족시키는 데에는 부족함이 없었을 것이다. 비록 한 장의 그림이지만 사당에 신주를 모시듯 사당 그림 중앙에 지방을 붙여 제사를 지낼 수 있었기 때문이다.</p>					
6	감모여재도	작자미상	19세기	민예관(일본)	지본채색	85.0X 103.0
	<p>감모여재도(感慕如在圖)는 조상의 신주를 모시는 사당을 화폭에 담은 그림으로 '사당도(祠堂圖)'라고도 한다. '감모여재도'란 말은 사당 그림을 그리면서 제목을 '감모여재도'라고 표현하였기 때문에 붙여진 용어이다. '감모여재'란 사모하는 마음이 지극하면 그 모습이 실제 나타난 것과 같다는 의미로 사당에 모신 조상신을 받드는 후손의 효성어린 심정을 잘 표현한 것이다. 경제적인 이유로 사당을 갖추지 못했던 백성의 조상숭배에 대한 바람을 감모여재도가 충족시키는 데에는 부족함이 없었을 것이다. 비록 한 장의 그림이지만 사당에 신주를 모시듯 사당 그림 중앙에 지방을 붙여 제사를 지낼 수 있었기 때문이다.</p>					
7	감모여재도	작자미상	19세기	민예관(일본)	지본채색	85.0X 103.0
	<p>감모여재도(感慕如在圖)는 조상의 신주를 모시는 사당을 화폭에 담은 그림으로 '사당도(祠堂圖)'라고도 한다. '감모여재도'란 말은 사당 그림을 그리면서 제목을 '감모여재도'라고 표현하였기 때문에 붙여진 용어이다. '감모여재'란 사모하는 마음이 지극하면 그 모습이 실제 나타난 것과 같다는 의미로 사당에 모신 조상신을 받드는 후손의 효성어린 심정을 잘 표현한 것이다. 경제적인 이유로 사당을 갖추지 못했던 백성의 조상숭배에 대한 바람을 감모여재도가 충족시키는 데에는 부족함이 없었을 것이다. 비록 한 장의 그림이지만 사당에 신주를 모시듯 사당 그림 중앙에 지방을 붙여 제사를 지낼 수 있었기 때문이다.</p>					
8	강변회음	김득신	18세기	간송미술관	지본담채	27.0X 22.4
	<p>강가에 배를 대어놓고 버드나무 아래에 둘러앉아 음식을 먹고 있는 정경이다. 푸근하고 느긋한 휴식의 시간인데 가느다란 뉘싯대에 위태롭게 앉아있는 새들의 모습은 분주하다. 화면을 대각선으로 이등분하여 우측에 인물들을 배치하였다. 배 위에 걸쳐 놓은 뉘싯대가 대각선 방향으로 휘어 좌측 상단에 있는 주문방인으로서까지 시선을 유도하였다.</p> <p>큰 밥사발의 밥을 먹는 모습, 술병을 손에 쥔 채 술잔을 기울이는 모습들이 묘사되어 있다.</p> <p>둥그렇게 앉은 가운데는 생선이 놓여 있는데 모두 함께 한 마리를 나눠먹는 모양이다. "</p>					

9	개 도살꾼	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본수묵	
	개 두살꾼이 개 목에 줄을 맨 채 끌고 가는데 개는 끌려가지 않으려는 듯 발버둥을 치고 있다. 그림에는 '도한'이라는 제목이 붙어 있는데 개를 잡는 일을 직업으로 하는 사람을 '개백장'이라고 한다.					
10	객주	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	객주는 여객, 또는 객상의 주인을 말하며, 주인이란 주선인(周旋人)을 의미한다. 객주와 같은 중간상인이 출현하게 된 것은 그만큼 상품유통의 규모가 크게 증대하였음을 보여주는 것이다. 특히 포구가 해로와 수로를 이어주며 상품유통 중심지로 부상하면서 원격지간의 상품교역이 활발하게 전개되었다. 이러한 상황에서 많은 물품을 보관하고 중개할 수 있는 여건을 갖춘 상인들이 등장하게 된 것이다. 객주는 위탁매매를 중심으로 하는 다양한 업무에 종사하였다. 도시민의 소매나 관부의 물자 조달은 시전에서, 지방의 소매상업은 장사에서 이루어졌는데 객주는 객상이 수송해 온 물자를 시전상인이나 장사의 행상에게 중개해 주는 역할을 맡았다. 따라서 객주에게 의뢰되는 거래는 규모가 컸고, 도매의 성격을 가졌다.					
11	거지 밥주는 모양	김준근	19세기 말	비엔나 민족학박물관	지본수묵	
	이 그림은 중년 나이의 걸객에게 기와집의 양반 부녀가 밥상을 차려 내오는 모양을 그린 것이다. 기와집은 한양과 같은 대도회지를 상징하여 단적으로 표현한 것으로 보인다. 기와집의 담도 벽들을 쌓은 형태로 비교적 깔끔한 느낌을 주기 때문에 경제적으로 부유한 집으로 볼 수 있다. 문 밖에 중년 이상 되 보이는 걸객은 허리를 구부정하게 굽히고 밥을 구걸하고 있다. 갓을 쓰고 등에는 봇짐을 지고 있으며, 지팡이를 짚고 서서 머리를 조아리고 있는 형상이다.					
12	걸식녀	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본수묵	18.7X 25.4
	이 그림은 두 명의 여인이 머리에 함지박을 이고 가는 모습을 그린 것이다. 제목이 걸식녀로 되어 있는데 걸인의 그림들과는 또 다른 모습이다. 걸인은 주로 손에 바가지를 들고 여러 명이 몰려 다니는 모습을 많이 볼 수 있는데 이 여인들은 머리에 함지박 같은 것을 이고 있고 허리춤에 끈을 묶고 치마를 그 사이에 끼고 있다. 함지박 안에는 무엇인가 가득 들어 있다.					
13	경직도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	견본채색	48.8X 132.4
	조선시대 빈풍칠월도류의 회화는 크게 시경의 빈풍칠월편을 주제로 하여 그린 남종문인화풍의 빈풍칠월도 계열과 청록산수화법으로 그려진 장식화계열과 수묵담채 계열의 경직도 등이 유전하고 있다. 이 경직도는 청록산수화법으로 그려진 장식화 계열의 것으로서 족자로 되어 있다.					

14	경직도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	견본채색	131.8 X 291.5
	조선시대 빈풍칠월도류의 회화는 크게 시경의 빈풍칠월편을 주제로 하여 그린 남종문인화풍의 빈풍칠월도 계열과 청록산수화법으로 그려진 장식화계열과 수목담채 계열의 경직도 등이 유전하고 있다. 이 경직도는 청록산수화법으로 그려진 장식화 계열의 것으로서 족자로 되어 있다.					
15	경현당갱재첩	작자미상	1741	서울역사 박물관	지본채색	41.7X 31
	경희궁 전각중 하나인 경현당(景賢堂)에서 행한 시회 장면을 그린 그림으로 영조의 어제시와 그에 화답하는 신하들의 갡운시가 실려 있다.					
16	계도	장승업	19세기 말	선문대학교 박물관	지본담채	30.4X 125.5
	세로로 긴 화폭 중앙에 고목 같으면서도 괴석 같기도한 그루터기 위에 수탉 한마리가 좌측을 향해 왼발로 서 있다. 화폭 우단의 벼랑에서 뻗어 올라갔을 나뭇가지 하나가 담묵으로 짙이면서 뻗은 공간을 적절하게 메우고 있다. 바위 오른쪽에서 또 하나의 절지가 예리한 필선으로 간략히 묘사되고, 맨드라미나 영지같은 것이 바위 뒤로 화폭을 가로 지른다.					
17	계란매매	김준근	19세기 말	비엔나 민족학박물관	지본수묵	
	지금은 흔한 것이 달걀이지만 예전에는 집안 경제에 적지 않은 도움을 주기도 했던 것이 계란이다. 계란을 시장에 내다 팔기 위해서는 짚으로 길게 묶어 중간 중간을 동인 꾸러미로 만들어야 휴대와 관리가 간편하다. 계란은 대개 열 개를 한 꾸러미라고 한다. 기산의 그림은 달걀꾸러미 여러 개를 등에 짊어지고 다니며 팔고 있는 모습이다.					
18	계심어비도	김홍도	18세기	간송미술관	지본담채	34.7X 27.8
	계심어비는 물은 깊고 물고기는 살찐다는 말이다. 여름에 천렵하는 모습을 그린 그림이다. 냇가에는 그물을 쳐서 물고기를 잡고 있고 이 모습을 위에서 유심히 내려다보고 있다. 한쪽에서는 어탕을 끓일 준비를 하는지 솔을 걸어놓고 불을 지피고 있다. 한 여름의 천렵 풍경을 표현하고 있다.					
19	고깃배	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	35.2X 50.3
	포구의 풍경을 그린 그림이다. 그림 속에는 세 척의 배가 보이며 뒤쪽에 큰 배가 있고 앞쪽에 두 척의 배가 있다. 큰 배는 돛과 닻을 내려서 포구에 정박하는 상황이 묘사 되어 있고, 용기를 실은 배는 뒤쪽의 배에서 잡은 고기를 운반하고, 해변에는 아낙네와 장정이 술과 음식을 나르는 모습이 생생하게 그려져 있다.					

20	과전청와	정선	18세기	간송미술관	견본채색	20.8X 30.5
	<p>오이 넝쿨 아래 개구리가 웅크리고 하늘을 보고 있다. 오이 넝쿨이 반원 모양으로 올라간 구도에 패랭이꽃이 3송이 보인다. 푸른색 나비도 날고 있다.</p> <p>이 그림은 비단에 얇게 채색한 담채법을 사용하고 있다.오이의 모습을 그린 신사임당의 그림이 있는데 거기에서 보이는 오이보다 가늘고 길죽하다.</p>					
21	국수 누르는 모양	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	<p>부뚜막 위로 국수틀이 있다. 위 널빤지에 상투를 쓴 남자가 등을 대고 거꾸로 누워 있다. 또 한 사내는 국수틀 말뚝을 잡고 왼손에 꼬챙이를 쥐고 솥 속의 국수를 젓는다.</p> <p>방 안쪽에는 머리를 뒤에 붙인 여자가 담뱃대를 입에 물고 쳐다보고 있다. 왼쪽 아래 구석에는 사각상에 술병과 대접, 보시기, 접시가 쌓여 있고 그 아래로 자배기가 놓였다.</p>					
22	군리유영	조석진	19세기 말		지본담채	27.5X 25.5
	<p>잉어는 옛날부터 우리 나라에서 알려져 있으며 「난호어목지」·「전어지」 등에서 그 형태·빛깔 등에 관한 기록을 볼 수 있다.</p> <p>옛날부터 잉어를 자양식품 또는 준약용으로 귀하게 여겨왔다.</p> <p>『규합총서』에는 잉어국을 끓이는 방법이 서술되어 있는데 "'죽은 잉어의 배를 타고 보면 피줄기가 그 등에 두 편으로 끼였을 것이니 굽어 없이 하고 칼로 질러 아가미의 누런 즙을 없이 하여 끓이면 비린 맛이 없다. 행여 비늘을 거슬리지 말고 토막을 작게 말고 크게 지어라. 솥 가운데 넣고 물을 부어 끓여 삼분의 이가 되거든 고추장을 물에 타 밭여 솥에 붓고 막걸리 한 보시기를 붓고 다시 끓이면 그 국이 진하고 맛이 아름다우며 죽같은 것이니 내어 썬라."'고 되어 있다. "</p>					
23	궤어도	조석진	19세기 말	홍익대학교 박물관	견본담채	29.0X 135
	<p>쏘가리는 우리나라와 중국에서는 고래로 시문과 그림 및 도자기 등에 흔히 나타난다. 이것은 쏘가리의 중국음 ‘궤이유이’가 고귀하고 여유 있다는 ‘궤이유이’와 동음이기 때문인 것으로 추측된다. 또 쏘가리를 칭하는 궤어의 ‘궤’이 궁궤의 ‘궤’과 음이 같아서 쏘가리를 궁궤로 생각하고 이것을 과거에 급제하여 대궤에 들어가 벼슬살이를 한다는 뜻으로 해석하기 때문이다.</p> <p>그러므로 과거급제를 기원하는데, 낚시 바늘에 꿰인 쏘가리는 과거급제가 따 놓은 당상이라는 뜻으로 쓰인다.</p> <p>쏘가리가 가장 맛있는 계절은 복숭아꽃이 만발할 때 가장 맛이 좋다. 어육은 흰 빛깔로 담백하여 회는 물론이요 무슨 음식을 만들어도 좋은데 특히 쏘가리의 창자젓과 매운탕이 유명하다. "</p>					
24	궤어도	김홍도	1802	개인	지본담채	42.2X 33.6
	<p>하루 고기잡이를 마치고 집으로 돌아가는 어부의 모습이 유현하다.</p> <p>비스듬한 구도가 다른 단원의 그림과는 화풍 차이가 나는 것처럼 느껴진다.</p> <p>고기를 많이 잡았는지 느긋하게 술에 취해서 기대고 있는 어부와 가운데 술병이 고기잡이의 고단함을 씻어주는 듯하다.</p>					

	그물로 고기잡기	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본담채	
25	그림에는 세 명의 남자가 반두질을 하고 있는데, 이들은 전업으로 물고기를 잡는 어부(漁夫)라기보다는 심심풀이로 잠시 더위를 식힐 겸 물고기를 잡는 농부로 보인다. 양쪽의 두 사람은 그물을 잡고 있고 가운데 한 사람은 목에 물고기를 담은 그릇을 걸고 그물 쪽으로 물고기를 몰고 있는 듯하다. 남자들만 있어서 그러한지 아래 바지를 벗고 고기잡이에 열중하고 있다.					
	금계도	작자미상	조선 후기	금오당미술관	지본채색	50.OX 118
26	금계 한 쌍을 그렸다. 금계는 털이 노란색으로 덮혀 있어서 금계라고 한다. 수컷은 커다란 붉은 벼슬에 가슴께가 푸른 기가 도는 깃털을 가지고 있다. 위로 곧게 뻗은 꼬지깃이 당당하다."					
	금란계첩	작자미상	1857	국립중앙 박물관	지본채색	270× 420
27	이 그림은 1857년에 북한산 중흥사에서 있었던 금란계 모임의 장면을 그린 것이다. 이 그림은 화첩 형식의 계획도로 묶여 있는데, 1면에 「금란계장」이라 제하고 2, 3, 4면에 서문을 실었다. 그리고 5면에 바로 계획을 여는 사람들의 모습을 담은 이 그림을 그려 넣었다. 그림 속에 등장하는 인물들은 모두 15명이다. 나무와 바위로 둘러싸인 냇가에 삼삼오오 무리를 지어 시를 쓰거나 담소하는 모습이 보인다. 오른쪽에 모여 있는 사람들 옆에는 술병과 술잔, 단출한 술상도 놓여 있다. 경치 좋은 곳을 찾아 시를 짓는데 목을 축일 술이 빠질 수 없다. 서문에 기록된 대로 승려들도 모임에 참석하고 있다. 장죽을 물고 있는 양반들 사이로 이따금씩 보이는 고깔모자를 쓴 사람들이 바로 승려들이다. 이 계획을 중인들의 모임으로 보는 경우가 가끔 있다. 즉 이 그림이 조선 후기 사회 일각에서 활동상이 부각되는 중인 계급의 사회 등의 모임을 보여주는 작품이라는 것이다. 그래서 이 작품을 19세기 중인들의 문학, 예술 활동의 실상을 전하는 중요한 자료라고 말한다.					
	급수장	김준근	19세기 말	라이덴 민족학박물관	지본담채	
28	상수도가 보급되기 이전에는 물은 전적으로 샘물에 의존하거나 물장수로부터 사야만 했다. 물장수에는 물통을 지거나, 수레에 싣고 팔러 다니는 급수부(汲水夫)도 있었고, 일정한 구역의 배급망을 쥐고 물을 배달하여 주던 판매업자도 있었다. 물장수는 흔히 물지게에 나무 물통 둘을 매달아 물을 지고 날랐는데, 지방에 따라 크고 작은 조식이 있어, 일정한 구역의 가정집 등 수요자에게 1지계에 얼마, 1개월에 얼마 등으로 계산하여 값을 받았다.					
	기로세련계도	김홍도	1804	개인	견본담채	53.3X 137
29	이 그림은 1804년(순조 4)송도의 만월대 아래에서 있었던 기로세련계회의 장면을 실사한 것이다. 화면의 구도를 위하여 대담하게 실제로 있는 송악의 왼쪽 연봉을 안개로 가려 버렸다. 그곳에 생긴 공간과 공백 비슷한 연결감을 주는 중부의 차일을 합쳐서 그림의 왼쪽 중간에 김홍도 특유의 회화적 공간을 만들어 놓았다.					

	그 아래 유한지(俞漢之)가 쓴 제목이, 그 옆에 ‘단원사’라는 판서와 ‘김홍도인’이라는 백문방인이 찍혀 있다. 그림의 아래에는 계회에 참석하였던 64인 기로들의 성명과 관직이 적혀 있다.					
30	기방의 술자리	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	기방에 악기가 등장하는 것으로 보아 격조 있는 기방이었다. 기녀 1인에 4인의 남자가 등장한다. 거문고와 장구가 옆에 놓여 있는 것으로 보아, 기녀가 거문고를 연주하고, 장구반주에 맞추어 소리를 한 것으로 보인다. 한편 다른 남자들은 갓을 벗고, 젓가락으로 음식을 들고 있는데, 좌측의 상에서 약간 떨어져서 손에 그릇을 들고 먹는 남자가 그 중에서 연배가 어린 것으로 판단된다. 이곳은 격식 있는 기방으로 보이며, 남자들은 풍류를 즐기는 상류층 남성들로 여겨진다.					
31	기방의 술자리	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	악기가 없이 단순히 갓을 쓴 3명의 남자를 상대로 기녀가 술을 따르는 모습이다. 도포를 입고 갓을 쓴 남자들이 부채를 붙이고 기녀가 잔에 술을 따르고 있다.					
32	기사경회첩 중 본소사연도	장 득 만 외	1744	국립중앙 박물관	견본채색	43.5X 67.8
	1744년경, 영조가 51세가 되는 해인 1744년 9월 기로소의 입사를 기념하여 제작한 것으로 그림과 함께 행례와 의절을 기록한 것이다. 「본소사연도」는 이러한 일련의 행사를 그린 다섯 장면의 기록화 중에 맨 마지막 그림이다. 즉 기로소의 기영관에서 영조가 연수를 내려 치러진 사연을 그린 것이다. 기영관 대청과 서쪽의 온돌방까지 연회장으로 쓰였는데, 온돌방의 문을 활짝 열어 안이 훤히 들여다보이도록 묘사하였다."					
33	기해기사계첩 중 경현당석연도	김진여 등	1719	송성문 소장	견본채색	43.9X 67.7
	『기해기사계첩(己亥耆社契帖)』은 1719년(숙종 45) 59세 된 숙종이 태조의 고사를 계승하여 기로소에 들어간 사실을 기념한 기로소의 계첩이다. 기로소는 70세 이상으로서 정2품에 오른 관원들이 가입할 수 있던 관아이다. 1719년 2월 11일 존호(尊號), 생년월일, 입소 일자를 적은 어첩이 궁 밖 기로소 서루에 옮겨져 봉안되었다. 2월 12일에는 종묘와 사직에 입기로소를 알리는 고제를 올렸으며, 왕세자는 백관을 인솔하여 경희궁 송정전에서 전문을 올려 축하하였다. 4월 3일 영의정 이하 각 대신들이 진연을 간청하는 계를 올렸으나 보류되었다가, 9월 2일 규모를 줄인 진연을 허락함으로써 9월 28일 경희궁 편진인 경현당에서 진연이 베풀어졌다.					
34	기해기사계첩 중 기사사연도	김진여 등	1719	송성문 소장	견본채색	43.9X 67.7
	기로소에 돌아온 기로당상들이 가진 연회는 「기로스연」으로 그려져 있다. 차일을 친 전각 내부의 붉은 탁자 위에 붉은 보자기가 깔려져 있어 임금이 하사한 은잔이 있었음을 알 수 있다. 죽 늘어앉은 기로당상들은 술에 취한 듯 부축을 받기도 하는데 모두 임금 앞에 나갔다 온지라 쌍학흉배를 댄 관복을 입고 있다. 이들의 당 아래 섬돌에는 청화로 용이 그려진 술독과 흰 백자항아리가 놓여있고 마당 중앙에는 오방처용무가 한창이다. 담벼락 안에는 구경나온 사람들이 죽 둘러서 있					

	<p>는데, 이들 무리와 달리 무명 바지저고리 차림에 맨발인 두 노인이 덩실덩실 춤을 추고 있다. 연회 중에 두 걸인 노인이 나와 춤을 추므로 나이를 물으니 팔십이라 하여 남은 음식과 술을 주었다는 기록 그대로이다.</p>					
	기산풍속도첩중 배모양	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	23.2X 16.0
35	<p>"두 척의 배가 그려져 있다. 뒤의 큰 배는 조선 후기에 사용된 대표적인 나룻배로, 진선이라고 부른다. 한 개의 돛이 있지만, 돛이 내려져 있고, 두 명의사공이 노를 저어 가고 있다. 뒤쪽에 한 사람이 키를 잡고 있다. 앞쪽에 작은 배는 조선이다. 그림 속의 낚시꾼은 전통 낚시법인 견지 낚시를 하고 있는 것으로 보인다. 견지는 얼레에 긴 낚싯줄을 감아 하는 낚시이다. 얼레와 긴 줄을 사용하는 낚시는 세계 여러 곳에 서 성행하고 있다. 그러나 얼레를 감았다, 풀었다 하며 낚싯줄 길이를 수시로 조정하여 물고기가 서식하는 곳을 능동적으로 찾아가고, 물 흐름의 강약에 따라 추를 조정하여 잡고자 하는 물고기를 찾고,물고기 서식 습성에 따라 계류의 표층, 중간층, 바닥을 자유롭게 탐색하여 목적하는 어류를 포획하는 과학적이며, 교묘한 조법은 우리 견지낚시밖에 없다. 이러한 점에서 견지낚시는 우리의 전통낚시이며, 세계에 자랑할 고유기법이다.</p>					
	기영각시첩 중 영수각송	작자미상	1763	동아대학교 박물관	지본채색	45.0X 35.0
36	<p>기영각시첩은 영조 40년(1763년) 1월 1일 영조가 자신의 나이가 70세가 됨과 재위 40년이 됨을 기념하여 태묘를 배알하고 기로소를 방문한 것을 제작한 것으로, 서)와 그림, 어제시구(御製詩句), 기로신들 과 4자운의 연시, 오언고시, 좌목(座目) 등으로 구성된 총 40면에 이르는 시첩이다. 영수각송은 영조가 칠순과 재위 40년이 되는 해의 설날에 기로신들과 조회하고, 시를 화답한 역사적 사실을 기록화로 남긴 것이다.</p>					
	기영회도	작자미상	16세기 후반	국립중앙 박물관	견본채색	163.0 X128. 5
37	<p>"조선시대 기영회의 모임 장면을 그린 그림이다. 기영회는 기로회라고도 하며, 정 2품 이상의 관직을 지낸 70세가 넘은 원로 사대부로 구성된 모임을 말한다. 친목 모임인 기영회는 처음에는 주로 산이나 강가에서 열렸으나 16세기 이후에는 건물 안으로 장소를 옮겼다. 이 그림은 조선 중기 국가의 원로들이 참석한 기영회 모임을 기념하여 그린 그림이다. 그림의 맨 위부분에는 「기영회도」라고 제목이 적혀 있고, 가운데에는 연회의 모습을 그렸다. 그리고 맨 아래쪽에는 모임에 참석한 사람들의 이름, 자, 호, 본관, 품계와 관직 등을 얹은 순서대로 차례로 적어 놓았다. 그림을 살펴보면, 우선 산수 배경을 생략하고 중앙에 건물을 크게 배치하여 연회 장면을 생생하게 담아낸 것을 볼 수 있다. 대청에는 소나무와 백매가 있는 강안에서 수금이 노니는 광경을 그린 그림을 배경으로 하고, 꽃이 꽃힌 커다란 청화백자 항아리가 놓인 주칠 탁자를 중앙에 두어 화려함을 더했다. 참석자들은 흥배 없는 관복(담홍포)을 입고 호피무늬 방석 위에 앉아 주칠로 된 상을 각각 앞에 놓고 있다. 촛불이 켜져 있으므로 연회를 여는 시간이 저녁 무렵임을 알 수 있다.</p>					

	악사들은 다양한 악기들을 손에 들고 음률을 고르는 듯하고, 시녀들은 상을 들어 가거나 음식을 준비하는 부산한 모습이다. 시종들은 대청 아래 마당에서 서로 이야기를 나누면서 모임이 파하여 주인을 모시고 돌아갈 때를 기다리고 있다.					
38	기우목양	심사정	18세기	간송미술관	지본담채	26.5X 32.5
	목동이 소를 타고 양을 몰고 있다. 양(羊)이라고 했으나 모습은 지금의 염소와 같다. 검은 색과 흰색의 양이 있고 뿔과 머리 아래 수염까지 표현하였다.					
39	기축년진찬도병 중 명정전외진찬도	작자미상	1829	국립중앙 박물관	견본채색	150.2 X54.0
	<p>"순조29년(기축년, 1829) 2월9일 명정전에서 거행된 예연인 외진찬연향을 그린 도병이다. 외진찬은 군신간의 공식적인 진찬으로, 연향상을 받은 사람만으로 보면 대전 · 세자궁 · 참연제신(200인) · 시위제신(128인)을 합하여 330인이다. 북 → 동 → 서 → 남의 순서로 상석을 정하여 북쪽에 용평상 · 용교의 · 보안 · 답장이 어탑위에 설치되어 있고, 이들 뒤에는 일월오봉병이 둘러쳐져있다. 어탑 아래에 진작탁이 있고, 진작탁 앞에 어찬안과 9잔의 술을 올리는 진작위가 있으며, 진작위를 중심으로 머리에 꽃을 꽂은 9명의 근사와 4명의 근사가 서로 마주하여 부복하고 있다. 술을 담은 수주정은 왼쪽 첫 번째 기둥옆에 왕과 마주하여 놓여져 있는데, 시위군관 들은 어탑 주위를 지키고 늘어서 있다.</p> <p>어좌의 동남쪽에는 왕세자 시연위가 있다. 찬안과 표문방석이 놓여져 있으며, 왕세자 주정은 왕세자 시연위의 동남쪽인 오른편 기둥 밖에 설치되어 있다. 왕세자 시연위 뒤에는 7명의 근사가 부복하고 있다.</p> <p>보계를 설치하여 확장한 계상 위에는 승전참연자가 동 · 서로 나누어 앉아 있고, 그 뒤쪽의 연장된 보계 위에 불승전자가 앉아있다.</p> <p>전정에는 제2작 다음에 무대에 오른 가자와 금슬이 무고와 함께 그려져 있다. 금슬 뒤에는 세 줄의 등가가 있는데, 이들 좌우에는 보계에 오르지 못한 제신들이 원반인 독상을 앞에 차려놓고 앉아있고, 이들 자리의 앞에는 동쪽의 위 · 아래 두 곳, 서쪽의 위 · 아래 두 곳에 주탁이 있다. 전정 밖 명정문) 안에는 헌가가 배치되어 있으며, 그 좌 · 우에는 나머지 제신들이 북쪽으로 향하여 왕을 바라보고 원반인 독상을 앞에 차려놓고 앉아있고 왕의 수주정, 왕세자의 주정, 제신들의 주탁 옆에는 술을 퍼서 술잔에 담은 일을 전적으로 하는 자가 서있으며, 사이사이로 음식상을 든 자가 부지런히 음식상을 나르고 있다. 음식을 나르는 자, 술을 퍼담는자, 무동, 참연제신, 시위제신 모두 머리에 꽃을 꽂고 있다.</p>					
40	기축년진찬도병 중 자경전내진찬도	작자미상	1829	국립중앙 박물관	견본채색	150.2 X54.0
	<p>순조 29년기축년 , 1829은 전하의 보령이 40세가 되고, 재위 30년이 되는 해였다. 왕세자 익종은 이 기쁜 해를 맞이하여 전하께 진찬을 차려드리기 위한 상소를 두 차례 올려 드디어 임금의 영교를 순조 28년 11월 24일 받는다.</p> <p>외진찬이 군신간의 연향으로 철저히 남성으로만 구성된 연회라고 한다면, 내진찬은 전하를 중심으로 한 집안의 연향이다. 전하·대왕대비·중궁전·왕세자·왕세자빈이 주인공이 되어 내명부(품위를 가진 여관)·외명부(왕족과 종친의 처 및 문무관의 처로서 그 부직에 따라 봉작을 받은 여자의 통칭)·의빈(왕족의 신분이 아니면서 왕족과 통혼한 사람의 총칭)·척신(임금과 척분이 있는 신하)·종친(임금의 친족) 그</p>					

	<p>리고 진찬을 주관한 진찬소당상만이 참여하였으며, 전하와 왕세자를 제외한 종친·의빈·척신·진찬소당상 등 모든 남성의 연회좌석은 전문 밖에 배치하여 격리시켰다.</p> <p>「기축진찬도병」의 「자경전 내진찬도」에는 전하의 용평상 위에 용교의가 있고 뒤에 일월오봉병이 북쪽벽에서 남쪽으로 향하여 설치되어 있다. 전하좌 오른쪽에는 보안이, 전 밖에 좌우에는 향안이 놓여져 있다. 붉은 칠을 한 전하의 수주정과 다정이 주기와 다기가 올려 진채 동쪽 보계위에 있고 수주정이 보다 전하와 가깝게 앞쪽에, 다정이 뒤편에 있다. 수주정 안에는 시침반도 보인다. 전하의 용평상 마주 편에 놓여있는, 가장자리에 초록색의 단을 댄 붉은 비단 상보를 깔고 위에 곡수좌면지를 깔 전하의 찬안에는, 46그릇의 음식이 당화기와 유기접시에 담겨 차려져 있고 이들 중 34기에는 상화가 어지럽게 꽃혀진 채 화려한 모습을 보이고 있다. 서쪽에는 동쪽으로 향하여 홍색의 무명 상보를 깔고 이 위에 곡수좌면지를 깔 다음 31그릇의 음식이 당화기에 담겨 차려져 있는데 이들 중 22기에는 상화가 꽃혀진, 왕세자빈의 찬안이 놓여 있다."</p>					
41	김매기	김준근	19세기 말	캐나다왕립온타리오박물관	지본채색	
	<p>그림에는 부부로 보이는 남자와 여자가 호미로 밭에서 김을 매고 있다. 호미는 쇠날의 앞이 뾰족하고 위는 넓적하며 한쪽에 가느다란 목이 휘어 꼬부라지고 그 끝에 둥근 나무토막의 자루를 박은 농기구로 김매기에 주로 사용된다.</p>					
42	김매기	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	<p>그림에는 3명의 남자가 눈에 김을 비고 있다. 눈에 물이 고여있는 것으로 봐서 모 내기를 한 지 얼마 되지 않은 눈이다. 벼농사는 농사일 중에서 가장 많이 손이 필요하면서도 하루 종일 허리를 굽히고 일을 해야 하는 고된 작업이다. 두 사람이 열심히 김을 매고 있는데 한 사람은 허리를 펴고 일어나 장죽을 물고 잠시 쉬고 있는 듯 하다.</p>					
43	평	작자미상	조선 후기		지본채색	34.OX 73.0
	<p>대나무 숲에 앉은 평을 그렸다.</p> <p>옛날에는 집짐승이 귀한 대신 야생짐승이 흔해서 궁중에서도 '평구이'와 '평조림'을 즐겨 먹었고, 고려 말엽에는 탐라의 소고기와 더불어 원 나라에 진상품으로 보내지기도 했다.</p> <p>궁중 음식 중 '생치다식'이 있는데, 평고기를 다져서 양념한 것을 다식판에 박아 내어 말린 마른 찬이다. 민가에서는 겨울철 별미로 평고기를 뼈와 함께 다진 것을 소로 넣은 '평만두'나 '평국'을 만들어 먹고, 동치미 국물에 같은 양의 평 삶은 물을 물을 섞고 삶은 평고기를 넣어서 만든 '평김치', 잘게 다진 평고기를 녹두 녹말에 섞어서 '평국수'를 만들어 먹기도 했다. 여름철에는 평고기 육수를 이용한 '평냉면'을 으뜸으로 쳤다.</p> <p>『증보산림경제』, 『요록』, 『시의전서』, 『규합총서』 등에 평으로 만든 요리들이 등장하는 만큼 평 요리는 매우 친숙한 요리였다. "</p>					
44	나물 캐러 가는 모양	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본수묵	
	<p>두 명의 여인이 바구니와 호미를 들고 나물을 캐러 가는 모양이다. 나물은 캐는 것이 있고, 뜯는 것이 있고, 꺾는 것이 있다. 뿌리째 먹는 나물은 캬대로 캐고, 뿌</p>					

	리를 먹지 않고 잎을 먹는 것은 뜯고, 고사리처럼 줄기를 먹는 것은 꺾는다.					
45	낙성연도	작자미상	18세기 후반-19세기 전반	고려대학교 도서관	목판인쇄	16.8X24.1
	정조 때 만들어진 '화성성역의궤'에 있는 '낙성연도'이다. '상하동락'의 정신과 그 당시에 공연 예술 문화를 보여주는 그림으로 당시 봉건주의사회에서는 보기 어려운 정조의 '애민사상'을 엿볼 수 있는 그림이다.					
46	남녀소경이 경 읽는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
	기산풍속도 가운데는 점(占)을 치거나 독경(讀經)을 하는 모습의 맹인들이 등장하는 그림들이 있다. 이들은 대개 판수(判數)로 불렸다. 판수란 점(占)을 치거나 독경(讀經)을 하는 맹인(盲人)으로, 우리 전통신앙의 한 흐름을 보여주는 주목할 만한 존재이다. 판수들의 의례는 독경(讀經)이나 축언(祝言)의 형태로 이루어진다. 이들이 주로 읽는 경문은 금단경(禁壇經), 영보경(寶經), 연생경(延生經), 태일경(太一經), 옥추경(玉樞經), 진무경(眞武經), 용호경(虎經), 용왕경(王經), 옥갑경(玉甲經) 등의 도경(道經)과 팔양경(八陽經), 천수경(千手經) 등이 있다.					
47	남소영	김홍도	18세기	고려대학교 박물관	지본담채	44.5X33
	남소영은 어영청의 분영으로 도성 남쪽의 방위를 맡았던 곳이다. 현재의 한남동과 장충동을 잇는 고개에 있던 남소문 근처이다. 이 곳의 관우는 규모가 상당히 컸는데, 그 중 한 건물에서 연회가 베풀어지고 있다. 많은 사람들의 참여로 분위기가 흥겹지만 지위가 있는 선비들일테니 몸가짐은 단정한 것 같다. 화면 전체에 차분한 청록이 흐른다.					
48	남지기로회도	이기룡	1629	서울대학교 박물관	견본채색	72.4X116.6
	이기룡필 남지기로회도(李起龍筆南池耆老會圖)는 조선 중기 도화서 화원이었던 이기룡이 인조 7년의 기로회 모임을 기념해 그린 계획도이다. 계획도는 일반적으로 같은 관청에 소속되었거나 같은 계획에 가입된 사람들이 좋은 풍경을 찾아 시와 술을 즐기며 친목을 다지는 장면을 담은 그림으로 일종의 기록화라고 할 수 있다. 이 작품의 상단에는 '남지기로회도'라는 제자가 전서체로 단아하게 쓰여 있고 그림의 좌우와 아랫부분에는 참가자들의 좌목과 계획의 성격을 자세히 기록하고 있다. 작품의 오른쪽 하단에는 '이기룡사'라는 관서가 적혀있고 그 아래 장유의 찬문이 있어, 인조 7년(1629) 음력 6월 5일 승례문 앞 홍침추의 집에서 열렸던 기로회를 기념한 작품임을 알 수 있다. 홍침추는 계원 중 한 명인 홍사효로 추측되는 인물이다. 이 기로회의 참가자들은 이인기·윤동로·이유간·이호민·이권·홍사효·강인·이귀·서성·강담·유순익·심론 등 12명이었다."					
49	날알 고르는 여인	신윤복	18세기	간송미술관	지본담채	
	혜원의 날알 고르는 여인의 모습을 그린 그림이다. 절구가 뉘어있고 그 옆에 키가 있다. 아마 날알을 절구에 넣고 쪼은 다음 키질을 했던 것 같다. 키질을 하면서 땅에 떨어진 날알을 줍고 있는 듯 하다. 여인의 시선이 땅을 주시하고 있고 다른 여인은 절구 주변을 살펴보고 있다. 한 톨의 날알도 소중하게 생각하는 마음을 엿볼 수 있다."					

50	논물푸기	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본담채	
	그림에는 남자가 용두레를 이용하여 물을 퍼 올리고 있다. 물푸기는 물이 있는 곳의 위치와 모양, 동원되는 사람의 수에 따라 방식을 달리하였다. 논 옆으로 개울이 흐르는 곳에서는 개울을 막아 수위를 높인 뒤 용두레를 사용하여 물을 퍼 올렸다. 용두레란 세 개의 장대를 삼각뿔 모양으로 묶어세우고 그 꼭대기에 구유 모양의 긴 두레박을 매달아 혼자서 물을 푸는 도구를 말하는데, 지방에 따라서 통두레, 파래, 품개, 풍개로 부르기도 하였다. 주로 얕은 곳에 있는 물을 약간 언덕진 높은 곳으로 퍼 옮기는 데 쓰이며, 두 곳의 높낮이 차가 큰 곳에서는 사용할 수 없었다.					
51	논물푸기	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	두레박의 네 귀퉁이에 줄을 달아 두 명이 양쪽에서 마주잡고 물을 퍼올리는 방식을 “맞두레”라고 하였다. 물푸기는 단순하고 지루한 작업이므로 숫자를 세어 지루함을 달래기도 하였고, 작업량을 헤아리기 위해 “물푸레소리”를 함께 하기도 하였다.					
52	농가실경도	김윤보	19세기 말	개인	지본채색	29.5X 21
	지주를 구석으로 몰아넣고 쭈그러 앉혀 놓았다. 희미한 붓질 탓인지 위엄이라곤 조금도 찾아볼 수 없다. 소작인들도 별로 나올 게 없이 허약한 모습이니 지주와 소작인의 갈등을 그리려고 했던 것은 아니다. 재미있는 것은 껌싼 닭과 횡한 소의 표정이다.					
53	농경 방애 모양	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본담채	
	그림에는 세 명의 남자가 등장하는데 두 명의 남자는 마주보며 절구질하고 있고 또 한 사람은 매통을 돌리고 있다. 우선 절구질하는 남자들을 보면 나무로 자루를 만들어 달은 돌공이를 사용하고 있다. 돌공이는 공이 자체가 무거워 힘이 많이 드는 반면 작업에 드는 시간은 나무공이의 절반 밖에 들지 않는 장점이 있었다. 절구 역시 돌을 쪼아 만든 돌절구이며, 절구의 밑에는 멧방석을 깔아 곡식 알갱이가 밖으로 튀어나와도 쉽게 다시 넣을 수 있도록 하였다. 옆의 남자는 매통을 돌리고 있다. 매통 밑에도 멧방석이 깔려 있고, 옆에 놓여있는 떡서리에 껌질을 벗기지 않은 알곡들이 들어있다.					
54	농경작시도	작자미상	조선 후기	진주 대아고등학교	지본채색	37.5X 135
	가을걷이와 겨울 준비에 바쁜 모습이다. 마당 한가운데에는 명석을 펴고 탈곡한 나락을 넓게 펴서 말리고 있다. 그 위에는 벧단을 정리하고 있다. 저 멀리 두 사람은 겨울에 뭇 나무를 마련해서 지게에 한 가득 지고 산을 내려오고 있다. 아낙들은 마당에 줄을 메고 무언가를 말리고 있다. 이렇게 말린 식품은 겨우 내내 먹을거리로 사용될 것이다. 바쁜 중에도 아이들은 노는데 정신이 팔려있고 집 안에서는 길쌈을 하느라고 바쁘다.					
55	농부 김매며 가래질 하고	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
	그림에는 다섯 명의 남자가 등장한다. 두 명은 김을 매고 있고 세 명의 남자는 함께 가래질을 하고 있는 모습이 보인다. 가운데의 한 남자가 가래의 자루를 잡고					

	서 있고, 나머지 두 명의 남자는 양 옆에서 가래에 연결된 끈을 잡아당기고 있다. 한쪽에는 벗어놓은 옷과 새참으로 먹을 농주가 준비되어 있다.					
56	농부 밭갈고	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
	밭갈이는 한쌍의 소가 쟁기를 매고 쉬고 있고 농부 2명은 잠시 앉아서 망중한을 즐기고 있다. 농부는 장죽을 물고 힘든 농사일을 잠깐 놓았다. 농부의 옆에는 쇠스랑이 놓여있다.					
57	농부 점심	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	농사일을 하다가 모여서 점심을 먹는다. 농부 세 명의 앞에는 커다란 밥그릇과 작은 종지2개씩이 놓여 있다. 숟가락을 사용하여 밥을 떠 먹는다. 젓가락은 보이지 않는다. 담뱃대를 한 사람은 등 뒤에 꽂았고 한 사람은 옆에 놓았다. 점심을 이고 왔을 아낙은 가슴을 내어 아기에게 젓을 물렸다. 그 옆에는 광주리에 무언가 식기가 담겨 있다.					
58	농부시중	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	18.7X 25.4
	두 명의 농부가 밭에 씨를 뿌리고 있다. 한 사람은 씨앗망태를 들고 씨를 뿌리면 다른 한 사람은 고무레를 들고 흙을 덮는 협업을 한다. 뒤에는 마름인듯한 사람이 뒷짐을 지고 뒤에서 보고 있다.					
59	농부오반재	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	18.7X 25.4
	농부의 아낙이 점심이 들어있는 광주리를 머리에 이고 아이의 손목을 잡고 논으로 가고 있다. 아이는 아랫도리를 벗었다.					
60	농부점심먹고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16X23 .2
	두 명의 농부가 점심을 먹고 있다. 농부 앞에는 밥그릇과 종지 2개가 있다. 종지 2개는 그릇의 크기가 각가가 다르다. 모두 나무로 만든 듯한 숟가락을 사용하고 있고 젓가락은 보이지 않는다. 아마도 젓가락으로 먹을만한 음식이 없는 듯 하다. 종지에 숟가락을 넣은 것으로 보아 아마도 장 종류가 담기지 않았을까. 앞의 바구니에는 농주가 담긴 술병이 있다. 식사 때 반주로 마시며 피로를 풀었을 것이다.					
61	농부제초	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	18.7X 25.4
	부부인 듯이 보이는 남녀가 호미를 들고 밭에서 김을 매고 있다. 밭의 이랑과 고랑이 분명하게 보인다. 하루 종일 허리를 굽히고 쭈그리고 앉아 김을 매는 작업은 매우 힘들고 어려운 일이었을 것이다. 이 과정을 두 부부가 묵묵히 해낸다.					
62	뇌경	양기훈	19세기 후반	국립중앙 박물관	지본담채	39.2X 27.2
	양기훈은 조선말기의 화원으로 자를 치남, 호를 석연이라 했다. 영모화에 뛰어났고 특히 노안(갈대와 기러기)을 잘 그렸다. 녹음이 짙은 여름날, 소에 쟁기를 매어					

	밭을 가는 농부의 모습을 그린 풍속화이다. 힘쓰는 소의 몸체는 먹의 농담을 적절히 조절하여 표현했으며, 우직해 보이는 농부의 얼굴을 진지하게 그려냈다.					
	누각아집도	이인문	18세기	국립중앙 박물관	지본수묵 담채	37.3X 77
63	산수가 수려한 누각에서 시회를 갖는 모습을 그린 그림으로 '사현정유도'라고도 한다. 여기에서 사현은 76세 때에 이 그림을 그린 이인문과 그의 벗들을 말한다. 그림에 나오는 인물은 총 12명인데, 아랫부분 소나무에서 경치를 구경하는 3명과 누각 안에 있는 5명, 그리고 이 집에서 일하는 사람들이다. 기암절벽과 절벽 전후로 보이는 소나무 가운데에 누각을 배치하고 오른쪽으로 시냇물을 그려 넣어 공간적인 배치가 훌륭하다. 누각, 인물, 산수, 소나무 등 그의 장기였던 부분들을 한 화면에서 볼 수 있는 특별한 작품이다. 76세라는 나이에 흔들림 없는 강한 필치로 명함을 그려 넣어 그 모습이 선명하다. 왼쪽에는 동자가 찻물을 끓이고 있고 그 옆에 이미 차려진 상이 놓여있다."					
	누숙경직도 중 모내기	작자미상	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	33.6X 25.7
64	김홍도의 작품으로 전해지는 이 그림은 패문재경직도에는 없는 장면이 있어 누숙경직도로 생각된다. 누숙경직도는 중국 남송의 화가인 누숙이 빈풍칠월도를 참고하여 농업과 잠업의 일을 순서에 따라 묘사한 다음 고종에게 바쳤다고 하며 패문재경직도는 이 누숙경직도를 본떠 그린 것이다. 누숙경직도는 총 30매가 전해지고 있으며, 경직도 12점, 잠직도 18점으로 구성되어 있으나 원래 누숙경직도는 총 45장면으로 구성되어 있어 15점은 중간에 사라졌을 가능성이 크다. 한 쪽에 한 장면만을 담아, 위쪽에 경직도시를 기입한 다음 아래에 그림을 묘사하는 방식이다. 그림의 필치나 채색은 세련되지 못한 편이어서 18세기 이후에도 누숙경직도가 계속 그려졌다는 것을 확인하게 해 주는 가치 있는 자료이다.					
	니어	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.0X 23.2
65	동의보감에는 잉어를 평안도 사투리인 니어로 소개하면서 잉어의 약효에 대하여 다음과 같이 기록하고 있다. "쓸개는 앞을 보지 못하는 사람(청맹)을 다스리고 눈을 밝게 하며 눈에 열이 있어서 붉게 충혈된 사람, 귀가 잘 들리지 않는 사람을 낮게 한다. 살은 황단에 특효가 있다. 그뿐 아니라 냉기와 뱃속의 땅울을 없애고 태아의 태동과 임신부의 부기를 다스려 안정시킨다. 골은 귀가 심하게 울릴 때, 죽을 끓여서 먹으면 된다. 이(턱뼈)는 입질을 낮게 한다.					
	다비	김준근	19세기 말	기메박물관	지본채색	
66	불교의 장례의식. 특히 화장(火葬)을 이른다. 범어로 자피타. 연소(燃燒) 분소(焚燒)의 뜻이다. 우선 화장을 할 다비장을 만든다. 다비장에 이르면 법회를 연다. 이어서 나무에 불을 붙이는 거화(擧火)와 하화(下火)의식을 치른다. 그리고 완전히 불이 꺼지면 뼈를 줍는 습골(拾骨)에 들어간다. 사리(舍利)를 수습하면서 환귀본토진언(還歸本土眞言) '옴 바자나 사다모'를 외우면서 영혼이 본래의 모습으로 돌아갈 것을 발원한다.					

	단원도	김홍도	18세기	개인	지본담채	78.5X 135
67	<p>김홍도의 「단원도」는 1784년(정조 8) 그가 경상도 안기찰방 재직 때 몇 년 전의 일을 추억해 그린 그림이다. 3년 전인 1781년(정조 5) 그의 나이 37세 때 서울 성산동 자락으로 비정되는 곳에 마련한 자신의 초옥 정경을 그린 그림으로, 이곳에서 강희언과 정란 등과의 모임을 회상해 그린 것으로 거문고를 연주하는 이가 김홍도 자신이다. 뜰에는 연이 자라는 연못이, 한여름 빗소리가 제격인 오동나무와 소나무 그리고 대나무와 파초까지 심겨져 있고, 고고한 자태의 학은 김홍도의 집 앞마당이 제집인 양 유유히 노닐고 있는 듯하다. 거문고를 타고 있는 김홍도의 뒤로 살짝 보이는 방안 분위기 역시 비범함을 전해준다. 벽에 걸린 비파며 탁자 위의 호리명, 가득 쌓인 책들은 어쩐지 범속한 삶의 모습과는 다른 듯하다. 어쩐지 김홍도 옆에서 몸을 구부정하게 하고 있는 정란과 부채를 들고 기대어 있는 강희언과는 대조적으로 꼳꼳한 자세로 거문고를 타고 있는 단정한 김홍도의 모습은 그 비범함을 더 해주는 듯하다.</p>					
	단원풍속화첩 중 고기잡이	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	22.7X 27
68	<p>당시의 어촌의 고기잡이 모습이 잘 살아 있는 그림이다. 울타리처럼 쳐져 있는 것이 울짙인데 울짙은 주로 떡갈나무나 소나무를 이용하여 물이 얇은 바다나 산발치가 바다로 들어간 섬의 모래벌 가에 빙둘러 세운다. 울짙의 귀퉁이에는 물살에 따라 물고기가 들어가긴 해도 나오지 못하는 임통을 설치하고 조수물이 들어오면 물고기가 거기에 갇히게 되고 그 물고기를 가지러 어부들이 배를 나눠타고 임통 안으로 들어가 물고기를 떠서 배에 저장한다고 한다. 그림에서 보면 울짙에서 물고기를 건져 배에 건네는 사람도 보이고, 중간의 배에는 아마도 물고기를 그 자리에서 조리하는 듯이 보이는 솔단지가 보인다.</p>					
	단원풍속화첩 중 논갈이	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	22.7X 27
69	<p>"이 작품은 봄에 밭을 가는 장면이다. 사선방향으로 진행되는 소의 움직임과 X자로 교차된 쇠스랑의 표현이 화면에 동감(動感)을 부여하고 있다. 땅기운이 완전히 풀린 다음인 춘분은 논밭을 갈기에 가장 알맞은 시기이다. 아래에는 소 두 마리가 끄는 쟁기로 흙을 갈아엎고, 위에는 쇠스랑으로 흙을 고르고 있다. 소 두 마리가 나란히 세우는 경우를 겨리라 부른다. 겨리는 거친 땅을 갈 때 사용한다. 소가 앞밭을 들어 힘차게 앞으로 걸어가는 모습과 함께 뒤에 남자의 불끈 힘이 들어간 종아리까지 섬세한 표현을 볼 수 있다.</p>					
	단원풍속화첩 중 벼타작	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	22.7X 27
70	<p>철 새 없이 일하는 농부들의 숨가쁜 움직임이 그대로 묘사된 그림이다. 힘은 들지만 일 년 동안 애쓴 보람의 수확을 하는 이 순간 농부들의 얼굴에는 웃음이 만연하다. 한 짐 타작할 벼를 지게에 지고 오는 사내의 웃음 먼 얼굴, 벼를 힘껏 들어 올려 탁탁 치느라 얼굴이 힘이들어간 남자의 표정, 바닥에 떨어진 알곡들을 쓸어 모으는 사람, 타작벼를 묶는 사람 모두 재미있다. 뒤에는 주인썸 되보이는 양반이 돛자리에 비스듬히 누워 긴 곱방대를 물고 거드름을 피고 있다. 돛자리 옆에 놓인 술병과 잔, 벗어 놓은 고무신까지 단원의 세심한 관찰이 그대로 보인다.</p>					

	단원풍속화첩 중 씨름	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	22.7X 27
71	<p>두 무리의 구경꾼들을 화면의 상하단으로 둥글게 배치하여 가운데 공간을 긴장시킨 다음 그곳에 서로 맞붙어 힘을 겨루는 2명의 씨름꾼을 그려넣어 그림의 핵심을 이루도록 함으로써 나타내고자 하는 정경의 상황을 훨씬 실감나게 표현했다. 옷주름의 필선은 끝이 날카롭게 빠지는 정두묘(釘頭描)를 부분적으로 사용했지만 주로 등장인물들의 성격과 무명옷의 질감에 맞추어 다소 투박하면서도 강하고 힘찬 일종의 조핵묘(棗核描)에 가까운 필치를 구사하였다.</p> <p>씨름을 구경하려고 많은 사람들이 모인다. 사람들 사이로 엽판을 걸고 엽을 파는 아이의 모습도 신나보인다. 엽은 당시에 주전부리감으로도 좋은 음식이었을 것이다.</p>					
	단원풍속화첩 중 우물가	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	22.7X 27
72	<p>우물가란 그 마을의 모든 스캔들의 근원지이고 전달지이다. 여인들의 입방아에서부터 물 길어올리는 여인에게 슬쩍 접근하여 작업거는 남정네까지 마을 사람들의 일거수일투족이 도마에 오르는 곳이기도 하다. 이 그림에서는 더위와 갈증에 지친 남정네가 옷고름을 풀어헤치고 갓을 벗어 걸치고 가슴털을 드러내며 여인에게 물 한모금을 청하자 여인은 수줍은 듯이 얼굴을 돌리고 물을 건네고, 이 우아스런 선비는 왈각왈각 물을 흘리면서 거침없이 마셔댄다. 물을 한동이 머리에 이고 바가지를 손에 들고 치마를 걷어붙인 채 걸어가는 여인의 모습도 보인다.</p> <p>우물의 형태는 원형으로 주위를 밟고 올라갈 수 있을 정도로 낮다. 두레박의 끈의 길이로 보아 우물이 꽤 깊은것을 알 수 있다. "</p>					
	단원풍속화첩 중 장터길	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	22.7X 27
73	<p>패랭이를 쓴 남자는 짓갈 담은 통을 엮은 지계를 지고 있고 아기를 업고 있는 여인은 머리에 소쿠리를 이고 있다. 소쿠리는 일반적인 둥근 모양이 아닌 정형화되어 있지 않은 모양이다. 아마 장터에 가는 길에 만나 무언가 이야기를 나누는 장면일 것이다. 여인은 먼 길을 가는 것인지 손에 지팡이를 들고 있다. 스냅사진 같이 생활 중의 한 순간을 표현하였다.</p>					
	단원풍속화첩 중 점심	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	22.7X 27
74	<p>「점심」의 경우에는 옷통을 벗은 채 식사를 하는 일꾼의 모습이 대담하고 개방적으로 묘사되었다. 그릇을 달그락거리는 소리, 술을 벌컥 들이키는 모습에서 청각적인 효과를 느낄 수 있다. 여기에 짓먹이는 갓난아이, 개를 화면에 도입하여 화면의 정감을 더욱 깊게 하였다.</p> <p>김홍도의 풍속화를 높이 평가하는 것은 이러한 감정 표현을 주변의 상황과 유기적으로 연결시켜 전체적인 분위기 속에서 표출한 점이다.</p>					
	단원풍속화첩 중 주막	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	22.7X 27
75	<p>주막은 단원의 풍속화에서 보기드물게 배경이 포함된 그림이다. 주막을 함축적으로 표현하기 위해 부뚜막을 표현하였고, 기둥 두 개로 떠받치고 있는 초가 지붕의 한 부분을 표현하였다.</p> <p>주막에 표현된 인물은 우리가 흔히 주모라고 하는 주막의 주인과 어린 아들, 막</p>					

	<p>요기를 하고 썸을 치르려는 젊은이와 무엇이 그리 바쁜지 허리를 숙이고 숟가락으로 허겁지겁 밥을 먹고 있는 중년의 사내가 보인다.</p> <p>음식을 푸라, 썸하는 젊은이의 돈을 받으라 한 눈에도 바빠 보이는 주모의 모습과 주모를 더욱 바쁘게 하는 어린 아들의 보챌이 그림에 그대로 표현되어 있다.</p> <p>이미 밥 한 그릇을 똑딱 해치운 젊은이는 무엇이 그리 바쁜지 담배 한 대 필 여유도 없이 썸을 치르기 위해 썸지를 열고 있다. 자세도 엉거주춤하고 허리도 앞으로 잔뜩 굽힌 채로 수저를 밥그릇에 넣어 밥을 뜨고 있는 초립을 쓴 중년의 아저씨는 한 눈에도 바빠 보인다. 중년 아저씨가 먹고 있는 밥그릇의 크기는 상상을 초월할 정도로 크다. 조선 시대 후기에 우리나라를 방문하고 여행한 서양의 여행가들이 기록한 글에도 우리나라 사람들이 밥을 무지하게 큰 그릇에 먹는다고 적혀있다.</p>					
76	달이배서해어선	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	16X23 .2
	<p>닷을 내리고 정박하여 그물로 고기를 잡고 있는데, 이러한 고기잡이배를 평안도 지역에서는 어장입선 또는 휘리선이라고 부르며, 서남해안에서는 중선망 어선이라고 부른다. 그림에서는 두명의 어부가 그물을 내려놓고 고기를 기다리며 대화를 나누고 있는 모습이다.</p>					
77	닭	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	33X97
	<p>수컷과 암컷닭 그리고 병아리가 평화로운 한 때를 보내고 있다. 암컷의 부리에는 방금 잡은 곤충이 물려 있다. 병아리 한 마리는 암컷의 등에 탔다.</p> <p>우리나라에서 닭이 사육되기 시작한 정확한 시기는 알 수 없으나 신라 시조설화에 닭이 등장하고 있고 중국 문헌인 『삼국지 三國志』 위지 동이전에 한(韓)나라에 꼬리가 긴 세미계가 있다는 기록으로 미루어 삼국이전부터 사육되고 있었음을 알 수 있다.</p> <p>우리나라의 닭은 품질이 우수하여 중국의 의학서에서는 한결같이 약용으로는 우리나라의 닭을 써야 한다고 하였으며 이시진의 『본초강목 本草綱目』에서도 “닭은 그 종류가 매우 많아서 그 산지에 따라 크기와 형태·색깔에 차이가 있는데 조선의 장미계는 꼬리가 3 4척에 이르고 여러 닭 가운데서 맛이 가장 좋고 기름지다.”고 하였다. "</p>					
78	닭	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	27.5X 94
	<p>어미닭이 병아리와 평화로운 한 때를 보내고 있다. 수탉은 나무 위에 올라 아래 있는 암탉과 병아리를 바라본다. 닭이 나무위까지 올라가 있는 것으로 보아 당시의 닭은 비교적 높은 곳까지 날개짓을 해서 날아올라갈 수 있었던 것 같다.</p> <p>우리나라에서 닭이 사육되기 시작한 정확한 시기는 알 수 없으나 신라 시조설화에 닭이 등장하고 있고 중국 문헌인 『삼국지 三國志』 위지 동이전에 한(韓)나라에 꼬리가 긴 세미계가 있다는 기록으로 미루어 삼국이전부터 사육되고 있었음을 알 수 있다.</p> <p>우리나라의 닭은 품질이 우수하여 중국의 의학서에서는 한결같이 약용으로는 우리나라의 닭을 써야 한다고 하였으며 이시진의 『본초강목 本草綱目』에서도 “닭은 그 종류가 매우 많아서 그 산지에 따라 크기와 형태·색깔에 차이가 있는데 조선의</p>					

	장미계는 꼬리가 3 4척에 이르고 여러 닭 가운데서 맛이 가장 좋고 기름지다.”고 하였다. "					
79	닭	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	34.OX 92
	수컷과 암컷이 다정하게 나란히 서 있다. 우리나라에서 닭이 사육되기 시작한 정확한 시기는 알 수 없으나 신라 시조설화에 닭이 등장하고 있고 중국 문헌인 『삼국지』 위지 동이전에 한(韓)나라에 꼬리가 긴 세미계가 있다는 기록으로 미루어 삼국이전부터 사육되고 있었음을 알 수 있다. 우리나라의 닭은 품질이 우수하여 중국의 의학서에서는 한결같이 약용으로는 우리나라의 닭을 써야 한다고 하였으며 이시진의 『본초강목』에서도 “닭은 그 종류가 매우 많아서 그 산지에 따라 크기와 형태·색깔에 차이가 있는데 조선의 장미계는 꼬리가 3 4척에 이르고 여러 닭 가운데서 맛이 가장 좋고 기름지다.”고 하였다. "					
80	닭	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	25.OX 57
	버드나무 아래 장닭이 늠름하게 서 있다. 한 발을 올리고 서 있는 모습이 장닭의 풍모를 더해 주고 있다. 닭의 벼슬과 뒤의 맨드라미꽃의 모습이 잘 어우러져 있다. 우리나라에서 닭이 사육되기 시작한 정확한 시기는 알 수 없으나 신라 시조설화에 닭이 등장하고 있고 중국 문헌인 『삼국지』 위지 동이전에 한(韓)나라에 꼬리가 긴 세미계가 있다는 기록으로 미루어 삼국이전부터 사육되고 있었음을 알 수 있다. 우리나라의 닭은 품질이 우수하여 중국의 의학서에서는 한결 같이 약용으로는 우리나라의 닭을 써야 한다고 하였으며 이시진의 『본초강목』에서도 “닭은 그 종류가 매우 많아서 그 산지에 따라 크기와 형태·색깔에 차이가 있는데 조선의 장미계는 꼬리가 3 4척에 이르고 여러 닭 가운데서 맛이 가장 좋고 기름지다.”고 하였다.					
81	닭장사	김준근	19세기 말	기메박물관	지본채색	
	닭은 꿩과에 속하는 중형 조류로 집에서 가장 많이 기르는 날짐승이다. 한자어로는 보통 계(鷄)라고 하였다. 닭은 그 용도에 따라서 난용종, 육용종, 난육겸종, 애완종, 투계용이 있다.					
82	담와 흥계회 평생도 중 치사	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	견본담채	37.9X 76.7
	영조 때 문신인 담와 흥계회를 주인공으로 하는 평생도로 현재 6폭 이지만 본래는 8폭으로 이루어져 있던 것으로 추정되며 앞에 있어야 할 들잔치와 혼인식 장면이 빠진 듯하다. 청록 서채와 계화 묘법 등 전체적으로 화원풍이 매우 강하다. 화면에 짙 차게 입체적으로 건물을 배치하였으며 복잡한 공간에서 펼쳐지는 행사 장면을 부감하듯 잡아 세밀하게 그려 넣었다. 일정한 굵기의 가는 필치로 주인공을 비롯하여 주변의 부주적 인물과 각종 기물을 자세하게 묘사하였고 특히 건물에는 자를 사용하여 선을 똑바로 긋는 계화법을 썼다. 인물과 건물이 복잡하게 많이 등장하는 것은 행사의 규모를 강조하기 위한 것으로 평생도가 다분히 집안의 권세를 과시하는 용도로 그려졌음을 추측케 한다. 벼슬에 오른 주인공이 벗을 불러 야외에서 모임을 즐기고 있다. 시중드는 동자가					

	차를 다리며 다른 동자는 음식을 나르고 있다."					
83	담와 흥계회평생도 중 회갑	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	건본담채	37.9X76.7
	영조 때 문신인 담와 흥계회를 주인공으로 하는 평생도로 현재 6폭 이지만 본래는 8폭으로 이루어져 있던 것으로 추정되며 앞에 있어야 할 돌잔치와 혼인식 장면이 빠진 듯하다. 청록 서채와 계화 묘법 등 전체적으로 화원풍이 매우 강하다. 화면에 짝 차게 입체적으로 건물을 배치하였으며 복잡한 공간에서 펼쳐지는 행사 장면을 부감하듯 잡아 세밀하게 그려 넣었다. 일정한 굵기의 가는 필치로 주인공을 비롯하여 주변의 부주적 인물과 각종 기물을 자세하게 묘사하였고 특히 건물에는 자를 사용하여 선을 똑바로 긋는 계화법을 썼다. 인물과 건물이 복잡하게 많이 등장하는 것은 행사의 규모를 강조하기 위한 것으로 평생도가 다분히 집안의 권세를 과시하는 용도로 그려졌음을 추측케 한다. 회갑의 주인공 앞에 상이 차려져 있고 남녀 자손들이 나뉘어 서있다. 아이들도 함께 나와 회갑연에 참석하고 있다.					
84	대사례도 중 어사례도	작자미상	1743	고려대학교 박물관	건본채색	60.0X282
	「어사례도(御射禮圖)」는 임금이 성균관에 나아가 석전례(釋奠禮; 문묘 의례라고도 함. 공자에게 올리는 제례) 행사를 한 다음에 시행하는 신하들과의 활쏘기 의식 중 점수 결과에 따라 상벌 내리는 내용을 담은 그림이다. 『세종실록』 「오례(五禮)」와 『국조오례의』 「군례」에는 왕이 친히 신화와 함께 활 쏘는 의식인 사우사단의(射于射壇儀)와 왕이 종친 및 문무백관의 활쏘기를 관람하는 의식인 관사우사단의(觀射于射壇儀)가 있지만 대사례란 어휘를 「군례」에 소속시킨 왕은 영조였다. 영조는 대사례의를 만들어 『국조속오례의』 「군례」에 실었다. 그러나 『의례』에서는 대사의라 하여 가례에 소속시키고 있다.					
85	대쾌도	유숙	1836	서울대학교 박물관	지본채색	52.5X104.7
	그림의 아래쪽을 보면 술과는 사람, 그 앞에서 술을 마시려 하는 사람들, 이제 막 놀이 구경을 오는 사람들의 모습이 보인다. 왼쪽으로 바닥에 자리를 깔고 앉아 술 좌판을 벌인 술 장사꾼은 잔에 막걸리를 따르고 있다. 갓을 쓴 젊은 양반과 대전별감, 그리고 갓을 쓴 다른 양반과 그의 하인인 듯한 곱추가 그 앞에 서 있다. 술 장사꾼이 들고 있는 잔 막걸리가 지나가는 이들의 발길을 붙든 것이다. 특히 곱추 하인과 함께 있는 양반은 허리춤의 주머니에서 돈을 꺼내려 하고 있다.					
86	대쾌도	김후신	조선 후기	간송미술관	지본담채	28.2X33.7
	대쾌도(大快圖)라는 제목에서 보여 주듯이 이 그림은 인물들의 유쾌한 모습을 특징으로 잡아 그린 그림으로 가운데 한 인물을 세 명의 사람이 끌면서 함께 달려가고 있는 모습을 나타냈다. 벼를 만나 즐겁게 술을 마시고 대취하여 의관이 흐트러진 모습으로 가는 모습이 흥을 그대로 전한다. 그림 안에는 나무 몇 그루와 풀, 개울, 네 명의 사람이 있고 선의 굵기에 차이를 두어 대상을 다르게 표현했다. 몇 가지의 색을 한정하여 사용해 화려하지 않은 작품이다.					
87	도리깨질	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	타작(打作)은 곡식의 이삭을 떨어 알곡을 거두는 일로, 집 앞의 너른 마당에서 행해졌기 때문에 "마당질"이라고도 불린다.					

88	도선풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	50.3X 35.2
	<p>앞 뒤로 야트막한 구룡이 보이는 강 줄기 어디쯤에 나룻배가 가고 있다. 배는 세 사람이 앉으면 꽉차는 작은 나룻배이다. 갓을 쓴 양반은 담배가 몹시 급했다보다. 양반의 체면은 간데 없고 뱃머리에 서서 옹기장수의 담뱃불을 옮겨 붙이고 있다. 담뱃대를 서로 맞붙이고 불을 옮긴다. 옹기를 지게에 진 사람은 지게를 내려놓지도 못하고 뱃전에 웅크리고 있다.</p> <p>옹기의 모양은 다양하다. 함지박 모양의 옹기도 있고 항아리 모양의 옹기도 있다.</p>					
89	독나르기	오명현	18세기	국립중앙 박물관	견본담채	20.6X 18.7
	<p>오명현은 평양출신으로 자를 도숙, 호를 기곡이라 했으나 그 밖의 것은 자세히 알려져 있지 않다. 일상의 한 단면을 담담하게 구사한 풍속화 몇 점이 전해지는데 이 그림 역사 그 중 하나이다. 지게에 옹기를 지고 길을 재촉하는 더벅머리 총각이 주인공으로 병거지 밑으로 비어져 나온 흐트러진 머리와 털이 송송 나 있는 장강이가 재치있게 묘사되었다. 차림새는 덩수룩하나 눈동자는 생기에 넘치고 얼굴엔 즐거움이 역력하여 보는 사람이 절로 흥취가 난다.</p>					
90	독점	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본수묵	
	<p>옹기에는 모양에 따라 여러 종류로 구분하기도 한다. 먼저 독은 질이나 오지로 구워낸 육중하게 큰 그릇을 말한다. 배가 불룩한 것과 그대로 홀쭉한 두 종류가 있고, 오지로 두들겨서 쇠소리가 나게 잘 구워진 것은 잘 익었다고 하여 장독으로 환영을 받았다.</p>					
91	동저상	김준근	19세기 말	라이텐 민족학박물관	지본수묵	
	<p>농민들은 농사 이외에 겨울철에 사냥을 통해 옷감으로 사용할 수 있는 가죽과 식용의 육류를 획득하기도 하였다. 밭이나 논을 소유하지 못한 사람들은 사냥을 전업으로 하여 생계를 유지하기도 하였다.</p>					
92	두부짜기	김준근	19세기 말	함부르크민족학박물관	지본수묵	
	<p>콩을 간 물에 간수를 넣고 응고를 시킨 다음에 물기를 짜는 단계이다. 아래 위에 판대기를 놓고 가운데 응고된 두부를 놓고 그 위에 무거운 것을 올려놓거나 사람이 올라가 앉아 물기를 짠다. 판대기에는 줄이 가 있고 콩물을 받을 그릇도 옆에 놓았다. .</p>					
93	떡매질	김준근	19세기 말	비엔나 민족학박물관	지본채색	
	<p>떡판에 찰밥을 놓고 두 명의 장정이 양쪽에서 떡매를 들어 떡을 치고 있다. 옆에는 아낙이 앉아 치댄 떡을 뒤집는다. 옆에는 그릇에 물을 담아 떡을 만지는 손에 물을 묻혀 떡이 손이 붙지 않도록 하고 있다.</p>					
94	매당아	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	18.7X 25.4
	<p>매당아는 엿을 파는 사람을 그린 그림이다. 두 사람이 엿판을 어깨에 메고 가위를 들고 다닌다. 두 사람의 엿판에 있는 엿은 서로 다른 엿으로 보이는데 오른쪽에</p>					

	있는 엿은 길고 흰 일반 엿이고 왼쪽 엿관의 엿은 그대로 뭉쳐있으면서 색이 검은 것으로 보아 갱엿일것 같다.					
95	매복무	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	18.7X 25.4
	무당이 개다리소반을 앞에 놓고 동전을 던져 점을 치고 있다. 무당의 한 손에는 아직 동전이 쥐어져 있는데 점괘가 나왔는지 앞에 앉은 여인에게 뭐라고 말을 하고 있다. 앞의 여인은 심각한 표정으로 이야기를 들으며 상 위를 바라보고 있다.					
96	멧돌갈고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16X23 .2
	곡식을 갈아서 가루로 만들거나, 물에 불린 곡식 등을 갈 때에 쓰였다. 부부인 듯한 여자와 남자가 마주 앉아서 멧돌질을 하고 있다. 하얀 색의 곡식인 것으로 보아 쌀이거나 밀인 것으로 보인다. 여자가 나무로 만든 숟가락으로 곡식을 떠서 멧돌의 구멍에 넣고 돌리면 멧돌이 겹치는 가운데에서 가루로 나온다.					
97	멧돌질	김준근	19세기 말	함부르크민족 학박물관	지본채색	
	"곡식을 갈아서 가루로 만들거나, 물에 불린 곡식 등을 갈 때에 쓰였다. 그림에서는 2명이 마주앉아 갈았는데, 한쪽에 앉은 여인이 숟가락으로 곡식을 떠서 멧돌 구멍에 넣는 일을 한다. 이때 두 사람이 돌리면서 호흡을 제대로 맞추어야만 멧돌질이 쉽고, 곡식 또한 고르게 잘 갈린다. 다른 여인은 멧돌을 가는 모습을 보고 있다. "					
98	메역이	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.0X 23.2
	동의보감에서는 “성질은 덥고 맛은 달며 독이 없다. 부은 것을 내리고 오줌을 잘 내리게 한다”라고 기술되어 있으며 또한 “메기침은 당뇨병을 치료 한다”라고 기술되어 있다. 다른 어류에 비해 철분 함량이 많고 지방이 적으면서 질 좋은 단백질로 구성되어 있어 보양식으로 우수한 식품이다.					
99	명주실 뽑고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.0X 23.2
	고치를 삶아 실을 뽑는 과정을 그린 그림이다. 무뚜막에 솔을 올려놓고 고치를 삶는다. 삶은 고치의 끝을 찾아서 실을 뽑는 과정을 보여주고 있다. 실을 뽑는 아낙의 한쪽 바지가 걸쳐져 있는데 실이 다리를 지나가도록 하는 것이다."					
100	모내기	김준근	19세기 말	모스크바국립 동양박물관	지본채색	
	17세기 후반 이르게 되면 농민은 벼 경종법으로 이양법을 전면적으로 채택하고 18세기 초반에 이르러 이양법이 보편화되었다. 그 전의 직파보다 생산성이 높았기 때문이었다. 그림에서는 한 사람이 모판의 모종을 가지고 오고 두 사람은 논에 모내기를 한다. 아낙네는 아이의 손을 잡고 새참을 머리에 이고 논두렁에서 있다.					

	모당 홍이상 평생도 중 초도호연	김홍도	1781	국립중앙 박물관	지본담채	47.9X 122.7
101	<p>한 기와집에서 돌잔치가 열리고 있다. 돌상을 중심으로 사람들이 그려져 있다. 아이 왼쪽에는 아버지로 보이는 인물이 하얀 도포와 갓을 착용하고 있고, 아이 뒤 쪽으론 문을 열고 담뱃대를 문 채 손자의 돌잔치를 바라보는 할아버지가 보인다. 마당에는 높은 벼슬아치의 집안일을 맡아보는 여자 하녀들이 돌잔치를 구경하고 있으며, 꼬마들과 개도 보인다.</p> <p>짜리로 엮어 만든 닭장 부근에는 몸종인 시비가 꼬마 아이를 보살피고, 대문에는 음식물을 담은 것은 것으로 보이는 바구니를 이고 한 여자아이가 막 들어서고 있다.</p> <p>김홍도는 그의 나이 서른일곱인 1781년에 모당 홍이상의 일생을 여덟 폭으로 나누어 그렸다.</p> <p>그림에서 사내아이는 오색의 돌옷을 입고 있다. 돌상차림에서는 아들에게는 무운과 용맹을 상징하는 활과 화살을, 딸에게는 바늘 및 색지, 자, 실 등을 놓아 남자와 여자의 기분을 지니기를 바라기도 했다.</p>					
	모당 홍이상 평생도 중 회혼식	김홍도	1781	국립중앙 박물관	지본담채	47.9X 122.7
102	<p>이 그림은 모당 홍이상 평생도 8폭 중 8번째 그림으로 회혼례는 결혼한 지 60년이 되는 해에 부부가 다시 혼례를 치르는 행사를 의미한다. 회혼례는 부부가 건강하고 자식이 무고하고 번성할 때만 열 수 있기 때문에 회갑보다 더 큰 경사로 여겨지는 잔치였다. 그래서 태어난 지 60년이 되는 회갑, 과거에 등제한 지 60년이 되는 회방과 함께 회혼례는 장수와 복을 상징하는 중요한 행사로 인식되었다.</p>					
	목기 각기	김준근	19세기 말	캐나다왕립은 타리오박물관	지본채색	
103	<p>목기장은 나무를 재료로 하여 제기(祭器), 찬합, 찻잔, 상, 쟁반, 각종 공예품과 그릇을 만드는 일을 한다. 목기로 쓰이는 나무는 오리목, 물푸레나무, 박달나무, 은행나무 등이며 그 재료에 따라 쓰임새가 다르다.</p>					
	무녀 굿하는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
104	<p>무당은 왼손에는 부채를 오른손에는 방울을 무구로 들고 있고 머리에는 갓을 쓰고 있다. 방울은 만신이 신을 받기 위해 쓰는 무구이다. 주로 신을 청하는 무가를 부르면서 만신이 방울을 흔들며 소리를 낸다. 방울은 낫쇠로 만든 작은 방울을 낫쇠로 만든 손잡이에 몇 개를 매단 것인데, 적게는 7개에서 많게는 30여개를 매달기도 한다. 부채는 만신이 춤을 추거나 신의 위엄을 나타낼 때 쓰는 무구이다. 부채의 표면에는 신을 상징하는 그림을 그리는데, 불교 계통의 신인 삼불(三佛)이나 제석(帝釋) 등이 많다.</p> <p>장고와 징에 맞춰서 무무를 추고 있다. 큰 굿에서는 삼현육각을 편성하는데 이 굿은 규모가 작은 굿이라 장고와 징만을 편성했다.</p> <p>분홍색 치마 위에 남색 철릭을 입고 있고 갓을 썼다. 상이 2개가 차려져 있다. 보통 상에는 술과 과일, 떡, 나물 등이 올라간다. 각반 옆의 고리에 천을 담았다.</p>					

105	무녀굿	김준근	19세기 말	모스크바국립 동양박물관	지본채색	
	<p>굿을 하는 무녀는 부채와 방울을 무구로 들고 갓을 쓰고 있으며 분홍색 속치마에 초록 철릭을 입고 남색 광대를 댔다. 장고와 징에 맞춰서 춤을 추고 있다. 제상에는 젓밥을 올려 숙가락을 꽂은 원반과 네가의 젓밥을 올린 각반 2개를 차렸다. 그리고 고리에는 천을 넣어놓았다.</p>					
106	무녀굿허고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	16.0X 23.2
	<p>무당은 오른손에는 부채를 왼손에는 방울을 무구로 들고 있고 머리에는 갓을 쓰고 있다. 방울은 만신이 신을 받기 위해 쓰는 무구이다. 주로 신을 청하는 무가를 부르면서 만신이 방울을 흔들며 소리를 낸다. 방울은 낫쇠로 만든 작은 방울을 낫쇠로 만든 손잡이에 몇 개를 매단 것인데, 적게는 7개에서 많게는 30여개를 매달기도 한다. 부채는 만신이 춤을 추거나 신의 위엄을 나타낼 때 쓰는 무구이다. 부채의 표면에는 신을 상징하는 그림을 그리는데, 불교 계통의 신인 삼불(三佛)이나 제석(帝釋) 등이 많다.</p> <p>장고와 징에 맞춰서 무무를 추고 있다. 큰 굿에서는 삼현육각을 편성하는데 이 굿은 규모가 작은 굿이라 장고와 징만을 편성했다.</p> <p>분홍색 치마 위에 남색 철릭을 입고 있고 갓에 깃털을 꽂았다. 조상상으로 보이는 각반위에 음식이 차려져 있다. 앞줄에는 편떡 세그릇, 삼색과일, 술 등이 올려져 있다.</p> <p>각반 앞에는 고리에 천을 담았다.</p>					
107	무녀신무	신운복	18세기	간송미술관	지본채색	35.6X 28.2
	<p>민가에서 굿하는 장면을 그린 그림으로 옛 조선시대의 무속의 모습을 단편적으로나마 보여 주고 있다. 갓을 쓰고 부채를 손에 든 무당이나 무당 앞쪽에 앉아 쌀이 담긴 소반을 앞에 놓고 비는 여인의 모습이 오늘날과 크게 다르지 않다. 무녀 뒤에는 상이 차려져 있는데 덮개로 덮여있다. 붉은 옷을 입은 무녀는 대단히 풍채가 좋은 여인으로 그려져 있는데 이것은 굿판을 압도하는 무당의 이미지를 부각시키는 한편 화면상 균형을 맞추기 위해서, 그리고 강하게 시선을 끄는 하나의 포인트로서 더 크고 풍성하게 표현한 것 같다. 화면은 사선으로 가로지른 돌담을 경계로 이분되어 있는데 돌담 바깥쪽은 이웃집 초가지붕과 나무들로 배경이 되고 돌담 안쪽으로 바짝 붙은 위치, 즉 화면의 정 중앙에 여러 인물들이 웅기종기 모여 앉아 있고 무녀는 좀 떨어진 오른쪽에 혼자 두드러지게 배치되어 있다.</p>					
108	무녀신사	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	18.7X 25.4
	<p>무당은 오른손에는 부채를 왼손에는 방울을 무구로 들고 있고 머리에는 갓을 쓰고 있다. 방울은 만신이 신을 받기 위해 쓰는 무구이다. 주로 신을 청하는 무가를 부르면서 만신이 방울을 흔들며 소리를 낸다. 방울은 낫쇠로 만든 작은 방울을 낫쇠로 만든 손잡이에 몇 개를 매단 것인데, 적게는 7개에서 많게는 30여개를 매달기도 한다. 부채는 만신이 춤을 추거나 신의 위엄을 나타낼 때 쓰는 무구이다. 부채</p>					

	<p>의 표면에는 신을 상징하는 그림을 그리는데, 불교 계통의 신인 삼불(三佛)이나 제석(帝釋) 등이 많다.</p> <p>장고와 징에 맞춰서 무무를 추고 있다. 큰 곳에서는 삼현육각을 편성하는데 이 곳은 규모가 작은 곳이라 장고와 징만을 편성했다. 치마 위에 철릭을 입고 있다.</p> <p>조상상으로 보이는 각반위에 음식이 차려져 있다. 큰 곳이 아니라서 음식을 격식에 맞게 차리지 않는 듯 싶다.</p> <p>각반 앞에는 고리에 천을 담았다.</p>					
109	무녀점	김준근	19세기 말	라이덴박물관	지본수묵	
	<p>무녀가 개다리소반 위에 동전을 던져서 점을 보고 있다.</p> <p>점괘가 나왔는지 무녀는 소반 위를 보고 있고 점 보는 여인은 무녀를 응시하고 있다. 옆에 같이 온 여인은 장죽을 입에 물고 소반 위를 바라보았다. 앞날의 길흉을 점치는 모습이다."</p>					
110	무녀푸저지허고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교박물관	지본채색	16.OX 23.2
	<p>무녀가 앉은 곳을 하고 있다. 곳을 하는 형식은 서서 하는 선곳과 앉아서 하는 앉은 곳이 있는데 앉은 곳으로는 충청도의 앉은 곳이 유명하다. 보통 앉은 곳은 안락곳이 많은데 이 그림의 경우는 큰 곳이 아니라 개인적으로 행하는 작은 곳이다. 그래서 무구나 악기가 따로 없고 바가지를 얹어놓고 이를 두드리며 곳을 하고 있다. 따로 무복을 입지도 않았다. 상은 보통 떡, 술, 과일, 청수 등을 올리는데 그림에서는 메, 술, 그리고 간단한 음식을 올리고 고리에 천을 놓아 신에게 축수하고 있다.</p>					
111	무당굿	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	<p>무당은 왼손에는 부채를 오른손에는 방울을 무구로 들고 있고 머리에는 갓을 쓰고 있다. 방울은 만신이 신을 받기 위해 쓰는 무구이다. 주로 신을 청하는 무가를 부르면서 만신이 방울을 흔들어 소리를 낸다. 방울은 낫쇠로 만든 작은 방울을 낫쇠로 만든 손잡이에 몇 개를 매단 것인데, 적게는 7개에서 많게는 30여개를 매달기도 한다.부채는 만신이 춤을 추거나 신의 위엄을 나타낼 때 쓰는 무구이다. 부채의 표면에는 신을 상징하는 그림을 그리는데, 불교 계통의 신인 삼불(三佛)이나 제석(帝釋) 등이 많다.</p> <p>장고와 징에 맞춰서 무무를 추고 있다. 큰 곳에서는 삼현육각을 편성하는데 이 곳은 규모가 작은 곳이라 장고와 징만을 편성했다.</p> <p>남색 치마 위에 초록 철릭을 입고 있고 머리에 붉은 끈을 묶었다.</p> <p>각반 2개가 차려져 있고 그 위에는 각종 음식과 술이 올려져 있다. 각반 옆에는 고리에 천을 담았다.</p>					
112	무당굿	김준근	19세기 말	캐나다왕립온타리오박물관	지본채색	
	<p>무당은 오른손에는 부채를 왼손에는 방울을 무구로 들고 있고 머리에는 갓을 쓰고 있다. 방울은 만신이 신을 받기 위해 쓰는 무구이다. 주로 신을 청하는 무가를 부르면서 만신이 방울을 흔들어 소리를 낸다. 방울은 낫쇠로 만든 작은 방울을 낫쇠로 만든 손잡이에 몇 개를 매단 것인데, 적게는 7개에서 많게는 30여개를 매달기</p>					

	<p>도 한다.부채는 만신이 춤을 추거나 신의 위엄을 나타낼 때 쓰는 무구이다. 부채의 표면에는 신을 상징하는 그림을 그리는데, 불교 계통의 신인 삼불(三佛)이나 제석(帝釋) 등이 많다.</p> <p>장고와 징에 맞춰서 무무를 추고 있다. 큰 곳에서는 삼현육각을 편성하는데 이 곳은 규모가 작은 곳이라 장고와 징만을 편성했다. 분홍색 치마 위에 초록색철릭을 입고 있다.</p> <p>조상상으로 보이는 원반 위에 음식이 차려져 있다. 왼쪽의 원반에는 밥이 올려져 있고 오른쪽 원반에는 떡과 술이 올려져 있다. 원반 아래는 무구인 검이 놓여 있다.</p>					
113	무신년진찬도병 중 인정전진하	작자미상	1848	국립중앙 박물관	견본채색	136.1 X47.6
	<p>연회 전달 상존호례를 축하하여 3월 16일 인정전에서 거행된 진하례모습을 배치함으로써 진찬설행의 동기와 경축의 의미를 맨 앞에 상징적으로 부각시켰다. 전대에는 세 첩에 걸쳐 한 장면이 그려졌지만, 이제는 두 폭에 한 장면을 담게 됨에 따라 더 많은 연회장면이 그려졌으며, 서문이 사라지고 대신 그 자리에 진하도가 배치되는 새로운 시도가 나타났던 것이다. 멀리 인정전의 뒤에는 소나무가 짙은 안개에 싸여 일부분이 드러나있으며, 궁전의 일부도 안개에 싸여있다. 인정전을 두른 회랑과, 그 아래에 열을 지어 시립하여 있는 대열에도 원근법이 적용되었다.</p>					
114	무신년진찬도병 중 통명전내진찬도	작자미상	1848	국립중앙 박물관	견본채색	136.1 X47.6
	<p>건물 내부에는 대왕대비의 보좌를 중심으로 동쪽에 계비인 효정왕후 홍씨, 왼쪽에는 경빈인 순화궁의 시연위가 마련되어 있다. 대왕대비의 자리는 뒤에 설치된 십장생병풍을 배경으로 용평상, 용교의, 답장이 설치되어 있다. 앞에는 진작탁과 찬안이 마련되어 있어, 외연 때 왕의 자리 배치와 유사하다는 것을 알 수 있다. 헌종의 시연위는 보계 서쪽에 동향하여 그려져 있고, 종친, 의빈, 척신, 진찬소 당랑은 보계 아래에서 전정헌가의 뒤에 열좌하고 있다. 헌수는 왕과 왕비, 순화궁이 올리는 것으로 축소되었지만, 정재는 헌수할 때마다 한가지씩 연출되던 관행을 깨고 다른 순서에서도 공연되는 등 기축년의 진찬과는 차이가 보인다. 이 화면에는 13개의 정재 중 무고, 몽금척, 포구락, 헌선도, 처용무, 향발등이 그려져 있다.</p>					
115	무신년진찬도병 중 통명전야진찬도	작자미상	1848	국립중앙 박물관	견본채색	136.1 X47.6
	<p>통명전 야진찬에서는 헌종만이 헌수하였으므로, 그 절차도 매우 간단하였다. 시연자는 헌종 한 사람이므로, 대청의 시연위는 철거되고, 헌종의 자리만 남아있다. 왕대비의 음식도 둥근 대원반에 간단하게 차려졌다. 야진찬의 설비가 내진찬때와 다른 점이 있다면 밤을 밝히는 조명의 설치이다. 우선 향안 옆에 용축이 꽃힌 대축대 한 쌍을 두었으며, 전내와 보계 위 곳곳에 작은 축대를 세웠다. 치마 부근에는 유리화등과 양각등)을 두 줄로 매달아 두고, 주렴과 황색 휘장의 남면에는 사롱등을 일정한 간격으로 걸어놓았다. 험물랑의 휘 옆에는 조축등을 든 차비를 추가로 배치하였다. 이와같은 다양한 조명아래 밤의 연회가 진행되었던 것이다.</p>					

116	무신년진찬도병 중 통명전현종회작	작자미상	1848	국립중앙 박물관	견본채색	136.1 X47.6
	이 그림은 대왕대비인 순원왕후 김씨의 옥순과 왕대비인 신정왕후 조씨의 망오가 되는 1848년(헌종 14)에설행된 진찬례를 그린 8폭 병풍이다. 3월 17일에 통명전에서 대왕대비전 내진찬과 야진찬이 열렸고, 이틀 뒤인 19일에 헌종의 익일회작과 익일야연이 거행되었다. 이 화면은 제 4장면인 「통명전현종회작도」이다. 익일회작은 주로 한 폭에 그려진다. 헌종이 주관한 익일회작에는 명부와 진찬소 당상이 참여하였는데, 명부의 시연위는 주립으로 구획된 서쪽 보계 위, 진찬소 당상의 자리는 보계아래로 정해졌다.정재는 가장 많은 수인 35명이 동원된 선유락 등 5종류가 그려졌다.					
117	무우배추상	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본수묵	
	기산의 그림은 남부여대(男負女戴)한 모습이다. 남자는 지계를 이용하여 배추와 무를 지고 있고, 여자는 광주리에 담긴 무는 그 크기가 비교적 작다. 배추나 무의 모양과 크기로 보아 김장용은 아닌 듯하고, 여름에 수확된 것을 팔기 위해 나선 모습으로 보인다.					
118	무진진찬의궤 중 강녕전내진찬도	작자미상	1868	규장각	지본담채	20.8X 33.0
	『무진진찬의궤』는 1868년(고종 5) 익종비 신정왕후 조씨(1808~1890)의 주압을 경축하기 위한 진찬 의식에 관해 기록한 의궤로, 진찬 행사 후 의궤청을 따로 설치하여 간행하였다. 권수에는 택일, 좌목, 도식 등의 항목이 수록되어 있다. 택일에는 진연을 설행한 날짜와 장소가 기재되어 있다. 이에 따르면, 12월 6일 미시에 경복궁 강녕전에서 대왕대비전에게 내진찬을 올렸으며, 진찬을 올린 국왕이 주변이 되어 여는 연향인 회작은 12월 11일 묘시 역시 강녕전에서 설행되었다. 두 잔치 모두 정재는 날이 저물어 삼경에 설행하였다고 기록되어 있다. 그 외 습의의 날짜 및 장소도 기록하였다. 신정왕후가 주인공이므로, 사진 가장 위쪽 붉은 천을 두른 공간은 여성만 출입 가능했다. 고종은 그 아래 푸른 막을 친 곳에 자리했다.					
119	무진진찬의궤 중 강녕전익일회작도	작자미상	1868	규장각	지본담채	20.8X 33.0
	『무진진찬의궤』는 1868년(고종 5) 익종비 신정왕후 조씨(1808~1890)의 주압을 경축하기 위한 진찬 의식에 관해 기록한 의궤로, 진찬 행사 후 의궤청을 따로 설치하여 간행하였다. 권수에는 택일, 좌목, 도식 등의 항목이 수록되어 있다. 택일에는 진연을 설행한 날짜와 장소가 기재되어 있다. 이에 따르면, 12월 6일 미시에 경복궁 강녕전에서 대왕대비전에게 내진찬을 올렸으며, 진찬을 올린 국왕이 주변이 되어 여는 연향인 회작은 12월 11일 묘시 역시 강녕전에서 설행되었다. 두 잔치 모두 정재는 날이 저물어 삼경에 설행하였다고 기록되어 있다. 그 외 습의의 날짜 및 장소도 기록하였다.					

120	물 깃는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
	우물에서 물을 갖고 있는 사람들을 그린 그림이다. 우물에 두레박을 내려 물을 길어 올려 물동이에 물을 붓는다. 가득 차면 머리에 이고 간다. 물동이를 일 때 따리를 머리에 올린다. 우물가는 나무로 우물정자 모양의 울타리를 만들었다.					
121	물길고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.OX 23.2
	물을 길어 머리에 이고 돌아가는 모습이다. 한 손에는 바가지로 만든 두레박을 들고 머리에는 따리를 놓고 물동이를 이었다. 물동이 안에는 바가지를 거꾸로 덮은 것이 물동이 위로 삐죽 보인다.					
122	물긴기	김준근	19세기 말		지본채색	
	"우물에서 물을 길어 머리에 이고 가는 여인과 두레박을 내리고 있는 여인들을 가득 차면 머리에 이고 간다. 물동이를 일 때 따리를 머리에 올린다. 우물가는 우물정자 모양의 울타리를 만들었는데 조선 후기의 풍속화에서 보이는 둥글고 낮은 모양의 울타리와 대조된다.					
123	물방아	김준근	19세기 말	모스크바국립 동양박물관	지본채색	
	일반적으로 알고 있는 큰 수차가 돌아가는 물레방아의 모양이 아니라 흐르는 물을 받아 방아로 보내주는 모습이다. 방아간은 짙으로 고깔모양으로 만들었다.					
124	물방아 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
	제호는 물방아모양으로 되어 있다. 일반적으로 알고 있는 큰 수차가 돌아가는 물레방아의 모양이 아니라 흐르는 물을 받아 방아로 보내주는 모습이다. 방아간은 짙으로 고깔모양으로 만들었다.					
125	물장사 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
	상수도가 보급되기 이전에는 물은 전적으로 샘물에 의존하거나 물장수로부터 사야만 했다. 물장수에 는 물통을 지거나, 수레에 싣고 팔러 다니는 급수부(汲水夫)도 있었고, 일정한 구역의 배급망을 쥐고 물을 배달하여 주던 판매업자도 있었다. 여인들이 빨래를 하고 있는 냇물 옆에 물통을 지고 있는 것으로 보아 급수원은 냇물인 것 같다. 물장수는 흔히 물지게에 나무 물통 둘을 매달아 물을 지고 날랐는데, 지방에 따라 크고 작은 조식이 있어, 일정한 구역의 가정집 등 수요자에게 1지게에 얼마, 1개월에 얼마 등으로 계산하여 값을 받았다. "					
126	미역 따기	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본담채	
	"그림에는 세 명의 어부가 미역을 채취하고 있는 모습이 묘사되어 있다. 우선 가장 나이가 많아 보이는 남자가 노를 잡고 서 있다. 아마도 가장 경험이 많은 어부가 미역채취의 작업을 총괄하면서 배를 젓고 있는 것으로 보인다. 다른 두 명의 젊은이는 긴 장대를 이용하여 미역을 따는 모습이 보인다. 이 같은 장대를 '미역장대'라고 하는데, 가느다랗고 긴 소나무 윗부분의 여러 가닥의 가지를 잘라 장대					

	<p>의 끝부분을 만들고 긴 막대를 부착한 것이다. 바다 속에 있는 미역의 밑동을 미역낫으로 베고 이를 끌어 올릴 때에는 미역장대를 사용한다.</p> <p>한편 미역은 조선시대에 매우 중요한 식품 중 하나였다. 『동의보감(東醫寶鑑)』에서는 미역의 약성에 대하여 “성질이 차고 맛이 짜며 무독하다. 속열을 버리고 흑의 결기(結氣)를 다스리며 이노작용이 있다.”고 하였는데 특히 임산부에게 좋은 음식으로 여겼다.”</p>					
127	미원계회도	작자미상	1540	개인	견본수목	61.OX 93
	<p>사간원 관리들의 친목모임을 그린 계회도이다. 사간원은 정치의 핵심 기관이자 언론삼사 중의 하나로 간원(諫院) 또는 미원(薇院)이라고도 불렸다. 전서체의 제목 아래 모임 장면을 그린 다음, 맨 아래에 참석자들의 서열에 따라 이름을 적었다. 참석자는 유인숙·홍춘경·이명규·나세찬·이황·김□·이영현 등 일곱 명이다. 그림에는 성세창의 시문이 쓰여져 있는데, ""가정경자중춘(嘉靖庚子仲春)""이라는 간기에서 1540년 작임을 알 수 있다. 그림의 배경을 이루는 산수는 비중 있게 표현된 반면, 계회의 장면은 상징적으로만 나타내어 조선 초기 계회도의 전형을 보여준다.</p>					
128	밥푸고 상차리기	김준근	19세기 말	함부르크민족 학박물관	지본채색	
	<p>부엌에서 식사를 준비하는 모습이다. 엷은머리를 한 여인은 밥을 푸고 있으며 덩기머리를 한 처녀는 소반에 수저를 놓고 있다. 술이 큰 것과 작은 것 두 개가 있으며 그 위에 그릇을 올려놓는 대가 설치되어 있다. 서민의 부엌모습을 그대로 옮겨놓은 듯하다.</p>					
129	방아질 키질하는 모양	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본수목	
	<p>그림에는 디딜방아와 그 옆에 키질을 하고 있는 여인이 있다. 디딜방아는 작은 규모의 방아인데 위에는 손을 잡고 아래에는 발을 디디서 방아공이를 들었다 놔다 하면서 방아를 찧는 것이다. 키는 곡식의 껍질과 알맹이를 분리하는 도구이다.</p>					
130	방아찧는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립박 물관	지본채색	
	<p>"디딜방아는 발로 디디어 곡식을 찧거나 뺨게 된 방아이다. 굵은 나무 한 끝에 공이를 박고, 다른 한 끝에 두 갈래가 나게 하여 그 곳을 발로 디디게 하였다. 공이가 닿는 아래에는 방아확을 파 놓았다.</p> <p>그림에는 방아를 디딤는 사람이 네 명이나 된다. 방아간 천정에 줄을 매달고 이 줄을 잡고서 발로 밟는다."</p>					
131	밭 갈고	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교박 물관	지본채색	16.OX 23.2
	<p>두 마리의 소에 쟁기를 매고 밭을 갈고 있다.</p> <p>쟁기는 소나 말에 끌려 논밭을 가는 농기구이다. 작물을 재배할 땅을 갈고 흙을 잘게 부수는 데 사용해 온 기구이다. 땅을 뒤엎으면 흙에게 새 공기를 쐬어주고, 영양소를 땅 위로 끌고와 식물의 성장을 돕는다. 이 작업으로 잡초를 땅속으로 묻어버릴 수 있다.</p>					

132	밭 김매고	김준근	19세기 밭	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.OX 23.2
	호미를 들고 밭에 김을 매는 모습이다. 밭의 이랑과 고랑이 뚜렷하게 보인다. 밭을 평편하게 고른 다음 두둑하게 쌓아올린 것이 이랑(높은 부분)이고, 이랑을 쌓기 위해 파낸 골이 고랑(낮은 혹은 깊은 부분)이다. 그리고 만종법은 밭이 평평한 상태에서 씨를 뿌리는 것을 말하고, 농종법·건종법은 밭에 파도 모양의 줄(고랑과 이랑)을 만들어 농사를 짓는 방법을 말하는데, 이랑에 심는 것이 농종법, 고랑에 재배하는 것이 건종법이다.					
133	밭으로 점심 이고가는 모양	김준근	19세기 밭	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.OX 23.2
	밭으로 점심을 나르고 있는 그림이다. 여인의 머리 위에는 점심 광주리가 놓여 있다. 광주리 안에 점심 심사 거리를 넣고 그 위를 보자기로 덮었다. 아이는 같이 가자로 조르고 있는데 옆에 강아지도 따라간다고 한다.					
134	배추와 붉은 무	최북	18세기	국립중앙 박물관	지본수묵 담채	21.5X 30.5
	그림에 있는 배추를 보면 속이 하나도 차지 않았다. 토종종자를 찾으러 돌아다니면서 이야기를 들어보면 대개 "옛날 배추는 지금처럼 속이 안 찼어. 또 뿌리가 이렇게 굵어서 그걸 깎아먹곤 했지." 하는 이야기를 공통적으로 들을 수 있다. 그렇다, 옛날 토종 배추는 속이 차지 않는 것이 일반적이었다. 최북의 붉은무는 오히려 붉은순무와 비슷하기도 하다. 무에서 붉은기가 돈다. 꼭 순무와 비슷한 빛깔이다. 그런데 형태는 또 순무와는 다르다. 순무는 더 둥글납작한 모양이다.					
135	배타고 낚시질하는 모양	김준근	19세기 밭	덴마크국립 박물관	지본채색	
	배를 타고 견지낚시를 하는 모습이다. 견지낚시는 한국에만 있는 우리의 고유한 낚시 방법이다. 흐르는 물살을 이용해 가벼운 채비를 흘려 강고기를 잡는 것인데, 이 낚시는 그야말로 녹수청산(綠水靑山)의 비경 속에서 자연과 동화되는 즐거움과 풍류의 낚시라고 할 수 있다. 견지낚시는 크게 배를 타고 즐기는 배견지와 강물에 들어가 여울에서 고기를 낚는 여울견지로 나눌 수 있다. 잡히는 고기로는 누치, 마자, 모래무지, 피라미, 갈겨니 등 강고기들이다.					
136	백납병 중 조개	작자미상	조선 후기	금오당미술관	지본담채	24X24
	백납도는 다양한 화제를 한 폭의 그림에 세로로 나열하여 그린 것을 말한다. 그림의 조개는 모시조개처럼 보인다. 모시조개는 백합과에 속하는 연체동물로 가무락조개 가막조개라고도 한다. 고려 가요에 등장하는 것으로 미루어 일찍부터 식용되었던 것으로 여겨진다. 조선 전기의 요리서인 『음식디미방』에 와각탕이라 하여 국 끓이는 법이 수록되어 있어 조선시대에도 애용되던 재료임을 알 수 있다."					
137	백사회야유도	정수영	1784	개인	지본담채	41.OX 31
	정수영은 사대부 집안 출신으로서, 학문과 시예로 일생을 보냈던 듯 하다. 이작품은 백사회첩에 들어있는 일종의 계획도 내지는 시사회도 형식이다. 사회첩의 첫장에 실린 정계(鄭槩)의 서를 보면, 서울 서문밖 북쪽에 장수한 시인. 목객들이 많아					

	시회를 만들었다고 하였으며, 이 그림은 1784년 야유회를 갖고 이를 기념하기 위하여 그린 것이다. 세 그루 노송아래 갖과 도포차림의 노인 14명이 시를 지으며 모임을 갖고 있는 장면으로, 폭포를 바라보며 서있는 두 사람과, 뒤늦게 찾아온 두 사람의 설정으로, 구성상에 현장감을 돋보이게 한다. 정수영의 작품중 매우 짜임새 있는 구도를 보여주며, 이인상의 필묵법을 연상케 하는 각이 진 바위들과, 점채한 개나리. 진달래꽃이 향토적 분위기를 한껏 풍겨 주고 있다.					
138	벼 이중하고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16X23 .2
	17세기 후반 이르게 되면 농민은 벼 경종법으로 이양법을 전면적으로 채택하고 18세기 초반에 이르러 이양법이 보편화되었다. 그 전의 직파보다 생산성이 높았기 때문이었다. 그림에서는 한 사람이 모판의 모종을 가지고 오고 두 사람은 논에 모 내기를 한다. 아낙네는 아이의 손을 잡고 새참을 머리에 이고 논두렁에 서 있다.					
139	벼 이중하는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립박 물관	지본채색	
	17세기 후반 이르게 되면 농민은 벼 경종법으로 이양법을 전면적으로 채택하고 18세기 초반에 이르러 이양법이 보편화되었다. 그 전의 직파보다 생산성이 높았기 때문이었다. 그림에서는 한 사람이 모판의 모종을 가지고 오고 두 사람은 논에 모 내기를 한다. 아낙네는 아이의 손을 잡고 새참을 머리에 이고 논두렁에 서 있다.					
140	벼 터는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립박 물관	지본채색	
	추수를 하는 모양이다. 날으로 벼를 베어 가지런히 놓았다. 다른 논은 모두 추수를 마친 듯 비어 있고 나머지 논만 조금 더 추수를 하면 일이 끝날 듯 하다. 여인이 머리에 이은 새참을 보고 그만 하고 먹자고 말하는 듯 하다. 아이와 개는 엄마를 따라 논까지 나왔다.					
141	벼베기	심사정	18세기	국립중앙 박물관	견본담채	11.5X 21.3
	벼베기는 전가락사와 더불어 심사정의 드문 풍속화 작품으로서 여러 화가들의 작품이 속해있는 화첩의 한면이다. 화면 하단에 머리를 숙이고 벼를 베고 있는 인물의 복색이나 밀짚 모자는 화보풍이나 견어붙인 다리에 표현된 근육의 표현이라든지 이를 바라보는 인물의 표정은 사실적이다. 더구나 오른쪽에 보이는 돌담과 사립문 그리고 한가로이 앉아있는 검은 개의 모습은 농촌의 정경을 보여주는 듯 매우 생생하다.					
142	병진년화첩 중 경작도	김홍도	1796	호암미술관	지본담채	36.6X 26.7
	김홍도필 병진년 화첩은 조선 후기의 화가 단원 김홍도가 그린 산수화와 풍속화 등을 모은 화첩이다. 김홍도는 산수화와 인물화, 신선화와 풍속화 등에 모두 능하여 풍속화에서는 새로운 경지를 개척하였고, 산수화와 화조화 등에서는 자기만의 뚜렷한 화풍을 이룩했다. 총 20면으로 된 이 화첩에 있는 각 그림의 크기는 가로 36.6cm, 세로 26.7cm 정도이고, 그림은 종이에 먹으로 그린 후 얇게 색칠하였다. 경작도는 농부가 소와 함께 열심히 논을 갈고 있는데 양반인 듯한 두 사람은 나무아래서 담소를 나누고 있다. 강아지가 농부를 따라 나와 구경하고 있다 "					

	보부상	권용정	19세기 후반	간송미술관	견본담채	13.3X 16.5
143	보부상은 보상과 부상으로 나뉘는데 보상은 보따리에 물건을 싸서 가지고 다니며 파는 상인이고 부상은 지계에 물건을 지고다니며 파는 상인을 말한다. 이 그림에 나오는 사람은 부상으로 지계에 물건을 지고다닌다. 보부상의 역할은 산간벽지, 수레 등 교통수단이 전혀 없는 마을들에서 더욱 빛난다. 산을 넘고 넘어 질그릇, 농기구 등을 싣고 5일장에서 서민들에게 파는 보부상은 백성들이 늘 기다리던 소중한 존재였다.					
	봄에 답청가서 노는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
144	답청이란 청명날에 야외로 나가 파랗게 난 풀을 밟고 다니면서 자연을 즐기는 풍속이다. 남자들 다섯 명이 답청을 가서 노는 모양이다. 네 명은 맨 상투에 갓과 도포를 옆에 벗어 놓고 담배와 술잔을 기울이며 놀고 있다. 더벅머리 총각은 술을 술잔에 따르고 있는데 모인 사람들 중 누군가의 시동이다. 안주로 보이는 것이 그릇에 담겨 있고 옆에는 돌로 아궁이를 만들고 술을 걸어놓았다. 아마도 삼태기 안에 있는 무엇을 끓이기 위해 준비하는 것 같다. "					
	부모생일치전	김준근	19세기 말	라이덴민족학 박물관	지본담채	
145	우리나라에는 수연(壽宴)이란 풍습이 있다. 부모의 육순(六旬, 만 60세), 진갑(進甲, 61세), 칠순(七旬, 70세), 팔순(八旬, 80세) 등의 생일날에 자식들은 친척과 친지들을 초대하여 잔치를 베푼다. 그리고 부모의 은혜를 기리고, 더욱 장수하길 바라는 의미에서 큰상을 차려 대접했다.					
	부상	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교박물관	지본채색	16.0X 23.2
146	아이가 하나 딸린 가족이 지계에 지고 머리에 이고 장에 그릇을 팔러 가는 모양이다. 지계에 진 것은 옹기이고 머리에 인 것은 함지박이다.					
	부상모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
147	지계와 머리에 그릇을 지고 이고 가는 모양이다. 지계에 진 것은 옹기이다. 동이 모양의 옹기도 있고 넓적한 모양의 옹기도 있다. 다른 지계에 진 것은 공기 모양의 그릇이다. 색이 하얀 것으로 보아 사기그릇으로 보인다. 머리에 인 그릇은 술병과 술잔들이다.					
	부상부부	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	18.7X 25.4
148	"이 그림에서 남편은 지계 위에 목판을 놓고 그 위에 장독 등 비교적 큰 옹기를 꿰어졌고, 부인은 소쿠리에 작은 옹기류를 담아 머리에 이고 있다. 조선시대에는 경공장의 옹기장이 100여 명 있었고, 지방에도 비슷한 수의 옹기장을 두어 관수용 옹기를 생산하였다. 이러한 옹기는 18~19세기를 거치면서 국민들의 생활에 급속하게 확산되어 일상생활에 쓰였고 지역에 따라 형태나 무늬도 다양하게 발전하였다. 우리나라는 전통적인 식생활 문화가 간장, 고추장, 된장, 김치 등 발효식품					

	을 바탕으로 하였기 때문에 집집마다 용기를 필수적으로 사용해왔던 것이다. 이러한 시대적 상황은 용기를 제작하는 모습뿐만 아니라 이 그림에서와 같이 용기를 팔러 다니는 모습까지 그려질 정도로 보편화되었던 것으로 보인다.					
	부종허고	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	
149	"밭에 씨를 뿌리고 고무래로 흙을 덮고 있다. 종다래끼를 들고 씨를 뿌리는 사람과 고무래질을 해서 흙을 덮고 있는 2사람이 한 조가 되어서 일을 한다. 뒤에는 뒷짐을 짰은 노인이 살펴보고 있다. 고무래는 씨를 뿌린 후에는 밭의 흙을 덮으며, 추수 후에는 곡식을 굶어 모으거나 말리기 위해 퍼 낼 때 사용한다. 작은 것은 아궁이의 재를 치내는 데도 사용한다. 이름은 지방에 따라 약간씩 다르다. 강원도에서는 밀개, 전라남도 장흥지방에서는 미래라고 하는데 이는 흙을 밀어내는 동작에 주목하여 붙인 이름이다. 한편 충청북도 봉양에서는 땡길개, 경기도 덕적도와 경상남도 영산에서는 당그래, 전라남도 거문도에서는 당글개라고도 하는데 이는 흙을 끌어당기는 동작에 주목하여 붙인 것이다. 형태는 사진과 같이 나무조각에 자루를 박은 T자 모양이 일반적이거나 나무조각의 모양은 직사각형, 반달 모양, 사다리꼴 등 약간씩 차이가 있다.					
	불공	김준근	19세기 말	서울역사 박물관	지본채색	
150	부처에게 불공하는 스님의 모습이다. 부처님 앞에 밥그릇을 4개를 놓았다.					
	붕어	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.0X 23.2
151	우리나라에서 민물고기 가운데 2번째로 흔하게 많은 것이 붕어이다. 붕어를 꼭 고아서 죽처럼 농축시킨 것을 붕어 죽이라고 해서 민간에서 보양식으로 즐겨 먹고 있다.					
	사궤장연회도첩 중 내외선온도	작자미상	1668	경기도박물관	지본채색	42.5× 60
152	궤장을 내릴 때에는 반드시 잔치를 열었는데 의정부의 동서반을 비롯한 대신들을 참석하게 하고 예문관이 작성한 교서를 낭독하게 하였다. 이 그림은 바로 이런 장면들을 3부분으로 나누어 그린 것이다. 「내외선온도」는 궁중에서 보낸 약사와 무희들이 연주하고 춤추는 장면이 묘사되어 있다.					
	사궤장연회도첩 중 선독교서도	작자미상	1668	경기도박물관	지본채색	42.5× 60
153	궤장을 내릴 때에는 반드시 잔치를 열었는데 의정부의 동서반을 비롯한 대신들을 참석하게 하고 예문관이 작성한 교서를 낭독하게 하였다. 이 그림은 바로 이런 장면들을 3부분으로 나누어 그린 것이다. 「선독교서도」는 임금이 내린 교서를 낭독하는 장면이다.					

154	사기 만들고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.OX 23.2
	사기를 만드는 그림이다. 물레에서 사기그릇을 만들고 가마에는 불이 붙어 사기를 굽고 있다. 사기를 굽는 가마에 입구를 막지 않았다. 제작인 듯한 사람은 물레를 돌리고 스승인 듯한 노인이 가마의 불을 살펴보고 있다.					
155	사기점	김준근	19세기 말	기메박물관	지본수묵	
	사기점은 사기를 제작하던 곳이다. 조선 전기에는 중앙에 왕의 식사와 대궐 내의 연회에 쓰이는 모든 식사 공급에 관한 일을 관장한 사용원에서 사용되는 사기 제작을 위해 380명의 사기장이 소속되어 있었다.					
156	사람 죽은 데 초혼 부 르고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16X23 .2
	초혼은 떠나가는 영혼을 다시 불러 들여 재생하기를 비는 의식이다. 망령이 혹시 다시 살아날까 비는 마음으로 지붕위에 올라가서 망령의 호나 자를 부르며 "'복·복·복'" 세 번 외치고 나서 지붕에 옷을 던져놓는다. 입관을 하고 난 뒤 복의는 지붕에서 내려놓고 출상 때, 또는 입관 후 내린 즉시 소각하거나, 복의를 시신위에 덮어 두었다가 대렴후에 영좌 앞에 두고, 후일 혼백과 혼백과 같이 묘소에 묻는다. 그림의 초혼하는 모습은 상을 차려놓고 그 앞에서 옷을 들고 혼을 부른다. 제상에는 쥘신 3짝과 술과 밥이 올려져 있으며 2개의 초가 켜져 있다."					
157	사인삼경첩 중 사인시음	강희언	18세기	개인	지본담채	22.7X 15.5
	나무 그늘에 가로로 길게 칸 돛자리를 중심으로 선비들이 시를짓고, 책을 읽고, 손으로 수염을 비비꼬며 시상을 가다듬고 있다. 이 때 빠지지 않는 것이 술상이다. 상에는 안주거리가 놓여있고 그 옆에 큰 술병이 있다. 인물들의 자세는 한손으로 턱을 괸 모습, 엎드려 글쓰는 뒷모습 등 다양하다. 그러나 화면의 상단에 나무를 배치하여 수하인물의 형식으로 전체 구도를 잡고 있어 갈필의 준찰로 강한 음영을 넣은 표현의 강도만큼이나 전통적인 방식에서 크게 벗어나지는 않았다.					
158	사인풍속도권 중 세검정	김홍도	18세기	개인	지본담채	45.OX 34.5
	사인 풍속도는 사대부의 생활상을 그린 것으로 수렵도·계회도·시회도·설중방우도(雪中訪友圖)·평생도 등의 주제가 유행하였다. 이 그림은 사인풍속도 중에서 세검정에서 계회를 가지는 그림이다. 선비들이 모여 시회를 열면서 친목을 도모하고 시와 그림을 교류하였다.					
159	사제첩 중 채유	조영석	18세기	개인	지본수묵	44.5X 28.5
	조영석의 화조 사생첩인 사제첩에 포함된 그림이다. 조영석이 풍속화를 그리기 위해 밑그림으로 그려진 일종의 스케치라고 할 수 있는데, 수묵의 선묘로만 그려져 있다 여기서는 인물과 동물의 날낱한 표정이나 몸가짐뿐만 아니라 그 개개의 요소들을 긴밀하게 연결시키는 회화적인 구성을 보이고 있기 때문에 더욱 주목하게 된다. 채유광경을 그린것으로 어미소의 뒷다리를 고삐를 잡아 움직이지 못하게 하고 젖을 짜고 있다. 한 노인이침을 흘리는 송아지를 붙잡고 있고, 고삐를 잡은 이는					

	그것을 웃으면서 바라보고 있는 표정이 매우 실감나게 표현되었다. 어미소의 목덜미를 점선으로 표현한 것은 김식 이래 계승된 표현법이라고 할 수 있다.					
160	산신제 제물 준비	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본수묵	
	산신제를 위하여 제물을 준비하는 과정이다. 제물을 준비하는 사람은 남자들이다. 산신제는 과정 내내 모두 남자들이 관여한다. 부뚜막에 손을 걸어놓고 아궁이에 불을 지핀다. 불을 지피기 위해서 싸리 같은 얇은 나무를 사용하고 있다. 옆에는 술과 잔을 준비하고 음식을 담기 위한 함지박이 준비되어 있다.					
161	산채	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	16.OX 23.2
	『동국세시기』 12월 납조(臘條)에 보면, 납일에 종묘와 사직에서 큰 제사를 지낸다는 기록이 있다. 곧, 천지만물의 덕에 감사하기 위하여 산짐승을 사냥하여 제물로 드린다는 데서 나온 것이다. 경기도 내 산간의 군에서는 예로부터 납향에 쓰는 멧돼지를 나라에 바쳤다. 집돼지에서 나는 누린내가 거의 없어서 뒤끝이 산뜻하며 부드럽고 소고기에 가까운 멧돼지 고유의 담백한 맛이 특징이다. 멧돼지 쓸개는 어혈을 풀어 주고 염증을 없애는 효과가 탁월하다고 한다. 멧돼지 쓸개에는 간혹 소 쓸개에나 있는 황(黃)이 들어 있는데, 그 값을 같은 무게의 금만큼 쳐 주었다고 한다 멧돼지고기는 집돼지고기보다 빛깔이 진홍빛으로 더 선명하다. 이것을 양념해서 구워 먹어도 향긋한 맛이 일품이지만 양념을 하지 않고 그냥 구워먹어도 고소하고 담백한 맛이 각별하다.					
162	산처치자	김희경	조선 후기	간송미술관	지본담채	29.5X 37.2
	절벽같은 산세를 뒷 배경으로 하고 그 앞에 2채의 집을 그렸다. 집 안의 풍경을 모두 볼 수 있도록 공간을 터 놓았다. 왼쪽별채에는 여인이 거주하는 공간이고 오른쪽 본채에는 이 집의 바깥주인이 거주한다. 그 옆에는 동자가 상을 받치고 있다. 이미 바깥주인 앞의 상에는 음식이 차려져 있는데 아이가 가지고 오는 것은 또 무엇일까.					
163	삼공불환도	김홍도	1801	호암미술관	견본담채	418.4 X133. 7
	작품 제목 ‘삼공불환’이라는 말은 평생을 포의로 지냈던 남송의 시인 대복고의 「조대시」에 보이는 것으로, 그 뜻은 전원의 즐거움을 삼공의 높은 벼슬과도 바꾸지 않겠다는 뜻이다. 홍의영은 발문에서 작품의 내용과 부합하는 『낙지론』 부분을 발췌해서 적었다. 이 작품이 중국의 고사를 소재로 한 작품임에도 불구하고 전형적인 조선의 산수, 조선의 풍속화로 그려지고 있다는 점이다. 벗이 찾아와 술과 안주를 차리고 즐기는 모습을 표현하였으며 마당에는 개와 닭들이 자유롭게 놀고 있다. 연못에는 새들이 헤엄치고 학이 날아와 춤추는 장면을 묘사하였다. 거처하는 곳에 좋은 논밭과 넓은 집이 있고 산을 등지고 냇물이 곁에 흐르고 도랑과 연못이 둘러 있으며, 대나무와 수목이 두루 펼쳐져 있고 타작마당과 채소밭이 집 앞에 있고 과수원이 집 뒤에 있다.					

	상례 성복제	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
164	<p>성복제(成服祭)는 대렴을 한 이튿날, 즉 사망한지 4일 째 되는 날 상제들이 상복을 입을 때 드리는 제사로 아침 날이 밝아올 때 영좌 앞에 혼백을 탁자에 모시고 제물을 갖춰 상을 차리고 오복의 모든 상제들은 아들, 사위, 아우, 조카의 차례로 곱하며 재배한다.</p> <p>상복은 머리를 걸어 매고 통건을 썼던 것을 다 버리고 상관을 쓰되, 효건으로 받들고, 그 위에 수질을 맨다.</p> <p>치마를 입고, 요질을 띠고, 짚신을 신고, 장기 이상의 복인은 지팡이를 짚는다.</p> <p>케연은 남자의 경우 사랑방이나 여자는 안방이나 대청에 만들고 케연 위에는 위패, 혼백상자, 향로, 망자의 용품을 놓는다.</p> <p>성복 전에는 문상을 받지 않는 것이 원칙이다. 따라서 성복을 마치고 나면 유복친 상호간에 문상을 하고, 유복친 중 연장자의 집례에 따라 분향, 재배한다.</p> <p>성복제를 마치고 나면 조석으로 전(奠 : 영전에 음식, 술 등을 올리는 일)을 올리며, 식사 때가 되면 상식을 올리며 이때부터 상주는 수시로 곡을 한다.</p>					
	상례 성분제	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
165	<p>" 영구를 하관한 후 산신제를 지낸다. 산신제(山神祭:土神)는 하관전이나 평토제 앞서 지내기도 하고 평토제 이후에 지내기도 한다. 이 제는 복인이 아닌 사람이 묘소 왼편에 제수를 진설한 다음 강신 재배하고 축문을 읽는다. 묘소를 이룬 다음 평토제를 하는데 이를 성분제라 한다. 임시 빈소에서 혼백을 모시고 지내기도 하는데 절차는 차례를 지낼 때와 같으나 축문서식이 다르다.</p> <p>그림은 봉분을 만든 후에 그 앞에서 제수를 진설한 모습이다.</p>					
	상례 소대상	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
166	<p>소상은 만 1년이 되는 날에 지내는 제사로써 남자는 수질을 벗고, 여자는 요질을 벗는다. 또 기년복만 입는 사람은 길복으로 갈아입어야 하며, 기년복을 입는 사람이라도 소상을 지내는 달이 다 가기 전에는 호화스러운 옷을 입어서는 안 된다.</p> <p>제사가 시작되면 강신하기 전에 상주들은 연복으로 갈아입고, 기년복을 입는 사람들은 길복으로 갈아입은 다음에 곡을 한다. 강신에서부터 사신까지의 모든 의식은 졸곡 때와 동일하다. 소상을 마치면 조석곡을 그치고 삭망에만 곡을 한다.</p> <p>대상은 초상을 치른 지 만 2년 만에 지낸다. 제사의 절차는 소상 때와 같다. 대상이 끝나면 케연이 없어지기 때문에 사당에 새 신주를 모신다는 것을 고하고 대상을 마치면 즉시 부묘한다. 남자는 흰옷을 입고 백립을 쓰며 흰 신을 신으며, 여자는 흰옷에 흰 신을 신는다. 영좌를 거두고, 상장을 꿰어서 사람 눈에 잘 띄지 않는 곳에 버리거나 태운다.</p> <p>소상에는 여섯 가지나 네 가지, 혹은 두 가지의 과일을 마련하고, 말린 생선과 육포, 해, 나물과 김치, 청장, 초, 면식, 메, 갯, 탕 등을 차린다.</p>					
	상을 입은 남자	김준근	19세기 말	캐나다왕립온 타리오박물관	지본채색	
167	<p>상주가 들고 있는 대나무 상장으로 보아서 아버지가 돌아가신 모양이다. 상주의 차림새를 보면 참취복(斬衰服)을 입고 있으며, 머리에는 굴건을 쓴 다음 수질을 둘렀고, 허리에는 요질을 매고있다.</p>					

	새참	조영석	18세기	개인	지본담채	24.5X20
168	<p>들녘에서 농민들이 오손도손 모여 새참을 먹는 모습에 특이한 것은 오른 쪽에 삿갓 쓴 양반이 끼어있다. 손가락을 들고 함께 새참을 먹고있지만 어딘지 어색한 모습이다. 농부들도 이 양반의 눈치를 보는 듯한 느낌도 있다.</p> <p>스케치 형식으로 순간 표정을 잘 그려내고 있다.왼쪽에는 아버지인 듯 한 남자가 손가락에 밥을 떠 아들에게 먹이고 있다.아버지의 사랑에 넘치는 표정과 밥을 받아먹으려고 입을 벌리고 고개를 쳐든 아이의 해맑은 표정이 정겹다.</p> <p>농부들의 새참에는 막걸리 한사발도 빼 놓을 수 없다. 배가 고플 때 배를 부르게 하고 꽤 먹어도 취하지 않고 또 추운 날에 몸을 따뜻하게 하는 막걸리는 늘 농부들의 새참 속에 빠질 수 없는 소중한 음식이다.</p>					
	색주가 모양	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본채색	
169	<p>색주는 여자가 나와서 노래를 하고 아양을 떨고 술을 파는 곳이다. 이 그림은 술상 앞에 짧은 갓을 쓴 남자 셋이 앉아 있고, 짧은 여자가 잔에 술을 따르고 있다. 색주는 여자가 있다 뿐이지 안주도 술도 안주도 단출하다.</p> <p>색주의 문 앞에는 술을 거르는 도구인 용수에 갓모(비가 올 때 갓 위에 걸어 쓰는 모자)를 씌워 긴 나무에 꽂아 세우고, 그 옆에 자그마한 등을 달아놓는다.</p>					
	색주가에 술 사먹는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
170	<p>색주는 여자가 나와서 노래를 하고 아양을 떨고 술을 파는 곳이다. 이 그림은 술상 앞에 짧은 갓을 쓴 남자 셋이 앉아 있고, 짧은 여자가 앞에 앉아 있다. 제법 상 위에는 안주가 차려져 있고 술이 동이 채 나와 있다. 색주는 여자가 있다 뿐이지 안주도 술도 안주도 격식이 차려져있지 않다.</p> <p>색주의 문 앞에는 술을 거르는 도구인 용수에 갓모(비가 올 때 갓 위에 걸어 쓰는 모자)를 씌워 긴 나무에 꽂아 세우고, 그 옆에 자그마한 등을 달아놓는다.</p>					
	서낭당 고사	김준근	19세기 말	서울역사 박물관	지본채색	
171	<p>"서낭당은 마을의 수호신인 서낭신을 모셔놓은 신당을 말한다. 마을 어귀나 고갯마루에 원추형으로 쌓아 놓은 돌무더기 형태로, 그 옆에는 보통 신목이라 하여 신성시 되는 나무 또는 장승이 세워져 있는 경우도 있다.</p> <p>이곳을 왕래하는 사람들은 돌이나 나무, 오색 천 등 무엇이든지 놓고 지나다녔다. 이곳의 물건을 함부로 파거나 헐지 않는 것이 금기로 지켜졌다.</p> <p>수호신으로서의 서낭은 조선시대에도 널리 행해진 신앙으로 확대되었다. 조선시대의 서낭은 국행서낭과 민간에서의 서낭으로 나누어 볼 수 있는데, 국행서낭은 호국이라는 글자를 붙인 것이 특색이다.</p> <p>서낭의 형태를 보면 크게 다섯 가지로 구분하는데, 그 하나는 서낭나무에 잡석을 차곡차곡 쌓은 누석단 형태이다. 신성시 하는 나무에 백지나 청색, 홍색, 황색, 녹색, 백색 등의 오색 비단 형질을 잡아맨 형태이다.</p> <p>그림에서는 마을단위의 고사가 아닌 개인의 구복을 비는 고사의 형태이다. 간단하게 제를 마련하고 무언가를 빌고 있다."</p>					

	서당	작자미상	조선 후기	국립중앙박물관	지본담채	43.0X 74.2
172	스승과 제자가 공부를 하는 서당이다. 그런데 스승의 자세가 불량하다. 서안에 비스듬히 기대어 마당 아래 사람을 보고 있다. 제자들도 스승에게 집중하지 않고 있다. 한 제자만 서안에 책을 놓고 열심히 읽고 있지만 다른 제자들은 돌아앉아 있거나 비스듬히 앉아 있다. 쉬는 시간일까 혹은 뒤로 돌아 그동안 배웠던 것을 외우고 있는 것일까. 아이들의 대부분은 땀기머리를 하고 있지만 그 중 한 제자는 상투를 틀고 갓을 쓰고 있다. 개와 닭이 놀고 있고 다과상인듯 한 상을 들고 들어오고 있다.					
	서철홍청	심사정	18세기	간송미술관	지본채색	12.8X 21
173	화면 중심에 잎이 무성한 배추 한포기가 있고, 그 왼쪽에는 두 개의 무가 반쯤 땅 위로 노출되어 있다. 이 중 큰 뿌리에 회색빛의 생쥐 한 마리가 매달려 파먹고 있고, 그 뿌리에서 꽃대 하나가 길게 올라가 예쁜 꽃을 피우고 있다. 땅에는 작은 풀들이 무성하다. 맨 오른쪽 배추의 잎을 보면, 잎 앞면은 먹빛에 가까운 녹색으로 칠하고, 잎 뒷면은 좀더 열게 칠해 잎이 뒤집어진 부분과 그렇지 않은 부분을 잘 구분하여 그려냈다. 왼쪽의 두 개의 무의 잎은 연녹색을 썼는데, 무 윗부분은 진홍색을 칠하고 아랫 부분은 열게 하여 머리와 몸통의 색채가 서로 다른 모습을 자연스럽게 나타냈다. 그림의 모든 대상이 담담한 색과 부드러운 선으로 이루어져 있어 편안한 기운이 그림 전체에 감돌고 있다."					
	석천한유도	김희겸	1748	개인	견본채색	82.5X 119.5
174	이 그림에서는 무인의 호걸스런 모습이 표현되었다. 누각 위 난간에 기대어 주인공이 오른손에 잡고 있는 매, 바로 위 기둥에 걸려 있는 칼, 누각 아래에 건장한 체구에 험상궂게 생긴 마부가 물로 씻고 있는 말, 담배 시중과 술 시중을 들고 가야금으로 흥취를 돋우는 관기(官妓) 등이 무인을 상징하는 소도구들이다. 한가로운 장면 속에도 무장의 기개와 풍류가 함께 어우러져 버드나무마저 그 가락에 흥겨워하는 듯하다.					
	선동전차	이인문	19세기 전반	간송미술관	지본채색	41.0X 30.8
175	「선동전차」는 이인문이 차를 주제로 그린 그림 중 하나이다. 소나무가 비스듬히, 그러나 아주 힘차게 뻗어 있으며, 더벅머리에 복스럽게 생긴 미소년이 차로 앞에 쭈그리고 앉아 부채로 숯불을 일궈 내고 있다. 차로 위에는 탕관이 얹혀 있고 소년 곁에는 두 뿔이 장대하게 솟아난 수사슴 한 마리가 무릎을 꿇고 앉아 차 달이는 모습을 무심히 보고 있다. 적송이 굽은 가지를 아래로 내리뻗고 있으며, 소나무 뒤로는 폭포가 떨어지고 장송 아래 지표에 영지가 무더기로 솟아나 있는 것으로 미루어 신의 세계임을 암시한다.					
	선전관연회도	작자미상	1789	서울대학교 박물관	지본채색	155.0 X74.3
176	이 그림은 1789년 작으로 왕의 시위(侍衛)·전령(傳令)의 출납을 담당하던 선전관을 환영하기 위해 연회가 벌어진 모습을 나타낸 그림이다. 선전관들이 둘러앉아 있고 각각 앞에 붉은 색의 원반이 놓여있다. 중앙에는 시중					

	을 드는 여인 3인과 아전인 듯 보이는 사람이 있다. 연회에 악대가 배치되어 있는데 배와 연회자 앞에 각각 6명으로 구성된 악대가 있다. 악기는 붉은색과 노란색의 길고 짧은 관악기와 징, 북 등으로 구성되었다.					
177	선조조기영회도	작자미상	1585	서울대학교 박물관	견본채색	59.5X 40.4
	선조조에 열린 기영회를 기념하여 만든 화첩이다. 화첩의 첫째 면에는 이 기영회도가 있고, 둘째 면에는 7명의 참석자의 관직, 성명, 자호, 생년을 적은 좌목이 기록되어 있고, 셋째 면에는 참석자들의 자필 찬시가 각자의 이름 아래 한수씩 적혀 있다. 참석자들은 좌의정 노수진, 우의정 정유진, 판중추부사 원비, 팔계군 정종영, 우찬성 심수경, 지중추부사 강진, 행동지중추부사 임설 등이다. 각면의 세로 길이가 달라 원래는 족자의 형태로 제작하였으며, 상단의 제목과 그림의 좌우가 다소 잘린 것으로 보인다. 건물내부의 산수병풍 아래에 7명의 참석자들이 음식상을 앞에 두고, 화려한 옷을 입고 악공의 연주에 맞추어 움직이는 무희들의 춤을 감상하고 있다.					
178	선차도	윤두서	17세기	개인	지본수묵	20.0X 32.4
	윤두서의 실학적 학문에 대한 취향은 목기를 까아 만드는 장면을 그린 선차도에서 당시에 도입된 서양의 과학기술을 도시한 것으로 보인다. 그리고자 하는 대상만을 명확히 표현하고, 배경은 여백으로 처리함으로써 특정 장소와 시간에 대한 개념을 벗어버리게 한 그림이다. 손으로 직접 하던 목기 깎는 일을 간단한 수동식 기계를 이용하여 더 쉽게 편하게 깎을 수 있게 된 내용을 사실적인 모습으로 그려 놓았다. 우리나라는 예로부터 궁중행사, 크고 작은 제사와 시제, 혼례식에 목기를 사용하였다. 목기가 주로 사용되던 시기는 철기 시대에 들어와서 토기와 함께 생활용기로 널리 사용되었다. 그 후 시대의 흐름에 따라 도자기와 유기가 생활용기로 사용되면서 조선 시대에 들어와서는 왕실, 사찰, 일반가정의 제사용 제기로 그 기능을 유지해 왔다.					
179	성하직리	김득신	18세기	간송미술관	지본담채	27.0X 22.4
	"박덩굴이 바자(갈대·수수깡)울을 타고 올라가 보름달 같은 박 두 덩이가 여물어가고 있다. 박덩굴과 바자울을 그늘 삼아 3대(代)가 샷자리를 깔고 앉아 있는 포즈가 정겹다. 울타리 옆 논에서는 벼가 무럭무럭 자라고, 반쯤 열려 있는 사립문간의 술병과 그 뒤로 보이는 항아리가 넉넉하지는 않지만 굶지는 않는다는 것을 암시하고 있다. 찌는 듯한 삼복더위인지 어른들은 모두 옷옷을 벗고 있고, 삼살개마저 혀를 빼문 채 숨을 헐떡거리며 주인 곁을 지키고 있다. 그림의 주인공인 짚신 삼는 사람은 피부색부터 붉고 체구가 단단하다. 짚신 한 짝을 눈 깜짝할 사이 마무리하고 나머지를 한 짝을 삼는 손놀림에서 능숙함이 엿보인다. 연장자인 백발 노인은 불이 훌쩍해지도록 장죽을 빨고 있고, 응석받이 어린 손자는 할아버지 등에 매달려 어부바를 재촉하는 모양이다.					
180	소과도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	소과도는 채소와 과일을 소재로 했으며 복숭아, 석류, 불수감, 수박, 포도 등은 장					

	수,자손번창, 복을 상징하는데 특히 참외, 불수감, 불로초, 천도복숭아, 수박 등은 여성의 상징한다. 수박은 장수와 복을 상징하는 것으로 이 그림은 수박을 잘라 속의 씨를 보이고 있다. 짙은 녹색의 껍질과 연분홍색의 과육, 그리고 검은 씨앗과 씨앗이 있는 속과 육의 붉은색이 지금의 수박과 차이가 있다.					
	소과도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
181	석류는 종자는 맛이 시고 달아서 그대로 먹거나 화채를 만들어 먹는다. 과피에는 수렴(收斂)·지혈·지사·구충의 효능이 있어 한방에서는 구사리·변혈·대하·봉루·탈항·충적복통·회충구제 등에 쓰이고 민간에서는 천식·백일해에 석류껍질과 감초를 섞어 달여 마신다. 또 석류는 안에 많은 종자가 들어 있기 때문에 다산의 상징이 된다. 특히 유개백자라 해서 생남을 많이 하는 상징이 된다. 혼례복인 활옷이나 원삼의 문양에는 포도문양과 석류문양·동자문양이 많이 보이는데 이것은 포도·석류가 열매를 많이 맺는 것과 같이 자손을 많이 낳고 특히 아들을 많이 낳으라는 기복적 뜻이 담긴 것이다.					
	소금가마	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본담채	
182	우리나라의 제염업은 제조방법에 따라 크게 두 가지로 구분할 수 있다. 첫째는 옛날부터 전승해 온 전근대적인 방법으로 소금을 생산하는 데 연료를 사용하는 화력(火力)에 의해 채염하는 전오법(煎熬法)이다. 둘째는 연료를 사용하지 않고 일광, 풍력을 이용하여 채염하는 천일염이다. 이 그림은 가마에 소금물을 끓여 소금을 얻는 과정을 그린 것이다.					
	소금장사	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
183	바닷가와 인접한 곳에 거주하는 사람들이 소금을 확보하는 것은 그리 어려운 일이 아니었다. 그러나 산간 내륙지역의 경우 생필품인 소금의 확보는 매우 힘든 일이었다. 소금은 곡물과 함께 무거운 상품이므로 운반이 어려웠고, 교통수단이 발달하지 못한 시기에는 등짐이나 소·말짐과 선박에 의존해야 하기 때문에 그 값도 만만치 않았다. 소금상인들은 대개 수로를 이용하여 해안에서 멀리 떨어진 내륙지방을 오가며 상품교역에 참여하였다. 조선시대에 소금의 가장 큰 소비처는 서울이었다. 따라서 경기도 서해안 일대에서 생산된 대부분의 소금은 경강을 통해 한강 연안의 포구로 운반되어 객주나 상인들을 통해 판매되었다. 이들은 소금을 판매할 때 대개는 해당 지역의 특산물과 교환하는 것이 일반적이었다. 이들 물품은 지역간 가격차이가 있었기 때문에 보다 나은 값으로 서울 등지에 판매되어 차익을 얻을 수 있었다. 소금 상인들을 비교적 먼 거리를 오가며 교역하기 때문에 지역간 정보를 전하는 역할을 하기도 하였다. 기산의 그림은 소금장수가 소금가마니에서 큰되에 소금을 담아 소금을 사려는 남자가 준비해 온 자루에 담고 있는 모습이다. 소금 가마니의 부피가 쉽게 운반하기 어려울 정도로 크다는 것이 확인된다.					
	소대상 지내는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
184	"소상은 만 1년이 되는 날에 지내는 제사로써 남자는 수질을 벗고, 여자는 요질을 벗는다. 또 기년복만 입는 사람은 길복으로 갈아입어야 하며, 기년복을 입는					

	<p>사람이라도 소상을 지내는 달이 다 가기 전에는 호화스러운 옷을 입어서는 안 된다. 제사가 시작되면 강신하기 전에 상주들은 연복으로 갈아입고, 기념복을 입는 사람들은 길복으로 갈아입은 다음에 곡을 한다. 강신에서부터 사신까지의 모든 의식은 졸곡 때와 동일하다. 소상을 마치면 조석곡을 그치고 삭망에만 곡을 한다. 대상은 초상을 치른 지 만 2년 만에 지낸다. 제사의 절차는 소상 때와 같다. 대상이 끝나면 케연이 없어지기 때문에 사당에 새 신주를 모신다는 것을 고하고 대상을 마치면 즉시 부모한다. 남자는 흰옷을 입고 백립을 쓰며 흰 신을 신으며, 여자는 흰옷에 흰 신을 신는다. 영좌를 거두고, 상장을 꿰어서 사람 눈에 잘 띄지 않는 곳에 버리거나 태운다.</p> <p>소상에는 여섯 가지나 네 가지, 혹은 두 가지의 과일을 마련하고, 말린 생선과 육포, 해, 나물과 김치, 청장, 초, 면식, 메, 갯, 탕 등을 차린다.</p>					
185	소리광대의 판소리 공연 1	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	<p>소리광대패는 주로 소리를 하는 집단이다. 이들은 판소리나 민요창을 주로 하고, 필요에 따라 무용과 줄타기, 땅재주를 하기도 한다. 춤이나 각종 재주를 부릴 때에는 삼현육각에 맞춘다.</p> <p>소리광대의 중심이 되는 연희 종목은 판소리 창이다. 판소리는 지역에 따라서 창법이나 엮어가는 방식에 차이가 있다. 이런 차이를 창제라고 하는데, 이것은 크게 동편제, 서편제, 강산제, 중고제 등으로 구분한다.</p> <p>판소리는 민중들의 한을 풍자와 해학으로 풀어내간다. 따라서 판소리는 강자와 약자가 뒤바뀌는 극적인 반전도 일어난다.</p> <p>이 그림은 실내에서 갓과 도포를 쓴 4인이 책상다리를 하고 소리를 감상하고 있다. 그 앞에 소리광대가 부채를 들고 서서 소리를 하고 있으며, 맞은편에 고수가 앉아서 북을 친다. 옆에는 술상이 있고 그 옆에 어린 동자들이 보인다. 한량들이 담뱃대를 물거나 부채를 부치고 있으며, 술잔을 기울이며 흥취를 돋우고 있다.</p>					
186	소리광대의 판소리 공연 2	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	<p>소리광대패는 주로 소리를 하는 집단이다. 이들은 판소리나 민요창을 주로 하고, 필요에 따라 무용과 줄타기, 땅재주를 하기도 한다. 춤이나 각종 재주를 부릴 때에는 삼현육각에 맞춘다.</p> <p>소리광대의 중심이 되는 연희 종목은 판소리 창이다. 판소리는 지역에 따라서 창법이나 엮어가는 방식에 차이가 있다. 이런 차이를 창제라고 하는데, 이것은 크게 동편제, 서편제, 강산제, 중고제 등으로 구분한다.</p> <p>판소리는 민중들의 한을 풍자와 해학으로 풀어내간다. 따라서 판소리는 강자와 약자가 뒤바뀌는 극적인 반전도 일어난다.</p> <p>이 그림은 소리광대와 고수, 구경꾼만 크게 부각되어 있다. 소리광대와 고수가 시선을 마주하면서 소리의 호흡을 맞추고 있다. 또한 여성들은 전혀 보이지 않는 것으로 보아서, 주요 향유층은 남성들이었음을 알 수 있다.</p>					
187	송석원시사야연도	김홍도	1791	한독의약 박물관	지본담채	31.8X 25.6
	<p>송석원은 옥계시사의 맹주인 서당 훈장 천수경의 집이다.</p> <p>‘송석원시사’로도 불리는 옥계시사는 조선시대 옷대 중인 문화의 정점이다. 옥계시</p>					

	사의 아취는 매우 그윽했다. 동인 시집뿐 아니라 김홍도와 김인문의 그림을 통해 짐작할 수 있다. 1791년 음력 6월 보름날의 야간 모임을 전하는 글을 보자. “나무는 바람에 살랑살랑 흔들리고, 골짜기는 은은한 달빛에 정취가 그윽하다. 개울엔 아지랑이 홀연히 피어나 여름밤의 흥취를 한껏 무르익게 한다. 바지를 걷어 올리고 개울을 건너 뜻이 맞는 아홉 사람이 옥계 옆에 모였다. 모인 자리에 촛불이 켜지고 아담한 술상이 들어온다. 모인 사람들은 가져온 좋은 술에 취하자 더러는 팔 괴고 눕기도 하고 더러는 술기운에 자갈 위를 비틀거린다. 그리고 서로 마주 보고 둘러 앉아 흐뭇한 마음으로 옥계의 아름다움을 다투어 노래한다.” 송석원시사야연도는 이 글을 그대로 그림으로 옮겨놓았다.					
188	송하수업	이인상	1741	개인	지본담채	27.5X 28.7
	국화꽃이 핀 가을에 소나무 그늘 아래 사람들이 앉아 있다. 스승과 제자가 바위 앞에 앉아 공부를 한다. 사방관을 쓴 스승님은 꼴꼴한 자세로 앉아서 책에 적힌 성현의 말씀을 강의하는 중이고, 고개를 수그린 제자는 종이를 펼쳐놓고 뭔가를 적는다. 종이 옆에는 떡과 벼루, 연적이 놓여 있고, 방금 전에 바위 곁에서 꺾은 국화꽃도 곁들였다. 스승님 앞에는 팔을 뻗으면 닿을 거리에 주황색 호박주전자와 찻잔이 놓여 있다. 강의하다 목이 마르면 차 한 잔 마시며 목을 축인 후 스승의 강의는 계속될 것이다. 능호관이인상이 그린 「송하수업」은 가르치는 자의 사명감과 배우는 자의 진지함이 배인 작품이다.					
189	수갑계첩 중 수갑계회도	작자미상	1814	국립중앙 박물관	지본담채	29.0X 36.4
	이 작품은 같은 해인 1758년에 태어난 것을 기념하여 가진 모임을 기념하여 그린 계첩이다. 이 날 한성의 중부 약석방(藥石坊) 정윤상(丁允祥)의 집에서 동갑인 22명의 중인들이 모임을 갖는 장면이다. 화면의 사면을 건물로 두르고, 건물의 내부에서는 22명의 중인들이 앉아 연회를 벌이고 있다. 그 주위에는 음악을 연주하는 악사들, 음식을 나르는 하인들, 곁에서 흥겨워하는 아이들과 아녀자들의 다양한 모습이 잘 표현되어 있다. 그리고 인물들의 표정에서 저녁 무렵의 흥겨운 잔치 분위기를 읽을 수 있다.					
190	수과초충도	이우	조선 후기	서울대학교 박물관	견본수묵	20.0X 26.5
	수박을 그린것으로 수박은 서과(西瓜)·수과(水瓜)·한과(寒瓜)·시과(時瓜)라고도 불린다. 수박이 먹음직스럽게 익었다. 크게 잘 자란 수박과 줄기에 맺힌 이제 막 과실이 맺힌듯한 어린 수박을 그렸다. 우리나라에는 고려때 몽고에 귀화한 홍다구가 처음으로 개성에 수박을 심었다고 전해지고 있고, 다양한 수박 그림을 통해서 조선시대 초기에는 이미 수박의 재배가 보편화되었음을 알 수 있다.					
191	수박과 들쥐	신사임당	16세기 전반	국립중앙 박물관	지본채색	28.5X 33.2
	그림 가운데 수박이 있고 쥐 두 마리가 수박을 갉아먹어 수박의 빨간 속이 드러나 있다. 나비도 수박 냄새를 맡고 날아든다. 그 옆에는 빨갱게 핀 패랭이꽃이 있다. 수박이 줄기가 왼쪽에서 오른쪽으로 꺾 휘어져 있다. 이런 식의 줄기를 표현하는 기법을 여의(如意)라 하는데 ‘뜻대로 된다’라는 의미가 있다.					

	우리나라에 도입된 경로는 확실하지 않으나 중국을 통한 것으로 추정되며 허균이 지은 『도문대작(屠門大嚼)』에 "고려를 배신하고 몽고에 귀화하여 고려사람을 괴롭힌 홍다구(洪茶丘 1244-1291)가 처음으로 개성에다 수박을 심었다."라는 기록으로 보아 고려 때 도입된 것으로 추정된다.					
	수중어초	조석진	1898	국립중앙 박물관	견본담채	
192	<p>이 그림의 물고기는 갈라진 꼬리나 지느러미 길고 가는 몸통모양으로 봐서 송어인 것 같다.</p> <p>『자산어보』에는 치어라 기재하고, 송어의 형태·생태·어획·이명 등에 관하여 설명하고 있다. “몸은 둥글고 검으며 눈이 작고 노란빛을 띤다. 성질이 의심이 많아 화를 피할 때 민첩하다. 작은 것을 속칭 등기리라 하고 어린 것을 모치라고 한다. 맛이 좋아 물고기 중에서 제1이다.”라고 하였다.</p> <p>송어는 예로부터 음식으로서만 아니라 약재로도 귀하게 여겼다. 또 고급 술안주로도 이용하였는데 난소를 염장하여 말린 것을 치자(子)라 하여 귀한 손님이 왔을 때만 대접하였다고 한다. 『난호어목지』에 “송어를 먹으면 비장(脾臟)에 좋고, 알을 말린 것을 건란(乾卵)이라 하여 진미로 삼는다.”고 하였다.</p>					
	수차도	김홍도	18세기	개인	지본담채	
193	<p>수차를 힘차게 밟으며 밝은 표정으로 생업에 열중하고 있는 인물을 그린 「수차도」이다.</p> <p>세종실록에는 수차에 대한 논의가 나오는데 세종은 일본의 수차와 우리의 수차를 비교하여 일본의 수차가 농사짓는 데 편리하다는 보고를 받고 전국적으로 이를 만들어 보급하라고 하였다. 조선 후기에는 농사에서 물의 의존도가 훨씬 커졌다. 그러나 그에 비해서 물을 아래에서 끌어올리기 위한 수차의 수준이 조선에서는 취약했다. 농업의 규모가 커질수록 수차의 필요성은 커졌다.</p>					
	수초어은	조석진	19세기 말	간송미술관	견본담채	39.4X 31.8
194	<p>조석진의 「수초어은」은 수초 속에 몸을 숨긴 쏘가리를 그렸는데 묘사가 정교하다. 그러나 살아 움직이는 생동감이 덜하다.</p> <p>.쏘가리가 가장 맛있는 계절은 복숭아꽃이 만발할 때 가장 맛이 좋다. 어육은 흰빛깔로 담백하여 회는 물론이요 무슨 음식을 만들어도 좋은데 특히 쏘가리의 창자 젓과 매운탕이 유명하다.</p>					
	수탐포어	윤두서	17세기	간송미술관	견본담채	25.5X 27
195	<p>당쟁의 심화로 벼슬을 포기하고 학문과 시·서·화로 생애를 보낸 윤두서는 경제, 병법, 천문, 지리, 산학, 의학, 음악 등 각 방면에 능통했으며, 새롭게 대두되던 실학에도 관심을 기울였다. 산수, 인물, 영모, 풀과 벌레, 풍속 등 다양한 소재를 다루었는데 산수화풍은 절파계 양식을 수용한 과도기적 작품과 남종화풍으로 그린 작품으로 대별된다.</p> <p>'수탐포어'란 '손으로 더듬어 물고기를 잡다'라는 뜻이다. 아버지로 짐작되는 어른과 아이가 함께 물에 몸을 담고 있고 어른은 물고기를 썬 갈대를 입에 물고 있다. 아이는 물 속 바위 아래를 손으로 더듬어 물고기를 찾고 있다. 낚시나 그물이 아닌 맨손으로 물고기를 잡는 모습이 지금은 흔히 볼 수 있는 풍경이 아니나 당시에는 일반적인 모습이었을 것으로 생각된다.</p>					

	승화장	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	18.7X 25.4
196	<p>다비식은 불교에서 스님이 입적하면 영결식이 끝난후에 시신을 불로 태우는데 이러한 화장의식을 불가(佛家)에서는 장례를 통칭하여 다비식이라고 부른다.</p> <p>불교에서는 죽음을 다음 생애의 태어나기 위한 하나의 과정으로 인식하고 있다. 스님들의 죽음을 입적(入寂)또는 열반(涅槃)이라고 하는데 원래의 자리로 돌아간다는 뜻을 지니고 있으며 이승에 자신의 흔적을 남길 필요가 없어서 태워서 흔적을 없앤다는 뜻도 가지고 있다.</p> <p>그림은 스님의 다비식을 나타내는 것이다. 다비를 진행하면서 염불을 하고 있다. 옆에는 젓상이 차려져 있다.</p>					
	시장	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
197	<p>우리나라에 시장이 처음 열린 것은 신라 시대의 일이다. 그리고 5일장과 같은 정기시장이 처음으로 형성된 것은 15세기 후반 전라도 지방에서이다.</p> <p>처음 정기 시장이 출현했을 때, 농민들이 농경 일보다 상공업에 집중하게 될 것을 우려하는 반대세력이 심했다고 한다. 하지만 곧 충청도, 경상도 지방으로 시장이 확산되었고 시장을 통한 상품교역은 활기를 띠게 되었다. 18세기에는 전국에 1천여 개의 정기시장이 개설되었다.</p> <p>그러나 시장의 공급장인 농민들에게 매일매일 상품을 공급할 만큼 대규모의 공급처가 없었다. 따라서 농민의 생산규모에 맞추기 위해 어느 정도 시간 간격이 필요해 5일장과 같은 형태가 생긴 것이다. 또한 당시의 평민들이 시장까지 모으려면 쉽지 않은 여정이었기 때문에 매일이 아닌 5일 간격으로 시장에 나가는 것이 여행 거리를 줄이는 방법이었던다고 한다.</p> <p>그림은 장이 열린 시장의 모습이다. 거리에 난장을 치고 다양한 물건을 팔고 있다. 많은 사람들이 모여 활기찬 시장의 모습을 보이고 있다.</p>					
	시장에 돼지를 끌고 가는 모습	김준근	19세기 말	캐나다왕립온 타리오박물관	지본채색	
198	<p>그림에는 여인이 돼지를 몰고 가는 모습이 보인다. 한 손에는 돼지를 묶은 끈과 연결된 막대를 잡고 있는데 돼지를 자세히 보면 귀 양쪽이 뚫려 있다. 귀에 뚫은 구멍을 통해 새끼줄로 연결한 후 이를 다시 나무막대에 연결하였다. 다른 한 손에는 돼지를 몰기위해 가느다란 회초리가 들려 있다.</p>					
	신관도임연회도	작자미상	19세기	고려대학교 박물관	지본채색	103.3 X140. 2
199	<p>지방 관아에서 감사 혹은 수령의 주관 하에 베풀어진 연회 장면이다. 참석자들의 규모와 위치, 배열 등을 보면 궁중행사도의 장면과도 유사하다.</p> <p>좌우대칭형 건물의 중앙에 착석한 감사가 보이며, 초대손님과 구경꾼, 그리고 기생과 동자에 이르기까지 다양한 인물들이 등장하며, 검무의 공연 장면이나 관아 구석의 조찬소의 모습 등을 풍속화적인 요소가 다분하여 재미있다. 건물과 연회 장면은 부감의 시점이 사용되었으며, 건물을 그린 방식은 전통적인 계화법을 따르고 있다. 마당에는 검무가 공연되고 있는데, 악기 편성은 해금, 대금, 피리, 장구, 북으로 구성되는 삼현육각(三絃六角)이다.</p>					

	신랑권안하는 모양	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본채색	
200	<p>조선시대의 혼례식 절차는 ① 사주와 택일 ② 초행길과 대례 ③ 수신방과 동상례 ④ 신부의 신행과 근친으로 볼 수 있다.</p> <p>신랑이 혼례를 치르기 위해 신부 집에 가는 것이 초행이다. 신랑뿐 아니라 상객과 후행 약간 명과 함진아비가 따른다. 신랑 일행이 신부 마을에 가까이 오면 신부 집에서 안내인이 나와 신랑 일행을 정방으로 안내한다. 거기서 신랑은 사모관대를 갈아입고 함진아비는 신부 집에 들어간다. 함 들이는 것을 예서에서는 남폐라 한다. 함에는 혼서지와 채단이 들어 있는데, 신부 집에서는 시루떡을 놓은 상에서 함을 받는다. 신랑이 시각에 맞춰 신부 집 안마당에 들어서면 신랑은 전안상 앞에 나무 기러기를 놓고 북향 사배를 한다. 신부는 신랑이 안마당에 들어서려는 것을 본 후 머리를 빗어 올리기 시작하기 때문에 상당한 시간이 지나서야 나타난다. 신랑 신부가 서로 마주 보고 교배지례를 행하고 술을 마시는 합근지례를 행하면 예가 끝난다.</p> <p>이 그림은 신랑이 전안상 앞으로 부액을 받으며 나오는 상황이다.</p>					
	신부 잔상 받은 모양	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.0X 23.2
201	<p>조선시대의 혼례식 절차는 ① 사주와 택일 ② 초행길과 대례 ③ 수신방과 동상례 ④ 신부의 신행과 근친으로 볼 수 있다.</p> <p>그림은 대례를 마치고 신부가 신랑집에 도착하여 큰상을 받는 모습을 그린 것이다. 이어 시가 어른을 뵈는 폐백을 올린다.</p>					
	신부신랑 초례하는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
202	<p>초례는 신랑이 신부 집에 가서 치르는 혼례의식의 한 절차로써 전안례, 교배례, 합근례 등의 순서로 이루어진다. 지방과 가정의 풍속에 따라 전안례, 교배례, 합근례를 한 자리에서 모두 치르기도 한다.</p> <p>본 그림을 자세히 보면, 초례상의 위에 붉은 보자기로 감싼 나무로 만든 목안이 한 마리가 놓여 있을 뿐만 아니라 신부의 시중을 드는 수모가 신랑에게 올릴 술잔을 들고 있는 상태에서 신부는 백자 술병을 기울여 술을 따르고 있다. 이런 모습은 전안례와 교배례 그리고 합근례 모두를 한 자리에서 치르고 있음을 엿보게 한다.</p>					
	신부안석	김준근	19세기 말	함부르크민족 학박물관	지본채색	
203	<p>신부안석은 혼례를 마친 신부가 처음으로 시집으로 들어가서 시부모에게 인사를 올리는 현구례 즉 폐백을 마친 다음에 받는 큰상을 말한다. 신부가 폐백을 올릴 때 시아버지는 동쪽, 시어머니는 서쪽에 앉는다. 수모의 도움을 받은 신부는 시부모에게 큰절을 네 번하고 술을 권한다. 폐백에는 대추와 꿩을 쓰는데, 대추는 시아버지께, 꿩은 시어머니께 드린다. 신랑의 조부모가 살아 있어도 시부모부터, 그 다음 촌수와 향렬에 따라 폐백을 드리며, 신랑의 직계존속에겐 큰절을 네 번, 그 밖의 사람에게는 큰절을 한 번만 하고 술을 권한다.</p> <p>폐백이 끝나면 시어머니는 신부를 대청에 앉히고 갖은 예물을 준비하고 관례를 시</p>					

	<p>킨다.</p> <p>관례가 끝나면 시댁에서는 신부에게 큰상을 주는데, 큰상은 신부 앞에 한 두 시간 정도 놓았다가 소쿠리에 담아 두었다가 사돈택으로 보낸다.</p> <p>본 그림은 폐백을 마친 신부가 큰상을 받는 내용을 묘사한 그림이다. 신부가 받는 큰상은 주식을 국수로 하고, 편, 숙과, 생과, 유과 등을 높이 괴어 상 앞쪽에 색을 맞추어 배상한다.</p> <p>신부안석을 위해서 신랑의 집에서는 12폭과 8폭 병풍 두 개로 쳐서 자리를 만들었고, 신부에게는 화병 두 개를 올린 교자상에 각종 음식을 진설한 큰상을 주었다. 배석한 세 여인의 친족관계는 알 수 없지만 두 명의 하녀들이 올리는 다과상을 받는 순서로 볼 때 지금 막 다과상을 받는 가운데 여인의 촌수와 향렬이 가장 낮은 것 같다. 이들 모두는 어여머리(일명 또야머리)에 한삼으로 두 손을 가리고 있으며, 등을 보인 왼쪽의 여인을 제외한 두 명의 여인은 신부와 같이 오른쪽 가슴에 노리개인 대삼작을 차고 있어서 지체가 높거나 부유한 집안의 마나님들로 보인다. 그리고 병풍 뒤에는 동네 아낙네들과 땡기머리를 한 처녀들이 부러운 듯 신부가 큰상을 받는 광경을 쳐다보며 무슨 이야기인가를 나누고 있다.</p>					
204	신축진연의례 함녕전내진연도	작자미상	1901	서울대학교 규장각	목판인쇄	34.0.9 X24.5
	<p>"『신축진연의례』는 1901년 7월 26일부터 29일에 걸쳐 경운궁 함녕전에서 거행된 진연에 대한 기록이다. 이 진연은 황제인 고종의 오순을 칭경하기 위해 황태자가 주관하여 올린 예연이었다. 19세기의 궁중연향 관련 의례가 모두 그렇듯이 이 의례의 체제와 구성은 『원행을묘정리의례』의 틀을 충실하게 따르고 있다.</p> <p>「함녕전내진연도」는 고종과 황태자비, 좌·우명부, 군부인 등이 참여한 함녕전내진연도는 행사장을 홍주갑장과 휘장을 사용하여 행사장을 여러 구획으로 나누었다. 즉 여령, 등가, 헌가는 각각 격리된 공간 안에 위치하게 되었다.</p>					
205	신축진연의례 함녕전외진연도	작자미상	1901	서울대학교 규장각	목판인쇄	34.9X 24.5
	<p>"『신축진연의례』는 1901년 7월 26일부터 29일에 걸쳐 경운궁 함녕전에서 거행된 진연에 대한 기록이다. 이 진연은 황제인 고종의 오순을 칭경하기 위해 황태자가 주관하여 올린 예연이었다. 19세기의 궁중연향 관련 의례가 모두 그렇듯이 이 의례의 체제와 구성은 『원행을묘정리의례』의 틀을 충실하게 따르고 있다.</p> <p>「함녕전외진연도」를 보면 고종의 자리가 함녕전 중앙에 마련되고 오른쪽에 황태자의 시연위가 있다. 덧마루 위에는 무동이 정채를 공연하고 있고 3품 이상의 동·서반이 자리하였다.</p>					
206	신축진연의례 함녕전의일회작도	작자미상	1901	서울대학교 규장각	목판인쇄	34.9X 24.5
	<p>"『신축진연의례』는 1901년 7월 26일부터 29일에 걸쳐 경운궁 함녕전에서 거행된 진연에 대한 기록이다. 이 진연은 황제인 고종의 오순을 칭경하기 위해 황태자가 주관하여 올린 예연이었다. 19세기의 궁중연향 관련 의례가 모두 그렇듯이 이 의례의 체제와 구성은 『원행을묘정리의례』의 틀을 충실하게 따르고 있다.</p> <p>「함녕전의일회작도」는 앞의 두 그림에 비하면 참여한 인원이 대폭 감소한 것을 알 수 있는데 익일회작이란 황태자가 행사의 준비와 진행을 위해 애쓴 명부와 진연청 당랑을 위로하는 연향이기 때문이다. 황태자의 자리가 건물 중앙에 보이고</p>					

	덧마루 위의 왼편에 명부의 자리가 나란히 펼쳐져 있다. 진연청 당랑은 덧마루 아래에 좌우로 나누어 앉아 있다.					
207	신평루사미도	작자미상	18세기 후반	고려대학교 도서관	목판인쇄	16.8X24.1
	정조가 어머니인 혜경궁 홍씨의 회갑연을 기념하기 위해 친히 화성부(지금의 수원)의 신평루에서, 불쌍한 사람 50명에게 쌀 19석 3두를, 가난한 사람 261명에게는 쌀 17석 2두 6승과 소금 1석 4두 7승 8합을 나누어 주는 모습을 그린 것이다.					
208	십로도상첩 중 장조평	작자미상	1790	호암미술관	지본수묵	28.7X33.5
	이 모임은 귀래정에서 이루어졌으며, 9명의 노인들이 참여하였다. 이 모임을 기념하기 위해 각각의 화상을 각각 그려, 「십로도상권」 이라고 이름을 붙였다. 이 그림이 후에 신말주의 자손들에 전해졌으나, 보관상의 문제로 훼손이 심하여 그림을 알아보기 힘들 정도가 되었다. 이에 그 후손들이 김홍도에게 다시 그려줄 것을 청하였고, 김홍도가 이 부탁에 응해 「십로도상권」 을 보고 다시 그린 것이 바로 이 「십로도상첩」 이다. 김홍도가 그린 「십로도상첩」 중 유일하게 단원의 관지가 들어 있는 장면이 장조평(張肇平)을 그린 장면이다. 화면의 좌측에는 큰 소나무가 김홍도 특유의 속필로 그려져 있다. 소나무 아래에는 장조평이 음식이 가득 차려진 상 앞에 여유롭게 앉아 있다. 전경에는 부산하게 음식을 준비하는 두 여인이, 고요한 화면에 활기를 부여하여 풍속화의 일면을 띠게 한다.					
209	쌀 방아 모양	김준근	19세기 말	승실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16X23.2
	절구를 찼고있는 여인으로 절구는 사람의 힘으로 곡식을 찼거나, 양념을 뺨을 때, 또는 메주를 찼거나 떡을 찼을 때에 쓰는 매이다. 지방에 따라 도구·도구통·절기방아·방아라고도 한다. 절구는 재료에 따라 나무절구·돌절구·무쇠절구 등이 있다. 1개의 절구에는 보통 2사람이 맞공이질을 할 수 있도록 2개의 절곳공이가 달려 있다. 절곳공이는 대개 긴 나무를 깎아 매끄럽게 만드는데, 손잡이가 되는 중앙 부분은 가늘게 하고 양쪽 끝 부분은 두툼하고 둥글게 되어 있다. 나무절구에는 나무공이를 쓰지만, 돌절구나 무쇠절구에는 돌공이·무쇠공이를 쓴다. 돌공이는 나무공이 끝에 기름하고 둥근 돌을 끼운 것과 길쭉한 돌덩이 끝에 구멍을 뚫고 7자 모양으로 나무자루를 끼운 것의 2가지가 있다. 분량이 많을 때에는 나무공이보다는 돌공이를 쓴다.					
210	쌍륙	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	쌍륙(雙六)은 2개의 주사위를 던져 나온 숫자에 따라, 체스판처럼 생긴 판에 청홍(흑백)으로 된 16개(또는 15개)의 말을 일정한 장소까지 움직여 승부를 겨루는 놀이 형태이다. 놀이 하는 사람 옆에는 술상을 준비하고 있는 아이의 손에 신선로 그림이 들려 있다.					
211	쌍우 후치질	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	두 마리의 소가 쟁기질을 하고 있다. 두 마리의 소가 끄는 쟁기를 겨리쟁기라고					

	한다. 겨리쟁기는 주로 경기지역에서 사용하던 쟁기이다. 소기 쟁기질하는 한 옆에서는 씨를 뿌리고 그 위를 흙으로 덮고 있다.					
212	씨래질	김준근	19세기 말	기메박물관	지본채색	
	씨래는 주로 축력을 이용하여 갈아 놓은 논이나 밭의 흙덩이를 부수거나 바닥을 관관하게 고르는 데 하는데 사용하는 농기구를 말한다. 씨래의 형태는 긴 토막나무에 둥글고 끝이 뾰족한 이빨 6-10개를 빗살처럼 나란 히 박고, 위에는 손잡이를 가로 대었다. 한편 토막나무에 대각을 이루도록 긴 나 무를 박고 여기에 붓줄을 매어 소의 멍에에 잡아매었다. 평상씨래는 밭에서 많이 쓰고, 사람이 올라타거나 무거운 것을 올려놓고 소로 끄 다. 씨래의 밭은 흙에 걸려 곧잘 부러지기 때문에 여러 개의 여벌을 미리 준비하 였다가 그때그때 고쳐박기도 했다. 그림에는 소를 이용하여 논에 씨래질하는 모습이 표현되어 있다. 소의 멍에까지 길게 붓줄을 맨 씨래 위에 농부가 서있는데, 특이한 점은 씨래의 나무채가 없다는 것으로 혹 다른 농기구일 가능성도 있다.					
213	쏘가리	조석진	1910	국립중앙 박물관	지본수목 담채	53.0X 36
	쏘가리는 우리나라와 중국에서는 고래로 시문과 그림 및 도자기 등에 흔히 나타난 다. 이것은 쏘가리의 중국음 웨이유이가 고귀하고 여유 있다는 계이유이와 동음이 기 때문인 것으로 추측된다. 또 쏘가리를 칭하는 꺾어의 꺾이 궁꺾의 꺾과 음이 같아서 쏘가리를 궁꺾로 생각하고 이것을 과거에 급제하여 대꺾에 들어가 벼슬살 이를 한다는 뜻으로 해석하기 때문이다. 그러므로 과거급제를 기원하는데, 낚시 바늘에 꿰인 쏘가리는 과거급제가 따 놓은 당상이라는 뜻으로 쓰인다. 쏘가리가 가장 맛있는 계절은 복숭아꽃이 만발할 때 가장 맛이 좋다. 어육은 흰 빛깔로 담백하여 회는 물론이요 무슨 음식을 만들어도 좋은데 특히 쏘가리의 창자 젓과 매운탕이 유명하다.					
214	쌍륙 치는 모양	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	쌍륙(雙六)은 2개의 주사위를 던져 나온 숫자에 따라, 체스판처럼 생긴 환에 청홍 (흑백)으로 된 16개(또는 15개)의 말을 일정한 장소까지 움직여 승부를 겨루는 놀 이 형태이다. 놀이 하는 사람 옆에는 술상이 준비되어 있다. 간단한 안주와 주전 자 그리고 술잔이 놓여있다.					
215	애내일성	김홍도	18세기	부산시립 박물관	지본담채	36.5X 28.5
	김홍도 말기회화의 또 하나의 경향으로 중국 당, 송8대가 등 명가들의 글을 적고 그 시제에 맞는 그림을 그린 것들이 있다. 60대 이후에 사용하기 시작한 아호인 단구라고 서명한 이 그림은 내일성산수록(시원한 뱃노래 소리에 강산은 더욱 푸르 러진다)라는 당나라의 문장가이며 시인인 유정원의 시구에 맞추어 그림으로 표현 한 것이다. 강 언덕의 암벽을 강하게 부각시키고 그 아래로 수면 위에 두 척의 나룻배를 수평으로 그려 넣었으며 뒤로는 폭포가 흘러내리는 모습을 엮게 표현하 였다. 배 위의 인물들은 술독을 가운데 두고 취한듯한 어부들의 모습과 고요하기까지					

	한 배 위의 정경은 시원한 뱃노래와는 대비된다.					
216	액땀을 위해 무당이 드리는 제사	김준근	19세기 말	캐나다왕립은 타리오박물관	지본채색	
	<p>우리나라에서는 고대부터 굿이 지속되어 왔다. 무당이 노래와 춤으로써 무아의 경지에 돌입하여 탈혼의 과정을 거쳐 신과 접촉하고, 거기에서 신탁을 통하여 길흉화복 등의 인간의 운명을 조절해 달라고 비는 제의이다.</p> <p>무당은 인간의 소망을 신에게 고하고, 또 신의 의사를 탐지하여 이를 인간에게 계시해 주는 영매자로서의 구실을 맡게 된다.</p> <p>굿의 목적은 질병의 퇴치· 초복(招福)· 초혼(招魂)· 안택(安宅)· 기우(祈雨)· 진령(鎮靈)· 제재(除災)· 천신(薦神)· 축귀(逐鬼)등 여러 가지가 있고 대부분 집안에서 행하며, 계절적인 것은 춘제와 추제가 있고, 그 밖에 임시제가 있다. 굿은 길일을 택하여 무당(巫堂)이 주재하며, 창부무와 후전무등은 가무와 예만을 행하고, 기무는 장구를 사용 장단을 맞추고, 악수는 조수로서 징을 치며, 전악은 통소나 해금을 맡아서 의식을 행한다. 제물은 주로 백병· 과물· 당과· 유과· 술· 포 등을 사용한다.</p> <p>'액땀'이란 '앞으로 닥쳐올 액(厄)을 다른 가벼운 곤란으로 미리 겪음으로써 무사히 넘기는 것'을 말한다. 특히 굿을 함으로써 앞으로 올 액운을 막는다는 뜻에서 굿을 한다.</p>					
217	어도	작자미상	조선 후기	서울대학교 박물관	지본담채	29.OX 58
	<p>갑오징어와 가오리를 그렸다. 갑오징어와 관련해서는 『동의보감』· 『물명고』· 『물보』· 『전어지』· 『규합총서』 등의 옛 문헌에 따르면 우리말로 오중어·오중어·오적어·오직어 등으로 불렸으며</p> <p>『자산어보』에는 오적(烏賊)이라는 이름의 유래에 대한 글이 있고 『전어지』에는 오징어를 잡는 방법을 인용 소개하였다. 『규합총서』에는 오징어뼈에 대한 글이 있다.</p> <p>『동의보감』에서는 오징어뼈에 대한 효능이 적혀있다.</p> <p>가오리는 일찍부터 이용되고 있었다. 『세종실록』 지리지· 『신증동국여지승람』에는 홍어가 여러 지방에서 산출되는 것으로 되어 있고 『여지도서』 및 조선 말기에 편찬된 읍지에서도 가올어가 보인다.</p> <p>『성호사설』에는 전분(渣擘)을 가올어라 하고 꼬리 끝에 독기가 심한 가시가 있어 사람을 쏘며 그 꼬리를 잘라 나무뿌리에 꽂아두면 시들지 않는 나무가 없다고 하였다.</p> <p>『동의보감』에는 공어를 한글로는 ‘가오리’라고 표기하고 먹으면 유익한데 꼬리에는 대독이 있다고 하였다.</p>					
218	어름뉘시	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본수묵	
	<p>그림에는 추운 겨울날 두 명의 남자가 얼음을 깨고 작은 구멍을 낸 후 뉘시를 하는 모습이 보인다. 얼음에 구멍을 뚫고 하기 때문에 이 같은 방식을 ‘구멍치기’라고 한다. 부자지간으로 보이는 두 사람은 방한용(防寒用) 도롱이를 뒤에 걸치고, 좌판에 올라앉아 책상다리를 한 채 뉘시에 열중하고 있다. 아버지는 다소 큰 도롱이로 뒤에서 부는 바람을 막고, 손에는 뉘시대로 보이는 장대를 얼음 구멍에 드리</p>					

	우고 있다. 그 옆에 있는 아이는 짧은 낚시를 드리우고 있다. 겨울에 하는 구멍치기는 주로 붕어나 잉어를 잡기 위한 것이지만, 때로 눈치, 메기, 마자 등도 잡힌다.					
219	어물장사	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	상인들 가운데 일정한 장소에 점포를 갖고 있지 않은 경우 시장을 순회하거나 농가를 방문하고 다니며 상거래를 하는 행상들이 있었다. 부부로 보이는 남녀가 합지에 생선을 넣고 머리에 이고 혹은 지게에 지고 장에 가거나 농가를 방문하여 팔 것이다.					
220	어물장사 모양	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본수묵	
	상인들 가운데 일정한 장소에 점포를 갖고 있지 않은 경우 시장을 순회하거나 농가를 방문하고 다니며 상거래를 하는 행상들이 있었다. 기산의 그림은 두 명의 여성이 큰 나무를 쪼개내어 안을 파서 통으로 만든 그릇인 합지에 생선을 담아 머리에 이고 판매하러 나선 어물장수의 모습이다. 합지에 들어있는 생선은 용어처럼 보인다.					
221	어선도	조영석	1733	국립중앙 박물관	견본채색	31.3X 43.4
	어부 가족이 출어를 준비하는 모습을 그린 작품이다. 화면 위쪽에만 버드나무를 드리워 공간감을 줌으로써 선상 생활에 시선을 모아주고 있다. 관아재 조영석을 작품 가운데 인물을 비교적 섬세하게 묘사하고 있다. 오른쪽 윗부분에 1733년 가을 당인이 그린 것을 모방하다. 관아재'라고 적혀 있다. 또한 훗날 표암 강세왕이 그림에 찬사를 적었다. '관아재의 그림은 동국의 제일이며, 인물화는 관아재의 그림에서 제일이고, 이 그림은 또 관아재의 그림 가운데에서도 제일이다. 내가 수십 년전 이 그림을 보았고, 지금 또 다시 펴본다.' 그물과 낚시줄이 준비되어 있고 배에 차일이 쳐져있으며 그 아래 간단한 술상이 마련되어 있다.					
222	어초문답	홍득구	17세기	간송미술관	지본채색	29.0X 37
	"어초문답이란 북송의 유학자가 지은 것으로 어부와 나무꾼의 문답을 통해 천지사물의 의리를 이야기한 것이라고 한다. 이러한 정신을 담고자 이명옥, 겸재 등의 화가가 어초문답을 그림에 담았다. 어부는 한 손에는 낚시대를 다른 한 손에는 금방 잡은 물고기를 들고 있다. 들려주는 이야기는 사물의 이치이나 두 사람의 모습은 일반 어부와 초부의 모습에 다름 없다. 어부가 들고 있는 낚시대는 대나무로 만든 것으로 끝에 낚시줄이 섬세하게 표현되어 있다.					
223	어해도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
	잉어는 옛날부터 우리 나라에서 알려져 있으며 「난호어목지(蘭湖漁牧志)」·「전어지(佃漁志)」 등에서 그 형태·빛깔 등에 관한 기록을 볼 수 있다. 우리나라에서는 잉어를 자양식품 또는 준약용으로 옛날부터 귀하게 여겨왔다. 『규합총서』에서는 "죽은 잉어의 배를 타고 보면 피줄기가 그 등에 두 편으로 끼었을 것이니 굽어 없이 하고 칼로 질러 아가미의 누런 즙을 없이 하여 끓이면 비					

	린 맛이 없다. 행여 비늘을 거슬리지 말고 토막을 작게 말고 크게 지어라. 솥 가운데 넣고 물을 부어 끓여 삼분의 이가 되거든 고추장을 물에 타 받아 솥에 붓고 막걸리 한 보시기를 붓고 다시 끓이면 그 국이 진하고 맛이 아름다우며 죽같은 것이니 내어 써라."고 되어 있다.					
	어해도	작자미상	조선 후기	국립중앙박물관	지본담채	
224	<p>"복어는 김해 수가리의 신석기시대 패총에서 졸복의 뼈가 출토된 것으로 미루어 아득한 선사시대부터 복을 먹었고 그 조리법을 알고 있었던 것으로 추측된다. 1433년에 완성된 『향약집성방』에는 하돈(河豚)이라 하고 향명을 복지(伏只)라 하였다. 조선시대 후기에 편성된 읍지들의 물산에도 하돈이라는 이름으로 실려 있다. 『우해이어보』에는 복에 속하는 어류로서 석하돈(石河鮠)·작복중(鵠鰻중)·나하돈(獺河鮠)·황사복중(黃沙鰻중)의 4종이 실려 있고 『자산어보』에는 돈어(鮠魚) 속명 복전어(服全魚)에 속하는 어류로서 검돈(黔鮠) 속명 검복(黔鰻) 작돈(鵠鮠) 속명 가치복(加齒服) 활돈(滑鮠) 속명 밀복(蜜服) 삼돈(澁鮠) 속명 가칠복(加七服) 소돈(小鮠) 속명 졸복(拙服) 위돈(蝸鮠) 백돈(白鮠)을 들고 그 특성을 설명하고 있다.</p> <p>복은 맛이 있는 물고기이므로 일찍부터 그 조리법이 발달되어 있었다. 『증보산림경제』와 『규합총서』 등에는 독의 제거방법과 조리법이 실려 있으며 『동국세시기』에는 3월의 시식으로 기록되어 있다.</p>					
	어해도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
225	<p>한자로는 보통 하(鰕)가 쓰였고 우리말로는 새비·사이·사요·새오라 하였다. 우리나라에서는 약 90종이 알려져 있다. 담수산인 가재·새뱅이·징거미새우 해산인 도화새우·보리새우·대하·중하·꽃새우·젓새우 등은 우리나라에서 잘 알려져 있는 종류이다.</p> <p>『화한삼재도회』에 “우리나라 동해에는 새우와 그것을 소금에 담근 것이 없고 소금에 담가 우리나라 전역에 흘러 넘치게 하는 것은 서해의 젓새우이며 속어로 세하라 하고 습습하게 말린 것을 미하(米鰕)라 한다.”고 기록하였다. 또한 젓새우 잡는 법이 기록되어 있는데 “매년 5~8월에 서남해의 어민들은 배를 타고 그물을 바다에 설치하여 새우를 잡아 소금에 담근다.”라 하고 그물을 설치하는 법을 상세하게 설명하였다. 『규합총서』에는 광명하적(생새우로 한 적) 새우를 말려서 붉은 빛이 변하지 않게 하는 법 어육장의 재료에 크고 작은 새우가 들어감을 기록하였으며 또한 대하는 열구자탕을 만드는 재료로 쓰인다고 하였다.</p>					
	어해도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
226	<p>게는 우리나라 전통문화에서 주로 용궁의 신하로 등장한다.</p> <p>『용궁부연록』에서의 게는 단단하게 무장한 차림으로 춤을 추는 것으로 되어 있다. 즉, 갑옷을 지고 창을 쥐며 눈을 부릅뜨며 춤을 춘다고 묘사되어 있다.</p> <p>『음식디미방』에는 다리살과 속살을 따로 발라내고 양념하여 게 등껍질에 채워 굽거나 찌는 요리가 나온다. 이는 음식을 손으로 들고 먹을 수 없는 양반들의 식생활을 반영한 요리였던 듯하다.</p>					

	어해도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
227	<p>가자미는 한자어로는 비목어(比目魚)·접(接)·혜저어(鞋底魚)·판어(版魚)·겸(鰲)·좌개(左介) 등으로 불렀다.</p> <p>우리말로는 비목어를 가잠이·가자미 등으로 썼다.</p> <p>『자산어보』에서 가자미류에 대한 상세한 고증과 실지관찰로 “비목어는 각각 눈이 하나이기 때문에 서로 나란히 합쳐져야 전진하는 것이라고 하였다.”고 하였다.</p> <p>『지봉유설』에 “비목어는 동해에서 나기 때문에 우리 나라를 접역이라 한다.” 하고 『우해이어보』에도 “『주서』에서 말하기를 비목어가 동해에 나는데 그 이름이 겸이다. 옛 선비들이 겸을 접이라 하였는데 지금 보니 그 종류가 매우 많다.”라 하였다.</p> <p>『전어지』에 “가자미는 동해에 나며 서남해에도 있는데 이것은 동해에 많이 나는 것과는 다르다.”고 한 것으로 보아 가자미는 예전에도 동해에 많이 있었던 것을 알 수 있다.</p> <p>『동의보감』에 따르면 가자미는 “허를 보하고 기력을 더하게 하고 많이 먹으면 조금 동기한다.”라고 하였다. 『오주연문장전산고』에는 우리 나라 동녘 땅 갯가 사람들은 가자미식해를 만들어 먹는다는 이야기가 있다.</p>					
	어해도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
228	<p>붕어는 부어(鮪魚)·즉어(鰈魚)라고도 하였다.</p> <p>붕어는 손쉽게 잡을 수 있는 곳에 많이 분포한다. 『신증동국여지승람』의 토산조에는 강원도를 제외한 모든 도에서 즉어가 나는 것으로 되어 있다. 이와같이 붕어는 조선 초기에 이미 은어와 함께 중요한 담수어 자원이 되어 있었다.</p> <p>『난호어목지』에는 그 맛에 대하여 강천에 사는 것은 빛깔이 금처럼 누렇고 맛이 좋으며 지택에 사는 것은 검고 맛이 좋지 못하다고 기록하고 있다. 『오주연문장전산고』에서도 호서의 제천현 의림지 붕어는 먹으면 비린 맛이 없고 맛도 제일이라는 말이 있다.</p> <p>붕어요리 중에서도 붕어찜은 일찍부터 유명하여서 『증보산림경제』와 『규합총서』 등의 문헌에 붕어찜 만드는 법이 소개되어 있다.</p> <p>『향약집성방』에는 즉어가 약재의 하나로 올라 있는데 그 약효에 대하여 기술하기를 여러가지 부스럼을 다스리며 위가 약하여 음식이 내리지 않는 것을 다스린다고 하였다. 또 『동의보감』에서는 즉어는 일명 부어인데 여러 물고기 중에서 가장 먹을만하다고 찬미하였다.</p>					
	어해도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
229	<p>병어는 『신증동국여지승람』의 토산조에 경기도와 전라도 몇몇 지방의 토산물로 실려 있다. 따라서 수백년 전부터 병어를 어획하고 있었음을 알 수 있다. 『난호어목지』에는 이를 창이라 하고 서남해에서 나는데 그것이 지금의 병어라고 하며 호서의 도리해에서 많이 난다고 하였다.</p> <p>『자산어보』에는 ‘편어(扁魚) 속명 병어(瓶魚)’라는 것이 실려 있는데 등과 배가 불쑥 나와 그 모양이 사방으로 뽀족하고 길이와 높이가 거의 같고 입이 극히 작다고 묘사하고 있다. 또 그 맛이 좋고 뼈가 연하여 회·구이·국에 좋다고 하였다.</p>					

	어해도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
230	<p>메기는 조선시대 말기에 편찬된 읍지들의 토산조에 접어 또는 언어라는 이름으로 실려 있다. 한말의 한 조사에 의하면 이를 조획하기도 하고 낮에 하천이나 개골창에 숨어 있는 것을 손으로 잡기도 하였다고 한다. 메기는 식품으로서뿐만 아니라 약용으로도 쓰인다. 『동의보감』에는 그 약효에 대하여 부중에 물을 내리고 소변을 잘 통하게 한다고 하였다.</p> <p>그 용도에 대해서는 말하기를 그 살은 회나 구이에는 부적합하고 다만 고아서 끓여 먹을 만하다고 하였다 『증보산림경제』에는 맛이 매우 좋으며 감장즙에 넣어 삶는다고 하였다.</p>					
	어해도	김윤보	19세기 말	개인	지본채색	46X31
231	<p>잉어는 옛날부터 우리 나라에서 알려져 있으며 「난호어목지」·「전어지」 등에서 그 형태·빛깔 등에 관한 기록을 볼 수 있다.</p> <p>옛날부터 잉어를 자양식품 또는 준약용으로 귀하게 여겨왔다.</p> <p>『규합총서』에는 잉어국을 끓이는 방법이 서술되어 있는데 "죽은 잉어의 배를 타고 보면 피줄기가 그 등에 두 편으로 끼었을 것이니 굽어 없이 하고 칼로 질러 아가미의 누런 즙을 없이 하여 끓이면 비린 맛이 없다. 행여 비늘을 거슬리지 말고 토막을 작게 말고 크게 지어라. 솔 가운데 넣고 물을 부어 끓여 삼분의 이가 되거든 고추장을 물에 타 밍여 솔에 붓고 막걸리 한 보시기를 붓고 다시 끓이면 그 국이 진하고 맛이 아름다우며 죽같은 것이니 내어 써라."고 되어 있다.</p>					
	어해도화첩 중 자라	김윤보	20세기 초	국민대학교 박물관	지본수묵 담채	각 46X31.6
232	<p>"「지봉유설」에는 옛날 자라를 즐겨 먹던 한 고을의 원이 자라를 붙들어 땀더니 눈물을 흘리기에 풀어 보내자 고마워하는 듯하였다는 이야기가 있다.</p> <p>「난호어목지」와 「전어지」에는 자라에 관한 해설로 "……등갑과 척추는 갈비뼈와 연결되어 있고 귀가 없어 눈으로 듣고 수컷이 없어 뱀이나 큰자라와 짝을 짓는다. ……자라는 모두 살 치마가 있어 갑의 네 가장자리를 둘러싸고 있다. 혹 치마가 없어 머리와 발을 움츠리지 못하는 것을 납이라 하는데 독이 있어 먹을 수 없다." 등의 글이 들어 있다.</p> <p>「동의보감」에는 자라의 등갑·살·성질·약효·용법 등이 자세히 적혀 있다. 「규합총서」에도 "새끼 자라를 먹지 말라." "자라뺨을 왕비탕이라 하고 맛이 몹시 좋다." "자라고기를 먹으면 몸이 움츠러진다."는 등 여러 곳에 자라에 관한 이야기가 적혀 있다.</p>					
	어해초하	김인관	17세기	간송미술관	지본담채	18X27.4
233	<p>수묵위주로 경물의 형태를 간략화 하여 그려낸 어해도이다. 큰 게 한마리가 정면을 향해 있는데 오른발 부분은 수초에 가려있고 왼발은 제각기 움직이고 있다.</p> <p>새우는 해로라 불리는데 이는 부부가 같이 오래산다는 의미의 해로와 발음이 같아서 부부의 오랜 금술을 상징한다. 물고기 세 마리는 독서하기 좋은 삼여(三餘)를 의미하고 게는 과거 급제를 의미한다</p> <p>『동의보감』의 탕액편에 따르면 새우는 성이 평(平)하고 맛이 달콤하고 약간의 독이 있다고 하였다.</p>					

	『시의전서(是議全書)』에는 계탕에 대하여 "계의 누른 장과 검은 장 을 각각을 굽어 계란에 황장을 섞고 유장을 맞추고 후추, 파, 생강 등을 합하여 장국 끓이고 익으면 계란 풀어 쓴다"고 되어있다.					
234	어해도	작자미상	조선 후기	금오당미술관	지본담채	42X106
	<p>옹어를 잡아 진상하던 위어소라는 곳이 한강하류의 고양에 있었다. 「자산어보」에는 옹어를 도어(澗魚)라 하고 속명을 위어라 하였으며 빛깔이 희고 맛이 좋아 회의 상품이라 하였다. 옹어는 「세종실록」 지리지의 토산조에 이미 등장하고 있다.</p> <p>경기도 양천현의 토산조에는 양화도에서 옹어가 나는 것으로 되어 있고 그 밖의 지방에도 옹어가 토산에 들어 있는 곳이 있다. 「신증동국여지승람」에는 함경도와 강원도를 제외한 전 도에 옹어가 산출되는 것으로 되어 있다.</p> <p>옹어는 일찍부터 중요한 담수어자원의 하나였던 것이다. 옛날에는 박달나무를 태워 옹어를 훈제품으로 만들기도 하였다고 한다.</p>					
235	여속도첩 중 저잣길	신윤복	18세기	국립중앙 박물관	견본담채	19.1X28.5
	<p>여인의 바구니에는 푸성귀가 가득 담겨 있다. 머리에는 그릇을 이고 있는데 그릇 밖으로 삐죽이 튀어나온 생선은 꼬리 끝을 보아 잉어같다. 아마도 재배한 채소와 잡은 물고기를 장에 팔러 이고 가는 길인 듯 하다.</p>					
236	여인급수	김준근	19세기 말	서울역사 박물관	지본담채	
	<p>여인 두 명이 물동이를 이고 있는 모습. 머리에 따리를 얹고 손잡이가 있는 물동이를 그 위에 얹었다. 물동이 안에는 바가지를 얹어놓았다. 물을 길어나르는 모습이다.</p>					
237	연지계획도	작자미상	1550년대	국립중앙 박물관	견본담채	59.0X94
	<p>이계획도는 상단의 제목과 하단의 좌목이 모두 잘려 나갔고, 중단의 그림만 남아 있어 어떤 계획을 그린 것인지 확실치 않다. 연지)를 끼고 있는 정자에서 계획이 열리고 있어 연지계획도라 명명하였다. 계획도는 선비화가들은 그리지 않고, 언제나 화원 아니면 직업화가가 그리는 것이 상례였기 때문에, 이 그림도 화원의 작품으로 볼수 있다. 계원들의 표정을 읽을수 있을 정도로 인물이 크게 묘사되어 있으며, 계획 장소도 주변의 산수와 대등하게 다루어져 있다. 계원들의 자유로운 분위기가 눈에 띄고, 중경의 안개속에 솟아오른 지붕들과 대밭이 눈길을 끈다. 또한 근경의 연못의 모습이 대단히 시적인 분위기를 자아낸다. 16세기 중엽에 생긴 계획도의 큰 변화를 보여준다.</p>					
238	연화유어도	작자미상	19-20세기	고려미술관(일본)	견본채색	29.2X59.7
	<p>연은 그 뿌리를 식품으로 사용했다. 연의 땅속줄기인 연근에는 빈 구멍이 있고 조식이 단단하며 씹히는 맛이 산뜻하고 부서지기 쉽다. 잘라서 잡아당기면 명주실과 같은 가는 실이 나오는데 이것을 중국에서는 “연근은 끊어져도 실은 이어진다.”고 하면서 억지로 헤어진 남녀의 정이 더욱 세게 끌어당기는 모습에 비유하고 있다. 『고려도경』에 연뿌리가 소개되었고 『향약구급방』에도 연뿌리가 나오고 있다. 연근에서 얻은 녹말을 우분이라 하는데 『증보산림경제』에서는 우분에 멥쌀을 섞</p>					

	<p>어 지은 후 꿀을 섞어 먹는 것을 연자분하고 있다.</p> <p>잉어는 옛날부터 우리 나라에서 알려져 있으며 「난호어목지」·「전어지」 등에서 그 형태·빛깔 등에 관한 기록 볼 수 있다.</p> <p>우리나라에서는 잉어를 자양식품 또는 준약용으로 옛날부터 귀하게 여겨왔다.</p>					
239	연희당진찬도	작자미상	18세기 후반	고려대학교 도서관	목판인쇄	16.8X24.1
	<p>혜경궁의 생일인 1795년 6월 18일에 창경궁 연희당에서 열린 회갑잔치를 그린 진찬도이다.</p>					
240	엽피남무	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본수묵	18.7X25.4
	<p>엽(饅)자는 들밥이란 뜻이고 엽피남무는 『시경』의 「빈풍 칠월」에 나오는 한 구절로 한여름에 농사일을 하면 처자가 들밥을 이고 온다는 내용이다. 농사일을 하다가 처자가 점심을 들고 온 것을 땅에 늘어놓고 먹고 있다. 큰 밥사발에 종지 하나와 잔 하나가 그들 식사의 모든것이다.</p>					
241	옛만들기	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본수묵	
	<p>옛 만들기는 옛을 만들어 파는 모습을 그린 것으로, 오른쪽 상단에 원제목인 ‘당석메메(糖飴賣買)’라는 한자가 쓰여 있으며, 화제 밑에는 ‘箕山’이 찍혀 있다.</p> <p>옛은 전분을 함유한 곡식을 엿기름으로 삭혀서 고아 만든 음식이다. 곡류를 기름에 튀기고 꿀이나 엿을 사용하여 만든 과자류가 고려시대의 기록에 자주 나오는 것으로 미루어 그 이전부터 옛이 사용되었으리라 추정된다.</p> <p>그림에는 머리에 끈을 두른 어른 두 명이 마주 서서 강엿을 잡아 늘이고 있다. 그 뒤쪽에 머리를 땅아 내린 아이가 자판에 길게 끊은 가락엿과 둥글게 만든 엿을 늘어놓고 판매하고 있다. 앞쪽의 엿판 위에 가위가 놓여 있는 것으로 보아 만든 엿을 잘라 바로 판매하는 것으로 보인다. 한편 엿장수의 가장 두드러진 특징은 들고 다니며 짹짹 소리를 내는 큼직한 가위이다. 이 가위는 엿을 떼어내는 일뿐만 아니라 사람을 불러 모으는 데도 큰 구실을 한다.</p>					
242	옛만들기	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	<p>이 그림은 엿을 만드는 모습을 그린 것이다. 옛은 전분을 함유한 곡식을 엿기름으로 삭혀서 고아 만든 음식이다. 곡류를 기름에 튀기고 꿀이나 엿을 사용하여 만든 과자류가 고려시대의 기록에 자주 나오는 것으로 미루어 그 이전부터 옛이 사용되었으리라 추정된다.</p> <p>그림에는 어른 두 명이 마주 서서 강엿을 잡아 늘이고 있다. 흑당(검은엿)의 김이나 간 후에 따뜻할 때 커다란 덩어리로 만들어 두 사람이 서로 잡아당겨 늘여서 수백 번 늘렸다 합했다 하면 점점 엿의 색깔이 하얗게 되는데, 눈빛같이 하얗게 변하면 가위로 적당한 크기로 잘라서 고물로 후춧가루나 건강가루를 쓰거나 더운 검은엿에 잣, 대추, 강반을 넣고 잡아당겨서 희게 만들어 가위로 잘라 후춧가루나 건강가루를 고물로 썼다.</p>					

243	옛장사	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	<p>옛은 전분을 함유한 곡식을 옛기름으로 삭혀서 고아 만든 달고 끈끈한 식품이다. 옛이 음식물로 사용된 것은 고려시대 이전부터였을 것으로 추측한다. 옛은 세찬을 만드는 데 필수적인 음식이었으므로 겨울철이 되면 각 가정에서는 옛을 만들어 상비하였다.</p> <p>강옛을 가열하여 약간 녹인 다음에 잡아 늘이는 일을 되풀이하면 내부에 공기가 들어가 빛깔이 희어지고 다공성으로 쉽게 부서져 먹기 좋게 된다. 이것을 가락형으로 만들거나 판상으로 굳혀서 사탕 대용으로 이용하였다. 한편 각 가정이나 각 지방에는 여건과 환경에 맞는 독특한 옛이 개발되었다. 강원도지방에서는 옥수수로 만든 황골옛이 유명하였고, 충청도지방에서는 무옛을 많이 만들었다. 전라도지방은 고구마로 만든 옛이 유명하다. 또 강원도 평창지방의 쌀옛도 유명하였다. 기산의 그림은 좌판 위에 여러 가지 모양의 옛을 만들어 진열해 놓고 소년에게 옛을 팔고 있는 모습이다.</p>					
244	영조병술진연도병 외진연도	작자미상	1766	호암미술관	견본채색	49.8X 99.5
	<p>이 그림은 1766년(영조 42) 8월 27일 승정전에서 행한 진연을 기념하여 만든 도병의 한 장면이다. 이튿날에는 광명전에서 중궁전의 내진연이 거행되었는데 외진연만이 그려졌다.</p> <p>이 외진연에는 왕세손이 시연하였는데 그 자리가 어좌의 오른쪽에 조그맣게 그려져 있다. 술은 왕세손의 헌수를 시작으로 제5까지 올렸으며 마지막에 처용무가 공연되었다. 그림에 그려진 처용무동은 5명의 원무 사이사이에 4명의 협무가 있는 형식이다. 이 도병은 18세기 후반에도 행사도와 일반적인 주제가 같이 그려지되 행사도는 한 첩에 작은 비중으로 그려지는 계병 형식이 완전히 사라지지 않았음을 보여주고 있을 뿐만 아니라 치사와 진작의 순서, 등가와 헌가의 위치, 등가의 입장 시점, 정재의 공연횟수 등 19세기와는 사뭇 다른 연향 의주를 보여주고 있는 좋은 예로서 주목된다.</p>					
245	예방무	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	18.7X 25.4
	<p>우리나라에서는 고대부터 굿이 지속되어 왔다. 무당이 노래와 춤으로써 무아의 경지에 돌입하여 탈혼의 과정을 거쳐 신과 접촉하고, 거기에서 신탁을 통하여 길흉화복 등의 인간의 운명을 조절해 달라고 비는 제의이다.</p> <p>무당은 인간의 소망을 신에게 고하고, 또 신의 의사를 탐지하여 이를 인간에게 계시해 주는 영매자로서의 구실을 맡게 된다.</p> <p>굿의 목적은 질병의 퇴치· 초복(招福)· 초혼(招魂)· 안택(安宅)· 기우(祈雨)· 진령(鎮靈)· 제재(除災)· 천신(薦神)· 축귀(逐鬼)등 여러 가지가 있고 대부분 집안에서 행하며, 계절적인 것은 춘제와 추제가 있고, 그 밖에 임시제가 있다. 굿은 길일을 택하여 무당(巫堂)이 주재하며, 창부무와 후전무등은 가무와 예만을 행하고, 기우는 장구를 사용 장단을 맞추고, 악수는 조수로서 징을 치며, 전악은 통소나 해금을 맡아서 의식을 행한다. 제물은 주로 백병· 과물· 당과· 유과· 술· 포 등을 사용한다.</p>					

	'액땀'이란 '앞으로 닥쳐올 액(厄)을 다른 가벼운 곤란으로 미리 겪음으로써 무사히 넘기는 것'을 말한다. 특히 곳을 함으로써 앞으로 올 액운을 막는다는 뜻에서 곳을 한다.					
246	오로도	홍필우	1803	개인	지본담채	42X30 .3
	김재돈 등 5명의 노인들이 1803년(순조 3) 중국 송나라 두연(杜衍)의 수양고사(庖郎故事)를 본받아 오로회(五老會)를 결성하고 시를 주고받으며 노닐었는데 이후 이 모임을 기념하기 위해 홍필우에게 5첩의 그림을 그리게 하여 1첩씩 나누어 가졌다. 5명의 노인들은 탕건을 쓰고 옥색 도포차림으로 소나무 가지가 드리워진 야외에서 돛자리를 깔고 앉아 있는데, 인물의 모습이 초상화처럼 자세하게 표현되어 있다. 그 주위에는 간단한 술상, 화로, 붓, 먹 등이 마치 무대의 소품처럼 놓여져 있어 모임의 성격을 암시해준다. 인물표현은 복식과 자세, 기법 등에서 조선 후기 평상복 차림의 초상화에 보이는 전형적인 특징을 보여준다.					
247	오로회첩 중 벽오사소 집도	유숙	1861	서울대학교 박물관	지본담채	21.3X 14.9
	이 그림은 유취진, 이기복, 조희룡, 유익용, 이팔원의 시회 정경을 1869년 유숙이 그린 그림이다. 벽오사라는 말은 유취진의 집 우물가에 벽오동이 있었던 것에서 유래된 것이다. 이 그림은 여향인들의 시회를 그린 그림이지만 19세기 이후 초의 선사의 「동다송」 저술이 있는 후 차가 설체 어느 계층에 영향을 주었으며 차를 마시는 형식, 방법을 알 수 있는 그림이다. 시사에서 차를 끓이는 장면이 사실에 근거하여 그려졌다는 점과 실제 참여했던 인물들이 면면을 자세히 알 수 있고, 시회의 성격을 밝힐 수 있는 기록이 담겨져 있다.					
248	오이와 개구리	신사임당	16세기 전반	국립중앙 박물관	지본채색	28.5X 33.2
	"이 그림은 신사임당이 그린 초충도 8폭 중의 한 폭이다. 오이와 조가 어우러져 있고 그 가운데 오이가 수직으로 내려가 있다. 하늘에는 별 한 마리가 오이로 다가서고 있고, 땅에는 땅강아지를 개구리가 쫓아가고 있다. 이 그림에서 중심이 되는 상징은 오이이다. 오이는 『시경』의 “길게 뻗은 오이 덩굴이여”라는 구절처럼 자손이 끊이지 않고 번창하기를 바라는 소망이 담긴 상징이다. 오이는 우리 나라에는 1500년 전에 전파된 것으로 추정된다. 문헌상으로 제민요술에 오이가 처음으로 나온다. 여기서 胡瓜를 거두자면 빛깔을 보고 누렇게 익으면 판다고 하였다. 『해동역사』에는 고려의 황과(黃瓜:오이)가 동글다고 하였다.					
249	옹기행상	김준근	19세기 말	서울역사 박물관	지본수묵	
	이 그림에서 남편은 지게 위에 목판을 놓고 그 위에 장독 등 비교적 큰 옹기를 짚어졌고, 부인은 소쿠리에 작은 옹기류를 담아 머리에 이고 있다. 조선시대에는 경공장의 옹기장이 100여 명 있었고, 지방에도 비슷한 수의 옹기장을 두어 관수용 옹기를 생산하였다. 이러한 옹기는 18~19세기를 거치면서 국민들의 생활에 급속하게 확산되어 일상생활에 쓰였고 지역에 따라 형태나 무늬도 다양하게 발전하였다. 우리나라는 전통적인 식생활 문화가 간장, 고추장, 된장, 김치 등 발효식품을 바탕으로 하였기 때문에 집집마다 옹기를 필수적으로 사용해왔던 것이다. 이러한					

	시대적 상황은 옹기를 제작하는 모습뿐만 아니라 이 그림에서와 같이 옹기를 팔러 다니는 모습까지 그려질 정도로 보편화되었던 것으로 보인다.					
250	와우도	김식	16세기	국립중앙 박물관	견본채색	34.5X 27.3
	무릎을 접고 배를 깔고 앉아 있는 황소를 그렸다. 검은 뿔에 순한 눈 그리고 털의 방향까지 세밀하게 표현되어있다. 소는 코뚜레를 하고 있다. 눈이나 발에서 일을 해야 하는 소를 제어해야 하는데 코는 상당히 민감한 부분으로 작은 충격에도 소는 통증을 느끼기 때문에 코를 뚫어 코뚜레를 해놓으면 소가 말을 안들을 때 끈을 잡아 당겨서 제어했다.					
251	용왕제	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본수묵	
	용왕제는 물을 관장하는 신으로 알려진 용왕을 위하는 제의이다. 따라서 바다나 강, 우물, 샘 등 물이 있는 곳이라면 어디든 치성의 장소가 될 수 있다. 대개 마을마다 정해진 몇 개의 장소가 있지만 점쟁이의 지시에 따라 샘이나 바위 등을 선택하기도 한다. 용왕제는 부녀자가 중심이 되지만 경우에 따라서 남자들이 참여하기도 한다. 제수는 일반적으로 메, 편, 미역, 명태, 삼실과, 초, 소지 등을 마련한다. 소지 대신 용왕에 대한 헌물로 한지나 김에 밥을 싸서 만든 ‘쌈’을 물에 던져 넣는 경우도 있다. 쌈이 가라앉지 않으면 불길하다고 여겨서 가라앉을 때까지 계속 쌈을 던진다.					
252	우도	조영우	조선 후기	개인	지본수묵	
	송아지에게 젖을 먹이는 어미소는 코뚜레를 하고 등에 무언가를 덮고 있다. 소의 가슴과 다리의 근육이 힘차게 표현되었다. 송아지는 열심히 어미소의 젖을 빨다.					
253	우도	김식	16세기	국립중앙 박물관	견본채색	44.2X 90.0
	한국에서 소는 물질적·정신적으로 인간과 가장 밀접한 동물로 존재해왔으며, 이미 삼국시대부터 미술의 소재로 등장했다. 고분벽화나 공예품에서 소그림을 찾을 수 있으나 하나의 독립된 화제로 성립된 것은 조선시대에 이르러서이다. 영모화에서 가장 한국적인 화풍을 이룩했다는 조선 중기에 소그림을 특기로 하는 화가가 많이 배출되었다. 모두 선비화가인 점이 주목된다. 이 그림은 물을 건너는 어미소와 새끼소를 다루었다. 이 그림에 등장하는 소는 선종화의 「십우도」와 밀접한 관련을 지닌 중국 강남지방의 물소를 소재로 삼았지만 구도나 필치 등의 표현방식은 한국적인 특색으로 넘쳐 있다. 선염의 음영으로만 간결하게 묘사한 통통하고 매끈한 몸매라든지 하얀 테두리가 남겨진 눈매, 그리고 뿔과 귓등 등 신체 각 부분의 끝을 농묵으로 악센트를 주어 소의 특징과 생동감을 살린 묘사법이 그 특징을 이룬다.					
254	유기삭형	김준근	19세기 말	라이덴민족학 박물관	지본담채	
	우리 나라에 유존하고 있는 놋그릇 제작의 방법은 경기도 안성지방에서 만들었던 주물제작법, 평안북도 정주 남청지방에서 만들었던 방짜제작법, 전라남도 순천지방에서 만들고 있는 반방짜제작법이 있다. 주물제작법이란 구리에다 주석이나 아연을 7 대 4의 비율로 혼합한 쇠물을 녹여, 그릇의 형태를 만든 틀에다 부어넣은 다음 다듬고 광을 내어 완성하는 기법으로,					

	가장 쉽게 낚그릇을 만드는 방법이다. 방짜제작법이란 일반적으로 쇳물을 녹여 바대기라 불리는 바둑알처럼 둥글납작한 쇳덩이를 만들어, 불에 달구어가면서 두들겨 그릇의 형태를 이루는 방법이다. 또 순천지방에는 옥성기라는 낚그릇 형태가 있는데, 이것은 일명 공구름옥성기 또는 옥바리라고 하며 근래에 와서는 일반적으로 반방짜라고 부른다. 이것은 그릇의 절반쯤은 손쉬운 주물식으로 만들고 그릇의 끝부분은 집게로 집어가면서 오목하게 두드리거나 깃눌러 만드는 방법의 그릇이다. 그림은 그릇을 만들어 표면을 깎아 광을 내는 작업을 하고 있는 모습이다.					
255	유기장사	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	경기도민요의 건드령 타령에 "경기안성 처녀는 유기 장사로 나간다지 주말 대접 방짜대야 낚요강을 사시래요"라는 구절이 있다. 한국에서는 신라 8세기 경[2] 때부터 유기를 만드는 국가의 전문기관인 철유전(鐵鑪典)이 있었고, 고려시대에는 그 기술이 더욱더 발전하여 얇고 광택이 아름다운 유기를 만들었다. 그래서 이때의 한국산 유기제품은 외국에 신라동, 고려동이라 하여 귀한 대접을 받았다. 조선 전기에 기술이 정체되었으나 18세기에 이르러 다시 성행하여 사대부들이 경기도 안성에다 유기를 주문생산케 하였는데 안성에서 제작된 유기는 형태나 기능이 월등히 뛰어나 사대부들의 마음을 흡족케 했고 그로 인해 '안성맞춤'이라는 말이 생겨났다. 유기장 역시 한양보다 갑절 이상 규모가 컸다고 전해진다.					
256	유기점	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	유기점은 낚쇠로 다양한 생활도구를 제작하는 곳이다. 낚제품을 다루는 기술을 갖고 있는 장인을 유기장이라고도 한다.					
257	유어도	김득신	18세기	서울대학교 박물관	지본담채	26.4X20
	"그림에는 메기가 헤엄치는 모습을 역동적으로 그리고 있다. 조선시대 말기에 편찬된 읍지들의 토산조에는 메기가 점어(鮎魚) 또는 언어라는 이름으로 실려 있다. 한말의 한 조사에 의하면 당시 메기는 낙동강·영산강·금강·한강·임진강 및 대동강의 상류에 특히 많았다고 하며 이를 낚시로 잡기도 하고 낮에 하천이나 개골창에 숨어 있는 것을 손으로 잡기도 하였다고 한다. 메기는 식품으로서뿐만 아니라 약용으로도 쓰인다. 『동의보감』에는 그 약효에 대하여 부중에 물을 내리고 소변을 잘 통하게 한다고 하였다.					
258	유제조어도	유운홍	19세기 전반	선문대학교 박물관	지본담채	35.8X22.5
	버드나무 사이에서 낚시를 하고 있는 아이들의 모습을 그린 작품이다. 중앙의 접힌 선으로 미루어 보아 화첩 중 한엽으로 보인다. 연록색의 버들잎을 드리운 버드나무는 초봄의 정취를 물씬 풍기고, 그 아래 제방에서 낚시에 열중하고 있는 두 소년의 모습을 그렸다. 화면의 버드나무는 왼쪽으로 쏟아질 듯 기울었고, 낚시대를 드리운 소년 역시 같은 방향으로 몸을 기울이고 있어 자칫 화면을 불안정하게 할 우려가 있으나, 화면 중앙의 윗척을 해울린 소년의 안정된 자세로 전체 화면 구도는 조화를 이루었다. 제방은 미점과 담목으로 그 질감을 살렸고, 버드나무 뒤에 수풀은 붉은 호초점을 찍어 화면의 원경으로 처리하였다.					

	의령남씨전가경완도 선묘조제재경수연도	작자미상	18세기 후반	고려대학교 박물관	지본채색	24.4X 34
259	「의령남씨가경완도권」의 한 부분으로, 1605년(선조 38) 4월 삼청동의 관아에서 13명의 재신(宰臣)들이 그들의 노모를 위해 개최한 경수연(慶壽宴)을 그린 것이다. 이 경수연은 1603년 9월 예조참의 이거(1532-1608)가 모친의 100세 연을 열었던 것을 기념하여, 1605년 70세 이상의 노모를 모시고 있는 재신 13명이 봉로계를 결성하고 경수연 장면을 그렸다. 화면을 대각선의 담장으로 가로막아 담장 밖에서 음식을 만드는 조찬소의 경관과, 담장 안의 행사장면으로 구분하여 표현하였다. 조찬소에는 가마솔에 불을 떼고 칼을 휘둘러 음식을 만드는 장면과 상을 차리는 장면, 음식을 행사장으로 나르는 모습이 부산하게 표현되었다.					
	의령남씨전가경완도 선묘조제재경수연도	작자미상	18세기 후반	고려대학교 박물관	지본채색	26.0X 34
260	「의령남씨가경완도권」의 한 부분으로, 1605년(선조 38) 4월 삼청동의 관아에서 13명의 재신(宰臣)들이 그들의 노모를 위해 개최한 경수연(慶壽宴)을 그린 것이다. 이 경수연은 1603년 9월 예조참의 이거(1532-1608)가 모친의 100세 연을 열었던 것을 기념하여, 1605년 70세 이상의 노모를 모시고 있는 재신 13명이 봉로계를 결성하고 경수연 장면을 그렸다. 화면을 대각선의 담장으로 가로막아 담장 밖에서 음식을 만드는 조찬소의 경관과, 담장 안의 행사장면으로 구분하여 표현하였다. 의관을 갖춘 선비들이 둘러앉아 잔치에 참여하고 있다.					
	의령남씨전가경완도 선묘조제재경수연도	작자미상	18세기 후반	고려대학교 박물관	지본채색	26.0X 34
261	「의령남씨가경완도권」의 한 부분으로, 1605년(선조 38) 4월 삼청동의 관아에서 13명의 재신(宰臣)들이 그들의 노모를 위해 개최한 경수연(慶壽宴)을 그린 것이다. 이 경수연은 1603년 9월 예조참의 이거(1532-1608)가 모친의 100세 연을 열었던 것을 기념하여, 1605년 70세 이상의 노모를 모시고 있는 재신 13명이 봉로계를 결성하고 경수연 장면을 그렸다. 화면을 대각선의 담장으로 가로막아 담장 밖에서 음식을 만드는 조찬소의 경관과, 담장 안의 행사장면으로 구분하여 표현하였다. 의관을 갖춘 선비들이 둘러앉아 잔치에 참여하고 있다. 참석자 개상이 마련되고 흥겨운 춤과 음악이 연주되고 있다. 이 잔치 모습을 보려고 담당 지붕위에 올라가 있는 사람들의 모습이 재미있게 묘사되고 있다.					
	의령남씨전가경완도 선묘조제재경수연도	작자미상	18세기 후반	고려대학교 박물관	지본채색	24.7X 34
262	「의령남씨가경완도권」의 한 부분으로, 1605년(선조 38) 4월 삼청동의 관아에서 13명의 재신(宰臣)들이 그들의 노모를 위해 개최한 경수연(慶壽宴)을 그린 것이다. 이 경수연은 1603년 9월 예조참의 이거(1532-1608)가 모친의 100세 연을 열었던 것을 기념하여, 1605년 70세 이상의 노모를 모시고 있는 재신 13명이 봉로계를 결성하고 경수연 장면을 그렸다. 화면을 대각선의 담장으로 가로막아 담장 밖에서 음식을 만드는 조찬소의 경관과, 담장 안의 행사장면으로 구분하여 표현하였다. 행사에는 남자와 여자를 구분하여 자리를 마련하였다. 이 장면은 여자들이 모여서 상을 받는 모습인데 앞줄의 여인의 상과 뒷줄의 여인의 상차림이 차이가 있다.					

263	이삽굴구	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	18.7X 25.4
<p>그림에는 세 명의 남자가 함께 가래질을 하고 있는 모습이 보인다. 가운데의 한 남자가 가래의 자루를 잡고 서 있고, 나머지 두 명의 남자는 양 옆에서 가래에 연결된 끈을 잡아당기고 있다. 이때 중앙에 서서 가래의 자루를 잡는 사람을 “장부잡이” 또는 “자루잡이”라고 하며, 옆에서 줄을 잡는 사람을 “줄꾼”이라고 한다. 가래는 흙을 뜨고 파는 데 쓰는 연장의 일종으로, 조선후기 농서인 『천일록(千一錄)』에서는 “가내(可乃)”로 나타난다. 한편 넓직한 형태를 취하였기에 “넙가래”라고도 한다.</p> <p>생나무를 자루와 몸이 하나가 되도록 깎고 둥글넓직한 몸 끝에 말굽쇠 모양의 쇠날을 끼워서 만든다. 몸 양쪽에 구멍을 뚫고 줄을 꿰는데 이를 “군두구멍”이라 한다. 이때 줄의 길이는 대체로 자루의 길이와 비슷하게 만든다. 때로 가래 끝에 쇠날을 끼우지 않는 경우도 있다.</p> <p>대개 가래질은 한 사람이 자루를 잡고 흙을 떠서 밀면 양쪽에서 두 사람이 그 줄을 당겨 흙을 던지는 방식으로 이루어지는데 이같이 세 사람이 하는 경우를 “세손목 한카래”라고 한다. 여러 사람들이 함께하는 가래질에는 호흡도 맞추는 겸 노래를 부르기도 하는데 이를 “가래질소리”라 한다.</p> <p>가래질은 주로 소나 말 등 가축이 들어가지 못하는 진흙밭이나 물이 많이 나는 논을 갈 때 사용되며, 때로 밭이랑을 일구는데 쓰인다.</p>						
264	이안와수석시축	정황	조선 후기	개인	지본담채	57.2X 25.3
<p>화면 상단엔 제가 색을 달리하는 바탕위에 적혀있고, 좌우로 이어 단 바탕에는 6행에 걸친 그림의 내용을 소상히 알려주는 목서가 있다. 그림과 글씨가 함께 조화되어 아취를 더한다. 남백종(南伯宗)의 회갑일에 문사를 초대하여 후원에서 벌이는 연회장면이다. 오른쪽에 상하로 드리운 오동나무가 있고, 담장이 화면 상단에 닿아 있다. 왼쪽 상단에는 멀리 간략하게 나타내긴 했지만 상봉우리의 노송으로 인해 남산임을 알수있다. 인물들을 화면 중앙에 포치시키고 각기 다른 자세로서 다양한 모습을 잘나타내고 있다. 한단에 보이는 꽃나무들과 담장아래 놓인 괴석과 화분은 당시 사대부들의 운치를 엿볼수 있다. 문사들은 만수를 비는 축시들을 썼다.</p> <p>옆에는 고임음식을 차려서 내가고 있는데 술병을 안고 있는 인물이 독특하게 묘사되고 있다.</p>						
265	이양	김준근	19세기 말	송실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	
<p>물이 흥건하게 고인 논에서 3명의 농부가 모내기를 하고 있다. 모내기가 한창 진행중인지 뒤에 서 있는 농부는 허리춤에서 곱방대를 꺼내 한 모금 빨 심산이다. 모내기는 하루 종일 쪼그리고 앉아서 허리를 굽혀야 하는 고된 노동이다.</p> <p>모내기법이 본격적으로 보급이 되기 시작한 것은 조선후기 부터였다. 조선 전기까지는 논에 직접 씨앗을 뿌리는 직파법이 주로 시행되었는데 조선후기에 시행된 모내기법은 수리 시설의 준비 부족으로 일부 지역에서만 시행되었다. 모내기법의</p>						

	<p>단점은 가뭄이 들면 수확을 얻을 수 없었기에 양 난 이후 정부와 양반 지주들이 적극적으로 개간 사업에 참여하였다.</p> <p>이후 조선후기에 농민들은 수리 시설을 복구하였고, 농기구과 비료 주는 방법을 개량하는 등 농업 기술들이 발달하게 됨에 따라서 모내기법은 전국적으로 확대되었다.</p>					
266	이어	김인관	17세기	간송미술관	지본담채	29.6X 26
	<p>두 마리의 잉어가 화폭 좌측 상단과 중앙에 위치하여 그려져 있다. 우측 하단 모서리 부분에는 수초가 담목으로 열게 묘사되어 있다. 중앙에 S자 형태의 잉어는 표정이 세밀하게 묘사되어 있으며 등부분의 비늘은 반짝임까지 표현되어 있다. 등부분은 농목으로 길고 배부분으로 갈수록 담목으로 열게 표현되어 있다.</p> <p>잉어는 옛날부터 우리 나라에서 알려져 있으며 「난호어목지(蘭湖漁牧志)」·「전어지(佃漁志)」 등에서 그 형태·빛깔 등에 관한 기록을 볼 수 있다.</p> <p>우리나라에서는 잉어를 자양식품 또는 준약용으로 옛날부터 귀하게 여겨왔다.</p>					
267	이원기회도	작자미상	1730	국립중앙 박물관	지본담채	34.0X 48.5
	<p>1730년 21인의 기로(耆老)들이 이원(梨園)에 모여 시가를 읊으며 친목을 도모한 것을 기념하여 그린 것이다. 기로소는 70세가 넘는 중신들을 공경하기 위해 만든 기구로 1394년(태조 3) 처음 설치되었다.</p> <p>기회도란 왕의 나이 60세가 되면 70세가 되는 고령의 중신들과 모여 연회, 즉 '기로연'을 가졌는데, 이때 연회를 기념하기 위해서 기로회의 장면을 묘사한 것이다.</p> <p>기로연에서는 회원들을 불러 모인 중신들의 초상을 도사(圖寫)하게 하였다. 이 그림 역시 기로연 장면 중 하나를 묘사한 그림으로, 탈을 쓰고 역동적인 처용무를 추고 있는 모습과 이를 즐겁게 바라보는 참여자들의 모습이 잘 묘사되었다.</p> <p>기로소에서 왕과의 연회가 끝난 후, 왕이 내린 주과와 함께 중신들끼리 다시 연회를 베풀었는데, 이때는 일반 서민들까지 모두 참여하여 소위 여민동락의 잔치 분위기를 즐겼다.</p>					
268	인삼도	황성하	20세기 초	국립중앙 박물관	지본수묵 담채	60.6X 97.3
	<p>황성하는 황중하, 황경하, 황용하와 함께 형제들이며 모두 서화가로 이름을 남겼던 인물들이다. 이들은 특별한 교육기관에 몸담지 않고 중국에서 유입된 화보나 선배 대가들의 작품을 보며 독학으로 그림 공부를 하였지만 각자 선호하는 기법과 잘 그리는 소재가 달랐다. 그들은 사형제전을 함께 개최하거나 합작도를 자주 제작하면서 형제간의 우의를 쌓아 나갔다. 특히 1922년에 그들의 고향인 개성에서 창립한 《송도서화연구회》는 후배를 양성하는 교육기관이자 스스로의 작품을 소개할 수 있는 문화의 장으로 그 역할을 다하였다. 황성하가 그린 인삼도는 개성의 주요 산물인 인삼을 정교하게 표현하고 있다.</p>					
269	일군 술먹기	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	<p>농부들이 일을 하다가 잠시 쉬면서 새참을 먹고 있다. 그릇에 담긴것은 젓가락을 사용하는 것으로 보아 면류인것 같다.</p> <p>아이가 농주를 한 잔씩 따르고 있다.</p>					

	<p>우리나라의 문헌에 본격적으로 막걸리가 등장한 것은 고려시대다. 이규보나 이곡이 쓴 저서에 막걸리에 대한 정확한 기록이 등장한다.</p> <p>예전에 농가에서 개별적으로 누룩과 곡물을 사용해 제조한 술을 농주라고 하였다. 조선시대에 양반들은 소주와 쌀막걸리를 주로 만들어 먹었으며, 조선중기 이후에 일반백성들은 밀과 옥수수 등 전분이 많은 잡곡을 이용한 막걸리를 제조하여 먹기 시작하였는데 이때부터 막걸리는 서민의 술로 자리하기 시작했다.</p>					
270	임인진연의례 중 함녕전내진연도	작자미상	1902	고려대학교 도서관	목판인쇄	48.2X 149.8
	<p>1902년(고종 39) 4월 24일 함녕전에서 거행된 예연인 내진연 연향을 그린 도병이다.</p> <p>「함녕전 내진연도」는 바로 외진연을 치른 이튿날에 거행된 내진연을 기념하기 위해 예전에 규정된 『의주』를 시각화하여 제작한 그림이다.</p> <p>연향상을 받은 사람은 고종 황제·황태자·황태자비·영친왕·연원군부인·내입 2명·별찬안 2명·별상상 2명·상상 300명·상반기 325명·내외빈상상 53명·진연청당랑상상 11명·전선사당랑상상 5명을 합하여 705명, 이 밖에 반사상이 468명으로 총 1,173명이다.</p>					
271	임인진연의례 중 함녕전야진연도	작자미상	1902	고려대학교 박물관	목판인쇄	48.2X 149.8
	<p>「함녕전 야진연도」는 『임인진연의례』의 권수에 수록된 도식 중 하나이다.</p> <p>『임인진연의례』는 1902년(고종 39) 4월 고종이 51세로 기로소에 입소함을 기념하기 위해 거행된 진연에 관한 전말을 기록한 것이다. 4월 23일 묘시(오전 5~7시)에 외진연, 24일 진시(오전 7~9시)에 내진연과 해시(오후 9~11시)에 야진연, 25일에 황태자 회작과 황태자 야연 등이 3일 동안 차례로 거행되었다.</p> <p>장소는 모두 경운궁 함녕전이였다.</p> <p>「함녕전 야진연도」는 같은 의례에 있는 「함녕전 내진연도」와 같은 시점과 구도로 그려져 있다.</p>					
272	임인진연의례 중 함녕전외진연도	작자미상	1902	고려대학교 도서관	목판인쇄	48.2X 149.8
	<p>1902년(고종 39) 4월 23일 함녕전에서 거행한 예연인 외진연 연향을 그린 그림이다.</p> <p>고종은 황태자와 영친왕 이은을 대동하고 선원전과 명성황후의 신위를 모신 경효전에 찬배한 다음 기로소에 가서 어침에 친제하였다. 의식이 끝난 다음 이지용이 궤장(几杖)을 올렸다. 이때 고종과 함께 기로소에 들어간 대신은 16명이였다. 3월 28일에는 중화전(즉조당)에서 진하례를 했고 숙종과 영조가 기로소에 입소한 뒤 연을 베푼 예에 따라 4월 23일 외진연, 4월 24일 정일내진연, 4월 24일 야진연, 4월 25일 익일회작, 4월 25일 익일야연을 거행하였다.</p> <p>1892년에 행한 연향의 예에 따라 3일 동안 치러졌는데, 연향상을 받은 사람은 고종 황제·황태자·1000명의 제신 등을 모두 합하여 1,002명이다. 「함녕전 외진연도」의 내용은 크게 황제를 둘러싼 부분, 황태자 부분, 참연 제신 부분, 시위 제신 부분, 정제 부분으로 나뉜다.</p>					

	임진연의케 중 함녕전익일회작도	작자미상	1902	고려대학교 도서관	목판인쇄	48.2X 149.8
273	1902년(고종 39)은 고종 황제가 51세 되는 해이기 때문에 기로소에 들어갔다. 숙종과 영조가 기로소에 입소한 뒤에 연을 베푼 예에 따라 4월 23일 외진연, 4월 24일 내진연, 4월 24일 야진연, 4월 25일 익일회작, 4월 25일 익일야연을 거행하였다. 「함녕전 익일회작도」는 4월 25일 함녕전에서 거행된 예연인 익일회작 연향을 그린 도병이다. 정일 내진연과 야진연이 고종 황제를 위한 연회라 한다면, 익일회작은 황태자를 위한 연향이다. 연향상을 받은 사람은 황태자궁·내입 160명·내빈상상 15명·여관상상 50명·진연청당랑상상 11명·전선사당랑상상 5명을 합하여 242명, 이 밖에 반사상이 55명으로 총 297명이다.					
	자옹장추	변상벽	18세기	간송미술관	지본채색	46.0X 30
274	"변상벽의 작품 「자옹장추」는 닭과 여러 마리의 병아리들이 평화롭게 모이를 쪼아 먹고 있는 정경을 그린 작품이다. 좌측 어미 닭이 입에 벌레를 물자 그것을 본 병아리들이 서로 먹겠다고 달려들고 있다. 그 우측으로 목깃과 꼬리깃을 당당하게 세운 채 가슴부분을 바닥으로 숙이고 엉덩이쪽을 치켜 둔 장닭이 있다. 그 뒤쪽에 열린 빛의 암탉이 고개를 숙여 모이를 찾는 듯하다. 우측의 장닭은 깃털까지 정밀하게 그린 후 곱게 채색되어 있다. 깔끔하고 정돈된 필치가 돋보인다.					
	전가락사도	작자미상	조선 후기	개인	지본채색	36.5X 75
275	전가락사도는 농촌의 일상을 그림으로 그린 것을 말한다. 상단에는 타작하는 모습을 하단에는 방아를 찧는 모습을 그렸다. 위에 양반이 자리를 깔고 일하는 모습을 내려보고 있는 형상이다.					
	전복	조중목	19세기 후반	서울대학교 박물관	견본담채	23.0X 21.3
276	정약전의 『자산어보』는 전복을 복어(鰻魚)라 하였고 “그 살은 맛이 달아서 날로 먹어도 좋고 익혀 먹어도 좋지만 가장 좋은 방법은 말려서 포를 만들어 먹는 것”이라고 했다. 전복이 쓰이는 곳은 궁의 잔치 외에도 많았다. 『성종실록』에 여러 차례 나오는 명나라 황제의 요구 물목(物目)에도 전복은 빠지지 않았고, 임금이 신하들에게 내리는 하사품으로도 흔히 애용되었다. 조선시대의 요리서에는 여러 가지 전복요리법이 나오는데 『시의 전서』는 전복숙 요리법을 다음과 같이 기술하고 있다. “좋고 큰 전복을 삶되 처음 삶은 물은 버리고 쇠고기, 해삼, 문어, 홍합 등을 넣어 무르게 고아 건진다. 큰 전복은 저미든지 통째 열십자로 잘라 다시 잘게 자르고 파와 마늘을 다져서 넣는다. 전복숙은 후춧가루, 기름, 깨소금, 꿀을 넣어 삶은 물에 졸여야 좋다.”					

	전사녹로	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본담채	16.0X 23.2
277	<p>농부가 통나무를 배 모양으로 길쭉하게 판 용두레를 앞뒤로 흔들며 물을 퍼 눈에 물을 대는 모습을 사실적으로 묘사했다.</p> <p>용두레는 고인 물을 다른 곳으로 퍼 옮기는 데 쓰는 농기구이다. 통나무를 배 모양으로 길쭉하게 파거나 소나무 판자로 만든 몸통을 만들고 그 가운데에 양쪽으로 작은 구멍을 뚫어 가는 나무를 끼워 끈을 매어 만든다.시계추와 같이 중력을 이용하여 물을 밀어 올렸다가 손잡이를 위로 세워 물을 다른 곳으로 옮긴다.</p> <p>용두레는 영농방법이 기계화되기 이전 낮은 곳에 있는 물을 천수답(빗물에 의존하는 논)에 퍼올리는 재래식 농기구로 지역에 따라 통두레·파래·폼개 등으로 부르기도 한다.</p>					
	절구질하고	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
278	<p>그림의 오른쪽에서는 두 사람이 공이를 가지고 절구질을 하고 있다. 그 옆에서는 고치를 삶고 있다. 아궁이에 두 개의 솔을 걸어놓고 한 솔에는 물을 넣고 다른 솔에는 고치를 삶았다. 검은 장작이 밖으로 나온 것으로 보아서 불을 끈 상태인 것 같다. 삶아진 고치에서 실을 빼고 있다. 서 있는 두 여인은 북에 실을 감고 있다.</p>					
	정변야화	신윤복	18세기	간송미술관	지본채색	35.6X 28.2
279	<p>어스름 봄밤에 우물가에서 일어난 일을 그린 것으로 물을 길러 온 두 여인이 춘홍이 오른 듯 보름달 아래서 무언가 이야기를 나누고 돌담 뒤에서 음흉한 양반이 두 여인을 몰래 훑쳐보고 있다.</p> <p>둥근 모양의 우물위에 얇트막하게 돌을 놓았다. 그 위에 올라가서 두레박을 내리고 있다. 우물 가 위에 손잡이가 있는 물둥이를 올려놓았다. 물둥이의 크기가 머리에 이고 가기에는 버거워 보인다.</p>					
	조상께 드리는 제사	김준근	19세기 말	캐나다왕립온 타리오박물관	지본채색	
280	<p>조선시대 사대부들은 ‘효가 모든 행동의 근원’이라고 생각했고, 이런 효를 실천하기 위해 죽은 조상의 제사를 잘 받들고자 하였다. 그래서 사대부의 일상생활에서 ‘봉제사’는 무엇보다 중요한 비중을 차지하였다. 제사에는 해마다 사람이 죽은 날에 지내는 기제, 명절과 초하루, 보름 이외에 특별한 일이 생겼을 때 드리는 차례, 음력 10월에 5대 이상의 조상 무덤에 지내는 시사가 포함되어 있다.</p> <p>조선시대 사대부들은 경제적으로 궁핍하여 어려운 생활을 하거나 피치 못할 환난이 있다 하더라도 선조의 제사를 받드는 일을 소홀히 해서는 안 되었다. 또 봉제사는 중요한 집안의 행사였으므로 며느리들이 시집오면 가장 먼저 제삿날을 외우게 하였다. 봉제사는 가문의 중요한 행사로서 그 대표자는 종손이지만 실제적인 준비와 진행은 중부인 여성의 역할 없이는 불가능한 것이었다. 따라서 조선시대 여성에 대한 규범서에는 반드시 빠지지 않고 봉제사가 기술되어 있다.</p>					
	조작방아	작자미상	19세기 말	기메박물관	지본담채	
281	<p>방아의 형태는 대체로 디딜방아와 같으나 다리가 벌어지지 않고 곧게 되어 한 사</p>					

	<p>람이 발을 딛어 쫓는다. 이것을 ‘디엄방아·조작방아·디옴방아’라고도 한다.</p> <p>확이나 쌀개 등은 디딜방아에 비해 작은 편이며, 몸체도 가벼워서 확을 땅에 묻지 않고 키가 낮은 돌절구로 대신하는 일도 있다. 따라서 디딜방아 확 뒤쪽에 세우는 방아머리(돌을 세모꼴로 깎아 만든 것으로 곡물이 튀어나가는 것을 막아 줌)도 없다.</p> <p>다리쪽 좌우에 기둥을 세우고 사람의 팔높이에 알맞도록 가로목을 걸어서 방아질을 할 때 이것을 쥐어 몸의 중심을 잡는다. 충청도에서는 이 나무를 ‘찌깅나무’라고 한다. 찌깅나무를 세우지 않을 때는 방앗간 천장에서 내린 새끼줄을 방아꾼이 잡는다. 방아의 몸체나 공이는 참나무·느티나무·대추나무·밤나무 등 목질이 단단한 나무로 만든다.</p> <p>외다리방아로는 한 사람이 하루에 벼 다섯 말 내지 여덟 말을 쫓는다. 방아일은 ‘방아품’이라고도 한다. 이에선 두 가지가 있는데 하나는 ‘방아품팔이’요, 다른 하나는 ‘방아품앗이’이다. 앞의 것은 노동력의 대가로 품삯을 받는 일이고, 뒤의 것은 순서에 따라 돌아가면서 상대방의 일을 도와 주는 것이다.</p>					
282	종묘의궤 중 종묘제기도설_01	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의궤로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의궤 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					
283	종묘의궤 중 종묘제기도설_02	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의궤로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의궤 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					
284	종묘의궤 중 종묘제기 도설_03	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	"1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의궤로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의궤 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					
285	종묘의궤 중 종묘제기 도설_04	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의궤로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의궤 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					
286	종묘의궤 중 종묘제기도설_05	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의궤로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의궤 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					

287	종묘의례 중 종묘제기도설_06	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의례로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의례 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					
288	종묘의례 중 종묘제기도설_07	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의례로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의례 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					
289	종묘의례 중 종묘제기 도설_08	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	"1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의례로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의례 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					
290	종묘의례 중 종묘제기 도설_09	작자미상	1706	규장각	지본채색	35.7X 49.7
	1706년(숙종32) 宗廟의 연혁과 제도, 각종 의식의 절차, 관련 행사 등에 대해 기록한 의례로, 종묘서에서 편찬하였다. 종묘의례 제1권에 제례에 사용하는 기용에 대하여 그림으로 설명하고 있다.					
291	종묘친제규제도설병풍 중 오향친제설찬도	작자미상	19세기 말	국립고궁 박물관	견본채색	48.8X 141
	종묘에서 치르는 주요 의례를 그림과 함께 기록한 8폭 병풍이다. 각 폭에는 종묘와 양녕전의 전각, 의례에 사용된 각종 제구, 행사 장면등이 그려져 있다. 그 중 6번째 그림은 각종 제구에 대한 그림이다. 조선 제25대 왕인 철종의 책보를 모신 기록이 있어 19세기 후반 이후에 그려진 것으로 추정된다.					
292	종친부사연도	작자미상	1744	서울대학교 박물관	견본채색	64X13 4.5
	1744년 영조가 종친부에 베푼 사연(賜宴)을 그린 것이다. 종친부는 왕실의 계보와 초상화를 보관하며, 왕과 왕비의 의복을 관리하며, 준원제파를 감독하던 관청이다. 부감법을 사용하였으나, 건물 정면은 앞에서 본 모습으로, 화면 우측의 지붕만 보이는 건물은 위에서 내려다 본 모습으로 그렸다. 이 화면에서는 종친부 건물 앞에 기둥을 세워 차일을 치고 그 아래 사연의 장면을 그렸다. 건물 내부의 화면 좌측에 18명, 우측에 10명이 마주보고 앉아 음식상을 두고 연회를 즐기고 있다. 화려한 옷을 입은 무희들이 악공의 연주에 맞추어 춤추고 있다. 화면 전경에 세워진 두개의 햇불로 보아, 밤에 베푼어진 연회로 간주된다. 단정한 필선과 품위있는 채색으로 영조대 기록화의 화풍을 잘 반영한 작품이라고 할 수 있다.					
293	주막	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본담채	
	주막은 주점, 점막, 술막, 솥막, 여점, 야점 등으로도 불렸다. 조선시대에는 임진왜란 후 원의 기능이 쇠퇴하고 역참마다 점을 설치하여 여행자에게 숙식을 제공하였는데, 사상의 활동이 활발해짐에 따라 이들을 위한 주막으로 발전하였다. 도시에서는 객주와 여각, 시골에서는 여인숙의 구실도 하였다. 19세기 후반에는 촌락 10					

	<p>~20리 사이에 1개 이상의 주막이 있었다. 특히 장이 열리거나 역이 있는 곳 또는 마을 어귀, 큰 고개 밑, 나루터, 광산촌 등에 주로 있었다.</p> <p>조선 후기 장시의 발달로 인하여 사상들의 활동이 활발해졌다. 각 지역의 장시가 농촌 경제의 중심지가 되면서 지역 간 시장권이 확대되고 상인들은 대량의 상품을 신속하게 운반하는 것이 관건이었다. 이로 인하여 주막과 점막 운영을 생업으로 삼는 자들이 마을을 이룰 정도로 발달하였다.</p>					
	주부자시의도 중 가가유름도	김홍도	1800	호암미술관	견본담채	40.5X 125
294	<p>작품은 주제의 쾌활함에 걸맞는 활달한 구도로 되어 있다.</p> <p>아래는 한창 가을걷이로 바쁜 마을 풍경이다. 초가집과 담장으로 구획지어진 이곳에서는 마당에 명석을 깔고 키를 높이 쳐들고 곡식을 까부르는 이, 허리 아래로 키질하는 이, 흩어진 낱알을 쓸어 모이는 이가 있고, 아기 젖먹이는 아낙, 어린애와 광주리 옆에서 일하는 아낙과 서 있는 아낙이 있다. 뒷집에서도 한 아낙이 아기를 안고 밖을 내다본다. 오른쪽 구석에는 창턱으로 얼굴을 내민 인물과 이야기하며 디딜방아를 찼는 사내와 아이의 도움을 받으며 절구 찼는 인물이 있다. 이처럼 많은 인물을 여기저기 요령있게 배치하여 추수의 흥겨운 분위기를 그려냈다. 특히 석름봉의 형태와 꼭 닮은 노적거리가 곳곳에 벌려 있어 타작의 기쁨과 어울리는 운율감을 준다. 태평 천하를 이룩하려면 백성의 공간을 채워야 함을 강조한 것이다.</p>					
	주부자시의도 중 생조거상도	김홍도	1801	호암미술관	견본담채	40.5X 126
295	<p>늦더위가 남은 초가을 어느날 큰 기와 집에서 벌어지는 모친 생신 잔치 장면이다. 돌담에 기대어 지은 집에서 차양을 치고 자리를 깔아 잔치를 벌이는데, 좌정한 모친은 음식이 수북한 독상을 받았으며 수염 난 아들이 꿇어앉아 술잔을 올린다. 자리에는 동생인 듯한 인물이 독상 앞에 앉았고 형 차지의 독상도 보인다. 뒤에 젊은 아들과 아이 둘이 겸상을 했으며 앞쪽엔 두 부인이 앉았다. 부엌에서 쟁반을 든 여인이 나오는데 마당에는 암수탉과 병아리 가족이 평화롭다. 그 옆 농기구를 두는 창고에는 팽이와 샅이 보인다. 화면 아래 별도의 담으로 분리된 초가집에는 손님으로 보이는 세 사람이 겸상을 하고 앉았는데 쌍상투를 든 동자가 술과 잔을 나르는 중이다. 초가 옆에 괴석과 파초, 그리고 작은 받침에 놓인 난초 괴석상이 깔끔하다.</p> <p>「생조거상도」는 모친의 생신날 축수라는 소재를 중심으로 집안 식구들의 화목함을 묘사하고 있으며 깔끔한 건축물 묘사는 ‘바로 잡힌 집안’을 상징하는 듯하다.</p>					
	준천당량시사연구첩 중 준천당량시사연구 도	작자미상	18세기 후반	고려대학교 박물관	지본채색	40.6X 39.7
296	<p>준천의 완료를 선언한 이튿날인 4월 16일 영조는 창덕궁의 후원에 있는 춘당대에서 공사에 참여한 관리들과 사람들에게 음식을 주어 노고를 치하하였다.</p> <p>그림 뒤에는 관원들이 지은 시와 글 등이 수록되어 있는데 우의정 민백상, 영돈녕 김한구, 판돈녕 이창의, 한성부 판윤 홍계희, 호조판서 홍봉한, 부총관 체제공 등 모두 27명이 참여하였다. 연회에 참여한 관원은 모두 군복을 입고 궁시(弓矢)를 갖추었다.</p>					

	비교적 촘촘한 기법으로 나무를 표현하였고 위로 갈수록 좁아지는 삼각형 구도 안에 이야기를 전개하여 화면에 원근감을 살렸다.					
297	중묘조서연관사연도	작자미상	1535	홍익대학교 박물관	지본채색	61.0X 44.0
	<p>「중묘조서연관사연도」는 중종 30년(1535) 중종이 경복궁에 연 법연(法筵)의 모습을 그린 것으로 궁중행사도 중에서 가장 오래된 그림이다.</p> <p>당시에 세자인 인종(1515~1545)은 5세부터 부지런히 강학(講學)에 노력하여 중종 29년(1534)에 『춘추』를 마치게 되었다. 중종은 인종의 영민함에 대견해하면서 세자의 학업을 이끌어 준 서연관 관원들의 노고를 치하하기 위해서 경복궁 근정전 뜰에 불려 술과 음악을 내리고 연회를 베풀어 주었다. 「중묘조서연관사연도」는 중종이 서연관들에게 근정전 뜰에서 베푼 연회의 모습을 자세히 보여주고 있는데, 술에 취한 듯 다른 사람의 부축을 받으며 연회장을 나가는 사람들의 모습도 그려져 있다.</p>					
298	중이 기름짜는 모양	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본담채	
	<p>착유기를 이용하여 기름을 짜는 모습이다. 기록에는 1470년 『소문사설』에 조선 시대 기름 짜는 소착유기, 대착유기 모습이 수록되어있고 1766 증보살림경제에 채유법 기록, 지금의 압착법과 가열법과 같은 내용이 소개되어 있다.</p> <p>착유의 방법은 깨나 씨를 볶은 후에 착유기에 넣고 무거운 것으로 누르는 방법인데 이 그림에서는 긴 나무와 끈을 이용해서 두 사람이 나무에 연결된 끈을 돌려 그 힘으로 나무가 압착기를 누르는 방식이다.</p> <p>보통은 넓적한 나무에 무거운 것을 올려서 착유를 했다.</p>					
299	채미도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	견본담채	93.0X 31.9
	<p>비가 넉넉하게 내려 산나물이 쭉쭉 자란다.'로 시작하는 그림 상단의 제시처럼 봄비가 지나간 자리에 봄나물을 뜯으러 나온 여인네들의 모습이 현장감 있게 묘사되었다. 전체 화면은 삼단구성으로 근경에 개울이 흐르고, 중경에 나물캐는 인물들의 모습과 그 옆으로 경사진 토산이 배치되어 화면의 단조로운 구성을 피했고, 멀리 원산을 비롯한 원경을 수평배치하였다. 고개를 마주하고 앉은 여인들의 손놀림은 경쾌하고 그 주위를 맴도는 아이의 모습이 평화로운 시골의 풍정을 잘 드러낸다.</p>					
300	채애도	윤두서	17세기	개인	견본담채	25.0X 30.2
	<p>비스듬히 흐르는 언덕에서 아래쪽의 여인은 한손에 망태기를, 한손에 칼을 들었는데 칼 나물을 찾는 듯 허리를 굽힌 자세이다. 위쪽 여인은 서서 주변을 둘러보고 있다.</p> <p>간절한 선묘로 그려진 두 여인의 복장을 보면 허리까지 길게 내려온 저고리에 속바지가 드러나도록 치마를 걷어 올려 묶었다. 소매를 걷어 붙이고 머리에 수건을 쓴 시골 아낙들의 모습 그대로이다. 두 여인의 움직임에 따라 담묵으로 단면처리한 원산을 넓게 그렸고 간소한 태점과 필치로 여인들의 주변 언덕의 잡풀과 자갈을 묘사하였다.</p> <p>일찌기 나물 문화가 발달한 우리나라에서 나물을 캐는 것은 아녀자들의 일상이었다. 특히 춘궁기를 넘기는데에 봄나물은 중요한 역할을 하였다.</p>					

	천렵	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본담채	
301	<p>주로 여름에 가까운 강이나 냇가에 나가 수영도 하고 고기를 잡아 매운탕을 끓여 먹으며 하루를 즐기는 놀이. 어른들뿐만 아니라 아이들도 참여했으며, 주로 남자들이 하던 놀이이다. 전국에서 널리 행해졌다.</p> <p>특히 여럿이 모여 함께 잡고 함께 나누어 먹는 것은 우리 문화의 일반적인 흐름에 부합되면서 오랫동안 지속될 수 있었다.</p> <p>조선시대에 유생들은 단지 물고기를 잡는 것에 그치지 않고, 시를 읊거나 노래를 부르며 한가한 시간을 보냈다. 또 평민들은 친구나 계원들이 낱을 잡아 냇가에서 직접 물고기를 잡아 매운탕을 끓이고 술을 마시며 즐거운 한때를 보냈다.</p>					
	천어도	정세광	16세기	국립중앙 박물관	견본담채	21.5X 15.5
302	<p>정세광은 진사에 등제되었고 그림을 잘 그렸다고 한다.</p> <p>그의 화풍에 대한 구체적인 논의는 없으나 조선 초기 안견의 영향을 받은 안견과 화가로 알려져 있고, 유작으로는 비단에 담채로 그린 「천어도」가 전한다. 이는 바람부는 강가에서 고기를 잡는 모습을 남종화풍에 토대를 두고 그린 것으로 일종의 풍속화적인 성격을 지니고 있다.</p> <p>강가에 기다란 대나무를 세워놓고 줄을 매고 그 끝에 큰 통발모양의 어구를 매달았다. 어구를 끌어당길 때에는 장대 끝의 도르래를 이용했다.</p>					
	첩농채춘	윤용	18세기	간송미술관	지본담채	21.2X 27.6
303	<p>봄을 깨는 아낙네의 뒤를 돌아보는 모습에는 토속미가 풍겨지는 정겹고 힘찬 모습이 있다. 걸어붙인 소맷자락과 허리춤에 말아 올린 치맛자락, 그 아래 든든한 장판지와 손에 들고 있는 날카로운 낫 끝에서 힘이 느껴진다.</p> <p>윤용은 할아버지 윤두서의 사실주의 화풍을 이었지만 젊은 나이에 요절하였다.</p>					
	초상난데 초혼부르는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
304	<p>"초혼은 떠나가는 영혼을 다시 불러 들여 재생하기를 비는 의식이다. 망령이 흑시 다시 살아날까 비는 마음으로 지붕위에 올라가서 망령의 호나 자를 부르며 ""북·북·북"" 세 번 외치고 나서 지붕에 옷을 던져놓는다. 입관을 하고 난 뒤 북의는 지붕에서 내려놓고 출상 때, 또는 입관 후 내린 즉시 소각하거나, 북의를 시신위에 덮어 두었다가 대렴후에 영좌 앞에 두고, 후일 혼백과 혼백과 같이 묘소에 묻는다.</p> <p>그림의 초혼하는 모습은 상을 차려놓고 그 앞에서 옷을 들고 혼을 부른다. 제상에는 쫄신 3짝과 술과 밥이 올려져 있으며 2개의 초가 켜져 있다.</p>					
	초상성례	김준근	19세기 말	비엔나민족학 박물관	지본담채	
305	<p>소상은 초상을 치른 지 만 1년이 되는 날에 지내는 제사로써 연제(練祭, 練祥), 기년제(基年祭), 일주기(日週期)라고도 한다.</p>					
	초원시명도	김홍도	18세기	간송미술관	지본담채	37.8X 28
306	<p>파초가 길푸른 은사의 마당에서 동자가 차를 끓이고 있다. 길화로에 무쇠다관을 올려 놓고 쪄고리고 얹은 채 부채질을 해대며 숯불을 피운다. 파초 밑에는 그저</p>					

	마당의 돌맹이 위에 거친 나무판을 올려서 만든 질박한 서탁(書卓)이 놓였고, 그 위에 은사의 조출한 살림이 보인다. 책 두 권에 작은 원형 벼루와 몽당 먹, 불품 없는 족자 세 개, 줄없는 거문고, 투박한 찻잔 세 개가 아무렇게나 놓여있다. 은사는 시상이 떠올라 행음(行吟) 중인지 보이지 않는데, 뜻밖으로 서탁 옆에 사슴이 낮은 것은 이것이 얼마나 인적이 끊긴 심산유곡인가를 말해준다. 거의 선계 입구에 가까운 질박의 세계이다.					
307	초하전차	김홍도	18세기	개인	지본담채	19X32
	파초 아래서 차물을 끓이고 있다. 전차는 일차를 다관에 넣고 우려서 마시는 행위를 말한다. 신기수의 『조선통신사 왕래』는 조선시대 차문화에 대해 "조선의 말차 중심 음다풍습이 전차 중심의 음다풍습으로 변환것으로 미루어 태조 이성계가 조선을 세우고 정치의 쇄신과 함께 차문화도 변화된 것으로 생각된다"고 적고 있다.					
308	초혼	김준근	19세기 말	기메박물관	지본담채	
	"초혼은 떠나가는 영혼을 다시 불러 들여 재생하기를 비는 의식이다. 망령이 흑시 다시 살아날까 비는 마음으로 지붕위에 올라가서 망령의 호나 자를 부르며 "복·복·복" 세 번 외치고 나서 지붕에 옷을 던져놓는다. 입관을 하고 난 뒤 복의는 지붕에서 내려놓고 출상 때, 또는 입관 후 내린 즉시 소각하거나, 복의를 시신위에 덮어 두었다가 대렴 후에 영좌 앞에 두고, 후일 혼백과 같이 묘소에 묻는다. 그림의 초혼하는 모습은 상을 차려놓고 그 앞에서 옷을 들고 혼을 부른다. 제상에는 짚신 3짝과 술과 밥이 올려져 있으며 2개의 초가 켜져 있다.					
309	춘녀채종	마군후	조선 후기	간송미술관	지본담채	14.6X 24.7
	마군후가 경칩에 들나물 캐는 연인들을 담았다. 그림 제발에는 "봄날 밭에서 춘부가 나물 캐는 모습이 극히 유한함에 이르렀다"고 되어있다. 마군후는 인물과 영모에 뛰어났으며 그림에 생동하는 봄긴운에 역력하다.					
310	추석에 간산가는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
	이 그림에는 머리에 목관을 인 하녀가 왼손에 차례를 지낼 때 쓸 돛자리를 들고 있는 모습으로 묘사되어 있다. 성호 이익은 "우리나라 민간 절기에 8월 15일에 성묘하는 것을 추석이라고 한다"고 추석을 민간 풍습이라고 말했다. 순암 안정복은 추석 성묘는 중국에는 없던 우리만의 풍속이라고 했다. 인조반정 이후 사대주의가 기승을 부리면서 일부 사대부들 사이에서 추석 성묘를 거부하는 움직임이 나타난 것도 중국에는 없다는 이유 때문이었다. 안정복은 추석 성묘는 가야의 수로왕에서부터 시작된 동방의 풍속이라고 보았다. '삼국유사' '가락국기'에는 "'매년 정월 3일·7일과 5월 5일, 8월 5일과 15일(추석)에 풍성하고 정결한 제전으로 제사지냈는데, 대대로 이어져 끊어지지 않았다'"라고 적고 있다.					
311	추수타작	김득신	1815	간송미술관	지본담채	36.0X 32.0
	경직도의 전형적인 주제인 「벼타작」은 이 병풍에도 어김없이 등장한다. 화면을 반으로 나누어보면 상단에는 바람에 휘날리는 나무를 중심으로 점차 운무 속으로 사라지는 배경을 두었고, 하단에는 타작 장면을 표현하였다. 반면 김홍도는 「행					

	<p>려풍속도병」 화면의 중앙에 타작 장면을 배치하고 전경에 나그네를 크게 그렸다. 그러나 김득신은 김홍도의 그림을 참고하여 이 그림을 그린게 틀림없다. 마당을 즐기고 있는 일꾼이 샷갓을 쓰고 있고, 부부 동행의 나그네가 삭발승으로 바뀌고, 김득신이 즐겨 쓰는 닭과 개가 추가되었어도 기본적인 발상은 김홍도의 그림에서 비롯되었음을 알 수 있다. 소를 몰고 오는 원경의 동자도 김홍도의 「행려도」에서 차용한 것으로 보인다. 작가는 김홍도의 「행려풍속도병」을 참고하되 자기 취향의 구성방식과 공간감을 꿰맞추고, 여러 소재를 빌려쓰되 변형을 가하고 새로운 것을 추가하여 독자적인 성격을 부각시킨 것이다.</p>					
312	칠태부인경수연도	작자미상	1691	부산박물관	비 단 에 채색	54.3X 572.0
	<p>1691년 7월 숙종이 교지를 내려 재신과 종신들 가운데 일흔 이상의 노모를 모신 자에게 쌀과 비단을 하사하자, 병조판서 민중도 등이 왕에게 나아가 사은하고 이를 기념하기 위해 같은 해 8월 경수연을 열었다. 칠태부인경수연도는 바로 이 경수연을 묘사한 그림이다. 현재 이 작품은 경수연 장면을 묘사한 그림, 경수연 참석자의 좌차, 민중도가 지은 숙종에 대한 사은의 글인 사전, 권해가 지은 경수연 도서로 구성되어 있다.</p>					
313	키질	김준근	19세기 말	기메박물관	지분담채	
	<p>키는 식 따위를 까불러 쪽정이나 티끌을 골라내는 도구이다. 곡식 등을 키를 이용해 쪽정이나 검부러기 등의 불순물을 분리시켜 날려 보낸다. 짓곳은 사람이 알뜰게 굴면 까불지 말라고 한다. 그런데 키질을 하는 것도 까분다고 한다. '까불다'는 말은 쪽정이나 티끌 같은 것이 알곡과 함께 튀어 오르는 모습과 유사하기 때문이 아닐까 하는 생각이 든다. 키질을 하면 알곡은 안쪽으로 모이고, 위로 드러난다. 그런데 쪽정이나 티끌은 바깥으로 나간다.</p>					
314	타곡	김준근	19세기 말	승실대학교 한국기독교박물관	지분담채	18.7X 25.4
	<p>도리깨는 장치와 도리깨아들, 도리깨꼭지로 구성되어 있다. 장치 끝에 박은 도리깨 꼭지에 매달린 아들이 꼭지와 함께 돌면서 땅에 떨어놓은 곡식을 쳐서 털어낸다. 도리깨아들은 물푸레나무, 장치는 노가리나무, 도리깨꼭지는 단단한 참나무로 만든다. 도리깨아들은 보통 3가닥이다. 4~5명이 도리깨질을 할 때는 '상도리깨'와 '굽도리깨'가 있다. 상도리깨꾼은 선소리를 하면서, 덜 털어낸 곡식을 굽도리깨꾼에게 알려준다. 또한, 굽도리깨꾼은 상도리깨꾼의 소리에 따라 도리깨아들을 높이 들어 타작을 한다. 벼타작은 벼털기, 도리깨질하기, 검불날리기의 세 가지 과정을 거쳐 진행된다. 먼저 통나무에 다리를 붙여놓은 개상[床] 또는 뉘여놓은 나무 절구통, 크고 널찍한 돌판 등에 벼단을 내리치면서 벼이삭을 털어낸 다음, 남아 있는 것들을 도리깨로 쳐서 마저 털어낸다. 그리고 털어낸 낱알들을 모아놓고 죽가래로 떠서 공중으로 퍼올리면 옆에서 여러 사람이 키로 바람을 일으켜 쪽정과 검불을 날려보내는 것이다.</p>					
315	타작	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지분담채	
	<p>조선 초기 『농사직설』에 도리깨를 이용해 살초와 탈곡작업을 진행한다고 한 것으</p>					

	<p>로 보아 일찍이 탈곡에 이용되었음을 알 수 있다.</p> <p>자루 끝에 연결되어 있는 타곡부(도리깨 아들)는 3개의 물푸레나무를 새끼 또는 노끈으로 납작하게 엮어 만들며 자루의 길이는 약 3m이다. 물푸레나무를 써야 나무가 단단하고 야무져서 갈라지지 않는다. 만들기가 쉬우면서도 능률이 많이 올라 오늘날에도 전국적으로 쓰이고 있다.</p> <p>기원은 자세하지 않으나 박지원의 『과농소초』에 고려시대의 저명한 학자 이색이 중국 원나라에 가서 도리깨를 연상하면서 시를 지었다는 사실을 기록한 것으로 보아 늦어도 고려말 14세기 훨씬 이전부터 있었던 것으로 추측된다. 도리깨는 과거 우리 탈곡기 중에서 발전한 도구였다. 도리깨를 콩 탈곡 작업에 이용하면 한 사람이 1일간의 작업능률을 8두까지, 보리일 경우에는 약 14두까지 채고할 수 있었다. 조선 후기 풍속화에 많이 나타나는 것으로 미루어 조선시대에도 매우 보편적인 탈곡용구였음을 알 수 있다.</p>					
316	타작하는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립박물관	지본채색	<p>"두 명의 남자가 타작을 하고 한 명의 여자가 키질을 하고 있다. 키는 곡식 따위를 담고 까불러서 쪽정이나 검부러기 등의 불순물을 제거하는 기구로, 대가 생산되지 않는 중부 이북에서는 고리버들로 조그마하게 만든 후 바닥을 청올치끈 같은 것으로 결었다. 반면 남부 지방에서는 대오리를 납작하게 다루어 죽석을 엮듯이 만들며, 크기도 고리버들키의 2~3배 크기로 만들었다. .</p> <p>키에 곡식을 담고 까부르는 것을 키질이라고 하는데 가벼운 것은 날아가거나 앞에 남고, 무거운 것은 뒤로 모여 구분할 수 있다. 한편 곡식을 키에 담아 높이 들고 천천히 쏟아내리면서 바람의 힘으로 알곡을 분류하는 것을 "키내림"이라 하고, 여러 사람이 모여 키를 들고 나비가 날개짓 하듯 부치는 것을 "'나비질'"이라 한다. 그림에 묘사된 것은 아마도 키내림을 하는 것으로 보이며, 키질을 마친 곡식은 바닥에 깔려 있는 멍석에 모아놓는다.</p> <p>타작하는 방법은 큰 나무 판자에 일정한 간격으로 톱질하여 홈을 파서 그 틈에 벧단을 훑어서 나락(뽕씨)을 털었다.</p>
317	타작하여 노느는 모양	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본담채	<p>이 그림은 추수가 끝난 후 타작하는 모습을 담고 있다. 모두 5명의 남자가 등장하는데 이중 갓을 쓰고 긴 담뱃대를 물고 있는 사람은 마름으로 보인다. 이들은 지주의 토지가 있는 곳에 상주하면서 추수기의 작황을 조사하고 직접 소작인들로부터 소작료를 징수하여 지주에게 상납하는 것을 주된 직무로 하였다.</p> <p>마름의 감시 아래 두 명의 남자가 타작한 곡식을 털어 키질을 하고 있다. 키는 곡식 따위를 담고 까불러서 쪽정이나 검부러기 등의 불순물을 제거하는 기구로, 대가 생산되지 않는 중부 이북에서는 고리버들로 조그마하게 만든 후 바닥을 청올치끈 같은 것으로 결었다.</p> <p>다른 두 명의 남자는 한 쪽에서 키질을 마친 곡식은 모말로 재어서 떡서리에 담고 있다. 떡서리란 짚으로 날을 걸어서 벧섬 크기로 만든 그릇으로 울이 깊고 바닥은 네모꼴을 이루며 곡물을 갈무리하거나, 담아 나르는 데 쓰이는 물건이다. 이때 떡서리를 잡고 있는 남자가 손가락으로 그 수량을 세고 있는 모습이 이채롭다.</p>

	탁주 먹는 모양	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교박 물관	지본담채	16.OX 23.2
318	<p>우리나라의 문헌에 본격적으로 막걸리가 등장한 것은 고려시대다. 이규보나 이곡이 쓴 저서에 막걸리에 대한 정확한 기록이 등장한다.</p> <p>예전에 농가에서 개별적으로 누룩과 곡물을 사용해 제조한 술을 농주라고 하였다. 조선시대에 양반들은 소주와 쌀막걸리를 주로 만들어 먹었으며, 조선중기 이후에 일반백성들은 밀과 옥수수 등 전분이 많은 잡곡을 이용한 막걸리를 제조하여 먹기 시작하였는데 이때부터 막걸리는 서민의 술로 자리하기 시작했다.</p>					
	투전	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
319	<p>투전은 남성들의 놀이로, 실내에서 각종 그림이 그려진 종이 투전목을 가지고 놀았던 놀이 형태이다. 조선 후기에 와서 노름의 성격이 가장 강하다고 할 수 있다. 15cm 정도 길이의 두꺼운 종이 위쪽에 사람, 물고기, 새, 벌레, 꿩, 별, 말, 노루토끼 등의 다양한 그림과 글귀를 적어 1에서 10까지의 숫자를 표시한다. 보통 60장 혹은 80장으로 하지만, 현대에는 40장을 가지고 놀았다.</p> <p>이것은 영조 때부터 널리 퍼져서 민간에 큰 폐해를 입혀서, 단속을 하였다. 그러나 아무리 단속을 하여도 별 효과가 없었다고 한다. 심지어 상가에 몰래 숨어 들어가서 모르는 문상객들끼리 투전을 벌이기도 하였다.</p> <p>노름이 성행하다 보니, 노름판을 개설해 고리를 뜯어 먹고 사는 사람이 등장하고, 투전꾼들에게 돈을 빌려주고 높은 이자를 받아먹는 고리대금업자도 생겼다. 그리고 사기도박꾼들도 등장하여 사회적 문제가 되었다.</p> <p>기산의 그림을 보면, 4인의 남성들이 놀이를 하고 있다. 가운데에 맨 상투 차림에 흰 저고리를 입은 자가 패를 펼쳐 까보이고 있으며, 검은 머리띠를 한 자가 패를 열심히 맞춰보고 있다. 전면에 있는 분홍색 저고리를 입은 자는 패를 짓지 못하여 실망스런 모습이며, 황색 머리띠를 한 자는 왼손에 패를 쥐고 판을 관망하고 있다. 주위에 2명의 남자가 담뱃대를 길게 물고 관전하고 있으며, 주변에는 주안상이 있으나 술을 먹을 생각도 잇은 듯, 모두 놀이에 열중하고 있다.</p>					
	통그릇 만들고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.OX 23.2
320	<p>주물유기를 만드는 곳을 통점이라고 하는데 유기를 만드는 사람끼리도 방짜유기를 만드는 사람은 양반에 속하고 통쇠, 즉 주물유기를 만드는 사람은 천대시하였다. 통쇠그릇은 먼저 고운 흙으로본을 만들고 통쇠를 뜨거운불에 녹여 액체상태가 되게한 다음에 주물에 부어서 형을 뜬다.</p>					
	통그릇 깎고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.OX 23.2
321	<p>갈이장이가 거푸집을 이용해 이미 만든 통그릇을 갈이틀로 다듬는 중이다. 갈이틀 중심축을 연결한 빗줄을 다리로 회전시키면서 손으로는 회전하는 그릇을 깎았다. 바닥에는 그렇게 완성된 그릇이 보인다.</p>					

	파종하는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
322	<p>밭에 씨를 뿌리고 고무래로 흙을 덮고 있다. 종다래끼를 들고 씨를 뿌리는 사람과 고무래질을 해서 흙을 덮고 있는 2사람이 한 조가 되어서 일을 한다. 뒤에는 뒷짐을 짰은 사람은 마름인 듯 하다.</p> <p>고무래는 씨를 뿌린 후에는 밭의 흙을 덮으며, 추수 후에는 곡식을 굽어 모으거나 말리기 위해 퍼 낼 때 사용한다. 작은 것은 아궁이의 재를 쳐내는 데도 사용한다. 이름은 지방에 따라 약간씩 다르다. 강원도에서는 밀개, 전라남도 장흥지방에서는 미래라고 하는데 이는 흙을 밀어내는 동작에 주목하여 붙인 이름이다. 한편 충청북도 봉양에서는 땡길개, 경기도 덕적도와 경상남도 영산에서는 당그래, 전라남도 거문도에서는 당글개라고도 하는데 이는 흙을 끌어당기는 동작에 주목하여 붙인 것이다. 형태는 사진과 같이 나무조각에 자루를 박은 T자 모양이 일반적이거나 나무조각의 모양은 직사각형, 반달 모양, 사다리꼴 등 약간씩 차이가 있다.</p>					
323	관수 경 읽고	김준근	19세기 말	승실대학교 한국기독교 박물관	지본채색	16.OX 23.2
323	<p>"관수는 무당과 여러 면에서 구별된다. 대체로 무당은 여자이고, 관수는 남자이다. 무당은 서서 춤을 추며 귀신들을 위무하지만, 관수는 앉아서 북을 두드리며 경문을 읽어 축귀나 착귀를 한다. 무당은 무가를 불러 신이 그들의 몸에 실려 치병 등의 행위를 하지만, 관수는 경문을 통해 여러 신장들을 불러 이들로 하여금 객귀나 잡귀 등을 물리치거나 착수를 하여 치병 등의 행위를 한다. 과거 안택을 하거나 객귀나 잡귀를 물리쳐 집안의 우환을 없애거나 치병을 하기 위해서 무당을 부르기도 했지만, 관수를 더 많이 불렀다.</p> <p>관수는 굿을 하는 집안의 방이나 대청에 경당을 차린다. 경당에는 제상을 마련하고, 여러 신장들의 위목을 경당 안은 물론 처마 밑에까지 붙이기도 했다. 굿의 반주 악기는 북인데, 이를 천장에 매달아 놓고 앉아서 두드렸다. 장단과 선율은 단조로운 편이다. 무복은 평상복을 정결하게 입고 고깔을 썼다. 무구로는 산통, 북, 신장대, 귀신 가두는 통 등이 있을 뿐, 부채, 칼, 방울 등은 사용하지 않았다. 동네 사람들은 굿판에 모여 여러 일을 도와주기도 하고 음식을 함께 나누기도 한다.</p>					
324	관수독경	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
324	<p>이 그림에는 관수와 더불어 대잡이, 단골가족까지 함께 등장한다.</p> <p>독경의 주재자인 관수 이외에도 독 경이 벌어지는 공간과 도구에 대한 정보, 독경의 한 과정인 대잡기에서 대를 잡는 대잡이, 독경을 의뢰한 단골가족들을 등장시킴으로써 관수의 독경의례의 전모를 보다 잘 드러냈다. 이러한 구성상의 변화는 관수 내외만 등장하는 독경그림과 달리 독경 에 대한 풍부한 정보를 담기 위한 목적 등으로 모본의 도상을 재 구성하여 그려졌을 것으로 판단된다.</p>					

325	평생도 중 초도호연	전김홍도	18세기	국립중앙 박물관	견본채색	53.9X 35.2
	<p>평생도는 모당평생도와 아주 유사한 작품이나 필치나 색감에서는 떨어져 모당평생도를 모본으로 만든 작품으로 보인다.</p> <p>주인공 앞에 돌상을 놓았는데 아이를 과장되게 크게 묘사하였다. 주인공 오른쪽에는 할아버지와 아버지가, 왼쪽에는 할머니와 어머니가 주인공의 돌을 축하해준다.</p>					
326	평생도 중 초도호연	작자미상	19세기	국립중앙 박물관	지본담채	36.0X 130
	<p>그림이 여타의 평생도와는 다르게 화면이 상하로 늘어나 전체적인 여백이 증가하였다. 필이 다소 경직되어 있어 다양한 변화는 보이지 않으나 세부적인 묘사에서 어느 것 하나 소홀히 하지 않은 점과 등장인물들의 다양한 표정까지 잡아내고 있는 점 등이 돋보이는 작품이다.</p>					
327	평생도 중 초도호연	작자미상	20세기 초	국립중앙 박물관	지본채색	51.5X 110.2
	<p>이 그림은 작자미상의 평생도 8폭 병풍 중의 한 폭이다. 전체적으로 화면 상하에 건물을 배치하고 중경에 빈 공간을 마련하여, 인물을 그려 넣는 구성법을 취하였다. 인물의 의상을 화려하고 대비되는 색으로 설채하여 화면전체가 아주 밝고 역동적인 감을 준다. 인물들은 5등신 정도의 단아한 형상이며, 일반적으로 몸에 비해 머리가 크게 그려졌다. 얼굴윤곽은 둥글게 표현되었고, 얼굴표정은 거의 유사한데 대부분 웃는 표정을 짓고 있다. 이 화면은 「초도고연」인데, 첫뚝을 맞은 주인공이 지필묵, 활, 책 등이 놓인 돌상을 앞에 서 물건을 집으려는 장면을 그린 것이다. 부모와 주위에 둘러선 친지들이 아이가 무엇을 먼저 집을 것인지 관심있게 지켜보고 있다.</p>					
328	평생도 중 치사	작자미상	20세기 초	국립중앙 박물관	지본채색	51.5X 110.2
	<p>이 그림은 작자미상의 평생도 8폭 병풍 중의 한 폭이다. 이 화면은 「치사」 장면인데, 벼슬자리에 오른 선비가 집에서 휴식하는 모습을 그렸다. 화면 중단에 수염을 기른 노인이 청색옷을 입고 사랑채에서 내려다보고 있고, 그 옆에는 젊은 선비들이 장기를 두고 동자는 차를 달이고 있다. 안채에서는 아낙이 베를 짜고, 마당에는 아이들이 놀고 있다. 아이들 곁에는 개가 뛰어다니고, 닭이 병아리를 거느리고 모이를 쪼고 있어 평화로운 정경을 잘 표현하였다.</p>					
329	평생도 중 혼인식	작자미상	20세기 초	국립중앙 박물관	지본채색	51.5X 110.2
	<p>이 그림은 작자미상의 평생도 8폭 병풍 중의 한 폭이다. 현재는 8폭으로 구성되어 있으나, 장원급제 이후의 관직 생활 부분이 빠져 있어 이를 감안하면, 원래 12폭 병풍이었을 가능성이 있다. 필치가 다소 어눌한 부분도 있으나, 정교하고 화려하며, 평생도의 전통을 계승한 20세기의 평생도의 형식을 보여준다는 의의를 지닌 작품이다. 이 화면은 「혼인식」인데, 건물내부에는 화려한 모란병풍을 배경으로 시부모님이 앉아있고, 그 앞에서 신부가 폐백을 드리는 장면이다. 중경의 마당에는 남녀노소의 많은 사람들이 모여 이 광경을 구경하고 있는데, 우측에는 여자들이 서 있고 좌측에는 남자들이 서있다. 전경의 사랑채에는 갓을 쓴 선비들이 앉아 있고 음식을 나르는 여인들의 발걸음이 분주하게 표현되었다.</p>					

330	평생도 중 회갑	작자미상	20세기 초	국립중앙 박물관	지본채색	51.5X110.2
	이 그림은 작자미상의 평생도 8폭 병풍 중의 한 폭이다. 인물의 의상을 화려하고 대비되는 색으로 설채하여 화면전체가 아주 밝고 역동적인 감을 준다. 인물들은 5등신 정도의 단아한 형상이며, 일반적으로 몸에 비해 머리가 크게 그려졌다. 얼굴 윤곽은 둥글게 표현되었고, 얼굴표정은 거의 유사한데 대부분 웃는 표정을 짓고 있다. 이 화면은 「회갑」 장면인데, 회갑을 맞은 주인공이 산수병풍을 배경으로 자녀들의 잔을 받고 있다. 노부부는 의관을 갖추고 위엄있게 앉아있고, 관복을 입은 것으로 보아 벼슬자리에 있는 자녀들이 정중하게 두손으로 잔을 올리고 있다. 주위에는 남녀노소 친지들이 구경하고 있다.					
331	평생도 중 회혼례	전김홍도	18세기	국립중앙 박물관	견본채색	53.9X35.2
	"평생도는 모당평생도와 아주 유사한 작품이나 필치나 색감에서는 떨어져 모당평생도를 모본으로 만든 작품으로 보인다. 회혼례를 위하여 마당에 대를 만들고 차일을 쳤다. 그 위에 회혼례상을 마련하고 주인공이 올라가있다. 주위에 가족들이 모두 올라가 회혼을 축하한다. 60년 전 혼례 때와 마찬가지로 동퇴연상(同牢宴床;초례상)도 차리고 큰상도 차렸다.					
332	평생도 중 회혼례	작자미상	19세기	국립중앙 박물관	지본담채	36.0X130
	그림이 여타의 평생도와는 다르게 화면이 상하로 늘어나 전체적인 여백이 증가하였다. 필이 다소 경직되어 있어 당당한 변화는 보이지 않으나 세부적인 묘사에서 어느 것 하나 소홀히 하지 않은 점과 등장인물들의 다양한 표정까지 잡아내고 있는 점 등이 돋보이는 작품이다.					
333	평생도 중 회혼례	작자미상	20세기 초	국립중앙 박물관	지본채색	51.5X110.2
	이 그림은 작자미상의 평생도 8폭 병풍 중의 한 폭이다. 인물의 의상을 화려하고 대비되는 색으로 설채하여 화면전체가 아주 밝고 역동적인 감을 준다. 인물들은 5등신 정도의 단아한 형상이며, 일반적으로 몸에 비해 머리가 크게 그려졌다. 얼굴 윤곽은 둥글게 표현되었고, 얼굴표정은 거의 유사한데 대부분 웃는 표정을 짓고 있다. 이 화면은 「회혼례」 장면인데, 회혼을 맞은 주인공이 초례상을 사이에 두로 마주 보고 서 있다. 노부부는 의관을 갖추고 주위에는 남녀노소 친지들이 구경하고 있다.					
334	평양감사향연도중 부벽루연회도	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	196.9X71.2
	부벽루에서의 연회는 낮에 펼쳐졌다. 휘장이 쳐진 부벽루에서는 육방관속이 도열한 가운데 성대한 연회가 열리고 있다. 그 소리에 평양백성들이 몰려들었다. 연회에 초대받지 못한 대다수 사람들은 먼발치에서라도 연회를 구경하기 위해 나름대로 가장 좋은 자리를 차지하고 서 있다. 너무 가까이 다가가 나졸에게 주의를 듣는 사람부터 손주를 업은 할머니, 연회와 상관없이 술판을 벌인 남정네, 다투다 어른들한테 꾸지람을 듣는 아이들까지 모습이 다양하다. 오른쪽 뒤에는 밭 갈고 쟁기질하는 백성의 모습에 담겨 있다. 그들은 부벽루에서					

	풍악소리가 울리든 말든 상관하지 않고 그저 묵묵히 자기가 하는 일에 열심이다.					
335	평양감사향연도중 연광정연회도	김홍도	18세기	국립중앙 박물관	견본채색	196.9 X71.2
	<p>"이 그림은 대동강변의 연광정에서 이루어지는 연회의 장면을 그린 것이다. 화면의 상단에는 대동강변의 수려한 산수를 연무 속에 아련히 나타내고, 연이은 넓은 대동강을 건너 화려한 연광정을 배치하였다.</p> <p>건물내부에는 부임한 관찰사가 병풍 앞에 앉아있고, 앞에서는 화려한 옷을 입은 무희들의 악공들의 연주에 맞추어 춤을 추고 있다. 연광정의 앞 마당에는 병사들이 도열해 있고, 대문 밖에는 손님들이 타고 온 말들이 기다리고 있다.</p> <p>연광정 밖에는 이 연회를 구경하려고 많은 사람들이 운집해있다. 길거리에는 갓을 쓴 선비, 머리에 짐을 이고 있는 아낙, 할머니 손을 잡고 나선 아이, 좌판을 목에 걸고 행상 하는 아이 등 사실적이고 실감나는 모습을 표현하였다.</p>					
336	포도도	신사임당	16세기 전반	간송미술관	견본수묵	21.7X 31.5
	<p>"포도도는 먹의 농담을 조절해서 그린 그림이다. 윤곽선 없이 몰골법을 사용해서 부드러운 느낌을 강조했다. 오직 먹을 진하고 연하게 써서 햇가지와 묵은 가지, 익은 포도와 덜 익은 포도를 그려냈다.</p> <p>포도주는 13세기 말에서 14세기에 고려 왕실에서 사랑을 받았다. 고려 충렬왕은 1298년, 1302년, 1308년에 원나라 황제로부터 포도주를 선물 받았다고 『고려사절요』는 기록하고 있다.</p> <p>조선시대에는 마유(馬乳) 포도와 수정(水晶) 포도가 별도로 언급된다. 『동의보감』은 자줏빛이 나는 것을 마유라 하고, 흰빛이 나는 것을 수정이라고 적고 있다. 마유 포도는 오늘날의 적포도, 수정 포도는 오늘날의 청포도가 아닐까 생각된다.</p> <p>『조선왕조실록』은 포도를 ‘왕의 약재’로 이용한 것으로 기록하고 있다.</p>					
337	표암첩 중 무	강세황	18세기	국립중앙 박물관	견본수묵 담채	16.3X 24.6
	<p>"강세황은 조선 후기 문인 사대부 화가로서 높은 식견과 안목, 풍부한 이론을 갖춘 화가이자 화평가로서 그 당시 회화 발전에 크게 기여한 인물이다. 그는 산수·화훼에서의 한국적인 남종문인화풍을 정착시켰으며 현실감 있는 산수 표현에 있어서 서양화풍의 이점을 수용했다. 그의 끊임 없는 실험 정신과 독창성은 선구적이었다. 강세황의 작품들로 엮은 『표암첩』에는 따뜻한 느낌의 정물화가 많다. 이 그림은 무를 그린 것으로 『표암첩』 2권 11면에 실려 있는 작품이다. 작고 앙증맞게 묘사된 무의 모습은 현대적인 삽화 그림에 비추어도 전혀 손색이 없어 보인다.</p>					
338	표암첩 중 포도	강세황	18세기	국립중앙박물 관	견본수묵 담채	16.3X 24.5
	<p>표암첩은 사군자, 화훼영모 등의 소품들을 모은 것이다. 포도도는 먹의 농담만을 사용해서 알알이 영근 포도의 모습을 세밀하게 묘사하였다. 고려시대부터 사용되었던 포도주는 18세기에는 포도와 포도주가 제례에도 사용됐다. 『조선왕조실록』에는 ‘정조가 제사에 올리는 과일 중에서 건시(乾柿)는 계절이 이르고, 밤은 껍질을 벗겨 오랫동안 두면 색이 쉽게 변하므로, 건시 대신 홍시를 쓰고 밤 대신 포도를 쓰도록 허락한다’는 대목이 눈에 띈다. 제례에서 포도가 밤 대신 사용되면서,</p>					

	민간에서 포도는 다산과 번영의 상징으로 받아들여졌다. 이와 함께 포도 그림 병풍도 민간에서 유행했다.					
339	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	83.3X 38.3
	필자 미상의 풍속화로 전 성세창으로 전한다. 하단에 길에서 막을 쳐 놓고 향아리 술을 파는 노파가 있다. 길 가는 나그네는 한잔 술이 생각나는 것 같다. 그러나 돈이 없는지 바라만 보고 있다. 노파와 흥정을 해서 한 잔 먹고 갈 수 있을까					
340	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
	그림의 중앙에는 소에 썬대를 메고 밭을 갈고 있는 모습을 그렸다. 밭은 산비탈의 경사가 있는 곳에 일구어졌다. 옷을 벗어 옆에 놓고 소매를 걷고 바지를 허벅지까지 올리고 힘을 주면서 소에게 뭐라고 소리치는 모습이 세밀하게 묘사되어 있다. 아래에는 아낙이 아이를 등에 업고 나물을 캐고 있다. 위에는 두명의 농부가 밭을 일구고 있는 모습이다. 봄에 바쁜 농촌의 일사를 표현하였다.					
341	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	소고기를 먹을 수 있다는 것은 그 사람이 바로 지배층이라는 것을 말해준다. 소는 곡식을 가꾸고, 짐을 나르는 다용도 가축이었다. 이러니 농부들에게 쇠고기는 그림의 떡이 아니라, 감히 먹을거리로 생각조차 하기 어려웠다. 하지만 지배층에 속했던 사람들은 육식을 통해서 자신의 권력을 표현하려고 했다. 그렇다고 해서 백성들이 육식을 전혀 하지 않은 것은 아니다. 개를 식육하기도 했지만 사냥을 통해서 단백질을 획득했다. 백성들도 육식이 자유롭게 되기 전까지는 사냥은 또 다른 단백질 공급을 위한 행위였다.					
342	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	"지봉을 새로 잇는 것을 보니 가을인것 같다. 나무에 올라가 가으내 익은 과일을 수확하고 있다. 조선시대에는 과수원에서 과실나무를 전문재배하는 풍습이 가일층 발전하였다. 이 시기 국가가 경영하는 관원을 통하여 과실나무를 전문재배하였다. 조선 초기에 개인들이 경영하는 과수원들도 많이 나타났다. 개인과수원들은 전업적으로 과실나무를 재배하므로 개개의 농가들에서 한두그루씩 가꾸는 것보다 우월하였으며 강제노동에 의거하여 경영되던 국가과수원보다도 생산성이 높았다. 조선 후반기에 이르러 상품화폐 관계가 급속히 발전하게 되면서 영리를 목적으로 하는 개인과수원들의 수는 더욱 늘어났다. 조선 후반기에 개인과수원들이 많이 출현했다는 사실은 이 시기 과실나무재배에서 전업적인 재배풍습이 널리 보급되어 있었다는 것을 의미한다. 또한 조선시대에 이르러 여러 가지 과일의 특산지들이 많이 생겨났다.					
343	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	그림의 중앙에는 소그 밭을 갈고 있고 두 사람의 농부가 쇠스랑으로 땅을 일구고 있다. 쇠스랑은 땅을 파헤쳐 고르거나 두엄 등을 쳐내는 데 쓰는 농기구로 갈퀴모양을 하고 있다. 『농사직설』에 ‘철치파’로 표기되어 있고 하위지의 『유서』에는 ‘소시랑’으로, 『고사신서』 농포문에는 ‘소시랑’, 『해동농서』에는 ‘철탑’으로 표					

	<p>시되어 있는 것으로 보아 조선중기 이후에 사용되었을 것으로 추정된다. 쇠스랑의 모양은 갈퀴의 모양을 하고 있으며 서너 개의 발이 달려 있고 기억자로 구부러진 한쪽 끝에 나무자루를 박았다. 수렁이 져서 소가 들어서기 어려운 논에서는 쇠스랑으로 논을 파서 얹어버리고, 덩어리진 흙을 깎을 때 사용하기도 한다. 또, 밭의 흙을 파서 고르기도 하고 씨를 뿌린 뒤에 쇠스랑으로 흙을 덮을 때 사용하기도 하며 두엄을 쳐내는 데에도 쓴다. 소가 갈고 남은 구석진 땅의 흙도 이것으로 다루며 밭에서는 등 부분으로 흙덩이를 부순다.</p>					
	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
344	<p>그림의 중앙에 마당에서 타작을 하고 있다. 타작은 품앗이를 통해 개상질과 도리깨질을 했는데, 벼나 보리는 개상질을 했고 콩·수수 등의 잡곡은 도리깨질을 했다. 굵기가 10~15cm인 소나무 3~4개를 10cm 간격으로 나란히 묶고 네 귀에 다리를 단 기구를 개상이라고 하는데, 이 개상에다 대고 곡식단을 태질하여 알갱이를 털어내는 것을 개상질이라고 한다. 도리깨질은 먼저 바닥에 이삭을 마주보도록 깔아놓은 뒤 보통 2명이 마주서서 도리깨로 곡식단을 교대로 내리쳐서 알곡을 털어내는 일이다.</p>					
	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
345	<p>"논에서 농부 셋이 추수를 하고 있다. 추수를 하기 위해서 먼저 논에서 물을 뺀 후에 낮으로 벼를 베는다. 이를 말리고 묶어서 타작을 한다. 벼를 베는 것은 힘들고 많은 노동력을 요구하기 때문에 마을에서 돌아가면서 함께 추수를 한다. 공동체의 힘이 발휘되는 때이다.</p>					
	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
346	<p>농사일을 하다가 잠시 쉬면서 새참을 먹고 있다. 그림 위쪽의 양반은 자리를 깔고 긴 곱방대를 물고 여유롭게 농부를 바라본다. 양반의 뒤쪽에는 개다리소반에 술상이 차려져 있다. 농부는 새참과 술병을 바닥에 놓고 식사를 하고 있다. 사람들이 쉬고 있는 사이에 소도 잠시 쉬면서 여물을 먹는다. 소의 먹이를 주는 일은 아마 소를 바라보고 있는 꼬마의 일일 것이다.</p>					
	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
347	<p>그림의 상단에는 사냥하는 모습이 있고 중앙에는 아낙과 아이들이 닭을 치고 있다. 대나무로 만든 닭우리 안에 병아리와 암탉을 넣었다. 장닭은 마당에서 자요롭게 다닌다. 집에서 닭을 키우는 일은 농가에서는 중요한 단백질원을 확보하는 일이었다. 그러나 길짐승이나 날짐승의 공격이 늘 있을 수 있었기 때문에 닭을 보호하기 위해서 닭우리를 만들고 알을 낳거나 품을 수 있도록 둥우리도 만들어 나무 등의 위에 달아놓는다.</p>					
	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
348	<p>"벼를 추수하고 타작하며 타작한 벼를 거두는 과정까지 한 화면에서 볼 수 있다. 상단의 양반들은 풍요로운 추수를 즐거워하며 술상을 벌이고 담소하며 웃고 있다.</p>					

	그 옆에는 시중을 드는 시동이 서 있다. 그 아래에는 사람들이 모여서 벼를 털고 있고 한쪽에서는 키를 사용해 껌질을 분리하고 있다. 다른 사람은 낱알을 모으고 운반하고 있다. 분주한 수확의 가을의 어느 날을 표현하였다.					
349	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	농사일을 하다가 새참을 먹고 있다. 둥그렇게 모여서 술잔을 받기도 하고 젓가락을 들고 있기도 하다. 갓을 쓴 사람은 독상을 받았는데 민머리인 사람들은 자기 앞에 상을 놓지 않고 멀찌감치 놓아 여러 사람이 함께 상을 사용하도록 하였다. 그나마 상투를 쓴 사람은 상에 음식을 받았으나 땀을 맨 사람들은 바닥에 그릇을 놓고 젓가락질을 한다.					
350	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	추수 후에 벼를 털고 있다. 자리를 깔고 술병을 옆에 놓은 양반은 지주일터이다. 자기의 땅에서 나온 수확을 만족한 듯이 바라보고 있다. 수염이 길고 머리가 허연 농부와 뒷모습이 젊어 보이는 까만 머리 농부들은 벧단을 높이 들고 낱알을 털고 있다. 굵은 나무를 가로로 놓고 그 위에 벧단을 힘껏 내리친다.					
351	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	한 여름일 것이다. 눈에 벼가 무럭무럭 자랐다. 벼 뿐만이 아니라 다른 잡초들도 같이 자란다. 농부 세명이 김매기를 한다. 농사 과정에서 힘들지 않은 것이 없지만 특히 김매기는 노동력이 많이 들어가는 고된 과정이다. 힘들게 일하는 농부에게 아낙들이 새참을 날라왔다. 머리에 음식이 들어있는 광주리를 이었다. 보자기도 덜지 않은 채이다. 농부들은 잠시 손을 놓고 새참을 먹으며 고된 노동에서의 꿀같은 휴식을 취할 것이다.					
352	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	봄에 농사 준비를 하고 있다. 소가 쟁기를 끌며 밭을 갈고 있고 한쪽에서는 쇠스랑으로 밭을 고르고 있다. 위에는 여인이 호미를 들고 밭을 일구고 있고 다른 여인은 맨발로 밭에 들어와 있다. 남녀가 함께 밭을 일구는 그림이다. 보통 밭일은 남자들이 주로 했는데 이 그림에서는 남녀가 함께 밭을 일구고 있는 특징이 있다.					
353	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	여인이 머리에 물동이를 이고 사립문을 열고 들어온다. 마당에는 강아지가 반기고 있다. 아기는 마당에서 강아지를 보며 놀고 있다. 마당 한편에는 장독들이 대 위에 올라와 있는데 장독대를 따로 만들지는 않았다. 마루에는 세명의 여인이 모여 한창 물레를 돌리며 실을 뽑고 있다. 바구니에는 실타래가 들어있다. 한쪽 벽면에는 쟁기를 세워놓았다.					
354	풍속도	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본채색	
	이 그림은 「회갑」 장면인데, 회갑을 맞은 주인공이 산수병풍을 배경으로 자녀들의 잔을 받고 있다. 회갑이지만 복식은 일상복을 입고 있는 것으로 보아 벼슬아치					

	의 집에서의 회갑은 아닌 것 같다. 상의 맨 앞줄에는 높이 고인 음식들을 놓았다. 손주인듯한 아이는 할머니 옆에 앉아 하례를 함께 받고 있다.					
355	풍속도	작자미상	조선시대	국립중앙 박물관	지본채색	17.9X 24.2
	그림은 환갑잔치인 듯 하다. 아직 상 위에는 음식이 차려지지 않았다. 가운데 무릎을 꿇고 있는 사람은 잔을 바치고 있다. 왼쪽에는 음식을 만들고 있는 모양을 표현하였다. 상단에는 상서로운 동물들을 그려넣어 수복을 빌었다.					
356	풍속도 중 겨울풍경	이형록	19세기 후반	국립중앙박물관	지본담채	38.8X 28.2
	이형록은 화원 가문 출신이며 책가화와 풍속화에 뛰어났다. 계절감을 잘 살려 주막과 향시 장면을 「겨울풍경」에 담아내고 있다. 조선 후기에는 향시가 성립되어, 장날이면 향촌의 못사람들이 모여드는 장소가 되었다. 장터에는 국밥집이 있어 장꾼들과 장보러 나온 사람들이 술과 음식을 먹을 수 있었다. 또한 역참제도의 발달은 주막을 형성시켰다. 전체적으로 흰 색을 띄고 있는 이 그림은 곳곳에 보이는 앙상한 나무들을 통해 겨울의 스산함을 전해주고 있다. 그리고 오른쪽 옆으로 단출한 집 한 채가 보인다. 눈 쌓인 집 마루에 술상과 술병들이 놓여 있는 것으로 보아 조촐한 주막이다. 술상에는 젓가락 세 개가 놓여 있다. 술손님을 기다리며 미리 상 위에 올려둔 것이다. 그 옆에 술 항아리를 들고 앉아있는 사람은 주막에서 잡일을 하며 주모를 도와주는 중노미인 듯하다. 밖에는 샷갯을 쓴 사람이 말을 몰고 막 주막에 도착한다. 말의 등 위에 짐을 잔뜩 실은 것으로 보아 이 사람은 장사꾼이다. 장사를 마치고 다른 곳으로 이동하다가 주막에 들러 술이라도 한 잔 하고 갈 참인 모양이다. 입은 옷이 별로 두껍지 않아 보이니 추운 날씨에 장사를 하는 동안 몸이 뽕뽕 얼었을 것이다. 언 몸을 녹이는 임시 난로로는 예나 지금이나 술만한 것이 없다.					
357	풍속도 중 고깃배	유운홍	19세기 전반	국립중앙 박물관	지본담채	40.0X 92.0
	이 화면에는 커다란 황포돛을 단 배 위에서 열심히 작업중인 어부들의 모습을 생동감있게 표현하였다. 나그네 일행과 나귀를 태운 작은 나룻배가 황포돛단배에 비껴가고 있다. 강 한가운데 있는 작은 섬의 바위 묘사는 먹의 농담을 조절하여 명암을 나타냈으며, 근경에 있는 나무 숲 뒤에 돛대가 올라와 있어 배가 정박해 있음을 암시한다. 어부들이 탄 배를 화면의 중심에 두고 원경과 근경을 그려 화면의 전체적 거리감을 표현하였다. 어부들이 탄 배 주위로 물새들이 모여들고 있어 이 배의 풍어를 간접적으로 보여준다.					
358	풍속도 중 수운업출	김홍도	1795	국립중앙 박물관	지본담채	34.8X 100.6
	화폭 상반부에 아득하게 펼쳐진 눈을 배경으로 두고 하반부에 김매기하는 한무리의 농군들을 그렸다. 띄약별 아래 모두 11명이나 되는 사람들이 부지런히 잡초를 솟아내고 있는데 꺾이나 자연스럽고 다양하게 그려졌다. 논둑길 간이식 차양을 친 아래서는 논 주인인 듯한 노인이 양반자세로 앉아 김매기를 지켜본다. 장죽을 놓고 부채를 들었는데 바로 옆에 손주를 앉혀놓고 글을 읽힌다. 하단에는 푸짐한 새참을 나르는 아주머니와 아이 둘이 보인다.					

