

발 간 등 록 번 호

11-1541000-001562-01

---

# 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 8  
대중서 기본 원고

---

2012. 9.



# - 목 차 -

## 1부 : 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료

- 1. 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료 ..... 1

## 2부 : 조선왕실의 음식 장만

- 2. 음식 재료의 조달 - 공상 ..... 21
- 3. 음식재료의 장만과 조리 - 사용원 ..... 31
- 4. 왕실의 식기 ..... 39

## 3부 : 조선왕실의 일상음식과 잔치음식

- 5. 왕의 일상음식 ..... 55
- 6. 왕의 혼례잔치 진행 과정 ..... 71
- 7. 왕의 혼례음식 ..... 79
- 8. 왕의 생신잔치 진행 과정 : 대동(大同) 축제로서의 궁중 연향 ..... 89
- 9. 왕의 생신음식 ..... 97
- 10. 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량 ..... 105
- 11. 1865년 고종의 의정부 친림행사와 '어상'의 진상 ..... 119
- 12. 음식발기에 기재된 '요리소 화부인'의 정체 ..... 125
- 13. 궁중의 천신(薦新) 음식 ..... 135

## 4부 : 왕의 장수와 죽음, 그리고 약과 음식

- 14. 왕의 의료 기관-내의원(內醫院) ..... 151
- 15. 왕의 건강식-전약(煎藥) ..... 159
- 16. 왕의 약 : 조선 경종에게 사용한 약을 중심으로 ..... 167
- 17. 왕의 상장례 과정 ..... 175
- 18. 왕의 상식음식 ..... 185

### <부록>

#### 주요용어 간략설명

#### 대중서 기본 원고 교정·교열본



## 1부 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료



## 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료

주영하(한중연 교수) · 박종민(순천향대 겸임교수)

### 1. 조선왕조 궁중음식의 문화적 의미

왕실은 왕이 머무는 거처이기도 하면서, 동시에 왕의 통치행위가 직접적으로 이루어지는 공간이기도 하다. 모든 권력은 왕에게 집중되었기 때문에 왕은 신하나 백성들과 다른 상징과 실재를 갖추고 있어야 한다. 왕조국가에는 왕만이 가지는 각종 제도와 의례가 있었으며, 왕만의 옷과 음식이 존재했다. 이것은 독점적인 권력과 지위를 지닌 왕과 그의 친인척이 누릴 수 있는 특혜였다.

이른바 등급사회를 근간으로 하는 국왕제도에서 등급마다 차이를 표시하는 방법은 매우 다양했다. 크게는 권력의 형태와 궁실의 규모로 나타났으며, 작게는 관복이나 사용하는 기물 같은 데까지 등급의 차이가 표현되었다. 상류사회일수록 등급제도가 더욱 엄격하여 한치의 오차도 용납되지 않았다. 음식생활에서의 등급제도는 무엇을 먹는가, 어떻게 먹는가 하는 내용을 포함할 뿐만 아니라, 음식을 먹는 방식과 사용하는 기물까지에도 매우 엄격한 구별 기준을 두었다. 그래서 왕실음식은 연회와 제사, 그리고 일상에서 신하와 백성들과 다른 면모를 갖추지 않으면 안 되었다.

이 점은 조선시대 왕실에서도 마찬가지로 적용되었다. 조선시대 법률서인 『경국대전(經國大典)』에서는 왕실에서 필요로 하는 식재료의 장만과 각종 식기구의 마련, 그리고 음식의 준비와 제공 등에 관한 업무를 맡은 사용원·내시부·내명부 등의 직제를 규정해두었다. 이를 통해서 조선시대 왕실에서 이루어졌던 음식의 생산 및 소비와 관련된 공식적 조직의 면모를 짐작할 수 있다. 아울러 내선부(內膳夫)가 하루에 다섯 번 왕의 찬선(饌膳)을 바치도록 규정하기도 했다. 특히 내의원 조직은 왕의 건강을 위한 약제 제조는 물론이고 수시로 음식의 구성도 챙겼다. 그 목표는 왕의 장수를 도모하는 데 있었다. 왜냐하면 왕의 장수는 곧 왕조의 지속을 의미하였기 때문이다.

조선왕실의 음식문화에 대한 기존의 연구는 주로 이와 관련된 문헌들에 근거하여 잔치음식에 집중된 경향을 보인다.<sup>1)</sup> 주로 이성우·윤서석·이효지·김상보·한복진 등과 같이 식품학 전공자들이 주도를 하였다.<sup>2)</sup> 그런데 이들이 접근한 연구의 방식은 조선왕실 자료 중 연회와 관련

1) 자세한 내용은 주영하, 「음식생활에 대한 연구 50년」, 이화여자대학교한국문화연구원(편), 『전통문화연구50년』, 서울:혜안, 2007을 참고하기 바란다.  
2) 이성우, 「조선왕조 궁중음식에 대한 문헌학적 연구」, 『한국식문화학회지』vol1-1, 서울:한국식문화학회, 1986; 이효지·윤서석, 「조선시대 궁중음식중 찬물류의 공식적 연구」, 『한국식문화학회지』vol1-2, 서울:한국식문화학회, 1986; 김춘련, 「18세기 궁중연회음식고-원신을묘정리의궤를 중심으로-」, 『한국식문화학회지』vol1-2, 서울:한국식문화학회, 1986; 이효지·윤서석, 「조선시대 궁중연회음식중 과정류의 분석적 연구」, 『한국식문화학회지』vol1-3, 서울:한국식문화학회, 1986; 이효지·윤서석, 「조선시대 궁중

된 의궤(儀軌)를 대상으로 음식물의 종류를 밝히는 작업이었다. 이에 비해 윤서석과 이효지는 똑같이 문헌을 이용했지만, 주로 특정한 음식물을 대상으로 그것의 종류와 이름, 그리고 쓰임새를 정리하는 작업을 하였다.

김상보는 『한국의 음식생활문화사』<sup>3)</sup>에서 조선왕실의 음식문화에 대해서 다루고 있다. 특히 비교역사적 방법을 채택하여 동아시아 왕실의 음식문화를 비교했다는 점에서 의의가 있다. 한복진의 『조선시대 궁중의 식생활문화』<sup>4)</sup>는 조선시대 궁중의 식생활을 진상식품, 일상식, 연회식, 제례, 시절식, 통과 의례 등으로 구분하여 서술했다. 다만 조선왕실의 음식생활을 알 수 있는 각종 구체적인 문헌 자료를 다양하게 다루지 않고 작성된 글이라 깊이 있는 논의가 전개되지 못한 점이 아쉽다.

이에 비해 인문학자가 조선왕실의 음식문화에 대해 다룬 연구는 매우 부분적이다. 김호는 「조선 왕실의 약선(藥膳) ‘전약(煎藥)’ 연구」<sup>5)</sup>를 통해서 조선왕실의 내의원에서 진행했던 약선 음식의 개발에 대해 살폈다. 신명호는 「조선후기 궁중음식재료의 공상방법(供上方法)과 공상시기(供上時期)」<sup>6)</sup>에서 조선왕실의 음식문화를 이해하는 기초가 되는 음식재료의 공상 과정과 그 종류를 고찰하였다. 조선왕실의 음식문화를 살피는 작업은 식품학자에 의해서 이미 1980년대 중반부터 진행되었지만, 그 성과는 결코 많다고 볼 수 없다. 식품학자들의 노력에도 불구하고 그 전모가 아직 명확하게 드러나지 않은 이유는 조선왕실이 지니고 있었던 정치경제적 측면과 사상적 측면을 종합하여 살피지 않았기 때문이다.

따라서 2011년 12월부터 2012년 9월의 9개월 동안 한식재단의 연구비를 지원받아 한국학 중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단(연구책임자 주영하)에서 수행한 ‘조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축’ 연구는 조선왕조 궁중음식과 관련된 고문헌에 대하여 국내 학계에서 수행된 처음의 작업이라고 할 수 있다. 부록에 첨부하였지만, 이 연구를 통해서 현재까지 알려진 조선왕조 궁중음식과 관련된 고문헌이 대부분 목록으로 정리되었다. 다음에서 대표적인 문헌에 대해서 그것의 내용과 음식 관련 사항에 대한 기록을 소개하려 한다.

## 2. 『조선왕조실록』과 『승정원일기』

조선왕조의 왕실에서 진행된 모든 사건은 『조선왕조실록』과 『승정원일기(承政院日

---

연회음식중 병이류의 분석적 연구」, 『한국식문화학회지』vol1-4, 서울:한국식문화학회, 1986; 이성우, 「궁중연회식의궤에 나타나는 초출연도별의 음식명」, 『한국식문화학회지』vol3-1, 서울:한국식문화학회, 1988; 한복진, 이성우, 「조선조 궁중 탄생상 발기의 분석적 연구」, 『한국식문화학회지』vol4-1, 서울:한국식문화학회, 1989; 김상보, 한복진, 이성우, 「원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 수자상고」, 『한국식문화학회지』vol4-2, 서울:한국식문화학회, 1989; 김상보, 한복진, 이성우, 「원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 죽상 . 미음상 및 현릉원에서의 상차림고」, 『한국식문화학회지』vol4-4, 서울:한국식문화학회, 1989; 한복진, 이성우, 「원행을묘정리의궤에 나타나는 음식명 . 식기명 . 조리기구명」, 『한국식문화학회지』vol4-4, 서울:한국식문화학회, 1989 등.

3) 김상보, 『한국의 음식생활문화사』, 서울:光文閣, 1997.

4) 한복진, 『조선시대 궁중의 식생활문화』, 서울:서울대학교출판부, 2005.

5) 김호, 「조선 왕실의 藥膳 ‘煎藥’ 연구」, 『진단학보』100집, 2005.

6) 신명호, 「조선후기 궁중음식재료의 供上方法과 供上時期」, 『인문사회과학연구』6권, 2006.



記』에 가장 많이 담겨 있다.<sup>7)</sup> 사실 『조선왕조실록』은 한꺼번에 편찬되지 않았다. 대대로 편찬한 것이 축적되어 이루어진 기록이다. 조선시대 왕실에서는 왕이 승하하면 다음 왕 때에 임시로 실록청(實錄廳)을 설치하여 전임 왕대의 실록을 편찬하는 상례가 있었다. 실록 편찬 때 이용되는 자료는 각 부서에서 보고한 문서 등을 연월일순으로 정리하여 작성해둔 ‘춘추관시정기(春秋館時政記)’와 전왕 재위 때 사관(史官)들이 각각 작성해둔 ‘사초(史草)’, 『승정원일기』와 『의정부등록』 등과 같은 주요부서의 기록, 조선시대 관보의 일종인 『조보(朝報)』, 『비변사등록』, 『일성록』, 심지어 개인 문집의 기록도 참고자료로 쓰였다.

이러한 관행으로 인해서 『고종실록』과 『순종실록』은 일제강점기에 쓰일 수밖에 없었다. 특히 이 두 종의 실록은 편찬 위원에 의하여 편찬된 고서(稿書)가 감수부의 총책임자인 경성제국대학 교수에 의하여 검수되고 손질도 가해졌다. 심지어 실록의 최종 원고는 편찬위원장인 일본인 이왕직(李王職) 장관의 결재를 얻어야만 간행될 수 있었다. 이로 인해서 엄격하게 말한다면, 『조선왕조실록』은 철종 때까지의 것만을 그 범위로 볼 수밖에 없다. 왜냐하면 『고종실록』과 『순조실록』은 일본인 관련 자료가 미화되거나 탈락되었기 때문이다. 그래도 이 두 종의 실록도 포함하여 국사편찬위원회에서 『조선왕조실록』의 원문과 번역문을 인터넷으로 서비스 하고 있다.

사실 『조선왕조실록』에서 음식과 관련된 내용 중 가장 많이 등장하는 일은 감선(減膳) 및 철선(撤膳)과 관련된 항목이다. 왕은 단지 한 마을에서 흉년이 들어 먹을거리가 걱정이란 보고를 받더라도 자신의 반찬의 가짓수를 줄이는 감선과 아예 수라를 받지 않고 상을 물리치는 철선을 하여 본인이 성왕(聖王)임을 보여주었다. 또한 일본에서 온 사신이 바친 공물에 대한 기록도 제법 상세하게 나오는 편이다. 『조선왕조실록』 기록 중에서 조선 초기 각 지방마다 많이 나는 식재료와 공물로 바친 식재료에 관한 정보는 『세종실록-지리지』가 으뜸이다. 비록 조선후기의 자료이지만, 『만기요람(萬機要覽)·재용편(財用編)』에는 공상(供上)과 각공(各貢)으로 나누어 궁중의 연간 소요 경비를 기술하고 있다. 곧 공상에서는 대전(大殿)·중궁전(中宮殿)·왕대비전(王大妃殿)·혜경궁(惠慶宮)·가순궁(嘉順宮)에 진공하는 물화의 양 및 값을 규정하고 있기 때문에 조선후기의 왕실 식재료의 종류와 양, 그리고 값에 대해서 확인할 수 있는 자료이다.

『조선왕조실록』과 함께 왕의 일을 알 수 있는 자료는 『승정원일기』이다. 알다시피 『승정원일기』는 1623년(인조 1)부터 1910년(융희 4)까지 승정원에서 처리한 왕명 출납, 제반 행정사무, 그리고 의례적 사항을 기록한 일기이다. 『승정원일기』는 조선왕조 초창기부터 기록되었을 것으로 여겨진다. 하지만 안타깝게도 인조대 이전의 것은 임진왜란과 이괄(李适)의 난 등으로 인해서 모두 불에 타서 없어져버렸다. 1894년 갑오경장 때 승정원이 폐지되면서 『승정원일기』란 제목의 기록은 총 3,045책으로 끝이 난다. 하지만 갑오경장 이후 그와 비슷한 ‘승선원(承宣院)’이 설립되었기 때문에 『승선원일기(承宣院日記)』란 제목으로 4책, 그리고 대한제국 시기에는 궁내부로 개칭되었기 때문에 『궁내부일기(宮內府日記)』 5책, 한일강제병합 이후에는 『비서감일기(秘書監日記)』 41책, 『비서원일기(秘書院日記)』 115책, 『규장각일기(奎章閣日記)』 33책 등이 모두 『승정원일기』로 포함되었다.

7) 『조선왕조실록』은 태조로부터 철종에 이르기까지 25대 472년간의 역사를 연월일 순서에 따라 편년체(編年體)로 기록한 책이다. 총 1,893권 888책으로 구성되어 있다. 1974년 1월 2일에 국보 제151호로 지정되었다. 유네스코에서는 1997년 유네스코 세계문화유산으로 『조선왕조실록』을 등재하기도 했다.

『조선왕조실록』에는 왕별로 재임 시기에 발생했던 중요한 사건만이 기록으로 나온다. 이에 비해서 『승정원일기』에는 매일 왕의 하루 일과, 지시와 명령, 각 부처의 보고, 각종 회의 및 상소 등이 모두 전재되어 있다. 이런 면에서 조선후기 왕실과 통치 관련 자료로 『조선왕조실록』에 비해서 훨씬 상세하다. 특히 음식 관련 자료는 『조선왕조실록』에 비해서 『승정원일기』가 훨씬 상세한 편이다. 왕과 신하, 혹은 내의원 소속 의관들이 음식과 약재에 대해 나눈 구체적인 이야기가 『승정원일기』에는 나온다.

가령 조선의 역대 왕 중에서 가장 장수한 영조대의 『승정원일기』에는 고추장에 대한 이야기가 여러 차례 나온다.<sup>8)</sup> 이 중에서 영조 44년 7월 28일자에서는 “송이(松茸)·생전복(生鰓)·새끼꿩(兒雉)·고추장(苦椒醬) 이 네 가지는 각기 독특한 맛을 가지고 있다. 이것들 덕분에 잘 먹었다. 이로써 보면 내 입맛이 아직 완전히 늙지 않은 듯하다.”<sup>9)</sup>고 영조의 말이 직접 적혀 있다.

그런데 『승정원일기』는 국사편찬위원회에서 디지털 작업을 하여 원문이 인터넷으로 서비스되고 있을 뿐, 『조선왕조실록』과 달리 한글 번역이 이루어지지 않았다. 하지만 검색이 가능하며 왕대별로 매일의 일을 확인할 수 있다. 이에 비해 『조선왕조실록』은 한글로 번역되어 있지만, 원문과 대조하지 않을 경우, 식재료나 음식명, 그리고 사건 등에 얽힌 원문과 번역문의 차이가 종종 발견된다. 그 이유는 음식명이나 식재료에 대해 해박한 지식을 가지고 있지 않은 한문학자들이 번역했기 때문이다. 따라서 한문과 한글로 동시에 검색을 해야 하며, 원문을 확인하여 번역문을 이용해야 한다.

### 3. 의궤류

조선왕실에서 행해진 대표적인 연회로는 진연(進宴)과 진찬(進饌)을 꼽을 수 있다. 보통 이들 연회는 왕과 왕비 또는 왕대비의 생신이나 사순(四旬)·오순(五旬)·육순(六旬) 등 중요한 생신을 계기로 효(孝)를 실천하고 왕실의 위엄을 세우기 위해 마련되었다. 그 중에서도 진연은 왕실에서 제대로 격식을 갖추고 하는 연회를 가리키며, 진찬은 진연에 비해 절차와 의식이 간단한 것을 가리킨다. 진연과 진찬은 다시 내외로 나누어 행해졌다. 가령 진찬의 경우 외진찬(外進饌)과 내진찬(內進饌)으로 구분되었다. 외진찬은 대신들이 참석하여 열렸고, 내진찬은 왕실의 일가친척이 주로 참석하여 열렸다. 진찬·진연 관련 의궤류는 서울대규장각한국학연구원과 한국학중앙연구원 장서각에 주로 소장되어 있다. 그 종류로 따지면 서울대규장각한국학연구원도 훨씬 많은 양을 소장하고 있다.

진찬·진연 의궤류 외에도 국왕 및 왕세자의 혼례의식 절차를 적은 책인 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』, 국왕 및 후비(后妃)의 상사(喪事)가 났을 때, 습(襲)·염(斂)·성복(成服)·성빈(成殯) 및 혼전(魂殿)의 설치 등과 관련된 의식을 기록한 책인 『빈전혼전도감의궤(殯殿魂殿都監儀軌)』, 영녕전(永寧殿)·종묘·사직 및 각 능의 제기를 만들 때 기록한 책인 『제기도감의궤(祭器都

8) 영조 25년(1749) 7월 24일자, 영조 27년(1751) 윤5월 18일자, 영조 28년(1752) 4월 10일자, 영조 33년(1757) 5월 7일자, 영조 34년(1758) 12월 19일자, 영조 39년(1763) 12월 24일자, 영조 42년(1766) 2월 27일자, 영조 44년(1768) 7월 28일자, 영조 46년(1770) 3월 11일자 등 무려 아홉 차례나 나온다.

9) 松茸·生鰓·兒雉·苦椒醬, 能有四味, 以此善食, 以此觀之, 口味非永老矣.

監儀軌』 등에도 음식과 관련된 기록과 식기구와 관련된 기록이 나온다. 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단에서 음식 관련 기록이 많은 의궤류의 목록을 조사한 결과, 총 94종 의궤류가 선정되었다.

이 의궤류 중에서 조선왕조 궁중음식 관련 핵심자료는 진찬·진연 의궤류가 으뜸이다. 진찬·진연 의궤류의 책은 권수(卷首)·권1·권2·권3으로 구성되는 것이 상례였다. 책의 처음인 권수에는 진찬·진연을 행하는 날짜를 정하는 택일(擇日), 행사 담당 관리들의 서열과 이름을 적은 좌목(座目), 그리고 행사와 관련된 장소와 실제 행사 모습을 그린 도식(圖式) 등이 들어 있다. 이 중 ‘택일’에는 외진찬(外進饌)·내진찬·야진찬(夜進饌) 등으로 구분하여 일시와 장소를 지정하고, 진찬소·당상·낭청 등도 지정하였다. ‘도식’에는 진찬반차도(進饌班次圖)·야진찬반차도·익일회작반차도(翌日會酌班次圖)·익일야연반차도·통명전도(通明殿圖)·진찬도·야진찬도·익일회작도·익일야연도·정재도(呈才圖)·채화도(綵花圖)·기용도·의장도·정재의장도·악기도·복식도 등이 포함되었다.

권1에는 왕이 이와 관련하여 내린 명령인 전교(傳敎), 왕이 행사와 관련하여 물은 말에 대한 답인 연설(筵說), 행사에 쓰인 노래가사인 악장(樂章), 임금께 올리는 송덕(頌德)의 글인 치사(致詞), 신하가 임금에게 올린 글인 전문(箋文), 행사의 절차를 적은 의주(儀註), 행사의 운영방법을 적은 절목(節目), 행사에서 결정해야 할 일을 왕에게 올린 글인 계사(啓辭), 행사와 관련하여 부서에서 왕에게 올린 글인 계목(啓目), 행사와 관련하여 관련 부서에서 주고받은 문서인 이문(移文), 상급 관청이나 동급 관청에서 행사와 관련하여 내려 보낸 문서인 내관(來關) 등이 순서대로 실려 있다. 특히 ‘전교’와 ‘연설’에는 해당 행사를 베풀게 된 경위와 사정, 그리고 그 준비과정에서 논의되었던 이야기 등이 상세히 기록되어 있다.

권2에는 행사와 관련하여 상관(上官)에게 묻는 글인 품목(稟目), 행사와 관련하여 상급 관서에서 하급 관서로 내리는 글인 감결(甘結), 행사에 쓰인 음식과 식재료를 적은 글인 찬품(饌品), 행사에 쓰인 각종 기물을 그림과 함께 적은 기용(器用), 행사장을 만드는 방법을 적은 수리(修理), 음식을 배치하는 일을 적은 배설(排設), 행사에 쓰이는 일산이나 깃발 따위의 내용을 적은 의장(儀仗), 행사를 호위하는 호위병에 관해 적은 의위(儀衛) 등이 실렸다.

권3에는 행사에 참석한 여러 신하들의 명단을 적은 진작참연제신(進爵參宴諸臣), 왕실의 친인척 명단을 적은 내외빈(內外賓), 참석자의 복식을 기록한 공령(工伶), 행사에 사용되는 악기를 기록한 악기풍물(樂器風物), 행사를 무사히 치르는 데 공로가 있는 사람의 명단과 상의 내용을 적은 상전(賞典), 행사에 소용된 금액을 적은 재용(財用) 등이 수록되어 있다.

그러니 진찬·진연 의궤류는 왕실의 생신 잔치와 관련된 모든 내용이 포함되어 있다고 해도 과언이 아니다. 본행사의 절차는 보통 주빈이 대왕비나 왕이나 왕비에게 술이나 차와 함께 음식을 올리는 것으로 진행된다. 술이나 차를 올리는 일을 ‘진작(進爵)’이라 하는데 5작을 올리는 행사, 7작을 올리는 행사, 그리고 9작을 올리는 행사로 그 규모를 구분한다. 하지만 진찬·진연 의궤에는 각각의 진작에서 구체적으로 어떤 음식이 올랐는지를 상세히 기록하지 않았다. 아울러 ‘찬품’에서도 음식명과 소용된 식재료와 분량은 기록되어 있지만, 그것의 조리법은 적혀 있지 않다. 따라서 진찬·진연 의궤류를 통해서 왕실 생신 잔치에 마련된 음식

의 구체적인 조리법을 알기는 어렵다. 하지만 생신 잔치의 전체 과정을 염두에 두고 연구를 한다면 음악과 춤, 그리고 음식이 한 데 어울려진 조선시대 왕실 잔치의 진면목을 재구성할 수 있다.

#### 4. 음식발기류

음식발기(飮食發記)는 진찬·진연 혹은 각종 제사, 그리고 생신·길례·진지·다례 등에 차려지는 음식물의 목록이나 참석자의 직책과 그들에게 내린 음식상의 종류 등을 적은 문건이다. 한국학중앙연구원 장서각에 총 217건, 경상대학교 고문헌 도서관인 문천각에 재일교포 허영중 씨가 기증한 205점과 「효덕던 인명 발기」 1점 등 206점, 그리고 서울대규장각한국학연구원과 한국공중음식연구원과 풀무원김치박물관 등에 10여 점이 소장되어 있다. 발기는 각종 의식에 소용되는 물품의 목록과 수량을 적거나 인명을 나열한 것으로서, ‘불기, 건기’로 쓰며, 한자로는 發記, 撥記, 伴記 등으로 표현한다. 궁중음식과 관련된 단자는 다례(茶禮) 때 소용된 각종 물품과 음식을 적은 다례단자(茶禮單子)와 진상물품과 인명을 수록한 진상단자(進上單子)가 있다.

음식발기에 쓰인 종이는 그 종류가 매우 다양하다. 그 중에서 「병오정월초일일담스다례단조(병오정월초일일 담사 다례 단자)」라는 제목이 붙은 단자의 경우 저주지(楮注紙)이다. 대한제국 탁지부(度支部)에서 물자수급과 물동계획(物動計畫) 등을 위하여 각종 물자의 자료를 수집·조사한 책인 『탁지준절(度支準折)』에 의하면, 당시 왕실에서는 교서(敎書)·계목(啓目)·계사(啓辭)·관교(官敎)·유지(有旨)·단자(單子)와 같은 문서를 작성할 때 저주지를 사용하도록 규정하고 있다.<sup>1)</sup> 주로 궁서체로 작성된 것이 많지만, 부분적으로 한자로 작성된 것도 있다.

앞에서도 밝혔듯이 현재까지 알려진 ‘음식발기’는 그 시기에 따라 대체로 다음과 같이 나눌 수 있다. 고종연간에 행해진 각종 행사에 올린 음식의 종류를 적은 것과 참석자에게 내린 음식의 종류를 적은 것, 고종의 국장(國葬)이 이루어진 1919년 이후 만 2년 동안 왕실에서 행해진 상식(上食)에 올린 음식 물품, 그리고 식민지 시기인 이왕직 때 왕실에서 행해진 각종 행사에 오른 음식 물품이나 참석자 명단 및 제공된 음식 종류를 적은 발기 등으로 구분할 수 있다.

한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단의 이지영 교수팀이 작업한 사례를 통해 음식발기의 내용을 소개한다. 문건의 명칭은 「병오칠월이십오일역만세탄일진어상사찬음식발기」이다. 곧 1906년(丙午, 광무 10) 음력 7월 25일 당시 황제였던 고종(高宗, 생몰 1852~1919, 재위 1863~1907)의 55세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그것의 원문과 현대역을 도표로 제시하면 다음과 같다.

1) 손계영, 「古文書에 사용된 종이연구-『度支準折』을 중심으로-」, 『고문서연구』25권, 2004, 24~25쪽.

표 1. 「병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬음식발기」 원문 및 현대역

원문		연번	현대역	
진어상 두상			진어상 2상	
다식과	고일척삼촌	1	다식과	고 1척 3촌
만두과	고팔촌	2	만두과	고 8촌
흥미화 빅미화 온빅즈송즈	연사과	3	흥매화 백매화 온백자송자	연사과
흥세강반 빅세강반 말빅즈	간정	4	흥세강반 백세강반 말백자	강정
각식절육		5	각색 절육	
농안 녀지		6	용안 여지	
사당 굴병 각식당		7	사당 굴병 각색 당	
싱니 포도		8	생리 포도	
님금 적니		9	능금 적리	
승도 산사		10	승도 산사	
사과		11	사과	
셔과		12	서과	
각식다식		13	각색 다식	
각식숙실과		14	각색 숙실과	
각식정과		15	각색 정과	
산사슈정과		16	산사수정과	
임즈꿀츠시루편 녹두츠시루편 당귀외시루편 빅설고		17	임자꿀찰시루편 녹두찰시루편 당귀메시루편 백설고	
대조조약 청조약 석이단즈 밀쌈 국화엽전		18	대조조약 청조약 석이단자 밀쌈 국화엽전	
약식		19	약식	
연계증		20	연계증	
전복초		21	전복초	
누름적		22	누름적	
싱션전유어 히전		23	생션전유어 해전	

양전유어 간전유어	ㄱ	24	양전유어 간전유어	ㄱ
편육 족속편	ㄱ	25	편육 족속편	ㄱ
데속편 데티	ㄱ	26	제속편 제태	ㄱ
각식어치		27	각색 어채	
임즈슈잡탕		28	임자수잡탕	
초계탕		29	초계탕	
온면		30	온면	
냉면		31	냉면	
슈단		32	수단	
청		33	청	
초장		35	초장	
개즈		36	개자	
의친왕 영친왕 순비마마			의친왕 영친왕 순비마마	
다식과 만두과		고일척 1	다식과 만두과	고 1척
홍미화 빅미화 온빅즈송즈	ㄱ ㄱ ㄱ	연사과 2	홍매화 백매화 온백자송자	ㄱ ㄱ ㄱ
홍세강반 빅세강반 말빅즈	ㄱ ㄱ ㄱ	간정 3	홍세강반 백세강반 말백자	ㄱ ㄱ ㄱ
농안 녀지	ㄱ ㄱ	4	용안 여지	ㄱ ㄱ
사당 굴병 각싱당	ㄱ ㄱ ㄱ	5	사당 굴병 각색 당	ㄱ ㄱ ㄱ
싱니 포도	ㄱ ㄱ	6	생리 포도	ㄱ ㄱ
님금 적니	ㄱ ㄱ	7	능금 적리	ㄱ ㄱ
승도 산사	ㄱ ㄱ	8	승도 산사	ㄱ ㄱ
사과		9	사과	
셔과		10	셔과	
각식다식		11	각색 다식	
각식숙실과		12	각색 숙실과	
각식명과		13	각색 명과	
산사슈정과		14	산사수정과	
임즈꿀츠시루편	ㄱ	15	임자꿀찰시루편	ㄱ

녹두초시루편 당귀외시루편 빅설고	   		녹두찰시루편 당귀메시루편 백설고	   
대조조약 청조약 석이단조 밀밭 국화엽전	┌ ├ ├ ├ ├ └	16	대조조약 청조약 석이단자 밀쌈 국화엽전	┌ ├ ├ ├ ├ └
약식		17	약식	
연계증		18	연계증	
전복초		19	전복초	
느름적		20	누름적	
심선전유어 히전	┌ └	21	생선전유어 해전	┌ └
양전유어 간전유어	┌ └	22	양전유어 간전유어	┌ └
편육 족속편	┌ └	23	편육 족속편	┌ └
데속편 데티	┌ └	24	제속편 제태	┌ └
각식어치		25	각색 어채	
임조슈잡탕		26	임자수탕	
초계탕		27	초계탕	
온면		28	온면	
냉면		29	냉면	
슈단		30	수단	
청		31	청	
초장		32	초장	
개조		33	개자	
순화조가			순화자가	
군부인			군부인	
유밀과		1	유밀과	고 8촌
각식다식 각식숙실과	┌ └	2	각색 다식 각색 숙실과	┌ └
싱니 닌금 사과 승도 적니 포도	┌ ├ ├ ├ ├ └	3	생리 능금 사과 승도 적리 포도	┌ ├ ├ ├ ├ └
각식정과		4	각색 정과	
산사슈정과		5	산사수정과	
당귀초시루편 녹두초시루편	┌ └	6	당귀찰시루편 녹두찰시루편	┌ └

임즈되지루편 대조조약 청조약 밀쌈	     		임자메시루편 대조조약 청조약 밀쌈	     
약식		7	약식	
연계증		8	연계증	
전복초 누름적	┌ └	9	전복초 누름적	┌ └
싱선전유어 양전유어 히전	┌   └	10	생선전유어 양전유어 해전	┌   └
편육 족속편	┌ └	11	편육 족속편	┌ └
각식어치		12	각색 어채	
임즈슈잡탕		13	임자수잡탕	
냉면		14	냉면	
슈단		15	슈단	
청		16	청	
초장		17	초장	
개즈		18	개자	
대신			대신	
운현보국			운현보국	
니외손님기당상일빅삼십상니			내외손님 기당상 130상 내	
대겸상삼십상			대겸상 30상	
각식편		1	각색 편	
연계증 누름적	┌ └	2	연계증 누름적	┌ └
싱선전유어 양전유어 간전유어	┌   └	3	생선전유어 양전유어 간전유어	┌   └
편육 제속편	┌ └	4	편육 제속편	┌ └
각식싱실과		5	각색 생실과	
각식정과		6	각색 정과	
산사슈정과		7	산사수정과	
잡탕		8	잡탕	
냉면		9	냉면	
슈단		10	수단	
청		11	청	
초장		12	초장	
개즈		13	개자	
궁니인			궁내인	
공수형			공사형	





가설별감	ㄱ	면합		가설 별감	ㄱ	면합
일산스지	왜반기	면합		일산사지	왜반기	면합
원역	대징반기	면합		원역	대쟁반기	면합
태즈궁당방	왜반기	면합		태자궁 장방	왜반기	면합
사약	왜반기	면합		사약	왜반기	면합
별감	ㄱ	각 대징반기		별감	ㄱ	각 대쟁반기
원역	ㄱ	각 면합		원역	ㄱ	각 면합
일산스지	왜반기	면합		일산사지	왜반기	면합
영친왕궁 승봉 이하	ㄱ	각 왜반기		영친왕궁 승봉 이하	ㄱ	각 왜반기
경선궁당방	ㄱ	각 면합		경선궁 장방	ㄱ	각 면합
원역	ㄱ	각 면합		원역	ㄱ	각 면합
각감청	대징반기	면합		각감청	대쟁반기	면합
하속	목판기	면이동히		하속	목판기	면 2동이
고직	왜반기			고직	왜반기	
근장군스	왜반기	면합		근장군사	왜반기	면합
급슈군	왜반기			급수군	왜반기	
기로쇼슈직관들	각 외상			기로소 수직관 2	각 외상	
전무관들	각 외상			전무관 2	각 외상	
약방	ㄱ	겸상		약방	ㄱ	겸상
녹스	ㄱ	겸상		녹사	ㄱ	겸상
서리	왜반기	면합		서리	왜반기	면합
스령	ㄱ	각 왜반기		사령	ㄱ	각 왜반기
군스	ㄱ	각 왜반기		군사	ㄱ	각 왜반기
화초태장	ㄱ	각 왜반기		화초패장	ㄱ	각 왜반기
딕이	ㄱ	각 면합		지기	ㄱ	각 면합
화동이	징반기	면합		화동이	쟁반기	면합
쇼설군	목판기	면이동히		소설군	목판기	면 2동이
동직이	ㄱ	각 왜반기		등지기	ㄱ	각 왜반기
녹직이	ㄱ	각 면합		녹지기	ㄱ	각 면합
통장	ㄱ	각 왜반기		통장	ㄱ	각 왜반기
하인	ㄱ	각 면합		하인	ㄱ	각 면합
비독	ㄱ	각 징반기		배독	ㄱ	각 쟁반기

봉독	ㄱ	면합		봉독	ㄱ	면합	
니디령서리	ㄱ	각	왜반기	내대령 서리	ㄱ	각	왜반기
별고고직	ㄱ	각	면합	별고 고직	ㄱ	각	면합
별군관			디징반기이 면이동히	별군관			대쟁반기 2 면 2동이
경무관			징반기 면합	경무관			쟁반기 면합
총순	ㄱ	각	대징반기	총순	ㄱ	각	대쟁반기
신문계총순	ㄱ	각	면합	신문계 총순	ㄱ	각	면합
순검이번	ㄱ	각	대목판기스	순검 2번	ㄱ	각	대목판기 4
신문계순검	ㄱ	각	면십륙동히	신문계 순검	ㄱ	각	면 16동이
별검			징반기 면합	별검			쟁반기 면합
충찬위			왜반기 면합	충찬위			왜반기 면합
무예청			목판기이 면오동히	무예청			목판기 2 면 5동이
문기슈			왜반기 면합	문기수			왜반기 면합
니마구			징반기 면합	내마구			쟁반기 면합
시비종부하스			징반기 면일동히	시배종부하사			쟁반기 면 1동이
입직영관			징반기 면동합	입직 영관			쟁반기 면중합
대안문				대안문			
위관			왜반기 면합	위관			왜반기 면합
병정			대목판기이 면팔동히	병정			대목판기 2 면 8동이
평성문				평성문			
위관			왜반기 면합	위관			왜반기 면합
병정			대목판기이 면팔동히	병정			대목판기 2 면 8동이
포덕문				포덕문			
위관			왜반기 면합	위관			왜반기 면합
병정			대목판기이 면팔동히	병정			대목판기 2 면 8동이
심양문포대				생양문 포대			
위관			왜반기 면합	위관			왜반기 면합
병정			대징반기 일	병정			대쟁반기 1

	면두동허			면 2동이
헌병	왜반기 면합		헌병	왜반기 면합
영성문			영성문	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	목판기일 면스동허		병정	목판기 1 면 4동이
북영			북영	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	목판기일 면스동허		병정	목판기 1 면 4동이
남영			남영	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	목판기일 면스동허		병정	목판기 1 면 4동이
동영			동영	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	목판기일 면스동허		병정	목판기 1 면 4동이
서영			서영	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	디징반기일 면이동허		병정	대쟁반기 1 면 2동이
숙위소			숙위소	
영위관	징반기 면대합		위관	쟁반기 면대합
병정	대목판기 면이십일동허		병정	대목판기 6 면 21동이
환벽정			환벽정	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	디징반기일 면두동허		병정	대쟁반기 1 면 2동이
구성헌			구성헌	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	디징반기일 면두동허		병정	대쟁반기 1 면 2동이
슈옥헌			슈옥헌	

위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	왜반기 면중합		병정	왜반기 면중합
호위디군관	대징반기 면합		호위대 군관	대쟁반기 면합
국출신	대목판기일 면두동히		국출신	대목판기 1 면 2동이
서피이하	대징반기 면일동히		서패 이하	대쟁반기 면 1동이
근장군스	징반기 면합		근장군사	쟁반기 면합
화원호위군관이하	징반기 면합		화원 호위군관 이하	쟁반기 면합
구성헌감동윤용식	왜반기 면합		구성헌 감동 윤용식	왜반기 면합
보이	징반기 면합		보이	쟁반기 면합
문화각보이	징반기 면합		문화각 보이	쟁반기 면합
요리소화부인가보이	징반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
정관헌감동이하	┌ 각 왜반기 └ 면합		정관헌 감동 이하	┌ 각 왜반기 └ 면합
던각슈란노기감이하			전각수란노기감 이하	
궁내인	왜반기이십		궁내인	왜반기 20
유모	왜반기십오		유모	왜반기 15
전악	┌ 징반기이 └ 면대합		전악	┌ 쟁반기 2 └ 면대합
악스			악사	
녀령	징반기삼 면대합이		여령	쟁반기 3 면대합 2
악공	대목판기		악공	대목판기
녀령피장	┌ 각 왜반기 └ 면합		여령 패장	┌ 각 왜반기 └ 면합
녕솔인			영솔인	
니취	징반기 면중합		내취	쟁반기 면중합
경효던데쵸스원	각외상		경효전 제조 4원	각 외상
영일원	┌ 각 외상 └		영 1원	┌ 각 외상 └
스승삼원			사승 3원	
당방	┌ 각 대징반기 └ 면합		장방	┌ 각 대쟁반기 └ 면합
진설자비			진설자비	
별감	왜반기 면합		별감	왜반기 면합
원역	징반기		원역	쟁반기

	면합			면합	
수복	대징반기 면합		수복	대쟁반기 면합	
조라적	왜반기 면합		조라적	왜반기 면합	
의효년향관	외상		의효전 향관	외상	
참봉이	「」	겸상삼	참봉이	「」	겸상 3
총의소	」		총의사	」	
당방	「」	각 대징반기일	장방	「」	각 대쟁반기 1
진설자비	」	면합	진설자비	」	면합
별감	왜반기 면합		별감	왜반기 면합	
원역	징반기 면합		원역	쟁반기 면합	
수복	징반기 면합		수복	쟁반기 면합	
조라적	왜반기 면합		조라적	왜반기 면합	
진년수궁	「」	각 왜반기 면합	진전 수궁	「」	각 왜반기 면합
상직	」		상직	」	
수복	」		수복	」	
조라적	왜반기		조라적	왜반기	
복궐			복궐		
총순	왜반기		총순	왜반기	
순검이번	대징반기이		순검 2번	대쟁반기 2	
곤녕합상직니관	징반기일		곤령합 상직 내관	쟁반기 1	
호위디군관이하	징반기일		호위대 군관 이하	쟁반기 1	
교터년 동산직이	왜반기일		교태전 동산지기	왜반기 1	

이와 같이 음식발기는 고종·순종 연간과 이왕직 시기에 행해진 각종 음식 행사에서 차려진 음식의 종류와 그것을 그릇에 담아 상에 올릴 때 음식의 높이, 그리고 참석자에게 제공한 음식의 종류가 기록되어 있기 때문에 매우 흥미 있는 자료라고 할 수 있다. 특히 개항기 이후 외국 외교관들이 황실을 왕래하였고, 한일강제병합 이후에는 이왕직으로 왕실이 격하되었기 때문에 그 시기에 차려진 음식의 면모를 가늠할 수 있다는 특징을 지닌다.

## 5. 기타류(등록기록류, 정례류, 의례진설도류, 의서류)

이외에도 조선왕조 궁중음식의 면모를 살필 수 있는 자료는 많다. 관청에서 조치하여 행한 일이나 사실 가운데 중요한 것을 주무 관서에서 그대로 기록하여 만든 책인 등록(謄錄)에도 음식 관련 자료가 간혹 나온다. 1764년(영조 40)에 영조의 후궁이자 사도세자(思悼世子)의 생모인 영빈이씨(映嬪李氏)의 신주를 봉안한 묘사(廟祠)인 선희궁(宣禧宮)에서 행해진 별다례(別

茶禮用) 때 사용된 제물품목(祭物品目)을 적은 『별다례등록(別茶禮臚錄)』이 하나의 사례이다. 제물에 올라간 음식의 진설도와 음식명, 그리고 식재료가 기록되어 있다.

정례(定例)는 일정한 규례(規例)를 의미한다. ‘정례’라는 이름이 붙은 책도 그러하다. 가령 『탁지정례(度支定例)』는 호조에서 왕실의 각 궁(宮)과 전(殿), 그리고 중앙 각 사(司) 등에서 확보한 재정 수입과 지출의 규모를 규정한 책이다. 조선 후기 중앙 재정의 구조를 살피는 데 기본이 되는 자료이다. 이 책에 궁과 전에서 소용하는 물품들의 규정이 나오고, 그 중에 제공된 식재료의 규정도 나온다. 『탁지정례』가 궁과 전에서 소용되는 물품 규정이라면, 『공선정례(貢膳定例)』는 정조 때 지방에서 왕실에 바치는 식재료와 음식의 규정을 정리한 책이다. 구체적인 식재료의 이름과 생산 및 공물 공급처 등을 알 수 있는 자료이다.

이외에도 궁중의 각종 의례에서 음식을 진설하는 도식을 그려둔 의례진설도류가 있다. 한국학중앙연구원 장서각에서 소장하고 있는 『설찬도』, 『제향홀기급진설도원고(祭享笏記及陳設圖原稿)』, 『진설도(陳設圖)』 같은 자료가 그것이다.

마지막으로 의서류가 있다. 하지만 의서류의 경우, 내의원에서 편찬한 책에 한정할 필요가 있다. 가령 『내의원식례(內醫院式例)』, 『납약증치방(臘藥症治方)』, 『약방등록(藥方臚錄)』 등이 관련 자료이다. 다만 한국한의학연구원에서 영인작업을 하고 있는 의서류는 궁중과의 관계에서 긴밀성을 별도로 살펴보아야 한다.





## 2부 조선왕실의 음식 장만



## 음식 재료의 조달 - 공상

신명호(부경대 교수)

### 1. 머리말

조선시대 왕들은 선출 왕이 아닌 세습 왕이었다. 그래서 조선시대 왕권의 정통성은 궁극적으로 태조 이성계가 받았다고 하는 천명(天命)과 그 천명을 합법적으로 계승했다는 사실에 있었다. 그것을 확인시켜 주던 상징적 기반이 바로 조선시대 국가사전(國家祀典)이었다. 국가사전을 통해 조선시대의 왕은 자신이 합법적으로 천명을 소유했음을 주장할 수 있었고 그것을 근거로 전 국토와 전 백성에 대하여 왕토(王土)와 왕신(王臣)을 주장할 수 있었다.

바로 이 같은 왕토와 왕신 사상에 입각하여 백성들은 자신들이 거주하는 지역에서 산출되는 최고의 특산물을 왕에게 바쳐야 한다는 논리가 성립될 수 있었다. 조선시대에 지방의 특산물을 왕에게 올리던 공납(貢納)과 진상(進上)은 이 같은 왕권 이념의 표현이었다. 왕, 왕비, 세자 등을 위시한 왕실 사람들의 음식은 바로 공납과 진상을 통해 공급된 식재료로 요리되었다.

조선시대에 공납과 진상을 통해 왕실 음식 재료가 공급되는 통로에는 두 가지가 있었다. 하나는 중앙의 각사(各司)를 통해 궁중으로 공상(供上)되는 통로가 있었고, 이 외에 관찰사, 병마절도사, 수군절도사 같은 지방 관료들을 통해 직접 궁중으로 진상되는 통로가 있었다.

조선 건국 후 중앙 각사의 공상과 지방 관료의 진상은 관찰사 제도와 진관(鎭管)체제의 확립 및 유교이념의 강화를 통해 고려시대의 그것과는 크게 달라졌다. 주지하듯이 고려시대에는 관찰사 제도가 확립되지 않았으며, 지방의 군현에는 수령이 파견되지 않은 속현이 많았다. 따라서 고려시대에 지방 군현을 실제적으로 지배하는 세력은 현지의 향리들이었다. 고려시대 군현의 잡공(雜供) 즉 상공(常貢)과 별공(別貢) 및 삭선(朔膳), 별선(別膳) 등을 징수하여 중앙정부 또는 궁중에 상납하는 책임 역시 군현의 향리들이 지고 있었다.

그러다가 무신 집권기가 시작되기 직전인 예종 때에 안찰사(按察使)가 중앙과 지방 군현을 연결하는 중간 기구로 자리 잡으면서 향리들의 잡공(雜貢) 징수와 상납에 대한 감독기능이 안찰사에게 돌아갔을 뿐만 아니라 안찰사는 직접 별공(別貢)을 징수, 상납하기까지 하였다.<sup>1)</sup> 즉 안찰사 제도가 성립되면서 지방의 잡공과 진상의 주체가 기왕의 군현 향리들에서 안찰사로 바뀌기 시작한 것이었다.

그런데 고려시대의 안찰사는 전임 외관이 아니라 중앙에서 파견되는 사신적(使臣的) 성격を 띠고 있었다. 고려시대의 안찰사를 계승하는 조선의 관찰사 역시 처음에는 사신적 성격이 강하였다. 그러나 조선 건국 이후 관찰사의 사신적 성격은 점차 약화되어 『경국대전』에서는 전임 외관직으로 편입되었다.<sup>2)</sup> 이와 함께 진관체제가 확립되면서 군방 요지에 전임 병마절도사

1) 김재명, 『高麗 稅役制度史 研究』, 한국학대학원 박사학위논문, 1994, pp.225-239.

2) 임선빈, 『조선초기 外官制度 연구』, 한국학대학원 박사학위논문, 1998, pp.27-36.

와 수군절도사가 파견되었다. 이에 따라 조선건국 후 지방의 행정체제는 관찰사를 정점으로 하게 되었고, 지방의 군사체제는 병마절도사와 수군절도사를 정점으로 하게 되었다. 이 같은 변화는 궁극적으로 중앙 집권력의 강화를 의미하는데, 중앙 집권력의 강화는 공상 제도와 진상 제도에도 직접적인 영향을 미쳤다. 예컨대 고려시대에는 지방의 군현 향리가 잡공을 징수하여 중앙 각사에 상납하면, 이를 중앙 각사에서 궁중에 공상하였는데, 조선시대에는 모든 군현에 수령이 파견됨으로써 고려시대의 잡공을 계승하는 공물(貢物) 징수와 상납을 중앙에서 파견된 수령이 책임지게 되었다. 또한 고려시대의 진상에서는 지방의 군현 향리가 삭선, 별선을 징수하여 궁중에 상납하였지만, 조선시대에는 각 도의 관찰사, 병마절도사, 수군절도사의 책임 하에 각종 진상품을 징수하여 궁중에 상납하였던 것이다.

조선시대의 공납과 진상은 임진왜란 이후 대동법이 시행되면서 크게 변화하였다. 대동법 시행 이전에는 중앙 각사의 수요물자인 공물(貢物)을 각 군현 단위로 부과하고, 각 군현에서 중앙 각사에 직접 납품하게 하였는데, 대동법이 시행되면서 공물을 쌀로 환산하여 징수하고 중앙 각사에서 필요로 하는 물품은 공인(貢人)을 통해 납품하게 하였던 것이다.<sup>3)</sup> 이 결과 왕실 음식 재료의 조달 방식도 큰 변화를 겪게 되었다.

대동법의 시행을 계기로 공납은 크게 변했지만 진상은 거의 변하지 않고 온존하였다. 그것은 왕에 대한 관료들의 당연한 예의라는 논리에서 그렇게 되었다. 따라서 조선후기 왕실 음식은 공납의 변화는 물론 진상의 온존과도 밀접하게 관련을 가질 수밖에 없었다. 따라서 조선후기 왕실 음식 재료의 조달을 보다 깊이 알기 위해서는 공상과 진상을 함께 검토해야 한다.

## 2. 공상과 궁중 음식 재료 조달

대동법 시행 후의 공상에 관련된 구체적인 내용은 『탁지정례(度支定例)』, 『만기요람(萬機要覽)』, 『육전조례(六典條例)』 등에 실려 있다. 예컨대 1749년(영조 25) 3월에 완성된 『탁지정례』의 공상정례(供上定例)와<sup>4)</sup> 1808년(순조 8년)에 편찬된 『만기요람』에는 각 전궁(殿宮) 별로 올라가는 공상의 종류와 수량이 자세하게 기록되어 있는데, 공상의 종류에는 축일공상(逐日供上), 소선(素膳), 축삭공상(逐朔供上), 월령(月令), 사삭일개(四朔一改), 연례(年例), 남염침장침저(藍染沈醬沈菹), 탄일절일표리물선의대(誕日節日表裏物膳衣襯), 삭선(朔膳), 진하(陳賀) 등이 있었다. 이 중에서 월령과 삭선은 지방의 관찰사, 병마절도사, 수군절도사가 책임지는 진상이었던 반면 그 외는 중앙의 각사에서 담당하는 공상이었다.

축일공상은 말 그대로 매일 공상되는 물품이었고 축삭공상은 매달 공상되는 물품이었다. 소

3) 조선시대의 貢納制와 進上制度, 大同法 등에 관하여는 鄭亨愚, 「大同法에 대한 一研究」, 『사학연구』2, 1958  
田川孝三, 『李朝貢納制の研究』, 東洋文庫·東京, 1964  
劉元東, 「李朝貢人資本의 研究」, 『아세아연구』16, 1964  
韓榮國, 「大同法의 實施」, 『한국사』13, 국사편찬위원회, 1978  
鄭亨芝, 「李朝後期の 貢人權」, 『梨大史苑』20, 1983  
高錫珪, 「16, 17세기 貢納制 改革의 방향」, 『한국사론』12, 1985  
吳美一, 「18,19세기 貢物政策의 변화와 貢人層의 변동」, 『한국사론』14, 1986  
德成外志子, 「朝鮮後期の 貢物貢納制」, 『역사학보』113, 1987  
박현순, 「16-17세기 貢納制 운영의 변화」, 『한국사론』38, 1997  
최주희, 「15-16세기 別進上의 상납과 운영」, 『한국사학보』46, 2012 등 참조.  
4) 최주희, 「18세기 중반 度支定例類 간행의 재정적 특징과 정치적 의도」, 『역사와 현실』81, 2011, pp. 274-276.

선은 장례나 제사 때의 고기를 뺀 음식물이었다. 사삭일개는 4개월에 한차례 공상되어 바뀌는 물품이었고 연례는 1년에 한 차례 공상되는 물품이었다. 남염침장침저는 옷감을 물들이는 데 필요한 물감과 김장에 필요한 소금 및 채소를 공상하는 것이었다. 탄일절일표리물선 의대는 왕이나 왕비 등의 생일 또는 명절을 축하하기 위해 신료들에 의해 공상되는 옷감과 음식물 등이었다. 진하는 국가나 왕실에 경사가 있을 때 이를 경축하기 위해 공상되는 물품들이었다. 이처럼 조선후기의 공상은 종류도 다양하고 공상되는 시기도 다양하였다.

조선시대 전 기간에 걸쳐 중앙의 각사 중에서 공상과 직간접으로 관련된 관서는 사용원, 내자시, 내섬시, 사도시, 사재감, 내수사, 사온서, 의영고, 장원서, 사포서, 사축서, 내시부 등 12개였다. 이 중에서 사온서, 사축서는 조선 후기에 폐지되었다. 그러므로 조선후기에 궁중의 공상과 관련되었던 부서는 10개였다. 그 중에서 내시부, 내수사, 사용원, 장원서를 제외한<sup>5)</sup> 6개의 관서가 궁중 공상과 직결되어 있었다. 그러므로 이 6개의 관서를 공상육사(供上六司)라고 통칭하였다. 『육전조례』에 의하면 공상육사에서 담당하는 공상 품목은 다음과 같았다.

표 1. 공상육사의 공상 품목

관서명칭	축일공상	축삭공상	소선
내자시	청근(菁根), 수근(水芹), 와거동(萵苣), 과자(瓜子), 백가자(白茄子), 곤대(蓑臺)	침채염(沈菜鹽)	실임자(實荏子)
내섬시	즙진유(汁眞油), 초(醋), 우모(牛毛), 두탕적두(豆湯赤豆), 청밀(淸蜜), 다맥(茶麥), 황각즙진유(黃角汁眞油), 건희즙초(乾膾汁醋), 즙초(汁醋)		즙진유(汁眞油), 상말(上末), 목맥말(木麥末), 점(粘)
사도시	갱미(粳米), 직미(稷米), 포태(泡太), 개자(芥子), 두탕심갱미(豆湯心粳米), 우모즙개자(牛毛汁芥子), 타락심갱미(駝酪心粳米)	분강갱미(粉糠粳米)	황대두(黃大豆), 포태(泡太)
사재감	대구어(大口魚), 석수어(石首魚), 난해(卵醢), 백하해(白蝦醢), 염(鹽)		
의영고	황각(黃角)	황각(黃蜜), 법유(法油)	분곽(粉藿), 조곽(早藿), 곤포(昆布), 다사마(多士麻), 석이(石茸), 감태(甘苔)
사포서	생총(生蔥), 수애근(水艾根), 가자(茄子), 나복경(蘿藦莖), 과자(瓜子), 임자엽(荏子葉), 나복근(蘿藦根), 수근(水芹), 규채(葵菜), 와거채(萵苣菜), 장달이(長達里), 향채(香菜), 토란경(土卵莖), 동과(冬瓜), 토란(土卵), 만청근(蔓菁根), 녹두아(菉豆芽), 만청아(蔓菁芽), 진과(眞果), 서과(西果), 생강(生薑), 남과(南瓜)		곽이(藿耳), 세모(細毛), 해의(海衣), 생강(生薑)

5) 內侍府는 궁중음식을 감독하였고, 內需司는 왕의 사적인 기구였으며, 司饗院은 御膳을 요리하였고, 掌苑署는 궁중 내의 園圃를 담당하였다는 점에서 供上을 직접 담당한 관서라가 보다 간접적인 관계를 갖는 관서라고 할 수 있다. 다만 司饗院의 鷹師契와 漁夫契에서 매일 生雉와 秀魚를 進排한 사실을 기억할 필요가 있다.

공상육사에서 담당하는 공상 품목은 원칙적으로 조선에서 산출되는 대표적인 육산물과 해산물을 모두 포함하였다. 그것은 조선후기에 대동법이 시행되면서 공인들을 통해 조달되었다고 해도 변하지 않았다. 사계절이 뚜렷했던 조선시대에는 이런 음식재료들이 철따라 또는 달에 따라 산출되었다.

그런데 음식재료는 산출된 이후 오래 보관할 수 있는 재료도 있고 그렇지 못한 재료도 있었다. 오래 보관할 수 없는 음식재료는 산출되는 즉시 소비하지 않으면 대부분 쓸 수 없었다. 그러므로 이런 음식재료는 특별히 공상하는 시기를 정해 놓았다.

공상육사의 공상 품목 중에서 납품 시기가 정해진 것은 주로 축일공상의 음식재료였다. 그 중에서도 채소와 과일 등 보관상의 문제 그리고 제철음식이라는 측면이 강한 음식재료가 대상이었다. 공상육사에서 담당한 채소와 과일 등의 납품 시기는 다음과 같았다.

표 2. 공상육사의 납품시기<sup>6)</sup>

관서명	납품시기	납품품목
내자시	입춘-2월	청근(菁根-무)
	3월	수근(水芹-미나리)
	4월	와거동(蒿苳董-상추)
	5-6월	과자(瓜子-오이)
	7-9월	백가자(白茄子-가지)
	10-입춘	곤대(蓴臺-근대)
내섬시	4월	건희즙초(乾膾汁醋)
	5-7월	우모(牛毛)
	8-9월	즙초(汁醋)
	10-4월	황각즙진유(黃角汁眞油)
사도시	5-7월	우모즙개자(牛毛汁芥子)
	10-1월	타락심갱미(駝酪心粳米)
의영고	10-4월	황각(黃角)
사포서	1월	나복근(蘿菔根-무뿌리), 녹두아(菘豆芽-녹두나물), 만청아(蔓菁芽-순무싹)
	2월	수애근(水艾根-쑥뿌리), 수근(水芹), 녹두아(菘豆芽), 만청아(蔓菁芽), 나복근(蘿菔根)
	3월	나복경(蘿菔莖-무줄기), 수근(水芹), 규채(葵菜-해바라기 나물)
	4월	수근(水芹), 규채(葵菜), 와거(蒿苳-상추), 장달이(長達里-장다리), 향채(香菜)
	5월	과자(瓜子), 수근(水芹), 규채(葵菜), 와거(蒿苳), 장달이(長達里), 향채(香菜)
	6월	임자엽(荏子葉-깻잎), 가자(茄子), 토란경(土卵莖), 동과(冬瓜), 과자(瓜子), 나복채(蘿菔菜-무채), 서과(西瓜), 진과(眞瓜)

7월	토란경(土卵莖), 동과(冬瓜), 과자(瓜子), 나복채(蘿菔菜), 남과(南瓜-호박), 서과(西瓜), 진과(眞瓜), 가자(茄子)
8월	동과(冬瓜), 과자(瓜子), 나복채(蘿菔菜), 가자(茄子), 서과(西瓜), 진과(眞瓜), 치청(稗菁), 치백채(稗白菜-어린 배추)

### 3. 진상과 왕실 음식재료 조달

조선시대 지방의 관찰사, 병마절도사, 수군절도사 등이 현지의 특산물을 궁중에 올리는 것이 진상이었다. 진상은 지방에서 궁중으로 올려야 하므로 매일 올린다는 것은 불가능했다. 그러므로 조선시대의 진상은 기본적으로 한 달에 한 차례 올리는 것이 기본이었다.

그런데 조선시대 진상의 주체가 명목상으로는 관찰사, 병마절도사, 수군절도사로 되어 있지만 실제로는 공납과 마찬가지로 군현 단위에서 부담하였고, 더 구체적으로는 군현의 마을 단위에서 부담하였다. 조선후기에 각각의 마을에서 담당하던 진상의 실제 상황에 대하여는 1998년에 한국정신문화연구원에서 편찬한 『고문서집성(古文書集成)』 35-거제 구조라리편(舊助羅里篇)-이 중요한 정보를 제공한다. 본서에는 구조라리(舊助羅里)의 마을회관에 소장되었던 고문서가 수록되어 있는데, 이 고문서들은 18세기 말에서 20세기 초에 작성되었다. 구조라리 고문서가 마을회관에 소장된 이유는 작성주체와 이해당사자가 특정인이나 특정 가문이 아니라 마을 전체였기 때문이었다. 따라서 구조라리 고문서는 마을 공동체 내의 생활상과 그들의 대내외적인 문제를 해결하는 방식 등을 생생하게 보여준다.

구조라리는 거제도 가운데서도 최남단에 위치하며, 반농반어의 전형적인 도서 마을로서 한문 이름은 향리(項里)이다. 향리는 지형이 장구의 목(項)과 흡사하다고 하여 붙여진 이름이다.<sup>7)</sup> 조선후기 구조라리 즉 향리에서 담당하던 진상에 관련된 자료로는 1790년(정조 14)부터 1857년(철종 8) 사이에 작성된 ‘동전표식기(洞錢俵殖記)’가 주목된다. 이 자료는 해산물, 표고 등 각종 명목의 징수에 대해 향리 사람들이 공동으로 이를 납부하고 납부금액을 다시 각 호(戶)에 배정하는 과정에서 작성되었는데, 당시 향리에는 약 70여 호가 있었다.<sup>8)</sup> ‘동전표식기’에 의하면 향리에서 담당하던 진상은 다음과 같았다.

표 3. 조선후기 거제부 향리에서 담당하던 진상<sup>9)</sup>

월별	진상종류	진상품 (1년간 진상 총액=약 110냥)
1월	정월 등진상(等進上)	홍합 3두 6흡 3작을 위해 매 두에 8전씩=약 2냥 9전
2월	이월 등진상(等進上)	홍합 2두 1흡을 위해 매 두에 8전씩=약 1냥 7전
3월	삼월 등진상(等進上)	홍합 3두 9흡 7작을 위해 매 두에 8전씩=약 3냥 2전
4월	사월칙(四月則) 별진상(別進上)	표고 1두 3흡 5작을 위해 매 두에 8전씩=약 10냥 8전

6) 표의 월은 음력 기준이다. 왕과 왕세자에게는 生蔥(날파)을 4계절 내내 供上하였다.

7) 丁淳佑·安承俊, 「巨濟島 舊助羅里 古文書와 그 性格」, 『古文書集成』35-巨濟 舊助羅里篇-, 한국정신문화연구원, 1998, pp.3-4.

8) 丁淳佑·安承俊, 「巨濟島 舊助羅里 古文書와 그 性格」, 『古文書集成』35-巨濟 舊助羅里篇-, 한국정신문화연구원, 1998, pp.6-7.

9) “正月等進上紅蛤 三刀六合三勺 每刀八錢式 三月等進上紅蛤 三刀九合七勺 每刀八錢式 二月等進上紅

윤4월	윤사월칙(閏四月則) 별진상(別進上)	홍합 3두를 위해 매 두에 8전씩=2냥
6월	유월상주도회소봉진상 (六月尙州都會所封進上)	홍합 4두 2홉 3작을 위해 매 두에 8전씩=약 3냥 4전
	유월 별진상(別進上)	표고 9두 1작을 위해 매 두에 8량씩=약 72냥 1전
9월	구월 등진상(等進上)	홍합 2두 6홉을 위해 매 두에 8전씩=약 2냥 1전
10월	십동월양삭(十冬月兩朔) 진상	홍합 6두 2홉을 위해 매 두에 8전씩=약 5냥
	시월 별진상(別進上)	홍합 2두를 위해 매 두에 8전씩=약 1냥 6전
11월	십동월양삭(十冬月兩朔) 진상	홍합 6두 2홉을 위해 매 두에 8전씩=약 5냥

위에 의하면 향리는 거의 매달 진상을 담당하였다. 진상의 종류에는 월별로 올리는 등진상(等進上) 즉 정기진상과 특별히 올리는 별진상이 있었다. 좀 더 구체적으로 본다면 등진상은 1월, 2월, 3월, 6월, 9월, 10월, 11월 등 7번에 걸쳐 올렸고, 별진상은 4월, 윤4월, 6월, 10월 등 4번에 걸쳐 올렸다. 따라서 등진상과 별진상을 합하면 11번이 된다. 결국 전체적으로 본다면 향리는 1년 내내 진상의 부담에서 자유로울 수 없었다고 할 수 있다.

그런데 향리에서 담당한 1년간 진상의 횟수는 정기진상인 등진상이 7회로서 별진상의 4회보다 많았지만 액수로는 오히려 별진상이 훨씬 많았다. 즉 향리의 1년간 진상 총액 110냥 중에서 별진상은 86.5냥이었음에 비해 등진상은 23.5냥에 불과했던 것이다. 총액 비율로 보면 향리에서 담당한 진상 중에서 별진상이 대략 80%를 차지하였고 등진상은 겨우 20% 정도밖에 되지 않았다. 이는 조선전기 이래로 별진상이 국왕 및 왕실에 대한 예헌적(禮獻的) 기능 외에 경외 관료군에 대한 경제적 반대급부를 고려한 지출체계 속에서 운영됨으로써 정기진상 이상으로 중요시되었기에 나타난 결과라 할 수 있다.<sup>10)</sup>

그런데 당시에 향리에서 올리는 진상품의 명색은 홍합, 표고 등으로 되어 있지만 실제로는 홍합, 표고를 직접 생산하여 바치는 것이 아니라 현금을 각출해 구입하여 진상했음을 알 수 있다. 처음 향리에 홍합, 표고가 진상품으로 배당된 이유는 물론 그것이 향리의 특산품이었기 때문이었다. 따라서 애초에는 홍합, 표고를 생산하는 데 들어가는 비용은 그렇게 크지 않았을 것으로 생각된다. 하지만 시간이 지나면서 표고가 귀해져 직접 생산하기가 어렵게 되었다.<sup>11)</sup> 이에 따라 진상품을 직접 생산하는 것보다는 구입하는 것이 오히려 수월한 상황에까지 이르렀던 것이다. 하지만 조선후기의 모든 마을이 진상품을 구입하였던 것은 아니었다. 배당된 진상품의 생산이 구입보다 수월한 경우에는 당연히 직접 생산했기 때문이다. 즉 조선후기 각 마을의 사람들은 생산이든 구입이든 보다 수월한 방식을 통해 자신들에게 배당된 진상 문제를 해결했다고 할 수 있다.

그런데 위의 <표 3>에 의하면 향리 사람들이 부담한 등진상과 별진상의 총액은 대략 110냥이 된다. 따라서 이를 11번으로 나누면 대체로 한 번 진상하는데 10냥 정도의 비용이

蛤 二刀一合 每刀八錢式 九月等進上紅蛤 二刀六合 每刀八錢式 十冬月兩朔進上紅蛤 六刀二合 每八錢式 十月別進上紅蛤 二刀 每刀八錢式 六月尙州都會所封進上紅蛤 四刀二合三勺 每刀八錢式 閏四月則別進上紅蛤 三刀 每八錢式 四月則別進上薰苦 一斗三合五勺 每斗八兩式 六月別進上薰苦 九刀一勺 每斗八兩式”(『古文書集成』35-巨濟 舊助羅里篇-, ‘洞錢俵殖記’, 한국정신문화연구원, 1998, pp.96-99).

10) 최주희, 「15-16세기 別進上의 상납과 운영」, 『한국사학보』46, 2012, pp.7-42.

11) 丁淳佑·安承俊, 「巨濟島 舊助羅里 古文書와 그 性格」, 『古文書集成』35-巨濟 舊助羅里篇-, 한국정신문화연구원, 1998, p.12.



들어갔음을 알 수 있다. 조선후기의 물가 수준을 고려할 때 향리에서 1년 간 부담한 진상 총액 110냥은 결코 적지 않은 규모였다. 『만기요람』의 환산식으로 계산하면 쌀 1석이 5냥이므로 110냥은 쌀 22석에 해당한다.<sup>12)</sup> 향리의 1년간 진상 총액 110냥 즉 쌀 22석은 당시의 70여 호에 분배되어 징수되었으므로 각 호에서는 대략 1.5냥을 부담한 셈이 된다. 당시의 쌀 1석은 15말이었으므로 1.5냥은 대략 쌀 5말 정도에 해당한다. 요컨대 조선후기 향리 사람들은 각 호별로 1년간 진상을 위해 대략 1.5냥을 부담했던 셈이 된다. 물론 1.5냥을 한 번에 부담한 것은 아니고 11달에 걸쳐 해당 달에 배당된 액수만큼 부담하였다.

이렇게 마을의 각 호 별로 징수된 돈으로 향리 사람들은 자신의 마을에 배당된 등진상 또는 별진상을 마련했던 것이다. 이 진상품은 일단 마을 자체의 검사를 거쳐 거제부에 올라가고, 거제부에서는 또 자체의 검사를 거친 후 경상감영 또는 상주 도회소로 상납하였다. 감영 또는 도회소에서는 또 다시 감사의 책임 하에 진상품을 검사한 후 매달 궁중의 각 전공으로 상납하였다.

경상감영을 제외한 다른 도에서도 진상을 올리는 방식은 마찬가지였다. 따라서 8도에서 진상되는 음식 재료를 종합하면 그것이 곧 월별로 진상되는 왕실 음식재료가 된다. 정조 초반에 편찬된 『공선정례(貢膳定例)』를 참고로 8도에서 진상된 왕실의 음식 재료를 월별로 정리하면 다음과 같다.

표 4. 『공선정례』의 도별 진상 음식 재료<sup>13)</sup>

	경기	충청	전라	제주	경상	강원	황해	함경
1월		有匣生鰓	小海衣 粉藿 全鰓 乾柿子 乾秀魚		大口乾魚 貫目靑魚 乾柿子 乾紅蛤 粉藿	半乾大口魚 乾文魚 大口古之鹽 早藿 清蜜		生大口魚 生薰魚 生海蔘
2월	生蛤 海紅菜 生竹蛤		早藿 小海衣 乾秀魚 清蜜	搥鰓 條鰓 靑橘 引鰓	海衣 早藿 乾廣魚	乾大口魚 乾廣魚 生紅蛤 粉藿 清蜜	生靑魚	乾鰓魚 乾瓜魚 中藿
3월	蕨菜 辛甘菜 黃石首魚		早藿 全鰓 洗鱗石首魚 菓古 種薑	搥鰓 引鰓	粉藿 乾廣魚 乾大口魚	乾大口魚 乾文魚 生松魚 粉藿 清蜜	生紫蝦醃	乾廣魚 塔士麻 松魚醃
4월	木頭菜 生烏賊魚 靑蟹醃 炙仇非石首魚	黃石首魚	全鰓 乾烏賊魚 秀魚卵 清蜜 全鰓	菓古 搥鰓 引鰓	乾鰓短引 菓古 乾紅蛤	乾文魚 鹽松魚 清蜜	去鱗石首魚 石首魚 卵醃 乾秀魚	乾大口魚 乾鰓魚
5월	蓴菜 大麥米 新眞末 櫻桃		全鰓 仇非石首魚 生竹伊 清蜜	搥鰓 引鰓	粉藿 乾加兀魚 乾小文魚	乾大口魚 乾紅蛤 乾海蔘 清蜜	乾大鰓 新眞末 大麥米	乾海蔘 古刀魚腹臟

12) 김재호, 「조선후기 중앙재정의 운영」, 『조선후기 재정과 시장』, 서울대학교 출판부, 2010, pp.50-55.

	青瓜							
6월	粟米 黍米 稷米 新稻米 黃杏 眞瓜 西瓜 綠李 冬瓜 茄子 兒雉		全鰵 長引鰵 沈竹伊 乾秀魚 清蜜	烏賊魚 槌鰵 引鰵	生銀口魚 生竹伊 全鰵	乾鯁魚 乾餘項魚 清蜜	新粟米 新黍米 新稷米 新稻米	昆布
7월	生榛子 楸子 積梨 林檎 新栢子 蓮實 銀口魚		生銀口魚 清蜜 乾秀魚	烏賊魚 槌鰵 引鰵	鹽銀口魚 乾紅蛤 加士里	乾海蔘 清蜜	生銀口魚	乾廣魚
8월	生錦鱗魚 生蟹 生松茸 軟栗	早紅栢子 生松茸	全鰵 藁古 鹽銀口魚 清蜜	烏賊魚 槌鰵 榧子 引鰵	藁古 乾海蔘 乾小文魚	乾大口魚 生松茸 清蜜	生蛤 榛子 松茸代白清	鯁魚醃 蒸昆布
9월	生小螺 生石首魚 獼猴菊 山葡萄	早紅栢子 生鰵	石榴 生薑 乾秀魚 胡桃	烏賊魚 槌鰵 柚子 引鰵	栢子 早紅栢子 乾廣魚	乾大口魚 生鯁魚 栢子 清蜜	栢子	半乾大口魚 半乾文魚
10월	生石花 薯蕷 生絡蹄 銀杏 生蛤 海胖		紅栢子 石榴 粉藿 柚子 清蜜	柑子 乳柑 洞庭橘	石榴 柚子 黃栗 乾廣魚 栢子	鹽鯁魚 鯁魚卵醃 清蜜 生銀魚 生獐	生梨 清蜜	生梨 生文魚 生大口魚
11월	冬白魚		全鰵 生雉 柚子 石榴 生薑 清蜜	柑子 乳柑 洞庭橘 山橘 唐柚子	乾栢子 生青魚 粉藿 柚子 石榴 乾紅蛤 藿耳	半乾大口魚 生銀魚 生大口魚 生雉 鯁魚卵醃 清蜜	冬秀魚 竹蛤	乾大口魚 早藿 大口卵醃 生青魚 生瓜魚
12월			小海衣 全鰵 粉藿 乾栢子 生雉 清蜜	藁古	海衣 乾栢子 大口魚卵醃 乾廣魚 生雉 生猪	乾文魚 半乾大口魚 乾銀魚 生雉 清蜜		大口古之鹽 乾文魚 生雉 生獐

13) 『貢膳定例』(장서각 도서분류 2-2863).

#### 4. 사옹원과 왕실 음식재료 검수

조선후기의 공상과 진상을 통해 궁중에 상납되는 음식재료는 사옹원에서 받아들였다. 그것은 사옹원이 “왕의 식사 및 께내 음식물의 공급 등의 일을 담당”<sup>14)</sup> 하였기 때문이다. 경복궁이나 창덕궁의 경우 사옹원은 왕의 처소에서 멀지 않은 곳에 위치했다. 예컨대 경복궁의 사옹원은 께내 각사가 밀집했던 경회루 앞 지역의 승정원 앞에 있었다. 창덕궁의 사옹원은 희정당 앞쪽에 있었다. 이는 왕의 식사 및 께내 음식물의 공급 등의 일을 효율적으로 수행하기 위해 사옹원을 왕의 처소 가까이 위치시킨 결과였다. 『육전조례(六典條例)』에 의하면 사옹원에서는 공상육사 등에서 올리는 음식재료들을 다음과 같은 절차를 거쳐 받아들였다.

“매일 제조 1명이 일찍 본 사옹원으로 와서 입직낭청(入直郎廳) 및 설리내관(薛里內官)과 개좌(開坐)한다. 그 후에 각사의 진배관(進排官)〈사포서는 매일이고 사도시, 내자시, 내섬시, 사재감, 의영고는 3일에 한 번씩이다.〉은 공상할 물종들을 봉진(封進)한다. 그러면 반감(飯監)이 그것을 받들어 제조 앞으로 가지고 와서 낭청, 설리와 함께 간품한다.”<sup>15)</sup>

그런데 위에서 주목되는 것은 음식재료를 간품할 때 사옹원의 제조와 낭청뿐만 아니라 설리와 반감이 참여한다는 사실이다. 설리는 ‘옆에서 보조하여 돕는다.’는 몽고어로서<sup>16)</sup> 궁중 음식을 관리하는 내시였다. 설리가 궁중음식을 관리하므로 사옹원에서 음식재료를 받아들이는 과정에도 참여하는 것이었다. 반감은 사옹원에 소속된 께내차비(闕內差備)였다. 사옹원에는 궁중 음식을 담당하는 수많은 남자 요리사들이 소속되었는데, 반감은 그 요리사들의 수장으로서 일종의 주방장이었다. 사옹원에서 만드는 궁중음식은 반감이 최종 책임을 졌으므로 반감이 음식재료를 받아들이는 과정에도 참여하는 것이었다. 이런 절차를 거쳐 합격된 음식재료들만이 궁중 요리사들에게 전해져서 요리될 수 있었다.

14) “掌供御膳及闕內供饋等事” (『經國大典』 吏典, 司饗院條).

15) 『六典條例』 司饗院條.

16) 『譯註 經國大典』- 註釋篇-, 한국정신문화연구원(1992).

※ 참고문헌

『經國大典』, 『六典條例』, 『度支定例』, 『貢膳定例』

『古文書集成』 35-巨濟 舊助羅里篇-, 한국정신문화연구원, 1998,

鄭亨愚, 「大同法에 대한 一研究」, 『사학연구』2, 1958.

田川孝三, 『李朝貢納制の研究』, 『東洋文庫:東京』, 1964.

劉元東, 「李朝貢人資本의 研究」, 『아세아연구』16, 1964.

韓榮國, 「大同法の 實施」, 『한국사』13, 국사편찬위원회, 1978.

鄭亨芝, 「李朝後期の 貢人權」, 『梨大史苑』20, 1983.

高錫珪, 「16, 17세기 貢納制 改革의 方向」, 『한국사론』12, 1985.

吳美一, 「18,19세기 貢物政策의 변화와 貢人層의 變動」, 『한국사론』14, 1986.

德成外志子, 「朝鮮後期の 貢物貿納制」, 『역사학보』113, 1987.

박현순, 「16-17세기 貢納制 운영의 변화」, 『한국사론』38, 1997

최주희, 「15-16세기 別進上의 상납과 운영」, 『한국사학보』46, 2012

최주희, 「18세기 중반 度支定例類 간행의 재정적 특징과 정치적 의도」, 『역사와 현실』81, 2011.

丁淳佑·安承俊, 「巨濟島 舊助羅里 古文書와 그 性格」, 『古文書集成』35-巨濟 舊助羅里篇-, 한국정신문화연구원, 1998

김재호, 「조선후기 중앙재정의 운영」, 『조선후기 재정과 시장』, 서울대학교 출판부, 2010,

김재명, 『高麗 稅役制度史 研究』, 한국학대학원 박사학위논문, 1994

임선빈, 『조선초기 外官制度 연구』, 한국학대학원 박사학위논문, 1998

## 음식재료의 장만과 조리 - 사용원

송수환(울산대 전임교수)

### 1. 머리말

사용원은 조선시대에 국왕과 그 가족의 식생활을 위해 설치한 관부이다. 업무는 주방의 인원 및 조리 관리와 주식·부식 등 음식 원재료 조달이다. 사용원의 주방은 수라간(水刺間)이라 하고, 한자어로는 어주(御廚), 주원(廚院)이라 한다. 원재료 조달의 가장 중요한 부문은 진상(進上) 수취이다. 사용원은 이 외에도 대궐 안에서 왕실이 주관하는 각종 연회의 음식을 조리했으나 본고의 취지와는 다르므로 논의하지 않는다.

오늘까지 사용원에 대한 연구는 인원 조직과 진상 수취에 관해서 약간의 진척이 있었지만,<sup>1)</sup> 가장 중요한 업무 음식 조리에 관해서는 연구성과가 전혀 없다. 조리한 음식의 종류와 여기에 소용된 식재료에 관한 기록이 전무하기 때문이다. 이런 여건을 감안하면서 ‘음식재료의 장만과 조리 - 사용원’이라는 제하에 조선왕조 왕실의 식생활을 살펴본다.

### 2. 사용원의 인적 조직

조선왕조 개창 직후의 신정관제에서 고려 때 왕실의 음식을 담당하던 사선서(司膳署)를 존치하여 업무를 계속하게 했다. 태조 4년(1495)에 경복궁을 완공했을 때 국왕과 왕비의 사용방(司饗房)을 각각 설치하였다. 태종 5년(1405)에 창덕궁을 완공했는데, 여기에도 양전의 수라간(水刺間)과 사용방을 배치하였다. 사선서와 사용방의 업무가 중첩되었음을 알 수 있다. 또한 수라간이 대전과 왕비전에 따로 설치되었음을 알 수 있다.

사용방은 세종조에 왕실의 음식을 오로지 담당하는 관부가 되었다. 다시 세조 13년(1567)에 사용원(司饗院)으로 개칭하여 관원을 두었고, 이어 『경국대전』에 실려 제도화 되었다. 한편 사선서는 여러 경로를 거쳐 사도시(司導寺)가 되어 왕실에 미곡(米穀)과 장(醬)을 공상하는 아문이 되어 『경국대전』에서 제도화 되었다. 왕실에 식물(食物)을 공상하는 아문은 쌀·국수·술·장·기름·꿀·채소·과일을 공급하는 내자시(內資寺)가 또 있다.

수라(水刺)는 몽고어로서 ‘탕미(蕩味)’를 뜻하는데, 고려가 원나라의 부마국이 되었을 때 생겨난 말이다. 간(間)은 우리 말 ‘칸’인데, 건물 안의 어떤 공간을 말한다. 따라서 수라간은 왕실의 음식을 조리하는 주방을 말한다. 수라간은 대전·왕비전·세자궁에 있었고, 사용원이 세 곳 모두를 관할하였다.

『경국대전』에 실린 사용원의 조직은 다음과 같다. 먼저 사용원은 ‘어선(御膳) 지공과 궐내 공궤(供饋) 등에 관한 일’을 관장하였다. 어선 지공은 국왕·왕비·왕세자의 음식 조리과 지공을

1) 송수환, 1998, 「조선전기의 사용원」, 『한국사학보』 3.4 합집(고려대학교 한국사학회), 2002, 『조선전기 왕실재정 연구』에 재록.

뜻하며, 궐내 공궐은 대궐에 출입하는 빈객에 대한 음식 제공을 말한다.

소속 관원은 정(正) 1명(정3), 첨정(僉正) 1명(종4), 판관(判官) 1명(종5), 주부(主簿) 1명(종6), 직장(直長) 2명(종7), 봉사(奉事) 3명(종8), 참봉(參奉) 3명(종9)이고, 여기에 무록관인 제거(提舉) 2명(정, 종3), 제검(提檢) 2명(정, 종4)이 더해있어 모두 16명이다. 잡직으로는 재부(宰夫) 1명(종6), 선부(膳夫) 1명(종7), 조부(調夫) 2명(종8), 임부(飪夫) 2명(정9), 팽부(烹夫) 7명(종9) 등 13명이 있다. 이들 잡직은 체아직으로 수라간 반감(飯監)과 각 색장(色掌)이 승진하는 자리이다. 반감은 종6품 재부까지, 각색장은 종8품 조부까지 승진할 수 있었다. 관명의 宰, 膳, 調, 飪, 烹은 모두 요리와 관련되는 글자들이다.

이 외 행정실무자로 경아전인 서리(書吏) 6명이 배속되어 있다. 또 사기(沙器)를 제작하는 경공장 380명이 소속되어 있다. 이들 사기장은 다른 역에 정속되지 않고 업무를 세습하게 되어 있다. 더불어 차비노 11명과 근수노 5명도 소속되어 있다. 차비노는 사용원의 잡역을, 근수노는 사용원 관원 수행을 담당하는 공천(公賤)이다.

사용원은 제조가 10명이나 된다. 도제조 1명, 제조 4명, 부제조 5명이 이들이다. 도제조는 의정(議政)이 겸하고, 제조 4명 중 1명은 문신이, 3명은 종친이 맡았다. 또 부제조 1명은 도승지가 겸하고, 4명은 종친이 담당하였다. 주목되는 것은 종친이 제조 3명과 부제조 4명을 담당하고, 또 도승지가 부제조를 겸했다는 사실이다. 또한 문신이 담당하는 제조 1명도 부마·외척 혹은 총신이 담당하였다. 이로 본다면 사용원 제조는 국왕의 시종신과 총애하는 신하로 구성되었음을 알 수 있다.