359	풍속도8첩병 중 설후야연	김홍도	1795	기메박물관	견본채색	48.0X 100.0
	"김홍도의 작품으로 프랑스 기메(Guimet) 동양 미술관에서 소장 중인 이 병풍은 단원의 초년 작 추정된다. 풍속도 8곡병 중에 제 8곡 「설후야연」 속에는 설야면(雪夜覓)으로 야외에서 불고기 향연을 벌이고 있는 권세가들의 모습을 사실적으로 묘사하고 있다. 그림 속 탕건만을 쓴 남자의 오른손엔 소주가 담긴 술병도 있으며, 고기덩이가 숯불에 익어가는 화로 주변에 모여 앉은 양반들이 여인들과 함께 유쾌하게 구운 고기를 먹고 있다. 이른바 권세가들의 야연 장면이다.					
360	풍속도8첩병풍	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	
	기녀들과의 풍류의 한때를 그렸다. 마당에 자리를 깔고 여흥을 즐기고 있다. 좌장인듯한 사람이 필걸이에 기대어 앉았다. 그 앞에는 상과 술병이 있어 취흥이 어느 정도 진행되고 있는 듯 하다. 앞에서는 거문고와 대금을 연주한다. 뒤에는 부복해서 서 있는 사람이 있고 문 사이로 몰래 이 광경을 바라보는 여인도 있다. 아래에는 한 상 가득히 차린 술상이 2개 들어간다. 그 옆에는 기녀와 두 명의 손님이 무슨 이야기를 하는지 난감한 표정을 짓고 있다.					
361	풍속화첩 중 골패	성협	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	28.3X 20.8
	그림은 투전이 한창 벌어지고 있는 판이다. 등잔불 왼쪽에 앉은 사내는 투전 쪽을 들어 내리치고 있다. 이 사내 아내쪽에 있는 두 사내 중 한 사내는 등만 보이지만, 오른쪽의 사내는 투전을 부챗살처럼 펴서 족보를 따지고 있는 참이다. 표범가죽으로 배자를 해 입은 그 오른쪽의 사내는 오른손을 뒤집고 있고, 그 위의 사내는 패를 바닥에 얹어 놓고 등잔에 담뱃불을 댕기고 있다. 그림 맨 왼쪽에는 밤새도록 한 놀음에 지친 사내가 이불에 기대어 선잠을 자고 있다. 방 한쪽에는 술상이 차려져 있다. 술병과 그 옆에 잔이 있는데 잔의 모습이 길쭉한 것이 대접이 놓여있는 것과는 다르다.					
362	풍속화첩 중 독나르기	작자미상	조선 후기	국립중앙 박물관	지본담채	36.5X 56.4
	"조선의 질그릇은 분청사기나 백자 등의 자기와 함께 일상생활에 보다 널리 쓰였다. 조선 후기에 들어서는 질그릇의 사용이 보편화되었다. 조선 후기에 제작된 질그릇의 형태는 18세기에 활동한 단원 김홍도와 혜원 신윤복이 그린 주막이나 추수장면 등의 풍속화를 통해 어느 정도 그 형태를 짐작할 수 있기도 하다. 병은 입과 목이 길게 곧추서고, 반구형 항아리 등은 입이 넓고 몸체가 직선으로 오르거나 배가 부른 형태이다. 손잡이가 달려있다.					
363	풍속화첩 중 야연	성협	18세기	국립중앙 박물관	지본담채	28.3X 20.8
	성협이 그린 풍속화첩 중의 「野宴」이다. 성협은 19세기에 활동한 화가인데 그의 생애에 대해서는 알려진 것이 없고, 그가 그린 풍속화첩이 전한다. 이 풍속화첩은 당시의 여러 풍속장면을 비교적 세밀한 필선으로 짜임새있게 표현하였다. 인물들이 나무그늘아래 앉아 음식을 나누고 있는 모습이다. 이들은 화면의 중단에 크게 자리를 잡고 앉아 젓가락으로 음식을 입에넣는자, 음식을 집는					

	자, 술을 마시는 자, 손으로 음식을 먹는자 등 다양한 인물의 자세를 표현하였다. 화면 가운데에는 전립투로 보이는 고기 굽는 도구가 있다. 고기를 구워먹는 음식 문화의 일단을 보여주고 있다. 화면 상단의 제시에 의하면, 관례를 마치고 어른들을 모시고 술과 고기를 대접하며 조출한 축하의 자리를 마련한 듯 하다.					
	하관계회도	작자미상	1541	이원기 소장	견본수목	59.0X 97.0
364	<p>주선으로 화면을 셋으로 나누어 상단에는 「하관계회도(夏官契會圖)」라고 쓴 전서체의 제목이 있고 중단에 산수를 배경으로 계회를 갖는 장면, 좌상부에 번중 성세창의 찬시가 적혀 있으며 말단에 "가정신축국추(嘉靖辛丑菊秋)"의 연기가 있어 1541년경의 작품임을 알 수 있다. 화면 뒷면에는 "하연선조하관계회도(賀淵先祖夏官契會圖)"라 묵서되어 있어 이 계회의 일원이었던 하연 이증량의 집안에서 가전된 계회도였음을 알 수 있다.</p> <p>우측에 절벽이 있고 왼쪽으로 강이 펼쳐진 강변에서 모임을 갖고 있는데 계원들은 술동이를 옆에 두고 둥그렇게 앉아 있다. 산수 배경은 전형적 미원, 즉 사간원 관리들끼리의 모임을 그린 1540년작 「미원계회도(薇垣契會圖)」에서도 유사하게 그려져 있어서 계회가 열린 실제 장소를 그렸다고보다는 관습적인 의미로서의 산수배경이었다고 생각된다.</p>					
	한량이 기생방에 노는 모양	김준근	19세기 말	덴마크국립 박물관	지본채색	
365	<p>한량(閑良), 할냥 혹은 활량(弓~)은 원래 한국 고려 후기와 조선시대에 “과거에 급제하지 못한 무반”을 뜻하는 말이나, 보통 “일정한 직사없이 놀고먹는 양반 계층”으로 넓게 쓰였다. 신분제도가 없어진 근대 이후에는 “돈을 잘 쓰고 잘 노는 사람”이라는 일반적인 의미로 널리 쓰이게 되었다</p> <p>기생 혹은 기녀는 춤·노래·풍류 등으로 주연석이나 유흥장의 흥을 돋우는 일을 직업으로 삼는 관기·민기·약방기생·상방기생 등 예기의 총칭이다. 천인 신분이었지만 춤, 노래, 시 등에 능한 예인이었으며, 대표적인 기녀로는 16세기 사람인 황진이 가 있다. 기생제도는 조선시대에 발전하여 자리를 굳히게 되어 기생이라 하면 일반적으로는 조선시대의 기생을 지칭하게 되며, 사회계급으로는 천민에 속하지만 시와 글에 능한 지식인으로서 대접받는 특이한 존재였다.</p> <p>그림의 기녀는 생왕을 연주하는 예기인 듯하다.</p>					
	한식에 산소보려 가는 모양	김준근	19세기 말	기메박물관	지본채색	
366	<p>한식은 예로부터 설날, 단오, 추석과 함께 우리나라 4대 명절이다. 한식은 동짓날로부터 105일째 되는 날로써 24절기의 하나인 청명 당일이나 다음날이 되는데, 음력으로는 2월이며, 양력으로는 4월 5~6일경이다.</p> <p>한식에 나라에서는 종묘와 각 능원에 제향하고, 민간에서는 여러 가지 주과를 마련하여 차례를 지내고 성묘를 한다.</p> <p>조선시대에는 민속적 권위가 더욱 중시되어 조정에서는 향연을 베풀기도 하였으나 근세에는 성묘 이외의 행사는 폐지되었다.</p> <p>본 그림에는 하녀가 머리에 제사에 쓸 약간의 음식을 담은 목판을 이고 맨 앞에 가고 있다. 그 뒤로는 장옷을 둘러쓴 부인이 붉은 도포를 입고, 오른손에 부채를 든 어린 사내아이를 앞세워 따르고 있다. 남자 하인이 제사를 지낼 때 쓸 듯자</p>					

	리를 포함한 각종 제기를 지게에 지고 먼저 갔거나, 아니면 남편을 잃은 과부가 어린 아들을 앞세우고 성묘를 가는 모습을 그린 것으로도 해석이 가능하다. 그 이유는 현재 집에서 지내는 것으로 관례화된 한식 차례는 예전에는 묘소에서 지내는 것이 보통이었기 때문이다.					
	한일통상조약기념 연회도	안중식	1883	승실대학교한 국기독교 박물관	견본담채	33.5× 53.5
367	1883년(고종 20) 조일통상조약을 기념하여 안중식이 그렸다고 전하는 그림이다. 화면의 중앙에 가로로 긴 식탁이 비스듬히 배치되고 12명의 인물이 연회 음식이 가득 차려진 식탁을 둘러싸고 의자에 앉아 있다. 12명의 인물 중 몇몇 주요한 인물의 신원은 조일통상조약 당시의 관리로 추정할 수 있다. 조일통상조약은 1883년 6월 22일 조선 측 전권대신인 독판교섭통상사무 민영목과 일본 측 전권대신인 관리공사 다케조에 신이치로가 양국을 대표하여 협상하고 조인한 것이다. 「한일통상조약 기념연회도」는 조인식 이후의 연회를 그렸다고 하나, 연회의 실제 모습을 그렸다고 단정할 수는 없다. 하지만 사건을 재구성하여 그렸다 하여도 등장인물은 조인식에 참여한 인사들로 구성되었을 가능성이 크다.					
	해남윤씨가전고화첩 중 발갈기	윤두서	17세기	고산 윤선도도서관	견본수목	21.2X 25
368	서화첩은 보물 481호로 지정되어 있는데 은 ‘자화상’과 ‘송하처사도’, 『윤씨가보』라 쓰여진 화첩 2권과 『가전유목』이라고 꾸며진 서첩 3권 등이다. 화첩 1권은 선면(형겉이나 종이를 바른 부채의 겉면) 그림을 모아 놓은 것으로 숙종 30년(1704)~숙종 34년(1708) 사이에 그려진 것이다. 다른 1권은 크기가 다양하며 내용도 산수화·인물화·풍속화 등 여러 종류가 있다. 그림에는 야산의 한 면을 발로 일구어 소를 이용하여 밭을 가는 모습이 있고 그 옆에는 자유롭게 풀을 뜯는 소들과 망중한을 즐기는 목동이 함께 구도 속에 들어와 있다.					
	행려풍속도병 중 1면 야연	김득신	1815	호암미술관	지본담채	94.7X 35.4
369	이 그림은 김득신이 그린 『행려풍속도병』의 1면에 있는 것이다. 「야연」은 말 그대로 야외에서 별이는 잔치를 말한다. 그림에는 이른 봄을 암시하듯 이인문 등의 산수화에서 볼 수 있는 힘찬 필세의 치솟은 암벽을 배경으로 군데군데 꽃들이 피어 있다. 그리고 중앙에 솟아오른 노송 아래 봄나들이 나온 듯한 인물들이 모여 있다. 그들은 봄날의 꽃들을 즐기면서 화전을 안주하여 술을 마시며 잔치를 벌이고 있다. 아낙네가 이고 가는 커다란 함지에는 안주거리가 담겨 있을 것이다. 그리고 동자가 든 술병에는 향기로운 술이 담겨 있으리라. 농가월령가 정월령(正月令)에 “삼춘 백화시에 화전 일취(花前一醉) 하여 보자”라는 구절이 있는데 이들의 모습과 잘 어울리는 말이다. 이 그림이 보여주는 장면은 당시의 중인 계층에 널리 퍼져 있던 시회(詩會)와도 무관하지 않을 듯하다.					
	행려풍속도병 중 2면	김득신	1815	호암미술관	지본담채	94.7X 35.4
370	이 그림은 김득신이 그린 『행려풍속도병』의 2면에 있는 것이다. 강가의 나루 가까운 곳의 풍경을 그렸다. 가장 위쪽에는 나그네를 태우고 강을 건너는 나룻배가 보인다. 양반과 시종이 탔는데 양반이 탔던 나귀도 함께 강을 건넌다. 나룻배의					

	사공은 앞 뒤로 2명이나 된다. 그 앞쪽에는 양곡을 싣고 온 배가 보인다. 가마니를 메고 하선을 하려는 사람의 구부정한 자세와 발을 내딛는 모습이 세밀하게 표현되어 있다. 그 앞의 배는 어선이다. 배 앞에 열레가 있어 그물을 끌어올릴 수 있도록 되어 있다. 어부들 사이에는 술병과 잔이 보인다. 맨 앞쪽으로는 뒤의 배보다 규모가 작은 어선이 있다. 어부가 그물을 손으로 당기고 있다. 배 안에는 큰 독이 있는데 아마도 물고기를 잡아서 담을 통으로 사용하는 것 같다.					
371	행려풍속도병 중 3면	김득신	1815	호암미술관	지본담채	94.7X 35.4
	"조영석과 김홍도의 풍속화에서 익숙하게 보아왔던 소재를 그린 「점심」은 복합적인 구성을 보여주는 좋은 예이다. 화면 상단에는 녹음이 짙은 두 그루의 나무 아래에서 여러 모습의 일꾼들이 식사를 즐기고 있고, 그 뒤에는 깊은 운무 속에 눈이 휩싸여 있다. 김득신은 여기에서 그치지 않고 화면 하단에 식사 장면을 더 여유롭게 보여주려는 듯 꼬마들이 천렵하는 장면을 삽입하고 마름이 식사를 끝내고 다시 일을 재촉하려 동자를 데리고 돌다리를 건너는 모습까지 그려넣었다. 물가나 바위의 각이 진 표현에서는 김홍도의 영향이 역력하지만, 물 위의 왜가리는 공간을 장식하기 위해 김득신이 즐겨 사용하는 소재이다.					
372	행려풍속도병 중 5면	김득신	1815	호암미술관	지본담채	94.7X 35.4
	「주막」을 보면, 앞의 주막에서는 소를 몰고 온 농부가 술값을 치르려고 주머니를 뒤지고 있고, 그 뒤에 있는 오른쪽의 주막에서는 선비 일행이 여행길에 잠깐 쉬어가려고 막 나귀에서 내려 주막 안으로 들어가고 있다. 원경에는 화면 가운데를 차지한 오동나무 뒤로 열심히 일하는 농부들의 모습이 그려져 있어 전경의 한가로운 모습과 대조를 이룬다. 이 주막 장면은 다분히 김홍도의 「행려풍속도병」 중 「주막」에서 그 의취를 얻은 것 같다. 노동 속의 휴식이라는 주제도 그렇거니와 원경의 논에서 일하는 농부들 모습에서 그러한 확증을 얻을 수 있다. 오른쪽 상단의 나무는 김홍도의 「행려풍속도병」 가운데 「타작」에 그려진 것과 유사하다. 그러나 김득신은 건물이 주도하는 공간 속에 주막의 장면을 전개시켰으므로 구성방식은 김홍도와 다르다. 김홍도는 병풍그림에서 공간을 여유롭게 활용한 반면, 김득신은 복잡하고 치밀한 공간감을 보여주면서 배경의 비중을 높인 것이다.					
373	행려풍속도병 중 6면	김득신	1815	호암미술관	지본담채	94.7X 35.4
	벼타작하는 그림은 화면을 반으로 나누어 보면 상단에는 바람에 휘날리는 나무를 중심으로 점차 운무 속으로 사라지는 배경을 두었고, 하단에는 타작 장면을 표현하였다. 마당을 쓸고 있는 일꾼이 샷갯을 쓰고 김득신이 즐겨 그리는 닭과 개가 있다.					
374	행려풍속도병 중 7면 겨울채비	김득신	1815	호암미술관	지본담채	94.7X 35.4
	"이 그림은 시골의 어느 양반집의 다양한 풍속을 한 화폭에 담은 것이다.마당에서는 일꾼들이 가마니를 짜고 양반은 대청 마루에 비스듬히 누워 감독하고 있으며 오른쪽 방에는 아이가 글을 배우고 있다. 대문 없는 문으로 아낙이 물동이를 이고 아이와 함께 들어서고 있다. 전경의 노적거리 옆에 소와 닭들이 한가롭게 노닐고					

	있어 시골의 정취를 한껏 돋우고 있다. 초가집들이 용기종기 모여 있는 원경의 마을 풍경이 심도 있게 느껴지고 사진 방향의 언덕과 나무가 전경 오른쪽 귀퉁이를 막아선 것처럼 보인다. 깊이 있는 공간감이 뛰어난 작품이다.					
375	행려풍속도병 중 8면	김득신	1815	호암미술관	지본담채	94.7X 35.5
	이 그림은 어느 양반의 나들이 가는 길에 보이는 다양한 모습을 화폭에 담았다. 계곡을 따라 산길을 상하로 대각으로 처리하여 경사를 나타냈다. 나귀를 타고 산을 오르는 사람은 벼슬아치인 것 같고 그 옆에는 그를 보좌하는 사람들이 걸어서 따라간다. 뒤에는 시동이 죽장을 들고 따라간다. 벼슬아치가 지나가는 길 옆에는 남녀가 부복하고 있다. 굽이를 돌면 노파가 향아리에 술을 뜨는 모습이 그려져 있다. 노파 앞에는 한아름 나무를 엮은 지계를 옆에 놓고 지계꾼이 향아리를 바라보고 있다. 길의 위쪽에는 2마리의 소를 몰고 내려오는 농부가 보인다. 좁은 길에서 벼슬아치와 소가 만날테니 그 다음의 광경이 궁금하다.					
376	행려풍속도병 중 노방노파	김홍도	1778	국립중앙 박물관	지본담채	34.8X 100.6
	이 그림은 김홍도가 51세 되는 1795년에 충청도 연풍 현감을 지내면서 그린 8폭의 『행려풍속도병』 중 하나이다. 이 그림의 주인공은 길가에서 술독을 지키는 노방노파이다. 싸리나무 돛자리를 길바닥에 깔고 양반다리를 하고 앉은 할미는 왼손에 사기사발을 감싸들고, 오른손엔 국자를 들었는데 국자는 이미 술독인 노에 들어가 있다.					
377	행려풍속도병 중 노변야로	김홍도	1778	국립중앙 박물관	견본담채	42.7X 90.9
	"이 그림에서는 풀무간에서 쇠를 두드리는 장면과 주막에서 밥을 먹는 나그네의 모습이 그려져 있다. 나그네의 밥상 위에는 밥그릇에 하나 가득 떠져있는 밥과 국이 다이다. 주막 안에는 노파가 앉아 있는데 그 앞에 술독으로 보이는 독과 음식소쿠리가 천으로 덮여 있다. 나무에 기대어 있는 두 사람이 밥을 먹고 있는 나그네를 쳐다보고 있다. 배는 고픈데 밥을 사먹을 돈이 없었을까. 쳐다보는 두 사람에 비해 밥을 먹고 있는 선비의 얼굴은 만족한 표정이다.					
378	행려풍속도병 중 매염과행	김홍도	1778	국립중앙 박물관	견본담채	42.7X 90.9
	이른 새벽 포구의 정경을 그린 그림으로 해산물을 배에서 받아 각처로 팔러가는 아낙네들의 삶의 모습을 실감나게 담았다. 김홍도의 스승 표암 강세황은 이 그림의 평을 다음과 같이 달았다. "밤계, 새우, 소금으로 광주리와 향아리에 그득 채워 포구에서 새벽에 출발한다. 해오라기 놀라서 날고 한 번 펼쳐보니 비린내가 코를 찌르는 듯하다."					
379	행정추상도	이유신	18세기	개인	지본담채	35.5X 30.2
	이 「행정추상도」는 은행나무 아래 정자에서 여섯 명의 선비가 가을국화를 감상하고 있는 모습을 그린 그림이다. 다분히 문인화풍이지만 멀리 산에는 성벽이 보이고 산아래 마을에는 집들이 용기종기 모여 있어서 어느 면에서는 실경을 염두에 두고 어떤 모임을 기록하려 했는지도 모르겠다. 노랗게 물든 은행나무나 국화, 그리고 사립문 옆 단풍 또한 가을 빛으로 아름답다. 윤필(潤筆)의 점으로 큼직하게					

	<p>찍은 자연스러운 필치가 소박하고 수수한 멋을 풍긴다. 각반위에 술병과 잔이 놓인 수수하게 차린 술상이 있다.</p>					
380	<p>헌종효정후 가례도감 의례 중 동퇴연도</p>	<p>작자미상</p>	<p>1837</p>	<p>서울대학교 규장각</p>	<p>지본채색</p>	
	<p>그림은 간택, 납채, 납징, 친영, 동퇴연, 조현례를 중심으로 치러졌던 조선 왕조의 혼례 중 1844년(헌종 10)에 행한 헌종과 효정후 가례에서의 동퇴연도이다. 국가 혼속이 사치에 흐르자 영조는 병조판서 박문수에게 명하여 국혼에 관한 정례를 확립하게 하였다. 이 예규가 탁지정례에 들어 있다. 이후 이 정례는 조선 왕조가 패망할 때까지 유지되었고, 1837년 헌종·효정후의 가례 때에도 적용되었다. 동퇴연이란 신부가 신랑 집에 도착한 다음 돼지고기와 술로서 굳게 합체하여 일심동체가 되게 하는 의례이다. 동은 ‘한 가지 동’, 퇴는 ‘굳을 노, 짐승 퇴’이다. 몸만 합체하는 것이 아니라 영혼과 신분도 같게 하는 의례라 하여 동퇴연이라 한다. 그림은 동퇴연을 치르는 동퇴청에서의 상차림을 묘사한 것이다.</p>					
381	<p>현정승집도</p>	<p>강세황</p>	<p>1747</p>	<p>개인</p>	<p>지본수묵</p>	<p>34.9X 212.3</p>
	<p>그림 속의 어른 남자들은 모두 정장을 한 채 거문고가 놓인 널찍한 마루 위에 앉아 바둑을 두거나, 부채질을 하거나, 책을 보던 중인 듯 뽀뽀이 앉아 있다. 언뜻 봐서는 이 사람들이 무엇을 하고 있는지 알기 어렵다. 그런데 그림에 붙은 발문과 시문(詩文)을 보면 친한 선비 몇몇이 막 ‘초복 달임’을 끝내고 모여 흥겹고 놀고 있는 중이다. 선비들의 모임에 빠지지 않는 것이 술이다. 거문고 뒤쪽으로 작은 상에 술병과 술잔, 그리고 뚜껑이 덮인듯한 요리가 놓여있다.</p>					
382	<p>혜원전신첩 중 주사거배</p>	<p>신윤복</p>	<p>18세기</p>	<p>간송미술관</p>	<p>지본채색</p>	<p>35.6X 28.2</p>
	<p>주막집의 주모와 취객들의 모습을 그린 그림으로 술자리가 파한 뒤에 집으로 돌아가는 취객들의 왁자지껄한 소리가 들리는 듯하다. 허리춤에 손을 넣고 방만한 자세의 동료들 향해 재촉하는 취객의 모습이 웃음을 자아낸다. 주면 배경이 매우 세심하게 묘사되어 있는데, 담 바깥쪽으로 다른 집의 기와와 초가지붕이 보이고 대청 뒷편에는 삼층장과 뒤주와 백자그릇들이 정갈하게 정돈되어 있다. 이런 세심한 배경 묘사를 통해 옛 한국 민가의 살림살이를 엿볼 수 있다. 홍과 청의 선명한 대비로 시선을 집중시키고, 왼쪽과 아랫쪽의 분홍색의 배치가 그림 전체를 화사한 분위기로 받쳐주고 있다.</p>					
383	<p>호조낭관계회도</p>	<p>작자미상</p>	<p>1550년 경</p>	<p>국립중앙 박물관</p>	<p>견본담채</p>	<p>59.0X 121.0</p>
	<p>호조에서 낭관, 곧 정량이나 좌랑을 지냈던 인물들의 계회를 그린 그림이다. 화면 하단부의 좌목에 기록된 참석자의 명단은 안홍, 이지신, 강육, 신희복, 유강, 김익, 신여즙, 황준량 등 8명이다. 일반적인 계회도의 형식이 상단의 표제, 중단의 계회 장면, 하단의 참석계원들의 약전을 적은 좌목의 삼단으로 구성되어 있으나, 이 계회도는 상단부분이 망실되었다. 그러나 하단의 좌목을 통하여 이 계회도의 표제와 그림의 내용을 확인할 수 있다. 이 계회에 참석한 8명은 계회 당시나 이전에 정량이나 좌랑을 지냈다는 공통점을 지닌다. 이러한 관직은 육조에만 있었으므로, 육조 중 어느 조의 낭관들의 계회임을 알 수 있다. 화면에 보이는 인물들은 두꺼</p>					

	운 옷을 입고 있으며, 담 밑의 꽃이나 중경의 소나무에 달이 술방울 등은 이 모임이 늦은 가을에 이루어졌음을 말해준다.					
384	혼례 초례	김준근	19세기 말	함부르크 민족학박물관	지본채색	
	<p>초례는 신랑이 신부 집에 가서 치르는 혼례의식의 한 절차로써 전안례, 교배례, 합근례 등의 순서로 이루어진다. 신랑이 신부 집에 들어서면 먼저 신부 측의 혼주에게 기러기를 전하는 전안례를 올리고, 그 다음 초례청으로 자리를 옮겨서 교배례와 합근례를 치른다. 지방과 가정의 풍속에 따라 전안례, 교배례, 합근례를 한 자리에서 모두 치르기도 한다.</p> <p>본 그림을 자세히 보면, 초례상의 위에 붉은 보자기로 감싼 나무로 만든 목안이 한 마리가 놓여 있을 뿐만 아니라 신부의 시중을 드는 수모가 신랑에게 올릴 술잔을 들고 있는 상태에서 신부는 백자 술병을 기우려 술을 따르고 있다. 이런 모습은 전안례와 교배례 그리고 합근례 모두를 한 자리에서 치르고 있음을 엿보게 한다. 즉 신랑이 먼저 전안례를 행한 다음에 신부와 함께 교배례를 올렸고, 지금은 합근례를 올리고 있음을 전하고 있다. 합근례는 신랑과 신부가 술잔을 서로 교환하는 절차로써 신랑이 먼저 신부에게 술잔을 권하면, 그 잔을 비운 신부는 답례로써 새 술잔을 신랑에게 올리고, 마지막으로 신랑과 신부는 서로의 잔을 교환하는 합근례를 올리기 때문이다.</p> <p>따라서 본 그림에서는 전안례와 교배례 그리고 합근례를 개별적으로 해제하지 않았다.</p>					
385	혼례-권안	김준근	19세기 말	기메박물관	지본채색	
	<p>조선시대의 혼례식 절차는 ① 사주와 택일 ② 초행길과 대례 ③ 수신방과 동상례 ④ 신부의 신행과 근친으로 볼 수 있다.</p> <p>신랑이 혼례를 치르기 위해 신부 집에 가는 것이 초행이다. 신랑뿐 아니라 상객과 후행 약간 명과 함진아비가 따른다. 신랑 일행이 신부 마을에 가까이 오면 신부 집에서 안내인이 나와 신랑 일행을 정방으로 안내한다. 거기서 신랑은 사모관대를 갈아입고 함진아비는 신부 집에 들어간다. 함 들이는 것을 예서에서는 납폐라 한다. 함에는 혼서지와 채단이 들어 있는데, 신부 집에서는 시루떡을 놓은 상에서 함을 받는다. 신랑이 시각에 맞춰 신부 집 안마당에 들어서면 신랑은 전안상 앞에 나무 기러기를 놓고 북향 사배를 한다. 신부는 신랑이 안마당에 들어서면 것을 본 후 머리를 빗어 올리기 시작하기 때문에 상당한 시간이 지나야 나타난다. 신랑 신부가 서로 마주 보고 교배지례를 행하고 술을 마시는 합근지례를 행하면 예가 끝난다.</p> <p>이 그림은 신랑이 전안상 앞으로 부액을 받으며 나오는 상황이다.</p>					
386	혼례-잔붓기	김준근	19세기 말	기메박물관	지본채색	
	<p>합근례는 교배례가 마친 신랑과 신부가 서로 술잔을 주고받으면서 부부가 되었음을 나타내는 절차로써 일명 근배례라고도 한다.</p> <p>교배례가 끝나면 홀잡이는 합근례의 시작을 알린다. 수모들은 표주박을 이등분한 술잔을 신부와 신랑 앞에 갖다 놓고 잔을 건네고 술을 따른다. 이어 두 번의 술잔을 받고 합환주를 마신다. 이로써 신랑과 신부가 부부되었음을 상징하는 합근례의 절차는 사실상 끝나게 된다.</p>					

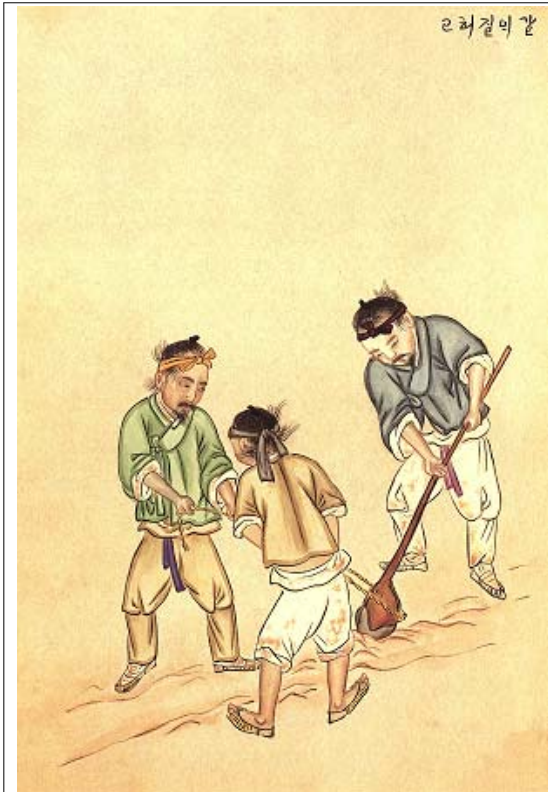
	<p>그런데 신랑과 신부의 합근례를 묘사한 이 그림에서는 합근례를 올리는 초례상에 마땅히 있어야만 되는 대나무와 소나무 가지를 꽃은 화병 한 쌍, 닭 암수 한 쌍 등이 보이지 않고 있다. 단지 푸른 과일을 담은 그릇의 양쪽으로 백미를 담은 그릇 두 개, 불을 밝힌 한 쌍의 촛대 사이로 향로, 잔대에 받친 퇴주 그릇 두 개, 잔대에 받친 술잔 두 개 등이 진설되어 있어서 매우 간단한 상차림임을 알 수 있다. 그리고 그림을 자세히 보면, 신부 옆으로 두 명의 수모가 있음에도 불구하고 신부가 오른손에 술병을 든 상태에서 왼손에 들고 있는 술잔에 술을 따르고 있는 모습이 매우 특이하다.</p>					
387	홍화문사미도	작자미상	18세기 후반	고려대학교 도서관	목판인쇄	16.8X 24.1
	<p>홍화문은 임금이 친히 나가 백성들과 대면하였던 곳이기도 하다 영조는 균역법을 시행하기 전에 홍화문에 나가 양반과 평민들을 직접 만나 균역에 대한 의견을 수렴하였다. 대신들은 균역을 반대하였지만 백성들이 찬성하자 영조는 백성들의 의견을 따랐다. 정조는 1795년 어머니 혜경궁의 회갑을 기념하여 홍화문 밖으로 나가 가난한 백성들에게 쌀을 나누어 주었는데 「홍화문 사미도」에 그 정경이 자세히 묘사되어 있다.</p>					
388	화성능행도병 중 낙남헌양로연	김득신	1795	국립중앙 박물관	견본채색	66.4X 151.5
	<p>『화성능행도병』은 정조대왕이 1795년 생부 사도세자와 생모 혜경궁 홍씨의 동년 회갑을 맞이하여 사도세자의 현릉원이 있는 화성으로 혜경궁을 모시고 행차한 뒤 성대한 잔치를 열면서 거행했던 일련의 행사들을 8폭에 담은 기록화이다. 낙남헌양로연도는 제 4폭에 있는 그림으로 윤2월 14일 오전, 정조가 낙남헌에서 영의정 홍낙성 등 능행에 수행한 노대신 15명과 수원부의 노인 총 384명에게 양로연을 베푸는 장면이다. 군병과 시위의장이 낙남헌 주변의 사방을 둘러싼 가운데 차일을 친 낙남헌의 어좌에 정조가 앉아 있고, 그 앞 마루에 융복 차림의 노대신과 입시관원들이 앉았다. 화면은 지금 낙남헌의 섬돌 위에 악사들이 시립한 가운데 정조가 노란 수건을 내려 노인들의 지팡이 끝에 묶게한 다음 비단 1단씩을 하사하는 장면을 묘사한 것이라 생각된다. 그리하여 마당에 앉은 노인들은 모두 지팡이에 노란 수건을 매고 있으며, 그 앞에 집사들이 비단을 받쳐든 채 나누어 주는 동작을 취하고 있다. 엄격한 정면관과 상면을 결합하여 수직수평성을 강조함으로써 차분하고 격조있는 양로연의 분위기를 연출하였다. 「여민락만(與民樂慢)」이 연주되는 가운데 양로연에 참석한 모든 사람들에게 음식을 올렸다.</p>					
389	화성능행도병 중 봉수당진찬도	김득신	1795	국립중앙박물관	견본채색	66.4X 151.5
	<p>『화성능행도병』은 정조대왕이 1795년 생부 사도세자와 생모 혜경궁 홍씨의 동년 회갑을 맞이하여 사도세자의 현릉원이 있는 화성으로 혜경궁을 모시고 행차한 뒤 성대한 잔치를 열면서 거행했던 일련의 행사들을 8폭에 담은 기록화이다. 윤2월 13일, 정조가 화성행궁의 정당인 봉수당에서 혜경궁 홍씨의 회갑년을 기념하여 진찬례를 올리는 잔치 장면이다. 화면 위쪽에 거대한 차일을 친 봉수당이 보이고, 그 아래 작은 차일을 친 중앙문</p>					

	을 지나 화면 밑으로 좌익문이 보인다. 혜경궁과 내외명부는 발을 친 봉수당 안쪽에 있기 때문에 화면에는 보이지 않으며, 정조는 봉수당 안에도 자리가 마련되었지만 봉수당 섬돌 위 왼쪽 병풍 앞에도 자리가 설치되어 화면에 묘사되었다. 그림의 장면은 여러 단계로 진행된 진찬의 과정을 한 장면에 종합하여 성대하고 화려하게 묘사한 것이다.					
390	화성능행도병 중 환어행렬도	김득신	1795	국립중앙 박물관	견본채색	66.4X 151.5
	『화성능행도』은 정조대왕이 1795년 생부 사도세자와 생모 혜경궁 홍씨의 동년 회갑을 맞이하여 사도세자의 현릉원이 있는 화성으로 혜경궁을 모시고 행차한 뒤 성대한 잔치를 열면서 거행했던 일련의 행사들을 8폭에 담은 기록화이다. 「환어행렬도」는 화성을 출발한 왕 일행이 한양으로 향하던 중 중간에 있는 시흥행궁으로 숙박하러 들어가는 모습을 그렸다. 정조의 화성행차에는 6000여명의 인원이 동원되고 1400여 필의 말이 투입되었다고 전해진다. 의장대가 앞장서고 오색 깃발이 뒤따르며 말 탄 군사와 호위대에 둘러 싸여 느리게 지나가는 왕의 행렬은 백성들 입장에서 보면 일생에 단 한 번 볼까 말까 한 최고로 웅장하고 즐거운 행사였다. 많은 사람들이 운집하면 이 사람들 틈에서 먹을거리를 파는 사람들이 생긴다. 엿을 파는 사람이나 잔술을 파는 사람들이 자리를 깔고 구경꾼을 부르고 있다.					
391	화채호접	심사정	18세기	간송미술관	지본채색	19.1X 26.7
	"꺾어다 놓은 꽃과 채소가 그려진 절지화(折枝畵)이다. 풀밭 위에는 국화와 홍당무, 가지와 모란과 그리고 꽃잎 몇 장이 떨어져 나간 패랭이가 흩어져 있다. 그 위를 호랑나비와 표범나비가 날고 있다. 채소와 꽃은 구름전채법과 몰골법 모두를 사용하였고 나비는 몰골법으로 그렸다. 홍당무의 주홍색, 국화의 노란색, 패랭이의 붉은 색, 모란의 연자주색, 가지의 보라색으로 화면 가득히 담채의 향연(饗宴)이 펼쳐졌다.					
392	화청충접	심사정	18세기	간송미술관	지본담채	22.2X 29.8
	"잔풀들이 바다의 파도처럼 넘실거리는 풀밭 위에 꼬리 긴 무 하나가 놓여 있고, 그 밑으로는 꽃잎들이 점점이 떨어져 나간 패랭이꽃이 가지런히 누워있다. 무 꼬리 위로는 모란꽃 한 가지가 거꾸로 엮어져 있다. 무와 모란 사이에는 배짱이 수놓 한 마리가 기진한 듯 앞다리를 구부리고 풀밭에 머리를 처박고 있다. 하늘에는 검푸른 호랑나비와 노란 표범나비가 너울대고 있다. 이번에는 그림 전체를 몰골법으로 그렸다. 나비는 더듬이와 다리를 아주 가는 선으로 그려냈는데, 호랑나비 날개는 먼저 먹으로 그리고 그 위에 간격을 두어 파란색을 칠했고 뒷날개와 날개 꼬리 부분에는 붉은 점들을 찍었다. 표범나비는 먼저 날개를 노란색으로 물들인 후 그 위에 먹으로 무늬를 그렸다. 무의 밑둥 부분에는 역시 붉은 잔털을 심었다.					
393	화향관어	심사정	18세기	간송미술관	지본담채	16.9X 27.7
	영산홍이 흐드러지는 어느 봄날, 마을 사람들이 한데 모여 천렵을 나섰다. 낙락장송이 우거져 그늘을 드리운 언덕배기에는 나이든 장로 서너 사람이 앉아 고기잡이 구경에 한참이고 개울속에서는 두 세 패가 그물을 들고 통발을 잡고 고기를 잡는					

	<p>라 여념이 없다. 동자는 심부름을 기다리는 듯 두손을 맞잡고서 있는데 느지막이 한 노인네가 일행에 합류한다.</p> <p>현재가 남종화풍의 화면 구성을 구사하면서 우리 풍정에서 흔히 볼 수 있는 광경을 접목시켜 한 폭의 풍속화를 이루어낸 것이 이 그림이다. 비록 동자는 쌍상투를 틀었지만 우리 풍정이 물씬 묻어난다. 꽃피는 물가에서 고기잡이를 본다는 화제가 어울리는 그림이다.</p>					
394	회혼례첩	작자미상	18세기	국립중앙 박물관	견본담채	33.5X 45.5
	<p>이 화첩은 혼인한 지 60년이 된 것을 기념하기 위해 다시 한 번 혼인의식을 거행하고 장수를 축하하던 회혼례 잔치를 그린 것이다. 회혼은 회갑, 회방과 함께 장수와 복록을 누린 것을 기념하는 중요한 의례였으며 특히 조선후기에 많이 행해졌다. 이러한 의례행사는 그리므로 남겨져 후손에게 길이 전하여졌다. 이 그림은 노부부가 자손들로부터 장수를 기원하는 술잔을 받는 현수 광경으로 셋째 면이다.</p>					
395	회혼례첩	작자미상	18세기	국립중앙 박물관	견본담채	33.5X 45.5
	<p>이 화첩은 혼인한 지 60년이 된 것을 기념하기 위해 다시 한 번 혼인의식을 거행하고 장수를 축하하던 회혼례 잔치를 그린 것이다. 회혼은 회갑, 회방과 함께 장수와 복록을 누린 것을 기념하는 중요한 의례였으며 특히 조선후기에 많이 행해졌다. 이러한 의례행사는 그리므로 남겨져 후손에게 길이 전하여졌다. 이 그림은 신랑이 기력아범을 앞세우고 신부에게 가는 장면으로 첫째 면이다.</p>					
396	회혼례첩	작자미상	18세기	국립중앙 박물관	견본담채	33.5X 45.5
	<p>이 화첩은 혼인한 지 60년이 된 것을 기념하기 위해 다시 한 번 혼인의식을 거행하고 장수를 축하하던 회혼례 잔치를 그린 것이다. 회혼은 회갑, 회방과 함께 장수와 복록을 누린 것을 기념하는 중요한 의례였으며 특히 조선후기에 많이 행해졌다. 이러한 의례행사는 그리므로 남겨져 후손에게 길이 전하여졌다. 이 그림은 자손과 하객 앞에서 다시 한번 혼례를 올리는 장면으로 둘째 면이다.</p>					
397	회혼례첩	작자미상	18세기	국립중앙 박물관	견본담채	33.5X 45.5
	<p>이 화첩은 혼인한 지 60년이 된 것을 기념하기 위해 다시 한 번 혼인의식을 거행하고 장수를 축하하던 회혼례 잔치를 그린 것이다. 회혼은 회갑, 회방과 함께 장수와 복록을 누린 것을 기념하는 중요한 의례였으며 특히 조선후기에 많이 행해졌다. 이러한 의례행사는 그리므로 남겨져 후손에게 길이 전하여졌다. 이 그림은 연회장면이다. 계화 양식의 평생사선투시도법을 써서 건물을 묘사하였으며 행사 장면을 부감하여 공간을 극대화하였다. 섬세한 필치로 건물과 인물의 세세한 부분을 정확히 묘사하였고 원색을 쓴 화사한 채색이 잔치의 분위기를 잘 전해준다.</p>					
398	효자거모살고	김준근	19세기 말	숭실대학교 한 국기독교 박물관	지본담채	
	<p>여막에서 ‘거상’한다는 표현을 할 때에는 ‘거모’보다는 ‘시묘’라는 단어를 보편적으로 사용한다.</p> <p>공자는 부모의 상을 삼 년 동안 모시는 까닭을 “자식은 나서 삼 년이 되어야 비로소 부모의 품에 벗어나듯 부모의 상을 삼 년 동안 모시는 것은 천하의 공통된 상</p>					

	<p>레법이다.”라고 하였다.</p> <p>본 그림에서 상주가 들고 있는 대나무 상장으로 보아서 아버지가 돌아가신 모양이다. 상주의 차림새를 보면 참취복을 입고 있으며, 머리에는 굴건을 쓴 다음 수질을 둘렀고, 허리에는 요질을 매었다. 신주를 모시는 궤연은 모이지 않지만, 거처하는 여막은 비바람이 들이칠 정도로 영성해 보인다. 상석에는 아침과 저녁으로 ‘상식’이, 초하루와 보름에는 삭망전이 올렸을 것이다. 혹시라도 외출이라도 했다면 영좌에 나가고, 들어옴을 고향이 마치 살아 있는 아버지를 섬기듯이 했을 것이며, 머리에는 방립을 쓰고, 얼굴은 포선으로 가렸을 것이다.</p> <p>이렇듯 어려운 시묘살이 때문인지 상주의 등은 굽어보이고, 얼굴 표정은 아버지의 죽음과 그리움이 교차함인지 수심이 만연하다. 상석에는 방금 상식을 올린 듯 숟가락을 쫓은 한 그릇의 밥과 국, 세 접시의 반찬, 한 잔의 술이 진설되어 있고, 두 개의 촛대에 밝힌 촛불은 미풍에 사랑거린다. 구름 문양의 새긴 작은 향로석에는 향로, 향합, 모사기, 주병 등이 놓여 있으며, 향로에는 향을 방금 태운 듯 향연이 은은하게 피어오르고 있다.</p>					
399	효정왕후고희축하진찬도병	작자미상	1901	국립고궁박물관	견본채색	48.2X149.8
400	후원유연	김홍도	18세기	국립중앙박물관	견본채색	33.1X52.8
	<p>1901년(광무5) 5월 당시 대왕대비였던 헌종임금의 계비 효정왕후의 71세 축하잔치 모습을 그린 병풍이다. 전체적으로 위에서 내려다보는 시점을 택하여 전각과 인물위주로 행사 장면들을 장대하게 펼쳐 묘사하고 있다.</p> <p>이 행사 기록인 『신축진찬의궤』에 의하면 경운궁의 중화전(현 즉조당)과 당시 자전이었던 준명당에서 3, 16, 18일 3일 동안 밤낮으로 개최했던 잔치 장면들을 9폭에 담고 나머지 한 폭에는 행사를 준비한 진찬소 관리들의 이름을 기록하였다. 조선시대 궁중행사도의 일반적 특징을 따르면서 대한제국기에 제작된 작품으로서의 시대적 특징도 동시에 나타나고 있다. 이를테면 종전에 붉은색으로 표현했던 기물들을 황색으로 채색한다든지 의장기에 태극기가 나타나는 점 등이 시대의 변화를 나타내주는 요소라 할 수 있다.</p> <p>두 선비가 후원에서 연회를 벌이는 장면을 그린 것이다. 선비들은 후원의 큰 바위 아래에 자리를 펴고 앉아 즐거운 한 때를 보내고 있다. 거문고를 연주하고 있는 선비, 장죽을 입에 물고서 감상에 젖은 선비, 장단을 맞추며 분위기를 돋우는 여인의 모습이 각각 잘 표현되어있다. 화면 우측 하단에 개다리 소반에 음식을 나르는 여인들도 거문고 장단에 즐거운 표정을 짓고 있다. 화면 상단에 제시가 적혀있어 문인 취향의 풍류 일면을 잘 보여주는 그림임을 알 수 있다.</p>					

3. 조선시대 한식관련 풍속화 이미지



1. 가래질하고



2. 가지와 방아개비



3. 감모여제도



4. 감모여제도



5. 감모여재도



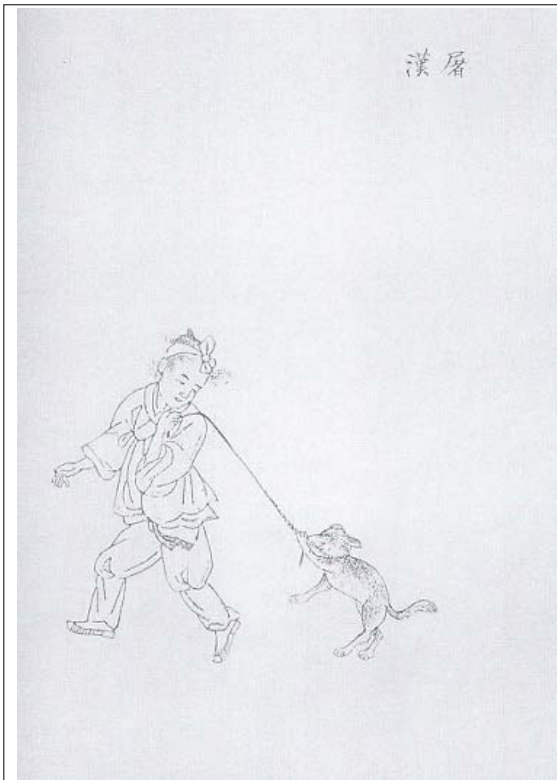
6. 감모여재도



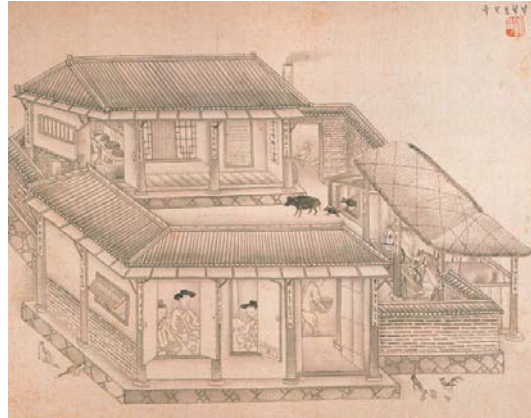
7. 감모여재도



8. 강변회음



9. 개 도살꾼



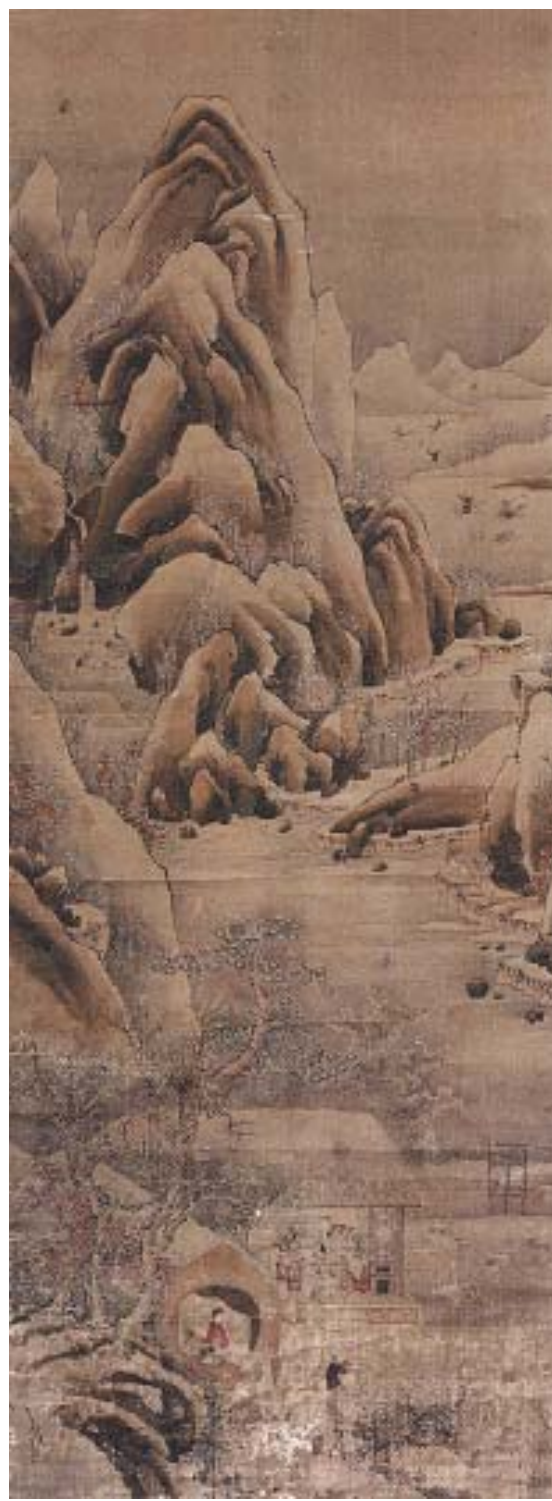
10. 객주



11. 거지 밥주는 모양



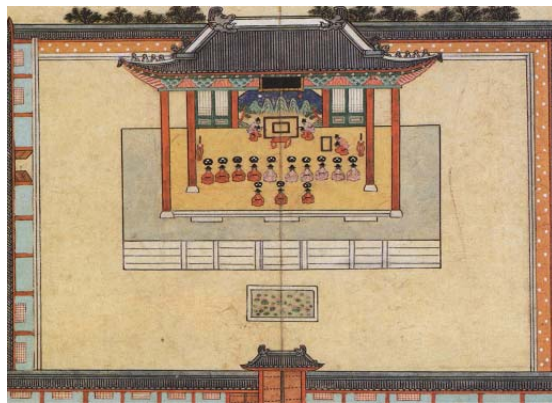
12. 걸식녀



13. 경직도



14. 경직도



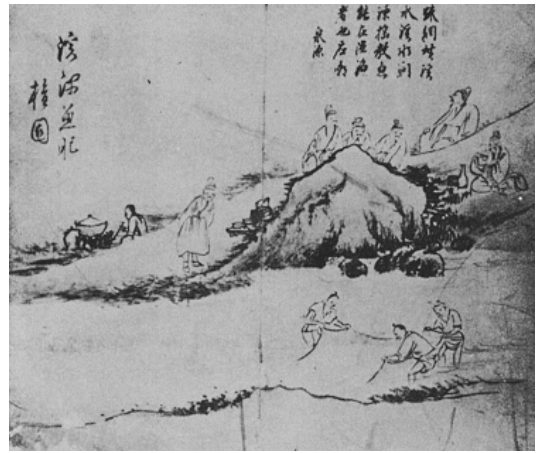
15. 경현당쟁재첩



16. 계도



17. 계란매매



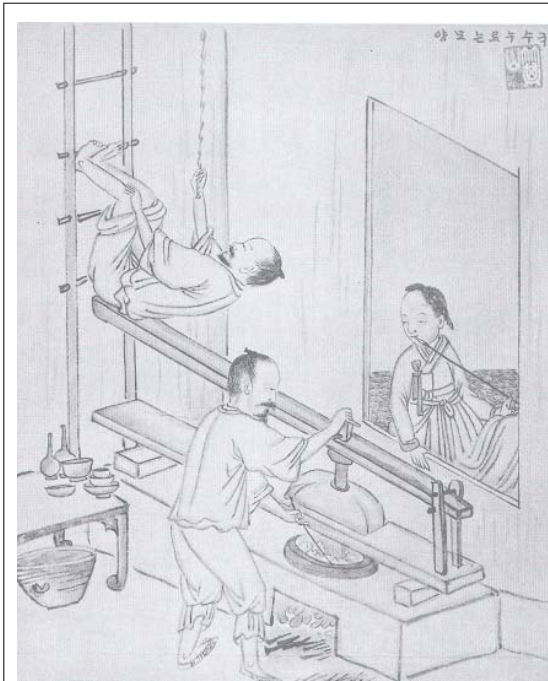
18. 계심어비도



19. 고깃배



20. 과전청와



21. 국수 누르는 모양



22. 군리유영



23. 쉼어도



24. 귀어도



25. 그물로 고기잡기



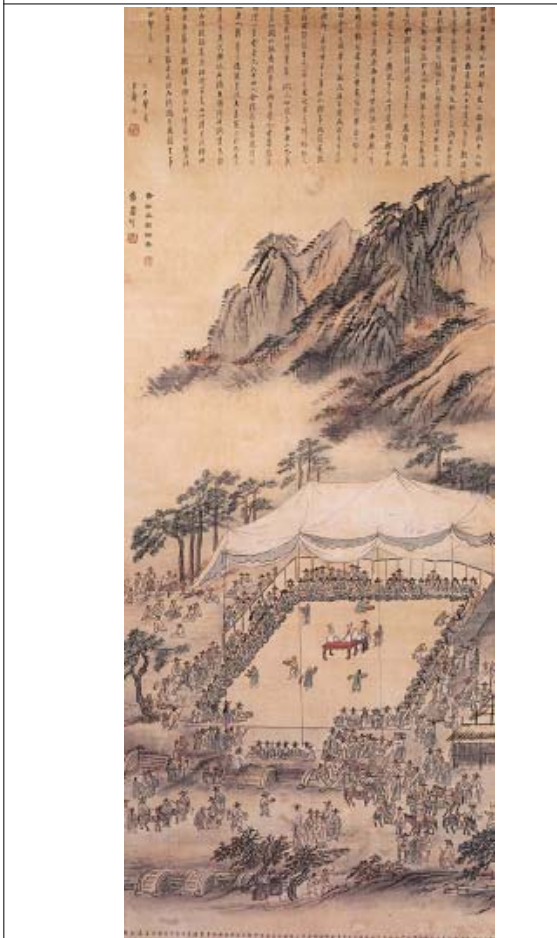
26. 금계도



27. 금란계첩



28. 급수장



29. 기로세런계도



30. 지방의 술자리



31. 기방의 술자리



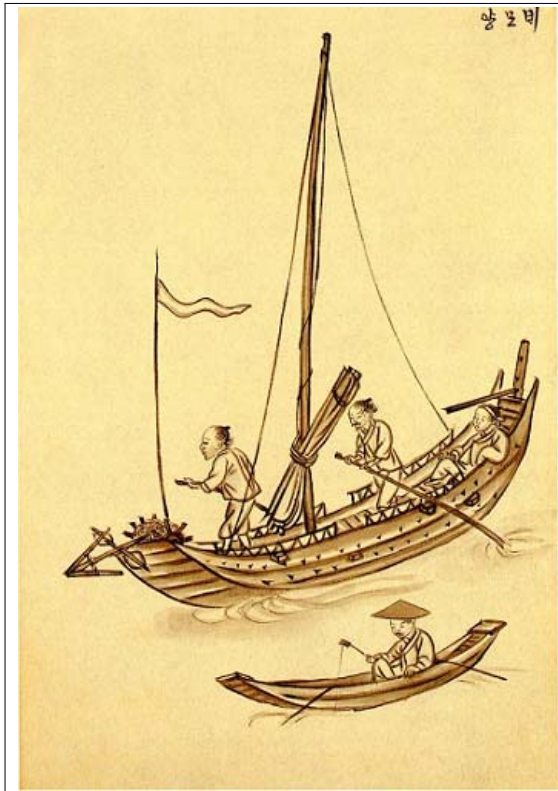
32. 기사경회첩 중 본소사연도



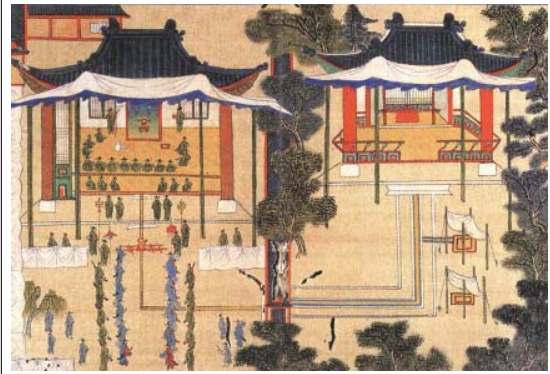
33. 기해기사계첩 중 경현당석연도



34. 기해기사계첩 중 기사사연도



35. 기산풍속도첩중 배모양



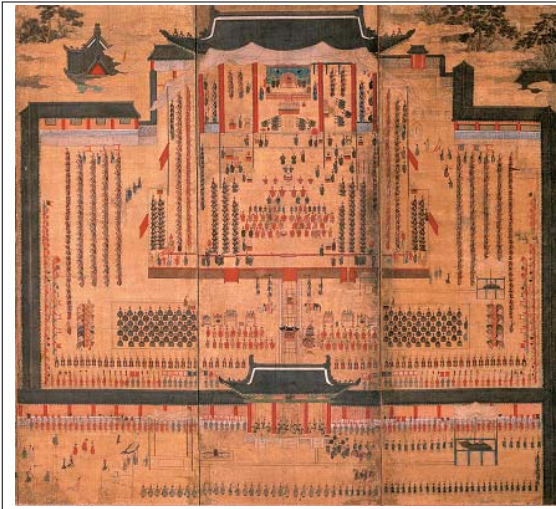
36. 기영각시첩 중 영수각송



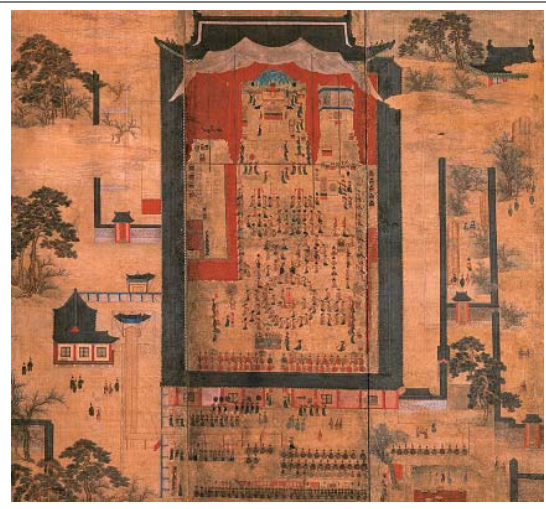
37. 기영회도



38. 기우목양



39. 기축년진찬도병 중 명정전의외진찬도



40. 기축년진찬도병 중 자경전내진찬도



41. 김매기



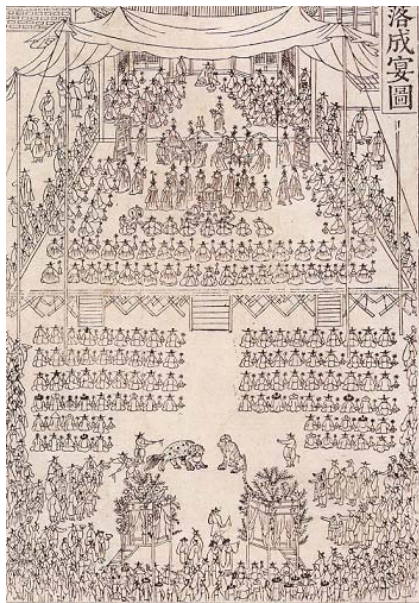
42. 김매기



43. 꿩



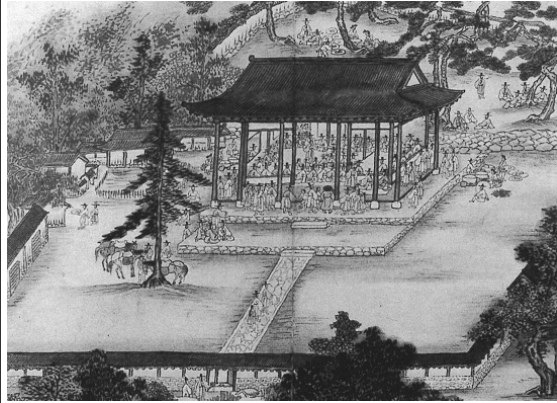
44. 나물 캐러 가는 모양



45. 낙성연도



46. 남녀소경이 경 읽는 모양



47. 남소영



48. 남지기로회도



49. 낱알 고르는 여인



50. 논물푸기



51. 논물푸기



52. 농가실경도



53. 농경 방애 모양



54. 농경작시도



55. 농부 김매며 가래질 하고



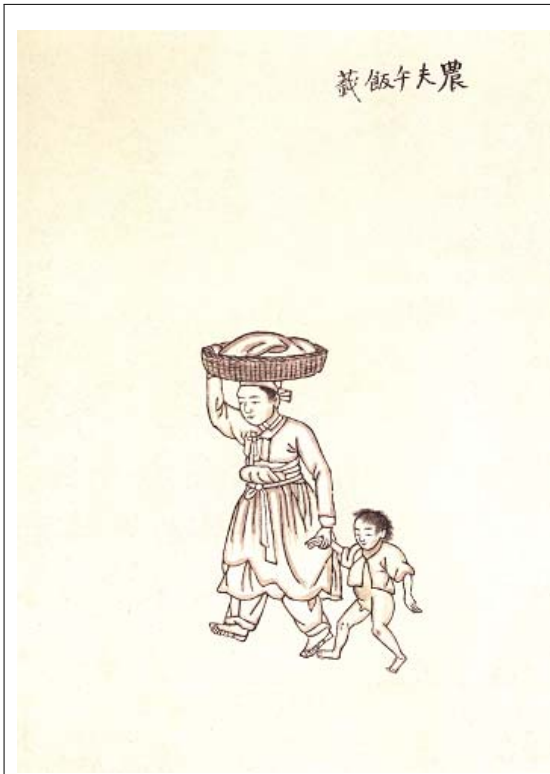
56. 농부 밭갈고



57. 농부 점심



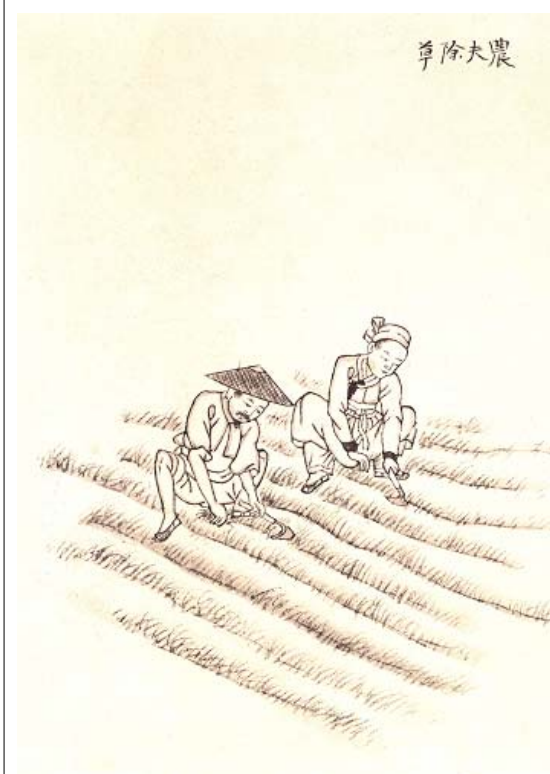
58. 농부시종



59. 농부오반제



60. 농부점심먹고



61. 농부제초



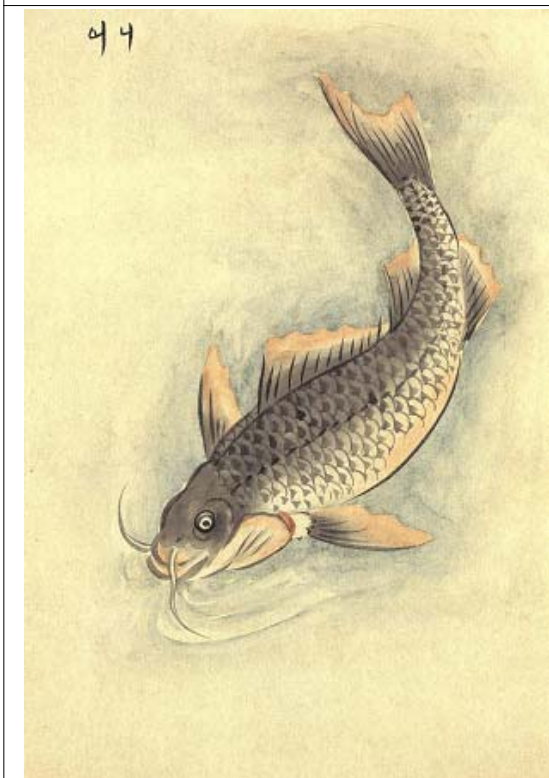
62. 농경



63. 누각아집도



64. 누숙경직도 중 모내기



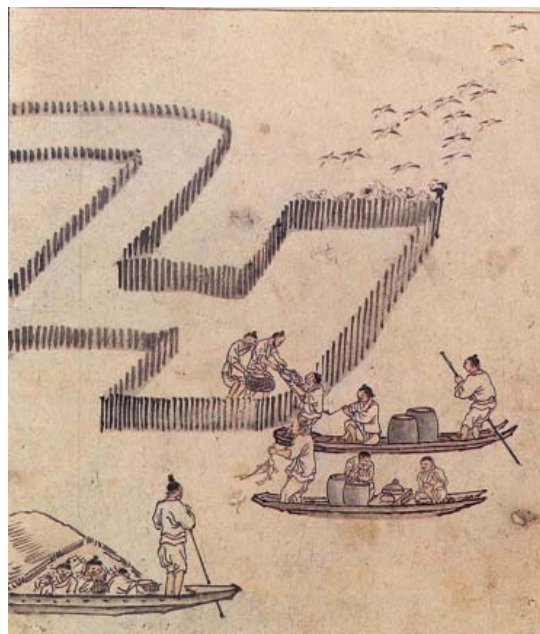
65. 니어



66. 다비



67. 단원도



68. 단원풍속화첩 중 고기잡이



69. 단원풍속화첩 중 논갈이



70. 단원풍속화첩 중 벼타작



71. 단원풍속화첩 중 씨름



72. 단원풍속화첩 중 우물가



73. 단원풍속화첩 중 장터길



74. 단원풍속화첩 중 점심



75. 단원풍속화첩 중 주막



76. 달이배서해어선



77. 닭



78. 닭



79. 닭



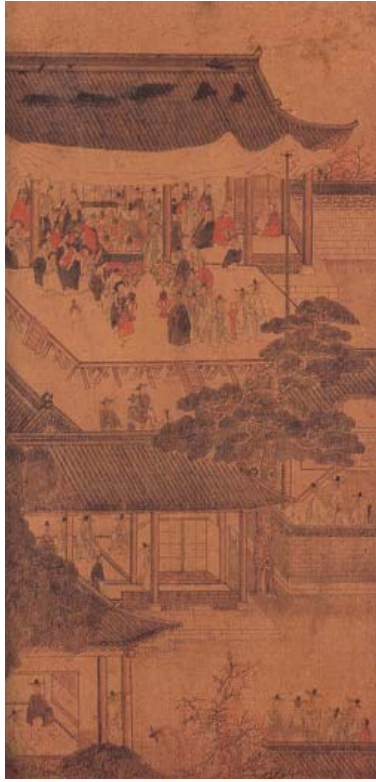
80. 닭



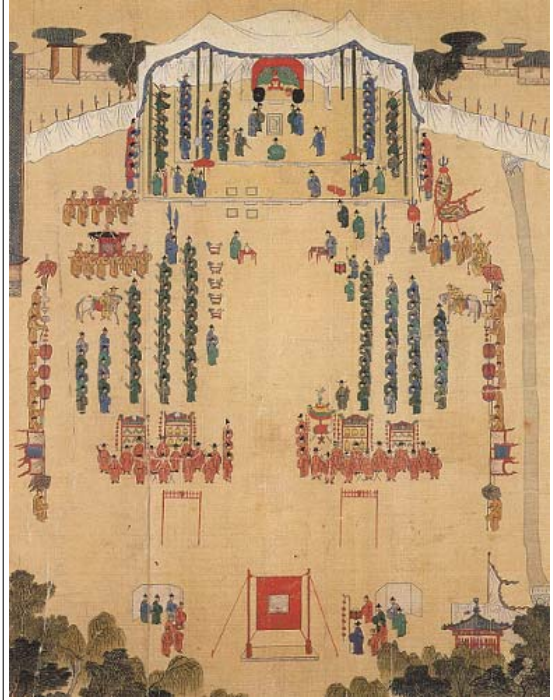
81. 닭장사



82. 닭와 홍계희 평생도 중 치사



83. 담와 홍계희 평생도 중 회갑



84. 대사례도 중 어사례도



85. 대쾌도



86. 대쾌도



87. 도리깨질



88. 도선풍속도



89. 독나르기



90. 독점



91. 동저상



92. 두부짜기



93. 떡매질



94. 매당아



95. 매복무



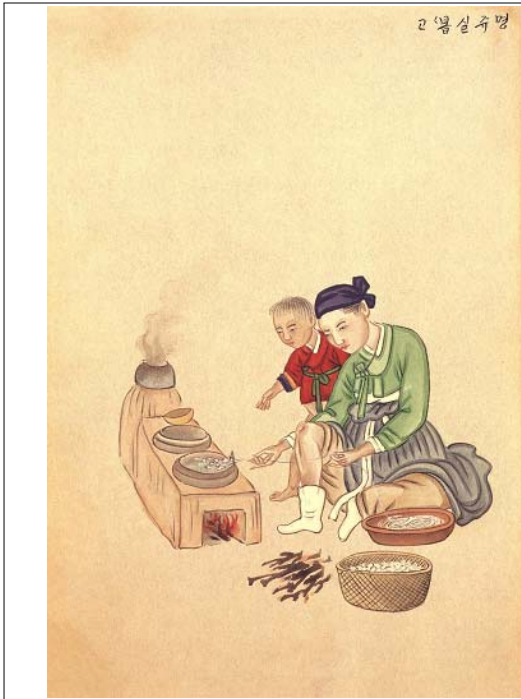
96. 맷돌갈고



97. 맷돌질



98. 메역이



99. 명주실 뽑고



100. 모내기



101. 모당 홍이상 평생도 중 초도호연



102. 모당 홍이상 평생도 중 회혼식



103. 목기 깎기



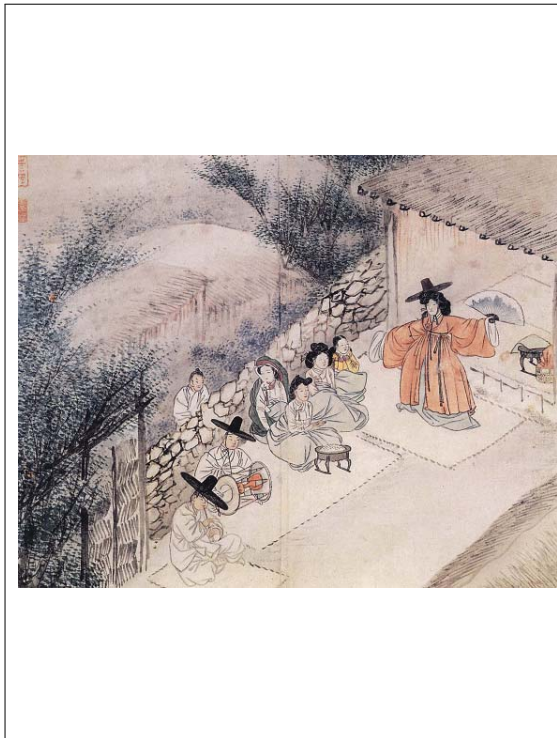
104. 무녀 굿하는 모양



105. 무녀굿



106. 무녀굿하고



107. 무녀신무



108. 무녀신사



109. 무녀집



110. 무녀푸저지허고



109. 무녀집



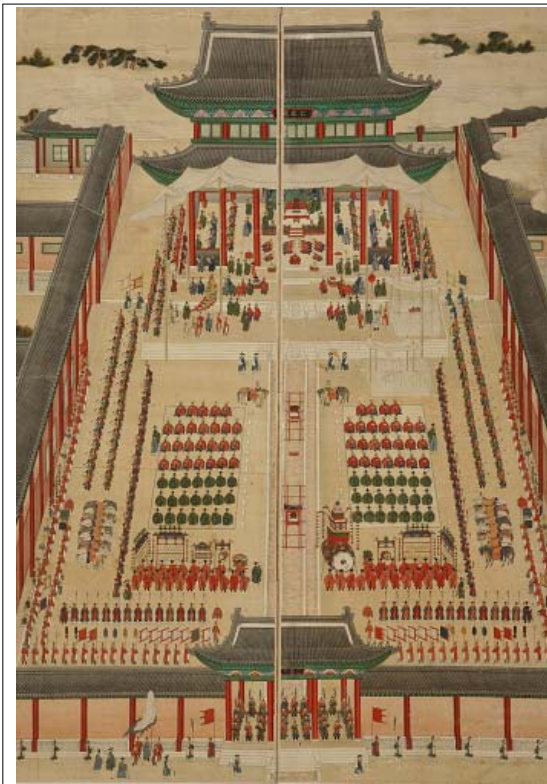
110. 무녀푸저지허고



111. 무당굿



112. 무당굿



113. 무신년진찬도병 중 인정전진하



114. 무신년진찬도병 중 통명전내진찬도



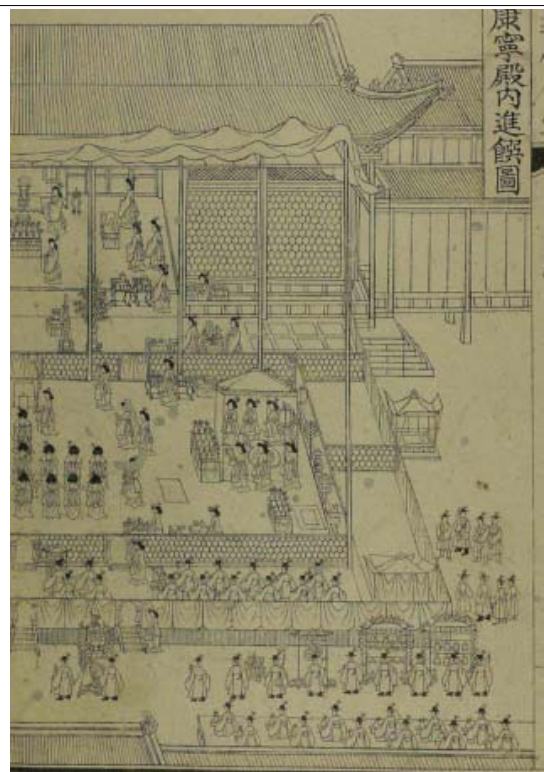
115. 무신년진찬도병 중 통명전야진찬도



116. 무신년진찬도병 중 통명전헌종회작



117. 무우배추상



118. 무진진찬의례 중 강녕전내진찬도



119. 무진진찬의례 중 강녕전의일회작도



120. 물 끄는 모양



121. 물길고



122. 물길기



123. 물방아



124. 물방아 모양



125. 물장사 모양



126. 미역 따기



127. 미원계회도



128. 밥푸고 상차리기



129. 방아질 키질하는 모양



130. 방아짚는 모양



131. 밭 갈고



132. 밭 김매고



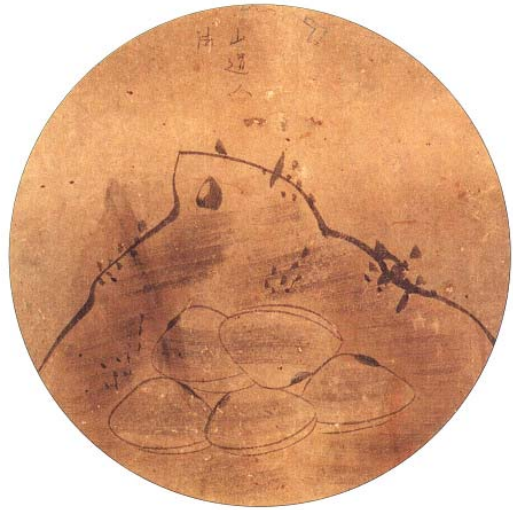
133. 밭으로 점심 이고가는 모양



134. 배추와 붉은 무



135. 배타고 낚시질하는 모양



136. 백납병 중 조개



137. 백사회야유도



138. 벼 이종하고



139. 벼 이종하는 모양



140. 벼 터는 모양



141. 비베기



142. 병진년화첩 중 경작도



143. 보부상



144. 봄에 답청가서 노는 모양



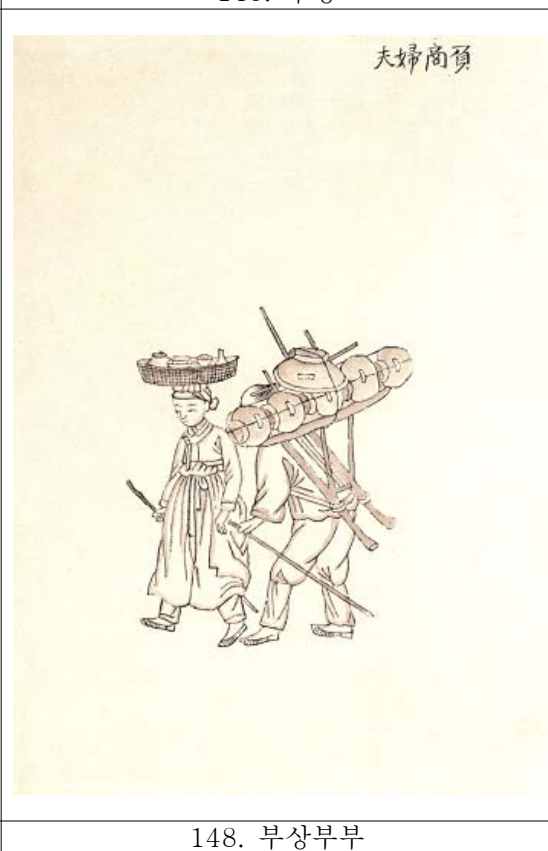
145. 부모생일치전



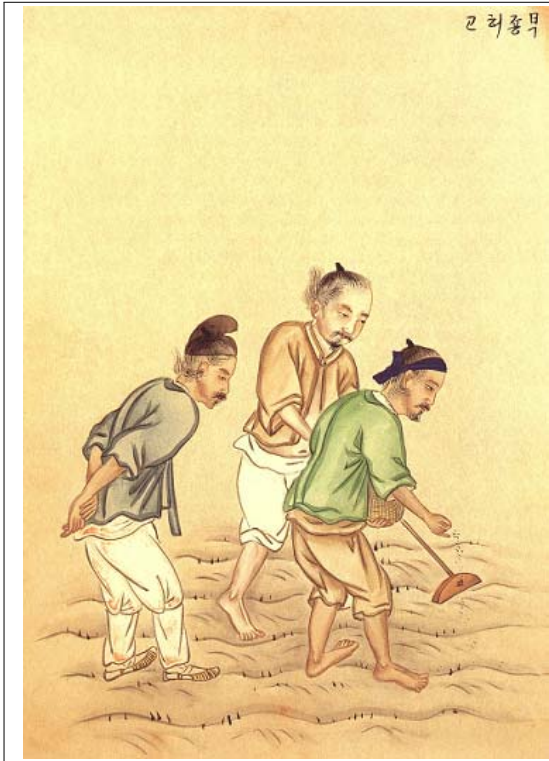
146. 부상



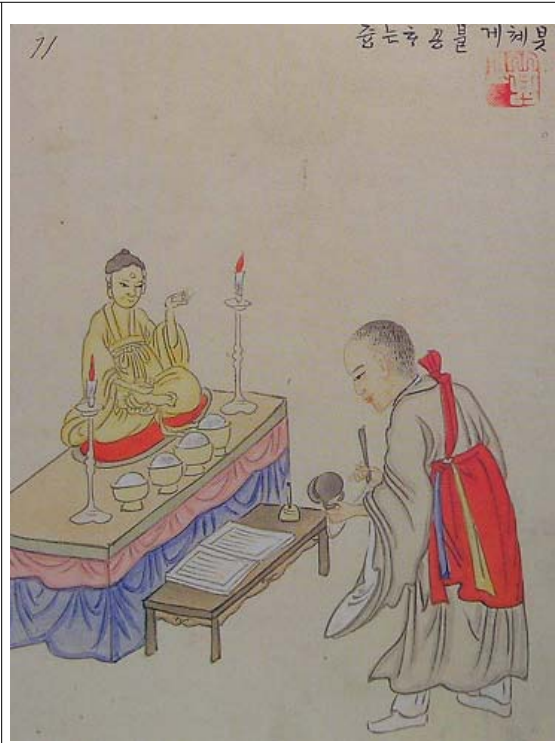
147. 부상모양



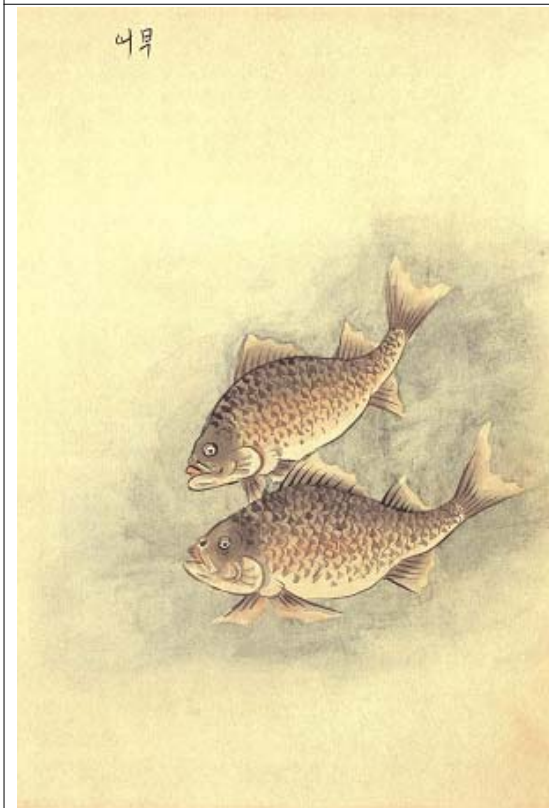
148. 부상부부



149. 부종허고



150. 불공



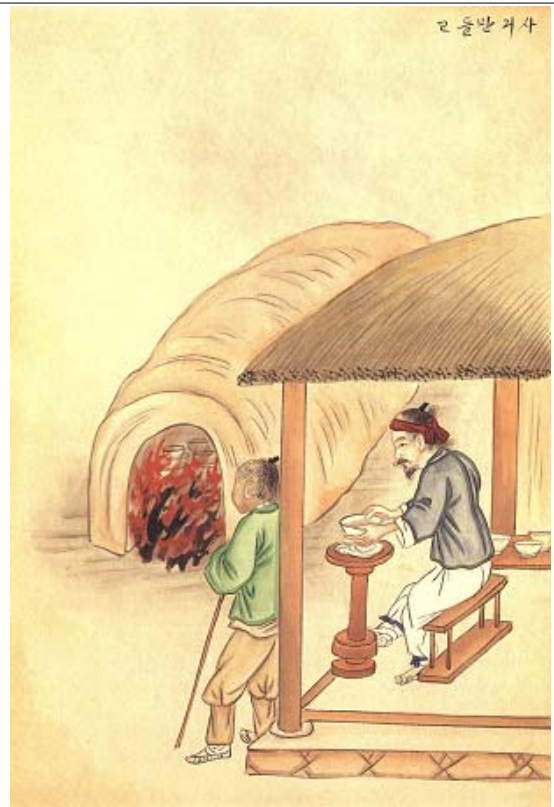
151. 붕어



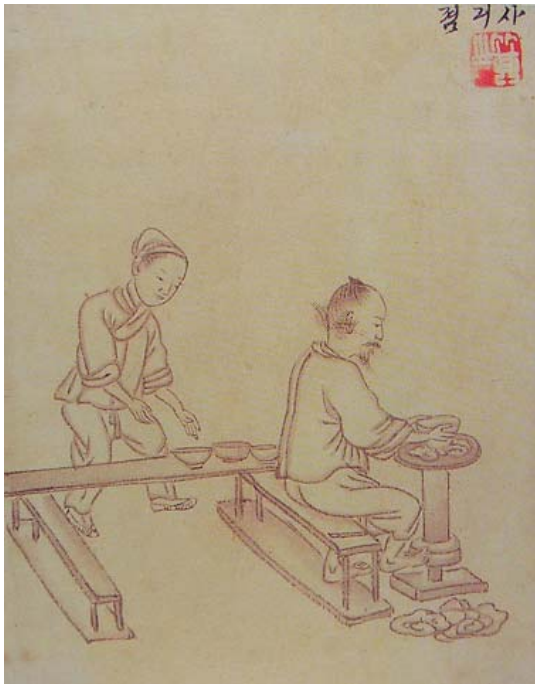
152. 사계장연회도첩 중 내외선온도



153. 사래장연회도첩 중 선독교서도



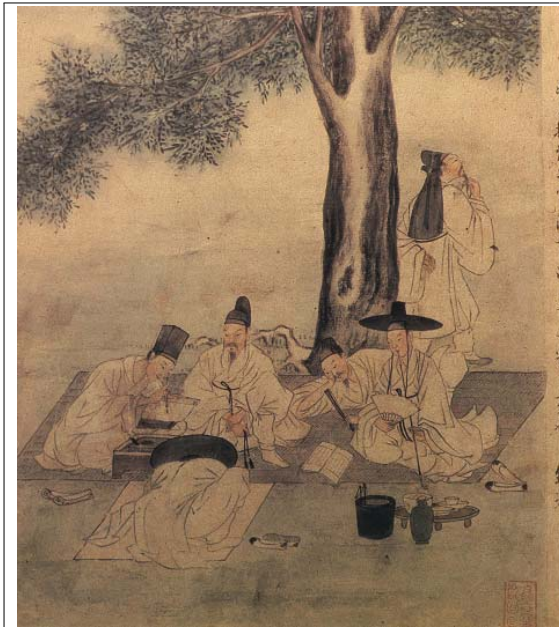
154. 사기 만들고



155. 사기점



156. 사람 죽은 데 초혼 부르고



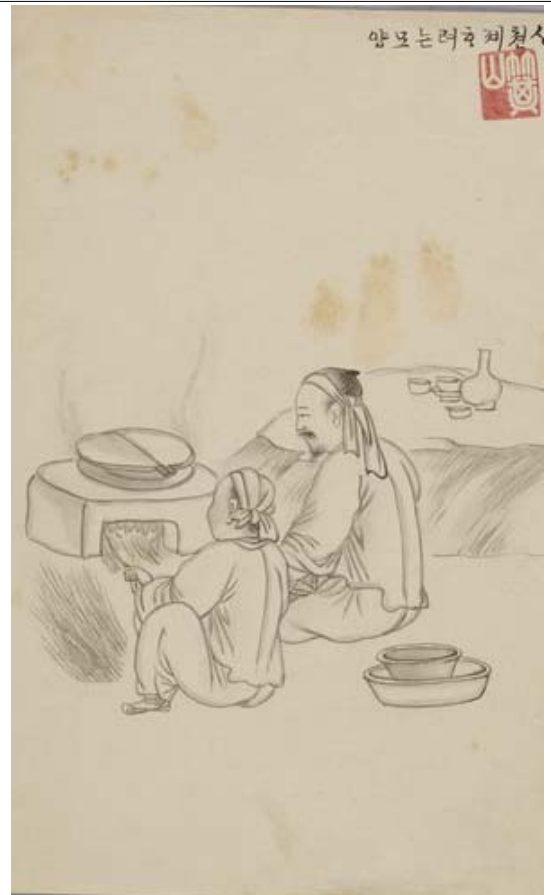
157. 사인삼경첩 중 사인시음



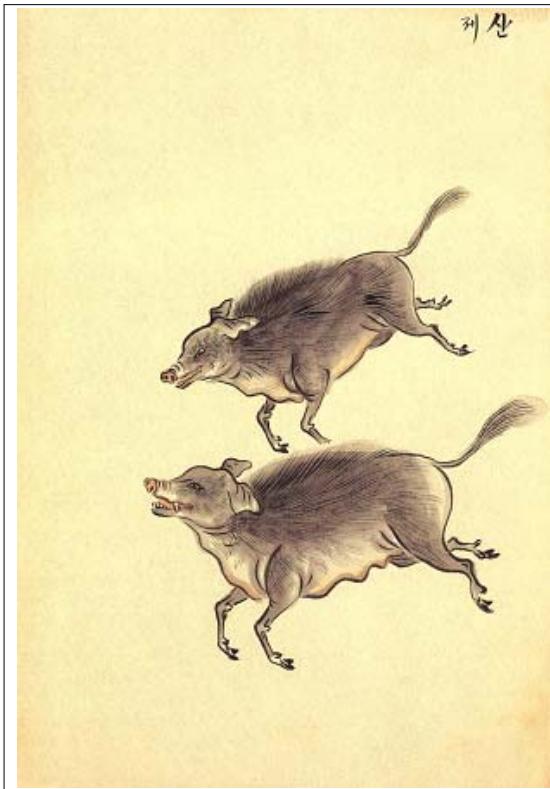
158. 사인풍속도권 중 세검정



159. 사제첩 중 채유



160. 산신제 제물 준비



161. 산제



162. 산처치자



163. 삼공불환도



164. 상례 성복제



165. 상례 성분제



166. 상례 소대상



167. 상을 입은 남자



168. 새참



169. 색주가 모양



170. 색주가에 술 사먹는 모양



171. 서낭당 고사



172. 서당



173. 서설홍청



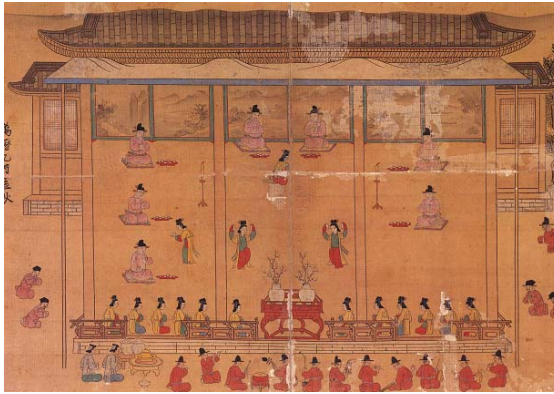
174. 석천한유도



175. 선동전차



176. 선전관연회도



177. 선조조기영회도



178. 선차도



179. 성하직리



180. 소과도



181. 소과도



182. 소금가마



183. 소금장사



184. 소대상 지내는 모양



185. 소리광대의 판소리 공연 1



186. 소리광대의 판소리 공연 2



187. 송석원시사야연도



188. 송하수업



189. 수감계첩 중 수감계회도



190. 수과초충도



191. 수박과 들쥐



192. 수중어초



193. 수차도



194. 수초어은



195. 수담포어



196. 승화장



197. 시장



198. 시장에 돼지를 끌고 가는 모습



199. 신관도임연회도



200. 신랑권안하는 모양



201. 신부 잔상 받은 모양



202. 신부신랑 초례하는 모양



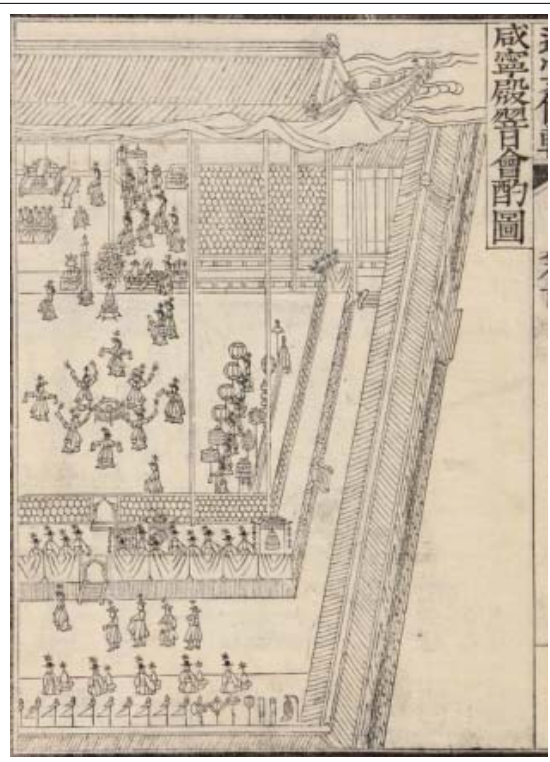
203. 신부안석



204. 신축진연의례 함녕전내진연도



205. 신축진연의례 함녕전의진연도



206. 신축진연의례 함녕전의일회작도



207. 신평루사미도



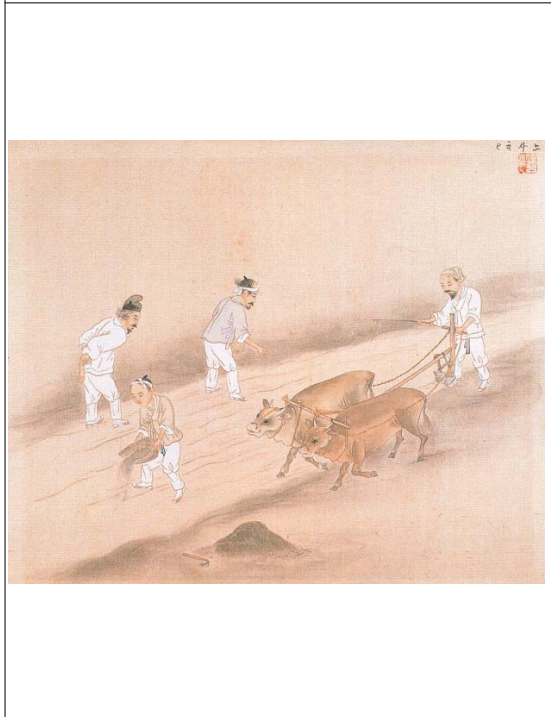
208. 삼로도상첩 중 장조평



209. 쌀 방아 모양



210. 쌍륙



211. 쌍우 후치질



212. 씨래질



213. 쏘가리



214. 쌍륙 치는 모양



215. 애내일성



216. 액땀을 위해 무당이 드리는 제사



217. 어도



218. 어름낚시



219. 어물장사



220. 어물장사 모양



221. 어선도



222. 어초문답



223. 어해도



224. 어해도



225. 어해도



226. 어해도



227. 어해도



228. 어해도



229. 어해도



230. 어해도



231. 어해도



232. 어해도화첩 중 자라



233. 어해초하



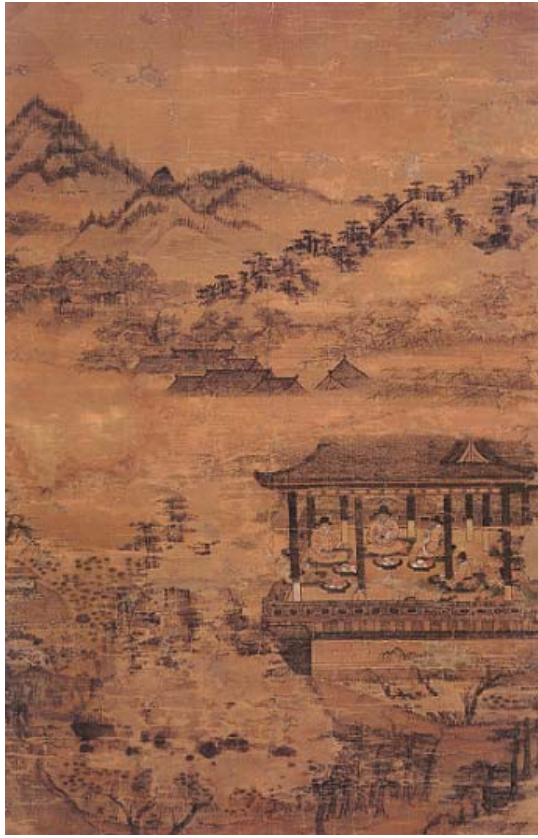
234. 어회도



235. 여속도첩 중 저갓길



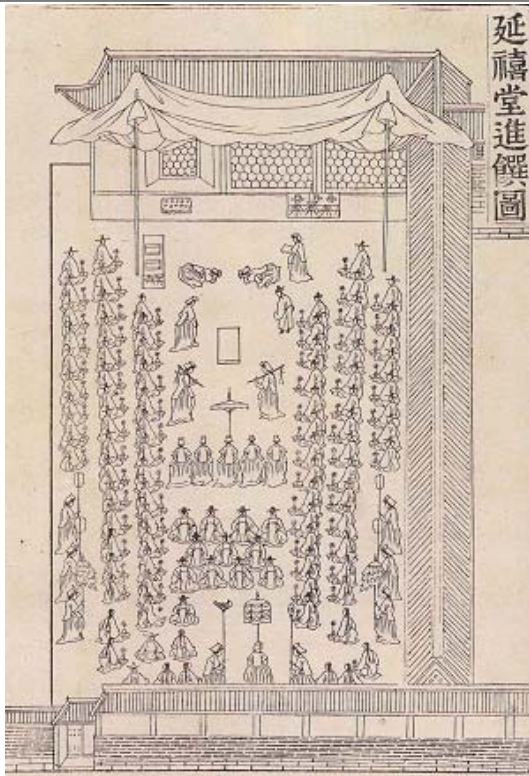
236. 여인급수



237. 연지계회도



238. 연화유어도



239. 연희당진찬도



240. 엽피남무



241. 옛만들기



242. 옛만들기



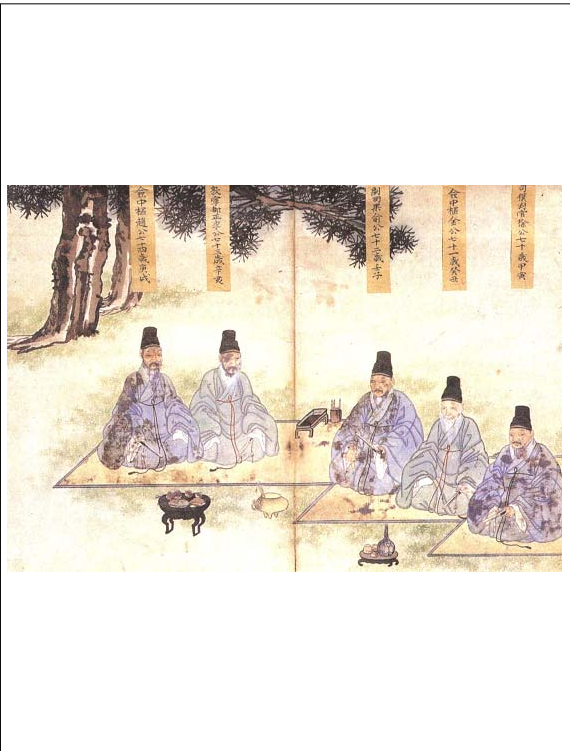
243. 옛장사



244. 영조병술진연도병 중 외진연도



245. 예방무



246. 오로도



247. 오로회첩 중 벽오사소집도



248. 오이와 개구리



249. 용기행상



250. 와우도



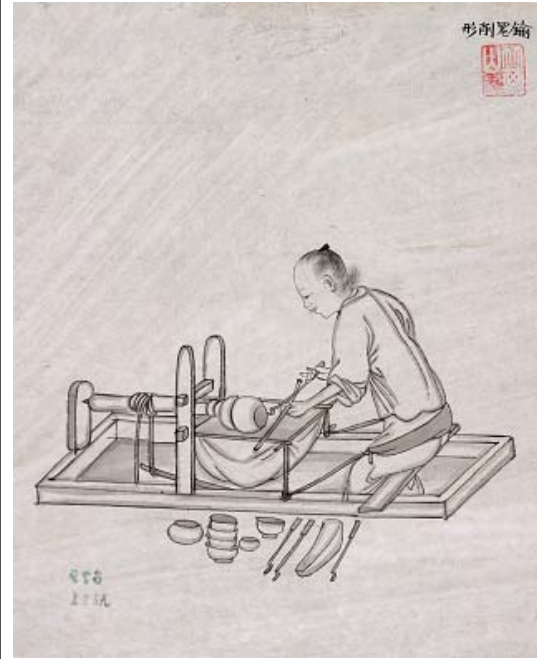
251. 용왕제



252. 우도



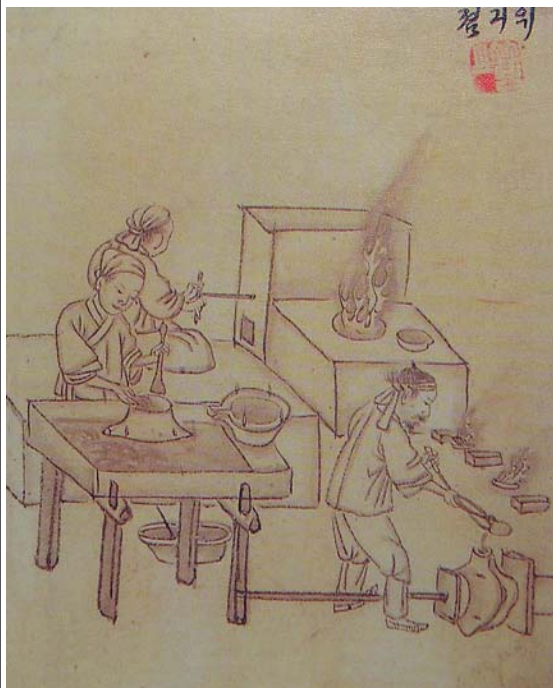
253. 우도



254. 유기삭형



255. 유기장사



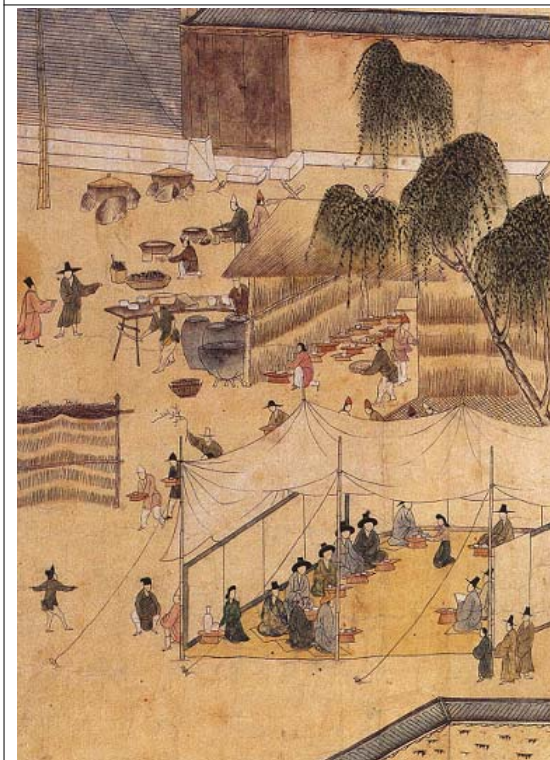
256. 유기점



257. 유어도



258. 유제조어도



259. 의령남씨전가경완도
선묘조제재경수연도



260. 의령남씨전가경완도
선묘조제재경수연도



261. 의령남씨전가경완도
선묘조제재경수연도



262. 의령남씨전가경완도
선묘조제재경수연도



263. 이삽굴구



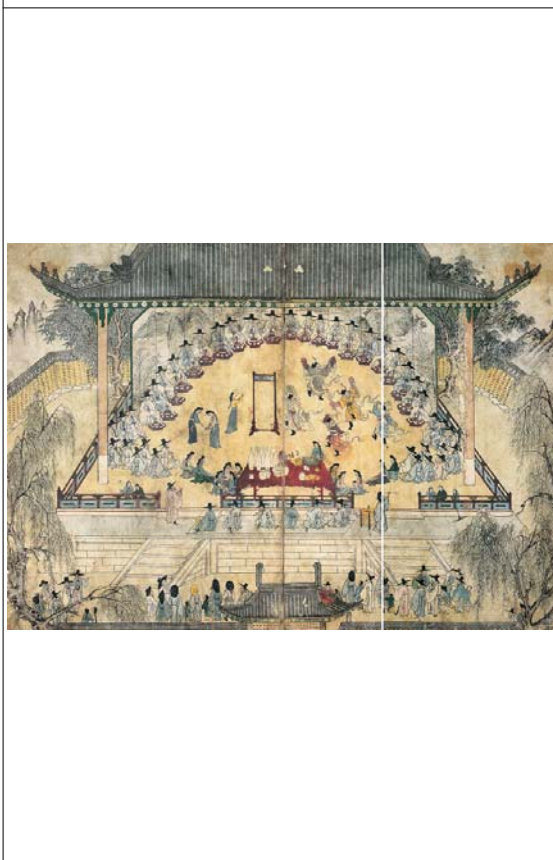
264. 이안와수석시축



265. 이앙



266. 이어



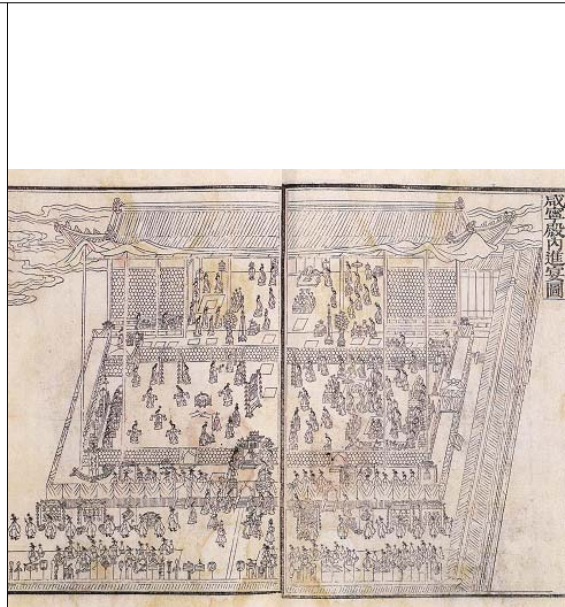
267. 이원기회도



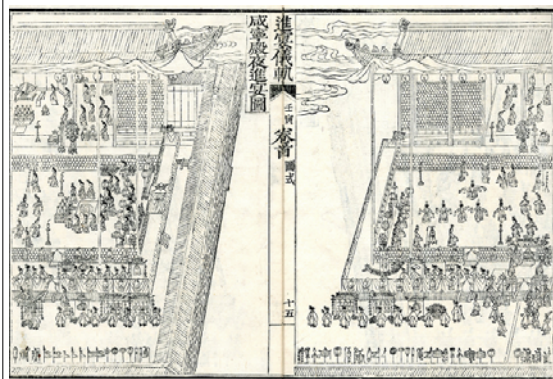
268. 인삼도



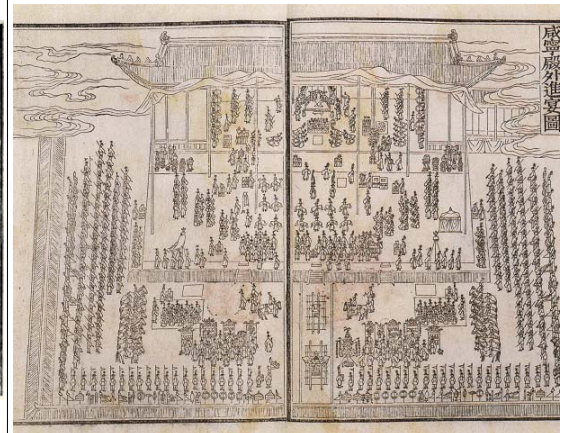
269. 일군 술먹기



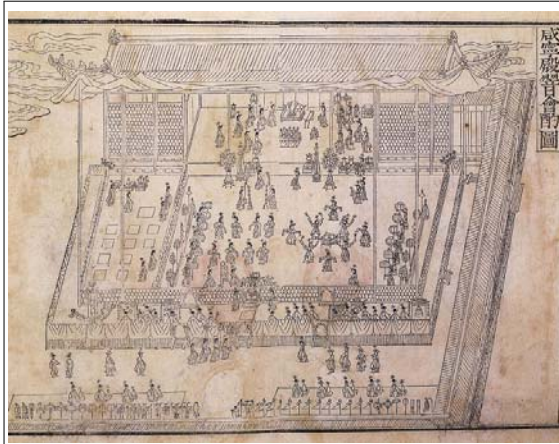
270. 임인진연의례 중 함녕전내진연도



271. 임인진연의례 중 함녕전야진연도



272. 임인진연의례 중 함녕전외진연도



273. 임진전연의례 중 함녕전의일회작도



274. 자웅장추



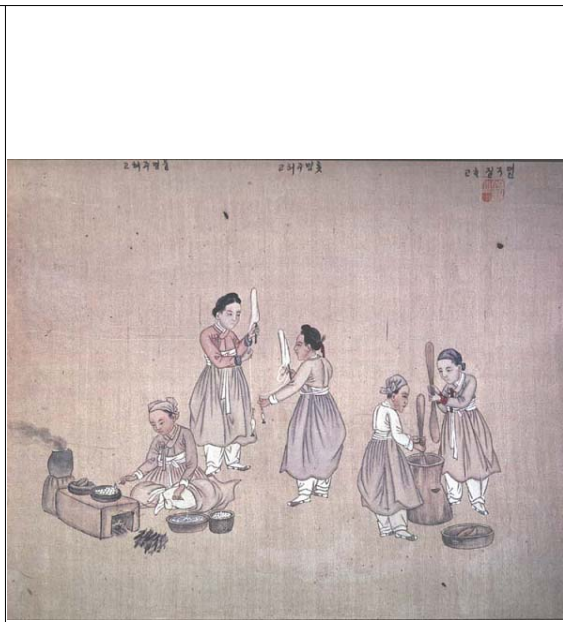
275. 전가락사도



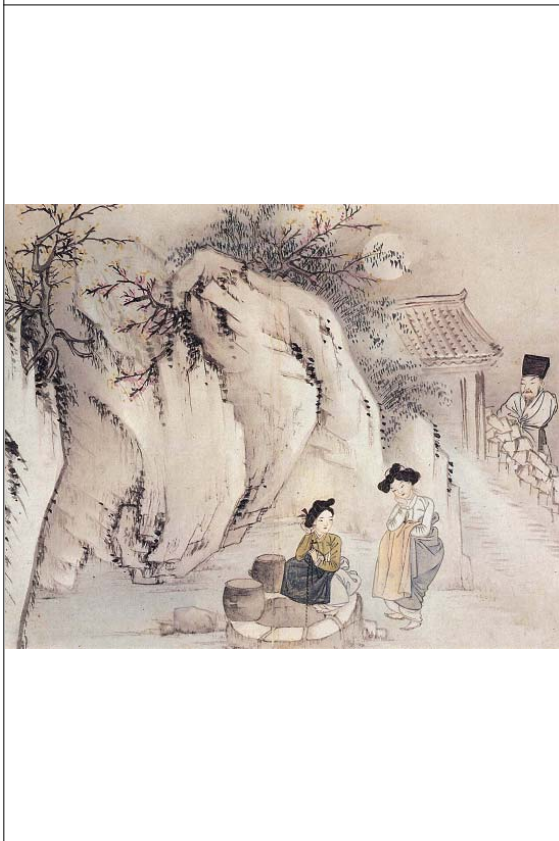
276. 전복



277. 전사늑로



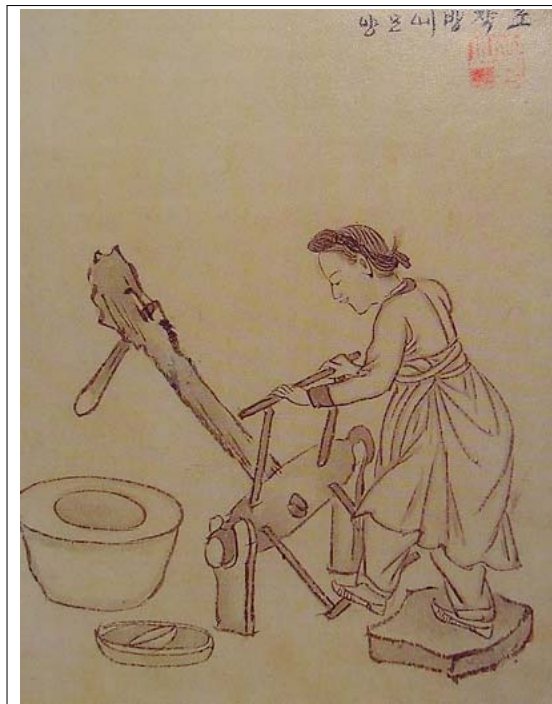
278. 절구질하고



279. 정변야화



280. 조상께 드리는 제사



281. 조작방아



282. 종묘의궤 중 종묘제기도설_01



283. 종묘의궤 중 종묘제기도설_02







284. 종묘의궤 중 종묘제기도설_03

<p>釋奠儀云組長一尺八寸闊八寸 高八寸五分漆兩端以朱中以黑</p>  <p>几</p>	<p>周禮云上公璋瓚柄及龍首以玉 為之又云瓚柄天子以圭為柄長 尺二寸射四寸射之射上射厚寸搏 三寸諸侯以璋為柄射厚寸搏長九寸 射四寸厚寸搏寸五分又云異寸 注阜謂龍頭其高寸一也又周</p>  <p>瓚</p>
<p>釋奠儀云蓋以竹為之通是馬五 寸長二尺八分闊五寸二分深四 寸蓋深二寸八分用於薦物而有 節焉者也</p>  <p>篚蓋具</p>	<p>周禮典瑞注云瓚下有盤口徑一 尺斯崇義云宜深一寸足徑八寸</p>  <p>瓚盤</p>

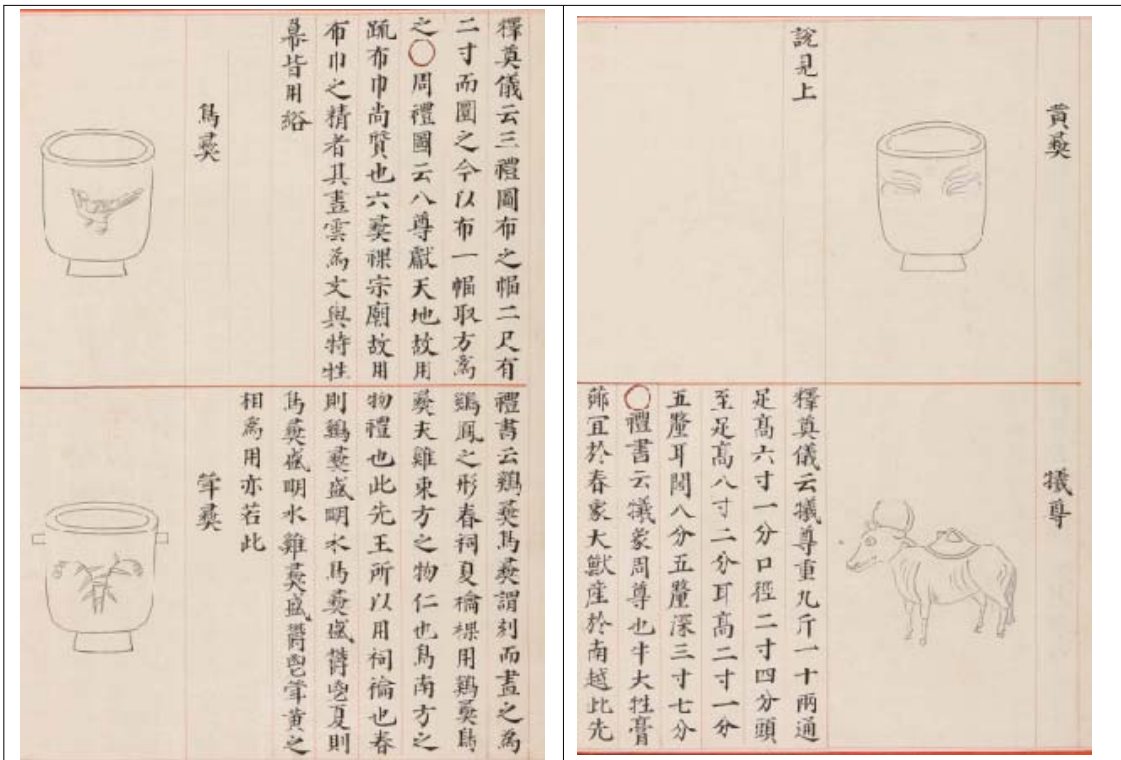
285. 종묘의례 중 종묘제기도설_04

286. 종묘의례 중 종묘제기도설_05

<p>禮注云有流前注又云阜勺流也 凡流皆為龍口也○漢制勺徑八 寸深二寸○文獻通考云今親祀 太廟以塗金銀瓚有司行事以銅 瓚一今親享宗廟用銀瓚攝事用 銅瓚瓚盤用尺</p>  <p>爵</p>	<p>釋奠儀云爵重一斤八兩通柱高 八寸二分深三寸三分口徑長六 廣九寸二分三禮圖謂坫以設爵 寸二分潤二寸九分兩柱三足有 亦以承尊今版載祝詞爵備酌獻 流有板金○詩禮器圖說云飲器 受一升上兩柱取飲不盡之義戒 其過也</p>  <p>暴</p>
<p>坫</p>  <p>坫</p>	<p>釋奠儀云視版坫重二斤九兩縱 三禮圖謂坫以設爵 亦以承尊今版載祝詞爵備酌獻 流有板金○詩禮器圖說云飲器 受一升上兩柱取飲不盡之義戒 其過也</p>  <p>雞彝</p> <p>坫同</p>

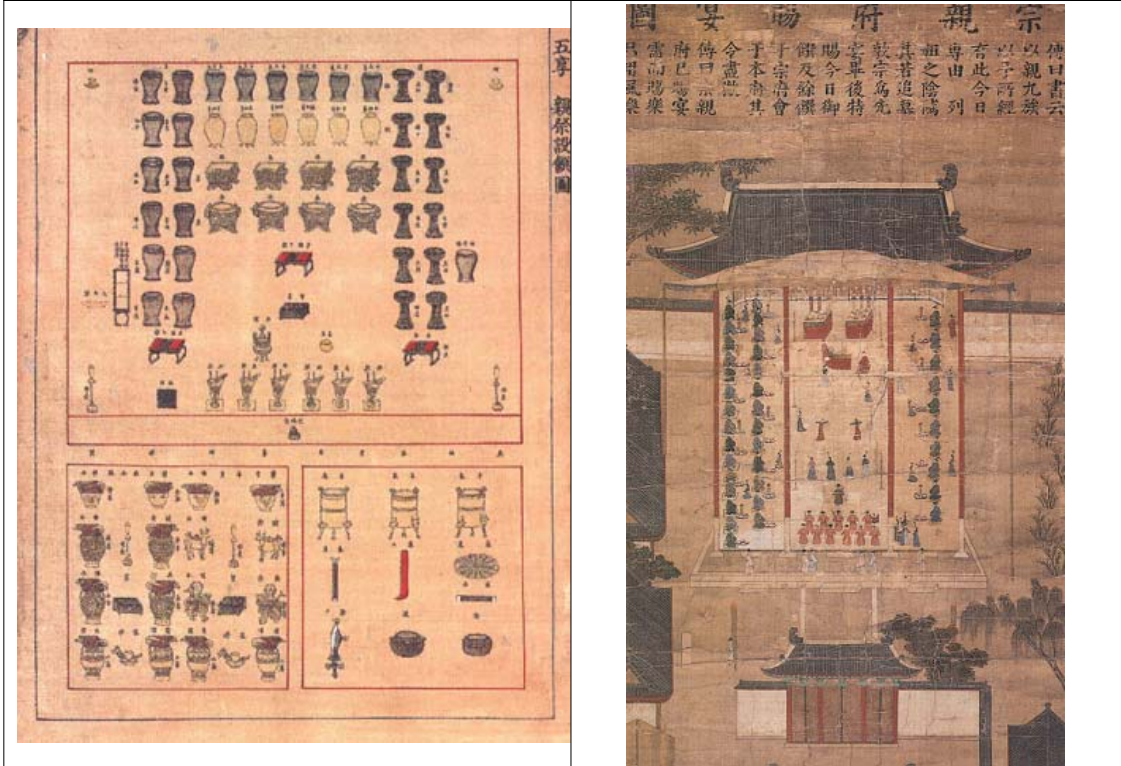
287. 종묘의례 중 종묘제기도설_06

288. 종묘의례 중 종묘제기도설_07



289. 종묘의례 중 종묘제기도설_08

290. 종묘의례 중 종묘제기도설_09



291. 종묘친제규제도설병풍 중 오향친제설찬도

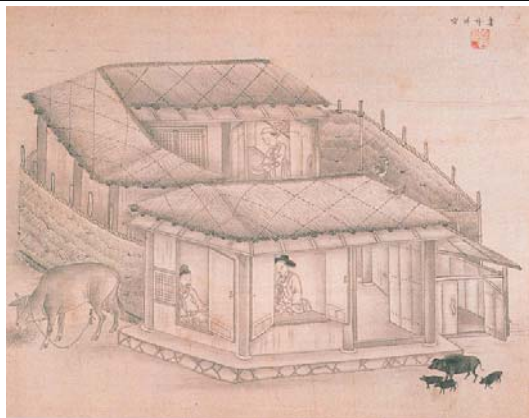
292. 종친부사연도



295. 주부자시의도 중 생조거상도



294. 주부자시의도 중 가가유름도



293. 주막



296. 준천당랑시사연구첩 중
준천당랑시사연구도



297. 중묘조서연관사연도



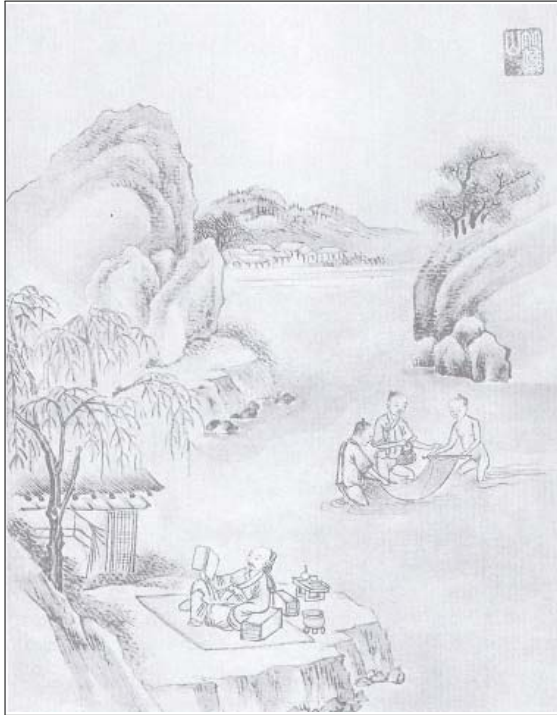
298. 종이 기름짜는 모양



299. 차미도



300. 차애도



301. 천렵



302. 천어도



303. 첩농채춘



304. 초상난데 초혼부르는 모양



305. 초상성례



306. 초원시명도



307. 초하전차



308. 초혼



309. 촌녀채종



310. 추석에 간산가는 모양



311. 추수타작



312. 칠태부인경수연도



313. 기질



314. 타곡



315. 타작



316. 타작하는 모양



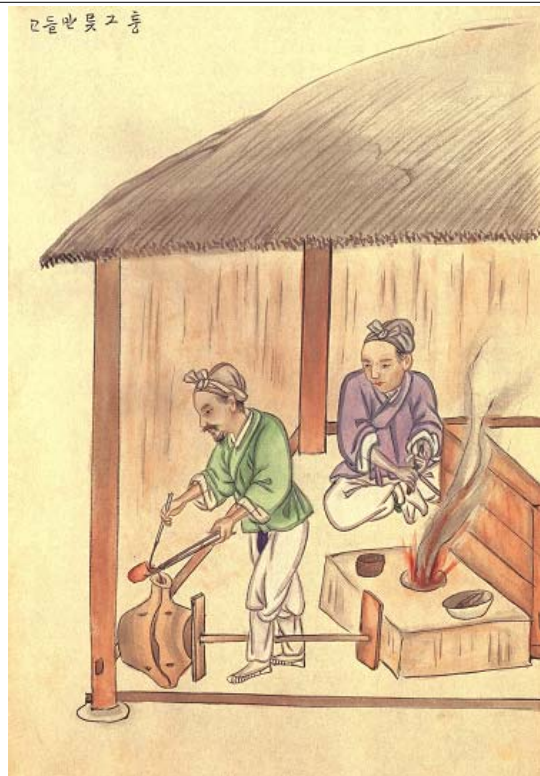
317. 타작하여 노는 모양



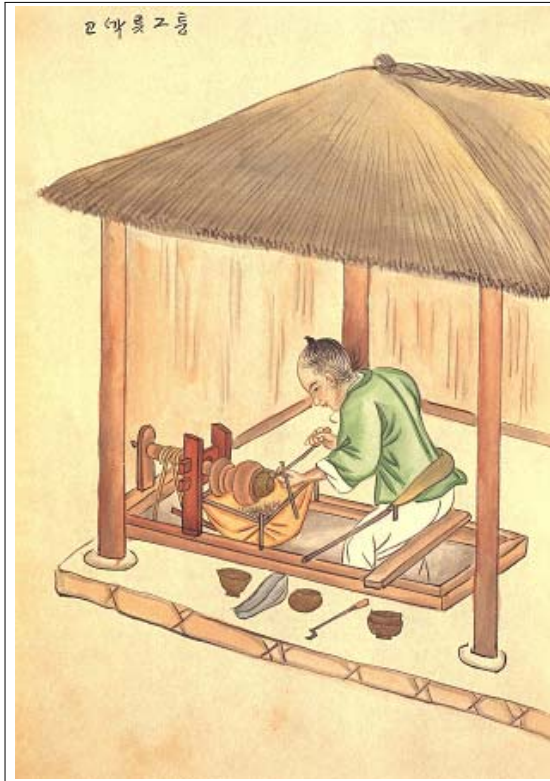
318. 탁주 먹는 모양



319. 투전



320. 통그릇 만들고



321. 통그릇 깎고



322. 파종하는 모양



323. 판수 경 읽고



324. 판수독경



325. 평생도 중 초도호연



326. 평생도 중 초도호연



327. 평생도 중 초도호연



328. 평생도 중 치사



329. 평생도 중 혼인식



330. 평생도 중 회갑



331. 평생도 중 회혼례



332. 평생도 중 회혼례



333. 평생도 중 회혼례



334. 평양감사향연도중 부벽루연회도



335. 평양감사향연도중 연광정연회도



336. 포도도



337. 표암첩 중 무



338. 표암첩 중 포도



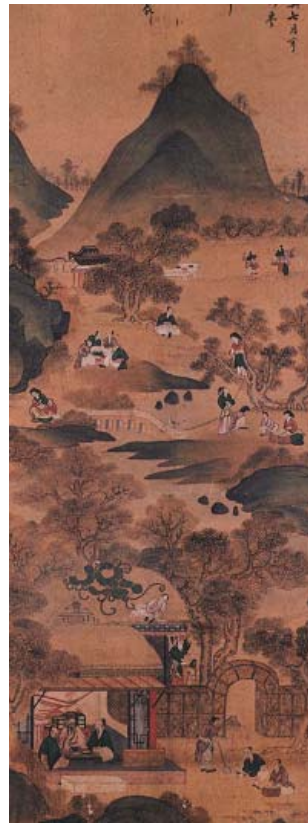
339. 풍속도



340. 풍속도



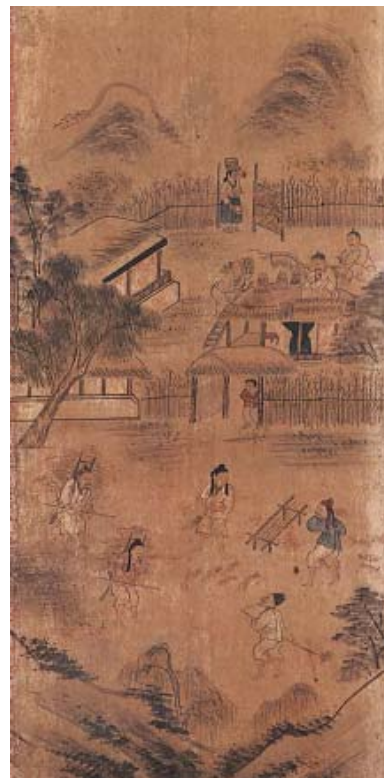
341. 풍속도



342. 풍속도



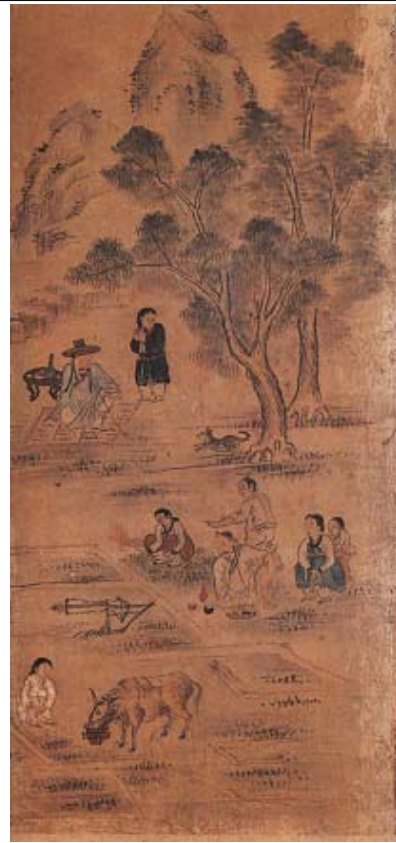
343. 풍속도



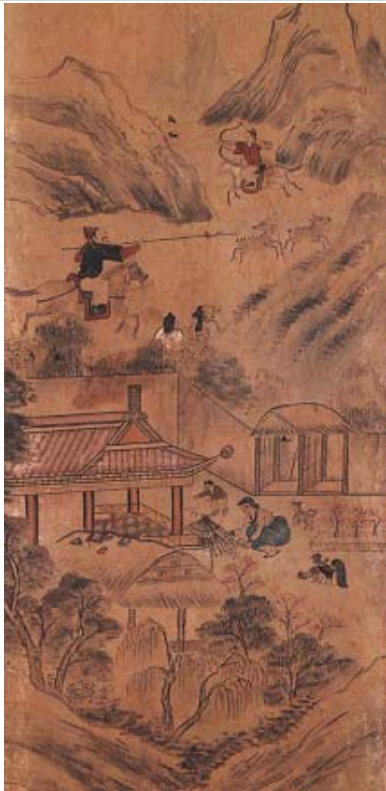
344. 풍속도



345. 풍속도



346. 풍속도



347. 풍속도



348. 풍속도



349. 풍속도



350. 풍속도



351. 풍속도



352. 풍속도



353. 풍속도



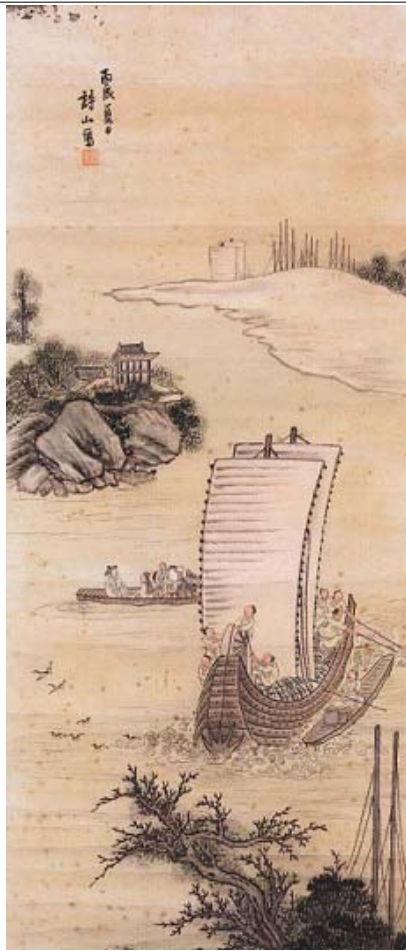
354. 풍속도



355. 풍속도



356. 풍속도 중 겨울풍경



357. 풍속도 중 고깃배



358. 풍속도 중 수운업출



359. 풍속도8첩병 중 설후야연



360. 풍속도8첩병풍



361. 풍속화첩 중 골패



362. 풍속화첩 중 독나르기



363. 풍속화첩 중 야연



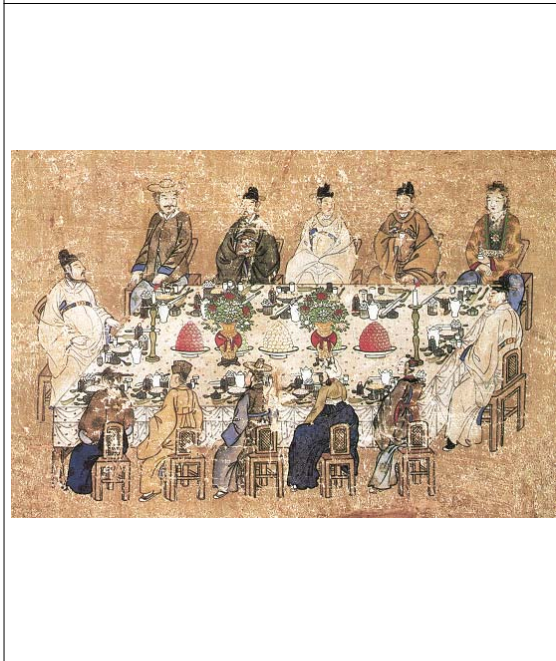
364. 하관계회도



365. 한량이 기생방에 노는 모양



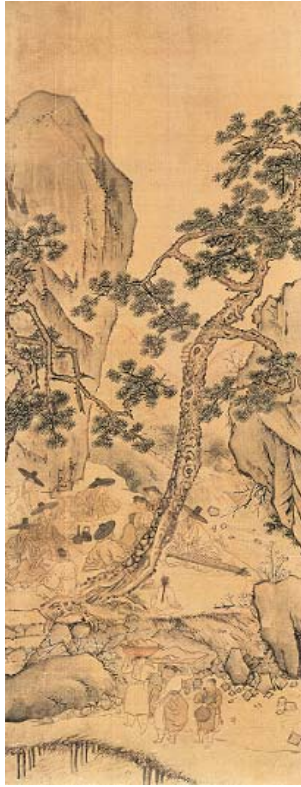
366. 한식에 산소보러가는 모양



367. 한일통상조약기념연회도



368. 해남윤씨가전고화첩 중 밭갈기



369. 행려풍속도병 중 1면 아연



370. 행려풍속도병 중 2면



371. 행려풍속도병 중 3면



372. 행려풍속도병 중 5면



373. 행려풍속도병 중 6면



374. 행려풍속도병 중 7면 겨울채비



375. 행려풍속도병 중 8면



376. 행려풍속도병 중 노방로파



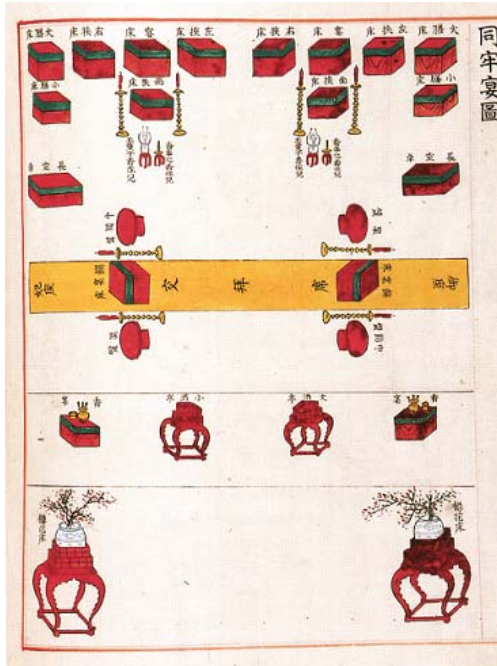
377. 행려풍속도병 중 노변야로



378. 행려풍속도병 중 매염과행



379. 행정추상도



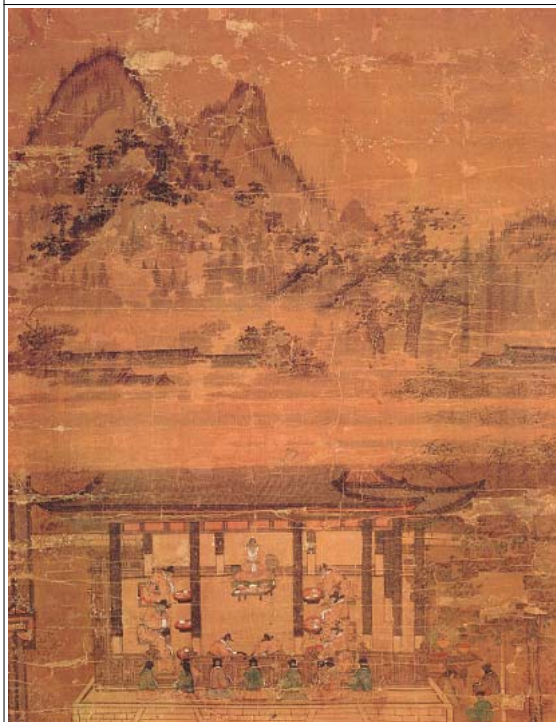
380. 현종효정후 가례도감의례 중 동퇴연도



381. 현정승집도



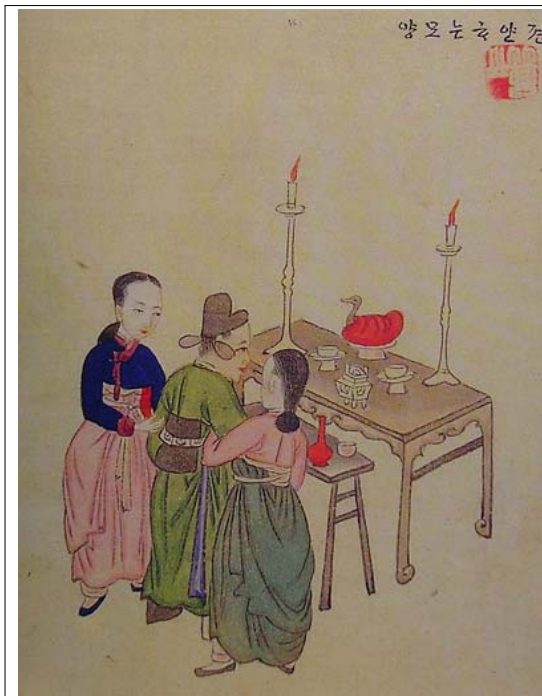
382. 혜원전신첩 중 주사거배



383. 호조낭관계회도



384. 혼례 초례



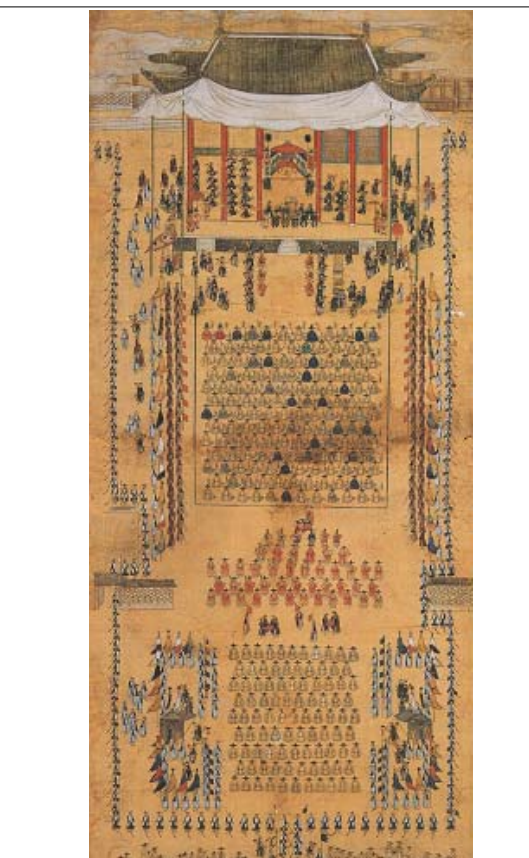
385. 혼례-권안



386. 혼례-잔붓기



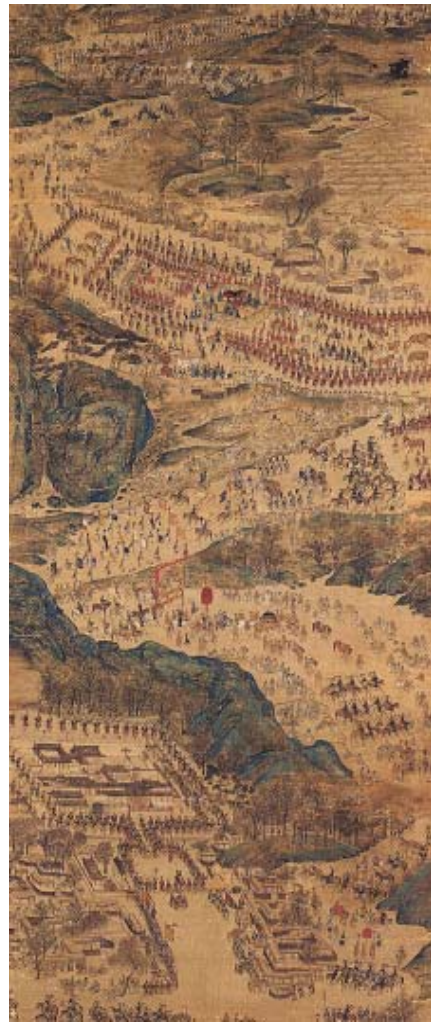
387. 흥화문사미도



388. 화성능행도병 중 낙남헌양로연



389. 화성능행도병 중 봉수당진찬도



390. 화성능행도병 중 환어행렬도



391. 화채호접



392. 화청충접



393. 화향관어



394. 회혼례첩



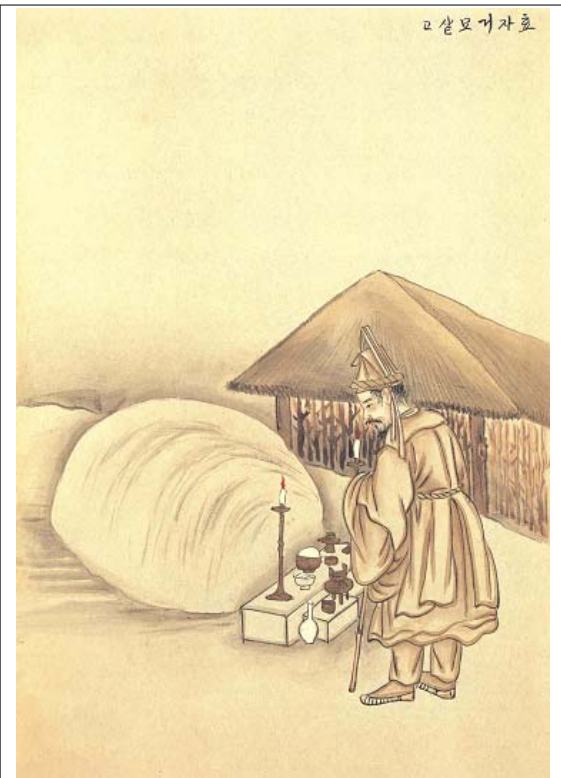
395. 회혼례첩



396. 회혼례첩



397. 회흔레첩



모살모거자표

398. 효자거모살고



399. 효정왕후고희축하진찬도병



400. 후원유연

4. 조선시대 한식관련 풍속화 이미지 이용권 확보 현황

이미지 이용권 허락 기관	사용 종수	이용권 확보 방법
한국데이터베이스진흥원	201종	저작권 만료 이미지
승실대학교 한국기독교박물관	1종	구매
서울대학교 규장각한국학연구원	11종	구매
부산박물관	1종	구매
고려대학교 도서관	1종	무료 사용
프랑스 기메박물관	22종	구매(한국에이전트)
덴마크 국립박물관	23종	구매(한국에이전트)
라이덴 민족학박물관	1종	구매(한국에이전트)
캐나다 왕립온타리오박물관	7종	구매(한국에이전트)
함부르크 민족학박물관	34종	구매(한국에이전트)
국립중앙박물관	110종	공개 이미지

※ 조선시대 한식관련 풍속화 이미지는 본 사업과 관련된 웹사이트의 게시 및 출판을 위하여 이용허락을 취득한 이미지이다.

4. 대중서 『화폭에 담긴 한식』 원고 현황

- 원고 : 34쪽지 원고지 833매
- 원고 목차

1부_ 먹을 자리를 떠다

1. <주사거배>

도미, 젓갈, 굴비, 홍시, 보리... 없는 것 빼고 다 있는 객주

2. <봄에 답청 가서 노는 모양>

봄내음 물씬 나는 두견화 지저 먹고 두견주로 회포를 풀다

3. <점심>

큰 밥사발에 나물 한 젓가락, 막걸리 한잔에 노동의 피로를 날리고

4. <강변회음>

붕어, 웅어 낚아 올려 평화로운 점심 한때

5. 「주막」

시원한 쉼박지에 국밥 한 술 뜨며 바쁜 걸음 쉬어가다

6. <기방의 술자리>

국수, 편육, 약과, 과일... 술 맛 나는 안주상

7. <야연>

전립투에 구운 고기 맛에 매료된 양반들

8. <설후야연>

달 밝은 밤, 하얀 눈 위에서 즐기는 직화구이 맛이라니

2부_ 먹을거리를 마련하다

9. <벼 타작>

잘 여문 벼, 밥상에 오를 쌀밥 생각에 절로 기운이 나다

10. <고기잡이>

조기, 뱀뱀이, 황석어, 잡은 즉시 소금에 절여 신선한 젓갈 맛

11. <소금가마>

젓갈, 장아찌, 김치, 생선, 장류... 소금에 절여 한 해를 먹다

12. <저잣길>

장날 시장에 각색 생선 다 모이다

13. <우물가>

달고 시원한 샘물로 맛있는 장과 술을 만들다

14. <급수장>

관아와 역의 부역에 물을 대주는 전업 집단

15. <채유>

우유를 짜서 만드는 타락죽, 왕실과 사대부가의 보양식

16. <국수 누르는 모양>

왕에서 서민에 이르기까지 사랑받은 쫄깃한 압착면 만들기

17. <두부 짜기>

오랫동안 사랑받은 식품이자 귀한 단백질 공급원

18. <떡매질>

인절미, 단자, 절편, 가래떡... 방아방아~ 떡을 치다

19. <엿 만들기>

울릉도 호박엿, 강원도 황골엿, 충청도 무엿, 전라도 고구마엿...

20. <밥 푸고 상차리기>

얇치마 두르고 소매 걷어붙이고 밥상을 차리다

3부_ 특별한 날에 상을 차리다

21. <돌잔치>

백설기와 수수팥떡을 나누어 먹고 건강하게 자라기를 염원하다

22. <혼인례> <초례상> <신부안석>

합환주로 해로를 약속하고 현구고례하여 시어른을 뵈다.

23. <회갑례>

온갖 산해진미와 진수성찬, 자손이 따라주는 현수주로 흥겨운 하루

24. <회혼례>

노부부를 위한 큰상 차림, 제2의 인생 축원

25. <초상난 데 초혼 부르는 모양>

망자에 드리는 마지막 음식, 시사전과 견전을 올리다

26. <상례 성복제> <상례 소대상>

죽은 사람 섬기기를 산 사람 섬기듯, 정성스레 찬품단지 마련하고 절을 올리다

4부_ 연회상을 벌이다

27. <경현당 석연도>

연로한 국왕과 늙은 신하를 위한 축배

28. <본소사연도>

온갖 찬품과 술, 풍악으로 기로소에 들어감을 경축하다

29. <봉수당 진천도>

70가지의 찬안과 수주로 혜경궁 홍씨의 축수를 빌다

30. <낙남헌 양로연>

나라에 기여한 노인들을 모셔 음식과 술, 풍악을 즐기다

31. <동뢰연도>

돼지고기와 술로 몸과 마음이 하나 되다

32. <통명전 내진찬도>

왕실의 화평과 대왕대비의 평안을 기원하는 내진찬의 상차림

33. <한일통상조약 체결 기념 연회도>

나라간 조약을 체결하고 일본 대신을 위한 서양식 만찬을 차리다

34. <함녕전 외진연도> <함녕전 내진연도> <함녕전 야진연도> <함녕전 익일회작도>

고종의 기로소에 입소를 기념하여 국태민안을 기리는 연향상을 차리다

조선시대 풍속화를 통한 한식 원형자료 발굴 사업 해제 집필 지침

○ 원고 집필 기본 지침

- ① 워드 프로그램은 한글 2007(각종 문장 기호 포함)을 기준으로 한다.
-프로그램 호환 여부 및 문장 기호 일치 등을 반드시 확인한다.
- ② 원고 1건당 1화일로 작성하고, 화일명은 자료명_집필자명_발송월일 순서로 한글로 작성한다. 예) 성협외 풍속화첩 중 야연_김상보_0530
- ③ 기본 레이아웃 사항

- 글씨체 : 바탕
- 글씨크기 : 10pt
- 들여쓰기 : 20pt ※반드시 들여쓰기를 한다.
- 줄간격 : 160%
- A4(국배판) 210x297mm
- 위쪽 여백 : 20mm
- 머리말 여백 : 15mm
- 왼쪽, 오른쪽 여백 : 30mm
- 꼬리말, 아래쪽 여백 : 15mm
- 제본여백 : 없음

○ 상세해제 구성

【기본 사항】

- 자료명, 작가명, 년도, 기법, 규격, 소장처의 순서로 표기한다.

【본문】

- 미술사
- 역사
- 민속
- 식문화
- 비교문화
- 집필자

【참고문헌】

○ 【기본 사항】 집필 지침

① 자료명 :

- 한글로 표기하고 한자를 괄호 안에 병기한다.
- 입력되지 않는 한자일 경우 파자하여 사용한다. 예) ㄱ+相(좌우일 경우), 雨/彬(상하일 경우)
- 자료명이 고어일 경우 현대어로 표기하고 괄호 안에 고어를 병기한다.
고어가 입력되지 않을 경우에는 현대어만으로 자료명을 표기한다.
- 자료명이 여러 개일 경우 대표성을 가진 이름을 명기하고 이명은 이명이라 하고

명기한다. 예) 돌잔치, 이명:초도호연(初度孤宴)

-자료가 화첩이나 도병 등 중의 하나일 때는 그림의 제목 앞에 화첩이나 도병 등의 명칭을 붙인다. 예) 행려풍속도병(行旅風俗圖屏) 중 노방로과(路傍老婆)

-자료가 의궤 안의 그림일 때는 의궤의 명칭과 함께 그림의 명칭을 명기한다. 예) 무신진찬의궤(戊申進饌儀軌)의 통명진진찬도(通明殿進饌圖)

-동명의 자료가 있을 경우 생상된 년도를 병기하거나 작가를 병기한다.

예) 진찬의궤(進饌儀軌, 1919), 초도호연(初度孤宴, 김홍도)

② 작가명:

-작가명은 한글로 표기하고 괄호 안에 한문을 병기한다

③ 년도:

-작품의 생성 년도를 서기력으로 표기한다. 예) 1874년

-10년 단위의 년도가 불분명한 경우는 10년 단위로 표기한다. 예) 1820년대

-100년 단위의 년도가 불분명한 경우는 세기로 표기한다. 예) 18세기

④ 기법:

-기법은 쉬운 글로 풀어서 쓴다. 예) 견본채색은 비단에 채색으로

⑤ 규격:

-가로×세로cm로 표기하며 최대한 정밀하게는 소수 첫째자리까지 한다.

⑥ 소장처:

-소장처가 이동했을 때에는 최종 소장처를 명기한다.

○ 【본문】 집필 지침

① 구성 : 필수 항목으로 미술사, 역사, 민속사, 식문화로 구성하며 비교문화사의 내용이 있을 경우 비교문화의 항목을 추가한다.

② 분량 : 미술사 10매 내외, 역사 10매 내외, 민속사 10매 내외, 식문화와 비교문화사를 합쳐 20매 내외로 집필한다. 단 자료의 내용에 따라 집필 매수는 가감할 수 있으며 총량 대비하여 집필자간의 논의를 통해서 매수를 조정한다. (매수의 기준은 200자 원고지 기준)

③ 항목 구성 :

-항목 구성은 내용과 집필자로 구성된다.

-항목과 내용과 집필자는 한줄 띄기를 한다.

④ 내용

-음식명, 음식 재료명, 도량형 등은 원문 그대로 표기한다. 한자의 이자체(異字體)도 원문 그대로 표기한다. 단 입력되지 않은 한자는 파자하여 기록한다.

-연도는 '서기(왕력)'로 표기한다. 왕력은 한글로 표기한다. 예) 1892년(고종 29)

-인명·직명·장소·사건 등의 대명사 및 고유명사는 한글(한자)로 표기한다.

반복해서 나올 경우 처음은 한글(한자)로 하고, 그 다음부터는 한글로 표기한다.

예) 사옹원(司饗院), 전교(傳敎) ……중략…… 사옹원, 전교

인명의 경우, 처음 나올 때 생몰년을 표시하며 왕명의 경우에는 재위기간을 표시한다.

예) 민영익(閔泳翊, 1860~1914), 고종(高宗, 1863~1907)

-책명 : 겹낫표 사용, 예) 『한글(한자)』, 두 번째부터는 『한글』

- 작품명 : 겹낫표 사용. 예) 『헌종효정후가례도감의궤(憲宗孝定后嘉禮都監儀軌)』 중 「동뢰연도(同牢宴圖)」,

-도량형의 단위는 한글로 풀어쓰되 원문을 대괄호 병기한다. 반복해서 나올 경우에는 대괄호의 원문을 생략한다. 예) 1되[升]

-숫자는 아라비아 숫자로 표기한다.

-인용문이 있을 경우 한줄 을 띄고 들여쓰기 하여 시작하며 인용문이 끝나면 다시 한 줄 을 띄다.

-시를 인용할 경우 운율에 따라 줄바꾸기를 한다.

-그림의 작자를 소개하는 내용은 역사분야에서 주로 하고 이를 미술사분야에서 보완한다.

⑤ 집필자

집필자의 이름을 한글(한자)로 명기하고 소속을 뒤에 쓴다. 예) 김상보(金尙寶), 대전보건대학교

○ 【참고문헌】 집필 지침

① 참고문헌은 두 유형으로 구성된다.

② 집필하면서 중요하게 참고한 문헌을 적는다.

③ 중요한 참고 고문헌을 적는다.

④ 최근의 논저로 중요한 것 5개 이내를 적는다.

⑤ 참고문헌 집필 방법(예시)

『饗鯉雜誌』 『林園十六志』 『京都雜誌』 『進饌儀軌』 (1868)

김상보, 『사도세자를 만나다』, 북마루지, 2011.

김상보, 「19세기의 조선왕조 궁중연향음식문화」, 『조선후기 궁중연향문화 권2』, 민속원, 2005.

II. 심포지엄 결과보고

심포지엄 프로그램 일정

- 주제 : 한식세계화를 위한 조선시대 풍속화를 통한 한식 원형자료 발굴 심포지엄
“화폭에 담긴 한식-조선시대 풍속화를 통해 본 우리 음식”
- 일시 : 2013년 12월 3일(화) 14:00 - 17:00
- 장소 : 국립고궁박물관 본관 강당
- 주최 : (재)한식재단
- 주관 : 조선시대 풍속화 음식문화 연구단·(주)블루디씨
- 후원 : 농림축산식품부, 대전보건대학교, 온양민속박물관

◆ 14:00 - 14:15 개회식

- 인사말 : 한식재단 사무총장
- 축사 : 농림축산식품부 김정주 과장
식생활교육국민네트워크 황민영 대표
- 프로젝트 소개 : 조미순PM

◆ 14:15 - 15:15 제 1부 조선시대 풍속화에 나타난 한식문화

사회 : 전경수(서울대학교 교수)

- 14:15 - 14:30 ‘야연’후기
김상보(연구책임자, 대전보건대학교 교수)
- 14:30 - 14:45 화로를 마주하고 고기를 구우면
신선영(한국학중앙연구원 연구원)
- 14:45 - 15:00 음식으로 풀어내는 역사
강문석(한국학중앙연구원 연구원)
- 15:00 - 15:15 그림 속의 민속
석대권(대전보건대학교 교수)

◆ 15:15 - 15:35 휴식

◆ 15:35 - 16:20 제 2부 풍속화의 활용

사회 : 전경수(서울대학교 교수)

- 15:35 - 15:50 잔치의 감초 음악 ‘가곡’
여창 - 편수대엽(모란은)
남창 - 편락(나무도)
2중창 - 태평가(이라도)

박종순(정가원 원장), 심종유(정가원 연구원)

- 15:50 - 16:05 그림과 음식, 훌륭한 이야기의 씨앗
유영수(시나리오 작가)
- 16:05 - 16:20 한식에 글로벌 진출에 따른 시각적 정체성
최지영(메타브랜딩 디자인 수석팀장)

◆ 16:20 - 16:35 휴식

◆ 16:35 - 17:00 종합토론

사회 : 전경수(서울대학교 교수)

- 이종미(북촌음식문화포럼 대표)
- 강진갑(경기대학교 교수)
- 심승구(한국체육대학교 교수)

◆ 17:00 폐회식

심포지엄 발표 자료

<야연>, 그리고 후기

김상보

1. 성협의 <야연>

나뭇잎이 많이 떨어진 것으로 보아 때는 늦가을이다. 이제 관례를 치루면 성인이 되는 아이가 무릎 꿇고 앉아있고 이 소년 주인공을 위하여 네 사람이 들에 나와 나무그늘 아래에서 숯불이 담겨있는 커다란 발 달린 화로를 중심으로 빙 둘러 앉아 간소한 연회를 즐기고 있다. 화로에는 전립(甗笠, 병자호란 이후 무관과 사대부들이 쓴 돼지털을 깔아 덮은 모자) 모양으로 만든 남비(南飛)인 전립투(甗笠套, 병거짓골)가 올라 있다. 전립투 위 편편한 곳에는 먹기 좋은 크기로 썰은 고기가 얹혀져 있다.

나무젓가락으로 익은 고기를 입에 넣고 있는 어른, 나무젓가락으로 고기를 뒤집어 가면서 익히고 있는 어른, 막 익은 고기를 나무젓가락으로 집고 있는 어른이 있는가 하면, 한 어른은 막걸리를 마시고 있다. 옆에는 막걸리를 담은 술병도 보인다. 주인공 소년은 고기를 손으로 집어서 먹고 있는데 당시 궁중에서는 9세에 관례를 하였으니 소년의 나이도 그렇게 많지는 않았을 것이다.

주인공 소년 옆 약간 뒷편에 바구니가 놓여있다. 이 속에는 버섯이 바구니 위로 솟구쳐 올라 올 정도로 가득 담겨져 있는 모습이다. 또 옆에는 작은 소반(小盤)이 있고 여기에는 육수장국을 담은 것으로 보이는 대접이 2개가 놓여있다.

무쇠로 만든 두꺼운 주물제(鑄物製) 병거짓골은 압연(壓延, 회전하는 압연기의 롤roll 속에 상온常溫이나 고온高溫으로 뜨겁게 한 금속을 넣어서 봉상棒狀 또는 판상板狀으로 만드는 일)한 것이 아니다. 압력이 걸리지 않은 상태에서 주형(鑄型)으로 만들어지기 때문에 고기를 굽는 편편한 곳에는 오목하게 들어간 작은 구멍이 많다. 그래서 고기를 구울 때에는 이 구멍에 고기 속에서 나온 기름이 들어가 고기가 들러붙지 않는다. 이 두터운 주물 남비는 결코 쉽게 식지도 않아 따뜻한 음식을 오랫동안 즐길 수 있게끔 해준다. 고기가 구워지는 동안 고기에서 나온 즙액이 움푹하게 들어간 한 가운데에 저절로 들어가 모이게 되며, 즙액이 어느 정도 모인 상태에서 간을 한 육수장국을 넣고 비로소 버섯을 비롯한 채소를 넣어서 익혀 먹는다. 처음에는 고기를 구워서 먹고 고기를 어느 정도 다 먹고 나서 야채를 먹는 것이니, 야채와 고기를 다 먹는다고는 하나 아무래도 고기 구워 먹는 쪽이 야채 끓여 먹는 쪽 보다 우선이라고 보는 것이 타당하다. 고기 구워 먹는 것이 주목적이고 야채 끓여 먹는 것은 부수적으로 따라오는 조리방법이다.

18세기와 19세기의 조선은 전립투를 사용하여 고기를 구워 먹는 것이 하나의 유행처럼 번졌던 것 같다. 먼저 1700년 대 말에 나온 유득공(柳得恭, 1747~1800)이 지은 『경도잡지(京都雜誌)』를 통하여 보자.

남비 이름에 전립투(甗笠套)라는 것이 있다. 병거지 모양에서 이런 이름이 생겼다. 채소

는 그 가운데 움푹하게 들어간 부분에다 넣어서 데치고 번두리의 편편한 곳에 고기를 굽는다. 술안주나 반찬에 모두 좋다.

전립투의 편편한 곳에 고기를 굽고 채소는 가운데 움푹하게 들어간 곳에 넣어서 술안주나 밥반찬으로 한다 했다. 19세기에 들어서면 구체적으로 기술하여 당시의 상황을 보다 상세히 알수있게 해주는 몇 개의 문헌이 등장하는데 서유구(徐有渠, 1764~1845)가 1800년대 초에 지은 『옹희잡지(饕餮雜誌)』에는

적육기(炙肉器)에 전립을 거꾸로 놓힌 것과 같은 모양을 한 것이 있다. 도라지·무·미나리·파 등을 잘게 썰어 이것을 장수(醬水, 육수장국)가 들어있는 복판 움푹 들어간 곳에 담근다. 숯불 위에 올려놓고 철을 뜨겁게 달군다. 고기를 종잇장처럼 얇게 썰어 유장(油醬)에 적신 다음 젓가락을 사용하여 사면에 지지 굽는다. 1기(器)로 3~4인이 먹는다. 이것이 속칭 전철(煎鐵) 혹은 전립투이다.

라고 하여 전립투를 고기 굽는 그릇[炙肉器]이라고 설명하면서, 고기는 참기름과 간장[油醬]을 발라 굽고 도라지·무·미나리·파 등의 야채는 육수장국에 넣어서 익혀 먹는데 1기의 전립투로 3~4인이 먹는다고 기술하였다. 또 전립투가 전철이라는 것이다.

그런데 전립투 전철은 번철(燔鐵)이라고도 한다는 문헌이 보인다. 전(煎)은 ‘지질 전, 볶을 전’이고 번(燔)은 ‘구울 번’이니 전철보다는 번철 쪽이 오히려 적육기에 가깝다. 홍석모(洪錫謨)가 1849년에 쓴 『동국세시기(東國歲時記)』를 보자.

서울 풍속에 숯불을 피워 놓고 번철(燔鐵)을 올려놓은 다음 참기름·간장·계란·파·마늘·고춧가루로 소고기를 조미하여 화롯가에 둘러앉아 구워 먹는다. 이것을 난로회(煖爐會)라 한다. 이 달부터 추위를 막는 도회의 시식으로 하는데 옛날부터의 난란회(燔暖會)이다.

생각하건대 『세시잡기(歲時雜記)』에는 북경(北京) 사람들이 10월 초하루에 술을 걸러 놓고 저민 고기를 화로에 구워가면서 둘러앉아 먹고 마신다 하였다. 이것을 난로회라 한다.

화로로 따뜻하게 하는 모임이 난로회이고, 따뜻하고 따뜻한 모임이 난란회이다. 난로회나 난란회는 같아서 날씨가 추워지는 시기에 추위를 막고자 모여서 고기를 구워 먹는 모임이다. 그 시기를 홍석모는 음력 10월부터라 했고 도회에서는 시식(時食)화 되었다. 동국(東國)은 바로 조선이고 도회란 한성을 포함하는 도시이다.

성협이 그린 <야연(野宴)> 모습은 『동국세시기』의 기술과 거의 흡사하다. 나뭇잎이 많이 떨어진 분위기는 늦가을인 겨울의 시작으로 음력 10월로 보인다. 다섯 명이 화롯가에 둘러앉아 몸과 마음을 따뜻하게 하는 모임을 갖고 있다. 다만 그 모임의 동기는 관례 치를 소년을 축하하는 것에서 출발하였다. 시식과 축하연을 겸한 모임이다.

어찌되었든 도회 시민들 사이에 대유행했던 전립투는 궁중에서도 즐겼다. 궁중에서는 이를 전철이라 했다. 전철이라는 궁중용어가 『옹희잡지』에 등장하는 것으로 보아, 궁중음식화한 전철이 사대부가로 전해지면서 전립투가 되었을 가능성이 있다. 1868년(고종 7)에 행한 진찬(進饌)에서 대왕대비께 붉은색의 발 높은 대우반(大隅盤, 큰 사각반)에 다음에 기록

한 식품을 유기(鑪器)와 당화기(唐畫器) 10기에 담아 차리고 풍로(風爐) 위에 전철을 별도로 올리면서 이를 「대왕대비전진어전철안(大王大妃殿進御煎鐵案)」이라 했다.

「대왕대비전진어전철안」

소고기 1합(盒); 우둔육 1부(部) · 소갈비 1부 · 소고기안심육 1척(隻) · 콩팥 1/2척 · 양 1/6부 · 꿩 1수(首) · 참기름 2되[升] · 생강 5작(夕) · 파 1 1/2단(丹) · 후춧가루 1홉[合] · 마늘 5개(箇) · 잣 3홉 · 간장 7홉 · 깨 1홉[合]

각색채소 1기; 무 8개 · 미나리 6수(手) · 도라지 5되 · 표고버섯 10립(立) · 고추 5홉 · 계란 2개 · 고사리 3급(級)

건면(乾麵) 1기; 메밀국수 50사리

배 · 꽃감 · 밤 1기; 배 10개 · 꽃감 30개 · 밤 4되 · 잣 5작

각색정과 1기; 생강 5홉 · 도라지 1단 · 연근 2/3단 · 동아 1/2편(片) · 모과 1개 · 산사 1되 · 흰꿀 3홉 · 꿀 3홉 · 각색당 1냥(兩) 6전(錢)

화채 1기; 배 3개 · 석류 1개 · 유자 1개 · 잣 2작 · 오미자 2작 · 연지 3기 · 흰꿀 3홉
침채 1기

계란 1기; 계란 10개

참기름 1기; 참기름 1홉

개자(芥子) 1기; 황개자 5작 · 흰꿀 1작 · 초 2작

이상의 내용으로 보면 소고기·각색채소·건면·실과·정과·화채·침채·계란·참기름·개자를 유기와 당화기로 구성된 10그릇에 담아 전철 남비에 올려 즉석에서 조리해 먹는 것이 전철이다. 참기름·생강·파·후춧가루·마늘·잣가루·간장·깨로 양념한 고기는 구워서 참기름이나 겨자장에 찍어 먹고, 채소는 육수장국을 부어 끓여서 먹는 형태로 이 때 메밀로 만든 건면(마른 국수)을 함께 넣어서 계란을 깨뜨려 넣고 끓여 겨자장에 찍어 먹는 것이다. 먹을 때에는 동치미도 곁들여서 뜨거운 음식에 차가운 음식을 조화시켰다. 후식으로는 배·꽃감·밤·생강정과·도라지정과·연근정과·동아정과·모과정과·산사정과·각색당·화채가 올려졌다. 대왕대비 한 분께 올리는 양으로 무려 50인분(메밀국수가 50사리인 것을 참작)을 담아 차렸다. 50인분이 한 그릇에 담겨져 1기가 되어 10기가 전철안(煎鐵案)에 차려졌으므로, 전철안의 크기는 엄청나게 컸을 것이다. 그래서 전철안을 대우반으로 했다.

구이를 중점으로 하면서 한편으로 전골도 만들어 먹었던 당시의 전립투문화는 어디에서 왔을까. 서유구가 1827년경에 쓴 『임원십육지(林園十六志)』에는 송대(宋代)의 『산가청공(山家淸供)』을 인용하면서 「적토육방(炙豕肉方)」을 설명하였다. 이 「적토육방(토끼를 구워먹는 방법)」이 조선의 구이전골방법과 매우 비슷하다고 하였다. 서유구는 『용희잡지』에서도 중국에서 고기를 구워 먹을 때 사용하는 철상(鐵床)이 전철과 같을지도 모르겠다고 하였다.

병자호란(1637) 이후에 계속된 청(淸)나라에로의 연행(燕行)은 관무역과 사무역을 활발하게 전개 시켰다. 연경(燕京, 북경)을 통한 중국 문물의 유입과 함께 북학(北學)사조가 생기면서 실학사상이라는 시대정신이 생겨났다. 음식문화도 예외가 아니어서 중국에서 유행하는 그릇과 음식들이 이 때에 많이 유입되어 궁중 음식화 되었다. 중국의 휘핑크[火鍋子]가 조선에 들어와 신설로(新設爐, 새롭게 만든 로) 또는 열구자탕(悅口子湯)이란 명칭으로 궁중음식이 되고 이것이 반가에 전해져서 신선로(神仙爐)가 되는 변천 과정을 겪듯이, 중국으로부터

터 들여와 궁중에서 전철이라 했던 것이 반가에 전해지면서 전립과 비슷한 모양에서 전립투라고 했다고 보는 것이다. 이것은 다시 고기 굽는 쪽에 무게를 더 둘 경우 번철이라고 하기도 하고 끓인 채소에 국수를 넣어서 먹는 쪽에 무게를 둘 경우에는 전골(飢骨)이라고도 하였다. 전립투·전철·번철·전골 등 다양한 명칭이 생겨난 것이다. 성협이 그린 「야연」은 18·19세기의 조선시대에 겨울의 시식음식과 모임음식으로 까지 발전되어 대유행했던 구이와 전골문화를 한눈에 보여준다

2. <야연>후기

유럽에서는 근세에 이르기까지 소는 농경용의 노역수였다. 자기 마음대로 소를 도살할 경우 사형을 당하기도 하였다. 이는 중국·인도·서아시아와 사정이 상당히 비슷하고, 한반도 역시 「소 도살을 금하는 법령」이 신라에서부터 조선왕조에 이르기까지 꾸준히 이어져 왔다.

유럽에서 소고기와 우유를 주목적으로 하여 소를 사육한 것은 지극히 최근의 일이다. 일본 역시 소고기를 표면적으로 먹기 시작한 것은 메이지[明治] 개화 이후였으며, 중국도 상당히 이와 일치한다,

비록 조선왕조에서 도살을 금하는 법령이 있다 하더라도(예, 영조 39년 도우屠牛금지), 이 금령은 신라와 고려왕조의 금령과는 성질이 다르다. 왜냐하면 전자는 주대(周代)에로의 복고주의(復古主義)에 따른 송유주의 아래에서 내려진 금령이고, 후자는 불교를 국가적 이념으로 삼았던 시대에 내린 금령이기 때문이다. 전자 쪽이 후자 쪽 보다 육식 섭취에 훨씬 관대하다는 설명이다.

조선왕조의 송유주의는 『예기(禮記)』와 『의례(儀禮)』가 그 중심에 있다. 제사를 통하여 절대 왕조를 통치하고자 했기 때문에, 서민에서부터 왕에 이르기까지 기신제·삭망제·오명일제·고유제 등의 제사에 참여하였다. 이들 제사를 올릴 때에는 음식을 올리는 제상을 차린다. 쟁상에서 가장 핵심이 되는 것은 조상신을 위한 술안주와 밥반찬으로 소고기·돼지고기·양고기·닭고기였음은 물론이다.

제사상차림을 위한 희생수의 요구가 그 어느 왕조 때보다도 절실히 요구되었던 조선왕조로서는, 고려 말 몽고족 침입에 의하여 세워진 목장 외에 곳곳에 희생수를 키우는 목장을 세우지 않으면 안되었다. 아울러 도축장도 곳곳에 세웠다.

소이든 돼지이든 제사를 목적으로 하여 희생이 되서 쟁상에 올리면 반드시 음복(飲福)이라는 과정을 통하여 먹게 된다. 아울러 각종 내장·일부의 고기·머리 등을 포함하는 부산물이 생기고 그 부산물은 민간에게 판매 되었다. 대표적인 예가 시장에서 팔았던 「쇠머리곰탕」일 것이다.

이러한 고기를 쉽게 먹을 수 있었던 시대적 조류 속에서 탄생한 것이 성협의 <야연>이다. 성협의 <야연>이 나오기 훨씬 전에 궁중에서는 중국 철상(鐵床)의 영향을 받은 전철(煎鐵)을 연회에 올릴 정도로 겨울 음식으로 성행하였고 이것이 민가에 영향을 미쳐 번철(燔鐵) 또는 전립투(飢笠套)가 되어 <야연>에도 등장하게 된 것이다.

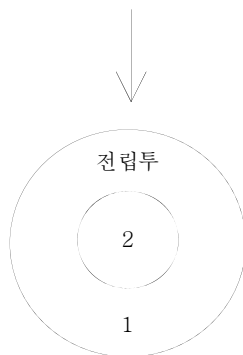
궁중에서는 얇게 저민 고기에 참기름·생강·파·후춧가루·마늘·젓·깨로 양념하여 굽고, 그 국물에 육수를 부어서 무·미나리·도라지·표고버섯·고추·계란·고사리·메밀국수를 넣고 끓여 먹었으며, 민가에서는 얇게 저민 고기에 참기름과 간장으로 양념하여 굽고, 그 국물에 육수를 부어서 무·미나리·도라지·파·표고버섯을 넣고 끓여 먹었던 이 음식은 ‘불고기’란 명칭의 한식

이 되어 지금도 우리의 밥상에 오르고 있다.



1. 우둔육 1부 · 소갈비 1부 · 소고기안심육 1척 · 콩팥 1/2척 · 양 1/6부 · 꿩 1수, 참기름 2되 · 생강 5작 · 파 1 1/2단 · 후춧가루 1홉 · 마늘 5개 · 잣 3홉 · 깨 1홉
2. 무 8개 · 미나리 6주먹 · 도라지 5되 · 표고버섯 10장 · 고추 5홉 · 계란 2개 · 고사리 3급
3. 메밀국수 50사리
4. 황개자 5작 · 흰꿀 1작 · 초 2작
5. 배 10개 · 꽃감 30개 · 밤 4되 · 잣 6작
6. 생강 5홉 · 도라지 1단 · 연근 2/3단 · 동아 1/2편 · 모과 1개 · 산사 1되, 흰꿀 3홉 · 꿀 3홉 · 각색당 1냥 6전
7. 배 3개 · 석류 1개 · 유자 1개 · 잣 2작, 오미자 2작 · 연지 3기 · 흰꿀 3홉

[1868년 대왕대비전 진어 전철안]



1. 고기, 참기름 · 간장
2. 무 · 미나리 · 도라지 · 파 · 표고버섯

[참고 문헌]

- 『饗食雜誌』
- 『林園十六志』
- 『京都雜誌』

『進饌儀軌』(1868)

『東國歲時記』

김상보, 『사도세자를 만나다』, 북마루지, 2011.

김상보, 「19세기의 조선왕조 궁중연향음식문화」, 『조선후기 궁중연향문화 권2』, 민속원, 2005.

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 2008.

화로를 마주하고 고기를 구우면

신선영(한국학중앙연구원 전임연구원)

양반들이 모여 고기 구워 먹는 모습을 그린 <야연(野宴)>은 총 14면으로 이루어진 국립중앙박물관 소장 《풍속화첩》의 한 장면이다. 이 화첩의 각 장면들은 상단에 시, 하단에 그림으로 구성되어 있다. 맨 끝 장면에 ‘成浹之印’이라는 백문방인이 찍혀 있어 이 그림의 작자가 성협이라는 것을 알 수 있다. 그리고 바로 위에 ‘士夾’이라는 주문방인이 찍혀 있는데, 士夾은 성협의 호나 자로 추정된다.

성협에 대해서는 거의 알려져 있지 않다. 20세기 초 한국에서 활동한 베네딕트회 소속의 독일 신부인 에카르트(Andreas Eckardt, 1884~?)가 독일어로 저술한 『조선미술사(Geschichte der Koreanischen Kunst, 영문명 History of Korea Art)』(1929년 출판)에서 성협을 ‘신윤복의 친척’이라 언급하였을 뿐이다. 아마 19세기 전반에 활동했을 신윤복의 친척이라는 기록에서 성협 역시 19세기 화가로 추정되었던 것으로 보인다. 『조선미술사』 내용의 신뢰도를 감안한다면 전혀 근거 없는 이야기는 아닌 것 같다.

이 화첩의 각 장면들은 <야연>을 포함하여 대부분 김홍도(1745~1812 이후), 김득신(1754~1822), 김양기(생몰년 미상) 등 18, 19세기 풍속화가들의 그림을 모사하였다. 예를 들면, 성협 《풍속화첩》의 한 장면인 <투전>은 제재로서는 김득신의 <밀전투회(密戲鬪牋)>에서 비롯된다. ‘투전’은 사람을 속여 가며 남의 돈을 갈취하는 도박의 일종으로 조선 영조 때부터 성행하기 시작했으며 노름의 피해가 갈수록 심하여 관아에서 단속하였음에도 불구하고 19세기 이르러 전국적으로 확산되었다. 이러한 투전의 풍속도가 19세기에 활동했던 김홍도의 아들 공원 김양기의 <투전>(개인소장)이나 작자미상의 <풍속도병>(프랑스 국립기메동양박물관)에서 나타난다. 김양기는 19세기 만연했던 투전의 모습을 가까이에서 볼 수 있었던지, 그 그림 구성이 김득신의 <밀전투회>보다 더욱 사실적이고 세속적이다. 심사성의 <밀전투회>는 투전하는 장면일지언정 정적이고 고아한 선비들의 흐트러지지 않은 모습을 담아냈다. 반면에 김양기의 <투전>은 좁은 방 안에서 벌어지는 왁자지껄한 투전판의 모습이다. 둥근 화조화가 붙어있는 장롱이 좁은 방안을 가득 메우고 있고 잣과 도포를 방구석에 걸어놓고 네 명의 남성이 벌이는 투전판의 모습이 생동감 있다. 술상을 내오는 두 여성, 그리고 촛대에 불을 붙이는 남성으로 인하여 당시 객사의 모습을 더욱 실감나게 느낄 수 있다. 성협의 <투전>은 김득신보다 동시대 화가인 김양기의 <투전>과 더욱 유사하여, 성협이 김양기의 <투전>을 모사하여 그렸을 가능성이 크다.

다시 <야연>으로 돌아와서 그림 내용을 먼저 살펴보면, 성협의 <야연>은 19세기 조선의 겨울 풍경을 그린 것이다. 한 겨울에 선비들이 난로가에 둘러앉아 고기를 구워먹는 모습을 그린 사인(士人) 풍속화인 것이다. 이 그림은 조선시대 ‘난로회(煖爐會)’의 풍속을 연상케 한다. 굳이 난로회가 아니어도 고기를 구워먹을 수 있겠지만 기록으로 남아있는 난로회의 정경을 통해 조선 말기 조선인들의 겨울철 풍습을 살펴볼 수 있다.

<야연(野宴)>은 국립기메동양박물관 소장 <사계풍속도병>의 ‘설후야연’과 유사하다. 그런데 ‘설후야연’과 달리 <야연>은 계절을 보여주는 배경이나 기생들이 표현되지 않고 다섯 명의 선비들이 붉은 색의 불꽃이 피어오르는 화로 앞에 둘러 앉아 술과 고기를 먹고 있는 장

면이 클로즈업되어 묘사되었다. 털 달린 남바위를 쓴 인물만이 유일하게 이 그림 속 계절이 겨울임을 알려 준다. 오른쪽의 갓을 쓴 남성은 옆에 술병이 있는 것으로 보아 술 한 잔을 마시고 있는데, 고개를 옆으로 돌리고 마시는 것으로 보아 나머지 사람들보다 연배가 아래인 듯하다. 그 옆에 한 손엔 고기를 가득 담은 접시를 들고 한 손으로는 젓가락으로 고기를 집어 후후 불며 먹는 선비의 모습이 익살스럽다. 이렇게 다섯 명의 남성이 흥겹게 고기를 먹고 있는 상단에는 그림의 내용만큼이나 익살스러운 다음과 같은 시가 적혀 있다.

杯箸錯陳集四隣	술잔, 젓가락 늘어놓고 이웃 모두 모인 자리
香齏肉膊上頭珍	버섯이며 고기며 정말 맛이 있네 그려
老饑於此何由解	늙마에 이런 음식 좋아한들 어찌 식욕을 풀어보리
不效屠門對爵人	고깃간 지나며 입맛 다시는 사람일랑 본받지 말아야지

이 시에서 이 모임이 난로회란 것을 암시하지 않지만 ‘이웃이 모두 모여’ 철립위(鐵笠圍)라는 불판 위에 구워진 고기를 먹는 모습은 박지원(朴趾源, 1737~1805)의 『연암집(燕巖集)』 제3권 「만휴당기(晩休堂記)」에 기록된 ‘난로회’와 유사하다. 내용은 다음과 같다.

내가 예전에 작고한 대부(大夫) 김공 술부(金公述夫) 씨와 함께 눈 내리던 날 화로를 마주하고 고기를 구우며 난회(煖會)를 했는데, 속칭 철립위(鐵笠圍)라 부른다. 온 방안이 연기로 후끈하고, 파·마늘 냄새와 고기 누린내가 몸에 배었다.

이 기록을 보면 난로회가 열리던 시기와 난로회의 정경을 짐작할 수 있다. ‘눈 내리던 날’, 즉 겨울에 ‘화로를 마주하고 고기를 구우며’ 지인들과 함께 어울렸던 것이다. 그리고 속칭 철립위(鐵笠圍)라 부른다고 하였는데, 그림에서처럼 철립을 거꾸로 뒤집은 것처럼 가운데가 폭 들어간 원형의 불판 가장자리에 고기를 구어 먹었던 데에서 유래되었던 것으로 여겨진다.

이렇게 추운 겨울날 고기와 버섯 등을 구워먹었던 난로회에 대한 기록은 중국 송대 여원명(呂原明)의 『세시잡기(歲時雜記)』와 맹원로(孟元老)의 『동경몽화록(東京夢華錄)』에서 처음 보인다. 중국의 난로회도 이 난로회 그림에서처럼 10월 초하루에 둘러 앉아 술과 함께 화로에 고기를 구워먹었던 것으로 여겨진다. 송나라 때 풍속인 이 ‘난로회’가 우리나라에 언제 들어왔는지 알 수 없으나 18세기 이후 활성화되었는지 당시 기록에 종종 언급된다. 19세기 세시풍속기인 홍석모(洪錫謨, 1781~1850)의 『동국세시기(東國歲時記)』(1849년)에서도 더욱 자세히 난로회에 대해 서술하고 있다.

서울 풍속에 숯불을 화로 가운데 뿔뿔 피워 놓고 燔鐵을 올려놓은 다음 쇠고기를 기름, 간장, 계란, 파, 마늘, 고춧가루에 조리하여 구우면서 화롯가에 둘러 앉아 먹는다. 이것을 난로회라 한다. 이달부터 추위를 막는 시절 음식으로, 이것이 곧 옛날 煖暖會다. 또 쇠고기나 돼지고기에 부, 외, 훈채, 계란을 섞어 醬湯을 만든다. 이를 悅口子神仙爐라 한다. 또 생각건대 『東京夢華錄』에 「10월 초하루에 有司가 난로와 숯을 올리면 민간에서는 모두 술을 가져다 놓고 난로회를 한다」고 했다. 지금의 풍속도 그러한 것이다

쇠고기를 갖은 양념과 재료로 함께 조리하여 먹었던 것으로 보아 지금의 불고기를 연상케

하는데, 역시 추위를 막는 음식이라 한다. 이러한 음식은 서민들이 쉽게 접근할 수 없었던 것으로, 상류층의 풍속으로 여겨진다.

성협이 <야연>은 《풍속화첩》의 일부 장면들과 함께 김홍도 풍속화의 영향을 받았다. 성협의 《풍속화첩》에는 김홍도의 《단원풍속화첩》 중 <장터길>, <노상파안>, <길쌈> 등과 유사한 장면들이 있다. 부부가 짐을 지고 행상을 나가는 모습, 벼들에 앉아 직물을 짜는 여인의 모습, 아기를 안은 아낙네가 소를 타고 길을 가는 모습 등은 아주 똑같이 그리지는 않았어도 성협의 《풍속화첩》이 김홍도의 《단원풍속화첩》의 영향을 받았음을 알 수 있다. 그러나 김홍도의 그림들이 짜임새 있는 스토리에 맞추어 생동감 있고 해학적으로 구성되었는데 성협의 그림들은 필력이나 구성력에 있어 김홍도에 미치지 못하였다.

성협의 <야연(野宴)>은 앞서서도 언급한바와 같이 국립기메동양박물관의 <사계풍속도병> ‘설후야연’과 유사하다. <사계풍속도병>은 김홍도의 그림으로 전칭된다. <사계풍속도병>은 김홍도의 진작으로 일컬어지는 <행려풍속도병>의 일부장면들과 유사한데, 비교해보면 <사계풍속도병>에서 인물의 의습선이 번잡해 보이는 점, 김홍도의 그림에서는 묘사되지 않았던 기생들이 자주 표현된 점, 일부 여성들의 머리 모양이 19세기 말 유행을 보여주고 있는 점 등으로 미루어 <사계풍속도병> 역시 19세기 말에 제작되었을 것으로 보인다.

따라서 이 <사계풍속도병>과 성협의 《풍속화첩》의 제작 시기의 선후 문제는 좀 더 면밀한 고찰이 이루어져야 하겠지만 <사계풍속도병>이 양식적 특징상 19세기 말에 제작된 것으로 보여 성협의 <야연>의 제작 시기는 <사계풍속도병>보다는 올라가는 19세기 전반쯤에 제작된 것으로 보인다. 그렇다고 해서 성협의 <야연>이 <사계풍속도병>에 직접적인 영향을 준 것은 아니었던 것 같고 <사계풍속도병>은 당시 시정에 돌아다니던 김홍도 풍속화본에 의거해서 제작되었을 가능성이 크다. 이렇게 성협의 풍속화첩은 신윤복의 친척이었음에도 불구하고 신윤복의 양식보다는 김홍도, 김득신, 김양기 등의 풍속화, 즉 김홍도 풍속화 계통의 영향을 받았던 것으로 보인다.

<야연>을 포함한 《풍속화첩》은 기술적 수준에 있어 18세기 화원 화가들에 미치지 못하지만 성협이라는 19세기 화가가 발굴되었고 다양한 조선시대 양반이나 서민들의 생활상을 보여주고 있어 미술사적으로나 여러 학문의 중요한 자료적 가치가 있다.

그림으로 풀어내는 역사

강문석 (한국학중앙연구원)

1. 「야연」: 소고기는 어디서 났을까

<야연>과 <설후야연>은 비슷한 소재를 그렸다. 두 그림 다 화로에 고기를 구워먹는데 <설후야연>에는 남자들 사이에 기생인 듯 한 여인 2명이 나오고 <야연>에는 남자들만이 나온다. <야연>의 경우 털 달린 모자를 쓴 사람이 한 명인 것으로 보아 늦가을이나 초겨울로 보이고 <설후야연>은 그림의 하얀 눈이 말해주듯이 한겨울로 보인다.

쇠고기는 주로 겨울에 먹었다. 봄에서 가을동안 소는 농사일을 하였는데 겨울이 되면 소는 쉬게 된다. 여유가 있는 농가는 소를 잘 먹이고 보살폈겠지만 양식이 부족한 농가는 소를 먹일 양식도 부족하므로 소를 팔았다. 흉년이 든 해는 파는 것이 더 심했는데 이리하여 도살이 가을과 겨울에 성행하였다. 연말에 설 등 명절이 있어 쇠고기 소비가 급증하는 것도 소 도살의 한 원인이 되었다.

비록 소가 도살되어 쇠고기가 유통되었으나 쇠고기는 귀한 음식이었다. 귀한 음식이 된 까닭은 소의 도살을 금지하는 금지령이 많이 내려졌기 때문이다. 소의 도살을 금지했던 이유는 소가 농사짓는데 꼭 필요한 존재였기 때문이다. 밭갈이 때 소의 힘은 사람의 힘에 비할 바가 아니었다. 한 마리의 소가 최소 6사람의 힘을 대신하거나 최대 100사람의 힘을 대신한다고 할 정도였다. 소의 힘은 커서 한번 밭갈이를 하면 밭을 깊게 갈아 농사를 잘 짓게 하였다. 소가 밭을 깊게 갈기를 4-5번을 해야 그해 농사가 풍년이 드는 것이었다. 소 없이 사람 힘만으로 밭을 갈아 씨를 뿌리면 실제 씨앗을 맺는 것이 적었다. 그러므로 국가에서는 소의 도살을 금지하여 소를 보호하려 하였다.

비록 소에 대한 도살금지령이 내려졌어도 소는 도살되고 쇠고기는 유통되었는데 그만큼 쇠고기 찾는 사람이 많았던 때문이다. 술의 생산이 증가하면서 술안주로 쇠고기가 소비된 것도 한 원인이었다. <야연>과 <설후야연>의 그림에도 술병이 보여 쇠고기가 술안주로 이용되었음을 보여주고 있다.

조선후기 합법적으로 쇠고기를 사는 것은 지방의 경우 지방관아 소속 푸줏간에서 사는 것이고 서울은 현방(懸房)에서 사는 것이었다. 지방관아의 푸줏간은 5일에 한 마리 소를 잡았고 현방에서는 하루에 1마리씩 소를 잡았다. 지방의 경우 흉년 등으로 못 먹어 병든 소들을 그 지역 백성들이 잡아먹기도 했는데 이것을 지방관아에서 문제 삼아 속전을 징수하기도 했다.

현방은 성균관노비들이 운영하는 도살장 겸 정육점이었다. 고기를 매달아 판다고 하여 현방(懸房)이라고 불리게 되었다. 성균관 노비들은 고려 말 안향이 성균관에 기증한 노비들이 기원이다. 이들은 성균관에서 거행하는 제사를 위해 소를 도살하기도 하였고 성균관유생들의 숙식을 보살피는 등의 일을 하였다. 국가에서도 성균관의 운영을 위해 외거노비나 토지, 어장 등을 사여하였는데 양란 이후 외거노비가 많이 빠져나가고 토지나 어장도 다른 궁방에서 침탈하여 성균관의 운영이 어렵게 되었다. 유생수가 늘어난 것도 성균관 운영을 어렵게 하였다. 성균관 재정부족으로 성균관 운영이 어렵게 되자 책임을 성균관 노비들에게 물어 자살하는 노비들이 생기기도 하였다. 이에 현종대 즈음에 성균관 노비들에게만 서울 곳곳에서 쇠고기를 판매하게 하였다. 이것이 현방이고 현방의 이익은 성균관 운영과 성균관

노비들의 생활에 쓰였다. 현방은 서울 각지에 대략 20여 곳 설치되었는데 양반층과 중인층이 거주하는 곳에 주로 설치되었다.

2. <채유>: 타락죽을 위해 소젖을 짜다.

소는 농사일 뿐 아니라 젖도 이용할 수 있다. 이 경우 젖소가 있어 오늘날 우유의 공급이 풍부하지만 조선시대까지는 젖소가 없었다. 조선시대까지 우유는 왕등 극히 소수의 사람들만이 먹던 음식이었는데 우유가 새끼를 낳은 어미 소에게만 나왔기 때문이다. 어미 소에게 짠 우유는 언제부터 이용되었을까. 『고려사』 권99 「열전」 권12 이순우(李純佑)전을 보면 그가 팔관회의 전약(煎藥)을 위해 어미 소의 우유로 수(酥)를 만드는 폐단을 상소하고 있다. 이순우는 의종대에 벼슬을 시작하여 최충헌에게 살해당했으므로 무신정권 초기 사람으로 볼 수 있다. 최소한 이 시기부터 우유를 사용하고 있었다.

어미 소에게 우유를 짜는 것은 송아지 입장에서는 자신이 먹을 우유를 뺏기는 것과 같았다. 어미 소의 우유를 먹지 못하는 송아지가 우는 소리를 어린 시절의 숙종대왕이 듣고 타락죽을 올리지 말라고 하였다는 일화가 전해지기도 한다. 내국(內局)에서 우유를 짜는데 어미 소 근처에 있던 송아지가 어미젖을 빨까 염려하여 망을 씌웠다. 어미 소의 젖이 다 차 젖을 짤 때까지 송아지의 입에 망을 씌운 후 젖을 다 짠 후에 망을 풀어주었을 것이니 송아지는 거의 굶은 상태였을 것이다. 어린 숙종대왕은 송아지를 불쌍히 여겨 그 후 타락죽을 올리지 말라고 하였다. <채유>그림의 송아지 입에는 망이 없으나 어미 소의 젖이 찰 때까지는 송아지 입에 뭔가 장치를 했을 것으로 생각된다. <채유>그림에서 젖을 짜는 남자들이 관리들로 보이므로 어미 소의 우유는 대궐에 올리는 것으로 생각된다.

어린 숙종대왕은 송아지의 배고픔에 동정을 느껴 타락죽을 올리지 말라고 했지만 이후 왕들은 소가 농사를 지어야 했으므로 봄갈이를 위해 어미 소를 놓아주고 타락죽의 사용을 줄이고자 하였다. 송아지를 잘 키워 농사에 이용해야 한다는 생각도 있었다. 1753년 『영조실록』 29년 7월 9일조를 보면 5주발의 타락죽을 위해 18마리의 어미 소에게 젖을 짠다고 하였다. 하루 한주발의 타락죽을 위해 평균 3마리의 어미 소에게 젖을 짠 것인데 아마도 송아지에게도 젖을 먹게 하려고 한 듯하다.

3. <주사거배>: 금주령이 해제된 서울의 주막

앞서 쇠고기가 술안주로 많이 쓰이면서 쇠고기 사용이 늘어났다고 하였다. 그렇다면 쇠고기 안주가 가장 많이 쓰였을 주점들에 대해 알아보자. 주점을 그린 것으로는 김홍도의 <주막>과 신윤복의 <주사거배>가 있다. 이중 쇠고기 술안주가 자주 쓰였을 주점은 <주사거배>그림의 술집이었을 것이다.

술집은 조선 전기에는 없던 것이다. 조선 전기 술은 병술로 판매되었는데 술을 병에 넣어 판매만 할 뿐 현장에서는 마실 수 없었다. 지금과 같은 술집은 숙종대부터 생겼는데 숙종대 이후 증가하는 추세였다. 영조 원년 전만호(前萬戶) 이태배(李泰培)가 올린 상소를 보면 수십 년 전만해도 술집은 백 여 곳 정도였는데 근년에는 도성 방방곡곡에 술집이 많이 생겼다고 하고 있다.

술을 빚는 데는 많은 양의 쌀이 필요했다. 정조 7년 서울에서만 술을 빚는데 드는 쌀의 양이 50만석이라고 하였다. 이렇게 술을 많이 빚는 것은 술 판매의 이익이 상당히 컸기 때

문이였다. 지방에서 장시가 발달하면서 지방의 상인들이 배를 타고 모이는 한강지역에는 술 빚기가 더 성행했다. 술빚기가 성행하면서 흉년이 든 것도 아닌데 서울의 쌀값은 매년 올라가기도 하였다.

이렇게 술빚기가 성행하면서 정작 주식인 밥이 부족한 상황이 되기도 했고 흉년이 들면 비축한 양식이 부족하므로 문제가 되기도 했다. 그리하여 흉년이 예상되는 시점이나 흉년이 된 직후 금주령이 실시되었다. 금주령은 어느 정도 경과 조치를 두고 시행하였는데 갑자기 시행할 경우 백성들이 법령을 두려워하여 빚은 술을 모두 버리는데 이것이 또한 낭비가 되기 때문이었다. 그리하여 1개월 정도 한정하여 빚은 술을 다 판매하고 그 이후에는 다시 술을 빚지 못하게 금하였다. 그러나 금주령이 효과가 있는 것은 아니었다. 양반들은 금주령 하에서도 양조를 계속 하였고 술 빚는 것을 단속하는 관리들은 속전을 받고 단속을 소홀히 하였기 때문이다.

그러나 영조대 금주령은 엄하게 시행되었다. 영조 9년에는 범양자에게 속전을 받지 말고 처벌할 것을 명하였고 영조 35년에는 금주령 하에서 하급 관료들이 음주를 범하자 해당 관료 뿐 아니라 상급 관료들까지 문책하였다. 영조 38~39년은 가장 엄중한 금주령이 행해진 때였다. 서울부터 각도까지 금주령을 위반한 자는 교수형에 처하도록 한 것이다. 영조는 남병사 윤구연(尹九淵)이 금주령 기간인데도 매일 술을 마신다는 상소를 받자 그를 참수하기도 하였다. 이를 말리는 상소를 올린 재상과 관리들은 관직을 삭탈당하였다.

정조대 이후에는 금주령이 내려지기는 했으나 영조대처럼 엄하지 않고 속전을 징수하는 정도였다. <주사거배>가 그려진 때에는 금주령이 완화되고 주막이 성행했을 때이다.

<주사거배>그림의 손님들을 보면 갓과 도포를 쓴 남자들은 양반으로 생각되는데 두 명의 남자들의 복장은 눈에 띈다. 주모 옆에서 젓가락을 들고 있는 빨간 두루마기를 입은 남자와 가장 오른편의 고깔을 쓰고 있는 남자이다. 빨간 두루마기를 입은 남자는 별감이나 포도부장쯤으로 보이고 고깔을 쓴 남자는 의금부 나장이다.

별감은 양반의 관직이 아닌 잡직이다. 이들은 궁중의 잡역에 종사하는데 왕명의 전달, 왕의 일상용품, 궐문(闕門)과 궐정(闕廷)의 관리를 담당한다. 이들 별감은 대전(大殿: 왕)에 46명, 중궁전(中宮殿: 왕비)에 16명, 세자궁(世子宮)에 16명이 배속된다. 무예별감은 무예청을 구성하며 대략 198명 정도인데 왕의 신변호위를 맡은 근위무사이다. 이들 별감은 양반이 아닌 축들의 최고 출세직으로 신분은 낮지만 실제로는 제법 권세를 부리는 자리였다. 이들은 경아전과 동일한 사회적 위상을 갖고 있는데 경아전 층에서 별감직으로 진출하는 경우도 많았고 별감들의 거주지도 경아전들의 거주지인 우대였다.

나장은 서반서리직(西班書吏職)에 속하는 경아전의 일원이고 각 관서에 광범위하게 존재하였다. 동반서리직이 문서에 관련된 일을 하는 것에 비해 서반서리직은 육체노동에 가까운 일을 했기 때문에 사회적 위상이 낮았다. 그러나 예외가 있었으니 승정원(承政院)의 사령과 의금부(義禁府)의 나장이 그 예외였다. 이들은 경아전과 대등한 위치에 있었다. 승정원은 왕을 모시며 일을 처리하는 점에서, 의금부는 국사범(國事犯)을 다루는 곳이어서 이들 소속의 사령과 나장은 권세가 있었던 것이다. 별감과 나장은 양인(良人)을 모집단으로 하여 양인들 중에서 상승한 집단이었다. 양반과 궁에서 벼슬을 하는 양인들이 서울 주점의 주 고객인 셈이다.

4. <주막>: 장꾼의 휴식처

서울주점이 양반과 관리들이 주 고객이었다면 김홍도의 <주막>의 주 고객은 장꾼들이었다. 주막은 고려 성종때 처음 설치되었는데 처음에는 국가에서 여행자와 행상인들을 위해 설치한 것이었다. 임진왜란 이후 주막은 지방에 시장이 자주 서면서 많이 설치되기 시작된다. 19세기 후반에는 촌락 간 10~20리 사이에 1개소 이상의 주막이 있었다.

장시는 15세기 중엽 전라도 무안지방에서 처음 개설되었다고 한다. 장시가 생기기 전에는 행상이 농촌을 다녔는데 장시가 생긴 후 행상들이 장시를 돌며 장시를 활성화시켰다. 장시는 처음 생겨난 이후 중종 13년(1518)에는 방방곡곡에 장이 서지 않는 곳이 없다고 할 정도로 확산되었다. 대부분의 장시가 5일장이 되는 것은 18세기 이후이고 읍치를 중심으로 30~50리 정도 거리를 두고 장시가 열렸다. 이러한 장시가 18세기 후반에는 전국적으로 천 개정도 열리고 있었다.

지방에 시장이 자주 서면서 대량의 상품을 빠른 시일 내에 수송하는 것이 이익을 내는 것이 되었다. 이 때문에 상인들은 기존 길 이외에 지름길을 개척하였는데 서울과 원산을 잇는 길은 17세기 하나이던 것이 19세기 초에는 3개가 되었다. 서울에서 삼남지역으로 가는 길도 영남 좌로의 죽령과 영남 우로의 조령 이외에도 이화령 등 새로운 고갯길이 개척되었다. 이러한 기존 교통로와 지름길 주위에 주막과 주막촌이 생긴 것이다.

주막은 오늘날 같은 간판이 없었고 이름이 있었는데 이 이름은 손님들이 지어주는 것이었다. 주막은 세금을 내야했는데 그 세금은 토지세였다. 토지세는 두 가지였는데 농토에 대한 세금과 집터에 대한 세금이었다. 토지세는 원칙적으로 농토에 부과되는 것인데 주막은 영업을 하는 가게이므로 집터에 대한 세금이 추가된 것이다. 집터가 1부 즉 0.01결이 못되는 경우 집터에 대한 세금이 면제하도록 되어있는데 충주지역 주막들은 이 때문인지 협소하게 건물이 들어서고 있다. <주막>그림에서도 건물이 협소해 보이는 것은 이 때문이 아닐까.

음식 그림 속의 민속 이야기

- 야외 모임을 중심으로 -

석대권(대전보건대학교 교수)

1. 성협(成協)의 야연(野宴)과 김홍도(金弘道)의 설후(雪後) 야연



성협 <야연>

이 그림은 성협(成協)의 풍속화첩에 있는 것으로 여러 풍속 장면을 비교적 세밀한 필선으로 짜임새 있게 표현한 것 중 하나로 야연(野宴), 즉 들판 나무그늘아래 앉아 고기를 구워 음식을 나누고 있는 장면을 묘사한 것이다.

화로를 둘러싼 사람들을 보자. 이들은 화면의 중단에 크게 자리를 잡고 앉아 젓가락으로 음식을 입에 넣는 사람, 음식을 집는 사람, 술을 마시는 사람, 손으로 음식을 먹는 사람 등 다양한 인물의 자세를 표현하였다.

이 그림에서 눈여겨보아야 될 것은 고기를 굽는 것과 이것을 먹는 사람들이다.

우리나라에서 고기를 구워 먹는 식문화는 그리 발달하지 못했을 것으로 보인다. 왜냐하면 고기를 먹기가 어려운 조선시대에는 가능하면 굽기보다 삶거나 국을 끓여서 그 양을 넓려야 가능한 한 많은 사람들이 먹을 수 있기 때문이다.

특히 소는 농사에 없어서 안 되는 중요한 동물이다. 농사철이면 논갈이에서 추수한 곡식을 옮기는 일은 모두 소가 담당하는 주요한 노동력이다. 국가에서는 이런 이유로 수시로 도우금지령(屠牛禁止令)을 내려 도살을 엄금했다. 보통 백성들이 식용으로 소고기 먹기는 쉽지 않고, 명절에나 겨우 맛 볼 수 있는 음식이다. 인도 힌두교에서 소를 먹지 않는 것은 인도의 농업에서 없어서 안 되는 것이 소이기 때문이다. 뿐만 아니라 소똥은 연료로 사용하고, 소가죽 산업이 발달하는 소가 인도 생업 전반에 걸친 생태적 조건과 연관이 있다고 인류학자 마빈 해리스가 말한 바와 같이 농업을 기반으로 하는 우리에게도 소가 귀한 존재이다.

때문에 소고기를 구워 먹는 것은 드문 일이고, 먹을 기회가 생기면 여러 사람들이 모여들 것이다. 이 그림에서도 소고기인지 사슴고기인지는 모르지만 도포를 입고 갓을 쓴 양반, 풍차를 쓴 양반, 탕건 쓴 양반, 탕건 쓴 사람, 두건을 쓰고 상복을 입은 사람, 복건을 쓴 총각 등이 함께 음식을 나누어 먹는 장면을 묘사하였다. 이들은 서로 뭔가 어울리지 않는 듯한 자리지만, 귀한 고기를 구워 먹는데 상복을 입은 사람이나, 노소(老少)가 함께 한 것으로 표현하였다.

화면 상단의 제시(題詩)는 다음과 같다.

杯箸錯陳集四隣 / 잔과 젓가락을 놓고 사방의 이웃을 불러 모아
香麤肉膊上頭珍 / 향기로운 버섯과 육포가 머리맡을 맴도네
老饑於此何由解 / 늙은이의 음식 욕심을 어떻게 해결해 주리오 마는
不效屠門對嚼人 / 고깃간 앞에서 입맛을 다시는 사람은 따르지 않으리.

위의 시에서도 사방의 이웃을 불러 모아 음식을 먹는 사실과 고기를 구울 때 버섯을 얹어 먹으면 향기 좋다는 것을 적절히 표현하고 있는 듯하다.

그림에는 상복을 입은 사람도 있다. 상복은 혈연자의 죽음을 애도하며 입는데, 직계가족 뿐만 아니라 8촌 이내 방계친족이 죽으면 상복을 입는 관습에 따라 사망한 친척을 위해 상복을 입는 채 고기를 먹으로 나왔다는 것으로 표현한 것이다. 나머지 사람들로 의관(衣冠)을 제대로 갖추지 않은 채 고기를 먹기 위해 나왔음을 보여준다. 전체적으로 평소에 먹기 힘든 고기를 먹을 수 있는 기회가 왔으니 체면도 없이 고기를 먹으로 나왔다는 표현을 18세기 사회상과 맞물려 풍자적이고, 과장되게 표현한 것으로 보인다.

그러면 김홍도의 설후 야연의 모습을 보자

설후야연(雪後野宴)은 눈 온 뒤, 밤에 벌어진 잔치라는 뜻이다.

이 그림은 눈 덮인 큰 소나무 밑에서 선비와 기녀들이 모여 고기를 구워 먹



김홍도, <설후야연>

는 모습이다. 이 그림과 관련 한 풍속에는 음력 10월에 전골냄비에 쇠고기를 비롯한 여러 재료를 담고 육수를 부어 끓인 음식을 둘러앉아 먹었는데, 이를 난로회(暖爐會)라 하였다.

『세시잡기(歲時雜記)』에 “북경 사람은 10월 초하루에 술을 걸러놓은 후 고기를 화로에 구우면서 둘러앉아서 마시며 씹는데, 이것을 ‘난로(暖爐)’라 한다”고 하였다. 또 중국 남송시대 쓴 맹원로(孟元老)의 『동경몽화록(東京夢華錄, 1147)』에는 “10월 초하루 궁중으로 난로를 피울 솥을 진상하고 민간에서도 술을 빚어 놓고 난로회를 했다. 지금 풍속도 역시 그러하다”라고 했다. 또 같은 책에 “10월 초하루에 유사(有詞)들이 난로와 술을 올리라고 하면 민가에서는 모두 술을 가져다 놓고 난로회(暖爐會)를 했다”고 한다.

10월은 음력이기 때문에 요즈음 양력 11월 초·중순 정도이니 첫눈이 내릴 수도 있어 이 그림도 난로회로 해석도 가능할 듯하다.

그림은 첫 눈 내린 어느 겨울에 선비들이 풍류를 즐기기 위해 밖에서 기생들과 술 한잔

하는지는 모르지만, 모두들 고기를 굽는 화로를 중심으로 옹기종기 모여 있다. 추위에 밖에서 나와 있어 도포를 입은 선비들 중에 방한모를 쓴 사람도 있지만, 탕전만 쓰고 있는 사람도 보인다. 바닥의 냉기를 조금이라도 줄이기 위해 화문석 돛자리와 방석을 깔고 앉아 있는 듯하다. 기생으로 보이는 여인은 엷은머리를 하였고 저고리의 길이가 짧은 옷을 입고 있다.

지금 남아 있는 옛날의 전골들은 돌이나 쇠로 되어 있는데 돌전골들은 높이가 낮고 전이 따로 달려 있지 않은 움푹한 돌판의 형태이나, 쇠전골들은 전립을 거꾸로 한 형태로 둘레에는 기름에 쯤 고기나 채소를 지지고, 가운데는 장국을 끓일 수 있게 되어 있다. 그러나 예전에는 국물에 잠기도록 끓이는 탕전골이 아니라 국물이 없는 구이전골의 형태가 많았을 것으로 짐작된다.

술상은 호족반(護足盤, 호랑이 다리 소반)에 차렸는데 야외에서 꽤 품위 있게 술상을 차려 와서 고기를 구워먹었다. 그러면 대체 어떤 고기를 먹을까 소고기일까? 삼겹살일까? 아니면 다른 고기일까?

조선시대 소는 농사에 필수적인 것으로 명절이 아니면 먹기 힘들 뿐만 아니라 소는 뼈부터 시작하여 모든 부위를 알뜰히 먹는 요리법과 식문화를 발전시킬 만큼 귀한 것이 이었다. 그리고 돼지와 닭은 새끼를 키우고 알을 낳아서 팔 수 있기 때문에 마음 놓고 먹기 쉽지 않았을 것이다. 개고기를 먹었지만, 주로 여름철 건강식이다.

그러면 먹을 수 있는 것은 그나마 야생동물 사냥을 해서 먹을 수 밖 없다. 사냥은 겨울 11월부터 2월까지 많이 하는데, 주로 멧돼지, 노루 사슴 등이다.

그림에서 고기를 구워 먹는 사람들도 야생동물 중 무엇인가 구워 먹는 모습이지 않을까? 성협의 야연도 김홍도의 설후야연과 같이 난로회일까 아닐까? 김홍도의 그림은 선비와 기생들이 눈 쌓인 들판에서 풍류를 즐기며, 음식을 먹는다고 보면 난로회를 설명이 가능할지 모른다. 그런데 성협의 그림은 전체적으로 먹기 어려운 고기를 먹는 풍습에 대해 풍자적인 이라할까? 문헌에 나타난 난로회와 거리가 있어 보인다.

2. 답청과 강변회음



김준근(金俊根. 19세기, ?-?)<봄에 답청 가서 노는 모양>

답청(踏青)은 봄에 밖에 나가 풀을 밟으며 하루를 즐긴다는 뜻이다. 그 시기가 대체로 음력 삼월 삼짇날이나 청명일로 야산이나 강가 등 경치 좋은 곳에서 하루를 즐긴다.

삼월 삼짇날을 답청절(踏青節)이라고 하고 그 기원을 중국의 당·송시대로 보고 있다. 우리의 화전놀이를 하는 것이 답청과 관련이 있다고도 보고 있다. 『동국세시기(東國歲時記)』 3월 월내(月內)조에 “도성 풍속에 산이나 계곡에서 물놀이하는 것을 꽃놀이[花柳]라고 한다. 이것은 상사일(上巳日: 삼짇날)에 답청하는 데서 유래한 풍속이다(都俗出遊於山阿水曲謂之花柳 卽上巳踏青之遺俗也).”라고 하였다.

하지만, 화전놀이는 이미 신라시대부터 있어 온 풍속이며, 주로 부녀자들이 봄에 참꽃(진달래)이 나올 무렵 밖에 나가 하루를 즐기는 놀이로 인식하고 있다. 일반적으로 마을의 부녀자들이 삼월 삼짇날 하루 화전(花煎)을 먹으며, 놀았던 봄맞이 놀이이자 가을까지 농사일로 바쁜 날을 보내기 전에 하루 쉬는 날일 것이다. 또 동성마을인 경북 안동 하회마을에서는 날씨가 따뜻해지고 참꽃이 필 무렵이면 딸네들의 주도하에 며느리들과 모두 가까운 곳에 놀이를 하러 갔다고 한다.

그러나 당시의 화전놀이가 여성들의 전유물만은 아니었다. 16세기의 시인 임제(林悌)는 홍만종의 『순오지(旬五志)』 상권(上卷)에, “작은 개울가에 돌 고여 솔뚜껑 걸고, 기름 두

르고 쌀가루 엮어 참꽃[杜鵑花]을 지졌네. 짓가락 집어 맛을 보니 향기가 입에 가득, 한 해 봄빛이 배속에 전해지네.”라는 시에 나타난 바와 같이 남성들도 낭만적인 화전놀이를 즐겼다.

이런 화전놀이가 있는가 하면, 유교적인 질서 속에서 선비들이 봄을 맞아 한시(漢詩)를 짓고, 시조나 우리의 전통적인 가곡 등을 부르면서 풍류를 즐기는 방향으로 흐르지 않았을까 한다. 이러한 것은 조상들이 남긴 한시에서 엿 볼 수 있다.

조선 중기의 학자 김인후의 『하서전집(河西全集)』 ‘상사답청(上巳踏青)’ 시에 “흥이 나서 봄옷을 마련했으니, 거리낌 없이 늦도록 노닐 것이네. 주나라는 곡수(曲水)에 잔을 띄웠고 진나라 나그네는 청류(清流)에서 시 읊었네. 언덕 위 꽃은 붉고 어린 싹이 고운데 들녘 풀은 푸르러 나풀거리네(有興裁春服 無妨作晚游 周家觴曲水 晉客詠清流 陌上紅方嫩 郊邊綠正柔 ……)”라고 삼진날 답청의 흥겨움을 읊었다.

서거정(徐居正, 1420 ~ 1488)은 “답청 좋은 철을 생각대로 보내지 못했으니, 객지에서 겪는 시절의 바뀔은 아주 유연하구려...(辜負踏青酬今節 客中時序劇悠然)”라는 시로 답청에 함께 못한 아쉬움을 나타내기도 하였다.

답청에서 한시를 짓거나 풍류를 즐기는 모습을 그림에서는 찾아보기 힘들다. 오히려 화전놀이로 묘사한 것에 더 가깝다. 그림에는 4명의 친구로 보이는 사람들이 어느 강 언덕에서 하루를 즐기려는 듯한 모습이다. 이들은 모두 갓과 두루마기를 벗어두고 바지·저고리 바람으로 담배를 피우거나, 술을 마시고 있다. 그 옆에는 시중드는 총각인 듯한 아이가 술을 따르는 듯하다. 이들은 모습은 양반들이 시를 짓고 풍류 즐기며 답청의 즐기는 모습과는 거리가 있어 보인다. 이들이 양반일까, 중인일까? 아니면 신분제가 무너진 조선후기에 보통 사람들이 야외에 즐기는 모습을 표현한 것일까?

답청이 선비들이 하는 봄철 놀이를 묘사한 것이라면 강변회음은 조선중기 서민들이 강변에서 음식을 먹는 모습을 표현한 것이다. 이들이 야외에서 음식을 풍습을 보자.



김득신(金得臣, 1604 - 1684) <강변회음(江邊會飲)>

이 그림은 강변에서 고기를 구워 먹는 풍습을 그린 것이다. 이것이 일반적으로 이 그림을 해석하면서 알려진 천렵(川獵)의 하나로 볼 것인지 아니면 어부들이 강변에서 고기를 잡고 쉬면서 잡은 고기를 구워 먹는 것인지는 분명하지 않다.

천렵은 봄부터 가을까지 즐길 수 있으나 여름철에 더 많이 하며 주로 남자들이 즐기는 풍속이다. 농어촌에서는 여름철 피서법의 하나로 강이나 개울에서 마을 사람들이나, 친구들이 모여 고기잡이를 하면서 하루를 즐기는 사례가 민속에서 많이 보인다. 예를 들면, 강화도에서는 여름에 친구나 마을 사람들이 모여 투망 혹은 소쿠리를 가지고 냇가로 몰려가서 민물고기를 잡는다. 두레나 물을 품을 수 있는 도구를 가지고 가서 물고기를 잡아 매운탕을 만들어 농주(農酒)를 마시면서 씨름도 하고 목욕도 하며 하루를 보낸다.

이와 같은 것이 천렵의 일반적인 모습이고, 정학유(丁學游)의 「농가월령가(農家月令歌)」 4월령에 이런 사실을 잘 묘사하고 있다.

“앞내에 물이 주니
해 길고 잔풍(殘風)하니
벽계수 백사장을
수단화(水丹花) 늦은

천렵을 하여보세
오늘 놀이 잘 되겠다
굽이굽이 찾아가니
꽃은 봄빛이 남았구나

축고(數罟)를 둘러치고 은린옥척(銀鱗玉尺) 후려내어
반석(磐石)에 노구 걸고 솟구쳐 끓여내니
팔진미(八珍味) 오후청(五候鯖)을 이 맛과 바꿀소냐.”

김득신의 강변회음(江邊會飲)은 이런 일반적인 천렵의 모습과 달리 강가에 배를 대어 놓고, 둘러앉아 고기를 먹고 있다. 천렵에서는 보통 매운탕을 해서 많은 사람들이 나누어 먹는데, 여기서는 고기를 구워 먹는 모습을 묘사하고 있다. 버드나무 아래서 어른들이 고기 한 마리를 놓고 나누어 먹는 모습과 나무 뒤에 아이 1명이 보인다. 어른들은 물고기를 집어 먹는 사람, 먹으려고 젓가락을 고기에 대는 사람, 술을 먹는 사람, 구운 물고기를 맛있게 먹기 위해 양념을 만드는 사람 등과 나무에 등을 기대고 쉬는 사람이 있다. 그런데 나무 뒤에 아이는 왜 고기 한 점을 얻어먹지 못할까? 그것이 궁금하다, 어른들도 이 아이에게는 별 관심이 없는 듯하다.

어른들은 모두 모자를 쓰지 않았다. 이들은 맨상투로 모두 상민들이라는 것을 보여주는 것이고, 옷도 상민들이 입는 노동복으로 저고리와 바지를 입었고, 바지는 잠방이로 노동하기에 편하도록 만든 것이다. 우리 속담에 “잠방이에 대님 치듯”이란 말이 있는데, 이는 뭔가 궁색한 일을 당해 몹시 당황하는 상황을 묘사하는 이것으로 잠방이는 대님을 칠 수 없을 만큼 아래가 짧다는 것을 비유하였다, 이러한 점은 일반적인 천렵이라기보다 어부들이 고기를 잡다가 잠깐 쉬는 틈에 물고기를 구워 먹는 모습은 아닐까?

그리고 낚시를 드리워 놓았는데 그 위에 황새가 날고 있는 모습이 있다는 것이 일반적 해석이다. 이를 좀 다른 달리 상상하여 어부들의 ‘가마우지 낚시’라고 한다면 지나친 과장일까? 새들이 앉은 모습이 사람들을 별로 의식하지 않고, 한 마리를 제외하고는 마치 잡혀 있는 듯 날아가지 않고 있다.

가마우지는 예로부터 고기잡이에 이용했다. 가마우지 낚시는 새의 목을 끈으로 묶어 물에 풀어 두면 고기를 잡긴 하지만, 삼키지 못하기 때문에 이것을 끄집어내는 방법으로 낚시를 한다.

【참고문헌】

- 국립민속박물관, 『한국세시풍속사전』, 2004.
문화콘텐츠닷컴, 『문화원형백과 기산풍속도』, 한국콘텐츠진흥원, 2012,
이성우. 『韓國料理文化史』. (株)敎文社, 1985
이성우. 『韓國食品社會史』. 敎文社, 1984
한국고문서학회, 『의식주, 살아 있는 조선의 풍경』,역사비평사, 2006
김상보, 『상차림문화』, 기파랑, 2010

그림과 음식, 훌륭한 이야기의 씨앗

발표자: 유대현(유영수)

1. 그림, 이야기로 풀어내다

그림이 모티브가 된 영화 사례

국내

1) 미인도 - 신윤복의 <미인도>

조선시대 풍속화가 신윤복이 여자라는 가정 하에 만들어진 사극 액션 영화로 신윤복의 그림인 미인도를 제목으로 활용.

2)인사동 스캔들 - 안견의 <몽유도원도>

조선시대 화가 안견의 <벽안도>라는 그림 복제를 둘러싼 범죄 스릴러로 인간의 욕망을 다룬 작품이다. 영화 속 그림인 벽안도는 실재하는 그림이 아니라 상상속의 그림.

해외

1)진주 귀걸이 소녀 - 베르메르 <진주귀고리의 소녀>의 그림이 모티브가 되어 소설과 영화 창작.

2) 별이 빛나는 밤 - 빈센트 반 고흐 <별이 빛나는 밤> 그림이 모티브가 되어 대만에서 제작된 영화.

그림이 모티브가 된 소설 사례

국내

1) 뱀장어 스투 - 피카소 <뱀장어스투> 그림에서 모티브로 하여 권지예 작가가 소설 <뱀장어 스투> 창작.

2) 한복을 입은 남자 - 루벤스의 <한복을 입은 남자> 그림을 모티브로 오세영 작가가 <베니스의 개성상인>이라는 소설 창작.

해외

1) 마담 X - 존 싱어 사전트의 그림 <마담X>을 모티브로 하여 데보라 데이비스가 소설 <마담X의 추락> 창작.

2) 뱃놀이 하는 사람들의 점심 - 르느와르 그림 <뱃놀이하는 사람들의 점심>을 모티브로 하여 수잔 브릴랜드가 소설 창작.

2. 음식, 이야기와 만나다

음식 또는 요리소재 영화

식객

중화반점

신장개업

된장

김치

음식 또는 요리소재 드라마

대장금

파스타

식객

찬란한 유산

신들의 만찬

음식 및 요리소재 만화

식객

미스터 초밥왕

맛의 달인

화려한 식탁

중화일미(요리왕 비룡)

밤비노

철 냄비 짱

심야식당

음식 및 요리 소재 공연

난타

비빔

대장금

빵 굽는 포포 아저씨

3. 그림과 음식, 훌륭한 이야기의 씨앗

그림을 활용한 실제 창작 사례

- 1) 송석원시사 - 김홍도의 풍속도첩 중 <서당>, <대장간>, <주막>, <장터길>, <송석원시사야연도> 임득명의 <등고상화>, 김후신의 <대궐도> 를 활용한 단편 애니메이션 제작.
- 2) 김홍도 풍속화를 활용한 장편애니메이션영화 제작 시도.
- 3) 쇠라의 <그랑자트 섬의 일요일 오후> 라는 그림을 모티브로 한 단편영화 시나리오 창작.

그랑자트 섬의 일요일 오후

(2007년 고양한백단편영화제 단편시나리오공모전 최우수상 당선작)

*주제

직장인은 평화로운 일요일 오후를 꿈꾼다.

*작의

직장인은 바쁘다. 췌바퀴 돌아가듯 반복되는 업무, 야근. 직장상사 눈치 보랴, 동료들과 경쟁하랴, 휴가 내기도 힘들다. 집에 돌아가도 맘 편히 못 쉬는 사람들이 바로 직장인. 그들은 쉼터를 찾고 싶다. 그들의 속마음을 얘기해 보고 싶었다.

*등장인물

남자: 평범한 직장인. 일상의 답답함을 풀고 싶어 휴식처를 갈망한다.

부인: 남자의 아내

아이1,2 직장상사, 택시기사, 그 외...

s#1. 회사 사무실/낮

12시를 가리키는 시계. 일하다 분주하게 나가는 직장인들. 하지만 구석 책상에 자리를 지키고 열심히 일하는 남자. 그를 신경 쓰지 않고 나가는 사람들. 남자의 컴퓨터 모니터엔 4/4분기 영업기획안1이라고 쓰인 문서가 보인다.

s#2. 회사 사무실/저녁

어두운 창밖. 6시를 가리키는 시계. 사람들 눈치 보며 하나 둘 빠져 나가고, 구석 책상에 혼자 남은 남자. 남자의 컴퓨터 모니터엔 4/4분기 영업기획안2라고 쓰인 문서가 보인다.

s#3 남자의 집 거실 / 밤

현관 안으로 들어오는 남자. 티비를 보던 부인 남자를 한번 쳐다보다 다시 티비에 집중한다. 방에서 나온 아이들, 물총을 가지고 놀고 있다. 아이1물총을 남자에게 쏜다.

우리 풍속화 속 음식 소재 그림을 활용한 이야기 개발 가능성

- 1) 단원 김홍도의 풍속도첩의 주막
- 2) 기산 김준근의 기산풍속도의 식사관련 그림
- 3) 김홍도의 풍속화, 신윤복의 풍속화, 김준근의 풍속도 등은 그 자체가 무수한 이야기 내포한 훌륭한 스토리텔링 콘텐츠의 원형.
- 4) 대중문화 콘텐츠는 오감을 자극하고 오감을 만족시키는 요소 유리.
그런 점에서 음식과 요리는 좋은 문화콘텐츠 소재.
- 5) 우리의 다양한 한식과 한식문화도 어떻게 접근하고 개발하느냐에 따라 훌륭한 이야기가 될 가능성 많은 보물창고.

그림을 활용한 이야기 창작을 위한 연구방향

1) 해제 활용방안

이야기 창작자는 다양한 방법과 경로를 통해 창작 모티브 발굴.

각자마다 고유한 감성과 경험, 관심사에 따라 이야기 모티브를 발굴하기 때문에 풍속화나 그림을 창작 모티브 발굴과 연결시키기는 쉽지 않음.

각각의 그림 이미지가 창작자에게 어떤 느낌과 영감을 강하게 전달한다면 창작 모티브로 활용될 가능성 있음.

이때 필요한 것이 그림에 관련된 해제와 함께 그림이 나오게 된 시대적 배경이나 역사적 사건, 생활상, 화가의 생애나 에피소드 등에 대한 내용.

그림과 관련된 설명을 읽으면서 그림이 그려졌던 시대와 생활, 인물들에 대해 상상하기 시작하면서 머릿속에서 하나의 이야기를 만들기 시작.

이야기를 만들기 시작하면 그림과 관련된 시대에 관한 역사 서적이나 화가, 주변 인물들까지 다양한 조사 이뤄지면서 점차 이야기 방향과 뼈대가 잡힘.

김홍도의 풍속화 <주막>에 대한 해제(김상보) 내용 중 읍성에 대한 설명과 소곡주와 섞박지 등에 대한 서술은 굉장히 흥미롭다. 이런 내용을 보면 작가들은 그 시대의 주거 공간, 생활 공간 등에 대한 이해와 감각도 생기면서 상상력이 자극 된다.

그런 점에서 창작자가 옛 그림들을 볼 때 각 그림에 대한 해제의 역할은 중요하다.

2) 연구방향

부산대 강명관 교수의 저서 『조선의 뒷골목 풍경』은 영화, 드라마 창작하는 작가들에게 굉장히 많은 영감을 주고 소재를 제공했다.

그 책의 내용에서 모티브를 얻어서 창작한 작품들이 꽤 많다. 예를 들면 「1724 조선기방 난동 사건」은 책 내용 중 신윤복의 풍속화 <유곽쟁웅>에 대해 설명하는 부분에서 모티브

를 얻었음이 보여 지고, 사극 드라마 「동이」의 초반부에 나오는 검계, 「성균관스캔들」과 「뿌리 깊은 나무」에 나오는 반촌 등도 책 내용 등을 활용한 것이 보여진다. 그 외 한양대 정민 교수, 성균관대의 안대회 교수 등의 조선시대 인물에 관한 저서들은 지금도 작가들이 창작할 때 많이 참고하고 있다.

한 장의 그림이 이야기로 재탄생하기 위해서는 그림 자체가 작가의 상상력을 자극하는 것이 본질적인 것이라면 그림과 관련된 다양한 연구(해제, 시대적 배경, 작가연구, 그림 관련 에피소드)들은 이야기를 만들기 위한 기초 베이스가 된다.

베이스가 풍부해야 이야기 창작시 풍성한 사건과 에피소드가 나오고, 그 시대 생활상을 제대로 재현해 낼 수 있다.

그런 점에서 풍속화나 우리의 옛 그림이 훌륭한 이야기 창작의 모티브나 아이디어가 되려면 강명관, 정민, 안대회 교수의 인물 관련 저서들처럼 지금보다 좀 더 다양한 방향에서 연구가 이뤄졌으면 좋겠다.

한식의 글로벌화에 따른 시각적 이미지 정립

최지영 (Identity Designer)



3-2.Trend_Rawganic



1. 천연의 날것..채권물식 / 2. 효소음..제어발 / 3. 스프린



인공영양 효소로 인공영양 효소 1-2년 발효 인공영양 효소 1-2년 발효

3-2.유지한 것.

계절음식 권광 24절기

공인 봄 여름

스팍한 가을 겨울

자연 미학

**Mix & Match /
Convergence / Smart /
Authenticity / Dignity**

공인

심포지엄 언론보도

○ 아시아경제, 2013년 11월 30일

한식재단, '화폭에 담긴 한식' 심포지엄 개최

대한민국 한식의 대표선수 불고기. 언제부터, 어떻게, 만들어 먹었을까. 이 질문에 생생하게 그 모습을 드러내주는 옛 그림이 있다. 18세기 조선의 풍속화가 김홍도의 '설후야연(雪後野宴)'과 성협의 '야연(野宴)'이 그것이다. 이렇듯 한식문화의 원형을 그림을 통해 탐색하는 자리가 열린다.

한식재단은 조선시대 풍속화로 한식의 세계를 새롭게 여는 심포지엄을 다음달 3일 국립고궁박물관에서 개최한다고 30일 밝혔다.

불고기 뿐만 아니라 조선시대에 어떤 음식을 먹었는지, 어떻게 먹었는지, 음식을 먹는 식기, 상차림 등을 여러 각도에서 분석해 그 연구결과물을 발표한다.

이를 위해 재단은 지난 7개월여 동안 조선시대 풍속화 음식문화 연구단을 통해 연구 조사를 진행해 이중 조선시대 대표 풍속화 400여종을 추려내어 목록화하고, 이중 중요도가 높은 50여종에 대해서는 상세해제 작업을 진행했다.

이날 심포지엄을 통해 발표되는 옛 그림은 조선의 대표 풍속화가인 김홍도의 작품 6점, 신윤복의 서화 2점, 김득신, 홍필우, 조영석, 성협 그리고 19세기를 대표하는 풍속화가 김준근의 그림 23종 등 총 50종이다.

심포지엄은 1부에서 조선시대 풍속화에 나타난 한식문화를 주제로 연구책임자인 김상보 교수의 '야연 후기' 발표에 이어, 한국학중앙연구원 신선영 연구원의 '화로를 마주하고 구기를 구우면', 한국학중앙연구원의 강문석 연구원의 '음식으로 풀어내는 역사', 대전보건대 석대권 교수의 '그림 속의 민속'이 발표된다.

이어 2부에서는 '풍속화의 활용'이라는 주제로 정가원 박종순 원장의 '잔치의 감초음악, 가곡', 유영수 시나리오 작가가 '그림과 음식, 훌륭한 이야기의 씨앗'을, 메타브랜딩 디자인 최지영 수석팀장이 '한식의 글로벌 진출에 따른 시각적 정체성'을 발표한다.

심포지엄의 마지막으로 종합토론에서는 복촌음식문화연구원 이종미 원장, 강진갑 경기대 교수, 한국체대 심승구 교수등이 토론자로 나서 그림으로 한식 문화의 원형을 찾는 최초 작업의 의미와 발전방안 등에 대해 제언한다.

김홍우 한식재단 이사장 직무대행은 "역사성이 담긴 한국 음식문화의 구멍은 단순한 음식의 범주를 벗어나 우리 선조들의 삶과 지혜를 잇는 사업으로 앞으로도 지속적으로 추진해나가겠다"고 말했다.

이광호 기자

○ 메트로, 2013년 12월 1일

한식재단, '화폭에 담긴 한식' 심포지엄 개최

'인문학자가 차린 조선시대 민간의 음식상' 심포지엄

대한민국 한식의 대표선수 불고기. 하지만 언제부터, 어떻게, 만들어 먹었을까를 아는 이는 적다. 이런 질문에 생생하게 그 모습을 드러내주는 옛 그림이 있다는 사실은 아는 이는 적다. 18세기 조선의 미술계를 대표하는 풍속화가인 김홍도의 '설후야연(雪後野宴)'과 성협의 '야연(野宴)'에서 이에 대한 해답을 찾을 수 있다. 이렇게 한식문화의 원형을 그림을 통해 탐색하는 자리가 열린다.

한식재단(이하 재단)은 조선시대 풍속화로 한식의 세계를 새롭게 여는 심포지엄을 오는 3일 오후2시 국립고궁박물관에서 개최한다.

이 자리에선 불고기 뿐만 아니라 조선시대에 어떤 음식을 먹었는지, 어떻게 먹었는지, 음식을 먹는 식기, 상차림 등을 여러 각도에서 분석해 그 연구결과물을 발표한다.

이를 위해 재단은 지난 7개월여 동안 조선시대 풍속화 음식문화 연구단(단장 김상보 대전보건대 교수)를 통해 연구조사를 진행해 이 가운데 조선시대 대표 풍속화 400여종을 추려내어 목록화하고, 이중 중요도가 높은 50여종에 대해서는 상세해제 작업을 진행했다.

이날 심포지엄을 통해 발표되는 옛 그림은 조선의 대표 풍속화가인 김홍도의 작품 6점, 신윤복의 서화 2점, 김득신·홍필우·조영석·성협 그리고 19세기를 대표하는 풍속화가 김준근의 그림 23종 등 총 50종이다.

재단 관계자는 "이번 행사는 그림을 통한 한식문화의 원형을 찾는 작업은 사실상 세계에서 유례를 찾아볼 수 없는 최초의 시도로 옛 그림을 식문화·비교식문화·미술사·역사·민속학 등 관련 전문가들이 모여 함께 분석하고 풀이해 냄으로써 식문화 연구의 폭을 넓히고 그 활용도를 높이기 위한 풍성한 바탕을 만들었다 데 의의가 있다"고 강조했다.

재단 측은 그동안 연구조사 된 조선조부터 근대에 이르기까지 한식 원형의 문헌자료와 함께 조선시대 풍속화를 통해 정리된 새로운 그림콘텐츠를 총망라해 한식 디지털 아카이브서비스 시스템을 구축, 연내에 일반 국민들에게 선보일 예정이다.

정영일 기자

‘화폭에 담긴 한식’ 심포지엄 12월 3일

한식재단은 조선시대 대표 풍속화 속에 나타난 한식문화 연구 결과를 발표하는 심포지엄을 12월 3일 오후 2시 국립고궁박물관에서 개최한다.

한식재단은 지난 7개월동안 조선시대 풍속화 음식문화 연구단(단장 김상보, 대전보건대 교수)을 통해 조선시대 대표 풍속화 400여 종을 추려내어 목록화 하고, 이중 중요도가 높은 50여 종에 대해 상세해제 작업을 진행했다.

심포지엄을 통해 발표되는 옛 그림은 조선의 대표 풍속화가인 김홍도의 작품 6점, 신윤복의 서화 2점, 김득신, 홍필우, 조영석, 성협, 김준근의 그림 등 총 50종이다.

심포지엄은 1부에서 조선시대 풍속화에 나타난 한식문화를 주제로 연구책임자인 김상보 교수가 ‘야연 후기’를 발표하고, 한국학중앙연구원 신선영 연구원이 ‘화로를 마주하고 구기를 구우면’, 한국학중앙연구원 강문석 연구원이 ‘음식으로 풀어내는 역사’, 대전보건대 석대권 교수가 ‘그림 속의 민속’에 대해 발표한다.

2부에서는 ‘풍속화의 활용’을 주제로 진행되며, 정가원 박종순 원장이 ‘잔치의 감초음악, 가곡’, 유영수 시나리오 작가가 ‘그림과 음식, 훌륭한 이야기의 씨앗’, 메타브랜딩 디자인 최지영 수석팀장이 ‘한식의 글로벌 진출에 따른 시각적 정체성’에 대해 발표한다.

종합토론에서는 이종미 북촌음식문화연구원 원장, 강진갑 경기대 교수, 심승구 한국체대 교수 등이 토론자로 나서 그림으로 한식문화의 원형을 찾는 최초 작업의 의미와 발전방안 등에 대해 제안한다.

한식재단 김홍우 이사장 직무대행은 “역사성이 담긴 한국 음식문화의 구멍은 단순한 음식의 범주를 벗어나 우리 선조들의 삶과 지혜를 잇는 사업으로 앞으로도 지속적으로 추진해나가겠다”고 밝혔다.

이지현 기자

○ 월드코리아, 2013년 12월 3일

옛 그림 속 한식문화의 원형을 찾다

한식재단, 12월3일 국립고궁박물관서 심포지엄 개최

조선시대 풍속화를 통해 한식의 문화, 세계화 등을 논의하는 심포지엄이 국립고궁박물관에서 12월3일 오후 2시 개최된다.

‘조선시대 풍속화를 통해 본 우리음식, 화폭에 담긴 한식’이라는 주제로 열리는 이번 심포지엄은 한식재단이 주최하고 조선시대 풍속화 음식문화 연구단과 (주)블루디씨가 공동주관하며, 농림수산축산부, 대전보건 대학교, 온양민속박물관이 후원해 마련됐다. 본 심포지엄에서는 조선시대에 음식과 조리방법, 식기, 상차림 등을 분석, 그 연구결과가 발표된다.

한식재단 측은 “7개월 여간 조선시대 풍속화 음식문화 연구단(단장 대전보건대 김상보 교수)을 통해 연구를 추진해 왔다”면서 “조선시대 대표 풍속화 400여종을 골라 목록화한 후 중요도가 높은 50여점의 작품에 대한 연구를 진행했다”고 밝혔다.

선정된 작품들은 김홍도 6점, 신윤복 서화 2점, 김득신, 홍필우, 조영석, 성협, 김준근 그림 23점 등 총 50점으로 심포지엄에서 소개될 예정이다.

1부에서는 서울대학교 전경수 교수의 사회로 ‘조선시대 풍속화에 나타난 한식문화’에 대한 주제 발표가 이뤄진다. 대전보건대학교 김상보·석대권 교수, 한국학중앙연구원 신선영·강문석 연구원이 발표자로 나선다.

2부에서는 ‘풍속화의 활용’이라는 주제로 정가원 박종순 원장, 유영수 작가, 메타브랜딩 디자인 최지영 수석팀장이 강연자로 나선다. 이후 경기대 강진갑 교수, 한국체대 심승구 교수, 북촌음식문화연구원 이종미 원장 등이 그림으로 한식 문화의 원형을 찾는 최초 작업의 의미와 발전방안 등에 대한 자유토론을 펼친다.

한식재단 김홍우 이사장 직무대행은 “역사성이 담긴 한국 음식문화의 구명은 단순한 음식의 범주를 벗어나 우리 선조들의 삶과 지혜를 잇는 사업으로 앞으로도 지속적으로 추진해나가겠다”고 밝혔다.

김양균 기자

○ 식품음료신문, 2013년 12월 3일

조선시대 풍속도로 한식 재조명 ‘화폭’

한식문화 원형 찾는 최초 작업...50종 작품에서 복원
‘한식 디지털 아카이브서비스 시스템’ 구축, 연내 공개
한식재단, ‘화폭에 담긴 한식’ 심포지엄 개최

한국을 대표하는 한식 불고기의 유래는 언제부터일까? 또 어떻게 만들었을까? 이러한 궁금증을 조선시대 풍속도를 통해 알아볼 수 있다는 연구결과가 발표돼 화제를 모으고 있다.

2일 국립고궁박물관에서 한식재단(이사장 직무대행 김홍우) 주최로 조선시대 화폭에 녹아있는 우리 한식 대해 어떤 음식에서 어떤 재료를 사용했는지, 어떻게 재료 공급이 이뤄졌고, 누가 만들었는지 등 다각도에서 분석한 연구 결과물을 발표하는 자리가 마련됐다.



△(왼쪽부터)강진갑 경기대 교수, 심승구 한국체대 교수, 이종미 복촌음식문화연구원장이 방청객들과 자유토론을 하고 있다.

이를 위해 한식재단은 지난 5월부터 7개월간 조선시대 풍속화 음식문화 연구단(단장 김상보)을 통해 연구조사를 진행하고 이중 조선시대 대표 풍속화 400여 종을 추려내 목록화하는 등 중요도가 높은 50여 종에 대해 분석했다.

그 결과 ‘화폭 속에 담긴 한식’을 주제로 개최된 이번 심포지엄에서는 18세기 조선의 풍속화가 김홍도 ‘설후야연(雪後野宴)’과 성협 ‘야연(野宴)’ 등에서 불고기 유래는 물론

김득신 ‘강변회음’에서 매운탕 역사를 탐색하는 등 김홍도 작품 6점, 신윤복 서화 2점, 김득신, 홍필우, 조영석, 성협 그리고 19세기를 대표하는 풍속화가 김준근의 그림 23종 등 총 50종의 작품 속에서 한식의 원형을 찾을 수 있었다.

특히 이번 그림을 통한 한식문화의 원형을 찾는 작업은 세계에서도 유례를 찾아볼 수 없는 최초의 시도로 옛 그림을 식문화, 비교식문화, 미술사, 역사, 민속학 등 관련 전문가들이 모여 함께 분석하고 풀이해 식문화 연구의 폭을 넓히고 그 활용도를 높이기 위한 풍성한 바탕을 만들었다는데 의의가 있다.

이에 따라 한식재단은 이번 결과물이 해외에 한식을 홍보하거나 한식문화 연구자, 작가 등에게 기초자료로 제공돼 한식의 역사와 문화를 체계적으로 전달하고, 한식 스토리텔링 소재로 활용하는 한식세계화의 소중한 자료가 될 것으로 기대하고 있다.



△김홍우 이사장 대행

한식재단 김홍우 이사장 직무대행은 “이번 연구는 역사 속 녹아든 우리 선조의 화폭을 재해석해 우리 전통 한식의 실체를 체계적으로 알릴 수 있는 중요한 계기가 될 것”이라며 “이러한 한식 복원과 재현을 통해 한식 비즈니스 현장에서 활용한다면 궁극적으로 한식 세계화에도 일조할 수 있는 의미있는 일이라 생각한다”고 전했다.

향후 한식재단은 그동안 연구조사 된 조선조부터 근대에 이르기까지 한식 원형의 문헌자료와 함께 조선시대 풍속화를 통해 정리된 새로운 그림콘텐츠를 총망라해 ‘한식 디지털 아카이브서비스 시스템’을 구축, 연내에 일반 국민들에게 선보일 예정이다.

아울러 연구결과를 한식총서 시리즈로 지속적으로 출간하는 한편 우리의 한식을 모든 세계인이 함께 즐길 수 있도록 세계적인 문화상품으로 발전시킨다는 포부다.

이재현 기자

Ⅲ. 50종 해제

1. 『기해기사계첩(己亥耆社契帖)』 중 「경현당석연도(景賢堂錫宴圖)」



【기본사항】

김진여(金振汝)·장태흥(張泰興)·박동보(朴東普)·장득만(張得萬)·허숙(許倣), 1719~1720년, 비단에 채색, 52.0×72.0cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

임금이 기로소(耆老所)에 들어간 것을 축하하기 위하여 1719년(숙종 45) 4월 18일 경현당(景賢堂)에서 베푼 친림 사연(賜宴)의 내용을 담은 그림이다.

숙종(재위 1674~1720)은 59세가 되는 1719년에 기로소에 들어갔다. 기로소란 조선시대에 나이 많은 임금이나 실직(實職)에 있는 70세 이상, 정2품 이상의 문관을 예우하기 위하여 마련한 일종의 경로소(敬老所)이다. 여기에 들어가는 사람에게는 그의 초상을 걸어두고 전토(田土)와 노비가 하사되었다. 역대 왕 가운데에는 태조·숙종·영조·고종만이 기로소에 들어갔다.

1719년 1월 10일 전 직장(前直長) 이집(李集, 1668~1731)이 왕세자에게 올린 상서가 계기가 되어 거론되었다. 세자의 간절한 청에 따라 숙종이 자신의 입기로소(入耆老所)를 승낙함에 따라, 2월 11일 존호(尊號), 생년월일, 입소 일자 등을 적은 어첩이 궁 밖 기로소 서루에 옮겨져 봉안되었다. 2월 12일에는 종묘와 사직에 입기로소를 알리는 고제(告祭)를 올렸으며, 왕세자는 백관을 인솔하여 경희궁 승정전에서 전문을 올려 축하하였다.

4월 3일 영의정 이하 각 대신들이 진연(進宴)을 간청하는 계(啓)를 올렸으나 왕의 안질 때문에 보류되었다가, 9월 2일 규모를 줄인 진연을 허락함으로써 9월 28일 경희궁 편전인 경현당에서 다음과 같이 진연이 베풀어졌다.

"전하 출궁 「여민락만(與民樂慢)」을 연주함

전하에게 진찬안(進饌案), 진화(進花), 진소선(進小膳)을 올림. 「여민락령(與民樂令)」을 연주함

선창(先唱)함, 「존숭악장(尊崇樂章)」, 「유천지곡(維天之曲)」을 연주함

전하에게 제1작을 올림. 「천년만세(千年萬歲)」를 연주함

전하에게 진만두(進饅頭)를 올림. 「청평곡(淸平曲)」을 연주함

전하에게 제2작을 올림. 「오운개서조(五雲開瑞朝)」를 연주함
 전하에게 진탕[進湯;초미(初未)]을 올림. 「환환곡(桓桓曲)」을 연주함
 전하에게 제3작을 올림. 「보허자령(步虛子令)」을 연주함. 무동(舞童)이 들어와 「초무(初舞)」 정재를 춤
 전하에게 진탕[이미(二未)]을 올림. 「하운봉(夏雲峰)」을 연주함
 전하에게 제4작을 올림. 「정읍만기(井邑慢機)」를 연주함. 무동이 들어와 「아박(牙拍)」 정재를 춤
 전하에게 진탕[삼미(三未)]을 올림. 「유황곡(維皇曲)」을 연주함
 전하에게 제5작을 올림. 「보허자령」을 연주함. 무동이 들어와 「향발(響鉢)」 정재를 춤
 전하에게 진탕[사미(四未)]을 올림. 「천년만세」를 연주함
 전하에게 제6작을 올림. 「정읍만기」를 연주함. 무동이 들어와 「무고(舞鼓)」 정재를 춤
 전하에게 진탕[오미(五未)]을 올림. 「청평곡」을 연주함
 전하에게 제7작을 올림. 「여민락령」을 연주함. 무동이 들어와 「광수(廣袖)」 정재를 춤
 진대선(進大膳)을 올림. 「태평년지악(太平年之樂)」을 연주함
 향악(鄉樂)과 당악(唐樂)이 번갈아 「여민락(與民樂)」을 연주함. 무동이 들어와 「처용무(處容舞)」 정재를 춤
 전하 환궁. 「여민락령」이 연주됨"

이날 전하와 왕세자에게 과상(果床;찬안상에 해당), 별행과(別行果), 오미수(五味藪), 만두, 진염수, 소선(小膳), 대선(大膳)을 차리고, 약과 7되[升]에 상화(床花)로 수파련(水波蓮) 1개를 꽂아 올린 소반과 대육(大肉) 1근씩 차린 외선상(外宣床)이 140상, 약과 5되에 수파련 1개를 꽂아 올린 소반과 대육(大肉) 1근씩을 차린 외선상 50상, 약과 3되를 올린 시위 별선상(侍衛別宣床) 35상, 약과 1되를 올린 지차상(之次床) 37상이 차려졌고, 그 밖에 군병(軍兵) 등 1,179명에게는 술과 안주를 나누어주는 예에 따라 호궤(犒饋)하였다. 시위 별선상 이하 호궤까지도 음식에 매화 간화(梅花看花) 1개를 상화로 꽂았음은 물론이다. 전하께 올린 찬품을 중심으로 보자.

별행과에는 소약과 1기, 홍세한과 1기, 백세한과 1기, 백은정과 1기, 분송화 다식 1기, 절전복 1기, 건치절 1기, 문어점 1기, 포도 1기, 유자 1기, 생이 1기, 홍시 1기, 연근정과 1기로 13기를 차렸다.

염수는 염수당안(鹽水唐鴈) 1기이다.

미수에는 초미는 소약과 1기, 세면 1기, 약숙편 1기, 추복탕 1기, 변시 1기, 석류 1기, 천엽어음적 1기이다. 이미는 백미자 1기, 과제탕 1기, 골만두 1기, 부어증 1기, 생복어음적 1기, 생치전체소 1기, 생이 1기이다. 삼미는 전행인과 1기, 완자탕 1기, 계란어음적 1기, 어만두 1기, 전복숙 1기, 생복회 1기, 족편 1기, 홍시자 1기이다. 사미는 홍미자 1기, 당저장포 1기, 계탕 1기, 생선전유아 1기, 양어음적 1기, 생복초 1기, 동과만두 1기, 포도 1기이다. 오미는 전은정과 1기, 금중탕 1기, 낙제어음적 1기, 생선숙편 1기, 저간 1기, 피자정과 1기, 유자 1기이다.

과상의 대탁(大卓)에는 1자 높이로 고인 한약과 5기, 8치 높이로 고인 백은정과 1기, 행인과 1기, 연행인과 1기, 난산과 1기, 만두과 1기, 6치 높이로 고인 양면과 1기, 백미자 1기, 홍미자 1기, 소소매엽과 1기, 적백과 1기, 5치 높이로 고인 소소과 1기, 은빙과 1기, 건다식 1기, 백다식 1기, 4치 높이로 고인 건시 1기, 실진자 1기, 백자 1기, 대조 1기, 황률 1

기, 실연자 1기를 차렸다.

과상의 찬안상에는 약과 1기, 삼색병 3기, 홍미자 1기, 서여 1기, 분송화다식 1기, 홍다식 1기, 백은정과 1기, 압자전유어 1기, 대전복절 1기, 건대하 1기, 대문어절 1기, 생선전유어 1기, 길경채 1기, 수정과 1기, 연근정과 1기, 인삼정과 1기, 천문동정과 1기를 차렸다. 대탁의 찬품에는 공작 5타, 대봉 5타, 중봉 5타, 백학 5타, 나화초충 5타를 상화로 꽂았다.

소선에는 삶은 갈비 1짝, 삶아 익힌 양 1구(口), 삶아 익힌 당안(唐鴈) 1수(首)를 차렸다.

대선에는 삶아 익힌 소 뒷다리 1개, 삶아 익힌 돼지 1구, 삶아 익힌 당안 1수를 차렸다.

그런데 9월 28일에 경현당 진연이 숙종 임금께 올린 진연이라면, 태조가 입기로소한 뒤에 기로연을 베푼 예에 따라 4월 18일 경현당에서 기로신들에 대한 공식적인 친림 사연(賜宴)이 베풀어졌다.

영의정 김창집(72세)

영중추부사 이유(75세)

관중추부사 김우항(71세)

행사직 이선부(74세)

행사직 홍만조(75세)

지중추부사 황흠(81세)

한성부관윤 정호(72세)

우참찬 신임(81세)

지중추부사 강현(70세)

지중추부사 임방(80세)

제1작, 행주(行酒), 초무

제2작, 행주, 「아박」

제3작, 행주, 「향발」

제4작, 행주, 「무고」

제5작, 행주, 「광수무」

대선, 「처용무」

시임기로당상(時壬耆老堂上)의 헌작과 행주가 반복되면서 사이사이에 무동에 의한 정재(呈才)가 있었던 이 친림 사연은 숙종이 기로신들에게 경로의 뜻을 나타내기 위해서 베푼 것이다. 숙종은 당시 오랫동안 눈병을 앓아 거의 아무것도 볼 수 없던 상태였다. 제5작을 올리기에 앞서 숙종은 기로신들을 위해 미리 준비한 은배(銀杯)를 하사하며 여기에 술을 담아 마시게 하였다. 그런 다음 술잔 바닥에 ‘사기로소(賜耆老所)’를 금으로 새기도록 명하였다. 이에 감복한 김창집(金昌集, 1648~1722)은 이 은배를 가지고 기로소에 들어가서 연회를 계속할 것을 청하였고, 숙종은 어악(御樂)과 법주(法酒) 등 남은 음식을 기로소에 보내 연회를 열 수 있도록 배려하였다.

경현당 석연은 두 가지 목적하에 행해진 연향이었다. 하나는 숙종에게 헌수하는 목적이었고, 다른 하나는 왕이 신하에게 사연하는 목적이었다. 화면은 대청 북쪽 남향하고 있는 차일에 가려져 반 정도 보이는 붉은색의 명주보를 덮은 주칠어찬안(朱漆御飯案)이 보이고, 대청 동쪽 오른쪽에는 붉은색의 명주보를 덮은 왕세자 찬탁을 포함하여 왕세자의 시연위(侍宴

位)가 있으며, 왕세자 시연위를 가운데 두고 각각 3명씩 6명이 어좌를 향하여 앉아 있다. 주칠어찬안에 올려 있는 높게 고임 음식으로 담아 차린 찬품은 앞서 기술한 9월 28일 진연 때 차린 대탁(찬안)의 찬품을 크게 벗어나지 않았을 것이다.

한편 제5작의 현수 주와 행주가 번갈아 있었음을, 술안주로 미수(味數;탕)가 올라갔음을 의미한다. 대선의 찬품 역시 9월 28일 진연 때 오른 대선과 같았을 것이다.

어찬안(御饌案) 앞에는 한 사람이 술잔을 올리고 있고, 10명의 신임기로당상들은 작질(爵秩)에 따라 머리에 꽃을 꽂은 채 덧마루 위 동쪽에 4명, 서쪽에 6명이 원반인 독상을 차려 놓고 앉아 있다. 이 독상에 올라 있는 높게 고여 담은 찬품 역시 9월 28일 진연 때의 외선상에 오른 약과일 것이며, 약과 위의 상화는 수파련이다.

왕의 술을 담은 붉은 칠을 한 수주정(壽酒亭)은 왕과 마주하여 대청 아래 서남쪽에 놓여 있다. 역시 붉은 칠을 한 왕세자의 주정(酒亭)은 대청 아래 동남쪽에 놓여 있으며, 제신들의 주탁(酒卓)이 대청 아래 왕의 수주정 밑에 동서로 놓여 있다. 왕의 수주정이 북쪽의 왕과 마주하여 남쪽에 놓여 있는 것은 『예기(禮記)』의 ‘범존필상현주 유군면존(凡尊必上玄酒唯君面尊)’에 의한 것이다.

보계(補階) 네 귀퉁이에는 휘를 들고 있는 협률랑(協律郎)과 등가(登歌)가, 계단 아래에는 현가(軒架)가 배치되어 있고 보계 한가운데에서는 제3작 때 공연된 「향발」 정제가 공연되고 있다. 대선을 올린 다음 마지막으로 추는 「처용무」를 위하여 5명의 처용 무동이 보계 오른쪽에서 걸어 나와 준비하고 있다.

참고문헌

『숙종실록(肅宗實錄)』

『진연의궤(進宴儀軌)』 (1744)

『진연의궤(進宴儀軌)』 (1779)

박정혜, 『조선시대 궁중 기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국정신문화연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권1, 민속원, 2003.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

『기해기사계첩(己亥耆社契帖)』은 1719년(숙종 45) 59세 된 숙종이 태조의 고사를 계승하여 기로소(耆老所)에 들어간 사실을 기념한 기로소의 계첩이다. 기로소는 70세 이상으로서 정2품에 오른 관원들이 가입할 수 있던 관아인데, 기로소가 관제상의 정식 명칭이지만 기사(耆社)라는 속칭으로 더 많이 불렸다. 『기해기사계첩(己亥耆社契帖)』은 임방(任瑋, 1640~1724)이 쓴 서문, 경현당 석연 때 숙종이 지은 어제, 기로소에 봉안된 어첩의 발문, 각 의식에 참여한 기로신들의 명단, 다섯 폭의 그림, 기로신들의 좌목, 그들의 반신상 초상화와 축시, 계첩을 제작한 실무자들의 명단 등으로 이루어져 있다. 이 화첩의 그림을 그린 김진여, 장태홍, 박동보(1663~?), 장득만(1684~1764), 허숙(1688~?) 등은 모두 도화서 화원으로서 어진 제작에 참여한 경력이 있는 당대 최고의 초상화가들이었다. 행사기록화 외

에 기로신들의 초상화를 그려 계첩을 만들어야 했으므로 초상화에 능한 화원들이 선발되었다. 계첩은 12건이 제작되어 1건은 기로소에 보관하고 나머지는 11명의 기로신들에게 분하되었다. 계첩은 숙종이 승하한 후인 1720년 12월에야 완성되었다. 숙종은 1719년 2월 11일 기로소에 들어갔다. 이튿날 진하례가 있었고, 4월 18일에는 경희궁 편전인 경현당에서 친림 사연이 베풀어졌다. 「경현당 석연도(景賢堂錫宴圖)」는 바로 이 친림 사연의 모습을 그린 것이다. 친림 사연이지만 실질적인 내용은 양로연에 준하여 치러졌다. 경현당 앞에는 차일이 설치되고 안쪽으로 어찬안(御饌案)과 어좌의 아랫부분만이 그려져 있다. 어찬안 앞에 술잔을 올리는 인물이 보인다. 그 동쪽에는 왕세자의 시연위가 그려져 있는데 다른 시점을 차용하여 어색하게 표현되었다. 향좌아(香佐兒)와 화준(花樽) 등이 좌우대칭으로 서 있고 왕이 마실 술을 담은 수주정(壽酒亭), 왕세자의 주정(酒亭), 그리고 기로신들의 주탁(酒卓)이 각각 크기를 달리하여 구별되어 있다. 보계 위에는 공복(公服)을 입은 기로신들이 동쪽과 서쪽에 나누어 앉아 있는데 당시 서울에 없던 최규서(崔奎瑞, 1650~1735)를 제외한 10명의 기로신들이 나이순이 아닌 품계 순서에 따라 앉아 있다. 「향발(響鉢)」이 공연되고 처용 무동이 계단을 올라 보계 위로 들어서고 있다. 등가 악공은 보계 위에 열 지어 있고 보계 아래에는 헌가 악공이 자리하였다. 전체적으로 좌우대칭의 안정적인 구도와 정면 부감의 시점을 사용하여 연향의 모습을 잘 전달하였는데, 꼭 필요한 부분을 놓치지 않고 시각적으로 잘 설명하였다.

참고문헌

박정혜, 『조선시대 궁중 기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국정신문화연구원 편, 『조선 후기궁중연향 문화』 권1, 민속원, 2003.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

기로소(耆老所)는 기로신들의 예우를 목적으로 설치한 기구이다. 나이가 70이 되면 기(耆), 80이 되면 노(老)라 하는데 기로신이 되는 자격은 나이 70세 이상에 정2품 이상의 문반 벼슬을 해야 했다. 그러나 국왕의 경우 60세가 되면 기로소에 들어갈 수 있었다. 국왕과 신하의 자격을 60세와 70세로 구분한 까닭은 군신 간의 위상을 구분했기 때문이다. 그러나 국왕이 몸을 낮추어 신하들이 소속된 기로소에 들어간다는 것은 기로신을 우대하는 양로(養老)의 의미가 있다.

1719년(숙종 45) 1월 10일 사옹원의 직장(直長)을 역임한 이집(李楫)이 대리청정을 하던 세자(경종)에게 상소를 올렸다. 내년에 숙종이 60세가 되어 기로소에 입소하게 되는데 미리 성대한 잔치를 여는 것이 군부(君父)에 대한 신자(臣子)의 도리라는 것이다. 이집은 숙종이 내년 정월 초하루에 ‘기로소선생안(耆老所先生案)’에 입록(入錄)하게 되며 금년 그믐날에 이 사실을 미리 알리는 것이 300년 동안 내려온 관례라고 주장하였다. 여기서 ‘300년 동안 전해 내려온 관례’라는 것은 1394년(태조 3) 60세가 된 태조가 기로소에 입소한 것을 말하는 것이다.

세자는 이 건의를 받아들여 숙종을 위한 행사를 기로소에게 거행할 것을 명령했다. 기로소 관련 행사의 구체적 절목을 마련하기 위해 춘추관에서 실록의 기록을 검토하였는데, 태조가 기로소에 입소한 기록은 전혀 나오지 않았다. 실록에 기록이 나오지 않자 숙종은 기로소에

들어가는 것을 거절했다. 다만 국왕이 기로신에게 잔치를 베푸는 전례가 많으므로 기로연(耆老宴)을 열기로 결정하고 기로신들에게 날짜를 고르라고 명했다.

그러자 종실과 세자의 아우인 연잉군(延祜君; 훗날 영조) 이금(李吟), 연령군(延齡君) 이일(李日)이 숙종이 기로소에 입소할 것을 요청하였다. 특히 연잉군은 국왕이 기로소에 들어가는 행사는 선조 말년에도 거행하려 했음을 지적하고 숙종이 만약 거행하지 않는다면 태조의 성대한 치적이 사라져버릴 것이라고 주장하였다. 이러한 요청에 숙종은 마침내 기로소에 들어갈 것을 결정하였다.

2월 11일 '기로소선생안'에 숙종의 존호를 기록한 다음 이를 기로소에 봉안하는 행사가 거행되었다. 국왕의 이름을 기록하면서 선생안이라고 할 수는 없었으므로, 숙종의 휘호(徽號)를 기록한 선생안은 『기로소어첩(耆老所御帖)』으로 명명되었다. 2월 12일에는 숙종이 기로소에 들어간 것을 축하하는 진하 행사가 있었다. 3월 27일에 숙종은 기로연 날짜를 정할 것을 명한다. 국왕이 기로신에게 잔치를 베푸는 것은 노인을 공경하는 뜻에서 나온 것이라는 것이다. 그리하여 날짜는 4월 18일, 장소는 경덕궁의 편전인 경현당으로 정해졌다. 잔칫날이 다가오자 참석자의 조정이 있었다. 먼저 임방(任墜, 1640~1724)을 특별히 지중추부사로 임명했다. 당시 임방은 중수(中壽)가 되었는데 관직은 정3품 도승지였으므로 기로소에 들어갈 수 없었다. 숙종은 예부터 80세는 드문 나이로 하여 특별히 그를 정2품 지중추부사로 승진시켜 기로연에 참석할 수 있도록 배려하였다. 다음으로 영중추부사 이유(李濡, 1645~1721)는 당시 경리청(經理廳)에 관한 일로 탄핵을 받아 도성 밖에 나가 있는 상황이었다. 대리청정을 하던 세자는 특별히 그에게 승지를 파견하여 기로연에 참여할 것을 권고했다.

4월 18일 경현당 기로연에는 10명의 기로신과 숙종, 세자가 참석하였다. 『기해기사계첩(己亥耆社契帖)』 중 「경현당 석연도(景賢堂錫宴圖)」는 경현당에서 세자가 10명의 기로신과 함께 국왕에게 전문을 올리는 장면을 그린 기록화이다. 그림을 보면 무대 중앙 양쪽으로 동쪽에 4명, 서쪽에 6명의 기로신이 앉아 있다. 동쪽의 4명은 정1품 관리인 이유, 김창집(金昌集, 1648~1722), 김우항(金宇杭, 1649~1723), 황흠(黃欽, 1639~1730)이다. 서쪽의 6명은 종1품 강현(姜覲, 1650~1733)과 정2품 홍만조(洪萬朝, 1645~1725), 이선부(李善溥, 1646~1721), 정호(鄭濩, 1648~1736), 신임(申銍, 1639~1725), 임방이다. 이러한 구분은 품계가 높은 사람이 동쪽에 앉고 낮은 사람이 서쪽에 앉았기 때문이다. 기로연이 끝나고 기로들은 기로소에 가서 잔치를 계속하였다.

여기서 기로연에 참석한 기로신 10명을 살펴보자. 이유는 세종의 다섯째 아들인 광평대군(廣平大君) 여(瑳)의 후손으로 송시열의 문인이다. 도성 방어의 강화를 힘써 주장하여, 경리청이라는 재정 마련의 특별기구까지 설치해가면서 일부 관료의 반대를 무릅쓰고 북한산성의 수축을 완료하였다. 1718년 영중추부사가 되고 기로소에 들어갔다.

김창집은 이른바 노론 4대신으로 불린 사람 중 하나이다. 경종이 즉위해 34세가 되도록 병약하고 자녀가 없자, 후계자 선정 문제로 노론과 소론이 대립하였다. 이때 영중추부사 이이명(李頤命), 판중추부사 조태채(趙泰采), 좌의정 이건명(李健命) 등과 함께 연잉군을 왕세제(王世弟)로 세우기로 상의해 결국 실행하였다. 소론의 김일경(金一鏡)·목호룡(睦虎龍) 등이 노론의 반역 도모를 무고해 신임사화가 일어나자, 거제도에 위리안치되었다가 이듬해 성주에서 사사되었다. 1724년 영조 즉위 후 관직이 복구되었으며, 영조의 묘정(廟庭)에 배향되었다.

김우항은 송시열의 문인으로 1722년(경종 2) 신임사화 때 노론의 4대신이 화를 입자 이의

부당함을 적극 주장했다. 평생을 청빈하게 살았으며 사람들로 부터 장자(長子) 또는 완인(完人)이라 불렸다.

황흠은 매사에 신중하였으며 청렴 검소하게 지냈으므로 험뜯는 사람이 없었다. 90세를 넘겼으나 조금도 흐트러짐이 없었다고 한다.

강현은 복인의 후예로 숙종 대의 정치적 기복에 큰 부침을 겪지 않았으나 점차 소론을 두둔하여 신임사화 때 노론 정치인들을 다스렸고, 그 죄로 1725년 삭출되었으나 기로소에 들어간 점이 감안되어 곧 석방되었다.

홍만조는 1719년 기로소에 들어가고 1721년(경종 1) 판의금부사·좌참찬을 역임하고, 이듬해 판돈령부사에 이르렀다.

이선부는 풍채와 위의(威儀)가 엄숙하고 정려(整厲)하였으며 술을 좋아하는 호탕한 성품이었다. 1696년에는 승음다패(崇飲多悖)하다 하여 장령 유신일(兪信一)의 탄핵으로 경상감사에서 파직되기도 하였다.

정호는 송시열의 문인으로 1721년 실록청 총재관(實錄廳摠裁官)으로 『숙종실록』의 편찬에 참여하다가 신임사화로 노론 4대신과 함께 파직되어 강진으로 유배되었다. 1725년(영조 1) 노론의 재집권으로 풀려나와 우의정에 승진되어 신임사화로 죽은 노론 4대신의 신원을 누차 상소했다. 일생을 노론의 선봉으로 활약했으며 늘 가난하게 지냈다 한다.

신임은 경종이 즉위한 뒤 병약하자 연잉군을 세제로 책봉하고 대리청정하게 하려고 『세종실록』에서 세자청정의 근거를 초출하였다. 1722년 신임사화가 일어나자 소론을 꾸짖고 동궁을 보호하는 소를 올렸다가 제주도에 위리안치되었다. 영조 즉위 후 사면되어 돌아오는 길에 해남에서 죽었다.

임방은 송시열, 송준길의 문인으로서 연잉군의 세제 책봉에 앞장섰다. 그 뒤 신임사화로 함중에 유배되었다가 금친으로 옮겨져 그곳에서 죽었다. 영조 즉위 후 신원되었다.

이 기로신 중 이유헌·김창집·김우항·정호·신임·임방은 송시열의 문인이었고, 이 중 김창집·정호·신임·임방은 신임사화로 화를 입기도 하였다.

참고문헌

『숙종실록(肅宗實錄)』

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

김문식, 「1719년 숙종의 기로연 행사」, 『사학지』 40, 단국사학회, 2008.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

『기해기사계첩(己亥耆社契帖)』은 기로회(耆老會)의 행사 장면과 참석한 기신(耆臣)들의 초상 등으로 꾸민 화첩이다. 이 계첩은 1719년(숙종 45) 음력 4월 17일과 18일 양일에 왕과 기사, 즉 기로소의 노대신들이 가졌던 계회(契會)를 기념하기 위해 당시 참석한 기신들의 발의로 제작되었다. 계첩은 좌참찬 임방(任墜)의 서문으로 시작하여 숙종의 어제(御製), 대제학 김유(金樸)의 발문, 어첩 봉안에 참여한 관원의 명단 그리고 행사 장면을 그린 「어첩봉안도」·「송정전 진하전도(崇政殿進賀箋圖)」·「경현당 석연도(景賢堂錫宴圖)」·「봉배귀사도(奉盃歸社圖)」·「기사사연도(耆社私宴圖)」, 그다음 행사에 참여한 기신 11명의 좌목(座目)과 반신상의 초상, 자필의 축시, 계첩 제작에 참여한 감조관(監造官)·서사관(書寫官)·화

원의 명단 순으로 꾸며져 있다. 「경현당 석연도」는 경현당에서 세자가 10명의 기로신과 함께 국왕에게 전문을 올리는 장면을 그린 기록화이다. 「경현당 석연도」에는 사모를 쓰고 짙은 녹색과 옅은 청색의 단령을 착용한 참연 대신(參宴大臣)과 함께 악공들이 현장감 있게 그려져 있다. 중앙 부분에 복두와 황색 광수포(廣袖袍) 띠를 착용하고 악기를 연주하는 전상 공인들이 뒷모습으로 꾸러져 있다. 복두는 양각(兩角)이 위로 굽은 절각형 복두(折角形幘頭)이며, 오정대로 보이는 검은색 띠가 뒤로 길게 늘어져 있다. 검은색 복두에 붉은색 꽃과 녹색 잎이 그려진 악공의 화화 복두(花火幘頭)가 선명하게 그려져 있으며, 전악(典樂)은 절각형 모라복두에 청삼(단령)으로 나타나 있다. 따라서 뒷모습으로 묘사된 악공들의 광수포가 단령임을 알 수 있다. 집박(執拍) 복식은 녹색 단령과 오정대로 보이는 검은색 띠차림이다.

『기해기사계첩』은 중앙에 무동이 「향령무(響鈴舞)」로 보이는 춤을 추고 있으며, 우측 아래로 「처용무」를 추기 위해 5명이 막 들어서려는 듯한 모습이 보인다. 아래 그림의 악대는 모두 네 줄로 나누어 서 있는데, 맨 앞줄에는 집박이 있고 좌우에 각 4명씩의 무동이 대기하고 있다. 무동의 바깥쪽으로는 악공과 같은 복색을 차린 2명이 서 있는데, 악기를 지니지 않은 것으로 보아 노래를 부르려는 사람으로 보인다. 둘째 줄의 중앙에는 교방고(敎坊鼓)가 놓였으며, 그 좌우에는 거문고 또는 가야금으로 보이는 악기가 하나씩 놓여 있다. 그 밖에는 안쪽으로부터 비파·해금·비파·해금의 순서로 대칭을 이루어 좌우로 나뉘어 섰다. 세 번째 줄에는 왼쪽으로 조금 치우친 곳에 협률랑(協律郎)이 휘를 들고 섰으며, 2명의 담지(擔持)가 그 안쪽에 서 있고 그 안쪽으로는 대금·대금·피리·장구·장구의 순서로 차비(差備)들이 늘어섰으며, 그 반대쪽에는 왼편과 대칭을 이루어 장구·장구·피리·대금·대금·담지 2명이 늘어 서 있다. 네 번째 줄은 타악기로 구성되었는데, 중앙에 건고(建鼓)가 놓여 있다. 이 줄의 악기는 왼편부터 편종, 편경, 응고(應鼓), 축(杼), 건고, 편경, 편종 순서로 배열되었다.

참고문헌

- 『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.
 한국정신문화연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권1, 민속원, 2003.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

2. 『대사례도(大射禮圖)』 중 「어사례도(御射禮圖)」



【기본사항】

1743년, 화권, 비단에 채색, 60.0×282cm, 고려대학교 박물관

【음식문화】

「어사례도(御射禮圖)」는 임금이 성균관에 나아가 석전례(釋奠禮; 문묘 의례라고도 함. 공자께 올리는 제례) 행사를 한 다음에 시행하는 신하들과의 활쏘기 의식 중 점수 결과에 따라 상벌 내리는 내용을 담은 그림이다. 『세종실록』 「오례(五禮)」와 『국조오례의』 「군례(軍禮)」에는 왕이 친히 신화와 함께 활 쏘는 의식인 사우스단의(射于射壇儀)와 왕이 종친 및 문무백관의 활쏘기를 관람하는 의식인 관사우스단의(觀射于射壇儀)가 있지만 대사례(大射禮)란 어휘를 '군례'에 소속시킨 왕은 영조였다. 영조는 대사례의(大射禮儀)를 만들어 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』 「군례」에 실었다. 그러나 『의례(儀禮)』에서는 대사의(大射儀)라 하여 가례(嘉禮)에 소속시키고 있다. 『대사례도(大射禮圖)』는 1743년(영조 19) 윤4월 7일에 시행한 대사례에 대한 기록물이다. 시사자(侍射者)들이 발의하여 만들었다. 여기에는 「어사도(御射圖)」(「어사례도」), 「시사도(侍射圖)」, 「시상도(施賞圖)」 등 세 부분으로 나누어서 대사례 의식의 전 과정을 담았다. 「시상도」는 마지막 점수 결과에 따라 상벌을 내리는 그림이다. 영조는 윤4월 7일 새벽 성균관에 나아가 문묘에 작헌례(酌獻禮)를 올리고 명륜당에 행차하여 대사례를 거행하였다. 이날 시사자는 종2품 이상의 종친과 의빈(儀賓) 10명, 정3품 이상의 문신 10명, 정3품 이상 무신 10명 등 모두 30명이었다. 영

조는 승시(乘矢; 4개가 한 묶음으로 된 화살)를 쏘아 세 개를 맞혔다. 하연대(下輦臺)에 바닥을 높여 사단(射壇)을 설치하고 사단의 북쪽에는 남향하여 차일과 휘장으로 장전(帳殿)을 만들어 왕의 임시 자리를 만들었다. 왕의 자리 뒤에는 일월오봉병(日月五峯屏)으로 둘러쌌다. 사단 아래쪽 남쪽에는 북쪽으로 향하여 헌가(軒架)가 펼쳐져 있는데, 헌가 앞에는 상 받을 사람들이 북쪽으로 향하여 4줄로 앉아 있다. 그 왼편에는 벌준(罰尊; 벌주 잔을 받는 그릇)을 올려놓은 벌준탁(罰尊卓)과 맞힌 화살을 꽂아두는 다섯 개의 복(福)이 놓여 있다. 그 뒤에는 시사자들이 서 있으며, 그 맞은편에는 상으로 내릴 표리(表裏; 임금의 신하에게 내리는 옷의 겹감과 안집)와 국시가 있는 상물탁(賞物卓)이 그려져 있다. 사슴 머리를 중심으로 그 둘레에 붉은색과 녹색으로 두 개의 정(正)을 그려 만든, 종친이나 문무관이 활을 쏠 때 사용하던 과녁인 푸른색의 미후[麋侯; 바탕은 사방 8자 3푼으로 푸른 빛깔의 포목(布木)으로 만들며 그 가운데에는 사방 6자 크기의 사슴 머리를 그린 과녁을 덧붙임. 흰 가죽으로 만듦] 옆에는 여섯 가지 색깔의 깃발을 가지고 화살이 꽂힌 위치에 따라 해당 방색(方色)의 깃발을 들어 표시하는 6명의 훈련원 군사가 앉아 있고, 그 앞에는 북 치는 자가 앉아서 적중하면 북을 치고 그렇지 않으면 금을 쳤다. 미후로부터 동서 각 10보(步) 되는 지점에는 화살이 빗나가 계속 달리는 것을 방지하는 화살가림을 설치하였다. 그 위쪽에는 홍전문(紅箭門)을 세웠다. 화살을 쏘는 획자(獲者)는 화살가림 안쪽에 서로 마주 보고 앉아 있다. 병조정랑이 관직 성명을 외치면 맞힌 사람은 동쪽으로 나아가고, 맞히지 못한 사람은 서쪽으로 나아가 간다. 맞힌 사람은 왕이 계신 장전을 향해 꿇어앉아 군기시(軍器寺) 관원이 나누어주는 표리와 화살을 상으로 받고, 맞히지 못한 사람은 사용원(司饗院) 관원들이 주는 벌주를 마시는 것이었다. 그림에는 막 술을 받아 마시려 하고 있고, 동쪽에서는 상을 받고 있다. 사용원은 신하가 음식 재료를 갖추어 할팽전화(割烹煎和; 조리)하여 왕·왕비·왕세자에게 진상하는 어선(御膳)과 대궐 안의 빈객(賓客)에게 공궐(供饋; 음식을 줌)하는 일을 맡은 곳이다. 주색(酒色)은 사용원에 소속되어 있으면서 좌우 양변으로 번차(番次; 번을 드는 차례)하여 근무하는 궐내의 자비 신분으로, 술 빚는 일만을 전적으로 담당하는 노자(奴子)이다. 벌주는 바로 주색이 만든 술이다. 정3품 상온(尙醞; 술 빚는 일을 관장한 내시)과 조부(調夫) 등의 숙수(熟手)들로부터 관리 감독을 받았다. 사용원은 원래 사용방(司饗房)이라 하였다. 1392년(태조 즉위년)에 설치한 사용방을 1467년(세조 13)에 개편한 것이다. 주색도 원래는 주방성상(酒房城上)이라 하였으나, 1417년(태종 17) 궐내 자비 개칭 때 주색으로 바꾸었다. 사용원은 1895년(고종 32)까지 유지되었는데, 이후 전선사(典膳司)가 사용원의 기능을 대신하였다.

참고문헌

『경국대전(經國大典)』

『국조속오례의(國朝續五禮儀)』

『세조실록(世祖實錄)』

『영조실록(英祖實錄)』

『의례(儀禮)』

『태종실록(太宗實錄)』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2005.

박정혜, 『조선시대 궁중기록화연구』, 일지사, 2000.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

『대사례도(大射禮圖)』는 1743년(영조 19) 윤4월 7일 성균관에서 시행된 대사례를 기념하여 제작된 화권(畫卷)이다. 대사례는 성종 대인 1477년(성종 8)에 처음 시행되었지만, 중종 대인 1534년(중종 29)을 마지막으로 임진왜란 이후에는 단절되었다가 영조 대에 들어 200여 년 만에 부활된 것이다. 영조는 이날 성균관에 나아가 작헌례(酌獻禮)를 거행하고 대사례를 행하였다. 영조는 이 대사례 의식을 『대사례의궤(大射禮儀軌)』에 상세하게 담아 성사로 계승되도록 하였다. 『대사례의궤』는 『대사례도』의 내용을 이해하는 데 없어서는 안 될 중요한 참고문헌이다.

『대사례도』에는 대사례 절차를 시간 순서에 따라 세 장면으로 나누어 그리고 어사삼획(御射三獲)이라고 쓴 뒤 좌목과 서문을 실었다. 좌목에는 종친·의빈·문무관 등 시사자(侍射者) 30명의 관직 성명과 함께 적중한 화살의 숫자가 기록되어 있다. 시사에 참가한 병조판서 서종옥(徐宗玉, 1688~1745)이 쓴 서문의 일자가 8월인 점을 보면 이 화권도 그즈음 완성된 것으로 보인다. 그림은 왕이 활 쏘는 순서를 그린 「어사도(御射圖)」(「어사례도」), 신하들이 두 명씩 짝지어 활 쏘는 순서를 그린 「시사도(侍射圖)」, 성적에 따라 상벌을 내리는 모습을 그린 「시상도(施侍賞圖)」의 세 장면이다. 「어사례도」를 보면 바닥을 높여 사단(射壇)을 만들고 임시로 장전(帳殿)을 설치하였다. 그 안쪽에 악차(幄次)를 설치하고 어좌를 꾸며놓았다. 사단 주변에는 휘장을 둘러 주위를 엄호하였다. 장전 앞에 어사위(御射位)를 설치하고 사단의 계단 앞에 시사자의 활 쏘는 자리를 위아래에 마련하였다. 화면에 그려진 상황은 어사(御射)에 앞서 왕에게 활과 화살을 올리는 장면이다. 하늘색 테두리가 둘러진 사각형 자리로 표현된 어사위 좌우에 승지와 사관이 나와 있고, 청선(靑扇)도 왕의 동선을 따라 어좌에서 내려와 있다. 사단 앞 서쪽에는 활쏘기를 기다리는 시사자들이 상복(常服) 차림으로 활을 맨 채 열 지어 있으며, 그 뒤에는 종친과 무신들이 나란히 서 있다. 문신들은 이들의 맞은편 동쪽에 열 지어 있다. 그 남쪽에는 화살이 날아가는 길을 피해서 험간 악공이 동서로 나누어 섰는데, 험간은 시사자들이 배례(拜禮)할 때와 왕이 화살을 쏠 때 음악을 연주하였다. 화권에는 활쏘기에 쓰일 여러 도구(射器)가 잘 표현되어 있다. 단의 동쪽에는 3개의 붉은 탁자가 그려져 있는데 각각 왕의 각지와 팔찌[決拾], 어궁(御弓), 어시(御矢)를 담은 것이다. 또한 맞힌 화살을 꽂아두는 다섯 개의 북(楅), 벌준(罰樽)을 올려놓은 벌준탁, 상으로 내릴 표리(表裏) 및 궁시(弓矢)를 올려놓은 상물탁(賞物卓) 등도 확인할 수 있다. 과녁은 어좌에서 남쪽으로 90보 떨어진 거리에 설치하였다. 어사에 사용된 옹후(熊侯)는 붉은 바탕에 곰의 머리가 그려져서 시사관들의 과녁인 푸른 바탕의 미후(麋侯)와 구별되었다. 그 밖에도 화살이 빗나가 계속 달리는 것을 방지하는 화살가림[乏]이 동서로 설치되어 있다. 화살가림 남쪽으로 선 사람들은 훈련원정과 떨어진 화살을 줍는 획자(獲者)들이다. 이 외에도 정(旌)을 든 자와 왕의 화살이 적중한 것을 알리는 화룡고(畫龍鼓)도 보인다. 화면 우측 가장자리에는 반수(泮水)가 그려지고 두 개의 반수교[泮水橋; 세 개의 반수교 중에 중석교(中石橋)와 향석교(香石橋)가 그려짐]도 표시하였다. 또한 반수교 옆의 어서비각(御書碑閣)도 표현되어 있다. 비각에는 1742년(영조 18) 영조가 쓴 어필을 새긴 비석이 안치되어 있는데, 이 어필은 영조가 성균관 유생들에게 당쟁의 폐풍에서 벗어나 참다운 인재가 되길 권장하는 뜻에서 내린 글이다.

참고문헌

『대사례의궤』, 서울대학교 규장각, 2001.

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「어사례도(御射禮圖)」는 1743년(영조 19) 윤4월 7일에 거행된 대사례(大射禮) 의식을 그린 것이다. 대사례는 국왕과 신하가 모여 활쏘기 시합을 하면서 군신 간의 예를 확인하는 행사이다. 『조선왕조실록』에 의하면 태종 대부터 예조판서 맹사성(孟思誠)이 대사례에 관한 글과 그림을 올리는 등 대사례에 대한 논의가 있어왔다. 그러나 대사례가 1477년(성종 8) 성균관에서 열리기 전까지 이 시기 군신 간의 활쏘기는 간단한 ‘연유소사(宴遊小射)’의 형태였다.

대사례의 실행을 적극적으로 주장한 이는 양성지(梁誠之)였다. 그는 세조 대 집현전직제 학으로서 상소문을 올렸는데 그 내용은 요·금의 고사를 모방하여 3월 3일과 9월 9일 교외에 거동하여 대사례를 행하고 이를 해마다 상례로 하자라는 것이었다. 이렇게 하면 무위(武威)가 크게 떨치고 사기(士氣)가 높아진다는 것이다. 그러나 최초의 대사례는 교외가 아닌 성균관에서 열렸다. 대사례가 성균관에서 열린 이유는 대사례의 고대적 이상을 실현하기 위한 것이었다. 중국에서 고대에 대사례를 행한 목적은 군신 간 의리를 밝히고, 화를 쓰는 과정에서 절하고 양보하는 예의를 배우며, 음악 연주에 맞춰 활을 쏘면서 악을 익히고, 평상시 습사(習射)하는 것을 권장하면서 전란에 대비하고자 한 것이었다. 그러나 시간이 지나면서 이러한 대사례의 이상은 사라지고 군사훈련이나 오락의 하나로 전락하였다. 성종은 성균관에서 대사례를 행함으로써 대사례의 고대적 이상을 실현하려 하였다. 이때 실행된 대사례는 고려조에는 실행된 적이 없는 최초의 대사례였다. 이후 대사례는 1502년(연산군 8), 1534년(중종 29), 1743년(영조 19) 총 네 차례 열렸는데, 성종 대 행해진 대사례가 전형이 되어 이후에 실시된 대사례도 이 형식을 크게 벗어나지 않았다. 대사례 외에도 어어사(御射)·시사(試射)가 빈번히 열렸고, 지방에서 실시하는 향사례(鄉射禮)도 매우 활성화되어 있었다. 반정으로 즉위한 중종은 민심 수습책으로 대사례 같은 국가 행사의 필요성을 느꼈으나 흉년이나 재변 등의 사정으로 오랫동안 실시되지 못하였다. 흉년이나 재변 때 대사례를 하지 않은 이유는 대사례는 태평 시대에 행해야 한다는 인식 때문이었다. 조선 전기 세 차례 행해진 대사례는 이후 상당 기간 시행되지 못하다가 영조 대에 비로소 열린다.

영조 대 대사례는 왕권 강화를 위한 국왕의 의지가 작용하여 행해졌다. 영조는 1740년(영조 16) 노론 4대신이 복관(復官)되는 동시에 사색당파를 등용하며 대탕평을 제창하였다. 탕평책이 어느 정도 실효를 거두면서 정국이 안정되었고 이러한 안정 위에서 대사례가 실시된 것이다. 영조는 대사례가 실행되는 날 200년 만에 조종(祖宗)의 구례가 회복되었다는 것을 상기시키고, 200년 만에 맞는 대사례를 기념하기 위해 각 도의 관찰사와 수령들에게 전국의 인재들을 두루 뽑아 시상할 것을 명하고, 대사례의 모습을 기록과 그림으로 남기게 했다. 그리하여 『대사례의궤(大射禮儀軌)』가 전해지게 된 것이다. 『대사례의궤』는 1743년 3월 27일 영조가 회정당(熙政堂)에서 신하들을 인견(引見)한 자리에서 대사례와 양로례(養老禮) 등을 행하지 못하였으니 가을을 기다려 실행하자라는 지시를 내리는 것으로 시작하여 이해 윤4월 9일 행사를 마친 영조가 만족의 뜻을 표하는 전교를 내리는 것으로 마치고 있

다.

실제 대사례가 행해진 1743년 윤4월 7일 어떠한 순서로 대사례가 진행되었는지 살펴보자. 영조는 1743년 윤4월 7일 원유관(遠遊冠)과 강사포(絳紗袍) 차림으로 창덕궁 영화당(映花堂)에서 가마를 타고 집춘문을 통해 궁궐을 나왔다. 궁궐을 나와 성균관에 들어간 영조는 하연대(下輦臺)에서 가마를 내린 후 임시 숙소인 악차(輦次)에서 제복(祭服)으로 갈아입고 성균관 문묘에서 작헌례(酌獻禮)를 행하였다. 대사례를 행하기 전 선현들을 참배한 것이다. 다시 악차에서 익선관과 곤룡포로 갈아입고 성균관 명륜당으로 들어가 선비들을 시험하고 포상하는 시사(試士)를 행하였다. 영조는 ‘희우관덕(喜雨觀德)’을 시제(試題)로 주었다. 전날 오랜 가뭄 끝에 단비가 내리자 희우(喜雨)가 온 기쁨을 표시하고 『예기』에 ‘사례(射禮)는 성덕(盛德)을 보는 것’이라는 구절을 관덕으로 요약한 것이다. 시제를 낸 영조는 다시 악차로 돌아왔고, 이 악차를 중심으로 대사례가 실시되었다. 악차는 3개의 단으로 구성되었는데, 제일 첫 번째 단이 왕의 자리였다. 과녁은 어좌를 기준으로 남쪽 90보 되는 거리에 설치하였다. 영조가 먼저 음악을 들으면서 활을 쏘았다. 영조가 쏜 후로 30명의 신하들이 둘씩 짝하여 활을 쏘았다. 신하들의 활쏘기가 끝나면 시상하고 별주를 주는데, 과녁을 맞힌 사람은 표리(表裏)와 궁시(弓矢)를 상으로 받고 맞히지 못한 사람은 별주를 마셨다. 국왕과 신하들의 활쏘기가 끝나면 무시관(武試官)이 무과 응시자들을 거느리고 들어와 왕에게 인사를 시키고 3명씩 짝을 지어 활을 쏘게 했다. 이 응시자 중 김복규 등 60명이 뽑혔다. 이어 문시관(文試官)이 초고(初考)에서 합격한 약간 명을 뽑아서 전시(殿試)에 참여시켰고, 이 전시에서 한광조 등 6명이 뽑혔다. 문무 합격자를 방방(放榜)하는 것으로 대사례는 마무리되고 영조는 가마를 타고 돈화문을 거쳐 환궁하였다. 영조는 대사례가 끝난 후 병조판서와 동부승지에게 명하여 성균관에 물력옥자(物力屋子) 3칸을 만들어 행사에 사용된 여러 용구들을 보관할 것을 명하고, 그곳의 이름을 ‘육일각(六一閣)’이라 하였다. 육일각이라는 이름은 활쏘기가 육례(六禮)의 하나였기 때문이다. 또한 예문관대제학 원경하(元景夏)로 하여금 대사례의 시행 과정을 적은 『대사례기』를 찬진하여 성균관 명륜당에 걸어두도록 했다. 나아가 이날의 대사례 행사는 『대사례의궤』로 제작되어 현재에도 250년 전 현장의 모습을 전해주고 있다.

참고문헌

강신엽, 「조선시대 대사례의 시행과 그 운영- 『대사례 의궤』를 중심으로」, 『조선시대사학보』 16, 조선시대사학회, 2001.

박중배, 「조선시대 성균관 대사례의 시행과 그 의의」, 『교육사학 연구』 13권, 교육사학회, 2003.

신병주, 「영조 대 대사례의 실시와 『대사례 의궤』」, 『한국학보』 106, 일지사, 2002.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

『대사례도(大射禮圖)』는 1743년(영조 19)에 윤4월 7일에 거행된 대사례 의식을 기록한 것이다. 대사례는 오례(五禮) 중 군례(軍禮)에 해당되는 의식으로 영조가 임진왜란 이후 폐

지된 대사례 의식을 시의에 맞게 의문(儀文)을 정비하여 부활시켰다. 이날 행해진 대사례는 『대사례의궤(大射禮儀軌)』(1743년)에 자세히 실려 있다. 『대사례도』는 「어사도(御射圖)」(「어사례도(御射禮圖)」), 「시사도(侍射圖)」, 『시상도(施賞圖)』로 나뉜 그림 세 장면, ‘어사삼획(御射三獲)’이라고 쓴 어사의 성적, 집례관(執禮官) 이덕인(李德寅)과 이섭원(李燮元)의 관직 및 성명, 밀창군(密昌君, 1677~1746) 이하 시사관(侍射官) 30명의 좌목과 성적, 1743년 8월에 쓴 병조판서 서종옥(徐宗玉, 1688~1745)의 ‘대사례도 서(大射禮圖序)’로 구성되어 있다. 의식에 동원된 의장기, 악기, 의물(儀物), 복식에 대한 묘사가 기록과 잘 일치하며 세부 표현이 치밀하고 산수화풍은 18세기 중엽의 양식을 보여준다.

『대사례도』는 서울특별시 유형문화재 제305호로 지정되어 있다. 전통사회에서 활쏘기는 단순히 무예만을 시험하는 행위가 아니었다. 『주례』에는 활쏘기[射]가 예(禮), 악(樂), 어(御), 서(書), 수(數) 등과 함께 육례(六禮)의 하나로 중시되었으며 『논어』, 『맹자』, 『예기』 등의 유교 경전에서도 활쏘기가 무엇보다도 심신의 수양을 기르는 행위로 중시되었다. 또 활쏘기는 왕권 강화나 국방 강화를 위한 기본적인 덕목의 하나였으며, 이러한 취지에서 국왕이 문무 관리들과 정기적으로 활쏘기를 하는 행사가 베풀어졌다. 예로부터 활쏘기가 수양과 예의 회복에 비중을 두고 있었음을 기록에서 볼 수 있다. 『예기』 제46편 사의(射儀)에는 “활쏘기는 진퇴와 주선이 예에 맞고, 안으로 뜻이 끈고 밖으로 몸이 바른 연후에 궁시를 심고하게 잡아야 한다. 궁시가 심고한 연후에야 적중시키는 것을 말할 수 있고 이로써 덕행을 볼 수 있다.”라고 하였고, 『맹자(孟子)』 「공손추 상편」에는 “어질다는 것은 활 쏘는 것과 같다. 활 쏘는 것은 자신을 바로잡은 후에 발하는 것이다.”라고 하였으며, 『연산군일기』에는 “사람의 행동을 살펴보는 데 활쏘기보다 큰 것이 없다. 학교에서 활쏘기를 반드시 익히게 한 것은 그것으로 하여금 사람의 착함을 알아내고 선비의 재질을 가려 뽑아 교화 가운데서 함양되게 한 것이니 어찌 과녁 맞히기를 주로 하여 힘만 승상할 뿐이겠는가.”라고 하였다. 대사례는 바로 선비들이 활쏘기를 통하여 올바른 인성과 정신자세를 갖도록 하는 데 의미가 있었다.

참고문헌

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 오색채운), 한국콘텐츠진흥원, 2002.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

3. 『기사경회첩(耆社慶會帖)』 중 「본소사연도(本所賜宴圖)」



【기본사항】 장득만(張得萬)·장경주(張敬周)·정홍래(鄭弘來)·조창희(趙昌禧), 1744~1745년, 비단에 채색, 43.5×67.8cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

1744년(영조 20) 갑자년(甲子年)은 영조의 춘추가 51세인 망륙(望六)이 되는 해였다. 1719년(숙종 45) 기해년(己亥年)에 숙종이 기로소(耆老所)에 들어갔을 때의 나이는 59세였지만, 여은군(礪恩君) 이매(李梅)가 영조의 나이가 51세로 망륙이라는 점에서 같으므로 사마광(司馬光) 등의 고사를 인용하여 입기로소(入耆老所)를 청하는 상서를 올린 것이 계기가 되어, 영조는 숙종의 입기로소의 예에 따라 9월 기로소에 들어갔다.

당시 시임기로당상은 영중추부사 이의현(76세), 지중추부사 신사철(74세), 행부사직 윤양래(72세), 김유경(76세), 지중추부사 이진기(92세), 정수기(81세), 이하원(81세), 공조판서 이성룡(73세), 김환, 형조판서 조석명(71세)이었다.

9월 9일 익선관(翼善冠)에 곤룡포(袞龍袍)를 입고 영조는 세자(사도세자)를 거느리고 창덕궁에 가서 선원전을 배알하였다. 기로소에 거동하여 영수각(靈壽閣)에서 직접 어첩 셋째 장에 본인의 존호와 기로소에 들어간 연월일을 썼다. 곧바로 상자에 넣어 감실에 봉안하였다. 그리고는 상의원 제조가 궤장(几杖)을 받들었다. 무릎을 꿇고 예관(禮官)에게 주니 예관은 받아서 임금이 앉은자리 앞에 놓았다. 다시 승지가 무릎을 꿇고 받들어 내시에게 주었다. 내시는 이것을 받아 궤(几)는 왼편에서 받들고, 장(杖)은 오른편에서 받들었다.

영조의 기로소에 대한 애착은 대단하였다. 1752년(영조 28)은 아버지 숙종이 기로소에 들어간 나이와 같은 59세가 되는 해였으므로 영수각에 전배(展拜)하고, 이후 태조가 기로소에 들어간 지 세 번째 회년(回年)이 되는 1754년(영조 30)과 태조 탄신 70주년과 같은 계사년이었던 1773년(영조 49)에도 영수각에 전배하였다. 이 외에도 일곱 번이나 전배하였다. 9월 10일에는 승전전(崇政殿)에서 영조가 임어(臨御)하지 않은 상태에서 왕세자가 백관을 거느리고 하례를 올렸다. 기로신들도 전문을 올려 축하하였다.

10월 4일에는 광명전(光明殿)에서 대왕대비께 진연을 올려 예를 갖춘 후 10월 7일에 영조의 입기로서를 기념하는 외진연이 다음과 같이 승전전에서 열렸다.

"전하 출궁, 「여민락만(與民樂慢)」 연주
 진찬안(進饌案)·진화(進花)·진소선(進小膳), 「여민락령(與民樂令)」 연주
 선창(先唱), 「존숭악장(尊崇樂章)」, 「유성지곡(維聖之曲)」
 제1작, 「여민락만」 연주
 제2작·진탕(進湯), 「여민락만」과 「천년만세(千年萬歲)」 연주
 제3작·진탕, 「오운개서조(五雲開瑞朝)」와 「청악곡(淸樂曲)」 연주, 무동 「초무(初舞)」
 정재
 제4작·진탕, 「정읍만기(井邑慢機)」와 「환환곡(桓桓曲)」 연주, 무동 「아박(牙拍)」 정재
 제5작·진탕, 「보허자령(步虛子令)」과 「하운봉(夏雲峰)」 연주, 무동 「향발(響鉢)」 정재
 제6작·진탕, 「여민락만」과 「낙양춘(洛陽春)」 연주, 무동 「무고(舞鼓)」 정재
 제7작·진탕, 「보허자령」과 「유황곡(維皇曲)」 연주, 무동 「광수무(廣袖舞)」 정재
 제8작·진탕, 「여민락령」과 「정동방지곡(靖東方之曲)」 연주, 무동 「향발」 정재
 제9작·진대선(進大膳), 「보허자령」과 「태평지악(太平之樂)」 연주, 무동 「광수무」 정재
 「처용무」
 전하 환궁"

그러나 이상의 의례 진행은 기해년의 예에 따라 진행된 것이고, 이날 전하와 세자궁에게 올리는 소선·염수·대선은 검소하게 치르라는 영조의 명에 따라 감했다. 그래서 과상(果床), 별행과(別行果), 7미수(七味數), 만두로 구성된 연향상을 차리고 또 기해년에 올린 인삼정과(人蔘正果) 역시 영조의 명에 의하여 감했다. 미수는 매미마다 7기를 차렸다.

약과 7되를 높게 고여 담고 상화(床花)로 수파련(水波蓮) 1개를 꽂아 차린 외선상(外宣床)이 172상이었다. 이들에게도 미수를 7미로 차리고 매미마다 3기를 차렸다. 약과 5되를 높게 고여 담고 상화로 수파련 1개를 꽂아 차린 불승전자(不陞殿者)에 해당하는 외선상이 63상, 약과 3되를 고여 차린 시위 별선상 외에 약과 1되를 고여 담아 차린 지차상(之次床)이 37상이었으며, 예대로 군병 등에게도 술과 안주를 나누어 먹였다.

70세 이상 관원이 모두 참석한 가운데 찬품, 상차림에서부터 의례에 이르기까지 철저히 1719년의 예에 따라 외진연(外進宴)을 치른 후, 영조는 기로신들에게 선운(宣醞)하여 기로소에 가서 계속 연회할 것을 명하였다. 이 자리에서 친히 칠언시 한 구절을 내리며 이에 화답하여 글을 올리게 하고 은배(銀盃)를 내려준 숙종 대의 고사에 따라 은병(銀瓶) 한 벌을 내려 기로소에서 잘 간직하도록 하였다. 이것 역시 기해년의 예에 준한 것이다.

기로신들은 임금의 내려준 은병을 받들고 네 개의 수레에 역시 임금이 내려준 악대와 함께 음식을 싣고 기로소에 가서 계속 연회를 하였다. 이를 그린 것이 「본소사연도(本所賜宴圖)」이다.

「본소사연도」의 광경은 이제 막 연회가 끝난 듯 5명의 무동이 「처용무」를 추고 있다. 승정전 외진연이 기해년의 예에 따라 행했으므로 본소사연 역시 기해년의 「경현당 석연도(景賢堂錫宴圖)」와 거의 비슷한 의례 구성을 하였다.

"제1작 행주(行酒) 「초무」

제2작 행주 「아박」
 제3작 행주 「향발」
 제4작 행주 「무고」
 제5작 행주 「광수무」
 「처용무」 "

햇불과 촛불을 환하게 밝힌 상태에서 야연(夜宴)이 이루어진 본소사연은 기해년의 사연도를 그린 「경현당 석연도」와는 여기(女妓)가 등장하는 점, 작질(爵秩)에 따라 머리에 꽃을 꽂은 9명의 기로신들이 자형(自形)으로 앉아 있는 점, 왕과 왕세자의 찬안이 동쪽에서 서쪽으로 향하고 있는 점 등이 다소 차이가 난다. 9명의 기로신들 앞에는 둥근 소반에 고임으로 담아 차린 약과가 놓여 있고, 약과 위에는 수과련이 꽂혀 있다. 약과 옆에 약과보다는 약간 낮게 고여 담은 음식은 아마도 대육(大肉; 돼지고기 편육)일 것이다. 왕이 내린 법주(法酒)를 담은 흰 술병이 주탁 위에 차려져 섬돌 위에 마련되어 있는데, 머리에 꽃을 꽂은 2명의 여자 기생들은 기로신을 위해 부지런히 음식을 나르고 있고, 1명은 무릎을 꿇고 기로신 한 사람에게 음식을 올리고 있으며, 다른 2명의 여자들은 춤을 추고 있다.

참고문헌

『영조실록(英祖實錄)』
 『진연의궤(進宴儀軌)』 (1719)
 『진연의궤(進宴儀軌)』 (1744)
 김상보, 『조선 왕조 궁중의궤 음식문화』, 수학사, 1995.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

영조는 51세 되는 해인 1744년(영조 20) 9월에 기로소에 들어갔다. 숙종 대의 예(例)에 따라 영조가 기로소에 들어간 뒤 기로소에서 계첩(契帖)을 제작한 것이 바로 『기사경회첩(耆社慶會帖)』이다. 『기사경회첩』은 영조의 어첩자서(御牒自書), 어제어필(御製御筆), 신사철(申思喆, 1671~1759)을 비롯한 기로신 다섯 명의 축시, 경현당 선운(宣醞) 석상에서 어제에 답한 기로신들의 연구(聯句), 기로신 10명의 좌목(座目), 그림 다섯 폭, 기로신들의 반신 초상화, 각 의식에 참여한 기로신의 수, 지돈령부사 이성룡의 발문, 계첩을 제작한 실무자 명단 등의 순으로 꾸며져 있다. 그리고 계첩 맨 마지막 기록에서 장득만(1684~1764), 장경주(1710~?), 정홍래(1720~?), 조창희 등 참여한 회원들의 이름을 확인할 수 있다. 이들은 모두 어진도사(御眞圖寫)에 참여한 경험이 있는 당대 최고의 초상화가였다.

특히 장득만은 숙종 대의 『기해기사계첩(己亥耆社契帖)』의 제작에도 참여한 바 있다. 숙종의 고사를 따르려면 8년을 더 기다려야 했지만, 여은군(礪恩君) 이매(李梅)는 51세라는 나이가 망륙(望六)이라는 점에서 같다는 명분을 들어 영조가 기로소에 들어가기를 청하는 상소를 올렸다. 9월 9일 영조는 세자를 거느리고 기로소의 영수각(靈壽閣)에 행차하여 어첩을 꺼내 친히 어휘(御諱)를 썼다. 기로신들은 이튿날 승정전에서 약식으로 진하례(陳賀禮)를 올렸고, 영조는 경현당에서 이들에게 선운하였다. 영조가 기로소에 들어간 것을 기념하는

진연은 10월 7일 승정전에서 거행되었으며, 진연 뒤에는 기로소에서 사연이 베풀어졌다.

「본소사연도(本所賜宴圖)」는 이러한 일련의 행사를 그린 다섯 장면의 기록화 중에 맨 마지막 그림이다. 즉 기로소의 기영관(耆英館)에서 영조가 연수(宴需)를 내려 치러진 사연을 그린 것이다. 기영관 대청과 서쪽의 온돌방까지 연회장으로 쓰였는데, 온돌방의 문을 활짝 열어 안이 훤히 들여다보이도록 묘사하였다. 기영관 뜰에는 덧마루가 넓게 설치되었다. 덧마루 아래 햇불을 든 사람들이 보이고 실내에도 촉대(燭臺; 촛대)가 설치된 것으로 보아 날이 어두워진 시각임을 알 수 있다. 연회에 참가한 사람들은 물론 「처용무」와 「향발(響鉢)」 무동, 악공, 시중을 드는 기녀 등도 모두 덧마루에 자리하였다. 기영관 동쪽 벽 가까이에는 영조가 내린 음식이 차려져 있고, 사옹원 관원들이 흰 술항아리가 놓인 주탁(酒卓)을 관리하고 있다. 연회에 참가한 사람들의 좌차(座次)는 앉아 있는 줄과 방향으로 미루어 볼 때 엄격하게 구분되어 있는 듯한데, 그 내용을 정확히 알기는 어렵다.

참고문헌

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국정신문화연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권1, 민속원, 2003. 【제목】 『기사경회첩(耆社慶會帖)』 중 「본소사연도(本所賜宴圖)」

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

『기사경회첩(耆社慶會帖)』은 1744년에 치러진 영조의 기로소(耆老所) 입소 행사를 기념해 제작된 화첩이다. 기사(耆社)는 기로소의 별칭이다. 기로소에 들어갈 수 있는 기로신(耆老臣)의 자격은 나이 70세 이상에 정2품 이상의 문반 벼슬을 한 사람이었다. 그러나 국왕의 경우는 60세에 기로소에 들어갈 수 있었다. 1744년은 영조 재위 20년으로 영조의 춘추가 51세, 즉 망륙(望六)이 되는 해이다. 왕은 60세에 기로소에 입사하는 것이 정례이지만, 60세를 바라보는 나이에 기로소에 들어갈 수 있다는 신하들의 주청에 따라 영조는 기로소에 들어가게 되었다. 이에 ‘기로소의 경사스러운 모임[耆社慶會]’이라는 의미를 담은 『기사경회첩』이 만들어진 것이다.

『기사경회첩』에는 기로소 입소 행사의 전모를 알려주는 기록과 행사 장면을 그린 다섯 장의 그림, 기로소 신하들의 초상화, 그들이 지은 시 등이 실려 있다. 마지막에는 화첩 제작에 참여한 감조관과 서사관을 비롯하여 그림을 그린 화원(畫員)의 이름이 밝혀져 있다. 다섯 장의 그림은 「영수각 친림도(靈壽閣親臨圖)」, 「승정전 진하전도(崇政殿進賀箋圖)」, 「경현당 선온도(景賢堂宣醞圖)」, 「사락선 귀사도(賜樂膳歸社圖)」, 「본소사연도(本所賜宴圖)」로 시간의 순서에 따라 수록되어 있다.

영조가 1744년 기로소에 들어가기까지의 기로소의 역사에 대해서는 이궁익(李肯翊, 1736~1806)이 여러 책을 인용하여 『연려실기술(燃藜室記述)』에 일목요연하게 정리해놓았다. 이를 요약해보면 다음과 같다.

태조(太祖) 3년 갑술에 임금의 나이 60세가 되어 한양(漢陽)의 기로소에 들어가서 어휘(御諱)를 서쪽 누각(樓閣) 벽 위에 쓰고, 비단으로 바른 창을 끼워 보호하였다. 그리고 나이 많고 학문과 덕행이 있는 여러 신하들을 모아 잔치를 베풀었다고 한다. 문신(文臣)으로서

나이 70세가 되고 벼슬이 정경(正卿)에 오른 자라야 비로소 기사에 들어가는 것을 허락하여 ‘기소소 당상(耆老所堂上)’이라고 일컬었는데, 정원(定員)은 없었다. 기소의 모임은 당(唐)과 송(宋) 때 어진 이들이 결사(結社)를 만들어 이름을 남긴 후로, 이것이 우리나라에 미쳐 여러 선비들이 그 뒤를 이은 것이다.

조정에서 매년 3월 상사(上巳)나 중양(重陽)이면 보제루(普濟樓)에서 기로연(耆老宴)을 베풀었고, 또 훈련원(訓練院)이나 반송정(盤松亭)에서도 기영회(耆英會)를 베풀었는데, 모두 술과 풍악이 하사되었다. 기로연은 전 직함이 당상(堂上) 이상이면 참석하였고, 기영회는 종친(宗親) 또는 재상으로서 나이 70세에 2품 이상인 사람, 정1품(正一品) 이상과 경연(經筵)의 당상이 참석하였다.

기소의 모임은 중국의 당·송 시대로부터 있었고, 우리나라에서는 고려 중기에 시작되었으나 모두 사사로이 갖는 모임일 뿐이니, 그 어느 것이 우리 태조처럼 임금의 명령하고 임금이 직접 참석하는 특수한 은전(恩典)이 있었는가. 토지와 노비를 하사하여 그 잔치 비용을 후하게 주고, 문관으로서 정2품 실직(實職)을 지낸 자가 아니면 나이 70세라도 들어가지 못하며, 잔치를 베풀 때는 반드시 일등(一等)의 풍악을 내렸다.

45년(1719) 기해에 세자가 태조조(太祖朝)의 고사를 인용하여 임금이 기사에 들기를 청하였다. 임금이 이를 허락하고 명하여 『태조실록』을 상고하였으나 거기에 기록된 것이 없자 이미 내린 명을 도로 거두었다. 세자가 거듭 청하고, 왕자와 종신(宗臣)들이 소를 올려 청하자 2월 12일에 임금이 기소소에 들어갔다. 기소소에 영수각(靈壽閣)을 짓고 어첩(御牒)을 봉안하려 하였는데, 태조조의 서루고사(西樓故事)가 남아 있는 것이 없었으므로 새로 책을 만들었다. 세자를 시켜 그 첫 장에 태조의 휘호를 쓰고, 둘째 장에 숙종의 존호(尊號)를 써서 영수각에 봉안하게 하였으며, 상의원에서 궤장(几杖)을 만들어 바치니, 4월 18일에 임금이 기소소에 들어갈 여러 신하 10명을 이끌고 경현당(景賢堂)에 들어가서 『오례의(五禮儀)』의 양로연의(養老宴儀)를 모방하여 잔치를 행하였다. 잔치가 파하자 특별히 은배(銀杯)를 하사하고 법악(法樂)을 베풀어 마음껏 본소(本所)에서 즐기도록 하였다.

영종(英宗, 영조) 20년 갑자 9월 9일에 임금이 기사에 들어가니 그때 임금의 나이 51세였다. 중국 송나라의 사마광(司馬光)의 고사를 본받아 영수각에 나가서 익선관(翼善冠)에 곤룡포(袞龍袍)를 입고 먼저 각(閣)에 절한 다음 직접 어첩 셋째 장에 자기의 존호와 기사에 들어간 연월일을 썼다. 상의원제조가 궤장을 받들어 무릎을 꿇고 예관(禮官)에게 주니, 예관은 받아서 임금이 앉은자리 앞에 놓았다. 다시 승지가 무릎을 꿇고 궤장을 받들어 내시에게 주니, 내시는 이것을 받아 모시고서 있는데, 궤(几)는 왼편에서 받들고 있고, 장(杖)은 오른편에서 받들고 있었다. 10월에 법전(法殿)에서 잔치를 받고, 이튿날 대비를 모시고 헌수(獻壽)하였다.

『기사경회첩』에 실린 기로신으로는 신사철(申思喆, 1671~1759), 이의현(李宜顯, 1669~1745), 이진기(李震箕, 1653~?), 윤양래(尹陽來, 1673~1751), 정수기(鄭壽期, 1664~1752), 이성룡(李聖龍, 1672~1748), 조석명(趙錫命, 1674~1753), 김환(金煥, 1650~?) 등이 있다.

이들 중 신사철, 이의현, 윤양래, 조석명은 노론으로 고위 관직을 역임하였다. 신사철은 신임옥사(辛壬獄事)로 노론이 숙청될 때 파직되었다가 영조 즉위 후 노론이 집권하자 대사헌과 호조판서가 되었다. 이의현은 여러 관직을 역임하다 왕세제(王世弟; 뒤의 영조)의 대리청정 문제로 소론 김일경(金一鏡) 등의 공격을 받아 벼슬에서 물러났다. 뒤이어 목호룡(睦虎

龍)의 고변으로 신임옥사가 일어나 많은 노론 관료가 죄를 입자, 그 역시 정수기(鄭壽期)의 논척(論斥)으로 평안도 운산에 유배되었다. 영조가 즉위해 노론이 득세하자 풀려 나와 1725년(영조 1) 형조판서에 서용되었다. 민진원이 죽은 뒤 노론의 영수로 추대되었으며, 노론 4대신(김창집·이이명·이건명·조태채)의 신원과 신임옥사가 무옥(誣獄)임을 밝히는 데 진력하였다. 그 결과 1740년의 경신처분(庚申處分)과 1741년의 신유대훈(辛酉大訓)으로 신임옥사 때의 충역시비(忠逆是非)를 노론 측 주장대로 판정 나게 하였다.

윤양래는 여러 관직을 역임하다가 청나라에 가서 경종의 병약함을 발설했다는 죄목으로 파직, 갑산에 위리안치되었다. 1725년 노론의 재집권으로 풀려나와 중용되었다. 만년에 노론으로서 분란을 일으켰으나, 경사에 밝고 글씨를 잘 썼다고 한다.

정수기의 경우 소론으로서 경종이 병약하고 후사(後嗣)가 없음을 이유로 왕세제의 대리청정을 주청한 김춘택(金春澤) 등을 탄핵하였다. 1725년 경종의 즉위와 더불어 발생한 왕세제의 대리청정 문제로 야기된 신임옥사의 주동인물로 탄핵되어 강현(姜覲), 이조(李肇) 등과 함께 삭탈 관작되고 문외출송(門外黜送)되었다. 그러나 1727년 10월 다시 중용되어 여러 관직을 역임하였다.

반면 이진기와 김환은 신하들이 건의하여 영조가 기로소에 들어갈 수 있도록 품계를 높여 주었다. 이진기와 김환이 기로소에 들어갈 수 있었던 이유는 장수하였기 때문이다.

이진기의 경우 75세에 문과에 등제하였는데, 90세에도 관직을 역임하였다. 『조선왕조실록』을 보면 영조 18년(1742) 김재로(金在魯)가 이진기를 기로소에 들어가게 해주기를 청하여 영조가 윤허하고 있다.

김환은 『조선왕조실록』에 따르면 영조 14년(1738) 지중추부사(知中樞府事)를 제수해 기로소에 들어갔다. 김환은 춘천(春川) 사람으로 문과(文科)에 올라 6품관(六品官)을 거쳤는데, 임금이 기로로서 특별히 직질(職秩)을 더하라 명하였으며, 누차 옮겨 지돈령에 이르렀다고 한다.

참고문헌

『연려실기술(練藜室記述)』

『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

『기사경회첩(耆社慶會帖)』은 조선의 영조가 51세 되는 해인 1744년 나이가 많은 문신들을 예우하기 위한 관직인 기로소(耆老所)에 들어가게 된 경사를 기념하여 당시의 기로소 신하들이 제작한 화첩이다. 「본소사연도(本所賜宴圖)」는 『기사경회첩』에 「영수각 친림도(靈壽閣親臨圖)」, 「승정전 진하전도(崇政殿進賀箋圖)」, 「경현당 선운도(景賢堂宣醞圖)」, 「사락선 귀사도(賜樂膳歸社圖)」와 더불어 마지막에 담겨 있다. 「사락선 귀사도」에 보이는 바와 같이 기로소 신하들은 영조가 내려준 은병을 받든 채 악공과 무동들을 앞세우고 뒤에 음식을 실은 수레를 뒤따르게 하여 기로소에 가서 연회에 참석했다. 왕은 음식을 보내어 즐겁게 놀도록 하였을 것이다. 그림에는 9명의 기로소 신하들이 안쪽에 앉아 술과 음식을 먹는 듯하고, 그 앞에 머리에 꽃을 꽂은 여기(女技)가 술을 따르는 모습도 보이는

것 같다. 그리고 4명의 무녀(舞女)가 춤을 추고 있다. 그리고 앞쪽에 악공들이 연주를 하고 무녀들이 「처용무」를 추고 있다. 「처용무」를 추는 것은 연회가 거의 막바지라는 사실을 보여준다.

기로소는 경로당과 같이 은퇴한 문신들이 모이는 친목 모임의 성격을 띠었다. 그러다가 1765년(영조 41)부터 독립적인 관서가 되었는데, 여기에는 왕도 참여했으므로 『대전회통(大典會通)』에 관부 서열 1위로 법제화하였다. 하지만 기로소에는 봄가을 두 차례 기로연을 열고, 명부를 관리하는 일 외에 따로 직무가 없었다. 그런데도 조선시대의 관리들은 기로소에 들어가는 것을 더할 수 없는 영예로 여겼다.

참고문헌

김상보, 『조선 왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사, 1995.

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 약인), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991. 【제목】 『헌종효정후 가례도감의례(憲宗孝定后嘉禮都監儀軌)』 중 「동퇴연도(同牢宴圖)」

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

4. 『사제첩(壽濟帖)』 중 「채유(採乳)」



【기본사항】

조영석(趙榮祜), 18세기 전반, 종이에 수묵, 28.5×44.5cm, 개인 소장

【음식문화】

4명의 성인 남자가 등장하는 「채유(採乳)」 화면에서 한 남자는 암소가 움직이지 못하도록 뒷발을 잡아끌고, 다른 한 남자는 역시 움직이지 못하도록 머리를 잡고 있는 가운데 또 다른 한 남자가 소의 젖통에서 우유를 짜고 있다. 그리고 한 남자가 어린 소가 젖을 먹지 못하도록 잡고 있다. 그러니까 채유를 위해서 건장한 성인 남자 4명이 필요하다는 것을 보여준다.

「채유」 장면은 조선 왕조에 공납하는 버터를 만드는 자들인 수유치[酥油赤]들의 젖 짜는 모습이다. 수유치들은 주로 황해도와 평안도에 살았다. 수유치 대부분은 달단족으로 만주 흥안령 서쪽 기슭이나 음산(陰山) 산맥 부근에 살던 몽골족의 한 부족인 타타르(Tatar) 족을 말한다. 명나라 이후로는 몽골 지방 또는 몽골 민족 전체를 가리켰으며, 다시 널리 몽골인과 남부 러시아 일대에 사는 터키인을 포함하는 중국 북방 또는 북아시아 여러 민족의 총칭으로 쓰였다. 한편 백정 종족을 달단이라고도 했다.

어쨌든 수유치란 명칭으로 미루어 이들은 고려 왕조 때부터 황해도와 평안도에 살면서 이어져온 자들로 유목을 주업으로 하면서 버터 제조를 한 자들로 봐도 좋다. 조선 왕조에 공납된 버터는 임금의 약이나 늙고 병든 신하에게 나누어주는 귀한 식품으로 대접받았다. 버터를 제조하는 수유치들은 균역을 면제받는 특수직에 속하였다. 그래서 달단족이 아닌 자들도 균역을 피하기 위해 달단족인 척하며 붙어사는 자가 많게 되었다. 이 사실을 안 태종은 수백 가구나 되는 수유치들의 버터 제조를 금지시켰다.

황해도와 평안도에 수유치가 있는데 달단족의 후예라고 한다. 짐승 도살을 생업으로 삼아 온 이들은 가구마다 버터 한 덩이를 사용방(사용원의 전신)에 바치면 온 집안이 신역 부담이 없어지는 까닭에 많은 균역 기피자들이 그들에게 붙어살고 있다. 참의 윤희가 제의하기를 “우유로 만든 버터는 임금의 약으로 사용하기 위해 올리는 것이고, 또 늙고 병든 여러 신하들에게 주는 것인 만큼 없어서는 안 될 듯합니다.”라고 말하였으나, 태종은 무려 수백

가구나 되는 수유치의 버터 제조를 금지시켰다.

한편 「채유」 속에 등장하는 인물들이 수유치가 아니라면, 이들은 사옹원 소속의 관원일 가능성도 있다. 왜냐하면 조선 왕조는 우유 자체를 재료로 하여 제호(醞醐)나 타락죽(駝酪粥)을 만들어 먹었기 때문이다. 제호는 우유에 갈분(葛粉)을 타서 미음같이 쑨 죽이고, 타락죽은 물에 불린 쌀을 맷돌에 갈아서 체에 받쳐 절반쯤 끓이다가 우유를 넣고 다시 끓인 죽이다.

본디 조선 왕조에서는 왕에서부터 일반 서민에 이르기까지 초조반(初朝飯, 早飯)으로 죽을 널리 먹었다. 『청장관전서(靑莊館全書)』(1795)에서는 “서울 시녀(市女)들의 죽 파는 소리가 개 부르는 듯하다.”라고 하였다. 이렇듯 죽이 보편화된 배경에는 보양식으로서의 죽의 가치를 인정했기 때문이다. 『임원십육지(林園十六志)』에 나타난 다음의 글은 이를 잘 반영한다.

"매일 아침에 일어나서 죽 한 사발을 먹으면, 배가 비어 있고 위가 허한 상태에서 곡기(穀氣)가 일어나니 보(補)의 효과가 사소한 것이 아니다. 또 매우 부드럽고 매끄러워서 위장에 좋다. 이것은 음식의 최묘결(最妙訣)이다."

이렇듯 보양식으로서 존중된 죽을 조선 왕조에서는 내국(內局)에서 취급하였다. 죽의 기본 재료는 곡물이지만, 우유·소의 양·닭·붕어·조기·굴·홍합·전복·쇠고기·무·쇠비름·근대·시금치·냉이·미나리·아욱·참깨·마·복령·백합·대추·밤·행인·연밥·가시연밥·연뿌리·마름·들깨·잣·방풍·도토리·생강·호도·개암·황정(黃精)·지황(地黃)·구기(枸杞) 등을 넣고 죽을 쑤어 보양식으로 하는 것이다.

특히 우유는 귀하고도 귀하여 궁중이나 상류층에서만 죽 끓일 때 넣어 먹을 수 있었다. 1609년(광해군 즉위년)에 명나라로부터 광해군을 책봉하기 위하여 최고의 손님인 책봉 천사(天使)가 왔을 때 초조반으로 올라간 것이 타락죽이었다.

“타락죽, 침채(沈菜), 세면(細麵), 개말(芥末), 저두편(猪頭片), 청밀(淸蜜), 각색병(各色餅), 정과(正果), 계아탕(鷄兒湯), 생선탕(生鮮湯), 상화병(床花餅), 강초(薑醋), 좌간남(左肝南), 우간남(右肝南), 채(菜), 대추, 황률(黃栗), 약과(藥果)가 18기의 완(椀), 접시[貼是], 종지[鍾子]에 담겨져 조반상(早飯床)에 올랐다.”

궁중에서나 먹을 수 있던 우유는 조선 후기로 접어들면서 사대부가에서도 먹을 수 있었던 것 같다. 왜냐하면 『산림경제(山林經濟)』나 『규합총서(閩閩叢書)』에서 내국법(內局法)으로 우유죽을 소개하고 있기 때문이다. 내의원의 우유죽 만드는 법을 사대부가에서 적용하고 있었다는 이야기다.

어쨌든 조선시대에는 참으로 정성을 다하여 죽을 쑤었다. 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』을 통하여 죽에 대한 생각을 살펴보자.

"죽이란 물만 보이고 쌀이 보이지 않아도 죽이 아니요, 쌀만 보이고 물이 보이지 않아도 죽이 아니다. 반드시 물과 쌀이 서로 조화하여 부드럽고 기름지게 되어 한결같이 된 연후라야 죽이라 이르나니, 윤문단(尹文端) 공이 말하기를 “차라리 사람이 죽을 기다릴지라도 죽이 사람을 기다려서는 안 된다.”라고 하였으니 참 좋은 말이다. 죽은 쑤어서 바로 먹어가지 오래 두면 맛이 변하고 국물이 마르니 이것을 막으려는 연고니라."

또 같은 책에는 죽 쑤는 땀감에 대해서도 피력하였다.

"죽을 쑤는 데 콩깍지나 등겨 등을 땀감으로 쓸 것이요, 장작으로 불을 맹렬하게 하지 말아야 한다. 천천히 만화(慢火)로 오래 끓이면 쌀 즙이 다 나와서 죽이 되고 맛이 있어 장부(臟腑)에 가장 유익하다."

참고문헌

『규합총서(閨閣叢書)』

『산림경제(山林經濟)』

『영접도감의례(迎接都監儀軌)』 (1609)

『임원십육지(林園十六志)』

『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』

『청장관전서(靑莊館全書)』

『태종실록(太宗實錄)』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

김상보, 『조선 왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사, 1995.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 1985.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【본문】

「채유(採乳)」는 조영석(趙榮祜, 1686~1761)의 대표적 작품인 『사제첩(麪臍帖)』의 한 장면이다. 스케치하듯 간략하게 수묵으로 그린 이 그림은 도포에 갓을 쓴 양반 여럿이 모여 소젖을 짜는 모습이 재미있게 묘사되었다. 이들은 아직 젖도 떼지 않은 어린 송아지를 한쪽에 떼어놓은 뒤 어미 소의 코뚜레를 움켜잡고 뒷다리까지 줄로 움아매 꼼짝하지 못하도록 한 다음 그릇을 받쳐 들고 쪼그려 앉아 맨손으로 젖을 짜고 있다. 수염이 지긋이 난 양반이 엉거주춤 송아지를 붙들고 서 있는 모습이 우스웠는지, 옆에 어미 소의 코뚜레를 붙잡은 선비가 웃고 있다. 소 뒷다리를 줄로 묶어 잡고 있는 양반은 긴장했는지 굳은 표정으로 멀찍이 서 있다. 이렇게 소 하나에 4명의 선비가 매달려 야단법석을 피우는 모습으로 보아 채유의 풍속이 당시 그리 흔한 일은 아니었던 것 같다.

채유나 우유에 대한 기록은 많지 않다. 우리나라는 고구려의 시조인 주몽(朱蒙)이 말의 젖을 먹고 자랐다는 설화나, 『삼국유사』 ‘어산불영조(魚山佛影條)’에 “용이 소 먹이는 사람이 되어 왕에게 유락(乳酪)을 바쳤다.”라는 기록이 있는 것으로 미루어 삼국시대 때 우유를 식용했다는 것을 알 수 있다. 고려 때는 국가의 상설기관으로 우유소가 생긴 이후 조선시대에도 이어져 『세종실록』에 임금에게 우유를 공상(供上)했던 유우소(乳牛所) 운영에 관한 기록이 보인다. 또한 『동의보감』에 우유가 보허(補虛)와 지갈(止渴)의 효과가 있고 심장과 폐를 좋게 한다고 하였다. 따라서 조선시대까지도 우유를 일반인들이 일상적으로 마시지는 않았던 것으로 보인다.

「채유」가 포함되어 있는 『사제첩』은 조영석이 생활 주변의 일상적 풍경을 직접 사생한 15점의 작품을 모아놓은 것이다. 이 『사제첩』 중에서도 특히 주목되는 것은 「채유」를 비롯한 풍속화들이다. 이덕무(李德懋, 1741~1793)의 『청장관전서(靑莊館全書)』에는

조영석의 동국풍속(東國風俗)을 묘사한 화첩에는 70여 점이 수록되어 있었다 하고 「재봉질하는 세 여자」 [이명:삼녀재봉(三女裁縫)], 「의녀」, 「토담 쌓는 사람」, 「조기 장수」, 「통 만드는 장인」, 「미쟁이」 등 6점의 화제와 이에 대한 허필(許泌, 1709~1761), 유득공(柳得恭, 1749~1807), 이진옥(李進玉)의 간당한 평문이 소개되어 있다. 이 중 허필이 「재봉질하는 세 여자」를 평한 글을 보면, 이는 『사제첩』 첫머리에 있는 「바느질」과 완전히 일치한다. 이로 볼 때 『사제첩』의 그림은 18세기 예원(藝苑)의 사람들에게 적잖이 회자되었던 것으로 보인다.

이렇듯 조영석은 윤두서(尹斗緒, 1668~1715)와 더불어 조선 후기 풍속화의 성행을 이끈 인물이다. 『사제첩』의 풍속도들이나 선비들이 소나무 밑에 자리를 깔고 둘러앉아 장기에 열중하는 모습을 그린 「장기도(將棋圖)」(간송미술관 소장), 허리를 굽히고 절구질하는 아낙네를 묘사한 「절구질」(간송미술관 소장), 말굽에 징을 박고 있는 「말 징 박기」(국립중앙박물관 소장) 등 그의 풍속화는 꺾진(逼眞)한 묘사를 특징으로 한다. 즉 이 그림들은 관찰과 사생을 중요하게 여긴 조영석의 회화관(繪畫觀)이 반영된 것으로 해석된다.

그러나 조영석은 함안조씨 가문의 일원으로 자신이 화가로 세상에 알려지는 것을 꺼려했다. 이는 『사제첩』 표지에 “남에게 보이지 말라. 범하는 자는 나의 자손이 아니다[勿示人犯者 非吾子孫].”라는 부기를 통해서도 짐작할 수 있다. 이 글의 연유는 화첩의 첫 장에 있는 이병연(李秉淵, 1671~1751)의 발문에 조영석이 세조 어진 중모사(重模事) 거절로 파직된 1735년(50세) 사건을 언급한 것은 그림 그리기를 좋아하지만 화가로 세상에 알려지는 것을 두려워했던 조선시대 선비의 곤혹스러움을 표현한 것이라 할 수 있다. 그런데 이후 다시 한 번 큰 곤욕을 당한 숙종 어진 중모사를 언급하지 않은 점으로 보아, 이 그림은 이 일이 있던 1748년 이전에 그려졌을 것으로 보고 있다.

조영석의 자는 종보(宗甫), 호는 관아재(觀我齋)·석계산인(石溪山人)이다. 군수를 지낸 조해(趙楷)의 아들이며, 한성부우윤을 지낸 조영복(趙榮福, 1672~1728)의 아우이다. 1713년 진사시에 합격하고, 천거로 등용되어 돈녕부도정(敦寧府都正)을 지내고 뒤에 이조참판에 추증되었다.

참고문헌

- 윤서석, 『한국식품사연구』, 신광출판사, 1974.
 이성우, 『고려 이전 한국식생활사연구』, 향문사, 1978.
 강관식, 「관아재(觀我齋) 조영석(趙榮祐) 화학고(畫學考) 상」, 『미술자료 제44호』, 국립중앙박물관, 1989.
 강관식, 「관아재 조영석 화학고 하」, 『미술자료 제45호』, 국립중앙박물관, 1990.
 이은하, 「관아재 조영석의 회화 연구」, 『미술사학연구 245』, 한국미술사학회, 2005.
 홍선표, 「관아재고와 사제첩의 가치」, 『전통문화』, 월간 문화재사, 1985.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「채유(採乳)」는 관아재(觀我齋) 조영석(趙榮祐, 1686~1761)이 그린 그림을 모은 『사제첩(麴臍帖)』에 들어 있다. 조영석은 1686년(숙종 12) 당시 예빈시직장을 지내던 조해(趙楷, 1637~1699)의 4남 1녀 중 막내아들로 태어났다. 그의 집안인 함안조씨는 노론 집안으

로 당대 노론의 거족인 안동김씨, 연안이씨와 긴밀하게 학연 및 혈연관계를 맺고 있었다. 그는 28세에 진사시에 합격하였으나 본과에는 급제하지 못하여 1718년 33세에 장릉참봉을 시작으로 미관말직의 벼슬살이를 시작한다. 그 후 벽촌 여섯 고을의 수령을 20년간 역임하였다. 1735년(영조 11) 세조 영정을 새로 그리는 일에 추천받았으나 이를 거부했고, 1748년(영조 24) 다시 숙종 어진에 참여하라는 어명도 거부하였다. 『사제첩』은 15장의 스케치로 구성되어 있다. 그는 『사제첩』 오른쪽에 후손들에게 이 책을 남에게 보이지 말라고 적었는데, 어진 제작을 거부한 후 자신의 그림을 사사로이 보이는 것을 삼간 것이다.

『사제첩』 중 「채유」는 송아지를 둔 어미 소의 젖 짜는 모습을 그린 것이다. 송아지도 같이 그린 것으로 보아 젖 짜는 소는 젖소가 아니라 송아지를 낳아서 젖이 나오는 어미 소임을 알 수 있다. 송아지가 있는 어미 소의 젖을 짜서 타락죽 등 유제품을 만드는 것의 폐단은 고려시대부터 지적되었다. 『고려사』 권99 「열전」 권12 이순우전(李純佑傳)에는 다음과 같은 기록이 있다.

"일찍이 상소하기를, “근래 팔관회의 전약(煎藥)으로 의관에게 명하여 해마다 근기 백성의 어미 소를 취하여 송아지를 묶어두고 우유를 취한 후 달여서 수[酥]를 만듭니다. 암소와 송아지 모두 상하는 것입니다. 그 약은 본래 급한 것이 아니고 또한 밭 가는 소에게 해로우니 청컨대 과하게 하소서.”라고 하였다. 그대로 따르니 백성들이 모두 기뻐하였다. "

젖소가 아닌 일반 어미 소의 젖을 이용하는 것은 송아지와 소에게 모두 해로웠던 것이다. 그러나 우유의 사용이 조선시대에도 계속되면서 이러한 폐단도 여전히 이어졌다. 『조선왕조실록』 「숙종대왕 묘지문」에는 “왕이 다섯 살 때 …… 내국(內局)에서 우락(牛酪)을 취하는데 그 송아지가 비명을 많이 지르자 왕이 그 까닭을 묻고 나서는 우락을 먹지 않았다.”는 구절이 나온다. 숙종의 어린 시절 일화를 기록한 것인데, 이것은 『현종개수실록』 현종 9년(1668) 12월 5일 기사에도 나온다.

"『심경(心經)』을 강론한 후 좌참찬 송준길이 상의 건강 등에 관하여 여쭙다. “지난번에 듣자니, 세자께서 새를 길렀는데 새끼 새가 죽자 물어주었으며, 송아지의 울음소리를 듣고는 낙죽(酪粥)을 들지 않았다고 하였습니다. 이런 마음을 미루어 넓혀나간다면 성인과의 차이가 멀지 않을 것이니, 누군들 기쁨이 솟지 않겠습니까. 이런 타고난 자질로 학문에 힘쓴다면 성인의 지경에 이를 수 있습니다만, 만약 그렇지 않다면 어찌 안타깝지 않겠습니까.”"

어미 소의 젖을 취하는데, 송아지가 운 것은 무슨 까닭인가. 어린 숙종에 대한 기록을 더욱 구체적으로 보여주는 것은 안정복(安鼎福, 1712~1791)의 편지이다. 『순암선생문집(順庵先生文集)』 권5 「서(書)」에 나오는 내용이다.

"현종 무신년에 세자의 나이 8세였는데 총명한 자질과 신명(神明)한 슬기가 보통 사람과 달랐다. 하루는 송아지 우는 소리를 듣고, “이게 무슨 소리냐?”고 환관에게 묻자 환관이 “우유를 짜서 타락(酪酪)을 만들려고 하는데 그 새끼가 따라와서 우는 것입니다. ”라고 했다. 세자가 “내가 아직 소를 못 봤으니 끌고 오라.”고 하여 주인[廚人]이 끌고 왔는데 송아지 입에 망이 쳐져 있었다. 세자가 그 까닭을 묻자 환관들이 “송아지가 어미젖을 빨까 염려해서 그 입을 막은 것입니다. ”라고 대답하자, 세자가 말하기를 “이것을 보니 차마 타락죽

을 먹을 수가 없다. 이후로는 동궁에 올리지 말게 하라.” 하였다. "

어미 소의 젖이 다 차 젖을 짤 때까지 송아지의 입에 망을 씌워놓았다가 젖을 다 짠 후에 풀어주었을 것이니 송아지는 거의 굶은 상태였을 것이다. 그리하여 배고픈 송아지가 운 것이다. 「채유」 그림에는 송아지 입에 망이 없으나 다른 장치를 하지 않았을까 생각한다. 조선시대에 우유가 주로 궁중에서 사용된 까닭에 왕들은 우유를 이용한 유제품의 이용을 가능한 줄이려고 노력하였다. 1753년 『영조실록』 29년 7월 9일조 기사를 보자.

"또 하교하기를, “예전에는 자전과 대전·세자궁밖에 모두 낙죽이 없었는데, 중궁전에 올해 년 이후 명하여 바치게 하였고, 그 뒤에 현빈(賢嬪)이 옛일을 슬퍼하므로 무신년에 동궁에 들이던 것을 계속하여 진배(進排)하였다. 세손궁으로 말하면 이미 책봉된 뒤에는 사체(事體)가 세자궁과 다를 것이 없으므로 진배하게 하였으나, 원손궁으로 말하면 정례(定例) 가운데에서 이미 왕자와 같게 되어 있는데 내의원의 낙죽을 잘못 알고 진배하였다. 낙우(酪牛)가 비록 짐승이기는 하나 예전부터 봄갈이를 위하여 봉진(封進)을 멈추었으므로 낙우가 이토록 많지 않았는데, 이제 책자(冊子)를 보니 열여덟 마리나 되어 그 송아지를 아울러 서른여섯 마리이다. 『예기(禮記)』에 말하지 않았는가? 봄에 왕자가 알[卵]과 동지를 아껴주었는데, 이제 다섯 주발의 타락죽을 위하여 열여덟 마리의 송아지로 하여금 젖을 굶게 하는 것은 인정이 아니다. 원손궁에는 책봉 뒤에 거행하고 그 소는 내의원으로 하여금 수를 줄이게 하여, 한편으로는 『예기』를 따르는 뜻을 보이고 한편으로는 시민(市民)의 폐단을 덜라.” 하고, 어제(御製) 균역청 윤음(均役廳綸音)과 소지(小誌)를 써서 절목에 실으라고 명하였다. 라고 하였다. "

소는 농사일과 직결되어 있으므로 함부로 어미 소의 우유를 짜는 것은 권농정책 차원에서 금해야 했던 것이다. 영조는 1770년(영조 46) 1월 25일에 내의원과 기로소에서 봉진하는 타락죽을 중지할 것을 명하였다. 봄갈이를 위해 젖을 공급하는 어미 소와 송아지를 함께 놓아주게 한 것이다. 「철종대왕 묘지문」에서도

"약방(藥房)에서 으레 공상(供上)하는 낙죽을 정지시키고 이르기를, “소가 새끼에게 젖을 먹이지 못하면 가축이 번성하지 못하게 될 것이다. ” 하였으며, 심지어 미물인 새와 벌레까지도 상해(傷害)하지 못하게 경계하였다. "

라고 하여 철종도 낙죽의 사용을 줄이고 있다.

참고문헌

『고려사(高麗史)』

「숙종대왕 묘지문(肅宗大王 墓誌文)」

『순암선생문집(順庵先生文集)』

『영조실록(英祖實錄)』

「철종대왕 묘지문(哲宗大王 墓誌文)」

『현종개수실록(顯宗改修實錄)』

유홍준, 「관아재 조영석-선비 정신과 사실 정신의 만남」, 『역사비평 22』, 역사비평사,

1993.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

젓에 관한 기록으로는 1285년경 일연이 지은 『삼국유사』에 실린 농축 유제품을 뜻하는 락(酪)이라는 말을 첫 번째로 보고 있다. 또한, 신라시대 포석정에서 왕족이 술을 마시며 칩가루와 젓을 섞어 쓴 죽인 제호(醍醐)를 먹었다는 기록도 있다. 이러한 것으로 보아 소나 양의 젓, 우유는 삼국시대부터 왕실이나 일부 계층이 먹었음을 알 수 있다. 백제 지총(智聰)의 아들 복상을 통해 전파된 것으로 보아 백제에서도 젓을 끓여서 섭취했으며, 연유 형태를 비롯하여 요구르트와 소(蘇) 같은 고체 형태로도 이용한 것으로 짐작된다. 고려시대에는 우왕 때 ‘우유소’라는 관청을 설치하여 소젓을 관리하였으며, 『고려사』에 “농우에서 젓을 짜서 이것을 달여 수(酬)를 만드니라.” 하여 젓 가공품인 ‘수’가 나오나 이는 달인다는 말로 짐작된다.

『고려사』에는 원나라에 우유를 받쳤다는 다음과 같은 기록도 보인다. “병인 삭에 호군 최연(崔涓)을 원나라에 보내어 새매를 바치고, 사재운 정량은 수유를 바치게 하였다[丙寅朔遣護軍崔涓如元獻鷄 司宰尹鄭良進酥油].” 조선시대에 들어서며 농우에서 생산되는 소젓에 대한 폐단이 제기되어 남용을 규제했다. 즉 농사철에 음용을 금지했고, 1420년(세종 2) 우유소 폐지, 타락색 설치, 낙산 관리 등이 시행되었다. 『태종실록』에는 농우 대신 말 젓을 이용했다는 기록이 있으며, 『세종실록』에는 조선 초 황해도·평안도 지방에 살면서 수유를 바치며 버터를 만들던 수유치[酥油赤]인 단달족의 후예에 대한 이야기가 나온다.

「채유」에서는 소젓을 짜기 위해서 뒤에서 소의 뒷다리를 묶어서 잡은 사람과 앞에서 소코뚜레를 잡은 사람이 소를 움직이지 못하게 하고 있다. 그리고 한 사람이 젓을 담을 그릇을 받치고 있고, 한 사람이 젓을 짜고 있다. 앞쪽에는 어미 소에게 가지 못하도록 송아지를 잡고 있는 사람이 보인다. 『동의보감』을 비롯한 의약서에 젓은 주로 약용으로 쓰였다고 기록되어 있으며, 특히 호란을 겪은 인조의 병세에 타락(駝酪)을 권하였다는 기록이 있다. 여기서 타락이라 함은 젓을 타락이라고 한 문헌도 있으나, 광산김씨 종가의 김수가 쓴 최고의 조리서 『수운잡방(需雲雜方)』(1552)에 “타락을 끓여 식힌 후 본 타락을 넣어 따뜻한 곳에 놓아두고 누런 물이 솟아나오면”이라는 기록도 있어 타락이 젓과 대표적인 젓 식품의 하나인 발효유 두 가지 의미로 쓰인 것으로 보인다.

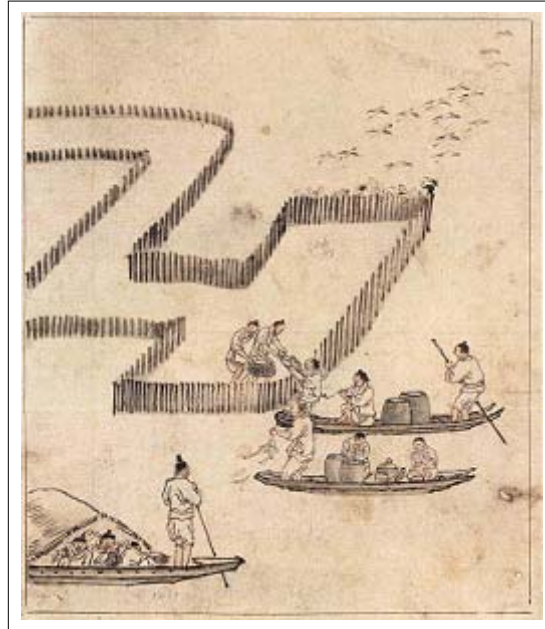
참고문헌

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 1985.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

5. 『단원풍속화첩(檀園風俗畫帖)』 중 「고기잡이」



【기본사항】

김홍도(金弘道), 18세기 후반, 종이에 담채, 27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

지금은 생선(生鮮)이라 하면 신선한 바닷물고기를 떠올리지만, 조선조 전기(全期)를 거쳐 생선은 잉어·붕어·쏘가리[錦鱗魚]와 같은 민물고기를 지칭하는 것이었다. 어획 대상에 해산물보다는 담수어에 의지하는 바가 컸고 바다와 강이 만나는 기수(汽水)의 생선인 송어와 웅어, 그리고 알을 산란하기 위하여 강으로 올라오는 연어 등이 주요 포획 대상이었다. 바다 어업의 경우에는 어선이 발달하지 못하여 물에서 아주 가까운 곳에서만 이루어지는 내만(內灣) 어업 시대로 조수 간만의 차이에 의한 조류를 이용한 방법이 주로 동원되었다. 서해안은 갯벌이 잘 발달해 있으며 리아스식 해안이 만을 형성하여 연안 어업에 좋은 조건을 갖고 있다.

따라서 강과 조수 간만의 차가 심한 내만에서의 어업 활동은 어살 또는 돌살[魚箭·魚梁]과 나무를 세워서 잡는 주목망(柱木網)에 의한 것이었다. 어량(魚梁)은 하천에서부터 시작되었다. 하천을 토석(土石)으로 가로막은 뒤 일부만 틈워 물을 흐르게 하여 그곳에 발을 세워 물 흐름에 따라 내려오는 어류를 잡는 방법이다. 어량과 어살은 같은 것이지만, 어량을 바다에 설치했을 때 이를 어살 또는 돌살(독살)이라 하였다. 조수 간만의 차가 큰 곳에 설치하여 만조 때 내유한 어류가 조류를 따라서 퇴거하면서 잡히도록 대, 싸리, 나뭇가지, 갈대 등으로 엮은 발 및 돌을 설치하는 것이다. 민어, 송어, 조기, 청어 등 조수 간만에 따라 내유하며 내만에서 서식하는 모든 바닷고기가 어살 또는 돌살로 포획되었다. 영조 연간인 1757~1765년에 편찬된 『여지도서(輿地圖書)』에는 서천, 태안, 남포가 어살을 만드는 살대[箭竹] 생산 지역임을 기록하고 있다. 이는 어획에서 당시 어살의 중요성을 암시함과 동

시에, 서해안의 경우 대[竹]로 어살을 만들었음을 나타낸다.

대부분 서해안의 어살과 돌살은 국가 소유로 편입해 중국에 보내는 선물의 자료로 삼았다. 서해안은 조수 간만의 차가 심하면서도 수심이 얕고 만이 잘 발달되어 설치가 쉬울 뿐만 아니라 뱃길이 있어 한양에 보낼 수산물 보급처로 하였다.

주목망이란 긴 소나무 말장을 세우고 그 사이에 새끼로 만든 그물을 쳐서 고기를 잡는 방식이다. 물살이 강하게 흘러드는 쪽을 향하여 주목망을 매어 조기와 청어를 잡는 형태였다. 어살과 주목망을 사용하여 잡은 어종에는 준치·민어·상어·삼치·홍어·연어·농어·대구·오징어·숭어·문어·조기·청어·밴댕이·대하 등으로 망라되었는데, 이들에 대하여 간단히 살펴보자.

준치[眞魚]는 가시가 많긴 하지만 가장 맛있다고 하여 진어라 하였다. 청어과의 물고기로 몸길이는 50cm 정도까지 자란다. 얕은 바다의 중층에서 새우나 작은 물고기를 잡아먹고 산다. 연안과 강 하구에 서식한다. 초여름 큰 강의 하류나 하구 근처에 몰려와서 산란한다. 사철 내내 잡히는 물고기이지만 산란 직전 알을 낸 것이 포획 대상감이다. 곡우(穀雨; 양력 4월 20일 또는 4월 21일)가 지난 뒤에 우이도(牛耳島; 전라남도 신안군 도초면에 위치한 섬)에서 잡히기 시작하여 초여름이 되면 북으로 이동하여 충청남도와 경기도 해안가에서 잡히고, 음력 6월에는 황해도 해안에 나타난다.

민어(民魚·鯛魚·鮓魚)는 남해와 서해의 연해에서 음력 5월에서 7월 사이에 잡히는 것으로, 젓갈을 담거나 포(脯)로 만든 알은 맛이 일품으로 알려져 있다.

상어[沙魚·鮫魚]는 껍질이 모래와 같아서 사어라 한다. 상어 중 별상어, 개상어, 두툽상어는 전국 연안에 서식한다. 별상어는 남해안에서 참상어라고도 불렀다.

삼치[麻魚·芒魚]는 남해와 서해의 연해에 분포한다. 4~5월경에 산란하기 위하여 내만으로 들어온다.

홍어(洪魚)는 남해와 서해의 연해에서 잡힌다. 특히 여름에 맛이 있다.

농어[鱸魚]는 전국 연안에 서식한다. 가을과 겨울철에 기수 하구에서 산란한다. 민물을 좋아하여 강에서도 잡힌다. 봄과 여름에 먹이 활동을 위해 얕은 곳으로 이동하므로 음력 4월에서 5월 사이에 많이 잡히고, 또 이때가 가장 맛이 있다.

연어(鱒魚)는 가을철에 강을 거슬러 올라와 상류의 모래 바닥에 산란한 후 죽는다. 산란 직전 강을 거슬러 올라올 때가 포획 시기이다.

대구(大口)는 한대성 심해어이지만, 겨울철 산란기에는 동해와 서해의 연안 내만으로 옮겨와 산란한다. 산란 직전이 포획 시기이다.

오징어[烏賊魚]는 현재 우리가 알고 있는 오징어가 아니라 남해와 서해의 연안에서 잡히는 참갑오징어(갑오징어라고도 함)를 말한다. 참갑오징어의 뼈는 오적골(烏賊骨)이라 하여 한약재로 쓰인다.

숭어[秀魚]는 전국의 연해에 분포한다. 점차 깊은 곳으로 들어가 겨울을 난 다음, 이듬해 봄이 되면 얕은 바다로 나오는 생활을 반복하므로 봄이 포획 시기이다. 민물과 바닷물을 오가며 펴를 좋아하는 생선이기 때문에 기수 생선의 대표로 맛이 탁월하여 수어라 한다.

문어(文魚)는 전 연안에 분포한다. 특히 여름에는 얕은 바다에 서식하기 때문에 이때가 포획의 적기이다.

조기[石首魚]는 제주도 남서쪽에서 겨울을 나고 2월경부터 산란을 위하여 서해안을 따라 서서히 북상한다. 2월 하순경에 흑산도 연해, 3월 하순에서 4월 중순경에 칠산 바다(칠산도가 있는 전라남도 영광군 앞바다)와 위도(전라북도 부안군 위도면에 위치한 섬)에 이르러 산란을 시작하여 4월 하순부터 5월 중순 사이 연평도 근해에 이르며, 6월 상순에는 압록강

대화도 부근에 이른다. 6월 하순에는 발해만에 도달하여 산란을 완전히 끝마친 다음 다시 남쪽으로 내려온다. 봄부터는 산란을 위해 위쪽으로 이동하고 가을에는 월동을 위해 발해만에서 남쪽으로 내려온다. 부화된 조기 새끼들도 9월경에는 서쪽 황해 중심부로 내려온다.

청어(靑魚)는 전국의 연안에서 가을부터 봄에 걸쳐서 어획된다. 동지 전에 경상도 동쪽 연안에 나타났다가 남해를 지나 서해안을 거쳐 음력 3월에는 황해도 서해안[海西]에 나타난다. 황해도 서해안 청어는 남해안 청어에 비하여 두 배가 크다.

벤대이[蘇魚]는 남해안과 서해안 연안에 분포한다. 내만에서 동물성 플랑크톤을 먹고산다. 망종(芒種; 6월 5일경) 때부터 잡히기 시작한다. 단오 이후에 소금에 절인다.

대하(大蝦)는 가을에 많이 잡히는 왕새우로, 주로 서해안 연안에 분포한다.

고등어[古刀魚]는 전국의 내만에 떼를 지어 내유한다. 특히 초가을부터 늦가을 사이에 잡히는 것이 살이 올라 맛있다. 2월에서 3월경 제주도 성산포 연안에서 점차 북상하여 남해를 지나 동해와 서해로 올라간다. 북상하면서 산란한 고등어 떼는 날씨가 추워지면 남쪽으로 내려와 제주도 이남에서 월동을 한다. 초가을에 잡히는 것이 서해안산이다.

황석어(黃石魚)는 남해안과 서해안 근해의 간석지에 사는 어종으로 길이가 4~5치로 작다. 보통 젓갈용으로 쓰인다.

「고기잡이」는 서해안에서의 고기 잡는 모습을 그린 듯하다. 조기와 청어 등을 잡기 위하여 주목망을 설치하였다. 주목망 안쪽에는 2명의 어부가 소쿠리에 담은 잡은 생선을 건네고 있고, 바깥쪽에는 항아리를 실은 배 2척이 있다. 하나의 항아리에는 소금이 들어 있을 것이다. 그 자리에서 잡은 생선을 소금에 절여 젓갈을 담기 위함이다. 당시 최고의 젓갈은 이렇듯 현지에서 잡은 즉시 담은 것이었다.

1700년대 말경과 1800년대 초의 김홍도 시대에는 전국적으로 썩박지가 크게 유행하여 겨울 김장김치로 자리매김하고 있었다. 김장김치로 '썩박지'를 소개한 초출은 1700년대 말 유득공(柳得恭)이 지은 『경도잡지(京都雜誌)』이고, 여기에서는 잡저(雜菹)라 하였다. 한편 1795년(정조 19)의 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에서는 궁중에서 만들어 먹는 썩박지를 '교침채(交沈菜)'라 하였다. 1849년(헌종 15) 홍석모(洪錫謨)가 찬한 『동국세시기(東國歲時記)』에서도 도회지의 김장김치를 썩박지라 하면서 이를 '잡저(雜菹)'라 하였다. 문헌으로만 보더라도 1700년대 말부터 1800년대 중기까지 경도를 비롯한 전국이 '썩박지'를 대표적인 김장김치로 삼고 있었다.

"**잡저** ; 도회지 풍속에 무, 배추, 마늘, 고추, 소금으로 김치를 만들어 항아리에 담아서 인가(人家)의 일년지대계(一年之大計)로 삼는다. 새우젓국으로 무, 배추, 마늘, 생강, 고추, 청각, 전복, 굴, 조기 등을 버무린 썩박지를 독에 잘 담가두면 겨울 동안 맵게 먹을 수 있다 (『동국세시기』)."

『동국세시기』에 기록된 썩박지는 무와 배추에 전복, 조기, 굴을 넣고 새우젓으로 버무리되 양념으로 마늘·생강·고추를 넣는 것이라고 했으나, 조기는 생조기가 아니라 조기젓이다. 『동국세시기』를 쓴 홍석모가 남자인 까닭에 썩박지 담는 법을 세심하게 관찰하지 못한 결과이다. 그러나 1815년경 빙허각 이씨가 지은 『규합총서(閩閩叢書)』에는 썩박지에서의 조기젓 역할이 분명히 드러난다.

"**썩박지** ; 가을부터 겨울까지 김장할 무렵 거죽이 얇고 큰 연한 무와 좋은 갓, 배추를 너

무 짜지 않게 각각 그릇에 절인다. 절인지 4~5일 뒤에 맛있는 조기젓, 준치젓, 밴댕이젓을 좋은 물에 많이 담가 하룻밤을 재운다.

절인 무는 껍질을 벗겨서 썰어 물에 담근다. 오이는 소금물을 끓여 더운 김에 부어 절이는데 녹 쓴 돈을 넣거나 낫그릇 닦는 수세미를 넣어두면 빛이 푸르고 싱싱하다. 이것을 김장하기 며칠 전에 꺼내어 물에 담가 짠물을 우려낸다.

젓물 받친 채를 말려서 여기에 가지를 쪼켜이 묻어 단단히 봉하여 땅에 묻어두면 가지가 갓 탄 것처럼 싱싱하다. 쉬박지 담그는 날 꺼내어 물에 담근다. 동아[冬瓜]는 껍질을 벗기고 속을 긁어낸다.

물에 하룻밤 담가 소금기를 빼 조기젓, 준치젓, 밴댕이젓은 지느러미와 꼬리를 없애고 비늘을 거슬린다. 소라와 낙지는 머리의 골을 꺼내 깨끗하게 씻는다.

땅에 독을 묻고 무와 배추를 광주리에 건져서 물이 빠지면 먼저 넣는다. 그리고 가지·오이·동아 등을 넣고, 젓을 한 켠 뒤에 청각과 마늘, 고추불이를 위에 많이 뿌린다. 그리고 고추와 나무새를 떡 안치듯이 넣는다.

항아리에 국물을 넉넉히 채우고 절인 배춧잎과 무 껍질 벗긴 것으로 위를 두껍게 덮은 뒤 가늘고 단단한 나무로 그 위를 가로질러 누른다. 젓 담근 물이 모자라면 찬물을 더 붓고, 좋은 조기젓국과 깨끗한 굴젓국을 더 넣어 간을 맞추는데, 굴젓국이 맛은 좋지만 너무 많이 넣으면 국물이 흐려지기 쉽다. 젓국이 3분의 2가 되면 굴젓국은 3분의 1만 섞어 독에 가득히 붓고 두껍게 매서 소래기나 방석으로 덮어둔다.

겨울이 되어 익으면 먹을 때에 젓과 생복, 낙지 따위는 꺼내어 썰어 먹고 동아는 껍질을 벗겨 썰어 먹는다. 빛이 옥처럼 깨끗하다. 고추와 마늘의 다소는 각각 식성대로 넣는다. 날이 더울 때 담그면 국은 쉬어지고 나무새는 설어서 좋지 못하다. 절인 지 3~4일 만에 김치를 담근다. 방문을 어기지 않아야만 맛이 좋다. (『규합총서』)"

김홍도가 살던 시절 조기젓은 단순한 양념이 아니라, 전국적으로 겨울철 김장김치를 담글 때 통째로 넣어 익혀 꺼내 썰어서 단독으로 즐겨먹는 밥반찬이었다.

단원의 「고기잡이」는 잡은 즉시 배 안에서 젓갈을 담는 모습을 그렸으나, 젓갈 중 조기젓의 용도는 이렇듯 민중의 겨우살이에 없어서는 안 되는 식품이었다.

참고문헌

『경도잡지(京都雜志)』

『규합총서(閩閣叢書)』

『동국세시기(東國歲時記)』

『여지도서(輿地圖書)』

『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』

『茲山魚譜』

김상보, 「충남의 젓갈과 식해 문화」, 『충남의 민속문화』, 국립민속박물관, 2010.

『도서지 하』, 충청남도, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「고기잡이」는 김홍도(1745~?)의 대표적 작품인 『단원풍속화첩』 중 한 장면이다. 「고기잡이」는 물속에 대나무 등의 나무, 즉 어살을 날개 형태로 돌려 꽂고 그 사이에 그물을 달거나 통발을 설치하여 물고기를 잡는 전통적인 어로 방법을 보여준다. 보통 하천에서는 상류에서 내려오는 물고기를 잡기 위해 통발이 장치되고, 바다에서는 조수 간만의 차이를 이용하여 물고기를 잡기 위해 서해안 등 큰 간석지에 주로 설치되었다. 이 그림 속의 배경이 하천인지 바다인지는 자세히 알 수 없으나, 조선시대에는 해양 어전(海洋漁箭)이 어전업의 주축을 이루었고 더욱이 그림 속 어전 규모가 큰 것으로 보아 바다를 배경으로 고기잡이하는 모습으로 여겨진다.

어살 안쪽의 어부들은 통발에 걸린 물고기들을 어살 바깥쪽 뱃머리에 있는 사람에게 건넨다. 배 가운데에 담배를 태우며 휴식을 취하는 어부 옆에는 큰 항아리 두 개가 놓여 있다. 이 항아리의 기능은 그 앞쪽 배의 인물의 동작을 통해서 짐작할 수 있다. 상투를 틀지 않은 뉘엿뉘엿의 아이는 항아리에 긴 막대를 꽂고 무언가를 짓고 있는 것으로 보이는데, 아마 물고기들이 잡히자마자 바로 항아리에 젓갈을 담고 있는 듯하다. 이는 냉장고 등 물고기의 신선도를 오래 유지할 수 없던 당시로는 최선의 방법이다. 한편 맨 앞쪽의 움막을 친 배 안에서는 어부들이 통발을 수리하면서 쉬고 있다. 고기잡이의 풍요로움과 어부들의 평화로운 분위기는 어살 위에 물고기를 먹기 위해 몰려든 갈매기 떼들에 의해서 한층 고조된다.

「기와의기」, 「주막」, 「빨래터」, 「자리 짜기」, 「벼 타작」, 「점심」, 「대장간」, 「논갈이」, 「서당」, 「무동」, 「점괘」, 「고누놀이」, 「씨름」, 「서화 감상」, 「길쌈」, 「담배 썰기」, 「편자 박기」, 「활쏘기」, 「우물가」, 「고기잡이」, 「장터길」, 「나루터」, 「신행」, 「노중상봉」, 「행상」의 25면으로 이루어진 『단원풍속화첩』은 현재 낱장의 형태로 분리되어 있다.

또한 화첩 앞뒤에 2점의 군선도가 붙어 있었으나, 역시 현재는 분리되어 족자 형태로 표구되어 있다. 이 화첩의 그림들은 배경을 간단히 처리하고 인물의 행위를 중심으로 묘사하여 조선의 활기차고 건강한 서민들의 생활을 구체적으로 살펴볼 수 있다는 점에서 연구자뿐만 아니라 일반인들의 사랑을 받고 있다. 특히 인물의 감정을 주변의 상황과 유기적으로 연결해 자연스럽게 표현하였다는 점에서 예술적 가치를 더한다. 또한 둥글넓적한 얼굴에 둥글한 눈매를 지닌 조선시대의 전형적인 서민상을 표현해낸 점이라든가, 등장인물들의 사실적이고 해학에 넘치는 동작의 묘사 등은 풍속화가로서 김홍도의 기량을 보여준다. 이 같은 김홍도의 풍속화첩은 이후 김득신, 신윤복 등의 후배 화가뿐만 아니라 19세기 말 20세기 초 시정(市井)의 화가들에게도 큰 영향을 미쳤다.

『단원풍속화첩』의 작가인 김홍도의 본관은 김해(金海), 자는 사능(士能), 호는 단원(檀園)·단구(丹邱)·서호(西湖)·고면거사(高眠居士)·취화사(醉畫士)·첩취옹(輒醉翁) 등이다. 김홍도는 당대의 최고 감식가이자 문인화가였던 강세황(姜世晃, 1713~1791)의 천거로 도화서 화원이 되었다. 정조(재위 1776~1800)는 김홍도를 “회사(繪事)에 속하는 일이면 모두 홍도에게 주장하게 했다.”라고 할 만큼 총애했다. 강세황으로부터는 “근대 명수(近代名手)” 또는 “우리나라 금세(今世)의 신필(神筆)”이라는 찬사를 받기도 하였다. 김홍도의 풍모에 대해서는 조희룡(趙熙龍)의 『호산외기(壺山外記)』에 의하면, 그는 외모가 수려하고 풍채가 좋았으며 또한 도량이 넓고 성격이 활달해서 마치 신선과 같았다 한다. 호방한 그의 성격은 그림에도 그대로 드러나 활달한 필치의 산수, 도석 인물(道釋人物), 풍속, 화조 등 여러 방면에 걸쳐 뛰어난 재능을 발휘하였다.

참고문헌

강관식, 『조선 후기 궁중화원 연구 상』, 돌베개, 2001.

고관서, 『어구어법학(漁具漁法學)』, 고려출판사, 1975.

박구병, 『한국어업사』, 정음사, 1979.

수산진흥원 편, 『국립수산진흥원 육십년사』, 수산진흥원, 1981.

오주석, 『단원 김홍도』, 솔, 2006.

정병모, 『한국의 풍속화』, 한길사, 1999.

진준현, 『단원 김홍도 연구』, 일지사, 1999. 【제목】 『단원풍속화첩(檀園風俗畫帖)』 중 「고기잡이」

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「고기잡이」는 단원(檀園) 김홍도(金弘道, 1745년~?)가 그린 것이다. 김홍도는 1745년 김해김씨 무관가에서 서얼로 태어났다. 그의 증조부 김진창(金震昌)은 상당한 거부였는데, 그의 처의 속량(贖良) 문제로 본주(本主)를 자처하는 양반들에게 갈취당했다는 기록으로 보아 조부는 천첩 소생으로 보인다. 그의 집안은 조부 때 서얼로 떨어진 것이다.

김홍도는 10~14세 안산의 강세황(姜世晃, 1713~1791)의 집에 드나들며 그림을 배웠다. 그리고 20세 안팎의 나이에 천거로 도화서 화원이 된 것으로 추측된다. 화원이 된 후 이름을 알리기 시작했는데 영조의 어진과 당시 왕세손인 정조의 어진을 그렸다. 40대 중반에 이르러서는 타의 추종을 불허하는 제1인자 화가로 명성을 날렸다. 그는 도화서의 화원으로 많은 의뢰 및 왕명을 받은 그림들을 그렸다. 1800년 6월 28일 정조가 승하하면서 50대 후반인 김홍도에게도 만년이 시작된다. 정조의 승하와 더불어 화원으로서 특별대우를 받지 못한 듯한데, 1804년 6월 22일부터 회갑해인 1805년 8월 19일까지 취재시험에 여러 차례 참가하고 있다. 그러나 1805년 9월 26일의 취재시험 명단부터 이름이 없는데 병환이 심하여 도화서 화원직을 그만둔 것이다. 1805년 12월경에는 전주로 내려가 생활한 듯하며, 1806년 3월 중순경 사망한 것으로 보인다.

김홍도는 문인화가와 화원화가로 이분화하여 보던 기존의 시선으로는 파악하기 어려운 새로운 타입의 작가이다. 그는 문인적인 화원으로 주목받았다. 여러 분야의 그림을 두루 잘 그렸고 왕과 사대부, 중인 등 문화예술 향유층의 애호를 한 몸에 받았다. 그러나 과도한 풍류벽과 음주벽으로 심한 생활고와 병고 속에서 만년을 보내기도 했다.

「고기잡이」는 갯벌에 어살[漁箭]을 설치하여 고기 잡는 모습을 그린 것이다. 갯벌이 있는 점으로 보아 고기잡이 장소는 서해안이나 남해안으로 추정된다. 우리나라의 고기잡이는 선사시대부터 시작되었는데, 배를 타고 고기를 잡는 것은 미약했고 주로 연안과 강가에서 잡았다. 이러한 어업 생산력은 조선 후기에 이르러 신장되어 어촌 촌락의 분화가 가능하였다. 어업과 어촌의 변화는 대략 다음과 같이 나눌 수 있다.

제1기는 1910년 이전으로 내만(內灣) 어업 시대이다. 어살과 주목망(柱木網) 등 정치어구와 중선망이 주요 어구 및 어선이었다. 수산물 저장법도 간단하여 수산물은 주로 염장하였고, 거래는 주로 공물과 객주에 의해 이루어졌다. 이때는 어로 도구가 정치성 어구였기 때문에 작업이 주로 내만에서 이루어졌으며 어촌의 중심 포구가 내만 깊숙한 곳에 자리하였

다.

제2기는 1910~1925년 시기로 연안 어업 시대이다. 일본의 영향을 받아서 안강망 어선이 도입되면서 어선 어업이 발달되고 어물 거래량도 많아져 객주와 어업조합에 의해 거래가 활발히 이루어졌다. 어업 어선에 의해 어로 수역이 연해로 크게 확대됨에 따라 포구가 만입구 쪽으로 이동하였다.

제3기는 1926~1945년 시기로 근해 및 양식 어업 시대이다. 어선의 동력화와 대형화가 이루어졌고 어선의 활동 범위가 확대되어 어로 수역이 근해로 확대되었다. 또한 내만과 해안에서의 수산자원 고갈과 새로운 양식기술의 도입으로 해태, 바지락 등 양식업이 발달한 시기이다.

제4기는 1945년 이후의 시기로 원양 어업 시기이다. 연근해의 어종이 고갈되면서 1957년 인도양 참치 어업을 기점으로 시작되었으며 대규모 선단과 대형 어선, 현대화된 기계화 어로가 주요 특징이다. 원양 어업의 비중은 1985년 현재 총 어획량의 24.7%에 이른다. 여기서 주목되는 점은 일제강점기 이후 어업이 전환기를 맞은 것이다. 그러나 조선 후기도 주목되어야 한다. 조선 후기에 가까운 연안뿐 아니라 멀리 떨어진 섬에서도 조업이 가능해졌기 때문이다. 이러한 바탕 위에서 일제강점기 이후 어업 변화가 일어난 것이다.

우리나라 어업의 주종은 조선 초기까지 담수어의 비중이 컸다. 『신증동국여지승람(新增東國輿地勝覽)』의 토산조의 진상 물품을 보내는 읍을 보면 조기 산지 61개 읍, 청어 산지 48개 읍, 은구어(은어) 산지 108개 읍으로 단연 담수어 비중이 높았다.

가내 부업 차원에서 전개되던 담수어 어업은 조선 후기에 들어와서 처음 바다 어류 어업으로 전환되었다. 조선 후기 다획 어종은 청어, 조기, 대구였다. 청어는 조선 초기부터 가장 중요한 어류 자원의 하나로 전 해역에서 많이 잡힌 어종이었으나, 그 어획 기복이 심하였다. 이담명(李聃命)의 『일록(日錄)』에 기록된 상행위를 보면 솔거노비들을 이용해 청어를 생산지에서 싸게 구입하여 내륙 지방에 비싸게 팔고 있다. 청어가 취급된 것은 청어가 제사나 접빈객 등에 필수불가결한 어류였기 때문이다. 청어는 한대류의 어종인데, 난대류인 서해안과 남해안에서도 잡힌 것은 오늘날의 해류와 비교하여 주목을 요한다. 서해안의 청어는 19세기 후반기에 뚜렷이 감소하여 20세기 초반에는 거의 소멸하였다. 이후 청어 산지는 경상도, 강원도, 함경도로 한정된다. 조선 말기 해류 변동으로 서해안에서 갑자기 청어가 사라지기 전까지는 청어는 서해안의 주요 어종이었다. 조기와 대구는 조선 후기에 이르기까지 일관된 주 어종이었는데, 조기의 경우 고려시대부터 많이 잡힌 어종이었다. 고려 인종 때 이자겸(李資謙, ?~1126)이 정주(靜州; 지금의 영광)에 귀양살이할 때 그곳의 조기가 너무 많이 잡혀 처치 곤란할 정도여서 팔고 남은 것은 소금에 간하여 말려 굴비로 만들어 먹었는데 이자겸이 이 굴비를 먹어보고 맛에 감탄하였다고 한다. 조선조를 지나 일제강점기 초에 이르기까지 조기는 여전히 다수획 어종이었다. 이러한 어종들은 주로 어살이나 배를 이용하여 잡았다.

어살은 조수 간만의 차를 이용한 어구로 서해안의 중요한 어구였다. 조선조 시기 대부분의 어민들은 이를 이용하여 조기 등 물고기를 잡았다. 바다에 방사형(放射形) 또는 만형(灣形)의 어살을 일정한 간격을 두고 지주를 세우고 대나무, 싸리나무, 나뭇가지, 갈대 등으로 엮은 발을 중앙의 어취부(魚取部)와 임통(枉桶)을 중심으로 양쪽으로 세운다. 밀물 때 들어온 고기가 썰물 때 양 날개에 걸려 나가지 못하고 중앙의 임통으로 들어가게 되는 형태이다.

어살은 서해안뿐 아니라 서남해안에도 설치되었는데 조기, 청어를 비롯하여 조수 간만의

차에 따라 들어오는 모든 수족을 어획하였다. 어살의 분포는 충청도, 황해도, 경기도, 전라도 서해안을 중심으로 조수 간만의 차가 심한 곳에 몰려 있었다. 이 지역은 조수 간만의 차가 심한 것 외에도 수심이 얕고 만이 잘 발달되어 설치가 용이할 뿐 아니라 한양 등 인구 밀집 지역에 인접하고 있던 점도 중요했다. 「세종실록지리지(世宗實錄地理志)」에는 15세기 서해안의 어살 분포가 강령·웅진 지역, 인천 지역, 태안·홍성 지역, 무장·영광 지역으로 대별된다. 서해안의 강령만, 해주만, 경기만, 남양만, 천수만, 곰소만 등 내만을 중심으로 설치된 것이다. 어살은 소규모부터 대규모까지 다양했으며, 국가의 주요 조세 대상이었다. 『대동야승(大東野乘)』 「속잡록(續雜錄)」 권4를 보면 “염분과 어전(漁箭)은 여러 궁가에 소속된 것이라 할지라도 모두 국가 소유로 편입시켜서 해마다 청국에 보내야 할 세폐의 자료로 삼는다.”라고 하였다. 또 “모든 상사, 각 아문에서 어전, 사수, 염분, 어전에 관한 세를 받아들이는데 폐단이 이루 말할 수 없었다.”라고 하여 관의 착취가 대단히 심한 것을 보여주는 반면 어살의 수입이 만만치 않았음을 보여주고 있다.

조선 전기까지 서해안 어업의 주종은 해안가에 대나무 등 어살을 설치하여 물고기가 밀려오면 잡는 소극적 어업이었다. 조선 후기 배를 이용한 본격적인 근해 어업이 시작되었으나, 여전히 어살 어업 방식은 서해안 곳곳에서 행해졌고 일제강점기를 거쳐 오늘날까지 행해지고 있다.

오늘날 칠산바다 위도 일대는 대나무가 흔한 까닭에 죽살이 널리 행해지고 있고, 곰소만·남양만 일대에도 어살이 행해지고 있으며 그 어획량도 만만치 않다고 한다. 오늘날도 어살은 개인의 힘으로는 설치가 불가능하고 대개 어촌계 단위로 공동노동에 의해 운영되고 있다. 어살 재료는 옛날의 짜리나무 가지 등에서 나일론 등을 소재로 한 그물을 이용하는 것으로 바뀌었다. 어살을 설치한 곳은 예로부터 물이 잘 드나드는 길목, 마을 사람들이 작업하기 편한 곳에 자리한 까닭에 지금의 어살 위치가 예전의 위치와 일치하는 경우가 많다.

참고문헌

김용만, 「조선시대 사노비의 존재 형태 일연구」, 『민족문화논총 11』, 영남대학교 민족문화연구소, 1990.

이윤선, 「서남해 전래 어구 어법의 문화원 형성」, 『도서문화 24』, 국립목포대학교 도서문화연구원, 2004.

주강현, 「서해안 조기잡이와 어업 생산 풍습」, 『역사민속학 1권』, 한국역사민속학회, 1991.

홍선표, 「김홍도 생애의 재구성」, 『미술사 논단 34호』, 한국미술연구소, 2012.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「고기잡이」는 어전(漁箭)에서의 작업 광경을 그린 것이다. 어전은 물고기를 잡기 위하여 물속에 꽂은 나무 울타리로 만든 함정 어구류이다. 처음에는 어량(漁梁·魚梁)으로 일컬었으며, 흔히 양(梁)이라고 약칭하였다. 어전이라는 명칭은 어민들이 어량을 ‘어살’이라고 호칭하였기 때문에 어살을 한자로 표현하면서 바뀐 것으로 추측된다. 그림은 강에 설치한 어량이라기보다 바다에 설치한 어살로 조수 간만의 차가 큰 곳에 설치한 것이다. 대체로 남·서해안에 밀물과 썰물이 들고 나는 곳에 설치하여 고기를 잡는 방식이다. 어살은 대나무나 싸

리나무 등으로 엮은 발을 둘러쳐서 들어온 고기를 썰물 때 잡아 올리는 방식이다.

『한국수산지』(1908년)에는 조선시대 정지 어구(定置漁具; 일정한 장소에 고기를 가두어 잡는 어구)와 방렴(防簾)으로 구분되어 있다. 방렴은 수심이 얕으면서 간만의 차가 큰 해안에서 돌이나 흙으로 만조 시 수면 아래로 잠기더라도 길이가 아주 긴(50~150m) 활꼴의 담장을 치고 중앙부에 대나무로 만든 다래끼를 설치하여 고기가 물을 따라 흘러가다 썰물 때 다래끼에 모이게 하여 잡는 어구이다. 담의 재료에 따라 석방렴·죽방렴·토방렴 등으로 부르고, 멸치·새우·전어 등을 잡았다. 어전, 즉 협의의 어전은 서해안 및 남서해안 일대에 많이 설치하였다. 방사형 또는 만형으로 지주를 세운 뒤 대나무, 갈대, 싸리나무 등으로 만든 발을 둘러치고 중앙에 한 개 또는 좌우 양 날개에 임통(稭桶; 고기가 모이는 곳으로 발통이라고도 함)을 만들었다. 어전 중에는 양 날개에 한하여 지주를 세우지 않고 가지가 붙은 대나무 또는 나무를 세우기도 하였다. 이를 이용하여 조류에 따라 나가던 어류가 양 날개에 차단되어 임통에 들어갔을 때 잡았다. 조기, 새우, 갈치 오징어, 단강어, 병어, 가자미, 넙치, 서대, 가오리 등 조수 간만을 따라 이동하는 모든 어류가 대상이었다.

「고기잡이」는 썰물이 되어 어부들이 임통 부분에서 고기를 잡고 있는 모습이다. 두 사람의 어부가 임통 안에서 고기를 바꾸니에 담아내면 밖에서 받아 배에 싣는다. 배에는 고기를 받는 어부와 그 뒤에 잠시 쉬는 긴 담뱃대를 물고 있는 사람이 있다. 뒤쪽에는 배를 고정시키려는 듯 장대로 물밑을 짚고 있는 것 같다. 배에는 2개의 독이 있는데 젓을 담기 위한 독으로 보이며, 즉석에서 잡은 고기로 젓을 담글 것이다. 젓같은 조기젓, 새우젓 등 고기 종류에 따라 다양할 것이다. 그 앞쪽의 배에는 어부가 고기를 잡는 듯한 모습이고, 고기잡이를 따라온 것인지 허드렛일을 하기 위해 온 것인지는 정확하지 않지만 두 명의 아이가 앉아 있다. 한편 젓독 앞에 솔이 있는 것으로 보아 배에서 밥을 해 먹은 것으로 보인다. 그 옆에 비가 오면 피할 목적으로 설치한 듯한 지붕을 한 배가 있다. 어부들은 맨상투에 잠방이를 입고 있다.

참고문헌

『경남 어촌 민속지』, 국립민속박물관, 2002.

『도서지 하』, 충청남도, 1997. 김상보, 「충남의 젓갈과 식해 문화」, 『충남의 민속문화』, 국립민속박물관, 2010.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

6. 『단원풍속화첩(檀園風俗畫帖)』 중 「벼 타작」



【기본사항】

김홍도(金弘道), 18세기 후반, 종이에 담채, 27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

조선 왕조의 신분제도는 법제적 측면에서는 양인(良人)과 천인(賤人)으로 나뉜 사회였다. 그러나 사회·신분적 측면에서는 양반, 중인, 양인, 천인의 4계급 신분제로 구분되었다. 양반들의 경우 고향이 있으면서 관리로 진출했을 때 읍성 밖 들판에서 자유롭고 독자적인 동족 부락을 형성해 넓디넓은 토지와 많은 노비들을 거느리고 대를 이어 한곳에 눌러 살았다. 이들은 나라의 부름이 있을 때는 서울에서 살았지만, 부름이 없을 때는 고향에서 생활했으며 양반뿐만 아니라 양반이 소유한 사노비들은 모든 국역에서 면제되었다. 양반이 거느린 사노비들은 나라에서 지우는 모든 부담에서 면제되었지만, 그 대신 주인에게 무제한의 노동력을 제공하여야 했다.

양반이 소유한 노비 중에는 술거노비(率居奴婢)와 외거노비(外居奴婢)가 있었는데, 화면의 벼 타작하는 인부들은 외거노비들인 것으로 생각된다. 한 남자가 지계에 벧짐을 지어 나르고 있고 4명의 남자는 나락을 털고 있으며, 나머지 한 남자는 벼를 쓸어 담고 있다. 총 6명의 남자가 벼 타작하는 것을 주인 또는 감독관인 듯한 남자가 자리를 깔고 누워서 감독하고 있는데, 담뱃대를 입에 물고 옆에는 술 단지가 놓여 있다.

술과 담배로 여유로운 생활을 하는 상류층과 상류층의 감독을 받으면서 부지런히 벼 타작하고 있는 하류층의 생활 모습을 나타낸 풍속화이다.

가을의 벼 타작 풍경은 어제오늘의 일이 아니라 대략 5,000년 전부터 해왔다. 한반도는 기원전 2400년경부터 벼를 재배하였다. 이때의 벼는 밭벼[陸稻]이다. 밭벼가 논벼로 옮겨온 시기는 분명하지 않지만, 고고학적 발굴을 근거로 한다면 기원전 700년경으로 알려지고 있

으나 논벼보다는 화전(火田)으로 일군 밭벼의 양이 많았을 것으로 보고 있다.

『삼국사기』에 의하면 33년(백제 다루왕 6)에 왕은 나라 남쪽의 주(州)와 군(郡)에 영을 내려 도전(稻田)을 만들게 하였다. 이것은 그때까지 병행되던 밭벼와 논벼 생산에서 본격적으로 논벼 생산으로 국가적 차원에서 전환하였음을 의미하며, 수확량이 적은 쌀이 잡곡이고 좁쌀이 주식이던 것에서 쌀이 주식이 되는 시대가 왔음을 나타낸다. 『주서(周書)』에 의하면 실제적으로 백제 한성 시대에는 조세(租稅)로 쌀을 징수하였다.

저습지에서 자라는 벼를 천수답의 논벼 형태로 재배했던 밭에 씨를 뿌려 재배했든, 또 우기에 접어들어 논벼처럼 재배하기도 하는 건답(乾畝) 재배를 했던 청동기시대의 쌀 수확은 각지 수장(首長)의 권위 계승을 위한 의례적 상징 음식으로 활용되었다. 『의례(儀禮)』가 나온 약 3,000년 전의 예로 보면 공(公)이 대부(大夫)를 접대할 때 가찬(加饌)의 범주에 들어갈 만큼 쌀은 진중(珍重)되었다.

논벼이든 밭벼이든 타작이라는 과정을 반드시 거쳐야 한다. 타작된 벼는 방아를 찧어 껍질을 벗기고 시루를 사용하여 수증기로 찐 다음에 밥 또는 떡이 되며, 귀한 분 접대나 신(神)에게 바치는 음식이 되는 것이다.

쌀은 다른 곡물과 비교해볼 때 맛이 탁월하고 영양가도 높으며 계획 재배가 가능하고 계량, 수송, 분배, 보존성 또한 탁월하다. 이 때문에 점차 벼를 중심으로 한 재배가 늘어나 벼 외의 다른 작물이 점차 잡곡이 되고 벼가 주 곡식이 되었다.

도작 사회가 성립된 이후에도 사람들은 매일의 식탁에 쌀이 오르는 것을 이상으로 하는 생활을 꾸며왔다. 쌀은 실로 오랫동안 민중을 매료시키는 곡물로서 대접받았다. 수분을 충분히 흡수한 벼 종자(씨나락 담그기)는 10~15°C의 온도가 되면 발아하여 뿌리를 흠속에 뻗고(씨나락 뿌리기), 동시에 어린 싹은 지상에 출현하여 주경(主莖)이 되면서 점차로 제1엽·제2엽이 전개된다. 이때가 모내기 시절이다. 이후 경(莖)의 성장점에서 만들어내는 잎이 차츰차츰 전개되고, 이것과 일정한 관계를 유지하면서 많은 수의 부정근(不定根)이 출현하여 흠속에서 자란다.

주경의 발육에 따라 나뭇의 수가 증가하여 처음에 1자루였던 주경은 20~30자루의 경을 가진 주(株)가 된다. 이후 이삭을 형성하는데, 이삭은 개화와 수분(受粉)이 끝나면 45~50일에 걸쳐 배유(胚乳) 속에 양분을 축적하는 등숙기(登熟期)가 진행된다. 등숙기는 유숙기(乳熟期), 황숙기(黃熟期), 완숙기(完熟期)로 구별되고 완숙기에 이르러서 곡식알의 형성이 완료된다. 대략 벼씨 담그기가 5월에 시작되고 완숙기는 10월에 이르기 때문에 약 6개월이 벼의 성장 시기가 되는 셈이다. 이러한 벼 생산의 개시, 벼가 자라는 봄과 여름에는 작물의 무사생장(無事生長)을 빌고, 농사일을 모두 마친 가을에는 수확에 대한 감사 제의(祭儀)가 생겨 농경의례로 정착되었다. 씨나락 담그기·묘판 만들기·씨나락 뿌리기·모내기 같은 파종 의례(播種儀禮), 단오제·농신제·유두제·뫼긋·기우제 같은 성장의례(成長儀禮), 천신·제천의식 같은 수확의례(收穫儀禮), 음력 12월부터 정월 상원(上元)을 중심으로 거행되는 예축의례(豫祝儀禮)가 벼농사와 관련된 우리들의 1년 생활의례이다. 이들 의례에서는 쌀로 만든 떡과 술이 공물(供物)로 반드시 올라감은 물론이고 이들 의례가 아니더라도 국민 개개인의 관혼상제와 같은 중요한 행사에서도 쌀로 만든 음식(떡과 술)은 가장 귀한 찬품으로 대접받았다.

「벼 타작」은 바로 가을 수확의 기쁨을 나타낸 그림이기도 하다. 비록 상류층의 감동을 받으면서 벼를 힘들게 타작하고 있지만, 얼굴에는 고생한다는 느낌이 하나도 없다. 모두가 웃으면서 즐거운 표정이다. 타작 이후 전개될 천신, 제천의식, 예축의례에 대한 기대감의 표현일 것이다.

참고문헌

『삼국사기(三國史記)』

『주서(周書)』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「벼 타작」은 김홍도의 대표적 작품인 『단원풍속화첩』 중 한 장면이다. 화면 중앙에는 일꾼들이 벼단을 치는 장면을 배치하고, 오른쪽 구석에는 지주인지 마름인지 알 수 없으나 일꾼들을 감독하는 사람이 묘사되었다. 당연히 이 그림의 주인공은 일꾼들이다. 그림 속 일꾼들은 소매나 바지춤을 걷어 부치고 입가에 웃음을 띠며 활기차고 즐겁게 일을 하고 있다. 즉 왼쪽 상단에 일꾼이 지게로 운반한 벼단을 한 사람은 묶고 나머지 세 사람은 묶은 벼단을 통나무에 메치며 낱알을 털고 있다. 흩어진 곡식알들이 한 톨이라도 날아갈세라 또 한 사람은 열심히 비질을 하며 모으고 있다. 반면에 옆으로 팔을 베고 비스듬히 누워 담뱃대를 문 양반은 나른한지 눈을 지그시 감고 있다. 아마 그 옆에 술동子和 사발이 있는 것으로 보아 한잔한 모양이다. 체통을 중시하는 양반이 갓이 벗겨져 뒤로 넘어가는 것도 모르니 말이다. 김홍도 풍속화의 특징인 해학성을 볼 수 있는 부분이다.

그런데 혹자는 이 그림이 지주와 일꾼의 대조적인 모습에서 불공평한 신분 관계에 대한 비판을 풍자적으로 보여준다고 한다. 그러나 김홍도가 활동하였을 당시 조선 후기 사회상과 결부해보면, 이 그림은 신분 차별의 불공평을 부각시키기보다는 풍요로운 가운데 하층민들이 즐겁게 일하고 지배층들이 여유롭게 지낼 수 있는 태평성대의 모습을 담아낸 것이 아닌가 생각된다. 더욱이 궁중 화원이었던 김홍도는 정조(재위 1776~1800)의 총애와 후원을 받으면서 활발한 활동을 하였다. 그래서 양반과 다름없는 생활을 누렸을 김홍도가 체제를 비판하는 그림을 그렸다는 것은 현대적 시각에서 그림을 보는 오류일 것이다.

오히려 「벼 타작」은 당시 풍속화의 기능을 여실히 보여준다. 김홍도를 후원했던 정조는 영조 때부터 시행되어온 규장각 자비대령화원(差備待令畫員) 직제를 통해 화원들에게 녹취재(祿取才)라는 시험을 시행하면서 화원들을 관리하고 후원하며 재교육함으로써 화원 운영 체제에 획기적 변화를 가져왔다. 이는 이후 화원들의 도화 활동의 내용과 성격에 큰 영향을 미쳤는데, 특히 녹취재 화제(畫題)로서 ‘속화(俗畫)’를 인물화로부터 따로 떼어내어 출제함으로써 조선 후기 풍속화의 유행이 절정에 이르게 되었다는 사실을 통해서도 알 수 있다. 이러한 시대에 김홍도는 다양한 주제의 풍속화를 그려냈으며 『단원풍속화첩』은 그 결과물의 하나이다. 당연히 김홍도는 화원으로서 정조가 통치하는 체제의 원리를 그림에 부여해야 했음은 당연한 일일 것이다. 군주 국가에서 정통성을 가지고 서민을 다스리는 키포인트는 바로 태평성세, 그 태평성세를 그림 속에 드러내는 이야기말로 당시 풍속화의 주요 주제이자 기능이었을 것이다. 이렇게 성군 정조의 통치 기조를 이해해야만 비로소 「벼 타작」에 묘사된 농부들의 웃음이 가지는 의미를 이해할 수 있다.

「대장간」, 「서당」, 「무동」, 「씨름」 등 25면으로 이루어진 『단원풍속화첩』은 현재 낱장의 형태로 분리되어 있다. 또한 화첩 앞뒤에 2점의 군선도가 붙어 있었으나 역시 현

재는 분리되어 족자 형태로 표구되어 있다. 화첩의 그림들은 배경을 간단히 처리하고 인물의 행위를 중심으로 묘사하여 조선의 활기차고 건강한 서민들의 생활을 구체적으로 살펴볼 수 있다는 점에서 연구자뿐만 아니라 일반인들의 사랑을 받고 있다. 특히 인물의 감정을 주변의 상황과 유기적으로 연결시켜 자연스럽게 표현하였다는 점에서 예술적 가치를 더한다. 또한 등글넓적한 얼굴에 등글한 눈매를 지닌 조선시대의 전형적인 서민상을 표현해낸 점이 라든가 등장인물들의 사실적이고 해학에 넘치는 동작의 묘사 등은 풍속화가로서 김홍도의 기량을 보여준다. 이 같은 김홍도의 풍속화첩은 이후 김득신, 신윤복 등의 후배 화가들뿐만 아니라 19세기 말 20세기 초 시정(市井)의 화가들에게도 큰 영향을 미쳤다.

『단원풍속화첩』의 작가인 김홍도의 본관은 김해(金海), 자는 사능(士能), 호는 단원(檀園)·단구(丹邱)·서호(西湖)·고면거사(高眠居士)·취화사(醉畵士)·첩취옹(輒醉翁) 등이다. 김홍도는 당대의 최고 감식가이자 문인화가인 강세황(姜世晃, 1713~1791)의 천거로 도화서 화원이 되었다. 정조는 화원이 된 김홍도를 “회사(繪事)에 속하는 일이면 모두 홍도에게 주장하게 했다.”라고 할 만큼 총애했다. 강세황으로부터는 “근대 명수(近代名手)” 또는 “우리나라 금세(今世)의 신필(神筆)”이라는 찬사를 받기도 하였다. 김홍도의 풍모에 대해서는 조희룡(趙熙龍)의 『호산외기(壺山外記)』에 “그는 외모가 수려하고 풍채가 좋았으며, 또한 도량이 넓고 성격이 활달해서 마치 신선과 같았다.”라고 표현되어 있다. 호방한 그의 성격은 그림에도 그대로 드러나 활달한 필치의 산수, 도석 인물(道釋人物), 풍속, 화조 등 여러 방면에 걸쳐 뛰어난 재능을 발휘하였다.

참고문헌

- 강관식, 『조선 후기 궁중화원 연구 상』, 돌베개, 2001.
 오주석, 『단원 김홍도』, 솔, 2006.
 정병모, 『한국의 풍속화』, 한길사, 1999.
 진준현, 『단원 김홍도 연구』, 일지사, 1999.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「벼 타작」은 벼를 수확하는 모습을 그린 것이다. 벼는 타작 과정에서 정조(正租)와 황조(荒租), 기타 다양한 이름이 붙는다. 조선시대에 타작을 할 때는 대개 벧단을 나무로 만든 개상이나 넓적하고 기다란 탕돌에 후려쳐서 낱알을 떨어내었고, 간혹 그네에 끼워 훑어서 떨어내기도 하였다. 그런데 개상을 쓸 경우 바닥에 자리를 깔지 않은 상태에서 벧단을 후려쳐 낱알을 갈퀴로 긁고 비로 쓸어 담았다. 이 과정에서 낱알에 돌, 흙, 모래, 검불, 티끌 등이 뒤섞이게 마련이다. 그러므로 다시 부뚜로 바람을 일으키거나 키로 키질을 해서 쪽정이, 검불, 모래알 등을 걸러내었다. 하지만 부뚜질과 키질만으로는 충분히 이물이 걸러지지 않았다. 이 때문에 조선의 쌀은 돌쌀이라는 불명예스런 이름을 얻기도 했다. 일본의 경우 당기(唐箕)라고 부르는 풍구를 원록 연간(1700년 전후)에 도입하여 이물을 걸러냈지만, 조선에서는 이것이 아직 도입되지 않았다. 이물질을 거르는 과정에서 헝겊물이 제대로 제거되지 않은 상태의 벼를 황조, 정제된 벼를 정조라 불렀다.

황조의 품질은 다양해서 이문건의 『묵재일기(默齋日記)』에는 황조 30석을 추정해보니 쌀 14석 1두가 나왔다고 하였고, 환곡의 경우는 더 심해 오희문의 『쇄미록(瑣尾錄)』에는 40

두가 26두로, 10두가 6두로 줄었다고 하였다. 1726년부터 1761년까지 경상도 고성장에서 1량으로 살 수 있는 벼와 쌀의 양을 꾸준히 기록한 구상덕의 일기 『승충명록(勝聰明錄)』에는 1석에 2~3두밖에 나오지 않는 것도 있었다고 기록되어 있다. 그러므로 황조는 일정한 규격의 벼를 가리키는 것이 아니라 정제되지 않은 벼를 통칭하는 말이다.

벼를 도정한 쌀은 크게 백미와 현미로 나눈다. 백미와 현미에 대한 구분을 알아보려면 먼저 벼의 구조를 알아야 한다. 벼의 바깥층은 씨앗을 보호하는 기능을 하는 왕겨(겉겨, 매횄, 매횄)로 이루어져 있다. 왕겨의 무게는 벼 전체 무게의 15~30%에 해당한다. 그러므로 왕겨를 벗겨낸 현미의 무게는 벼 전체 무게의 70~85%가 되는 셈이다. 현미는 겉에 과피와 종피가 있고 그 안쪽으로 배젖이 있는데, 배젖의 겉 부분은 호분층이 감싸고 있다. 배젖의 내부는 쌀의 거의 대부분을 차지하는 전분층으로 이루어져 있다. 이 가운데 과피, 종피, 호분층을 모두 합하여 쌀겨층이라고 한다. 한편 과피 안쪽 한편에는 어린 싹과 뿌리를 간직한 쌀눈이 있다. 쌀을 도정하고 남은 쌀겨는 쌀겨층과 쌀눈을 합한 것이다. 백미는 이 현미에서 쌀겨를 제거하고 남은 녹말 입자로 가득 찬 전분층만으로 구성된 쌀을 말한다.

밥을 지어 먹으려면 먼저 벼의 왕겨를 벗겨내어 현미를 만들고 다시 현미에 붙어 있는 쌀겨도 벗겨냈다. 현미는 그대로 먹으면 영양은 좋지만 소화율이 낮고 밥맛도 없기 때문이다. 현미를 그대로 먹었을 경우 소화율은 90%이지만 쌀겨를 완전히 제거하고 백미로 먹을 경우에는 98%의 소화율을 보인다. 현미에서 쌀겨를 벗겨낸 정도를 도정도라고 하는데, 도정도는 현미 중량의 8%에 해당하는 쌀겨층 전체를 10으로 보고 그 가운데 몇 할을 깎아내었는가를 숫자로 표시한 것이다. 백미 즉 10분도미의 중량은 현미의 92%, 7분도미는 94.4%, 5분도미는 96%가 된다.

쌀의 도정도와 관련하여 조선시대 쌀의 명칭으로는 백미(白米), 중미(中米), 조미(糙米)가 있다. 벼는 이물이 섞인 정도로 벼의 품질을 정했지만 쌀의 경우는 도정도로 이름을 정했다. 백미는 일반적인 뜻 그대로 밥을 지어먹을 수 있게 현미를 쫓아서 속겨까지 제거한 쌀이다. 과전법 조문에 등장하는 조미는 왕겨만 벗겨내고 쌀겨는 제거하지 않은 지금의 현미를 말한다. 현미란 일본에서 들어온 용어이고, 우리말로는 매횄미쌀(매횄미·조미)이라고 불렀다. 『경국대전』 「호전」 녹과(祿科)에 등장하는 중미는 백미와 조미의 중간 정도 속겨를 벗겨낸 쌀이다.

단순히 조나 미로 기록된 경우는 대개 이물의 혼입 정도, 도정도와 관계없이 그저 벼와 쌀을 가리키는 말이다. 대부분의 경우 조는 정조를 가리키고, 미는 백미를 가리킨다. 통상 정조라 하면 조선시대 시장에서 상품으로 거래할 수 있을 정도로 정제되어 표준화된 벼를 가리켰다. 미도 마찬가지이다. 조선시대의 쌀은 속겨를 벗겨낸 백미 형태로 거래되고 조세로 납부되었기 때문이다.

도정 기술이 발달하지 못한 조선시대의 현미와 백미는 지금과 같은 품질의 현미와 백미가 아니었다. 조선시대의 조미는 껍질이 완전히 벗겨지지 않은 벼와 껍질을 벗긴 쌀이 섞여 있는 상태였다. 조선시대의 백미도 10분도로 도정하여 속겨를 완전히 제거한 백미가 아니었다. 정약용이 벼를 찼으면 쌀이 반이 나온다고 한 쌀은 순수한 백미가 아니었던 것이다. 현대의 조정 기술로도 화학적 도정법을 쓰지 않는 한 겨층만 100% 제거한다는 것은 불가능한 일이다. 그러므로 현대에 소비되고 있는 백미도 백미(10분도미), 7분도미, 5분도미가 뒤섞여 있는 경우가 많다. 겨층을 완전히 제거한 백미를 얻기 위해서는 당시의 도정 기구로는 싸라기 등의 손실이 많이 발생하여 감당하기 어려웠을 것이다.

조선시대의 백미는 도정의 균질도뿐만 아니라 평균적인 도정도도 현대와 달랐다. 조선에서

거래되는 백미를 일본인들은 한백미(韓白米), 중백미(中白米)라고 불렀는데 현대의 백미와 비교하면 속겨가 상당히 남아 있는 백미였다. 일본은 메이지 연간부터 백미를 10분도로 도정하여 소비하였으므로 1900년대 조선에서 활동한 일본 미곡상들은 조선에서 수집한 백미를 다시 도정하여 일본에 팔았다.

참고문헌

정연식, 「조선시대 이후 벼와 쌀의 상대적 가치와 용량」, 『역사와 현실 69』, 한국역사연구회, 2008.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

타작을 하는 모습을 그렸다. 타작은 곡식의 이삭을 떨어 알곡을 거두는 일이다. 그림에는 개상에 난가리를 두들겨 알곡을 털고 있다. 넓은 부잣집 마당에서 지주인지 마름인지 알 수 없지만 타작을 감독하는 자가 자리 위에 비스듬히 누워 담배를 피우는 가운데 여섯 명의 일꾼이 벼를 털거나 지게로 뺏단을 나르고 있다. 그 가운데 한 명은 망건을 썼고, 다른 한 명은 총각인지 상투가 없으며, 세 명은 맨상투이다. 이들은 대체로 가난한 작인이거나 종 또는 머슴이다. 김홍도가 그림을 그리던 시기에 대체로 맨상투를 한 사람들은 그 자체가 천한 존재의 표현이고, 풍속화에서 노동을 하는 사람들은 거의 맨상투를 하고 있다.

예전에는 집 앞의 너른 마당에서 타작을 했기 때문에 ‘마당질’이라고도 하였다. 마을에 따라서는 타작마당이라 하여 공용 마당을 따로 마련하였으며, 농사가 많은 집에서도 이를 갖추는 경우가 많았다. 마당에서 곡식의 알갱이를 떨어야 하므로 이를 잘 손질해야 할 필요가 있다.

벼 타작은 굵기가 10~15cm 되는 소나무 서너 개를 약 10cm 간격으로 나란히 묶고, 바닥 네 귀에 50~60cm 높이의 발을 붙여 만든 것을 이용하였다. 이를 ‘개상’이라 한다. 나무 대신 돌을 비스듬히 세워 쓰기도 하였는데, 이는 ‘땃돌’이라고 한다. 이 외에 절구를 가로로 뉘어놓고 개상을 대신할 때도 많았다. 이는 곡식 단을 태질하여 알갱이를 떨어내는 방법이다. 개상질할 때 곡식 단을 단단하게 죄어 묶는 끈이 땃자리개인데, 가운데는 새끼를 세 겹 꼬았고 양끝은 손에 쥐기 쉽도록 머리처럼 뿔뿔이 뿔었다.

전통적인 벼 타작 도구는 땃돌, 개상에 이어 쇠로 빗살처럼 촘촘히 만든 것을 세워 타작하는 ‘그네’가 나왔다. 일제강점기 일본으로부터 탈곡기가 들어오면서 벼 타작도 기계로 하기 시작하였고, 1980년대 이후 콤바인이라는 기계화된 농기구가 등장하였다. 콤바인은 곡식을 베어낸 그 자리에서 떨어 가마니 따위에 바로 갈무리한다.

참고문헌

] 『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

한국고문서학회, 『의식주, 살아 있는 조선의 풍경』, 역사비평사, 2006.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

7. 『단원풍속화첩(檀園風俗畫帖)』 중 「우물가」



【기본사항】

김홍도(金弘道), 18세기 후반, 종이에 담채, 27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

갑(甲)·을(乙)·병(丙)·정(丁)·무(戊)·기(己)·경(庚)·신(辛)·임(壬)·계(癸)로 구성된 10간(干)에서 임은 고인 물을 나타내고 숫자는 1 양수(陽數)이며, 계는 떨어지는 물이며 숫자는 6 음수(陰數)이다. 만물은 고인 물 1에서 비롯되었다는 것이 『주역(周易)』의 원리이다.

그래서 우리의 선조들은 고인 물의 대명사격인 우물물을 대단히 신성시했다. 우물가에서 정화수 한 잔을 떠놓고 빌면 아들을 출산할 수 있고 집안의 희망하는 모든 대소사가 이루어진다고 믿었다. 우물 속에 사는 신을 삼신[産神], 용왕신(龍王神)이라고 했다.

생명을 잉태시킬 수 있는 신이 살고 있다고 믿는, 우물을 신성시한 역사는 상당히 오래전부터 있어왔다. 기록으로만 보더라도 2,000년을 훌쩍 넘어 『삼국지』, 『북사(北史)』 등은 다음과 같이 기술하였다.

옥저 ; 바다 중간에 여국(女國)이 있다. 전하기를 그 나라에 신정(神井)이 있어 이를 보면 자식을 낳는다고 한다. "

삼신 또는 용신이 강림한 우물은 깨끗할 뿐만 아니라 대체적으로 물맛 또한 좋아 이 우물을 퍼서 각종 찬품(饌品)을 조리할 경우 음식 맛도 좋은 것은 물론이다. 우물 맛이 좋으려면 깨끗해야 한다. 우물은 퍼서 쓰면 쓸수록 더 깨끗하고 좋은 물이 샘솟게 되므로 공동 우물을 선호하였다. 우물물 중 자주 퍼내는 것을 취하는 이유는 항상 새롭기 때문이다.

깨끗한 물을 퍼서 술도 담그고 간장과 식혜(食醪)도 담그며, 수정과(水正果)와 각종 탕(湯)도 만든다. 겨울에 담그는 침저(沈菹)와 가양주(家釀酒), 여름에 담그는 장(醬;간장·된장 등)에서 물의 중요함은 말할 필요도 없고, 매일 일상 속에서 해야 하는 조리하는 물까지를 포함하여 식생활에서 물은 가장 소중한 것으로 인식되어왔다. 이것과 연계하여 마을에 자리잡은 공동 우물의 가치는 그 마을 사람 전체의 생명수(生命水)인 점에서 우물 속에 신(神)이 깃들여져 있다고 믿는 것은 어쩌면 당연한 일인지도 모른다. 『규합총서(閩閩叢書)』(1815)와 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1924)을 통하여 장, 술, 동치미를 담을 때 어떤 물이 좋은 물로 인식되었는지를 알아보자.

술 담그는 법

대저 술 담그는 법은 멥쌀이나 찰쌀을 백 번 씻고 찼 후에 차게 하여야 하고, 물은 샘물이나 정화수를 백 번 넘치게 끓여 식혀서 담근다. 누룩은 여러 날 햇볕에 쪼여서 술 담그면 잡맛이 없다. 또 수비(水飛)하면 더욱 좋다.

그릇 또한 깨끗이 씻어야 맛이 변하지 않는다. 찰쌀이 많으면 술맛이 시고 누룩이 많으면 맛이 쓰다.

무릇 술 만드는 데는 달고 씹직한 샘물이라야 한다. 만일 물이 좋지 못하면 술맛이 좋지 못하다. 옛사람 말이 샘이 씹직하면 술에서 향기로운 냄새가 난다고 했으니, 청명(淸明) 날 물이나 곡우(穀雨) 날 물로 술을 담그면 술 빛깔이 푸르고 붉은 순색(純色)이 난다.

맛도 씹직해서 오랫동안 놓아두어도 변치 않는다 하였다. 또 청명이나 곡우에 강물을 퍼다가 술을 담그면 빛깔 또한 푸르고 붉으며 맛이 기이하다고 하는 것은 때에 기후를 취하는 이치이다. (『조선무쌍신식요리제법』)"

술 만드는 데 가장 좋은 달고 씹직한 물이란 맛있고 깨끗한 물이지만 무엇보다도 좋은 물은 청명이나 곡우 일의 물이라는 것이다.

장 담그는 물

장 담그는 물은 특별히 좋은 물을 써야만 장맛이 좋다. 여름에 비가 갓 갠 우물물은 쓰지 않는다. 좋은 물을 길어 큰 시루를 독에 안치고 간수가 다 빠진 좋은 소금 한 말을 시루에 붓고, 좋은 물을 큰 동이로 가득히 붓는다. 그러면 티와 검불이 모두 시루 속에 걸린다. …… 커다란 막대기로 여러 번 저어서 며칠 동안 덮어두면 소금이 맑게 가라앉아 냉수와 같다. …… 메주를 넣는데, 메주가 너무 많으면 간장이 적게 생기고, 메주가 적으면 빛이 묽고 맛이 좋지 못하다. 메주를 항아리에 넣은 뒤에 소금물을 체에 받쳐 항아리에 가지런하게 붓는다. 소금물이 싱거우면 메주가 뜨다가 도로 가라앉는다. 만일 그렇게 되면 소금물을 떠내고 알맞을 정도로 소금을 더 타면 메주가 바로 뜬다.

장 담근 지 세 이레(21일) 안에는 초상난 집과 왕래하지 말고 아기 낳은 집 그리고 월경하는 여인, 낫선 잡인(雜人)을 가까이 들이지 않는다.

한 60일쯤 지나면 냉수 15동이들이 항아리에서도 맑은 간장 7동이 난다(『규합총서』)."

좋은 물에 장을 담그더라도 부정 탈 염려가 있으므로 21일 안에는 부정 타지 않게 각별히 조심해야 좋은 장을 얻을 수 있음을 강조한 내용이다.

동치미

잘고 모양이 예쁜 무를 뿌리째 깨끗하게 깎아 간을 맞추어 절인다. 하루가 지나 다 절였으면 씻어 독을 묻고 그 속에 넣는다. 어린 오이를 가지 나무 태운 재에 묻어두면 금방 탄 것과 같으니 무 절일 때 같이 절였다가 이 속에 넣는다.

좋은 배와 유자를 통째로 껍질을 벗겨 썰지 않고 함께 넣는다. 파의 흰 뿌리 부분을 한 치 길이씩 잘라 넷으로 쪼갠 것, 생강 얇게 저민 것, 씨 없이 반듯하게 썬 고추를 그 위에 많이 넣는다.

좋은 물에 소금 간을 맞추어 고운체에 받쳐서 가득히 붓는다.

항아리 뚜껑을 닫고 잘 밀봉해둔다.

겨울에 익으면 꺼내서 먹기 전에 배와 유자는 썰고, 그 국물에 꿀을 탄 뒤 석류에 잣을 뿌려 먹으면 맑고 산뜻하여 맛이 매우 좋다.

또 좋은 생치(生雉)를 백숙(白熟)하여 기름기를 없애고 얼음을 함께 채워 동치미국에 넣은 다음 생치살을 찢어 먹으면 그 이름이 바로 생치국(생치침채)이다.

또 동치미국에 가느다란 국수와 무, 오이, 배, 유자 저민 것을 얹고 돼지고기, 채를 썬 달걀 지단을 그 위에 다시 얹어 후춧가루와 잣을 뿌리면 바로 냉면이다. (『규합총서』)

겨울에 좋은 물로 동치미를 담그고, 생치침채와 냉면도 만들어 먹는다는 이야기이다. 이 동치미는 음력 11월에 담그는 김장 김치였다. 1849년에 홍석모(洪錫模)가 집필한 『동국세시기(東國歲時記)』에는 음력 10월에 “도회의 풍속에 무, 배추, 마늘, 고추, 소금 등으로 독에 김장을 담근다. 여름의 장담기[夏醬]와 겨울의 김치 담기[冬菹]는 인가(人家)에서 1년의 중요한 계획[人家一年之大計]이다.”라고 하였고, 음력 11월에 “뿌리가 비교적 작은 무로 김치 담근 것을 동치미[冬沈]라 하며 또 무, 배추, 미나리, 생강, 고추로 장김치[醬菹]와 섞박지[雜菹]도 담근다.”라고 하였다.

그러니까 인가의 1년 중 두 가지 중요 행사는 하장과 동저라는 것인데, 여기에서 빠질 수 없는 것이 맑고 씩씩한(건강한) 물이고, 이 물로 각종 저장음식을 만들어 1년의 주요 먹을거리로 삼았으니, 마을 공동 우물에 대한 주민들이 가진 인식은 거의 신앙에 가까울 수밖에 없었을 것이다.

「우물가」는 돌로 단단히 만든 우물에서 여인이 두레박으로 퍼 올린 물을 길 가던 목마른 남자에게 건네 마시게 하는 장면으로, 가장 중심 화면이 되게 설정하여 전개된다. 목마른 신체 건강한 남자는 윗옷을 풀어헤친 상태에서 물을 맛있게 마시고 있다. 꿀꺽꿀꺽 물 마시는 소리가 들리는 듯 사실적이다. 김홍도는 이 그림을 통하여 마을 우물이 가진 생명력(生命力)을 표현하고자 했을 것이다.

계절은 윗옷을 풀어헤친 남성으로 보아서 늦봄 아니면 초여름일 것이다. 한 여인이 부지런히 풍주에 물을 길어 머리에 이고 한 손은 풍주를 잡고, 다른 한 손은 물을 가득히 담은 주전자를 들고 있다. 주전자 물은 음료용이고, 머리에 인 물은 조리용이다.

부뚜막에 고정시킨 무쇠 솥 하나에는(대개 무쇠 솥은 부뚜막에 2개 이상 설치하는 경우가 대부분이었다. 무쇠 솥 자체가 너무 무거워 들고 다닐 수 없었기 때문이다) 항상 물이 담겨 있고, 큰 집안 행사가 있을 때는 그 무쇠 솥에 물을 끓여놓았다가 떡을 찌거나, 국 또는 찌개를 만들었다.

한편 부뚜막에 고정시킨 다른 무쇠 솥 하나에는 쌀을 안쳐 끓여 하는 취반을 하는데 무쇠 솥에 밥알이 들러붙을 정도가 되도록 뜸을 오랫동안 들였다. 밥을 식구마다 풍 뒤에는 다른

무쇠 솥에서 끓고 있는 물을 부어서 은근한 불에 놓아두면 숙수(熟水)가 된다. 이것을 승냥이라 불렀고, 실로 오랜 동안 우리 민족에게 차를 대신하는 구실을 하였다. 승냥은 고정시킨 무쇠 솥의 세척을 겸하는 음료 문화로 자리 잡았지만, 그 물 또한 마을의 공동 우물에서 길어온 물이다.

「우물가」 여인들이 두레박을 이용하여 부지런히 퍼 올린 물은 그네들의 부뚜막에 고정시켜 걸쳐놓은 무쇠 솥과 연계되어, 이를 통하여 각종 찬품이 조리되고 식구들의 생명을 불을 지폈던 것이다.

참고문헌

『규합총서(閩閩叢書)』

『동국세시기(東國歲時記)』

『북사(北史)』

『삼국지(三國志)』

『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【제목】 『단원풍속화첩(檀園風俗畫帖)』 중 「우물가」

【본문】 「우물가」는 김홍도의 대표적 작품인 『단원풍속화첩』 중의 한 장면이다. 화면 오른쪽 하단에 ‘金弘道印’이라는 성명인(姓名印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 우물가에서 벌어진 상황을 재미있게 구성한 이 그림은 김홍도의 풍속화 중 에로틱한 장면의 하나로 꼽힌다. 갓을 벗고 저고리를 풀어젖히고 가슴을 드러낸 남자가 여인에게서 물을 얻어 마시고 있다. 자신이 직접 떠서 먹지 않았음은 남자가 들고 있는 두레박줄이 여인의 손에 들려 있음을 통해 짐작할 수 있다. 물을 떠준 여인은 부끄러운지 얼굴을 돌리고 있지만 미소를 짓는 모습이 그 상황이 그렇게 싫지만은 않은 것 같다. 그 옆에서 있던 여인 역시 눈을 들 데가 없다는 듯 두레박으로 물을 길는 일에 열중하고 있다. 그리고 남자의 뒤편에 있는 여인은 물을 길러 왔는지 머리 위의 물동이와 두레박을 들고 서 있지만 앞의 상황이 망측한지 몸을 돌려 서 있다. 이 여인은 이 상황 설정에서 벗어나 있지만, 그녀의 행동으로 인해 이 상황이 조선 후기에 일상적이지 않은 파격적인 상황임을 나타낸다.

김홍도는 『단원풍속화첩』에서 인물을 철선묘(鐵線描) 또는 정두서미묘(釘頭鼠尾描)를 이용하여 그렸다. 이 그림은 철선묘를 이용하였는데, 여인들의 치마 주름선 등이 자연스럽지 못하고 변잡하고 도식적이다. 일부 화면에서 나타난 이러한 특징들은 최근 『단원풍속화첩』의 진위 여부 논란의 원인이 되고 있다. 다시 말해서 『단원풍속화첩』이 형태상 부정확하고 부적절한 묘사가 많으며 필법도 치졸하고 경직된 필치가 많을 뿐만 아니라 화면 상태도 일반적인 초본이나 감상용 화첩에서 보기 어려운 특수한 현상들이 많기 때문에 김홍도의 진작으로 보기 힘들다는 것이다. 특히 19세기 말 『단원풍속화첩』이 시정(市井)의 화가들에 의해 모사되어 판매되었다는 사실은 이 『단원풍속화첩』 역시 김홍도가 그린 화본에 근거하여 이후의 화가들에 의해 모사되었을 것이라는 데 방점을 두고 있다. 그림에도 불구하고

『단원풍속화첩』이 조선 후기 조선인들의 생활상을 가장 역동적으로 보여주고 있음은 부인할 수 없을 것이다.

「대장간」, 「서당」, 「무동」, 「씨름」 등 25면으로 이루어진 이 화첩은 현재 낱장의 형태로 분리되어 있다. 또한 화첩 앞뒤에 2점의 군선도가 붙어 있었으나 역시 현재는 분리되어 족자 형태로 표구되어 있다. 이 화첩의 그림들은 배경을 간단히 처리하고 인물의 행위를 중심으로 묘사하여 조선의 활기차고 건강한 서민들의 생활을 집중적으로 살펴볼 수 있다는 점에서 각계의 연구자뿐만 아니라 일반인들의 사랑을 받고 있다. 특히 인물의 감정을 주변의 상황과 유기적으로 연결시켜 자연스럽게 표현하였다는 점에서 예술적 가치를 더한다. 또한 등글넓적한 얼굴에 등글한 눈매를 지닌 조선시대의 전형적인 서민상을 표현해낸 점이 라든가, 등장인물들의 사실적이고 해학에 넘치는 동작의 묘사 등은 풍속화가로서 김홍도의 기량을 보여준다. 이 같은 김홍도의 풍속화첩은 이후 김득신, 신윤복 등의 후배 화가들뿐만 아니라 19세기 말 20세기 초 시정의 화가들에게도 큰 영향을 미쳤다.

『단원풍속화첩』의 작가인 김홍도의 본관은 김해(金海), 자는 사능(士能), 호는 단원(檀園)·단구(丹邱)·서호(西湖)·고면거사(高眠居士)·취화사(醉畫士)·첩취옹(輒醉翁) 등이다. 김홍도는 당대의 최고 감식가이자 문인화가인 강세황(姜世晃, 1713~1791)의 천거로 도화서 화원이 되었다. 정조(재위 1776~1800)는 화원이 된 김홍도를 “회사(繪事)에 속하는 일이면 모두 홍도에게 주장하게 했다.”라고 할 만큼 총애했다. 강세황으로부터는 “근대 명수(近代名手)” 또는 “우리나라 금세(今世)의 신필(神筆)”이라는 찬사를 받기도 하였다. 김홍도의 풍모에 대해서는 조희룡(趙熙龍)의 『호산외기(壺山外記)』에 “그는 외모가 수려하고 풍채가 좋았으며, 또한 도량이 넓고 성격이 활달해서 마치 신선과 같았다”라고 기록되어 있다. 호방한 그의 성격은 그림에도 그대로 드러나 활달한 필치의 산수, 도석 인물(道釋人物), 풍속, 화조 등 여러 방면에 걸쳐 뛰어난 재능을 발휘하였다.

참고문헌

강관식, 『조선 후기 궁중화원 연구 상』, 돌베개, 2001.

오주석, 『단원 김홍도』, 솔, 2006.

정병모, 『한국의 풍속화』, 한길사, 1999.

진준현, 『단원 김홍도 연구』, 일지사, 1999.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「우물가」는 더운 여름날 옷통을 풀어헤친 남자가 우물을 걷는 아낙네에게 두레박을 빌려 우물을 마시는 장면을 그린 것이다. 전근대 사회에서 식음수를 얻기 위한 대표적인 시설은 우물이었다. 우물의 역사는 고대사회까지 소급되는 긴 역사를 갖는다. 옥저 여인국의 우물 기록, 신라 박혁거세 신화나 백제의 흥망성쇠를 밝히는 우물 기록 등은 우물의 역사가 이 땅에 사람이 살기 시작한 때와 같이 시작되었음을 보여주는 자료이다.

문헌에 나타난 우물에 관한 기록은 일찍이 동옥저에서부터 보인다. 『위지(魏志)』나 『북사(北史)』, 『후한서(後漢書)』 등 많은 중국의 사서에 옥저에 대한 기록이 실려 있는데, 대체로 거의 유사한 내용의 다음과 같은 우물 관련 기록을 찾아볼 수 있다.

"그곳의 노인이 말하길 …… 바다 중간에 여국(女國)이 있는데 남자가 없다고 했다. 혹 전하기로는 그 나라에 신이한 우물[神井]이 있어 이를 보면 자식을 낳는다고 했다[其耆老言 …… 又說海中有女國無男人或傳其國有神井, 窺之輒生子云]."

이 기록을 보면 옥저의 바다 중간의 여인국에서 여인들이 아이를 갖고자 하면 신이한 우물을 보고 아이를 낳는다고 하였다. 즉 우물을 인간 생명의 잉태로 보고 있다.

이러한 우물은 자연 상태의 지하수를 이용 가능한 형태로 전환시킨 것이다. 우물이라는 구조물을 통해 지하수가 고이면서 사람들이 더욱 쉽게 마시고 사용할 수 있게 된 것이다. 우물의 제작은 어디에 설치할 것인가 하는 터 잡기에서부터 제작과 사용 관리에 이르기까지 치밀한 수리(水理)적 인식을 필요로 한다. 지하수의 맥을 찾는 것은 미시지리학적인 지식을 필요로 한다. 그렇게 선정된 장소에 우물을 만드는데, 소량의 지하수이지만 깨끗한 상태의 물이 지속적으로 모일 수 있도록 만들어야 한다. 그리고 관리는 풍부한 양의 수량을 어떻게 깨끗하게 잘 유지할 것인가에 주안점을 두어야 한다.

우물을 주요 식수원으로 이용하던 단계에서는 공동으로 만들었다. 우물을 필요로 하는 마을 구성원들이 중심이 되어 주변의 돌을 모아 우물 벽을 만들었는데, 간혹 나무나 독을 이용하기도 하지만 돌로 하는 것이 보편적이었다. 돌로 만든 우물 벽은 많은 시간과 노동이 소요되지만 상대적으로 견고하여 안정적으로 물을 공급할 수 있었다. 우물 벽의 돌 쌓는 기법은 매우 정교하였다. 흔히 ‘공돌 쌓기’라고 하는데, 돌과 돌의 이를 서로 맞추어 쌓는 기법으로 돌담 쌓는 방식과 비슷하다. 우물 돌은 가급적 모가 심하지 않은 냇가나 강에서 채취한 돌을 쓰고, 모양 또한 납작하고도 길쭉한 것을 사용하여 납작한 부분들이 서로 겹쳐지도록 하였다. 돌의 틈새를 줄이고 주변의 토압을 우물 벽이 견딜 수 있게 하기 위해서다. 돌의 틈새가 너무 넓을 경우 진흙을 벽 바깥으로 바르는 경우도 있다. 이는 외수(外水; 우물 바깥에서 들어오는 물)를 막아주고 돌 틈새로 물이 빠져나가는 것을 막기 위한 조치이다. 대체로 우물의 형태는 아래가 넓고 위가 좁은 하광상협(下廣上狹)의 형태였는데, 이는 우물 내부의 물 흐름을 원활하게 하기 위한 조치이다. 물이 고여 있으면 썩기 때문에 끊임없이 흐르도록 한 것이다.

우물물은 바가지나 두레박을 이용해 퍼 썼다. 우물은 쓸수록 더 깨끗하고 좋은 물이 솟게 된다고 하여 대체적으로 공동 우물을 사용하였다. 함께 만들어 공동으로 사용하는 경우 우물의 관리 또한 수월했다. 이러한 우물은 산업사회를 겪으면서 우물 벽은 콘크리트 관으로 대체되었고, 많은 경우 우물보다는 작두샘이나 마을 공동 상수도로 바뀌었다. 간이상수도 시설은 오늘날까지도 시골 마을의 주요 식수 시설이 되고 있다.

상수도가 일반화되기 전에 많이 사용한 것은 작두샘이었다. 작두샘은 지하 수맥에 관을 막아 펌프를 이용해 인력으로 지하수를 끌어 올리는 방법이다. 우물 벽을 쌓아 만드는 대신에 철관을 박으면 되므로 설치 공간이 넓지 않아도 되는 이점이 있다. 그래서 작두샘은 가구별로 많이 박아 이용하였다. 마당이나 부엌 가까운 곳에 설치하여 물을 길어 운반하는 노고도 줄었다. 우물처럼 노출된 형태가 아니기 때문에 오염이 덜 되는 이점도 있었다. 그렇기에 우물 청소도 필요 없으며, 설치도 간편하여 전문업체에 의뢰할 경우 한나절이면 샘이 만들어졌다.

작두샘의 기술적 원리는 펌프이다. 그래서 ‘펌프 우물’ 혹은 그냥 ‘펌프’라 부르기도 한다. 작두샘의 유지 관리는 우물과 차이가 있다. 우물은 물을 많이 퍼 쓰는 것이 유지와 관리에 좋지만 작두샘은 그렇지 않았다. 그것은 지하 수맥에서 곧바로 물을 끌어올리기 때문이다.

그래서 작두샘은 물을 많이 퍼 쓰기보다는 아껴 쓰고 가급적 사용량을 줄이는 것이 시설의 유지에 용이하며, 수원의 생명력을 연장시키는 것이 되었다.

일단 편리성 중심으로 변화의 방향을 잡은 취수기술은 더욱 편리한 쪽으로 치달았다. 작두샘 이후에 출현한 취수 수리시설이 바로 상수도이다. 상수도에서는 수동의 펌프 기능을 자동화하여 물을 길기 때문에 인력이 필요 없게 되었다. 자동 모터를 이용하거나 수압 원리를 이용한 취수탑을 이용하여 수도꼭지만 조정하면 쉽게 물이 흘러나오도록 하였던 것이다.

인구가 많고 밀집도가 큰 도시에서는 마을 상수도 수준의 수리시설로는 물 공급이 턱없이 부족하였다. 지하수의 수원으로서는 도시의 물소비량을 감당하기 어려웠던 것이다. 그래서 식음수의 수원이 지하수에서 하천수로 대체되었다. 안정적인 상수원의 확보를 위해서 국가 혹은 지방행정 당국에서는 대규모 토목공사를 통해 하천수를 취수하는 수리시설을 설비하였고, 개별 가정에서는 수도시설을 설치하여 물을 유료로 공급받게 되었다.

하천수를 수원으로 하는 상수도 시설이 일반화되면서 물의 공급량은 늘어났지만, 수질에는 문제가 발생하였다. 수원이 지표수이기에 발생한 문제이다. 수질 개선을 위해 상수도 수원지 보호를 위한 특별법을 제정한다거나 물 공급 전 취수 단계에서 염소 등으로 소독을 하기도 하고, 수돗물에 불소 소독을 하게 되면서 이에 대한 찬반양론의 공방도 있다.

참고문헌

김재호, 「식수 문화의 변화 과정-우물에서 상수도까지」, 『한국민속학 47』, 한국민속학회, 2008.

권태효, 「우물의 공간적 성격과 상징성 연구」, 『민족문화연구 56』, 고려대학교 민족문화연구원, 2012.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「우물가」는 물을 길는 우물의 정경을 그린 그림이다. 3명의 여인이 물을 길고 있는데, 한 사람은 물동이를 머리에 이고 집으로 가는 모습이고, 한 사람은 우물에서 두레박으로 물을 길고 있는데, 돌로 쌓은 듯한 둥근 우물 구조물 위에서 일을 하는 듯하다. 또 한 사람은 나그네에게 두레박의 물을 주고 있다. 남녀가 유별한 당시에 남정네가 우물가에서 물을 얻어먹는 모습이 가히 파격적이다. 훌륭한 규수는 우물가의 버드나무에서 탄 버들잎을 물바가지에 띄워 나그네가 급체하지 않게 하는 지혜를 발휘했다는 전설도 많이 전한다. 남자는 더운 여름인지 앞가슴을 풀어헤친 채 물을 먹고 있는데, 젊은 여인이 부끄러운 듯 눈을 돌리고 있는 표정이다. 여인들은 짧은 저고리를 입어 가슴 부분이 약간 드러나 있고, 치마는 넓고 길며 속바지가 드러날 정도로 끈으로 묶어 올렸다. 전통사회에서는 마을에서 공동으로 우물을 뚫었다. 그래서 마을에서 공동 우물을 신축하거나 보수·관리할 목적으로 만든 우물계가 있기도 하였다. 이런 계 조직을 정계(井契), 정호계(井戶契)라고도 한다. 우물 관리는 정해진 날에 하거나 여름철 홍수로 더러워지면 함께 하였다. 마을 공동 우물은 마을과 외부 세계에 대한 정보를 교환하는 곳이기도 하였다. 마을 사람들은 우물을 깨끗이 하고, 정월이면 한 해의 무사함을 기원하는 우물굿(샘굿)을 했다. 우물 고사를 지내기 전에는 우물 주변의 잡스런 오물을 제거하고 지붕을 씌우거나 금줄을 치기도 했다. 우물 맛이 변하면 마을이나 나라에 큰일이 생긴다고 생각하기도 하였다. 김유신 장군은 전장으로 떠나 있다가 오랜

만에 집에 와서는 우물물의 맛이 변하지 않은 것을 보고 집안이 무탈하다고 여겨 다시 출정했다고 한다. 또한 백제가 망할 때 우물물이 핏빛으로 변했다거나 이차돈이 순교할 때 우물이 말랐다는 이야기가 전하기도 한다.

세시풍속에는 정월 대보름날에 부인들이 닭이 울 때를 기다렸다가 앞다투어 먼저 우물물을 길던 풍속이 있었다. 이는 정월 열나흘날 밤에 하늘에서 용이 내려와 우물에 알을 낳는다는 믿었는데, 첫 번째 낳는 사람의 물에 용의 알이 섞여 들어가기 때문에 용알을 건져간 집은 운수대통하고 풍년이 든다고 믿었기 때문이다. 『동국세시기(東國歲時記)』에는 “황해도와 평안도 풍속에 보름 전날 밤 닭이 울 때를 기다려 집집마다 바가지를 가지고 서로 앞다투어 우물에서 정화수를 길어온다. 이것을 용알 뜨기라 한다. 맨 먼저 물을 길는 사람이 그해의 농사를 제일 잘 짓는다.”라고 기록되어 있다. 『열양세시기(洌陽歲時記)』에서는 이물 한 그릇 길는 것을 노룡자(撈龍子)라고 하였다. 이와 같이 보름날 새벽 물을 길는 것을 용알 뜨기라고 하며, 우물에 있는 용의 알을 뜬다는 뜻으로 한자어로 노룡란(撈龍卵)·노룡자라고 하였다. 정월 대보름날 새벽에 우물물을 처음 떠오는 것은 집안에 복을 가지고 오는 일이므로 경기도에서는 복물·수복수(壽福水), 강원도에서는 복물 뜨기·용물 뜨기라 하였다. 강원도의 복물 뜨기는 보름날 새벽에 여성들이 바가지로 우물물을 처음 떠서 그 물에 찰밥을 띄우는 것이라고 한다. 새벽에 일찍 우물물을 길어다가 밥을 해먹는데, 이를 새알 뜨기라고도 한다. 이러한 풍속은 농경생활을 바탕으로 하는 우리 민족에게 물이 무엇보다도 중요했음을 보여준다. 한 해의 농사는 그해 비가 얼마나 오느냐에 달려 있기 때문에 비를 상징하는 용이 우물에 알을 낳는다고 믿었다. 이는 비가 적당히 와서 우물이 마르지 않도록 기원하는 것뿐만 아니라 농사에 필요한 물과 관련한 상징적인 의미를 가진다. 이것은 달, 여성으로 풍요를 기원하고 축원하는 주술적 상징의례로 볼 수 있다.

참고문헌

김택규, 『한국농경세시연구』, 영남대학교 출판부, 1985.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

『한국세시풍속사전(정월편)』, 국립민속박물관, 2006.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

8. 『단원풍속화첩(檀園風俗畫帖)』 중 「점심」



【기본사항】

김홍도(金弘道), 18세기 후반, 종이에 담채, 27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

화면은 아낙이 가져온 점심밥을 외거노비(外居奴婢) 또는 양인(良人)인 듯한 6명의 장정들이 모여 앉아 숟가락과 젓가락을 사용하여 맛있게 먹고 있다. 뒤편의 한 남자는 밥을 다 먹은 듯 심부름하는 아이가 가지고 온 막걸리가 들어 있는 술병에서 막걸리를 대접에 따라 마시고 있다. 점심을 가져온 아낙은 따라온 어린 아들에게 밥을 먹이고 있고, 엮고 온 갓난 아이에게는 젖을 물리고 있다.

점심(點心)이란 용어는 중국에서 왔다.

오늘날 중국의 조리 체계는 주식에 해당하는 반(飯), 부식에 해당하는 채(菜), 가식에 해당하는 점심으로 분류된다. 디엔싱(점심)이란 말은 당(唐) 시대에 생긴 것으로 그때까지 병(餅), 이(餌) 등으로 불렸던 전부를 가리켰다. 식사 사이에 조금 먹는 음식인 면류, 교자(交子), 포자(包子), 만두, 떡, 과자 등이 여기에 속한다. 우리나라의 떡, 과자 등은 중국의 ‘마른 디엔싱’에 해당되고, 국수나 만두 등은 ‘젓은 디엔싱’에 해당된다. 그런데 이 디엔싱의 기원은 『양서(梁書)』에 의하면 소명태자(昭明太子)가 곡물의 가격이 오르므로 소식(小食)을 명한 데서 출발하였다 한다. 우리나라에서는 점심이라 적고 낮에 먹는 밥을 가리키게 되었다.

명나라 사신 접대 때 낮에 먹는 밥을 중반(中飯)이라 하였고, 왕가에서는 이를 주수라(晝水刺), 왕족 이하는 주반(晝飯)이라 하였는데, 이미 이익(李翼, 1681~1763)이 살던 시절의 민중들은 이를 통틀어서 일반적으로 점심이라 하였다.

점심이란 단어가 본래 가지고 있는 의미는 소식, 즉 적게 먹는 음식을 뜻한다. 그래서 불교 선종에서는 배고플 때 조금 먹는 음식을 점심이라 하였다. 이익은 『성호사설(星湖僿說)』에서 “당나라 정삼(鄭謩)이 강회(江淮)의 유후(留後)가 되었을 때 부인이 ‘점심 드세요’라고 하였다. 후세에는 이른 새벽에 소식(小食)하는 것을 점심이라 한다.”라고 하였다. 점심이란 중국에서 새벽에 소식하는 것을 나타낸 말에서 기원하여 우리나라에 와서는 오찬을 점심이라 칭하게 되었다. 어쨌든 점심의 본뜻은 소식인 것만은 확실하다.

조선시대에는 왕가에서부터 일반 서민에 이르기까지 아침에는 죽을 먹었다. 이를 궁중에서는 조수라(早水刺, 粥水刺)라 하고, 일반 민중들은 조반(早飯)이라 하였다. 그래서 이덕무(李德懋)는 『청장관전서(靑莊館全書)』(1795)에서 “서울 시녀(市女)들의 죽 파는 소리가 개부르는 듯하다.”라고 하였다. 당시 죽은 시장에서 팔 만큼 매우 보편화된 음식이었다. 『임원십육지(林園十六志)』(1827년경)에서 “매일 아침에 죽 한 사발을 먹으면 위장에 좋다. 이것은 음식의 최묘결이다.”라고 하였듯이 죽이 가지는 특수성 때문에 보양식으로서의 역할을 해서라고도 보지만 어쨌든 조선시대에 아침밥을 죽으로 대용한 것은 상당히 보편화된 양상으로 보아도 좋다.

방풍죽(防風粥), 두을죽(豆乙粥), 연자죽(蓮子粥), 해송자죽(海松子粥), 청태죽(靑太粥), 호죽(瓠粥), 규채죽(葵菜粥), 맥죽(麥粥), 추죽(雛粥), 우양죽(牛臙粥), 부어죽(鮒魚粥), 석화죽(石花粥), 우근죽(藕根粥), 검은죽(芡仁粥), 능각죽(菱角粥), 갈근죽(葛根粥), 황률죽(黃粟粥), 전복죽(全鮑粥), 홍합죽(紅蛤粥), 우육죽(牛肉粥), 진자죽(榛子粥), 행인죽(杏仁粥), 흑임자죽(黑荏子粥), 타락죽(駝酪粥), 적두죽(赤豆粥), 고비죽, 고사리죽, 도라지죽, 무죽, 당근죽, 근대죽, 시금치죽, 냉이죽, 미나리죽, 마죽, 복령죽, 백합죽, 대추죽, 호두죽, 들깨죽, 도토리죽, 생강죽, 백미죽 등이 당시에 먹던 죽 종류인데 아침을 죽으로 먹으니 점심때쯤이면 배가 고프지 않을 수 없다.

그래서 점심을 많이 먹었던 것 같다. 「점심」에 나오는 밥그릇의 크기가 큰 것은 아침을 죽으로 했기 때문만은 아니고 밭일을 한 농부의 허기진 배를 채우는 양을 감안하여야 하겠지만, 그렇다 하더라도 밥그릇이 유난히 크다. 『성호사설』을 통하여 그때의 대식(大食) 상황을 보자.

"우리나라 사람들은 이 세상에서 음식을 가장 많이 먹는다. 최근 우리나라 사람 가운데 표류하여 유구국(琉球國; 현재의 오키나와)에 도착한 자가 있었다. 그 나라 사람들이 비웃으면서 그에게 말하기를 “너희 나라 풍속에 항상 큰 사발에 밥을 담아 쇠숟가락(유기 수저)으로 푹푹 떠먹으니 어찌 가난하지 않겠는가?”라고 말하였다. 그 사람은 아마도 전에 우리나라에 표류해 와서 우리의 풍속을 잘 알고 있는 사람인 듯하다. ……

내가 일찍이 살펴보건대 바닷가에 사는 사람들은 세 사람이 나누어 먹어도 배고프지 않을 정도의 음식을 한 사람이 먹어 치운다. 그러니 나라가 어찌 가난하지 않을 수 있겠는가. ……

요즘 사람들은 새벽에 일찍 일어나 흰죽 먹는 것을 ‘조반’이라 하고, 한낮에 배불리 먹는 것을 ‘점심’이라 한다. "

「점심」 속의 광경을 자세히 들여다보면 반찬은 높이가 낮은 사각형의 그릇에 담고 밥은 커다란 주발에 담아 먹고 있는 모습인데, 이 밥이 쌀밥인지 보리밥인지 알 길이 없지만 윗옷을 벗고 있는 모습에서 계절적으로 늦봄 또는 여름인 듯하다. 그렇다면 보리밥일 가능성

이 높다. 맨 앞 왼편에 앉아 있는 남자는 왼손으로는 밥주발을 들고, 오른손으로는 젓가락으로 반찬을 막 잡고 있다. 반찬의 종류는 시기를 늦봄 또는 초여름이라 가정한다면 대략 다음과 같은 찬품 중에서 구성되었을 것이다.

연근채(蓮根菜), 원추리나물, 박나물, 자충나물, 미나리나물, 황화채, 양하나물, 파나물, 두릅나물, 도라지나물, 콩나물, 숙주나물, 죽순나물, 더덕나물, 고비나물, 고사리나물, 호박나물, 오이나물, 무나물, 썩갓나물, 가지나물, 취쌈, 상추쌈, 깻잎쌈, 된장 등.

이렇듯 나물을 포함한 채소를 위주로 하여 반찬으로 삼았다고 보는 것은 당시 서민들에게는 생선이나 젓갈, 돼지고기, 닭고기, 쇠고기, 달걀은 여전히 비싸고 사치한 식재료였기 때문이다.

참고문헌

『도문대작(屠門大嚼)』

『산림경제(山林經濟)』

『성호사설(星湖僿說)』

『시의전서(是議全書)』

『임원십육지(林園十六志)』

『주방문(酒方文)』

『청장관전서(靑莊館全書)』

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「점심」은 김홍도의 대표적 작품인 『단원풍속화첩』 중의 한 장면이다. 왼쪽 하단에 ‘金弘道印’이라는 성명인(姓名印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 이 그림에서는 농부들이 점심을 먹는 장면이 실감나게 묘사되어 있다. 우선 오른쪽 앞줄에 새참을 만든 장본인인 여인이 이고 온 광주리를 옆에 두고 아이들에게 점심을 먹이고 있다. 한 아이는 아직 젓 먹이인지 젓을 빨고 있으며, 그 옆에서 아이가 웃으면서 밥을 먹고 있다. 그 뒤편으로 한 무리의 남자들이 점심을 먹고 있다. 날씨가 더운 여름인지 대부분 윗옷을 벗었다. 한 사람은 밥을 거의 다 먹었는지 밥그릇을 비스듬히 세우고 짹 짹 씹어 먹을 태세이다. 한 사람은 한 손으로는 부채질하며 다른 한 손으로는 밥을 먹고 있고, 한 사람은 한 손에 밥을 들고 젓가락으로 반찬을 잡고 있다. 그리고 밥을 다 먹은 사람들은 술잔을 기울이고 있다. 영락 없는 더운 여름날 모내기철의 새참 먹는 장면이다.

「대장간」, 「서당」, 「무동」, 「씨름」 등 25면으로 이루어진 『단원풍속화첩』은 현재 낱장의 형태로 분리되어 있다. 또한 화첩 앞뒤에 2점의 군선도가 붙어 있었으나 역시 현재는 분리되어 족자 형태로 표구되어 있다. 이 화첩의 그림들은 배경을 간단히 처리하고 인물의 행위를 중심으로 묘사하여 조선의 활기차고 건강한 서민들의 생활을 집중적으로 살펴볼 수 있다는 점에서 연구자뿐만 아니라 일반인들의 사랑을 받고 있다. 특히 인물의 감정을 주변의 상황과 유기적으로 연결시켜 자연스럽게 표현하였다는 점에서 예술적 가치를 더한

다. 또한 둥글넓적한 얼굴에 둥글한 눈매를 지닌 조선시대의 전형적인 서민상을 표현해낸 점이라든가, 등장인물들의 사실적이고 해학에 넘치는 동작의 묘사 등은 풍속화가로서 김홍도의 기량을 보여준다. 이 같은 김홍도의 풍속화첩은 이후 김득신, 신윤복 등의 후배 화가들뿐만 아니라 19세기 말 20세기 초 시정(市井)의 화가들에게도 큰 영향을 미쳤다.

『단원풍속화첩』의 작가인 김홍도의 본관은 김해(金海), 자는 사능(士能), 호는 단원(檀園)·단구(丹邱)·서호(西湖)·고면거사(高眠居士)·취화사(醉畫士)·첩취옹(輒醉翁) 등이다. 김홍도는 당대의 최고 감식가이자 문인화가인 강세황(姜世晙, 1713~1791)의 천거로 도화서 화원이 되었다. 정조(재위 1776~1800)는 화원이 된 김홍도를 “회사(繪事)에 속하는 일이면 모두 홍도에게 주장하게 했다.”라고 할 만큼 총애했다. 강세황으로부터는 “근대 명수(近代名手)” 또는 “우리나라 금세(今世)의 신필(神筆)”이라는 찬사를 받기도 하였다. 김홍도의 풍모에 대해서는 조희룡(趙熙龍)의 『호산외기(壺山外記)』에 “그는 외모가 수려하고 풍채가 좋았으며, 또한 도량이 넓고 성격이 활달해서 마치 신선과 같았다”라고 기록되어 있다. 호방한 그의 성격은 그림에도 그대로 드러나 활달한 필치의 산수, 도석 인물(道釋人物), 풍속, 화조 등 여러 방면에 걸쳐 뛰어난 재능을 발휘하였다.

참고문헌

강관식, 『조선 후기 궁중화원 연구 상』, 돌베개, 2001.

오주석, 『단원 김홍도』, 숲, 2006.

정병모, 『한국의 풍속화』, 한길사, 1999.

진준현, 『단원 김홍도 연구』, 일지사, 1999.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「점심」은 사람들이 점심을 먹는 모습을 그린 것이다. 거의 모든 남자들이 옷을 풀어젓히고 식사를 하는 모습에서 더운 여름날 농사일 중에 잠시 쉬면서 점심을 먹는 것임을 알 수 있다. 이 사람들은 공동노동을 하는 것으로 생각되는데, 조선 후기 공동노동은 두레에 의하여 이루어졌다. 두레는 특정한 영농 주기에 농업 노동력을 집약적으로 동원하여 일하는 제도이자 조직이었다. 두레는 마을 사람들에 의하여 자율적으로 결성되고 엄격하게 운영되던 공동협업 노동 조직이었다. 두레는 농업 노동을 위한 조직이었지만, 그 결성과 운영에는 놀이와 의례가 함께 결합되어 있었다.

마을 사회의 자치조직인 두레 이전에는 향도(香徒)가 있었다. 향도는 마을 사회의 동린계(洞隣契)와 같은 조직이었다. 고려시대까지 불교적 신앙 집단이었던 향도는 조선시대에 들어와서는 마을 기층민들의 상례·장례와 노동을 중심으로 하는 촌락 생활공동체 조직으로 전환되었다. 조선시대에 이양법이 실시되면서 종래의 향도가 분화되어 두레가 발생한 것이다. 두레는 주로 시한성이 크고 동종동질의 작업이 지속되는 모내기와 논매기를 할 때 집중적으로 조직·운영되었다. 두레를 결성한 이유는 연간 농업 노동 주기에서 노동력의 집중도가 높아지게 된 변화가 일어났기 때문이다. 그 변화가 바로 이양법과 도맥2작 체계의 확산이었다.

벼의 이양법은 조선 전기까지 경상도에서 부분적으로 이루어졌고, 16세기에는 삼남 지방으로 확산되었으며 17~18세기 영·정조 시기에는 중부 지방으로까지 일반화되었다. 18세기

말에 이르면 ‘한 평의 땅에 벼농사를 짓는다고 할 때 9할이 이양법에 의해 이루어진다’고 할 만큼 이양의 비중이 커졌다. 다수의 학자들은 이양법의 실시를 조선 후기 두레의 발생 요인으로 설정하고 있다.

조선 전기까지만 해도 저수지에만 의존하다 보니 수리시설이 갖춰지지 않았다. 이양을 하려다가 물을 확보하지 못해 실농하는 사례가 왕왕 발생하자 왕명으로 이양을 금지하였다. 그러다가 명종 때부터 한국식 수리시설인 보(洑)를 축조하여 성공하자 이것이 전국 각지로 확산되어 17~18세기에 이르면 거의 전국적으로 일반화되었다.

이러한 수리시설의 확충에 힘입어 이양법은 금지에서 해방되었다. 벼와 맥을 연결 지어 연간 도맥2작을 하고 이양을 하면 노동력 수요가 크게 증가하였다. 도맥2작 체계가 언제 일반화되었는지는 증명되지 않는다. 도맥2작 체계를 처음 소개한 농서는 18세기 초반에 편찬된 『산림경제(山林經濟)』로 당시 도맥2작의 관행에 해당하는 내용을 소개하고 있다. 도맥2작 체계는 이양법의 시행과 맞물려 17, 18세기에 삼남 지방에서 일반화되었다고 할 수 있다.

1년 1작으로 벼를 재배할 경우 모내기를 할 수 있는 기간은 제법 길다. 적어도 1개월에 걸쳐서 모내기를 할 수 있기 때문이다. 그런데 도맥2작 체계로 경작할 경우에는 못자리관을 제외한 본답에서는 맥작(麥作)의 후작(後作)으로 벼를 이양해야 하기 때문에 맥작의 수확 직후에 곧바로 이양을 해야 했다. 이러한 경우 시간의 제약으로 노동력의 집중도가 크게 증가하는 것이다. 맥작의 수확과 탈곡에 이어서 곧바로 이양을 해야 했기 때문이다. 보리의 탈곡까지 마치면 이양 가능한 기간이 상대적으로 짧아져서 노동력 동원에 문제가 발생하는 것이다. 두레는 이양법의 일반화에 의한 노동력 집중도 증가, 농업용수 공급 제약에 따른 노동력의 집중도 증가, 도맥2작 체계의 일반화에 따른 노동력 집중도 증가 등에 효과적으로 대응하기 위한 농민들의 공동협업 노동조직으로 성립되었다. 두레는 각 마을별로 운영되었고, 마을은 보통 45가구 정도로 이루어졌다. 두레의 구성 인원은 15명 정도로 생각되는데 동회(洞會)가 두레를 운영한 것으로 보인다.

두레는 촌락 사회의 지배권을 중심으로 하는 통치문화, 생산 농민과 지주 간의 생산관계를 반영하고 있다. 선행연구를 보면 두레는 지주층이나 상층농이 실제로 더 이득을 보는 제도였다. 그것은 두레꾼이 강제적으로 동원되어 일을 하더라도 그들이 직접 받는 대가는 공동작업 참여 시 제공되는 밥, 찜, 술에 한정되었기 때문이다. 전주(田主)가 내는 저렴한 품삯은 거의 대부분 두레꾼의 기금으로 납입되었고, 그것은 다시 촌락 공동기금이 되었다. 이처럼 두레꾼에 대한 대우가 저급했음에도 두레가 존속될 수 있었던 이유는 촌락이 공동으로 부담하는 각종 공납과 촌락 내 공동부역 때문이었다. 공동부역은 농가마다 균등하게 분담해야 했고, 이에 따른 물질적 부담은 촌락 공동기금으로 충당되었다. 따라서 설령 경작지가 없는 농가라도 두레에 참가할 수밖에 없는 구조였다.

두레의 발생은 자영 농민과 병작 농민의 경제적 지위가 성장하는 것과 연관되어 있다. 17~18세기 사족 출신 지주의 농업 경영 형태를 전해주는 농사일지를 분석한 결과를 보면 이 시기 자영 농민들이 전 시기에 비해 성장한 것을 알 수 있다. 이 사료를 분석해보면 시간이 지나면서 노비 작인은 감소하는 반면, 지주층 토지의 병작자가 된 양반 또는 상민들이 점차 증가하고 있다. 노비 작인의 감소는 노비들이 다수 도망했거나 협호(夾戶)에서 주호(主戶)로 승격했기 때문이다. 도망 노비나 주호가 된 노비는 양인으로 승격되면서 상민 작인의 수가 증가하였고, 이러한 상민 작인들과 양인들이 자율적으로 두레를 결성하여 운영하였다.

참고문헌

배영동, 「조선 후기 농 작업 두레의 문화 복합적 성격」, 『농업사 연구 4권 1호』, 한국농업사학회, 2005.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

조선시대 농민들은 하루에 몇 끼를 먹었을까? 조선시대 농민들의 끼니는 기본적으로 두 끼였으나, 이는 상황에 따라 달랐다. 경제력이 허락된다면 여름철에는 점심을 먹었다. 이는 단순히 해가 길어서가 아니라 농번기였기 때문이다. 이규경(李圭景, 1788~?)의 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에는 2월부터 8월까지 점심을 먹는다고 했다. 양력으로 따져 보면 3월 춘분쯤에서 9월 추분쯤까지라고 할 수 있다. 1533년 이문건(李文楗, 1494~1547)은 그의 일기에서 윤3월 3일에 세끼를 먹기 시작했다고 했고, 1563년 8월 18일부터 오반(午飯)을 정지했다고 썼다. 이런 관행은 노비 역시 다르지 않았다.

17세기에 이유태(李惟泰, 1607~1684)는 『정훈(庭訓)』에서 집안 살림 요령을 가르치면서 “사내중에게는 1년에 6개월은 두 끼를 먹이고 나머지 6개월은 세 끼를 먹이며, 계집중에게는 7개월은 두 끼를 먹이고 나머지 5개월은 세끼를 먹여라.”라고 했다. 그림에는 농부들이 일을 하고 들판에서 점심을 먹는 모습을 그렸다. 일꾼 여섯 명이 숟가락을 들고 먹는 것으로 보아 점심은 밥이다. 이들은 더운 여름에 옷통을 벗고 일하다가 그대로 점심을 먹는데, 밥과 간단한 반찬의 끼니지만 그릇이 상당히 커 보인다. 이는 먹는 양이 요즈음보다 많다는 의미다. 지금과 같이 질을 중요시하기보다 양을 더 중시하는 식습관과 관련이 있다. 성현(成俔, 1439~1504)의 『용재총화(慵齋叢話)』에서는 “가난뱅이도 빛을 내서라도 실컷 먹어댄다.”고 비판할 만큼 많이 먹었다. 이규경은 남자는 한 끼에 7홉, 여자는 5홉을 먹는다고 하였다. 이는 현재 우리가 먹는 식사량과 비교하면 3배 정도의 양이다. 그림에서 어린이도 큰 그릇에 밥을 먹는데, 아이의 식사량도 역시 많다. 남자들은 잠방이를 입고 옷통을 벗은 채 숟가락으로 밥을 떠서 먹는 사람, 젓가락으로 반찬을 집는 사람, 밥을 먹고 승냥을 마시는 사람 등 다양하게 표현하고 있다.

또 일꾼들에게 빠질 수 없는 것이 막걸리이다. 총각이 술병을 들고 막걸리를 따라주고 이를 마시는 사람도 보인다. 막걸리는 부족한 식사량을 채워주기도 하고, 일의 능률을 올려주는 역할도 했다. 앞쪽에는 점심을 가지고 온 여인이 돌아앉아 어린아이에게 젓을 빨리며 밥소쿠리를 지키고 있다. 그 곁에서 여인의 아들이 밥을 얻어먹으며 즐거운 표정을 짓고 있다. 그리고 점심을 갖고 온 여인을 따라온 듯한 개가 앉아서 먹고 싶은 듯이 지켜보고 있다.

참고문헌

강인희 외, 『한국 식생활 풍속』, 삼영사, 1984.

한국고문서학회, 『의식주, 살아 있는 조선의 풍경』, 역사비평사, 2006.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

9. 『단원풍속화첩(檀園風俗畫帖)』 중 「주막」



【기본사항】

김홍도(金弘道), 18세기 후반, 종이에 담채, 27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

조선시대 서울을 제외한 모든 곳에는 읍성이 있었다. 충청의 한산군 읍성을 예로 들면 읍성에는 종4품의 군수를 비롯하여 훈도(訓導) 1명, 좌수(座首) 1명, 감관(監官) 1명, 별감(別監) 1명, 제민창감관(濟民倉監官) 1명, 군관(軍官) 17명, 인리(人吏) 40명, 통인(通引) 15명, 사령(使令) 16명, 관노(官奴) 7명, 관비(官婢) 4명, 약정(約正) 9명, 권농주인(勸農主人) 9명으로 구성되어 있었다. 이들은 읍성 내의 관아에 소속되어 공무를 집행하였고, 그중 일부는 그곳에서 숙식하고 일부는 읍성 내에 거주하며 출퇴근하였다.

주민들은 읍성 안에 살기도 하고 읍성 밖에 살기도 하였다. 대개는 읍성의 동문과 서문, 북문과 남문을 가로질러 도로가 만들어졌으며 출입문은 남문이었다. 동문과 서문을 가로지른 도로 아래쪽 평야에는 육방의 관속과 결혼한 아전들의 살림집이 있었다. 그 밖의 주민들은 농사를 하면서 두루 퍼져 살았다. 자연스럽게 동문과 서문을 가로지른 객사 앞 도로에는 읍장(邑場)이 열렸는데, 서유구(徐有渠, 1764~1845)가 쓴 『임원십육지(林園十六誌)』(1827)에 의하면 한산군에는 총 세 군데에 시장이 있었다고 되어 있다.

"한산(韓山)

읍내장(邑內場), 1일과 6일에 열린다.

신장(新場), 하북면에 있는 장으로 3일과 8일에 열린다.

장등장(長登場), 서하면에 있는 장으로 4일과 9일에 열린다. "

이와 같이 오일장이 돌아가면서 열려 가능한 한 매일 시장이 개설되도록 하였다.

여기서는 쌀, 모시, 민어, 갈치, 뱀어, 작어[鰍魚], 소곡주, 쉬박지 등을 팔았다. 소곡주와 쉬박지를 팔았다는 것은 주막을 통한 외식 산업이 읍장을 중심으로 발전하였기 때문이다. 물론 다른 지역의 주막에서도 술과 밥을 팔았고 반찬으로 김치가 올랐다.

앞은 한산을 예로 든 것이지만, 1700년대 말 한양의 경우에도 시장이 서는 곳에는 어김 없이 주막이 있었다. 대표적인 예가 동대문 밖 이현난전의 누원주막이다. 누원주막은 주막으로서의 기능 외에도 서울로 오는 어상(魚商)을 유인하여 물건을 넘겨받는 곳이기도 하였다.

장시의 발달로 인구 이동과 여행자가 증가함에 따라 역 가까이에는 객줏집이 들어섰고, 간선도로가 아닌 곳에도 술과 음식을 파는 주막이 생겨나 여행자에게 숙식을 제공하였다. 객줏집과 주막은 불가분의 관계에 있었다. 어쨌든 1700년대 말에서 1800년대 중엽까지 전국적으로 쉬박지가 유행하였다. 『경도잡지(京都雜志)』(1700년대 말)에는 쉬박지를 ‘잡저(雜菹)’라 하고 “새우젓국으로 무, 배추, 마늘, 고추, 소라, 전복, 조기 등을 향아리에 담아 겨울을 나면 신열한 맛이 난다.”라고 하였다. 이 겨울김치 쉬박지에 대해 서유구는 그의 저서 『임원십육지』에서 역시 그가 1800년대 초에 쓴 『옹희잡지(饕[食+熙](@@쪽자)雜志)』를 인용하여 ‘해저(醃菹)’라 하였다. [(오이·가지·동아·배추·갓)+(조기·젓갈·젓갈즙·전복·소라·낙지)+전복껍질+(청각·생강·산초·고추)]를 넣고 만든 해저는 바로 『『경도잡지』』의 잡저에 해당된다. 다른 어떤 명칭보다 쉬박지의 성격을 가장 정확히 표현한 명칭이다. 해저는 다른 아닌 무와 배추에 다량의 젓갈을 넣어서 만든, 젓갈[醃]로 만든 김치[菹]를 뜻하기 때문이다.

소금에 절인 잎줄기가 달린 무에 오이, 배추, 갓, 무, 조기젓, 전복, 소라, 낙지, 청각, 생강, 산초, 고추, 마늘을 함께 버무려 알맞게 젓산 발효시킨 해저[잡저·교침채(交沈菜)·쉬박지]는 당시에 전개된 결구 배추의 유입과 선박 기술의 발달이 가져온 어획고의 증가, 2배가량 향상된 소금 생산량 덕분에 더욱 쉽게 만들 수 있던 젓갈, 그리고 활발하게 전개된 수산물 유통 및 유행하기 시작한 고추 사용 등이 맞아떨어져 생긴 결과이다. 어찌되었든 1815년경에는 충청남도 한산의 쉬박지가 전국에서 가장 유명한 음식의 하나로 부상하면서 『임원십육지』의 시절, 주막에서도 쉬박지를 팔았다.

서유구의 형수이면서 서유본의 부인인 빙허각 이씨(1759~1824)가 지은 『규합총서(閨閣叢書)』에는 더욱 상세히 쉬박지 만드는 방법이 기술되어 있다.

"가을부터 겨울까지 김장할 무렵 무, 갓, 배추를 너무 짜지 않게 소금에 절인다. 절인 지 4~5일 뒤에 조기젓, 준치젓, 밴댕이젓을 물에 하루밤 담가둔다. 무는 껍질을 벗겨서 적당히 썰는다. 오이지는 김치 담그는 날 며칠 전에 물에 담가 짠물을 우려낸다. 채 속에 물어 저장해둔 가지는 쉬박지 담그는 날 꺼내서 물에 담근다. 동아는 썰어서 껍질을 벗기지 말고 속을 긁어낸다.

각종 젓갈의 지느러미, 꼬리, 비늘을 없앤다.

소라와 낙지는 머리 골을 꺼내 버리고 깨끗이 씻는다.

무, 배추를 건져서 물기를 뺀다.

땅에 독을 묻은 다음 무, 배추, 가지, 오이, 동아를 넣고 짓을 한 켠 깔고는 청각, 마늘, 고추 등을 넣는다. 이렇게 떡 안치듯이 쪄켜로 넣는다. 독에 국물을 넉넉히 붓는다. 젓국물이 모자라면 조기젓국과 굴젓국을 더 붓는다. 굴젓국은 맛은 좋지만 너무 많이 넣으면 국물이 탁해진다. 젓국 2/3, 굴젓국 1/3 비율로 섞어 독에 가득 붓는다. 절인 배춧잎과 껌질 벗긴 무를 위에 두껍게 깔고 가늘고 단단한 나무로 가로질러 눌러놓는다. 겨울이 되어 익으면 먹을 때 젓·생복·낙지 등은 꺼내어 찢고, 동아는 껌질을 벗겨 썰어 먹는다. 고추와 마늘은 식성대로 넣는다. "

1700년대 말 단원 김홍도가 살았던 시기의 그림 속 「주막」에서 팔았던 술과 김치(섞박지)는 『임원십육지』의 1800년대 말까지도 이어졌다. 일본인이 쓴 『조선잡기(朝鮮雜記)』(1894)에서는 “모석상두침주전(莫惜床頭沾酒錢)이라고 문(門)에 글을 써놓은 주막에서는 명태와 돼지고기를 팔거나 김치뿐인 안주와 술을 팔고 여인숙에서도 음식을 판다.”라고 하였다. 이러한 글이 나오게 된 배경에는 주막이 숙박을 겸했기 때문이다. 『경성 번창기(京城繁昌記)』(1915) 역시 “주막에서는 음식도 팔고 숙박을 겸업하고 있다.”라고 하였다. 음식이 위주이고 숙박은 부업이었을 것이다.

단원의 「주막」 풍경으로 돌아가 보자.

한 남자가 거의 밥을 다 먹은 듯 커다란 밥그릇을 기울여 숟가락으로 밑에 남은 밥을 먹고 있다. 이 밥 먹는 모습은 그냥 밥이 아니라 국에 만 밥 또는 물에 만 밥이다. 한 사람은 밥, 김치(섞박지)를 담은 작은 보시기, 명태를 얹은 듯한 접시 즉 3첩을 네모진 안반 위에 차려서 먹고 있고, 나머지 한 사람은 이미 음식을 다 먹고 담뱃대를 입에 물고 있다. 이들에게 등짐이 있는 것으로 보아 등짐장수 아니면 붓짐장수인 듯싶다.

커다란 시루가 걸려 있는 부뚜막 앞에 어린아이 1명을 데리고 젊은 주모가 앉아 있는데, 시루 옆에는 소래기가 있다. 시루 안의 음식은 찌 지에밥[蒸飯]이고, 소래기 안의 음식은 수육[熟肉] 또는 명태일 것이다. 술안줏감이다. 혹시 마르거나 먼지가 앉을까 행주로 덮어놓았다. 주모는 오른손에 밥그릇을 들고 시루 속의 밥을 막 퍼서 담으려 하고 있다. 문이 없는 밥집에서 땅바닥에 자신의 붓짐(등짐)을 깔고 앉아 밥을 먹고 있는 소박한 「주막」의 모습은 앞서 소개한 한산군 읍내장의 주막 모습일 수도 있다.

주모 앞 부뚜막 위에 술이 걸려 있지 않는 것으로 유추해보면, 이 주막은 국밥 파는 곳은 아닌 듯하다. 아마도 술과 안주를 위주로 파는 내외주가(內外酒家)나 목석주가(木石酒家) 쪽에 가까울지도 모르겠다.

단원의 시절에는 주막에서 모주(母酒), 탁주, 약주(藥酒), 소주 등의 술을 팔았다. 약주는 청주(淸酒)라고도 했다. 소곡주도 청주 계열이다. 대개는 밀 누룩과 쌀로 술을 빚어서 100일 후에 걸러서 찼다. 이것이 청주이다. 술을 찼 술지게미에 물을 붓고 두 번째, 세 번째 술을 짜는데 이것이 모주이다. 모주는 등짐장수, 붓짐장수 등 노동자들이 즐겨 마시는 음료였다. 걸러서 짜지 않은 것이 탁주이다. 소주는 청주 원료에 불을 때 증류한 술이다. 여기에 꿀, 육계 등을 가미하여 각양각색의 아름다운 이름을 붙여 판매하였다. 일반적으로 여름에 마셨다. 여름이 되면 시골에서 여자들이 머리에 소주를 이고 팔러 다녔다.

참고문헌

- 『경국대전(經國大典)』
- 『경도잡지(京都雜志)』

『경성번창기(京城繁昌記)』
 『규합총서(閩閣叢書)』
 『동국세시기(東國歲時記)』
 『여지도서(輿地圖書)』
 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』
 『임원십육지(林園十六誌)』
 『조선잡기(朝鮮雜記)』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

한국역사연구회, 『조선시대 사람들은 어떻게 살았을까』, 청년사, 1996.

김상보, 「식생활풍습」, 『서천 동자복 문화 역사 마을 가꾸기』, 서천문화원, 2007.

김상보, 「충남의 젓갈과 식해 문화」, 『충남의 민속문화』, 국립민속박물관, 2010.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「주막」은 김홍도의 대표적 작품인 『단원풍속화첩』 중의 한 장면이다. 왼쪽 하단에 ‘金弘道印’이라는 성명인(姓名印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 짚으로 엮은 지붕 아래 오른쪽에 초립을 쓴 이는 그릇을 기울여 남은 국물을 숟가락으로 떠먹으려 하고, 그 옆에는 이미 식사를 마친 이가 여유롭게 담배를 입에 물고 밥값을 내려는지 돈주머니를 뒤적이고 있다. 왼쪽에는 주모로 보이는 여인이 부뚜막 위에 놓인 항아리에서 국자로 무언가를 뜨고 있는데, 함지박에 수북이 담겨 있는 것이 밥으로 추정되어 국일지 모르겠다. 부뚜막 위에 똑같은 그릇이 포개져 있는 것으로 보아 아마 바쁜 나그네들이 간단히 먹기 쉽게 밥, 국 따로 할 것 없이 국에 밥을 말아 팔고 있는 것으로 보인다. 주모 뒤에는 주모의 아들로 보이는 어린아이 하나가 매달려 있다. 「주막」은 한낱 주막의 일상적 풍경을 재미있게 구성하여 묘사한 그림이다.

이와 같이 김홍도는 일상생활을 사실적으로 묘사하면서 그 안에 웃음이 배어나도록 구성했다. 김홍도 풍속화의 이러한 특징은 당시 인사(人士)들의 글에서도 찾아볼 수 있다. 서유구(徐有渠, 1764~1845)의 『임원경제지(林園經濟志)』에는 김홍도 풍속화가 얼마나 해학적인지, 강세황(姜世晃, 1713~1791)의 『표암고(豹菴稿)』에는 김홍도의 풍속화가 얼마나 사실적인지 언급되어 있다.

"김홍도는 여염의 일상 풍속을 그렸는데 대저 저갓거리, 화류가와 여관 앞 나그네 모양새며 딸나무와 오이 파는 모습, 중과 여승, 불자들과 붓집꾼이며 비렁뱅이 등을 형형색색 묘를 다하여 그렸다. 부녀자와 어린아이도 한 번 화권을 펼치면 모두 턱이 빠지게 웃으니 고금의 화가 중에 없던 일이다. (서유구, 『임원경제지』 「이운지(怡雲志)」 권 제6(卷第六))"

"더욱이 사람살이 날마다의 백 천 가지 일과 세속의 여러 양태를 옮겨 그리기를 잘했으니, 저 길거리며 나루터, 가갯방과 노점상, 과거장과 놀이마당은 한 번 붓을 대면 사람들이 손뼉을 마주치며 기이하다고 부르짖지 않음이 없었다. 세상에서 일컫는 ‘김사능의 속화’가 이것이다. 진실로 신령스런 마음과 지혜로운 머리로 천고의 묘한 이치를 홀로 깨치지 않고

서야 어찌 능히 이렇게 할 수 있으리오.(강세황, 『표암고』 「단원기우일본(檀園記又一本)」)"

이처럼 사람들이 서민들의 다양한 일상을 그린 김홍도의 풍속화를 보고 턱이 빠지게 웃는 다든가, 김홍도 풍속화의 사실성에 감탄한 나머지 손뼉을 마주치며 감응하였다는 것은 김홍도 풍속화의 높은 수준을 짐작하게 한다.

「대장간」, 「서당」, 「무동」, 「씨름」 등 25면으로 이루어진 『단원풍속화첩』은 현재 낱장의 형태로 분리되어 있다. 또한 화첩 앞뒤에 2점의 군선도가 붙어 있었으나 역시 분리되어 족자 형태로 표구되어 있다. 이 화첩의 그림들은 배경을 간단히 처리하고 인물의 행위를 중심으로 묘사하여 조선의 활기차고 건강한 서민들의 생활을 구체적으로 살펴볼 수 있다는 점에서 연구자뿐만 아니라 일반인들의 사랑을 받고 있다. 특히 인물의 감정을 주변의 상황과 유기적으로 연결시켜 자연스럽게 표현하였다는 점에서 예술적 가치를 더한다. 또한 둥글넓적한 얼굴에 둥글한 눈매를 지닌 조선시대의 전형적인 서민상을 표현해낸 점이라든가, 등장인물들의 사실적이고 해학에 넘치는 동작 묘사 등은 풍속화가로서 김홍도의 기량을 보여준다. 이 같은 김홍도의 풍속화는 이후 김득신, 신윤복 등의 후배 화가들뿐만 아니라 19세기 말 20세기 초 시정(市井)의 화가들에게도 큰 영향을 미쳤다.

『단원풍속화첩』의 작가인 김홍도의 본관은 김해(金海), 자는 사능(士能), 호는 단원(檀園)·단구(丹邱)·서호(西湖)·고면거사(高眠居士)·취화사(醉畫士)·첩취옹(輒醉翁) 등이다. 김홍도는 당대의 최고 감각가이자 문인화가인 강세황의 친거로 도화서 화원이 되었다. 정조(재위 1776~1800)는 화원이 된 김홍도를 “회사(繪事)에 속하는 일이라면 모두 홍도에게 주장하게 했다.”라고 할 만큼 총애했다. 이렇게 당대 최고의 인사들의 후원을 받은 김홍도는 강세황으로부터는 “근대 명수(近代名手)” 또는 “우리나라 금세(今世)의 신필(神筆)”이라는 찬사를 받기도 하였다. 김홍도의 풍모에 대해 조희룡(趙熙龍)의 『호산외기(壺山外記)』에는 “그는 외모가 수려하고 풍채가 좋았으며, 또한 도량이 넓고 성격이 활달해서 마치 신선과 같았다.”라고 기록되어 있다. 호방한 그의 성격은 그림에도 그대로 드러나 활달한 필치의 산수, 도석인물(道釋人物), 풍속, 화조 등 여러 방면에 걸쳐 뛰어난 재능을 발휘하였다.

참고문헌

강관식, 『조선 후기 궁중화원 연구 상』, 돌베개, 2001.

오주석, 『단원 김홍도』, 숲, 2006.

정병모, 『한국의 풍속화』, 한길사, 1999.

진준현, 『단원 김홍도 연구』, 일지사, 1999.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

주막은 주점, 점막(店幕), 술막, 숫막, 여점, 야점 등으로도 불렸다. 우리나라 주막에 관한 공식 기록은 『고려사』에 나오는데, 983년(성종 2) 국가 차원에서 설치한 주점에서 비롯되었다. 국가 차원에서 주막을 설치한 배경은 화폐를 유통시키기 위한 고육책이었다. 조선시대에는 임진왜란 후 원(院)의 기능이 쇠퇴하고 역참(驛站)마다 점(店)을 설치하여 여행자에게 숙식을 제공하였는데, 사상(私商)의 활동이 활발해짐에 따라 이들을 위한 주막으로 발전

하였다. 도시에서는 객주(客主)와 여각(旅閣), 시골에서는 여인숙의 구실도 하였다. 19세기 후반에는 촌락 10~20리 사이에 1개 이상의 주막이 있었다. 특히 장이 열리거나 역(驛)이 있는 곳 또는 마을 어귀, 큰 고개 밑, 나루터, 광산촌 등에 주로 있었다.

조선 후기 사상들의 활동이 활발해진 이유는 장시의 발달 때문이었다. 각 지역의 장시가 농촌 경제의 중심지가 되면서 지역 간 시장권이 확대되고 상인들은 대량의 상품을 신속하게 운반하는 것이 관건이었다. 그것은 곧 상업적 이득과 직결되는 것이었기 때문이다. 대량의 상품을 빠른 시일 내에 수송하는 것이 이익을 증대시키는 중요한 요소가 되고 있음은 박제가의 『북학의(北學議)』에 다음과 같이 나온다.

"원산에서 말에 미역이나 건어물을 싣고 사흘에 돌아오면 조금 낮고, 닷새 걸리면 손해도 이익도 없고, 열흘간 유숙하면 크게 빚지고 돌아온다. "

이 같은 분위기에서 상인들은 기존의 교통로 외에 단거리로 이동할 수 있는 새로운 지름길을 개척하려고 노력하였다. 대표적인 것으로 서울에서 영남으로 내려가는 조령(鳥嶺)이나 평강과 안변을 이어주는 삼방간로(三防間路), 상주와 청주로 이어지는 고갯길, 문경과 괴산 사이의 이화령이 새로 개척되면서 곳곳에 점막이 들어서거나 점촌(店村)이 형성되었다. 삼방간로는 정조 대에 개척되어 빠르고 평이하였기 때문에 상인들이 많이 모여들었다. 그리하여 8~9개의 점촌이 형성되었고, 이곳에 근거지를 둔 민호가 수백 가구에 이를 정도라고 하였다. 주막과 점막 운영을 생업으로 삼는 자들이 마을을 이를 정도로 상인들의 지역 간 상품 유통이 활발하게 전개된 것이다. 1797년(정조 21) 황해도 금천(金川)의 경우, 읍치에서 멀지 않은 곳에 병전촌(餅廛村)이 형성되어 거주하는 사람들이 많아지고 점막도 즐비하다 하여 이곳으로 참(站)을 옮길 것을 건의하고 있다. 송도에서 금천까지 이어지는 새로운 도로가 생기면서 병전이 들어서고 점막도 늘어난 것이다.

영남과 호남을 이어주는 조령의 경우, 두 곳에 지름길이 생기면서 상인과 여행자들은 주로 이곳을 이용하였다. 그 결과 관방이 허술해지고 있다 하여 첩로(捷路)에 있는 주점들을 모두 철거하고 행인들의 왕래를 금지시키기도 하였다. 그러나 상인들로서는 대량의 상품을 신속하게 운송하여 판매하는 것이 관건이었기 때문에 통행금지 조치에도 불구하고 새로운 지름길을 이용하였다.

주막의 기능과 필요성이 확대되는 가운데 지리지와 지도·읍지 등에 이에 관한 정보가 많이 반영되었다. 1872년 제작된 조선 후기 지방 지도에는 주막과 관련된 내용이 비교적 자세하게 표시되어 있다. 주막의 위치와 이름 등을 분명하게 표시한 까닭은 이에 대한 정보가 비중 있게 다루어지고 있었음을 알려준다.

주막은 장시를 순회하는 상인은 말할 것도 없고, 일반 여행객들의 식사와 숙박에 필수적인 요소였다. 17세기 후반 경북 예안에 거주하던 김순의(金純義)가 한양을 다녀오는 과정에서 숙박한 곳을 살펴보면 대개 주막에서 머무르고 있다. 숙박 장소로 역과 사찰, 촌사를 이용하기도 하지만 특별한 연고가 없는 경우 주막을 이용하였다. 또한 이동 수단인 말의 먹이를 해결하기 위해 주막을 들르기도 하였다. 그는 돌아오는 여정에서도 거의 같은 곳에서 숙박을 하였다.

주막이나 점막은 암행어사나 위유사(慰諭使) 등이 민정을 파악하고 각종 시책을 홍보하는 곳이기도 하였다. 그리고 운음(綸音)이나 정령 등을 알리고 게시하는 곳으로도 이용되었다. 고종 대 중앙에서 경기, 삼남(三南), 해서(海西)의 도신(道臣)으로 하여금 각종 절목(節目)을

열읍(列邑)의 촌리(村里)와 장시에 한문과 언문으로 게시하여 한 사람이라도 알지 못하는 일이 없도록 지시하고 있다.

주막에는 오늘날 같은 간판이 없었다. 주막의 표시로는 장대에 용수를 매달아 지붕 위로 올리거나 쇠머리나 돼지머리 삶은 걸 좌판에 늘어놓아 나타내었다. 주막에는 간판은 없었으나, 이름은 있었다. 이런 이름은 주막집에서 짓는 것이 아니고 대개는 손님들이 지어주게 마련이었다. 이를테면 주막집 앞에 오동나무가 있으면 오동나무집, 주인이 과부면 과붓집 하는 식이었다.

주막에서는 술을 팔았는데, 1909년 이전까지는 주세가 국가 세목으로 확정되지 않았다. 1909년 이전 시기 술에 대한 세금은 특별세로서 군사적 용도에 따라 거두었다. 주막의 경우, 나라에 내야 할 주요 세금은 토지세였다. 주막 관련 인물들은 주막 영업과는 상관없이 토지세를 꼬박꼬박 내야 했다. 이 경우에 부담하는 토지세는 두 측면으로 나누어져 있었는데, 농토[田畓]와 대지[家垆], 즉 집터에 대한 세금이다. 토지세는 원칙적으로 농토에 부과되는 것이었겠으나, 수익자 부담 원칙에 의거하여 가대세(家垆稅), 즉 집터에 대한 세금이 별도로 존재하였다. 따라서 주막에는 이러한 두 종류의 토지가 있어서 시주(時主)에게는 토지세, 건물을 소유한 대주(垆主)에게는 집터에 대한 세금인 가대세가 별도로 부과되었다. 건물에 대한 세금인 건물세(가옥세)는 당초 존재하지 않았다. 두 종류의 토지에 대한 세율의 차이는 알 수 없으나, 충주 지역 주막들의 경우 자투리땅에 협소하게 건물이 들어서고 있다. 이러한 것은 아무래도 가대세 징수 문제와 관련되어 있었을 것으로 보인다. 참고로 1425년(세종 7) 서울의 경우에는 가대세가 8과로 나뉘어 부과되었으나, 집터가 1부 즉 0.01결이 되지 않는 경우에는 면제하였다. 이 규정이 지방에도 적용되었는지는 확인할 수 없으나, 경향(京鄕)의 차이가 있었을 것으로는 보이지 않는다.

주막 사람들의 생활과 관련하여 판단하면 토지 임차료 지불이야말로 큰 부담이 아닐 수 없었을 것이다. 왜냐하면 지주 입장에서는 일반 소작을 주어도 나름의 소작료를 챙길 수 있는 상황에서 주막에 좀 더 높은 지대를 요구했을 가능성이 있기 때문이다. 게다가 불규칙한 주막 수입은 주막 사람들의 삶을 옥죄었을 가능성이 높다. 마을의 일반 주민들과 비교해서 주막 사람들의 경제적 형편은 결코 나은 것이 아니었으며 오히려 그저 생계를 이어가기 위한 호구지책 정도였을 것이다.

참고문헌

- 김대길, 「조선 후기 장시 발달과 사회·문화생활 변화」, 『정신문화연구 35권 4호』, 한국학중앙연구원, 2012.
- 김대길, 「조선 후기 장시의 발달과 장꾼」, 『실천민속학연구 6』, 실천민속학회, 2004.
- 박경안, 「대한제국기 충주군 금목면의 주막에 관하여-광무 양안의 분석을 중심으로」, 『역사와 실학 42』, 역사실학회, 2010.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

주막(酒幕)은 술과 밥을 팔면서 나그네가 머무르던 집이다. 조선시대 주막은 주사(酒肆)·주가(酒家)·주포(酒舖)라고도 불렸으며, 현대적 의미로 술집과 식당과 여관을 겸한 집이라고 할 수 있다.

「주막」에 등장하는 집도 국밥을 팔면서 술도 함께 파는 곳이다. 그림에는 초가에서 주모가 술독의 술을 국자로 뜨고 있으며, 뒤쪽에 아들인 듯한 어린아이가 엄마에게 먹을 것을 달라며 치마꼬리를 잡고 칭얼대는 듯하다. 중간에 맨상투의 사내가 입에 짧은 곰방대를 물고 값을 치르려는 듯 주머니를 열고 있는데 배꼽까지 보인다. 이 사내는 머리로 보아 아직 장가를 못 간 노총각인 듯한데, 짐 보따리로 보아 천민 신분으로 주막을 지나는 장사치일 수 있다.

오른쪽에는 꽤랭이인지 낡은 갓인지를 쓴 사내가 숟가락으로 그릇 바닥에 남은 국밥을 뜨고 있다. 두루마기에 바지를 입었는데 밑에 행전을 찢고 짚신을 신었다. 행전을 치는 것은 양반이나 상민이 차이가 없지만, 그림 속 사내는 상민의 신분에 가까운 사람일 것이다.

그림 속에 나타난 술동이나 술잔의 형태 및 양을 보면 막걸리를 파는 주막으로 보인다. 막걸리는 탁주라고도 한다. 흔히 제조된 술은 윗부분과 탁한 아랫부분으로 나뉘는데, 윗부분은 청주라 하고 가라앉은 아랫부분은 탁주 또는 막걸리라 했다.

그런데 탁주에 대한 다른 설명을 보면, 누룩과 술밥을 잘 섞어 담근 술을 그대로 고운체에 거르면 그 색깔이 뿌옇고 흐려서 이를 탁주라 불렀다고 한다. 또, 쌀누룩으로 만든 이화주 같은 술은 탁주라고 부르고, 밀 누룩으로 빚은 술은 탁배기라고 부른다는 것이다. 이같이 명칭은 같아도 술의 맑은 정도에 따라, 재료에 따라 탁주가 된다는 의미다. 오늘날 우리가 마시는 탁주는 술 단지 윗부분의 맑은 술을 퍼낸 뒤 밑 부분에 가라앉은 술을 휘젓거나 물을 타서 마시는 것으로 일반 사람들이 가장 즐기는 값싼 막걸리다.

예나 지금이나 술꾼들은 청주든 탁주든 따지지 않는다. 신흘(申欽, 1566-1628)의 시를 보자.

"술이 몇 가지요, 청주와 탁주로다
먹고 취할지언정 청탁이 관계하라
달 밝고 풍성한 밤이니 아니 깬들 어떠하리."

청주와 탁주를 가리지 않고 술을 좋아하는 작자의 마음을 읽을 수 있는 시다. 조선시대에 주막이 많기로 유명한 곳으로는 서울에서 인천으로 가는 중간인 소사와 오류동이 있는데, 서울에서 출발하면 점심때쯤 그곳에 도착하기 때문이었다.

그리고 영남에서 서울로 가는 문경새재에 주막촌을 이루었다. 지금도 그곳에는 나라에서 운영한 조령원(鳥嶺院)·동화원(桐華院) 터가 그대로 남아 있다. 천안삼거리의 능수버들의 전설과 함께 주막이 번성했던 곳이고, 경상도와 전라도의 길목인 섬진강 나루터의 화개(花開), 한지와 죽산물·곡산물의 집산지인 전주 등도 주막이 많았던 곳으로 꼽을 수 있다. 현재 주막이 문화재로 지정된 곳은 예천군 풍양면 삼강리 219번지에 있는 경상북도 민속 자료 제 134호인 예천삼강주막이다.

참고문헌 한국고문서학회, 『의식주, 살아 있는 조선의 풍경』, 역사비평사, 2006.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

10. 『풍속도8첩병(風俗圖八疊屏)』 중 「설후야연(雪後野宴)」



【기본사항】

전 김홍도, 종이에 채색, 80.5×44.6cm, 프랑스 기메박물관

【음식문화】

휘영청 달 밝은 밤, 눈이 소나무에 소복이 쌓일 정도로 많이 내려 온 천지가 하얗다. 싸늘하게 눈 내린 밤, 다섯 명의 사내와 두 명의 여인이 소나무 아래에 돛자리를 깔고 화로를 가운데 두고 모여 앉아 야연(夜宴)을 즐기고 있다. 여인들은 일반 가정집 여인이 아닌 듯하다. 아마 기생들이겠지. 야연이 벌어지고 있는 곳은 기생들이 있는 술집의 뒷마당일지도 모른다. 화로 위에는 소반보다도 더 큰 커다란 철판이 얹어 있고 그 위에 한 입에 들어가기에는 조금 큰 고기가 가득 담겨 있는데, 여인 한 명이 굽고 있다. 일부 고기는 익어서 회색빛이고, 일부 고기는 아직 설익은 상태이다. 고기 굽는 여인 옆에 앉아 있는 한 사내는 청자 술병을 오른손 옆에 갖다놓고 고기가 익기를 기다리고 있는 모습이다. 청자에 담긴 고급술의 술안주가 구운 고기인 설야떡(雪夜覓)이다.

설야떡의 유래를 우리의 전통적인 고기구이인 맥적(貊炙)에서 왔다고 주장하는 설이 있다. 맥적은 고구려의 고기구이로 꽃이에 고기 덩어리를 꿰서 조미하여 직화(直火)에 쪄서 구운 불고기이다. 『산림경제(山林經濟)』(1715년경)와 『규합총서(閩閩叢書)』(1815)를 통해서 맥적과 설야떡의 관계를 보자.

"우육(牛肉)을 썰어서 편(片)을 만들고 이것을 칼등으로 두들겨 연하게 한 것을 대나무꽃이에 꿰어서 기름과 소금으로 조미한다. 기름이 충분히 스며들면 숯불에 굽는데, 바로 옛

맥적이고 지금의 불고기이다. 그런데 이것이 더욱 발전하여 구운 것을 급히 물에 한 번 담갔다가 꺼내어 굽고 또 물에 담그는 일을 세 번 되풀이하고 기름을 바른 후에 또 굽는다. 그러면 매우 연하고 맛이 좋다. (『산림경제』)"

설야떡(雪下覓)

눈 오는 날 찾는다라는 말인데, 근래 설이목이라고 음(音)이 잘못 전해진 것이다. 등심살을 넓고 길게 저며 전골 고기보다 훨씬 두껍게 썬다. 칼로 자근자근 두드려 잔금을 내어 꽃이에 꿰어 기름장에 주무른다. 숯불을 세게 피워 위에 재를 얇게 덮고 굽는다. 고기가 딱 익으면 냉수에 담가 다시 굽기를 이렇게 세 번 한 후 다시 기름장, 파, 생강 다진 것과 후추만 발라 구워야 연하다. (『규합총서』)

옛 맥적이 발전하여 물에 세 번 담갔다가 굽는 고기구이 방법이 탄생되어 설야떡이 되었다는 이야기이다. 이 물에 담갔다가 굽는 방식을 채택한 설야떡은 예부터 개성부(開城府)에 전해진 명물이라고 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766), 『옹희잡지(饗[食+熙]雜誌)』(1800년대 초), 『해동죽지(海東竹枝)』(1925)는 설명하고 있다.

설야적(雪夜炙)은 개성부에서 예부터 내려오는 명물로서 만드는 방법은 쇠갈비나 쇠염통을 기름과 훈채(葷菜)로 조미하여 굽다가 반쯤 익으면 냉수에 잠깐 담갔다가 숯불에서 다시 구워 익힌다. 눈 오는 겨울밤의 술안주에 좋고 고기가 몹시 연하여 맛이 좋다. "

1609년(광해군 즉위년) 명나라 사신이 광해군을 책봉하러 왔을 때, 환영연에서 술안주로 산저설야떡(山猪雪阿覓)을 올렸다. 1765년(영조 41)에 나온 『수작의례(受爵儀軌)』에서는 설야떡을 연향에서의 술안주로 삼았다. 산저설야떡은 멧돼지 고기를 구운 것이고, 설야떡은 쇠고기를 구운 것이다. 『수작의례』에 기록된 60그릇을 준비하기 위해 마련된 설야떡의 재료를 보자.

우후각(牛後脚), 1척(隻)
우외심육(牛外心肉), 1부(部)
진유(眞油), 6리(里)
염(鹽), 4작(勺)"

이상의 재료만으로 본다면 사태나 등심살에 참기름과 소금으로 조미하여 구운 것이 설야떡이다. 이것은 『산림경제』의 기름과 소금으로 조미하여 굽는 방법과 통한다. 이 설야떡은 1795년(정조 19)에 나온 『원행을묘정리의례(園幸乙卯整理儀軌)』에도 그대로 이어져 설야적이 되고 있으니 왕가에서는 설야떡, 설야떡, 설야적의 순으로 명칭 변화가 일어난 듯하다. 어쨌든 설야떡은 민가에도 전해져 설하떡, 설리적(雪裏炙), 서리목(雪夜覓) 등 다양한 이름이 생겨났다.

1600년대에 이미 민중들은 설야떡을 알고 있었다. 1670년에 나온 『음식디미방[飲食知味方]』 ‘가지누루미’ 항목에는 “가지를 설하떡적처럼 하라.”는 말이 나온다. 이것은 다름 아닌 『산림경제』에서 기술한 꽃이구이 방법을 이야기한 것이다.

고기를 계속 굽기만 하면 타버리고 고기 속의 액이 빠져나오니 질겨지고 맛이 없다. 그러

나 굽는 도중에 찬물에 넣었다 건져서 구우면 타지도 않을 뿐만 아니라 고기즙이 빠져나오지 않으니, 고기의 씹는 맛은 훨씬 부드러워질 것이다. 찬물에 넣었다 건지기를 반복하려면 꽃이에 꿰서 굽는 쪽이 훨씬 편하다. 1923년에 나온 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』 시절에 이르면 ‘양서리목(曠雪夜覓)’, ‘간서리목(肝雪夜覓)’ 항목을 넣고 단순 꽃이구이 방법을 제시하여 설야먹은 꽃이구이를 가리키는 것으로 되었다. 꽃이구이 방법만 전승되고, 물에 담갔다 굽는 방법은 도태된 것이다.

양서리목

양을 깃머리로 안팎을 벗기고 넓게 썰어서 안팎을 잘게 저민다. 이것에 산적 고명하듯 하여 꽃이에 꿰어 재웠다가 석쇠에 잠깐 구워서 쓴다.

간서리목

간을 넓게 저며서 양념하여 꽃이에 꿰어 재웠다가 굽는다. "

다음에는 설야먹의 어원이 어디에서 왔는가를 살펴보자.

『송남잡식(松南雜識)』에 “송(宋) 태조(太祖)가 눈 오는 날 밤[雪夜]에 보(普)를 찾아가니 숯불에 고기를 굽고 있어서, 눈 오는 날 밤에 찾아갔다는 의미에서 ‘설야먹(雪夜覓)’이라고 하였다. ”라 하고 있다. 그런데 설야먹이 단순히 눈 오는 날 밤에 찾아갔다는 뜻에서 나왔다고 생각할 수 없는 것은 앞서 『산림경제』에서도 제시하였듯이 꽃이에 꿰어서 굽는 구이 방법에 그 근거를 두고 있기 때문이다. 꽃이에 꿰서 굽는 방식만 채택하여 ‘서리목’이라고 한 『조선무쌍신식요리제법』의 기술은 다음에 제시하는 조수삼(趙秀三, 1762~1849)이 쓴 『세시기(歲時記)』를 보아도 근거가 확연하다.

"설야먹을 일명 끈적(串炙)이라 하는데, 이것은 대나무 꽃이로 쇠고기를 꿰어서 굽는 것이다. "

고기를 꽃이에 꿰어서 굽는 방법을 채택한 설야먹은 석쇠가 등장하면서 꽃이를 버리고 석쇠 위에 올려놓고 굽는 적(炙)이 되었다. 『음식디미방』 ‘동아적’에서는 “적쇠(석쇠)에 동아를 올려놓고 만화로 무르게 굽는다. ”라고 하였으니, 『음식디미방』이 나온 1670년경 석쇠는 이미 대중화되어 있었다.

이 석쇠와는 다른 종류이긴 하지만 『임원십육지(林園十六志)』(1827년경)에서도 “지금은 철망을 쓰니 꽃이가 필요 없어졌다. ”라고 하였다. 이로 미루어 1800년대 초에도 여전히 석쇠는 이용된 것으로 보인다. 어쨌든 꽃이에 꿰어 석쇠에 올려놓고 굽던 직화 구이 방법이다. 그런데 철판(鐵板), 즉 번철(燔鐵)이 보급되면서 굳이 석쇠를 사용해서 고기를 구울 필요가 없게 되었다. 번철에 고기를 굽기 위해서는 기름을 두르고 구워야 굽기 쉽다. 그래서 번철을 전철(煎鐵)이라고도 했다.

『동국세시기(東國歲時記)』가 나왔던 1849년경 “도화지 풍속에 음력 10월이 되면 화로에 숯불을 피워서 석쇠를 놓고 유장, 달걀, 파, 마늘, 고춧가루 등으로 조미한 쇠고기를 구우면서 화롯가에 둘러앉아 먹는데 이것을 난로회(煖爐會)라 한다. ”라고 하였다.

분명 눈 내리는 날 밤 추운 겨울에 번철(철판)을 올려놓은 화롯불에 둘러앉아 고기를 구워 먹는 「설후야연(雪後野宴)」의 설야먹도 난로회의 일종이다.

「설후야연」은 김홍도의 시절 널리 유행한, 올해 다시는 돌아오지 않을지도 모르는 겨울

철 낭만을 즐기는 풍류적 삶의 한 단면을 그린 것이다. 소복이 쌓인 눈을 바라보면서 돈 많은 한량과 기생 7명이 숯불이 담긴 화로에 커다란 번철을 올려놓고 술안주로 설야먹을 구워먹으면서 화기에애한 정담을 나누면서 여유를 즐기는 모습이다.

참고문헌

- 『규합총서(閩閩叢書)』
- 『동국세시기(東國歲時記)』
- 『산림경제(山林經濟)』
- 『세시기(歲時記)』
- 『송남잡식(松南雜識)』
- 『수작의궤(受爵儀軌)』 (1765)
- 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』 (1609)
- 『옹희잡지(饗[食+熙]雜志)』
- 『원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)』
- 『음식디미방(飲食知味方)』
- 『임원십육지(林園十六志)』
- 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』
- 『증보산림경제(增補山林經濟)』
- 『해동죽지(海東竹枝)』

김상보, 『조선왕조 궁중의궤 음식문화』, 수학사, 1995.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 1985.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「설후야연(雪後野宴)」은 김홍도의 전칭작(傳稱作;작가의 이름이 없지만 학자 등에 의해 그의 것으로 확인된 작품) 『『풍속도8첩병』』 중 첫 번째 폭이다. 오른쪽 하단에 ‘金弘道’라 쓰고 ‘金弘道印’이라는 성명인(姓名印)이 찍혀 있지만 『『풍속도8첩병』』의 양식적 특징상 김홍도의 작품으로 보기에 어려워 김홍도 그림을 모사한 19세기 그림으로 여겨진다. 기메박물관의 『『풍속도8첩병』』 「설후야연」은 세상이 온통 눈으로 덮인 추운 겨울에 귀까지 내려오는 털모자[남바위]를 쓴 선비들과 기녀들이 화로 주변에 둘러앉아 고기를 구워먹고 있는 장면이다.

「설후야연」은 조선시대 ‘난로회(煖爐會)’ 풍속을 그린 것이다. 난로회에 대한 기록은 중국 송대 여원명(呂原明)의 『세시잡기(歲時雜記)』와 맹원로(孟元老)의 『동경몽화록(東京夢華錄)』에서 처음 보인다. 중국의 난로회를 보면 이 그림처럼 10월 초하루에 여럿이 둘러앉아 술과 함께 화로에 고기를 구워먹은 것으로 보인다. 송나라 때 풍속인 난로회가 우리나라에 언제 들어왔는지는 알 수 없으나, 18세기 이후에는 활성화되었는지 당시 기록에 종종 언급된다.

먼저 박지원(朴趾源, 1737~1805)의 기록인 『연암집(燕巖集)』 제3권 「만휴당기(晩休堂記)」에 다음과 같은 내용이 있다.

"내가 예전에 작고한 대부(大夫) 김공 술부(金公述夫) 씨와 함께 눈 내리던 날 화로를 마주하고 고기를 구우며 난회(煖會)를 했는데, 속칭 철립위(鐵笠圍)라 부른다. 온 방 안이 연기로 후끈하고 파, 마늘 냄새와 고기 누린내가 몸에 배었다. "

이 기록을 통해 난로회가 열리던 시기와 난로회의 정경을 짐작할 수 있다. 즉 ‘눈 내리던 날’, 즉 겨울에 ‘화로를 마주하고 고기를 구우며’ 지인들과 함께 어울렸던 것이다. 그리고 속칭 철립위라 부른다고 하였는데, 그림에서처럼 철립을 거꾸로 뒤집은 것처럼 가운데가 폭 들어간 원형의 불판 가장자리에 고기를 구워 먹었던 것에서 유래한 것으로 여겨진다. 19세기 세시 풍속기인 홍석모(洪錫謨, 1781~1850)의 『동국세시기(東國歲時記)』(1849)에서도 난로회에 대해 더욱 자세히 서술하고 있다.

"서울 풍속에 숯불을 화로 가운데 훑훑 피워 놓고 번철(燔鐵)을 올려놓은 다음 쇠고기를 기름, 간장, 달걀, 파, 마늘, 고춧가루에 조리하여 구우면서 화룻가에 둘러앉아 먹는다. 이것을 난로회라 한다. 이달부터 추위를 막는 시절 음식으로 먹으며, 이것이 곧 옛날 난란회(煖暖會)다. 또 쇠고기나 돼지고기에 무, 오이, 훈채, 달걀을 섞어 장탕(醬湯)을 만든다. 이를 열구자신선로(悅口子神仙爐)라 한다. 또 생각건대 『동경몽화록』에 “10월 초하루에 유사(有司)가 난로와 숯을 올리면 민간에서는 모두 술을 가져다놓고 난로회를 한다. ”라고 했다. 지금의 풍속도 그러한 것이다. "

쇠고기를 갖은 양념으로 조리하여 먹었던 것으로 보아 지금의 불고기를 연상케 하는데, 역시 추위를 막는 음식이라 한다. 그런데 역시 19세기의 저서인 유만공(柳晩恭, 1793~1869)의 『세시풍요(歲時風謠)』(1843)에서는 홍석모의 난로회에 대한 묘사와 상이하다.

"따뜻하게 모이는 것은 세시 때에 이바지하는 것 다음 가는 것이니, 화룻가 둘러앉아서 어한(禦寒)을 한다. 소반 가운데 새 맛 나는 붉게 달인 약은 내의원에서 한 그릇 봉한 것으로 날라 왔다. "

추위를 막기 위해 화룻가에 앉아서 겨울 내내 몸을 따뜻하게 해주는 약을 나누어 마셨던 것으로 보인다. 내의원에서 지어준 한약이나 갖은 양념을 하여 조리한 쇠고기를 여럿이 모여 먹었던 풍속은 서민들이 쉽게 접근할 수 없는 상류층의 풍속으로 보인다.

『『풍속도8첩병』』은 인류학자인 루이 마랭(Louis Marin, 1871~1960)이 1901년 서울에 머물면서 구입한 것이다. 루이 마랭은 프랑스 시인인 조르주 뒤크로(Georges Ducrocq, 1874~1927)와 함께 1901년 7월 유럽을 횡단하여 시베리아, 만주, 북경을 거쳐 조선에 입국했다. 인류학자인 루이 마랭은 조선의 물품을 수집하고 자신의 인류학적 분류에 따라 풍속과 인물의 사진을 찍고 정리하였다. 루이 마랭과 함께 여행을 한 작가 조르주 뒤크로는 조선 여행 후 1904년 『가련하고 정다운 조선』(원제 Pauvre et Douce Corée)을 발간하였다.

조르주 뒤크로의 저서에는 직업 화가의 작업장, 그들이 그림 그리는 방식, 서민 미술에 대한 자신의 견해에 대한 간단한 언급이 있다. 조르주 뒤크로와 루이 마랭은 조선에 머무는 동안 직업 화가의 작업장에 가서 그들의 작업을 자세히 관찰한 듯 ‘글씨를 쓰려는 자세’의

화가라든지, ‘밑그림 없이 단숨에 천 위에 그림을 그린다’든지 ‘차를 두어 잔 들며 이야기를 나누는 중에 그림이 완성된다’는 등 조선 화가와 그림에 대한 언급을 통해 그가 동양화의 특징을 잘 파악하고 있음을 알 수 있다. 특히 ‘따끈한 온돌방’ 작업장이나 복수의 ‘화가들’에 대한 언급은 조선에 그림 그리는 작업장을 따로 마련하여 그림을 제작하는 직업 화가군(群)이 존재하고 있었음을 암시한다. 또한 서투른 솜씨의 벽지 그림 같은 서민 미술은 창조성을 가지고 있지 않지만 장식성을 가지고 있음을 이야기하는데, 19세기 말 조선의 시정 미술의 특징을 간파한 것이다. 루이 마랭은 조르주 뒤크로는 함께 화가의 작업장을 돌아다니며 조선의 그림을 감상할 기회를 가졌고 조선 풍속을 수집하기 위한 일환으로 『『풍속도8첩병』』을 구입했던 것으로 여겨진다.

참고문헌

- 국립국악원 엮음, 『조선시대 음악 풍속도 II』, 민속원, 2003.
 유만공 지음, 임기중 옮김, 『우리 세시풍속의 노래』, 집문당, 1993.
 조르주 뒤크로 지음, 최미경 옮김, 『가련하고 정다운 나라, 조선』, 눈빛, 2001.
 홍석모·김매순·유득공 지음, 이석호 옮김, 『동국세시기(東國歲時記)/열양세시기(洌陽歲時記)/동경잡기(京都雜記)』, 대양서적, 1975.
 신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「설후야연(雪後野宴)」은 눈이 온 어느 겨울 밤 남녀가 화로에 쇠고기를 구워먹는 모습을 그린 것이다. 남자들은 양반인 듯 보이고 여자들은 기생으로 보인다. 쇠고기는 조선시대에 귀한 음식이었다. 귀한 음식이 된 까닭은 소의 도살을 금지하는 금지령이 많이 내려졌기 때문이다. 소의 도살을 금지했던 이유는 소가 농사짓는 데 꼭 필요한 존재였기 때문이다. 밭갈이 때 우력(牛力)은 인력(人力)에 비할 바가 아니었다. 『단종실록』 단종 즉위년 9월 무인조의 기사는 이것을 보여준다.

"소도 역시 농사에 크게 쓰이는 바인데 무릇 1리(一里) 내에 농우를 가진 자가 한두 집에 지나지 않으니 한 집의 소로써 1리의 농사를 의뢰하는 것이 반이 넘습니다. 만약 한 마리의 소를 잃으면 이는 1리의 사람이 모두 농사짓는 때를 맞추지 못하는 것입니다. 한 마리의 소가 있고 없는 것으로 1리의 빈부가 관계되니 소의 쓰임은 진실로 큼니다. "

1798년(정조 22) 대구 유학(幼學) 유동범(柳東範)이 강조한 것처럼 농사에 필요한 것이 한두 가지가 아니지만 소는 가장 중요하였다. 한 마리의 소가 할 일을 여섯 사람이 대신한다고 하거나 한 마리의 소가 100명에 상응한다는 표현은 그만큼 소의 필요성을 반영하는 것이다. 따라서 우역(牛疫)이나 지나친 도살 등으로 소가 부족할 경우 사람이 소를 대신하여 밭을 갈아야 하는 상황에 직면하는 것이다.

농우 부족 폐단의 하나는 심경(深耕)을 할 수 없다는 것이다. 1790년(정조 14) 장령(掌令) 이진택(李鎭宅)은 전에 없이 대풍이 들었음에도 불구하고 실제 거둔 수확은 매우 저조하였는데, 그 이유는 심경을 하지 못하였기 때문이라고 하였다. 그는 네댓 차례 같은 연후

에야 심경이라고 할 수 있는데 가난한 백성은 몸으로 소를 대신하여 겨우 씨를 뿌리므로 매년 실시(失時)하여 수확이 감소한다고 하였다. 1791년(정조 15) 좌의정 채제공(蔡濟恭, 1720~1799)은 우금(牛禁)이 내려진 가운데 시장에서 도살이 낭자하고 방백 수령들도 이를 엄금하지 않아 백성들이 법을 두려워하지 않고 상사(常事)로 여긴다고 지적하였다. 이 때문에 우가(牛價)가 날로 치솟아 예전과 비교해 서너 배나 되며, 마을에서 양우(養牛)하는 곳이 매우 드물어 힘써 농사를 지으려고 해도 심경할 방도가 없음을 우려하고 있다. 1798년 대구 유학 유동범은 농사에 중요한 심경을 원활히 하기 위한 방안을 다음과 같이 제시하였다.

"무릇 농사짓는 데 깊게 가는 것이 중요한데, 깊게 가는 것은 소에게 달려 있습니다. 그러므로 소를 함부로 도살하지 못하게 하는 법이 법전에 실려 있는 것입니다. 가난한 백성들 가운데에는 소가 없는 탓에 밭갈이를 못하는 자가 열에 대여섯은 됩니다. 그러므로 환곡을 받아들일 때에는 반드시 소가 있는 자를 먼저 장부에 올려 그로 하여금 소를 팔아서 곡식을 납부하도록 독촉하고 있습니다. 신의 어리석은 생각으로는 오가작통법(五家作統法)을 거듭 밝힌 다음 한 통내(統內)에서 재물을 합하여 소를 마련하게 하고 3~4년에 한 차례씩 고치는 것을 허락해주며 또 환곡을 받아들일 때 소를 팔아서 곡식을 납부하지 못하도록 한다면 장차 사람마다 모두 소를 소유하여 모두 깊게 가는 것을 볼 수 있을 것입니다. 이른바 가축을 번식시켜야 한다고 하는 것은 바로 이를 두고 말한 것입니다. "

농우의 부족으로 밭갈이를 하지 못하는 사례가 허다한데 환곡을 독촉할 때 농우가 있는 자에게 소를 팔아 납부하도록 독촉하는 폐단이 적지 않다는 것이다. 이를 시정하기 위해 오가작통법을 이용하여 한 통내에서 재물을 모아 농우를 마련하게 하고, 환곡 납부 시 농우를 팔아 납부하는 사례를 막아야 한다는 것이다. 결국 농우 부족으로 농사일이 어렵게 되는 여러 폐단을 해결하기 위해 우금령이 시행되었다. 기근 이후 농우 부족은 농민의 유망과 농지의 황폐화로 이어졌다. 기근을 거치면서 소가 감소하여 100가구 중 겨우 한 마리 정도만 살아남았는데, 이러한 경우 농사가 전폐되었다. 유망한 사람들이 소를 확보하지 못해 폐농하기에 이른다고도 하였다.

우금의 시행은 도적의 발생을 억제하려는 의도도 있었다. 1695년(숙종 21) 영의정 남구만(南九萬, 1629~1711)은 민간의 도적들이 우마를 절도한 뒤 이를 도살장에 판매하여 바로 도살하므로 장물의 흔적이 없어 백성들이 그 고통을 이기지 못한다고 하였다. 또한 무뢰잡류들이 도살장에 모여 주육취포(酒肉醉飽)하기 때문에 도적이 더욱 증가한다고도 하였다. 좌윤(左尹) 윤취상(尹就商)은 외방의 우금이 엄하지 않아 도적들이 우마를 절도하여 장시에 판매하거나 산곡간에서 잡아먹으므로 민간에서 소를 잃는 폐단이 많다고 하였다. 이에 대해 이조판서 김구(金構)는 외방의 경우 감사가 우금을 엄하게 하면 소도적이 저절로 그치게 될 것이라 하여 도적의 발생 유무를 우금 시행이 철저히 시행되는지의 여부로 보았다.

조선 후기 전반적인 생산력의 발달과 인구 증가, 상인들의 활동으로 양조업이 발달하였는데, 일반 백성뿐 아니라 양반층까지 양조(釀造)와 매주(賣酒)로 이익을 취했다. 상인들의 활동으로 상권이 확대되었고 새로운 교통로가 개발되었다. 교통로의 요지에 주막 등이 증가해 갔는데, 이들 주막은 소 도살이 증가하는 원인 중 하나였다. 종래 김치나 자반에 불과하던 술집 안주가 다양한 술이 제조되면서 육류가 술안주로 소비되기 시작한 것이다. 이러한 육류의 공급을 위해 소 도살이 증가하였는데 잠도(潛屠)로 이 수요가 채워지기도 하였다. 요약해보면 우금은 농사의 풍흉에 절대적인 영향을 미치는 농우를 확보하여 농촌을 안정시

키고, 한편으로는 도적의 발생을 억제하려는 의도에서 시행되었다. 그리고 양조업의 발달에 따른 잠도에 대한 대응책이기도 하였다.

우금은 농사가 염려될 때와 우역이 발생하였을 때 시행되는 것이 일반적이었으나, 우금은 본래 지엄한 것이기 때문에 농작의 풍흉 여하에 상관없이 지속적으로 이루어져야 하는 것으로 여겨지기도 했다. 우금은 연말연시에 집중적으로 강조되었다. 그 이유는 시기적으로 사회 분위기가 이완되고 제수용 등으로 우육의 수요가 증가하였기 때문이다. 일반적으로 큰 흉작이 아닌 한 연말이나 연초 4~5일간 도살을 허용하기도 하였다.

참고문헌

김대길, 「조선 후기 우금에 관한 연구」, 『사학연구 52』, 한국사학회, 1996.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

‘설후야연(雪後野宴)’은 눈 온 뒤 밤에 벌어진 잔치라는 뜻이다. 「설후야연」은 눈 덮인 큰 소나무 밑에서 선비와 기녀들이 모여 고기를 구워 먹거나 신선로를 끓여 먹는 모습이 아닐까? 추운 겨울에 먹는 음식이니 구워 먹는 것보다 끓여 먹는 것이 훨씬 좋을 것이다. 중국 남송시대에 쓴 맹원로(孟元老)의 『동경몽화록(東京夢華錄)』(1147)에서는 “10월 초하루 궁중으로 난로를 피울 솥을 진상하고 민간에서도 술을 빚어 놓고 난로회를 했다. 지금 풍속도 역시 그러하다.”라고 했다. 『세시잡기(歲時雜記)』에도 여러 사람들이 화로에 둘러앉아서 고기를 구우면서 술을 마시고 놀았는데, 이것을 난로회(煖爐會)라 한다는 기록이 있다.

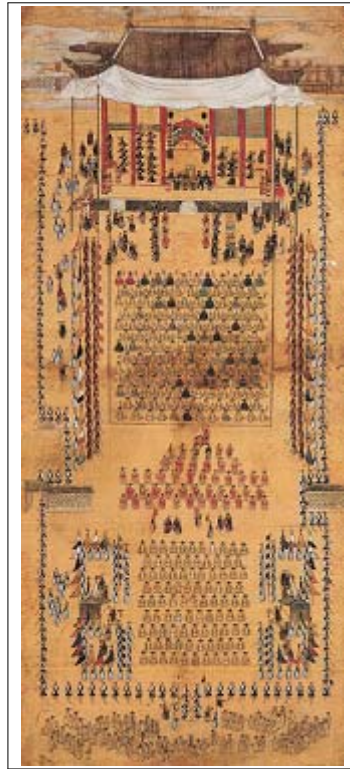
10월은 음력이기 때문에 요즈음 양력 11월 초나 중순이니 첫눈이 내릴 수도 있어 「설후야연」은 난로회로 해석해도 가능할 듯하다. 그림은 첫눈 내린 어느 겨울에 선비들이 풍류를 즐기기 위해 밖에서 기생들과 술 한잔하는지는 모르지만, 모두 고기가 익어가는 화로를 중심으로 웅기종기 모여 있다. 추운 날 밖에 나온 탓인지 도포를 입은 선비들은 방한모를 쓴 사람도 있지만, 탕건만 쓴 사람도 보인다. 바닥의 냉기를 조금이라도 줄이기 위해 화문석 돛자리를 깔고 앉아 있는 듯하다. 기생으로 보이는 여인은 엷은머리를 하였고 저고리의 길이가 짧은 옷을 입고 있다. 술상은 호족반(虎足盤; 호랑이 다리 모양의 소반)에 차렸는데, 야외에서 꽤 품위 있게 술상을 차려놓곤 고기를 굽거나 끓여먹고 있다.

참고문헌 김상보, 『상차림 문화』, 기파랑, 2010.

한국고문서학회, 『의식주, 살아 있는 조선의 풍경』, 역사비평사, 2006.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

11. 『화성능행도병(華城陵幸圖屏)』 중 「낙남헌 양로연(洛南軒養老宴)」



【기본사항】

최득현(崔得賢)·김득신(金得臣)·이명규(李命奎)·장한중(張漢宗)·윤석근(尹碩根)·허식(許寔)·이인문(李寅文), 1795년, 비단에 채색, 각 151.2×65.7cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

낙남헌(洛南軒)은 수원행궁(行宮)의 부속 건물이다. 낙(洛)은 ‘즐길 락(樂)’이고 헌은 ‘풍류 틀 헌(軒)’이니, 남쪽에 있는 풍류를 열어 즐기는 곳이 낙남헌이다. 정조가 활을 쏘았던 득중정(得中亭)을 1794년(정조 18)에 노래당(老來堂) 뒤쪽으로 옮기면서 자리를 넓게 닦아서 지었다. 「낙남헌 양로연(洛南軒養老宴)」은 1795년(정조 19) 윤2월 14일 신시(오후 3~5시)에 정조가 친림한 가운데 낙남헌에서 베풀어진 양로연을 묘사한 궁중 기록화이다.

양로연은 조선 개국 초부터 국가적 차원에서 노인 공경과 풍속 교화를 위하여 매년 계추(季秋; 음력 9월)에 설행되어 이후 꾸준히 계속 되어온 잔치이다. 80세 이상의 문관, 무관, 생원, 진사, 녹사, 선조의 공덕으로 벼슬을 얻은 자손, 적자손이 없는 자의 첩 자손, 장손으로 아버지와 할아버지를 대신하여 조상의 제사를 받드는 자들이 대상이었다. 부인들에게는 왕비가 내전에서 잔치를 베풀고, 지방에서는 수령이 내청과 외청을 따로 마련하여 내청에서는 여자들에게 외청에서는 남자들에게 잔치를 하였다.

윤2월 13일 정조는 봉수당에서 어머니 혜경궁 홍씨께 진찬연을 올렸다. 이날 낙남헌에는 이튿날 양로연을 위하여 다음과 같이 배설하였다. 정전(正殿) 한가운데 북쪽 벽에 남쪽을

향하여 어좌를 설치하고, 정전 기둥 안 남쪽 한가운데에 정조와 마주 보게 왕의 수주정(壽酒亭)을 놓고, 기둥 밖 계단 위에는 노인들의 주탁(酒卓) 1개를 설치하였다. 중앙 계단, 동쪽 계단, 서쪽 계단으로 이루어진 계단 아래의 뜰 동쪽과 서쪽에는 노인들의 절하는 자리인 배위(拜位)를 북쪽으로 향하게 배치하였다. 또 노인들의 주탁 1개를 놓았다.

이튿날 왕은 묘시(오전 5~7시)에 용복(戎服)을 갖추어 입고 신평루에 나아가 백성들에게 쌀을 지급하고 굶주린 백성들에게는 죽 먹이는 일을 살폈다. 총 4,819명이 대상이었는데 기민에게 먹일 죽 한 주발을 먼저 맛본 후 흑시 차가운 죽이 지급되는 일이 없게끔 잘 살펴 검사할 것을 당부하고, 쌀과 죽은 어머니 혜경궁 홍씨의 은혜에서 나왔다는 뜻을 백성들에게 알리도록 하교하였다.

이어서 진시에 정조는 같은 용복 차림으로 낙남헌에 임어하였다. 좌석에 오를 때는 「여민락령(與民樂令)」이 연주되고 정전 기둥 밖 계단 위의 왼쪽과 오른쪽에 설치한 향로에서는 연기가 피어올랐다. 이어서 어가를 따라 한양에서 내려온 노인 관직자들인 2품 이상의 용복을 입은 78세의 영의정 홍낙성, 76세의 우의정 채제공, 61세의 영돈령 김이소, 76세의 판부사 이명식, 79세의 판돈령 이민보, 61세의 수어사 심이지, 61세의 행도승지 이조원, 61세의 행대사관 서유신, 71세의 호조참판 조운형, 72세의 행부호군 조규진, 71세의 내의(內醫) 김효검, 61세의 사복판관 한대유, 61세의 인의(引儀) 최정, 61세의 인의 김동람, 61세의 인의 홍탁보 등이 「낙양춘곡(洛陽春曲)」이 연주되는 가운데 임금께 두 번 절하였다. 그리고 이들은 왕이 하사한 구장(鳩杖)을 짚고 동반은 동쪽 계단으로, 서반은 서쪽 계단으로 올라와 정전 기둥 안의 동쪽과 서쪽에 서로 마주 보게 마련한 자리로 나아갔다. 이때 왕은 일어나서 맞이하였다.

「낙남헌 양로연」에 나타난 6개의 기둥 안 정전 맨 위 북쪽에 남쪽을 향하여 마련된 정조의 좌석에는 임금의 모습은 그려져 있지 않다. 군자 중의 군자인 임금은 존엄한 신분 때문에 모습을 드러내지 않게 한 까닭이다. 임금의 좌석을 중심으로 동쪽과 서쪽에 마주 보고 앉은 사람들이 바로 2품 이상의 노인 관인들이다. 모두 지팡이를 오른손에 잡고 있는데, 역시 왕이 하사한 황색 명주 수건[黃紬巾]으로 지팡이 머리를 붙들어 매었다.

2품 이상의 노인 관직자들 외에 화성에 살고 있는 전직 관료 70세 이상과 61세의 벼슬아치, 80세 이상과 61세의 사족(士族) 그리고 서인(庶人) 384명이 초대받았는데 양로연에 61세 노인을 넣은 것은 혜경궁 홍씨와 동갑으로 환갑 맞은 것을 배려한 때문이다.

절하는 자리 뒤로 평상복을 입은 사족 노인들이 13줄로 줄을 지어 북쪽을 향하여 앉았다. 각 노인들은 오른손에 황색 명주 수건으로 머리를 붙들어 맨 지팡이를 잡고 있는 모습이다. 이들 뒤에는 북 치는 악사가 북을 앞에 놓고 서쪽으로 향하여 서 있고, 북 뒤에 5줄로 선 악사가 각기 악기를 앞에 놓고 있다. 악사들 뒤에는 또 서인 노인들이 북쪽을 향하여 9줄로 줄을 지어 앉았다. 역시 오른손에는 황색 명주 수건으로 머리를 붙들어 맨 지팡이를 잡았다.

전 안쪽의 2품 이상 노인 관직자들이 좌정하자 악사 2명이 동쪽 계단과 서쪽 계단을 이용하여 올라와 기둥 밖 한가운데로 가서 북쪽으로 향하여 서서 「화일곡(化日曲)」을 창한 뒤 자리로 돌아가고, 전악(曲樂)이 공가(工歌)와 거문고 공인, 비파 공인, 생황 공인을 인솔하여 「화일곡」을 불렀던 장소로 가서 서는데, 그림에는 이들이 수주정 뒤에서 정조의 좌석을 바라보며 북쪽으로 향하여 서 있는 모습이 그려져 있다.

「여민락령」이 연주되는 가운데 주기(酒器)가 올라가고, 공가와 공인들이 「천보(天保)」·「관저(關雉)」·「녹명(鹿鳴)」을 연주하였다. 정리사 윤행임(尹行恠)이 “잔칫상의 온 좌

석이 자궁(혜경궁 홍씨)께 헌수하고자 갖추어 기다리고 있습니다.”라고 임금께 아뢰었다. 임금께서 즉시 받들 것을 명하였다.

「여민락만(與民樂慢)」이 연주되는 가운데 양로연에 참석한 모든 사람들에게 음식을 올렸다. 임금께서는 붉은 칠한 운족반(雲足盤)에 두포탕(豆泡湯) 1기, 편육(片肉) 1기, 흑태증(黑太蒸) 1기, 실과(實果; 배·건시·밤) 1기가 담긴 자기(磁器) 4기를 차렸고, 나머지 노인들에게는 싸리나무로 엮어서 만든 축반(柎盤)에 임금께 올리는 음식과 마찬가지로의 찬품인 두포탕 1기, 편육 1기, 흑태증 1기, 실과 1기가 담긴 자기 4기를 차렸다. 노인상은 425상이었다.

두포탕은 두부탕이다. 연포탕(軟泡湯)이라고도 했다. 『동국세시기(東國歲時記)』에서 연포에 대해 설명하기를 “두부를 잘게 썰어서 꽃이에 췌서 기름에 지진 다음 닭고기와 함께 국을 만든다. 포(泡)는 두부이다.”라 한 것으로 미루어 대략 이런 유로 만들었을 것이다. 원행(園幸) 동안 밥상에 오른 편육은 돼지고기가 주로 상에 올랐으므로 이날도 돼지고기 편육일 가능성이 높다. 흑태증은 검은 대두찜이다. 두포탕과 편육이 술안주로 차려진 찬품이라면, 흑태증은 노인의 불로장수를 기원하며 악기(惡氣)를 물리치기 위해 차렸거나(『형초세시기(荊楚歲時記)』), 신장의 건강, 습비(濕痹) 예방, 중풍의 치료 및 예방식으로 올랐을 것이다(『동의보감』). 악기를 물리치기 위한 치료식으로 차렸던 불로장수를 염원하는 동기에서 출발한 것은 같다.

상 올리는 일이 끝나자 윤행임이 「여민락령」이 연주되는 가운데 임금께 꽃을 올리고 집사자들은 노인들에게 꽃을 나누어주었다. 임금이 말씀하시기를, “오늘의 연회는 참으로 장수를 비는 자리이니 어제(윤2월 13일에 열린 봉수당 진찬을 가리킴) 비록 모두 잠화(簪花)하였더라도 오늘 반열에 참석한 사람은 꽃 한 송이를 더 꽃아서 항상 있지 않는 경사스러운 연회임을 표시하라.” 하였다. 초대받은 모든 노인들이 머리에 꽃을 꽂았다.

제1작은 노인들의 반수(班首)인 흥낙성이 올렸다. 임금께 올리는 술은 정조의 수주정에 올려 있던 술 단지의 술이다. 이어서 흥낙성이 산호(山呼)하니 「낙빈락(樂賓樂)」, 「녹명(鹿鳴)」, 「천보곡(天保曲)」이 연주되고 집사들은 노인들 앞에 차려진 주탁의 술로 노인들에게 행주(行酒)하였다.

제2작은 채제공이 올리고 산호하였다. 「낙빈악」, 「관저(關雎)」, 「작소곡(鵲巢曲)」이 올리면서 집사들이 노인들에게 행주하였다.

제3작은 김이소가 올리고 산호하였다. 「낙빈악」, 「남유가어(南有嘉魚)」, 「남산유대곡(南山有臺曲)」이 올리면서 집사들이 노인들에게 행주하였다.

제4작, 제5작, 제6작은 이명식, 이민보, 심이지가 차례로 올리고 산호하였다. 이때 향악(鄕樂)과 당악(唐樂)이 번갈아 연주되었다. 임금께 작을 올릴 때마다 집사자들이 노인들에게 행주하였다. 채제공이 아뢰기를

“춘대수역(春臺壽域)은 예부터 들어온 말이지만 지금 다행스럽게도 몸소 직접 보게 되니 참으로 손뼉을 치며 기뻐하지 않을 수 없습니다.”

하였다. 임금께서 말씀하시기를

“수고(壽考)의 은택은 자궁의 덕이며, 노인들이 취하고 포식할 수 있는 것도 우리 자궁이 내려주셨기 때문이니 오늘 노인들이 잔을 올려 헌수(獻壽)함은 모두 자궁께 돌아갈 것이다.”

하였다. 흥낙성이 아뢰기를

“원컨대 노인들의 나이를 전궁(殿宮)과 원자궁(元子宮)게 바칩니다.”

하니, 임금께서 말씀하시기를

“경 등의 소반에 있는 흑태(흑태증을 가리킴)를 한 움큼씩 주면 원자에게 보낼 것이다.”

하였다. 임금께서 흑태증을 상에 받아놓고 하교하시기를

“내가 평소 술 마시는 것을 좋아하지 아니하나 오늘의 취함은 오로지 기쁨을 표하기 위한 것이니 경 등도 또한 흠뻑 취해야 할 것이다. …… 화성부에 거주하나 장부에 오르지 못하여 잔치에 참석하지 못한 노인을 파악하여 모두 초청할 것이며, 밖에서 구경하는 사람들 가운데 만약 노인이 있으면 모두 술과 음식을 나누어 먹일 것이다.”

하였다. 그러자 윤행임이 구경하는 노인들에게 찬안(饌案) 4상을 가지고 가 음식을 나누어 주었다. 이때 모두 일어나 천세(千歲)를 부르고 춤을 추었다.

집사자가 상을 치웠다[撤饌]. 노인들이 청색 보자기에 남은 음식을 썼다. 이어서 「낙양춘곡」이 연주되는 가운데 두 번 절하였다.

「여민락령」이 연주되고 임금께서 좌석을 내려와 안으로 들어가셨다. 인의(引儀)가 노인들을 밖으로 인솔하였다. 양로연에 참석한 노인들에게는 백화주(白禾紬) 1단과 청려장(靑藜杖)을 선물로 내렸다.

참고문헌

『동국세시기(東國歲時記)』

『동의보감(東醫寶鑑)』

『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』

『형초세시기(荊楚歲時記)』

『원행을묘정리의궤 역주』, 수원시, 1996.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

『화성능행도병(華城陵幸圖屏)』은 1795년(정조 19) 윤2월 9일부터 16일까지 정조가 어머니 혜경궁(惠敬宮, 1735~1815)을 모시고 부친의 묘소인 현릉원(顯隆園)에 참배하기 위해 화성에 행차한 7박 8일의 일정 중에 중요한 광경을 8첩의 병풍에 사실적으로 묘사한 궁중 행사도이다. 이 병풍은 규장각 차비대령화원(差備待令畫員)으로서 당시 최고의 화원이던 최득현, 김득신 등 7명의 화원들이 그렸다. 이 같은 규모의 대병풍은 16좌가 제작되어 궁 안에 내입되거나 총리대신 채제공(蔡濟恭)을 비롯하여 당상과 낭청들에게 분상(分上)되었다. 내입되는 대병풍의 단가는 100냥, 분상되는 대병풍의 단가는 80냥으로 재료에 차이를 두었다. 이 병풍은 조선시대 궁중 행사도의 꽃으로 불릴 만큼 그림의 수준과 완성도 면에서 뛰

어나며 세부 필치와 설채(設彩)가 치밀하다.

「낙남헌 양로연(洛南軒養老宴)」은 윤2월14일 오후 3시경 정조가 친림한 가운데 화성행궁(華城行宮) 낙남헌에서 치러진 양로연을 그린 것이다. 낙남헌은 화성행궁에서 왕이 집무를 보는 편전의 기능을 하던 곳이다. 이 양로연에 참석할 수 있는 자격은 수가 노인(隨駕老人) 중에 혜경궁과 같은 을묘생(乙卯生)으로 61세가 되었거나 70세 이상인 자, 수원부에 거주하는 조관(朝官) 및 사서 노인(士庶老人) 중 61세가 되었거나 80세 이상인 자들에게 주어졌다. 조관 노인들은 용복(戎服)을 입고 사서 노인들은 상시복(常時服)을 입었다.

좌석 배치는 조관일 경우 직위에 따라, 서인일 경우는 나이에 따라 순서가 정해졌다. 총 384명의 노인이 초대받았으나 화면에는 그 수만큼 다 그려지지 않았다. 양로연 광경은 정조가 임어한 낙남헌을 중심으로 정면에서 부감되었다. 화면 상단에 배치된 낙남헌 내에는 2품 이상의 조관 노인들이 어榻(御榻)의 양 옆으로 앉아 있다. 계단 위에는 전악(典樂)이 노래를 부르는 공가(工歌)와 거문고·비파·생황 등의 연주자들을 이끌고 올라와 있는데, 그림에는 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』의 기록만큼 자세한 구성을 알아보기 힘들다. 뜰에는 사서 노인들이 줄지어 앉아 있고 모두 독상(獨床)을 받았다. 노인들에게 내려진 상(床)은 짜리나무를 엮어서 만든 축반(柎盤)이며, 자기에 담긴 4가지의 찬품으로 이루어졌다. 노인들에게는 비둘기가 새겨진 구장(鳩杖), 황색 수건, 그리고 꽃을 나누어주었는데 그림에 이러한 모습이 일일이 묘사되어 있다. 담장 부근에는 주삼(朱衫)을 입은 악공들이 음악을 연주하고, 담장 밖에는 초대받은 노인을 부축하고 따라온 그들의 아들·손자들이 역시 낙남헌을 향해 나란히 앉아 있다. 낙남헌 주변에는 외부의 침입을 막기 위해 의장과 호위병들이 문(門)의 형상을 만들어 행사장을 에워싸고 있다. 화면 하단에는 이날의 행사를 구경하기 위해 모인 인근의 유생 혹은 백성들의 모습이 재미있게 그려져 있다.

「낙남헌 양로연」은 국가 의식으로 치러진 양로연, 특히 친림 양로연의 모습을 알 수 있는 유일한 사례로서 가치가 있다. 전통적인 행사 기록화의 구도와 시점을 취하였지만, 구경하는 백성들의 사실적인 묘사에서 알 수 있듯이 풍속적인 측면도 겸비하고 있어서 경직되고 엄숙하기만 한 어느 궁중 행사도의 분위기와는 다른 면을 보여준다.

참고문헌

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

『원행을묘정리의궤』, 서울대학교 규장각, 1994.

박정혜, 「수원능행도병 연구」, 『미술사학 연구』 189호, 한국미술사학회, 1991.

박정혜, 「우학문화재단 소장 『화성능행도병』의 회화적 특징과 제작 시기」, 『단호문화 연구』 14호, 용인대학교 박물관, 2011.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「낙남헌 양로연(洛南軒養老宴)」은 1795년 윤2월 14일 화성행궁 안 낙남헌에서 열린 양로연을 그린 것이다. 1795년(정조 19)은 정조(재위 1777~1800)의 아버지인 사도세자와 어머니인 혜경궁 홍씨가 회갑이 되는 해였다. 또한 영조의 계비 정순후는 51세가 되어 망록순(望六旬)이 되는 해였고, 정조가 즉위한 지 20년이 되는 해였다. 이해 봄 윤2월 정조는 혜경궁 홍씨를 모시고 화성에 행차하여 사도세자의 묘인 현릉원(顯隆園)에 참배하고 화성행

궁의 봉수당에서 혜경궁 홍씨를 위한 회갑잔치를 연 후 이튿날 낙남헌에서 양로연을 베풀었다.

낙남헌에서 열린 양로연의 모습을 살펴보자. 먼저 양로연 하루 전날 액정서(掖庭署)의 관리들이 양로연을 위한 자리 배치를 하였다. 양로연 당일이면 먼저 호위병들이 뜰 앞에 동서로 늘어서고 그다음 노인들이 복식을 갖추고 대기한다. 선전관이 고악인(鼓樂人)을 거느리고 들어온다. 정조가 용복(戎服)을 입고 자리에 오르면 선전관이 기를 들고 「여민락령(與民樂令)」을 연주한다. 음악이 그치면 노인들이 차례로 뜰에 들어와 왕에게 절을 한다. 음악을 연주하면서 음식과 술을 올리고 먹는다. 술이 세 번 돌아가면 음식을 치우고 노인들이 왕에게 절을 한다. 왕이 자리에서 내려오면 선전관이 기를 들고 「여민락령」을 연주한다. 왕이 건물 안으로 들어가면 노인들이 퇴장한다. 이날의 양로연은 이 순서로 진행되었다.

노인들에게 음식을 올리기 전 악사 두 사람이 「파일곡(化日曲)」을 불렀는데, 가사는 채제공이 지었다. 가사 내용은 다음과 같다.

길고 긴 봄날, 지팡이 짚고 늙은이들 천천히 오네[化日遲遲 鳩杖徐徐]
조정에서 뽑혀 온 신하도 있고 시골에서 온 노인도 섞여 있구나[或抽朝籍 或從村閭]
노인들 형클어진 누런 머리칼, 임금이 웃으며 바라보시네[黃髮鬢鬢 天笑以視]
그대들 어찌 알라, 자궁이 내려주신 은택인 것을[汝等豈知 寔慈宮賜]
하늘의 복을 받은 우리의 자궁, 어느새 회갑을 맞이하셨네[慈宮荷天 周甲載屆]
그 교화 두루두루 펼쳐졌나니, 집마다 나이 많은 늙은이일세[用敷厥庶 戶耆家艾]
임금님 아버지 뜻을 받들어 조상의 묘소를 찾아왔어라[王庸順志 奉省珠丘]
성대한 연회 차려 드리니, 한 고을 온통 그 은혜 입었도다[既進寶饌 惠咸一州]
노인들 실컷 먹고 취하여 절하며 나뭇대로 정성 바치네[群老醉飽 拜稽獻芹]
바치는 그 정성 무엇이던가, 부디 오래 사시도록 비는 것일세[獻芹伊何 北斗南山]

이 자리에서 술잔이 세 순배 돈 후 정조가 다음과 같은 시를 지었다.

지팡이에 학발 노인들 앞뒤로 모였네[鶴髮鳩筇簇後前]
해동의 화기가 낙남헌에 있구나[海東和氣洛南筵]
바라건대 노인들은 장차 장수를 기약하며[願將羣老期頤壽]
자궁께 만만년을 바쳐주소[拜獻慈宮萬萬年]

조선시대의 양로연은 1432년(세종 14) 처음 열렸다. 세종이 집현전을 설치하여 경연을 전담하게 하면서 스승을 공경하는 예절을 어떻게 표현해야 하는지 보이기 위해 임금이 모범을 보이는 잔치였다. 세종이 양로연을 연 것은 조선의 지배 이념인 유교가 효를 근본으로 하고, 효를 모든 가르침의 출발점으로 하였기 때문이다. 유교의 근본 정신인 효는 노인을 공경하는 경로사상으로 나타났다. 이러한 양로연에는 귀족뿐 아니라 천민까지 참여할 수 있는 연회로, 모든 사람들이 잘살 수 있는 이상 사회의 의미를 담아내려는 의례였다.

1466년(세조 12) 완성된 『경국대전』에 따르면 군신이 모여서 여는 연회에는 진연, 회례연, 양로연이 있었다. 양로연은 매년 음력 9월에 행하고 남녀를 분리하여 부인들은 왕비가 내전에서 잔치를 베풀고, 지방에서는 수령이 내·외청에 따로 자리를 마련하여 잔치를 베풀었다고 하였다. 1471년(성종 2) 완성된 『국조오례의(國朝五禮儀)』에서는 음력 8월에 예조가

길일을 정하고 내외 관원에게 선포한다고 하여 양로연 시행 시기에 차이가 난다. 실제로 양로연이 행해진 시기는 거의 음력 8월인데, 음력 9월은 시기적으로 초겨울이므로 덜 추운 음력 8월에 양로연이 개최된 것으로 보인다.

문헌을 통해 조선시대의 양로연을 살펴보면 약 80회가 열렸다. 세종 대 거의 매년 시행되었고, 문종과 단종 대에도 이어졌다. 세조 대에도 양로연은 계속 이어졌고, 성종 대에는 스승 공경의 의의를 살려 임금이 문묘에 제사 지낸 후 성균관에서 양로연이 베풀어지기도 하였다. 연산군 대와 중종반정 이후 명종 때까지 거의 매년 양로연이 베풀어졌다. 세종은 재위 31년 기간 중 12회, 세조는 13년 재위 기간 중 18회, 성종은 25년 재위 기간 중 21회, 연산군은 12년 재위 기간 중 7회, 중종은 23년 재위 기간 중 12회 양로연을 개최하였다. 숙종 2회, 경종 1회, 영조 3회, 정조 3회, 순조 1회, 고종 1회 개최하였고 선조에서 인조 대에는 양로연의 기록이 없는데 이는 임진왜란과 병자호란의 영향으로 보인다. 조선 후기 양로연의 개최 수가 준 까닭은 궁중 잔치인 진연조차도 왕이나 왕비의 회갑연 등 특별한 날에만 베풀어졌기 때문이다. 진연이 끝난 후 노인들에게 물품을 나누어주는 등 조선 후기 진연은 양로연의 성격도 가지고 있었다.

참고문헌

『정조실록(正祖實錄)』

『홍재전서(弘齋全書)』

송방송, 「정조 을묘(1795) 정리의례 해제 및 주제 색인」, 『한국음악사학보 39』, 한국음악사학회, 2007.

하을란, 「조선 후기 양로연의 양상과 특징」, 『한국학연구 22』, 고려대학교 한국학연구소, 2005.

한복진, 「조선 후기 양로연에 관한 고찰」, 『동아시아 식생활학회지 13』, 동아시아식생활학회, 2003.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「낙남헌 양로연(洛南軒養老宴)」은 1795년 윤2월 14일 신시(오후 3~5시) 정조가 친림한 가운데 화성의 낙남헌에서 베풀어진 양로연을 묘사한 궁중 기록화이다. 이 그림은 1795년 윤2월 9일부터 16일까지 정조가 수원에 모신 사도세자의 능인 현릉원(顯隆園)을 행행한 행사를 그려 병풍으로 꾸민 『화성능행도병(華城行幸圖)』 중 한 장면이다. 이 병풍은 당시 자비대령화원인 최득현, 김득신, 이명규, 장한중, 윤석근, 허식, 이인문 등이 참여하여 제작하였다. 정조는 이날 낙남헌에서 영의정 홍낙성(洪樂性) 등 능행에 수행한 노대신(老大臣) 15명과 수원부의 노인 등 총 384명에게 양로연을 베풀었다. 이날의 양로연은 혜경궁 홍씨의 회갑연인 봉수당 진찬이 있는 이튿날 정조가 참여한 가운데 열렸다. 양로연은 영의정을 비롯한 노인 관료와 화성 현지 노인들을 대상으로 하였다. 참석 범위는 70세 이상 관직자, 80세 이상 군노(君老), 그리고 혜경궁과 같은 해에 출생한 을묘생 평·서민이었다. 옷은 왕과 관직자는 용복(戎服), 군노는 각복(各服), 서인 평시복을 입었다. 악대는 집사전악(執事典樂) 2명, 피리 16명, 대금 9명, 해금 8명, 당적(唐笛) 2명, 통소 2명, 장구 5명, 교방고(敎坊鼓) 2명 등으로 편성되었다. 그러나 양로연에는 전날 열린 「봉수당 진찬도(奉壽堂進饌圖)」에

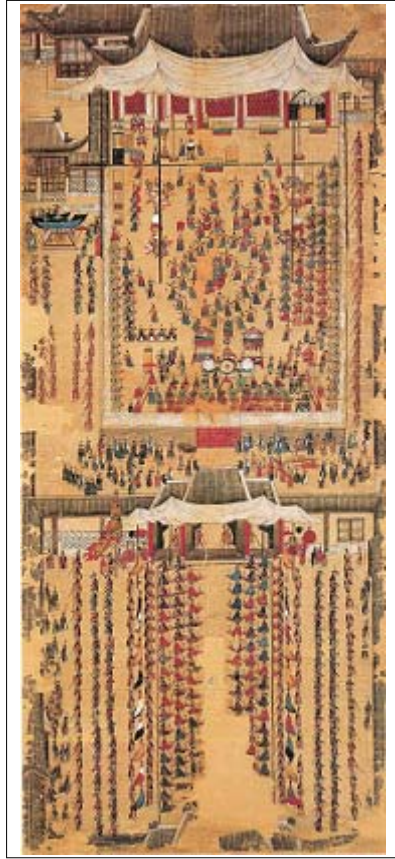
보이는 건고(建鼓) 모양의 악기는 없고 교방고가 있다. 집박전악의 모습도 보이지 않고 악공(樂工), 세악수(細樂手) 등을 합하여 모두 48명의 연주자가 그려져 있다. 악대는 등가와 현가의 구분 없이 하나의 악대로 편성되어 있다. 다른 진찬도의 악기 편성에 보이는 현경, 편종, 방향(方響) 등 무거운 타악기와 크기가 큰 현악기는 보이지 않는다. 이는 궁궐이 아니라 멀리 화성에서 잔치를 하였기 때문에 운반하기 어려운 악기는 설치하지 않은 것으로 보인다.

참고문헌 문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 풍속화), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

12. 『화성능행도병(華城陵幸圖屏)』 중 「봉수당 진찬도(奉壽堂進饌圖)」



【기본사항】

최득현(崔得賢)·김득신(金得臣)·이명규(李命奎)·장한중(張漢宗)·윤석근(尹碩根)·허식(許寔)·이인문(李寅文), 1795년, 비단에 채색, 각 151.2×65.7cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

「봉수당 진찬도(奉壽堂進饌圖)」는 화성에 도착한 지 사흘째인 윤2월 13일 행궁(行宮)인 봉수당에서 혜경궁 홍씨의 환갑을 기념하여 올린 진찬 모습을 묘사한 궁중 기록화이다.

진찬 전날 자궁(慈宮)의 좌석을 봉수당 내전(內殿) 북쪽 벽에 남쪽으로 향하여 설치하고, 향로를 얹은 향안은 정전 앞 기둥 좌우에 각각 설치하였다. 정조의 좌석은 자궁의 좌석 동쪽에 북쪽 벽에서 남쪽으로 향하도록 설치하였다. 또 자궁의 수주정(壽酒亭)은 앞 기둥 발 안쪽에 자궁의 좌석과 마주 보도록 북쪽으로 향하여 설치하고, 임금의 주정(酒亭)은 수주정보다 약간 뒤쪽으로 동편에 북쪽으로 향하도록 설치하였다.

내명부와 외명부의 자리는 앞 기둥 발 안쪽에 서로 마주 보게 설치하였는데, 내명부는 동쪽에 외명부는 서쪽에 두되 북쪽을 상위(上位)로 하였다. 의빈(儀賓)과 척신(戚臣)들의 자리는 기둥 발 밖에 북쪽을 상위로 하여 설치하였다. 실직에 있는 자는 동편에, 군속이나 차함직인 자는 서편에 두어 서로 마주 보도록 하고 북쪽으로 향하게 하였다.

배중하는 백관들의 자리는 중앙문(中陽門) 밖에 동과 서에 서로 마주 보도록 하고 북쪽을 상위로 하여 북쪽으로 향하도록 하였다.

진시(오전 7~9시) 삼각(三刻;45분)에 자궁이 「여민락령(與民樂令)」이 올리는 가운데 예복(禮服)을 갖추고 나와서 자리에 올랐다. 이때 향로에서는 연기가 피어올랐다. 「낙양춘곡(洛陽春曲)」이 연주되고 내명부와 외명부가 자궁께 두 번 절하였다.

「여민락령」이 연주되면서 정조가 용복(戎服)을 입고 나왔다. 「낙양춘곡」이 올리자 임금이 자궁께 두 번 절하였다. 의빈, 척신, 배중 백관 모두 두 번 절하였다.

임금, 의빈, 척신, 배중 백관 모두가 무릎을 꿇고 앉아 「여민락령」이 올리는 가운데 여관이 임금을 대신하여 휘건(揮巾)을 자궁께 올렸다.

이어서 「여민락만(與民樂慢)」이 연주되고 자궁께 찬안(饌案)을 올렸다. 찬안은 검은 칠을 한 족반이다. 여기에 70기의 자기를 사용하여 음식을 담아 차렸는데, 고임 높이 1자[尺] 5치[寸]로 담은 각색병[各色餅;백미병·점미병·삭병·밀설기·석이병·각색절병·각색주약·각색사증병·각색단자병] 1기, 약반 1기, 국수 1기, 고임 높이 1자 5치로 담은 대약과 1기, 만두과 1기, 다식과 1기, 흑임자다식 1기, 송화다식 1기, 울다식 1기, 산약다식 1기, 홍갈분다식 1기, 홍매화강정 1기, 백매화강정 1기, 황매화강정 1기, 홍연사과 1기, 백연사과 1기, 황연사과 1기, 홍감사과 1기, 백감사과 1기, 홍요화 1기, 백요화 1기, 황요화 1기, 고임 높이 1자 4치로 담은 각색팔보당 1기, 용안과 여지 1기, 고임 높이 1자 3치로 담은 인삼당 1기, 고임 높이 1자 2치로 담은 오화당 1기, 고임 높이 1자로 담은 조란 1기, 울란 1기, 강란 1기, 민강 1기, 굴병 1기, 고임 높이 1자 1치로 담은 밀조와 건포도 1기, 유자 1기(80개), 석류 1기(80개), 배 1기(50개), 고임 높이 1자로 담은 준수 1기(430개), 밤 1기(3말 5되), 황률 1기(3말 5되), 대추 1기(3말, 잣 5되), 증대조(蒸大棗) 1기(대추 4말, 잣 3되), 고임 높이 1자로 담은 호두 1기(3말 5되), 고임 높이 7치로 담은 산약 1기(20단), 고임 높이 1자로 담은 잣 1기(2말), 고임 높이 7치로 담은 각색정과 1기, 수정과 1기, 생이숙 1기, 금중탕 1기, 완자탕 1기, 저포탕 1기, 계탕 1기, 홍합탕 1기, 고임 높이 1자로 담은 돼지고기편육 1기, 고임 높이 1자 5치로 담은 절육 1기, 고임 높이 1자로 담은 어전유화 1기, 생치전유아 1기, 전치수 1기, 고임 높이 7치로 담은 화양적 1기, 생치숙 1기, 수어증 1기, 해삼증 1기, 연저증 1기, 고임 높이 7치로 담은 각색만두 1기, 어만두 1기, 고임 높이 4치로 담은 어채 1기, 어회 1기, 숙합회 1기, 숙란 1기(320개), 꿀 1기, 초장 1기, 개자장 1기가 찬품이다. 찬안을 포함하여 찬안과 별도로 제1잔의 행주 때 올리는 소별미(小別味)에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 소수과련 2개, 삼색목단화 3개, 월계 1개, 사계 1개, 홍도별삼지화 6개, 홍도별건화 5개, 홍도건화 15개, 홍도간화 7개로 구성된 상화(床花) 42개를 꽂았다. 「여민락령」이 연주되고 자궁께 꽃을 올리자 임금, 의빈, 척신, 배중 백관 모두가 엎드렸다가 일어나 몸을 바로 하였다.

두 사람의 여령(女伶)이 동과 서로 나뉘어 전으로 들어와 자궁의 수주정 뒤에서 북쪽을 향하여 서서 선창악장(先唱樂章)을 창하였다.

정조 임금이 자궁의 수주정 남쪽에 이르러 북쪽으로 향하여 섰다. 이때 「여민락령」이 올렸다. 상식(尙食)이 자궁 수주정의 수주(壽酒)를 작에 따라 임금에게 올렸다. 임금이 자궁 앞에 나아가 무릎을 꿇고 작을 올리곤 엎드렸다가 일어나 몸을 바로 하였다. 작 올리는 일은 상식이 대신하였다.

여 집사가 임금의 절하는 자리로 가서 임금을 대신하여 치사(致詞)를 읽었다.

자궁께서

“전하와 더불어 경사롭습니다. ”

라고 선지(宣旨)하였다. 천세만세곡(千歲萬歲曲)인 「여민락」이 연주되고 자궁께서 현수 제 1작을 마셨다.

정조 임금, 의빈, 척신, 배종 백관 모두 삼고두(三叩頭)하였다. 모두 손을 모아 이마에 대고 ‘천세천세 천천세(千千歲)’를 외쳤다.

정리사가 정조 임금에게 휘건을 올렸다. 이때 「여민락령」이 연주되었다. 이어서 「여민락만」이 연주되고 정조 임금에게 찬안을 올렸다. 찬안은 검은 칠을 한 족반이다. 여기에 20기의 자기를 사용하여 음식을 담아 차렸는데, 고임 높이 8치로 담은 각색병(백미병·점미병·삭병·밀설기·석이병·각색절병·각색주약·각색사증병·각색단자병) 1기, 대약과 1기, 각색강정 1기, 약반 1기, 국수 1기, 고임 높이 4치로 담은 각색다식과 각색연사과 1기, 고임 높이 7치로 담은 민장 1기, 굴병 1기, 유자와 석류 1기(유자 15개·석류 15개), 배 1기(30개), 고임 높이 6치로 담은 준수 1기(258개), 밤 1기(1말 8되), 고임 높이 5치로 담은 각색정과 1기, 수정과 1기, 금중탕 1기, 완자탕 1기, 고임 높이 6치로 담은 돼지고기 편육 1기, 고임 높이 8치로 담은 절육 1기, 고임 높이 6치로 담은 각색전유아 1기, 어회 1기, 꿀 1기, 초장 1기, 개자장 1기가 찬품이다.

찬안 외에 9기를 차린 소별미도 한 상 올렸다. 미음 1기, 고임 높이 5치로 담은 각색병(삭병·각색절병·건시주약병) 1기, 다식과와 만두과 1기, 침채만두 1기, 대추와 밤 1기(대추 2되·밤 4되·잣 1홉), 고임 높이 3치로 담은 각색정과 1기, 별잡탕 1기, 열구자탕 1기, 저포 1기, 꿀 1기, 초장 1기가 소별미의 찬품이다.

찬안과 소별미에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 소수과련 1개, 월계 1개, 사계 1개, 삼색목단화 2개, 홍도별삼지화 4개, 홍도별건화 5개, 홍도별간화 10개로 구성된 상화 26개를 꽃았다.

정리사가 다시 「여민락령」을 연주하는 가운데 정조 임금께 꽃을 올렸다.

전빈(典賓)이 내명부와 외명부에게, 여 집사가 의빈과 척신에게, 집사자가 배종 백관에게 찬탁(饌卓)을 올렸다. 청연군주와 청선군주(정조의 여동생)에게는 정조께 올린 찬안과 소별미를 갈게 올리되 다만 상화만을 달리하여 중수과련 1개, 소수과련 1개, 월계 1개, 사계 1개, 홍도별삼지화 2개, 홍도건화 7개, 홍도별간화 10개로 구성된 상화 23개를 꽃았다.