종친 제조는 현능하거나 국왕이 총애하는 자로 차임하였다. 종친 제조는 특히 국왕의 식사에 입시하여 함께 식사를 했으니 이를 부수라(副水刺)라 한다. 이는 왕조 초기부터 이어온 제도이다. 국왕이 홀로 식사한다는 것은 상정하기 어려운 일이니, 종친 제조가 식사 상대가 되어 음식의 정결 여부와 기호하는 식품의 종류를 살피면서 건강을 유지하기를 당부한 제도로 보아야 할 것이다.

내시부도 사용원의 업무와 긴밀히 관련되어 있다. 내시부는 '왕실의 감선(監膳)과 전명(傳命).수문(守門).소제(掃除)의 임무를 관장'하는데, 이 중 감선은 식재료의 품질과 조리한 음식의 정결을 검사하는 일이다. 이로써 내시부는 사용원의 식재료 출납과 조리 업무를 지휘할 수 있었다. 3품 이상 고위관원은 상선(尙膳) 2명(종2), 상온(尙醞) 1명(정3), 상차(尙茶) 1명(정3), 상약(尙藥) 2명(종3) 등 6명이다. 관명의 膳, 醞, 茶, 藥은 사용원에서 관장하는 식품과 약이다. 내시부의 고위 관원은 사실상 왕실 음식을 관장하고 있었던 것이다.

내시부에는 설리(薛里)가 있었다. 설리는 몽고어인데 한자어로는 '助'라는 뜻이다. 4품 이상 관원으로 대전에 3명, 왕비전에 1명, 세자궁에 1명, 빈궁에 1명이 있었다. 그 이들의 우두머리는 도설리(都薛里)인데, 내시부의 최고위직인 상선을 달리 이르는 말이다. 도설리와 설리는 사용원의 음식 조리, 대전.왕비전.세자궁에서의 식사 시종과 관련하여 세력을 누리게 된다. 특히 도설리는 사용원의 진상 출납을 관장하여 그 권세가 막강하였다. 내시부가 사실상 사용원을 관장하고 있었음을 말해준다. 이처럼 사용원은 내시부가 천단할 소지가 많았는데, 이들이 발호할 수 없었던 것은 앞에서 본 종친과 국왕 측근으로 구성된 제조라는 견제 장치가 있었기 때문이다.

사용원은 소관 업무로 보아 국왕의 처소인 대전과 가까운 거리에 있어야 했다. 『여도비지(輿圖備志)』에 따르면, 사용원은 창덕궁 단양문 안에 있었다. 승정원이 창덕궁 인정전 동쪽에 있었던 것과 마찬가지로 대전과 가까운 자리에 있었던 것이다.<sup>2)</sup> 주방인 수라간은 대전, 왕

2) 『여도비지(輿圖備志)』 동반부서(東班府署), 사용원.

비전, 세자궁의 부속 건물에 각각 있었다. 역시 가까운 거리이다.

### 3. 식재료의 조달

사용원이 음식을 조리하기 위해서는 식재료를 준비하고 저장해야 한다. 식재료는 크게 주식인 미곡과 부식인 채소·육류·어류로 나누어진다. 미곡은 앞에서 본대로 왕조 초기에는 사선서가 담당하다가 여러 경로를 거쳐 사도시가 담당하고, 내자시에서도 미곡·국수·술·기름·꿀·채소·과일을 담당하였다.

사도시와 내자시는 호조로부터 분정받은 전세미(田稅米)로써 사용원에 미곡을 조달하였다. 호조는 이들 아문에 우선하여 전세를 분송하게 되어있었다. 사도시가 필요로 하는 맵쌀(粳米)은 수령이 직접 정결한 것을 가려서 포장, 상납하였고, 흉년이라도 감축해주지 않았다. 내자시가 지공하는 물산은 왕실의 식재료라기보다는 각종 제사의 제수용품이라는 것이 합당하다. 그 일부를 사용원이 나누어받아 사용했던 것이다.

부식재료는 공납(貢納)과 진상(進上)으로 수취하였다. 공납은 지방 고을의 토산물을 현물로 받아들이는 세제(稅制)인데, 이것은 곡물류·과실류·임산물류·조류(鳥類)·수류(獸類)·어물류·광물류·목재류·포류·모피류 등에 수백 종에 달했다. 여기에 포함되는 식용이 가능한 물산은 모두가 사용원의 부식재료가 될 수 있다. 사용원이 공납으로 확보하는 부식재료는 대부분이 건물(乾物)이며, 생물(生物)은 일정기간 생존이 가능한 조류 혹은 수류이다.

사용원 부식재료의 주류는 진상으로 수취하는 생물이다. 진상은 공납의 하나로 사용원이 부식 재료로 수취하는 것은 물선진상(物膳進上)이다. 물선은 반찬의 재료라는 뜻이다. 진상의 수취와 지출은 제도상으로는 사용원 도제조와 관원 및 서리가 담당하게 되어있다. 그러나 실제로는 내시부의 도설리가 담당하였다. 사용원 도설리가 8도의 진상을 관장한다는 말이 여기서 나왔다.

사용원은 진상으로 채소·과일·어물·육류 등을 수취하였다. 이 진상 물선의 자세한 종류와 수량은 알 수 없다. '진상물선이 실린 횡간(橫看)' '사용원이 지공하는 물선의 목록' '주원이 정기적으로 바치는 물선의 사례' 라는 말들이 사료에 나타나지만 자세한 내역은 전혀 찾을 수 없다.

진상에서 특히 중요한 것은 어물(魚物)이다. 이 중에서도 생물의 경우, 포획이 쉽지 않거나와 신선도 유지 때문에 납부와 수송이 어려웠다. 사례를 보면, 강원도의 생어육, 삼남의 은구어는 얼음에 저장하여 수송해야 했다. 함경도의 생문어는 얼음에 저장해도 서울에 도착하는 동안 부패하기 마련이었다.

이로 인해 생어물은 서울과 가까운 경기도에 집중하여 부과되었다. 세조~성종조에 경기도에 소일차(小日次) 진상이 상례가 된 데 따른 것이었다. 이것은 경기도관찰사가 날마다 한 번씩 생어물을 진상하는 일을 말하는데, 이를 위해 경기도의 37개 고을이 한 달에 한 번씩 2~3개 고을이 함께 바쳐야 했다. 경기도관찰사로 나간 국왕의 측근들이 아부하기 위해 시작한 것이 정례가 되었던 것이다.

이로 인해 많은 폐단이 야기되었다. 사례를 보면, 성종조에 이미 경기도 6개 포구의 진상 어물은 쉽게 부패하여 백성들이 한강에서 사들여 납부한다 하였다. 연산군조에 여러 고을의 선어 진상이 수천 마리나 되는데, 백성들이 스스로 바치지 못하고 어시장에서 사들여서 바치니 그 값이 1마리에 면포 3, 4필에 이른다 하였다.

사용원은 강변 고을의 농민을 어부로 택정하여 스스로 어물을 포획하기도 하였다. 한강에서 통진에 이르는 강가 각 고을의 양인 및 공천 1백호를 3번으로 나누어 잡역을 면제해주고 날마다 선어를 진상하게 했던 것이다. 이들을 생선간(生鮮干)이라 하였다. 이런 방식의 어물 확보는 사용원이 특정 장소를 지정하여 선어 포획을 관장하는 제도로 나타났다. 위어(鰲魚, 웅어)를 포획하는 위어소와 소어(蘇魚, 밴댕이)를 포획하는 소어소가 그것이다.

기록상으로는 광해군 10년(1618)에 위어소 어부가 나타난다. 5개 고을의 3백 호(戶)를 어부로 삼아 1호당 전지(田地) 8결(結)의 잡역을 면제해 주고 위어를 잡아 진상하게 한 것이었다.<sup>3)</sup> 인조 3년(1625)에는 사용원이 임의로 더 정한 위어와 소어가 각각 2천 속(束)이나 된다 하였다.<sup>4)</sup> 이로써 소어소도 있었음을 알 수 있다. 위어소는 경기도 고양의 행주 강변에 있었고, 사용원 봉사가 어부들의 고기잡이를 감독하여 진상하였다. 소어소는 경기도 안산의 서쪽 바닷가에 있었는데, 역시 사용원 봉사가 어부들을 감독하여 소어를 진상하였다.<sup>5)</sup>

육류는 수류의 고기를 말하는데 이 역시 생물과 건물로 나눈다. 생물은 생포한 짐승 또는 그 생육을, 건물은 생육을 말려 가공한 포(脯)를 말한다. 전자는 개·노루·사슴 등과 그 생육을 말하고, 후자는 사슴꼬리·사슴머리·사슴혀·노루고기포·사슴고기포·소고기포 등 가공한 육류이다. 육류도 어류와 마찬가지로 건물보다 생육 진상의 부담이 컸음은 말할 나위 없다.

사용원의 진상 수취에는 담당 관원과 내시부 환관들의 부정이 잇따랐다. 사료에 나타나는 사례를 보면, 사용원 관원들은 진상 물건을 수납할 때 품질은 묻지 않고 뇌물 여부에 따라 받아들이거나 물리쳤다. 수납하러 온 지방관리는 각 고을로부터 미리 면포를 징수하여 관원에게 뇌물을 주는데, 뇌물을 주지 않으면 품질이 좋아도 물리쳤다. 또 희귀한 진상품을 구하지 못하면 반감과 각색장의 집에서 사서 납부하는데, 이것은 모두 어주에서 훔쳐낸 것이었다. 진상을 담당하는 환관 중에는 물건을 시장에 팔아 사익을 취하는 자도 있었다. 환관들의 이러한 부패의 정점에는 내시부 도설리가 있었다.

#### 4. 조리의 실제

사용원은 이렇게 조달한 식재료로 음식을 조리하였다. 조리는 궤내각차비 공천(公賤)이 담당하였다. 궤내각차비는 문소전·대전·왕비전·세자궁의 수라간에 입역하는 각사노(各司奴)를 말한다. 이들은 세습적으로 요리를 전문으로 하는 직업인이었다. 사용원 차비노, 사용원 숙수(熟手), 숙수노(熟手奴), 수라간 하인(下人), 주원 하배(下輩) 등으로 불리웠다. 여기에 나타나는 직업명은 숙수이다. 전문 요리인을 뜻한다.

공천은 국가기관에 소속된 노비를 말하는데, 각사노비와 관노비로 나누어진다. 각사노비는 중앙의 여러 관부에, 관노비는 외방 각 고을에 소속된 노비이다. 각사노비는 다시 서울에 거주하는 경거노비와 외방에 거주하는 외거노비로 나누어진다. 이들은 순서에 따라 소속 관부에 입역(立役)하고, 입역기간이 지나면 신공(身貢)을 납부해야 한다. 이를 노역(奴役)이라 한다.<sup>6)</sup>

각사노비는 앞에서 본대로 각사의 차비노와 근수노로 입역하였다. 차비노, 근수노에서 보는

3) 『광해군일기』 권 126, 광해군 10년 4월 경진.

4) 『인조실록』 권 22, 인조 8년 정월 무술.

5) 『여도비지』 동반부서, 사용원.

6) 송수환, 1996, 「조선전기의 각사노비와 그 경제적 처지」 『한국사연구』 92.



대로 노역은 남자인 노(奴)가 담당하였다. 여자인 비(婢)는 특별한 영우가 아니면 입역이 없다. 그러므로 입역하는 공천은 엄밀하게 말하면 각사노, 경거노, 외거노라 지칭해야 한다. 각사노의 이 입역은 경거노가 우선하여 담당하고, 경거노가 부족할 경우 외거노로써 입역하게 되어 있다. 이를 선상(選上)이라 한다.

이처럼 각사의 차비노와 근수노는 경거노가 우선하여 입역하였다. 입역은 경거노는 2번으로, 외거노는 7번으로 나누어 교대로 근무하게 되어 있다. 2번은 6개월 입역하고 6개월 쉰다는 뜻이며, 7번은 6개월 근무하고 36개월 쉰다는 뜻이다. 궐내각차비도 경거노이므로 '2번으로 나누어 입역한다'고 규정되어 있다.<sup>7)</sup> 그런 한편 경거노는 외방으로 이거할 수도 없었다.

이로 본다면 궐내차비노로 사옹원에 입역하는 경거노는 요리를 전문으로 하는 직업인이다. 1년 중 입역기간 6개월을 제외한 6개월 동안 여타의 직업을 수행할 여지가 크지 않기 때문이다. 또한 요리업은 전문적인 기술을 필요로 하는 직업이기 때문이기도 하다.

임진왜란 후 왕실의 각종 제사를 담당하는 봉상시(奉常寺)의 숙수들이 면천, 면역으로 그 수가 줄어들었는데, 서울 5부(部)의 사숙수(私熟手)로써 이를 보충했다는 기록이 있다.<sup>8)</sup> 서울에는 사사로이 요리업에 종사하는 숙수가 있었음을 알 수 있다. 다시 말하면 궐내차비노는 공천 신분 숙수로서 요리업에 종사하다가 순서에 따라 사옹원에 입역하여 수라간 숙수가 되었던 것이다.

이처럼 사옹원에 입역하는 공천은 서울에 거주하는 각사노이다. 그러므로 사옹원에서 음식을 조리하는 자들은 모두 남자이다. 세종 초기에 왕비전과 태종후궁 의빈전에 미모(米母), 반모(飯母), 병모(餅母) 등 각사의 비(婢)가 나타나지만,<sup>9)</sup> 『경국대전』 성립 이후로는 비는 나타나지 않는다. 『경국대전』에 실린 궐내각차비를 「표」로 보이면 다음과 같다.

표 1. 궐내각차비(『경국대전』 형전)

	문소전	대전	왕비전	세자궁
반 감	2	6 (4, 다인청)	4 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)
별사용	4	14 (8, 다인청)	6 (2, 다인청)	4 (2, 다인청) ◇양궁이면 2명을 더 둔다
탕수색	4	14 (10, 다인청)	4 (2, 다인청)	4(2, 다인청) ◇양궁이면 2명을 더 둔다
상배색	4	10 (8, 다인청)	4 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)
자 색	4	6 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)
반 공	6	12 (10, 다인청)	6 (4, 다인청)	6 (4, 다인청)
포 장	4	2	2	2
주 색	4	4	2	2
차 색	2	4	2	2

7) 『경국대전』 형전, 궐내각차비.

8) 『광해군일기』 권 24, 광해군 2년 정월 경진.

9) 『세종실록』 권 19, 세종 5년 2월 신유.

병 공	4	2	2	2 (양궁이면 둔다)
증 색	4	10 (8, 다인청)	4 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)
등촉색		4	4	2
성 상	4	34 (2, 수라간. 6, 은기. 26, 다인청)	8 (4, 銀器. 4, 다인청)	10 (2, 수라간. 4, 은기. 4, 다인청)
수 복	4			
수 공	2	18 (2, 다방. 12, 다인청)	6 (2, 다인청)	4 (2, 다인청) ◇양궁이면 2명을 더 둔다)
별 감	6	46 (4, 세수간. 4, 수사간)	16	18 (3, 세수간. 3, 수사간)

궐내각차비는 문소전·대전·왕비전·세자궁에 모두 16가지 직종에 354명이 정속되어 있다. 문소전은 태조비 신의왕후의 혼전(魂殿)이므로 여기에 소속된 58명을 제외하면 296명이 된다. 이들은 대전 186명, 왕비전 46명, 세자전 64명으로 소속되어 있다. 이들은 출입할 때 출입증명서에 해당하는 신부(信符)를 패용해야 했다. <표 1>의 가운데 굵은 선 위는 전문 숙수이고, 그 아래는 숙수의 조리를 돕는 차비노들이다.

순전히 조리를 담당하는 숙수는 대전 102, 왕비전 34, 세자궁 34명으로 모두 170명이다. 숙수는 조리를 지휘하는 반감(飯監)과 분야별 숙수인 색장(色掌)으로 구분된다. 색장은 육류를 요리하는 별사용(別司饗), 물을 끓이는 탕수색(湯水色), 상을 차리는 상배색(床排色), 생선을 요리하는 자색(炙色), 밥을 짓는 반공(飯工), 두부를 제조하는 포장(泡匠), 술을 담당하는 주색(酒色), 차를 담당하는 차색(茶色), 떡을 제조하는 병공(餅工), 음식을 찌는 증색(蒸色) 등이 있다. 이들이 구체적으로 어떤 재료로써 어떤 종류의 음식을 조리했는지는 사료가 없어 전혀 알 길이 없다.

조리를 돕는 차비노는 등불과 촛불을 관리하는 등촉색(燈燭色), 그릇을 간수하는 성상(城上), 소제를 담당하는 수복(守僕), 물기기를 담당하는 수공(水工) 등이 있다. 별감(別監)은 세수간(洗手間) 별감과 수사간(水賜間) 별감이 있는데, 세수간은 세면실, 수사간은 궐내 내실을 말한다. 별감은 청소를 담당한 듯한데, 자세한 내용은 알 수 없다. 이 외 여럿 있는 별감의 역할도 알 수 없다.

궐내각차비 중 다인청(多人廳)에 소속된 자들이 있어 주목된다. 예컨대 반감의 경우, 대전 6명, 왕비전 4명, 세자궁 4명, 도합 14명인데, 이 중에서 다인청에 소속된 자가 각각 4명, 2명, 2명으로 8명이다. 문소전을 제외하면 궐내각차비 296명에서 164명을 차지하여 약 55%나 된다.

다인청은 다인방이라고도 하며 환관들이 모여있는 처소를 뜻하는데, 이처럼 대전·왕비전·세자궁에 각각 있었다. 그러므로 다인청은 분(分)내시부 정도로 이해할 수 있다. 따라서 다인청에 소속된 차비노는 각사노가 내시부에 입역하여 사용원의 각 수라간에서 색장의 업무를 수행하는 경거노이다. 이것은 내시부가 사실상 사용원을 관장하고 있었다는 사실의 반증이기도 하다.

## 5. 조선후기 사회변동하의 사옹원 - 결론을 대신하여

조선후기에는 많은 사회적 변동이 있었다. 산업의 발달과 이에 따른 유통경제의 발달, 그리고 신분제의 변동이 그러하다. 이에 따라 대동법, 균역법이 시행되고, 천민들은 신분을 상승시켜갔다. 이러한 변동하에서도 사옹원의 중세적 현물 수취와 노동력 수취는 계속되었다.

사옹원은 대동법 이후에도 여전히 진상을 수취하였다. 국왕이 “시장에서 산 술과 포는 마시거나 먹지 않는다”는『논어』「향당편」의 공자의 말 교조적으로 승신한 것이 그 배경으로 작용하기도 하였다.<sup>10)</sup> 궐내차비노의 노역도 계속되었다. 봉상시에서 사숙수를 고용한 사례는 앞에서 보았는데, 사옹원 숙수의 면천, 임노동은 사례를 찾을 수 없다. 이들이 잡직으로의 승진이 보장된 데다, 왕실의 지속적인 관심과 시책이 뒷받침되었기 때문으로 보인다.

사료가 비교적 풍부한 조선후기에도 사옹원이 조리한 음식의 종류와 여기에 소용된 식재료는 사료에 나타나지 않는다. 따라서 왕실 음식과 그 조리의 자세한 내용은 알 길이 없다. 조선시대 왕실 식생활 연구의 한계이다.

### ※ 참고문헌

#### 1. 논문

송수환, 1996, 「조선전기의 각사노비와 그 경제적 처지」『한국사연구』 92.

\_\_\_\_\_, 1998, 「조선전기의 사옹원」『한국사학보』 3.4 합집. (2002, 『조선전기 왕실재정 연구』 재록.

#### 2. 자료

『세종실록』

『광해군일기』

『인조실록』

『영조실록』

『경국대전』

『여도비지』

10) 『영조실록』 권 79, 영조 29년 정월 계미.



## 왕실의 식기

방병선(고려대 교수)

### 1. 머리말

조선시대 음식기명의 핵심은 도기와 자기, 즉 도자기였다. 유사 이래 최고의 가치와 가격을 지닌 금은기를 비롯해서 유기와 칠기, 목기 등도 사용되었지만 광범위하게 사용된 그릇은 도자기였다. 그 이유는 금은기와 유기에 비해 훨씬 저렴한 제작비와 대량 생산이 가능하면서도 칠기와 목기보다 내구성이 뛰어나고 장식에 있어서 품격과 권위에 마땅하였기 때문이다. 또한 불과 물, 나무와 금속, 흙을 주로 하는 도자기는 음식기명의 가장 핵심적인 인체에 전혀 해가 없다는 점에서 더욱 그러하다.

이러한 조선 도자에는 조선 사대부와 왕실이 지향했던 완벽을 드러내지 않는 절제와 품격, 자유분방함이 살아 숨쉰다. 이것은 또한 조선의 힘ियो, 조선인의 삶과 꿈, 그리고 자랑이였다. 세계 어디나 왕실 사용 그릇은 그 나라와 시대를 대표하는 최고의 그릇이다. 기술적인 완성도에서, 문양과 기형, 색상에서 품격에서, 사용자의 미감을 드러내는 시침같은 역할을 하였다.

조선시대 왕실 사용 그릇 역시 조선 왕실의 미적 취향뿐 아니라 시대정신을 잘 보여준다. 조선백자는 순백의 바탕에 최소한의 문양 장식으로 검박함을 풍기지만 그릇 주위의 가구와 환경에 적합한 기능과 미적 완성도를 골고루 갖추고 있다. 특히 일상적으로 접하는 음식기명은 기능에 충실하면서도 음식과 함께 격조 있는 미적 분위기를 지니고 있어야 하므로 조선 왕실의 그릇다운 면모를 가장 잘 보여준다고 하겠다. 이러한 미적 취향은 시대에 따라 변해서 곧 기형이나 문양의 변화에도 영향을 미칠 수밖에 없으며 명이나 청과 같은 중국의 기명들에도 영향을 받은 것으로 보인다. 여기서는 이러한 조선시대 도자의 전체적 흐름 안에서 조선의 왕실용 음식기명의 종류와 용도, 제작, 양식적 특징 등에 대해 살펴보고자 한다.

### 2. 조선 왕실이 택한 그릇 - 조선 백자와 분청사기

통상적으로 그릇이란 실용적인 목적과 장식 욕구에 따라 제작되고 사용되었다. 그러나 시간이 흐르면서 그릇이 지닌 상징적 의미에 더 무게를 두게 되었다. 특히 신분제 사회의 경우 그릇의 재질과 장식, 형태가 바로 신분을 드러내는 중요한 요소가 되었다.

고려시대 왕실의 그릇은 청자였다. 중국에서 기술을 도입하여 제작되었지만 세계에 유례없는 비색과 상감 기법, 다양한 문양과 상형청자 등은 고려 왕실과 귀족들의 총애를 한 몸에 받으며 일세를 풍미하였다. 특히 차문화가 발달했던 고려시대에는 청자다완을 비롯해서 청자잔과 접시, 주병과 주자, 합과 발 등 다양한 음식기명이 제작되었다. 음식의 가짓수에서 조

선시대에 비해 적고 기종도 다양하지 않지만 비색과 상감, 다양한 음양각과 철화, 동화 기법 등이 적용된 다양한 음식기명등이 청자로 제작되었다. 숟가락과 발우 같은 일부 은기와 금속기를 제외하고 대부분 음식기명은 청자가 주를 이루었다. 도기 역시 음식 저장용기와 왕궁 귀족이 아닌 중서인들이 즐겨 사용하였다.

그러나 해가 차면 기울듯 고려 왕실은 사치와 향락에 젖으면서 민중과 유리되었고 불교 사상도 더 이상 고려의 사상계를 이끌고 나가기에는 역부족이었다. 여기에 남으로 왜구의 발호와 북으로 원·명 교체기의 중국 사정과 맞물리면서 고려는 신진 사대부들이 주축이 된 조선에 그 500년 자리를 넘겨주었다.

조선이 개국하자마자 그릇이 바뀐 것은 아니었다. 일단 관공서와 왕실에서는 고려청자에 뿌리를 둔 분청사기를 사용하였다. 여러 관공서와 왕실용 그릇으로 분청사기가 사용되었는데 완과 발, 잔, 주병, 장군, 접시 등이 음식기명의 주를 이루었다. 장흥고, 예빈시, 내섬시와 같은 관청과 인수부, 공안부 등의 왕실 기구의 명문이 적힌 분청사기 등이 전국적으로 제작되었다.

그러나 이는 일시적인 것이었고 조선은 여러 제례와 실생활에서 고려와는 다른 그릇을 사용할 필요를 느꼈다. 화려한 장식과 색상을 자랑하는 청자보다는 사대부들의 검소함을 드러낼 그릇이 필요했던 것이다. 여기에 당시 조선의 문물 제도에 영향을 미쳤던 명이 경덕진(景德鎮)에 어기창(御器廠)을 설치하고 황실 전용 백자를 생산한 것은 세계 도자의 흐름이 청자에서 백자로, 조각칼에 의한 장식보다는 붓을 사용하는 회화 세계로 바뀌고 있음을 예고하는 것이었다. 조선의 왕실과 사대부들은 명의 백자를 받아들여 새로운 백자에 대한 호기심과 동경을 현실로 옮기고자 노력하였던 것으로 보인다. 또한 고려 백자보다 강도가 높아 실용적인 면에서 강점을 지닌 백자에 눈길을 두지 않을 수 없었을 것이다.

## 2.1. 고려 백자에서 조선 백자로

고려시대에도 백자는 제작되었다. 고려시대가 청자의 전성기이긴 해도 초기 요지인 용인을 비롯한 부안이나 강진 등에서 백자를 꾸준히 만들었다. 아무 문양이 없는 소문백자에서 음각 및 상형백자를 비롯해 상감청자 전성기에는 상감백자도 제작하였다.

조선이 개국 직후에 사용한 그릇들은 주로 분청사기였다. 따라서 태조 이후로 일정 기간 동안 분청사기가 대전(大殿)을 비롯한 각 관서에서 공사용(公私用)의 그릇으로 사용된 것으로 보인다. 『태종실록』을 보면 태종 7년(1407) 성석린(成石麟)의 상소에 사치와 향락을 사대부와 왕실의 표본이라 생각지 않았던 조선 사대부답게 금은기(金銀器) 대신 사기와 칠기를 사용할 것을 건의하고 있다. 이는 건국 초 나라의 기틀을 올곧게 다져가기 위한 사대부의 표본을 그릇에서부터 찾으려는 것으로 당연한 것으로 여겨진다. 이후의 사료에도 금은기 대신 사기나 목기, 칠기를 사용해야 한다는 건의가 왕왕 보이며 사기 사용의 중요성은 계속 강조된 것으로 여겨진다. 물론 이런 건의가 나오게 된 배경에는 당시 명나라가 조선에 요구했던 과도한 금은 상납과 제작비용의 차이 등 정치경제적 요인도 작용했을 것으로 보인다.

조선 개국 초기에는 각 사에서 사용하는 자기의 공납과 수납 과정에서 적지 않은 폐해가 발생하였다. 또한 관용 자기의 수납을 호조(戶曹)에서 관장하였으며, 아직 자기에 대한 관영 수공업 체제가 뿌리내리지 못하고 있었다.

태종 17년에는 화기(花器)의 진공이 불편하여 상납에 대한 특별한 교지가 없으면 진상을 폐

지토록 하였다는 기록이 보이는데, 여기서 화기는 단단하고 치밀한 인화문(印花紋) 분청사기로 추정되어 아직은 백자가 진상품으로 자리잡지 못했던 것으로 보인다. 자기 수납상의 문제점과 더불어『세종실록』을 보면 세종 3년(1421)에는 견치한 그릇을 제대로 만들어내지 못한 장인에 대한 관리와 그릇의 품질 향상을 위해 기명(器名)에 장인의 이름을 써넣도록 조치하였다. 이러한 일련의 기록들은 아직 조선의 자기 수공업이 본격적인 관영 수공업으로 자리잡지 못했음을 의미하며, 그 과정에서 발생하는 여러 문제점들을 해결하기 위해 다방면의 노력을 기울였음을 알 수 있다.

그런데 위의 기록들과 남아 있는 유물이나 가마터의 상황으로 볼 때 경기도 광주 일대를 비롯해서 충청도와 전라도, 경상도 등지에서 다양한 기법을 사용한 분청사기 음식기들이 제작되었다. 상감기법이나 박지기법뿐 아니라 백토 분장 후에 국화문양 도장을 찍은 후 백토를 긁어내는 인화문 기법과 백토 분장 후에 철화 안료를 그림을 그리는 철화기법, 백토 분장만을 커다란 붓으로 하는 귀얄기법, 백토에 그대로 담갔다 빼는 덩빙 기법이 완과 사발, 종자, 접시, 주자, 잔 등에 다양하게 장식되었다. 국화문과 당초문, 기하문, 연화문, 모란문, 어문 등이 파격적인 구도와 배치로 자리하였다. 이들 분청사기 음식기는 조선 초기 왕실과 사대부가뿐 아니라 전국적인 수요 계층을 지니고 있었던 것으로 보인다.

## 2.2 조선백자의 탄생

조선시대 그릇이 조선다워진 데에는 무엇보다 세종대왕의 공헌을 빼놓을 수 없다. 세종은 부왕인 태종의 강력한 왕권 구축에 힘입어 명의 제도와 문물을 수용하면서도 조선의 풍토와 조선 사람에게 어울리는 것이 무엇인가를 찾기 위해 전심전력을 기울였다. 이는 그릇에 있어서도 마찬가지였는데, 국초부터 명에서는 청화백자를 비롯한 많은 백자가 유입되었지만 조선에서 생산할 수 있는 새로운 그릇을 여기로 삼기 위해서는 많은 자료가 필요했다. 이를 위해서는 전국적인 도자기의 '데이터베이스' 구축이 선결 과제로 떠올랐음은 쉽게 예측할 수 있다. 여기서 『세종실록』「지리지」의 기록이 오늘날 전해오고 있음은 큰 다행이라 할 수 있다. 세종 6년(1424)부터 자료를 모아 세종 14년(1432)에 완성된 「지리지」는 이후 단종 2년(1454)에 간행되어 그 빛을 보았다.

『세종실록』「지리지」의 도자기 부분을 살펴보면, 우선 자기소(磁器所)와 도기소(陶器所)가 등장한다. 전국을 8도로 나누고 자기소와 도기소로 구분한 후 도자기의 품질에 따라 상·중·하로 구분하였다. 상·중·하의 분별 기준은 품질과 생산량, 생산 시설 등을 고려해서 정한 것으로 여겨진다. 자기와 도기 중 백자와 분청사기는 물론 자기이지만 조질(粗質)의 분청사기는 간혹 도기로 분류되었으며, 옹기와 질그릇 등도 도기로 분류되지 않았나 추정된다.

지역별로 살펴보면 경기도가 자기소 14곳, 도기소 20곳이며, 충청도가 자기소 23곳, 도기소 38곳, 경상도가 자기소가 37곳으로 가장 많은 수를 차지하며 도기소가 34곳에 이른다. 전라도는 자기소 31곳에 도기소는 가장 많은 39곳에 이른다. 그 밖에 강원, 황해, 평안, 함길도에도 자기소와 도기소가 존재하나 그 수는 미미하다. 그런데 이 중에서도 우리의 관심을 끄는 것은 상품 자기소다. 상품 자기소는 경기도 광주가 1곳, 경상도 고령 1곳, 상주 2곳으로 전국에 걸쳐 4곳에 불과하다. 이들 지역에서는 백자는 물론이고 견치한 분청사기도 채집되고 있어서 당시 상품은 백자와 정제가 잘된 분청사기를 총칭했던 것으로 보인다. 특히 이들 지역은 일단 왕실의 음식기명을 생산하는 사옹원 분원의 후보지로 떠올랐을 가능성이 크다. 그 중에서도

사용원 본원에서 가깝고 우수한 백토가 산출되며 수운(水運)이 편리한 곳은 경기도 광주였다. 이곳은 훗날 분원(分院)의 딸감처로 지정되어 매 10년에 한 번씩 본원 이동의 본거지가 되었다.

위와 같은 전국적인 자기와 도기 생산 여건에 대한 조사가 진행된 후 세종은 왕실 그릇으로 백자를 선택하였고 품격에 맞는 고질의 정제가 잘 된 백자 생산을 요구했던 것이다. 후대 기록인 성현(成俔)(1439-1504)의『慵齋叢話(慵齋叢話)』에 의하면 세종 연간에 어기로 백자를 전용(專用)하였다. 덧붙여 이러한 결정에는 그간 조선 조정에 유입된 중국 백자도 영향을 미쳤을 것으로 보인다. 여기에는 명 사신에 의한 경우도 있었지만 지금의 오끼나와인 유구(琉球)와 일본을 통한 중국자기의 조선전래도 있었다.

위와 같은 점을 고려하면 결국 세종 연간은 조선백자의 기틀이 마련된 중요한 시기였다. 이후 음식기명 역시 백자와 청화백자가 주를 이루며 조선 전 시기를 풍미하게 되었다.

### 3. 조선 음식기명의 변천

#### 3.1 조선 전기: 백자와 청자, 그리고 분청사기

##### 3.1.1 15세기

조선은 세종과 세조 연관을 거치면서 왕실에서 사용할 그릇으로 백자를 선택하고 이를 생산할 방안을 강구하게 되었다. 우선 왕실의 음식을 담당했던 사용원 관할의 관영수공업 체제로 두되 생산 가마를 어떻게 할 것인가가 논의 대상이 되었다. 고려시대와 달리 금은동기보다는 자기를 주 그릇으로 사용함에 따라 자기 그릇의 사용량은 이전에 비해 증대되었고 중국으로부터 유입되던 청화백자의 원활한 생산을 위해서도 국가에서 직접 관할하는 자기 공장이 필요하게 된 것이다. 이런 배경하에 사용원에 분원이 설치되고 종친들을 중심으로 운영에 간여하게 되었다.

15세기는 아직 분원의 생산체제가 자리잡지 못하고 그 생산량도 많지 않았던 것으로 보인다. 더욱이 청화백자는 생산량이 미미해서 본격적인 청화백자의 생산은 16세기에 접어들면서 더욱 활발하게 진행되었다. 아무 문양이 없는 백자와 음각이나 양각백자, 고려시대 상감기법을 사용한 상감백자, 분청사기 등이 왕실용 음식기명의 주를 이루었다. 기형으로는 옥호춘(玉壺春)이라 불리는 구연부가 밖으로 벌어지고 목이 짧으며 배가 통통한 형태의 백자 주병과 구연부가 밖으로 벌어진 완과 발, 잔 등이 남아 있으며 접시는 높이가 낮고 테두리가 밖으로 넓게 벌어진 형태가 남아 있다. 청화백자로는 주병과 잔, 완 정도만이 남아 있다. 문양은 연당초문과 매화문, 당초문, 죽문 등이 장식되었다.

한편 세조 13년(1467) 이후 성립된 사용원 분원은 음식기명의 생산을 맡았다. 당시 사용원을 운영하는 도제조(都提調)와 제조(提調), 제거(提舉) 등의 중요 직책은 조정 대신과 종친들이 도맡았다. 그런데 그 안을 찬찬히 들여다보면 사실상 종친들의 입김이 상대적으로 크게 작용한 것을 알 수 있다. 즉 최고 책임자인 도제조는 영의정이 겸임하였으나 왕자와 대군도 그 역할을 맡을 수 있었다. 다음 직급인 제조는 4인인데 문관이 겸임하고 나머지 3인은 종친이었다. 여기에 부제조 5인은 도승지가 겸임하고 역시 나머지는 종친이 맡도록 되어 있으니 이는 누가 봐도 사용원 경영에 종친들의 입김이 강하게 작용하도록 한 체제로 볼 수밖에 없다.



이러한 이유로 관영수공업 체제 아래서 생산된 분원백자는 당연히 왕실의 미적 취향이 반영될 뿐 아니라 경제적 이권의 한 대상으로 여겨졌던 것이다. 따라서 사옹원 도제조와 제조를 왕실 측근 중의 측근들이 차지했던 것은 당연한 일이다.<sup>1)</sup> 이는 환관이나 내무부 관료가 책임을 도맡았던 중국 경덕진 어기창과도 구별되는 것으로 조선 왕실이 어기번조를 얼마나 소중하게 생각했었는가를 알게 해 주는 것이다.

분원은 본원인 사옹원의 관리와 분원의 실무 책임자, 장인 등으로 구성되어 있다. 사옹원의 관리는 최고 책임자인 도제조와 제조, 부제조, 제거, 부제거 등이 있으며 사실상 실무 책임은 종 8품인 봉사(낭청, 혹은 번조관으로도 불림)가 맡았다. 낭청인 봉사는 매년 2월이면 분원으로 내려가 작업 시작을 명하고 원료를 굴취할 때 해당 지역으로 파견되어 그 정조(精粗) 상태를 확인하며 굴취를 감독하기도 한다. 또한 분원 가마에서 최종적으로 불을 댈 때 잘 구워졌는지 확인하여 그릇을 선별해서 서울 사옹원 본원으로 운송하는 일을 감독하게 된다. 조선시대에는 고려시대 향, 소, 부곡이라는 특수한 생산단지를 통한 수공업 제품의 수급 대신에 중앙의 관청과 각 군현에서 이를 담당하였다. 업종에 있어서도 조선시대 수공업은 고려시대와 비교하면 훨씬 분업화되었고 인력과 생산 규모에서도 엄청나게 확대되었다. 1485년 완성된『경국대전』에 의하면 사옹원 사기장(沙器匠)은 380명으로 가장 많은 수를 차지하고 있었다. 또한 이들 직종은 대개 당시 민간수공업의 직종과 유사하였으며 그 수가 고려시대에 비해 증가한 것은 분업화된 민간수공업의 업종들을 관청수공업에서 흡수하였기 때문이다. 장인 중에는 각 공정을 종합 감독하고 제작하는 우두머리인 변수(邊首)가 있으며 그 아래 각 공정별로 장인들이 배치되었다.

음식기명 역시 위와 같은 생산체제하에서 제작되었으며 수요층들의 미감을 반영한 형태와 문양이 장식되었다. 그러나 조선 후기만큼 반상기를 이를 정도로 다양하지는 않았으며 완과 발, 잔 등이 대부분을 이루었다.

### 3.1.2 16세기

16세기에는 다양한 문양의 청화백자와 음, 양각 백자들이 생산되었다. 반면 분청사기는 점차 생산량도 감소하고 왕실에서 더 이상 음식기명으로 사용되지 않는 것으로 보인다. 반면 중국에서 수입한 코발트 안료, 즉 회회청(回回靑)을 사용하는 청화백자는 매우 귀한 것이었지만 이전보다 생산이 증가하였다. 특히 운룡문과 화조문이 그려진 몇몇 주병들은 왕실용으로 사용되었을 가능성이 크며 기형은 옥호춘 형태를 유지하고 있었다. 청화백자에는 위 문양뿐 아니라 당초문과 매화문, 매죽문 등이 시문되었다. 또한 명종 10년(1555)에 편찬된 경국대전주해(經國大典註解)에 나오듯이 당시 왕과 왕세자의 그릇은 각기 백자와 청자로 그 재질이 달라서 청자 음식기명이 제작되었음을 알 수 있다. 조선청자는 조선시대 제작된 청자로 고려청자와 유사한 것도 있지만 이와 달리 태토는 백자에 유약은 청자유를 시유한 것을 지칭한 것으로 여겨진다. 기종은 완과 발, 접시, 잔, 주병 등이 대종을 이루었다.

한편 연산군대(1494-1506)에 이르면 연산군의 실정과 사치 풍조 등에 따라 분원을 비롯한 관영 수공업 체제에 약간 혼돈이 생긴다. 연산군은 여러 사화(士禍)를 거치면서 초기의 영민함은 사라지고 점차 개인적인 사치와 향락에 빠져들었다. 빈번한 연회와 여기에 필요한 호화스

1) 송수환, 「조선전기의 司饗院」 『韓國史學報』3.4호(고려사학회, 1998.3), p.133.

런 의복 등 왕실 공예품의 주문 물량이 늘어나면서 관청 장인들의 힘만으로 이를 충족시키기  
 기에 부족하게 되어 사영 수공업자들의 힘을 빌리지 않으면 안 되었다. 궁중에서 사용하는  
 물품 생산을 위해 민간 수공업에 종사하는 장인들인 사장(私匠)까지 동원되었으며, 과다한  
 생산 주문에 따라 관영 장인들의 이탈 현상도 나타났다.

『중종실록』을 비롯한 16세기 중반의 중종 연간 기록들을 보면 사기장의 이탈을 방지하  
 기 위해 사기장의 세습을 법제화하였다.<sup>2)</sup> 이는 아마도 연산군대부터 비롯된 관영 수공업  
 체제의 일시적인 붕괴와 연관지을 수 있을 것이다. 그러나 한편으로는 사치 풍조의 만연과  
 중국 자기의 수입 급증에 힘입어 전대에 비해 백자의 수요층이 증가하였고 수요 분포가 확  
 대되었다. 이는 단순히 왕실이나 서울의 사대부가뿐만 아니라 지방까지 분원 백자를 향유하  
 고자 하는 사람들이 확산되었음을 입증하는 것이다.

조선 전기에 제작된 분원 자기의 굽에는 ‘內用’(내용), ‘見樣’(견양)이나 ‘天’(천), ‘地’(지),  
 ‘玄’(현), ‘黃’(황)의 글자를 한 자씩 음각한 것이 발견된다. 궁중에서 사용한다는 뜻인 ‘내용’  
 과 왕실 공예품의 견본이라는 ‘견양’은 각각 대전(大殿)에서 사용하던 것임을 의미하며 특히 ‘  
 天’, ‘地’, ‘鉉’, ‘黃’은 경복궁 내 창고를 지칭하는 것으로 여겨진다. 이보다 늦은 시기에는 ‘  
 別’(별), ‘左’(좌), ‘右’(우) 명도 발견되는데 ‘別’은 별번(別燔), 즉 원래 진상할 기명 이외에  
 왕실의 행사 때 별도로 제작하는 그릇에 표기된 것으로 보이며 ‘左’와 ‘右’ 명은 좌우로 나누  
 어 분원을 관리했다는 성현(成俔)의 『용재총화(慵齋叢話)』의 기록으로 보아 분원 가마를 좌우  
 두 부류로 나누는 것을 의미한다고 봐야 할 것 같다.

또한 조선시대 문헌 기록에는 갑번(匣燔)과 상번(常燔), 예번(例燔), 갑기(甲器)와 상기(常器)  
 등이 등장한다. 연례적으로 진상할 기명을 굽는 것은 예번에 속하는데 예번 중에도 갑발 안에  
 넣고 굽는 갑번과 그렇지 않은 상번이 있다. 대개 시대에 따라 갑번과 상번의 비율이 다르므  
 로 일률적으로 예번이 어떠한 그릇이라고 이야기하기는 어렵다. 이에 비해 별번(別燔)은 예번  
 그릇 이외에 추가로 제작하는 것으로 대개 왕실의 가례나 연회에 사용하는 경우가 많기 때문  
 에 갑발에 넣어 굽는 갑번이 주를 이루었다. 또한 그릇의 품질에 따라 갑기와 상기로 나뉘는  
 데 이는 상품과 하품의 의미로 사용되었다. 조선 전기의 대표적인 가마터로는 경기도 광주의  
 변천리, 우산리, 도수리, 도마리, 무갑리, 곤지암리, 관음리, 정지리 등이 있다.

### 3.2. 조선 후기: 청화백자 전성시대

다른 수공업들이 대부분 양란을 전후로 관영 수공업의 형태에서 벗어나 민영화의 길에 들어  
 선 것과 달리, 분원은 여기 번조라는 임무 때문인지 겉으로는 관영의 형태를 그대로 유지하였  
 다. 그러나 내부적으로는 많은 변화를 겪었다. 신분제의 변화에 따라 장인의 모집은 부역제에  
 서 사실상 전속 고용제로 바뀌었고, 특히 숙종대에 원료를 확보하기 위한 노력이 강화되어 영  
 조와 정조대에 우수한 백자를 생산하는 밑거름이 되었다. 연료 공급의 문제는 광주와 양근 분  
 원의 딸감처에 화전민이 들어서면서 이들에게 세금을 거두어 딸감을 사는 방식으로 전환되었  
 다. 또한 숙종대에는 10년에 한 번씩 관요(官窯)를 이전하는 데 소용되는 막대한 물력(物力)을  
 절감하기 위해 딸감과 원료 운송에 편리한 한강의 지류인 우천(牛川) 강변으로 분원을 고정하  
 자는 분원 고정론이 대두되었다.

2) 『대전후속록』 권6 「공전」 공장조: “司饗院沙器匠子枝 毋定他役 世傳其業.”

음식문화와 관련하여 살펴보면, 조선 후기에는 외래에서 들어온 갖가지 양념이 식탁 위에 올라오게 되면서 기형이 더욱 다양화되었다. 기본적인 완과 발, 접시, 합, 종지, 보아, 다완, 병, 주자는 물론 양념기와 찬합 등이 19세기에 추가되었다. 또한 18세기 후반에는 오늘날 익숙한 반상기가 기록에 등장하였다.

### 3.2.1 17세기

임진왜란의 상처가 채 아물기도 전에 병자호란을 맞이했던 17세기는 조선 경제와 사회뿐 아니라 왕실기명 생산지인 분원 역시 경영상 심각한 위기에 직면하였다. 전란으로 많은 금은기와 유기가 유실되고 경제적 어려움으로 금속기 제작이 어렵게 되었고 이를 대신할 자기의 생산은 증가하였다. 분원 경영의 어려움으로 원료의 수비, 정제가 제대로 이루어지지 않아 백자의 색상은 회백색이 대부분이었다.

17세기는 경제사정의 악화와 청과의 관계로 인해 청화백자의 생산이 거의 중단된 반면 철화백자가 이를 대신하였다. 음식기명 역시 청화백자는 사취를 감추고 대부분이 회백색의 백자가 주를 이루었다. 철화백자의 경우 완과 발, 접시 등에 간략하게 당초문 등을 시문하거나 주병과 편병 등에 운룡문 등을 다채롭게 시문하였다. 이전에 보이지 않던 종지가 등장하고 완과 발의 굽도 이전과 달리 다양한 형태를 보였다. 문양은 대표적으로 시문된 당초문을 비롯해서 국화문, 운룡문, 매죽문, 초문 등이 나타났다. 또한 아직은 동 시기 중국이나 일본과 달리 산수문은 백자에 시문되지 않았으며 길상문도 그 종류가 적은 편이다.

한편 이러한 분원 경영의 위기를 극복하기 위해 제작상의 문제점을 점검하고 이를 제도적으로 보완하는 데 총력을 기울였던 것으로 보인다. 먼저 장인 제도의 경우, 예전에는 장인들이 셋으로 나뉘어 교대로 부역을 하였기 때문에 일시적인 기거를 위해 분원에 머물렀는데, 이제는 분원 주위에 마을을 형성하여 아예 분원에 전속된 장인이 등장하였다. 이러한 전속 장인이 구체적으로 등장하는 시기는 숙종 후반인 1700년대 전후로 여겨진다.<sup>3)</sup>

장인들에 대한 관리와 더불어 중간 관리의 사취를 방지하는 것 또한 중요한 일이었다.『승정원일기』를 보면 영조는 보위에 오르기 전에 분원 관리들의 사취를 방지하기 위해 철화백자의 안료인 석간주(石間朱)로 ‘진상다병’(進上茶瓶)이라 써서 진상하게 하였다. 이 기록은 분원 중간 관리들의 농간이 어느 정도였는지 짐작하게 하는 동시에 도자기에 대한 영조의 관심을 드러내는 대목이다. 결국 장인들에 대한 안정적인 대우와 중간 사취의 방지는 분원 자기를 반석 위에 올려놓는 계기를 마련한 것이었음에 틀림없다.

17세기 말 숙종대에 들어 상품 경제가 활기를 띠면서 장인들이 생계를 위해 상품 자기를 제조, 판매할 수 있는 사번(私燔)을 공식적으로 허용하였다.<sup>4)</sup> 사번은 주로 갑발에 넣어 굽는 청화백자 같은 갑기(匣器)가 주류를 이루었는데<sup>5)</sup> 점차 묘지석뿐 아니라 다양한 기명의 청화백자로 확대되었다. 이러한 사번은 분원 경영이 악화될수록 성행하면서 점차 증가하여 수요층의 취향을 그대로 반영하였다. 따라서 분원 장인들은 새로운 수요층으로 등장한 문인 취향의 자기 제작에 점차 박차를 가하였다.

3)『승정원일기』 370책, 숙종 23년 윤3월 2일조.

4)『승정원일기』 370책, 숙종 23년 윤3월 2일조.

5)『승정원일기』 406책, 숙종 28년 8월 10일조.

### 3.2.2 18세기

18세기 들어 전란의 위기를 슬기롭게 극복하면서 음식기명에도 이전과 다른 변화가 발생하였다. 청화백자가 다시 생산되었고 기형과 문양이 훨씬 다양해졌다. 상품경제의 발달과 수입 양념과 문화 등의 영향으로 음식문화 역시 크게 발달하였다. 이 시기에 제작된 많은 백자들 역시 단아한 색상과 다양한 기형, 문양 등 독특한 조형미를 지니고 있었다. 17세기 생산이 부진했던 청화백자가 다시 제작되어 크게 유행하였고 사번의 허용과 양반 수의 증가 등으로 왕실 취향 뿐 아니라 문인 사대부 취향의 그릇들이 제작되었다. 이에 따라 청화백자에 새롭게 산수문이 등장하고 조선 고유의 달항아리와 떡메병이 출현하였다. 전대의 매죽이나 송죽문에다 초화문으로 이루어진 사군자 문양도 새롭게 등장하였다. 또한 자기 위에 시서화(詩書畵)를 함께 묘사하는 새로운 방식과 각종 길상문도 등장하였다. 백자의 색상은 우윳빛의 맑은 유백색이 주를 이루었고 조선 고유양식이든 중국에서 유래된 외래 양식이든 조선 후기 최고 품질의 백자가 이 시기에 집중적으로 제작되었다. 이는 영조와 정조 같은 든든한 후원자와 사대부 문인 등 새롭게 등장한 수요층의 미적 취향이 그릇에 그대로 반영되었기 때문이다.

영조대 들어 각 사에서 사용하는 자기들은 분원을 통하지 않고도 진상되었다. 공인(貢人)들이 사기전(沙器廩)을 통해 각 사에 자기를 납품하였던 것이다.<sup>6)</sup> 음식기 역시 마찬가지로 궁궐의 각종 행사에 사용되는 기명들은 분원 장인들이 진상하는 것 이외에도 사기전을 통해 들어올 정도로 많은 수의 자기가 소용되었다. 그러나 당시 장인들이 사기전을 열거나 매매 행위에 직접 나서는 것은 여러 견제로 인해 현실적으로는 불가능했을 것이다.

영조 후반 이후 청조문물과 학술, 문예의 수용을 주장하는 북학이 대두되었고, 이후 고증학이 성행하면서 정통 주자학보다는 중국이나 서양의 선진적인 문물에 관심을 표명하고 적극적으로 수용하고자 하는 움직임이 대두하였다. 이러한 분위기는 도자 부분에도 전이되어 중국 도자의 유입과 곧이어 일본 자기의 우수성에 대한 인식과 유입으로 이어졌다. 구체적으로는 북학파와 이용후생학파 등의 조선백자에 대한 관심 표명과 제작 기술의 문제점, 소비 관습 등에 대한 통렬한 비판과 반성이 제기되었다. 이는 그만큼 조선백자의 제작기술 향상과 적극적인 실용화에 대한 염원이 있었기 때문이다. 예를 들면 음식기명이 크기나 용도에 따라 다양해지는 것뿐 아니라 상품으로서의 가치 제고를 위해 문양 시문이나 시유와 마무리 등에서 중국이나 일본 음식기에 버금가는 제작을 요구하게 된 것이다.

대표적인 북학파인 박제가(1750-1805)는 연경사행을 통해 중국의 자기 실용과 제작 기술의 발전을 직접 목도하였고, 간접적이긴 하나 서책과 통신사행을 통해 전해들은 일본의 사정은 일본에 대한 인식을 바꾸게 하였다.<sup>7)</sup> 박제는 중국과 일본자기와 비교하여 조선 그릇의 제작 기술의 문제점을 지적하고 도자 정책과 제도에 대해 신랄한 비판을 가하였다. 또한 중국과 일본의 선진기술과 정책을 소개하면서 조선도 이를 본받을 것을 주장하였다. 대접과 사발, 접시 등의 굵 처리와 청화 시문 하나하나에도 신경을 쓸 것을 촉구하였다.

반면 정조에게는 당시 서울 장안을 휩쓸던 화려한 그릇들은 천박한 상업 문화의 일단일 뿐 절제와 검박함을 숭상하는 유교적 생활에는 맞지 않는 것이었다. 질박하고 소박한 아름다움을 그릇의 기본으로 여긴 정조는 분원백자 역시 난만한 장식화의 경향으로 흐르는 것을 경계하였

6) 『비변사등록』 109책, 영조 17년 11월 18일조.

7) 박제가는 1778년, 1780년 5월과 9월, 1801년 네 차례에 걸쳐 중국을 다녀왔다.

다. 또한 그릇의 소유가 계급 분화와 마찬가지로 재화의 많고 적음에 결정되는 것을 우려하여 고급 갑번(甲燔)과 청화백자 제작을 수차례에 걸쳐 금지시키기에 이르렀다. 이러한 청화백자 금지 조처는 이미 영조 30년 사치 분위기를 막으려는 영조의 엄명에 의해 청화백자 제작 금지령으로 나타나기도 하였다.<sup>8)</sup> 정조 승하 후 남공철(南公轍)의 회고에서 보이듯이 정조는 당시 사대부와 유산층들이 선호하던 채화갑번보다는 검소한 그릇 사용을 주창하였고<sup>9)</sup> 스스로 수라를 드실 때 수수한 음식기명 사용을 신하들에게 보여주면서 검박함을 실천하려 하였다.<sup>10)</sup>

그러나 당시 왕실에서는 갖가지 화려한 채화갑번(彩畫匣燔)들이 연회에 사용되어<sup>11)</sup> 왕실의 권위 유지와 유교이념의 실천 사이에 현실적인 벽이 존재하였음을 알 수 있다. 정조 연간에는 더욱 장식적이고 화려한 도자기가 제작되었다. 안정적인 경제 번영 위에 상품 생산을 더욱 확대하였고, 지방 시장의 발달로 전국적인 상품 유통에 힘입어 도자기 또한 좀 더 폭넓은 소비 시장을 구축할 수 있었다. 따라서 음식기명 역시 화려하고 장식적인 양상을 띠게 되었다.

한편 자기의 장식뿐 아니라 기명의 종류도 더욱 다양해져서, 다양한 크기의 사발과 대접을 비롯하여 접시, 종지 등이 하나의 반상(盤床)을 이루어 각 사에 진상되었다.<sup>12)</sup> 이러한 반상 풍조는 경제적인 여유와 다양해진 식생활을 반영하는 것이었다. 음식의 종류가 증가함에 따라 대접과 사발, 접시 등이 대중소의 크기에 따라 세분화되고 간장 종지와 죽탕기와 회접시 등이 새롭게 등장하였다.

정조 말기인 1795년의『승정원일기』에는 정조가 어머니인 혜경궁 홍씨의 회갑 잔치에 분원의 각종 갑번 자기뿐 아니라 화당(畫唐)대접, 화당사발, 화당접시 등과 채화동사기(彩花銅沙器)를 사용하였다고 적혀 있다. 여기서 화당대접과 채화동사기는 중국에서 수입한 청화백자와 법랑채(琺瑯彩)자기로 추정된다. 결국 청화백자나 갑번 자기의 일반 소비를 극히 제한하여 사치 풍조를 바로잡으려는 노력도 있었지만, 조정의 잔치에 사용된 다종다양한 갑번 자기와 수입 자기는 이 시대 수요층의 양면성을 보여주는 좋은 예로 여겨진다.

### 3.3.3 19세기

18세기 후반부터 등장한 백자 반상기(盤牀器)가 널리 사용되면서 분원에서는 많은 양의 자기가 제작되었다. 이는 이 시기에 들어 음식기명의 수요가 매우 증가하였음을 의미한다.<sup>13)</sup> 즉 경제적인 여유로 식생활이 다양해짐에 따라 상차림에 있어서도 많은 수의 그릇들이 필요하였고, 이것이 반상 차림으로 정착되어 유행하였다. 식생활의 변화가 자기의 종류와 수요에 영향을 미친 좋은 예라 할 수 있다.

8) 『英祖實錄』卷82 英祖 30년 7월 17일 甲午條.

9) 『純祖實錄』卷32, 32年 9月 15日 戊午條. “次對領議政南公轍啓言 (중략) 先大王儉德前後一揆 而庚戌以後尤致意於此 一日召諸臣賜饌下教若曰 予素性不喜奢華 而顧今元子衣尺漸長 一動一靜皆視予爲法 故綿布爲衣袴 飲食極其薄陋 而器皿不用彩花甲燔用分院常器 以爲隨事惜福 之道”

10) 『弘齋全書』卷169, 日得錄 9. “司饗院設分司于廣州 燔造磁器 其巧者瑩潔如脂玉 謂之甲燔 閭井中稍有貲產者 非甲燔不用 上以其糜財妨工 命有司之臣 設條科禁斷之 既而召接閣臣 適進御膳 膳不過二三器 器皆用苦窳 上指示筵臣曰 徒法不能自行 言教不如身教 予所以爲此 蓋亦無諸已 而後非諸人之義 檢校待教臣徐有渠 丙辰錄”.

11) 『承政院日記』1746冊, 正祖 19年 6月 18日 丁酉條.

12) 『승정원일기』 1737책, 정조 18년 10월 8일조.

13) 서유구, 『임원경제지』 「瞻用志」 권2: “瓷器 東俗謂 朝夕飯饌之器曰槃牀.”

한편 19세기 들어서는 정조 연간 일시 금지되었던 청화 자기와 갑발 자기를 다시 활발히 제작하였다. 당시 궁중에서 사용하는 자기는 분원에서 직접 조달했지만, 각 아전이나 신하들의 성적을 고사하여 우열을 매길 때 사용하는 자기는 일부 민간 제조의 자기나 분원에서 장인들이 사사로이 구워 흘러들어온 자기들이 사기전을 통해 유통되었던 것으로 보인다. 이때에는 궁중과 관청에 사기전을 통해 자기를 납입하고 이를 사기계 공인이 담당할 만큼 유통의 규모가 크게 성장하였다.<sup>14)</sup>

1874년, 분원 변수의 폐해가 심해서 이를 혁파했다가 다시 복설한 내용을 담은 『분원변수복설절목』(分院邊首復設節目)을 보면 당시의 분원 운영을 사실상 몇몇 상인 물주와 기술자들이 좌우하였음을 추정할 수 있다. 당시 분원은 하급 관리와 상인, 기술자들이 한데 얽혀 관료가 아닌 사상(私商)으로서의 업이 주가 될 정도로 전락하였던 것 같다. 상인 물주들이 스스로 최고 제작 책임자인 변수가 되어 좋은 기술자와 원료를 빼돌려 자신의 이익을 위한 생산에만 몰두했으므로, 분원은 사실상 조정에서 요구하는 관료의 역할을 거의 수행하지 못했을 것이다.

이 절목의 내용은 호조가 모든 재정을 관할함으로써 재정의 효율성을 기하고자 한 것으로, 왕실 관할이었던 사용원 분원의 경영을 사실상 포기하는 것이었다. 이를 계기로 분원은 급기야 민영화의 길을 걷게 되는데, 실질적으로는 이미 그 이전에 관영 수공업 체제에서 벗어나 몇몇 상인들에 의해 분원 경영이 좌우되었던 것으로 보인다. 『분원자기공소절목』을 살펴보면, 이미 분원을 장악하고 있던 일부 상인들의 권리를 인정하면서 과외 침징과 인정 잡비의 증가로 어렵게 된 진상을 바로잡는 한편 국가의 재정 부담을 줄이는 데 그 의도가 있었음을 알 수 있다.<sup>15)</sup> 즉 자기 제작에 소용되는 원료 및 연료의 수급과 일부 경비를 제외한 모든 제작 경비를 이들에게 떠맡긴 것이다. 대신 그릇의 가격을 보통 그릇인 경우 원납가(元納價)를 적용하고 고급품인 별번품은 별번가(別燔價)로 나누어 시가보다 터무니없이 낮았던 가격을 어느 정도 현실화하였다. 또한 이를 보충하기 위해 진상품을 제외한 사상 매매를 더욱 자유롭게 하고 공인들의 생산 참여도 인정하였다.

그릇 자체에서 청 문물에 대한 호상은 18세기 정조 이후부터 심화되어 19세기에는 청 자기의 장식기법을 그대로 조선백자에 응용하고자 하는 성향이 그대로 양식에 드러났다. 그릇 전면을 청화나 철화, 동화 안료로 채색하여 중국의 단색유 자기를 모방한 그릇을 비롯해서 중국의 기형이나 문양을 그대로 모사하는 경우도 있었다. 중국의 복고풍 자기 제작에 영향을 받아 중국 명대 연호를 새긴 대명선덕년제(大明宣德年製)명의 청화백자들이 등장하였다.

중국 문물에 대한 경도는 왕실에서도 예외가 아니었는데, 이는 당시 궁중에서 쓰이던 그릇에 대한 수량과 명칭을 언급해 놓은 왕실 행사용 의궤를 통해서도 알 수 있다.

1828년<sup>16)</sup>과 1829년 『진찬의궤』 찬품조에 기록된 대전과 중궁전, 세자궁, 세자빈궁의 찬안에 사용된 그릇은 주로 갑번자기와 유기였다. 또한 시대를 반영하듯 중국자기인 당화기는 일부 대전·중궁전에서 거행된 행사에 사용되었다. 진찬에 놓이는 다양한 그릇들은 중요도에 따라서 기입되고 있는 것으로 볼 때, 중국 청화백자가 최고였고 다음이 유기, 갑번자기(甲燔磁器), 당자기(唐磁器), 백자기의 순서임을 알 수 있다. 당화기·갑번자기와 같이 최고 상품(上品) 그릇은 왕실에서 쓰던 것을 내어오는 ‘丙下’의 방법으로 조달되었고, 당자기·백자기·고족자기

14) 『순조기축진찬의궤』(1829, 규14369) 권2, 器用(영인본, 보경문화사), 110쪽; 『비변사등록』 231책, 헌종 10년 2월 13일조.

15) 고종 31년(1894) 分院磁器貢所節目(규장각 古 4256-11).

16) 『戊子進爵儀軌』는 순조가 1828년에 純元王后 金氏의 40세 생신을 축하하기 위해 베푼 의식이다.

는 호조에서, 유기는 공조에서 수급을 맡고 있다. 진찬에 사용된 기용 중에 사용원 본소(本所)에서 새로 준비하는 물력은 사오거나 가져다 쓴 후에 실수효를 헤아려서 호조가 정한 가격으로 지급한다고 하였다.<sup>17)</sup>

한편 19세기 음식기명의 종류는 고종 21년(1884) 공표된『분원자기공소절목(分院磁器貢所節目)』을 통해 대략을 짐작할 수 있다. 절목에 명기된 그릇들을 보면 완과 사발, 보아(浦兒), 접시, 종자(宗子), 장본(獐本), 향아리, 제호탕항(醞酬湯缸), 병, 합, 수라기(水刺器), 규화잔(葵花盞)과 받침, 다종, 경옥고항(瓊玉膏缸), 입잔(立盞), 백자칠접반상, 청화칠접반상, 양각칠접반상, 청화오접반상, 백자오접반상, 양각오접반상, 청채전자대사발, 대접, 청채화문기대사발, 대탕기, 대조치(大助治), 대종자(大鍾子), 청채화대대합(靑彩畫大大盒), 다관, 다종, 주전자, 쟁반, 수저, 반주병(飯酒瓶), 통합, 대식소라(大食所羅), 오층찬합, 삼층찬합, 주합병(酒盒瓶), 점다기(點茶器), 점다종(點茶鍾), 입찬항(立饌缸), 백제탕기, 식해접시, 면(麵)대접, 고기접시, 떡접시, 주병, 주잔 등으로 대중소로 크게 구분하고 이를 다시 대중소로 나누어 전부 9등분으로 나누어 조선 전 시기에 걸쳐 가장 다양하다. 이 중 상당 부분은 18세기부터 사용되었을 것으로 여겨진다.

또한 각접시, 떡접시, 찬합, 규화잔대, 우유를 담아 마시던 제호탕항, 경옥고항아리, 주합병, 기름병 등은 실생활이 윤택해짐과 동시에 그릇도 이전에 비해 얼마나 다양하게 전개되었는가를 보여준다. 청화백자 반상기와 청화로 수복 등의 글자를 전자(篆字)로 그려 넣은 대사발 등도 19세기에 이르러 유행하는 기명들이다. 특히 양각반상기 세트가 청화반상기 세트보다 비쌀 정도로 인기를 누렸고 반면 청화백자가 이전 시기에 비해 만연되었음을 알 수 있다.

이와 함께 시대적 흐름이었던 중국 자기의 선호에 따라 중국의 기형이나 문양을 모방한 청화와 철화, 동화의 사용이 상대적으로 빈번해졌고 이들을 혼용하거나 그릇 전체를 채색한 음식기명도 발견되었다. 반면 청화백자 등에 나타난 문양의 필치는 떨어지는데 이는 화원이 아닌 장인들에 의한 문양 시문이 주를 이루기 때문인 것으로 보인다. 산수문이나 사군자, 십장생 등도 간략하게 윤곽선 위주의 거친 필치만이 보이며 공필(工筆)의 기하문이 그 자리를 메웠다.

이 밖에 수요층의 요구에 따라 아예 수요처를 명문으로 그리거나 새긴 경우도 있다. 간송미술관 소장 '낙동김씨방댁드러향'명 향아리는 당시 서울 사대부 집안에서 과실주나 계장 등을 담을 때 사용했던 것으로 보인다. 향아리의 바닥에 철화로 쓰인 명문은 “駱洞 金書房宅 茶禮缸” 정도로 추정된다. 여기서 낙동은 지금의 서울 소공동 맞은편 일대인 중앙우체국 부근으로 19세기 당시 이 일대에 안동 김씨들이 모여 살았던 것을 생각하면 김씨는 당시 최고 실세였던 안동 김씨 중 누군가를 지칭할 수도 있을 것이다. 다례는 머루, 다래와 같은 과실로 다래항은 바로 다래로 술을 담근 향아리로 여겨진다. 구연부와 몸체가 모두 직립해 있고 크기도 아담해서 양반집 사랑방에는 제격이다.

또한 일련의 '운현(雲峴)'명 그릇들은 운현궁에서 사용된 것을 의미하는 것이다. 운현궁은 고종의 사가로 아버지인 흥선대원군이 거쳐하던 곳으로 19세기 후반으로 편년이 가능하다. 운현명 접시는 청백색의 19세기 특유의 유색에 화면을 구획하고 그 안에 간략한 초화문을 시문하였다. 구연부가 살짝 외반되어 있고 내저면이 편평해서 아마도 떡 같은 것을 담은 접시로 추정된다. 운현명은 접시 이외에도 향아리와 대접 등 일상생활 용기에도 명문이 시문되었다. 운현명 청화백자모란문향아리는 구연부가 외경되어 있고 몸체는 원통을 살짝 눌러놓은 듯한

17)『進饌儀軌』器用條「本所新備 造成各種所入物力或自本所實用或捧甘取用並計實入數爰及匠料依戶曹準折折價」

이 시기 특유의 향아리 형태를 하고 있다. 절지 형태의 커다란 왕모란 역시 부귀길상을 상징하는 것으로 19세기 크게 유행했던 문양으로 주전자와 병, 접시와 발 등에 두루 시문되었다. 이러한 19세기 전반의 상황을 종합해보면 결국 이 시기는 기형과 문양에 있어 18세기보다는 중국풍에 훨씬 가까운 그릇들이 제작되었던 것이다. 이와 함께 한글로 간지(干支)와 그릇의 사용 목적, 사용처, 수량 등을 끝로 새겨 넣어 당시 대전(大殿) 등에 납품되던 양상을 보여주는 그릇도 제작하였다. 이와 같이 한글로 명문을 새긴 그릇들은 자기뿐 아니라 당시 궁중 공예품에 전반적으로 나타나는 현상이었다.

#### 4. 맷음말

조선시대 왕실용 음식기명은 유기, 은기, 칠기 등 종류가 다양하였지만 자기가 제일 많은 비중을 차지하고 있었다. 왕실 전용 도자기 공장이었던 사옹원 분원에서 생산된 음식기명은 분청사기와 백자, 청화백자, 철화백자, 동화백자, 청자 등이 있었고 품질에 따라서 갑번자기, 예번자기, 상번자기, 별번자기 등이 있었다.

조선 초기에는 고려말 분청사기의 맥을 이어 전국의 가마터에서 제작되었던 분청사기와 경기도 광주, 경상도 고령 및 상주에서 제작된 양질의 백자가 궁중에서 병존하였다. 그러나 이후 경기도 광주에 사옹원 소속의 분원이 설치되면서 여기가 백자로 지정되었으며 전체적인 조선 도자의 흐름 역시 백자를 중심으로 흘러가게 되었다. 16세기에는 명 경덕진의 영향을 받아 청화백자의 제작이 시작되었으며 매화, 소나무, 대나무, 새 등 여러 회화적인 소재가 채택되어 도자의 문양으로서도 그려졌다.

하지만 17세기에 이르러 중국의 대내외적 상황이 어려워짐에 따라 국내로 수입해오던 청화 안료의 수급 역시도 어려워졌는데, 이에 따른 반작용으로 철화백자의 생산이 전성기를 맞이하게 되었다. 정치하고 세밀한 문양이 우선되던 청화백자의 제작과 달리, 철화백자에서는 조선 특유의 해학미와 조소가 잘 표현되었다. 회백색의 백자에 완과 발, 접시 등의 기형이 전기와 변화를 보여주었다.

이후 숙종 연간을 지나 영정조로 대표되는 18세기에는 정치·경제적인 안정에 힘입어 다양한 기형과 문양과 단아한 색상을 이루어냈다. 다시 제작의 활황을 맞이한 청화백자에는 기존의 용, 소나무, 대나무, 매화, 초화문 등과 함께 새로이 산수문이 등장하였으며 조선 고유의 기형인 달향아리와 떡메병이 출현하였다. 또 자기 위에 시서화(詩書畵)를 함께 써 넣어 문기어린 백자를 완성하였다. 이 시기는 조선 고유의 백자를 확립한 시기이면서도 중국의 여러 그릇을 다량으로 수입한 시기이기도 하다. 각형의 기형이나 양각·첩화와 같은 장식기법은 이러한 중국의 요소들을 받아들인 것으로, 충분한 문화적 역량 위에 뿌리내린 외래요소와의 결합을 잘 보여준다고 할 수 있겠다.

경제적 여유와 수요층의 증가로 음식기명도 다양화되었으며 새로운 음식을 담는 그릇의 변화도 발생하였다. 대중소 크기의 다양화와 각형과 원형 등의 형태의 변화, 청화와 철화, 동화의 혼용으로 장식도 다채롭게 되었다. 이는 각종 궁중 의례에 사용된 그릇의 종류와 수량에서 확인되었다. 또한 반찬 가짓수의 증가로 반상기가 등장하고 중국 음식 그릇이 왕실 연회에 사용되기 시작하였다.

마지막으로 19세기에는 이전시기부터 유행하던 중국풍이 훨씬 심화되어 보다 사치스럽고 장식적인 경향의 그릇들이 유행하게 되었다. 상품경제의 발달과 국경 무역 등은 시장의 확대



와 중인계층의 성장으로 이어졌으며 자연스럽게 시대적인 미감과 기호의 변화에 따라 청 자기와 같은 화려한 자기가 성행하였다. 이러한 경향은 궁중에서도 마찬가지여서, 왕실 주최의 여러 연회와 행사에서 중국산 청화·색유자기가 일본산 왜사기와 함께 사용되었다. 또한 청화 백자가 크게 유행하였고 당시 제작된 백자에는 바닥에 한글 전각이 새겨지거나 청화로 명문을 남기기도 하였다.

음식기명의 종류는 고종 21년(1884) 공표된『분원자기공소절목(分院磁器貢所節目)』에 기록된 것처럼 요즘의 한식 반상기에 오르는 기명 대부분과 실생활 용기들이 이 시기에 자주 사용되었다. 그릇의 명칭이 다양한 만큼 형태도 다양화되었고 장식도 음각, 양각, 청화, 철화, 동화 등 다채로워 비록 유색과 문양 필치는 전 시기에 비해 떨어지지만 수요층의 욕구를 반영하려는 노력이 그대로 나타난 것으로 보인다.

결국 조선시대 음식기명은 그릇의 제작기술과 장식뿐 아니라 음식 자체의 변화와 수요층의 미감, 대외교류, 상차림의 변화 등과 맞물려 각 시기 별로 특색을 드러내며 변화된 것을 알 수 있다.



### 3부 조선왕실의 일상음식과 잔치음식



## 왕의 일상음식

한복려(궁중음식연구원장)

### 1. 머리말

궁궐이란 왕이 통치행위를 하면서도 거처하기도 한 공간이므로 상징성을 가지며, 왕을 위시한 왕족들은 특권을 갖는 동시에 제도와 의례에 맞추어 생활을 한다. 조선왕조는 상류사회에서 보게 되는 등급제도가 우선으로 하는 시대였기에 의식주의 일상적인 생활에서도 왕은 신하와 백성들과는 차별되어 최상위의 호사를 누렸다고 볼 수 있다.

예치(禮治)로 다스려진 조선왕조의 음식문화는, 왕실과 국가행사에서 행하는 각종의식, 즉 길례(吉禮), 가례(嘉禮), 빈례(賓禮), 군례(軍禮), 흉례(凶禮)에 대한 기록인 오례의(五禮儀)로 짐작해 볼 수 있다. 의례를 거행하며 남긴 기록은 왕족에 대한 공경과 숭배를 나타내는 표현으로 행사일에 맞추어 행사 참여자가 받은 상차림과 궁궐음식을 알 수 있다. 그 예가 왕이나 대비가 기념일을 맞이하여 축하를 받게 되는 잔치의 기록인『진연의궤(進宴儀軌)』,『진찬의궤(進饌儀軌)』,『진작의궤(進爵儀軌)』와 왕조마다 남겨진 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』등에서 찾아볼 수 있다.

이러한 의례음식이 있지만 매일 거둬지는 생활에서 평소 먹게 되는 일상식이 있다. 일상식은 하루의 시간대별로 먹게 되는 음식 상차림으로 밥상만을 말하는 것이 아니라 이른 아침상, 아침, 저녁의 밥상, 점심상, 식간에 또는 밤에 먹게 되는 참(간식)이 있다. 이른 아침에는 부드러운 유동식인 죽, 미음이나 보약, 아침과 저녁은 밥과 국 반찬으로 구성된 수라상, 점심에는 면, 만두가 주식이며 별미음식과 떡, 과자로 차린다. 참에는 다과, 과일, 음료, 면, 죽 등이 차린다.

일상식에 대해서는 반복되는 생활이기에 기록의 필요성이 없으니 일상식을 자세히 알 수 있는 기록물이 많지 않다. 다만 실록에서 상중이나 흉년 등 국가에 어려움이 닥쳤을 때 실록에서 왕과 왕족의 식사를 언급하여 고기음식이나 찬수를 제한하는 하교가 보임으로 일부분 짐작할 수 있을 정도이다.

그래도 왕의 일상식을 자세히 알 수 있는 유일한 기록은 1795년 정조 시기의 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』이다. 정조의 모후 혜경궁 홍씨의 회갑연을 본궁이 아닌 사도세자의 원소가 있는 현릉원(顯隆園)에 8일간 행행을 하는 일정 중 식사에 관한 내용이 날짜별 시간대별로 기록되어 있다. 본궁에서의 일상식과 차림새가 같은 것인지, 축소된 것인지는 정확히 알 수 없지만 식사의 횟수나 음식내용, 계절 식재료, 상차림의 구성 등을 알 수 있다.

또 아직은 연구가 본격적으로 이루어지지 않았으나 조선 말기의 음식에 관한 기록으로『발기(伴記)』가 있다. 음식 발기는 궁중의 공식적인 행사가 아니면서도 크고 작은 행사가 무수히 있고 그때마다 한지에 음식 목록과 수량, 그릇 등을 열기한 문서로 실무를 담당했던 사람들이 직접 작성한 문서라 볼 수 있다. 음식 발기 중 제사와 관련된 발기가 가장 많은데 특히 『다례

발기』는 명절이나 왕족들의 상중에 차려내는 상차림 내용을 열거해 놓은 것으로 경우에 따라 ‘조석상식발기’가 같이 쓰여 있다. 상식(上食)이란 망자의 혼(魂)이 빈소에 머물고 있는 약 2년 동안 죽은 조상을 섬기되 살아계신 조상 섬기듯 한다는 의미로 아침저녁으로 돌아가신 이를 위해 살아 계실 때처럼 조석반상차림을 올리는 것이다. ‘살아계실 때처럼이라 하니...’ 궁중 일상식 중 수라상을 잘 알 수 있는 근거가 된다.

궁중의 음식도 의례에선 당연히 정해진 바에 따라 시행하는 것이나 일상에서는 왕의 정치이념, 기호, 시대적 상황이 작용하여 변화가 있을 것은 분명하다. 그러나 예를 중시하는 조선에서 국왕은 식생활 부분에서도 모범을 보여야 하고, 아래 신하들은 공경의 표시를 해야 하니 왕이 갖추어야 할 식사예법이나 식사횟수, 상차림의 구성 등은 대체로 정해진 원칙에 의해 지켜져왔을 것이라 생각한다. 외세의 침입이나 자연재해로 오는 국난을 잘 이겨냈던 왕실이라 해도 특히 왕조의 멸망은 더욱더 큰 의식주의 변화를 초래한 것이 사실이니 궁중의 일상식에서도 영향이 있었을 것이다. 그러나 수천년을 이어오며 먹어왔던 음식들이 한순간 단절되거나 잃어버리는 것은 아니기에 음식문화는 쉽게 변하지 않는다고 본다.

지금 알려져 있는 궁중의 일상식은 어려운 중에도 왕실의 체통을 세우며 궁중음식을 지켜왔던 이들에 의해 이어진 것이며 그 시대 상황에서 그대로 받아들여 전해진 것이다.

그 맥락을 정조 시기의『원행을묘정리의궤』, 조선 말기의 음식 기록인 『발기』와 고종의 황제 즉위, 조선의 멸망, 순종비가 궁궐에서 마지막 궁녀들과 함께 지켜왔던 시대를 이 어보며 궁중음식을 살펴볼 수 있다.

## 2. 왕의 일상식사의 표현과 의미

### 2.1. 왕의 일상식사 표현

『조선왕조실록』에 보면 왕의 일상식사는 다양한 표현으로 기록되어 있다. 상선(常膳: 평상시의 식사, 法膳), 수라(水刺: 조수라, 주수라, 석수라, 죽수라, 別水刺, 御飯), 어선(御膳: 임금에게 올리는 음식, 임금에게 진상하는 음식), 시간에 따라 조선(朝膳), 석선(夕膳), 주선(晝膳) 또는 오선(午膳)이라고 했다. 주방(廚房)에서 만든 음식이라 하여 주선(廚膳)이라고도 하였다.

일상식의 관련행위로는 음식을 드시는 일로 식선(食膳), 음선(飲膳), 진선(進膳: 임금에게 수라상을 바치는 것. 임금이 어선을 드시는 일), 그리고 임금에게 드릴 수라상의 음식과 기구들을 미리 검사하는 것으로 사옹원 제조 임무를 받았던 감선(監膳)도 있었다. 또한 왕이 대비의, 왕비나 왕세자가 임금의 수라상을 손수 보살피던 시선(視膳)이 있었는데, 이외에도 음식을 줄이는 감선(減膳)이나 육선(肉膳)을 금하는 소선(素膳) 등도 식사 관련 용어이다. 이와 같은 내용을 실록에서 찾아보면 다음과 같다.

#### - 어른들의 음식을 살피는 시선(視膳)

- 연산1년(1495) 1월2일 왕대비가 성종의 효성에 대해 한글교지를 내리다.

--- “대행왕께서 정희·인수·인혜 3전을 받들기를 극진히 하지 않은 것이 없이 하셨음은 일일이 듣기 어렵거니와 날마다 세 번 문안하고,--- 또 상선(常膳)에는 친히 별미(別味)를 조리

하시되 그 즐기시는 것은 반드시 벽에다 써 붙여 두고서 바치며, ---- 두 대비에게 효도로 봉양하는 것도 처음부터 끝까지 한결같이 수라상을 친히 보살피기를 폐하지 아니하였으며, 늙은 부모가 있는 재상(宰相)에게는 매양 음식물을 내리셨다.”

- 왕의 검박정신이나 천재지변 중의 감선(減膳)과 소선(素膳)

• 정조대왕 행장(行狀)(1800)

“절제와 검소를 몸소 실천하여 여러 번 세탁한 옷도 입었으며 곤복(袞服)이 아니고는 비단을 입지 않았다. 어선(御膳)도 하루 두 끼에 불과했고 음식 역시 서너 가지에 불과했으며 침전(寢殿)은 장식도 안 한 데다 낮고 좁아 비가 오면 새는 곳이 있었다.”

• 철종대왕 묘지문(1863)

약방에서 으레 공상하는 낙죽(酪粥)을 정지시키고 이르기, ‘소가 새끼에게 젖을 먹이지 못하면 가축이 번성하지 못하게 될 것이다.’ 하였으며, 심지어 미물인 새집승과 벌레까지도 상해하지 못하게 경계하였습니다. 내주 상선(常膳)에 진수(珍羞)와 이미(異味)가 있으면 그때마다 물리치고 드시지 않았으며, 또 일찍이 육미(肉味)를 즐기지 않는다면 이르기, ‘내가 만일 고기를 많이 먹는다면 사서인에 이르기까지 이를 다투어 본받게 될 것이므로 육축이 반드시 많이 손상될 것이다.’ 하였습니다.

‘궁궐에서 왕족의 식사는 고래로 하루에 다섯 번이다.’라고 『영조실록』에 적혀 있으나 영조는 검박(儉朴)하여 오식(午食)과 야식(夜食)을 줄여서 하루 3회로 하였다고 한다.

『계축일기(癸丑日記)』에 의하면 연산군은 날고기를 좋아했으므로 이를 빙자하여 한 고을에서 하루에 생우(生牛)를 7마리씩 잡고, 광해군은 불기 고기만을 즐겼다고 한다. 『한중록』에 의하면 정조는 아침, 저녁 수라에 찬품 서너 그릇에 더하지 아니하시고 적은 접시에 많이 담지 못하게 하셨다고 하였다.

시선(視膳), 감선(減膳), 소선(素膳)이라는 행위나 식사 횟수에 관한 언급으로 보았을 때 왕의 일상적인 식사에서도 자세히 알 수 없지만 정해진 원칙이 있었음을 시사한다. 왕은 일상의 식사에 대한 예법이 존재하였음에도 불구하고 왕 자신의 인생관, 시대적 상황, 기호 등에 따라서 사치스럽게 산해진미(山海珍味)를 즐기는 경우도 있고, 반대로 검박을 몸소 시범하는 현주(賢主)의 경우도 있었다.