내빈 상 15상과 제신용 상상[諸臣上床] 30상은 각각 11기를 차렸다. 각색병 1기, 국수 1기, 소약과 1기, 각색강정 1기, 각색요화 1기, 준수 1기(40개), 배와 대추·밤 1기(배 3개·대추 5홉·밤 1되 5홉), 잡탕 1기, 절육 1기, 어전유아와 족병 1기, 화양적 1기, 꿀 1기, 초장 1기가 찬품으로 차려졌고 소수과련 1개, 홍도삼지화 2개, 간화 2개, 홍도건화 3개로 구성된 상화 8개를 꽃았다.

제신용 중상[諸臣中床] 100상은 각각 8기를 차렸다. 각색병 1기, 국수 1기, 소약과 1기, 각색강정 1기, 준수와 배 1기(준수 20개·배 2개), 잡탕 1기, 어전유아와 저육족병 1기, 화양적 1기, 꿀 1기, 초장 1기가 찬품으로 차려졌고 홍도삼지화 1개, 건화 1개, 간화 1개, 지간화 1개로 구성된 상화 4개를 꽃았다.

제신용 하상[諸臣下床] 150상은 각각 6기를 차렸다. 각색병 1기, 국수 1기, 각색요화 1기, 건시와 대추·밤 1기(건시 10개·대추 2홉·밤 5홉), 잡탕 1기, 화양적 1기, 꿀 1기가 찬품으로 차려졌고 홍도건화 1개, 간화 1개, 지건화 1개, 지간화 1개로 구성된 상화 4개를 꽃았

다.

찬탁 설치가 끝나자 내명부, 외명부, 의빈, 척신, 배종 백관 모두에게 꽃을 나누어주었다. 참석자 전원이 머리에 꽃을 꽂았다.

「여민락만」이 연주되고 자궁계 소별미 한 상을 올렸다. 미음 1기, 고임 높이 5치로 담은 각색병(삭병·각색절병·건시주악병) 1기, 다식과와 만두과 1기, 홍백연사과 1기, 침채만두 1기, 배와 석류 1기(배 6개·석류 9개), 대추와 밤·잣 1기(대추 2되·밤 4되·잣 1홉), 고임 높이가 3치로 담은 각색정과 1기, 별잡탕 1기, 열구자탕 1기, 어만두 1기, 저포 1기, 꿀 1기, 초장 1기가 소별미의 찬품이다.

행주 제1잔이 시작되자 「헌선도(獻仙挑)」 정재(呈才)가 공연되었다. 「여민락환환곡(與民樂桓桓曲)」이 연주되는 가운데 정조 임금의 자궁 수주정의 남쪽으로 나아가서 자궁계 술을 헌수주 때와 같은 방법으로 올렸다. 자궁이 술을 마시고 빈 잔을 임금에게 주었다. 임금 주정의 술을 잔에 따라서 다시 자궁에게 올렸다. 자궁은 이 술을 마시지 않고 임금에게 주었다. 임금이 술잔을 받아 마셨다. 전빈이 내명부와 외명부에게 행주(行酒)하고, 여 집사는 의빈과 척신에게 행주하였다. 행주 제1잔과 같은 방법으로 제7작까지 다음과 같이 진행되었다.

행주 제2잔, 「금척(金尺)」 정재, 「수명명하황은(受明命荷皇恩)」 정재, 「여민락청평악(與民樂淸平樂)」 연주, 명부 반수(命婦班首)가 헌작, 헌작 이후 연회 참석자 전원에게 행주
행주 제3잔, 「포구락(拋球樂)」 정재, 「무고(舞鼓)」 정재, 「여민락오운개서조(與民樂五雲開瑞朝)」 연주, 명부가 헌작, 헌작 이후 연회 참석자 전원에게 행주

행주 제4잔, 「아박(牙拍)」 정재, 「향발(響鉢)」 정재, 「향당교주천세만세곡(鄉唐交奏千歲萬歲曲)」 연주, 명부가 헌작, 헌작 이후 연회 참석자 전원에게 행주

행주 제5잔, 「학무(鶴舞)」 정재, 「여민락유황곡(與民樂惟皇曲)」 연주, 명부가 헌작, 헌작 이후 연회 참석자 전원에게 행주

행주 제6잔, 「연화대(蓮花臺)」 정재, 「여민락항항곡(與民樂恒恒曲)」 연주, 영의정 홍낙성이 헌작, 헌작 이후 연회 참석자 전원에게 행주

행주 제7잔, 「수연장(壽延長)」 정재, 「여민락하운봉곡(與民樂夏雲峰曲)」 연주, 광은부위(光恩副尉) 김기성(金箕性)이 헌작, 헌작 이후 연회 참석자 전원에게 행주

향악과 당악으로 「정읍악(井邑樂)」과 「여민락」이 교대로 연주되는 가운데 「처용무(處容舞)」 공연, 「낙양춘곡(洛陽春曲)」이 연주되면서 「첨수무(尖袖舞)」 공연을 끝으로 두 사람의 여령이 동서로 나뉘어 전으로 들어가 자궁의 수주정 뒤에서 북쪽으로 향하여 서서 「관화장(觀華章)」을 창하였다.

「여민락만」이 연주되는 가운데 상식이 자궁과 임금의 찬안을 치우고 전빈이 명부의 찬탁을, 여 집사가 의빈과 척신의 탁자를 치웠다.

임금, 의빈, 척신, 배종 백관 모두 절하는 자리에서 「낙양춘곡」이 울리는 가운데 자궁계 두 번 절하였다.

「여민락령」이 연주되면서 임금이 함(閣) 안으로 들어가고, 내·외명부는 절하는 자리와 「낙양춘곡」이 연주되는 가운데 자궁계 두 번 절하였다.

「여민락령」이 연주되고 자궁께서 함 안으로 들어갔다.

「봉수당 진찬도」는 봉수당 정전 공간, 봉수당 앞 계단에서 뜰에 이르기까지 임시로 덧마루를 설치하여 대형 백목장(白木帳)을 두른 공간, 중앙문 하단의 좌익문을 연결하는 공간 등 크게 셋으로 구분된다.

봉수당 정전의 북쪽 벽에 남쪽으로 향하도록 설치된 혜경궁 홍씨의 좌석과 동편과 서편에 설치한 내명부와 외명부의 자리는 주렴(朱簾)으로 가려져 보이지 않는다. 이는 귀한 신분은 그리지 않는 조선시대 기록화 방식을 따른 것이다. 정전 오른쪽, 즉 동편에는 정조 임금의 좌석이 북쪽 벽에 남쪽으로 향하도록 설치되어 있다. 역시 임금의 모습은 그리지 않았다. 백목장으로 두른 덧마루 위에는 용복을 입은 의빈과 척신이 동쪽과 서쪽에 나누어 앉아 있다. 실직에 있는 자가 동쪽, 군속이나 차함직에 있는 자는 서쪽으로 하여 서로 마주 보도록 앉게 하면서 북쪽을 향하게 하였다. 실직에 있는 자의 수가 훨씬 많다. 이들 앞에는 모두 상화를 꺾은 음식을 차린 등근 원반이 놓여 있다. 이들 사이에는 「헌선도」, 「무고」, 「연화대」 등의 정재를 주고 있는 여기들의 모습이 현란하다. 행주 제1잔부터 제7잔까지에서 공연된 정재 무용 대부분을 담고 있는 듯하다. 정재 때나 주례(酒禮) 때의 악을 위하여 악공과 악기들이 아랫부분을 점하고 있다.

중양문을 지나서는 배종하는 백관들이 동서로 나뉘어 서로 마주 보며 앉아 있는데, 모두 북쪽을 향하여 있다. 문관은 동쪽, 무관은 서쪽에 배치하였을 것이다. 이들 앞에도 상화를 꺾어 음식을 차린 원반이 놓여 있다.

참고문헌

『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』

김상보, 『음양오행사상으로 본 조선 왕조의 제사 음식문화』, 수학사, 1996.

『원행을묘정리의궤 역주』, 수원시, 1996.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

『화성능행도병(華城陵幸圖屏)』은 1795년(정조 19) 윤2월 9일부터 16일까지 정조가 어머니 혜경궁(惠敬宮, 1735~1815)을 모시고 부친의 묘소인 현릉원(顯隆園)에 참배하기 위해 화성에 행차한 7박 8일의 일정 중에 중요한 광경을 8첩의 병풍에 사실적으로 묘사한 궁중 행사도이다. 이 병풍은 규장각 차비대령화원(差備待令畵員)으로 당시 최고의 화원이던 최득현(崔得賢), 김득신(金得臣, 1754~1822), 이명규(李命奎), 장한중(張漢宗, 1768~1815), 윤석근(尹碩根), 허식(許寔, 1762~?), 이인문(李寅文, 1745~1821) 등 7명의 화원들이 그렸다. 이 같은 규모의 대병풍은 16좌가 제작되어 궁 안에 내입되거나 총리대신 체제공(蔡濟恭)을 비롯하여 당상과 낭청들에게 분상(分上)되었다. 내입되는 대병풍의 단가는 100냥, 분상되는 대병풍의 단가는 80냥으로 재료에 차이를 두었다. 이 병풍은 조선시대 궁중 행사도의 꽃으로 불릴 만큼 그림의 수준과 완성도 면에서 뛰어나며 세부 필치와 설채(設彩)가 치밀하여 당시의 상황을 효과적으로 전달한다.

「봉수당 진찬도」는 윤2월 13일에 화성행궁의 봉수당에서 치러진 혜경궁의 회갑을 기념한 진찬을 그린 것이다. 봉수당은 화성행궁의 정당으로서 원래 평상시에는 화성유수부의 동헌 건물로 사용하던 장남헌(壯南軒)이었는데, 이 진찬에 대비하여 봉수당이라 편액하고 혜경궁이 기거하도록 한 것이다. 봉수당 진찬의 내·외빈은 혜경궁의 동성 8촌 친척과 이성 6촌 친척으로 설정되어 총 82명이 초대되었다. 화면에는 봉수당으로부터 중양문(中陽門)을 지나 하단의 좌익문(左翊門)에 이르는 공간이 포치되어 있다. 혜경궁을 비롯한 여성 참석자들이 자리한 봉수당 실내에는 청색 실로 구갑문(龜甲紋)을 넣은 대주렴(大朱簾)이 내려져 실

내의 상황이 보이지 않는다. 봉수당 동쪽의 온돌방에는 채화(彩花) 병풍이 쳐져 있다. 정조의 시연위(侍宴位)는 전퇴(前退) 서쪽에 동쪽을 향해 설치되었다. 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에 의하면 정조의 자리에는 십장생 병풍을 배경으로 마제문지의(馬蹄紋地衣), 채화지의(彩花地衣), 용문단석(龍紋單席), 연화방식(蓮花方席), 표피방식(豹皮方席)을 차례로 간 뒤 용문안식(龍紋安息)과 홍광직안식(紅廣織安息) 등이 놓였는데 그림에는 산수병풍과 지의, 표피방식만이 표현되었다. 그 외에도 향로를 놓은 노연상(爐烟床), 화룡촉(畫龍燭), 홍도(紅桃)와 앵도(櫻桃) 등의 꽃으로 장식된 용준(龍樽) 각 1쌍이 설치되었다. 그리고 정조를 위한 수주정(壽酒亭)과 신분에 따라 구분된 참여자의 주탁(酒卓)이 각각 정해진 자리에 준비되어 있다.

진찬에는 보계(補階) 위 준화(樽花) 외에도 찬안상(饌案床)·찬탁(饌卓)·찬품(饌品) 등에 꽃은 꽃, 정조 이하 모든 참여자·여령(女伶)·악공들의 머리에 꽃은 수궁화(首拱花) 등 많은 양의 채화(彩花)가 제작되었다. 채화 비용은 무려 990냥 8전 7푼에 달했다. 봉수당 뜰에는 보계가 설치되어 초대받은 의빈과 척신이 품계에 따라 줄을 달리하여 자리했다. 정재는 혜경궁에게 헌수할 때 추어진 「헌선도(獻仙桃)」, 1쌍의 「무고(舞鼓)」, 정재 중에 가장 많은 인원이 동원되는 「선유락(船遊樂)」이 그려졌다. 악공 양 옆에는 정재의장(呈才儀仗)이 늘어서 있고 「포구락(拋毬樂)」 정재에 사용된 포구문, 건고(建鼓) 및 「학무(鶴舞)」에 사용된 지당판(池塘板) 등도 묘사되어 진찬 과정에서 공연된 정재의 종류를 짐작하게 한다. 중앙문 밖에는 어가를 호위하여 따라온 배종 백관이 용복(戎服) 차림으로 각기 독상(獨床)을 앞에 놓고 앉아 있다. 정조 대에는 공식적인 궁중연향이 많이 선행되지 않았는데, 「봉수당진찬도」는 정조 대 궁중연향의 양상을 자세하게 알 수 있을 뿐만 아니라 그 이전에는 사례가 드문 진찬이라는 형식을 보여주어 매우 귀중한 시각 자료로 평가된다.

참고문헌

- 박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000. 『원행을묘정리의궤』, 서울대학교 규장각, 1994.
- 박정혜, 「「수원능행도병」 연구」, 『미술사학연구』 189호, 한국미술사학회, 1991.
- 박정혜, 「우학문화재단 소장 『화성능행도병』의 회화적 특징과 제작 시기」, 『단호문화연구』 14호, 용인대학교 박물관, 2011.
- 장계수, 「동국대학교 박물관 소장 「봉수당 진찬도」」, 『불교미술』 18, 동국대학교 박물관, 2006.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

『화성능행도병(華城陵幸圖屏)』은 정조가 1795년 생부 사도세자(思悼世子)와 생모 혜경궁(惠慶宮) 홍씨의 동년(同年) 회갑을 맞아 사도세자의 묘인 현릉원(顯隆園)이 있는 화성(華城; 지금의 수원)으로 혜경궁을 모시고 행차한 뒤 성대한 잔치를 열면서 거행한 일련의 행사들을 그린 기록화를 8폭의 병풍으로 만든 것이다.

정조의 화성 행차는 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』로 간행되어 그 시작과 끝을 소상히 알 수 있다. 1795년 윤2월 9일 어가(御駕)는 창덕궁을 떠나 배다리를 건너 시흥의 행궁에서 하룻밤을 묵었다. 10일 안양을 거쳐 그날 저녁 화성행궁에 도착하였다. 11일에는

화성향교의 공자 사당을 참배하였고, 화성행궁의 낙남헌에서 수원 유생과 장용영 병사를 대상으로 문무과 별시(文武科別試)를 거행했다. 12일에는 정조와 혜경궁이 현릉원을 참배하였고, 13일에는 혜경궁의 회갑을 위해 화성행궁의 봉수당에서 진찬을 열었다. 14일에는 61세 이상의 일반 노인, 70세 이상의 조관(朝官), 80세 이상의 사서인(士庶人) 노인 384명을 모시고 양로연을 개최하였다. 양로연을 끝으로 공식행사를 마치고 15일 어가는 귀경하였다. 화성 행차의 어가를 따른 인원은 1,600명 정도였고 말은 800필이었다. 왕을 호위하는 군인 및 화성에 미리 내려간 인원까지 합하면 6,000명 정도가 동원되었다.

혜경궁 홍씨의 회갑을 위한 진찬이 열린 화성은 정조가 건설한 도시였다. 화성은 1794년 건설되기 시작하였는데 공사 기간 약 2년, 공사에 투입된 인원 연 70여만 명, 공사비 80만 냥에 이르는 거대한 공사였다. 정조가 화성에 관심을 가진 것은 사도세자의 묘소인 현릉원을 조성한 1789년부터였다. 사도세자의 묘소는 원래 양주의 배봉산(拜峰山; 현재 서울시립대학교 자리)에 영우원(永祐園)이란 이름으로 조성되어 있었다. 그러나 터가 좋지 않아 정조는 늘 마음이 편치 않아 하다가 마침내 용이 여의주를 희롱하는 형국이라는 화산 아래의 천하명당으로 옮겼다. 이 자리가 현재 용릉 자리이다. 그러나 현릉원이 조성된 자리는 원래 수원부의 읍치였으므로 수원부를 지금의 수원으로 옮기고 화성행궁을 건설한 것이다. 1793년에 정조는 수원이란 이름을 화성(華城)으로 고치고, 이곳에 유수부를 설치했다. 유수부란 지방에 중앙의 고관을 파견하여 다스리게 한 것으로 오늘날의 직할시 개념에 해당한다. 1794년의 화성 축성은 이를 뒤이어 나온 조치였다.

화성의 도시 구조는 서쪽에 위치한 팔달산을 배경에 두고 성곽의 중심부에 화성행궁 건물이 동쪽을 바라보는 형세로 배치되었다. 화성행궁은 평소에는 화성유수가 사무를 보는 관청이지만, 국왕이 행차할 경우에는 임시 궁궐로 이용했다. 행궁의 주요 건물로는 봉수당 48칸, 장락당(長樂堂) 25칸, 경룡관(景龍館) 10칸 반, 복내당(福內堂) 20칸 반, 유여택(維與宅) 50칸 반, 낙남헌(洛南軒) 13칸, 노래당(老來堂) 7칸, 득중정(得中亭) 20칸, 신평루(新風樓) 8칸 등이 있었다. 봉수당은 행궁의 중심 건물로 ‘장수를 기원한다’는 이름에서 알 수 있듯이 혜경궁 홍씨의 회갑잔치를 거행한 건물이다. 봉수당은 원래 장남헌(壯南軒)이라 했는데, 현릉원 전배 때 정조가 머무르던 행궁 정당이었으며 평상시에는 부사(府使)가 집무하는 동헌이었다. 1795년 어머니 혜경궁 홍씨의 회갑을 축하하는 뜻을 담아 정조가 새로이 봉수당이라는 당호를 내리고 회갑연 진찬례를 여기에서 거행하였다. 진찬례에서 혜경궁은 거처인 장락당에서 봉수당으로 이동했는데, 정조는 혜경궁이 건물을 이동하는 불편을 줄이기 위해 봉수당과 장락당을 서로 통하게 만들었다. 이 때문에 봉수당과 장락당은 두 건물의 벽과 지붕이 한쪽 모서리에 맞붙어 있는 매우 특이한 구조이다. 낙남헌은 1795년에 수원과 인근 유생을 모아놓고 임시 과거를 보고 양로연을 베푼 곳이다. 정조 때 지어진 화성행궁 건물 중에서 유일하게 남아 있는 건물이다.

화성의 사대문은 동의 창룡문(蒼龍門), 서의 화서문(華西門), 남의 팔달문(八達門), 북의 장안문(長安門)이다. 서울에서 화성을 갈 때는 북문인 장안문을 거쳐 성안으로 들어가며 남문인 팔달문을 통해 경기 남부 지역으로 통하게 된다. 따라서 사대문 중 장안문과 팔달문의 규모가 다른 두 문보다 크며, 팔달문 주변에는 시장이 조성되어 오늘날에 이르고 있다.

봉수당에서 올린 진찬(進饌)은 세 달 전부터 준비한 성대한 잔치였다. 원래 진찬은 조촐하게 음식을 차려 올리는 것을 의미했다. 영조가 79세가 되는 1772년 왕의 장수를 경축하기 위해 조촐하게 음식을 차려 올린 것을 진찬이라 한 것이 시작이었다. 이때 진찬은 격식과 규모를 갖춘 것이 아니었으나 천세(千歲) 3창과 무동의 춤, 음악 등이 있었다. 영조가 82세

가 되는 1775년 대신들이 진연을 청했으나 영조가 엄중히 거절하여 진찬을 올렸다고 하였으므로 진찬은 진연보다 소규모였던 것임을 알 수 있다. 그러나 1795년 봉수당의 진찬은 세 달 전부터 준비되었고, 한 달 전부터 진찬에 공연할 정재 여령(呈才女伶)을 논의하였다. 이렇게 준비한 진찬은 1772년 하루 전에 준비한 영조의 진찬과는 다른 것이었다. 정조 대 진찬은 격식과 규모가 있는 예연(禮宴)이 된 것이다.

봉수당의 진찬은 주빈이 혜경궁이므로 내연(內宴)이다. 진찬과 진연의 차이는 손님 수의 차이인데, 진연에는 문안 제신(問安諸臣)이 참여하였고 진찬에는 참여하지 않았다. 따라서 진연이 진찬보다 규모가 큰 잔치이다. 1795년 혜경궁의 회갑을 축하하는 내진찬에는 내·외빈(內外賓) 82명만 참석하는 가족 잔치의 성격이었다. 1848년의 내진찬부터는 문안 제신도 참여하여 실제로 진찬이 진연과 같아졌다.

봉수당 진찬은 봉수당, 장락당, 중앙문이 연결된 공간에서 행해졌으며 봉수당과 중앙문에 차일을 쳐서 행사 공간을 나타냈다. 여령이 춤을 공연하는 무대인 보계(補階) 삼면에 장막을 치고 악사, 정재 여령이 이곳에 머물렀다. 이 장막은 중앙문 밖의 사람들도 함께 보도록 의도적으로 한 길 남짓하게 하였다. 혜경궁의 자리는 봉수당의 흔들방에 마련되었다. 이 방안에는 청연군주, 청신군주 등 13명의 내·외명부가 혜경궁의 동서 양편에 마주 보며 앉았다. 봉수당 밖에는 발을 드리웠는데 이는 의빈, 척신 등 남자 참석자 및 남자 악사들과의 남녀유별을 위해 공간을 분리하려는 목적이었다. 정조의 자리는 봉수당 건물 전퇴(前退) 동쪽에 마련되었고, 남자 손님들은 보계 좌우편에 동서로 마주 보며 앉았다. 남자 손님들은 8촌 이내의 동성 친족, 6촌 이내의 이성 친족, 부마, 외손주 등 69명이었다. 이들이 앉은 자리는 아주 예외적으로 악사와 정재 여령의 공연 공간 좌우에 마련되었다. 중앙문 밖에는 배종 백관들의 연석이 마련되었다. 이들은 문밖에 배치되었으나 임금이 내린 술과 음식, 꽃을 받았다. 그러나 악무 감상에는 제한이 있었다.

봉수당 진찬은 1795년 윤2월 13일 진정(辰正) 3각(오전 9시경)에 거행되어 참석자들은 예를 올리고 연주와 춤을 감상하였다. 연향은 다음과 같은 순서로 진행되었다. 최종 점검과 참석자들의 입장, 배례, 혜경궁에게 술·꽃·음식·악장(樂章) 등을 바치는 하례 의식, 그다음 혜경궁에게 일곱 잔의 술과 춤 및 음악 헌정이 있었다. 이를 모두 마치면 손님들이 퇴장하는 것으로 진찬이 끝났다.

참고문헌

- 김문식·신병주, 『조선 왕실 기록문화의 꽃, 의례』, 돌베개, 2005.
김중수, 「규장각 소장 연향 관련 의례 고찰」, 『한국학보 113』, 일지사, 2003.
송방송, 「정조 을묘(1795) 정리의례 해제 및 주제 색인」, 『한국음악사학보 39』, 한국음악사학회, 2007.
송혜진, 「봉수당 진찬의 무대와 공연 요소 분석」, 『공연문화연구 18』, 한국공연문화학회, 2009.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「봉수당 진찬도(奉壽堂進饌圖)」는 혜경궁 홍씨의 탄생 일주갑을 기념하여 화성행궁 봉수당에서 행한 진찬 장면을 그린 그림이다. 정조가 1795년 윤2월 9일부터 16일까지 화성

에 있는 부친 사도세자의 묘 현룡원에 행행(行幸)했을 때의 주요 행사를 그린 병풍 『화성 능행도병(華城行幸圖)』 중 1폭이다. 봉수당에 마련되어 있는 혜경궁과 내·외명부의 자리는 주림으로 가려져 있고, 봉수당 건물 왼쪽에 병풍을 뒤로하여 호피가 깔린 곳이 정조의 자리이다. 덧마루 위에는 용복(戎服) 차림의 의빈(儀賓)과 척신(戚臣)들이 좌우로 나누어 앉았으며, 그 중앙에는 여령(女始)들이 음악에 맞추어 공연을 펼치고 있다. 중앙문 밖에는 어가를 호위해온 백관(百官)들의 자리가 마련되고, 찬탁(饌卓) 위에는 술잔과 하사받은 꽃이 꽂혀 있다. 봉수당 진찬에는 정리 대신(整理大臣), 의빈, 척신, 배종 백관, 유생, 내·외명부들이 참여하였다. 진찬은 7작례로 거행되었으며 제1작은 왕, 제2작은 명부 반수(命婦班首)가 담당하였고, 제3작부터 제7작까지는 명부와 의빈·척신들이 올리도록 하였다. 복식은 왕은 용복을 입고, 자궁 저하는 예의, 정리대신 이하는 용복, 여집사·여령은 각복(各服), 의빈·척신은 용복, 배종 배관은 용복, 유생은 청금복, 내·외명부는 대례복을 입었다. 또한 악공들은 녹초삼(綠綃衫)을 입었고, 중앙에 집박전악과 같은 줄에 좌우로 3명씩 나누어 선 땡기머리의 사람들은 아세악수(兒細樂手)로 보인다. 그리고 집박전악 다음 줄에 선 10명은 장악원 악공인데, 이는 머리에 쓴 화복두(花幘頭)로 알아볼 수 있다. 나머지 두 줄로 선 사람들은 건고(建鼓)와 비슷해 보이는 악기를 연주하는 세악수(細樂手)로 보인다. 이들을 악공과 구별하여 보는 것은 악대에 10여 명의 악공 외에 다수의 세악수들이 참여하였다는 기록과 이들의 복식에서 머리에 쓴 모자의 모양이 다르기 때문이다. 봉수당 진찬에 10명의 장악원 악이 참여하고 나머지는 세악수, 아세악수로 채워졌다는 것은 기록에서 알 수 있다. 장악원 악공으로 집사전악(執事典樂) 김응삼·박보완·류경윤·문효담, 각 차비 악공으로 손봉옥 등 10명, 여령 색장 1명, 내영 세악수 정재문 등 23명, 아세악수 한상길 등 6명, 외영 세악수 강윤기 등 12명이 참여하였다. 악공 손봉옥과 외영 세악수 강윤기는 피리 차비로 참여하였고, 내영 아세악수 한상길은 장구 차비로 참여하였다. 악대는 집사전악 2명, 피리 16명, 대금 9명, 해금 8명, 당적(唐笛) 2명, 통소 2명, 장구 5명, 교방고(敎坊鼓) 2명 등으로 편성되었다. 악대는 등가와 현가의 구분 없이 하나의 악대로 편성되어 있다. 다른 진찬도의 악기 편성에 보이는 현경, 편종, 방향(方響) 등 무거운 타악기와 크기가 큰 현악기는 보이지 않는다. 이는 궁궐이 아니라 멀리 화성에서 잔치를 했기 때문에 운반하기 어려운 악기는 설치하지 않은 것으로 보인다. 정제는 「헌선도(獻仙桃)」, 「금척(金尺)」, 「수명명(受明命)」, 「하황은(荷黃恩)」, 「포구락(拋毬樂)」, 「무고(舞鼓)」, 「아박(牙拍)」, 「향발(響鉞)」, 「학무(鶴舞)」, 「연화대(蓮花臺)」, 「수연장(壽延長)」, 「첨수무(尖袖舞)」, 「처용무」 등이 주어졌다.

참고문헌

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 악인), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 풍속화), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991. 한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

13. 「강변회음(江邊會飲)」



【기본사항】

김득신(金得臣), 18세기 후반, 종이에 담채, 22.4×27.0cm, 간송미술관

【음식문화】

계절은 늦봄 아니면 초여름이다. 낚시를 해서 잡은 커다란 생선을 구운 듯, 상투를 한 장정 6명과 어린아이 2명이 강변의 버드나무 아래에 둘러앉아 구운 생선을 반찬 삼아 점심을 먹고 있는 모습이다. 거의 다 먹어치운 화면의 구운 생선 1마리만이 반찬 전부가 아니었을 것이다. 길게 드리워져 있는 낚싯대 위에 왜가리가 앉아 노니고 있는 모습이 암시하듯, 낚시는 계속 진행되는 상황이라 잡히는 대로 구워서 천천히 반찬과 술안주가 되었을 것이기 때문이다. 밥을 먹고 있는 4명의 장정과 1명의 어린아이 외에, 버드나무에 등을 대고 앉아 있는 장정이나 뒤에서 술을 마시고 있는 장정 그리고 나무 뒤에서 밥 먹는 것을 지켜보는 어린아이는 이미 일차로 밥을 다 먹은 상태로 낚아 올릴 생선을 기다리고 있는지도 모르겠다. 그래서 이들의 한가로운 시간은 오래 지속되었을 것이다. 그림은 밥을 다 먹은 후에도 잡은 생선이 회·탕·구이로 만들어져 술안주가 되어 한바탕 술판이 벌어질 것을 암시한다.

김득신(金得臣, 1754~1822)의 시절에는 생선(生鮮), 즉 싱싱한 물고기라고 하면 민물고기를 뜻하였다. 냉장이나 냉동 기술이 발달하지 않은 시절이었기 때문에 바닷가에서 잡은 물고기는 현지가 아니고는 수송 시간 때문에 싱싱한 채로 식탁에 오르기란 여간 어려운 일이 아니었다. 따라서 민물에서 잡은 싱싱한 물고기 생선은 횡감이나 구이용 혹은 탕(湯)의 재료로 전국적으로 널리 애식되고 있었다.

어회 ; 놀치, 쏘가리, 용어

구이 ; 놀치, 쏘가리, 용어, 붕어

탕 ; 붕어, 잉어, 놀치, 쏘가리

이상은 늦봄이나 초여름에 즐겨 먹었던 생선이지만, 이 중 가장 대중적은 생선은 잉어와 붕어가 아닐까 한다. 압록강, 한강, 금강에 분포하는 잉어는 기수(汽水)에 사는 생선이다. 늦봄이나 초여름에 강을 거슬러 올라와 산란한다. 이때가 어획기이다. 조선 왕조는 한강 하류 고양(高陽)에 사옹원(司饗院) 소속의 위어소(葦魚所)를 두어 물고기를 잡아 왕가(王家)에 진상하는 것이 항례(恒例)였다. 1700년대 말경에 유득공(柳得恭)이 지은 『경도잡지(京都雜誌)』에 다음과 같은 글이 실려 있다.

자어(紫魚)

속명은 잉어[葦魚, 위어]라 한다. 한강 하류 행주나루 근처에서 늦봄이나 초여름에 잡힌다. 사옹원이 관망(官網)으로 잡아서 진상한다. 생선장수가 거리에서 소리치고 다니면서 파는데, 도화(桃花)가 떨어질 무렵에 횡감으로 쓴다.

당시 횡감으로 가장 좋은 생선은 늦봄에 잡은 물고기를 최상으로 쳤던 것 같다. 물 좋은 생선을 나라에 올릴 때 이를 공지(貢脂)라 하였다. 김매순(金邁淳)이 1700년대 말경에 쓴 『열양세시기(洌陽歲時記)』에 “공지되는 생선은 크기가 큰 것은 1자[尺]가량 되는 것이 있다. 비늘이 적고 살이 연하여 회로 먹어도 좋고 구워도 좋다. 매년 3월 초에 상류로 거슬러 올라오는데 미음(溼陰) 지방까지 와서 멎는다. 곡우(穀雨)를 전후한 3일 사이에 가장 성하다. 이때가 지나면 점점 없어진다. 강촌인(江村人)들은 이것으로 조만(早晚)을 안다. 이것은 농암(農巖)이 쓴 시에 ‘어영곡우린린(魚迎穀雨鱗鱗)’에 의한 것이다. 공지란 곡지(穀至)의 와전이다. 곡지란 곡우에 이르러 생선이 많이 잡힌다는 의미이다.”라고 기록되어 있다. 김매순의 『열양세시기』 실린 글은 곡우 전후에 많이 잡히는 크기가 크고 기름진 생선에 관한 이야기로 구워도 먹고 회로도 먹는다 했으니, 잉어를 가리키는 것이 아닌가 한다. 회 식용의 역사는 문헌상으로는 『의례(儀禮)』부터이지만, 훨씬 그 전부터 이어온 실로 오랜 역사를 가진 음식문화의 상징적 존재이다. 불이 발견되기 훨씬 이전부터 우리의 조상들은 바닷가나 강가에 살면서 가장 신선하면서 영양이 풍부한 회를 즐겨먹었을 것이다. 그러나 「강변회음(江邊會飲)」 속에는 회로 먹은 흔적은 찾아볼 수 없고, 거의 다 먹고 빼만 남았지만 커다란 생선구이의 모습이 보인다. 회를 치려면 도마와 칼이 필요한데, 구이는 숯불만 있으면 된다. 남자들 모임에서 생선구이가 더 편했을 것이다.

잉어만큼 왕에서부터 일반 백성까지 많이 먹은 생선은 붕어였다. 크기가 10cm에서 45cm까지 달하면서 각지의 개울이나 못에 분포하여 가장 쉽게 잡힌다. 흐르는 물에 사는 것은 푸른색이고 탁한 물에 사는 것은 황색을 띠는데, 비록 가시가 많긴 하지만 붕어 역시 구이로 많이 만들어 먹었다. 『규합총서(閩閩叢書)』(1815)의 붕어 굽는 법을 보자.

붕어 굽는 법

숯불을 많이 피워 재를 위에 얇게 덮어서 비늘이 그슬리지 않게 불 위에 얹은 후 굽는다. 비늘이 말라 그슬리면 냉수를 바르는데, 물기가 말라 비늘이 도로 붙으면 물 바르는 것을 계속한다. 비늘이 떨어질락 말락 하는 상태를 대여섯 차례 한 다음, 거꾸로 집어 들고 비늘을 들썩거리면서 기름장을 발갓것으로 발라 무르녹게 구우면 비늘이 저절로 떨어지며 맛이 자별하다.

물을 계속 바르면서 굽는 ‘붕어 굽는 법’은 1800년대 말경에 나온 『시의전서(是議全書)』로까지 이어져 『시의전서』에도 똑같은 붕어 굽는 법이 등장한다. 마치 ‘설야떡’과 같은 방법이다. 야외에서 낚시로 잡아 올려 즉석에서 구워먹기에 딱 들어맞는 구이법으로 보인다. 이 구이법으로 구웠는지는 불분명하지만, 1795년(정조 19) 혜경궁 홍씨의 회갑연 때도 정조 임금과 혜경궁 홍씨께 붕어구이를 올렸다.

생선구이는 원래 긴 적꽃이로 생선 머리부터 찢러 꽃아서 석쇠에 굽는 것이기 때문에 위의 붕어를 구울 때에도 기다란 적꽃이를 사용했다면 더 쉽게 구웠을 것이다.

참고문헌

『의례(儀禮)』

『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

김득신(金得臣, 1754~1822)의 「강변회음(江邊會飲)」은 『궁재풍속화첩』 [이명: 궁재전신첩(兢齋傳神帖)]에 실린 그림으로, 미술사학자 최순우는 이 그림을 「천렵도(川獵圖)」라 부르기도 하였다. 천렵은 말 그대로 하천가에서의 사냥을 의미하는 것으로 고대 수렵사회의 습속이다. 이것이 후대에 농경사회로 전환되면서 천렵은 여가를 즐기는 놀이로 변모되었다. 「강변회음」은 고기를 잡거나 해엄을 치는 역동적이고 활기찬 모습은 그려져 있지 않지만, 강둑에 배를 대고 잔잔한 바람에 날리는 울창한 버드나무 아래 남자들이 둥글게 앉아 잡아온 물고기를 반찬삼아 술과 함께 즐기는 한가로운 장면이다. 구운 듯한 생선 하나를 가운데 두고 젓가락을 바쁘게 놀리는 남자들의 입가엔 즐거움이 묻어난다. 그 옆에 무릎을 세우고 앉아 있는 남자는 입을 오므리고 있는 것으로 보아 노래를 부르는 듯한데, 그 옆에 잔을 들고 앉아 있는 아이와 나무 뒤 입가에 미소를 띤 더벅머리 아이는 남자의 노래를 경청하고 있다. 그리고 포물선을 그리듯 길게 드리워져 있는 낚싯대 하나, 그 낚싯대 위에 살포시 앉은 왜가리들은 더운 여름날의 평화로운 한때를 더욱 실감케 한다.

「강변회음」의 모티브는 중국 『고씨역대명인화보(顧氏歷代名人畫譜)』 [약칭 『고씨화보(顧氏畫譜)』] 갑 제1편의 염립덕(閻立德)의 그림과 유사하다. 즉 버드나무, 강 언덕, 나룻배, 그리고 생선이 있는 접시와 술병 등을 중심으로 둘러앉아 있는 인물군 등은 김득신의 「강변회음」과 연관성을 갖는다. 『고씨화보』는 명(明) 1603년에 무림(武林)의 쌍계당(雙桂堂)에서 궁정 화원인 고병(顧炳)에 의해 초판이 발간되었다. 그리고 17세기 전반 조선에 유입되었는데, 특히 『고씨화보』에 실린 명대 화가들의 오파(吳派) 화풍은 한국적 남종화풍이 형성되고 발전하는 데 영향을 미쳤다. 『고씨화보』에는 중국 육조(六朝)부터 명 말기에 활동한 화가들의 작품 106점이 실려 있는데, 염립덕의 그림은 그중 하나이다. 그러나 육조에서 당(唐)에 이르는 시기의 그림들은 진품을 보고 그렸을 가능성이 거의 없어 당 초기의 화가 염립덕의 그림 역시 진품일 가능성보다는 어락(魚樂)을 주제로 그린 명대 절파(浙派) 화가 대진(戴進, 1388~1462)의 「어락도권(魚樂圖卷)」(미국 프리어갤러리)이나 오위(吳偉, 1459~1508)의 「어락도권」(중국 북경고궁박물관)의 한 부분을 확대시켜 표현하였을 것으로 보고 있다.

대진이나 오위의 그림들이 절과 화풍의 특징인 비수(肥瘦)가 강한 강렬한 선묘, 농담의 대비가 강한 묵법을 사용하고 있는 데 비해, 김득신의 「강변회음」은 약간의 비수가 있긴 하지만 전반적으로 부드러운 선묘와 담채, 정적인 분위기 등으로 볼 때 김득신이 화보를 응용하여 자신만의 필치로 그렸음을 알 수 있다. 특히 정적이면서도 따뜻한 그림의 분위기는 남공철(南公轍, 1760~1840)의 『영옹고(穎翁稿)』 권1의 「화송선가(畫松扇歌)」에서 “화사 김득신의 성품은 담졸하여 언소(言笑)가 과묵(寡默)하다.”라고 언급했듯이 과묵하면서도 침착한 김득신의 성품과 관련 있어 보인다. 한편 「강변회음」에 등장하는 인물은 『고씨화보』의 중국식 인물이 아닌 조선 후기 서민들의 모습으로 변화시켜 묘사하였다. 즉 망건을 착용하지 않은 맨상투에 소매춤과 바지춤을 한껏 올린 인물들은 양반이 아닌 조선 후기 서민들의 모습이다. 고된 노동이 아닌 놀이를 즐기는 한가로운 서민들의 모습은 그가 왕을 받드는 화원이라는 신분에서 연유한 것으로 여겨진다.

「강변회음」을 그린 김득신은 영조, 정조, 순조 연간에 활동한 궁중 화원으로, 초도첨사(椒島僉使)를 지냈다. 그는 명문 화원 가문인 개성김씨의 일원으로서, 역시 화원인 김응리(金應履)의 아들이며 김응환(金應煥)의 조카이다. 동생인 김석신(金碩臣), 김양신(金良臣), 그리고 아들인 김건중(金建鍾), 김수중(金秀鍾), 김하중(金夏鍾) 모두 화원이었다. 김득신의 자는 현보(賢輔), 호는 금재(筭齋)·홍월헌(弘月軒)·담헌(澹軒) 등이다. 이 중 ‘금재’라는 호는 김득신 생애 전반에 걸친 그림에서 자주 볼 수 있다. 「강변회음」에도 왼쪽 상단에 ‘筭齋’라는 주문방인(朱文方印)의 호인(號印)과 함께 그 아래에 ‘김득신인(金得臣印)’이라는 백문방인(白文方印)의 성명인(姓名印)이 찍혀 있다.

김득신은 풍속화나 도석인물화 등의 작품을 많이 남겼는데, 오세창(吳世昌, 1864~1953)의 『근역서화징(權域書畫徵)』이나 유재건(劉在建, 1793~1880)의 『이향견문록(里鄕見聞錄)』도 그가 인물에 능했음을 전하고 있다. 특히 『이향견문록』에는 “정조가 그의 부채 그림을 보고 말하기를 김홍도와 더불어 백중하다.”라고 하였다고 하니 당시 화단에서 매우 뛰어난 실력으로 평가받았음을 짐작케 한다.

참고문헌

- 최순우, 『무량수전 배흘림기둥에 기대서서』, 학고재, 1994.
 박수희, 「조선 후기 개성김씨 화원 연구」, 『미술사학연구』 256, 한국미술사학회, 2007.
 송희경, 「고씨화보(顧氏畫譜)와 조선 후기 회화」, 『미술사연구』 19, 미술사연구회, 2005.
 송대원, 「금재 김득신의 회화 연구」, 홍익대학교 석사학위논문, 1990.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「강변회음(江邊會飲)」은 낚시 후 사람들이 잡은 물고기를 중심으로 식사와 술을 마시는 광경을 그린 것이다. 배 옆에 놓인 낚시대를 볼 때, 사람들이 먹고 있는 물고기가 배를 타고 나가 낚시로 잡은 물고기임을 알 수 있다.

김득신은 영조, 정조, 순조 대를 산 인물로 도화서의 화원으로서 왕실의 그림을 그렸다. 그는 개성김씨인데, 개성김씨 가문은 조선 중기부터 의관과 역관을 배출한 중인 가문이었다. 김득신의 삼촌인 김응환(金應煥, 1742~1789)이 개성김씨 가문에서 최초로 도화서 화

원으로 진출하면서 이후 개성김씨 가문은 조선 말기까지 화원 사회에서 매우 큰 세력을 형성하였다.

김응환은 18세 이전에 도화서에 입문하였다. 이른 나이에 그림에 소질을 나타낸 것은 처가의 영향이 컸다. 김응환의 처는 조선 중기 이래 가장 큰 화원 가문을 형성한 인동장씨 집안의 딸이었고, 그녀의 외조부는 도화서의 교수직을 지낸 노태현(盧泰賢)이다. 그녀의 외삼촌인 노시빈(盧時彬)도 도화서의 화학(畵學) 교수였다. 김득신의 아버지 김응리(金應履)는 화원이 아니었으나, 당대 유력 화원 가문인 신평한씨의 딸과 혼인하여 김득신을 낳았다. 김득신의 외조부는 도화서 화원인 한세기(韓世琦)다. 김득신의 아들과 손자들도 대부분 화원이 되거나 화원의 딸과 혼인하였다. 김응환 이래 개성김씨 가문의 화원들은 대부분 10대에 도화서에 진출했는데, 김득신도 18세 때인 1772년 의례에 처음 이름이 보인다. 이것은 어린 시절부터 가문 내에서 꾸준히 교육받았기 때문에 가능한 일이었다. 따라서 개성김씨 화원의 시조인 김응환의 화풍을 계속 이어갔다고 볼 수 있다.

낙시를 조어(釣魚)라고 하며, 조어는 일반 서민뿐 아니라 왕과 양반들도 즐겨하였다. 김득신 당대의 왕인 정조는 상춘연(賞春宴)과 함께 조어연(釣魚宴)을 베풀었는데, 이것은 『홍재전서(弘齋全書)』 권182 「갱재축(廣載軸)」 권48 「내원상화갱재축(內苑賞花廣載軸)」에 보인다.

규장각(奎章閣)을 설치한 것은 천장각(天章閣)의 고사를 본뜬 것이다. 봄마다 각신(閣臣)과 내원(內苑)에서 꽃구경하고 낙시질하는 것을 정례화하였는데, 이것 또한 고사를 따른 것이다. 이 모임은 각신이 주관하고, 각신이 아닌 사람은 참여하지 못한다. 이 또한 이 모임의 규례이다. 이 놀이는 1788년(정조 12)에 시작하여 참여한 이는 9명이었다. 1792년(정조 16)에 조금 확대되어 본인의 자식과 조카까지 29명이 참여하였다. 1793년(정조 17) 3월에는 난정수계(蘭亭修稷)의 고사를 본떠서 그 수를 더욱 확대하였다. 연도의 간지와 달, 그리고 사람 수를 똑같이 하여 39명이 참여하였다. 1794년(정조 18)에는 신하들을 주합루(宙合樓)에 모아 어진(御眞)을 봉심(奉審)하고 나서, 내가 부용정(芙蓉亭)에 나아가 여러 사람을 불러 함께 놀았다. 지난해에 영상(領相) 홍낙성(洪樂性)이 연치(年齒)로 이 자리에 참여하게 해주기를 청하므로 허락하고, 이어서 약속하기를 내년에도 마음이 있으면 부디 다시 오라고 하였는데, 이에 또 참여하였다. 놀이에 참여한 이는 모두 54명이다.

1795년(정조 19)에는 참여한 이가 특별히 많았다. 이전에는 본인의 형제와 자질(子姪)까지만 참여하던 것을, 이번에는 종형제(從兄弟)와 재종형제(再從兄弟)까지 확대한데다가 나는 그렇게 하고도 적다고 생각되어 『정리의궤(整理儀軌)』를 편찬한 문신을 다 부르고 또 각(閣)의 속관(屬官)까지 불러 모두 98명이 참여하였다. 이렇게 한 것은 이해의 경사를 기록하고 아름다운 모습을 드러내기 위해서이다. (『홍재전서』 권182 「갱재축」 권48 「내원상화갱재축」)

1795년에 열린 상화조어연(賞花釣魚宴)은 『다산시문집(茶山詩文集)』에도 보인다. 『다산시문집』 권15 「정헌묘지명(貞軒墓誌銘)」에 의하면 정조 19년 이가환(李家煥)이 공조판서에 제수된 지 약 한 달 후 상화조어연이 베풀어졌다고 한다. 이가환이 공조판서에 제수된 것은 실록에 의하면 정조 19년 1월 26일이다. 여기에서 한 달 후이므로 2월 말이나 3월 초에 상화조어연이 베풀어진 것을 알 수 있다. 상화조어연의 모습은 「정헌묘지명」에 의하면 부용정에서 낙시질을 하면서 운(韻)을 내어 시(詩)를 짓는 것이었다. 그 모습을 살펴보자.

며칠 뒤 상화조어연을 베풀 적에 상께서 말에 오르신 뒤 구마(廐馬)를 내어오라 명하시어 우리에게 타고 따르게 하셨다. 신 제공, 신 가환과 신 용은 상을 따라 청양문(靑陽門)에서 담을 끼고 동쪽으로 석거각(石渠閣)에 다다라 말에서 내렸다. 거기서 부용정으로 가서 낚시 질하며 운을 내어 시를 지었고, 영화당(映花堂)으로 돌아와서 활을 쏘았다. 저녁이 되자 상께서 촛불을 주시며 원(院)으로 돌아가라 하시었다. (『다산시문집』 권15 「정헌묘지명」)

『다산시문집』 권14 「부용정 시연기(芙蓉亭侍宴記)」를 보면 정조 19년의 상화조어연의 모습이 더욱 상세하게 나와 있다.

금상께서 등극한 지 19년째 되는 해 봄에 상께서 상화조어연을 베풀었다. 그때 나는 규영부(奎瀛府) 찬서(撰書)로 있었는데, 글을 짓느라 수고했다 하여 상께서 특별히 연회에 참석할 것을 명하였다. 그때 대신(大臣)과 각신으로서 연회에 참석한 사람이 모두 10여 명이나 되었다. 상께서는 단풍정(丹楓亭)에서 말을 타시고, 여러 신하들에게도 말을 타고 따라오게 하였다. 어가(御駕)는 유근문(洵勤門)에서부터 북쪽으로 대궐 담장을 따라 집춘문(集春門) 안으로 들어섰다가 다시 꾸불꾸불 돌아서 석거각 아래에 이르러 상림(上林)에서 말을 내렸다. 그때는 온갖 꽃이 활짝 피어 있었고, 봄빛이 매우 화창하였다. 상께서 여러 신하들을 둘러보시며, 말씀하시기를,

“내가 이곳에 온 것은 유희삼아 즐겁게 놀려는 것이 아니다. 다만 경들과 함께 즐기면서 마음을 서로 통하게 하여 천지의 조화(調和)에 응하려는 것이다.”

하였다. 그러자 여러 신하들이 모두 머리를 조아리며 성은에 감사했다. 술을 마시자 상의 얼굴은 희색이 넘쳤고, 목소리도 온화하고 부드러웠다.

술상을 물리치고 상께서는 여러 신하들과 자리를 옮겨 원(苑) 가운데 있는 여러 정사(亭榭)에 도착했는데, 이때는 해가 저물녘이었다. 부용정에 이르러 상께서는 물가의 난간에 임하여 낚시대를 드리웠다. 여러 신하들도 연못 주위에 앉아 낚시대를 드리우고 고기를 낚아서 통(桶) 안에 넣었다가는 모두 다시 놓아주었다. 상께서는 또 여러 신하들에게 배를 띄우라고 명하고 배 안에서 시를 지었는데, 정해진 시간 안에 시를 지어 올리지 못하는 자가 있으면, 연못 가운데 있는 조그만 섬에 안치(安置)시키기로 하였다. 몇 사람이 과연 섬 가운데로 귀양을 갔는데, 곧 풀어주었다. 또 음식을 올리게 하여 취하고 배가 부르도록 먹었다. 상께서 어전(御前)의 홍사촉(紅紗燭)을 내려주셨으므로, 그것으로 길을 밝히며 원으로 돌아왔다. (『다산시문집』 권14 「부용정 시연기」)

여기서 정조와 신하들은 부용정에서 잡은 물고기를 놓아주고 있는데 이는, 음식이 풍부한 때문일 것이다. 양반들도 낚시를 하면서 시를 지었는데 이러한 모습은 김창협(金昌協, 1651~1708)에게서도 보인다. 김창협은 조상우(趙相愚, 1640~1718)와 함께 고깃배에 올라 조상우가 시를 짓자 그에 차운한 시를 남겼다.

복사꽃 뜬 봄 물결 누각 아래 불어나고[桃花春浪浸危樓]
강을 두른 푸른 산 취한 눈에 비쳐드네[匡岸靑山映醉眸]
한번 웃고 돌아볼제 세상 정말 좁으니[一笑回看浮世狹]
그대 우리 고깃배가 비좁다 하지 마오[憑君莫小釣魚舟].

(자직이 배가 좁아 매우 불편하였으므로 한 말이다. 子直(조상우의 字)以舟窄。頗不自安。故云)(『농암집(農巖集)』 제5권)

왕이나 양반은 낚시를 하면서 시를 짓는 것이 보통이나, 일반 서민들은 고기가 잡히기를 기다리면서 무엇을 했는지는 미상이다. 그러나 낚시가 끝난 후 잔치를 여는 것은 왕부터 서민까지 같았다. 일반 서민은 잡은 고기를 안주삼아 술을 마시는데, 그 모습을 포착한 것이 바로 김득신의 「강변회음」이다.

참고문헌

『농암집(農巖集)』

『다산시문집(茶山詩文集)』

『홍재전서(弘齋全書)』

박수희, 「조선 후기 개성김씨 화원 연구」, 『미술사학 연구』 256, 한국미술사학회, 2007.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「강변회음(江邊會飲)」은 강변에서 고기를 구워먹는 풍습을 그린 것이다. 하지만 일반적으로 이 그림을 해석하면서 알려진 천렵(川獵)으로 볼 것인지, 아니면 어부들이 강변에서 고기를 잡고 쉬면서 고기를 구워먹는 것인지는 분명하지 않다.

천렵은 봄부터 가을까지 즐길 수 있으나 여름철에 더 많이 놀이되며, 주로 남자들이 즐기는 풍속이다. 농어촌에서는 여름철 피서법의 하나로 강이나 개울에서 마을 사람들이나 친구들이 모여 고기잡이를 하면서 즐기는 사례가 민속에서 많이 보인다. 예를 들면, 강화도에서는 여름에 친구나 마을 사람들이 모여 투망 혹은 소쿠리를 가지고 냇가로 몰려가서 민물고기를 잡는다. 두레나 물을 퍼낼 수 있는 도구를 가지고 물고기를 잡아 매운탕을 만들어 농주(農酒)를 마시면서 씨름도 하고 목욕도 하며 하루를 보낸다.

이와 같은 것이 천렵의 일반적인 모습이고, 정학유(丁學游)의 「농가월령가(農家月令歌)」 4월령에 이런 모습이 잘 묘사되어 있다.

"앞내에 물이 주니 천렵을 하여보세
해 길고 잔풍(殘風)하니 오늘 놀이 잘 되겠다
벽계수 백사장을 굽이굽이 찾아가니
수단화(水丹花) 늦은 꽃은 봄빛이 남았구나
촉고(數罟)를 둘러치고 은린옥척(銀鱗玉尺) 후려내어
반석(磐石)에 노구 걸고 솟구쳐 끓여내니
팔진미(八珍味) 오후청(五候鯖)을 이 맛과 바꿀소냐."

김득신의 「강변회음」은 이런 일반적인 천렵의 모습과 달리 강가에 배를 대놓고, 둘러앉아 고기를 먹고 있다. 하지만 천렵에서는 보통 매운탕을 해서 많은 사람들이 나누어 먹는데, 여기서는 고기를 구워먹는 모습을 묘사하고 있다. 버드나무 아래서 어른들이 고기 한

마리를 놓고 나누어 먹는 모습과 나무 뒤에 한 명의 아이가 보인다. 어른들은 물고기를 집어먹는 사람, 먹으려고 젓가락을 고기에 대는 사람, 술을 마시는 사람, 구운 물고기를 맛있게 먹기 위해 양념을 만드는 사람, 나무에 등을 기대고 쉬는 사람 등이 있다. 그런데 나무 뒤에 아이는 왜 고기 한 점을 얻어먹지 못할까? 그것이 궁금하다. 어른들도 이 아이에게는 별 관심이 없는 듯하다.

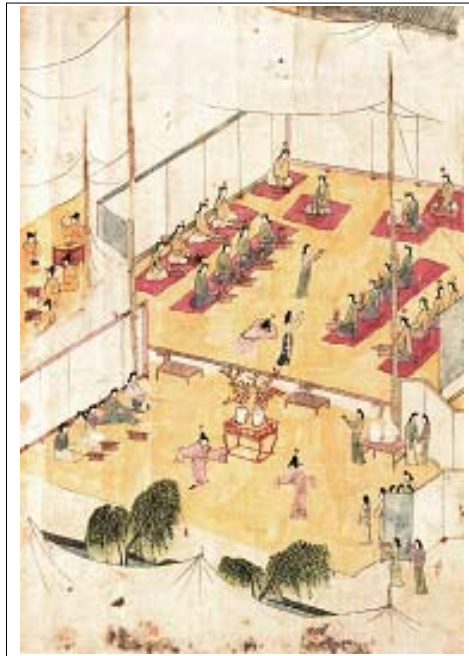
어른들은 모두 모자를 쓰지 않았다. 이것은 맨상투로 모두 상민들임을 보여주는 것이고, 옷도 상민들이 입는 저고리와 바지를 입었고, 바지는 잠방이로 일하기에 편하도록 만든 것이다. 우리 속담에 “잠방이에 대님 치듯”이란 말이 있는데, 이는 뭔가 궁색한 일을 당해 몹시 당황하는 상황을 묘사하는 것으로 잠방이는 대님을 칠 수 없을 만큼 아래가 짧다는 것을 비유한 말이다. 양반들은 노동하지 않아 이런 바지를 입을 일이 없었기 때문에 신분을 나타내기도 한다. 이러한 점을 고려해보면 이 그림은 일반적인 천렵이라기보다 어부들이 고기를 잡다가 잠깐 쉬는 틈에 물고기를 구워먹는 모습은 아닐까?

참고문헌

『한국세시풍속사전』, 국립민속박물관, 2007.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

14. 『의녕남씨 전가경완(宜寧南氏傳家敬翫圖)』 중 「선묘조제재경수연도(宣廟朝諸宰慶壽宴圖)」



【기본사항】

화권, 19세기에 모사, 종이에 채색, 34.0×125.8cm, 고려대학교 박물관

【음식문화】

「선묘조제재경수연도(宣廟朝諸宰慶壽宴圖)」는 70세 이상의 노모를 모신 재신(宰臣)들이 1605년(선조 38) 4월 9일에 경수연을 연 장면을 그린 것이다. 2년 전인 1603년 9월 중추부동지 이거(李蘧, 1532 ~1608)의 모친 채부인(蔡夫人, 1504~1606)의 100세 경수연이 계기가 되어 여러 재신들이 봉로계(奉老契)를 조직하여 시행하게 된 것이다. 계원 명단을 보면 강신·박동량·윤돈·홍이상 등 13명과 입시 자제(入侍子弟) 7명 등 총 20명이다. 1592년(선조 25)에 발발한 임진왜란이 7년 동안 지속되어 국가가 혼란에 빠져 있었기 때문에 선조는 연회에서 음악 사용을 금하였다. 이에 봉로계 계원인 진흥군 강신(姜紳), 공조판서 윤돈(尹墩), 동지중추부사 홍이상(洪履祥), 이조참판 한준겸(韓浚謙), 형조참판 남이신(南以信), 여흥군 민중남(閔中男), 병조참지 윤수민(尹壽民), 장악원첨정 권형(權炯) 등이 예조에 경수연에서 음악을 사용하게끔 허락해달라는 단자(單子;성명을 적은 글)를 올렸다.

예조는 단자를 받고 선조에게 단자를 포함하는 다음과 같은 글을 올렸다. "중추부동지 이거의 어머니 정부인[貞夫人;정·종2품의 문무관 아내에게 내린 봉작(封爵). 숙부인(淑夫人)의 위, 정경부인(貞敬夫人)의 아래 품계] 채씨(蔡氏)는 지금 연세가 102세로 이것은 예전에 없는 드문 일입니다. 노인을 존경하는 진하의 은혜를 특별히 받아 남다른 은전을 지금까지 거듭 내리셨습니다. 그리하여 은총과 영광이 비할 바가 없는 까닭에 온 세상이 칭송하고 있습

니다. 강신도 홀어머니가 계시는데 70세가 넘었습니다. 강신의 어머니 정경부인 윤씨는 83세이고, 윤돈의 어머니 정경부인 남씨는 80세이며, 홍이상의 어머니 정부인 백씨는 78세입니다. 한준겸의 어머니 정부인 신씨는 74세이고, 남이신의 어머니 정부인 신씨는 70세이며, 민중남의 어머니 정부인 이씨는 84세입니다. 윤수민의 어머니 조씨는 82세이고, 권형의 어머니 김씨는 88세입니다. 그러므로 효도로 나라를 다스리는 때, 녹봉으로 봉양하는 영광을 받아 일찍이 봉로계를 조직하여 나라의 은덕을 함께 즐기고자 계획하였습니다. 이는 임금의 덕화 속에 있는 하나의 훌륭한 일입니다. 노인들이 움직이기가 쉬운 따뜻한 시기를 맞아 여러 친분 있는 사람들이 한 집에 모여앉아, 채 부인을 상석(上席)에 모시고 장수를 축하하여 술을 올리고자 합니다. 이렇게 함으로써 한편으로는 노인들의 마지막 회포를 위안하고, 한편으로는 자식들이 부모를 사랑하는 심정을 펼치고자 합니다. 이달(4월) 9일에 여러 자손들이 힘을 합쳐 자리를 마련하여 술과 안주를 차리고자 합니다. 염려되는 것은 전하께서 지시한 연회에서의 음악 금지로 인하여 이때에 음악 한 곡조도 연주할 수 없습니다. 해서 강신 등은 음악을 사용할 수 있는 근거가 혹시 있나 예조에 문의하기에 이르렀습니다. 전례에 따라 지시하시어 부모를 위하는 자식들의 정성이 헛되지 않도록 해주시면 다행하기 그지없겠습니다. ”이상이 단자 내용입니다만, 대체로 사대부들 사이에 늙은 부모를 위하여 장수를 축하하는 연회를 차릴 때 한 곡조의 음악을 사용하는 것은 원래 전란(임진왜란) 전에 있는 일이었습니다. 그러니 비록 음악을 쓰지 않는 시기라 하더라도 특별히 금하지 않고 허락하는 것은 원래의 옛 관례를 따르는 것입니다. 그러나 전란을 겪은 다음은 전란 전과 판이하여 의리상 마음대로 할 수가 없습니다. 강신 등은 어머니들이 모두 세상을 떠날 연세가 되었기 때문에 날을 받아가지고 모여 앉아 한 집에서 즐기려는 것이니 이야말로 임금의 덕화 중에서 하나의 훌륭한 일입니다. 음악을 금지하지 않음으로써 여러 사람들이 정성으로 부모를 사랑하는 심정을 펴게 하고 효도로서 나라를 다스리는 덕화를 크게 밝히도록 하게 하는 것이 어떻겠습니까.”하였다. 임금은 들으시고”제의한 대로 시행하라.”고 계하하였다. 이상과 같이 임금의 허락을 받아 개최된 뜻 깊은 연회가 선묘조(宣廟朝)의 수연(壽宴)이었으므로, 수연의 경사(慶事)가 이루어졌음을 후대에 남기고자 그림으로 남긴 것이 「선묘조제재경수연도」이다.

절목에 의하면 계원과 차부인(次夫人)들은 진시(辰時;오전 7~9시)까지 대부인(大夫人)들을 모시고 행사장에 왔으며, 여러 자제들은 해가 뜬 무렵에 모였다. 각 덕의 시비(侍婢)는 2명을 넘지 않았다. 모든 예절과 치사(致辭)는 나이 든 의녀가 주관하였다. 중앙 북쪽에는 경수연의 주인공인 부인들의 연회 장면이다. 차일을 친 큰 공간에는 정면에 4명, 그 앞에 좌우로 각기 8명씩 모두 20명이 좌정하여 음식상을 받고 있다. 이거의 어머니인 102세의 대부인 채씨를 가장 상석(上席)에 모셨으므로 북쪽 벽에서 남쪽으로 향하여 앉아 있는 2명의 여인 중 동쪽에 앉아 있는 시녀의 시중을 받고 있는 여인이 대부인 채씨이다. 대부인 채씨의 오른쪽에 앉아 있는 여인이 88세 권형의 어머니 대부인 김씨가 아닐까 한다. 좌석의 상석 순서는 북→동→서이므로 오른쪽의 안쪽에 네 분은 민중남의 어머니 대부인 이씨(84세), 강신의 어머니 대부인 윤씨(83세), 윤수민의 어머니 대부인 조씨(82세), 윤돈의 어머니 대부인 남씨(80세)이고 왼편의 안쪽에 네 분은 홍이상의 어머니 대부인 백씨(78세), 박동량의 어머니 대부인 임씨(75세), 한준겸의 어머니 대부인 신씨(74세), 남이신의 어머니 대부인 신씨(70세)로 경수연의 주인공들이다. 주인공들의 각각 앞에는 원반이 놓여 있는데, 원반 중앙에는 높게 고여 담은 약과(藥果)가 차려져 있고, 약과에는 상화(床花)가 꽂혀 있다. 이 상화는 복숭아꽃일 것이다. 당시 격(格)이 있는 연회일 경우 연상(宴床)에 고임 음식으로 차렸

던 가장 품격 있는 찬품은 약과이였으며, 약과에 꽃는 상화는 연꽃 또는 복숭아꽃이었다. 그 밖의 찬품은 수육[熟肉]과 장, 초장이 아닐까 한다. 주인공들 뒤에는 머리에 꽃을 꽂은 며느리[次夫人]들이 자리하고 앉아서 시어머니[大夫人]를 보필하고 있다. 내외가 엄격하게 적용된 듯 무대의 중앙에는 2명의 기생이 춤을 추고 있고, 이거로 보이는 사모를 쓰고 관복을 입은 한 남자가 상수(上壽)를 올리고 절을 하고 있다. 중앙 무대 앞에는 꽃[紅桃花]을 꽂은 꽃병[花尊] 2개가 준대(尊臺)에 올려 있는데, 여자들로 구성된 해금·거문고·박·비파·장구 등을 연주하는 5명의 여악(女樂)이 서쪽에서 동쪽으로 향하여 앉아 풍악을 올리고 있으며, 동쪽에는 북쪽으로 향하여 흰색으로 된 2개의 술 단지[酒尊]가 놓여 있다. 이 술은 상수주(上壽酒)이다. 화준 앞에서 머리에 꽃을 꽂은 2명의 남자가 춤을 추고 있다. 상수는 계원에 한하여 행하며, 상수가 끝난 후에는 두 사람이 짝을 이루어 춤을 춘다고 되어 있다. 연회가 열린 청사(廳舍)의 오른쪽에는 음식을 준비하는 조찬소(造饌所)에서 2명의 여인이 원반에 음식을 차려 눈썹까지 받들어 올려서 나르고, 왼쪽에는 행사의 주관자인 남자 계원들이 축하연을 하는 모습이다.

남자 계원 각각 앞에는 음식을 차린 원반이 놓여 있고, 남자들로 구성된 악대들이 음악을 연주하고 있다. 북 치는 남자가 손을 들어 올려 막 북을 내리치려고 하고 있다. 「선묘조제재경수연도」는 연회에서 음악을 금지한 임진왜란 후의 상황과 사대부가의 연회에서조차 내외가 엄격하여 남자들로 구성된 연회 공간, 여자들로 구성된 연회 공간이 별도로 존재하였음을 보여준다. 같은 맥락에서 남자 공간에서는 남악(男樂)이, 여자 공간에서는 여악이 철저히 분리되어 있다.

참고문헌

『선조실록(宣祖實錄)』

국립국악원, 『조선시대 연회도』, 민속원, 2001.

국립국악원, 『조선시대 음악 풍속도 Ⅰ』, 민속원, 2002.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「선묘조제재경수연도(宣廟朝諸宰慶壽宴圖)」는 1605년(선조 38) 4월 삼청동 공해(公廡)에서 재신(宰臣)들이 70세 이상의 노모를 모시고 별인 경수연의 전모를 다섯 장면으로 나누어 그린 화권이다. 이 경수연은 13명의 재신들이 봉로계(奉老契)를 결성해 시행한 것이며, 경수연의 대표적 사례로 이후에도 사람들에게 회자되었다. 원화(原畫)는 병자호란 중에 소실되어 1655년경에 다시 그린 것으로 『의녕남씨 전가경완(宜寧南氏傳家敬翫圖)』에 수록되어 있었다.

고려대학교 박물관 소장본은 19세기에 모사된 것이라 생각된다. 고려대학교 박물관 소장의 이 화권은 ‘宣廟朝諸宰慶壽宴圖’라는 제목에 이어 다섯 장면의 그림이 연결되어 있으며 경수연 절목(慶壽宴節目), 대부인(大夫人)의 좌차, 차부인(次夫人)의 좌차, 계원·입시 자제(入侍子弟)·집사자제(執事子弟)의 명단, 예조의 계사, 이경석(李景奭) 및 허목(許穆)의 서문이 뒤따른다. 제1장면은 잔치에 참석하기 위해 사람들이 모이는 모습을 삼청동 공해의 대문을 중심으로 묘사한 것이다. 제2장면은 음식을 만들고 주안상을 준비하는 입시 조찬소(造饌所)와 그 주변의 정황이 실감나게 묘사되어 있다. 제3장면부터 마지막 장면까지는 경수연의 모

습이다. 제3장면은 안뜰에 넓게 차일을 치고 사방을 소병(素屏)으로 막은 뒤 욱석(褥席)을 깔아 자리를 마련하였다. 재신들은 품계에 따라 서벽에 동향하여 6명이 앉고 동벽에 서향하여 7명이 앉았다. 남쪽으로는 재신들과 함께 입시한 자제들이 앉아 있다. 「향발(響鉢)」이 공연되고 악공들도 초치되어 음악을 연주하고 있다. 제4장면은 16명의 집사 자제들이 사모 관대(紗帽冠帶)에 삽화(插花)하고 각각 11명, 4명으로 나뉘어 동벽과 서벽에 열좌하였고 나머지 1명은 중앙으로 나와 헌수하기 위해 술잔을 따르고 있다. 마지막 장면은 원래 북벽에 102세 된 채 대부인(蔡大夫人, 1504~1616)과 명부(命婦)로서 가장 지위가 높은 진흥군 대부인 윤씨가 남향하여 앉아 있어야 되는데 고려대학교 박물관 소장본에는 대부인 윤씨 자리에 2명이 그려져 있어서 모사하는 과정에서 행사의 내용을 잘 모르고 자의적으로 표현한 듯하다. 차

부인들은 그 뒤에 앉았는데, 채 대부인의 차부인은 정부인이므로 동향하여 앉고 진흥군 대부인의 차부인은 정경부인이므로 그 뒤에 같이 남향하여 앉아 있다. 품계에 따라 위치와 방향을 달리하였음을 알 수 있다. 계원들은 치사한 후 당(堂)으로 올라 재배한 후 헌수하였다. 그리고 두 사람씩 짝을 지어 춤을 추었다.

참고문헌

『조선시대 연회도』, 민속원, 2001.

박정혜, 「조선시대 의령남씨 가전화첩」, 『미술사 연구』 제2호, 미술사연구회, 1988.

김필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「선묘조제제경수연도(宣廟朝諸宰慶壽宴圖)」는 1605년(선조 38) 4월 9일 재신들이 노모를 모시고 경수연을 개최한 장면을 그린 그림이다. 그림에는 10명의 노부인이 나오는데, 가장 나이가 많은 노부인은 이거(李蘧, 1532 ~1608)의 모친 채씨이다. 실록을 보면 노부인이 9명으로 나와 1명이 누구인지 추정할 수 없다. 나머지 1명은 이유원(李裕元, 1814~1888)이 지은 『임하필기(林下筆記)』 권32에서 알 수 있다.

만력(萬曆) 을사년(1605, 선조 38) 4월에 진흥군(晉興君) 강신(姜紳)의 대부인(大夫人) 파평윤씨(坡平尹氏)는 83세, 동지 이거의 대부인 인천채씨(仁川蔡氏)는 102세, 금계군(錦溪君) 박동량(朴東亮)의 대부인 선산임씨(善山林氏)는 75세, 판서 윤돈(尹墩)의 대부인 고성남씨(固城南氏)는 80세, 참판 한준겸(韓浚謙)의 대부인 평산신씨(平山申氏)는 70세, 여흥군(驪興君) 민중남(閔中男)의 대부인 전주이씨(全州李氏)는 84세, 참지 윤수민(尹壽民)의 대부인 담양조씨(潭陽趙氏)는 82세, 첨정 조형(趙訥)의 대부인 김씨(金氏)는 88세, 동지 홍이상(洪履祥)의 대부인 문경백씨(聞慶白氏)는 78세, 참판 남이신(南以信)의 대부인 거창신씨(居昌愼氏)는 70세이니 모두 10명의 대부인이다. 상공 미수(眉叟) 허목(許穆)의 도첩(圖帖) 서문에 “크게 합동 잔치를 베풀어 헌수하고, 이를 ‘경수연(慶壽宴)’이라 하였다.”라 하였고, 백헌(白軒) 이경석(李景奭)의 서문에 “10명의 대부인이 장흥(長興)의 제일 좋은 집에 모였다.”라 하였다.

『선조실록』에는 금계군 박동량(1569~1635)이 빠져 있는 것이다. 『임하필기』에는 첨

정 조형이라는 새로운 인물도 보이는데, 이는 『선조실록』의 장악원첨정(掌樂院僉正) 권형(權炯)의 오기로 보인다. 그림에도 노부인 10명이 앉아 있으므로 『임하필기』의 인물 비정이 타당하다고 생각된다. 그렇다면 이 경수연에 참석한 재신들은 어떠한 사람들이었는지 알아보자.

먼저 가장 나이 많은 어머니를 모신 이거는 1552년(명종 7) 진사시에 합격하고, 이듬해 문과에 급제하여 승문원정지에 제수된 뒤 이어 박사로 승진하였다. 1557년 성절사(聖節使)의 서장관으로 명나라에 다녀왔고, 1561년 예조정랑이 되었다. 1563년 홍문관부수찬이 되었고, 1590년(선조 23) 황주목사로 있었다. 임진왜란 후인 1594년 예조참의로 기용되고 1599년 강화부사를 거쳐 1603년 한성부우윤, 그 이듬해에는 경기감사를 역임하였다.

88세의 노모를 모신 장악원첨정 권형은 사료에 기록이 나타나지 않는다.

84세의 노모를 모신 민중남(1540~1605)은 1561년(명종 16) 진사시에 합격하고, 1572년(선조 5) 별시 문과에 병과로 급제하였다. 이듬해인 1573년 한림(翰林)이 되고, 이어 이조 정랑·응교 등의 관직을 거쳐 1594년 통정대부(通政大夫)에 초수(超授)되었다. 이어서 안주(安州)·중화(中和)의 수령을 지내면서 선정을 베풀었다. 1600년 동부승지가 되고, 1603년 우부승지가 되었다. 1605년 가선대부가 되면서 예조참판에 올랐다. 그는 선정하는 공직자로 널리 알려졌고, 그러한 성망(聲望)에 따라 여흥군(驪興君)에 봉해졌다. 1605년 그가 죽자 병조판서에 증직되었다.

83세의 노모를 모신 강신(1543~1615)은 1567년(명종 22) 수석으로 진사가 되고, 1577년(선조 10) 별시 문과에 장원으로 급제했다. 1589년 문사랑(問事郎)으로 정여립 옥사(鄭汝立獄事)의 처리에 참여하여 평난공신(平難功臣) 3등에 책록되고 진흥군(晉興君)에 봉해졌다. 1592년 승지·강원도관찰사가 되었으나 임진왜란을 맞아 함경도순찰사를 거쳐, 1594년 도승지, 1596년 서북면순검사(西北面巡檢使)와 대사간을 역임하였다. 1602년 경기도관찰사, 1609년 우참찬, 이듬해 좌참찬을 역임했다. 기로소에 들어갔으며, 시호는 의간(毅簡)이다.

82세의 노모를 모신 윤수민(1555~?)은 사마시에 합격하여 생원이 되고, 1583년(선조 16) 알성 문과에 병과로 급제하여 관계에 진출하였다. 임진왜란이 발발하자 파산관(罷散官) 상태로 있었기에 편모와 함께 경기 땅에 피난 갔다가 순찰사 권징(權徵)의 막하로 들어가 종군하였다. 1596년 서흥(瑞興)·정평(定平) 부사에 제수되어 목민 업무를 담당하였다. 1600년 필선·우정언·장령·집의 등의 청요직을 역임했고, 이듬해 양주목사에 제수되었다. 광해군 즉위 후 평안부사·예조참의·대사간·동지의금부사를 역임한 뒤 1617년(광해군 9) 예조참판에 올랐고, 인목대비(仁穆大妃) 폐모론에 동조하여 서궁을 유폐시키는 일에 앞장섰고, 『핍손절목(貶損節目)』 제정에 간여하였다.

80세의 노모를 모신 윤돈(1551~1612)은 1579년(선조 12) 생원·진사 두 시험에 모두 합격했으며, 1585년 식년 문과에 병과로 급제해 정자·수찬·교리 등을 차례로 지냈다. 1591년 이조정랑으로서 건저 문제(建儲問題)로 유배된 정철(鄭澈)에 연루된 백유함(白惟咸)·유공신(柳拱辰) 등을 학관(學官)에 천거했다가 선조의 노여움을 사서 추고를 받고 삭직되었다. 이듬해 복관되었고, 이해 임진왜란이 일어나자 왕을 호종하였다. 1598년 병조참의를 거쳐 대사간이 되었고 그 뒤 형조참의·예조참판을 거쳐 강원도관찰사로 나갔다. 1600년 다시 도승지·예조참판을 거쳐 부제학이 되었고 1602년 대사간이 되었으나 체직을 원해 이조참판으로 옮겼다. 이후 대사성·도승지·병조참판을 거쳐 1604년 공조판서에 올라 『명종실록』 편찬에 참여하였다. 그 뒤 충청도관찰사·동지중추부사를 역임하고, 1608년(광해군 즉위년) 선조가 승하하자 산릉도감제조(山陵都監提調)를 거쳐 예조판서가 되었다. 그러나 장마로 산릉이 무

너지자 그 책임으로 파직되었다. 시호는 효정(孝貞)이다.

78세의 노모를 모신 홍이상(1549~1615)은 1573년(선조 6) 사마시를 거쳐 1579년 식년 문과에 갑과로 장원급제하였다. 그 뒤 예조와 호조의 좌랑을 거쳐 정언·수찬·지제교·병조정랑 등을 두루 지냈다. 1591년 직제학을 거쳐 동부승지가 된 뒤, 다시 이조참의가 되었다. 1592년 임진왜란 때는 예조참의로 옮겨 왕을 호가(扈駕)해 서행(西行)하였다. 1593년 정주에서 대사간에 임명되었고, 이듬해 성절사(聖節使)가 되어 명나라에 다녀왔다. 그 뒤 좌승지가 되었다가 곧 경상도관찰사로 나갔다. 1596년 형조참판을 거쳐 대사성이 되었다. 그러나 영남 유생 문경호(文景虎) 등이 성혼(成渾)을 배척하는 상소를 올리자, 성혼을 두둔하다가 안동부사로 좌천되었다. 1607년 청주목사가 되고, 1609년(광해군 1)에는 대사헌이 되었다. 1612년 이이첨(李爾瞻)·정인홍(鄭仁弘)의 일과에게 밀려나 개성유후사유후(開城留後司留後)로 좌천된 뒤 그곳에서 죽었다.

75세의 노모를 모신 금계군 박동량은 1589년(선조 22) 진사시에 합격한 이듬해 증광 문과에 병과로 급제하고 승문원부정자로 등용되어 검열, 호조·병조의 좌랑 등을 역임하였다. 1592년 임진왜란 때 병조좌랑으로 왕을 의주로 호종하였다. 1604년 호성공신(扈聖功臣) 2등으로 금계군에 책봉되고 호조판서에 임명되었다. 1608년 선조가 죽자 수릉관(守陵官)으로 3년간 수묘(守墓)하고, 1611년(광해군 3) 판의금부사가 되었다. 1612년 추관(推官)으로 있을 때 김직재 무옥 사건(金直哉誣獄事件)이 일어나자 무고임을 알고 연루자들을 용서하려다가 더욱 미움을 받아, 그 뒤 자주 탄핵을 당해 문외출송(門外黜送)되었다. 곧 풀려나와 복관되었으나 이듬해 계축옥사 때 모반 혐의로 심문을 받다가 혐의가 희박해 극형은 받지 않았다. 1623년 인조반정이 일어나자 유릉 저주 사건이 무고임을 알면서도 시인해서 인목대비로 하여금 유폐 생활의 곤욕을 치르게 한 죄로 부안에 유배되었다. 4년 뒤 다시 충원으로 옮겨지고, 1632년(인조 10)에 석방되어 고향으로 돌아왔다.

74세의 노모를 모신 한준겸(1557~1627)은 인조의 장인이다. 1579년(선조 12) 생원시·진사시에 합격한 뒤 1585년 태릉참봉에 제수되었다. 이듬해 별시 문과에 병과로 급제했고, 예문관검열이 되었다. 1598년 임진왜란이 끝나자 우승지·경기감사·대사성 등을 거쳐 이듬해 경상도관찰사가 되었으나 정인홍(鄭仁弘)과의 알력으로 파직되었다. 이듬해 병조참판을 거쳐 여러 요직을 두루 역임하고, 1605년 호조판서에 특진되었다. 선조로부터 영창대군(永昌大君)의 보필을 부탁받은 유교칠신(遺教七臣)의 한 사람으로 1613년(광해군 5) 계축옥사에 연루되어 귀양 갔다. 1621년 오랑캐 침입의 조짐이 보이자 이에 대비할 적임자로 뽑혀 유배지에서 지중추부사에 임명되었고, 오도도원수가 되어 국경 수비에 힘썼다. 1623년(인조 1) 인조반정으로 그의 딸이 인렬후(仁烈后)에 책봉되자 영돈령부사로 서평부원군(西平府院君)에 봉해졌다.

70세의 노모를 모신 남이신(1562~1608)은 1590년(선조 23) 증광 문과에 병과로 급제해 1593년 승정원가주서(承政院假注書)가 되었으며 주서·세자시강원문학(世子侍講院文學)·예조정랑을 지냈다. 1596년 사간원헌납이 되었고 1597년 사헌부지평, 1599년 승지·병조참판을 거쳐 이듬해 경기도관찰사가 되었다. 1601년에 안변부사, 1604년에 동지중추부사에 이어 형조참판을 역임하고, 1606년에는 동지춘추관사(同知春秋館事)를 역임한 뒤 1608년에 대사간이 되었다.

참고문헌

『선조실록(宣祖實錄)』

『임하필기(林下筆記)』

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「선묘조제재경수연도(宣廟朝諸宰慶壽宴圖)」는 1605년(선조 38) 봉로계(奉老稷;노인을 공경하는 대신들의 모임)에 소속된 대신들이 70세 이상 노모 10분을 모시고 무병장수를 기원하던 경수연(慶壽宴) 모습이다. 화첩은 행사의 절차와 방법을 적은 절목(節目) 1면(面), 행사 장면을 그린 5면, 참가한 계원(契員)들의 관작(官爵)과 성명·나이·본관 등을 기록한 좌목(座目) 5면, 이경석(李景奭)과 허목(許穆)이 쓴 서(序) 8면 등 총 19면으로 이루어져 있다. 이를 통하여 경수연이 열린 경위와 화첩 제작 경위, 참석자 등을 알 수 있고 당시 국가에서 연로자를 우대하는 풍속을 짐작할 수 있다.

이 경수연은 선조의 명으로 재신들이 거행하였는데, 노인 10명 중 가장 나이가 많은 이는 당시 동지중추부사(同知中樞府事)인 이거(李遽, 1532~1608)의 모친 102세의 정부인(貞夫人) 채씨(蔡氏)였다. 요즈음도 흔하지 않은 100세 장수가 조선시대에 있었던 것으로 보인다. 진흥군(晉興君) 강신(姜紳, 1543~1615)의 모친 정부인(貞夫人) 윤씨(尹氏) 83세, 공조판서 윤돈(尹墩, 1551~1612)의 모친 정경부인 남씨(南氏) 80세, 동지중추부사 홍이상(洪履祥, 1549~1615)의 모친 정부인(貞夫人) 백씨(白氏) 78세, 이조참판 한준겸(韓浚謙, 1557~1627)의 모친 정부인(貞夫人) 신씨(申氏) 74세, 형조참판 남이신(南以信, 1562~1608)의 모친 정부인(貞夫人) 신씨(愼氏) 70세, 여흥군(驪興君) 민중남(閔中男, 1540~1605)의 모친 정부인(貞夫人) 이씨(李氏) 84세, 병조참지 윤수민(尹壽民, 1555~?)의 모친 조씨(趙氏) 82세, 장악원첨정(掌樂院僉正) 권형의 모친 김씨(金氏) 88세, 금계군(錦溪君) 박동량(朴東亮, 1569~1635)의 모친 임씨(林氏)가 75세이다.

잔치는 4월 9일 하였는데, “여러 친지들이 한집에 함께 모여 채 부인(蔡夫人)을 받들어서 최상에 모시고 헌수(獻壽)하며 노인들의 만년의 회포를 위안해드리고, 한편으로는 자손들이 애일(愛日)하는 심정을 펴기 위하여 여러 아들 손자들이 힘을 합해 술과 안주를 약간 준비하였다.”라고 『선조실록』에 기록되어 있다. 즉, 채 부인이 가장 상석에 앉아 술을 받고, 나머지 부인들이 대체로 나이 순서로 앉은 것으로 보인다. 그림에는 부인들이 둘러앉아 상을 받고, 자식이 헌수를 하며 절을 하려는 모습이 보인다. 그 앞쪽 아래에는 악사들이 연주를 하고, 자식들인지 손자들인지 알 수 없지만 춤을 추고 있는 듯하고, 음식을 나르는 여인들도 보인다.

참고문헌

『선조실록(宣祖實錄)』

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

15. 『여속도첩(女俗圖帖)』 중 「저갓길」



【기본사항】

신윤복(申潤福), 18세기 후반~19세기 초반, 종이에 담채, 29.7×28.2cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

「저갓길」은 1700년대 말 신윤복이 그린 그림이다. 생선이 담긴 함지박을 머리에 이고 채소가 들어 있는 망태를 팔에 낀 채 시장에 팔러가는 모습이다. 아마도 남대문 밖 칠패난전(七牌亂塵)에 가서 길가에 앉아 팔고자 했을지도 모른다.

임진왜란 이후 한성에서 특정 상품을 판매할 수 있는 자들은 종루를 중심으로 상권을 형성하고 있던 시전(市塵)이었다. 이들은 평시서(平市署)와 한성부의 관리·감독을 받았다. 시전에서의 판매 물품은 평시서에서 만든 매매 허가 대장인 전안(塵案)에 올라 있었다.

전안에 등록된 물품을 해당 시전 외의 사람이 마음대로 판매할 때에는 난전(亂塵)이라 하여 금하였다. 이는 시전 상인에게 시전의 판매 독점권을 주기 위함이었다. 시전에게 주는 독점적 상업 권리인 난전을 금지하는 전권(塵權)이 시행된 시기는 대동법이 시행되던 인조(재위 1623~1649) 연간으로 추정되며, 정부가 시전에게 판매 독점권을 준 것은 국역(國役) 부담의 대가였다.

드디어 대동법 시행과 금속화폐 유통에 따른 장시 산업 발달에 의하여 난전이 성행하게 되었다. 정부에 세금을 내는 물건을 도거리로 혼자 맡아서 파는 사상도고(私商都賈)가 출현하였다. 정부는 세금을 시전 상인에게 전적으로 의지하지 않아도 되었으므로 묵인·방관하였

다. 사상도고들은 서울에 상품이 들어오는 길목인 송파, 마포, 용산, 뚝섬, 두모포(옥수동)를 거점으로 하여 직접 생산지에 가서 필요한 물건을 사와서 판매하였다. 1600년대 후반에 이르자 상권은 도성 밖으로 확대되어 동대문 밖 이현난전과 남대문 밖의 칠패난전이 형성되었다. 특히 남대문 밖 칠패난전은 어패류 유통의 중심지였다. 1700년대 후반의 「한양가」는 이를 잘 반영한다.

팔로(八路)를 통했고 연경(燕京), 일본 닿았으니
 우리나라 소산들도 부끄럽지 않건마는
 타국 물화 교합(交合)하니 백각전(百各塵) 장할씨고
 칠패의 생선전에 각색 생선 다 있구나
 민어, 석어, 석수어와 도미, 준치, 고도어며
 낙지, 소라, 오적어(烏賊魚)에 조개, 새우, 전어로다
 남문 안 큰 모전에 각색 실과 다 있구나
 청실피, 황실피와 건시, 홍시, 조홍시며
 밤, 대조(大棗), 잣, 호도에 포도, 경도(瓊挑), 오얏이며
 석류, 유자, 복숭아에 용안(龍眼), 여지(荔枝), 당대추라.

「한양가」에 등장하는 칠패난전은 어패류를 독점 매매하는 도고 활동을 전개하기도 하였다. 이현난전의 경우 칠패난전에서 나눠준 각종 건어와 염장어를 산같이 쌓아놓고 팔기도 하였다.

근래에 와서 무뢰한 자들이 작당하여 남대문 밖 칠패의 복처(伏處)에 마음대로 개설하여 …… 아침에 모였다가 저녁에 흩어지고, 인마가 숲을 이루어 무수히 난매하고 있으면서 조금도 꺼려하지 않고 있다. 그들은 폐거리를 동교(東郊; 동대문 밖)의 누원주막과 남교(南郊; 남대문 밖)의 동작진두(動雀津頭; 노량진)에 보내어 남북으로부터 서울로 오는 어상(魚商)을 유인하여 물건을 넘겨받으니 …… 모두 칠패에 들여와서 성안의 중도아(中途兒)를 불러 모아 날마다 난전을 벌이고 있다. 남자는 광주리를 지고 여자는 함지박을 이고 연이어 들어오면서 각처의 길가에 늘어서서 매매하고 있다. …… 이현과 병문(屏門; 골목 어귀의 길가) 등에 산같이 쌓아놓은 각종 건염어(乾鹽魚)는 칠패난전이 나누어준 물건이 아닌 것이 없다.

1700년대 후반의 「한양가」에 나타난 민어, 석어, 석수어, 도미, 준치, 고등어, 낙지, 소라, 오징어, 새우, 조개, 전어로 보건대 「저갯길」의 머리에 인 생선은 크기로 보아 음력 5월에서 7월 사이에 잡히는 민어일 수도 있다. 저고리 밑으로 유방이 드러나 있는 여인의 복장은 결코 계절이 춥지 않은 더운 날임을 나타낸다. 민어는 경강(京江; 한강)의 세운 조곡 집결지인 용산에서 사왔을 확률이 높다. 당시 마포와 용산은 경강의 세운 조곡 집결지이자 삼남(충청도·경상도·전라도)과 연결되는 교통의 요충지로 어패류 유통지이기도 했다. 경강 주변에는 선상(船商)에게 숙식을 제공하거나 선상이 위탁한 상품을 판매하는 생선 객주(生鮮客主), 건어 객주(乾魚客主), 젓갈 객주[醃客主] 등의 여객 주인(객주 또는 여각이라고도 함)이 있었다. 이들로부터 어패류를 사다가 남대문 밖 칠패난전에 가서 길가에 늘어서서 파는 것이다.

이렇듯 경강은 상업 도시로 성장하고 전국적 시장권의 중심이 되었다. 경강의 포구가 전

국적 상품 유통의 중심지로 발전함에 따라 전국에서 생산되는 소금, 젓갈, 해산물 등은 선박을 이용하여 경강에 집결되었다가 다시 지방으로 분산되는 유통 구조가 확립되었다.

잡히는 시기마다 달리 이름 붙여 담근 서해산의 새아젓, 추석젓, 동백젓, 곤쟁이젓 등의 새우젓, 조기젓, 조개젓, 중아젓, 어리굴젓, 홍합젓, 오징어젓, 꼴뚜기젓, 뱀뎡이젓, 송쟁이젓, 편쟁이젓, 멸치젓, 갈치젓, 갈치장이젓(갈치 내장젓) 및 소금 등을 서해에서 경강의 여객 주인인 수산물 객주에게 넘기고, 여객 주인은 이를 다시 구매 독점권을 가진 어전(魚廩)이나 염전(鹽廩) 또는 칠패난전에게 넘기면 칠패난전을 경유하여 이현 등 각 지방으로 보내져 소비자에게 판매되는 형태였다. 이러한 독과점 매매는 1700년대 중엽 성립되고 있었으며, 경강은 어염 유통의 중심지였다.

경강 주변의 여객 주인권 발전과 도시 상업의 성장에 따라 선박을 이용한 수산물 이동량이 증가하고 경쟁적인 영업체제로 변화하였다. 이들 상인들은 전국의 연안을 왕래하며 수산물을 운반하고 판매하였다. 바다와 강으로부터 해운(海運)과 강이나 하천에서의 선운(船運)인 수운(水運)을 통하여 수산물이 육지로 이동하고, 육지의 농산물이 해운과 수운을 통하여 다른 육지로 이동하는 포구(浦口)는 배가 닿는 부두로서 선상 및 수산물 객주와 불가분의 관계로 공존하였다.

수레 사용이 보편화되지 않았기 때문에 가장 효율적인 수단은 선박뿐이던 당시 곡식, 생선, 소금, 재목 등 일용백물(日用百物)이 해로와 수로를 통하여 먼 거리까지 유통될 수 있었던 것은 선박 제조술과 항해술이 향상되었기 때문이다. 항해술이 발달할 수 있었던 것은 선상들의 활발한 상거래에 기인함이었다. 해로에서 가장 험난한 충청남도 내포의 해안 서쪽에 있는 안흥량(安興梁)이나 해서를 연결해주는 장연의 장산곶(長山串)도 선상들은 자기 집 뜰을 밟는 것처럼 쉽게 여기게 되었다.

「저잣길」에 여인의 머리에 얹힌 생선과 팔에 끼고 있는 채소가 든 망태는 전국에서 경강으로 모여든 상품을 도매로 사와서 소매로 팔기 위해 칠패난전으로 향하고 있는 모습일 가능성이 있다.

참고문헌

『택리지(擇里志)』

김대길, 『시장을 열지 못하게 하라』, 가람기획, 2000.

한국고문서학회 지음, 『조선시대 생활사』, 역사비평사, 2000.

한국역사연구회, 『조선시대 사람들은 어떻게 살았을까』, 청년사, 1996.

김상보, 「충남의 젓갈과 식해 문화」, 『충남의 민속문화』, 국립민속박물관, 2010.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「저잣길」은 혜원(慧園) 신윤복(申潤福, 1758~?)의 『여속도첩(女俗圖帖)』 중 한 장면이다. 그림 오른쪽 상단에 ‘蕙園寫’라 쓰고 신윤복의 자(字)인 ‘笠父’라는 인장이 한자씩 찍혀 있다. ‘笠’ 자는 주문방인(朱文方印), ‘父’는 백문방인(白文方印)으로 조합되어 있다.

「저잣길」은 가채 위에 생선 함지박을 이고 채소가 든 망태기를 옆구리에 낀 채 이야기하는 젊은 여성과 그 여성과 대화하는 나이 든 여성을 그렸다. 젊은 여성은 앞모습을, 나이 든 여성은 뒷모습을 보여주는데, 짧은 저고리 사이로 보이는 풍만한 가슴과 풍성한 머리카락, 둥글고 복스러운 얼굴의 젊은 여성의 모습은 머리술이 거의 사라지고 볼이 움푹 들어간

여성과 대조를 이룬다. 아마 나이 든 여성의 망태기가 비어 있는 것으로 보아, 한가득 찬거리를 들고 있는 여성과 그와 관련한 일상의 소소한 이야기를 하는 듯하다.

이 그림이 포함된 『여속도첩(女俗圖帖)』은 총 6점으로 구성되어 있다. 「저갯길」 외에 「연당의 여인」, 「거문고 줄 고르는 여인」, 「처네를 쓴 여인」, 「전모를 쓴 여인」, 「장옷 입은 여인」 등이 포함되어 있다. 이 중 「처네를 쓴 여인」에 ‘乙丑年(1805) 초가을에 혜원이 그리다[旃蒙赤奮若孟秋 蕙園寫]’라는 관서가 있어 현재까지 『여속도첩』이 신윤복의 가장 이른 기년작으로 알려져 있다. 이 화첩은 당시 제실박물관(帝室博物館; 1910년 이왕가박물관으로 변경, 현 국립중앙박물관)이 1908년 일본인 스즈키 게이지로(鈴木鍬次郎)에게서 구입하였다.

『여속도첩』의 그림들 역시 여느 신윤복의 풍속화처럼 조선 후기 여인들의 모습을 섬세하고 유려한 필선과 아름다운 채색으로 묘사하였으며 도시적인 세련된 감각과 분위기를 지니고 있다. 또한 당시의 살림이나 복식 등을 사실적으로 보여주어 조선 후기의 생활상과 멋을 생생하게 전해준다.

풍속화가로서 신윤복의 명성은 김홍도와 달리 그의 활동 시기로부터 100여 년이 지난 20세기 초 오세창(1864~1953)의 『근역서화징(槿域書畫徵)』(1928)과 문일평(1888~1939)의 『호암전집(湖岩全集)』(1939) 등에 언급된 기록들을 통해 형성되었다. 먼저 『근역서화징』에서 오세창은 필사본 『화사보략(畫士譜略)』을 채용하여 신윤복의 본관은 고령(高靈), 자는 입부(笠父), 호는 혜원(蕙園)이고 화원(畫員)으로서 풍속화에 능했음을 처음으로 전하고 있다. 또한 오세창의 언급에 근거하여 신윤복의 아버지인 화원 신한평(申漢枰, 1726~?)과의 관계를 조명함으로써 신윤복의 생애에 더욱 근접하는 연구 성과를 얻기도 하였다.

한편 문일평은 신윤복이 ‘너무 비속한 것을 그리다가 도화서를 쫓겨났다’는 구전을 근거 자료를 제시하지 않은 채 저서에 언급하였다. 이 구전은 여속(女俗)이나 남녀애정지사(男女愛情之事)를 묘사한 신윤복의 그림들과 결부되어 회자되었고, 신윤복을 ‘에로티시즘의 대가’로 해석하는 근거가 되었다. 20세기 초 이러한 신윤복 관련 기록들과 함께 그의 풍속화들이 대거 등장함으로써 신윤복은 김홍도와 버금가는 풍속화가로서 명성을 떨치게 되었으며 현재 변화하는 중세의 19세기의 변화상을 상징하는 근대적 화가로 지칭되고 있다.

참고문헌

- 『혜원전신첩(蕙園傳神帖)』, 탐구당, 1974.
문일평, 『호암전집(湖岩全集)』 제2권 문화풍속편, 조선일보사 출판부, 1939.
오세창, 『국역 근역서화징』, 시공사, 1998.
『간송문화(澗松文華) 59』, 한국민족미술연구소, 2000.
『간송문화(澗松文華) 81』, 한국민족미술연구소, 2011.
신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.
이양재, 「혜원 신윤복을 찾아서」, 『미술세계 109』, 1993.
이원복, 「혜원 신윤복의 화경」, 『미술사연구 11』, 미술사연구회, 1997.
최순우, 「조선 회화에 나타난 에로티시즘」, 『공간(空間) 3월호』, 1968.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「저잣길」은 생선과 채소를 진 젊은 여인과 그 여인에게 말을 거는 노파를 그린 것이다. 그림을 그린 신윤복(申潤福, 1758~?)은 김홍도와 함께 조선 후기 풍속화를 대표하는데, 김홍도가 농촌 생활상을 많이 그렸다면 신윤복은 도회지의 풍경을 많이 그렸다. 신윤복 그림에는 특히 여성이 많이 나오는데 그러한 그의 화풍은 역시 화가였던 아버지 신한평(申漢枰, 1726~?)에게서 물려받은 부분이 크다. 신한평은 여속(女俗)과 관련된 그림을 그린 것으로 전해진다.

「저잣길」의 젊은 여인이 생선과 채소를 사왔는지 아니면 팔러 가는지는 분명하지 않으나, 물건의 거래가 시장에서 이루어지는 것은 분명하다. 시장은 서울과 지방에 모두 있었는데, 서울의 경우 상설되는 장인 데 비해 지방은 오일장이었다. 서울과 지방의 장에 대해 알아보자.

서울, 즉 조선시대 한양은 17세기 후반부터 인구가 급속하게 증가한다. 이러한 인구 증가는 외부로부터의 유입을 의미하는데, 18세기 이후 서울의 실거주민은 30만 명에 달했을 것으로 추정된다. 이러한 인구 유입으로 한양의 공간적 규모가 확대되어 1727년(영조 3)에는 서울의 서북쪽 경계가 양화진에서 사천(沙川;모래내)까지 확대되었다. 이는 유입 인구의 주거지가 도성 밖 특히 경강 지역에 몰리고 있었음을 보여준다. 18세기 이후 육상·해상 교통이 발달하면서 전국이 서울을 중심으로 하는 단일한 상품 유통권으로 통합돼갔다. 서울과 원산을 잇는 교통로가 서울-금화-금성-철령-안변-원산으로 가는 철령로 외에 철원-평강-안변-원산으로 이어지는 삼방간로(三防間路)가 뚫렸고, 18세기 후반에는 설운령로(雪雲嶺路)도 개척되어 17세기 원산 가는 길이 하나이던 것이 19세기 초에는 3개가 되었다. 서울에서 삼남 지역으로 가는 길도 영남 좌로의 죽령과 영남 우로의 조령 외에도 이화령 등 새로운 고갯길이 개척되었다.

서울이 전국적 시장권의 중심 도시로 성장하면서 서울 외곽에 새로운 상품 유통의 거점이 생겨났다. 광주의 송과장과 양주의 누원점(樓院店)이 그것이다. 송과장은 육로로 삼남 지역과 영동 지역으로 가는 길목이라는 점, 한강 수운으로 충청도 충주, 강원도 춘천, 경기도 연천까지 연결되는 교통상의 요지인 덕분에 크게 번성하였다. 양주의 누원점은 함경도(동북) 지역을 연결하는 길목이었다. 이 두 곳은 한성부 관할이 아니었으므로 시전 상인들이 금난전권을 행사할 수 없는 지역이었다. 서울 외곽에 유통 거점이 생기는 것과 동시에 서울 내부의 상업 체제도 변동하였다. 먼저 시전이 신설되거나 증설되었다. 1660년 이후 미전(米廩)과 외어물전(外魚物廩) 등이 도성 밖에 신설되었다. 시전을 중심으로 영위되던 서울의 상업 구조도 변화한 것이다.

어물 유통을 예로 들면 어물선상이 어물을 신고 경강에 도착하면 경강 여객 주인이 시전의 어물전에 이를 알리고 어물전 상인들이 경강에 나가 이를 사들인다. 사들인 어물은 종로의 내어물전이나 서소문 밖의 외어물전에서 직접 소비자에게 판매하기도 하였으나, 중도아(中都兒)라는 중간 도매상에게 넘기고 중도아들이 다시 마을을 돌아다니며 행상하는 어물행상에게 넘기는 것이 시전 체제의 일반적 유통 경로였다. 그러나 18세기 이후 난전 상인들이 등장하면서 이러한 유통 체계는 무너져갔다. 난전 상인들이 직접 어물선상이나 여객 주인에게 물건을 구입하여 소비자에게 판매했던 것이다. 난전 상인들은 기존의 시전 체제의 하부에 있던 중도아나 여객 주인인 경우가 많았는데, 물건이 도착하면 시전 상인에게 알려주던 여객 주인이 이를 시전 상인에게 알리지 않고 직접 중도아에게 상품을 넘겨준 것이다. 이들 난전 상인들은 금난전권이 미치지 않는 송과나 누원점에서 활동하였다. 이 지역에서 상인들이 활동하면서 동북 지역에서 오는 상품을 서울을 거치지 않고 양주의 누원에서 바로

송과로 연결하여 삼남 지역으로 유통시켰다. 이 결과 서울은 시전 중심의 상업 체계가 붕괴되고 자유 상인인 사상(私商)들이 활동하게 되었다. 이러한 상업 변동의 법적 주인이 육의전을 제외한 모든 시전의 금난전권을 폐지한 1791년의 신해통공(辛亥通共)이다.

한양의 시장은 시전 상인이 활동하던 종로와 남대문 상인들의 상설시장인 이현(梨峴)과 칠패(七牌)가 있다. 종로의 시장은 1412~1414년 3년에 걸친 공사 끝에 종루(현재 보신각 자리)를 중심으로 동대문에 이르는 총 2,000칸이 넘는 규모로 건설되어 현재에 이르기까지 서울의 가장 대표적인 상업지대로 번성하였다. 종로의 시전 상가는 궁궐이나 관아, 양반 사대부가에 필요한 물건을 판매하는 시장이었다. 그러므로 주로 대낮에 거래가 이루어졌다. 이현(배오개)과 칠패 시장은 주로 새벽에 서민들이 이용하였다. 배오개시장에서는 도시 근교의 채소들이 팔렸고, 남대문 밖에서 번성한 칠패 시장은 어물 유통의 중심지였다. 칠패라는 명칭은 이곳이 우변포도청의 순라군 16패 중에 남대문 밖에서 연지(蓮池)까지 순라를 도는 7패가 주둔하는 곳이라는 데에서 유래한다. 칠패시장에서는 내·외어물전인들의 눈을 피해 경강 여객 주인들에게서 어물을 떼어온 중도아들이 어물 행상들에게 어물을 판매하는 도매시장의 성격을 갖고 있었다. 이 시장들이 18세기 후반 이후 중요 시장으로 성장하였는데, 이현과 칠패에서 거래되는 어물이 내·외어물전의 10배에 달했다고 한다.

지방에서 열리는 정기시장인 장시는 장문(場門), 향시(鄕市), 허시(墟市)라고도 한다. 장시는 15세기 중엽 전라도 무안 지방에서 처음 개설되었다고 한다. 종래에는 장시가 농업에서 이탈한 농민들에 의해 생겨난 것으로 보았으나, 근래에는 농민들의 생활이 안정되면서 잉여 생산물을 유리하게 교역하기 위해 장시가 성립하였다고 보고 있다. 장시가 성립되기 이전에도 행상(行商)이 존재하였는데, 육로를 통하여 물품을 판매하는 육상(陸商)과 배를 이용하여 교역하던 선상(船商)이 있다. 장시가 생기기 이전에는 행상이 농촌의 유일한 교역 기구였지만, 장시가 생겨난 후에는 행상들이 장시를 배경으로 활동 공간이 확대되었다. 장시는 처음 생겨난 이후 1518년(중종 13)에는 방방곡곡에 장이 서지 않는 곳이 없다고 할 정도로 확산되었다. 대부분의 장시가 오일장이 되는 것은 18세기 이후이고, 읍치를 중심으로 30~50리 거리를 두고 열렸다. 이러한 장시가 18세기 후반에는 전국적으로 약 1,000곳이 열리고 있었다. 장시가 이렇게 늘어나면서 지역별로 시장권이 형성되었다. 시장권이 형성되면서 지역 주민들에게는 항상 장이 열리는 것과 같은 상황이 되었다. 이러한 시장권의 형성으로 유통이 전국적으로 이루어졌고, 선박을 이용한 상품 수송이 확대되어 육로와 수로가 교차하는 포구가 새로운 유통 중심지로 부상하였다.

참고문헌

- 고동환, 「조선 후기 시장과 상인」, 『역사비평 26』, 역사비평사, 1994.
김대길, 「조선 후기 장시의 발달과 장꾼」, 『실천민속학연구 6』, 실천민속학회, 2004.
김영순, 「조선 후기 풍속화 연구」, 『예술논집 8』, 전남대학교 예술연구소, 2008.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「저갓길」의 화면은 머리에 이고 있는 함지박에 담긴 물고기와 어깨에 맨 다래끼에 담긴 채소로 보아 장에 팔려가는 모습으로 보인다. 두 사람은 옷차림새가 대조적이다. 머리에 생선 바구니를 이고 있는 젊은 여성은 엷은머리 형태로 함지박을 인 모양이 부자연스러운 것

같고, 앞가슴 절반이 드러나 보이는 짧은 저고리는 고름을 동여매도 앞이 여머지지 않을 정도로 품이 작다. 게다가 속바지가 드러날 만큼 끈으로 치마를 묶어 올렸지만 꽤나 폭이 넓고 긴 치마를 입었다. 이 모습은 신윤복의 「미인도」에 보이는 감각적인 의상을 입었다고나 할까? 100년 전의 일상 의복과 너무 다를 뿐 아니라, 오히려 유행을 좇던 기생의 복장에 가깝다. 상층에서 시작된 유행이 19세기에 이르러 모든 계층의 여성에게 확대된 것이다. 그러나 뒷모습만 보이는 나이 든 여성의 옷은 이와 다르다. 저고리가 길고 치마 윗부분을 덮고 있을 뿐 아니라 엷은머리를 했으나 부피가 크지 않아 쪽진 머리카락이 다름없는 소박한 모양이다. 두 여성의 차림새가 이렇게 다른 것을 어떻게 해석할 수 있을까? 여성 의복의 시기적 흐름 속에서 해답을 찾을 수 있을 듯하다. 이 시기에는 상민 여인의 의복에도 유행이 전파되었다. 일부 재력 있는 집안 여인이나 기생들 사이에서 유행하던 짧고 품이 딱 끼는 저고리, 폭이 넓고 긴 치마가 하층민 여인에게까지 전파된 것이다.

참고문헌 김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

한국고문서학회, 『의식주, 살아 있는 조선의 풍경』, 역사비평사, 2006.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

16. 『혜원전신첩(蕙園傳神帖)』 중 「주사거배(酒肆舉盃)」



【기본사항】

신윤복(申潤福), 18세기 후반~19세기 초반, 종이에 담채, 28.2×35.6cm, 간송미술관

【음식문화】

「주사거배(酒肆舉杯)」는 1700년대 말 색주가의 광경을 그린 그림이다. 남자 하인을 거느리며 사는 잘 차려 입은 주모(酒母)는 일반 주막의 주모가 아니라 미인이 손님을 접대하는 곳을 말하는 색주가의 주모 모습이다.

혜원이 살았던 1700년대 말은 상품 유통의 독점지배가 성행하던 시기였다. 대규모 장시가 소규모 장사에서 나오는 산물을 모으고 다시 외부로 상품을 배급하였다. 1789년(정조 13) 원하는 사람은 누구나 장사에 종사할 수 있도록 자유로운 상업을 공인하는 신해통공(辛亥通共)이 단행되어 객주 또는 여각으로 불린 여객 주인은 아래와 같이 다양한 도고 활동을 하는 주도 세력으로 부상하였다.

물산 객주(物産客主): 물상객주(物商客主)라고도 한다. 숙박·금융·도매·창고·운반 등과 같은 상품 거래 전반에 관한 것을 취급하던 객주이다.

만상 객주(灣商客主): 중국산 직물이나 약재를 취급하던 평안도 의주에서 활동한 객주이다. 청선 객주(淸船客主)라고도 한다.

보상 객주(褫商客主): 붓짐장수 보상과 등짐장수 부상을 상대로 내륙에서 상품 매매를 취급하던 객주이다.

보행 객주(步行客主): 상류층 보행자에 대한 숙박만을 본업으로 하던 객주이다.

환전 객주(換錢客主): 금융 주선만을 전업으로 하던 객주이다.

무시로 객주(無時客主): 조리·술·바가지·홍두깨·석쇠·삼태기·고무래·절구·맷방석·짜리채반·수수비 등 가정 일용품을 취급하던 객주이다.

곡물 객주(穀物客主): 곡물 거래만을 전업으로 하던 객주이다.

약재 객주(藥材客主): 한약재 거래만을 전업으로 하던 객주이다.

직물 객주(織物客主): 견·베·마·면직 따위만을 전업으로 하던 객주이다.

지물 객주(紙物客主): 한지 거래를 전업으로 하던 객주이다.

피물 객주(皮物客主): 가죽 따위를 전업으로 하던 객주이다.

생과 객주(生果客主): 참외·수박·감·홍시·배 등만을 전업으로 하던 객주이다.

건과 객주(乾果客主): 말린 고추·버섯·취·고사리, 꽃감·대추·밤·호두·잣·은행을 취급하던 객주이다.

생선 객주(生鮮客主): 도미·고등어·잉어·붕어 등의 생선을 취급하던 객주이다.

건어 객주(乾魚客主): 북어·굴비·건대구·건문어·건오징어를 취급하던 객주이다.

젓갈 객주[醃客主]: 식해와 젓갈을 취급하던 객주이다.

처음에는 경강상인[京江船商]으로 출발했다가 다양한 도고 활동을 하는 객주 중에는 용산·마포 등에 물품을 장기간 보관할 수 있는 커다란 창고를 소유하고 해산물·곡물·목재 따위를 취급하는 자가 많았다. 마포와 남한강의 여주, 소양강의 춘천 우두촌, 대동강의 외성촌, 충청도의 은진 강경포·아산·공세리, 전라도의 영산포·영광·법성포·홍덕 사진포는 서해안에서 가지고 온 새우젓 등의 젓갈을 위시한 해산물을 창고에 저장했다가 파는 유명한 집산지였다. 특히 용산 서쪽은 마포·토정(土亭)·농암(籠巖) 등의 강마을로 서해와 통해 팔도의 배가 모이는 곳이었다. 조선 왕조에서 한양에 도읍을 정한 뒤에 조수가 갑자기 대질러서 염창(鹽倉) 모래 언덕이 무너져버리면서 용산까지 조수가 통하였다. 팔도의 화물을 운송하는 배는 모두 용산에 정박하였다.

어쨌든 서울의 용산 서쪽과 지방의 포구를 중심으로 객주가 들어섰고, 선창가 양쪽으로 색주가들이 늘어서 있어서 활기찬 상업 도시로서의 면모를 갖추고 있었다. 물론 색주가를 이용하는 자들은 돈 많은 객주집 주인들과 장사를 하러 온 상인들이었다. 해서 밤마다 술집들은 불야성을 이룬 채 노랫소리가 그칠 줄 몰랐다 한다.

「주사거배」로 돌아가 보자.

시기는 꽃이 피는 봄이다. 벽돌로 만든 담장과 기와를 얹은 대문 안의 고급 술집 풍경으로 미루어 상당한 부자들만 드나드는 색주가인 듯, 색주기도 무척 풍요로워 보인다. 대청 뒤편에 제법 큰 쌀뒤주(대략 2가마들이)가 있고, 삼층장이 놓여 있다. 뒤주 위에는 각양각색 크기의 자기 단지가 올려 있다. 이 단지들은 참기름·간장·젓갈·고춧가루·후춧가루 등이 들어 있는 양념 단지일 것이다. 주모의 오른쪽에 식기들을 올려놓은 6층 찬장이 있어 밥그릇과 국그릇으로 보이는 주발과 사발들이 놓여 있는데, 심부름하는 남자 하인이 주모의 명령을 기다리면서 부뚜막 옆에 대기하고 있다.

화려하게 몸치장을 한 주모는 돈이 많아 보이는 듯한 5명의 손님을 상대하고 있다. 술자리를 파하였으나 3명의 손님은 아직 미련이 남아 있다. 2명의 손님은 주모로부터 술을 건네 받으려고 한다. 붉은 옷을 입은 손님은 이미 술 한 잔을 마신 뒤라 안주를 먹으려고 젓가락으로 탕(湯)이 담겨 있는 그릇 속의 건더기 안주를 집고 있다. 나머지 2명의 손님은 돌아갈 것을 재촉한다.

이 술집은 술안주로 탕을 내는 집인 듯하다. 주모 앞 부뚜막에는 커다란 2개의 가마솥이 걸려 있는데, 주모는 가마솥의 탕을 국자로 떠올려 막 손님에게 주려는 모습이다. 탕이 식을까 가마솥 뚜껑은 닫혀 있다. 부뚜막의 가마솥 주변에는 어지럽게 그릇이 늘어서 있다. 6개의 그릇은 탕기(湯器)와 종지이고 2개의 그릇은 약간의 굽다리가 있는 접시이다. 접시는

가마술 안에 들어 있는 수육을 꺼내 담은 접시일 가능성이 있으며, 몇 개의 작은 그릇은 초장을 담은 종지인 듯하다.

주모의 왼편 약간 뒤편에 있는 귀 달린 술항아리와 술병 속의 술은 『경도잡지(京都雜志)』(1700년대 말)가 쓰일 당시에 유행한 소국주, 두견주, 도화주, 송순주 등과 같은 약주 또는 감홍로(평양 명주), 벽향주, 이강고(황해도 명주), 죽력고(호남 명주), 계당주, 노산춘, 삼해주 등과 같은 소주일 것이다. 이들 모두는 초봄에 양조하여 늦봄부터 여름까지 마시는 고급술이었다.

조선시대는 계급사회였다. 양반이 드나드는 술집, 등짐장사·봇짐장사 같은 장사치가 드나드는 술집이 엄격히 구분되었다. 대개 객주(여객 주인)들은 도매상인 수십 명을 마음대로 움직이고 뺏사람들을 부렸다. 이렇게 실력 있는 객주들은 군관과 같은 몰락 양반이나 경제력이 있는 양인(良人)들이었고, 이들을 한량(閑良)이라고 불렀다. 그러니 이들이 「주사거배」 속의 주인공일 가능성이 높다.

참고문헌

『경도잡지(京都雜志)』

김대길, 『시장을 열지 못하게 하라』, 가람기획, 2000.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

한국고문서학회, 『조선시대 생활사』, 역사비평사, 2000.

김상보, 「충남의 젓갈과 식해 문화」, 『충남의 민속문화』, 국립민속박물관, 2010.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「주사거배(酒肆舉盃)」는 신윤복(申潤福, 1758~?)의 대표작인 『혜원전신첩(蕙園傳神帖)』 중 한 장면이다. 그림 왼쪽 상단에 신윤복의 호인 ‘蕙園’이라는 두인(頭印)에서 시작되어 오연절구의 제화시(題畫詩)가 적혀 있으며, 다시 ‘蕙園’이라 쓰고 ‘一片雲’이라는 인장을 찍었다. 제화시의 내용은 다음과 같다.

잔을 들어 밝은 달을 맞이하고[舉盃邀皓月]

술항아리 끌어안고 맑은 바람을 대한다[抱甕對清風].

세속을 초월한 멋스러운 풍류를 느끼게 하는 제화시와 달리, 그림 속 배경은 왠지 절절한 세속의 선술집이다. 이 아이러니한 상황 설정은 조선 후기 유흥 풍정의 변화를 더욱 극대화하여 보여주는 듯하다. 대청에 뒤주와 삼층장 등의 세간이 자리한 것으로 보아 고급 술집은 아니라도 어느 정도 부를 축적한 장사가 잘되는 술집으로 보인다. 손님들은 도포나 중치막 차림의 선비, 황초립에 홍직령을 입은 별감이나 까치등거리[靑半臂衣]에 끝이 뾰족한 검은 두건인 조건(阜巾)을 쓴 나장 등의 하급 관리인 것으로 보아 중간 계층의 남자들이 드나드는 술집이다. 한편 술집의 주인인 남색치마의 춤이 짧은 저고리를 곱게 차려 있고 가체를 크게 올린 여인이 가마술 두 개를 걸어놓은 부뚜막 앞에 앉아 있다. 남자들이 격식을 차리지 않고 술을 서서 마시는 모습이 자유분방하다. 이러한 자유분방하고 즐거운 분위기는 마당에 피어 있는 연분홍빛 진달래를 통해 더욱 고조된다.

「주사거배」가 포함된 『혜원전신첩』은 간송미술관의 설립자인 전형필이 일본 오사카의 상인 도미타 기사쿠(富田儀作)로부터 1934~1936년에 사온 것이다. 『혜원전신첩』이 어떻게 일본으로 갔는지 알 수 없으나, 이 화첩이 20세기 초 그림 애호가들에게 얼마나 인기가 있었는지는 발문을 통해서 알 수 있다. 발문은 전형필이 화첩을 입수한 후인 1936년 초봄에 오세창(吳世昌, 1864~1953)에게 부탁하여 얻은 것이다. 발문에 의하면 “도미타의 손에 들어가서 여러 차례 촬영을 거치고 혹은 지극히 작게 축소되어 담뱃갑에 넣어지고 한 까닭에 사람마다 모두 얻어 즐겁게 감상할 수 있었다.”라고 하니 전형필이 입수하기 이전부터 일반에 널리 알려졌음을 알 수 있다. 이는 1934년 조선총독부가 발행한 『조선고적도보(朝鮮古蹟圖譜)』에 『혜원전신첩』 중 「주유청강(舟遊淸江)」, 「단오풍정(端午風情)」, 「상춘야흥(賞春野興)」, 「주사거배」가 도미타의 소장품으로 소개된 것을 통해서도 알 수 있다.

화첩은 널리 알려진 「단오풍정」, 「주유청강」 등을 포함하여 총 30면의 그림으로 이루어졌다. 대부분 기생과 한량을 중심으로 한 남녀 간의 행락(行樂)이나 정념(情念) 또는 양반 사회의 풍류를 소재로 그린 것이다. 등장인물들은 남녀 모두 대체로 가름한 얼굴에 눈초리가 치켜 올라간 모습에 맵시와 멋이 넘치는 자태로 그려져 있다. 각 인물들의 몸동작과 표정을 비롯한 각종 배경은 정세한 필치로 사실적으로 묘사되었다. 특히 가늘고 유연한 필선과 한복의 아름다운 색감 등을 최대한으로 살려 당시의 풍속상과 풍류 생활의 멋과 운치를 실감나게 전해준다. 그래서 더욱 도시적인 세련미와 함께 낭만적이고 예로틱한 정취를 자아낸다.

오세창의 『근역서화징』에 의하면, 신윤복의 본관은 고령(高靈), 자는 입부(笠父), 호는 혜원(蕙園)이다. 화원(畫員)인 신한평(申漢浬, 1726~?)의 아들이다. 신한평은 1781년 정조의 어진 익선관본(翼善冠本)을 제작하는 데 김홍도(金弘道), 한종유(韓宗裕) 등 당대 최고의 화가들과 동참화사(同參畫師)로 활약한 것으로 보아 뛰어난 재능을 가졌던 것으로 보인다. 아버지의 재능을 물려받은 신윤복 역시 도화서의 화원으로 벼슬은 첨절제사(僉節制使)를 지냈다고 하나, 당시 기록으로는 전하는 것이 없다. 풍속화를 비롯하여 산수화와 영모화에도 능했다. 대표작으로 간송미술관 소장의 「미인도」가 있다.

참고문헌

- 『간송문화(澗松文華)』 59·81, 한국민족미술연구소, 2000·2011.
 오세창, 『국역 근역서화징』, 시공사, 1998.
 『혜원전신첩(蕙園傳神帖)』, 탐구당, 1974.
 문일평, 『호암전집(湖岩全集)』 제2권 문화풍속편, 조선일보사 출판부, 1939.
 신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.
 이양재, 「혜원 신윤복을 찾아서」, 『미술세계』 109, 1993.
 이원복, 「혜원 신윤복의 화경」, 『미술사연구』 11, 미술사연구회, 1997.
 최순우, 「조선 회화에 나타난 에로티시즘」, 『공간(空間)』, 1968. 3월호.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「주사거배(酒肆擧盃)」는 주사(酒肆), 즉 술집의 풍경을 그린 것이다. 그림 제목이 「주

사거배」인데 ‘술집에서 술잔을 들다’는 의미인 듯하다. 이 그림을 그린 신윤복(申潤福, 1758~?)은 전형적인 중인 집안 출신으로, 집안은 신숙주의 동생 신말주(申末舟, 1429~1503)의 손자 신공섭(申公涉, 1481~1562)의 서자로 추정되는 신수진(申狩眞) 이후 중인이 된 것으로 보고 있다. 신수진은 신윤복의 7대조가 된다. 신윤복의 집안은 역관과 화원을 다수 배출한 중인 명문가였다. 신윤복의 아버지 신한평(申漢桴)은 1759년(영조 35) 『영조정순후 가례도감의례(英祖貞純后嘉禮都監儀軌)』에 참여하였고, 1773년(영조 49) 영조 어진 제작과 1781년(정조 5) 및 1791년(정조 15) 정조 어진 제작에 참여하였다. 그리고 1802년(순조 2) 『순조순원후 가례도감의례(純祖純元后嘉禮都監儀軌)』, 1804년(순조 4) 『인정전영건도감의례(仁政殿營建都監儀軌)』 제작을 맡기도 하였다. 신윤복의 증조부인 신세만(申世漫, 1670~1726)은 1693년(숙종 19) 역과에 급제한 몽골어 통역관이었다. 작은할아버지인 신덕치(申德治, 1712~1788), 아버지 신한평의 사촌동생인 신한용(申漢龍, 1753~1821), 그 아들로 역관을 지낸 신윤권(申潤權, 1777~?), 신윤빈(申潤彬, 1783~?) 등의 인물이 있다. 아버지 신한평의 활동 시기(1759~1804)와 당숙, 육촌형제들의 생년으로 미루어 신윤복의 생년은 1760~1770 사이로 추정된다. 이러한 생년을 바탕으로 추정하면 신윤복의 그림들은 19세기 초반에 그려졌다고 볼 수 있다.

「주사거배」에는 1명의 여인과 6명의 남자들이 등장하는데, 6명의 남자 중 2명의 복장이 눈에 띈다. 주모 옆에서 젓가락을 들고 있는 빨간 두루마기를 입은 남자와 가장 오른쪽의 고깔을 쓰고 있는 남자이다. 빨간 두루마기를 입은 남자는 별감이나 포도부장쯤으로 보이고, 고깔을 쓴 남자는 의금부나장이다.

별감은 양반의 관직이 아닌 잡직이다. 이들은 궁중의 잡역에 종사하며 왕명의 전달, 왕의 일상용품, 궐문(闕門)과 궐정(闕廷)의 관리를 담당하였다. 이들 별감은 대전(大殿)에 46명, 중궁전(中宮殿)에 16명, 세자궁(世子宮)에 16명이 배속되었다. 무예별감은 무예청을 구성하며 198명 정도인데, 왕의 신변 호위를 맡은 근위무사이다. 별감은 양반이 아닌 축들의 최고 출세직으로, 신분은 낮지만 실제론 제법 권세를 부리는 자리였다. 이들은 경아전과 동일한 사회적 위상을 갖고 있어 경아전층에서 별감직으로 진출하는 경우도 많았고, 별감들의 거주지도 경아전들의 거주지인 우대였다.

나장은 서반서리직(西班牙吏職)에 속하는 경아전의 일원이고, 각 관서에 광범위하게 존재하였다. 동반서리직이 문서에 관련된 일을 하는 데 비해, 서반서리직은 육체노동에 가까운 일을 했기 때문에 사회적 위상이 낮았다. 그러나 예외가 있었으니 승정원(承政院)의 사령과 의금부(義禁府)의 나장이 그들이다. 이들은 경아전과 대등한 위치에 있었다. 승정원은 왕을 모시며 일을 처리하는 점에서, 의금부는 국사범(國事犯)을 다루는 곳이어서 이들 소속의 사령과 나장은 권세가 있었던 것이다. 별감과 나장은 양인(良人)을 모집단으로 하여 상승한 집단이었다.

별감과 나장 등이 등장하는 이 술집은 조선 전기에는 없던 것이다. 조선 전기에는 술을 병에 넣어 판매만 할 뿐 현장에서는 마실 수 없었다. 즉 술과 안주를 판매하는 술집이 없었던 것이다. 지금과 같은 술집은 『숙종실록』 22년 7월 24일 업동에 관한 사건 기록에서 처음 보인다. 이러한 술집은 증가하는 추세였다. 1724년(영조 즉위년) 전 만호(萬戶) 이태배(李泰培)가 상소를 올려 당시 서울에서 양조로 소비되는 곡식 규모가 전에 비해 크게 늘었음을 지적하고 있다. 수십 년 전만 해도 도성 근처 술집은 100곳 정도였고 큰 가게도 없었으나 근년에 이르러 도성 방방곡곡에 술집이 생겨 10실(室)의 마을에 5가구가 술집이라는 것이다. 이렇게 술집이 많다 보니 도성에서 술 빚는 데 들어가는 쌀이 식량으로 소비하는 양과

같이 1년에 몇 만 석 이상이 소비된다고 하였다.

1728년(영조 4) 형조판서 서명균(徐命均)은 도성 백성의 생활이 어려워 술을 팔아 생업을 삼는 자가 늘어난다고 하였는데, 이는 술 판매의 이익이 상당히 컸음을 보여주는 것이다. 당시 서울에서 양조로 소비되는 쌀의 양은 주식 소비량의 절반 정도로 추정되며, 1783년(정조 7) 좌의정 유의양(柳義養)은 서울의 미곡 소비량을 100만 석으로 추정하였다. 서울 인구를 20만 명으로 잡고 하루 2승씩 주식을 소비하는 것으로 보아 1년에 100여만 석이 소비되는 것으로 본 것이다. 그렇다면 1783년 술로 소비되는 쌀은 50만 석이 되는 셈이다.

각 지방에서의 장시 발달은 양조를 더욱 촉진하였다. 특히 여러 상인들이 모이는 경강 지역에 양조가 성했는데, 이렇게 양조가 성행하면서 쌀값이 올라갔다. 1833년(순조 33)의 대규모 쌀 소동은 미곡 상인들의 농간에 의해 미곡이 제대로 공급되지 않은 것이 원인이었다. 이들의 가격 조정 때문에 돈을 가진 자들도 미곡을 구입할 수 없었다. 쌀값 조정이 가능했던 것은 양조로 쌀이 많이 요구되었기 때문이다. 쌀값이 올라가는 현상은 현종 대에도 이어졌다. 1838년(헌종 4) 우의정 이지연은 상소를 올려 도성 근처 양조 실태를 지적하고 있다. 흉년이 든 것도 아닌데 쌀값이 매해 크게 오르는 이유는 경강과 도성 각처에서 술을 많이 빚기 때문이라는 것이다. 그리하여 금주령을 내려 거두지 말고 계속 이어갈 것을 주장하고 있다.

양조로 소비되는 쌀의 양이 많았으므로 흉년이 예상되는 시점이나 흉년이 든 직후 금주령이 실시되었다. 금주령은 어느 정도 경과 조치를 두고 시행하였는데, 갑자기 시행할 경우 백성들이 법령을 두려워하여 빚은 술을 모두 버림으로써 또 다른 낭비로 이어지기 때문이었다. 그리하여 1개월 정도 한정하여 빚은 술을 다 판매하고, 그 후에는 다시 술을 빚지 못하게 금하였다. 그러나 예고 기간이 일정한 것은 아니었다. 주금의 실시는 한문과 한글로 써서 도성 방방곡곡에 붙였다. 주금령을 효과적으로 시행하기 위해 정부에서는 범양자(犯釀者)를 처벌하고 해당 관원을 문책하였다. 1733년(영조 9) 범양자에게 속전을 받지 말고 처벌할 것을 명하였고, 1759년(영조 35)에는 하급 관료들이 주금령을 무시하고 음주를 하자 해당 관료뿐 아니라 상급 관료들까지 문책하였다. 1762~1763년은 가장 엄중한 주금령이 행해진 때였다. 서울부터 각 도까지 주금령을 위반한 자는 교수형에 처하도록 한 것이다. 영조는 남병사 윤구연(尹九淵)이 주금령 기간인데 매일 술을 마신다는 상소를 받자 그를 참수하기도 하였다. 이를 말리는 상소를 올린 재상과 관리들은 관직을 삭탈당하였다.

이후에도 주금령은 계속 내려졌으나, 영조 이후에는 그다지 큰 성과가 없었다. 그 이유는 양반들이 주금령에도 불구하고 계속 양조를 하였고, 범양을 단속해야 할 관리들이 속전을 받고 단속을 소홀히 하였기 때문이다.

참고문헌

강명관, 『조선의 뒷골목 풍경』, 푸른역사, 2004.

강명관, 「조선 후기 서울의 중간 계층과 유흥의 발달」, 『민족문화사연구』 2, 민족문화사학회·민족문화사연구소, 1992.

김대길, 「조선 후기 서울에서의 삼금 정책 시행과 그 추이」, 『서울학연구』 13, 서울시립대학교 서울학연구소, 1999.

이태호·양숙향, 「간송미술관 소장 『혜원풍속화첩』을 통해 본 19세기(순조~고종 연간) 민간의 복식과 생활상」, 『강좌미술사』 15, 한국불교미술사학회, 2000.

【민속】

「주사거배(酒肆舉盃)」는 조선 후기의 주점 모습을 그린 것이다. ‘주사거배’란 글자 그대로 술판이 벌어져 잔을 들어 올린다는 뜻이다. 이 그림에서 「주사거배」라고 적은 것은 아니지만, 거배(舉杯)가 잔을 드는 것이니 결국 술잔을 의미할 것이다. 화제(畫題)인 ‘거배요호월 포옹대청풍(舉杯邀皓月 抱擁對淸風)’도 술잔을 들어 밝은 달을 맞이하고 술 단지 끌어안고 맑은 바람을 맞이한다는 말일 것이다.

이 그림은 술집 주변의 기와집, 주점을 찾은 의금부별감으로 보이는 사람이나 양반들의 행색으로 보아 한양의 어느 주점을 묘사한 것이라 볼 수 있다. 이 주점은 술만 파는 것이 아니라 밥도 파는 집으로 보인다. 그림의 오른쪽은 마루로 안쪽에 3층으로 보이는 장이 놓여 있고, 그 옆 뒤주가 있으며, 그 위에 그릇들이 놓여 있어 양반의 대청마루와는 다른 모습이다. 왼쪽에는 주모가 앉아 있고, 그 앞에 무쇠 술이 걸려 있다. 뒤쪽에는 찬장이 놓여 있어 그곳에 그릇 등을 얹어 두었다. 이러한 주점의 배치는 이곳을 지나는 손님들이 입맛을 다시며 쉽게 찾아들어 올 수 있도록 한 것은 아닐까?

주모는 엷은머리에 짧은 저고리와 녹색치마를 입고 있으며, 국자를 들고 술이나 국을 푸는 모습으로 이 집의 주인일 것이다. 앞쪽에 붉은 단령에 노란 초립을 쓰고 있는 남자는 의금부별감으로 보이는데, 미리 왔는지 젓가락으로 안주를 집고 있는 듯하다. 별감 옆의 사람은 양반이지 중인인지 모르지만, 별감과 함께 온 것으로 보이고 마주 보이는 양반을 쳐다보는 표정이 평소 알고 지낸 사이는 아닌 듯하다.

또 그 뒤편의 양반은 나장이 안내를 받는 듯한 모습이다. 이 양반은 중치막을 걸치고 폭이 넓은 바지에 행전을 찢고 가죽신을 신었다. 행전은 남자들이 걸을 때 넓은 바지폭이 걸리지 않도록 무릎 아래에서 발목까지 둘러매는 것으로 양반들이 외출할 때 사용했다. 나장의 모자는 깔때기처럼 위가 뽕족하여 ‘깔때기’라고 했다. 철릭 위에 걸친 무늬 있는 까치등거리는 나장의 옷이다. 의금부는 임금의 명령으로 죄인을 벌하는 곳이었으니, 제일 낮은 벼슬의 나장이라도 이런 곳에서는 힘을 무시하지 못할 것이다. 그리고 왼쪽 젊은이는 누구일까? 옷차림으로 보아 주모의 아들로 어머니 일을 도울 수도 있고, 맨상투를 한 것으로 보아 술잔을 나르거나 허드렛일을 하는 중노미일 수도 있다.

참고문헌 한국고문서학회, 『의식주, 살아 있는 조선의 풍경』, 역사비평사, 2006.

『한국미의 재발견-회화』, 술출판사, 2005.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

17. 『수갑계첩(壽甲稷帖)』 중 「수갑계회도(壽甲稷會圖)」



【기본사항】

작자 미상, 1814년, 종이에 담채, 29.0×36.4cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

1758년 무인년에 태어난 22명의 경아전(京衙前; 중앙 관서) 서리들이 57세가 되던 해인 1814년, 제용감서리로 근무한 정윤상(丁允祥)의 한성 집에서 치른 수갑계(壽甲契)라는 모임을 그림으로 나타낸 것이 「수갑계회도(壽甲稷會圖)」이다. 정윤상은 중인 계급의 하급 서리인데, 「수갑계회도(壽甲稷會圖)」에 보이는 22명이 빙 둘러 앉을 정도의 넓은 대청마루를 갖춘 집은 거의 저택에 가깝다. 결코 하급 서리의 집은 아니다. 또한 중인들 앞에 놓여 있는 술안주를 차린 듯한 주칠(朱漆; 붉은 칠) 원반에서의 주칠은 왕만이 사용할 수 있는 붉은색 칠이므로, 결코 중인 계급이 쓸 수 있는 기용이 아니다. 주택과 주칠원반만 보더라도 정윤상의 부(富)가 어느 정도인지 파악된다. 당시 정통 양반 계급들은 결코 잘살지 못하였다.

정윤상보다 조금 일찍 태어난 이익(李瀾, 1681~1763)을 통해 양반의 삶을 잠깐 조명해 보자. 이익은 영조 때의 실학자이다. 호는 성호(星湖)이고, 본관은 여주(驪州)이다. 부친 이하진(李夏鎭, 1628~1682)은 대사간까지 지낸 사람으로 평생을 학문에 몰두하며 살았다. 그는 『성호사설(星湖僿說)』을 통해 자신을 포함한 양반적 삶을 다음과 같이 피력하였다. 식소(食少)나는 가난한 사람이다. 가난하다는 것은 재물이 없음을 말한다. 재물은 부지런히 힘쓰는 데서 나오고, 부지런히 힘쓰는 것은 어릴 적부터 익히지 않으면 안 되는 것이다. 그러니 내가 어찌 가난하지 않을 수 있겠는가. 오직 씹씹이를 절약할 수밖에 없다. …… 비록 풀이나 지푸라기 같은 하찮은 물건이라도 쓸모가 있는 것은 모두 재물이다. 어느 물건인들 아깝지 않겠는가. …… 곡식보다 더 중요한 재물은 없다. 하루 두 그릇의 밥은 입이 있는 자는 누구나 다 먹어야 한다. 그런데 모든 사람이 다 부지런히 농사를 지어 곡물을 생산하는 것은 아니다. 그러므로 예전부터 재물이 부족한 것을 늘 걱정해왔다. 손을 부지런히 늘

리지 않으면서 입으로는 배불리 먹으려 한다면, 벌레나 짐승과 무엇이 다르겠는가. 나는 천성이 글을 좋아하며 온종일 글만 읽고 있다. 따라서 한 올의 베나 한 알의 쌀도 모두 내 힘으로 생산한 것이 없다. 어찌 이 세상의 한 마리 좀 벌레가 아니겠는가. 다행히도 물려받은 땅이 조금 있어 몇 섬의 쌀을 받고 있다. 그런 빠듯한 살림살이 속에서 식량을 절약하여 많이 먹지 않는 것으로 첫 번째 경륜(經綸)과 양책(良策)을 삼고 있다. 한 그릇에 한 홉의 쌀을 절약하는 것에 대해 사람들은 아무 도움이 되지 않는다고 말한다. 요즘 사람들은 새벽에 일찍 일어나 흰죽 먹는 것을 조반(早飯)이라 하고, 한낮에 배불리 먹는 것을 점심(點心)이라 한다. 부유하거나 귀한 집에서는 하루에 일곱 차례를 먹는데, 술과 고기가 넉넉하고 진수성찬이 가득하여 하루에 소비하는 것으로 백 사람을 먹일 수 있다. 옛날 하증[何曾; 중국 진(晉)나라 때 사람으로 하루에 1만 전(錢)의 음식을 소비했다고 함]처럼 집집마다 사치하니 민생이 어찌 곤궁하지 않겠는가. 매우 탄식할 만한 일이다. 그러니까 성호는 하루 두 끼를 먹었으며, 그것도 절약해서 소식을 했다는 이야기이다. 성호가 살던 시절 하루에 일곱 끼니를 먹은 부유한 집단이 있어 이들이 하루에 소비하는 것으로 100명은 먹을 수 있다는 것이다.

이렇듯 정통 양반은 성호처럼 절약하면서 살았는데, 일곱 끼니를 먹은 부유층 집단은 누구였을까? 그들은 다름 아닌 일부의 고관대작을 포함하는 대부분의 중인 계급 집단이었다. 중인이란 정3품까지 승진할 수 있는 역관·의관·산원·율관 등 상급 기술관과 정7품이 한품(限品)인 천문관·화원(畫員) 등의 하급 기술관 및 녹사·서리 등을 말한다. 「수갑계회도(壽甲稷會圖)」에 등장하는 정윤상은 제용감에 소속되어 있던 하급 서리이다. 중인이란 명칭에 대한 가장 유력한 설명은 한성의 조시(朝市) 근처에 살아서 생겨난 것이라고 한다. 고관대작들이 살던 가회동이나 삼청동 등 북촌(北村)과 세력을 잃은 빈한한 선비들이 살던 남산회현동 등 남촌(南村)의 중간 지점인 청계천 일대(광고에서 장통교를 지나 수표교에 이르는 지역)에 거주했기 때문에 중인이라 불렀다는 설명이다. 이들은 청계천 일대의 시장 근처에 거주하면서 그들의 본연의 직 외에 각종 이권에 개입하여 부를 축적했다. 특히 임진왜란 이후 일본 및 청나라와의 활발한 무역 거래에 중인들이 개입하면서 상당한 부를 축적했다. 그들은 고리대부까지 손을 대어 한성의 금융계를 장악했다. 밀양변씨 변승업 집안, 안동장씨 장현 집안, 김해김씨 김근행 집안, 우봉김씨 김지남 집안 등 거대한 부를 축적한 중인 집안이 출현했다. 물론 이들은 중인들의 생활수준을 크게 향상시켰다. 비록 신분적으로는 양반보다 아래 계급에 속해 많은 제약을 받았지만 각기의 직업과 재능을 통해 경제력을 길러 주택과 음식 소비 등 일상생활에서는 상류층 양반들조차 부러워할 정도로 부유한 생활을 할 수 있었다. 숙종·영조·정조·순조 대를 이어오면서 부유한 생활을 하던 그들의 식생활 모습은 1800년대 말경에 쓰인 것으로 보이는 『시의전서(是議全書)』에 잘 드러난다. 며느리에게 그 집안의 음식 비법을 전수하기 위해 『시의전서』를 쓴 시어머니는 부유층 중인 계급의 전형적인 집안에 속한 사람이었을 가능성이 크다. 왜냐하면 비록 100년의 시대적인 차이가 있긴 하지만, 음식문화가 가진 보수성을 감안할 때 혜경궁 홍씨 환갑연 때 정조께 올린 7첩 반상과 『시의전서』에서 제시한 7첩 반상의 규모는 너무도 다르기 때문이다.

정조께 올린 7첩 반상을 기준으로 한다면, 『시의전서』 7첩 반상은 12첩 반상에 해당된다. (김치·수육·구이·쌈국·밥·젓갈·자반·해·나물·간장·초장·겨자·맑은조치·토장조치). 『시의전서』의 7첩 반상(1800년대 말경 침채·구이·자반·찜·조치·간장·초장·겨자·탕·밥). 어머니 환갑연 때 정조가 올린 7첩 반상 (『원행을묘정리의궤』, 1795) 『시의전서』식 7첩 반상은 1900년대 이후 한국의 식생활에 엄청난 영향을 미쳤다. 『시의전서』 식대로 임금의 일상

식을 해석하며 무려 23첩 반상에 해당되는 12첩 반상을 임금의 일상식이라는 주장이 나와 이것이 아직까지도 적용되고 있다. 밥상다리가 부러질 정도로 많이 차려서 먹는 것이 부의 상징처럼 되어 세계에서 가장 음식 쓰레기가 많이 배출되는 나라가 되고 있으며, 또 외식 산업에서도 반찬을 많이 만들게 되면서 재료비 및 인건비 부담의 가중으로 한식이 발전할 수 없는 발목을 잡고 있는 것이다. 「수갑계회도(壽甲稷會圖)」에 나타난 중인들의 부유한 생활 모습은 결코 성리학에서 추구하는 군자(君子)적 삶과는 거리가 멀며, 부의 과시를 식생활과 연계하여 잘 차려 먹는 것이 부자들의 전유물로 여긴 그들의 사고방식이 지금까지도 이어져 그 영향하에 여전히 우리의 식생활 문화가 노출되어 있다.

참고문헌

『성호사설(星湖僿說)』

『시의전서(是議全書)』

『원행음묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)』 (1795)

김상보, 『우리 음식문화 이야기』, 북마루지, 2013.

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

황혜성, 『조선왕조 궁중음식』, 궁중음식연구원, 1993.

한국고문서학회, 『조선시대 생활사』 1, 역사비평사, 1996.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

『수갑계첩(壽甲稷帖)』은 무인년, 즉 1758년(영조 34)에 태어난 22명의 중인들이 57세가 된 해인 1814년(순조 14) 한성 정윤상(丁允祥)의 집에서 모인 동갑계회를 기념해 제작되었다. 「수갑계회도(壽甲稷會圖)」는 조선 후기의 문신 박윤묵(朴允默, 1771~1849)이 베껴 쓴 이조원(李肇源, 1758~1832), 박종항(朴宗恒)의 서문과 천수경(千壽慶, ?~1818)의 발문, 이조원을 비롯한 다섯 명의 시와 필자 미상의 서문, 그리고 참석자 21명의 시로 이루어져 있다. 정사각형에 가까운 네모난 화면에 평행사선 부감법을 사용하여 ‘口’자 구조의 기와집을 화면에 짝 차게 그렸다. 넓은 대청에는 동갑계회에 참여한 22명의 인물들과 음악을 연주하는 악대, 시종을 드는 하인들이 원형 구도로 그려졌다.

이 외에도 마당에는 음식상을 나르는 하인들과 대청에 오르지 못하고 연회를 구경하는 구경꾼들이 그려졌다. 22명의 동갑계원들은 탕건만 쓰고 대청 가장자리에 빙 둘러앉아 있는 인물들로 생각된다. 이들은 주로 담배를 피우고 있거나 부채를 들고 있다. 대청 중앙에는 세 개의 축대에 불이 켜 있어서 저녁의 연회임을 알 수 있다. 축대 주변으로 음악을 연주하는 악대가 있다. 악사들을 오른쪽부터 보면 가야금 연주자를 시작으로 그 왼편으로 대금 1명, 피리 2명, 해금과 장구를 연주하는 이가 각 1명씩 모여 있다. 가야금을 연주하는 사람 위편에 소리꾼으로 보이는 남녀가 앉아 있다. 음식상은 대청 중앙에 주철의 원반(圓盤) 3개만이 그려져 있어 한창 음식상을 차리고 모임이 무르익어 가는 모습을 보여준다. 또한 대청에는 갓을 쓴 두 명의 남자가 무릎을 꿇고 참석자들에게 술잔을 올리고 있다.

마당에는 아이들과 시종들로 보이는 구경꾼들이 그려졌다. 이처럼 다양한 인물들의 모습을 현장감 있게 포착한 점은 풍속화와의 친연성을 보인다. 인물의 표현은 김홍도(金弘道, 1745~1806 이후)의 영향이 주로 나타난다. 동그란 얼굴형, 둥근 코에 섬표를 거꾸로 찍은

듯한 눈의 표현, 얼굴의 비중이 큰 신체 등에서 김홍도의 영향을 쉽게 간취할 수 있다. 얼굴은 살색으로 살짝 선염하였는데, 콧등에는 색을 칠하지 않아 입체감을 살렸다. 규칙적으로 반복된 인물의 의습 표현은 비교적 단순하다. 인물들의 옷은 주로 갈색, 옥색, 흰색 계통으로 칠해졌다. 수목 표현 역시 김홍도의 영향이 나타난다. 다양한 수목을 서로 겹치게 그리고 가지는 생략한 채 잎사귀에만 농담을 달리한 붓질을 중첩하는 수법은 김홍도의 산수화에서 많이 보이는 표현법이다. 하지만 화면 좌우측 하단의 수풀에 보이는 삼각형의 갈퀴 같은 필선의 반복은 김홍도 이후 유형화된 양상을 보인다. 이러한 표현법은 김홍도의 영향을 지대하게 받은 엄치옥(嚴致郁)의 「옥순봉도(玉荀峰圖)」에서 옥순봉 아래 부분을 묘사한 표현에서도 확인할 수 있다. 「수갑계회도(壽甲契會圖)」는 전통적인 계회도 형식과 유사성이 있으나 공간 구성에서 정면성을 탈피하고 계회 참석자 외의 인물들을 자연스럽게 포치하여 풍속적인 측면을 부각시켰다.

또한 18세기 이후 성장한 중인 계층의 계회도라는 점에서 사대부들의 계회도와 비교되며 중인 계층의 문화를 엿볼 수 있다. 이 점은 조선 후기 풍속화의 영향을 받은 19세기의 계회도가 새로운 내용과 형식으로 변모하였다는 점에서 중요성을 갖는다.

참고문헌

국립국악원 엮음, 『조선시대 음악 풍속도 II』, 민속원, 2004.

김지연, 「옥계시사의 시화첩」과 「수갑계첩」에 나타난 여항 모임의 서로 다른 이미지, 『미술사학연구』 제265호, 한국미술사학회, 2010.

이수미, 「19세기 계회도의 변모」, 『미술자료』 63, 국립중앙박물관, 1999.

김필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「수갑계회도(壽甲契會圖)」는 1758년 무인년 태생인 22명의 동갑내기 중인들이 57세가 된 1814년 한성의 중부 약석방(藥石坊) 정운상(丁允祥)의 집에 모인 장면을 그린 것이다. 정운상은 『일성록(日省錄)』에 기록이 나온다. 1814년 4월 20일자에 왕실 물품의 관리를 담당하던 제용감(濟用監)에 근무하던 정운상이라는 하급 서리가 비리를 저질렀다는 것이다. 그 내용을 요약하면 2년 전 제용감서리 정운상이라는 자가 집사(執史) 서경돈(徐慶敦)과 작간(作奸)하여 허위 장부를 만들어 약 2만 냥의 돈을 빼돌렸다는 것이다. 당시 정운상은 도주했으며 사건의 진말이 알려지자 포도청에 그를 체포하라는 공문이 내려진 상태였다.

제용감서리 정운상과 서경돈은 1758년 무인년 출생의 계원들로 이루어진 수갑계(壽甲契)라는 모임의 회원들이었다. 조선 후기 양반뿐 아니라 여항층에서도 널리 유행한 동갑계의 하나인 수갑계는 다양한 직분과 성향의 계원들로 구성되어 있었다. 동갑계는 사교계의 하나로 원래 양반층에서 주로 결성되었는데, 조선 후기 들어 중인과 평민층에서도 널리 성행하였다. 수갑계의 대다수 계원들은 특별한 행적이 알려지지 않은 인물들로, 중앙 관청의 각종 말단직에서 일하던 서리층이 주를 이루었던 것으로 보인다. 공교롭게도 정운상이 부정을 저지른 바로 그해인 1814년에 22명의 수갑계 계원들은 중부에 있던 정운상의 집에서 첫 공식 모임을 한다.

이 수갑계의 계원들은 대부분 경아전(京衙前)이라 할 수 있다. 경아전은 중앙 관서의 서리를 말한다. 따라서 지방 관아의 서리인 향리(鄕吏)와는 구분된다. 서리는 ‘도필지리(刀筆之

吏’라고도 하는바 행정 말단에서 문서, 전곡(錢穀) 등을 담당하는 하급 관리를 말한다. 관계의 하나로 경아전은 고려 때 이미 존재하고 있었다. 고려시대 때 서리는 양반이 될 수 있는 길이 넓게 열려 있었고 녹봉과 전시과도 지급받았다. 그러나 이처럼 비교적 높은 위상은 조선 초 100년 동안 지위가 조금씩 강등되는 방향으로 나아갔다.

조선 초 『경국대전』에 의해 경아전의 선발이 규정되었는데, 그 규정은 각 읍의 교생(校生)으로서 나이가 많고 재주가 없는 자를 도호부사가 있는 고을에는 2명, 군수 이하가 있는 고을에는 1명을 시험하고 시험 과목은 해서(楷書)와 행산(行算)으로 하였다. 교생이 없으면 신역이 없는 양민으로 대신하게 하였다. 교생으로 충원한다는 점에서, 교생이 양반의 기피 대상이 되어 양민의 피역 수단(避役手段)이 되었다는 사실에서 볼 때 경아전은 원천적으로 양민으로 보아야 한다. 조선 초에 이르러 이들에게는 과전이 주어지지 않았고, 『경국대전』 반포 후에는 녹봉조차 받지 못하였다. 이들은 개인적으로 양식을 가져다가 생활을 해결해야 하는 곤고(困苦)함에 시달렸다. 이렇기 때문에 서리 수는 줄어들어야 했으나, 성종조를 제외하면 늘 증가하였다. 그 원인은 서리로 투탁하면 신역을 면할 수 있었기 때문이다. 조선 전기 경아전은 지방에서 계속 선상(選上)되었는데, 경아전이라는 신분층이 형성된 것은 조선 후기 선상제의 혁파와 궤를 같이하였다.

경아전이라는 신분은 기술직 중인이라는 신분과 혼동하기 쉬우나, 이 두 신분은 별개의 신분이다. 경아전과 기술직 중인을 동일시하는 시각은 여항 문학의 담당층이 경아전과 기술직 중인이었기 때문이다. 기술직 중인은 의과(醫科), 역과(譯科), 음양과(陰陽科), 율과(律科), 산과(算科) 등의 중인을 말한다. 이들은 각기 전공 분야를 가진 전문 지식인 집단이다. 이들은 경아전에 비해 위상이 높았으며, 잡과라는 정식 과거로 선발·충원되었고 기본적인 출신 자체가 경아전보다 높았기 때문이다. 기술직 중인이 신분층으로 고착되는 것은 16세기 말경인데 그 기본 출신은 양반이거나 양반 서얼 출신으로 이들의 뿌리는 사족이었다. 이에 반해 경아전의 뿌리는 양민층이었고, 조선 후기에 와서는 사천(私賤) 즉 사노비까지 경아전의 하부로 진출하였다. 기술직 중인은 문과에 응시할 수 있었는데 합격한 사례도 다수 발견된다. 그러나 합격해도 청요직(淸要職)은 주어지지 않았다. 이에 반해 경아전은 문과로 진출할 수 있는 길이 거의 봉쇄되어 있었다.

기술직 중인은 조선 후기에 와서 폐쇄적인 가문을 형성하고 혼인 역시 이들 내부에서만 하였다. 이들은 족보류를 작성하여 자신들의 신분을 분명히 하였다. 경아전 쪽도 폐쇄성을 가진 가문을 형성하기는 하나 그 정도가 기술직 중인에 비하면 낮았고, 경아전 가문은 족보를 작성하지 않았다. 경아전 가문은 자신이 경아전이었음을 은폐하는 경향이 농후하였다. 중간 계층의 신분을 논의할 때 쓰이는 ‘중서(中庶)’라는 말은 기술직 중인과 양반 서얼을 겸칭한 것이지 경아전까지 적용되는 것은 아니었다.

조선 후기 적어도 숙종 연간에 이르면 경아전 사회에 변화가 일어난다. 조선 초 지방에서 선상되던 경아전이 더 이상 선상되지 않고 서울에 거주하는 경아전 가문이 경아전직을 세습하게 된 것이다. 그 외에 권세가의 겸인(兼人)으로 들어가 그 세력을 이용하여 중앙 관서의 서리, 즉 경아전으로 진출하기도 했다. 겸인이란 고관대작의 집에 상주하면서 개인비서 노릇을 하던 사람이다. 조선 후기 숙종조부터 영조 초까지 격렬한 당쟁으로 별열(閹閥)이 형성되었다. 별열은 자가(自家)의 겸인을 유력한 관서의 서리로 박아두고 활용하였다. 겸인과 별열의 결합은 경우에 따라서는 목숨까지 담보하는 매우 강고한 것이었고, 이러한 긴밀한 유착관계를 통해 겸인은 유력한 관서의 서리로 진출할 수 있었다. 경아전과 공경가의 겸인을 상촌인(上村人)이라고 부르는데, 상촌은 삼청동에서 인왕산 기슭까지의 특정 지역을 가

리키는 것으로 ‘우대’라고도 한다. 인왕산 필운대 근처 누각동 일대를 서대(西臺), 삼청동 근처를 북사(北社)라고 불렀으며 이곳은 경아전층의 집단 거주지였다.

특정한 관아의 서리는 강한 자부심을 갖고 있었다. 내수사, 호조, 병조, 선혜청, 사복시, 비변사 등의 관서는 경제적 소득이 많고 권력을 행사할 수 있어서 좋은 자리로 쳤다. 홍문관, 규장각, 승문원, 승정원 등의 서리는 고도의 문한(文翰)을 요구하고 왕을 가까이에서 모시므로 서리직 중에서 청직(淸職)으로 쳤으며, 특히 승정원 서리는 선리(仙吏)라 하여 으뜸가는 서리직으로 여겼다. 규장각 서리는 탁월한 문식이 있는 자를 극선(極選)하였으며 높은 대우를 받았다. 경아전에 대한 사료 기록의 초점은 주로 횡령 등 경제적 문제였다. 이들의 부정은 그들의 직무에 대한 반대급부가 없거나 적으며, 일반 관계로의 진출을 봉쇄한 모순에 있었다. 경아전의 부정에 대한 기록은 조선 후기에 오면 양적으로 방대해진다. 이들의 부정이 늘어난 원인은 경아전이 16세기 후반에 들어서면서 중앙 관서의 실무를 완전히 장악하고 이를 이용하여 축재했기 때문이다. 경아전이 실무를 장악했다는 것은 양반 관료가 실무에서 소외되었음을 의미하는데, 이는 양반 관료의 인사이동이 잦았기 때문이다. 서리 역시 6개월마다 직임을 이동하게 되어 있었으나 조선 후기에 이르면 이 규정은 없어지고 중요 관서마다 집사(執事)라는 종신 서리직이 생겼다. 이러한 상황에서 경아전은 치부에 힘썼고, 수입의 상당 부분은 다시 경아전이 주요한 관서로 진출할 수 있게 도와준 양반 관료에게 보내졌다. 양란 이후 대동법과 균역법의 시행으로 상공업이 발달하고 생산력이 확대되며 경아전의 부는 여기서 발생한 잉여 생산을 통치구조의 이완을 통해 중간에서 흡수한 것이다. 그러므로 이들의 부는 소비 향락적으로 흐를 소지를 농후하게 내포하고 있었다.

참고문헌

강명관, 「조선 후기 경아전 사회의 변화와 여향 문학」, 『대동문화연구 25』, 성균관대학교 대동문화연구원, 1990.

김지연, 「「옥계시사의 시화첩」과 「수갑계첩」에 나타난 여향 모임의 서로 다른 이미지」, 『미술사학연구 265호』, 한국미술사학회, 2010.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「수갑계회도(壽甲契會圖)」는 같은 해에 태어난 것을 기념하여 가진 모임을 그린 것이다. 동갑계의 하나인 수갑계는 양반층에서 많이 하였으나, 조선 후기에는 중인이나 평민층에서도 성행한다. 그림은 제용감서리 정윤상(丁允祥)의 집에서 무인년생(戊寅年生;1758년) 22명이 57세인 1814년에 첫 모임을 하는 것을 그린 기록화다. 제용감(濟用監)은 조선시대 종5품 아문(從五品衙門)으로 중국으로 보내는 직물[布], 인삼과 회사품(回賜品)인 의복 및 각종 비단[紗·羅·綾·段]·포화(布貨)·물감·염색·직조 등의 일을 관장하였다. 1392년(태조 1)에 제용고(濟用庫)라 설치하였다가, 1409년(태종 9) 관제 개혁 때 제용감(濟用監)으로 고쳤으며 1904년(고종 41)에 폐지하였다. 이날 참석한 사람들이 같이 근무하는 제용감의 동갑내기인지 평소 알고 지내는 동갑내기인지는 알 수 없고 참석자 22명의 인물에 대한 정보는 정확히 알 수 없지만, 대부분 정윤상과 같이 중앙관청 서리로 일하는 사람들이 모인 것으로 짐작된다.

화면의 사면을 건물로 두르고, 건물의 내부 대청마루에서는 22명의 중인들이 앉아 연회를 벌이고 있다. 그 주위에는 삼현육각(三絃六角)을 갖춘 악사들이 음악을 연주하고, 음식을 나르는 하인들, 곁에서 흥겨워하는 아이들과 아녀자들의 다양한 모습이 잘 표현되어 있다. 그리고 인물들의 표정에서 저녁 무렵의 흥겨운 잔치 분위기를 읽을 수 있다. 주변이 어두컴컴한 밤중인데, 전형적인 서울의 ㅁ자집의 마당만이 촛불로 환하게 빛나고 있다. 집은 서울의 어느 권문세가의 양반집 못지않게 크고 웅장한 규모이다. 정윤상은 말단 서리이지만, 상당한 부를 축적한 인물로 보인다.

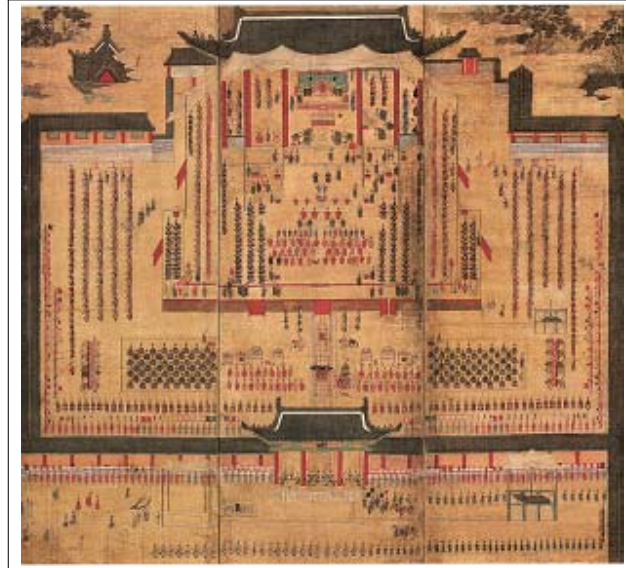
참고문헌

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 악인), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

18. 『기축년진찬도병(己丑年進饌圖屏)』 중 「명정전 외진찬도(明政殿外進饌圖)」



【기본사항】

8첩 병풍, 각 151.5×66.4cm, 비단에 채색, 국립중앙박물관

【음식문화】

「명정전 외진찬도(明政殿外進饌圖)」는 왕실 의식을 기념하기 위해 1829년(순조 29) 2월 9일 명정전에서 거행된 예연(禮宴)인 외진 찬연향을 그린 것이다. 조선 왕조의 예전에는 『국조오례의(國朝五禮儀)』와 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』가 있다. 『세종실록』 「오례」를 기본으로 하여 제정된 1474년(성종 5)의 『국조오례의』는 조선 말까지 왕조의 법전이였지만, 임진왜란과 병자호란 이후 예제가 헤이해짐에 따라 1706년(숙종 32) 다시 정비하였다. 영조 대에는 숙종 대에 거행된 예전을 중심으로 각종 예전의 예제를 다시 재정비하여 증보하였다. 영조는 『국조오례의』를 기본으로 하여 『국조속오례의』와 『국조속오례의보(國朝續五禮儀補)』를 출간하였다. 1744년(영조 20)과 1752년(영조 28)의 일이다. 그러나 기본 골격은 『국조오례의』를 벗어나지 않았다.

1829년에 행한 기축년 진찬연은 1744년 『국조속오례의』 「가례(嘉禮)」에 속한 ‘진연의’와 ‘대왕대비 진연의’의 의주를 기본으로 한 것이다. 순조의 나이가 40세가 되고 왕위에 오른 지 30년을 기념하여 왕세자 익종(翼宗, 1809~1830, 순조 27년 2월 을묘일 이후부터 순조의 건강을 이유로 대리정사를 함)이 순조께 올린 예연이다. 1828년(순조 28) 11월에 왕세자는 두 번의 상소를 통해 진찬을 청하였는데 검소하게 치른다는 조건하에 순조의 허락을 받고 다음과 같이 진행하였다. 2월 9일 창경궁 명정전, 외진찬 2월 12일 창경궁 자경전, 내진찬 2월 12일 창경궁 자경전, 야진찬 2월 13일 창경궁 자경전, 익일회작 이상의 3일 동안 치른 연회 중 『기축년진찬도병』에 그려진 연회는 2월 9일 외진찬과 2월 12일 내진찬이다.

도병은 모두 8첩으로 되어 있다. 제2첩에서 제4첩까지는 「명정전 외진찬도」가 그려져 있으며, 제5첩에서 제7첩까지는 「자경전 내진찬도(慈慶殿內進饌圖)」가 그려져 있다. 연향상을 받은 사람은 대전·세자궁·참연 제신(200명)·시위 제신(128명)을 합하여 330명이다. 「명정전 외진찬도」의 내용은 크게 어좌를 둘러싼 부분, 왕세자 부분, 참연 제신 부분, 시위 제신 부분, 정재(呈才) 부분으로 나누어진다. 북→동→서→남의 순서로 상석(上席)을 정하여 북쪽에 용평상(龍平床)·용교의(龍交椅)·보안(寶案)·답장(踏掌)이 어탑(御榻) 위에 설치되어 있고, 이들 뒤에는 일월오봉병(日月五峯屏)이 둘러쳐 있다. 어탑 아래에 진작탁(進爵卓)이 있다. 진작탁 앞에 어찬안(御饌案)과 9잔의 술을 올리는 진작위(進爵位; 술잔 올리는 자리)가 있으며, 진작위를 중심으로 머리에 꽃을 꽂은 9명의 근사와 4명의 근사가 서로 마주하여 부복하고 있다. 술 단지와 술잔을 담은 수주정(壽酒亭)은 왼쪽 첫 번째 기둥 옆에 왕과 마주하여 놓여 있는데, 시위 근관들은 어탑 주위를 지키고 늘어서 있다. 어좌의 동남쪽에는 왕세자 시연위(侍宴位)가 있다. 찬안(饌案)과 표문(豹文) 방석이 놓여 있다. 왕세자 주정(酒亭)은 왕세자 시연위의 동남쪽인 오른편 기둥 밖에 설치되어 있다. 왕세자 시연위 뒤에는 7명의 근사가 부복하고 있다. 보계(補階; 임시로 설치된 덧마루)를 설치하여 확장한 계상(階上) 위에는 승전 참연자(陞殿參宴者; 전에 올라가 연회에 참석할 수 있는 직위를 가진 자)가 동서로 나누어 앉아 있고, 그 뒤쪽의 연장된 보계 위에 불승전자(不陞殿者; 연회에는 참석할 수 있으나 전에 오르는 직위를 가지지 못한 자)가 앉아 있다. 전정(殿庭)에는 제2작 다음에 무대에 오른 가자(歌者)와 금슬(琴瑟)이 무고(舞鼓)와 함께 그려져 있다. 금슬 뒤에는 세 줄의 등가(登架)가 있는데, 이들 좌우에는 보계에 오르지 못한 제신들이 원반인 독상 앞에 앉아 있고, 이들 자리의 앞에는 동쪽의 위아래 두 곳, 서쪽의 위아래 두 곳에 주탁(酒卓)이 놓여 있다. 전정 밖 명정문(明正門) 안에는 헌가(軒架)가 배치되어 있다. 그 좌우에는 나머지 제신들이 북쪽으로 향하여 왕을 바라보고 원반인 독상을 앞에 두고 앉아 있으며 왕의 수주정, 왕세자의 주정, 제신들의 주탁 옆에는 술 단지에서 술을 퍼서 술잔에 담은 일을 전적으로 맡아하는 자가 서 있으며, 사이사이로 부지런히 음식상을 나르는 자가 있다. 음식을 나르는 자, 술을 퍼 담은 자, 무동, 참연 제신, 시위 제신 모두 머리에 꽃을 꽂고 있다.

모든 남자들로 구성된 명정전 외진찬은 9헌작이었다. 제1작 왕세자가 임금께 올림. 「초무」 정재(呈才) 제2작 영의정이 임금께 올림. 「아박」 정재 제3작 진작 재신(進爵宰臣)이 임금께 올림. 「향발」 정재 제4작 진작 재신이 임금께 올림. 「무고」 정재 제5작 진작 재신이 임금께 올림. 「광수무」 정재 제6작 진작 재신이 임금께 올림. 「침수무」 정재 제7작 진작 재신이 임금께 올림. 「아박」 정재 제8작 진작 재신이 임금께 올림. 「향발」 정재 제9작 진작 재신이 임금께 올림. 「무고」 정재 9잔의 헌작은 물론 북쪽에서 남쪽으로 향하고 있는 왕 좌석 맞은편, 즉 남쪽의 수주정에 올려놓은 술 단지인 용준에 담았던 술을 진작할 때마다 은 국자로 퍼서 옥병과 은병에 옮겨 담은 다음, 헌작 때마다 받침을 갖춘 새로운 술잔에 술을 따라 진작위에서 진작탁을 이용하여 임금께 헌작하였다. 「명정전 외진찬도」에 나타난 은 국자와 한 조가 되어 있는 수주정은 이를 반영한다.

임금께 올린 연회상 차림을 중심으로 찬품(饌品)의 구성을 살펴보면 다음과 같다. 대전진 어찬안(大殿進御饌案)은 주칠찬안(朱漆饌案) 2좌(坐)에 협탁(挾卓) 1좌를 합하여 유기(鑪器)와 공조자기(工曹磁器) 20기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 면 1기, 소약과 1기, 홍세한과 1기, 백세한과 1기, 홍은정과 1기, 백은정과 1기, 석류(25개) 1기, 생이(15개) 1기, 생률(2되) 1기, 대조(2되) 1기, 백자(1되 5홉) 1기, 은행(2되) 1기, 수정과 1기, 이숙 1기, 칠계탕 1기, 잡탕 1기, 전복절(10개) 1기, 어전유화 1기, 전치수 1기, 전복숙 1기가 차려졌

다. 이들에 2층 수과련 2개와 목단화 3개, 월계화 4개, 홍도삼지화 3개, 홍도별건화 2개로 구성된 총 14개의 상화(床花)를 꽃았다. 대전진어미수(大殿進御味數)는 주칠소원반(朱漆小圓盤)에 유기와 공조자기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 초미(初味)는 연약과 1기·열구자탕 1기·각색화양적 1기이고, 상화로는 목단화 1개와 홍도삼지화 1개를 꽃았다. 이미(二味)는 연행인과 1기·만증탕 1기·양숙편 1기이고, 상화로는 목단화 1개·홍도삼지화 1개를 꽃았다. 삼미(三味)는 홍미자 1기·완자탕 1기·저육숙편 1기이고, 상화로는 목단화 1개·홍도삼지화 1개를 꽃았다. 사미(四味)는 백미자 1기·과제탕 1기·해삼증 1기이고, 상화로는 월계화 1개·홍도삼지화 1개를 꽃았다. 오미(五味)는 흑임자다식 1기·추복탕 1기·부어증 1기이고, 상화로는 월계화 1개·홍도삼지화 1개를 꽃았다. 육미(六味)는 송화다식 1기·저포탕 1기·족병 1기이고, 상화로는 월계화 1개·홍도삼지화 1개를 꽃았다. 칠미(七味)는 준수(100개) 1기·골탕 1기·우육 숙편 1기이고, 상화로는 월계화 1개·홍도삼지화 1개를 꽃았다. 팔미(八味)는 호도(2되) 1기·양탕 1기·생합회 1기이고, 상화로는 월계화 1개·홍도삼지화 1개를 꽃았다. 구미(九味)는 증대조(2되) 1기·생치초(3수) 1기·어만두 1기이고, 상화로는 월계화 1개·홍도 삼지화 1개를 꽃았다. 대전진탕(大殿進湯)은 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 금증탕을 담아 차렸다. 대전진만두(大殿進饅頭)는 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 만두를 담아 차렸다.

참고문헌

『국조속오례의(國朝續五禮儀)』

『국조오례의(國朝五禮儀)』

『기축진찬의례(己丑進饌儀軌)』

『순조실록(純祖實錄)』

김상보, 『조선 왕조 궁중 의례 음식문화』, 수학사, 1995.

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【본문】

기축년은 순조(재위 1800~1834)가 나이 40세가 되고 왕위에 오른 지 30년이 되는 해로, 효명세자(孝明世子, 1809~1830)가 이를 기념하여 올린 진찬이 2월에 거행되었다. 2월 9일 명정전에서 외진찬, 12일에 자경전(慈慶殿)에서 내진찬과 야진찬, 13일에 왕세자 회작이 있었다. 또 효명세자의 영교(令敎)에 의해 순조의 생일인 6월 18일 인정전에서 진표리(進表裏) 의식을 행하고, 이튿날인 19일에 자경전에서 내진찬과 야진찬을 한 번 더 거행하였다. 『기축년진찬도병(己丑年進饌圖屏)』은 행사가 모두 끝난 뒤 진찬을 준비한 진찬소(進饌所)의 주관으로 제작된 병풍이다.

8첩 병풍으로 앞에 열거한 일련의 연향 중에 병풍에는 두 장면을 그렸다. 제2첩부터 제4첩까지 그린 「명정전 외진찬도」와 제5첩부터 제7첩까지 그린 「자경전 내진찬도」이다. 나머지 제1첩에는 익일회작(翌日會酌) 때 내린 왕세자의 예제(睿製)에 대해 진찬소당랑·사옹원제조·장악원제조가 지어 올린 갱진시(廣進詩)가 기록되어 있으며, 제8첩에는 진찬소의 좌목이 쓰여 있다. 제1첩이 효명세자의 영교인 점은 이 진찬의 중심에 있던 효명세자의 위상을 시사하는 부분이다. 4좌의 진찬도병이 대병(大屏)으로 제작되어 행사 후 석 달 보름 만

인 1829년 5월 25일에 진상되었으며, 중병(中屏)의 13좌가 더 제작되어 진찬소 당상 및 낭청·장악원제조 등에게 분하되었다. 1829년의 기축 진찬은 50여 년 만에 외연이 설행되었다는 점에서 의미가 크다. 현전하는 19세기 도병에서 외연의 광경을 볼 수 있는 것은 이 도병이 유일하다. 「명정전 외진찬도」는 정면 부감의 시점을 사용하여 행사장을 포착하는 전형적인 행사기록화의 구도를 보여준다. 화면 중앙 위쪽에 명정전이 배치되고, 아래쪽의 명정문(明政門)까지 연결된 행각으로 화면은 사각형으로 구획되었다. 병풍 3첩에 걸쳐 넓게 확보된 화면 안에 명정전 영역이 비교적 상세하게 묘사되었다. 보계(補階)의 구조와 설치양상, 보계 아래의 왕세자 배위(拜位)와 편차(便次)의 설치, 명정문 밖의 왕세자 소차(小次)의 설치 양상 등은 다른 진찬 도병에 비해 표현이 자세한 편이다. 전(殿) 안은 순조와 왕세자의 자리가 있는 공간이다. 어좌는 보탑(寶榻), 보의(寶辰), 오봉병(五峯屏), 용교의(龍交椅), 답장(踏掌) 등으로 꾸며져 있다. 보탑 양옆의 시위(侍衛), 향좌아(香座兒) 옆의 보검(寶劍), 보탑 아래 동서의 별운검(別雲劍) 2명과 별군직 10명, 동쪽의 별운검과 같이 선 병조판서, 서쪽에 순조의 궁시(弓矢)를 받들고 선 중관(中官), 찬안과 진작위(進爵位), 부복한 승지와 사관, 보안(寶案), 어좌 동편의 왕세자 시연위(侍宴位), 그 뒤의 춘방관 등이 확인되는데 각각의 위치와 표현은 『기축진찬의례(己丑進饌儀軌)』의 의주나 문자로 된 「명정전 진찬반차도」와 정확하게 부합한다. 왕이 마실 술이 담긴 수주정(壽酒亭)과 이를 관리하는 사옹원제조, 왕세자의 주정(酒亭)과 사옹원부제조, 동서반 2품 이상의 주탁(酒卓)과 차비관(差備官), 3품 이하 당하관의 주탁과 차비관도 명확하게 그려져 있다. 보계 중앙에는 녹색 단령을 입은 선창전악(先唱典樂)이 맨 앞에 서고 「초무(初舞)」, 「향발(響鈸)」, 「아박(牙拍)」 무동이 무고에 쓰이는 북을 중심으로 서 있다. 가자(歌者)와 금슬(琴瑟) 뒤에는 무동들과 등가 악공들이 일렬로 늘어서 있다. 제2작이 끝난 뒤 등장하는 가자와 금슬은 내연과 달리 외연에서만 나타나는 공연이다. 가자는 민간의 가객 중에서 초빙되어 순우리말 악장을 불렀다.

이 병풍은 의례에 의하면 이수민(李壽民) 등 13명이 제작하였다. 『무신년진찬도병』과 비교하면 『기축년진찬도병』은 19세기의 진찬 도병보다 18세기의 연향 도병의 특징을 더 많이 가지고 있어서 19세기의 전형적인 궁중 연향 도병의 형식이 확립되기 전의 과도기적인 양상을 잘 보여준다.

참고문헌

『기축진찬의례(己丑進饌儀軌)』

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「명정전 외진찬도(明政殿外進饌圖)」는 1829년 창경궁 명정전에서 베풀어진 외진찬을 그린 것이다. 1827년(순조 27)부터 국정을 대리청정하던 효명세자(孝明世子, 1809~1829)는 1829년 2월에 있을 진찬의 개최를 허락받기 위한 절차로 1828년 11월 상소를 올렸다. 기축년 2월의 진찬은 순조의 등극 30년 기념과 40회 탄신일을 축하하기 위해 거행하려던 것이었다. 순조는 흉년이 들어 민생이 어렵다는 이유로 진찬 개최를 거절하였다. 그러나 11

월 24일 효명세자가 다시 상소를 올리자 진찬 개최를 허락한다. 그리하여 1829년 2월 9일 창경궁 명정전에서 외진찬이 개최되었고, 2월 12일 자경전에서 내진찬이 개최되었다. 이러한 진찬의 준비는 1828년 11월부터 시작되었다. 1827년 18세의 나이로 대리청정을 시작한 효명세자는 대리청정을 맡은 그해부터 내리 3년간 궁중의 잔치를 기획하였는데, 1829년 기축년 진찬은 효명세자가 직접 관장한 마지막 잔치였다.

효명세자가 궁중 잔치를 크게 열려고 한 의도는 왕실의 위엄을 과시하고자 한 것이었다. 순조는 즉위 직후인 1800년부터 정순후의 섭정을 받았는데, 이때부터 고종 즉위 전인 1863년까지 세도정치가 이어진다. 정순후가 승하한 후에는 순조비인 순원후의 외척인 안동김씨의 세도정치가 시작되었다. 순조는 안동김씨의 세도정치를 약화시키기 위해 효명세자의 외척인 풍양조씨 세력을 정계에 등용하려 하였다. 그리하여 순조는 효명세자에게 대리청정을 명하였고, 효명세자가 대리청정을 맡은 지 2년 후 안동김씨가 다수 참여한 권력의 핵심인 비변사(備邊司)에 세자 측 인사들이 참여하면서 안동김씨 견제에 성공한다. 효명세자는 왕권의 존엄과 신성성을 알리기 위해 규모가 큰 연회를 개최하게 된 것이다. 세도정치의 가장 큰 원인은 대비의 수렴청정이었다. 순조는 11세, 헌종은 8세에 즉위했고 철종은 19세까지 농사짓고 살았으므로 대왕대비의 섭정을 받아야 했다. 대왕대비는 요직에 있던 족친들의 후원을 받으며 강력한 권력을 행사했다. 나이 어린 국왕이 신하들의 요구를 거절하면 대비가 꾸짖으며 허락을 강요하기도 하였다. 세도정치기 국정 운영은 비변사에서 이루어졌는데, 비변사는 명종 대 이후 생겼고 핵심 관료 집단인 당상관들의 합좌 기구였다. 세도정치기에는 이 당상관들을 몇 개의 주요 가문이 독점적으로 장악하였다. 바로 영조 비 정순후의 경주김씨, 순조 비 순원후의 안동김씨, 순조의 외가 반남박씨, 효명세자빈 풍양조씨가 대표적인 가문이다. 이들 가문의 자손들은 벼슬을 시작한 지 몇 해만에 고속으로 승진하여 재상의 반열에 오르고 비변사의 구성원이 되었다. 이들은 이 권세를 바탕으로 시정(市井)의 이익까지 장악하였다. 어린 국왕으로 존재 이유가 커진 외척들은 국왕을 보호하고 국사를 권도(權導)할 책임은 방기하고 국왕의 권한을 전용(轉用)한 것이다. 국왕이 나이가 들어 친정을 한 후에도 비변사에서 국정 운영이 이루어졌으므로 이러한 세도정치의 구조는 고치기 어려웠다. 세도정치기 외척이 비변사를 장악한 것과 더불어 또 다른 특징은 언관들의 정치 비판이 유명무실해진 것이었다.

조선 왕조는 공론 정치의 전통을 갖고 있었다. 공론 정치는 상위 관료와 중·하위 관료가 서로 견제하고, 면책특권을 가진 언관들의 정치 비판으로 이루어졌다. 그러나 영조와 정조의 관료제 개혁으로 공론 정치가 흔들리고 언관은 무기력해졌다. 영·정조 대에 관료제의 기강 확립을 위해 이조 전랑제가 혁파되고 대신권이 강화되면서 ‘전랑과 삼공(三公)이 맞설 수 있었던’ 전통은 사라진 것이다. 세도정치기 면책특권이 사라진 무기력한 언관들은 국정의 득실이나 민생을 위한 정책 제안은 거의 하지 않고, 천주교 신자나 ‘홍경래의 난’ 같은 역적으로 낙인찍힌 자들을 추가로 공격하는 데 주력하는 등 대세에 편승하는 모습을 보였다. 그러나 효명세자 섭정기 언론은 잠깐 활성화되었다. 1827년 2월 대리청정을 하명 받은 효명세자는 안동김씨 세력을 견제하는 일련의 조치를 취하였다. 효명세자는 하례식 절차가 어긋났다는 이유로 안동김씨 계열인 이희갑, 김재창, 김이교 등을 감봉 조치했다. 그리고 북인계의 임존상을 대사간에 임명하여 안동김씨 계열인 심상규를 탄핵하여 우의정의 직에서 끌어내렸다. 다른 언관들의 탄핵도 유도하여 김유근, 김교근 등 김조순의 후손들을 숙청하였다. 임존상, 조정진, 한진호 등 소외된 북인·소론·남인 계열을 언관으로 등용하여 탄핵을 주도한 것이다. 효명세자는 대리청정 3년 3개월 만인 1829년 5월 6일 22세의 나이로 승하

하기까지 세자 자신의 비판을 요청하기도 하고, 도성인근 왕릉을 참배하며 백성들의 말을 들으려 했으며, 과거를 시행해 인재 발탁의 기회를 넓히려 하였다. 그러나 효명세자의 사망으로 언관의 활기는 급속히 쇠퇴하였다. 효명세자의 정치 혁신을 전면에서 이끌던 김로·홍기섭·이인부·김노경 등 이른바 ‘익종(翼宗) 4간신(奸臣)’은 김조순 계열 외척에 의해 탄핵되었다.

기축년의 진찬은 2월 9일 명정전에서 외진찬이 있던 후 2월 12일 자경전에서 내진찬이 있었으며 밤에 야진찬이, 13일에는 익일회작이 있었다. 1827년까지만 해도 궁중의 잔치는 정일연향(正日宴饗)만 하였다. 그러나 1828년 순조비 순원후의 40세 생신을 축하하는 내진작 이후로는 내연이나 외연의 정일연향 외에 밤에 야연(夜宴)을 베풀고 그 이튿날 회작(會酌)을 베풀었다. 외연에는 왕과 세자, 종친, 문무백관들이 모이므로 군신 간의 잔치라고 할 수 있다. 외연의 순서는 다음과 같이 진행되었다. 먼저 세자가 왕에게 첫 번째 술잔과 치사(致詞)를 올리고 영의정이 두 번째 술잔과 치사를 올린다. 그 후 시연자(侍宴者) 모두가 천세천천세(千歲千千歲)를 외치는 산호(山呼)를 한다. 부제조가 세자에게 술을 올린 후, 다른 신하가 왕에게 올리는 세 번째 술잔부터 군신이 같이 술을 마시며 기쁨을 나눈다. 마지막으로 상을 물린 후 세자·종친·문무백관이 사배(四拜)하면 왕이 어좌에서 내려오고 신하들이 퇴장하는 것으로 외진찬이 끝난다.

참고문헌

박현모, 「세도정치기(1800~1863)의 정국 운영과 언론 연구-순조 시대를 중심으로」, 『동양 정치 사상사』 6권 1호, 한국동양정치사상사학회, 2007.
 성기숙, 「조선 후기 궁중 정재의 극장 공간성 연구-순조 기축 자경전 진찬의를 중심으로」, 『무용학회 논문집』 29, 대한무용학회, 2001.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「명정전 외진찬도(明政殿外進饌圖)」는 1829년(순조 29) 2월에 거행된 순조의 보령(寶齡) 사순(四旬)과 등극 30년을 기념하여 그린 것이다. 명정전에서 치러진 외진찬은 왕세자와 종친, 의빈, 백관들이 참여한 가운데 아홉 차례의 진작(進爵)이 이루어졌다. 진작 재신(進爵宰臣)과 참연 제신(參宴諸臣)의 명단은 『기축진찬의례』 권3에 관직과 이름 등이 상세하게 기록되어 있다.

제1작은 왕세자가 하였고, 제2작은 영의정, 제3작은 판부사, 제4작은 영돈녕(領敦寧), 제5작은 영명위(永明尉), 제6작은 동녕위(東寧尉), 제7작은 봉조하(奉朝賀), 제8작은 행상호군(行上樞軍), 제9작은 지사(知事) 등이 진작하였다. 그 외에 참연 제신은 문음무(文蔭武) 2품 이상, 승사각신(承史閣臣) 육조 장관(六曹長官)과 승전 참연(陞殿參宴) 진찬소낭청(進饌所郎廳), 주원숙설소낭청(廚院熟設所郎廳), 각 차비관(差備官), 계방(桂坊), 통례(通禮), 인의(引儀), 시위(侍衛), 병총부낭청, 선전관협률랑, 의관과 아울러 보계(補階) 위에 오르지 못하는 불승전(不陞殿) 관리를 포함한 내·외빈 등이다.

복식은 전하와 왕세자는 곤룡포, 종친과 문무 응참관 및 백관 모두 흑단령(黑團領)을 착용하였다. 그 밖에 근시(近侍)는 흑단령, 시위(侍衛)는 기복(其服)을 착용하였다.

주악은 헌가(軒架)와 등가(登歌)가 담당하였다. 헌가는 건고(建鼓)가 중앙에 위치하고 종

과 경, 어(敵)와 축(祝), 응고(應鼓)와 삭고(朔鼓)가 대칭을 이루고 있다. 그 편성은 집박전악(執拍典樂) 1명, 풍물차지전악 1명, 피리 7명, 대금 6명, 편종 2명, 편경 2명, 당적(唐笛) 2명, 통소 2명, 비파 2명, 해금 2명, 방향(方響) 2명, 장구 4명, 건고 1명, 삭고 1명, 응고 1명, 어 1명, 생(笙) 1명 등이다. 그리고 등가가 있는데, 별다른 명칭은 사용하지 않았다. 등가는 헌가와 함께 편성되는데 피리 7명, 대금 6명, 당적 2명, 통소 1명, 비파 2명, 해금 2명, 방향 1명, 장구 4명, 생 2명, 현금(玄琴) 2명, 가야금 2명, 아쟁 2명, 교방고(敎坊鼓) 1명, 가(笳) 4명 등 38명 정도이다. 왕의 출입에는 고취가 진작되었으며, 선창악장(先唱樂章)은 전악이 맡았다.

이 잔치에서 주악용 음악은 「낙양춘(洛陽春)」, 「여민락령(與民樂令)」, 「여민락만(與民樂慢)」의 세 곡이 여러 차례 연주되었고, 선창악장으로 「유천지곡(惟天之曲)」을 불렀다. 정재는 「아박(牙拍)」, 「향발(響鉢)」, 「무고(舞鼓)」, 「광수무(廣袖舞)」, 「침수무(尖袖舞)」, 「초무(初舞)」 등 모두 5종을 추었다.

참고문헌

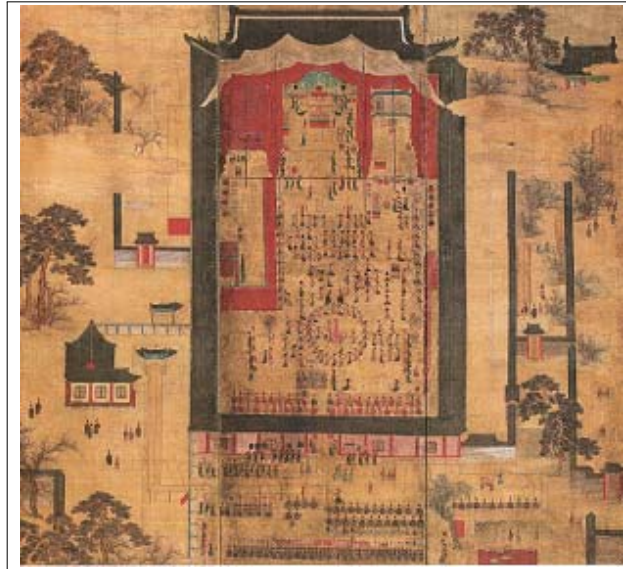
문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 풍속화), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 2권, 민속원, 2005.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

19. 『기축년진찬도병(己丑年進饌圖屏)』 중 「자경전 내진찬도(慈慶展內進饌圖)」



【기본사항】

8첩 병풍, 각 151.5×66.4cm, 비단에 채색, 국립중앙박물관

【음식문화】

「자경전 내진찬도(慈慶展內進饌圖)」는 1829년(순조 29) 2월 12일 자경전에서 거행된 예연(禮宴)인 내진찬 연향을 그린 것이다. 외진찬이 군신 간 남자들만의 공적인 연향이라면, 내진찬은 왕실 집안의 사적인 연향이다. 순조가 40세이 되고 임금의 자리에 오른 지 30년이 된 해를 기념하여 왕세자인 효명세자(1809~1830)가 순조께 올린 예연으로 다음과 같이 진행되었다. 2월 9일 창경궁 명정전, 외진찬 2월 12일 창경궁 자경전, 내진찬 2월 12일 창경궁 자경전, 야진찬 2월 13일 창경궁 자경전, 익일회작이상의 3일 동안 치른 연회 중 「자경전 내진찬도」는 2월 12일에 거행된 내진찬을 그린 것이다.

연향상을 받은 사람은 순조, 순원후, 왕세자, 왕세자빈, 명은공주, 숙선옹주, 영은옹주, 숙의박씨, 덕은공주, 복은공주, 내입(內入) 14명, 제신 11명, 외빈 48명, 내빈 14명, 내시 18명 그리고 청근현주, 내외 종친 8명, 제신 18명, 여관 6명에게 내린 반사 33명을 합하여 총 148명이다. 「자경전 내진찬도」의 내용은 크게 어좌를 둘러싼 부분, 왕세자 부분, 명부(命婦) 부분, 정재 부분으로 나뉜다. 북→동→서→남의 순서로 상석(上席)을 정하여 북쪽에 놓인 임금의 어탑(御榻) 뒤에는 일월오봉병(日月五峯圖)이 둘러쳐 있고, 그 동쪽 온돌방에는 영령모도중병(翎令毛圖中屏)을 두르고 지의(地衣) 위에 표문 방석을 깔 대차(大次)가 있다. 어탑 주변에는 머리에 꽃을 꽂은 여관들이 시위하고 있다. 진작탁(進爵卓)은 답장 아래, 어찬안(御饌案)은 어탑 아래에 있다. 어찬안 바로 아래에는 진작위(進爵位)가 설치되어 있는데, 진작위 동쪽에 술을 퍼서 담는 은 국자와 함께 수주정(壽酒亭)이 임금과 마주하여 놓여 있다.

어좌의 동남쪽에는 찬안과 표문 방석이 설치되어 있는 왕세자 시연위가 있다. 왕세자 주정은 왕세자의 오른편 시위 여관 위편에 놓여 있다. 서쪽 보계(補階) 위에 설치된 사각형 모양의 주렴 안 가장 북쪽에는 중전의 위(位)가 있다. 그 앞에는 찬안이 있고, 중전 위의 아래 약간 서쪽으로 왕세자빈의 시연위가 있다. 역시 그 앞에는 찬안이 놓여 있다. 그림에는 전하 어찬안 왼편(서쪽)에 중전의 찬안만 보인다. 중전의 주탁은 임금의 수주정과 나란히 하여 서쪽에 놓여 있다. 그림에는 보이지 않으나, 왕세자빈의 주정은 중전의 주정 바로 옆 서쪽에 있다. 서쪽 보계 위에는 명부의 배위가 있고, 자경문 앞에서 두 줄을 지어 북쪽을 향하여 앉아 있는 악공들 앞에는 황색 목면으로 휘장을 둘러 시야를 차단하였다. 화면에는 「헌선도」·「포구락」·「하황은」과 익일회작 때 공연된 「선유락」·「무고」·「몽금척」·「검기무」 정재가 그려져 있다. 『기축년진찬도병』에서 익일회작이 빠졌기 때문에 덧붙여 그려 넣은 것으로 판단된다.

이날 동원된 정재 여령은 경기(京妓)와 향기(鄕妓) 67명이다. 7헌작을 하는 동안 7차례의 정재가 있었다. 제1작 왕세자가 헌작. 「장생보연지무」 정재 제2작 왕세자빈이 헌작, 「헌선도」 정재 제3작 좌명부 반수가 헌작. 「향발」 정재 제4작 우명부 반수가 헌작. 「아박」 정재 제5작 종친 반수가 헌작. 「포구락」 정재 제6작 의빈 반수가 헌작. 「수연장」 정재 제7작 척신 반수가 헌작. 「하황은」 정재 집사관이 모두 여관이던 내진찬에서 악공·종친·의빈·척신 등의 남자들은 완전히 격리되었다. 자경문 밖 동쪽에는 음식을 만드는 임시 막차(幕次)가 있고, 막차 안에는 음식을 고여 그 위에 상화(床花)로 장식한 원반 7상이 놓여 있는데, 두 남자가 원반 1상을 들고 나가고 있다. 막차 앞에는 11명의 제신들이 원반인 독상을 앞에 두고 북쪽을 향하여 앉아 있다. 그들 앞에는 두 남자가 원반 1상을 들고 어디론지 가고 있다. 이들은 자경문 밖에 두 줄로 북향하여 앉아 있는 제신들에게 줄 상을 들고 가는 것일 것이다. 내외의 법이 엄격하게 적용된 내진찬에서 자경문 밖 제신들에게 줄 음식을 옮기는 사람 역시 남자들로 구성되었다. 대전께 올린 연향상을 중심으로 찬품 구성을 살펴보면 다음과 같다. 대전진어찬안(大殿進御饌案)은 주칠(朱漆) 찬안 6좌(坐)에 유접시(鑪鑿匙)와 당화기(唐畫器) 46기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 2자 2치로 고여 담은 각색경증병(백두경증병·녹두경증병·신감초경증병·잡과밀설기) 1기, 2자 2치로 고여 담은 각색 점증병(녹두점증병·초두석이점증병·합병) 1기, 2자 2치로 고여 담은 각색조약·화전 1기, 2자 2치로 고여 담은 양색단자·잡과병 1기, 약반 1기, 병시 1기, 면 1기, 2자 2치로 고여 담은 대약과(350립) 1기, 2자 2치로 고여 담은 다식과(225립) 만두과(225립) 1기, 1자 9치로 고여 담은 흑임자다식·황률다식 1기, 1자 9치로 고여 담은 녹말다식·송화다식 1기, 1자 9치로 고여 담은 양색매화강정(각 620개) 1기, 1자 9치로 고여 담은 양색강정(각 620개) 1기, 1자 9치로 고여 담은 삼색매화연사과(각 200개) 1기, 2자 1치로 고여 담은 삼색요화 1기, 1자 9치로 고여 담은 각색당 1기, 1자 9치로 고여 담은 용안여지 1기, 1자 4치로 고여 담은 조란·울란·강란 1기, 1자 4치로 고여 담은 삼색녹말병 1기, 2자 1치로 고여 담은 유자(100개)·감자(100개) 1기, 2자 1치로 고여 담은 석류(200개) 1기, 1자 9치로 고여 담은 생이(150개) 1기, 1자 9치로 고여 담은 준수(1,300개) 1기, 1자 9치로 고여 담은 생물(10말) 1기, 1자 9치로 고여 담은 대조(5말) 1기, 1자 9치로 고여 담은 송백자(1말 7되) 1기, 1자 1치로 고여 담은 각색정과 1기, 이숙 1기, 화채 1기, 금중탕 1기, 잡탕 1기, 추복탕 1기, 2자 2치로 고여 담은 각색절육 1기, 1자 6치로 고여 담은 편육 1기, 1자 6치로 고여 담은 양전·해삼전 1기, 1자 6치로 고여 담은 간전·어전 1기, 전치수(평 25수) 1기, 1자 6치로 고여 담은 전복초·홍합초 1기, 1자 6치로 고여 담은 각색화양적 1기, 부어증(붕어 10미) 1기,

연저증(연저 2구) 1기, 1자 6치로 고여 담은 어채 1기, 1자 6치로 고여 담은 삼색갑희 1기, 청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 찬안의 찬품이다. 이들에에는 대수과련 1개, 중수과련 2개, 소수과련 1개, 각색절화 14개, 홍도삼지화 6개, 홍도별간화 7개, 홍도간화 3개로 구성된 총 34개의 상화를 꽂았다. 대전진어별행과(大殿進御別行果)는 찬안(饌案) 좌우로 협안(挾案) 2좌를 설치하여 유기와 공조자기 30기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 면 1기, 소약과 1기, 흥세한과 1기, 백세한과 1기, 흥은정과 1기, 백은정과 1기, 녹말다식 1기, 송화다식 1기, 용안 1기, 유자(25개) 1기, 석류(15개) 1기, 생이(15개) 1기, 생률(2되) 1기, 대조(2되) 1기, 호도(2되) 1기, 은행(2되) 1기, 수정과 1기, 이숙 1기, 칠계탕 1기, 잡탕 1기, 골탕 1기, 추복탕 1기, 건치절 1기, 전복절 1기, 문어절 1기, 양숙편 1기, 전치수(꿩 5수) 1기, 전복숙 1기, 각색화양적 1기, 어채 1기가 별행과의 찬품이다. 이들에에는 2층 수과련 1개, 목단화 8개, 월계화 5개, 홍도삼지화 8개로 구성된 총 22개의 상화를 꽂았다.

대전진어미수(大殿進御味數)는 주칠소원반에 유기와 공조자기 7기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 초미(初味)는 연약과 1기·준시(100개) 1기·열구자탕 1기·족병 1기·전복초 1기·양만두 1기·부어증 1기이고, 상화로는 목단화 1개·월계화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 2개를 꽂았다. 이미(二味)는 병시 1기·연행인과 1기·백자(1되 5홉) 1기·만증탕 1기·저육숙편 1기·어전유화 1기·생복화양적 1기이고, 상화로는 목단화 1개·월계화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 2개를 꽂았다. 삼미(三味)는 흥미자 1기·정과 1기·완자탕 1기·우육숙편 1기·생치초 1기·압란화양적 1기·해삼증 1기이고, 상화로는 목단화 1개·월계화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 2개를 꽂았다. 사미(四味)는 흑임자다식 1기·황률(2되) 1기·저육장방탕 1기·생복초 1기·낙제화양적 1기·우족초 1기·생합회 1기이고, 상화로는 목단화 1개·월계화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 2개를 꽂았다. 오미(五味)는 백미자 1기·증대조 1기·양탕 1기·골만두 1기·천엽화양적 1기·저증 1기·생복회 1기이고, 상화로는 목단화 1개·월계화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 2개를 꽂았다. 육미(六味)는 흥요화 1기·조란 1기·과제탕 1기·생합 만두 1기·연계 숙편 1기·양전유화 1기·어화양적 1기이고, 상화로는 목단화 1개·월계화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 2개를 꽂았다. 칠미(七味)는 백요화 1기·건정과 1기·저포탕 1기·생선화양탕 1기·간전유화 1기·양화양적 1기·어만두 1기이고, 상화로는 목단화 1개·월계화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 2개를 꽂았다.

대전진어염수(大殿進御鹽水)는 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 백염(白鹽; 흰소금) 3작(勺)을 담았다. 대전진어소선(大殿進御小膳)은 주칠소원반에 자기 2기를 사용하여, 1기에는 우육숙편을 담고, 나머지 1기에는 양육숙편을 담아 목단화 1개·홍도삼지화 1개로 구성된 상화를 꽂았다. 대전진어대선(大殿進御大膳)은 주칠소원반에 자기 2기를 사용하여, 1기에는 저육숙편을 담고, 나머지 1기에는 계육숙편을 담아 목단화 1개·홍도삼지화 1개로 구성된 상화를 꽂았다. 대전진탕(大殿進湯)은 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 금중탕을 담았다. 대전진만두(大殿進饅頭)는 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 만두를 담았다. 대전진다(大殿進茶)는 주칠소원반에 은다관(銀茶罐)과 은다종(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

참고문헌

- 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』
- 『국조오례의(國朝五禮儀)』
- 『기축진찬의궤(己丑進饌儀軌)』
- 『순조실록(純祖實錄)』

김상보, 『조선 왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사, 1995.
 박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.
 한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

기축년은 순조(재위 1800~1834)가 40세이 되고 왕위에 오른 지 30년이 되는 해로, 효명세자(孝明世子, 1809~1830)가 이를 기념하여 올린 진찬이 2월에 거행되었다. 2월 9일 명정전에서 외진찬, 2월 12일 자경전(慈慶殿)에서 내진찬과 야진찬, 2월 13일 왕세자 회작이 있었다. 또 효명세자의 영교(令敎)에 의해 순조의 생일인 6월 18일 인정전에서 진표리(進表裏) 의식을 행하고 이튿날에 자경전에서 내진찬과 야진찬을 한 번 더 거행하였다.

『기축년진찬도병(己丑年進饌圖屏)』은 행사가 모두 끝난 뒤 진찬을 준비하였던 진찬소(進饌所)의 주관으로 제작된 병풍 중의 하나이다. 8첩 병풍으로 앞에 열거한 일련의 연향 중에 병풍에는 두 장면을 그렸다. 제2첩부터 제4첩까지 그린 「명정전 외진찬도」와 제5첩부터 제7첩까지 그린 「자경전 내진찬도」이다. 나머지 제1첩에는 익일회작(翌日會酌) 때 내린 왕세자의 예제(睿製)에 대해 진찬소당랑, 사옹원제조, 장악원제조가 지어 올린 갱진시가 기록되어 있으며 제8첩에는 진찬소의 좌목이 쓰여 있다. 제1첩이 효명세자의 영교인 점은 이 진찬의 중심에 있던 효명세자의 위상을 알려주는 부분이다. 4좌의 진찬 도병이 대병(大屏)으로 제작되어 행사 후 석 달 보름 만인 1829년 5월 25일에 진상되었으며 중병(中屏)의 13좌가 더 제작되어 진찬소 당상 및 낭청, 장악원제조 등에게 분하되었다. 1828년 8월 모친상을 당한 순원후는 1829년 자경전 내진찬에 참석하지 못했다. 순원후는 처소에서 찬안(饌案)만을 진헌하였으며, 자경전에는 순조만이 친림하였다.

커다란 백목대차일(白木大遮日)이 쳐진 자경전 전면(前面)에는 대주렴과 홍주갑장을 이중으로 설치하여 실내를 차단하였다. 대청과 동행각(東行閣)의 온돌방에는 대주렴을 걸어 올리고 홍주갑장도 좌우로 젖혀서 안이 훤히 보이도록 묘사하였다. 동행각의 온돌방은 편차(便次)로 사용된 곳인데 채화지의, 표피방석, 채화안식, 서안(書案)과 영모병풍으로 꾸며졌음을 볼 수 있다. 자경전 대청 중앙에는 어좌가 자리하였고 그 서쪽에 마련된 시연위는 왕세자빈의 자리이다. 내진찬으로 계획되었으므로 진행하는 사람들은 내명부들이다. 즉 주렴 안은 여관(女官), 주렴 밖은 여집사(女執事)가 맡아 거행하였다. 왕세자의 시연위는 보계 위 동쪽에 설치되었다. 보계 위 주렴으로 구획된 긴 사각형의 공간 안에 표시된 사각형은 내빈(內賓), 즉 좌·우명부의 시연위를 표시한 것이다. 의례에 의하면 군부인 민씨[남연군 이구(李球)의 처]를 위시하여 유학 조병준(趙秉準)의 처에 이르기까지 모두 14명이 초대받았음을 알 수 있다. 종친, 의빈, 척신, 진찬소의 당랑(堂郎)들은 자경문 밖 보계 위에 동서로 나뉘어 차례로 앉아 있다.

「자경전 내진찬도」에는 「몽금척(夢金尺)」, 「헌선도(獻仙桃)」, 「하황은(荷皇恩)」, 「연화대(蓮花臺)」, 「검기무(劍器舞)」, 「선유락(船遊樂)」, 「오양선(五羊仙)」 등 무려 7 종류의 정재가 그려져 있다. 그리고 자경전뿐만 아니라 주변의 건물까지 포함된 것이 특징이다. 편차는 자경전 동행각의 남쪽 온돌방 외에 자경전 옆의 환취정(環翠亭)에도 설치되었는데, 이 환취정이 ㄴ자 모양으로 그려져 있다.

「자경전 내진찬도」에는 유난히 음식상을 나르는 모습이 많이 묘사되어 현장감 있는 연

향의 분위기가 살아 있다. 자경문 밖에는 종친과 척신들에게 반사할 연상을 혼자서 혹은 둘이 맞잡고 분주하게 나르는 일꾼들의 모습이 보인다. 자경문 밖 동편 백목회장으로 구획된 안쪽에 음식상들이 준비되어 있다. 이러한 모습은 다른 연향도병에서는 볼 수 없는 표현으로 궁중연향의 풍속을 알 수 있는 귀중한 자료이다.

참고문헌

『기축진찬의례(己丑進饌儀軌)』

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「자경전 내진찬도(慈慶殿內進饌圖)」는 1829년 2월 9일 창경궁 명정전에서 외진찬이 있던 후 2월 12일 자경전에서 열린 내진찬을 그린 그림이다. 1829년 2월 진찬은 순조의 등극 30년과 40회의 생신을 축하하기 위해 효명세자가 준비한 것이다. 내진찬이 열린 자경전은 정조가 왕위에 오른 후 1777년 어머니 혜경궁 홍씨를 위해 지은 내전이다. 평소에는 혜경궁 홍씨 등 왕실 아녀자들이 기거하던 일상 공간이었다. 자경전에서 최초로 궁중 연향이 열린 것은 1827년(순조 27)이었다. 효명세자가 대리청정을 하면서 원손이 탄생한 것을 축하하기 위해 진작(進爵) 의례를 행한 것이 자경전 내연의 시작이었다.

1828년 다시 자경전에서 내진작이 열리는데, 이는 2월 12일 순원후의 40세 생일을 위한 것이었다. 이때부터 야연과 회작이 열리기 시작했다. 2월 12일 저녁 진작이 열렸고 12일 밤에 야연, 그 이튿날에는 회작이 있었다. 회작은 연향에 참여한 관리들에게 수고의 표시로 베푼 것이었다. 자경전은 1828년 다소 증축되었다. 원래의 위치에서 서쪽으로 두 칸이 늘어나 정면 아홉 칸의 건물이 되었고, 뒤편 서쪽 담장도 남쪽으로 확장되었다. 자경전은 전각의 삼면이 행각으로 둘러싸여 있는데 그 행각의 남쪽으로 자경문, 서쪽으로 보경문이 부속되어 있었다. 자경문 남쪽 면은 가파른 경사지였는데, 자경문 밖에 계단을 만들어 사람들이 출입할 수 있게 했고 자경문과 나란히 서쪽에 있던 환취정(環翠亭)도 증축하였다. 이렇게 증축하고 자경문에 계단을 놓은 이유는 대규모 여령(女伶)과 악공들의 등·퇴장을 원활하게 하기 위함이 아닌가라고 추측된다.

1827년 진작 때는 정재(呈才)가 연출되지 않았으나, 1828년 진작 때는 많은 수의 정재가 새로 창작되어 공연되었다. 그러나 진작례(進爵禮)였으므로 손님 수를 간소하게 하여 거행하였다. 1829년 진찬례는 성대하게 거행되었다. 무동(舞童) 정재 대신 여령 정재가 부활하였고, 정재 수가 많아서 여령 수를 채우기 위해 전국에서 여기(女妓)를 뽑아 충당하였다. 효명세자는 대리청정을 시작한 후 많은 정재를 창작하였다. 1827년 장악원전악에 오른 김창하(金昌河)에게 자신이 지은 창사(唱詞)에 맞는 정재를 안무하게 했는데, 그리하여 단기간에 30여 개의 정재가 창작되었다. 이렇게 창작된 정재들은 뿌리를 당악정재(唐樂呈才)에 두는 것이었으나, 독창적이고 새로운 개성이 발휘되었다. 이들 정재들은 1828년 내진작부터 무대에 올려졌다. 기축년 내진찬은 정해진 시각에 모든 참례자들이 입장하는 것으로 시작되었다. 주빈이 자리에 오르면 참례자들이 절을 하고 술과 음식을 올리고 치사 읽기와 선교하는 절차를 행하였다. 이후 주빈 외의 모든 참례자들이 술과 음식을 받아 마시며 연회를 즐

긴 후 상을 물렸다. 마지막으로 참례자 모두가 주빈에게 절한 후 차례대로 퇴장하는 것이었다. 정재가 열린 모든 연향에서는 여령의 공연과 악사들의 연주를 위해 보계(補階)가 설치되었는데, 이것은 월대의 높이에 맞춰 임시로 설치한 넓은 마루였다. 자경전 진찬에서는 자경전 앞에는 발, 보계에는 장막이 설치되었다. 이것들은 남녀가 사용하는 공간을 구분하려는 의도였다.

자경전 내진찬에서 자경전과 보계에서의 공간 이용을 살펴보면 다음과 같다. 자경전 서쪽의 보계문은 자경전에 설치할 발의 위치를 결정짓는 기준이 되었다. 보계문을 기준으로 발안을 넓게 쓸 경우와 발 밖을 넓게 쓸 경우를 헤아려 발의 위치를 조정하였다. 진작에는 여성 참례자들이 많아서 발을 친 안쪽 공간을 넓게 확보하였다. 이때는 무동이 춤을 추었으므로 발을 친 바깥 공간은 왕세자와 악공 등을 포함하여 모두 남자들이 이용하였다. 그러므로 굳이 발 바깥 공간에 장막을 칠 필요는 없었으므로 발 바깥 공간이 좁아도 문제가 되지 않았다. 춤을 추는 사람의 수를 보아도 「포구락(拋毬樂)」에 10명 정도가 참여하는 것 외에는 대부분이 2~4명의 소규모였으므로 발 바깥 공간이 좁아도 연향의 진행에는 무리가 없었다. 1828년 진찬에는 여성 참례자의 수가 적어 발을 친 위치가 자경전 쪽에 더 가까웠다. 보계에서는 남녀 참례자들의 내외 관계를 고려하여 별도로 장막을 쳤다. 이것은 발 바깥 공간을 넓게 확보하였기에 가능한 것이었다. 이렇게 공연에 넓은 공간이 필요했던 것은 「선유락(船遊樂)」이라 하여 대형의 모형 배와 34명의 여령이 참여하는 대규모 정재가 있었기 때문이다. 1829년 내진찬에 손님 수가 많은 것도 발 바깥 공간을 많이 확보해야 할 이유가 되었다. 1

1828년 내진작에는 외빈인 의빈(議賓)·척신(戚臣)이 자경문 안으로 들어오지 못한 반면, 1829년 내진찬에는 종친·의빈·척신의 반수(班首)들이 자경문 안에 들어와 헌작하였으므로 발 바깥 공간이 충분히 확보되어야 했다. 자경전 내진작과 내진찬에서 공통점은 여자 참례자들은 서쪽, 남자 참례자들은 동쪽 공간을 활용한 것이다. 여자들은 서쪽 보계문을 통해 입장하거나 퇴장하고, 남자들은 남쪽 자경문을 통해 입장하거나 퇴장하였기 때문이 아닐까 추측된다.

참고문헌

경세진·조재모, 「순조·헌종조 궁중연향의 공간 운용과 경계 조절-궁중 연향 의례를 중심으로」, 『대한건축학회 논문집-계획계』 29권 4호(통권 294호), 2013.

배성한·유현주, 「순조 기축년 진찬의 공간 연출 연구」, 『한국체육사학회지』 18호, 한국체육사학회, 2006.

성기숙, 「조선 후기 궁중 정재의 극장 공간성 연구-순조 기축 자경전 진찬의를 중심으로」, 『무용학회 논문집』 29, 대한무용학회, 2001.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「자경전 내진찬도(慈慶殿內進饌圖)」는 1829년 2월 9일 창경궁 명정전에서 외진찬이 있던 후 2월 12일 자경전에서 열린 진찬을 그린 것이다. 이날 잔치는 순조의 등극 30년과 40회의 생신을 축하하기 위해 효명세자가 준비한 것이다. 내진찬이 열린 자경전은 정조가 왕위에 오른 후 1777년 모친 혜경궁을 위해 지은 내전이다. 평소에는 혜경궁 홍씨 등 왕실

부녀자들이 기거하던 공간이었다. 자경전에서는 효명세자가 대리청정을 할 때 원손이 탄생한 것을 축하하기 위해 처음 진작 의례가 행해졌다.

자경전은 근정전(勤政殿)과 향원정(香遠亭)의 중간에 위치해 있는데, 조선 후기 내진찬은 거의 이곳에서 열렸다. 자경전 내진찬은 전하, 왕세자, 왕세자빈, 종친, 의빈, 척신, 좌·우명부 등이 참여한 가운데 7작으로 거행되었다. 제1작과 제2작은 왕세자와 왕세자빈이 진작하였고, 제3작과 제4작은 좌·우명부 반수(班首), 제5작은 종친 반수, 제6작은 의빈 반수, 제7작은 척신 반수 순서로 진행되었다. 왕과 왕세자는 곤룡포에 익선관을 착용하였고, 왕세자빈은 적의(赤衣), 종친·의빈·척신·조관은 흑단령(黑團領), 유생·동몽(童蒙)은 청금복(靑衿服), 좌·우명부는 대례복을 입었다. 내진찬 주악은 헌가(軒架) 없이 등가(登歌)로 편성하여 규모가 크다. 악기는 피리 6명, 대금 4명, 당적(唐笛) 4명, 통소 2명, 비파 4명, 해금 4명, 방향(方響) 4명, 장구 2명, 생(笙) 4명, 현금(玄琴) 2명, 가야금 2명, 아쟁 2명, 양금(洋琴) 2명, 당금(唐琴) 2명, 부구(浮漚) 1명, 교방고(敎坊鼓) 2명, 운라 2명, 가(笳) 2명, 철석 2명, 정(鉦) 1명, 요(鑊) 1명 등 55명 정도이다. 그리고 집사악사(執事樂師) 3명, 대오전악(隊伍典樂) 2명, 풍물차지전악 1명이 있다. 또 「선유락(船遊樂)」 정재 반주를 위해 변성된 악기가 내취(內吹)이다. 「선유락」은 1829년 자경전의 내진찬에서 나타난다. 악기 편성은 정 1명, 호적 6명, 자바라 4명, 고 2명, 나발 4명 등으로 이루어졌다. 내진찬에서 연주된 곡은 「향당교주(鄉唐交奏)」, 「여민락만(與民樂慢)」, 「낙양춘(洛陽春)」, 「보허자령(步虛子令)」, 「정읍만기(井邑慢機)」 등 5곡이다. 왕세자가 행사장에 들어올 때 「정읍만기」가 끝날 때 「보허자령」이 연주되었다. 잔치의 앞부분과 뒷부분에서 사배(四拜)를 올릴 때 「여민락만」이 연주되었고, 삼고두(三叩頭)와 산호(山呼) 후 사배를 올릴 때 「낙양춘」이 연주되었다.

그 밖의 절차에서는 「향당교주」를 연주하였다. 향악정재의 반주 음악으로는 「장생보연지무(長生寶宴之舞)」에 「보살만(菩薩蠻)」, 「선유락」에 「향당교주」, 「검기무(劍器舞)」에 「향당교주」가 연주되었다. 향악정재는 「무고(舞鼓)」, 「향발무(響鉢舞)」, 「아박무(牙拍舞)」 등이 있으며, 당악정재로는 「연화대(蓮花臺)」, 「수연장지무(壽延長之舞)」, 「하황은(荷黃恩)」, 「몽금척지무(夢金尺之舞)」, 「헌선도(獻仙桃)」, 「포구락(拋毬樂)」, 「오양선(五羊仙)」 등이다. 자경전 진찬에 18명의 무동이 참여하였는데, 그중 진대길과 김형식이 특별히 활약이 돋보인다. 이 두 사람은 잔치에서 연행된 11종의 정재에 모두 참여해 주로 좌무·우무·원무 등을 맡았다. 김명풍과 신광협은 총 10종의 정재에 참여하여 좌무·우무·원무 등으로 활동하였다. 박귀능·정귀들은 가인전목단의 협무로 단 한 차례 참여하였고, 차성철은 4회의 죽간자와 3회의 협무에 참여하였다.

참고문헌

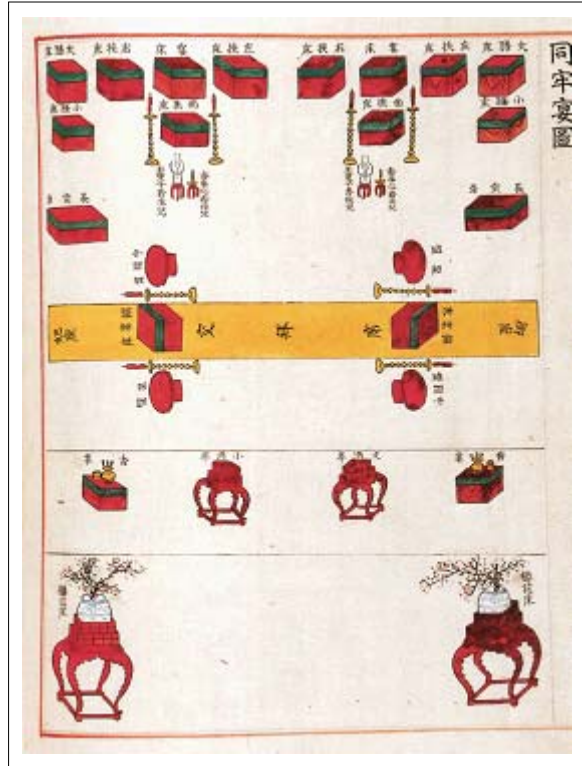
문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 풍속화), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 2권, 민속원, 2005.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

20. 『헌종효정후 가례도감의궤(憲宗孝定后嘉禮都監儀軌)』 중 「동뢰연도(同牢宴圖)」



【기본사항】

1844년, 종이에 수묵 채색, 49.0×34.5cm, 서울대학교 규장각

【음식문화】

그림은 간택, 납채, 납징, 친영, 동뢰연, 조현례를 중심으로 치러졌던 조선 왕조의 혼례 중 1844년(헌종 10)에 행한 헌종과 효정후 가례에서의 「동뢰연도」이다.

국가 혼속(婚俗)이 사치에 흐르자 영조는 병조판서 박문수(朴文秀, 1691~1756)에게 명하여 국혼에 관한 정례를 확립하게 하였다. 이 예규가 『탁지정례(度支定例)』(1749)에 들어 있다. 이후 이 정례는 조선 왕조가 패망할 때까지 유지되었고, 1837년 헌종·효정후의 가례 때에도 적용되었다.

동뢰연(同牢宴)이란 신부가 신랑 집에 도착한 다음 돼지고기와 술로서 굳게 합체하여 일심동체가 되게 하는 의례이다. 동(同)은 ‘한 가지 동’, 뉘(牢)는 ‘굳을 노, 짐승 뉘’이다. 몸만 합체하는 것이 아니라 영혼과 신분도 같게 하는 의례라 하여 동뢰연이라 한다. 그림은 동뢰연을 치르는 동뢰청(同牢廳)에서의 상차림을 묘사한 것이다.

북쪽 벽에는 남쪽을 향하여 동퇴연 대상(大床) 2조를 벌려 놓았다. 동쪽의 1조는 신랑(왕)을 위한 것, 서쪽의 1조는 신부(왕비)를 위한 것이다. 각 조는 연상(宴床; 당주홍칠저족상), 좌협상(左俠床; 당주홍칠저족상), 우협상(右俠床; 당주홍칠저족상), 면협상(面俠床; 당주홍칠저족상), 대선상(大膳床; 왜주홍칠대선상), 소선상(小膳床; 왜주홍칠소선상)으로 구성되어 이들 상 위에는 붉은색 명주로 만든 상건(床巾, 상보)을 씌웠다. 2개의 소선상 남쪽에는 붉은색 명주 상건이 씌워진 2개의 왜주홍칠장공탁(倭朱紅漆長空卓)이 놓였다. 장공탁 사이에는 옥동자(玉童子) 1쌍을 올려놓기 위한 왜주홍칠향좌아(倭朱紅漆香座兒) 1쌍이 벌려 있다. 그 옆에는 향꽃이 1쌍을 올려놓는 왜주홍칠향좌아 1쌍이 있고, 화룡촉(畫龍燭) 2쌍이 주대촉대(鑄大燭臺; 주대촛대)에 꽃혀 배설되었다.

장공탁 남쪽에는 신랑과 신부가 동쪽과 서쪽에서 서로 마주 보고 동퇴연을 치르는 교배석(交拜席)이 마련되었다. 신랑과 신부가 절하는 자리에는 자주색 바탕의 두꺼운 명주로 만든 요와 홍색 명주로 만든 요를 깔고, 이 위에는 홍색 무명 요를 깎아 후 다시 맨 밑에는 각각 온갖 채색 꽃무늬를 넣어서 둘을 맞대어 붙여 만든 상등품의 큰 돛자리인 채화만화면상석(彩花滿花面上席)을 깔았다. 각각의 요 위에는 온갖 꽃무늬를 넣어서 짠 방식인 만화방석(滿花方席)이 놓였다. 교배석 앞에는 홍색 명주 상건이 씌워진 왜주홍칠찬안상(倭朱紅漆饌案床) 2좌를 설치하고, 찬안상 좌우에는 왜주홍칠과반 2좌와 왜주홍칠중원반 2좌 그리고 주중촛대에 꽃힌 홍사촉(紅肆燭)을 배설하였다.

교배석 남쪽에는 북쪽을 향하여 신랑용의 왜주홍칠대주정(倭朱紅漆大酒亭)과 신부용의 왜주홍칠주정(倭朱紅漆酒亭)이 있다. 이들은 술병과 술잔을 올려놓기 위한 것으로, 모두 좌면지(座面紙)를 깔았다. 대주정과 주정 옆에는 붉은색 명주 상건을 덮은 향안(香案) 2좌가 향로와 향합을 올려놓기 위하여 놓였다. 향안 뒤 남쪽에는 북쪽을 향하여 화룡화준(畫龍花樽)을 올려놓기 위한 왜주홍칠을 한 준대(樽臺) 1쌍을 벌려놓았다. 준화(樽花)를 꽃기 위함이다.

각각의 연상에는 주대우리(鑄大汚里)에 1자[尺] 높이로 고여 담은 중박계(中朴桂) 2기, 주소우리에 8치[寸] 높이로 고여 담은 백산자(白散子) 2기와 홍산자(紅散子) 2기, 주중우리에 6치 높이로 고여 담은 홍마조(紅爾條) 2기와 유사마조(油沙爾條) 2기, 주우리에 4치 높이로 고여 담은 육색실과(六色實果) 6기를 차렸다.

중박계는 밀가루에 참기름, 꿀, 물을 넣어 반죽한 다음 홍두깨로 약 1cm로 밀어서 가로 2.5cm, 세로 8.5cm 정도 네모반듯하게 썰어 참기름에 튀겨낸 것이다.

백산자는 밀가루에 참기름과 물을 넣어 반죽한 것을 홍두깨로 약 0.2cm로 밀어서 가로 4cm, 세로 5cm 정도 네모반듯하게 썰어 참기름에 튀긴 뒤 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건반을 고물로 하여 문힌 것이다.

홍산자는 백산자와 만드는 방법이 같으나 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반을 고물로 문혔다.

유사마조는 밀가루에 참기름, 꿀, 물을 넣어 반죽한 것을 홍두깨로 약 0.5cm로 밀어서 가로 1.5cm, 세로 10cm 정도 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨낸 뒤 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음, 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 문힌 것이다.

홍마조는 만드는 방법은 유사마조와 같으나, 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반가루를 고물로 하여 문혔다.

육색실과는 잣, 호두, 밤, 대추, 황률(黃栗), 건시(乾柿)를 각각 1기로 하였다. 각각의 좌협상에는 주중우리에 8치 높이로 고여 담은 홍망구소(紅望口消) 2기와 유사망구소

(油沙望口消) 2기, 주소우리에 6치 높이로 고여 담은 전단병(全丹餅) 2기와 백다식(白茶食) 2기, 주소우리에 5치 높이로 고여 담은 소홍망구소 2기와 유사소망구소 2기, 주우리에 4치 높이로 고여 담은 유사미자아(油沙味子兒) 1기, 송고미자아(松古味子兒) 1기, 백미자아(白味子兒) 1기, 적미자아(赤味子兒) 1기, 운빙(雲氷) 1기를 차렸다.

홍망구소는 밀가루에 참기름, 꿀, 물과 넣어 반죽한 것을 홍두께로 약 0.2cm로 밀어 지름 4cm 정도의 원형 틀로 찍어내어 참기름에 튀겨낸 뒤 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반가루를 고물로 하여 문혔다.

유사망구소는 홍망구소와 만드는 방법이 같으나 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 문혔다.

백다식은 하얗게 볶아 익힌 밀가루에 꿀을 합하여 반죽한 후 다식판에 박아낸 것이다.

전단병은 참기름을 두르고 갈색이 나도록 볶아 익힌 밀가루에 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸 것을 흑당(黑糖)에 담갔다가 건져내어 흑당 물을 완전히 뺀 것이다.

송고미자아는 찹쌀가루에 꿀과 곱게 다진 숙송기[熟松古]와 물을 넣어 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건반가루를 고물로 하여 문혔다.

백미자아는 밀가루에 참기름, 꿀, 물을 넣어 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 하얀색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

유사미자아는 백미자아와 만드는 방법이 같으나 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하였다.

적미자아는 백미자아와 만드는 방법이 같으나 갈색이 되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

운빙은 밀가루에 참기름, 꿀, 물을 넣어 반죽해서 홍두께로 0.1cm 정도 두께로 밀어 가로·세로 8cm 정도 반듯하게 썬 것을 참기름에 하얀색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

각각의 우협상에는 주중우리에 8치 높이로 고여 담은 홍마조 2기와 유사마조 2기, 주소우리에 6치 높이로 고여 담은 송고마조 2기와 염홍마조 2기, 주소우리에 5치 높이로 고여 담은 소홍산자 2기와 소백산자 2기, 주우리에 4치 높이로 고여 담은 백미자 1기, 운빙 1기, 송고미자아 1기, 유사미자아 1기, 적미자아 1기, 율미자아 1기를 차렸다.

송고마조는 무르도록 찌낸 찹쌀밥에 곱게 다진 숙송기를 넣어 밥알이 으깨지도록 떡메로 쳐서 두께 1cm, 가로 1.5cm, 세로 10cm 정도 되는 막대 형태로 잘라 꿀물에 담갔다가 건져내어 건반가루를 고물로 하여 문혔다.

율미자아는 무르도록 찌낸 황률과 찹쌀밥에 꿀과 참기름을 넣어 밥알이 으깨지도록 떡메로 쳐서 도토리 모양으로 빻은 것을 꿀에 담갔다가 건져내어 건반가루를 고물로 하여 문혔다.

각각의 면협상에는 주중지우리[鑄鍾子丐里]에 채소 4기, 어육(魚肉) 4기, 건남(乾南) 4기, 전어육(煎魚肉) 3기를 차렸다. 채소는 미나리, 무, 도라지, 산삼이다. 청장, 참기름, 소금, 식초, 겨자로 양념한 생채이다. 어육은 건문어, 건치, 중포(中脯), 건전복이다. 먹기 좋게 칼로 모양을 내어 오린 것이다. 건남은 전복, 달걀, 연계(軟鷄), 생치(生雉)이다. 찜요리이다. 전어육은 노루 뒷다리, 오리, 생선을 포로 떠서 소금과 후춧가루를 뿌려 녹말가루를 묻힌 후 참기름에 지져낸 전유어(煎油魚)이다.

각각의 대선에는 돼지 1마리, 소의 볼기를 합하여 소 뒷다리 1개, 오리 1마리를 삶아 왜

주홍칠소원반에 담아 차렸다.

각각의 소선에는 양 1마리, 쇠갈비 1척(隻)을 합하여 소 앞다리 1개, 오리 1마리를 삶아 왜주홍칠소원반에 담아 차렸다.

각각의 미수사방반에는 건전복, 건광어, 건대구어, 건문어, 육포를 칼로 오려서 각각 1기로 하여 전복절(全鰓折), 광어절(廣魚折), 대구어절(大口魚折), 문어절(文魚折), 쾌포절(快脯折)을 고여 담아 사방반에 차렸다.

각각의 중원반에는 전복절, 인복절(引鰓折), 건치절, 전유어를 각각 1기로 하여 고여 담아 차렸다.

각각의 과반에는 전복절, 건치절, 문어절, 약과, 배, 잣, 밤, 정과(正果)를 각각 1기로 하여 고여 담아 차렸다. 정과는 천문동(天門冬), 생강, 동아[冬瓜]에 꿀을 넣어 졸여 만든 것으로 과반 3상에 천문동정과, 생강정과, 동아정과를 각각 달리하여 차렸다.

그림에는 나타나지 않았으나 동뢰연을 치를 때 신랑과 신부에게 초미(初味), 이미(二味), 삼미(三味)가 술 석 잔의 술안주로 올려졌다.

각각의 초미는 전복자기(全鰓煮只), 생치적(生雉炙), 산삼병(山蔘餅), 수정과(水正果), 추복탕(槌鰓湯), 약과, 잣, 꿀[追淸]을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차렸다. 전복자기는 물에 삶아 부드럽게 만든 전복을 먹기 좋은 크기로 잘라 생강즙·간장·참기름·후춧가루 등을 넣어 볶은 것이다. 생치적은 각을 떠 잘라낸 썩에 소금, 후춧가루, 참기름을 발라 구웠다. 산삼병은 찌낸 찹쌀밥과 산삼을 합하여 쌀알이 으깨질 때까지 떡메로 쳐서 손가락 크기로 만들어 참기름에 지저낸 것이다. 수정과는 꿀물이다. 추복탕은 닭 육수에 두들겨 가면서 말린 추복을 넣고 끓여 갯가루, 소금, 잣을 넣은 탕이다.

이미는 생치자기(生雉煮只), 전유어, 송고병(松古餅), 수정과, 밤, 행인과, 세면(細麵), 꿀을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차렸다. 생치자기는 각을 떠 잘라낸 썩에 생강즙, 간장, 참기름, 후춧가루 등을 넣어 볶은 것이다. 송고병은 무르게 찌낸 찹쌀밥에 숙송기를 넣어 쌀알이 뭉개질 때까지 떡메로 친 다음 밤톨 크기로 떼어 참기름에 지저낸 것이다. 세면은 녹두 녹말가루로 만든 발이 가는 국수이다.

삼미는 어만두(魚饅頭), 생치전체소(生雉全體燒), 자박병(自朴餅), 장육자기(獐肉煮只), 전은정과(煎銀正果), 수정과, 대추, 꿀을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차렸다. 어만두는 얇고 넓게 저민 송어살에 녹말가루를 묻혀서 여기에 곱게 다져 양념한 쇠고기와 돼지고기 소를 넣고 만두 모양으로 썩 다음 녹말가루를 묻혀 찜통에 찌는 것이다. 생치전체소는 생치를 통째로 준비하여 참기름과 소금을 발라 물에 젖은 한지에 싸서 불기 있는 재 속에 묻어 구워낸 것이다. 자박병은 찹쌀가루를 익반죽하여 참기름에 튀겨내어 콩고물을 묻힌 것이다. 장육자기는 각을 떠 잘게 자른 노루 고기에 간장, 참기름, 후춧가루 등을 넣고 볶은 것이다. 전은정과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 홍두깨로 0.2cm 정도 되게 얇게 밀어서 참기름에 흰색이 유지되게끔 튀겨낸 뒤 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

동뢰연에서 신랑과 신부가 합체하기 위해서 작은 박 하나를 쪼개 둘로 만든 근배(罇盃)에 신랑용의 대주정과 신부용의 주정에 올려 있던 술향아리의 술을 따라 마시게 한다. 양기(陽氣)를 키워 신랑과 신부의 혼을 일체시키기 위함이다. 이때 안주로 과반, 중원반, 미수사방반 외에 초미, 이미, 삼미에 차려진 찬품을 먹는다. 이 안주는 음기(陰氣)를 키워 신랑과 신부의 몸을 합체시키는 매개체로 작용한다.

술안주를 삼미로 구성한 이유는 신랑과 신부에게 술 석 잔이 올라가기 때문이다. 첫 번째 잔은 췌주[祭酒]를 하고 마시는데, 이때 술안주가 초미이다. 두 번째 잔은 먹은 음식을 조

화시키기 위하여 마신다. 이때의 술안주는 이미가 된다. 세 번째 잔은 합체를 위하여 합근주를 마신다. 이때의 술안주가 삼미이다. 과반, 중원반, 미수사방반은 초미, 이미, 삼미를 보조하기 위하여 차려진 음식인 것이다.

동뢰연이 끝나면 신부(왕비)를 따르는 사람은 신랑(왕)이 먹고 남긴 찬과 술을 한데 모아 싸고, 신랑을 따르는 사람은 신부가 먹고 남긴 찬과 술을 한데 모아 싸서 일정한 장소에 가서 마시고 먹는다. 이렇게 신랑 측 시종인과 신부 측 시종인이 신랑과 신부가 먹다 남긴 음식을 서로 맞바꾸어 먹는 의례는 신랑과 신부가 첫 번째 잔을 먼저 채주하고 음복(飲福)하여 신과의 공음(共飮), 공식(共食)이 이루어져 신에게 맹세하여 합체하였듯이, 신랑·신부 그리고 그 가족들이 공음과 공식을 통하여 일체가 되는 과정이다.

참고문헌

『국조오례의(國朝五禮儀)』

『어제국혼정례(御製國婚定例)』

김상보, 『사도세자를 만나다』, 북마루지, 2011.

김상보, 『조선 왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사, 1995.

김상보, 『조선 왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2003.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

『헌종효정후 가례도감의례』는 1844년(헌종 10) 헌종이 계비 효정후(孝定后, 1831~1903)를 맞아들일 때 가례 의식을 정리한 책이다. 4월 22일 새 왕비 후보의 초간택이 시작되었고, 재간택과 삼간택을 거쳐 금위대장 홍재룡(洪在龍, 1794~1863)의 딸을 최종 후보로 택하였다. 10월 18일 경희궁 승정전에서 책비례(冊妃禮)를 거행하고 10월 21일 어의동 별궁에서 친영례를 한 뒤 이날 왕비를 경희궁 관명전(觀明殿)으로 데리고 와서 동뢰연을 치렀다. 이튿날 왕대비전에, 이틀 후 대왕대비전에 조현례(朝見禮)를 치름으로써 공식적인 의례가 끝났다.

「동뢰연도(同牢宴圖)」는 경희궁 관명전에서 치른 동뢰연의 좌차(座次)를 그린 것으로 일종의 반차도(班次圖) 형식이다. 「동뢰연도」 외에도 『헌종효정후 가례도감의례』에는 마지막 부분에 80쪽에 걸쳐 행렬도 형식의 긴 「친영 반차도(親迎班次圖)」가 그려져 있다.

「동뢰연도」는 인물은 그리지 않고 동뢰연 장소에 배열된 상탁의 위치와 순서를 알기 쉽게 도해하고, 그 옆에 명칭을 적어놓았다. 상탁은 좌우대칭으로 배치되었으므로, 한쪽에 배치된 상탁의 명칭을 위쪽에서부터 적어보면 다음과 같다. 맨 윗줄은 대선상(大膳床), 좌협상(左挾床), 연상(宴床), 우협상(右挾床)이다. 그 아래 소선상(小膳床)과 면협상(面挾床)이 있고, 두 개의 촛대와 향꽂이[香串之], 향좌아(香佐兒) 등이 놓여 있다. 그 아래에 놓인 긴 탁자는 장공탁(長空卓)이다. 행사장의 중앙에는 교배석(交拜席)으로 동쪽에는 어좌(御座), 서쪽에는 비좌(妃座)가 설치되었다. 교배석에는 두 개의 촛대와 찬안상(饌案床)을 중심으로 중원반(中圓盤)과 과반(果盤)이 마련되어 있다. 그 남쪽에는 향안(香案)과 대주정(大酒亭), 소주정(小酒亭)이 자리하고, 가장 남쪽에는 두 개의 준화상(樽花床)이 좌우대칭으로 장식되어 있다. 인물이나 그 밖의 정황 묘사는 없지만, 동뢰연이 치러지는 공간의 위차(位次)와 격식을 갖춘 음식상의 기본 배열을 짐작하기에 좋은 그림이다.

참고문헌

『헌종효정후가례도감의궤(憲宗孝定后嘉禮都監儀軌)』
이성미, 『가례도감 의궤와 미술사』, 소와당, 2008.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「동뢰연도(同牢宴圖)」는 헌종과 그의 계비 효정후(孝定后)의 혼례식 중 동뢰연을 그린 것이다. 헌종은 첫 번째 왕후 효현후(孝顯后)가 단명하자, 계비로 효정후를 맞아들였다. 왕비의 혼례인 납비의(納妃儀)는 납채(納采), 납징(納徵), 고기(告期), 책비(冊妃), 친영(親迎), 동뢰(同牢)의 육례(六禮)로 구성되어 있다. 납채는 국왕이 혼인을 청하는 것이며, 납징은 성혼의 징표로 예물을 보내는 것이다. 고기는 혼인의 날짜를 정하는 것이고, 책비는 왕비로 책봉하는 의식이다. 친영은 국왕이 별궁으로 가서 왕비를 맞이하여 궁궐로 오는 의식이고, 마지막 동뢰는 국왕과 왕비가 술과 음식을 같이 맛보는 의식이다. 납채에서 책비까지가 혼례를 위한 준비 과정이라면, 친영과 동뢰는 가례(嘉禮)의 중심을 이루는 것이다. 이 중 동뢰연은 신랑과 신부의 성혼을 상징하는 가장 구체적인 의식이다. 동뢰연은 성혼의 상징으로 신랑과 신부가 음식을 같이 먹는 것인데, 동뢰의 의미가 제사의 희생을 같이 먹는다는 의미로 이를 통해 신랑과 신부가 결합하였음을 보여준다. 동뢰연의 순서는 실내에서 서로 마주 대한 왕과 왕비가 음식과 입가심 잔을 세 번 먹고 마신 후 동쪽 방으로 들어가는 것이다.

이 「동뢰연도」의 주인공인 헌종과 효정후에 대해서 알아보자.

헌종은 조선 제24대 왕(재위 1834~1849)으로서 1827년(순조 27) 출생하여 1849년(헌종 15)에 승하하였다. 휘(諱)는 환(煥)이요, 자(字)는 문응(文應)이니 익종의 적자이고 순조의 손자이다. 어머니는 풍양조씨(豐壤趙氏) 조만영(趙萬永)의 딸로 1827년 7월 18일에 창경궁(昌慶宮) 경춘전(景春殿)에서 왕을 낳았다. 아버지는 후에 익종으로 추존되는 효명세자(孝明世子)인데, 4년 동안 국정(國政)을 대리청정(代理聽政)하다가 1830년 5월 6일에 승하하였다. 헌종은 이때 4세였는데, 이해 9월에 왕세손(王世孫)으로 책봉되었다. 1834년(순조 34) 11월 13일에 순조가 승하하고 왕위를 이었으나 대왕대비(순조비 순원후)가 수렴청정하였다. 1837년 3월 20일 가례를 행하였는데, 왕비는 안동김씨(安東金氏) 김조근(金祖根)의 딸로 효현후이다.

1839년 기해박해 때 프랑스인 신부 모방, 샤스탕, 앙베르와 통역관 유진길, 다산 정약용의 조카 정하상 등 천주교 신자 130여 명을 처형하고, 헌종은 척사윤음(斥邪綸音)을 반포하여 공식적으로 천주교를 금지한다. 1840년 12월 25일에 대왕대비가 수렴청정을 거두었다. 1843년(헌종 9) 8월 25일에 효현후가 홍서(薨逝)하여 12월 2일 경릉(景陵)에 장사하였다.

1844년 민진용(閔晉鏞) 역모 사건이 일어났다. 하급의원 출신인 민진용이 이원덕, 박순수, 박시응 등과 공모하여 강화도에 유배되어 있던 은언군의 손자 이원경(李元慶)을 왕으로 추대하고자 역모를 꾸민 것이다. 이 계획은 사전에 발각되어 주모자는 모두 능지처참되고 강화도에 유배되어 있던 이원경도 사사된다. 그러나 그의 동생 이원범이 철종으로 즉위하면서 이원경은 회평군(懷平君)으로 추대되었다. 1844년 10월 21일에 홍재룡(洪在龍)의 딸을 비(妃)로 책봉하였으니 효정후이다.

1846년 병오박해가 일어났는데, 5월 12일 김대건 신부의 체포를 계기로 시작되어 7월

30일에 종결된 천주교 박해 사건을 말한다. 1846년 5월 12일 백령도 부근 순위도 등산지에서 김대건 신부가 외국 선교사들이 안전하게 입국할 비밀 항로를 개척하다가 체포되었는데, 이 박해로 형벌을 받고 순교한 사람은 성직자인 김대건 신부와 평신도 8명 등 모두 9명이었다.

1849년 왕이 봄부터 병환이 들어 점점 시일이 갈수록 피곤함을 보인다, 6월 6일 병환이 더욱 위독하여 마침내 오시(午時)에 창덕궁(昌德宮) 중희당(重熙堂)에서 승하하니, 23세요 재위 15년이였다. 이해 10월 28일에 경릉에 장사하니, 효현후(孝顯王后)와 영역[瑩城]을 같이 하고 봉분을 달리하였다.

헌종은 효현후, 효정후 외에도 후궁이 있었으니 경빈김씨와 궁인김씨이다. 경빈김씨는 김재청(金在淸)의 딸로 1847년 경빈으로 봉해졌고 1907년 4월에 졸하였다. 궁인김씨는 궁인이라고만 기록된 것으로 보아 궁녀 출신으로 보인다. 그녀는 헌종의 딸을 낳았으나, 그 딸은 일찍 죽었다고 한다.

헌종의 첫 번째 왕비인 효현후는 전술하였듯이 김조근의 딸로, 1828년(순조 28) 3월 14일에 태어나 1837년에 왕비로 책봉되었는데, 1843년 8월 25일 승하하니 16세였다. 헌종과 효현후의 가례는 『헌종효현후 가례도감의궤(憲宗孝顯后嘉禮都監儀軌)』 2책으로 기록되어 전한다.

헌종의 두 번째 왕비 효정후는 홍재룡의 딸로 1831년 정월 22일에 태어났다. 1844년 왕비로 책봉되었는데 이때의 가례는 『헌종효정후 가례도감의궤(憲宗孝定后嘉禮都監儀軌)』 2책으로 기록되어 전한다. 왕비가 된 지 5년 뒤인 1849년 헌종이 승하하고 철중이 즉위하면서 대비가 되었다. 효정후는 시할머니인 순조비 순원후, 시어머니인 익종비 신정후를 모셨는데 1857년 순원후의 장례를 치르고 1890년 신정후의 장례를 치렀다. 헌종의 후궁인 경빈김씨를 잘 보살폈다고 한다. 1903년 11월 15일 경운궁(慶運宮) 수인당(壽仁堂)에서 승하하니 73세였다. 이듬해인 1904년 경릉에 합장(合葬)하여 한 능에 따로 안치하였다.

헌종과 효현후, 효정후는 같이 경릉에 안장되었는데 합장하지 않고 각각의 능을 조성하여 삼연릉(三連陵)의 형태를 띠고 있다. 삼연릉 중 맨 오른쪽이 헌종 능이며 가운데가 정비 효현후 능, 왼쪽이 계비 효정후 능이다.

경릉은 동구릉에 위치한다. 동구릉은 경기도 구리시 동구릉로 197에 있는데, 동쪽에 있는 9개 능이라는 뜻이다. 동구릉은 조선 태조의 건원릉(健元陵), 문종과 현덕후의 현릉(顯陵), 선조와 의인후 및 계비 인목후의 목릉(穆陵), 인조비 장렬후의 휘릉(徽陵), 현종과 명성후의 숭릉(崇陵), 경종 비 단의후의 혜릉(惠陵), 영조와 계비 정순후의 원릉(元陵), 익종과 신정후의 수릉(綏陵), 헌종과 효현후 및 계비 효정후의 경릉을 이른다.

경릉은 조선 왕릉 중 유일하게 세 개의 봉분으로 조성된 왕릉이다. 전술하였듯이 제일 우측의 능침이 헌종의 능침이고, 가운데가 효현후 능침이며, 좌측이 계비 효정후 능침이다. 이는 우왕좌비(右王左妃)의 원칙에 따른 것으로, 중국 등과는 다르게 배치되어 있어 조선 왕릉의 특징을 볼 수 있다.

원래 경릉 자리에는 선조의 목릉이 있었다. 선조의 목릉은 1630년(인조 8) 지금의 자리로 옮겼는데, 이는 목릉에 수기(水氣)가 차고 불길하다는 원주목사 심명세의 상소에 따른 것이었다. 그러나 구릉을 파헤치고 현궁을 열어보니 수기가 없어 그의 불길론은 해소되었다. 따라서 1843년 춘추 16세로 승하한 효현후 김씨의 능을 이 자리에 조성하였다. 그로부터 6년 후 헌종이 승하하자 효현후 김씨의 능 서쪽에다 모셨다. 건원릉 서쪽에 위치한 이곳은 헌종의 국상 이후 왕릉 택지를 위하여 열세 곳이나 되는 길지를 돌아다닌 끝에 찾아낸

‘십전대길지(十全大吉地)’의 명당이라고 전한다. 1903년 춘추 73세로 승하한 헌종 계비 효정후 홍씨를 경릉의 동쪽에 모셨다. 이리하여 조선 왕릉 중 유일하게 세 개의 봉분을 가진 왕릉이 조성되었다.

참고문헌

『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』 「명헌태후 행장(明憲太后行狀)」

『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』 「헌종대왕 행장(憲宗大王行狀)」

국립문화재연구소 편, 『조선왕릉』, 국립문화재연구소, 2007.

김문식·신병주, 『조선 왕실 기록 문화의 꽃, 의례』, 돌베개, 2005.

이육, 「조선 후기 후궁 가례의 절차와 변천」, 『장서각 19』, 한국학중앙연구원, 2008.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수 / 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

동뢰연(同牢宴)은 신부가 신랑 집에 도착하여 행하는 혼례의식이다. 왕실에서는 왕·세자·세손이 왕후나 세자빈·세손빈을 맞이할 때는 가례도감을 설치하여 혼례 전반을 준비하는데, 이 과정을 모두 글과 그림으로 남긴 것이 의례이다.

동뢰연도(同牢宴圖)는 『가례도감의례(嘉禮都監儀軌)』에 그려진 그림 중 하나인 것이다. 『주자가례(朱子家禮)』에 따르면, 친영(親迎; 혼례의식) 이후 신랑 집에서는 특豚(特豚; 작은 새끼돼지)을 중심으로 동뢰연상을 차린다. 유교를 치국의 이념으로 삼은 조선은 건국 초기부터 『주자가례』에 따라 관혼상제가 시행되도록 이끌었다. 혼례 역시 『주자가례』에 따라 행하도록 하였으나, 민간에서는 제대로 지켜지지 않았다. 특히, 친영의 문제는 예부터 신랑이 신부 집에 가서 혼례를 치르고 ‘해묵이’라 하여 첫아이를 낳거나 1년 뒤에 신랑 집으로 시집가는 풍속이 그대로 유지되고 있었다. 그래서 생긴 절충식 혼례가 신부 집에서 혼인식을 하고 3일 만에 시집가는 ‘삼일대반(三日對飯)’, ‘반친영(半親迎)’이었다. 이는 현대에 오면서 예식장에서 혼인식을 하고 신혼여행을 가는 풍속으로 바뀌었다. 신혼여행에서 돌아오면 신부 집에 먼저 가는 풍속이 전통적인 우리 혼례 문화를 반영한 ‘반친영’ 풍속이 그대로 녹아 있는 것이다. 하지만 왕실에서는 『주자가례』와 『국조오례의(國朝五禮儀)』의 규정대로 혼례를 치렀기 때문에 신부인 왕비나 세자빈 등이 궁궐로 들어가 동례청에서 혼례를 치렀다.

그림에는 병풍이 보이지 않지만, 동례청에는 화초 대병풍과 십장생 대병풍이 둘러 쳐진다. 그림에는 신랑·신부가 동쪽과 서쪽에서 마주하여 절을 하도록 밖에 돛자리를 깔고 교배석을 마련하였다. 안쪽으로 신랑·신부를 위해 차린 여러 음식상들이 있다. 앞쪽에는 매화를 꽂은 화병(花瓶)이 있다. 왕실의 동뢰연은 민간의 초례와 같다.

1626년 신응순이 차녀를 혼인시킬 때 차린 초례청을 보자.

"신부 집에서 방 안에 자리를 마련하였다. 의자와 탁자를 동서로 마주 보게 놓았다. 신랑의 자리는 동쪽에, 신부의 자리는 서쪽으로 하였다. 나물, 과일, 술잔, 잔받침을 보통 의식 때와 같이 차려놓았다. 술병은 동쪽 뒤에 놓았다. 또 탁자를 술병의 남쪽에 놓고, 그 위에 합근배(合斟杯; 표주박잔) 2개를 합해 놓았다. 방 한구석에 남북으로 손숫물을 담은 대야와 수건, 휘건(揮巾; 신부가 손을 씻을 때 앞에 두르는 행주치마)을 놓았다. "

위의 내용을 통해 민간의 초례와 왕실의 동뢰연 모습을 상상할 수 있다. 그리고 왕실의 동뢰연에서는 신랑·신부가 남긴 음식을 신랑 측 사람과 신부 측 사람들이 서로 바꾸어 먹었는데, 이는 양쪽 가족의 통합이라는 상징적인 의례로 보인다. 앞의 신응순의 혼례에서 초례를 마치고 음식을 치워놓으면 신랑을 따라온 하인들이 신부의 음식을 먹고, 신부를 따라온 하인들이 신랑이 남긴 음식을 먹는 것으로 기록되어 있다. 음식을 바꾸어 먹는 관습은 왕실이나 민간 모두 같이 행한 것으로 보인다.

참고문헌

- 김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.
김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2003.
장철수, 『한국 전통사회의 관혼상제』, 한국정신문화연구원, 1984.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

21. 『무신년진찬도병(戊申年進饌圖屏)』 중 「통명전 내진찬도(通明殿內進饌圖)」



【기본사항】

8첩 병풍, 139.0×384.0cm, 비단에 채색, 국립중앙박물관

【음식문화】

「통명전 내진찬도(通明殿內進饌圖)」는 왕실 의식을 기념하기 위해 예전(禮典)에 규정된 의주(儀註)를 시각화하여 제작한 그림으로, 1848년(헌종 14) 3월 17일 통명전에서 거행된 예연(禮宴)인 내진찬 연향을 나타내었다. 연(宴)은 함음(合飲)을 뜻하고 향(享)은 헌(獻)을 의미하는데, 연향이란 연으로 자혜(慈惠)를 보이고 향으로 공검(恭儉)의 뜻을 일러준다는 의미가 깃들여 있다.

조선 왕조의 예전에는 『국조오례의(國朝五禮儀)』와 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』가 있다. 『세종실록』 「오례」를 기본으로 하여 제정된 1474년(성종 5) 『국조오례의』는 조선 말까지 왕조의 법전이었고, 임진왜란과 병자호란 이후 예제가 해이해짐에 따라 1706년(숙종 32)에 다시 정비하였다.

영조 연간에는 숙종 대에 거행된 예전을 중심으로 각종 예전의 예제를 다시 재정비하고 증보하였다. 영조는 1744년(영조 20) 『국조속오례의』와 1752년(영조 28) 『국조속오례의 보(國朝續五禮儀補)』를 편찬하였다. 그러나 기본 골격은 『국조오례의』를 벗어나지 않았다. 무신년 진찬연은 1744년에 나온 『국조속오례의』 「가례(嘉禮)」의 ‘진연의’와 ‘대왕대비 진연의’의 의주를 기본으로 한 것이다.

순조(純祖, 재위 1800~1834) 비 순원후(純元后) 김씨(金氏)의 보령(寶齡)이 60이 되고, 익종(翼宗, 1809~1830, 순조의 아들) 비 조씨(趙氏)의 보령이 망오(望五)가 되는 해를 기념하여 올린 예연으로 통명전에서 3월 17일 묘시(卯時;오전 5~7시) 내진찬, 3월 17일 이경(二更) 야진찬, 3월 19일 묘시 대전회작, 3월 19일 이경에 야연이 거행되었다.

이상의 이틀 동안 치러진 연회 중 통명전 내진찬은 3월 17일 묘시에 통명전에서 거행되었다. 외진찬이 군신 간의 남자들만이 참석한 공적인 연향이라면, 내진찬은 왕실 집안의 사적인 연향이다.

연향상을 받은 사람은 대왕대비인 순원후, 헌종, 헌종비, 순화궁(順和宮), 내입(內入) 20명, 내·외빈 67명, 진찬소 당랑 14명이고, 반사(頒賜)를 받은 사람은 대신 5명과 제신(諸臣) 115명이었으며, 이 밖에 대궐 안에 들어와 당직을 보는 관원 24명과 특별히 대령하여 파수를 보는 군인 18명, 그리고 내시·별감·악공·여령 등에게도 반사하였다. 그러니까 공식적인 연회에 참석한 사람은 105명이고, 반사를 받은 사람은 200명에 가깝다.

「통명전 내진찬도」의 내용은 크게 전(殿) 안, 계단 위를 보계(補階)로 설치하여 확장한 다음 적목장(赤木帳)으로 빙 둘러쳐 공간 처리를 한 전정(殿庭), 적목장 밖으로 구별된다. 북→동→서→남의 순서로 상석(上席)을 정하여 통명전 북쪽 벽에 대왕대비의 평상(平床)·교의(交椅)·보안(寶案)·답장(踏掌)이 설치되어 있고, 이들 뒤에는 병풍이 둘러쳐 있다. 시위 여관들은 어탑(御榻) 주위를 지키고 늘어서 있다. 어탑 아래에는 진작탁(進爵卓)이 있다. 진작탁 앞에 찬안(饌案)과 6잔의 술을 올리는 진작위(進爵位)가 있고, 진작위를 중심으로 머리에 꽃을 꽂은 2명의 여관이 서로 마주하여 부복하고 있다. 대왕대비께 올릴 술을 담은 수주정(壽酒亭)이 왼쪽의 중앙 첫 번째 기둥 앞에 대왕대비와 마주하여 놓여 있다.

대왕대비 좌석의 동남쪽에는 찬안과 방석이 놓인 경빈(慶嬪)의 시연위(侍宴位)가 있다. 경빈을 위한 주정(酒亭)은 오른쪽 중앙 첫 번째 기둥 앞에 설치되어 있다. 대왕대비 좌석의 서남쪽에는 찬안과 방석이 놓인 왕비의 시연위가 있다. 왕비를 위한 주정은 오른쪽 중앙 첫 번째 기둥 밖에 설치되어 있다. 왕을 위한 시연위는 주렴(朱簾) 밖 동쪽에 있다.

전정에는 제1작 때부터 무대에 오른 「하황은(荷皇恩)」, 「헌선도(獻仙桃)」, 「포구락(拋毬樂)」 정재 등이 현란하게 그려져 있다.

적목장이 둘러쳐 있는 전정 밖 뒤에는 헌가(軒架)가 배치되어 있고, 그 뒤에는 제신들이 북쪽으로 향하여 대왕대비를 바라보며 원반인 독상을 앞에 놓고 앉아 있다.

대왕대비의 수주정, 왕비와 경빈의 주정, 내·외명부들의 주탁 옆에는 술을 퍼서 술잔에 담은 일을 전적으로 하는 여관이 서 있는데, 이들 모두가 여자인 반면 헌가 뒤 남자들의 공간에서 머리에 꽃을 꽂은 한 남자가 음식을 부지런히 나르는 모습이 이채롭다. 이날의 내진찬은 헌수주 3작에 행주 3잔이었다.

[진수주(進壽酒) 제3작]

대왕대비께 진취건·진찬안·진시첩·진화, 「하황은」 정재

전하·왕비·경빈께 진화

여령(女伶) 2명이 선창악장(先唱樂章)을 창함

대왕대비께 수주 제1작과 진미수(進味數;초미)를 전하가 올림. 「향령무(響鈴舞)」 정재

대왕대비께 진염수·진소선·진탕·진대선·진만두

대왕대비께 진 제2작과 진미수[이미(二味)]를 왕비가 올림. 「헌선도」 정재

대왕대비께 진다(進茶)

대왕대비께 진 제3작과 진미수[삼미(三味)]를 경빈이 올림. 「장춘보연지무(長春寶宴之舞)」 정재

전하·왕비·경빈께 진회건·진찬안·진시첩

[행주]

대왕대비께 제1잔을 전하가 올림. 진미수, 전하 제1잔을 마심. 「보상무(寶相舞)」 정재

대왕대비께 제2잔을 왕비가 올림. 진미수, 왕비 제2잔을 마심. 「가인전목단(佳人剪牧丹)」 정재

대왕대비께 제3잔을 경빈이 올림. 진미수, 경빈 제3잔을 마심. 「포구락」 정재

전하·왕비·경빈께 진탕·진만두·진다, 「무고(舞鼓)」 정재

대왕대비께 진별행과(進別行果), 「향발무(響鉢舞)」 정재

전하·왕비·경빈께 진별행과, 「아박무(牙拍舞)」 정재

행주, 「선유락(船遊樂)」 정재, 「관동무(關東舞)」 정재

여령 2명이 후창악장(後昌樂章)을 창함

[철상과 퇴장]

이상이 통명전에서 열린 정일진찬의 대략적인 의례 구성이다. 이날 상차림 구성은 다음과 같다.

대왕대비께는 찬안, 미수, 소선, 대선, 염수, 탕, 만두, 차[茶], 별찬안, 별행과, 과합을 올렸는데 찬안은 주칠고족찬안(朱漆高足饌案) 6좌를 합한 것으로 여기에 유기(鑰器)와 갑번자기(甲燔磁器) 45기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1자[尺] 5치[寸]로 고여 담은 각색병(백두경증병·녹두경증병·임자점증병·석이밀설기·초두점증병·백설기) 1기, 1자로 고여 담은 각색조약·화전·단자병 1기, 약반 1기, 건면 1기, 1자 5치로 고여 담은 대약과 1기, 다식과 1기, 만두과 1기, 각색다식 1기, 삼색매화강정 1기, 양색세건반강정·오색강정·삼색빙사과 1기, 삼색매화연사과 1기, 양색세건반연사과 1기, 삼색감사과 1기, 삼색한과 1기, 양색차수과 1기, 양색요화 1기, 1자 3치로 고여 담은 각색당 1기, 용안 1기, 여지 1기, 조란·울란·강란 1기, 녹말병·서여병·전약 1기, 1자 5치로 고여 담은 유자·감자 1기, 석류 1기, 생이 1기, 준수 1기, 생률 1기, 황률 1기, 대조 1기, 호도 송백자 1기, 1자로 고여 담은 각색정과(배·모과·산사육·연근·생강·길경·청매당) 1기, 화채 1기, 금중탕 1기, 열구자탕 1기, 1자 7치로 고여 담은 각색절육 1기, 1자 5치로 고여 담은 편육 1기, 1자 4치로 고여 담은 삼색전유화죽병 1기, 전복초·해삼전 1기, 각색화양적 1기, 어만두·어채 1기, 연저증 1기, 수란(달걀 400개) 1기, 1자로 고여 담은 각색감회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 찬안의 찬품이다. 이들 찬품에는 대수과련 1개, 중수과련 2개, 소수과련 2개, 각색절화 9개, 홍도삼지화 11개, 홍도별건화 6개, 홍도별간화 3개로 구성된 총 34개의 상화(床花)를 꽂았다.

미수(味數)는 주칠소원반(朱漆小圓盤)에 갑번자기 3기를 사용하여 음식을 고여 담아 차렸다. 초미는 6치로 고여 담은 소만두과 1기, 골탕 1기, 4치로 고여 담은 생복회 1기로 목단화 1개, 홍도간화 1개를 상화로 꽂았다. 이미는 6치로 고여 담은 양색매화연사과 1기, 잡탕 1기, 연계증 1기로 홍도별건화 1개, 홍도삼지화 1개를 상화로 꽂았다. 삼미는 6치로 고여 담은 양색한과 1기, 양탕 1기, 부어증 1기로 월계화 1개, 사계화 1개를 상화로 꽂았다.

소선(小膳)은 주칠소원반에 갑번자기 2기를 사용하여 우육숙편 1기(양지두 1부·업지운 2부), 양육숙편 1기[중양(中羊) 2구(口)]를 차리고 여기에 목단화 1개, 홍도삼지화 1개를 상화로 꽂았다.

대선(大膳)은 주칠소원반에 갑번자기 2기를 사용하여 저육숙편 1기[중저(中豬) 1구], 계적 1기[진계 10수(首)]를 차리고 여기에 목단화 1개, 홍도삼지화 1개를 상화로 꽂았다. 염수는 주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 백염[白鹽 1작(夕)]을 담아 차렸다. 진탕은 주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 금중탕을 담아 차렸다. 진만두는 주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 메밀만두를 담아 차렸다. 진다는 주칠소원반에 은다관(銀茶罐), 은다중(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 올렸다. 찬안 외에 존경하는 마음을 표현하기 위하여 올린 것이 별찬안(別饌案)이다. 홍심흑변조각 고족대원반(紅心黑邊彫刻高足大圓盤)에 유기와 당화기(唐畫器) 20기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 6치로 고여 담은 각색병(各色餅;백두녹두경증병·임자점증병·석이밀설기·초두점증병·백설기·합병·각색조약·화전·석이단자) 1기, 약반 1기, 면 1기, 만두 1기, 7치로 고여 담은 다식과·만두과·각색다식·삼색매화연사과·오색강정·각색당 1기, 조란·울란·강란·녹말병·서여병·대조·준시 1기, 유자·감자·석류·생이·생물 1기, 5치로 고여 담은 각색정과·전약 1기, 화채 1기, 초계탕 1기, 열구자탕 1기, 9치로 고여 담은 각색연절육 1기, 7치로 고여 담은 편육·삼색전유화·족병 1기, 각색화양적 1기, 청포채 1기, 수란(달걀 50개) 1기, 4치로 고여 담은 삼색회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 별행과의 찬품이다. 여기에는 소수과련 1개, 각색절화 3개, 홍도삼지화 3개, 홍도간화 1개로 구성된 총 8개의 상화를 꽂았다.

별행과(別行果)는 좌우에 찬안 각각 1좌를 놓고 이 옆에 협안(挾案) 2좌를 합한 것으로 여기에 유기와 공조자기(工曹磁器) 20기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 면 1기, 소약과 1기, 홍세한과 1기, 백세한과 1기, 녹말다식 1기, 흑임자다식 1기, 유자 1기, 석류 1기, 생이(배) 1기, 준시 1기, 생물 1기, 대조 1기, 이숙 1기, 잡탕 1기, 전복절 1기, 문어절 1기, 우육숙편 1기, 전복숙 1기, 해삼증 1기, 어전유화 1기가 찬품이다. 이들 찬품에는 2층 수과련 1개, 목단화 2개, 월계화 3개, 홍도삼지화 3개, 홍도별건화 4개, 홍도간화 4개로 구성된 총 17개의 상화를 꽂았다.

진과함(進果榼)에는 사층왜찬함(四層倭饌榼)을 사용하여 약과, 각색다식, 각색당, 각색절육을 담았다.

헌종과 헌종비에게는 찬안·미수·탕·만두·차·별행과·과함을 올렸는데, 각각의 찬안은 주칠저족찬안(朱漆低足饌案) 4좌를 합한 것으로 여기에 유기와 갑번자기 26기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 8치로 고여 담은 각색병(백두경증병·녹두경증병·임자점증병·석이밀설기·초두점증병·백설기) 1기, 6치로 고여 담은 각색조약·화전·단자병 1기, 약반 1기, 건면(乾麵) 1기, 8치로 고여 담은 다식과·만두과 1기, 8치로 고여 담은 각색다식 1기, 역시 8치로 고여 담은 삼색매화강정·삼색매화연사과 1기, 7치로 고여 담은 각색당 1기, 8치로 고여 담은 조란·울란·강란·녹말병·서여병·전약 1기, 8치로 고여 담은 유자·석류 1기, 8치로 고여 담은 생이 1기, 8치로 고여 담은 준시 1기, 8치로 고여 담은 생물·대조 1기, 6치로 고여 담은 각색정과 1기, 화채 1기, 금중탕 1기, 열구자탕 1기, 1자 1치로 고여 담은 각색절육 1기, 8치로 고여 담은 편육·삼색전유화 1기, 8치로 고여 담은 전복초·해삼전 1기, 8치로 고여 담은 각색화양적 1기, 연저증 1기, 6치로 고여 담은 각색갑회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 찬품이다. 이들 찬품에는 중수과련 2개, 소수과련 1개, 각색절화 5개, 홍도삼지화 6개, 홍도간화 2개로 구성된 총 16개의 상화를 꽂았다.

각각의 미수는 주칠소원반에 갑번자기 3기를 사용하여 음식을 고여 담아 차렸는데 6치로 고여 담은 소만두과 1기, 4치로 고여 담은 생복회 1기, 골탕 1기로 목단화 1개, 홍도간화 1개를 상화로 꽂았다.

각각의 진탕은 주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 금중탕을 담아 차렸다.

각각의 진만두는 주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 메밀만두를 담아 차렸다.

각각의 진다는 주칠소원반에 은다관, 은다종을 사용하여 작설차 1기를 올렸다.

각각의 별찬안은 대왕대비진어별찬안과 똑같이 차려 올렸다.

각각의 별행과는 찬안에 유기와 공조자기 15기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 면 1기, 소약과 1기, 홍세한과 1기, 백세한과 1기, 흑임자다식 1기, 유자 1기, 석류 1기, 생이 1기, 생률 1기, 대조 1기, 잡탕 1기, 우육숙편 1기, 전복숙 1기, 해삼증 1기, 어전유화 1기가 찬품이다. 이들 찬품에는 2층 수과련 1개, 목단화 2개, 월계화 2개, 홍도삼지화 2개, 홍도별건화 3개, 홍도간화 3개로 구성된 총 13개의 상화를 꽂았다.

각각의 과합에는 사층왜찬합을 사용하여 약과, 각색다식, 각색당, 각색절육을 담았다.

순화궁에게는 찬안·미수·탕·만두·차·별행과를 올렸는데, 이들 모두는 헌종과 헌종비에게 올린 상차림과 같도록 하였다.

참고문헌

『무신진찬의례(戊申進饌儀軌)』(1848)

김상보, 『조선 왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사, 1995.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

『무신년진찬도병(戊申年進饌圖屏)』은 1848년(헌종 14) 당시 대왕대비(순원후 김씨, 1789~1857)의 육순과 왕대비(신정후 조씨, 1808~1890)의 망오(望五;41세)가 된 것을 기념하여 진찬소에서 만든 병풍이다. 「인정전 진하도(仁政殿陳賀圖)」, 「통명전 내진찬도」, 「통명전 야진찬도(通明殿夜進饌圖)」, 「통명전 익일회작도(通明殿翌日會酌圖)」 등의 네 장면과 좌목으로 이루어진 8첩 병풍이다. 이 중에서 「통명전 내진찬도」는 두 번째 장면으로 제3·4첩에 해당된다. 『무신진찬의례(戊申進饌儀軌)』에 의하면 행사가 끝난 후 진찬소에서는 대병풍(大屏風) 19좌(座)를 만들어 5좌를 내입(內入)하고 당상 6명과 낭청 8명에게 계병(稷屏)으로 분하하였다. 『무신년진찬도병』은 그중 하나라고 생각된다.

병풍을 그린 화원 백은배(白殷培, 1820~1901) 등 7명은 그 대가로 무명 2필을 하사받았다. 1848년의 진찬은 3월 17일에 내진찬을 시작으로 그날 저녁 야진찬이 치러지고, 19일에 익일회작(翌日會酌)과 익일야연(翌日夜讌)이 치러졌다.

「통명전 내진찬도」를 보면 통명전은 세로가 긴 화면 중앙에 정면으로 부감되었다. 통명전 뜰에 설치된 보계(補階)에는 죽난간(竹欄干)을 세우고 주림(朱簾)을 연결하여 공간을 구획하였다. 주림 중간 중간에는 홍주갑장(紅紬甲帳)을 달아 출입문으로 사용하였다. 통명전에 설치된 이 같은 주림과 황목(黃木) 휘장은 화면 밖 가상의 소실점을 향해 좁아지게 그려 강한 시각적 효과를 줌과 동시에 장대하고 깊은 공간감을 살렸다. 통명전 대청 중앙 북벽 가까이에는 대왕대비의 보좌(寶座)가 남향하여 마련되어 있다. 의례에 의하면 십장생 병풍을 배경으로 용평상 위에 채화 2장을 붙인 돛자리[彩花二張付地衣]를 깔고 그 위에 다시 채화단석(彩花單席)과 자적주욕석(紫的紬褥席)을 깔고 납교의(鐵交椅)와 답장(踏掌)을 놓았다. 그림에서도 그런 설비를 엿볼 수 있다.

보좌의 동쪽에는 왕비(효정후 홍씨, 1831~1903), 서쪽에는 경빈 김씨(慶嬪金氏, 1831~1907)의 시연위(侍宴位)가 마련되어 있다. 왕대비가 1846년 부친상을 당해 연회 장소인 통명전에 참석하지 않았으므로 이러한 좌차(座次)가 형성되었다. 대왕대비의 찬안(饌案) 남쪽에는 진작위(進爵位)가 있고, 왕비와 경빈의 시연위 남쪽에는 이들의 배위(拜位)가 펼쳐져 있다. 기둥 밖 동쪽과 서쪽에는 각각 좌·우명부의 배위와 시연위가 설치되어 있는데, 모두 인물 묘사 없이 사각형의 방석으로만 표현되었다. 대왕대비의 대차(大次)는 통명전의 동쪽 온돌방에 설치되었으므로 그림에는 주림에 가려 내부가 보이지 않는다. 보계 위 주림으로 구획된 공간에는 중앙에 헌종의 배위가 펼쳐 있고, 서쪽에 시연위가 꾸며져 있다. 헌종의 시좌(侍座)는 검푸른 지붕의 양차군막(仰遮軍幕)을 세우고 그 아래 오봉병(五峯屏)을 놓고 지의(地衣), 단석(單席), 욱석(褥席), 방석(放釋) 등을 여러 겹으로 깔았다. 그림에서도 맹위의 표피 방석과 용문양의 안식(案息)을 확인할 수 있다. 헌종의 소차(小次)는 주림 밖 서쪽에 군막 형태로 설치되어 있다.

정재는 「포구락(抛毬樂)」, 「몽금척(夢金尺)」, 「헌선도(獻仙桃)」, 「처용무(處容舞)」, 「무고(舞鼓)」, 「향발(響鉢)」 등 6종류가 그려져 있다. 「처용무」는 이 무신년의 진찬을 마지막으로 더 이상 궁중연향에서 공연되지 않았다. 주림 밖에는 전상(殿上) 악공이, 계단 아래에는 헌가(軒架) 악공이 좌우로 나뉘어 늘어서 있다. 헌가 악공 뒤에는 동쪽에 진찬소 당랑과 척신(戚臣), 서쪽에 의빈(儀賓)과 종친이 두 줄로 앉아 있다.

참고문헌

『무신진찬의례(戊申進饌儀軌)』

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「통명전 내진찬도(通明殿內進饌圖)」는 1848년(헌종 14) 3월 17일 통명전(通明殿)에서 열린 진찬례(進饌禮) 장면을 그린 것이다. 『조선왕조실록』에는 3월 17일 통명전에서 진찬례를 했다고 간략하게 나와 있으나, 같은 책 1848년 1월 1일 기사에는 “대왕대비전의 보령(寶齡)은 육순(六旬)이 되고 왕대비전의 보령은 망오(望五)가 되었다. 임금이 인정전에 나아가 치사(致詞)·전문(箋文)·표리(表裏)를 친히 올리고, 이어서 교서(敎書)를 반포하고 진하(陳賀)를 받고 사유(赦宥)하였다.”라고 하여 3월 17일의 진찬이 대왕대비의 육순과 왕대비의 망오(41세)를 위한 것임을 알 수 있다. 같은 책 「헌종대왕 행장」에는 진찬례를 올리기가 지의 과정이 좀 더 자세하게 나온다.

"동지에 대신과 예조 당상들을 소견(召見)하고 하교하기를 “내년은 우리 대왕대비전께서 육순이 되시고 왕대비전께서 망오가 되시는 경사스러운 해이니, 나 소자(小子)가 기뻐하고 송축(頌祝)하는 정성이 끝이 있을 수 있겠는가? 옥첩(玉牒)에 성덕을 살리고 요상(瑤觴)에 보령을 축수하는 것은 또한 우리 집에서 이미 행하여온 것이니 바로 오늘날 원용(援用)하기에 합당하다. 더구나 우리 순종 대왕과 우리 익종 대왕의 성덕과 대업(大業)은 천지에 견줄 만큼 높고 두터워서 온 동토(東土)의 모든 백성이 백세 뒤에도 잊지 못할 것이 있는데, 아

직 발휘(發揮)하고 천양(闡揚)한 일이 없었으니 나 소자의 그지없이 사모하는 정이 더욱이 어떠하겠는가? 순종 대왕 추상존호도감(純宗大王追上尊號都監)과 대왕대비전 가상존호도감(大王大妃殿加上尊號都監)과 익종 대왕 추상존호도감과 왕대비전 가상존호도감을 합설(合設)하여 거행하라.” 하시고, 또 하교하기를 “존호를 올린 이튿날에 대왕대비전에 찬선(饌膳)을 바치겠다. ” 하시고, 또 하교하기를 “삼가 정월 초하룻날에 두 자전께 표리·치사·전문을 친히 올리겠다. 각도의 방물(方物)은 그만두라.” 하셨다.

무신년 원일(元日)에 두 자전께 하례를 올렸다. 3월 15일에 순종께 체성응명흠광석경(體聖凝命欽光錫慶)이라는 존호를, 익종께 체원찬화석극정명(體元贊化錫極定命)이라는 존호를 추상(追上)하고 대왕대비께 융희(隆禧)라는 존호를, 왕대비께 헌성(獻聖)이라는 존호를 가상(加上)하셨다. 17일(신묘)에 통명전에서 찬선을 바쳤다. 이때 왕대비께서는 사가의 복제(服制)가 있으므로 대왕대비께만 바쳤다. "

이 진찬례는 대왕대비와 왕대비를 위해 바친 것인데, 당시 대왕대비와 왕대비는 누구였는지 알아보자. 현종 대의 대왕대비는 순조의 비인 순원후 김씨를 말한다. 그녀는 1789년(정조 13)에 김조순(金祖淳)의 딸로 태어나 1800년(정조 24) 세자빈으로 초간택, 재간택을 거쳐 삼간택만을 남겨두고 있었다. 그러나 정조가 갑자기 승하하여 삼간택이 연기되었다가 1802년(순조 2) 10월 왕비로 책봉되었다. 1809년 효명세자를 낳았는데, 그는 1812년 세자로 책봉되었다. 그러나 왕위에 오르지 못하고 1830년 22세로 사망하였다. 효명세자의 아들 현종이 즉위하면서 효명세자는 1834년 익종에 추존되었다. 1849년(현종 15) 6월 6일 현종이 후사 없이 승하하자, 그녀는 6월 9일 전계대원군(全溪大院君) 광(曠)의 셋째 아들을 지목해 철종으로 왕통을 잇게 하고 수렴청정하였다. 1851년(철종 2) 자신의 외가인 김문근(金汶根)의 딸을 철종의 왕비로 책봉해 그 뒤 안동김씨 세도정치의 절정기를 이뤘다. 1857년(철종 8) 8월 4일 창덕궁 양심합(養心閣)에서 승하하였다. 능호는 인릉(仁陵)으로 서울특별시 서초구 내곡동 산13-1번지에 있다.

왕대비는 효명세자의 빈 조씨를 말한다. 1834년 효명세자가 익종으로 추존되면서 신정후가 되었다. 그녀는 풍양조씨 조만영(趙萬永, 1776~1846)의 딸로 어머니는 덕안부부인(德安府夫人)에 추증된 은진송씨(恩津宋氏)로, 목사(牧使)로 좌찬성에 추증된 송시연(宋時淵)의 딸이자 문원공(文元公) 송명흠(宋明欽)의 손녀이며, 문정공(文正公) 송준길(宋浚吉)의 후손이다. 그녀는 1808년 12월 6일 정유일(丁酉日)에 두포(荳浦) 쌍호정(雙湖亭)의 자기 집에서 출생하였다. 1819년에 순조가 익종을 위해 배필을 선택했는데, 왕후가 이때 12세로 선발되어 겨울 10월에 왕세자빈으로 책봉되고 혼례를 거행하였다. 익종이 1827년에 세자로 정사를 대리청정할 때 내조하였는데 가을 7월에 현종이 출생하였다. 그러나 1830년 5월에 익종이 홍서(薨逝)하고 1834년 11월에 순조가 승하하였다. 현종이 왕위를 잇자 효명세자를 익종으로 추존하고 그녀도 왕후가 된 후 왕대비에 올랐다.

1849년 6월에 현종이 승하하였고, 1856년에 순원후의 병환이 오랫동안 낫지 않아 밤낮으로 시탕(侍湯)하였는데 2년을 하루같이 하다가 1857년에 순원후가 세상을 떠났다. 이해에 대왕대비에 올랐다. 1863년 12월에 철종이 승하하니 흥선군의 적처(嫡妻) 소생의 둘째 아들을 양자로 삼아 익종 대왕의 대통을 잇게 하였다. 1890년 봄 병환이 있다가 곧 다시 건강이 회복되었으나 4월에 증상이 위독해졌고 17일 병진일(丙辰日) 미시(未時)에 경복궁 흥복전(興福殿)에서 승하하니, 향년 83세였다. 8월 30일 정묘일(丁卯日)에 수릉(綏陵)에 부봉(祔奉)하였다.

「헌종대왕 행장」에 의하면 무신년 3월 17일 통명전의 진찬에서 왕대비는 사가의 복제가 있어 참석하지 못하였다고 하였다. 사가의 복제는 왕대비의 아버지인 조만영의 상을 말한다. 조만영은 1846년(헌종 12) 10월 14일에 졸하였는데, 통명전에서 진찬이 올려진 1848년 3월 17일은 아직 조만영의 상이 끝나지 않은 시기였다. 그리하여 왕대비 조씨는 불참한 것이다.

참고문헌

『憲宗實錄』

『조선왕조실록』 「대행대왕대비 행장(大行大王大妃行狀)」

『조선왕조실록』 「헌종대왕 행장」

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

창경궁의 내전으로 왕실의 대비가 거주한 통명전에서 열린 내진찬(內進饌)은 1848년(헌종 14) 3월 17일 순조(재위 1800~1834) 비 순원후(純元后, 1789~1857) 김씨의 보령(寶令)이 60이 되고, 익종(1809~1830, 순조의 아들) 비 조씨(趙氏)의 보령이 망오(望五)가 되는 해를 기념하여 열렸다. 『무신진찬의궤(戊申進饌儀軌)』 권1에 의하면 시임 및 원임 대신과 예조 당상이 입시한 자리에서 망년은 대왕대비 옥순과 왕대비 망오가 되시는 경사스러운 해이므로 대전(大典)을 살펴본 결과 의논한 것과 내용과 동일하여 양 자전(慈殿)께 알리고 순종 대왕, 익종 대왕, 왕대비전에 가상존호(加上尊號)를 합설하여 올리게 함으로써 구체화되었다.

3월 15일에 순조와 익종에게 존호를 추상(追上)하였고, 3월 16일에 대왕대비전과 왕대전에 존호를 가상(加上)하였으며, 통명전에 나아가 치사·전문·표리를 친히 올렸다. 이튿날 17일 이 경사를 기념하여 묘시(卯時; 오전 5~7시)에 통명전에서 진찬례를 올리고, 같은 날 저녁 이경(二更; 밤 9~11시)에 야진찬, 3월 19일 대전회작(大殿會酌)과 야연의(夜謙儀)가 모두 통명전에서 거행되었다. 통명전에서 내진찬·야진찬 등이 베풀어졌는데, 내진찬의 주빈은 왕과 왕비 그리고 경빈, 좌·우명부 종친, 의빈, 척신 반수가 참여하였다. 내진찬에는 왕, 왕비, 경빈이 3작까지 헌작하였고 좌명부, 우명부, 종친, 의빈, 척신 반수가 헌작하였다.

참여자 복식은 대왕대비는 적의(翟衣), 왕은 익선관에 곤룡포, 왕비는 적의, 경빈은 명복(命服; 금사봉 흉배가 달린 적금자적원삼), 좌·우명부는 예복, 동몽(童蒙)은 청금복, 조관 및 종친·의빈·척신은 흑단령(黑團領)을 입었다.