## 2.2. 수라의 의미

왕의 밥을 표현하는 말로 ‘수라(水刺)’라는 단어가 있다. 수라는 우리 고유의 말이 아니고 고려말 몽고의 부마국(駙馬國)이던 시대에 몽고어에서 전해진 말이다.

수라(水刺)는 왕, 왕대비, 왕비, 왕세자, 세자빈 등 왕족이 일상에서 먹는 밥이나 밥상을 높여 이르는 말이며 모든 왕족에게 ‘수라’라는 말을 쓰지 않는다. 궁중의 일상식을 알 수 있는 문헌인 『원행음묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』의 <찬품>조에 자궁(慈宮, 혜경궁 홍씨), 대전(大殿, 정조) 그리고 정조의 두 여동생인 청연군주(淸衍郡主), 청선군주(淸璿郡主)의 상차림이 나온다. 자궁과 대전의 경우 ‘수라(水刺)’라고 하였으나 두 군주에게는 ‘진지(進止)’라는 명칭을 사용하였다. 왕족이라도 품계의 서열에 따라 달리 부르는 것을 알 수 있다.

‘수라’는 단순히 임금의 진지를 높여 말하기도 하지만 넓은 의미로 진지와 반찬이 차려진

상차림을 말하기도 한다.

밥에 대한 표현이 받는 이의 위상(位相)에 따라 밥·진지·메·수라 등으로 각기 다르며, 그에 따라 행위에 대한 용어도 조금씩 다르다. 그 예로 ‘밥은 먹는다’, ‘메는 올린다’라고 한다. 조선 말기 상궁들의 구술에 따르면 왕이나 왕비께서 수라를 드시는 것을 ‘수라를 젓수신다’라고 하여 ‘진지를 잡수신다(드신다)’보다 더 높여 올려서 표현하였다고 한다.

### 3. 시대별 일상식의 종류와 횡수

#### 3.1. 정조대의 일상식 종류와 횡수

『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』는 정조 19년(1795)에 모후인 혜경궁 홍씨(사도세자빈)의 갑년(甲年:회갑)을 맞아 화성(華城)의 현릉원(顯隆園)에 행차하여 잔치를 베푼 기록이다. 이 의궤는 왕과 자궁(慈宮, 혜경궁 홍씨)과 여형제들이 한성 경복궁을 출발하여 화성에 가서 진찬(進饌)을 베풀고 다시 환궁할 때까지 8일 간 식단이 권4 찬품(饌品)조에 자세히 실려 있다.

이 의궤에서 일상식의 종류와 명칭을 볼 수 있다. 조수라(早水刺).주수라(晝水刺).석수라(夕水刺)의 반수라(飯水刺)와 죽수라(粥水刺), 미음(米飮)상, 조다소반과(早茶小飯果).주다소반과(晝茶小飯果).만다소반과(晩茶小飯果).야다소반과(夜茶小飯果).주다별반과(晝茶別飯果)의 반과(盤果)상 등이 실려 있고, 원행 일정 중 자궁께 올린 상차림을 정리하면 다음 표와 같다.

표 1. 8일간의 행로에 따른 자궁(慈宮)의 식단

윤2월9일	윤2월10일	윤2월11일	윤2월12일	윤2월13일	윤2월14일	윤2월15일	윤2월16일
조다소반과	조수라	죽수라	조수라	죽수라	죽수라	조수라	조다소반과
조수라	주다소반과	조수라	주다소반과	조다소반과	조수라	주다소반과	조수라
주다소반과	주수라	주다소반과	주다소반과	진찬	주다소반과	주수라	주다소반과
석수라	주다별반과	석수라	주수라	조수라	석수라	석수라	주수라
야다소반과	석수라	야다소반과	석수라	만다소반과	야다소반과	야다소반과	미음 2회
미음 4회	야다소반과		야다소반과	석수라	[양로연]	미음 2회	
	미음 5회		미음 3회	야다소반과			

혜경궁 홍씨의 회갑연에 올린 진찬이 있었던 특별한 날이나 행로 중에 끼니 사이의 공복을 채우고 보양식의 개념으로 올렸던 미음을 제외하면, 자궁은 평균적으로 하루에 5-6회 상차림을 받았다. 윤2월11일은 자궁이 화성행궁에 하루 종일 기거하면서 다섯 번의 상차림을 받는다. 죽수라는 처음 올리고, 조수라와 석수라가 있고, 그 사이사이에 반과상이 있다.

죽수라는 항상 이른 아침에 오르며, 조수라나 조다소반과가 이것을 대신하기도 하였다. 그러나 죽수라가 점심, 오후, 저녁에 오르는 경우는 찾아볼 수 없었다.

수라는 올리는 시간에 따라 조수라, 주수라, 석수라로 나뉜다. 반과상은 올리는 시간이나 상차림의 규모에 따라 조다소반과, 주다소반과, 주다별반과, 만다소반과, 야다소반과 등으로 지칭되는데, 국수를 위주로 한 다과상차림이다. 점심이나 야참처럼 수라 사이에만 올렸던 것이 아니라 윤2월9일의 경우처럼 죽수라를 대신하여 반과상이 오르기도 하였다.



왕의 수라는 같이 간 군주와 같은 상차림이며 동행한 내외빈 궁인 제신 등도 품수를 적게한 반상을 차려주거나 두레반식으로 차리는 상차림으로 식사를 제공한다.

식재료나 음식은 수라가자(水刺架子)에 싣고 원행 중 들르는 행궁마다 5~10칸짜리 임시 수라간(水刺假家)을 설치하여 자궁, 정조, 두 군주에게 올릴 음식을 준비하여 상차림을 차려냈다. 행행 중이라 상차림의 횡수나 종류, 음식내용이 본궁에 기거할 때의 일상식사 내용과 똑 같을 것으로 판단하기 어렵다.

정조는 여행연습을 하는 도중 신하들이 행행 중 과잉충성을 염려하여 여러 가지 지침을 내린 것 중 “진이한 음식을 구해다 바치지 말 것”과 “왕의 수라는 10여 그릇을 넘지 않도록 할 것”을 엄명한 것을 보면 본궁에서의 수라상은 더 잘 차렸을 것으로 추측한다.

### 3.2. 고종 . 순종대의 일상식 종류와 횡수

1900년 초반까지도 조선왕조의 마지막 왕인 고종, 순종의 시대를 거친 궁중내인들이 생존해 있었다. 1960년대에 국가에서 무형문화재 제도를 실시하면서 ‘조선왕조궁중음식’도 1971년 무형문화재 38호로 지정 받았다. 1970년 11월 당시 문화재 전문위원인 황혜성은 궁중음식의 전승, 보호하려는 목적에서 「조선왕조 궁중음식」이란 무형문화재 조사 보고서를 제출하여 국가에서 이를 심의하여 1971년 1월에 중요무형문화재 제 38호로 지정받았다. 1대 기능보유자로 지정된 한희순을 비롯한 박창복, 김명길, 성옥염 상궁이 포함되어 있었고, 제출한 보고서에는 당시 생존에 있던 마지막 상궁들의 구술을 바탕으로 전수된 내용들이다. 한희순 상궁은 고종 때 13살에 궁에 들어와 왕조가 끝날 때까지 음식 만드는 일만을 한 상궁으로 1대 기능 보유자로 지정되고 1년간 전수활동을 하신 후 돌아가셨다. 그를 문화재기능보유자로 되게끔 노력을 했던 황혜성이 2대 기능보유자가 되었고, 황혜성에 의해 궁중음식이 전수교육되면서 대중에게 알려지게 되었다. 1971년 작성된 「조선왕조 궁중음식」문화재 조사보고서에는 수라상에 관한 설명과 궁중음식과 기명, 상차림에 대한 내용을 기록하였다.

조선시대 말기의 궁중에서는 평상시 일상식으로 이른 아침 7시 전에 초조반(初朝飯), 조반(朝飯), 석반(夕飯)의 두 번의 수라상(水喇床), 그리고 점심때 차리는 낮것상과 밤중에 내는 야참(夜食) 등으로 다섯 번의 식사를 올렸다고 한다. 이른 아침에 보약을 드시거나 또는 미음, 응이를 드시고 아침수라(朝水刺)는 오전 10시가 지나야 드시고 저녁수라는 저녁 5시경에 올린다.

평상시의 수라상은 수라간(水刺間)에서 주방상궁들이 만들어 왕과 왕비께서 각각 동온돌과 서온돌에서 받으시며 결코 겸상을 하는 법은 없다. 그리고 왕족인 대왕대비전과 세자전은 각각의 전각에서 따로 살림을 하며 거기에 딸린 주방에서 만들어 올린다.

수라상에 올리는 찬물은 왕의 침전과 거리가 떨어져 있는 수라간에서 만들어서 지밀에 부속되어있는 중간 부역으로 역할을 하는 배선실(配膳室)인 퇴선간에서 일단 받는다. 퇴선간은 식은 찬물들을 덥히고, 수라를 곱돌솔이나 새옹에 백탄을 피워서 짓고 상에 오르는 여러 가지 기명(器皿)·화로·상 등도 관장한다.

## 4. 일상식에 따른 음식의 종류

### 4.1. 『월행음요정리의궤』에서 본 일상식 찬품 구성

#### 4.1.1. 반수라상

반수라상은 13기 또는 15기를 흑칠을 한 다리가 있는 원반(元盤)과 협반(挾盤)으로 2개의 상에 차리는데, 원반에는 은기에 담은 12기(器) 음식을 차리고, 협반에는 화기 그릇에 담은 3기 음식을 차렸다. 대전 및 군주에게는 흑칠족반(黑漆足盤) 하나의 상에 7기 음식을 유기그릇에 담아 차렸다. ‘기(器)’란 그릇의 수인데, 장(醬)은 그릇수로 치지 않았다.

자궁의 수라상에는 원반에는 반(飯), 갡(羹), 조치(助致), 구이[炙伊], 좌반(佐飯), 숙육(熟肉), 해(醢), 채(菜), 침채(沈菜), 담침채(淡沈菜), 장(醬) 등이 오른다. 협반에는 탕(湯), 적(炙), 증(蒸), 만두(饅頭), 회(膾), 전(煎), 각색어육 등 동물성 식품을 주로 사용한 음식류가 차려졌다.

반(飯)으로는 백반(白盤)과 적두수화취(赤豆水和炊)가 나온다. 흰밥과 팔물로 밥을 지은 붉은색의 밥이다. 흥반은 찰밥으로 지은 경우가 많다.

갡(羹)은 탕(湯)이라는 명칭이 사용되었고, 연포(軟泡)나 숙(熟)도 속한다. 협반에 오른 탕(湯)은 원반의 탕은 육탕만이 아닌 채소, 생선 등 다양하게 올린 것을 알 수 있다. 원반에 올린 갡의 주재료를 살펴보면 어장(魚腸:생선내장), 명태(明太), 대구(大口), 송어[水魚], 소뼈, 소의 양(羊), 생치(生雉:꿩), 토란[土蓮], 제채(薺菜:냉이), 태포(太泡:두부) 백채(白菜), 애개(艾芥:쑥갓) 등 동물성과 식물성 식품을 골고루 사용했음을 알 수 있다. 특히 계절의 재료인 냉이나, 토란, 명태, 대구, 배추 등을 썼음을 알 수 있다. 협반에 올린 탕은 초계탕(醋鷄湯), 양숙(羊熟), 잡탕(雜湯) 등이 있다.

조치(助致)에 속하는 조리법은 다양해서 탕(湯), 증(蒸), 초(炒), 볶기(卜只), 전(煎), 자(煮)로 따뜻한 음식으로 지금의 찌개형태만 가리키는 것이 아님을 알 수 있다.

조치에는 생선, 닭을 찌므로 하거나 전복이나 죽합, 굴 등 국물이 있게 볶거나 조리는 두 가지 조리방법의 조치가 오른다.

구이[炙伊]와 적(炙)은 소, 돼지, 갈비, 닭, 꿩, 닭 등의 수조육류와 생선, 조개류가 재료로 쓰였는데 원반이나 협반에 재료를 구분하여 쓰진 않았다. 생선류로 방어, 굴, 은어, 청어, 게발, 전복, 낙지, 금린어, 누어, 연어, 대합 등 다양하게 썼으며 수조육류로는 황육, 돼지갈비, 등골, 양, 갈비, 우족, 곤자손, 생치, 쇠꼬리, 콩팥, 메추라기, 연계 등이 쓰였다. 원반에는 구이라는 조리법을 협반에는 각색적이라 하였다. 각색적은 고기, 해물 등을 한가지로 하거나 또는 채소와 번갈아 꼬치에 끼워 굽거나 지지는 방법으로 잡산적(雜散炙), 각색화양적(各色花陽炙), 설야적(雪夜炙), 산적(散炙) 등의 음식이 나타난다.

좌반(佐飯)은 밥을 잘 먹을 수 있게 해주는 간이 조금 센 밑반찬이다. 생선살이나 생선알, 새우, 전복, 꿩, 쇠고기 등을 소금 절이거나 말리고 또는 간장, 꿀로 양념하여 말린 포가 반찬이 된다. 특별한 것으로 생선이나 고기포를 곱게 부수어 꿀로 반죽을 해서 다식처럼 찍어낸 것도 좌반에 포함된다. 된장인지 고추장인지 모르나 장을 볶은 것이나 장조림 같은 것도 좌반에 든다. 생선류로는 민어(民魚), 송어, 전복, 송어, 은구어, 광어, 대구, 청어, 석어가 쓰이고 고기류로는 꿩, 쇠고기가 쓰였다. 소금절임을 한다 해도 습습하게 한 것, 아예 소금을 안 넣은 것, 또 완전히 말린 것, 반쯤 말린 것 등으로도 구별하여 썼다. 알로는 송어, 새우알이 쓰였다. 좌반류에 드는 찬들은 어패류나 육류품을 건조, 반건조, 소금절임을 한 포(脯), 가루로 만들어 다식판에 찍어내는 다식, 그 외 장볶기(醬卜只), 감장초(甘醬炒) 등 여러 가지를 한 그



섯으로 만든 소를 넣고 반달모양 사서 녹말 묻혀 찐다

회는 육회만 있으며 찜에는 연저잡증, 생복증, 연계증, 전치증, 부어증, 저포증, 골증이 올라가는데 재료의 이름으로 음식명을 정하나 한 가지만 넣는 것이 아니고 여러 가지 고기와 내장 전복, 해삼 등을 골고루 쓰고 무나 버섯등도 같이 넣어 양념하여 무르게 익힌다.

편육은 양지머리만 재료로 썼다.

장(醬)은 간을 보충하거나 음식에 곁들여 먹을 수 있도록 간장(良醬), 초장(醋醬), 고초장(苦椒醬), 개자(芥子) 등 일반적인 장류가 곁들여졌다. 올려진 음식에 따라 2-3가지 장이 올려진다. 간장은 국물음식에 간을 맞추어 먹을 수 있게 한 것이며, 초장은 초간장으로 전, 고기음식, 만두를 먹을 때 짙어 먹게 한 것이며, 고추장은 회를 짙어먹는 데 쓰였고, 겨자는 채나 잡채에 쓰였다. 이 외에 해장(蟹醬), 수장증(水醬蒸), 증감장(蒸甘醬), 고초장전(苦椒醬煎)과 같은 독특한 장도 보이는데 된장이나 고추장 등을 더욱 맛나게 하는 비법을 써서 찌거나 볶아낸 장으로 추측한다.

표 2. 『원행을묘정리의궤』에서 자궁과 정조의 수라 찬품 구성 비교

대상	자궁			대전,군주		
	화성	원소	화성	화성	원소	화성
장소	12일 朝	12일 晝	12일 夕	12일 朝	12일 晝	12일 夕
일시	15기	13기	15기	7기	7기	7기
기명	15기	13기	15기	7기	7기	7기
원반·은기·혹칠족반	반 ① 홍반	① 홍반	① 백반	① 홍반	① 홍반	① 백반
	갱 ② 냉이탕	② 잡탕	② 놀어탕	② 냉이탕	② 잡탕	② 놀어탕
	조치 ③ 저포초	③ 양만두	③ 잡장자	③ 저포초	③ 연계증	③ 잡장자
	구이 ⑤ 은구어	⑤ 우육내장, 숙복, 신감초, 생총	⑤ 침연어	④ 은린어, 은어, 세갈비	④ 은린어, 요골, 양, 생치, 연계, 숙복, 신감초	④ 안심육, 요골, 붕어
	좌반 ⑥ 담염민어, 육장, 반건대구, 황옥다식, 생치편포	⑥ 수어장, 약건치, 전복포, 불염민어, 어란, 장볶이	⑥ 불염민어, 잡육병, 하설다식, 약포, 전복	⑤ 담염민어, 반건대구, 황옥다식, 생치편포, 육장	⑤ 수어장, 약건치, 전복포, 감태, 어란, 장볶이	⑤ 불염민어, 잡육병, 하설다식, 약포, 전복
	해 ⑦ 대구알, 석화해	⑦ 연어란, 명태고지, 홍어란, 해란, 게젓	⑦ 감동해			
	적증		⑧ 화양적			
	전 ⑧ 수어전					
	만두		⑨ 어만두			
	편육 ⑨ 양지두편육					⑥ 양지머리편육
	채 ⑩ 목숙, 신감초	⑧ 길경, 청근, 수근, 신감초, 녹두, 장음, 동과	⑩ 청순, 생강순, 개자장음			
	침채 ⑪ 교침채	⑨ 교침채	⑪ 청근	⑦ 교침채	⑥ 길경, 청근, 수근, 신감초, 녹두, 장음	⑦ 청근
담침채 ⑫ 산개	⑩ 담침채	⑫ 해저		⑦ 교침채		
장	간장, 초장, 고추장	수장, 초장, 전장	간장, 초장,	간장, 초장, 고추장	수장, 초장, 전장	간장, 초장
협반·화기·혹칠족반	탕 ⑬ 초계탕	⑪ 초계탕	⑬ 양숙			
	증 ⑭ 붕어증	⑫ 붕어증				
	각색적 ⑮ 금린어, 세갈비		⑭ 우심육, 요골, 붕어			
숙육		⑬ 갈비, 전치수, 진계, 양, 요골, 금린어, 청어				

#### 4.1.2. 죽수라상

자궁의 죽수라는 15그릇으로 원반에 죽(粥), 갠, 조치, 구이, 좌반, 해, 채, 침채, 담침채, 장 등을 은기(銀器)에 담아 올린다. 별찬으로 증, 편육, 적, 전, 장과 등이 올랐다. 협반에는 탕, 적, 증, 전 등의 찬물이 차려졌다. 대전이나 군주의 경우 7그릇으로 죽, 갠, 조치, 구이, 좌반, 증, 전, 침채, 장 등을 유기(鍮器)에 담아 올렸다. 반수라와 죽수라는 주식이 밥 또는 죽이라는 차이가 있을 뿐이고 찬품의 내용은 거의 유사하다.

원행 중 죽수라는 윤2월 11, 13, 14일에 올렸다. 모든 죽수라에 올린 죽(粥)은 백미죽(白米粥)으로 동일하게 올랐고 다른 찬품의 내용은 변화가 있었다.

#### 4.1.3. 반과상

자궁에게 올린 반과상은 흑칠을 한 다리가 있는 상 위에 12-19그릇에 올렸다. 면(麵), 만두(饅頭), 탕(湯), 적(炙), 전유화(煎油花), 어채(魚菜), 편육(片肉), 증(蒸), 회(膾), 다식(茶食), 각색당(各色糖), 떡[餅], 유밀과(油密果), 강정(強精), 울란(栗卵), 조란(棗卵), 정과(正果), 생과(生果), 수정과(水正果), 청(淸:꿀), 장(醬) 등을 사기그릇에 담았는데, 국물이 없는 음식들은 3-5촌(9-15cm 정도)으로 고여 상화(床花)로 장식하였다. 대전 및 군주의 반과상은 자궁상 보다 7-11그릇으로 적게 차리며, 고임의 높이도 2-5촌이었다. 대전의 반과상에는 고임음식에 상화가 없었고, 군주의 경우 상화는 있지만 자궁의 반과상보다는 적었다.

윤2월 10일에 자궁께 올린 주다별반과(晝茶別飯果)는 25그릇이며, 고임의 높이가 4촌-1척(12-30cm정도)인 것으로 보아 다른 반과상 보다 규모가 큰 상차림이라 볼 수 있다.

반과상 중 주다소반과, 만다소반과의 일부 상차림의 찬품으로 죽(粥)이 등장하였다. 백자죽(柏子粥:잣죽), 두죽(豆粥:콩죽), 백감죽(白甘粥) 등이 있었다. 죽수라를 대신하여 올린 반과상인 조다소반과의 찬품에는 죽이 기록되지 않았다.

### 4.2. 고종과 순종대의 일상식 찬품 구성

#### 4.2.1. 수라상의 찬품과 기명(器皿)

평소의 수라상은 12첩 반상차림으로 수라와 탕 두 가지씩과 기본 찬품과 쟁첩에 담은 12가지 찬물들로 구성된다.

기본음식으로 수라는 백반(白飯)과 팔 삶은 물로 지은 찹쌀밥인 붉은 빛의 홍반(紅飯) 두 가지를 수라기에 담고, 탕은 미역국(藷湯)과 곰탕 두 가지를 모두 탕기에 담아 올리어 그날에 따라 좋아하시는 것을 골라서 드시도록 준비한다. 조치는 토장조치와 젓국조치 2가지를 준비하고 찜·전골·침채 3가지가 기본 음식이다. 그리고 상 위에 놓이는 조미품으로 청장·초장·윤집(초고추장)·겨자집 등을 종지에 담는다. 쟁첩에는 12가지 찬물을 다양한 식품재료로 조리법도 각기 달리하여 만든다.

수라상은 큰 원반과 결반인 작은 원반과 책상반의 3개 상에 차린다. 대원반은 붉은색의 주칠(朱漆)을 하고 중자개로 문양을 넣거나 다리에 용트림 장식이 조각되었다. 대원반은 중앙에 놓이며 왕과 왕비가 앉아서 드시는 상이다. 결반으로 소원반과 네모진 책상반이 쓰인다. 책상반 대신 때로는 둥근 소반이 쓰이기도 한다.

찬물을 담는 그릇은 철에 따라 달리 쓴다. 추운 철인 추석부터 다음 해의 단오 전까지는 은반상기(銀飯床器)를 쓰고, 더운 철인 단오에서 추석 전까지는 사기(砂器)반상기를 쓰고, 수저

는 연중 내내 은수저가 쓰였다. 조선조 말에 쓰이던 수라상과 은반상기·칠보반상기 등이 창덕궁 전시실에 보존되어 있다.

수라는 주발모양의 수라기에 담는다. 수라기는 모양이 주발 또는 바리 또는 합처럼 생긴 것도 있다. 탕은 수라기와 같은 모양인데 크기가 작은 갱기(羹器)에 담는다. 조치는 갱기보다 한 둘레 작은 그릇인데 하나는 토장찌개, 또 하나는 젓국찌개를 담는다. 수라상에 올리는 기명은 거의 은기나 사기만인데 예외로 토장조치는 작은 뚝배기에 올리기도 하였다고 한다. 찜은 대개 조반기(朝飯器:꼭지가 달린 뚜껑이 있는 대접)에 담고, 김치류는 쟁첩보다 큰 보시기에 담는다.

12가지 찬품은 쟁첩(爭鉢)이라는 뚜껑이 덮인 납작한 그릇에 담고, 청장·초장·젓국·초고추장 등은 종지(鍾子)에 담는다.

차수는 송농도 쓰지만 대개 곡차를 다관(茶罐:차주전자)에 담고, 찻종보다 큰 대접에 담고 쟁반을 받쳐서 결반에 올린다. 곡차는 보리·흰콩·강냉이를 볶아서 끓인다.

표 3. 고종, 순종대 수라상의 찬품과 기명

궁중의 음식명		일반음식명	기 명
* 기본음식 : 수라.탕.조치.찜.전골.침채.장류			
1. 수 라	흰밥.붉은팥밥	2가지	밥.진지
2. 탕	미역국.곰탕	2가지	국
3. 조 치	토장조치.젓국조치	2가지	찌개
4. 찜	찜(육류.생선.채소)	1가지	찜
5. 전 골	재료.전골틀.화로 준비		전골
6. 침채류	젓국지.송송이.동치미	3가지	김치.깍두기
7. 장 류	청장.초장.윤집.겨자집	3가지	장.초장.초고추장
* 찬 품 (12첩)			
1. 더운구이	육류.어류의 구이나 적		구이.산적.누름적
2. 찬구이	김.더덕.채소의 구이나 적		구이
3. 전유화	육류.어류.채소류의 전		전유어.저냐.전
4. 편육	육류 삶은 것		편육.수육
5. 숙채	채소류를 익혀서 만든 나물		나물
6. 생채	채소류를 날로 조미한 나물		생채
7. 조리개	육류.어패류.채소류의 조리		조림
8. 장과	채소의 장아찌.갑장과		장아찌
9. 것갈	어패류의 젓갈		젓갈
10.마른찬	포.자반.튀각 등의 마른 찬		포.튀각.자반
11.별찬안	육.어패.채소류의 생회.숙회		회
12.별차수란	수란 또는 다른 별찬		
차 수	송농 또는 곡물차		송농
			다관.대접

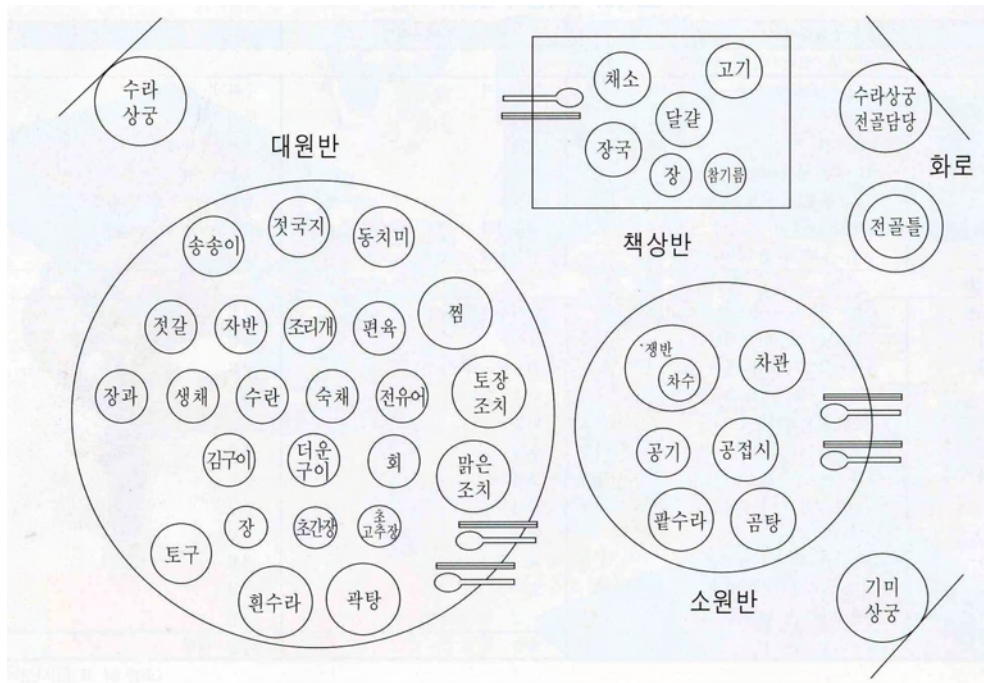


그림 2. 수라상 반배도

#### 4.2.2. 수라상 반배법

- 대원반의 앞줄의 왼쪽에 수라, 오른쪽에 탕을 놓는다. 원반에 백반과 미역국을 놓고, 결반에 흥반과 곰국을 놓는다. 흥반을 잡숫기를 원하시면 백반과 미역국자리에 흥반과 곰국을 바꾸어 놓는다.
- 대원반의 오른쪽 앞쪽에 은수저를 두벌 놓고, 국을 다 드시고 나서 갱기를 물릴 때에 수저 한 벌을 함께 내린다. 차수를 올린 후 새 수저를 쓰시도록 한다. 결반에 놓인 여벌수저와 공기, 공접시는 기미(氣味)를 하거나 음식을 덜 때에 쓴다.
- ‘비아통’이라 불리는 토구는 상에서 음식을 먹다가 삼킬 수 없는 뼈나 가시를 담는 용도의 그릇으로 대원반의 왼편 끝에 놓는다.
- 음식의 간을 맞추거나 전유어·회 등에 필요한 청장·초장·초고추장·젓국·겨자집 등의 조미품은 수라와 탕의 바로 뒤쪽에 놓는다.
- 기본찬품 중 찜·조치 등 더운 음식은 상의 오른쪽에 놓는다. 김치류는 원반의 가장 뒷줄 왼쪽부터 젓국지(배추김치)·송송이(깍두기)·동치미의 순서로 가장 오른쪽에 국물김치가 오도록 놓는다.
- 쟁첩에 담은 12가지 찬물 중에 더운 음식과 자주 먹는 찬물은 원반의 오른쪽에 위치하도록 놓고, 젓갈이나 장과(장아찌)처럼 가끔 먹는 찬물은 왼쪽에 가도록 놓는다.
- 더운 찜과 더운 구이와 별찬인 회와 수란 등은 소원반에 두었다가 적절한 때에 대원반에 올리기도 하였다고 한다.

#### 4.2.3. 수라상의 예법

- 수라상이 방에 다 차려진 다음에 왕이나 왕비를 납시도록 한다. 수라상은 왕과 왕비가 각각 독상(獨床)으로 차려서 온돌방에서 나란히 앉아 받으신다. 여름철에는 대청에서 받

오시기도 하였다고 한다. 상궁은 왕과 왕비께 “수라 나아오리이까?”고 아뢰고 모신다. 그리고 아랫사람에게는 “수라 잡수오너라”고 한다. 이는 진지상을 올리라는 뜻이다.

- 수라를 드실 때는 나이 많은 상궁이 기미(氣味)상궁을 담당하고 이외에 두 명의 수라상궁이 시중을 든다. 수라를 드실 때는 되도록 젊은 나인들은 시중을 들지 않는다.
- 왕이나 왕비가 정좌하시면 수라상궁이 두 손으로 그릇 뚜껑을 차례로 열어서 겹쳐서 결반에 내려놓는다.
- 왕이나 왕비가 드시기 전에 궁중의 관례로 검식(檢食) 과정으로 나이 많은 큰방상궁이 기미를 한다. 기미상궁은 결반에 놓인 빈 공기나 공접시에 여벌의 수저를 사용하여 공접시에 찬물을 조금씩 덜어서 어전(御前)에서 먹은 후에 왕이나 왕비께 ‘젓수십시요’라고 아뢴다.
- 왕이나 왕비께 음식을 드시기 전에 앞에 휘건(揮巾)을 두르고 협자로 고정시킨다. 휘건은 얇은 연분홍 모시나 흰 무명수건으로 사방 60cm정도의 크기로 만든 냅킨에 해당된다.
- 수라상을 받으시면 가장 먼저 수저를 들어 동치미 국물을 먼저 한 수저 떠 마신다. 다음에 수라기의 밥을 한 술 떠드시고 나서 탕을 드신다. 손가락으로는 밥과 국을 드시고 젓가락은 다른 찬물을 드실 때에 쓴다. 수저는 한손에 함께 쥐는 것이 아니고, 수라와 찬물을 드실 때에 번갈아서 사용한다. 왕이 수저를 드시고 식사하시는 것을 「하저(下箸)하시다」라고 한다.
- 수라상에는 은시저(銀匙箸)로 둥글고 납작한 모양의 잎사시[葉匙]를 두 벌 나란히 놓는다. 한 벌은 탕을 드실 동안 쓰고, 다른 한 벌은 송늬 또는 차수[茶水]로 바꾼 다음에 쓴다. 이는 기름기 있는 음식의 맛이 다른 음식에 옮지 않도록 하는 배려로 서양요리를 먹을 때 식탁에 나이프와 포크를 여러 벌 놓고 음식 접시마다 바꾸어 쓰는 법과 같은 이치라 하겠다.
- 탕이 끝나면 화로에서 전골을 만들어서 여벌 수저로 공기에 덜어 올린다. 잡숫는 동안 상궁들은 먹기에 큰 것은 작게 오려서 공접시에 담아 올리고 멀리 있는 찬품을 앞으로 위치를 옮겨 놓는다.
- 왼반 왼쪽 앞쪽에 비아통을 놓는다. 비아통은 뚜껑이 달린 은그릇으로 토구(吐口)라고도 하는데 음식 드시는 도중에 가시나 뼈 등 삼키지 못하는 것들을 버리는 그릇이다.
- 수라를 다 드시고 나면 상을 퇴선간에 물린다. 퇴선간에서는 기명·상·수저와 화로·전골틀 등 기명과 기구들을 씻어서 관장한다. 드시고 물린 찬물은 다른 그릇에 옮겨 담고 밥을 새로 지어서 지밀나인들의 다음 끼니 식사로 하였다고 한다.

#### 4.2.4. 초조반(初朝飯)

궁중에서는 아침 수라가 10시경에 드시므로 보약을 드시지 않는 날에는 유동식으로 보양이 되는 죽·응이·미음 등을 이른 아침에 드린다. 아침 일찍 드시는 조반이므로 초조반 또는 자릿조반이라 한다. 궁중에서는 죽은 아플 때 먹는 것이 아니고 초조반 또는 낮것상에 올리는 경우가 많았다.

죽으로 흰죽·잣죽·낙죽(酪粥;우유죽)·깨죽·흑임자죽·행인죽 등을 올린다.

미음으로 차조·인삼·대추·황률 등을 오래 고아서 만든 차조미음이나 멍쌀만을 고아서 만든 곡정수(穀精水), 찹쌀과 마른 해삼·홍합·우둔고기를 한데 곤 삼합미음 등이 있다. 응이에는 울무응이·갈분응이·녹말응이·오미자응이 등이 있다.

초조반상은 죽이나 응이나 미음 등 유동식이 주식인 상으로 찬품이 아주 간단하다. 죽상을 차릴 때는 죽·미음·응이 등을 합에 담고, 따로 덜어먹을 공기와 수저를 놓는다. 찬품으로는 어포·육포·암치보프레기·북어보프레기·자반 등의 마른 찬을 두세 가지를 차리고, 조미에 필요



한 소금·꿀·청장 등을 종지에 담는다. 김치는 국물김치로 나박김치나 동치미가 어울린다. 죽상에 놓는 조치는 맑은 조치로 소금이나 새우젓국으로 간을 맞춘 찌개이다.

#### 4.2.5. 낮것상

점심(點心)은 「낮것」이라 하여 평소에는 마음에 점을 찍을 정도로 가벼운 음식인 응이·미음·죽 등의 유동식이나 간단한 다과상을 차려서 올린다. 왕가의 친척이나 손님들이 점심시간에 방문한 때는 국수장국이나 다과상을 차려서 대접한다.

낮것(晝物床)은 점심과 저녁 사이의 간단한 입매상으로 장국상 또는 다과상이다. 세 번의 식사 외에 야참으로는 면·약식·식혜 또는 우유죽(酪粥)등을 올렸다.

#### 4.2.6. 면상(麵床)

탄일이나 명절에는 면상인 장국상을 차려서 손님들을 대접한다. 진찬이나 진연 등 궁중의 큰 잔치 때는 병과와 생실과와 찬물 등을 고루 갖추어 높이 고이는 고임상(고배상;高排床)을 차린다. 실제로 드시는 것은 입매상으로 주로 국수와 찬물을 차린다.

면상에는 여러 병과류와 생과와 면류와 찬물을 한데 차린다. 주식으로는 밥이 아니고 온면·냉면 또는 떡국이나 만두 중 한 가지를 차리고, 찬물로 편육·회·전유화·신선로 등을 차린다. 면상에는 반상에 오르는 찬물인 장과·젓갈·마른찬·조리개 등은 놓이지 않으며, 김치는 국물이 많은 나박김치·장김치·동치미 등을 놓는다.

### 4.3. 궁중 일상음식의 종류

#### 4.3.1. 주식류

흰수라, 팔수라, 오곡수라, 팔죽, 잣죽, 흑임자죽, 콩죽, 장국죽, 행인타락, 낙화생죽, 조미음, 속미음, 차조미음, 녹말미음, 울무응이, 장국냉면, 김치국냉면, 온면, 국수비빔, 콩국냉면, 생치만두, 동아만두, 편수, 규아상, 떡국

#### 4.3.2. 찬품류

- **육류** : 약포, 장포, 편포, 대추편포, 포쌈, 용봉족편, 족편, 족장과, 양지머리편육, 우설편육, 우육조리개, 편육조리개, 장뚝뚝이, 장산적, 가리구이, 너비아니, 간구이, 염통구이, 포구이, 편포구이, 육산적, 장산적, 접산적, 화양적, 잡느름적, 간전, 등골전, 천엽전, 양전유아, 양동구리, 육회, 각색회, 각색볶음, 양볶이, 고기전골, 콩팥전골, 가리찜, 육찜, 우설찜, 가리탕, 잡탕, 곰탕, 두골탕, 설농탕, 맑은탕, 봉오리탕, 황볶이탕, 육개장, 돈육찜, 돈육전골, 돈육구이, 돼지족구이, 제육편육 노루전골, 노루포, 닭찜, 백숙, 깨국탕, 닭김치, 닭산적, 계란조치, 알쌈, 수란, 생치포, 생치구이, 생치전골, 생치조리개, 생치과전지

- **어패류** : 어포, 생선찜, 부레찜, 도미찜, 조미면, 찜, 대하찜, 어선, 어만두, 생선전골, 뽕어전, 대합전, 생선전, 굴전, 해삼전, 계전, 대하전, 생회, 어채, 홍합회, 대하회, 생선구이, 꼴뚜기구이, 뽕어포구이, 대합구이, 어산적, 전복초, 홍합초, 삼합장과, 홍합장과, 생선조리개, 생선조치, 게감정, 생선탕, 어알탕, 준치만두, 복어탕

- **채소, 버섯, 해조류** : 각색전골, 채소전골, 두부전골, 속대배추찜, 송이찜, 죽순찜, 떡찜, 떡볶이, 배추꼬리찜, 무약저지, 호박선, 오이선, 가지선, 두부선, 절미된장조치, 김치조치, 무조

치, 깻잎조치, 배추속대장과, 미나리장과, 무갑장과, 무장아찌, 송이장아찌, 열무장과, 오이장과, 마늘장과, 풋고추조리개, 두부조리개, 감자조리개, 풋고추전, 호박전, 가지전, 송이산적, 파산적, 떡산적, 김치적, 두릅적, 미나리적, 더덕구이, 박느름이, 겨자채, 무생채, 숙주나물, 물썩나물, 고비나물, 오가리나물, 미나리나물, 애호박채, 죽순채, 잡채, 족채, 묵채, 구절판, 미나리강회, 연배추탕, 애탕, 청파탕, 호박꽃탕, 초교탕, 배추속대탕, 무항볶이탕, 콩나물탕, 곱탕, 햇김치, 열무김치, 나박김치, 오이송송이, 오이비늘김치, 배추통김치, 젓국지, 썬박지, 잠김치, 동치미, 송송이, 보쌈김치, 오이소박이, 찐지, 김자반, 김부각, 미역자반, 다시마튀각, 매듭자반, 콩자반, 묵볶이, 호두튀각

#### 4.4. 기미년 『상식 다례발기』에 나타난 일상식

고종은 1919년 1월 21일 향년 68세로 승하하셨다. 고종이 승하한 기미년 10월의 다례발기는 3건 있는데, 모두 조석상식(朝夕上食) 발기가 같이 있다. 아침, 저녁을 평소 드시던 대로 수라를 올린 것으로 보아 궁중의 일상식인 수라상을 엿볼 수 있는 또 하나의 단서라 본다.

상식에 올린 수라상의 구성은 밥, 국물음식인 탕 . 조치 . 볶기, 고기나 생선으로 만든 전 . 적 . 편육 . 구이, 채소로 만든 찬인 나물과 좌반 . 조림 . 장과 . 식혜 . 젓갈 등 찬, 그리고 김치로 되어 있다.

수라상 음식의 조리법은 밥, 탕, 볶기, 감장, 찜, 적, 전유아, 편육, 좌반, 나물, 장과, 조림, 식혜, 젓갈, 국물김치, 김치, 장 3가지(진장 . 초장 . 개자), 과일, 화채이다. 그릇수로 표기되어 있는데 19기~21기 사이이다.

수라상에 쓰였던 음식재료를 살펴보면, 육류는 쇠고기, 갈비, 우설, 두골, 족, 소의내장인 양, 곤자손이, 간, 염통, 천엽, 만하, 꿩 등이다. 어류의 경우 생선, 송어, 백어, 명태, 해삼 등이며, 채소류는 배추, 무, 콩나물, 숙주, 도라지, 고사리가 나타난다. 찬류 중에는 발효식인 젓갈, 식혜, 김치가 꼭 들어가는데 어떤 재료로 만들었는지 언급하지 않았다. 상식에 특이한 것은 식사 후에 올리는 송늬 대신 과일과 화채를 올린 점이 특이하다.

생전에 살아계신 듯 차린다 해도 살아있을 때처럼 실제 잘 드시도록 서브를 할 필요가 없기에 수라를 돕는 내인들이나 결상을 놓지 않은 것으로 생각한다.

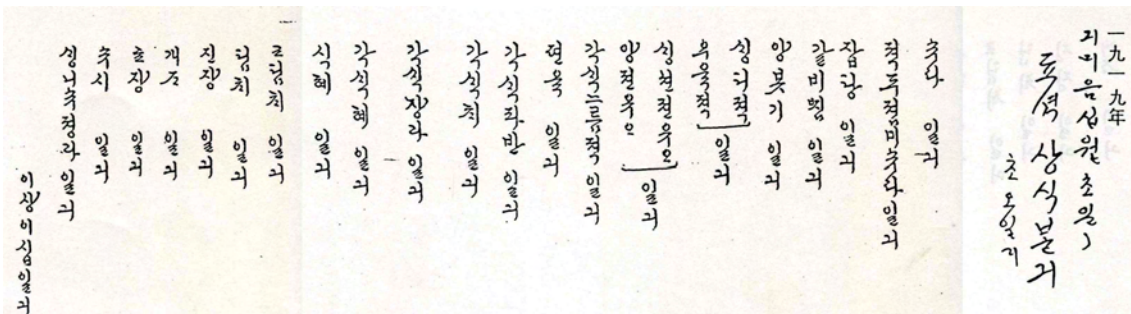


그림 3. 기미년 음력 10월 초하루 조석상식발기 원문

표 4. 기미년 10월 조석 상식의 찬품 구성

일시	1919년(기미) 10월 1, 5일		10월 10, 15일		10월 16, 20일	
	조	석	조	석	조	석
그릇수 조리법	21	19	19	19	19	19
반(수라)		수라	수라	수라	수라	수라
	적두점미	적두수라	점미수라	적두수라	적두수라	적두수라
탕	잡탕	두골탕		명태탕	백양탕	백채탕
조치	양볶기	청포항볶기	두태볶기	청포볶기	천엽볶기	간볶기
						수어초
		잡감장			명태감장	
	갈비찜			갈비찜		
적, 구이	생치적.우육적	우육산적	우육적	편포구이	갈비적	염통적
	각색느름적		잡느름적			
전유아	생선전유아. 양전유아	간전유아. 곤차손전유아	생선전유아. 해삼전	치윳전. 육원전	백어전. 육전유아	간전유아. 천엽전유아
		만하전				만하전
편육	편육		편육	편육	우설편.족편	
좌반	각색좌반	각색좌반	각색좌반	각색좌반	각색좌반	각색좌반
채	각색채	태아채	나복.숙주숙채	태아채	각색채	길경채.곶채
장과	각색장과		족장과	각색장과	나복.배추장과	
식혜	식혜	식혜	식혜	식혜	식혜	식혜
혜(젓갈)	각색혜					
김치	조침채	조침채	혜수침채	혜수침채	혜수침채	혜수침채
	침채	침채	침채	침채	침채	침채
장	진장	진장	진장	진장		진장
	개자	개자	개자	개자		개자
	초장	초장	초장	초장		초장
과일	수시	생률	생대조	감굴	생률	생대조
화채	생이수정과	화채	화채	화채	두충수정과	생이수정과

※ 참고문헌

조선왕조실록 홈페이지 <http://sillok.history.go.kr/>  
 원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌), 1795.  
 김명길, 낙선재 주변, 서울 : 중앙일보사, 1977.  
 김상보, 조선왕조궁중의궤음식문화, 서울 : 수학사, 1995.  
 김상보, 상차림문화, 서울 : 기파랑, 2010. 2005  
 김용숙, 조선조 궁중풍속연구, 서울 : 일지사, 1987.  
 한복려, 궁중음식과 서울음식, 서울 : 대원사, 1995.  
 한복려, 정길자, 대를 이은 조선왕조 궁중음식, 서울 : 궁중음식연구원, 2003.  
 한복진, 조선시대 궁중의 식생활문화, 서울 : 서울대학교 출판부, 2005  
 황혜성, '조선왕조 궁중음식' 무형문화재 조사보고서, 문화공보부 문화재관리국, 1971.  
 황혜성, 한국음식대관 6권 (궁중의 식생활. 사찰의 식생활), 서울 : 한림출판사, 2002.  
 이성우, 「조선조의 궁중음식 건기에 관한 고찰」, 『한국식생활학회지』, Vol.3, No.1, 한국식생활학회, 1988, 29-49쪽.  
 이성우, 조선조 궁중음식 건기(1863-1941), 미원음식연구원, 1987.



## 왕의 혼례잔치 진행 과정 - 1762년 세손 정조의 혼례식을 중심으로 -

신병주(건국대 교수)

### 1. 왕실 혼례식의 여섯 가지 절차

조선시대 왕실의 혼례식은 최고의 경축 행사였다. 왕비 또는 왕세자빈을 선발할 때에는 전국에 금혼령(禁婚令)을 내린 상태에서 3차에 걸친 선발 과정이 있었고, 다시 6가지 절차를 거쳐 혼례를 치렀다. 의궤에는 왕비를 간택하는 과정, 혼수물품, 국왕이 왕비를 맞으러 가는 과정이 기록되었고, 국왕이 왕비를 맞이하러 가는 화려한 행렬이 ‘반차도’라는 그림으로 생동감 있게 표현되었다.

의궤는 왕실의 일상을 보여주는 다양한 주제들로 구성되어 있지만 그 중에서도 왕실의 결혼식을 기록한 『가례도감의궤』는 기록과 그림에서 축제의 분위기가 물씬 배어난다. 혼례식에 참여한 사람들의 복장을 비롯하여, 사용된 물품, 왕과 왕비 혼례복의 내역까지 자세하게 기록되어 있다. 특히 혼례식 행렬을 그림으로 표현한 반차도(班次圖)는 생동감 넘치게 당시의 상황을 전달하고 있다. 이러한 면면들에서 『가례도감의궤』는 조선시대의 의궤 중에서도 가장 화려함을 보인다고 할 수 있다. 또한 각 왕과 왕세자의 혼례식의 전 상황이 연속되게 기록되어 있어서 의궤를 통하여 조선왕실 혼례식의 일반적인 과정을 비롯하여 시대별 혼례식의 특징이나, 의궤 제작의 변화 양상까지 파악할 수 있다.

『가례도감의궤』에는 왕비의 간택(揀擇:왕비 후보의 선택)을 비롯하여, 납채(納采:청혼서 보내기), 납징(納徵:결혼 예물 보내기), 고기(告期:날짜 잡기), 책비(冊妃:왕비의 책봉), 친영(親迎:별궁으로 가 왕비 맞이하기), 동뢰연(同牢宴:혼인 후의 궁중 잔치), 조현례(朝見禮:가례 후 처음으로 부왕이나 모후를 뵈는 의식) 등 혼인의 주요 행사를 비롯하여, 혼인에 필요한 각종 물품의 재료와 수량, 물품 제작에 참여한 장인들의 명단, 행사와 관련하여 각 부서 간에 교환한 공문서 등이 낱낱이 기록되어 있다. 의궤의 기록을 보면 납채는 1761년 12월 26일 진시(辰時:오전 7시~9시), 납징은 1월 3일 오시(午時:오전 11시~오후 1시), 고기는 1월 7일 사시(巳時:오전 9시~11시), 책빈은 1월 8일 사시, 친영은 2월 2일 사시, 동뢰는 2월 2일 신시(申時:오후 3시~5시)로 잡았다. 가례의 시간을 1759년에 행해진 영조 가례의 경우, 납채와 친영이 모두 진시이고 동뢰가 오시임을 볼 수 있는데, 왕세손의 가례는 국왕 가례에 비해 치르는 의식이 적기 때문에 시간을 늦추어 진행한 것으로 보인다.

육례 중 가장 중요시한 것은 요즈음의 결혼식장에서의 결혼식과 유사한 친영이다. 친영은 왕이 별궁으로 가서 왕비를 모셔오는 의식을 말하는데, 『가례도감의궤』의 말미에는 친영의 장면을 그린 반차도로 남겼다. 정조의 혼례식에서 별궁으로 활용된 곳은 어의궁(於義宮)이었다. 처음 별궁으로 활용된 곳은 태평관이었지만, 어의궁은 인조 대 이후에는 어의궁이 별궁으

로 주로 활용되었었다. 효종 대 세자였던 현종과 현종비 명성왕후의 혼례식을 비롯하여, 현종 대의 세자 숙종과 세자빈 인경왕후, 왕 숙종과 인현왕후와 인원왕후, 숙종대 세자 경종과 세자빈 단의왕후·선의왕후, 영조 대 사도세자와 혜경궁 홍씨, 국왕 영조와 계비 정순왕후, 영조 대 세손 정조와 세손빈 효의왕후, 순조 대 순조와 순원왕후, 헌종 대 정비 효현왕후, 계비 효정왕후 등의 혼례식이 모두 어의궁에서 거행되면서, 어의궁은 친영의식을 가장 많이 올린 공간이 되었다.

정조가 효의왕후를 모시러 가는 친영 의식을 담은 반차도에 나타난 행렬의 모습은 다양하다. 뒷모습을 그린 것, 조감법으로 묘사한 것, 측면만을 그린 것 등 다양한 각도에서 묘사한 인물들을 그려 딱딱해지기 쉬운 행렬을 생동감 있게 연출하고 있다. 반차도에 나타난 인물은 신분에 따라 서로 다른 복장을 하고 있다. 다양한 색상의 의상은 물론 너울을 쓴 여인의 모습이나 각종 군복을 착용한 기병, 보병들의 모습은 복식 연구에도 귀중한 자료가 된다.

## 2. 세손빈의 간택

1761년(영조 37) 10월부터 1762년 2월까지 왕세손으로 있던 정조(1752~1800)는 왕세손빈 김씨(후의 孝懿王后:1753~1821)와 혼례식을 올렸다. 그리고 이 혼례식의 과정은 이전의 관례에 따라 의궤로 정리되었다. 『(정조효의왕후)가례도감의궤』는 당시 혼례식의 과정에 대한 보고서이다. 정조가 왕세손으로 있으면서 가례를 올리고 이후 왕으로 즉위한 만큼 본 의궤는 현존하는 유일한 왕세손빈 의궤가 된다는 점에서 주목이 된다. 정조의 가례가 유일한 왕세손 가례가 된 것은 영조의 이례적인 장수와도 관련이 깊다. 사도세자가 왕세자의 신분에서 혼례식을 치른 후에 비극적인 죽음을 당하였지만 영조는 여전히 조선의 왕이었고, 손자의 혼례식까지 지켜볼 수가 있었다. 정조의 혼례식은 빈도가 높은 왕세자나 왕의 혼례식이 아닌 왕세손의 혼례식이라는 점에서도 의미가 있다.

1762년 세손으로 있던 정조(1752~1800)는 효의왕후와 혼례식을 치루었다. 후에 효의왕후가 되는 세손빈은 1753년(영조 29)에 태어났으니 정조보다는 한 살 아래였다. 아버지는 좌찬성에서 영의정으로 증직된 김시묵(金時默)으로 본관은 청풍이었다. 청풍 김씨는 현종의 비 명성왕후를 배출할 정도로 조선후기에 들어와 명문가로 성장한 집안이었다.

청풍 김씨는 김욱(金楅)과 그 아들인 김좌명(金左明)과 김우명(金右明)에 이르러 가문이 성장하였다. 김우명의 딸 명성왕후는 현종의 왕비가 되었고, 김좌명의 아들 김석주(金錫胄)는 숙종 초반 서인의 핵심 인물로 활약했다. 김시묵의 부친은 병조판서를 지낸 김성응(金聖應)이었으며, 김시묵 역시 영조의 총애를 받아 병조판서, 어영대장, 판의금부사 등의 요직을 맡았다. 1623년 인조반정을 성공시킨 서인은 ‘무실국혼(無失國婚:왕실과의 혼을 잃지 말고) 숭용산림(崇用山林:산림을 숭상하여 등용한다.)’을 슬로건으로 내세웠다. 이후 조선후기 왕실혼은 대부분 서인 명문가의 차지가 되었고, 효의왕후도 이러한 가문의 배경 속에서 세손빈으로 간택이 될 수 있었다.

왕실에서 혼례식이 있게 되면 먼저 금혼령(禁婚令)을 내린 후 적령기에 찬 처녀들에게 처녀 단자(處女單子)를 올리게 하였다. 이후 왕비(왕세자빈, 왕세손빈) 후보감에 대한 세 번의 간택을 실시하여 왕비를 뽑는 과정을 거쳤다. 영조가 주도한 세손빈의 초간택은 1761년 10월 29

일, 재간택은 11월 8일, 그리고 삼간택은 12월 22일에 거행되었다. 최종적으로 감사 김시목의 딸을 간택하였으며, 12월 26일 납채, 1762년 1월 3일 납징, 1월 7일 고기, 1월 8일 책빈, 2월 2일에 친영과 동뢰연이 거행되었다. 왕실 혼인의 여섯 가지의 예법인 납채, 납징, 고기, 책빈, 친영, 동뢰 의식이 왕세손의 혼례식에도 그대로 적용되었음을 볼 수 있다. 1761년(영조 37) 10월 21일 영조는 세손빈의 간택에 관한 하교를 내렸다.

「하교하기를, “세손빈 초간택을 마땅히 광명전(光明殿)<sup>1)</sup>에서 행하려 하니 단지 익장(翼帳)을 설치하고 큰 차일(遮日)과 보계(補階) 등의 일은 그만두도록 하라. 1744년 세자의 혼례식을 떠올리면서 이 궁전에서 어떤 마음으로 크게 베풀겠는가? 가례청의 도제조는 없애버리고, 당상 2명은 호조 판서와 예조 판서가 겸하게 하라. 도청(都廳)은 정식에 의하여 대신에게 물어 아뢰되 낭청 2원은 호조 낭관과 예조 낭관이 겸하게 하고 감조관(監造官) 2명은 각사의 참하관(參下官)으로 메꾸도록 하라.” 하였다.」 (『영조실록』 영조 37년 10월 21일)

영조는 세손빈의 간택을 명하면서, 격을 낮추어 혼례식을 진행할 것을 명하였다. 1744년에 이미 왕세자인 사도세자와 혜경궁 홍씨의 혼례식이 있었으므로, 세손의 혼례는 간소화하여 치를 것을 명했던 것이다. 왕실 혼례식에는 도제조가 정승급에서 임명되고, 제조 3명은 판서급에서 임명되는 것이 원칙이었지만 세손 혼례식인 만큼 도제조를 없애고 제조 2명만 둔 것이다. 혼례식을 주관하는 본부를 ‘가례도감’이라고 했으나, ‘가례청’이라 한 것도 왕세손의 혼례식이었기 때문이었다.

정조 혼례식의 실제적인 주관자는 왕인 영조였고, 영조는 혼례식에서 무엇보다 사치 방지를 강조했다. 영조는 하교하여, “우리나라에서는 검소한 덕으로써 서로 전하여 왔었는데 근자에는 사치하는 풍조가 날로 성행하고 있다. 마땅히 왕으로부터 시작해야 되는데, 3백 년 종사를 이을 사람은 곧 세손이니 먼저 검소한 덕을 보인 뒤에야 바로 역대 왕조의 검소함을 숭상하던 뜻을 본받을 수 있다.” 하고, 세손의 가례 정례를 가져오라고 명하여 손으로 직접 글을 써서 이르기, “풍성하고 사치한 데 있지 않고 오직 예문(禮文)에 있다.”<sup>2)</sup>고 하였다. 또한 “세손빈 간택일을 다음 달 그믐날로 정하였는데 처자의 복색(服色)은 풍성하고 사치하게 하지 말고 근본을 단정하게 하는 뜻을 본받게 하라.”고 한 것에서<sup>3)</sup> 간택에 임하는 처녀의 복색에서도 사치 방지를 강조한 영조의 모습을 읽을 수가 있다. 검약의 강조와 실천은 영조의 정치 철학에서 가장 중심을 차지한다.

영조는 1749년(영조 25) 法宗혼정례를 정한데 이어 1752년 法宗지정례時국가 재정에 관한 규례)와 法宗방정례時의복에 관한 규례)를 제정하였다. 사치와 낭비를 방지하여 국가의 비용을 줄이기 위함이었다. 특히 法宗혼정례는 왕실 혼례식의 과다한 비용을 없애기 위해서였다. 혼례 때 쓰는 물품에 대하여 법적인 제한을 가하여 실속 없이 화려하기만 한 사치스러운 물품의 사용을 금지하여 저비용으로 혼례식을 치르도록 유도하였으며, 1759년(영조 35)에 행해진 자

1) 경희궁의 전각으로, 용무당 북쪽에 있었다. 영조가 쓴 「光明殿記懷」에는 선왕인 숙종이 계비 인원왕후와 가례를 올리던 때의 상황과 추억이 묘사되어 있다. (法宗궐지時宗 「경희궁지」 참조).  
 2) 『영조실록』 영조 37년 10월 8일  
 3) 法宗궐지時宗 영조 37년 10월 21일.

신과 계비 정순왕후의 혼례식에도 이를 실천하였다. 이처럼 검약 의지가 철저했던 영조였던 만큼 세손의 혼례식 또한 자신의 정치 철학에 맞게 검소하게 치르게 했던 것으로 이해할 수 있다.

### 3. 의궤에 기록된 혼례식의 모습들

정조의 세손 시절의 혼례식을 기록한 『(정조효의왕후)가례도감의궤』에는 혼례식의 구체적인 과정과 주요 내용들이 기록되어 있다. ‘계사질’은 국왕이 내린 전교와 신하들이 올린 계사를 모아 놓은 부분이다. 1761년 10월 8일 영조가 하교를 내려, 왕세손의 가례를 검약하게 실시해야함을 강조한 내용부터 시작하고 있다. 이어서 초간택의 장소는 경희궁의 광명전으로 한다는 것, 금번 세손빈의 조현례(朝見禮)는 삼백 년 만에 처음 있는 일이므로, 이날 대전과 중전은 광명전에서 조현례를 행하고, 세자궁과 빈궁의 조현례는 상휘전(祥輝堂)과 흥정당(興政堂)에서 행한다는 것 등이 실려 있다. 10월 29일에는 초간택이 있었다. 경기감사 김시묵의 딸과, 부사과 윤득양의 딸, 유학 민정렬의 딸, 참의 서명응의 딸, 부사과 유언현의 딸 등 5명이 재간택에 올랐으며, 재간택일은 11월 8일로 정해졌다.

이에 앞서 1761년 10월 3일에 올린 계사에는 가례 때 필요한 물품을 따로 올린 단자(單字)가 나타난다. 「왕세손가례시 거행물품 별단」이라 올린 단자를 통해서는 당시 혼례식에 구체적으로 사용된 물품 내용을 행사별, 인명별로 파악할 수 있다. 즉 납채, 납징, 고기, 책빈, 친영, 동뢰 등 육례 및 조현례, 빙재(聘財) 등에 사용된 물품을 비롯하여, 세손궁과 빈궁에 사용하는 그릇류, 가마의 의장을 비롯하여 상궁, 나인, 유모 등 행사 참여자들이 착용하여야 할 복식들이 상세히 기록되어 있다.

‘계사질’에 이어서는 ‘예관질(禮關秩)’, ‘이문질(移文秩)’, ‘내관질(來關秩)’, ‘품목질(稟目秩)’, ‘감결질(甘結秩)’ 등 각종 문서철이 나온다. 가례를 주관하는 가례청과 관련 부서들 간에 업무 협조를 위해 주고받은 문서들이다. 예관질은 혼례를 주관하는 부서인 예조에서 보낸 문서들을 모은 것이다. 삼간택 후 세손빈이 머무를 별궁을 정하는 문제, 왕세손 책빈 때에 사용할 인장의 마련 여부, 별궁 처소는 어의동(於義洞) 본궁으로 했다는 것과 함께 육례의 구체적인 일정과 시간, 왕의 복식 등이 기록되어 있다.

‘이문질’은 가례청에서 업무 협조를 위해 호조, 병조, 삼군문, 경상감영, 전라감영 등 각 관서에 보낸 공문을 모은 것이다. 각 공문에는 구체적인 날짜가 명시되어 있지 않고 월별로 표시되어 있으며, 각 관서에서 살필 일을 기록하고 있다. 인원의 차출이나 급료의 지급에 관한 내용들이 주류를 이루는데, 특히 가례청에 파견된 인원에 대해 원래 소속된 부서에서 급료를 지급하도록 요청한 부분이 주목된다.

‘내관질’은 선공감, 훈련도감, 어영청 등 각 관청에서 가례청으로 도착한 문서들을 모아놓은 것이다. 따라서 문서에서도 ‘첩보한 일(牒報事)’, ‘시행한 일(施行向事)’ 등의 형식을 갖추고 있다. 이 중에는 12월에 병조에서 올린 왕손의 경호원 배치 계획, 왕세손빈 삼간택 후에 별



궁에 이를 때의 경호 계획 등이 포함되어 있다. ‘품목질’의 ‘품목’은 ‘위로 여쭙다’라는 뜻으로, 가례청에서 국왕에게 보고한 문서들로 구성되어 있다. 도청(都廳)의 녹사, 서리, 산원, 서사, 고직(庫直:창고지기) 등 하급 관원에게 매 초하루에 점심미 3두씩을 지급하자는 건의 등이 실려 있다. ‘감결질’은 상급 관청에서 하급관청으로 지시한 사항을 모은 문서들로, 가례청에서 지시하여 호조, 병조 등에서 올라온 쌀과 옷의 수량 등을 기록하고 있다.

문서철에 이어서는 제조, 도청, 낭청, 감조관 등 행사를 추진하는 관리들의 명단과 함께 납채, 납징, 고기, 책빈 등의 의식에 참여하는 관리들과 화원, 서리, 고직 등의 명단이 기록되어 있다. ‘공장별단’에는 은장(銀匠), 두석장(豆錫匠), 조각장, 각수 등 전공별 장인들의 실명을 기록하고 있는데, 이 중에는 박돌이(朴石伊), 성노미(成老味), 양차돌(梁次堧) 등 하급 신분의 실명도 자주 나타난다. 말단의 행사 참여자의 실명까지 기록한 것은 책임감과 사명감을 가지고 작업에 임하게 하기 위한 조치로 풀이된다.

1762년 2월 3일에는 비망기를 내려 유공자에 대한 시상을 하였다. 본문에는 특별한 제목을 붙이지 않았지만, 목록에는 ‘논상(論賞)’이라는 항목이 나오는데 바로 이 부분이다. 육례 때 정사 한익모와 부사 흥인한에게 숙마 1필을 지급한 것을 비롯하여 행사 주관자와 실무자에 대한 시상 내역을 기록하고 있다.

이어 ‘의궤사목(儀軌事目)’이 나온다. ‘의궤사목’은 의궤의 제작과 보관에 관한 기록이다. 제작된 의궤는 어람 1건과 예조, 태백산, 오대산, 적상산성에 각 1건씩을 분상하도록 하였다. 어람건은 상품 초주지로 제작하고 분상건은 저주지로 만들었다. 어람건 의궤에는 상품 초주지 11권, 분상용 의궤에는 매 건마다 저주지 11권이 소용되었음도 나타난다. 반차도 5건에는 당주홍(唐朱紅) 12량을 비롯하여 청화(靑花), 진분(眞粉), 연지(臙脂), 삼록(三碌) 등 천연 색채 재료가 사용된 것이 나타난다. 어람건의 표지에는 초록 비단 표지인 초록경광주(草綠輕光紬)를, 제목감으로는 백경광주(白經光紬)를 사용하였으며, 두석(豆錫:눗쇠)으로 가장 자리를 뒀다. 어람건 표지는 최근 145년 만에 프랑스에서 돌아온 외규장각의궤의 표지와 일치하는 것이다. 분상건은 붉은 삼베를 표지 재료로 사용하였다.

의궤의 구성은 도청의궤, 일방의궤, 이방의궤, 삼방의궤, 별공작의궤, 수리소의궤의 순으로 되어 있다. 왕이나 왕세자의 가례는 삼방의궤까지 편찬되었으나, 『(정조효의왕후)가례도감의궤』는 이방의궤까지만 편찬되었는데, 왕세손의 가례이기 때문에 삼방에서 하던 업무를 이방으로 통합하여 일을 처리하였기 때문으로 풀이된다. 일방에서는 교명(敎命)과 은인(銀印), 의대(衣臺), 포진(鋪陳), 상탁함궤(床卓函櫃), 각의장(各樣袂), 의주(儀註), 반차도(班次圖)를 담당하였음이 나타난다. 이 부분에는 ‘육례거행질(六禮舉行秩)’이라 하여 육례에 구체적으로 소용되었던 물품들이 기록되어 있다. 납채와 친영 때는 생안(生雁:산 기러기) 1마리가 소용되었다. 산 기러기는 믿음, 예의, 절개, 지혜를 상징하는 새이기 때문이었다. 요즈음에는 목안(木雁)이라 하여 나무 기러기를 혼례식의 징표로 선물하기도 하지만 왕실의 혼례식에는 반드시 산 기러기를 사용하였다. 이것은 기러기가 가지는 상징성 때문이었다. 기러기는 음양에 순응하여 평생토록 한 배필을 따라 절개를 지킴으로써 전통시대에 ‘남녀음양 교통의 새’나 ‘백년해로의 새’로 여겨졌다. ‘육례거행질’은 육례에 필요한 각종 옷

갑과 보자기를 비롯하여 교명, 은인, 호갑, 요여 등의 물품이 기록되어 있다. ‘의주질(儀註秩)’은 혼례식의 의식 절차를 기록한 부분으로 당시 혼례식이 어떻게 진행되었는가를 보여 준다. 어좌의 배치와 방향, 집사자와 참여자의 위치를 비롯하여 그들의 역할, 왕세손과 왕세손빈이 갖추어야 할 복장, 준비 물품 등이 자세히 기록되어 있어서 정조의 혼례의식을 재현 하는데 있어서 가장 유용한 자료가 된다.

‘이방의궤’는 일방의궤와 비슷하게 본방소장, 품목질, 감결질, 이문질, 내관질, 실입질, 용환질, 공장질의 순으로 되어 있다. 연여(輦輿)와 죽책(竹冊)을 비롯하여 각종 의장과 깃발 등 물품을 담당하였음이 나타난다. ‘별공작의궤’는 각 방에 추가로 지원한 사항을 기록한 부분이다. 별공작에서 사용되었던 물품과 빌려 썼던 물품들의 내용까지 기록하고 있다. ‘수리소의궤’는 행사와 관련된 건물과 물품의 보수에 관한 내용을 기록하였다. 별공작의궤와 수리소의궤의 기록을 통해서 혼례식과 관련하여 아주 세밀한 부분까지 기록으로 남기고 있음을 볼 수 있다. 결국 의궤의 기록을 통하여 철저하게 행사 의식을 정리하는 한편 행사에 동원되는 각각의 인원과 소용되는 물품 하나하나에 온갖 정성을 다하는 당시인들의 의식을 엿볼 수가 있는 것이다.

의궤의 말미에는 18면에 걸쳐 반차도가 그려져 있다. 반차도를 그린 화원은 김응환, 장벽만, 이복규, 안명설, 최성흥 등 5명으로 ‘공장질(工匠秩)’에 그 명단이 기록되어 있다. 김응환은 김홍도의 스승이기도 한 인물로, 정조의 신임을 받은 화가이다. 이 반차도는 현존하는 가례 20건 중에서 유일하게 왕세손의 가례에 대한 반차도로서, 친영 의식을 마치고 당일 저녁에 동뇌연을 치르기 위해 어의동 별궁에서 본궁으로 도착하는 장면을 담은 것이다. 당부(當部) 도사(都事)가 행렬의 선두에 배치되고, 초관(哨官)이 그 뒤를 따른다. 전패군(前牌軍) 25명이 행렬의 앞을 호위하는데 왕의 가례의 경우에는 전사대(前射隊)가 이 역할을 하고 있다. 왕의 가마에 이어 옹비 가마가 등장하는 국왕 가례와는 달리 바로 왕비와 관련된 가마들이 등장한다. 향릉정에 이어 교명(敎命)을 담은 교명요여(敎命腰輿), 죽책(竹冊)을 담은 죽책요여, 은인(銀印)을 담은 은인요여, 명복(命服)을 담은 명복요여가 나타난다. 이어 의장 행렬이 조금 화려해지면서 왕세자빈이 타고 있는 연이 나타난다. 연 뒤로는 연배여군(輦陪餘軍), 사복시관, 의관, 분강서원관(分講書院官)이 모습을 드러낸다. 분강서원관은 세손을 가르치는 시강원의 관리로 보인다. 행렬의 마지막은 제조, 도청, 낭청 등 행사 책임자들로 구성되어 있다.

『가례도감의궤』의 친영 반차도는 조선후기에 들어오면서 점차 확대되어 가는 양상을 볼 수 있는데, 본 의궤만은 세손가례인 만큼 18면에 걸쳐 간략하게 처리하였다. 왕세손빈의 가마만을 그리고 왕세손의 가마를 그리지 않는 것은 이러한 분위기를 단적으로 반영하고 있다. 본 가례 직전인 1759년에 치루어진 영조와 정순왕후의 가례 때의 반차도가 50면에 걸쳐 그려져 있고 왕과 왕비의 가마를 모두 그려낸 것을 고려하면 왕과 왕세손 가례의 격식의 차이를 반차도를 통해서도 확인할 수가 있다.

#### 4. 글을 마치며

이상에서 法정조효의왕후)가례도감의궤를 중심으로 1762년 정조와 효의왕후의 세손빈 가례의 과정을 살펴보았다. 영조에게 있어 왕세손으로 책봉된 정조는 사이가 좋지 않은 아들을 대신할 수 있는 새로운 희망이었다. 따라서 영조는 왕세손빈의 간택이나 가례의 과정에 깊이 개입하였다. 특히 이 가례는 영조 자신이 계비 정순왕후를 맞이한 1759년 6월 이후 불과 1년 반 만에 이루어진 왕실의 혼례식이었기 때문에 자신의 혼례식과도 그 맥을 같이하고자 하였다. 가례에서 유독 사치 방지를 강조한 것은 영조의 정치 철학이 가례에서도 반영되기 바랐기 때문이었다.

혼례식의 구체적인 과정과 동원된 인원, 소요 물품, 반차도 등을 정리한 의궤에는 당시 혼례식의 상황이 구체적으로 정리되어 있었지만, 왕세손의 혼례식인 만큼 의례나 물품의 준비 등에서 왕이나 왕세자의 혼례식보다는 격이 떨어지는 것이 나타난다. 가례도감 대신에 가례청이란 명칭을 쓴 것이나, 총책임자에 해당하는 도제조 대신에 제조를 책임자로 임명한 것, 삼방이 아닌 이방만을 구성하여 혼례식을 준비한 것, 반차도가 18면 밖에 그려져 있지 않고 왕세손빈의 가마만을 그렸다는 것은 이러한 정황을 보여주는 대표적인 사례이다. 의궤의 본문 내용에서도 복식이나 물품 조달, 참여 인원의 수 등에서 대부분의 가례와는 달리 규모가 축소된 내용을 쉽게 확인할 수 있다.

정조가 세손으로 있으면서 세자빈을 맞이한 과정을 기록한 『(정조효의왕후)가례도감의궤』는 최근 활성화되고 있는 조선왕실의 혼례식 재현행사에도 적극 활용될 수 있을 것이다.



## 왕의 혼례음식

김상보(대전보건대 교수)

조선왕조는 정치사상적으로 정권을 강화하기 위하여 의례 정비에 전력을 쏟아, 주공(周公)의 작품으로 전해지고 있는 『의례(儀禮)』를 기본으로 하여 국가의 행사를 길례(吉禮) · 가례(嘉禮) · 흉례(凶禮) · 군례(軍禮) · 빈례(賓禮)로 나누어 『국조오례의(國朝五禮儀)』를 완성하니 성종 5년(1474)의 일이다. 왕가의 혼인 가례를 친영례(親迎禮)에 준한다고 하는 교시를 내린 것은 이보다 약 60년이 앞선 세종 원년(1419)의 일로 『국조오례의』 「가례」에서 제시한 혼례 역시 친영이 중심이 되어 행해지는 의례였음은 물론이다.

그러나 『국조오례의』가 완성되고 나서도 올바른 친영례를 행하지는 못하였다. 간택(揀擇, 선보기) · 납채(納采) · 납징(納徵) · 고기(告期) · 친영(親迎) · 동뢰연(同牢宴) · 조현례(朝見禮)의 절차에 따라 완전한 친영례를 행한 시기는 중종(재위, 1506~1544)이 친영 장소로 정한 태평관(太平館, 신부될 사람이 혼례 때까지 임시로 머물던 별궁)에서 문정왕후를 친히 맞이하여 가례를 치르고 난 이후의 일이었다.

이후 비로소 궁중에서의 친영례는 정착되었지만 점차 혼속(婚俗)이 사치에 흐르자 국고의 낭비가 심하였다. 그래서 그 비용을 줄이기 위하여 영조는 병조판서 박문수(朴文秀, 1691~1756)에게 명하여 각 국방(宮房) · 묘사(廟社) · 부(府) · 원(院) · 시(寺) · 감(監)의 국가경비지출에 관한 예규(例規)를 만들게 하였다. 그 중에는 국혼에 관한 정례를 확립하여 궁중혼수를 줄여 쓰고자 하는 취지도 들어 있었다. 이 예규가 『탁지정례(度支定例)』이고 영조 25년(1749) 2월에 완성되었다.

『탁지정례』는 10개월이 지난 12월 완성되었다. 이 속에는 왕가례(王嘉禮) · 왕세자가례 · 숙의(淑儀, 종 2품 내명부의 종계)가례 · 대군(大君, 임금 정궁의 아들)가례 · 왕자(王子, 임금의 아들)가례 · 공주(公主, 임금 정궁의 딸)가례 · 옹주(翁主, 왕의 서녀)가례를 적고, 세손은 적출일 때에는 대군, 서출은 왕자, 군주(郡主, 왕세자 정실의 딸로 정2품)는 공주, 현주(縣主, 왕세자의 서녀)는 옹주에 준하도록 하면서 가례의 절차, 가례 절차에 따른 예물, 소용되는 기용(器用), 상차림 등을 계급질서에 맞게 열거하여 그 수량을 한정하는 내용 등이 적혀 있고, 그뿐만 아니라 소용되는 의복의 종류와 분량까지 명시하여 국혼의 정례로서 남기고자 하여 이를 「어제국혼정례(御製國婚定例)」라 명명하였다. 국혼정례는 후기 조선왕조의 가례문화에 대한 기반을 제공하여 조선왕조가 패망할 때까지 유지되었다.<sup>1)</sup>

그러므로 「어제국혼정례」를 중심으로 하여 전개되는 왕가례에서의 음식문화를 간단히 살펴본다면 조선왕조 후기에 전개된 왕의 혼례음식문화에 대한 윤곽이 어느 정도 밝혀질 것이다.

### 1. 간택

1) 「御製國婚定例」『度支定例』; 김상보, 『조선왕조 궁중의례 음식문화』수학사, 1995, 136~152쪽.

삼간택한 다음날 신랑이 신부의 친정에 정포(正布, 관리의 녹봉으로 주던 닛새베) 250필, 정목(正木, 품질이 매우 좋은 무명) 250필, 백미(白米, 하얗게 쫄은 멥쌀) 200섬, 황두(黃豆, 대두콩) 200섬을 보내는데 이것이 빙재(聘財, 신랑이 신부의 친정에 증여하는 재화, 혼인의 예납물禮納物)이다.

## 2. 납채

신랑될 사람의 본가(왕실)에서 신부될 사람의 집에 혼인을 청하는 채택[采擇] 의례이다. 이 때 신부집에서 신랑집의 예물을 받아들이기 때문에 납채(納, 받을 납, 采, 가릴 채)라 한다. 왼쪽머리를 홍주(紅紬, 홍색명주) 7자로 목을 얹어 홍주 2폭의 보자기로 짠 다음 안(案)에 올려놓은 살아있는 기러기 1마리를 폐백으로 쓴다. 기러기가 정기적으로 남쪽(양)과 북쪽(음)을 왕래하는 것은 음양의 법칙을 따르는 것이기 때문에 이 뜻을 취한 것이다. 기러기가 세시음양(歲時陰陽)에 역행하지 않는 도(道)에 따라 순조롭게 살아가듯이 혼인하고자 하는 당사자도 음양의 원리에 따라 겸손한 마음으로 살아가라는 의미이다.<sup>2)</sup>

납채 다음날 임금은 신부 본가(장인댁)에 현색운문대단(검은색의 구름무늬를 놓아 짠 최고급 비단) 2필 · 현색운문대단(붉은색의 구름무늬를 놓아 짠 최고급 비단) 2필 · 현색화단(검은색의 쵸자 무늬를 놓아 짠 비단) 2필 · 현색초(분홍색의 생사로 짠 견) 2필 · 대홍토주(샛빨간색의 바닥이 두터운 명주) 5필 · 초록토주 5필 · 황토주 5필 · 남토주(쪽빛토주) 5필 · 백토주 20필 · 면자(綿子, 풀솜) 20근 · 씨를 뽑아낸 면화 50근 · 홍염주(홍색물을 들인 명주) 5필 · 황염주 5필 · 백면주 10필을 당주홍칠큰함 1부에 담아 보낸다.

납채 후 제 3일째 되는 날 신부 본가에 다시 현색운문대단 2필 · 현색운문대단 2필 · 현색화단 2필 · 현색초 2필을 나전중함(螺鈿中函, 조개껍질을 붙여 장식한 중간 크기의 함) 1부에 담아 보내는데, 이것이 정친예물(定親禮物, 혼인을 정하여 친척이 된 것에 대한 예물)이다.

## 3. 납징

혼약의 증거로서 신랑집에서 사자를 신부집에 보내어 폐백(幣帛)을 받게 하는 의례이다. 그래서 납폐(納幣)라고도 한다. 납징 때에는 흑색[玄]과 분홍색[纁] 비단 10필, 말[馬] 4필로 예물을 삼는다. 그래서 현색모단(玄色冒緞, 검은색의 중국산 비로드) 6필과 현색비단(纁色廣的, 분홍색의 폭넓은 비단) 4필을 왜주홍칠(선명한 붉은색)속백함에 담아 당주홍칠을 한 상에 올려놓고 납징 의례를 행한다.

현색이 6필인 것은 양끝에서 중앙으로 향하여 둘둘 말아 2권으로 한『의례(儀禮)』「사혼례(士昏禮)」의 예에 따라 2권을 2필로 삼은 것이니 6필은 6권이 되는 셈이다. 2권은 곧 1조(組)가 되기 때문에 현색 6필은 3조에서 나온 숫자이다. 3은 기수(奇數)로 양수(陽數)이며 하늘[天]을 의미한다.

현색이 4필인 것은 역시 양끝에서 중앙으로 향하여 둘둘 말아 2권으로 한『의례』의 예에 따

2) 김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2003, 134쪽.

라 2권을 2필로 삼은 것이다. 4필은 4권이 되며 2조가 된다. 혼색 4필은 2조에서 나온 숫자이다. 2는 우수(偶數)로 음수(陰數)이며 땅[地]을 의미한다. 현 3, 혼 2는 천(天, 하늘)과 지(地, 땅)에 순응하여 겸손하게 순종한다고 하는 것과 음양의 합덕(合德)을 나타낸다.<sup>3)</sup>

납징한 날 신부 본가에 화은(花銀, 치마에 장식하는 은으로 만든 꽃) 50냥 · 백능(白綾, 아롱거리는 무늬가 있는 흰색 비단) 4필 · 조라(阜羅, 검은색의 얇은 비단) 4필 · 대홍주 16필 · 초록주 16필 · 백면자 10근을 당주홍칠함 1부에 담아 보내고, 그밖에 생돼지 4마리 · 생양 4마리 · 청주 50병 · 오성유밀과(五星油蜜果) 4부를 보낸다.

오성유밀과는 목성 · 화성 · 토성 · 금성 · 수성을 나타내는 한과이다. 대약과(大藥果) · 행인과(杏仁果) · 양면과(兩面果) · 홍요화(紅蓼花) · 백요화(白蓼花)로 구성되어 양면과는 청색(木), 홍요화는 홍색(火), 행인과는 황색(土), 백요화는 백색(金), 약과는 검은색(水)으로 만들어 청주 · 양 · 돼지와 함께 신랑집에서 신부집으로 보내는 이바지식품이다. 혼례날 신부집에서 손님을 치르는 데 쓰도록 궁중에서 배려한 물선(物膳)이다.<sup>4)</sup>

대약과는 밀가루에 꿀 · 참기름 · 물을 넣고 반죽하여 홍두깨로 0.5cm 두께 정도로 밀어서 사방 8cm 정도로 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 잣가루에 엇가루 화합한 것을 고물로 하여 문힌 것이다.

행인과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 두께 0.3cm 지름 2cm 정도 되게 빚어서 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 잣가루에 엇가루 화합한 것을 고물로 하여 문힌 것이다.

양면과는 밀가루에 계핏가루 · 후춧가루 · 물을 넣고 반죽하여 홍두깨로 0.2cm 정도 두께로 밀어서 길이 6cm 너비 2cm 정도 되게 직사각형으로 썰어 川 형태로 칼집을 세 번 넣은 다음 한 가운데로 한쪽 끝을 밀어 넣어 뒤집고는 이것을 참기름에 튀겨낸 후 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 잣가루에 엇가루 화합한 것을 고물로 하여 문힌 것이다.

홍요화는 밀가루에 참기름과 물을 넣고 반죽하여 홍두깨로 0.2cm 정도 두께로 밀어서 가로 2cm 세로 4cm 정도 되게 직사각형으로 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 빼고는, 한편 찜통에서 찌낸 찹쌀밥을 바삭 말려서 참기름에 튀겨내어 완전히 식힌 다음(건반, 乾飯) 여기에 참기름에 지초(芝草)를 넣고 우려낸 지초기름을 뿌려 붉게 만들어 고물로 해서, 앞서의 꿀을 뺀 과자에 문힌 것이다. 백요화는 홍요화와 같이 만들되 지초기름에 물들이지 않은 흰 건반을 고물로 하여 과자에 문힌 것이다.<sup>5)</sup>

#### 4. 친영

신랑이 친히[親] 신부의 집(별궁)에 가서 신부를 맞아오는[迎] 의례이다.

왼쪽 머리를 홍색의 명주 7자로 목을 얹어 홍색 명주 2폭의 홀보자기로 싼 살아있는 기러기 1마리를 왜주홍칠전안상에 올려놓고 신랑이 절하는 의식을 갖는다. 이를 전안(奠鴈)의례 라고 한다. 이 기러기는 신부에게 주기 위한 것이다.

한편 전안의례 전 신랑이 신부집 대문 밖에 이르면 신부의 아버지와 어머니는 딸에게 방안에서 예(醴, 단술을 마시게 함)를 하는데 이것을 예녀우방중(醴女于房中)이라 한다. 흑칠중원

3) 김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2003, 139쪽.

4) 김상보, 『사도세자를 만나다』, 북마루지, 2011, 88쪽.

5) 김상보, 『조선왕조 궁중과자와 음료』, 수학사, 2006.

반에 소약과 · 건치절(뽕 말린 것을 먹기 좋게 칼로 아름답게 오린 것) · 전복절(전복 말린 것을 먹기 좋게 칼로 아름답게 오린 것) · 생이(배) · 생울(밤) · 석류 · 문어절(문어 말린 것을 먹기 좋게 칼로 아름답게 오린 것) 각각 1기를 차린 과반(果盤) 1상을 벌려놓고 이를 안주삼아 딸에게 예(醴)를 하면서 ‘반드시 몸을 단정하게 할 것. 스스로 잘 경계하고 존경하는 마음으로 밤과 낮으로 교명(敎命)에 어김이 없도록 할 것. 열심히 노력하고 존경하는 마음으로 밤과 낮으로 집안 일에 틀림이 없도록 할 것’ 을 다짐한다.

## 5. 동뢰연

신부가 신랑집에 도착한 다음 돼지고기와 술로서 굳게(牢, 굳을 노, 짐승 뉘) 일심동체(同)가 되게 하는 연향의례이다. 그래서 이를 동뢰연(同牢宴)이라 한다. 동뢰연을 치르기 위하여 연상이 차려지는 동뢰청(同牢廳) 북쪽에는 남쪽을 향하여 동뢰연대상 2조를 벌려 놓는다. 동쪽의 1조는 신랑을 위한 것, 서쪽의 1조는 신부를 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 홍색명주로 만든 상건(상보)을 씌운다. 2개의 소선상 남쪽에는 홍색명주상건이 씌워진 2개의 왜주홍칠장공탁(長空卓)이 놓여지고 장공탁 사이에는 옥동자(玉童子, 옥경玉京에 있다는 맑고 깨끗한 용모를 가진 가상적인 동자) 1쌍을 올려놓기 위한 왜주홍칠향좌아 1쌍 그리고 향꽃이 1쌍을 올려놓기 위한 왜주홍칠향좌아 1쌍이 놓여지며, 화룡축(畫龍燭) 2쌍이 주대촛대(鑄大燭臺)에 꽂혀져 배설된다.

장공탁 남쪽에는 동과 서로 마주보게 교배석(交拜席)이 마련된다. 신랑과 신부가 절하는 자리에는 자주색의 바탕이 두꺼운 명주로 만든 요와 홍색의 명주로 만든 요를 깔고, 이들 위에는 홍색무명요를 깎 후 다시 맨 밑에는 각각 채색으로 온갖 꽃무늬를 넣어서 둘을 맞대어 붙여 만든 상등품의 큰 돛자리인 채화만화면상석(彩花滿花面上席)이 깔린다. 그리고 각각의 요 위에는 온갖 꽃무늬를 넣어서 짠 방석인 만화방석(滿花方席) 이 놓여진다.

신랑과 신부의 교배석 앞에는 홍색명주상건이 씌워진 왜주홍칠찬안상(饌案床) 2좌가 차려지고, 찬안상 좌우에는 왜주홍칠과반 2좌와 왜주홍칠증원반 2좌 그리고 주중촛대에 꽂혀진 홍사축(紅肆燭)이 배설된다.

교배석 남쪽에는 북쪽을 향하여 좌면지를 깔은 왜주홍칠 대주정(大酒亭, 신랑용)과 왜주홍칠주정(신부용)이 차려진다. 이들은 술병과 술잔을 올려놓기 위한 것이다. 대주정과 주정 옆에는 홍색명주상건을 덮은 왜주홍칠을 한 향안(香案) 2좌가 향로와 향합을 올려놓기 위하여 놓여진다. 향안 뒤 남쪽에는 북쪽을 향하여 왜주홍칠을 한 준대(樽臺) 1쌍을 벌려놓는데, 그 위에는 1쌍의 화룡화준(畫龍花樽, 꽃과 용이 그려져 있는 꽃단지)을 올려놓고 준화(樽花) 2타(朵, 송이)를 꽂는다.<sup>6)</sup> 이상의 배설 중에서 찬품(饌品)에 대하여 간단히 검토해 보자.

### ○ 연상(宴床)

중박계(中朴桂) 2기, 밀가루에 참기름 · 꿀 · 물과 합하여 반죽한 다음 흥두께로 1cm 두께

6) 김상보, 『사도세자를 만나다』, 북마루지, 2011, 125,126쪽.



정도로 밀어서 가로 2.5cm 세로 8.5cm 정도 되게 네모반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내어 고여 담은 것이다.

백산자(白散子) 2기, 밀가루에 참기름과 물을 합하여 반죽한 것을 흥두께로 0.2cm 두께 정도로 밀어서 가로 4cm 세로 5cm 정도 되게 네모반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건반을 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

홍산자(紅散子) 2기, 만드는 방법은 백산자와 같으나 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반을 고물로 묻혀 고여 담은 것이다.

유사마조(油沙々條) 2기, 밀가루에 참기름 · 꿀 · 물을 합하여 반죽한 것을 흥두께로 두께 0.5cm 정도 되게 밀어서 가로 1.5cm 세로 10cm 정도 되게 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음, 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

홍마조(紅々條) 2기, 만드는 방법은 유사마조와 같으나, 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반 가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

육색실과(六色實果) 6기 잣 · 호두 · 밤 · 대추 · 향유 · 건시를 각각 1기로 하여 고여 담은 것이다.

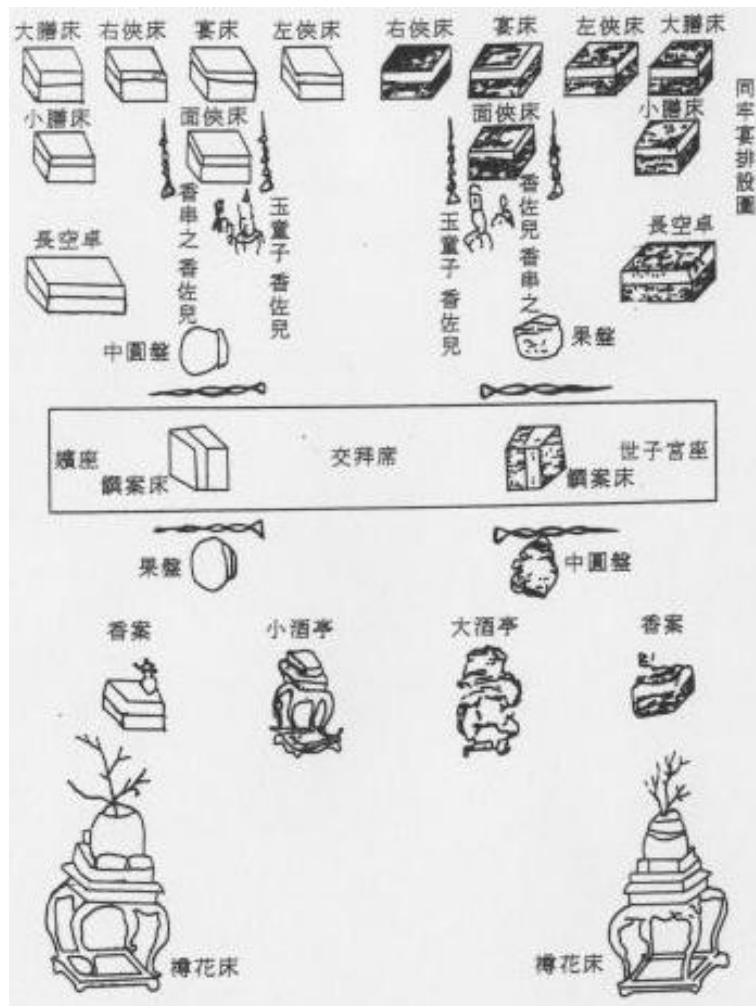


그림 1. 1819년 문조 · 신정후 동뢰연 배설도

○ 좌협상(左俠床)

홍망구소(紅望口消) 2기, 밀가루에 참기름 · 꿀 · 물과 합하여 반죽한 것을 홍두께로 0.2cm 정도 두께로 밀어 지름 4cm 정도의 원형틀로 찍어내어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

유사망구소(油沙望口消) 2기, 만드는 방법은 홍망구소와 같으나 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

백다식(白茶食) 2기, 하얗게 볶아 익힌 밀가루에 꿀을 합하여 반죽한 다음 다식판에 박아내어 고여 담은 것이다.

전단병(全丹餅) 2기, 참기름을 두르고 갈색이 나도록 볶아 익힌 밀가루에 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸 것을 흑당(黑糖, 진하게 달인 엿물)에 담갔다가 건져내어 흑당물을 완전히 빼서 고여 담은 것이다.

송고미자아(松古味子兒) 1기, 찹쌀가루에 꿀과 곱게 다진 숙송기[熟松古, 삶아서 연하게 만든 소나무 속껍질] 그리고 물을 합하여 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건반가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

소홍망구소(小紅望口消) 2기

유사소망구소(油沙小望口消) 2기

백미자아(白味子兒) 1기, 밀가루에 참기름 · 꿀 · 물을 합하여 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 하얀색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 고여 담은 것이다.

유사미자아(油沙味子兒) 1기, 만드는 방법은 백미자아와 같으나 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

적미자아(赤味子兒) 1기 , 만드는 방법은 백미자아와 같으나 갈색이 되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 고여 담은 것이다.

운빙(雲氷) 1기, 밀가루에 참기름 · 꿀 · 물을 합하여 반죽해서 홍두께로 0.1cm 정도 두께로 밀어 가로·세로 8cm 정도 되게 반듯하게 썬 것을 참기름에 하얀색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 고여 담은 것이다.

○ 우협상(右俠床)

홍마조 2기

유사마조 2기

송고마조(松古々條) 2기, 무르도록 찌낸 찹쌀밥에 곱게 다진 숙송기를 합하여 밥알이 없어지도록 쳐서 두께 1cm 가로 1.5cm 세로 10cm 정도 되는 막대 형태로 잘라 꿀물에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건반가루를 고물로 하여 묻힌 것을 고여 담은 것이다.

염홍마조 2기

소홍산자 2기

소백산자 2기

유사미자아 1기

송고미자아 1기

운빙 1기  
백미자아 1기  
적미자아 1기

올미자아(栗味子兒) 1기, 무르도록 찌낸 황울과 찹쌀밥에 꿀과 참기름을 합하여 밥알이 없  
어지도록 쳐서 도토리 모양으로 빚은 것을 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건  
반가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

○ 면협상(面俠床)

채소(菜蔬) 4기, 미나리 · 무 · 도라지 · 산삼 각각 1기이다. 청장 · 참기름 · 소금 · 식초 ·  
겨자로 양념하여 고여 담은 생채이다.

어육(魚肉) 4기, 건문어 · 건치 · 중포(소고기 말린 것) · 건전복을 각각 1기로 하여 먹기 좋  
게 칼로 아름답게 오려 고여 담은 것이다.

건남(乾南), 4기, 전복 · 계란 · 연계 · 생치(生雉, 꿩)를 각각 1기로 하여 고여 담은 것이다.  
찜요리 이다.

전어육(煎魚肉) 3기, 노루뿔다리 · 오리 · 생선을 포로 떠서 소금과 후춧가루를 뿌려 녹말가  
루를 묻혀 참기름에 지져내어 각각을 1기로 하여 고여 담은 것이다.

○ 대선(大膳)

돼지 1마리 · 소뿔다리 1개 · 오리 1마리를 삶아 익힌 숙편(熟片)이다.

○ 소선(素膳)

양 1마리 · 소앞다리 1개 · 오리 1마리를 삶아 익힌 숙편(熟片)이다.

○ 미수사방반(味數四方盤)

건전복 · 건광어 · 건대구어 · 건문어 · 육포를 각각 1기로 하여 전복절(全鰓折) · 광어절(廣  
魚折) · 대구어절(大口魚折) · 문어절(文魚折) · 쾌포절(快脯折)로 이름 붙여 고여 담아 사방반  
에 차린 것이다. 먹기 좋게 칼로 아름답게 오렸기 때문에 절육(折肉)이라 한다.

○ 중원반(中圓盤)

전복절 · 인복절(引鰓折, 말릴 때 늘려서 말린 전복이 인복임) · 건치절 · 전유어를 각각 1  
기로 하여 고여 담아 중원반에 차린 것이다.

○ 과반(果盤)

전복절 · 건치절 · 문어절 · 약과 · 배 · 잣 · 밤 · 정과를 각각 1기로 하여 고여 담아 과반  
에 차린 것이다. 정과는 천문동(天門冬) · 생강 · 동아[冬瓜]에 꿀을 합하여 졸여 만든 것으로  
과반 3상에 천문동정과 · 생강정과 · 동아정과를 각각 달리하여 차린다.

○ 초미(初味)

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 차린 것이다. 전복자기는 물에 삶  
아 부드럽게 만든 건복을 먹기 좋은 크기로 잘라 생강즙 · 간장 · 참기름 · 후춧가루 등을 합

하여 볶은 것이다. 생치적은 각을 떠 잘라낸 썬에 소금 · 후춧가루 · 참기름을 발라 구운 것이다. 산삼병은 찌낸 찹쌀밥과 산삼을 합하여 쌀알이 없어질 때까지 쳐서 손가락 크기로 만들어 참기름에 지저낸 것이다. 수정과는 꿀물이다.<sup>7)</sup> 추복탕은 닭육수에 두들겨 가면서 말린 추복을 넣고 끓여 깻가루 · 소금 · 잣을 넣은 탕이다.

#### ○ 이미(二味)

생치자기(生雉煮只) · 전유어 · 송고병(松古餅) · 수정과 · 밤 · 행인과 · 세면(細麵) · 꿀을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차린 것이다. 생치자기는 각을 떠 잘라낸 썬에 생강즙 · 간장 · 참기름 · 후춧가루 등을 합하여 볶은 것이다. 송고병은 무르게 찌낸 찹쌀밥에 속송기를 합하여 쌀알이 없어질 때까지 친 다음 밤톨 크기로 떼어 참기름에 지저낸 것이다. 세면은 녹두녹말가루로 만든 발이 가는 국수이다.

#### ○ 삼미(三味)

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 차린 것이다. 어만두는 얇고 넓게 저민 송어살에 녹말가루를 묻혀서 여기에 곱게 다져 양념한 소고기와 돼지고기소를 넣고 만두 모양으로 썬 다음 녹말가루를 묻혀 찜통에서 찌낸 것이다.<sup>8)</sup> 생치전체소는 생치를 통째로 준비하여 참기름과 소금을 발라 물에 젖은 한지에 싸서 불기있는 재 속에 묻어 구워낸 것이다. 자박병은 찹쌀가루를 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 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

동뢰연이란 합체(合體)하여 같은 신분이 되는 의례이다. 이렇게 합체하기 위해서 근배(쫄쫂, 작은 박 하나를 쪼개어 둘로 만든 것)에 신랑용의 대주정과 신부용의 주정에 올려있던 은대병(銀大瓶)에 담겨있는 술을 따라 마시게 한다. 양기(陽氣)를 키워 신랑과 신부의 혼을 일체시키기 위함이다. 이 때 안주로서 먹는 것이 과반 · 중원반 · 미수사방반 외에 초미 · 이미 · 삼미에 차려진 찬품이 되고 이 안주는 음기(陰氣)를 키워 신랑과 신부의 몸을 합체시키는 매개체로 작용한다.

술안주를 위하여 삼미로 구성된 것은 신랑과 신부에게 술 3잔이 올라가기 때문이다. 제 1잔은 백자청화주해(白磁靑畫酒海)에 담겨있던 술을 동도금작(銅鍍金爵)에 따라 췌주(祭酒)하고 마시는 것이고 이 때의 술안주가 초미이다. 제 2잔은 은봉병(銀鳳瓶)에 담겨있던 술을 쌍이단엽금잔(雙耳單葉金盞)에 따라 역시 먹은 음식을 소화시키기 위하여 술을 마시며 이 때의 술안주는 이미이다. 제 3잔이 바로 합체를 위하여 합근주를 마시는데 이 때의 술안주가 삼미이다.<sup>9)</sup> 과반 · 중원반 · 미수사방반은 초미 · 이미 · 삼미를 보조하기 위하여 동원된 음식으로 해석해도 좋다. 특히 과반이 신랑과 신부 각각에 3반인 것은 미수가 삼미(三味)이기 때문이다.

동뢰연이 끝나면 신부(왕비)를 따르는 사람이 신랑(왕)이 드시고 남긴 찬 나머지와 술을 한

7) 『迎接都監儀軌』, 1643.

8) 김상보, 『다시보는 조선왕조 궁중음식』, 수학사, 2011, 26쪽.

9) 『國朝五禮儀』; 김상보, 『조선조의 혼례음식』, 『정신문화연구』, 정신문화연구원, 2002, 59쪽.

데 모아 싸고, 신랑을 따르는 사람은 신부의 찬 나머지와 술을 한데 모아 싸서 일정한 장소에 가서 마시고 먹게 된다.<sup>10)</sup> 이렇게 신랑측 시종인과 신부측 시종인이 신랑과 신부가 먹다 남긴 음식을 서로 맞 바꾸어 먹는 의례는 신랑과 신부가 제 1잔에서 먼저 췌주하고 이후 음복(飮福)하여 신과의 공음(共飮) · 공식(共食) 이 이루어져 신에게 맹세하여 합체하였듯이, 신랑 · 신부 그리고 그 가족들이 공음과 공식을 통하여 일체가 되는 과정이다.<sup>11)</sup>

## 6. 조현례

조현례를 현구고례(見舅姑禮)라고도 한다. 동퇴연이 끝나고 신부가 시부모를 처음 뵈 때 시어머니에게 단수포(殿脩脯, 소고기를 길게 저며서 여기에 생강과 계피가루를 뿌려 말린 육포), 시아버지에게 대추와 밤[棗栗]을 예물로 올리는 의례이다. 시어머니(음)에게 단수포(양성)를 올리고, 시아버지(양)에게 조율(음성)을 올리는 것은 천시(天時)의 법칙에 따라 적용한 것이다. 시어머니에게 단수포를 올림은 ‘공경하고 노력하여 배우고 익히며 시어머니의 장수를 빈다.’는 의미를 담고 있고, 시아버지에게 조율을 올림은 ‘공손하게 갖추어 진심어린 마음을 많이 드린다’는 의미를 담고 있다.<sup>12)</sup>

왕가례에서는 시아버지가 없고, 시어머니가 되는 대상은 대왕대비이다. 그래서 신부는 대왕대비에겐 단수포 2접(貼) 을 왜주홍칠소소사방반에 담아 올린다. 이때 술 1작을 올리며 술안주가 되는 것이 전복절 · 건치절 · 문어절 · 약과 · 정과 · 잣 · 밤 · 배를 각각 1기로 하여 고여담은 과반(果盤)이다.

---

10) 『國朝五禮儀』

11) 김상보, 「조선조의 혼례음식」, 『정신문화연구』, 정신문화연구원, 2002, 33~34쪽.

12) 김상보, 「조선조의 혼례음식」, 『정신문화연구』, 정신문화연구원, 2002, 35~36쪽.



## 왕의 생신잔치 진행 과정 : 대동(大同) 축제로서의 궁중 연향

김종수(서울대 국악과 박사)

### 1. 여민동락(與民同樂)

法駕차時「양혜왕장(梁惠王章)」에 다음과 같은 대화가 나온다.

맹자: “음악을 혼자 즐기는 것과 다른 사람들과 함께 즐기는 것 중, 어느 것이 더 즐겁습니까?”

양혜왕: “혼자 즐기는 것은 사람들과 함께 즐기는 것만 못하다.”

맹자: “적은 수의 사람과 즐기는 것과 많은 수의 사람과 즐기는 것 중, 어느 것이 더 즐겁습니까?”

양혜왕: “적은 수의 사람과 즐기는 것은 많은 수의 사람과 즐기는 것만 못하다.”

이 대화에 나타난 바와 같이, 혼자 즐기는 것보다는 많은 수의 사람과 같이 즐기는 것이 훨씬 즐겁다. 연향 또한 즐거움을 더욱 크게 하고자, 술과 음식을 같이 먹고 춤과 음악을 같이 즐기며, 많은 사람과 기쁨을 같이 나누는 것이다.

일반 서민은 기쁨을 나누는 범위가 아주 가까운 친인척과 친구에 한정되지만, 濬齋재전서(弘齋全書)에 실린 정조의 윤음(綸音)에서 보듯이, 왕은 그 범위가 온 나라의 백성에게까지 미쳐야 바람직한 것으로 여겨졌다.

아버지의 연세가 회갑에 이를 경우 기쁨을 크게 드러내는 것은 자식의 직분상 당연한 것이다. 정성껏 음식을 마련하여 술을 올리는 것은 서민들의 일이고 크게 잔치를 베풀고 친척들을 초대하는 것은 경대부의 일이며, 정사(政事)에 베풀어 백성과 더불어 즐거워함은 임금의 일이다. <『弘齋全書』 권28>

왕은 백성들과 동고동락(同苦同樂)을 같이해야 하므로, 흉년이 들어 백성들이 어려운 형편에 놓이면 왕실에 경축할 만한 일이 있을지라도 연향을 오랜 기간 연기하기도 하고, 아예 베풀지 않기도 했다. 예를 들면, 현종대(1659~1674)에는 흉년으로 한 차례도 연향을 베풀지 않았는데, 좌참찬 송준길의 말을 통해 당시 사회지도층의 책임의식을 여실히 엿볼 수 있다.

1665년(현종 6) 9월 5일. 준길이 아뢰었다. “천재(天災)와 민원(民怨)이 이렇게 매우 극심한 상황인데 나라에서 진연(進宴)을 행한다면 먼 외방의 백성들이 장차 반드시 국가에서 구휼하여 주지 않으면서 도리어 성대한 행사를 거행한다고 여길 것이니, 어떻게 백성들에게 해명할 수 있겠습니까. 대저 임금의 거조가 조금이라도 천의(天意)와 민심에 합치되지 않는 점이 있게 된다면 이는 아마도 제왕의 효도가 아닐 듯 싶습니다.”

1703년(숙종 29)은 숙종 즉위 30년이 되는 해이므로 축하행사 논의가 일어났는데, 다른 일각에서 ‘흉년으로 백성이 곤궁하니, 금년뿐 아니라 명년도 불가하다.’는 견해가 대두되어, 논의가 수그러들었다. 그러다가 1705년(숙종 31) 2월에 세자와 제신(諸臣)들이 다시 칭경(稱慶)을 거

듬 간곡히 청하여 4월에 진연을 베풀기로 했는데, 3월에 경기·황해·충청도에 때 아닌 눈이 내리는 재이(災異)가 발생하자 가을로 미뤘고, 막상 가을에는 바람이 몹시 심하게 불어 논밭이 망쳐지는 바람에, 다음 해로 미루어, 1706년(숙종 32) 8월에야 실행에 옮겼다. 즉위 30년 경축 진연을 흥년과 기상이변 등의 이유로 3년이나 지나서 1706년에야 올리게 된 것이다.

한편 1756년(영조 32)은 대비전(숙종비 仁元王后)이 칠순이 되는 해이고, 1813년(순조 13)은 대비전(정조비 孝懿王后)이 회갑이 되는 해이며, 1814년(순조 14)은 혜경궁이 80세가 되는 해였지만, 흥년이라 백성들이 힘들다는 이유로 연향을 베풀지 않고 축하문과 옷감을 올렸을 뿐이었다.

왕실의 연향은 백성들과 기쁨을 나누어야 한다는 전제가 깔려 있는 것이기에, 실천적 가치 규범으로서 성리학이 뿌리내린 조선후기에는 연향을 자주 베풀지는 않고, 회갑이나 기로소 입소(耆老所入所), 즉위 30주년·40주년, 또는 오랜 병환의 쾌차 등 특별한 경사(慶事)가 있을 때 베풀었다. 또한 연향을 베풀 후에 언제나 서울과 지방의 사대부 이하 천인(賤人)에 이르기까지 노인들에게 쌀과 고기를 내려주거나 가난한 자들에게 쌀을 내려주고, 거지들을 구휼하며, 전세(田稅)를 줄이고 환곡(還穀)을 탕감해주는 등의 은전(恩典)을 베풀었다.

예를 들면, 1630년(인조 8) 대비전에 진풍정(進豊呈)<sup>1)</sup>을 올리고 나서, 노인들에게 노인직을 주고 연로한 과부에게 물품을 내려주도록 했고, 1657년(효종 8)에는 대비전에 진연을 올리고 나서, 위로 사대부로부터 아래로 일반 백성들에 이르기까지 서울과 지방의 80세 이상의 노인들에게 쌀과 술과 음식을 내려주었으며, 1677년(숙종 3)에는 대왕대비와 왕대비에게 진연을 올리고 나서 대부에서 천인에 이르기까지 서울과 지방의 70세 이상의 노인에게 쌀을 내리고, 80세 이상의 노인에게 한 등급의 품계를 올려 주었다. 1706년(숙종 32) 진연 후에는 70세 이상의 노인에게 쌀과 고기를 내리는 것과 더불어 무인년(숙종 24) 이전의 환곡을 탕감하고, 전세(田稅)와 대동미(大同米)을 줄여주었고, 1714년(숙종 40) 진연 후에는 팔도의 1년 환곡을 고루 탕감하고, 재해가 심한 고을은 대동미를 줄여 주었다.

1766년(영조 42)에는 왕이 여러 달 몸이 편찮다가 쾌유된 것을 경축하여 진연을 베풀었는데, 도성 안팎의 거지를 불러 모아서 20일을 한정하여 잘 먹이도록 명했고, 서민의 노인들에게 잔치를 베풀어 주고, 환과고독(鰥寡孤獨)의 불쌍한 사람들에게 쌀을 내려 주고, 가벼운 죄수를 석방했으며, 1868년(고종 5)에는 대왕대비의 회갑연(回甲宴)을 올린 다음날 유랑 걸식하는 사람들을 구제하는 은전을 베풀었다.

때로는 노인들에게 잔치물품과 음악을 내려주어 즐기도록 하였다. 영조가 76세가 되고 정순왕후와 혼인한 지 10주년이 된 것을 경축하여 1769년(영조 45) 2월에 진연을 베풀고 나서, 70세 이상의 조신(朝臣)에게 자손으로 하여금 헌수(獻壽)하게 하였고, 지방의 70세 이상의 조신 및 80세 이상의 사서인(士庶人)에게도 이같이 하도록 하였는데, 이를 준비할 수 없는 자에게는 술과 음식을 마련해 주도록 하였다. 또한 노인들을 불러모았는데 그 수가 1200인이었고, 이들에게 음식과 용호영(龍虎營) 세악(細樂)을 내려주어 즐기도록 했다.

이렇게 하는 이유는 사회구성원 상호간의 견고한 유대가 바로 나라를 견고하게 해주는 기반이 되기 때문이다. 1795년 혜경궁 회갑 생신에 왕이 내린 전교와 창경궁의 홍화문(弘化門)에서 가난한 자들에게 쌀을 내려주는 광경을 보면, 왕실 잔치의 면모를 생생히 느낄 수 있다.

**1795년(정조 19) 6월 18일. 전교하기를, “오늘은 매우 가난하여 의탁할 곳 없는 자들을 뽑아 내서 무상으로 쌀을 지급하여 자궁(慈宮:혜경궁)의 덕을 흠뻑 누리게 해줄 생각이야...” 하였다.**

1) 진풍정(進豊呈)·진연(進宴)·진찬(進饌) 등은 경사(慶事)가 있을 때 베푸는 연향을 뜻한다.



쌀을 내려주는 일이 끝나자 백성들이 자루에 넣어 짊어지거나 상자에 담아 이고서 노래를 부르며 춤추면서 돌아갔는데 그들의 환호성이 우레 소리와 같았다.

상이 이르기를, “결인들이 잔치 소문을 듣고 찾아온 자들이 거의 거리를 메웠다고 하니, 비록 두루 베풀기는 어려우나 어찌 빈 입으로 돌아가게 할 수 있겠느냐. 음식과 떡·과일 등을 먹여 보내도록 하라.”라고 하였다. <『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』>



그림 1. 1795년(정조 19) 홍화문(弘化門) 사미도(賜米圖)

## 2. 예와 악의 향연

해마다 생신에는 평소보다 특별한 생신상을 올렸을 테지만 왕에게 생신상을 차려 올리는 것만으로는 연향이란 말을 쓰지 않고, 어느 정도의 격식과 규모를 갖춘 경우에 한해 연향이라 호칭했다. 순조(純祖, 재위 1800~1834)가 40세가 되는 해이자, 즉위 30년이 되는 해인 1829년(순조 29)에 베푼 연향을 실례로 들어 설명하겠다.

순조의 생신은 6월 18일이지만, 왕세자가 경축하고 싶은 마음을 생신까지 기다릴 수 없어 먼저 2월 9일에 외진찬(外進饌), 2월 12일에 내진찬(內進饌)을 올렸다. 순조의 생신인 6월 18일에는 하례(賀禮)를 올리고 다음날 조출하게 내진찬을 베풀었다.

외진찬은 군신(君臣)간의 연향이고, 내진찬은 왕실 가족과 친인척의 연향이다. 이는 오늘날 집들이를 할 때 직장동료와 친인척을 서로 다른 날짜에 초대하는 것과 마찬가지로이다. 외진찬은 창경궁 명정전(明政殿)에서 왕·왕세자·종친·문무백관이 참석한 가운데 행해졌고, 내진찬은 창경궁 자경전(慈慶殿)에서 왕·왕세자·왕세자빈·명부(命婦)·종친(宗親)·의빈(儀賓)·척신(戚臣)이 참석한 가운데 행해졌다. 내진찬에 왕비가 참석하는 것이 당연하지만, 이 당시 왕비(純元王后)가 모친상(母親喪)을 당해 내진찬에 참석하지 않았다.

외진찬은 대략 다음과 같은 절차로 진행되었는데, 춤과 음악이 수반되어 장엄하면서도 화기애애한 분위기가 연출되었다.

- \* 왕세자가 왕에게 첫째 술잔과 축하문을 올린다.
- \* 문무백관의 대표로 영의정이 둘째 술잔과 축하문을 올린다.
- \* 왕세자 이하 연향 참석자들이 모두 천세(千歲)를 외친다.
- \* 부제조가 왕세자에게 술을 바친다. 집사자가 종친·문무백관에게 술을 돌린다.
- \* 재신(宰臣)이 돌아가며 왕에게 셋째 술잔부터 아홉째 술잔까지 올린다.

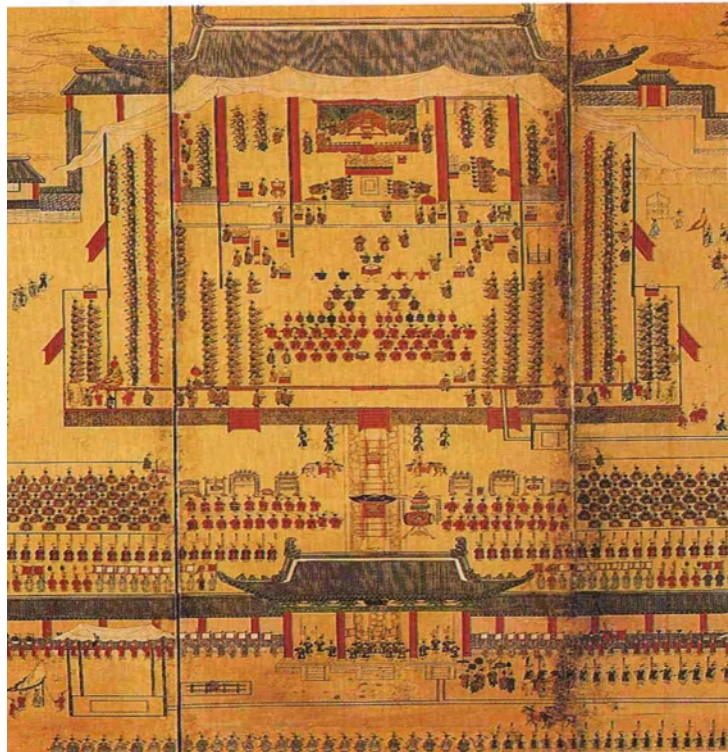


그림 2. 1829년(순조 29) 명정전 진찬도

내진찬은 대략 다음과 같이 진행되었다.

- \* 왕세자가 첫째 술잔과 축하문을 왕에게 올린다.
- \* 왕세자빈이 둘째 술잔과 축하문을 왕에게 올린다.
- \* 좌명부(左命婦)·우명부(右命婦)·종친·의빈·척신 대표가 각각 술잔과 축하문을 올려 일곱째 술잔까지 올린다.
- \* 왕세자 이하 연향 참석자들이 모두 천세(千歲)를 외친다.
- \* 왕이 손수 왕세자와 왕세자빈에게 술을 내려주고 왕세자와 왕세자빈은 각각 이를 마신다.
- \* 전선(典膳)이 좌명부·우명부에게 술을 돌리고, 여집사가 종친·의빈·척신에게 술을 돌린다.

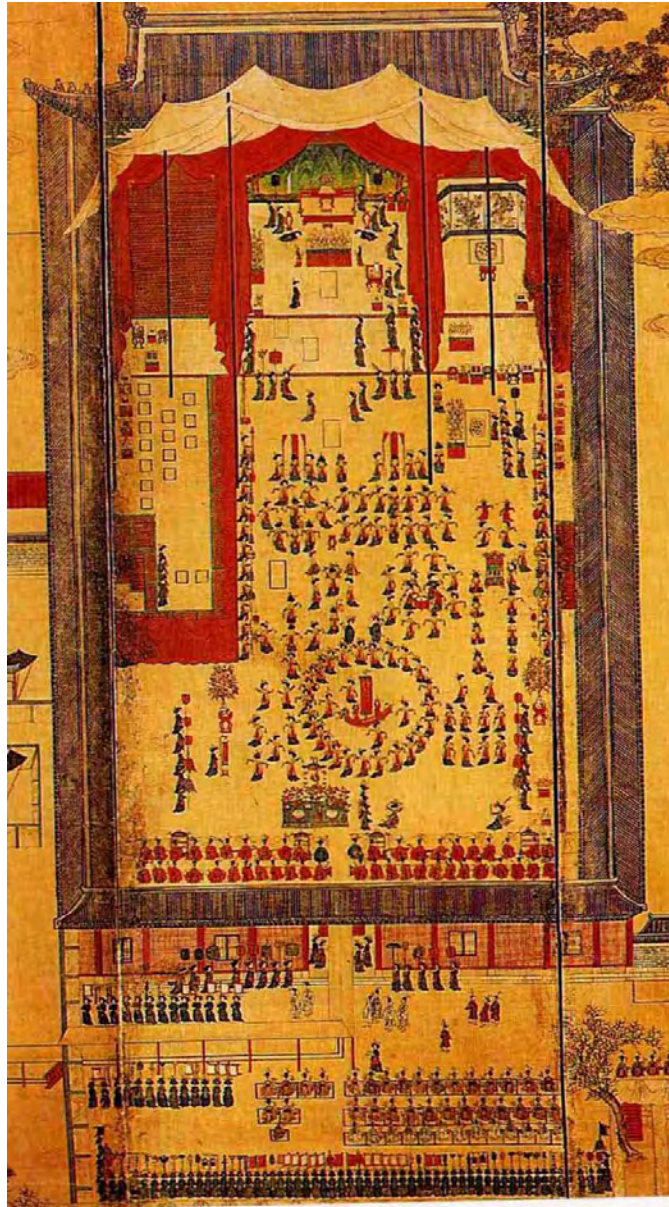


그림 3. 1829년(순조 29) 자경전 진찬도

1829년 2월 9일 외진찬에서는 왕과 왕세자의 상차림을 비롯하여 연향에 참석한 제신(諸臣)들의 연상(宴床) 200개와 시위(侍衛) 제신들의 산과상(散果床) 128개가 마련되었고, 반열(班列)에 참여한 모든 제신들에게 선온상(宣醞床:술)이 차려졌다. 전악(典樂) 이하 악공(樂工) 등에게는 사찬(賜饌)이 내려지고 거의 3천 명에 이르는 장관(將官), 장교(將校) 이하 군병(軍兵)에게는 흰떡 3개와 산적(散炙) 1꼬치가 지급되었다.

표 1. 1829년 외진찬시 왕의 상차림

상 종류	기수(器數)	찬품(饌品)
찬안(饌案)	20器	면(麪), 소약과(小藥果), 흥세한과(紅細漢果), 백세한과(白細漢果), 흥은정과(紅銀丁果), 백은정과(白銀丁果), 석류(石榴), 배[生梨], 밤[生栗], 대추[大棗], 잣[栝子], 은행(銀杏), 수정과(水正果), 배숙[梨熟], 칠계탕(七鷄湯), 잡탕(雜湯), 전복절(全鰓折), 어전유화(魚煎油花), 전치수(全雉首), 전복숙(全鰓熟)
초미(初味)	3器	연약과(軟藥果), 열구자탕(悅口資湯), 각색화양적(各色花陽炙)
이미(二味)	3器	연행인과(軟杏仁果), 만증탕(饅蒸湯), 양숙편(胖熟片)
삼미(三味)	3器	홍미자(紅味子), 완자탕(莞子湯), 저육숙편(猪肉熟片)
사미(四味)	3器	백미자(白味子), 고제탕(苽制湯), 해삼찜[海蔘蒸]
오미(五味)	3器	검은깨다식[黑荏子茶食], 추복탕(槌鰓湯), 붕어찜[鮪魚蒸]
육미(六味)	3器	송화다식(松花茶食), 저포탕(猪胞湯), 족병(足餅)
칠미(七味)	3器	곶감[躑柿], 골탕(骨湯), 쇠고기 숙편[牛肉熟片]
팔미(八味)	3器	호도(胡桃), 양탕(胖湯), 조개회[生蛤膾]
구미(九味)	3器	찜대추[蒸大棗], 꿩볶음[生雉炒], 어만두(魚饅頭)
탕(湯)	1器	금중탕(錦中湯)
만두(饅頭)	1器	고기만두[饅頭]

표 2. 1829년 외진찬에 참석한 제신들의 연상(宴床) 및 선온상(宣醞床)

상 종류	기수	찬품(饌品)
연 상	6器	면, 소약과, 밤, 잡탕, 어전유화, 각색화양적
선온상		청주(淸酒) 1잔, 황대구어(黃大口魚) 1마리

### 3. 정(情)을 나누는 음식

정조는 첫 아들(文孝世子)을 잃고 나서 39세에 생모인 혜경궁의 탄신일과 같은 날인 6월 18일에 다시 왕자를 얻었다. 1791년(정조 15) 6월 18일은 혜경궁의 탄신일이자 동시에 금지옥엽 왕자의 첫 돌이었다. 실록에는 다음과 같이 기록되어 있다.

1791년(정조 15) 6월 18일. 이날은 자궁(慈宮)의 탄신일이며 원자(元子)의 돌이었다. 집복헌(集福軒)에 갖가지 물건을 늘어놓은 돌상을 차려놓았다.… 원자는 먼저 채색 실을 집고 다음으로는 화살과 붓과 먹을 집었다. 곧 각신과 승지들에게 들어와서 보라고 명하였다. 종친·대신(大臣)·제신(諸臣)과 의금부 당직 낭관(郎官), 장관(將官)·호위군사 및 서리·하인, 군졸과 큰길거리에 사는 백성들에게까지 떡을 내렸다.

왕실의 첫돌 행사를 보면, 돌떡을 돌리는 점에서 우리네 서민들과 별반 다를 것이 없다. 1744년(영조 20) 10월 왕이 51세로 기로소(耆老所)에 들어간 것을 경축하여 진연을 베풀었는데, 봉조하(奉朝賀) 이의현(李宜顯, 1669~1745)이 노병으로 연향에 참여하지 못하자,

그에게 한 소반의 음식을 보내도록 하여 따스한 정을 보였다. 또한 왕이나 왕비·대비 및 왕세자와 세자빈의 상차림은 매우 풍성한데, 연향이 끝나고 나면 이 또한 나눔의 바탕이 되었다.

영조의 보령이 82세가 된 1775년(영조 51)에 5월에서 7월에 걸쳐 대신들이 진연을 청했으나, 임금이 엄중하게 거절하므로, 다만 7월 29일에 덕유당에서 진찬(進饌)을 올렸는데, 기로신들이 짝을 지어 춤추고, 영의정 부자(父子)와 판서 부자(父子)가 짝을 지어 춤추며, 임금이 서유린에게 그의 할아버지에게 술을 따라 드리라고 권유하는 등 화기애애했다. 이렇게 음식이란 정을 나누는 매개체가 되었던 것이다.

#### 4. 음식 준비와 진행

많은 양의 음식을 준비하기 위해서는 평소의 수라간만으로 부족했으므로 가건물을 지어서 사용했다. 1829년(순조 29) 2월 9일과 12일의 순조 즉위 40주년 경축 외진찬과 내진찬에서는, 1월 12일부터 가건물을 짓고 25일부터 찬품(饌品) 일을 시작했고, 1848년(헌종 14) 3월 17일의 대왕대비(순원왕후) 육순 경축 내진찬에서는 2월 11일부터 가건물을 짓고 21일부터 찬품 일을 시작했으니, 대략 15일에서 25일정도 전부터 음식 준비를 했음을 알 수 있다. 약과(藥果)·다식과(茶食果)·강정(強精)·빙사과(冰絲果)·감사과(甘絲果)·한과(漢果)·요화(蓼花)·정과(正果)처럼 오래 두어도 변질이 되지 않는 찬품을 먼저 만들기 시작했을 것이다.

물론 왕의 보령(寶齡)이 72세가 되고 즉위한지 만 40년이 넘는 것을 경축하여 베푼 1765년(영조 41) 10월 11일 수작(受爵)처럼 불과 3일 전부터 음식을 준비한 경우도 있다. 이는 궁중연향을 뜻하는 진연이란 용어 대신에 ‘조출하게 서로 정(情)을 나누는 자리’라는 뜻으로 ‘수작’이라 한 것에서 보듯이, 여느 연향과 달리 특별히 간소하게 준비했기 때문이다.

1630년(인조 8) 3월에 대왕대비(仁穆王后)에게 올린 연향을 기록한 濔정도감의궤(豐呈都監儀軌)때 “서빙고(西氷庫)로 하여금 소·양·돼지·닭 등의 육류를 제공하는 사축서(司畜署)에 하루에 얼음 2장씩을 공급하도록 하였다.”라고 한 것으로 미루어, 겨울철이 아닌 경우는 음식이 상하지 않도록, 빙고에서 얼음을 제공받아 음식의 신선도를 유지했음을 알 수 있다.

濔정도감의궤때 따르면, 대왕대비·왕·왕비의 연상(宴床)은 제1행은 1척, 제2행은 8촌, 제3행은 6촌, 제4행은 4촌만큼 찬품을 고였고, 좌우협상(左右挾床)은 제1행은 8촌, 제2행은 6촌, 제3행은 5촌, 제4행은 4촌만큼 찬품을 고였다. 제1행이 가장 높고 제4행으로 갈수록 차츰차츰 낮아져서 음식이 모두 잘 보이도록 진설한 것이 흥미롭다.

연향을 준비하느라 수고한 장인(匠人)들은 일한 날수와 전문성의 정도에 따라 품삯을 받았다. 영조의 기로소(耆老所) 입소(入所)를 경축하여 1744년(영조 20) 10월에 올린 진연을 기록한 濔자진연의궤(甲子進宴儀軌)때 따르면, 음식을 담당한 숙수(熟手)의 하루 품삯은 보리를 섞은 쌀 3되와 베 2척 3촌 3분인데, 이는 화장(花匠)·연죽장(鍊竹匠)·조각장(雕刻匠)·다회장(多繪匠) 등 수준 높은 전문기술자의 품삯처럼 높은 편이다. 참고로 일반 기술자는 보리를 섞은 쌀 3되와 베 1척 1촌 6분을 받았고, 화원(畫員)과 침선비(針線婢)는 보리를 섞은 쌀 2되와 베 1척 1촌 6분을 받았으며, 악공은 쌀 2되와 찬물(饌物)을 받았다.

갑자 진연을 준비하면서, 내자시(內資寺)의 숙수 25명은 21일, 내섬시(內贍寺)의 숙수 30명은 21일, 예빈시(禮賓寺)의 숙수 2명은 10일, 5명은 7일, 18명은 6일 일했으며, 사축서의 숙

수 5명은 6일간 일했다.

숙수는 정의(淨衣)와 두건을 쓰고, 음식상을 나르는 사람들도 푸른 옷과 푸른 두건을 써서 청결에 각별히 관심을 기울였다. 탕화장(幀畵匠) 무형문화재인 도원스님의 말을 빌면, 물욕에 집착하는 순간 그림은 탁해지므로 무엇보다 깨끗한 마음가짐이 필요하며 물감도 맑고 깨끗한 물만 사용했고, 옛날에는 탕화를 그릴 때 입는 정의(淨衣)라는 옷이 따로 있었다고 하니, 숙수가 '정의(淨衣)'를 입는 이유 또한 알 만하다.

반열에 참여하는 신하들에게는 일일이 독상(獨床)에 제공되지만, 그 외는 여럿이 같이 먹는 음식상이 제공되거나 술과 안주가 제공되었다. 많은 인원의 음식상이 오고갈 때 흠쳐가거나 번잡한 폐단이 생기지 않도록 하기 위해, 시위장사(侍衛壯士)와 차비관(差備官)을 위해서는 각 관사의 하인에게 미리 표를 주고 잔치 당일에 내섬시 산원(算員)에게 제출하여 확인을 받은 뒤에 상(床)을 받아 가도록 했고, 군병들도 각 두목에게 미리 표를 주고 잔치 당일에 호궐소(稿饋所)에서 제출하여 확인을 받은 뒤에 술과 안주를 한꺼번에 받아 가도록 했다. 이는 요즘에 결혼식후 피로연에서 번잡한 것을 피하기 위해 미리 식권을 나누어 주는 것과도 비슷하다.

과상(果床)처럼 큰 상은 처음부터 큰 상을 만드는 것이 아니라 상 2개를 끈으로 연결하여 썼다. 십수 년 전만 해도 집안에 제사를 지내기 위해 큰 교자상을 구비했지만, 요즘에는 대개 큰 교자상의 반 정도 되는 상을 두 개 연결하여 쓰고 있는데, 이미 270년 전에 궁중 연향에서 상을 연결하여 썼으니, 선조들의 지혜가 돋보인다.

연향에서는 여러 사람들을 위한 음식상이 차려지고 음악과 춤이 공연된다. 실내 공간만으로는 부족하므로 섬돌에 이어 궁전 뜰에까지 넓은 덧마루를 임시로 설치하여 공간을 확보하는데, 이를 보계(補階)라고 한다. 실내와 실외에서 같이 행사가 진행되므로, 비가 올 경우를 대비하여 기름 먹인 차일과 유둔(油氈)까지 마련하여 준비에 만전을 기했다.

또한 연향 참석자들이 음식을 먹고 남은 것은 싸가지고 갈 수 있도록 제용감(濟用監)에서는 푸른 보자기를, 장흥고(長興庫)에서는 기름 종이를, 선공감(繕工監)에서는 노끈을 준비하였으니, 이는 왕이 내려준 음식을 소중히 여기는 뜻이고, 더 나아가 하늘과 땅의 은택을 고맙게 여기는 뜻이다. 하늘에서 따뜻한 햇빛과 비를 내려주고 땅에서 품어주어 동식물이 자라고 사람의 노력이 보태져 음식으로 만들어진 것이기 때문이다.

## 5. 대동 축제를 꿈꾸며

연향의 본질은 단순히 먹고 마시는 것으로 그치는 것이 아니라 가족과 친인척 및 이웃과 유대가 견고해짐으로써 기쁨이 커지고 춤과 음악을 통해 생의 즐거움을 흠뻑 누리는 것이다. 연향이 현대에서는 축제라는 형태로 나타난다. 현재 도시나 농어촌에서는 다양한 축제가 행해지고 있는데, 주객이 전도된 듯한 감이 있다. 좀 심하게 말하면, 관광수입을 얻기 위해 축제를 벌이는 것처럼 보인다. 축제를 통해 마을 사람들이 공동체적 유대감을 느끼는 것이 우선되어야 한다.

## 왕의 생신음식

김상보(대전보건대 교수)

### 1. 머리말

정조(재위, 1776~1800) 일대는 영조대에 이어 실사구시(實事求是, 사실에 토대하여 진리를 탐구 하는 일) 학풍의 전성기를 이루면서 최고의 문화를 꽃피운 시기이다. 정조가 승하하고 순조(재위 1800~1834)가 즉위하니 왕은 이때 11세였다.

순조는 즉위 2년(1802) 9월 김조순의 딸을 왕비로 책봉하여 맞이함에 김조순은 국구(國舅)로서 세도를 잡게 되어 점차 조정은 안동김씨 일족이 장악하게 되었다. 자연히 중앙정계는 권력투쟁에 급급하여 부패가 심하여지고 민정(民政)은 마비되었다. 지방에 파견되는 외관(外官)도 세력을 배경으로 사복(私腹)을 채우는 자들이 많아졌다. 한편 순조 3년·5년·7년·9년·10년·15년·18년·19년·21년·22년·23년·24년·29년·32년·34년의 재위 34년 동안 끊임없이 발생한 대화재·수재·역병은 사회적 불안을 가중시켰고 민란이 발생하는 등 이로 인하여 기강의 해이는 가속화되었다.<sup>1)</sup>

순조 27년(1827) 왕은 건강쇠약의 이유로 19세가 된 세자 호(昊)에게 본인 대신 정무를 볼 것을 지시하였다. 의정부에서는 세자에 의한 정사 세칙을 제시하고 세자는 2월 18일 묘시에 종묘와 사직, 경모궁(사도세자의 신위를 모신 사당)에 고유제(告由祭, 큰 일이 생겼을 때 신명(神明)에게 고하는 제사)를 지낸 다음, 같은 날 오시(午時)부터 대리정사를 시작하였다.<sup>2)</sup> 그런데 이 해 7월 경신일 세자빈이 원손을 출산한다.

세자는 나라의 종통을 이을 후손이 태어난 경사와 그리고 대리정사를 보는 세자의 심정과 예절을 표시하고자 자경전에서 임금과 중궁(김조순의 딸)께 존호와 책봉문을 올린 다음 연향을 올렸다. 이것이 내연(內宴, 궁중의 집안 사람들만 모여 하는 연회)인 정해년(1827)의 자경전진작(慈慶殿進爵)이다.<sup>3)</sup> 이 연향 규모는 정조대까지 행하여졌던 그것을 크게 벗어나지 않는 것이었다.

그러나 중궁의 40세 생신을 축하하기 위하여 다음 해에 내연으로 행하여졌던 무자년 2월의 자경전진작은 「자경전진작(자경전정일진작)」 이외에 「자경전야진별반과」 그리고 세자를 위한 「자경전익일회작」이라는 3회에 걸치는 대연향이였으며, 이러한 연향 구성은 근검절약을 추구했던 궁중 내의 생활철학에서 크게 벗어난 것이었다.<sup>4)</sup>

그때까지 없었던 세자를 위한 「자경전익일회작」이 생겨난 배경에는 세자가 대리정사를 본지 1년 만에 개최되는 것이기 때문에 성공적 대리정사에 대한 자축과 세자에 대한 예절의 표현이 작용한 것이고, 중궁전을 위하여 별도의 「자경전야진별반과」가 생긴 것은 당시 김조순의 세도

1) 이상백, 『韓國史, 근세후기편』, 을유문화사, 1978, 151·330쪽.

2) 『純祖實錄』 卷 28, 2月 乙卯條.

3) 『純祖實錄』 卷 29, 7月 庚申條, 9月 辛亥條·壬子條 ; 김상보, 「19세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 『조선후기 궁중 연향문화 권2』 한국학중앙연구원, 2005, 490쪽.

4) 『純祖實錄』 卷 30, 2月 壬午條 ; 『進爵儀軌』, 1828.

와도 무관하지 않다.

순조 29년(1829)인 기축년은 임금의 나이가 40세가 되고, 임금의 자리에 오른지 30년이 되는 해였다.<sup>5)</sup> 해서 외연(外宴, 왕과 신료들 만 모여 하는 연회)과 내연이 함께 열렸다. 외연은 명정전에서 개최하여 이를 「명정전외진찬」이라 하고 내연은 자경전에서 하여 이를 「자경전정일진찬」, 「자경전야진찬」, 「자경전익일회작」이라 하였다. 이러한 연향 구성은 헌종 이후 고종까지 세자가 대리정사를 보지 않은 시기에도 세자를 위한 익일회작은 계속 이어지게 되고 야진찬 역시 구성되어 연향의 규모는 엄청나게 커져서 조선왕조 말까지 연향을 위한 물자의 손실은 막대한 것이었다. 따라서 연향의 전환점이라고 볼 수 있는 순조 29년에 행한 왕을 중심으로 전개된 생신 음식을 중점적으로 살펴보면, 세자를 위한 「익일회작」에서는 세자의 연향상차림과 임금의 연향상차림을 비교하여 「익일회작」의 성격을 연향상을 통하여 알아 보도록 한다. 아울러 찬품에 대한 조리방법은 지면관계상 「명정전외진찬」을 대상으로 기술하기로 한다.

## 2. 명정전외진찬

임금·세자·참연제신 200인·시위제신 128인이 중심이 되어 연회가 열린 외진찬에서의 주인공은 물론 임금이다. 임금에게는 「찬안(饌案)」·「9미수(味數)」·「탕(湯)」·「만두(饅頭)」가 올려지고, 세자에게는 「찬안」·「1미수」·「탕」·「만두」가 올려졌으며 참연제신에게는 「연상(宴床)」, 시위제신에게는 「산과상(散果床)」이 올랐다. 임금께 올린 「자경전정일진찬」에서의 「찬안」을 30기, 「명정전외진찬」에서의 「찬안」을 20기로 하고 「미수」를 7미수와 9미수로 한 것은 30기와 20기로 올렸던 전례에 따라 세자가 지시함에<sup>6)</sup> 따른 것이다.

### ○ 찬안

주칠(붉은칠)찬안 2좌에 협탁 1좌를 합하여 20기의 유기와 자기를 사용하여 임금께 올린 「찬안」에는 전복숙, 칠계탕, 잡탕, 면, 수정과, 이숙, 어전유화, 은행, 밤, 석류, 배, 대추, 전복절, 전치수, 백은정과, 흥은정과, 백세한과, 흥세한과, 소약과를 각각 1기씩 고임음식으로 하여 차렸고 여기에 2층수파련 2개 · 목단화 3개 · 월계화 4개 · 흥도삼지화 3개 · 흥도별건화 2개를 상화(床花)로 꽂았다.

전복숙은 물에 불린 건전복에 쇠고기 안심육·진계(묵은 닭)·잣·참기름·간장을 합하여 만든 일종의 찜이다.

칠계탕은 진계에 쇠고기·돼지고기·해삼·전복·두골전·송어전유화·표고버섯을 합하여 중탕하여 익힌 것으로 국물이 많이 있도록 만든 찜과 탕의 중간 형태이다.

잡탕은 닭육수에 쇠고기·돼지고기·송어전유화·두골전·전복·곤자소니·돼지야기집·해삼·오이·잣을 합하여 끓인 탕이다.

면은 메밀국수에 쇠고기 안심육으로 만든 육수를 붓고 여기에 후춧가루와 간장으로 양념한 쇠고기 안심육 수육으로 교태한 것이다.

수정과는 꿀물이다.

이숙은 배에 꿀과 통후추를 합하여 졸여서 완전히 식힌 다음 통후추를 제거하고 잣가루를

5) 『純祖實錄』 卷 30, 11月 丁酉條.

6) 『進饌儀軌』, 1829.



고물로 하여 문힌 것이다.

어전유화는 얇게 포로 뜬 송어에 소금을 뿌려서 녹두녹말가루로 옷을 입혀 참기름에 지져낸 것이다.

전복절은 전복 말린 것을 먹기 좋게 칼로 아름답게 오린 것이다.

전치수는 생치를 통째로 하여 참기름과 소금을 발라 물에 젖은 한지로 싸서 불기 있는 잿속에 묻어 구워낸 것이다.

백은정과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 홍두께로 0.2cm 정도 되게 얇게 밀어서 참기름에 흰색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

홍은정과는 백은정과와 같으나 다만 반죽할 때에 참기름에 지초를 넣고 우려낸 지초기름을 합하여 반죽한 것이다.

백세한과는 밀가루에 꿀·참기름·물을 넣고 반죽하여 홍두께로 0.5cm 정도 두께로 밀어서 가로 2cm 세로 2cm 정도 되게 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨 내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 백당(흰엿가루)을 고물로 하여 문힌 것이다.

홍세한과는 백세한과와 같으나 백당에 지초기름을 뿌려 불게 물들인 것을 고물로 하여 문힌 것이다. 소약과는 밀가루에 꿀·참기름·물을 넣고 반죽하여 홍두께로 0.5cm 두께 정도로 밀어서 사방 4cm되게 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 계피가루를 화합한 엿가루를 고물로 하여 문힌 것이다.

#### ○ 미수

9립의 주철소원반 각각에 유기와 자기를 사용하여 9미수로 차려 임금께 올린 「미수」에서 「초미」는 연약과 1기 · 열구자탕 1기 · 각색화양적 1기, 「2미」는 연행인과 1기 · 만증탕 1기 · 양숙편 1기, 「3미」는 흥미자 1기 · 완자탕 1기 · 저육숙편 1기, 「4미」는 백미자 1기 · 과제탕 1기 · 해삼증 1기, 「5미」는 흑임자다식 1기 · 추복탕 1기 · 부어증 1기, 「6미」는 송화다식 1기 · 저포탕 1기 · 족병 1기, 「7미」는 준수 1기 · 골탕 1기 · 우육숙편 1기, 「8미」는 호두 1기 · 양탕 1기 · 생합회 1기, 「9미」는 증대조 1기 · 생치초 1기 · 어만두 1기를 고임 음식으로 담고, 초미에는 목단화 1개와 홍도삼지화 1개, 2미에는 목단화 1개와 홍도삼지화 1개, 3미에는 목단화 1개와 홍도삼지화 1개, 4미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개, 5미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개, 6미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개, 7미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개, 8미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개, 9미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개를 상화로 꽃아 차렸다.

열구자탕은 쇠고기안심육 · 돼지아기집 · 돼지안심육 · 곤자소니 · 쇠양 · 꿩 · 진계 · 숙전복 · 송어전유화 · 오이 · 무 · 미나리초대 · 도라지 · 잣에 생강 · 파 · 참기름 · 후춧가루 · 간장으로 양념하여 육수를 부어 끓인 것이다.

각색화양적은 쇠고기안심육 · 등골전 · 돼지고기 · 꿩 · 연계 · 도라지 · 표고버섯을 두께는 연필굵기 길이는 10cm 정도로 잘라 참기름 · 간장 · 파 · 후춧가루로 양념하여 꽃이에 췌 다음 밀가루와 달걀로 옷을 입혀 참기름에 지져낸 것이다.

연행인과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 두께 0.3cm 지름 2cm 정도 되게 빚어서 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 엿가루를 고물로 하여 문힌 것이다.

만증탕은 쇠고기안심육 · 돼지사태육 · 연계 · 꿩을 곱게다져 깨 · 참기름 · 간장 · 생강 · 파 · 후춧가루 · 잣가루로 양념하여 밤통 크기로 빚어 녹말가루를 문힌 다음 찜통에서 찌내

고는, 옥수에 무르게 익혀서 양념한 곤자소니 · 쇠양 · 돼지야기집과 소금에 절여 살짝 볶은 오이 그리고 표고버섯 · 박고지를 넣고 끓여서 거의 익었을 때, 앞서 찌낸 것과 두골전 · 송어전유화를 넣고 잠깐 끓여낸 것이다.

양숙편은 쇠양을 무르게 익혀 편으로 썬 것이다.

홍미자는 밀가루에 참기름 · 꿀 · 물을 합하여 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 튀겨내고는 흰엿가루에 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 것을 고물로 하여 문힌 것이다.

완자탕은 돼지사태육 · 쇠혀 · 꿩 · 연계를 곱게 다져 잣가루 · 생강 · 참기름 · 후춧가루 · 간장으로 양념하여 대추 크기로 빻은 다음 녹말가루로 옷을 입혀 찜통에서 찌내고는, 옥수에 양념한 해삼 · 전복 · 홍합 · 표고버섯을 넣고 끓여서 익으면, 앞서 찌낸 완자와 송어전유화를 넣어 잠깐 끓여낸 것이다.

저육숙편은 돼지고기를 무르게 익혀 편으로 썬 것이다.

백미자는 홍미자와 같으나 고물로 흰엿가루를 문힌 것이다.

과제탕은 손가락 굵기로 썰어 소금에 절여서 물기를 짜낸 오이에, 생강 · 참기름 · 간장 · 후춧가루로 양념한 꿩 · 연계 · 쇠혀와 송어전유화 · 잣을 합하여 옥수에 담아 끓인 것이다.

해삼증은 여러번 삶아내어 물러진 견해삼의 뱃 속에 생강 · 잣가루 · 간장 · 파 · 참기름 · 후춧가루로 양념한 곱게 다진 꿩고기와 연계고기를 가득 집어 넣고는 밀가루를 문혀 참기름에 지져낸 다음 여기에 표고버섯과 석이버섯 그리고 약간의 옥수를 화합하여 중탕으로 찜한 것이다.

흑임자다식은 볶아 익힌 흑임자를 가루로 만들고 꿀을 화합하여 찜통에서 찌낸 다음 절구에 찧어 기름을 짜내 버리고는 다식판에 박아 낸 것이다.

추복탕은 닭옥수에 두들겨가면서 말린 추복을 넣고 끓여 깻가루 · 잣 · 소금을 양념으로 넣고 만든 탕이다.

부어증은 붕어 뱃속에 생강 · 참기름 · 후춧가루로 양념한 곱게 다진 꿩고기와 닭고기를 넣고 밀가루와 달걀로 옷을 입혀 참기름에 지져내어 표고버섯을 합하여 옥수를 부어 중탕하여 만든 찜이다.

송화다식은 송화가루에 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에서 박아낸 것이다. 저포탕은 먹기좋은 길이로 썰은 돼지야기집에 양념한 곱게 다진 쇠고기를 넣고, 소금간한 닭옥수를 합하여 끓인 탕이다.

족병은 우족 · 꿩 · 진계를 합하여 무르도록 삶고 또 삶아 기름과 뼈를 없앤 다음 달걀지단채 · 석이버섯채 · 파채 · 참기름 · 표고버섯채 · 간장 · 초 · 후춧가루를 넣고 화합하여 차게 식혀 먹기 좋은 크기로 썰은 것이다.

준시는 품질이 썩 좋은 곱감이다.

골탕은 손가락으로 떠낸 쇠골에 계란을 씌워 참기름으로 지져낸 다음 생강즙 · 간장으로 양념한 옥수에 담아 끓인 탕이다.

우육숙편은 양지머리육을 무르게 익혀 편으로 썬 것이다.

양탕은 무르게 삶아 익힌 쇠양을 얇게 저며 떠서 생강즙과 후춧가루를 뿌려 밀가루와 달걀로 옷을 입혀 참기름에 지져내고는 표고버섯과 함께 옥수에 담아 끓인 탕이다.

생합회는 큰조개회이다. 먹을 때는 간장에 생강즙과 초를 화합한 강초장을 곁들인다.

증대조는 씨를 발라낸 대추에 잣을 박아 꿀을 넣고 조린 것이다.

생치초는 각을 떠 잘게 자른 꿩에 생강즙 · 간장 · 참기름 · 후춧가루를 넣고 볶은 것이다.

어만두는 얇고 넓게 저민 송어살에 녹말가루를 묻혀서 여기에 곱게 다져 양념한 쇠고기와 돼지고기로 만든 소를 넣고 만두 모양으로 찐 다음 녹말가루를 묻혀 찜통에서 찌낸 것이다.

#### ○ 탕

주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 임금께 올린 「탕」은 금중탕이다. 닭육수에 참기름에 볶은 표고버섯과 참버섯을 넣고 끓인 다음 닭고기와 잣가루로 교태한 탕이다.

#### ○ 만두

주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 임금께 올린 「만두」는 밀가루만두피에 간장과 잣가루로 양념한 곱게 다진 표고버섯 · 참버섯 · 돼지사태육 합한 것을 소로 하여 싸서 찜통에서 찌낸 찜만두이다.<sup>7)</sup>

### 3. 자경전내진찬

#### 3.1. 자경전정일진찬

대전 · 세자 · 세자빈 · 명원공주 · 숙선옹주 · 영온옹주 · 숙의박씨 · 덕온공주 · 복온공주 · 내빈 29인 · 제신 11인 · 외빈 48인 · 내시 18인 등 115인이 중심이 되어 연회가 열린 내진찬에서의 주인공은 물론 임금이다. 연회가 끝나고 음식을 하사하는 반사 33상이 지위에 따라 반사찬상 · 반사상상 · 반사중상 · 반사하상 · 사찬상상으로 나뉘어져 내려졌다.

임금에게는 「찬안」·「별행과」·「대선」·「소선」·「탕」·「만두」·「7미수」·「차」, 중궁은 내진헌(內進獻)의 형식으로 「찬안」과 「별행과」, 세자에게는 「찬안」·「별행과」·「탕」·「만두」·「1미수」·「차」, 세자빈궁에게는 「찬안」·「별행과」·「탕」·「만두」·「1미수」·「차」, 명원공주에게는 「찬상」·「별행과」, 숙선옹주 · 영온옹주 · 숙의박씨 · 덕온공주 · 복온공주에게는 각각 「찬상」, 내빈과 제신에게는 「상상」·「내빈상」·「중상」, 외빈에게는 「외빈상」, 내시에게는 「하상」이 올랐다.

주칠찬안 6좌에 46기의 당화기와 유접시를 사용하여 임금께 올린 「찬안」에는 추복탕, 잡탕, 금중탕, 면, 전치수, 연저증, 부어증, 병시, 화채, 이숙, 약반, 양전 · 해삼전, 간전 · 어전, 편육, 삼색갑회, 어채, 전복초 · 홍합초, 각색화양적, 조란 · 울란 · 강란, 각색정과, 다식과 · 만두과, 대약과, 각색점증병, 각색경증병, 각색조약 · 화전, 양색단자 · 잡과병, 각색절육, 밤, 대추, 준시, 유자 · 감자, 삼색요화, 석류, 배, 삼색녹말병, 흑임자다식 · 황율다식, 녹말다식 · 송화다식, 각색당, 양색강정, 양색매화강정, 삼색매화연사과, 잣, 용안 · 여지를 1자 1치에서 2자 2치 높이로 고임음식으로 하여 올랐고, 이밖에 초장 · 개자장(겨자) · 꿀이 차려졌으며, 대수파련 1개 · 중수파련 2개 · 소수파련 1개 · 각색절화 14개 · 홍도삼지화 6개 · 홍도별간화 7개 · 홍도간화 3개를 상화로 꽃았다.

주칠찬안 1좌 좌우에 협상을 붙여서 30기의 유기와 자기를 사용하여 임금께 올린 「별행과」에는 각색화양적, 전복숙, 칠계탕, 골탕, 잡탕, 추복탕, 면, 수정과, 이숙, 전치수, 건치절, 전복절, 문어절, 유자, 석류, 배, 호두, 어채, 양숙편, 녹말다식, 송화다식, 백은정과, 홍은정과, 백세한과, 홍세한과, 소약과, 밤, 대추, 은행, 용안이 고임음식으로 하여 차려졌고, 이층수파련

7) 『進饌儀軌』, 1829 ; 김상보, 『다시보는 조선왕조 궁중음식』, 수학사, 2011.

1개 · 목단화 8개 · 월계화 5개 · 홍도삼지화 8개를 상화로 꽃았다.

7립의 주칠소원반 각각에 유기와 자기를 사용하여 7미수로 차례 임금께 올린 「미수」에서 「초미」는 연약과 · 열구자탕 · 전복초 · 양만두 · 부어증 · 준시 · 족병을 합하여 7기, 「2미」는 연행인과 · 만증탕 · 어전유화 · 생복화양적 · 병시 · 잣 · 저육숙편을 합하여 7기, 「3미」는 홍미자 · 완자탕 · 생치초 · 압란화양적 · 해삼증 · 정과 · 우육숙편을 합하여 7기, 「4미」는 흑임자다식 · 저육장방탕 · 생복초 · 낙제화양적 · 생합회 · 황을 · 우족초를 합하여 7기, 「5미」는 백미자 · 양탕 · 저증 · 천엽화양적 · 생복회 · 증대조 · 골만두를 합하여 7기, 「6미」는 홍요화 · 과제탕 · 연계숙편 · 양전유화 · 생합만두 · 조란 · 어화양적을 합하여 7기, 「7미」는 백요화 · 생선화양적 · 생복초 · 양화양적 · 저포탕 · 건정과 · 어만두를 합하여 7기를 고임음식으로 하여 올랐고, 각각의 미수에는 목단화 1개 · 월계화 1개 · 홍도삼지화 1개 · 홍도별건화 2개를 상화로 꽃았다.

다음은 각각의 주칠소원반에 자기를 사용하여 임금께 올린 「염수」·「소선」·「대전」·「탕」·「만두」를 보도록 한다. 「소선」은 우육숙편 1기와 염수 1기이고 목단화 1개를 상화로 꽃았다. 「대전」은 저육숙편 1기와 계육숙편 1기이며 홍도삼지화 1개를 상화로 꽃았다. 1기를 차린 「탕」은 금중탕이고 1기를 차린 「만두」는 찢만두이다.

주칠소원반에 은다관 은다종을 사용하여 임금께 올린 「차」는 작설차 1기이다.

### 3.2. 자경전야진찬

「자경전정일진찬」을 치르고 난 그날 저녁에 대전과 세자가 중심이 되어 열린 연회이다. 주인공은 임금이다. 임금과 세자에게 각각 「찬안」과 「탕」이 올랐다.

주칠대원반에 22기의 당화기를 사용하여 임금께 올린 「찬안」에는 개자(겨자) · 초장 · 꿀 외에 수정과, 잡탕, 잡증, 전약 · 울란 · 강란, 서여병, 각색매화연사과, 전복 · 홍합초, 각색정과, 어전 · 해삼전, 준시, 편육, 삼색갑회, 만두, 각색화양적, 각색다식, 각색절육, 백자 · 석류 · 생이, 대추 · 밤, 다식과 · 만두과, 각색병을 5치에서 1자 3치 높이로 고임음식으로 하여 올랐고, 소수파련 1개 · 각색절화 5개 · 홍도삼지화 4개 · 홍도별간화 4개 · 홍도간화 2개를 상화로 꽃았다

주칠소원반에 갑번자기 1기를 사용하여 임금께 올린 「탕」은 금중탕 이다.

### 3.3. 자경전의일회작

「자경전정일진찬」을 치르고 난 다음날 아침 세자 · 임금 · 명은공주 · 내빈 22인 · 제신 13인 · 무예청 10인 · 비장 7인 · 감관 3인 · 내시 5인 등 63인이 중심이 되어 열린 연회이다. 주인공은 세자이다. 연회가 끝나고 음식을 하사하는 반사 29상이 지위에 따라 반사하상 · 사찬중상으로 나뉘어져 내려졌다.

세자에게는 「찬안」·「별행과」·「1미수」·「탕」·「만두」, 대전에게는 「찬안」, 중궁은 내입(內入)의 형식으로 「내입상」, 명은공주에게는 「찬상」, 내빈에게는 「내입상」과 「내빈상」, 제신들에게는 「상상」과 「중상」, 무예청에게는 「무예청상」, 비장에게는 「하상」, 감관에게는 「감관상」, 내시에게는 「하상」이 올랐다.

흑칠찬안 4좌에 당화기 30기를 사용하여 세자에게 올린 「찬안」에는 각색병, 각색조약 · 화전 · 단자 · 잡과병, 약반, 병시, 면, 다식과 · 만두과, 각식다식, 오색강정, 삼색매화연사과, 조란 · 올란 · 강란, 삼색녹말병, 유자 · 석류 · 배, 준시, 대추 · 생울, 각색정과, 화채, 금중탕, 잡탕, 각색절육, 편육, 양전 · 해삼전, 간전 · 어전, 전치수, 전복초 · 저태초, 각색화양적, 어만두, 삼색갑회가 6치에서 1자 7치 높이로 고임음식으로 하여 올랐고 이밖에 꿀 · 겨자 · 초장이 올랐는데 중수파련 1개 · 소수파련 1개 · 각색절화 5개 · 홍도삼지화 6개 · 홍도별간화 6개 · 홍도간화 1개를 상화로 꽃았다.

흑칠찬안 1좌에 갑번자기 10기를 사용하여 세자에게 올린 「별행과」에는 양숙편, 잡탕, 면, 밤, 흥세한과, 백세한과, 배, 소약과, 증대추, 전복절이 4치에서 7치 높이로 고임음식으로 하여 올랐고 홍도간화 3개 · 홍도별간화 3개를 상화로 꽃았다.

흑칠소원반에 유기와 자기를 사용하여 세자에게 올린 「미수」 1상은 양만두, 저증, 소다식과, 각색화양적, 열구자탕이 고임음식으로 차려 올랐으며 목단화 1개 · 월계화 1개 · 홍도삼지화 1개 · 홍도별건화 1개를 상화로 꽃았다.

흑칠소원반에 자기를 사용하여 세자에게 올린 「탕」과 「만두」는 각각 금중탕 1기와 찐만두 1기이다.

임금에게는 진헌(進獻)의 형식으로 흥심흑칠대원반 2좌에 30기의 당화기를 사용하여 차렸다. 1좌에는 약반, 화채, 삼색녹말병, 각색정과, 꿀, 각색조약 · 화전 · 단자 · 잡과병, 다식과 · 만두과, 준시, 각색다식, 대추 · 생울, 오색강정, 조란 · 올란 · 강란, 삼색매화연사과, 유자 · 석류 · 배, 각색병이 올랐고, 다른 1좌에는 면, 초장, 개자, 금중탕, 잡탕, 편육, 양전 · 해삼전, 어만두, 전복초 · 저태초, 전치수, 간전 · 어전, 삼색갑회, 각색화양적, 병시, 각색병이 올랐다. 꿀 · 초장 · 개자를 제외한 찬품은 9치에서 1자 7치 높이로 고임음식을 하였으며, 중수파련 1개 · 소수파련 1개 · 홍도삼지화 6개 · 홍도별간화 6개 · 각색절화 6개를 상화로 꽃았다.<sup>8)</sup>

이상 살펴본 바와 같이 외연인 「명정전외진찬」 외에, 내연으로 「자경전정일진찬」, 「자경전야진찬」, 「자경전익일회작」으로 구성된 순조 29년의 진찬은 다음과 같이 요약할 수 있다.<sup>9)</sup>

### 명정전외진찬

대전, 찬안 · 9미수 · 탕 · 만두  
 세자, 찬안 · 1미수 · 탕 · 만두  
 참연제신 200인, 연상  
 시위제신 128인, 산과상

### 자경전정일진찬

대전, 찬안 · 별행과 · 차 · 소선 · 염수 · 대선 · 7미수 · 탕 · 만두  
 세자, 찬안 · 별행과 · 차 · 1미수 · 탕 · 만두  
 세자빈, 찬안 · 별행과 · 차 · 1미수 · 탕 · 만두  
 내진헌, 찬안 · 별행과

8) 『進饌儀軌』, 1829 ; 김상보, 「19세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 『조선후기 궁중연향문화 권 2』, 한국학중앙연구원, 2005, 621~649쪽.  
 9) 김상보, 「19세기 조선왕조 궁중연향문화」, 『조선후기 궁중연향문화 권 2』, 한국학중앙연구원, 2005, 497~499쪽.

명운공주, 찬안 · 별행과  
기타 110인, 찬상 · 상상 · 외빈상 · 내빈상 · 중상 · 하상  
반사, 27상  
사찬, 6상

#### 자경전야진찬

대전, 찬안  
세자, 찬안

#### 자경전익일회작

세자, 찬안 · 별행과 · 차 · 1미수 · 탕 · 만두  
대전, 찬안  
기타 61인, 찬상 · 내입상 · 내빈상 · 상상 · 중상 · 무예청상 · 감관상 · 하상  
반사, 3상  
사찬, 26상

위로는 왕에서부터 아래로는 내시나 여관에 이르기까지 연향에 참석한 자의 상하계급 서열에 따라 찬품종류 · 찬품수 · 상차림수 · 음식고임높이 · 상화의 개수 · 상의종류 · 그릇의 종류 등 세세한 부분까지 신경을 써서 상하계급에 철저히 적용하여 연향준비를 한 순조 29년의「자경전정일진찬」에서 왕에게 「찬안」·「별행과」·「차」·「소선」·「염수」·「대전」·「7미수」·「탕」·「만두」와 같은 다양한 음식상을 올린 것은 다름 아닌 연향의례의 법도를 따른 것이었다. 그러나 순조 29년의 연향의례는 1700년대 말까지 적용되고 있었던 『국조오례의(國朝五禮儀)』나 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』에 반드시 준용하여 실행한 의례는 아니었다.

조선왕조는 정치 체제를 통일 권력으로서 질서와 계통을 엄수하는 중앙집권적인 전제국가로서 유지하고자 하였다. 그래서 유교적 정치 이념을 이상으로 하여 명분과 풍교(風敎)를 고수하고자 하였다. 이 질서주의 · 형식주의는 점차 해이해졌으며 제도나 법령이 개편되거나 변용하는 모습이 조선왕조 자체 내에서 19세기에 들어서서 보이기 시작하고, 이러한 현상은 순조 29년의 진찬에서도 여실히 드러나고 있다. 차와 관련하여 한 예를 들어보자.

『국조속오례의』에서 보여주는 술의 제 1작 헌수 전에 올랐던 진소선 · 진염수와 제 7작의 헌수 끝에 올려 졌던 진대전, 그리고 술의 제 1작 헌수 전에 올랐던 별행과와 차는 순조 29년의 진찬에서는 진소선 · 진염수 · 진대선이 술의 헌수 제 1작에서 오르고 있고, 차는 제 2작에서, 별행과는 제 7작의 헌수 끝에 올리고 있다. 차와 함께 한 조(組)가 되어 올랐던 별행과는 완전히 차와는 별개의 음식상이 되어 버린 모습을 보여준다.<sup>10)</sup>

원래 조선왕조의 연향은 고려왕조의 연향을 속례(俗禮)로서 이어받아 다연(茶宴)적 개념에서 출발한 것이다. 이것을 보여주는 것이 본격적인 제 1작의 헌수주(獻壽酒) 전에 올리는 진다(進茶)와 별행과(別行果)였으나 이 다연적 개념이 무너져버린 것이다. 이 무너진 다연은 고종 40년(1902)에 개최된 진연까지 그대로 이어졌다.<sup>11)</sup>

10) 『國朝續五禮儀』·『進宴儀軌』, 1774 ; 김상보, 「20세기 조선왕조궁중연향음식문화」, 『조선후기 궁중연향문화 권3』, 한국학중앙연구원, 2005, 385쪽.

11) 『進宴儀軌』, 1902.

## 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량

최진옥(한중연 교수)

을묘년(1795년, 정조19년)은 정조의 어머니 혜경궁 홍씨의 회갑과 아버지 장조(莊祖, 사도세자)의 탄신 60주년이 되는 해이다. 돌아가신 사도세자의 회갑은 1월 21일이고 혜경궁의 회갑일은 6월 18일이다. 정조는 화성에서 두 분의 회갑을 기념하였다. 정조가 어머니를 모시고 아버지의 묘소인 현릉원(顯隆園)을 참배하고 화성 행궁에서 어머니의 회갑연을 연다는 것은 정조의 통치자로서의 정치적 경륜과 이상 그리고 어버이에 대한 효심을 상징적으로 보여주는 정치적 행위이다.

실제로 사도세자의 회갑일에는 왕대비와 어머니, 왕비를 모시고 사당인 경모궁(景慕宮)에 참배하고 작헌례를 올렸으며, 6월 18일에는 서울 명정전(明政殿)에서 어머니의 회갑을 축하하였다. 따라서 화성에서 어버이의 회갑을 함께 경축한 것은 정치적 의미가 짙다고 하겠다.

정조에게 화성은 각별한 곳이다. 1789년(정조 13년) 양주 배봉산에 있던 사도세자의 묘소를 수원 화산(花山)으로 옮기고 묘소도 영우원(永祐園)에서 현릉원(顯隆園)으로 고쳤다. 그리고는 매년 탄신일을 전후해 현릉원을 참배하고 작헌례를 올렸다.

1793년에는 친위부대인 장용영을 설치하고 수원부를 화성으로 바꾸고 부사를 유수로 승격시켰다. 1794년(정조 18년)에 화성 건설을 착수하여 성을 쌓아 국방을 튼튼히 하였다. 화성 건설과 관련된 이러한 일련의 조치들을 통해 왕권을 강화하고 정치개혁을 마무리하고자 하였다. 정치적 의미가 있는 화성에서 어버이의 회갑을 기념한다는 것은 어버이에 대한 효심을 보여주는 동시에 현장에서 백성의 소리를 직접 들으며 현군으로서의 모습을 과시하기 위한 것이다.

정조는 화성 행궁으로의 행차를 윤2월로 정하고 그 전해인 1794년부터 준비하였다. 12월에 임시관청인 정리소(整理所)를 장용영에 설치하고 행사와 관련된 일체의 업무와 그 진행을 맡겼다. 그리고 화성 행궁 행차와 관련된 일련의 과정을 상세하게 기록하여 후세에 전하게 하였는데 그 기록이 『원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)』이다.

『원행을묘정리의궤』에는 왕이 내린 명령, 신하들과 나눈 대화, 혜경궁에게 드린 축사, 각종 의식의 절차와 행사의 세부 지침, 신하들과 각 관청에서 오고간 문서, 행사에 준비된 음식, 그릇, 방석·병풍 등 각종 기물, 왕과 혜경궁이 타고 간 가마에 관한 기록, 주교(舟橋) 건설, 행사에 초대받은 참석자와 수행원의 명단 등이 자세히 기록되어 있다.

기록에 의하면 정조 일행의 행차는 윤2월 9일 아침에 창덕궁을 출발하여 노량참(鷺梁站), 시흥참(始興站), 사근참(肆覲站)을 거쳐 10일에 화성참(華城站)에 이르게 된다. 창덕궁에서 화성행궁까지의 거리는 63리이고, 화성행궁에서 현릉원까지는 20리이다. 정조는 11일에 화성의 대성전에 행차하여 참배하고 낙남헌(洛南軒)에서 문무과를 실시하고 이어서 봉수당(奉壽堂)에서 혜경궁의 회갑연 예행 연습을 하였다. 12일에 혜경궁과 함께 현릉원을 참배하였고, 13일에 봉수당에서 혜경궁에게 올리는 연회를 실시하였다. 14일에 신평루(新豐樓)에서 백성들에게 쌀을 나누어주고 낙남헌에서 조정과 민간의 노인들에게 양로연을 베풀었다. 15일에 화성을

출발하여 환궁하는 길에 올라 16일 저녁에 창덕궁으로 돌아왔다.