통명전 내진찬에서는 주악용 음악으로 「향당교주(鄉唐交奏)」, 「수룡음(水龍吟)」, 「여민락령(井邑慢機令)」 등이 연주되었다. 「정읍만기령(井邑慢機令)」은 임금이 출차(出次)할 때 연주되었다. 두 차례 연주된 「여민락령」은 대왕대비의 출차와 환내에 연주되었고, 「수룡음」은 대왕대비의 출차와 진찬을 마칠 때의 사배(四拜), 대왕대비가 대차(大次)로 들어갈 때 등 세 차례 연주되었다. 「수룡음」은 진찬의 앞부분에서 임금이 사배할 때, 삼고두(三叩頭) 후 사배, 예필(禮畢) 후 임금이 소차(小次)로 나갈 때 등 세 차례 연주되었다. 그 밖에 행례 절차에는 「향당교주」가 연주되었다.

정재는 「가인전목단(佳人剪牧丹)」, 「관동무(關東舞)」, 「무고(舞鼓)」, 「아박무(牙拍舞)」, 「선유락(船遊樂)」, 「하황은(荷黃恩)」, 「몽금척지무(夢金尺之舞)」, 「헌선도(獻仙

桃)」, 「포구락(抛毬樂)」, 「향령무(響鈴舞)」 등이 공연되었고 「장춘보연지무(長春寶宴之舞)」의 반주로 「보살만(菩薩蠻)」이 연주되었다. 주악은 헌가(軒架)와 등가(登歌)가 담당하였다. 헌가는 건고(建鼓)가 중앙에 위치하고 종과 경, 어(敵)와 축(祝) 응고(應鼓)와 삭고(朔鼓)가 대칭을 이루고 있다. 그 편성은 집사악사 2명, 집박전악 1명, 풍물차지전악 1명, 피리 6명, 대금 5명, 편종 2명, 편경 2명, 당적(唐笛) 2명, 통소 2명, 비파 2명, 해금 2명, 방향(方響) 1명, 장구 2명, 건고 1명, 삭고 1명, 응고 1명, 어 1명, 생(笙) 1명, 서기 2명, 답지 1명 등이다. 그리고 등가가 헌가와 함께 편성되었는데 집사악사 2명, 집박전악 1명, 대오전악 2명, 권착전악 2명, 피리 10명, 대금 10명, 당적 2명, 통소 2명, 비파 2명, 해금 4명, 방향 2명, 장구 2명, 생(笙) 1명, 현금(玄琴) 2명, 가야금 2명, 아쟁 2명, 야금 1명, 교방고(敎坊鼓) 2명, 가(笳) 1명, 갈고(鞞鼓) 1명, 서기 2명, 답지 2명 등 모두 46명 정도의 악공으로 구성되었다.

「통명전 내진찬도」에서는 건물 내부에 대왕대비의 보좌를 중심으로 동쪽에 계비인 효정 후 홍씨, 왼쪽에는 경빈인 순화궁의 시연위가 마련되어 있다. 대왕대비의 자리는 뒤에 설치된 심장생병풍을 배경으로 용평상(龍平床), 용교의(龍交椅), 답장(踏掌)이 설치되어 있다. 앞에는 진작탁과 찬안이 마련되어 있어, 외연 때 왕의 자리 배치와 유사하다는 것을 알 수 있다. 헌종의 시연위는 보계(補階) 서쪽에 동향하여 그려져 있고, 종친·의빈·척신·진찬소 당랑은 보계 아래에서 전정(殿庭) 헌가 뒤에서 열좌하고 있다.

헌수는 왕과 왕비, 순화궁이 올리는 것으로 축소되었지만, 정재는 헌수할 때마다 한 가지씩 연출되던 관행을 깨고 다른 순서에서도 공연되는 등 기축년의 진찬과는 차이가 보인다. 화면에는 13개의 정재 중 「무고」, 「몽금척」, 「포구락」, 「헌선도」, 「처용무」, 「향발」 등이 그려져 있다. 「선유락」은 내진찬과 외진찬 때에도 공연되었는데, 이 내진찬 때에도 마지막 순서로 공연되었다. 「선유락」은 채선(彩船)을 가운데 놓고 40명 내외의 많은 여령이 두 겹의 원을 만들며 도는 춤으로 화려한 특징 때문인지 19세기에 들어 연희의 말미를 장식하는 정재로 선호되었다. 「선유락」의 반주는 순조 연간부터 내취(內吹)가 담당하였다는 특징이 있다. 내취는 원래 조선 후기에 왕명을 전달하는 선전관청에 소속된 악인(樂人)으로서 장악원의 고취(鼓吹)가 하는 일을 분담한 것이다. 이들 내취는 징 1명, 호적·나각·자바라 각 2명 등 모두 7명으로 구성되어 있는데, 보계 아래에 황색 철릭과 초립을 착용하고 자유로운 자세로 서 있다.

참고문헌

- 문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 악인), 한국콘텐츠진흥원, 2012.
 문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 풍속화), 한국콘텐츠진흥원, 2012.
 『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.
 한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 2권, 민속원, 2005.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

22. 『무신년진찬도병(戊申年進饌圖屏)』 중 「통명전 야진찬도(通明殿夜進饌圖)」



【기본사항】

8첩 병풍, 139.0×384.0cm, 비단에 채색, 국립중앙박물관

【음식문화】

「통명전 야진찬도(通明殿夜進饌圖)」는 왕실 의식을 기념하기 위해 예전(禮典)에 규정된 의주(儀註)를 시각화하여 제작한 그림이다. 순조(재위 1800~1834) 비 순원후(純元王后) 김씨(金氏)의 보령(寶齡)이 60이 되고, 익종(1809~1830, 순조의 아들) 비 조씨(趙氏)의 보령이 망(望) 5가 되는 해를 기념하여 1848년(헌종 14) 3월 17일부터 3월 19일까지 이틀 동안 연향을 진행했다.

3월 17일 묘시 내진찬, 3월 17일 이경(二更) 야진찬, 3월 19일 묘시 대전회작, 3월 19일 이경 야연 등 이틀 동안 치러진 연회에서 통명전 야진찬은 오후 10시 전후한 시각에 거행되었다. 연향상을 받은 사람은 대왕대비인 순원후와 헌종으로, 이들에게는 찬안(饌案)·탕·차를 올렸다.

「통명전 야진찬도」는 전(殿) 안, 계단 위를 보계(補階)로 설치하여 확장한 다음 적목장(赤木帳)으로 빙 둘러쳐 공간 처리를 한 전정(殿庭), 적목장 밖의 부분으로 구별된다.

북→동→서→남의 순서로 상석(上席)을 정하여 통명전 북쪽 벽에 대왕대비의 평상(平床), 교의(交椅), 답장(踏掌)을 설치하였고 이들 뒤에는 병풍을 둘러쳤다. 시위 여관들이 어탑(御榻) 주위를 지키고 늘어서 있는데, 어탑 아래에는 진작탁(進爵卓)이 있다. 진작탁 앞에 홍심흑번

조각고죽대원반(紅心黑邊彫刻高足大圓盤)에 음식을 높게 고여 담아 차린 찬안이 놓여 있고, 찬안의 음식 위에는 상화(床花)가 현란하게 꽃혀 있다. 또 대왕대비께 올릴 술을 담은 수주정(壽酒亭)이 대왕대비와 마주하여 기둥 앞에 놓여 있다.

밤에 개최된 연회인지라 전 안에는 현등(縣燈)이 천장에 매달려서 불을 환히 밝히고 있으며 염(廉) 밖에는 사룡등(紗籠燈)이 매달려 역시 불을 밝히고 있는데, 이들로 불 밝기가 충분하지 않았는지 전 안과 염 밖 군데군데에 촛불이 켜져 있어 대낮과 같은 밝은 모습이다. 이날 연회에서는 대왕대비와 대전의 좌석과 찬안은 배설하였으나 하교에 의하여 의장을 포함하여 왕비, 경빈궁, 좌우명부, 종친, 의빈, 척신, 진찬소 당상 및 낭청의 좌석과 상탁은 설치하지 않았다. 따라서 전하의 위(位)만이 보계 위 전정 서쪽에 동쪽으로 향해 있고, 전하위를 둘러싸고 시위 여관들이 지키고 늘어서 있다. 전정 안에는 제1작 때부터 무대에 오른 「포구락(拋球樂)」, 「선유락(船遊樂)」, 「검기무(劍器舞)」 정재 등이 현란하다. 적목장이 둘러쳐 있는 전정 밖 뒤에는 헌가(軒架)와 등가(登架)가 배치되어 있다.

수식(首飾)에 적의(翟衣)를 입은 대왕대비와 익선관(翼善冠)에 곤룡포(袞龍袍)를 갖춘 전하가 중심이 되어 행해진 이날의 야진찬은 제1작의 헌수주(獻壽酒)로 그쳤다.

[헌수주 제1작]

대왕대비께 주기(酒器)를 올림. 「악만년지곡(樂萬年之曲)」이 올림
 대왕대비께 휘건(揮巾)을 올림. 「태평춘지곡(太平春之曲)」이 올림
 대왕대비께 찬안을 올림. 「풍강지곡(豊康之曲)」이 올림
 대왕대비께 시첩(匙楪)을 올림. 「풍강지곡」이 올림
 여령(女伶) 2명이 선창악장(先唱樂章)을 창함
 대왕대비께 전하가 수주 제1작을 올림. 「성수무강인(聖壽無疆引)」과 「포구락」 정재
 대치사관이 전하의 치사(致詞)를 읽음. 「천년만세지곡(千年萬歲之曲)」이 올림
 대왕대비께서 수주 제1작을 마심. 「축성인지곡(祝聖人之曲)」이 올림
 대왕대비께 탕(湯)을 올림. 「태녕지곡(泰寧之曲)」이 올림
 전하께서 대왕대비께 삼고두(三叩頭)를 올림
 전하께서 대왕대비께 천세(千歲)하고 「천세 천천세」가 올림
 전하께 휘건을 올림. 「만파정식지곡(萬波停息之曲)」과 「선유락」 정재
 전하께 찬안을 올림. 「만파정식지곡」과 「선유락」 정재
 전하께 시첩을 올림. 「만파정식지곡」과 「선유락」 정재
 전하께 주(酒) 제1작을 올림. 「장춘불로지곡(長春不老之曲)」이 올림
 전하께 탕을 올림. 「장생악지곡(長生樂之曲)」이 올림
 대왕대비께 차를 올림. 「길상지곡(吉祥之曲)」이 올림
 전하께 차를 올림. 「춘장일지곡(春長日之曲)」이 올림
 「무녕지곡(武寧之曲)」과 「검기무」 정재
 「취선향지곡(醉仙香之曲)」과 「처용무(處容舞)」 정재
 여령 2명이 후창악장(後唱樂章)을 창함
 대왕대비와 전하의 찬안, 시첩, 휘건을 물림. 「천하태평지곡(天下太平之曲)」이 올림
 전하께서 대왕대비에게 국궁(鞠躬) 사배 후 평신을 함. 「악천추지곡(樂千秋之曲)」이 올림
 대왕대비께서 내전으로 들어가심. 「상운지곡(祥雲之曲)」이 올림
 전하께서 내전으로 들어가심. 「서화지곡(瑞和之曲)」이 올림

수주 제1잔, 치사, 삼고두와 천천세, 진다(進茶)로 구성되면서 「포구락」, 「선유락」, 「처용무」 정재가 사이사이에 행해진 의례 구성은 통명전 정일 진찬보다 훨씬 간소하게 배운 연향 모습을 보여준다. 통명전 정일 진찬이 대왕대비, 헌종, 헌종비, 순화궁, 좌·우명부, 종친, 의빈, 척신, 진찬소 당상 및 낭청이 어우러진 연회인 반면, 통명전 야진찬은 대왕대비와 헌종만으로 구성된 연회였다. 상차림 구성을 보도록 하자.

대왕대비께 올린 진어(進御) 찬안은 홍심흑변조각고족대원반에 유기와 당화기(唐畫器) 22기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 6치로 고여 담은 각색병(各色餅; 백두녹두경증병·임자점증병·석이밀설기·초두점증병·백설기·합병·각색조약·화전·석이단자) 1기, 약반 1기, 면 1기, 7치로 고여 담은 다식과·만두과·각색다식·삼색매화연사과·오색강정 1기, 7치로 고여 담은 각색당 1기, 7치로 고여 담은 조란·울란·강란·녹말병·서여병 1기, 7치로 고여 담은 유자·감자·석류·생이 1기, 7치로 고여 담은 준수·생률·대조 1기, 5치로 고여 담은 각색정과·전약 1기, 화채 1기, 초계탕 1기, 열구자탕 1기, 9치로 고여 담은 각색연절육 1기, 7치로 고여 담은 편육·삼색전유화·족병 1기, 7치로 고여 담은 각색화양적 1기, 연계증 1기, 청포채 1기, 수란 1기, 삼색회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 찬품이다. 여기에는 소수과련 1개, 각색절화 3개, 홍도삼지화 3개, 홍도간화 1개로 구성된 총 8개의 상화를 꽂았다.

진탕(進湯)은 주칠소원반(朱漆小圓盤)에 갑번자기(甲燔磁器) 1기를 사용하여 금중탕을 담아 차렸다.

진다는 주칠소원반에 은다관(銀茶罐), 은다종(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 올렸다. 대전께 올린 진어 찬안은 농단고족대팔우반(濃丹高足大八隅盤)에 유기와 당화기 21기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 6치로 고여 담은 각색병(백두녹두경증병·임자점증병·석이밀설기·초두점증병·백설기·합병·각색조약·화전·석이단자) 1기, 약반 1기, 면 1기, 7치로 고여 담은 다식과·만두과·각색다식·삼색매화연사과·오색강정 1기, 7치로 고여 담은 각색당 1기, 7치로 고여 담은 조란·울란·강란·녹말병·서여병·대조·준시 1기, 7치로 고여 담은 유자·감자·석류·생이·생률 1기, 5치로 고여 담은 각색정과·전약 1기, 화채 1기, 초계탕 1기, 열구자탕 1기, 9치로 고여 담은 각색연절육 1기, 7치로 고여 담은 편육·삼색전유화·족병 1기, 7치로 고여 담은 각색화양적 1기, 연계증 1기, 청포채 1기, 수란 1기, 삼색회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 찬안의 찬품이다. 여기에는 소수과련 1개, 각색절화 3개, 홍도삼지화 3개, 홍도간화 1개로 구성된 총 8개의 상화를 꽂았다.

진탕은 주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 금중탕을 담아 차렸다.

진다는 주칠소원반에 은다관, 은다종을 사용하여 작설차 1기를 올렸다.

참고문헌

『무신진찬의궤(戊申進饌儀軌)』(1848)

김상보, 『조선 왕조 궁중의궤 음식문화』, 수학사, 1995.

한국정신문화원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

『무신년진찬도병(戊申年進饌圖屏)』은 1848년(헌종 14) 당시 대왕대비(순원후 김씨, 1789~1857)의 육순과 왕대비(신정후 조씨, 1808~1890)의 망오(望五;41세)가 된 것을 기념하여 진찬소에서 만든 병풍이다. 「인정전 진하도(仁政殿陳賀圖)」, 「통명전 내진찬도(通明殿內進饌圖)」, 「통명전 야진찬도(通明殿夜進饌圖)」, 「통명전 익일회작도(通明殿翌日會酌圖)」 등의 네 장면과 좌목으로 이루어진 8첩 병풍이다. 이 중에서 「통명전 야진찬도」는 세 번째 장면으로 제5·6첩에 해당된다.

무신진찬의례(戊申進饌儀軌)에 의하면 행사가 끝난 후 진찬소에서는 대병풍(大屏風) 19좌(座)를 만들어 5좌를 내입(內入)하고 당상 6명과 낭청 8명에게 계병(稊屏)으로 분하하였다. 『무신년 진찬도병』은 그중 하나라고 생각된다. 병풍을 그린 화원 백은배(白殷培, 1820~1901) 등 7명은 그 대가로 무명 2필을 하사받았다. 1848년의 진찬은 3월 17일에 내진찬을 시작으로 그날 저녁 야진찬, 19일에 익일회작과 익일야연이 치러졌다.

「통명전 내진찬도」를 보면 통명전은 세로가 긴 화면 중앙에 정면으로 부감되었다. 통명전 뜰에 설치된 보계(補階)에는 죽난간(竹欄干)을 세우고 주렴(朱簾)을 연결하여 공간을 구획하였다. 주렴 중간 중간에는 홍주갑장(紅紬甲帳)을 달아 출입문으로 사용하였다. 통명전에 설치된 이 같은 주렴과 황목(黃木) 휘장은 화면 밖 가상의 소실점을 향해 좁아지게 그려 강한 시각적 효과를 줌과 동시에 장대하고 깊은 공간감을 살렸다.

「통명전 야진찬도」는 「통명전 내진찬도」와 화면 구성과 표현이 매우 흡사하다. 밤에 거행된 야연이었으므로 조명 시설이 설치된 것을 제외하면 통명전 안팎의 설비가 크게 달라지지 않았다. 야연의 주인공은 대왕대비였으며 헌종만이 시연하였다. 왕비와 경빈, 내·외명부, 진찬소 당랑과 종친·의빈·척신의 시연위가 철택되었으므로 공간은 비교적 여유가 있다. 불을 밝히기 위한 유리등(琉璃燈)과 양각등(羊角燈)이 유둔차일 밑에 걸리고 주렴에는 사등(紗燈)이 걸려 있다. 보계 위에 그려진 정재는 「검기무(劍器舞)」, 「하황은(荷皇恩)」, 「보상무(寶相舞)」, 「아박(牙拍)」, 「관동무(關東舞)」 등이다. 『무신년진찬도병』 각 연향 장면에 그려진 정재는 반드시 그 연향에 공연된 것은 아니다. 무신년 진찬에 공연된 모든 종류의 정재를 각 장면에 적절하게 공간이 허락하는 대로 적당히 배분하여 묘사한 것이다.

참고문헌

『무신진찬의례(戊申進饌儀軌)』 박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.
한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「통명전 야진찬도(通明殿夜進饌圖)」는 1848년(헌종 14) 3월 17일 대왕대비의 육순과 왕대비의 망오(望五)를 경축하기 위해 거행한 진찬례 중 야진찬의 모습을 그린 것이다. 궁중연향의 종류에는 회례연(會禮宴), 양로연(養老宴), 진연(進宴), 사객연(使客宴) 등이 있다. 회례연·양로연·진연은 가례(嘉禮)에 속하고, 사객연은 빈례(賓禮)에 속한다. 회례연은 임금과 신하 및 중궁과 명부(命婦)의 화합을 위해 베푸는 연향이며, 양로연은 노인을 우대하기 위해 베푸는 것이다. 진연은 명절과 생신 및 경사스러운 날에 왕실 가족과 친인척 및 신자(臣子)가 친애의 정을 펴는 연향이다. 사객연은 사대교린(事大交隣)과 관련된 연향이다.

진연에는 진풍정(進豊呈), 진연, 진찬(進饌), 진작(進爵) 등이 있다. 진연의 의식 절차로는 외진연(外進宴), 내진연(內進宴), 야진연(夜進宴), 회작(會酌), 야연(夜讌)이 있다. 먼저 조선 초기 존재한 회례연, 양로연, 진연이 조선 후기에 어떻게 변화되었는지 살펴본 후 진연에 대해 구체적으로 탐구해보자.

1485년(성종 16) 편찬된 『경국대전』에는 회례연과 양로연을 정기적으로 1년에 한 차례, 진연을 1년에 여러 차례 행한다고 규정해놓았다. 조선 전기에는 대략 『경국대전』의 규정을 준수하였으나, 조선 후기에는 회례연은 거의 베풀지 않았고 양로연 또한 아주 드물게 행하였으며, 진연은 앞의 회례연이나 양로연에 비하면 자주 행한 편이나 그도 몇 년에 한 번 행했을 뿐이다. 효종 대에는 대비에게 한 차례 진연을 올렸을 뿐이며, 현종 대에는 한 차례도 연향을 베풀지 않았고, 숙종 대에는 재위 46년 동안 다섯 차례의 진연과 한 차례의 진풍정을 베풀었다. 그러나 진연의 규모는 조선 전기와 조선 후기에 차이가 있다. 조선 전기의 진연은 각 관서에서 올렸으나, 조선 후기의 진연은 진연청(進宴廳) 또는 진찬소(進饌所)를 구성하여 본격적으로 준비하였으므로 조선 전기에 비해 격식과 규모가 성대하였다.

조선 후기에는 조선 전기에 정기적으로 열리던 회례연과 양로연을 폐지했으나, 회례연과 양로연의 의미를 진연에서 살리고 있다. 진연 자리에 왕세자와 영의정 및 신하들이 왕에게 술을 올리고 마시는데, 이는 회례연에서 추구하는 군신 화합이 진연에서 구현된 것이다. 조선 후기 진연을 행한 후에는 백성들 특히 노인들에게 은택을 베풀었다. 진연이 끝나면 노인들에게 쌀과 고기를 내리기도 했고 잔치를 베풀기도 하였다. 이것은 양로연이 진연에서 구현된 것이다.

진연에는 진풍정·진연·진찬·진작 등 여러 종류가 있지만, 이들은 동시기 공존한 것도 아니고, 용어 개념이 항상 일정한 것도 아니다. 그러므로 시기별로 이들 용어를 살펴보아야 한다. 진풍정은 조선 초기에는 단순히 ‘연향을 올린다’ 또는 ‘격식에 구애됨이 없이 조출하게 올린 연향’이라는 뜻이었는데, 성종 대(1469~1494) 이후에는 성대한 연향을 뜻하였고, 중종 대(1506~1544)부터는 대비전에 올리는 성대한 연향이라는 의미로 쓰였다.

진연은 성종 대에 등장하여 단순히 ‘연향을 올린다’는 일반적인 의미로 쓰이다가, 효종 대(1649~1659) 이후 그 이전과 달리 진풍정보다 작은 규모의 연향이라는 특수한 의미로 쓰였다. 기록에서 진연이 진풍정보다 규모가 작은 예연(禮宴)이라는 특수한 의미로 쓰이기 시작한 것은 1657년(효종 8)부터라고 한다. 당시 대비인 장렬후(莊烈后)가 흥년이라 하여 풍정(豊呈)을 안 받고 규모를 줄인 것을 진연이라 하였다 한다. 인조반정 이후 진풍정을 행한 경우는 인조 대 두 차례, 숙종 대 한 차례뿐이다. 진풍정과 진연의 차이는 잔치 참여 인원수인데, 진풍정에는 외명부가 많이 참여하여 잔치 비용이 많이 들었다.

진찬은 영조가 79세가 되는 해인 1772년(영조 48)에 왕의 장수를 경축하기 위해 조출하게 음식을 차려 올린 것을 ‘진찬’이라고 표현하고 있다. 이때의 진찬은 격식과 규모를 갖춘 예연이 아니었다. 그러나 천세(千歲) 삼창과 무동의 춤 및 음악 연주가 갖추어졌다. 이처럼 영조 때까지 진찬은 조출하게 음식상을 마련하는 자리였으나, 정조 대에는 진찬의 양상이 달라진다. 1795년(정조 19) 혜경궁 환갑 진찬에 이르러서는 석 달 전부터 준비하였고, 한 달 전부터 진찬에 공연할 정재 여령에 대해 논의하였다. 정조 대의 진찬은 성대한 예연이 되었으나, 진연보다는 규모가 작았다. 1827년(순조 27)에는 진작이라는 새로운 용어가 나온다. 1827년 7월 왕세손이 탄생하자 왕세자가 조출한 연향을 올리고자 하였는데, 이를 진작이라 하였다. 그러나 진작도 한 달여의 준비 기간을 가진 예연이었다.

앞서 진풍정과 진연의 차이를 외명부의 참석자 수의 차이로 보았는데, 손님 수를 진찬과

진작에서 세어보면 1829년까지는 진찬과 진작에는 문안 제신 없이 내외빈만 참석했고 진작의 손님 규모는 진찬보다 적었다. 그런데 「통명전 야진찬도(通明殿夜進饌圖)」가 그려진 1848년 내진찬부터는 내외빈 외에 문안 제신도 참석하여 실질적으로 진찬과 진연이 같아졌다. 1848년 이후의 진작도 손님 수가 많아져서 1829년 이전의 진찬과 규모가 같아졌다. 진찬이 예연의 의미로 처음 쓰일 때는 문안 제신이 없다는 점에서 진연과 구별되었다. 진작이란 용어가 1827년 처음 쓰일 때는 문안 제신이 없다는 점에서 진찬과 같되, 진찬보다 내외빈 수가 적다는 점에서 진찬과 구별되었다. 대체로 19세기 중반, 즉 1848년 이후 연향 규모가 커진 것을 알 수 있다.

진연의 의식 절차로 외진연·내진연·야진연·회작·야연이 있는데, 외진연의 주빈은 항상 왕이며 시연자(侍宴者)는 세자·종친·문무백관이다. 외연은 실질적으로 정치를 하는 군신 간의 잔치이다. 내연의 주빈은 왕, 왕과 왕비, 대비이다. 내연은 왕실 가족과 친인척 및 명부의 잔치이다. 야연의 주빈은 내연의 주빈과 동일하다. 주빈이 대비인 경우 왕과 세자가 시연하는데, 왕비와 세자빈은 참석하지 않는다. 야연은 왕실의 대통을 잇는 자가 주빈을 시연하는 조출한 잔치이다. 회작의 주빈은 야연에서 시연했던 자이다. 야연의 주빈이 대비인 경우 왕과 세자가 시연하는데, 회작에서는 왕과 세자가 익일과 재익일로 나누어 주빈이 된다. 익일 회작에는 왕이, 재익일 회작에는 세자가 주빈이 되는 것이다. 야연의 주빈은 회작의 주빈과 같으며 명부가 빠지고 진찬소 당상 및 낭청만이 시연한다. 즉 회작과 야연은 연향을 주관하여 올린 자가 주빈이 되어 연향을 준비하느라 수고한 진찬소 당상 및 낭청과 함께하는 자리라고 할 수 있다.

1827년 왕세손 탄생을 축하하는 진작까지만 해도 정일(正日) 연향만 베풀어졌다. 즉 외연 또는 내연을 베풀는 것으로 행사를 마쳤고 야연이나 회작 등은 하지 않았다. 그러나 1828년 순조비 순원후의 40세 생일을 축하하기 위해 거행한 내진작부터는 정일연향 외에 밤에 야연을 베풀고 그 이튿날 회작을 베풀었다. 대왕대비 육순을 경축하여 올린 1848년 3월 진찬부터는 정일연향, 야연, 익일회작에 이어 익일야연까지 행하게 되었다.

참고문헌

김종수, 「규장각 소장 연향 관련 의례 고찰」, 『한국학보 113』, 일지사, 2003.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

창경궁의 내전으로 왕실의 대비가 거주한 통명전에서 열린 야진찬(夜進饌)은 1848년(헌종 14) 3월 17일 순조(재위 1800~1834) 비 순원후(純元后, 1789~1857) 김씨(金氏)의 보령(寶令)이 60이 되고, 익종(1809~1830, 순조의 아들) 비 조씨(趙氏)의 보령이 망오(望五)가 되는 해를 기념해 열린 것이다. 통명전에서 내진찬과 야진찬 등이 베풀어졌는데, 내진찬의 주빈은 왕·왕과 왕비·대비로 왕실 가족과 친인척 등이 모인 자리이다. 이날 진찬을 받은 이는 대왕대비인 순원후와 헌종이다. 헌종은 익선관(翼善冠)에 꽃을 달고 곤룡포(袞龍袍)를 입었으며, 대왕대비는 적의(翟衣)를 입었다. 향안 옆에 용촉(龍燭)이 꽃힌 대축대(大燭臺) 한 쌍을 두었으며, 전내와 보계(補階) 위 곳곳에 작은 축대를 세웠다. 처마 부근에는 두 줄로 유리화등(琉璃花燈)과 양각등(洋角燈)을 매달아 두고, 주렴과 황색 휘장의 남면에는 사롱등을 일정한 간격으로 걸어놓았다. 협률랑의 휘 옆에는 조촉등(照燭燈)을 든 차비를 추가로

배치하였다. 이와 같은 다양한 조명을 밝힌 채 연회가 진행되었다.

악사들은 응고(應鼓)를 중심으로 뒤쪽에는 양쪽에 편경·종경 등이 있고, 앞쪽에는 악사들이 양쪽에서 악기를 연주하고 있는 듯하다. 야진찬에서는 「향당교주(鄉唐交奏)」, 「수룡음(水龍吟)」, 「여민락령(與民樂令)」 등이 연주되었다. 「정읍만기령(井邑慢機令)」은 임금의 출차(出次)에 연주되었다. 두 차례 연주된 「여민락령」은 대왕대비의 출차와 대왕대비의 환내(還內)에 연주되었으며, 세 차례 연주된 「수룡음」은 진찬의 앞부분과 뒷부분의 사배 및 대왕대비의 환내 등에서 연주되었다. 무대에서 기녀들이 정재를 추고 있는데, 정재는 「포구락(抛毬樂)」, 「선유락(船遊樂)」, 「검기무(劍器舞)」, 「처용무(處容舞)」 등이었다. 야진찬에서는 거작(擧爵) 때 여령가자(女伶歌者)에 의하여 악가삼장(樂歌三章)이 불렸는데, 이를 삼현삼죽장고박판합주(三絃三竹杖鼓拍板合奏)라고 하였다.

참고문헌

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 풍속화), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 2권, 민속원, 2005.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

23. 『평생도(平生圖)』 중 「돌잔치」



【기본사항】

작자 미상, 19세기, 8첩 병풍, 종이에 채색, 각 64.5×33.5cm, 고려대학교 박물관

【음식문화】

조선시대에는 예방주사라는 것이 없었기 때문에 아이를 낳으면 다양한 방법을 동원해서 잡귀와 부정을 막고자 했다. 아이가 아무 탈 없이 건강하게 자라주는 것이 부모 된 자의 가장 소망스러운 일이었다.

산후 백 일째 되는 날을 백일(百日)이라 했다. 이날은 아이의 무병장수를 빌면서 음식을 마련한다. 100일이란 태어나서 100일째 되는 실제의 날로, 실상 100에는 ‘많다’는 의미가 있어 많은 날을 무탈하게 살아준 아이를 위해 특별히 잔치하는 것이 백일잔치이다. 흰밥·미역국·백설기·수수팔떡(수수경단)·인절미·송편 등을 만들어 잔치하지만, 백일 떡 하면 뭐니 뭐니 해도 ‘백설기[白雪只]’이다. 백일의 ‘百’은 백설기의 ‘白’과도 통하여, 백일에 특별히 백설기가 오르는 것은 어린아이의 장수를 바라는 부모의 소망이 담겨 있다. 아울러 ‘白’은 ‘깨끗함’을 뜻해 잡귀와 부정을 막는 의미 또한 담겨 있다. 수수팔떡은 액막이를 위해 올리는 떡이다. 백일 떡을 받거나 백일잔치에 초대받는 사람은 실패를 가지고 갔다. 여기에는 아이의 수명이 길어지기를 바라는 손님의 소망이 담겨 있다.

백일 다음으로 맞는 날이 돌이다. 태어난 지 만 1년이 되는 첫돌이다. 아이가 태어나서 위험한 고비를 무사히 넘겼음을 축하해주는 날이라 아이의 장래를 축하하면서 돌잡이 상을 차린다.

"손자 숙길(손자)의 돌날이다. 일찌감치 가서 보았는데 방 중앙에 자리를 깔고 옥책, 붓과 먹, 벼루, 활, 도장, 토환(土環), 쌀, 떡 등을 상에 차리고 숙길을 동쪽 벽에 앉혀놓아 그것들을 보도록 했다. 그러자 숙길이 엉금엉금 기어 음식이 차려진 자리에 와서 잠시 쳐다보다가 오른손으로 필묵을 쥐고 한참 동안 가지고 놀았다. 또 토환을 집어 만지작거리기를 아주 오랫동안 하였다. 또 활을 집어서 놀다가 다시 이동해 창 앞으로 가서 섰다. 다시 쌀그릇 옆에 앉더니 손으로 쌀을 쥐고 다시 앞으로 가 도장을 잡고 놀았는데, 한참 동안이나 손에서 놓을 줄 몰랐다. 또 옥책을 펼치고 책 읽는 시늉을 했다. 쌀알을 집어 입에 넣고 씹다 다시 실을 잡고 흔들었다. "

1552년(명종 7) 이문건(李文健, 1494~1547)이 돌날 숙길의 돌잡이 모습을 보고 쓴 『목재일기(默齋日記)』의 내용이다. 돌 때에는 돌빔을 입혔다. 남자아이에게는 분홍색동저고리와 남색바지에 마고자나 두루마기를 입힌 후 금박이나 은박을 박은 전복(戰服)을 입히곤 붉은 실띠를 한 바퀴 돌려 매주고 복건을 씌웠다. 또 타래버선을 신기고 돌 주머니를 달아주었다. 딸에게는 색동저고리에 분홍치마를 입히고 조바위를 씌웠다. 그러고는 타래버선을 신기고 돌 주머니를 달아주었다.

옷을 예쁘게 입은 아이는 돌잔치에 앞서 돌잡이를 하게 되는데, 앞서 『목재일기』에서 본 바와 같이 상에 차린 내용물 중에 무엇을 잡는지를 보고 아이의 장래를 점치는 것이다. 돌상을 수반(擘盤), 백완반(百玩盤)이라고도 한다. 백설기·수수팥떡·인절미·송편·무지개떡·쌀·국수·대추 등의 과일·실·돈·책과 붓·두루마리종이·벼루는 남자아이와 여자아이 모두에게 차리는 것이고, 남자아이에게는 활과 화살·천자문을 더 놓고, 여자아이에게는 국문 책·색실·자등을 더 차린다. 남자아이와 여자아이의 상에 놓는 물건은 약간 차이가 나지만 백설기, 쌀, 국수, 대추, 과일 등 차리는 음식은 같다.

남자아이가 활 또는 화살을 잡으면 장래 무인(武人)이 될 것이고, 붓·먹·책 등을 잡으면 학자나 문장가가 될 것이다. 떡이나 쌀을 잡으면 먹을 복이 많은 부자가 될 것이고, 대추를 잡으면 자손이 번성할 것이다. 실이나 국수를 잡으면 불로장수할 것이다. 여자아이가 자를 잡으면 바느질을 잘하는 규수가 될 것이다.

돌상 차림에서 가장 중요한 것은 아무래도 복을 내려주는 백설기와 액막이 떡인 수수팥떡이 아닐까 한다. 백일 때와 마찬가지로 부모 된 자의 간절한 소망이 담겨 있기 때문이기도 하지만, 특히 백설기는 삼신(産神·帝釋神)께 바치는 가장 소중한 음식이기도 하였다.

백설기

쌀을 씻어서 물에 충분히 불린다. 이것을 가루로 만들어 체에 밭쳐서 물을 고루 뿌리는데, 손으로 쥐었을 때 뭉쳐질 정도로만 물을 내린다. 시루에 기름종이를 깔고 앞서의 떡가루를 고루 퍼서 담는다. 위를 편편하게 하여 베보자기로 덮고 불에 올려서 찐다. 시루 위로 김이 오르면 뚜껑을 덮고 30분 정도 찌고 10분 정도 뜸을 들인다.

수수팥떡

수수를 물에 충분히 불려서 여러 번 씻어 건져 가루로 만든 다음 끓인 물을 넣고 익반죽하여 고무 치대어 지름 2cm 정도의 경단을 빚는다. 붉은 팔에 물을 넉넉히 붓고 폭 무르게 삶아서 찜는다. 이것을 어레미에 내려서 고물로 만든다. 냄비에 물을 넉넉히 붓고 펠펠 끓여서 앞서의 경단을 넣고 휘휘 저어주면서 위로 떠오를 때까지 끓인다. 떠오르면 바로 건져서 찬물에 헹구어 물기를 뺀다. 물기 뺀 경단을 팔고물에 굴려서 그릇에 담는다.

인절미

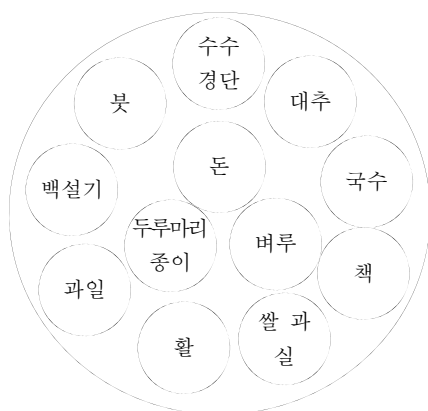
참쌀을 하룻밤 충분히 불려서 물기를 뺀다. 이것을 베보자기를 칸 시루에 담아 1시간 정도 무르게 찜다. 절구에 쌀알이 뭉개질 때까지 찜는다. 도마에 얹어서 적당한 크기로 잘라 콩가루고물을 묻힌다. 그리고 콩은 씻어서 볶는다. 맷돌에 볶은 콩을 반으로 타서 껍질을 없앤 다음 절구에 담아 찜어 가루로 만들어서 고운체에 내린다. 넓은 쟁반에 담아 인절미 고물로 쓴다.

송편

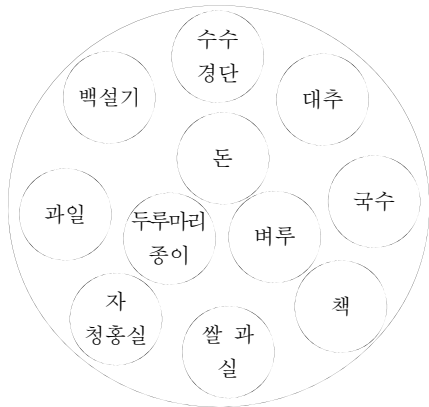
쌀을 씻어서 물에 충분히 불린다. 가루로 만들어 체에 밭쳐서 끓는 물로 익반죽한다. 밤알 만한 크기로 떼어 둥글게 빚어 가운데를 둥글게 판 다음 그 속에 볶아서 빵아 꿀에 버무린 깨소를 넣고 버무리 조개처럼 빚는다. 시루에 베보자기를 깔고 솔잎을 편다. 이 위에 빚은 송편이 서로 닿지 않게 한 켠 놓고, 위에 솔잎을 한 켠 놓는다. 다시 그 위에 송편과 솔잎 없는 것을 반복하여 담아 불에 올린다. 김이 올라오고 나서 30분 정도 찜다. 다 찜지면 꺼내어 냉수에 담갔다가 빨리 건져서 물기를 빼고 참기름을 바른다.

돌떡은 일가친척과 손님들에게 대접하고 이웃들에게도 돌려 나누어 먹는다. 돌떡을 받은 집에서는 그릇을 씻지 않고 빈 그릇에 아이의 복을 비는 쌀, 돈, 실타래, 반지 따위를 담아 보낸다.

『평생도(平生圖)』 중 「돌잔치」는 이상의 내용을 잘 반영하고 있다. 잘사는 집 아이로 태어난 주인공은 남자아이이다. 색동옷 등으로 돌빔을 예쁘게 차려 입고 돛자리 위에 앉아서 막 돌잡이를 하려는 모습이다. 돌잡이 상에는 수북이 고여 담은 수수팥떡, 대추와 붓만 보이지만 이들 뒤에는 책, 벼루, 돈, 실 등도 차렸을 것이다.



남자아이의 돌상 차림



여자아이의 돌상 차림

대추와 수수팥떡이 보이게끔 그림을 그린 까닭은 당시의 사회상이 자손 번성과 액막이에 무엇보다도 신경을 썼기 때문이다.

참고문헌 『목재일기(默齋日記)』
정중수, 『사람의 한평생』, 학고재, 2008.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

‘평생도(平生圖)’는 사람이 태어나 죽을 때까지의 일 중 기념할 만한 것을 그린 풍속화의 한 유형이다. 벼슬을 지낸 선비의 돌잔치, 혼인, 벼슬살이 과정, 회혼례(回婚禮) 등을 그려 그들의 인생관과 출세관을 내포하고 있다. 고려대학교 박물관 소장의 『평생도』는 조선 후기 평생도 병풍의 전형을 보여주는 『모당 평생도(慕堂平生圖)』의 구성과 그림 순서를 따르고 있다. 홍이상(洪履祥, 1549~1615)의 일생을 그린 『모당 평생도』는 초도호연(初度弧筵; 돌잔치), 혼인례, 삼일유가(三日遊街), 최초의 벼슬길, 관찰사 부임, 판서 행차, 정승 행차, 회혼례의 순서로 구성되어 있다.

「돌잔치」는 고려대학교 박물관 소장 『평생도』의 제1첩에 해당하는 그림이다. 건물이나 수목의 배치, 상하로 긴 그림의 구성 등 『모당 평생도』의 제1첩 「초도호연」과 거의 유사한 모습이다. 상하로 긴 화면에 건물을 배치하고 전경에는 출입문과 나무를 그렸다. 돌잔치는 중경의 건물 대청에서 벌어지고 있다.

그림 속 장면은 돌잔치의 의식 중 돌잡이를 하는 모습이다. 돌잡이는 돌상에 쌀, 활, 책, 붓, 떡, 실, 과일 등의 물건을 올려놓고 주인공인 아이가 물건을 골라잡게 하여 그 장래를 점쳐보는 풍속이다. 행사 주인공인 아이는 돌장이라 부른다. 그림 속에는 대청 중앙에 굴레를 쓰고 색동저고리를 입은 돌장이가 앉았고, 그 앞에 주칠(朱漆)한 상이 놓여 있다. 상 위에는 고임 음식 외에 책, 활, 붓 등이 놓여 있어 돌잡이를 하는 모습임을 알 수 있다. 돌장이 좌측에는 각각 열은 분홍색과 열은 청색의 도포를 입고 갓을 쓴 두 명의 남자가 앉아 있고 우측에는 쪽진 머리에 곁마기가 있는 삼회장저고리를 입은 두 여인이 앉아 있는데 돌장

이의 가족들로 보인다. 그중 청색 도포를 입은 인물은 수염이 없지만 갓을 쓴 것으로 보아 관례를 치른 성인으로 보이며, 이 사람이 아이의 아버지로 생각된다. 분홍색 도포를 입고 수염이 난 인물은 아이의 조부로 보이며 손을 뻗어 아이의 손을 잡으려는 듯하다. 같은 자세로 앉은 두 명의 여인은 얼굴의 표현이 거의 유사하여 노소를 파악할 수 없다. 대청 앞마당에는 반회장저고리를 입은 여인들과 아이들이 보이며 수탉과 암탉, 병아리들이 노닐고 있다. 그 옆에는 한가롭게 앉아 있는 얼룩무늬 개를 배치해 집안의 평화롭고 일상적인 정경을 연출하였다. 여인들의 짧은 저고리와 풍성한 치마는 신윤복의 풍속화에도 나타나는 요소로 18세기 이후의 풍속이다. 마당 좌측에 서 있는 아낙들은 황색의 앞치마를 하고 있어 하인들로 보인다. 이들의 수수한 옷차림과는 달리 대청에 앉아 있는 여인들의 붉은색과 자색의 치마를 입은 차림은 멋을 낸 모습이다.

사선으로 표현된 건물의 담장 옆에는 큰 향아리 세 개가 그려져 있는데, 향아리의 뚜껑과 받침 등의 세부 묘사에서 민가의 장독대 모습임을 짐작할 수 있다. 담장 뒤의 분홍색 꽃나무는 봄인 듯한 계절감을 시사한다. 그림 속 인물의 의상은 대체로 차분한 색으로 설채하였고, 수목의 표현은 세밀한 표현이 생략되었다. 건물의 지붕 또한 팔작지붕의 굽이진 모습을 표현하지 않고 1단의 선으로 표현하여 평면적이고 형식적인 모습을 보인다. 그림의 제작 시기는 생략적이고 형식화된 표현법으로 보아 『모당 평생도』보다 시기가 내려오는 19세기 중엽 이후의 작품으로 보인다. 특히 여인들의 머리 표현에서 가채를 얹은 모습보다 쪽진 머리카락이나 자기 머리로만 얹은머리를 한 모습이 많이 나타나고 있는데, 이 점은 정조가 1788년 가채를 금한 뒤 순조 때인 19세기 초 이후에 정착된 사실과도 부합하는 면이 있다.

「돌잔치」는 『모당 평생도』 병풍 유형을 범본으로 하면서도 투식적인 표현에 그치지 않고 인물의 세부 표현 등에 그림이 그려질 당시의 풍속을 반영하고 있어 의미가 있는 작품이다.

참고문헌

주혜나, 「19세기 조선시대 여자 일반 복식에 관한 연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, 2005.

최성희, 「19세기 평생도 연구」, 『미술사학』 제16호, 한국미술사교육학회, 2002.

최성희, 「조선 후기 평생도 연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, 2001.

]

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「돌잔치」는 집안 식구들이 단출하게 모여 아이의 돌을 축하하는 모습을 그린 것이다. 아이 앞의 상에 떡을 고임으로 올리고 활과 책 등 돌잡이 물건들을 올려놓았다. 아이가 태어나 만(滿) 1년이 되면 이를 기념하여 의례를 행하는데 초도일(初度日), 수일(粹日), 주일(周日), 주년(周年)이라고도 한다. 첫돌 의례의 기본적인 요소는 복식과 음식, 돌잡이다. 첫돌 복식은 의례의 의미를 시각적으로 표현해주는 것이다. 돌 음식은 대개 떡을 중심으로 준비되었다. 돌잡이는 의례에서 행사적 성격을 두드러지게 보여주고 아이를 장래를 점쳐본다는 점에서 흥미롭다.

돌에 관한 기록은 왕실에서는 조선 초기부터, 양반가의 일기나 실학서에서는 16~17세기를 전후하여 언급이 나타난다. 왕실의 돌에 관한 첫 번째 기록은 『태종실록』 12년 11월

4일 기사에 보인다. “궁중에서 초례를 베풀었다. 이날은 임금의 어린 아들 중의 초도(初度)이므로 성수초(星宿醮)를 베풀어 수(壽)를 빌었다.” 이후 왕실에서 왕자의 첫돌 의례를 행했다는 기록은 정조 대 전후로 가장 많이 보인다. 정조의 돌에 대한 기록은 『정조실록』 부록 「혜경궁이 내린 행록(行錄)」과 「정조대왕 행장」에 보인다. 행록에는 “대행대왕(大行大王)은 임신년 9월 22일 축시에 창경궁 경춘전에서 탄생했는데 …… 백일 이전에 썼고 1년도 채 못 되어 걷기 시작했으며, 돌 때는 돌상으로 걸어가서 맨 먼저 붓과 먹을 만지고 책을 펴 읽는 시늉을 하였다.”라 하였고, 행장에는 “첫돌이 돌아왔을 때 돌상에 차려진 수많은 노리갯감들은 하나도 거들떠보지 않고 그저 다소곳이 앉아 책만 펴 들고 읽었다.”라고 하였다. 돌잡이 행사에 대한 기록이 있어 당시 첫돌 의례가 오늘날과도 비슷했음을 보여 준다.

정조 7년 9월 7일 실록 기사에는 문효세자의 초도일에 신하들을 불러서 보도록 했다는 기록이 있으며, 첫돌 의례가 치러졌음을 짐작하게 하는 호시(弧矢)와 채색의 옷[衣彩]이 나온다. 원자의 초도일을 기념하여 세금을 감해주거나 응제(應製)를 행했다는 것으로 보아 국가적으로도 비교적 의미가 있었음을 알 수 있다. 『국조보감(國朝寶鑑)』 정조 15년 6월 18일 기사에서는 원자(후의 순조)의 첫돌 의례 모습을 볼 수 있다. “이날은 혜경궁의 생일 날이면서 원자의 첫 돌날이었다. 온갖 놀잇감을 차려놓은 상을 김복헌에 놓았다. 먼저 채색실을 집어보고 다음은 화살과 관악기, 현악기를 잡아당겼다.”라고 하여 『정조실록』의 같은 날짜의 기록과 같다.

양반가의 돌잔치에 대한 기록은 『양아록(養兒錄)』, 『쇄미록(瑣尾錄)』, 『지봉유설(芝峰類說)』 등에 보인다. 『양아록』에서는 “임자년(1552) 정월 5일 숙길(淑吉)이 태어난 지 일주년이 되었다. 잡구를 진열해놓고 손으로 무엇을 잡는가를 알아보는 것은 고인(古人)들이 모두 이와 같이 하였기 때문이다.”라 하였다. 『쇄미록』에서는 “효립(孝立)의 생일이어서 윤희의 처자가 술과 떡을 마련해가지고 와서 장난감을 효립 앞에 벌여놓고 먼저 그 집을 물건을 보았다.”라고 하였다. 이로써 돌잡이 풍속이 태종 대 이래 이어진 것임을 알 수 있다. 간행 시기를 보면 『양아록』이 1552년, 『쇄미록』이 1598년이므로 태종 때 첫돌을 기념하는 왕실의 돌잡이 행사가 16세기 중반 이전에 양반가에 전파된 것으로 추측할 수 있다. 그러나 첫돌 의례가 민간에서도 보편화되었는지는 알 수 없다.

첫돌 의례에 대한 근래의 기록 중 하나는 최남선의 『조선상식문답』이다. 여기에서는 “아이가 나서 일주년이 지난 때쯤은 아이가 앉는 것은 물론이요. 서서 기동하고 슬기와 열량이 자못 발달하니 이를 기회로 하여 어른 세계의 온갖 물건을 벌여놓고 그 생각 돌아가는 것을 한번 보려고 함이 미상불 괴이치 않은 일입니다.”라고 하며 돌잡이하는 풍습에 대해 “중국에서 시아(試兒)니 시주(試周)니 하여 육조시대부터 있어왔는데 조선에도 벌써부터 이 잔치가 널리 행하여 지금도 쇠하지 않습니다.”라 하였다.

이러한 기록들을 보면 첫돌 의례가 중국으로부터 전래되었는지 아니면 우리나라 자생인지는 알 수 없고, 자생이라 하더라도 언제부터 시작되었는지 알 수 없다. 첫돌 의례의 시작과 정착을 대략 추측해본다면 조선시대 들어 왕실을 중심으로 행해지기 시작한 것으로 보인다. 『고려사』에 왕손의 태자 책봉 의례에 대한 기록은 있으나 첫돌 의례를 행했다는 기록은 없기 때문이다. 이러한 의례가 양반가에 수용되면서 조선 후기에는 민간에서도 받아들여 행한 것이 아닌가 생각된다. 그러나 이러한 수용은 급속히 정착된 것은 아니다. 1930~1940년대에 이르러서도 민간에서 첫돌 의례를 해준 경우는 흔하지 않았다. 산업화가 크게 진전된 1970년대에도 돌잔치는 집안 형편이 여의치 않을 경우 생략하였고, 조금 형편이 나은

집에서는 사진을 찍는 것으로 대신한 경우도 있었다. 첫돌 의례에 대한 인식이 보편화되었다고 해도 완벽하게 정착하기에는 상당한 시간이 소요된 것이다.

이러한 첫돌 의례를 치른 이유는 두 가지로 볼 수 있다. 첫째는 아이의 수명이 길어지고 복을 누리고 살기를 기원하는 것이다. 둘째는 출생 후 1년이 되는 시기가 아이의 생존에 중요하였기 때문이다. 『조선상식문답』에서 최남선은 “아이가 나서 일주년이 되면 아슬아슬한 액기(厄機)를 대개 벗어나서 든든한 장래를 기약할 수 있는 단계에 들어가니 돌이라는 축하연이 있음직합니다.”라고 하였다. 아슬아슬한 액기란 아이의 사망을 의미하는 것으로 생각되는데, 옛날에는 그만큼 영아 사망률이 높았다.

영아 사망률은 1세 미만일 때 사망한 영아의 수를 그해 1년 동안 태어난 출생아의 수로 나눈 비율이며, 보통 1,000분비로 나타낸다. 조선시대의 통계는 아니지만 1925년부터 1930년까지 한 해 평균 1세 미만 영아 사망자 수는 4만 9000여 명이며 출생아 1,000명당 영아 사망자 수는 73.7명으로 매우 높게 나타난다. 이는 경제적 어려움과 질병의 만연, 의료 혜택과 의약품의 절대적 부족에서 기인한 것으로 당시 사회의 일면을 보여주는 것이다. 1925년 전체 사망률 100% 가운데 영아 사망률은 11.3%, 1930년에는 12.1%를 차지하였다. 이러한 통계 수치를 볼 때 조선시대의 상황이 이보다 나았다고는 볼 수 없을 것이다. 이 같은 높은 영아 사망률은 첫돌 의례를 하는 원인 중 하나로 보기에 충분하다. 그렇지만 영아 사망률이 첫돌 의례 수행의 주요 원인으로 볼 수는 없다. 영아 사망률이 줄어드는 현대에도 첫돌 의례가 줄지 않았기 때문이다. 첫돌 의례 수행에는 사회·문화적 요인도 중요함을 이를 통해 알 수 있다.

참고문헌

조희진, 「첫돌 의례와 복식의 변천 과정」, 『복식문화연구 제7권 4호』, 복식문화학회, 1999.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

돌은 생후 일주년을 일컫는 말이다. 돌이라는 말은 아이의 나이를 표시하는 말로도 쓰여 ‘한 돌을 맞았다’, ‘두 돌을 잡혔다’, ‘세 돌이 된다’ 등으로도 표현하고 그냥 돌이라고 할 때에는 아이의 첫돌을 뜻한다. 한자로는 돌을 초도일(初度日)·수(晷)·수일(晷日) 등으로 표기한다. 이와 같이 아이가 출생하여 꼭 1년이 되는 첫 생일날을 돌이라 하여 빈부귀천이나 경향(京鄕)의 지역적 차이 없이 누구나 아이를 위한 돌잔치를 마련하였다.

돌날 아침에 삼신상을 차려 아이의 명복(命福)을 빌고, 가족 등이 모여 미역국과 쌀밥으로 조반을 마친 다음 돌잔치를 시작한다. 돌맞이하는 아이는 돌 옷을 예쁘게 차려입고 준비된 돌상 앞에 앉는다. 사내아이는 저고리와 바지에 조끼·마고자·두루마기를 입히고, 그 위에 남색 쾌자를 입힌다. 머리에는 복건을 씌우고 발에는 수를 놓은 타래버선을 신긴다. 가슴에는 돌띠를 두르고 허리에는 돌 주머니를 채워준다. 여자아이에게는 색동저고리와 다홍의 긴 치마를 입히는데, 당의를 덧입히기도 한다. 머리에는 조바위나 굴레를 씌우고 발에는 타래버선을 신긴다. 가슴에는 역시 돌띠를 매주고 치마말기에 돌 주머니를 채워준다. 그림에서는 자리를 깔고 앉은 아이가 굴레를 쓰고 붉은색 색동옷을 입고 있다.

돌상은 안방이나 대청에 차리는데 각종 떡과 과일을 풍부히 올리고 그 밖에 강정·약과·약

밥·고기·생선·전 등도 차린다. 특히 돌 음식으로는 국수·백설기·수수팔떡 등 장수와 무병, 부정을 막는 의미의 음식이 차려진다. 돌맞이할 아이는 병풍을 쳐놓은 곳을 뒤로하고 돌상을 향하여 앉는다. 그림의 돌상에는 두 가지의 고인 음식을 놓은 듯하지만, 어떤 음식인지는 구분하기 힘들다. 아이의 왼쪽에는 갓 쓰고 도포 입고 술띠를 한 할아버지가 앉아 기쁜 듯이 아이를 바라보고 있다. 그 할아버지 옆에 아이의 아버지가 앉아 있다. 오른쪽에는 아이의 어머니가 쪽진 머리에 붉은 치마와 삼회장저고리인 듯한 것을 곱게 입고 뒤쪽으로 조금 물러 앉아 있다. 그 앞쪽에는 할머니가 쪽진 머리에 일반적인 치마저고리를 입고 있다. 마당에는 친척인지 동네 사람인지 모르지만, 아이들과 엮은머리를 한 여인들이 서 있다.

일반적으로 아이의 돌 때에는 부모와 형제자매·일가친척·손님들이 모여서 아이를 바라보고 돌상 아래 바닥에는 여러 물건을 질서 없이 놓아둔다. 남자아이의 경우에는 쌀·돈·책·붓·떡·두루마리·활·장도·흰색 실타래·대추·국수·떡 등을, 여자아이의 경우에는 쌀·돈·책·붓·떡·두루마리·바늘·인두·가위·잣대·흰색 실타래·대추·국수·떡 등을 놓아둔다. 아이는 이것들을 집는데, 첫 번째와 두 번째에 집는 물건으로 아이의 성격·재질·수명·재복·장래성을 점쳐본다. 이러한 행사를 돌잡이라고 한다. 책·떡·붓·두루마리를 먼저 집으면 학문에 힘써 과거에 등과하여 벼슬을 하고, 쌀·돈을 먼저 집으면 부자가 될 것이라고 보았다. 활·장도를 먼저 집으면 무관이 되고, 실과 국수를 먼저 집으면 장수한다고 보았다. 대추를 먼저 집으면 자손이 많고, 떡을 먼저 집으면 미련하며, 바늘·가위·자·인두를 먼저 집으면 바느질을 잘할 것이라고 보았다. 부모와 가족들은 아이가 잘살기를 바라는 쌀과 돈을, 공부 잘하기를 바라는 책·붓을, 명이 길기를 위해서 실과 국수를, 바느질을 잘하기 위해 바늘·인두 등을 가까운 데 놓아두기도 한다. 그러나 부모가 바라는 대로 물건을 집지 않는 경우가 많다.

돌날에는 떡을 쟁반이나 대접에 담아서 이웃집에 보낸다. 이것을 돌떡 돌린다고 한다. 돌떡을 받은 집에서는 떡을 가져온 그릇에 돈·쌀·실타래 등을 넣어 답례한다. 돌날에는 일가친척이며 친지들이 많이 와서 축하를 하고 주식과 떡을 대접받는다. 이때 축하객들은 돈·쌀·실·수저·밥그릇·밥상 등의 축하품을 가지고 온다. 외할머니나 고모 같은 근친자는 옷·반지·수저·포대기·돈 등 다른 축하객보다 값나가는 선물을 한다.

참고문헌

이광규, 『한국인의 일생』, 일조각, 1985.

장철수, 『한국 전통사회의 관혼상제』, 한국정신문화연구원, 1984.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

24. 『풍속화첩(風俗畫帖)』 중 「야연(野宴)」



【기본사항】

성협(成夾), 19세기, 종이에 담채, 28.3×29.7cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

나뭇잎이 많이 떨어진 것으로 보아 때는 늦가을이다. 이제 관례를 치르면 성인이 되는 아이가 무릎 꿇고 앉아 있고, 주인공을 위해 네 사람이 들에 나와 나무 그늘 아래에서 숯불이 담겨 있는 커다란 발 달린 화로를 중심으로 빙 둘러앉아 간소한 연회를 즐기고 있다. 화로에는 전립(甗) 모양으로 만든 남비(南飛)인 전립투(甗套; 병거짓골)가 올라 있다. 전립투 위 편편한 곳에는 먹기 좋은 크기로 썬 고기가 있다.

나무젓가락으로 익은 고기를 입에 넣거나 나무젓가락으로 고기를 뒤집어가며 익히는 어른, 막 익은 고기를 나무젓가락으로 집고 있는 어른이 있는가 하면 한 어른은 막걸리를 마시고 있다. 옆에는 막걸리를 담은 술병이 보인다. 주인공인 소년은 고기를 손으로 집어서 먹고 있는데, 당시 궁중에서는 9세에 관례를 하였으니 소년의 나이도 그렇게 많지는 않을 것이다.

주인공인 소년 옆 약간 뒤편에 바구니가 놓여 있다. 이 속에는 버섯이 바구니 위로 솟구쳐 올라올 정도로 가득 담겨 있다. 또 옆에는 작은 소반(小盤)이 있고 여기에는 육수장국을 담은 것으로 보이는 2개의 대접이 놓여 있다.

무쇠로 만든 두꺼운 주물제(鑄物製) 병거짓골은 압연(壓延)한 것이 아니다. 압력이 걸리지 않은 상태에서 주형(鑄型)으로 만들기 때문에 고기를 굽는 편편한 곳에는 오목하게 들어간 작은 구멍이 많다. 그래서 고기를 구울 때에는 이 구멍에 고기 속에서 나온 기름이 들어가 고기가 들러붙지 않는다. 이 두터운 주물 냄비는 결코 쉽게 식지도 않아 따뜻한 음식을 오랫동안 즐길 수 있게끔 해준다. 고기가 구워지는 동안 고기에서 나온 즙액이 움푹하게 들어간 한가운데에 저절로 모이게 되며, 즙액이 어느 정도 모인 상태에서 간을 한 육수장국을 넣고 비로소 버섯을 비롯한 채소를 넣어서 익혀 먹는다. 처음에는 고기를 구워서 먹고 고기

를 어느 정도 다 먹고 나서 채소를 먹는 것이니, 채소와 고기를 다 먹는다고는 하나 아무래도 고기 구워먹는 쪽이 채소 끓여먹는 쪽보다 우선이라고 보는 것이 타당하다. 고기 구워먹는 것이 주목적이고, 채소 끓여먹는 것은 부수적으로 따라오는 조리법이다.

18세기와 19세기의 조선은 전립투를 사용하여 고기를 구워먹는 것이 하나의 유행처럼 번졌던 것 같다. 먼저 1700년 대 말에 나온 유득공(柳得恭, 1747~1800)이 지은 『경도잡지(京都雜誌)』를 통해 보자.

"냄비 이름에 전립투라는 것이 있다. 병거지 모양에서 이런 이름이 생겨났다. 가운데 움푹하게 들어간 부분에 채소를 넣어서 데치고, 그 가장자리의 편편한 곳에 고기를 굽는다. 술안주나 반찬에 모두 좋다. "

전립투의 편편한 곳에 고기를 굽고 채소는 가운데 움푹하게 들어간 곳에 넣어서 술안주나 밥반찬으로 한다 했다. 19세기에 들어서면 당시의 상황을 더욱 구체적으로 기술하여 상세히 알 수 있게 해주는 몇 개의 문헌이 등장하는데, 서유구(徐有渠, 1764~1845)가 1800년대 초에 지은 『옹희잡지(饕[食+熙]雜誌)』가 있다.

"적육기(炙肉器)에 전립을 거꾸로 놓힌 것과 같은 모양을 한 것이 있다. 도라지, 무, 미나리, 파 등을 잘게 썰어 이것을 장수(醬水)가 들어 있는 복판 움푹 들어간 곳에 담근다. 숯불 위에 올려놓고 철을 뜨겁게 달군다. 고기를 종잇장처럼 얇게 썰어 유장(油醬)에 적신 다음 젓가락을 사용하여 사면에 지지 굽는다. 1기(器)로 3~4명이 먹는다. 이것이 속칭 전철(煎鐵) 혹은 전립투이다. "

전립투를 고기 굽는 그릇[炙肉器]이라고 설명하면서, 고기는 참기름과 간장[油醬]을 발라 굽고 도라지, 무, 미나리, 파 등의 채소는 육수장국에 넣어서 익혀 먹는데 1기의 전립투로 3~4명이 먹는다고 기술하였다. 그리고 전립투가 전철이라는 것이다. 그런데 전립투나 전철은 번철(燔鐵)이라고도 한다는 문헌이 보인다. 전(煎)은 '지질 전, 볶을 전'이고, 번(燔)은 '구울 번'이니 전철보다는 번철 쪽이 오히려 적육기에 가깝다. 홍석모(洪錫謨)가 1849년에 쓴 『동국세시기(東國歲時記)』를 보자.

"서울 풍속에 숯불을 피워놓고 번철을 올려놓은 다음 참기름, 간장, 달걀, 파, 마늘, 고춧가루로 쇠고기를 조미하여 화롯가에 둘러앉아 구워먹는다. 이것을 난로회(煖爐會)라 한다. 이달부터 추위를 막는 도회의 시식(時食)으로 하는데, 옛날부터 있는 난란회이다. 생각하건대 『세시잡기(歲時雜記)』에는 북경 사람들이 10월 초하루에 술을 걸러놓고 화로에 저민 고기를 구우며 둘러앉아 먹고 마신다 하였다. 이것을 난로회라 한다. "

화로로 따뜻하게 하는 모임이 난로회이고, 따뜻하고 따뜻한 모임이 난란회이다. 난로회나 난란회는 같아서 날씨가 추워지는 시기에 추위를 막고자 모여서 고기를 구워먹는 모임이다. 그 시기를 홍석모는 음력 10월부터라 했고, 도회에서는 시식화되었다. 동국(東國)은 바로 조선이고, 도회란 한성을 포함하는 도시를 가리킨다. 성협이 그린 「야연(野宴)」 모습은 『동국세시기』의 기술과 거의 흡사하다. 나뭇잎이 많이 떨어진 분위기는 겨울의 시작으로 늦가을인 음력 10월로 보인다. 다섯 명이 옹기종기 화

룻가에 둘러앉아 몸과 마음을 따뜻하게 하는 모임을 하고 있다. 다만 모임의 동기는 관례를 치르는 소년을 축하하는 것에서 출발하였다. 시식과 축하연을 겸한 모임이다.

어찌되었든 도회 사람들 사이에 크게 유행한 전립투는 궁중에서도 즐겼다. 궁중에서는 이를 전철이라 했다. 전철이라는 궁중 용어가 『옹희잡지』에 등장하는 것으로 보아, 궁중 음식화한 전철이 사대부가로 전해지면서 전립투가 되었을 가능성이 있다. 1868년(고종 7)에 행한 진찬(進饌)에서 대왕대비께 붉은색의 발 높은 대우반(大隅盤)에 다음과 같은 식품을 유기(鑪器)와 당화기(唐畫器) 10기에 담아 차리고 풍로(風爐) 위에 전철을 별도로 올리면서 이를 ‘대왕대비 전진어전철안(大王大妃殿進御煎鐵案)’이라 했다.

대왕대비 전진어전철안

쇠고기 1합(盒) ; 우둔육 1부(部), 소갈비 1부, 쇠고기 안심육 1척(隻), 콩팥 1/2척, 양 1/6부, 꿩 1수(首), 참기름 2되[开], 생강 5작(夕), 파 1과 1/2단(丹), 후춧가루 1홉[습], 마늘 5개(箇), 잣 3홉, 간장 7홉, 깨 1홉

각색 채소 1기 ; 무 8개, 미나리 6수(手), 도라지 5되, 표고버섯 10립(立), 고추 5홉, 달걀 2개, 고사리 3급(級)

건면(乾麵) 1기 ; 메밀국수 50사리

배·곶감·밤 1기 ; 배 10개, 곶감 30개, 밤 4되, 잣 5작

각색 정과 1기 ; 생강 5홉, 도라지 1단, 연근 2/3단, 동아 1/2편(片), 모과 1개, 산사 1되, 흰꿀 3홉, 꿀 3홉, 각색당 1냥(兩) 6전(錢)

화채 1기 ; 배 3개, 석류 1개, 유자 1개, 잣 2작, 오미자 2작, 연지 3기, 흰꿀 3홉

침채 1기

달걀 1기 ; 달걀 10개

참기름 1기 ; 참기름 1홉

개자(芥子) 1기 ; 황개자 5작, 흰꿀 1작, 초 2작

이상의 내용으로 보면 쇠고기, 각색 채소, 건면, 실과, 정과, 화채, 침채, 달걀, 참기름, 개자를 유기와 당화기로 구성된 10그릇에 담아 전철 냄비에 올려 즉석에서 조리해 먹는 것이 전철이다. 참기름·생강·파·후춧가루·마늘·잣가루·간장·깨로 양념한 고기는 구워서 참기름이나 겨자장에 찍어 먹고, 채소는 육수장국을 부어 끓여서 먹는 형태로 이때 메밀로 만든 건면(마른 국수)을 함께 넣어서 달걀을 깨뜨려 넣고 끓여 겨자장에 찍어 먹는 것이다. 먹을 때는 동치미도 곁들여서 뜨거운 음식에 차가운 음식을 조화시켰다. 후식으로는 배, 곶감, 밤, 생강정과, 도라지정과, 연근정과, 동아정과, 모과정과, 산사정과, 각색당, 화채가 올려졌다. 대왕대비 한 분께 올리는 양으로 무려 50인분(메밀국수가 50사리인 것을 참작)을 담아 차렸다. 50인분이 한 그릇에 담겨져 1기가 되어 10기가 전철안(煎鐵案)에 차려졌으므로, 전철안의 크기는 엄청나게 컸을 것이다. 그래서 전철안을 대우반으로 했다.

구이를 중점으로 하면서 한편으로 전골(飪骨)도 만들어 먹은 당시의 전립투 문화는 어디에서 왔을까. 서유구가 1827년경에 쓴 『임원십육지(林園十六志)』에서 송대(宋代)의 『산가청공(山家淸供)』을 인용하면서 적토육방(炙兔肉方; 토끼를 구워먹는 방법)을 설명하였다. 이 적토육방이 조선의 구이전골 방법과 매우 비슷하다고 하였다. 서유구는 『옹희잡지』에서도 중국에서 고기를 구워먹을 때 사용하는 철상(鐵床)이 전철과 같을지도 모르겠다고 하였다.

병자호란(1637) 이후에 계속된 청나라의 연행(燕行)은 관무역과 사무역을 활발하게 전개시켰다. 연경(燕京;북경)을 통한 중국 문물의 유입과 함께 북학(北學) 사조가 생기면서 실학사상이라는 시대정신이 생겨났다. 음식문화도 예외가 아니어서 중국에서 유행하는 그릇과 음식들이 이때에 많이 유입되어 궁중 음식화되었다. 중국의 휘꺾쯔[火鍋子]가 조선에 들어와 신설로(新設爐) 또는 열구자탕(悅口子湯)이란 명칭으로 궁중 음식이 되고, 이것이 반가에 전해져 신선로가 되는 변천 과정을 겪듯이 중국으로부터 들여와 궁중에서 전철이라 했던 것이 반가에 전해지며 전립과 비슷한 모양에서 전립투라고 했다고 보는 것이다. 이것은 다시 고기 굽는 쪽에 무게를 더 둘 경우 변철이라 하고, 끓인 채소에 국수를 넣어서 먹는 쪽에 무게를 둘 경우에는 전골이라고도 하였다. 이런 과정을 거쳐 전립투, 전철, 변철, 전골 등 다양한 명칭이 생겨난 것이다. 성협이 그린 「야연」은 18, 19세기의 조선시대에 겨울의 시식 음식과 모임 음식으로까지 발전하여 크게 유행한 구이와 전골 문화를 한눈에 보여준다.

참고문헌

『경도잡지(京都雜志)』

『동국세시기(東國歲時記)』

『무진진찬의궤(戊辰進饌儀軌)』

『옹희잡지(饗[食+熙]雜志)』

『임원십육지(林園十六志)』

김상보, 『사도세자를 만나다』, 북마루지, 2011.

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 2008.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권2, 민속원, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【제목】 『풍속화첩(風俗畫帖)』 중 「야연(野宴)」

【미술사】

「야연(野宴)」은 프랑스 기메박물관의 『풍속도8첩병』 「설후야연(雪後野宴)」과 마찬가지로 조선시대 난로회(煖爐會)의 풍속을 그린 것이다. 이 그림의 작자는 19세기의 화가 성협(成夾, 생몰년 미상)이다. 성협이라는 인물에 대해서는 자세히 알려지지 않았으나 한국에서 활동한 베네딕트회 소속의 독일인 신부인 에카르트(Andreas Eckardt, 1884~?)가 독일어로 저술한 『조선미술사』(원제 Geschichte der Koreanischen Kunst, 1929)에서 성협이 신윤복의 친척이라 서술하고 있다. 『조선미술사』의 내용의 신뢰도를 감안한다면 전혀 근거 없는 이야기는 아닌 듯하다.

성협의 「야연」, 즉 난로회 장면에서는 「설후야연」과 달리 계절을 보여주는 배경이나 기생들이 표현되지 않고 다섯 명의 선비들이 붉은색의 불꽃이 피어오르는 화로 앞에 둘러앉아 술과 고기를 먹고 있는 장면이 클로즈업되어 묘사되었다. 털 달린 남바위를 쓴 인물만이 유일하게 이 그림 속 계절이 겨울임을 알려준다. 오른쪽의 갓을 쓴 남자는 옆에 술병이 있는 것으로 보아 술 한 잔을 들이켜고 있는데, 고개를 옆으로 돌리고 마시는 것으로 보아 나머지 사람들보다 연배가 아래인 듯하다. 그 옆에 한 손에 고기를 가득 담은 접시를 들고,

다른 한 손으로는 젓가락으로 고기를 집어 후후 불며 먹는 선비의 모습이 익살스럽다. 이렇게 다섯 명의 남자가 흥겹게 고기를 먹고 있는 상단에는 그림의 내용만큼이나 익살스러운 다음과 같은 시가 적혀 있다.

"술잔, 젓가락 늘어놓고 이웃 모두 모인 자리
버섯이며 고기며 정말 맛이 있네 그려
늪마에 이런 음식 좋아한들 어찌 식욕을 풀어보리
고깃간 지나며 입맛 다시는 사람일랑 본받지 말아야지."

위의 내용에서도 언급했듯이 추운 겨울날 고기와 버섯 등을 구워먹은 난로회에 대한 기록은 중국 송대 여원명(呂原明)의 『세시잡기(歲時雜記)』와 맹원로(孟元老)의 『동경몽화록(東京夢華錄)』에서 처음 보인다. 중국의 난로회도 이 난로회 그림에서처럼 10월 초하루에 둘러앉아 술과 함께 화로에 고기를 구워먹었던 것으로 보인다. 송나라 때 풍속인 난로회가 우리나라에 언제 들어왔는지 알 수 없으나, 18세기 이후 활성화되었는지 당시 기록에 종종 언급된다.

먼저 박지원(朴趾源, 1737~1805)의 기록인 『연암집(燕巖集)』 제3권 「만휴당기(晩休堂記)」에 다음과 같은 내용이 있다.

"내가 예전에 작고한 대부(大夫) 김공 술부(金公述夫)와 함께 눈 내리던 날 화로를 마주하고 고기를 구우며 난회(煖會)를 했는데, 속칭 철립위(鐵笠圍)라 부른다. 온 방안이 연기로 후끈하고 파, 마늘 냄새와 고기 누린내가 몸에 배었다."

이 기록을 보면 난로회가 열리던 시기와 난로회의 정경을 짐작할 수 있다. 즉 ‘눈 내리던 날’, 즉 겨울에 ‘화로를 마주하고 고기를 구우며’ 지인들과 함께 어울렸던 것이다. 그리고 속칭 철립위라 부른다고 하였는데, 그림에서처럼 철립을 거꾸로 뒤집은 듯한 가운데가 움푹 들어간 원형의 불판 가장자리에 고기를 구워 먹었던 데에서 유래된 것으로 여겨진다. 19세기 세시풍속기인 홍석모(洪錫謨, 1781~1850)의 『동국세시기(東國歲時記)』(1849)에서도 더욱 자세히 난로회에 대해 서술하고 있다.

"서울 풍속에 숯불을 화로 가운데 훤히 피워놓고 번철(燔鐵)을 올려놓은 다음 쇠고기를 기름, 간장, 달걀, 파, 마늘, 고춧가루에 조리하여 구우면서 화롯가에 둘러앉아 먹는다. 이것을 난로회라 한다. 이달부터 추위를 막는 음식으로 고기를 먹었는데, 이것이 곧 옛날 난란회(煖暖會)다. 또 쇠고기나 돼지고기에 무, 오이, 훈채, 달걀을 섞어 장탕(醬湯)을 만든다. 이를 열구자신선로(悅口子神仙爐)라 한다. 또 생각건대 『동경몽화록』에 “10월 초하루에 유사(有司)가 난로와 숯을 올리면 민간에서는 모두 술을 가져다놓고 난로회를 한다.”라고 했다. 지금의 풍속도 그러한 것이다"

쇠고기를 갖은 양념과 재료를 넣어 조리하여 먹은 것으로 보아 지금의 불고기를 연상하게 하는데, 역시 추위를 막는 음식이라 한다. 이러한 음식은 서민들이 쉽게 접근할 수 없었던 것으로, 상류층의 풍속으로 여겨진다.

총 16면으로 이루어진 이 『풍속화첩』은 화첩 형식으로, 상단에 시와 함께 하단에 그림으

로 구성되어 있다. 화첩 내용은 조영석에서부터 김홍도, 김득신, 김양기 등 조선시대 역대 풍속화가들의 그림을 망라하여 모사한 장면들로 이루어져 있다. 그러나 필치와 채색이 방만하여 높은 수준의 화가는 아닌 것 같다. "

참고문헌

강명관, 『조선풍속사: 조선 사람들 풍속으로 남다 2』, 푸른역사, 2010.

국악원 엮음, 『조선시대 음악 풍속도 II』, 민속원, 2003.

안드레 에카르트 지음, 권영필 옮김, 『에카르트의 조선 미술사』, 열화당, 2003.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

『풍속화첩』 중 「야연(野宴)」은 「설후야연(雪後野宴)」과 같이 쇠고기를 화로에 구워 먹는 모습을 그린 것이다. 조선시대 쇠고기 소비는 국가의 우금(牛禁) 정책에 의해 크게 제한되었다. 농사가 가장 중요한 조선 사회에서 사람보다 우수한 노동력을 지닌 소의 도살은 국가에 의해 금지되었던 것이다. 그러나 공식적으로 쇠고기를 소비할 수 있는 길은 있었다. 조선 후기 성균관 소속 노비들이 운영하는 현방(懸房)에서는 공식적으로 쇠고기를 판매했다. 성균관의 노비들은 어떠한 이유로 우금 정책으로 소비를 억제하는 쇠고기를 합법적으로 판매하게 되었을까.

성균관의 노비들의 기원은 고려 말 안향(安珦, 1243~1306)이 성균관에 기증한 노비들이다. 그 노비들의 후손이 성균관이 개교할 때 한양으로 이주한 것이다. 이들 성균관 노비를 반인(泮人)이라 하고, 이들이 거주한 동네를 반촌(泮村)이라 하는데 성균관으로 진입하는 중심 다리인 향석교를 중심으로 동반촌과 서반촌으로 나뉘어져 있었다. 이들은 반촌에 거주하면서 성균관과 관련된 업무를 수행하였다. 성균관에는 조선 전기부터 문묘 제향에 필요한 쇠고기를 조달하기 위해 도살장 겸 정육점인 도사(屠肆)가 설치되어 있었다. 도사에서 제사용 쇠고기를 마련하고 남은 고기를 성균관 소속 노비들이 생계를 위해 판매하기도 하였다. 그러나 이 시기에는 도사에서의 쇠고기 판매가 성균관의 주 수입원은 아니었다. 조선 초에는 성균관에 학전(學田)이 지급되었고, 태종 이후 역대 왕들이 하사한 외거노비들의 신공에 의해 성균관 운영에 필요한 물품을 조달하였다. 외거노비들은 신공으로 매년 노(奴)는 배 1필 반, 비(婢)는 배 1필을 바쳤다.

그러나 16세기 중엽 직전제(職田制)의 폐지로 토지의 사적 소유가 발달하자 각 아문(衙門)과 궁방(宮房)에서는 경쟁적으로 다른 궁가나 아문의 토지를 침탈하였다. 이러한 경쟁에서 성균관의 토지가 줄게 되었다. 토지의 부족분을 메우기 위해 국가에서 성균관에 어전(漁箭)을 사용하였는데, 가장 중요한 수입원은 인천의 영종도와 전라도 부안 위도(鰐島)의 어장이었다. 임진왜란과 병자호란 양란을 거치면서 토지가 황폐화되고 외거노비가 줄면서 성균관의 재정은 악화되었는데, 비슷하게 재정이 악화된 다른 아문과 궁방들이 성균관의 토지와 어장을 침탈하였다. 가장 큰 수입원이던 영종도 어장은 영빈방(寧嬪房)으로 옮겨지고 토지마저 줄었다. 외거노비들은 사노비로 가탁(假託)하거나 양인을 모칭(冒稱)하며 빠져나갔다. 이러한 상황에서 쇠고기 수요가 증가하면서 도사가 거두는 판매 이윤이 증가하였다. 성균관은 도사를 현방으로 재편하여 성균관의 주요 재정원으로 부각시켰다. 현방이라 하여 ‘縣’ 자

를 쓰는 것은 쇠고기를 달아놓고 판매하였기 때문이다.

쇠고기의 수요는 17세기 중반부터 증가하기 시작하였는데, 가장 큰 요인으로는 서울의 경제적 성장과 상업 발전을 들 수 있다. 즉 대동법이 시행되어 물자가 서울에 집중되어 유통되면서 소비 수준이 높아졌다. 그리고 중인층의 성장은 소비 수준을 높이는 데 큰 역할을 하였다. 서울에 물자가 모이고 상인들이 유통을 활발히 하면서 술집들이 많이 생겨나 쇠고기가 술안주로 주목받았고, 이에 따라 수요가 증가되었다. 쇠고기 소비를 위해 소가 많이 도살되었는데 소는 농사를 위해 보호받아야 했다. 국가에서는 관리를 파견하여 소의 도살을 금지했으나 도살은 줄어들지 않았다. 이러한 현실에서 도살을 적절한 수준으로 제한하기 위해 성균관의 도사만 도살과 판매를 허가하였다. 국가에서는 성균관 노비들의 도살만 허용하고 나머지는 금지하여 소의 도살을 줄이고자 한 것이다. 성균관 노비들이 운영하던 도사는 쇠고기 판매점의 성격이 강조되는 현방으로 재편되었다. 즉 현방은 국가에게 쇠고기 판매의 독점권을 받은 것인데, 이 독점권을 합리화하기 위해 현방은 삼법사(三法司)인 사헌부·형조·한성부에 속전(贖錢)을 냈다.

현방이 쇠고기 판매 독점권을 가지면서 현방은 한양 도성 안에 다양하게 분포하였다. 따라서 현방을 운영하는 성균관 노비들도 도성 안에 흩어져 생활하게 되었다. 현방이 성립된 시기는 17세기 중반 이전으로 보인다. 현방은 처음 설치될 당시에는 48곳에 두었으나 우역(牛疫)과 우금 등의 이유로 수가 변화하였다. 현종 말에는 10곳이었고, 1675년(숙종 1)에는 15곳이 되었다. 1682년(숙종 8) 20곳, 1686년(숙종 12) 마포에 추가로 세워 21곳이 되었다. 1782년(정조 6)에 경모궁 근처 광례교 동쪽에 현방이 세워졌고, 1814년(순조 14) 뚝섬과 두모포 사이에 1곳이 더 설치되었다. 현방은 도성 각 지역에 흩어져 있었으나, 특히 북부 지역과 중부 지역에 집중되었다. 이 지역에는 부유한 양반층과 중인층이 거주하였기 때문이다. 경제적 부를 축적된 양인들이 증가하면서 도성 주변과 외곽에도 현방이 설치되었다.

쇠고기 판매 독점권으로 현방은 큰 이익을 보았는데, 그 이익은 성균관 노비들의 생계유지와 성균관의 운영 및 속전의 납부 등에 쓰였다. 성균관의 재정이 악화되면서 성균관의 노비들은 문묘를 지키고 유생 부양에 필요한 잡무를 처리하는 본연의 임무 외에 성균관 재정의 부족분을 충당하도록 강요되었다. 성균관 유생의 수가 증가하여 쌀이 부족하자 노비들은 부족분의 쌀을 책임져야 했다. 이와 더불어 반찬, 빨감과 기름도 바쳐야 했다. 이들 물건을 바치는 것은 1708년(숙종 34) 이후 돈을 바치는 것으로 정해졌다. 1782년에는 식당에서 식사 준비를 하던 일도 성균관 노비에서 빈한한 자들로 바뀌었다. 대신 노비들은 이에 대해서도 돈을 내야 했다. 이렇게 바뀔 수 있었던 이유는 현방의 쇠고기 판매 이익이 상당했기 때문일 것이다.

그러나 쇠고기 판매에 따른 이익이 컸기 때문에 사도자(私屠者)들도 늘어나는 추세였다. 쇠고기 판매 독점권을 확고히 하기 위해 현방에서는 사도자를 직접 형조에 넘길 수 있는 권한이 있었다. 그러나 현방이 도살할 소를 독점적으로 공급받는 것은 아니었기 때문에 사도의 가능성은 늘 있었다. 겨울 동안 소를 먹일 양식이 부족한 농가는 소를 팔았는데 흉년이 든 해는 더욱 심했다. 이 때문에 도살이 가을과 겨울에 성행한 것이다. 이러한 소들이 매매되어 서울에 올라와 소의 구입은 현방뿐 아니라 모든 계층에게 열려 있었으므로 사도의 가능성이 있었던 것이다. 사도는 세도가와 궁방 및 군문(軍門) 등이 큰 이익을 바라며 하기도 하고, 포육전(脯肉廩)과 저육전(豬肉廩)의 상인들이 하기도 하였다.

참고문헌

장재천, 「조선 후기 성균관 반인의 현방과 본산대놀이」, 『한국 사상과 문화 58』, 한국사상문화학회, 2011.

최은정, 「18세기 현방의 상업 활동과 운영」, 『이화사학연구 23·24』, 이화사학연구소, 1997.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「야연(野宴)」은 성협의 『풍속화첩』에 있는 여러 풍속 장면을 비교적 세밀한 필선으로 짜임새 있게 표현한 것 중 하나로 들판 나무 그늘 아래 앉아 고기를 구워 음식을 나눠 먹고 있는 장면을 묘사한 것이다.

이들은 화면의 중단에 크게 자리를 잡고 앉아 젓가락으로 음식을 입에 넣는 사람, 음식을 집는 사람, 술을 마시는 사람, 손으로 음식을 먹는 사람 등 다양하게 자세가 표현되어 있다. 「야연」에서 눈여겨보아야 될 점은 고기를 굽는 것과 이것을 먹는 사람들이다.

우리나라에서 고기를 구워먹는 식문화는 그리 발달하지 못했을 것으로 보인다. 왜냐하면 고기를 먹기 어려운 조선시대에는 굽기보다 삶거나 국을 끓여 양을 늘려야 많은 사람들이 먹을 수 있었기 때문이다.

특히 소는 농사에 없어서 안 되는 중요한 동물이었다. 농사철이면 논갈이에서 추수한 곡식을 옮기는 일을 모두 소가 담당하였다. 국가에서는 이런 이유로 수시로 도우금지령(屠牛禁止令)을 내려 도살을 엄금했다. 보통 백성들이 식용으로 쇠고기를 먹기는 쉽지 않고, 명절에나 겨우 맛볼 수 있는 음식이었다. 인도 힌두교에서 소를 먹지 않는 이유는 인도의 농업에서 소가 없어서는 안 되는 중요한 노동력이었기 때문이다. 그뿐만 아니라 소똥은 연료로 사용하고, 소가죽 산업이 발달한 인도 생업 전반에 걸친 생태적 조건과 연관이 있다고 인류학자 마빈 해리스가 말한 바와 같이 농업을 기반으로 하는 우리에게도 소는 귀한 존재이었다.

그 때문에 쇠고기를 구워먹는 것은 드문 일이었고, 먹을 기회가 생기면 여러 사람들이 모여들었을 것이다. 도포를 입고 갓을 쓴 양반, 풍차를 쓴 양반, 탕건 쓴 양반, 탕건 쓴 사람, 두건을 쓴 사람, 복건을 쓴 종각 등이 함께 음식을 나누어 먹는 장면을 묘사하였다. 이들은 서로 뭔가 어울리지 않는 듯한 자리지만, 귀한 고기를 구워먹는데 상복을 입은 사람이나 노소(老少)가 함께한 것으로 표현하였다.

화면 상단의 제시(題詩)는 다음과 같다.

"잔과 젓가락을 놓고 사방의 이웃을 불러 모아[杯箸錯陳集四隣]
향기로운 버섯과 육포가 머리맡을 맴도네[香麩肉膊上頭珍]
늙은이의 음식 욕심을 어떻게 해결해주리오 마는[老饞於此何由解]
고깃간 앞에서 입맛을 다시는 사람은 따르지 않으리[不效屠門對嚼人]."

위의 시에서도 사방의 이웃을 불러 모아 음식을 먹는 사실과 고기를 구울 때 버섯을 얹어 먹으면 향기가 좋다는 것을 적절히 표현하고 있다.

「야연」과 관련한 우리 풍속에는 음력 10월에 전골냄비에 쇠고기를 비롯한 여러 재료를

담고 육수를 부어 끓인 음식을 둘러앉아 먹었는데, 이를 난로회(煖爐會)라 하였다.

『세시잡기(歲時雜記)』에 북경 사람은 10월 초하루에 술을 걸러놓은 후 화로에 고기를 구우면서 마시며 씹는데, 이것을 ‘난로(煖爐)’라 한다고 하였다. 또 『동경몽화록(東京夢華錄)』에는 10월 초하루에 유사(有詞)들이 난로와 술을 올리라고 하면 민가에서는 모두 술을 가져다놓고 난로회를 했다고 한다. 지금 남아 있는 옛날의 전골들은 돌이나 쇠로 되어 있는데, 돌전골들은 높이가 낮고 전이 따로 달려 있지 않은 움푹한 돌판의 형태이나 쇠전골들은 전립을 거꾸로 한 형태로 둘레에는 고기나 채소를 지지고 가운데는 장국을 끓일 수 있게 되어 있다. 그러나 예전에는 국물에 잠기도록 끓이는 탕 전골이 아니라 국물이 없는 구이 전골의 형태가 많았을 것으로 짐작된다.

참고문헌

『동경몽화록(東京夢華錄)』

『세시잡기(歲時雜記)』

이성우, 『한국식품사』, 교문사, 1984.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 1985.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

25. 「한일통상조약 기념연회도(韓日通商條約記念宴會圖)」



【기본사항】

전 안중식(安中植), 1883년, 비단에 담채, 33.5×53.5cm, 숭실대학교 한국기독교박물관

【음식문화】

「한일통상조약 기념연회도(韓日通商條約記念宴會圖)」는 계미년(癸未年)인 1883년(고종 20)에 체결한 조일통상장정(朝日通商章程)을 기념하여 베푼 연회를 안중식(安中植, 1866~1919)이 그린 그림이다. 등장인물은 조선 측의 전권대신인 민영목(閔泳穆), 일본 측의 전권공사인 다케조에 신이치로(竹添進一郎), 조선 정부의 재정고문이자 조약의 초안을 작성한 독일인 뮐렌도르프(Paul Georg von Möllendorff), 그리고 통리아문(統理衙門)의 관원들이다.

여기서 잠깐 당시의 정치적 상황을 엿보기로 하자. 1867년(고종 4) 일본은 메이지유신으로 약 700년 만에 천황에게 권력이 돌아가고 서양의 근대국가를 모방하여 근대화의 체제로 들어간다. 메이지유신으로 탄생한 신생 일본제국주의는 1875년(고종 12) 첫 번째의 무력 침공인 일본 군함 운양호 사건을 일으켰다. 이를 계기로 1876년 조선 왕조는 일본과 병자수호조약을 체결한다. 오랫동안 보수를 국시로 삼아온 조선 왕조는 점차 개국과 개화로 향하게 되어 내외적으로 국책에 일대의 전환을 가져왔으며, 전 세계 열강들과 속속 통상조약을 체결하였다. 일용 상품과 각종 문화가 열강과의 통상조약으로 물밀듯이 들어왔다. 병자수호조약 이후 새로운 지식과 새로운 사조가 널리 보급 응용되고, 중인계급과 평민들도 정치에 참여하는 등 이전과는 다른 사회적 물결 속에 있었다. 정권의 낭비와 탐관오리의 농간이 원인이 되어, 1882년(고종 19) 6월에 구(舊) 군인들이 신식 군대인 별기군의 양성과 군제 개혁에 불만을 품었던 차에 13개월이나 급료가 밀린 것이 직접적 원인이 되어 임오군란이 일어났다. 이 결과 이최응·민경호 등의 대신과 일본인 13명이 죽었고, 명성황후가 피신하고 대원군이 재집권하게 되었으나 청군과 일본군이 진출해 난을 간섭하게 되었다. 이로써 일본과는 제물포조약을 맺게 되었다. 제물포조약에 의하여 일본은 일개 대대의 병력을 한성에 주둔시켰다. 아울러 진주해운 청나라 군인들도 속속 배치되어 청은 동관왕묘, 동별영, 남대문 밖, 남소영 등 남양만에서 서울까지 부대를 주둔시켰다. 이때 한성에 거주하던 청국의

상인 수는 80여 가구에 600여 명이었고, 병자수호조약 이후 임오군란이 일어난 해인 1882년까지 일본과의 무역량은 매년 배로 늘어났는데, 수입품은 가공품이었고 수출품은 천연자원이었다.

한편 메이지유신 이후 일본에는 서양 문화가 급격히 유입되었다. 일본인은 자신의 문화보다 서양 문화를 흠모해 커피·스테이크·스프·빵·치즈·햄 등이 유입되어 급격히 보급되었다. 특히 커피는 1804년경 나가사키에 정박 중인 네덜란드 선박을 일본인이 방문했을 때 대접받은 것이 기점이 되어 메이지유신 이후에 점차 보급되어 1888년에는 동경 우에노에 커피 파는 찻집[可否茶館]이 생겨나 대중화의 길을 걷게 되었다. 인스턴트커피의 발명자는 가토(加藤)라는 일본인으로, 1901년에는 솔루블 커피(soluble coffee)란 이름을 붙여 미국으로 판매할 정도였고 일본에서의 커피 역시 급속도로 발전하였다. 또한 서양 요리를 먹기 위한 포크와 나이프를 사용하는 테이블 세팅이 상류층을 중심으로 보급되고 있었다.

「한일통상조약 기념연회도」가 나온 1883년은 임오군란이 발생한 그 이듬해이다. 따라서 신식 문화의 유입을 극대로 활용하여 개최된 연회 장면을 그린 그림이라고 볼 수 있다. 등받이를 갖춘 의자와 식탁을 한 조로 하여 서양식으로 차린 연석에서의 가장 상석(上席)은 왼편의 좌석이다. 이 좌석에 앉은 사람은 조선 측 전권대신인 민영목이다. 민영목의 왼편에 앉은 사람은 독일인 뮐렌도르프이고, 민영목의 오른편에 앉은 사람은 일본 측 전권공사인 다케조에 신이치로이다. 그 밖에 2명의 일본인과 통리아문의 관원들로 보이는 6명이 앉아 있고, 조선 여성도 1명 앉아 있다. 민영목의 부인일지도 모른다. 식탁 위에는 꽃을 꽂은 2개의 화준(花尊; 꽃병)이 화려하게 놓여 있고, 화준 사이 정중앙에는 만두가 고임 음식으로 차려져 있다. 만두를 중심으로 하여 양 옆에는 단자(團子)인 듯한 것이 역시 고여 있으며, 양 단자 옆에는 대추찜[蒸大棗]인 듯한 것이 두 그릇 고여 담겨 있다. 12명이 앉은 각자의 앞에는 서양 요리를 먹기 위한 식기들이 세팅되어 있다. 메인디시는 생선요리인 듯한데, 민영목 앞에 놓인 것을 중심으로 보면 왼편에 나이프와 포크가 오른편에는 숟가락 2개가 차려져 있다. 숟가락은 중국풍의 화자시(畫磁匙)이다. 메인디시 약간 위편의 왼편에는 식탁에 불을 밝혀주는 호롱불이 있다. 그 옆 오른쪽에는 작은 그릇에 각설탕인 듯한 것이 담겨 있는 모습이다. 이 옆에 있는 흰 도자(주전자)는 아마도 물병일 것이다. 각설탕이라면 식사가 끝난 다음 나오는 커피를 대비하여 차린 것이라고 볼 수 있다. 메인디시 앞에는 포도주잔을 비롯한 몇 개의 술잔과 물컵이 배열되어 있다. 술잔의 개수가 여러 개인 점으로 미루어 연회에 올린 술도 2~3종류였을 것이다. 포도주잔 위편 오른쪽에 놓인 것은 후춧가루 또는 소금을 넣은 양념통일 것이다. 이상 살펴본 내용은 지금으로부터 130년 전 조선 정부와 일본 정부가 행한 공식적인 연회에서 다분히 당시 일본 내에서 유행하여 추구하였던 서양식 식탁 차림을 조선 정부가 받아들여 반영한 결과가 아닐까 한다.

어찌되었던 「한일통상조약 기념연회도」는 개화기 조선시대의 시대상을 잘 반영한 그림으로, 이를 통하여 다음과 같은 흥미로운 사실이 드러난다. 첫째 여전히 내외가 엄격한 시대였음에도 남녀가 섞여 공식 연회에 참여하고 있다. 둘째 메인디시를 생선요리로 분명히 하고 있는 점에서 식탁에는 보이지 않지만 스프·빵·샐러드·커피를 포함하는 후식까지의 코스 요리가 선보였을 것이다. 셋째 포도주잔을 포함한 몇 개 술잔은 연회에서 몇 종류의 술을 마셨음을 뜻한다. 넷째 국가가 주관하는 공적인 연회에서 서양식의 상차림 법을 적용할 정도로 서양 요리에 대하여 이해가 잘되어 있었다. 다섯째 주빈(主賓)과 주인의 좌석 배치가 격식에 맞지 않다.

참고문헌

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.
진단학회, 『한국사-근세 후기편』, 을유문화사, 1978.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「한일통상조약 기념연회도(韓日通商條約記念宴會圖)」는 1883년(고종 20) 조일통상조약을 기념하여 안중식(安中植, 1861~1919)이 그렸다고 전하는 그림이다. 화면의 중앙에 가로로 긴 식탁이 비스듬히 배치되고 12명의 인물이 연회 음식이 가득 차려진 식탁을 둘러싸고 의자에 앉아 있다. 12명의 인물 중 몇몇 주요한 인물의 신원은 조일통상조약 당시의 관리로 추정할 수 있다. 조일통상조약은 1883년 6월 22일 조선 측 전권대신인 독판교섭통상사무 민영목(閔泳穆)과 일본 측 전권대신인 판리공사 다케조에 신이치로(竹添進一郎)가 양국을 대표하여 협상하고 조인한 것이다.

「한일통상조약 기념연회도」는 조인식 이후의 연회를 그렸다고 하나, 연회의 실제 모습을 그렸다고 단정할 수는 없다. 하지만 사건을 재구성하여 그렸다 하여도 등장인물은 조인식에 참여한 인사들로 구성되었을 가능성이 크다. 따라서 가장 상석인 식탁의 좌측에 앉은 인물이 조선 측의 전권대신인 민영목일 것이다. 원래대로라면 민영목과 마주한 자리인 식탁의 차석에 다케조에 신이치로가 앉아 있어야 하지만, 그림에서는 조선인 관인이 앉아 있고 다케조에 신이치로로 보이는 일본 복식의 인물은 민영목의 오른쪽에 앉아 있다. 이처럼 「한일통상조약 기념연회도」는 실제 연회의 장면을 그린 기록화라기보다 그림을 그린 조선 측의 의사가 반영되어 좌차(座次)가 재구성된 그림으로 보인다. 더불어 민영목의 왼쪽에 앉은 서양인은 당시 조선 정부의 재정고문으로 조약의 초안을 작성한 독일인 뮐렌도르프(Paul Georg von Möllendorff)로 추정된다. 이 외에 단령에 사모를 쓴 조선 공복의 인물들은 통리아문(統理衙門)의 관원들로 추정된다.

그림의 필법은 공필의 채색화로 음영의 사용이나 투시도법의 활용 등에서 서양화법의 영향을 보여준다. 또한 전통적 연회도가 산수를 배경으로 하거나 건물이 함께 그려진 반면, 「한일통상조약 기념연회도」는 아무런 배경 설정 없이 연회의 장면만을 부각시켰다. 특히 참석한 인물보다도 음식, 식기와 그 세팅, 화병과 축대의 장식, 식탁보의 장식문 등 식탁의 차림에 더 큰 비중을 둔 표현이다. 화가의 눈에는 서양식의 식사 문화가 매우 새롭게 비춰졌음을 간접적으로 느낄 수 있다. 「한일통상조약 기념연회도」는 주제를 구성하는 방식과 화풍에서 개화와 더불어 새로운 변화가 나타났음을 보여주며, 서양식 연회 음식과 전통적 고임 음식의 혼재 또한 개화기의 시대상을 잘 반영하고 있다. 여러 국적의 인물이 보여주는 용모와 복식, 서양식 식탁 차림 등은 풍속적인 면에서도 개화기의 신구가 교차하는 시대상을 잘 나타내주는 귀한 시각 자료이다.

참고문헌

주영하, 『그림 속의 음식, 음식 속의 역사』, 사계절출판사, 2005.
주영하, 「식탁 위의 근대: 1883년 조일통상조약 기념연회도를 통해서」, 『사회와 역사』

통권 66호, 한국사회사학회, 2004.

최순우, 「한일통상조약 조인 축연도」, 『고고미술』 제4권 제10호, 한국미술사학회, 1963.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「한일통상조약 기념연회도(韓日通商條約記念宴會圖)」는 1883년 7월 25일 조일통상장정(朝日通商章程)을 체결하기 직전 개최된 연회를 그린 것인데, 조일통상장정은 7월 27일 체결된다. 이 그림은 안중식(安中植, 1861~1919)이 그렸다. 안중식은 1881년 21세의 나이에 김윤식이 이끄는 영선사(領選使)의 일원으로 청나라에 유학을 가게 된다. 이들은 모두 38명으로 병기 제조기술을 습득하기 위해 파견된 것이다.

안중식은 그림 실력이 뛰어나 천거된 것으로 생각되는데, 중국 천진에서 남국화도창에 소속되어 각종 기계의 제도와 한문, 서양 문자를 배웠다. 1882년 6월 9일 임오군란이 일어난 후 영선사 일행이 귀국하며 안중식도 10월 귀국하였다. 그는 귀국 후 궁중을 출입하면서 궁중의 요구에 따른 그림들을 그린 것으로 보이며, 1883년 그린 「한일통상조약 기념연회도」가 한 예가 될 것이다. 1884년에 안중식은 우정국의 사사(司事)를 지냈는데, 1884년 12월 4일 갑신정변이 일어나 우정국이 폐쇄된 후 1891년까지 그에 관한 기록은 보이지 않는다. 1891년 중국에 건너가 상해를 유람하고 귀국한 후 1894년부터 1907년까지 지방의 군수직을 역임한다. 1902년에 고종 황제 등극 40주년을 기념한 어진 제작에도 참여한다. 1907년 군수직을 그만둔 뒤 자유화가의 길로 들어서며, 현존하는 그의 작품은 1907년 이후의 것이 대부분이다. 「한일통상조약 기념연회도」는 안중식의 현존하는 작품 중 가장 오래된 것이다. 1910년 한일병합 이후 조선 왕실은 최초의 근대적 미술학원인 경성서화미술원을 설립하는데, 안중식은 여기에서 교수로 활동하며 후배들을 가르쳤다. 1919년 타계할 때까지 봉직하였고, 1919년 3·1운동에 참여한 후 검거되어 모진 고문을 받은 후유증으로 11월 2일 운명한다.

「한일통상조약 기념연회도」의 소재가 된 조일통상장정에 대해 알아보자. 1876년 2월 강화도조약이 체결되어 조선은 개항하였고, 일본과 1876년 8월 각각 11개조로 된 「수호조규부록(修好條規附錄)」과 「조일무역규칙(朝日貿易規則)」을 체결했다. 이때 조인된 「조일무역규칙」으로 개항장에서의 일본 화폐 유통과 조선 항구에서의 양곡 수출입이 허가되었다. 또한 일본 선박의 항세(港稅)는 물론 수출입 화물의 관세(關稅)까지 면제해주도록 규정되었다. 특히 관세의 면제는 조선의 관세 자주권(關稅自主權)을 무시하는 것으로 다른 나라에서는 유례를 찾아볼 수 없는 매우 불합리한 조항이었다.

1878년 9월 조선의 지방 관리들은 일본에서 두모진으로 들어오는 수입품에 과세를 시도했다. 이에 일본 상인들은 「조일수호조규」(강화도조약)를 근거로 과세 저항을 했다. 이 사건은 조일 양국 사이에 두모진 수세 사건으로 비화되었다. 조선 정부는 강화도조약 후 6개월 뒤 체결한 「조일무역규칙」 11조에 근거해 일본과 통상장정 개정을 위한 협상을 추진하기로 결정했다. 1880년 7월 김홍집을 정사로 하는 수신사를 일본에 파견한 이유는 통상장정을 개정하기 위함이었다. 그러나 정작 조선 정부는 김홍집에게 통상 교섭을 진행하기 위한 전권을 위임하지는 않았다. 김홍집은 일본에 머무는 동안 근대적 조약 및 통상 체계에 대해 배웠다. 1881년 조사 시찰단의 일원으로 민종묵과 이현영을 일본에 파견하였는데, 근

대적 통상 정책에 대한 기초를 다지기 위함이었다. 1881년 10월 조병호는 일본에 조선 측 통상장정안인 「신수통상장정초안」을 제출하였다. 그러나 일본은 조병호가 조선 정부로부터 전권을 위임받지 못했다는 이유로 조약 개정을 위한 협상을 거부하였다.

조일 양국 간 통상 교섭은 일본의 하나 부사가 1882년 6월 조선에 도착하면서 재개되었다. 그러나 곧 임오군란이 발발하면서 흐지부지되고 임오군란을 계기로 청과 조선은 「조청장정」을 체결하였다. 이것은 조선으로 유입되는 청의 수입품에 5%의 세율을 부과하고, 청상인의 내치 통상 및 개항장 간 무역을 승인하는 것이었다. 일본은 「조청장정」을 참고하여 조선과의 통상장정을 유리하게 개정하려는 방침을 세웠다. 일본은 1883년 5월 다케조에 신이치로를 조선에 파견한다. 당시 조선 측 대표로 협상에 임한 외아문협관 필렌도르프는 일본 측에 새로운 협상안을 제출하였다. 이 안은 수입 관세율을 10%로 정하고 모든 외국 선박에 대해 5년간 개항장 간 무역을 보장하며 조선 정부가 역점을 둔 곡물 수출금지 규정을 삭제한 것이었다. 조선 측 전권대신 민영목과 일본 측 전권대신 다케조에 신이치로는 1883년 7월 27일 총 42조로 규정된 통상장정을 체결하였다. 하지만 「조일통상장정」은 조선에게 불리한 조약이었다. 그 세목들을 살펴보자.

먼저 관세 자주권이 부정되었다. 「조일통상장정」 42관에 “양국 정부는 타협, 의논하여 새로운 장정을 설립한다.”라고 규정하였는데, 이는 조선의 관세 자주권을 부정한 조항이었다. 이 규정으로 품목별로 5~30%까지 수입 관세율이 세분화되었으나, 일본은 자국 상품에 대해서 5%의 관세를 관철했다. 일본에 대한 최혜국 대우도 규정하여 42관에 “단 현재 혹은 장래에 조선 정부가 어떤 권리와 특전 및 혜택을 다른 나라 국민에게 베풀면 일본국 국민 또한 즉시 방곡령도 유명무실해져 37관에서 조선 정부가 식량 부족이 발생할 것을 예상하는 경우 1개월 전에 이를 일본 영사관에 통지해야만 곡물 수출금지 명령, 즉 방곡령이 효력을 발휘할 수 있다고 하였다. 이를 통해 조선 정부는 국내의 곡물 수급 상황에 따른 신속한 조치를 취할 수 있는 자주적 권리를 상실했다. 실제 조약 체결 이후 조선 지방관청에서 방곡령 실시 횟수가 증가했으나, 일본 정부의 압력으로 실효를 거두기 어려웠다.

22관에서는 일본 상선에게 조선 통상 항구 간 무역할 수 있는 권리를 부여했다. 아울러 개항장 간 무역 물품에 대한 수출 관세는 환급할 수 있도록 조치했다. 18관에서는 통상 항구로 유입되는 조선산 물품에 대해 조선 정부가 세금을 부과할 수 없도록 규정했다. 즉 일본 상선은 각종 세금이 면제된 조선산 물품을 육로보다 저렴한 해상으로 운송하여 개항장 간 무역을 실시할 수 있는 토대를 마련하였다.

41관에서는 일본국 어선이 조선국 전라·경상·강원·함경 4도 해변에서 어업하고, 조선국 어민이 일본국 히젠·지쿠젠·이와미·나가도·이즈모·쓰시모 해변에서 어업을 하는 것을 승인했다. 그런데 일본 정부는 자국 어민에게 어업을 장려하던 상황이었다. 그러한 관계로 일본 어선이 조선 근해에서 어업을 하는 경우가 급증했고, 그 과정에서 조선인을 상대로 한 불법 행위가 증가했다.

1883년 11월 26일 조선 정부는 영국과 「조영수호통상조약」을 체결하였다. 이는 영국이 조선에 중국과 일본처럼 자국의 생산품을 저가로 판매할 수 있는 시장으로 만든 것이고, 정교화된 치외법권 조항을 만들어 영국민들이 어떠한 경우에도 조선의 법망을 적용받지 않고 자유로운 활동을 하도록 보장한 것이었다. 이러한 이유로 이미 조약을 비준한 미국, 일본, 독일, 러시아, 이탈리아, 프랑스 등도 「조영수호통상조약」과 거의 동일한 내용의 조약을 조선에 관철했다. 일본이 「조영수호통상조약」의 치외법권 조항을 일본에 관철한 근거가 「조일통상장정」 42관의 최혜국 대우 조항이었다.

조선 정부는 1880년대 초반 근대적 조약에 대한 인식을 바탕으로 주체적인 조약 교섭에 임했다. 그러나 기존 불평등 조약에서 불평등의 인식은 통상에 제한되어 있었다. 동아시아 불평등 조약 체제의 핵심을 이루던 치외법권 조항과 최혜국 대우 조항에 대한 대책은 극히 미비했다. 최혜국 대우 조항에 대해서는 오히려 모든 국가들에 공평하게 대우해야 한다는 당시 국제법 논리에 원칙적으로 동의하기도 하였다.

외국인들에게 부여한 치외법권 조항은 조선의 주권을 심각하게 위협하였다. 1891년 8월 조선 정부는 2~3년 전부터 일본인들이 제주도에서 재물을 약탈하고 어민과 부녀자를 위협하여 피해가 극심하다는 보고를 받았고, 이를 보고한 제주목사는 조선 정부에 적절한 대책 마련을 호소하였다. 그러나 조선 정부가 취한 최선의 조치는 일본 공사에게 이를 알려 처리할 것을 부탁하는 것이었다. 이는 치외법권에 따른 결과였다. 1895년 명성황후가 일본인들에 의해 시해되는 사건이 발생하였을 때도 조선 정부는 사건에 가담한 일본인들에게 어떠한 법적 조치도 취할 수 없었다. 조선 정부는 치외법권에 의거해 일본 정부에 처벌을 요구하는 수준에 머물렀다.

참고문헌

조정옥, 「심전 안중식의 생애와 예술」, 『한국근현대 미술사학 1』, 한국근현대미술사학회, 1994.

최덕수·김소영·성숙경·한승훈·김지형, 『조약으로 본 한국 근대사』, 열린책들, 2010.

한승훈, 「19세기 후반 불평등 조약 체제의 성립 과정」, 『내일을 여는 역사 25호』, 선인, 2006.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「한일통상조약 기념연회도(韓日通商條約記念宴會圖)」는 1883년 당시 조선과 일본이 통상조약을 체결하고 난 뒤 연회를 베푸는 장면을 그린 기록화이다. 안중식(安仲植)이 1883년에 그린 「한일통상조약 기념연회도」는 큰 테이블에 남녀 12명이 의자를 놓고 둘러앉아 서양 음식을 즐기는 장면이 매우 이색적이다. 이 그림은 서양식 연회가 이때부터 시작됐음을 알려주는 것으로 개인 앞에 접시, 잔, 포크, 나이프, 스푼, 술잔, 양념단지, 주전자 등이 한 세트씩 놓여 있다. 중앙에는 화병과 고임 음식을 놓아 서양식과 한식이 함께 차려졌음을 알 수 있다. 이는 개화기 외국인과의 연회를 베풀면서 서양식과 한국식의 절충식 상차림을 볼 수 있는 장면으로 조선 말의 시대상을 볼 수 있다.

참고문헌

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

26. 「국수 누르는 모양」



【기본사항】

김준근(金俊根), 1882~1885년경, 종이에 채색, 25.4×20.3cm, 독일 베를린민족학박물관 (Ethnographic Museum, Berlin)

【음식문화】

1909년에 일본인이 쓴 『조선만화(朝鮮漫畵)』에는 「국수 누르는 모양」에 등장하는 똑같은 국수틀을 소개하고 있다.

"국수집, 조선의 음식점 어느 곳을 보아도 국수가 없는 곳이 없을 정도로 조선 사람들은 국수를 좋아했던 모양이다. 국수는 눈과 같이 하얗고 일본의 소면이나 말린 국수보다도 훨씬 희다. 어느 음식점이라도 한구석에 국수를 제조하는 공간이 있어서 밖에서 보인다. 온돌 집이기 때문에 국수 제조 기계가 놓여 있는 곳은 낮에도 어둡다. 밑에는 큰 가마솥의 물이 부글부글 끓고 있다. 장작불을 지켰기 때문에 연기가 검게 올라온다. 가마솥 위에는 커다랗고 두꺼운 조판(組板) 모양의 물체가 있고, 이 물체에는 5~6치[寸]의 구멍이 뚫려 있다. 이 구멍에 국수 반죽을 넣는다. 위에서 절굿공이를 내려 누르면 밑에 망이 있어서 이 망으로 국수가 실 모양으로 따라 내려와 끓고 있는 가마솥에 떨어진다. 이렇게 만들어진 면발은 하얗게 거품이 일으키며 끓는다. 이것을 퍼서 물에 넣는다. 드디어 흰색의 상등 국수가 완성된다. 지레에 등을 대고 누워 다리를 천장에 대고 버틴다. 지레가 내려가서 발이 천장에 닿지 않게 되면, 기둥에 고정시킨 횡목(橫木)에 발을 대고 버틴다. "

그러니까 김준근이 살았던 1800년대 말에서 1900년대 초에는 음식점에서 국수틀로 국수 반죽을 압착하여 국수를 만들어 팔았던 것 같다. 국수틀에서 국수가 떨어지면 동시에 물이 끓고 있는 솥에 들어가도록 하여 익힌 다음 찬물에 헹구어 판매하는 형태였다.

조선시대에는 녹두·메밀·마·취·동부·수수·팥·율무 등 다양한 재료를 사용하여 국수를 만들어 먹었지만, 널리 애식된 것은 메밀로 만든 국수였다. 국수틀을 사용하여 만든 앞의 압착면도 그 재료는 메밀이 중심이었다.

압착면의 기원을 찾는다면 아무래도 530년에서 550년 사이에 저작된 『제민요술(齊民要術)』이 아닐까 한다.

"숟가락 모양으로 떼어낸 쇠뿔의 한 면에 6~7개의 작은 구멍을 뚫은 뒤 녹두가루에 육즙(肉汁)을 넣어 반죽하여 명주로 싸서, 이 속에 앞서의 반죽을 넣어 끓는 물속으로 향하여 구멍으로 나오게끔 짜서 익혀 육즙을 끼얹어 먹는다. "

『제민요술』 식의 압착면 방식은 1670년경에 나온 『음식디미방(飮食知味方)』으로 이어진다. 역시 국수의 재료는 녹두 녹말이다.

"바가지 밑바닥에 구멍을 뚫어 녹말풀을 담아 끓고 있는 물 위에서 아주 높이 들고 바가지를 두드리면 밑으로 흘러내린다. 끓어서 익은 후에 건져내면 모시실 같다. 사면(絲麵)이다. 반죽할 때 풀처럼 되거나 너무 길어도 안 된다. 장국에 사면을 말 때는 장식을 하고, 오미자국에 말 때는 웃기로 잣만 얹는다. "

지금의 당면 전신이 사면으로, 1670년경에는 사면으로 국수장국을 만들어 먹거나 음청류(飮淸類)로 먹었음을 알 수 있다. 국수틀이 없던 시절 압착면 만드는 모습인데, 맛있는 찬품을 만들기 위하여 면본(구멍 뚫은 바가지)을 사용해 어렵게 만드는 당시의 상황을 엿볼 수 있다. 이 면본은 『산림경제』(1715년경)까지 이어진다.

그 러면 국수틀은 언제부터 사용했을까? 국수틀에 대한 최초의 기록은 『증보산림경제』(1766)이다. 여기에는 "메밀가루 1말[斗]에 녹두가루 2되[升]를 합하여 반죽해서 국수틀에 넣고 압착시켜 국수를 뽑아내는데, 뽑아낸 국수는 장국[醬水]에 말아 먹는다. "라고 하였다. 이 국수틀이 「국수 누르는 모양」에서의 국수틀과 같은 것인지는 그림에 나타나지 않아 분명하게 알 수 없다. 「국수 누르는 모양」에서의 국수틀과 같은 것으로 보이는 설명은 『임원십육지(林園十六志)』(1827)이다.

"큰 통나무의 중간에 지름 4~5치의 둥근 구멍을 뚫고, 구멍 안을 무쇠로 싸서 바닥에 작은 구멍을 무수하게 뚫는다. 이 국수틀을 큰 무쇠 솥 위에 고정해놓고 국수 반죽을 넣어 지렛대를 누르면 가는 국수발이 물이 끓고 있는 솥으로 줄을 이어 흘러내린다. "

이렇게 뽑아낸 압착면은 대개 냉면용 국수로 썼다. 『동국세시기(東國歲時記)』(1849) 시절 겨울철 시식으로서 냉면(冷麵)을 먹었다. 압착면 메밀국수에 무김치, 배추김치, 돼지고기 편육을 얹고 동치미국물을 부어서 먹는 것이다. 당시 냉면은 왕에서부터 일반 서민에 이르기까지 유행하였다.

1848년(헌종 14)의 진연과 1873년(고종 10)의 진작연을 기록한 『진연의례(進宴儀軌)』

와 『진작의궤(進爵儀軌)』에 냉면의 재료와 분량이 기술되어 있는 것으로 보아 냉면은 연향 음식으로도 이용되었다.

1848년 진연 때는 메밀면[木麵] 5사리, 양지머리[陽支頭] 1/20, 돼지 사태[豬脚] 1/10, 배추김치[菘沈菜] 3뿌리[本], 배[生梨] 7개[箇], 꿀[白淸] 5작[夕], 잣[實栢子] 2작이 올랐고, 1873년 진연 때는 메밀면 30사리, 돼지 사태 1/3부(部), 침채(沈菜) 5기, 배 3개, 고춧가루[苦椒末] 1홉[合], 잣 5작이 올랐다.

헌종이 먹은 냉면은 배추를 재료로 하여 만든 동치미국물에 꿀을 탄 뒤 메밀국수를 말고 양지머리 편육, 돼지고기 편육, 배, 잣, 배추김치를 얹은 것이다. 고종이 먹은 냉면은 동치미국물에 메밀국수를 말고 돼지고기 편육, 동치미무, 배, 잣을 얹어서 고춧가루를 뿌린 형태이다.

헌종과 고종이 먹은 냉면의 두 가지 유형을 합한 것이 1800년대 말에 나온 필사본 『시의전서』에 등장한다.

"청신한 나박김치나 좋은 동치미국물에 국수를 말되 꿀은 타고 위에 양지머리 편육, 배, 송송 썬 배추김치를 얹고 고춧가루와 잣을 흩어 얹는다. "

1900년대에는 조선 요릿집 명월관(明月館)의 영향을 받은 명월관 냉면(明月館冷麵)이 『부인필지(夫人必知)』라는 필사본 요리서에 등장한다. "동치미국물에 국수를 말고 무, 배, 유자를 얹게 저며 넣고 돼지고기를 썰어 얹는다. 여기에 달걀을 부쳐 넣고 후추와 잣을 넣으면 명월관 냉면이 된다."라고 하였다.

그러니까 기존의 냉면과 비교했을 때 유자와 달걀 그리고 조미료로 후추를 넣은 차이점밖에 없다. 명월관에서는 냉면을 미각적인 것과 시각적인 것을 살리기 위해 유자와 달걀을 넣은 것이다. 이 명월관 냉면이 1900년대 초에 크게 유행하여 『부인필지』에까지 오르게 된 것이다.

국수들과 불가분의 관계에 있던 냉면은 냉면광(冷麵狂)이 나올 정도로 국민적인 음식이 되었다. 어떤 냉면광이 매일 냉면집에 들어가서 냉면을 먹고 나오는데, 냉면광이 들어서면서 1 냉면 한 그릇 주소, 2 빨리 주소(냉면이 운반된다), 3 육수국 빨리 주소, 4 아지노모도 가루(미원·미풍·다시마) 줘 주소, 5 겨자 줘 주소, 6 사리 한 개 더 주소(다 먹고는), 7 사발 냉수 한 그릇 주소, 8 이쭈시개 주소, 9 국수 값은 달아 주소(외상이라는 뜻)라고 하였다. 그러자 주인이 화가 나서, 10 마지막 소는 빼소라고 소리를 질렀다는 얘기가 있다.

참고문헌

- 『산림경제(山林經濟)』
- 『음식디미방(飲食知味方)』
- 『임원십육지(林園十六志)』
- 『제민요술(齊民要術)』
- 『조선만화(朝鮮漫畵)』
- 『증보산림경제(增補山林經濟)』
- 『진연의궤(進宴儀軌)』 (1848)

『진작의궤(進爵儀軌)』(1873)

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각 1997.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 1996.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「국수 누르는 모양」은 19세기 말 개항장에서 활동했던 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 그림이다. 오른쪽 상단에 ‘국수 누르는 모양’이라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있고[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

화제의 내용처럼 화면에는 기계를 이용하여 국수를 뽑는 모습이 그려져 있다. 그림에서 눈에 띄는 것은 커다란 국수틀이다. 한 명의 남자는 물이 펄펄 끓어 김이 모락모락 나는 솥 앞에 서서 국수틀에서 나온 얇은 면발을 긴 막대기로 휘휘 저어가며 삶고 있다. 그리고 다른 한 남자는 사다리에 올라가 천장에 매달아놓은 끈에 의지한 채 몸의 반동을 이용해 국수틀의 지렛대 끝자락에 힘을 주었다 풀었다 하며 국수틀을 작동시킨다.

국수틀의 사용법에 대해서는 조선 후기 실학자인 서유구(徐有榘, 1764~1845)의 『임원십육지(林園十六志)』 「섭용지(贍用志)」에 기록되어 있다. 이 문헌에서 ‘면착(麵攪)’에 대해 설명하기를 “큰 통나무의 중간에 지름 4~5치의 구멍을 뚫고 이 둥근 구멍의 안을 무쇠로 싸서 그 바닥에 작은 구멍을 무수하게 뚫는다. 이 국수틀을 큰 무쇠 솥 위에 고정해놓고 국수 반죽을 놓은 뒤 지렛대를 누르면 가는 국수발이 물이 끓는 솥으로 줄을 이어 흘러내린다.”라고 하였다. 서유구의 국수틀 설명은 마치 이 그림을 보고 서술한 듯 자세하다. 반대로 서유구의 설명만 보았을 때는 언뜻 이해되지 않던 것이 이 그림을 보면서 설명문을 읽으니 이해가 쉬워진다. 이는 김준근 풍속화의 중요한 기능이다.

19세기 말 사진이 아직 보편화되지 않던 시기에 풍속화는 조선인의 생활을 가장 직접적으로 보여줄 수 있는 시각 매체였기 때문에 서양인의 수집품으로 인기가 많았다. 김준근은 조선 풍속을 알고자 하는, 자신의 최대 그림 주문자 서양인들을 위해 조선의 생활 전반에 걸친 의례, 놀이, 신앙, 형벌, 직업 등을 이해하기 쉽게 각 행위의 하이라이트를 간략하게 그려냈다. 이는 당시 서양인뿐만 아니라 후대 연구자들의 조선 풍속의 이해를 돕고 있어 문헌 자료적 측면에서 큰 가치를 지닌다.

한편 이처럼 국수틀을 이용하여 만드는 국수는 압착면이라고 한다. 곡분(穀粉)이나 전분의 경우, 밀가루를 제외하고는 점성이 적기 때문에 국수발이 끊어져서 쉽게 성형되지 않는다. 이런 경우에는 끓는 물속에 국수발을 밀어 넣는데, 이때 녹말은 호화(糊化)하여 강한 점성을 나타낸다. 이렇게 점성이 없는 곡분으로 국수를 쉽게 만들기 위해 제작된 것이 국수틀로, 물이 끓고 있는 솥으로 면발이 바로 들어가도록 고안되었다. 이 국수틀의 또 하나의 장점은 대량의 국수를 큰 힘 들이지 않고 뽑아낼 수 있다는 것이다. 즉 국수의 상품화가 가능하다는 것이다. 『고려사』 예조와 형조에서 “제례에 면을 쓰고 사원에서 면을 만들어 판다.”라고 하여 이미 고려시대에 국수가 있었을 뿐 아니라 상품화되었음을 알 수 있다. 이처럼 국수는 각종 의례 때 많은 사람들이 간단히 요기할 수 있어 고대부터 즐겨먹었다. 이

국수들을 이용하면 대량의 국수를 바로바로 만들어 팔 수 있었기 때문에 저렴한 가격으로 조선시대 서민들의 충분한 식사 한 끼가 되었을 것이다.

그림 속에서도 끓인 국수가 곧 판매될 것이라는 것을 짐작할 수 있다. 왼쪽 구석 탁자에는 술병으로 보이는 두어 개의 목 긴 병이 있고 그 옆에 사발들이 놓여 있다. 그리고 국수를 만드는 주방과 연결된 방에는 주모(酒母)의 이미지를 연상케 하는 여성이 담뱃대를 입에 문 채 앉아 있다. 방 안에는 짚으로 엮은 자리가 깔려 있는데, 이 짚을 깔아놓은 방 안은 선교사들의 여행기 속에 곤욕스러운 경험 중 하나로 종종 등장한다. 즉 서양인들의 주문에 의해 그린 그림들인 만큼 이 그림은 고급의 음식점이 아닌 서민들의 음식을 담당한 주막이나 객사 같은 곳에서 손님에게 내놓을 국수를 준비하는 듯하다.

「국수 누르는 모양」은 독일 베를린의 국립박물관에 속해 있는 민족학박물관에 소장되어 있는 김준근의 풍속화 69점 중 하나이다. 윙커의 저서인 『기산(箕山), 한국의 옛 그림』(원제 箕山, Alte Koreanische Bilder)의 서문에 의하면, 베를린 민족학박물관의 소장품이 고종의 외교 고문이던 ‘뮐렌도르프의 소장품’이며, 더욱 흥미로운 것은 뮐렌도르프가 이 그림을 ‘조선 왕(고종)에게 받았다’는 것이다. 뮐렌도르프가 김준근의 그림을 국왕에게 받았는지에 대해서는 확신할 수 없지만 뮐렌도르프가 조선에 거주한 1882년에서 1885년 사이에 얻었을 것으로 여겨져 김준근의 풍속화로서는 가장 이른 시기의 그림이 된다.

참고문헌

이성우, 『한국 요리문화사』, 교문사, 1999.

하인리히 F. J. 윙커 지음, 이영석 옮김, 『기산(箕山), 한국의 옛 그림』, 민속원 2003.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「국수 누르는 모양」은 남자 2명이 국수틀에서 국수를 힘써 누르고 방에서 한 여인이 이를 바라보는 모습을 그린 것이다. 이 그림은 기산(箕山) 김준근(金俊根, 생몰년 미상)이 그렸다. 김준근은 원산 출신의 화가이며 독실한 기독교 신자였다. 오리(吾里) 전택부(全澤晷, 1915~2008)의 구술에 의하면 제임스 게일(James Scarth Gale, 奇一, 1863~1937) 목사와 함께 한국 최초의 번역 소설인 『턴로력딩』의 삽화 작업을 하였는데 이때가 1893년경으로 40세 전후였다고 한다. 그러므로 그의 출생년도는 1853년 전후로 추정된다.

선대(先代)에 대해서는 알려진 바가 없으나, 그의 손자 김진칠(金鎭七)은 전택부의 집안 조카뻘 되는 전하림(全河林)과 결혼한 오산고등보통학교 축구선수였다고 한다. 김준근은 일찍부터 원산에서 살아온 토박이로 체계적인 그림 공부는 하지 않았으나 어려서부터 그림 솜씨가 뛰어났다고 한다. ‘병풍집 할바이’로 불릴 정도로 병풍 그림을 잘 그렸고, 그림으로 생계를 유지한 ‘한미(寒微)한 환쟁이’였다는 것이다. 그는 1876년 개항 이후 개항장인 부산 초량, 원산, 인천에서 서양인을 상대로 풍속화를 판매했는데 1880년대와 1890년대 약 15년 동안 그림이 대량생산되었다.

『고려도경』에는 고려시대 국수에 대한 기록이 나온다. 고려에서는 산출되는 밀이 적어 면이 대단히 비싸서 큰 잔치가 아니면 쓰지 않는다는 것이다. 조선시대에 와서도 밀로 만든

국수는 귀했다. 조선시대에 왕에서 서민에 이르기까지 가장 보편적인 국수는 메밀국수였다. 메밀은 끈기가 없는 것이 특징이다. 점탄성이 없어 잘 끊어지는데, 이 단점을 보완해주는 것이 연결제로 쓰는 밀가루·녹말·달걀이며 반죽할 때 뜨거운 물로 반죽해 녹말을 호화시켜 점탄성을 높인다. 이러한 메밀반죽은 돌덩이처럼 단단한데, 이러한 반죽을 국수로 만들기 위해 국수틀이 필요하다. 국수틀을 이용하여 메밀국수를 뽑을 때는 국수틀을 먼저 큰 무쇠 솥 위에 고정한다. 국수틀 안에 국수 반죽을 넣고 지렛대를 눌러 국수발이 나오면 바로 국수발이 무쇠 솥 안의 뜨거운 물로 떨어지는 것이다. 이 국수를 잠깐 동안 끓는 물에 데친 후 건져낸다. 『기산풍속도』의 「국수 누르는 모양」은 이러한 과정을 묘사한 그림이다.

메밀국수의 원료가 되는 메밀가루는 구급(救急)에도 쓰였다. 홍만선(洪萬選, 1643~1715)이 지은 『산림경제(山林經濟)』 제3권 「구급(救急)」에 『동의보감』과 『윤방(尹方)』을 인용한 잣난아이의 급병에 대한 항목이 나온다.

"초생아가 온몸에 단독(丹毒)이 발생하여 적종(赤腫)이 되면서 퍼져가는 것을 '적유(赤遊)'라 하는데, 바로 태독(胎毒)이다. 복중(腹中)으로 들어가고 신장(腎臟)으로 들어가면 반드시 죽게 된다. 마땅히 세침(細鍼)이나 사침(砂鍼)으로 붉게 무리진 곳[赤暈]마다 빙 둘러 찔러서 악혈(惡血)을 빼내고, 이어 과초즙(芭蕉汁), 제조즙(蟻螬汁)을 발라주거나 적소두(赤小豆)가루를 계자백(鷄子白)에 타서 발라주거나 개골창 속의 소하(小鰕)를 잡아 문드러지게 짓찧어 붙여준다." 『동의보감』

"교맥면(蕎麥麵)을 초(醋)에 개어 붙이거나 복룡간(伏龍肝) 가루를 계자백에 개어 붙여주되 마르면 갈아 붙여준다." 『윤방(尹方)』

홍만선은 『동의보감』을 인용하여 신생아의 태독에 메밀가루를 식초에 개어 붙일 것을 말하고 있다. 메밀가루가 피부의 상처에 구급용으로 사용된 것은 민인백(閔仁伯, 1552~1626)의 『태천집(苔泉集)』 「토역일기(討逆日記)」에도 보인다.

"만력기축(萬曆己丑, 1589년) 10월 14일 …… 내가 말 위에서 여립의 이름을 부르면서 크게 꾸짖어 말하기를 너는 가까운 신하로서 감히 불례(不軌)를 도모하니 임금께서 사로잡을 것을 명하셨다. 너는 마땅히 묶여 죄를 받아야 하는데 어찌하여 칼을 휘두르고 저항하는가. 여립이 대답하지 않고 네 사람이 앉아서 모습이 보이지 않았다. 촌민들이 활을 쏘겠다고 하였으나 내가 산 채로 잡기 위해 그만두게 했다. 가까이 있는 사람에게 몰래 정탐하게 하였다. 보고하기를 검을 든 사람이 칼을 휘둘러 도망갈 것을 청했으나, 여립은 둘러싼 사람들이 활을 들고 있어 도망가기 어렵고 무고한 양민을 죽게 하니 자결함만 같지 못하다고 하여 장검으로 턱 아래를 찔렀다. 나머지 세 사람도 스스로 칼을 찔렀다. 여립과 한 사람은 죽었고, 두 사람은 아직 생기가 있었다. 소나무불로 밝히니 관을 쓴 사람은 중상이고 상투를 튼 사람은 중상에는 이르지 않았다. 수철점(水鐵店)에 가서 메밀가루 삶기를 재촉하여 떡을 만들어 상처에 붙였다. ……"

민인백은 1589년(선조 22)에 진안 현감으로 재임할 때 도망쳐 온 정여립(鄭汝立)과 아들 정옥남(鄭玉男) 등 일당을 체포하였다. 정여립은 호남 지역에 대동계(大同契)를 조직하여 무술을 연마하며, 1587년에는 왜구를 소탕하기도 하였다. 그런데 대동계의 조직이 더욱 확대

되어 황해도까지 진출하자 이들의 동정이 주목을 받게 되고 마침내 역모를 꾸미고 있다는 당시 황해도관찰사의 고변이 임금에게 전해졌다. 이 때문에 정여립은 아들과 함께 죽도로 피신하였다가 관군의 포위망이 좁혀지자 자살하고 말았다. 앞의 일기는 정여립의 자살을 적은 기록인데, 칼로 베인 상처에도 메밀가루를 쓰고 있음을 보여준다.

조선시대 메밀국수, 즉 교맥면은 건조하여 저장하기도 하였다. 이규경(李圭景, 1788~?)이 지은 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』 「인사편 복식류(人事篇服食類)」에 보면 건면(乾麵)에 대한 기록이 보인다. “시장에서 메밀국수를 사서 가는 배를 두른 싸리 광주리에 담은 후 햇볕에 말린 후 쌓아두면 갑자기 손님이 오거나 몸이 피곤할 때 장국물에 한 번 끓이면 새로 뽑은 국수와 같이 된다[乾麵 取市上蕎麥麵 質得薄布杻筐 曝乾貯置 如當倉卒接賓 或值行役 投於醬水一沸 麵潤無異新麵].” 이 기록을 통해 이규경 당대에 시장에서 메밀국수가 흔하게 판매된 것을 알 수 있다.

조선시대의 메밀국수는 일제강점기에도 여전히 조선인들의 사랑을 받았다. 일제강점기 조선총독부가 식량 증산을 위해 북한 지역에서 밀[小麥]을 생산하게 하면서 밀가루가 공급되었으나 메밀국수에 익숙한 조선인들은 밀국수를 많이 먹지 않았다. 그러나 6·25전쟁을 겪으면서 밀가루는 주식의 위치로 올라섰고, 라면의 도입과 유행은 밀가루 소비에 결정적인 구실을 하였다.

참고문헌

『고려도경(高麗圖經)』

『산림경제(山林經濟)』

『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』

『대천집(苔泉集)』

김상보, 『조선의 음식문화』, 가람기획, 2006.

주영하, 『그림 속의 음식, 음식속의 역사』, 사계절, 2005.

김수영, 「수출 회화로서 기산 김준근 풍속화 연구」, 『미술이론과 현장』 8, 한국미술이론학회, 2009.

신선영, 『기산 김준근 회화 연구』, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「국수 누르는 모양」은 오른쪽 위에 ‘국수 누르는 모양’이라고 한글로 써 있고, 그 아래 기산(箕山)이라는 낙관이 찍혀 있다.

기산과 비슷한 시기에 일본인이 조선의 풍속을 그린 만화의 설명과 기산의 ‘국수 누르는 모양’의 모습은 거의 흡사하다. 국수는 현재 전 국민이 즐겨먹는 음식이다. 하지만 국수가 『고려사』나 『고려도경』 등에는 고급 음식이며 주로 제사 때 쓰는데 절에서 만들어 팔았다는 기록이 보인다. 『세종실록』에는 “수룩재 때에 공양음식으로 정갈한 국수를 올리고 있다.”라는 기록이 있다. 이런 사항으로 보아 국수는 조선시대 초기만 해도 귀한 음식으로 의례에 사용한 음식으로 보인다.

조선시대 최고 요리사인 『음식디미방』에 “밀가루에 달걀을 섞어 반죽한 뒤 칼국수로 만들어 꿩고기 삶은 즙에 말아서 쓴다.”라는 기록으로 보아 조선시대에는 국수가 대중적 음

식으로 정착하였음을 알 수 있다.

『동국세시기(東國歲時記)』 6월조에는 유두에 유두면을 먹었다는 기록이 있는데, “소맥(小麥)으로 구슬 같은 모양을 만들어 유두면이라 한다. 거기에다 오색 물감을 들여 세 개를 이어 색실로 꿰어 차고 다닌다. 혹 문설주에 걸어 매어 액을 막기도 한다.”라고 하였다. 이 기록으로 보아 오늘날 긴 실 모양의 국수는 아닌 듯하다. 구슬 모양으로 만든다고 하였으니 단오 절식인 수단(水團)과 비슷한 모양이었을 것으로 여겨진다. 다만 수단은 쌀가루로 만들지만, 유두면은 밀가루로 만든다는 점이 다르다.

일반적으로 중국에서 면(麵)이라는 것은 밀가루를 재료로 만든 것을 모두 일컫는다. 그러나 밀가루가 많지 않던 조선시대에 쌀가루나 메밀가루로 만든 떡, 경단, 송편, 국수 따위도 모두 면이라 불렀다. 따라서 『동국세시기』에 나오는 유두면은 오늘날 우리가 여기는 국수가 아니라 밀가루로 만든 경단이라고 보아야 한다. 그런데 일제강점기 이후 밀가루가 풍부해지고 덩달아 신문과 잡지, 책을 통해 유두절에 유두면을 먹었다는 사실이 널리 퍼지면서 유두면이 밀가루 국수로 변했다. 밀가루로 국수를 만들어 먹으면 더위를 타지 않는다는 믿음도 생겨났다. 아울러 유두일에 조상이나 신에게 제사나 고사를 지낼 때 제물(祭物)로 밀 국수를 쓰는 사람도 늘어났다.

경남에서는 유월 유두에 논에서 용왕제를 드리고 밭에서 외제를 드렸다. 그런데 용왕제에 올리는 주된 제물은 송편이고, 외제에는 국수를 썼다. 참외 꽃이 떨어지고 열매가 열릴 무렵인 유두에 국수를 넉넉히 해서 유두면을 제물로도 썼다. 국수를 삶아 참외밭에 가서 참외 넝쿨에 국숫발을 걸치면서 “외가 주렁주렁 내리쇼.”라고 빌었다. 하지만 지금은 이런 풍속을 찾아보기가 어렵다.

참고문헌

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

주영하, 『그림 속의 음식, 음식 속의 역사』, 사계절, 2005.

『한국세시풍속사전』, 국립민속박물관, 2007.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

27. 「급수장(汲水匠)」



【기본사항】

김준근(金俊根), 1889년 이전, 종이에 수묵, 20.5×16.9cm, 네덜란드 국립라이덴민족학박물관(The National Museum of Ethnology, Leiden)

【음식문화】

조선시대에 물 길는 사람은 전업 집단으로 평생 물 길는 일에 종사하였다. 왕실의 경우 물 길는 일만을 전업으로 하는 남자를 자비(差備)라 하였고, 이들은 사용원에 소속되어 탕수색(湯水色)이라고 불렸다.

관아와 역(驛)의 경우도 마찬가지로 행정체계가 같아서 물만을 길어오는 전업 집단이 존재하였다. 한 예로 의주로의 한 역인 평안도 영변에 있던 아천역의 종사자 구성을 보면 확실히 드러난다.

역은 여행 중인 사람과 말이 기력을 보충하기 위하여 쉬는 지점을 30리로 보고, 30리 간격으로 설치되었다. 30리란 일일생활권의 단위로서 도보로 한나절 이내에 왕복이 가능한 거리이다. 16세기 이후 생산력 발전은 전국 단위로 장시의 발전을 가져왔고, 30리는 5일을 주기로 하는 장시의 개시 지점 간 거리와 거의 비슷하다.

『경국대전』에 의하면 전국에 540개의 역이 존재하였다. 이들 역에는 일반 여행자들을 위한 숙박 시설인 원(院)과 함께 있는 경우가 많아 역원이라 하였다. 역은 공무상 여행하는 자들에게 끼니와 잠자리를 제공하기 위하여 국가는 원주에게 토지를 주고 거기에서 나오는 소산(所産)으로 운영케 하였다.

임진왜란 이후 원은 점차 주점 또는 주막으로 대체되었다. 장시의 발달로 인구 이동과 여행자가 증가함에 따라 역 가까이에 색주집[色酒家]이 들어섰고, 간선도로가 아닌 곳에도 술과 음식을 파는 주막이 들어서서 여행자에게 숙식을 제공하였다.

역은 숙박시설, 말, 인부를 여행자에게 제공하는 국가 신경망이었다. 유형원(柳馨袁,

1622~1673)이 “인부와 말은 그 도의 경계까지만 배웅하게 하고 도의 경계를 벗어나서는 역말을 바꾸어 타고 가게 한다.”라고 퇴임하는 수령의 가는 모습을 피력한 사실에서, 당시 역의 기능은 여행자에게 숙박을 제공하고 역 내의 말과 인부를 다음 역까지 이동시키는 것이었음을 알 수 있다.

말, 숙박시설, 종사자 등을 갖춘 역에는 종사자가 적은 역일 경우 10명, 중국 사신이 지나가는 의주로 같은 큰 역일 경우 200~300명에 이르렀다. 아천역은 바로 큰 역에 속한 곳이었다.

- 아전(衙前) ; 서리의 단 이름, 주인 계급
- 통인(通引) ; 잔심부름을 하던 이속(吏屬), 20명
- 백호(百戶) ; 5품, 6품의 무관직, 15명
- 색장(色掌) ; 다색(茶色)·증색(蒸色) 등의 계의 일을 맡아보던 자, 1명
- 사령(使令) ; 관아에서 심부름하던 하인, 9명
- 관군(館軍) ; 대로변의 관(館)에 딸린 군졸, 301명
- 고공(雇工)과 사장(襄匠) ; 3명
- 머슴과 파치장[把赤匠] ; 3명
- 차비(差備) ; 특별한 일을 맡기려고 임시로 고용한 노자, 75명
- 수노(首奴) ; 여러 사정에 통한 남자 노비 즉 노자, 92명
- 창고지기 ; 5명
- 속안 두목(頭目) ; 1명
- 마두(馬頭) ; 역마를 맡아보던 사람, 20명
- 구종(驅從) ; 관원을 모시고 다니던 하인, 6명
- 차역(差役) ; 노역(奴役)하던 자, 2명
- 관지기[館直] ; 2명
- 석장(席匠) ; 자리 짜던 장인, 2명
- 상경(尙更) ; 내시부의 정9품, 2명
- 마지기[馬直] ; 말을 지키던 자, 2명
- 방자(房子) ; 관아에서 허드렛일을 하던 노(奴), 6명
- 세답(洗踏) ; 빨래꾼, 3명
- 침장(針匠) ; 바느질꾼, 4명
- 촉어(促魚) ; 생선을 잡던 자, 4명
- 주탕(酒湯) ; 기생, 10명
- 주모(酒母) ; 술청에서 술을 팔던 여자, 1명
- 채원(菜園) ; 오이·참외 등을 기르던 자, 3명
- 갱자[羹尺] ; 국을 끓이던 자, 3명
- 칼자[刀尺] ; 숙수(熟手), 4명
- 옹자[膺尺] ; 꿩을 잡던 자, 2명
- 급수(汲水) ; 물을 길던 자, 무자이라고도 함, 3명
- 장비(醬婢) ; 장 담그던 여종, 1명
- 다모(茶母) ; 관청에서 식모 노릇을 하던 천비(賤婢), 3명
- 식모(食母) ; 관청에 딸린 부엌일을 하던 비(婢), 3명

이상과 같이 아천역의 종사자는 664명에 이른다. 아천역은 중국 사신의 왕복 통행로에 자리한 특수성을 지니지만, 그렇다 하더라도 301명의 관군 외에 온갖 자질구레한 일을 하는 363명은 각기 자기가 맡은 일이 정해져 있어 아전이나 색장의 엄격한 통제를 받았고, 철저히 분업화되었음을 보여준다.

부업일의 경우 축어, 채원, 갱자, 칼자, 응자, 장비, 다모, 식모가 있었다. 축어는 생선을 잡고, 채원은 채소를 길렀으며, 응자는 꿩 잡는 일에 종사하는 자들이었다. 각각 4명, 3명, 2명이 이 일만을 담당했다. 부업일의 총책임자는 칼자이고, 이는 남자가 맡았다. 그 밑에 갱자가 있어 국 끓이는 일을 맡았는데, 물론 남자로 사료된다. 그 밑에는 장비·식모·다모가 있어 부업의 온갖 허드렛일을 분담하였다. 칼자는 아천역의 주방장이었을 것이다. 4명의 남자인 점으로 미루어 격일제로 2명씩 교대 근무하였을 것이다.

주모는 원에 소속된 술청에서 술을 파는 여자라고 짐작된다. 당시는 원에서도 술을 팔았다. 주탕은 주탕비(酒湯婢) 또는 기생(妓生)이다. 관에 소속된 기생은 주탕비의 비(婢)가 암시하듯이 관청에 몸을 바치고, 거기서 밥을 먹는 여자종이다. 18세기 중엽 남원과 나주목의 읍지를 보면 남원 관아에 소속된 기생이 15(口)구였고, 나주목 관아에 소속된 기생이 13구였다. 당시 관아와 역을 포함한 손님을 접대하는 기관에는 공식적으로 기생이 있었다.

관에 소속된 기생의 역할을 나타내주는 것이 기생의 또 다른 명칭인 ‘주탕’이다. 주탕의 원래 뜻은 ‘술국’을 말한다. 술안주를 지칭한 말이 기생의 또 다른 별칭이 된 이유는 기생의 역할이 기생으로 그치지 않고 ‘다모’로서의 일도 했기 때문이다. 술안주를 직접 만들고 차를 끓였다.

다시 말하면, 반빗간(부업)에는 칼자, 갱자, 축어, 채원, 응자, 장비, 식모, 다모로 구성되어 있어 이들이 각기 일을 분담함으로써 꿩, 물고기, 짐승을 잡거나 국을 포함하여 반찬을 만들거나, 밭농사 일, 장 담그는 일, 차 끓이는 일, 밥 짓는 일을 하였는데, 이들에게 반드시 필요한 물을 공급해주는 역할은 ‘급수’가 전적으로 맡아했던 것이다. 이들은 전문 집단인 관계로 장(匠)을 붙여 급수장(汲水匠)이라 했다.

참고문헌

『용재총화(慵齋叢話)』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

안길정, 『관아를 통해서 본 조선시대의 생활사』 상, 사계절, 2000.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「급수장(汲水匠)」은 물을 팔아서 생활하는 물장수를 묘사한 그림으로, 19세기 말 개항장에서 활동했던 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 ‘汲水匠’이라는 한자가 쓰여 있고, 화제(畫題) 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근의 풍속화에서 화제가 한자로 쓰였을 경우 한지에 수묵으로 그린 것이 많다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

그림 속 물장수들은 지게 양쪽에 물동이 2개를 메고 가는 모습으로 표현되었다. 물장수는

개별 상수도 시설이 널리 보급되기 이전 각 가정에 물을 배달하거나 판매하던 상인이다. 물장수는 약 1800년 초 함경도 사람들이 상경하여 우물물을 배달하면서 나타난 것으로 보고 있다. 특히 함경도 출신 물장수 가운데 북청 사람들이 가장 많았으므로, ‘북청 물장수’라는 말이 이때 생겨났다고 한다. 조선 말 서울은 근대적인 상수도 시설을 갖추지 못했고 도시 전체의 청결이나 위생 상태는 열악하였다. 따라서 오염되지 않은 깨끗한 물을 힘들이지 않고 얻으려면 물장수가 필요하였다.

이 물장수라는 독특한 직업은 19세기 말 조선을 찾아온 서양인들에게 강한 인상을 주었던 것 같다. 서양인들의 조선 여행기에 물장수가 종종 언급되는데, 특히 1890년 조선을 방문한 아놀드 새비지 랜도어(Arnold H. Savage-Landor, 1865~1924)는 자신의 저서 『고요한 아침의 나라 조선』(원제 *Corea or Cho-sen: The Land of the Morning Calm*, 1895)에 물장수에 대한 설명과 그에 대한 스케치를 실고 있다. 그의 언급에 의하면, 물장수는 “조선 내에서 최하의 부류이며 교양 없고 거칠지만 박한 수입에도 묵묵히 감내하는 사람들”이다. 여행가이자 탐험가였던 랜도어는 저서에서 조선인의 인종적 특징, 생활 모습, 문화 등에 관심을 표출하였다. 물장수에 대한 언급도 조선 사회의 계급, 각 계급에 속한 인물군에 대한 그의 관심에서 비롯된 것이다. 그러나 게으른 관리층, 적어도 서양인들의 눈에 비친 조선 남성들은 게으르고 전혀 노동을 하지 않은 인물들인 데 비해, 활기차게 뛰어나며 아침부터 밤까지 물을 원하는 사람에게 물을 배달하는 물장수에 대한 호기심과 연민이 드러나 있다.

물장수에 대한 랜도어의 설명과 스케치는 김준근의 ‘급수장’과 일치한다. 랜도어는 먼저 물장수의 장비에 대해 다음과 같이 설명한다. “그는 팔을 자유롭게 흔들 수 있도록 긴 막대를 가죽 끈으로 십자형으로 묶어 어깨뼈에 걸치도록 한 독특한 장비를 지고 다닌다. 이것은 한 번에 두 양동이의 물을 저 나를 수 있다는 것을 의미한다.” 이것은 물장수가 메고 있는 지계를 가리키는 것으로 보이는데, 김준근의 그림 속 물장수가 메고 있는 지계에는 십자형으로 묶은 매듭 모습까지 묘사되지는 않았다.

그런데 두 명의 인물을 배치하여 한 사람은 앞모습을, 다른 한 사람은 뒷모습을 표현함으로써 인물의 등에 지고 있는 물지계를 상세히 보여준다. 화가이기도 했던 랜도어의 스케치에서 물장수는 서양화법에 의한 양감이 있는 인물을 묘사했지만, 그 인물의 기능적 특징은 김준근의 「급수장」과 유사하게 표현되었다. 즉 자신이 설명한 것처럼 십자형 끈 매듭이 표현된 물지계를 지고 있는 물장수의 옆모습을 묘사하였다. 다만 물동이 묘사에서는 김준근과 다른데, 김준근의 「급수장」에서는 용기 향아리로 묘사된 반면에 랜도어는 나무로 만든 물동이이다. 당시 물장수는 흙을 빚어 구워 만든 물독이나 나무로 만든 물동이를 사용했으나, 석유가 수입된 뒤로는 석유를 담았던 양철통을 사용하기도 하였다.

한편 랜도어는 물장수의 외형에 대해서 “그들이 일할 때는 어떤 일이 있어도 모자를 쓰지 않으며 어떤 때는 머리띠도 두르지 않고 대신 머리에 푸른 수건을 두른다. 그들은 마부들이 하는 것처럼 긴 파이프를 늘 등 뒤에 꽂고 다닌다.”라고 언급하였다. 김준근의 그림에서도 신분상의 특징을 보여주듯 모자, 즉 갓이나 패랭이 등을 쓰지 않은 맨상투에 머리가 흐트러지지 않도록 망건이 아닌 끈으로 묶었다. 그러나 끈 대신 푸른 수건을 두르기도 했나보다. 그리고 랜도어의 서술에서 등 뒤에 파이프, 즉 담뱃대를 꽂고 다닌다고 했는데 김준근의 그림에서는 등 뒤에 꽂는 대신 입에 물고 있다. 이렇게 서양인들에 눈에 비친 물장수의 모습은 김준근의 풍속화에도 그대로 묘사되어 서양인에게 판매되고 있었다.

「급수장」은 네덜란드 라이덴민족학박물관 소장의 김준근 풍속화 중 하나이다. 라이덴민

죽학박물관의 김준근 그림들은 1983년 왈라벤(Boludewijn C. A. Walraven)의 논문에서 처음 소개되었다. 이 논문에 의하면 북경 주재 네덜란드 공사관이던 라인(J. Rhein)이 김준근 풍속화를 수집하여 1889년 네덜란드 정부에 기증하였다고 한다. 따라서 이 풍속화들은 적어도 1889년 이전에 제작되었을 것으로 추정된다. 라이덴민족학박물관에는 김준근의 풍속화 23점이 소장되어 있으며, 19점의 수묵화와 4점의 채색화로 구성되어 있다.

참고문헌

A. H. 세비지-랜도어 지음, 신복룡 외 옮김 『고요한 아침의 나라, 조선』, 집문당, 1998.

손정목, 『한국 개항기 도시 사회경제사 연구』, 일지사, 1982.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

Boudewijn C. A. Walraven, Korean Genre Paintings in the Netherlands and around the World, Korea Journal Vol. 23 No. 1, 1983.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

성호(星湖) 이익(李穡, 1681~1763)의 종손(從孫)인 이삼환(李森煥, 1729~1814)은 『소미산방장(少眉山房藏)』 권6 「관서기행(關西紀行)」에서 물에 대해 적고 있다. 그는 당나라 때 문인 육우(陸羽)가 지은 『다경(茶經)』을 인용하여 다음과 같이 말하고 있다.

"『다경』에서 말하기를 산수(山水)가 가장 좋고 강수(江水)가 다음이며 우물물[井水]은 가장 아래이다. 산수는 유천(乳泉)이 돌로 된 연못에서 풍부하게 흐르는 것이 가장 좋다. 강수는 사람들에게서 떨어져 멀리 있는 것이 좋다. 우물물은 자주 퍼낸 것을 취한다. 산수 중 돌로 된 연못물이 가장 맑은 것은 바위에서 떨어지는 물이 풍부하므로 부드럽기 때문이다. 강수 중 사람들에게서 떨어진 물이 좋은 것은 사람들의 연기와 그을음에 물들지 않았기 때문이다. 우물물 중 자주 퍼내는 것을 취한다는 말은 항상 새롭기 때문이다. 옛사람들의 물을 취하는 법이 이와 같다."

이와 같이 물에도 상·중·하의 급수가 있고, 그 급수의 기준은 물의 깨끗함이었다. 1897년 9월 2일자 『독립신문』에 의하면 당시 서울의 우물물은 물이 아니라 거름을 거른 것이라고 할 정도로 오염이 심했다. 1906년 기록에 의하면 서울의 유일한 급수원은 이 도시에서 약 300미터 떨어진 공동우물이었다. 이 공동우물은 개천에 매우 근접하여 오물이 쉽게 스며들었다. 1910년 수질 조사에 의하면 서울 시내 우물 수는 총 1만 1410개였으며 그중 음료에 부적당하다고 판정된 것이 9,911개였다. 거의 대부분의 우물이 식수로 부적합하였던 셈이다. 1897년과 1910년 우물 상황은 그 이전 조선시대의 상황도 이와 별반 다르지 않았을 것임을 짐작하게 해준다. 이러한 상황에서 물장수가 식수를 공급하고 있었다.

언제 서울에 물장수가 등장하였는지는 분명하지 않다. 1913년의 간략한 조사에 의하면 "지금으로부터 대략 100년 전 함경도의 한 고학생(苦學生)이 경성에 올라와 우물물을 수용자에게 배급하고 노임을 받아 학자(學資; 학비)에 충당하였던 것이 시초가 되어 이후 함경남북도의 향산(恒産)이 없는 세민(細民)이 속속 입경하여 노임을 받고 우물물을 배급하는 것을

일종의 업으로 삼기에 이르렀다. 현재 이 업에 종사하는 자는 모두 함경남북 양 도인으로 그중에 함경남도 북청 군민이 가장 많다.”라고 하였다.

수도 급수가 개시되기 직전 서울에서는 2,000명의 물장수가 영업 중이었다. 서울 인구를 20만 명으로 간주하면 인구 100명당 1명꼴로 물장수가 있었던 셈이다. 전술하였듯이 서울 시내에는 1만 1410개의 우물이 있었는데 1908년에 집계된 서울 인구 21만 9879명, 5만 2559가구로 계산해보면 인구 19.27명당 1개, 4.6가구당 1개의 비율로 우물이 존재했던 셈이다. 이러한 비율의 경우 우물이 고르게 분포하고 수질에 문제가 없었다면 물장수의 영업은 불가능하였다고 할 수 있다. 그럼에도 2,000명의 물장수가 활동하고 있었던 것은 당시 우물의 분포가 매우 불균등하였고 수질이 좋지 않아 식수로 음용할 수 없는 샘물이 많았다는 것을 말해준다.

2,000명의 물장수들은 두 종류로 나누어졌다. 한 부류는 상당한 재력을 갖고 다수의 급수권(汲水權)을 집적한 채 개인 우물을 보유한 자들이었다. 다른 부류는 급수권을 갖고는 있지만 재력이 빈약하여 직접 급수 노동을 하는 노동자에 가까운 계층의 물장수들이었다. 이 부류의 경우 급수권을 소유한 물장수 1명이 급수부 3명을 거느리고 영업을 하였다고 추측된다. 이렇게 물장수가 두 부류로 나뉘게 된 가장 큰 원인은 급수권, 즉 일정 지역에 물을 공급하는 권리가 매매된 것에 있었다.

물장수가 출현한 후 식수의 곤란으로 물값이 상승하자 물장수의 영업을 상당한 이익을 거두게 되었다. 그러면서 일정 지역에 물을 공급하는 권리인 급수권이 하나의 재산권으로 매매되기 시작한 것이다. 급수권의 가격이 상승하면서 직접 급수 노동을 하지 않고 급수권만 보유하고 물장수에게 자릿세를 받거나 급수부를 고용하여 영업을 하는 사람들이 생겨나게 된 것이다. 우물을 파는 데는 상당한 자금이 소요되었기 때문에 재력이 있는 자가 영리 목적으로 우물을 만들어 일반인이나 급수상에게 정수를 판매하게 되었으리라는 것도 추측할 수 있다.

물장수가 이익을 거둔 이유는 물장수들 사이의 영업 방식 때문이었다. 그들은 신참자들의 진입을 막고 물장수들 간의 영역 분쟁을 조정했다. 이러한 결과 물장수가 이익을 거두었고, 따라서 급수권이 재산권으로 매매될 수 있었던 것이다. 이러한 영업상의 특성은 물장수가 함경도인 특히 북청 군민과 같이 강한 지역적 연고를 갖는 타지인에 의해서 독점되다시피한 것과 관련이 있을 것이다. 비연고 신참자의 배제와 내부 구성원의 통제가 이루어짐으로써 함경도의 지연 조직이 힘을 발휘한 것이 아닐까 추측된다.

1908년 뚝섬 쪽에 수원지가 만들어지고 상수도가 생기면서 전통적인 물장수는 상수도 물을 길어 파는 쪽과 기존의 물을 파는 쪽으로 나뉘게 된다. 물장수는 수돗물이 제대로 보급되지 않았기 때문에 1950~1960년대까지 있었다.

참고문헌

『소미산방장(少眉山房藏)』

김재호, 「물장수와 서울의 수도(水道)」, 『경제사학』 23, 경제사학회, 1997.

하원호, 「물장수」, 『내일을 여는 역사』 3, 내일을 여는 역사, 2000.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

상수도가 보급되기 전에는 집안에 우물을 갖추거나 집안에 우물이 없는 경우에는 물을 저서 날라야 했다. 물을 나르는 일은 일상생활에서 매우 비중이 큰 일이었다. 제3세계에서 식수와 생활용수를 구하는 일이 현재도 일상생활에서 차지하는 비중이 크듯이, 산업화가 이루어지기 전인 1960년까지 물을 나르는 일은 생활의 중요한 몫을 차지했다.

「급수장(汲水匠)」은 두 사람이 물지게를 이용하여 물통을 옮기는 모습이다. 물지게의 등판과 멧빵은 지게 같지만, 짐을 지는 용도가 아니라 옆으로 장대를 붙여 물통이를 나를 수 있도록 끈을 꿰어서 밑에서부터 힘을 받을 수 있게 특수 제작한 물 운반 전용 지게이다. 물지게를 진 남자는 맨상투에 수건을 두르고, 일상적인 바지와 저고리에 행전(行纏)을 하고 짚신을 신은 모습이 1900년대 초반 또는 그 이전의 모습을 표현한 듯하다. 지금은 그림에서와 같은 물 향아리는 사라졌지만, 1960년대만 하여도 함석으로 만든 물통을 매단 물지게로 물을 저서 나르는 모습은 흔하게 보던 풍경이었다. 물지게의 모습은 그대로 유지되었고, 다만 물 향아리가 물통으로 바뀌었을 뿐이다. 그림은 물장수를 표현한 것이다. 물장수라 하면 개별 상수도 시설이 보급되기 전 가정에 물을 배달하거나 팔던 상인을 일컫는다.

물장수가 활동한 지역은 그 성격상 큰 도시일 수밖에 없다. 물장수는 서울의 경우 1800년대에 들어 함경도 사람들이 우물물을 가정에 배달하면서 시작되었다. 특히 함경도 출신 물장수 가운데 북청(北靑) 사람들이 많았기 때문에 ‘북청 물장수’라는 말까지 생겨났다. 물장수들은 이른 새벽부터 각 가정에 물을 배달하였고, 단골들에게는 보통 일시불로 대금을 받았다. 김준근의 그림에 「여인급수(女人汲水)」가 있는데, 이것은 두 여인이 물통이를 머리에 이고 가면서 이야기를 나누는 듯하다. 김준근의 「급수장」과 「여인급수」는 남자는 물 향아리를 지게에 지고 가고, 여자는 머리에 이고 가는 전통적인 물 운반 모습을 보여준다. 이때 여자들은 물통이 속의 물이 출렁이지 않도록 바가지를 하나 엮어서 가기도 하였다.

참고문헌

『기산 풍속 연구』, 송실대학교 제4회 매산 기념 강좌, 송실대학교 박물관, 2007.
문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 기산풍속도), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

28. 「기방의 술자리」



【기본사항】

김준근(金俊根), 1894년 이전, 무명에 채색, 28.5×35.0cm, 독일 함부르크민족학박물관 (Museum of Ethnology, Hamburg)

【음식문화】

19세기 말이 되면 외식업체의 분화가 나타난다. 식사만을 하는 집을 국밥집[湯飯屋], 약주만을 파는 집을 약줏집[藥酒屋], 탁주만을 파는 집을 주막(酒幕), 질이 낮은 음식점을 전골가(煎骨家)라 하였다. 술집 중에서도 약줏집은 주점 같은 분위기는 없고 보통의 주택과 같은 집의 구조였다. 이들은 ‘내외주점(內外酒家)’이라 하여 남과 여를 구별하는 주점이라는 의미로 가등(街燈)이 달려 있거나, ‘색주가(色酒家)’라 하여 작부(酌婦)가 있는 주점으로 나뉘었다. 특히 내외주점은 직접 술을 양조하여서 몇 종류의 술을 팔고 주객을 초빙하여 안주를 제공하였다. 기산이 그린 「기방의 술자리」는 19세기 말 바로 작부가 있는 색주가의 풍경을 그린 그림이다.

화면은 네 명의 남자 손님이 마제거식상(馬蹄車食床)에 국수, 편육, 약과, 과일, 종지, 받침을 갖춘 술잔을 앞에 두고 막 젓가락으로 국수를 먹으려는 모습이다. 작부 앞에도 국수와 받침을 갖춘 술잔이 있지만 자신의 신분이 낮은 관계로 본인의 국수와 술잔은 바닥에 내려놓고 있다. 안주가 꽤 간소한 것이 술보다 여색(女色)을 판다는 것에 그림의 중점을 둔 것 같지만, 이 상차림의 그림은 첫 번째 행주(行酒)를 암시하는 듯하다.

작부의 뒤편에 놓여 있는 거문고와 장구로 보아 격조 있는 색주가로 보인다. 이렇듯 격조 있는 색주가지기 때문에 첫 번째 술의 안주로 국수가 나온 것이다.

조선시대에는 명나라나 청나라 사신 접대 때 첫 번째 술의 안주로 국수를 대접하였다. 이때의 국수를 세면(細麵)이라 했다. 대개의 경우 세면 재료는 녹말이었지만, 메밀가루로도 만들었다. 손님 접대를 위한 술좌석이 아니더라도 왕실에서 왕실 어른을 위한 간단한 술상 차림을 할 때 내놓는 반과상(盤果床)에도 국수는 빠지지 않는 찬품이었다.

1795년(정조 19) 정조는 아버지 묘소인 현릉원이 있는 화성에서 어머니 혜경궁 홍씨의 회갑연을 하기 위해 원행(園行)을 떠났다. 이때 혜경궁 홍씨와 정조께 아침진지와 저녁진지 사이, 저녁진지 이후에 간단한 술상 차림인 주다소반과(晝茶小盤果)와 야다소반과(夜茶小盤果) 등을 차려 올렸다. 당시 소반과의 찬품을 보면 다음과 같다.

1795년 윤2월 14일 주다소반과, 혜경궁 홍씨

면(麵), 탕(湯, 별잡탕·금중탕), 각색전유화(各色煎油花), 각색어채(各色魚菜), 편육(片肉), 족병(足餅), 각색병(各色餅), 약반(藥飯), 다식과(茶食果), 각색강정(各色強精), 각색다식(各色茶食), 각색당(各色糖), 각색정과(各色正果), 유자(柚子)와 감자(柑子), 준시(蹲柿), 수정과(水正果), 청(淸), 초장(醋醬)

1795년 윤2월 14일 주다소반과, 정조

면, 별잡탕(別雜湯), 각색전유화, 각색병, 약반, 다식과, 각색당, 각색정과, 청, 초장

1795년 윤2월 14일 야다소반과, 혜경궁 홍씨

면, 탕(별잡탕·금중탕), 편육, 생복회(生鮫膾), 각색인절미병(各色引切味餅), 다식과와 만두과(饅頭果), 각색다식, 각색당, 각색정과, 조란(棗卵)과 울란(栗卵), 수정과, 청, 초장

1795년 윤2월 14일 야다소반과, 정조 임금

면, 금중탕(錦中湯), 편육, 각색인절미병, 다식과와 만두과, 각색당, 각색정과, 청, 초장"

대체로 면, 탕, 편육, 떡, 유밀과로 구성된 상차림이다. 다음에는 명나라 사신 접대 때의 간단한 술상 차림인 다담상(茶啖床)의 찬품 구성을 보면 다음과 같다.

1609년(광해군 즉위년) 명나라 사신 접대 때의 다담 상차림

세면, 볏기[甫只], 편육, 생선탕(生鮮湯), 절육(折肉), 잡과(雜果), 요화(蓼花), 삼색피실과(三色皮實果)"

이 상차림 역시 면, 탕, 편육, 유밀과로 구성된 상차림이다. 같은 술상이라도 훨씬 격조 높은 술상 차림을 든다면 1609년 조선 왕조가 광해군 책봉을 위해 온 명나라 사신에게 베푼 환영연에서의 연회상일 것이다. 11차례의 술과 11차례의 안주를 올렸는데, 안주는 초미·이미·삼미·사미·오미·육미·칠미·팔미·구미·십미·십일미라 하여 이를 미수(味數)라고도 했다.

[초미(初味)] ; 세면(細麵), 침채(沈菜), 생복자기(生鮫煮只), 생치적(生雉炙), 연약과(軟藥果), 정과(正果), 생이(生梨;배)

[이미(二味)] ; 산삼병(山蔘餅), 당안염수(唐鴈塩水), 당저장포(唐猪醬泡), 금린어적(錦鱗魚炙), 채(菜), 정과, 실백자, 청밀(淸蜜)

[삼미(三味)] ; 생선어음탕(生鮮於音湯), 계아장포(鷄兒醬泡), 생부어증(生鮒魚蒸), 연행인과(軟杏仁果), 정과, 생물(生栗)

[사미(四味)] ; 송고병(松古餅), 생치적, 어만두(魚饅頭), 생선적(生鮮炙), 채, 정과, 실호도(實胡桃), 청밀

[오미(五味)] ; 당저염수(唐猪塩水), 압자숙편(鴨子熟片), 연약과, 운빙과(雲水果), 정과, 건시(乾柿)

[육미(六味)] ; 자박병(自朴餅), 생선전탕(生鮮煎湯), 계아숙편(鷄兒熟片), 건해삼증(乾海蔘蒸), 채, 정과, 대조(大棗), 청밀

[칠미(七味)] ; 당압자염수(唐鴨子塩水), 생선적, 전복자기(全鰻煮只), 연미자아(軟味子兒), 정과, 증황률(蒸黃栗)

[팔미(八味)] ; 전병(煎餅), 산저염수(山猪塩水), 해삼어음탕(海蔘於音湯), 녹육적(鹿肉炙), 정과, 실진자(實榛子), 강초(薑醋)

[구미(九味)] ; 소동계(小童桂), 연장육탕소염수(軟獐肉湯小塩水), 생복자기(生鰻煮只), 산저설아떡(山猪雪阿覓), 정과, 생이

[십미(十味)] ; 정함경단병(丁舍敬丹餅), 장육숙편(獐肉熟片), 생낙제자기(生落蹄煮只), 숙전복(熟全鰻), 채, 정과, 실백자, 청밀

[십일미(十一味)] ; 녹육염수(鹿肉塩水), 면면과(面面果), 장육적(獐肉炙), 홍합자기(紅蛤煮只), 정과, 실백자

첫 번째 술이 올라갈 때 세면을 중심으로 한 술안주 초미가 올라가고, 열한 번째 술이 올라갈 때 녹육염수를 중심으로 한 술안주 십일미가 올라간 격조 있는 주연(酒宴)의 모습이다.

앞에서 살펴본 대로 간단한 술상 차림이든 격조 있는 술상 차림이든 국수가 가장 핵심적인 술안주 역할을 한 것만은 틀림없다. 이러한 국수를 중심으로 한 조선 왕조의 술상 차림법을 기산 김준근이 살았던 19세기 말의 색주가에서도 받아들여, 「기방의 술자리」에서 안주로 국수를 먹고 있는 모습을 볼 수 있게 된 것이다.

참고문헌

『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』(1609)

『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』

『조선사정(朝鮮事情)』

『朝鮮人の衣食住』

김상보, 『조선 왕조 궁중의궤 음식문화』, 수학사, 1995.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「기방의 술자리」는 기생과 어울려 노는 네 명의 남자를 묘사한 그림으로, 19세기 말 개항장에서 활동했던 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘기싱방에비반나고’라는 한글 화제(畫題)가 쓰여 있고, 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

원제목인 ‘기싱방에비반나고’에서 ‘배반’이란 술상에 차려놓은 음식 또는 흥취 있게 노는

잔치라는 의미이다. 화제에 나타나듯이 그림은 술상에 집중되어 있다. 4명의 남자와 기생인 듯한 여자 하나가 술상을 가운데에 두고 둘러앉아 있다. 상에 놓여 있는 음식을 보면, 먼저 각자 숟가락 없이 젓가락으로 푸른 그릇에 담긴 무언가를 먹고 있는 것으로 보아 국수이다. 그 밖에 음식은 상세히 묘사되어 있지 않아 알 수 없지만 색깔로 보아 김치, 전, 떡 등으로 보인다. 그리고 초록 치마에 분홍색 저고리를 곱게 입은 기생이 상 밑에서 받침이 있는 술잔에 술을 조용히 따르고 술잔 몇 개가 상에 놓여 있다. 이로 보아 기방에서 간단한 요깃거리로 국수와 함께 술을 곁들여 내놓은 것으로 보인다. 상 밑에는 여자의 국수 그릇이 놓여 있는데, 이는 조선시대 사대부와 기생이라는 신분의 차이, 그리고 남존여비에 따른 음식 문화의 단면을 보여준다.

이러한 술상을 가운데에 두고 오가는 인물들의 시선이 미묘하다. 우선 남자들은 사대부들이다. 도포 위의 청색의 세조대(細條帶)를 착용하고 있는 것으로 보아 당하관의 벼슬아치들이다. 자신의 풍격(風格)을 과시하듯 왼편의 수염이 표현되지 않은 젊은 남자들은 망건 위에 노란색 호박이나 마노 등으로 보이는 풍잠(風簪)을 장식하였다. 나머지 갓과 탕건을 쓴 남자들은 연장자인 듯 수염이 지긋하게 보인다. 그런데 왼쪽 앞에 앉은 젊은 남자는 국수에 시선을 두고 대각선으로 앉은 맞은편 남자의 이야기를 심각하게 듣고 있는 듯하다. 그러한 왼편 남자에게 여인의 시선이 고정되어 있고, 또 그러한 여인에게 맞은편 두 명의 남자의 시선이 집중되어 있다.

김준근 풍속화 인물의 특징 중 하나가 감정을 드러내지 않는 무표정한 모습이어서 어떤 이야기가 오갔는지 알 수 없으나, 시선의 처리가 복잡한 것으로 보아 흥겨운 이야기가 아닌 것은 틀림없다.

한편 기생의 뒤편에는 장구와 가야금이 놓여 있고 그 옆에는 담뱃대와 재떨이, 그리고 화로가 있다. 그리고 남자들이 벗어놓은 갓이 어지러이 놓여 있다. 이러한 소품들을 통해 식사 전에 기생은 악기를 연주하고 남자들은 담뱃대를 물며 여유롭고 흥겨운 시간을 보냈음을 짐작할 수 있다. 오스트리아 출신의 작가이자 여행가 헤세 바르텍(Ernst von Hesse-Wartegg)이 1894년 기고한 글에서 “조선에는 사람들이 기분을 풀 수 있는 극장이 없기 때문에 기녀들을 집으로 불러 연주를 하게 한다.”거나 영국의 여행가이며 지리학자이자 작가인 비숍(Isabella Bird Bishop, 1832~1904)이 『조선과 그 이웃 나라들』(원제 Korea and Her Neighbours, 1897)에서 “조선 사람은 집은 있으나 가정은 없다.”라고 단언하면서 “남자의 즐거움은 첩이나 기생을 통해 얻어진다.”라는 언급을 통해 서양인들이 조선의 기생 문화를 어떻게 이해했는지 알 수 있다. 김준근의 풍속화에 기생과 함께 즐기는 남자들의 놀이 장면이 상당수 포함되어 있는 것도 서양인들의 이러한 관심도를 반영한 것으로 보인다.

「기방의 술자리」가 소장되어 있는 함부르크민족학박물관에는 김준근의 풍속화가 79점이 소장되어 있다. 세창양행의 본사격인 미야양행[咪吡洋行, 마이어상사(E. Meyer & Co.)]을 경영했던 마이어(H. C. Eduard Meyer, 1841~1926)와 민족학 학자인 단젤(W. Danzel)이 수집한 것이다. 「기방의 술자리」는 마이어가 수집한 61점 중 하나이다. 세창양행은 1883년 독일 함부르크의 미야양행의 대리인 볼테르(Carl Wolter)가 제물포에 개설한 독일계 회사이다.

세창양행의 주 업무는 한·독(韓獨) 간의 통상이었지만, 조선의 민속품이나 미술품을 구매하여 독일의 박물관에 판매 또는 기증하는 일도 하였다. 이 세창양행을 통해 마이어는 김준근의 풍속화를 입수하였던 것으로 보인다. 세창양행의 사주(社主)이자 주독일 조선총영사(駐獨

逸朝鮮總領事)였던 마이어는 1889년에는 함부르크산업박람회에서, 1894년 겨울에는 함부르크민속공예박물관에서 한국의 물품을 소개하며 전시하였다. 마이어와 함부르크민속학박물관과의 거래가 시작된 것은 1894년부터였으므로, 함부르크민속공예박물관에서 김준근의 그림이 전시된 이후 김준근의 풍속화들은 마이어의 기증으로 함부르크민속학박물관에 소장되었던 것으로 보인다. 따라서 함부르크민속학박물관에 기증된 김준근 풍속화는 1894년 이전에 제작되었을 것이다.

참고문헌

- 에른스트 폰 헤세-바르텍 지음, 정현규 옮김, 『조선, 1894년 여름』, 책과함께, 2012.
조홍윤, 『민속에 대한 기산의 지극한 관심』, 민속원, 2004.
I. B. 비숍 지음, 신복룡 옮김, 『조선과 그 이웃 나라들』, 집문당, 2000.
신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.
조홍윤, 「세창양행, 마이어, 함부르크민속학박물관」, 『동방학지』 46~48, 연세대학교 국학연구원, 1985.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

조선시대 기녀는 신분상 천인(賤人)으로 공천(公賤)에 속하였다. 기녀의 연원은 관비(官婢)에서 찾을 수 있다. 관비 중 용모와 재주가 뛰어난 자들이 기녀로 선발되어 교방(敎坊)에서 악무(樂舞)를 익혔다. 이들은 고려시대에 신분 계층을 형성하며 제도화되었고, 조선은 고려의 기녀 제도를 더욱 계승·발전시켰다. 이렇듯 기녀란 기역(妓役)이 부과된 천인 여자로 국역 체계에 편제된 자이다. 관기(官妓) 제도는 1908년 ‘기생 금지령’과 ‘창기 금지령’이 내려진 후 완전히 철폐되었다.

정약용(丁若鏞, 1762~1836)은 『목민심서(牧民心書)』에서 “관비는 기(妓)와 비(婢)로 나누어지는데 기는 주탕(酒湯), 비는 수급(水汲)이라 한다. 지방에 따라서는 급수비(汲水婢)라는 잡역비(雜役婢)가 회연(會宴) 때 기생으로 행세한다.”라고 하였다. 즉 기와 비 모두 관비로 통칭할 수 있으며, 때때로 주탕과 수급 모두 기생으로 행세하였다. 물 길는 일을 맡은 관비인 수급비는 급수비라고도 불렀는데, 지방에 따라서는 이들이 연회 때 기생의 역할을 한 것이다. 조선 후기의 읍지에서 기생과 주탕이라는 용어는 혼용되는데, 지방에 따라서는 수급비까지도 기생의 역할과 명칭을 공유하였다.

기생들은 교방에서 악무를 익혔으며, 교방은 기생와 악공의 습악(習樂)을 담당한 관청으로 교방청(敎坊廳)이라고도 하였다. 교방에는 관둔전의 일종으로 기답(妓答)을 두어 교방 운영에 필요한 재정적 기반을 마련하였고, 재난이 있을 때 교방에 쌀을 지급하기도 하였다. 이것은 기생이 관노, 사령 등과 더불어 국가의 직역을 행한 신분 계층임을 보여주는 것이다. 기생들은 10대 초반이나 중반에 장기(長妓), 즉 역을 지는 기생이 되어 20대에 가장 활발하게 활동하였다. 그 후 대부분 40대에 노제(老除)로 면역되었다.

교방 이외에 기생과 관련된 관사가 등장하는데, 기생청(妓生廳)과 기생방(妓生房)이 그것이다. 일반적으로 악공과 기생은 교방에 속해 있지만 악공은 관노와 더불어 관노방, 기생은 관비와 더불어 관비방에서 함께 거주하였다. 하지만 비교적 규모가 큰 고을에는 관비방과 별도로 기생만의 거주 공간으로 기생청이나 기생방이 설치되었던 것으로 생각된다. 「기방

의 술자리」의 무대인 기방은 기생청이나 기생방을 말하는 것으로 생각된다.

관노비로서 기생들이 하는 일은 여악(女樂), 침선(針線), 다모(茶母), 수청(守廳), 의술(醫術), 각종 행사 동원 등 갖가지 잡역이었다. 관아의 노비안을 보면 급수비의 수가 기생의 절반도 되지 않는데, 비교적 규모가 큰 관아조차 기생과 급수비가 하는 일이 나뉘지지 않았을 가능성이 매우 높다. 기생들은 아무리 급수비보다 윗길로 치더라도 그 역은 잡다한 관아의 여성 노동을 담당했던 것이다.

기생은 관비였으나 가무(歌舞)를 수단으로 공공연하게 기업(妓業)을 겸업할 수 있었다. 이것은 국가의 허술한 봉족(奉足) 제도 때문에 일어난 것이었다. 봉족이란 국역 편성의 기본 조직으로, 실역(實役)의 의무를 지는 호수(戶首; 正軍)에게는 그 역을 직접 담당하지 않는 자들을 봉족으로 삼아 그들로 하여금 입역에 필요한 비용을 마련케 한 제도이다.

『경국대전』에는 서울과 지방의 입역하는 노비에게 봉족 2명을 편제하고, 봉족은 1년마다 면포(綿布)와 정포(正布) 각 1필을 지급하는 것이 법제화되었다. 따라서 악공, 악생, 기생도 보포를 지급받았다. 『북관읍지(北關邑誌)』를 보면 행수기(行首妓)나 수기(首妓)의 경우 수노(首奴)보다 훨씬 적은 세료(歲料)를 받았다. 가장 높은 기생인 수기가 잡역비(雜役婢)와 같은 액수를 받았는데, 일반 기생의 경우 잡역비보다 적은 돈을 지급받았음을 유추할 수 있다. 이러한 부족한 경제적 처우에서 기생들은 관아 역 수행에 필요한 의복과 노리개 등을 자신이 직접 갖추어야 할 경우도 있었다. 이러한 것이 기생들이 기업을 겸업하게 한 원인인 것이다.

기생의 경우 50세가 되면 면역(免役)이 되었다. 관노비안(官奴婢案)을 보면 기생이 40대가 되면 수기(首妓) 정도만 남고 대부분 기생안에서 빠졌음을 알 수 있다. 이렇게 40대에 면역이 된 것은 노제가 되어 면역된 것이다. 노제는 관노비가 역을 수행하기 어려운 특별한 사정이 있어 관아에 이 점을 호소할 경우 관아에서 허락하는 것이었다. 그리하여 기생은 대부분 40대에 노제로 면역이 되었으나 면천(免賤)은 극히 어려운 일이었다.

조선시대에는 노비가 다른 사람을 대신 세우는 대립(代立), 속을 바치는 대속(代贖) 등으로 자기 본래의 신분을 벗어나는 길이 공식적으로 열려 있었다. 그리하여 노비가 양민이 되기도 하고 양반이 되기도 하였다. 그러나 현실적으로 관노비가 면천되어 신분의 변화를 얻는 일은 매우 드물고 어려운 일이었다. 이 점은 기생에게도 마찬가지였다.

각종 소설, 일화, 야담 등 기생 관련 이야기에는 기생이 소실(少室)이 되는 사건이 자주 등장한다. 사대부가 지방관으로 근무하다 한양으로 돌아가면서 총애하는 기생을 소실로 데리고 가는 예도 보인다. 그러나 이 경우 대립이나 대속 등 법적 문제를 해결한 것은 아니었다. 남자는 기생을 면천시키지 못한 채 자신이 가진 권력을 이용하거나 지방관이 눈감아주면서 불법적으로 기생을 데리고 가는 경우가 많았다. 현재 남아 있는 노비안에 기생의 면천 기록이 거의 없는 것이 이를 뒷받침한다.

노비에게 면천의 길이 열려 있음에도 실제 면천이 어려웠던 이유는 면천을 위해 바쳐야 하는 대립이나 대속의 규모가 당시 노비들이 감당할 수 없을 만큼 벅찼기 때문이다. 비가 면천될 경우 노 한 명과 비 한 명을 납가(納價)해야 했다. 노비가 면천되려면 자신 대신 두 사람을 노비로 들여보내야 했던 것이다. 노비의 경우 신분이 세습되므로, 자신 대신 이러한 일을 할 사람을 만나기는 굉장히 어려운 일이었을 것이다. 관기의 경우 관아마다 기생의 정원이 정해졌기 때문에 면천은 물론, 면역의 경우에도 해당 기생은 다른 기생을 대립하여 결원을 충원해야 했다. 노비안은 기생이 납대하고 탈안되는 일이 생길 경우, 탈안되는 기생과 대립하여 들어온 기생이 정확히 일치하게 기록하였다.

참고문헌 박영민,

「‘기생안’을 통해 본 조선 후기 기생의 공적 삶과 신분 변화」, 『대동문화연구』 71, 성균관대학교 대동문화연구원, 2010.

신경숙, 「19세기 일급 예기의 삶과 섹슈얼리티-의녀 옥소선을 중심으로」, 『사회와 역사』 65, 한국사회사학회, 2004.

이규리, 「읍지로 본 조선시대 관기 운용의 실상」, 『한국사연구』 130, 한국사연구회, 2005.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「기방의 술자리」는 양반 4명이 기방에 들러 술판을 벌이고 있는 그림이다. 중치막을 입고 갓을 벗은 채 망건만 한 양반, 도포를 입고 탕건만 한 양반, 갓을 쓴 양반 등이 술상을 놓고 기생과 마주하여 있다. 이들은 국수를 먹고 있는 듯한데, 얼굴로 보아 다른 사람보다 젊은 듯한 이가 뒤로 물러나 앉아 있다. 상에는 국수 외에 인절미, 약과, 대추전 등도 보여 아마 술을 먹기 전 요기부터 하는 모양이다. 기생은 앉은 모습이 치마를 올려 속바지가 보인다. 장구와 거문고가 놓인 것은 기생이 소리를 하기 준비해둔 것으로 보인다. 그리고 한 쪽에 술국으로 보이는 신선로가 있다. 기생집에서는 면과 탕을 같이 내어놓아 면을 말아 먹기도 하였다.

신선로는 술안주로 1800년대 중반에 상당히 보급된 것으로 보인다. 『동국세시기』에는 “우육·저육·잡청(雜菁; 여러 나물)과 훈채(葷菜) 달걀 등으로 장국을 끓이는데 열구자 혹은 신선로(神仙爐)라고 한다.”라는 기록이 있다. 이 신선로는 1900년대에 술집의 안주로 대중적인 인기를 모았다.

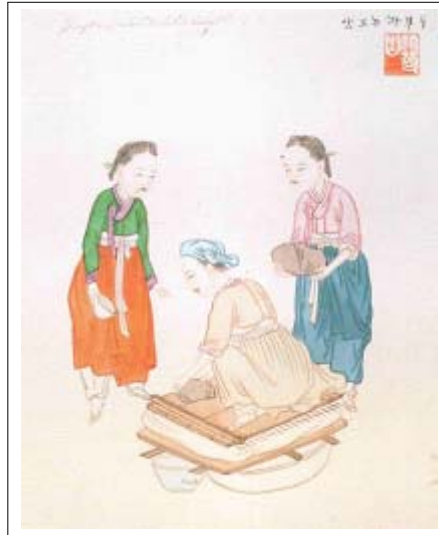
그러면 그림 속 여인은 어떤 기생일까? 예전에 일패(一牌) 기생은 관기(官妓)를 지칭하는데, 신분상 관에 예속되어 있으면서 전통 가무를 전승하였기 때문에 일정한 대우를 받았다. 이들은 예의범절에 밝고, 남편이 있는 여자였기 때문에 다른 남자에게 몸을 내맡기는 것을 수치로 여겼다. 이들은 필요에 따라 관의 행사에 동원되어 가무를 보여주고 각종 연회에 참석했으며, 1894년 갑오개혁 때 신분이 해방되었다. 이패(二牌) 기생은 은근자(隱君子)라 불리며, 밀매음녀에 가깝다. 남몰래 정을 통하는 것을 은근이라고 하며, 은밀히 매춘하는 여성들을 일컫는 말이다. 이들은 첩이나 관기 출신들로 먹고살기 위해 몸을 파는 퇴물 기생들이다. 삼패(三牌) 기생은 탐양모리라는 창기(娼女)로 몸을 파는 매춘부라 할 수 있다. 이들은 손님을 접대할 때 잡가 등을 부르기도 하지만, 기예의 수준은 떨어졌다. 이러한 기생들이 1900년대에 없어지면서 이른바 권번에서 기생들을 양성하여 술집으로 내보냈다. 그림에 보이는 기생은 바로 권번 출신일 가능성이 있고, 단순히 술시중을 하는 하급 기생이기보다 나름 악기나 소리를 할 줄 아는 수준 있는 기생으로도 볼 수 있을 것 같다.

참고문헌

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 기산풍속도), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

29. 「두부 짜기」



【기본사항】

김준근(金俊根), 종이에 채색, 16.3×20.0cm, 독일 함부르크민족학박물관(Museum of Ethnology, Hamburg)

【음식문화】

두부(豆腐)의 재료인 대두(大豆) 재배의 기원지는 중국 동북부에서부터 아무르강 유역이라는 설과 화북(華北)과 화중(華中)이라는 설이 있다. 중국에서는 약 5,000년 전부터 재배되었는데, 우리나라의 경우 재배에 대한 최초의 문헌은 『삼국사기(三國史記)』에 나오는 99년(기루왕 23)의 ‘운상추숙(隕霜秋菽)’이다.

대두는 쌀과 함께 살아온 한국인의 식생활을 지지해주고, 한국 음식의 성격을 형성해주는 역할을 하면서 지금에 이르렀다. 발효 가공에 의하여 된장·간장·청국장·고추장이 만들어지고, 발효 가공을 거치지 않고 두유(豆乳) 가공에 의하여 두부가 만들어졌다.

두유를 숙유(菽乳) 또는 포(泡)라 했다. 숙(菽)은 ‘콩숙 두’이니 두(豆)의 또 다른 말이 ‘숙’이므로 두유와 숙유는 같은 말이다. 그런데 포란 ‘물거품 포’인데, 포라고 한 까닭은 물에 불린 콩에 물을 더해가며 멧돌에 갈아서 얻은 결과물의 상태를 지칭한 것이 아닐까 한다.

어쨌든 정약용이 지은 『아언각비(雅言覺非)』를 보면 “여러 능원(陵園)에는 각각 승원(僧院)이 있어 여기서 두부를 만들어 바치게 하니 이 승원을 조포사(造泡寺)라 한다”라고 하였다. 조선 왕조의 능원 제도가 고려 왕조의 그것을 계승하였기 때문에, 고려 왕조의 불교를 중심으로 하여 발달한 소선(素膳) 음식 중 하나인 두부가 고스란히 조선 왕조로 이어져서 돌아가신 임금을 능에 모실 경우, 능 곁에는 짚을 세워 임금을 위한 재(齋)를 올릴 때 반드시 올라가는 공양물이 두부가 되어 조포사가 만들어지게 된 것이다.

두부의 기원은 중국으로 알려져 있다. 6세기경에 나온 후위(後魏)의 농서(農書) 『제민요

술(齊民要術)』에는 유부(乳腐)에 대한 기술은 있지만, 두부·두유에 대한 것은 없다. 두부는 기원전 2세기 한(漢)의 회남왕(淮南王) 유안(劉安)의 발명품으로 알려져 있다. 그러나 이것의 증거 자료인 이시진(李時珍)이 쓴 『본초강목(本草綱目)』은 16세기 후반의 책이고, 이시진은 전해들은 내용을 썼기 때문에 신빙성이 부족하다. 회남은 당 이후의 강소성(江蘇省)과 안휘성(安徽省)을 가리킨다. 당대 이후 아마도 이 지역에서 두부가 제조되어 이러한 말이 전승된 것이 아닐까 하는 보고도 있다.

따라서 한반도에는 불교와 함께 전래되었을 가능성이 크다. 두부의 흰색이 불교의 정(淨)·부정(不淨) 사상과 연계되면서 조선 식품에 부합되는 까닭에, 당나라 때 스님들의 교류로 자연스럽게 전래되었을 것이다. 그렇다면 통일신라시대가 두부의 전래 시기가 아닐까 한다. 조선시대에 두부는 음력 10월의 시식(時食)이 될 정도로 널리 애식되었다. 1849년 홍석모(洪錫謀)가 쓴 『동국세시기(東國歲時記)』를 보자.

연포탕(軟泡湯)은 두부를 잘게 썰어 꽃이에 끼운 뒤 기름에 지져 닭고기와 함께 국을 만드는데, 이것을 연포라 한다. 포(泡)는 두부이다. 회남왕으로부터 시작된 것이다. 육방옹의 시에 보면 촉인(蜀人)이 두부를 여기(黎祈)라 하였으니 지금의 연포가 이것이다.

물에 닭을 넣고 삶아 육수를 만들고, 닭고기는 꺼내 잘게 뜯어서 양념한 다음 네모지게 썰어 꽃이에 꿰서 기름에 지진 두부와 닭고기를 닭 육수에 끓인 음식이 연포탕이다. 아마도 음력 10월은 추운 시기이기 때문에 뜨거운 닭 육수에 넣은 두부꽃이를 입으로 불어 식혀가면서 두부를 빼먹었을 것이다. 지금 우리들이 겨울에 즐겨먹는 꽃이에 췌 어묵을 떠오르게 한다. 연포탕이 『동국세시기』의 시절 대중화되어 10월의 시식이 되었지만, 원래는 궁중 음식에서 유래되었다.

정조는 1795년(정조 19) 어머니 혜경궁 홍씨와 아버지 사도세자의 환갑을 맞이하여 어머니를 모시고 아버지가 잠들어 있는 수원의 현릉원으로 8일간 원행(園行)을 떠났다. 윤2월의 일이었다. 이때 어머니께 올린 찬품 중에 연포탕과 태포탕(太泡湯)이 있었다. 연포탕과 태포탕의 차이가 무엇인지는 현재로는 알 길이 없지만, 연포탕이나 태포탕 모두 두부를 지칭한다는 점은 분명하기 때문에 양자 모두 두부를 재료로 한 탕이었을 것이다. 아마도 태포는 단단한 두부로 만든 탕, 연포는 『동국세시기』의 연포탕과 비슷할 것으로 생각된다.

1643년(인조 21) 청나라에서 칙사(勅使)가 왔다. 이때 칙사에게 올린 음식 가운데 숙편(熟片), 두포증(豆泡蒸), 편두포전(片豆泡煎), 연두포볶기[軟豆泡甫只], 편두포적(片豆泡炙)이 들어 있었다. 숙편은 편두포에 표고버섯을 넣어 끓여 익힌 것이고, 두포증은 편두포에 석이버섯·파·갓을 넣어 찌낸 것이며, 편두포전은 편두부를 참기름에 지져낸 것이다. 연두포볶기는 연두부 조치(助致)로 국물을 바득하게 조린 일종의 두부찌개이고, 편두포적은 편두부를 불에 구운 것이다.

김준근이 살았던 19세기 말에 나온 필사본 『시의전서(是議全書)』에는 연포탕 외에 소탕(素湯)이라 하여 네모반듯하게 썰어 참기름에 지진 두부를 탕기에 담고 반듯하게 잘라 삶은 다시마를 두부 위에 얹고 다시마국물로 국물을 한 요리가 나온다. 또 두부를 참기름에 지져서 북어 토막과 함께 조린 두부조림, 두부를 베보자기에 싸서 돌로 힘껏 눌러 물기를 빼고 다시 베보자기에 싸서 고추장에 박아두었다가 먹는 두부장아찌도 있었다.

이처럼 찌개·전·구이·찜·숙편·탕·조림·두부장아찌 등 다양한 찬품을 가능하게 하는 두부만을 만드는 절인 조포사가 있었듯이, 두부만을 전문으로 만드는 집단이 있어서 두부 제조는 그

들의 전유물이었다. 궁중에서는 이들을 포장(泡匠)이라 했다. 사옹원에 소속된 자비(差備)들로 두부 만드는 일을 전문으로 하는 노자(奴子) 집단이다.

「두부 짜기」에 등장하는 세 여인도 두부를 전문으로 만드는, 예컨대 두부 파는 일을 업으로 삼는 집단에 속한 이들일지도 모르겠다. 두부를 짜고 있는 여인은 나이가 좀 든 주인이고, 비녀를 꽂은 결혼한 두 여인은 보조하는 사람으로, 한 여인은 그릇을 다른 한 여인은 돌맹이를 들고 있다. 두부를 짜고 있는 여인의 몸무게로도 두부 짜기는 좀처럼 쉽지 않은 듯 앞에 돌 하나가 놓여 있는데, 필요하면 돌 하나를 더 엮을 자세이다. 그릇을 든 여인은 완성된 두부를 가지고 가기 위해서일 것이다.

두부 제조에서 두부 짜기는 마지막 단계이다. 두부를 만들기 위해서는 우선 대두를 깨끗이 씻어 일어야 한다. 손질한 콩을 여름에는 냉수에, 겨울에는 미지근한 물에 담가 하루 동안 흠뻑 불린다. 불린 콩을 멧돌에 물을 섞어가면서 곱게 간다. 물의 양은 넉넉히 부어도 상관없다.

곱게 간 것을 가마솥에 붓고 불을 켜다. 손을 넣어 보아 따뜻하게 데워졌으면 베자루에 담아 물에 넣고 물을 갈아주면서 맑은 물이 나올 때까지 거른다. 솥에 거른 물을 붓고 불을 때 한소끔 끓으면 커다란 그릇에 부어서 15분 정도 김이 나가게 한 다음 일차 간수를 넣고, 30분쯤 후에 이차 간수를 넣으면 두부가 영긴다. 이 영긴 것을 베자루에 담아 널판과 돌로 눌러 약 20분간 수분을 빼낸다. 이때 너무 오랫동안 눌러놓으면 두부가 단단해지고, 너무 짧으면 물러지므로 20분 정도가 알맞다.

이렇듯 만들기가 번거로운 까닭에 두부는 전문으로 만드는 집단에 의하여 만들어졌고, 대부분의 가정에서는 사다 먹었다. 내 생각이지만 시장경제가 활성화된 1700년대 말경에는 많은 사람들이 전업 집단이 만든 두부를 사다가 각양각색의 두부 찬품을 만들어 먹었을 것으로 사료된다.

1909년 조선 요릿집 명월관(明月館)의 출현이 계기가 되어 외식 산업이 급격한 성장을 보인 1924년에 간행된 조리서인 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에는 팔보두부(八寶豆腐), 언두부[凍豆腐], 저육두부(猪肉豆腐) 등 다양한 두부 찬품이 등장한다. 팔보두부는 닭 육수에 다진 표고버섯, 다진 잣가루, 곱게 다진 닭고기, 화퇴(일종의 햄) 다진 것, 오이씨 가루를 넣고 볶아 익혀 부서뜨린 두부에 넣어 다시 두부 모양으로 빚어 찐 것이다. 화퇴를 재료로 삼은 것으로 보아 이것은 다분히 중국의 영향이다.

언두부는 두부를 하룻밤 얼려서 사방 3cm, 두께 3mm 되게 썰어서 끓는 물에 삶아 콩맛을 뺀 후 닭, 화퇴, 쇠고기 육수 등에 볶은 다음 탕기에 담고 볶은 표고버섯과 죽순을 얹은 일종의 탕이다. 이것도 중국식이다.

저육두부는 곱게 찐 돼지고기에 간장, 어슷어슷 썬 총백(蔥白;파의 흰 부분), 후춧가루를 넣고 끓인 뒤 단단한 두부를 썰어 넣고 한소끔 끓여서 탕기에 담아내는 탕의 일종이다.

참고문헌

- 『동국세시기(東國歲時記)』
- 『본초강목(本草綱目)』
- 『삼국사기(三國史記)』
- 『시의전서(是議全書)』
- 『아언각비(雅言覺非)』
- 『제민요술(齊民要術)』

『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』

『원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

김상보, 『조선 왕조 궁중의궤 음식문화』, 수학사, 1995.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【역사】

「두부 짜기」는 두부를 만드는 과정의 일부를 그린 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동했던 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘두부 짜는 모양’이라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있고[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

「두부 짜기」는 세 명의 여인이 두부를 만드는 마지막 과정을 보여주고 있다. 즉 두부는 먼저 하루 동안 물에 불려 둔 콩을 맷돌에 간 다음, 콩의 10배 정도의 물을 넣고 5~10분 끓인 다음 자루에 넣고 짠다. 여기서 나온 두유(豆乳)를 70~80℃ 온도로 유지시키면서 염화칼슘, 염화마그네슘, 황산칼슘 등의 응고제를 첨가하면 단백질이 응고된다. 단백질이 응고 되면 성형 틀에 삼베 천을 깔고 응고된 것을 부은 뒤 판을 대어 돌로 눌러 탈수시키는데, 이 그림은 두부 만드는 이 마지막 과정을 묘사한 것이다. 한 여인이 두부 위에 올린 판 위에 올라가서 돌의 위치를 잡고, 다른 한 여인은 판 위에 올릴 돌을 들고 있다. 물이 빠지도록 아래에 대야를 받쳤다. 이렇게 두부의 물이 빠지면 칼로 그어 두부의 크기를 정한 뒤 잘라서 먹는다.

우리는 예로부터 두부를 자주 만들어 먹었고 관혼상제 때에도 빠짐없이 상에 올렸다. 두부는 조선 후기의 문헌인 『재물보(才物譜)』, 『명물기략(名物紀略)』 등에 기원전 2세기경 전한(前漢)의 회남왕(淮南王)이 발명하였다고 기록되어 있으나, 당나라 말기의 중국 문헌에 처음 나타나므로 한대 이후에 만들어졌다는 견해도 있다. 우리나라에 두부가 전래된 시기는 정확히 알 수 없다. 고려 말 조선 초의 학자이자 정치가인 이색(李穡, 1328~1396)의 『목은집(牧隱集)』 「대사구두부래향(大舍求豆腐來餉)」이라는 시에 ‘두부’의 명칭이 처음 나온다. 이것으로 미뤄 고려 말에 교류가 빈번하였던 원나라로부터 전래되었을 것으로 추측된다.

조선시대에는 두부 제조법이 발달하여 『세종실록』에 명나라 황제가 조선에서 온 여인이 각종 음식 만들기에 뛰어나지만 그중에서도 특히 두부를 잘 만든다고 칭찬하였다는 기록이 보인다. 그 밖에도 허균(許筠, 1569~1618)의 『도문대작(屠門大嚼)』, 작자 미상의 『주방문(酒方文)』, 홍만선(洪萬選, 1664~1715)의 『산림경제(山林經濟)』 등 많은 문헌에 두부 만드는 법과 종류, 두부 요리가 다양하게 기록되어 있다.

「두부 짜기」는 함부르크민족학박물관에 소장되어 있는 79점의 김준근 풍속화 중 하나이다. 이 풍속화들은 세창양행의 본사격인 마이어상사(E. Meyer & Co., 咪哞洋行)를 경영했던 마이어(H. C. Eduard Meyer, 1841~1926)와 민족학 학자인 단젤(W. Danzel)이 수집한 것이다. 마이어와 단젤이 수집한 함부르크민족학박물관의 김준근 풍속화는 조홍윤과 프루너(Gernot Prunner)가 함께 엮은 『기산풍속도첩(箕山風俗圖帖)』에 79점이 소개되어 있

다. 「두부 짜기」는 79점 가운데에서도 단젤이 수집한 18점 중 하나로, 양지(洋紙)에 수채 화같이 투명하게 채색되었다. 단젤은 우리나라에 온 적이 없어 풍속화의 수집 경위를 정확히 알 수 없으나, 그가 1931년 중국 난징민족학연구소에 객원교수로 왔을 때 입수했을 것으로 보고 있다. 그러나 20세기 이후에는 김준근의 활동이 나타나지 않아, 1931년 즈음에 김준근이 제작하여 판매하였을 가능성보다 이미 제작된 그림들이 전해졌을 것으로 여겨진다.

참고문헌

이성우, 『고려 이전 한국식생활사 연구』, 향문사, 1978.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 1985.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

두부(豆腐)는 대두(大豆)의 대표적인 가공식품 중 하나이다. 두부는 중국 한나라 회남왕(淮南王) 유안(劉安, 기원전179~기원전 122)이 발명한 것으로 알려져 왔다. 회남왕 유안이 두부를 발명했다는 것은 송대(宋代) 이후 문헌에 자주 등장하여 이후 대부분 이것을 믿게 되었다. 남송의 주희(朱熹)는 「두부시」에서 주(注)를 달아 “세상에서 전하기를 두부는 본래 회남왕의 기술이라고 한다.”라고 했다. 주희와 동시대인인 양만리(楊萬里)도 『두로자유전(豆廬子柔傳)』에서 두부는 이미 한나라 때 있었다고 하였다. 이러한 믿음은 명·청 대까지 이어져 이시진(李時珍)의 『본초강목(本草綱目)』이나 명대 나기(羅頤)의 『물원(物原)』에서도 두부가 회남왕 유안의 발명품이라고 하였다.

조선에서도 이러한 믿음이 있었다. 조선 후기 실학자인 이익(李瀾, 1681~1763)은 『군쇄록(群碎錄)』에서 두부가 회남왕 유안의 발명품이라 하였고, 정약용(丁若鏞, 1762~1836)은 『아언각비(雅言覺非)』에서 『사물기원(事物紀原)』을 인용하여 회남왕이 두부를 만들었다면서 전설을 언급하여 “요순 초 어떤 도사가 숙유(菽乳)를 즐겨먹었다.”라고 하였다. 그러나 한나라 때 두부 발명설은 의심을 받게 되었는데, 주된 이유는 한대 이후 오대(五代)까지 두부에 관한 문헌 기록이 전혀 보이지 않고, 더구나 6세기 농업과 음식 가공 기술을 집대성한 『제민요술(齊民要術)』에도 보이지 않기 때문이다. 1950년대 중국의 화학자 원한청(袁翰青)은 문헌 조사를 통해 두부와 관련된 말을 찾으려 했는데, 유안이 편집했다는 『회남자(淮南子)』에서조차 두부가 보이지 않자 유안 발명설에 의문을 품었다. 두부의 존재는 11세기 송나라 때 구종석(寇宗奭)이 쓴 『본초연의(本草衍義)』의 “생대두 …… 또한 맷돌로 갈아 부를 만들어 먹는다[生大豆 …… 又可磑爲腐食之].”라는 사실에서 비로소 확인된다면서 두부의 발명을 오대 시기, 즉 9~10세기라고 인식하였다.

현재까지 알려진 두부에 대한 최초의 기록은 오대 도곡(陶谷, 903~970)의 『청이록(淸異錄)』 「관지문(官志門)」인데, 이것은 유안의 발명설과는 1,000년 이상의 시간차가 있다. 당시 도곡은 안휘성의 청양현승(靑陽縣丞)을 그만두었는데, 백성들이 고기를 자주 먹지 못하자 두부를 구입하도록 권했다. 당시 읍민들은 두부를 ‘소재양(小宰羊)’이라고 불렀다. 청대 진원룡(陳元龍)이 오대 『청이록』의 두부 관련 자료를 활용한 이후 대부분의 학자들이 이 자료에 기초하여 두부 기원의 하한을 만당오대(晩唐五代)로 보게 되었다. 1960년대에 일본

의 소전통(筱田統)은 두부의 출현은 『청이록』의 문자 기록보다 대략 100년 전일 것이며 당 중기를 기원 시점으로 보고 있다.

중국의 두부 제조법은 명대 이시진의 『본초강목』에서 찾을 수 있다. 『본초강목』의 두부 제조법은 최종 단계를 제외하면 한국과 일본 등지에서 이루어진 전통적인 두부 제조법과 동일하다. 16세기 말 『본초강목』에서는 두부를 성형하는 마지막 단계인 진압(鎮壓) 부분이 빠져 있다. 『본초강목』의 두부 제조법은 다음과 같다. “콩을 물에 담가 불린 후 간다→찌꺼기를 거른다→거른 액을 큰 솥에 넣고 뚜껑을 열고 끓인다→염로즙이나 산반엽 또는 산장, 초전을 솥에 넣고 그것을 거둔다[水浸研(或磨碎)→濾去渣→入大鍋中燒開→以鹽鹵汁或山矾葉 或酸漿醋澱 入鍋中收之].” 이것을 단순화하면 ‘콩 고르기→물에 불리기→콩 갈기→여과→끓임→간수’의 여섯 가지 작업으로 요약된다. 이 과정의 두부는 진압을 하지 않은 형태였다.

우리나라에서 문헌에 두부 기록이 나타나는 것은 고려시대부터이다. 고려 말의 『박통사(朴通事)』를 보면 연회식(宴會食)의 식단 중 ‘금은두부탕(金銀豆腐湯)’이 보이고, 이색(李穡, 1328~1396)의 『목은집(牧隱集)』 「대사구두부래향(大舍求豆腐來餉)」이라는 시에 두부가 보인다. 이후 문헌에는 두부가 많이 보인다. 조선의 두부 제조 과정은 1540년경 김유(金綏, 1481~1552)에 의해 편찬된 『수운잡방(需雲雜方)』 「취포편(取泡篇)」에 잘 소개되어 있다. 그 내용은 “선택한 콩을 갈아 껍질을 벗기고→포대[細布袋]에 넣고 찌꺼기를 거른다→솥에 끓이고→세 번 넘치면 세 번 찬물을 붓고 불을 끈다→냉수에 염수를 섞어 천천히 붓는다→영기면 보자기에 넣어 진압을 한다.”라고 되어 있다. 이 방식은 오늘날까지 그대로 전해지고 있다.

이 시기 조선의 두부는 매우 단단했던 것 같다. 임진왜란 때 포로로 잡혀간 박호인의 일족을 비롯한 조선인들이 오늘날의 일본 시코쿠[四國] 고치현(高知縣) 지역에서 만들어 판 두부는 상당히 딱딱했다. 그 딱딱함을 과장하여 두부 모서리에 머리를 치고 죽었다는 우스갯소리가 나올 정도라고 했다. 이것은 기존 일본 두부와 다른 점이다. 일본의 두부는 나라시대[奈良時代, 710~784]에 중국으로 파견된 견당사의 승려들에 의해 전해졌다. 특히 두부는 고기를 먹지 않는 승려들의 정진(精進) 요리로 애용되기 시작하여 중세의 무가 정권 시대에 이르면 전국적으로 널리 퍼져나갔다. 이 두부는 진압하지 않은 연두부였던 것으로 생각된다. 임진왜란 직후 박호인 일족이 만든 두부는 전통 일본 두부와 다른 형태의 것이다.

참고문헌

노성환, 「임란 포로 박호인 전승에 관한 연구-한 장의 그림 속에 숨겨진 조선 포로 이야기」, 『일본어문학』 55, 한국일본어문학회, 2012.

서제원·홍석환·이홍경, 「두부의 기원에 대한 고찰」, 『문화관광연구』 제8권 제1호, 한국문화관광학회, 2006.

최덕경, 「대두의 기원과 장 및 두부의 보급에 대한 재검토-중국 고대 문헌과 그 출토 자료를 중심으로」, 『역사민속학』 30, 역사민속학회, 2009.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「두부 짜기」는 두부를 만들 때 돌로 눌러 탈수시키는 모습을 그린 것이다. 우리나라에는 음력 정월 대보름날 아침에 건강과 제액(除厄)을 위하여 두부를 먹는 풍속이 있었다고 전한다.

보름날 아침에 재채기하기 전이나 아침식사 때 반드시 다른 것을 먹기 전에 먼저 두부를 먹어야 좋다고 하였다. 전라도에서는 액막이 땃불(대나무불)을 피우면서 먹기도 한다. 두부를 먹으면 살이 찐다고 하여 특히 아이들에게는 많이 먹으라고 권한다. 먹을 것이 넉넉하지 않던 시절에는 하나같이 말랐으므로 살이 찐다는 것은 무엇보다 좋은 일로 여겼다. 뽕양고 부드럽게 살찐 사람을 두고 “두부살이 올랐다”고 표현하며, “두부를 먹지 않으면 골이 빈다”는 속담처럼 두부는 건강의 상징이었다. 두부는 건강을 위해 다른 어떤 음식보다 우선시되었다.

또한 그해에 불운(不運)하다는 사람이나 관재수(官災數)가 낀 사람은 정월 대보름날 아침에 생두부 한 귀통이를 잘라서 먹는다. 그러면 액운(厄運)이 사라진다고 믿었다. 몸이 붓는 사람도 미역국에 두부를 넣고 끓인 국을 먹으면 병이 낫는다고 하였다. 이처럼 대보름날 아침에 먹는 두부는 건강과 도액(度厄)의 상징이었다. 오늘날 교도소에서 나오면 두부를 먹는 풍속도 이와 연관이 있어 보인다.

두부는 명절이나 관혼상제 등의 잔치나 제사에서 즐겨 먹던 별식(別食)이었다. 이문건(李文健, 1494~1567)의 『묵재일기(默齋日記)』에는 영당의 성격을 가진 안봉사에 콩을 보내 두부를 만들어 오도록 했으며, 집안 제사와 행사 때 승려들이 두부를 제조해 손님을 접대했다고 기록되어 있다. 이처럼 두부는 과거 고기를 많이 먹을 수 없던 시기에 대단히 귀한 음식으로 대접받은 듯하다. 특히 고기를 먹지 못하는 절에서 더욱 많이 만들었고, 두부 제조법이 대중화되면서 일반 가정에서 부식으로 많이 먹었을 것이다.

참고문헌

한국고문서학회, 『의식주, 살아 있는 조선의 풍경』, 역사비평사, 2006.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

『한국세시풍속사전』, 국립민속박물관, 2007.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

30. 「떡메질[打餅之形]」



【기본사항】

김준근(金俊根), 19세기 말, 종이에 수묵, 18.8×16.6cm, 오스트리아 비엔나민족학박물관 (Austrian Museum of Folk Life and Folk Art, Wein)

【음식문화】

중국에서는 쌀을 그대로 찌서 절구에 친 떡을 자(糝)라 한다. 자 형태로 만든 떡의 원형은 신석기시대에 조엽수림(照葉樹林) 문화권에서 생산된 차진 곡물을 시루라고 하는 찜 기구를 이용하여 찌서 밥을 만들어 먹었던 이른바 지에밥(고두밥)이 아닐까 한다. 『의례(儀禮)』나 『예기(禮記)』 시절에도 차진 곡물은 상등으로 취급받았다.

토기 제작 기술이 그다지 발달하지 않았던 시절 토기에 곡물과 물을 함께 넣고 끓여 죽 또는 밥으로 만들어 먹었을 때, 토기 속에서 나오는 강렬한 흙냄새는 피할 수 없었다. 그러나 시루에 넣고 찌면 물을 계속 끓여서 수증기를 내뿜게만 하면 되고, 수증기는 곡물을 호화(糊化)시킨 후 그냥 빠져나간다. 이때 수증기의 온도는 1기압의 경우 100℃이므로 곡물은 호화되지만 별다른 냄새가 생기지 않고 수분이 남지 않아서 꼬들꼬들한 지에밥이 된다. 신석기시대에 해당하는 중국의 하모도(河姆渡) 유적에서 발견된 시루는 밥 짓기가 죽에서 찌는 단계로 옮겨감을 대변하지만, 동시에 지에밥을 절구에 넣어 절굿공이를 이용하여 쳐서 자라는 떡으로 만들어 먹었을 가능성도 제시한다.

지금부터 약 2,000년 전 한(漢) 시대의 『방언(方言)』에 의하면 떡을 이(餌)라 하고, 이에는 고(糕)와 자가 있다 하였다.

고 ; 시루떡

자 ; 인절미, 흰떡

다시 말하면 찹쌀처럼 차진 곡물은 지에밥을 절구에 담아 치면 되지만, 멥쌀과 같은 차지 않은 곡물은 쳐도 쉽게 으깨지지 않으므로 가루로 만든 뒤 찌서 익히면 시루떡이 되고, 이것을 절구에 담아 치면 흰떡이 되기 때문에 멥쌀 떡은 고와 자 양자 모두 가능하였다. 아마도 멥쌀이 ‘고’와 ‘자’가 되는 단계에서는 밀 제분 기술과 불가분의 관계가 있고, 발달한 시기는 진(秦)·한 시대라고 하나, 그 이전부터 있었을 것이다. 물에 흠뻑 불린 멥쌀을 맷돌을 사용하여 습식 제분한 다음 햇볕에 말려 사용하는 것이다.

어쨌든 1800년대 말경 김준근의 시대에는 치는 떡[打餅, 糲]으로 인절미와 흰떡이 있었다. 엄격한 계급사회였던 조선시대에서 떡 치는 일은 아무나 하는 것이 아니었다. 조선 왕조는 수라간에 소속되어 있는 자로서 떡 만드는 일을 전문으로 하는 남자 자비[差備]를 병공(餅工)이라 했다. 아마도 병공은 떡치는 일을 전문으로 하는 자들이었을 것이다. 왜냐하면 병공을 도와주는 자를 병모(餅母)라 하였기 때문이다. 이 병모가 병공이 친 떡을 가지고 인절미, 단자, 절편, 가래떡 등을 만들었을 것으로 본다. 전기가 없었으므로 방앗간은 물론 없었고 각 가정에서 가래떡을 만들 경우, 친 멥쌀 떡을 잘라 도마에 올려놓고 손으로 길게 굴리면서 만들었다. 김매순(金邁淳, 1777~1800)은 『열양세시기(洙陽歲時記)』에서 이를 권모(卷模)라 했다. 권모를 담당하는 사람은 병모였을 것이다. 권모를 보자.

"좋은 멥쌀로 가루를 만들어 물을 넣고 반죽해서 찌낸 뒤 목판 위에 올려놓고 절굿공이로 친다. 그다음 작게 떼서 손으로 굴려 떡 모양을 문어 다리같이 길게 만든 것이다. "

「떡매질」에서도 병공과 병모의 역할이 분명히 드러난다. 땀받이 수건을 머리에 동여맨 상투를 한 2명의 남자가 번갈아가면서 마주 보고 치고 있다. 2명의 남자는 떡 치는 일을 전문으로 하는 병공이다. 번갈아 치고 있는 동안 한쪽에서는 땅바닥에 주저앉아 떡이 잘 쳐지도록 부지런히 골고루 섞어주고 있다. 바로 병모이다. 그림에 보이는 소래기에는 물이 담겨 있을 것이다. 떡치는 방망이를 가끔씩 물이 담겨 있는 소래기에 담갔다 빼내어 떡을 칠 때 방망이가 들러붙어 생기는 힘든 작업을 피하고자 했을 것이다.

1909년 일본인이 쓴 『조선만화(朝鮮漫畵)』에는 당시의 떡 치는 상황을 다음과 같이 기술하였다.

"판 위로 떡 치는 일은 전쟁 만화애나 있을 법한 그림이다. 절굿공이는 10전(錢)으로도 살 수 없는 고가의 제품이다. 마주 보고 들어서 친다. 매우 조심스런 일이지만 혼자서 하기에는 벽찬 일이기 때문에 들어서 하는 것이다. 한 사람은 사이사이에 잠깐씩 쉰다.

한인(韓人)의 떡은 쌀을 찹통에서 찌는 것이 아니라 일단 쌀을 가루로 만들어 반죽하여 찹통에서 찌 뒤 이것을 친다. 이 떡은 진백색으로 대단히 상등으로 보인다. 조선의 국수집에서 가는 국수와 함께 이 떡을 팔고 있다. 양반들은 떡을 꿀에 찍어 먹는다. 그 밖의 사람들은 그대로 먹는다. 불에 구우면 향기가 있고 미미(美味)이다. "

국수집에서 떡을 판다고 하는 사실은 1909년 당시 국수를 전문으로 만드는 집이 있었고, 이 집은 압착면(壓搾麵; 냉면용 국수) 제조 기구인 국수틀을 갖춘 집이라는 설명이 가능하다. 왜냐하면 일반 가정집이 소유하기에는 압착면 제조 국수틀은 너무 크기 때문이다. 또 절편

(切麵;칼국수)은 일반 가정집에서도 밀판, 홍두깨, 도마, 칼만 있으면 얼마든지 제조가 가능하다. 따라서 국수집이란 압착면을 파는 집이 된다.

압착면 뽑는 국수들과 또 10전[당시 1원(圓)은 100전으로, 한 끼의 식사가 5전이었던 함]으로도 살 수 없는 절굿공이를 갖춰놓고 떡을 만들어 팔았는데, 그 떡은 쌀을 찜통에서 찌서 치는 떡이 아니라 일단 쌀을 가루로 만들어서 물을 내린 다음(반죽하여) 찜통에서 찌 뒤 친다고 했다. 이 떡은 다름 아닌 지금의 가래떡, 즉 권모이다. 당시 압착면 뽑는 국수집에서는 권모도 만들어서 냉면과 떡국을 겸하여 팔았던 것 같다.

국수집에서 판 권모를 포함하여 당시의 치는 떡을 분류해보면 다음과 같다.

조선 왕조는 멥쌀과 찹쌀로 만든 떡을 경미병(粘米餅)과 점미병(粘米餅)이라 했고, 일반인들은 이를 멥쌀떡과 찹쌀떡이라 했다. 이 떡 중 멥쌀과 찹쌀을 가루로 만들어 찌었을 경우 조선 왕조는 경증병(梗蒸餅)과 점증병(粘蒸餅)이라 했고, 일반인들은 메시루떡과 차시루떡이라 했다.

[경미병(멥쌀떡)]

찌는 떡

조선 왕조 ; 백두경증병, 녹두경증병, 신감초경증병, 백두녹두경증병, 석이경증병, 증병, 석이밀설기, 신감초말설기, 잡과밀설기, 밀설기, 백설기

일반인 ; 메시루떡, 증편, 팔시루떡, 백설기, 꿀편, 석탄병

찌서 치는 떡

조선 왕조 ; 백병, 송병, 산병, 절병

일반인 ; 흰떡(가래떡·권모), 송편, 개피떡, 절편

[점미병(찹쌀떡)]

찌는 떡

조선 왕조 ; 초두석이점증병, 녹두점증병, 밀점증병, 석이점증병, 임자점증병, 초두점증병, 신감초점증병, 백두점증병, 합병, 후병, 석이밀설기, 약반

일반인 ; 차시루떡, 두텁떡, 깨찰편, 승검초편, 약밥

찌서 치는 떡

조선 왕조 ; 인점미(引粘米), 단자병, 각색인점미

일반인 ; 인절미, 대추인절미, 깨인절미, 단자

주재료가 멥쌀과 찹쌀이고, 볶은 거피팥, 백두, 녹두, 신감초, 석이버섯, 대추, 밤, 깨 등 어떤 고물을 사용하였느냐에 따라 떡의 종류가 분류되었다. 이 밖에 쌀가루에 각종 과일, 채소, 약재를 섞어서 이름 붙인 것이 일반인들이 먹던 떡 종류에서 보이는데, 나복병·복령병·감자병·살구단자·토란병·호박떡 등이 그것이다.

참고문헌

『동국세시기(東國歲時記)』

『조선만화(朝鮮漫畵)』

『진작의궤(進爵儀軌)』

김상보, 『조선 왕조 궁중의궤 음식문화』, 수학사, 1995.

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각 1997

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「떡메질」은 떡 만드는 모습을 묘사한 그림으로, 19세기 말 개항장에서 활동했던 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘打餅之形’이라는 한자 화제(畫題)가 쓰여 있고, 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근의 풍속화에서 화제(畫題)가 한자로 쓰였을 경우 한지에 수묵으로 그린 것이 많다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

「떡메질」은 떡 만드는 과정의 일부를 그린 것이다. 떡은 찹쌀이나 멥쌀을 물에 불려 시루에 찼던 지에밥을 안반(案盤)에 놓고 떡메로 친 뒤 적당한 크기로 썰어 완성되는데, 주로 인절미와 가래떡 등이 이렇게 만들어진다. 그림에서는 두 명의 남자가 떡판 위에 놓인 지에밥을 떡메로 번갈아가며 치고 있고, 여자 한 명은 지에밥이 골고루 쳐지도록 반죽을 섞고 있다. 앞쪽에 물이 담긴 그릇이 놓여 있는 것으로 보아 지에밥이 뜨겁고 찰지기 때문에 여성이 손에 물을 묻혀가며 작업하고 있는 것으로 보인다.

우리나라에서 언제부터 떡을 만들어 먹기 시작하였는지는 확실하지 않으나, 원시 농경의 시작과 함께 떡이 만들어졌을 것으로 추측된다. 낙랑 유적에서 청동제 시루와 토기로 된 시루가 발견됨에 따라 당시의 대표적 곡물인 피, 기장, 조, 보리, 밀 등을 가루로 하여 시루에 떡을 찌서 만들었을 것으로 여겨진다. 삼국시대 고분에서도 시루가 발견되며, 특히 고구려 고분벽화인 안악 3호분 측실(側室)인 동쪽 방에는 시루와 같이 큰 항아리에 음식을 만들고 있는 주방의 모습이 그려져 있다. 이 그림은 주실(主室 또는 後室) 벽화에 무덤 주인공의 특별한 행사인 장대한 행렬이 묘사된 점으로 보아, 이러한 경사스러운 날에 떡을 떡을 만드는 모습일 것으로 보인다. 『삼국사기』, 『삼국유사』 등의 문헌에도 떡에 관한 기록이 보인다. 고려 이후에는 양곡이 증산되면서 다양한 떡이 발전하였고, 지금에 이르러서는 잔치 음식뿐만 아니라 식사 대용의 음식으로도 사랑받고 있다.

「떡메질」은 오스트리아 비엔나민족학박물관의 소장품이다. 이곳에는 크기, 종이 재질, 화제 표기, 낙관 여부, 채색 여부 등 다양한 형식의 김준근 풍속화 109점이 있다. 특히 종이에 수묵으로 그린 크기가 큰 풍속화(세로 28.5cm, 가로 42.0cm) 10점은 덴마크국립박물관의 그림과 유사하게 많은 인물들이 등장하며 짜임새 있는 구성을 보인다. 이 그림들 각 뒷면에는 도장 하나가 찍혀 있는데, ‘K. K Collection’, 즉 오스트리아 황실(Kaiser King) 컬렉션이 1887년 여러 개의 박물관으로 분산되면서 김준근의 그림들이 오스트리아민족학박물관으로 이관될 때 출처를 표시하기 위한 것이라고 한다. 따라서 1887년에 황실 컬렉션의 도장이 찍힌 풍속화들은 적어도 1887년 이전에 구입되었을 것으로 여겨진다. 이 도장이 찍힌 그림은 도식적이지 않고 활달한 필선을 보이고 있어 함부르크민족학박물관이나 덴마크 코펜하겐국립박물관 소장본과 마찬가지로 김준근의 초기 작품으로 여겨진다.

반면에 1957년에 등록된 풍속화 중 「갓진난모양」, 「씻진난모양」 등은 김준근의 인장이 찍혀 있지 않은데다가 화제도 세로로 쓰여 있으며 양식이 김준근의 활달하면서도 거친 필치와 반대로 부드러우면서 유연한 필치를 보이고 있어 일반적인 김준근의 풍속화와는 차이가 있다. 그러나 풍속도상이나 눈 주위의 검은 달무리, 갈고리 코 등의 인물 특징은 김준근과의 관련을 짐작할 수 있다. 아마 김예호의 경우처럼 김준근과 함께 풍속화를 제작했던 또 다른 화가의 그림일 가능성이 있다.

참고문헌

이성우, 『고려 이전 한국식생활사연구』, 향문사, 1978.

이성우, 『한국요리문화사』, 교문사, 1985.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「떡메질」은 한 여인이 떡판에 떡을 놓고 장정 두 사람이 떡을 치는 장면을 그린 것이다. 떡판은 매우 큰 통나무를 자른 평평하고 널찍한 것이다. 찢 떡을 한 사람이 떡판에 올려두고 물을 뿌린다. 물을 뿌리는 것은 떡이 달라붙지 않도록 하려는 것이다. 바로 그 옆에서 장정이 떡을 치는데, 뒤집어가면서 오래 여러 번 쳐야 떡 속의 공기가 없어져 떡이 차지게 된다. 그런 다음 손에 물을 묻혀 떡을 잡아 빼어 적당한 크기로 떼어내 모양을 만든다. 인절미(引切米) 등은 떡메로 만들어야 제맛이 난다고 한다.

인절미에 대한 가장 오래된 기록은 『주례(周禮)』에 나온다. 이익(李瀾, 1681~1763)은 『성호사설(星湖僊說)』 4권 「만물문(萬物門)」에서 『주례』를 인용하여 후이분자(糗餌粉糝)에 대해 이야기하고 있는데, 여기서 후이와 분자를 인절미에 비정하고 있다.

『주례』에 후이분자라 했는데, 그 주에 합쳐 찌는 것이 이(餌), 떡으로 만드는 것이 자(糝)이다. 그리고 후(糗)는 볶은 콩, 분(粉)은 콩가루이다. ‘이’에 ‘후’를 붙여 후이(糗餌)라 하고, ‘자’에 ‘분’을 붙여 분자(粉糝)라 한 것은 서로 관련성이 있기 때문이라고 하였으니, 대개 ‘이’는 쌀을 찌서 가루로 만든 다음 반죽을 하므로 합쳐서 찢다고 하고, ‘자’는 쌀을 찌서 떡으로 문드러지게 치는 까닭에 떡으로 만든다고 한 것이다.

찹쌀과 기장쌀 혹은 먼저 가루를 만들어 떡을 만들기도 하고, 혹은 쌀을 먼저 찌서 찢 뒤 만들기도 하는데, 그 위에 콩을 볶아 가루를 만들어 떡에 붙이니, 지금 세속에서 이르는 인절미라는 것이다. 후세에는 풍속이 차츰 사치하여 이것을 제향(祭享)에 쓰지 않고, 저자에서 파는 장사치도 줄었다.

인절미는 9월 중양절의 제물로도 쓰였다. 이식(李植)의 『택당집(澤堂集)』 16권 「잡저(雜著)」를 보면 이러한 기록이 나온다.

제찬(祭饌)

속절일(俗節日)의 제물

상원(上元)에는 약반(藥飯)을 올린다.

삼월 삼짇날에는 애병(艾餅)을 올린다.

등석(燈夕)에는 송병(松餅)을 올린다.

유월 유두(流頭)에는 수단(水團)을 올린다.

칠월 칠석(七夕)에는 상화(霜花) 종류를 올린다.

구월 중구(重九)에는 인병(引餅)을 올린다.

이상의 각종 떡들 외에 과일 한 그릇과 탕(湯)이나 적(炙) 중에서 한 그릇, 아니면 소찬에 쓰는 나물불이를 마련할 것이요, 유두일에는 소주(燒酒)를 쓰고 중구일에는 국화주(菊花酒)를 쓰되 삭망(朔望) 이하는 모두 한 번만 올린다. 위의 절일(節日)에는 그때 나오는 음식물을 아울러 올리고, 과일과 탕은 형편에 따라서 한두 그릇 더 첨가해도 좋겠다.

중양절에 떡을 먹는 풍속은 중국에도 있는데, 상당히 오래되어 중국의 풍속이 우리나라에 전해진 듯하다. 중양절이 속절일이 된 것은 추석 절기가 햇곡식으로 제사 지내기 이른 계절에 있기 때문이다. 중국의 경우 중양절의 풍속은 한(漢)나라 때부터 있었다. 양(梁)나라 오균(吳均, 469~520)의 『속제해기(續齊諧記)』를 보면 중국 동한 때 은사(隱士) 비장방(費長房)이 문도인 환경(桓景)에게 가르쳐준 액막이술법에서 비롯되었다고 한다. 『서경잡기(西京雜記)』 3권에는 “9월 9일에는 수유꽃을 달고 봉이를 먹고 국화주를 마시면 장수한다고 여겼다[九月九日 佩茱萸 食蓬餌 飲菊花酒 令人長壽]”라고 하였는데, 『서경잡기』가 위서(僞書) 논란이 있긴 하나 서한(西漢)의 일상을 담고 있는 책으로 보고 있다. 그렇다면 중국의 경우 중양절의 풍속은 서한 때부터 있었던 것이다.

인절미는 풍년을 기원하는 의식에도 쓰였다. 홍만선(洪萬選, 1643~1715)이 쓴 『산림경제(山林經濟)』 1권 「치농(治農)」편 기곡(祈穀)을 보면 알 수 있다.

"10월 초하룻날 찹쌀로 인절미를 만들어 소뿔 위에 붙이고서 뽕나무 잎에 떡을 싸서 소에게 먹여 한 해의 노력에 보답한다. 『신은지』"

홍만선은 『신은지(神隱志)』라는 책을 인용하여 인절미를 소뿔에 붙이고 소에게 먹임으로써 풍년이 들기를 기원하는 의식에 대해 적고 있다. 이러한 여러 기록에서 떡메로 치는 떡, 그중 대표적인 떡인 인절미는 신성한 음식으로 제사에 쓰였음을 알 수 있다.

참고문헌

김원희·이종무, 「시와 고사를 통해 살펴본 중국의 떡 문화」, 『중국문화연구』 18, 중국문화연구학회, 2011.

김현선, 「한국의 굿과 떡의 상관성 연구」, 『비교민속학』 31, 비교민속학회, 2006.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「떡메질」 세 사람이 안반(案盤)에 떡을 치는 모습을 그린 그림이다. 안반은 대체로 가로 1m, 세로 1.5m, 두께 15~20cm의 나무판으로 느티나무로 만든 것을 좋은 것으로 쳤다. 안반을 ‘떡판’이라고도 하며, 네 귀에는 짧은 다리가 붙어 있다. 또 지역에 따라서는 가로 2m, 세로 50cm 정도의 좁고 긴 나무판으로 만드는데, 한쪽은 반반하게 두고 다른 한쪽

은 우묵하게 파서 우묵한 곳에서 떡을 찐 다음 옆의 반반한 판에서 썰도록 하였다. 그림의 안반은 중간이 우묵하게 파인 듯한 형태이다. 떡메는 떡을 치는 도구로, 회양목이라는 황양목(黃楊木)으로 깎은 것을 좋은 것으로 꼽는다.

안반에 쳐서 만든 떡은 주로 인절미이다. 인절미는 예부터 황해도의 연안 인절미를 으뜸으로 꼽았다. 『규합총서(閩閩叢書)』에서는 “연안 것이 나라 안에서 제일이니, 만드는 법을 보면 찹쌀을 뭉쌀 하나 없이 가려서 더운물에 담가 날마다 물 갈기를 사오 일 동안 한 후에 건져서 무르녹게 찐다. 그런 다음 오랫동안 치는 것이 좋다. 대추를 가늘게 두드려 떡을 칠 때 넣고 볶은 팥을 묻혀 굳힌다.”라고 하였다. 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1924)에서는 “연안 인절미는 진품 찹쌀만을 사용해 통째로 찌지 않고 가루를 내어 찌서 많이 치는 것이 좋다.”라고 하였다. 인절미가 오래되어 굳으면 구워 먹어도 맛이 좋다. 구울 때는 고물은 털어내야 타지 않으며, 불을 아주 멍근하게 해서 굽되 생선이나 고기를 굽던 석쇠는 사용하지 않도록 한다. 떡이 익으면서 부풀어 오르면 꿀을 바른 합이나 그릇에 켜켜이 채워둔다. 『조선무쌍신식요리제법』에서는 “떡을 담은 합을 아랫목에 묻어두었다가 장국을 먼저 먹은 다음 떡을 먹는 것이 좋고, 인절미에 콩가루를 묻히지 않고 물을 부어 흰죽같이 쭉어 꿀을 타 먹으면 든든하여 노소에 아주 좋다.”라고 하였다. 인절미의 고물은 노란 콩가루가 가장 흔하지만 색깔이 화려하면 파란 콩가루와 흰깨, 검정깨, 거피팥 고물 등을 준비한다. 깨고물은 깨를 볶아 짙어 체로 쳐서 곱게 만들고, 흑임자도 마찬가지로 한다. 예부터 혼인 때 떡을 많이 만들어 잔치에도 쓰지만 신부 집에서 신랑 집에 보내는 이바지 음식으로도 많이 이용했다. 그중에 인절미는 반드시 썰지 않고 길게 만들어 큰 목판에 담아서 갔다. 대개 오색 인절미를 하는데, 흰팥 고물은 잘 쉬기 때문에 요즘에는 볶은 팥고물을 쓰거나 계핏가루나 코코아가루를 묻히기도 한다.

참고문헌

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

한복진, 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지』 1, 현암사, 2011.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

31. 『기산풍속화(箕山風俗畫)』 중 「무녀굿」



【기본사항】

김준근(金俊根), 19세기 말, 비단에 채색, 27.9×32.3cm, 러시아 모스크바 국립동양박물관 (The State Museum of Oriental Art, Moscow)

【음식문화】

여자 무당은 무당(巫堂) 또는 만신(萬神)이라 하고, 남자 무당은 박수(博數)라 하는데 「무녀굿」에 등장하는 여무(女巫)는 무당에 해당된다. 무당을 만신이라고 한 까닭은 제사 지내지 않는 신이 없기 때문이다. 이들은 통상적으로 노래와 춤으로 신을 즐겁게 하는 것을 업(業)으로 삼는 자이었다.

조선시대에는 동서활인원(東西活人院)에 무당을 두어 역질(疫疾)을 다스리게 하였다. 무당으로 하여금 도성의 환자를 구제하여 살리게 한 이 제도는 고종조까지 지속되었으나 1882년(고종 19)에 파하였다.

질병 치료에 동원되어 의원으로 활약한 무당들은 각처에서 신분을 막론하고 인기가 많았다. 왕실의 여인에서부터 사대부가의 여인, 서민 여성, 기생 모두가 고객이었다. 예측 불가능한 미래의 일을 신탁(神託), 공창(空唱), 괘경(掛鏡), 부주(符呪), 미복(米卜), 접살(接煞), 도인무(蹈刃舞), 강신(降神), 가무(歌舞)로 망혼(亡魂)의 혼을 부르는 등과 같은 술법(術法)을 통하여 찾아오는 손님의 성격에 맞춰 복을 가져다주는 역할이 무당의 일이었다.

1800년대 말 조선 사회에 널리 퍼져 있던 복을 가져다주는 매개자로서의 무당 역할을 잘 나타낸 것이 「무녀굿」이다. 그림 속에 등장하는 검은 전립(戰笠)을 쓴 무당이 두 남자의 장구 반주에 맞추어 오른손에는 부채를 들고 왼손에는 방울을 울리면서 필쩍필쩍 뛰며 춤추는 것은 신이 오기를 청하는 모습이다. 검은 전립을 쓴 것으로 보아 불러 모시는 신은 대감신 정도의 격이 있는 신으로 생각된다. 부채를 들고 있는 것은 악정(惡情)을 없애고 선신(善

神)을 부르는 신기(神器)로, 신덕(神德)을 부채질하여 불러오기 위함이다. 왼손의 방울 칠금령(七金鈴) 역시 춤출 때 흔들면서 나는 소리로 악정을 없애고 선신을 모셔오기 위함이다. 신의 소리인 신령(神鈴)에는 무(巫)의 수호신이 깃들여 있다고 한다.

춤추는 무녀 앞에는 죽은 자의 것으로 보이는 옷이 2개의 광주리에 담겨 있고, 2개의 음식상이 차려져 있다. 원반에는 탕(湯) 2기, 초장 1기, 수육 1기, 전유아 1기, 유밀과 1기로 보이는 6기(종지 제외)가 차려져 있다. 탕 2기에는 숟가락이 꽂혀 있고, 앞에 접시로 보이는 1개의 접시에는 편육인 듯한 것이 젓가락에 꽂혀 올라 있다. 사각반에는 간장 1기, 초장 1기, 술잔과 술잔 받침, 두부적 1기, 수육 1기, 전유아 1기, 유밀과 4기 외에 뚜껑을 덮은 4기의 주발 또는 사발로 보이는 것이 있어 술잔과 종지를 제외하고 총 10기이다. 맨 앞줄 뚜껑을 덮은 4기의 음식은 밥(면) 2기, 탕 2기로 보이며 맨 뒷줄 4기는 유밀과 또는 과일일 것이다. 밥(면) 2기에는 숟가락이 각각 꽂혀 있다.

조선시대에는 사각반일 경우 상 차리는 법칙이 있어서 맨 앞줄 1행은 밥·탕·수저를 놓고, 2행은 장류·짬·조차·구이, 3행은 유밀과와 과일을 놓았다.

술·밥·탕·반찬 등으로 구성된 음식상과 옷이 담겨 있는 광주리로 보건대, 이는 무당이 강신을 하여 신탁하고자 행하는 곳이라고 판단된다. 남원의 광한루에서 일어난 일을 묘사한 다음의 글은 이를 잘 반영한다.

"남원부사가 무당 모두를 장살(杖殺)하겠다는 영을 내리자, 무당들이 전부 도망갔다. 그런데 광한루에 올라가서 도망가지 않은 한 무당을 만났다. 왜 도망가지 않느냐고 묻자, 자기는 진짜 무당이기 때문에 관가에서 죽이지 않을 것이라는 믿음이 있기 때문이라고 했다. 남원부사가 경중(京中)의 모관모(某官某)인 죽은 친구 귀신을 불러와 진짜 무당임을 증명하라고 했다.

그러자 무당은 몇 그릇의 반찬과 술 1병, 공(公)의 옷 한 벌이 신(神) 내리는 데 필요하다면서 청하였다. 남원부사는 그것을 마련해주었다.

무당이 뜰 가운데에 자리를 설치해놓고 상 하나에 술과 안주를 베풀고서 아름다운 옷을 입고 공중을 향하여 방울을 울리면서 괴상한 말을 늘어놓으며 신이 오기를 청했다. 잠시 뒤에 무당이 '내가 왔다', '내가 왔다'고 말했다. 그러더니 남원부사를 향하여 먼저 유명을 달리는 결별의 슬픔을 말하고 또 일생 동안 나는 정을 얘기하면서 긴 대나무를 타고 놀던 일로부터 과거장에서 합격하여 벼슬 얻어 조정에 나아간 것에 이르기까지 행하고 그친 것을 한 가지도 하지 않음이 없으며 모두 다 실제 있었던 일이고, 조금도 틀리지 않았다. 남원부사가 슬픔을 참지 못하여 말하기를, 내 친구의 정백(精魄)이 과연 이렇게 찾아온 것을 의심할 수 없다 하고, 다시 좋은 안주와 술을 가져다 친구 귀신에게 먹였다.

한참 후에 친구 귀신은 무당의 입을 빌려 이별의 말을 하고 떠났다. 남원부사가 탄식하기를, 내 생각에 무당은 모두 다 거짓인 줄 알았더니 이제 비로소 무당이 진짜가 있음을 알았다면서 무당에게 후한 상을 주고, 무당 금하는 영을 거두었다. 이로부터 다시는 무격(巫覡)을 배척하지 않았다. "

조선시대 무당의 사정은 이러하였다. 윗글의 내용으로 미루어보면 신을 불러 모실 때 상차림은 두 차례에 걸쳐서 올렸다. 즉 불러 모실 때 한 번, 모시고 나서 위로와 대접의 차원에서 다시 한 번 상을 차렸다. 즉 첫 번째 상이 정찬(正饌)이라면, 두 번째 상은 가찬(加饌)인 셈이다.

「무녀굿」에 보이는 2개의 음식상 역시 같은 맥락이 아닐까 한다. 원반의 음식은 신을 불러 모시기 위한 정찬이고, 사각반의 음식은 신을 대접하기 위한 가찬인 셈이다. 옷 2벌과 숟가락 2개(밥 2그릇, 탕 2그릇)로 보아 두 사람의 귀신을 불러 모시기 위한 강신굿이다. 1800년대에는 상류층에서 술상을 차릴 때 밥(면), 탕 외에 수육, 전유아, 육회, 어회, 증병, 인절미, 백설기, 송편, 홍산자, 백산자, 중박계, 다식, 홍요화, 백요화, 각색강정 등을 차렸다. 그러니까 「무녀굿」의 음식으로 보아 굿을 주관하는 자는 상류사회에 속했던 신분이다.

참고문헌

『고종실록(高宗實錄)』

『세조실록(世祖實錄)』

『조선무속고(朝鮮巫俗考)』

『태종실록(太宗實錄)』

『朝鮮巫俗の研究』

김상보, 『조선 왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2006.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「무녀굿」은 무당이 굿을 하는 모습을 그린 그림으로, 19세기 말 개항장에서 활동했던 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘무녀신축호고’라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있으며[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

「무녀굿」은 무복을 입은 무녀(巫女)가 부채와 방울을 들고 굿을 하고, 그 앞에는 남자와 아이가 각각 장구와 징을 치며 연주하고 있다. 그 앞에는 제상과 무복을 담은 바구니 두 개가 놓여 있다. 무녀는 신을 섬기는 일에 종사하며 굿을 전문으로 하는 사람이다. 그들은 춤으로서 무아의 경지에 돌입하여 탈혼(脫魂)의 과정을 거쳐 신과 접하게 되고, 거기에서 신탁(神託)을 통하여 반신반인(半神半人)의 기능을 발휘하게 된다. 즉 강신(降神)으로부터 얻은 영력으로 점을 쳐서 미래사를 예언하고, 제의 때는 사제인 동시에 그 몸에 신이 실려서 신격화되는 것이다.

강신무가 입는 옷은 각 제의마다 개별 신들을 상징하는 여러 옷이 있어 보통 12~20종에 이르지만, 세습하여 무당이 되는 세습무는 2~3종에 불과하다. 이것들은 빨강·노랑·파랑·연두·검정·흰색 등 밝은 색의 옷이 주종이며, 화면에서처럼 춤을 출 때 편리하게 치마저고리 위에 허리에서부터 앞과 뒤가 터져 있는 옷을 더 입고 부채와 방울을 흔들며 춤을 춘다. 이 방울 등을 포함한 제의에 사용되는 무구(巫具)는 타악기가 주로 쓰이기 때문에 가무의 가락과 속도가 아주 빠르고 흥분된 도무(跳舞)가 따른다.

이러한 무당이나 굿에 대한 묘사는 조선 후기까지는 거의 나타나지 않았다. 전해지는 것으로는 신윤복(申潤福, 1758~?)의 『혜원전신첩』(신윤복필 풍속도 화첩(申潤福筆風俗圖畫帖), 국보 제135호) 「무녀신무(巫女神舞)」가 유일하다. 그러다가 19세기 말 김준근이 당

시 조선을 방문한 서양인들의 주문에 의해 다양한 무속신앙 관련 풍속들을 그리기 시작했던 것이다.

서양인들은 김준근 그림의 최대 수요자였기 때문에 그들의 기록을 살펴보는 것은 김준근 풍속화를 이해하는 데 중요한데, 무속신앙에 대해서도 서양인들의 기록에 자주 등장한다. 어떤 서양인은 조선인들에게는 종교가 없다고까지 이야기하지만, 종교의 자유를 누린다고 이야기하기도 한다. 어떻게 보면 두 가지 이야기가 일맥상통한다. 즉 무속신앙이나 자연의 힘에도 의지하고 유교 사상을 따르다가도 부처의 가르침을 받는 등 좋다고 생각되는 것은 다 신봉한다는 것이다. 그중에 무속신앙은 미신으로 언급되기도 하지만, 조선 생활 속에 녹아 있어 조선인들이라면 살아가면서 믿건 믿지 않건 영향을 받는다고 정확하게 지적하기도 한다.

신학자이자 선교사였던 길모어(George William Gilmore, 1857~?)가 1886~1889년 조선에 머물면서 겪은 이야기를 적은 『서울 풍물지』(원제: Korea from its Capital, 1892)에 “이 나라를 돌아다녀 보면 꿩과리의 소음이 들리는 곳에는 그 푸닥거리의 결과를 알기 위해 호기심에 가득 찬 사람들이 집 주위에 모여 있는 것을 흔히 볼 수 있다.”라고 한 것으로 보아 흔히 볼 수 있던 곳관 광경에 대한 서양인들의 관심이 김준근의 그림에 반영된 것으로 보인다.

「무녀굿」은 러시아 모스크바 국립동양박물관의 소장품이다. 이곳에는 42점의 김준근 풍속화가 소장되어 있다. 이 그림들은 중국 동북부에서 근무한 군인이 수집한 것으로 전해지며, 박물관에는 1952년에 등록되었다. 이 풍속화들은 덴마크 코펜하겐국립박물관의 그림보다 성근 비단에 그려졌지만, 크기가 크고 꼼꼼하게 채색되었다는 점에서 유사하다.

참고문헌

- G. W. 길모어 지음, 신복룡 옮김, 『서울 풍물지-한말 외국인 기록 17』, 집문당, 1999.
국립문화재연구소 편, 『모스크바국립동양박물관 소장 한국 문화재』, 국립문화재연구소, 2002.
김영자 편역, 『서울, 제2의 고향』, 서울학연구소, 1994.
김태곤, 『한국 무속 연구』, 집문당, 1981.
최길성, 『한국 무속의 연구』, 아세아문화사, 1980. 한국무속학회 편, 『무구의 이해』, 민속원, 2011.
신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「무녀굿」은 무녀가 춤을 추고 악공 두 사람이 장단을 맞추는 모습을 그린 것이다. 그림에 보이는 무녀와 악공에 대해 알아보자.

조선 성종조 이후 지방 사족 계통인 사림파가 중앙에 진출하는데, 이들은 국가적 차원에서 망자(亡者)들의 천도(薦度)를 비는 불교의 수륙재(1515년, 중종 10), 국가적 차원에서 전국의 산천에 제사를 지내는 무당의 별기은(1516년, 중종 11), 국가가 관리한 도교 사원인 소격서(1518년, 중종 13) 등을 폐지 혹은 혁파하였다.

또한 사림파들은 지방의 재지 사족들을 위해서 유향소(留鄕所)를 설치하고 향약(鄕約)을

시작하여 마을에서 재지 사족들은 유력층이 되었다. 그 결과 조선 중기까지 마을의 신당을 중심으로 무당에 의한 마을 굿을 행하던 마을 제례가 조선 후기에는 유교적 동제(洞祭)로 대부분 바뀌었다. 지방의 사족들이 향회(鄉會)를 만들어 향회에서 마을의 이장인 이정(里正)을 임명하였고, 지방 사족들이 지역의 풍화를 담당하는 풍헌(風憲)과 약정(約正)을 선출하였으므로 마을 단위의 제례를 무당이 하는 마을 굿으로 하는 것은 불가능하였다. 그러나 마을을 넘어선 지역 단위의 고을 굿은 여전히 무당이 하였다.

고을 굿을 담당할 주체의 하나는 향리들이었는데, 그들은 재지 사족들에 대해 일정한 견제력을 갖고자 했다. 그래서 5월 5일 단오 등과 같은 특별한 날을 잡아 그들이 주재하는 별도의 성황제를 지냈다. 이러한 성황제는 먼저 유교적 제사를 간단히 지내고 곧바로 무당들에 의한 성대한 고을 굿을 며칠간 여는 것이었는데, 지역민들이 많이 참가하였다.

고을 굿을 담당할 무당들은 사실 국가에서 공인받은 무당들이었다. 고려 말에 성립된 무당에게 세금을 거두는 무포세(巫布稅)가 조선 말인 1895년까지 시행되었기 때문에 조선시대 각 지역에는 이러한 세금을 내는 공식적인 무당들이 있었던 것이다. 무포세는 원래 무업을 탄압하기 위해 시작되었지만, 한편으로는 무업을 공인하는 것이기에 조선 전기까지만 하더라도 사림파를 중심으로 무포세 폐지가 강력하게 논의되곤 했다. 그러나 국가 재정 문제로 무포세는 부득이 유지되다가, 조선 후기 법전인 『속대전(續大典)』(1744)에 그 명목이 명시되고 제도적으로 더욱 정착되었다.

오늘날까지 전승되는 대표적인 고을 굿인 강릉단오제를 보면 50~60명이나 되는 강릉의 무당들이 모두 동원되고, 무당들의 장(長)은 내무녀(內巫女)라 하여 가장 선두에 섰다. 내무녀는 아무녀(衙巫女)라고도 하는데, 관아에 출입하며 관아와 관계되는 무속 의례도 담당하는 무녀란 뜻이다. 강릉단오제의 초헌관, 아헌관, 삼헌관, 종헌관은 호장(戶長), 부사색(府使色), 수노(首奴), 성황직이 맡았다. 이 중 성황직은 남무(男巫)의 장(長)을 말하며, 남무란 경기 이남의 세습무관에서 무녀의 남편인 화랑이를 말하는 것으로 대개 아무(衙巫)의 남편이었다.

향리들은 지역 사회에 실제적인 영향력이 어느 정도 있었고, 무당들도 관에 무포세를 내는 공적 존재들이었으며, 지역민들도 고을 굿을 통해 그들의 기복적 신앙의식을 충족할 수 있었으므로 고을 굿은 조선 후기에도 여전히 유지되었다.

지역 사회에 아무가 있다면, 국가에는 국무(國巫)가 있었다. 조선 전기까지만 하더라도 나라에서는 봄가을로 덕적산, 백악산, 송악산, 목멱산, 감악산, 대정(大井), 삼성(三聖), 주작(朱雀) 등지의 기도터에 내관, 무녀, 사약(司鑰) 등을 보내 굿 중심의 종교 의례를 정기적으로 행했다. 이것이 별기은(別祈恩)이다. 이를 담당하는 무당이 도성 내에 있던 성수청(星宿廳)의 국무였다. 성수청에는 국무를 비롯한 수십 명의 무녀들이 있었고, 또 전국 각지 해당 기도터에는 그에 소속된 무당들이 있었다. 조광조(趙光祖, 1482~1519)를 비롯한 사림파들이 중앙 정계에서 왕성하게 활동할 무렵에는 별기은이 공식적으로 폐지되었다. 이렇게 국가적 행사로서의 별기은이 폐지되자 이를 주관하던 성수청도 혁파되어 여기에 소속된 무녀들은 모두 도성 밖 동서활인서에 소속되었다.

그러나 국가의 대표 무당으로서의 국무는 여전히 존재했다. 별기은은 공식적으로 폐지되었지만 국가적 행사인 기우제에 서울 지역의 무녀들은 1647(인조 25)까지 대규모로 동원되었고, 1777년(정조 1)까지 서울 지역의 무녀들은 국가 기관인 동서활인서에 소속되어 치병 활동을 담당했다. 『영조실록』에 국무라는 말이 보이고, 궁중 유물을 살펴보면 전례의 별기은과 같은 행사가 조선 후기에도 이뤄지고 있었던 것을 알 수 있다. 조선 후기 궁궐 내전

계통의 무속 의례를 담당한 국무는 성수청이 없어져 비록 도성 내에는 거주할 수 없었으나, 여전히 서울 주변에 거주하며 존재하고 있었다.

오늘날 한강을 기준으로 경기 이북 쪽은 강신무권, 경기 이남 쪽은 세습무권으로 나눈다. 무당의 신내림이 중요한 강신무권과 달리 세습무권에서는 무업을 담당하는 집안이 중요한데, 그럴 경우 무업을 담당하는 집안의 가장(家長)인 무부(巫夫)가 중시된다. 세습무 집안의 무부는 경기 이북 강신무권의 무부와는 다르다. 경기 이북 강신무권의 무부는 굿판에서 악기 반주 정도만 담당하며 굿판과는 기본적으로 무관하다.

세습무권에서는 사제권(司祭權)이 사실상 무부에게 있다. 그러므로 경기 이남의 세습무권에서 중요한 것은 무부의 세습에 의한 세습무 집안 자체의 세습이었다. 크게 보면 무부들은 사회적으로 모두 악공 집단인데, 이들 악공들은 세습이 제도화되어 있었다. 경기 이남의 경우 무부들이 악공직을 세습하면서 원래 그들이 하던 무업도 세습하여 세습무 방식이 성립된 것으로 보인다.

무부가 악공이 되는 관례는 고려 말부터 있었는데 조선 전기에도 지속되었다. 이 때문에 무부가 중심이 되는 세습무 방식은 조선 전기에 어느 정도 자리 잡아가고 있었을 것이다. 그러다 조선 후기에 들어 전격적으로 이뤄진 군문(軍門)에서의 무부계 악공들의 확대는 무부 계통 악공들에 의한 세습무 방식을 더욱 확대하기에 이르렀다. 조선은 임진왜란 당시 원군(援軍)으로 왔던 명나라의 전법을 거의 전격적으로 수용하여 북방의 오랑캐에게는 명나라 장수 척계광(戚繼光)의 『연병실기(練兵實紀)』의 법을 쓰고, 남방의 왜구에게는 역시 척계광의 『기효신서(紀效新書)』의 법을 썼다. 그런데 『기효신서』에는 조선 전기 오위(五衛) 체제에서는 없던 상당한 수준의 음악을 연주하는 취고수(吹鼓手)들이 있어서 조선 후기에 들어 군문에는 취고수란 새로운 악공 집단이 성립하게 되었다. 이 과정에서 종래 관례적으로 악공이 되었던 경기 이남 무당 집안의 남자들이 다시 군문의 취고수에 많이 충당되었다.

「무녀굿」에 나오는 무녀와 악공들은 한 가족으로 볼 수 있다. 17~19세기 단성현(丹城縣)의 호적 대장 자료를 분석한 연구에 의하면 상처[또는 도처(逃妻)]로 홀아비가 된 무부의 재혼율이 100%로 나타난다. 또한 비록 사례는 적으나, 2명 이상의 처와 혼인하여 동거하는 이른바 중혼(重婚)도 발견된다. 이는 통상 굿을 행하기 위해서는 무녀와 무부의 협업이 필수였기 때문인 것으로 생각된다.

참고문헌

손태도, 「조선 후기의 무속」, 『한국무속학』 17, 한국무속학회, 2008.

임학성, 「조선 후기 호적 자료를 통해 본 경상도 무당의 ‘무업(巫業)’ 세습 양태-17~19세기 단성현(丹城縣)의 사례 분석」, 『한국무속학』 9, 한국무속학회, 2005.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「무녀굿」은 굿상을 차려놓고 무당이 장구와 장구를 치는 악사의 반주에 맞추어 춤을 추는 것을 묘사한 그림이다. 무당이 어떤 굿거리를 하고 있는지는 알 수 없지만, 군용거리나 대감거리에 많이 보이는 흑림(黑笠; 검은 갓)을 쓰고 있는 것으로 보아 이와 비슷한 굿이 아닌가라고 추측할 뿐이다.

무당은 녹색 저고리와 붉은 치마를 입고 방울과 부채를 들고 춤을 추고 있다. 무당이 사

용하는 도구로 명두와 신칼, 방울은 가장 기본적인 것이다. 명두는 무당의 혼이 담긴 것으로 여겨 자신의 후계자에게 물려주기도 하였다.

큰무당은 흔히 여러 개의 명두를 가졌는데, 동시에 두 곳의 곳이 잡히면 가지 못하는 집대청에 명두를 걸어놓았다가 다시 날을 택해 곳을 하는 경우도 있었다. 신칼은 종류와 쓰임새가 매우 다양하나, 대체로 무당과 제신들의 위엄을 상징하는 동시에 각 신을 상징하기도 한다. 또 액을 제거하고 복을 불러들이며 그 자체로 신을 의미한다. 방울은 신을 불러들이기도 하고, 귀신을 쫓기도 한다. 방울 끝에는 흰색, 노란색, 붉은색 천을 달기도 한다. 부채는 방울과 함께 사용되는데, 방울과 같은 의미를 갖기도 하며, 나쁜 기운을 쫓고 새로운 기운을 받아들이는 데 사용된다. 장구재비는 갓을 쓰고 중치막 같은 두루마기를 입고 나온 것으로 보아 전문 악사일 수 있으며, 징을 치는 남자는 머리를 땅은 것으로 보아 무당을 따라다니며 징을 치는 총각으로 보인다. 굿상은 큰상과 개다리소반이 있는데, 큰상에는 숟가락을 꽂은 밥그릇 4개와 떡과 과일 담은 그릇이 놓여 있다. 개다리소반에는 숟가락을 꽂은 밥그릇, 떡과 과일이 놓여 있다. 굿상 앞에는 옷을 담은 2개의 고리짝이 보이는데, 무복인지 조상의 옷인지는 알 수 없다.

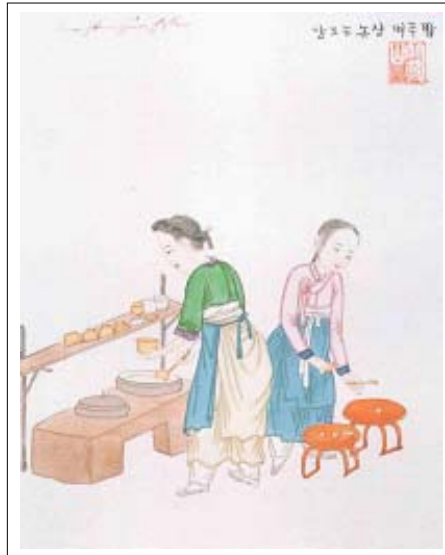
참고문헌

『한국민속신앙사전』(무속신앙 편), 국립민속박물관, 2009.

『기산 풍속 연구』, 송실대학교 제4회 매산 기념 강좌, 송실대학교 박물관, 2007.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

32. 「밥 푸고 상 차리기」



【기본사항】

]김준근(金俊根), 19세기 말, 종이에 채색, 16.3×20.0cm, 독일 함부르크민족학박물관 (Museum of Ethnology, Hamburg)

【음식문화】

조선시대 서울을 제외한 전국은 읍치(邑治)를 중심으로 행정구역이 설정되어 있었다. 풍수지리를 기초로 하여 진산을 정하고, 진산 근처의 북문 바로 앞에는 군수의 근무처인 동헌(東軒)과 국왕의 위패를 모셔놓고 국왕권을 상징하는 객사(客舍)가 들어섰다. 객사는 동북쪽에 자리 잡았으며 동헌은 서북쪽에 자리 잡았다.

동헌 영역은 동헌, 서헌, 내아, 행랑, 행각으로 구성되어 있었다. 동헌이 군수의 공적인 공간이라면, 군수의 사적인 공간은 내아(內衙)다. 내아는 행랑에 사는 노비들과 함께하는 군수의 살림집 공간이다. 내아에 들일 음식은 동헌에 소속된 부엌[廚]에서만 만들지 않고 관청 소속 부엌인 반빗간에서도 만들었다. 동헌 부엌은 간단히 다과상 정도의 준비에 사용되었으며, 주 부엌은 반빗간이었다. 손님이 빈번히 찾아오기 때문에 따로 주방이 배치된 까닭이다. 이 반빗간에는 쌀과 기타 곡물 등을 비롯한 농산물, 간장·된장·김치·젓갈 등의 저장식품, 소·돼지 등의 육류, 각종 건어물이 저장되어 있었고 주리(廚吏)가 관리하였다. 채소를 담당하는 원두한(園頭汗)이나 주노(廚奴)와 포노(庖奴)가 머물면서 조리를 담당했다.

조리 담당자는 관아에서 근무하는 공노비들이었다. 1700년대 말에서 1800년대에 관아에서 일하던 공노비는 다음과 같이 구성되어 있었다.

- 시노(侍奴) ; 사또 옆에 붙어서 시중드는 남자 종
- 수노(首奴) ; 노비의 우두머리로 물자를 구입하는 남자 종
- 공노(工奴) ; 공고(工庫)의 곳간지기로 장작에 관한 일을 맡은 남자 종

구노(廐奴) ; 마구간에서 말을 먹이고 사또의 행차가 있을 때 일산을 드는 남자 종
 주노 ; 관아 주방의 조리를 담당하는 남자 종
 방노(房奴) ; 방자(房子)라고도 함. 방을 데우고 변소를 치우는 남자 종
 포노 ; 관아 주방의 조리를 담당하는 남자 종
 창노(倉奴) ; 창고지기로 채소를 대는 남자 종
 반비(飯婢) ; 찬거리 사오는 일을 도맡은 여자 종으로 반빰아치라 부름
 급수비(汲水婢) ; 밥 짓고 물 길는 일을 하는 여자 종으로 무자이라고 부름

이상의 노비 외에 규모가 큰 관청에는 도자(刀子) 또는 도척(刀尺)이라 쓰고, 칼자라고 지칭한 자들도 있었다. 칼자는 출퇴근을 하는 이른바 숙수(熟手)들을 가리킨다. 칼자가 주방장격이라면, 주노와 포노는 칼자를 돕는 자들이며 반빰아치(반비)와 무자이(급수비)는 심부름과 허드렛일로 칼자의 부엌일을 돕는 하층의 천민 출신들이었다.

다음은 공무상 여행하는 자들에게 끼니와 잠자리를 제공할 목적으로 설치된 역원(驛院)의 경우 말, 숙박시설, 종사자(인부 포함) 등 필요한 인원이 작은 역은 10명, 중국 사신이 지나가는 의주로 같은 큰 역은 200~300명에 이르렀다. 의주로의 한 역인 평안도 영변의 아천역에서 부엌일에 관여했던 사람들을 살펴보면 다음과 같다.

색장(色掌) ; 1명. 다색(茶色)·증색(蒸色) 등 계(係)의 일을 맡아보던 종
 자비(差備) ; 75명. 전문적인 음식을 만들기 위해 임시로 채용한 남자 노비
 착어(捉魚) ; 4명. 생선을 잡던 노비
 주탕(酒湯) ; 10명. 기생 또는 주탕비(酒湯婢)라고도 함
 주모(酒母) ; 1명. 술청에서 술을 팔던 여자
 채원(菜園) ; 3명. 오이·참외를 농사짓던 노비
 갱자[羹尺] ; 3명. 국을 끓이던 노비
 칼자 ; 4명. 주방장
 응자[膺尺] ; 2명. 꿩을 잡던 사람
 급수비(汲水婢) ; 3명. 물 길는 일을 하던 여자 종
 장비(醬婢) ; 1명. 장 담그는 일을 하던 여자 종
 다모(茶母) ; 3명. 관청에서 식모 일을 하던 천비
 식모(食母) ; 3명. 관청에 딸린 부엌일을 하던 여자 종

양반가의 부엌일을 분담하는 구조를 살펴보면 다음과 같다.

관리로 진출한 양반들은 고향이 따로 있으면서 읍성 밖에서 자유롭게 독자적인 동족 부락을 형성하며 넓디넓은 토지와 많은 노비들을 거느리고 대를 이어 한곳에 눌러 살았다. 양반이 소유한 술거노비와 외거노비로 구성된 사노비는 모든 국역에서 면제되었다. 그 대신 주인에게 무제한의 노동력을 제공해야 했다. 술거노비 중 통지기는 물통이나 밥통을 지거나 찬거리를 사오는 여자 종이었고, 식모는 밥을 하거나 장 담그고 반찬 만드는 여자 종이였다. 식모는 달리 찬모라고도 했다. 반찬 만드는 여자 종이라는 뜻이다.

1800년대 말에 그린 것으로 보이는 「밥 푸고 상 차리기」는 당시에 전개된 부엌일의 분담 구조를 보여준다. 꿩이나 물고기 등을 잡거나 주방일과 반찬 만드는 일의 관리, 밭농사는 남자들의 몫이었다. 그리고 물을 길어 오거나 장을 담그는 일, 차를 끓이거나 밥 짓는

일, 상을 차리는 일은 반비, 급수비, 장비, 다모, 식모라고 불린 여자 종이 전담했다. 「밥 푸고 상 차리기」에 등장하는 앞치마를 두르고 소매를 걷어붙인 채 밥을 푸는 아낙은 식모이고, 옆에서 밥상 차리는 일을 시중드는 소녀는 급수비 또는 반빛아치 정도가 될 것이다. 왜냐하면 그림에 등장하는 주칠(朱漆) 밥상은 당시 양반 사회의 전용물이었기 때문이다.

참고문헌 『목민심서(牧民心書)』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

김상보, 「충남의 젓갈과 식해 문화」, 『충남의 민속문화』, 국립민속박물관, 2010.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「밥 푸고 상 차리기」는 19세기 말 개항장에서 활동했던 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 그림이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘밥 푸며 상 논는 모양’이라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있으며[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

「밥 푸고 상 차리기」는 여성들이 식사를 준비하는 부엌 모습을 묘사한 그림이다. 한 여성은 아궁이 위 솥에 만들어놓은 밥을 주걱으로 푸고 있으며, 머리를 땅아 내린 여자아이는 구족반 위에 수저를 놓고 있는 모습이다. 우리나라 전통 가옥에서는 부엌과 식사를 하는 방이 떨어져 있었고, 식기는 무거운 놋그릇이나 사기그릇을 주로 사용하였다. 따라서 소반은 나르기 쉬우면서도 무게를 견딜 수 있도록 가볍고 튼튼한 나무로 만들었다. 또한 한 사람당 하나의 상을 사용하였기 때문에 크기가 작은 것이 대부분이다.

조선인들의 일상 식생활에 대한 모습은 서양인들의 조선 여행기에도 종종 등장한다. 1884~1885년에 조선주차영사(朝鮮駐劄領事)를 역임한 외교관 칼스(William Richard Carles, 1848~1929)의 조선 여행기인 『조선 풍물지』(원제 Life in Corea)에 조선인의 부엌 풍경과 소반에 대해 다음과 같이 묘사되어 있다.

"식사가 주막에 준비되었는데 추운 날씨를 배려한 것처럼 보였다. 방의 맞은편에는 그 집의 여성들이 쌀밥 짓는 방식으로 귀리로 밥을 지어 남자들의 식사를 준비하고 있었다. 곡물을 씻고 요리하는 데는 많은 양의 온·냉수가 필요했으며, 밥을 짓기 위해 커다란 가마솥을 준비하여 물을 끓였다. 아궁이로 지나가는 불로 데워진 뜨거운 공기는 땅으로부터 약 5피트 정도 올라가면서 밥을 지었으며 남자들은 그 위에 걸터앉아 식사를 했다. 각각 독상을 받은 25명의 손님들이 이곳에 모여 있었다. 식사의 편안함과 식사를 제공하는 흥미 있는 방식은 나에게 깊은 인상을 주었다."

"식당에 식사를 주문한 손님을 위해 밥, 돼지고기, 김치, 술, 양념이 담겨 있었다. 이 상은 모두 크기가 같았는데, 지름이 약 18인치인 목제품으로서 가장자리에는 작은 틈이 있으며 평평한 바닥 아래는 들고 가는 사람의 머리가 쉽게 드나들도록 만들어졌다."

이 글은 칼스가 여행을 하면서 묵은 객사의 식사 풍경을 기록한 것인데, 김준근의 「밥 푸고 상 차리기」 그림을 보고 있는 듯 자세하게 묘사되었다. 그림에서처럼 식사는 주로 여자들이 담당했으며, 아궁이에 불을 때서 데워진 열로 밥을 지어 손님들에게 접대했음을 알 수 있다. 특히 25명의 손님들이 각각 독상을 받았는데, 지름이 45cm 정도의 작은 크기의 소반에 조선인들이 주로 먹는 밥과 김치 등을 올렸던 것으로 보인다. 이러한 풍경은 조선시대 기록화에서도 종종 볼 수 있다. 잔치가 있을 때 지금은 한 상에서 여러 손님들이 함께 식사하지만, 조선시대에는 손님들에게 독상을 올려 대접했음을 알 수 있다.

이렇게 여성들이 주로 일하던 부엌이 묘사된 예는 고구려 안악 3호분 동쪽 방 부엌 그림 외에 김준근의 그림에서 주로 나타난다. 이는 김준근이 서양인의 주문에 의해서 그림을 제작했던 만큼 칼스와 같은 서양인들의 관심사가 반영되어 있다. 조선 개항 후 방문한 서양인들은 정치적·경제적·학술적 차원에서 미지의 나라인 조선 생활 전반에 걸쳐 물품 등의 자료를 수집하고 있었지만, 그 물품의 사용법이나 조선인들의 행동 방식에 대한 이해가 부족했다. 그러한 의미에서 김준근의 풍속화에는 조선인들은 관심을 두지 않은 가장 일상적인 생활에서부터 경외하여 그림으로 그리지 않던 상례·제례에 이르기까지 다양한 조선의 풍속이 묘사되었고, 이는 서양인들에게 조선 풍속을 알기 쉽게 설명하는 백과사전 같은 기능을 했을 것이다.

「밥 푸고 상 차리기」는 함부르크민족학박물관에 소장되어 있는 79점의 김준근 풍속화 중 하나이다. 이 풍속화들은 세창양행의 본사격인 미야양행(味地洋行)을 경영했던 마이어(H. C. Eduard Meyer, 1841~1926)와 민족학 학자인 단젤(W. Danzel)이 수집한 것이다. 마이어와 단젤이 수집한 함부르크민족학박물관의 김준근 풍속화는 조홍윤과 프루너(Gernot Prunner)가 함께 엮은 『기산풍속도첩(箕山風俗圖帖)』에 79점이 소개되어 있다. 「밥 푸고 상 차리기」는 79점 가운데에서도 단젤이 수집한 18점 중 하나로, 양지(洋紙)에 수채화같이 투명하게 채색하였다. 단젤은 우리나라에 온 적이 없어 풍속화의 수집 경위를 정확히 알 수 없으나, 그가 1931년 중국 난징민족학연구소에 객원교수로 왔을 때 입수했을 것으로 보고 있다. 그러나 20세기 이후에는 김준근의 활동이 나타나지 않아 1931년 즈음에 김준근이 제작하여 판매하였을 가능성보다 이미 제작되었던 그림들이 전해졌을 것으로 여겨진다.

참고문헌

- W. R. 칼스 지음, 신복룡 옮김, 『조선 풍물지-한말 외국인 기록 16』, 집문당, 1999
 조홍윤, 『민속에 대한 기산의 지극한 관심』, 민속원, 2004.
 하인리히 F. J. 옴커 지음, 이영석 옮김, 『기산(箕山), 한국의 옛 그림』, 민속원, 2003.
 신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.
 조홍윤, 「세창양행, 마이어, 함부르크민족학박물관」, 『동방학지』 46~48, 연세대학교 국학연구원, 1985.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「밥 푸고 상 차리기」는 하루 중 어느 한때의 식사를 준비하는 모습을 그린 그림이다. 평범한 한 끼의 식사는 새삼스러울 것이 없지만 먼 과거로부터 이러한 일상들이 되풀이되었

다는 점에서 끼니의 역사에 대해 알아보려고 한다.

『삼국유사』에 태종무열왕의 끼니에 대한 기록이 있다. 태종무열왕이 하루 세 끼를 먹다가 백제를 정벌한 후로는 주선(晝膳)을 제하고 아침과 저녁만 먹었다는 것이다. 이 경우 왕이라 해도 평소 에너지를 많이 쓰지 않을 때는 두 끼를 먹고, 낮에 먹는 것은 덜 중시했다는 것을 알 수 있다. 민간의 습속도 이와 유사했을 것이다.

고려시대의 상황도 이와 비슷했다. 고려시대의 끼니는 조석(朝夕)으로 기록되며, 용손(饗飧)으로도 기록되었다. 조석이라는 용어는 최승로의 「시무28조(時務二十八條)」에 등장하여 고려시대 내내 쓰이고 있다. 그러나 왕이나 여행 중인 관원, 힘든 노동을 하는 사람은 세 끼를 먹기도 했다. 그러나 낮의 식사량은 많지 않아서 중요성이 덜했던 것으로 보인다. 두 끼 또는 두 끼에 소량의 주식(晝食)이 추가된 세 끼의 식사가 삼국시대부터 고려시대까지 이어져 왔는데, 이러한 습속은 조선시대로 이어진다.

조선시대에도 하루 식사는 두 끼였는데, 때때로 점심(點心)을 먹었다. 우리나라 문헌에서 점심은 『태종실록』에서 처음 보인다. 본래 점심이란 말은 당대(唐代)에 등장하였는데, 속이 출출하여 침잠된 마음에 먹을 것으로 점화(點火)하여 활기를 회복한다는 뜻이다. 여러 문헌에 나온 용례를 보면 식사 시간이 아니라 소식(小食)이라는 식사량과 연관된 용어로 나타난다. 조선시대의 점심은 곡물로 지은 밥을 소식하는 것을 가리키는 듯하다. 점심은 초기에는 소식의 의미로 쓰이다가, 18세기 후반에는 중식(中食)의 의미로 굳어졌다.

조반(早飯)이라는 용어도 있는데, 아침밥 먹기 전에 간단히 배를 채우는 것으로 주로 죽을 먹었다. 조반이 필요한 이유는 사람들이 보통 이른 시각인 새벽 5시에 일어났기 때문이다. 조반은 주로 겨울에 먹었다. 겨울에 해가 짧아 일찍 자기 때문에 이튿날 아침밥까지 오랜 시간 밥을 먹지 못하기 때문이다. 조반과 유사한 말로 욱식(蓐食)이 있다. 욱식과 조반이 결합하여 ‘자룻조반’이라는 말이 생기기도 했다.

낮에 먹는 것으로는 주물(晝物)이 있다. 주물은 낮에 먹는 별식으로 중식 전후에 먹거나 중식을 대신하기도 했다. 차나 간단한 정과류로 차리는 다담(茶啖)이 있는데 손님이나 고위 관원을 접대하는 데 쓰였다. 다담은 손님에게 밥상을 올리기 전 허기를 면하라고 올리는 경우가 잦으며, 밥상을 물리고 바로 먹는 경우도 있다.

조선시대에 해가 긴 여름에는 점심을 먹었다. 여름에 점심을 먹은 이유는 농번기 때문이기도 했다. 여름에 점심을 먹는 것은 교육기관에도 적용되어 성균관의 경우 2월부터 8월까지 점심을 먹었다고 한다.

그리고 조선시대에는 관품에 따라 관에서 지급하는 끼니 수가 달랐고 양과 질도 달랐다. 식량에 여유가 있을 경우 관서에 따라 일정 관품 이상의 관원에게는 계절에 관계없이 점심이 지급되었다. 일정한 관품 이상 양반 관료의 경우 식사 횟수는 약 4회, 식사량은 세 끼분량을 먹었다고 추정된다. 왕의 경우 18세기 기록에는 하루 다섯 끼를 먹었다고 한다.

끼니 횟수는 현실적으로 경제력에 따라 달라졌다. 전근대 사회에서 신분과 경제력은 일정 정도 연관이 되므로 왕이나 고위 관료의 식사는 신분에 의한 것이라고 볼 수 있다. 이들을 제외한 경우 끼니 횟수는 경제력에 좌우되었다. 여유가 있는 계층은 하루 세 끼나 네 끼를 먹었다. 일반적인 식생활은 오전 10시경의 아침밥과 오후 7시경의 저녁밥 두 끼로, 낮참은 오후 두 시경에 떡이나 국수, 여름에는 참외 정도로 간단하게 먹는 것이었다.

조선 사람들은 대부분 대식(大食)을 했는데, 이는 빈부귀천 없이 나타나고 질보다는 양을 추구하는 것이었다. 민간의 대식은 경제력이 뒷받침된다면 용인되는 것이었지만, 양반 관료가 행차할 때 하는 대식은 조세를 낭비하는 경우이므로 비판의 대상이 되었다. 재정이 빈약

한 고을도 사신이 행차할 때 성대한 다담상, 주물상을 거행한다고 하니 가련하다는 기록도 있다. 이러한 대식은 중국이나 일본을 다녀온 인물들은 더욱 절감하였고 중국이나 일본 측 기록, 한말 서구인의 견문기에도 특이한 현상으로 기록되고 있다. 조선시대 어른 남자의 한 끼 곡물 섭취량은 지금의 3배가량 되는데 어린아이의 경우도 오늘날의 어른 곡물 섭취량을 거뜬히 넘었다. 이런 습속은 크게 변하지 않아 일제강점기에 우리나라 사망 원인 가운데 소화기 계통 질환이 줄곧 1, 2위를 유지하였다.

전통적인 일상적 음식 차림은 ‘소반’이라는 상에 차리는 것이었다. 소반의 기본형은 1인 위주의 독상용 크기이다. 우리나라 소반의 가장 오래된 역사는 고구려 고분인 각저총(角抵塚)의 벽화에 나온다. 소반의 크기와 구성은 온돌이 일반화된 기거 구조에서 다양하게 변화되었다. 상은 집안의 어른은 외상을 하고, 젊은 사람들은 겸상을 하였다. 그리고 특별식의 경우 교자상을 이용하였다. 가족 수가 많거나 손님이 끊이지 않는 반가는 상당수의 소반을 보유해야 했다. 이러한 독상 차림은 일상 음식뿐 아니라 잔치나 연회 때도 이용되었다.

식사가 조리되는 부엌 바닥은 흙바닥으로 급수나 배수 시설이 없어서 쇠나 옹기로 된 ‘물두멍’을 놓고 여기에 물을 받아 사용하였다. 사용한 물은 부엌 바깥의 배수로에 갖다 버렸다. 부엌 안에는 아궁이가 있어 불을 지필 수 있었고, 그 위에 밥을 하는 가마솥과 국이나 물을 끓이는 솥을 두어 개 걸어두어 조리에 활용하였다. 부엌 안에서 취사가 힘들거나 여름철 더운 날씨에 아궁이에 불을 지피고 조리하기가 어려울 때는 부엌 뒤쪽에 화덕을 설치해 사용하였다.

참고문헌 박선희, 「조선시대의 식사·취사 생활과 공간 사용」, 『한국건축역사학회 논문집』 제1권 제2호, 한국건축역사학회, 1992.

정연식, 「조선시대의 끼니」, 『한국사 연구』 112, 한국사연구회, 2001.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「밥 푸고 상 차리기」에서는 옛날의 ‘정지(부엌)’의 모습을 볼 수 있다. 큰솥을 두 개 걸어두고 아궁이에 불을 넣는 방식이다. 부엌의 살림살이는 솥과 상 외에 선반에 놓은 사기그릇으로 보이는 몇 개의 밥그릇과 국그릇, 반찬그릇 보아 넉넉한 집은 못되는 것 같다.

젊은 여인은 두 개의 소반에 수저를 놓고 있다. 밥상이 두 개인 이유는 남자의 상이거나 부모님 상이고, 여자들은 그냥 부엌에 앉아서 먹는 상황일 수도 있다. 엷은머리를 한 여인은 솥에서 밥을 푸고 있다. 여인은 부엌일을 하면서 거추장스러운 치마를 잘 여미고 치마가 더러워지지 않게 앞치마를 하였다. 고구려 벽화에 나타나는 일하는 여인도 앞치마를 두른 모습을 볼 수 있듯이 앞치마의 역사와 기능은 오래된 것이다. 조선시대에는 대부분 무명이나 옥양목 등을 한 겹으로 하여 앞치마를 만들어 입었다. 양반가 부녀들이 입은 앞치마는 치마를 거의 가릴 정도로 길이가 길고 풍성했으며, 서민 부녀자의 앞치마는 치마길이보다 30cm 정도 짧게 하였다. 앞치마는 부엌일을 하다가 손을 닦기도 하고, 그릇을 훑치거나 씻을 때도 사용하여 ‘행주치마’라고도 하였다. 행주치마에 대해 널리 알려진 이야기로는 1593년(선조 26) 2월 행주산성에서 권율(權慄)이 왜병을 맞아 싸울 때, 성안의 부녀자들이 앞치마에 돌을 날라 병사들에게 공급해줘 큰 승리를 거두었는데, 당시의 부녀자들의 공적을 기리는 뜻에서 치마의 명칭에 ‘행주’라는 지명을 따서 행주치마라고 일컫게 되었다고 한다.

참고문헌

유희경, 『한국복식사 연구』, 이화여자대학교 출판부, 1980.

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 기산풍속도), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

33. 「방아 찧는 모양」



【기본사항】

김준근(金俊根), 1889~1900년경, 비단에 채색, 28.0×32.0cm, 덴마크 코펜하겐국립박물관 (The National Museum of Denmark)

【음식문화】

디딜방아란 발로 디더 곡식을 찧는 방아를 말한다. 방아는 곡식을 찧는 틀을 말하는데, 땅에 방아확을 묻고 길고 굽은 나무채의 한 끝에 공이를 박고, 다른 한 끝은 보통 두 갈래가 나게 하여 그 끝을 발로 디더 눌렀다 놓았다 하여 찧는 것이다.

디딜방아 외에도 물레방아와 연자방아가 있다. 물레방아란 물레바퀴처럼 생긴 바퀴를 물의 힘으로 돌려 찧는 물방아이다. 이를 수차(水車), 수대(水碓)라고도 한다. 연자방아란 연자매[碾子磨]를 말한다. 말과 소를 부려 돌려 곡식을 찧는 큰 매이다. 대개 연자방아에는 눈 먼 말이나 나귀가 동원되었다. 연자방아나 물레방아를 사용하여 곡식을 찧는 이들은 어느 정도 재정적 여건이 갖추어진 부류이었고, 시골 농가에서는 대부분 디딜방아를 사용하였는데 이 일은 주로 부녀자들이 맡아하였다. 부녀자들은 아침에는 밥 짓기를 하고, 낮에는 점심을 만들어 밭에 이어 나르고, 저녁에는 보리(곡식)를 말렸다가 디딜방아를 찧었다.

신라의 백결(百結) 선생 시대에도 디딜방아를 사용하여 곡식을 찧었던 것 같다. 『삼국사기』 「열전(列傳)」을 보자.

"백결 선생은 어디 사람인지 모른다. 낭산(狼山) 밑에 살되, 집이 가난하여 백 군데나 기운 헌 옷을 입었으므로 사람들은 그를 동리백결(東里百結) 선생이라고 불렀다. 일찍이 영계기(營啓期)의 사람됨을 경모하며 스스로 금(琴)을 타면서 희(喜), 노(怒), 비(悲), 환(歡)과 억울한 심정을 악기에 다 폈다. 한 해가 저물 무렵 이웃 마을에서 조[粟]를 절구질하니, 그의 아내가 절구 소리를 듣고 말하기를 “사람들은 다 좁쌀을 찧는데 우리만 없으니 어떻게 설을

죄겠습니까?”라고 하였다. 선생이 하늘을 보고 한탄하여 말하길 “죽고 사는 일은 명으로서 정해졌고, 부귀빈천은 전부 하늘에서 오는 것이니 마다할 수 없고 이미 간 것은 쫓지 말 것 인즉, 그대는 어찌하여 마음 아파하오. 내 그대를 위하여 절구 소리를 내어 위로하리다.” 하곤 금을 타 절구 소리를 내었다. 세상이 이 곡조를 전하여 「대악(大樂)」이라 하였다. ”

「대악」이라는 방아 곡조는 곧 「방아타령」의 시조가 아닌가 한다. 가난한 생활을 하면서 예술에 평생을 바친 탄금가(彈琴家)의 이야기이다. 신라에 이어 고려 때의 디딜방아 상황을 알 수 있는 시(詩)가 『동문선(東文選)』에 실려 있다.

큰 색시는 동쪽 방아
작은 색시는 서쪽 방아
작은 서방님은 남쪽 방아
큰 서방님은 북쪽 방아
딸은 거들어 방앗대 잡는데
어린 아가는 쌀 장난으로 키를 뒤집거니
푸른 치마 큰머느리 높다랗게 머리 쪽 찌고
기운 쉼 다리로 방아를 밟는다.

큰 서방, 작은 색시 놀라며 서로 말하고
익살로 웃음으로 왁작왁작
등에 흐르는 땀, 잠깐 쉬고는
손으로 쌀을 집어 흰가, 덜 흰가를 살핀다.
쌀이 아직 덜 희기로 더 찼으려니
힘들이고 애씀이 참으로 가련하이.
하늘이 내린 재주야 다를 바 없거니와
어찌타, 빈부(貧富)로 길이 갈렸나.
비록 이로써 노(勞)와 일(逸)로 갈라졌지만
치(治)와 양(養)은 모름지기 상통하는 것
지난해도 풍년 들어 쌀값이 내렸었고
올해도 삼[麻]과 밀이 다 잘 되었네.
아, 나라에서 세(稅)를 덜어주시니
아낙네의 키, 남정네의 체가 싫지 않아
찼거니, 날리거니, 까부르다가
슬슬 일어서 부글부글 끓이도다.

『시경(詩經)』에도 곡신(穀神)인 후직(后稷)을 노래한 시가 실려 있다.

만고에 그 공을 길이 칭송하고자
이제는 마을마다 풍년이라 즐겁고
은 누리도 맑고 밝아 먼지가 없으니
다만 원컨대는, 해마다 태평하여
쌀 한 말에 서 푼하던 옛날처럼 되오소서.

동쪽 방아, 서쪽 방아, 남쪽 방아, 북쪽 방아에 네 사람이 서서 디디고, 한 사람이 방앗대

를 잡아 튕겨 나간 쌀을 다시 쓸어 담은 5인 1조(組)가 되어 디디는 장면은 고려 때나 김준근의 시절이나 같아 보인다. 이렇듯 19세기 말에서 20세기 초까지도 디딜방아가 존재한 이유는 곡식을 보관하여 사용했기 때문이다. 껍질이 붙어 있는 채로 저장해두었다가 필요할 때마다 찼어 밥, 떡, 술 등의 재료로 썼던 것이다.

『한국지(韓國誌)』(1905)에는 당시의 곡식 상황을 보여준다. “부자는 연중 쌀식, 빈궁한 사람은 여름에 밀·보리·좁쌀을 먹으며, 겨울에는 쌀밥을 먹는다. 한국 농작물의 제1위를 점하는 것은 쌀이다. 쌀에는 논에서 재배된 멥쌀과 찹쌀 그리고 발벼 3종류가 있다.” 이처럼 밀, 보리, 좁쌀, 쌀이 주식이었으므로, 디딜방아에 넣고 찼는 곡식도 밀, 보리, 좁쌀, 쌀이 대부분이었을 것이다.

이들 곡식으로 밥을 지을 때는 몇 종류의 곡식을 섞어서 하는 경우가 대부분이었다. 『조선인의 의식주』(1916)에 의하면 쌀, 쌀과 보리, 조, 피 등을 섞어서 밥을 짓는 경우가 대부분이고 쌀만을 먹는 경우는 드물었다. 경기도·충청남도·전라북도는 쌀을 주로 먹고, 전라남도·경상남도·경상북도는 쌀과 보리를 주로 먹었으며, 황해도와 평안남도는 좁쌀을 주로 먹었다. 평안북도, 강원도, 함경남도, 함경북도는 좁쌀과 잡곡을 주로 먹었다. 또 감자를 주식으로 하거나 여름에는 참외를 주식 대용으로 하기도 하였다.

그리고 도정이 잘된 정도에 따라 쌀의 등급을 매길 만큼 도정은 대단히 중요하였다. 분강갱미(粉糠梗米), 당중미(糖中米), 해중미(醃中米), 주중미(酒中米) 등으로 분류하여 중간 정도로 도정한 쌀이 엿, 젓갈, 술의 재료가 되었다. 사정이 이러한지라 디딜방아로 도정할 경우 그 수고로움은 이만저만이 아니었을 것이다.

참고문헌

『삼국사기(三國史記)』

『동문선(東文選)』

『한국지(韓國誌)』

『朝鮮人の衣食住』

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술】

「방아 찼는 모양」은 여인들이 방아로 곡식을 찼고 있는 모습을 그린 그림으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 ‘발방에 찼는 모양’이라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있으며[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

「방아 찼는 모양」은 다섯 명의 여인들이 협동해 발 방아, 즉 디딜방아로 곡식을 찼고 있는 모습을 묘사한 것이다. 디딜방아는 발로 디더 곡식을 찼는 방아로, ‘발방아’는 디딜방아의 강원도와 경기도·함경도의 방언이다. 이는 김준근이 주로 강원도 원산에서 활동한 것과 관련 있을 것으로 여겨진다.

디딜방아는 언제 처음 사용되었는지 알 수 없지만 고구려 때 이미 사용되고 있었다. 고구려의 생활상을 묘사한 안악 제3호분의 벽화에는 디딜방앗간의 장면이 표현되어 있는데, 오늘날의 그것과 비슷하다. 고구려의 건물 터로 밝혀진 경상북도 문경시 상초리의 전조령원지(傳鳥嶺院址)에서도 부엌의 한쪽 벽 밖에 설치된 디딜방아의 흔적이 발견되었다.

디딜방아는 한 사람이 딛고 한 사람이 꺼기는 것과 두 사람이 딛고 한 사람이 꺼기는 두 가지 유형이 있다. 두 사람이 딛는 방아의 채는 길며 뒤 뿌리가 제비꼬리처럼 좌우로 갈라졌고, 한 사람이 딛는 방아의 채는 짧고 가늘다. 그림 속 디딜방아는 뒤 뿌리가 좌우로 갈라져 있고 좌우에 각 두 명의 여인들이 중심을 잡기 위해 천장에 달린 줄을 잡고 방아채를 밟고 있다. 이 방아채를 디뎠다 얼른 놓는 사이 내려쳐진 공이의 힘으로 왕겨가 벗겨지는 것이다. 앞쪽의 여인은 그 순간을 노려 곡식이 골고루 뿜아지도록 뒤섞으면서 찢는 순간 밖으로 튀어나온 알갱이를 추스르기 위해 한 손에는 빗자루를 들고 있다.

디딜방아는 곡식을 찢는 외에 떡을 찢거나 고추를 뺑고, 메주콩을 이기는 데도 요긴하게 사용되어 부엌 가까운 곳에 설치하였다. 추운 북쪽 지방이나 도서 지방에서는 넓은 부엌의 한 귀퉁이에 따로 벽을 쳐서 공간을 마련하여 디딜방아를 설치하였다.

「방아 찢는 모양」은 덴마크 코펜하겐국립박물관(The National Museum of Denmark) 소장품으로, 이곳에는 총 98점의 김준근 풍속화가 소장되어 있다. 이 풍속화들은 오이센(Janus Frederik Oiesen, 1857~1928)이 1889년부터 1900년까지 원산 개항장에서 세관원으로 근무하면서 구입했을 것으로 보인다. 오이센은 한국어에 능통했을 뿐만 아니라 고종으로부터 훈장까지 받았던 것으로 전해진다.

참고문헌

김광언, 『한국의 농기구』, 문화재관리국, 1969.

이춘녕·채영암, 『한국의 물레방아』, 서울대학교 출판부, 1986.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영(申善暎), 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「방아 찢는 모양」은 여인들이 디딜방아를 찢는 모습을 그린 그림이다. 디딜방아는 두 손으로 공이를 쥐고 곡물을 찢거나 뺑는 기구인 절구에서 비롯되었다. 곡식은 식사로 조리하기 위해 껍질을 벗겨내야 하기 때문에 절구가 필요하다. 디딜방아는 지렛대 원리에 따라 발로 힘을 쓰므로 자유로워진 두 손으로 천장의 끈을 쥐거나 틀을 잡고 온몸의 무게를 실어 하기 때문에 절구보다 월등한 효과가 있다. 그러나 디딜방아가 모든 농가에 구비된 것은 아니었고, 소농의 경우는 주로 절구를 사용하였다.

곡식을 찢는 도구인 방아는 디딜방아 외에도 물레방아·연자방아가 있는데, 디딜방아에서 물레방아·연자방아 순으로 나타났다. 물레방아는 수차(水車)를 말하며, 실을 자아내는 물레와 같이 생겼다 하여 이름이 붙었다. 연자방아는 커다란 두 짝의 돌을 소의 힘으로 돌리는 것으로 1895년경부터 많이 사용했다고 한다. 디딜방아에서 이러한 방아로 발전한 시기는 대동법 시행 이후 부세(賦稅) 납부와 미곡의 상품화로 다량의 미곡을 빠른 시간 안에 준비할 필요가 있었기 때문이다. 이러한 필요성으로 물레방아 등이 세워졌는데, 물레방아의 경우는 상당한 임료를 지불해야 했다. 그러나 물레방아는 당시 어느 정미 도구보다 높은 생산

성과 경제성이 있었다.

이 같은 디딜방아는 방아와 확으로 이루어진다. 땅을 움푹 파서 방아확(절구확)을 묻어놓은 것을 확이라 한다. 방아는 나무로 만드는데, 한 끝에는 공이를 박고 다른 한 쪽은 두 다리 또는 외다리로 만든다. 중국·일본·대만·동남아시아·서아시아 등지는 외다리뿐이고, 오직 우리나라만 두다리방아를 써왔는데 곳에 따라 외다리방아도 이용하였다.

공이가 닿는 곳에 방아확을 파놓고 빵을 곡식을 놓는다. 디딜방아의 공이는 나무가 가장 흔하지만 돌이나 쇠축을 박은 것도 많이 있다. 나무공이는 재질이 부드러운 소나무 공이와 재질이 딱딱한 박달나무나 참나무 공이 두 종류가 있는데, 곡물의 종류에 따라 골라 썼다. 따라서 디딜방아가 있는 곳은 이 두 종류 공이를 함께 갖추고 있었다. 단단한 참나무 공이는 애벌 쪼는 데 쓰고, 부드러운 소나무 공이는 두벌 쪼거나 빵는 데 썼다.

디딜방아로 곡식을 쪼거나 빵는 일은 세 집이 어울려 품앗이로 하는 것이 보통이며, 품앗이 상대가 없을 때는 품을 사기도 하는데 하루 샅으로 쌀 2~3되를 내었다. 방아 일은 보통 세 사람이 하지만 방아가 크고 일이 많으면 다섯 사람이 힘을 모은다. 이들 가운데 한 사람은 확 쪽에 앉아서 밖으로 튀어나온 곡물을 확에 넣는 일을 맡는다. 방아 일은 아낙네들의 몫이지만 햇곡식을 거두어들여 일감이 많을 때는 남자들도 나섰으며, 대여섯 명이 하루 2가마의 벼를 쪼기도 했다. 쪼거나 빵은 곡식을 꺼내는 동안이나 방아를 쓰지 않을 때는 방아머리에 대를 괴어둔다.

우리나라의 가장 오래된 디딜방아의 모습을 알 수 있는 자료는 황해도 안악군 용순면 유순리의 고구려 시대 무덤인 안악 3호분의 벽화이다. 안악 3호분의 제작 연도는 357년으로 추정된다. 안악 3호분 벽화에는 「무악도」와 「대행렬도」를 비롯하여 부엌, 외양간, 마구고(馬具庫), 차고(車庫) 등의 모습이 그려져 있다. 이 벽화에 나오는 디딜방아는 외다리방아인데 평안북도 태천군과 황해도 재령군 일대는 1930년대까지, 전라남도 해남군·장흥군·보성군 일대는 1970년대까지 외다리방아를 널리 이용하였다. 외다리방아는 안악 3호분 벽화를 근거로 적어도 4세기 이전부터 써왔다고 추정할 수 있으나, 디딜방아 중 두다리방아는 언제 나타났는지 알 수 없다. 문헌 기록을 통해 볼 때 적어도 18세기 이전에 발명된 것으로 볼 수 있으나 이는 최하한선일 뿐이다.

디딜방아는 개인이 장만하기도 하지만, 마을에서 공동으로 마련하거나 몇 집이 힘을 합쳐 장만하는 것이 보통이다. 방아를 만드는 나무로 참나무, 느티나무, 대추나무, 박달나무 등을 쓰는데 박달나무가 가장 좋다. 박달나무를 베어 두어 달 말린 후 만들어야 나무가 터지지 않는다. 박달나무 디딜방아는 50~60년 쓰며, 공이는 한 해에 한 번씩 갈아 끼운다. 디딜방아를 다 만들면 몸 옆으로 방아 상량문을 써둔다. 방아를 얹힌 날 저녁에는 고사를 지내고 첫 방아는 반드시 주인집에서 쪼었다. 방아를 놓을 때 방아머리가 집 안쪽이나 남의 무덤을 향하면 쿵쿵 울려서 좋지 않다고 여겼다. 『고려사』에는 최충헌(崔忠獻, 1149~1219)이 궁중에 약을 대는 관서가 자기 집 옆에 있어 밤낮으로 방아 쪼는 소리가 들리자 집으로 들어오는 정기가 끊긴다고 여겨 다른 곳으로 옮기게 하였다는 기록이 있다. 홍만선(洪萬選, 1643~1715)도 『산림경제(山林經濟)』 「복거(卜居)」조에 “방아머리 쪽에 집이 있으면 반드시 불안하다. 방아머리는 안으로 거슬러서는 안 되고, 밖으로 향해도 나쁘며 가로 곧게 설치해야만 좋다.”라고 적었다.

상류 가정은 디딜방아를 집집마다 갖추는 것이 보통인데, 연자방아가 있는 집도 있었다. 중류층에서는 네다섯 집에 하나 꼴로 가지고 있었다. 방아를 집에 설치하면 좋은 점은 필요한 때마다 알맞은 양을 쪼어 먹을 수 있으므로 곡물의 신선도가 유지되는 것이다. 상류가

옥에서는 디딜방아를 안채 뒤쪽 부엌 가까운 곳에 두는데 방아다리 쪽만 터놓고 나머지 삼면은 낮은 벽을 쳤다. 중류 가옥에서는 헛간채에 방아를 설치하고 마을의 공동 방아는 왕래가 빈번한 길가나 삼거리에 설치하였다.

중국의 경우 한(漢)나라 때(BC 206~AD 24) 이미 디딜방아를 썼다. 일본은 우리나라에서 디딜방아가 전래되었는데, 『일본서기』에 고구려 승려 담징이 7세기에 물맷돌을 만들어 주었다는 기록이 있는 것으로 보아 그즈음으로 생각된다. 일본에서는 디딜방아가 16세기 들어 널리 퍼졌는데, 외딴 시골에는 없고 오사카나 나라 등지의 양조장 또는 미곡상에서 많이 썼다는 기록에서 당시 디딜방아가 쌀 생산의 증대에 따라 널리 퍼진 것임을 알 수 있다.

참고문헌

김광연, 「디딜방아고 1」, 『고문화』 49, 한국대학박물관협회, 1996.

김광연, 「디딜방아고 2」, 『고문화』 50, 한국대학박물관협회, 1997.

정진영, 「19세기 물레방아의 건립 과정과 그 주체」, 『고문서연구』 23, 한국고문서학회, 2003.

황헌만·주강현, 「디딜방아」, 『중등우리교육』 30, 1992.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

디딜방아는 발로 디더 곡식을 찧는 것으로 돌확이나 절구를 이용하는 경우보다 훨씬 효과가 컸으며, 지렛대 원리를 이용해 만든 것이다. 이보다 발달한 것이 물의 낙차를 이용한 물레방아, 소의 힘을 이용한 연자방아 등이 전통적인 방아 찧는 도구이다.

디딜방아는 한 사람이 딛고 한 사람이 꺾는 것과 두 사람이 딛고 한 사람이 꺾는 두 가지 유형이 있다. 두 사람이 딛는 방아의 채는 길며 뒤 뿌리가 체비꼬리처럼 좌우로 갈라졌고, 한 사람이 딛는 방아의 채는 짧고 가늘다. 채의 앞머리에는 공이가 달려 있어서 돌로 만든 확 속의 낱알을 벗기는 구실을 한다. 즉, 방아채를 디뎠다 얼른 놓는 서슬에 내려쳐진 공이의 힘으로 왕겨를 벗기게 되는 것으로, 토매와 비슷한 기능을 한다.

「방아 찧는 모양」의 디딜방아 찧는 모습은 두 사람이 찧는 것으로 채가 길고 뒤 뿌리가 두 갈래로 갈라져 있다. 그런데 꺾기는 사람은 한 명인데, 뒤뿌리를 딛는 사람이 네 명이다. 디딜방아는 대체로 가족들이 모여서 일을 하였다. 방아 찧는 여인들은 채색의 치마저고리를 입고 있어 근대 시기로 오면서 신분제에 따라 색깔 옷을 입는 관습이 사라진 것을 볼 수 있고, 고쟁이를 입고 있다.

디딜방아는 곡식을 찧는 도구이지만, 그것에 그치지 않고 정월보름 액막이 도구나 기우제에도 등장한다. 정월 대보름에 흠쳐온 디딜방아를 마을 입구에 거꾸로 세워두고 부인들 속 곳을 거꾸로 입혀 잡귀나 질병을 막고자 한 풍속이 있는데, 호남 지역의 무주·진안·남원·구례·곡성·순천 등지에서 액막이 놀이 혹은 디딜방아 액막이 놀이 등으로 불렸다.

충청북도에서는 염병을 막기 위해 디딜방아를 흠쳐 오면서 상여소리를 하기도 하였고, 충청남도 논산에서는 역병이 돌면 풍장을 치면서 디딜방아를 들고 나와 거꾸로 세워놓기도 하였다. 그런가 하면 전라북도 진안에서는 마을에 염병이 돌면 마을의 부녀자들이 밤에 몰래 이웃 마을에서 디딜방아를 흠쳐다가 마을 앞에 세워놓고 여자의 속곳을 거꾸로 입혀놓은 다음

술, 과일, 떡을 제물로 바치고 염병이 멈추기를 기원하기도 하였다.

천연두나 홍역 같은 돌림병이 발생하면 이를 막기 위하여 마을 부녀자들을 중심으로 다른 마을의 디딜방아를 한밤에 몰래 훔쳐 와서 ‘뱅이’를 하는 풍습이 있었다. 뱅이는 돌림병의 전염을 차단한다는 주술적 방법이다. 이 의례는 대개 1950년대까지 전국적으로 행해졌다. 호남과 영남의 일부 지역에서는 정초의 마을 액막이나 하지가 지난 뒤 기우제 목적으로도 디딜방아 뱅이를 했다.

이런 디딜방아 훔치기 관습은 동네로 들어오는 잡귀를 물리치기 위한 축귀의식(逐鬼儀式)으로 주술적인 의미를 지니고 있다. 하얀 고쟁이를 뒤집어씌운다는 것은 흰옷이 갖는 밝음으로 어둠의 상징인 잡귀를 물리치기 위한 상징적인 의미를 지니고 있고, 피 묻은 고쟁이나 황토를 바른 고쟁이를 디딜방아에 뒤집어씌우는 것은 붉은색이 정화와 축귀적 기능을 수행한다는 상징적인 의미 때문이다.

참고문헌

- 『한국민속신앙사전』(마을 신앙편), 국립민속박물관
- 『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.
- 『한국세시풍속사전』, 국립민속박물관, 2007.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

34. 「봄에 답청 가서 노는 모양」



【기본사항】

김준근(金俊根), 약 1889~1900년, 비단에 채색, 28.0×32.0cm, 덴마크 코펜하겐국립박물관 (The National Museum of Denmark)

【음식문화】

「봄에 답청 가서 노는 모양」은 아직 잎이 무성하지 않은 화창한 봄날, 어른 남자 네 명과 아이 한 명이 강가 절벽 위에서 집에서 싸들고 온 음식을 펼쳐놓고 빙 둘러앉아 먹고 있는데, 한 남자는 부채를 들고 판소리라도 하는 듯하고, 다른 한 남자는 담뱃대를 물고 있고, 또 다른 한 남자는 술을 마시고 있는 모습이다. 한쪽에는 그릇을 얹어 임시로 만든 도마에 생선 한 마리가 얹어 있다. 회를 뜨려는지도 모른다. 옆에 설치한 간이 화덕에서는 소래기에 담겨 있는 물이 끓고 있고, 이로 미루어 회 뜨고 남은 생선으로 매운탕을 만드는 수도 있겠다.

답청(踏青)이란 따뜻한 봄날 파릇파릇 돌아난 풀을 밟는다는 뜻이지만, 답청절(踏青節) 즉 삼진날(음력 3월 3일)을 줄여서 부르는 말로도 쓰인다. 「봄에 답청 가서 노는 모양」은 삼진날 봄 향기가 나는 맛있는 음식을 준비하여 산과 들에 가서 꽃놀이하며 하루를 즐기는 것을 묘사한 것이다.

3월 3일을 중삼(重三)이라고도 한다. 5월 5일을 단오, 7월 7일을 칠석, 9월 9일을 중양절 또는 중구(重九)라고 하는데, 이들과 함께 다섯 중절(重節)의 하나로 강남 갔던 제비가 돌아오는 명절(名節)이다. 3월은 살찐 용어가 강으로 거슬러 올라오는 계절이다. 사람들은 이것을 잡아 회로도 먹고 탕으로도 끓여먹었다.

과하주, 소곡주, 두견주, 도화주, 송순주 등을 빚기도 하고 산병(餠), 환병(環餅), 진달래 화전(杜鵑花煎)을 만들어 먹었다. 경우에 따라서는 진달래 화전 재료를 산과 들에 가지고 나가서 즉석에서 지져 먹기도 하였다. 그래서 답청을 ‘화전(花煎)놀이’ 또는 ‘꽃다림’이라고도 하였다. 나무에는 새싹이 돋고 날씨는 따뜻한데, 다양한 꽃이 피는지라 노인에서부터 어

런이까지 마음에 맞는 지인들이 물 있고 꽃 있는 곳을 찾아가서 하루를 즐기는 것이다. 이 화전하는 장면은 김삿갓의 시에도 등장한다.

"작은 시냇가에서 솔뚜껑을 들에다 받쳐
흰 가루(참쌀가루)와 푸른 기름으로 두견화(진달래꽃)를 지저
쌍 젓가락으로 집어먹으니 향기가 입에 가득하고
일 년 봄빛이 뱃속에 전해지누나."

다음은 『해동죽지(海東竹枝)』에 실린 글이다.

"곱고 따스한 천기(天氣) 봄빛을 느끼고
금빛 수양버들 수만 실이 늘어졌다.
곳곳에 꽃 지지는 향긋한 봄맛이 좋아
온 산에 핀 두견화"

삼진날의 떡은 뭐니 뭐니 해도 송편일 것이다. 지금은 추석 때 송편을 먹지만 조선시대에는 노비 송편, 한식 송편, 삼진 송편, 한가위 송편 등이 시식(時食)으로 되어 있었다. 「떡타령」에 나오는 떡의 이름은 이를 반영한다.

정월 보름, 달떡
2월 한식, 송편
3월 삼진, 송편
4월 파일, 느티떡
5월 단오, 수리치떡
6월 유두, 밀전병
7월 칠석, 수단
8월 가위, 오리송편
9월 구일, 국화떡
10월 상달, 무시루떡
선달, 골무떡

김삿갓이 쓴 송편 시 한 귀절을 보자.

"손바닥에 굴리고 굴려 새알[鳥卵]을 빚더니
손가락 끝으로 날날이 조개 입술을 붙이네
금반(金盤) 위에 오뚝오뚝 세워놓으니
일천 봉우리가 깎은 듯하고
옥 젓가락으로 달아 올리니
반달이 둥글게 떠오르네"

꽃다림을 하러 갈 때는 각종 나물도 무쳐서 가지고 갔다. 「전원사시가(田園四時歌)」에

다음과 같은 내용이 있다.

"주먹 같은 고사리요, 향기로운 곰취로다
빛 좋은 고비나물 맛 좋은 어아리다
도라지 굵은 것과 삼주순 연한 것을
날날이 캐어내서 국 끓이고 나물 무쳐
취 한 쌈 입에 넣고 국 한 번 마시니
입 안의 맑은 향기 삼키기 아깝도다. "

「농가월령가(農家月令歌)」에도 다음과 같은 글이 들어 있다.

"앞산에 비가 개면 살찐 향약(香藥) 캐오리다
삼주, 두릅, 고사리며 고비, 도라, 어아리를
일분은 엮어 달고 이분은 무쳐 먹네
낙화를 즐기고 앉아 병술로 즐길 적에
산채로 준비함이 가효(佳肴)에 비할소냐."

이뿐이라! 삼진날에는 화면(花麵)과 수면(水麵)을 만들어 먹었다. 녹두가루를 반죽하여 익힌 것을 가늘게 썰어서 꿀을 탄 오미자국에 띄운 것이 화면이고, 녹두국수를 꿀물에 띄운 것이 수면이다.

「봄에 답청 가서 노는 모양」에는 송편 한 그릇과 송편 뒤에 사층 찬합인 듯한 것이 놓여 있다. 이 속에는 화전과 각종 산채나물이 들어 있을 것이다. 송편 왼편에 보이는 색깔 있는 그릇 속에는 화면이나 수면이 채워져 있을 가능성이 있다. 그릇을 얹은 도마에 얹어 있는 생선은 웅어일 것이며, 이들이 마시는 술은 두견주나 과하주일 것이다.

두견주는 『규합총서(閩閩叢書)』(1815)에 의하면 찹쌀과 누룩가루로 청주를 빚어 술이 부글부글 끓어오를 때, 꽃술을 없앤 진달래꽃을 명주 주머니에 담아 술 속에 박아 1개월 정도 양조한 것이다.

과하주(過夏酒)는 여름을 날 수 있는 술이란 의미이다. 『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766)는 “좋은 누룩 7홉을 모시 주머니에 담고, 끓여 식힌 물 3사발을 모시 주머니에 붓는다. 그 이튿날 모시 주머니를 주물러 누룩 물을 짜내고 남은 찌꺼기는 버린다. 찹쌀 9되와 멥쌀 2되를 무르게 찌서 식힌 후 누룩 물과 합하여 항아리에 담고 소주 10사발을 부어서 차지 않은 곳에 놓아두면 20일 만에 익는다. 여름이 지나도 맛이 변하지 않는다.”라고 하였다.

참고문헌

『규합총서(閩閩叢書)』

「전원사시가(田園四時歌)」

『증보산림경제(增補山林經濟)』

『해동죽지(海東竹枝)』

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

이성우, 『한국식품문화사』, 교문사, 1984.

【미술사】

「봄에 답청 가서 노는 모양」은 남자들이 둘러앉아 연회를 즐기는 모습을 그린 그림으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘봄에 답청 가서 노는 모양’이라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있으며[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다.

「봄에 답청 가서 노는 모양」은 음력 삼월 초사흘날인 삼짚날이나 청명절에 산이나 계곡을 찾아가서 먹고 마시며 봄의 경치를 즐기는 풍속인 답청의 모습을 묘사한 것이다. 이 풍속은 봄이 찾아옴을 기뻐하여 술과 음식을 장만해 경치가 좋은 산이나 계곡을 찾아가 꽃놀이를 하고, 돌아난 풀을 밟으며 봄을 즐기는 것이라고 해서 붙여진 이름이다.

답청에 대한 기원은 중국의 당·송(唐宋) 시대로 여겨지는데, 장안(長安)에서는 청명절에 묘제(墓祭)를 마친 남녀가 함께 들에 나가 술을 마시고 즐겼다고 한다. 우리나라에서는 조선 시대 문헌에 답청의 기록이 보인다. 조선 중기의 학자 김인후(金麟厚, 1510~1560)의 『하서전집(河西全集)』 「상사답청(上巳踏青)」이란 시에 삼짚날 답청의 흥겨움을 읊고 있다.

"흥이 나서 봄옷을 마련했으니, 거리낌 없이 늦도록 노닐 것이네.

주나라는 곡수(曲水)에 잔을 띄웠고, 진나라 나그네는 청류(清流)에서 시 읊었네.

언덕 위 꽃은 붉고 어린 짝이 고운데 들녘 풀은 푸르러 나풀거리네."

「봄에 답청 가서 노는 모양」에서는 이 시에서처럼 노랑, 초록, 자주, 다홍, 보라색 등 고운 색의 봄옷을 입은 남자들이 도포와 갓을 벗고 둘러앉아 술을 마시며 봄기운을 만끽하고 있다. 이 남자들 중 자주색과 보라색의 저고리를 입은 남자들은 망건 중앙에 호박이나 마노로 보이는 붉은색 풍잠을 착용하고 있는데, 이로 보아 상류층의 무리가 함께 어울려 풍류를 즐기는 모습인 것으로 여겨진다.

조선 후기 학자인 홍석모(洪錫謨, 1781~1850)의 『동국세시기(東國歲時記)』 3월 월내(月內)조에 “도성 풍속에 산이나 계곡에서 물놀이하는 것을 꽃놀이[花柳]라고 한다. 이것은 상사일(上巳日; 즉 삼짚날)에 답청하는 데서 유래한 풍속이다.”라고 기록되어 있어 민간의 오래된 풍습임을 알 수 있다.

「봄에 답청 가서 노는 모양」은 덴마크 코펜하겐국립박물관(The National Museum of Denmark) 소장품으로, 이곳에는 총 98점의 김준근 풍속화가 소장되어 있다. 이 풍속화들은 오이센(Janus Frederik Oiesen, 1857~1928)이 1889년부터 1900년까지 원산 개항장에서 세관원으로 근무하면서 구입했던 것으로 보인다. 오이센은 한국어에 능통했을 뿐만 아니라 고종으로부터 훈장까지 받았던 것으로 전해진다.

참고문헌

최상수, 『세시풍속(歲時風俗)』, 서문당, 1988.

한국민속대사전편찬위원회, 『한국민속대사전』, 민족문화사, 1991.

홍석모·김매순·유득공 지음, 이석호 옮김, 『동국세시기(東國歲時記)/열양세시기(洌陽歲時記)/동경잡기(京都雜記)』, 대양서적, 1975.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

답청(踏青)은 음력 삼월 삼일에 행하는 것으로, 답청절은 절기(節氣)상 청명(淸明)에 해당한다. 답청절을 삼짇날 또는 상사(上巳)일이라고도 부른다. 성현(成俔, 1439~1504)의 『慵齋叢話』에 “3월 3일을 상사라 하는데 속언으로는 답청절이라 한다.”라고 기록되어 있다. 상사일은 3월 상순(上旬)의 사일(巳日)을 일컬은 말이었다가, 나중에 음력 3월 3일을 의미하는 것으로 변화된 것이다.

답청이란 말은 중국에서 비롯된 것으로 말 그대로 ‘풀을 밟는다’는 뜻이다. 이때의 풀은 추운 겨울을 견디고 따뜻한 봄을 맞이하여 파릇파릇 돌아나는 풀을 말한다. 그러므로 답청이란 봄날에 난 풀을 밟는다는 것으로 청명절 전후로 교외에 나가 자연을 감상하며 즐기는 들놀이를 지칭하는 말이다.

우리나라에서 답청은 고려 때부터 보이기 시작하여 조선조에 접어들어 많은 지식인들이 답청과 관련한 시를 남겼다. 그중에서 우리들에게 가장 잘 알려진 것은 「상춘곡(賞春曲)」이다. 「상춘곡」은 조선 초기의 정치가이자 문학가인 정극인(丁克仁, 1401~1481)이 지은 것으로, 우리나라 최초의 가사문학이라고 불릴 만큼 문학사에서 중요한 위치를 차지한다. 답청과 관련 있는 부분은 다음과 같다.

"이바 니웃드라 산수(山水) 구경 가자스라
답청이란 오늘하고 욱기(浴沂)란 내일(來日) 하세
아침에 채산(菜山)하고 나조해 조수(釣水)하세
갓 께여 녀은 술을 갈건(葛巾)으로 뺏타 노코
곳나모 가지 것거 수 노코 먹으리라
화풍(和風)이 건 듯 부러 녹수(綠水)를 건너오니
청향(淸香)은 잔에 지고 낙홍(落紅)은 옷새 진다. "

이 가사에서 보이듯이 우리나라의 답청은 봄날에 야외로 나가 나물을 캐고 고기를 잡아서 요리하여 술과 함께 마시며 꽃을 감상하면서 하루를 즐겁게 보내는 것이다. 즉 봄철 야유회라 할 수 있다. 이러한 야유회는 도시화가 진행되면서 일제강점기에는 창경궁 벚꽃놀이, 오늘날에는 학생들의 봄 소풍과 어른들의 봄맞이 여행으로 변화되었다.

답청절은 절기상 청명에 해당한다. 청명은 24절기 중 하나로 이때부터 날이 풀리기 시작해 화창해진다고 하여 청명이라고 한다. 청명은 한식(寒食)에 이어 있다. 중국의 『연경세시기(燕京歲時記)』에는 “청명은 한식으로 금연(禁煙)절이다. 옛사람은 이를 제일 중하게 여겼으나, 지금 사람들은 명절로 삼지 않는다. 다만 아이들이 버드나무 가지를 달고 제사하고 성묘할 따름이다.”라고 하여 한식과 청명이 병칭되어 사용되기도 하였다.

절기상 청명은 춘분 후 15일 후인데, 대략 이 시기가 한식과 이어진 시기이기 때문에 한식과 청명이 병칭되어 사용된 것 같다. 『조선대세시기』에는 한식은 동지에서 105일되는 날로 불을 금하여 찬밥을 먹는 날로 되어 있다. 불을 금하는 것은 파종기에 화기로 인하여

곡식이 상하는 것을 피하려는 의미와 한식을 전후로 하여 가뭄이 심한 시기이므로 화재를 방지하려는 의미가 복합적으로 담겨 있다.

한식날은 옛 불을 꺼버리고 청명날 새로운 불을 살렸는데, 이것은 새로운 생활을 위한 일종의 심리적인 의식이다. 이러한 의식의 연장선에서 고인이 저세상에서 새로운 생활을 시작하라고 축원하는 의미에서 한식날 성묘가 행해졌다. 한식·청명에 성묘하는 것은 중국의 경우 당대(唐代)에 흥기하였는데, 조선시대 기록에도 한식·청명에 성묘하는 모습이 보인다. 『조선상식』에서는 한식의 성묘는 중국의 옛 풍속에서 기인한 것이라고 한다. 우리나라에서는 신라시대부터 이 의식을 따랐고, 고려에 들어와 한식 승상의 사실이 역사 기록에 나타났으며, 조선시대에는 민속적 권위가 거의 절대화되었다. 『조선상식문답』에서도 우리나라에서는 고려 때 벼슬아치가 성묘를 하는 법례가 성립하였고 조선시대에 들어와서는 경향(京鄕), 상하(上下) 할 것 없이 이날을 조상께 문안하는 날로 각듯이 지키고 감히 어기지 못하였다고 한다.

한식·청명은 성묘와 함께 유희(遊戱)하는 문화도 있었다. 한식과 청명은 초목이 자라고 꽃이 피며 날씨가 화창하여 산수가 일 년 중 가장 아름다운 때이다. 이러한 때에 맞춰 답청이 행해진 것이다. 중국의 경우 당대에 청명절은 성묘와 함께 답청의 절일이 되었다. 『고려사』를 보면 한식에 관리들에게 3일간의 휴가를 주었다는 기록과 함께 조정에서 잔치를 했다는 기록이 있다. 이러한 유희 문화는 조정에서부터 민간으로 전해졌다.

일본의 경우에도 삼짇날을 명절로 여겼다. 삼짇날 일본의 서민들은 산이나 바다로 나가서 봄 경치를 즐겼다. 어떤 지역은 삼짇날을 4월 8일에 하기도 하였는데, 그 이유는 일본이 남동에서 북동쪽으로 좁고 길게 늘어서 있어서 봄이 오는 시기가 지역마다 다르기 때문이다. 조선시대 일본에 사신으로 방문했거나 포로로 잡혔던 사람들은 이렇듯 야외에서 봄 경치를 즐기는 일본인들을 보고 그들도 답청을 한다고 여겼다. 일본의 지배계층은 삼짇날 실내에서 연회를 베풀고 꽃을 보고 즐겼다. 헤이안 시대의 귀족들은 사원에 핀 벚꽃을 감상하면서 음식을 먹고 시를 지었다.

참고문헌

- 김명자, 「도시생활과 세시풍속」, 『한국민속학』 41, 한국민속학회, 2005.
김승심, 「한·중 시가 속에 표현된 세시문화-조선 전기와 당대의 한식 청명 시 중심으로」, 『중국인문과학』 37, 중국인문학회, 2007.
노성환, 「조선통신사와 일본의 삼짇날」, 『일어일문학연구』 69권 2호, 한국일어일문학회, 2006.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

답청(踏靑)은 봄에 밖에 나가 풀을 밟으며 하루를 즐긴다는 뜻이다. 그때가 대체로 음력 삼월 삼짇날이나 청명절인데, 야산이나 강가 등 경치 좋은 곳에서 하루를 즐긴다. 삼월 삼짇날을 답청절(踏靑節)이라 하고 그 기원을 중국의 당·송시대로 보는데, 우리의 화전놀이가 답청과 관련이 있다는 의견도 있다. 『동국세시기(東國歲時記)』 3월 월내(月內)조에 “도성 풍속에 산이나 계곡에서 물놀이하는 것을 꽃놀이[花柳]라 한다. 이것은 상사일(上巳日;삼짇

날)에 답청하는 데서 유래한 풍속이다[都俗出遊於山阿水曲謂之花柳 卽上巳踏青之遺俗也].”라고 하였다. 하지만 화전놀이는 이미 신라시대부터 행해진 풍속이며, 주로 부녀자들이 참꽃(진달래)이 나올 무렵 밖에 나가 하루를 즐기는 놀이로 인식하고 있다. 일반적으로 마을의 부녀자들이 삼월 삼짇날에 화전(花煎)을 먹으며 놀았던 봄맞이 놀이이자 가을까지 농사일로 바쁜 날을 보내기 전에 하루 쉬는 날일 것이다.

또 동성 마을인 경상북도 안동 하회마을에서는 날씨가 따뜻해지고 참꽃이 필 무렵이면 딸네들이 주도하여 머느리들과 함께 가까운 곳에 놀이를 하러 갔다고 한다. 그러나 당시의 화전놀이가 여자들의 전유물만은 아니었다. 홍만종의 『순오지(旬五志)』 상권에 실린 16세기 임제(林悌)의 시 “작은 개울가에 돌 고여 솔뚜껑 걸고 기름 두르고 쌀가루 얹어 참꽃[杜鵑花]을 지졌네. 젓가락 집어 맛을 보니 향기가 입에 가득, 한 해 봄빛이 뱃속에 전해지네.”라는 내용으로 볼 때 남자들도 낭만적인 화전놀이를 즐겼음을 알 수 있다.

이런 화전놀이가 유교 사회가 정착하면서 남자들이 봄을 맞아 한시(漢詩)를 짓고, 시조나 전통 가곡 등을 부르면서 풍류를 즐기는 것으로 바뀌지 않았을까? 조선 중기의 학자 김인후는 「상사답청(上巳踏青)」이란 시에서 “흥이 나서 봄옷을 마련했으니, 거리낌 없이 늦도록 노닐 것이네. 주나라는 곡수(曲水)에 잔을 띄웠고, 진나라 나그네는 청류(清流)에서 시 읊었네. 언덕 위 꽃은 붉고 어린 싹이 고운데 들녘 풀은 푸르러 나풀거리네[有興裁春服 無妨作晚游 周家觴曲水 晉客詠清流 陌上紅方嫩 郊邊綠正柔].”라며 삼짇날 답청의 흥겨움을 읊었다. 서거정(徐居正, 1420 ~ 1488)은 “답청 좋은 철을 생각대로 보내지 못했으니, 객지에서 겪는 시절의 바뀐은 아주 유연하구려[辜負踏青酬今節 客中時序劇悠然].”라는 시로 답청에 함께하지 못한 아쉬움을 나타내기도 하였다.

「봄에 답청 가서 노는 모양」에서는 한시를 짓거나 풍류를 즐기는 모습은 찾아보기 힘들다. 4명의 친구로 보이는 이들이 강 언덕에서 하루를 즐기는 듯한 모습이다. 이들은 모두 갓과 두루마기를 벗어두고 바지저고리 바람으로 담배를 피우거나 술을 마시고 있다. 그 옆에는 시중드는 총각인 듯한 아이가 술을 따르는 듯 보인다. 이들은 양반들이 시를 짓고 풍류 즐기며 답청을 즐기는 모습과 거리가 있어 보인다. 이들이 양반일까, 중인일까? 아니면 조선 후기 신분제가 무너지고 보통 사람들이 야외에서 즐기는 모습을 표현한 것일까?

참고문헌

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 기산풍속도), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

『한국세시풍속사전』, 국립민속박물관, 2007.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

35. 「상례 성복제(喪禮成服祭)」



【기본사항】

김준근(金俊根), 1888~1889년경, 종이에 수묵, 17.2×13.3cm, 프랑스 기메박물관(The Guimet National Museum of Asian Arts)

【음식문화】

초종(初終), 고복(皐復), 발상(發喪), 습(襲)을 거쳐 대렴(大斂)이 끝나면 성복(成服)을 한다. 성복은 대렴한 이튿날이고 죽은 지 나흘째에 한다. 성복이 이루어지는 날은 일찍 일어나서 머리를 묶고 상제의 효건(孝巾) 위에 상관(喪冠)을 쓴다. 여기에 수질(首絰)을 더한다. 그리고 최복(衰服)을 입는데, 중의(中衣)를 먼저 입고 교대(絞帶)를 두르며, 요질(腰絰)을 두르고 짚신을 신는다. 장기(杖基) 이상인 경우에 지팡이를 짚는다. 여자들은 북머리[鬢]를 풀고 관을 쓰며 최복을 입고 수질, 요질을 더하고 짚신을 신고 지팡이를 짚는다.

상관은 두꺼운 종이를 풀칠해서 바탕감으로 하여 만든 것이다. 너비는 5치 21.2푼으로 삼베로 짠다.

효건은 상관 밑에 쓰는 두건(頭巾)이다.

저고리[衣]는 길이가 4자 6치 되는 2폭 삼베로 만든 윗옷이다.

상(裳)은 7폭 삼베로 만든 아래옷이다.

중의는 최복 밑에 입는 옷이다.

개두(蓋頭)는 머리에 쓰는 너울과 같은 것으로 몸을 가리는 데 쓴다. 여성용이다.

관(冠;족두리)은 흰 것으로 만든다. 여성용이다.

잡(簪)은 앞의 머리를 묶을 때 쓴다. 여성용이다.

의(衣)와 상은 남자의 옷과 같다. 여성용이다.

수질은 상복을 입을 때 머리에 두르는 짚이다. 테두리를 삼 껍질로 감아 베 2가닥을 서로 꼰 것이다.

요질은 상복을 입을 때 허리에 두르는 띠다. 띠에 삼을 섞어서 꼬아 굵은 동아줄같이 만든다. 베 2가닥을 서로 꼬아서 수질의 1/5을 제거하여 요질로 삼는다.

교대는 상복에 두르는 삼으로 만든 띠다. 세 겹, 네 가닥이다. 굵기는 요질보다 가늘다.

지팡이는 대나무나 오동나무로 만들며, 요질과 같은 굵기로 만든다.

성복은 대부분 조전(朝奠)을 올릴 때 곡(哭)과 절을 겸하여 행한다. 그래서 이를 성복제(成服祭)라고도 한다.

전(奠)은 시신을 땅에 묻기 전에, 시신께 음식을 올릴 때 쓰는 용어이다. 시신을 땅에 묻고 난 뒤부터는 제(祭)라는 글자를 쓴다. 그러므로 전에는 시사전(始死奠)부터 견전(遣奠)까지 있고, 제는 초우제(初虞祭)부터 붙이는 명칭이다.

전을 마련할 때는 탁자(卓子)를 동쪽 계단의 동남쪽에 마련하고, 전을 올릴 찬(饌)은 길사(吉事) 때 사용하던 그릇을 사용하여 담는다. 또 술잔, 술 주전자(술병)도 탁자 위에 진설한다. 손 씻는 대야와 손 닦는 수건을 찬의 동쪽에 놓는다. 별도로 탁자를 마련하여 그릇 씻는 대야와 그릇 닦는 수건을 그 동쪽에 놓는다.

전에 올릴 음식은 망자가 평소에 즐겨먹다 시령에 남긴 포(脯)·해(醢)·술 등으로 하되, 해가 없으면 각색 나물과 과일을 차린다. 만약 시령에 술과 포 등이 남아 있지 않으면 새로 마련해도 된다.

전을 올릴 때는 습을 마치고 만든 혼백(魂帛)을 의자[靈座] 위에 모셔놓고, 음식을 차릴 탁자 외에 향로(香爐)와 향합(香合)을 올려놓을 향안(香案) 또한 설치한다. 만일 방 안이 어두우면 촛불을 켜서 찬을 밝게 비추게 한다.

「상례 성복제」의 장면은 새벽에 성복이 끝난 후 조전을 올리는 모습이다. 상체의 머리에는 효건 위에 상관을 쓰고 수질을 둘렀으며, 최복을 입고 요질을 두르고 있다. 신발은 짚신을 신었다. 손에는 지팡이를 짚고 있다. 막 조전을 올리려는 듯한 모습이고, 얼굴에는 슬픔이 가득하다.

상 제 앞에는 향안이 있고, 향안 위에는 향로·향합·술잔·술병이 놓여 있다. 향안 앞에는 고족마제거식상(高足馬蹄車食床)이 있고, 2행(行)으로 음식이 차려져 있다. 제1행에 차려진 찬품은 약과(藥果)인 듯한 유밀과(油蜜果)와 대추, 밤 등의 실과(實果) 그리고 경증병(稊甗餅)과 점증병(粘甗餅)일지도 모르겠다. 이들 모두는 고임으로 음식을 담았다. 제2행에 차려진 찬품은 두부적, 나물전, 젓갈 등이다. 양쪽에 놓인 초가 꽃힌 촛대에는 촛불이 켜져 있다. 탁자 앞에는 혼백을 모신 영좌(靈座)가 놓여 있는데, 향 피우는 일을 전담하는 축관(祝官)이 축을 읽고 있다. 음식을 마련하여 차린 집사자가 상체를 바라보고 있다.

조전이 해가 뜨면 바로 지내는 것이라면, 석전(夕奠)은 해지기 전에 지낸다. 조전을 올릴 때는 석전을 치우고, 석전을 올릴 때는 조전을 치운다. 조전 올리고 나서 석전 전까지, 석전 올리고 나서 조전 전까지 전 올리는 음식은 보자기로 덮어서 그대로 놓아둔다. 다만 여름에 음식이 부패하여 냄새가 나거나 썩을 염려가 있을 경우에는 한 끼 먹을 동안만 두었다가 치운다. 그러나 술과 과일만은 남겨둔다.

식사하는 시간이 되면 상식(上食)을 지낸다. 반(飯), 갡(羹), 찬(饌), 차(茶)가 상식이다. 전 올릴 때의 음식과 같지만 과일(실과와 유밀과)은 따로 갖추지 않는다. 이때는 쟁반[盤]과

시저(匙筋)를 담은 접시[櫛]도 함께 갖추어 차린다. 즉 상식 음식과 숟가락, 젓가락 놓을 접시를 마련하고 술을 따르고 메(밥)의 뚜껑을 연 다음 메에 숟가락을 꽂는다. 젓가락을 바로 놓고 한 끼 먹을 동안이 지난 뒤에 국그릇을 물리고 숟가락을 올린다. 그런 다음 조금 뒤에 물리는 것이다.

성복제가 끝나고 나서는 달마다 초하루와 속절(俗節) 및 생일에는 조전 음식을 차린다. 다만 대부(大夫) 이상일 때는 매달 보름날과 사시(四時) 명절 때도 전을 지냈다. 소채(蔬菜), 청장(淸醬), 미식(米食), 면식(麵食), 반, 갡, 육(肉), 어(魚), 시첩(匙櫛), 쟁반[盤], 숙수(熟水)가 찬품 단자(饌品單子)이다. 생일에 조전 올리는 뜻은 죽은 사람 섬기기를 산 사람 섬기듯 한다는 도리에 따른 것이다.

이 밖에 새로 익은 오곡백과를 포함하여 제철 음식이 나오면 상식 때의 의식과 같이 하여 신물(新物)을 올렸다. 이를 천신(薦新)이라 했다. 오곡 중에서 메를 지을 수 있는 것은 마땅히 반찬 두어 가지를 마련하여 다달이 올리고, 생선·과일·콩·밀 등 메를 지을 수 없는 것은 한 잔의 술과 함께 올렸다.

참고문헌

『증보산림경제(增補山林經濟)』

김상보, 『음양오행사상으로 본 조선 왕조의 제사 음식문화』, 수학사, 1996.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「상례 성복제」는 상례 의식을 치르는 모습을 그린 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 ‘성복제’라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있으며[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 모법을 이용하여 묘사되었다.

「상례 성복제」는 「초상 난데 초혼 부르는 모습」에 이어 유교식 상례 절차의 일부분을 보여준다. 그림에 표현된 성복제(成服祭)는 두 번째 장송 의례 중 하나로, 그림은 상제들이 처음으로 상복으로 갈아입고 난 후에 예를 올리는 모습을 묘사한 것이다. 성복은 원칙적으로 오복제(五服制)를 따른다. 즉 참취(斬衰), 자취(齊衰), 자취장기(齊衰杖葛), 자취부장기(齊衰不杖期), 대공(大功), 소공(小功), 시마(緦麻) 등 친등 관계에 따라 상복의 구분이 있다. 또한 친등 관계에 따라 3년, 1년, 9개월, 5개월, 3개월 등 상복 입는 기간에도 차이가 있다.

그림에서 만상제인 듯한 사람은 두건 위의 굴건을 덧쓰고 머리와 허리에 짚과 삼으로 만든 띠를 두르고 지팡이를 짚고 있으며, 신발은 짚으로 만든 미투리를 신고 있다. 상주는 슬픈 듯 몸을 지팡이에 기대어 서 있고 다른 두 명이 준비하여 마련한 제상 앞에서 서 있다.

이러한 상례 및 제례 장면들은 김준근의 풍속화가 국내 소비를 염두에 두지 않았다는 증거로 볼 수 있다. 왜냐하면 상례·제례는 경사스러운 혼인 장면과 달리 죽음과 관련한 경외의 예법이기 때문에 조선인들이 그러한 절차를 담은 그림을 감상용이나 장식용으로 소비하기에는 부적당하기 때문이다. 상례는 인간의 죽음이라는 엄숙한 사태에 직면하여 사자(死者)를 정중히 모시는 절차인 만큼 동서양을 막론하고 중요한 예법이며, 특히 제례는 동양에서 조

상 숭배와 관련하여 사자에 대한 예를 갖추으로써 안락한 삶을 기원하는 예식으로 중요하게 여겨왔다. 김준근은 조선인이 소중히 하면서도 경외시하는 상례·제례 장면을 서양인의 요청에 그림으로 제작하였음을 알 수 있다.

「상례 성복제」는 프랑스의 기메박물관의 소장품이다. 기메박물관은 한 사람이 수집한 양으로는 가장 많은 총 170점의 김준근 풍속화를 소장하고 있다. 이 풍속화들은 구입자, 제작연도 등을 파악할 수 있어 매우 중요하다. 먼저 이 그림들을 수집한 사람은 1888년부터 1889년까지 조선을 여행한 프랑스의 민속학자 샤를 루이 바라(Charles Louis Varat, 1842~1893)이다. 바라는 프랑스 문교부로부터 민속학 연구 임무를 갖고 파견된 탐험가로, 1888년 10월 10일 서울에 도착해서 부산까지 한 달여 동안의 여행을 기록하였고, 이는 1892년 5월 7일부터 6월 4일까지 5주간 여행 잡지인 『Le Tour du Monde』에 게재되었다. 여기에는 조선인의 생활에 대한 이해를 돕기 위해 조선 풍속을 묘사한 삽화가 들어 있다. 이 삽화의 작자에 대해서는 “조선인의 원화를 판화로 제작한 것”이라는 언급만 있을 뿐 자세히 기록되지 않았으나 그림 특징상 김준근이 그린 것임이 틀림없다. 또 삽화 모두 바라는 프랑스 기메박물관에 기증한 김준근 풍속화의 일부 장면과 일치한다. 따라서 프랑스 기메박물관의 김준근 풍속화는 바라는 조선을 여행한 시기인 1888~1889년에 구입했을 것이므로 그림 제작은 이와 같은 시기로 추정할 수 있다.

참고문헌

이춘자·김귀영·박혜원, 『통과의례음식』, 대원사, 1997.

『한국민속대관』, 고려대학교 민족문화연구소, 1980.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「상례 성복제」는 상례(喪禮) 중 성복제(成服祭)를 그린 것이다. 상례는 여러 절차로 이루어지는데 이 절차들을 살펴보면 다음과 같다. 먼저 초종(初終)이 있다. 운명이 가까우면 정침에 모시고 햇숨을 코 가까이 놓아 호흡 여부를 확인하는데, 이를 속광(屬纊)이라고 한다. 숨을 거두고 나면 곡을 하고 이어서 죽은 사람의 옷을 들고 앞 처마로부터 지붕마루로 올라가 북쪽을 향하여 왼손으로 옷깃을 잡고 오른손으로 옷깃을 잡아 휘두르면서 남자의 경우 이름을 부르고 여자의 경우 자(字)를 길게 부르면서 끝에 세 번 복(復)이라고 부르는데, 이를 고복(皁復) 또는 초혼(招魂)이라 한다. 복이라 하는 이유는 죽음의 길로 가지 말고 돌아오라는 뜻이고, 세 번 부르는 이유는 예가 세 번에서 이루어지기 때문이다. 복을 부른 옷을 가지고 내려와 시신에 덮어두고 남녀 모두 곡을 하며 가슴을 친다. 이렇게 복을 부르는 이유는 망자가 다시 살아나기를 기원하기 때문이다.

그 다음이 습(襲)의 단계이다. 습은 시신을 목욕시키고 의복을 갈아입히는 것인데, 이때 손톱과 발톱을 깎아서 빗질하여 나온 머리카락과 함께 각각 다섯 개의 조발낭(爪髮囊)에 담는다. 습을 한 이튿날에 소렴(小殮)을 행한다. 소렴은 옷으로 머리를 받치고 양어깨를 채운 다음 다리와 무릎 사이에도 옷을 끼운다. 남은 옷으로 시신을 덮어 모양을 네모지게 한 다음 이불로 덮은 후 끈으로 단단히 묶는다. 이것이 끝나면 상주(喪主) 이하 상제(喪制)들이 곡을 한다. 소렴을 행한 이튿날에 대렴(大殮)을 한다. 관 안에 재를 뿌린 다음 칠성판(七星

板)을 깔고 그 위에 다시 요를 깐다. 그다음에는 시신을 넣고 헌 옷가지 등으로 빈곳을 채워서 시신이 움직이지 않도록 한다. 이때 조발낭도 함께 넣는다. 이어서 관 뚜껑을 덮고 머리 없는 못을 박은 다음 천으로 싸서 묶는다. 대렴을 행한 이튿날에 상제들이 상복으로 갈아입는 성복(成服)을 한다. 성복을 하고 나면 성복제라 하여 만상제가 제주(祭主)가 되어 의례를 올린다. 이 성복제가 끝나고 나면 비로소 정식으로 조객들이 상주와 상제를 만나 조문을 할 수 있다.

그다음에 치장(治葬)이다. 이것은 장지(葬地)와 장일(葬日)을 정하고 장지에 가서 광중(壙中)을 파고 신주(神主)를 만드는 절차이다. 장례 당일이 되면 영구가 장지로 떠나는 발인(發靛)을 한다. 아침에 상여를 꾸미고 영구에 옮겨 실은 후 제사를 지낸다. 영구가 장지에 도착한 후 여러 절차를 걸쳐 매장한다.

매장이 끝나면 신주와 혼백을 집에 모시고 상청(喪廳)을 마련한다. 초상으로부터 13개월째 되는 날, 즉 1주기에 소상(小祥)을 지낸다. 소상으로부터 25개월째 되는 날, 즉 2주기에 대상(大祥)을 지낸다. 소상 때 탈상을 하지 않으면 이때 탈상을 한다. 초상으로부터 27개월째 되는 달의 정일(丁日)이나 해일(亥日)에 사당에서 담제(禫祭)를 지낸다. 담제 후에 음주와 육식이 허용된다. 담제 다음 달의 정일이나 해일에 길제(吉祭)를 지낸다. 길제를 지내고 나면 부인과 동침할 수 있다. 길제를 지내고 나야 완전히 상례가 끝난 셈이다.

성복하는 날은 대렴의 이튿날이니 죽은 후 나흘째이다. 사흘째 대렴하고 바로 성복할 수 있는데, 나흘째 하는 것은 자식이 아버지가 죽었다고 여기지 못하기 때문에 서둘러 성복을 하지 않는 것이다.

중국에서 상복의 역사를 보면 황제(黃帝) 이전에는 심상(心喪)으로 종신을 지냈고, 당우(唐虞) 시대에는 옷의 제도가 있지 않아서 오직 흰 베로 만든 옷과 흰 베로 만든 관을 썼다. 후세의 성인이 이를 상복으로 삼았기 때문에 하우(夏禹) 이하 삼왕(三王)의 시절에는 당우의 흰 베로 만든 관과 흰 베로 만든 옷을 상복으로 하였다.

우리나라의 경우 고대의 복제는 정확히 알 수 없으나, 동양은 대개 비슷했을 것으로 추측된다. 고구려·백제·신라 모두 복제를 마련하여 부모는 삼년상을 하였고, 그 외에는 차등을 두어 복을 입었다는 기록이 있다. 고려시대에는 이것이 더욱 확실하게 시행되었음을 알 수 있다. 『고려사』에는 오복제도(五服制度)가 아주 자세하게 기록되어 있다. 이 제도는 985년(성종 4)에 처음으로 정해졌다고 한다. 그러나 일반 서민들은 상제가 문란하여 백일로 그치고 삼년상을 입지 않았다. 조선시대에도 『경국대전』에 오복제도가 있는데, 잘 실행되지 않았음이 『조선왕조실록』에 보인다.

상례의 복 제도는 오복(五服)이다. 그 종류로 참취삼년(斬衰三年), 재취삼년(齊衰三年), 대공구월(大功九月), 소공오월(小功五月), 시마삼월(緦麻三月)이 있다. 그 외 심상(心喪)과 상복(殤服), 태복[稅服]이 있다. 참취삼년에서 참은 꿰매지 않은 것이다. 옷깃과 치마는 모두 매우 거친(베의 발이 굵은) 생포를 사용하며 옆과 아랫단은 모두 꿰매지 않는다. 이러한 옷을 입고 상장(喪杖)을 짚고 삼년을 지내는 복을 말한다. 재취삼년에서 재는 꿰매는 것이다. 참취보다는 덜 굵은 생포를 사용하고 그 옆과 아랫단을 꿰맨다.

대공구월은 재취삼년 옷보다 좀 더 고운 베옷을 입고 상장을 짚지 않으며 아홉 달을 나는 복을 말한다. 대공구월은 어머니가 같고 아버지가 다른 형제를 위한 것이며 또한 외조모를 위한 것인 듯하다. 소공오월은 대공오월 옷보다 더 고운 베옷을 입고 상장을 짚지 않고 다섯 달을 나는 복을 말한다. 시마삼월은 소공오월 옷보다 아주 고운 베옷을 입고 상장을 짚지 않고 석 달을 나는 옷이다.

심상은 상복 없이 마음으로 삼 년을 지내는 것이다. 상복은 어려서 죽은 사람을 위한 복이다. 태복은 『통전』에 이르기를 세월이 이미 경과한 뒤에 상이 났다는 말을 듣고 상이 났다는 말을 들은 날을 초상(初喪)으로 하여 제복(制服)의 시작으로 삼는 것이다. 이러한 경우는 옛날 먼 지방으로 살러 가거나 나랏일로 외국에 나가서 상이 난 것을 몇 년 후에 알았을 때 행해졌다.

참고문헌

- 강구율, 「한국의 유가 상례문화 간술」, 『선비문화』 17, 남명학연구소, 2010.
김시황, 「상례 오복제도 연구」, 『퇴계학과 유교문화』 22, 경북대학교 퇴계연구소, 1994.
이동후, 「상례의 현대적 의미」, 『동양예학』 24, 동양예학회, 2011.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

성복(成服)은 상복을 입는 것을 말하고, 성복제(成服祭)는 상복을 입고 죽은 조상에게 처음 고하는 제사이다. 사람이 죽으면 소렴(小殮)과 대렴(大斂)의 절차를 거쳐 입관을 하게 된다. 입관을 하면 비로소 머리를 풀고 소복(素服)을 벗고 상복으로 바꾸어 입는다. 상복은 8촌 이내의 혈연자들이 죽은 사람과의 촌수에 따라 입는 기간이 다르다. 이를 5등급으로 구분하는데, 참취(斬衰;3년), 재취(齋衰;1년) 대공(大功;9개월), 소공(小功;5개월), 시마(總麻;3개월)이다. 이를 오복친(五服親)이라 한다.

전통적인 상주의 옷은 머리부터 신발까지 남루하고 거친 삼베로 만든 것을 입는다. 상복을 3년간 입는 직계 아들은 머리에 효건(孝巾;두건)을 쓰고, 그 위에 삼베로 주름을 잡아 삼량(三樑)으로 만든 상관(喪冠;굴건)을 쓰고 그 위에 수질(首絰)을 맨다. 앞이 세 폭, 위가 네 폭인 상(裳)을 입고 소매가 넓지 않은 깃메옷(깃두루마기)을 입으며 삼으로 만든 띠를 두르고 짚신을 신고 상기(喪杖;지팡이)를 짚는다. 지팡이는 아버지의 상은 등근 대나무, 어머니의 상은 네모난 오동나무나 버드나무를 짚는다. 대나무를 짚는 이유는 자식을 기르면서 비어 버렸다는 것이고, 오동나무 지팡이는 자식을 기르면서 애를 태워 속이 탄 것을 상징한다고 한다. 이처럼 상주가 짚고 있는 지팡이만 보아도 누가 돌아가셨는지를 알 수 있다.

입관을 하고 나면 관을 안치하고 앞쪽에 병풍을 친 다음 교의(交椅), 제상, 향로, 향합을 설치한다. 교의에는 혼백(魂帛;조상의 혼이 깃든 곳)을 모시고 제상에는 제물을 차린 다음 성복제를 지낸다. 옛날에는 신혼곡(晨昏哭;새벽에 하는 곡)을 하고 이른 아침에 성복을 하기 때문에 절을 하지 않았고, 대신 집사가 절을 하였다. 요즘은 아침에 상식을 올리고 성복하기 때문에 절을 하는데, 이를 두고 예에 맞지 않다고 하지만 장례식장에서 장례를 치르는 현대에서는 이러한 것들이 상당 부분 생략된다. 그림에는 병풍이 없지만, 교의에 혼백을 놓고 제상에 차린 제물과 그 앞에 향상이 있다. 앞에 상주가 서 있는데, 전통적인 상복을 입은 모습이 3년간 입는 직계 자손으로 보인다. 상주가 짚은 지팡이가 마디가 없는 것으로 보아 어머니의 초상일 것으로 추측해 볼 수 있다. 그 옆에 집사자가 있고, 맞은편에 축문을 읽는 듯하는 사람이 있다.

성복제에는 축문을 읽지 않기 때문에 축관이라기보다 고유문(告由文)을 읽는 사람으로 보아야 할 것이다. 상주는 성복제를 하기 전에는 초상집에 ‘기중(忌中)’을 표시하고 죄인이라

며 문상을 받지 않는다. 이때는 호상(護喪; 초장의 모든 일을 주관하는 사람)이 대신 문상을 받는다. 부득이 한 경우에는 문상객이 시신 있는 방에서 곡을 하면서 ‘아무개 왔습니다’라 하고 절은 하지 않는다. 상주와도 절을 하지 않는다. 성복제를 지나면 초상집이 ‘상중(喪中)’으로 바뀌고 상주가 문상을 받고 절을 할 수 있다. 하지만 이것도 현대에는 장례식장에서 상례를 치르면서 문상객의 편리에 따라 바로 문상을 하는 일이 많다.

참고문헌

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 기산풍속도), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

이광규, 『한국인의 일생』, 일조각, 1985.

장철수, 『한국 전통사회의 관혼상제』, 한국정신문화연구원, 1984.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

36. 「상례 소대상(喪禮小大祥)」



【기본사항】

김준근(金俊根), 1894년 이전, 무명예 채색, 28.5×35.0cm, 독일 함부르크민족학박물관 (Museum of Ethnology, Hamburg)

【음식문화】

소상(小祥)이란 초상으로부터 윤달은 계산하지 않고 13개월 만에 지내는 제사이고, 대상(大祥)은 초상으로부터 윤달은 계산하지 않고 25개월 만에 지내는 제사이다.

여섯 가지나 네 가지, 혹은 두 가지의 과일을 마련하고, 말린 생선[魚脯]과 육포(肉脯), 해[醢], 나물과 김치, 청장(淸醬)·초(醋)·미식(米食), 만두·창면(昌麵)·국수 등의 면식(麵食), 메(밥), 고깃국과 나물국으로 구성된 갱(羹) 또는 탕(湯), 구이·회·볶음·전 등으로 만든 육간남(肉肝南)과 어간남(魚肝南), 술[酒], 간(肝)구이 1꼬치와 고기구이 2꼬치(술 3헌에 따른 술 안주), 차[茶;송늬으로 대신함], 시저첩(匙筋楮), 잔과 잔 받침을 차리는데, 갱과 탕 부분에서 생선과 육류로 탕을 쓰게 되면 갱에는 나물을 쓴다.

소상과 대상하는 날이 다가오면 하루 전날 집사자와 내집사자[內執事]는 제기를 늘어놓고 음식을 장만한다. 손 씻는 대야와 손 닦는 수건은 서쪽 계단의 서쪽에 놓는다. 영좌(靈座)의 남쪽에 탁자(발 높은 상)를 놓고 탁자 앞에 향안(香案)을 놓는다. 향안에는 향로, 향합, 술잔, 술잔 받침, 술병, 퇴주(退酒) 담을 빈 그릇 하나를 차린다.

제사 당일 아침 일찍 일어나 탁자 제1행에 시저첩을 영좌 앞 중앙에 놓고, 시저첩 서쪽에 잔 받침을 갖춘 술잔을 놓는다. 또 그 동쪽에 초를 놓는다. 그런 다음 제4행에 과일을 차리고, 제3행에 포·해·나물 등을 놓고 술병에 술을 채운다. 현주(玄酒) 병은 술병 서쪽에 놓는다.

날이 밝으면 축관(祝官)이 신주를 영좌에 모셔낸다. 주인과 형제가 모두 방 밖에서 지팡이를 짚고 제사에 참여하는 사람 모두와 함께 영좌 앞에 들어가 곡을 한다. 남자는 동쪽에 자

리하고, 여자는 서쪽에 자리한다.

축관이 곡을 그치게 하면 주인이 서쪽 계단으로 내려가 손을 씻고 물기를 닦는다. 그러고는 영좌 앞에 가서 향을 피우고 두 번 절한다. 집사자 모두가 손을 씻고 물기를 닦는다. 한 사람은 술병을 열어 주전자에 술을 채우고 서쪽으로 향하여 선다. 이 자리는 주인의 오른편이다. 또 한 사람은 탁자 위에 놓여 있는 잔과 잔 받침을 받들어 동쪽으로 향하여 무릎을 꿇는다. 주인도 무릎을 꿇는다. 이때 주전자를 잡은 집사자가 주전자를 주인에게 준다. 주인이 술을 따르고 주전자를 집사자에게 주면 집사자는 주전자를 탁자 위에 놓고 제자리로 돌아온다. 주인은 왼손으로 잔 받침을 잡고 오른손으로 잔을 잡아 모사(茅沙) 위에 부어서 강신(降神)한다. 그런 다음 잔과 잔 받침을 집사자에게 돌려준다. 집사자가 잔과 잔 받침을 탁자 위에 되돌려놓고 제자리로 돌아간다. 주인은 부복흥(俯伏興)하고, 조금 물러나 재배(再拜)하고 제자리로 돌아간다.

집사자의 도움을 받아 주인은 고기와 생선을 받들고, 주부는 면식과 미식을 받들며, 주인은 국을 받들고, 주부는 메를 받들어 진찬(進饌)하는데, 고기는 잔과 잔 받침의 남쪽에 놓고 면식은 고기의 서쪽에, 생선은 초(醋)의 남쪽에, 미식은 생선의 동쪽에 놓는다. 곧 제2행이다. 다음 메는 잔과 잔 받침의 서쪽에 놓고 국은 초의 동쪽에 놓는다. 곧 제1행이다.

집사자가 적(炙)과 간(肝)을 시저첩의 남쪽에 놓는다.

다음은 초헌(初獻)이다. 주인이 주전자를 놓은 탁자 앞에 가서 주전자를 들고 북쪽으로 향하여 선다. 집사자가 영좌 앞의 잔과 잔 받침을 집어 주인의 왼쪽에 서서 동쪽으로 향하여 선다. 주인이 술잔에 술을 붓고 주전자를 탁자 위에 돌려놓는다. 주인이 영좌 앞에 가서 북쪽으로 향하여 서면 집사자가 잔을 받들고 주인을 따른다. 주인이 무릎을 꿇으면 집사자도 무릎을 꿇고, 잔과 잔 받침을 올린다. 주인이 잔을 받아 세 번 모사 위에 고수레하고 잔을 집사자에게 준다. 주인이 엎드렸다가 일어나면 집사자가 잔을 받들어 영좌 앞에 가서 먼저의 잔 놓은 위치에 놓는다. 메 뚜껑을 열어 그 남쪽에 놓고 제자리로 돌아간다. 주인이 조금 물러나 무릎을 꿇는다. 나머지 사람들도 전부 무릎을 꿇는다.

축관이 축관을 받들고 주인의 왼쪽으로 가서 동쪽으로 향해서 무릎을 꿇고 읽는다. 그리고 제자리로 돌아간다.

주부와 내집사자 모두는 손을 씻고, 아헌(亞獻)을 초헌 의식과 같이 한다. 다만 축문을 읽지 않고 네 번 절한다.

친척이나 손님 중 한 사람이 손을 씻고 종헌(終獻)을 아헌 의식과 같이 한다. 다만 술은 물리지 않는다.

아헌이 끝나면 유식(侑食)한다. 집사자는 주전자를 잡고 잔 속의 술을 보태고는 주전자를 탁자 위에 되돌려놓는다. 메에 손가락을 콧고 젓가락 자루를 접시 위에 똑바로 놓고 제자리로 돌아간다.

이어서 함문(闔門)한다. 주인이 문의 동쪽에 서쪽으로 향해서 서고, 향렬이 낮거나 어린 남자들은 그 뒤에 두 줄로 북쪽을 상(上)으로 하여 선다. 주부는 문의 서쪽에 동쪽으로 향해서 선다. 향렬이 낮거나 어린 여자들도 또한 그렇게 한다. 향렬이 높거나 나이가 많은 사람은 다른 곳에서 한 번 밥 먹는 동안인 일식(一食) 만큼 선다.

축관이 문에 이르러 북쪽으로 향하여 희흠(噫歆)을 세 번 하고 문을 연다. 주인 이하가 들어가 자리에 간다. 집사자가 국을 물리고 송농을 올린다. 축관이 서쪽 계단 위에서 동쪽으로 향해서 서서 이성(利成)이라고 고(告)한다. 집사자가 손가락과 젓가락을 접시에 내려놓고 메 뚜껑을 덮고 제자리로 돌아간다.

신주를 거두어 갑(匣)에 넣는다. 축관이 축문을 들고 와서 불사른다. 집사자가 찬을 물리고, 축관은 혼백을 가지고 집사자를 데리고 가서 으스스한 곳의 깨끗한 땅에 묻는다.

「상례 소대상」에서 보여주는 광경은 강신 후 진찬하는 모습이다. 병풍이 둘러진 북쪽에 남쪽으로 향하여 영좌가 있고, 영좌의 남쪽에는 음식을 차린 발 높은 탁자가 놓여 있다. 그 앞에는 향로, 향합, 모사 그릇, 술병, 술잔 등이 놓여 있는 향안이 있다. 탁자 제1행에는 영좌 앞에 시저첩과 잔 받침을 갖춘 술잔이 보인다. 제2행에는 비어 있고, 제3행에는 포, 해, 나물 등 5그릇을 차린 작은 그릇이 놓여 있다. 제4행에는 7그릇이 차려져 있는데, 6그릇으로 그려야 하나 잘못 그린 것으로 보인다. 꽃감, 감, 대추, 약과, 다식과, 밤, 사과 등일 것이다. 향을 피워 양신(陽神)을, 술을 모사 그릇에 부어 음신(陰神)을 불러 모신 듯 이미 강신은 끝이 났다.

집사자가 다음에 행할 초헌, 아헌, 종헌에 대비하기 위하여 막 원반에 차려내온 제1행에 놓을 메와 탕, 제2행에 놓을 고기·생선·면식·미식을 진찬하기 위해서 분주히 준비하고 있는 모습이다.

지팡이를 짚고 있는 사람은 초헌을 하려고 기다리는 주인(상제)이고, 그 오른쪽에 서 있는 사람은 주인의 아들과 친척일 것이다. 주인의 왼쪽에 서 있는 사람은 축관과 집사자이다.

참고문헌

『증보사례편람(增補四禮便覽)』

김상보, 『음양오행사상으로 본 조선 왕조의 제사 음식문화』, 수학사, 1996.

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「상례 소대상」은 상례 의식을 치르는 모습을 그린 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘소덕상 제사 흐는 모양’이라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있으며[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

「상례 소대상」은 「초상난데 초헌 부르는 모습」, 「상례 성복제」에 이어 유교식 상례 절차의 일부분을 보여준다. 즉 상례 의식의 마지막 절차인 상제 의례로서 소상과 대상을 치르는 장면을 묘사한 것이다. 소상은 초상이 난 후 1주기 되는 날 올리는 제사이고, 대상은 2주기 되는 날에 지내는 제사를 가리킨다. 소대상은 상례 중 가장 큰 행사로 가까운 친척은 물론 명자(冥者)의 친구와 복인(服人)의 친구들도 문상하러 오므로 술과 음식을 장만하여 대접한다. 대상은 원칙적으로 삼년상을 치르는 경우에만 해당되므로 부모상이 대부분이었다.

소대상을 지내는 절차는 하루 전날 상주를 비롯한 복인들이 모두 목욕을 한 뒤에 제기를 진설하고 찬을 준비하는 것으로부터 시작된다. 그리고 이튿날 채소, 과일, 술, 안주 등을 준비하여 제상을 차린다. 그림에서는 병풍을 두른 가운데 영좌(靈座)를 모셔놓고 시종인 듯한 남자가 조그만 구족반(狗足盤:개다리소반)에 음식을 나르고 두 명의 남자가 제상을 차리고

있다. 제상 앞의 조그만 상에는 청화백자같이 보이는 술병과 술잔, 퇴주 그릇, 향로 등이 놓여 있다. 그 앞에는 상주인 듯한 사람이 「상례 성복제」에 묘사된 인물처럼 두건 위에 굴건을 쓰고 짚과 삼으로 만든 띠를 머리와 허리에 두르고 지팡이에 의지한 채 서 있다. 그 오른쪽 옆에는 굴건과 수질을 착용하지 않은 인물들이 서 있으며, 왼쪽 옆에는 문상객인 듯한 사람들이 서 있다. 보통 소상 때 남자들은 수질(首絰)을 벗고 부판(負板)과 벽령(辟領)을 댄다. 그리고 기년복에 해당되는 복인은 모두 상복을 벗고 일상복으로 갈아입는다. 그림에서는 친등 관계에 따른 구분을 보여주는 것 같다. 대상이 끝나면 영좌를 철수하고 신주를 가묘에 안치한다.

이러한 상·제례 장면들은 김준근의 풍속화가 국내 소비를 염두에 두지 않았다는 증거로 볼 수 있다. 왜냐하면 상·제례는 경사스러운 혼인 장면과 달리 죽음과 관련한 경외의 예법이기에 때문에 조선인들이 그러한 절차를 담은 그림을 감상용이나 장식용으로 소비하기에는 부적당하기 때문이다. 상례는 인간의 죽음이라는 엄숙한 사태에 직면하여 그 사자(死者)를 정중히 모시는 절차인 만큼 동서양을 막론하고 중요한 예법이다. 특히 제례는 동양에서 조상숭배와 관련하여 사자에 대한 예를 갖추으로써 안락한 삶을 기원하는 예식으로서 중요하게 여겨 왔다. 김준근은 조선인이 소중히 하면서도 경외시하는 상·제례 장면을 서양인의 요청에 부응하여 그림으로 제작하였다.

이 그림이 소장되어 있는 함부르크민족학박물관에는 김준근의 풍속화 79점이 소장되어 있는데, 세창양행의 본사격인 미야양행(咪哞洋行)을 경영했던 마이어(H. C. Eduard Meyer, 1841~1926)와 민족학 학자인 단젤(W. Danzel)이 수집한 것이다. 세창양행은 1883년 독일 함부르크의 마이어상사(E. Meyer & Co., 咪哞洋行)의 대리인 볼테르(Carl Wolter)가 제물포에 개설한 독일계 회사이다. 세창양행의 주 업무는 한·독(韓獨) 간의 통상이었지만, 조선의 민속품이나 미술품을 구매하여 독일의 박물관에 판매 또는 기증하는 일도 하였다. 이 세창양행을 통해 마이어는 김준근의 풍속화를 입수하였던 것으로 여겨진다. 세창양행의 사주(社主)이자 주독일 조선총영사(駐獨逸朝鮮總領事)였던 마이어는 1889년에는 함부르크산업박람회에서, 1894년 겨울에는 함부르크민속공예박물관에서 한국의 물품을 소개하고 전시한 인물이다. 마이어와 함부르크민족학박물관의 거래가 시작된 것은 1894년부터였으므로, 함부르크민속공예박물관에서 김준근의 그림이 전시된 이후 마이어의 기증으로 함부르크민족학박물관에 소장된 것으로 보인다. 따라서 함부르크민족학박물관에 기증된 김준근 풍속화는 1894년 이전에 구입된 것으로 여겨진다.

참고문헌

『한국민속대관』, 고려대학교 민족문화연구소, 1980.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

상례는 초종(初終), 고복(梟復), 발상(發喪), 습(襲), 염(殮), 성복(成服), 발인(發靛), 하관(下棺), 우제(虞祭)와 소대상(小大祥) 등의 순으로 구성되어 있다. 초종은 망자의 임종을 지키는 것이고 고복은 떠나가는 영혼을 다시 불러들여 재생하기를 비는 초혼(招魂) 의식이다. 고복이 끝나고 초상난 것을 외부에 알리는 것을 발상이라고 한다. 습·염은 시신을 목욕시키

고[襲], 수의(壽衣)를 입히며[殮], 입관을 하는 것까지 포함한다. 성복은 복제(服制)에 따라 상주들이 상복을 입는 절차를 말하고 상복을 입고 나면 성복제를 지낸다.

상여가 상가를 떠나 장지로 출발하는 것을 발인이라 한다. 하관은 관을 묘를 쓸 구덩이에 관을 묻는 것이다. 하관이 끝나고 상주들이 집에 돌아온 후 혼백(魂帛)을 빈소에 모신다. 이후 담제(嬉祭)를 지내기 전까지 여러 제사가 있는데, 대표적인 것이 우제와 소대상이다.

우제는 초우제(初虞祭)·재우제(再虞祭)·삼우제(三虞祭)가 있는데, 초우제는 장사 당일 반흔한 혼백을 빈소에 모시면서 지낸다. 혼백은 신주(神主)를 만들기 전에 임시로 모시나 명주를 접어 영혼을 모신 자리에 두는 신위이다. 재우제는 보통 초우제를 지낸 이튿날 아침에 지낸다. 삼우제는 재우제 바로 이튿날 아침에 지내는데, 삼우제를 지내고 나서야 상주는 비로소 묘역에 갈 수 있다.

소대상은 소상(小祥)과 대상(大祥)으로 나뉘는데, 소상은 초상으로부터 13개월째 되는 날 지내는 제사로 제사 방식은 우제와 비슷하다. 먼 친척도 오고 문상객(주로 초상 때 조문 오지 못한 사람)도 많이 오므로 음식을 많이 장만해 대접한다. 대상은 초상으로부터 25개월째 되는 날에 지낸다. 소상 때보다 손님이 많이 오는 큰 행사이다. 보통 대상이 끝나면 사당이 있는 경우, 신주는 사당에 안치하고 영좌는 철거한다. 담제를 따로 지내지 않는 경우는 이날 바로 탈상하고 상기(喪期)를 끝내기도 한다. 「상례 소대상」은 여러 장례 절차 중 마지막에 해당하는 소대상을 그린 것이다.

이러한 상례 절차는 조선 중기 이후 유교의 영향 아래 성립되었다. 그 이전 시기의 상례 절차는 어떠하였는지 변천상을 살펴보자. 먼저 선사시대의 상례 문화를 살펴보는 방법은 분묘에 대한 고고학적 발굴을 통해 장법을 추정하는 정도이다. 선사시대는 구석기시대부터 초기철기시대를 말하는데, 이 시기의 장법에서 가장 보편적인 것은 토장(土葬)이다. 청동기시대 이전 묘제나 옹관묘에서 대체적으로 관찰되는 공통점은 동침(東枕)한다는 것이다. 장법에서 동침이란 시신의 머리를 동쪽으로 두고 발을 서쪽으로 두는 것이다. 청동기시대부터 초기철기시대에 걸쳐 새로 퍼진 토광목곽묘에서는 남북을 장축으로 북침(北枕)하였다. 이러한 무덤은 위만조선과 낙랑군 시대의 권력자들의 무덤으로 추정된다. 동침이 유교가 들어오기 전 토착적 관념에 의한 것이라면, 북침은 유교의 관념에 의한 것이라고 해석한다.

삼국 이전 시기 상례에 관한 문헌기사는 간략한 사실만을 전한다. “부여(夫餘)에서는 죽은 사람은 살아 있는 사람과 함께 묻으며 곁은 사용하고 관은 사용하지 않는다. 그들의 거상(居喪)은 남자와 여자 모두 순백색의 옷을 입고 부인은 패옥을 치운다.”라고 『진서(晉書)』에 기술되어 있다. 이 시기부터 이미 거상의 풍습이 시작되었음을 알 수 있다. 『삼국지』 권30 『위서(魏書)』에서는 변진(弁辰)의 장례 풍습을 기록하였는데 “커다란 새의 깃털로 송사(送死)하였으니 그 의미는 죽은 사람을 하늘로 날아오르게 하려는 것이다.”라고 하였다. 일종의 영혼불멸에 관한 신앙으로 보인다.

삼국시대의 상례 절차는 다음 사료들에서 대략적으로 보인다. 『수서(隋書)』에 의하면 “죽은 사람의 관을 3년간 옥내(屋內)에 안치하였다가 길일을 택하여 장례를 치렀고, …… 초종에 곡읍(哭泣)하다가 장례를 할 때는 고무(鼓舞)하고 음식을 연주하여 망자를 보냈으며, 매장을 마치면 모두 사자의 생시 옷과 노리개, 수레와 말을 취하여 묘 곁에 두고 장례에 모인 사람들이 다투어 가지고 갔다.”라고 하였다.

『수서』나 『북사(北史)』의 신라 기사에는 “사람이 죽으면 관을 쓰며 염을 하고 장사를 지내고 무덤을 만들었다.”라고 하였다. 관을 사용하고 염을 하여 장사하고 무덤을 만들었다는 것은 화장이 아니라 토장 혹은 매장을 한 것을 의미한다. 아마도 백제와 고구려도 이

와 같았을 것으로 추정된다. 다만 『삼국사기』에는 고구려 민중왕(閔中王)을 석굴에 장례했다는 굴장(掘葬)의 기사가 전한다.

『주서(周書)』나 『북사』의 백제 관련 기사를 보면 거상과 관련하여 다음과 같은 기사들이 있다. “부모와 남편이 죽은 사람은 삼년 동안 상복을 입고 나머지 친족들은 장례가 끝나면 복을 벗는다.” 백제의 이러한 상제는 고구려와 똑같은 것이다. 『당서(唐書)』에 의하면 고구려에서는 “부모상을 당하여 3년 동안 복을 입었으며 형제의 상에는 달을 넘겨서 벗었다.”라고 하였다. 『수서』에 의하면 부모의 상과 남편의 상에 모두 3년 동안 복을 입었다는 기사가 있고 형제에 대해서는 3개월 입었다고 하였다. 이렇듯 상복을 입고 거상하는 의례가 삼국의 풍습으로 기록되어 있는데, 이것은 유교식 상례의 수용 결과로 보인다.

신라에서는 제22대 지증왕 때인 504년(지증왕 5)에 일련의 개혁 정책을 반포하며 유교적 상제의 보급이 이루어졌다. 이때 상복법이 공포되었고, 순장을 금하고 시법(諡法)을 시행하였다. 『수서』의 “부모·처자의 상에 1년 동안 복을 입었다.”라는 기사가 지증왕 대 제정된 상복제의 내용을 가리키는 것으로 보는데 중국의 제도를 도입하였어도 상복 기간을 모두 1년으로 한 것은 신라의 실제 생활의 반영으로 보인다.

이러한 기사들로 미루어볼 때 삼국시대 상례 관련 기사들은 주로 장법과 상복제도가 비중이 크고 구체적인 상례의 절차를 알려주는 자료는 희귀하다고 할 수 있다. 불교가 신라에 수용되면서 화장법도 행해졌다. 제28대 법흥왕 대 불교가 공인되었는데, 문무왕을 시작으로 총 여덟 명의 왕이 화장을 하였다. 신라시대 왕들의 화장은 불사(佛寺) 안이나 불사 근처에서 행해졌다.

『고려사』 「예지」에는 유교식 상례와 상복제도가 공식적 의례로 공표되어 있고, 역대 왕들이 이를 시행하도록 명령하거나 권유한 기록이 있다. 하지만 실제의 상례 풍습이 철저하게 유교식으로 지켜진 것은 아니었다고 생각된다. 상례문화가 완전히 유교식으로 바뀐 것은 조선 중기를 지나서였다.

『고려사』 「예지」에 나오는 일반적 상례 순서는 공후(公侯) 이하는 사망 후 3일에 장례를 지내고 13개월 후에 소상, 25개월 후에 대상, 27개월에 담제를 지내는 것으로 되어 있다. 고려시대의 상례 기간은 국가의 제도는 부모상을 3년으로 규정하였으나, 실제로는 100일 정도로 보는 견해와 불교식 화장법이 일반화되어서 상례 기간이 일정치 않았다는 견해가 있다. 원의 지배를 받으면서 수용된 성리학의 영향으로 부모상을 27개월로 하려는 움직임이 성리학자들 사이에서 나타나지만 이러한 상례 기간을 지키지 못하게 하는 요인들이 있었다.

『고려사』 「예지」는 다섯 가지 복제의 서두마다 최대 100일의 급가일수(給暇日數)를 표시하고 있는데, 이 일수를 마치면 현직으로 복귀하는 것이 의무로 되어 있었다. 또 왕실에서는 이일역월(以日易月)의 상례 기간의 축소가 행해지고 있었다. 그리하여 현실적으로는 100일이 지나면 관직에 복귀하였던 사실들이 관찰된다.

고려시대에는 제도로는 유교식을 규정하였으나, 실제로는 불교식 상례문화가 대단히 일반화되어 있었다. 불교식 상례는 시신을 화장하는 것인데, 사망에서 화장까지의 기간은 2일에서 26일까지 일정하지 않았다. 화장을 마치면 길일을 택하여 습골(拾骨)하는데 사망한 뒤 3일이나 8일 만에 하기도 한다. 습골한 뒤에는 유골을 불사에 봉안하여 공양하였고, 이를 권안(權安)이라고 한다. 권안 기간은 2개월부터 1년 이내가 많으나, 1년 이상 최고 76개월도 있다. 권안 기간 동안 봉안의식은 가족이 불사를 찾아 승려의 주도하에 제사를 지내는 형태가 일반적이었다고 생각된다. 권안이 끝나면 매골을 한다. 사망부터 매장의 기간이 3일부터

5개월에 걸쳐 있는 것이 고려시대의 전반적인 현상이지만 길게는 2~3년, 심한 경우는 6~7년의 사례도 있다. 이 때문에 오복제가 현실적으로 가능했는지 의문이 있다.

고려시대 상례의 또 다른 특징은 오복제보다 여묘제(廬墓制)가 더 보편화되었다는 것이다. 고려조는 여묘의 강조와 권장으로 효 의식을 고취하고자 노력하였다. 당시에는 삼년상을 여묘삼년과 동일시하였을 것으로 보이고, 여묘제가 국속(國俗)으로 정착된 것도 이 시기로 보인다.

조선시대에는 불교 의식을 유교 예제로 대체하려는 노력 등으로 조선 개국 후 150여 년 뒤에는 유교 의례가 정착되기에 이른다. 사람들의 『주자가례(朱子家禮)』의 철저한 준행과 연구를 바탕으로 예학이 발달하였다. 조선시대에 이르러 상례문화의 변화는 화장에서 매장으로, 법제적 오복제에서 실제적 오복제로, 불사에서 진행되던 상·제례가 가와 가묘로 바뀐 점이다.

18세기 들어 실학자들은 『주자가례』에 기반을 둔 성리학자들의 예설을 비판하고 개정하기도 하였는데, 실학자들이 기존 예설을 비판한 이유는 사서인(士庶人)에게까지 『주자가례』의 예를 적용할 경우 경제적 파탄이 일어나기도 했던 점에 있었다.

참고문헌

강구율, 「한국의 유가상례문화 간술」, 『선비문화』 17, 남명학연구소, 2010.

유권중, 「한국에서의 상례문화의 전개」, 『유교사상연구』 15, 한국유교학회, 2001.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

소상(小祥)은 13개월째 되는 날 첫 기일(忌日)에 지낸다. 상주들이 하루 전날 목욕재계를 한 다음 연복(練服)을 준비한다. 남자 상주는 수질(首絰)을, 여자 상주는 요질(腰紵)을 벗는다. 연복이란 상복을 빨아서 다듬은 것을 말한다. 먼저 축관이 신주(神主)를 내어 모시고, 상주들이 영좌(靈座)에 들어와 곡을 한다. 다시 나와서 연복으로 갈아입은 다음에 다시 곡을 하고 들어가서 소상제를 지낸다. 이때부터는 아침저녁으로 곡을 하지 않고 삭망(朔望; 초하루·보름)에만 곡을 한다. 그리고 비로소 과일도 먹기 시작한다. 대상(大祥)은 25개월째 되는 날, 즉 두 번째 기일에 지내는데 모든 절차는 소상 때와 같다. 다만 축관이 신주를 사당에 모시며, 상제들은 곡을 하고 뒤따라 사당 앞에 이르면 곡을 멈춘다. 영좌를 철거하고, 지팡이는 깨끗한 곳에 버린다. 대상은 슬픔이 완전히 가셨다는 것이다. 대상이 지나면 첫갈·간장·포(脯) 같은 것을 먹을 수 있고 일상생활로 돌아오지만, 색깔 있는 옷 등은 담제(禫祭; 대상을 치르고 2개월 뒤 제사)를 지낸 이후에 입을 수 있다.

「상례 소대상」은 소대상의 제사상에 제물을 차린 모습을 묘사하였는데, 아마 소상과 대상의 제사상이 동일하니 제목을 ‘소대상 제사하는 모양’으로 한 것 같다. 병풍을 친 다음 앞쪽 영좌에 신주를 놓고, 제사상 양쪽에 촛대를 놓고 과일·포·등 제물을 올려놓았다. 그 앞에는 향로, 향합, 술병과 술잔을 준비해놓았다. 제사상 양쪽에 축관이 흰색 도포를 입고 서 있고, 집사가 제물을 들고 오는 것을 받아 진설하려 하고 있다. 제물을 들고 온 사람은 창의(擎衣)를 입었는데, 뒤로 동여매어 안전하고 편안하게 제물을 옮길 수 있도록 하였다. 만상제로 보이는 사람은 상복을 입고 지팡이를 짚고 곡을 하는 모양이다. 그 옆쪽 사람은 두건을 쓰고 도포를 입은 것으로 보아 가까운 친척으로 보인다.

조선시대 『주자가례(朱子家禮)』의 유교적인 이념에 따른 소대상은 일반적인 관습과 차이가 있다. 특히, 삼년상인 대상은 민간에서 거의 지켜지지 않아 1년이나 몇 달 후에 탈상하고 일상생활로 돌아갔다. 또한 신주를 모실 가묘(家廟)를 세우도록 규정하였으나, 백성들은 어려운 살림살이에 세우기를 꺼려하였다. 하지만 집이란 공간이 산 사람과 죽은 사람이 함께하는 곳으로 여겨져 살림집과 사당이 집안에 함께 있었는데, 이는 죽음은 삶의 연속이고 조상은 늘 함께 있다는 유교적인 관념을 반영한 것이다.

참고문헌

이광규, 『한국인의 일생』, 일조각, 1985.

장철수, 『한국 전통사회의 관혼상제』, 한국정신문화연구원, 1984.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

37. 「소금가마[鹽造之人]」



【기본사항】

김준근(金俊根), 19세기 말, 종이에 수묵, 18.8×16.6cm, 오스트리아 비엔나민족학박물관 (Austrian Museum of Folk Life and Folk Art, Wein)

【음식문화】

한반도의 기후 조건은 봄, 여름, 가을, 겨울 사계절이 뚜렷하다. 겨울을 낀 늦가을에서부터 초봄까지는 춥기 때문에 쌀농사가 바탕인 백성들은 10월부터 그 이듬해 2월까지 약 5개월 동안 소금을 이용하여 만든 저장음식을 먹어야 했다. 더군다나 거의 대부분의 먹을거리도 계절성이 있어, 이들의 가공은 소금을 사용하거나 건조시키는 방법이었다. 이렇듯 많이 필요했을 소금은 어떻게 만들었을까 『세종실록』을 통해서 유추해보자.

"동해는 바닷물을 바로 조리니까 갈아엎어서 조수(潮水)를 취하는 어려움이 없지만, 남해로부터 서해까지는 반드시 상현(上弦)과 하현(下弦)의 조수가 물러날 때를 기다려 세 차례에 걸쳐 소를 부려 갈아 조수를 취하니 그 어려움이 밭갈이의 배가 되고 소금 구울 때에는 밤낮으로 쉬지 못합니다. "

한 달에 상현과 하현 기간인 12일 정도, 바닷물이 물러간 다음에 만들어진 염전 바닥을 썩래를 매단 소를 이용하여 하루 3회씩 갈아엎고 그 위에 바닷물을 골고루 뿌려 증발시켜

소금기가 농축된 짠 흠을 만들고, 이 짠 흠에 다시 바닷물을 부어 진한 소금물을 만든 다음 이 소금물을 솥에 담아 끓여 조림으로써 소금을 생산합니다.

국가는 소금 제조장인 해안의 소금가마[鹽釜·鹽釜]를 점유하여, 생산된 소금을 실물로 징수함으로써 국가와 왕실의 수용(需用)으로 충당하였다. 일반 민중은 관염(官鹽)을 불하(拂下)받거나, 고구려 미천왕(재위 300~331)이 젊었을 때 동촌(東村) 사람 재모(再牟)와 함께 소금장수를 하면서 망명생활을 하였듯이 사염(私鹽)을 물물교환 방식으로 사들여 사용하였다.

소금 제조장을 소금가마라 한 까닭은 바닷물의 소금 농도가 3%이므로 소금기가 묻은 염전의 갯흠을, 조수가 밀려오고 물러날 때 반복하여 써래로 뒤집어 말려서 짠 기운이 완전히 배었을 때 다시 바닷물을 부어 녹여 염도 15도 정도의 소금물을 얻는데, 이 소금물을 구철(鈎鐵) 장치를 이용하여 서까래에 매단 소금가마에 담아 조려 소금 결정을 얻었기 때문이다.

소금가마에 짠 소금물을 담아 불을 때어 조린다 하여 화염(火鹽), 자염(煮鹽), 전오염(煎熬鹽) 등의 다양한 명칭이 생겨났다. 이러한 화염 제조에는 많은 땀감이 필요하고 해변이 확보되어야 하였다(50정보의 염전에 3,500정보의 소나무 밭이 필요함). 따라서 생산비에서 연료비와 인건비가 큰 비중을 차지하여 총 비용의 2/3 이상이 넘었다. 소금을 생산하는 일은 해변 주위에서 나는 많은 땀감(나무)을 필요로 하는 국가 규모의 조직적인 대량 생산 체계가 확립된 산업이었다. 생산되는 소금양은 하루를 기준으로 염분(鹽盆) 하나에 1가마 정도 이었고, 한 염분에 동원되는 인원도 5명 이상이나 되었다.

동해에서의 소금 제조 방식과 같은, 곧바로 바닷물을 끓여 졸여서 얻어지는 소금양은 염전을 사용한 것보다 양이 훨씬 적었다. 그래서 소금은 대단히 귀했다.

신라에 이어 고려 역시 염분을 국가 소유로 삼았는데, 1308년(충선왕 원년)에 중앙 권력자와 지방 호족이 결탁하여 국가에 바치는 소금을 가로채고 사원에서 염분을 점유하여 국가 재정이 어려워지면서 국가가 전국의 염분을 수용하여 곳곳에 소금창고를 만들어 전매제 확립에 애썼지만, 소금 만드는 사람들은 관리들의 가혹한 세금 징수와 무리하게 빼앗는 것에 견디지 못하고 달아나는 일이 빈번하였다. 게다가 서해안 해변은 왜구의 침입으로 염전 유지가 어렵게 되어 극심한 소금 부족 상태를 겪게 되었다.

조선시대에도 염전을 이용한 화염 제조 방식은 그대로 이어졌다. 다만 가마는 대부분 무쇠로 만든 철부(鐵釜)를 사용하였다. 고려 말과 조선 초에 철부의 대량 생산이 가능해진 까닭이다. 갯흠에 반복하여 바닷물을 적셔서 뒤집어 말려 그 물을 철부에 담아 끓여 조리는 화염 제조 방법은 별 변화가 없이 이어졌다. 서해안과 남해안 각지에 조성된 염분은 그대로 쓰고, 조성되지 않은 염분은 새로이 만들어 부근에서 염한(鹽干)이라 부르는 인부를 징용하여 소금을 만들었다. 염한은 주로 염업에 종사하여 그 수입으로 생계를 영위하는 자로, 매년 정액의 소금세를 납부하는 것이 그들의 신역(身役)이었다. 개인이 사사로이 소유한 염분일 경우 한 염분당 평균 4가마의 소금을 징수하였다. 징수한 소금과 국가 소유 염분에서 나온 소금은 소금창고에 저장하여 필요한 때마다 방출하는 행정이 1907년 천일염이 생산되기 전까지 계속되었다.

어쨌거나 1700년대에 들어와서는 한 달에 12일 정도밖에 안 되는 작업 시간의 제약을 받지 않게 되었다. 그것은 제방을 쌓아 염전을 조성하는 방식이 채택되었기 때문이다. 조수간만의 차이가 크지 않을 때도 생산이 가능하였으므로, 여건만 허락된다면 더 이상 바닷물이 물러갈 때를 기다리지 않아도 소금을 생산할 수 있었다. 그러니까 한 달을 30일로 기준

했을 때 기존의 생산량보다 2배 정도 생산성이 증가되었다. 그러나 생산성이 증가되었다 할 지라도 하루 생산량은 소금가마 하나에 1가마 정도였기 때문에 여전히 값이 비쌌고 소금 1가마의 가격은 쌀값의 1/2 정도였다.

소금가마에 소금물을 담아 끓이기 위해서는 비를 피하기 위한 염막(鹽幕)이 필요하다. 1868년 충청남도 보령에서 염막 2좌(座)와 염분 20좌를 160냥에 방매하였다. 160냥은 쌀 53가마 값에 해당된다. 대충 염분 1좌의 값을 7냥으로 계산하면 쌀 2가마 값보다 약간 많다. 언뜻 보면 어장에 비하여 싼 것 같지만, 염분을 설치하고 나서의 펄감 비용과 인건비를 계산하면 염분에서 생산된 소금 값은 여전히 대단히 비쌀 수밖에 없었다.

그래도 전보다 쉽게 구하게 된 소금은 젓갈류의 생산과 유통을 더욱 쉽게 하였다. 이는 선박 제조술 발달에 의하여 생겨난 어획고의 증가와 함께 젓갈 유통에 결정적 요인이 되었지만, 『조선잡기(朝鮮雜記)』가 나왔던 1894년에도 여전히 귀한 존재가 되어 일본인이 본 조선인의 소금에 대한 생각을 다음과 같이 기술하였다.

"조선의 소금은 빛깔이 희백색이고, 여행할 때 구운 소금을 휴대하여 이것이 조미료가 되기도 한다. 여인숙 주인이 손님에게 구운 소금이 있는 것을 알고 청하므로 손님이 소금을 나누어주자, 주인은 소금을 약염(藥鹽)이라고 말하면서 깊숙이 보관하였다."

실로 오랜 세월 동안 내려오던 소금가마를 이용해 만든 소금 제조 방식은 천일염이 도입되면서 서서히 사라졌다. 천일염은 기존의 염전식에 바닷물의 염도가 6~7도 될 때까지 인공저수지에 저장시켰다가 그 물을 필요한 양만큼 수차(水車)로 돌려 증발지(蒸發地)로 유입시킨 다음 점차 증발시키면서 함수(鹹水)가 되게 하여, 그 함수가 결정지(結晶地)에서 소금으로 만들어지는 과정을 밟는다.

송화가루가 날리는 5월 하순부터 6월이 소금 생산의 적기이다. 태양만 내려쬐는 조건을 갖고는 소금 생산이 어렵다. 서해안 지역의 경우 태양과 건조한 북서풍이 불어야 된다. 남서풍이나 동남풍이 불면 비가 올 조짐이고 생산에 막대한 차질이 생긴다. 비가 오기 시작하면 염전의 소금물은 소금물을 잠깐 보관하는 웅덩이인 함수 웅덩이[鹹水溜]로 빼들려야 한다. 이 함수 웅덩이는 소금밭 하나와 하나 사이에 일정한 크기와 간격으로 만들어져 있다. 함수 웅덩이에 보관한 소금물은 염도가 높아 빗물이 소금물 위에 뜨기 때문에 아무리 비가 와도 빗물과 섞일 염려가 없다. 날씨가 개면 위에 뜬 빗물만 빼내면 된다. 한밤중에 폭우가 내릴 경우 잠자다 말고 나와 염전의 소금물을 함수 웅덩이로 빼들려야 하므로 비가 오면 '송아지는 들여 매고 염아니[鹽手]는 내미는 것'이다.

천일염전은 지중해의 시실리 섬에서 10세기에 시작되어 지중해 일대에 보급되었다. 이탈리아 선교사가 강희(康熙, 1662~1722) 연간에 중국에 천일염 제조법을 전하였다. 이후 중국은 천일염으로 바뀌면서 소금 생산량이 획기적으로 증가하였다. 소금 부족을 겪고 있던 한말 1902년(고종 39)에서 1903년 사이 값싼 중국의 천일염이 수입되었다. 종래 소금가마를 사용해서 만든 화염을 국가가 독점하여 국가 재정을 마련했던 조선 정부로서는 수입 천일염으로 화염 제조가 밀려나자 대책을 마련하여야 했다. 그래서 1907년 정부 차원에서 일본인 기술자를 고용하여 인천 주안에서 100정보 정도의 염전을 조성하여 시험적인 생산을 하게 하였다. 결과는 대성공이어서 그 후 일본에 의해 천일염은 전매사업으로 추진되었고 소금은 대부분 천일염이 차지하게 되었다. 민영화된 것은 1962년의 일이다.

1937년 통계 자료에 의하면 당시 총 소금 소비량은 약 35만kg이었다. 그중에서 50% 정

도인 약 17만kg은 국내산 천일염, 약 14만kg은 중국 수입염, 나머지 약 4만kg은 재래식 화염으로 충당하였다. 당시 태안과 보령 등지에서는 그때까지만 하여도 화염을 만들고 있었던 것이다. 천일염전은 전매국(專賣局)에서 경영하여 계속 개발되었으나, 1963년 10월 대한염업주식회사라는 국영 기업체로 넘어갔다.

특등염이란 25도에서 30도의 염도와 88% 이상의 순도를 가진 소금으로, 보기에도 결정이 단단한데 보통의 천일염은 80~83%의 순도였다. 우리나라의 소금 결정체는 저온다습한 환경 탓에 염전 단위 면적당 생산량이 적고 결정도 성숙되지 않은 상태에서 채염되었다. 그래서 불순물이 다량 함유된 저질염이 생산될 확률이 높았다.

소금 불순물을 간수라고 흔히 말한다. 간수는 염화마그네슘, 칼륨화합물, 칼슘화합물, 요오드 등의 성분으로 되어 있다. 염화마그네슘은 소금에 밀착되어 습기를 흡수함으로써 소금을 진득하게 하지만, 마그네슘은 김치를 만들 때 채소의 조직을 긴장시키고 장 발효에서 효모균의 번식을 돕기도 한다. 김치를 담글 때 정제한 재제염(再製鹽)보다 정제하지 않은 자연염에 대한 향수가 남아 있는 것은 이 때문이다.

재제염은 천일염에 포함되어 있는 불순물인 간수를 제거 용해시켜 먹을 수 있는 소금으로 다시 만든 것이다. 이 재제염의 염도가 88%이다. 또 자연염을 불에 구우면 염화나트륨은 안정되고, 염화마그네슘은 분해하여 물에 녹지 않는 산화마그네슘이 되어 쓴맛이 없어진다. 재제염을 다시 정제하여 1%의 탄산마그네슘(MgCo3)을 넣어 까칠까칠하게 만든 것이 이른바 식탁염이다. 방신영이 『조선요리제법』을 냈던 1917년경에 이미 재제염과 식탁염이 있었다. 재제염은 재렴, 식탁염은 식탁렴, 천일염전에서 생산된 소금은 호렴(胡鹽) 또는 청렴(淸鹽), 종래의 화염은 본렴이라 하였다. 천일염이 처음에 청나라로부터 수입한 것에서 비롯된 명칭이다. 『조선요리제법』에 나와 있는 각 소금의 특징에 대해 살펴보자.

"본렴, 해렴이라고 하는 것이니 바다의 짠물을 이용하여 끓여서 만드는 것이다. 호렴, 호렴은 덩어리 소금이니 장 담그는 데 쓰고 김장 절이는 데 쓰기에 좋으니라. 재렴, 이는 호렴을 끓여서 정제하여 만드는 것이니 희고 깨끗하며 맛은 몹시 짜지 않아 좋으니라.

식탁염, 가루와 같이 만든 것이니 볶아서 정제하여 만든 것이다. 음식에 직접 넣어 먹는 것은 매우 좋고 상에 올려놓을 경우에는 이것이 매우 좋으니 식료품 상점에서 파나니라."

1800년대 말의 작품으로 보이는 「소금가마」는 구철 장치를 이용하여 서까래에 매단 철로 만든 소금가마에 15% 정도의 바닷물을 부어 조리는 장면이다. 2명의 염한이 머리에 끈을 묶고 일하고 있다. 땀받이 끈일 것이다. 한 명은 땀감을 넣어서 열심히 불을 때고, 나머지 한 명은 열기가 골고루 닿게 저어주고 있다.

화염(전오염)은 이렇듯 고된 작업의 결과물이었다.

참고문헌

『삼국사기(三國史記)』

『세종실록(世宗實錄)』

『朝鮮의鹽政』

『조선잡기(朝鮮雜記)』

국립민속박물관, 『어촌민속지』, 1996.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.
 방신영, 『조선요리제법』, 한성도서주식회사, 1917.
 한국역사연구회, 『조선시대 사람들은 어떻게 살았을까』, 청년사, 1996.
 김상보, 「충남의 젓갈과 식해 문화」, 『충남의 민속문화』, 국립민속박물관, 2010.
 이종길, 「어촌생활」, 『조선시대 생활사』, 역사비평사, 2000.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「소금가마」는 소금을 건조하는 모습을 그린 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업 화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘鹽造之人’이라는 한자가 쓰여 있으며 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근의 풍속화에서 화제(畫題)가 한자로 쓰였을 경우 한지에 수묵으로 그려진 것이 많다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

인류가 소금을 이용하기 시작한 것은 기원전 6000년경으로 추정된다. 유목생활을 하던 원시시대에는 우유나 고기를 먹음으로써 그 속에 들어 있는 소금 성분을 자연스럽게 섭취할 수 있었다. 그러나 점차 농경사회로 바뀌면서 식생활이 곡류나 채소를 위주로 바뀌게 되어 따로 소금을 섭취해야 했다. 우리나라에서도 언제부터인지 확실하지 않지만 오래전부터 소금을 만들기 시작했다. 즉 삼국시대에 이미 소금이 있었으며 공물로 사용되기도 하였다. 『삼국사기』 미천왕조에 “왕이 젊었을 때 소금장사를 하면서 망명생활을 하였다.”는 기록이 있다.

소금은 지구상의 어느 곳이나 존재한다. 특히 국토의 삼면이 해안인 우리나라는 제염법에 적합한 지리적 조건을 가진 나라이다. 우리나라는 1907년 태양과 바람을 이용하여 수분을 증발시켜 소금을 결정화하는 방법인 천일제염이 시작되기 전에는 전부 화력에 의한 전오제염법(煎熬製鹽法)에 의존해왔다.

「소금가마」는 아마 해수직자법인지 염전법인지 알 수 없으나, 전통적인 전오제염법을 보여주고 있다. 김준근이 주로 해안이 인접한 강원도 원산에서 활동했기 때문에, 그 지역에서 흔히 볼 수 있던 광경을 그렸을 것이다. 그림 속에서 한 명의 남자가 큰 가마솥의 넘실거리는 무언가를 짓고 있는 것으로 보아 바닷물을 끓이고 있는 것으로 여겨진다. 나머지 한 명의 남자는 아궁이에 땀감을 밀어넣고 있다. 전오제염법은 과도한 노동력이 소요되고 땀감으로 목재를 사용함으로써 삼림 황폐화 등 많은 문제점이 발생해 생산에 한계가 있었다. 이 때문에 연료 문제 해결과 소금을 자급하기 위한 새로운 제염기술의 도입이 필요하게 되었고, 이에 따라 1907년 천일제염법이 새롭게 도입되면서 전오제염법은 점차 사라졌고 1961년에 사실상 소멸되었다.

「소금가마」는 오스트리아 비엔나민족학박물관의 소장품이다. 이곳에는 총 109점의 풍속화가 소장되어 있다. 크기, 종이의 재질, 화제의 표기, 낙관의 여부, 채색의 여부 등 다양한 형식의 김준근 풍속화가 섞여 있다. 특히 종이에 수묵으로 그린 크기가 큰 풍속화(세로 28.5cm, 가로 42.0cm) 10점은 덴마크 코펜하겐국립박물관의 것과 유사하게 많은 인물들이 등장하며 짜임새 있는 구성을 보인다. 이 그림들 각 뒷면에는 도장 하나가 찍혀 있는데, ‘K.

K Collection', 즉 오스트리아 황실(Kaiser King) 컬렉션이 1887년 여러 개의 박물관으로 분산되면서 김준근의 그림들이 오스트리아 비엔나민족학박물관으로 이관될 때 출처를 표시하기 위한 것이라고 한다. 따라서 1887년에 왕실 컬렉션의 도장이 찍힌 풍속화들은 적어도 1887년 이전에 구입되었을 것으로 여겨진다. 이 도장이 찍힌 그림은 도식적이지 않고 활달한 필선을 보이고 있어 독일 함부르크민족학박물관이나 덴마크 코펜하겐국립박물관 소장본과 마찬가지로 김준근의 초기 작품일 것으로 추정된다.

반면에 1957년에 등록된 풍속화 중 「갯진난 모양」, 「씻진난 모양」 등은 김준근의 인장이 찍혀 있지 않은데다가 화제도 세로로 쓰여 있으며, 양식이 김준근의 활달하면서도 거친 필치와 반대로 부드러우면서도 유연한 필치를 보이고 있어 일반적인 김준근의 풍속화와는 차이가 있다. 그러나 풍속도상이나 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등의 인물 특징은 김준근과의 관련을 짐작할 수 있다. 아마 김예호의 경우처럼 김준근과 함께 풍속화를 제작했던 또 다른 화가의 그림일 가능성이 높다.

참고문헌

고승제, 『근세 한국산업사 연구』, 대동문화사, 1959.

이봉희, 『천일제염공업』, 행림서원, 1950.

이성우, 『고려 이전 한국 식생활사 연구』, 향문사, 1978.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「소금가마」는 소금을 생산하고 있는 모습을 그린 것이다. 전근대 시기 우리나라에서는 바닷물을 이용해서만 소금을 만들었는데, 자염(煮鹽)이라는 표현대로 가마에 짠물을 담아 끓이는 전오제염(煎熬製鹽)이었다. 소금을 만드는 방법에는 바닷물을 직접 끓이는 해수직자식(海水直煮式) 제염과 염전을 통해 염분 농도가 높은 함수를 만들어 끓이는 염전식 제염이 있었다. 간만의 차이가 거의 없는 동해안에서는 직자법, 간만의 차이가 큰 서남 해안에서는 바닷물이 완전히 빠져나가는 상현과 하현 조급에서만 치전이 가능한 염전법이 주로 사용되었다. 그러나 서남 해안 전역에서 염전법만이 쓰인 것은 아니었다. 고성과 거제도에서는 17세기 후반에도 직자법이 잔존하고 있었다.

소금은 인간 생활에 반드시 필요하고 판매하면 이익이 많이 남으므로 중국의 경우 국가가 소금을 전매(專賣)하였다. 소금을 전매한다는 것은 국가가 소금의 생산을 독점하여 유통시키거나 소금 유통 과정을 국가가 장악하는 것을 말한다. 우리나라에서도 고려시대까지 국가가 소금을 전매하였다. 충선왕 대 사원과 궁원(宮院), 세력가들이 염분(鹽盆)을 사유하고 세금을 내지 않자 국가에서 모든 염분을 관리하고 자염에 종사할 염호(鹽戶)를 군현에서 징발하였다. 이 염호의 염한(鹽干)이 생산된 소금을 국가에 바치게 하였다. 이렇게 납부한 소금을 국가가 소금창고에 보유하고 있다가 백성들이 포를 내면 소금을 주는 방식이었다. 그러나 소금의 공급이 원활하지 않아 염호들은 도산하여 도망갔고 백성들은 포를 내고도 소금을 받지 못하였다. 이러한 이유로 몰래 소금을 굽거나 밀매하는 현상이 일어났다. 이것은 소금 전매제의 뿌리를 흔드는 것이었다.

그리하여 조선시대 소금 정책은 건국 이후부터 말까지 전매제의 포기(廢止)에 있었다. 이것은

『조선경국전』 「부전(賦典)」 염법조(鹽法條)에 나와 있는데 기존에 소금 값을 고정적으로 정한 대신 때에 따라 값이 변화될 수 있다고 규정한 것이다. 때에 따라 값이 변화될 수 있다고 한 것은 국가가 소금의 사거래를 인정한 결과였다. 조선 전기에도 여전히 염호가 소금을 생산하여 국가에 바쳤으나 민간의 사자(私煮)를 억압하는 것은 그만두기로 한 것이다. 국가는 민간의 염분 소유 및 염의 생산, 매매를 허용하는 대신 사염세(私鹽稅)를 수취하였다. 기록을 보면 사염세는 1394년(태조 3) 정월부터 거두고 있었음이 확인된다.

『경상도지리지』의 세종 초년 염분 상황을 보면 장기현(長鬐縣)의 경우 공염분(貢鹽盆)이 39개, 사염분이 50개, 수군이 소금을 만드는 염분이 4개로 나온다. 공염분은 염한이 소유한 것이고, 사염분은 사염인이 소유한 것이다. 이 시기 경상도 지역 염분 수의 비율을 보면 공염분이 약 70%, 사염분이 약 26%, 수군이 소금을 만드는 염분 즉 군수염분(軍須鹽盆)이 약 4%이다. 조선 초기 소금 생산에서 염간의 비중이 높았던 것을 알 수 있다.

염간은 신역으로 소금 생산에 종사하였는데, 염간이 소금을 만드는 염분은 염간의 소유였다. 그리하여 규정된 액수의 염을 납부하고 나머지 염은 임의대로 판매할 수 있었다. 국가가 전적으로 소유하는 염분은 군수염분으로 볼 수 있다. 사염인은 종류가 다양했는데, 크게 보면 관리들이 염분을 사적으로 설치한 경우와 섬이나 연해 지역에서 영세하게 소금을 생산하는 경우였다. 세종 대 군자(軍資)와 의창곡의 부족을 메우기 위한 근본적인 대책으로 염법의 수립이 시도되었는데, 요지는 기존의 염분을 모두 국가에 소속시키자는 것이었다. 그러나 이 시도는 기존 사염인들이 소금 생산을 전폐하여 소금 값이 급등하면서 결국 시행되지 못하였다.

임진왜란과 병자호란을 거치면서 국가 재정이 악화되어 다시 소금의 전매제가 논의되었다. 이번에는 소금의 유통을 국가가 장악하려는 것이었다. 염철사(鹽鐵使)를 파견하여 유통을 장악하고자 한 것인데, 소금을 생산하는 고을 수령 등의 비협조로 염세 징수가 어려웠고, 염세를 징수하는 관리들의 비리로 염철사 제도는 1년도 되지 못해 폐지되었다. 이후에는 지방관에게 소금을 판매하게 하였는데, 이것도 큰 문제를 낳았다. 지방관이 일반 장사꾼들의 소금 판매를 막고 소금 값을 배로 올려 판매를 한 것이다. 판매가 부진하면 백성들에게 형벌을 내리며 강매하기도 하였다. 이러한 이유로 이것도 폐지되고 후에는 조도사(調度使)를 파견하여 어염세를 걷게 하였다. 조도사는 어염세로 걷은 소금 등을 판매하여 국가에서 필요한 물품을 구매하고, 이에 나아가 다양한 상업 활동을 하였다. 이것은 일반 백성들과 이익을 다투는 결과를 낳았다. 인조반정 이후 국가가 소금 유통을 장악하려 했던 것을 폐지되고 국가는 소금 생산에만 세금을 부과하여 호조가 관할하게 하였다. 즉 염분에만 세금을 부과한 것이다. 그러나 소금은 유통 과정에서 이윤이 더 많이 났기 때문에 이러한 세금 징수는 효율적인 재정 확충 방법이 아니었다. 염분에만 세금을 징수하는 것은 조선 말기까지 계속 이어졌다.

조선의 자염 생산체제는 일제강점기 일제가 천일염 제법을 도입하면서 붕괴되었다. 일제는 식민지 경영의 재원으로 소금을 전매하여 세입을 확보하고자 했다. 또한 식민지에서의 원료 생산에서 소금도 곡물과 함께 포함시켰다. 소금은 공업생산에서 필수적이었기 때문이다. 일제는 자염에 대한 염세 규정을 제정하여 자염 생산 염민을 압박하는 한편, 천일염의 관영 계획을 추진하였다. 그러나 이에 대해 천일염을 민영으로 해야 한다는 주장이 강하게 제기되었다. 이 주장의 주요 내용은 천일염 생산을 경기, 황해, 평안도의 일부 지역에서만 행하게 되면 종래 소금 생산의 60%를 차지하던 전라, 경상도를 배제하게 된다는 것이었다. 결국 전라, 경상도의 제염업이 몰락하고 염민들이 실업에 이를 것이라는 주장이었다. 더구

나 천일염을 관영으로 운영하면 서해안의 염민들도 몰락할 것은 분명했다.

이러한 주장에도 일제는 천일염 사업을 강행하였다. 1907년 일제는 헤이그밀사사건의 책임을 물어 고종을 강제로 퇴위시키고 한일신협약을 강제로 체결하여 차관정치를 실행하였다. 차관정치를 실행하면서 경제의 각 부분을 식민지 경영에 맞게 재편하였는데, 제염업시협장이 건설되고 이에 기초한 대단위 천일염전의 구축이 1907년 이후 진행되었다. 일제는 인천 주안과 평안도 광양만에 천일염전을 구축하였는데, 이에 소요되는 비용을 일본으로부터의 차관으로 메웠다. 이것은 한국 정부가 일본에 경제적으로 예속되는 요인이 되었다. 천일염전의 규모가 커지면서 1910년대 말에는 1억 근에 가까운 천일염이 생산되기 시작하였다. 게다가 일제가 국가제도로 천일염을 보호하고 천일염을 선전한 결과 천일염은 상당히 많은 판로를 확보하여 자염 시장을 잠식하였다. 19세기 말까지 소금 생산력을 향상시키려던 내적 원동력은 상실되고 종래 제염지는 대단위로 폐전에 이르렀다.

참고문헌

유승원, 「조선 초기의 염간」, 『한국학보』 17, 일지사, 1979.

유승훈, 「20세기 초 일제의 소금 정책과 생산체제의 재편」, 『국학연구』 6, 한국국학진흥원, 2005.

유필조, 「17, 18세기 전반 염업 발전과 염분(鹽盆) 사점」, 『한국사론』 36, 서울대학교 국사학과, 1996.

이육, 「16·17세기 ‘소금 전매제’ 시행론과 성격」, 『조선시대사학보』 21, 조선시대사학회, 2002.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

우리 속담에 “평양감사보다 소금장수”, “소금장수 사위 보았다”는 말이 있다. 이 말은 과거에 소금이 얼마나 귀한 것이었는지를 역설적으로 보여주는 것이다. 유목민과 달리 농경민족인 우리나라는 채소와 곡식을 중심으로 한 식습관 때문에 염분 섭취가 부족하여 예부터 짠맛이 나는 반찬을 많이 먹었다. 또한 삼면이 바다로 둘러싸여 소금을 생산할 수 자연적인 조건을 갖추어 염장 음식이 많이 발달하였다. 자염 생산은 보통 3월에 시작해 10월에 끝난다. 자염 생산이 가장 활발한 시기는 4~6월이며, 7~8월에는 장마로 소금 생산이 어려워진다. 천일염의 생산 시기도 비슷한데, 5~6월에 가장 많은 생산량을 보인다. 이것은 한반도의 기후가 봄철에 강수량이 적고 증발량이 많아지기 때문이다. 「소금가마」는 자염을 생산하는 모습으로 보인다. 소금가마는 구철(鈎鐵;쇠사슬) 장치를 이용하여 서까래에 매단 것이고, 가마는 무쇠로 만든 대형 솥이다 그림과 같은 화염 제조 방식은 고대부터 시작되어 근대까지 크게 변화하지 않고 그대로 이어졌다. 우리나라 사람들은 소금으로 젓갈, 소금에 절인 생선, 장아찌, 김치, 장류에 이르기까지 식염을 많이 사용하는 식품을 섭취해 왔다. 지금도 하루 평균 소금의 생리적 필요량인 약 0.5g보다 훨씬 많은 양인 15g 내외의 소금을 섭취하는 것으로 나타나고 있다.

참고문헌

김상보, 『우리 음식문화 이야기』, 북마르지, 2013.

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 기산풍속도), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

『한국세시풍속사전』, 국립민속박물관, 2007.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

38. 『기산풍속화(箕山風俗畫)』 중 「신부신랑 초례하는 모양」



【기본사항】

김준근(金俊根), 1889~1900년경, 비단에 채색, 28.0×32.0cm, 덴마크 코펜하겐국립박물관 (The National Museum of Denmark)

【음식문화】

고려 왕조까지 계속되어온 처가살이혼[婿入婚]은 1349년(충정왕 1) 공민왕이 노국공주와 결혼 때 북경에서 친영의(親迎儀)를 한 것이 계기가 되어 시집살이혼[嫁入婚]의 서막이 오르게 되었다.

처가살이혼이란 신랑이 정식으로 혼례를 올리기 전에 신부 집에서 묵었다가, 신부 집에서 신방을 준비한 3일째에 독좌(獨座)를 받는 것이다. 독좌 때는 신랑과 신부 사이에 행3배(行三杯)가 행해졌다. 1,500년 이상 지속되어온 처가살이혼은 고려 말 봉건적 신분제도와 가부장제적 질서 유지를 강화하고자 행한 일련의 개혁 조치에 따라 『주자가례(朱子家禮)』를 근거로 친영의로 채택되기에 이르렀다.

그러나 고려 말의 일련의 개혁 조치는 그 빛을 보지 못하고 다음으로 이어졌다. 1513년(중종 13) 유학자 김치운(金致雲)이 최초로 친영의를 행했지만, 기묘사화 때 조광조(趙光祖, 1482~1519)가 처단된 이후 친영의는 폐지되었다.

친영의란 납채(納采), 납길(納吉), 납징(納徵), 친영(親迎), 동뢰연(同牢宴), 현구고례(見舅姑禮)를 거쳐서 혼례가 완성되는 것으로 『의례(儀禮)』 「사혼례(士昏禮)」가 기반이 된 예법이다.

어쨌든 명종(재위 1545~1567) 대에 이르러 사민가(士民家)에서 신랑이 신부 집에 가서 동뢰연을 행한 다음, 이튿날 아침 신랑 집으로 와 시부모님에게 현구고례를 행하는 반친영(半親迎)혼이 상당히 광범위하게 보급되었다.

반친영 때 동뢰연을 위하여 차리는 상을 사민가에서는 초례상(醮禮床)이라 했다. 원래 초례란 친영에 앞서 신랑의 아버지가 신랑에게 초례(醮禮)를 행하면서 결혼의 도를 훈계하고 경계하는 초계(醮戒)를 말한다. 醮는 ‘초례 지낼 초’이다. 이 초례가 동뢰연에 차용되어 동뢰

연상을 초례상이라 하였다.

원래 신랑 집에서 치르는 동뢰연 때 차리는 동뢰연상은 특돈(特豚) 반 마리를 중심으로 서(黍), 직(稷), 석(腊), 어(魚), 급(漬), 장(醬), 저(菹), 해(醢)로 구성된 상차림이다. 이 특돈을 중심으로 차린 상차림이 처가살이혼에 젓어 있던 사회에서 반친영혼이라는 것이 생기면서 처가살이 혼속 상차림에 동뢰연상 상차림을 끼워 맞춘 것이 초례상이다.

성재(省齋) 신응순(辛應純, 1572~1636)이 1626년(인조 4) 초례상을 차려놓고 반친영으로 치른 차녀의 혼인 상황을 살펴보자.

"신부 집에서 방안에 자리를 마련하였다.

의자와 탁자를 동서로 마주 보게 놓았다. 신랑의 자리는 동쪽에, 신부의 자리는 서쪽으로 하였다.

나물, 과일, 술잔, 술잔 받침은 보통 의식 때와 같이 차렸다.

술병은 동쪽 자리 뒤에 놓았다.

또 탁자를 술병의 남쪽에 놓고 그 위에 합근배(合罇杯)를 합하여 놓았다.

방구석에 남북으로 각각 손 씻는 대야, 수건, 휘건(揮巾)을 놓았다.

막차(幕次)를 문밖에 설치하고 장막을 치고 방석을 깔았다.

신랑이 기러기를 머리가 왼쪽으로 가도록 안고 대청 아래에 이르러 북쪽으로 향하여 무릎을 꿇고 기러기를 내려놓았다.

신랑이 남쪽에서 손을 씻고, 신부는 북쪽에서 손을 씻었다.

신부가 두 번 절하자 신랑이 한 번 절하여 답하였다.

신랑이 신부에게 읍하고 자리에 앉았다.

종자가 술을 따르고 찬을 올렸다.

신랑과 신부는 술과 효(醴)를 제사하였다.

종자가 술을 따랐다.

신랑과 신부는 제사하지 않고 마셨으며 안주는 없었다.

종자가 합근배를 들어 신랑과 신부에게 나누어주고 술을 따랐다. 신랑과 신부는 제사하지 않고 마셨으며 안주는 없었다.

신랑이 방 밖으로 나가고 음식을 치워 방 밖으로 내놓았다.

신랑의 종자가 신부의 남긴 음식을 먹고, 신부의 종자가 신랑의 남긴 음식을 먹었다. "

제1잔은 신에게 올리는 술, 제2잔은 입가심을 위한 술, 제3잔은 영혼을 합하기 위하여 합근을 사용하여 마시는 술이 되며 술안주는 나물과 과일이다. 『성재집(省齋集)』에는 신랑과 신부에게 각각 차리는 술잔과 술잔 받침, 수저, 과일 5기, 나물 3기와 안주를 포함한 초례상이 구체적으로 기록되어 있다.

제3잔의 술과 합근배 사용 등은 친영의대로 한 것이지만, 상차림만은 고려 때에 행하던 방식 그대로 속례(俗禮)로 전개되었음을 보여준다.

임진왜란이 끝나고 나서도 여전히 반친영혼은 지속되었고, 과일과 나물로 차려진 초례상 상차림도 지속되었다. 이에 정약용(丁若鏞, 1762~1836)은 『여유당전서(與猶堂全書)』에서 어느 정도 절충된 반(飯), 병(餅), 갱(羹), 어, 저, 해, 닭 반 마리, 돼지 반 마리로 차릴 것을 제시하였으나 지켜지지 않았다.

「신부신랑 초례하는 모양」은 1800년대 말 김준근의 시절에도 반친영혼이 이루어지고

있었음을 보여준다. 상 위에 올려 있는 붉은 천에 싸인 기러기는 신랑이 신부 집에 올 때 갖고 온 것으로 머리가 왼쪽으로 가도록 안고 대청 아래에 이르러 북쪽으로 향하여 무릎을 꿇고 신부에게 준 그 기러기일 것이다.

초례상 위에는 홍사축 정도 되는 촛불 1쌍이 켜져 있는데, 사혼례(士昏禮)가 암시하듯이 해가 뉘엿뉘엿 질 때 신랑이 신부 집에 왔기 때문에 초례 치르는 시각은 어두워진 이후이므로 촛불이 켜져 있다.

상의 좌우에는 소박한 음식이 차려 있다. 특돈이 보이지 않는 것은 고려 때에 행하던 대로 속례로 이어온 결과이다. 술잔 받침 위에 올린 술잔이 신랑과 신부를 위해 각각 하나씩 있다. 신랑과 신부의 각 술잔을 중심으로 2개의 그릇이 보인다. 하나는 종지인 것 같고, 나머지 하나는 나물이 담겨 있을 것이다.

신랑 쪽에는 신랑을 따라온 종자 두 사람(여인)이 신랑의 아버지인 듯한 사람이 지켜보는 가운데 신랑을 절하게 하기 위하여 준비하고 있고, 신부 역시 종자 두 사람(여인)이 신부의 어머니와 작은 어머니인 듯한 사람이 지켜보는 가운데 신부의 절을 돕기 위해 대기하고 있다. 아직 술 3잔의 배사(杯事)는 행하지 않은 듯하다.

신랑과 신부는 초례 때의 합근주를 통하여 부부 합체(合體)하여 상친(相親)이 이루어졌다. 초례가 끝난 후 방 밖으로 내보낸 신랑이 먹다 남긴 술과 안주, 신부가 먹다 남긴 술과 안주를 신랑의 것은 신부의 종자가 신부의 것은 신랑의 종자가 먹음으로써 종자끼리의 상친도 이루어졌다. 술과 안주가 합체하여 친척이 되는 매개체로 작용한 것이다.

참고문헌

『성재집(省齋集)』

『여유당전서(與猶堂全書)』

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

김상보, 『조선 왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「신부신랑 초례하는 모양」은 혼인 의식을 묘사한 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 오른쪽 상단에 ‘신랑신부 초례하는 모양’이라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있으며[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근 풍속화 속 인물은 넓으면서도 튀어나온 이마, 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등이 특징이다. 또한 의복은 명암을 도식화하여 표현한 이중 윤곽선 묘법을 이용하여 묘사되었다.

관혼상제란 관례·혼례·상례·제례를 총칭하는 것으로, 일정한 시기나 과정을 통과하기 위해 거쳐야 하는 우리나라의 생활방식을 가장 잘 파악할 수 있는 대표적인 상징체계이다. 조선을 방문한 서양인들 역시 조선의 문화를 이해하고자 조선의 가장 기본적인 의례에 관심을 가졌던 것으로 보인다. 김준근의 풍속화에서는 주로 혼례 장면과 상례 장면을 집중적으로 다루고 있다. 두 의례 모두 화려하고 장중한 행렬을 포함하고 있어 누구나 길에서 쉽게 볼 수 있는 장면이어서인지 서양인들의 기록에도 자주 등장한다. 그 일례로 1904년 선교사로 조선에 입국했던 와그너(Ellasue Canter Wagner, 1881~1957)는 ‘신랑 보러 가자’는 외침

을 자주 들었다고 할 정도로 혼례 행렬은 서양인들에게 익숙한 장면이었다.

혼례의 풍습은 지역마다 다르지만 주희(朱熹)의 『문공가례(文公家禮)』에는 의혼(議婚), 문명(問名), 납길(納吉), 납징(納徵), 청기(請期), 친영(親迎)의 육례(六禮)로, 조선 후기 유학자인 이재(李穡, 1680~1746)가 편찬한 『사례편람(四禮便覽)』에는 의혼(議婚), 납채(納采), 납폐(納幣), 친영(親迎)의 사례(四禮)로 되어 있지만 보통 크게 의혼, 대례(大禮), 후례(後禮)로 구성된다.

「신부신랑 초례하는 모양」은 혼례 중 하이라이트인 대례 의식을 보여준다. 즉 대례는 신랑이 신부 집에 가서 행하는 모든 의례를 말한다. 즉 초행, 전안례, 교배례, 합근례, 신방, 동상례가 여기에 포함된다. 이 중 그림은 합근례를 치르는 장면이지만 이전에 전안례와 교배례를 치렀음을 짐작케 하는 요소들이 있다. 합근례 이전에 먼저 신부 집에 들어선 신랑이 전안상 쪽으로 안내되어 기력아비에게서 받은 기러기를 상 위에 놓고 두 번 절한 다음 물러나는 것이 전안례이다. 여기서 기러기는 장수를 상징하는 것으로 산 것을 쓰기도 하나 흔히 나무로 만든 것을 사용한다. 그림 속의 혼례상 중앙에 붉은 보자기에 싸여 있는 것이 그 기러기다. 그리고 전안례를 마친 신랑이 초례상 앞으로 가서 동쪽에 서고 단장을 한 신부가 시중을 드는 수모(手母)의 부축을 받으면서 초례상을 사이에 두고 신랑 맞은편에 선다. 그리고 신부가 수모의 도움을 받으면서 신랑에게 두 번 절을 올리면 신랑은 답으로 한 번 절하는데, 이것이 교배례이다. 이어 수모가 술잔에 부어준 술을 신랑과 신부가 서로 주고받는 합근례가 치러진다. 그림에서는 신부가 두 손으로 술을 따르고 있고 함부르크민족학박물관 소장의 「신부신랑 초례하는 모양」에서는 신랑이 한 손으로 술을 따르고 있는 합근례의 장면을 보여준다. 한편 초례상에는 대개 촛불을 밝힌 한 쌍의 촛대, 송죽가지를 꽂은 두 개의 병, 흰쌀 두 그릇, 닭 암수 한 쌍, 밤·대추·은행 등의 과일, 술과 잔 등이 진설되는데, 그림의 초례상은 간단히 각각 두 개의 촛대, 그릇, 술잔만이 놓여 있다.

「신부신랑 초례하는 모양」은 덴마크 코펜하겐국립박물관(The National Museum of Denmark) 소장품으로, 이곳에는 총 98점의 김준근 풍속화를 소장하고 있다. 이 풍속화들은 오이센(Janus Frederik Oiesen, 1857~1928)이 1889년부터 1900년까지 원산 개항장에서 세관원으로 근무하면서 구입했을 것으로 보인다. 오이센은 한국어에 능통했을 뿐만 아니라 고종으로부터 훈장까지 받은 것으로 전해진다.

참고문헌

E. 와그너 지음, 신복룡 옮김, 『한국의 아동 생활-한말 외국인 기록 13·14』, 집문당, 1999.
신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「신부신랑 초례하는 모양」은 조선시대 혼례식 중 신랑 신부가 초례(醮禮)하는 모습을 그린 것이다. 조선시대의 혼례식 절차는 ① 사주와 택일 ② 초행길과 대례 ③ 수신방과 동상례 ④ 신부의 신행과 근친으로 볼 수 있다.

① 사주와 택일 : 조선시대 혼인은 처음 의혼(議婚)에서부터 시작한다. 조선시대에는 자유혼이 없었고 중매혼이 전형적인 혼인 유형이었기 때문에 혼인 당사자보다 부모가 먼저 혼담

을 시작하는 것이다. 부모들은 일가와 친척을 통해 상대를 수소문한다. 혼담이 오가기 시작하면 잠시 후 탐문(探聞)을 한다. 이것은 신랑 아버지가 과객을 가장하고 신부 마을에 들어가 신부와 신부 가문을 탐지하는 것이다. 탐문에서 별 문제가 없으면 정식으로 신랑 측에서 신부 집에 선을 보러간다. 선을 보러가는 사람은 신랑 어머니와 몇 명의 여인이다. 이들이 신부 집에서 신부를 보고 돌아와 혼사를 결정하는 것이다. 혼사가 결정되면 신랑 집에서 신부 집에 사주(四柱)를 보낸다. 이것은 예서에 납채(納采)라고 기록되어 있다. 내용은 한지에 신랑의 생년월일시를 간지로 적어 봉투에 넣고 봉투에 사주, 뒷면에 근봉(謹封)이라 쓴다. 이것을 싸릿대에 끼운다. 싸릿대의 위아래를 청홍사로 묶은 후 사주 보자기에 싸는 것이다. 이것을 중매쟁이가 신부 집으로 가져간다. 예를 갖추는 집에서는 청혼서를 동봉하기도 한다. 신부 집에서는 상을 놓고 정중하게 사주를 받는다. 사주를 받은 신부 집에서는 신랑 집에 택일을 보낸다. 이것을 예서에서는 연길(涓吉)이라고 한다. 택일은 혼례 날짜를 기록한 것으로 허혼서를 같이 넣어 보내기도 한다.

② 초행길과 대례 : 신랑이 혼례를 치르기 위해 신부 집에 가는 것이 초행이다. 신랑뿐 아니라 상객(上客)과 후행(后行) 약간 명과 함진아비가 따른다. 신랑 일행이 신부 마을에 가까이 오면 신부 집에서 안내인이 나와 신랑 일행을 정방으로 안내한다. 거기서 신랑은 사모 관대를 갈아입고 함진아비는 신부 집에 들어간다. 함 들이는 것을 예서에서는 납폐(納幣)라 한다. 함에는 혼서지와 채단이 들어 있는데, 신부 집에서는 시루떡을 놓은 상에서 함을 받는다. 신랑이 시각에 맞춰 신부 집 안마당에 들어서면 신랑은 전안상 앞에 나무 기러기를 놓고 북향 사배를 한다. 신부는 신랑이 안마당에 들어서는 것을 본 후 머리를 빗어 올리기 시작하기 때문에 상당한 시간이 지나서야 나타난다. 신랑 신부가 서로 마주 보고 교배지례(交拜之禮)를 행하고 술을 마시는 합근지례(合卺之禮)를 행하면 예가 끝난다.

③ 수신방과 동상례 : 신부가 안방으로 들어가고 이어 신랑도 방으로 들어간다. 신랑은 옷을 갈아입고 큰상을 받는다. 신랑은 식사를 끝낸 후 손님들에게 인사를 한다. 저녁이 되어 신랑이 신방에 들어오면 신부가 들어오고 이어 주안상이 들어온다. 신랑은 신부와 술을 나누고 신부의 성장(盛裝)을 푸는데, 이를 구경하기 위해 사람들이 문에 구멍을 내고 엿보니 이것을 수신방(守新房)이라 한다. 이는 조혼으로 생길지 모르는 불상사를 미연에 방지하기 위해 생겼다고 한다. 이튿날 아침식사를 끝내고 신랑은 장인, 장모에게 절을 한다. 점심 전후하여 신부 측 청년들이 신랑 다루기를 하는데, 이것을 동상례(東床禮)라 한다. 해묵이와 달묵이를 하지 않으면 이튿날 신행을 한다.

④ 신부의 신행과 근친 : 신행에도 상객이 있고 신부의 가마가 가며 하님과 짐꾼이 따른다. 신부도 신랑 집에 도착한 후 큰상을 받고 이어 시가 어른을 뵈는 폐백을 올린다. 이를 현구고례(見舅姑禮)라 한다. 구고례에 이어 신부가 가져온 옷 구경을 한다. 이튿날부터 3일간 신부는 신랑 측 친척집에 인사를 다닌 뒤 신부가 친정을 다녀오니 이를 근친(覲親)이라 한다. 신랑과 신부가 근친을 오면 신부 어머니는 신랑을 데리고 신부 친척집을 돌며 인사한다. 근친에서 돌아와야 혼례가 완전히 끝나는 것이다.

이러한 혼례의식이 행해지던 조선 후기의 혼례제도로 조혼(早婚) 풍습과 부년상혼(婦年上婚), 동성동본불혼이 있다. 조혼 풍습은 몽골 침입 이후 처녀 조공을 피하는 방법으로 유행하였다고 한다. 그리하여 조선 초기부터 조혼 풍습이 이어져 내려왔는데 사회가 혼란할수록 조혼은 성행하였다. 조혼과 같은 생각에서 유래된 것이 부년상혼이다. 이는 조선 후기에 주로 행해졌는데 보통 신랑은 12세, 신부는 16세 정도에 혼인하는 것이다. 부년상혼은 가능한 빨리 며느리를 취하여 가내 노동력으로 사용하려는 의도에서였다. 조혼과 부년상혼은 중매

혼을 원칙으로 하는 것으로, 이것은 가부장권이 강한 것을 보여준다. 이러한 사회에서 부녀자의 재혼이 금지되었다. 조선 초기 성종 때에는 부녀자의 재혼에서 삼가녀(三嫁女)만을 문제시하였으나, 영조 때에는 재가녀까지 문제시하여 재혼을 엄하게 금하였다. 처음 재가나 삼가를 금한 것은 사대부 같은 상층사회를 대상으로 한 것인데, 조선 후기에 내려와서는 일반 양민에까지 확대되었다.

동성동본불혼은 조선 후기에 철저히 지켜진 것으로, 『주자가례(朱子家禮)』의 유입으로 도입된 것이다. 동성결혼은 여말선초까지도 일반적이었으나 조선 후기에는 오히려 동성동본불혼이 한국적인 것으로 인식되었다. 조선 후기 혼인제도에서 또 다른 특징은 예서혼(預婿婚)의 감소이다. 예서혼은 아들이 없고 딸이 있는 사람이 사위와 같이 살면서 자신들의 제사를 외손자에게 부탁하는 것이다. 이러한 예서혼은 조선 전기까지 일반화되었으나, 조선 후기에는 외손봉사보다 양자제를 취하였다. 양자제도는 이성불양(異姓不養)의 원칙에 입각하여 동성에서만 입양을 하였다. 이에 따라 외손봉사는 사라져갔다.

그림에서 신랑과 신부가 행하는 초례는 유가적 의례가 아닌 도가적 의례이다. 혼례에서 초례는 전통혼례 시 신부 집에서 행했던 것으로 대례(大禮)라고도 한다. 초례청(醮禮廳)이나 초례상(醮禮床)이라는 전통혼례의 용어를 보면 결혼식 자체가 하나의 초례 행사임을 알 수 있다. 초례 시 술을 주고받는 의미는 천지신명에게 그들의 행복을 비는 종교적 성격을 함축하는 것이다. 인생의 새 출발을 행하는 경건한 의례에서 초례상 앞에서 술을 사용하는 것은 서로가 술을 교환하는 의미보다는 천지신명에게 인생의 첫 출발을 축원하는 종교적 의미가 크다. 그런데 초례상에 올리는 술은 어떤 종교적 대상에 대해 축원을 하는 것인지 애매하다. 초례에 대해 좀 더 탐구해보자.

초례는 음식을 차리고 하늘에 기원하는 것이다. 초례는 별이 뜬 시각에 하늘을 향하여 무언가를 기원하는 의식에서 출발하였다. 초례의 대상이 되는 별들로 오성(五星)과 열수[列宿], 북두칠성이 있다. 오성은 화성, 토성, 금성, 수성, 목성이다. 열수는 28개인데 동방의 목성, 서방의 금성, 북방의 수성, 남방의 화성에 각각 7개씩 배치되어 있다. 북두칠성은 지평선 아래로 사라지지 않고 북극성 주위를 회전하는데, 옛사람들은 이것을 천제(天帝)의 거소로 인식했다. 그리하여 28수는 북두로 중심을 삼는다. 별이 초례의 대상이 된 것은 별의 존재와 운행을 관찰하면서 느낀 극대의 신비감에 기원하기도 했으나 실제적으로 성신(星辰)의 움직임에 근거하여 방위와 계절의 측정을 확정한 면도 있었다.

초(醮)란 인간이 하늘이 주신 수명을 다할 수 있기 위하여 모든 양화와 액을 제거해주도록 지고신인 천에게 탄원하는 것이 그 핵심을 이룬다. 그리하여 혼례 시의 초례에는 개인적인 기복이 깔려 있어 민간신앙과 별 차이가 없다. 초례라는 일종의 신앙 행위는 교주, 교단, 교리 없이 정성과 공경의 마음으로 하늘을 향해 기원한 것이다. 유교가 주도하던 세상에서 사람들은 성리학적 수양을 도모하였으나, 한편에서는 여전히 부귀영화의 복된 삶을 필요로 했기 때문이다.

참고문헌

이광규, 「조선 후기의 혼인 습속과 혼례 절차」, 『역사비평』 27, 역사비평사, 1994.

이희재, 「초례의 종교적 의미」, 『동양예학』 6, 동양예학회, 2001.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

초례(醮禮)는 신랑이 신부 집에 가서 치르는 혼인 의례의 한 과정이다. 우리가 흔히 초례청이라고 하면 신랑과 신부가 혼인을 하기 위해 마당에 차일을 치고 혼례상을 마련한 곳을 말한다. 그림의 제목은 「신부신랑 초례하는 모양」이다. 하지만 일반적인 초례청의 모습과 다르다. 목기러기가 놓인 상만 보면 전안례이고, 신랑과 신부가 모두 나와 있는 것을 보면 초례청으로 보인다. 전안례는 다음과 같이 진행되었다. 신랑이 신부 집으로 들어온 문과 초례청 사이에 붉은 보자기를 씌운 별도의 작은 상을 마련하고, 그 위에 촛대를 놓고 병풍을 친다. 신랑을 따라 붉은 보자기로 싼 목기러기를 들고 온 사람이 신랑에게 목기러기를 건네 준다. 신랑은 이것을 다시 혼주(婚主; 일반적으로 신부 아버지)에게 주면 상에 놓는다. 그림에 보이는 목기러기가 바로 혼주가 받은 목기러기일 것이다. 신랑이 전안상 앞에서 두 번 절하고 물러나면 신부 어머니가 치마폭에 싸서 들고 들어가 방에 던진다. 이때 목기러기가 바로서면 첫 번째 자식으로 아들을 낳고, 누우면 딸을 낳는다고도 한다. 이때 신랑의 절은 지방이나 가문에 따라 세 번 또는 네 번 하는 경우도 있었다. 그런데 그림에는 전안상에 촛대와 목기러기 외에 그릇에 무언가 담은 것이 보인다. 그리고 양쪽에는 신랑과 신부가 서 있고, 주변에는 도와주는 이들과 구경하는 사람들이 묘사되어 있다.

신랑은 혼례복으로 사모관대를 하고 있고, 신부는 붉은 치마와 녹색 저고리에 화관을 하였으나 보통 혼례복으로 입는 원삼으로 보이지는 않는다. 혼자 서 있는 신랑 옆에 도와주는 여성이 있고 대륜선을 들고 있는 것도 이채롭다. 보통 신랑은 초례청에 들어오면 얼굴을 가리는 사선(紗扇)을 드는데, 그림에는 대륜선을 들고 있다. 신부가 술잔을 받고 있는 것으로 보아 신랑과 신부가 합치된다는 합근례를 치르는 모습이다. 「신부신랑 초례하는 모양」은 초례청으로 보기에는 상에 소나무와 대나무·담·밤·대추 등이 보이지 않고, 목기러기를 받는 전안상으로 보기에는 신랑과 신부가 모두 나와 있어 애매한 측면이 있다. 왜 이렇게 묘사했을까? 작가가 전례상과 초례청을 간략하게 묘사한 것인지, 아니면 격식을 차리지 못한 가난한 집에서의 혼례였는지는 그림을 보는 사람들의 몫이다.

참고문헌

『사례편람(四禮便覽)』

문화콘텐츠닷컴(문화원형백과 기산풍속도), 한국콘텐츠진흥원, 2012.

이광규, 『한국인의 일생』, 일조각, 1985.

장철수, 『한국 전통사회의 관혼상제』, 한국정신문화연구원, 1984.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

39. 「신부연석(新婦宴席)」



【기본사항】

김준근(金俊根), 19세기 말, 종이에 채색, 30.0×38.7cm, 개인 소장

【음식문화】

「신부연석(新婦宴席)」은 1800년대 말에 치러진 혼례의 한 장면이다. 병풍으로 둘러싸인 깔자리 위에 북쪽에서 남쪽으로 향하여 앉아 있는 두 명의 여인은 시가댁 어른들로, 오른쪽은 시어머니이고 왼쪽은 시아버지의 첩인 듯 보인다. 시어머니 앞에는 사각반에 음식이 차려져 있고, 첩으로 보이는 여인 앞에는 몸종 2명이 상을 마주잡고 들어와 막 놓으려 하고 있다.

오른쪽 상화(床花)가 꽃힌 음식상을 받고 있는 여인이 바로 오늘의 주인공인 신부이다. 신부와 마주하여 앉아 역시 음식상을 받고 있는 여인은 대반(對盤)이 아닐까 한다.

규범(친영례)과 관행(반친영례)이 다른 가운데 전개된 조선 말기의 일반 서민 혼례 때는 신부 집에서 치른 동뢰연(同牢宴)에서, 신부 집 문 앞에 송죽(松竹)을 세우고 실(室) 또는 대청 아니면 마당에 교배석(交拜席)을 마련한 다음, 발 높은 상에 밤과 대추 등의 과일과 술 주전자·술잔·합근(合罇)을 차리고, 또 양쪽 끝에는 청색 보자기와 홍색 보자기에 싸인 닭 2마리를 놓았다. 이렇게 차린 발 높은 상을 동뢰상(同牢床)이라 하였다.

동뢰연을 통하여 정식 부부가 된 신랑과 신부는 드디어 혼인을 알리고 신랑과 신부 양가의 유대를 강화하기 위한 향응을 베풀었다. 신랑과 신부를 위한 큰상[大床]이 차려지고, 신랑의 시중을 들기 위해 따라온 사람을 대접하기 위한 후행상(後行床)과 후행을 접대하는 대객상(待客床), 신랑과 신부의 접대 역할을 맡은 대객을 위한 대반상(對盤床)이 향연의 중심이 되었다.

김준근의 시절인 1800년대 말경에 치른 어느 양반집 혼례를 보면 신랑 집에서 34명이 후행으로 왔고, 이들을 대접하기 위하여 신부 집에서 34명의 대객을 선발하여 접대했는데 건시(乾柿), 귤, 사과, 배, 대추, 밤, 육포, 과자, 산자, 다식, 빙사과, 약과, 누름이, 행적, 족적, 두부적, 전유어, 수란, 계적, 어적, 육산적, 송기떡, 인절미, 절편 등을 차린 큰상에는 조화

(造花)인 목단과 국화를 상화로 꽃았다. 시대는 조금 올라가지만 정조 때 관(官)에서 치러준 서민의 혼례 기록인 『동상기(東廂記)』에도 상화를 꽃고 있다.

"모든 일은 끝냄이 있어야 하는 것이니, 봉상시의 숙수(熟手) 몇 사람을 급하게 불러다 음식을 마련하게 했다.

증병, 인절미, 권모(權母), 백설기, 송편, 난면(卵麵), 산면(酸麵), 유밀과, 홍산자, 중박계, 다식, 양색요화, 각색 강정, 약과, 어만두, 어채, 구장(拘醬), 연계유(軟鷄濡), 어회, 육회, 양지머리수육, 전유아, 누름이, 저육, 백육(白肉), 잡탕, 탕평채, 화채, 아가위·능금·유행(柳杏)·자두·배·황률·대추·참외·수박 등등을 숙수가 내놓았다.

수과편을 꽃지 않을 수 없었으니, 이야말로 사또어른 밥상이라, 두꺼비가 받은 큰상과 같았다.

평생을 마시고 먹었으되 죽과 밥만을 알았거늘
한술 뜨기도 전에 배 먼저 부르구나
신랑의 소매엔 황률이 반 되나 가득
수모(手母)가 함환주(合歡酒) 따른 통에는 술이 가득
다들 사양치 마시고 드십사
이렇게 큰상은 다시 얻기 어려우이……."

이상의 기록은 정조(재위, 1776~1800) 이후 대한제국 말에는 궁중의 음식문화가 민가에도 영향을 미쳐, 궁중에서나 음식에 꽃았던 상화가 민가의 혼례에도 널리 퍼져 있음을 보여준다. 물론 상화만은 아니고, 궁중음식이 보급된 상황도 마찬가지이다.

반친영혼에서 신부 집에서 신랑과 신부에게 받게 했던 상화가 꽃힌 큰상은 이튿날 신랑 집에 가서 또 받았다. 신랑 집으로 간 신부가 가장 먼저 하는 의례는 현구고례(見舅姑禮)였지만, 이를 치르곤 신부 집에서 베풀었던 향음보다 더하면 더했지 못하지 않는 큰상, 후행상, 대객상, 대반상이 중심이 되는 향연이 또 베풀어졌다.

반친영혼이라 할지라도 현구고례는 『의례(儀禮)』 「사혼례(士昏禮)」의 예법을 비교적 충실히 따랐다. 『주자가례(朱子家禮)』에 따라 시부모님의 좌석 배치를 북쪽에서 남쪽으로 향하도록 하거나 동서로 마주 보게 하고서 시아버지에게는 조율(棗栗), 시어머니에게는 단수포(殿脩脯)를 예물로 올렸다.

현구고례가 끝난 다음, 시부모님께 효순(孝順)을 나타내기 위하여 특돈(特豚)을 갖추어 올리는 예를 궤구고례(饋舅姑禮)라 하였다. 특돈 대신 신부 집에서 가지고 온(현재의 이바지 음식에 해당) 떡, 유밀과, 과일로 하나의 상을 차리고 신부가 몸소 만든 밥, 국, 생선, 고기로 또 하나의 상을 차려 두 개의 상을 시부모님께 신부가 올렸다.

궤구고례를 관궤례(盥饋禮)라고도 하였는데, 정약용(丁若鏞, 1762~1836)은 당시의 사치스러운 관궤례 풍조를 신랄하게 비판하였다.

"지금 사람들은 성찬(盛饌) 두 자에만 매달려 사치와 낭비가 극에 달하고 있다. 남의 눈을 현혹시키고 가난함을 업신여겨 색시의 뜻을 오만하게 하니 이는 크게 어지러운 도이다. 마땅히(『의례』 「사혼례」의 예법대로) 특돈 한 마리를 …… 써야 하는데 어찌하여 마음대로 증감할 수 있겠는가. …… 백성이 가난한 것은 분수를 넘은 데에서 기인한 것이다."

퀘구고례 이튿날에는 향부례(饗婦禮)라 하여 시부모가 신부에게 1헌의 술을 내려 접대하였다. 「신부연석」의 장면은 바로 향부례의 장면이다. 북쪽에서 남쪽으로 향하여는 원래 시어머니와 시어머니가 앉아야 하나, 시아버지는 이미 돌아가신 듯 시아버지 자리를 시아버지의 첩이 대신하였다. 신부 맞은편에 앉은 여인은 신부의 접대 역할을 맡은 대반이다.

이들 앞에 차려진 사각반의 원래 명칭은 마제거식상(馬蹄車食床)이다. 조선시대에는 과일과 유밀과를 합한 숫자에 따라 상의 규모를 나타내었다. 이를테면 마제거식5과상, 마제거식7과상이 그것이다. 마제거식7과상이란 유밀과에 과일을 포함하여 7종류를 차린 상이란 뜻인데, 이 상은 조선 왕조가 명나라 사신 접대 때나 차릴 수 있는 지극히 사치한 상의 범주에 속하였다.

그런데 시어머니 앞에는 마제거식5과상을 차리고, 신부 앞에는 마제거식7과상을 차렸다. 게다가 시어머니 상에는 상화가 없고 신부 상에는 화려한 상화를 꽂았다. 신부 앞에 차려진 마제거식7과상의 찬품은 4행(行) 상인데 4행에는 요화·강정·다식·약과·중박계·홍산자·각색당과 각색과일 중에서 7가지, 3행에는 각종 나물과 김치·장류, 2행에는 어만두·전유아·편육·육회·어회·화양적 등, 1행에는 국수·탕·증병·인절미·송편 외에 잔 반침을 갖춘 술잔과 수저를 차렸을 것이다.

이렇듯 화려한 향부례에서의 상차림은 정약용이 지적한 대로 향부례에 앞서 행했던 퀘구고례 때도 성찬으로 차렸음을 의미하며, 따라서 퀘구고례를 뒤이어 같은 규모로 차린 것이 향부례 상차림이라고 보아도 좋다.

어쨌든 향부례에서 시부모가 신부에게 1헌의 술을 내려 접대하고, 고례(古禮)대로 시어머니는 서쪽 계단(손님의 계단)으로 내려오고 신부는 동쪽 계단(주인의 계단)으로 내려와 부순(婦順)이 있는 며느리에게 대(代)를 전하였음을 분명히 하였다.

참고문헌

『성재집(省齋集)』

『여유당전서(與猶堂全書)』

『조선여속고(朝鮮女俗考)』

『朝國の冠婚葬祭』

김상보, 『조선 왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사, 1995.

김상보, 『조선 왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「신부연석(新婦宴席)」은 혼례식을 마친 신부가 큰상을 받고 있는 모습을 그린 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 그림이다. 오른쪽 상단에 ‘新婦宴席’이라는 한자 화제(畫題)가 세로로 쓰여 있으며, 김준근의 그림에 보통 찍혀 있는 호인(號印)은 없다. 이 그림은 2006년 삼성미술관 리움의 특별기획전 ‘조선 말기 회화전’에서 공개한 김준근의 풍속화첩 중 한 장면이다. 함께 공개된 또 하나의 장면인 「단오추천(端午鞦韆)」에 ‘朝鮮國元山港金俊根’이라는 관서와 함께 ‘金俊根印’이라는 성명인(姓名印)과 ‘箕山’이라는 호인이 함께 찍혀 있다.

전통 혼례의 풍습은 지역마다 다르지만 주희(朱熹)의 『문공가례(文公家禮)』에는 의혼(議

婚), 문명(問名), 납길(納吉), 납징(納徵), 청기(請期), 친영(親迎)의 육례(六禮) 조선 후기 유학자인 이재(李穡, 1680~1746)가 편찬한 『사례편람(四禮便覽)』에는 의혼(議婚), 납채(納采), 납폐(納幣), 친영의 사례(四禮)로 되어 있지만 보통 크게 의혼, 대례(大禮), 후례(後禮)로 구성된다.

「신부연석」은 대례 의식 중 합근례가 끝난 이후의 의식을 보여준다. 대례식이 끝나면 신랑과 신부는 같이 방으로 들어가서 상견례(相見禮)라 하여 신랑은 신부의 족두리를 제치고 얼굴을 보고 사처(私處)로 나와 신부 집에서 준비한 옷으로 갈아입는다. 이를 ‘관대 벗김’ 또는 ‘관대 벗음’이라고 한다. 그러고 나서 신랑과 신부, 그리고 상객들은 큰상을 받는다. 신랑과 신부를 축하하기 위하여 신부 집에서는 상객과 신랑에게, 신랑 집에서는 현구고례(見舅姑禮)를 행한 신부에게 음식을 높이 고여 큰상을 차려준다. 큰상을 차릴 때는 고임상 외에 당사자들 앞에 각각 먹을 수 있는 면상을 차리는데, 이를 입맷상이라고 한다. 온면과 몇 가지 찬 및 신선로나 전골을 올리고, 술과 그에 곁들이는 안주, 한과와 과일, 음료 등을 다양하게 올려 다과상과 주안상을 겸한 상을 차린다. 이때 신랑과 신부의 친지 친구들을 각각 따로 대접하였다. 이 피로연을 연석이라 일컫는다. 신랑 친구들을 대접하는 것을 신랑연석이라 하고, 신부 친구들을 대접하는 것을 신부연석이라 한다.

그림 속에서 신부는 병풍이 둘러쳐진 공간에 세 명의 여인들과 함께 앉아 있다. 보통 신부는 첫날밤을 치르기 전에 족두리나 혼례복을 입고 있는데, 그림 속 여인은 손만 가린 채 간편한 차림으로 앉아 있다. 반면에 미국 스미소니언박물관 소장의 「시집 가서 잔상 바든 모양」에서 신부는 족두리와 혼례복을 입은 채 큰상을 받고 있다. 신부 주변으로 세 명의 여인이 앉아 있는데, 그들의 시선은 눈을 내리고 수줍게 앉아 있는 신부에게로 고정되어 있다. 이들은 쪽을 진 것으로 보아 결혼한 여인으로 보이며, 신부와 마찬가지로 다홍치마에 노란 저고리를 입은 여인은 다른 두 여인보다 젊어서인지 상을 가장 나중에 받고 있다. 병풍 뒤로는 신부를 구경하러 온 여인들이 둘러 서 있다.

참고문헌

『조선 말기 회화전』, 삼성미술관 리움, 2006.

『한국민속대관』, 고려대학교 민족문화연구소, 1980.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영(申善暎), 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

혼례를 마친 후 신부가 처음으로 신랑 집에 가는 신행으로, 신랑 집에 가서 신랑의 시부모님을 뵈는 예를 현구고례(見舅姑禮)라고 한다. 시부모님을 뵈고 폐백을 드리는 것인데, 폐백이 끝나고 신부가 옷을 갈아입고 큰상을 받는 것이 신부안석(新婦宴席)이다. 이후 신부는 신랑 집에 거주하면서 시집살이를 한다. 조선 후기의 혼인은 신랑이 신부의 집에 와서 결혼식을 올린 이튿날 신랑이 신부를 데리고 신랑 집에 가서 신부가 현구고례를 행하고 신랑 집에 거주하는 형태이다. 이러한 혼속은 예부터 이어진 전통인 것 같지만 여러 변화를 거친 모습이었다.

우리나라의 전통 혼인 풍습은 남귀여가혼(男歸女家婚)이었다. 남귀여가는 ‘남자가 여자에게 장가를 들어 여자 집에서 아들과 손자를 낳는’ 고유한 혼속이다. 남귀여가제에서의 혼례

는 혼례 첫날 저녁에 신랑이 처가로 가서 동침한 후 3일째 되는 날에야 부부가 상견례(相見禮)를 하고 처가에서 혼인생활을 시작하는 것이었다. 이러한 혼인 풍습은 고려 말에 도입된 『주자가례』와 어긋나는 것이었다. 『주자가례』에서 모범으로 삼는 혼인제는 친영제(親迎制)로 신랑이 직접 처가에 가서 신부를 데려와 혼인 첫날 신랑 집에서 치르는 ‘상견례’를 비롯하여, 이튿날 시부모를 뵙는 ‘현구고례’ 및 사흘째 사당에 고하는 ‘묘현례(廟見禮)’ 등의 절차는 물론 혼례 후에 그대로 신랑 집에서 생활하는 거주제까지 포함하는 것이었다.

이러한 실제적인 남귀여가혼과 『주자가례』 친영제의 괴리를 없애기 위해 성리학자들은 친영제를 주장하였으나, 친영제는 조선 전 시기(全時期) 사대부 이하 계층에서는 시행되지 못하였다. 그러나 『주자가례』에 입각하여 남귀여가혼에 변화가 일어났다. 17세기 이후 반친영(半親迎)의 수용이 그것이다. 혼속의 변화가 남귀여가혼에서 반친영으로 변화하는 과정을 살펴보자.

반친영의 특징은 첫째, 혼례를 신부 집에서 행하되 혼인 당일로 부부가 교배례와 합근례 즉 당일 상견례를 시행한다는 점이다. 둘째, 혼인 이튿날 시부모를 뵈러 간다는 점에 있다. 혼례를 신부 집에서 치른다는 첫 번째는 신랑이 신부를 자신의 집으로 맞아서 혼례를 치른다는 친영제 본래의 정신에 위배되는 것이다. 그럼에도 이를 반친영이라 명명했던 것은 이제까지의 남귀여가혼의 혼례 절차를 바꾸어서 친영제의 혼례 절차를 적지 않게 원용했기 때문이다. 비록 신부 집에서 성례하기는 하나 친영례를 제외한 전안·교배·합근 등 모든 절차를 친영제에서와 마찬가지로 혼인 당일에 시행할 뿐 아니라, 혼인 이튿날 바로 신부를 맞아 신랑 집으로 돌아와 시부모를 뵙는다는 점에서 반친영이라 불렀던 것이다. 결국 반친영은 신부 집에서 혼례를 치르되, 이제까지 남귀여가혼에서 3일째에 하던 부부 상견례를 친영제와 마찬가지로 혼인 당일에 하는 것과 혼인 이튿날 시부모를 뵙는 예를 시행하는 2가지 조건을 만족시킬 때 명명했던 혼례 형태라 하겠다.

17세기 이후 남귀여가혼이 반친영으로 갑자기 바뀐 것은 아니고 먼저 반친영의 첫 번째 특징인 혼인 당일 부부가 상견례를 하는 형태로 남귀여가혼이 변화되었다. 본래 남귀여가혼에서는 부부간에 아무런 의식 없이 동침부터 한 후 3일 만에야 상견례를 하는 삼일 상견례의 혼례 절차였다. 이러한 혼례 절차는 예를 중시하는 사대부들에 의해 빈번히 그 문제점이 지적되곤 하였다. 친영제의 시행이 여의치 않자 남귀여가혼의 이러한 외설스러운 제도만이라도 고치려는 움직임이 일어났는데, 삼일 상견례를 당일 상견례로 고치려는 시도가 그것이다. 서경덕이 당일 상견례를 최초로 시행하였다는 기록을 보면 당일 상견례가 처음으로 시행된 것은 서경덕의 아들이 혼인하였다고 보이는 중종 대라고 할 수 있다. 1549년(명종 4)이 되면 당일 상견례에 의한 혼례는 정부에서 강력하게 추진되었던 것으로 보인다. 이후 당일 상견례는 재야에서도 이황, 조식, 정구 등의 성리학자들에 의해 계속 추진되었다. 명종 대는 남귀여가의 혼속 중 삼일 상견례를 당일 상견례로 고치려는 노력이 조야를 막론하고 무르익던 시기였다.

명종 대에 반친영의 두 번째 특징인 혼례 이튿날의 현구고례는 거의 시행되지 않았다. 이것은 명종 대에도 혼례 후 상당 기간 처가에서 생활하는 것이 일반적이었기 때문이다. 처가에서 생활하던 것은 조선 중기 이후에도 완강히 유지되었다. 당일 상견례와 이튿날의 현구고례가 중종 대 이후 기록에 보이기는 하지만, 이것은 주로 서울에 거주하는 사대부들 일부에 한정하여 시행된 것이다. 이렇게 한정된 까닭은 혼인 후에도 신랑이 계속 처가에 계속 거주해야 했으므로, 혼인식 이튿날의 현구고례는 시가를 하루 안에 다녀올 거리로 한정되었기 때문이다. 이러한 현구고례는 현구고례가 끝나고 신부가 다시 친정으로 돌아간 점에서

반친영은 아니다. 다만 『주자가례』를 형식적으로나마 따르려는 노력으로 보아야 한다.

남귀여가혼의 삼일 상견례에서 당일 상견례로의 변화도 굉장히 완만하게 진행되었다. 1576년(선조 9)에 유희춘이 “서울에서는 수년 전부터 당일에 합근례를 행하고 3일 잔치를 하지 않는다.”라고 일기에 기록하고 있는데, 이로 미루어보면 서울을 제외한 지역에서는 선조 9년경까지도 여전히 삼일 상견례를 행하고 있었으며, 서울에서도 선조 초년까지는 삼일 상견례를 행하고 있었음을 알 수 있다.

조선 후기에 이르면 남귀여가혼은 반친영제로 변화하여 우리나라가 산업화하기 이전까지 특히 보수성이 강한 농촌에서 행해졌고 구식 혼례법으로 알려져 있다. 구식 혼례는 개항기 이후 변화를 맞게 된다. 일제강점기에는 식민지적 상황에서 봉건제적 질서가 기본적으로 유지되었다. 국민의 90% 이상이 농업에 종사하면서 소수의 상류층이나 지식인층을 제외하면 전통적 봉건적 생활양식이 유지된 것이다. 그러한 토대에서 구식 혼례는 시행되었으나, 1913년 일제가 조선민사령(朝鮮民事令)을 제정하여 ‘신고함으로써 혼인의 효력이 발생한다’고 규정하여 법률혼주의로 전환되었다. 조선총독부가 발표한 의례준칙에서 혼례 장소로 신부 집 외에 신사나 사원, 교회당을 제시하였고 혼례복도 한복 외에 화복(和服), 양복을 제시한 세부 사항들은 혼례 변천사에 중요한 사건이 되었다.

참고문헌

- 송민선, 「친영과 반친영의 문화적 함의」, 『역사민속학』 37, 한국역사민속학회, 2011.
이광규, 「조선 후기의 혼인 습속과 혼례 절차」, 『역사비평』 27, 역사비평사, 1994.
장병인, 「조선 중기 혼인제의 실상-반친영(半親迎)의 실체와 그 수용 여부를 중심으로」, 『역사와 현실』 58, 한국역사연구회, 2005.
장하경, 「한국 사회 변동에 따른 혼례 관행의 변화」, 『한국가정관리학회지』 14권 1호, 한국가정관리학회, 1996.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

신부연석(新婦宴席)은 혼례를 마친 신부가 시택에 처음 가서 시부모에게 인사를 올리는 현구례(見舅禮), 즉 폐백을 마치고 받는 큰상을 말한다. 이 큰상은 신랑이 신부 집에서 혼인식을 치른 다음에도 신랑과 신부가 받는다. 신부는 시택에 오면 다시 큰상을 받는데, 신부와 함께 온 후행(後行) 또는 상객(上客)도 함께 받는다. 이때 신부를 안내하는 사람을 대반(對盤)이라 하며, 이는 신랑 집의 친척이 맡는다. 「신부연석」에는 8쪽과 10쪽의 병풍을 둘러친 방에 신부와 상객으로 보이는 2명의 여인, 신부 맞은편에 대반으로 추정되는 1명이 앉아 큰상을 받고 있다.

병풍에 꽃그림[花草圖]이 있을 법도 하지만, 민 병풍을 둘러쳤다. 신부의 상 양쪽에는 상화(床花;상 위에 놓은 꽃)와 밤·대추·배 등 과일류, 다식, 약과, 적 등 여러 종류의 음식이 올라 있다. 음식은 10가지가 넘어 보인다.

앞쪽에 일꾼인 듯 보이는 두 사람이 음식을 옮기고 있다. 큰상을 받은 여인들은 모두 엷은머리를 하였고, 신부와 상객은 모두 노리개를 차고 있는 듯하다. 신부와 상객으로 보이는 여인은 치마저고리에 조끼를 입은 듯하고, 대반으로 보이는 여인은 조끼를 입지 않았다. 그리고 병풍 뒤쪽에는 집안의 친척일 것 같은 여인들이 구경을 하면서 이야기를 나누는 모습

도 보인다. 큰상은 신랑 집과 신부 집에서 모두 받지만 거의 먹지 않았다. 이를 눈요상이라 하는데, 눈요상은 물리고 나면 신부를 따라온 하인들이 먹기도 하였다. 대신 입매상이라 하여 작은 상에 국수장국, 떡 등과 함께 술을 내어놓는다. 또한 신부가 폐백을 한 이후에는 마을의 젊은 부인들이 곱게 차려입고 접대자가 되어 산같이 높게 고인 큰상을 차린다. 이때 높이 고일수록 신부가 복을 많이 받는다고 하였다. 이 음식은 접대자에게 나누어주기도 하고 신부 집으로 가는 이바지 음식이 되었다.

참고문헌

김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006.

이광규, 『한국인의 일생』, 일조각, 1985.

장철수, 『한국 전통사회의 관혼상제』, 한국정신문화연구원, 1984.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

40. 「액땀을 위해 무당이 드리는 제사」



【기본사항】

김준근(金俊根) 추정, 19세기 말~20세기 초, 종이에 채색, 121.0×69.0cm, 캐나다 왕립온타리오박물관(Royal Ontario Museum)

【음식문화】

여자 무당을 무당(巫堂) 또는 만신(萬神)이라 하고, 남자 무당을 박수(博數)라 하므로 「액땀을 위해 무당이 드리는 제사」에 등장하는 여무(女巫)는 무당에 해당된다. 무당의 술법(術法)에는 신탁(神託), 공창(空唱), 괘경(掛鏡), 미복(米卜), 접살(接煞), 도인무(蹈刃舞), 강신(降神), 가무(歌舞)로 망혼(亡魂)의 혼을 부르는 술 외에 부주(符呪)가 있었다.

부주란 부적과 주문이다. 이른바 액땀을 위해 무당이 행하는 술법이 부적과 주문이며, 이는 간단한 굿에 해당된다. 간단한 무사(巫事)를 행할 때, 수고(水鼓)라 하여 단지에 물을 담은 뒤 바가지를 얹어놓고 젓가락으로 두드리면서 섬김을 행하는 의식이 있는데 그 소리는 목어(木魚)와 비슷하다 하였다.

목어는 목탁(木鐸)의 또 다른 말이거나, 불교 경전을 읽을 때 두드리는 길이 1m가량의 나무로 속을 비워 만든 잉어 모양의 도구를 말한다.

수고는 무(巫)가 불교와 습합하는 과정에서 생겨난 것이 아닌가 한다. 그런데 조선시대에는 수고와 비슷한 방법이 액땀굿을 할 때 동원되었다.

"1503년(연산군 9) 2월 갑자일(甲子日)에 어전(御殿)의 경연(經筵)에서 지평(持平) 권헌

(權憲)이 임금께 아뢰기를 “국무(國巫) 돌비(丕非)는 피가 많아 낫쇠그릇을 두고서 부처님의 밥그릇이라 하고 부적과 주문으로 여러 사람을 현혹시킵니다.” 하였다. (『연산군일기(燕山君日記)』)"

「액땀을 위해 무당이 드리는 제사」에서 커다란 돛자리를 깔고 액땀을 하려고 여자아이를 데리고 찾아온 여인과 마주하여 앉아 있는 무당은 돛자리 바닥에 낫쇠그릇을 얹어놓고 젓가락으로 두드리고 있다. 낫쇠그릇을 부처님의 밥그릇으로 간주하여 액땀하려고 제석신께 섬김을 하고 있는 것이다. 따라서 무당 앞에 놓여 있는 개다리소반에 차려진 음식은 그냥 음식이 아니라 소선(素膳)으로 구성된 제석(帝釋) 한 분께 올리는 음식이다.

1634년(인조 12)에 나온 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』에는 소선 식자재가 기술되어 있는데 밀가루, 찹쌀, 쌀, 녹두, 산약, 표고버섯, 참버섯, 석이버섯, 연근, 죽순, 다시마, 두부, 각종 채소, 각종 유밀과, 각종 과일, 꿀, 참기름, 된장, 간장, 산초, 후추, 생강, 초 등이고, 이들로 만든 소선 찬품은 점(粘), 병자(餅煮), 산약떡, 각종 버섯볶음, 연근볶음, 연근찜, 죽순김치, 죽순채, 죽순나물, 각종 나물, 다시마찜, 두부적, 두부찜, 약과, 중박계, 다식, 강정, 빙사과, 대추, 밥, 개암, 비자, 잣, 감, 배, 건시(乾柿), 각종 떡 등이다. 따라서 비록 조선 왕조의 소선이긴 하나, 대충 이것들로 구성된 소선이 제석굿을 할 때에도 동원되었을 것이다.

상이 2개인 이유는 1개의 상은 제석신의 강신을 위한 정찬(正饌)에 해당되는 것이고, 다른 1개의 상은 강신한 제석신을 위로하고 대접하기 위한 가찬(加饌)에 해당된다. 이러한 각도에서 차려진 그릇과 음식을 보자.

제석신께 올리는 것이기 때문에 그릇은 흰색으로 된 굽다리그릇이 주류를 이루고 있다. 또 숟가락이 꽂혀 있는 밥 또한 흰 멍쌀밥이다. 밥의 오른쪽에 놓인 작은 주발 형태의 그릇에는 아마도 태포탕(太泡湯)이 들어 있을 것이다. 밥과 탕 사이에 놓인 받침그릇 위에 올라 있는 종지 형태의 그릇은 다기(茶器)로 작설차가 담겨 있을 것이다. 상의 오른쪽 흰색의 굽다리접시에 올라 있는 음식은 두부적(두부지짐)·흰절편·고사리나물·도라지나물·버섯볶음·병자 중에서 선택된 4종류로, 대략 가운데에서 바깥 쪽의 흰색 굽다리접시에 올라 있는 것은 병자이고, 병자의 뒤쪽 다기 앞에 자리한 것은 느타리버섯볶음, 병자 앞은 두부적, 느타리버섯볶음 앞은 고사리나물이나 도라지나물일 것이다. 색깔이 붉은 것으로 보아 도라지나물이라면, 1800년대 말 김준근의 시절 고춧가루가 널리 사용되고 있었으므로 고춧가루로 양념한 도라지나물이 된다. 뒤편에는 과일이 두 개의 흰색 굽다리접시에 올라 있다. 1기는 배이고, 나머지 1기는 포도일 것이다.

역시 흰 멍쌀밥에 숟가락이 꽂혀 있는 뒤쪽 또 하나의 상도 앞쪽 상과 같은 찬품으로 채워져 있다. 다만 뒤쪽 상은 배 대신에 감을 올려놓은 듯하다. 잘 알려진 바와 같이 조선 사회는 유교가 지배하는 사회였다. 「액땀을 위해 무당이 드리는 제사」가 무속에 의한 것이라고는 하나, 밥에 숟가락이 꽂혀 있는 모습은 유교 제사의 삽시(挿匙)를 습합한 것이다. 우리는 이 그림을 통하여 1800년대 말 조선 사회의 불교, 유교, 무속이 습합된 모습을 볼 수 있다.

참고문헌

- 『연산군일기(燕山君日記)』
- 『조선무속고(朝鮮巫俗考)』
- 『영접도감의궤(迎接都監儀軌)』

『朝鮮巫俗の研究』

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2006.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「무당이 액땀을 위해 드리는 제사」에는 화제(畫題)도 쓰여 있지 않고 화가를 알 수 있는 인장이 찍혀 있지 않다. 또한 다른 박물관의 김준근 그림들과 달리 1m가 넘는 그림인 것으로 보아 벽에 걸기 위해 제작된 것으로 보인다.

그림의 내용을 보면 독경자(讀經者)가 제상 앞에 앉아 치성을 드리고 있고, 그 옆에는 기주(祈主)인 듯한 부인이 앉아 함께 치성을 드리고 있다. 딸로 보이는 어린 소녀는 두려움 때문인지 어머니 등에 숨어서 호기심 어린 눈으로 바라보고 있다. 두 개의 호족반에 밥, 국, 그리고 목이 높은 제기(祭器)에 다양한 제사 음식들을 차려놓았다. 제상의 밥에는 숟가락을 밥의 중앙에 수직으로 꽂는데, 그림에서도 그러한 모습을 볼 수 있다.

그리고 무당은 바가지(盂)를 얹어놓고 막대기로 그것을 두드리며 장단을 맞추면서 독경을 하고 있어 앉은곳의 의식을 행하는 것으로 보인다. 앉은곳은 독경자가 앉은 자세로 북과 쟁과리를 두들기며 독경을 하면서 진행하는 곳으로, 의관을 정제하고 몸짓을 흐트러지지 않게 하여 축원해야 한다. 앉은곳은 간단한 장비만 필요로 하는데, 북·쟁과리·산통·신장대 정도가 필요하고, 평소의 한복 바지와 저고리에 종이로 접은 고깔을 쓴다. 또한 일반 곳과 달리 제물이 훨씬 적고 경문(經文) 구송(口誦) 외에는 가무(歌舞)가 없다. 독경자들은 그들이 모시는 신도신명(神都神明), 곧 옥황상제·칠원성군·산신령 등에게 귀신을 물리쳐 달라는 축원을 하는 것이다.

이러한 무당이나 곳에 대한 묘사는 조선 후기까지 거의 나타나지 않았다. 전해지는 것으로는 신윤복(申潤福)의 『혜원전신첩』(이명: 신윤복필 풍속도 화첩), 「무녀신무(巫女神舞)」가 유일하다. 그러다가 19세기 말 김준근이 당시 조선을 방문한 서양인들의 주문에 의해 다양한 무속신앙 관련 풍속을 그리기 시작했다.

서양인들은 김준근 그림의 최대 수요자였기 때문에 그들의 기록을 살펴보는 것은 김준근 풍속화를 이해하는 좋은 자료가 되는데, 무속신앙에 대해서도 서양인들의 기록에 자주 등장한다. 어떤 서양인은 ‘조선인들에게는 종교가 없다’고까지 이야기하지만 ‘종교의 자유를 누린다’고 이야기하기도 한다. 어떻게 보면 두 가지 이야기가 일맥상통한다. 즉 무속신앙이나 자연의 힘에도 의지하고 유교 사상을 따르다가도 부처의 가르침을 받는 등 좋다고 생각되는 것은 다 신봉한다는 것이다. 그중에 무속신앙은 미신으로 언급되기도 하지만 생활 속에 녹아 있어 조선인들이라면 살아가면서 믿건 안 믿건 영향을 받는다고 정확하게 지적하기도 한다. 신학자이자 선교사였던 길모어(George William Gilmore, 1857~?)가 1886~1889년 조선에 머무르면서 겪은 이야기를 적은 『서울 풍물지』(원제 Korea from its Capital, 1892)에 “이 나라를 돌아다녀 보면 쟁과리의 소음이 들리는 곳에는 그 푸닥거리의 결과를 알기 위해 호기심에 가득 찬 사람들이 집 주위에 모여 있는 것을 흔히 볼 수 있다.”라고 한 것으로 보아 흔히 볼 수 있던 곳관 광경에 대한 서양인들의 관심이 김준근의 그림에 반영된 것으로 보인다.

「무당이 액땀을 위해 드리는 제사」는 캐나다 왕립온타리오박물관에 소장된 28점의 풍

속화 중 하나이다. 이 풍속화들은 1985년에 구입한 것으로 2006년 열린 전시와 도록을 통해 김준근의 풍속화로 알려졌다. 왕립온타리오박물관에서 김준근 풍속화의 전시를 주도했던 크리스티나 한은 이 그림들과 함께 찬송가를 적은 글이 함께 입수되었기 때문에 원산에서 『턴로력당』의 출판 작업을 함께했던 게일과 김준근의 관련성을 의미 있게 언급하면서 이 풍속화들을 김준근의 것으로 보았다. 그러나 이 그림들에는 앞서서도 언급했듯이 화제, 관서, 인장 등이 전혀 없어 김준근의 그림이라는 근거는 없다. 그림의 소재, 구성 등이 김준근의 풍속화와 유사하지만 인물의 묘법에서 다른 소장처의 그림보다 양감이 풍부하며 얼굴은 초상화를 그리듯 정밀하게 표현되어 있고 기물들도 더욱 사실적으로 묘사되어 있어, 숭실대학교 한국기독교박물관 스왈른본과 가장 유사하다. 필자는 기존의 논고에서 서양화법의 사용이 뚜렷해진 스왈른본이 김준근이 『턴로력당』의 삽화를 그린 1894년 이후에 제작된 것으로 보았기 때문에 왕립온타리오박물관의 소장본 역시 스왈른본과 비슷한 시기에 제작되었을 것으로 상정하였다. 그러나 김준근의 풍속화와 유사한 김예호나 작자 미상의 풍속화들이 함께 나타나고 있어 왕립온타리오박물관 소장본 역시 재고의 여지가 있다.

참고문헌

- G. W. 길모어 지음, 신복룡 옮김, 『서울 풍물지-한말 외국인 기록 17』, 집문당, 1999.
 김영자 편역, 『서울, 제2의 고향』, 서울학연구소, 1994.
 『한국민속대관』, 고려대학교 민족문화연구소, 1980.
 신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.
 Christina H. Y. Han, 『Korea around 1900: the paintings of Gisan』, Royal Ontario Museum, 2006.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「액땀을 위해 무당이 드리는 제사」에는 무녀가 등장한다. 무녀는 무속적 전통을 계승하는 사람 중 하나이다. 무속의 어의는 ‘무복을 입고 춤을 춤으로써 보이지 않는 신을 강신하게 하는 능력을 지닌 여사제를 중심으로 이어져 오는 종교 습속’이라고 할 수 있다. 무속 용어는 이능화의 『조선무속고』(『계명』 19, 1927) 이래 역사학과 민속학 등에서 널리 쓰이고 있다. 무속은 한국 고대 사회에서 무를 중심으로 전개된 종교 형태가 있었음이 기록되어 있고 현재의 민속에 이르기까지 이어지고 있다는 점에서 타당한 용어이고, 한국의 중요한 종교 전통 중 하나라고 할 수 있다.

이러한 무속은 우리나라의 경우 신석기시대부터 출현하였다. 이는 신석기시대 유물에서 추측한 결과이다. 신석기시대의 토제(土製)나 골제(骨製)의 인형들은 신상으로 추정되고 있다. 청동기시대 유물 중에는 의례에 사용되었던 것으로 짐작되는 각종 의기가 있다. 이 유물 중 샤머니즘 내지 무속과의 관련성을 짐작케 하는 것들이 있다. 예컨대 전(傳)대전출토 방패형 청동기(농경무늬 청동기)에 그려진 나무 위의 새 그림은 시베리아 샤먼의 세계수를 연상시키며, 사슴과 사람의 손 문양이 있는 청동기도 샤머니즘과 밀접한 관련이 있다고 한다. 사슴은 샤머니즘과 관련이 깊은 동물이며, 손의 표현 역시 샤머니즘 관련 유물에서 자주 볼 수 있다. 청동기 유물 중 비록 형태는 다르지만 방울은 현재의 무속 의례에서 빼놓을 수 없는 무구이다. 그렇다고 할 때 한국에서 무속은 신석기~청동기시대에 이미 출현했다고

할 수 있다. 나아가 이 시기에는 직업적인 무격이 존재했던 것 같다. 이를 뒷받침하는 자료가 점뼈[卜骨]인데, 점뼈란 점치는 데 사용되는 짐승의 뼈로 한국에서는 사슴과 멧돼지의 견갑골이 많다. 그런데 무산 호곡이나 김해 부원동 같은 청동기시대 마을 유적을 보면, 점뼈는 특정 주거지에서만 출토된다. 이것은 이 주거지의 거주자가 직업적 종교 전문가였음을 암시하는데, 이 시기의 종교 전문가라면 무격이 가장 유력하다.

청동기시대까지 왕은 정치적 권력자이면서 무왕(巫王)적 존재였다. 철기시대에 들어서면서 왕의 정치적 성격과 종교적 성격은 분리되는데, 국왕이 갖는 종교 지도자 역할은 다른 종교 전문가에게 양도된다. 이들은 무격적 존재로 국왕을 보좌하며 국정에 참여하였다. 그러나 삼국시대 불교가 수용되면서 무속은 정치적 기능을 상실한다.

무속이 현세에서 잘 먹고 잘사는 것을 추구하는 현세 긍정적 종교라면, 불교는 현세를 덧없는 것으로 보는 현세 부정적 종교이다. 또 무속이 신령의 뜻에 무조건 순응하는 것을 이상으로 여긴다면, 불교는 인간 스스로의 주체적 노력을 중시한다. 그뿐만 아니라 무속은 기존 질서를 수호하려는 입장이었는데 비해, 불교는 새로운 질서를 표방했다. 이처럼 이질적인 종교였기에 양자의 갈등은 불가피했다. 삼국시대를 통하여 불교는 서서히 무속에 대한 우위를 확보해나간다. 무속에 비해 불교는 사상의 체계성·문화적 선진성에서 앞섰기 때문에 국왕을 비롯한 지배층의 관심은 불교로 기울어졌다. 통일신라시대 이후 불교의 우위는 확고해졌다. 불교가 우위에 서게 되면서 무속은 기층 사회로 들어가 사회적, 개인적인 기능만을 유지하게 되었다.

무속의 사회적 기능은 각 지역마다 있는 특수한 신앙을 유지하면서 지역민들의 통합에 일조하였는데, 지방 향리들은 이러한 무속을 자신들의 권위를 강화하는 수단으로 삼았다. 무속의 개인적 기능은 위로는 왕실에서부터 아래로는 서민에 이르기까지 개인의 길흉화복과 관련하여 나름의 기능을 발휘했다. 왕실의 경우 양재초복(禳災招福)을 위해 무속에 의존한 바가 많았다. 초복을 위해서 봄과 가을에 정기적으로 별기은(別祈恩)을 거행했다. 별기은이란 지방의 명산대천에 무격을 파견하여 왕실이 사사로이 복을 비는 의례이다. 이렇듯 왕실에서부터 개인의 양재초복을 위해 무격을 숭상했던 까닭에 서민들 사이에서도 무풍(巫風)은 대단히 성행했다. 이규보(李奎報)의 「노무편(老巫篇)」(『동국이상국집(東國李相國集)』 권 2)은 이웃에 살면서 소란을 피우던 노무(老巫)가 국가의 무격 축출령으로 쫓겨나게 되자 이를 기뻐하여 지은 시인데, 이에 의하면 평소 노무의 집에는 “남녀가 구름같이 모여들어 문 앞에는 신발이 가득하고 어깨를 부딪치며 문을 나오고 머리를 나란히 해서 들어간다.”라고 할 정도였다.

고려 후기에 들면서 무속은 국가적 차원에서 배척당한다. 고려 말 신흥사대부가 집권하고 이들을 중심으로 조선 왕조가 건국되면서 배척의 강도는 높아졌다. 무속의 배척 이유는 비합리성과 비윤리성, 경제적 낭비였다. 비윤리성은 조상의 영혼을 무격(巫覡)에 모시는 위호(衛護)의 풍습이 불효를 조장한다는 것이다.

무격을 배척하고 탄압하는 방법에는 직접적인 방법과 간접적인 방법이 동원되었다. 직접적 방법은 무격에게 직접 제재를 가하는 것으로, 문제를 야기한 요무(妖巫)를 처벌하거나 무격의 거주지를 도성 밖으로 제한하는 것이었다. 간접적 방법은 무격에게 상당한 부담을 주는 것인데, 이러한 것으로는 무녀들을 국립의료기관인 동서활인서에 배속시키는 방법이 있다. 이것은 무격의 치병 기능을 인정해서가 아니라, 빈민 환자의 간호를 담당하게 함으로써 부담을 주려는 것이다. 각종 무세(巫稅)를 징수하는 것도 있었다.

16세기 중앙과 지방에서 사림파가 주도권을 잡으면서 무속은 더욱 약화되었다. 그러나 무

속의 개인적 기능은 여전히 왕실에서부터 서민까지 유지되었다. 여기에는 다음과 같은 이유가 있었다.

첫째, 무속의 성격 때문이다. 무속은 현세 긍정의 종교로서 현재를 살아가면서 부딪치는 문제해결을 목표로 한다. 즉 무속은 생존의 종교이다. 이 점 때문에 무속을 차원이 낮은 종교로 치부하기 쉽다. 그러나 대다수의 사람들에게 필요한 것은 내세의 구원이나 고매한 이상의 실현이 아니라, 현세에서 부딪치는 어려움의 해결이다. 이러한 측면에서는 무속을 능가하는 종교가 없는 것이다.

둘째, 조선 왕조의 지도 이념인 성리학의 한계 때문이다. 성리학은 우주의 원리를 설명하는 고도의 철학이지만, 인간으로서 최대의 관심사인 길흉화복의 조절이나 사후세계에 대해서는 해답을 가지고 있지 못하다.

셋째, 조선 왕조의 무속 정책에 대한 모순 때문이다. 조선 왕조는 무속 금압(巫俗禁壓)의 일환으로 무격들의 도성 내 거주를 제한하고 도성 밖으로 축출하였다. 이러한 규정은 도성 밖에서의 무업을 인정하는 의미가 된다. 또 각종 중앙관청 및 지방관청의 재정의 상당 부분을 무세로 충당한 점도 문제이다. 예컨대 무세를 가지고 동서활인서나 귀후서(歸厚牒)의 경비로 충당했으며, 일부는 국방비로 전용했다. 따라서 무세를 징수하지 않을 경우, 이들 관청의 운영이 어려워진다. 지방관의 경우 무세에 대한 재량이 상당히 주어져서 지방관의 사복을 채우기에 편리했다. 이러한 이유로 표면상으로는 무속 근절을 외치지만 실제로는 무속을 없애기 어려웠다.

참고문헌

강영경, 「고대 한국 무속의 역사적 전개-신라 진평왕 대 벽귀를 중심으로」, 『한국무속학 10』, 한국무속학회, 2005.

서영대, 「한국 무속사의 시대 구분」, 『한국무속학 10』, 한국무속학회, 2005.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

액(厄)은 사람을 해치고 일을 방해하는 악한 기운을 말한다. 사람들은 앞으로 닥쳐올 액을 가벼운 곤란으로 미리 겪음으로써 무사히 넘긴다고 생각하였다. 그래서 사고를 겪었을 때 가벼운 상처 정도로 끝나면 ‘액땀했다’라고 한다. 액은 사람에게 무서운 질병이나 사고가 나게 만들기도 하고, 인간관계를 갈등과 파국으로 이끄는 사악한 힘을 지닌 것으로 인식된다.

『동국세시기(東國歲時記)』에 의하면 남자는 10세, 여자는 11세가 되면 재액을 가져다주는 별인 ‘제웅직성[羅睺直星]’이 찾아오기 때문에 이 별을 쫓고 화를 면하기 위해서 짚으로 제웅(짚으로 만든 사람의 형상)을 만들어 옷을 입히고 그 안에 동전과 성명·출생년의 간지(干支)를 적어넣어 세 갈림길에 버리는 액막이를 하였다. 이 외에 『열양세시기(洙陽歲時記)』 등에 정월에 제웅 버리기, 오쟁이 다리 놓기, 액막이 연날리기 풍속에 대한 기록이 있는 것으로 보아 액에 대한 관념은 오래되었음을 짐작할 수 있다. 한자로 액은 재앙, 불행, 명에, 사나운 운수 등으로 풀이된다. ‘죽음에 이르게 할 수 있을 정도로 독한 기운 또는 사나운 운수’ 정도로 해석할 수 있다. 선조들은 알 수 없는 불행이 자신에게 닥쳤을 경우 주로 액과 살이란 개념으로 이해하고 설명해왔다.

액이 구체적으로 무엇인지 명확하지는 않지만, 귀신이나 신(神)적 개념과는 다른 의미로 인간을 해치는 초자연적인 힘으로 본 것이다. 질병·고난·불행 등의 액 또는 액운을 막는 방법은 혼자서 간단히 하는 방법, 또는 무당 등을 불러서 하는 방법 등 다양하였다. 세시풍속에서는 다리 밟기나 정월에 액막이 연날리기 등을 통하여 한 해의 액이 나가기를 기원하였다. 또한 정초에 삼재(三災)가 든 사람은 머리가 셋이며 몸뚱이가 하나인 매나 호랑이 그림 또는 부적을 방문 위나 문설주에 붙여서 액을 막곤 하였고, 부적을 지니기도 하였다. 그리고 유두날에는 밀가루로 구슬 모양의 유두면(流頭麵)을 만들어 먹거나 유두면에 오색 물감을 들여 3개를 이어 색실로 꿰어 차고 다니거나 문설주에 걸어두면 명이 길어지고 액막이도 된다고 보았다. 가정에서는 1년 동안의 태평을 빌기 위해서 길일(吉日)을 택하여 무당·경문쟁이·점쟁이 등을 불러 경을 읽음으로써 액막이를 하기도 하였는데, 이러한 액막이는 서울 지역은 정초에 그해의 재액을 물리치기 위해 액막이굿을 하기도 하지만 하는 일이 잘 될 때 액막이를 하는 것은 전국적인 분포를 보인다. 「액땀을 위해 무당이 드리는 제사」는 가정에서 무당을 불러 액막이를 하는 모습이다. 아마 마당에서 돛자리를 깔고 음식을 차려놓고 무당이 액막이 제사를 지낸 것인 듯하다. 무당은 두 개의 개다리소반에 음식을 차려놓고 밥에 손가락을 찍었다. 상이 두 개인 이유는 남자 귀신과 여자 귀신에게 각각 올린 것으로 보인다. 동해안에서 맹인 독경 때 풀어먹이는 귀신 수에 맞추어 손가락 개수를 정해 찍었다고 하는 것과 통한다. 강신무인 듯한 차림새를 한 무당이 그릇을 얹어놓고 두드리며 경을 외우는 것 같다.

참고문헌

김태곤, 『한국무속연구』, 집문당, 1981.

『한국세시풍속사전』, 국립민속박물관, 2005.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

41. 「엿 만들기[糖飴賣買]」



【기본사항】

김준근(金俊根), 19세기 말, 종이에 수묵, 18.8×16.6cm, 오스트리아 비엔나민족학박물관 (Austrian Museum of Folk Life and Folk Art, Wein)

【음식문화】

흑당(黑糖), 백당(白糖), 이(飴), 석(飴)이라고도 지칭했던 엿은 한(漢) 대에 조미료로 이미 사용되고 있었다. 보리싹(엿기름)의 당화력으로 전분을 발효시켜 만드는 엿은 양조 등을 포함하여 된장 발효를 알고 있던 삼국시대에 이미 만들어 먹었을 것으로 생각되나 확실한 문헌적 자료는 없다.

엿 제조법을 김준근의 시절에 나온 필사본 『시의전서(是議全書)』를 통해서 알아보자.

"엿 고는 법

1말을 고려면 엿기름가루 1되를 어레미에 쳐서 받아 항아리에 붓는다.

찰밥을 시루에 되게 찌서 된 김이 나간 다음 따뜻할 때 엿기름이 들어 있는 항아리에 담는다. 엿기름과 잘 섞이도록 주걱으로 저어 뚜껑을 덮고 잘 싸서 삭힌다. 삭힐 때 손을 자주 넣어보아 냉하지 않게 한다. 겨울에는 아궁이에 곱불을 만화로 때서 방 안을 덥혀 삭힌다. 너무 더우면 아주 버리고 때가 지나면 쉰다. 엿기름을 많이 넣으면 좋지 못하니 극히 조심해야 한다. 가끔 열어보아 밥풀이 잘 삭을 때까지 놓아둔다(맛을 보아서 시지 않고 단맛만 있으면 잘된 것이다). (밥이 전부 물이 되듯이) 밥풀이 삭으면 배자루에 담아 짠다. 짠 물을 솥에 부어서 곤다.

불이 강하면 늘어버리므로 싸리가지를 드리워 보아가며 조린다. 처음에는 싸게 때고 차차 만화로 땀다.

옛 고을 때 부정 타는 것은 월경하는 여인과 피 묻은 옷을 입은 사람이다. 이들과 접촉해서는 안 된다. 고명은 볶은 깨, 강반, 잣, 호두, 계피, 후추, 건강, 대추 다진 것 등이다. "

옛 고을 때 부정 타는 것을 접촉하지 않을 정도로 조심조심하면서 했다는 것은 옛 만들기가 그만큼 어려웠기 때문이다.

가을보리로 2·3월이나 9·10월에 싹을 내어 햇볕에 말린 것을 멧돌에 간 것이 옛기름이다. 또는 음력 8월 10일경 물동이에 밀을 담갔다가 물을 따라 버리고 햇볕에 쪄 하루 한 번 싹 물을 주면 뿌리가 난다. 이것을 돛자리에 6cm 두께로 펴서 하루에 한 번씩 물을 준다. 싹이 전부 돋아나면 물주기를 그만 하고 널어 말려서 백당(흰엿)을 만드는 데 쓴다. 만일 검은엿을 만들려면 싹이 푸르게 날 때까지 놓아두어 덩어리가 된 후에 햇볕에 말려서 쓴다. 품질 좋은 상등의 찹쌀과 상등의 옛기름으로 만든 엿이 색깔이 검어진다. 주걱으로 떠서 늘여보아 실같이 가늘게 굵으면 완성된 것이다(흑당).

통째로 굵으면 먹을 때 불편하므로 볶은 밀가루나 콩가루 또는 계피, 후추, 말린 생강인 건강(乾薑)을 쟁반에 퍼놓고 적당한 크기로 떼어서 반듯하게 만든다. 혹은 엿에 잣을 섞어 굵으면 잣엿, 엿에 볶은 깨를 넣고 굵으면 깨엿, 엿에 볶은 콩을 넣고 굵으면 콩엿, 엿에 적당한 크기로 깨뜨린 호두를 넣고 굵으면 호두엿, 엿에 잘게 썬 대추를 넣고 굵으면 대추엿, 엿에 삶은 밤을 넣고 굵으면 밤엿이 된다.

흑당(검은엿)의 김이 나간 후에 따듯할 때 커다란 덩어리로 만들어 두 사람이 서로 잡아당겨 늘여서 수백 번 늘렸다 합했다 하면 점점 엿의 색깔이 하얗게 되는데, 눈빛같이 하얗게 변하면 가위로 적당한 크기로 잘라서 고물로 후춧가루나 건강가루를 쓰거나 더운 검은엿에 잣, 대추, 강반을 넣고 잡아당겨서 희게 만들어 가위로 잘라 후춧가루나 건강가루를 고물로 썼다.

20세기에 들어서자 굵히기 전의 엿에 잣, 호도, 깨, 콩, 대추 등을 넣고 굵힌 것을 강정이라고도 하였다. 1919년 초판이 나온 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』을 보면 잣엿강정, 호도엿강정, 깨엿강정, 낙화생엿강정, 콩엿강정, 대추엿강정, 검은콩엿강정을 소개하면서 만드는 방법이 기술되어 있는데, 앞의 엿 제조법과 같다.

검은콩엿강정

추운 겨울 검은콩을 물에 불려서 채반에 건져 물을 다 뺀 후에 밖에 내다놓아 콩이 터지도록 몹시 열거든, 불에 달군 솥에 콩을 넣어서 소금을 약간 뿌리고 재빨리 볶은 후 엿에 볶은 콩을 섞는다. 이것을 밤알 크기만큼 떼어내 콩가루고물을 묻혀 둥글고 납작하게 만들어서 펴놓아 굵힌다. 이것은 콩이 연하고, 맛이 이상하게 좋다. "

강정은 1795년(정조 19)부터 궁중 문헌에 등장하는 궁중에서 만들어 먹던 유밀과(油蜜果)의 하나로, 삭힌 찹쌀가루를 찌서 반죽하여 얇게 빚은 다음 바삭 말리고, 이것을 참기름에 튀겨내어 백당 녹인 것에 담가 건져서[汁淸] 각종 고물을 묻힌 것이다. 홍세건반강정, 백세건반강정, 황세건반강정, 양색세건반강정, 삼색세건반강정, 임자강정, 계백강정, 백자강정, 백매화강정, 홍매화강정, 홍백매화강정, 삼색매화강정, 오색강정, 오색령강정 등 다양한 강정을 만들어 각종 연회에 올렸다. 찹쌀을 주재료로 만들었던 궁중 과자 강정이 엿의 주재료가 되어 엿강정이 된 것이다.

백당은 다름 아닌 바로 흰엿인데, 1643년(인조 21)에 청나라 사신이 왔을 때 조선 왕조

는 손님들에게 홍산자, 백산자, 약과, 봉접과, 중박계, 한약과 등과 같은 각종 유밀과를 만들어 대접했다. 이때에도 흑당과 백당을 집청(汁淸)의 용도로서 적절히 재료로 활용하였다.

「옛 만들기」는 옛 장사가 옛을 팔기 위해 한창 백당을 만들고 있는 장면을 그린 것이다. 옛을 잡아당겨 늘이고 있는 2명의 성인 남자는 일이 무척 힘든 듯 땀받이 끈을 머리에 두르고 있고, 밑에는 완성된 흰옛을 적당한 크기로 자르기 위해 가위도 준비되어 있다.

옛 늘이는 일은 처음이 아닌 듯 발 높은 상 뒤편에 서 있는 아이가 가위로 잘라 가지런히 놓아둔 상의 옛을 세고 있는 듯 보이고, 이들 옛 앞에는 둥글게 몽쳐 놓은 흑당 네뿔 개가 보인다. 백당을 만들기 위한 차례를 기다리고 있는 중이다. 1909년에 나온 일본인이 쓴 『조선만화(朝鮮漫畵)』에는 당시의 옛 장사들의 옛 파는 모습을 다음과 같이 사실적으로 묘사하였다.

"옛 판매, 커다란 갓을 쓰고 옛 상자를 앞에 걸치고 인간의 목도 벨 것 같은 가위를 찰칵 찰칵 하면서 ‘옛 옛 옛 사려’ 하고 외치면서 큰길을 걸어 다닌다. 상자 속에는 흰색과 검은색 두 가지 색깔의 옛이 들어 있다. 흰 것은 보통 옛, 검은 것은 대추가 들어 있는 옛으로 한 상자에 2관(貫)이 들어 있다. 하루 걸으면 전부 팔린다. 벌이는 1관을 1원(圓)에 사서 1원 50전(錢)에 파니까, 2관을 팔면 1원의 순이익이 남는다. 1끼 식사가 5전인 한인의 생활에서 옛과 같이 달콤한 일이다. 메밀가루[蕎麥粉]가 바람에 날린다"

그러니까 『조선만화』에 등장하는 옛장수는 본인이 직접 옛을 만드는 사람은 아니다. 옛 만드는 집에 가서 도매로 사다가 소매로 파는 형국이다. 볶은 메밀가루를 고물로 사용한 옛으로 대추옛과 보통 옛 두 가지를 파는데, 2관을 팔면 20번의 외식을 할 수 있는 1원의 순이익이 생긴다는 것이다.

이렇듯 인기가 있던 옛은 전국적으로 유명한 곳이 있었다. 허균(許筠, 1569~1618)이 쓴 『도문대작(屠門大嚼)』에서는 “개성부의 것이 상품이고, 전주와 서울 안의 송침교(松針橋)에서도 잘 만든다.”라고 하였다. 이것은 전국의 쌀 및 보리 생산과도 관계가 깊다. 품질 좋은 쌀과 보리가 많이 생산되는 지역에서 품질 좋은 옛이 만들어질 것이기 때문이다. 세월이 흘러 1915년경에 나온 『부인필지(夫人必知)』에서는 “흑당에 말뚝 박아 늘인 것이 백당이다.”라고 하면서 광주의 백당법을 소개하였다.

참고문헌

『도문대작(屠門大嚼)』

『부인필지(夫人必知)』

『시의전서(是議全書)』

『조선만화(朝鮮漫畵)』

『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』

『조선요리제법(朝鮮料理製法)』

김상보, 『조선왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사, 1995.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「옛 만들기」는 옛을 만들어 파는 모습을 그린 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 그림이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘糖飴賣買’라는 한자가 쓰여 있으며, 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 김준근의 풍속화에서 화제(畫題)가 한자로 쓰였을 경우 한지에 수묵으로 그려진 것이 많다.

옛은 전분을 함유한 곡식을 옛기름으로 삭혀서 고아 만든 음식이다. 곡류를 기름에 튀기고 꿀이나 옛을 사용하여 만든 과자류가 고려시대의 기록에 자주 나오는 것으로 미루어 그 이전부터 옛이 사용되었으리라 추정된다. 고려 후기의 문신이자 학자인 이규보(李奎報, 1168~1241)의 『동국이상국집(東國李相國集)』 제3권에 나오는 「한식날 사람을 기다렸는데 오지 않다[寒食日待人不至]」라는 시 구절에 ‘행당맥락(杏飴麥酪)’이라는 단어가 나오는데, 여기서 당(飴)은 단단한 옛이고 낙(酪)은 중국의 가장 오래된 농업 기술서인 『제민요술(齊民要術)』(6세기 전반)에 나오는 행락(杏酪)처럼 감주의 종류에 속한다. 이와 같이 고려 시대에는 옛기름을 사용한 옛이나 감주가 감미료로 쓰였다.

「옛 만들기」는 머리에 끈을 두른 어른 두 명이 마주 서서 강옛을 잡아 늘이고 있다. 그 뒤쪽에 머리를 땀아 내린 아이가 자판에 길게 끊은 가락옛과 둥글게 만든 옛을 늘어놓고 판매하고 있다. 앞쪽의 옛판 위에 가위가 놓여 있는 것으로 보아 만든 옛을 잘라 바로 판매하는 것으로 보인다. 보통 나이 어린 옛장수들은 가락을 지어 만든 옛이 담긴 목판 좌우 양쪽에 천을 둘러 목에 감고 사람이 많이 모인 곳을 찾아다니며 옛을 파는데, 김홍도의 『단원풍속화첩』의 「씨름」에서도 이러한 옛 파는 아이를 찾아볼 수 있다. 한편 옛장수의 가장 두드러진 특징은 들고 다니며 짹짹 소리를 내는 큼직한 가위이다. 이 가위는 옛을 떼어 내는 일뿐만 아니라 사람을 불러 모으는 데도 큰 구실을 한다.

「옛 만들기」는 오스트리아 비엔나민족학박물관의 소장품이다. 이곳에는 총 109점의 풍속화가 소장되어 있다. 이 중에는 크기, 종이의 재질, 화제의 표기, 낙관의 여부, 채색의 여부 등 다양한 형식의 김준근 풍속화가 섞여 있다. 특히 종이에 수묵으로 그린 크기가 큰 풍속화(세로 28.5cm, 가로 42.0cm) 10점은 덴마크 코펜하겐국립박물관의 그림과 유사하게 많은 인물들이 등장하며 짜임새 있는 구성을 보인다. 이 그림들 각 뒷면에는 도장 하나가 찍혀 있는데, ‘K. K Collection’, 즉 오스트리아 황실(Kaiser King) 컬렉션이 1887년 여러 개의 박물관으로 분산되면서 김준근의 그림들이 오스트리아 비엔나민족학박물관으로 이관될 때 출처를 표시하기 위한 것이라고 한다. 따라서 1887년에 왕실 컬렉션의 도장이 찍힌 풍속화들은 적어도 1887년 이전에 구입되었을 것으로 여겨진다. 이 도장이 찍힌 그림은 도식적이지 않고 활달한 필선을 보이고 있어 함부르크민족학박물관이나 덴마크 코펜하겐국립박물관 소장본과 마찬가지로 김준근의 초기 작품일 것으로 여겨진다.

반면에 1957년에 등록된 풍속화 중 「갓진 난 모양」, 「씻진 난 모양」 등은 김준근의 인장이 찍혀 있지 않은데다가 화제도 세로로 쓰고 양식이 활달하면서도 거친 필치와 반대로 부드러우면서도 유연한 필치를 보이고 있어 일반적인 김준근의 풍속화와는 차이가 있다. 그러나 풍속도상이나 눈 주위에 검은 달무리, 갈고리 코 등의 인물 특징은 김준근과의 관련을 짐작할 수 있다. 아마 김예호의 경우처럼 김준근과 함께 풍속화를 제작한 또 다른 화가의 그림일 가능성이 높다.

참고문헌

- 문화재관리국 편, 『한국민속종합조사보고서(향토음식편)』, 문화재관리국, 1984.
이성우, 『고려 이전 한국 식생활사 연구』, 향문사, 1978.
신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「옛 만들기」는 옛을 만드는 모습을 그린 그림이다. 옛은 이바지 등 행사 음식으로 쓰이기도 했으나, 주로 행상에 의해 판매되었다. 이바지는 상수(床需)에서 근원을 찾을 수 있는데, 혼인식 때 신랑과 신부에게 차려준 큰상을 물려 신랑 집과 신부 집에 보낸 음식을 상수라 한다. 이것이 변천되어 이바지 음식이 된 것이다.

창작 연대가 20세기 초엽으로 추정되는 「덴동어미 화전가(花煎歌)」를 보면 별신제를 앞두고 많은 옛을 고다가 불이 나서 덴동어미의 남편이 사망한다. 비록 창작 연대는 20세기 초엽이지만, 이 작품은 조선 후기의 정서를 반영하고 있다. 덴동어미의 남편이 이렇게 옛을 많이 만든 것은 별신제에 옛을 제물로 올리기 위함이었다기보다는 별신제에 모여든 사람들에게 판매하기 위해서라고 생각된다.

옛을 만들기 위해서는 장시간의 가열이 필요하다. 먼저 보리를 싹 틔운 후 말리고 가루를 낸 옛기름을 우려낸다. 그 우려낸 물과 고두밥을 섞어 50도의 온도를 유지한다. 11시간이 지난 후 밥알이 동동 뜨면 한 번 끓여 식힌다. 이것이 식혜이다. 그런 뒤 밥알을 모두 건져낸 물을 솥에 넣고 걸쭉하게 될 때까지 끓이면 조청이 되고, 더욱더 끓여서 되직하게 되면 강엿이 된다. 강엿을 식힌 후 다시 따뜻한 곳에서 녹인다. 물렁물렁할 때 수백 번 이상 늘이면 색깔이 갈색에서 흰색으로 변하며 옛 성질도 부드러워진다. 이것을 가위로 잘라 굳히면 흰엿이 되는 것이다. 이 엿에 깨를 바르면 깨엿이 되고, 그 밖에 콩 등을 넣어 다양한 옛을 만든다. 이러한 옛을 행상이 장시나 별신제 등 큰 행사 때 모인 사람들에게 판매하는 것이다.

참고문헌

- 김준기, 「목계 별신제의 정체성과 전개 양상」, 『한국의 민속과 문화 13』, 경희대학교 민속학연구소, 2008.
손대도, 「조선 후기의 무속」, 『한국무속학 17』, 한국무속학회, 2008.
전우용, 「한말·일제 초 서울의 도시 행상(1897~1919)」, 『서울학연구』 29, 서울시립대학교 서울학연구소, 2007.
정인숙, 「「덴동어미 화전가」에 나타난 조선 후기 화폐경제의 발달 양상 및 도시 생활문화의 탐색」, 『국어교육』 127, 한국어교육학회, 2008.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

옛은 전분을 함유한 곡식이나 감자류 등을 옛기름으로 삭혀서 고아 만든 달고 단단한 식품이다. 옛은 조선시대 사람들이 좋아하는 간식의 하나이고, 설탕이나 꿀 대신에 단맛을 내

기 위한 첨가물로 이용하였다. 엿은 대체로 다음과 같이 만들었다. 먼저 엿기름을 준비한 뒤 엿기름에 원하는 엿의 원료인 곡물이나 감자류 등의 가루를 넣고 끓인다. 당화(糖化)된 엿물에서 밥알을 거른다. 그리고 걸러진 엿물을 다시 끓여 달인다. 이렇게 하여 완성된 것이 강엿이다. 「엿 만들기」는 강엿을 늘여 원하는 모양을 만들어 판매하려는 모습이다. 세 명의 남자는 가족으로 추측되며, 아버지와 장가간 아들인 듯한 남자는 상투를 한 머리에 띠를 둘렀으며 바지에는 행전을 하였다. 두 사람은 강엿을 늘여서 둥근 가래엿을 만들어 판다. 엿판 바닥에 가위가 있는 것으로 보아 긴 엿을 적당한 크기로 자르기 위해 준비해둔 듯하다. 머리를 땀은 총각 아들은 엿을 팔기 위해 가지런히 정리하는 것이 아닐까?

엿도 지역에 따라 유명한 것이 있어 향토음식으로 이야기할 만하다. 전통사회에서는 설이면 대부분의 집에서 엿을 만들었다. 정월 보름에는 부럼 깨물기에 엿을 이용하기도 하였다. 그렇기 때문에 지역마다 울릉도 호박엿 같은 특별한 엿이 만들어졌다. 강원도 지역은 옥수수로 만든 황골엿, 충청도 지역은 무엿, 전라도 지역은 고구마엿, 제주도 지역은 달고기나 꿩고기를 넣은 닭엿 또는 꿩엿이 유명하다. 엿의 이름을 보면서 ‘엿 먹어라’는 말이 생긴 유래가 궁금하다. 이 말은 엿이 가지는 단맛에 비해 상대적으로 부정적인 뜻으로 많이 쓰인다. 유래는 먼저 조선시대 떠돌아다니는 걸림패 남사당들이 사용한 은어(隱語)에서 비롯되었기 때문이다. 이들은 엿을 남녀의 성기를 가리키는 속어로 사용하였고, ‘엿 먹어라’는 말은 곧 다른 사람과 성관계를 맺거나 이 때문에 봉변을 당하라는 욕으로 사용되었다고 한다.

다음으로는 입학시험과 관련하여 비롯되었다는 설이다. 1964년 12월 7일 1965년도 서울 지역 전기 중학 입학시험이 치러졌고 이때 자연 시험의 공동출제 선다형 문제 가운데 “엿기름 대신 넣어서 엿을 만들 수 있는 것은 무엇인가?”라는 문제가 있었다. 당시 정답은 ‘다이스타아제’였으나 일부 수험생과 학부모들은 ‘무즙’도 정답이라고 주장했다. 이 항의가 받아들여지지 않자 학부모들은 직접 무즙으로 만든 엿을 솔 채 문교부와 교육청 등으로 들고 가 “엿 먹어라! 이게 무즙으로 쏜 엿이다. 엿 먹어라!”고 외쳤다고 한다. 이 사건으로 당시 서울시 교육감 등은 사표를 냈고, 무즙을 정답으로 처리되었다. 요즈음도 입시 때면 어김없이 엿이 등장한다. 언제부터인지 모르지만, ‘엿이 입 안에서 달라붙듯이 입시에 딱 붙어라’는 의미로 수험생들에게 엿을 사준다.

우리는 엿 하면 엿장수를 떠올린다. 엿장수는 한곳에 좌판을 벌여놓고 파는 사람도 있었고, 엿목판을 들고 다니며 행상을 하는 사람도 있었지만 하나같이 큰 가위로 철썩철썩 소리를 내며 장사를 하였다. 이 가위는 엿을 떼어내기도 하고, 사람을 모으기 위한 소리를 내는데 쓰이기도 했다. 한편 엿장수 앞에 모인 사람들은 엿치기를 하기도 했다. 이것은 엿을 꺾으면서 입 바람으로 세계 불어 구멍의 크기로 성패를 가르는 놀이이다. 그리고 엿장수는 가끔 소리를 하기도 하였는데, 노랫말에는 엿 이름이 나오기도 한다. 경남 지방에 전하는 다음과 같은 「엿 단쇠 소리」라는 노래가 있다.

"강원도 금강산

일만하곤 이천봉달(돌)만항 구암자

삼구새야 나는

우리 딸이 만들어신

울릉도 호박엿

둥기둥기 찹쌀엿

떡벌졌구나 나발엿

허리가 잘썩 장구엿

울긋불긋 대추엿
네모야 만든 수침엿
어어 떡 벌어졌다 나발엿
이것저것 떨어진 것
운동화 백커레 밑 떨어진 것도 좋고
신랑각시 첫날밤에
오줌 누다가 오강 방구 난 것도 쓴다
에헤 좋구나 좋다."

시집 온 색시가 친정을 처음 다녀오면서 나무함지에 가득 엿을 가지고 와서 일가친척들에게 나누어주는 풍습이 있었다. 이는 엿이 입에 들어가면 말을 하지 못하니 ‘엿 먹고 아무 말도 하지 마라’는 의도로 새색시에게 ‘구박하지 마라’는 뜻이 담겨 있었다고 한다.

참고문헌

- 김상보, 『조선시대 음식문화』, 가람기획, 2006.
『한국민속종합조사보고서(향토음식편)』, 문화재관리국, 1984.
『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

42. 『기산풍속화(箕山風俗畫)』 중 「용기 행상」



【기본사항】

김준근(金俊根), 19세기 말, 종이에 수묵, 27.2×19.7cm, 서울역사박물관

【음식문화】

『용재총화(慵齋叢話)』에서 “사람이 사용하는 것 중에 도기는 가장 긴요한 그릇이다. 마포·노량 등지에서 모두 진흙을 빚어 그릇 굽는 것을 업으로 삼는데, 이는 모두 와기(瓦器)·항(缸)·독(瓮) 종류이다.”라고 하여 도기를 가장 긴요한 그릇으로 강조하고 있다. 이는 여름에 침장(沈醬)하고 겨울에 김장하는 한국인의 식생활 풍속에서 저장식품을 담은 용기의 가치를 설명한 글이다.

『증보산림경제(增補山林經濟)』(1766)에서는 장에 대하여 “장(醬)은 장(將)이다. 모든 맛의 으뜸이다. 인가의 장맛이 좋지 않으면 비록 좋은 채소나 맛있는 고기가 있어도 좋은 요리가 될 수 없다. 촌야(村野) 사람들이 고기를 쉽게 얻지 못하여도 여러 좋은 장이 있으면 아무런 반찬 걱정이 없다. 가장은 모름지기 침장에 뜻을 두고 오랫동안 묵혀 좋은 장을 얻도록 해야 할 것이다.”라고 하였다. 그러니까 장에는 여러 좋은 장이 있어 반찬 걱정할 필요가 없다 했으니, 이는 기본적인 된장·간장 외에 죽장·청국장을 포함하여 장에 더덕·도라지·계·새우·생강·고기·두부를 박거나 별도로 만든 소두장(小豆醬; 팔장)·달걀장·적장(炙醬)·병장

(餅醬)·천리장(千里醬) 등을 가리키는 것이다. 물론 이들 장마다 모두 개별적인 향아리·독·단지 그 양의 많고 적음에 따라 필요하므로, 장을 저장하기 위해 가정에서는 많은 수의 용기가 필요하였다.

허균이 1611년에 쓴 『도문대작(屠門大嚼)』에 등장하는 초시(椒豉, 川椒醬) 이후 발전하여 번초장(蕃椒醬)·고초장(苦椒醬)이 등장하면서 고추장을 포함하여 고추장에 각종 물종(物種)을 박은 장이 많기 때문에 이들까지도 포함하면 장 담는 용기 숫자는 더욱더 늘어날 수밖에 없다. 가을에서 동지에 걸쳐 메주를 만들어 띄우면 집집마다 지방마다 독특한 종류의 곰팡이가 메주에서 성장 번식하여 개성 있는 맛의 메주가 되며, 이 메주로 늦봄부터 초여름에 걸쳐 장을 담그게 된다. 그래서 여름 침장, 즉 하장(夏醬)이라 하였다. 이 하장을 기본으로 하여 각종 잡장(雜醬)을 만들기 때문에 각 가정에서는 장맛을 좋게 하기 위해 택일을 하고 고사를 지내기도 했다. 만일 장맛이 변하면 집안에 불길한 일이 생길 징조라 하여 주부들은 장독대 관리에 정성을 다하여 장독에 금줄을 치거나 고추와 숯을 장 속에 띄우기도 했다.

『규합총서(閩閩叢書)』에 기록된 장담기의 택일을 보자."장 담그는 데 좋은 날은 병인(丙寅)·정묘(丁卯)·제길 신일(諸吉神日)·정일(正日)·우수일(雨水日)·입동일(立冬日)·황도일(黃道日; 춘분)이고, 삼복에 장을 담그면 벌레가 피지 않는다. 해 돋기 전에 담으면 벌레가 없다. 장 담그기 꺼리는 날은 수흔일(水痕日; 6월 1일·6월 7일·6월 11일)이다. 이날에 담그면 가시가 끼고 육신일(六辛日)에 담그면 맛이 사납다."어쨌든 하장은 이렇듯 조심스럽게 담가 각종 잡장의 기본이 되었다.

다음에는 『농가월령가(農家月令歌)』(1816년경)에 나타난 겨울 김장을 살펴보자.
 "무·배추 캐어들어 김장을 하오리다
 앞 냇물에 정히 씻어 함담(鹹淡)을 맞게 하소
 고추·마늘·생강·파에 젓국지 장아찌라
 독 곁에 중두리요, 바탕이 향아리요"

양지(陽地)에 가가(假家; 임시 집 즉 오가리) 짓고 짚에 싸 깊이 묻고 무김치·배추김치·각종 젓국지·장아찌 등의 김장김치를 저마다 알맞은 향아리·독·중두리·바탕이 등에 담아 오가리 속에 넣고 저장해 겨우내 먹는다는 이야기이다. 겨울 김장 또한 저장음식으로 여기에는 용기가 반드시 필요했다. 김치는 종류나 먹는 시기에 따라서 용기도 독·중두리·바탕이·향아리 등으로 달라진다. 김치 향아리도 정성을 다하여 만든 것이라야 김치가 제맛을 낼 수 있다. 우수·경칩이 지나 땅이 풀린 직후의 흙을 빚어서 이른 봄에 제일 먼저 가마 속에 넣고 구운 독이라야 잡내가 나지 않고 단단하다 하였다. 이런 독을 요즘은 ‘숨 쉬는 독’이라고 표현한다. 『농가월령가』와 거의 비슷한 시기에 나온 『동국세시기(東國歲時記)』(1849)에는 “서울의 풍속에 무·배추·마늘·고추·소금 등으로 독에 김장을 담근다. 여름의 장담기와 겨울의 김치 담기는 인가(人家) 1년의 중요한 계획이다[人家一年之計].”라고 하여 동저(冬菹)가 하장(夏醬)과 함께 인간생활의 2대 중요 행사임을 강조하였다. 시대가 흘러 『시의전서(是議全書)』(1800년대 말)에 이르면 어육김치·동치미·섞박지·동아김치·산갓김치·배추김치·장김치·오이김치·박김치·가지김치·얼젓국지·젓무·오이젓무·굴김치·장짬지·오이지와 더불어 장아찌류로 마늘장아찌·속대장아찌·무짬아찌·미나리장아찌·세과장아찌·속대갑장아찌·고춧잎장아찌·가지장아찌가 등장하고, 고추장에 장아찌 박는 것으로 더덕·송이·무·오이·가지·고추·두부·전복·생강·

관메기·수육[熟肉]·생강·마늘중·신김초 줄기가 있다 했으니 이들 중 몇 종류만 만든다 해도 필요한 용기의 숫자는 또 늘어난다.

그런데 김치에 고춧가루를 넣으면서부터 각종 젓갈을 넣었지만, 원래 젓갈은 중요한 밥반찬이었다. 이 역시 용기에 저장하지 않으면 안 된다. 게젓, 청어젓, 곤쟁이젓, 굴젓, 새우젓, 자하젓, 세하젓, 조개젓, 황석어젓, 조기젓, 멸치젓, 조기아가미젓, 새우알젓, 밴댕이알젓, 조기알젓, 명태알젓, 대구알젓, 연어알젓, 송어알젓, 방어젓, 전복젓, 명태이리젓, 송어식해, 생복식해, 방어식해, 은어식해, 명태식해, 도루묵식해, 조개식해, 멸치식해 등 그 종류와 양에 따라 용기의 종류를 달리하여 저장하였다.

이 밖에 용기가 반드시 요구되는 식품으로는 초와 술이 있다. 쌀로 만든 초, 감으로 만든 초, 대추로 만든 초, 배로 만든 초, 도라지로 만든 초, 매실초, 인삼초 등 다양한 초 제조법이 있어 집집마다 초 담은 용기 또한 여러 개가 있었음은 물론이다.

술은 봉제사 접빈객을 중요하게 여긴 조선 사회에서 반드시 필요했다. 그래서 집집마다 담았기 때문에 이를 가양주(家釀酒)라 했다. 술독 간수하는 법은 상당히 중요하여 각종 요리에 반드시 등장한다. 시급주(時急酒)·일일주(一日酒)·칠일주(七日酒)·사시주(四時酒)·하절삼일주(夏節三日酒)·과하주(過夏酒)·행화춘주(杏花春酒)·삼해주(三亥酒)·향온주(香醞酒)·차주법·송화주(松花酒)·이화주(梨花酒)·죽엽주(竹葉酒)·약산춘·오가피주·참쌀소주·밀소주·감향주(甘香酒)·유하주(流霞酒)·소곡주·백화주(百花酒)·벽향주·등양주·남성주·녹화주·두강주·별주·부의주·황금주·전주·하양주·점감청주·점감주·절주·도화주(桃花酒)·두견주(杜鵑酒)·감홍로(甘紅露)·이강고(梨薑膏)·죽력고(竹瀝膏) 등의 가양주는 청주(약주)·소주·탁주에 속하는 술로 재료는 멥쌀·참쌀·밀가루·누룩가루·물이 기본이 되어 밀술을 담아 양조하여 마시거나 밀술에 두 번째 덧술, 세 번째 덧술을 합하여 양조하기도 하였다. 또 술을 빨리 먹기 위해서 이미 만들어 놓은 술에 누룩과 곡식을 혼합하여 양조하였다. 용기 행상이 조선사회에 존재한 이유는 당시 사람들에게 용기가 가장 중요한 저장음식을 담은 용기였기 때문이다. 그래서 양지바른 곳을 차지한 장독대가 집의 크기에 비하여 유난히 넓고 컸다. 그러나 이곳엔 각종 장·젓갈·식초를 저장하는 공간이었을 뿐 서늘한 곳엔 술항아리 저장 공간이 따로 있었으며, 한편 김치를 담아 보관한 별도의 오가리 저장 공간이 또 있었다. 어찌 이것뿐이겠는가. 상당히 커다란 항아리에는 벼·좁쌀·밀·보리 등이 담겨져 곡식 창고에 보관되기도 하였다.

참고문헌

『규합총서(閨閣叢書)』

『농가월령가(農家月令歌)』

『도문대작(屠門大嚼)』

『동국세시기(東國歲時記)』

『시의전서(是議全書)』

『음식디미방(飲食知味方)』

『증보산림경제(增補山林經濟)』

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「용기행상(甕器行商)」은 부부가 용기를 팔기 위해 들것에 이고 지고 가는 모습을 그린 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 그림이다. 오른쪽 상단에 원제목인 ‘甕器行商’이라는 한자가 쓰여 있다. 이 그림은 화첩 중 한 면이기 때문에 인장이 찍혀 있지 않고, 화첩의 마지막 장면인 「엄환(閼宦)」 왼쪽에 ‘元山港 箕山’이라 관서하고 ‘箕山’이라는 호인(號印)과 ‘金俊根印’이라는 성명인(姓名印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다. 그림을 보면, 남편은 지게 위에 목판을 놓고 그 위에 장독 등 비교적 큰 용기를 짊어졌고, 부인은 소쿠리에 작은 용기류를 담아 머리에 이고 있다.

조선시대에는 경공장(京工匠)의 용기장이 100여 명 있었고, 지방에도 비슷한 수의 용기장을 두어 관수용 용기를 생산하였다. 이러한 용기는 18~19세기를 거치면서 국민들의 생활에 급속하게 확산되어 일상생활에 쓰였고 지역에 따라 형태나 무늬도 다양하게 발전하였다. 우리나라는 전통적인 식생활 문화가 간장, 고추장, 된장, 김치 등 발효식품을 바탕으로 하였기 때문에 집집마다 용기를 필수적으로 사용해왔던 것이다. 이러한 시대적 상황은 용기를 제작하는 모습뿐만 아니라 이 그림에서와 같이 용기를 팔러 다니는 모습까지 그려질 정도로 보편화되었던 것으로 보인다.

「용기 행상」은 서울역사박물관 소장의 『기산풍속도』 중 하나이다. 이 화첩은 일본 개인 소장가에게서 2007년에 구입한 것으로, 조흥운의 『민속에 대한 기산의 지극한 관심』에도 이미 소개된 적이 있다. 유럽이나 미국 등지 박물관에 소장된 김준근 풍속화가 주로 낱장인 데 비해, 서울역사박물관의 『기산풍속도』는 화첩 형식으로 묶여 있다. 겉표지는 기름 먹인 듯한 누렇게 뽀뽀한 종이가 되어 있고, 내지 없이 바로 그림으로 이어진다. 그림은 종이 한 장을 접은 양 면에 그려져 있는데 49장 98면이다. 서울역사박물관 소장본은 종이에 수묵으로 그린 것으로 숭실대학교 박물관의 매산본과 그림 내용이나 한자로 쓰인 화제 등이 매우 유사하다. 그리고 필선이 드문드문 짧게 끊어져 있어 판화일 가능성이 제기되기도 하였다. 그러나 서울역사박물관의 『기산풍속도』의 각 장면은 매산본과 조금씩의 차이를 보이고 있고 농담 변화가 자연스럽게 이루어지고 있어 판화일 가능성보다는 같은 원본에 근거하여 그렸을 것으로 여겨진다.

참고문헌

- 윤용이, 『아름다운 우리 도자기』, 학고재, 1996.
- 조흥운, 『민속에 대한 기산의 지극한 관심』, 민속원, 2004.
- 신선영, 「19세기 말 시대의 반영, 기산 김준근의 풍속화」, 『기산풍속도-그림으로 남은 100년 전의 기억』, 청계천문화관, 2008.
- 신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

집필자 신선영, 한국학중앙연구원 전임연구원

【역사】

「용기 행상」은 남자는 지게에 항아리를 지고, 여자는 바구니에 그릇 등을 담아 머리에 이고서 행상하는 모습을 그린 것이다. 이 항아리들은 용기로 생각되고 바구니의 그릇들은 자기로 생각된다. 용기는 전근대 사회에 저장, 조리 및 생활 용구로 널리 사용되었다. 『고려도경(高麗圖經)』에 “과실 중에 복숭아만한 밤이 있는데, 맛이 달고 좋다. 여름에도 있는데, 그 이유를 물으니 도기에 담아 땅속에 묻어두면 해를 넘겨도 상하지 않는다.”라고 하

였다. 이를 보면 고려시대 도기의 사용과 이와 더불어 용기 생산을 유추할 수 있다. 전근대 사회의 용기는 여러 곳에서 생산되었다.

용기는 『용재총화(慵齋叢話)』에 기록된 마포·노량의 경우처럼 민간에서도 생산을 하였지만, 관청에서도 생산하였다. 특히 조선 후기에는 천주교도들이 용기업에 많이 종사하였다. 1801년 신유박해(辛酉迫害) 이후 천주교 신자들은 화전·용기점·담배 농사·등짐장수 등을 하면서 박해를 피했는데, 이 중 용기는 신앙생활을 지원하는 가장 적절한 수단이었다. 용기업은 박해를 피할 수 있는 환경과 이동의 유동성, 신앙을 지킬 수 있는 경제력까지 갖추어 줄 수 있게 해주었기 때문이다. 박해를 피할 수 있는 환경은 외부인들이 마을에 들어오는 것을 쉽게 발견할 수 있고, 습격이 있을 때 도주가 용이한 여러 갈래의 통로가 확보되는 환경이다. 울주(蔚州; 현재 울주군) 지역의 용기 가마의 경우, 입지 형태가 조선 초·중기에는 계곡부를 포함한 구릉에 위치하다,

조선 후기에는 중·하류 지역의 하천과 인접한 낮은 구릉에 위치하는 형태로 변화한다. 이것은 용기의 제품 특성상 부피와 무게 때문에 가마 유적보다 제품의 유통적인 측면을 중요하게 여겨 소비지에 접근이 유리한 곳에 입지하는 형태로 변화한 것이다. 용기 판매 일은 전국 각지를 돌아다니며 떨어져 지내는 가족과의 연락은 물론, 선교와 교회의 소식을 전할 수도 있었다. 용기는 생산과 판매 과정에서 많은 노동력이 필요했는데, 이러한 점이 용기촌으로 천주교 신자들을 이끈 원인으로 생각된다. 울주 지역의 경우 조선 전기부터 용기와 자기를 생산하여 조선 후기에는 생산량이 많이 늘어났다. 이러한 많은 양의 용기가 어떻게 유통되었는지 살펴보자. 용기는 큰 부피와 파괴의 위험성 때문에 원거리의 유통에 많은 제약 받는다. 울주 지역에 생산된 용기는 그리하여 울산부와 언양현의 읍내장에서 유통되었다. 18·19세기 울산부와 언양현에는 각각 9개와 2개의 오일장이 열렸다. 울주 지역의 용기 가마는 태화강과 회야강을 권역으로 존재하였으므로 이들 용기는 지토선(地土船)에 의해 운반되어 장시에 유입되었다. 지토선은 지역 주민이 소유한 사선(私船)으로 지역민의 행상·어로 등에 중요한 자원이었다.

유입된 용기는 용기장수에 의해 유통되었는데, 용기장수는 시장에서 점포를 가지고 가게를 운영하는 경우와 보부상이 있다. 용기 보부상의 경우, 전문 보부상이라기보다는 용기 생산자가 직접 판매를 한 것으로 보인다. 장날에 용기 교우촌의 신자들이 용기를 판매하기 위해 나가서 다른 교우촌의 신자들을 만나 외국 신부들의 이동 상황과 이에 따른 성사와 미사 일정 및 장소, 박해에 관한 정보, 헤어진 신자 가족들의 안부 등 정보를 교환했다고 한다. 천주교 관련 문헌에서 신자들이 연락을 취하는 장소로 등장하는 곳도 장시이다. 7대째 용기업과 천주교 신앙을 이어받아 여주의 금사토기를 운영하는 김일만 씨의 증언에 따르면, 남자들은 용기를 만들고 여자들은 용기를 팔러 다녔다고 한다. 이러한 점들을 종합해보면 시장에 일정한 점포가 없는 경우 용기 생산자가 직접 판매를 한 것으로 생각된다. 용기를 생산하는 과정도 굉장히 힘든 일이지만, 판매하는 과정도 만만치 않았다.

「텐동어미 화전가」를 보면 용기는 아니지만 사기그릇 판매의 고달픔을 다음과 같이 표현하고 있다."영감은 사기 흠집 지고 골목의셔 크게 위고나는 사기 광우리이고 가가호호이 도부흔다조석이면 밥乙 비러 혼 그릇세 둘이 먹고남촌북촌에 다니면서 부즈러니 도부흔니돈 백이나 될 만흐면 둘 중의 하나 병이 난다

(중략)

도부장사 혼 십년 혼니 장바구니의 털이 읍고모가지지 자르 | 목 되고 발가락이 무지러전네."무거운 사기그릇을 한 짐 지고 가가호호 팔러 다니면서 끼니마저 배불리 먹지 못해서

병이 계속 나는 것이다. 모은 돈은 그리하여 약값으로 다시 나갔다. 목이 자라목이 되고 발가락이 닳을 만큼 행상의 일은 고달팠다. 옹기 행상의 경우도 이와 그다지 다르지 않았을 것으로 생각된다.

참고문헌

김혜숙, 「19세기 ‘옹기 교우촌’의 신앙생활과 옹기 문양」, 『교회사 연구』 30, 한국교회사연구소, 2008.

이종봉, 「조선시대 울주 지역 옹기의 생산과 의미」, 『역사와 세계』 40, 효원사학회, 2011.

정인숙, 「「덴동어미 화전가」에 나타난 조선 후기 화폐 경제의 발달 양상 및 도시 생활문화의 탐색」, 『국어교육』 127, 한국어교육학회, 2008.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

행상(行商)이란 남자는 물건을 지게에 지거나 짊어지고, 여자는 머리에 이고 돌아다니면서 판매하는 상인을 말한다. 이들은 소금·어물·직물·종이·필묵·유기·술 등 해산물과 농민들이 생산할 수 없는 수공업품 내지 귀금품, 그리고 특산 농산물 등을 가지고 자급자족 경제를 영위하던 사람들을 직접 찾아다니거나 장사에서 사고팔고 바꾸었다. 『기산풍속도첩』의 「옹기 행상」은 부부가 옹기를 팔러가는 모습을 그린 듯하다.

옹기는 전통사회에서 곡식이나 음식물을 저장하는 용기로 널리 사용되었다. 고려시대에는 12세기 전반에 송(宋)나라 서경(徐兢)이 쓴 『선화봉사고려도경(宣和奉使高麗圖經)』에 따르면 쌀과 장을 저장하는 용기로 큰독을 사용하였으며, 과일이나 식초·식수 저장용으로도 쓰였다고 한다. 성현(成俔)의 『용재총화(慵齋叢話)』에서는 “사람에게 소용되는 것으로 도기(陶器)는 가장 필요한 그릇이다. 지금의 마포, 노량진 등지에서는 진흙 굽는 것을 업으로 삼으며 이는 질그릇 항아리, 독 종류이다.”라고 하여 생활용기로서 독의 중요성을 말하고 있다. 옹기는 단순히 그릇의 형태로 독을 말하는 것이 아니라 황갈색의 유약을 입힌 질그릇을 총칭하는 개념이다. 독을 비롯해 소래기·단지·식초병·시루·거름통·약탕기 등 황갈색의 유약(柚藥)을 입힌 생활용기를 말하며 형태로서 독과 구분된다.

이러한 옹기는 18, 19세기를 거치면서 당시 사회의 요구에 따라 국민들의 생활에 급속하게 확산되어 일상생활에 긴요하게 쓰였으며, 지역에 따라 형태나 무늬도 다양하게 발전하였다. 특히, 18세기 후반 신유박해(1801)로부터 이어지는 천주교 박해를 피하여 산골로 들어간 많은 천주교 신자들이 옹기를 생산·판매하여 생활을 영위하면서 옹기 교우촌이 생겨나기도 하였다. 피난처인 산골에서 비교적 흙과 찰감을 쉽게 구할 수 있었기 때문일 것이다. 그리고 다른 일에 비해 옹기 만드는 기술을 익히는 것 외에 특별히 자본이 필요하지 않다는 점도 많은 천주교 신자들이 옹기점을 운영하는 계기가 되었을 것이다.

옹기 제작은 대체로 흙 다루기-옹기 성형(새 옹기 만들기, 바다치기-타림타리기-근개질-부채질-측정 및 분리 이동)-초벌 말리기(1차 건조)-잿물 바르기(유약 바르기)-재벌 말리기(2차 말리기)-옹기 넣기(옹기 쌓기)-굽기(소성)-옹기 내기 등의 과정을 거친다. 이렇게 만들어진 옹기는 시장 상인들에게 넘겨지기도 하지만, 직접 시장에서 판매하거나 부인과 함께 가가호호 방문하여 판매하기도 하였다. 특히, 교통이 불편한 산간 지역에는 직접 판매하는

방식이 많았다. 옹기는 소달구지를 이용하면 많이 옮길 수 있지만, 옹기 행상은 주로 지게로 옮겼다. 지게로 옮길 때 힘이 좋은 장정은 1줄 반, 그렇지 않으면 1줄 정도 꾸릴 수 있었다. 그림에는 부부 행상꾼으로 남편이 1줄 정도에 납작 소래기를 엮었고, 부인은 양념단지 종류, 떡배기, 식초병 등을 머리에 이고 팔러가는 모습이다. 이들이 소규모로 옹기를 직접 생산해 판매하는 행상인지 옹기점에서 받아서 팔러 가는지는 알 수 없지만, 부부가 옹기로 행상을 하여 생계를 잇는 것으로 보인다.

참고문헌

김재호, 「‘꺼매기’ 옹기의 생산 소비 방식과 문화사적 의의」, 『민족문화연구』 제39집, 영남대학교 민족문화연구소, 2008.

배영동, 「옹기의 제작 기술과 판매 방식」, 『역사민속학』 6호, 한국역사민속학회, 1997.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

43. 「초상난데 초혼 부르는 모양」



【기본사항】

김준근(金俊根), 1889~1900년경, 비단에 채색, 28.0×32.0cm, 덴마크 코펜하겐국립박물관 (The National Museum of Denmark)

【음식문화】

김준근이 살았던 1800년대 말과 1900년대 초에는 사람의 목숨이 끊어지면 집사자가 휘장(또는 병풍)으로 침실(寢室)을 가리고, 시중드는 사람[侍者;여자의 초상에서는 여자가 시중을 들고, 남자의 초상에서는 남자가 시중을 든다]은 시신 앞에 침상(寢床)을 세로로 놓고 이부자리와 베개를 준비하여 시신의 머리가 남쪽으로 향하도록 눕힌 다음 홰이불인 금(衾)으로 시신을 덮었다. 아내와 아들, 며느리와 첩 모두는 관(冠)과 겹옷을 벗고 머리를 풀었다. 남자는 심의(深衣)를 입고, 부인은 흰 장의(長衣)로 갈아입었다.

그런 다음 집사자가 탁자(卓子)에 사자가 살아 있었을 때 시령에 남아 있던 포(脯)와 해(醢)를 길사(吉事) 때 썼던 그릇에 담아 차리고 술(깨끗이 씻은 술잔에 술을 부어서 사용)도 차려 돌아가신 분께 올린다. 이것을 ‘전(奠)을 드린다’고 하는 시사전(始死奠)이라 한다. ‘전’이란 시신을 땅에 묻기 전에 음식을 시신께 올릴 때 쓰는 용어이다. 시신을 땅에 묻고 난 뒤부터는 제(祭)라는 글자를 쓴다. 그러므로 전에는 시사전부터 견전(遣奠)까지 있고, 제는 초우제(初虞祭)부터 붙이는 명칭이다.

전을 마련할 때에는 탁자(시신이 살아 있을 때에 사용하던 밥상을 가리킴)를 동쪽 계단 동남쪽에 마련하고, 전 올릴 찬(饌), 술잔, 술 주전자를 탁자 위에 진설한다. 손 씻는 대야와 손 닦는 수건을 찬의 동쪽에 놓는다. 별도로 탁자를 마련하여 그릇 씻는 대야와 그릇 닦는 수건을 그 동쪽에 놓는다. 이때 해 대신 과일, 나물 등을 쓰기도 했다.

어쨌든 사람의 목숨이 갓 끊어지는 상황이고 보면 살아 있는 사람의 마음이 황망하기가 마치 찾아도 얻지 못하는 것과 같으므로, 목숨을 구할 수 있는 방법이라면 어떤 방법이라도 써야 한다. 그래서 나온 예(禮)가 초혼(招魂), 즉 복(復)이다. 시중드는 사람이 죽은 사람이

입었던 겹옷을 왼손으로 들고 앞쪽의 처마[檠]로부터 용마루[中霽]에 올라가 왼손으로는 옷깃을 잡고 오른손으로 허리를 잡고 북쪽을 향해서 옷을 가지고 “○○(살아 있을 때의 호칭) 복(復;돌아오시오)”이라고 세 번 부른 다음 옷을 둘둘 말아 들고 내려와서 시신 위에 덮는다. 이렇듯 초혼하는 것은 죽은 사람의 혼을 불러 몸과 마음을 다시 합하고자 하는 것이며, 지붕에 올라가는 것은 혼기(魂氣)가 위에 있기 때문이다. 이렇게 해도 살아나지 않아야 초상 일을 행한다. 복을 세 번 부르는 것은 예가 삼(三)에서 이루어지기 때문이다. 이른바 천(天)·지(地)·사방(四方)의 가운데에서 혼이 온다는 의미이다.

그러나 반드시 지붕에 올라가 초혼하는 것이 법도는 아니었던 듯, 만일 지붕에 올라가 혼을 불러 여러 사람이 놀랄 염려가 있을 때에는 안마당 남쪽에 가서 평소에 부르던 호칭으로 부르기도 했다.

「초상난데 초혼 부르는 모양」에서 보여주는 모습은 이상의 글을 전부 반영한 장면이다. 휘장 대신 병풍으로 침실을 가리고, 침실에 홀이불을 덮고 있는 침상의 시신이 누워 있는 모습이다. 병풍 앞의 두 사람은 머리를 풀어헤치고 심의 차림으로 곡을 하고 있다. 죽은 사람이 남자인 듯, 시중드는 남자가 안마당 남쪽에서 죽은 사람이 입었던 겹옷의 옷깃을 왼손으로 잡고, 오른손으로 허리를 잡고는 초혼하고 있다.

초혼하는 앞에는 죽은 사람을 대접하기 위한 음식이 차려져 있다. 시사전이다. 전이 차려져 있는 탁자를 보면 한 쌍의 촛대에 꽂힌 초에는 불이 켜져 있다. 음식이 4행(行)으로 차려져 있다. 제1행은 술을 담은 술잔 3개, 제2행은 면식(麵食)·고기·생선 등을 담은 것으로 보이는 그릇이 차려져 있고, 제3행은 젓갈과 나물 등이 담겨진 합 5기, 제4행은 육포와 어포 3기로 구성되었다.

제4행에서 포가 3기인 것은 술 3잔에 따른 술안주를 나타낸 것으로 보인다. 그런데 한 그릇에 담겨진 포의 숫자도 3이다. 이것은 복을 세 번 부르는 것과 같은 의미로 천·지·사방의 혼을 접대하기 위함일 것이다.

참고문헌

『증보사례편람(增補四禮便覽)』

김상보, 『음양오행사상으로 본 조선 왕조의 제사 음식문화』, 수학사, 1996.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「초상난데 초혼 부르는 모습」은 남자 한 명이 죽은 사람의 저고리를 들고 초혼(招魂)하는 모습을 그린 것으로, 19세기 말 개항장에서 활동한 직업화가 기산(箕山) 김준근(金俊根)의 풍속화이다. 그림 중앙 상단에 원제목인 ‘초상난데 초혼 불르는 모양’이라는 한글 화제(畫題)가 오른쪽에서 왼쪽 방향으로 쓰여 있으며[右橫書], 화제 밑에는 ‘箕山’이라는 김준근의 호인(號印)이 백문방인(白文方印)으로 찍혀 있다.

「초상난데 초혼 부르는 모습」은 유교식 상례 의식의 일부분을 보여준다. 유교식 상례가 우리나라에 유입된 시기는 고려 충렬왕 때 안향(安珦, 1243~1306)에 의하여 『주자전서(朱子全書)』가 들어오고, 『가례(家禮)』가 연구되면서부터이다. 그러나 이때는 일부 지배층에 의하여 시행되고 논의되었을 뿐 확산되지 않다가 조선시대에 접어들면서 상례를 포함한 유교식 관혼상제가 지배층에 의하여 자리 잡았다. 피지배층의 관혼상제도 유교식으로 행할 것

을 규정하였지만, 그 활발한 시행은 조선 후기에 들어와 이루어졌다.

그림 속의 장면은 초혼과 수시(收屍)로, 상례 의식 중 첫 번째 의식인 초종례(初終禮)이다. 사람이 운명이 가까우면 정침(正寢)에 모시고, 숨을 코 위에 놓아 호흡 여부를 확인한다. 숨을 거두면 곡을 하고, 이어서 죽은 사람의 옷을 가지고 지붕에 올라가 북쪽을 향하여 휘두르면서 죽은 사람의 이름을 세 번 불러 초혼을 하는데, 한 번은 위를 향해 불러서 혼백이 하늘에서 내려올 것을 축원하고, 한 번은 아래를 향해 불러 혼백이 땅에서 돌아오기를 축원하고, 한 번은 북쪽을 향해서 불러 혼백이 천지사방에서 올 것을 축원하는 것이다. 이때 ‘사갓밥’을 마련하는데 대개 사갓밥은 밥 세 그릇, 짚신 세 켤레, 동전 세 닢을 상이나 채반에 담아 대문 밖 바로 옆에 놓는다. 또는 화면에서처럼 망자의 속적삼을 오른손에 들고 사갓밥 앞에서 복호를 한 다음, 지붕 꼭대기에 올려놓기도 한다. 그림은 초혼 부르는 사람(보통 마을 사람 중에서 한다)이 양손으로 옷을 들고 있고 사갓밥을 차려놓은 제상 앞에 서 있다. 제상에는 촛대 위에 촛불이 켜져 있고 세 켤레의 짚신, 밥그릇 4개, 술잔 2개, 향로 등 격식에 꼭 맞진 않지만 초혼의 모습이 묘사되었다.

이 특별한 소재에 대한 외국인의 관심은 조선 말 서양인들의 저서에서도 찾아볼 수 있다. 영국의 여행가이자 지리학자인 비숍(Isabella Bird Bishop, 1832~1904)은 『조선과 그 이웃 나라들』(원제 Korea and Her Neighbours, 1898)에서 한국의 장례 모습을 자세하게 묘사하였는데, 조선인의 초혼 의식에 대해서도 상세히 언급하였다.

한편 집안에서는 초종례의 두 번째 의식인 수시를 보여준다. 흰 병풍 뒤에 시신이 놓여 있으며 그 앞에서 남녀가 머리를 풀고 곡을 하고 있다. 즉 시신이 숨이 끊어진 것이 확인되면 상주들은 곡을 하고 친척이나 염을 하는 사람이 시신이 뒤틀리지 않게 하기 위해 시신의 양팔과 다리를 곧게 펴고 시상판 위에 안치한 다음 흙이불로 덮어놓는다. 그리고 병풍을 쳐 시신을 가린다. 한편 상주들은 역복불식(易服不食)이라 하여 그림에서처럼 옷을 검소한 옷(상복의 의미가 아님)으로 갈아입고 음식을 먹지 않으며 머리를 풀고 곡을 하는 것이다.

이러한 상·제례 장면들은 김준근의 풍속화가 국내 소비를 염두에 두지 않았다는 증거로 볼 수 있다. 왜냐하면 상·제례는 경사스러운 혼인 장면과 달리 죽음과 관련한 경외의 예법이기 때문에 조선인들이 그러한 절차를 담은 그림을 감상용이나 장식용으로 소비하기에는 부적당하기 때문이다. 상례는 인간의 죽음이라는 엄숙한 사태에 직면하여 사자(死者)를 정중히 모시는 절차인 만큼 동서양을 막론하고 중요한 예법이며, 특히 제례는 동양에서 조상 숭배와 관련하여 사자에 대한 예를 갖춤으로써 안락한 삶을 기원하는 예식으로 중요하게 여겨왔다. 김준근은 조선인이 소중히 하면서도 경외시하는 상·제례 장면을 서양인의 요청에 부응하여 그림으로 제작한 것이다.

「초상난데 초혼 부르는 모습」은 덴마크 코펜하겐국립박물관(The National Museum of Denmark) 소장품으로, 이곳에는 총 98점의 김준근 풍속화를 소장하고 있다. 이 풍속화들은 오이센(Janus Frederik Oiesen, 1857~1928)이 1889년부터 1900년까지 원산 개항장에서 세관원으로 근무하면서 구입했을 것으로 보인다. 오이센은 한국어에 능통했을 뿐만 아니라 고종으로부터 훈장까지 받은 것으로 전해진다.

참고문헌

이춘자·김귀영·박혜원, 『통과의례 음식』, 대원사, 1997.

『한국민속대관』, 고려대학교 민족문화연구소, 1980.

신선영, 「기산 김준근 회화 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2012.

【역사】

「초상난데 초혼 부르는 모양」은 초상에서 초혼(招魂)을 하는 모습을 그린 것이다. 초상은 초종(初終)이라고도 하는데, 사망부터 장례 전까지를 말한다. 임종하여 기운이 끊어지면 이불을 두면(頭面)까지 덮고 남녀 모두 곡을 한다. 그다음 초혼을 하는데, 높은 언덕이나 지붕 위에 올라가 죽은 사람의 상의를 흔들며 이름과 복(復)을 부르는 것이다.

이렇게 초혼을 하는 것은 사람의 정기를 혼(魂), 몸을 백(魄)으로 보고 사람이 살아 있는 동안에는 혼백이 함께하다가 죽으면 혼과 백이 분리된다고 믿었기 때문이다. 이런 믿음 속에서 사람의 숨이 막 끊어지면 가장 먼저 복을 행하였다. 복은 ‘돌아오라’는 의미로 떠나가는 혼을 본래 자신이 머물던 육체[魄]로 돌아오라고 부르는 것이다. 이렇게 혼을 부르기 때문에 초혼이라고 하였다. 그러나 복을 하는 실제적 이유는 혼이 돌아와서 죽은 이가 살아나는 기적을 바라는 것이 아니라 사랑하는 마음을 다하는 도리[盡愛之道]에 기인하는 것이었다. 혼을 부를 때는 혼을 유혹할 도구로 예복을 쓰는데, 이를 복의(復衣)라 한다. 세 번 혼을 부르고 또 복의를 시신에 덮어 소생하기를 바라는데도 죽은 이가 다시 소생하지 않으면 이후 목욕과 염습을 한다.

조선시대에는 『주자가례(朱子家禮)』가 도입되면서 이에 따른 의례가 정착·확산되었고, 조선 중기 이후 각종 가례서가 편찬되었다. 상례 역시 『주자가례』를 따랐고 부족한 것은 고례(古禮)로 보충하였다. 여러 가례서 가운데 혼을 부를 때 외치는 말을 당시 부르던 방식대로 매우 사실적으로 묘사하고 있는 책은 박사정(朴思正, 1713~1787년)의 『가례작통(家禮酌通)』(1772년)과 정약용(丁若鏞, 1762~1836년)의 『상의절요(喪儀節要)』이다. 『가례작통』에서 혼을 부르는 말은 다음과 같다.

고례에 따르면 무릇 복은 남자는 이름[名]을 부르고 부인은 자(字)를 부른다. 지금 세속에서는 가례를 따르지만 다만 평상시에 부르던 바에 의거해서 한다. 먼저 성을 말하고[예를 들어 이(李)·김(金) 등] 다음으로 관작(예를 들어 정승·판서 등)을 말한 뒤 세속의 호칭을 말한다. (예를 들어 대감마누라님·영감마누라님·진사나으리마누라님·진사주·생원주·서방주·도령주 등.) 부인은 먼저 성씨를 말하고(예를 들어 이씨·김씨 등), 다음으로 세속의 호칭을 말한다(예를 들어 부부인마누라님·대부인마누라님·부인마누라님·아기씨님·처녀아기씨님 등). 집안에 같은 호칭으로 불리는 사람이 있으면 대소나 향렬이나 관향을 붙여서 구별한다. 어린 사람이라면 모씨명(某氏名)이라 해도 무방하다.

『상의절요』에서는 혼을 부르는 말을 다음과 같이 기록하고 있다.

남자는 ‘무슨 관직 무슨 직위 무슨 공은 돌아오십시오’[예를 들어 ‘예조좌랑 이공은 돌아오십시오(禮曹佐郎李公復)’라고 말하는 것이다]라고 말하며, 부인은 ‘무슨 봉작 무슨 본적 무슨 씨는 돌아오십시오’[예를 들어 숙부인 안동김씨는 돌아오십시오(淑夫人安東金氏復)]라고 말하는 것이다]라고 말한다.

초혼시 혼을 부를 때 쓰는 복의는 남자의 경우 직령의(직령)와 도포가 있고, 여자의 경우

원삼·장오자(장의) 등이 있었다.

복을 한 후, 복의로 시신을 덮었다가 습을 하기 위해 시신을 목욕시킬 때 걷는다. 그러나 그 후의 행방에 대해 고례서와 『주자가례』에서는 더 이상 언급이 없다. 조선 후기 국가례(國家禮)에서는 복의를 혼백(魂帛)과 함께 혼궁(魂宮) 뒤뜰에 묻었다. 혼백은 신주(神主)를 만들기 전 모시나 명주를 접어 만든 임시 신주이다. 사가례(士家禮)의 경우 조선 중기에는 시신 위에 이불을 덮고 그 위에 복의를 덮는데, 목욕할 때 복의는 치운다. 이때 치운 복의는 혼백과 함께 상자에 넣어 혼백 아래에 두었다. 그러나 이것에 대해 부정적인 시각이 많았다. 복의를 혼백 상자에 두는 이유는 초혼을 통해 돌아온 혼이 여기에 의탁해 있으므로 혼이 다시 옮겨 의탁할 혼백과 함께 두어야 한다고 여긴 때문인 듯하다. 이에 대해 근거가 없다고 본 이들이 있었던 것이다.

조선 후기에 혼백을 영좌(靈座)에 설치할 때 혼백 상자를 쓰는 것이 타당한가의 문제도 대두되었다. 당시 시속은 혼백상자를 썼는데, 혼백상자를 쓰지 않고 영좌 위에 바로 혼백을 올려놓아야 한다는 견해가 제기된 것이다. 혼백상자를 쓰고 그 안에 복의를 둘 것인가, 아니면 상자를 쓰지 않고 상자 밖에 둘 것인가에 관한 논란이 있는 후 결국 각자의 소신대로 행했던 것으로 보인다.

시신을 매장한 후에 복의를 어떻게 처리할지를 두고도 논란이 발생하였다. 『주자가례』에 의하면 혼백은 시신을 매장한 후 집으로 돌아와 초우제를 지내고 땅에 묻는다. 조선 중기에는 이때 혼백 아래에 두었던 복의도 같이 묻었던 것으로 보인다. 이에 대해 논란이 있었는데 김집(金集, 1574~1656년)은 혼백과 복의를 함께 묻는 것은 타당하지 않고 혼백만 묻고 복의는 다른 유의(遺衣)와 함께 사당 안에 간직해야 한다고 보았다. 이렇게 사당에 유의와 함께 간직한 복의는 신주를 묘소 옆에 묻을 때 같이 묻었다. 신주를 묻을 때 유의로 싸는데, 복의가 남아 있으면 같이 싸는 것이다. 복의를 혼백과 함께 묻는 경우도 공존하고 있었다.

조선시대의 복, 즉 초혼은 고례나 『주자가례』에 상정되지 않은 전혀 새로운 기능을 하기도 했다. 바로 복이 기일(忌日)의 기준이 되는 것이다. 근대의 가례서인 『가례보의(家禮補疑)』에서 밤에 사망했을 경우 사망일을 정할 때 복을 기준으로 하는 것이 언급되고 있다. 즉 술시(戌時; 밤 7~9시)와 해시(亥時; 밤 9~11시)에 사망했을 경우, 만일 자시(子時; 밤 11~1시)에 복을 했으면 복을 한 그날로 사망일을 잡는다. 자시는 새로운 날의 시작이므로, 이때 복을 했으면 숨이 끊어진 시점이 아닌 새로운 날을 기일로 잡는 것이다. 현재 남아 있는 상사(喪事) 관련 기록물에서 표지에 복을 한 날과 시간을 적은 이유가 복을 한 시점을 바로 사망일로 잡았기 때문이 아닌가 한다. 이는 애초에 복이라는 절차에 상정되지 않은, 전혀 뜻밖의 조선적 변용이라 볼 수 있다. 물론 이러한 변용은 조선 후기까지의 가례서에서는 보이지 않으므로, 근대를 즈음하여 생긴 것일 수 있다.

참고문헌

김시황, 「상례 오복제도 연구」, 『퇴계학과 유교문화 22』, 경북대학교 퇴계연구소, 1994.

최규순, 「조선 상례 중 복(復)과 복의(復衣)의 조선적 변용」, 『비교민속학』 42, 비교민속학회, 2010.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

초혼(招魂)은 육신을 떠난 넋을 불러들인다는 것으로, 때로는 오래전에 죽은 육신의 넋을 부른다는 뜻으로 사용되기도 한다. 이제 갓 육신을 벗어난 넋을 불러들임으로써 사람을 되살릴 수 있다는 믿음에서 ‘복(復), 복, 복!’이라고 외치면서 집 주변을 맴돌고 있는 넋을 부르는 것이다.

집안에서 사망이 확인되면 바로 초혼을 한다. 초혼은 임종 후 육체를 떠난 혼을 다시 불러들이는 행위를 말하거나 혼이 공중에 떠다니므로 안치한다는 뜻이라 한다. 이를 ‘혼백 부르기’라고 한다.

초혼의 방법은 지역마다 집안마다 조금 다르지만, 죽은 사람의 속적삼이나 적삼을 들고 ‘아무어른요’, ‘무어른요’ 하거나 택호를 부르며 ‘복 복 복’이라고 한다. 다른 방법은 ‘여기는 어디이고 여기는 어디이고’ 하면서 죽은 사람이 살았던 장소를 말한 뒤 할아버지가 돌아가시면 ‘할아버지, 할아버지 어서 오십시오’라고 하기도 한다. 복을 외치는 장소는 지붕 위에서 북쪽을 향하여 옷을 휘두르며 하기도 하고, 복을 외친 다음 죽은 사람의 옷을 지붕 위에 올리거나 측간 옆에 끼워두기도 하고 또는 집 밖에 던져버리기도 한다.

죽은 사람의 옷을 지붕 위로 올리거나 측간 옆에 끼워두는 경우에는 고복(梟復)을 한 후 시신이 있는 방에 상을 차려서 혼을 모신다. 그러나 지붕 위에서 초혼을 하고 옷을 가지고 내려오는 경우는 혼이 그 옷에 붙었다 하여 그것을 빈소에 걸어둔다.

「초상난데 초혼 부르는 모양」은 고복을 하고 지붕에서 내려온 뒤의 모습을 그린 것 같다. 즉, 초혼이 끝나고 지붕에서 죽은 사람의 옷을 내리고 상을 차려 혼 모시는 것을 그린 것인데, 그림을 그린 이는 ‘초상난데 초혼 부르는 모양’이라고 하였다.

상주들은 방에서 아직 성복을 하지 않은 채 머리를 푼 채 곡을 하고, 밖에 상을 차려 혼을 모시는 듯한 모습이다.

사자상(死者床)은 죽은 사람을 저승으로 데려가기 위해 저승에서 오는 ‘저승사자(死者)’를 위해 차리는 상인데, 보통 문밖에 차린다. 사자상에는 짚신 세 켤레와 밥 세 그릇, 엽전 세 닢을 놓는데 이는 저승사자가 3명이라고 보았기 때문이다. 이 사자상은 가장 많이 인용하는 『사례편람(四禮便覽)』을 비롯한 관혼상제 관련 옛 문서에는 없는 것이다. 그래서 양반 집 안에서는 사자상을 차리지 않는 집이 많았지만, 일반 백성들에게는 보편화되어 있다.

참고문헌

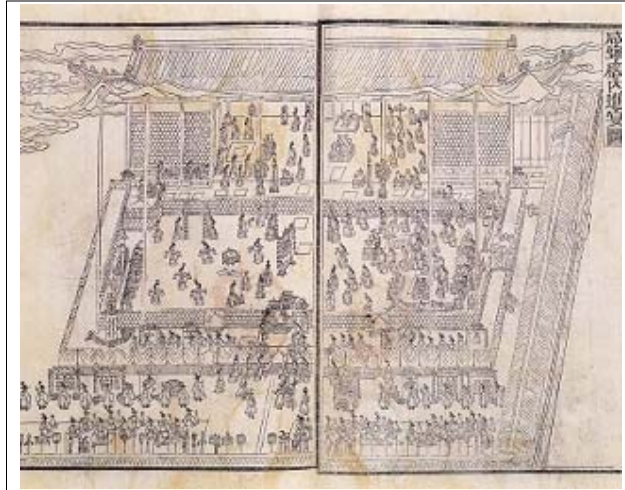
『사례편람』

이광규, 『한국인이 일생』, 일조각, 1985

장철수, 『한국 전통사회의 관혼 상제』, 한국정신문화연구원, 1984

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

44. 『임인년진연의궤(壬寅年進宴儀軌)』 중 「함녕전 내진연도(咸寧殿內進宴圖)」



【기본사항】

1902년 4월, 목판 인쇄, 고려대학교 도서관

【음식문화】

「함녕전 내진연도(咸寧殿內進宴圖)」는 1902년(고종 39) 4월 24일 함녕전에서 거행된 예연(禮宴)인 내진연 연향(宴饗)을 그린 도병이다. 외진연이 군신 간 남성들만의 공적인 연향이라면, 내진연은 왕실 집안의 사적인 연향을 가리킨다.

1902년은 고종 황제가 51세가 되어 기로소(耆老所)에 들어간 해이다. 숙종과 영조가 기로소에 입소한 뒤 연을 베푸는 예에 따라 4월 23일 외진연, 4월 24일 내진연, 4월 24일 야진연, 4월 25일 익일회작, 4월 25일 익일야연을 거행하였다. 「함녕전 내진연도」는 바로 외진연을 치른 이튿날에 거행된 내진연을 기념하기 위해 예전(禮典)에 규정된 「의주(儀註)」를 시각화하여 제작한 그림이다. 연향상을 받은 사람은 고종 황제·황태자·황태자비·영친왕·연원군부인·내입(內入) 2명·별찬안 2명·별상상 2명·상상 300명·상반기 325명·내외빈상상 53명·진연청당랑상상 11명·전선사당랑상상 5명을 합하여 705명, 이 밖에 반사(頒賜)상이 468명으로 총 1,173명이다. 북 → 동 → 서 → 남의 순서로 상석(上席)을 정하여 북쪽에는 남향하여 황색의 용교의(龍交椅)와 답장(踏掌)이 어탑(御榻) 위에 설치되어 있다. 이들 뒤에는 웅장한 일월오병풍이 둘러쳐 있으며, 어탑 주변에는 머리에 꽃을 꽂은 여관들이 시위하고 있다.

황색의 어탑 아래에 역시 황색의 진작탁(進爵卓)이 있고, 진작탁 앞에는 황색의 명주보를 덮은 12좌로 구성된 황칠고죽어찬안이 있는데, 어찬안(御饌案) 양 옆에는 2명의 여관이 서로 마주하여 부복하고 있다. 어찬안 앞에는 9잔의 술을 올리는 진작위(進爵位)가 있다. 황색 칠을 한 다정(茶亭)과 수주정(壽酒亭)이 나란히 전(殿)의 동쪽 문 옆에 『예기(禮記)』의 ‘범존필상현주 유군면존(凡尊必上玄酒唯君面尊)’에 따라 황제와 마주 보게 놓여 있다. 보계(補階) 위에서 시연하는 사람들은 좌명부와 우명부 및 군부인(君夫人)이다. 주립 밖 보계 위 동

남쪽에는 황태자 시연위(侍宴位)가 있다. 9좌로 구성된 붉은색의 명주보를 덮은 주칠저족찬안과 표문(豹文) 방석이 설치되어 있다. 붉은색을 칠한 황태자의 다정과 주정(酒亭)이 나란히 전의 보게 끝 동편에 놓여 있다. 이상과 같이 황제의 기용(器用)이 황색인 이유는 고종이 황제가 되었기 때문에 왕의 색인 붉은색 대신 황색을 썼으며, 황태자의 기용이 붉은색인 것은 왕세자의 색인 검은색 대신에 황태자의 색인 붉은색을 사용하였기 때문이다.

황태자 시연위 아래에는 영친왕 이은(李垕)의 시연위가 있다. 원래는 붉은색의 명주보를 덮은 홍심흑변조각별대원반 1좌가 놓여야 하나, 그림에는 저족찬안으로 되어 있어 화공이 착각하여 잘못 그린 듯하다. 찬탁 뒤에는 황태자 시연위와 마찬가지로 표문 방석이 놓여 있고, 머리에 꽃을 꽂은 시위 여관들이 황태자와 친왕 시연위 옆에서 시위하고 있다.

명성황후가 1895년 시해되었으므로 황비 시연위 자리에 황태자비 시연위가 전내의 서쪽에 있다. 붉은색의 명주보를 덮은 9좌로 구성된 주칠저족찬안이 놓여 있고, 그 뒤에는 표문 방석이 깔려 있다.

황태자비의 다정과 수주정이 나란히 전의 서쪽 문 뒤에 놓여 있다. 남쪽에서 북향하고 있는 등가(登架)와 헌가(軒架)의 악공들 앞에는 황색의 천으로 휘장을 만들어 시야를 차단하였다. 헌가 뒤에는 제신들이 원반인 독상을 앞에 차려놓고 북쪽을 향하여 앉아 있다. 화면에는 「쌍무고(雙舞鼓)」 정재가 공연되고 있다.

이날의 9헌작은 다음과 같이 진행되었다. 황제에게 진휘건(進揮巾)·진시첩(進匙楪)·진찬안(進饌案)·진소반과(進小盤果)·진화(進花) 제1작, 황태자가 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수(進味數)·진염수(進塩水)·진소선(進小膳)·진탕(進湯)·진대선(進大膳)·진만두(進饅頭)·진과함(進果榼), 「헌선도」 정재 제2작 황태자비가 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수·진다(進茶), 「몽금척」·「연백복지무」·「수연장」 정재 제3작 친왕이 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수, 「제수창」·「무고」 2회 정재 제4작 군부인이 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수, 「인천목단」·「보상무」 2회 정재 제5작 좌명부 반수가 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수, 「헌천화」·「춘앵전」 2회 정재 제6작 우명부 반수가 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수, 「아박무」·「향령무」 2회 정재 제7작 명부가 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수, 「사선무」·「학무」·「연화대」 2회 정재 제8작 종친반수가 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수, 「육화대」·「경풍도」 2회 정재 제9작 척신반수가 황제에게 헌수주, 황제에게 진미수·진별행과(進別行果), 「장생보연지무」·「만수무」 2회 정재 이상이 함녕전에서 거행된 대략적인 내진연의 의례 구성이다.

황제에게 올린 상차림을 중심으로 찬품 구성을 살펴보면 다음과 같다. 대전진어찬안(大殿進御饌宴)은 황칠고족찬안(黃漆高足饌宴) 12좌(坐)를 합한 것으로 여기에 유기(鑰器)와 자기(磁器) 68기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1자[尺] 5치[寸]로 고여 담은 각색경증병(백두경증병·녹두경증병·석이경증병·신감초설기·밀설기·백설기) 1기, 1자 5치로 고여 담은 각색점증병(백두점증병·녹두점증병·임자점증병·신감초점증병·초두점증병·후병) 1기, 1자 5치로 고여 담은 각색조약·화전 1기, 1자 5치로 고여 담은 각색단자병 1기, 약반 1기, 건면 1기, 1자 5치로 고여 담은 대약과 1기, 1자 5치로 고여 담은 대다식과 1기, 1자 5치로 고여 담은 대만두과 1기, 1자 5치로 고여 담은 울말다식·녹말다식·청태말다식 1기, 1자 5치로 고여 담은 강분다식·흑임자다식·송화다식 1기, 1자 5치로 고여 담은 홍매화연사과 1기, 1자 5치로 고여 담은 백매화연사과 1기, 1자 5치로 고여 담은 홍매화강정 1기, 1자 5치로 고여 담은 백매화강정 1기, 1자 5치로 고여 담은 홍세건반강정 1기, 1자 5치로 고여 담은 백세건반강정 1기, 1자 5치로 고여 담은 오색강정 1기, 1자 5치로 고여 담은 오색령강정 1기,

1자 5치로 고여 담은 홍백입모빙사과 1기, 1자 5치로 고여 담은 청황입모빙사과 1기, 1자 5치로 고여 담은 홍세건반연사과 1기, 1자 5치로 고여 담은 백세건반연사과 1기, 1자 5치로 고여 담은 홍세건반요화 1기, 1자 5치로 고여 담은 백세건반요화 1기, 1자 5치로 고여 담은 사색감사과 1기, 1자 5치로 고여 담은 계백강정 1기, 1자 5치로 고여 담은 삼색 한과 1기, 1자 5치로 고여 담은 대사탕 굴병 1기, 1자 5치로 고여 담은 각색당 1기, 1자 5치로 고여 담은 용안 1기, 1자 5치로 고여 담은 여지 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색숙실과 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색정과 1기, 1자 5치로 고여 담은 생이 1기, 1자 5치로 고여 담은 준수 1기, 1자 5치로 고여 담은 생률 1기, 1자 5치로 고여 담은 대조 1기, 1자 5치로 고여 담은 황률 1기, 1자 5치로 고여 담은 실호도 1기, 1자 5치로 고여 담은 실은행 1기, 1자 5치로 고여 담은 송백자 1기, 청면 1기, 가련수정과 1기, 용봉탕 1기, 초계탕 1기, 1자 5치로 고여 담은 각색절육 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색어채 1기, 1자 2치로 고여 담은 편육 1기, 1자 2치로 고여 담은 저육 1기, 1자 2치로 고여 담은 족병 1기, 1자 2치로 고여 담은 생선전유화·간전유화 1기, 1자 2치로 고여 담은 천엽전유화·양전유화 1기, 1자 2치로 고여 담은 생합전유화·낙제전유화 1기, 1자 2치로 고여 담은 옥만두 1기, 1자 2치로 고여 담은 전복초·홍합초 1기, 1자 2치로 고여 담은 해삼전 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색화양적 1기, 연계전체소(연계 80수) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색감회 1기, 1자 2치로 고여 담은 어회 1기, 1자 2치로 고여 담은 수란 1기, 도미증 1기, 1자 2치로 고여 담은 생복초 1기, 연저증(연저 1구) 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 찬안의 찬품이다. 여기에는 대수과련 1개, 중수과련 2개, 소수과련 2개, 각색절화 17개, 홍도삼지화 17개, 홍도별건화 7개, 홍도별간화 7개로 구성된 총 53개의 상화(床花)를 꽂았다.