윤2월 9일에서 16일에 이르는 7박8일의 행차에서 필자의 관심을 끄는 것은 원행 일정에 소요된 음식의 내용과 물량, 그리고 궁궐을 떠나 행궁에서 차려진 왕의 어머니의 회갑상의 내용이다. 『원행을묘정리의궤』권4 찬품(饌品) 편에는 이 기간 동안 각 참에서 마련된 음식의 종류와 그에 따르는 재료와 양까지 자세히 기록되어 있다.

노량참, 시흥참, 사근참, 화성참, 원소참(園所站)의 다섯 곳에는 임시로 수라가가(水刺假家)와 공궐가가(供饋假家)를 짓고 혜경궁·정조 두 군주(郡主)에게 올릴 음식과 내외빈, 여러 신하들, 궁인 등 수행원들에게 제공할 음식을 준비하였다.

음식은 수라와 소반과(小盤果)와 별반과(別盤果), 미음으로 구분되어 올려졌다. 혜경궁과 정조에게 올리는 상은 수라상, 정조의 누이인 청연군주(淸衍郡主)와 청선군주(淸璿郡主)에게 올리는 상은 진지상이라 하였다. 수라는 조수라·주수라·석수라·죽수라로 구분되며, 수라 사이사이 간식에 해당되는 반과상(盤果床)을 올렸다. 반과상으로는 조다(早茶)·주다(晝茶)·만다(晩茶)·야다(夜茶) 소반과 및 별반과가 마련되었다. 여정의 중간에 혜경궁과 두 군주에게는 미음을 올렸다.

화성 행차 기간 동안 하루에 5회에서 8회의 상이 올려졌는데 매회 기수를 달리했다. 윤2월 9일에는 조다소반과(자궁:16기), 조수라(자궁:13기, 대전·군주:각 7기), 미음(자궁:3기, 군주:각 3기), 주다소반과(자궁:17기, 대전·군주:각 8기), 석수라(자궁:14기, 대전·군주:각 8기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 올렸다.

10일에는 조수라(자궁:14기, 대전·군주:각 7기), 미음(자궁:3기, 군주:각 3기), 주다소반과(자궁:16기), 주수라(자궁:13기, 대전·군주:각 7기), 미음(자궁:3기, 군주:각 3기), 주다별반과(자궁:25기, 대전·군주:각 8기), 석수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 올렸다.

11일에는 죽수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 조수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 주다소반과(자궁:17기, 대전·군주:각 8기), 석수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 올렸다.

12일에는 화성참에서 조수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 주다소반과(자궁:17기, 대전·군주:각 8기), 석수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 올리고, 원소참에서 주다소반과(자궁:17기), 주수라(자궁:13기, 대전·군주:각 7기)와 미음을 올렸다.

13일에는 죽수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기)와 조다소반과(자궁:19기, 대전·군주:각 11기)를 든 후 회갑연의 진찬(자궁:70기, 대전·군주:각 20기)과 소별미상(자궁:12기, 대전·군주:각 9기)을 올렸다. 그리고 조수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 만다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 8기), 석수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 올렸다.

14일에는 죽수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 조수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 주다소반과(자궁:17기, 대전·군주:각 8기), 석수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 받았다.

15일에는 조수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기)와 미음(자궁:3기, 군주:각 3기)을 들고 주다소반과(자궁:15기, 대전·군주:각 8기), 주수라(자궁:13기, 대전·군주:각 7기), 석수라(자궁:14기, 대전·군주:각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 들었다.

16일에는 조수라(자궁:14기, 대전·군주:각 7기), 주다소반과(자궁:16기), 주수라(자궁:13기,



대전·군주:각 7기)를 들고 궁으로 돌아왔다.

자궁의 수라상에는 13기에서 15기가 오르고, 대전의 수라상에는 7기가 오른다. 9일 조다소반과(16기)와 10일 주다소반과(16기), 12일 주다소반과(17기), 16일 주다소반과(16기)는 혜경궁에게만 올려졌다. 연로하여 좀 더 자주 드시게 한 것으로 보인다.

그 외의 주다소반과는 자궁에게는 17기, 대전에게는 8기가 올려졌다. 혜경궁의 반과상에 더 많은 종류가 올려졌다. 야다소반과는 자궁에게 12기, 대전에게 7기가 올려졌고, 진찬 당일 밤에 올린 만다소반과는 자궁에게 12기, 대전에게 8기를 올렸다. 밤에 올리는 반과상에는 기수를 줄여서 올렸다. 10일 한차례 올린 별반과에서는 특별히 자궁에게 25기, 대전에게 8기를 올렸다. 12일에는 화성참에서 조수라와 주다소반과를 들고 현릉원에 참배한 관계로 원소참에서도 수라상과 반과상을 마련하였다. 14일에 정조가 낙남헌에서 양로연을 베풀 때 정조에게 4기를 올렸다. 두 군주에게는 미음상은 자궁과 같이하고 진지상과 반과상의 찬품과 기수는 항상 정조와 동일하게 올려졌다.

화성 행차 동안 자궁에게는 모두 46회에 걸쳐 621기의 수라상과 반과상이 올려졌고, 정조에게는 38회에 걸쳐 모두 275기가 올려졌다. 여기에 진찬과 소별미상을 포함하면 자궁에게는 모두 703기, 정조에게는 304기의 음식이 올려졌다. 두 군주에게 42회에 걸쳐 286기와 진찬시 올려진 29기를 포함하면 7박8일 동안 모두 1,637기의 음식을 마련한 것이다. 이토록 많은 분량의 음식이 마련되었지만 이는 잔치에 초대된 내외빈이나 신하들과 궁인들, 군병들을 비롯한 그 외의 관련자들에게 제공된 음식은 제외한 분량이다.

소반과에 오르는 찬품으로는 각색병, 약반, 면, 죽, 각색강정, 각색다식, 각색정과, 각색감사과, 각색 연사과, 만두과, 각색당, 산약, 조란 울란, 수정과, 탕, 각색전유화, 각색어채, 편육, 만두, 과일, 찜, 회가 있다. 반과상에는 꿀과 초장을 반드시 곁들였다. 기수에 따라 찬품은 조정되며 같은 찬품이라도 내용을 달리 하는데 탕의 경우 금중탕, 생치탕, 열구자탕, 별잡탕, 완자탕, 초계탕과 같이 주재료를 달리 하여 변화를 주고 있다. 과일은 대추, 생울, 배, 석류, 감자, 유자, 용안, 여지, 준시 등이 다양하게 올랐다. 혜경궁에게 올리는 상과는 달리 대전에게 올리는 소반과는 전체적으로 기수가 줄어드는데 기본적으로 각색병, 약반, 면, 다식과, 각색당, 각색정과, 탕, 편육에 꿀과 초장, 개자가 오른다.

수라상에는 반, 갱, 조치, 구이, 자반, 적, 찜, 전, 해(醢), 채, 담침채, 침채, 장, 만두, 편육, 탕이 중심이 되어 그때그때마다 찬품과 재료에 변화를 주어가며 상에 올렸다. 수라상은 식사 위주인데 반해 반과상은 병과류, 음청류, 정과류, 과일류 위주로 차려졌다.

대전의 수라상에는 주로 7기를 올렸고 자궁의 수라상은 13기에서 15기가 오르는데 15기까지 주를 이룬다. 반과상의 경우에도 대전상에는 7~8기가 오르고 자궁에게는 17기가 가장 많이 올랐다. 반과와 수라, 진찬에 쓰이는 찬안(饌案)과 기수(器數)는 모두 정리소에서 왕의 재가를 받아 각 참에 내려 보내면 각 참에서는 찬의 고저와 양까지 모두 정식대로 준비하였다. 정조는 잔치가 사치스럽지 않으며 법도에 어긋나지 않게 치러지도록 지시하였다. 이를 어길 경우 처벌하겠다고 선언하고 엄중하게 단속하였다. 이에 따라 그릇 수와 높이가 엄격하게 지켜졌으며 정리의궐에는 찬품의 높이와 재료와 양, 가격까지 상세하게 기록되어 있다.

일상식에 해당하는 수라상과는 달리 윤2월 13일의 진찬과 소별미는 봉수당에서 올린 혜경궁의 회갑 잔치상이다. 진찬이 올려지기 전에 혜경궁은 먼저 죽수라와 조다소반과를 드신 후에 진어상 70기와 소별미상 12기를 받았으며, 정조는 각각 20기와 9기를 받았다. 즉 혜경궁 홍씨는 70기의 회갑상을 받았으며 함께 참석한 정조와 두 군주도 20기가 오른 상을 받고 어

머니의 회갑을 경축하였다. 잔치에는 혜경궁의 동성(同姓) 8촌 이내의 친족과 이성(異姓) 6촌 이내의 친족들인 내외빈과 제신(諸臣)들, 각 영(營)에서 차출된 장관(將官)과 장교(將校)와 군병(軍兵)들도 참석하였다.

봉수당에서 거행된 잔치에서 혜경궁의 자리에는 연꽃무늬 방석이 깔리고 뒤에는 십장생 병풍을 둘렀다. 잔치에 필요한 인안(印案), 향안(香案), 수주정(壽酒亭) 등의 물품과 도구들이 주변에 배치되었다. 의식이 시작되기 전에 의식을 진행할 여관(女官)들과 초대받은 친족들과 백관들이 각자 정해진 자리에 미리 들어와 섰다. 혜경궁이 안내를 받아 들어오고 이어서 정조가 들어와 절하는 자리로 갔다. 혜경궁은 행궁 내전 북벽에 남향하여 앉고, 정조는 그 동쪽에 자리하였다.

잔치는 의식에 따라 진행되었다. 음악이 연주되고 향로에서 연기가 피어오르고, 참석자들은 순서에 따라 혜경궁에게 절을 올리고, 음식과 꽃과 술잔을 차례대로 올리고, 치사(致詞)를 드리고, 정재(呈才)를 올리는 등의 모든 절차는 전례(典禮)에 따랐다. 혜경궁에 대한 예를 올리고 난 다음 왕과 참석자들에게도 음식상과 꽃을 올렸다.

내외빈과 제신들을 위해 내빈 15상(각 11기), 신하는 지위에 따라 상상(上床) 30상(각 11기), 중상(中床) 100상(각 8기), 하상(下床) 150상(각 6기)이 차려졌으며, 각 영의 장관, 장교, 군병 7,716인에게는 각각 병 2개와 탕 1기, 건대구 1편을 내렸다.

이제 회갑 잔치상에 오른 70기와 소별미로 오른 음식의 구체적인 내용과 기수를 비롯한 물량에 대해서 자세히 살펴보기로 한다. 진찬에서 자궁과 대전 그리고 두 군주에게 올린 찬품의 종류와 기수는 다음 <표 1>과 같다.

표 1. 1795년 윤2월 13일 봉수당 진찬의 찬품과 기수

구분	자궁			대전, 청연·청선군주		
	찬품	기수	높이	찬품	기수	높이
進御饌案	各色餅	1	1척5촌	각색병	1	8촌
	藥飯	1		약반	1	
	麵	1		면	1	
	大藥果	1	1척5촌	대약과	1	8촌
	饅頭果	1	1척5촌	각색다식 각색연사과	1	4촌
	茶食果	1	1척5촌			
	黑荳子茶食	1	1척5촌			
	松花茶食	1	1척5촌			
	栗茶食	1	1척5촌			
	山藥茶食	1	1척5촌			
	紅葛粉茶食	1	1척5촌			
	紅梅花强精	1	1척5촌	각색강정	1	8촌
	白梅花强精	1	1척5촌			
	黃梅花强精	1	1척5촌			
	紅軟絲果	1	1척5촌			
	白軟絲果	1	1척5촌			
	黃軟絲果	1	1척5촌			
紅甘絲果	1	1척5촌				

白甘絲果	1	1척5촌			
紅蓼花	1	1척5촌			
白蓼花	1	1척5촌			
黃蓼花	1	1척5촌			
各色八寶糖	1	1척4촌			
人蔘糖	1	1척3촌			
五花糖	1	1척2촌			
棗卵	1	1척			
栗卵	1	1척			
薑卵	1	1척			
龍眼荔枝	1	1척4촌			
蜜棗 乾葡萄	1	1척1촌			
閩薑	1	1척	민강	1	7촌
橘餅	1	1척	굴병	1	7촌
柚子	1	80개	유자 석류	1	각15개
石榴	1	80개			
生梨	1	50개	생이	1	30개
蹲柿	1	1척	준시	1	6촌
生栗	1	3두5승	생울	1	1두8승
黃栗	1	3두5승			
大棗	1				
蒸大棗	1				
胡桃	1	1척			
山藥	1	7촌			
松柏子	1	1척			
各色正果	1	7촌	각색정과	1	5촌
水正果	1		수정과	1	
生梨熟	1				
錦中湯	1		금중탕	1	
莞子湯	1		완자탕	1	
猪胞湯	1				
鷄湯	1				
紅蛤湯	1				
片肉	1	1척	편육	1	6촌
截肉	1	1척5촌	절육	1	8촌
魚煎油花	1	1척	각색전유화	1	6촌
生雉煎油花	1	1척			
全雉首	1				
花陽炙	1	7촌			
生雉熟	1				
秀魚蒸	1				
海蔘蒸	1				
軟猪蒸	1				
各色饅頭	1	7촌			
魚饅頭	1				
魚菜	1	4촌			
魚膾	1		어회	1	
熟蛤膾	1				
熟卵	1				
淸	1		청	1	

	醋醬	1		초장	1	
	芥子	1		개자	1	
小別味床	米飮	1		미음	1	
	各色餅	1	5촌	각색병	1	5촌
	沈菜饅頭	1		침채만두	1	
	茶食果饅頭果	1	5촌	다식과만두과	1	5촌
	紅白軟絲果	1	5촌			
	生梨.石榴	1				
	大棗.生栗	1		대조 생을	1	
	各色正果	1	3촌	각색정과	1	3촌
	別雜湯	1		별잡탕	1	
	悅口資湯	1		열구자탕	1	
	魚饅頭	1				
	猪胞	1		저포	1	
	淸	1		청	1	
	醋醬	1		초장	1	
	床花	42		상화	26	

위의 <표 1>에서 보면 자궁과 대전에게 제공된 찬품은 기수뿐 아니라 높이에서도 차이가 난다. 자궁의 상에 올려진 병과류의 고임 높이는 1척5촌인데 비해 대전의 상에는 8촌 아니면 4촌이다. 과일을 비롯한 기타 찬품에서도 기수와 높이에서 차이가 난다. 소별미상에는 기수가 3기 적을 뿐 고임의 높이는 차이가 없다. 경하의 대상이 자궁임이 분명히 드러나고 있다. 진어상의 상차림은 병과류가 중심을 이루고 있다. 떡, 약과, 다식, 강정, 연사과, 정과와 과일 중심으로 상을 차리고 이어서 탕, 전유어, 찜, 만두, 회를 올리고 있다.

이와 같은 상을 차리려면 어느 정도의 재료가 필요하며 또 그 비용은 얼마나 들었는가 궁금해진다. 이런 궁금증을 『원행을묘정리의궤』의 기록을 통해서 풀어보기로 한다. 『원행을묘정리의궤』에는 자궁과 대전에게 올린 각 찬품에 필요한 재료와 그 양이 기재되어 있다. 가장 대표적인 각색병을 실례로 들어보면 다음과 같다.

표 2. 자궁 찬안의 각색병에 소용된 재료

각색병 1기 1척5촌	白米餅	白米(4斗), 粘米(1斗), 黑豆(2斗), 大棗.實生栗(各7升)
	粘米餅	粘米(3斗), 菘豆(1斗2升), 大棗.實生栗(各4升), 乾柿(4串)
	梨餅	粘米(1斗5升), 黑豆(6升), 大棗.實生栗.淸(各3升), 桂皮末(3兩)
	蜜雪只	白米(5升), 粘米.大棗(各3升), 實生栗.淸(各2升), 乾柿(2串), 實柏子(5合)
	石耳餅	白米(5升), 粘米.淸(各2升), 石耳(1斗), 大棗.實生栗(各3升), 乾柿(2串), 實柏子(3合)
	各色切餅	白米(5升), 臙脂(1兩), 梔子(1錢), 艾(5合), 甘苔(2兩)
	各色助岳	粘米.眞油(各5升), 黑豆.熟栗.實荏子(各2升), 松古(10片), 梔子(3錢), 艾(5合), 甘苔(2兩), 實柏子(2合), 淸(1升5合)
	各色沙蒸餅	粘米.眞油(各5升), 辛甘草(5合), 實柏子(2合), 淸(1升5合)
各色團子餅	粘米(5升), 石耳.大棗.熟栗(各3升), 艾.實柏子(各5合), 淸(1升5合), 桂皮末(3錢), 乾薑末(2錢)	

이렇게 기재된 각 찬품별 재료와 그 양을 재료별로 정리하여 보았다. 자궁의 찬안 70기와 소별미 20기, 대전과 두 군주에게 올려진 각기 20기와 9기를 마련하기 위해 어떤 재료가 열

마나 소용되었는지 알 수 있도록 하기 위해서이다. <표 3>은 자궁과 대전, 그리고 두 군주에 올린 음식의 재료의 양을 재료별로 정리한 것이다.

표 3. 진찬에 소용된 음식 물량

분류	재료	자궁	대전	자궁·대전·군주
곡류	건반	3말6되		3말6되
	목말	9되7홉	8되2홉	3말4되3홉
	백미	6말1되	3말5되	16말6되
	점미	28말8되	6말8되5홉	49말3되5홉
	점조	21말		21말
	진말	18말1홉	3말1되1홉5작	27말3되5홉5작
	태포(太泡)	4우	2우	10우
	흑두	3말1되6홉	1말7되6홉	8말4되4홉
	흑임자	4말	6되	5말8되
	세건반	2말7되	9되2홉	5말4되6홉
	녹두	1말2되	6되	3말
육류	근자손	12부	4부	24부
	두골	반부	반부	2부
	생저육	7근2냥		7근2냥
	숙육	5근		5근
	숙저육	7냥		7냥
	양	7근8냥, 반부	8냥	9근, 반부
	연저	3구		3구
	염포	7첩	4첩	19첩
	요골	5부반	반부	7부
	우설	2냥	2냥	8냥
	우심육	3냥	3냥	12냥
	저각	5부		5부
	저심육	5근		5근
	저육	34근7냥	16근12냥	84근11냥
	저포	4냥, 10부	4냥, 5부	16냥, 25부
	천엽	3부		3부
	황육	13근	15냥	15근13냥
조류	진계	17수	5수, 4각	32수, 12각
	생치	25수 6각	4수 6각	37수 24각
	건치	6수	3수	15수
	계란	793개	120개	1,153개
	건대구	13미	7미	34미
	광어	10미	6미	28미
	농어	1미	1미	4미

어류	문어	3미	2미	9미
	홍어	7미	4미	19미
	오징어	5첩	3첩	14첩
	수어	22미	12미	58미
	황대구	13미	7미	34미
	사어	7미	4미	19미
패류	실대합	3말2되		3말2되
	전복	25개, 7곳	9개, 4곳	52개, 19곳
	추복	3조, 5첩	3조, 3첩	12조, 14첩
	해삼	1첩13곳, 15개	14개	1첩13곳, 57개
	홍합	130개		130개
해조류	다시마	4립	2립	10립
	감태	4냥4돈	2냥3돈	11냥3돈
버섯 채소류	석이	1말6되	6되	3말4되
	표고	1되8홉2작	3홉7작	2되9홉3작
	갈분	2말	3되	2말9되
	건강말	6돈7푼	2돈3푼	1냥3돈6푼
	계피말	7냥9돈	2냥9돈	1근1냥6돈
	고사리	1약	1약	4약
	녹말	3말6되	1되2홉	3말9되6홉
	두충	4되	3되	1말3되
	무	13개	13개	52개
	미나리	반단	반단	2단
	민강	23근	15근	68근
	박고지	2약, 1토리	2약, 1토리	8약, 4토리
	산약	50단		50단
	생강	7말2되4홉	1말5되	11말7되4홉
	송침채	1약	1약	4약
	신감초	5홉	3홉	1되4홉
	썩	1되8홉	1되2홉	5되4홉
	연근	1속, 5본	반속, 5본	2속반, 10본
	오이	6개반	7개	27개반
	길경	1약 2단반, 3속	1약, 1단	4약 5단반, 3속
실과류	감자	13개	9개	40개
	건시	18곳	9곳	45곳
	굴병	320개	220개	980개
	대조실	3말	1말6되5홉	7말9되6홉
	모과	18개	13개	57개
	밀조	5근		5근

	산사고	3편	2편	9편
	석류	92개	20개	152개
	송고	10편	5편	25편
	송화	3말8되	5되	5말3되
	숙을	6되	3되5홉	1말6되5홉
	실백자	7말9되2작	7되4작	10말1홉4작
	실생을	6되	2말3되	7말5되
	실임자	2되9홉	4말1홉	1말5되2홉
	실호도	3말5되		3말5되
	여지	7근		7근
	용안	7근		7근
	유자	92개	10개	122개
	준시	430개	258개	1,204개
	황을	11말6되5작	4되5작	12말9되1홉
	황을말	4말8되		4말8되
	대조	10말4되5작	7되5홉5작	12말6되2홉
	동과	4편	4편	16편
	생이	88개	42개	214개
	산사	7되	3되	1말6되
	생을	5말9되	1말5되	10말4되
	오미자	5되	2홉	5되6홉
	건포도	6근		6근
당류	팔보당	14근		14근
	문동당·빙당·인삼당	합13근		합13근
	백당	54근1냥1돈	5근	69근1냥1돈
	사탕	11원반	1원반	16원
	오화당	8근		8근
	옥춘당	4근		4근
조미 염료	간장	3되3홉4작	1되8홉2작	8되8홉
	개자	7홉	7홉	2되8홉
	소금	12홉2작	2홉5작	1되9홉7작
	치자	4냥5돈	1냥3돈7푼	7냥3돈1푼
	진유	19말6되5홉3작	3말3되9홉8작	28말8되4홉7작
	청	15말1되9홉	3말1되	24말4되9홉
	초	2홉3작	3홉3작	1되2홉2작
	호초	3홉		3홉
	호초말	16돈2푼, 6홉2작	2돈2푼, 1홉3작	2냥2돈8푼, 1되1작
	파	2단, 2약	1단	5단, 2약

	울금	8냥		8냥
	연지	20완반	3완	29완반
	지초	7근10냥	10냥	9근8냥
주류	소주	3복자, 1잔		3복자, 1잔
	주	1말		1말

위의 <표 3>을 보면 모두 117종의 음식의 재료가 소용되었다. 각 재료별로 단위가 달라 상호 비교가 어려우나 분류별로 보면 곡류에서는 떡의 재료로 사용된 찹쌀(점미, 49말3되5홉), 차조(점조, 21말), 백미(16말6되), 흑두(8말4되4홉)가 많이 쓰였다. 육류는 소고기(황육, 속육, 우심육)보다 돼지고기(저육, 생저육, 저심육, 저포, 저각, 연저, 숙저육)가 많이 쓰였다. 또 닭보다는 꿩을 더 많이 사용하였다. 꿩은 열구자탕, 완자탕, 연저증, 생치숙, 생치전유화, 침채만두, 면 등에 쓰였고, 닭은 열구자탕, 계탕, 금중탕, 저포탕, 별잡탕, 연저증, 수어증, 어만두 등 쓰임새는 다양하지만 양은 꿩에 미치지 못한다. 꿩은 생치숙, 전치수, 생치전유화와 같은 꿩요리와 열구자탕, 완자탕, 연저증과 같이 탕요리와 찜요리에 쓰이거나, 면과 만두에도 쓰였다. 계란이 1,153개나 사용되었는데 전유화, 숙란에 많이 쓰였고, 열구자탕, 화양적, 금중탕, 완자탕, 별잡탕 등의 탕류에 주로 쓰였다.

어패류로는 송어(수어)를 가장 많이 썼고 대구, 광어, 모래무지(사어), 오징어, 흥어, 문어, 농어, 전복과 대합, 해삼 등이 사용되었다.

잣(실백자)의 사용도 광범위하다. 조란, 강란, 울란, 흥백황연사과, 각색병, 다식과, 만두과, 대약과, 약반과 같이 병과류뿐 아니라 어만두, 침채만두, 연저증, 열구자탕, 별잡탕과 같은 만두와 탕류에 쓰였으며, 대조, 생울의 고임용으로 쓰였으며, 또한 초장에 반드시 띄웠다.

실과류의 종류가 다양하다. 감(준시, 건시), 대추(대조, 밀조), 밤(황울, 황울말, 실생울, 속울), 잣, 호도는 고임상에 오르기도 하지만 떡과 다식 등에 많이 쓰였고, 수입 과일인 용안과 여지도 보인다. 감자, 배, 석류, 유자는 수정과의 재료로 사용되어 수정과가 오늘날과는 맛이 다른 음청류였던 것으로 이해된다.

참기름(진유)이 28말8되4홉7작이나 사용되었는데 백홍황연사과, 흥백감사과, 황백홍요화, 흥백황매화강정, 만두과, 다식과, 대약과, 약반, 각색병과 같은 병과류에 많이 쓰였고, 어전유화, 생치전유화의 부침용으로, 전치수, 어만두, 침채만두, 각색만두, 연저증, 해삼증, 별잡탕, 열구자탕에 양념으로 사용되었다.

꿀의 사용량도 24말4되9홉이나 되는데 각색병, 다식(홍갈분, 송화, 울, 산약, 흑임자), 흥백황연사과, 흥백감사과, 흥백황매화강정, 조란, 강란, 울란, 다식과 만두과, 각색정과, 대약과, 약반, 생이숙에 소용되었고, 미음상에도 올랐다.

이처럼 많은 양의 음식재료를 마련하려면 비용 또한 많이 들었을 것이다. 화성행차는 회갑잔치의 성대함이나 행궁으로의 이동이라는 면에서 많은 비용을 필요로 하였다. 『원행음료정리의궤』권5의 채용편에 의하면 당초에 총비용으로 10만냥을 책정하고 재원 마련의 기본 방향으로 국가의 경비와 지방의 백성과 영읍(營畝)에 영향을 주지 않고 확보하도록 하였다. 이에 따라 화성과 평안도의 철산 등 3개 읍, 덕천, 호남지방 등에서 환곡을 이용한 이자수입만으로 103,061냥을 조달하였다.

10만냥 재정의 주요 소용처를 보면, 가마의 제작과 수리에 4,267냥, 정리소에서 필요한 포



목 값 5,612냥, 각종 그릇 구입에 5,014냥, 노량참에 504냥, 시흥참에 1,292냥, 사근참에 551냥, 화성참에 6,933냥, 원소참에 293냥, 진배물품 구입과 교량 건설, 도로 건설에 8,316냥, 내외빈과 각 관청의 노자로 14,218냥 등이 들어갔다. 그리고 농민들을 위한 정리곡(整理穀) 마련에 20,000냥, 탐라진자전(耽羅賑資錢)으로 10,000냥, 화성 둔전(屯田) 설치에 10,000냥이 들었다.

음식 마련을 위한 재정을 별도로 다루지는 않았으나 『원행을묘정리의궤』권5의 채용편에는 각 찬품별 가격이 기재되어 있어 이를 통해 진찬에서 자궁과 대전, 그리고 두 군주에게 올린 찬품의 가격에 대한 계산이 가능하다. 찬품별 가격을 정리하면 <표 4>와 같다.

표 4. 찬안과 소별미의 각 찬품 1기당 가격

가격	자궁	대전 및 군주
1전	초장(2기)	초장(2기)
2전	개자	개자
3전	청	청
5전	미음	미음
1냥	면 청 침채만두	면 잡탕 청 침채만두
1냥5전	실과(2기)	실과
2냥	각색유밀과(2기) 계탕 병 수어증 숙란 속합회 어회 잡탕 저포	병 수정과 어회 유밀과 저포
2냥5전		생울
3냥	각색만두 금중탕 생치숙 수정과 정과	금중탕 정과
4냥	어만두(2기) 완자탕 저포탕	약반 완자탕
5냥	생울 실호도 약반 어채 흥합탕	
6냥	열구자탕	열구자탕 편육
7냥	산약 송백자 전치수 황울	
8냥	화양적	
10냥	대조 산약다식 생치전유화 연저증 이숙 편육 흥백감사과(2기)	각색강정 각색다식·각색연사과 민강 유자·석류 정과
12냥	증대조	병 준시
13냥	해삼증	
14냥		굴병
15냥	각색정과 각색팔보당 민강 삼색연 사과(3기) 삼색요화(3기) 송화다식 울다식 오화당 인삼당 조란 울란 강란 흥갈분다식 흑임자다식	각색전유화 생이
16냥		약과
20냥	굴병 다식과 만두과 밀조·건포도 삼색강정(3기) 용안·여지 준시	
23냥	병	
24냥	석류 유자	
25냥	생이	
28냥		절육
30냥	약과 어전유화	
50냥	절육	
합계	886냥 2전	207냥 2전×3=621냥 6전

혜경궁에게 886냥 2전, 정조와 두 군주에게 621냥 6전의 비용이 들었다. 이로써 윤2월 13

일 화성 봉수당에서 혜경궁 회갑연에 올린 음식 마련에 소요된 비용은 모두 1,507냥 8전으로 나왔다. <표 3>에서 보듯이 음식 재료가 상당히 다양한데 각 재료별 가격은 알 수 없고 <표 4>와 같이 찬품별 가격은 알 수 있다. 1전인 초장에서부터 50냥인 절육에 이르기까지 가격의 폭이 상당히 크다. 1기에 20냥 이상의 고가 음식은 대전 상에는 절육을 제외하고는 없으며 모두 자궁 상에 해당된다.

같은 품목이라도 자궁과 대전의 찬품에서 가격 차이가 나는데 이는 고임의 높이가 다르고 들어가는 재료의 과다에서 오는 차이이다. 자궁상의 잡탕은 2냥인데 대전상의 잡탕은 1냥이며, 수정과는 자궁상이 3냥인데 대전상은 2냥이며, 약반은 자궁상이 5냥인데 대전상은 4냥이다. 가장 고가인 절육은 자궁상에 올린 것이 50냥, 대전상에는 28냥으로 가격 차이가 크다. 자궁상에 올린 절육은 높이가 1척5촌에 재료로 황대구 13미, 건대구 13미, 홍어 7미, 사어 7미, 광어 10미, 문어 3미, 전복 7곳, 염포 7첩, 추복 5첩, 오징어 5첩, 건치 6수가 쓰였다. 반면에 대전상에 올린 절육은 높이 8촌에 재료로는 황대구 7미, 건대구 7미, 홍어 4미, 사어 4미, 광어 6미, 문어 2미, 전복 4곳, 염포 4첩, 추복 3첩, 오징어 3첩, 건치 3수가 들었다. 이처럼 가격 차이는 높이에 따르는 것이다.

잔치상인 진어상에 오른 음식에 고가가 많다. 이는 일상식인 수라상과 비교해보면 두드러지게 드러난다. 또한 수라상과 반과상의 찬품 가격도 차이가 난다. 이러한 비교를 통해 진찬에 소용된 음식의 규모와 가격 정도가 가늠이 될 것이다. 다음 <표 5>는 수라상과 반과상 찬품의 가격이다.

표 5. 수라상과 반과상 찬품 1기당 가격

구분	자궁 수라상	대전 수라상	자궁 반과상	대전 반과상
1전	청, 장	청, 장	초장	초장
2전			개자	
3전			청	청
5전	채, 침채, 담침채	침채, 담침채		
1냥	반, 죽, 갡, 해	반, 죽, 갡,	면, 수정과	면
2냥	조치, 편육, 좌반, 전유화, 탕, 각색어육	조치, 좌반,	어회	탕
2냥5전			생울	
3냥	구이, 각색적	구이,	약반, 산약	약반
4냥			완자탕, 각색어채	
4냥5전				다식과
5냥			조란울란, 각색화양적, 계증	전유화
5냥6전			각색강정, 연사과	
6냥			병, 각색다식, 별잡탕, 열구자탕,	병, 정과
7냥			편육, 각색전유화	
7냥5전			다식과, 생이,	
8냥			홍백빙사과	각색당
9냥			각색정과	
10냥			각색당	
11냥			해삼증	
12냥			유자	
15냥			약과	

자궁의 수라상과 대전의 수라상 사이에 기수의 차이가 있을 뿐 가격의 차이는 없다. 수라상은 구이와 각색적이 3냥으로 가장 고가 음식이다. 조치나 편육, 전유화, 탕 등의 찬류가 모두 2냥이며, 밥(반), 죽, 국(羹)의 주식류는 1냥이다. 이에 비해 반과상은 각색강정, 다식, 탕류, 전유화, 정과, 약과 등 5냥에서 15냥에 이르는 고가의 음식이 주를 이룬다. 그리고 같은 찬품이라도 높이가 다른 경우 자궁과 대전의 반과상 찬품 가격에 차이가 있다.

높이에 따른 가격 차이는 반과상과 진찬상의 찬품별 가격에서도 나타난다. 자궁의 반과상에 올린 각색다식은 6냥(4촌)인데 진찬에 오른 다식은 15냥(1척5촌)이다. 반과상의 각색정과는 9냥(3촌)인데 진찬의 정과는 15냥(7촌)이다. 일차적으로 각 찬품별 가격의 상대적인 비교는 가능해졌으나 재료별 가격이나 나아가 자궁의 진찬상에 올린 음식에 소용된 886냥 2전과 대전과 두 군주의 상에 소용된 621냥 6전의 액수가 어느 정도의 가치인지 알고 싶어진다.

찬품별 가격만으로 재료별 가격은 가능하기 어려운데 비슷한 시기의 물가를 통해 어렵해보기로 한다. 1808년에 편찬된『만기요람』재용편 1, 혜경궁 축일공상(逐日供上) 조에 보면 맷쌀 1석에 48냥, 겨자 1되에 8전, 참기름 1말에 12냥, 식초 1말에 3전 9푼, 꿀 1말에 20냥, 배 1개에 5전 2푼, 밤 1되에 4전, 대추 1되에 8전, 호두 1되에 4전, 황을 1되에 8전, 잣 1말에 4전, 꽃감 1점에 6냥, 생치 1마리에 3냥 2전 또는 2냥 8전, 표고버섯 1근에 3냥, 메밀가루 1말에 1냥 3전 3푼, 실임자 1말에 2냥, 생강 1근에 1냥 2전, 모과 1개에 2전 8푼, 유자 1개에 4전, 석류 1개에 5전 2푼에 해당한다.

이와 같은 물가 시세로 보아 혜경궁 회갑연의 상차림에 886냥 2전이 들고, 대전과 두 군주를 포함하여 모두 1,507냥 8전의 비용이 들었다는 것은 사치스럽지 않게 한다 하여도 상당한 액수라고 할 수 있다. 보다 구체적인 가치를 알려면 당시의 물가와 임금과의 비교가 있어야 할 것이다

이러한 액수의 상대적 가치가 어느 정도 되는지 당시의 임금과 비교를 해보면 보다 구체적으로 알 수 있을 것이다. 『원행을묘정리의궤』권4 가교편에 보면 가교(駕驕) 제작에 참여한 장인들에게 지급된 1인당 하루의 노임이 기록되어 있다.

이들의 노임을 보면 목수가 하루에 2전, 교자장(轎子匠)·우산장(雨傘匠)·각수(刻手)·도자장(刀子匠)·침장(針匠)·피장(皮匠)·목혜장(木鞋匠)이 하루 3전, 소목장(小木匠)·조각장(雕刻匠)·은장(銀匠)·입사장(入絲匠)·두석장(豆錫匠)·주장(鑄匠)·철장(鐵匠)이 하루 3전 8푼, 야장(冶匠)이 하루 4전을 받았다.

가장 낮은 목수가 2전이며 가장 높은 야장이 4전이다. 목수와 야장을 제외한 대부분의 기술자들의 하루 노임은 3전에서 3전 8푼이다. 또한 궁인, 화원, 침선비 1인당 하루의 식가가 1전으로 계산되었다. 이러한 임금 수준으로 보아 장인들의 하루 노임으로는 진찬에 오른 음식은 말할 것도 없고 수라상에 오른 음식 한 그릇의 값도 치르기 어려웠다고 할 수 있다.

지금까지 1795년 을묘년 윤2월 13일에 수원 봉수당에서 있었던 정조의 어머니 혜경궁 홍씨의 회갑연에 차려진 음식의 내용과 물량, 가격 등을 살펴보았다. 검소와 절약을 표방하였다 해도 당시 물가와 장인들의 노임과 비교해 봄으로써 왕실 잔치의 비용과 규모를 유추해 볼 수 있다. 화성 행차가 갖는 정치적 의미를 생각할 때 혜경궁에게 올린 진찬 역시 정조의 정치적 행위와 무관하다고 할 수 없다.

※ 참고문헌

서울대학교 규장각, 『원행을묘정리의궤』, 1994.

국사편찬위원회, 조선왕조실록 DB, 『정조실록』

한국고전번역원, 한국고전종합 DB, 『만기요람』

한영우, 『정조의 화성행차 그 8일』, 효형출판, 2002.

김상보·한복진·이성우, 「원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 수라상고」, 『한국식문화학회 지』, Vol. 4. No. 2, 1989.

김상보·한복진·이성우, 「원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 반과상고」, 『한국식문화학회 지』, Vol. 5. No. 1, 1990.

## 1865년 고종의 의정부 친림행사와 '어상'의 진상

김세은(한중연 전임연구원)

### 1. 머리말

1865년(고종 2) 10월 의정부(議政府)의 건물이 중건(重建)되자 대대적인 축하 행사가 거행되었다. 경복궁 앞에 있는 의정부 건물은 임진왜란 이후 방치되어 있었는데, 고종(高宗, 1863~1910) 즉위 이후 의정부의 기능이 강화되면서 그 관아도 수리하도록 하였던 것이다.

의정부 관아를 수리하는 일은 1865년 2월에 시작하였다. 그해 10월 공사가 끝나자 고종은 관련자들을 치하하고, 의정부에 친림(親臨)하여 '어상(御床)'을 진상 받는 등의 축하 행사를 거행하였다. 당시 국왕이 정부 관아에서 어상을 받는 일은 흔한 일이 아니었으므로 본 행사는 주목받을 만 하였다.

조선시대의 국왕은 국가 최고의 상징적 존재로 그와 관련된 것은 정치, 사회, 문화, 사상 등 여러 면에서 중요한 의미를 지닌다. 의정부 친림 행사에서 '어상'의 진상 역시 여러 의미를 지닌다고 할 수 있다. 행사의 전체적인 실행 과정과 배경 및 어상의 상차림, 진상을 위한 관련 의식 등을 살펴보면 그 중요성과 의미가 더욱 드러날 것이다.

### 2. 의정부 중건의 정치적 배경

1863년 고종의 즉위는 국정 운영에 큰 변화를 가져왔다. 어린 국왕을 대신하여 대왕대비 신정왕후(神貞王后) 조씨(趙氏)가 수렴청정을 실시하였고, 국왕의 생부(生父)인 흥선대원군(興宣大院君)이 정치에 깊이 관여하면서 이전과 다른 정치 상황이 전개되었다. 정치의 중심 기구로 안동 김문(金門)에 의해 장악되었던 비변사의 기능과 역할이 점차 축소되었고, 이름 뿐이었던 의정부가 명실상부한 정부의 최고 아문으로 재정비되었다.

1865년 1월 조정회의에서는 의정부에 대해 “본부(本府)는 정본중지(政本重地)”라는 것이 강조되면서 관아의 대대적인 수리가 결정되었다. 고종은 의정부의 편액을 어필(御筆)로 써서 내리겠다는 명령을 내리며 적극적인 관심을 보였다.<sup>1)</sup> 의정부의 중건은 ‘중신(重新)’이라고도 일컬어지며, 경복궁의 영건(營建), 종친부의 강화와 함께 국왕과 왕실의 권위를 회복한다는 국정 운영의 큰 틀 속에서 시행되었던 것이다. 의정부의 새 건물이 준공되자 각종 축하 행사를 벌인 것도 이와 같은 정치적 의도를 가지고 있었다.

1) 『고종실록』권2, 고종 2년 2월 9일 ; 5월 26일

### 3. 의정부 중건과 축하 행사 실시

#### 3.1 사찬(賜饌) 실시

의정부 중건에 대한 첫 축하 행사는 의정부 관원과 중건 책임자 및 실무자에게 사찬(賜饌)을 내리는 것이었다. 1865년 10월 1일 신정왕후는 아직 선왕(先王)의 상중(喪中)이라 선은(宣醜) 의식은 거행할 수 없으므로 그달 10일 사찬을 실시하도록 지시하였다. 선왕인 철종(哲宗, 재위 1849~1863)의 삼년상이 아직 끝나지 않았으므로 국가 전례 중 가례(嘉禮)에서 행하는 선은 대신 사찬을 하도록 하였다.

고종 또한 삼상(三相)에게 옥배(玉杯)와 은병(銀瓶)을 내리고, 좌우찬성(贊成)과 참찬(參贊), 사인(舍人)과 검상(檢詳) 등에게는 각각 옥배를 내리도록 명령하였다. 아울러 사찬일(賜饌日)에 시원임대신(時原任大臣)과 당상(堂上), 낭청(郎廳) 등은 의정부에 모이도록 하였는데, 봉조하 김흥근(金興根)도 참석하도록 별도의 전교를 내렸다. 김흥근은 철종의 재위 기간 내내 의정부와 비변사의 대신으로서 김좌근(金左根)과 함께 안동 김문을 이끌었고, 고종 즉위 직후 흥선대원군의 대우 문제를 논의할 때에 ‘서로 만날 일도 없을 것’이라고 주장하며 대원군의 정치적 관여를 배제한 인물이었다.<sup>2)</sup> 고종은 이런 정치적 입장을 가졌던 김흥근을 사찬 행사뿐 아니라 친림 행사에도 참여하도록 하였다. 다음 <표 1>은 사찬 행사에 참여한 인물을 정리한 것이다.

표 1. 1865년 10월 10일 사찬(賜饌) 참여자 명단

직임(職任)	참여자(參與者)	명수(名數)
돈녕부(敦寧府)·중추부(中樞府)	봉조하(奉朝賀) 김흥근(金興根), 영중추부사(領中樞府事) 정원용(鄭元容), 영돈녕부사 이유원(李裕元), 판중추부사(判中樞府事) 이경재(李景在) · 이흥민(李興敏), 지중추부사(知中樞府事) 서형순(徐衡淳), 동지중추부사(同知中樞府事) 이유웅(李裕膺)	7
의정부(議政府)·육조(六曹)	영의정(領議政) 조두순(趙斗淳), 좌의정(左議政) 김병학(金炳學), 우찬성(右贊成) 정기세(鄭基世), 좌찬성겸병조판서(左贊成兼兵曹判書) 김병기(金炳冀), 이조판서(吏曹判書) 이의익(李宜翼), 좌참찬(左參贊) 강시영(姜時永), 예조판서(禮曹判書) 심경택(沈敬澤), 우참찬(右參贊) 임백수(任百秀), 공조판서(工曹判書) 이재원(李載元), 규장각제학(奎章閣提學) 김학성(金學成)	10
종친(宗親)	지종정경부사(知宗正卿府事) 이규철(李圭徹) · 이경순(李景純), 남릉군(南陵君) 홍종서(洪鍾序), 종정경부사(宗正卿府事) 이경하(李景夏), 영선군(靈善君) 박영보(朴永輔)	5
상호군(上護軍)·대호군(大護軍)	상호군(上護軍) 김대근(金大根) · 서대순(徐戴淳) · 신관호(申觀浩) · 임배영(任泰瑛), 대호군(大護軍) 조휘림(趙徽林) · 한정교(韓正教) · 이우(李圩) · 조연창(趙然昌) · 김병덕(金炳德) · 이근우(李根友) · 김병운(金炳雲) · 이원명(李源命) · 김병주(金炳澁) · 조헌영(趙獻永) · 김세균(金世均) · 박규수(朴珪壽) · 한계원(韓	23

2) 김세은, 「大院君執權期 軍事制度의 整備」, 『韓國史論』23, 1990 참조.

	啓源), 호군(護軍) 이현직(李顯稷) · 임공수(林肯洙) · 정건조(鄭健朝) · 김영작(金永爵) · 김보현(金輔鉉) · 김병지(金炳地)	
지방관	수원부유수(水原府留守) 조득림(趙得林)	1
실무	사인(舍人) 이명응(李明應), 사록(司錄) 백의행(百義行)	2

출전 : 『親臨政府時儀軌』(奎14944) 己丑十月初十日

<표 1>과 같이 사찬일에는 의정부와 육조의 시원임대신을 비롯하여 종친 및 상호군과 대호군 같은 당상관의 후보군들이 대거 의정부에 모였다. 도승지 이재면(李載冕) 등 승정원의 관원과 시위(侍衛) 인원까지 상당히 많은 인원이 참석하였다. 다시 말하면, 의정부와 육조의 현직 신료뿐 아니라 원임대신, 종친 등이 참여하였고, 실직을 갖고 있지 않은 상호군과 대호군의 참여가 많은 것도 주목할 만하다. 정부의 주요 인사가 다 모인 것이라고 할 수 있는데, 이것은 의정부의 중건 공사가 단순히 관아 중수(重修)가 아니라 왕실과 정부가 관련된 큰 공사였고, 의정부가 정부의 주요 인사가 모이는 최고의 정부 아문임을 보여주는 것이었다.

이날 도승지 이재면은 고종의 명령에 따라 의정부 본당(本堂)에서 영의정 조두순, 좌의정 김병학에게 대대로 집안의 가보(家寶)가 될 수 있는 옥배와 은병을 내리고, 우찬성 정기세, 좌찬성겸병조판서 김병기, 좌참찬 강시영, 우참찬 임백수, 사인 이명응 등에게는 옥배를 내리며 그동안의 노고를 위로하였다.

### 3.2 친림시사(親臨試士) 실시와 경복궁 방문

사찬을 실시한 이틀 뒤인 12일에 고종은 의정부를 방문하여 여러 축하 행사를 거행하였다. 그 중 하나가 친림시사를 거행하는 것이었다. 이날의 시사(試士)는 ‘구일제(九日製)’<sup>3)</sup>로 원래 음력 9월 9일 성균관에서 하는 것이었는데, 그해에는 의정부 친림 행사의 하나로 실시하였다. 시사 장소는 의정부로 하는 것이 당연하였지만 공간이 협소하다는 이유로 의정부 건너편에 있는 예조에 시소(試所)를 설치하였다.

친림시사에는 의정부의 모든 도사(都事) 및 한양과 지방의 유생까지 참여하였다. 시험 과정은 ‘이제 정아(正衙)를 경영하니 백성들이 와서 축수하고, 화산(華山)에 상서로움이 드러나네. 의정부 건물을 중건하니 왕이 시사(試士)에 친림하시네’라는 내용의 글 중 한 구절을 따서 ‘부(賦)’를 짓는 것이었다.

이와 같은 시사가 진행되는 동안 고종은 시원임대신과 봉조하 김흥근, 의정부와 육조의 당상 등을 거느리고 중건 공사가 한창 중인 경복궁을 둘러보았다. 그곳에서 영건도감(營建都監) 도제조 및 실무 관원과 한성판윤 등에게 부여하는 백성들과 각처의 공장(工匠)들을 위문하도록 하였다. 고종은 이곳에서 짧은 조정회의도 가졌다. 안건은 ‘이역(吏役)의 입역(入役)’에 대한 것으로 해당자는 순서대로 일을 하라는 간단한 결정을 내렸지만, 이상과 같은 과정은 앞으로의 정궁(正宮)에서 국왕과 신료들이 정책을 결정하고, 시행한다는 미래상을 보여주는 것이었다.

3) 구일제(九日製)는 철따라 실시하던 조선시대 과거제도의 하나이다.

### 3.3 진전문(進箋文儀)의 거행과 포상(褒賞) 실시

고종이 의정부를 방문한 다음날인 13일에는 창덕궁 희정당 앞에서 시원임대신과 당상, 낭청 등 문무백관이 모여 국왕에게 전문(箋文)을 올렸다. 의정부의 중건과 국론(國論)이 점차 안정되어 가는 것을 칭송하는 내용의 전문을 올리는 의례를 거행하여 의정부의 중신(重新)을 거듭 축하하였다. 또한 창덕궁 협양문(協陽門) 앞에서 친림시사의 합격 유생들에게 상금과 <<규장전운(奎章全韻)>> 등을 내렸다. 고종은 직접 시권(試券)의 등차(等次)를 정하고, 100명의 합격자 중 장원한 유학(幼學) 서상준(徐相駿)에게 직부전시(直赴殿試)를 허락하였다.

의정부 친림 행사를 담당한 실무관들에게도 상을 내렸다. 정8품의 사록(司錄)과 같은 공서관(公事官)들은 6품으로 승진하였고, 17명의 의정부 녹사(錄事) 중 김재택(金在澤)은 종6품 감목관(監牧官)에 제수되었으며, 그 외에는 포목 1필씩을 받았다. 의원(醫員) 2명도 포목 1필씩을 받았다. 이밖에 서리(書吏)와 서사(書寫) 등도 품계가 오르거나 포목 1필씩을 받았고, 사령(使令)·군사(軍士)·구종(驅從) 등까지 모두 포목 1필씩을 받았다. 의정부 중건 및 축하 행사와 관련된 모든 사람들, 즉 위로는 영의정을 비롯하여 아래로는 말을 끄는 말구종에 이르기까지 상을 받았다.

## 4. 의정부 친림과 어상(御床)의 진상

10월 12일 고종의 의정부 친림행사는 이미 살펴보았듯이 그 일정이 만만치 않았다. 음력 10월의 날씨에 묘시(오전 5시)부터 행사를 준비하였다. 고종은 선왕의 상중(喪中)임을 나타내는 백포(白袍) 차림의 베옷을 입고 연(輦)을 타고 창덕궁을 나섰으며, 시종하는 신료들은 모두 말을 타고 따랐다.<sup>4)</sup>

의정부 앞에서는 봉조하 김흥근, 판돈령 이경재, 영의정 김좌근, 좌의정 김병학 등의 대신과 실무자들이 의정부 문 밖 남쪽에서 고종을 공경히 맞이[지영(祇迎)]하였다. 친림시사 행사를 맡은 판중추부사 이유원과 김학성, 김수현(金壽鉉), 홍종운(洪鍾雲), 조녕하(趙寧夏), 민규호(閔奎鎬), 정범조(鄭範朝), 신정희(申正熙) 등 11명의 신료들은 의정부 문 밖 북쪽에서 지영하였다. 고종의 근접 시위는 좌찬성겸병조판서인 김병기와 우찬성 정기세 및 별운검이 담당하였다.

의정부에 도착한 고종은 우선 시장(試場)을 열어 친림시사를 시작하도록 명하고, 의정부 본당(本堂)에 나아가 의정부선생안(議政府先生案)과 삼공선생안(三公先生案)을 어람하였는데, 고종의 명에 따라 미리 준비한 일이었다.

그 다음 고종은 대차(大次)로 이동하여 어상을 받았다. 본 행사의 어상 진상을 위하여 7일 전에 1772년(영조 48)의 고사(故事)에 따라 검상(檢詳)과 같은 담당 관원을 차출하였고, 당일에는 호조판서 이돈영(李敦榮)의 책임 아래 사인(舍人)들이 의정부로 어상을 운반해왔다. 어상이 올려진 다음 시립하고 있던 시원임대신과 찬성, 참찬에게는 사다(賜茶), 즉 차(茶)가 내려졌다. 다음은 어상을 올릴 때의 의절(儀節)을 정리한 것이다.<sup>5)</sup>

4) 『승정원일기』고종 2년 10월 12일

5) 의정부 친림의 어상 및 진상 절차에 대한 내용은 『親臨政府時儀軌』(奎14944) 참조.



- 시원임대신이 고종에게 어상을 올릴 것을 아뢰다.
- 영의정이 대차 앞에서 단자(單子)를 올리다.
- 계단 아래에서 녹사(錄事)가 상(床)을 들고 올라오면, 공사관(公事官)이 상을 받아 올리고, 당상이 옆에서 시위한다.
- 어상을 올린 다음 시원임대신과 찬성, 참찬, 사인 등이 시립(侍立)한다.
- 어상의 법찬(法饌)은 호조(戶曹)에서 거행한다.
- 시원임대신, 찬성과 참찬에게 사다(賜茶)를 실시한다.

이상과 같은 절차에 따라 고종에게 어상과 협상(挾床)을 올렸으며, 상차림은 다음 <표 2>와 같다.

표 2. 1865년 의정부 친림(親臨) 행사의 어상(御床)과 협상(挾床)

상(床)	찬품(饌品)
어상(御床)	방약과(方藥果), 각색다식(各色茶食), 각색건정(各色乾丁), 감사과(甘砂果), 매화연사과(梅花軟砂果), 세건반료화(細乾飯寥花), 절육(截肉), 각색정과(各色正果), 생리(生梨), 홍시(紅柿), 유자(柚子), 석류(石榴), 생울(生栗), 대조(大棗), 편육(片肉), 전유어(煎油魚), 화양적(華陽炙), 갑회(甲膾), 각색적(各色炙), 각색병(各色餅), 증(蒸), 탕(湯), 건면(乾麵), 이숙(梨熟), 백청(白淸), 초장(醋醬), 개자(芥子)
협상(挾床)	온면(溫麵), 만두(饅頭), 구자탕(口子湯), 병(餅), 약식(藥食), 증(蒸), 치각적(雉脚炙), 전유어(煎油魚)+편육(片肉)+족편(足片), 화양적(華陽炙)+전복숙(全鮑熟), 숙실과(熟實果), 생실과(生實果), 각색정과(各色正果), 이숙(梨熟), 침채(沈菜), 백청(白淸), 초장(醋醬), 개자(芥子)

출전 : 『親臨政府時儀軌』(奎14944) 御床單子

음식은 각 찬품마다 1기(器)씩 마련하였는데, 협상에 올라간 전유어와 편육, 족편은 한 그릇(+표시;필자)에 담았고, 화양적과 전복숙도 한 그릇(+표시;필자)에 담아 올렸다. 백청과 초장, 개자 등을 제외하면 어상에는 24기, 협상에는 14기(음식은 17종류)가 놓였다.

어상과 협상에 놓인 음식을 비교해 보기 위하여 다음 <표 3>과 같이 면(麵)과 탕(湯), 증(蒸), 전(煎), 병(餅) 등으로 분류하여 정리하였다.

표 3. 1865년 의정부 친림(親臨) 행사의 어상(御床) · 협상(挾床)의 음식

음식의 종류	어상(御床)	협상(挾床)
면	건면	온면
만두		만두
탕	탕	구자탕
적	화양적, 각색적	치각적, 화양적(+전복숙)
편육 · 절육	편육, 절육	편육(+족편)
증	증	증

전회	전유어 갑회	전유어
병(餅)	각색병	병
조과(造菓)	방약과, 각색다식, 각색건정, 감사과, 매화연사과, 세건반료화, 각색정과	각색정과, 약식
과실(果實)	생리, 홍시, 유자, 석류, 생을, 대조, 이숙	숙실과, 생실과, 이숙
채(菜)		침채
	백청, 초장, 개자	백청, 초장, 개자

<표 3>을 살펴보면, 어상과 협상에는 모두 면을 위주로 탕, 적, 편육, 증, 전, 병, 조과, 과실 등이 올랐다. 면의 경우 어상과 협상에 각각 건면과 온면이 올랐다. 탕은 모두 올랐는데, 협상에는 구자탕이 놓였다. 조과와 과실은 어상에 각각 일곱 가지씩 올랐고, 협상에는 조과 두 가지와 과실 세 가지가 놓여 어상에 비해 적었다. 한 상에만 오른 음식으로는 어상에는 갑회가 있고, 협상에는 만두와 침채가 있었다. 이상과 같은 상차림은 정식 수라상(水刺床)이라기 보다는 주다(晝茶)와 비슷하였다.<sup>6)</sup>

고종은 어상을 받은 후 의정부의 원역(員役)과 어상을 대령한 호조의 계사(計士) 등 관련 실무자에서 승진과 포목 등의 상을 내렸고, 의정부에 친림할 때와 같이 시원임대신들의 시위와 전송을 받으며 의정부를 떠났다[지송(祗送)]. 이후 고종의 일정은 이미 살펴본 것과 같이 시사를 친림하고 경복궁을 방문한 뒤에 환궁하는 것이었다.

## 5. 맺음말

1865년 10월 12일의 의정부 친림 행사는 그날 새벽부터 시작되었다. 의정부뿐 아니라 경복궁도 방문하고 친림시사도 실시하는 등 다양한 행사가 진행된 긴 일정이었다. 그 와중에 의정부에서 거행한 어상의 진상은 고종과 수행 신료들이 잠시 휴식을 취하고 시장기를 면하도록 한다는 현실적인 목적이 있었다.

아울러 의정부가 국왕이 관심을 갖는 중요한 정치기구임을 알리는 정치적 상징성도 가지고 있었다. ‘어상’의 진상 행사를 계기로 이제 의정부라는 관아는 국왕이 형식적으로 잠시 왔다가는 곳이 아니라 고종이 문무백관을 거느리고 방문하여 음식을 먹으며, 신료들과 환담을 나누는 명실상부한 조선 최고의 관아가 되었던 것이다.

6) 의정부 친림 행사에 올려진 어상과 협상을 살펴보면, 1795년(정조19) 2월 화성(華成)[현릉원(顯隆園)] 행차 때 자궁(慈宮) 혜경궁(惠慶宮) 홍씨(洪氏)가 시흥참(始興站)에서 받은 주다소반과(晝茶小盤果)와 비슷하다. 행사의 성격과 시기(계절 포함), 상을 받는 사람의 지위와 취향 등이 각각 다르므로 직접 비교하기는 어렵다. 다만, 주다소반과 역시 면(麵)을 위주로 생치탕(生雉湯), 열구자탕(悅口資湯) 등 탕(湯) 2종류, 각색전유화(各色煎油花), 편육(片肉), 연계증(軟鷄蒸), 생복회(生鰻膾), 각색병(各色餅), 약반(藥飯), 다식과(茶食果), 각색다식(各色茶食), 각색정과(各色正果)를 비롯하여 생리(生梨), 유자(柚子), 석류(石榴), 생를(生栗) 등과 같은 구성이었는데, 이것은 의정부 친림 행사 때 고종에게 올려진 어상의 음식 구성과 비슷하다. 이상 주다소반과에 대한 자세한 내용은 김상보, 「園幸乙卯整理儀軌 中 調理面에서 본 盤果床考」, 『한국식문화학회지』V.5(No.1) 1990 참조.

## 음식발기에 기재된 ‘요리소 화부인’의 정체

주영하(한중연 교수)

### 1. ‘요리소 화부인’이 나오는 음식발기

○ 임인 7월 25일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1902년(壬寅, 광무 6) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 51세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 ‘요리소화부인가보이’라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

○ 계묘 7월 25일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1903년(癸卯, 광무 7) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 52세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 뒷면 발기명 옆에 ‘戊辰冬表題修書’의 기록이 있는 것으로 보아 무진년[1928년] 겨울에 발기명을 고쳐 썼음을 알 수 있다. 그 중에 나오는 ‘요리소화부인가보이’라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

○ 병오 2월 초8일 천만세 동궁마마 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 광무 10) 2월 8일 당시 황태자였던 순종의 33세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 ‘요리소화부인가보이’라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

○ 병오 2월 초8일 천만세 동궁마마 탄일 진어 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 광무 10) 2월 8일 당시 황태자였던 순종의 33세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 ‘요리소화부인가보이’라는 내용의 원문과 번역문이다.

문화각보이	각	정반기		문화각 보이	각	쟁반기
요리소화부인가보이	각	면합		요리소 화부인가 보이	각	면합

○ 병오 2월 초8일 천만세 동궁마마 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 고종 43) 2월 8일 당시 황태자였던 순종의 33세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 ‘요리소화부인가보이’라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리쇼화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보 이	쟁반기 면합	
-----------	-----------	--	-----------------	-----------	--

○ 병오 7월 25일 억만세 탄일 진어상 사찬 음식 발기 : 1906년(丙午, 광무 10) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 55세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리쇼화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

문화각보이	각	정반기	문화각 보이	각	쟁반기
요리쇼화부인가보이	면합	면합	요리소 화부인가 보이	면합	면합

○ 병오 7월 25일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 고종 43) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 55세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리쇼화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리쇼화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보 이	쟁반기 면합	
-----------	-----------	--	-----------------	-----------	--

## 2. 요리소 화부인의 정체는?

결론부터 말하자면 요리소 화부인은 앙트와네트 손탁(Antoinett Sontag, 孫澤, 宋多奇, 1854~1925)을 가리킨다. 손탁은 프랑스에서 독일로 양도된 알자스-로렌 지역 사람으로 프랑스인이기도 하고 독일인이기도 하다. 그의 여동생이 1885년 10월 6일 초대 러시아공사로 서울에 온 베베르(Karl Ivanovich Weber, 1841~1910)와 결혼하면서 조선과의 인연을 맺었다. 베베르는 이미 1884년 조선과의 수호조약을 맺기 위해 서울에 와본 적이 있었는데, 이후 초대 공사로 부임하면서 손탁을 데리고 왔다. 손탁은 온화한 품모와 단정하고 고운 미모를 지녔고, 영어·독일어·프랑스어·러시아어 등 외국어에도 능통했다. 기쿠치 겐조(菊池謙讓, 1870~?)는 1931년에 출판된 《조선잡기(朝鮮雜記)》에 그녀를 '호텔의 주인공 미스 손탁'이라고 소개하면서 그녀에 대해 비교적 상세한 정보를 실었다.<sup>1)</sup>

그녀는 아름다운 품모의 소유자였다. 진령군(眞靈君, 명성왕후의 추천에 의해 고종으로부터 무녀 역사상 초유의 군호君號를 받은 무녀 이씨李氏를 가리킴)처럼 자비롭고 따뜻하며 너그러운 안색은 그녀에 대한 호감을 갖게 하기에 충분했다. 그녀는 어둠에 휩싸인 정계, 음탕과 방종이 넘쳐나는 궁중 생활, 비밀의 장막에 가려진 외교가의 무대에서 생활했지만, 그녀의 미모를 상하게 하거나, 품성을 더럽히는 추문을 듣지 못했다. 그녀는 누군가를 굳게 사랑하고 굳게 믿어야 한다는 고귀한 신념을 지니고 있었다.

31세의 젊은 나이에 출중한 미모와 능력을 소유한 손탁은 서울에 온 지 얼마 되지 않아

1) 菊池謙讓, 『朝鮮雜記(第二卷)』, 京城:鷄鳴社, 1931, 98~105쪽.

베베르의 추천을 받아 민비(명성황후)를 알현하는 영광을 갖게 되었다. 이윽고 그녀는 왕실의 외인 접대 담당자가 되었다. 1885년 음력 1월 17일 고종이 창덕궁에서 경복궁으로 처소를 옮긴 이후, 손탁은 건청궁(乾淸宮)을 신궁으로 단장하는 데 참여했다. 그녀는 궁궐 실내 장식을 서양식으로 꾸미고, 주방에도 서양 식기를 마련하여 왕실의 면모를 바꾸는 일을 맡았다.

조선과 프랑스와의 수교 이후 조선교구 주교가 된 뮈텔 주교는 1895년 8월 28일(음력 7월 9일) 일기에서 조선인 관리가 프랑수어를 통역할 조선인 수녀를 구한다는 이야기를 듣고서 “내 생각에는 지금 그런 부탁은 손탁 양의 암시에 의한 것이 아닌가 싶다”<sup>2)</sup>라고 했다. 그리고 뮈텔 주교는 “수녀에게는, 특히 조선인 수녀에게는 별로 어울리지 않는 직책이다”<sup>3)</sup>라고 반대 의사를 분명히 밝혔다. 그러면서 “그녀(손탁)는 왕의 탄신일인 이달 25일(음력 7월 25일)을 가리킴. 양력으로는 9월 13일)에 60명 예정으로 서양식 연회를 준비하는 책임을 맡고 있다. 그런데 그녀는 조선말을 전혀 알아듣지 못하니, 조선 사람들 사이에서 통역관이 없어 몹시 곤란을 겪고 있으리라 추측된다”<sup>4)</sup>라고 적었다.

이미 서울에 온 지 10년 가까이 된 손탁은 고종과 민비로부터 두터운 신임을 얻는 데 성공했다. 비록 《고종실록》에 손탁과 관련된 내용은 나오지 않지만 뮈텔 주교가 말한 탄신일 기념 연회는 대신들과 각국 공사와 영사를 접견했다고 적었다. “강녕전(康寧殿)에 나아가 전직 대신, 각부 대신, 협판(協辦, 통리군국사무아문(統理軍國事務衙門)의 벼슬), 고문관(顧問官)을 불러서 인사를 받고, 이어서 각국 공사(公使)와 영사(領事)를 접견했으며, 음식을 내렸다. 만수성절이었기 때문이다.” 고종은 탄신일 연회를 성공적으로 마무리한 손탁에게 파격적으로 덕수궁의 일부 땅을 주었다. 1895년의 일이다. 손탁은 조선식 집을 하사받은 후 실내 장식을 서양식으로 바꾸고, 마룻바닥에는 양탄자를 깔았다. 그녀는 프랑스 요리를 고종에게 올리기도 하면서 동시에 자신의 집에 모인 서양인들에게도 그 음식을 제공했다. 1894년에 결성된 정동구락부는 손탁의 사저를 모임장소로 이용했다. 결국 고종이나 왕실과 접촉하려는 외국인들은 먼저 손탁을 통하지 않으면 안 되었다.

1895년 10월 8일(양력) 민비가 시해를 당한 을미사변이 일어났다. 고종과 왕세자는 불안해하다가 그 다음 해인 1896년 2월 11일(양력) 러시아공사관으로 거처를 옮겼다. 여기에는 친러파인 손탁의 역할이 컸다. 1896년 아관파천 동안 손탁으로부터 극진한 대접을 받은 고종은 1898년 3월 16일자로 손탁에게 러시아공사관 대문 왼쪽에 있는 황실 소유의 방 5칸짜리 벽돌 건물 한 채를 하사했다.<sup>5)</sup> 고종은 을미사변 이후 독살이 두려워 조선음식을 먹지 않았다고 전해진다. 실제로 고종이 무척 즐겨 마시던 커피에 아편을 넣은 사건이 발생하기도 했다. 보현당(寶賢堂) 창고지기(庫直)인 김종화(金鍾和)는 서양요리를 올리는 일을 맡았던 왕실 조리사로 1898년 7월 26일 커피 주전자에 아편을 넣다가 발각되었다.

당연히 아관파천 이후 더욱 강력해진 고종의 전속 조리사 손탁에 대한 일종의 도전이었다. 그 광경을 1902~1903년에 이탈리아 조선공사로 서울에 머물렀던 까를로 로제티는 다음과 같

2) 천주교명동교회편, 《뮈텔주교일기제1권》, 서울:한국교회사연구소, 1986, 361쪽.

3) 천주교명동교회편, 앞의 책, 361쪽.

4) 천주교명동교회편, 앞의 책, 361쪽.

5) 金源模, 「미스손탁과 손탁호텔」, 『향토서울』제56호(1996. 12), 서울:서울特別市史編纂委員會, 1996, 201쪽.

이 묘사했다.

황제의 수라상을 준비하는 일은 한국의 다른 어떤 공무보다 잘 조직이 되어 있는데, 이는 황제가 러시아공사관에 피난했던 시절에 러시아 공사부인의 시녀로 이후 유럽식 수석요리사 자격으로 황제의 궁정에 머물게 된 알자스지방 출신의 손탁이라는 여인 덕분이다.<sup>6)</sup>

이 점은 코자카 사다오(小坂貞雄)가 프랑스인 교사 에밀 마르텔(Emille Martel, 馬太乙, 1874~1949)로부터 고종의 외교비화를 듣고 쓴 《(외국인의 눈으로 본)조선외교비화(外人觀たる)朝鮮外交秘話》에도 언급되어 있다. “왕은 매년 왕자의 탄생일과 조선의 정월에는 각국의 주재공사와 나란히 그 막하(幕下)에 대하여 알현을 행하셨다. 또 조선정부에 일을 하는 고문이나 학교 교사 등에도 알현을 베풀었고, 각 교회의 선교사에는 사교(司敎)에게만 알현을 허락하였다. 그 시각은 오전 중으로 개별적으로 행하였다.”<sup>7)</sup> 아마도 1906년(丙午, 광무 10) 2월 8일 당시 황태자였던 순종의 33세 탄일에도 서양식 음식이 손탁에 의해서 마련되어 서양인 참가자들에게 제공되었을 것으로 여겨진다. 이어서 이런 이야기가 같은 책에 나온다. “전술한 알현 후에는 모든 외국 사신에게 음식을 분부하셨다. 그 요리는 서양식으로 손탁부인이 조리를 담당하여 큰 비용을 지불해야만 했다.”<sup>8)</sup> 손탁은 조선왕실의 외빈 접대 연회를 도맡아 하여 큰돈을 벌었을 것으로 보인다. 아울러 손탁은 외무대신이 밤에 각국 공사를 초청하여 개최한 연회에서도 음식을 제공해주었다.

이렇게 번 돈을 가지고 손탁은 1902년 10월에 1898년에 하사를 받은 양관을 헐고 그 자리에 새로 벽돌조 이양관(夷洋館) 호텔을 지었다. “1902년 10월 공사중이던 양관이 준공되어 공공연히 이를 ‘손탁호텔’이라 일컫게 되었는데, 2층은 왕궁 귀빈의 객사로 이용했고, 아래층은 보통인의 숙박·집회·식당으로 사용했으며, 손탁의 방도 아래층에 있었다.”<sup>9)</sup>

손탁호텔은 다른 말로 ‘한성빈관(漢城賓館)’이라고도 불렸다. 또 손탁부인가(孫澤夫人家)·손택양저(孫澤嬢邸)·궁내부용달여관(宮內府用達旅館)·정동화부인가(貞洞花夫人家)·정동화옥(貞洞花屋) 등으로도 불리었다<sup>10)</sup>. 그 이름에서도 알 수 있듯이 손탁은 궁내부에 소속된 외국인용 여관이었으며, 정동에 사는 화부인으로 불리기도 했다. 여기에서 화부인은 한자로 ‘花夫人’이다. 아마도 손탁이 유럽인이고 미모를 갖추고 있었기 때문에 그렇게 부른 것으로 여겨진다. 앞의 음식발기에서 ‘요리소 화부인’이라 부른 이유 역시 손탁호텔이 당시 왕실의 서양음식 제공처였기 때문이 아닐까 추정된다.

### 3. 요리소 화부인 보이의 정체는?

앞에서도 밝혔듯이 한국학중앙연구원 장서각에 소장된 고문서인 음식 발기 중에는 「병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬상발기」가 있다. 여기에서 병오년은 1906년을 가리킨다. 7월 25일은 음력으로 고종의 탄신일이다. ‘억만세’는 황제의 만세를 강조하여 붙였다. 이 발기는

6) 까를로 로제티(서울학연구소역), 『꼬레아 꼬레아니(백년전 이태리 외교관이 본 한국과 한국인)』, 서울: 숲과나무, 1996, 99쪽.

7) 小坂貞雄, 《(外人觀たる)朝鮮外交秘話》, 京城:朝鮮外交秘話出版會, 1934, 187쪽.

8) 小坂貞雄, 《(外人觀たる)朝鮮外交秘話》, 京城:朝鮮外交秘話出版會, 1934, 188쪽.

9) 菊池謙讓, 앞의 책, 99쪽.

10) 이순우, 『근대서울의 역사문화공간 : 손탁호텔』, 서울:하늘재, 2012, 143쪽.

탄일에 황제에게 올린 진어상(進御床)과 참석자들에게 내린 사찬상(賜饌床)의 종류가 적힌 물  
 목이다. 이 물목 중에서 ‘요리소 화부인가 보이’에게 ‘쟁반기’와 ‘면합’을 내렸다고 적혀 있다.  
 쟁반기는 쟁반에 간단한 음식을 차린 것이고 면합은 국수를 담은 그릇이다.

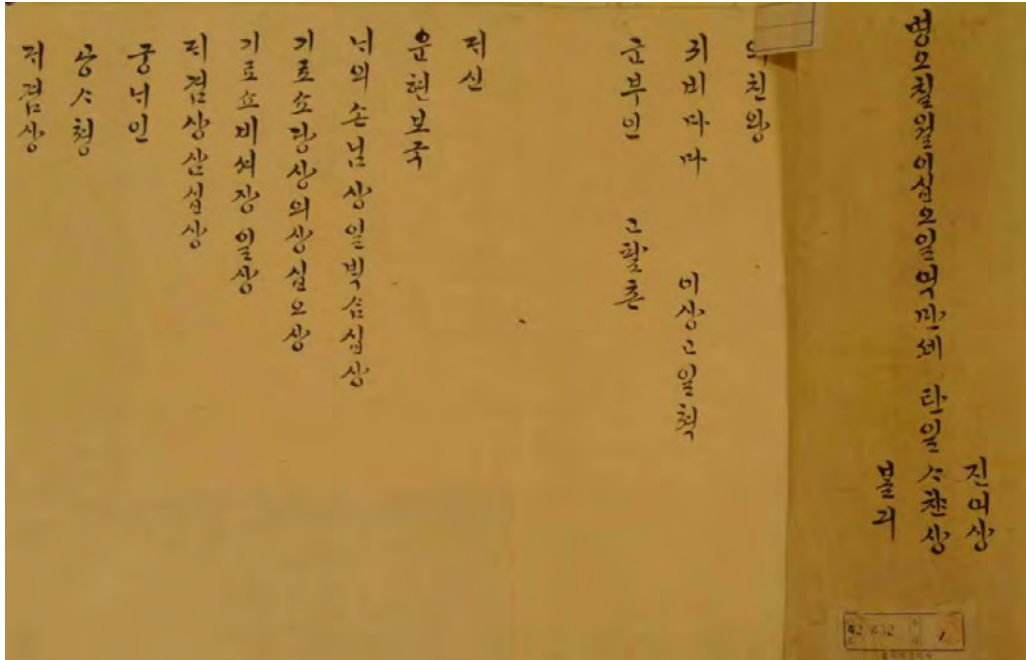


그림 1. 병오칠월이십오일역만세탄일진어상사찬상발기 부분. 한국학중앙연구원 장서각 소장

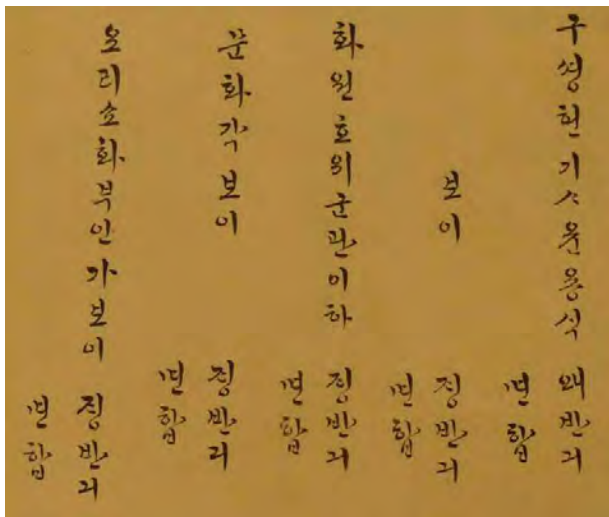


그림 2. 병오칠월이십오일역만세탄일진어상사찬상발기 ‘요리소 화부인가 보이’ 부분. 한국학중앙연구원 장서각 소장

요리소는 손탁이 외국인을 위한 연회 담당자라는 점을 알려주며, 손탁을 수행한 비서가 바로 ‘화부인가 보이’이다. 그에게도 음식을 내렸음을 알 수 있다. 여기에서 ‘화부인가 보이’는 아마도 손탁의 양자이면서 호텔보이였던 장경춘(張慶春)이 아닐까 여겨진다. 그러한 사정은 《황성신문(皇城新聞)》 1909년 양력 8월 3일자에 나온다. 기사의 제목은 ‘독불여관찬동(獨佛旅館贊同)’이다. 그 기사 내용을 오늘날 한국어로 번역하면 “손탁양의 집은 손씨의 신임하든 보이 장경춘 씨와 정동 대한문 앞 팔래스 여관 주인 프랑스인 하우을 씨와 공동 경영으로 여관을 개업하기로 정하고 독일과 프랑스 영사의 찬동을 얻었다 하더라.”이다.<sup>11)</sup>

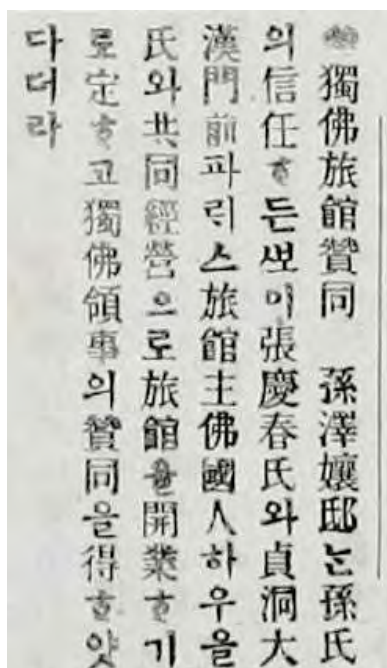


그림 3. 《황성신문》 1909년 양력 8월 3일자 ‘독불여관찬동’ 기사

그런데 장경춘의 이후 행적에 대해서 기록해 둔 자료를 아직까지 구하지 못했다. 다만 코자카 사다오(小坂貞雄)가 쓴 《(외국인의 눈으로 본) 조선외교비화(外人觀たる)朝鮮外交秘話》에 그와 관련되었을 것으로 여겨지는 내용이 나온다. “그 말미에 왕성에 있을 때 여사는 연회계(宴會係)의 많은 보이 중에서 한 사람의 조선인을 골라서 양자로 삼고 왕에게 부탁하여 관직에도 나가게 했다. 사람들은 바보 같은 일을 하는 것이라고 비웃었지만, 그 양자는 귀국 때 여사와 함께 프랑스로 건너갔다. 그 후 양자는 여사의 영향력에서 벗어나서 조선으로 돌아왔다고도 전해지지만 그에 대해 어떻게 되었는지는 알지 못한다.”<sup>12)</sup> 아마도 이 양자가 바로 장경춘이 아니었을까 여겨진다. 왜냐하면 관직에까지 내보냈다고 하니 그로 인해서 고종의 탄신일에도 장경춘이 참석할 수 있었던 것은 아니었을까?

그렇다면 손탁도 이 행사에 참석했음이 분명하다. 이 문서의 앞부분에 ‘내외손님상일백삼십

11) 孫澤孃邸는 孫氏의 信任하든 씨가 張慶春氏와 貞洞大漢門前파리스 旅館主佛國人 하우을氏와 共同經營으로 旅館을 開業하기로 定하고 獨佛領事의 贊同을 得었다더라.

12) 小坂貞雄, 《(外人觀たる)朝鮮外交秘話》, 京城:朝鮮外交秘話出版會, 1934, 200쪽.



상'이 나오는 것으로 보아 손탁은 이 상을 받았을 것으로 여겨진다. 이 상에 차려진 음식은 같은 자료에 나온다.

원문	현대어역
대신	대신
운현보국	운현보국
내외손님기당상일백삼십상너	내외손님 기당상 130상 내
대검상삼십상	대검상 30상
각식편	각색 편
연계증 느름적	연계증 누름적
싱선전유어 양전유어 간전유어	생선전유어 양전유어 간전유어
편육 데속편	편육 제속편
각식싱실과	각색 생실과
각식정과	각색 정과
산사슈정과	산사수정과
잡탕	잡탕
닝면	냉면
슈단	수단
청	청
초장	초장
개즈	개자

표 8. 「병오칠월이십오일역만세탄일진어상사찬상발기」에 나오는 내외손님에게 차려진 음식 종류

이제 <표9>에 적혀 있는 음식들을 살펴보자. 각색편이란 멥쌀가루에 각종 재료를 섞어서 색이나 향을 첨가한 다음 시루에 안쳐서 찌낸 떡을 가리킨다. 백편·꿀편·승검초편 따위가 차려졌다. 연계증은 한자로 ‘軟鷄蒸’이다. 어린 닭을 찜통에서 찌낸 음식이다. 누름적은 여러 가지 재료를 양념하여 다 익힌 다음 색을 맞추어 꼬치에 꿰 음식을 가리킨다.

전유어는 한자로 ‘煎油魚’이다. 이용기가 1924년에 펴낸 조리서인 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서는 “온갖 잔치에 혼인과 상사와 제사와 생일바락이나 큰 연회나 여럿이 술 마시는 데와 심지어 밥상까지라도 이것이 없고는 할 수 없는 것이라”고 했다. 그러면서 그 만드는 방법에 따라 크게 상중하 등급으로 구분하였다. “무슨 재료든지 상등으로 하려면 전계란에 녹말이나 양밀가루에 지져 쓰는 것이요 중등에는 계란에 물을 타고 차자 물을 치고 여기 밀가루에 지져 쓰는 것이요 하등에는 녹두를 갈아 계란도 안 쓰고 들기름이나 제육발기름에 지져 쓰는 것이라”고 했다. 생선전유어는 무슨 생선이든지 살을 얇게 저며낸 것을 사용한다. 양전유어는 소의 양을 껍질 벗기고 얇게 저며서 사용한다. 간전유어는 소의 간을 사용한다.

편육과 제숙편은 쇠고기와 돼지고기로 만든다. 19세기 이후 속육을 저민 음식을 편육이라고 불렀다. 각색 생실과는 여러 가지 색의 과일을 가리킨다. 이 행사가 열린 때가 여름이라서 그때 나는 과일을 올린 듯하다. 정과는 견과·근채·생과 등을 꿀에 조리거나 잼 음식을 가리킨다. 아마도 대추나 호두 따위가 올랐을 것으로 여겨진다. 산사수정과는 산사나무 열매인 산사(山楂)로 만든 수정과를 가리킨다. 잡탕은 여러 가지 재료를 넣고 끓인 국이다. 여름이라서 냉면도 상에 올랐다. 하지만 평안도식 메밀냉면인지 아니면 밀국수를 차갑게 만든 음식인지는 분명하게 알 수 없다. 수단 역시 여름이라서 상에 오른 듯하다. 알다시피 수단은 작고 동글납작하게 만든 멧쌀 흰떡을 녹말가루를 묻혀 끓는 물에 데쳐 차가운 꿀물이나 오미자국에 찍은 화채를 가리킨다. 청은 간장이고 초장은 식초가 들어간 간장이다. 개자는 겨자를 가리킨다. 이들 세 가지는 조선시대 식사 상에 반드시 올랐던 조미료였다. 이로 미루어 내외 손님들에게 차려진 음식은 끼니가 되면서 동시에 후식도 되고, 동시에 음료가 되는 음식이 마련되었음을 알 수 있다.