대전진어소반과(大殿進御小盤果)는 황칠조각고족별대원반(黃漆雕刻高足別大圓盤)에 유기와 자기 30기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1자 2치로 고여 담은 각색병(백두경증병·녹두경증병·밀설기·신감초점증병·초두점증병·후병·양색조약·화전·각색단자) 1기, 약반 1기, 면 1기, 1자 2치로 고여 담은 다식과·만두과 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색다식 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색매화연사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 오색강정 1기, 1자 2치로 고여 담은 사색입모빙사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색한과 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색당 1기, 9치로 고여 담은 각색숙실과 1기, 9치로 고여 담은 각색정과 1기, 1자 2치로 고여 담은 생이 1기, 1자 2치로 고여 담은 준수 1기, 1자 2치로 고여 담은 생률 1기, 1자 2치로 고여 담은 대조 1기, 청면 1기, 완자탕 1기, 초계탕 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색 절육 1기, 9치로 고여 담은 편육·저육 1기, 9치로 고여 담은 삼색전유화 1기, 연계적(연계 50수) 1기, 도미증 1기, 9치로 고여 담은 수란 1기, 9치로 고여 담은 각색화양적 1기, 9치로 고여 담은 각색감회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 소반과의 찬품이다. 여기에는 중수과련 2개, 각색절화 6개, 홍도삼지화 8개, 홍도별건화 3개, 홍도별간화 2개로 구성된 총 21개의 상화를 꽂았다.

대전진어과합(大殿進御果檣)은 사층 찬합(四層饌檣)에 약과, 각색다식, 각색당, 각색 절육을 담았다. 대전진어별행과(大殿進御別行果)는 협안(挾案) 4좌를 합하여 유기와 내하자기(內下磁器) 30기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 각색경증병 1기, 각색조약·단자·잡과병 1기, 약반 1기, 면 1기, 방약과 1기, 만두과 1기, 홍세한과(1,200개)·백세한과 (1,200개) 1기, 삼색매화연사과(650개) 1기, 사색입모빙사과(400개) 1기, 오색다식 1기, 사색감사과 1기, 용안(20근) 1기, 여지(20근) 1기, 각색숙실과 1기, 각색당[사당·굴병·팔보당·옥춘당·밀조·추이당(推耳糖)·인삼당·수옥당·금전병·청매당·진자당·오화당·설당·어과자] 1기, 생이(200개) 1

기, 준수 1기, 생률 1기, 황률 1기, 대조 1기, 청면 1기, 각색정과 1기, 칠지탕 1기, 초계탕 1기, 도미증 1기, 생선문주 1기, 생선전유화 1기, 연계적 1기, 각색화양적 1기가 별행과의 찬품이다. 여기에는 대수과련 2개, 중수과련 2개, 목단화 6개, 홍도삼지화 5개, 각색절화 7개, 홍도별건화 7개로 구성된 총 29개의 상화를 꽃았다.

대전진어미수(大殿進御味數)는 황칠소원반(黃漆小圓盤)에 유기와 내하자기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 초미(初味)는 소만두과 1기·생률(1,000개) 1기·우태울편육 1기·천엽전유화 1기·초계탕 1기·전복초 1기·저육전유화 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다.

이미(二味)는 홍미자 1기·황률(4말) 1기·생합초 1기·수란 1기·도미전유화 1기·해삼전 1기·완자탕 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다. 삼미(三味)는 백매화강정 1기·석화전유화 1기·생선문주 1기·생복회 1기·부어증 1기·골탕 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다.

사미(四味)는 백자강정 1기·대조(4말) 1기·양전유화 1기·감화부 1기·생합회 1기·해삼증 1기·저포탕 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다.

오미(五味)는 소만두과 1기·실호도(4말) 1기·연계증 1기·생복초 1기·수어증 1기·어만두 1기·양숙탕 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다.

육미(六味)는 황세건반강정 1기·실은행(6말) 1기·난과 1기·육만두 1기·홍합증 1기·생복화양적 1기·추복탕 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다.

칠미(七味)는 백미자 1기·송백자(5말) 1기·건낭병 1기·어채 1기·연계전유화 1기·우족초 1기·저육장방탕 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다.

팔미(八味)는 홍세건반강정 1기·준시(500개) 1기·족병 1기·각색채회 1기·낙제화양적 1기·연계초 1기·홍어탕 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다.

구미(九味)는 연행인과 1기·용안(10근)·여지(10근) 1기·생합전유화 1기·부화초 1기·병시 1기·어화양적 1기·칠지탕 1기를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별건화 5개의 상화를 꽃았다.

대전진어염수(大殿進御鹽水)는 황칠소원반에 자기 1기를 사용하여 백염(白鹽; 흰소금) 1홉을 담아 차렸다. 대전진어소선(大殿進御小膳)은 황칠소원반에 자기 2기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1기는 우육숙편(양지두 10부)이고, 나머지 1기는 양육숙편(양 5구)으로 이들 각각에 월계화 1개씩을 상화로 꽃았다. 대전진어대선(大殿進御大膳)은 황칠소원반에 자기 2기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1기는 저육숙편(돼지 4구)이고, 나머지 1기는 계육숙편(진계 5수)으로 각각에 월계화 1개씩을 상화로 꽃았다.

대전진탕(大殿進湯)은 황칠소원반에 자기 1기를 사용하여 용봉탕을 담아 차렸다. 대전진만두(大殿進饅頭)는 황칠소원반에 자기 1기를 사용하여 메밀만두를 담아 차렸다. 대전진다(大殿進茶)는 황칠소원반에 은다관(銀茶罐)과 은다중(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

참고문헌

『고종실록(高宗實錄)』

『국조속오례의(國朝續五禮儀)』

『국조오례의(國朝五禮儀)』

『예기(禮記)』

『진연의궤(進宴儀軌)』 (1902)

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「함녕전 내진연도(咸寧殿內進宴圖)」는 『임인진연의궤(壬寅進宴儀軌)』의 권수에 수록된 도식(圖式) 중 하나이다. 『임인진연의궤』는 1902년(고종 39) 4월 고종이 51세로 기로소(耆老所)에 입소함을 기념하기 위해 거행된 진연에 관한 전말을 기록한 것이다.

4월 23일 묘시(오전 5~7시)에 외진연(外進宴), 24일 진시(오전 7~9시)에 내진연(內進宴)과 해시(오후 9~11시)에 야진연(夜進宴), 25일에 황태자 회작(皇太子會酌)과 황태자 야연(皇太子夜譚) 등이 3일 동안 차례로 거행되었다. 장소는 모두 경운궁(慶運宮; 지금의 덕수궁) 함녕전이었다. 이 진연을 위해 3월 30일부터 4월 21일까지 외진연은 3차례, 내진연은 6차례 등 모두 아홉 차례나 예행연습이 행해졌다.

의궤는 모두 39건이 인쇄되어 대전(大殿)에 1건, 봉입내입(奉入內入) 7건, 내입 20건, 서고(西庫) 3건, 규장각, 시장원, 비서원, 장례원, 정족산성·태백산·오대산·적상산성 등 4곳의 사고에 각 1건씩 보관되었다. 의궤 좌목 중에 간역으로 중추원의관(中樞院議官) 박용기(朴鏞夔)와 장례원주사(掌禮院主事) 조석진(趙錫晉)의 이름이 기록되어 있어 이들이 의궤의 그림 제작에 실질적인 감독 역할을 하였음을 알 수 있다.

「함녕전 내진연도」는 함녕전의 우측 위에서 비스듬히 부감한 시점으로 연향을 묘사하였다. 임인년의 5월 내진연에는 고종 외에 황태자, 황태자비, 친왕(親王), 군부인(郡夫人), 좌우명부(左右命婦), 진연청당랑(堂郎)·종친·척신(戚臣) 등이 참연하였다. 외진연과 같은 장소에서 치러졌지만, 내연이었으므로 외진연과 달리 행사장의 설비가 많이 바뀌었다. 보계(補階)는 주렴(朱簾)으로 공간이 구획되었고, 보계 가장자리에는 황주갑장(黃紬甲帳)을 설치하여 보계 아래에 자리한 헌가 악공, 진연청당랑 및 종친·척신 등 남자들로부터 시야를 차단하였다. 보계 남면 중앙에 낸 출입문 아래, 동서로 나누어 선 헌가 악공들 사이에는 내취(內吹) 5명이 그려져 있다.

고종의 자리는 외진연 때의 어탑 설치와는 달리 용평상(龍平床)과 용교의(龍交椅)로만 이루어져 있다. 고종의 어좌 남쪽에는 찬안(饌案)과 진작위(進爵位)가 그려져 있다. 고종의 왼편, 즉 함녕전의 서쪽에는 황태자비의 시연위(侍宴位)와 찬안이 보인다. 주렴으로 구획된 공간에는 동편에 황태자 시연위가 큼직하게 설치되고 그 남쪽에 약간 뒤로 물러 친왕의 시연위가 조금 작게 그려져 있다. 함녕전 실내와 보계에 나타난 사각형은 참연자 신분과 지위에 따라 구별된 진작위와 배위(拜位)의 표시이다.

정재(呈才)는 황태자의 자리와 같은 공간에서 공연되고 있다. 실제로는 함녕전 내진연에

서 24종의 정재가 통산 32차례 공연되었지만, 그림에는 「장생보연지무(長生寶宴之舞)」와 「포구락(抛毬樂)」만이 그려져 있고 북과 북채가 보이는 것으로 보아 「무고(舞鼓)」가 공연되었음이 암시되고 있다. 보계의 동·서쪽 가장자리에는 정재의장(呈才儀仗)이 배치되고, 중앙에는 지당판(池塘板)과 조촉(照燭)이 그려져 있다.

참고문헌

『임인진연의궤(壬寅進宴儀軌)』(1902)

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「함녕전 내진연도(咸寧殿內進宴圖)」는 1902년(고종 39) 5월 31일(양력) 경운궁(慶運宮) 함녕전에서 열린 내진연을 그린 것이다. 고종이 1902년 5월 4일 기로소(耆老所)에 들어간 것을 기념하여 5월 30일 경운궁 함녕전에서 외진연이 열렸는데, 그 이튿날 같은 장소에서 내진연이 열렸다. 외연이 군신 간의 잔치라면, 내연은 왕실 가족이 중심이 되는 잔치로 왕실의 여자들도 잔치의 주요 구성원이었다. 내연 하객이 남자 외빈과 여자 내빈으로 구성되는 것은 외연·야연·익일연에는 없는 내연만의 특징이다. 그리하여 1902년 5월 내진연의 주빈인 고종을 위해 작(爵)을 올리는 사람들은 황태자와 종친의 반수(班首) 완평군(完平君) 이승응(李昇應), 척신(戚臣)의 반수 특진관(特進官) 김석진(金奭鎭) 외에 황태자비, 의친왕(義親王)의 비인 연원군부인(延原郡夫人) 김씨, 정경부인(貞敬夫人) 한씨(韓氏), 정부인(貞夫人) 홍씨(洪氏), 정부인 이씨(李氏) 등 여인들도 포함되어 있었던 것이다.

내진연에는 내빈 18명, 외빈 18명, 문안 제신 190명 등 총 226명 참석하였다. 내빈은 우명부와 좌명부로 구성되는데, 우명부는 왕가의 공주·옹주를 비롯한 왕족과 종친의 처, 일반 문무 관리의 처로 남편의 직품에 따라 봉작을 한 여인들을 말한다. 좌명부는 후궁과 상궁 이하 여관들을 말한다. 상궁 이하는 잔치의 진행을 도왔으므로, 잔치에 참석한 좌명부들은 주로 후궁이었다. 외빈은 종친, 의빈, 척신, 진찬소 당상과 낭청이 포함된다. 종친은 왕의 부계 친족, 의빈은 임금의 사위인 부마, 척신은 왕의 외척을 말한다. 당상은 정삼품 이상의 벼슬, 낭청은 정오품 이하의 벼슬을 말한다.

궁중 연향에서는 정재(呈才) 공연이 있었는데, 외연에는 남자인 무동(舞童)이 공연하고 내연에는 여자인 여령(女伶)이 공연하였다. 1828년 순조비 순원후 김씨의 40세 생일을 축하하는 내진작 이전에는 작마다 작을 올린 이후 탕을 올리고 이어 한 번의 정재 공연이 이루어졌다. 그러나 1828년 내진작 이후부터는 작과 탕을 올릴 때뿐 아니라 다른 음식을 올릴 때도 여러 차례 정재가 행해지며 진연 행사가 다양해졌다. 1902년 5월의 내진연에도 여령들이 정재 공연을 하였는데, 진연에 참여한 여령은 평양·선천·진주 등지의 지방 기생 30명, 서울 기생 50명 등 총 80명으로 이들은 함녕전에서 진연 예행연습을 세 차례나 하였다고 한다.

1902년 5월 외연과 내연이 행해진 경운궁은 1897년 대한제국이 성립된 후 고종이 퇴위하는 1907년 광무 연간에 유일한 궁궐이었다. 당시 경복궁과 창덕궁, 창경궁이 있었으나 고종은 이 궁궐에서 정무를 수행하지 않았다. 왕이 법궁(法宮)과 이궁(離宮) 두 궁궐을 환어

(還御)하던 조선왕조의 양궐 체제(兩闕體制)는 광무 연간에 붕괴되었다. 고종이 경운궁에서만 정무를 본 까닭은 명성황후가 시해된 을미사변 이후 신변의 위협을 느꼈기 때문이다. 1894년 7월 25일 발발한 청일전쟁 수일 전 일본군은 경복궁을 기습하여 고종과 대신들을 연금하고 갑오개혁을 주도하였다. 그리고 이듬해 10월 8일 재차 경복궁에 침입하여 명성황후를 참혹하게 시해한 을미사변을 일으켰다. 조선군의 장비와 병력으로는 일본군의 이러한 습격을 막을 수가 없었을 뿐 아니라 열국 공사관도 경복궁에서 떨어져 있어 그들의 지원을 구하기 어려웠다. 반면 경운궁 주위는 1880년대부터 변화가 시작되었다. 경운궁 주변 정동에는 육영공원(育英公院)·배재학당(培材學堂) 등 신식 교육기관, 미국·영국·러시아·프랑스 등 각국의 공·영사관 등이 들어서기 시작하였다. 서재필이 정동에서 독립신문사를 운영하기도 했다. 정동 주변은 열국 외교관·독립협회 인사·선교사·학생 등이 오가며 외교·언론·교육·종교의 중심무대가 되었다. 이러한 곳에 자리한 경운궁은 적은 병력으로 방어하기에 유리했고, 각국 공·영사관이 경운궁 주변을 둘러싸고 있어 일본의 공격에 대응하기가 경복궁보다 용이했다.

‘정동(貞洞)’은 조선 태조 대에 정릉(貞陵)을 조영하였던 곳이다. 정릉은 신덕후 강씨(?~1396)를 모신 능인데, 그녀는 태조 이성계의 계비로 조선이 건국하고 태조가 즉위하자 왕비가 되었다. 정릉의 위치는 오늘날 미 대사관 안으로 추정된다. 정릉 인근에는 원찰인 흥천사(興天寺)가 있었다. 그러나 1409년(태종 9) 정릉은 현재의 성북구 정릉동으로 천장(遷葬)된다. 원래 정릉이 있던 일대는 왕실과 깊은 관계를 갖게 되어 이후 종친들이 많이 살게 된 것으로 생각된다. 임진왜란이 일어난 후 한양을 떠났던 선조는 1년 반 만에 돌아와 정릉동에 있던 종친의 집과 인근의 주택들을 임시 궁궐로 사용하였다. 이것이 ‘정릉동(貞陵洞)행궁(行宮)’인데, 이때 거처한 종친의 집은 월산대군 후손들의 집 가운데 잘 남아 있는 곳을 왕의 거처로 선택했던 것으로 보인다. 17세기 초 광해군이 창덕궁을 중건하고 그곳으로 이어난 후 정릉동 행궁을 경운궁(慶運宮)이라 명명하였는데, 경운궁은 명례궁(明禮宮)으로 불리기도 했다. 명례궁은 왕비의 재정을 담당하는 궁방(宮房)이었다. 경운궁에는 즉조당(卽祚堂)과 석어당(昔御堂)이 현재까지 남아 있으며, 1904년 대화재 이후 중건한 것이라 한다. 즉조당은 광해군과 인조가 즉위한 건물이고, 석어당은 선조가 거처하다 승하한 건물이다. 즉조당과 석어당 등이 남아 있었기 때문에 고종은 경운궁으로 환궁할 구상을 하였다. 먼저 1896년 8월 10일 경운궁의 수리를 명한 후 명성황후의 빈전과 경복궁의 선원전(璿源殿)을 함께 옮겼다. 즉조당은 중화전(中和殿)으로 명칭을 고치고 법전의 기능을 하게 했고, 함녕전은 고종의 거처이자 왕과 고위 관원들이 모여서 국정을 논의하는 곳으로 쓰였다. 이렇게 중화전을 외전(外殿)으로, 함녕전을 내전(內殿)으로, 선원전 등을 진전(眞殿)으로 하여 궁궐의 면모를 갖추었다. 그러나 원래 즉조당이었던 중화전은 규모가 작았던 듯하다. 1900년 선원전의 화재로 선원전의 위치를 옮겨 다시 지으면서 1902년 5월 12일 새로운 법전을 지을 것을 명하였는데, 이 법전의 이름을 중화전으로 하고 원래 중화전은 원이름인 즉조당으로 돌리라고 하였다. 중화전 공사는 빠르게 진행되어 고종은 1902년 12월 3일 새로 지은 중화전에서 망목순을 기념하는 외진연을 열 수 있었다. 1902년 5월의 외진연도 내진연과 같이 내전인 함녕전에서 열린 것을 보면 원래의 중화전이 규모가 작았음을 알 수 있다.

외전과 내전, 진전으로 궁궐의 면모를 갖춘 경운궁은 1904년 4월 14일 함녕전에서 시작된 화재로 함녕전, 중화전, 즉조당, 석어당 등을 포함한 경운궁 중심부가 잿더미가 된다. 고종은 실화의 책임을 엄밀하게 조사하지 않았고 실무자들의 처벌도 무겁게 하지 않았는데 이것은 이례적인 조치였다. 현재 경운궁 화재의 원인을 명확하게 밝혀주는 자료는 없으나, 경

운궁의 화재가 러일전쟁 직후 일본이 대한제국을 압박하는 과정에서 발생한 것은 주목을 요한다. 1904년 러·일 간에 전운이 감도는 가운데, 고종 황제는 국외 중립선언을 하였다. 그러나 국외 중립선언은 일본에 의해 묵살되었다. 그해 2월 8일 일본은 인천에 정박한 러시아 군함을 기습 공격하면서 러시아를 상대로 전쟁을 개시하였다. 일본 측은 군대를 서울에 입성시키고, 주한 일본공사 하야시(林勸助)를 통해 한국 정부에 새로운 조약 체결을 강요하였다. 그 결과 체결된 한일의정서는 군사작전을 명분으로 일본군이 우리나라 전국 요지의 영토를 점령하는 것과 통신시설을 장악하는 것이 내용이었다. 이 내용이 3월 8일자 관보를 통해 알려지자, 한일의정서 폐기를 주장하는 여론이 일었다. 일본은 이토 히로부미(伊藤博文)를 한국에 파견하였는데, 목적은 친선을 표방하면서 내면으로는 군사적 위압을 통해 사태를 무마하려는 것이었다. 경운궁의 대화재는 바로 이런 상황에서 돌발하였다. 경운궁의 대화재는 대한제국 정부나 고종에게 정신적, 물질적으로 심각한 타격을 주었다. 특별한 용도로 황제의 거처에 비밀리에 보관 중이던 금고가 녹아내리면서 거액의 일본 지폐가 재로 변했으며, 궁중에 보관해왔던 문부·서책·부기 등 전래의 서류 등도 모두 불에 탔다. 고종은 1904년 4월 15일 화재가 일어난 바로 이튿날 경운궁 중건 공사를 시작하도록 명하였다. 중건 공사는 계속 진행되어 1907년 1월 24일에는 중화전이 복구되어 황태자비의 책비례(冊妃禮)를 행하였다. 1907년 7월 헤이그에 밀사를 보낸 것을 빌미로 통감 이토 히로부미는 고종에게 황제 위를 양위하도록 압력을 가하였고, 1907년 7월 21일 고종은 순종에게 양위하였다. 순종이 11월 13일 창덕궁으로 이어하면서 경운궁은 대한제국의 정궁에서 고종의 거처로 지위가 내려가고 덕수궁(德壽宮)으로 개명되었다.

참고문헌

『고종실록(高宗實錄)』

이민원, 「일본의 침략과 대한제국의 경운궁」, 『한국 독립운동사 연구』 22, 독립기념관 한국독립운동사연구소, 2004.

이운상, 「고종 즉위 40년 및 망육순 기념행사와 기념물-대한제국기 국왕 위상 제고 사업의 한 사례」, 『한국학보』 111, 일지사, 2003.

홍순민, 「광무 연간 전후 경운궁의 조영 경위와 공간구조」, 『서울학 연구』 40, 서울시립대학교 서울학연구소, 2010.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「함녕전 내진연도(咸寧殿內進宴圖)」는 1902년(고종 39) 4월 23일(음력) 외진연이 있고, 이튿날 4월 24일 경운궁(慶運宮; 지금의 덕수궁) 함녕전에서 열린 내진연을 그린 것이다. 1902년 5월 4일 기로소(耆老所)에 들어간 고종을 위해 잔치가 열렸다. 이 잔치는 왕실 가족이 중심이 되어 열려 왕실의 여성들도 참여하였다.

고종을 위해 작을 올린 사람들은 황태자와 종친의 반수(班首) 완평군(完平君) 이승응(李昇應), 척신(戚臣)의 반수 특진관(特進官) 김석진(金奭鎭), 황태자비, 의친왕(義親王)의 비인 연원군부인(延原郡夫人) 김씨, 정경부인(貞敬夫人) 한씨(韓氏), 정부인(貞夫人) 홍씨(洪氏), 정부인 이씨(李氏) 등이었다. 이 외에 내빈 18명, 외빈 18명, 문안 제신 190명 등 총 226명 참석하였다. 내진연의 주체는 황제인 고종이고 황태자비는 전내 서쪽 가까이 동쪽, 황태자

는 휘장이 쳐진 밖 동쪽 계단 위 서쪽, 의친왕은 황태자 위 남쪽 약간 동쪽, 군부인·좌우명부(左右命婦)는 휘장이 쳐진 안쪽 동서쪽 계단 위 북쪽, 진연청당랑과 종친 및 척신은 치중문(致中門) 내 뜰의 동서쪽에 앉아 있다.

내진연에서 황태자의 사배례나 출궁과 환궁에서 연주되는 헌가(軒架)는 집사악사(執事樂師) 2명, 집박전악(執拍典樂) 2명, 피리 8명, 대금 8명, 편종 2명 편경 2명 비파 2명, 해금 2명, 방향(方響) 2명, 장구 2명, 건고(建鼓) 1명, 삭고(朔鼓) 1명, 응고(應鼓) 1명, 축(祝) 1명, 어(敵) 1명, 생(笙) 1명, 서기 2명 담지(擔持) 5명 등으로 편성되었다. 내진연에서 작헌례나 정재의 반주에 연주되는 전상악(殿上樂)은 집사악사(執事樂師) 3명, 집박전악(執拍典樂) 1명, 대오전악(隊伍典樂) 2명, 권착전악(權着典樂) 2명, 피리 10명, 대금 10명, 당적(唐笛) 2명, 통소 2명, 비파 2명, 해금 4명, 방향 2명, 장구 2명, 생(笙) 1명, 현금(玄琴) 2명, 가야금 2명, 아쟁 2명, 대쟁 1명, 교방고(敎坊鼓) 2명, 특종(特鐘) 1명, 특경(特磬) 1명, 갈고(鞀鼓) 1명, 서기 2명, 담지 1명 등으로 편성되어 있다. 내진연에서 춤으로 당악정재는 「장생보연지무(長生寶宴之舞)」, 「몽금척(夢金尺)」, 「헌선도(獻仙桃)」, 「봉래의(鳳來儀)」, 「수연장(壽延長)」, 「포구락(拋毬樂)」, 「연화대무(蓮花臺舞)」, 「육화대(六花隊)」, 「제수창(帝壽昌)」, 「연백복지무(演百福之舞)」 등이다. 당악정재에서 봉래의(1893년 양로연에 복원)와 육화대(1894년 만들어짐)가 새롭게 등장한다. 향악정재는 「향령무(響鈴舞)」, 「무고(舞鼓)」, 「검기무(劍技舞)」, 「사선무(四仙舞)」, 「헌천화(獻天花)」, 「춘앵전(春鶯囀)」, 「선유락(船遊樂)」, 「아박(牙拍)」, 「가인전목단(佳人剪牧丹)」, 「보상무(寶相舞)」, 「만수무(萬壽舞)」, 「경풍도(慶豐圖)」, 「무애무(無導舞)」, 「학무(鶴舞)」 등을 추었다. 그림에는 「무고」를 추는 것이 보인다. 연주대는 임시로 설치한 보계(補階) 위에 있으며, 정재가 열리는 공간과 분리되게 휘장을 쳤다. 악공은 모두 앉아서 연주하며 방향과 특종 및 특경으로 보아 대체로 좌우 대칭구조를 이루고 있다.

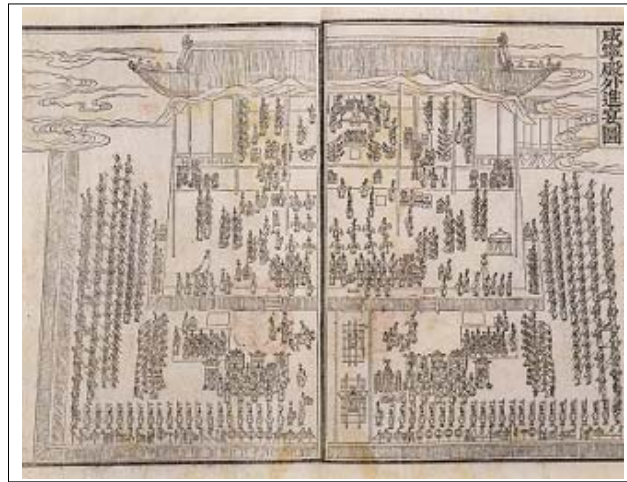
참고문헌

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

조경아, 「조선 후기 의례를 통해 본 정재 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2009.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

45. 『임인년진연의궤(壬寅年進宴儀軌)』 중 「함녕전 외진연도(咸寧殿外進宴圖)」



【기본 사항】

『임인년진연의궤(壬寅進宴儀軌)』 중 <함녕전외진연도(咸寧殿外進宴圖)>, 1902년 4월, 목판인쇄, 고려대학교도서관

【음식문화】

「함녕전 외진연도(咸寧殿外進宴圖)」는 왕실 의식을 기념하기 위해 예전(禮典)에 규정된 「의주(儀註)」 [나라의 전례(典禮) 절차를 적은 기록]를 시각화하여 제작한 것으로, 1902년(고종 39) 4월 23일 함녕전에서 거행한 예연(禮宴)인 외진연(外進宴) 연향을 그린 그림이다. 외진연은 군신 간의 진연으로 진찬(進饌)보다 규모가 크다. 1876년(고종 13) 병자수호조약이 체결된 이후 조선왕조는 점차 개국·개화로 향하게 되어 일용품과 각종 문화가 열강과의 통상 조약으로 물밀듯이 들어오고 일련의 전개되는 시대적 상황은 조선 왕조의 음식문화에도 많은 영향을 미쳤다. 1897년(고종 34) 국호를 대한으로 하고 황제 즉위식을 거행하는데, 당시 급변하게 전개되는 현대화 진행 상황을 간단히 살펴보자.

- 1878년(고종 15) 일본 금융자본 진출, 부산지점을 설치하여 일본 상인의 무역 금융을 지원
- 1890년(고종 27) 서울에 일본의 18개 은행이 지점 설치
- 1892년(고종 29) 서울에 일본의 58개 은행이 지점 설치
- 1899년(고종 36) 인천에서 노량진까지 경인철도 개통, 전차 개통
- 1900년(고종 37) 진고개의 일본인 상가를 위시한 서울 거리에 처음으로 600여 개의 전등이 켜짐, 독일영사관에서 가든파티 개최.

이러한 상황에서 1902년은 고종 황제가 51세가 되는 해로, 영조 때 행한 고사에 따라 2월 20일 완평군(完平君) 이승응(李昇應)이 고종의 입기소(入耆老所)를 제의하였다. 고종은 검소하게 치르는 조건하에서 허락하였고, 3월 27일 태조·숙종·영조의 뒤를 이어 왕으로서는 네 번째로 기로소에 들어갔다.

고종은 황태자와 영친왕 이은(李垕)을 대동하고 선원전(璿源殿)과 명성황후의 신위를 모신 경효전(敬孝殿)에 찬배한 다음 기로소에 가서 어첩에 친제(親題)하였다. 의식이 끝난 다음 이지용이 궤장(几杖)을 올렸다. 이때 고종과 함께 기로소에 들어간 대신은 16명이었다. 3월 28일에는 중화전(즉조당)에서 진하례를 했고 숙종과 영조가 기로소에 입소한 뒤 연을 베풀 예에 따라 4월 23일 외진연, 4월 24일 정일내진연, 4월 24일 야진연, 4월 25일 익일회작, 4월 25일 익일야연을 거행하였다. 1892년에 행한 연향의 예에 따라 3일 동안 치러졌는데, 연향상을 받은 사람은 고종 황제·황태자·1000명의 제신 등을 모두 합하여 1,002명이다.

「합녕전 외진연도」의 내용은 크게 황제를 둘러싼 부분, 황태자 부분, 참연 제신 부분, 시위 제신 부분, 정재 부분으로 나뉜다. 북→동→서→남의 순서로 상석(上席)을 정하여 북쪽에는 남향하여 용교의(龍交椅)와 답장(踏掌)을 어탑(御榻) 위에 설치하였다. 이들 뒤에는 웅장한 일월오봉병이 둘러쳐졌고, 어탑 아래에 황칠고족진작탁(黃漆高足進爵卓)이 있다. 진작탁 앞에는 황색의 명주보를 덮은 12좌로 구성된 황칠고족어찬안(黃漆高足御饌案)이 있다. 그 앞에는 9칸의 술을 올리는 진작위(進爵位)가 있는데 진작위를 중심으로 머리에 꽃을 꽂은 6명의 제신이 서로 마주하여 부복하고 있다. 다정(茶亭)과 수주정(壽酒亭)이 나란히 전(殿)의 서쪽 문 옆에 왕과 마주하여 놓여 있고, 수주정에는 받침을 갖춘 술잔과 술병이 올려 있으며, 다정에는 찻잔과 주전자가 놓여 있다. 황제와 관련된 어탑·답장·교의·진작탁·찬안·수주정·다정·향안 등은 모두 황색으로 채색되어 있는데, 고종이 황제가 되었기 때문에 왕의 색인 붉은색 대신에 황제의 색인 황색으로 모든 기물의 색을 바꾼 까닭이다.

어좌의 동남쪽에는 황태자 시연위(侍宴位)가 있다. 9좌로 구성된 붉은색의 명주보를 덮은 주칠저족찬안(朱漆低足饌案)과 표문(豹文) 방석이 놓여 있다. 황태자 주정(酒亭)은 황태자 시연위 동남쪽인 전내의 동쪽 문 옆 동편에 다정을 두고, 다정과 나란히 주정이 놓여 있다. 주정에는 받침을 갖춘 술잔과 술병이 올려 있으며, 다정에는 찻잔과 주전자도 놓여 있다. 원래 왕세자의 색은 검은색이다. 황태자가 되었기 때문에 검은색 대신에 붉은색을 쓰는 것이 원칙이다. 따라서 황태자궁의 주정과 다정도 붉은색이어야 하지만 화면에는 황색이다. 화공의 착각으로 잘못 그려졌는지도 모르겠다. 바깥 보계(補階) 왼쪽 구석에는 대한제국기인 태극기가 높게 세워져 있다. 합녕전 문을 지키고 있는 군졸은 신식 군복을 입고 있다.

무동들은 「만수무(萬壽舞)」를 추고 있다. 등가(登架) 앞에는 다른 악공들과 똑같이 붉은색 옷을 입은 금슬 악공과 녹색 옷을 입은 가자(歌者)가 남쪽에서 북향하여 황제를 바라보고 서 있다. 보계 위에는 춤추는 무동을 사이에 두고 동반과 서반이 마주하여 독상인 흑칠 원반을 앞에 두고 앉아 있다. 보계 아래에는 헌가(軒架)가 늘어서 있다. 황제의 수주정, 황태자궁의 주정 옆에는 단지에 들어 있는 술을 퍼서 술잔에 담은 일만을 전적으로 맡아하는 관원이 서 있다.

주정과 다정을 약간 뒤로하여 향안(香案) 한 쌍이 놓여 있다. 향안 뒤에는 화려한 꽃을 담은 화준(花尊) 한 쌍이 황색 칠을 한 준대 위에 올려 있다. 남자들로만 구성된 합녕전 외진연(咸寧殿外進宴)은 9헌작의 헌수주가 있었고, 3작부터 9작까지는 군신과 신하 간에 7차에 걸친 행주(行酒)가 있었다.

황제에게 진주기(進酒器)·진휘건(進揮巾)·진시침(進匙櫛)·진찬안(進饌案)·진별행과(進別行果)·진염수(進鹽水)·진소선(進小膳)진 제1작 황태자가 황제에게 헌수주, 황제에게 진탕(進湯)·진초미(進初味)·진만두(進饅頭)·진다(進茶), 「헌선도」 정재진 제2작 영의정이 황제에게 헌수주, 황제에게 진탕 겸하여 진미수(2미), 「초무」·「연백복지무」·「만수무」 정재진 제3작 진작 제신이 황제에게 헌수주, 황제에게 진탕 겸하여 진미수(3미), 「아박」·「수연장」

정재진 제4작 진작 재신이 황제에게 헌수주, 황제에게 진탕 겸하여 진미수(4미), 「몽금척」·「무고」 정재, 행주진 제5작 「전목단」·「보상무」 정재, 행주진 제6작 진작 재신이 황제에게 헌수주, 황제에게 진탕 겸하여 진미수(6미), 「육화대」·「광호」 정재, 행주진 제7작 진작 재신이 황제에게 헌수주, 황제에게 진탕 겸하여 진미수(7미), 「장생보연지무」·「무한무」 정재, 행주진 제8작 진작 재신이 황제에게 헌수주, 황제에게 진탕 겸하여 진미수(8미), 「승무」·「향령무」 정재, 행주진 제9작 진작 재신이 황제에게 헌수주, 황제에게 진탕 겸하여 진미수(9미), 「사선무」·「헌천화」 정재, 행주진대선(進大膳), 「포구락」·「광수무」 정재이상이 함녕전에서 거행된 대략적인 외진연의 의례 구성이다. 황제에게 올린 상차림을 중심으로 한 찬품 구성을 보면 다음과 같다. 대전진어대탁찬안(大殿進御大卓饌案)은 황칠고죽찬안 12좌(座)를 합한 것으로 여기에 유기(鑪器)와 내하자기(內下磁器) 25기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 각색경증병 1기, 각색점증병 1기, 각색조약·화전 1기, 각색단자·잡과병 1기, 만두과(400립立) 1기, 연약과(500립) 1기, 양면과(500립) 1기, 황률(1,000개) 청태다식(1,000개) 1기, 강분다식(1,000개), 흑임자다식(1,000개) 1기, 홍매화연사과(650개) 1기, 백매화연사과(650개) 1기, 백자연사과(1,000개) 1기, 홍세건반연사과(800개) 1기이다.

참고문헌

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「함녕전 외진연도」는 『임인진연의례』의 권수에 수록된 「도식(圖式)」 중의 하나이다. 『임인진연의례』는 1902년(광무 6, 임인) 4월에 고종이 51세로 기로소(耆老所)에 입소함을 기념하기 위해 거행된 진연에 관한 전말을 기록한 것이다. 4월 23일 묘시(오전 5시~7시)에 외진연(外進宴), 24일 진시(오전 7시~9시)에 내진연(內進宴)과 해시(오후 9시~11시)에 야진연(夜進宴), 25일에 황태자회작(皇太子會酌)과 황태자야연(皇太子夜讌) 등이 3일 동안 차례로 거행되었다. 장소는 모두 경운궁(慶運宮)의 함녕전이었다. 이 진연을 위해 3월 30일부터 4월 21일까지 외진연은 3차례, 내진연은 6차례 등 모두 9번이나 예행연습이 치러졌다. 의례는 모두 39건이 인쇄되어 대전(大殿)에 1건, 봉입내입(奉入內入) 7건, 내입 20건, 서고(西庫) 3건, 규장각, 시강원, 비서원, 장례원, 정족산성·태백산·오대산·적상산성 등 4곳의 사고에 각 1건씩 보관되었다. 의례 좌목 중에 간역으로 중추원 의관(中樞院議官) 박용기(朴鏞夔)와 장례원 주사(掌禮院主事) 조석진(趙錫晉)의 이름이 기록되어 있어 이들이 의례의 그림 제작에 실질적인 감독 역할을 하였음을 알 수 있다.

「함녕전 외진연도」는 화면 중앙의 함녕전을 크게 배치하고 주위의 행각 일부로 화면을 구획하였다. 전체적으로 보면, 건물 표현에 화면 밖을 향해 소실점을 의식한 원근법이 적용되었으나 그 정도는 매우 미약하다. 함녕전 앞에는 보계(補階, 덧마루)가 설치되었는데 세면에는 죽난간(竹欄干)으로 마무리하고 올라갈 수 있는 계단을 만들었다. 함녕전 내부 중앙에는 곡병(曲屏)과 용교의(龍交椅)로 꾸며진 어탑(御榻)이 설치되고 그 주변을 선(扇), 일산(日傘), 보검(寶劍), 운검(雲劍) 등이 호위하고 있다. 어탑 남쪽으로 진작탁(進爵卓), 찬안(饌案), 진작위(進爵位)가 차례로 설치되고 좌우에 비서승(秘書丞)과 비서랑(秘書郎)들이 부복해 있다. 황태자의 시연위(侍宴位)는 고종의 왼편, 즉 동쪽에 서향하여 마련되어 있다. 덧마루

위에는 협율랑(協律郎) 외에 수연장(壽延長)과 사선무(四仙舞) 정재가 무동(舞童)들에 의해 공연되며 등가(登歌) 악공이 자리하고 있다. 당상관 이상의 참연 백관은 덧마루 위에 동반과 서반으로 나누어 앉았다.

덧마루 아래 전정(殿庭)의 가운데길에는 소여(小輿)과 대연(大輦)이 준비되어 있고 양옆에는 어마(御馬) 각 1필과 장마(仗馬) 각 8필이 늘어서 있다. 헌가(軒架) 악공들도 가운데길을 중심으로 좌우로 나뉘어 서 있고 길 왼편에는 집박전악(執拍典樂)의 모습도 보인다. 자리를 깔고 상을 받은 사람들은 3품 이하의 동반과 서반이며 그들이 마실 술이 놓인 각각의 주탁과 배위(拜位)도 그려져 있다. 전정에는 신식군복을 입은 헌병(憲兵)들이 열 맞춰 늘어서 있다. 함녕전 남면의 행각 지붕 위로 보이는 한 줄로 늘어선 의장은 대한제국 시기 새롭게 정비된 황제 의장으로서 그 이전과 달라진 모습이어서 눈길을 끈다.

이러한 행사장의 반차와 배설은 『임인진연의례』 권수의 「도식」에 함께 수록된 문반차도(文班次圖)에서 더욱 자세하게 알 수 있다. 19세기 이후에는 내연에 비해 외연이 드물게 거행되었다. 그런 면에서 이 「함녕전 외진연도」는 대한제국기에 외연으로 치러진 궁중예연으로서 중요한 의미를 갖는다.

참고문헌

『임인진연의례(壬寅進宴儀軌)』, 1902년 4월, 목판인쇄, 서울대학교 규장각.

김영운 외, 『조선시대 궁중연향문화 3』, 민속원, 2005.

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「함녕전 외진연도(咸寧殿外進宴圖)」는 1902년(고종 39) 5월 30일(양력) 경운궁(지금의 덕수궁) 함녕전에서 열린 외진연을 그린 것이다. 이날 진연은 고종이 1902년 5월 4일 기로소(耆老所)에 들어간 것을 기념하기 위해서였다. 이 진연 이전 고종은 황제로 즉위하였고 조선도 대한제국으로 국호가 변경되었는데, 황제국으로 승격하며 진연의 형식도 약간 변화되었다.

아관파천으로 러시아공사관에 있던 고종이 경운궁으로 환궁하자마자 황제에 즉위하여 자주와 독립을 보여야 한다는 전직 관료와 유생들의 상소가 많이 올라왔다. 이에 따라 1897년 8월 연호를 광무(光武)로 정하고, 9월부터 황제 즉위식을 거행할 원구단(圓丘壇)을 짓기 시작하였다. 10월 12일 고종은 마침내 원구단에서 황제 즉위식을 열고, 이튿날 국호를 ‘대한(大韓)’으로 정하였다.

1897년 대한제국이 성립한 후 고종은 1902년 기로소에 들어갔는데, 이것을 축하하여 열린 잔치가 「함녕전 외진연도」의 소재이다. 이 잔치가 열리기까지의 과정을 살펴보자. 1902년 3월 29일 완평군(完平君) 이승응(李昇應)이 상소하여 고종이 기로소에 들어갈 것을 청하였다. 고종이 올해 51세인데 영조도 51세에 기로소에 들어갔으므로 고종도 기로소에 들어가는 것이 당연하다는 주장이다. 3월 31일에는 원로대신들이 기로소에 들어갈 것을 청하였는데 고종은 일단 사양하였다. 4월 2일 황태자가 상소하여 기로소에 들어갈 것과 이를 기념하는 진연을 베풀 것을 청하였다. 고종은 기로소에 들어가는 것은 승낙하였지만 진연은 거론하지 말라는 비답(批答)을 내렸다. 4월 13일 황태자가 다시 진연을 올릴 것을 청하는

상소를 올리자 고종은 승낙했고 외진연은 5월 30일, 내진연은 5월 31일 치르기로 정해졌다. 마침내 고종은 5월 4일 황태자와 신하들을 거느리고 선원전(璿源殿)에 배알하고 경효전(敬孝殿)에 참배한 다음 기로소에 가서 영수각을 돌아보고 어침을 직접 써서 기로소에 들어가는 의식을 행하였다.

고종은 기로소에 들어가는 의식을 마치고 대궐로 돌아오면서 경사스런 날을 맞아 기로소 동구 밖에서 경운궁 대안문(大安門)에 이르기까지 상언(上言)을 받으라고 지시하였다. 당시 기로소는 세종로 네거리에 있었는데 그 부근에 있는 혜정교(惠政橋)가 정조 대에 서울 거리에서 상언을 접수하던 곳 중 하나였기 때문이다. 혜정교는 경복궁 앞의 육조거리와 운중가(종로)가 마주하는 곳에 위치하였는데 그 부근에 기로소가 있었던 것이다.

5월 30일 묘시(卯時; 오전 5~7시)에 함녕전에서 외진연이 거행되었다. 외진연에는 종친, 원임대신(原任大臣), 기로소에 들어간 신하들, 정2품 이상의 문신, 정3품 이상이면서 70세 이상의 문신·음무신(陰武臣)으로 실직을 거친 관리 등 모두 356명이 참석하였다. 진연을 모두 마친 후 의례로 만들어 기록하였다. 고종이 황제로 즉위한 후 열린 진연 의식은 황태자 이하 신하들이 9작(爵)을 올리는 것은 전과 동일하였다. 그러나 치사(致詞)를 올릴 때 “만만세(萬萬歲) 수(壽)를 올리나이다.”라 하고, 산호(山呼)할 때도 삼고두(三叩頭) 대신 삼무도(三舞蹈)를 하며 ‘천세 천천세(千歲千千歲)’ 대신 ‘만세 만만세’를 외치는 것으로 바뀌었다. 치사는 진연 시 왕에게 술잔을 올리며 하는 말인데, 외진연의 경우 세자와 영의정만이 하였다. 보통 일반적인 치사는 “경사를 기뻐하는 지극한 마음을 이기지 못하여 삼가 천천세 수를 올리나이다.”라 말하는 것이다. 치사를 올리면 왕은 “즐거운 잔칫날 ~와 기쁨을 같이하노라.”며 선교(宣敎)한다. 대한제국 성립 후에는 치사에 천천세 대신 만만세를 넣게 된 것이다.

진연 시 설치하는 가구에도 변화가 있었다. 연회장의 가장 중심이 되는 자리에 배치되던 왕의 평상을 용평상(龍平床), 세자의 평상을 연평상(蓮平床)이라 하였는데 대한제국 선포를 기점으로 용평상은 조선시대의 주칠(朱漆)에서 황제의 색상인 황칠(黃漆)로, 연평상은 흑칠(黑漆)에서 주칠(朱漆)로 변화하여 위계가 올라갔다. 함께 배설한 양탄자와 방석도 황색과 붉은색을 사용하였다. 그리고 술과 관련된 여러 기물이 배설되는 정(亭)은 왕과 세자를 위해서만 설치하는 것인데, 왕을 위한 정을 수주정(壽酒亭)이라 하였다. 조선시대에 붉은색이던 수주정도 황칠을 하였고 배설 기물도 더 다양해졌다. 조선시대에 수주정은 은병, 옥병, 술을 뜨는 도구인 은작, 복숭아가 그려져 있는 술잔, 은잔, 무소뿔처럼 생긴 술잔, 손잡이가 달린 은잔을 배설하였다. 대한제국기에는 황칠한 수주정에 조선시대에 놓인 그릇들에 추가해 은을 도금한 일월병(日月瓶)과 옥잔·연꽃이 새겨진 옥잔과 포도나무 잎 모양 받침대 등 배설 기물이 늘어났다.

참고문헌

- 김종수, 「규장각 소장 연향 관련 의례 고찰」, 『한국학보』 113, 일지사, 2003.
이윤상, 「고종 즉위 40년 및 망육순 기념행사와 기념물-대한제국기 국왕 위상 제고 사업의 한 사례」, 『한국학보』 111, 일지사, 2003.
이윤상, 「황제의 궁궐 경운궁」, 『서울학 연구』 40, 서울시립대학교 서울학연구소, 2010.
조시내, 「대한제국기 궁중연향용 가구 연구」, 『미술사학 연구』 264, 한국미술사학회, 2009.

【민속】

「함녕전 외진연도(咸寧殿外進宴圖)」는 고종이 1902년 5월 4일 기로소(耆老所)에 들어간 것을 기념하기 위해서 1902년(고종 39) 4월 23일(음력) 경운궁(지금의 덕수궁) 함녕전에서 열린 진연을 그린 것이다. 외진연은 신하들이 참여하는 잔치이다. 이날 잔치에는 종친, 원임대신(原任大臣), 기로소에 들어간 신하, 정2품 이상의 문신, 정3품 이상이면서 70세 이상의 문신·음무신(陰武臣)으로 실직을 거친 관리 등 모두 356명이 참석하였다.

1902년 임인년(壬寅年) 진연(進宴)은 2월 24일 황태자가 상소를 올렸지만 황제의 윤허를 얻지 못하자, 3월 6일 다시 상소를 올려 윤허를 얻었다. 외연이 한 차례, 내연이 네 차례 열렸다. 외진연의 주체는 고종이고, 참석자는 황태자가 황제의 자리 동남쪽 서향, 비서원(秘書院) 승(丞)·랑(郎)은 전각 내[殿內] 동서쪽, 당상관 이상은 전각 밖 계단 위, 당상관 이하는 전각 뜰[殿庭]의 동서쪽에 앉았다.

이 진연은 고종이 1897년 대한제국을 선포하여 황제에게 하는 의례로 바뀌어 진행되었다. 우선 사배(四拜) 삼고두(三叩頭)에서 사배(四拜) 구고두(九叩頭)로 바뀌었다가, 삼무도(三舞蹈) 삼고두(三叩頭)로 바뀌었다. 신하들이 임금에게 절을 하고 하는 산호(山呼) 역시 천세(千歲)에서 만세(萬歲)로 바뀌었다. 복식은 황제가 붉은색 9장 곤면(袞冕)에서 12장 곤면(袞冕)으로 바뀌고, 태자는 청색에서 적색으로 바뀌었다. 의장도 황색 깃발이 많이 나타나고 종류도 대폭 늘어나 동물이나 일월·풍운뇌우기(風雲雷雨旗), 열수기 등이 등장하였다. 깃발은 4각형에서 삼각형의 금고기(金鼓旗)·영기(令旗)·운학기(雲鶴旗)·천마기(天馬旗)·각서기(各端旗), 부채[扇]는 둥근 모양에 황상용단선·적산용단선·황단용단선·적단용단선·만종선·공작선 등이 보인다. 왕의 평상을 용평상(龍平床), 세자의 평상을 연평상(蓮平床)이라 하였다. 고종 용평상은 조선시대의 주칠(朱漆)에서 황제의 색상인 황칠(黃漆)로, 연평상은 흑칠(黑漆)에서 주칠(朱漆)로 변화하였다. 양탄자와 방석도 황색과 붉은색을 사용하였다. 이 외에 대부분의 기물들이 적색에서 황색으로 변화하였다.

황태자의 사배례(四拜禮)나 출궁과 환궁에서 연주되는 헌가(軒架)의 편성은 다음과 같다. 집사악사(執事樂師) 2명, 집박전악(執拍典樂) 2명, 피리 8명, 대금 7명, 편종 2명, 편경 2명, 비파 2명, 해금 2명, 방향(方響) 2명, 장구 2명, 건고(建鼓) 1명, 삭고(朔鼓) 1명, 응고(應鼓) 1명, 축(柷) 1명, 어(敔) 1명, 생(笙) 1명, 서기 2명, 담지(擔持) 5명 등으로 되어 있다. 또, 작헌례(爵獻禮)나 정재(呈才)의 반주에 연주되는 전상(殿上)의 편성은 집사악사(執事樂師) 3명, 집박악사(執拍樂師) 1명, 선창악사(先唱樂師) 2명, 대오전악(隊伍典樂) 2명, 권착전악(權着典樂) 2명, 가자(歌者) 4명, 피리 10명, 대금 10명, 당적(唐笛) 2명, 통소 2명, 비파 2명, 해금 4명, 방향 2명, 장구 2명, 생 1명, 현금(玄琴) 2명, 가야금 2명, 아쟁 2명, 대쟁 1명, 좌고 1명, 특종(特鐘) 1명, 특경(特磬) 1명, 갈고(鞞鼓) 1명, 서기 2명, 담지 1명 등이다. 전상악은 외연이나 내연 익일회작야연 등 모든 잔치에 편성되었다. 춤으로 당악정재(唐樂呈才)가 「장생보연지무(長生寶宴之舞)」, 「몽금척(夢金尺)」, 「헌선도(獻仙桃)」, 「봉래의

(鳳來儀)」, 「수연장(壽延長)」, 「포구락(拋毬樂)」, 「육화대(六花隊)」, 「제수창(帝壽昌)」, 「연백복지무(演百福之舞)」를 추었다. 향악정재(鄉樂呈才)는 「향령무(響鈴舞)」, 「무고(舞鼓)」, 「사선무(四仙舞)」, 「헌천화(獻天花)」, 「아박(牙拍)」, 「가인전목단(佳人剪牧丹)」, 「보상무(寶相舞)」, 「초무(初舞)」, 「만수무(萬壽舞)」, 「경풍도(慶豐圖)」, 「첩승무(疊勝舞)」, 「무애무(無尋舞)」 등이다.

복식은 황제가 익선관과 황곤룡포, 태후가 수식을 가한 심청적의(深靑翟衣), 황태자가 익선관에 홍곤룡포, 태자비가 수식을 가한 심청적의, 군부인인 좌·우명부는 대례복으로 원삼에 화관을 썼다. 진연청 당랑, 종친, 의빈, 척신은 착수의 흑단령을 했다. 문관은 대·소례복을 나누던 것을 소례복인 흑단령과 착수포에 흥배만 달도록 했다. 대한제국에서는 시위대(侍衛隊) 각 차비(差備)의 복식에서 군경복의 변화가 나타나기 시작한다. 문관보다 무관이 먼저 1895년부터 양복으로 된 제복을 착용하였는데, 1895년 이전의 무관복은 전립(戰笠)·이엄(耳掩)·동다리[夾袖]·전복(戰服)·목화(木靴)로 구성되어 있다. 무예별감(武藝別監)으로 보이는 사람은 홍전복과 남전립 및 패검을 착용했으며, 호위군관은 전립·전복·패검을 하였다. 외진연이 설행되는 전내의 좌우를 둘러 도열해 있는 협여군(狹輿軍)의 복식은 과도기적인 군복의 형태이다. 이때 포도대장은 전립을 쓰고, 협수포 위에 전복을 입었으며 목화를 신고 전대를 두르고 동개를 매고 등채를 들었다. 1895년 칙령 반포로 군인 복장이 서양식 신식 복장으로 바뀌는데, 모자를 쓰고 반장화를 신은 순검 복장도 보인다. 좌측의 병은 기병으로 보인다. 대한제국을 선포하고 황제가 된 이후에 행해진 임인년 진연은 제후의 의례에서 황제의 의례로 바뀌었는데, 이를 통해 근대기의 변화상을 살펴볼 수 있다.

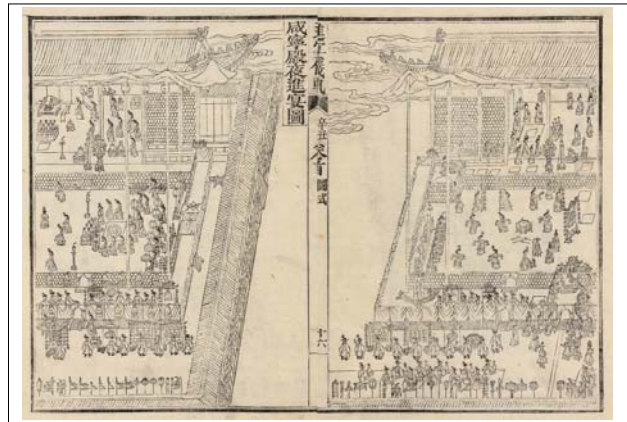
참고문헌

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 1995.

조경아, 「조선 후기 의례를 통해 본 정재 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2009.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

46. 『임인년진연의궤(壬寅年進宴儀軌)』 중 「함녕전 야진연도(咸寧殿夜進宴圖)」



【기본사항】

1902년 4월, 목판 인쇄, 고려대학교 도서관

【본문】

1902년(고종 39)은 고종 황제가 51세 되는 해이기 때문에 기로소(耆老所)에 들어갔다. 숙종과 영조가 기로소에 입소한 뒤에 연을 베푼 예에 따라 4월 23일 외진연, 4월 24일 내진연, 4월 24일 야진연, 4월 25일 익일회작, 4월 25일 익일야연을 거행하였다. 「함녕전 야진연도(咸寧殿夜進宴圖)」는 4월 24일 밤 함녕전에서 내진연을 치른 다음 거행된 예연(禮宴)인 야진연 연향을 그린 도병이다.

야진연은 고종 황제께 황태자가 1헌의 헌수주를 올리는 예로 행해지는 연회였다. 황태자가 고종 황제를 위로하는 성격의 연회이다. 연향상을 받은 사람은 고종 황제·황태자궁·내입 7명·진연청 당랑 상상 11명·전선사 당랑 상상 5명을 합하여 26명, 이 밖에 반사(頒賜) 상이 55명으로 총 81명이다. 북→동→서→남의 순서로 상석(上席)을 정하여 북쪽에는 남향하여 황제의 색을 상징하는 황색의 용교의와 답장이 어탑 위에 설치되어 있다. 이들 뒤에는 일월 오봉병(日月五峯屏)이 둘러쳐 있는데, 임금의 어탑 주변에는 머리에 꽃을 꽂은 여관들이 시위하고 있다. 어탑 아래에 역시 황색의 진작탁(進爵卓)이 있다. 진작탁 앞에는 황색의 명주보를 덮은 황칠고족어찬안이 설치되어 있다. 어찬안 양 옆에는 2명의 여관이 서로 마주하여 부복하고 있고, 앞에는 1헌의 진작을 위한 진작위(進爵位)가 있다. 황색 칠을 한 다정(茶亭)과 수주정(壽酒亭)이 나란히 전(殿)의 동쪽 문 옆에 『예기(禮記)』의 ‘범존필상현주 유군면존(凡尊必上玄酒唯君面尊)’에 따라 황제와 마주 보게 놓여 있다. 주립 밖 보계(補階) 위 동남쪽에는 황태자 시연위(侍宴位)가 있다. 6좌(坐)로 구성된 황태자의 색을 상징하는 붉은색의 명주보를 덮은 주칠저족찬안과 표문 방석이 설치되어 있다. 붉은색을 칠한 황태자의 다정과 주정이 나란히 전의 보계 끝 동편에 놓여 있다. 머리에 꽃을 꽂은 시위 여관들이 황태자의 시연위 옆에서 시위하고 있다. 남쪽에서 북향하고 있는 등가(登架)와 현가(軒架)의 악공들 앞에는 황색의 천으로 휘장을 만들어 시야를 차단하였다. 화면에는 연회가 끝난 후 행해진 「선유락」 정재가 공연되고 있다.

황제에게 진주기(進酒器)·진휘건(進揮巾)·진시첩(進匙楪)·진찬안(進饌案), 「장생보연지무」 정재황태자가 황제에게 진제1작·진탕(進湯)·진다(進茶), 「제수창」·「학무연화대」·「수연

장」·「헌선도」·「춘앵전」 정재황제의 찬안·시첩·휘건을 물림, 「만수무」·「검기무」 정재황제 퇴장이상이 대략적인 함녕전에서 거행된 야진연의 의례 구성이다. 그 찬품 구성을 보자. 대전진어찬안은 황칠고족찬안(黃漆高足饌案) 6좌(坐)를 합한 것으로 여기에 유기(鑰器)와 자기(磁器) 45기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1자[尺] 2치[寸]로 고여 담은 각색증병(백두경증병·녹두경증병·신감초설기·밀설기·임자점증병·후병) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색조약·화전·단자병 1기, 약반 1기, 면 1기, 1자 2치로 고여 담은 대약과 1기, 1자 2치로 고여 담은 다식과 1기, 1자 2치로 고여 담은 만두과 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색다식 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍매화연사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 백매화연사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 백세건반연사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍백입모빙사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 청황입모빙사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색매화강정 1기, 1자 2치로 고여 담은 오색강정 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍백세건반요화 1기, 1자 2치로 고여 담은 사색감사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 오색령강정 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색한과 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색당 1기, 1자 2치로 고여 담은 용안 1기, 1자 2치로 고여 담은 여지 1기, 9치로 고여 담은 각색숙실과 1기, 9치로 고여 담은 각색정과 1기, 1자 2치로 고여 담은 생률 1기, 1자 2치로 고여 담은 준수 1기, 1자 2치로 고여 담은 대조 1기, 1자 2치로 고여 담은 실호도 1기, 1자 2치로 고여 담은 송백자 1기, 청면 1기, 초계탕 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색절육 1기, 9치로 고여 담은 편육 저육 1기, 9치로 고여 담은 삼색전유화 1기, 9치로 고여 담은 각색어채 1기, 도미증 1기, 연계적 1기, 9치로 고여 담은 수란 1기, 9치로 고여 담은 각색화양적 1기, 9치로 고여 담은 각색갑회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기, 백염 1기가 찬안의 찬품이다.

여기에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 소수과련 1개, 각색절화 14개, 홍도삼지화 9개, 홍도별건화 3개, 홍도별간화 3개로 구성된 총 32개의 상화를 꽂았다.

대전진탕(大殿進湯)은 황칠소원반에 자기 1기를 사용하여 용봉탕을 담아 차렸다.

대전진다(大殿進茶)는 황칠소원반에 은다관(銀茶罐)과 은다종(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

황태자궁진찬안은 주칠저족찬안(朱漆低足饌案) 6좌(坐)를 합한 것으로 여기에 유기와 자기 43기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1자 2치로 고여 담은 각색증병 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색조약·화전·단자병 1기, 약반 1기, 면 1기, 1자 2치로 고여 담은 대약과 1기, 1자 2치로 고여 담은 다식과 1기, 1자 2치로 고여 담은 만두과 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색다식 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍매화연사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 백매화연사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍백세건반연사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍백입모빙사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 청황입모빙사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색매화강정 1기, 1자 2치로 고여 담은 오색강정 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍백세건반요화 1기, 1자 2치로 고여 담은 사색감사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색한과 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색당 1기, 1자 2치로 고여 담은 용안·여지 1기, 9치로 고여 담은 각색숙실과 1기, 9치로 고여 담은 각색정과 1기, 1자 2치로 고여 담은 생률 1기, 1자 2치로 고여 담은 생이 1기, 1자 2치로 고여 담은 준수 1기, 1자 2치로 고여 담은 대조 1기, 1자 2치로 고여 담은 실호도 1기, 1자 2치로 고여 담은 송백자 1기, 청면 1기, 초계탕 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색절육 1기, 9치로 고여 담은 편육·저육 1기, 9치로 고여 담은 삼색전유화 1기, 9치로 고여 담은 각색어채 1기, 도미증 1기, 연계적 1기, 9치로 고여 담은 수란 1기, 9치로 고여 담은 각색화양적 1기, 9치로 고여 담은 각색갑회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기, 백염 1기

가 찬안의 찬품이다. 여기에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 소수과련 1개, 각색절화 14개, 홍도삼지화 9개, 홍도별건화 3개, 홍도별간화 3개로 구성된 총 32개의 상화를 뜻했다.

황태자궁진당은 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 용봉탕을 담아 차렸다.

황태자궁진다는 주칠소원반에 은다관과 은다종을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

참고문헌

『고종실록(高宗實錄)』

『예기(禮記)』

『진연의궤(進宴儀軌)』(1902)

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국정신문화연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「함녕전 야진연도(咸寧殿夜進宴圖)」는 『임인진연의궤(壬寅年進宴儀軌)』의 권수에 수록된 도식(圖式) 중 하나이다. 『임인진연의궤』는 1902년(고종 39) 4월 고종이 51세로 기로소(耆老所)에 입소함을 기념하기 위해 거행된 진연에 관한 전말을 기록한 것이다. 4월 23일 묘시(오전 5~7시)에 외진연(外進宴), 24일 진시(오전 7~9시)에 내진연(內進宴)과 해시(오후 9~11시)에 야진연(夜進宴), 25일에 황태자 회작(皇太子會酌)과 황태자 야연(皇太子夜讌) 등이 3일 동안 차례로 거행되었다. 장소는 모두 경운궁(慶運宮) 함녕전이었다. 이 진연을 위해 3월 30일부터 4월 21일까지 외진연은 세 차례, 내진연은 여섯 차례 등 모두 아홉 차례나 예행연습이 치러졌다.

의궤는 모두 39건이 인쇄되어 대전(大殿)에 1건, 봉입내입(奉入內入) 7건, 내입 20건, 서고(西庫) 3건, 규장각, 시강원, 비서원, 장례원, 정족산성·태백산·오대산·적상산성 등 네 사고에 각 1건씩 보관되었다. 의궤 좌목 중에 간역으로 중추원의관(中樞院議官) 박용기(朴鏞夔)와 장례원주사(掌禮院主事) 조석진(趙錫晉)의 이름이 기록되어 있어 이들이 의궤의 그림 제작에 실질적인 감독 역할을 하였음을 알 수 있다.

「함녕전 야진연도」는 같은 의궤에 있는 「함녕전 내진연도(咸寧殿內進宴圖)」와 같은 시점과 구도로 그려져 있다. 평행사변 구도로 배치된 함녕전의 모습과 주렴으로 구획된 공간 설비, 의장물의 배치 등 기본적인 설비는 「함녕전 내진연도」와 같다. 다만 야진연이므로 양각등(羊角燈) 15쌍과 유리원화등(琉璃圓畫燈) 20쌍을 유둔(油菴) 차일 밑에 걸었다. 또 목제 화룡촉(畫龍燭; 심으로 붉은색 초를 끼움)을 꽂은 주석 대촉대(大燭臺) 1쌍, 황색 초를 꽂은 주석 대촉대 8쌍과 소촉대(小燭臺) 5쌍 등을 실내와 보계(補階) 위에 놓았으며, 고종이 하사한 색촉(色燭)을 꽂은 사등롱(紗燈籠) 50쌍을 주렴(朱簾)과 황주갑장(黃紬甲帳)에 걸었다. 이러한 조명 기구의 숫자와 세부 사항이 그림에는 의궤의 기록만큼 자세히 묘사되지 않았지만 그 종류와 설치 양상만큼은 확인할 수 있다. 야진연은 고종이 주관하고 황태자만이 시연(侍宴)하였으므로 비교적 행사장의 공간은 여유로워 보인다. 황태자의 자리는 보계 위 정재가 공연되는 공간 동쪽에 마련되어 있다. 「함녕전 야진연도」에 그려진 정재는 「수연장(壽延長)」과 「경풍도(慶豐圖)」이다. 「수연장」 여령(女伶)은 죽간자(竹竿子) 2명과 좌무(左舞) 4명, 우무(右舞) 4명 등 10명으로 이루어져 있다. 「경풍도」 여령은 탁자를 들고

들어온 봉탁(奉卓) 2명, 그림을 받든 선모(仙母) 1명, 협무(挾舞) 5명 등 8명으로 이루어져 있다. 등가 악공은 보계 위의 주렴 밖에 자리하였고, 헌가 악공은 보계 아래에 늘어서 있다. 보계에 설치한 가운데 계단 부근에는 내취(內吹)도 그려져 있다. 내취는 징[鉦], 나(鑼), 호적(號笛), 자바라[嗒嘑囉], 고(鼓), 나각(螺角), 나발[喇叭] 등 7명이 그려져 있는데 내취는 「선유락(船遊樂)」 정재를 위해 대기하고 있는 것이다.

참고문헌

『임인진연의궤(壬寅進宴儀軌)』

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「함녕전 야진연도(咸寧前夜進宴圖)」는 1902년 5월 31일(양력) 고종의 기로소 입소를 축하하는 내진연이 끝나고 그날 밤에 열린 야진연을 그린 것이다. 조선 왕실의 연향은 외연과 내연이 있는데, 모두 낮에 하는 것이었다. 그런데 1828년 순조비 순원후의 40세 생일을 축하하는 내진작을 낮에 거행한 후 밤에도 잔치를 연 것이 야연(夜宴)의 시작이었다. 야연의 주빈은 내연과 동일한데, 내연에 이어 열리기 때문이다. 보통 주빈은 왕과 왕비이고 대왕대비가 생존하면 대왕대비이다. 시연자(侍宴者)는 주로 세자이며, 대왕대비가 생존해 있으면 시연자는 왕이 된다. 야연에서 시연자가 왕일 경우 왕비는 참석하지 않고, 세자일 경우 세자빈은 참석하지 않는다. 야연은 왕실의 대통을 잇는 자가 주빈을 시연하는 조출한 잔치이다.

1897년 성립한 대한제국의 연향은 1902년 5월 이 연향 외에 세 차례가 더 열렸다. 1901년(辛丑) 5월 헌종비 명현후의 보령 71세[望八]를 축하하는 내진찬, 1901년 7월 고종의 50세를 축하하는 진연, 1902년 11월 고종의 망륙(望六)과 즉위 40년을 축하하는 진연이 그것이다. 이 연향들은 어느 때보다도 많은 인원이 참여한 큰 규모였다. 국내의 정세가 긴박한 가운데 대규모 국가 예산이 들어가는 연향을 네 차례나 연 것은 당시 연향이 단순한 의례가 아니었을 가능성을 보여준다. 1902년 5월 31일의 야진연은 다음과 같은 순서로 열렸다.

준비 황태자 등장, 「연백복지무」 공연 폐하 등장, 「몽금척」 공연어좌에 오르심, 「장생보연지무」 공연 황태자 사배(연주) 주기를 수주정에 놓음(연주) 폐하께 휘건함, 시접 올림(연주) 어찬 올림, 「경풍도」 공연

본의식사창 2명 선창악장(先唱樂章)을 창함

황태자 폐하께 술을 올림(연주)

치사를 올림

가자(歌者) 등장 노래 3곡[樂歌三章]을 부르고 퇴장

폐하께서 술을 마심, 「제수창」 공연

빈 잔을 수주정에 놓음

황태자의 삼무도, 산호

폐하께 탕을 올림, 「학무」·「연화대」 공연

황태자에게 휘건·시집·찬반을 올림, 「수연장」 공연술 올림, 「헌선도」 공연탕을 올림(연주)
폐하게 차를 올림(연주)

황태자에게 차를 올림(연주) 사창 2명 후창악장(後唱樂章)을 창함

정리 폐하 찬안·시집·휘건 물림, 「춘앵전」 공연

황태자 찬반·시집·휘건 물림, 「만수무」 공연자리로 돌아옴, 「선유락」 공연사배(연주)

폐하 내전으로 돌아감, 「검기무」 공연

황태자 소차를 나눔(연주)

본 의식은 선창악장으로 시작하여 후창악장으로 끝난다. 본 의식 중 술잔을 올리는데, 연향 의식은 늘 술잔을 올리는 의식을 통해 진행된다. 야연에서는 단 한 번만 술잔을 올리며, 연향의 주빈에게 아랫사람 중 최고위자 한 사람이 술을 올리는 것으로 진행된다. 앞 순서도에서 보듯이 황태자의 술잔과 치사가 올라간 직후 가자가 등장하여 노래 3곡을 한다. 노래 3곡이 끝난 뒤에야 황제께서 잔을 마신다. 가자들의 공연은 황태자가 바친 술잔을 위한 노래인 셈이다. 이것은 주빈에 대한 높임을 크게 드러내는 의식이다. 이렇게 야진연에서 술잔을 바치고 악가삼장을 부르는 의식은 1829년 기축년 진찬 때부터 시작된 것이다. 이날 야연에서 노래를 부른 가자는 영월과 월색이라는 두 여령이었다. 두 여령은 신축년 5월과 7월 연향의 여러 정제에서 춤을 추었다. 이들은 의녀들로 행사 때 차출되어 춤을 춘 것이다. 이 중 영월은 신축년 5월의 내진찬·야진찬·회작연·회작야연에서 후창악장을 불렀다. 이들은 춤과 노래에 능한 기녀들로서 이날 가자로 발탁된 것이었다. 야진연에서 부른 세 곡의 노래가 사는 의례에는 기록되어 있지 않다. 노래가사가 한글인데, 의례는 한문으로만 기록되어 있기 때문이다. 이 노래의 가사들은 『외진연 악장(外進宴樂章)』이라는 책에 실려 있다. 이 노래들의 제목은 각각 「하청일첩(河淸一疊)」, 「만만세일첩(萬萬歲一疊)」, 「풍년일첩(豐年一疊)」이다. 「하청일첩」의 가사는 다음과 같다.

"황하수(黃河水) 말근 물이 천재서운(千載瑞運) 도라오사

만세남산(萬歲南山)에 방명(邦命)이 유신(維新)하니

요순의 덕이시오 탕무의 공이시라

국가에 무궁기업(無窮基業)은 반태공고(磐泰鞏固) 하니시리로다."

이 노래는 나라가 새롭게 되었다는 내용을 담고 있다. 흐린 황하물이 천년에 한 번 맑아지는데, 이때 성군이 나타난다고 한다. 성군인 황제가 나라를 새롭게 하였고 이 새로운 나라가 굳건하게 이어질 것이라는 것이다. 고종 황제가 나라를 새롭게 했다는 것은 대한제국을 성립시킨 것을 말한다. 두 번째 노래 「만만세일첩」의 가사는 다음과 같다.

"영수보각(靈壽寶閣)에 기영(耆英)을 모두시고

상하동낙(上下同樂)하니 태평(太平)을 질기시니

오백년 드문 경사 우리 황상성덕(皇上聖德)이라

만만세우만만세(又萬萬歲) 성수무강(聖壽無疆)이쇼셔."

두 번째 노래는 오늘 진연이 고종 황제가 기로소에 입소한 것을 축하하는 것임을 알려준다. 황제가 기로소에 입소한 것은 500년 조선 왕조에서 태조, 숙종, 영조를 이은 네 번째로 드문 일이며 특별한 경사였다. 이 노래는 이런 경사를 맞아 고종 황제가 만수무강하기를 기원하고 있다. 세 번째 노래 「풍년일첩」의 가사는 다음과 같다.

"성인 어지신 덕화(德化) 억조창생(億兆蒼生)들이 환혼도무(歡欣蹈舞)하니

희기양일(喜氣洋溢)하니 상서(祥瑞)에 비가 되어

삼농(三農)이 위휙(慰治)하니 만락천촌가성기(萬落千村歌聲起)라
아마도 승평지상(昇平之象)은 풍년양양(豐年穰穰)인가 흐노라."

세 번째 노래는 현재의 소망인 백성들의 풍년을 기원하고 있다. 황제의 덕으로 백성들이
기뻐하고 이러한 상서로운 기운이 비를 내려 풍년이 들기를 기원한 것이다. 1년 전 대한제
국은 심한 가뭄을 겪었는데, 올해부터는 이러한 가뭄이 들지 않기를 기원하는 바람도 있다.
이 노래들의 가사는 황태자(훗날 순종)가 지은 것이다. 야연 때 부르는 노래가사를 시연자
인 세자나 왕이 짓는 것은 야연이 시작된 1829년 기축년 진찬 때부터 비롯된 것으로 생각
된다. 현재 가사가 남아 있는 야연의 악가삼장은 1848년 무신년 진찬과 1877년 정축년 진
찬, 1892년 임진년 진찬, 1901년 신축년 진찬 때의 것이다.

1848년 악장가사는 『헌종어제(憲宗御製)』에서 확인되고, 1877년 정축년 진찬 시 악가
삼장의 가사는 『가곡원류(歌曲源流)』에 있는데 왕이 지었다는 부제가 있다. 1892년 임진
년 진찬 때 가사는 『악가사(樂歌詞)』라는 책에 있으며, 첫 장에 ‘예제임진악가사(睿製壬辰
樂歌詞)’라 하여 당시 세자인 순종이 지은 것임을 알 수 있다. 1901년 신축년 진연의 악가
삼장 가사는 한글로 된 흘기(笏記)인 『여령정재무도흘기(女伶呈才舞圖笏記)』에 있으며, 작
가가 알려져 있지 않으나 당시 세자인 순종의 작품으로 생각된다. 대한제국의 융성과 황제
의 만수무강, 풍년을 기원하는 노래가 재정상 무리하게 단행한 국가 행사인 연향에서 울린
것은 이 연향이 고종의 사적인 잔치가 아니라 새로 개국한 나라를 널리 알리고자 하였던 것
임을 보여준다.

참고문헌

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

김중수, 「규장각 소장 연향 관련 의례 고찰」, 『한국학보』 113, 일지사, 2003.

신경숙, 「19세기 궁중연향 한글악장-야연의 〈악가삼장〉을 중심으로-」, 『시조학 논총』
20, 한국시조학회, 2004.

신경숙, 「『외진연 악장』(1902. 4)의 ‘가사’ 연구」, 『시조학 논총』 38, 한국시조학회,
2013.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「함녕전 야진연도(咸寧殿夜進宴圖)」는 1902년(고종 39) 4월 23일 함녕전에서 외진연이
있고, 이튿날인 4월 24일 낮 시간의 내진연에 이어 해시(밤 9~11시)에 열린 잔치를 그린
것이다. 야진연의 주체는 황제인 고종이고, 황태자가 고종에게 1현의 헌수주를 올리는 예로
행해지는 연회였다. 황태자의 사배례와 출궁 및 환궁에 연주되는 헌가(軒架)는 집사악사(執
事樂師) 2명, 집박전악(執拍典樂) 2명, 피리 8명, 대금 8명, 편종 2명, 편경 2명 비파 2명,
해금 2명, 방향 2명, 장구 2명, 건고(建鼓) 1명, 삭고(朔鼓) 1명, 응고(應鼓) 1명, 축(祝) 1
명, 어(敵) 1명, 생(笙)생 1명, 서기 2명, 담지(擔持) 5명 등으로 구성되었다. 야진연에서 작
현레나 정재의 반주로 연주되는 전상악(殿上樂)은 집사악사(執事樂師) 3명, 집박전악(執拍典
樂) 1명, 대오전악(隊伍典樂) 2명, 권착전악(權着典樂) 2명, 피리 10명, 대금 10명, 당적 2
명, 통소 2명, 비파 2명, 해금 4명, 방향 2명, 장구 2명, 생 1명, 현금 2명, 가야금 2명, 아
쟁 2명, 대쟁 1명, 교방고(教坊鼓) 2명, 특종 1명, 특경 1명, 갈고 1명, 서기 2명, 담지 1명

등으로 편성되었다. 야진연에서도 내진연과 같이 「선유락(船遊樂)」을 추가 때문에 반주를 위해 내취(內吹)가 편성되었는데 정수(鉦手) 1명, 나수(鑼手) 1명, 호적수(胡笛手) 2명, 나각수(螺角手) 2명, 나팔수(喇叭手) 2명, 자바라수(欸摐羅手) 2명, 고수(鼓手) 2명 등으로 이루어졌다. 연주자들이 악기를 들고 연주하는 모습이 그려져 있고, 보계(補階) 위에서는 「선유락」이 공연되는 장면이 있다. 야진연에서 당악정재는 「장생보연지무(長生寶宴之舞)」, 「몽금척(夢金尺)」, 「헌선도(獻仙桃)」, 「수연장(壽延長)」, 「연화대무(蓮花臺舞)」, 「제수창(帝壽昌)」, 「연백복지무(演百福之舞)」 등이 행해졌다. 향악정재는 「검기무(劍技舞)」, 「춘앵전(春鶯轉)」, 「선유락(船遊樂)」, 「만수무(萬壽舞)」, 「경풍도(慶豐圖)」, 「학무(鶴舞)」 등으로 내진연보다 종목이 적다. 연주대는 내진연·외진연과 같이 임시로 설치한 보계 위에 있으며, 정재가 행해지는 공간과 분리되게 휘장을 쳤다 악공은 모두 앉아서 연주하며 방향과 특중, 특경으로 보아 대체로 좌우대칭 구조를 이루고 있다.

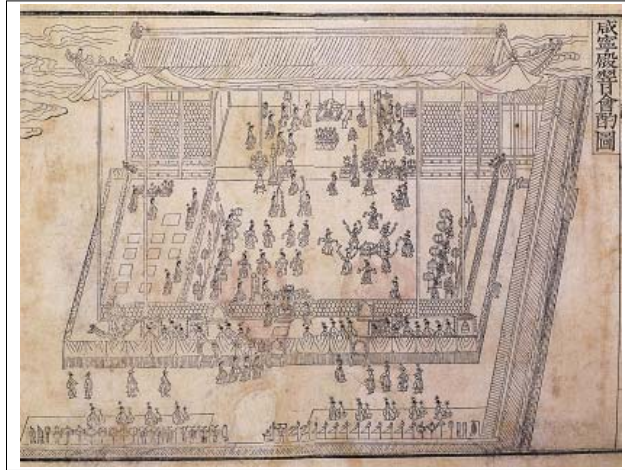
참고문헌

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

조경아, 「조선 후기 의례를 통해 본 정재 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2009.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

47. 『임인년진연의궤(壬寅年進宴儀軌)』 중 「함녕전 익일회작도(咸寧殿翌日會酌圖)」



【기본사항】

1902년 4월, 목판 인쇄, 고려대학교 도서관

【음식문화】

1902년(고종 39)은 고종 황제가 51세 되는 해이기 때문에 기로소(耆老所)에 들어갔다. 숙종과 영조가 기로소에 입소한 뒤에 연을 베푼 예에 따라 4월 23일 외진연, 4월 24일 내진연, 4월 24일 야진연, 4월 25일 익일회작, 4월 25일 익일야연을 거행하였다. 「함녕전 익일회작도(咸寧殿翌日會酌圖)」는 4월 25일 함녕전에서 거행된 예연(禮宴)인 익일회작 연향을 그린 도병이다. 정일 내진연과 야진연이 고종 황제를 위한 연회라 한다면, 익일회작은 황태자를 위한 연향이다. 연향상을 받은 사람은 황태자궁·내입 160명·내빈상상 15명·여관상상 50명·진연청당랑상상 11명·전선사당랑상상 5명을 합하여 242명, 이 밖에 반사상이 55명으로 총 297명이다. 북→동→서→남의 순으로 상석(上席)을 정하여 북쪽에는 남향하여 황태자의 색을 상징하는 주색(朱色; 붉은색)의 황태자 교의(交椅)가 있고 뒤에는 일월오봉병(日月五峯屏)이 둘러쳐 있다. 황태자 교의 주변에는 머리에 꽃을 꽂은 여관들이 시위하고 있으며, 교의 앞에는 주칠한 진작탁(進爵卓)이 있다. 진작탁 앞에는 붉은색 명주보를 덮은 6좌(坐)로 구성된 주칠고족찬안(朱漆高足饌案)이 놓여 있다. 찬안 양 옆에는 2명의 여관이 서로 마주 보며 부복하고 있다. 한 쌍의 축대가 찬안 앞에 있는데, 축대 앞에는 한 쌍의 명주보를 덮은 향안이 놓여 있고 주색 칠을 한 다정(茶亭)과 주정(酒亭)이 나란히 전(殿)의 동쪽 문(門) 옆에 황태자와 마주 보게 놓여 있다. 『예기(禮記)』의 ‘범존필상현주 유군면존(凡尊必上玄酒唯君面尊)’에 의한 것이다. 남쪽에서 북향한 등가(登架)의 악공들 뒤에는 황색의 천으로 휘장을 만들어 시야를 차단하였다. 휘장 뒤 보계(補階) 아래에는 8명의 제신들이 원반인 독상을 앞에 차려놓고 북쪽을 향하여 앉아 있는데 「헌선도(獻仙挑)」 정재가 현란하게 공연되고 있다.

이날 행해진 대략적인 의례 구성은 다음과 같다. 여 집사가 황태자에게 진휘건(進揮巾)·진화(進花)·진시첩(進匙楪)·진찬안(進饌案)·진별반과(進別盤果), 「봉래의(鳳來儀)」·「만수무(萬壽舞)」·「연백복지무(演百福之舞)」 정재여 집사가 황태자에게 진작(進爵)·진미수(進味數)·진탕(進湯)·진다(進茶), 「헌선도(獻仙桃)」·「가인전목단(佳人剪牧丹)」·「포구락(拋毬樂)」·「검기무(劍器舞)」 정재황태자에게 올린 연향상 차림을 중심으로 그 찬품 구성을 검토해보자.

황태자궁 진찬안은 주칠고족찬안 6좌를 합하여 여기에 유기(鑪器)와 자기(磁器) 53기를 사용한 찬품을 고여 담아 차렸다. 1자 2치로 고여 담은 각색경증병(백두경증병·녹두경증병·석이경증병·신감초설기·밀설기·백설기) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색점증병(백두점증병·녹두점증병·임자점증병·신감초점증병·후병) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색조약·화전·단자병 1기, 약반 1기, 면 1기, 1자 2치로 고여 담은 대약과[60립(立)] 1기, 1자 2치로 고여 담은 다식과(200립) 1기, 1자 2치로 고여 담은 만두과(200립) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색다식(1,000개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍매화연사과(450개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 백매화연사과(450개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍백세건반연사과(각 300개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍매화강정(1,350개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 백매화강정(1,350개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 오색강정(각 240개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍백세건반강정(각 500개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍백입모빙사과(각 140개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 청황입모빙사과(각 140개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍세건반요화(1,300개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 백세건반요화(1300개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 오색령강정 1기, 1자 2치로 고여 담은 사색감사과 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색한과(800개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색당 1기, 1자 2치로 고여 담은 용안(14근) 1기, 1자 2치로 고여 담은 여지(14근) 1기, 9치로 고여 담은 각색숙실과 1기, 9치로 고여 담은 각색정과 1기, 1자 2치로 고여 담은 생이(130개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 준수(500개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 생률(2,000개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 대조(4말) 1기, 1자 2치로 고여 담은 황률(4말) 1기, 1자 2치로 고여 담은 실호도(4말) 1기, 1자 2치로 고여 담은 송백자(1말 2되) 1기, 청면 1기, 초계탕 1기, 완자탕 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색절육 1기, 9치로 고여 담은 편육·저육 1기, 9치로 고여 담은 생선전유화·간전유화 1기, 9치로 고여 담은 양전유화·천엽전유화 1기, 9치로 고여 담은 각색어채 1기, 9치로 고여 담은 전복초·홍합초 1기, 9치로 고여 담은 해삼전 1기, 도미증 1기, 연계적 1기, 9치로 고여 담은 수란 1기, 9치로 고여 담은 각색화양적 1기, 9치로 고여 담은 각색갑회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 찬안의 찬품이다.

이들에는 대수과련 1개, 중수과련 2개, 소수과련 2개, 각색절화 12개, 홍도삼지화 14개, 홍도별건화 5개, 홍도별간화 5개로 구성된 총 41개의 상화를 뜻했다.

황태자 진별반과는 주칠조각고족별대원반(朱漆雕刻高足別大圓盤)에 유기와 자기 30기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1자 2치로 고여 담은 각색병(백두경증병·녹두경증병·밀설기·신감초점증병·초두점증병·후병·양색조약·화전·각색단자) 1기, 약반 1기, 면 1기, 1자 2치로 고여 담은 다식과(60립)·만두과(60립) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색다식(400개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색매화연사과(각 120개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 오색강정(각 200개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 사색입모빙사과(각 50개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 삼색한과(325개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색당 1기, 9치로 고여 담은 각색숙실과 1기, 9치로 고여 담은 각색정과 1기, 1자 2치로 고여 담은 생이(120개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 준수(500개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 생률(800개) 1기, 1자 2치로 고여 담은 대조(3

말) 1기, 청면 1기, 완자탕 1기, 초계탕 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색절육 1기, 9치로 고여 담은 편육·저육 1기, 9치로 고여 담은 삼색전유화 1기, 연계적[연계 50수(首)] 1기, 도미증 1기, 9치로 고여 담은 수란 1기, 9치로 고여 담은 각색화양적 1기, 9치로 고여 담은 각색갑회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기가 별반과의 찬품이다.

이들에는 중수과련 2개, 각색절화 6개, 홍도삼지화 8개, 홍도별건화 3개, 홍도별간화 2개로 구성된 총 21개의 상화를 꽂았다. 진미수는 주칠소원반에 유기와 내하자기(內下磁器) 7기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 만두과 1기·대조 1기·우설숙편·우낭숙편 1기·양숙탕 1기·생합회 1기·저육장방탕 1기·연계증 1기로, 여기에는 각색절화 1개·홍도삼지화 1개·홍도별간화 5개로 구성된 상화를 꽂았다. 진탕은 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 용봉탕을 담아 차렸다. 진다는 주칠소원반에 은다관(銀茶罐)과 은다종(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

참고문헌

『고종실록(高宗實錄)』

『예기(禮記)』

『진연의례(進宴儀軌)』 (1902)

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

「함녕전 익일회작도(咸寧殿翌日會酌圖)」는 『임인진연의례(壬寅年進宴儀軌)』의 권수에 수록된 도식(圖式) 중 하나이다. 『임인진연의례』는 1902년(고종 39) 4월에 고종이 51세로 기로소(耆老所)에 입소함을 기념하기 위해 거행된 진연에 관한 전말을 기록한 것이다. 4월 23일 묘시(오전 5~7시)에 외진연(外進宴), 24일 진시(오전 7~9시)에 내진연(內進宴)과 해시(오후 9~11시)에 야진연(夜進宴), 25일에 황태자 회작(皇太子會酌)과 황태자 야연(皇太子夜譚) 등이 3일 동안 차례로 거행되었다. 장소는 모두 경운궁(慶運宮) 함녕전이었다. 이 진연을 위해 3월 30일부터 4월 21일까지 외진연은 3차례, 내진연은 6차례 등 모두 9차례의 예행연습이 치러졌다. 『임인진연의례』는 모두 39건이 인쇄되어 대전(大殿)에 1건, 봉입내입(奉入內入) 7건, 내입 20건, 서고(西庫) 3건, 규장각, 시강원, 비서원, 장례원, 정족산성·태백산·오대산·적상산성 등 4곳의 사고에 각 1건씩 보관되었다. 의례 좌목 중에 간역으로 중추원의관(中樞院議官) 박용기(朴鏞夔)와 장례원주사(掌禮院主事) 조석진(趙錫晉)의 이름이 기록되어 있어 이들이 의례의 그림 제작을 실질적으로 감독하였음을 알 수 있다.

「함녕전 익일회작도」는 본 진연과 야연을 마친 이튿날 황태자가 주관하고 진연청의 당랑과 내명부가 참석한 연향으로서 황태자 회작이라고도 한다. 익일회작은 1828년(순조 28) 효명세자(孝明世子, 1809~1830)가 순조와 순원후에게 진찬을 올릴 때 처음 시작되어 1902년 임인 진연까지 줄곧 이어졌다. 익일회작은 황태자가 주관하는 연향이었으므로 황주갑장(黃紬甲帳)은 홍주갑장(紅紬甲帳)으로 바뀌고 상탁보(床卓褚)도 황색에서 붉은색으로 바뀌었다. 하지만 의례는 목판화이므로 그러한 색채의 변화는 읽을 수 없다.

함녕전을 포착한 시점과 구도는 「함녕전 내진연도(咸寧殿內進宴圖)」나 「함녕전 야진연도(咸寧殿夜進宴圖)」와 동일하다. 다만 연향의 주관자와 참연자의 신분이 달라졌으므로 공간의 구획은 차이가 있다. 함녕전 대청에는 황태자, 즉 순종의 자리가 설치되고 찬안이 마련되어 있다. 향로와 향합이 놓인 노연상(爐烟床)과 화룡축(畫龍燭) 1쌍이 설치되고 화준(花樽) 1쌍도 좌우대칭으로 장식되어 있다. 황태자의 주탁과 다정이 동쪽 편에 치우쳐 배치되어 있다. 「함녕전 익일회작도」에는 8종류의 정재가 공연되었는데, 그림에는 그중에서 「무고(舞鼓)」와 「수연장(壽延長)」이 그려져 있다. 보계(補階) 가장자리에는 정재의장(呈才儀仗)이 늘어서 있고 주렴 너머 지당판(池塘板) 윗부분도 살짝 묘사되어 있다. 헌가 악공은 참여하지 않고 등가 악공만이 보계 위에 자리하였다. 익일회작에서 황태자를 배연(陪宴)하는 사람들은 명부(命婦)와 진연청 당상 및 낭청이다. 명부의 배연위는 보계 위 서쪽에 주렴으로 구획된 공간 안에 사각형의 자리로만 표시되어 있다. 진연청 당상 5명은 보계 아래의 동쪽에, 낭청 4명은 서쪽에 나누어 앉아 있다.

참고문헌

『임진연의례(壬寅進宴儀軌)』

박정혜, 『조선시대 궁중기록화 연구』, 일지사, 2000.

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

김필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「함녕전 익일회작도(咸寧殿翌日會酌圖)」는 1902년 5월 30일(양력)과 31일 고종 황제의 기로소 입소를 축하하는 외연과 내연이 끝나고 6월 1일 황태자가 명부(命婦), 신하들과 익일회작을 연 모습을 그린 것이다. 익일회작은 1828년 순조비 순원후의 40세 생일을 축하하는 내진작 때부터 시작된 연회이다. 회작에서의 주빈은 야연(夜宴)에서 시연(侍宴)한 사람이다. 시연한 사람이 왕이면 회작의 주빈은 왕이 되고, 시연한 사람이 세자면 주빈은 세자가 된다. 야연의 주빈이 대비인 경우 왕과 세자가 시연하는데, 회작에서는 각각 익일과 재익일에 주빈이 된다. 회작의 시연자는 모든 명부와 진연청의 당상과 낭청이다. 익일회작은 먼저 명부와 진찬소의 당상 및 낭청이 세자에게 재배(再拜)하는 것으로 시작한다. 대한제국이 된 후로는 황태자에게 재배가 아닌 사배(四拜)를 하였다.

여 집사가 세자에게 찬안(饌案)과 술잔을 올리면 명부와 진찬소의 당상 및 낭청이 치사를 올리고 세자가 영(令)을 내린 후 명부 이하가 재배하는 것이다. 왕이 치사를 받고 답하는 것을 선교(宣敎)라 하고, 세자가 하는 것은 영이라 하는 듯하다. 왕의 경우 선교한 후 산호(山呼) 절차가 있고 명부 이하가 사배하였는데, 대한제국이 된 후로는 황태자에게도 산호 절차가 있고 명부 이하가 사배하였다. 그 후 음식과 술을 먹은 후 상을 물리면 명부 이하가 재배하고 세자가 보좌에서 내려오는 것으로 익일회작이 끝난다. 익일회작도 야연과 같이 본의식은 선창악장(先唱樂章)으로 시작하여 후창악장(後唱樂章)으로 끝난다.

1902년 6월 1일 익일회작에는 명부와 진연청 당상 낭청의 치사가 있는데, 명부의 치사는 정경부인(貞敬夫人) 한씨(韓氏)가 대표로 하였고, 진연청 당상·낭청은 진연청 당상 김성근(金聲根)이 대표로 치사하고 술을 올렸다. 정경부인 한씨는 내연에서 치사를 바치고 술을 올린 7명 중 좌명부(佐命婦) 정경부인 한씨와 동일인물로 생각된다. 내연의 내빈 명단에서 정경

부인 한씨의 인적 사항이 확인되는데, 그녀는 궁내부(宮內府) 특진관(特進官) 홍순형(洪淳馨)의 부인이었다. 홍순형은 홍재룡(洪在龍)의 손자인데, 홍재룡은 현종비 효정후의 아버지이다. 홍순형은 효정후의 조카인 셈이다. 효정후는 현종 사후 명덕태후가 되었고 1904년까지 생존하였다. 명덕태후를 통해 왕실과 밀접한 관계를 맺은 홍순형의 처가 좌명부의 대표가 된 것으로 생각된다.

격동하던 대한제국 말 홍순형의 생애를 보면 그는 1858년(철종 9)에 태어났고 몰년은 미상이다. 1874년(고종 11) 17세의 나이에 증광별시 문과에 을과로 급제, 이듬해 대교에 임명되면서 관직 생활을 시작하였다. 승정원동부승지, 이조참판, 대사헌, 형조판서, 황해도관찰사, 경기도관찰사, 궁내부특진관 등 요직을 거쳤다. 1908년 교육·위생·환란을 구제하는 것을 목적으로 설립된 관진방회(觀鎭坊會)의 찬무장(贊務長)을 맡아 사회활동을 하였으며, 1910년 조선을 강점한 일본 정부가 주는 남작 작위를 받지 않았다.

내연에서 고종에게 술잔을 바친 7명 중 우명부로 정부인(貞夫人) 홍씨(洪氏)가 있다. 그녀도 익일회작의 명부 중 한 명으로 참석한 것으로 생각된다. 『외진연 악장(外進宴樂章)』의 내빈 명단에서 그녀의 인적사항을 보면 원수부(元帥府) 기록국총장(記錄局總長) 이지용(李址鎔)의 부인으로 나온다. 이지용은 완영군(完永君) 이재궁(李載兢, 1857~1881)의 양자인데, 완영군은 흥인군(興寅君) 이최응(李最應, 1815~1882)의 아들이다. 이최응은 흥선대원군(興宣大院君) 이하응(李昰應, 1820~1898)의 형이므로 완영군과 고종 황제는 사촌이 되고 이지용은 고종 황제에게 5촌 조카가 된다. 우명부는 왕족과 종친, 문무관리의 부인으로 봉작을 받은 여인들을 말하는데 이지용과 고종의 가까운 친척관계로 인해 이지용의 부인 홍씨가 우명부 대표로 치사와 술잔을 올린 것으로 생각된다. 이지용은 1870년(고종 7)에 태어나 1887년(고종 24) 18세의 나이로 과거에 합격하여 관직에 나아간다. 1898년 황해도관찰사를 한 뒤 이듬해 경상도관찰사를 역임하였으며, 그 후에도 요직을 두루 역임하였다. 1904년 2월 23일 외부대신서리로 주한일본공사 하야시 곤스케(林權助)와 한일의정서(韓日議定書)를 협정, 조인하였다. 한일의정서 조인에 대한 국민의 비난이 높아서 체결 당사자인 그와 참서관인 통역 구완희(具完喜)를 매국노로 규탄하고, 그들의 집에 폭탄을 던지기도 하였다. 1905년 농상공부대신·내부대신을 역임하였는데, 내부대신으로 을사조약에 찬성하여 서명하고 을사오적의 한 사람으로 규탄을 받았으며 군중에 의하여 집이 방화되었다. 1907년 5월 중추원 고문에 임명되었고, 1910년 일본 정부로부터 백작의 작위를 받고 조선총독부 중추원 고문에 임명되었으며 1928년 사망하였다. 익일회작에 참석한 진연청의 당상 및 낭청을 살펴보면 당상으로는 김성근(金聲根)·윤정구(尹定求)·김학수(金學洙)가 있고, 낭청으로는 김남제·신유선·윤기섭·박희양·이원하·조설하·서인순·서상면이 있다. 진연청 당상 중 제일 고위인 김성근은 당시 의정부참정(議政府參政)이었는데, 1835년(헌종1)에 출생하여 1919년 사망하였다. 본관은 안동으로 판서 온순(溫淳)의 아들로 순조비 순원후 집안으로 생각된다. 1862년 27세의 나이로 정시 문과에 병과로 급제한 후 예문관검열에서 홍문관제학 등을 거쳐 전라도관찰사가 되고 공조·형조·이조·예조 등 각 관서직을 두루 거쳤다. 의정부참정으로 있을 때인 1900년에는 친일파이며 을미사변 때의 군부대신 안경수(安駟壽)를 규탄하는 상소를 올리기도 하였으며, 일본에 도망가 있는 유길준(兪吉濬) 등을 체포해서 처벌할 것을 주장하였다. 또, 1905년에는 탁지부 고문으로 온 일본인 메카다(目賀田種太郎)가 이미 탁지부대신에서 물러나 있는 자신에게 지난날의 재정 운용에 관하여 문책하자, 이는 외국인이 내국인을 강압하는 것이라고 항의하는 상소를 올리기도 하였다. 그러나 1910년 일제의 국권침탈 때에는 일제에 의하여 자작이 수여되었다.

참고문헌

『외진연악장(外進宴樂章)』

『한국민족문화대백과사전』, 한국정신문화연구원, 1991.김종수, 「규장각 소장 연향 관련 의례 고찰」, 『한국학보』 113, 일지사, 2003.

신경숙, 「『외진연 악장』(1902. 4)의 ‘가사’ 연구」, 『시조학 논총』 38, 한국시조학회, 2013.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「함녕전 익일회작도(咸寧殿翌日會酌圖)」는 1902년 고종 황제의 기로소 입소를 축하하는 함녕전 내·외진찬이 끝나고 4월 25일 황태자가 명부(命婦;조선시대 국가로부터 작위를 받은 여인들의 통칭) 및 신하들과 황태자 회작, 즉 익일회작을 연 모습을 그린 것이다. 익일회작 주체는 황태자이고, 명부는 휘장을 친 안쪽[簾內] 서쪽 계단 동쪽 방향으로, 진연청 당랑은 치중문(致中門) 전각 뜰[殿庭] 안의 동서쪽에 앉았다.

익일회작은 먼저 명부와 진찬소의 당상 및 낭청이 태자에게 사배(四拜)를 올리는 것으로 시작하는데, 사배는 대한제국이 된 후로는 왕세자가 아닌 황태자로서 사배를 받았다. 여 집사가 태자에게 찬안(饌案)과 술잔을 올리면 명부와 진찬소의 당상 및 낭청이 치사를 올리고 태자가 영(令)을 내린 후 명부 이하가 사배하는 것이다. 황제가 치사를 받고 답하는 것을 선교(宣敎)라 하고, 세자는 영이라 하는 듯하다. 황제의 경우 선교한 후 산호(山呼) 절차가 있고 명부 이하가 사배한다. 그 후 음식과 술을 먹은 후 상을 물리면 명부 이하가 사배하고 태자가 보좌에서 내려오는 것으로 익일회작이 끝난다.

익일회작은 황태자가 주체이기 때문에 현가의 편성이 없고, 작헌례나 정재의 반주에 연주되는 전상(殿上)의 편성이 있다. 익일회작에서 전상은 집사악사(執事樂師) 3명, 집박악사(執拍樂師) 1명, 대오전악(隊伍典樂) 2명, 권착전악(權着典樂) 2명, 피리 10명, 대금 10명, 당적(唐笛) 2명, 통소 2명, 비파 2명, 해금 4명, 방향(方響) 2명, 장구 2명, 생(笙) 1명, 현금(玄琴) 2명, 가야금 2명, 아쟁 2명, 대쟁 1명, 교방고(敎坊鼓) 2명, 특종(特鐘) 1명, 특경(特磬) 1명, 갈고(鞞鼓) 1명, 서기 2명, 담지(擔持) 9명 등으로 편성되어 있다. 악기의 편성 수가 내·외진연과 비슷하나 담지가 내·외진연이 1명인 데 비해, 익일회작은 9명이다. 익일회작에도 내진연과 같이 「선유락(船遊樂)」을 추가 때문에 반주를 위해 내취(內吹)의 편성이 보인다. 그 편성은 정수(鉦手) 1명, 나수(鑼手) 1명, 호적수(胡笛手) 2명, 나각수(螺角手) 2명, 나팔수(喇叭手) 2명, 자바라수(嗒嘒羅手) 2명, 고수(鼓手) 2명 등이다. 익일회작의 춤으로 당악 정재는 「헌선도(獻仙桃)」, 「봉래의(鳳來儀)」, 「포구락(拋毬樂)」, 「연백복지무(演百福之舞)」 등이고, 향악정재는 「검기무(劍技舞)」, 「선유락(船遊樂)」, 「가인전목단(佳人剪牧丹)」, 「만수무(萬壽舞)」 등이다. 정재는 내·외진연에 비해 훨씬 적은 편이다. 그럼에는 무녀들이 「무고(舞鼓)」와 「화관무」 등을 추는 것으로 보인다.

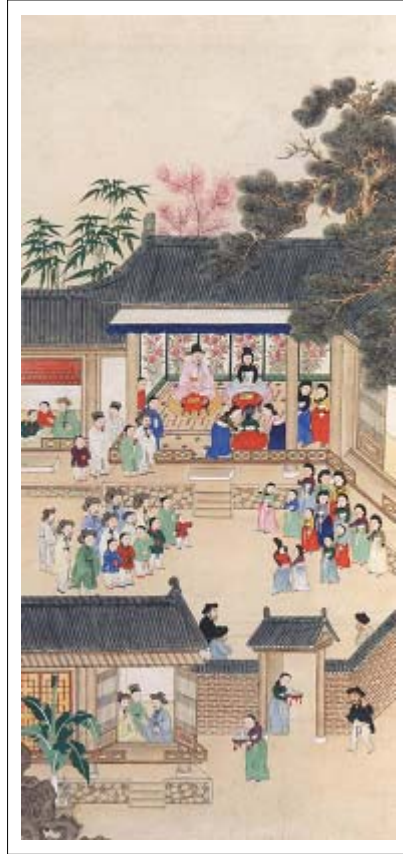
참고문헌

한국학중앙연구원, 『조선 후기 궁중연향문화』 권3, 민속원, 2005.

조경아, 「조선 후기 의례를 통해 본 정재 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2009.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

48. 『평생도(平生圖)』 중 「혼인례(婚姻禮)」



【기본사항】

작자 미상, 20세기 전반, 8첩 병풍, 종이에 채색, 각 110.2×51.5cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

조선 왕조가 개국되고 주대(周代)에로의 복고주의에 따라 유학을 장려하면서 혼례도 『의례(儀禮)』 「사혼례(士昏禮)」를 기반으로 하는 친영(親迎) 제도를 채택하고자 하였다. 그러나 처가살이혼[婿入婚]의 뿌리 깊은 혼속에 있던 일반 민중들에게는 시집살이혼[嫁入婚]이 여전히 낯선 것이었다. 1513년(중종 13) 김치운(金致雲)이 최초로 친영을 행했지만 흐지부지되고, 명종(재위 1546~1567) 대에 들어서자 반친영(半親迎)이 사민가(士民家)에서 시작되어 16세기 후반에는 상당히 광범위하게 보급되었다.

친영혼이란 납채(納采), 납길(納吉), 납징(納徵), 친영, 동뢰연(同牢宴), 현구고례(見舅姑禮)의 육례(六禮) 과정을 거치는 혼례를 말하는데, 반친영혼이란 이상의 육례 과정은 다 치르되 친영에서 신랑이 신부 집에 가서 동뢰연을 행한 다음, 이튿날 아침 신랑 집으로 와 시부모에게 현구고례를 행하는 것이었다.

따라서 친영혼에서의 중심 행사는 신랑 집에서 행하는 동뢰연상이 되지만, 반친영혼에서는 신부 집에서 행하는 동뢰연상에 해당되는 초례상이 되며, 이후 초례를 통하여 정식 부부

가 된 신랑·신부를 축하하기 위한 향응이 개최된다. 이때는 신랑과 신부를 위한 큰상[大床], 신랑의 시중을 들기 위해 따라온 종자(從子)를 위한 후행상[後行床; 종자를 후행 또는 상객(上客)이라고도 하였음], 후행을 접대하는 일을 맡은 대객(待客)을 위한 대객상이 향연의 중심이 되었다.

이렇게 신부 집에서 커다란 연회를 치르고 난 이튿날 신랑 집으로 가서 현구고례를 한다 할지라도, 신랑 집에서는 현구고례만으로 그치지 않고 현구고례가 끝난 다음 다시 신랑과 신부에게 큰상을 차렸다. 그러니까 반친영혼에서는 신부 집 따로, 신랑 집 따로 별도로 혼례를 치르는 까닭에 비용이 엄청나게 들었다.

그림에 나타난 「혼인례」는 신부 집에서 초례를 치르고 나서 신랑과 신부가 큰상을 갖추고 대객과 함께 향응을 한 다음 꽃이 활짝 핀 봄날 신랑이 신부를 데리고 우귀(于歸)하여 시부모님께 현구고례를 올리고 있는 모습이다. 신랑 집은 양반가 부유층으로 보인다. 현구고례가 끝나면 아마도 신랑과 신부에게 큰상을 차려주고 성대한 연회가 벌어질 것이다. 그 연회를 기다릴 수 없는 듯 행랑채에 앉아 있는 남자 손님들에게 각각 독상으로 차린 음식을 대접하기 위해 아낙들이 부지런히 음식을 나르고 있다.

비록 반친영혼을 채택하기는 했으나, 현구고례 때에는 시아버지와 시어머니의 좌석 배치를 『주자가례(朱子家禮)』에 따라 동과 서에 마주 보게 하거나, 북쪽 벽에 남쪽으로 향하게 하여 시아버지와 시어머니를 나란히 앉게 하는 것이 통례였다. 그림은 후자 쪽을 택하여 목단화 병풍을 뒤로하여 남향하여 앉아 있는데, 시아버지와 시어머니 앞에 놓여 있는 주칠(朱漆) 소반 위에는 『의례』 「사혼례(士昏禮)」의 예법에 따라 조율반(棗栗盤)과 단수포반(鰾脩脯盤)이 놓여 있다. 시아버지에게 조율반을 올리고 나서 시어머니께 단수포반을 올리곤 막 절을 하고 있는 모습이다.

이렇게 조율(棗栗)과 단수포(鰾脩脯)로 규정한 것은 조율이 음성의 식물이고 단수포가 양성의 식물이기 때문이다. 음과 양이 화합하는 천시(天時)의 법칙에 따라 양인 시아버지에게는 음성의 조율을, 음인 시어머니에게는 양성의 단수포를 적용시켰다.

음양의 적용과는 별도로 조율과 단수포는 조(棗)가 ‘많음’을 뜻하고, 율(栗)이 ‘공손함[謹敬]·단단함[堅]·갓춤[律]’을 의미한다. 시아버지에게 조율을 올리는 이유는 ‘공손하게 갖추어 진심 어린 마음을 많이 드린다’는 신부의 마음이 담겨 있는 것이다.

단(鰾)은 ‘생강과 계피를 뿌려 말린 고기’, 수(脩)는 ‘공경[敬]·따르고 배움[循·習]·노력함[勉]·길[長]’을 뜻한다. 시어머니에게 단수포를 올리는 이유는 ‘공경하고 노력하여 배우고 익히며 시어머니의 장수를 빌어 올린다’는 신부의 마음이 담겨 있다.

다음은 친영례의 규범으로 볼 수 있는 조선 왕가에서의 현구고례 때 조율반과 단수포반이 어떻게 전개되었는지를 보자.

1749년(영조 25) 영조는 당시의 혼속이 사치에 흐르고 국비 낭비 또한 심하므로 수용(需用)을 줄이기 위하여 2월에 박문수[朴文秀, 1691~1756]에게 명하여 『탁지정례(度支定例)』를 제정하도록 하고, 그 취지에 따라 국혼에 관한 정례를 만들어 궁중 혼수를 줄이도록 하였다. 그 정례가 『어제국혼정례(御製國婚定例)』로 12월에 제정되었는데, 이후 이 정례는 조선 왕조가 망할 때까지 계속 유지되었다.

여기에서는 왕세자 가례에서 시아버지에게는 왜주홍칠소소사방반(倭朱紅漆小小四方盤)에 담은 조율을 왜주홍칠평안(倭朱紅漆平安)에 올리고, 시어머니에게는 역시 왜주홍칠소소사방반에 담은 단수포를 왜주홍칠평안에 올리도록 하였다. 조율과 단수포의 양도 규정하였다. 조 3되, 율 3되, 단수포 1접[貼; 100장]이었다.

그런데 「혼인례」에 보이는 주홍칠소반은 일반 민중은 절대로 사용할 수 없는 색깔의 소반이다. 『어제국혼정례』에서 제시한 왜주홍칠은 선명한 주홍색을 가리키며, 당시 주홍색 칠은 왕만이 독점하는 색이었다. 그러므로 「혼인례」에서의 풍경은 결코 일반 사대부가의 모습이라고 보기는 어려우며 왕족이 아닐까 한다.

현구고례를 조현례(朝見禮)라고도 하는데, 요즘을 일반적으로 폐백(幣帛)이라고 부른다. 폐는 ‘돈 폐, 폐백 폐’이고, 백은 ‘비단 백’이다. 폐백이란 ‘예의를 갖추어 보내는 물건’을 뜻하니, 여기에서는 ‘예의를 갖추어 보내는 비단’이 된다. 현구고례는 ‘시아버지[舅]와 시어머니[姑]에게 인사 올리는[見] 예’, 또는 ‘아침[朝]에 인사 올리는[見] 예’라는 뜻이다.

참고문헌

『어제국혼정례(御製國婚定例)』

『의례(儀禮)』

김상보, 『조선 왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사 1995.

김상보, 『조선 왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2006.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

평생도(平生圖)는 사람이 태어나 죽을 때까지의 생애에서 기념할 만한 일을 그린 풍속화의 한 유형이다. 벼슬을 지낸 선비의 돌잔치, 혼인식, 벼슬살이 과정, 회혼례 등을 그려 그들의 이상적인 인생관과 출세관을 표현하고 있다. 「혼인례(婚姻禮)」는 국립중앙박물관 소장 『평생도』 8첩 병풍 중 제3첩에 해당하는 혼인식 장면이다. 『평생도』 병풍은 현재 8첩으로 구성되어 있지만, 원래는 관직생활 부분이 포함된 12폭 병풍이었을 것으로 추정된다. 일반적인 평생도와 비교해볼 때 「혼인례」, 「치임」 등의 구성이 독특하며 「회갑례」 장면이 추가된 점이 특징이다.

「혼인례」 장면은 시부모에게 인사드리는 현구고례(見舅姑禮), 즉 폐백 광경이 그려진 점이 특징이다. 보통의 평생도에서 혼인례가 신랑 일행이 신부의 집으로 가는 도상인 점을 감안하면 큰 변화인 셈이다. 전경에 사랑채가 있고 중경의 본채 대청에서 폐백을 올리는 모습과 마당에서 구경하는 인물들이 그려진 구성이다. 건물 내부의 대청에는 모란 병풍을 배경으로 분홍색 관복을 입은 시아버지와 시어머니가 앉아 있고 신부가 절을 올리고 있다. 시아버지와 시어머니 앞에 놓인 소반에는 붉은 보자기가 풀어져 있고 노란색 소쿠리에 담긴 음식이 보인다. 『의례(儀禮)』의 예법에 따라 시아버지에게는 조율(棗栗), 시어머니에게는 단수포(殿脩脯)를 올린 것으로 짐작된다.

마당에는 구경꾼들이 모여 있는데, 왼쪽에 남자들이 서 있고 오른쪽에는 여자들이 서 있다. 전경의 사랑채에는 갓을 쓴 선비들이 앉아서 담소를 나누고 있으며, 소반에 술과 음식을 차려 가는 여인들이 그려졌다. 인물의 의상은 화려하고 대비되는 색으로 설채하여 화면 전체가 아주 밝은 분위기이다.

인물들은 5등신 정도로 몸에 비해 머리가 크게 그려졌다. 주인공을 제외한 인물의 등근 얼굴은 정형화되어 있고, 이목구비와 의습선을 그린 필치는 일률적으로 반복된 감이 있다. 다만 인물에는 모두 기쁜 날을 축하하듯 웃는 표정이 드러나 있다.

배경에는 소나무, 꽃나무, 대나무, 파초, 괴석 등 장수나 행운과 관련된 길상물을 의도적

으로 배치하였다. 전경에 그려진 파초와 괴석, 쌍계를 든 아이의 머리 모양과 복식 등에서는 「곽분양행락도(郭汾陽行樂圖)」나 「백동자도(百童子圖)」 같은 궁중 장식화의 영향이 느껴진다. 「혼인례」는 이전까지 평생도의 혼인식 장면인 신랑이 집으로 신부를 맞이하던 도상에서 신부가 시부모님들께 인사를 드리는 폐백 장면으로 바뀐 새로운 도상이 등장한다는 점에서 중요하다. 이는 남편 위주의 가부장적 가치관이 심화되는 사회상의 반영으로 생각할 수 있다. 그림의 제작 시기는 평생도가 널리 유행한 후 새로운 표현법과 도상이 나타나는 점, 궁중회화의 모티프가 민간의 그림에 저변화된 양상으로 나타나는 점, 채색이 지나치게 선명하고 풍부한 점 등으로 미루어볼 때 19세기 말이나 20세기 초 작품으로 추정된다. 18세기 이후 전통적인 평생도의 전통을 이으면서도 19세기 말, 20세기 초 평생도의 새로운 형식을 보여준다는 점에서 의의를 지닌 작품이다.

참고문헌

김상보, 『조선시대의 음식문화-음식문화를 통해 보는 조선시대·조선 사람』, 가람기획, 2006.

『풍속화』, 국립중앙박물관, 2002.

주혜나, 「19세기 조선시대 여자 일반 복식에 관한 연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, 2005.

최성희, 「19세기 평생도 연구」, 『미술사학』 제16호, 한국미술사교육학회, 2002.

최성희, 「조선 후기 평생도 연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, 2001.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「혼인례」는 조선시대 혼인식을 그린 것이다. 신부가 친정에서의 초례 이후 시가에 와서 시부모님께 현구고례(見舅姑禮)를 올리는 것으로 보인다. 혼인은 인간이 살면서 행하는 것이므로 혼인의 역사는 유구할 것이다. 우리나라의 가장 오래된 혼인에 대한 기록은 『위략(魏略)』 「동옥저(東沃沮)」편에 보인다. 그 기록은 다음과 같다.

동옥저의 혼인법은 여자가 10세 되었을 때 약혼을 하고 신랑 집에서 맞아들인다. 장성하도록 길러서 며느리로 삼고 성인이 된 후 다시 여가(女家)로 돌려보낸다. 여가에서 재물을 정하고 재물을 다 보내면 다시 신랑 집으로 돌아온다.

동옥저는 지금의 함경남도 지방인데, 민며느리제와 비슷한 제도가 시행된 것이다. 고구려의 혼인은 남취여가(男娶女嫁)의 형태였다.

고구려는 그 여속(女俗)에 혼인을 함에 언어로 이미 정한다. 여가(女家)에서 소옥(小屋)을 대옥(大屋) 뒤에 짓고 서옥(婿屋)이라고 부른다. 사위가 저녁에 여가에 이르러 집 바깥에서 스스로 이름을 말하고 무릎 꿇고 절하며 재워줄 것을 비는데, 두세 번 이와 같이 하면 부모가 듣고 소옥에서 자게 한다. 아이가 어릴 때 처가에 돈과 폐백(幣帛)을 내고 낳은 아이가 이미 크면 거느리고 집으로 돌아온다.

이렇게 사위가 처가에 거주하는 혼인 형태는 고려를 거쳐 조선 중기까지 이어졌다. 앞 사료에 폐백이라는 용어가 보이지만 삼국시대 혼인에서 재물은 크게 중요하지 않았다. 『수서(隋書)』에 고구려 혼인에 대한 다음과 같은 기록이 있다.

고구려 혼속은 남녀가 좋아하면 즉시 혼인을 한다. 남자 집에서 돼지고기와 술을 보낼 뿐이며 다른 폐백례는 없다. 만약 재물을 받으면 사람들은 그것을 수치로 여겼다. 재물을 받으면 종으로 판 것으로 여겼다.

신라에서도 혼인에 재물이 오가지 않았다고 하였다. 이러한 모습은 고려시대에도 이어지는데 『계림유사(鷄林類事)』에는 “고려국 사람들은 혼사에 재물을 주고받음이 없다. 두 사람이 혼인하기로 애기가 통하면 쌀밥을 대접함으로써 정혼이 되었다.”라고 하였고, 『고려도경(高麗圖經)』에는 “고려의 귀인, 사족들은 혼례 때 빙폐(聘幣)가 있었으나 서민들은 오직 술과 쌀로써 즐거움을 나누었다.”라고 하였다. 그러나 귀족이나 왕족은 고대부터 예법에 따라 납채(納采)와 폐백을 하였는데 『삼국사기』나 『고려사』를 보면 이에 대한 기록이 나온다.

유교를 통치 이념으로 삼은 조선이 건국되자 의례가 정비되며 『국조오례의(國朝五禮儀)』가 1474년(성종 5)에 간행되고, 1749년(영조 25) 『국혼정례(國婚定例)』 등이 간행되어 왕실의 혼례 의식이 정리되었다. 사대부가의 혼례는 김장생(金長生, 1548~1631)이 1599년 『가례집람(家禮輯覽)』을 간행하고, 이재(李穡 1680~1746)가 『사례편람(四禮便覽)』을 간행하여 정리하였다.

조선시대 왕실의 혼례는 국가 행사였다. 이러한 왕실 행사에는 임시기구인 도감(都監)을 설치하는데, 국혼의 경우 가례도감이 설치되고 업무 일지인 등록(騰錄)을 기록하며 진행을 위한 기록도인 반차도(班次圖)를 작성하였다. 왕을 비롯한 참석자들은 반차도에 따라 예행 연습을 하였다. 가례가 끝나면 의궤청(儀軌廳)을 만들어 등록과 반차도를 바탕으로 전말을 기록한 6~8부의 의궤를 만들었다.

사대부가의 혼례에는 먼저 중매인을 통한 혼담이 있었다. 혼담이 오가면 신랑의 사주를 적은 종이와 정중한 청혼서, 혼인 날짜를 택일해 알려달라는 편지를 보낸다. 청혼서를 받으면 신부 집에서 허혼서를 보내는데, 이때부터 정식으로 신랑과 신부로 보았다. 허혼서를 받으면 신랑 집에서 함을 보내면서 혼서[납폐서(納幣書)]를 같이 보낸다. 그다음에는 초례를 행하는데, 초례는 신랑이 신부 집에 가서 혼례를 치르고 신부를 맞아오는 의식으로 대례라고도 한다. 순서는 전안례(奠雁禮), 교배례(交拜禮), 서천지례(誓天地禮), 서배우례(誓配偶禮), 근배례(醺杯禮)로 진행되었다.

전안례는 신랑이 전안상에 기러기를 놓고 북쪽을 보며 재배(再拜)하는 것인데, 신랑은 북쪽의 아홉별을 향해 절하는 것이다. 북쪽의 아홉별은 북두칠성과 그 위에 있는 두 별인 자미성(紫微星)을 말한다. 이 아홉별이 인간의 수명을 관장하고 부부가 백년해로를 하게 해주는 별이라고 하였는데, 이 별들을 보고 지내는 제사를 초례제라고 한다. 기러기는 북쪽의 아홉별 쪽으로 날아가는 새이므로, 기러기를 바치는 것은 아홉별에게 신랑·신부가 부부가 됨을 고하는 전령조의 역할을 기대하는 것이다. 신부 어머니가 전안상을 들고 방에 들어가면 방에 있던 신부가 나온다.

교배례는 전안례가 끝나고 신랑·신부가 초례청에서 처음 상면하여 교대로 절을 주고받는

의식이다. 서천지례와 서배우례는 하늘과 땅, 상대방에게 부부가 될 것임을 향기로운 술로써 서약하는 것이다. 근배례는 표주박에 각각 술을 부어 마시는 의식이다. 초례를 마친 신부는 시집으로 들어가는데, 이것을 우귀라고 한다. 우귀 때는 폐백례인 현고구례를 행한다. 현고구례를 통해 신부는 시집의 여러 식구들과 상견례를 한다. 현고구례가 끝나면 시부모는 답례로 구고지례를 행했다.

이러한 조선시대의 혼례는 성리학의 유입으로 들어온 중국 혼례를 우리나라의 실정에 맞게 변형한 것이다. 우리나라의 실정에 맞게 변형한 형태가 친영(親迎)인데, 중국에서는 신랑이 신부를 자신의 집으로 데리고 와 신랑 집에서 혼례를 한다. 이처럼 신부를 데리고 오는 것을 친영이라 한다. 신부를 데리고 오다 보니 혼례는 해질녘 어두울 무렵에 하게 되므로 중국에서는 혼례를 ‘昏禮’라 한다. 우리나라의 경우 이러한 중국식 친영은 사대부가 이하에서는 한 번도 치러진 적이 없다. 초례는 신부 집에서 행하고 현고구례는 시댁에 행하면서 혼인 후 거주 형태가 친정에서 시댁으로 변화하였을 뿐이다. 이러한 혼인 후 거주 변화는 조선 후기에 이루어졌고, 조선 중기까지도 남취여가혼이 일반적이었다.

이 같은 남취여가혼의 폐단에 대해 『태종실록』에는 “남자가 여자 집에 들어가 사니 그 자손이 외가에서 자라는 까닭에 본종(本宗)을 알지 못하고 어미의 신분 따르다.”라 하였고, 『중종실록』에는 “남자가 여자 집으로 들어가 사니 여자가 무지하여 그 부모의 사랑만 믿고 남편을 가볍게 대하고 교만한 마음이 날로 더해가서 마침내 반목하기에 이르러 가도가 무너진다.”라고 했다. 이러한 폐단이 조선 후기 여자가 시댁에 거주하는 형태에서는 없어졌으나, 대신 여자에게 ‘시집살이’라는 고충이 생겨났다. 전통 혼례에서 현재 계승되는 것은 함 보내기와 폐백례 정도이다. 조선시대 혼인의 절차는 매우 경건하고 복잡하며 까다로웠다. 복잡한 의식을 계승하는 것은 오늘날 무리이나, 조선시대 혼인의 경건함을 계승하는 것은 현대에도 중요할 것이다.

참고문헌

김신연, 「궁중과 사대부의 혼례 풍속 비교 연구」, 『문명연지 16』, 한국문화학회, 2005.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

「혼인례」는 혼례 가운데 시아버지와 시어머니에게 첫인사를 하는 현고구례(見舅姑禮), 즉 폐백을 드리는 모습이다. 신랑과 함께 시집에 처음 간 신부는 가마에서 나와 신랑의 집에서 미리 마련한 방에 들어가서 폐백을 준비하는 동안 잠시 쉰다. 이때 신랑의 집에서는 ‘입맞상’이라 하여 국수장국에 수정과나 화채 같은 씹지 않고 요기를 할 수 있는 상을 신부에게 마련해준다.

신부가 폐백을 올릴 때 시아버지는 동쪽, 시어머니는 서쪽에 앉는다. 수모(手母)의 도움을 받은 신부는 시부모에게 큰절을 네 번 하고 술을 권한다. 폐백에는 대추와 꿩을 쓰는데, 대추는 시아버지께 꿩은 시어머니께 드린다. 하지만 근대로 오면서 폐백 상에 닭을 올린다. 이를 두고 우리 속담에 ‘꿩 대신 닭’이라는 말이 생겨났다. 그림에는 신부를 중심으로 시아버지는 왼쪽에 시어머니는 오른쪽에 앉아 폐백 상을 앞에 두고 있다. 시아버지의 상에는 밤이나 대추가 놓인 듯하고, 시어머니 상에는 고기를 얇게 저며 썰어 말린 포(脯)가 놓인 듯

하다. 예서에는 신부가 시부모를 처음 뵈는 때, 시아버지에게 조율(棗栗;대추와 밤)을, 시어머니에게는 단수포(鰾脩脯;생강과 계피가루를 뿌려 길게 쪄개어 말린 포)를 올린다고 한다. 이것은 대추와 밤은 음의 성질을 가졌고, 단수포는 양의 성질을 가진 음식이기 때문에 양인 남자에게는 음의 성질인 밤과 대추를 올리고, 음인 여자에게는 양의 성질의 음식을 올려 음양의 조화를 꾀한 상징으로 보고 있다.

그림에는 대청마루에서 현구고례를 올리는데, 신부가 양쪽의 두 사람의 도움을 받아 큰절을 한다. 일반적으로 큰절을 하고 시부모에게 술을 바치는데, 그림의 상에는 술이 보이지 않는다. 이처럼 옛날 양반집에서는 술잔을 올리지 않았다고 한다. 그래서인지 그림에 나타난 집은 초가삼간이 아닌 상당한 양반가의 기와집으로 안채와 사랑채로 구성되어 있다.

안마당에는 많은 사람들이 있고 사랑에도 집안의 어른인 듯 노인들이 앉아 있다. 주안상을 사랑으로 들고 가는 여인들도 보인다. 폐백에서는 시부모를 비롯하여 시조부모 등 윗사람에게는 인사를 하고, 같은 향렬(行列)의 사람들은 서로 맞절을 한다. 이때 시부모는 대추와 밤을 치마폭에 던져주며 아들딸 많이 낳으라고 한다. 한편 안동 지역에서는 며느리가 밤과 엿을 드린다고 하는데, 밤은 까는 데 정신을 쏟고 엿은 입을 다물라는 뜻이라고 한다. 즉, 시어머니가 며느리에게 잔소리 덜 하라는 뜻일지 모른다. 한 나무에 많이 달리는 밤과 대추는 다산(多産)을 상징하는 것이지만 중국에서 ‘대추 조(棗)’는 ‘이름 조(早)’와 같은 발음으로 ‘짜오(Tsao)’이고, ‘밤 울(栗)’은 ‘설 립(立)’자와 같은 발음으로 ‘리(Li)’이며, 열매는 ‘자(子, Tzu)’인데 밤과 대추가 ‘아이를 일찍 가지라[早立子]’는 의미로 우리나라에서는 대추는 아들로, 밤은 딸로 바뀌어 ‘아들딸 많이 낳으라’는 뜻으로 변한 듯하다.

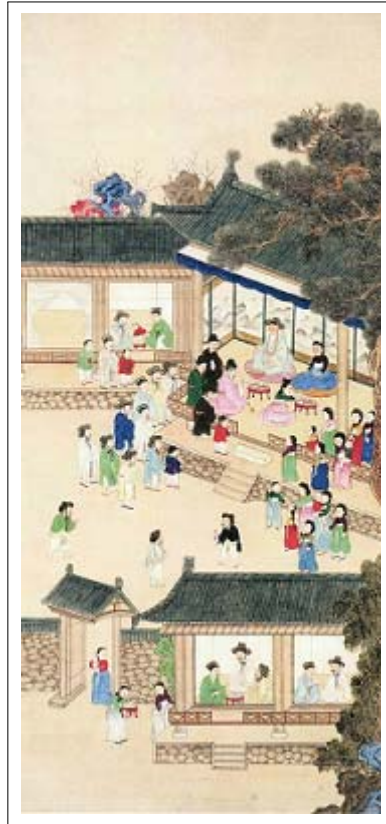
참고문헌

이광규, 『한국인의 일생』, 일조각, 1985.

장철수, 『한국 전통사회의 관혼상제』, 한국정신문화연구원, 1984.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

49. 『평생도(平生圖)』 중 「회갑례(回甲禮)」



【기본사항】

작자 미상, 20세기 전반, 8첩 병풍, 종이에 채색, 각 110.2×51.5cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

조선시대에 효(孝)는 ‘백행의 근본이요 만화(萬化)의 근본’이었으며, 조선 사회를 유지해주는 사상적 기둥이었다. 따라서 부모가 생일을 맞이하였을 때 여건이 허락하는 한 성대하게 치르는 것은 당연한 일이었다. 최립(崔崱, 1539~1612)이 쓴 『간이집(簡易集)』 「신동추경수도시서(申同樞慶壽圖詩序)」에 그 뜻이 잘 나타나 있다.

"아버이를 위하는 효자의 정성된 마음은 그 자신이 가난하여 쌀을 멀리서부터 등에 지고 오건 술을 늘어놓고 진수성찬을 맛보는 신분이건 오래 살면서 출세하여 아버이를 봉양하고자 하는 것이다. 다행히 그러한 행운을 얻게 된다면 술과 음식을 차리고 음악을 준비하여 영화로움을 받들어 즐거워하시도록 해드리는 것이 당연하고, 이 또한 자식의 경사이다."

생일잔치 중 가장 경사스러운 잔치가 회갑연이었다. 회갑(回甲)을 주갑(周甲), 환갑(還甲), 환력(還曆)이라고도 한다. 나이 예순한 살을 회갑이라고 하는 것은 10간(十干;甲·乙·丙·丁·戊·己·庚·辛·壬·癸)과 12지(十二支;子·丑·寅·卯·辰·巳·午·未·申·酉·戌·亥)가 짝 맞추어져 그 최소

공배수인 60주기로 편성된 육십화갑자(六十花甲子)를 일순하였다는 뜻이다. 태어나서 60년을 경과하여 생년의 간지(干支)를 맞이한 것이다.

60의 간지 편성을 일순하는 것은 하나의 인생을 다 살았음을, 의미하고 새로운 다음 인생을 탄생하는 것이기 때문에 이 환력을 축하하는 풍습을 환갑(회갑)이라 칭하여 잔치를 한다.

가장 성대한 환갑잔치는 아무래도 조선 왕조의 환갑연일 것이다. 1795년(정조 19) 정조가 어머니 혜경궁 홍씨의 환갑을 맞아 올린 진찬연(進饌宴)의 상차림과 찬품을 중심으로 알아보자.

자궁계 올린 찬안

심홍변흑조각대원반(心紅邊黑雕刻大圓盤) 1좌와 흑칠조각중협반(黑漆雕刻中挾盤) 5좌에 82기의 당화기(唐畫器)를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 1자[尺] 2치[寸]로 고여 담은 각색설기(백설기·밀설기·석이설기·신감초설기·임자설기) 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색밀점설기(밀점설기·잡과점설기·합병·임자점설기) 1기, 1자 2치로 고여 담은 임자절병 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색절병 및 증병 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색조약 및 화전 3기, 약반 1기, 오색수단 1기, 맥수단 1기, 낭화 1기, 수면 1기, 강병 1기, 1자 5치로 고여 담은 약과 1기, 1자 2치로 고여 담은 만두과 1기, 1자 2치로 고여 담은 다식과 1기, 9치로 고여 담은 흑임자다식 1기, 9치로 고여 담은 송화다식 1기, 9치로 고여 담은 잡당다식 1기, 9치로 고여 담은 황률·상실다식 1기, 9치로 고여 담은 신감초다식 1기, 9치로 고여 담은 홍갈분다식 1기, 1자 2치로 고여 담은 홍차수 1기, 1자 2치로 고여 담은 백차수 1기, 9치로 고여 담은 오색강정 1기, 9치로 고여 담은 삼색매화강정 1기, 1자로 고여 담은 삼색요화 1기, 6치로 고여 담은 팔보당 1기, 6치로 고여 담은 옥춘당·인삼당·어과자 1기, 7치로 고여 담은 사탕 1기, 6치로 고여 담은 오화당 1기, 6치로 고여 담은 잡당합 1기, 7치로 고여 담은 민강 꿀병 1기, 잉금 1기, 사과 1기, 이실 1기, 유월도 1기, 자도 1기, 복분자 1기, 청포도 1기, 사과 1기, 진과 1기, 생이 1기, 송백자 1기, 실호도 1기, 6치로 고여 담은 증황률 1기, 6치로 고여 담은 증대조 1기, 5치로 고여 담은 각색정과 4기, 수정과 1기, 6치 높이로 고여 담은 이숙 1기, 수상화 1기, 칠계탕 1기, 생치탕 1기, 양포탕 1기, 천엽탕 1기, 족탕 1기, 추복탕 1기, 저육탕 1기, 1자 2치로 고여 담은 각색절육 1기, 9치로 고여 담은 편육 1기, 8치로 고여 담은 계전·합전 1기, 8치로 고여 담은 생선전 1기, 8치로 고여 담은 양전 1기, 8치로 고여 담은 간전 1기, 6치로 고여 담은 전복초·해삼초·홍합초 1기, 6치로 고여 담은 화양적 1기, 각색만두 1기, 구증 1기, 부어증 1기, 연계증 1기, 갈비증 1기, 생복숙 1기, 어채 1기, 인복회 1기, 생복회 1기, 백청 1기, 개자 1기, 초장 1기, 소주 3선(鑿)이 찬안의 찬품이다. 여기에는 대수과련 1개, 중수과련 4개, 소수과련 9개, 삼색목단 3개, 월계 2개, 사계 2개, 홍도삼지건화 24개, 홍도별건화 23개, 홍도별간화 15개, 합하여 83개의 상화(床花)를 꽃았다.

자궁계 올린 주별미 1상

심홍변흑조각대원반 1좌와 흑칠조각중협반 4좌에 40기의 당화기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 8치 5푼으로 고여 담은 각색병(백설기·밀설기·석이설기·신감초설기·임자설기·밀점설기·잡과점설기·합병·임자점설기·각색조약·각색화전·산삼전·잡과고·당귀엽전·국화엽전) 1

기, 약반 1기, 병시 1기, 수면 1기, 8치 5푼으로 고여 담은 만두과 1기, 9치로 고여 담은 삼색연사과 1기, 6치로 고여 담은 잡당다식 1기, 9치로 고여 담은 삼색매화강정 1기, 5치로 고여 담은 각색왜당 1기, 5치로 고여 담은 각색당당 1기, 6치로 고여 담은 조란 1기, 잉금 1기, 이실 1기, 유월도 1기, 복분자 1기, 서과(수박) 1기, 진과(참외) 1기, 4치로 고여 담은 도전 1기, 4치로 고여 담은 복분자고 1기, 4치로 고여 담은 각색정과 1기, 수정과 1기, 5치로 고여 담은 이숙 1기, 수상화 1기, 금중탕 1기, 초계탕 1기, 8치 5푼으로 고여 담은 각색절육 1기, 6치로 고여 담은 편육 1기, 6치로 고여 담은 각색전유화 1기, 6치로 고여 담은 숙복초 1기, 연저적 1기, 연치적 1기, 구증 1기, 연계증 1기, 삼복숙 1기, 부어백숙 1기, 어회 1기, 생복회 1기, 청 1기, 개자 1기, 초장 1기, 소주 1선이 주별미상 찬품이다. 여기에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 삼색목단화 3개, 월계화 1개, 사계화 1개, 홍도삼지건화 5개, 홍도별건화 10개, 홍도별간화 10개, 합하여 32개의 상화를 뜻했다.

이 밖에 흑칠대원반 1좌에 40기의 갑번자기(甲燔磁器)를 사용하여 찬품을 고여 담아 차린 내입(內入) 1상, 흑칠중원반 1좌에 20기의 갑번자기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차린 내입 2상, 홍칠중원반 1좌에 18기의 갑번자기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차린 내입 6상, 15기를 차린 내외빈상상(內外賓上床) 215상, 13기를 차린 내외빈중상 20상, 10기를 차린 내외빈하상 50상, 15기를 차린 조정상상상(朝廷床上床) 15상, 13기를 차린 조정상차상(朝廷床次床) 205상, 9기를 차린 조정상중상 100상, 8기를 차린 조정상하상 130상, 각각 6기로 하여 겹상 60상을 준비한 시위백관상이 차려졌다.

내외빈에게는 이들 외에 자궁계 올린 것처럼 주별미(晝別味) 70상을 차렸는데, 찬품은 소맥면 1기, 서과 1기, 정과 1기, 수정과 1기, 수상화 1기, 완자탕 1기, 절육 1기, 전유화 1기, 어채 1기, 초장 1기이고 여기에 홍도별건화 1개, 홍도별간화 1개의 상화를 뜻했다.

한편 유생 800명에게는 각각 백병 1개, 대구 1편(片), 진과 1개, 밀수를 사찬(賜饌)하였고, 장관과 장교 이하에게도 사찬하였으며, 원역(員役)과 군병(軍兵)에게 역시 음식을 나누어 먹였다.

이처럼 주인공 혜경궁 홍씨에게는 82기를 차린 찬안과 40기를 차린 주별미를 합하여 122기가 올랐고 정조와 중전 등에게는 내입상 40기, 20기, 18기가 올랐다. 그 밖에 내외빈상과 조정들에게는 15기에서 8기로 구성되었다. 이렇듯 환갑을 맞은 주인공에 대한 경외심은 대단한 것이었다.

실과루조과류와 떡류찬류큰상(望床, 高排床)나물김치김치편육구이전청장초장회찜면탕나물김치김치편육구이전청장초장회찜면탕입매상부모 「그림」 19세기 말의 회갑 상차림

조선 왕조의 환갑연을 그대로 이어받은 것이 양반 사대부가의 환갑연이다. 비록 그 규모는 조선 왕조만큼 크지는 않지만 대략적인 구성은 비슷하였다. 특히 상당한 상류층에 속하는 것으로 보이는 『평생도』 중 「회갑례(回甲禮)」가 그려진 1800년대 말경의 사회 풍조는 정조 대에 거행된 연향의 영향을 많이 받은 시기였다. 그림 속에 등장하는 북쪽에서 정좌하여 남쪽으로 향하여 앉은 노부부 앞에 각각 놓인 주홍칠을 한 원반은 앞서 혜경궁 홍씨께 올린 주별미상과 같은 성격의 상으로 직접 주인공이 먹을 수 있는 찬품으로 구성되었다. 이 상을 입매상이라 하였다. 이 상 외에 큰상(혜경궁 홍씨께 올린 찬안과 같은 성격의 상)이 별도로 있었을 것이다. 물론 큰상에는 각 찬품마다 고임 음식을 담고 상화도 뜻했을 것이다. 다시 말하면 그림 속의 광경은 회갑연을 치르고 난 이후의 모습이라고 봐도 좋다.

회갑연에서 노부부는 큰상을 독상 형태로 받는다. 물론 노부부는 이 큰상의 음식은 먹지 않는다. 자손들이 따라주는 헌수주(獻壽酒)와 함께 한바탕의 풍악도 곁들여 흥겨운 자리를 마련한 후 큰상에 올린 음식을 허물어 사찬도 하고, 모든 집안 식구들에게 나누어 먹이고 대접한다. 그리고 노부부에게는 따로 먹을 수 있는 입매상인 원반을 차려 드린다.

참고문헌

『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』

김상보, 『조선 왕조 궁중의궤 음식문화』, 수학사, 1995.

김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 광문각, 1997.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

평생도는 사람이 태어나 죽을 때까지 일생 중 기념할 만한 일을 그린 풍속화의 한 유형이다. 벼슬을 지낸 선비의 일생에서 돌잔치, 혼인, 벼슬살이 과정, 회혼례 등을 그려 조선 후기 그들이 이상적으로 삼는 인생관과 출세관을 나타내고 있다. 「회갑례(回甲禮)」는 국립중앙박물관 소장 『평생도』 8첩 병풍 중 제6첩에 해당한다. 『평생도』는 현재 8폭으로 구성되어 있지만, 원래는 관직생활 부분이 포함된 12폭 병풍이었을 것으로 추정된다. 일반적인 평생도와 비교해볼 때 「혼인례」, 「치임」 등의 구성이 독특하며 「회갑례」 장면이 추가된 점이 특징이다. 「회갑례」 장면은 61세 생일을 기념하는 회갑의 장면을 그린 것으로 이전의 평생도에는 등장하지 않던 것이다. 주인공이 회갑을 맞아 자식들의 문안을 받는 장면을 그렸는데, 떠들썩한 회갑연의 모습을 그리지 않고 자식들의 헌수(獻壽)를 받는 모습을 그렸다. 화면 상반부에 본체를 배치하고, 전경의 사랑채에는 이날의 빈객(賓客)들이 술을 마시며 답소하는 모습을 그렸다. 적색, 청색, 갈색의 괴석과 매화나무, 소나무 등이 화면 한쪽에 치우쳐 배치되어 있다.

회갑례가 거행되는 건물은 누각 형식으로 대청에는 수목의 산수병풍을 배경으로 노부부가 앉아 있다. 주인공인 부부는 평상복을 입었고, 헌수하는 아들 내외를 비롯하여 계단 위의 남녀 자손들은 색색의 옷으로 성장하였다. 헌수하는 아들은 분홍색 관복을 입고 머느리는 족두리를 쓰고 예를 갖춘 모습이다. 주인공 부부 앞의 소반에 있는 붉은 음식은 다산을 상징하는 대추로 보인다. 마당에는 구경하는 인물들이 좌측에는 남자, 우측에는 여자로 나뉘어 서 있다. 마당 가운데에는 술병을 들고 취한 것 같은 인물이 있는데, 이는 이날의 잔치가 많은 사람들이 모인 가운데 술과 음식이 풍부했음을 간접적으로 알리는 장치로 보인다.

화면의 전경에는 둘러앉아 술을 마시는 인물들이 그려졌고, 사랑채로 술상으로 보이는 소반을 들고 가는 여인과 오른손으로 병목을 쥐고 왼손으로 조심스레 술병을 받치고 가는 여인이 그려졌다. 여인들의 의복은 저고리가 매우 짧아져 하얀 허리가리개가 드러나는 모양새이다. 대부분 인물들의 의상은 화려하고 대비되는 색으로 설채하여 전체적으로 아주 밝고 유쾌한 분위기를 만들었다.

인물들은 5등신 정도로 몸에 비해 머리가 크게 그려졌으며, 둥근 얼굴 윤곽은 패턴화되어 있고, 주인공을 제외한 인물의 얼굴 묘사도 일정한 형식이 반복되었다.

그림의 제작 시기는 괴석과 나무 등 길상적인 도상이 형식화된 필치로 나타나며 지나치게

선명하고 풍부한 채색 등으로 볼 때 19세기 말이나 20세기 초의 작품으로 추정된다. 국립중앙박물관 소장 『평생도』는 이전까지의 평생도에 등장하지 않던 회갑이라는 새로운 장면을 추가했다는 점에서 주목된다. 또한 그림 속에 나타나는 마당의 술에 취한 인물의 모습은 「대쾌도(大快圖)」 같은 풍속화에서 찾아볼 수 있는 요소로, 이 그림과 18세기 후반 이후 풍속화의 영향 관계를 생각해볼 수 있다. 또한 평생도의 새로운 표현으로 당시 유행한 「백동자도(百童子圖)」, 「곽분양행락도(郭汾陽行樂圖)」 등에 나타나는 도상들이 습합되면서 길상적인 성격이 추가된 점이 특징적이다. 전통적인 평생도의 전통을 이으면서도 19세기 말, 20세기 초 평생도의 새로운 형식을 보여준다는 점에서 의의를 지닌 작품이다.

참고문헌

- 김상보, 『조선시대의 음식문화-음식문화를 통해 보는 조선시대·조선 사람』, 가람기획, 2006.
- 『풍속화』, 국립중앙박물관, 2002.
- 주혜나, 「19세기 조선시대 여자 일반 복식에 관한 연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, 2005.
- 최성희, 「19세기 평생도 연구」, 『미술사학』 제16호, 한국미술사교육학회, 2002.
- 최성희, 「조선 후기 평생도 연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, 2001.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

조선 사회에서 효는 조선 왕조의 지배 이념이었던 성리학, 즉 유학과 그 외 불교 등 여러 사회사상에서 공통적으로 강조되었다. 효는 충효쌍전(忠孝雙全), 충효일맥(忠孝一脈)이란 용어에서 알 수 있는 바와 같이 조선 사회를 유지해주는 사상적 기둥이었다. 효는 『소학(小學)』이나 『효경(孝經)』 같은 전통적 윤리서를 비롯하여 삼강오륜(三綱五倫)과 관계되는 거의 모든 유학 관계 서적에서 공통적으로 강조되었다. 『부모은중경(父母恩重經)』 같은 불교의 윤리서에도 효의 중요성이 보인다. 18세기 후반 이래 일종의 신종교 사상으로 조선 사회에 일정한 영향을 준 서학(西學)의 경우도 『성찰기략(省察記略)』이나 『신명초행(神命初行)』 같은 서적을 통해 효를 강조하였다. 이처럼 효는 조선의 사회윤리 내지 사회사상에서 매우 중요한 위치를 차지하고 있었다.

조선시대에 효는 ‘백행의 근본이요, 만화(萬化)의 근본’이라는 『효경』에 언급된 인식을 전제로 한다. 효는 충효(忠孝)나 효제(孝悌), 효열(孝烈), 효경(孝敬) 등 합성어를 통해 드러나는 바와 같이 성리학적 윤리를 강조하는 언어 가운데 가장 빈번하게 나타난다. 충효 일맥의 교화(教化)를 논하는 과정에서 충신은 효자 가문에서 구한다고 하여 효를 충의 기초로 이해하였다. 효는 조선 왕조의 기본 가치였던 것이다.

효의 요체는 경(敬)과 순(順)에 있었다. 효의 평가는 가난이나 자신의 희생을 무릅쓰고 부모를 보호하는 환난구제(患難救濟), 부모에게 순종하는 행위, 부모의 병을 구완하기 위해 특이한 음식을 봉양하는 행위, 정성을 다해 병을 치료하는 행위 등으로 행해졌다. 3년 여묘를 하거나 가묘에 매달 1일과 15일에 제사를 지내는 행위도 표창되었다. 이러한 평가에서 조선시대의 효는 부자 관계를 돈독하게 하고, 가부장적 사회질서를 강화한다는 또 다른 목적도 있었음을 확인하게 된다.

이러한 효의 관념에 입각할 때 부모의 생일을 성대하게 치르는 것은 자신이 여력이 된다면 당연한 일이었다. 최립(崔崱, 1539~1612)은 『간이집(簡易集)』 권3 「신동추경수도시서(申同樞慶壽圖詩序)」에서 이렇게 말했다. “아버이를 위하는 효자의 정성으로서 그 자신이 가난해서 쌀을 멀리서부터 등에 지고 오건, 아니면 술을 늘어놓고 진수성찬을 맛보는 신분이건 오래 살면서 출세하여 아버이를 봉양하고자 하는 것이다. …… 다행히 그러한 행운을 얻게 된다면, 술과 음식을 차리고 종고(鐘鼓) 등의 음악을 준비하여 영화로움을 만들어 즐거워하시도록 유도하는 것이 당연하니, 이것이 또한 자식의 지극한 경사이다.”

이러한 생일 중 회갑연, 고회연은 특별히 더 성대히 치러졌다. 이것은 조선시대 때 지금처럼 수명이 길지 못했으므로 회갑이나 고회까지 산다는 것이 특별한 일이었기 때문이다. 따라서 회갑이나 고회가 되면 자식과 손자는 물론이고 일가친척과 이웃들까지 나서서 축하해주었다. 개인의 의례로서 회갑례, 즉 수연례(壽宴禮)는 고려시대 이전에는 알려져 있지 않다. 고려시대 이전 국가 차원에서 노인들에게 양로연(養老宴)을 베풀었다는 기록만이 있을 뿐이다. 수연례와 관련해 문헌에 가장 먼저 등장하는 용어는 환갑(換甲)으로 『고려사』 충렬왕 22년(1296)에 기록이 보인다.

"이때(정월) 왕의 나이가 61세였는데 점치는 이가 환갑은 재앙이 많은 해이니 미리 신수를 바꾸어야 한다고 하여 이렇게 은혜를 널리 베풀어주었던 것이다.

(2월) 국사승(國師僧)이 왕에게 글을 올려 이르기를 “전하께서 환갑이 되는 해이니 마땅히 몸을 조심하여 덕을 닦아야 할 것이요, 놀러 다니거나 사냥하러 다니는 데 열중하여서는 안 됩니다.”라고 하니…….

(2월) 왕이 한강(韓康)을 불러 말하기를 “내가 왕위에 있는 지도 이미 오래되어 금년에는 환갑 나이가 되었으니 더욱더 근신하고 소심하게 일을 보아야겠다. 그대는 실행해야 할 만한 일들을 일일이 말해주도록 하라.”라고 하였다. "

앞의 기록들을 보면 당시 고려사회에서는 환갑을 운수 사나운 해로 보는 경향이 있었던 듯하다. 고려 말에 환갑 등의 기록이 처음으로 보인 후 오랫동안 기록이 나타나지 않다가 조선시대에 이르러 시문집 등에 관련 기사가 등장하기 시작한다. 조선시대에 수연(壽宴)에 대한 기록이 등장하기 시작하는 것은 효행을 절대적으로 강조하는 유교 윤리가 정착되는 과정과 연관이 있다. 『삼강행실도(三綱行實圖)』, 『효행록(孝行錄)』 등을 보급하여 효행 사상을 전파하는 데 힘쓰고 유교 윤리를 실천하고자 노력한 조선 사회에서 세종 25년(1443)의 실록에 헌수(獻壽)에 관한 기사가 효행과 관련하여 처음 등장하는 것도 수연례가 유교의 효행 사상을 확립하는 수단으로 사용되었음을 보여준다.

이러한 수연례는 조선 후기에 이르러 정착된 것으로 보인다. 이규경(李圭景, 1788~?)은 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에서 수연에 대해 “우리나라에서는 61세 생일이 되면 회갑이라 하여 잔치를 열어 장수를 축하한다. 이날에는 친지와 친구들이 모두 모여 술잔을 올리며 하례를 한다. 자녀들은 비단옷을 입고 흥겹게 춤을 춘다. 부모는 비록 효도를 다 하지 못한 채 자신의 아버이를 여윈 자식의 슬픔이 있긴 하지만 자녀들의 정을 생각해서 혹은 억지로 받아들여서 자식들의 즐거움을 차마 빼앗지 못하는 것이다.”라 하고, “부모님의 생신날에는 삼가 공경히 엄숙하여 술잔치와 음악을 행하지 말며 단지 낱아서 길러주신 수고로움에 대한 은혜만을 생각하는 것이 옳다.”라고 하였다.

최익현(崔益鉉 1833~1906)은 『면암집(勉菴集)』에서 회갑일의 소감을 다음과 같이 적

고 있다. 이를 통해 당시 사람들의 회갑에 대한 인식과 회갑례 절차를 엿볼 수 있다.

"이 세상을 마칠 때 20세나 30세에 마치거나 40·50세에 마치며 환갑까지 가는 자는 대개 드물다. 그러므로 수(壽)란 오복의 하나요, 또 달존(達尊)의 하나라고 하니 성인들이 소중하게 여기는 것이 괴이하지 않다. …… 가정이 평온하고, 육친이 무사하며, 약간의 음식을 장만하였는데 또한 손님들도 모였으니 선부모 환갑에 비교하면 너무 과분한 일이다. 부모님 생각과 형제를 생각하는 회포 때문에 진실로 차마 환갑의 술잔을 받을 수 없으나 또한 어찌나의 소감만으로 자손들의 인정과 도리를 전연 무시할 수 있겠는가. 부득이하여 중당에 자리를 펴고 나는 종제와 동쪽에 앉고, 부인은 형수와 함께 서쪽에 앉았으며, 그 밖에 일가들이 차례로 서서 술잔 드리기를 예절에 맞추어 하였다. "

영조 이후에는 중요한 사건에 대한 기념으로도 회갑례가 행해졌으며, 일찍 돌아가신 부모님의 회갑이 되는 해(甲年)에는 향사(享祀)를 올리는 풍속도 성행하였다. 그리하여 마침내 갑년(甲年)이 인생의 대례가 되고, 부모의 회갑잔치를 베푸는 일이 자식의 큰 의무로 생각되기 시작한 것이다.

참고문헌

김만태, 「한국인의 삶에서 수연례(壽宴禮)가 갖는 의미 분석」, 『실천민속학연구 12』, 실천민속학회, 2008.

조광, 「조선조 효 인식의 기능과 그 전개」, 『한국사상사학 10』, 한국사상사학회, 1998.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

회갑(回甲)은 즉, 갑이 다시 돌아온다는 의미이다. 인간이 태어난 해의 간지(干支)가 60년 만에 돌아오므로 태어난 지 만 60년이 되는 해이다. 중국의 은나라 때부터 10간과 12지가 60갑자로 사용되면서 인간이 세상에 태어나서 육십갑자의 ‘갑(甲)’으로 되돌아온다는 뜻으로 환갑 또는 회갑이라 하였다. 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에 회갑에 대한 다음과 같은 기록이 있다. 육순이 되면 한 가지 큰 생일이 있는데 회갑이라 부른다. 잔치를 열어 헌수(獻壽)하고 친지와 벗들이 모여 모든 술잔을 올리고 축하를 드린다. 자녀들은 채색 옷을 두르고 춤추고 재물을 부린다. 부모는 비록 풍수(風樹)의 감(感)이 있어도 자녀의 정을 위하여 혹은 부지런히 힘씀이 있으면 의지로 받아들이고, 기쁨을 참지 아니하고 정을 억누르지 않는다. 이 글에서 오늘날 회갑잔치를 연상할 수 있다.

그림에는 회갑을 맞은 부모들이 대청마루에 앉아 헌수를 받는 듯하다. 그림에는 보이지 않지만 일반적으로 회갑상은 고임 음식으로 높이 올려 큰상을 차리고, 주안상을 따로 차렸다. 그림은 부모님 앞에 각각 주안상만 놓여 있고, 그 앞에 아들은 사모관대를 한 관복을 입고 머느리는 고운 한복에 엷은머리 모양을 하고 헌수를 하고 있다. 그 옆에도 자식인 듯한 사람들이 관복을 입고 절을 하고 앉아 있는 모습과 절을 기다리는 듯한 모습이고, 그 맞은편에 머느리들이 서 있는 듯하다. 그 옆방과 사랑방에도 갓을 쓰거나 사방관을 쓴 듯한 손님들이 앉아 있다. 속담에 ‘혼인 잔치는 구경 가고, 환갑잔치는 먹으러 간다’는 말이 있듯, 환갑은 가족과 친지 그리고 이웃이 모여 장수를 축하하며 한바탕 노는 자리였다. 그래서 이날 양반가에서는 기생을 불러 권주가를 부르는 등 여러 놀이를 하였고, 화갑 당사자가 직접

헌수가(獻壽歌)를 지어 부르기도 하였다. 민간에서 자녀의 친구들이 회갑 당사자를 지게나 길마 등에 태워 춤을 추기도 하였다. 만약 부모님이 회갑 전에 돌아가시면 회갑 날 회갑 제사를 지내는 풍습도 있었다. 이날은 음식을 기제사와 같이 차리지만 죽은 사람의 회갑 옷을 하여 제상 옆에 두기도 하였다. 조선시대는 60까지 살기 어려운 때인지라 환갑 당사자의 직계자손들은 잔치를 크게 하려고 하였다.

회갑잔치에 들어가는 비용은 막대했지만 잔치를 크게 함으로써 효심을 보여주려고 한 것이다. 하지만 회갑을 맞은 사람이 아프면 잔치를 베풀지 않고 또 그해의 운수나 회갑 날이 음양학적으로 불길하면 잔치를 베풀지 않았다. 부득이 환갑잔치를 할 때에는 환갑 날짜보다 앞당겨 길일을 택하여 하였다. 환갑날이 지난 뒤에 잔치를 베풀면 불길하다고 보았기 때문이다. 회갑을 지낸 이듬해를 진갑(進甲)이라고 하여 이날에도 잔치를 베풀었다. 진갑잔치는 환갑잔치만큼 성대한 잔치는 아니나 생일잔치보다 크게 잔치를 베풀고 하객의 하례를 받았다. 진갑을 지낸 뒤에는 큰 생일잔치가 별로 없으나 70세의 생일에 교회잔치, 77세의 생일에 회수잔치, 88세의 생일에 미수잔치를 하였다. 70세에 교회잔치를 하는 것은 '인생칠십고래희(人生七十古來稀)'라는 두보(杜甫)의 「곡강시(曲江詩)」에 있는 시구에 의한 것이고, 77세에 회수잔치를 하는 것은 희(喜) 자를 반초(半草)로 쓰면 '0'이 되어 마치 칠십칠(七十七)같이 보이기 때문이며, 88세의 생일을 미수라 함은 팔십팔(八十八)을 합하면 미(米) 자와 같이 되기 때문이다. 교회잔치, 회수잔치, 미수잔치는 진갑잔치 정도의 규모로 치렀다.

참고문헌

『한국민속대관』, 고려대학교 민족문화연구소, 1980.

『한국민속종합조사보고서(예절편)』, 문화재관리국, 1987.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

50. 『평생도(平生圖)』 중 「회혼례(回婚禮)」



【기본사항】

작자 미상, 20세기 전반, 8첩 병풍, 종이에 채색, 각 110.2×51.5cm, 국립중앙박물관

【음식문화】

회혼(回婚)이란 해로(偕老)하는 부부가 혼인한 지 예순 돌이 됨을 일컫는 말로, 회혼례(回婚禮)는 이를 기념하여 후손들이 잔치하여 올리는 예를 말한다.

1800년대 말에서 1900년대 초 벚꽃이 활짝 핀 화창한 봄날, 궁궐을 연상케 할 만한 저택에 사는 어느 부잣집 주인 노부부의 회혼례이다. 60년 전 혼례 때와 마찬가지로 동퇴연상(同牢宴床; 초례상)도 차리고 큰상도 차렸다. 대청 북쪽 벽에서 동퇴연을 막 마친 듯, 발 높은 동퇴연상에는 닭 한 쌍과 과일 등이 놓여 있고, 그 앞에는 술 단지를 차린 탁자가 놓여 있다. 대청 오른쪽 방의 발 높은 상에 음식이 차려져 있는 게 큰상이다.

노부부는 회혼례에 참석한 사람들에게 감사 인사를 위해 나와서 일일이 답하고 있다. 결혼한 지 60년이 되었으니 손자 손녀도 많다. 한쪽에는 손님들 접대에 바쁘다. 한 아낙은 왼손에 아이를 잡고 오른손으로 머리에 인 주연상을 받쳐 들고 부지런히 나르고 있다. 문을 끼고 있는 옆방에서는 손님 세 명이 술상을 받고 앉아 있는데, 그 옆방에 앉아 있는 다른 한 남자는 음식을 기다리는 듯하다. 이 남자에게 음식을 가져다주기 위해 아낙이 주연상을 들고 막 문으로 들어오고 있다.

기러기가 올라가야 할 자리에 닭이 두 마리가 놓여 있으나, 원래 혼례에서 기러기를 씌운 『의례(儀禮)』 「사혼례(士昏禮)」를 따른 것이다. 그러니까 『평생도』 중 「회혼례」에 나타나는 회혼례는 여자가 남자 집으로 시집가는 친영례(親迎禮)에 준하였지만, 정확한 친영례가 아니라 친영례에 관습적으로 내려오는 혼속이 합해져 생긴 예를 따랐다고 볼 수 있다.

원래 우리의 전통 혼속은 신랑이 신부 집에 가서 혼례를 치렀다. 이른바 데릴사위혼이었다. 조선 왕조가 개국되고 나서 『주자가례(朱子家禮)』의 예를 규범으로 생각한 유학자들이 데릴사위혼을 버리고 친영례로 할 것을 시도하였다. 그러나 좀처럼 시행되지 않았다. 1430년 12월 22일 세종은 김종서에게 어떻게 하면 친영례로 행할 수 있을지를 의논하였다.

"세종께서 김종서에게 물었다. "친영례는 우리나라에서 오랫동안 시행하지 않았는데, 한성 부윤 고약해 등이 고례에 의거하여 이를 실행할 것을 요청하였다. 태종 때 친영례를 시행하는 의논이 있었으나, 나이 어린 처녀를 모두 혼인시켜 남자 집에서 혼인을 행하기가 어려웠다. 그 어려운 이유가 무엇인가?" 이에 김종서는 "우리나라 풍속은 남자가 여자 집으로 가 혼례를 치르는 것입니다. 그 유래가 오래되었습니다. 만일 여자가 남자 집으로 들어가게 된다면 거기에 필요한 노비와 의복, 기구와 그릇 등을 모두 여자 집에서 마련해야 하기 때문에 그것이 곤란하여 어렵게 된 것입니다. 만일 남자 집이 부자라면 신부를 맞는 것이 어렵지 않겠지만, 가난한 사람은 부담하기가 매우 어렵기 때문에 남자 집에서도 이를 꺼려왔습니다."라고 아뢰었다.

세종께서 말씀하시기를 "이 같은 예법을 갑자기 시행할 수 없다면 먼저 왕실에서 하여 사대부들에게 본받게 하면 어떤가?" 하였다. 그러자 김종서는 "정말 진하의 말씀처럼 왕실에서 먼저 시행하고, 아래에서 행하지 않은 사람에게도 죄를 묻지 않는다면 고례에 대하여 행할 뜻을 가진 사람은 저절로 따라올 것이며, 그렇게 해서 오래되면 온 나라에서 저절로 행하게 될 것입니다."라고 답하였다.

세종은 맞는 말이라고 했다. "

친영례 시행은 16세기에 들어와서도 좀처럼 행해지지 않았다. 이에 종종은 친영례 시행을 명하였다.

"세종께서 말씀하시기를 "혼례는 삼강의 근본이요, 시초를 바로잡는 도리다. 성인들이 대혼(大昏) 예를 중시하여 친영례를 마련한 것인데, 우리의 풍속은 남자가 여자 집으로 가는 것으로 그 유래가 오래되어 갑자기 고칠 수 없으니 이제부터 왕자나 왕녀의 혼인은 한결같이 옛 법제대로 하여 백성들의 모범이 되도록 하라." 하셨지만 …… 습속이 버릇이 되어 버려두고 거행하지 않으니 결여된 법이다. 만일 위에 있는 사람이 먼저 그 예절을 실행하면 아랫사람들이 자연히 감화될 것이다. 앞으로 경대부집에서 혼인할 때 친영례를 예문에 따라 한다면, 사대부와 서민 집에서도 본받게 될 것이니 논의해서 아뢰도록 하라."

그러나 좀처럼 친영례는 실현되지 않았다. 친영례는 명종 때부터 반친영(半親迎)으로 변형되었다. 영조 대에 들어서서도 친영례는 잘 시행되지 않고 반친영이 지속되었다. 친영례란 신랑이 신부 집에 가서 기러기를 바치고[尊鴈禮] 신부를 데리고 신랑 집으로 돌아와, 신

랑 집에서 동퇴연을 하고는 이튿날 시부모님께 현구고례(見舅姑禮; 폐백)를 하는 것이며, 반친영례란 신랑이 신부 집에 도착해서 동퇴연을 신부 집에서 올리고 혼례 이튿날 시부모에게 현구고례를 하는 것이다.

어쨌든 『평생도』 중 「회혼례」에서 60년 전에 주인공이 혼례를 치른 대로 회혼례를 했건, 그 시대를 반영하여 회혼례를 했건 반친영혼 때의 모습을 반영한 것으로 보아도 좋다. 규범(친영례)과 관행(반친영례)이 다른 가운데 전개된 일반 서민의 동퇴연에서는 혼례일 신부 집 앞에 송죽(松竹)을 세우고 대청에 교배석(交拜席)을 마련한 다음 발 높은 고족상(高足床)에 밤, 대추 등의 과일을 놓고 양 끝에는 청색보자기와 홍색보자기로 몸을 묶은 닭 두 마리를 놓았다. 이때 술 주전자, 술잔, 합근주도 배설하였는데, 이를 동퇴연상(초례상)이라 했다.

정약용(丁若鏞, 1762~1836)은 『여유당전서(與猶堂全書)』를 집필할 당시의 풍속에 대하여 동퇴연 때 술 3잔을 전부 합근배(合罇杯)로 쓰는 점, 동퇴연을 대청에서 하는 점, 부부가 각각 상을 따로 받지 않고 하나의 상으로 같이하는 점을 지적하며 그대로 채택해도 되는 것과 고쳐야 할 것을 제시하였다. 『의례』 「사혼례」를 따른다면, 원래 동퇴연은 대청이 아니라 신랑 방에서 해야 되며, 합근배는 세 번째의 술을 마실 때 쓰는 것이고, 동퇴연상은 신랑·신부가 각각 독상 형태로 받아야 하는 것이었다.

그러니까 「회혼례」의 광경은 정약용이 지적한 모든 것을 갖추고 있다. 동퇴연상을 대청에 차린 점, 신랑·신부에게 상을 따로따로 차리지 않고 상 하나를 같이 쓰게 한 점이 그것이다. 정약용의 지적 사항은 아니지만, 기러기가 올라가야 할 자리에 닭 두 마리가 올라가 있는 광경 역시 친영례에서 제시한 규범이 아니다.

동퇴연 이후에 신랑과 신부 양가의 유대를 강화해주고 혼인을 공표하는 뜻으로 향응이 베풀어지는데, 이때 신랑과 신부가 받는 상을 큰상[大床]이라 했다. 큰상은 송기떡·인절미·절편 등의 떡과 건시·굴·사과·배·대추·밤 등의 과일, 어포와 육포, 산자·약과·다식·빙사과·강정 등의 유밀과, 지짐, 행적, 족적, 두부적, 전유어, 수란, 달걀, 어적, 산적, 각색당 등으로 구성되어 차려졌다. 이 큰상 외에 별도로 신랑과 신부가 먹을 수 있게끔 배려한 입매상[小床]이 있었고, 그 밖에 친인척을 대접하는 주연상이 있었다.

「회혼례」에서는 큰상과 주연상이 보이지만 입매상으로 노부부를 위로했을 것이다. 어쨌든 회혼례는 부모의 결혼 60주년을 맞이하여 다시 인생을 시작한다는 의미에서 자손들이 한 번 더 결혼식을 올려드림으로써 새 출발을 격려한다는 데 있다. 이러한 회혼례가 가능했던 것은 조선시대에 조혼을 했기 때문이다. 조선 왕조에서는 왕자의 혼례 연령이 10세였다. 민가 역시 사정이 다르지 않았다.

참고문헌

『세종실록(世宗實錄)』

『여유당전서(與猶堂全書)』

『의례(儀禮)』

『중종실록(中宗實錄)』

『증보사례편람(增補四禮便覽)』

김상보, 『조선 왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2005.

집필자 김상보, 대전보건대학교 교수

【미술사】

평생도는 사람이 태어나 죽을 때까지의 일생 중 기념할 만한 일을 그린 풍속화의 한 유형이다. 벼슬을 지낸 선비의 일생에서 돌잔치, 혼인식, 벼슬살이 과정, 회혼례 등을 그려 조선 후기 그들의 이상적인 인생관과 출세관을 표현하고 있다. 「회혼례(回婚禮)」는 국립중앙박물관 소장 『평생도』 8첩 병풍 중 마지막 첩에 해당한다. 이 병풍은 현재 8첩으로 구성되어 있지만, 원래는 관직생활 부분이 포함된 12폭 병풍이었을 것으로 추정된다. 일반적인 평생도와 비교해볼 때 「혼인례」, 「치임」 등의 구성이 독특하며 「회갑례」 장면이 추가된 점이 특징이다.

「회혼례」는 결혼 60주년을 기념하는 회혼례의 예식을 그린 것으로, 상하로 긴 화면에 건물을 배치하고 전경의 사랑채에는 술 마시는 인물들을 그리고 중경의 대청에서 회혼식이 행해지는 장면을 그렸다. 이러한 구성은 이전의 평생도 중 『모당 평생도(慕堂平生圖)』의 구성과 유사하다. 하지만 대청 옆에 부엌이 있어 음식을 준비하는 모습을 함께 그린 점이나 대청에 두른 병풍이 모란병이 아닌 산수병풍인 점 등은 『모당 평생도』와는 다른 모습이다.

그림의 좌측 하단에는 소나무, 상단에는 오동나무와 붉은 꽃나무를 그렸다. 중경의 안채 대청 벽에는 산수병풍을 두르고 바닥에는 화문석을 깔았다. 혼례복을 입은 부부가 예복을 입은 자식들의 도움을 받으며 예식이 진행되고 있다. 병풍 바로 앞에는 직사각형의 초례상(醮禮床)이 있고, 그 위에 붉은색 음식이 담긴 사발 두 개와 노란색 음식이 담긴 사발이 놓여 있는데 이것은 자식을 많이 낳으라는 뜻의 대추와 장수하라는 뜻의 밤으로 보인다. 그리고 벼슬이 있는 수탉과 벼슬이 없는 암탉이 좌우로 놓여 있는데, 닭은 의식이 끝나면 날려 보냈기에 살아 있는 닭을 표현한 것으로 생각된다. 초례상 좌우에는 길고 높은 촛대에 불이 켜져 있어 어둑어둑할 때 이뤄지는 회혼례의 시간대를 알 수 있다.

대청 난간과 마당에는 남녀가 좌우로 나뉘어 예식을 구경하고 있다. 구경하는 어린아이 중에 쌍계를 튼 머리 모양 및 복식이 중국식인 「백동자도(百童子圖)」의 영향을 받은 도상이다. 특히 회혼례를 그린 장면에는 중국식 동자의 모습인 아이들이 많이 등장한다. 이는 이 시기 『곽분양행락도(郭汾陽行樂圖)』에 「백동자도」의 도상이 습합되어 자손 번성을 상징하는 의미를 더욱 강조하게 된 것처럼, 이 그림도 자손이 크게 번성하고 다복한 가족을 이룰 것을 염원하는 것이다.

대청 옆의 부엌에서는 음식을 준비하고 있는데, 아직 그릇에 음식이 담겨 있지 않다. 그릇이 하얀 것은 백자 그릇으로 보이고 노란 것은 유기로 생각된다. 마당에는 부엌에서 마련한 음식을 사랑채로 가져가는 모습이 보인다. 마당 오른쪽에는 머리에 소반을 이고 가는 여인과 그 옆으로 주둥이가 긴 백자 술병을 들고 가는 여자아이의 모습이 보인다. 마당에서 사랑채로 나가는 벽돌담의 문에도 술잔들이 올라간 소반을 들고 가는 여인이 있다. 여인들의 의복은 저고리가 매우 짧아져 하얀 허리加里개가 드러나는 모양이다. 사랑채에는 네 명의 인물이 술을 마시고 있는데, 한 인물은 갓을 벗어 던져두고 있고 다른 한 명은 술상에서 줍 떨어져서 머리를 만지고 있는 모습으로 볼 때 술자리가 이미 한창 무르익었음을 나타낸 것으로 생각된다. 그림 속 인물들의 의상은 화려하고 대비되는 색으로 설채하여 화면 전체가 아주 밝고 인물들은 5등신 정도로 몸에 비해 머리가 크게 그려졌다.

「회혼례」의 제작 시기는 괴석과 오동나무 등 길상적인 도상이 형식화된 양상으로 나타나고 지나치게 선명하고 풍부한 채색 등으로 볼 때 19세기 말이나 20세기 초의 작품으로

추정된다. 전통적인 평생도의 회혼 장면의 구성을 따르면서도 「곽분양행락도」나 「백동자도」의 도상이 습합되어 자손 번성의 의미가 더욱 부각되고 장식적인 요소가 강조되는 등 새로운 모습을 보여준다. 더불어 실제 회혼례에 사용된 대추, 생밤 등의 음식과 벽사의 의미로 사용한 닭의 모습을 확인할 수 있는 점에서 중요하다. 전통적인 평생도의 전통을 이으면서도 19세기 말, 20세기 초 평생도의 새로운 형식을 보여준다는 점에서 의의를 지닌 작품이다.

참고문헌

김상보, 『조선시대의 음식문화-음식문화를 통해 보는 조선시대·조선 사람』, 가람기획, 2006.

『풍속화』, 국립중앙박물관, 2002.

주혜나, 「19세기 조선시대 여자 일반 복식에 관한 연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, 2005.

최성희, 「19세기 평생도 연구」, 『미술사학』 제16호, 한국미술사교육학회, 2002.

최성희, 「조선 후기 평생도 연구」, 이화여자대학교 석사학위논문, 2001.

집필자 박정혜, 한국학중앙연구원 교수

【역사】

「회혼례(回婚禮)」는 노부부가 회혼(回昏)을 맞아 치른 잔치를 그린 것이다. 회혼은 부부가 혼인한 지 60년이 되는 것을 말하는데, 회혼례는 이 회혼을 축하하는 잔치이다. 회혼례가 언제부터 시작되었는지는 확실하지 않다. 류장원(柳長源 1724~1796)이 지은 예서(禮書)인 『상변통고(常變通攷)』에서는 회혼례를 다음과 같이 말하고 있다.

"남계가 말했다. "회혼의 예는 예서를 두루 살펴보았으나, 끝내 이러한 조문이 없다. 생각건대 예부터 이러한 예가 없어서 그럴 것이다. 이제 시속을 따라 행할 수밖에 없다면, 대략 혼례를 모방하여 동뢰상(同牢床)을 마련하여 동쪽과 서쪽에서 마주 보고 앉아 술잔을 전하는 의식을 할 따름이다. 절하고 꿇어앉는 여러 절차는 일일이 준행하여 노인을 편안하게 하는 큰 절도를 손상할 필요가 없다. 음악을 연주하는 하나의 절차는 이미 초혼이 아니기에 꼭 폐할 필요는 없겠다. ""

『남계집(南溪集)』 속집 권12 「답태항질(答泰恒姪) 계유동지일(癸酉冬至日)」을 인용한 것인데 이 책은 박세채(朴世采, 1631~1695)가 지은 것이다. 최소한 박세채 당대에는 회혼례가 있었음을 보여준다.

정칙(鄭弼, 1601~1663)은 1653년 박회무(朴檜茂, 1575~?)를 옥우당에서 만나 그와 그의 부친 양 대의 회혼을 축하하는 시를 지었다. 그는 이 시를 『우천선생문집(愚川先生文集)』 권1에 실었는데, 시의 서문은 다음과 같다.

"동뢰의 경사는 세상에 드물다. 거듭 부자에게 이러한 경사가 있는 것은 거의 절대로 없다. 스스로 시를 지을 수 있어서 앉은 자리에서 좋은 문장을 요구받고 이를 지어 다른 이로 하여금 공경하게 하는 사람은 더욱 드물다. 계사년(1653) 봄 내가 공을 옥우당에서 뵈었는

데, 공이 축의 시들을 보이고 시를 지어주기를 청하고 또한 이어서 발(跋)로 삼았다. 나는 당시 멀리 있어서 성례를 못 본 것을 한탄했는데 축 사이에 못난 이름을 적은 것을 기뻐한다. 삼가 보잘것없는 글을 지어 옥 같은 시들 뒤에 붙였다. 발이라는 것은 마땅히 문인 거필의 장대함을 기다려야 하는데 소자가 어찌 감히 하겠는가."

그리고 이어서 시를 지었다.

"화축을 밝히니 동서의 두 머리는 서리가 내렸네[花燭東西兩鬢霜]
공손한 신부와 대장부 신랑이 마주 보니[恭人婦對大夫郎]
누가 양 대에 동퇴의 경사가 있을 줄 알았겠는가[誰知兩世同牢慶]
옛 사람 일을 좇아 보아도 일찍이 없던 일이네[從古人間見未嘗]."

1653년에 이미 박회무의 회혼례는 끝난 뒤이므로 박회무의 회혼례는 1653년 이전 1650년대 초반에 행해진 것으로 추측된다. 1653년에 박회무는 이미 78세이므로 그의 부친의 회혼례는 1630년대나 1640년대에 행해진 것으로 추측된다. 정척이 시의 서문에서 밝혔듯이 부자가 연이어 회혼의 경사가 있는 것은 이 시기 거의 없는 경사였다. 박회무의 아버지가 회혼례를 행한 것을 생각하면 회혼례는 1630년대 이후 출현한 것으로 생각된다.

처음 회혼례의 의식은 『남계집』의 기록처럼 음악을 연주하고 동퇴상을 마련하여 술잔을 전하는 정도였던 것 같다. 그러나 18세기 들어서며 회혼례가 성대해진다. 전안례(奠雁禮), 교배례(交拜禮), 합근례(合巹禮), 동상례(東床禮)로 이어지는 혼인식의 전 과정을 다시 치르는 것으로 변화된 것이다. 이것은 당시 제작된 평생도로 뒷받침된다. 대개 평생도 병풍의 마지막 회혼례도에는 늙은 신랑과 신부가 예복을 입고 교배례를 올리는 장면이 그려져 있다. 영조가 1769년 안윤행(安允行, 1692~?)의 회혼을 맞아 전안례에 필요한 목안(木雁)과 연수(宴需)를 하사했다는 기록이 있어 이 시기 회혼례가 성대해진 것을 뒷받침해준다. 19세기가 되면 나라에서 신하의 회혼일에 음식, 의복, 음악 등 잔치에 필요한 물자나 궤장을 하사하는 일이 더 잦아진다. 18세기 이후 국가적으로 노인을 우대하는 것과 더불어 경제적 성장도 회혼례를 성대하게 하는 데 일조한 것으로 생각된다.

회혼례 의식은 조선 후기 이전 예서에 기록된 바가 없다. 그리하여 회혼례 의식은 혼례식과 회갑연을 절충하여 치러졌다. 회혼례는 먼저 처음 혼례식을 치르던 시각에 다시 혼례식을 재현하는 것으로 시작된다. 노부부가 성장(盛裝)하고 초례의 절차를 치르는 것이다. 혼례식이 끝나면 회갑연과 같은 헌수례(獻壽禮)를 거행한다. 북쪽에 병풍을 두르고 노부부가 수연상 앞에 앉으면 장남 내외, 차남 내외, 장녀 내외, 차녀 내외, 손자, 손녀, 가까운 일가친척, 친지들이 술잔을 올린다. 이때 각자 지어온 축시를 바치거나 축가를 부르기도 하였다. 아들 내외가 부모에게 큰절을 올린 후 아들은 잔을 잡고 며느리가 술을 따라 술잔을 아버지에게 올리고 어머니에게도 반복하여 올린다. 만수무강을 기원하는 말을 하고 다시 아들 내외가 큰절을 올리는 것이다. 헌수가 끝나면 일가친척들을 대접하는 연회로 들어간다. 마당에 차일을 치고 기생과 광대를 불러 신나게 놀기도 하였다.

회혼례가 성행하면서 다음과 같은 「회혼경 축가」가 널리 불렸다.

"이때가 어느 땐고. 애재정묘(愛哉丁卯) 삼월이라
작작도화(灼灼桃花) 반개하고 이화행화(梨花杏花) 만발이라

정묘 삼월 십칠일은 우리 부모 회혼이라
 경축일세, 경축일세, 우리 부모 경축일세
 기수만년(其壽萬年) 해로하사 회혼년 돌아왔네
 즐거울사 즐거울사……
 만인만인 만만처에 복록무궁 하오리라
 우리 부모 만만세를 경축일세, 경축일세."

이 같은 노래를 헌수하는 사람이나 기생이 부르면서 잔치의 흥을 돋우었을 것이다.

참고문헌

- 『상변통고(常變通攷)』
 『우천선생문집(愚川先生文集)』
 김성배 외, 『가사문학전집』, 집문당, 1961.
 박정혜, 「홍익대학교 박물관 소장 「회혼례 도병」」, 『미술사연구 6』, 미술사연구회, 1992.
 최성희, 「19세기 평생도 연구」, 『미술사학 16』, 한국미술사교육학회, 2002.

집필자 강진갑, 경기대학교 교수/ 강문석, 한국학중앙연구원 연구원

【민속】

회혼례(回婚禮)는 혼인 예순 둘을 축하하는 기념 잔치이다. 이것은 결혼한 지 만 60년 만에 결혼한 날짜에 행한다. 회혼(回婚) 또는 회근(回耆)이라고도 한다. 유교적인 예속의 하나로, 어느 시대부터 행해졌는지는 문헌상 자세히 알 수 없으나 조선시대 사족(士族)을 존중하는 사회에서 성행하였으며 최근까지도 간혹 행하여지고 있다.

회혼 잔치는 자손들이 부모를 위해서 베풀었다. 남자는 사모관대를 착용하여 신랑같이 꾸미고, 여자는 원삼족두리를 착용하고 얼굴에는 연지끈지를 찍어 신부처럼 꾸며 옛날 지냈던 혼인 예식을 되풀이한다. 그림에는 회혼례를 하는 남자는 사모관대를 하고 검은색 관복을 입은 듯하고, 여자는 원삼족두리를 하지 않고 고운 치마저고리를 입고 화관을 쓴 듯하다. 앞쪽 상에는 혼인식 때처럼 양쪽 바닥에 긴 촛대를 놓고 양쪽에 수탑과 암탑을 놓았다. 뒤쪽 그릇에는 밤과 대추인 듯한 것이 담겨져 있고, 앞쪽 그릇에는 음식이 올라 있다. 초례상 앞쪽에는 주안상이 놓여 있다. 벽 쪽에는 산수화 병풍을 세웠고, 바닥은 화문석을 깔았다. 주변에는 손자들로 보이는 아이들이 할아버지의 회혼례를 보고 있다.

이러한 회혼례는 자손, 일가친척, 친지들이 지켜보는 가운데 행해졌다. 그리고 회혼례에 사용한 떡은 될 수 있는 대로 많은 사람들에게 나누어 먹였다. 회혼례는 자손들의 주인공에게 장수를 비는 뜻으로 술잔을 올리는 헌수(獻壽)를 하고 친지들이 축하를 하며 진행되었다. 절차는 대개 큰상을 차려놓고 장남부터 술잔을 올리고 그다음은 출가한 딸 내외가 한 뒤 뒤이어 친척들이나 하객들이 축배를 올리며 시문(詩文)을 지어 바치기도 하였다.

잔치의 규모는 자손들의 재력이나 직위에 따라 대소의 차이가 있었다. 사람의 수명이 길지 못한 과거에는 회혼례란 극히 보기 드문 일로 부러움의 대상이 되었다. 그 때문에 조선 후기에 오면 높은 관직을 지내고 있거나 지낸 바 있는 인사의 경우, 나라로부터 궤장(几杖; 나라에서 국가에 공이 있는 늙은 대신에게 내려주던 안석과 지팡이)이 하사되기도 하였다.

그러나 자손 중에 회혼을 맞는 부부보다 먼저 세상을 떠난 자식이 있으면 결코 행복한 일이 되지 못한다 해서 치르지 않는 경우도 있었다.

회혼례는 유교를 신봉하던 전통사회에서 특히 효(孝)의 사상을 구현하려는 뜻과 혈연과 문중 중심인 가족주의 정신에서 자기 가문의 우월성을 과시하는 의미도 있었다. 옛날에는 회갑과 회방(回榜; 과거에 급제한 지 60주년이 되는 해), 회혼을 3대 수연이라 하였다.

참고문헌

『한국민속대관』, 고려대학교 민족문화연구소, 1980.

집필자 석대권, 대전보건대학교 교수

IV. 대중서 원고

《화폭에 담긴 한식》

차례

1부_ 먹을 자리를 펴다

1. <주사거배>

소국주, 두견주, 도화주 ... 없는 것 빼고 다 있는 객주 풍경

2. <봄에 답청 가서 노는 모양>

봄내음 물씬 나는 두견화 지저 먹고 과하주로 회포를 풀다

3. <점심>

큰 밥사발에 나물 한 젓가락, 막걸리 한잔에 노동의 피로를 날리고

4. <강변회음>

낙아 올린 웅어를 숯불에 구워 강가에서 즐기는 낚술자리

5. <주막>

시원한 석박지에 국밥 한 술 뜨고 바쁜 걸음 쉬어가다

6. <기방의 술자리>

국수, 편육, 약과, 과일... 술 맛 돋우는 안주상

7. <야연>

전립투에 구운 고기 맛이 일품 육수장국에 버섯도 익혀먹고

8. <설후야연>

달 밝은 밤, 하얀 눈 위에서 즐기는 번철 구이 맛이라니

2부_ 특별한 날에 상을 차리다

9. <돌잔치>

복 떡 백설기와 액막이떡 수수팔떡 나누고 돌바기 건강을 염원

10. <혼인례> <신랑신부 초례하는 모양> <신부안석>

신부집에서 한몫이 되는 큰상 차리고신랑집에서 시부모께 드리는 폐백상 차리고

11. <회갑례>

온갖 산해진미로 진수성찬 차려 자손이 따라주는 현수주로 흥겨운 하루

12. <회혼례>

노부부를 위한 회혼례 상차림, 제2의 인생 축원

13. <초상난 데 초혼 부르는 모양>

망자에 드리는 마지막 음식, 술, 과일, 포, 나물로 차려

14. <상례 성복제> <상례 소대상>

죽은 사람 섬기기를 산 사람 모시듯, 정성스레 마련한 찬품 올리고

3부_ 연회상을 벌이다

15. <경현당 석연도>

국왕의 기로소 입소를 연로한 신하와 함께 축하하다

16. <본소사연도>

온갖 찬품과 술, 풍악으로 영조의 입기로소를 경축하다

17. <봉수당 진찬도>

70가지의 음식으로 혜경궁 홍씨의 환갑을 축하

18. <낙남헌 양로연>

나라에 기여한 연로한 관직자들을 모셔 음식과 술, 풍악으로 위로하다

19. <동력연도>

몸과 마음이 하나되는 가래 작은 박 쪼개 돌로 만들어 합환주 마시고

20. <통명전 내진찬도>

왕실의 화평과 대왕대비의 평안을 기원

21. <한일통상조약 체결 기념 연회도>

불평등 조약을 체결하고 일본 대신을 위한 서양식 연회를 열어

22. <함녕전 외진연도> <함녕전 내진연도> <함녕전 야진연도> <함녕전 익일회작도>

고종의 입기로소를 기념하여국태민안을 기리는 연회상 차려

23. <선묘조제재경수연도>

노모에 대한 효심을 수연상과 상수주에 담아

4부_ 먹을거리를 마련하다

24. <벼 타작>

잘 여문 벼, 밭상에 오를 쌀밥 생각에 절로 흥이 난다

25. <고기잡이>

조기, 밴댕이, 황석어, 잡은 즉시 배에서 절여 먹어

26. <소금가마>

젓갈, 장아찌, 김치, 장류... 귀하디 귀한 소금에 절여 한 해 나기

27. <저잣길>

각색 생선, 나물 들고 남대문 밖 칠패시장에 가는 길

28. <우물가>

달고 씹직한 샘물로맛있는 장과 술 담그기

29. <급수장>

관아와 역, 부역에 물을 대주는 전업 집단

30. <채유>

우유를 넣고 끓인 타락죽, 왕실과 사대부가의 보양식

31. <국수 누르는 모양>

왕에서 백성까지 사랑한 국수 메밀국수가 그 중 으뜸

32. <두부 짜기>

두부, 오랫동안 사랑받은 민족의 음식 연포탕, 두부조림, 두부장아찌로 변신

33. <떡매질>

인절미, 가래떡, 절편, 콩떡 콩떡 ~ 떡매 치기

34. <엿 만들기>

울릉도 호박엿, 강원도 황골엿, 충청도 무엿, 전라도 고구마엿, 제주도 쨍엿...

35. <밥 푸고 상차리기>

소매 걷어붙이고 밥 푸는 식모와 상 차리는 노비

1부

먹을 자리를 펴다

〈주사거배〉

소국주, 두견주, 도화주 ...

없는 것 빼고 다 있는 객주 풍경



《혜원전신첩》 중 〈주사거배〉, 신윤복, 18세기 후반~19세기 초반, 종이에 담채, 28.2×35.6cm, 간송미술관

〈주사거배(酒肆舉杯)〉는 고급 객주들이 머물다 가는 곳이었던 1700년대 말의 색주가 풍경이다.

혜원이 살았던 1789년(정조 13년)에는 국가가 자유 상업을 공인하는 신해통공(辛亥通共) 제도가 단행되면서 지역 시장이 활성화되고 상업이 발달하였다. 자연스럽게 객주가 매우 강력한 시장 주도 세력으로 급부상하게 되었다. 소규모 시장에서 나오는 산물이 대규모 시장으로 모이고 다시 이것이 전국으로 배급되는 유통 시스템을 가능케 하는 것이 객주였다.

객주 중에는 처음에 경강상인(京江船商, 정부 세금을 수송하는 일에 종사한 상인)으로 출발했다가 대규모 도고 활동(곡물의 매점매석)을 하는 자도 있었다. 이들은 용산, 마포 등지에 물품을 장기간 보관할 수 있는 대형 창고를 소유하고 해산물, 곡물, 목재 따위를 취급했다. 특히 용산 서쪽은 마포, 토정(土亭), 농암(籠巖) 등의 강마을로서 서해와 동해 팔도의 배가 모이는 곳으로 이곳을 중심으로 객주가 들어섰고, 선창가 양쪽으로 색주가들이 늘어서 상업 도시가 형성되었다.

대개 객주(여객 주인)들은 도매상인 수십 명을 마음대로 움직이고 뺏사람들을 부렸다. 이렇게 실력 있는 객주들은 군관과 같은 몰락한 양반이나 경제력이 있는 양인(良人)들이었고, ‘한량(閑良)’이라고 불리기도 했다. 아마도 이들이 〈주사거배〉 속의 주인공일 가능성이 크다. 색주가를 이용하는 사람들은 돈 많은 객주집 주인들과 장사를 하러 온 상인들이었다. 하여 색주가에는 밤마다 불야성을 이룬 채 노랫소리가 그칠 줄 몰랐다.

〈주사거배〉의 계절은 꽃피는 봄이다. 벽돌로 만든 담장과 기와, 집의 구조로 보아 부자들이 드나드는 고급 술집 풍경이다. 대청 뒤편에 제법 큰 쌀뒤주(대략 2가마들이)가 있고, 3층장이 놓여 있으며 뒤주 위에는 다양한 크기의 자기 단지가 올라가 있다. 참기름, 간장, 젓갈, 고춧가루, 후춧가루 등을 담아놓은 양념 단지일 것이다. 오른편의 6층 찬장에는 밥그릇과 국그릇으로 보이는 주발과 사발들이 놓여 있다. 남자 하인은 주모의 명을 기다리며 부뚜막 옆에 대기하고 있다.

화려한 치장을 한 주모는 돈이 많아 보이는 5명의 손님을 상대하고 있다. 앞쪽에 붉은 단령에 노란 초립을 쓰고 있는 남자는 의금부별감으로 보이는데, 미리 왔는지 젓가락으로 안주를 집고 있는 듯하다. 별감 옆에 있는 사람은 별감과 함께 온 것으로 보이고 마주 보이는 양반은 쳐다보는 표정이 평소 알고 지낸 사이는 아닌 듯하다. 또 그 뒤편의 양반은 나장의 안내를 받는 듯한 모습이다. 이 양반은 중치막을 걸치고 폭이 넓은 바지에 행전을 찢고 가죽신을 신었다. 행전은 남자들이 걸을 때 넓은 바지폭이 걸리지 않도록 무릎 아래에서 발목까지 둘러매는 것으로 양반들이 외출할 때 사용했다. 나장의 모자는 깔때기처럼 위가 뾰족하여 ‘깔때기’라고 했다. 철릭 위에 걸친 무늬 있는 까치등거리는 나장의 옷이다. 의금부는 임금의 명령으로 죄인을 벌하는 곳이었으니, 제일 낮은 벼슬의 나장이라도 이런 곳에서는 힘을 무시하지 못할 것이다.

이 술집은 술안주로 탕을 내는 집인 듯하다. 부뚜막에는 커다란 가마솥 2개가 걸려 있는데, 주모는 가마솥의 탕을 국자로 떠올려 막 손님에게 전달하려 한다. 탕이 식을까봐 가마솥 뚜껑은 닫혀 있다. 가마솥 주변에는 그릇이 어지러이 늘어져 있다. 그릇 6개는 탕기(湯器)와 종지이고 2개는 낮은 굽다리가 있는 접시이다. 접시는 가마솥 안에 들어 있는 수육을 꺼내 담는 용기일 가능성이 있다. 작은 그릇 몇 개는 초장을 담는 종지인 듯하다.

주모의 왼편 뒤편에 놓인 귀 달린 술항아리와 술병 속의 술은 『경도잡지』(1700년대 말)가 쓰일 당시에 유행한 소국주, 두견주, 도화주, 송순주 등과 같은 약주 또는 감홍로(평양 명주), 벽향주, 이강고(황해도 명주), 죽력고(호남 명주), 계당주, 노산춘, 삼해주 등과 같은 소주일 것이다. 이들 모두 초봄에 양조하여 늦봄부터 여름까지 마시는 고급술이었다.

〈봄에 답청 가서 노는 모양〉

봄내음 물씬 나는 두견화 지저 먹고 과하주로 회포를 풀다



〈봄에 답청 가서 노는 모양〉, 김준근, 1889~1900년경, 비단에 채색, 28.0×32.0cm, 덴마크국립박물관

아직 잎이 만개하지 않은 어느 이른 봄날, 상투 튼 장정 네 명과 땡기머리 사내아이가 한가로이 소풍을 즐기고 있다. 한 남자는 부채를 들고 판소리를 하는 듯하고, 다른 한 남자는 담뱃대를 들고 또 다른 남자는 한잔 술에 회포를 풀고 있는 듯하다. 한쪽의 간이 화덕에는 소래기 안에서 물이 끓고 있다.

느긋한 봄날의 답청(踏青) 풍경이다. 답청이란 따뜻한 봄날 파릇파릇 돋아난 풀을 밟는다는 뜻으로 답청절(踏青節) 즉 삼짇날(음력 3월 3일)을 줄여서 부르는 말이기도 했다. 봄내음이 풍기는 맛난 음식을 준비하여 산과 들로 나가 꽃놀이하며 하루를 즐기는 삼짇날 풍경은 당시엔 예사로운 일이었다.

3월 3일을 중삼(重三)이라고도 하는데 5월 5일 단오, 7월 7일 칠석, 9월 9일 중양절 또는 중구(重九)와 함께 다섯 중절(重節)의 하나로서 강남 갔던 제비가 돌아오는 명절(名節)이다. 3월은 살쥔 웅어가 강으로 거슬러 올라오는 계절이기도 하다. 사람들은 이렇듯 봄날이 되면 강변에 나가 웅어를 잡아 회로도 먹고 탕으로도 끓여먹었다.

봄에는 다양한 술, 즉 과하주, 소곡주, 두견주, 도화주, 송순주 등을 빚기도 하고 산병(餓餅), 환병(環餅), 진달래 화전[杜鵑花煎]도 만들어 먹기도 했다. 날이 화창하면 진달래 화전 재료를 산과 들에

가지고 나가서 즉석에서 지져 먹기도 하였다. 그래서 답청을 ‘화전(花煎)놀이’ 또는 ‘꽃다림’이라고도 하였다. 날은 따사롭고 나무에는 새싹이 돋아 오색 꽃망울을 피우는지라 노인에서부터 어린이까지 마음에 맞는 지인들과 모여 물 있고 꽃 있는 곳을 찾아 하루를 즐기는 것이다.

화전하는 장면은 김삿갓의 시에도 등장한다.

작은 시냇가에서 솔뚜껑을 돌에다 받쳐
흰 가루(잡쌀가루)와 푸른 기름으로 두견화(진달래꽃)를 지져
쌍 젓가락으로 집어먹으니 향기가 입에 가득하고
일 년 봄빛이 뱃속에 전해지누나.

다음은 『해동죽지(海東竹枝)』에 실린 글이다.

곱고 따스한 천기(天氣) 봄빛을 느끼고
금빛 수양버들 수만 실이 늘어졌다.
곳곳에 꽃 지지는 향긋한 봄맛이 좋아
온 산에 핀 두견화

삼진날의 떡은 뭉니 뭉니 해도 송편일 것이다. 지금은 추석 때 송편을 먹지만 조선시대에는 노비 송편, 한식 송편, 삼진 송편, 한가위 송편 등 때마다 송편을 먹었다.

<떡타령>에 등장하는 떡은 이를 잘 반영한다.

정월 보름, 달떡
2월 한식, 송편
3월 삼진, 송편
4월 파일, 느티떡
5월 단오, 수리치떡
6월 유두, 밀전병
7월 칠석, 수단
8월 가위, 오리송편
9월 구일, 국화떡
10월 상달, 무시루떡
설날, 골무떡

김삿갓이 쓴 다음 시에도 송편을 묘사한 구절이 있다.

손바닥에 굴리고 굴려 새알[鳥卵]을 빚더니
손가락 끝으로 날날이 조개 입술을 붙이네

금반(金盤) 위에 오뚝오뚝 세워놓으니
일천 봉우리가 깎은 듯하고
옥 젓가락으로 달아 올리니
반달이 둥글게 떠오르네

꽃다림을 하러 갈 때는 각종 나물도 무쳐서 가지고 갔다. <전원사시가(田園四時歌)>에서 어떻게 나물을 묘사했는지 살펴보자.

주먹 같은 고사리요, 향기로운 곰취로다
빛 좋은 고비나물 맛 좋은 어아리다
도라지 붉은 것과 삼주순 연한 것을
날날이 캐어내서 국 끓이고 나물 무쳐
취 한 쌈 입에 넣고 국 한 번 마시니
입 안의 맑은 향기 삼키기 아깝도다.

<농가월령가(農家月令歌)>에도 다음과 같이 나물을 묘사했다.

앞산에 비가 개면 살찐 향약(香藥) 캐오리다
삼주, 두릅, 고사리며 고비, 도라, 어아리를
일분은 엮어 달고 이분은 무쳐 먹네
낙화를 쓸고 앉아 병술로 즐길 적에
산채로 준비함이 가효(佳肴)에 비할소냐.

삼진날에는 화면(花麵)과 수면(水麵) 또한 만들어 먹었다. 녹두가루를 반죽하여 익힌 것을 가늘게 썰어서 꿀을 탄 오미자국에 띄운 것이 화면이고, 녹두국수를 꿀물에 띄운 것이 수면이다.

담청을 나와 마시는 술은 두견주나 과하주일 것이다.

『규합총서(閩閩叢書)』를 보면 두견주 만드는 법이 기록되어 있는데, 찹쌀과 누룩가루로 청주를 빚어 술이 부글부글 끓어오를 때, 꽃술을 없앤 진달래꽃을 명주 주머니에 담아 술 속에 박아 1개월 정도 양조해 만들었다. 과하주(過夏酒)는 여름을 날 수 있는 술이란 의미로 『증보산림경제(增補山林經濟)』에 과하주 만드는 법이 등장한다.

“좋은 누룩 7홉을 모시 주머니에 담고, 끓여 식힌 물 3사발을 모시 주머니에 붓는다. 그 이튿날 모시 주머니를 주물러 누룩 물을 짜내고 남은 찌꺼기는 버린다. 찹쌀 9되와 멥쌀 2되를 무르게 찌서 식힌 후 누룩 물과 합하여 항아리에 담고 소주 10사발을 부어서 차지 않은 곳에 놓아두면 20일 만에 익는다. 여름이 지나도 맛이 변하지 않는다.”하였다.

〈점심〉

큰 밥사발에 나물 한 젓가락, 막걸리 한잔에 노동의 피로를 날리고



〈단원풍속화첩〉 중 〈점심〉, 김홍도, 종이에 담채, 27.0×22.7cm,
국립중앙박물관

소박한 점심 풍경이다. 외거노비(外居奴婢) 또는 양인(良人)인 듯한 6명의 장정들이 모여 앉아 숟가락과 젓가락으로 밥과 찬을 들고 있다. 뒤쪽의 한 장정은 심부름하는 아이가 가지고 온 막걸리를 대접에 따라 들이켜고 있다. 이 남자는 벌써 식사를 끝낸 모양이다. 농번기 일꾼들에게 빠질 수 없는 막걸리는 일꾼들의 부족한 식사량을 채워주고, 일의 능률을 올려주는 활력소 역할을 했다.

새참을 가져온 아낙은 갓난아이에게 젓을 물리고 있고 따라온 어린 아들은 귀엽게 밥을 먹고 있다. 둥글넓적한 얼굴에 둥글둥글한 눈매, 참으로 무구하고 건강한 서민의 모습을 그렸다. 점심을 먹기 위해 둘러앉은 농부들의 행동이나 화면 배치가 매우 유기적으로 연결되어 자연스럽고 사실적이며, 또한 해학이 넘친다. 이들은 한마을에 사는 사람들로 농사일을 공동으로 하기 위하여 품앗이나 두레로 일

을 하는 사람들인 듯 하다.

점심(點心)이라는 용어는 중국에서 유래했다. 오늘날 중국의 식사는 주식에 해당하는 반(飯), 부식에 해당하는 채(菜), 가식에 해당하는 점심으로 나뉘는데, ‘점심(디엔싱)’은 당나라 때 생긴 말로 그때까지 병(餅), 이(餌) 등으로 불렸다. 디엔싱의 기원은 요사렴(姚思廉)의 『양서(梁書)』에 언급되어 있다. 소명태자(昭明太子)가 곡물 값이 오르자 백성들에게 소식(小食)을 명한 데서 비롯된 것으로 점심의 본래 의미는 소식, 즉 적게 먹는 음식을 뜻했다. 불교 선종에서는 배고플 때 조금 먹는 음식을 ‘점심’이라 불렀다.

이익은 『성호사설(星湖僿說)』에서 “당나라 정삼(鄭樛)이 강회(江淮)의 유후(留後)가 되었을 때 부인이 ‘점심 드세요’라고 하였다. 후세에는 이른 새벽에 소식(小食)하는 것을 점심이라 한다”라고 하였다. 이를 통해서 볼 때 중국에서 점심의 본래 의미는 새벽에 소식하는 것이었지만 우리나라에 와서는 ‘점심’이라 적고 ‘낮에 먹는 밥’을 의미하게 되었다.

조선 후기에 농민들의 끼니는 기본적으로 두 끼였으나 여름철에는 점심을 먹었다. 노동을 많이 하는 농번기였기 때문이다. 실학자 이규경(李圭景)의 『오주연문장전산고(五洲衍文長箋散稿)』에는 2월부터 8월까지의 점심을 먹는다고 했다. 양력으로 따지면 3월 춘분쯤에서 9월 추분쯤이다.

조선시대에는 왕가에서부터 일반 서민에 이르기까지 아침에는 죽을 먹었다. 이를 궁중에서는 조수라(早水刺, 粥水刺), 서민들은 조반(早飯)이라 하였다. 이덕무(李德懋)의 『청장관전서(靑莊館全書)』에는 “서울 시녀(市女)들의 죽 파는 소리가 개 부르는 듯하다.”라고 할 정도로 당시 죽은 시장에서 파는 매우 보편화된 음식이었다. 『임원십육지(林園十六志)』에 “매일 아침에 죽 한 사발을 먹으면 위장에 좋다. 이것은 음식의 최묘결(最妙訣)이다.”라고 했듯이 죽은 보양식 겸 아침밥 대용으로 널리 애용된 일반식이었음을 알려준다.

방풍죽(防風粥), 두을죽(豆乙粥), 연자죽(蓮子粥), 해송자죽(海松子粥), 청태죽(靑太粥), 호죽(瓠粥), 규채죽(葵菜粥), 맥죽(麥粥), 추죽(籬粥), 우양죽(牛臙粥), 부어죽(鮑魚粥), 석화죽(石花粥), 우근죽(藕根粥), 검인죽(芡仁粥), 능각죽(菱角粥), 갈근죽(葛根粥), 황률죽(黃栗粥), 전복죽(全鮑粥), 홍합죽(紅蛤粥), 우육죽(牛肉粥), 진자죽(榛子粥), 행인죽(杏仁粥), 흑임자죽(黑荏子粥), 타락죽(駝酪粥), 적두죽(赤豆粥), 고비죽, 고사리죽, 도라지죽, 무죽, 당근죽, 근대죽, 시금치죽, 냉이죽, 미나리죽, 마죽, 복령죽, 백합죽, 대추죽, 호두죽, 들깨죽, 도토리죽, 생강죽, 백미죽 등이 당시에 먹던 종류이다.

아침에 죽을 먹으니 점심에는 배가 고프지 않을 수 없다. 그래서 점심을 많이 먹었던 것 같다. 그런데 점심 밥그릇이 큰 것은 아침을 죽으로 먹었기 때문만은 아닐 것이다. 노동으로 힘든 농부의 허기진 배를 채워줄 양을 감안한다 해도 밥그릇이 유난히 큰 것을 볼 수 있다. 이는 먹는 양이 요즈음보다 많다는 것을 보여준다. 당시는 질보다는 양을 중시했다. 성현(成俔)은 『용재총화(慵齋叢話)』에서 “가난뱅이도 빛을 내서라도 실컷 먹어댄다.”라고 할 만큼 당시엔 먹는 양이 많았다. 이규경은 남자는 한 끼에 7홉, 여자는 5홉을 먹는다고 하였는데, 이는 현재 식사량과 비교하면 3배의 양이다. 그림에서 보듯 아이의 식사량 역시 매우 많다. 『성호사설』은 당시의 대식(大食)상황이 어떠했는지 보여준다.

우리나라 사람들은 이 세상에서 음식을 가장 많이 먹는다. 최근 우리나라 사람 가운데 표류하여 유구국(琉球國, 현재의 오키나와)에 도착한 자가 있었다. 그 나라 사람들이 비웃으면서 그에게 말하기를 “너희 나라 풍속에 항상 큰 사발에 밥을 담아 쇠숟가락(유기 수저)으로 푹푹 떠먹으니 어찌 가난하지 않겠는가?”라고 말하였다. 그 사람은 아마도 전에 우리나라에 표류해 와서 우리의 풍속을 잘 알고 있는 사람인 듯하다.(…)

내가 일찍이 살펴보건대 바닷가에 사는 사람들은 세 사람이 나누어 먹어도 배고프지 않을 정도의 음식을 한 사람이 먹어 치운다. 그러니 나라가 어찌 가난하지 않을 수 있겠는가. (…)

요즘 사람들은 새벽에 일찍 일어나 흰죽 먹는 것을 ‘조반’이라 하고, 한낮에 배불리 먹는 것을 ‘점심’이라 한다.

그림 속의 광경을 자세히 들여다보면 반찬은 높이가 낮은 사각형 그릇에 담고 밥은 커다란 주발에 담았다. 먹는 밥이 쌀밥인지 보리밥인지 알 길은 없으나 윗옷을 벗고 있는 걸로 미루어 늦봄 또는 여름이므로 보리밥일 가능성이 크다. 맨 앞 왼편에 앉아 있는 남자는 왼손으로 밥주발을 들고 오른손으로 반찬을 막 잡고 있다. 늦봄 또는 초여름인 이때의 반찬 종류는 대략 다음과 같으리라.

연근채(蓮根菜), 원추리나물, 박나물, 자충나물, 미나리나물, 황화채, 양하나물, 파나물, 두릅나물, 도라지나물, 콩나물, 숙주나물, 죽순나물, 더덕나물, 고비나물, 고사리나물, 호박나물, 오이나물, 무나물, 쑥갓나물, 가지나물, 취쌈, 상추쌈, 깻잎쌈, 된장

당시 생선이나 젓갈, 돼지고기, 닭고기, 쇠고기, 달걀 등의 식재료는 너무 비쌌기 때문에 서민들에게는 사치스러운 음식이었다. 이들의 찬은 아마도 나물을 포함한 채소 위주의 식단이었을 것이다.

〈강변회음〉

낙아 올린 웅어를 솥불에 구워 강가에서 즐기는 낮술자리



《금재 풍속화첩》 중 〈강변회음〉, 김득신, 18세기 후반, 종이에 담채, 22.4×27.0cm, 간송미술관

계절은 늦봄 또는 초여름이다. 상투를 튼 여섯 장정과 어린아이 둘이 강변의 버드나무 아래에 둘러앉아 구운 생선을 찬으로 점심을 먹고 있다. 배 옆에 낚싯대가 놓인 걸 보니 물에 나가 고기를 잡은 모양이다. 생선을 거의 다 먹어치웠는데, 생선 한 마리가 찬의 전부는 아니었을 듯하다.

길게 드리워져 있는 낚싯대 위에 왜가리 혹은 가마우지인 듯 보이는 새가 있다. 이 광경을 보니 아마도 고기가 잡히는 대로 구워서 천천히 반찬과 술안주를 곁들이며 점심을 즐기고 있는 것 같다. 버드나무에 등을 대고 앉아 있는 장정, 뒤편에서 술을 마시는 장정, 나무 뒤에서 밥 먹는 것을 지켜보고 있는 어린아이는 이미 식사를 마치고 입질할 생선을 기다리고 있는지도 모르겠다. 모든 이의 표정이 한가로운 시간을 꽤 오래 즐길 태세다. 이 평화로운 그림은 밥을 다 먹은 후에도 생선을 잡아 회, 탕, 구이를 만들어 한바탕 술판을 벌일 것임을 암시한다.

낙시가 끝난 후 잔치를 벌이는 일은 왕부터 서민까지 매우 흔했다. 일반 서민들은 잡은 물고기를 안주삼아 술을 마시는 것이 하나의 일상이었다. 이를 잘 포착한 것이 김득신의 〈강변회음(江邊會飲)〉이다.

김득신(金得臣, 1754~1822)이 살던 시절에는 생선(生鮮), 즉 싱싱한 물고기라고 하면 민물고기를 뜻했다. 냉장이나 냉동 기술이 발달하지 않았기에 바닷가에서 잡은 물고기는 현지가 아니면 수송 시

간 때문에 싱싱한 채로 식탁에 오르기가 여간 어려운 일이 아니었다. 따라서 민물에서 잡은 싱싱한 생선은 횡감이나 구이용 혹은 탕(湯) 재료로 널리 애용되었다.

어회 : 놀치, 쏘가리, 용어

구이 : 놀치, 쏘가리, 용어, 붕어

탕 : 붕어, 잉어, 놀치, 쏘가리

위 생선들은 늦봄이나 초여름에 즐겨 먹었던 것들이지만 가장 대중적인 생선은 단연 용어와 붕어가 아닐까 한다. 압록강, 한강, 금강에 분포하는 용어는 해수와 담수가 만나는 기수(汽水)에 사는 생선이다. 늦봄이나 초여름에 강을 거슬러 올라가 산란하기 때문에 이때가 어획기이다. 조선 왕조는 한강 하류인 고양(高陽)에 사옹원(司饗院) 소속의 위어소(葦魚所)를 두어 물고기를 잡아 왕가(王家)에 진상하였다. 1700년대 말경에 유득공(柳得恭)이 지은 『경도잡지(京都雜誌)』에는 이런 대목이 있다.

자어(紫魚)

속명은 용어[葦魚, 위어]라 한다. 한강 하류 행주나루 근처에서 늦봄이나 초여름에 잡힌다. 사옹원이 관망(官網)으로 잡아서 진상한다. 생선장수가 거리에서 소리치고 다니면서 파는데, 도화(桃花)가 떨어질 무렵에 횡감으로 쓴다.

당시 횡감으로 가장 좋은 생선은 늦봄에 잡은 물고기를 최상으로 쳤던 것 같다. 물 좋은 생선을 나라에 올릴 때 이를 공지(貢脂)라 하였다. 김매순(金邁淳)이 1700년대 말경에 쓴 『열양세시기(洙陽歲時記)』에는 다음과 같은 기록이 있다.

공지되는 생선은 크기가 큰 것은 1자[尺]가량 되는 것이 있다. 비늘이 적고 살이 연하여 회로 먹어도 좋고 구워도 좋다. 매년 3월 초에 상류로 거슬러 올라오는데 미음(溼陰) 지방까지 와서 멧는다.

곡우(穀雨)를 전후한 3일 사이에 가장 성하다. 이때가 지나면 점점 없어진다. 강촌인(江村人)들은 이것으로 조만(早晚)을 안다. 이것은 농업(農巖)이 쓴 시에 ‘어영곡우린린(魚迎穀雨鱗鱗)’에 의한 것이다. 공지란 곡지(穀至)의 와전이다. 곡지란 곡우에 이르러 생선이 많이 잡힌다는 의미이다.

김매순의 『열양세시기』에 실린 글은 양력 4월 20일 즈음인 곡우 전후에 많이 잡히는 크기가 크고 기름진 생선에 관한 이야기로 구워도 먹고 회로도 먹는다 했으니, 용어를 가리키는 것이 아닌가 한다. 회 식용의 역사는 문헌상으로는 『의례(儀禮)』부터이지만, 훨씬 이전부터 이어온 실로 오랜 역사를 가진 음식문화의 상징적 존재이다. 불이 발견되기 훨씬 이전부터 우리 조상들은 바닷가나 강가에 살면서 가장 신선하면서 영양이 풍부한 회를 즐겨 먹었을 것이다. 그러나 <강변회음> 속에는 회로 먹은 흔적은 찾아볼 수 없고, 거의 다 발라먹은 뼈만 남았다. 커다란 생선을 구이로 먹은 흔적인 듯하다. 회를 치려면 도마와 칼이 필요한데, 구이는 숯불만 있으면 된다. 남자들 모임에서는 생선구이가 더 수월했을 것이다.

왕실에서부터 일반 민중까지 웅어만큼 많이 애용된 생선은 붕어였다. 1795년(정조 19년) 혜경궁 홍씨의 환갑연에도 정조 임금과 혜경궁 홍씨에게 붕어구이를 올렸다는 기록이 있다. 크기가 10cm에서 45cm까지 있고 여느 개울이나 못에서도 흔히 볼 수 있으며 가장 쉽게 잡힌다. 흐르는 물에 사는 것은 푸른색이고 탁한 물에 사는 것은 황색을 띠는데, 비록 가시가 많긴 하지만 붕어 역시 구이로 많이 만들어 먹었다. 『규합총서(閩閩叢書)』에서 밝힌 붕어 굽는 법을 살펴보자.

붕어 굽는 법

숯불을 많이 피워 재를 위에 얇게 덮어서 비늘이 그슬리지 않게 불 위에 얹은 후 굽는다. 비늘이 말라 그슬리면 냉수를 바르는데, 물기가 말라 비늘이 도로 붙으면 물 바르는 것을 계속한다. 비늘이 떨어질락 말락 하는 상태를 대여섯 차례 한 다음, 거꾸로 집어 들고 비늘을 들썩거리면서 기름장을 발갓갓으로 발라 무르녹게 구우면 비늘이 저절로 떨어지며 맛이 자별하다.

물을 계속 바르면서 굽는 붕어 조리법에 관한 기록은 1800년대 말경에 나온 『시의전서(是議全書)』에도 등장한다. 마치 소고기를 대꼬치에 꽂아서 구워먹는 ‘설야떡(雪夜覓)’과 같은 방법이다. 야외에서 낚시로 잡아 올려 즉석에서 구워먹기에 좋은 방법이다.

생선구이는 원래 긴 적꽃이로 생선 머리부터 찢러 꽂아서 석쇠에 굽는 것이기 때문에 위처럼 붕어를 구울 때에도 기다란 적꽃이를 사용했다면 더 수월했을 것이다.

〈주막〉

시원한 쉼박지에 국밥 한 술 뜨고 바쁜 걸음 쉬어가다



〈단원풍속화첩〉 중 〈주막〉, 김홍도, 18세기 후반, 종이에 담채,
27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

짚으로 엮은 지붕 아래 초림을 쓴 남자가 그릇을 기울여 남은 국물을 숟가락으로 떠먹으려 하고 있다. 그냥 밥이 아니라 국에 만 밥 또는 물에 만 밥이다. 밥, 김치(썬박지)를 담은 작은 보시기, 명태를 얹은 듯한 접시 등 네모진 안반 위에 차려진 3첩반상을 받았다. 그 옆에는 이미 식사를 마친 남자가 담배를 입에 물고 밥값을 내려는지 돈주머니를 뒤적이고 있다. 이들에게 등짐이 있는 것으로 보아 등짐장수 아니면 봇짐장수인 듯하다.

주모로 보이는 여인은 부뚜막에 놓인 항아리에서 무언가를 푸고 있는데, 함지박에 수북이 담겨 있는 밥이 옆에 있는 것으로 보아 아마도 국을 담으려 하고 있는 것일 게다. 부뚜막 위에는 똑같은 그릇이 여러 개 포개져 있는데, 바쁜 나그네들을 위해 밥, 국 따로 할 것 없이 국밥을 말아 팔고 있는 모양이다. 주모 뒤에는 주모의 아들로 보이는 어린아이가 매달려 있다. 주모는 오른손에 밥그릇을 들고 항아리 속의 국을 막 퍼서 담으려 하고 있다. 문이 없는 밥집에서 땅바닥에 자신의 봇짐(등짐)을 깔고 앉아 밥을 먹고 있는 소박한 주막의 모습이 매우 해학적이다.

조선시대에는 서울을 제외한 모든 지역에 읍성이 있었고 이를 중심으로 시장이 섰다. 충청남도 한산군 읍성을 예로 들면 종4품의 군수를 비롯하여 훈도(訓導) 1명, 좌수(座首) 1명, 감관(監官) 1명, 별감(別監) 1명, 제민창감관(濟民倉監官) 1명, 군관(軍官) 17명, 인리(人吏) 40명, 통인(通引) 15명, 사령(使令) 16명, 관노(官奴) 7명, 관비(官婢) 4명, 약정(約正) 9명, 권농주인(勸農主人) 9명이 상주했다. 이들은 읍성 내 관아에 소속되어 공무를 집행했는데, 일부는 관아에서 숙식하고 또 일부는 읍성 내에 살며 출퇴근했다.

대개 읍성의 동문과 서문, 북문과 남문을 가로질러 도로가 만들어졌는데 동문과 서문을 가로지른 객사 앞 도로에 자연스럽게 읍장(邑場)이 형성되었다. 서유구(徐有渠)는 『임원십육지』에서 한산군에 시장이 있었다고 밝혔다.

한산(韓山)

읍내장(邑內場), 1일과 6일에 열린다.

신장(新場), 하북면에 있는 장으로 3일과 8일에 열린다.

장등장(長登場), 서하면에 있는 장으로 4일과 9일에 열린다.

이와 같이 5일장이 돌아가면서 열려 가능한 한 매일 시장이 개설되도록 하였다.

여기서는 쌀, 모시, 민어, 갈치, 뱀어, 작어[鰈魚], 소곡주, 쉬박지 등을 팔았다. 소곡주와 쉬박지를 팔았다는 것은 읍장 내에서 주막을 통한 외식 산업이 발전하였다는 말이다. 물론 다른 지역의 주막에서도 술과 밥을 팔았고, 반찬으로 김치가 올랐다.

1700년대 말 한양에도 시장이 서는 곳에 주막이 있었다. 대표적인 예가 동대문 밖 이현난전의 누원주막이다. 누원주막은 서울로 오는 어상(魚商)의 물건을 넘겨받는 곳이기도 하였다.

주막은 당시 주점, 점막(店幕), 술막, 솥막, 여점, 야점 등으로도 불렸다. 기록에 따르면 주막은 고려 시대에 화폐를 유통시키기 위해 국가가 설치하면서 생겨났다. 조선시대에는 임진왜란 후 원(院)의 기능이 쇠퇴하고 역참(驛站)마다 점(店)을 설치하여 여행자에게 숙식을 제공했는데 상인들의 이동과 거래가 활발해지면서 점점 더 발전하였다. 주막은 도시에서는 객주(客主)와 여각(旅閣), 시골에서는 여인숙의 구실도 했다. 19세기 후반에는 촌락 10~20리 사이에 1개 이상의 주막이 있었다. 특히 장이 열리거나 역(驛)이 있는 곳, 마을 어귀, 큰 고개 밑, 나루터, 광산촌 등에 주막이 생겨났다.

조선 후기에는 시장이 번성하면서 상인들의 상업 활동이 활발해졌다. 시장이 농촌 경제를 활성화시키는 중심이 되면서 지역 간 시장권이 확대되고 상인들은 상품을 신속하게 운반하는 것이 중요해졌다. 박제가의 『북학의(北學議)』에는 다음과 같은 구절이 나온다.

원산에서 말에 미역이나 건어물을 싣고 사흘에 돌아오면 조금 낫고, 닷새 걸리면 손해도 이익도 없고, 열흘 간 유숙하면 크게 빛지고 돌아온다.

시장이 발달하자 인구 이동이 빈번해지고 여행자가 증가함에 따라 역 가까이에 객줏집이 들어서고,

간선도로가 아닌 곳에도 술과 음식을 파는 주막이 발달하게 된 것이다. 객줏집과 주막은 불기분의 관계에 있었다.

시장이 번성하고 주막이 확산되는 시기인 1700년대 말에서 1800년대 중엽까지 전국적으로 췌박지가 유행하였다. 『경도잡지』(1700년대 말)에는 췌박지를 ‘잡저(雜菹)’라 부르며 “새우젓국으로 무, 배추, 마늘, 고추, 소라, 전복, 조기 등을 향아리에 담아 겨울을 나면 신얼한 맛이 난다.”라고 하였다. 이 겨울김치 췌박지에 대해 서유구는 『임원십육지』에서 역시 그가 1800년대 초에 쓴 『옹희잡지(饔熙雜志)』를 인용하여 ‘해저(醃菹)’라 하였다. (오이, 가지, 동아, 배추, 갓)+(조기, 젓갈, 젓갈즙, 전복, 소라, 낙지)+전복겍질+(청각, 생강, 산초, 고추)를 넣고 만든 해저는 바로 『경도잡지』가 일컫은 잡저에 해당된다. 다른 어떤 것보다 췌박지의 성격을 가장 정확히 표현한 이름이다. 해저는 다름 아닌 무와 배추에 다량의 젓갈을 넣어서 만든, 젓갈[醃]로 만든 김치[菹]를 뜻하기 때문이다.

소금에 절인 잎줄기가 달린 무에 오이, 배추, 갓, 무, 조기젓, 전복, 소라, 낙지, 청각, 생강, 산초, 고추, 마늘을 함께 버무려 알맞게 젓산 발효시킨 해저[잡저, 교침채(交沈菜), 췌박지]는 당시에 전개된 결구 배추의 유입과 선박 기술의 발달이 가져온 어획고의 증가, 2배가량 향상된 소금 생산량 덕분에 더욱 쉽게 만들 수 있던 젓갈, 그리고 활발하게 전개된 수산물 유통 및 유행하기 시작한 고추 사용 등이 맞아떨어져 생긴 결과이다. 어찌되었든 1815년경에는 한산의 췌박지가 전국에서 가장 유명한 음식의 하나로 부상하면서 『임원십육지』의 시절에 주막에서도 췌박지를 팔았다.

서유구의 형수이면서 서유본의 부인인 빙허각 이씨가 지은 『규합총서』에는 췌박지 만드는 방법이 상세히 기술되어 있다.

가을부터 겨울까지 김장할 무렵 무, 갓, 배추를 너무 짜지 않게 소금에 절인다. 절인 지 4~5일 뒤에 조기젓, 준치젓, 밴댕이젓을 물에 하룻밤 담가둔다. 무는 껍질을 벗겨서 적당히 썬다. 오이지는 김치 담그는 날 며칠 전에 물에 담가 짠물을 우려낸다. 재 속에 묻어 저장해둔 가지는 췌박지 담그는 날 꺼내서 물에 담근다. 동아는 썰어서 껍질을 벗기지 말고 속을 긁어낸다.

각종 젓갈의 지느러미, 꼬리, 비늘을 없앤다.

소라와 낙지는 머리 골을 꺼내 버리고 깨끗이 씻는다.

무, 배추를 건져서 물기를 뺀다.

땅에 독을 묻은 다음 무, 배추, 가지, 오이, 동아를 넣고 젓을 한 켠 깔고는 청각, 마늘, 고추 등을 넣는다. 이렇게 떡 안치듯이 켜켜로 넣는다. 독에 국물을 넉넉히 붓는다. 젓국물이 모자라면 조기젓국과 굴젓국을 더 붓는다. 굴젓국은 맛은 좋지만 너무 많이 넣으면 국물이 탁해진다. 젓국 2/3, 굴젓국 1/3 비율로 섞어 독에 가득 붓는다. 절인 배춧잎과 껍질 벗긴 무를 위에 두껍게 깔고 가늘고 단단한 나무로 가로질러 눌러놓는다.

겨울이 되어 익으면 먹을 때 젓, 생복, 낙지 등은 꺼내어 썰고, 동아는 껍질을 벗겨 썰어 먹는다. 고추와 마늘은 식성대로 넣는다.

1700년대 말 김홍도가 살았던 시기에 주막에서 팔았던 술과 김치(췌박지)는 『임원십육지』가 씌어진 1800년대 말까지도 이어졌다. 일본인 혼마 규스케가 쓴 『조선잡기(朝鮮雜記)』(1894)에서는 “모석상두침주전(莫惜床頭沾酒錢)이라고 문(門)에 글을 써놓은 주막에서 명태와 돼지고기를 팔거나 김

치뿐만인 안주와 술을 팔고 여인숙에서도 음식을 판다.”라고 하였다. 이러한 글이 나오게 된 배경에는 주막이 숙박을 겸했기 때문이다. 『경성번창기(京城繁昌記)』(1915) 에도 “주막에서는 음식도 팔고 숙박을 겸업하고 있다.”라고 하였다. 음식이 위주이고 숙박은 부업이었을 것이다.

단원이 살던 시절에는 주막에서 모주(母酒), 탁주, 약주(藥酒), 소주 등의 술을 팔았다. 약주는 청주(淸酒)라고도 했다. 소곡주도 청주 계열이다. 대개는 밀 누룩과 쌀로 술을 빚어서 100일 후에 걸러서 찼다. 이것이 청주이다. 술을 찼 술지게미에 물을 붓고 두 번째, 세 번째 술을 짜는데 이것이 모주이다. 모주는 등짐장수, 붓짐장수 등 노동자들이 즐겨 마시는 음료였다. 걸러서 찼지 않은 것이 탁주이다. 소주는 청주 원료에 불을 때서 증류한 술이다. 여기에 꿀, 육계 등을 가미하여 각양각색의 아름다운 이름을 붙여 판매하였고, 보통 여름에 마셨다. 여름이 되면 이 소주를 시골에서 여자들이 머리에 이고 팔러 다녔다.

〈기방의 술자리〉

국수, 편육, 약과, 과일… 술 맛 돋우는 안주상



〈기방의 술자리〉, 김준근, 1894년 이전, 무명예 채색, 28.5×35.0cm, 독일 함부르크민족학박물관

〈기방의 술자리〉는 양반 4명이 기방에서 술판을 벌이고 있는 그림이다. 중치막을 입고 갓을 벗은 채 망건만 한 양반, 도포를 입고 탕건만 한 양반, 갓을 쓴 양반 등이 술상을 놓고 작부와 마주하고 있다. 가장 젊어 보이는 사람이 뒤로 물러나 앉아 있다. 상에는 인절미, 약과, 대추증(대추에 꿀을 넣고 찌낸 것) 등이 보이고 양반들은 국수를 먹고 있는 듯하다. 술을 먹기 전에 요기부터 하는 모양이다.

19세기 말에는 외식업체가 꽤 분화된 형태로 존재했다. 식사를 하는 국밥집[湯飯屋], 약주를 파는 약줫집[藥酒屋], 탁주를 파는 주막(酒幕), 질 낮은 음식점인 전골가(煎骨家)가 있었다.

보통 술집은 ‘내외주점(內外酒家)’이라 하여 남여를 구별하는 주점임을 드러내는 가등(街燈)이 달려 있거나, ‘색주가(色酒家)’라 하여 작부(酌婦)를 데리고 영업하는 주점이 있었다. 특히 내외주점은 직접 술을 만들고 주객(酒客)을 초빙하여 안주를 제공했다.

그림 속의 작부 뒤편에 거문고와 장구가 갖추어있는 것으로 보아 품격을 갖춘 색주가로 보인다. 4명의 남자 주객이 크게 만든 둥근 모양의 절편이 놓인 술안주상을 받았다. 국수, 편육, 약과, 과일, 종지, 받침을 갖춘 술잔을 앞에 두고 젓가락으로 막 국수를 먹으려는 모습이다. 천인(賤人) 신분인 작부

는 국수와 술잔을 바닥에 내려놓았다. 그림은 첫 번째 행주(行酒)를 암시하는 듯한 장면이다. 첫 번째 술안주로 국수가 나온 것도 이를 알려준다.

조선시대에는 명나라나 청나라 사신이 방문하면 첫 번째 술안주로 국수를 대접하였다. 이 국수를 세면(細麵)이라 했다. 대개 세면 재료는 녹말이었지만, 메밀가루도 있었다. 왕실에서 왕실 어른을 위한 간단한 술상 차림인 반과상(盤果床)에도 국수는 빠지지 않는 찬품이었다.

1795년(정조 19년) 정조는 아버지 묘소인 현릉원이 있는 화성에서 어머니 혜경궁 홍씨의 회갑연을 하기 위해 원행(園幸)을 떠났을 때 혜경궁 홍씨와 정조께 아침진지와 저녁진지 사이, 저녁진지 이후에 간단한 술상 차림인 주다소반과(晝茶小盤果)와 야다소반과(夜茶小盤果) 등을 차려 올렸다. 이때의 찬품에도 국수는 꼭 포함이 되었다.

- 1795년 윤2월 14일 주다소반과, 혜경궁 홍씨
면(麵), 탕(湯, 별잡탕, 금중탕), 각색전유화(各色煎油花), 각색어채(各色魚菜), 편육(片肉), 족병(足餅), 각색병(各色餅), 약반(藥飯), 다식과(茶食果), 각색강정(各色強精), 각색다식(各色茶食), 각색당(各色糖), 각색정과(各色正果), 유자(柚子)와 감자(柑子), 준시(蹲柿), 수정과(水正果), 청(淸), 초장(醋醬)
- 1795년 윤2월 14일 주다소반과, 정조
면, 별잡탕(別雜湯), 각색전유화, 각색병, 약반, 다식과, 각색당, 각색정과, 청, 초장
- 1795년 윤2월 14일 야다소반과, 혜경궁 홍씨
면, 탕(별잡탕, 금중탕), 편육, 생복회(生鰻膾), 각색인절미병(各色引切味餅), 다식과와 만두과(饅頭果), 각색다식, 각색당, 각색정과, 조란(棗卵)과 울란(栗卵), 수정과, 청, 초장
- 1795년 윤2월 14일 야다소반과, 정조
면, 금중탕(錦中湯), 편육, 각색인절미병, 다식과와 만두과, 각색당, 각색정과, 청, 초장

대체로 면, 탕, 편육, 떡, 유밀과로 구성된 상차림이다.

다음은 명나라 사신 접대 때의 간단한 술상 차림인 다담상(茶啖床)의 찬품 구성이다.

- 1609년(광해군 즉위년) 명나라 사신 접대 때의 다담상차림
세면, 복기[甫只], 편육, 생선탕(生鮮湯), 절육(折肉), 잡과(雜果), 요화(蓼花), 삼색피실과(三色皮實果)

이 상차림 역시 면, 탕, 편육, 유밀과로 구성된 상차림이다. 같은 술상이라도 훨씬 격조 높은 술상 차림을 든다면 1609년 조선 왕조가 광해군 책봉을 위해 온 명나라 사신에게 베푼 환영연에서의 연회 상일 것이다. 11차례의 술과 11차례의 안주를 올렸는데, 안주는 초미, 이미, 삼미, 사미, 오미, 육미, 칠미, 팔미, 구미, 십미, 십일미라 하여 이를 미수(味數)라고도 했다.

초미(初味) : 세면, 침채(沈菜), 생복자기(生鰻煮只), 생치적(生雉炙), 연약과(軟藥果), 정과(正果), 생이(生梨, 배)

이미(二味) : 산삼병(山蔘餅), 당안염수(唐鴈鹽水), 당저장포(唐猪醬泡), 금린어적(錦鱗魚炙), 채(菜), 정과,

실백자, 청밀(淸蜜)

삼미(三味) : 생선어음탕(生鮮於音湯), 계아장포(鷄兒醬泡), 생부어증(生鮒魚蒸), 연행인과(軟杏仁果), 정과, 생률(生栗)

사미(四味) : 송고병(松古餅), 생치적, 어만두(魚饅頭), 생선적(生鮮炙), 채, 정과, 실호도(實胡桃), 청밀

오미(五味) : 당저염수(唐猪塩水), 압자숙편(鴨子熟片), 연약과, 운빙과(雲氷果), 정과, 건시(乾柿)

육미(六味) : 자박병(自朴餅), 생선전탕(生鮮煎湯), 계아숙편(鷄兒熟片), 건해삼증(乾海蔘蒸), 채, 정과, 대조(大棗), 청밀

칠미(七味) : 당압자염수(唐鴨子塩水), 생선적, 전복자기(全鰓煮只), 연미자아(軟味子兒), 정과, 증황률(蒸黃栗)

팔미(八味) : 전병(煎餅), 산저염수(山猪塩水), 해삼어음탕(海蔘於音湯), 녹육적(鹿肉炙), 정과, 실진자(實榛子), 강초(薑醋)

구미(九味) : 소동계(小童桂), 연장육탕소염수(軟獐肉湯小塩水), 생복자기(生鰓煮只), 산저설아떡(山猪雪阿覓), 정과, 생이

십미(十味) : 정함경단병(丁含敬丹餅), 장육숙편(獐肉熟片), 생낙제자기(生落蹄煮只), 숙전복(熟全鰓), 채, 정과, 실백자, 청밀

십일미(十一味) : 녹육염수(鹿肉塩水), 면면과(面面果), 장육적(獐肉炙), 홍합자기(紅蛤煮只), 정과, 실백자

첫 번째 술이 올라갈 때 세면을 중심으로 한 술안주 초미가 올라가고, 열한 번째 술이 올라갈 때 녹육염수를 중심으로 한 술안주 십일미가 올라간 격조 있는 주연(酒宴)의 모습이다.

앞에서 살펴본 대로 간단한 술상 차림이든 격조 있는 술상 차림이든 국수가 가장 핵심적인 술안주 역할을 한 것만은 틀림없다. 이러한 국수를 중심으로 한 조선 왕조의 술상 차림법을 기산 김준근이 살았던 19세기 말의 색주가에서도 받아들여, 지방의 술자리에서 안주로 국수를 먹고 있는 모습을 볼 수 있게 된 것이다.

〈야연〉

전립투에 구운 고기 맛이 일품 육수장국에 버섯도 익혀먹고



《풍속화첩》 중 〈야연〉, 성협, 19세기, 종이에 담채, 28.3×29.7cm,
국립중앙박물관

杯箸錯陳集四隣
香齏肉膊上頭珍
老饕於此何由解
不效屠門對嚼人

술잔, 젓가락 늘어놓고 이웃 모두 모인 자리
버섯이며 고기며 정말 맛이 있네 그러
늙은이가 이런 음식 좋아한들 어찌 식욕을 풀겠소마는
고기간 지나며 입맛 다시는 사람일랑 본받지 말아야지

그림 상단에 적혀 있는 시에는 고기와 버섯 맛에 대한 감탄이 들어 있다. 당시는 고기가 매우 귀했

기에 고기를 구워 맛보는 일은 흔치 않았다. 나라에서는 도우금지령(屠牛禁止令)을 내려 농사에 필요한 소를 도살하지 못하도록 엄금했기에 일반 백성들은 명절이나 겨우 맛볼 수 있었다. 따라서 조선시대에는 고기를 굽기보다 삶거나 국을 끓이는 조리법으로 양을 늘려 많은 사람들이 나눠 먹었다.

그림은 도포를 입고 갓을 쓴 양반, 복건을 쓴 총각, 두건을 쓴 사람, 풍차를 쓴 양반, 탕건 쓴 양반 등이 함께 고기를 먹는 장면을 묘사하였다. 서로 뭔가 어울리지 않는 듯하지만, 귀한 고기를 먹는 마당에 누구누구를 구별할 형편은 아니었을 듯싶다. 이런 귀한 날에는 먹을 기회가 생기면 여러 사람들이 모여들었던 것이다.

양상한 나뭇가지가 많은 것으로 보아 때는 늦가을이다. 나무그늘 밑에서의 간소한 연회다. 전립(籠筥) 모양으로 만든 남비(南飛)인 전립투(籠筥套, 병거짓골)가 올라 있고 그 위 편편한 그릇에서 고기 몇 점이 구워지고 있다. 고기 한 점을 입에 넣고 있는 남자, 고기를 뒤적이며 익히는 남자, 막걸리 한 잔을 걸치는 남자가 있고, 주인공인 소년은 고기를 손으로 집어서 먹고 있다. 당시 궁중에서는 9세에 관례를 하였으니 소년의 나이도 그렇게 많지 않을 것이다.

소년 곁에는 버섯이 가득 담긴 바구니가 놓여 있다. 그 옆에는 작은 소반(小盤)이 있고 그 위에 육수장국을 담은 것으로 보이는 2개의 대접이 놓여 있다.

무쇠로 만든 두꺼운 주물제(鑄物製) 병거짓골은 압연(壓延)한 것이 아니다. 압력 없이 주형(鑄型)으로 만들었기 때문에 편편한 곳 안쪽에는 오목하게 들어간 작은 구멍이 많다. 그래서 고기를 구울 때에는 이 구멍에 기름이 들어가 고기가 들러붙지 않는다.

두터운 주물 남비는 쉽게 식지 않아 오랫동안 음식을 데우면서 먹을 수 있다. 고기가 구워지는 동안 움푹 팬 가운데로 즙액이 모이며, 그 즙액에 간을 한 육수장국에 버섯과 각종 채소를 넣어 익혀 먹는다. 처음에는 고기를 먹고 그 다음에 채소를 먹는 것이니, 고기가 주된 식사이고 채소는 부수적으로 조리해 먹었다.

18세기와 19세기에 전립투로 고기를 구워 먹는 것은 하나의 유행이었던 듯싶다. 1700년 대 말에 쓴 유득공의 『경도잡지』에는 전립투가 병거지 모양이라 했다.

남비 이름에 전립투라는 것이 있다. 병거지 모양에서 이런 이름이 생겨났다. 가운데 움푹하게 들어간 부분에 채소를 넣어서 데치고, 그 가장자리의 편편한 곳에 고기를 굽는다. 술안주나 반찬에 모두 좋다.

전립투의 편편한 곳에 고기를 굽고 채소는 가운데 움푹하게 들어간 곳에 넣어서 술안주나 밥반찬으로 했다 한다. 서유구가 쓴 『옹희잡지』에는 더욱 구체적으로 기술했다.

적육기(炙肉器)에 전립을 거꾸로 놓힌 것과 같은 모양을 한 것이 있다. 도라지, 무, 미나리, 파 등을 잘게 썰어 이것을 장수(醬水)가 들어 있는 복판 움푹 들어간 곳에 담근다. 숯불 위에 올려놓고 철을 뜨겁게 달군다. 고기를 종잇장처럼 얇게 썰어 유장(油醬)에 적신 다음 젓가락을 사용하여 사면에 지지 굽는다. 1기(器)로 3~4명이 먹는다. 이것이 속칭 전철(煎鐵) 혹은 전립투이다.

전립투를 고기 굽는 그릇[炙肉器]이라고 설명하면서 고기는 참기름과 간장[油醬]을 발라 굽고 도라지, 무, 미나리, 파 등의 채소는 육수장국에 넣어서 익혀 먹는데 1기의 전립투로 3~4명이 먹는다고 말하고 있다. 전립투를 ‘전철’이라고도 부른다고 덧붙인다.

전립투나 전철을 ‘번철(燔鐵)’이라고도 부른다는 문헌도 있다. 전(煎)은 ‘지질 전’, ‘볶을 전’이고, 번(燔)은 ‘구울 번’이니 전철보다는 번철 쪽이 오히려 적육기에 가깝다. 홍석모(洪錫謨)가 1849년에 쓴 『동국세시기(東國歲時記)』를 보자.

서울 풍속에 숯불을 피워놓고 번철을 올려놓은 다음 참기름, 간장, 달걀, 파, 마늘, 고춧가루로 쇠고기를 조미하여 화룻가에 둘러앉아 구워먹는다. 이것을 ‘난로회(煖爐會)’라 한다. 이달부터 추위를 막는 도회의 시식(時食)으로 하는데, 옛날부터 전해 내려오는 난란회이다.

생각하건대 『세시잡기(歲時雜記)』에는 북경 사람들이 10월 초하루에 술을 걸러놓고 화로에 저민 고기를 구우며 둘러앉아 먹고 마신다 하였다. 이것을 난로회라 한다.

화로로 따뜻하게 하는 모임이 난로회이고, 따뜻한 모임이 난란회이다. 난로회나 난란회는 같아서 날씨가 추워지는 시기에 추위를 막고자 모여서 고기를 구워 먹는 모임이다. 그 시기를 홍석모는 음력 10월부터라 했고, 도회에서는 동국(東國)은 바로 조선이고, 도회란 한성을 포함하는 도시를 가리킨다.

성협이 그린 〈야연(野宴)〉은 『동국세시기』의 내용과 매우 흡사하다. 포착한 장면은 18~19세기 겨울의 시식 음식과 모임 음식으로 발전하여 크게 유행한 구이와 전골 문화를 보여주는 귀중한 사료이다. 때는 늦가을인 음력 10월로 보이고 5 명이 용기종기 화룻가에 둘러앉아 몸과 마음을 따뜻하게 하는 모임을 한다. 관례를 치르는 소년을 축하하기 위해서다. 시식과 축하연을 겸한 모임이다.

도회 사람들 사이에서 크게 유행한 전립투는 궁중에서도 즐겼다. 궁중에서는 이를 전철이라 불렀다. 전철이라는 궁중 용어가 『옹희잡지』에 등장하는 것으로 보아 궁중 음식으로 자리 잡은 전철이 사대 부가로 전해지면서 전립투가 되었을 가능성이 있다. 1868년(고종 7년)에 행한 진찬(進饌)에서 대왕대비께 붉은색의 발 높은 대우반(大隅盤)에 다음과 같은 음식을 유기(鑪器)와 중국풍의 무늬가 그려진 당화기(唐畫器) 10기에 담아 차리고 풍로(風爐) 위에 전철을 별도로 올리면서 이를 ‘대왕대비 전진어 전철안(大王大妃殿進御煎鐵案)’이라 했다.

대왕대비 전진어전철안

쇠고기 1합(盒) : 우둔육 1부(部), 소갈비 1부, 쇠고기 안심육 1척(隻), 콩팥 1/2척, 양 1/6부, 꿩 1수(首), 참기름 2되[开], 생강 5작(夕), 파 1과 1/2단(丹), 후춧가루 1홉[合], 마늘 5개(箇), 잣 3홉, 간장 7홉, 깨 1홉
각색 채소 1기 : 무 8개, 미나리 6수(手), 도라지 5되, 표고버섯 10립(立), 고추 5홉, 달걀 2개, 고사리 3급(級)

건면(乾麵) 1기 : 메밀국수 50사리

배, 꽃감, 밤 1기 : 배 10개, 꽃감 30개, 밤 4되, 잣 5작

각색 정과 1기 : 생강 5홉, 도라지 1단, 연근 2/3단, 동아 1/2편(片), 모과 1개, 산사 1되, 흰꿀 3홉, 꿀 3홉, 각색당 1냥(兩) 6전(錢)

화채 1기 : 배 3개, 석류 1개, 유자 1개, 잣 2작, 오미자 2작, 연지 3기, 흰꿀 3홉

침채 1기

달걀 1기 : 달걀 10개

참기름 1기 : 참기름 1홉

개자(芥子) 1기 : 황개자 5작, 흰꿀 1작, 초 2작

위 내용으로 보면 쇠고기, 각색 채소, 건면, 실과, 정과, 화채, 침채, 달걀, 참기름, 개자를 유기와 당화기로 구성된 10개의 그릇에 담아 전철 냄비에 올려 즉석에서 조리해 먹는 것이 전철이다. 참기름, 생강, 파, 후춧가루, 마늘, 잣가루, 간장, 깨로 양념한 고기는 구워서 참기름이나 겨자장에 찍어 먹고, 채소는 육수장국을 부어 끓여서 먹는 형태로 이때 메밀로 만든 건면(마른 국수)을 함께 넣어서 달걀을 깨뜨려 넣고 끓여 겨자장에 찍어 먹는 것이다. 먹을 때는 동치미도 곁들여서 뜨거운 음식에 차가운 음식을 조화시켰다. 후식으로는 배, 꽃감, 밤, 생강정과, 도라지정과, 연근정과, 동아정과, 모과정과, 산사정과, 각색당, 화채가 올려졌다.

대왕대비 한 분께 올리는 양으로 무려 50인분(메밀국수가 50사리인 것을 참작)을 담아 차렸다. 50인분이 한 그릇에 담겨져 1기가 되어 10기가 전철안(煎鐵案)에 차려졌으므로, 전철안의 크기는 엄청나게 컸을 것이다. 그래서 전철안을 대우반으로 했다.

구이를 중심으로 하면서 한편으로 전골(飪骨)도 만들어 먹은 당시의 전립투 문화는 어디에서 왔을까? 서유구의 『임원십육지』에서는 송나라의 『산가청공(山家淸供)』을 인용하면서 적토육방(炙兪肉方, 토끼를 구워 먹는 방법)을 설명하였다. 이 적토육방이 조선의 구이전골 만드는 법과 매우 비슷하다고 하였다. 서유구는 『옹희잡지』에서도 중국에서 고기를 구워먹을 때 사용하는 철상(鐵床)이 전철과 같을지도 모르겠다고 하였다.

병자호란(1637년) 이후에 활발해진 연행(燕行)은 관무역과 사무역을 발달시켰다. 연경(燕京, 북경)을 통한 중국 문물의 유입과 함께 북학(北學) 사조가 등장하면서 실학사상이 싹텄다. 음식문화도 예외가 아니어서 중국에서 유행하는 그릇과 음식들이 대거 유입되어 궁중 음식으로 자리 잡게 된다.

중국의 휘핑크[火鍋子]가 조선에 들어와 ‘신설로(新設爐)’ 또는 ‘열구자탕(悅口子湯)’이라는 궁중 음식이 되고, 이것이 반가로 전해져 신선로가 되는 변천 과정을 겪었다. 이렇듯 중국에서 유래된 궁중의 전철이 반가에 전해지며 전립투라고 했다고 보는 것이다. 이것은 다시 고기를 굽는다고 하여 번철이라고 불렀고, 끓인 채소에 국수를 넣어 먹는다고 하여 전골이라고 불린 것이다. 이런 유래 과정에서 전립투, 전철, 번철, 전골 등 다양한 명칭이 생겨났다.

〈설후야연〉

달 밝은 밤, 하얀 눈 위에서 즐기는
번철 구이 맛이라니



《풍속도8첩병》 중 〈설후야연〉, 김홍도, 종이에 채색,
80.5×44.6cm, 프랑스 기메박물관

휘영청 달 밝은 밤. 너른 동산과 소나무에 흰 눈이 수북이 쌓였다. 하얀 밤에 사내 다섯과 여인 둘이 돛자리를 깔고 화로를 중심으로 옹기종기 모여 있다. 그야말로 설후야연(雪後野宴)이다.

여인들은 아마 기생일 것이다. 날이 추운 탓인지 도포를 입은 선비들은 방한모를 썼고, 탕건만 쓴 사람도 보인다. 술상은 호족반(虎足盤, 호랑이 다리 모양의 소반)에 차렸는데, 야외에서 꽤 품위 있게 술상을 차렸다. 화로 위에는 소반보다도 더 큰 커다란 철판이 얹어져 있고 그 위에 한 입이라기에는 다소 큰 고기가 가득 구워지고 있다. 여인이 고기를 뒤적이고 있다. 어떤 것은 익어서 회색빛이고, 또

어떤 것은 아직 설익었다. 여인 옆의 한 사내는 청자 술병을 오른손 옆에 갖다놓고 고기가 익기만을 기다리는 모습이다. 이날 고급술의 술안주는 설야먹, 즉 구운 고기이다.

설야먹이 전통적인 고기구이인 맥적(豕炙)에서 유래했다는 설이 있다. 맥적은 고구려 시대에 먹었던 고기구이로서 꽃이에 고기 덩어리를 꿰어 조미한 다음 직화(直火)로 구운 불고기이다. 『산림경제(山林經濟)』(1715년경)와 『규합총서(閩閩叢書)』(1815년)에 맥적과 설야먹에 대한 이야기가 등장한다.

우육(牛肉)을 썰어서 편(片)을 만들고 이것을 칼등으로 두들겨 연하게 한 것을 대나무꽃이에 꿰어서 기름과 소금으로 조미한다. 기름이 충분히 스며들면 숯불에 굽는데, 바로 옛 맥적이고 지금의 불고기이다. 그런데 이것이 더욱 발전하여 구운 것을 급히 물에 한 번 담갔다가 꺼내어 굽고 또 물에 담그는 일을 세 번 되풀이하고 기름을 바른 후에 또 굽는다. 그러면 매우 연하고 맛이 좋다.

- 『산림경제』

설야먹(雪下覓)

눈 오는 날 찾는다는 말인데, 근래 설이묵이라고 음(音)이 잘못 전해진 것이다.

등심살을 넓고 길게 저며 전골 고기보다 훨씬 두껍게 썬다. 칼로 자근자근 두드려 잔금을 내어 꽃이에 꿰어 기름장에 주무른다. 숯불을 세게 피워 위에 재를 얇게 덮고 굽는다. 고기가 막 익으면 냉수에 담가 다시 굽기를 이렇게 세 번 한 후 다시 기름장, 파, 생강 다진 것과 후추만 발라 구워야 연하다.

- 『규합총서』

옛 맥적의 조리법이 변화하면서 물에 세 번 담갔다가 굽는 고기구이 방법으로 재탄생되어 설야먹이 되었다는 이야기이다. 물에 담갔다가 굽는 방식인 설야먹은 옛부터 개성부(開城府)에 전해진 명물이라고 『증보산림경제』, 『옹희잡지』, 『해동죽지』는 설명하고 있다.

설야적(雪夜炙)은 개성부에서 옛부터 내려오는 명물로서 만드는 방법은 쇠갈비나 쇠염통을 기름과 훈채(薰菜)로 조미하여 굽다가 반쯤 익으면 냉수에 잠깐 담갔다가 숯불에서 다시 구워 익힌다. 눈 오는 겨울밤의 술안주에 좋고 고기가 몹시 연하여 맛이 좋다.

1609년(광해군 즉위년) 명나라 사신이 광해군을 책봉하러 왔을 때, 환영연에서 술안주로 산저설야먹(山猪雪阿覓)을 올렸다. 1765년(영조 41년)에 나온 수작의궤(受爵儀軌)에서는 설야먹을 연향의 술안주로 삼았다. 산저설야먹은 멧돼지 고기를 구운 것이고, 설야먹은 쇠고기를 구운 것이다. 수작의궤에 기록된 60그릇을 준비하기 위해 마련된 설야먹의 재료는 당시 궁중설야먹의 성격을 알게 해준다.

소 뒷다리살, 1척(隻)

소 외심육(外心肉), 1부(部)

진한 참기름, 6리(里)

소금, 4작(勺)

쇠고기 사태나 등심살에 참기름과 소금으로 조미하여 구운 것이 설야떡이다. 이것은 『산림경제』에서 언급했듯이 기름과 소금으로 조미하여 굽는 방법과 통한다. 설야떡은 1795년(정조 19년)에 출간된 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』에도 그대로 이어져 설야적이 되고 있으니 왕가에서는 설야떡, 설야떡, 설야적의 순으로 명칭이 변화된 듯하다. 어쨌든 설야떡은 민가에도 전해져 설하떡, 설리적(雪裏炙), 서리묵(雪夜覓) 등 다양한 이름이 생겨났다.

고기를 계속 굽기만 하면 타버리고 고기 속의 액이 빠져나오니 질겨지고 맛이 없다. 그러나 굽는 도중에 찬물에 넣었다 건지면 타지도 않을 뿐 아니라 고기즙이 빠져나오지 않으니, 고기의 씹는 맛은 훨씬 부드러워질 것이다. 찬물에 넣었다 건지기를 반복하려면 꽃이에 꿰어 굽는 쪽이 훨씬 편하다.

순조 때의 백과사전인 『송남잡식(松南雜識)』에 “송(宋) 태조(太祖)가 눈 오는 날 밤[雪夜]에 보(普)를 찾아가니 숯불에 고기를 굽고 있어서, 눈 오는 날 밤에 찾아갔다는 의미에서 ‘설야떡(雪夜覓)’이라고 하였다.”라고 써어 있다. 그런데 설야떡이 단순히 눈 오는 날 밤에 찾아갔다는 뜻에서 나왔다고 생각할 수 없는 것은 앞서 『산림경제』도 제시하였듯이 꽃이에 꿰어서 굽는 구이법에 그 근거를 두고 있기 때문이다.

1670년에 나온 『음식디미방(飮食知味方)』의 ‘가지누루미’ 항목에는 “가지를 설하떡적처럼 하라”는 말이 나온다. 이것은 다름 아닌 『산림경제』에서 기술한 꽃이구이 방법을 말한다.

조수삼(趙秀三)이 쓴 『세시기(歲時記)』를 보아도 근거가 확실하다.

설야떡을 일명 꽃적(串炙)이라 하는데, 이것은 대나무 꽃이로 쇠고기를 꿰어서 굽는 것이다

1923년에 나온 요리서 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에 이르면 ‘양서리묵(臙雪夜覓)’, ‘간서리묵(肝雪夜覓)’ 항목을 넣고 단순 꽃이구이 방법을 제시하여 설야떡은 꽃이구이를 가리키는 요리를 의미했다.

양서리묵

양을 깃머리로 안팎을 벗기고 넓게 썰어서 안팎을 잘게 저민다. 이것에 산적 고명하듯 하여 꽃이에 꿰어 재웠다가 석쇠에 잠깐 구워서 쓴다.

간서리묵

간을 넓게 저며서 양념하여 꽃이에 꿰어 재웠다가 굽는다.

한편, 고기를 꽃이에 꿰어 굽는 방법이었던 설야떡은 석쇠가 등장하면서 꽃이를 버리고 석쇠 위에 올리고 굽는 ‘적(炙)’이 되었다. 『음식디미방』 ‘동아적’에는 “적쇠(석쇠)에 동아를 올려놓고 만화로 무르게 굽는다”라고 하였으니, 『음식디미방』이 나온 1670년경 석쇠는 이미 대중화되어 있었다.

이 석쇠와는 다른 종류이긴 하지만 『임원십육지』에서도 “지금은 철망을 쓰니 꽃이가 필요 없어졌다”라고 하였다. 이로 미루어 1800년대 초에도 여전히 석쇠가 이용된 것으로 보인다. 어쨌든 꽃이에

꺾어 석쇠에 올려놓고 굽던 직화구이 방법이다. 그런데 철판(鐵板), 즉 번철이 보급되면서 굳이 석쇠를 사용해서 고기를 구울 필요가 없게 되었다. 번철에 고기를 굽기 위해서는 기름을 두르고 구워야 굽기 쉽다. 그래서 번철을 전철(煎鐵)이라고도 했다.

분명 눈 내리는 날 밤 추운 겨울에 번철을 올려놓은 화롯불에 둘러앉아 고기를 구워 먹는 설후야연의 설야먹도 난로회의 모습이다. 설후야연은 김홍도가 살던 시절, 눈 오는 날의 겨울철 낭만을 그린 그림이다. 온통 쌓인 눈을 바라보면서 돈 많은 한량과 기생이 숯불이 담긴 화로에 커다란 번철을 올려놓고 설야먹을 구워먹으면서 화기에애한 정담을 나누고 있다. 다시 오지 않을 눈 오는 밤의 풍류를 맘껏 즐기고 싶었던 게 아닐까.

2부

특별한 날에 상을 차리다

<돌잔치>

복 떡 백설기와 액막이떡 수수팥떡 나누고
돌바기 건강을 염원



《평생도》 중 <돌잔치>, 작자 미상, 19세기, 8첩 병풍, 종이에 채색, 각 64.5×33.5cm, 고려대학교 박물관

조선시대에는 질병이나 역병을 물리치는 예방주사가 없었기 때문에 아기를 낳으면 온갖 방법으로 잡귀와 부정을 막고자 했다. 당시에는 아기가 아무 탈 없이 건강하게 자라주는 것이 부모된 자의 가장 소망스러운 일이었다.

산후 100일째 되는 날을 백일(百日)이라 했다. 이날은 아이의 무병장수를 빌면서 음식을 마련한다. ‘백(百)’에는 ‘많다’는 의미가 내포되어 있어 많은 날을 무탈하게 살아준 아이를 위해 특별히 잔치를 여는 것이다. 흰밥, 미역국, 백설기, 수수팥떡(수수경단), 인절미, 송편 등을 만들어 상에 올리지만, 백일 떡 하면 뽕이 뽕이 해도 ‘백설기[白雪只]’이다. 백일의 ‘백(百)’은 백설기의 ‘백(白)’과도 통하여, 백일에 특별히 백설기가 오르는 것은 어린아이의 장수를 바라는 부모의 소망이 담겨 있다. 아울러 ‘백(白)’은 ‘깨끗함’을 뜻해 잡귀와 부정을 막는 의미도 담겨 있다. 수수팥떡은 액막이를 위해 올리는 떡이다.

백일 떡을 받거나 백일잔치에 초대받는 사람은 신타래를 가지고 갔다. 여기에는 아이의 수명이 길어지기를 바라는 손님의 소망을 담았다.

백일 다음으로 맞는 날이 돌이다. 태어난 지 만 1년이 되는 첫돌은 태어나서 위험한 고비를 무사히 넘겼음을 축복하고 아이의 장래를 축원하면서 돌잡이 상을 차린다.

1552년(명종 7년) 이문건(李文健)이 돌을 맞은 손자 숙길의 돌잡이 모습을 보고 쓴 『묵재일기(默齋日記)』에서 나오는 내용이다.

손자 숙길의 돌날이다. 일찌감치 가서 보았는데 방 중앙에 자리를 깔고 옥책, 붓과 떡, 버루, 활, 도장, 토환(土環), 쌀, 떡 등을 상에 차리고 숙길을 동쪽 벽에 앉혀놓아 그것들을 보도록 했다. 그러자 숙길이 엉금엉금 기어 음식이 차려진 자리에 와서 잠시 쳐다보다가 오른손으로 필묵을 쥐고 한참 동안 가지고 놀았다. 또 토환을 집어 만지작거리기를 아주 오랫동안 하였다. 또 활을 집어서 놀다가 다시 이동해 창 앞으로 가서 섰다. 다시 쌀그릇 옆에 앉더니 손으로 쌀을 쥐고 다시 앞으로 가 도장을 잡고 놀았는데, 한참 동안이나 손에서 놓을 줄 몰랐다. 또 옥책을 펼치고 책 읽는 시늉을 했다. 쌀알을 집어 입에 넣고 씹다 다시 실을 잡고 흔들었다.

돌날에는 돌빔을 입혔다. 남자아이에게는 분홍 색동저고리와 남색 바지에 마고자나 두루마기를 입힌 후 금박이나 은박을 박은 전복(戰服)을 입히고 붉은 실띠를 한 바퀴 돌려 매주고 복건을 씌웠다. 또 타래버선을 신기고 돌 주머니를 달아주었다. 딸에게는 색동저고리에 분홍치마를 입히고 조바위를 씌웠다. 그리고는 타래버선을 신기고 돌 주머니를 달아주었다.

옷을 예쁘게 입은 아이는 돌잔치에 앞서 돌잡이를 하게 되는데, 『묵재일기』에서 본 바와 같이 상에 차린 내용물 중에 무엇을 잡는지를 보고 아이의 장래를 점쳤다.

돌상을 수반(粹盤), 백완반(百玩盤)이라고도 하는데 상 위에 올리는 것은 백설기·수수팥떡·인절미·송편·무지개떡 등의 떡류, 쌀, 국수, 대추 등의 과일, 실, 돈, 책, 붓, 두루마리 종이, 버루 등이었는데 남자아이와 여자아이 상 모두에 올리는 것이고, 남자아이에게는 활과 화살, 천자문을 더 놓고, 여자아이에게는 국문 책, 색실, 자 등을 더 차린다. 이렇게 남자아이와 여자아이의 상에 놓는 물건은 약간 차이가 난다.

남자아이가 활 또는 화살을 잡으면 장래 무인(武人)이 될 것이라 여겼고, 붓·떡·책 등을 잡으면 학자나 문장가가 될 것이라 여겼다. 떡이나 쌀을 잡으면 먹을 복이 많은 부자가, 대추를 잡으면 자손이 번성할 것이라 여겼다. 실이나 국수를 잡으면 불로장수할 것이라 생각했고, 여자아이가 자를 잡으면

바느질을 잘하는 규수가 될 것이라고 짐쳤다.

돌상 차림에서 가장 중요한 음식은 아무래도 백설기와 수수팥떡이 아닐까 한다. 백일 때와 마찬가지로 부모 된 자의 간절한 소망이 담겨 있기 때문이기도 하지만, 특히 백설기는 삼신(産神, 帝釋神)께 바치는 가장 소중한 음식이기도 하였다.

백설기

쌀을 씻어서 물에 충분히 불린다. 이것을 가루로 만들어 체에 받쳐서 물을 고루 뿌리는데, 손으로 쥐었을 때 뭉쳐질 정도로만 물을 내린다. 시루에 기름종이를 깔고 앞서의 떡가루를 고루 퍼서 담는다. 위를 편편하게 하여 베보자기로 덮고 불에 올려서 찐다. 시루 위로 김이 오르면 뚜껑을 덮고 30분 정도 찌고 10분 정도 뜸을 들인다.

수수팥떡

수수를 물에 충분히 불려서 여러 번 씻어 건져 가루로 만든 다음 끓인 물을 넣고 익반죽하여 고루 치대어 지름 2cm 정도의 경단을 빚는다. 붉은 팥에 물을 넉넉히 붓고 푹 무르게 삶아서 찜는다. 이것을 어레미에 내려서 고물로 만든다. 남비에 물을 넉넉히 붓고 푹 끓여서 앞서의 경단을 넣고 휘휘 저어주면서 위로 떠오를 때까지 끓인다. 떠오르면 바로 건져서 찬물에 행구어 물기를 뺀다. 물기 뺀 경단을 팔고물에 굴려서 그릇에 담는다.

인절미

참쌀을 하룻밤 충분히 불려서 물기를 뺀다. 이것을 베보자기를 깠 시루에 담아 1시간 정도 무르게 찐다. 절구에 쌀알이 뭉개질 때까지 찜는다. 도마에 얹어서 적당한 크기로 잘라 콩가루고물을 묻힌다. 콩가루를 만들기 위해 콩은 씻어서 볶는다. 맷돌에 볶은 콩을 반으로 타서 껍질을 없앤 다음 절구에 담아 찜어 가루로 만들어서 고운 체에 내린다. 넓은 쟁반에 담아 인절미 고물로 쓴다.

송편

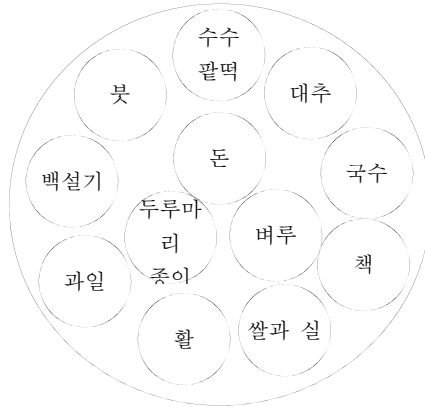
쌀을 씻어서 물에 충분히 불린다. 가루로 만들어 체에 받쳐서 끓는 물로 익반죽한다. 밤알 만한 크기로 떼어 둥글게 빚어 가운데를 둥글게 판 다음 그 속에 볶아서 빵아 꿀에 버무린 깨소를 넣고 버무리 조개처럼 빚는다. 시루에 베보자기를 깔고 솔잎을 편다. 이 위에 빚은 송편이 서로 닿지 않게 한 켠 놓고, 위에 솔잎을 한 켠 놓는다. 다시 그 위에 송편과 솔잎 없는 것을 반복하여 담아 불에 올린다. 김이 올라오고 나서 30분 정도 찐다. 다 찌지면 꺼내어 냉수에 담갔다가 빨리 건져서 물기를 빼고 참기름을 바른다.

돌떡은 일가친척과 손님들에게 대접하고 이웃들에게도 돌려 나누어 먹는다. 돌떡을 받은 집에서는 그릇을 씻지 않고 빈 그릇에 아이의 복을 비는 쌀, 돈, 실타래, 반지 따위를 담아 보낸다.

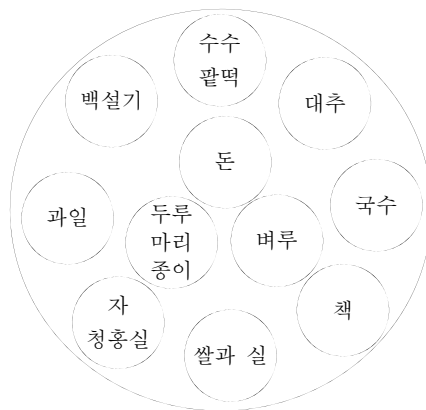
〈돌잔치〉에서의 주인공은 잘사는 집에서 태어난 남자아이이다. 색동옷 등으로 돌빔을 예쁘게 차려 입고 돗자리 위에 앉아서 막 돌잡이를 하려는 모습이다. 돌잡이 상에는 수북이 모여 담은 수수팥떡, 대추, 붓, 화살 등이 보이지만 이들 뒤에는 책, 벼루, 돈, 실 등도 차렸을 것이다.

대추와 수수팥떡이 보이게끔 그림을 그린 까닭은 당시의 사회상이 자손 번성과 액막이에 무엇보다

도 신경을 썼기 때문이다.



남자아이의 돌상 차림



여자아이의 돌상 차림

〈훈인례〉 〈초례상〉 〈신부안석〉

신부집에서 한몸이 되는 큰상 차리고 신랑집에서 시부모께 드리는 폐백상 차리고



《평생도》 중 <훈인례>, 작자 미상, 20세기 전반, 8첩 병풍, 종이에 채색, 각 110.2×51.5cm, 국립중앙박물관



〈신부신랑 초례하는 모양〉, 김준근, 1889~1900년 경, 비단에 채색, 28.0×32.0cm, 덴마크 코펜하겐 국립 박물관



〈신부안석〉, 김준근, 19세기 말, 종이에 채색, 30.0×38.7cm, 개인 소장

〈신부신랑 초례하는 모양〉은 1800년대 말 혼례 풍경이다.

‘초례(醮禮)’란 신부 집에서 혼례를 치르기 전에 신랑의 아버지가 신랑에게 결혼의 도를 훈계하고 경계하는 초계(醮戒)를 말한다. 이 초계가 변형되어 신랑과 신부가 교배를 마친 후 서로 술잔을 나누는 동퇴연을 초례라고 했다. 이 그림은 신랑이 신부집에서 혼례를 치루는 반친영혼(半親迎昏)이 이루어지고 있었음을 보여준다.

고려 시대에는 처가살이혼[婿入婚]이 일반적이었다. 그러다가 공민왕이 중국에서 노국공주와 결혼하면서 왕이 왕비를 맞아들이는 친영의(親迎儀)를 한 것이 계기가 되어 시집살이혼[嫁入婚]이 시작되었다.

처가살이혼이란 신랑이 정식으로 혼례를 올리기 전에 신부 집에서 목다가, 신부 집에서 신방을 준비한 3일째에 독좌(獨座)를 받는 것이다. 독좌 때는 신랑과 신부 사이에 행3배(行三杯)가 행해졌다. 1,500년 이상 지속되어온 처가살이혼은 고려 말 봉건적 신분제도와 가부장제적 질서를 중요하게 생각하면서 『주자가례(朱子家禮)』를 근거로 친영의 풍습으로 바뀐다. 그러다가 기묘사화 때 조광조(趙光祖)가 처단된 후 친영의가 흐지부지되었다.

친영의는 신부를 신랑집으로 맞이하여 치루는 혼례로 납채(納采, 혼인을 청하는 것), 납길(納吉, 혼일을 알림), 납징(納徵, 신랑 집에서 신부 집으로 예물 전달), 친영(親迎, 신부를 시집에 들이는 것), 동퇴연(同牢宴, 술과 음식으로 신랑과 신부가 한 몸이 되는 것), 현구고례(見舅姑禮, 폐백)를 거쳐 혼례가 완성되는 것이다. 『의례(儀禮)』의 「사혼례(士昏禮)」가 기반이 된 예법이다.

명종(재위 1545~1567) 대에 이르러서는 사민가(士民家)에서 신랑이 신부 집에 가서 동퇴연을 행한 다음, 이튿날 아침 신부가 신랑 집으로 와 시부모님을 뵈는 현구고례를 행하는 반친영혼이 광범위하게 보급되었다.

〈신부신랑 초례하는 모양〉을 보면 상 위에 올려 있는 붉은 천에 싸인 기러기는 신랑이 신부에게 전안례(奠鴈禮)를 하기 위해 갖고 온 것이리라. 초례상 위에는 홍사축 정도 되는 촛불 한 쌍이 켜져 있는데, 「사혼례(士昏禮)」가 암시하듯 해가 누엿누엿 질 때[昏] 신랑이 신부 집에 왔기 때문에 초례 치르는 시각은 어두워진 이후이므로 촛불이 켜져 있다. 상의 좌우에는 소박한 음식이 차려 있다. 술잔 받침 위에 올린 술잔이 신랑과 신부를 위해 각각 하나씩 있다. 신랑과 신부의 각 술잔을 중심으로 2개의 그릇이 보인다. 하나는 종지인 것 같고, 나머지 하나는 나물이 담겨 있을 것이다.

신랑 쪽에는 종자 두 사람(여인)이 신랑의 아버지인 듯한 사람이 지켜보는 가운데 신랑의 절을 돕기 위해 준비하고 있고, 신부 역시 종자 두 사람(여인)이 신부의 어머니와 작은 어머니인 듯한 사람이 지켜보는 가운데 신부의 절을 돕기 위해 대기하고 있다. 아직 술 3잔의 배사(杯事)는 행하지 않은 듯하다.

신랑과 신부는 초례 때의 합근주를 통하여 부부합체(合體)하여 상친(相親)이 이루어졌다. 초례가 끝난 후 방 밖으로 내보낸 신랑이 먹다 남긴 술과 안주, 신부가 먹다 남긴 술과 안주를 신랑의 것은 신부의 종자가, 신부의 것은 신랑의 종자가 먹음으로써 종자끼리의 상친도 이루어졌다. 술과 안주가 합체하여 친척이 되는 매개체로 작용한 것이다.

원래 신랑 집에서 치르는 동퇴연 때 차리는 동퇴연상은 특돈(特豚, 삶은 새끼 돼지) 반 마리를 중심

으로 기장, 포, 생선, 국, 육장, 김치, 젓갈로 구성된 상차림이다. 처가살이혼에 젓어 있던 사회에서 반친영혼이 생기면서 처가살이 혼속 상차림에 약간의 동퇴연상 찬품을 끼워 맞춘 것이 초례상이다.

성재(省齋) 신응순(辛應純)이 1626년(인조 4년) 초례상을 차려놓고 반친영으로 치른 차녀의 혼인 과정을 살펴보자.

신부 집에서 방안에 자리를 마련하였다.

의자와 탁자를 동서로 마주 보게 놓았다. 신랑의 자리는 동쪽에, 신부의 자리는 서쪽으로 하였다.

나물, 과일, 술잔, 술잔 받침은 보통 의식 때와 같이 차렸다.

술병은 동쪽 자리 뒤에 놓았다.

또 탁자를 술병의 남쪽에 놓고 그 위에 합근배(合盞杯)를 합하여 놓았다.

방구석에 남북으로 각각 손 씻는 대야, 수건, 휘건(揮巾)을 놓았다.

막차(幕次)를 문밖에 설치하고 장막을 치고 방석을 깔았다.

신랑이 기러기를 머리가 왼쪽으로 가도록 안고 대청 아래에 이르러 북쪽으로 향하여 무릎을 꿇고 기러기를 내려놓았다.

신랑이 남쪽에서 손을 씻고, 신부는 북쪽에서 손을 씻었다.

신부가 두 번 절하자 신랑이 한 번 절하여 답하였다.

신랑이 신부에게 읊하고 자리에 앉았다.

종자가 술을 따르고 찬을 올렸다.

신랑과 신부는 술과 효(醴)를 제사하였다.

종자가 술을 따랐다.

신랑과 신부는 제사하지 않고 마셨으며 안주는 없었다.

종자가 합근배를 들어 신랑과 신부에게 나누어주고 술을 따랐다. 신랑과 신부는 제사하지 않고 마셨으며 안주는 없었다.

신랑이 방 밖으로 나가고 음식을 치워 방 밖으로 내놓았다.

신랑의 종자가 신부의 남긴 음식을 먹고, 신부의 종자가 신랑의 남긴 음식을 먹었다.

제1잔은 신에게 올리는 술, 제2잔은 입가심을 위한 술, 제3잔은 영혼을 합하기 위하여 합근을 사용하여 마시는 술이 되며 술안주는 나물과 과일이다. 『성재집(省齋集)』에는 신랑과 신부에게 각각 차리는 술잔과 술잔 받침, 수저, 과일 5기, 나물 3기로 구성된 초례상이 구체적으로 기록되어 있다.

제3잔의 술과 합근배 사용 등은 친영의대로 한 것이지만, 과일과 나물 등은 고려 때에 행하던 방식 그대로 속례(俗禮)로 했음을 보여준다.

임진왜란이 끝나고 나서도 여전히 반친영혼은 지속되었고, 과일과 나물로 차려진 초례상 상차림도 이어졌다. 이에 정약용은 『여유당전서(與猶堂全書)』에서 어느 정도 절충된 밥, 떡, 국, 생선, 김치, 젓갈, 닭 반 마리, 돼지 반 마리로 차릴 것을 제시하였으나 지켜지지 않았다.

〈혼인례(婚姻禮)〉는 신부 집에서 초례상을 받고 나서 신랑이 신부를 데리고 집으로 돌아가서 시부모님께 첫인사를 드리는 현구고례 모습을 보여준다. 신랑 집은 양반가 부유층으로 보인다. 현구고례가 끝나면 아마도 신랑과 신부에게 큰상[大床]을 차려주고 성대한 연회가 벌어질 것이다. 행랑채 뜰

에서는 아낙들이 남자 손님들에게 독상을 부지런히 나르고 있다. 이 남자 손님들은 조금 있다 벌어진 연회를 기다리지 못하고 미리 상을 받는 객들로 보인다.

반친영혼의 중심 행사는 신부 집에서 행하는 동퇴연상에 해당되는 초례상이지만 초례를 치루고 나서 이후 신랑과 신부를 위한 큰상, 신랑의 시중을 듣기 위해 따라온 종자(從子)를 위한 후행상[後行床, 종자를 후행 또는 상객(上客)이라고도 하였음], 후행을 접대하는 일을 맡은 대객을 위한 대객상(待客床), 신랑 신부의 접대 역할을 맡은 대객을 위한 대반상(對盤床)을 차려 이를 통해 집안의 부를 과시했다.

이렇게 신부 집에서 커다란 연회를 치르고 이튿날 신랑 집으로 가서 현구고례를 한다 할지라도, 신랑 집에서는 현구고례만으로 그치지 않고 현구고례가 끝난 다음 다시 신랑과 신부에게 큰상을 차렸다. 그러니까 반친영혼에서는 신부 집 따로, 신랑 집 따로 혼례를 치르는 까닭에 비용이 엄청나게 들었다.

현구고례 때에는 시아버지와 시어머니의 좌석 배치를 『주자가례』에 따라 동과 서에 마주 보게 하거나, 북쪽 벽에 남쪽으로 향하게 하여 시아버지와 시어머니를 나란히 앉게 하는 것이 통례였다. 그림은 후자 쪽을 택하여 목단화 병풍을 뒤로 하고 남향하여 앉아 있는데, 시아버지와 시어머니 앞에 놓여 있는 주칠(朱漆) 소반 위에는 『의례』 중 「사혼례」의 예법에 따라 대추와 밤을 담아 만든 조율반(棗栗盤)과 고기와 생강·계피로 만든 포를 담은 단수포반(殿脩脯盤)이 놓여 있다. 시아버지에게 조율반을 올리고 나서 시어머니께 단수포반을 올리곤 막 절을 하고 있는 모습이다.

이렇게 조율(棗栗)과 단수포로 규정한 것은 조율이 음성의 식물이고 단수포가 양성의 식물이기 때문이다. 음과 양이 화합하는 천시(天時)의 법칙에 따라 양인 시아버지에게는 음성의 조율을, 음인 시어머니에게는 양성의 단수포를 적용시켰다.

음양의 적용과는 별도로 조율과 단수포는 조(棗, 대추)가 ‘많음’을 뜻하고, 율(栗, 밤)이 ‘공손함[謹敬], 단단함[堅], 갓춤[律]’을 의미한다. 시아버지에게 조율을 올리는 이유는 ‘공손하게 갓추어 진심 어린 마음을 많이 드린다’는 신부의 마음이 담겨 있는 것이다.

단(殿)은 ‘생강과 계피를 뿌려 말린 고기’, 수(脩)는 ‘공경[敬], 따르고 배움[循, 習], 노력함[勉], 길[長]’을 뜻한다. 시어머니에게 단수포를 올리는 이유는 ‘공경하고 노력하여 배우고 익히며 시어머니의 장수를 빌어 올린다’는 신부의 마음이 담겨 있다.

다음은 친영례의 규범으로 볼 수 있는 조선 왕가에서의 현구고례 때 조율반과 단수포반이 어떻게 전개되었는지를 보자.

1749년 영조는 당시의 혼속이 사치에 흐르고 국비 낭비 또한 심하므로 쓰임새를 줄이기 위하여 2월에 박문수[朴文秀]에게 명하여 『탁지정례(度支定例)』를 제정하도록 하고, 그 취지에 따라 국혼에 관한 정례를 만들어 궁중 혼수를 줄이도록 하였다. 그 정례가 바로 『어제국혼정례(御製國婚定例)』이며, 이후 조선이 망할 때까지 계속 유지되었다.

여기에서는 왕세자 가례에서 시아버지에게는 왜주홍칠소소사방반(倭朱紅漆小小四方盤)에 담은 조율을 왜주홍칠평안(倭朱紅漆平安)에 올리고, 시어머니에게는 역시 왜주홍칠소소사방반에 담은 단수포를 왜주홍칠평안에 올리도록 하였다. 조율과 단수포의 양도 규정하였다. 조(대추) 3되, 율(밤) 3되, 단수

포 1첩[貼, 100장]이었다.

〈혼인례〉에 보이는 왜주홍칠소반은 일반 민중은 절대로 사용할 수 없는 색깔의 소반이다. 『어제 국혼정례』에서 제시한 왜주홍칠은 선명한 주홍색을 가리키며, 당시 주홍색 칠은 왕만이 사용할 수 있는 색이었다. 그러므로 〈혼인례〉 풍경은 일반 사대부가도 아닌 왕족의 혼례인 듯싶다.

〈신부연석(新婦宴席)〉도 1800년대 말에 행해진 반친영혼에서 현구고례가 끝난 다음 시어머니가 며느리에게 베푸는 연석 과정을 그린 것으로 혼례를 마친 신부가 처음으로 신랑 집에 가서 시부모님께 폐백을 드린 후 큰상을 받는 그림이다.

『주자가례』에 따라 병풍으로 둘러싸인 깔자리 위에 북쪽에서 남쪽으로 향하여 앉아 있는 두 여인은 시댁 어른들로서 오른쪽은 시어머니이고 왼쪽은 시아버지의 첩인 듯 보인다. 시어머니 앞에는 사각 반에 음식이 차려져 있고, 첩으로 보이는 여인 앞에는 몸종 2명이 상을 마주잡고 들어와 막 놓으려 하고 있다.

오른쪽 상화(床花)가 꽃힌 음식상을 받고 있는 여인이 바로 오늘의 주인공인 신부이다. 신부와 마주하여 앉아 역시 음식상을 받고 있는 여인은 신부를 대접하는 일을 맡은 대반(對盤)이 아닐까 한다.

김준근이 살았던 시기 어느 양반집에서 치른 혼례 때 손님 접대 상황을 보면 신랑 집에서 34명이 후행(신랑의 시중을 들기 위해 따라온 사람)으로 왔고, 이들을 대접하기 위하여 신부 집에서 34명의 대객(후행의 접대 역할을 맡은 사람)을 선발하여 접대했다.

신부를 위해 차려진 큰상에는 꽃감, 귤, 사과, 배, 대추, 밤, 육포, 과자, 산자, 다식, 빙사과, 약과, 누름이, 행적, 족적, 두부적, 전유어, 수란, 계적, 어적, 육산적, 송기떡, 인절미, 절편 등을 놓았고 조화(造花)인 목단과 국화를 상화로 꽃았다. 시대는 조금 올라가지만 정조 때 관(官)에서 치러준 서민의 혼례 기록인 『동상기(東廂記)』에도 상화를 꽃은 것이 보인다..

모든 일은 끝냄이 있어야 하는 것이니, 봉상시의 숙수(熟手) 몇 사람을 급하게 불러다 음식을 마련하게 했다.

증병, 인절미, 권모(權母), 백설기, 송편, 난면(卵麵), 산면(酸麵), 유밀과, 홍산자, 중박계, 다식, 양색요화, 각색 강정, 약과, 어만두, 어채, 구장(拘醬), 연계유(軟鷄濡), 어회, 육회, 양지머리 수육, 전유어, 누름이, 저육, 백육(白肉), 잡탕, 탕평채, 화채, 아가위, 능금, 유행(柳杏), 자두, 배, 황률, 대추, 참외, 수박 등등을 숙수가 내 놓았다.

수과련을 꽃지 않을 수 없었으니, 이야말로 사또어른 밥상이라, 두꺼비가 받은 큰상과 같았다.

평생을 마시고 먹었으되 죽과 밥만을 알았거늘

한술 뜨기도 전에 배 먼저 부르구나

신랑의 소매엔 황률이 반 되나 가득

수모(手母)가 합환주(合歡酒) 따른 통에는 술이 가득

다들 사양치 마시고 드십사

이렇게 큰상은 다시 얻기 어려워이……

이상의 기록은 정조(재위, 1776~1800) 이후 대한제국 말에는 궁중의 음식문화가 민가에도 영향을

미쳐, 궁중에서나 음식에 꽃았던 상화가 민가의 혼례에도 널리 퍼져 있음을 보여준다. 물론 상화만이 아니라 궁중음식이 보급된 상황도 마찬가지였다.

현구고례가 끝난 다음, 시부모님께 효순(孝順)을 나타내기 위하여 새끼 돼지 고기를 갖추어 올리는 예를 꿩구고례(饋舅姑禮)라 하였다. 새끼 돼지 고기 대신 신부 집에서 가지고 온(현재의 이바지 음식에 해당) 떡, 유밀과, 과일로 하나의 상을 차리고 신부가 몸소 만든 밥, 국, 생선, 고기로 또 하나의 상을 차려 두 개의 상을 시부모님께 신부가 올렸다.

꿩구고례를 관궐례(盥饋禮)라고도 하였다. 정약용은 당시의 사치스러운 관궐례 풍조를 신랄하게 비판하였다.

지금 사람들은 성찬(盛饌) 두 자에만 매달려 사치와 낭비가 극에 달하고 있다. 남의 눈을 현혹시키고 가난함을 업신여겨 색시의 뜻을 오만하게 하니 이는 크게 어지러운 도이다. 마땅히(『의례』 「사혼례」의 예법대로) 특돈 한 마리를 (...) 써야 하는데 어찌하여 마음대로 증감할 수 있겠는가. (...) 백성이 가난한 것은 분수를 넘은 데에서 기인한 것이다.

꿩구고례 이튿날에는 향부례(饗婦禮)라 하여 시부모가 신부에게 1헌의 술을 내려 접대하였다. <신부연석>의 장면은 바로 향부례 장면이다. 북쪽에서 남쪽으로 향하여는 원래 시아버지와 시어머니가 앉아야 하나, 시아버지는 이미 돌아가신 듯 시아버지 자리를 시아버지의 첩이 대신하였다. 신부 맞은편에 앉은 여인은 신부의 접대 역할을 맡은 대반이다.

이들 앞에 차려진 사각반의 원래 명칭은 마제거식상이다. 조선시대에는 과일과 유밀과를 합한 숫자에 따라 상의 규모를 나타내었다. 이를테면 마제거식5과상, 마제거식7과상이 그것이다. 마제거식7과상은 유밀과에 과일을 포함하여 7종류를 차린 상이란 뜻인데, 이 상은 조선 왕조가 명나라 사신 접대 때나 차릴 수 있는 지극히 사치한 수준이다.

그런데 시어머니 앞에는 마제거식5과상을 차리고, 신부 앞에는 마제거식7과상을 차렸다. 게다가 시어머니 상에는 상화가 없고 신부 상에는 화려한 상화를 꽃았다. 신부 앞에 차려진 마제거식7과상의 찬품은 4행(行) 상인데 4행에는 요화·강정·다식·약과·중박계, ·홍산자·각색당과 각색과일 중에서 7가지, 3행에는 각종 나물과 김치·장류, 2행에는 어만두·전유아·편육·육화·어화·화양적 등, 1행에는 국수·탕·증병·인절미·송편 외에 잔 반침을 갖춘 술잔과 수저를 차렸을 것이다.

이렇듯 화려한 향부례의 상차림은 정약용이 지적한 대로 이에 앞서 행했던 꿩구고례 때도 성찬으로 차렸음을 의미하며, 따라서 꿩구고례를 뒤이어 같은 규모로 차린 것이 향부례 상차림이라고 보아도 좋다.

어쨌든 향부례에서 시부모가 신부에게 1헌의 술을 내려 접대하고, 고례(古禮)대로 시어머니는 서쪽 계단(손님의 계단)으로 내려오고 신부는 동쪽 계단(주인의 계단)으로 내려와 덕을 갖춘 유순한 며느리에게 대(代)를 전하였음을 분명히 하였다.

<회갑례>

온갖 산해진미로 진수성찬 차려
자손이 따라주는 헌수주로 흥겨운 하루



《평생도》 중 <회갑례>, 작자 미상, 20세기 전반, 8첩 병풍, 종이에 채색, 각 110.2×51.5cm, 국립중앙박물관

조선시대에 효(孝)는 ‘백행의 근본이요 만화(萬化)의 근본’이었으며, 조선 사회를 유지해주는 사상적 기둥이었다. 따라서 부모가 생일을 맞이하였을 때 여건이 허락하는 한 성대하게 잔치 상을 치리는 일은 매우 당연했다. 최립(崔嵬)이 쓴 『간이집(簡易集)』의 「신동추경수도시서(申同樞慶壽圖詩序)」에 그 뜻이 잘 나타나 있다.

아버이를 위하는 효자의 정성된 마음은 그 자신이 가난하여 쌀을 멀리서부터 등에 지고 오긴 술을 늘어놓고 진수성찬을 맛보는 신분이건 오래 살면서 출세하여 아버이를 봉양하고자 하는 것이다. 다행히 그러한 행운을 얻게 된다면 술과 음식을 차리고 음악을 준비하여 영화로움을 받들어 즐거워하시도록 해드리는 것이 당연하고, 이 또한 자식의 경사이다.

생일잔치 중 가장 경사스러운 잔치가 회갑연이었다. 회갑(回甲)은 주갑(周甲), 환갑(還甲), 환력(還曆)이라고도 한다. 나이 예순 한살을 회갑이라고 하는 이유는 10간과 12지를 조합해 만든 60주기를 나타내는 육십화갑자(六十花甲子)를 한 번 돌았다는 의미이다. 태어나서 60년을 경과하여 생년의 간지(干支)를 맞이한 것이다.

60 간지를 일순하는 것은 하나의 인생을 다 살았음을 의미하는 한편 새로운 인생을 맞는 것이기 때문에 이 환력을 축하하는 풍습을 환갑(회갑)이라 하고 잔치를 벌였다.

가장 성대한 회갑 잔치는 아무래도 조선 왕조의 환갑연일 것이다. 1795년 정조가 어머니 혜경궁 홍씨의 환갑을 맞아 올린 진찬연(進饌宴)의 상차림과 찬품을 살펴보자.

혜경궁 홍씨께 올린 찬안(큰상)

찬안의 찬품은 다음과 같다.

1자 5치로 고여 담은 약과 1기가 있다.

1자[尺] 2치[寸]로 고여 담은 각색설기(백설기, 밀설기, 석이설기, 신감초설기, 임자설기), 각색밀점설기(밀점설기, 잡과점설기, 합병, 임자점설기), 임자절병, 각색절병 및 증병, 약반, 오색수단, 맥수단, 낭화, 수면, 강병, 만두과, 다식과, 홍차수, 백차수, 각색절육과 각각 1기가 있고 각색조약 및 화전이 3기가 있다.

1자로 고여 담은 삼색요화 1기가 있다.

9치로 고여 담은 흑임자다식, 송화다식, 잡당다식, 황물·상실다식, 신감초다식, 홍갈분다식, 오색강정, 삼색매화강정, 편육이 각각 1기가 있다.

8치로 고여 담은 계전·합전, 양전, 생선전, 간전이 각각 1기가 있다.

7치로 고여 담은 사탕, 민강·꿀병, 잉금, 사과, 이실, 유월도, 자도, 복분자, 청포도, 서과, 진과, 생이, 송백자, 실호도가 각각 1기가 있다.

6치로 고여 담은 팔보당, 옥춘당·인삼당·어과자, 오화당, 잡당합, 증황물, 증대조, 이숙, 수상화, 전복초·해삼초·홍합초, 화양적, 각색만두가 각각 1기가 있다.

5치로 고여 담은 각색정과 4기, 수정과가 각각 1기가 있다.

탕으로는 칠계탕, 생치탕, 양포탕, 천엽탕, 족탕, 추복탕, 저육탕 이 각각 1기가 있다.

찜요리로는 구증, 부어증, 연계증, 갈비증이 각각 1기가 있다.

그 외 생복숙, 어채, 인복회, 생복회, 백청, 개자, 초장이 각각 1기가 있고 소주 3선(鑊)이 있다.

혜경궁 홍씨께 올린 주별미상(입매상)

주별미상의 찬품은 다음과 같다.

심홍변흑조각대원반 1좌와 흑칠조각중협반 4좌에 40기의 당화기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

9치로 고여 담은 삼색연사과, 삼색매화강정1기가 있다.

8치 5푼으로 고여 담은 각색병(백설기, 밀설기, 석이설기, 신감초설기, 임자설기, 밀점설기, 잡과점설기, 합병, 임자점설기, 각색조약, 각색화전, 각색절육, 산삼전, 잡과고, 당귀엽전, 국화엽전), 약반, 병시, 수면, 만두과가 각각 1기가 있다.

6치로 고여 담은 잡당다식, 조란, 잉금, 이실, 유월도, 복분자, 수박, 참외, 편육, 각색전유화, 숙복초, 연저적, 연치적, 구증, 연계증, 삼복숙, 부어백숙, 어회, 생복회가 각각 1기가 있다.

5치로 고여 담은 각색왜당, 각색당당, 이숙, 수상화가 각각 1기가 있다.

4치로 고여 담은 도전, 복분자고, 각색정과가 각각 1기가 있다.

탕은 금중탕, 초계탕이 각각 1기가 있다.

그 외 청, 개자, 초장이 각각 1기가 있고 소주 1선이 있다.

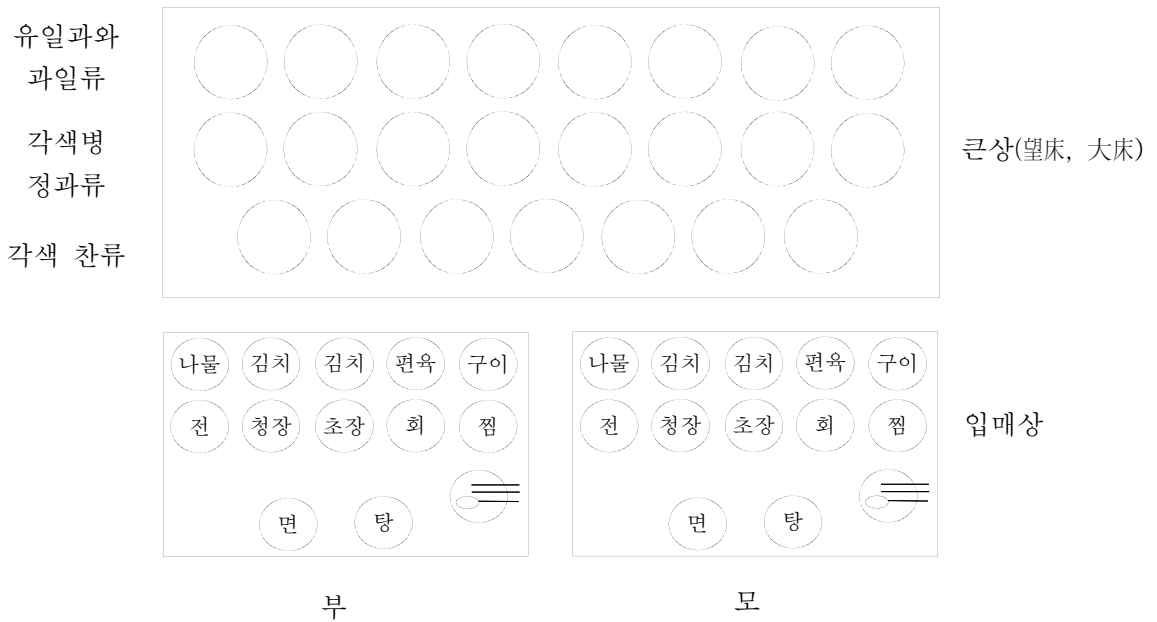
여기에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 삼색목단화 3개, 월계화 1개, 사계화 1개, 홍도삼지건화 5개, 홍도별건화 10개, 홍도별간화 10개, 합하여 32개의 상화를 쫓았다.

이 밖에 흑칠대원반 1좌에 40기의 갑번자기(甲燔磁器)를 사용하여 찬품을 고여 담아 차린 내입(內入) 1상과 20기를 차린 내입 2상, 홍칠중원반 1좌에 18기를 차린 내입 6상, 15기를 차린 내외빈상상(內外賓上床) 215상, 13기를 차린 내외빈중상 20상, 10기를 차린 내외빈하상 50상, 15기를 차린 조정상상상(朝廷床上床) 15상, 13기를 차린 조정상차상(朝廷床次床) 205상, 9기를 차린 조정상중상 100상, 8기를 차린 조정상하상 130상, 각각 6기로 하여 겸상 60상을 준비한 시위백관상이 차려졌다.

내외빈에게는 이들 외에 자궁께 올린 것처럼 주별미(晝別味) 70상을 차렸는데, 찬품은 소맥면, 서과, 정과, 수정과, 수상화, 완자탕, 절육, 전유화, 어채, 초장이 각각 1기씩이고 여기에 홍도별건화 와 홍도별간화 각각 1개씩의 상화를 쫓았다.

한편 유생 800명에게는 각각 백병 1개, 대구 1편(片), 진과 1개, 밀수를 내렸고, 장관과 장교 이하에게도 음식을 내렸으며 원역(員役)과 군병(軍兵)에게 역시 음식을 나누어 먹였다.

이처럼 주인공 혜경궁 홍씨에게는 82기를 차린 찬안과 40기를 차린 주별미를 합하여 122기를 차린 반면 정조와 중전 등에게는 내입상 40기, 20기, 18기가 올랐다. 그 밖에 내외빈상과 조정들에게는 15기에서 8기로 구성되었다. 이렇듯 환갑을 맞은 주인공에 대한 경외심은 대단한 것이었다.



19세기 말의 회갑 상차림

조선 왕조의 회갑연을 그대로 이어받은 것이 양반 사대부가의 회갑연이다. 그 규모는 왕실만큼 크지 않았지만 차림 구성은 비슷하였다. 특히 상당히 높은 상류층 연회인 것으로 보이는 <회갑례>가 그려진 1800년대 말경 사회 풍조는 정조 대에 거행된 연향의 영향을 많이 받은 시기였다.

그림 속에 등장하는 북쪽에서 정좌하여 남쪽으로 향하여 앉은 노부부 앞에 각각 놓인 주홍칠을 한 원반은 앞서 혜경궁 홍씨께 올린 주별미상과 같은 성격의 상으로 직접 주인공이 먹을 수 있는 찬품으로 구성되었다. 이 상을 입매상이라 하였다. 이 상 외에 큰상(혜경궁 홍씨께 올린 찬안과 같은 성격의 상으로 대상(大床), 망상(望床)이라고도 함)이 별도로 있었을 것이다. 물론 큰상에는 각 찬품마다 고임 음식을 담고 상화도 꽂았을 것이다. 다시 말하면 그림 속의 광경은 회갑연을 치르고 난 이후의 모습이다.

회갑연에서 노부부는 큰상을 독상 형태로 받는다. 물론 노부부는 이 큰상의 음식은 먹지 않는다. 자손들이 따라주는 헌수주(獻壽酒)를 마시고 한바탕 풍악과 함께 흥겨운 자리를 즐긴 후 큰상에 올린 음식을 허물어 음식도 내리고, 모든 집안 식구들과 나누어 먹는다. 그리고 따로 먹을 수 있는 입매상인 원반을 다시 받는다.

<회혼례>

노부부를 위한 회혼례 상차림,
제2의 인생 축원



《평생도》 중 <회혼례>, 작자 미상, 20세기 전반, 8
첩 병풍, 종이에 채색, 각 110.2×51.5cm, 국립중앙박
물관

회혼(回婚)이란 해로(偕老)하는 부부가 혼인한 지 예순 돌이 되었다는 의미로서 이를 기념하여 벌이는 잔치가 회혼례(回婚禮)이다.

<회혼례>는 1800년대 말에서 1900년대 초 빗꽃이 활짝 핀 어느 봄날, 궁궐 같은 저택에서 부잣집 노부부가 올리는 회혼례 모습이다. 이 부부는 60년 전의 혼례 때처럼 동뢰연상(초례상)도 차리고 큰 상도 차렸다. 대청 북쪽 벽에서 동뢰연을 막 마친 듯, 발 높은 동뢰연상에는 기러기(닭) 한 쌍과 과일

등이 놓여 있고, 그 앞에는 술 단지를 차린 탁자가 놓여 있다. 대청 오른쪽 방의 발 높은 상에 음식이 차려져 있는 게 큰상이다.

노부부는 회혼례에 참석한 사람들에게 일일이 감사 인사를 하고 있다. 오래 산 부부이기에 참석한 손주들도 많다. 한쪽에서는 분주히 손님들을 접대하는데 한 아낙은 왼손에 아이를 잡고 오른손으로는 머리에 인 주연상을 받쳐 들고 부지런히 나르고 있다. 문을 끼고 있는 옆방에서는 손님 세 명이 술상을 받았고 그 옆방의 다른 남자는 음식을 기다리는 듯하다. 이 남자에게 술상을 올리기 위해 아낙이 막 문을 들어서고 있다.

『의례(儀禮)』의 「士婚禮」에 준하면 당연히 기러기가 올라가야 하지만 그 대신에 닭 두 마리를 놓았다. 그렇다면 이 그림에 나타나는 회혼례는 여자가 남자 집으로 시집가는 친영례에 준하였지만, 정확한 친영례가 아니라 관습적으로 내려오는 혼속이 합해져 생긴 반친영 예를 따른 것으로 볼 수 있다.

원래 전통 혼속은 신랑이 신부 집에 가서 혼례를 치르는 처가살이혼이었는데 조선 왕조가 들어서면서 『주자가례』를 기반으로 한 시집살이혼인 친영례를 권장하였다. 친영례는 신랑이 신부 집에 가서 기러기를 바치고[奠鴈禮] 신랑 집으로 신부와 함께 와서 동퇴연을 치른 후 이튿날 시부모님께 현구고례를 드리는 것이며, 반친영례란 신랑이 신부 집에 가서 동퇴연을 올리고 이튿날 신랑집으로 와 시부모에게 현구고례를 드리는 것이다. 어쨌든 친영례는 좀처럼 널리 보편화되지 않았다. 이에 세종은 김종서에게 친영례 정착에 관해 의논했다.

세종께서 김종서에게 물었다. “친영례는 우리나라에서 오랫동안 시행하지 않았는데, 한성부윤 고약해 등이 고례에 의거하여 이를 실행할 것을 요청하였다. 태종 때 친영례를 시행하자는 의논이 있었으나, 나이 어린 처녀를 모두 혼인시켜 남자 집에서 혼인을 행하기가 어려웠다. 그 어려운 이유가 무엇인가?” 이에 김종서는 “우리나라 풍속은 남자가 여자 집으로 가 혼례를 치르는 것입니다. 그 유래가 오래되었습니다. 만일 여자가 남자 집으로 들어가게 된다면 거기에 필요한 노비와 의복, 기구와 그릇 등을 모두 여자 집에서 마련해야 하기 때문에 그것이 곤란하여 어렵게 된 것입니다. 만일 남자 집이 부자라면 신부를 맞는 것이 어렵지 않겠지만, 가난한 사람은 부담하기가 매우 어렵기 때문에 남자 집에서도 이를 꺼려왔습니다.”라고 아뢰었다.

세종께서 말씀하시기를 “이 같은 예법을 갑자기 시행할 수 없다면 먼저 왕실에서 하여 사대부들에게 본받게 하면 어떤가?” 하였다. 그러자 김종서는 “정말 전하의 말씀처럼 왕실에서 먼저 시행하고, 아래에서 행하지 않은 사람에게도 죄를 묻지 않는다면 고례에 대하여 행할 뜻을 가진 사람은 저절로 따라올 것이며, 그렇게 해서 오래되면 온 나라에서 저절로 행하게 될 것입니다.”라고 답하였다. 세종은 맞는 말이라고 했다.

친영례 시행은 16세기에 들어와서도 정착되지 않았다. 급기야 종종이 친영례 시행을 명하기에 이른 다.

세종께서 말씀하시기를 “혼례는 삼강의 근본이요, 시초를 바로잡는 도리다. 성인들이 대혼(大昏) 예를 중시하여 친영례를 마련한 것인데, 우리의 풍속은 남자가 여자 집으로 가는 것으로 그 유래가 오래되어 갑자기 고칠 수 없으니 이제부터 왕자나 왕녀의 혼인은 한결같이 옛 법제대로 하여 백성들의 모범이 되도록 하라.” 하셨지만 (...) 습속이 버릇이 되어 버려두고 거행하지 않으니 결여된 법이다. 만일 위에 있는 사람이 먼저 그

예절을 실행하면 아랫사람들이 자연히 감화될 것이다. 앞으로 경대부집에서 혼인할 때 친영례를 예문에 따라 한다면, 사대부와 서민 집에서도 본받게 될 것이니 논의해서 아뢰도록 하라.

조정에서 친영례 정착을 위해 노력을 기울였지만 결코 완전히 실현되지는 않았다. 명종 때에는 반친영으로 변형되고 영조 때에는 반친영이 거의 정착되.

어쨌든 〈회혼례〉는 반친영혼의 장면을 반영한 것으로 보인다. 규범(친영례)과 관행(반친영례)이 엇갈리는 가운데 일반 서민의 동퇴연에서는 신부 집 앞에 송죽(松竹)을 세우고 대청에 교배석(交拜席)을 마련한 다음 발 높은 고족상(高足床)에 밤, 대추 등의 과일을 놓고 양 끝에는 청색보자기와 홍색보자기로 몸을 묶은 닭 두 마리를 놓았다. 그리고 술 주전자, 술잔, 합근주도 배설하였다. 이것이 바로 동퇴연상이다.

정약용은 『여유당전서』에서 동퇴연 때 술 3잔을 전부 합근배로 쓰는 점, 대청에서 동퇴연을 하는 점, 부부가 각각 상을 따로 받지 않고 하나의 상을 받는 점을 지적하며 그대로 시행해도 되는 것과 고쳐야 할 것을 제시하였다. 『의례』의 「사혼례」를 따른다면, 원래 동퇴연은 대청이 아니라 신랑 방에서 해야 되며, 합근배는 세 번째 술을 마실 때 쓰는 것이고, 동퇴연상은 신랑, 신부가 각각 독상으로 받아야 한다.

〈회혼례〉 광경은 정약용이 지적한 것이 그대로 드러나 있다. 동퇴연상을 대청에 차린 점, 신랑, 신부에게 상을 따로따로 차리지 않고 상 하나를 같이 쓰게 한 점이 그것이다. 정약용의 지적 사항은 아니지만, 기러기가 올라가야 할 자리에 닭 두 마리가 올라가 있는 광경 역시 친영례에서 제시한 규범이 아니다.

동퇴연을 치르고 나면 신랑과 신부 양가의 유대를 강화하고 혼인을 공표하는 뜻으로 향응이 베풀어진다. 이때 신랑과 신부가 받는 상을 큰상이라 했다. 큰상은 송기떡, 인절미, 절편 등의 떡과 건시, 꿀, 사과, 배, 대추, 밤 등의 과일, 어포와 육포, 산자, 약과, 다식, 빙사과, 강정 등의 유밀과, 지짐, 행적, 족적, 두부적, 전유어, 수란, 달걀, 어적, 산적, 각색당 등으로 차려졌다. 큰상 외에 별도로 신랑과 신부가 먹을 수 있게 차린 입매상이 있었고, 친인척을 대접하는 주연상이 있었다.

〈회혼례〉에서는 큰상과 주연상이 보이지만 입매상으로 노부부를 위로했을 것이다. 회혼례는 자식들이 부모의 결혼 60주년을 맞이하여 다시 인생을 시작하시라는 의미에서 올리는 의식이다. 사실 이러한 회혼례가 가능했던 것은 10세 정도 되면 혼인을 시키는 조혼 풍습이 있었기 때문이다.

<초상난 데 초혼 부르는 모양>

망자에 드리는 마지막 음식, 술, 과일, 포, 나물로 차려



<초상난 데 초혼 부르는 모습>, 김준근, 1889~1900년경, 비단에 채색, 28.0×32.0cm, 덴마크 코펜하겐국립박물관

김준근이 살았던 1800년대 말과 1900년대 초에는 사람의 목숨이 끊어지면 집사자가 휘장(또는 병풍)으로 침실(寢室)을 가리고, 시중드는 사람[侍者, 여자의 초상에서는 여자가 시중을 들고, 남자의 초상에서는 남자가 시중을 든다]은 시신 앞에 침상(寢床)을 세로로 놓고 이부자리와 베개를 준비하여 시신의 머리가 남쪽으로 향하도록 눕힌 다음 홑이불인 금(衾)으로 시신을 덮었다. 아내와 아들, 며느리와 첩 모두는 관(冠)과 겹옷을 벗고 머리를 풀었다. 남자는 심의(深衣)를 입고, 부인은 흰 장의(長衣)로 갈아입었다.

그런 다음 집사자가 탁자(卓子)에 사자가 살아 있었을 때 시령에 남아 있던 포(脯)와 해(醢)를 길사(吉事) 때 썼던 그릇에 담아 차리고 술(깨끗이 씻은 술잔에 술을 부어서 사용)도 차려 돌아가신 분께 올린다. 이것을 ‘전(奠)을 드린다’라는 의미의 시사전(始死奠)이라 한다. ‘전’이란 시신을 땅에 묻기 전에 음식을 시신에 올릴 때 쓰는 용어이다. 시신을 땅에 묻고 난 뒤부터는 제(祭)라는 글자를 쓴다. 그러므로 전은 시사전부터 영구가 떠날 때 지내는 제사인 견전(遣奠)까지 ‘전’이라 하고, 제는 초우제(初虞祭)부터 붙인다.

전을 마련할 때에는 탁자(시신이 살아 있을 때 사용하던 밥상을 가리킴)를 동쪽 계단 동남쪽에 마련하고, 전 올릴 찬(饌), 술잔, 술 주전자를 탁자 위에 진설한다. 손 씻는 대야와 손 닦는 수건을 찬의 동쪽에 놓는다. 별도로 탁자를 마련하여 그릇 씻는 대야와 그릇 닦는 수건을 그 동쪽에 놓는다. 이때 해 대신 과일, 나물 등을 쓰기도 했다.

사람의 목숨이 갓 끊어지는 상황에는 살아 있는 사람의 마음이 황망하기가 그지없고 목숨을 구할 수 있는 방법이라면 어떤 방법이라도 써야 한다. 그래서 나온 예(禮)가 초혼(招魂), 즉 복(復)이다. 시중드는 사람이 죽은 사람이 입었던 겹옷을 왼손으로 들고 앞쪽의 처마[檠]로부터 용마루[中霤]에 올라가 왼손으로는 옷깃을 잡고 오른손으로 허리를 잡고 북쪽을 향해서 옷을 가지고 “○○(살아 있을 때의 호칭) 복(復, 돌아오시오)”이라고 세 번 부른 다음 옷을 둘둘 말아 들고 내려와서 시신 위에 덮는다. 이렇듯 초혼하는 것은 죽은 사람의 혼을 불러 몸과 마음을 다시 합하고자 하는 것이며, 지붕에 올라가는 것은 혼기(魂氣)가 위에 있기 때문이다. 이렇게 해도 살아나지 않아야 초상을 행한다. 복을 세 번 부르는 것은 예가 삼(三)에서 이루어지기 때문이다. 이른바 천(天), 지(地), 사방(四方)의 가운데에서 혼이 온다는 의미이다.

그러나 반드시 지붕에 올라가 초혼하는 것이 법도는 아니었던 듯, 만일 지붕에 올라가 혼을 불러 여러 사람이 놀랄 염려가 있을 때에는 안마당 남쪽에 가서 평소에 부르던 호칭으로 부르기도 했다.

〈초상난 데 초혼 부르는 모양〉은 휘장 대신 병풍으로 침실을 가리고, 침실에 홀이불을 덮고 있는 침상의 시신이 누워 있는 모습이다. 병풍 앞의 두 사람은 머리를 풀어헤치고 심의 차림으로 곡을 하고 있다. 죽은 사람이 남자인 듯, 시중드는 남자가 안마당 남쪽에서 죽은 사람이 입었던 겹옷의 옷깃을 왼손으로 잡고, 오른손으로 허리를 잡고는 초혼하고 있다.

초혼하는 사람 앞에는 죽은 사람을 대접하기 위해 음식이 차려져 있다. 시사전이다. 전이 차려져 있는 탁자를 보면 한 쌍의 촛대에 꽂힌 초에는 불이 켜져 있다. 음식이 4행(行)으로 차려져 있다. 제1행은 술을 담은 술잔 3개, 제2행은 면식(麵食), 고기, 생선 등을 담은 것으로 보이는 그릇이 차려져 있고, 제3행은 젓갈과 나물 등이 담겨진 합 5기, 제4행은 육포와 어포 3기로 구성되었다. 제4행에서 포가 3기인 것은 술 3잔에 따른 술안주를 나타낸 것으로 보인다. 그런데 한 그릇에 담겨진 포의 숫자도 3이다. 이것은 복을 세 번 부르는 것과 같은 의미로 천, 지, 사방의 혼을 접대하기 위함일 것이다.

〈상례 성복제〉 〈상례 소대상〉

죽은 사람 섬기기를 산 사람 모시듯,
정성스레 마련한 찬품 올리고



〈상례 성복제〉, 김준근, 1888~1889년경, 종이에 수묵, 17.2×13.3cm, 프랑스 기메박물관



〈상례 소대상〉, 김준근, 1894년 이전, 무명예 채색, 28.5×35.0cm, 독일 함부르크민족학박물관

〈상례 성복제〉는 새벽에 상복을 입고 조전(朝奠, 장례에 앞서 지내는 제사)을 올리는 모습이다. 상제의 머리에는 효건(孝巾) 위에 상관(喪冠)을 쓰고 수질(首絰)을 둘렀으며, 쇠복(衰服)을 입고 요질(腰絰)을 두르고 있다. 신발은 짚신을 신었다. 손에는 지팡이를 짚고 있다. 막 조전을 올리려는 듯한 모습이고, 얼굴에는 슬픔이 가득하다.

옛날에는 초종(初終, 죽음)을 맞으면 고복(皐復, 혼은 하늘로 백은 땅으로 가는 과정), 발상(發喪, 조문객에게 알람)을 하고, 습(襲, 시신을 닦고 옷을 입힘)과 대렴(大斂, 입관 전에 소렴한 시신을 베로 감싸는 것)을 거쳐 성복(成腹, 상복 착용)을 하였다. 성복은 대렴한 이튿날, 운명한 지 나흘째에 한다.

상제 앞에는 향안(香案)이 있고, 향안 위에는 향로(香爐), 향합(香盃), 술잔, 술병이 놓여 있다. 향안 앞에는 고족마제거식상(高足馬蹄車食床)에 2행(行)으로 음식이 차려져 있다. 제1행에 차려진 찬품은 약과(藥果)인 듯한 유밀과(油蜜果)와 대추, 밤 등의 실과(實果) 그리고 경증병(稭甑餅)과 점증병(粘甑)

餠)일지도 모르겠다. 이들 모두는 고임으로 음식을 담았다. 제2행에 차려진 찬품은 두부적, 나물전, 것갈 등이다. 양쪽에 놓인 촛대에는 촛불이 켜져 있다. 탁자 앞에는 혼백을 모신 영좌(靈座)가 놓여 있는데, 향 피우는 일을 전담하는 축관(祝官)이 축을 읽고 있다. 음식을 마련하여 차린 집사자(執事者)는 상제를 바라보고 있다.

성복날은 남자는 효건이라는 두건을 쓰고 그 위에 상관을 쓴다. 상관은 두꺼운 종이에 풀칠해서 바탕감으로 하고 이를 삼베로 싼 것이다.

삼베로 만든 옷옷인 저고리[衣]와 아래에 입는 상(裳)을 입는다.

최복 밑에 중의를 입는다.

머리에는 수질을 두르는데 짚으로 엮고 테두리를 삼 껌질로 감아 베 2가닥을 서로 꼰 것이다.

허리에는 삼을 섞어서 꼬아 만든 요질을 두르고 삼으로 만든 띠인 교대를 두른다.

지팡이는 대나무나 오동나무로 만들며, 요질과 같은 굵기로 만든다.

여성은 머리에 개두(蓋頭)라는 너울과 같은 것을 쓰고 흰색 관을 쓴다. 앞의 머리는 잠(簪)으로 묶는다. 여성의 의복은 남성과 같다.

성복은 대부분 조전을 올릴 때 곡(哭)과 절을 겸하여 행한다. 그래서 이를 성복제(成服祭)라고도 한다.

전(奠)은 시신을 땅에 묻기 전에 시신께 음식을 올리는 것을 말한다.

전을 올릴 때는 습을 마치고 만든 혼백(魂帛)을 의자(靈座) 위에 모셔놓고, 음식을 차릴 탁자 외에 향로와 향합을 올려놓을 향안 또한 설치한다. 만일 방 안이 어두우면 촛불을 켜서 찬을 밝게 비추게 한다.

조전이 해가 뜨면 바로 지내는 것이라면, 석전(夕奠)은 해지기 전에 지낸다. 조전을 올릴 때는 석전을 치우고, 석전을 올릴 때는 조전을 치운다. 조전 올리고 나서 석전 전까지, 석전 올리고 나서 조전 전까지 전 올리는 음식은 보자기로 덮어서 그대로 놓아둔다. 다만 여름에 음식이 부패하여 냄새가 나거나 썩을 염려가 있을 경우에는 한 끼 먹을 동안만 두었다가 치운다. 그러나 술과 과일만은 남겨둔다.

식사하는 시간이 되면 상식(上食)을 지낸다. 반(飯), 갡(羹), 찬(饌), 차(茶)가 상식이다. 전 올릴 때의 음식과 같지만 과일(실과와 유밀과)은 따로 갖추지 않는다. 이때는 쟁반[盤]과 수저(匙筯)를 담은 접시[楪]도 함께 갖추어 차린다. 즉 상식 음식과 숟가락, 젓가락 놓을 접시를 마련하고 술을 따르고 메(밥)의 뚜껑을 연 다음 메에 숟가락을 꽂는다. 젓가락을 바로 놓고 한 끼 먹을 동안이 지난 뒤에 국그릇을 물리고 승냥을 올린다. 그런 다음 조금 뒤에 물리는 것이다.

성복제가 끝나고 나면 달마다 초하루와 속절(俗節) 및 생일에는 조전 음식을 차린다. 다만 대부(大夫) 이상일 때는 매달 보름날과 사시(四時) 명절 때도 전을 지냈다. 소채(蔬菜), 청장(淸醬), 미식(米食), 면식(麵食), 반, 갡, 육(肉), 어(魚), 시첩(匙楪), 쟁반[盤], 숙수(熟水)가 찬품 단자(饌品單子)이다. 생일에 조전을 올리는 뜻은 죽은 사람 섬기기를 산 사람 섬기듯 한다는 도리에 따른 것이다.

이 밖에 새로 익은 오곡백과를 포함하여 제철 음식이 나오면 상식 때의 의식과 같이 하여 신물(新物)을 올렸다. 이를 천신(薦新)이라 했다. 오곡 중에서 메를 지을 수 있는 것은 마땅히 반찬 두어 가

지를 마련하여 다달이 올리고, 생선, 과일, 콩, 밀 등 메를 지을 수 없는 것은 한 잔의 술과 함께 올린다.

‘상례 성복제’가 운명한 지 나흘째에 하는 의식이라면 ‘상례 소대상’은 장례 절차 중 마지막에 지내는 의식이다. 그림 〈상례 소대상〉은 소상(小祥)과 대상(大祥)을 치르는 장면을 묘사했다. 소상은 초상이 난 후 1주기 되는 날에 올리고, 대상은 2주기 되는 날에 지낸다. 소대상은 상례 중 가장 큰 행사로 가까운 친척은 물론 죽은 이의 친구와 상주의 친구들도 문상하러 오므로 술과 음식을 장만하여 대접한다. 대상은 원칙적으로 삼년상을 치르는 경우에만 해당되므로 부모상이 대부분이었다.

그림은 강신 후 진찬하는 모습을 보여준다. 병풍이 둘러진 북쪽에 남쪽으로 향하여 영좌가 있고, 영좌의 남쪽에는 음식을 차린 발 높은 탁자가 놓여 있다. 그 앞에는 향로, 향합, 모사 그릇, 술병, 술잔 등이 놓여 있는 향안이 있다. 탁자 제1행에는 영좌 앞에 시저첩과 잔 받침을 갖춘 술잔이 보인다. 제2행에는 비어 있고, 제3행에는 포, 해, 나물 등 5그릇을 차린 작은 그릇이 놓여 있다. 제4행에는 7그릇이 차려져 있는데, 6그릇으로 그려야 하나 잘못 그린 것으로 보인다. 꽃감, 감, 대추, 약과, 다식, 밤, 사과 등일 것이다. 향을 피워 양신(陽神)을, 술을 모사 그릇에 부어 음신(陰神)을 불러 모신 듯 이미 강신은 끝이 났다.

집사자가 다음에 행할 초헌, 아헌, 종헌에 대비하기 위하여 막 원반에 차려내온 제1행에 놓을 메와 탕, 제2행에 놓을 고기, 생선, 면식, 미식을 진찬하기 위해서 분주히 준비하고 있는 모습이다.

지팡이를 짚고 있는 사람은 초헌을 하려고 기다리는 주인(상제)이고, 그 오른쪽에 서 있는 사람은 주인의 아들과 친척일 것이다. 주인의 왼쪽에 서 있는 사람은 축관과 집사자이다.

소상과 대상하는 날이 다가오면 하루 전날 집사자와 내집사자는 계기를 늘어놓고 음식을 장만한다. 손 씻는 대야와 손 닦는 수건은 서쪽 계단의 서쪽에 놓는다. 영좌(靈座)의 남쪽에 탁자(발 높은 상)를 놓고 탁자 앞에 향안(香案)을 놓는다. 향안에는 향로, 향합, 술잔, 술잔 받침, 술병, 퇴주(退酒) 담을 빈 그릇 하나를 차린다.

제사 당일 아침 일찍 일어나 탁자 제1행에 시저첩을 영좌 앞 중앙에 놓고, 시저첩 서쪽에 잔 받침을 갖춘 술잔을 놓는다. 또 그 동쪽에 초를 놓는다. 그런 다음 제4행에 과일을 차리고, 제3행에 포, 해, 나물 등을 놓고 술병에 술을 채운다. 현주(玄酒) 병은 술병 서쪽에 놓는다.

날이 밝으면 축관(祝官)이 신주를 영좌에 모셔낸다. 주인과 형제가 모두 방 밖에서 지팡이를 짚고 제사에 참여하는 사람 모두와 함께 영좌 앞에 들어가 곡을 한다. 남자는 동쪽에 자리하고, 여자는 서쪽에 자리한다.

축관이 곡을 그치게 하면 주인이 서쪽 계단으로 내려가 손을 씻고 물기를 닦는다. 그리고 영좌 앞에 가서 향을 피우고 두 번 절한다. 집사자 모두가 손을 씻고 물기를 닦는다. 한 사람은 술병을 열어 주전자에 술을 채우고 서쪽으로 향하여 선다. 이 자리는 주인의 오른쪽이다. 또 한 사람은 탁자 위에 놓여 있는 잔과 잔 받침을 받들어 동쪽으로 향하여 무릎을 꿇는다. 주인도 무릎을 꿇는다. 이때 주전자를 잡은 집사자가 주전자를 주인에게 준다. 주인이 술을 따르고 주전자를 집사자에게 주면 집사자는 주전자를 탁자 위에 놓고 제자리로 돌아온다. 주인은 왼손으로 잔 받침을 잡고 오른손으로 잔을 잡아 모사(茅沙) 위에 부어서 강신(降神)한다. 그런 다음 잔과 잔 받침을 집사자에게 돌려준다. 집사자

가 잔과 잔 받침을 탁자 위에 되돌려놓고 제자리로 돌아간다. 주인은 부복흥(俯伏興)하고, 조금 물러나 재배(再拜)하고 제자리로 돌아간다.

집사자의 도움을 받아 주인은 고기와 생선을 받들고, 주부는 면식과 미식을 받들며, 주인은 국을 받들고, 주부는 메를 받들어 진찬하는데, 고기는 잔과 잔 받침의 남쪽에 놓고 면식은 고기의 서쪽에, 생선은 초(醕)의 남쪽에, 미식은 생선의 동쪽에 놓는다. 곧 제2행이다. 다음 메는 잔과 잔 받침의 서쪽에 놓고 국은 초의 동쪽에 놓는다. 곧 제1행이다.

집사자가 적(炙)과 간(肝)을 시저침의 남쪽에 놓는다.

다음은 초헌(初獻)이다. 주인이 주전자를 놓은 탁자 앞에 가서 주전자를 들고 북쪽으로 향하여 선다. 집사자가 영좌 앞의 잔과 잔 받침을 집어 주인의 왼쪽에 서서 동쪽으로 향하여 선다. 주인이 술잔에 술을 붓고 주전자를 탁자 위에 돌려놓는다. 주인이 영좌 앞에 가서 북쪽으로 향하여 서면 집사자가 잔을 받들고 주인을 따른다. 주인이 무릎을 꿇으면 집사자도 무릎을 꿇고, 잔과 잔 받침을 올린다. 주인이 잔을 받아 세 번 모사 위에 고수례하고 잔을 집사자에게 준다. 주인이 엎드렸다가 일어나면 집사자가 잔을 받들어 영좌 앞에 가서 먼저의 잔 놓은 위치에 놓는다. 메 뚜껑을 열어 그 남쪽에 놓고 제자리로 돌아간다. 주인이 조금 물러나 무릎을 꿇는다. 나머지 사람들도 전부 무릎을 꿇는다.

축관이 축관을 받들고 주인의 왼쪽으로 가서 동쪽으로 향해서 무릎을 꿇고 읽는다. 그리고 제자리로 돌아간다.

주부와 내집사자 모두는 손을 씻고, 아헌(亞獻)을 초헌 의식과 같이 한다. 다만 축문을 읽지 않고 네 번 절한다.

친척이나 손님 중 한 사람이 손을 씻고 종헌(終獻)을 아헌 의식과 같이 한다. 다만 술은 물리지 않는다.

아헌이 끝나면 조상에게 음식을 권하는 절차인 유식(侑食)을 행한다. 집사자는 주전자를 잡고 잔 속의 술을 보태고는 주전자를 탁자 위에 되돌려놓는다. 메에 숟가락을 꽂고 젓가락 자루를 접시 위에 똑바로 놓고 제자리로 돌아간다.

이어서 조상이 음식을 향음할 수 있도록 문을 닫고 밖에 나가 기다린다. 주인이 문의 동쪽에 서쪽으로 향해서 서고, 향렬이 낮거나 어린 남자들은 그 뒤에 두 줄로 북쪽을 위로하여 선다. 주부는 문의 서쪽에 동쪽으로 향해서 선다. 향렬이 낮거나 어린 여자들도 또한 그렇게 한다. 향렬이 높거나 나이가 많은 사람은 다른 곳에서 한 번 밥 먹는 동안인 일식(一食) 만큼 선다.

축관이 문에 이르러 북쪽으로 향하여 인기척을 세 번 하고 문을 연다. 주인 이하가 들어가 자리에 간다. 집사자가 국을 물리고 승능을 올린다. 축관이 서쪽 계단 위에서 동쪽으로 향해서 서서 이성(利成)이라고 고(告)한다. 집사자가 숟가락과 젓가락을 접시에 내려놓고 메 뚜껑을 덮고 제자리로 돌아간다.

신주를 거두어 갑(匣)에 넣는다. 축관이 축문을 들고 와서 불사른다. 집사자가 찬을 물리고, 축관은 혼백을 가지고 집사자를 데리고 가서 으스스한 곳의 깨끗한 땅에 묻는다.

3부

연회상을 벌이다

<경현당 석연도>

국왕의 기로소 입소를

연로한 신하와 함께 축하하다



《기해기사계첩》 중 <경현당 석연도> , 김진여, 장태흥, 박동보, 장득만, 허숙, 1719~1720년, 비단에 채색, 52.0×72.0cm, 국립중앙박물관

1719년 4월 18일 59세 나이에 기로소에 입소한 숙종을 축하하기 위해 경현당(景賢堂)에서 치러진 친림사연(親臨賜宴)을 묘사한 그림이다. 친림사연은 왕이 참석하여 잔치를 내리는 것으로 세자가 10명의 기로신과 함께 숙종에게 전문을 올리는 장면이다. 이 그림이 수록되어 있는 《기해기사계첩(己亥耆社契帖)》은 숙종이 기로소에 입소한 것을 기념하는 계첩이다. 임방(任墜)이 쓴 서문, 숙종이 지은 어제, 기로소에 봉안된 어첩의 발문, 의식에 참여한 기로신들의 명단, 그림 다섯 폭, 기로신들의 좌목, 그들의 반신상 초상화와 축시, 계첩을 제작한 실무자들의 명단 등이 들어 있다.

숙종의 입기로소는 문관 이집(李集)의 청으로 운허되었다. 2월 11일에 존호(尊號)와 생년월일, 입소 일자를 적은 어첩이 궁 밖 기로소 서루에 봉안되었고, 2월 12일에는 종묘와 사직에 입기로소를 알리는 고제(告祭)를 올렸으며, 왕세자가 백관을 인솔하여 경희궁 승정전에서 전문을 올려 축하하였다.

이 기로연의 주변은 숙종과 세자, 10명의 기로신이다. 그림을 보면 무대 중앙 양쪽으로 동쪽에 4명, 서쪽에 6명의 기로신이 앉아 있다. 동쪽의 4명은 정1품 관리인 이유, 김창집(金昌集), 김우항(金宇杭), 황흠(黃欽), 서쪽의 6명은 종1품 강현(姜鉦)과 정2품 홍만조(洪萬朝), 이선부(李善溥), 정호(鄭澹), 신임(申鉞), 임방이다. 품계가 높은 사람이 동쪽에, 낮은 사람은 서쪽에 앉았다.

친림사연 전에 숙종의 입기로소를 기념하는 외진연(外進宴)이 열렸다.

제1작에 진만두(進饅頭)를 올리고 2작, 3작, 4작, 5작, 6작에 각각 진탕[進湯, 초미(初味), 이미(二味), 삼미(三味), 사미(四味), 오미(五味)]을 올렸다. 7작에 진대선(進大膳)을 올렸다.

전하와 왕세자에게는 과상[果床, 찬안상(饌案床)에 해당], 별행과, 오미수(五味數), 만두, 진염수, 소선(小膳), 대선(大膳)을 차렸다. 이밖에 약과 7되[升]에 상화로 수파련(水波蓮) 1개를 꽃아 차린 소반과 대육(大肉) 1근씩 차린 외선상(外宣床)이 140상, 약과 5되에 수파련 1개를 꽃아 차린 소반과 대육(大肉) 1근씩을 차린 외선상 50상, 약과 3되를 차린 시위 별선상(侍衛別宣床) 35상, 약과 1되를 올린 지차상(之次床) 37상이 차려졌고, 군병(軍兵) 등 1,179명에게는 술과 안주를 나누어주는 예에 따라 군사들을 배불리 먹였다. 시위 별선상 이하 군사들에게 내리는 음식에도 매화간화(梅花看花) 1개를 상화로 꽃았음은 물론이다. 전하께 올린 찬품을 살펴보면 다음과 같다.

별행과에는 소약과, 흥세한과, 백세한과, 백은정과, 분송화 다식, 절전복, 건치절, 문어절, 포도, 유자, 생이, 홍시, 연근정과 각 1기로 모두 13기를 차렸다.

염수는 염수당안(鹽水唐鴈) 1기를 차렸다.

미수에는 초미는 소약과, 세면, 양숙편, 추복탕, 병시, 석류, 천엽어음적 각 1기를 차렸다. 이미는 백미자, 과계탕, 골만두, 부어증, 생복어음적, 생치전체소, 생이(배) 각 1기를 차렸다. 삼미는 전행인과, 완자탕, 계란어음적, 어만두, 전복숙, 생복회, 죽편, 홍시자(홍시) 각 1기이다. 사미는 홍미자, 당저장포, 계탕, 생선전유어, 양어음적, 생복초, 동과만두, 포도 각 1기이다. 오미는 전은정과, 금중탕, 낙제어음적, 생선숙편, 저간, 피자정과(皮子正果), 유자 각 1기이다.

과상의 대탁(大卓)에는 1자 높이로 고인 한약과 5기가 있다.

8치 높이로 고인 백은정과, 행인과, 연행인과, 난산과, 만두과가 각각 1기가 있다.

6치 높이로 고인 양면과, 백미자, 홍미자, 소소매엽과, 적백과가 각각 1기가 있다.

5치 높이로 고인 소소과, 은빙과, 전다식, 백다식가 각각 1기가 있다.

4치 높이로 고인 건시, 실진자(개암), 백자(갯), 대조(대추), 황률, 실연자(연밥)가 각각 1기가 있다.

과상의 찬안상에는 약과, 홍미자, 서여, 분송화다식, 홍다식, 백은정과, 압자전유어, 대전복절, 건대하, 대문어절, 생선전유어, 길경채, 수정과, 연근정과, 인삼정과, 천문동정과가 각각 1기가 차려졌고 삼색병 3기가 차려졌다.

대탁의 찬품에는 공작, 대봉, 중봉, 백학, 나화초충 각 5타를 상화로 꽃았다.

소선에는 삶은 갈비 1짝, 삶아 익힌 양 1구(口), 삶아 익힌 당안(唐鴈) 1수(首)를 차렸다.

대선에는 삶아 익힌 소 뒷다리 1개, 삶아 익힌 돼지 1구, 삶아 익힌 당안 1수를 차렸다.

경현당 석연에 참석한 기로신들과 함께한 헌작(獻酌)은 다음과 같다.

제1작, 행주, 초무

제2작, 행주, <아박>

제3작, 행주, <향발>

제4작, 행주, <무고>

제5작, 행주, <광수무>

대선, <처용무>

시임기로당상(時壬耆老堂上, 현재 재직 중인 기로당상)의 헌작과 행주가 반복되면서 사이사이에 무동에 의한 정재(呈才)가 있었던 이 친림사연은 숙종이 기로신들에게 경로의 뜻을 나타내기 위해서 베푼 것이다. 제5작을 올리기에 앞서 숙종은 기로신들을 위해 미리 준비한 은배(銀杯)를 하사하며 여기에 술을 담아 마시게 하였다. 그런 다음 술잔 바닥에 ‘사기로소(賜耆老所)’를 금으로 새기도록 명하였다. 이에 감복한 김창집(金昌集)은 이 은배를 가지고 기로소에 들어가서 연회를 계속할 것을 청하였고, 숙종은 어악(御樂)과 법주(法酒) 등 남은 음식을 기로소에 보내 연회를 열 수 있도록 배려했다.

경현당 석연은 숙종에 대한 헌수와 왕이 신하에 대한 사연을 위해서 벌였다. 그림을 보면 대청 북쪽 남향하고 있는 차일에 가려져 반 정도 보이는 붉은색의 명주보를 덮은 주칠어찬안(朱漆御飯案)이 보이고, 대청 동쪽 오른쪽에는 붉은색의 명주보를 덮은 왕세자 찬탁을 포함하여 왕세자의 시연위(侍宴位)가 있으며, 왕세자 시연위를 가운데 두고 각각 3명씩 6명이 어좌를 향하여 앉아 있다.

한편 제5작의 헌수주와 행주가 번갈아 있었다는 것은 술안주로 미수(味數, 탕)가 올라갔음을 의미한다. 대선의 찬품 역시 진연 때 오른 대선과 같았을 것이다.

왕의 술을 담은 붉은 칠을 한 수주정(壽酒亭)은 왕과 마주하여 대청 아래 서남쪽에 놓여 있다. 역시 붉은 칠을 한 왕세자의 주정(酒亭)은 대청 아래 동남쪽에 놓여 있으며, 제신들의 주탁(酒卓)이 대청 아래 왕의 수주정 밑에 동서로 놓여 있다. 왕의 수주정이 북쪽의 왕과 마주하여 남쪽에 놓여 있는 것은 『예기』의 기록인 “범존필상현주 유군면준(凡尊必上玄酒唯君面尊, 무릇 술 향아리는 현주를 상으로 하고 군과 마주하여 향아리를 놓는다.)”을 따른 것이다.

보계(補階) 네 귀퉁이에는 휘를 들고 있는 협률랑(協律郎)과 등가(登歌)가, 계단 아래에는 헌가(軒架)가 배치되어 있다. 보계 한가운데에서는 제3작 때 공연된 <향발> 정재가 공연되고 있다. 대선을 올린 다음 마지막으로 추는 <처용무>를 위하여 5명의 처용 무동이 보계 오른쪽에서 걸어 나와 준비하고 있다.

〈본소사연도〉

온갖 찬품과 술, 풍악으로 영조의 입기로소를 경축하다



《기사경회첩》 중 <본소사연도>, 장득만, 장경주, 정홍래, 조창희, 1744~1745년, 비단에 채색, 43.5×67.8cm, 국립중앙박물관

이 그림은 영조의 기로소 입소를 기념하는 화첩인 《기사경회첩(耆社慶會帖)》의 한 장면이다.

기로소에 들어갈 수 있는 기로신(耆老臣)의 자격은 70세 이상으로 정2품 이상의 문반에게 주어졌다. 국왕의 경우는 60세에 기로소에 들어갈 수 있었다. 국왕 중에는 태조, 숙종, 영조, 고종 등 역대 4명만이 기로소에 들어갔다. 1744년은 영조 재위 20년으로 영조의 춘추가 51세, 즉 망육(望六)이 되는 해이다. 왕은 60세에 기로소에 입소하는 것이 정례이지만, 망육에도 기로소에 들어갈 수 있다는 신하들의 주청에 따라 기로소 입소가 이루어지게 된다. 이에 ‘기로소의 경사스러운 모임[耆社慶會]’이라는 의미의 《기사경회첩》이 만들어졌다.

《기사경회첩》에는 영수각 친림도(靈壽閣親臨圖), 승정전 진하전도(崇政殿進賀箋圖), 경현당 선운도(景賢堂宣醞圖), 사악선귀사도(賜樂膳歸社圖), 본소사연도(本所賜宴圖) 등 시간의 순서에 따른 행사 장면을 그린 총 다섯 장의 그림과 입소 행사에 대한 기록, 기로소 신하들의 초상화, 그들이 지은 시 등이 실려 있다. 마지막에는 화첩 제작에 참여한 감조관과 서사관을 비롯하여 그림을 그린 화원의 이름이 밝혀져 있다.

당시 기로소당상(耆老所堂上)에는 영중추부사 이의현(76세), 지중추부사 신사철(74세), 행부사직 윤양래(72세), 김유경(76세), 지중추부사 이진기(92세), 정수기(81세), 이하원(81세), 공조판서 이성룡

(73세), 김환, 형조판서 조석명(71세)이 포함되었다.

기로소 입소일인 9월 9일 영조는 익선관에 곤룡포를 입고 사도세자를 거느리고 창덕궁에 가서 선원전을 배알하였다. 기로소에 거동하여 영수각에서 직접 어첩 셋째 장에 본인의 존호와 기로소에 들 어간 연월일을 썼다. 어첩은 곧 상자에 넣어 감실에 봉안되었다. 그러고는 상의원 제조가 궤장(几杖)을 받들었다. 무릎을 꿇고 예관(禮官)에게 주니 예관은 받아서 임금이 앉은 자리 앞에 놓았다. 다시 승지가 무릎을 꿇고 받들어 내시에게 주었다. 내시는 이것을 받아 궤(几)는 왼편에서 받들고, 장(杖)은 오른편에서 받들었다.

9월 10일에는 승전전에서 영조가 참석하지 않은 상태에서 왕세자가 백관을 거느리고 하례를 올렸다. 기로신들도 전문을 올려 축하하였다. 10월 4일에는 광명전에서 대왕대비께 진연을 올려 예를 갖추고 10월 7일에 영조의 입기로소를 기념하는 외진연이 승전전에서 열렸는데 순서는 다음과 같았다.

전하 출궁, 여민락(與民樂)만 연주

진찬안(進饌案)·진화(進花)·진소선(進小膳), 여민악령(與民樂令) 연주

선창(先唱), 존숭악장 유성지곡

제1작, 여민악만 연주

제2작·진탕(進湯), 여민악만(與民樂慢)과 천년만세(千年萬歲) 연주

제3작·진탕, 오운개서조(五雲開瑞朝)와 청악곡(淸樂曲) 연주·무동 초무 정재

제4작·진탕, 정읍만기(井邑慢機)와 환환곡(桓桓曲) 연주·무동 아박 정재

제5작·진탕, 보허자령(步虛子令)과 하운봉(夏雲峰) 연주·무동 향발 정재

제6작·진탕, 여민악만과 낙양춘(洛陽春) 연주·무동 무고 정재

제7작·진탕, 보허자령과 유황곡(維皇曲) 연주·무동 광수무 정재

제8작·진탕, 여민악령(與民樂令)과 정동방지곡(靖東方之曲) 연주·무동 향발 정재

제9작·진대선(進大膳), 보허자령과 태평지악(太平之樂) 연주·무동 광수무 정재

처용무

전하 환궁

이상의 의례 진행은 기해년(1719년)의 예에 따라 진행된 것이고, 이날 영조와 세자에게 올리는 소선, 염수, 대선은 검소하게 치르라는 영조의 명에 따라 없었다. 그래서 과상(果床), 별행과(別行果), 7미수, 만두만으로 구성된 연향상을 차리고 또 기해년에 올린 인삼정과(人蔘正果) 역시 영조의 명에 의하여 없었다. 술 안주에 해당하는 미수는 매미마다 7기를 차렸다.

약과 7되를 높게 고여 담고 상화로 수파련(水波蓮) 1개를 꽃아 차린 외선상(外宣床)이 172상이었다. 이들에게도 미수를 7미로 차리고 매미마다 3기를 차렸다. 약과 5되를 높게 고여 담고 상화로 수파련 1개를 꽃아 차린 불승전자(不陞殿者)에 해당하는 외선상이 63상, 약과 3되를 고여 차린 시위 별선상 외에 약과 1되를 고여 담아 차린 지차상(之次床)이 37상이었으며, 예대로 군병 등에게도 술과 안주를 나누어 먹였다.

70세 이상 관원이 모두 참석한 가운데 찬품, 상차림에서부터 의례에 이르기까지 철저히 기해년의 예에 따라 외진연을 치른 후, 영조는 기로신들에게 술을 내라고 기로소에 가서 계속 연회할 것을 명하였다. 이 자리에서 친히 칠언시 한 구절을 내리며 이에 화답하여 글을 올리게 하고 은배(銀盃)를 내려준 숙종 때의 고사에 따라 은병(銀瓶) 한 벌을 내려 기로소에서 잘 간직하도록 하였다. 이것 역시 기해년의 예에 준한 것이다.

기로신들은 임금이 내려준 은병을 받들고 역시 임금이 내려준 네 개의 수레에 음식을 싣고 악대와 함께 기로소에 가서 계속 연회하였다. 이를 그린 것이 <본소사연도(本所賜宴圖)>이다.

<본소사연도>의 광경은 이제 막 연회가 끝난 듯 5명의 무동이 처용무를 추고 있다. 승정전 외진연이 기해년의 예에 따라 행했으므로 본소사연 역시 기해년의 <경현당 석연도(景賢堂錫宴圖)>와 거의 비슷한 의례로 구성하였다.

제1작 행주(行酒) 초무

제2작 행주 아박

제3작 행주 향발

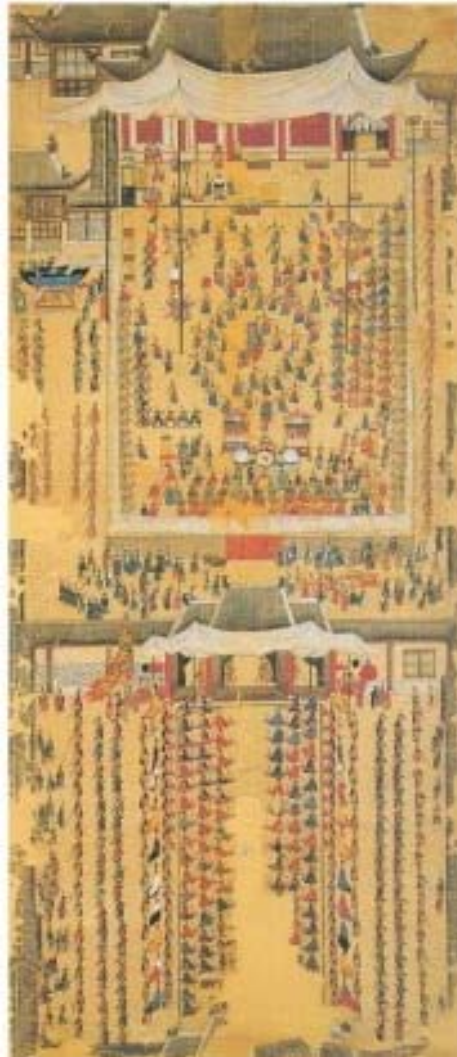
제4작 행주 무고

제5작 행주 광수무

처용무

횃불과 촛불을 환하게 밝힌 상태에서 야연(夜宴)이 이루어진 본소사연은 기해년의 사연도를 그린 <경현당 석연도>와는 여기(女妓)가 등장하는 점, 작질(爵秩)[작위(爵位)와 녹봉(祿俸)을 아울러 이르는 말]에 따라 머리에 꽃을 꽂은 9명의 기로신들이 口자형으로 앉은 점, 왕과 왕세자의 찬안이 동쪽에서 서쪽으로 향하고 있는 점 등이 다소 차이가 난다. 9명의 기로신들 앞에는 둥근 소반에 고임으로 담아 차린 약과가 놓여 있고, 약과 위에는 수파련이 꽂혀 있다. 약과 옆에 약과보다 약간 낮게 고여 담은 음식은 아마도 대육(大肉, 돼지고기 편육)일 것이다. 왕이 내린 법주(法酒)를 담은 흰 술병이 주탁 위에 차려져 섬돌 위에 마련되어 있는데, 머리에 꽃을 꽂은 2명의 여자 기생들은 기로신을 위해 부지런히 음식을 나르고 있고, 1명은 무릎을 꿇고 기로신에게 사람에게 음식을 올리고 있으며, 다른 2명의 여기들은 춤을 추고 있다.

〈봉수당 진찬도〉
70가지의 음식으로
혜경궁 홍씨의 환갑을 축하



《화성능행도병》 중 <봉수당 진찬도>, 최득현, 김득신, 이명규, 장한중, 윤석근, 허식, 이인문, 1795년, 비단에 채색, 각 151.2×65.7cm, 국립중앙박물관

〈봉수당 진찬도(奉壽堂進饌圖)〉는 1795년(정조 19년)화성에 도착한 지 사흘째인 윤2월 13일 행궁인 봉수당에서 혜경궁 홍씨의 환갑을 기념하는 진찬 모습이다.

진찬 전달 생모인 혜경궁의 좌석을 봉수당 내전(內殿) 북쪽 벽에 남쪽으로 향하여 설치하고, 향로를

엿은 향안은 정전 앞 기둥 좌우에 각각 설치하였다. 정조의 좌석은 자궁(혜경궁)의 좌석 동쪽에 북쪽 벽에서 남쪽으로 향하도록 설치하였다. 또 자궁의 수주정(壽酒亭)은 앞 기둥 발 안쪽에 자궁의 좌석과 마주 보도록 북쪽으로 향하여 설치하고, 임금의 주정(酒亭)은 수주정보다 약간 뒤쪽으로 동편에 북쪽으로 향하도록 설치하였다.

내명부와 외명부의 자리는 앞 기둥 발 안쪽에 서로 마주 보게 설치하였는데, 내명부는 동쪽에 외명부는 서쪽에 두되 북쪽을 상위(上位)로 하였다. 의빈(儀賓)과 척신(戚臣)들의 자리는 기둥 발 밖에 북쪽을 상위로 하여 설치하였다. 실직에 있는 자는 동편에, 군속이나 명예직인 차함직(借啣職)인 자는 서편에 두어 서로 마주 보도록 하고 북쪽으로 향하게 하였다. 뒤따르는 백관들의 자리는 중앙문(中陽門) 밖에 동과 서에 서로 마주 보도록 하고 북쪽을 상위로 하여 북쪽으로 향하도록 하였다.

진시(오전 7~9시) 삼각(三刻, 45분)에 자궁이 <여민악령>이 울리는 가운데 예복(禮服)을 갖추고 나와서 자리에 올랐다. 이때 향로에서는 연기가 피어올랐다. <낙양춘곡(洛陽春曲)>이 연주되고 내명부와 외명부가 자궁께 두 번 절하였다.

<여민악령>이 연주되면서 정조가 용복(戎服)을 입고 나왔다. <낙양춘곡>이 울리자 임금이 자궁께 두 번 절하였다. 의빈, 척신, 배종 백관 모두 두 번 절하였다.

임금, 의빈, 척신, 배종 백관 모두가 무릎을 꿇고 앉아 <여민악령>이 울리는 가운데 여관이 임금을 대신하여 휘건(揮巾)을 자궁께 올렸다.

이어서 <여민악만(與民樂慢)>이 연주되고 자궁께 찬안(饌案)을 올렸다. 검은 칠을 한 족반에 70기의 자기를 사용하여 음식을 담아 차렸다.

고임 높이 1자[尺] 5치[寸]로 담은 각색병[各色餅, 백미병, 점미병, 삭병, 밀설기, 석이병, 각색절병, 각색주약, 각색사증병, 각색단자병], 약반, 국수 각각 1기와 대약과, 만두과, 다식과, 흑임자다식, 송화다식, 울다식, 산약다식, 홍갈분다식, 홍매화강정, 백매화강정, 황매화강정, 홍연사과, 백연사과, 황연사과, 홍감사과, 백감사과, 홍요화, 백요화, 황요화 등 각각 1기를 차렸다.

고임 높이 1자 4치로 담은 각색팔보당, 용안과 여지 각각 1기를 차렸다.

고임 높이 1자 3치로 담은 인삼당 1기와 고임 높이 1자 2치로 담은 오화당 1기를 차렸으며

고임 높이 1자 1치로 담은 밀조와 건포도, 유자, 석류, 배 각각 1기를 차렸는데 그 수는 유자 80개, 석류 80개, 배 50개이다.

고임 높이 1자로 담은 조란, 울란, 강란, 민강, 굴병 각각 1기를 차렸고 준수 1기(430개), 밤 1기(3말 5되), 황률 1기(3말 5되), 대추 1기(3말, 잣 5되), 증대조(蒸大棗) 1기(대추 4말, 잣 3되), 호두 1기(3말 5되), 잣 1기(2말)를 차렸다.

고임 높이 7치로 담은 산약 1기(20단)와 각색정과 1기를 차렸다.

역시 고임 높이 7치로 담은 각색만두와 어만두 각각 1기를 차렸다.

육류는 고임 높이 1자 5치로 담은 절육 1기, 고임 높이 1자로 담은 돼지고기편육, 어진유화, 생치전유아, 전치수 각각 1기 그리고 고임 높이 7치로 담은 화양적, 생치숙, 수어증, 해삼증, 연저증 각각 1기를 차렸다.

고임 높이 4치로 담은 어채, 어회, 숙합회, 숙란을 각각 1기를 차렸다.

그 외 수정과, 생이숙, 금중탕, 완자탕, 저포탕, 계탕, 홍합 각각 1기와 꿀, 초장, 개자장 1기가 찬품이다.

찬안을 포함하여 찬안과 별도로 제1잔의 행주 때 올리는 12기로 구성된 소별미(小別味)에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 소수과련 2개, 삼색목단화 3개, 월계 1개, 사계 1개, 홍도별삼지화 6개, 홍도별건화 5개, 홍도건화 15개, 홍도간화 7개로 구성된 상화 42개를 뜻했다.

<여민악령>이 연주되고 자궁께 꽃을 올리자 임금, 의빈, 척신, 배종 백관 모두가 엎드렸다가 일어나 몸을 바로 하였다.

두 사람의 여령(女伶)이 동과 서로 나뉘어 전으로 들어와 자궁의 수주정 뒤에서 북쪽을 향하여 서서 선창악장(先唱樂章)을 창하였다.

정조 임금이 자궁의 수주정 남쪽에 이르러 북쪽으로 향하여 섰다. 이때 <여민악령>이 울렸다. 상식(尙食)이 자궁 수주정의 수주(壽酒)를 작에 따라 임금에게 올렸다. 임금이 자궁 앞에 나아가 무릎을 꿇고 작을 올리곤 엎드렸다가 일어나 몸을 바로 하였다. 작 올리는 일은 상식이 대신하였다.

여집사가 임금의 절하는 자리로 가서 임금을 대신하여 축수문을 읽었다.

자궁께서 “전하와 더불어 경사롭습니다”라고 선포하였다. 천세만세곡(千歲萬歲曲)인 <여민락>이 연주되고 자궁께서 현수 제1작을 마셨다.

정조 임금, 의빈, 척신, 배석한 신하 모두 세 번 머리를 조아리고 모두 손을 모아 이마에 대고 ‘천세천세 천천세(千千歲)’를 외쳤다.

정리사가 정조 임금에게 휘건을 올렸다. 이때 <여민악령>과 <여민악만>이 연주되고 정조 임금에게 찬안을 올렸다. 찬안은 검은 칠을 한 죽반인데 여기에 20기의 자기를 사용하여 음식을 담아 차렸다. 고임 높이 8치로 담은 각색병, 대약과, 각색강정, 약반, 국수 각각 1기를 차렸다.

고임 높이 7치로 담은 민강, 굴병, 유자와 석류, 배 각각 1기를 차렸다.

고임 높이 6치로 담은 준시 1기(258개)1기와 밤 1기(1말 8되)를 차렸다.

고임 높이 5치로 담은 각색정과 1기와 고임 높이 4치로 담은 각색다식과 각색연사과 1기를 차렸다.

고임 높이 8치로 담은 절육 1기와 고임 높이 6치로 담은 돼지고기 편육, 각색전유아, 어회 각각 1기를 차렸다.

그 외에 수정과, 금중탕, 완자탕 각각 1기와 꿀, 초장, 개자장 각각 1기가 찬품이다.

찬안 외에 9기를 차린 소별미도 한 상 올렸다. 여기에는 고임 높이 5치로 담은 각색병, 다식과와 만두과, 침채만두, 대추와 밤 각각 1기를 차렸고 고임 높이 3치로 담은 각색정과 1기와 별잡탕, 열구자탕, 저포, 꿀, 초장 그리고 미음을 올렸다.

찬안과 소별미에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 소수과련 1개, 월계 1개, 사계 1개, 삼색목단화 2개, 홍도별삼지화 4개, 홍도별건화 5개, 홍도별간화 10개로 구성된 상화 26개를 뜻했다.

정리사가 다시 <여민악령>을 연주하는 가운데 정조 임금께 꽃을 올렸다.

전빈(典賓)이 내명부와 외명부에게, 여집사가 의빈과 척신에게, 집사자가 배종 백관에게 찬탁(饌卓)을 올렸다. 청연군주와 청선군주(정조의 여동생)에게는 정조께 올린 찬안 및 소별미와 함께 올리되 다

만 상화만을 달리하여 중수과련 1개, 소수과련 1개, 월계 1개, 사계 1개, 홍도별삼지화 2개, 홍도건화 7개, 홍도별간화 10개로 구성된 상화 23개를 꽃았다.

내빈상 15상과 제신용상상[諸臣上床] 30상은 각각 11기를 차렸다. 각색병, 국수, 소약과, 각색강정, 각색요화, 준수(40개), 배와 대추·밤(배 3개, 대추 5홉, 밤 1되 5홉), 잡탕, 절육, 어전유아와 족병, 화양적, 꿀, 초장 등이 찬품으로 차려졌고 소수과련 1개, 홍도삼지화 2개, 간화 2개, 홍도건화 3개로 구성된 상화 8개를 꽃았다.

제신용중상[諸臣中床] 100상은 각각 8기를 차렸다. 각색병, 국수, 소약과, 각색강정, 준수와 배(준시 20개, 배 2개), 잡탕, 어전유아와 저육족병, 화양적, 꿀, 초장 등이 찬품으로 차려졌고 홍도삼지화, 건화, 간화, 지간화로 구성된 상화 4개를 꽃았다.

제신용하상[諸臣下床] 150상은 각각 6기를 차렸다. 각색병, 국수, 각색요화, 건시와 대추·밤(건시 10개, 대추 2홉, 밤 5홉), 잡탕, 화양적, 꿀 등이 찬품으로 차려졌고 홍도건화, 간화, 지건화, 지간화로 구성된 상화 4개를 꽃았다.

찬탁 설치가 끝나자 내명부, 외명부, 의빈, 척신, 배종 백관 모두에게 꽃을 나누어주어 머리에 꽃았다.

<여민악만>이 연주되고 자궁께 소별미 한 상을 올렸다. 미음, 고임 높이 5치로 담은 각색병, 다식과와 만두과, 흥백연사과, 침채만두, 배와 석류(배 6개, 석류 9개), 대추와 밤·잣(대추 2되, 밤 4되, 잣 1홉), 고임 높이 3치로 담은 각색정과, 별잡탕, 열구자탕, 어만두, 저포, 꿀, 초장 각각 1기가 소별미의 찬품이다.

행주 제1잔이 시작되자 <헌선도(獻仙挑)> 정재(呈才)가 공연되었다. <여민락환환곡(與民樂桓桓曲)>이 연주되는 가운데 정조 임금이 자궁 수주정의 남쪽으로 나아가서 자궁께 술을 올렸다. 자궁이 술을 마시고 빈 잔을 임금에게 주었다. 임금 주정의 술을 잔에 따라서 다시 자궁에게 올렸다. 자궁은 이 술을 마시지 않고 임금에게 주었다. 임금이 술잔을 받아 마셨다. 전빈이 내명부와 외명부에게 행주(行酒)하고, 여집사는 의빈과 척신에게 행주하였다. 행주 제1잔과 같은 방법으로 제7작까지 진행되었다.

향악과 당악으로 <정읍악(井邑樂)>과 <여민락>이 교대로 연주되는 가운데 <처용무(處容舞)> 공연되고 <낙양춘곡(洛陽春曲)>과 함께 <첨수무(尖袖舞)> 공연이 끝나면 두 사람의 여령이 동서로 나뉘어 전으로 들어가 자궁의 수주정 뒤에서 북쪽으로 향하여 서서 <관화장(觀華章)>을 창하였다.

<여민악만>이 연주되는 가운데 상식이 자궁과 임금의 찬안을 치우고 전빈이 명부의 찬탁을, 여집사가 의빈과 척신의 탁자를 치웠다.

<낙양춘곡>이 올리는 가운데 임금, 의빈, 척신, 배종 백관 모두가 자궁께 두 번 절하였다.

<여민악령>이 연주되면서 임금이 합(閤) 안으로 들어가고, 내·외명부는 절하는 자리로 와 <낙양춘곡>에 맞춰 자궁께 두 번 절하였다.

<여민악령>이 연주되고 자궁께서 합 안으로 들어갔다.

〈낙남헌 양로연〉

나라에 기여한 연로한 관직자들을 모셔
음식과 술, 풍악으로 위로하다



《화성능행도병》 중 <낙남헌 양로연>, 최득현, 김득신, 이명규, 장한중, 윤석근, 허식, 이인문, 1795년, 비단에 채색, 각 151.2×65.7cm, 국립중앙박물관

〈낙남헌 양로연(洛南軒養老宴)〉은 1795년(정조 19년) 윤2월 14일 신시(오후 3~5시)에 정조가 몸소 나온 가운데 낙남헌에서 베푼 양로연을 묘사한 궁중 기록화이다.

낙남헌은 수원 행궁(行宮)의 부속 건물로서 낙(洛)은 ‘즐길 락(樂)’이고 헌은 ‘풍류틀 헌(軒)’이니, ‘남쪽에 있는 풍류를 열어 즐기는 곳’이다. 정조가 활을 쏘았던 득중정(得中亭)을 1794년(정조 18년)에 노래당(老來堂) 뒤쪽으로 옮기면서 자리를 넓게 닦아서 지었다.

양로연은 조선 개국 초부터 국가적 차원에서 노인 공경과 풍속 교화를 위하여 매년 계추(季秋, 음력 9월)에 열어진 잔치인데 그 대상은 문관, 무관, 생원, 진사, 녹사, 선조의 공덕으로 벼슬을 얻은 80세 이상의 자손, 적자손이 없는 자의 첩 자손, 장손으로 아버지와 할아버지를 대신하여 조상의 제사를 받드는 자들이었다. 그들의 부인에게는 왕비가 내전에서 잔치를 따로 베풀었다. 지방에서는 수령이 내청과 외청을 따로 마련하여 잔치를 하였다.

1795년 윤2월 13일 정조가 봉수당에서 어머니 혜경궁 홍씨께 진찬연을 올렸던 그 이튿날 낙남헌에 양로연을 열었다. 정전(正殿) 한가운데 북쪽 벽에 남쪽을 향하여 어좌를 설치하고, 정전 기둥 안 남쪽 한가운데에 정조와 마주 보게 왕의 수주정(壽酒亭)을 놓고, 기둥 밖 계단 위에는 노인들의 주탁(酒卓) 1개를 설치하였다. 계단 아래의 뜰 동쪽과 서쪽에는 노인들의 절하는 자리인 배위(拜位)를 북쪽으로 향하게 배치하고 노인들의 주탁 1개를 놓았다.

양로연 날 왕은 묘시(오전 5~7시)에 용복(戎服)을 갖추어 입고 신흥루에 나아가 백성들에게 쌀을 지급하고 굶주린 백성들에게 죽 먹이는 일을 살폈는데 그 때 모였던 백성의 수가 4,819명이나 되었다. 왕은 굶주린 백성에게 먹일 죽 한 주발을 먼저 맛본 후 혹시 차가운 죽이 지급되는 일이 없게끔 잘 살펴 검사할 것을 당부하고, 쌀과 죽은 어머니 혜경궁 홍씨의 은혜에서 나왔다는 뜻을 백성들에게 알리도록 하였다.

이어서 진시에 정조는 같은 용복 차림으로 낙남헌에 나아갔다. 좌석에 오를 때는 <여민악령>이 연주되고 정전 기둥 밖 계단 위의 왼쪽과 오른쪽에 설치한 향로에서는 연기가 피어올랐다. 이어서 어가를 따라 한양에서 내려온 2품 이상의 관리 중 영의정 홍낙성(78세), 우의정 채제공(76세), 영돈령 김이소(61세), 판부사 이명식(76세), 판돈령 이민보(79세), 수어사 심이지(61세), 행도승지 이조원(61세), 행대사관 서유신(61세), 호조참판 조윤희(71세), 행부호군 조규진(72세), 내의(內醫) 김효겸(71세), 사복판관 한 대유(61세), 인의(引儀) 최정(61세), 인의 김동람(61세), 인의 홍탁보(61세) 등이 <낙양춘곡(洛陽春曲)>이 연주되는 가운데 임금께 두 번 절하였다. 그리고 이들은 왕이 하사한 구장(鳩杖)을 짚고 동반은 동쪽 계단으로, 서반은 서쪽 계단으로 올라와 정전 기둥 안의 동쪽과 서쪽에 서로 마주 보게 마련된 자리로 나아갔다. 이때 왕은 일어나서 이들을 맞이하였다.

<낙남헌 양로연>에 나타난 사람들이 바로 이들인데 모두 지팡이를 오른손에 잡고 있고 지팡이 머리에 왕이 하사한 황색 명주 수건[黃紬巾]이 매어있다.

2품 이상의 연로한 관직자들 외에 화성에 살고 있는 전직 관료 중 70세 이상인 자와 61세 이상의 벼슬아치, 80세 이상의 사족(士族) 그리고 서인(庶人) 등 384명이 초대받았는데 양로연에 61세 노인을 넣은 것은 혜경궁 홍씨와 동갑으로 환갑 맞은 것을 배려한 때문이었다.

절하는 자리 뒤로 평상복을 입은 사족 노인들이 13줄로 줄을 지어 북쪽을 향하여 앉았다. 각 노인들은 오른손에 황색 명주 수건으로 머리를 붙들어 맨 지팡이를 잡고 있는 모습이다. 이들 뒤에는 북치는 악사가 북을 앞에 놓고 서쪽으로 향하여 서 있고, 북 뒤에 5줄로 선 악사가 각기 악기를 앞에

놓고 있다. 악사들 뒤에는 또 서인 노인들이 북쪽을 향하여 9줄로 줄을 지어 앉았다. 역시 오른손에는 황색 명주 수건으로 머리를 붙들어 맨 지팡이를 잡았다.

전 안쪽의 2품 이상 노인 관직자들이 좌정하자 악사 2명이 동쪽 계단과 서쪽 계단을 이용하여 올라와 기둥 밖 한가운데로 가서 북쪽으로 향하여 서서 <화일곡(化日曲)>을 창한 뒤 자리로 돌아가고, 전악(曲樂)이 노래 부르는 공가(工歌)와 거문고 공인, 비파 공인, 생황 공인을 인솔하여 <화일곡>을 불렀던 장소로 가서 서는데, 그림에는 이들이 수주정 뒤에서 정조의 좌석을 바라보며 북쪽으로 향하여 서 있는 모습이 그려져 있다.

<여민악령>이 연주되는 가운데 주기(酒器)가 올라가고, 공가와 공인들이 <천보(天保)>, <관저(關雎)>, <녹명(鹿鳴)>을 연주하였다. 정리사 윤행임(尹行恁)이 “잔칫상의 온 좌석이 자궁(혜경궁 홍씨)께 헌수하고자 갖추어 기다리고 있습니다.”라고 임금께 아뢰었다. 임금께서 즉시 받들 것을 명하였다.

<여민악만(與民樂慢)>이 연주되는 가운데 양로연에 참석한 모든 사람들에게 음식을 올렸다. 임금께서는 붉은 칠한 운족반(雲足盤)에 두포탕(豆泡湯), 편육(片肉), 흑태증(黑太蒸), 실과(實果, 배, 건시, 밤)가 담긴 자기(磁器) 4기를 차렸고, 나머지 노인들에게는 싸리나무로 엮어서 만든 축반(柎盤)에 임금께 올리는 음식과 같은 찬품으로 425상을 차렸다.

두포탕은 두부탕이다. 연포탕(軟泡湯)이라고도 했다. 『동국세시기』에서 연포에 대해 설명하기를 “두부를 잘게 썰어서 꽃이에 꿰서 기름에 지진 다음 닭고기와 함께 국을 만든다. 포(泡)는 두부이다”라 한 것으로 미루어 대략 이런 유로 만들었을 것이다. 원행 동안 밥상에 오른 편육은 돼지고기가 주로 상에 올랐으므로 이 날도 돼지고기편육일 가능성이 높다. 흑태증은 검은 대두찜이다. 두포탕과 편육이 술안주로 차려진 찬품이라면, 흑태증은 노인의 불로장수를 기원하며 악기(惡氣)를 물리치기 위해 차렸거나(『형초세시기(荊楚歲時記)』), 신장의 건강, 습비(濕痺) 예방, 중풍의 치료 및 예방식으로 올랐을 것이다(『동의보감』). 악기를 물리치기 위한 치료식으로 차렸던 불로장수를 염원하는 동기에서 출발한 것은 같다.

상 올리는 일이 끝나자 윤행임이 <여민악령>이 연주되는 가운데 임금께 꽃을 올리고 집사자들은 노인들에게 꽃을 나누어주었다. 임금이 말씀하시기를, “오늘의 연회는 참으로 장수를 비는 자리이니 어제(윤2월 13일에 환갑을 맞은 혜경궁 홍씨에게 베푼 봉수당 진찬을 가리킴) 비록 모두 잠화(簪花)하였더라도 오늘 반열에 참석한 사람은 꽃 한 송이를 더 꽃아서 항상 있지 않는 경사스러운 연회임을 표시하라” 하였다. 초대받은 모든 노인들이 머리에 꽃을 꽂았다.

제1작은 노인들의 반수(班首)인 흥낙성이 올렸다. 임금께 올리는 술은 정조의 수주정에 올려 있던 술 단지의 술이다. 이어서 흥낙성이 산호(山呼)하니 <낙빈악(樂賓樂)>, <녹명(鹿鳴)>, <천보곡(天保曲)>이 연주되고 집사들은 노인들 앞에 차려진 주탁의 술로 노인들에게 행주(行酒)하였다.

제2작은 채제공이 올리고 산호하였다. <낙빈악>, <관저(關雎)>, <작소곡(鵲巢曲)>이 올리면서 집사들이 노인들에게 행주하였다.

제3작은 김이소가 올리고 산호하였다. <낙빈악>, <남유가어(南有嘉魚)>, <남산유대곡(南山有臺曲)>이 올리면서 집사들이 노인들에게 행주하였다.

제4작, 제5작, 제6작은 이명식, 이민보, 심이지가 차례로 올리고 산호하였다. 이때 향악(鄕樂)과 당악(唐樂)이 번갈아 연주되었다. 임금께 작을 올릴 때마다 집사자들이 노인들에게 행주하였다. 채제공이 아뢰기를 “춘대수역(春臺壽域)은 옛부터 들어온 말이지만 지금 다행스럽게도 몸소 직접 보게 되니 참으로 손뼉을 치며 기뻐하지 않을 수 없습니다” 하였다.

임금께서 말씀하시기를 “장수의 은택은 자궁의 덕이며, 노인들이 취하고 포식할 수 있는 것도 우리 자궁이 내려주셨기 때문이니 오늘 노인들이 잔을 올려 헌수(獻壽)함은 모두 자궁께 돌아갈 것이다” 하였다. 홍낙성이 아뢰기를 “원컨대 노인들의 나이를 전궁(殿宮)과 원자궁(元子宮)께 바칩니다” 하니, 임금께서 말씀하시기를 “경 등의 소반에 있는 흑태(흑태증을 가리킴)를 한 움큼씩 주면 원자에게 보낼 것이다” 하였다. 임금께서 흑태증을 상에 받아놓고 하교하시기를 “내가 평소 술 마시는 것을 좋아하지 아니하나 오늘의 취함은 오로지 기쁨을 표하기 위한 것이니 경 등도 또한 흠뻑 취해야 할 것이다. …… 화성부에 거주하나 장부에 오르지 못하여 잔치에 참석하지 못한 노인을 파악하여 모두 초청할 것이며, 밖에서 구경하는 사람들 가운데 만약 노인이 있으면 모두 술과 음식을 나누어 먹일 것이다” 하였다. 그러자 윤행임이 구경하는 노인들에게 찬안(饌案) 4상을 가지고 가 음식을 나누어주었다. 이때 모두 일어나 천세를 부르고 춤을 추었다.

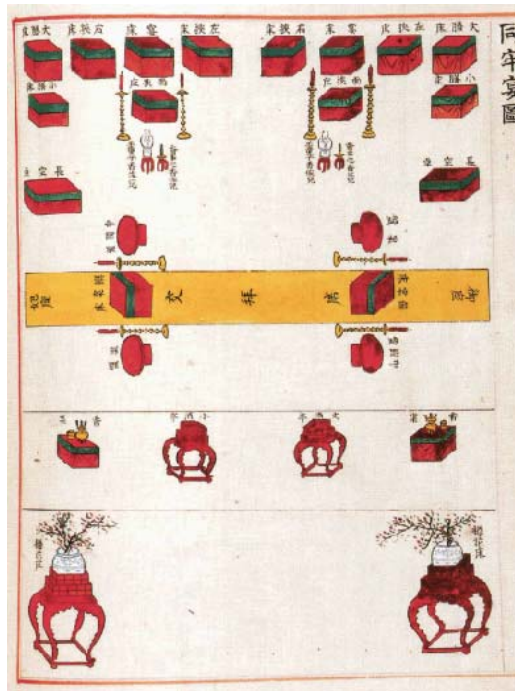
집사자가 상을 치우고 노인들이 청색 보자기에 남은 음식을 썼다. 이어서 <낙양춘곡>이 연주되는 가운데 두 번 절하였다.

<여민악령>이 연주되고 임금께서 좌석을 내려와 안으로 들어가고 인의(引儀)가 노인들을 밖으로 인솔하였다. 양로연에 참석한 노인들에게는 백화주(白禾紬) 1단과 청려장(靑藜杖)을 선물로 내렸다.

<동뢰연도>

몸과 마음이 하나되는 가례

작은 박 쪼개 돌로 만들어 합환주 마시고



이 그림은 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』에 나타난 조선 제24대 왕 헌종과 그의 두 번째 비인 효정후의 가례상을 그린 <동뢰연도(同牢宴圖)>이다. 조선시대에는 혼례를 준비하는 임시 관청인 가례도감이 따로 있었는데 이곳에서 혼례 과정을 글과 그림으로 기록해 의궤로 남겼다.

왕실 혼례 절차는 간택(왕비 선택), 납채(혼인을 청하는 예), 납징(예물 전달), 친영(왕비를 궁궐로 들이는 예), 동뢰연(술과 돼지고기로 몸과 마음이 합체되는 연회), 조현례(부왕과 대비를 뵈는 예)로 구성되었는데, 그중 동뢰연은 신랑과 신부의 성혼을 상징하는 가장 구체적인 의식이었으며 신부와 신랑은 이 예를 통하여 일심동체가 되었다.

동뢰연의 동(同)은 ‘한 가지 동’, 뉘(牢)는 ‘굳을 노’ 또는 ‘짐승 뉘’로서 몸만 합체하는 것이 아니라 ‘영혼과 신분도 같게 하는 의례’라 하여 동뢰연이라 일컬었다. 예식은 서로 마주한 왕과 왕비가 술 3잔과 안주를 먹은 후 동쪽 방으로 들어가는 것으로 치뤄진다.

동뢰연을 포함한 조선의 국혼은 전통적으로 매우 엄하고 철저하게 진행되었다. 국가의 대사라는 의미를 기려 궁궐 안에서 매우 사치스럽게 거행되는 일이 빈번했는데, 이에 영조는 병조판서 박문수(朴文秀)에게 명하여 국혼에 관한 정례를 확립하도록 하였고 이를 『탁지정례(度支定例)』(1749)에 담

았는데 이것은 조선 왕조 내내 유지되었다.

이 그림은 예규에 따라 동뢰청(同牢廳)에서 동뢰연을 치를 때의 상차림을 묘사한 것이다.

북쪽 벽에 남쪽을 향하여 동뢰연 대상(大床) 2조를 벌려 놓았다. 동쪽의 1조는 신랑(왕)을 위한 것이고 서쪽의 1조는 신부(왕비)를 위한 것이다. 각 조는 연상(宴床; 당주홍칠저족상), 좌협상(左俠床; 당주홍칠저족상), 우협상(右俠床; 당주홍칠저족상), 면협상(面俠床; 당주홍칠저족상), 대선상(大膳床; 왜주홍칠대선상), 소선상(小膳床; 왜주홍칠소선상)으로 구성되었다. 이들 상 위에는 붉은색 명주로 만든 상건(床巾, 상보)을 씌웠다. 2개의 소선상 남쪽에는 붉은색 명주 상건이 씌워진 2개의 왜주홍칠장공탁(長空卓)이 놓였다. 장공탁 사이에는 옥동자(玉童子) 1쌍을 올려놓기 위한 왜주홍칠향좌아(香座兒) 1쌍이 벌려 있다. 그 옆에는 향꽃이 1쌍을 올려놓는 왜주홍칠향좌아 1쌍이 있고, 화룡축(畫龍燭) 2쌍이 주대촛대(鑪大燭臺)에 꽂혀 배설되었다.

장공탁 남쪽에는 신랑과 신부가 동쪽과 서쪽에서 서로 마주보고 동뢰연을 치르는 교배석(交拜席)이 마련되었다. 신랑과 신부가 절하는 자리에는 가장 밑에 온갖 채색 꽃무늬를 넣어서 둘을 맞대어 붙여 만든 상등품의 큰 돛자리인 채화만화면상석(彩花滿花面上席)을 깔고 그 위에 자주색 바탕의 두꺼운 명주로 만든 요와 홍색 명주로 만든 요를 깔았다. 이 위에는 홍색 무명 요를 깔고 각각의 요 위에 온갖 꽃무늬를 넣어서 잔 방식인 만화방석(滿花方席)을 놓았다. 교배석 앞에는 홍색 명주 상건이 씌워진 왜주홍칠찬안상(饌案床) 2좌를 설치하고, 찬안상 좌우에는 왜주홍칠과반 2좌와 왜주홍칠중원반 2좌 그리고 주중촛대에 꽂힌 홍사축(紅肆燭)을 놓았다.

교배석 남쪽에는 술병과 술잔을 올려놓기 위한 신랑용 왜주홍칠대주정(大酒亭)과 신부용 왜주홍칠주정(酒亭)이 북쪽을 향하여 놓였다. 대주정과 주정 옆에는 향로와 향합을 올려놓기 위한 붉은색 명주 상건이 덮힌 향안(香案) 2좌가 놓였다. 향안 뒤 남쪽에는 북쪽을 향하여 화룡화준(畫龍花樽)을 올려놓기 위한 왜주홍칠을 한 준대(樽臺) 1쌍을 벌려놓았다.

각각의 연상에는 주대우리(鑪大丐里)에 1자[尺] 높이로 고여 담은 중박계(中朴桂) 2기, 주소우리에 8치[寸] 높이로 고여 담은 백산자(白散子) 2기와 홍산자(紅散子) 2기, 주중우리에 6치 높이로 고여 담은 홍마조(紅爾條) 2기와 유사마조(油沙爾條) 2기, 주우리에 4치 높이로 고여 담은 육색실과(六色實果) 6기를 차렸다.

중박계는 밀가루에 참기름, 꿀, 물을 넣어 반죽한 다음 홍두깨로 약 1cm로 밀어서 가로 2.5cm, 세로 8.5cm 정도 되게 네모반듯하게 썰어 참기름에 튀겨낸 것이다.

백산자는 밀가루에 참기름과 물을 넣어 반죽한 것을 홍두깨로 약 0.2cm로 밀어서 가로 4cm, 세로 5cm 정도 되게 네모반듯하게 썰어 참기름에 튀긴 뒤 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 빼 다음 건반을 고물로 하여 묻힌 것이다. 홍산자는 백산자와 만드는 방법이 같으나 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반을 고물로 묻혔다.

유사마조는 밀가루에 참기름, 꿀, 물을 합하여 반죽한 것을 홍두깨로 약 0.5cm로 밀어서 가로 1.5cm, 세로 10cm 정도 되게 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨낸 뒤 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 빼고 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 묻힌 것이다. 홍마조는 만드는 방법은 유사마조와 같으나, 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반가루를 고물로 하여 묻혔다. 육색실과는 잣, 호두, 밤,

대추, 황률(黃栗), 건시(乾柿)를 각각 1기로 하였다.

각각의 좌협상에는 주중우리에 8치 높이로 고여 담은 홍망구소(紅望口消) 2기와 유사망구소(油沙望口消) 2기, 주소우리에 6치 높이로 고여 담은 전단병(全丹餅) 2기와 백다식(白茶食) 2기, 주소우리에 5치 높이로 고여 담은 소홍망구소 2기와 유사소망구소 2기, 주우리에 4치 높이로 고여 담은 유사미자아(油沙味子兒) 1기, 송고미자아(松古味子兒) 1기, 백미자아(白味子兒) 1기, 적미자아(赤味子兒) 1기, 운빙(雲氷) 1기를 차렸다.

홍망구소는 밀가루에 참기름, 꿀, 물과 합하여 반죽한 것을 홍두깨로 약 0.2cm로 밀어 지름 4cm 정도의 원형 틀로 찍어내어 참기름에 튀겨낸 뒤 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 지초기름을 뿌려 볶게 물들인 건반가루를 고물로 하여 문혔다. 유사망구소는 홍망구소와 만드는 방법이 같으나 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 문혔다.

백다식은 하얗게 볶아 익힌 밀가루에 꿀을 합하여 반죽한 후 다식판에 박아낸 것이다. 전단병은 참기름을 두르고 갈색이 나도록 볶아 익힌 밀가루에 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸 것을 흑당(黑糖)에 담갔다가 건져내어 흑당 물을 완전히 뺀 것이다.

송고미자아는 찹쌀가루에 꿀과 곱게 다진 숙송기[熟松古]와 물을 넣어 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 빼고는 건반가루를 고물로 하여 문혔다.

백미자아는 밀가루에 참기름, 꿀, 물을 넣어 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 하얀색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다. 유

사미자아는 백미자아와 만드는 방법이 같으나 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하였다. 적미자아의 만드는 방법은 백미자아와 같으나 갈색이 되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

각각의 우협상에는 주중우리에 8치 높이로 고여 담은 홍마조 2기와 유사마조 2기, 주소우리에 6치 높이로 고여 담은 송고마조 2기와 염홍마조 2기, 주소우리에 5치 높이로 고여 담은 소홍산자 2기와 소백산자 2기, 주우리에 4치 높이로 고여 담은 백미자아 1기, 운빙 1기, 송고미자아 1기, 유사미자아 1기, 적미자아 1기, 율미자아 1기를 차렸다.

송고마조는 무르도록 찌낸 찹쌀밥에 곱게 다진 숙송기를 합하여 밥알이 으깨지도록 떡메로 쳐서 두께 1cm, 가로 1.5cm, 세로 10cm 정도 되는 막대 형태로 잘라 꿀물에 담갔다가 건져내어 건반가루를 고물로 하여 문혔다.

운빙은 밀가루에 참기름, 꿀, 물을 넣어 반죽해서 홍두깨로 0.1cm 정도 두께로 밀어 가로·세로 8cm 정도 되게 반듯하게 썬 것을 참기름에 하얀색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

율미자아는 무르도록 찌낸 황률과 찹쌀밥에 꿀과 참기름을 넣어 밥알이 으깨지도록 떡메로 쳐서 도토리 모양으로 빻은 것을 꿀에 담갔다가 건져내어 건반가루를 고물로 하여 문혔다.

각각의 면협상에는 주중지우리[鑄鍾子丐里]에 채소 4기, 어육(魚肉) 4기, 건남(乾南) 4기, 전어육(煎魚肉) 3기를 차렸다. 채소는 미나리, 무, 도라지, 산삼이다. 청장, 참기름, 소금, 식초, 겨자로 양념한 생채이다. 어육은 건문어, 건치, 중포(中脯), 건전복이다. 먹기 좋게 칼로 모양을 내어 오린 것이다.

건남은 전복, 달걀, 연계(軟鷄), 생치(生雉)이다. 찜요리이다. 전어육은 노루 뒷다리, 오리, 생선을 포로 떠서 소금과 후춧가루를 뿌려 녹말가루를 묻힌 후 참기름에 지져낸 전유어(煎油魚)이다.

각각의 대선에는 돼지 1마리, 소의 볼기를 합하여 소의 뒷다리 1개, 오리 1마리를 삶아 왜주홍칠 소원반에 담아 차렸다. 각각의 소선에는 양 1마리, 소의 갈비 1척(隻)을 합하여 소의 앞다리 1개, 오리 1마리를 삶아 왜주홍칠소원반에 담아 차렸다.

각각의 미수사방반에는 건전복, 건광어, 건대구어, 건문어, 육포를 칼로 오려서 각각 1기로 하여 전복절(全鰓折), 광어절(廣魚折), 대구어절(大口魚折), 문어절(文魚折), 쾌포절(快脯折)을 고여 담아 사방반에 차렸다.

각각의 중원반에는 전복절, 인복절(引鰓折), 건치절, 전유어를 각각 1기로 하여 고여 담아 차렸다. 각각의 과반에는 전복절, 건치절, 문어절, 약과, 배, 잣, 밤, 정과(正果)를 각각 1기로 하여 고여 담아 차렸다. 정과는 천문동(天門冬), 생강, 동아[冬瓜]에 꿀을 넣어 졸여 만든 것으로 과반 3상에 천문동 정과, 생강정과, 동아정과를 각각 달리하여 차렸다.

그림에는 나타나지 않으나 동퇴연을 치를 때는 신랑과 신부에게 술 석 잔의 술안주인 초미, 이미, 삼미가 올려졌다.

초미는 전복자기(全鰓煮只), 생치적(生雉炙), 산삼병(山蔘餅), 수정과, 추복탕(槌鰓湯), 약과, 잣, 꿀 [追淸]을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차렸다. 전복자기는 물에 삶아 부드럽게 만든 전복을 먹기 좋은 크기로 잘라 생강즙, 간장, 참기름, 후춧가루 등을 넣어 볶은 것이다. 생치적은 각을 떠 잘라낸 썬에 소금, 후춧가루, 참기름을 발라 구웠다. 산삼병은 썬 찜쌀밥과 산삼을 합하여 쌀알이 으깨질 때까지 떡메로 쳐서 손가락 크기로 만들어 참기름에 지져낸 것이다. 수정과는 꿀물이다. 추복탕은 닭육수에 두들겨 가면서 말린 추복을 넣고 끓여 갯가루, 소금, 잣을 넣은 탕이다.

이미는 생치자기(生雉煮只), 전유어, 송고병(松古餅), 수정과, 밤, 행인과, 세면, 꿀을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차렸다. 생치자기는 각을 떠 잘라낸 썬에 생강즙, 간장, 참기름, 후춧가루 등을 넣어 볶은 것이다. 송고병은 무르게 썬 찜쌀밥에 숙송기를 합하여 쌀알이 뭉개질 때까지 떡메로 친 다음 밤톨 크기로 떼어 참기름에 지져낸 것이다. 세면은 녹두녹말가루로 만든 발이 가는 국수이다.

삼미는 어만두(魚饅頭), 생치전체소(生雉全體燒), 자박병(自朴餅), 장육자기(獐肉煮只), 전은정과(煎銀正果), 수정과, 대추, 꿀을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차렸다. 어만두는 얇고 넓게 저민 송어살에 녹말가루를 묻혀서 여기에 곱게 다져 양념한 쇠고기와 돼지고기소를 넣고 만두 모양으로 썬 다음 녹말가루를 묻혀 찜통에서 썬 것이다. 생치전체소는 생치를 통째로 준비하여 참기름과 소금을 발라 물에 젖은 한지에 싸서 불기 있는 재 속에 묻어 구워낸 것이다. 자박병은 찜쌀가루를 익반죽하여 참기름에 튀겨내어 콩고물을 묻힌 것이다. 장육자기는 각을 떠 잘게 자른 노루고기에 간장, 참기름, 후춧가루 등을 넣고 볶은 것이다. 전은정과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 홍두깨로 0.2cm 정도 되게 얇게 밀어서 참기름에 흰색이 유지되게끔 튀겨낸 뒤 꿀에 담갔다 건져낸 것이다.

동퇴연에서 신랑과 신부가 합체하기 위해서 작은 박 하나를 쪼개어 둘로 만든 근배(罇盃)에 대추정과 주정에 올려 있던 술향아리의 술을 따라 마시게 한다. 양기(陽氣)를 키워 신랑과 신부의 혼을 일체시키기 위함이다. 이때 안주로 과반, 중원반, 미수사방반 외에 초미, 이미, 삼미에 차려진 찬품을 먹

는다. 이 안주는 음기(陰氣)를 키워 신랑과 신부의 몸을 합체시키는 매개체로 작용한다.

술안주를 삼미(三味)로 구성한 이유는 신랑과 신부에게 술 석 잔이 올라가기 때문이다. 첫 번째 잔은 췌주[祭酒]하고 마시는데, 이때 술안주가 초미이다. 두 번째 잔은 먹은 음식을 소화시키기 위하여 마신다. 이때의 술안주는 이미가 된다. 세 번째 잔은 합체를 위하여 합근주를 마신다. 이때의 술안주가 삼미이다.

동뢰연이 끝나면 신부(왕비)를 따르는 사람은 신랑(왕)이 먹고 남긴 찬과 술을 한데 모아 싸고, 신랑을 따르는 사람은 신부가 먹고 남긴 찬과 술을 한데 모아 싸서 일정한 장소에 가서 마시고 먹는다. 이렇게 신랑 측 시종인과 신부 측 시종인이 신랑과 신부가 먹다 남긴 음식을 서로 맞바꾸어 먹는 의례는 신랑과 신부가 첫 번째 잔을 먼저 췌주하고 음복(飲福)하여 신과의 공음(共飲), 공식(共食)이 이루어져 신에게 맹세하여 합체하였듯이, 신랑신부 그리고 그 가족들이 공음과 공식을 통하여 일체가 되는 과정이다.

〈통명전 내진찬도〉

왕실의 화평과 대왕대비의 평안을 기원



〈통명전 내진찬도(通明殿內進饌圖)〉는 왕실의 의식 절차에 따라 1848년(헌종 14년) 3월 17일 통명전에서 거행된 내진찬 연향(宴享)을 그린 것이다. 연(宴)은 합음(合飲)을 뜻하고 향(享)은 헌(獻)을 의미하는 것으로 연향이란 연으로 자혜(慈惠)를 보이고 향으로 공검(恭儉)의 뜻을 일러준다는 의미가 깃들여 있다.

조선 왕조의 의식 절차를 밝혀놓은 것은 1474년(성종 5년)에 제정된 『국조오례의(國朝五禮儀)』와 이를 바탕으로 1744년(영조 20년)에 편찬된 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』와 1752년(영조 28년)에 재정비한 『국조속오례의보(國朝續五禮儀補)』가 있다. 무신년에 벌인 통명전 진찬연은 1744년에 나온 『국조속오례의』 「가례(嘉禮)」의 ‘진연의’와 ‘대왕대비 진연의’의 의주를 기본으로 한 것이다.

순조(純祖, 1800~1834) 비 순원후(純元后) 김씨의 나이가 60세가 되고, 익종(翼宗, 1809~1830, 순조의 아들) 비 조씨의 나이가 41세가 되는 해를 기념하여 올린 연회가 통명전 진찬이다. 통명전에서 3월 17일 묘시(卯時, 오전 5~7시)에 내진찬, 3월 17일 이경(二更)에 야진찬, 3월 19일 묘시에 대전회작, 3월 19일 이경에 야연이 거행되었다.

이들 동안 치러진 연회 중 가장 성대한 것이 통명전 내진찬이었다. 외진찬이 군신 간의 남자들만이 참석한 공적인 것이라면, 내진찬은 왕실 집안의 사적인 연향이다.

연향상을 받은 사람은 대왕대비인 순원후, 헌종, 헌종비, 순화궁(順和宮), 내입(內入) 20명, 내외빈 67명, 진찬소 당랑 14명이었고, 왕이 내린 상을 받은 사람은 대신 5명과 제신(諸臣) 115명이었으며, 이

밖에 대궐 안에 들어와 당직을 보는 관원 24명과 특별히 대령하여 파수를 보는 군인 18명, 그리고 내시, 별감, 악공, 여령 등에게도 상을 내렸다. 그러니까 공식 연회에 참석한 사람은 105명이고, 상을 받은 사람은 200명에 가깝다.

〈통명전 내진찬도〉의 내용은 크게 통명전의 안쪽과 계단 위에 보계(補階)를 설치하고 적목장(赤木帳)으로 빙 둘러 친 전정(殿庭)과 적목장 밖으로 나누어 볼 수 있다.

북→동→서→남의 순서로 상석을 정하여 통명전 북쪽 벽에 대왕대비의 평상(平床), 교의(交椅), 보안(寶案), 답장(踏掌)을 설치하고 이들 뒤에는 병풍을 둘렀다. 시위 여관들은 어탑 주위를 지키고 늘어서 있다. 어탑 아래에는 진작탁(進爵卓)이 있고 진작탁 앞에는 찬안(饌案)과 6잔의 술을 올리는 진작위(進爵位)가 있는데 이를 중심으로 머리에 꽃을 꽂은 2명의 여관이 서로 마주하여 부복하고 있다. 대왕대비께 올릴 술을 담은 수주정(壽酒亭)이 왼쪽의 중앙 첫 번째 기둥 앞에 대왕대비와 마주하여 놓여 있다.

대왕대비 좌석의 동남쪽에는 찬안과 방석이 놓인 경빈(慶嬪)의 시연위(侍宴位)가 있다. 경빈을 위한 주정(酒亭)은 오른쪽 중앙 첫 번째 기둥 앞에 설치되어 있다. 대왕대비 좌석의 서남쪽에는 찬안과 방석이 놓인 왕비의 시연위가 있다. 왕비를 위한 주정은 오른쪽 중앙 첫 번째 기둥 밖에 설치되어 있다. 왕을 위한 시연위는 주렴(朱簾) 밖 동쪽에 있다.

전정에는 제1작 때부터 무대에 오른 <하황은(荷皇恩)>, <헌선도(獻仙桃)>, <포구락(拋毬樂)> 정제 등이 현란하게 그려져 있다.

적목장이 둘러쳐 있는 전정 밖 뒤에는 헌가(軒架)가 배치되어 있고, 그 뒤에는 제신들이 북쪽으로 향하여 대왕대비를 바라보며 왼반인 독상을 앞에 놓고 앉아 있다.

대왕대비의 수주정, 왕비와 경빈의 주정, 내외명부들의 주탁 옆에는 술을 퍼서 술잔에 담은 일을 전적으로 하는 여관이 서 있는데, 이날의 내진찬은 헌수주 3작에 행주 3잔이었다.

상차림 구성을 보자.

대왕대비께는 찬안, 미수, 소선, 대선, 염수, 탕, 만두, 차[茶], 별찬안, 별행과, 과합을 올렸는데 찬안은 주칠고족찬안(朱漆高足饌案) 6좌를 합한 것으로 여기에 유기(鑪器)와 갑번자기(甲燔磁器) 45기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

1자[尺] 5치[寸]로 고여 담은 각색병, 대약과, 다식과, 만두과, 각색다식, 삼색매화강정, 양색세건반강정, 오색강정, 삼색빙사과, 삼색매화연사과, 양색세건반연사과, 삼색감사과, 삼색한과, 양색차수과, 양색요화, 유자, 감자, 석류, 생이, 준시, 생률, 황률, 대조, 호도 송백자가 각각 1기가 있다.

1자 3치로 고여 담은 각색당, 용안, 여지, 조란, 울란, 강란, 녹말병, 서여병, 전약이 각각 1기가 있다.

1자로 고여 담은 각색조약, 화전, 단자병, 약반, 건면, 각색정과(배, 모과, 산사육, 연근, 생강, 길경, 청매당)이 각각 1기가 있다.

1자 7치로 고여 담은 각색절육, 1자 5치로 고여 담은 편육, 1자 4치로 고여 담은 삼색전유화 죽병, 전복초, 해삼전, 각색화양적, 어만두, 어채, 연저증, 수란(달걀 400개), 1자로 고여 담은 각색갑회 이 각각 1기가 있다.

이외에 화채, 금중탕, 열구자탕과 백청, 개자, 초장이 찬안의 찬품이다.

이들 찬품에는 대수과련 1개, 중수과련 2개, 소수과련 2개, 각색절화 9개, 홍도삼지화 11개, 홍도별건화 6개, 홍도별간화 3개로 구성된 총 34개의 상화를 꽂았다.

미수는 주칠소원반(朱漆小圓盤)에 갑번자기 3기를 사용하여 음식을 고여 담아 차렸다. 초미는 6치로 고여 담은 소만두과, 골탕, 4치로 고여 담은 생복회로 목단화 1개, 홍도간화 1개를 상화로 꽂았다. 이미는 6치로 고여 담은 양색매화연사과, 잡탕, 연계증로 홍도별건화 1개, 홍도삼지화 1개를 상화로 꽂았다. 삼미는 6치로 고여 담은 양색한과, 양탕, 부어증로 월계화 1개, 사계화 1개를 상화로 꽂았다.

소선(小膳)은 주칠소원반에 갑번자기 2기를 사용하여 우육숙편(양지두 1부, 업지운 2부), 양육숙편 [중양(中羊) 2구(口)]를 차리고 여기에 목단화 1개, 홍도삼지화 1개를 상화로 꽂았다.

대선(大膳)은 주칠소원반에 갑번자기 2기를 사용하여 저육숙편[중저(中豬) 1구], 계적[진계 10수(首)]를 차리고 여기에 목단화 1개, 홍도삼지화 1개를 상화로 꽂았다.

염수는 주칠소원반에 갑번자기를 사용하여 백염[白鹽 1작(夕)]을 담아 차렸다.

진탕은 주칠소원반에 갑번자기를 사용하여 금중탕을 담아 차렸다.

진만두는 주칠소원반에 갑번자기를 사용하여 메밀만두를 담아 차렸다.

진다는 주칠소원반에 은다관(銀茶罐), 은다종(銀茶鍾)을 사용하여 작설차를 올렸다.

찬안 외에 존경하는 마음을 표현하기 위하여 올린 것이 별찬안(別饌案)이다. 홍심흑변조각고족대원반(紅心黑邊彫刻高足大圓盤)에 유기와 당화기(唐畫器) 20기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 6치로 고여 담은 각색병, 약반, 면, 만두가 각각 1기가 있다.

7치로 고여 담은 다식과, 만두과, 각색다식, 삼색매화연사과, 오색강정, 각색당, 조란, 울란, 강란, 녹말병, 서여병, 대조, 준수, 유자, 감자, 석류, 생이, 생물이 각각 1기가 있다.

5치로 고여 담은 각색정과, 전약이 각각 1기가 있다.

9치로 고여 담은 각색연절육과 7치로 고여 담은 편육, 삼색전유화, 족병, 각색화양적, 청포채, 수란(달걀 50개)가 각각 1기가 있으며 4치로 고여 담은 삼색회 1기가 있다.

화채, 초계탕, 열구자탕, 백청, 개자, 초장이 별행과의 찬품이다. 여기에는 소수과련 1개, 각색절화 3개, 홍도삼지화 3개, 홍도간화 1개로 구성된 총 8개의 상화를 꽂았다.

별행과는 좌우에 찬안 각각 1좌를 놓고 이 옆에 협안(挾案) 2좌를 합한 것으로 여기에 유기와 공조자기(工曹磁器) 20기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

면, 소약과, 홍세한과, 백세한과, 녹말다식, 흑임자다식, 유자, 석류, 생이(배), 준수, 생물, 대조, 이숙, 잡탕, 전복절, 문어절, 우육숙편, 전복숙, 해삼증, 어전유화가 찬품이다. 이들 찬품에는 2층 수과련 1개, 목단화 2개, 월계화 3개, 홍도삼지화 3개, 홍도별건화 4개, 홍도간화 4개로 구성된 총 17개의 상화를 꽂았다.

진과함(進果槩)에는 사층왜찬함(四層倭饌槩)을 사용하여 약과, 각색다식, 각색당, 각색절육을 담았다.

헌종과 헌종비에게는 찬안, 미수, 탕, 만두, 차, 별행과, 과함을 올렸는데, 각각의 찬안은 주칠저족찬안(朱漆低足饌案) 4좌를 합한 것으로 여기에 유기와 갑번자기 26기를 사용하여 찬품을 고여 담아

차렸다.

1차 1치로 고여 담은 각색절육 1기가 있다.

8치로 고여 담은 각색병, 다식과, 만두과, 각색다식, 삼색매화강정, 삼색매화연사과, 조란, 울란, 강란, 녹말병, 서여병, 전약가, 유자, 석류, 생이, 준수, 생률, 대조, 편육, 삼색전유화, 전복초, 해삼전, 각색화양적, 연저증이 각각 1기가 있다.

7치로 고여 담은 각색당 1기가 있다.

6치로 고여 담은 각색조약, 화진, 단자병, 약반, 건면, 각색정과, 각색갑회가 각각 1기가 있다.

그 외 화채, 금중탕, 열구자탕, 백청, 개자, 초장이 찬품이다.

이들 찬품에는 중수과련 2개, 소수과련 1개, 각색절화 5개, 홍도삼지화 6개, 홍도간화 2개로 구성된 총 16개의 상화를 꽂았다.

각각의 미수는 주칠소원반에 갑번자기 3기를 사용하여 음식을 고여 담아 차렸는데 6치로 고여 담은 소만두과, 4치로 고여 담은 생복회, 골탕으로 목단화 1개, 홍도간화 1개를 상화로 꽂았다.

각각의 진탕은 주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 금중탕을 담아 차렸다.

각각의 진만두는 주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 메밀만두를 담아 차렸다.

각각의 진디는 주칠소원반에 은다관, 은다종을 사용하여 작설차 1기를 올렸다.

각각의 별찬안은 대왕대비진어별찬안과 똑같이 차려 올렸다.

각각의 별행과는 찬안에 유기와 공조자기 15기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 면, 소약과, 홍세한과, 백세한과, 흑임자다식, 유자, 석류, 생이, 생률, 대조, 잡탕, 우육숙편, 전복숙 해삼증, 어전유화가 찬품이다. 이들 찬품에는 2층 수과련 1개, 목단화 2개, 월계화 2개, 홍도삼지화 2개, 홍도별건화 3개, 홍도간화 3개로 구성된 총 13개의 상화를 꽂았다.

각각의 과합에는 사층왜찬합을 사용하여 약과, 각색다식, 각색당, 각색절육을 담았다.

순화궁에게는 찬안, 미수, 탕, 만두, 차, 별행과를 올렸는데, 이들 모두는 헌종과 헌종비에게 올린 상차림과 같도록 하였다.

<한일통상조약 체결 기념 연회도>

불평등 조약을 체결하고 일본 대신을 위한 서양식 연회를 열어



<한일통상조약 체결 기념 연회도>, 전 안중식, 1883년, 비단에 담채, 33.5×53.5cm, 숭실대학교 한국기독교박물관

<한일통상조약 체결 기념 연회도(韓日通商條約記念宴會圖)>는 1883년(고종 20년)에 체결된 조일통상장정(朝日通商章程)을 기념한 연회를 그린 것이다. 등장인물은 조선 측의 전권대신인 민영목(閔泳穆), 일본 측의 전권공사인 다케조에 신이치로(竹添進一郎), 조선 정부의 재정고문이자 조약의 초안을 작성한 독일인 뮐렌도르프(Paul Georg von Möllendorff), 그리고 통리아문(統理衙門)의 관원들이다. 간단하게 당시의 정치적 상황을 살펴보자.

1867년(고종 4년) 일본은 메이지유신으로 약 700년 만에 막부에서 천황제로 권력체계가 이양되며 서양의 근대국가를 모방한 근대화 정책을 추진하였다. 급기야 신생 일본제국주의는 1875년 고종 12년에 일본 군함 운양호 사건을 일으키고 1876년에는 불평등조약인 조일수호조규를 강압적으로 체결하였다.

곧 조규에 대한 협상에 들어가 수호조규부록(修好條規附錄)과 조일무역규칙(朝日貿易規則)을 체결했다. 이때 조인된 조일무역규칙으로 개항장에서의 일본화폐 유통과 조선항구에서의 양곡 수출입이 허가되었다. 또한 일본선박의 항세(港稅)는 물론 수출입 화물의 관세(關稅)까지 면제해주도록 규정되었는데, 특히 관세의 면제는 매우 불합리한 조항이었다. 이 문제에 대하여 조선정부는 1880년 제2차 수신사로 도일한 김홍집(金弘集)으로 하여금 이 문제를 거론하게 한 이래 수차례에 걸쳐 개정교섭을 벌

어나갔다. 그결과 1883년 7월 조선 측의 전권대신 민영목(閔泳穆)과 일본 측의 전권대신 다케조에[竹添進一郎]가 전문 42조의 조약에 조인함으로써 조일통상장정이 성립되었다.

일본은 메이지유신 이후 서양 문화가 급격히 유입되었다. 일본인은 자국 문화보다 서양 문화를 크게 추종하여 커피, 스테이크, 스프, 빵, 치즈, 햄 등 다양한 생필품과 문화용품이 보급된다. 1804년경 나가사키에 정박 중인 네덜란드 선박을 방문한 일본인이 커피를 대접받은 일이 계기가 되어 커피도 급격히 대중화되어 1888년에 동경 우에노에 커피 파는 찻집[可否茶館]이 생겨날 정도였다. 인스턴트 커피를 발명한 사람도 가토(加藤)라는 일본인으로, 1901년에 솔루블 커피(soluble coffee)라는 이름을 붙여 미국으로 판매하기에 이른다. 서양 요리를 먹을 때 포크와 나이프를 사용하는 테이블 세팅이 상류층을 중심으로 널리 보급되기도 한다.

<한일통상조약 체결 기념 연회도>가 나온 1883년은 일본에서는 서양 문물이 지배계층을 중심으로 보편화되고 있었고 조선에 일본을 통한 서양 문물이 들어오고 있었던 때였다. 이러한 문화적 추세에 따라 조일통상장정이 성립되는 것을 기념하는 연회는 서양식으로 치러졌으며 이를 그린 것이 <한일통상조약 체결 기념 연회도>이다.

등받이를 갖춘 의자와 식탁을 한 조로 하여 서양식으로 차린 연석에서 가장 상석은 왼편의 좌석이다. 이 좌석에 앉은 사람은 조선 측 전권대신인 민영목이다. 민영목 왼편에 앉은 사람은 독일인 필렌도르프이고, 민영목 오른편에 앉은 사람은 일본 측 전권공사 다케조에 신이치로이다. 그 밖에 2명의 일본인과 통리아문의 관원들로 보이는 6명이 앉아 있고, 조선 여성도 1명 앉아 있다.

식탁 위에는 꽃을 꽂은 2개의 화준(花尊, 꽃병)이 화려하게 놓여 있고, 화준 사이 정중앙에는 만두가 고임 음식으로 차려져 있다. 만두를 중심으로 하여 양 옆에는 단자(團子)인 듯한 것이 고여 있으며, 양 단자 옆에는 대추찜[蒸大棗]인 듯한 것이 두 그릇 고여 담겨 있다. 사람들 앞에는 요리를 먹기 위한 식기들이 세팅되어 있다. 메인 디시는 생선요리인 듯한데, 민영목 앞에 놓인 것을 중심으로 보면 왼편에는 나이프와 포크가, 오른편에는 숟가락 2개가 있다. 숟가락은 중국풍의 화자시(畫磁匙)이다. 메인 디시 약간 위편의 왼편에는 식탁에 불을 밝혀주는 호롱불이 있다. 그 옆 오른쪽에는 작은 그릇에 각설탕 같은 것이 담겨 있다. 옆에 있는 흰 도자(주전자)는 아마도 물병일 것이다. 각설탕이라면 식사가 끝난 다음 나오는 커피에 넣어 먹게 될 것이다.

메인 디시 앞에는 포도주잔을 비롯한 몇 개의 술잔과 물컵이 배열되어 있다. 술잔의 개수가 여러 개인 점으로 미루어 연회에 올린 술도 2~3종류였을 것이다. 포도주잔 위편 오른쪽에 놓인 것은 후춧가루 또는 소금을 넣은 양념통일 것이다.

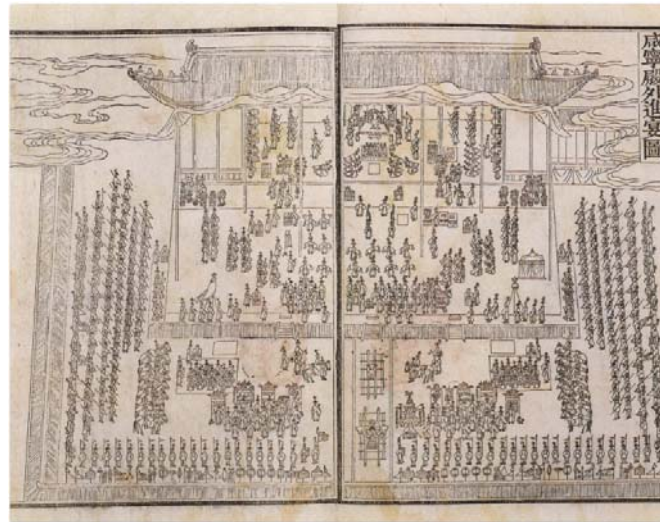
상차림을 보면 130년 전 조선 정부와 일본 정부의 공식적인 연회에서 일본 관리가 좋아하는 서양식 식탁 차림을 조선 정부가 받아들여 반영한 결과가 아닐까 한다. 어찌되었던 <한일통상조약 체결 기념 연회도>는 개화기 조선시대의 시대상을 잘 반영한 그림으로, 다음과 같은 흥미로운 사실도 알 수 있다.

첫째 내외가 엄격한 시대였음에도 공식 연회에 여인을 대동하고 있다는 점, 둘째 메인 디시가 생선 요리인 것으로 보아 식탁에는 보이지 않지만 스프, 빵, 샐러드, 커피를 포함하는 코스 요리가 선보였으리라는 점, 셋째 사람 앞에 놓인 술잔이 여럿인 것으로 보아 몇 종류의 술을 마셨다는 점, 넷째 국

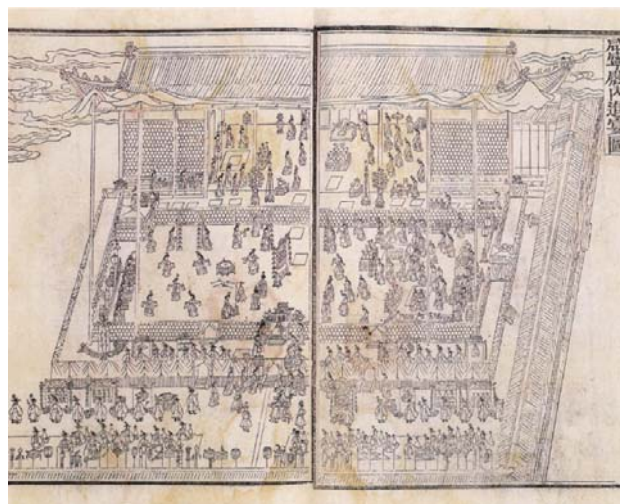
가가 주관하는 공식 연회에서 서양식 상차림 법을 적용할 정도로 서양 요리를 조선이 이해하고 있었다는 점, 다섯째 주빈(主賓)과 주인의 좌석 배치가 격식에 맞지 않다는 점이다.

〈합녕전 외진연도〉 〈합녕전 내진연도〉 〈합녕전 아진연도〉 〈합녕전 익일회작도〉

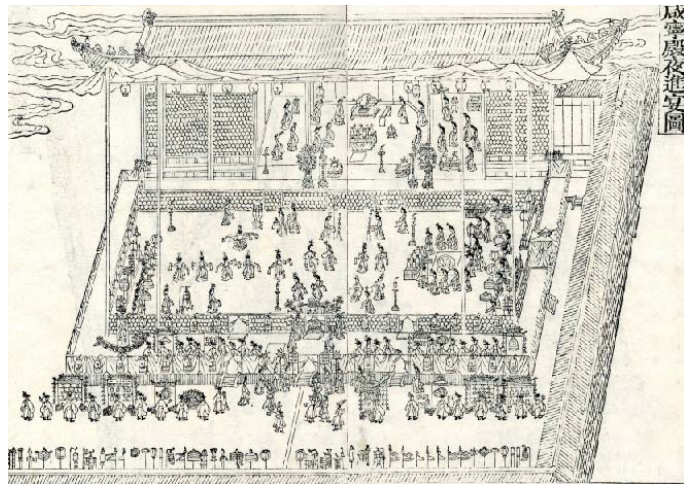
고종의 입기로소를 기념하여 국태민안을 기리는 연회상 차려



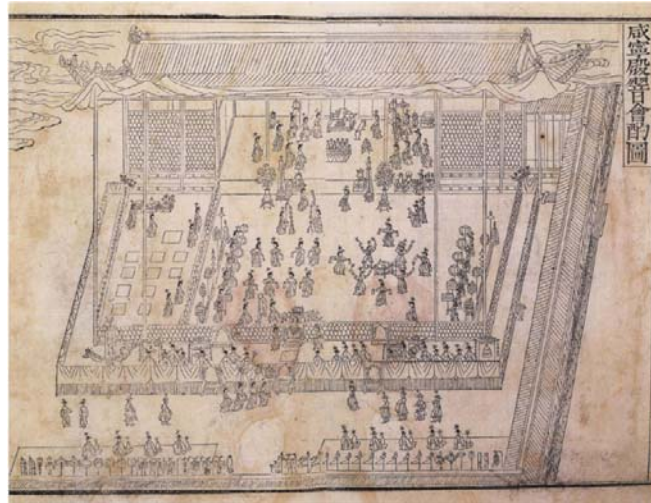
《임인진연의궤》 중 <합녕전 외진연도>, 1902년 4월, 목판 인쇄, 고려대학교 도서관



《임인진연의궤》 중 <합녕전 내진연도>, 1902년 4월, 목판 인쇄, 고려대학교 도서관



《임인진연의궤》 중 <함녕전 야진연도>, 1902년 4월, 목판 인쇄, 고려대학교 도서관



《임인진연의궤》 중 <함녕전 익일회작도>, 1902년 4월, 목판 인쇄, 고려대학교 도서관

<함녕전 외진연도(咸寧殿外進宴圖)>는 1902년(고종 39년) 4월 23일 함녕전에서 열린 외진연 연향을 그린 그림이다. 당시는 고종 황제가 51세가 되어 기로소(耆老所)에 입소한 해로서 숙종과 영조가 기로소 입소 후 연을 베푼 예에 따라 고종도 4월 23일 외진연, 4월 24일 내진연, 4월 24일 야진연, 4월 25일 익일회작, 4월 25일 익일야연을 열었다.

내진연이 왕실 집안의 사적인 연향이라면 외진연은 군신 간 남자들만의 공적인 연향이다. 이날 연향에는 중친, 원임대신(原任大臣), 기로소에 들어간 신하들, 정2품 이상의 문신, 정3품 이상이면서 70세 이상의 문신, 음무신(陰武臣)으로 실직을 거친 관리 등 모두 356명이 참석하였다.

고종 황제가 51세가 되자 영조 때 행한 고사에 따라 2월 20일 완평군 이승응(李昇應)이 고종의 입기로소(入耆老所)를 청하였다. 고종은 검소하게 치르는 조건하에서 허락하였고, 3월 27일 태조, 숙종,

영조의 뒤를 이어 왕으로서 네 번째로 기로소에 들어갔다.

고종은 황태자와 영친왕 이은(李垕)을 대동하고 선원전(璿源殿)과 명성황후의 신위를 모신 경효전(敬孝殿)에 찬배한 다음 기로소에 가서 어침에 친제(親題)하였다. 의식이 끝난 다음 이지용이 궤장(几杖)을 올렸다. 이때 고종과 함께 기로소에 들어간 대신은 16명이었다. 3월 28일에는 중화전(즉조당)에서 진하례를 했고 4월 23일 외진연 연향을 시작으로 4월 25일까지 야연을 거행하였다.

3일 동안 치러진 연향에서 음식상을 받은 사람은 고종 황제, 황태자, 제신 등 모두 1,002명이다.

북→동→서→남의 순서로 상석을 정하여 북쪽에서 남향하여 용교의(龍交椅)와 답장(踏掌)을 어탑(御榻) 위에 설치하고 어탑 아래에 황칠고족진작탁(黃漆高足進爵卓)을 놓았다. 진작탁 앞에는 12좌로 구성된 황칠고족어찬안(黃漆高足御饌案)이 있고 그 앞에는 9잔의 술을 올리는 진작위(進爵位)가 있다.

다정(茶亭)과 수주정(壽酒亭)이 나란히 전(殿)의 서쪽 문 옆에 왕과 마주하여 놓여 있는데 수주정에는 받침을 갖춘 술잔과 술병이 올려 있으며, 다정에는 찻잔과 주전자 놓여 있다. 1901년 고종황제의 오순을 기념하여 열린 신축년 진연도병에 의하여 추측컨대 황제와 관련된 어탑, 답장, 교의, 진작탁, 찬안, 수주정, 다정, 향안 등은 모두 황색인데 고종이 황제가 되었기 때문에 왕의 색인 붉은색 대신에 황제의 색인 황색으로 모든 기물의 색을 바꾼 까닭이다.

어좌의 동남쪽에는 황태자 시연위(侍宴位)가 있다. 9좌로 구성된 주칠저족찬안(朱漆低足饌案)과 표문(豹文) 방식이 놓여 있다. 황태자 주정(酒亭)은 황태자 시연위 동남쪽인 전내의 동쪽 문 옆 동편에 다정을 두고, 다정과 나란히 주정이 놓여 있다. 주정에는 받침을 갖춘 술잔과 술병이 올려 있으며, 다정에는 찻잔과 주전자가 놓여 있다. 원래 왕세자의 색은 검은색이나 황태자가 되었기 때문에 검은색 대신에 붉은색을 쓰는 것이 원칙이다.

황제의 수주정, 황태자궁의 주정 옆에는 단지에 들어 있는 술을 퍼서 술잔에 담은 일만을 전적으로 맡아하는 관원이 서 있다. 주정과 다정을 약간 뒤로하여 향안(香案) 한 쌍이 놓여 있다. 향안 뒤에는 화려한 꽃을 담은 화준(花尊) 한 쌍이 준대 위에 올려 있다.

함녕전 문을 지키고 있는 군졸은 신식 군복을 입고 있다. 무동들은 <만수무(萬壽舞)>를 추고 있다. 보계 위에는 춤추는 무동을 사이에 두고 동반과 서반이 마주하여 독상인 흑칠원반을 앞에 두고 앉아 있다. 보계 아래에는 헌가(軒架)가 늘어서 있다.

남자들로만 구성된 함녕전 외진연(咸寧殿外進宴)은 9헌작의 헌수주가 있었고, 3작부터 9작까지는 군신과 신하 간에 7차에 걸친 행주(行酒)가 있었다.

황제에게 주기(酒器), 휘건(揮巾), 시첩(匙楪), 찬안(饌案), 별행과(別行果), 염수(鹽水), 소선(小膳)을 올린다.

제1작을 드리다. 황태자가 황제에게 술을 헌수하다. 황제에게 탕(湯), 초미(初味), 만두(饅頭), 다(茶)를 올린다. <헌선도>를 추다.

제2작을 드리다. 영의정이 황제에게 술을 헌수하다. 황제에게 탕, 미수(2미)를 올린다. <초무>, <연백복지무>, <만수무>를 추다.

제3작을 드리다. 제신이 황제에게 술을 헌수하다. 황제에게 탕, 미수(3미)를 올린다. <아박>, <수연장>을 추다.

제4작을 드리다. 재신이 황제에게 술을 헌수하다. 황제에게 탕, 미수(4미)를 올린다. <몽금척>, <무고>를 추다. 잔에 술을 부어 돌리다.

제5작을 드리다. <전목단>, <보상무>를 추다. 잔에 술을 부어 돌리다.

제6작을 드리다. 진작 재신이 황제에게 술을 헌수하다. 황제에게 탕, 미수(6미)를 올린다. <육화대>, <광호>를 추다. 잔에 술을 부어 돌리다.

제7작을 드리다. 재신이 황제에게 술을 헌수하다. 황제에게 탕, 미수(7미)를 올린다. <장생보연지무>, <무한무>를 추다. 잔에 술을 부어 돌리다.

제8작을 드리다. 재신이 황제에게 술을 헌수하다. 황제에게 탕, 미수(8미)를 올린다. <승무>, <향령무>를 추다. 잔에 술을 부어 돌리다.

제9작을 드리다. 재신이 황제에게 술을 헌수하다. 황제에게 탕, 미수(9미)를 올린다. <사선무>, <헌천화>를 추다. 잔에 술을 부어 돌리다.

대선(大膳)을 올린다. <포구락>, <광수무>를 추다.

위에 열거한 과정이 함녕전에서 거행된 대략적인 외진연의 의례였다. 황제에게 올린 대전진어찬안 [大卓饌案]을 중심으로 한 찬품을 보면 황칠고족찬안 12좌(座)를 합한 것에 유기(鑪器)와 내하자기(內下磁器) 25기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 각색경증병, 각색점증병, 각색조약, 화전, 각색단지, 잡과병, 만두과(400립立), 연약과(500립), 양면과(500립), 황률(1,000개) 청태다식(1,000개), 강분다식(1,000개), 흑임자다식(1,000개), 홍매화연사과(650개), 백매화연사과(650개), 백자연사과(1,000개), 홍세건반연사과(800개) 등 각각 1기로 구성되었다.

다음은 외진연을 치른 이튿날에 함녕전에서 거행된 내진연을 살펴보자. 내진연에서 연향상을 받은 사람은 고종 황제, 황태자, 황태자비, 영친왕, 연원군부인, 내입(內入) 2명, 별찬안 2명, 별상상 2명, 상상 300명, 상반기 325명, 내외빈상상 53명, 진연청당량상상 11명, 전선사당량상상 5명을 합하여 705명, 이 밖에 반사(頒賜)상이 468명으로 총 1,173명이다.

<함녕전 내진연도(咸寧殿內進宴圖)>는 북→동→서→남의 순서로 상석(上席)을 정하여 북쪽에는 남향하여 용교의(龍交椅)와 답장(踏掌)이 어탑 위에 설치되어 있고 어탑 주변에는 머리에 꽃을 꽂은 여관들이 시위하고 있다. 어탑 아래에 진작탁(進爵卓)이 있고, 진작탁 앞에는 12좌로 구성된 황칠고족어찬안이 있는데, 어찬안(御饌案) 양 옆에는 2명의 여관이 서로 마주하여 부복하고 있다. 어찬안 앞에는 9잔의 술을 올리는 진작위(進爵位)가 있다. 다정(茶亭)과 수주정(壽酒亭)이 나란히 전(殿)의 동쪽 문 옆에 황제와 마주 보게 놓여 있다. 보계(補階) 위에서 시연하는 사람들은 좌명부와 우명부 및 군부인(君夫人)이다.

주렴 밖 보계 위 동남쪽에는 황태자 시연위(侍宴位)가 있다. 9좌로 구성된 주철저족찬안과 표문(豹文) 방식이 설치되어 있다. 황태자의 다정과 주정(酒亭)이 나란히 전의 보계 끝 동편에 놓여 있다.

명성황후가 1895년 시해되었으므로 황비 시연위 자리에 황태자비 시연위가 있다. 9좌로 구성된 주철저족찬안이 놓여 있고, 그 뒤에는 표문 방식이 깔려 있다. 황태자비의 다정과 수주정이 나란히 전의 서쪽 문 뒤에 놓여 있다.

남쪽에서 북향하고 악공들 앞에는 휘장을 만들어 시야를 차단하였다. 뒤에는 제신들이 원반인 독상

을 앞에 차려놓고 북쪽을 향하여 앉아 있다. 화면에는 <쌍무고(雙舞鼓)> 정재가 공연되고 있다.

황제에게 올린 상차림을 중심으로 찬품 구성을 살펴보면 다음과 같다.

대전진어찬안(大殿進御饌宴)은 황칠고족찬안(黃漆高足饌宴) 12좌(坐)를 합한 것으로 여기에 유기(鍮器)와 자기(磁器) 68기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

1자[尺] 5치[寸]로 고여 담은 각색경증병, 각색점증병, 각색조약, 화전, 각색단자병, 약반, 건면, 대약과, 대다식과, 대만두과, 울말다식, 녹말다식, 청태말다식, 강분다식, 흑임자다식, 송화다식, 홍매화연사과, 백매화연사과, 홍매화강정, 백매화강정, 홍세건반강정, 백세건반강정, 오색강정, 오색령강정, 홍백입모빙사과, 청황입모빙사과, 홍세건반연사과, 백세건반연사과, 홍세건반요화, 백세건반요화, 사색감사과, 계백강정, 삼색 한과, 대사탕 굴병, 각색당, 용안, 여지, 각색숙실과, 각색정과, 생이, 준시, 생틀, 대조, 황률, 실호도, 실은행, 송백자, 각색절육가 각각 1기씩 있다.

1자 2치로 고여 담은 각색어채, 편육, 저육, 족병, 생선전유화, 간전유화, 천엽전유화, 양전유화, 생합전유화, 낙제전유화, 육만두, 전복초, 홍합초, 해삼전, 각색화양적, 연계전체소(연계 80수), 각색갑회, 어회, 수란, 도미증, 생복초, 연저증 등이 각각 1기씩 있다.

그 외에 청면, 가련수정과, 용봉탕, 초계탕, 백청, 개자, 초장 등 각각 1기가 찬안의 찬품이다.

여기에는 대수과련 1개, 중수과련 2개, 소수과련 2개, 각색절화 17개, 홍도삼지화 17개, 홍도별건화 7개, 홍도별간화 7개로 구성된 총 53개의 상화를 뜻했다.

대전진어소반과(大殿進御小盤果)는 황칠조각고족별대원반(黃漆雕刻高足別大圓盤)에 유기와 자기 30기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

1자 2치로 고여 담은 각색병, 약반, 면, 다식과, 만두과, 각색다식, 삼색매화연사과, 오색강정, 사색입모빙사과, 삼색한과, 각색당, 생이, 준시, 생틀, 대조, 각색 절육 등이 각각 1기씩 있다.

9치로 고여 담은 각색숙실과, 각색정과, 편육, 저육, 삼색전유화, 연계적, 도미증, 수란, 각색화양적, 각색갑회 등이 각각 1기가 있다.

그 외에 청면, 완자탕, 초계탕, 백청, 개자, 초장 등 각각 1기가 소반과의 찬품이다.

여기에는 중수과련 2개, 각색절화 6개, 홍도삼지화 8개, 홍도별건화 3개, 홍도별간화 2개로 구성된 총 21개의 상화를 뜻했다.

대전진어과합(大殿進御果檣)은 사층 찬합(四層饌檣)에 약과, 각색다식, 각색당, 각색 절육을 담았다.

대전진어별행과(大殿進御別行果)는 협안(挾案) 4좌를 합하여 유기와 내하자기(內下磁器) 30기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

각색경증병, 각색조약, 단자, 잡과병, 약반, 면, 방약과, 만두과, 홍세한과(1,200개), 백새한과(1,200개), 삼색매화연사과(650개), 사색입모빙사과(400개), 오색다식, 사색감사과, 용안(20근), 여지(20근), 각색숙실과, 각색당[사당, 굴병, 팔보당, 옥춘당, 밀조, 추이당(推耳糖), 인삼당, 수옥당, 금전병, 청매당, 진자당, 오화당, 설당, 어과자], 생이(200개), 준시, 생틀, 황률, 대조, 청면, 각색정과, 칠지탕, 초계탕, 도미증, 생선문주, 생선전유화, 연계적, 각색화양이 별행과의 찬품이다. 여기에는 대수과련 2개, 중수과련 2개, 목단화 6개, 홍도삼지화 5개, 각색절화 7개, 홍도별건화 7개로 구성된 총 29개의 상화를 뜻했다.

대전진어미수(大殿進御味數)는 황칠소원반(黃漆小圓盤)에 유기와 내하자기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 초미는 소만두과, 생물(1,000개), 우태울편육, 천엽전유화, 초계탕, 전복초, 저육전유화를 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

이미(二味)는 홍미자, 황률(4말), 생합초, 수란, 도미전유화, 해삼전, 완자탕을 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

삼미(三味)는 백매화강정, 석화전유화, 생선문주, 생복회, 부어증, 골탕을 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

사미(四味)는 백자강정, 대조(4말), 양전유화, 감화부, 생합회, 해삼증, 저포탕을 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

오미(五味)는 소만두과, 실호도(4말) 연계증, 생복초, 수어증, 어만두, 양숙탕을 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

육미(六味)는 황세건반강정, 실은행(6말), 난과, 육만두, 홍합증, 생복화양적, 추복탕을 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

칠미(七味)는 백미자, 송백자(5말), 건낭병, 어채, 연계전유화, 우족초, 저육장방탕을 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

팔미(八味)는 황세건반강정, 준수(500개), 족병, 각색채회, 낙제화양적, 연계초, 홍어탕을 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

구미(九味)는 연행인과, 용안(10근), 여지(10근), 생합전유화, 부화초, 병시, 어화양적, 칠지탕을 차렸고, 이들에게는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별건화 5개의 상화를 꽂았다.

대전진어염수(大殿進御鹽水)는 황칠소원반에 자기를 사용하여 백염(白鹽, 흰소금) 1홉을 담아 차렸다.

대전진어소선(大殿進御小膳)은 황칠소원반에 자기 2기를 사용하여 우육숙편(양지두 10부), 양육숙편(양 5구)의 찬품을 고여 담아 차렸고 이들 각각에 월계화 1개씩을 상화로 꽂았다.

대전진어대선(大殿進御大膳)은 황칠소원반에 자기 2기를 사용하여 저육숙편(돼지 4구), 계육숙편(진계 50수)의 찬품을 고여 담아 차렸고 이들 각각에 월계화 1개씩을 상화로 꽂았다.

대전진탕(大殿進湯)은 황칠소원반에 자기 1기를 사용하여 용봉탕을 담아 차렸다.

대전진만두(大殿進饅頭)는 황칠소원반에 자기 1기를 사용하여 메밀만두를 담아 차렸다.

대전진다(大殿進茶)는 황칠소원반에 은다관(銀茶罐)과 은다종(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

내진연 연향이 거행되고 나서 밤에는 황태자가 아버지 고종을 위로하기 위하여 고종에게 1헌의 헌수주를 올리는 야진연이 열렸다. 그 한 장면을 그린 것이 <함녕전 야진연도(咸寧殿夜進宴圖)>이다. 이 연향에서 상을 받은 사람은 고종 황제, 황태자궁, 내입 7명, 진연청 당랑 11명, 진선사 당랑 5명을 합하여 26명, 이 밖에 반사(頒賜) 상이 55명으로 총 81명이다.

북→동→서→남의 순서로 상석(上席)을 정하여 북쪽에는 남향하여 용교의와 답장이 어탑 위에 설치되어 있고 임금의 어탑 주변에는 머리에 꽃을 꽂은 여관들이 시위하고 있다. 어탑 아래에 진작탁(進

爵卓)이 있고 그 앞에 황칠고족어찬안이 설치되어 있다. 어찬안 양 옆에는 2명의 여관이 서로 마주하여 부복하고 있고, 앞에는 1헌의 진작을 위한 진작위(進爵位)가 있다.

주렴 밖 보계(補階) 위 동남쪽에는 황태자 시연위(侍宴位)가 있다. 6좌(坐)로 구성된 주칠저족찬안과 표문 방식이 설치되어 있고 황태자의 다정과 주정이 나란히 전의 보계 끝 동편에 놓여 있다. 머리에 꽃을 꽂은 시위 여관들이 황태자의 시연위 옆에서 시위하고 있다.

남쪽에서 북향하고 있는 악공들 앞에는 휘장을 만들어 시야를 차단하였다. 화면에는 연회가 끝난 후 행해진 <선유락> 정재가 공연되고 있다.

야진연의 찬품 구성을 보자.

대전진어찬안은 황칠고족찬안(黃漆高足饌案) 6좌(坐)를 합한 것으로 여기에 유기(鍮器)와 자기(磁器) 45기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

1자[尺] 2치[寸]로 고여 담은 각색증병, 각색조약, 화진, 단자병, 약반, 면, 대약과, 다식과, 만두과, 각색다식, 홍매화연사과, 백매화연사과, 백세건반연사과, 홍백입모빙사과, 청황입모빙사과, 삼색매화강정, 오색강정, 홍백세건반요화, 사색감사과, 오색령강정, 삼색한과, 각색당, 용안, 여지, 생률, 준수, 대조, 실호도, 송백자, 각색절육 등이 각각 1기씩 있다.

9치로 고여 담은 각색숙실과, 각색정과, 저육, 편육, 삼색전유화, 각색어채, 도미증, 연계적, 수란, 각색화양적, 각색감회 등이 각각 1기씩 있다.

그 외에 청면, 초계탕, 백청, 개자, 초장, 백염 등 1기가 찬안의 찬품이다.

여기에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 소수과련 1개, 각색절화 14개, 홍도삼지화 9개, 홍도별건화 3개, 홍도별간화 3개로 구성된 총 32개의 상화를 꽂았다.

대전진탕(大殿進湯)은 황칠소원반에 자기 1기를 사용하여 용봉탕을 담아 차렸다.

대전진다(大殿進茶)는 황칠소원반에 은다관(銀茶罐)과 은다종(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

황태자궁진찬안은 주칠저족찬안(朱漆低足饌案) 6좌(坐)를 합한 것으로 여기에 유기와 자기 43기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

1자 2치로 고여 담은 각색증병, 각색조약, 화진, 단자병, 약반, 면, 대약과, 다식과, 만두과, 각색다식, 홍매화연사과, 백매화연사과, 홍백세건반연사과, 홍백입모빙사과, 청황입모빙사과, 삼색매화강정, 오색강정, 홍백세건반요화, 사색감사과, 삼색한과, 각색당, 용안, 여지, 생률, 생이, 준수, 대조, 실호도, 송백자, 각색절육 등이 각각 1기씩 있다.

9치로 고여 담은 각색숙실과, 각색정과, 편육, 저육, 삼색전유화, 각색어채, 도미증, 연계적, 수란, 각색화양적, 각색감회 등이 각각 1기씩 있다.

그 외에 청면, 초계탕, 백청, 개자, 초장, 백염 등 1기가 찬안의 찬품이다.

여기에는 대수과련 1개, 중수과련 1개, 소수과련 1개, 각색절화 14개, 홍도삼지화 9개, 홍도별건화 3개, 홍도별간화 3개로 구성된 총 32개의 상화를 꽂았다.

황태자궁진탕은 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 용봉탕을 담아 차렸다.

황태자궁진다는 주칠소원반에 은다관과 은다종을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

<합녕전 익일회작도(咸寧殿翌日會酌圖)>는 4월 25일 합녕전에서 거행된 익일회작 연향을 그린 것이다. 전날 열린 내진연과 야진연이 고종 황제를 위한 연회라면, 익일회작은 황태자를 위한 연향이다. 연향상을 받은 사람은 황태자궁, 내입 160명, 내빈상상 15명, 여관상상 50명, 진연청당량상상 11명, 전선사당량상상 5명을 합하여 242명, 이 밖에 반사상이 55명으로 총 297명이다.

북→동→서→남의 순으로 상석(上席)을 정하여 북쪽에는 남향하여 황태자 교의(交椅)가 있고 교의 주변에는 머리에 꽃을 꽂은 여관들이 시위하고 있으며, 교의 앞에는 진작탁(進爵卓)이 있다. 진작탁 앞에는 6좌(坐)로 구성된 주칠고족찬안(朱漆高足饌案)이 놓여 있다. 찬안 양 옆에는 2명의 여관이 서로 마주 보며 부복하고 있다. 한 쌍의 촉대가 찬안 앞에 있는데, 촉대 앞에는 한 쌍의 명주보를 덮은 향안이 놓여 있고 다정(茶亭)과 주정(酒亭)이 나란히 전(殿)의 동쪽 문(門) 옆에 황태자와 마주 보게 놓여 있다.

남쪽에서 북향한 등가(登架)의 악공들 뒤에는 휘장을 만들어 시야를 차단하였다. 휘장 뒤 보계(補階) 아래에는 제신들이 원반인 독상을 앞에 차려놓고 북쪽을 향하여 앉아 있는데 <헌선도(獻仙挑)> 정재가 현란하게 공연되고 있다.

황태자에게 올린 연향상 차림을 중심으로 그 찬품 구성을 보면, 황태자궁 진찬안은 주칠고족찬안 6좌를 합하여 여기에 유기(鑪器)와 자기(磁器) 53기를 사용한 찬품을 고여 담아 차렸다.

1차 2치로 고여 담은 각색경증병, 각색점증병, 각색조약, 화전, 단자병, 약반, 면, 대약과[60립(立)], 다식과(200립), 만두과(200립), 각색다식(1,000개), 홍매화연사과(450개), 백매화연사과(450개), 홍백세건반연사과(각 300개), 홍매화강정(1,350개), 백매화강정(1,350개), 오색강정(각 240개), 홍백세건반강정(각 500개), 홍백입모빙사과(각 140개), 청황입모빙사과(각 140개), 홍세건반요화(1,300개), 백세건반요화(1300개), 오색령강정, 사색감사과, 삼색한과(800개), 각색당, 용안(14근), 여지(14근), 여지(14근), 각색숙실과, 각색정과, 생이(130개), 준수(500개), 준수(500개), 생률(2,000개), 대조(4말), 황률(4말), 실호도(4말), 송백자(1말 2되), 각색절육 등이 각각 1기씩 있다.

9치로 고여 담은 편육, 저육, 생선전유화, 간전유화, 양전유화, 천엽전유화, 각색어채, 전복초, 홍합초, 해삼전, 도미증, 연계적, 수란, 각색화양적, 각색갑회 등이 각각 1기씩 있다.

그 외에 청면, 초계탕, 완자탕, 백청, 개자, 초장 이 찬안의 찬품이다.

이들에는 대수과련 1개, 중수과련 2개, 소수과련 2개, 각색절화 12개, 홍도삼지화 14개, 홍도별건화 5개, 홍도별간화 5개로 구성된 총 41개의 상화를 꽂았다.

황태자 진별반과는 주칠조각고족별대원반(朱漆雕刻高足別大圓盤)에 유기와 자기 30기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다.

1차 2치로 고여 담은 각색병, 약반, 면, 다식과(60립), 만두과(60립), 각색다식(400개), 삼색매화연사과(각 120개), 오색강정(각 200개), 사색입모빙사과(각 50개), 삼색한과(325개), 각색당, 생이(120개), 준수(500개), 생률(800개), 대조(3말), 각색절육 등이 각각 1기씩 있다.

9치로 고여 담은 각색숙실과, 각색정과, 편육, 저육, 삼색전유화, 연계적[연계 50수(首)], 도미증, 수란, 각색화양적, 각색갑회 등이 각각 1기씩 있다.

그 외에 청면, 완자탕, 초계탕, 백청, 개자, 초장 등이 별반과의 찬품이다.

이들에는 중수과련 2개, 각색절화 6개, 홍도삼지화 8개, 홍도별건화 3개, 홍도별간화 2개로 구성된 총 21개의 상화를 꽃았다.

진미수는 주칠소원반에 유기와 내하자기(內下磁器) 7기를 사용하여 찬품을 고여 담아 차렸다. 만두과, 대조, 우설숙편, 우낭숙편, 양숙탕, 생합회, 저육장방탕, 연계증 등의 찬품으로, 여기에는 각색절화 1개, 홍도삼지화 1개, 홍도별간화 5개로 구성된 상화를 꽃았다.

진탕은 주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 용봉탕을 담아 차렸다.

진다는 주칠소원반에 은다관(銀茶罐)과 은다종(銀茶鍾)을 사용하여 작설차 1기를 차렸다.

〈선묘조제재경수연도〉

노모에 대한 효심을 수연상과 상수주에 담아



〈선묘조제재경수연도(宣廟朝諸宰慶壽宴圖)〉는 70세 이상의 노모를 모신 재신(宰臣)들이 삼청동 관아에서 거행한 경수연 장면을 그린 것이다. 이 연회가 열리기 2년 전인 1603년 9월, 중추부동지 이거(李蘧)가 100세를 맞은 모친 채부인(蔡夫人)을 위해 열었던 연회를 계기로 여러 재신들이 노모를 위한 봉로계(奉老契)를 조직하여 개최하게 된 것이다. 계원 명단을 보면 강신, 박동량, 윤돈, 홍이상 등 13명과 입시 자제(入侍子弟) 7명 등 총 20명이다.

1592년(선조 25년)에 발발한 임진왜란이 7년 동안 지속되어 국가가 혼란에 빠져 있었기 때문에 선조는 연회에서 음악을 금했다. 이에 봉로계 계원인 진흥군 강신(姜紳), 공조판서 윤돈(尹墩), 동지중추부사 홍이상(洪履祥), 이조참판 한준겸(韓浚謙), 형조참판 남이신(南以信), 여흥군 민중남(閔中男), 병조참지 윤수민(尹壽民), 장악원첨정 권형(權炯) 등이 예조에 경수연에서 음악을 사용하게끔 허락해달라는 단자(單子, 성명을 적은 글)를 올렸다. 이에 예조는 선조에게 단자를 포함하는 다음과 같은 글을 올렸다.

노인들이 움직이기가 쉬운 따뜻한 시기를 맞아서 여러 친분 있는 사람들이 한 집에 모여앉아, 채 부인을 상석에 모시고 장수를 축하하여 술을 올리고자 합니다. 이렇게 함으로써 한편으로는 노인들의 마지막 회포를 위안하고, 한편으로는 자식들이 부모를 사랑하는 심정을 펼치고자 합니다.

이달(4월) 9일에 여러 자손들이 힘을 합쳐 자리를 마련하여 술과 안주를 차리고자 합니다. 염려되는 것은 전하께서 지시한 연회에서의 음악 금지로 인하여 이때에 음악 한 곡조도 연주할 수 없습니다. 해서 강신 등은 음악을 사용할 수 있는 근거가 혹시 있나 예조에 문의하기에 이르렀습니다. 전례에 따라 지시하시어 부모를 위하는 자식들의 정성이 헛되지 않도록 해주시면 다행하기 그지없겠습니다.

이러한 청을 들은 임금은 “제의한 대로 시행하라”고 허락하였다.

임금의 허락을 받고 개최된 뜻 깊은 연회가 선묘조(宣廟朝)의 수연(壽宴)이었으므로, 수연의 경사(慶事)가 이루어졌음을 후대에 남기고자 한 것이 바로 <선묘조제재경수연도>이다.

절목에 의하면 계원과 차부인(次夫人)들은 진시(辰時, 오전 7~9시)까지 대부인(大夫人)들을 모시고 행사장에 왔으며, 여러 자제들은 해가 뜰 무렵에 모였다. 각 덕의 시비(侍婢)는 2명을 넘지 않았다. 모든 예절과 치사(致辭)는 나이 든 의녀가 주관하였다.

중앙 북쪽에는 경수연의 주인공인 부인들의 연회 장면이다. 차일을 친 큰 공간에는 정면에 4명, 그 앞에 좌우로 각기 8명씩 모두 20명이 좌정하여 음식상을 받고 있다. 이거의 어머니인 102세의 대부인 채씨를 가장 상석에 모셨으므로 북쪽 벽에서 남쪽으로 향하여 앉아 있는 2명의 여인 중 시녀의 시중을 받고 있는 동쪽에 앉아 있는 여인이 대부인 채씨이다. 대부인 채씨의 오른쪽에 앉아 있는 여인이 88세 권형의 어머니 대부인 김씨가 아닐까 한다. 좌석의 상석 순서는 북→동→서이므로 오른쪽의 안쪽에 네 분은 민중남의 어머니 대부인 이씨(84세), 강신의 어머니 대부인 윤씨(83세), 윤수민의 어머니 대부인 조씨(82세), 윤돈의 어머니 대부인 남씨(80세)이고 왼쪽의 안쪽에 네 분은 홍이상의 어머니 대부인 백씨(78세), 박동량의 어머니 대부인 임씨(75세), 한준겸의 어머니 대부인 신씨(74세), 남이신의 어머니 대부인 신씨(70세)로 경수연의 주인공들이다.

주인공들의 각각 앞에는 원반이 놓여 있는데, 원반 중앙에는 높게 고여 담은 약과(藥果)가 차려져 있고, 약과에는 상화가 꽂혀 있다. 이 상화는 복숭아꽃일 것이다. 당시 격(格)이 있는 연회일 경우 연상(宴床)에 고임 음식으로 차렸던 가장 품격 있는 찬품은 약과이었으며, 약과에 꽂는 상화는 연꽃 또는 복숭아꽃이었다. 그 밖의 찬품은 수육(熟肉)과 장, 초장이 아닐까 한다. 주인공들 뒤에는 머리에 꽃을 꽂은 며느리[次夫人]들이 자리하고 앉아서 시어머니[大夫人]를 보필하고 있다.

내외가 엄격하게 적용된 듯 무대의 중앙에는 2명의 기생이 춤을 추고 있고, 이거로 보이는 사모를 쓰고 관복을 입은 한 남자가 백수를 받고 절을 하고 있다. 중앙 무대 앞에는 꽃[紅桃花]을 꽂은 꽃병[花樽] 2개가 준대(尊臺)에 올려 있는데, 여자들로 구성된 해금, 거문고, 박, 비파, 장구 등을 연주하는 5명의 여악(女樂)이 서쪽에서 동쪽으로 향하여 앉아 풍악을 울리고 있다. 동쪽에는 북쪽으로 향하여 흰색으로 된 2개의 술 단지[酒樽]가 놓여 있다. 이 술은 상수주(上壽酒)이다. 화준 앞에서 머리에 꽃을 꽂은 2명의 남자가 춤을 추고 있다. 상수는 계원에 한하여 행하며, 상수가 끝난 후에는 두 사람이 짝을 이루어 춤을 춘다고 되어 있다.

연회가 열린 청사(廳舍)의 오른쪽에는 음식을 준비하는 조찬소(造饌所)에서 2명의 여인이 원반에 음식을 차려 눈썹까지 받들어 올려서 나르고, 왼쪽에는 행사의 주관자인 남자 계원들이 축하연을 하는 모습이다. 남자 계원 각각 앞에는 음식을 차린 원반이 놓여 있고, 남자들로 구성된 악대들이 음악을 연주하고 있다. 북 치는 남자가 손을 들어 올려 막 북을 내리치려고 하고 있다.

<선묘조제재경수연도>는 연회에서 음악을 금지한 임진왜란 후의 상황과 사대부가의 연회에서조차 내외가 엄격하여 남자들로 구성된 연회 공간, 여자들로 구성된 연회 공간이 별도로 존재하였음을 보여준다. 같은 맥락에서 남자 공간에서는 남악(男樂)이, 여자 공간에서는 여악이 철저히 분리되어 있다.

4부

먹을거리를 마련하다

〈벼 타작〉

잘 여문 벼, 밥상에 오를 쌀밥 생각에 절로 흥이 난다



《단원풍속화첩》 중 〈벼 타작〉, 김홍도, 18세기 후반, 종이에 담채, 27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

곡식의 이삭을 떨어 알곡을 거두는 타작에 여념이 없는 일꾼들의 모습이다. 개상에 날가리를 두들겨 알곡을 터는 모습이 보인다. 일꾼 여섯 명 가운데 한 명은 망건을 썼고, 다른 한 명은 총각인지 상투가 없으며, 세 명은 맨상투이다. 이들은 가난한 작인이거나 종 또는 머슴이다. 김홍도가 살았던 시기에 대체로 맨상투를 한 사람들은 천민이었다. 넓은 마당에서 지주인지 마름인지 알 수 없는 감독관인 듯한 양반이 비스듬히 누워 담배를 피우고 있다. 옆에는 술 단지가 놓여 있다. 술과 담배로 여유로운 생활을 하는 상류층과 상류층의 감독을 받으면서 부지런히 일하고 있는 하류층의 생활 모습을 보여주는 풍속화이다.

벼 타작은 굵기가 10~15cm 되는 소나무 서너 개를 약 10cm 간격으로 나란히 묶고, 바닥 네 귀에 50~60cm 높이의 발을 붙여 만든 것을 이용하였는데 이를 '개상'이라 한다. 나무 대신 돌을 비스

듬히 세워 쓰기도 하였는데, 이는 ‘텃돌’이라고 한다. 이 외에 절구를 가로로 뉘어놓고 개상을 대신할 때도 많았다. 여기에 곡식 단을 태질하여 알갱이를 떨어내는 것을 개상질이라고 하는데 이 때 곡식 단을 단단하게 죄어 묶는 끈이 텃자리개라고 한다. 텃자리개는 가운데는 새끼를 세 겹 꼬았고 양끝은 손에 쥐기 쉽도록 머리처럼 뿔었다.

전통적인 벼 타작 도구인 텃돌과 개상에 이어 쇠로 빗살처럼 촘촘히 만든 것을 세워놓고 그 위에 타작하는 ‘그네’가 나왔다. 일제강점기에 일본으로부터 탈곡기가 들어오면서 벼 타작도 기계로 하기 시작하였고, 1980년대 이후 콤팩트이라는 농기계가 등장하였다. 콤팩트는 곡식을 베어낸 그 자리에서 떨어 가마니 따위에 바로 갈무리한다.

한반도는 기원전 2400년경부터 벼를 재배하였다. 이때의 벼는 발벼[陸稻]이다. 발벼가 논벼로 옮겨온 시기는 분명하지 않지만, 고고학적 발굴을 근거로 한다면 기원전 700년경으로 알려지고 있으나 논벼보다는 화전(火田)으로 일군 발벼의 양이 많았을 것으로 보고 있다.

『삼국사기』에 의하면 서기 33년(백제 다루왕 6년)에 왕이 남쪽의 주(州)와 군(郡)에 영을 내려 도전(稻田)을 만들게 하였다는 기록이 있는데 이것은 그때까지 병행되던 발벼와 논벼 생산에서 본격적으로 논벼 생산으로 국가적 차원으로 전환하였음을 의미하며, 좁쌀이 주식이던 것에서 쌀이 주식이 되는 시대가 왔음을 나타낸다. 『주서(周書)』에 의하면 실제적으로 백제 한성 시대에는 조세(租稅)로 쌀을 징수하였다.

저습지에서 자라는 벼를 천수답의 논벼 형태로 재배했든, 밭에 씨를 뿌려 재배했든, 또 우기에 접어들어 논벼처럼 재배하기도 하는 건답(乾畝) 재배를 했든 청동기시대의 쌀은 각지 수장(首長)의 권위 계승을 위한 의례적 상징 음식으로 활용되었다. 『의례』가 나온 약 3,000년 전의 예로 보면 공(公)이 대부(大夫)를 접대할 때 정찬에 더하여 차리는 가찬(加饌)의 범주에 들어갈 만큼 쌀은 진기하고 소중한 채 취급되었다.

논벼이든 발벼이든 타작이라는 과정을 반드시 거쳐야 한다. 타작된 벼는 방아를 짚어 껍질을 벗기고 시루를 사용하여 수증기로 찐 다음에 밥 또는 떡이 되며, 귀인의 접대나 신(神)에게 바치는 음식이 되는 것이다.

벼를 도정한 쌀은 크게 백미와 현미로 나눈다. 벼의 바깥층은 씨앗을 보호하는 기능을 하는 왕겨(겉겨, 매횄겨)로 이루어져 있다. 왕겨의 무게는 벼 전체 무게의 15~30%에 해당한다. 왕겨를 벗겨낸 현미의 무게는 벼 전체 무게의 70~85%가 되는 셈이다. 밥을 지어 먹으려면 먼저 벼의 왕겨를 벗겨내어 현미를 만들고 다시 현미에 붙어 있는 쌀겨도 벗겨냈다. 현미를 그대로 먹으면 영양은 좋지만 소화율이 낮고 밥맛도 없기 때문이다. 현미에서 쌀겨를 벗겨내는 것을 도정이라고 하는데, 현미 중량의 8%에 해당하는 쌀겨 층을 얼마나 깎아냈는지를 숫자로 표시하여, 1분도에서 10분도로 표시하고 있다. 5분도 쌀은 현미에서 쌀겨를 50% 제거한 쌀이고 10분도 쌀은 100% 제거한 백미이다.

조선시대 쌀의 명칭으로는 백미(白米), 중미(中米), 조미(糙米)가 있다. 백미는 말 그대로 밥을 지어 먹을 수 있게 현미를 훑어서 속겨까지 제거한 쌀이다. 과전법 조문에 등장하는 조미는 왕겨만 벗겨내고 쌀겨는 제거하지 않은 지금의 현미를 말한다. 현미란 일본에서 들어온 용어이고, 우리말로는 매횄미(매횄미, 조미)이라고 불렀다. 『경국대전』 「호전」 녹과(祿科)에 등장하는 중미는 백미와 조미

의 중간 정도로 속겨를 벗겨낸 쌀이다.

도정 기술이 발달하지 못한 조선시대의 현미와 백미는 지금과 같은 품질이 아니었다. 조선시대의 조미는 껍질이 완전히 벗겨지지 않은 벼와 껍질을 벗긴 쌀이 섞여 있었다. 조선시대의 백미도 10분도로 도정하여 속겨를 완전히 제거한 백미가 아니었다. 정약용이 벼를 찢으면 쌀이 반이 나온다고 한 쌀은 순수한 백미가 아니었던 것이다. 현대의 도정 기술로도 화학적 도정법을 쓰지 않는 한 겨층만 100% 제거하는 일은 불가능하다. 그러므로 현대에 소비되고 있는 백미도 백미(10분도미), 7분도미, 5분도미가 뒤섞여 있는 경우가 많다. 쌀겨 층을 완전히 제거한 백미를 얻기 위해서는 당시의 도정 기구로는 싸라기 등의 손실이 많이 발생하여 감당하기 어려웠을 것이다.

쌀은 다른 곡물과 비교해볼 때 맛이 탁월하고 영양가도 높으며 계획 재배가 가능하고 보존성 또한 탁월하다. 이 때문에 점차 벼를 중심으로 한 재배가 늘어나 벼 외의 다른 작물이 점차 잡곡이 되고 벼가 주곡식이 되었다.

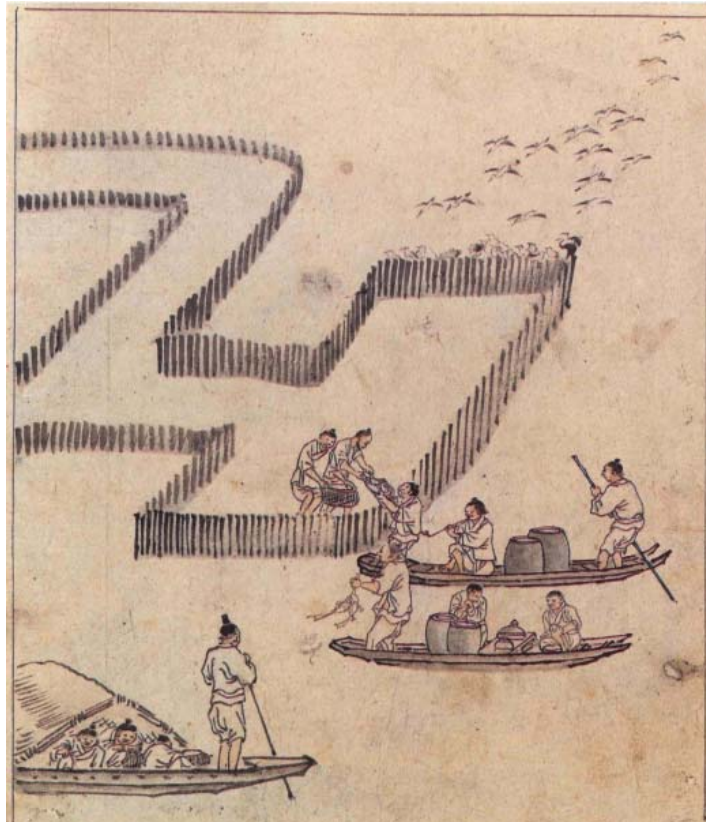
벼농사 사회가 성립된 이후에도 사람들은 매일의 밥상에 쌀이 오르는 것을 이상으로 하는 생활을 꿈꿔왔다. 쌀은 실로 오랫동안 민중을 매료시키는 곡물로서 대접받았다. 수분을 충분히 흡수한 벼 종자(씨나락 담그기)는 10~15°C의 온도가 되면 발아하여 뿌리를 흙속에 뻗고(씨나락 뿌리기), 동시에 어린 싹은 지상에 출현하여 중심이 되는 줄기로 자라면서 점차로 제1엽, 제2엽이 전개된다. 이때가 모내기 시절이다. 이후 줄기의 생장점에서 만들어내는 잎이 차츰차츰 전개되고, 이것과 일정한 관계를 유지하면서 많은 수의 줄기에서 뻗어내린 줄기가 출현하여 흙속에서 자란다.

중심 줄기의 발육에 따라 나눔의 수가 증가하여 처음에 1자루였던 것이 20~30자루의 줄기를 가진 주(株)가 된다. 이후 이삭을 형성하는데, 이삭은 개화와 꽃가루받이가 끝나면 45~50일에 걸쳐 배젖 속에 양분을 축적하는 등숙기(登熟期)가 진행된다. 등숙기는 유숙기(乳熟期), 황숙기(黃熟期), 완숙기(完熟期)로 구별되고 완숙기에 이르러서 곡식알의 형성이 완료된다. 대략 벼씨 담그기가 5월에 시작되고 완숙기는 10월에 이르기 때문에 약 6개월이 벼의 성장 시기가 되는 셈이다. 이러한 벼 생산의 개시, 벼가 자라는 봄과 여름에는 작물의 무사생장(無事生長)을 빌고, 농사일을 모두 마친 가을에는 수확에 대한 감사 제의(祭儀)가 생겨 농경의례로 정착되었다. 씨나락 담그기, 묘판 만들기, 씨나락 뿌리기, 모내기 같은 파종 의례(播種儀禮), 단오제, 농신제, 유두제, 풋굿, 기우제 같은 성장의례(成長儀禮), 천신, 제천의식 같은 수확의례(收穫儀禮), 음력 12월부터 정월 상원(上元)을 중심으로 거행되는 예축의례(豫祝儀禮)가 벼농사와 관련된 우리들의 1년 생활의례이다. 이들 의례에서는 쌀로 만든 떡과 술이 공물(供物)로 반드시 올라감은 물론이고 이들 의례가 아니더라도 국민 개개인의 관혼상제와 같은 중요한 행사에서도 쌀로 만든 음식(떡과 술)은 가장 귀한 찬품으로 대접받았다.

〈벼 타작〉은 바로 가을 수확의 기쁨을 나타낸 그림이기도 하다. 비록 상류층의 감독을 받으면서 벼를 힘들게 타작하고 있지만, 얼굴에는 고생한다는 느낌이 하나도 없다. 모두가 웃으면서 즐거운 표정이다. 타작 이후 전개될 천신, 제천의식, 예축의례에 대한 기대감의 표현일 것이다.

〈고기잡이〉

조기, 밴댕이, 황석어,
잡은 즉시 배에서 절여 먹어



《단원풍속화첩》 중 〈고기잡이〉, 김홍도, 18세기 후반, 종이에 담채, 27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

〈고기잡이〉는 어부들이 고기 잡는 모습을 그렸다. 바다에는 조기와 청어 등을 잡기 위해 주목망(柱木網)을 설치했다. 주목망은 조류 방향에 수직으로 말목을 나란히 박고 양쪽 말목에 자루모양의 그물을 붙여 입구를 벌려 고기를 잡는 도구로 이를 이용하여 조기와 청어 등을 잡는다.

주목망 안쪽에는 2명의 어부가 소쿠리에 담은 생선을 건네주고 있고, 바깥쪽에는 항아리를 실은 배 2척이 있다. 하나의 항아리에는 소금이 들어 있을 것이다. 그 자리에서 잡은 생선을 소금에 절여 젓갈을 담기 위함이다. 당시 최고의 젓갈은 이렇듯 현지에서 잡은 즉시 담은 것이었는데, 젓갈은 민중의 겨우살이에 있어 없어서는 안 되는 식품이었다. 한편 맨 앞쪽의 움막을 친 배 안에서는 어부들이 통발을 수리하면서 쉬고 있다.

지금은 생선이라 하면 신선한 바닷물고기를 떠올리지만, 조선 전기 이후에 생선은 잉어, 붕어, 쏘가

리[錦鱗魚]와 같은 민물고기를 지칭했다. 해산물보다는 담수어에 의지했고 바다와 강이 만나는 기수(汽水)의 생선인 송어와 웅어, 그리고 알을 낳기 위해 강으로 올라오는 연어 등이 주요 포획 대상이었다. 어선이 발달하지 못해서 물에서 아주 가까운 곳에서만 이루어지는 내만(內灣) 어업 시대였기에 조수 간만의 차를 이용해 물고기를 잡았다. 서해안은 갯벌이 잘 발달해 있으며 리아스식 해안이 만을 형성하고 있어 연안 어업에 좋은 조건을 갖고 있다.

따라서 강과 조수 간만의 차가 큰 내만에서의 어업 활동은 어살 또는 돌살[魚箭, 魚梁]과 나무를 바다에 세워서 고기를 잡았다. 어랑(魚梁)은 하천을 토석(土石)으로 가로막은 뒤 일부만 틈워 물을 흐르게 하여 그곳에 발을 세워 물 흐름에 따라 내려오는 어류를 잡는 방법이다. 어랑과 어살은 같은 것이지만, 어랑을 바다에 설치했을 때 이를 어살 또는 돌살(독살)이라 하였다. 조수 간만의 차가 큰 곳에 설치하여 만조 때 들어온 어류가 조류를 따라서 나가면서 잡히도록 대, 싸리, 나뭇가지, 갈대 등으로 엮은 발 및 돌을 설치하는 것이다. 민어, 송어, 조기, 청어 등 조수 간만에 따라 들어오는 내만에서 서식하는 모든 바닷고기가 어살 또는 돌살로 포획되었다. 영조 연간인 1757~1765년에 편찬된 『여지도서(輿地圖書)』에는 서천, 태안, 남포가 어살을 만드는 살대[箭竹] 생산 지역임을 기록하고 있다. 이는 어획에서 어살의 중요성을 암시하고, 서해안의 경우 대[竹]로 어살을 만들었음을 드러내는 것이다.

대부분 서해안의 어살과 돌살은 국가 소유로서 이곳에서 잡은 물고기는 중국에 보내는 선물로 삼았다. 서해안은 조수 간만의 차가 심하면서도 수심이 얇고 만이 잘 발달되어 설치가 쉬울 뿐만 아니라 뱃길이 있어 한양에 보낼 수산물 보급처였다.

어살과 주목망으로 잡은 어종에는 준치, 민어, 상어, 삼치, 홍어, 연어, 농어, 대구, 오징어, 송어, 문어, 조기, 청어, 뱀뱀이, 대하 등으로 망라되었는데, 이들에 대하여 간단히 살펴보자.

준치[眞魚]는 가시가 많긴 하지만 가장 맛있다고 하여 진어라 하였다. 청어과의 물고기로 몸길이는 50cm 정도까지 자란다. 얇은 바다의 중층에서 새우나 작은 물고기를 잡아먹고 산다. 연안과 강 하구에 서식한다. 초여름 큰 강의 하류나 하구 근처에 몰려와서 산란한다. 사철 내내 잡히는 물고기이지만 산란 직전 알을 밴 것이 포획 대상감이다. 곡우(穀雨, 양력 4월 20일 또는 4월 21일)가 지난 뒤에 우이도(牛耳島, 전라남도 신안군 도초면에 위치한 섬)에서 잡히기 시작하여 초여름이 되면 북으로 이동하여 충청남도과 경기도 해안가에서 잡히고, 음력 6월에는 황해도 해안에 나타난다.

민어(民魚, 鮠魚, 鮠魚)는 남해와 서해의 연해에서 음력 5월에서 7월 사이에 잡히는데, 젓갈을 담거나 포(脯)로 만든 알의 맛이 일품이다.

상어[沙魚, 鮫魚]는 껍질이 모래와 같아서 사어라 한다. 상어 중 별상어, 개상어, 두툽상어는 전국 연안에 서식한다. 별상어는 남해안에서 참상어라고도 불렀다.

삼치[麻魚, 芒魚]는 남해와 서해의 연해에 분포한다. 4~5월경에 산란하기 위하여 내만으로 들어온다.

홍어(洪魚)는 남해와 서해의 연해에서 잡힌다. 특히 여름에 맛이 있다.

농어[鱸魚]는 전국 연안에 서식한다. 가을과 겨울철에 기수 하구에서 산란한다. 민물을 좋아하여 강에서도 잡힌다. 봄과 여름에 먹이 활동을 위해 얇은 곳으로 이동하므로 음력 4월에서 5월 사이에

많이 잡히고, 또 이때가 가장 맛이 있다.

연어(鱣魚)는 가을철에 강을 거슬러 올라와 상류의 모래 바닥에 산란한 후 죽는다. 산란 직전 강을 거슬러 올라올 때가 포획 시기이다.

대구(大口)는 한대성 심해어이지만, 겨울철 산란기에는 동해와 서해의 연안 내만으로 옮겨와 산란한다. 산란 직전이 포획 시기이다.

오징어[鳥賊魚]는 현재 우리가 알고 있는 오징어가 아니라 남해와 서해의 연안에서 잡히는 참갑오징어(갑오징어라고도 함)를 말한다. 참갑오징어의 뼈는 오적골(鳥賊骨)이라 하여 한약재로 쓰인다.

숭어[秀魚]는 전국의 연해에 분포한다. 점차 깊은 곳으로 들어가 겨울을 난 다음, 이듬해 봄이 되면 얕은 바다로 나오는 생활을 반복하므로 봄이 포획 시기이다. 민물과 바닷물을 오가며 썰을 좋아하는 생선이기 때문에 기수 생선의 대표로 맛이 탁월하여 수어라 한다.

문어(文魚)는 전 연안에 분포한다. 특히 여름에는 얕은 바다에 서식하기 때문에 이때가 포획의 적기이다.

조기[石首魚]는 제주도 남서쪽에서 겨울을 나고 2월경부터 산란을 위하여 서해안을 따라 서서히 북상한다. 2월 하순경에 흑산도 연해, 3월 하순에서 4월 중순경에 칠산 바다(칠산도가 있는 전라남도 영광군 앞바다)와 위도(전라북도 부안군 위도면에 위치한 섬)에 이르러 산란을 시작하여 4월 하순부터 5월 중순 사이 연평도 근해에 이르며, 6월 상순에는 압록강 대화도 부근에 이른다. 6월 하순에는 발해 만에 도달하여 산란을 완전히 끝마친 다음 다시 남쪽으로 내려온다. 봄부터는 산란을 위해 위쪽으로 이동하고 가을에는 월동을 위해 발해 만에서 남쪽으로 내려온다. 부화된 조기 새끼들도 9월경에는 서쪽 황해 중심부로 내려온다.

청어(靑魚)는 전국의 연안에서 가을부터 봄에 걸쳐서 어획된다. 동지 전에 경상도 동쪽 연안에 나타났다가 남해를 지나 서해안을 거쳐 음력 3월에는 황해도 서해안[海西]에 나타난다. 황해도 서해안 청어는 남해안 청어에 비하여 두 배가 크다.

밴댕이[蘇魚]는 남해안과 서해안 연안에 분포한다. 내만에서 동물성 플랑크톤을 먹고 산다. 망종(芒種, 6월 5일경) 때부터 잡히기 시작한다. 단오 이후에 소금에 절인다.

대하(大蝦)는 가을에 많이 잡히는 왕새우로, 주로 서해안 연안에 분포한다.

고등어[古刀魚]는 전국의 내만에 떼를 지어 내유한다. 특히 초가을부터 늦가을 사이에 잡히는 것이 살이 올라 맛있다. 2월에서 3월경 제주도 성산포 연안에서 점차 북상하여 남해를 지나 동해와 서해로 올라간다. 북상하면서 산란한 고등어 떼는 날씨가 추워지면 남쪽으로 내려와 제주도 이남에서 월동을 한다. 초가을에 잡히는 것이 서해안 산이다.

황석어(黃石魚)는 남해안과 서해안 근해의 간석지에 사는 어종으로 길이가 4~5치로 작다. 보통 젓갈용으로 쓰인다.

〈소금가마〉

젓갈, 장아찌, 김치, 장류...

귀하다 귀한 소금에 절여 한 해 나기



〈소금가마〉 또는 〈염조지인(鹽造之人)〉, 김준근, 19세기 말, 종이에 수묵, 18.8×16.6cm, 오스트리아 비엔나민족학박물관

우리나라는 국토의 3면이 해안이기에 소금 만들기, 즉 제염에 적합한 지리적 조건을 갖추고 있다. 하지만 태양과 바람으로 수분을 증발시켜 소금을 만드는 방법인 천일제염이 등장하기 전에는 화력에 의한 전오제염법(煎熬製鹽法)이 사용되었다. 전오제염법은 진흙을 깬 염전을 조성한 다음 바닷물을 끌어어들여 높은 염분을 머금은 진흙을 체를 건 통 위에 얹어 놓고 그 위에 다시 바닷물을 뿌린 고염도의 간수를 모은 다음 이를 끓여서 소금을 제조하는 방법이다.

〈소금가마〉는 바닷물을 직접 끓여서 소금을 얻는 전통적인 전오제염법을 보여준다. 김준근이 주

로 해안이 인접한 강원도 원산에서 활동했기 때문에, 그 지역에서 흔히 볼 수 있는 광경이었을 것이다. 그림은 구철 장치를 이용하여 서까래에 매단 철로 만든 소금가마에 바닷물을 부어 조리는 장면이다. 2명의 염한이 머리에 끈을 묶고 일하고 있다. 땀받이 끈일 것이다. 한 명은 뿔감을 넣어서 열심히 불을 때고, 나머지 한 명은 가마에 열기가 골고루 닿을 수 있도록 저어주고 있다.

전오염은 고된 작업의 결과물이다. 바닷물을 끓여 줄여서 소금을 얻는 방법이기 때문에 소금 산출량이 염전에서 나는 양보다 훨씬 적었다. 그래서 당시에는 소금이 대단히 귀했다. 전오염방법의 단점은 여럿 있다. 너무 많은 노동력이 필요하고 막대한 뿔감 소비를 초래한다는 점이었다. 50정보의 염전에 3,500정보의 소나무 밭이 필요했다. 따라서 소금을 생산하는 일은 해변 주위에서 나는 많은 뿔감을 필요로 하는, 국가적 규모의 대량 생산 체계가 확립되어야 할 수 있는 산업이었다. 생산되는 소금양은 하루를 기준으로 소금을 찌는 가마인 염분(鹽盆) 하나에 1가마 정도였고, 한 염분에 동원되는 인원도 5명 이상이나 되었다. 생산비에서 연료비와 인건비가 큰 비중을 차지하여 총 비용의 2/3 이상이 넘었다. 이런 상황에서 새로운 염법기술이 필요하게 되었고, 마침내 1907년 천일염법이 나오면서 전오염방법은 힘을 잃고 1961년에 사실상 소멸되었다.

소금물을 불에 조린다 하여 화염(火鹽), 자염(煮鹽)이라는 명칭도 있다. 전오염 생산은 보통 3월에 시작해 10월에 끝난다. 전오염 생산이 가장 활발한 시기는 4~6월이며, 7~8월에는 장마로 소금 생산이 어렵다. 천일염의 생산 시기도 5~6월에 가장 많은데, 봄철에 강수량이 적고 증발량이 많기 때문이다.

옛 속담에 ‘평양감사보다 소금장수’, ‘소금장수 사위 보았다’는 말에서 우리 민족이 소금을 얼마나 귀하게 여겼는지를 알 수 있다. 농경민족인 우리나라는 채소와 곡식 위주의 식생활을 영위했기 때문에 염분 부족을 해결하기 위해 옛부터 짠맛이 나는 반찬을 많이 만들었다. 젓갈, 소금에 절인 생선, 장아찌, 김치, 장류 등 한식에 소금은 필수적이다. 게다가 소금 생산에 유리한 자연적인 조건은 염장 음식의 발달을 가져왔다.

한반도의 기후 조건은 봄, 여름, 가을, 겨울의 사계절이 뚜렷하다. 늦가을과 겨울, 초봄까지는 춥기 때문에 채소를 기를 수 없어 10월부터 그 이듬해 2월까지 약 5개월 동안 소금에 절인 저장 음식을 먹어야 했다. 더군다나 제철 식재료를 음식으로 먹기 때문에 이들의 가공은 소금을 사용하거나 건조시키는 방법을 사용하였다. 이렇듯 식생활에 필수적인 소금 만드는 과정을 『세종실록』에는 이렇게 썼다.

동해는 바닷물을 바로 조리니까 갈아엎어서 조수(潮水)를 취하는 어려움이 없지만, 남해로부터 서해까지는 반드시 상현(上弦)과 하현(下弦)의 조수가 물러날 때를 기다려 세 차례에 걸쳐 소를 부려 갈아 조수를 취하니 그 어려움이 발갈이의 배가 되고 소금 구울 때에는 밤낮으로 쉬지 못합니다

한 달 중 상현과 하현 기간(약 2주일)에 바닷물이 물러가면 염전이 만들어지는데 이때 바닥을 써래를 매단 소를 이용하여 하루 3회씩 갈아엎고, 그 위에 바닷물을 골고루 뿌려 증발시켜 소금기가 농축된 짠 흙을 만들고, 이 짠 흙에 다시 바닷물을 부어 진한 소금물을 만든 다음 이 소금물을 솥에 담아

끓여 조림으로써 소금을 생산한다.

전통적으로 국가는 해안의 소금가마를 소유하고 생산된 소금을 직접 실물로 거두어들였다. 삼국시대에는 일반 민중은 관염(官鹽)을 나누어 받거나, 고구려 미천왕(재위 300~331)이 젊었을 때 동촌(東村) 사람 재모(再牟)와 함께 소금장수를 하면서 망명생활을 했듯이 사염(私鹽)을 물물교환 방식으로 사들여 사용하였다.

신라에 이어 고려 역시 염분을 국가 소유로 삼았다. 1308년(충선왕 원년)에 중앙 권력자와 지방 호족이 결탁하여 국가에 바치는 소금을 가로채고 사원에서 염분을 점유하여 국가 재정이 어려워지는 일이 빈번했다. 따라서 국가가 전국의 염분을 수용하여 곳곳에 소금창고를 만들어 전매제를 확립하려고 노력했다. 하지만 소금 만드는 사람들이 가혹한 세금 징수와 무리한 소금 수탈에 견디지 못하고 달아나는 일이 많이 생겼다. 게다가 서해안 해변은 왜구의 침입으로 염전 유지가 어렵게 되어 소금 부족 상태에 시달리게 되었다.

조선시대에도 화염 제조 방식은 그대로 이어졌다. 다만 가마는 대부분 무쇠로 만든 철부(鐵釜)를 사용하였다. 고려 말과 조선 초에 철부의 대량 생산이 가능해진 까닭이다. 갯흙에 반복하여 바닷물을 적셔서 뒤집어 말려 그 물을 철부에 담아 끓여 조리는 화염 제조 방법은 오랫동안 계승되었다. 서해안과 남해안 각지에 조성된 염분은 그대로 쓰고, 조성되지 않은 염분은 새로이 만들어 부근에서 염한(鹽干)이라 부르는 인부를 징용하여 소금을 만들었다. 염한은 주로 염업에 종사하여 그 수입으로 생계를 영위하는 사람들로, 매년 정액의 소금세를 납부하는 것이 그들의 의무였다. 개인이 사사로이 소유한 염분일 경우 한 염분당 평균 4가마의 소금을 납부하였다. 징수한 소금과 국가 소유 염분에서 나온 소금은 소금창고에 저장하여 필요할 때마다 방출하는 행정이 1907년 천일염이 생산되기 전까지 계속되었다.

어쨌거나 1700년대에 들어와서는 한 달에 12일 정도밖에 안 되는 작업 시간의 제약이 없어졌다. 그것은 제방을 쌓아 염전을 조성하는 방식이 채택되었기 때문이다. 조수 간만의 차이가 크지 않을 때도 생산이 가능하였으므로, 여건만 허락된다면 더 이상 바닷물이 물러갈 때를 기다리지 않아도 소금을 생산할 수 있었다. 그러니까 한 달을 30일로 기준했을 때 기존의 생산량보다 2배 정도 생산성이 증가되었다. 생산성이 좋아졌다고 해도 하루에 소금가마 한 곳에서 1가마를 생산했기 때문에 여전히 값이 비쌌고 1가마 가격이 쌀값의 1/2 정도였다.

소금가마에 소금물을 담아 끓이기 위해서는 비를 피하기 위한 염막(鹽幕)이 필요하다. 1868년 충청남도 보령에서 염막 2좌(座)와 염분 20좌를 160냥에 방매하였다. 160냥은 쌀 53가마 값에 해당된다. 대충 염분 1좌의 값을 7냥으로 계산하면 쌀 2가마 값보다 약간 많다. 언뜻 보면 어장에 비하여 싼 것 같지만, 염분을 설치하고 나서의 땀값 비용과 인건비를 계산하면 염분에서 생산된 소금 값은 여전히 비쌀 수밖에 없었다.

그래도 전보다 쉽게 구하게 된 소금은 젓갈류의 생산과 유통을 더욱 쉽게 하였다. 이는 선박 제조술 발달로 비롯된 어획고의 증가와 함께 젓갈 유통에 결정적 요인이 되었지만 『조선잡기』가 나왔던 1894년에도 여전히 귀한 존재여서 일본인은 조선인의 소금에 대한 생각을 다음과 같이 기술하였다.

조선의 소금은 빛깔이 회백색이고, 여행할 때 구운 소금을 휴대하여 이것이 조미료가 되기도 한다. 여인숙 주인이 손님에게 구운 소금이 있는 것을 알고 청하므로 손님이 소금을 나누어주자, 주인은 소금을 약염(藥鹽)이라고 말하면서 깊숙이 보관하였다

실로 오랜 세월 동안 내려오던 소금가마를 이용해 만든 소금 제조 방식은 천일염이 도입되면서 서서히 사라졌다. 천일염은 기존의 염전식에 바닷물의 염도가 6~7도 될 때까지 인공저수지에 저장시켰다가 그 물을 필요한 양만큼 수차(水車)로 돌려 증발지(蒸發地)로 유입시킨 다음 점차 증발시키면서 소금의 농도가 높은 물인 함수(鹹水)가 되게 하여, 그 함수가 결정지(結晶地)에서 소금으로 만들어지는 과정을 밟는다.

송화가루가 날리는 5월 하순부터 6월이 소금 생산의 적기이다. 일조 조건이 좋다고 소금 생산이 되는 건 아니다. 서해안 지역의 경우 일조와 함께 건조한 북서풍이 불어야 된다. 남서풍이나 동남풍이 불면 비가 올 조짐이고 생산에 막대한 차질이 생긴다. 비가 오기 시작하면 염전의 소금물은 소금물을 잠깐 보관하는 웅덩이인 함수 웅덩이[鹹水溜]로 빼둘러야 한다. 이 함수 웅덩이는 소금밭 하나와 하나 사이에 일정한 크기와 간격으로 만들어져 있다. 함수 웅덩이에 보관한 소금물은 염도가 높아 빗물이 소금물 위에 뜨기 때문에 아무리 비가 와도 빗물과 섞일 염려가 없다. 날씨가 개면 위에 뜬 빗물만 빼내면 된다. 한밤중에 폭우가 내릴 경우 잠자다 말고 나와 염전의 소금물을 함수 웅덩이로 빼둘러야 하므로 비가 오면 '송아지는 들여 매고 염아니[鹽手]는 내미는 것'이다.

천일염전은 지중해의 시실리 섬에서 10세기에 시작되어 지중해 일대에 보급되었다. 이탈리아 선교사가 강희(康熙) 연간에 중국에 천일염 제조법을 전하였다. 이후 중국은 천일염으로 바뀌면서 소금 생산량이 획기적으로 증가하였다. 소금 부족을 겪고 있던 구한말 1902년(고종 39년)에서 1903년 사이 중국에서 값싼 천일염이 수입되었다. 소금을 독점으로 전매하면서 국가 재정을 충당했던 조선정부로서는 대책을 마련해야 했다. 그래서 1907년 정부 차원에서 일본인 기술자를 고용하여 인천 주안에서 100정보 정도의 염전을 조성하여 천일염 시험 생산을 하였다. 결과는 대성공이어서 그후 천일염이 전매사업으로 추진되어 전오염은 사라지게 되었다. 소금이 민영화된 것은 1962년의 일이다.

1937년 통계 자료에 의하면 총 소금 소비량은 약 35만kg이었다. 그중에서 50% 정도인 약 17만kg은 국내산 천일염, 약 14만kg은 중국에서 수입한 천일염, 나머지 약 4만kg은 재래식 화염(전오염)으로 충당하였다. 당시 태안과 보령 등지에서는 그때까지도 화염을 만들고 있었다. 천일염전은 전매국(專賣局)에서 경영하여 계속 개발되었으나, 1963년 10월 대한염업주식회사라는 국영 기업체로 넘어갔다.

특등염이란 25도에서 30도의 염도와 88% 이상의 순도를 가진 소금으로, 보기에도 결정이 단단한데 보통의 천일염은 80~83%의 순도였다. 우리나라의 소금 결정체는 저온다습한 환경 탓에 염전 단위 면적당 생산량이 적고 결정도 성숙되지 않은 상태에서 채염되었다. 그래서 불순물이 다량 함유된 저질염이 생산될 확률이 높았다.

소금 불순물을 간수라고 흔히 말한다. 간수는 염화마그네슘, 칼륨화합물, 칼슘화합물, 요오드 등의 성분을 포함하고 있다. 염화마그네슘은 소금에 밀착되어 습기를 흡수함으로써 소금을 진득하게 하지

만, 마그네슘은 김치를 만들 때 채소의 조직을 긴장시키고 장 발효에서 효모균의 번식을 돕기도 한다. 김치를 담글 때 정제한 재제염(再製鹽)보다 정제하지 않은 자연염에 대한 향수가 남아 있는 것은 이 때문이다.

재제염은 천일염에 포함되어 있는 불순물인 간수를 제거 용해시켜 먹을 수 있는 소금으로 다시 만든 것이다. 이 재제염의 염도가 88%이다. 또 자연염을 불에 구우면 염화나트륨은 안정되고, 염화마그네슘은 분해하여 물에 녹지 않는 산화마그네슘이 되어 쓴맛이 없어진다. 재제염을 다시 정제하여 1%의 탄산마그네슘을 넣어 까칠까칠하게 만든 것이 이른바 식탁염이다. 방신영이 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』을 냈던 1917년경에 이미 재제염과 식탁염이 있었다. 재제염은 재렴, 식탁염은 식탁렴, 천일염전에서 생산된 소금은 호렴(胡鹽) 또는 청렴(淸鹽), 종래의 화염은 본렴이라 하였다. 호렴, 청렴은 천일염이 처음에 청나라로부터 수입한 것에서 비롯된 명칭이다. 어쨌든 『조선요리제법』 시기에 이미 본렴, 호렴, 재렴, 식탁염이 식탁을 점령하고 있었다.

본렴은 해렴이라고 하는 것이니 바다의 짠물을 이용하여 끓여서 만드는 것이다.

호렴은 덩어리 소금이니 장 담그는 데 쓰고 김장 절이는 데 쓰기에 좋으니라.

재렴은 호렴을 끓여서 정제하여 만드는 것이니 희고 깨끗하며 맛은 몹시 짜지 않아 좋으니라.

식탁염은 가루와 같이 만든 것이니 볶아서 정제하여 만든 것이다. 음식에 직접 넣어 먹는 것은 매우 좋고 상에 올려놓을 경우에는 이것이 매우 좋으니 식료품 상점에서 파나니라

〈저잣길〉

각색 생선, 나물 들고 남대문 밖 칠패시장에 가는 길



《여속도첩》 중 〈저잣길〉, 신윤복, 18세기 후반~19세기 초반, 종이에 담채, 29.7×28.2cm, 국립중앙박물관

〈저잣길〉은 생선이 든 함지박을 머리에 이고 채소가 든 망태를 팔에 끼고 시장에 팔러가는 아낙의 모습을 그렸다. 남대문 밖 칠패난전(七牌亂廛)에 물건을 팔러 가는 지도 모르겠다.

한양은 17세기 후반부터 인구가 급속하게 증가하고 18세기 이후에는 육상, 해상 교통이 발달하면서 한양을 중심으로 전국적으로 상업이 발달하게 되었다. 한양 외곽에 상품 유통의 거점지가 생겨나고 서울 내부의 상업 체제도 변동하였다. 먼저 시전이 신설되거나 증설되었다. 1660년 이후에는 미진(米廩)과 외어물전(外魚物廩) 등이 도성 밖에 신설되었다.

한양의 시장은 시전 상인이 활동하던 종로와 난전 상인들의 상설시장인 이현(梨峴)과 칠패(七牌)가 있었다. 종로의 시장은 1412~1414년 3년에 걸친 공사 끝에 종루(현재 보신각 자리)를 중심으로 동대문에 이르는 총 2천 칸이 넘는 규모로 건설되어 현재에 이르기까지 서울의 가장 대표적인 상업지대

로 번성하였다. 종로의 시전 상가는 궁궐이나 관아, 양반 사대부가에 필요한 물건을 판매하는 시장이었다. 그러므로 주로 대낮에 거래가 이루어졌다. 이현(배오개)과 칠패 시장은 주로 새벽에 서민들이 이용하였다. 배오개시장에서는 도시 근교의 채소들이 팔렸고, 남대문 밖에서 번성한 칠패 시장은 어물 유통의 중심지였다. 칠패라는 명칭은 이곳이 우변포도청의 순라군 16패 중에 남대문 밖에서 연지(蓮池)까지 순라를 도는 7패가 주둔하는 곳이라는 데에서 유래한다. 칠패시장에서는 내·외어물전인들의 눈을 피해 경강 여객 주인들에게서 어물을 떼어온 중간도매업자인 중도아들이 어물 행상들에게 어물을 판매하는 도매시장의 성격을 갖고 있었다. 이 시장들이 18세기 후반 이후 중요 시장으로 성장하였는데, 이현과 칠패에서 거래되는 어물이 내, 외어물전의 10배에 달했다고 한다.

임진왜란 이후 한양에서 특정 상품을 판매할 수 있는 자들은 종루(鐘樓)를 중심으로 상권을 형성하고 있던 시전(市廛)상인이었다. 이들은 평시서(平市署)와 한성부의 관리, 감독을 받았다. 시전에서 파는 물품은 평시서에서 만든 매매 허가 대장인 전안(廛案)에 올라 있었다.

전안에 등록된 물품을 해당 시전 외의 사람이 마음대로 판매할 때에는 난전(亂廛)이라 하여 금하였다. 이는 시전 상인에게 시전의 판매 독점권을 주기 위함이었다. 시전에게 주는 독점적 상업 권리인 난전을 금지하는 전권(廛權)이 시행된 시기는 대동법이 시행되던 인조(재위 1623~1649) 연간으로 추정되며, 정부가 시전에게 판매 독점권을 준 것은 국역(國役) 부담의 대가였다.

드디어 대동법 시행과 금속화폐 유통에 따른 장시 산업 발달에 의하여 난전이 성행하게 되었다. 정부에 세금을 내는 물건을 도거리로, 혼자 맡아서 파는 사상도고(私商都賈)가 출현하였다. 정부는 세금을 시전 상인에게 전적으로 의지하지 않아도 되었으므로 묵인하였다. 사상도고들은 서울에 상품이 들어오는 길목인 송파, 마포, 용산, 뚝섬, 두모포(옥수동)를 거점으로 하여 직접 생산지에 가서 필요한 물건을 사와서 판매하였다. 1600년대 후반에 이르자 상권은 도성 밖으로 확대되어 동대문 밖 이현난전과 남대문 밖의 칠패난전이 형성되었다. 특히 남대문 밖 칠패난전은 어패류 유통의 중심지였다. 1700년대 후반의 <한양가> 는 이를 잘 반영한다.

팔로(八路)를 통했고 연경(燕京), 일본 닿았으니
우리나라 소산들도 부끄럽지 않건마는
타국 물화 교합(交合)하니 백각전(百各廛) 장할씨고
칠패의 생선전에 각색 생선 다 있구나
민어, 석어, 석수어와 도미, 준치, 고도어며
낙지, 소라, 오적어(烏賊魚)에 조개, 새우, 전어로다
남문 안 큰 모전에 각색 실과 다 있구나
청실피, 황실피와 건시, 홍시, 조홍시며
밤, 대조(大棗), 잣, 호도에 포도, 경도(瓊挑), 오얏이며
석류, 유자, 복숭아에 용안(龍眼), 여지(荔枝), 당대추라.

<한양가> 에 등장하는 칠패난전은 어패류를 독점 매매하였다. 이현난전의 경우 칠패난전에서 나눠 준 각종 건어와 염장어를 산같이 쌓아놓고 팔기도 하였다.

근래에 와서 무뢰한 자들이 작당하여 남대문 밖 칠패의 복처(伏處)에 마음대로 개설하여 …… 아침에 모였다가 저녁에 흩어지고, 인마가 숲을 이루어 무수히 난매하고 있으면서 조금도 꺼려하지 않고 있다. 그들은 꽤 거리를 동교(東郊, 동대문 밖)의 누원주막과 남교(南郊, 남대문 밖)의 동작진두(動雀津頭, 노량진)에 보내어 남북으로부터 서울로 오는 어상(魚商)을 유인하여 물건을 넘겨받으니 …… 모두 칠패에 들여와서 성안의 중도아(中途兒)를 불러 모아 날마다 난전을 벌이고 있다. 남자는 광주리를 지고 여자는 함지박을 이고 연이어 들어오면서 각처의 길가에 늘어서 매매하고 있다. …… 이현과 병문(屏門, 골목 어귀의 길가) 등에 산같이 쌓아놓은 각종 건염어(乾鹽魚)는 칠패난전이 나누어준 물건이 아닌 것이 없다.

1700년대 후반의 <한양가>에 나타난 민어, 석어, 석수어, 도미, 준치, 고등어, 낙지, 소라, 오징어, 새우, 조개, 전어로 보건대 <저갯길>의 머리에 인 생선은 크기로 보아 음력 5월에서 7월 사이에 잡히는 민어일 수도 있다. 저고리 밑으로 유방이 드러나 있는 여인의 복장은 결코 계절이 춥지 않은 더운 날임을 나타낸다. 민어는 경강(京江, 한강)의 세운 조곡 집결지인 용산에서 사왔을 확률이 높다. 당시 마포와 용산은 경강의 세운 조곡 집결지이자 삼남(충청도, 경상도, 전라도)과 연결되는 교통의 요충지로 어패류 유통지이기도 했다. 경강 주변에는 선상(船商)에게 숙식을 제공하거나 선상이 위탁한 상품을 판매하는 생선 객주(生鮮客主), 건어 객주(乾魚客主), 젓갈 객주[醃客主] 등의 여객 주인(객주 또는 여각이라고도 함)이 있었다. 이들로부터 어패류를 사다가 남대문 밖 칠패난전에 가서 길가에 늘어서 파는 것이다.

이렇듯 경강은 상업 도시로 성장하고 전국적 시장권의 중심이 되었다. 경강의 포구가 전국적 상품 유통의 중심지로 발전함에 따라 전국에서 생산되는 소금, 젓갈, 해산물 등은 선박을 이용하여 경강에 집결되었다가 다시 지방으로 분산되는 유통 구조가 확립되었다.

잡히는 시기마다 달리 이름 붙여 담근 서해산의 새아젓, 추석젓, 동백젓, 곤쟁이젓 등의 새우젓과 조기젓, 조개젓, 중아젓, 어리굴젓, 홍합젓, 오징어젓, 꼴뚜기젓, 밴댕이젓, 송쟁이젓, 편쟁이젓, 멸치젓, 갈치젓, 갈치장이젓(갈치 내장젓) 및 소금 등을 서해에서 경강의 여객 주인인 수산물 객주에게 넘기고, 여객 주인은 이를 다시 구매 독점권을 가진 어전(魚塵)이나 염전(鹽塵) 또는 칠패난전에게 넘기면 칠패난전을 경유하여 이현 등 각 지방으로 보내져 소비자에게 판매되는 형태였다. 이러한 독과점 매매는 1700년대 중엽 성립되고 있었으며, 경강은 어업 유통의 중심지였다.

경강 주변의 여객 주인권 발전과 도시 상업의 성장에 따라 선박을 이용한 수산물 이동량이 증가하고 경쟁적인 영업체제로 변화하였다. 이들 상인들은 전국의 연안을 왕래하며 수산물을 운반하고 판매하였다. 바다와 강으로부터 해운(海運)과 강이나 하천에서의 선운(船運)인 수운(水運)을 통하여 수산물이 육지로 이동하고, 육지의 농산물이 해운과 수운을 통하여 다른 육지로 이동하는 포구(浦口)는 배가 닿는 부두로서 선상 및 수산물 객주와 불가분의 관계로 공존하였다.

수레 사용이 보편화되지 않았기 때문에 가장 효율적인 수단은 선박뿐이던 당시 곡식, 생선, 소금, 재목 등 다양한 일상용품이 해로와 수로를 통하여 먼 거리까지 유통될 수 있었던 것은 선박 제조술과 항해술이 향상되었기 때문이다. 항해술이 발달할 수 있었던 것은 선상들의 활발한 상거래에 기인했다.

해로에서 가장 험난한 충청남도 내포의 해안 서쪽에 있는 안흥량(安興梁)이나 해서를 연결해주는 장연의 장산곶(長山串)도 선상들은 자기 집 딸을 밭듯이 배를 몰았다고 한다.

〈우물가〉

달고 씹직한 샘물로 맛있는 장과 술 담그기



《단원풍속화첩》 중 〈우물가〉, 김홍도, 18세기 후반, 종이에 담채,
27.0×22.7cm, 국립중앙박물관

갑(甲), 을(乙), 병(丙), 정(丁), 무(戊), 기(己), 경(庚), 신(辛), 임(壬), 계(癸)의 십간(十干)에서 임은 고인 물을 나타내고 숫자는 1, 양수(陽數)이며, 계는 떨어지는 물이고 숫자는 6, 음수(陰數)이다. 만물은 고인 물 1에서 비롯되었다는 것이 『주역(周易)』이 말하는 세상의 이치이다.

그래서 선조들은 고인 물인 우물물을 신성시했다. 우물가에서 정화수 한 잔을 떠놓고 아들을 잉태하게 해달라고 빌었고, 집안의 대소사가 잘되길 기원했다. 신성하게 여겨진 우물은 먹기 위해서도 깨끗이 관리되었다. 청정 우물은 물맛이 좋아서 각종 찬품(饌品)을 조리할 때 진요하게 쓰였다. 퍼서 쓰면 쓸수록 씹는 물은 서민들에게는 생명수와도 같았다.

우물물로 술도 담그고 간장과 식혜(食醪), 수정과와 각종 탕도 만들었다. 겨울에 담그는 김치와 가

양주(家釀酒), 여름에 담그는 장(醬, 간장, 된장 등)에서 물의 중요함은 말할 필요도 없을 것이다. 마을에 자리 잡은 공동 우물의 가치는 그 마을의 생명수였기에 신(神)이 깃들어 있다고 믿는 것도 어찌 면 당연했다. 『규합총서(閏閣叢書)』와 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에는 장, 술, 동치미를 담을 때 어떤 물을 써야 하는지를 언급하고 있다.

술 담그는 법

대저 술 담그는 법은 멥쌀이나 찹쌀을 백 번 씻고 찼 후에 차게 하여야 하고, 물은 샘물이나 정화수를 백 번 넘치게 끓여 식혀서 담근다. 누룩은 여러 날 햇볕에 쪼여서 술 담그면 잡맛이 없다. 또 곡식의 가루나 그릇 만들 흙을 물에 풀어 휘저어서 잡물을 없애는 수비(水飛) 과정을 거친 물이면 더욱 좋다.

그릇 또한 깨끗이 씻어야 맛이 변하지 않는다. 찹쌀이 많으면 술맛이 시고 누룩이 많으면 맛이 쓰다.

무릇 술 만드는 데는 달고 씹직한 샘물이라야 한다. 만일 물이 좋지 못하면 술맛이 좋지 못하다. 옛사람 말이 샘이 씹직하면 술에서 향기로운 냄새가 난다고 했으니, 청명(淸明 양력 4월 5~6일 무렵) 날의 물이나 곡우(穀雨 양력 4월 20일 경) 날의 물로 술을 담그면 술 빛깔이 푸르고 붉은 순색(純色)이 난다.

맛도 씹직해서 오랫동안 놓아두어도 변치 않는다 하였다. 또 청명이나 곡우에 강물을 퍼다가 술을 담그면 빛깔 또한 푸르고 붉으며 맛이 기이하다고 하는 것은 때에 기후를 취하는 이치이다

- 『조선무쌍신식요리제법』

술 만드는 데 가장 좋은 물이 ‘달고 씹직한 물’이라는 말은 무엇일까? 이는 맛있고 깨끗한 물이 좋다는 말이지만 청명이나 곡우 때의 물이 최상이라는 의미이기도 하다.

장 담그는 물

장 담그는 물은 특별히 좋은 물을 써야만 장맛이 좋다. 여름에 비가 갠 우물물은 쓰지 않는다. 좋은 물을 길어 큰 시루를 독에 안치고 간수가 다 빠진 좋은 소금 한 말을 시루에 붓고, 좋은 물을 큰 동이로 가득히 붓는다. 그러면 티와 검불이 모두 시루 속에 걸린다. (...) 커다란 막대기로 여러 번 저어서 며칠 동안 덮어두면 소금이 맑게 가라앉아 냉수와 같다. (...) 메주를 넣는데, 메주가 너무 많으면 간장이 적게 생기고, 메주가 적으면 빛이 맑고 맛이 좋지 못하다. 메주를 항아리에 넣은 뒤에 소금물을 체에 받쳐 항아리에 가지런하게 붓는다. 소금물이 싱거우면 메주가 뜨다가 도로 가라앉는다. 만일 그렇게 되면 소금물을 떠내고 알맞은 정도로 소금을 더 타면 메주가 바로 뜬다.

장 담근 지 세 이레(21일) 안에는 초상난 집과 왕래하지 말고 아기 낳은 집 그리고 월경하는 여인, 낫선 잡인(雜人)을 가까이 들이지 않는다.

한 60일쯤 지나면 냉수 15동이들이 항아리에서도 맑은 간장 7동이 가 난다.

- 『규합총서』

좋은 물에 장을 담그더라도 부정 탈 염려가 있으므로 장을 담그로 나서 21일 안에는 부정 타지 않게 각별히 조심해야 좋은 장을 얻을 수 있음을 강조한 내용이다.

동치미

잘고 모양이 예쁜 무를 뿌리째 깨끗하게 깎아 간을 맞추어 절인다. 하루가 지나 다 절였으면 씻어 독을 묻고 그 속에 넣는다. 어린 오이를 가지 나무 태운 재에 묻어두면 금방 탄 것과 같으니 무 절일 때 같이 절었다가 이 속에 넣는다.

좋은 배와 유자를 통째로 껍질을 벗겨 썰지 않고 함께 넣는다. 파의 흰 뿌리 부분을 한 치 길이씩 잘라 넷으로 쪼갠 것, 생강 얇게 저민 것, 씨 없이 반듯하게 썬 고추를 그 위에 많이 넣는다.

좋은 물에 소금 간을 맞추어 고운체에 받쳐서 가득히 붓는다.

항아리 뚜껑을 닫고 잘 밀봉해둔다.

겨울에 익으면 꺼내서 먹기 전에 배와 유자는 썰고, 그 국물에 꿀을 탄 뒤 석류에 잣을 뿌려 먹으면 맑고 산뜻하여 맛이 매우 좋다.

또 좋은 썬을 백숙(白熟)하여 기름기를 없애고 얼음을 함께 채워 동치미국에 넣은 다음 생치살을 찢어 먹으면 그 이름이 바로 생치국(생치침채)이다.

또 동치미국에 가느다란 국수와 무, 오이, 배, 유자 저민 것을 얹고 돼지고기, 채를 썬 달걀지단을 그 위에 다시 얹어 후춧가루와 잣을 뿌리면 바로 냉면이다.

- 『규합총서』

위 구절은 겨울에 좋은 물로 동치미를 담그고, 생치침채와 냉면도 만들어 먹는다는 이야기이다. 이 동치미는 음력 11월에 담그는 김장 김치였다. 1849년에 홍석모(洪錫模)가 집필한 『동국세시기(東國歲時記)』에는 음력 10월에 “도회의 풍속에 무, 배추, 마늘, 고추, 소금 등으로 독에 김장을 담근다. 여름의 장담기[夏醬]와 겨울의 김치 담기[冬菹]는 인가(人家)에서 1년의 중요한 계획[人家一年之大計]이다.”라고 하였고, 음력 11월에 “뿌리가 비교적 작은 무로 담근 김치를 동치미[冬沈]라 하며 또 무, 배추, 미나리, 생강, 고추로 장김치[醬菹]와 섞박지[雜菹]도 담근다”라고 하였다.

그러니까 가정에서의 연중행사 두 가지는 하장과 동저라는 것인데, 여기서 빠질 수 없는 것이 맑고 씩씩한(건강한) 물이고, 이 물로 여러 저장 음식을 만들어 1년 동안 내내 먹었으니 마을 공동 우물에 대한 주민들의 인식은 거의 신앙에 가까웠을 것이다.

〈우물가〉는 우물에서 쉬이 벌어지는 풍경을 그렸다. 세 여인이 물을 길었거나 길고 있는데, 한 여인은 물동이를 머리에 이고 집으로 향하고 있다. 다른 한 여인은 두레박으로 물을 길고 있다. 또 한 여인은 길 가던 나그네에게 두레박의 물을 건넨 모양이다. 남녀가 유별한 당시에 남정네가 우물가에서 물을 얻어먹는 모습이 가히 과격적이다. 남자는 몹시도 더운지 앞가슴을 풀어헤친 채 물을 먹고 있는데, 젊은 여인이 부끄러운 듯 눈을 돌리고 있는 표정이다. 여인들은 짧은 저고리를 입어 가슴 부분이 약간 드러나 있고, 치마는 넓고 길며 속바지가 드러날 정도로 끈으로 묶어 올렸다.

옛 부엌에는 부뚜막에 고정시킨 무쇠 솥에 물이 항상 차 있고, 집안의 큰 행사가 있을 때는 무쇠 솥에 물을 끓여놓았다가 떡을 찌거나, 국 또는 찌개를 만들었다. 대개 무쇠 솥을 2개 이상 설치해놓고 있었다. 무쇠 솥 자체가 너무 무거워서 들고 다닐 수가 없었기 때문이다. 무쇠 솥에 쌀을 안칠 경우에는 밥알이 무쇠 솥에 들러붙을 정도로 뜸을 오랫동안 들였다. 식구들 밥을 푼 뒤에는 다른 무쇠 솥에 있는 끓은 물을 부어서 은근한 불에 놓아두고 숙수(熟水), 즉 송늬를 만들었다. 송늬는 깨끗한 우물물로 만든 것이 제 맛이었고, 오랫동안 우리 민족에게 차를 대신하는 음료로 애용되었다. 송늬이

무쇠 솥을 세척해주는 역할도 했을 것이다. 우물가 여인들이 부지런히 퍼 올린 우물물은 아주 힘들게 부뚜막의 무쇠 솥으로 옮겨져 밥과 송냥, 각종 찬품을 맛있게 만드는 데 사용되었다.

〈급수장〉

관아와 역, 부역에 물을 대주는 전업 집단



〈급수장〉, 김준근, 1889년 이전, 종이에 수묵, 20.5×16.9cm,
네덜란드 국립 라이덴 민족학박물관

조선시대에 물 길는 사람은 전업 집단으로 평생 물 길는 일에 종사하였다. 왕실의 경우 전업으로 자기 일만을 하는 노비를 ‘자비(差備)’라 하였고, 물 길는 자비들은 사용원에 소속되어 탕수색(湯水色)이라고 불렸다.

관아와 역(驛)의 경우도 마찬가지로 물만을 길어오는 전업 집단이 존재했다.

역은 여행 중인 사람과 말이 기력을 보충하기 위하여 쉬는 지점을 30리로 보고, 30리 간격으로 설치되었다. 30리는 일일생활권의 단위로서 도보로 한나절 이내에 왕복이 가능한 거리이다. 16세기 이후 생산력 발전은 전국 단위로 장시의 발전을 가져왔고, 30리는 5일을 주기로 하는 장시의 개시 지점 간 거리와 거의 비슷하다.

『경국대전』에 의하면 전국에 540개의 역이 있었다. 역은 공무상 여행하는 자들에게 끼니와 잠자리를 제공하기 위하여 국가는 원주에게 토지를 주고 거기에서 나오는 소산(所産)으로 운영케 하였다.

유형원(柳馨袁)이 “인부와 말은 그 도의 경계까지만 배웅하게 하고 도의 경계를 벗어나서는 역말을 바꾸어 타고 가게 한다”라고 퇴임하는 수령의 가는 모습을 언급한 글에서 당시 역의 기능은 여행자에게 숙박을 제공하고 역 내의 말과 인부를 다음 역까지 이동시키는 일이었음을 알 수 있다.

말, 숙박시설, 종사자 등을 갖춘 역에는 종사자가 적은 역일 경우 10명, 중국 사신이 지나는 의주로 같은 큰 역일 경우 200~300명에 이르렀다. 의주로의 한 역인 평안도 영변에 있던 아천역의 종사자 구성을 보면 다음과 같다.

- 아전(衙前) : 서리의 판 이름, 주인 계급
- 통인(通引) : 잔심부름을 하던 이속(吏屬), 20명
- 백호(百戶) : 5품, 6품의 무관직, 15명
- 색장(色掌) : 다색(茶色), 증색(蒸色) 등의 계의 일을 맡아보던 자, 1명
- 사령(使令) : 관아에서 심부름하던 하인, 9명
- 관군(館軍) : 대로변의 관(館)에 딸린 군졸, 301명
- 고공(雇工)과 사장(藪匠) : 3명
- 머슴과 파치장[把赤匠] : 3명
- 차비(差備) : 특별한 일을 맡기려고 임시로 고용한 노비, 75명
- 수노(首奴) : 여러 사정에 통한 남자 노비, 92명
- 창고지기 : 5명
- 속안 두목(頭目) : 1명
- 마두(馬頭) : 역마를 맡아보던 사람, 20명
- 구중(驅從) : 관원을 모시고 다니던 하인, 6명
- 차역(差役) : 노역(奴役)하던 자, 2명
- 관지기[館直] : 2명
- 석장(席匠) : 자리 짜던 장인, 2명
- 상경(尙更) : 내시부의 정9품, 2명
- 마지기[馬直] : 말을 지키던 자, 2명
- 방자(房子) : 관아에서 허드렛일을 하던노비, 6명
- 세답(洗踏) : 빨래꾼, 3명
- 침장(針匠) : 바느질꾼, 4명
- 촉어(促魚) : 생선을 잡던 자, 4명
- 주탕(酒湯) : 기생, 10명
- 주모(酒母) : 술청에서 술을 팔던 여자, 1명
- 채원(菜園) : 오이, 참외 등을 기르던 자, 3명
- 갱자[羹尺] : 국을 끓이던 자, 3명
- 칼자[刀尺] : 숙수(熟手), 4명
- 응자[膺尺] : 꿩을 잡던 자, 2명
- 급수(汲水) : 물을 길던 자, 무자라고도 함, 3명
- 장비(醬婢) : 장 담그던 여종, 1명

다모(茶母) : 관청에서 식모 노릇을 하던 천비(賤婢), 3명

식모(食母) : 관청에 딸린 부엌일을 하던 여자노비(婢), 3명

이상과 같이 아천역의 종사자는 664명에 이른다. 아천역은 중국 사신의 왕복 통행로에 자리한 특수성을 지니지만, 그렇다 하더라도 301명의 관군 외에 온갖 자질구레한 일을 하는 363명은 각기 자기가 맡은 일이 정해져 있어 아전이나 색장의 엄격한 통제를 받았고, 철저히 분업화되었음을 보여준다.

부엌일의 경우 축어, 채원, 갠자, 칼자, 응자, 장비, 다모, 식모가 있었다. 축어는 생선을 잡고, 채원은 채소를 길렀으며, 응자는 찜 잡는 일에 종사하는 자들이었다. 각각 4명, 3명, 2명이 이 일만을 담당했다. 부엌일의 총책임자는 칼자이고, 이는 남자가 맡았다. 그 밑에 갠자가 있어 국 끓이는 일을 맡았는데 물론 남자였을 것이다. 그 밑에는 장비, 식모, 다모가 있어 부엌의 온갖 허드렛일을 분담하였다. 칼자는 아천역의 주방장이었을 것이다. 4명의 남자인 점으로 미루어 격일제로 2명씩 교대 근무한 것으로 보인다.

주모는 역에 소속된 술청에서 술을 파는 여자라고 짐작된다. 당시는 역에서도 술을 팔았다. 주탕은 주탕비(酒湯婢) 또는 기생(妓生)이다. 관에 소속된 기생은 주탕비의 비(婢)가 암시하듯이 관청에 몸을 바치고, 거기서 밥을 먹는 여자 종이다. 18세기 중엽 남원과 나주목의 읍지를 보면 남원 관아에 소속된 기생이 15구(口)였고, 나주목 관아에 소속된 기생이 13구였다. 당시 관아와 역을 포함한 손님을 접대하는 기관에는 공식적으로 기생이 있었다.

관에 소속된 기생의 역할을 나타내주는 것이 기생의 또 다른 명칭인 ‘주탕’이다. 주탕의 원래 뜻은 ‘술국’을 말한다. 술안주를 지칭한 말이 기생의 또 다른 별칭이 된 이유는 기생의 역할이 기생으로 그치지 않고 ‘다모’로서의 일도 했기 때문이다. 술안주를 직접 만들고 차를 끓였다.

다시 말해 반딧간(부엌)에는 칼자, 갠자, 축어, 채원, 응자, 장비, 식모, 다모로 구성되어 있어 이들이 각기 일을 분담함으로써 찜, 물고기, 짐승을 잡거나 국을 포함하여 반찬을 만들거나 발농사 일, 장담그는 일, 차 끓이는 일, 밥 짓는 일을 하였는데, 이들에게 반드시 필요한 물을 공급해주는 역할은 ‘급수’가 전적으로 맡아했던 것이다. 이들은 전문 집단인 관계로 장(匠)을 붙여 급수장(汲水匠)이라 했다.

〈채유〉

우유를 넣고 끓인 타락죽, 왕실과 사대부가의 보양식



『사제첩』 중 〈채유〉, 조영서, 18세기 전반, 종이에 수묵, 28.5×44.5cm, 개인 소장

〈채유(採乳)〉에는 4명의 성인 남자가 등장한다. 한 남자가 암소가 움직이지 못하도록 뒷발을 잡아끌고, 다른 한 남자는 암소 머리를 붙잡고, 또 다른 남자는 소의 젖에서 우유를 짜고 있다. 또 한쪽에서는 어린 소를 붙잡고 있는 남자도 있다.

원래 조선 왕실에 공납하는 버터를 만드는 수유치[酥油赤]가 있었다. 수유치들은 주로 황해도와 평안도에 살았는데 이들은 대부분 달단족으로 만주 흥안령 서쪽 기슭이나 음산(陰山) 산맥 부근에 살던 몽골족의 한 부족인 타타르(Tatar)족이다. 타타르족이란 명나라 이후에는 몽골 지방 또는 몽골 민족 전체를 가리키는 말이었으나, 널리 몽골인과 남부 러시아 일대에 사는 터키인을 포함하는 중국 북방 또는 북아시아 여러 민족의 총칭으로도 쓰였다. 이들은 고려 왕조 때부터 황해도와 평안도 지역에서 살아온 사람들로 유목을 업으로 하면서 버터를 제조했다.

당시 조선 왕조에 공납된 버터는 임금의 약으로 쓰이거나 늙고 병든 신하에게 나누어주는 귀한 식품이었다. 버터를 제조하는 수유치들은 균역을 면제받는 특수직에 속했다. 그래서 달단족이 아닌 자들도 균역을 피하기 위해 달단족인 척하며 붙어사는 자가 많았다. 이 사실을 안 태종은 수백 가구나 되는 수유치들의 버터 제조를 금지시켰다.

〈채유〉에 등장하는 인물들은 사옹원 소속의 관원일 가능성이 있다. 조선 왕조가 우유 자체를 재료로 하여 제호(醞糊)나 타락죽(駝酪粥)을 만들어 먹었기 때문이다. 제호는 우유에 갈분(葛粉)을 타서 미음같이 쑨 죽이고, 타락죽은 물에 불린 쌀을 맷돌에 갈아서 체에 밭쳐 절반쯤 끓이다가 우유를 넣

고 다시 끓인 죽이다.

조선 왕조에서는 왕에서부터 일반 서민에 이르기까지 초조반(初朝飯, 早飯)으로 죽을 널리 먹었다.

『청장관전서(靑莊館全書)』에는 “서울 시녀(市女)들의 죽 파는 소리가 개 부르는 듯하다”라고 써어 있다. 당시 죽은 보양식으로 통용되고 있었기 때문에 일반적으로 널리 애용되었다. 『임원십육지』에는 다음과 같은 대목이 있다.

매일 아침에 일어나서 죽 한 사발을 먹으면, 배가 비어 있고 위가 허한 상태에서 곡기(穀氣)가 일어나니 보(補)의 효과가 사소한 것이 아니다. 또 매우 부드럽고 매끄러워서 위장에 좋다. 이것은 음식의 최묘결(最妙訣)이다.

보양식으로 먹는 죽을 조선 왕조에서는 내의원[內局]에서 취급했다. 죽의 기본 재료는 곡물이지만, 우유, 소의 양, 닭, 붕어, 조기, 굴, 홍합, 전복, 쇠고기, 무, 쇠비름, 근대, 시금치, 냉이, 미나리, 아욱, 참깨, 마, 복령, 백합, 대추, 밤, 살구씨, 연밥, 가시연밥, 연뿌리, 마름, 들깨, 잣, 방풍, 도토리, 생강, 호도, 개암, 황정(黃精), 지황(地黃), 구기(枸杞) 등을 넣고 영양을 갖춘 보양식으로 만들었다.

특히 우유는 귀하디 귀해서 궁중이나 상류층에서만 죽으로 만들어 먹을 수 있었다. 1609년(광해군 즉위년)에 명나라에서 광해군을 책봉하기 위해 최고의 손님인 책봉 천사(天使)가 왔을 때 초조반으로 올라간 것이 타락죽이었다.

타락죽, 침채(沈菜), 세면, 개말(芥末), 저두편(豬頭片), 청밀(淸蜜), 각색병(各色餅), 정과(正果), 계야탕(鷄兒湯), 생선탕(生鮮湯), 상화병(床花餅), 강초(薑醋), 좌간담(左肝南), 우간담(右肝南), 채(菜), 대추, 황률(黃栗), 약과(藥果)가 18기의 완(碗), 접시[貼是], 종지[鍾子]에 담겨져 조반상(早飯床)에 올랐다.

궁중에서나 먹을 수 있던 우유는 조선 후기로 접어들면서 사대부가에서도 먹을 수 있었던 듯하다. 『산림경제』나 『규합총서』에 내국법(內局法)으로 우유죽을 소개하고 있다. 왕실에 소속된 내의원의 우유죽 만드는 법을 사대부가에서 행하고 있었다는 내용이다.

조선시대에는 실로 정성을 다해 죽을 쑤었다. 1924년에 발행된 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에 이러한 구절이 있다.

죽이란 물만 보이고 쌀이 보이지 않아도 죽이 아니요, 쌀만 보이고 물이 보이지 않아도 죽이 아니다. 반드시 물과 쌀이 서로 조화하여 부드럽고 기름지게 되어 한결같이 된 연후라야 죽이라 이르나니, 윤문단(尹文端) 공이 말하기를 “차라리 사람이 죽을 기다릴지라도 죽이 사람을 기다려서는 안 된다”라고 하였으니 참 좋은 말이다. 죽은 쑤어서 바로 먹어야지 오래 두면 맛이 변하고 국물이 마르니 이것을 막으려는 연고니라.

또 죽 쑤는 땀감에 대해서도 서술하고 있다.

죽을 쑤는 데 콩깍지나 등겨 등을 땀감으로 쓸 것이요, 장작으로 불을 맹렬하게 하지 말아야

한다. 천천히 만화(慢火)로 오래 끓이면 쌀 즙이 다 나와서 죽이 되고 맛이 있어 장부(臟腑)에 가장 유익하다.

〈국수 누르는 모양〉

왕에서 백성까지 사랑한 국수 메밀국수가 그 중 으뜸



〈국수 누르는 모양〉, 김준근, 1882~1885년경, 종이에 담채,
25.4×20.3cm, 독일 베를린민족학박물관

〈국수 누르는 모양〉은 두 장정이 국수틀을 이용해 국수를 만들고 있는 모습이다. 방 안에 앉은 주모는 곰방대를 물고 장정들의 국수 누르는 모양을 지켜보고 있다. 한 장정은 물이 펄펄 끓는 솥 앞에서 국수틀에서 빠져나온 국수가 끓고 있는 물속에서 잘 삶아지도록 긴 막대기로 젓고 있고, 다른 장정은 사다리를 타고 올라가 천장에 매달아놓은 끈에 의지한 채 몸의 반동을 이용해 국수틀의 지렛대 끝자락에 힘을 주었다 풀었다 하며 국수를 뽑고 있다.

송나라의 서공이 쓴 『고려도경(高麗圖經)』에는 고려의 국수에 대한 기록이 나온다. 고려에서는 밀 생산량이 적어 값이 비싸기 때문에 큰 잔치가 아니면 쓰지 않았다고 전한다. 조선시대에 와서도 밀국수는 여전히 매우 귀했다. 그래서 녹두, 마, 찹, 동부, 수수, 팥, 울무 등 다양한 재료로 국수를 만들었다. 하지만 왕에서 서민에 이르기까지 가장 보편적으로 좋아했던 것은 메밀국수였다. 메밀은 끈기가 없어 잘 끊어지기 때문에 이런 단점을 보완하기 위해 반죽에 밀가루, 녹말, 달걀을 섞었다. 단단해진 메밀반죽을 국수틀에 넣고 지렛대를 눌러 국수발이 내려오면 즉시 팔팔 끓는 솥 물에 들어가 익

어 나온다. 메밀국수는 일제강점기에도 여전히 서민들의 사랑을 받았다. 조선총독부가 식량 증산을 위해 북한 지역에서 밀[小麥] 생산을 권장하면서 밀가루가 공급되긴 했으나 메밀국수에 익숙한 조선인들은 밀국수를 잘 먹지 않았다.

1909년 일본인이 쓴 『조선만화(朝鮮漫畵)』에는 〈국수 누르는 모양〉에 등장하는 국수틀을 소개하고 있다.

국수집, 조선의 음식점 어느 곳을 보아도 국수가 없는 곳이 없을 정도로 조선 사람들은 국수를 좋아했던 모양이다. 국수는 눈과 같이 하얗고 일본의 소면이나 말린 국수보다도 훨씬 희다. 어느 음식점이라도 한구석에 국수를 제조하는 공간이 있어서 밖에서 보인다. 온돌집이기 때문에 국수 제조 기계가 놓여 있는 곳은 낮에도 어둡다. 밑에는 큰 가마솥의 물이 부글부글 끓고 있다. 장작불을 지켰기 때문에 연기가 검게 올라온다. 가마솥 위에는 커다랗고 두꺼운 조판(組板) 모양의 물체가 있고, 이 물체에는 5~6치[寸]의 구멍이 뚫려 있다. 이 구멍에 국수 반죽을 넣는다. 위에서 절굿공이를 내려 누르면 밑에 땅이 있어서 이 땅으로 국수가 실 모양으로 따라 내려와 끓고 있는 가마솥에 떨어진다. 이렇게 만들어진 면발은 하얗게 거품을 일으키며 끓는다. 이것을 퍼서 물에 넣는다. 드디어 흰색의 상등 국수가 완성된다. 지레에 등을 대고 누워 다리를 천장에 대고 버틴다. 지레가 내려가서 발이 천장에 닿지 않게 되면, 기둥에 고정시킨 횡목(橫木)에 발을 대고 버틴다.

이 책에 따르면 김준근이 살았던 시대에는 음식점에서 국수틀로 압착면(壓搾麵)을 만들어 팔았던 것 같다.

압착면의 기원은 6세기 전반에 중국 산둥(山東)의 태수였던 기사협이 저술한 『제민요술(齊民要術)』에서 찾아볼 수 있다.

술가락 모양으로 떼어낸 쇠뿔의 한 면에 6~7개의 작은 구멍을 뚫은 뒤 녹두가루에 육즙(肉汁)을 넣어 반죽하여 명주로 싸서, 이 속에 앞서의 반죽을 넣어 끓는 물속으로 향하여 구멍으로 나오게끔 짜서 익혀 육즙을 끼얹어 먹는다.

이러한 압착면 방식은 17세기 중엽의 음식 조리서 『음식디미방』에 다시 등장한다. 국수 재료는 『제민요술』과 마찬가지로 녹두 녹말이다.

바가지 밑바닥에 구멍을 뚫어 녹말풀을 담아 끓고 있는 물 위에서 아주 높이 들고 바가지를 두드리면 밀으로 흘러내린다. 끓어서 익은 후에 건져내면 모시실 같다. 사면(絲麵)이다. 반죽할 때 풀처럼 되거나 너무 질어도 안 된다. 장국에 사면을 말 때는 장식을 하고, 오미자국에 말 때는 웃기로 갖만 얹는다.

위에 언급된 사면은 오늘날의 당면류이다. 당시에는 사면으로 국수장국을 만들어 먹거나 음청류(飮淸類)로 먹었음을 알 수 있다. 국수틀이 없던 시절 압착면 만드는 모습인데, 맛있는 찬품을 만들기 위하여 면본(구멍 뚫은 바가지)을 사용해 고생하면서 만드는 당시의 생활상을 엿볼 수 있다. 이 면본은 『산림경제』에도 등장한다.

언제부터 국수들이 사용되었을까? 국수들에 대한 최초의 기록은 『증보산림경제』에 등장한다. “메밀가루 1말[斗]에 녹두가루 2되[升]를 합하여 반죽해서 국수들에 넣고 압착시켜 국수를 뽑아내는데, 뽑아낸 국수는 장국[醬水]에 말아 먹는다”라고 기록하였다. 이것이 김준근의 그림에 나타난 국수들과 같은 것인지는 분명하지 않다. 하지만 『임원십육지』의 기록에 비슷한 국수들이 등장한다.

큰 통나무의 중간에 지름 4~5치의 둥근 구멍을 뚫고, 구멍 안을 무쇠로 싸서 바닥에 작은 구멍을 무수하게 뚫는다. 이 국수들을 큰 무쇠 솥 위에 고정해놓고 국수 반죽을 넣어 지렛대를 누르면 가는 국수발이 물이 끓고 있는 솥으로 줄을 이어 흘러내린다.

이렇게 뽑아낸 압착면은 대개 냉면용 국수로 썼다. 『동국세시기(東國歲時記)』(1849년) 시절에는 겨울철 시식으로 냉면(冷麵)을 먹었다. 압착면 메밀국수에 무김치, 배추김치, 돼지고기 편육을 얹고 동치미국물을 부어 먹었다. 당시 냉면은 왕에서부터 일반 서민에 이르기까지 유행하였다.

1848년(헌종 14년)의 진연과 1873년(고종 10년)의 진작연을 기록한 『진연의궤(進宴儀軌)』와 『진작의궤(進爵儀軌)』에 냉면 재료와 분량이 기술되어 있는 것으로 보아 냉면은 연향 음식으로도 이용된 것으로 보인다.

1848년 진연 때는 메밀면[木麵] 5사리, 양지머리[陽支頭] 1/20, 돼지 사태[豬脚] 1/10, 배추김치[菘沈菜] 3뿌리[本], 배[生梨] 7개[箇], 꿀[白淸] 5작[夕], 잣[實栢子] 2작이 올랐고, 1873년 진연 때는 메밀면 30사리, 돼지 사태 1/3부(部), 침채(沈菜) 5기, 배 3개, 고춧가루[苦椒末] 1홉[合], 잣 5작이 올랐다. 헌종이 먹은 냉면은 배추가 들어간 동치미국물에 꿀을 탄 뒤 메밀국수를 말고 양지머리 편육, 돼지고기 편육, 배, 잣, 배추김치를 얹었다. 고종이 먹은 냉면은 동치미국물에 메밀국수를 말고 돼지고기 편육, 동치미무, 배, 잣을 얹어서 고춧가루를 뿌린 것이다.

헌종과 고종이 먹은 냉면의 두 가지 유형을 합한 냉면이 1800년대 말에 나온 필사본 『시의전서』에 등장한다.

청신한 나박김치나 좋은 동치미국물에 국수를 말되 꿀은 타고 위에 양지머리 편육, 배, 송송 썬 배추김치를 얹고 고춧가루와 잣을 흩어 얹는다.

1900년대 초에는 조선 요릿집 명월관(明月館)의 영향을 받은 명월관 냉면이 『부인필지(夫人必知)』라는 필사본 조리서에 등장한다.

동치미국물에 국수를 말고 무, 배, 유자를 얇게 저며 넣고 돼지고기를 썰어 얹는다. 여기에 달걀을 부쳐 넣고 후추와 잣을 넣으면 명월관 냉면이 된다.

그전의 냉면과 비교했을 때 명월관 냉면은 유자와 달걀 그리고 조미료로 후추를 넣은 것이 차이점이다. 명월관 냉면은 미각과 함께 시각을 돋우기 위해 유자와 달걀을 넣었다. 명월관 냉면은 1900년

대 초에 크게 유행하여 『부인필지』에까지 오르게 된 것이다.

국수들과 불가분의 관계에 있는 냉면은 냉면광이 나올 정도로 국민적인 음식이 되었다. 어떤 냉면광이 매일 냉면집에 가서 냉면을 먹었는데, 그는 냉면집에 들어가서는 1. 냉면 한 그릇 주소 2. 빨리 주소(냉면이 나온다) 3. 육수국물 빨리 주소 4. 아지노모도 가루(조미료) 좀 주소 5. 겨자 좀 주소 6. 사리 한 개 더 주소(다 먹고는) 7. 사발 냉수 한 그릇 주소 8. 이쭈시개 주소 9. 국수 값은 달아 주소(외상이라는 뜻)라고 하였다. 그러자 주인이 화가 나서, 10. “마지막 소는 빼소”라고 소리를 질렀다고 한다.

〈두부 짜기〉

두부, 오랫동안 사랑받은 민족의 음식
연포탕, 두부조림, 두부장아찌로 변신



〈두부 짜기〉, 김준근, 1882~1885년경, 종이에 채색, 16.3×20.0cm, 독일 함부르크민족학박물관

두부 짜기를 하고 있는 세 여인의 표정이 사뭇 진지하다. 아마도 두부를 전문으로 만드는 사람들일 터이고 완성된 두부는 곧 내다 팔 것이다. 두부를 짜고 있는 여인은 나이 든 주인인 듯 보이고, 비너를 씻은 두 여인은 두부 짜기를 돕고 있다. 한 여인이 돌맹이를 들고 있고, 필요하면 곧 두부 짜는 틀에 얹어질 듯하다. 그릇을 든 여인은 완성된 두부를 가져가려고 기다리고 있다.

두부 제조에서 두부 짜기는 마지막 단계이다. 두부를 만드는 과정은 손이 많이 간다. 우선 대두를 깨끗이 씻어 일어야 한다. 손질한 콩을 여름에는 냉수에, 겨울에는 미지근한 물에 담가 하루 동안 푹 불린다. 불린 콩을 물을 섞어가면서 맷돌에 갈아야 한다. 물의 양은 넉넉히 부어도 상관없다.

곱게 간 콩물을 가마솥에 붓고 불을 댕다. 손을 넣어 보아 따뜻하게 데워지면 베자루에 담아 물에 넣고 물을 갈아주면서 맑은 물이 나올 때까지 거른다. 솥에 거른 물을 붓고 불을 때어 한소끔 끓으면

커다란 그릇에 부어서 15분 정도 김이 나가게 한다. 그리고 나서 1차 간수를 넣고, 30분쯤 후에 2차 간수를 넣으면 두부가 영긴다. 영긴 콩물을 बे자루에 담아 널판과 돌로 눌러 약 20분간 수분을 빼낸다. 이때 오랫동안 누르면 두부가 단단해지고, 짧게 누르면 물러지므로 20분 정도가 알맞다.

두부는 만들기가 번거로운 까닭에 전문적으로 만드는 가게가 따로 있었고, 대개 가정에서는 사다 먹었다. 시장경제가 발달한 1700년대 말경에는 많은 사람들이 두부를 사다가 다양한 두부 찬품을 만들어 먹었다.

두부는 중국에서 유래했다고 알려졌다. 6세기경 후위(後魏)의 농서(農書) 『제민요술(齊民要術)』에는 유부(乳腐)에 대한 언급은 있지만 두부나 두유에 대한 것은 없다. 기원전 2세기 한나라의 회남왕(淮南王) 유안(劉安)의 발명품으로 알려져 있지만, 그 증거 문헌인 이시진(李時珍)의 『본초강목(本草綱目)』은 16세기 후반의 책이고, 이시진은 전해들은 내용을 썼기 때문에 신빙성이 부족하다. 회남은 당나라 이후의 강소성(江蘇省)과 안휘성(安徽省)을 말하는데 아마도 당대 이후 이 지역에서 두부가 제조되었기에 이런 말이 전승되었을 것이라는 보고도 있다.

두부는 불교와 함께 한반도에 들어왔을 가능성이 크다. 두부의 흰색이 불교의 정(淨) 사상과 관련되면서 정 사상에서 추구하는 소선 식품에 두부가 부합되는 까닭에 당나라 때 스님들과 교류하면서 자연스럽게 전래되었을 것이다. 시기는 통일신라시대가 아닐까 한다.

정약용(丁若鏞)이 지은 『아언각비(雅言覺非)』에 “여러 능원(陵園)에는 각각 승원(僧院)이 있어 여기서 두부를 만들어 바치게 하니 이 승원을 조포사(造泡寺)라 한다.”라는 글이 등장한다. 여기서 승원 제도는 고려에서 계승된 것이다. 불교 사상에 입각한 고려 왕조의 고기나 생선이 들어가 있지 않은 소선(素膳) 음식 중 하나인 두부가 조선 왕조로 계승되었고, 임금을 위한 재(齋)를 올릴 때 반드시 두부를 공양물로 올렸기에 조포사가 필요하게 되었다. 이에 따라 돌아가신 임금을 능에 모실 경우 능 곁에는 조포사를 세웠다.

조선시대에는 두부 제조법과 두부 찬품이 발달하였는데 『세종실록』에는 명나라 황제가 조선에서 온 여인이 각종 음식 만들기에 뛰어나지만 그중에서도 특히 두부를 잘 만든다고 칭찬했다는 기록이 있다.

1643년(인조 21년) 청나라에서 칙사(勅使)가 왔을 때 칙사에게 올린 음식 가운데 숙편(熟片), 두포증(豆泡蒸), 편두포전(片豆泡煎), 연두포볶기[軟豆泡甫只], 편두포적(片豆泡炙)이 들어 있었다. 숙편은 편두포에 표고버섯을 넣어 끓여 익힌 것이고, 두포증은 편두포에 석이버섯, 파, 잣을 넣어 찌낸 것이며, 편두포전은 편두부를 참기름에 지져낸 것이다. 연두포볶기는 연두부 조치(助致)이다. 국물을 바득하게 조리 일종의 두부찌개이고, 편두포적은 편두부를 불에 구운 것이다.

이밖에도 허균(許筠)의 『도문대작(屠門大嚼)』, 작자 미상의 『주방문(酒方文)』, 『산림경제(山林經濟)』 등 많은 문헌에 두부 만드는 법과 종류, 두부 찬품이 기록되고 음력 10월의 시식(時食)이 될 정도로 널리 애식되었다.

『동국세시기(東國歲時記)』의 한 구절을 보자.

연포탕(軟泡湯)은 두부를 잘게 썰어 꽃이에 끼운 뒤 기름에 지져 닭고기와 함께 국을 만드는데, 이것을 연

포라 한다. 포(洮)는 두부이다. 회남왕으로부터 시작된 것이다. 육방옹의 시에 보면 촉인(蜀人)이 두부를 여기(黎祈)라 하였으니 지금의 연포가 이것이다.

포(洮)는 두유 혹은 숙유(菽乳)라 부르기도 했다. 숙(菽)은 ‘콩두 숙’이니 두(豆)의 또 다른 말이 ‘숙’이므로 두유와 숙유는 같은 말이다. 그런데 포란 ‘물거품 포’인데, 포라고 한 까닭은 물에 불린 콩에 물을 더해가며 맷돌에 갈아서 얻은 결과물의 상태를 지칭한 것이 아닐까 한다. 물에 닭을 넣고 삶아 육수를 만들고, 잘게 뜯어서 양념한 닭고기와 함께 네모지게 썰어 꽃이에 꿰어 기름에 지진 두부를 육수에 넣고 끓인 음식이 연포탕이다. 아마도 음력 10월은 추운 시기였으므로 닭 육수에 넣은 뜨거운 두부꽃이를 입으로 불어 식혀가면서 두부를 빼먹었을 것이다. 지금 우리가 즐겨 먹는 꽃이에 꿰어 먹어 올리는 연포탕은 궁중 밥상에 오르는 음식이기도 하였다.

1795년 윤2월에 정조가 아버지 사도세자의 환갑을 맞이하여 어머니 혜경궁 홍씨를 모시고 아버지가 잠들어 계신 수원 의현궁으로 8일간 원행을 떠났다. 이때 어머니께 올린 찬품 중에 연포탕과 태포탕(太泡湯)이 있었다. 연포탕과 태포탕의 차이를 현재로서는 알 길이 없지만, 연포탕이나 태포탕 모두 두부를 지칭한다는 점은 분명하다. 두부를 재료로 만든 탕인데 아마도 태포는 단단한 두부로 만든 탕, 연포는 『동국세시기』의 연포탕과 비슷할 것으로 생각된다.

김준근이 살았던 19세기 말에 나온 필사본 『시의전서』에는 연포탕 외에 소탕(素湯)이라 하여 네모반듯하게 썰어 참기름에 지진 두부를 탕기에 담고 반듯하게 잘라 삶은 다시마를 두부 위에 얹고 다시마국물로 탕국물을 한 찬품이 나온다. 또 두부를 참기름에 지져서 북어 토막과 함께 조린 두부조림, 두부를 베 보자기에 싸서 돌로 힘껏 눌러 물기를 빼고 다시 베 보자기에 싸서 고추장에 박아두었다가 먹는 두부장아찌도 있었다.

특히 1909년에는 조선 요릿집 명월관이 등장하면서 외식 산업이 발달하게 되었고, 이런 분위기에서 1924년 간행된 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에는 팔보두부(八寶豆腐), 언두부[凍豆腐], 저육두부(豬肉豆腐) 등 다양한 두부 찬품이 등장한다.

팔보두부는 닭 육수에 다진 표고버섯, 다진 잣가루, 곱게 다진 닭고기, 화퇴(일종의 햄) 다진 것에 오이씨 가루를 넣고 볶아서, 익혀 부서뜨린 두부와 합하여 다시 두부 모양으로 빚어 쥘 것이다. 화퇴를 재료로 삼은 것으로 보아 다분히 중국의 영향이다.

언두부는 두부를 하룻밤 얼려서 사방 3cm, 두께 3mm로 썰어 끓는 물에 삶아 콩 맛을 빼 후 닭, 화퇴, 쇠고기 육수 등을 넣고 볶은 다음 탕기에 담아 볶은 표고버섯과 죽순을 얹은 일종의 탕이다. 이것도 중국식이다.

저육두부는 곱게 썬 돼지고기에 간장, 어슷어슷 썬 총백(蔥白, 파의 흰 부분), 후춧가루를 넣고 끓인 뒤 단단한 두부를 썰어 넣고 한소끔 끓여서 탕기에 담아내는 탕의 일종이다.

두부를 만드는 대두(大豆)의 기원지는 중국 동북부에서 아무르 강 유역에 이르는 지역이라는 설과 화중(華中)과 운남(雲南)이라는 설이 있다. 중국에서는 약 5천 년 전부터 재배되었는데, 우리나라의 경우 재배에 관한 기록이 『삼국사기(三國史記)』에 등장한다.

대두는 주식인 쌀과 함께 우리 한국인의 식생활에 없어서는 안 될 식품으로 계승되어 왔고, 한식의

중요한 찬품에 등장하는 매우 필수적인 식재료이다.

한식에서 두부는 각종 찬품의 재료로서도 중요하지만 우리 민족에게는 풍속의 의미도 깃들어 있다. 과거에는 음력 정월 대보름날 아침에 건강과 제액(除厄)을 위하여 두부를 먹는 풍속이 있었다. 보름날 아침에 재채기하기 전이나 아침식사 때 반드시 다른 것을 먹기 전에 먼저 두부를 먹어야 좋다 하였다. 또한 불운(不運)한 사람이나 관재수(官災數)가 낀 사람은 정월 대보름날 아침에 생두부 한 귀통이를 잘라서 먹는다. 그러면 액운(厄運)이 사라진다고 믿었다. 몸이 붓는 사람도 미역국에 두부를 넣고 끓인 국을 먹으면 병이 낫는다고 하였다. 오늘날 감옥에서 출소하면 두부를 먹는 풍속도 이와 연관이 있을 것이다.

〈떡매질〉

인절미, 가래떡, 절편, 콩떡 콩떡 ~ 떡매 치기



〈떡매질〉, 김준근, 19세기 말, 종이에 수묵,
18.8×16.6cm, 오스트리아 비엔나민족학박물관

여인네가 떡판 앞에서 떡을 고르고 두 장정은 떡을 친다. 큰 통나무를 잘라 만든 떡판 위에서 차진 떡이 만들어지는 모양새다. 여인네가 떡에 물을 뿌리며 뒤적거리고 있다. 방망이에 떡이 달라붙지 않도록 하는 것이다. 떡을 계속 뒤적거리면서 오래 내리쳐야 떡 속에 공기가 빠져 떡이 차지게 된다. 그런 다음 손에 물을 묻혀 떡을 잡아 빼서 적당한 크기로 떼어내 모양을 만든다. 인절미[引粘米]는 이렇게 떡매로 만들어야 제 맛이다.

중국에서는 쌀을 찌서 절구에 친 떡을 ‘자(糝, 인절미 자)’라 했다. 자 형태로 만든 떡의 원형은 신석기 조엽수림(照葉樹林) 문화권에서 생산된 차진 곡물을 시루라는 찜 기구로 밥을 찌 먹었던 이른바 지에밥(고두밥)이 아닐까 한다. 『의례』나 『예기(禮記)』에도 차진 곡물은 상등품으로 쳤다.

토기 제작 기술이 발달하지 않았던 시절에는 토기에 곡물과 물을 넣어 죽이나 밥으로 만들어 먹었는데 토기에서 배어 나오는 짙은 흙냄새를 피할 수 없었다. 그러나 시루에 넣고 찌면 수증기가 올라와 곡물을 호화(糊化)시키고 밖으로 빠져나간다. 수증기 온도는 1기압의 경우 100도이므로 곡물을

끈적끈적하게 점성을 만들고 별다른 냄새 없이 꼬들꼬들한 지에밥이 만들어진다. 신석기 유적지인 중국의 하모도(河姆渡)에서 발견된 시루는 밥 짓기가 죽에서 찌는 단계로 옮겨갔음을 말해준다. 또한 지에밥을 절구에 넣어 공이로 쳐서 ‘자’라는 떡으로 만들어 먹었을 가능성도 제시한다.

약 2000년 전 한나라의 방언(方言)에 의하면 떡을 이(餌)라 하고, 이에는 고(糕)와 자(糞)가 있다 하였다.

고(糕): 시루떡

자(糞): 인절미, 흰떡

찹쌀처럼 차진 곡물은 지에밥을 절구에 담아 치면 되지만, 멥쌀과 같이 차지지 않은 곡물은 쳐도 쉽게 으개지지 않으므로 가루로 만든 뒤 찌서 익혀야 된다. 그러면 시루떡이 되고, 이것을 절구에 담아 치면 흰떡이 되기 때문에 멥쌀 떡은 고와 자 모두가 가능하였다. 아마도 멥쌀이 고와 자가 되는 단계에는 제분 기술이 있었을 것이고 이것이 발달한 시기는 진나라, 한나라 시대이나 제분은 그 이전부터 있었을 것이다. 물에 흠뻑 불린 멥쌀을 맷돌을 사용하여 습식 제분한 다음 햇볕에 말려 사용하는 것이다.

어쨌든 1800년대 말 김준근의 시대에는 치는 떡[打餅, 糞]으로 인절미와 흰떡이 있었다. 엄격한 계급사회였던 조선시대에 떡 치는 일은 아무나 하는 것이 아니었다. 조선에는 떡 만드는 일을 전문으로 하는 수라간에 소속되어 있는 남자 자비[差備]가 있었는데 이를 병공(餅工)이라 했다. 병공을 도와 주는 자는 병모(餅母)라 하였다. 이 병모가 병공이 친 떡을 가지고 인절미, 단자, 절편, 가래떡 등을 만들었다. 전기가 없었으므로 방앗간도 물론 없었고 각 가정에서 가래떡을 만들 때는 친 멥쌀 떡을 잘라 도마에 올려놓고 손으로 길게 굴리면서 만들었다. 김매순은 『열양세시기(洙陽歲時記)』에서 이를 ‘권모(卷模)’라 했다. 권모를 담당한 사람은 병모였을 것이다. 권모를 보자.

좋은 멥쌀로 가루를 만들어 물을 넣고 반죽해서 찌낸 뒤 목판 위에 올려놓고 절굿공이로 친다. 그 다음 적게 떼서 손으로 굴려 떡 모양을 문어 다리같이 길게 만든 것이 권모이다.

<떡매질>에서도 병공과 병모의 역할이 분명히 드러난다. 땀받이 수건을 머리에 동여맨 상투를 튼 두 명의 남자가 번갈아 가면서 치고 있다. 두 남자는 떡 치는 일을 전문으로 하는 병공이다. 한쪽에는 땅바닥에 주저앉아 떡이 잘 쳐지도록 부지런히 섞어주고 있는 이가 바로 병모이다. 그림에 보이는 소래기에는 물이 담겨 있을 것이다. 떡치는 방망이를 가끔씩 물이 담겨 있는 소래기에 담갔다 빼내어 떡이 방망이에 들러붙지 않게 했을 것이다.

1909년 일본인이 쓴 『조선만화(朝鮮漫畵)』에는 당시 떡 치는 모습을 다음과 같이 묘사하였다.

판 위로 떡 치는 일은 전쟁 만화에나 있을 법한 그림이다. 절굿공이는 10전(錢)으로도 살 수 없는 고가의 제품이다. 마주 보고 들어서 친다. 매우 조심스런 일이지만 혼자서 하기에는 벅찬 일이기 때문에 들어서 하

는 것이다. 한 사람은 사이사이에 잠깐씩 씹는다.

(…)

한인(韓人)의 떡은 쌀을 찜통에서 찌는 것이 아니라 일단 쌀을 가루로 만들어 반죽하여 찜통에서 찐 뒤 이것을 친다. 이 떡은 진백색으로 대단히 상등으로 보인다. 조선의 국수집에서 가는 국수와 함께 이 떡을 팔고 있다. 양반들은 떡을 꿀에 찍어 먹는다. 그 밖의 사람들은 그대로 먹는다. 불에 구우면 향기가 있고 미(美味)이다.

국수집에서 떡을 판다고 하는 사실은 1909년 당시 국수를 전문으로 만드는 집이 있었고, 이 집은 압착면(냉면용 국수) 제조 기구인 국수틀을 갖춘 집이라는 설명이 가능하다. 왜냐하면 절면(切麵, 칼국수)은 일반 가정집에서도 밀판, 홍두깨, 도마, 칼만 있으면 얼마든지 제조가 가능하나 압착면 제조 국수틀은 너무 크기 때문에 일반 가정집에서 소유하기는 어려웠다. 따라서 국수집이란 압착면을 파는 집이 된다.

압착면 뽑는 국수틀과 또 10전[당시 1원(圓)은 100전(錢)으로, 한 끼의 식사가 5전이었다고 함]으로도 살 수 없는 절굿공이를 갖춰놓고 떡도 만들어 팔았는데, 그 떡은 쌀을 찜통에서 찌서 치는 떡이 아니라 일단 쌀을 가루로 만들어서 물을 내린 다음(반죽하여) 찜통에서 찌 가지고 이것을 친다고 했다. 이 떡은 다름 아닌 지금의 가래떡, 즉 권모이다. 당시 압착면 뽑는 국수집에서는 권모도 만들어서 냉면과 떡국을 겸하여 팔았던 것 같다.

국수집에서 팔았던 권모를 포함하여 당시 치는 떡은 다음과 같이 분류되었다.

조선 왕실은 멥쌀과 찹쌀로 만든 떡을 경미병(粘米餅)과 점미병(粘米餅)이라 했고, 일반인들은 이를 멥쌀떡과 찹쌀떡이라 했다. 그중 멥쌀과 찹쌀을 가루로 만들어 찢을 경우 조선 왕실에서는 경증병(稭蒸餅)과 점증병(粘蒸餅)이라 했고, 일반인들은 메시루떡과 차시루떡이라 했다.

● 경미병(稭米餅), 멥쌀떡

- 찌는 떡

조선 왕조 : 백두경증병, 녹두경증병, 신감초경증병, 백두녹두경증병, 석이경증병, 증병, 석이밀설기, 신감초말설기, 잡과밀설기, 밀설기, 백설기

일반인 : 메시루떡, 증편, 팔시루떡, 백설기, 꿀편, 석탄병

- 찢서 치는 떡

조선 왕조 : 백병, 송병, 산병, 절병

일반인 : 흰떡(가래떡, 권모), 송편, 개피떡, 절편

● 점미병(粘米餅), 찹쌀떡

- 찌는 떡

조선 왕조 : 초두석이점증병, 녹두점증병, 밀점증병, 석이점증병, 임자점증병, 초두 점증병, 신감초점증병, 백두점증병, 합병, 후병, 석이밀설기, 약반

일반인 : 차시루떡, 두텁떡, 깨찰편, 승검초편, 약밥

- 찌서 치는 떡

조선 왕조 : 인점미(引粘米), 단자병, 각색인점미

일반인 : 인절미, 대추인절미, 깨인절미, 단자

주재료가 멥쌀과 찹쌀이고, 볶은 거피팥, 백두, 녹두, 신감초, 석이버섯, 대추, 밤, 깨 등으로 고물을 만들었는데 어떤 고물로 만들었는지에 따라 떡의 종류가 나뉘었다. 이 밖에도 쌀가루에 과일, 채소, 약재 등을 섞어 떡을 만들었는데 나복병, 복령병, 감자병, 살구단자, 토란병, 호박떡 등의 이름은 섞은 재료에 따라 지어졌다.

〈옛 만들기〉

울릉도 호박엿, 강원도 황골엿,
충청도 무엇, 전라도 고구마엿, 제주도 썩엿...



〈옛 만들기〉, 김준근, 19세기 말, 종이에 수묵, 18.8×16.6cm,
오스트리아 비엔나민족학박물관

〈옛 만들기〉는 강엿을 늘여 모양을 만드는 모습을 그렸다. 세 남자는 가족으로 보인다. 아버지와 장가간 아들은 상투 튼 머리에 띠를 두르고 바지에는 행전을 하였다. 둘이 강엿을 늘여서 가래엿을 만들고 있다. 늘인 엿을 가위로 잘라 팔기 좋게 적당한 크기로 자를 것이다. 머리를 땀은 총각 아들은 엿을 팔기 위해 가지런히 정리하는 듯하다.

엿 장사가 엿을 팔기 위해 백당을 만들고 있는 장면이다. 엿을 늘이고 있는 2명의 사내는 흐르는 땀을 막아줄 땀받이 끈을 머리에 두르고 있고, 엿이 완성되면 흰엿을 적당한 크기로 자르기 위해 가위도 준비되어 있다.

엿은 전분을 함유한 곡식이나 감자류 등을 엿기름으로 삭혀서 고아 만든 식품이다. 조선시대에는

그 특유의 고소한 단맛 때문에 서민 간식으로 인기가 높았으며, 설탕이나 꿀 대신 음식 조리에 사용하는 조미료였다.

엿을 만들기 위해서는 장시간의 가열이 필요하다. 먼저 보리를 싹 틔운 후 말리고 가루를 낸 엿기름을 우려낸다. 그 우려낸 물과 고두밥을 섞어 50도의 온도를 유지한다. 11시간이 지난 후 밥알이 동동 뜨면 한 번 끓여 식힌다. 이것이 식혜이다. 그런 뒤 밥알을 모두 건져내고 걸쭉하게 될 때까지 끓이면 조청이 되고, 더 끓여서 되직하게 되면 그것이 바로 강엿이다. 강엿을 식힌 후 다시 따뜻한 곳에서 녹여 물렁물렁할 때 수백 번 이상 늘이면 색깔이 갈색에서 흰색으로 변하며 엿 성질도 부드러워진다. 이것을 가위로 잘라 굳히면 흰엿이 된다. 이 엿에 깨를 바르면 깨엿이 되고, 그 밖에 콩 등을 넣어 다양한 엿을 만든다. 행상들은 이렇게 만들어진 엿을 장시나 별신제 등 큰 행사에 갖고 나와 사람들에게 팔았다.

엿은 향토음식이라고 할 수 있을 만큼 지역색이 깃들여 있다. 울릉도 호박엿, 강원도의 황골엿, 충청도의 무엿, 전라도의 고구마엿, 제주도의 닭고기나 꿩고기를 넣어서 만든 닭엿 또는 꿩엿이 유명하다.

‘엿’ 하면 엿장수 풍경을 떠올리는 사람도 있을 것이다. 한곳에 좌판을 벌여놓고 엿을 파는 사람도 있었고, 엿목판을 들고 다니며 행상을 하는 사람도 있었다. 엿장수는 큰 가위로 찰칵찰칵 소리를 내며 엿을 사라고 목청을 높였다. 이 가위로 엿을 떼어내기도 했고, 가위소리를 내어 사람을 모았다.

1909년 일본인이 쓴 『조선만화(朝鮮漫畵)』에는 당시 엿장수들의 모습이 묘사되어 있다.

엿 판매, 커다란 갓을 쓰고 엿 상자를 앞에 걸치고 인간의 목도 벨 것 같은 가위를 찰칵찰칵 하면서 ‘엿, 엿, 엿 사려’ 하고 외치면서 큰길을 걸어 다닌다. 상자 속에는 흰색과 검은색 두 가지 색깔의 엿이 들어 있다. 흰 것은 보통 엿, 검은 것은 대추가 들어 있는 엿으로 한 상자에 2관(貫)이 들어 있다. 하루 걸으면 전부 팔린다. 별이는 1관을 1원(圓)에 사서 1원 50전(錢)에 파니까, 2관을 팔면 1원의 순이익이 남는다. 1개 식사가 5전인 한인의 생활에서 엿과 같이 달콤한 일이다. 메밀가루[蕎麥粉]가 바람에 날린다.

여기에 등장하는 엿장수는 엿 만드는 집에 가서 도매로 사다가 소매로 파는 사람이다. 붉은 메밀가루를 고물로 사용한 엿으로 대추엿과 보통 엿 두 가지를 파는데, 2관을 팔면 20번의 외식을 할 수 있는 1원의 순이익이 생긴다는 것이다.

대중의 인기가 있었던 엿은 잘 만드는 집이 따로 있었다. 허균의 『도문대작』에서는 “개성부의 것이 상품이고, 전주와 서울 안의 송침교(松針橋)에서도 잘 만든다”라고 하였다. 이는 전국의 쌀 및 보리 생산과도 관계가 깊다. 품질 좋은 쌀과 보리가 많이 생산되는 지역에서 품질 좋은 엿이 만들어질 수 있다. 1915년경에 씌어진 『부인필지』에는 “흑당에 말뚝 박아 늘인 것이 백당이다”라고 하면서 광주의 백당법을 소개하였다.

흑당(黑糖), 백당(白糖), 이(飴), 석(飴)이라고도 지칭했던 엿은 중국의 한대에 조미료로 이미 사용되고 있었다. 보리싹(엿기름)의 당화력으로 전분을 발효시켜 만드는 엿은 양조 등을 포함하여 된장 발효를 알고 있던 삼국시대에 이미 만들어 먹었을 것으로 생각되나 확실한 문헌은 없다.

옛 제조법을 필사본 『시의전서』를 통해 알아보자.

옛 고는 법

1말을 고려면 옛기름가루 1되를 어레미에 쳐서 받아 항아리에 붓는다.

찰밥을 시루에 되게 찌서 된 김이 나간 다음 따뜻할 때 옛기름이 들어 있는 항아리에 담는다. 옛기름과 잘 섞이도록 주걱으로 저어 뚜껑을 덮고 잘 싸서 삭힌다. 삭힐 때 손을 자주 넣어보아 냉하지 않게 한다. 겨울에는 아궁이에 곱불을 만화로 때서 방 안을 덥혀 삭힌다. 너무 더우면 아주 버리고 때가 지나면 쓴다. 옛기름을 많이 넣으면 좋지 못하니 극히 조심해야 한다. 가끔 열어보아 밥풀이 잘 삭을 때까지 놓아둔다(맛을 보아서 시지 않고 단맛만 있으면 잘된 것이다). (밥이 전부 물이 되듯이) 밥풀이 삭으면 배자루에 담아 찐다. 찐 물을 솥에 부어서 곤다.

불이 강하면 늘어버리므로 싸리가지를 드리워 보아가며 조린다. 처음에는 싸게 때고 차차 만화로 땀다.

옛 고을 때 부정 타는 것은 월경하는 여인과 피 묻은 옷을 입은 사람이다. 이들과 접촉해서는 안 된다. 고 명은 볶은 깨, 강반, 잣, 호두, 계피, 후추, 건강, 대추 다진 것 등이다.

부정 타지 않게 해야 할 만큼 옛 만들기는 까다롭고 어려운 과정이었다. 가을보리로 2, 3월이나 9, 10월에 싹을 내어 햇볕에 말린 것을 맷돌에 간 것이 옛기름이다. 또는 음력 8월 10일경 물동이에 밀을 담갔다가 물을 따라 버리고 햇볕에 쪼여 하루 한 번씩 물을 주면 뿌리가 난다. 이것을 돛자리에 6cm 두께로 펴서 하루에 한 번씩 물을 준다. 싹이 전부 돋아나면 물주기를 그만 하고 널어 말려서 백당(흰엿)을 만드는 데 쓴다. 만일 검은 엿을 만들려면 싹이 푸르게 날 때까지 놓아두어 덩어리가 된 후에 햇볕에 말려서 쓴다. 품질 좋은 상등의 찹쌀과 상등의 옛기름으로 만든 엿이 색깔이 검어진다. 주걱으로 떠서 늘어보아 실같이 가늘게 굳으면 완성된 것이다(흑당).

통째로 굳히면 먹을 때 불편하므로 볶은 밀가루나 콩가루 또는 계피, 후추, 말린 생강인 건강(乾薑)을 쟁반에 퍼놓고 적당한 크기로 떼어서 반듯하게 만든다. 혹은 엿에 잣을 섞어 굳히면 잣엿, 엿에 볶은 깨를 넣고 굳히면 깨엿, 엿에 볶은 콩을 넣고 굳히면 콩엿, 엿에 적당한 크기로 깨뜨린 호두를 넣고 굳히면 호두엿, 엿에 잘게 썬 대추를 넣고 굳히면 대추엿, 엿에 삶은 밤을 넣고 굳히면 밤엿이 된다.

흑당(검은엿)의 김이 나간 후에 따뜻할 때 커다란 덩어리로 만들어 두 사람이 서로 잡아당겨 늘여서 수백 번 늘렸다 합했다 하면 점점 엿의 색깔이 하얗게 되는데, 눈빛같이 하얗게 변하면 가위로 적당한 크기로 잘라서 고물로 후춧가루나 건강가루를 쓰거나 더운 검은엿에 잣, 대추, 강반을 넣고 잡아당겨서 희게 만들어 가위로 잘라 후춧가루나 건강가루를 고물로 썼다.

20세기에 들어서자 굳히기 전의 엿에 잣, 호두, 깨, 콩, 대추 등을 넣고 굳힌 것을 강정이라고도 하였다. 『조선요리제법』에는 잣엿강정, 호도엿강정, 깨엿강정, 낙화생엿강정, 콩엿강정, 대추엿강정, 검은콩엿 강정을 소개하면서 만드는 방법이 기술되어 있는데, 앞의 옛 제조법과 같다.

검은콩엿강정

추운 겨울 검은콩을 물에 불려서 채반에 건져 물을 다 뺀 후에 밖에 내다놓아 콩이 터지도록 몹시 얼거든,

불에 달군 솥에 콩을 넣어서 소금을 약간 뿌리고 재빨리 볶은 후 엿에 볶은 콩을 섞는다. 이것을 밤알 크기만 큼 떼어내 콩가루고물을 묻혀 둥글고 납작하게 만들어서 펴놓아 굳힌다. 이것은 콩이 연하고, 맛이 이상하게 좋다.

강정은 1795년(정조 19년)부터 궁중 문헌에 등장하는 유밀과(油蜜果)의 하나로, 삭힌 찹쌀가루를 찌서 반죽하여 얇게 빳은 다음 바삭 말리고, 이것을 참기름에 튀겨내어 백당 녹인 것에 담가 건져서 [汁淸] 각종 고물을 묻힌 것이다. 홍세건반강정, 백세건반강정, 황세건반강정, 양색세건반강정, 삼색세건반강정, 임자강정, 계백강정, 백자강정, 백매화강정, 홍매화강정, 홍백매화강정, 삼색매화강정, 오색강정, 오색령강정 등 다양한 강정이 각종 연회에 선보였다. 찹쌀을 주재료로 만들었던 궁중 과자 강정이 엿의 주재료가 되어 엿강정이 된 것이다.

백당은 다름 아닌 바로 흰엿인데, 1643년(인조 21년)에 청나라 사신이 왔을 때 조선은 손님들에게 홍산자, 백산자, 약과, 봉접과, 중박계, 한약과 등과 같은 각종 유밀과를 만들어 대접했다. 이때에도 흑당과 백당을 집청(汁淸)의 용도로서 적절히 재료로 활용하였다.

〈밥 푸고 상차리기〉

소매 걷어붙이고 밥 푸는 식모와 상 차리는 노비



〈밥 푸고 상 차리기〉, 김준근, 19세기 말, 종이에 채색, 16.3×20.0cm, 독일 함부르크민족학박물관

〈밥 푸고 상 차리기〉는 19세기 말 양반가 부엌의 풍경이다. 앞치마를 두르고 소매를 걷어붙인 채 밥을 푸는 아낙은 식모이고, 옆에서 밥상 차리는 일을 시중드는 소녀는 급수비 또는 반빗아치 정도가 될 것이다. 소녀는 양반가에서 사용하는 주칠(朱漆) 밥상에 수저를 놓고 있다. 한 상은 양반 어른, 한 상은 부모님 상이고, 여자들은 그냥 부엌에 앉아서 먹어야 했을 것이다.

당시 양반가의 부엌일은 분업화되어 있었다. 꿩이나 물고기 등을 잡거나 주방일과 반찬 만드는 일의 관리, 발농사 등은 남자가 했다. 물을 길어 오거나 장을 담그는 일, 차를 끓이거나 밥 짓는 일, 상을 차리는 일은 반비, 급수비, 장비, 다모, 식모라고 불리는 여자 종이 했다.

관리로 진출한 양반들은 고향이 따로 있으면서 읍성 밖에서 자유롭게 독자적인 동족 부락을 형성하며 넓디넓은 토지와 많은 노비들을 거느리고 대를 이어 한곳에 눌러 살았다. 양반이 소유한 솔거노비와 외거노비로 구성된 사노비는 모든 국역에서 면제되었다. 그 대신 주인에게 무제한의 노동력을 제공해야 했다. 솔거노비 중 통지기는 물통이나 밥통을 지거나 찬거리를 사오는 여자 종이었고, 식모는 밥을 하거나 장 담그고 반찬 만드는 여자 종이었다. 식모는 달리 찬모라고도 했다. 반찬 만드는 여자 종이라는 뜻이다.

그럼 지방관아의 부역을 살펴보자.

조선시대 서울을 제외한 전국은 읍치(邑治)를 중심으로 행정구역이 나뉘었다. 풍수지리를 기초로 진산을 정하고, 진산 근처의 북문 바로 앞에는 군수의 근무처인 동헌(東軒)과 국왕의 위패를 모셔놓는 객사(客舍)가 들어섰다. 객사는 동북쪽에, 동헌은 서북쪽에 자리 잡았다.

동헌 영역은 동헌, 서헌, 내아, 행랑, 행각으로 구성되어 있었다. 동헌이 군수의 공적 공간이라면, 군수의 사적 공간은 내아(內衙)다. 내아는 행랑에 사는 노비들과 함께하는 군수의 살림집 공간이다. 내아에 들일 음식은 동헌에 소속된 부엌[廚]에서만 만들지 않고 관청 소속 부엌인 반빗간에서도 만들었다. 동헌 부엌은 간단히 다과상 정도의 준비에 사용되었으며, 주 부엌은 반빗간이었다. 손님이 빈번히 찾아오기 때문에 따로 주방이 배치된 까닭이다. 이 반빗간에는 쌀과 기타 곡물 등을 비롯한 농산물, 간장, 된장, 김치, 젓갈 등의 저장식품과 소, 돼지 등의 육류, 각종 건어물이 저장되어 있었고 주리(廚吏)가 관리하였다. 채소를 담당하는 원두한(園頭汗)이나 주노(廚奴)와 포노(庖奴)가 머물면서 조리를 담당했다.

조리 담당자는 관아에서 근무하는 공노비들이었다. 1700년대 말에서 1800년대에 관아에서 일하던 공노비는 다음과 같이 구성되어 있었다.

- 시노(侍奴) : 사또 옆에 붙어서 시중드는 남자 종
- 수노(首奴) : 노비의 우두머리로 물자를 구입하는 남자 종
- 공노(工奴) : 공고(工庫)의 곳간지기로 장작에 관한 일을 맡은 남자 종
- 구노(廚奴) : 마구간에서 말을 먹이고 사또의 행차가 있을 때 일산을 드는 남자 종
- 주노 : 관아 주방의 조리를 담당하는 남자 종
- 방노(房奴) : 방자(房子)라고도 함. 방을 데우고 변소를 치우는 남자 종
- 포노 : 관아 주방의 조리를 담당하는 남자 종
- 창노(倉奴) : 창고지기로 채소를 대는 남자 종
- 반비(飯婢) : 찬거리 사오는 일을 도맡은 여자 종으로 반빗아치라 부름
- 급수비(汲水婢) : 밥 짓고 물 길는 일을 하는 여자 종으로 무자이라고 부름

이상의 노비 외에 규모가 큰 관청에는 도자(刀子) 또는 도척(刀尺)이라 쓰고, 칼자라고 지칭한 자들도 있었다. 칼자는 출퇴근을 하는 이른바 숙수(熟手)들을 가리킨다. 칼자가 주방장격이라면, 주노와 포노는 칼자를 돕는 자들이며 반빗아치(반비)와 무자이(급수비)는 심부름과 허드렛일로 칼자의 부엌일을 돕는 하층의 천민 출신들이었다.