#### 4. 손탁의 귀국과 손탁호텔의 운명

손탁호텔은 러시아 건축가 사바친(A. I. Aeredin Sabatin, 1860~1921)이 설계를 하고, 조선인 심의석이 시공을 맡았다. 손탁호텔은 2층 붉은 벽돌조의 건물로 벽면 전체는 아케이드(arcade) 형태로 이후 정동의 ‘러시안 스타일’의 전형이 되었다.<sup>13)</sup> 1층에는 욕실과 화장실이 딸린 객실이 25개로, 당시에는 보기 드문 대규모 숙박시설이었다. 연회장에서는 결혼예식과 피로연, 무도회와 회갑연 등이 열렸다. 식당에서는 프랑스요리가 제공되었다. 식사 시간이 아닌 때는 커피를 판매하는 커피하우스로 변했다. 1904년 3월과 11월에는 한국병합의 주역인 이토 히로부미(伊藤博文, 1841~1909)가 손탁호텔에 묵었다. 《툼소여의 모험》(1876)을 쓴 미국인 마크 트웨인(Mark Twain, 1835~1910)도 러일전쟁 종군기사로 왔다가 이곳에서 숙박을 했다. 제2차 세계대전 때 영국 수상을 지냈던 윈스턴 처칠(Winston Leonard Spencer Churchill, 1874~1965) 역시 러일전쟁 때 기자 신분으로 손탁호텔에서 묵었다.

그러나 손탁호텔에도 어두운 그림자가 비치기 시작했다. 1905년 러일전쟁에서 승리한 일본은 1906년부터 통감부 체제로 조선을 장악했고, 그 동안 반일 감정을 내세웠던 손탁과 그곳에 모였던 유럽 외교관들도 편안할 수가 없었다. 결국 손탁은 1909년 9월 19일 서울을 떠났다. 서울을 떠나기에 앞서 1909년 8월 5일 프랑스인 보에르(J.Boher)에게 호텔경영권을 넘겼다. 앞의 《황성신문》 1909년 양력 8월 3일자 ‘독불여관찬동’ 기사에서 보았듯이 원래 그녀는 장경춘과 보에르에게 공동경영권을 양도하려 했다. 그러나 그녀의 뜻대로 되지 않았다. 앞에서도 밝혔듯이 그래서 장경춘을 데리고 프랑스로 떠났을 가능성도 많다. 보에르는 이미 덕수궁 맞은편에서 팔리스 호텔을 운영하고 있었다. 《신한민보》 1908년 8월 18일자에는 다음과 같은 기사가 실려 손탁의 귀향을 알렸다. “손탁양저매매, 서울 양요리집으로 유명하던 손탁양은 귀국함으로 그 집을 파리쓰 호텔 주인이 사서 여관으로 영업한다더라.” 그리고 1908년 9월 4-5일 《The Seoul Press》에는 “전 궁내부 소속 특정 호텔(Formerly Imperial Household Private Hotel)”이라는 광고를 실는다. 1914년 조선총독부

13) 김정동, 『김정동 교수의 근대건축기행』, 서울:푸른역사, 1999, 97쪽.

에서 짓는 조선호텔이 서울에 들어서면서 이곳의 영업도 한참 때와 달라졌다. 결국 손탁호텔은 1918년 이화학당에 매각되어 교실과 기숙사로 이용되다가 1975년에 화재로 불타서 역사 속으로 사라졌다.

프랑스로 귀국한 손탁의 말년 역시 그다지 좋지 않았다. 키쿠치 켄조의 《조선잡기》에서는 이렇게 적었다. “1909년 9월, 손탁양은 조선을 떠나서 돌아갔다. 그의 친구는 거의 돌아갔고, 그의 우방(러시아)은 패전하여 조선에서 쫓겨났다. 그녀가 조선에 왔을 때는 30세의 단정하고 아름다운 꽃과 같은 미모를 지니고 있었지만, 그 돌아갈 때는 흰하면서 포동포동하고 예쁜 뺨과 빛나던 정숙한 자태는 파란 많은 조선에서의 30년사를 짊어진 듯, 그 두둑해진 돈주머니의 무게보다도, 내동댕이쳐진 경성의 풍파에 쫓겨나는 것처럼 가버렸다. 그는 고국에 돌아가자마자 경치가 좋은 곳인 칸에 맑고 시원한 시설의 별장을 지었다. 그곳에다 극동의 왕국으로부터 가져온 재산을 쌓아두고, 유유히 말년을 보낼 계획이었지만, 어떤 일인지 그 재산의 대부분은 여동생인 베베르 부인의 명의로 러시아 은행에 저금되어 러시아의 기업에 투자되었다. 이윽고 러시아 혁명, 공산정부의 적화는 손탁의 저금도 투자도 한꺼번에 아주 없애버렸다. 극동왕국의 말기를 보고, 극동제국의 패망을 바라보며, 그는 일대의 영화(榮華)를 꿈과 같이 지워 없앤 채로, 1925년 러시아에서 객사하였다. 그때 그는 71세의 노양(老孃)이었다.”<sup>14)</sup>

---

14) 菊池謙讓, 앞의 책, 99~100쪽.



## 궁중의 천신(薦新) 음식

한복진(전주대 교수)

우리 선조들은 조상을 섬기는 일에 정성을 다하였는데 천신은 철따라 새로 나온 곡식이나 과일, 생선 등을 사직이나 조상에게 감사하는 뜻으로 먼저 올리는 일을 말한다. 천신 물종들의 월령을 보면 우리 강토에서 생산되는 식품의 절기를 잘 알 수 있다. 천신은 새로 나온 식품들을 그대로 정하게 손질하여 올린다.

### 1. 천신의 유래

천신은 조상의 신위에게 새로 나온 식품들을 정성스럽게 올리면 이를 조상이 운감을 하시고 자손에게 축복을 내리신 것으로 생각한다. 이는 조상께 제사를 올리고 나서 제수와 제주를 나누어 먹는 음복(飮福)과 같은 의미로 조상의 음덕을 입어 자손들이 잘 살게 해달라는 뜻이 있다.

조선시대 왕들은 천신을 길례 중 아주 중요하게 인식하여 종묘에 우선적으로 올리는 천신례를 철저히 행하여 왔고, 왕이 수범하여 종묘에 천신하니 백성들도 이를 본받아 사당에 천신하였다.

천신은 중국 송나라 때 생긴 제도로 우리나라에는 고려시대부터 있었던 의례이다. 『증보문헌비고』에 “『문헌통고』에는 송나라 태조가 천신할 적엔 삭망제(朔望祭) 때에 겸해서 베풀었으며, 종묘 의례를 상정하였으며, 또 옛날에는 사당에 천신하는 데 날을 택하지 않고 신주를 내어 모시지 않았으며 전만 올리고 제사지내지 않았는데, 근자에 와서 날을 택하여 천신하는 것은 옳은 일이 아니다. 천자와 제후는 물건이 익으면 천신하고 초(初)·중(仲)·계(季)로서 한정하지 않는다”고 하였습니다. 모든 물건이 때를 따라 나면 즉일로 천신할 것이며 이것이 제사 드리는 것이 아닌 이상, 예법으로서 날을 택정하는 것은 부당한 일입니다. 우리나라에서는 원래 전조(前朝)와 송나라 초기의 제도를 따랐던 것인데, 모든 새로 난 물건을 삭망에 가서 겸하여 천신하는 것은 즉일로 천신하는 의절과 어긋나는 것이오니, 바라옵건대 지금부터는 모든 새 물건이 철따라 나오면 삭망을 기다리지 말고 또 택일도 할 것 없이 천신하며, 만일 그때가 삭망일 때에는 전대로 겸하여 천신하게 한다면 거의 예절에 합당할 것입니다”하니, 그대로 쫓았다.

천신에 올리는 물종은 월령(月令)으로 정해져 있지만, 제례처럼 정해진 날이 아니고 물종이 새로 나왔을 때 바로 올리는 것이 원칙임을 알 수 있다.

민가에서는 절사(節祀)에 천신하는 음식은 속절이라 하고 원단(元旦)부터 동지까지 매당 명절이 있어 특별한 음식을 만들어 사당에 올린다. 또 계절마다 새로 나오는 식품은 사당에 천신한 다음에 가족들이 먹는다. 정초에는 떡국, 정월 보름에는 약식, 삼짇날에는 화전, 곡우에는 응어, 단오에는 앵두와 보리밥, 유두에는 오이와 밀전병, 칠월 칠석에는 참외와 수박, 팔월

추석에는 송편과 신도주, 중앙에는 국화전과 울병, 동지에 팥죽을 올린다.

## 2. 천신의례

유교 사회에서 왕은 천명을 받아 나라를 세운다고 한다. 종묘는 개국시조인 태조를 모신 나라의 사당이므로 태묘(太廟)라고 한다. 이곳은 나라의 천명과 그 명을 받은 초월적인 존재의 혼령이 머물고 있는 신성지이다. 왕들은 천신을 아주 중요하게 인식하였으며 햇것이 나오면 왕이 직접 또는 왕세자나 사신을 시켜서 종묘에 우선적으로 올리는 천신례를 철저히 행하여 왔다. 종묘 천신의 진설과 행례는 천신의(薦新儀)에 따른다. 조선 초기 태종 15년(1415)에 예조 의례상정소에서 여러 제사의 의식을 올렸는데 그중에 천신의가 포함되어 있고, 『세종실록』(1449) 오례의 중 「천신종묘의」가 있고, 『종묘의궤』(1667)에 나오는 천신 의식은 아래와 같다.

### 《오례의》 종묘에 천신하는 의식

#### ○ 진설하는 의절

1일 전에 봉상시에서 새로 난 산물을 제주(齊廚)에 진설한다. 봉상시 정과 종묘서 영이 부엌에 이르러 같이 점검한다. 당일이 되면 변과 두를 신실마다 지계문 밖에 진설하고 새로 난 산물을 담는다. - 신실마다 맹춘에는 청어를 두에 담아 올리고, 중춘에는 얼음과 송어를 각각 두에 담아 올리고, 계춘에는 고사리를 두에 담아 올리며, 맹하에는 죽순을 두에 담아 올리고, 중하에는 대맥, 소맥, 오이를 각각 두에, 앵두와 살구를 변에 담아 올리고, 계하에는 벼, 기장, 메기장, 조, 가지, 동아를 각각 두에, 능금을 변에 담아 올리며, 맹추에는 연어를 두에, 배를 변에 담아 올리고, 중추에는 감, 대추, 밤을 각각 변에, 새로 빚은 술을 작에 담아 올리고, 계추에는 기러기를 두에 담아 올리며, 맹동에는 굴과 감을 각각 변에, 천금(薦禽)을 각각 두에 담아 올리고, 중동에는 고니, 오이, 생선을 각각 두에 담아 올리고, 계동에는 생선과 토끼를 각각 두에 담아 올린다. 혹시 익는 시기가 이르거나 늦는 것이 있으면, 완전히 익는 것에 따라 천신하고, 월령에 구애받지 않는다. 응당 찬으로 올릴 것은 종묘서 영이 부엌에 나아가서 가마솥을 살핀 다음 자기 소속을 거느리고 자리에 임하여 만든다. - 봉상시 정의 자리를 조계 동남쪽에 서향으로 설치하고, 또 관세위를 조계 동남쪽에 북향으로 설치한다. 뇌(罍)는 세(洗)의 동쪽에 두어 작(勺)을 얹어 놓고, 비(篋)는 세의 서남쪽에 두어 수건을 펼쳐 담아 놓는다.

#### ○ 예를 행하는 의절

천신하는 날에 종묘서 영이 자기 소속을 거느리고 신실을 열어 소제한 다음 새로 난 산물을 다 담는다. 봉상시 정이 평상의 복장을 하고 들어가 자리로 나아가서 서향하여 서서 사배한 다음 관세위로 나아가 북향하여 서서 손을 씻고 손을 닦는다. 이를 마치면 조계로 올라가 제1실의 지계문 밖에 이르러 북향하여 선다. 집사자가 새로 난 산물을 봉상시 정에게 주면 봉상시 정이 받들어 신위 앞에 나아가 북향하여 꿇어앉아 올린 다음 부복하였다가 일어나 몸을 편다. 지계문을 나가 차례로 각 신실에 이르러 받들어 올리기를 모두 위의 의식과 같게 한다. 이를 마치면 내려가 자리로 돌아가서 사배한 다음 물러간다.

### 3. 천신 담당과 감찰

조선조에는 천신은 아주 중요한 일로 전국에서 철따라 올라오는 천신 물종의 등급을 가리고, 수송하는 업무는 사옹원이 담당하였다. 각도에서 천신 물종의 선장(膳狀)을 각도 관찰사들이 제대로 살피지 않거나 생물(生物)의 부패나 지체된 경위를 문책한 일이 왕조실록에는 여러 차례 나온다.

종묘 천신례는 왕이 직접 참례하기도 하지만 실제로 신물(新物)을 올리는 것은 봉상시 관원이 담당하였다. 선조 때에는 봉상시 관원이 없어 사옹원 관원이 올린 적도 있다. 가뭄이나 흉황으로 채소나 어물이 귀하여 구하기 어려워지면 궁중에서 쓰는 물선(物膳)은 줄이라고 하명하였지만 천신은 조상께 올리는 예이므로 꼭 거행해야 하니 최소한으로 하라는 당부가 여러 차례 나온다.

### 4. 천신 물종의 월령

조선시대 전반에 걸쳐서 천신 물종의 종류와 월령은 똑같지는 않다. 세종조의 『오례의』에는 “무릇 제사에 좋은 날을 점쳐서 가리지 않는 것은 종묘에 천신하는 일이다. 신물(新物)의 익는 것이 혹 일찍 익는 것과 늦게 익는 것이 있으니, 그 익는 것에 따라서 천신하고 월령(月令)에 구애할 필요는 없다”고 하였다.

『고려사』의 삭망 천신에 “2월 보름에는 얼음을 올리고, 4월 보름에는 보리와 앵두를 올리고, 7월 보름에는 서직(黍稷)과 양미(梁米)을 올리고, 8월 보름에는 마자(麻子)를 올리고, 9월 보름에는 쌀(稻米)을 올리고, 12월 보름에는 어물(魚物)을 올린다” 하여 천신물종이 모두 9종이다.

조선시대 세종조 『오례의』의 천신 월령은 “2월에는 얼음, 3월에는 고사리, 4월에는 송어, 5월에는 보리·밀·앵두·죽순·오이·살구, 6월에는 가지·동아·능금, 7월에는 기장·피·조, 8월에는 벼·연어·밤, 9월에는 기러기·대추·배, 10월에는 감·굴·감자, 11월에는 고니, 12월에는 물고기·토끼이다”와 같이 모두 21종으로 태종 때(1412)와 동일하다.

『종묘의궤』(1667)의 천신 월령은 1월에는 조곽(早藿), 2월에는 생조개·생낙지·얼음·생전복·작설·생송어·물미나리·반 말린 꿩, 3월에는 놀어·참조기·조기·고사리·옹어·청굴·신감채, 4월에는 죽순·오징어·준치, 5월에는 앵두·살구·오이·보리·밀, 6월에는 좁쌀·기장쌀·피쌀·쌀·능금·오얏·가지·참외·수박·동과·은구어, 7월에는 연어·연밥·배·개암·잣·호도·청포도, 8월에는 흥시·대추·밤·청주·생계·송이·붕어, 9월에는 석류·머루·다래·생기러기, 10월에는 감자·금굴·건시·은행·은어·대구·문어·서여·유자·천금, 11월에는 빙어·청어·고니·뱅어·당유자, 12월에는 생어(生魚)·생토끼·유감·동정굴로 모두 72종이다. 조선 말기의 『종묘 천신월령』(1895-1906)에는 물종은 거의 비슷한데 10월에 천금이 없다.

### 5. 천신 식품의 종류

『종묘 천신월령』의 물종을 식품군별로 분류하면 아래와 같다.

표 1. 종묘천신 물종의 식품군 분류

식품군		종목수	식품명
곡물		6	쌀(稻米) 좁쌀(粟米) 기장쌀(黍米) 피쌀(稷米) 보리(大麥) 밀(小麥)
육물		5	반말린꿩(半乾雉) 기러기(生雁) 고니(天鵝) 토끼(生兎) *천금(薦禽)
어물 21종	민물고기	7	연어(鱧魚) 은구어(銀口魚) 빙어(瓜魚) 붕어(鮪魚) 누치(訥魚) 송어(松魚) 웅어(葦魚)
	해수어	8	은어(銀魚) 백어(白魚) 청어(靑魚) 대구어(大口魚) 준치(眞魚) 황조기(黃石首魚) 생조기(生石首魚) 송어(秀魚)
	기타어물	6	생문어(生文魚) 낙지(絡蹄) 오징어(烏賊魚) 생복(生鰓) 게(生蟹) 생합(生蛤)
채소		9	가지(茄子) 고사리(蕨菜) 동아(冬瓜) 미나리(水芹) 서여(薯蕷) 송이(松茸) 신감채(辛甘菜) 외(瓜子) 죽순(竹筍)
과실 26종	실과류	11	앵두(櫻桃) 살구(黃杏) 능금(林檎) 오얏(李實) 배(生梨) 석류(石榴) 청포도(靑葡萄) 머루(山葡萄) 다래(獼猴桃) 개암(榛子) 홍시(紅柿)
	과채	2	수박(西瓜) 참외(眞瓜)
	감귤류	7	감자(柑子) 금귤(金橘) 유감(乳柑)洞庭橘 당유자(唐柚子) 유자(柚子) 청귤(靑橘)
	견과류	6	건시(乾柿) 은행(銀杏) 잣(柏子) 호도(胡桃) 대추(大棗) 밤(生栗)
기타	-	5	햇미역(早藿) 예주(醴酒) 얼음(冰) 작설(雀舌) 연밥(蓮實)

## 5.1. 곡물

천신 곡물 중 보리와 밀은 5월에 천신하고, 쌀, 좁쌀, 기장쌀, 피쌀은 6월에 올렸다. 올벼는 보통 벼보다 철 이르게 익는 벼로 음력 6월경에 나온다.

조선시대에 적전(籍田)은 임금이 친히 경작하는 경우에는 정전법(井田法)에 따라 기장·피·벼·수수 등을 국가에 바쳐 제사에 사용토록 하였다. 영조 때(1739) 적전에서 수확하여 천신하였고, 이후 동적적(東籍田)에서 천신곡물을 봉진하였다. 임진왜란 이후에 선조 때는 수확한 것이 알차지 않아 육곡(六穀)만 천신에 쓰고, 자성(稔盛)은 오로지 지방의 공물에 의존하였다.

## 5.2. 육물

천신 육물은 반 말린 꿩, 기러기, 고니, 토끼 등 4종이다. 천신월령 중 맹동에 천금(薦禽)이 있는데 구체적인 동물명은 없으며, 봄철에 잡은 육물은 천신에 올리지 않는다. 조선조의 왕들은 강무나 사냥하여 잡은 노루와 사슴, 꿩을 천신한 왕조실록에 여러 차례 나오며, 가마우지, 청둥오리를 올린 기록도 있다. 특히 사냥을 많이 한 세종과 세조 때는 특히 날짐승



을 종묘에 천신한 기록이 많이 나온다.

#### 평(雉)

2월에 반 말린 평(半乾雉)를 올리는데 12월에는 생평을 올린 경우도 왕조실록에 여러 차례 나온다. 궁중에서 올린 물선 기록인 『공선정례(貢膳定例)』에는 생치 외에 어린 평(兒雉), 말린 평(乾雉), 꿩포(雉脯) 등이 있다. 궁중 연회에는 평을 통째로 구운 전치수(全雉首), 꿩전, 생치초(炒) 등을 올렸고, 『원행음묘정리의궤』(1795) 수라상 찬물 중 생치구이, 생치초, 생치찜, 생치연포, 꿩김치(雉菹)와 좌반(佐飯)으로 치포, 약치포(藥雉脯), 염건치, 생치편포, 생치다식 등을 올렸다.

#### 기러기(生雁)

궁중음식 중 기러기와 고니를 이용한 예는 거의 찾아볼 수 없다. 고종 때(1865) 경기감사가 기러기를 봉진해야 하는데 해풍이 불순하여 기한 내 못 올린다고 하였다.

#### 고니(天鵝)

고니는 구하기가 많이 어려워서 효종부터 영조 조에 대봉(代捧)하거나 미납하거나 탈취하는 등의 기사가 왕조실록에 30여 차례 나온다. 인조 때(1638) 비변사에서 고니 천신이 제일 민폐가 되고 구하기 어려운 것이므로 민력이 소복될 때까지 생기러기를 대신 바치게 하기를 청하였고, 숙종 때(1683)는 고니 대신에 평을 올렸다.

#### 토끼(生兔)

천신은 2월에 올리는데 효종 때(1651)는 강원도 철원부사가 토끼를 올리지 못하여 파면되었고, 숙종 때(1701)는 경상도에서 올렸다. 토끼는 탕을 하거나 찜을 하는데 궁중음식 중에 토끼를 이용한 예는 거의 없다.

### 5.3. 어물(魚物)

조선시대에는 사옹원이 천신과 물선을 위하여 직접 강에 어살(漁箭)을 설치하였고, 고기 잡는 어부와 전복 잡는 포작간(鮑作干) 등의 노비가 소속되어 있어 이들이 해물을 전문적으로 포취하였다. 조선시대에 생물인 어류를 운반하는 도중에 얼음을 사용한 기록이 있고, 상한 것을 올린 데 대하여 치죄한 기록이 많이 나온다.

#### 5.3.1. 민물고기

##### 연어(鱣魚)

연어과의 회귀성 어류로 살색이 분홍에서 주황색으로 한자로 연어(年魚, 連魚, 鱣魚)라 적는다. 회, 찜, 구이 등을 한다. 『원행음묘정리의궤』(1795) 수라상 찬물 중 절인 연어와 연어알젓이 올랐다.

##### 은구어(銀口魚)

조선시대 은구어는 지금의 은어를 이르는데 6월에 천신하였다.

맛이 담백하고 비린내가 나지 않으며 살에서 수박향이 난다. 성종 때(1492) 경상도와 전라도 관찰사에게 은구어를 어살로 잡은 것 중에서 싱싱하고 좋은 것으로 골라, 얼음에 담거나 소금을 약간 뿌려서 보내라고 하였고, 사옹원에서 그것을 받아서 소금에 절이거나 건어(乾魚)를 만들면 좋다고 하였다. 『원행음묘정리의궤』(1795) 수라상 찬물 중 은구어구이, 은구어좌반이 올랐다.

#### 빙어(瓜魚)

빙어(氷魚)를 동어(凍魚), 공어(公魚)라고도 한다. 함경도에서 11월에 천신하는데 상한 것을 올려서 문책한 기사가 많이 나온다.

#### 붕어(鮪魚)

잉어과의 민물고기로 죽어(鯽魚)라 한다. 궁중연회에 붕어찜이 여러 차례 올랐고, 용봉탕에 붕어가 쓰였다. 『원행음묘정리의궤』 수라상 찬물 중 붕어찜, 붕어구이가 올랐고, 미음상에 붕어를 오래 곤 부어고(膏)를 올렸다.

#### 누치(訥魚)

누어, 늘치로 불리며, 냄새가 강하고 가시가 많아서 많이 먹지는 않는다. 회로 하거나 소금구이 또는 탕으로 만든다. 『원행음묘정리의궤』 수라상 찬물 중에 누치탕을 올렸다.

#### 송어(松魚)

연어과의 회귀성 어류로 바다에서 살다가 산란기에 다시 강으로 돌아온다. 『원행음묘정리의궤』 수라상 찬물 중에 송어알젓을 올렸다.

#### 웅어(葦魚)

멸치과 회유성 어류로 봄에 바다에서 강 하류로 거슬러 올라와 갈대 속에서 자라므로 갈대위(葦)자를 써서 위어(葦魚)라고 하며, 우어, 응어, 우여 등으로 불린다. 조선조에 행주에 사옹원 소속의 위어소(葦漁所)에서 잡아 진상하는데 천신은 3월에 올린다. 웅어는 살이 연하고 맛이 고소하는데 회로 하거나 고추장찌개인 웅어감정을 만든다. 『원행음묘정리의궤』 수라상 찬물 중에 웅어회를 올렸다.

### 5.3.2. 해수어

#### 은어(銀魚)

조선시대 은어는 지금의 도루묵으로 한자로 목어(木魚)·환목어(還木魚)·환맥어(還麥魚)·도로목어(都路木魚)라고 한다. 『원행음묘정리의궤』 수라상 찬물 중 은어구이를 올렸다.

#### 뱅어(白魚)

뱅어는 11월에 생것이나 얼은 것을 천신한다. 어린 뱅어를 실치라 하고, 말린 것이 뱅어포이다. 뱅어는 날것을 회로 하거나 전, 뱅어탕을 만들고, 뱅어포는 구이를 한다.

### 청어(靑魚)

청어과의 냉수성어로 비웃 또는 비어(鱒魚)라 한다. 겨울에 청어를 냉훈법으로 말린 것을 과메기(貫目魚)라 한다. 청어는 구이, 찜, 회 등으로 먹으며 과메기는 무침, 구이, 조림 등을 하고, 청어알도 별미이다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물 중 청어구이, 건청어초(炒), 건청어자반, 절인 청어젓을 올렸다.

### 대구어(大口魚)

천신에 생대구는 함경도와 강원도에서 10월에 올렸다. 궁중 물선 중에는 생대구, 반건대구, 건대구 그리고 알과 내장, 아가미로 젓갈이 들어있다. 생 대구는 탕, 전 등을 하고, 말린 대구는 연회와 제사상에 높게 고이는 절육(截肉)에 쓰인다. 『원행을묘정리의궤』 수라상 찬물 중 대구탕, 반건대구초(炒), 좌반으로 반건대구와 대구다식과 대구알젓을 올렸다.

### 준치(眞魚)

생선 중에 가장 맛있다 하여 진어(眞魚)라 한다. 궁중 음식에 국, 자반, 젓국찌개, 찜, 조림, 회, 구이 등 다양하게 쓰이며, 특히 통째로 찜서 가시를 발라내고 준치만두를 만든다.

### 황조기(黃石首魚)·생조기(生石首魚)

조기 중 등쪽은 암회색, 배쪽은 노란 황금색을 띠는 것을 황조기 또는 참조기라 불린다. 궁중의 물선 중에는 생조기 외에 비늘 긁은 조기(去鱗石首魚), 씻은 조기(洗鱗石首魚), 굴비, 조기알젓이 있다. 『원행을묘정리의궤』 수라상 찬물 중 조기젓, 조기아가미젓을 올렸다.

### 송어(秀魚)

12월에 얼린송어(凍秀魚)를 천신하였다. 생선 중 으뜸으로 쳐서 수어(秀魚, 水魚)라 하고, 궁중음식에는 어물 중 가장 많이 쓰였다. 궁중 연회에는 동송어회, 송어회, 송어찜, 어채, 어만두, 생선화양탕, 어전유화, 어화양적 등 송어가 쓰였다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물로 송어탕, 송어구이, 송어전, 송어찜, 건송어찜, 송어장자(秀魚醬煮), 송어잡장(雜醬), 송어포, 어란 등이 올렸다. 송어알을 간장에 절였다가 말린 어란(魚卵)은 최고의 안주거리이다.

## 5.3.3. 기타 어물

### 게(生蟹)

『동국여지승람』에서는 참게를 해(蟹)라 하고, 대게를 자해(紫蟹), 꽃게는 청해(靑蟹)라 한다. 궁중 연회음식 중에 게전, 게알전이 있고, 찬물로 게감정이 있다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물로 게탕(蟹湯), 게구이, 게다리구이과 약해젓(藥蟹醢)과 게알젓(蟹卵醢)을 올렸고, 궁중 물선에 꽃게젓(靑蟹醢)이 있다.

### 낙지(絡蹄)

문어과의 연체동물로 두족류에 속하며, 한자로 낙제(絡蹄), 석거(石距), 장어(章魚)라 한다. 궁중 연회음식 중에 낙지전유화, 낙지어음적, 낙지화양적 등이 있고, 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물로 낙지탕, 낙지초(炒)를 올렸다

### 생문어(生文魚)

연체동물로 다리가 8개 있어 한자로 대팔초어(大八稍魚), 팔초어(八稍魚), 팔대어(八大魚)라고 한다. 궁중 물선 중에는 반건문어, 건문어가 있고, 궁중 연회나 제사상에 다른 건어 물과 함께 높이 고인다.

### 생전복(生鰓)

생복(生鰓), 생포(生鮑), 전포(全鮑)라 하고, 천신은 2월에 주로 제주도에서 올렸다. 조선조에는 포작인(鮑作人)을 지정하여 제주와 남해안에서 전복과 고기 등을 잡아서 올리도록 하였다. 궁중 물선에는 익힌 숙복(熟鰓), 말린 건복(乾鰓), 추복(搥鰓), 인복(引鰓), 조복(條鰓) 등이 있다.

궁중음식에 전복이 많이 쓰이는데 생복은 회로 하고, 숙복이나 건복은 찜, 초, 탕, 구이, 조림 등에 쓰인다. 궁중 연회음식 중 추복탕, 생복화양적, 전복찜, 생복찜, 전복회 등이 있고, 어채, 갑회, 열구자탕, 금중탕, 잡탕 등에 고루 들어갔다. 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물로 생복찜, 생복구이, 생복초, 추복탕, 추복구이, 전복쌈, 전복다식, 생복젓 등을 올렸다.

### 생합(生蛤)

백합과 조개로 상합·생합·대합·피합·참조개 등으로 불린다. 경기도에서 2월에 천신한다. 궁중 연회음식 중에 생합회, 생합전, 생합만두가 있고, 찬물로 대합탕, 대합구이, 대합찜 등이 있다. 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물로 조개탕(蛤湯), 생합구이, 조개젓(蛤醢)을 올렸다.

### 오징어(烏賊魚)

연체동물로 묵어(墨魚)라 한다. 궁중 물선 중에 말린 오징어가 있고, 잔치나 제사 때에 절육으로 높이 고인다.

## 5.4. 채소(菜蔬)

### 가지(茄子)

6월에 천신하는데, 궁중의 연회음식 중에는 가지를 활용한 음식은 나오지 않고, 일상 찬물로 가지선, 가지나물 등이 있다.

### 고사리(蕨菜)

3월에 천신하는데, 인조 때(1626)와 고종(1876)때 봉진이 1달 이상 지체되어 치죄하였다. 어린 순을 익혀서, 혹은 날것으로 소금에 절이거나 말려서 먹는다. 고사리는 나물의 재료로 꼭 들어간다.

### 동아(冬瓜)

천신은 6월에 하는데, 보통은 겨울에 서리가 내린 후 거두므로 동과라고 한다. 궁중 연회에 동아정과를 많이 올렸고, 동아만두는 1719년 연회에 올렸다. 정과는 동아를 큼직하게 썰어서 사화가루를 뿌려서 하룻밤 재웠다가 씻어 조청에 조리면 아삭아삭한 질감이 난다. 동아로 김

치와 석박지 등을 담는다.

#### 미나리(水芹)

강회와 나물과 청포체에 많이 쓰이고, 김치와 탕과 찜 등에 고루 들어간다. 궁중 연회에 미나리회(斤膾)는 1848년 올렸고, 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물로 미나리나물과 미나리김치를 올렸다.

#### 서여(薯蕷)

마 또는 산약(山藥)·산우(山芋)라고 한다. 궁중 연회에 올린 서여병은 찢 서여를 모양을 빚어 잣가루를 묻히고, 산약다식은 마를 찌서 말린 고운 가루를 꿀로 반죽하여 만든 것으로 여겨진다.

#### 송이(松茸)

숙종과 영조 때는 개성부에서, 인조 때는 충청도에서 올려 천신하였다. 영조는 천신 전에 송이를 찬물로 올리니 이를 꾸짖고 반드시 종묘에 천신 후에 올리라 하였다. 『원행을묘정리의궤』 수라상 찬물로 송이찜과 송이전장(松栝煎醬)을 올렸고, 궁중음식 중에 송이산적, 송이전골 등이 있다.

#### 신감채(辛甘菜)

당귀의 잎으로 승검초라 하고, 뿌리는 한약재로 쓰인다. 잎을 말려서 가루로 만들어 떡이나 과자에 많이 쓰인다. 승검초가루로 다식을 만들고, 각색편이나 주악 등에 쓰인다. 『원행을묘정리의궤』 수라상 찬물 중 신감초채를 올렸다.

#### 외(瓜子)

오래 전부터 재배한 식물로 열매는 처음에는 진녹색인데 익으면서 연하게 되는데 지금의 울외라 하는 채소와 비슷한 것으로 추측된다. 외는 주로 김치와 장아찌의 재료로 쓰였다.

#### 죽순(竹筍)

대나무의 땅속줄기 마디에서 돌아나는 어린 순으로 주로 맹종죽, 왕대, 솜대, 죽순대 등을 식용한다. 주로 경상도와 전라도에서 4월에 천신하였다. 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물 중 죽순채를 올렸고, 죽순구이와 죽순찜을 만든다.

### 5.5. 과실

#### 5.5.1. 실과류

#### 개암(榛子)

개암나무는 열매는 갈색으로 익으면 고소한 맛이 난다. 궁중 잔치에 올린 각색당 중에 진자당을 들어있다.

#### 능금(林檎)

낙엽활엽 소교목으로 조선능금, 화홍(花紅)이라고도 한다. 궁중 잔치 중 1829년, 1901년에 생실과 중에 능금이 올랐고, 사과(沙果)는 따로 올렸다.

#### 다래(獼猴桃)

다래나무 열매로 손가락 굵기의 둥근 열매로서 빛깔은 푸르고 단맛이 강하다. 날로 먹거나 꿀에 조려 정과를 만든다.

#### 머루(山葡萄)

포도과의 덩굴식물로 열매로 흑자색으로 익는데, 열매는 날로 먹거나 술을 담근다.

#### 배(生梨)

궁중 연회에 생이 외에 청이(靑梨), 감이(柑梨), 적이(赤梨) 등을 올렸다. 궁중 잔치에는 배에 후추를 박아 생강물에 꿀을 넣어 끓인 배숙(梨熟)을 대부분 올렸고, 음식에는 김치, 생채 등에 많이 쓰인다.

#### 살구(黃杏)

살구나무 열매로 노란빛을 띤 붉은색으로 신맛과 단맛이 나고, 씨는 행인으로 한약재로 쓰인다. 보통 날로 먹거나 건과나 정과를 만든다. 살구를 궁중 연회에 올린 기록은 없다.

#### 석류(石榴)

단단하고 붉은 껍질이고 안에 과육 속에 많은 종자가 있다. 대부분 생과를 궁중 연회에 올렸고, 화채에 많이 쓰였다.

#### 앵두(櫻桃)

단오날에 천신하는데 함도(含桃)·차하리·천금이라 한다. 궁중 연회에 앵두화채를 올렸고, 앵두편은 앵두를 삶아 씨를 빼고 꿀을 넣고 조리다가 녹말을 넣어 굳힌 과편을 만든다.

#### 오얏(李實)

자두나무의 열매로 궁중 연회에 올린 기록은 없다. 고종 때 (1888) 오얏을 천신할 때에 복숭아 종류라고 거짓으로 이름을 댔다고 벌을 준 일이 있다.

#### 청포도(靑葡萄)

궁중 연회에 포도는 몇 차례 올렸는데 청포도는 안 올렸다. 궁중 잔치에 올린 포도정과는 중국에서 수입된 건포도로 만든 것으로 여겨진다.

#### 홍시(紅柿)

붉은색으로 말랑하게 익은 감을 연시(軟柿) 또는 연감이라 한다. 궁중 연회 중 1901, 1902년에 생과로 조홍(早紅)을 올렸다.

### 5.5.2. 과채

#### 수박(西瓜)

서과·수과(水瓜)·한과(寒瓜)·시과(時瓜)로 불린다. 『연산군일기』(1505)에 중국 가는 사신에게 수박을 구해 오라고 하였다. 궁중 연회 중 1719년에 생과로 수박을 올렸다.

#### 참외(眞瓜)

박과 1년생 덩굴식물로 장과(漿果)는 황록색·황색 및 기타 여러 가지 빛깔로 익는다. 궁중 연회 중 1868년에 생과로 참외를 올렸다.

### 5.5.3. 감귤류

감귤은 고려시대와 조선시대 동안 가장 중요한 제주도 진상품이었다. 『세종실록』(1426)에 경상도와 전라도 남해안 지방까지 유자(柚子)·감자(柑子)를 심어 시험 재배하게 하였다는 기록이 있다. 조선 후기에는 감귤 진상은 9월부터 이듬해 2월까지 이루어졌다. 9월에 제일 먼저 유자가 봉진되고 10월에 감자와 동정귤을 시작으로 늦게는 산귤이 봉진되고, 청귤은 2월에 올렸다. 궁중 연회에는 유자, 감자, 황귤(黃橘), 복귤(福橘) 광귤(廣橘) 등을 올렸다.

감귤류는 생과 이외에도 약재로 중요하여 진피·청피·귤핵 등을 진상하였다. 재래종은 거의 멸종되어 오늘날 남아 있는 재래종 감귤은 10여 종에 불과하다.

감귤류는 천신이나 진상으로 바쳐지는 공식적인 수취 이외에 사적 용도로 사용되면서 규정보다 과다 요구하는 폐단이 많이 있었다. 그래서 민가에서는 감귤나무의 재배를 기피하며 살아 있는 나무를 고사시키는 사례가 적지 않게 발생하였다. 이형상 목사가 편찬한 ‘탐라순력도’(1702)중 ‘감귤봉진(柑橘封進)’도는 진상할 감귤을 망경루 앞뜰에서 상자에 넣어 봉(封)하는 장면이고, 옆에 품목별 수량이 상세히 나온다.

#### 감자(柑子)

감자는 음력 9월부터 시작하여 매 10일 간격으로 1운(運)에서 20운까지 진상되었는데 천신은 10월에 올렸다.

#### 금귤(金橘)

운향과의 상록활엽 관목으로 금감(金柑)이라고도 한다. 중국이 원산지라 과실은 매우 작으나 껍질은 다소 두껍고 단맛이 있으며 향기도 강하다. 『도문대작』에는 맛이 시다고 하였다.

#### 유감(乳柑)

귤나무와 비슷하고 열매는 귤처럼 둥글면서 크고, 껍질의 빛은 설었을 때에는 퍼렇고 익으면 누르고 붉다. 감자보다는 작지만 아주 달다.

#### 동정귤(洞庭橘)

재래종 귤로 거의 멸종되었는데 애월읍 광령리에는 주민들이 돈진귤 또는 진귤이라 부르는 수령 250년 된 동정귤나무가 남아있다.

### 당유자(唐柚子)

재래종 귤로 단맛이 약하고 신맛이 강하여 식용보다는 약용에 이용한다. 현재 제주시 도련동에 수령 약 250년 된 당유자나무가 남아있다.

### 유자(柚子)

향기가 좋고 과육이 부드러우나 신맛이 강하다. 고종 때는 전라도에서 10월에 올렸다. 궁중 연회에 유자를 생과로 올렸고, 정과와 화채 그리고 병과에 많이 쓰였다. 궁중에서는 단자나 두텁떡에 넣고, 껍질을 썰어서 화채를 하거나 꿀에 재워 유자청을 만들어 차로 쓰였다.

### 청귤(靑橘)

『탐라지』에 “청귤은 크기는 산귤과 같고, 가을에서 겨울에 색깔이 파랗고 맛이 시어서 2~3월에 이르면 산이 적당하고, 5~6월이 되면 묵은 열매는 노랗게 익고, 새 열매는 파랗게 변하고, 파란 새순과 한 나뭇가지에 매달려 있으니 참말로 절경이다. 이때에 이르면 단맛이 꿀과 초를 조화시킨 것 같다. 7월이 되면 열매 속이 모두 물이 되어 맛이 달고, 8~9월에 열매는 다시 푸르다”고 하였다.

### 5.5.4. 건과류

건과류는 궁중의 연회상이나 제사상에 높이 고임을 하고, 궁중음식에는 고명이나 부재료로 쓰이고 주로 병과류에 많이 쓰인다.

### 건시(乾柿)

생감을 완숙되기 전에 따서 껍질을 벗겨 대꼬챙이나 싸리꼬챙이 같은 것에 꿰어 햇볕이 잘 드는 곳에 건조시킨다. 보통 건시는 깎은 감을 꼬치에 꿰어 말리고, 준시(蹲柿)는 꼬챙이에 꿰지 않고 납작하게 눌러 말린 감으로 백시(白柿)라고 한다.

### 대추(大棗)

대추나무의 열매로 생식하거나 말려서 찜, 김치 등의 고명으로 많이 쓰이고, 특히 떡과 과자, 차 등에 많이 활용된다.

### 밤(生栗)

울자(栗子)라 하고 말린 밤은 황률(黃栗)이라 한다. 밤은 굽거나 삶아 먹거나 죽이나 찜, 김치 등과 떡과 약식의 부재료로 넣고, 꿀로 조려서 울란이나 밤초를 만든다.

### 은행(銀杏)

은행나무의 열매로 백자(白子), 백과(白果)라 한다. 은행을 굽거나 볶아서 먹거나 신선로 등 여러 음식에 고명으로 이용하고, 죽이나 병과에 많이 쓰인다.

### 잣(柏子)

향기와 맛이 좋고 자양강장의 효과가 있다. 한자로 해송자(海松子)·백자(柏子)·송자(松



子)·실백(實柏)이라 한다. 궁중음식 중 잣죽과 각종 음식의 고명으로 그리고 떡이나 과자에 많이 쓰인다.

#### 호도(胡桃)

가래나무과 호두나무의 열매로 고소한 맛이 난다. 궁중 음식 중 신선로나 전골, 찜의 고명에 많이 쓰이고, 꽃감쌈이나 호두튀김 등을 만든다.

### 5.5. 기타 식품

#### 햇미역(早藷)

철보다 일찍 따서 말린 미역으로 1월에 경상도와 강원도에서 올려 천신한다. 미역(海藷)의 종류는 분곽(粉藷)·조곽(早藷)·곽이(藷耳)·사곽(絲藷)·감곽(甘藷) 등이 있는데 각각 진상이나 천신 품목으로 올리니 민폐가 매우 컸다. 궁중음식 찬물 중 미역국(藷湯)에 많이 쓰이고, 자반을 만든다.

#### 예주(醴酒)

참쌀이나 멥쌀을 찌서 누룩을 넣고 빻은 술로 8월에 올리는데 신청주(新淸酒), 또는 신도주(新稻酒)로 나오기도 한다.

#### 얼음(氷)

천빙은 2월에 춘분 이튿날 행하였다. 조선조 초기에 동빙고, 서빙고 그리고 대궐 안에 내빙고를 두었다. 이중 동빙고에는 제향과 공불(供佛) 등에서 쓸 얼음을 저장하였으므로 이곳 얼음을 천빙하였다.

#### 작설(雀舌)

곡우와 입하 사이에 나온 찻잎이 참새(雀)의 혀(舌)와 닮아서 붙여진 이름이다. 『세종실록』지리지에 제주도와 전라도의 토산물로 나온다.

#### 연밭(蓮實)

수련과 연꽃의 씨의 종피를 벗겨 말린 약재로 연육(蓮肉), 나실(蘿實), 석련자(石蓮子), 수지(水芝), 수지단(水芝丹), 연실(蓮實), 우실(藕實), 적(菂), 택지(澤芝), 격(藪)이라고 한다. 연밭은 차를 하거나 죽을 만든다.

※ 참고문헌

- 『고려사』(1451) 권61 지 권14 삭망천신(朔望薦新)
- 『세종실록』(1432) 지리지
- 『세종실록』(1451) 오례의 천신종묘의(薦新宗廟儀))
- 『승정원일기』(1623-1894), 서울대학교 규장각소장
- 『종묘의궤』(1667) 제4책 천신 월령, 서울대학교 규장각소장
- 『속대전(續大典)』(1746) 조선조의 법전. 김재로 편찬
- 『증보문헌비고』(1908) 제57권 예고, 종묘 천신
- 『원행음묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』(1795) 권4 찬품(饌品), 서울대학교 규장각소장  
(\*정조가 어머니 혜경궁 홍씨를 모시고 화성행궁(華城行宮)에 행행한 기록으로, 찬품조에는 자궁과 대전에 올린 일상식의 찬품이 상세히 나온다.)
- 『종묘천신월령(宗廟薦新月令)』(1895-1906 고종 광무년간), 궁내부 회계원(조선)편 황혜성 외, 『한국음식대관 제6권 궁중의 식생활』, 한국문화재보호재단, 1997.
- 선종순, 『종묘의궤』, 한국고전번역원, 김영사, 2008.
- 한복진, 「조선시대 궁중의 천신(薦新) 식품에 대한 고찰」, 『동아시아식생활학회지』 제12권 제 6호, 2002.
- 한복진, 「조선시대 궁중의 천신(薦新) 의례에 관한 고찰」, 『동아시아식생활학회지』 제12권 제 6호, 2002.

4부 왕의 장수와 죽음, 그리고 약과 음식



## 왕의 의료 기관-내의원(內醫院)

김성수(서울대 연구교수)

### 1. 국운을 짊어진 왕의 건강

1392년 이성계(李成桂)가 고려의 도평의사사(都評議使司) 추대로 왕위에 오르고, 화령(和寧)과 함께 명(明)에 알린 조선(朝鮮)이 국호로 정해지면서 바야흐로 새로운 국가가 세워졌다. 전 근대 국가에서는 통치의 중심인 왕이 차지하는 비중은 무엇보다 컸으므로, 왕의 건강은 바로 국가의 운명과 직결되었다. 고려 초기 국정이 혼란한 시기에 많은 왕들이 단명하였다는 사실을 생각해보면, 정치의 안정에는 국왕의 권력 안정책과 함께 정책을 꾸준히 실행해나갈 수 있는 체력도 필요했음을 알 수 있다.

그러한 의미에서 고려 시기에도 이미 국왕의 건강과 질병을 담당하는 관청으로 상약국(尙藥局)이 설치되었고, 그곳에는 당대 최고의 의사들이 배치되어 있었다. 이러한 전통은 조선의 건국 이후에도 그대로 이어져 내의원이라는 왕실의료기관이 창설되었다. 내의원이 건국 직후부터 있었던 것은 아니었는데, 아무래도 초창기 어수선한 정치적 상황에서 관료제도가 미처 정비되지 못한 까닭이었다. 처음 설치되었던 것은 전의감(典醫監)으로 관료들의 의료를 담당하였는데, 내의원은 내약방(內藥房)이라는 이름으로 전의감에 속해 있었다. 그러다가 조선의 국가체제가 정비되어가는 시점과 맞물려, 세종 25년 이조의 건의에 따라 내약방을 내의원으로 개칭하고 정원을 마련하는 등 독립적인 체제로 운영되기 시작했다.

내의원은 전의감, 혜민서(惠民署), 활인서(活人署) 등과 함께 조선시대 의료를 담당하는 중심축이었으며, 무엇보다도 왕의 건강을 담당한다는 점에서 다른 기관들보다 중요성이 부각되었다. 그런 까닭에 내의원의 관제는 다른 의료기구들 보다 훨씬 높아서 정3품의 기관이었다. 즉 내의원의 최고 책임자는 정3품의 관료가 된다는 말이었으니, 그 위상을 짐작할 만하다. 내의원의 어의(御醫)는 의사가 오를 수 있는 최고의 자리였기 때문에 조선시대 대부분의 의원들에게는 최고의 희망이었을 테지만, 그러나 동시에 그만큼 막중한 책임을 지는 자리이기도 했다. 왕이나 왕실 인사를 치료해서 성과가 있으면 포상을 받거나 승진의 기회가 주어졌지만, 거꾸로 병이 중해지거나 혹은 죽기라도 한다면 그 책임을 고스란히 떠안아야 했다. 특히 새로운 국왕이 등극하게 되면 이전 왕의 치료에 소임을 다하지 못한 의원들을 귀양 보내거나 심지어 극형에 처해야 한다는 등의 논의가 빚발쳤다. 이러한 책임은 아무리 훌륭한 어의였다고 하더라도 면할 수 없었다.

조선시대 가장 뛰어난 의원 중의 한 사람인 허준(許浚) 역시 마찬가지였다. 그는 임진왜란 중에 의주로 피난하였던 선조를 끝까지 모셨다는 이유로 호성공신(扈聖功臣) 양평군(陽平君)에 오른 인물이었고 또한 의술로 선조에게 총애를 받아 1606년에는 의원으로는 드물게 정1품 보국숭록대부(輔國崇祿大夫)를 하사받기도 하였다. 그 정도로 선조의 신임이 두터웠고 뒤를 이은 광해군 역시 동궁시절 자신을 치료해준 인연으로 깊은 신의를 갖고 있었지만, 선조가 승하하자 탄핵이 계속되었을 뿐만 아니라 이전의 경력까지도 문제되었다. 실록에서는 “허준은 본

다 음흉하고 외람스러운 사람으로 자신이 수의(首醫)가 되었는데 약을 쓸 때 사람들의 말이 많았습니다. 옥체가 미령한 뒤에도 조심하여 삼가지 않고서 망령되이 한기(寒氣)를 높이는 약을 씌으로써 마침내 천붕(天崩, 국왕의 죽음)의 슬픔을 불러왔으니, 다시 국문하여 법률에 의거하여 죄를 주소서.”라고 주장하는 기사도 눈에 띈다. 결국 허준은 귀양에 처해졌는데, 귀양살이 동안에 濟衆의보감(濟衆義報)이 완성되었다는 점에서는 한국의학사 상에서 그나마 천만다행인 일이었다.

반면 정조대의 명의로 국왕의 총애를 받았던 강명길(康命吉)에게는 그와 같은 행운이 없었다. 그는 1794년(정조18) 내의원수(內醫院首醫)가 되었고, 수의로 봉직하면서 양주목사와 지중추부사를 역임하였으며 품계가 승록대부(崇祿大夫)에 이를 정도로 총애를 받았다. 그리고 1799년 왕명으로 濟衆新編(濟衆新編) 8권을 편찬했는데, 1801년 정조가 승하하자 병을 잘못 치료했다 하여 죽음을 당하였다. 내의원에 속한 어의는 의원이 오를 수 있는 최고의 영예였지만, 때로는 죽음과 바꾸어야 할 자리이기도 하였다.

## 2. 내의원 사람들과 활동

내의원의 직제는 조선 전기 국가제도가 확립된 성종 대 經國大典(經國大典) 때 편찬에 의해서 법제화되었다. 經國大典 때 따르면, 내의원은 정3품의 정(正)이 1명, 종4품 첨정(僉正) 1명, 종5품 판관(判官) 1명, 종6품 주부(主簿) 1명, 종7품 직장(直長) 3명, 종8품 봉사(奉事) 2명, 정9품 부봉사(副奉事) 2명, 종9품 참봉(參奉)이 있어서 총 12명으로 구성되었다. 이러한 제도는 크게 변하지 않고 조선 후기까지 그대로 이어졌는데, 續大典(續大典) 때(1746)에서는 직장 2인이 생략되어 10인으로 구성되었고, 고종 때 만들어진 조선시대 마지막 법전인 法典會通(法典會通) 때까지 그대로 이어졌다. 이들이 내의원에 속한 정식 관원이라고 한다면, 실제로 내의원을 총괄하는 도제조(都提調)와 제조(提調)가 각각 1명씩 있었으며 부제조(副提調) 1명은 승지(承旨)가 겸하도록 하였다. 이때 도제조는 통상 영의정이 담당하였고 제조는 정승들이 맡았는데, 왕의 건강이 얼마나 중요하게 여겨졌는지 알 수 있는 대목이다.

내의원의 역할은 기본적으로 국왕과 왕실에 대한 의료 담당이었다. 평상시 매일 왕의 안부를 확인하고, 특별한 증상이 나타나게 되면 이에 대한 진찰과 처방을 내리는 등의 의료 활동을 했다. 내의원의 구체적인 역할은 六典條例(六典條例)를 통해 대략 파악할 수 있는데, 그에 따르면 문안(問安), 입진(入診), 어가(御駕)의 수행, 산실청(産室廳), 숙직(宿直), 진어(進御), 별진헌(別進獻), 진상(進上), 약물의 대령, 납약(臘藥) 등으로 구분되어 있다. 이는 왕실 의료의 전반에 해당하는 것으로, 문안이나 입진 등 일상적으로 왕을 진찰하거나 약물 준비와 같은 업무 외에도 왕이 궁 밖으로 행차를 하면 수행하였다. 또한 왕실의 출산을 담당하는 산실청이나 납일(臘日)에 신하들에게 하사하는 납약을 제조하는 것도 업무였다.

왕실의 안녕을 책임지는 기관이었던 내의원은 치료 이외에 학술적인 면에서도 다양한 활동을 하였다. 의학 연구를 위한 도서관의 기능을 수행하였으며 의학교육도 일부 담당하고 있어서, 내의원은 왕실 병원이면서도 최고의 의학교이자 의학도서관이었다. 의학교육은 원래 전의감과 혜민서가 담당하여 각각 50명, 30명의 생도를 두어 교육을 하였는데, 이 중에서 성적이 좋은 5명씩을 선발하여 급료를 지급하면서 의학을 교육시켰다.

또한 내의들 중에는 자신의 학식과 경험을 바탕으로 여러 의서를 편찬하기도 하였는데,

조선 시대 최고의 의사였다는 점에서 어쩌면 당연한 일이었다. 노중례(盧重禮)는 法약집성방時 法태산요록(胎產要錄)時 등 세종조의 의서 편찬에 중요한 역할을 하였으며, 성종조에 허저(許抵)는 法방요록(醫方要錄)時을 편찬하기도 하였다. 그러나 무엇보다 알려진 것은 허준의 활동이었다.

허준은 임상 이외에도 이른바 학의(學醫)로써 法동의보감(東醫寶鑑)時을 비롯하여 法찬도방론맥결집성(纂圖方論脈訣集成)時 法역역신방(辟疫神方)時 法찬벽온방(新纂辟瘟方)時 등의 의서를 쓰기도 했다. 특히 선조가 내의원에 소장된 의서를 내려서 허준에게 의서를 집필하는 데 이용하도록 했던 것처럼, 내의원이 갖고 있었던 학술적 기능이 바탕이 되었기 때문에 다양한 의서의 편찬이 가능하였다.

이렇게 편찬된 의서들 상당수는 내의원에서 교정하여 인쇄했는데, 의서가 인명을 다루기 때문에 매우 치밀한 고증과 교정 작업이 필요했기 때문에 내의원에서 담당하였던 것이다. 가령 法동의보감時의 경우 본래는 각 도에 부분별로 나누어 간행하려고 하다가 결국은 위와 같은 이유에서 내의원에서 간행하였고, 그 결과 간행하는 데 무려 3년이라는 시간이 걸리기도 했다.

내의원으로 대표되는 조선의 의학이 발전할 수 있었던 배경은 여러 가지가 있겠지만, 그 중에서 빼놓을 수 없는 것이 바로 의서습독관이다. 세종조에 처음 제도화된 의서습독관(醫書習讀官)을 통해서 재능 있는 유학자들이 의학 연구에 전념하였고, 내의원에서도 활동하였다. 대표적으로 성종 대의 권찬(權攢)은 과거에 합격한 이후에 의서습독관이 되어 의학 연구에 몰두하면서 내의원에서 활동하였는데, 이처럼 내의원에 속한 의원과 유학자이지만 습독관 등을 거쳐 의학에 정통한 인물들이 교류하면서 의학의 발전을 꾀했던 것이다. 그리고 이러한 전통은 계속 이어져 法동의보감時을 편찬할 때 유의(儒醫)인 정작(鄭碣) 같은 인물이 중요한 역할을 하게 되었다. 이러한 이유로 조선후기에는 국왕이나 대비 등이 위독하게 되면, 내의원에서 의약청을 설치해서 유학자들 가운데 의학에 뛰어난 인물들과 내의원이 진료에 나섰다. 조선후기 대표적인 실학자인 다산 정약용은 순조(純祖)의 아들인 익종(翼宗)이 중병에 걸렸을 때(1830)와 순조가 위독했을 때(1834) 의약동참(醫藥同參)으로 왕실의 진료에 참여하기도 하였다.

### 3. 왕의 진단과 처방

국왕의 건강을 확인하기 위해서 내의원에서는 거의 매일 왕을 뵈고 안부를 묻곤 하였다. 이때 한의학에서 사용하는 진단법인 망진(望診), 문진(聞診), 문진(問診), 절진(切診)의 방법을 이용하였는데, 가장 일반적인 것이 바로 망진이었다. 즉 평상시에는 왕의 안색을 살펴 질병의 증후가 있는지 판단하였다. 이때 필요에 따라 혀를 확인하기도 하였는데, 오늘날 인후를 검사할 때 혀를 누르도록 만든 도구인 설압자와 비슷하게 은으로 만든 은침자(銀尖子)라는 도구를 이용하기도 하였다. 그 다음으로 이용한 방법은 문진, 즉 목소리의 상태를 통해서 담(痰)이 있다가 열이 있는지 등을 알아보았다. 물론 감기가 있다가 인후가 붓거나 하는 증상들은 이 방법을 통해서 파악되었다.

망진 이외에 많이 이용된 방법이 국왕에게 직접 불편한 곳이 있는지, 상태가 어떠한지를 직접 묻는 문진이 있었다. 이때 내의원의 도제조가 식사나 수면, 대소변의 상태 등 기본적인 내용을 묻는데, 의학에 소양 있는 도제조인 경우에는 더 자세한 내용들을 묻기도 하였다. 다만 직접 진단이 어려운 경우에는 문증별록(問證別錄) 등을 올려서 묻기도 하였고, 특히 남녀의

유별로 인하여 직접 진단이 어려운 왕실 여성들에게 주로 행해졌다.

절진에는 주로 맥진(脈診)이 이용되었는데, 수의(首醫)나 내의(內醫) 1인이 단독으로 진단할 때도 있었지만, 많을 경우에는 8인 이상의 의관이 참여하기도 하였다. 내의원에 속한 의원들이 당대 최고의 의사들이었다고 하여도 맥을 짚어서 오장육부의 상태나 질병의 정도를 파악하는 것은 쉬운 일이 아니었기 때문이다. 진단에서 맥이 차지하는 비중이 매우 컸지만, 이러한 이유로 나머지 3가지의 진단법과 함께 종합적으로 이용되었다.

네 가지 방법에 근거해 진단이 내려지게 되면, 그에 적절한 처방이 뒤따랐다. 질병을 치료하기 위한 방법은 현재와도 크게 다르지 않아서, 탕제나 환제를 이용하거나 침구를 사용하였다. 가장 일반적인 치료는 무엇보다 탕약으로, 통상 내의원에서 달여서 올렸지만 꾸준히 복용하는 약은 조제만 하였고, 내전(內殿)에서 직접 다렸던 것으로 보인다. 약은 3첩을 넘지 않았으며, 효과가 입증되면 첩의 수를 늘려서 사용하였다. 약을 복용하는 것 역시 하루에 1첩을 1번 복용하는 것이 일반적이었다.

탕제와 함께 주로 사용한 것이 환제 혹은 산제로, 탕제와 함께 이용하여 효과를 높이는 방도로 이용되었다. 한편 평소의 증후를 완만하게 조절하려는 목적에서 사용된 차음(茶飲)이 있었는데, 약효를 높이기 위해 환제나 단방약물을 함께 이용하는 경우도 있었다. 차는 장기간 복용해도 크게 무리가 없다는 점에서 애용되었고, 비위의 질병으로 담이나 어지러움을 호소하였던 영조는 삼굴차(蔘橘茶)를 수시로 복용하였다.

이외에도 사용된 방법이 바로 침구치료로, 1492년 조선조례(時例) 따르면 내의원에 침을 전문적으로 놓는 의사인 침의(鍼醫)가 12명이 있었다. 침은 매일 혹은 간일(間日) 등으로 일자를 정하는데, 그 중에서 금기일을 제외하고 횟수를 정하여 시행하였다. 침은 기운을 소모시키기 때문에 매우 신중하였는데, 정확하게 침을 놓기 위하여 혈(穴) 자리를 정하는 의관과 침을 놓는 의관을 달리하였고, 같은 사람이 점혈(點穴)과 집침(執針)을 하게 되면 다른 의관들이 확인하도록 하였다. 침을 놓을 혈자리를 선택하는 것 역시 여러 의관들이 상의하여 정하도록 하였고, 이때 가끔 왕의 의견도 반영되었다. 뜸 역시 장수(壯數, 분량)를 정해두고 이를 채울 때까지 시술했다.

조선시대에는 침구에 다양한 발전이 있었는데, 그 방법이 왕실에 적용될 때에는 특히 신중하였다. 가령 인조에게 시술된 번침(燔針)의 사례를 보면 그 일단을 볼 수 있다. 번침이란 침을 뜨겁게 하여 놓는 것으로 당시에는 일반화되어 있지 않은 방법이었기 때문에, 번침을 놓았던 이형익(李馨益)은 사술(邪術)을 한다고 혹평을 받기도 하였다. 그래서 국왕의 증상과 유사한 사례의 일반 민들에게 시험하여, 효과가 어느 정도 입증되고 나서야 인조에게 침을 놓을 수 있었다. 내의원의 치료는 환자가 왕실이었던다는 점에서 아무래도 보수적으로 치료에 나설 수밖에 없었고, 가급적이면 확인되고 안전한 치료법을 선호하였음을 알 수 있는 대목이다.

#### 4. 왕의 음식과 내의원

전통의학에서는 약식동원(藥食同源)이라고 해서 음식을 치료에 있어서 매우 중요한 요소로 간주하였고, 이로 인해서 생겨난 것이 바로 식치(食治)의 개념이었다. 이는 조선초기부터 중요하게 여겨, 세조 때의 의사인 전순의(全循義)는 1492년 1493년 1494년 1495년 1496년 1497년 1498년 1499년 1500년 1501년 1502년 1503년 1504년 1505년 1506년 1507년 1508년 1509년 1510년 1511년 1512년 1513년 1514년 1515년 1516년 1517년 1518년 1519년 1520년 1521년 1522년 1523년 1524년 1525년 1526년 1527년 1528년 1529년 1530년 1531년 1532년 1533년 1534년 1535년 1536년 1537년 1538년 1539년 1540년 1541년 1542년 1543년 1544년 1545년 1546년 1547년 1548년 1549년 1550년 1551년 1552년 1553년 1554년 1555년 1556년 1557년 1558년 1559년 1560년 1561년 1562년 1563년 1564년 1565년 1566년 1567년 1568년 1569년 1570년 1571년 1572년 1573년 1574년 1575년 1576년 1577년 1578년 1579년 1580년 1581년 1582년 1583년 1584년 1585년 1586년 1587년 1588년 1589년 1590년 1591년 1592년 1593년 1594년 1595년 1596년 1597년 1598년 1599년 1600년 1601년 1602년 1603년 1604년 1605년 1606년 1607년 1608년 1609년 1610년 1611년 1612년 1613년 1614년 1615년 1616년 1617년 1618년 1619년 1620년 1621년 1622년 1623년 1624년 1625년 1626년 1627년 1628년 1629년 1630년 1631년 1632년 1633년 1634년 1635년 1636년 1637년 1638년 1639년 1640년 1641년 1642년 1643년 1644년 1645년 1646년 1647년 1648년 1649년 1650년 1651년 1652년 1653년 1654년 1655년 1656년 1657년 1658년 1659년 1660년 1661년 1662년 1663년 1664년 1665년 1666년 1667년 1668년 1669년 1670년 1671년 1672년 1673년 1674년 1675년 1676년 1677년 1678년 1679년 1680년 1681년 1682년 1683년 1684년 1685년 1686년 1687년 1688년 1689년 1690년 1691년 1692년 1693년 1694년 1695년 1696년 1697년 1698년 1699년 1700년 1701년 1702년 1703년 1704년 1705년 1706년 1707년 1708년 1709년 1710년 1711년 1712년 1713년 1714년 1715년 1716년 1717년 1718년 1719년 1720년 1721년 1722년 1723년 1724년 1725년 1726년 1727년 1728년 1729년 1730년 1731년 1732년 1733년 1734년 1735년 1736년 1737년 1738년 1739년 1740년 1741년 1742년 1743년 1744년 1745년 1746년 1747년 1748년 1749년 1750년 1751년 1752년 1753년 1754년 1755년 1756년 1757년 1758년 1759년 1760년 1761년 1762년 1763년 1764년 1765년 1766년 1767년 1768년 1769년 1770년 1771년 1772년 1773년 1774년 1775년 1776년 1777년 1778년 1779년 1780년 1781년 1782년 1783년 1784년 1785년 1786년 1787년 1788년 1789년 1790년 1791년 1792년 1793년 1794년 1795년 1796년 1797년 1798년 1799년 1800년 1801년 1802년 1803년 1804년 1805년 1806년 1807년 1808년 1809년 1810년 1811년 1812년 1813년 1814년 1815년 1816년 1817년 1818년 1819년 1820년 1821년 1822년 1823년 1824년 1825년 1826년 1827년 1828년 1829년 1830년 1831년 1832년 1833년 1834년 1835년 1836년 1837년 1838년 1839년 1840년 1841년 1842년 1843년 1844년 1845년 1846년 1847년 1848년 1849년 1850년 1851년 1852년 1853년 1854년 1855년 1856년 1857년 1858년 1859년 1860년 1861년 1862년 1863년 1864년 1865년 1866년 1867년 1868년 1869년 1870년 1871년 1872년 1873년 1874년 1875년 1876년 1877년 1878년 1879년 1880년 1881년 1882년 1883년 1884년 1885년 1886년 1887년 1888년 1889년 1890년 1891년 1892년 1893년 1894년 1895년 1896년 1897년 1898년 1899년 1900년 1901년 1902년 1903년 1904년 1905년 1906년 1907년 1908년 1909년 1910년 1911년 1912년 1913년 1914년 1915년 1916년 1917년 1918년 1919년 1920년 1921년 1922년 1923년 1924년 1925년 1926년 1927년 1928년 1929년 1930년 1931년 1932년 1933년 1934년 1935년 1936년 1937년 1938년 1939년 1940년 1941년 1942년 1943년 1944년 1945년 1946년 1947년 1948년 1949년 1950년 1951년 1952년 1953년 1954년 1955년 1956년 1957년 1958년 1959년 1960년 1961년 1962년 1963년 1964년 1965년 1966년 1967년 1968년 1969년 1970년 1971년 1972년 1973년 1974년 1975년 1976년 1977년 1978년 1979년 1980년 1981년 1982년 1983년 1984년 1985년 1986년 1987년 1988년 1989년 1990년 1991년 1992년 1993년 1994년 1995년 1996년 1997년 1998년 1999년 2000년 2001년 2002년 2003년 2004년 2005년 2006년 2007년 2008년 2009년 2010년 2011년 2012년 2013년 2014년 2015년 2016년 2017년 2018년 2019년 2020년 2021년 2022년 2023년 2024년 2025년 2026년 2027년 2028년 2029년 2030년 2031년 2032년 2033년 2034년 2035년 2036년 2037년 2038년 2039년 2040년 2041년 2042년 2043년 2044년 2045년 2046년 2047년 2048년 2049년 2050년 2051년 2052년 2053년 2054년 2055년 2056년 2057년 2058년 2059년 2060년 2061년 2062년 2063년 2064년 2065년 2066년 2067년 2068년 2069년 2070년 2071년 2072년 2073년 2074년 2075년 2076년 2077년 2078년 2079년 2080년 2081년 2082년 2083년 2084년 2085년 2086년 2087년 2088년 2089년 2090년 2091년 2092년 2093년 2094년 2095년 2096년 2097년 2098년 2099년 2100년 2101년 2102년 2103년 2104년 2105년 2106년 2107년 2108년 2109년 2110년 2111년 2112년 2113년 2114년 2115년 2116년 2117년 2118년 2119년 2120년 2121년 2122년 2123년 2124년 2125년 2126년 2127년 2128년 2129년 2130년 2131년 2132년 2133년 2134년 2135년 2136년 2137년 2138년 2139년 2140년 2141년 2142년 2143년 2144년 2145년 2146년 2147년 2148년 2149년 2150년 2151년 2152년 2153년 2154년 2155년 2156년 2157년 2158년 2159년 2160년 2161년 2162년 2163년 2164년 2165년 2166년 2167년 2168년 2169년 2170년 2171년 2172년 2173년 2174년 2175년 2176년 2177년 2178년 2179년 2180년 2181년 2182년 2183년 2184년 2185년 2186년 2187년 2188년 2189년 2190년 2191년 2192년 2193년 2194년 2195년 2196년 2197년 2198년 2199년 2200년 2201년 2202년 2203년 2204년 2205년 2206년 2207년 2208년 2209년 2210년 2211년 2212년 2213년 2214년 2215년 2216년 2217년 2218년 2219년 2220년 2221년 2222년 2223년 2224년 2225년 2226년 2227년 2228년 2229년 2230년 2231년 2232년 2233년 2234년 2235년 2236년 2237년 2238년 2239년 2240년 2241년 2242년 2243년 2244년 2245년 2246년 2247년 2248년 2249년 2250년 2251년 2252년 2253년 2254년 2255년 2256년 2257년 2258년 2259년 2260년 2261년 2262년 2263년 2264년 2265년 2266년 2267년 2268년 2269년 2270년 2271년 2272년 2273년 2274년 2275년 2276년 2277년 2278년 2279년 2280년 2281년 2282년 2283년 2284년 2285년 2286년 2287년 2288년 2289년 2290년 2291년 2292년 2293년 2294년 2295년 2296년 2297년 2298년 2299년 2300년 2301년 2302년 2303년 2304년 2305년 2306년 2307년 2308년 2309년 2310년 2311년 2312년 2313년 2314년 2315년 2316년 2317년 2318년 2319년 2320년 2321년 2322년 2323년 2324년 2325년 2326년 2327년 2328년 2329년 2330년 2331년 2332년 2333년 2334년 2335년 2336년 2337년 2338년 2339년 2340년 2341년 2342년 2343년 2344년 2345년 2346년 2347년 2348년 2349년 2350년 2351년 2352년 2353년 2354년 2355년 2356년 2357년 2358년 2359년 2360년 2361년 2362년 2363년 2364년 2365년 2366년 2367년 2368년 2369년 2370년 2371년 2372년 2373년 2374년 2375년 2376년 2377년 2378년 2379년 2380년 2381년 2382년 2383년 2384년 2385년 2386년 2387년 2388년 2389년 2390년 2391년 2392년 2393년 2394년 2395년 2396년 2397년 2398년 2399년 2400년 2401년 2402년 2403년 2404년 2405년 2406년 2407년 2408년 2409년 2410년 2411년 2412년 2413년 2414년 2415년 2416년 2417년 2418년 2419년 2420년 2421년 2422년 2423년 2424년 2425년 2426년 2427년 2428년 2429년 2430년 2431년 2432년 2433년 2434년 2435년 2436년 2437년 2438년 2439년 2440년 2441년 2442년 2443년 2444년 2445년 2446년 2447년 2448년 2449년 2450년 2451년 2452년 2453년 2454년 2455년 2456년 2457년 2458년 2459년 2460년 2461년 2462년 2463년 2464년 2465년 2466년 2467년 2468년 2469년 2470년 2471년 2472년 2473년 2474년 2475년 2476년 2477년 2478년 2479년 2480년 2481년 2482년 2483년 2484년 2485년 2486년 2487년 2488년 2489년 2490년 2491년 2492년 2493년 2494년 2495년 2496년 2497년 2498년 2499년 2500년 2501년 2502년 2503년 2504년 2505년 2506년 2507년 2508년 2509년 2510년 2511년 2512년 2513년 2514년 2515년 2516년 2517년 2518년 2519년 2520년 2521년 2522년 2523년 2524년 2525년 2526년 2527년 2528년 2529년 2530년 2531년 2532년 2533년 2534년 2535년 2536년 2537년 2538년 2539년 2540년 2541년 2542년 2543년 2544년 2545년 2546년 2547년 2548년 2549년 2550년 2551년 2552년 2553년 2554년 2555년 2556년 2557년 2558년 2559년 2560년 2561년 2562년 2563년 2564년 2565년 2566년 2567년 2568년 2569년 2570년 2571년 2572년 2573년 2574년 2575년 2576년 2577년 2578년 2579년 2580년 2581년 2582년 2583년 2584년 2585년 2586년 2587년 2588년 2589년 2590년 2591년 2592년 2593년 2594년 2595년 2596년 2597년 2598년 2599년 2600년 2601년 2602년 2603년 2604년 2605년 2606년 2607년 2608년 2609년 2610년 2611년 2612년 2613년 2614년 2615년 2616년 2617년 2618년 2619년 2620년 2621년 2622년 2623년 2624년 2625년 2626년 2627년 2628년 2629년 2630년 2631년 2632년 2633년 2634년 2635년 2636년 2637년 2638년 2639년 2640년 2641년 2642년 2643년 2644년 2645년 2646년 2647년 2648년 2649년 2650년 2651년 2652년 2653년 2654년 2655년 2656년 2657년 2658년 2659년 2660년 2661년 2662년 2663년 2664년 2665년 2666년 2667년 2668년 2669년 2670년 2671년 2672년 2673년 2674년 2675년 2676년 2677년 2678년 2679년 2680년 2681년 2682년 2683년 2684년 2685년 2686년 2687년 2688년 2689년 2690년 2691년 2692년 2693년 2694년 2695년 2696년 2697년 2698년 2699년 2700년 2701년 2702년 2703년 2704년 2705년 2706년 2707년 2708년 2709년 2710년 2711년 2712년 2713년 2714년 2715년 2716년 2717년 2718년 2719년 2720년 2721년 2722년 2723년 2724년 2725년 2726년 2727년 2728년 2729년 2730년 2731년 2732년 2733년 2734년 2735년 2736년 2737년 2738년 2739년 2740년 2741년 2742년 2743년 2744년 2745년 2746년 2747년 2748년 2749년 2750년 2751년 2752년 2753년 2754년 2755년 2756년 2757년 2758년 2759년 2760년 2761년 2762년 2763년 2764년 2765년 2766년 2767년 2768년 2769년 2770년 2771년 2772년 2773년 2774년 2775년 2776년 2777년 2778년 2779년 2780년 2781년 2782년 2783년 2784년 2785년 2786년 2787년 2788년 2789년 2790년 2791년 2792년 2793년 2794년 2795년 2796년 2797년 2798년 2799년 2800년 2801년 2802년 2803년 2804년 2805년 2806년 2807년 2808년 2809년 2810년 2811년 2812년 2813년 2814년 2815년 2816년 2817년 2818년 2819년 2820년 2821년 2822년 2823년 2824년 2825년 2826년 2827년 2828년 2829년 2830년 2831년 2832년 2833년 2834년 2835년 2836년 2837년 2838년 2839년 2840년 2841년 2842년 2843년 2844년 2845년 2846년 2847년 2848년 2849년 2850년 2851년 2852년 2853년 2854년 2855년 2856년 2857년 2858년 2859년 2860년 2861년 2862년 2863년 2864년 2865년 2866년 2867년 2868년 2869년 2870년 2871년 2872년 2873년 2874년 2875년 2876년 2877년 2878년 2879년 2880년 2881년 2882년 2883년 2884년 2885년 2886년 2887년 2888년 2889년 2890년 2891년 2892년 2893년 2894년 2895년 2896년 2897년 2898년 2899년 2900년 2901년 2902년 2903년 2904년 2905년 2906년 2907년 2908년 2909년 2910년 2911년 2912년 2913년 2914년 2915년 2916년 2917년 2918년 2919년 2920년 2921년 2922년 2923년 2924년 2925년 2926년 2927년 2928년 2929년 2930년 2931년 2932년 2933년 2934년 2935년 2936년 2937년 2938년 2939년 2940년 2941년 2942년 2943년 2944년 2945년 2946년 2947년 2948년 2949년 2950년 2951년 2952년 2953년 2954년 2955년 2956년 2957년 2958년 2959년 2960년 2961년 2962년 2963년 2964년 2965년 2966년 2967년 2968년 2969년 2970년 2971년 2972년 2973년 2974년 2975년 2976년 2977년 2978년 2979년 2980년 2981년 2982년 2983년 2984년 2985년 2986년 2987년 2988년 2989년 2990년 2991년 2992년 2993년 2994년 2995년 2996년 2997년 2998년 2999년 3000년 3001년 3002년 3003년 3004년 3005년 3006년 3007년 3008년 3009년 3010년 3011년 3012년 3013년 3014년 3015년 3016년 3017년 3018년 3019년 3020년 3021년 3022년 3023년 3024년 3025년 3026년 3027년 3028년 3029년 3030년 3031년 3032년 3033년 3034년 3035년 3036년 3037년 3038년 3039년 3040년 3041년 3042년 3043년 3044년 3045년 3046년 3047년 3048년 3049년 3050년 3051년 3052년 3053년 3054년 3055년 3056년 3057년 3058년 3059년 3060년 3061년 3062년 3063년 3064년 3065년 3066년 3067년 3068년 3069년 3070년 3071년 3072년 3073년 3074년 3075년 3076년 3077년 3078년 3079년 3080년 3081년 3082년 3083년 3084년 3085년 3086년 3087년 3088년 3089년 3090년 3091년 3092년 3093년 3094년 3095년 3096년 3097년 3098년 3099년 3100년 3101년 3102년 3103년 3104년 3105년 3106년 3107년 3108년 3109년 3110년 3111년 3112년 3113년 3114년 3115년 3116년 3117년 3118년 3119년 3120년 3121년 3122년 3123년 3124년 3125년 3126년 3127년 3128년 3129년 3130년 3131년 3132년 3133년 3134년 3135년 3136년 3137년 3138년 3139년 3140년 3141년 3142년 3143년 3144년 3145년 3146년 3147년 3148년 3149년 3150년 3151년 3152년 3153년 3154년 3155년 3156년 3157년 3158년 3159년 3160년 3161년 3162년 3163년 3164년 3165년 3166년 3167년 3168년 3169년 3170년 3171년 3172년 3173년 3174년 3175년 3176년 3177년 3178년 3179년 3180년 3181년 3182년 3183년 3184년 3185년 3186년 3187년 3188년 3189년 3190년 3191년 3192년 3193년 3194년 3195년 3196년 3197년 3198년 3199년 3200년 3201년 3202년 3203년 3204년 3205년 3206년 3207년 3208년 3209년 3210년 3211년 3212년 3213년 3214년 3215년 3216년 3217년 3218년 3219년 3220년 3221년 3222년 3223년 3224년 3225년 3226년 3227년 3228년 3229년 3230년 3231년 3232년 3233년 3234년 3235년 3236년 3237년 3238년 3239년 3240년 3241년 3242년 3243년 3244년 3245년 3246년 3247년 3248년 3249년 3250년 3251년 3252년 3253년 3254년 3255년 3256년 3257년 3258년 3259년 3260년 3261년 3262년 3263년 3264년 3265년 3266년 3267년 3268년 3269년 3270년 3271년 3272년 3273년 3274년 3275년 3276년 3277년 3278년 3279년 3280년 3281년 3282년 3283년 3284년 3285년 3286년 3287년 3288년 3289년 3290년 3291년 3292년 3293년 3294년 3295년 3296년 3297년 3298년 3299년 3300년 3301년 3302년 3303년 3304년 3305년 3306년 3307년 3308년 3309년 3310년 3311년 3312년 3313년 3314년 3315년 3316년 3317년 3318년 3319년 3320년 3321년 3322년 3323년 3324년 3325년 3326년 3327년 3328년 3329년 3330년 3331년 3332년 3333년 3334년 3335년 3336년 3337년 3338년 3339년 3340년 3341년 3342년 3343년 3344년 3345년 3346년 3347년 3348년 3349년 3350년 3351년 3352년 3353년 3354년 3355년 3356년 3357년 3358년 3359년 3360년 3361년 3362년 3363년 3364년 3365년 3366년 3367년 3368년 336



것을 먼저 하였고, 치료가 되지 않으면 약으로 치료하였다.”라고 하여, 모든 치료에서 음식이 우선한다고 여겼다. 이는 병들기 전에 치료하는 것[未病之治]을 최선으로 여기는 전통의학의 관점에서도 통하지만, 한편으로 음식이야 말로 독이 없기 때문에 일상적으로 섭취하면서 원기를 기를 수 있는 최선의 방책이라는 이해와도 같이 한다.

그렇다면 1418년(세종 18)에서는 질병 치료를 위한 방법으로 어떠한 것들을 들고 있었을까? 간본에 따라 약간의 차이가 있지만, 병증을 크게 45가지로 나누고 다시 자세한 병증과 그에 알맞은 처방을 기록하고 있다. 가령 전통의학에서 가장 중시하는 질병인 중풍(中風)과 관련하여, 중풍으로 말을 하지 못할 때에는 콩[大豆]을 삶아 즙을 달여 먹도록 하였다. 또한 중풍으로 얼굴이 부었을 때에는 파를 달여 먹도록 하였는데, 파는 이외에도 심한 감기에 몸살이 나는 증상에도 효험이 있다고 하였다.

왕실에서 사용한 식치(食治) 중에 대표적인 것이 1418년(세종 18)에 소개되어 있는 인삼속미음(人蔘粟米飲)이었다. 이것은 인삼과 좁쌀을 물과 함께 끓인 것으로, 국상(國喪) 등으로 몸이 상한 상태에서 음식을 들기 시작하기 전에 주로 사용하였다. 이외에도 별진헌이나 진상의 항목에서 식치와 관련된 조항들이 많이 보이는데, 왕의 명령에 따라 올리는 별진헌의 경우에 수라와 붕어찜 등이 있었고, 진상으로 의이인(薏苡仁) 가루나, 생강 혹은 칩가루, 타락죽(醎酪粥), 복어, 전복 등을 계절에 따라 바치도록 하였다. 이들 항목을 보면 평상시 궁중의 음식을 담당하는 사옹원과 내의원 사이에 긴밀한 관계가 있었던 것으로 보인다. 게다가 내의원과 사옹원의 제조를 승지가 겸임하였고, 영조가 말년에 몸이 불편하자 내의원을 사옹원으로 옮기기도 하였다는 점을 고려하면 왕의 건강을 책임지는 음식에 대해서도 내의원에서 매우 주의를 기울였을 것은 분명하다.

그렇다면 이외에도 식치에 사용된 것들은 무엇이 있었을까? 이들은 주로 가루나 떡, 죽 등의 형태로 사용되었는데, 떡으로는 연육(蓮肉), 산약(山藥), 백복령(白茯苓), 의이인 등의 약재를 가루내어 시상(柿霜, 꽃감 표면에 생긴 흰 가루)과 설탕, 멥쌀가루를 찌서 말린 구선왕도고(九仙王道糕) 같은 것이 유명했다. 이것은 중기(中氣)가 허약할 때 사용하며 허기를 없애준다고 하는데, 인조나 영조에게 바친 기록이 남아 있다. 또한 원기가 저하되어 비위(脾胃)의 기능이 떨어졌을 때 이용하는 죽이 있었다. 이때는 주로 곡물들이 이용되었는데, 미음과 같은 백죽이나 녹두나 적두, 의이인 등을 넣고 끓인 죽이 있었다.

가령 인조 때에는 자전(慈殿)의 인후통을 치료하기 위해서 오전에 타락죽, 진찰 후에는 백죽, 침을 놓기 전에 녹두죽을 이용하였는데, 특히 침 치료로 인한 기운의 소모를 미연에 방지하기 위해서 죽을 처방하였다. 이때 나온 타락죽(醎酪粥)은 찹쌀을 가루내어 타락과 함께 끓인 죽으로, 보양을 하는 데 이보다 좋은 것이 없다고 할 정도로 왕실에서 가장 널리 이용되었다. 타락은 우유를 끓일 때 응고된 것으로, 열독(熱毒)을 치료하고 가슴의 허열(虛熱)을 없애주는 작용이 있다고 하였다. 주로 겨울에 복용하였는데, 타락죽을 만드는 타락장(醎酪匠)이 사복시(司僕寺)에 별도로 배치되어 내의원에 올렸다고 할 정도로 중시되었다. 죽 이외에도 여러 가지 곡물을 찌고 볶아서 가루낸 미숫가루, 즉 미식(米食)도 있었다. 대표적으로 복분자(覆盆子), 상심(桑椹), 하수오(何首烏) 가루를 합하여 만든 복분자미식(覆盆子米食)이 이용되었다.

## 5. 왕과 왕실의 여성을 치료한 의녀

조선에서는 최초의 여의사라고 할 수 있는 의녀제도가 있었는데, 유학의 생활규범에 따른



※ 참고문헌

- 金斗鍾, 1966, 法韓國醫學史時탐구당(1993년 판)  
孫弘烈, 1988, 法韓國中世의 醫療制度研究時修書院  
신동원, 2001, 法조선사람 허준時한겨레신문사  
김정선·황상익, 2007, 「조선 후기 내의원에서 나타나는 새로운 의학 경향」 法醫史學時16-2  
대한의사학회.  
신승운, 2008, 「朝鮮初期의 醫學書 法療纂要時에 對한 研究」 法書誌學研究時40  
홍세영·차웅석, 2009, 「法承政院日記時의 臨床醫學 記錄 研究」 法民族文化時33  
홍세영, 2009, 「조선시대 의녀의 정체성 고찰」 法民族文化時34



## 왕의 건강식-전약(煎藥)

김 호(경인교대 교수)

### 1. 조선 왕실의 특별식 전약(煎藥)

전약(煎藥)은 어떤 음식이었을까? 조선후기의 여러 자료들에 산견(散見)되는 전약 관련 기사들을 살펴보면 전약이 ‘외국인들을 위한 접대 음식’으로 활용되었음을 알 수 있다. 이를 테면 중국의 사신들이나 일본인들에게 선보인 조선의 고유 음식이었다.

사신들을 영접한 후 남긴 1610년의 法령접도감의궤에는 아침 식사와 함께 대접했던 전약 기록이 눈에 띈다.<sup>1)</sup> 이렇게 전약은 외국 사신들의 접대에 긴요하였으므로 전약 제조를 담당했던 내의원에서는 항상 이를 준비해 두어야 했던 것으로 보인다.<sup>2)</sup>

이후에도 조선을 방문한 청나라 사신들 가운데 일부는 전약의 맛에 반하여 본국으로 가져 가고 싶어하는 이도 생길 정도였다.<sup>3)</sup> 전약이 달고 맛있는데다가 일종의 보양식이었기 때문이다. 전약의 희귀성은 전약에 대한 호기심을 더욱 더 자아낸 것으로 보인다. 1653년 조선에 왔던 청나라 사신은 전약의 맛을 극구 칭찬하며 서울에서 구할 수 없음을 아쉬워했다. 전약은 돈이 있다고 해서 얼마든지 쉽게 구매할 수 있는 품목이 아니었다. 오직 내의원에서만 이를 제조했기 때문이다. 이처럼 전약은 희소성과 그 뛰어난 맛 때문에 조선을 대표하는 음식으로 인식되었으며 일부 외국 사신들도 이를 더 맛보고 싶어했던 것이다.<sup>4)</sup>

전약이 외국 사신들의 접대 음식으로 활용되었던 사례는 17세기에 국한되지 않았다. 18세기에 이르러서도 전약은 여전히 조선을 대표하는 음식 가운데 하나였다. 때문에 중국 여행길에 오른 사절단 일행들은 항상 전약을 가지고 다녔던 것으로 보인다.

1712년(숙종38) 동지사 겸 사은사 김창집(金昌集)을 따라 중국 북경을 다녀온 김창업은 중국인들에게 煎藥을 대접하였더니 모두 그 제조 방법을 궁금해 했다고 여행록에 기록하고 있다. ‘마유병(馬維屏)이라는 중국학자를 만나 대담하다가 전약 등을 대접하였더니 만드는 방법을 물어보았다. 이에 적어주었더니 받아 소매에 넣어가지고 갔다.’<sup>5)</sup> 이를 보면 김창업

---

1) 法迎接都監米麵色儀軌時庚戌「甘結秩」己酉 十二月初三日  
一右甘結 天使時早飯所入煎藥段 壬寅年膳錄內 當初磨鍊 而詔使翌年春到此 故日暖不用爲有在果 今番段 若詔使當到冬寒 則節用之物 不可不爲之故 預備待令事(內醫院)

2) 위의 책 己酉 十一月二十五日 一內醫院牒呈內 都監甘結內乙用良 天使所用煎藥 預備事 甘結是置有亦相考爲乎矣 無前例緊不喻無啓下 私自進排不得事是置 所掌該司 以改捧甘結事;日暖不用;

3) 法承政院日記時효종 2년 10월 18일(임술)  
迎接都監啓曰 鄭使 使李馨長來言曰出來時 麻多會王爲求煎藥及五花糖 切欲得之以去 彼云中所示 似不可不副 煎藥則令醫司 量宜煎造 而五花糖一二斗 令該曹買得 使之入給 何如 傳曰允

4) 法承政院日記時효종 4년 11월 20일(임자)  
迎接都監啓曰 卽接伴送使移文 則衙譯尹堅 以其所得煎藥 納于上勅使 則勅使食而甘之曰 如此絕味 在京不得覓食 極以爲恨 仍招使通官送言曰 煎藥更願得食 須通都監 某條覓送云 未知 尹譯於何處覓得此物 而勅使如是懇求 則似不可不副其請 令醫司 量宜煎取 付諸撥便 急速以送 何如 傳曰允

5) 法稼齋燕行日記時서올대 규장각 소장) 제4권 기사년(1713, 숙종 39) 1월 22일(경자)  
餉以藥果柏子餅煎藥 燒酒等物 暫嘗其味而不盡喫焉 仍問煎藥法 余書示 袖其紙而去

은 이미 전약 만드는 방법을 알고 있었던 것으로 판단된다.

또한 당시 이원영이라는 중국인도 전약을 맛보고 무엇이냐고 김창업에게 묻고 성질이 따뜻  
한지 등을 물었다. 이에 김창업은 성질이 더운 음식이라고 답하고 그렇기 때문에 겨울에만 먹  
는 것이요, 혈기 왕성한 소년은 먹지 않는 것이 좋다고 화답하였다.<sup>6)</sup>

18세기 후반 홍대용 역시 전약을 가지고 연행(燕行)에 나섰다. 홍대용이 하루는 거문고  
상점을 운영하는 유씨 서생을 만난 적이 있었다. 이때 그는 유생에게 거문고를 연주해 보이  
고 또 그에게 연주를 부탁하였다. 그리고 평사낙안(平沙落雁) 12장을 연주한 유생에게 감사  
의 표시로 전약을 대접했다. 이때 중국인 유생은 단 것은 잘 먹지 않는다고 사양하였지만  
맛을 보았다고 한다.<sup>7)</sup>

전약은 두장(豆醬)이나 약반(藥飯)과 함께 중국인들이 매우 좋아하는 조선의 음식<sup>8)</sup> 중 하  
나였다. 때문에 중국을 방문하거나 조선 사행길에 나선 중국 사신들에게 전약은 항상 접대  
용 음식으로 제공되었다.

전약은 중국인들에게만 특별한 음식이 아니었다. 일본 사람들 역시 조선의 전약을 특별하  
게 생각하고 있었다. 일본을 방문하던 통신사 일행 역시 전약을 접대용으로 활용하였다. 일  
기도(壹歧島)의 태수가 통신사 일행을 위해 승기악(勝妓樂)을 베풀어 준 데 대해 사신 일행  
은 전약을 보내 감사의 표시를 했으며<sup>9)</sup>, 이에 일본 측에서 답례로 전약과 유사한 양갱(羊  
羹)을 보내왔지만 조선인의 입맛에는 '단지 달 뿐'이었다. 전약의 맛에 미치지 못한 일본의  
양갱을 극명하게 드러낸 표현이었다.<sup>10)</sup> 조선의 전약이야말로 오직 달기만 한 양갱과 달리  
각종 향신료가 듬뿍 들어간 풍미(風味)와 건강을 돕는 음식이라는 차별성을 지니고 있었다.

특별한 맛과 풍미를 가진 전약이 귀한 음식인 것은 중국이나 일본인에 국한된 이야기가 아  
니었다. 조선인들에게도 전약은 쉽게 맛보기 어려운 음식이었다. 임금의 특별 하사품이었으  
로 그 의미는 더욱 컸다.

1637년 인조는 종친부 등에 아교전약(阿膠煎藥)을 하사한다는 전교를 내린 바 있었다.<sup>11)</sup>  
1796년 정조는 유생들에게 시험을 보이고 각 등급에 따라 도서와 백력(白曆) 그리고 전약  
을 하사하였다.<sup>12)</sup> 전약을 하사한 일은 매우 많아 일일이 거론하기도 어려울 정도이다. 전약  
은 매년 겨울철에 신하들에게 내려준 임금의 특별 하사품 가운데 하나였다. 조선시대에 왕  
은 납약(臘藥)으로부터 성호탕(醒酬湯), 전약(煎藥), 육향고(六香膏) 등 다양한 구급 약물  
및 보양약물을 당상 이상의 관리들에게 조금씩 나누어주었다. 전약 역시 빼놓을 수 없는 물  
종이었다.<sup>13)</sup> 이런 과정을 통해 왕실의 약선 음식들이 민간으로 흘러 들어갔음을 알 수 있

6) 上同.

元英先喫柏子餅少許曰 這松子糕甚美 我帶回家 去次 問煎藥是何物 余書示之 元英曰性熱 余曰然 故  
只於冬月喫的 血熱少年不宜喫 元英曰 我不敢喫 方衹血

7) 滄海遺書時外集 권7 「燕記」 '琴鋪 劉生'

8) 滄海遺書時外集 권10 「燕記」 '飲食'

我國之豆醬藥飯煎藥 彼人所珍愛

9) 滄海遺書日本時間見錄時3月 22日 丙午

阻雨留壹歧島 送首譯 謝太守勝妓樂之饋 兼送煎藥

10) 滄海遺書日本時間見錄時4月 26日 己卯

留大阪城 館伴及大阪町奉行等來問候 酌菴僧以柑子送饋 裁判呈羊羹 凝如煎藥 而味甘而已

11) 滄海遺書時外集 권15년 11월 7일(신미)

傳于金光煜曰 宗親府·儀賓府·忠勳府·弘文館 阿膠煎藥 □□一合 政院·藝文館竝一合賜給

12) 滄海遺書時外集 권20년 1796년 12월 25일

進士金文欽以賦三上居首史記英選一件 煎藥一器 白曆一件賜給 生員洪聖肇 以箋三下居首 朱書百選一  
件 煎藥一器 白曆一件賜給 賦三中一人 奎章全韻大本一件 青魚一級 白曆一件 三下七人 各奎章全韻  
小本一件 青魚一級 白曆一件 賦次上三十人 箋次上十三人 各黃粧曆一件 青魚一級賜給

다. 특히 전약은 속을 따뜻하게 해주는 효과가 있어 겨울철 보양식으로 복용하였고, 하사를 위해 내의원에서는 정기적으로 동지에 맞추어 전약을 제조 진상하였다.<sup>14)</sup>

1719년 숙종은 호흡이 고르지 않은 문제로 경옥고 등을 먹어야 했다. 당시 내의원 도제조 이이명(李頤命)은 새로 만든 경옥고가 침향(沈香)의 향취가 있어 맛이 좋다고 언급하였다. 그리고 이어서 숙종에게 동지에 진어하는 전약 등도 모두 계피와 파고지 등 속을 따뜻하게 덥혀주는 약재들이 들어 있으므로 이들의 성미(性味)가 동일하다고 말했다. 이를 통해 우리는 전약이 그저 달기만 한 것이 아니라 계피 등 약물로 온보(溫補)의 효과가 있었음을 알게 된다.<sup>15)</sup>

이처럼 특별한 왕실 보약이 어떻게 19세기 후반 널리 민간에까지 보급되었을까? 그것은 내의원에서만 만들어 바치던 전약의 제조방법이 여러가지 경로를 통해서든지 일반에 알려졌기 때문이다. 또한 왕실의 전약 제조에 소용되는 고가의 재료들, 특히 향료들이 19세기에 이르러 민간에서도 손쉽게 구할 수 있을만큼 널리 보편화되었던 것은 아닐까 생각할 수도 있다.

이에 대해 확인하기 전에 전약의 제조법을 조금 더 구체적으로 살펴보자. 특이하게도 조선 왕실 최고의 약선 가운데 하나였던 전약은 의서(醫書)에서부터 요리책에 이르기까지 다양한 서적에 제조법이 수록되어 전하고 있다. 이는 전약이 음식인 동시에 약물이었다는 사실에서 기인한다.

## 2. 전약 제조법과 맛의 변천

전약 제조법을 기록한 19세기 후반의 의서 瀕方活套(醫方活套)를 보면 전약은 일종의 ‘양갱’ 형태로 보인다. 瀕方活套는 1869년(고종6) 의가(醫家) 황도연(黃度淵, 1807-1884)이 저술한 의서이다.<sup>16)</sup> 이른바 조선후기 민간 의약학의 발달을 상징적으로 보여주는 책으로 민간에 널리 활용되고 있는 처방들을 ‘사전식’으로 정리하여 활용이 매우 용이하였다. 특히 편람을 쉽게 하기 위해 처방전을 삼품(三品)의 형태로 나누어 수록한 것이 특징인데 바로 보제(補劑), 화제(和劑), 공제(攻劑)의 삼통(三統)이 그것이다. 1단에는 상통(上統) 보제(補劑), 2단에는 중통(中統) 화제(和劑), 3단에는 하통(下統) 공제(攻劑)를 배치하는 방식이었다.

이 가운데 상통 123번째 항목에 ‘전약’의 제조법이 소개되어 있다. 일종의 보제로 여겨진 전약의 처방문은 ‘내국 중 전약(內局 衆 煎藥)’으로 표제되어 있다. 내국은 내의원이므로 이 처방이 곧 내의원의 처방임을 의미한다. 한편 ‘衆’은 18세기 후반 정조의 명을 받들어 어의(御醫) 강명길(康命吉)이 편찬한 瀕中신편(瀕中신편)을 줄여 표기한 것이다. 결국 瀕方活套의 전약 제조 방법은 내의원의 전약 제조법을 수록한 瀕中신편을 재인용하였다는 말이 된다.

13) 藥房臚錄時宗親府(朝鮮) 編 (서울대 규장각 소장. 청구기호 奎 13004)

諸堂上宅 封藥時 臘藥, 醒醐湯, 煎藥, 六香膏 依藥房臚錄 施行事

14) 瀕醫院式例時「年例進上」條 참조.

15) 瀕정원일기時숙종 45년 11월 23일(신유)

頤命曰 新製瓊玉膏 臣等先嘗少許 則以沈香加入之故 稍有香臭 而味則頗好 似不妨於進御矣 冬至所進煎藥 其或進御乎 上曰間間進御矣 頤命曰 聖候積歲沈淹 醫技靡不殫竭 而獨補助元陽 熏蒸脾胃之方 尙未一試 諸醫多以此爲言 肉桂破古紙等材料 固是補陽熏脾之劑 而煎藥性味頗同 亦有此等功效 若多進而膈火不生 無他所妨 則此法因以可試矣 上曰唯

16) 瀕方活套時(서울대 규장각 소장. 청구기호 古 7608-10)

法의보감時 너무 거질임을 걱정하여 보다 활용도가 높은 의서로 재편하는 동시에 당시 내의원 처방 가운데 쓸 만한 약방문을 민간에 공개할 요량으로 출간한 의서가 바로 法제중신편時이다.<sup>17)</sup> 따라서 18세기 후반 法제중신편時를 통해 공개된 전약의 제조방법이 19세기 동안 민간에 퍼져나가면서 法외방활투時에 재이용된 것으로 볼 수 있다.

法외방활투時에 기록된 전약 제조법을 옮겨 보면 아래와 같다.

白淸 1두, 대추살 8홉, 아교 1두 3승, 官桂末 6전, 乾薑末 2냥 4전, 胡椒末 5전, 丁香末 3전. 이를 磁器에 담아 두었다가 굳으면 복용한다.[가루내어 잘 섞은 후 여러 차례 끓인다]<sup>18)</sup>

전약은 아교처럼 젤라틴의 효과를 내기 위한 재료와 대추육을 섞어 베이스를 삼고 여기에 꿀 등의 감미재료 및 계피와 생강, 후추와 정향 등의 향신료로 약간은 매콤하면서 달콤한 향취를 내는 일종의 보약이었음을 알 수 있다.

그런데 흥미로운 사실은 法외방활투時와 法제중신편時의 전약 제조법이 다르다는 점이다. 法제중신편時에는 아래와 같은 두 가지 제법이 소개되어 있다.

① 白薑五兩 桂心二兩 丁香胡椒各一兩五錢爲末 大棗蒸去核取肉爲膏二鉢(一鉢爲三升) 阿膠煉蜜各三鉢 右先熔膠 次入棗蜜消化 乃入四味藥末 攪勻煎微溫 下篩貯器 待凝取用甚佳 [寶鑑]

② [內局]以白淸一斗 阿膠一斗二升 先煎融化 和勻後入桂皮末六兩 官桂末六錢 乾薑末一兩四錢 胡椒末五錢 丁香末三錢 大棗肉八合 攪勻再煎數沸 磁器收貯 候凝用之<sup>19)</sup>

하나는 法의보감時에서 인용한 내국방 전약 제조법(①)이고 다른 하나는 정조대 당시 내의원에서 행해지고 있는 전약 제조법이다(②). 말하자면 ①번은 17세기 초 전약을 제조하던 방법이고 ②번은 그로부터 190년 정도 뒤인 18세기 말의 전약 제조 방법임을 알 수 있다. 그런데 이 두 방법 가운데 어느 것도 19세기 후반의 法외방활투時 전약 제조법과 일치하지 않는다. 이는 法외방활투時에 인용된 전약 제조법이 法제중신편時에 아닌 다른 서적에서 발췌되었음을 의미하며, 곧 19세기 후반 전약 제법이 다양하였음을 의미한다. 결국 다양한 제조방법의 존재는 전약의 맛이 17세기 초, 18세기 후반 그리고 19세기 후반에 이르기까지 모두 달랐을 가능성을 암시한다.

그럼 法외방활투時 전약 제조법은 어디에서 유래하는 것일까? 흥미롭게도 그 해답은 19세기 전반 빙허각 이씨(憑虛閣 李氏, 1759~1824)에 의해 저술된 방대한 생활종합서적인 法규합총서時에서 찾을 수 있다.<sup>20)</sup>

法규합총서時에 전약 제법이 수록되어 있다는 사실에서 이미 19세기 전반 전약은 藥物인 동시에 음식으로 이해되었음을 알 수 있다. 특히 法규합총서時에는 세 가지나 되는 서로 다른 전약 제조법이 전하고 있는데, ‘煎藥’이라는 제목으로 소개된 방법은 ‘의식주’ 생활을 다루고 있는 부분에, 그리고 ‘임신전약(壬申煎藥)’과 ‘내국전약(內局煎藥)’이라는 두 가지 방법은 의약을 다룬 권4에 수록되어 있다.

17) 김 호, 「正祖대의 의료 정책과 法濟衆新編時의 간행」 法제1회 한국역사학회 정기학술발표회 자료집時(濟衆新編 발간 200주년 기념 학술발표회), 2000.

18) 法醫方活套時「上統」百二十三 ‘內局 衆 煎藥’

白淸一斗 大棗肉八合 阿膠一斗三升 官桂末六錢 乾薑末二兩四錢 胡椒末五錢 丁香末三錢 磁器收貯 候凝用 [攪勻煎數沸]

19) 法濟衆新編時「雜病」‘內局 造煎藥法[寶鑑]’

20) 鄭良婉 역, 法淵閣叢書時 보진재, 1975의 해제 참조.



바로 권4에 수록된 ‘내국전약’ 제조법이 앞서 본 황도연의 淸방활투時에 소개된 전약 제법과 동일한 것이다. 그럼 왜 황도연은 본인의 의서에 淸합총서時에 ‘내국전약’법을 인용하면서 淸제중신편時에 인용하였다고 했을까 의문이 아닐 수 없다. 우선 먼저 떠오르는 생각은 의사였던 황도연이 규방의 여성이 지은 淸합총서時를 인용서로 삼기보다는 권위있는 의서를 인용서로 기록했을 가능성이 있다. 그러나 이보다는 조금 더 복잡한 저간의 사정이 있었던 것으로 보인다.

그렇다면 전약의 맛은 어떤 변화과정을 거쳤던 것일까? 이제부터 19세기 후반 전약의 제조법과 18세기 후반의 그것, 그리고 그 이전의 전약의 제법을 통해 맛의 변천을 비교해 보아야 할 차례다.

먼저 19세기 후반의 전약 제조법을 18세기 후반 전약 제조 방법과 비교할 때 가장 두드러진 차이는 계피 성분(계피, 官桂)은 줄고 생강과 아교가 약간 늘었다는 사실이다. 이로 보아 19세기 후반 전약은 100년 전인 18세기 말에 비해 매운 계피의 향취가 줄어든 대신 생강의 향취가 조금 더해진 그리고 보다 더 쫄득한 맛으로 변화했다.

한편, 18세기 후반 내국방과 17세기 초 淸동의보감時에 전약 제조법을 비교해 보면, 정향(丁香)이나 후추 그리고 생강과 같은 향료가 18세기 후반에 이르러 감소하는 반면 계피 성분과 아울러 아교 성분이 대폭 증가하였음을 알 수 있다. 이처럼 18세기 후반 전약 제조는 계피 성분의 증가가 가장 두드러진 특징이었다. 또한 18세기 후반에 이르면 대추의 양이 17세기 초에 비해 현격히 줄어들었다. 결국 17세기 초반 전약의 풍미에 비해 18세기 후반의 전약은 정향이나 후추 등과 같은 향료 대신에 계피 성분이 강한 풍미 그리고 전보다 쫄득해진 맛으로 변모했을 것으로 추정할 수 있다.

한편 19세기 후반 전약은 대체 음식들의 도전에 직면하게 되었다. 당시 단맛의 유행을 선도하던 이국풍의 사탕과 서민들의 옛이 그것이었다. 주지하는 바와 같이 19세기 서울의 시장에는 중국산 사탕들이 진열되고 있었다. 이국적 취향의 중국 사탕들은 민중들의 입맛을 빼앗은 옛과 함께 조선후기 ‘전약’의 달고 쫄깃한 맛에 도전하고 있었던 것이다.

가루지기타령과 같은 조선후기 서민들의 노래에는 언젠가부터 자연스럽게 옛장수가 등장하고 있었다. ‘구경꾼 모인 데는 호두 옛장수가 먼저 아는 법이었다. 갈삿갓 쓰고 옛판 메고 가위 치며 외고 온다. “호도옛 사오, 호도옛 사오. 계피·건강(桂皮·乾薑)에 호도옛 사오. 가락이 굵고 제 몸이 유하고 양념 맛으로 댕 푼. 콩엿을 사려우, 깨엿을 사려우. 늙은이 해소에 수수엿 사오.’

특히 단맛의 옛은 19세기 후반 가장 주요한 기호식품이 되었다. 옛 제조는 주요한 산업이 될 정도였다. 먹을 쌀도 부족한데 술이나 옛으로 만드는 일은 정부에 의해 엄격하게 금지되었다. 이른바 주당(酒糖) 제조 금지가 그것이다.<sup>21)</sup> 옛을 제조하여 쌀을 소비하는 일의 폐해는 술 제조에 버금가는 일로 인식되었다.<sup>22)</sup> 충주 유학 박동수(朴東洙)는 상소를 올려 옛의

21) 淸일성록時1877년 4월 15일

領議政 李最應啓 言見今麥事告登 賑政垂詔 迨此時 請弛酒禁 自有已行之例 竝與飴糖而弛禁之意 請分付法司 從之

22) 淸일성록時1876년 6월 11일

議政府에서 啓하기를 곡식을 낭비하는 일로는 술을 담그는 일보다 큰 것이 없습니다. 그런데 하물며 지금은 가뭄의 재앙이 줄곧 흑심하여 백성들의 식량이 군색해지는 걱정이 장차 어떻게 될지 예측할 수 없습니다. 이러한 때에 곡식을 절약하고 비용을 절약하는 방도로는 술을 금하는 것보다 나은 것이 없습니다. 먼저 京兆로 하여금 민간에 효유해서 누룩을 만들어 저장해 두는 일이 없도록 함으로써 미리 조정에서 술 만드는 일을 금지하는 뜻을 알도록 하고, 8월 1일부터는 일체 엄금하소서. 그리고 옛을 고는 일도 곡식을 소비하는 일에 있어서 술 담그는 일과 다를 것이 없습니다. 이에 대해서도 역시

제조를 막는 일이 시급한 시무(時務)임을 주장하기도 했다.<sup>23)</sup>

그러나 19세기 전국의 인기 있는 옛들은 대도시의 대표 상품이 되고 있었다. 광주의 백당(白糖, 밤엿), 개성의 울당(栗糖, 밤엿), 의주의 이당(飴糖, 능히 사탕을 만든다) 등 비교적 큰 도시 주변에 엿장수들이 활발하게 활동하고 있었던 것이다.<sup>24)</sup> 엿장수 몇 대에 거부가 된 사람도 나타날 정도였다. 50년째 대를 이어 엿장수를 한 황주의 강응석은 엿장사 집에 고용인으로 있다가 차차 돈을 모아 대대로 엿모판을 물려준 까닭에 5정보의 토지에 현금 일만원을 소유한 지방 거부로 소개되고 있었다.<sup>25)</sup> 심지어 1896년에는 외국의 설탕회사도 인천에 상륙해서 사탕을 팔고 있었다. 다음은 영국의 설탕회사 홈링거 상회의 선전문이다. ‘밀 밀가루 사탕. 누구든지 밀을 팔고 싶거든 인천 제물포에 있는 영국 상회 홈링거회사로 오거드면 밀을 몇천 석이라도 팔고 갈 터이요. 밀가루와 상등 사탕을 사고 싶거든 그 회사에 와서 싸게 사 가시오.’<sup>26)</sup>

중국풍 그리고 서양의 단맛은 이제 전약의 단맛을 능가할 준비가 되어 있었다. 조선 왕실의 전통으로부터 탄생한 약선 ‘전약’은 500년 동안 왕실만의 독특한 음식이자 약물이었으며, 외국인들에게는 조선을 대표하는 고급 음식이었다. 그러나 조선후기에 이르러 전약의 제법이 민간에 흘러나가고 많은 외국산 향료들의 구입이 용이해지면서 전약은 이제 ‘왕실’만의 약물이라는 정체성을 상실하게 되었다.

마침내 20세기에 들어와 전약은 민간의 기억 속에서 사라진 음식이 되었다. 이국적 풍미를 가진 향신료와 단맛의 풍미는 점차 향신료가 일반화되면서 ‘차별’의 기능을 상실하게 되었다. 동시에 쫄깃하고 단맛이 강한 전약으로의 변모는 당시 유행하던 엿이나 사탕의 경쟁상대가 되지 못했다. 전약의 고유한 메타포인 ‘이국적인 좋은 맛’은 19세기 이후 중국의 사탕과 20세기 초 서양의 설탕에 밀려 약화되고 말았다. 그리고 나자 20세기 초 30년대 전약은 가끔 신문에 소개되어 추억의 맛으로 기억될 뿐이었다.

---

똑같이 한계를 정하여 각별하게 엄히 금지하라는 뜻으로 아울러 특별히 법사와 포도청에 신칙하소서.(중략) 윤희하였다.

23) 滄정원일기時1884년 7월 24일

술은 사람을 미치게 하는 광약(狂藥)이요, 엿은 입에만 달 뿐이니, 조금도 사람에게 유익한 게 없는 데 그것이 나라에 끼치는 해가 막대하니, 1년 소출에서 쓰이는 곳을 따져 보면 술 빚고 엿 고는 데 드는 쌀이 반을 넘습니다. 농사짓는 힘은 모자라는데 놓고 먹는 입은 많고 밭에서 나는 것은 매우 적는데 술이나 엿으로 들어가는 것이 또 많으니 이치로 따져 볼 때 어찌 가난하지 않을 수 있겠습니까. 술과 엿 같은 것을 일절 엄금하는 것이 힘써야 할 여섯번째 일입니다.

24) 滄閣叢書時권4 「東國八道所産」

25) 滄아일보時1925년 1월 25일자 「돈맛을 보게 되니 머느리 얻어 시집온지 삼일만에 나는 가오」

26) 滄립신문時1896년 12월 22일자 2면

※ 참고문헌

- |             |                                       |
|-------------|---------------------------------------|
| 法彥文厚生錄時     | 法閣叢書時                                 |
| 法稼齋燕行日記時    | 法醫寶鑑時                                 |
| 法陽歌時        | 法湖僊說時                                 |
| 法言覺非時       | 法欽英時                                  |
| 法迎接都監米麵色儀軌時 | 法朝鮮王朝實錄時                              |
| 法政院日記時      | 法經國大典時                                |
| 法省錄時        | 法濟衆新編時                                |
| 法軒書時        | 法藥集成方時                                |
| 法使日本時間見錄時   | 法醫林撮要時                                |
| 法房臚錄時       | 鄭良婉 역, 法閣叢書時 보진재, 1975                |
| 法醫院式例時      | 클로딜드 부아베르(노정규 역), 法新료時 창해, 2000       |
| 法方活套時       | 장 마리 펠트(김중현 역), 法新료의 역사時 좋은책만들기, 2005 |
| 法療纂要時       | 김 호, 法치준의 동의보감 연구時 일지사, 2000.         |



## 왕의 약 : 조선 경종에게 사용한 약을 중심으로

김남일(경희대 교수)

### 1. 머리말

“이공윤(李公胤)은 의관들이 임금의 증후를 혹자는 습담(濕痰)이라 하고 혹자는 담화(痰火)라고 하는데, 그의 생각에 이는 혈도(血道)가 막힌 증상이므로 도인승기탕(桃仁承氣湯) 2첩을 사용하면 반드시 기묘한 효과를 볼 것이라 합니다. 수의(首醫) 이시성(李時聖)은 임금의 증후가 담화(痰火)의 증후이므로 도인승기탕으로 결정할 수 없다고 합니다. 유의(儒醫) 임서봉(任瑞鳳)과 박태초(朴太初)는 임금의 증후에 마땅히 보(補)하는 약을 써야 한다고 합니다. 그러나 다른 의관들은 보약(補藥)을 쓸 수 없고 승기탕(承氣湯)이 마땅하다 하옵니다. …(중략)… 도인승기탕을 드리는 뜻을 감히 전합니다.”

- 『승정원일기』 경종 3년 6월 19일 기사(저자 번역)

왕의 건강은 나라의 운명을 좌우한다. 단 한사람에 불과하지만 그의 삶과 죽음은 나라 안팎의 수많은 사람들의 관심을 받는다. 그러나 왕이라는 이유로 짊어져야 할 무게감은 스트레스와 질병으로 연결되곤 하였다. 그리고 그렇게 생긴 병에 대한 책임은 스트레스의 원인 제공자인 그 누구에게 가는 것이 아니라 오로지 왕 자신과 그를 치료하기 위해 힘쓴 의관들에게 돌아갔다.

그렇기에 왕의 진료는 신중하게 진행되었다. 위 기사가 기록된 날 진료에 참여한 의료진은 의관(醫官) 6명에 유의(儒醫)를 포함하여 10여 명이었다. 이들은 왕을 진료하기 위해 모여서 서로의 의견을 종합하는 수많은 과정을 거친 후에 하나의 처방을 결정하고 있다. 그런 의미에서 이 기사는 왕을 치료하기 위해 조선 왕조 500년간 있었던 의관들의 치열한 논의의 단편을 보여준 셈이다. 당시 최고의 의관들의 논의로 결정된 ‘왕의 약’은 조선왕실의 안위와 직결되는 중요한 요인이었다.

이 글에서는 조선시대 왕에게 처방된 약들에 대해 알아보려고 한다. 조선 왕실의 왕만 해도 27명, 다스린 기간만 해도 대략 500여년에 달한다. 지면 관계상 이 글에서는 27명의 왕 중에서 조선 후기 1720~1724년간 재위했던 제20대 경종에게 처방되었던 약처방을 살펴보고자 한다. 저자가 경종을 선택하게 된 것은 허약한 왕의 대명사라고 이야기될 만큼 짧은 재위기간임에도 질병의 고통 속에서 살아온 왕이었기 때문이다. 분석 대상은 경종의 재위 기간에 국한하지 않고 숙종 시기 경종이 원자, 세자였을 때의 기록도 포함시켰다.

### 2. 경종에게 처방된 감기약

감기는 사람들이 환절기마다 겪는 가장 흔한 유행병 중 하나이다. 품부를 박약하게 타고난 인물로 묘사되는 경종은 감기를 자주 앓았다. 『승정원일기』에는 감기가 감모(感冒) 혹은 외감

(外感)이라는 명칭으로 표현되어 있다. 경종은 죽을 때까지 10여 차례 감기에 걸리는데 그 때마다 증상이 다르고, 발현된 시기의 날씨도 다르기에 처방 역시 다양하게 구사되고 있다.

일례로 경종이 2살 때(1689년) 앓았던 감기의 경우를 보자. 때는 음력 5월 하순으로 굉장히 더운 시기였다. 이 때 원자였던 경종은 기침, 콧물 등을 동반한 감기 증세가 나타난다. 그리고 약방(藥房, 내의원의 다른 이름)에서는 이에 소서패독산(消暑敗毒散)을 처방한다. 방명(方名)을 풀이하면 “서(暑, 더위)의 사기(邪氣, 한의학에서 보는 병의 원인)를 사라지게 하여 독기를 깨뜨리는 약”이다. 이 처방은 감기 처방중 하나인 인삼패독산(人蔘敗毒散)에 열을 끄는 향유(香薷)와 황련(黃連)을 더하여 만든 것이다. 이 처방이 내려진지 3일 후, 경종은 병에서 회복되었다.

또 경종이 3살이 되던 해(1690년)에도 감기에 걸리는데, 이 때 역시 음력 5월이었으며 이날 내려진 처방은 열(熱)을 치료하는 감기약 중 하나인 인삼강활산(人蔘羌活散)이며, 여기에 황금(黃芩)과 건갈(乾葛)이라는 약재를 더하였다.

이 두 기록의 공통점은 아이였던 경종에게 직접 약을 투여한 것이 아니라 유모에게 약을 투여하여 병을 치료했다는 점이다. 이렇게 아이의 약을 유모에게 먹여서 약의 효과를 얻으려고 한 경우는 왕실기록뿐만 아니라 한의학 서적에서 여러 차례 등장하는데, 유모가 약을 먹으면 그 약의 효능이 아이에게 전달된다는 의미라기보다는 유모의 젖의 성질에 변화를 주어 아이의 병을 낫게 한다는 개념에 더욱 부합한다.

이후에도 경종은 여러 차례 감기에 걸리는데 6살이 되던 해 음력 4월에 걸린 감기에 승마갈근탕(升麻葛根湯)에 시호(柴胡), 연교(連翹), 황금(黃芩), 형개수(荊芥穗)를 더한 처방을 사용하였다. 그러나 며칠 후 낫는 듯했던 감기의 증상이 다시 재발하면서 증세에도 변화가 생긴다. 이 때 의관들은 화해산(和解散)에 건갈(乾葛), 전호(前胡), 지골피(地骨皮)를 더한 처방으로 경종의 병을 치료한다.

이처럼 한 번의 병기(病期)에도 그 증상의 변화에 따라 처방을 조절하여 치료에 임하는 모습들이 있는 반면에 처방을 내리지 않는 경우도 볼 수 있다. 경종이 7살이 되던 해(1694년) 음력 9월에 걸린 감기가 그러한데, 이 때 경종은 어떠한 약도 먹지 않는다. 10살이었던 해(1697년) 음력 11월 중순에 걸린 감기에서도 아무런 약을 먹지 않는데, 의관들은 증세가 호전되는 과정을 지켜보면서 경종 스스로 병을 이겨나갈 수 있도록 기다린다.

경종은 14세(1670년)가 되던 해에도 감기에 걸리는데 이 때 사용한 처방은 인삼패독산(人蔘敗毒散)이다. 이 처방은 앞서 그가 2살 때 걸린 감기에 쓰인 소서패독산의 기본방(基本方)인데, 이 후에도 그가 21세 되던 해 걸린 감기에도 사용된다. 또 3살 때 걸린 감기에 사용했던 인삼강활산(人蔘羌活散)의 경우 31세 되던 해 감기에도 활용된다. 이 외에도 소시호탕(小柴胡湯), 삼소음(參蘇飲), 시호승마탕(柴胡升麻湯) 등 여러 처방이 경종의 감기 처방으로 활용되었다.

경종 한 사람의 감기약만 해도 이처럼 여러 종류이다. 이는 감기가 여러 가지 증상이 복합적으로 나타나는 질환인데다 증상의 종류는 물론이거니와 증상의 정도도 다르기에 병이 발생하는 계절, 병에 걸린 사람에 따라 처방에 변화를 주기 때문이다.

### 3. 경종에게 사용된 보약

보법(補法)은 한의학의 치료법 중 중요한 치료법이다. 한의학에서는 질병 치료의 방법을 8

법으로 구분하는데, 한(汗, 땀을 내는 방법), 토(吐, 구토를 유발시키는 방법), 하(下, 대변을 내보내는 방법), 화(和, 화해시키는 방법), 온(溫, 따뜻하게 하는 방법), 청(淸, 서늘하게 하는 방법), 소(消, 응체된 것을 사그라뜨리는 방법), 보(補, 기운을 더하는 방법)가 그것이다. 즉 보법은 병을 치료하는 8가지 방법 중의 하나로서 환자의 쇠약한 기운을 복돋아 주는 치료법이다.

이러한 보법에 쓰이는 처방을 보약(補藥)이라고 하는데, 해야 할 업무가 많고 정세에 따라 받는 스트레스가 과중했기에 보약은 꽤 빈번히 사용되었다. 경종도 예외는 아니었으며 그가 복용했던 보약들은 오늘날에도 상당히 알려진 처방들이 많다.

아래에서 경종에게 사용되었던 보약들을 살펴본다.

### ① 공진단(拱辰丹)

공진단은 동의보감에서 '천원일기(天元一氣)를 굳게 하여 수승화강(水升火降)케 하니 오장이 저절로 조화로워져 백병이 생기지 않는다'고 설명한 처방이다. 녹용(鹿茸), 당귀(當歸), 산수유(山茱萸), 사향(麝香) 등으로 구성되어 있다.

경종은 즉위년(1720년) 7월 중에 이 처방을 복용하였는데 기사에 따르면 이 처방을 9월 중에도 계속 복용하고 있음을 알 수 있다. 이 처방은 원년(1721년) 5월이 돼서야 복용을 멈추었으니 연속해서 먹었다면 거의 10개월간 복용한 처방이라 할 수 있다.

### ② 경옥고(瓊玉膏)

경옥고는 경종시기에 경종보다는 왕대비전에 드렸던 처방이다. 하지만 조선 왕실을 통틀어 보면 왕이 공진단보다 더욱 빈번하게 복용한 처방이다.

경옥고라는 이름의 처방은 원래 1170년 홍씨집험방(洪氏集驗方)이라는 중국 의서에서 처음 등장한다. 약물구성은 인삼(人蔘), 생지황(生地黃), 백복령(白茯苓), 백사밀(白沙蜜)인데 특히 인삼의 경우 신라인삼(新羅人蔘)을 사용해야 한다고 명기되어 있다. 뿐만 아니라 인조시기에는 명나라에서 온 사신에게 경옥고를 선물로 주는데 명나라 사신이 이 경옥고의 조제법과 복용법에 대해 알려달라고 할 정도였다고 하니 조선에서 생산된 경옥고가 여러 면에서 뛰어났음을 알 수 있다.

경옥고의 효능에 대해 동의보감에서는 반노환동(返老還童, 늙은이를 아이로 돌아가게 함)의 처방이며, 모든 허손(虛損)을 보하고 모든 병을 제거한다고 표현되어 있어서 인체의 원기를 보충하는 보약으로 사용되어져 왔다. 현종은 이 처방을 육군자탕(六君子湯)과 함께 복용하였으며 숙종은 삼자양친탕(三子養親湯)과 함께 복용하였으며, 이 외에도 많은 왕들이 이 처방을 복용하였다.

### ③ 육미지황원(六味地黃元)과 팔미환(八味丸)

경종이 복용한 또 다른 보약으로는 육미지황원과 팔미환이 있다. 육미지황원은 신수(腎水)가 부족하여 음(陰)이 허(虛)한 증상을 치료하는 처방으로 숙지황(熟地黃), 산약(山藥), 산수유(山茱萸), 택사(澤瀉), 목단피(牡丹皮), 백복령(白茯苓)으로 구성되어 있다. 팔미환은 육미지황원에 육계(肉桂)와 부자(附子)를 더한 처방으로 명문(命門)의 화(火)가 부족하여 양(陽)이 허(虛)한 증상을 치료하는 처방이다. 즉 두 처방은 음허(陰虛)와 양허(陽虛)를 치료하는 보약(補藥)인 것이다.

경종은 세자 시기에 이 처방들을 복용하였다. 그의 나이가 21살이 된 무렵인데, 세자에게

아이가 없음을 걱정한 의관들이 육미지황원을 지어 들인다. 팔미환 역시 같은 해에 복용하였는데 이 역시 아이가 없음을 걱정하여 들인 처방으로 보인다. 경종이 이 처방들을 얼마나 오랜기간 복용했는지는 알 수 없으나, 도제조가 팔미환을 지을 때에 4~5제를 연속해서 복용해야한다고 말하니 경종이 이를 허락한 것으로 보아 최소한 수개월은 복용했을 것으로 보인다.

이외에도 일상 컨디션을 좋게 만든다든지 활력을 준다든지 하는 처방도 있었다. 경종에게 사용되었던 가미조중탕(加味調中湯) 같은 처방이 그러한 것이었다. 가미조중탕(加味調中湯)은 습담(濕痰)을 제거하는 처방인데 경종이 3년여에 걸쳐 약 150첩 이상 이 처방을 복용하였다. 특히 경종 3년(1723년)에는 연속해서 80첩을 복용했다는 기록이 있으며 경종 스스로 이 약을 본인에게 처방함이 마땅하다고 언급하면서 그 효능을 높이 평가하고 있다. 평소 습담이 많은 경종에게는 여느 보약보다 자신의 습담을 제거해주는 가미조중탕이 보약의 역할을 톡톡히 한 것이다.

#### 4. 천연두로부터 경종을 살린 약

예나 지금이나 병이 두려운 이유는 병이 주는 고통과 더불어 죽을 수도 있다는 공포가 아닐까 싶다. 특히 치사율이 높거나 후유증을 남기는 병들은 고래(古來)를 막론하고 무서운 병으로 통한다. 천연두가 그 대표적인 질병으로, 죽음에 대한 공포는 물론이거니와 회복된다 해도 얼굴에 곰보자국이라 일컫는 흉터를 남긴다. 이처럼 무서운 천연두는 전염성까지 가지고 있는 역병(疫病)이기에 이를 치료하기 위해 수백 년간 투쟁하여 왔다.

천연두의 발병은 조선시대 절대권력을 지닌 왕도 피해갈 수 없었다. 따라서 궁내에 누구라도 천연두에 걸리면 격리조치를 취했으며 특히 천연두가 잘 생기는 유년시절에는 더욱 주의를 요하였다. 왕 혹은 세자가 천연두에 걸리면 약방에서는 급히 의약청(議藥廳)을 세우고 수시로 상태를 살피었다.

천연두에 대한 연구가 수백년에 걸쳐 이루어진 만큼 그 치료법에 대한 기술 또한 정밀해져 갔다. 『동의보감』소아문만 보더라도 상당 부분이 천연두 치료에 대한 내용인데, 천연두의 과정을 3일 단위로 나누어 각 단계에 알맞은 처방을 기록해 두었다.

경종은 12세에 천연두를 앓는다. 운 좋게도 그는 당시 유명한 천연두 치료 전문가 유상의 진료를 받게 된다. 유상은 경종의 아버지인 숙종의 천연두를 치료했던 인물로 후에 경종의 뒤를 이어 조선을 다스린 영조의 천연두까지 치료하였으니 조선 왕 3인의 목숨을 살린 의관이라 할 수 있겠다.

유상은 경종의 병기를 자세히 관찰하여 처방을 사용하였다. 처음 경종은 감기와 비슷한 증상을 보이다가 피부에 얼룩이 보이기 시작하면서 승마갈근탕(升麻葛根湯)이라는 처방을 사용하게 된다. 이 처방은 갈근(葛根), 백작약(白芍藥), 승마(升麻), 감초(甘草) 등으로 이루어진 처방인데 천연두의 초기 증세가 나타나기 시작할 때 사용하는 처방인 연교승마탕(連翹升麻湯)과 유사한 상한(傷寒) 처방이다.

다음날 경종의 병이 천연두임을 확신한 약방은 처방을 급히 연교승마탕(連翹升麻湯)으로 바꾸고 의약청(議藥廳)을 설치한다. 그리고 수시로 경종의 건강을 살펴보는 데, 이날만 해도 아침에 준 연교승마탕(連翹升麻湯)을 경종이 토한 사실을 알고 화독탕(化毒湯)을 처방하여 병을 조



리한다. 그 후로도 경종의 천연두를 살피기 위한 의관들의 노력은 계속된다. 바로 그 다음날 피부발진의 색이 좋아졌음을 확인하여 화독탕을 하루 더 지어 들였으며, 또 하루가 지난 다음 날에는 이미 3첩 사용한 화독탕을 멈추고 탁리부원(托裏扶元, 속에서부터 기반하여 독기를 밀어내고 원기를 보충해내는 방법)하는 효과가 있다는 보원탕(保元湯)으로 치료를 이어간다.

이후로도 왕의 건강에 대한 확인과정은 계속된다. 특히 천연두가 나타내는 시기별 병기에 대해서는 이미 연구되어 있었기 때문에 각 증상이 갖는 길흉(吉凶)의 의미나 앞으로 일어날 증상을 예측하면서 치료과정을 이어간다. 앞서 사용한 보원탕(保元湯)은 약재를 조금씩 가감하면서 며칠간 더 활용된다. 그리고 기창(起脹, 피부에 생긴 두창이 부풀어 오름), 관농(貫膿, 농이 잡힘), 수렴(收靨, 딱지가 생김)의 과정을 거치면서 경종은 천연두로부터 해방된다.

사실 경종은 천연두뿐만 아니라 홍역도 앓게 된다. 홍역은 천연두를 앓은지 20여 년 후, 그의 나이 33세에 발발하는데 이때도 역시 유상이 중심이 되어 이 병을 치료하였다. 여기서 처음 사용된 처방은 가미승마탕(加味升麻湯)에 우방자(牛蒡子)와 연교(連翹)를 더한 처방이다. 이후 병기가 진행되면서 백호해독탕(白虎解毒湯)에 우방자(牛蒡子), 현삼(玄參), 서각(犀角)을 더한 처방을 사용하며, 며칠 뒤에는 같은 처방에 가감하는 약재에만 변화를 주어 사용하는 묘를 보여준다. 이외에도 병의 진행에 따라 가감량격산(加減涼膈散)과 같은 처방을 활용한다.

## 5. 약이 되는 차, 약이 되는 죽

왕이 먹는 약이 모두 탕약(湯藥)이나 환약(丸藥)과 같은 형태를 이룬 것만을 의미하지는 않는다. 과거부터 식치(食治)에 대한 개념이 있었던 만큼 조선시대 의학은 평상시 먹는 음식까지도 약으로 사용하였다. 또한 차의 경우 왕실에서는 음료보다는 의학적인 용도로 더 많이 활용되었을 정도로 약의 의미를 많이 가지고 있다.

왕실에서 이처럼 약의 의미를 가지고 사용한 대표적인 차로는 인삼차(人蔘茶)가 있다. 인삼차는 기운을 북돋아주는 인삼의 효능을 활용한 차인데, 경종의 경우 그가 죽는 해인 1724년에 인삼차를 사용하였으며, 특히 죽기 며칠 전부터는 탕약보다도 인삼차를 더 주로 사용하였다. 두시차(豆豉茶)는 경종이 죽기 5일 전에, 나미차(糯米茶)는 경종이 죽기 2일 전에 사용하였다. 이를 통해 조선왕실에서는 차를 단순한 음용수가 아닌 약의 의미로 활용하였음을 알 수 있다.

인삼이 들어간 차로는 인삼차(人蔘茶), 즉 인삼 한 가지만을 끓여서 만든 차만 있었던 것은 아니다. 인삼차에 다른 약재를 가미하여 만든 차도 여럿 있는데, 가미인삼차(加味人蔘茶)로 명기한 차도 있지만 완전히 규격화된 삼굴차(蔘橘茶), 삼령차(蔘苓茶)와 같은 차도 많이 사용된 차 처방이다. 삼굴차(蔘橘茶)는 담(痰)을 치료하기 위해 활용된 차 처방인데 특히 조선의 르네상스 시기라 불리는 영정조 시기에 자주 등장하는 차이다. 삼령차(蔘苓茶)는 어지러움(眩暈)에 활용된 차 처방인데, 숙종, 영조, 순조 시기에 자주 등장한다. 인삼으로 유명한 조선이기에 이처럼 인삼을 활용한 차가 많이 사용되었던 것으로 보인다.

왕실에서 많이 사용한 또 다른 대표적 차 처방으로 인동차(忍冬茶)를 꼽을 수 있다. 인동(忍冬)은 청열(淸熱)시키는 효능이 있는 약재로 이 차 처방은 번열(煩熱)의 증후가 있을 때 사용되었다. 특히 우황(牛黃)과 함께 사용한 경우도 적지 않은데, 이는 심장의 열을 꺼주는 우

황의 작용이 잘 어우러지기 때문일 것이다. 또 인동의 꽃 부위를 금은화(金銀花)라고 하여 한약재로 많이 사용하는데, 이 금은화로 만든 금은화차(金銀花茶) 역시 대표적인 왕실 차 처방이다. 금은화 차 또한 우황과 함께 복용한 경우가 많다.

왕실에서 차만큼이나 많이 약용으로 사용된 것은 죽(미음)이다. 죽은 곡기(穀氣)를 포함하지 않는 탕약의 부족한 부분을 채워주는 역할과 함께 병에 알맞은 치료적 효과도 가지고 있기에 종종 활용되었다. 앞서 차에서도 반복적으로 나왔지만, 경종의 죽음을 맞이해가는 순간에는 탕약보다는 차를 많이 활용하였으며 죽 또한 많이 활용하였다. 특히 경종은 죽기 한달여 전부터 식사를 거의 하지 못하는데 신하들이 계속해서 미음(米飮)을 통해 곡기(穀氣)를 회복하길 권유하고 있다. 그만큼 죽은 병에서의 회복에 중요한 역할을 한다.

왕실에서 먹었던 대표적인 약용 미음으로는 인삼속미음(人蔘粟米飮)이 있다. 기운을 북돋아 주면서도 소화하는데 어려움이 없는 이 죽은 선왕의 죽음과 같은 큰일을 치룬 다음이나 건강이 좋지 않은 상황에 처했을 때 활용되었다. 경종의 경우에는 죽기 며칠 전에 이 죽을 먹은 기록이 있으며 숙종 26년에는 중궁전에게, 숙종 45년에는 숙종 본인에게 이 죽을 들었다. 영조 역시 먹었던 이 죽은 고종 14년인 1877년에도 계속 활용되어 온 명실상부 조선 왕실을 대표하는 죽 처방이라 할 수 있다.

또 다른 왕실의 대표 죽으로 타락죽(駝酪粥)이 있다. 이 죽은 찹쌀을 가루 내어 타락(駝酪, 우유 혹은 우유를 끓여 위에 두텁게 응고된 것)과 함께 끓인 죽이다. 우락(牛酪)은 열독(熱毒)을 치료하고 지갈(止渴, 입마르는 증상을 없앴)시키며 흉중(胸中)의 허열(虛熱)을 없애주는 작용이 있다. 타락죽은 이러한 약성을 고려하여 사용된 죽 처방으로 인조, 효종, 영조 등이 먹었던 처방이다. 인조 때 약방(藥房)에서는 식치(食治)로 보양하는 데에는 타락죽만큼 좋은 것이 없다고 하였을 만큼 타락죽은 왕실의 중요한 죽 처방이었다.

## 6. 기타 경종의 약

이 외에도 경종은 다양한 처방을 복용한다. 12세에 발생한 눈병에는 세간명목산(洗肝明目散)에 황금(黃芩), 황백(黃連)을 더한 처방을 사용하여 간경(肝經)의 남을 열을 제거하고자 하였다고 한다. 15세에 발발한 눈병에는 양혈발운산(涼血撥雲散)에 황금(黃芩), 초룡담(草龍膽), 황련(黃連)을 더한 처방을 사용하여 간화(肝火)를 끄고자 하였다. 4년 뒤 19세에 발생한 눈병에는 사열황련탕(瀉熱黃連湯)에 적작약(赤芍藥), 황백(黃柏)을 더한 처방을 사용하여 간폐(肝肺)의 열을 끄고자 하였다.

경종 2년(1722년)에는 치통이 발생한다. 이에 내의원에서는 형방패독산(荊防敗毒散)이라는 처방에 석고(石膏)를 더한 처방을 사용한다. 이 처방은 바깥의 한사(寒邪, 차가운 성질을 가진 외부 병인)와 위(胃)의 열(熱)을 함께 해소시키는 목적으로 사용되었다. 22세가 되던 해(1709년)에는 학질(瘧疾)을 심하게 앓는다. 이를 치료하기 위해 사용된 처방으로는 가감시령탕(加減柴苓湯), 가감청비탕(加減淸脾湯), 시호육군자탕(柴胡六君子湯) 등이 있었다.

## 7. 맺음말

조선시대의 왕은 한평생을 살면서 여러 종류의 약을 복용하였다. 때로는 일반적인 약의 형

태로, 때로는 죽이나 차와 같은 형태로 복용하면서 자신의 건강과 함께 나라의 안위까지 지킬 수 있었던 것이다. 이 글에서는 조선 20대 임금인 경종이 어린 시절부터 건강을 관리하고 질병으로부터 벗어나기 위해 사용되었던 약처방과 차와 죽 등의 식치요법들을 살펴보았다.

※ 참고문헌

『동의보감』

『방약합편』

『승정원일기』

김남일, 『한의학에 미친 조선의 지식인들』, 파주:도서출판 들녘, 2011.

김종오, 『조선시대 약차 연구 -의학서적과 승정원일기를 중심으로-』, 경희대학교 박사학위 논문, 2010.

홍세영, 『승정원일기의 임상의학 기록 연구』, 경희대학교 박사학위논문, 2009.

김동울, 김태우, 차웅석, 「경종의 병력에 대한 연구1 -승정원일기 약방기록을 중심으로-」, 『한국의사학회지』, 2012:25(1):11-22.



## 왕의 상장례 과정

박종민(순천향대 겸임교수)

### 1. 왕의 승하와 도감 운영

왕의 승하는 당시 국정 상황으로 보아서 매우 급박한 비상상황이므로 관리들의 일산분란하고 냉정한 업무 처리가 요구되었다. 왕이 승하하면, 이조는 의정부에 보고와 함께 도감을 조직하고, 예조는 상사 관련 제반업무를 의정부에 신보하고 중외에 알려져서 국상을 준비하였다. 도감은 빈전도감과 국장도감, 산릉도감을 설치해서 국상을 관장하도록 하였다. 국상을 치르는 과정에서 왕의 권위와 위엄, 존재감을 드러내야 함으로 각 도감은 체계적인 조직과 유기적인 협조체제를 구축해서 해당 업무를 추진하였다. 빈전도감은 습과 염, 성빈, 성복, 혼전, 배비(排備) 등의 업무를 수행하였다. 국장도감은 재궁과 거여, 책보, 복완, 능지, 명기, 길흉의장, 상유, 포연, 제기, 제전, 반우 등의 일을 맡았다. 산릉도감은 현궁과 정자각, 재방을 영조하는 등의 업무를 수행하였다.

이에 비해서 일제강점기에 조선총독부는 국상 절차 및 의식 수준이 도감에서 주감(主監)으로 낮추었다. 정치적인 의도로 주감으로 낮추어서 고종과 순종의 상장례를 주관했다고 해서 격식 및 규모의 차이는 근본적으로 크게 나지 않았다. 주감은 빈전주감과 여장주감, 산릉주감을 설치해서 고종의 상장례를 치렀다. 주감은 도감이 진행한 의식절차 및 조직, 업무내용을 근본으로 삼았다. 일제 강점기의 주감은 지위가 정치적 의미로 낮아졌을 뿐이다.

각 도감은 일방과 이방, 삼방을 설치해서 국상과 관련한 실무를 담당하도록 하였다. 도감은 총호사 1인, 제조 3인, 도청 2인, 각 방별로 낭청과 감조관, 하위직으로 구성되었다. 총호사는 의정급으로 도감의 국상 업무를 총괄하는 관리로서 삼방을 모두 관리하였다. 총호사가 국상 업무를 총괄하고 의사를 결정하는 권한을 갖고 있었다. 대행왕과 직접적으로 관련 있는 사안과 그에 준하는 중요한 사안은 임금에게 보고해서 결재를 받았고, 일반적인 업무는 총호사가 자신의 뜻을 반영해서 실질적으로 결정하였다. 제조는 판서급으로 3인이며 1인이 하나의 방씩을 맡아서 업무를 처리하였다. 각 방의 낭청은 실무 책임자이고, 감조관은 각종 상구류를 제작하는 업무를 감독하는 관리로서 '현장감독'이다. 총호사와 제조는 감독과 책임자, 조정자 기능을, 낭청 이하 관리들은 현장에서 실무 시행과 관리를 담당하였다.

국상이 한 국가 통치자의 죽음을 처리하는 의례이기 때문에 어느 누구도 이를 소홀히 다룰 수 없었다. 도감은 체계적인 조직 운영과 유기적인 협조 체제를 통해서 업무의 효율성을 극대화시키고 국상을 원활하게 마무리지으려는 노력을 아끼지 않았다. 업무 추진 과정에서 자신이 소속된 부서의 독자적인 노력만으로 국상을 준비하고 치르기 어려울 때가 있다. 그럴 때마다 타부서와 함께 논의하고 도움을 주고받아서 업무를 원만하게 처리하였다. 관리들은 업무 조정과 상호협조를 통해서 국상을 원활하게 준비하는 동시에 마무리 지었다. 도감은 중앙 부서뿐만 아니라 지방 관아와도 밀접한 유대관계를 유지하면서 업무를 수행하였다. 이 들로부터 각종 물품을 조달받아야 하기 때문에 도감은 관계를 유지해야 했다.

그리고 관리들은 내근만 하지 않고 현지에 가서 직접 국상 준비 상황을 점검함으로써 국상 업무의 정확성을 기하였다. 의구심이 많거나 판단하기 어려운 업무일수록 그들은 현장에 직접 가서 확인하고 결정하였다. 도감 소속 관리들은 소기의 목적을 달성하기 위해서 부서 간 상호유기적으로 정보를 제공하고 업무를 조정하면서 국상을 효율적으로 진행하였다.

## 2. 국상의 절차

왕의 환후가 위급하면 액정서는 경복궁 사정전(思政殿)에 악장(幄帳)과 보의(黼辰)를 설치한다. 그렇지만 조선시대에 사정전에서 죽음을 맞은 왕은 없다. 이어서 내시는 상을 부축해서 여에 태워서 악장 안으로 나아가고, 왕세자는 걸어서 상을 모신다. 상은 왕세자와 대신들에게 고명(顧命)을 남긴다. 이들은 상의 고명을 받들어서 전위유교(傳位遺敎)를 만든다. 질병내시는 상의 머리를 동쪽으로 향하게 하고 반듯하게 누인 후에 고운 새 솜을 입과 코 위에 올려놓고 살핀다. 죽음을 확인 한 후에 내시는 상이 평시에 입던 옷을 갖고 용마루에 올라서 왼손으로 옷깃을, 오른 손으로 옷허리를 잡고서 북쪽을 향해서 ‘상위 복(上位復)’을 세 번 외치고 그 옷을 아래로 던진다. 또 다른 내시가 이를 함으로 받아 갖고 와서 상을 덮는다. 왕세자와 대군 이하의 관을 벗고 머리를 풀고 소복과 소혜, 추포말(麤布襪)을 착용하고 3일 동안 식사를 하지 않는다.

다음으로 내시는 공조와 상의원이 준비한 물품을 갖고 유장(帷帳)으로 들어가서 상의 옥체를 목욕시킨다. 그는 먼저 뜨물로 머리를 씻기고[沐] 머리카락과 수염을 다듬고 손톱을 깎아서 작은 주머니에 담는다. 두 명의 내시는 탕으로 몸을 씻기고[浴] 발톱을 깎아서 작은 주머니에 담은 후에 명의를 입히고 방건으로 얼굴을 덮고 이불로 덮는다. 내시가 상을 목욕시키는 동안, 왕세자와 이하 참례자는 유장 밖에서 북쪽을 향해서 선다.

목욕을 마치고 내시는 숨을 위한 각종 준비물을 유장에 미리 정리하고 함(舍)을 진행한다. 그는 누워 있는 상의 동쪽으로 가서 손가락으로 쌀을 떠서 입 안 오른쪽에 채우고 구슬 한 개를 채우고, 왼쪽과 가운데에도 오른쪽과 마찬가지로 행한다. 베개로 상의 머리를 도로 괴고 방건을 걷고 수관(首冠)을 씌우고 충이(充耳)와 명목(幘目), 신을 신긴 후에 상복을 입히고 대대를 매고 악수(幄手)를 싸맨다. 대전관은 헌향과 헌작으로 상에게 전을 올린다.

이어서 해당 부서 관리들은 상의 옥체가 있는 주변을 정리한다. 상의원은 주칠 교의를 남향으로 설치한 후에 유의와 혼백을 넣은 혼백함을 모시고, 공조는 강단자(絳段子)에 니금(泥金)을 사용해서 ‘大行王梓宮’을 쓴 명정을 영좌 오른쪽에 배치한다. 사직과 영령전, 종묘에 대신을 보내서 왕의 승하를 고하는데 별도로 전을 행하지 않는다.

다음으로 내시는 가로 끈 셋, 세로 끈 셋으로 양끝을 세 갈래로 쪼갠 백초교로 왕의 옥체를 가로와 세로로 묶는 염을 진행한다. 염을 시작하기 전에 왕세자와 이하 참례자는 곡으로 왕에게 예를 올린다. 그는 상의 머리에서 베개를 빼고 옷을 깔고 양 어깨쪽의 빈 곳을 모두 채우고 정강이 사이에도 끼워서 전체적으로 네모 형을 만든다. 다시 왕세자와 그 이하 참례자는 곡으로 극진한 애도를 표한다. 소렴은 왕이 소생하기를 바라는 마음으로 끈으로 옥체를 묶지 않고 얼굴도 덮지 않는다.

유사와 내시의 예찬 준비와 진설 후에 대전관의 헌향과 헌작이 이어지고 왕세자와 그 이하 참례자의 곡으로 전을 마친다. 공조는 전이 진행되는 사이에 벽(檟)을 완성한다. 해당 부서는 벽이 왕의 옥체를 안치하는 재궁이어서 제작과 관리에 세심한 주의를 기울이지 않을 수 없다.

벽 안을 홍릉으로, 네 귀퉁이를 녹릉으로 붙이고 바닥에 출미(秫米)를 쑤어 만든 회를 4촌 두께로 깔고 칠성판을 놓고 홍릉의 요와 자리를 깎는다.

벽의 제작을 완성한 후에 내시는 왕의 옥체를 안치할 대렴을 진행한다. 우선 대렴을 위한 가로 끈 5개, 세로 끈 3개의 대렴교를 준비하고, 패옥은 재궁 안 좌측, 옥규는 왼쪽, 관체는 북쪽에 각각 안치한다. 염하기 전에 왕세자와 이하 참례자는 ‘곡’으로 예를 극진히 한다. 내시는 왕의 옥체를 소렴교로 묶은 후에 대렴상으로 옮겨서 대렴교로 묶는다. 그 순서는 보쇄(黼殺)로 발부터 위로 올려 감추고 금모로 머리부터 아래로 감추고 7대(帶)를 매고 재궁에 모신다. 평시에 빠진 이와 머리털, 깎은 손톱과 발톱을 재궁 안 네 구석에 넣고 빈 곳을 옷을 맡아서 채우는 것을 잊지 않는다. 왕세자와 이하 참례자는 왕에게 예를 갖춘다.

선공감은 재궁을 안치할 찬궁터를 정전에 벽돌로 5촌 높이로 마련한 후에 동쪽만 터놓고 찬궁을 만든다. 찬궁터는 재궁의 길이와 너비보다 2척을 더 크게 다진다. 사방 벽은 청룡과 백호, 주작, 현무를 종이에 그려서 방위를 표시한다. 대행의 머리를 남으로 향하도록 안치한 후에 동쪽 문을 닫아서 찬궁을 완성하면, 왕세자와 이하 참례자는 전을 올린다.

왕세자는 상의원이 준비한 최복으로 갈아입고 전을 올린다. 이어서 빈전문 밖 동편에서 문관이 참석한 가운데 사위(嗣位)를 거행한다. 도승지는 유교함(遺教函)을 찬궁 남쪽의 동쪽 가까운 곳에, 상서원 관원은 대보(大寶)를 유교함 남쪽에 진설한다. 왕세자는 최복에서 면복으로 갈아입고 동문으로 들어와서 북향하고 꿇어앉는다. 사향이 헌향을 마치면 사왕(嗣王)은 일어나서 평신하고 영의정과 좌의정으로부터 유교와 대보를 받음으로써 왕으로 등극한다. 이는 왕권 승계로 새로운 통치자, 권력자 자리를 차지한 진정한 의미를 갖는다. 초종이 옥체적인 죽음을 확인하는 절차인 반면에 사위는 새로운 시대의 도래를 암시하는 것으로 대행왕의 죽음을 정치사회적으로 인정하는 것이다.

모든 문무관은 근정문으로 자리를 옮겨서 전의의 호명에 따라서 예를 갖추고 왕을 맞이한다. 선교관은 교서를 읽어서 새로운 왕의 등극을 선포함과 동시에 대내외적으로 알린다. 찬의의 호명에 따라서 문무관원들은 왕에 대한 예를 극진히 갖춘다. 빈전에서 조석과 삭망에 담당 관리들은 대행왕에게 전을 올리는 것을 잊지 않는다.

의정부는 육조와 예문관, 춘추관 2품 이상 재상이 참석해서 대행왕의 시호와 묘호, 전호, 능호를 논의한다. 조선은 중국으로 고부사(告訃使)와 청시사(請諡使), 청승습사(請承襲使)를 함께 보내서 부고를 알리고 시호와 후계왕 즉위도 요청하였다. 황제는 대행왕 시호 2자를 내리고 사부의(賜賻儀)와 사시의(賜諡儀), 사제의(賜祭儀)를 올릴 사절단을 보낸다. 공조는 시책과 시보를 만들어서 시책함과 시보록(諡寶蠶)에 담아서 채여로 종묘까지 운반한다. 승지는 책을 북쪽에, 보를 남쪽의 권치안에 안치한다. 영의정의 전폐례와 작헌례, 봉책관과 봉보관의 시책함과 시보록 전상, 독책관의 시책 내용 낭독 순으로 청시(請諡)를 마친다.

비로소 대행왕 승하 후 6개월이 지나서 국장도감은 발인을 진행한다. 도감은 발인 하루 전에 순(輶 견여)과 혼백요여, 향정 등을 중문 밖 한 가운데에 남향으로 마련하고, 봉상시는 우주를 상에 담아서 요여에 안치한다. 발인에 앞서 도감은 조전(祖奠)과 견전(遣奠)을 진행한다. 조전은 대행왕이 먼 길을 떠남으로 도신(道神)에게 올리는 전으로 좌통례의 인도와 호명 하에 ‘곡’, 대전관의 헌향과 헌작, 전하와 이하 참례자가 곡으로 예를 취한다. 조전에 이어서 유사와 내시의 예찬 준비와 진설에 이어 전하가 참석한 가운데 좌통례의 호명에 따라서 견전을 치른다.

조전과 견전을 마친 후에 국장도감은 대행왕의 옥체를 산릉까지 운구하는 발인을 진행한다. 여재궁관은 견여(肩輦)와 혼백여를 빈전 계하(階下)에 준비한다. 집사자들은 고명과 시책, 시보

를 요여에, 향로와 향합을 향정에 배치한다. 대축은 혼백함과 우주궤를 각각의 요여에 배치하고 중문으로 빠져 나간다. 좌의정은 섭좌통례의 호령 아래 내시와 여재궁관을 이끌고 명정과 재궁을 받들어서 견여에 배치하고 소금저로 덮는다. 총의위는 삽(鬻)으로 재궁을 가려서 타인들이 보지 않도록 한다. 혼백은 외문 밖에서 요여에서 차로, 재궁을 견여에서 대여로 이동해서 안치한다. 이어서 혼백여와 고명요여, 시책요여, 시보요여, 애책요여, 우보, 명정이 차례로 선다. 섭좌통례의 호령 아래 혼백차와 대여는 출발한다. 대여는 집탁자의 신호에 따라서 움직인다. 전하는 빈전에서 좌통례의 호령 아래 내시의 인도로 여(鬻)에 올라서 중문 밖으로 나온 후에 이곳에서 여에서 내려서 연으로 옮겨서 오른다. 종묘 앞에 이르러서 혼백차와 대여는 차례로 잠시 머물렀다가 다시 산릉으로 향하는 한편 전하는 연에서 내려서 그 앞을 걸어서 지난 후에 다시 연에 오른다.

노제소에 이르러서 제를 지낸 후에, 발인 행렬은 주정소로 향한다. 전설사는 발인 하루 전에 영장전을 선문 밖에 남향으로 설치하고 병장을 두르고 남쪽에 유문을 두며, 영좌를 장전의 한가운데에 설치하고 대행왕의 옥체를 실은 대여를 잠시 머물 수 있도록 유차를 배치한다. 혼백차가 유문 밖에 이르면 섭좌통례의 호령에 따라 대축은 혼백함을 차에서 여로, 여에서 다시 좌에 안치한다. 노제는 유사와 내시가 예찬을 진설하고, 인의의 인도 하에 반수의 헌향과 대축의 축문 낭독, 참례자의 곡으로 마친다. 제를 마친 후에 혼백함을 좌에서 요로, 요에서 다시 차로 옮겨서 행렬은 주정소와 능소로 향한다. 주정소에 이르러서 혼백은 노제소에서 했던 것처럼 영좌로 옮기고, 예찬을 차려서 조석전과 같이 전을 올린다. 전을 마치고 혼백을 좌에서 여로, 다시 여에서 차로 옮긴 후에 행렬은 다시 능소로 향한다.

발인 행렬이 능소 영장전 유문 밖에 이르렀을 때, 여재궁관은 재궁을 대여에서 견여로 옮기고, 총의위는 삽으로 이를 가린다. 유문 안으로 들어 와서 좌의정은 여재궁관을 거느리고 다시 재궁을 탑 위에 안치하고 영좌를 설치한다. 섭좌통례의 호령 아래 대축은 혼백함을 차에서 여로, 여에서 재궁 남쪽에 설치한 좌에 올린다. 영좌를 중심으로 오른쪽에 명정을, 왼쪽에 고명과 시책, 시보, 애책을 설치한다. 반면에 차와 여, 의장 등은 유문 밖에 좌우로 벌여 놓는다. 전하는 재궁을 대여에서 내리려 할 때 연에서 내려서 악차로 들어간다. 전하와 이하 참여자의 자리를 마련한 후에 제를 올린다.

해당 부서는 발인이 대행왕 옥체 운구이므로 안정성 확보를 우선 한다. 이를 위해서 담배군은 발인에 앞서 연습을 3회에 걸쳐서 실시한다. 대행왕 옥체는 견여와 대여를 사용해서 운구한다. 견여는 빈전에서 외문까지, 능소 영장문에서 현궁까지, 대여는 외문에서 능소 영장문까지 대행왕 옥체 운구에 사용된다. 선종국장에 대여를 25운에 856명의 담배군, 견여를 252명의 담배군, 정조국장에 대여를 24운에 2,280명의 담배군, 견여를 1,296명의 담배군을 동원하였다. 고종 장례는 17운에 걸쳐서 대한문 밖에서 흥릉까지 대여를 운구하였다.

국장도감은 발인 시에 살아서 행차하던 대로 각종 기구를 동원해서 대행왕의 옥체를 산릉까지 운구한다. 동물문과 글자문의 각종 기와 의장물, 악기, 제구, 운구용구 등의 사용과 장의대와 의장대, 어가대, 후행대에 많은 인력을 동원해서 대행왕의 옥체를 산릉까지 모신다. 이미 새로운 권력자가 출현했음에도 불구하고 대행왕 발인은 살아있는 국왕의 행차와 같이 장엄하고 권위있게 진행한다.

산릉도감은 현궁에 대행왕 옥체의 매장에 앞서 천전(遷奠)을 진행한다. 전설사는 천전의식 전날 영장전에 전하와 그 이하 참례자의 자리를 마련하고 재궁을 안치할 악장(幄帳)을 현궁문 밖에 남향으로 설치한다. 유사와 내시의 예찬 진설과 향로와 향합, 초를 설치하는 사이에 방상씨는 현궁에 들어가서 네 모퉁이를 과(戈)로 친다. 그리고 부장할 명기와 복완, 증옥, 증



백 등을 현궁 문 밖에 준비하고 전을 올린다.

섭좌통례의 호명 아래 대축은 혼백함을 영좌에, 고명과 시책, 시보를 요여에, 향로와 향합을 의식대로 행하고, 좌의정의 인도로 여재궁관은 재궁을 견여로 현궁까지 이동한다. 전하는 곡을 하면서 재궁을 뒤따른다. 현궁 앞에 도착해서 재궁을 대관에 안치하고 좌의정은 재궁의 면면을 살핀다.

재궁을 대행왕 머리를 북쪽으로 향하게 하면서 윤여로 탑 위에 올리면, 우의정은 관의와 명정을 바르게 놓는다. 영의정은 애책과 증옥, 증백함을 애책의 남쪽에 놓는다. 제조는 삼을 재궁의 양쪽에 세우고 명기와 복완을 현궁 안에 안치한다. 윤여는 재궁을 흔들리지 않게 안정적으로 현궁으로 넣을 수 있도록 한다. 좌통례의 호령 맞추어서 전하와 이하 참례자는 예를 갖춘 후에 악차와 막차로 돌아옴으로써 실질적으로 천전의식을 마친다. 영의정의 지휘 하에 지석을 묻고 후토제를 지냄으로써 산릉작업은 마무리된다.

복토를 끝내면서 수릉관과 능사, 내시는 함께 정자각에 필요한 각종 용구 설치와 예찬 진설로 안릉전(安陵奠)을 준비한다. 안릉전(安陵奠)은 집주자와 집사자의 헌작, 알자와 집사자의 헌향, 애도로 구성된다. 이후에도 집례자들은 산릉에서 조석상식을 지속적으로 행한다. 천전과 안릉전은 대행왕의 백(魄)을 위한 의식이다.

다음은 우주를 만드는 입주전(立主奠)을 진행한다. 영좌의 동남쪽에 제주탁(題主卓)과 필연탁(筆硯卓), 반이탁(槃匱卓)을 설치하고 붓과 벼루, 먹, 반이 등을 갖춘다. 왕은 탁자 앞에 다가서서 제주관이 '某號大王'을 쓰기를 마치면 부복하고 일어난다. 예찬 진설과 제구 설치, 축문 낭독, 우주 설치에 이어서 좌통례의 호령에 맞추어서 예를 진행하고 대전관의 헌향과 헌작, 전하의 부복과 곡을 마친 후에 우주를 궤에 넣음으로써 입주전을 마친다. 천전의식과 안릉전, 입주전은 대행왕의 혼과 백 각각을 위한 의식으로 이들이 분리됨을 의미한다. 혼과 백은 산릉까지 함께 왔다가 이들 전을 통해서 헤어지는 것이다. 혼은 반우를 통해서 혼전에 모셔지다가 부모된다.

입주전이 끝나면 집사자들이 고명과 시책, 시보를 요여에, 향로와 향합을 향정에, 우주궤를 여에 안치한다. 유문 밖으로 나온 후에 우주궤를 반우여에서 반우차로 옮기고 반우(返虞)한다. 반우의 반차는 발인의 반차와 같다. 단지 혼백여는 반우여로, 혼백차를 반우차라 칭한다. 망초(望燭)와 화[炬]는 사용하지 않는다. 전하도 여과연을 타고서 함께 주정소까지 온다. 대축이 주정소에서 우주궤를 차에서 여로, 여에서 다시 좌로 안치하고 조석전처럼 예를 갖춘 후에 반우행렬은 계속된다. 종묘에 도착하면, 전하는 발인에서 했던 것처럼 연에서 내려서 걸어서 그 앞을 지나는 것으로 선왕에 대한 예를 최대한 갖춘다. 행렬이 혼전 문에 도착하면 유사는 우주궤를 차에서 여로, 여에서 좌로 옮기고, 영좌를 다시 혼전 북벽 남쪽에 설치한다. 전하 역시 연에서 내려서 재전(齋殿)으로 나아간다.

혼전에서 우제는 왕이 참석한 가운데 유일(柔日)과 강일(剛日)로 구분해서 칠우까지 지낸다. 초우는 산릉작업을 끝낸 당일에 지낸다. 내시와 전사관의 제구 정리와 예찬 진설에 이어 집례자의 호명 하에 전하는 먼저 '곡'으로 예를 취하고 우주를 안치한다. 그리고 전하의 전폐례와 초헌례, 아헌관의 아헌례, 종헌관의 종헌례가 이어진다. 전폐례는 울창(鬱鬯)과 폐를, 초헌례는 예제(醴齊)를, 아헌례는 양제(盎齊)를 올린다. 찬례의 호명에 따라서 전하와 이하 참례자의 '곡'으로 우제를 마친다. 초우를 마치면 혼백은 토등상에 담은 후에 홍초보에 싸서 깨끗한 땅에 묻는다. 졸곡제(卒哭祭) 역시 전하의 전폐례와 초헌, 아헌관의 아헌, 종헌관의 종헌을 구성되며, 절차도 우제와 동일하다.

혼전에서 조석으로, 사시 및 납일, 속절 및 삭망에 상식을 올리거나 친향의식을 치른다. 매

일 아침저녁으로 내시의 내부 정리와 제구 설치, 장선내시의 찬선 준비에 이어서 헌관은 ‘곡’으로 먼저 예를 갖추고, 전사와 집사자, 내시의 찬반 진설 후에 헌관의 헌향과 헌작으로 조석상식은 마무리된다. 사시 및 납일에는 내시의 영악 정리와 전사관의 제구와 예찬을 격식대로 진설한다. 전하와 이하 대군 등 참례자들은 최복을 갖추어 입는다. 연제 후는 연복으로, 상제 후는 담복을 착용한다. 친향 절차는 우제와 동일하게 진행된다. 속절 및 삭망에는 전하의 곡과 헌향, 헌작, 아헌관의 헌작, 종헌관의 헌작으로 마무리 한다. 우제와 사시, 납일 친향의식과 달리 왕은 폐를 올리지 않는다. 국장을 마칠 때까지 혼전뿐만 아니라 산릉에서 계속해서 의식을 행한다.

### 3. 예찬 진설과 전(奠)

국상을 치르면서 절차를 마칠 때마다 각각의 도감은 예찬과 술을 진설한 후에 전으로 대행왕에 대한 예를 극진하게 갖추었다. 습을 마친 후에 유사와 내시의 예찬 준비와 진설을 마치고 왕세자와 대군, 종친, 문무관원이 참석한 가운데 빈전도감은 전을 처음으로 올린다. 습전(襲奠) 이후에 진행된 각종 전은 대행왕에 대한 극진한 예이다.

대행왕에게 올리는 예는 절차에 따라서 대체로 세 형태로 진행되었다. 왕과 이하 참례자가 ‘곡’만으로 예를 갖춘 경우, 예찬 진설과 전하의 곡, 대전관의 헌향과 헌작으로 예를 갖춘 경우, 전하의 전폐례와 초헌, 아헌관의 아헌, 종헌관의 종헌으로 예를 갖춘 경우이다. 뒤의 두 경우가 대행왕에 대한 전으로서 조건을 갖추고 있다고 볼 수 있다. 『국조오례의(國朝五禮儀)』는 진설에 따라서 전을 습전(襲奠)과 조석전(朝夕奠), 우제(虞祭), 혼전삭망제(魂殿朔望祭), 산릉·사시 및 속절, 후토제(后土祭)로 나누어 설명하였다.

#### 3.1. 습전(襲奠)

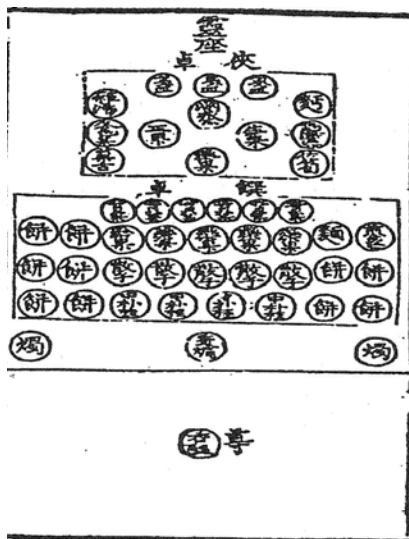


그림 1 습전 진설도

습전은 찬탁과 협탁을 마련해서 예찬을 진설한다. 소림과 대림, 성빈, 성복, 삭망과 속절, 친향, 상시, 책보, 계빈, 조전, 견전, 노제, 하산릉전, 천전, 입주안릉전도 습전과 동일하게 찬탁과 협탁을 차려서 전을 올린다. 찬탁은 4줄로 진설하고 남쪽을 상위로 한다. 첫째 줄은 중앙에 중박계(中朴桂) 4그릇, 둘째 줄은 중앙에 홍백산자(紅白散子) 5그릇, 셋째 줄은 중앙에 약과 5그릇, 넷째 줄은 각색 실과(實果) 6그릇을 진설하고 면(麵)과 병(餅), 탕(湯) 12그릇을 좌우로 나누어서 진설한다. 협탁 역시 4줄로 진설한다. 첫째 줄과 둘째 줄은 각색 소채(蔬菜)와 실과 7그릇, 셋째 줄은 탕과 면 3그릇, 넷째 줄은 잔을 셋을 진설한다.

소림과 대림, 성빈전 등은 유사와 내시의 예찬 준비와 진설 후에 대전관의 헌향과 헌작이 이어지고 왕세자와 그 이하 참례자의 곡으로 전을 마친다.

#### 3.2. 조석전(朝夕奠)

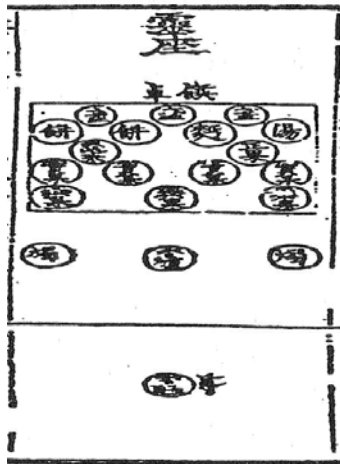


그림 2 조석전 진설도

조석전은 습전과 달리 찬탁만 마련해서 예찬을 진설한다. 찬탁은 남쪽을 상위로 해서 5줄로 예찬을 진설한다. 첫째 줄은 약과 3그릇, 둘째 줄은 자색 실과 4그릇, 셋째 줄은 소과(蔬果) 2그릇, 넷째 줄은 병 2그릇, 면과 탕 각 2그릇, 다섯째 줄은 잔 3개를 진설한다.

산릉에서 조석상식은 매일 아침저녁으로 능사가 영좌를 정자각 안 북쪽에 남향으로, 그 앞에 향로와 향합, 초를 설치하고, 호외(戶外) 동쪽에 준을 설치하고 준과 우를 각각 1개씩 놓는다.

### 3.3. 우제(虞祭)

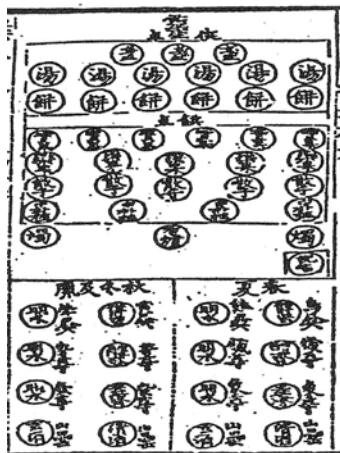


그림 3 우제 진설도

졸곡과 사시, 납일, 속절, 분황, 연제, 상제, 담제도 같지만 속절에는 준을 문 밖 왼쪽에 설치하고 잔 3개를 준소에 둔다. 졸곡 뒤에는 축판을 오른쪽에 드린다. 찬탁은 습전과 같이 남쪽을 상위로 해서 4줄로, 협탁은 3줄로 진설하였다. 첫째 줄은 각색 병 6그릇, 둘째 줄은 각색 탕선을 진설하는데 정해진 수가 없으며 육선을 겸용하다. 셋째 줄은 잔 3개를 둔다.

초우제는 내시와 전사관들이 제구들을 정리하고 예찬을 진설하고 왕은 집례자의 호명 하에 먼저 '곡'으로 예를 취하고 우주를 안치한다. 이어서 전하의 전폐례와 초헌례, 아헌관의 아헌례, 종헌관의 종헌례를 차례대로 격식에 맞추어서 진행한다.

### 3.4. 혼전삭망제(魂殿朔望祭)

찬탁은 습전과 동일하게 남쪽을 상위로 하여 4줄로, 협탁은 3줄로 진설한다. 첫째 줄은 각색 병 6그릇, 둘째 줄은 각색 탕과 선을 진설하는데 정해진 수가 없으며 육선을 겸용하며, 셋째 줄은 잔을 3개 둔다. 지계문 밖의 왼쪽에 준을 설치하고 잔 3개를 준소에 둔다.

삭망제는 왕의 곡과 헌향, 헌작에 이어서 아헌관과 종헌관의 헌작으로 마무리되며 전폐례를 올리지 않는다. 속절에도 삭망제와 동일하게 제를 진행한다.

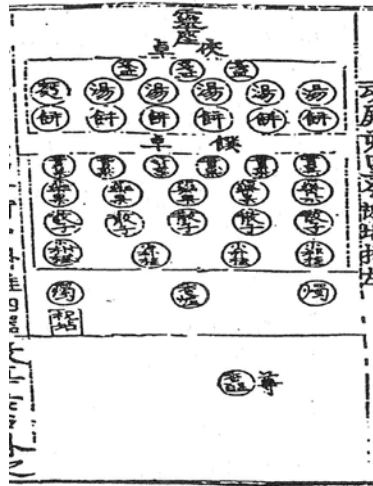


그림 4 혼전 삭망제 진설도

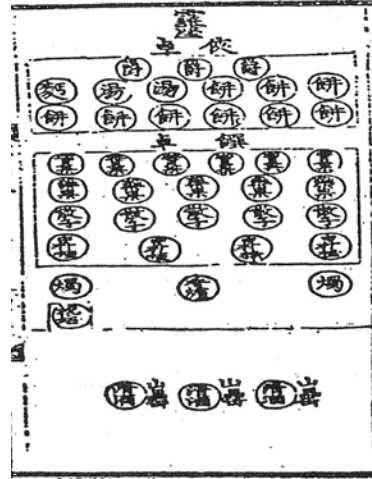


그림 5 산릉 진설도

### 3.5. 산릉 사시 및 속절

사시와 속절에는 찬탁과 협탁을 갖추고 예찬을 진설하였다. 찬탁은 삭망제와 같지만 첫째 줄은 소박계를 쓰며 나머지 줄은 조금씩 낮게 한다. 협탁의 면과 탕은 9그릇으로 한다. 찬탁은 습전과 동일하게 남쪽을 상위로 하고 4줄로 진설한다. 협탁은 3줄로 진설한다. 첫째 줄은 각색 병 6그릇, 둘째 줄은 각색 병과 탕 6그릇, 셋째 줄은 작은 작 3개를 놓는다. 산릉 3(청주를 담는다)에는 모두 작과 먹을 첨가하여 호외(戶外) 왼쪽에 북향으로 하여 놓는데 서쪽을 상위로 한다. 작 3개를 비(篚)에 담아서 준소에 둔다.

혼전 사시에는 내시의 영악 정리와 전사관의 제구와 예찬 진설, 전하와 이하 참례자는 최복을 착용한다. 연제 후는 연복으로, 상제 후는 담복을 착용한다. 그 절차는 우제와 동일하다.

### 3.6. 후토제(后土祭)

후토제는 산릉작업을 마친 후에 관상감 관원이 토지를 맡아 보는 신(神)인 후토에게 올리는 제사로 변(簋)을 8개와 두(豆) 8개, 보와 궤 각 2개, 작 1개, 상준 1개를 진설한다. 왕은 후토제에 참석하지 않는다.

진설이 대행왕과 모두 관계되어 있지만 직접적으로 관계있거나 월력으로 보아서 의미 있는 날은 찬탁과 협탁을 갖추어서 전을 올린 것으로 보인다. 찬탁은 4줄의 진설로 동일하지만 협탁의 진설에서 차이를 보인다. 조석전이나 후토제는 일상적이고 대행왕과 직접적으로 관련성이 적어서 진설에서 차이를 보인다.

일제강점기에 치른 고종 상장례의 전은『고종태황제어장주감(高宗太皇帝御葬主監)』을 통해서 전모를 알 수 있다. 어장주감은 고종 상장례 전이 조선시대 국상 전의 진설과 대체로 동일한 것으로 기술하고 있다. 산릉에서 사시와 속절제에는 중박계 4좌, 산자 4좌, 약과 5

좌, 실과 6좌를, 삭망제에는 소박계 4좌를, 혼전에는 중박계 4좌, 산자 10좌, 실과 12좌, 다시 10좌, 소박계 4좌를 진설하였다.

전은 음식과 술을 갖추어서 왕이 대행왕에 대한 공경과 정성을 갖춘 극진한 예로 국가의 영원무궁한 창성을 기원하는 것이며, 왕 자신의 화려한 통솔력으로 백성들이 안정된 삶을 누릴 수 있도록 마음가짐을 잡아보는 예라는 점에 큰 의의가 있다.



## 왕의 상식음식

주영하(한중연 교수) · 박종민(순천향대 겸임교수)

### 1. 상식과 관련된 음식발기의 의미

상식(上食)은 상가(喪家)에서 아침과 저녁으로 궤연(几筵) 앞에 올리는 음식을 가리킨다. 아침에 올리는 상식은 조상식(朝上食), 저녁에 올리는 상식은 석상식(夕上食)이라 부른다. 일반 사가(私家)의 상식 예법을 소개하면 다음과 같다. 돌아가신 분이 살아 계실 때와 마찬가지로 음식상을 차린다. 제물을 진설한 후에 축관(祝官)이 메를 담은 주발의 뚜껑을 열고 손가락을 꼽는다. 젓가락은 고기 제물 위에 올린다. 잠시 후 손가락과 젓가락을 본래 올렸던 접시에 다시 놓고 술을 올리고 분향을 한다. 그러면 상주 일행은 곡을 하고 두 번 절을 한다. 조금 있다가 축관이 갱(羹)을 물리고 숙수(熟水)를 올린 뒤 수저로 밥을 세 번 떠서 숙수에 풀고 다시 손가락을 메에 꼽는다. 이어 조금 있다가 다시 손가락과 젓가락을 접시로 옮기고 밥그릇과 숙수그릇의 뚜껑을 덮으면 상주 일행은 곡을 그치고 차린 음식을 물린다.

조선 왕실에서도 상식은 대체로 이와 비슷한 순서로 행해졌다. 특히 중요한 사실은 보통 왕이 직접 상식의 예를 행하였다는 점이다. 왕이 선왕의 상식 예를 행할 때는 여러 신하들도 함께 동행을 하였다. 상식의 예를 행하기에 앞서서 왕은 필요한 도구를 갖추고 상복도 갖추어 입었다. 가령 소상(小祥) 다음부터 담제 전까지는 연복(練服)을 입었다. 왕은 선왕의 신위 앞에서 상식을 행하고 곡을 하였다. 그러면 참석한 모든 신하도 이어서 곡을 행하였다. 예를 집행하는 찬례(贊禮)가 곡 멈출 것을 청하면 곡을 멈추었다. 상식의 예가 끝나면 왕은 평상시의 옷으로 갈아입었다.

이 상식 예와 관련하여 현재 한국학중앙연구원 장서각과 경상대학교 문천관에는 <상식발기>라고 부르는 문건이 다수 소장되어 있다. 특히 경상대학교 문천관에는 <조석상식발기>, <주다례발기>, <별다례발기> 등이 1895년 2건, 1919년 127건, 1920년 71건, 1921년 2건, 연대 미상 3건 등 모두 205건이 소장되어 있다. 그 연도로 보아 주로 고종의 상식과 관련된 상식발기가 1919년에서 1921년까지 모두 200건 있는 것으로 보인다. 경상대학교 문천관 소장 <상식발기>는 현재 아직 정리가 되지 않아 일반에 공개되지 않았기 때문에 이 글에서 상세하게 다루기 어렵다. 그것을 대신하여 한국학중앙연구원 장서각에 소장된 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」에 대해서 다음에서 그 내용을 살펴보려 한다. 앞서서도 밝혔듯이 <상식발기>에 적힌 음식명은 실제로 왕이나 왕실의 주요 인물이 평소에 먹었던 일상음식이라는 측면에서 조선왕실의 일상음식을 살피는 데 매우 중요한 자료이다.

### 2. 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」의 내용

문서의 크기는 34.3×212.9cm이다. 지질은 단자용 두터운 저지(楮紙)이다. 한글로 표기되었

다. 특이한 서지적 내용은 다음과 같다. (1) 피봉(35.2×11.9cm)이 따로 있으며, 피봉 겉면에 자료명을 세로 두 줄로 적었는데, ‘병오정월초일일일’까지 한 줄로 길게 늘어 썼고, 이어서 ‘담스 다례 단즈’를 옆에 써 넣었다. (2) 5장의 종이를 연결하여 가로로 늘렸다. (3) 절첩(19절)형태이다. (4) 본문의 괄선을 철필로 눌러서 표시하였다. 그 내용을 원문과 현대역으로 도표를 만들어 표기하면 다음 표와 같다.

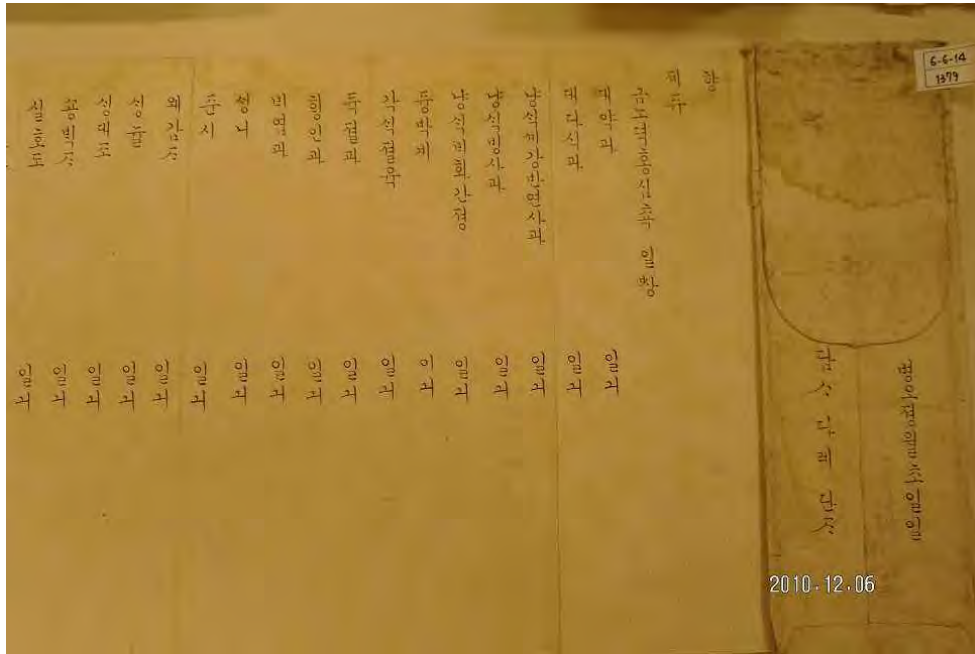


그림1 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」, 주영하 촬영

표 1 「병오정월초일일담스다례단즈」 원문 및 현대역

원문		연번	현대역	
향		1	향	
제주		2	제주	
금노덕홍심축	일쌍	3	금로적홍심축	1쌍
대약과	일기	4	대약과	1기
대다식과	일기	5	대다식과	1기
양식세강반연사과	일기	6	양색 세강반연사과	1기
양식빙사과	일기	7	양색 빙사과	1기
양식미화강정	일기	8	양색 매화강정	1기
등박계	이기	9	중박계	2기
각색절육	일기	10	각색절육	1기
죽절과	일기	11	죽절과	1기
행인과	일기	12	행인과	1기
매엽과	일기	13	매엽과	1기
싱니	일기	14	생리	1기



준시	일기	15	준시	1기		
왜감즈	일기	16	왜감자	1기		
싱늘	일기	17	생률	1기		
싱대조	일기	18	생대조	1기		
송빅즈	일기	19	송백자	1기		
실호도	일기	20	실호두	1기		
실황늘	일기	21	실황률	1기		
농안 녀지	1 J	일기	22	용안 여지	1 J	1기
사당 굴병 각식당	1   J	일기	23	사당 굴병 각색 당	1   J	1기
사식다식	일기	24	사색 다식	1기		
각식숙실과	일기	25	각색 숙실과	1기		
각식정과	일기	26	각색 정과	1기		
싱니숙	일기	27	생리숙	1기		
준시슈정과	일기	28	준시수정과	1기		
잡과초두합점증병 잡과녹두증병 잡과당귀증병	1   J	일기	29	잡과초두합점증병 잡과녹두증병 잡과당귀증병	1   J	1기
대조즈박병 청즈박병	1 J	일기	30	대조자박병 청자박병	1 J	1기
잡과청애단즈 잡과병	1 J	일기	31	잡과청애단자 잡과병	1 J	1기
약식	일기	32	약식	1기		
홍합초	일기	33	홍합초	1기		
싱선전유으	일기	34	생선전유어	1기		
간전유으	일기	35	간전유어	1기		
편육 족편	1 J	일기	36	편육 족편	1 J	1기
각식어취	일기	37	각색 어채	1기		
두태 천엽	1 J 회	일기	38	두태 천엽	1 J 회	1기
갈비증	일기	39	갈비증	1기		
란숙	일기	40	난숙	1기		
각식느름적	일기	41	각색 느름적	1기		
각식편척	일기	42	각색 편채	1기		
어적 우적 간적 전테슈	1     J	일기	43	어적 우적 족적 전체수	1     J	1기

두포적 곤포적 표고적 다스마적	ㄱ     ㄴ	일기	44	두포적 곤포적 표고적 다시마적	ㄱ     ㄴ	1기
튜복식혜		일기	45	추복식혜		1기
싱선전탕		일기	46	생선전탕		1기
금동탕		일기	47	금중탕		1기
완즈탕		일기	48	완자탕		1기
두포탕		일기	49	두포탕		1기
목면		일기	50	목면		1기
병시		일기	51	병시		1기
튜청		일기	52	추청		1기
초장		일기	53	초장		1기
개즈		일기	54	개자		1기
염		일기	55	염		1기
상식				상식		
슈라		일기	56	수라		1기
잡탕		일기	57	잡탕		1기
양붓기		일기	58	양볶이		1기
황산적 잡산적	ㄱ ㄴ	일기	59	황산적 잡산적	ㄱ ㄴ	1기
편육		일기	60	편육		1기
각식좌반		일기	61	각색 좌반		1기
각식장과		일기	62	각색 장과		1기
각식 혜		일기	63	각색 혜		1기
팀치		일기	64	침채		1기
진장		일기	65	진장		1기
이상륙십삼기				이상 63기		

### 3. 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」의 사건

「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」에 적힌 음식이름은 18~19세기의 조선왕실 의궤류에 등장하는 것들과 거의 일치한다. 과자류가 9가지, 과일류가 10가지, 정과와 숙실과, 그리고 사탕류가 9가지, 떡이 8가지, 생선과 고기류가 17가지, 적(炙)이 4가지, 탕이 4가지, 식혜·목면·병시와 같은 주식류가 3가지, 양념류가 4가지이다. 이 음식발기는 음식의 한자 이름을 한글로 적은 것이 다수를 차지한다. 이러한 경향은 19세기 말에 쓰인 조선왕실의 음식발기에서 주로 나타나는 현상이다. 다만 한글로 적힌 이름들의 대부분은 본래 한자의 차자표기(借字表記)를 한 것도 일부 있다. 가령 중박계는 한자로 ‘中朴桂’이다. 한국어로는 ‘중배끼’라는 음식 이름이 한자로 차자표기된 것으로 보인다.<sup>1)</sup> 중배끼는 유밀과의 하나로 밀가루를 꿀과 기름으로 반죽하여 네모지게 잘라 기름에 지져 만든 음식을 가리킨

다. 그러나 이 문서에서는 한자음인 ‘중박계’를 그대로 한글로 적어두었다. 이 역시 19세기 말의 조선왕실 문서류의 특징 중 하나이다.

이로 미루어보아 「병오정월초일일담사다례단조(병오정월초일일 담사 다례 단자)」의 실제 연도는 1906년으로 여겨진다. 우선 17세기 이후 병오년(丙午年)은 1666년(현종7), 1726년(영조2), 1789년(정조10), 1846년(헌종12), 1906년(고종43)이 있다. 그런데 이 병오년 중에서 ‘담사(禫祀)’가 행해진 사건이 있어야 한다. 주지하듯이 담사는 장사를 지낸 뒤 만 2년이 되는 때 지내는 제사인 대상(大祥)을 지낸 다음, 그 다음 다음 달 하순의 정일(丁日)이나 해일(亥日)에 지내는 제사를 가리킨다. 다른 말로 담제(禫祭)라고도 부른다. 필자가 1906년의 일로 여기는 이유는 『고종실록』에서 그 증거를 찾았기 때문이다.

『고종실록』47권에 있는 고종43년(1906 병오)의 기록에는 양력 1월 25일 기사에 다음과 같은 내용이 나온다.

“효혜전 등에서 제사를 지내거나 다례를 지내다 : 효혜전에 나아가 담제(禫祭)를 행하고 이어 별다례를 행한 다음 경효전에 나아가 별다례를 행하였다. 이어 의효전에 나아가 조상식과 주다례(晝茶禮)를 행하였다. 황태자가 함께 따라 나아가 예를 행하였다.”

1906년 양력 1월 25일은 음력으로 1월 1일이다. 그러니 병오년 정월 초일일에 행한 담사 다례의 음식 이름을 적은 이 발기는 바로 이 때임을 확인할 수 있다.

그렇다면 ‘효혜전’은 누구의 처소를 두고 하는 말일까? 바로 헌종(憲宗)의 계비인 효정왕후(孝定王后, 1831~1903)를 두고 한 말이다. 남양 홍씨인 효정왕후는 1844년(헌종 10)에 왕비에 책봉되어 양력으로 1904년(광무8) 1월 2일에 사망하였다. 『고종실록』에는 담사 다례에 대한 의논을 한 내용도 나온다. 고종 42년(1905) 양력 11월 13일에 다음과 같은 내용이 있다.

“효혜전의 담제를 지낸 후에 부모의 예식을 마련하도록 하다. 예식원 장례경(禮式院掌禮卿) 조정희(趙定熙)가 아뢰기를, “효혜전(孝惠殿)의 담제(禫祭)를 지낸 후에 부모(祔廟)의 예식을 마련하여야 하겠기에 삼가 《오례의(五禮儀)》와 《상례보편(喪禮補編)》을 상고하여 보니, 모두 시향(時享) 때에 부재(祔載)를 겸하여 지내는 것으로 기록되어 있습니다. 그리고 영조(英祖) 때에 하교하기를, ‘담제사 달이 만일 사맹삭(四孟朔)이나 납월(臘月)과 일치하면 이 오향제(五享祭)와 겸행하여 예문(禮文)을 준수하라’라고 한 일이 《상례보편》의 수교(受敎)에 실려 있습니다. 이번이 담제사 달이자 춘맹삭(春孟朔)이니, 예문과 영조 때의 수교에 따라 담제사 달 내에 있는 효정왕후(孝定王后)의 신주를 부모(祔廟)하는 절차를 춘향대제(春享大祭)와 겸행하도록 택일하여 거행하는 것이 어떻겠습니까?” 하니, 윤허하였다”

그러니 1906년 병오년에 효정왕후의 담사를 지내고 부모를 하기로 했음이 결정되었다. 담사는 1906년 음력 1월 1일에 모셨다. 담사 후에 신주를 혼전(魂殿)인 효혜전에서 종묘로 옮기는 부묘례(祔廟禮)를 양력 1906년 2월 18일에 행했다. 『고종실록』47권에는 양력 1906년 2월 17일에 “황제가 효혜전에 가서 떠난다는 것을 고하는 치제하다. 효혜전(孝惠殿)에 나아가 고동가제(告動駕祭)를 행하고 이어 영성문(永成門) 안에 나아가 효정 왕후(孝定王后)의 신련(神

1) 오창명, 「조선시대 고유 음식 어휘-의궤(儀軌)의 차자표기(借字表記)를 중심으로-」, 『한국어문학과 제주도』, 한국언어문화회 제50차 정기학술대회발표집, 139쪽.

輦)을 모시고 종묘에 갈 때 지송(祗送)하였다. 황태자가 따라가서 예를 행하였다.”고 했다.

#### 4. 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」의 음식

이 단자에 표기된 음식의 두 가지 부분이다. 하나는 다례에 쓰인 음식이고 다른 하나는 상식에 쓰인 음식이다. 아래 표에서는 다례에 표기된 음식과 그것의 내용을 적었다.

표 2 「병오정월초일일담스다례단즈」 다례에 표기된 음식과 내용

현대역	음식의 내용
제주	술
대약과	大藥果, 약과
대다식과	大茶食果, 다식
양색 세강반연사과	兩色細乾飯軟絲果, 연사과
양색 빙사과	두 가지 빙사과
양색 매화강정	두 가지 강정
중박계	유밀과
각색절육	各色截肉, 마른안주
죽절과	대의 마디 모양으로 만든 과줄
행인과	은행으로 만든 과줄
매엽과	유밀과
생리	生梨, 배
준시	곶감
왜감자	굴
생률	날 밤
생대조	날 대추
송백자	잣
실호두	호두 속
실황률	밤 속
용안여지	용안, 여지
사당 굴병 각색 당	사탕, 유자를 넣은 떡, 여러 가지 색의 단맛 과자
사색 다식	네 가지 색의 다식
각색 속실과	각종 속실과
각색 정과	각종 정과
생리숙	生梨熟, 삶은 배
준시수정과	곶감 수정과
잡과초두합점증병	雜果炒豆盒粘餠餅, 볶은 콩증병
잡과녹두증병	雜果綠豆餠餅, 녹두증병
잡과당귀증병	雜果當歸餠餅, 당귀증병
대조자박병	大棗煮朴餅, 대추 경단
청자박병	靑煮朴餅, 청매실 경단

잡과청애단자	雜果青梅團飡, 청매실 단자
잡과병	잡과병
약식	약식
홍합초	홍합 식초 절임
생선전유어	생선으로 만든 전유어
간전유어	간으로 만든 전유어
편육	편육
족편	족편
각색 어채	각종 생선회 무침
두태회	豆太(콩팥)회
천엽회	처냇회, 천엽회
갈비증	갈비찜
난숙	삶은 계란(卵熟)
각색 누름적	각종 누름적
각색 편채	각종 편채
어적	어적(魚炙)
우적	우적(牛炙)
족적	족적(足炙)
전체수	전체수(全體首, 닭, 꿩 등(等)을 통째로 양념하여 구운 적)
두포적	두포적(豆泡炙), 두부구이
곤포적	곤포적(昆布炙), 미역구이
표고적	표고적(표고炙), 표고구이
다시마적	다시마적(多士麻炙, 다시마), 다시마구이
추복식혜	추복식혜(秋鰈食醢)
생선전탕	생선전탕(生鮮煎湯)
금중탕	금중탕(禁中湯) 혹은 금중탕(錦中湯)
완자탕	완자탕(完子湯)
두포탕	두포탕(豆泡湯), 두부탕
목면	목면(木麵), 메밀국수
병시	병시(餅匙), 떡
추청	추청(追淸), 간장
초장	초장(醋醬)
개자	개자(芥子)
염	염(鹽)

상식단자에 표기된 음식명과 그것의 내용은 다음 표와 같다.

표 3 「병오정월초일일담스다례단주」 상식단자에 표기된 음식명과 내용

현대역	음식의 내용
수라	밥
잡탕	잡탕(雜湯), 여러 가지 재료를 넣은 탕
양볶이	장(脞, 소의 밥통)을 볶은 음식
황산적	쇠고기산적
잡산적	여러 가지 재료를 넣은 산적
편육	편육
각색 좌반	각종 자반
각색 장과	각종 정과
각색 혜	각종 젓갈
침채	김치
진장	간장

그런데 음식 중에서도 추복식혜와 각색혜는 그 정체를 추정하기 어렵다. 왜냐하면 식해와 식혜의 용어가 조선시대에 혼용되어 사용되었기 때문이다. 식해와 식혜의 명칭에 대한 기원은 고대 중국의 기록에서 찾아볼 수 있다. 『주례(周禮)』는 고대중국의 주나라 관제를 적은 책이다. 이 책에 의하면, 주나라 천자(天子)는 연회 때에 여러 가지 음식과 함께 ‘장(醬)’ 120가지를 받아야 한다고 했다. 그런데 여기에서 말하는 ‘장’은 중국의 간장이나 된장 혹은 자장을 가리키는 것이 아니라 ‘해(醢)’ 60가지와 ‘혜(醢)’ 60가지를 말한다. 해는 고기를 간장에 절인 일종의 장조림이며, 혜는 고기를 식초에 절여서 만든 고기식초의 일종이다. 해와 혜는 주재료인 고기 종류에 따라서 모두 60가지나 되었다고 한다.

그런데 ‘해’와 ‘혜’의 한자어가 한반도에 들어와서는 매우 다른 모습의 음식의 이름에 붙여졌다. 그것이 바로 식해(食醢)와 식혜(食醢)이다. 한국어사전에서 식해를 찾아보면 ‘생선에 약간의 소금과 쌀밥을 섞어 숙성시킨 음식으로 생선젓이라고도 부른다’라고 되어있다. 오늘날 가자미식해가 식해의 대명사로 알려진다. 이에 반해서 식혜는 쌀밥을 엿기름으로 삭혀서 만든 음료수라고 적혀 있다. 캔 음료로도 출시되며 1990년대 후반에 한국인의 음료수로 자리매김한 식혜가 바로 그것이다.

우리나라의 식혜는 생선과 찹쌀이나 좁쌀, 소금이 기본재료이지만 지방마다 무, 생강, 고추, 파, 마늘, 엿기름 등 갖은 양념을 다르게 첨가했다. 1700년대 고조리서에 생선식해와 동물식해가 등장하며, 음료수 식혜는 1740년경에 편찬된 조선시대 조리서 『수문사설』에 처음 등장한다. 어육을 빼고 엿기름으로 달콤한 맛을 강조한 식해에서 다시 매운 양념마저 빠지고 온전히 단맛이 나는 식혜로 변모한 것이다. 그러니 식해나 식혜를 서로 혼용하는 경우가 조선후기에 조선왕실에서도 자주 일어났다. 서울대 한국학규장각연구원에서 소장하고 있는 『경빈예장소등록(慶嬪禮葬所臚錄)』(1907년)에서는 추복식해(秋鰻食醢)라고 적고 있다. 가을에 나는 전복으로 만든 식해라는 뜻으로 보인다. 아마도 가을에 잡은 전복의 내장으로 담은 전복젓으로 여겨진다. 각색혜 역시 각종 젓갈로 이해된다. 왜냐하면 침채와 진장 앞에 이 음식이 들어 있는 것으로 보아 밑반찬이 되는 젓갈이기 때문이다.

이 문헌에 나오는 음식 중에서 또 다른 특징은 편육(片肉)과 관련된 기록이 보인다는 점이다. 조선시대 문헌에서 ‘편육’이란 단어는 크게 두 가지의 뜻을 지니고 쓰였다. 그 하나는 고기 조각을 가리킬 때 썼다. 다른 하나는 음식 이름으로서의 편육이다. 대체로 19세기 중엽부터 속육을 저민 음식을 아예 편육이라고 부른 듯하다. 1865년(고종 2) 음력 10월 1일 경복궁의 광화문 좌측에 의정부가 중건되었다. 같은 해 같은 달 12일, 이것을 기념하여 고종이 의정부를 직접 방문하였다. 의정부에서는 고종이 앉은 자리에 약과·다식·배·감·유자 등과 함께 고기류로 편육·전유어·화양적(華陽炙)·갑회(甲膾)와 각종 구이를 한 그릇씩 올렸다. 이 내용은 『친림정부시의궤(親臨政府時儀軌)』란 책에 나온다. 아마도 현재까지 편육이 독립된 음식 이름으로 등장한 문헌은 이 책이 처음이 아닐까 여겨진다.

1924년 출판된 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서 이용기는 ‘편육 먹는 법’이란 항목을 두어 본격적으로 편육에 대해 다루었다. 그런데 그의 편육에 대한 논평이 사뭇 긍정적이지 않다. “편육이란 것은 자래로 식성이요 풍속이요 습관이라 할 만한 것이니 불과 시약 달이듯하여 약은 버리고 약 찌꺼기를 먹는 셈이니 원 좋은 고기 맛은 다 빠진 것이니 무엇에 그리 맛이 있으며 자양인들 되리요”

이렇듯 편육에 대해서 언급하면서 이용기는 오로지 오래된 관습이라 어쩔 수 없이 이 책에 적을 뿐이라는 심정을 밝혔다. 이 책의 다른 항목에서는 주로 ‘만드는 법’이라 적었지만, 유독 편육에서는 ‘먹는 법’이라 적었다. 그러면서 양지머리편육·업진편육·제육편육·쇠머리편육 네 가지를 다루었다.

목면은 메밀국수를 가리킨다. 홍석모(洪錫謨, 1781~1857)가 쓴 『동국세시기(東國歲時記)』의 음력 11월편에도 나온다. “메밀국수에 무절임과 배추절임, 그리고 돼지고기를 넣은 음식을 냉면이라고 부른다. 또 잡채(雜菜)와 배, 밤, 채 썬 쇠고기와 돼지고기, 그리고 참기름과 간장을 모두 국수에 섞은 것을 골동면(骨董麵)이라고 부른다. 관서(關西)의 면이 가장 맛있다.” 지금의 냉면집 전문용어로 말하면 ‘물냉’과 ‘비냉’을 음력 11월이 되면 계절음식으로 마천령의 서쪽 지방인 평안도와 황해도 북부 지역 사람들이 즐겨 먹었다. 겨울에 냉면을 먹는 풍속은 이미 조선후기에도 평안도나 황해도 사람들에게는 너무나 당연한 일이었다. 정약용(丁若鏞, 1762~1836)도 겨울에 그곳 사람들이 냉면 먹는 모습을 두고, “시월 들어 서관(西關)에 한 자 되게 눈 쌓이면, 문에 이중으로 휘장을 치고 폭신한 담요를 바닥에 깔아 손님을 잡아두고는, 갓 모양의 쟁개비에 노루고기 저며 굽고, 길게 뽑은 냉면(冷麵)에 배추절임을 곁들이네.”라고 시를 읊조렸다. 이로 미루어 메밀냉면은 왕실에서도 겨울에 즐겨 먹었던 음식으로 여겨진다.

## 5. 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」에 추론한 왕의 일상 상차림

이 음식발기의 마지막에 상식 음식이름이 있는 것으로 보아서 부모례를 하기 전까지는 매일 혼전에 상식을 올린 것으로 보인다. 그런데 상식을 올린 음식 이름을 통해서 평소에 왕후가 먹던 음식의 구성을 짐작할 수 있다. 앞의 표에서도 나와 있듯이, 수라, 잡탕, 양복기, 황산적과 잡산적, 편육, 각색좌반, 각색정과, 각색혜, 침채, 진장 등의 10개의 그릇이 올랐다. 수잡탕, 각색혜, 침채, 진장을 기본 음식이라고 본다면, 다섯 그릇에 여섯 가지의 음식이 별도로 차려졌다. 첩수로 따진다면 5첩 반상에 해당되니, 보통 9첩 이상의 반상을 받았을 것이라는 추측과는 그 면모가 다르다.

현재까지는 최초로 상차림을 적은 한글 필사본 『시의전서(是議全書)』에서도 5첩·7첩·9첩 상차림만 나온다. 이 책은 1890년대에 쓰였고, 1910년대에야 세상에 알려졌다<sup>2)</sup>. 조선시대 사람들이 음식을 상에 차릴 때 어떤 규칙을 가지고 있었는지에 대해 무척 궁금하지만 불행하게도 19세기 중반 이전의 문헌 중에서 아직까지 발견된 것이 없다. 다만 19세기 말경에 쓰였을 것으로 여겨지는 『시의전서·음식방문』의 말미에 ‘반상식도’가 나올 뿐이다. 이 책의 ‘반상식도’에는 구첩반상·칠첩반상·오첩반상·술상·결상·신선로상·입매상의 상차림 규칙이 그림으로 그려져 있다. 여기에서 구첩반상에서 오첩반상은 상차림의 그림으로 보아 둥근 상에 차려졌다. 이에 비해 술상에서 입매상까지는 사각 상에 차려졌다. 먼저 이 상차림을 한 번 살펴보자.

먼저 그려진 상차림은 ‘구첩반상’이다. 아래 가운데 놓인 음식은 반과 탕이다. 곧 밥과 국을 가리킨다. 반을 기준으로 왼쪽 바깥으로는 젓갈·좌반·전유어·숙육·김치·회·나물·쌈·생선구이·육구이가 놓였다. 안쪽 아래에서 왼쪽으로는 초장·겨자·지령·양조치·생선조치·맑은조치가 차려졌다. 여기에서 지령은 간장의 경상도 말이다. 보통 첩이라고 하면 뚜껑이 있는 반찬 그릇을 가리킨다고 알려진다. 상에 차려진 음식은 모두 18가지이다. 밥·국·간장·김치를 첩수에서 제외한다고 해도 14가지나 되어 9첩이라고 보기가 어렵다. 만약 밥·국·간장·초장·겨자·김치·젓갈 따위의 기본 밑반찬을 제외한다고 해도 음식이 12가지이다. 그러니 이 책의 저자가 이것을 9첩이라고 한 이유를 분명하게 알기 어렵다.

‘칠첩반상’이라고 표시한 그림에는 구첩반상과 마찬가지로 반과 갱이 중심이 놓였다. 반을 기준으로 바깥 아래에서 왼쪽으로는 젓갈·좌반·회·김치·숙육·나물·쌈·구이가 차려졌다. 안쪽 아래에서 왼쪽으로는 초장·겨자·지령·토장조치·맑은조치가 자리를 잡았다. 이 상차림 역시 구첩반상과 마찬가지로 칠첩반상이라고 부르기가 어렵다. ‘오첩반상’이라고 표시한 그림에는 역시 구첩반상·칠첩반상과 마찬가지로 반과 갱이 중심이 놓였다. 반을 기준으로 바깥 아래에서 왼쪽으로는 젓갈·좌반·김치·나물·숙육·구이가 차려졌다. 안쪽 아래에서 왼쪽으로는 지령·초장·조치가 자리를 잡았다. 이 상차림에서 반·갱·지령·초장·젓갈·김치를 제외하면, 좌반·나물·숙육·구이·조치의 다섯 가지 음식이 놓였다. 이것은 5첩임에 틀림없다.

2) 이 책은 1919년에 심환진(沈畹鎭)이 경상북도 상주군수로 부임하여 그곳의 양반가에 소장되어 있던 조리서를 빌려서 필사를 해 둔 것을 그의 며느리 홍정(洪貞)에게 주었고, 그것이 이성우 교수에게도 전달되어 알려졌다. 자세한 내용은 다음의 글을 참고하기 바란다. 李盛雨, 『韓國食經大典』, 서울: 鄉文社, 1981, 325 ~ 329쪽.



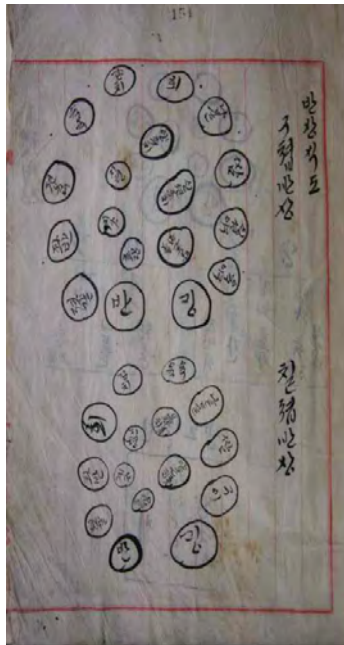


그림 2 『시의전서·음식방문』 반상식도 구첩반상, 칠첩반상



그림 3 『시의전서·음식방문』 반상식도 오첩반상, 술상과 결상, 그리고 신선로상



그림 4 『시의전서·음식방문』 반상식도의 입매상

반상 외에 술상이 그림으로 그려졌다. 술상에는 모두 세 가지의 상이 놓였다. 하나는 술상이고 다른 하나는 결상이며, 별도로 신선로상이 놓였다. 술상에는 왼쪽에서부터 생실과·정과·죽전자·김치·초장·마른안주·잔·진안주가 놓였다. 여기에서 죽전자는 주전자를 가리킨다. 주전자에는 술이 담겼을 것이고 잔이 하나 놓인 것으로 보아 일인용 술상이다. 진안주는 젖은 안주를 말한다. 술상이 메인 상이라면 결상은 메인 상에 곁들인 상이다. 결상에는 왼쪽으로부터 전골·장국·나물·계란·기름종자가 놓였다. 술을 마시면서 국물이 있는 음식이 곁상에 차려졌다. 신선로상에는 신선로를 가운데 두고 왼쪽에 장국시, 오른쪽에 사시를 두었다. 여기에서 사시는 사기로 만든 숟가락인 사시(沙匙) 혹은 사시(砂匙)일 것으로 여겨진다.

마지막으로 차려진 상차림은 납매상 곧 입매상이다. 보통 잔치가 열릴 때 그 잔치의 주인공 앞에 놓이는 상을 입매상이라고 부른다. 경축을 하기 위해 밥 대신에 국수가 차려진다. 이 입매상에도 국수가 아래쪽 가운데 놓였다. 국수를 기준으로 왼쪽으로 수정과·생실과·정과·탕평채·장김치·수란·찜·전유어·숙육, 그리고 한 가운데에 초장이 차려졌다. 그러니 12첩 반상이란 개념은 조선시대에는 존재하지 않았을 가능성도 많다.

이미 앞에서 밝혔듯이 ‘음식발기’는 실제로 조선왕실에서 음식이 차려진 진면목을 알 수 있는 자료이다. 향후 경상대학교 문천관 소장 <상식발기>가 공개된다면 이에 대한 연구는 보다 심도있게 진행될 수 있을 것이라 생각한다. 이를 통해서 조선왕실 음식문화의 실재를 밝히는데 도움이 될 것이라 보인다.



부

록



## 주요용어 간략설명

가감시령탕(加減柴苓湯)	습열로 인한 증상들을 치료하는 약.
가감청비탕(加減淸脾湯)	학질과 관련 한 증상들을 치료하는 약.
가리구이	갈비구이.
가리찜	갈비찜.
가사리(加士里)	우뭇가사리.
가자(茄子)	가지.
각색단자병(各色團子餅)	갓은 단자.
각색사증병(各色沙蒸餅)	갓은 시루떡.
각색절병(各色切餅)	갓은 절편.
각색조약(各色助岳)	갓은 조약.
각색화양적(各色花陽炙)	갓은 화양적.
간택(揀擇)	왕비 후보의 선택.
감사과(甘絲果)	산자와 같은 방법으로 만든 유과의 일종이지만, 산자에 비해 단맛이 강함.
감선(減膳)	국가적으로 좋지 않은 일이 발생하거나 예상될 때 임금이 스스로 근신함을 나타내기 위해 반찬의 가짓수를 줄이는 것.
감선(監膳)	식재료의 품질과 조리한 음식의 정결을 검사하는 일.
감자(柑子)	홍굴나무의 열매.
감태(甘苔)	김.
갑발(匣鉢)	도자기를 구울 때 도자기를 담는 큰그릇으로 가마 안의이물 질이나 재가 떨어지는 것을 막고 일정한 온도를 유지해주도록 고온을 잘 견디는 점토로 만듦. 갑(匣)이라고도 함.

갑번(匣燔)	조선시대 경기도 광주 관요에서 갑발에 넣어 만든 고급 사기그릇을 만드는 일.
갑회(甲膾)	소의 내장으로 만든 회.
개자(芥子)	겨자.
갱(羹)	탕(湯) 혹은 국을 가리키는 한자어.
갱미(粳米)	멥쌀.
거린석수어(去鱗石首魚)	비늘을 제거한 조기.
건가울어(乾加兀魚)	말린 가오리.
건갈(乾葛)	침뿌리에서 껍질을 제거한 것.
건과어(乾瓜魚)	말린 빙어.
건광어(乾廣魚)	말린 광어.
건문어(乾文魚)	말린 문어.
건수어(乾秀魚)	말린 송어.
건시자(乾柿子)	곶감.
건여항어(乾餘項魚)	말린 열목어.
건엽어(乾鱗魚)	말린 가자미.
건오적어(乾烏賊魚)	말린 오징어.
건치절(乾雉切)	말린 꿩을 채썬 것으로 여겨짐.
건홍합(乾紅蛤)	말린 홍합.
검상(檢詳)	조선시대 의정부의 정 5품 관직.
견전(遣奠)	발인에 앞서 문 앞에서 지내는 제의.
경덕진(景德鎭)	중국 장시성[江西省] 북동부에 위치한 도시. 남북조(南北朝)시대부터 도자기를 생산하기 시작하여 송대(宋代)에 도자기생산이 활발해졌고 명대(明代)에 들어서어는 어요(御窯)가 만들어져

더욱 유명해짐. 현재에도 중국 제1의 요업(窯業)도시.

경옥고(瓊玉膏)	생지황(生地黃), 인삼, 백봉령(白茯苓), 백밀(白蜜) 따위를 넣어 달여 만든 보약.
계사(啓辭)	공적인 일이에 관하여 왕에게 아뢴 말이나 글.
고기(告期)	혼인의 날짜를 잡는 일.
고도어복장(古刀魚腹臟)	고등어내장.
고동가제(告動駕祭)	3년상이 끝난 뒤 신주를 종묘에 모시기 위해 신주의 수레를 옮길 때 사유를 알리는 제사.
고부사(告訃使)	조선시대 왕이 죽으면 이를 중국에 알리기 위해 보낸 사신.
과제탕(苾制湯)	박을 주재료로 이용해 끓인 탕으로 여겨짐.
곤자손	곤자소니라고도 함. 소대장의 골반 안에 있는 창자의 끝부분으로 기름기가 많이 달린 부분. 곰탕을 끓일 때 이용.
곤포(昆布)	다시마. 한자로 多士麻, 塔士麻라고 표기되기도 함.
골동면(骨董麵)	여러가지 채소, 밤, 채썬 고기, 참기름, 간장 등을 양념으로 비빔 국수.
골탕(骨湯)	숟가락으로 떠낸 쇠골에 계란을 씌워 참기름으로 지져낸 후 생강즙, 간장으로 양념한 육수에 담아 끓인 탕.
공제(攻劑)	질병을 직접적으로 공격하는 약제처방법.
공진단(拱辰丹)	녹용, 당귀, 산수유, 사향 등으로 만든 약.
관계(官桂)	품질이 가장 좋은 계수나무의 두꺼운 껍질.
관목청어(貫目靑魚)	눈을 꼬챙이에 꿰어 말린 청어.
광석수어(廣石水魚)	큰 조기로 여겨짐.
광어절(廣魚折)	말린 광어를 채썬 것으로 여겨짐.
교명(敎命)	조선시대 왕비나 빈(嬪), 세자, 왕세자빈, 세손(世孫)을 책봉하는 국왕의 명령서.
구비석수어(仇非石首魚)	조기구이로 여겨짐.

국구(國舅)	조선시대 왕후의 아버지. 왕의 장인을 일컫는 말.
국장도감(國葬都監)	고려, 조선시대 왕이나 왕비의 죽음 이후 상장례 때 필요한 관, 상여, 도장, 제기, 길흉의장 등을 준비하는 임시기관.
국화엽전	국화꽃을 이용해 만든 화전(花煎).
군례(軍禮)	오례(五禮)의 하나로 군대와 관계된 의식.
궐내각차비(闕內各差備)	문소전, 대전, 왕비전, 세장궁의 수라간에 입역하는 각 사노(各司奴)를 지칭.
궐채(蕨菜)	고사리.
규아상	미만두라고도 함. 육류와 채소로 된 소를 넣고 해삼모양으로 빚은 만두.
규채(葵菜)	아욱.
궐병	설탕이나 꿀에 졸인 굴.
금중탕(錦中湯)	닭고기, 소고기, 소 양, 전복, 해삼 등을 넣고 끓인 탕.
기로소(耆老所)	조선시대 연로한 고위 문신들의 친목 및 예우를 위해 설치한 관서. 왕의 경우에도 51~60세 사이에 기로소에 들어감.
길례(吉禮)	오례(五禮)의 하나로 흉례(凶禮)인상·장례(喪葬禮)를 제외한 모든 제사의식을 뜻함. 국가 단위에서의 길례란 사직(社稷), 종묘(宗廟), 궁전(宮殿), 능침(陵寢), 묘(廟) 등을 대상으로 한 제사를 말함.
깨국탕	닭육수에 깨를 갈아넣고 닭고기와 채소 등을 넣고 끓인 국.
나복경(蘿蔔莖)	무줄기.
나전중함(螺鈿中函)	조개껍질을 붙여 장식한 중간 크기의 함(函).
낙제화양적(絡蹄花陽炙)	낙지가 재료로 쓰인 화양적.
낙죽(酪粥)	우유가 들어간 죽.
난해(卵醢)	알로 젓갈처럼 담근 것.



남과(南瓜)	호박.
남염침장침저(藍染浸藏浸菹)	옷감을 물들이는 데 필요한 물감과 김장에 필요한 소금 및 채소를 공상하는 것.
납약(臘藥)	조선시대 동지 뒤의 세번째 미일(未日)을 가리키는 납일(臘日)에 왕이 신하들에게 하사하는 약.
납징(納徵)	납폐라고도 함. 결혼 예물 보내기.
납채(納采)	청혼서를 보내는 것.
내섬시(內贍寺)	조선시대 일본인, 여진인에게 주던 음식과 필목 등을 맡아보던 기관.
내수사(內需司)	조선시대 궁중에서 쓰는 미곡(米穀), 포목, 잡화, 노비 등에 관한 일과 왕실의 재산 등을 관리하는 업무를 맡았던 기관.
내시부(內侍府)	조선시대 내시의 일을 관장하기 위해 설치되었던 관청으로 궁중음식을 감독하는 일을 맡았던 기관.
내자시(內資寺)	조선시대 왕실에서 소용되던 쌀, 국수, 술, 간장, 기름, 꿀, 채소, 과일 및 내연직조 등을 관장하던 기관.
녹이(綠李)	푸른 자두로 여겨짐.
누름적	채소, 고기 등을 길고 가늘게 썰어 꼬치에 꿰고 밀가루 와 달걀의 입혀 부친 음식.
니금(泥金)	아교에 개어 만든 금박가루.
다식(茶食)	밤가루, 송화가루, 콩가루, 녹말가루, 참깨가루 등을 이용해 꿀과 반죽하여 무늬가 새겨진 다식판에 박아 만든 음식.
다회장(多繪匠)	여러 겹으로 합사한 명주실로 짜는 끈이나 띠를 만드는 장인.
담복(禪服)	상중에 있는 사람이 담제 뒤 길제 전에 입는 옷.
담사(禪祀)	장사를 지낸 후 만 2년 후 제사인 대상을 지낸 다음 다음달인 27개월째 되는 달의 정일(丁日), 해일(亥日)에 지내는 제사.
담제(禪祭)	연제를 치를 경우 대상을 13개월이 될 때 대상의 형식을 갖추고 15개월에 지내는 제사.

당사기(唐沙器)	중국에서 만든 사기(沙器).
당유자(唐柚子)	당유자나무의 열매로 신맛이 강한 귤.
당초문(唐草紋)	덩굴풀 무늬.
대구건어(大口乾魚)	말린 대구.
대구고지염(大口古之鹽)	소금에 절인 대구로 여겨짐
대구란해(大口卵醃)	대구알젓.
대구어절(大口魚折)	말린 대구를 채 썬 것으로 여겨짐.
대렴(大斂)	소렴 이후에 시신을 입관하는 절차.
대맥미(大麥米)	보리쌀.
대행왕(大行王)	왕이 죽은 뒤 시호를 올리기 전에 높여 이르는 말.
대호군(大護軍)	조선시대 오위(五偉)에 두었던 종삼품 무관직.
대홍토주	샛빨간색의 바탕이 두꺼운 명주
도인승기탕(桃仁承氣湯)	복숭아씨, 대황, 감초, 육계 등을 달인 한약.
도제조(都提調)	조선시대 육조의 소속기관으로 군영 등 중요기관에 설치한 정일품(正一品)관직. 의정(議政)이나 의정을 지낸 사람을 임명하지만 실무에는 종사하지 않음.
돈녕부(敦寧府)	조선시대 종친부에 속하지 않는 종친과 외척에 대한 사무를 처리하던 관청.
동뢰연(同牢宴)	혼인 후의 궁중잔치.
동백어(冬白魚)	겨울에 잡은 뱀어.
동수어(冬秀魚)	겨울에 잡은 송어
동아만두	껍질을 벗긴 동아살로 만두피를 만들어 각종 소를 넣은 만두.
동정굴(洞庭橘)	동정굴나무의 열매로 공상 때 상품에 속하였던귤.

두골전	쇠골을 이용하여 부친 전.
두석장(豆錫匠)	조선시대 공조와 상의원에 딸려 놋쇠로 문고리, 자물쇠 등을 만들었던 장인.
등촉색(燈燭色)	등불과 촛불을 관리하는 궁중남자노비.
만증탕	각종 고기와 채소, 소내장, 돼지아기집 등을 이용해 끓인 탕.
만청아(蔓菁芽)	재래종 순무의 싹.
망진(望診)	안색(顔色)을 비롯하여 눈, 입, 코, 귀, 혀, 대소변 등을 살펴서 환자의 상태 및 질병을 진단하는 방법.
면복(冕服)	고려~조선 말까지 왕이 제례(祭禮) 때 착용한 관복.
명목(幙目)	시신의 얼굴을 덮는 천.
명부(命婦)	작위를 받은 부인들을 통칭.
목두채(木頭菜)	두릅나물.
목맥말(木麥末)	메밀가루.
목면(木麪)	메밀국수.
묘사(廟祠)	신주(神主)를 모셔놓고 제사지내는 곳.
무실국혼(無失國婚)	인조반정 이후 서인의 정치적 강령 중 하나로 왕실과 혼인 관계를 잃지 말라는 뜻.
문동당(門冬糖)	맥문동이라는 약재에 설탕을 절인 것.
문안(問安)	현재에는 웃어른에게 안부를 여쭙는다는 뜻으로 쓰이지 만 조선시대 궁중에서는 병환(病患)을 가리킴.
문어절(文魚切)	말린 문어를 오린 것으로 여겨짐.
문진(問診)	환자나 보호자에게 주요증상이나 발병동기, 자각증상, 생활습관 등을 질문하여 환자의 상태 및 질병을 진단하는 방법.
문진(聞診)	음성과 냄새를 통해 환자의 상태 및 질병을 진단하는 방법. 음성은 환자의 말, 호흡, 신음 등을 통해서 파악하고 냄새는 구취, 체취, 배설물 냄새 등을 통해 파악하는 것을 뜻함.

미후도(彌猴萄)	다래.
밀쌈	밀전병에 여러가지 소를 넣고 말은 음식.
반감(飯監)	조리를 지휘하는 숙수.
반건대구어(半乾大口魚)	반건조 시킨 대구.
반건문어(半乾文魚)	반건조 시킨 문어.
반공(飯工)	밥과 죽을 담당한 왕실의 남자노비.
반과상(飯果床)	국수를 위주로 한 다과상차림으로 시간이나 상차림의 규모에 따라 조다소반과, 주다소반과, 주다별반과, 만다소반과, 야다소반과 등으로 나뉜다.
반상기(飯床器)	격식을 갖춘 밥상 하나를 차리는데 필요한 주발, 대접, 쟁반, 탕기 등을 가리킴.
반우(返虞)	시체를 매장하고 나서 제작한 신주를 되가지고 오는 의식.
백능(白綾)	아롱거리는 무늬가 있는 흰색 비단.
백당(白糖)	백설탕으로 여겨짐.
백미자(白味子)	백미자아(白味子兒)라고도 부르는 데 유밀과의 일종으로 여겨짐.
백봉령(白茯苓)	버섯의 일종으로 흰색인 것을 백봉령, 붉은 것은 적봉령이라고 함.
백세한과	한과의 일종으로 여겨짐.
백요화(白蓼花)	유밀과의 일종으로 여겨짐.
백은정과(白銀正果)	백색 정과의 일종으로 여겨짐.
백자(柏子)	잣.
백하해(白蝦醢)	쌀새우젓갈.
백호해독탕(白虎解毒湯)	소변이 막히거나 헛소리를 하는 자를 치료하는 처방임.

번조(燔造)	질그릇, 사기그릇, 도자기 등을 구워서 만들어 내는 일.
번침(燔針)	침을 뜨겁게 하여 놓는 방식.
변(篋)	제기 중 하나.
별사옹(別司饗)	육류 담당 궁중숙수.
별진헌(別進獻)	조선시대 정기적으로 물품을 바치던 것 이외에 따로 물품을 바칠 때 쓰는 용어.
병공(餅工)	떡을 담당한 궁중남자노비.
보원탕(補元湯)	보원탕(保元湯)이라고도 함. 몸이 무거운 증상이나 설사를 치료하는 약.
보제(補劑)	보익(補益)하는 효능을 가진 약물로 조성하는 역할을 하는 약 제처방법.
복완(服玩)	의복과 몸속에 지니고 다니는 물건으로 주로 가락지, 노리개 등을 가리킴.
부묘례(祔廟禮)	신주를 혼전에서 종묘로 옮기는 의례.
부어증(鮑魚蒸)	붕어를 주재료로 하여 만든 찜.
분곽(粉藿)	품질이 좋은 미역.
분청사기(粉靑沙器)	회색 또는 회흑색의 바탕흙 위에 백토로 표면을 분장한 조선초기의 도자기.
분황(焚黃)	조선시대 사후의식으로 죽은 사람에게 벼슬이 추증되면 조정에서 추증된 관직과 사령장과 황색종이에 쓴 부분(副本)을 무덤에 가서 고하고 황색종이의 부분을 태우는 의식.
빈례(賓禮)	오례(五禮)의 하나로 외국 사신을 접대하는 의식.
빈전도감(殯殿都監)	조선시대 왕이나 왕비의 죽음 이후 상장례를 준비할 때 필요한 옷, 시신처리 등에 관한 업무를 수행하기 위해 설치하는 임시기구.
빙당(冰糖)	설탕을 정제하여 바위 모양으로 굳힌 것.
빙사과(氷絲果)	유과의 일종.

빙재(聘財)	혼사에서 신랑이 신부에게 보내는 물품
사도시(司籩寺)	조선시대 궁중의 미곡과 궁내로 공급되던 장(醬) 등의 물품을 관장하던 기관.
사물탕(四物湯)	당귀, 천궁, 백작약, 숙지황 등을 이용해 끓인 탕약.
사삭일개(四朔一改)	사개월에 한차례 공상된 후 바뀌는 물품.
사시(賜諡)	시호를 내리는 것.
사옹원(司饗院)	조선시대 왕의 식사와 대궐 안의 식사를 공급하는 일을 맡았던 관청.
사왕(嗣王)	왕위를 이어 받는 왕.
사위(嗣位)	왕위를 이어 받음.
사인(舍人)	조선시대 의정부 정 4품의 관직.
사재감(司宰監)	조선시대 궁중의 어류, 육류, 소금, 땔나무 등의 일을 관장하던 기관.
사전(祀典)	공식적으로 국가에서 행하는 각종 제사에 관한 규범이나 규정.
사찬(賜饌)	왕이 내려주는 음식물.
사축서(司畜署)	조선시대 여러가지 가축을 기르는 일을 맡았던 관청.
사포서(司圃署)	조선시대 채소를 기르는 원포(園圃)를 관장하던 기관.
삭병(槩餅)	타래과[一菓]의 일종.
산귤(山橘)	산귤나무의 열매.
산릉도감(山陵都監)	조선시대 왕이나 왕비의 죽음 이후 왕릉이나 왕비릉을 조성하기 위해 존속하였던 임시기구.
산삼병(山蔘餅)	찰쌀밥과 산삼을 반죽하여 손가락크기로 만들어 참기름에 지져낸 음식.
산실청(産室廳)	조선시대 왕비나 세자빈의 출산을 위해 임시로 설치하는 관청.

산약(山藥)	마.
산제(散劑)	한약제조 방식 중 하나로 주로 한약재를 고운가루로 만든 것을 뜻함.
삼굴차(蔘橘茶)	인삼과 귤을 주재료로 끓인 다음(茶飲).
삼령차(蔘苓茶)	인삼과 복령을 주재료로 끓인 다음(茶飲).
삼록(三碌)	백록색(白綠色)의 염료.
삼색갑회(三色甲膾)	세가지 종류의 소내장으로 만든 회.
삼소음(參蘇飲)	두통, 발열, 조열(潮熱), 구토 등을 치료하는데 쓰이는 처방. 인삼, 소엽, 전호, 건갈 등을 달인 것.
삽(髻)	발인 때 상여의 앞뒤에 세우고 가는 제구.
상배색(床排色)	임금의 수라상을 차리는 일을 맡아 하던 구실아치.
상선(尙膳)	조선시대 내시부의 종 2품벼슬. 궁중에서 식사에 관한 일을 관장.
상선(常膳)	평상시의 식사.
상약(尙藥)	조선시대 내시부의 종3품벼슬. 궁중에서 쓰는 약에 관한 일을 관장.
상약국(尙藥局)	고려시대 왕의 건강과 병을 담당하던 관청.
상온(尙醢)	조선시대 내시부의 종 3품벼슬. 왕실사람들의 시종과 술 빚는 일을 관장.
상제(祥祭)	사망한 날로 만 2년이 되는 두번째 기일인 대상(大祥)에 지내는 제사.
상차(尙茶)	조선시대 내시부의 정3품벼슬. 왕실사람들의 시종과 다과를 준비하는 일을 관장하던 벼슬.
상호군(上護軍)	조선시대 오위(五偉)에 두었던 정삼품 무관직.
색장(色掌)	궁중잔치 때 술, 차, 찌는 음식 등을 만드는 일을 맡고 있으면서 보통 때는 각 궁전의 음식을 담당하던 관리의 총칭.
생금린어(生錦鱗魚)	쏘가리 날것.

생대구어(生大口魚)	대구 날것.
생선간(生鮮干)	조선시대 궁중에 어물을 잡아서 올리던 역(役)을 부담하던 집단.
생송어(生松魚)	송어 날것.
생송용(生松茸)	송이버섯 날것.
생오적어(生烏賊魚)	오징어 날것.
생은구어(生銀口魚)	은어 날것.
생자하염(生紫蝦醃)	곤쟁이 날것으로 담근 젓갈.
생죽이(生竹伊)	죽순 날것.
생죽합(生竹蛤)	맛조개 날것.
생진자(生榛子)	개암나무 열매 날것.
생청어(生靑魚)	청어 날것.
생치자기(生雉煮只)	날 꿩고기에 각종 양념을 넣고 볶은 음식.
생치적(生雉炙)	날 꿩고기에 각종 양념을 넣고 구운 음식.
생치전체소(生雉全體燒)	날 꿩고기를 통으로 구워낸 음식.
생치초(生雉炒)	날 꿩고기에 양념을 넣고 지지 음식.
생합(生蛤)	조개 날것.
생합회(生蛤膾)	조개회.
생해삼(生海蔘)	해삼 날것.
생홍합(生紅蛤)	홍합 날것.
생훈어(生薰魚)	초어(草魚) 날것으로 여거짐.
서과(西瓜)	수박.
서여(薯蕷)	마.



석간주(石間珠)	초록빛깔의 바탕이 두꺼운 명주.
석수어(石首魚)	조기.
석이(石茸)	석이버섯.
석이병(石耳餅)	백미, 찹쌀, 꿀, 잣, 말린 감으로 만든 떡.
선온상(宣醞床)	왕이 내리는 술인 선온(宣醞)을 차린 상.
설리(薛里)	어선을 맡아보던 내시부의 한 벼슬.
설야적(雪夜炙)	설야떡이라고도 함. 소갈비 혹은 염통을 조미한 후 구운 음식.
성복(成服)	상을 당한 이후 상복을 가라 입는 절차.
성빈(成殯)	빈소를 차림.
성상(城上)	그릇을 간수하는 궁중남자노비.
성호탕(醒醐湯)	제호탕으로 여겨짐.
세린석수어(洗鱗石首魚)	비늘을 씻어낸 조기로 여겨짐.
세면(細麵)	실처럼 가는 국수.
세악(細樂)	소규모로 편성된 악기편성.
소렴(小斂)	죽은 뒤 습(襲)을 마치고 나서 뼈가 굳어 입관하는데 지장이 생기지 않도록 손과 발을 거두고 옷을 입혀 이불로 싸는 절차.
소서패독산(消暑敗毒散)	인삼패독산에 향유와 황련을 더한 가루약.
소선(素膳)	생선이나 육류를 뺀 음식.
소시호탕(小柴胡湯)	시호, 황금, 인삼, 감초, 생강 등을 달인 약.
소어(蘇魚)	밴댕이.
소해의(小海衣)	김.
속절(俗節)	제삿날 이외에 철이 바뀔 때마다 사당이나 조상의 묘에 차례를 지내는 날.

송고마조(松古尓條)	찰쌀밥과 삶아서 연하게 한 소나무 속껍질을 곱게 다진 것을 이용하여 만든 유밀과의 일종으로 여겨짐.
송고미자아(松古味子兒)	푹 삶아서 연해진 소나무 속껍질 다진 것을 이용한 유밀과의 일종으로 여겨짐.
송고병(松古餅)	찰쌀밥과 삶아서 연하게 만든 소나무 속껍질 다진 것을 이용해 만든 떡.
송어해(松魚醢)	송어젓.
송이대백청(松茸代白淸)	송이가 부족하여 조청을 대신함.
수공(水工)	물짓기를 담당하는 궁중 남자노비.
수관(首冠)	상례 때 시신의 머리에 씌우는 복건(幅巾).
수근(水芹)	미나리.
수단(水團)	쌀가루나 밀가루 등으로 경단 같이 만들어서 꿀물이나 오미자 물에 담가 먹는 음식.
수라가자(水刺架子)	널바닥 주위 사방을 울타리치고 변이 긴 양쪽에 막대기를 붙여 손잡이로 써서 뚜껑없이 수라상에 쓰이는 식재료, 음식을 나르는 들것.
수복(守僕)	소제를 담당하는 궁중남자노비.
수애근(水艾根)	물쑥 뿌리.
수어(水魚)	송어.
수어란(秀魚卵)	송어알.
수어증(秀魚蒸)	송어찜.
수주정(壽酒亭)	술잔을 올려 놓는 탁자.
수파련(水波蓮)	궁중잔치 때 비단이나 종이로 만든 연꽃.
숙편(熟片)	편육.
송용산림(崇用山林)	재야의 학자들을 숭상하여 등용한다는 뜻.
승기악(勝妓樂)	스키야기로 여겨짐.

승기탕(承氣湯)	대황, 망초, 감초 등을 달인 탕.
승마갈근탕(升麻葛根湯)	갈근, 감초, 승마(升麻) 등을 달인 탕.
시권(試券)	과거응시자들의 답안지.
시선(視膳)	왕이 대비의 식사를 살피거나 왕비나 왕세자가 왕의 식사를 살피는 것을 가리킴.
시저(匙箸)	숟가락과 젓가락.
시호(柴胡)	약초 중 하나로 한방에서 해열, 진정, 진통, 면역증가 등에 쓰인다.
시호승마탕(柴胡升麻湯)	온역을 치료하는데 쓰이는 처방.
식치(食治)	식료(食療)라고도 하며 음식물의 성질을 이용해 치료효과를 얻는 식이요법.
신감채(辛甘菜)	승검초.
신백자(新栝子)	햇 잣.
신진말(新眞末)	햇밀로 만든 밀가루로 여겨짐.
아교(阿膠)	짐승의 가죽, 힘줄, 뼈 따위를 진하게 고아서 굳힌 끈끈한 것.
아치(兒雉)	어린 꿩.
악수(幄手)	시신의 손을 싸는 손 싸개.
안릉전(安陵奠)	왕의 시체를 장사 지낼 때, 매장이 끝난 뒤 제물을 차리고 지내는 제사.
압란화양적(鴨卵花陽炙)	오리알로 만든 화양적.
양로연(養老宴)	조선시대 노인들을 공경하고 받들어 잘 보살피겠다는 의미에서 베풀었던 잔치.
양면과(兩面果)	앞면과 뒷면의 모양이 같은 과자로 여겨짐.
양숙편	소의 양 부위를 익혀 편으로 썬 음식.
양혈지황탕(涼血地黃湯)	지황, 당귀, 천궁 등의 약재를 이용해 만든 탕.

어만두(魚饅頭)	얇고 넓게 저민 송어나 민어의 살로 만두피를 하여 만든 만두.
어선(御膳)	조선시대 왕에게 올리는 음식.
여지(荔枝)	중국남부, 타이완에서 생산되는 과일 중 하나로 비늘모양의 껍질이 돌출 되어 있고 익으면 붉은색이 된다. 과육은 반투명에 즙이 많고 독특한 향을 냄. 영어로는 litchi라고 한다.
연계증(軟鷄蒸)	연한 닭고기 찜.
연교(連翹)	개나리 열매 중 하나로 한방에서 해독작용을 하는데 씀.
연당초문(蓮唐草紋)	연꽃과 덩굴을 함께 표현한 무늬.
연복(練服)	연제(練祭)부터 담제(禫祭)까지 입는 거친 명주로 지은 상복.
연사과(軟絲菓)	산자와 같은 방법으로 만드나 산자에 비해 크기가 작고 두께를 아주 얇게 밀어 칼로 네모 반듯하게 썬 후 기름에 지져 즙척시럽을 바른 뒤 고물을 묻힌 유과의 일종.
연실(蓮實)	연밥.
연어란해(鱧魚卵醃)	연어알 젓.
연어해(鱧魚醃)	연어젓.
연여(輦輿)	왕이 타는 수레.
연육(蓮肉)	연밥의 주위를 둘러싼 껍질을 제거한 것. 주로 말려서 쓰는 약재.
연율(軟栗)	연한 밤.
연저증(軟狙蒸)	새끼돼지를 주재료로 한 찜으로 여겨짐.
연제(練祭)	아버지가 살아계실 경우 죽은 어머니가 사망한 날로 만 1년 되는 날인 소상(小祥) 형식을 11개월 만에 치르는 것.
연죽장(鍊竹匠)	왕실에 행차에서 가마의 4면에 두른 주렴을 만드는 장인.
연지(臙脂)	잇꽃의 꽃잎으로 만든 붉은 염료.
열구자탕(悅口子湯)	신선로에 끓인 탕.

염송어(鹽松魚)	소금을 친 송어로 여겨짐.
염은구어(鹽銀口魚)	소금을 친 은어로 여겨짐.
오화탕(五花糖)	오색으로 물들여 만든 둥글납작한 사탕.
옥춘당(玉春糖)	쌀가루로 만든 사탕의 일종임.
와거동(萵苣董)	상추.
요여(腰輿)	시체를 묻은 뒤 혼백과 신주를 모시고 돌아오는 작은 가마.
용봉죽편	우족과 찜 고은 국물을 식혀 굳힌 음식.
용안(龍眼)	열대과일로 갈색빛깔을 띠며. 과육은 반투명이고 말랑말랑하며 즙이 많음.
용호영(龍虎營)	조선시대 국왕을 직접 호위하던 친위군대. 1775년 이전의 금 군청을 하나의 독립된 군영으로 만들면서 용호영으로 개칭하 게 됨.
우방자(牛蒡子)	우엉의 열매.
우제(虞祭)	장사를지낸후망자의 혼백을평안하게하기위해서지내는제사.장사 당일지내는 초우(初虞), 다음날 지내는 재우(再虞), 삼일째에 지내는 삼우(三虞)가 있음.
원단(元旦)	음력 설날
위어(葦魚)	웅어
유감(乳柑)	감귤류의 일종
유갑생복(有匣生鰓)	껍질이 붙어 있어 살아 있는 전복.
유사마조(油沙竹條)	유밀과의 일종으로 여겨짐
유사미자아(油沙味子兒)	유밀과의 일종으로 여겨짐
유장(帷帳)	궁궐의 행사나 군사훈련 시 햇볕이나 비를 막기 위해 친 휘 장.
육미지황원(六味地黃元)	숙지황, 산약, 산수유, 백복령 등으로 만든 것 약.
육색실과(六色實果)	잣, 호두, 밤, 대추, 황율, 건시를 고여 담은 음식.

육선(肉膳)	고기로 만든 반찬.
육향고(六香膏)	한약재 중 하나.
울무응이	울무의 녹말로 끓인 유동음식.
울미자아(栗味子兒)	밤을 이용해 만든 유밀과의 일종으로 여겨짐
은인(銀印)	은으로 만든 도장
의영고(義盈庫)	조선시대 기름, 꿀, 밀랍, 소찬(素饌), 후추 등의 물건을 관장하던 기관.
의이인(薏苡仁)	울무.
이숙(梨熟)	배를 꿀에 졸인 음식.
인동차(忍冬茶)	인동초를 가지고 끓인 대용차로 번열(煩熱)을 치료하는 효과가 있음.
인복(引鰓)	말린 전복을 길게 잡아 늘인 음식.
인복절(引鰓折)	인복을 채썬 것으로 여겨짐.
인삼강활산(人參羌活散)	열을 내리고 감기를 치료할 때 쓰이는 처방.
인삼당(人蔘糖)	설탕에 조려말린 인삼
인삼속미음(人蔘粟米飲)	인삼과 좁쌀로 만든 미음
인삼패독산(人蔘敗毒散)	인삼, 강활, 길경, 천궁, 감초, 생강 등을 넣고 달인 탕약
인안(印案)	도장을 올려 놓는 상.
인화문(印花紋)	도자기를 만들 때 도장과 같은 도구를 사용하여 무늬를 만드는 기법.
임금(林檎)	능금
임자(荳子)	들깨.
임자엽(荳子葉)	들깨잎.
입주전(立柱奠)	신주를 만들어 사당에 모셔놓고 올리는 제사.

입진(入診)	왕을 진찰하러 들어갈 때 쓰이는 말.
자구비석수어(炙仇非石首魚)	구운 조기로 여겨짐.
자박병(自朴餅)	고물을 문힌 부꾸미의 한종류로 여겨짐.
자색(炙色)	생선을 요리하는 역할.
장원서(掌苑署)	대궐 내의 정원, 밭, 화초, 과실 등을 담당하는 관청.
장육자기(獐肉煮只)	각을 떠 잘게 자른 노루고기에 간장, 참기름, 후추를 넣고 볶은 음식.
장인복(長引鰻)	전복을 말린 것을 길게 잡아 늘인 것 중 긴 것으로 여겨짐.
저주지(楮注紙)	닥나무 껍질을 원료로 만든 두꺼운 종이. 주로 왕실에서 승지(承旨), 주서(注書)가 왕명을 받아 쓸 때 이용함.
저태초(狙胎炒)	돼지아기집을 다른 재료와 양념으로 볶은 음식으로 여겨짐.
저포탕(狙胞湯)	돼지아기집을 끓인 탕으로 여겨짐.
적두수화취(赤豆水和炊)	흰밥과 팥물로 밥을 지은 붉은색 밥.
적리(積梨)	배로 여겨짐.
운빙적미자아(雲氷赤味子兒)	유밀과 일종으로 여겨짐.
전다병(全丹餅)	밀가루 반죽한 것을 흑당(黑糖)에 절인 떡의 일종으로 여겨짐.
전복숙(全鰻熟)	건전복을 이용해 만든 찜.
전복자기[全鰻煮只]	건전복을 볶아 먹는 음식.
전복절(全鰻切)	말린 전복을 채썬 것으로 여겨짐.
전복초(全鰻炒)	건전복을 졸여서 조리한 음식.
전설사(典設司)	조선시대 식전(式典)에 사용하는 장막의 공급을 관장하던 관서.
전안(奠雁)	혼례 때 신랑이 신부집에 들고 가는 기러기 혹은 기러기 모양의 나무조각.

전위유교(傳位遺敎)	왕이 죽고 난 이후 왕이 죽기 전 남긴 유언과 왕위를 물려준다는 내용의 문서.
전유어(煎油魚)	생선을 기름에 지진 음식.
전은정과(煎銀正果)	정과(煎果)의 일종으로 여겨짐.
전의감(典醫監)	조선시대 궁궐 내에 필요한 의약(醫藥)에 관한 일을 담당하던 관청.
전치수(全雉首)	평 통구이로 여겨짐.
전호(前胡)	약초 중 하나로 두통, 담 등에 쓰임.
절진(切診)	의사가 진찰할 때 손과 손가락 끝으로 환자의 신체를 눌러보거나 맥을 확인하여 환자의 상태 및 질병을 진단하는 방법.
점미(粘米)	찰쌀
점혈(點穴)	침이나 뜸 놓을 혈자리를 잡는 방법.
정과(正果)	전과(煎果)라고도 함. 견과류, 뿌리 채소류, 과일 등을 꿀에 졸이거나 재는 음식.
정목(正木)	품질이 매우 좋은 무명.
정친예물(定親禮物)	혼인을 정하여 친척이 된 것에 대한 예물.
정포(正布)	관리의 녹봉으로 주던 닷새베.
제조(提調)	조선시대 잡무 및 기술, 영선, 접대, 어학, 의학, 천문, 지리, 음악 등 당상관 이상의 관원이 없는 관아에 겸직으로 배속되어 각 관아를 통솔하던 관직.
조곽(早藿)	제철이 되기 전에 따서 말린 미역.
조라(阜羅)	검은색의 얇은 비단.
조반기(朝飯器)	꼭지가 있는 뚜껑을 가지는 대접
조복(條鯪)	가닥으로 말린 전복.
조악(造岳)	소를 넣고 송편모양으로 만들어 기름에 지지는 떡.



조전(祖奠)	밭인 전날 영결을 고하는 제의. 조선시대 왕의 상례 때는 밭인에 앞서 도신(道神)에게 올리는 제식을 말한다.
조치(助治)	조리법 중 하나로 탕(湯), 증(蒸), 초(炒), 볶기(卜只), 전(煎), 자(煮)가 포함되며 현재의 찌개와 같은 조리법만을 지칭하는 것은 아님.
조현례(朝見禮)	가례 후 처음으로 부왕이나 모후를 뵈는 의식.
조홍시자(早紅柿子)	빨린 단 감으로 만든 홍시.
종강(種薑)	종자용 생강.
좌반(佐飯)	밥과 같이 먹을 수 있는 밑반찬.
주색(酒色)	궁중에서 술 제조를 담당했던 관리.
주정소(晝停所)	왕이 거동 중 들러 낮수라를 먹던 곳.
중곽(中藿)	장곽보다 짧게 채를 지어 말린 미역.
중박계(中朴桂)	밀가루, 참기름, 꿀을 이용해 만든 유밀과의 일종.
증곤포(蒸昆布)	삶은 다시마.
증대조(蒸大棗)	대추와 잣을 이용해 꿀을 넣고 조린 음식.
증색(蒸色)	궁중에서 찌는 음식을 담당했던 관리.
지골피(地骨皮)	구기자 나무뿌리의 껍질.
지황(地黃)	약초 중 하나로 날것을 물에 담아 뜨는 것은 천황(天黃), 반쯤 뜨고 반쯤 가라앉는 것을 인황(人黃), 완전히 가라앉는 것을 지황이라고 함.
직미(稷米)	빥쌀.
진과(眞瓜)	참외.
진분(眞粉)	순백색의 염료.
진풍정(進豊呈)	진연, 진찬보다 규모가 크고 의식이 정중한 궁중연회.
집침(執針)	침을 놓는 일.

차색(茶色)	차를 담당하였던 관리.
찬물(饌物)	반찬거리가 되는 음식. 찬품(饌品)이라고도 함.
찬성(贊成)	조선시대 의정부에 속한 종일품 벼슬. 좌찬성과 우찬성 한명씩 있다.
책비(冊妃)	왕비의 책봉.
천금(薦禽)	왕이 사냥하여 잡은 짐승을 종묘에 올리는 것.
천문동(天門冬)	다년생의 식물로 한의학에서는 주로 뿌리를 이용하는 약재.
천신(薦新)	철에 따라 각 지방에서 생산되는 햇곡식, 햇과일, 생선 등을 사직(社稷)이나 조상에게 감사의 뜻으로 올리는 의식. 국가 단위에서는 종묘에 천신을 함.
천엽화양적(千葉花陽炙)	천엽으로 만든 화양적으로 여겨짐.
천전(遷奠)	발인하기 위하여 영구(靈柩)를 옮길 때 지내는 제사.
청과(靑瓜)	청참외로 여겨지나 오이로 보는 연구자도 있음.
청귤(靑橘)	청귤나무의 열매.
청근(靑根)	무.
청밀(靑蜜)	꿀.
청승습사(靑承襲使)	조선시대 왕이 죽으면 중국에 후계자의 즉위를 요청하기 위해 보낸 사신.
청시사(靑諡使)	조선시대 왕이 죽으면 중국에 왕의 시호를 요청하기 위해 보낸 사신.
청해해(靑蟹醢)	방게젓.
청화(靑花)	일본, 중국에서 생산되는 푸른색이 나는 염료의 일종.
초관(哨官)	조선시대 종구품(從九品) 서반 무관직(武官職)으로 각 군영에서 100명으로 편성된 1초(哨)를 통솔하는 벼슬.
초록토주	초록빛갈의 바탕이 두꺼운 명주.

초화문	이름을 알 수 없는 형태의 풀꽃, 잎사귀를 표현한 무늬.
최복(衰服)	아들이 부모, 증조부모, 고조부모의 상중에 입는 상복.
추복(槌鰓)	전복을 말려 망치로 두들겨 포처럼 만든 음식.
추복탕(槌鰓湯)	추복을 이용하여 끓인 탕.
추자(楸子)	호두나물 열매.
추포말(麤布襪)	거친 베로 만든 버선.
축삭공상(逐朔供上)	매달 공상되는 물품.
축일공상(逐日供上)	매일 공상되는 물품.
출미(秫米)	기장쌀.
충이(充耳)	시신의 귀를 막는 솜뭉치로 된 귀마개.
치백채(穉白菜)	어린 배추.
친영(親迎)	별궁으로 가서 왕비 맞이하기.
칠계탕(漆鷄湯)	암탉과 쇠고기, 돼지고기, 해삼, 전복, 쇠골로 부친 전, 전복, 곤자소니, 돼지야기집, 해삼, 오이, 잣 따위를 넣고 끓인 탕.
침선비(針線婢)	조선시대 궁에서 일하는 관비의 하나. 상의원(尙衣院)과 공조에 소속되어 의복을 재봉하던 노비.
침죽이(沈竹伊)	죽순 절임.
침채염(沈菜鹽)	채소를 절일 때 쓰는 소금.
쾌포절(快脯折)	육포를 채썬 것으로 여겨짐.
탁지정례(度支定例)	호조에서 왕실의 각 궁(宮)과 전(殿) 그리고 사(司) 등에서 확보한 재정수입과 지출의 규모를 규정한 책.
탄일절일표리물선의대(誕日節日表裏物膳衣帶)	왕이나 왕비 등의 생일 또는 명절을 축하하기 위해 신료들에 의해 공상되는 옷감과 음식물.
탕수색(湯水色)	궁중에서 물을 끓이는 일을 담당했던 관리.

탕제(湯劑)	한약제조 방식 중 하나로 주로 달여서 마시는 한약을 뜻함.
토장조치	토장으로 끓인 조치.
토주(吐紬)	바탕이 두껍고 노르스름한 빛깔을 띠는 명주.
퇴선간(退膳間)	수라상을 차리는 곳으로 소주방이 멀어서 중간부역으로 설치된 건물.
팔미환(八味丸)	숙지황, 산약, 산수유, 백복령, 육계, 부자 등으로 만든 환약.
팔보당	중국식으로 설탕에 절여 만든 것으로 설탕에 여러 빛깔을 넣은 음식.
포장(泡匠)	궁중에서 두부 제조를 담당했던 관리.
포태(泡太)	두부를 만들 때 쓰이는 콩.
표고(藁古)	표고버섯.
하산릉전(下山陵奠)	왕이나 왕후의 재궁을 산릉에 내리기 전 마지막으로 올리는 제사.
해삼증(海蔘蒸)	건해삼을 여러 번 삶은 넣은 찜.
해홍채(海紅菜)	명아주과에 달린 한해살이 풀.
행궁(行宮)	왕이 궁 밖으로 행차할 때 임시적으로 머물던 별궁(別宮).
행인과(杏仁果)	살구씨로 만든 정과로 여겨짐.
행인타락(杏仁駝酪)	살구씨가 들어간 타락죽으로 여겨짐.
향안(香案)	향로나 향합을 올려 놓는 상.
현색모단(玄色冒緞)	검은색을 띠는 모단. 모단이란 짐승의 털로 색을 맞추어 무늬를 넣고 두툼하게 짠 고급비단.
현색운문대단	검은색의 구름무늬를 놓아 짠 최고급 비단.
형개수(荊芥穗)	정가의 꽃에 달린 이삭. 풍병, 혈증, 창병, 산후 등에 약재로 쓰임.
형방패독산(荊防敗毒散)	열병과 관련 된 질병을 치료하는데 쓰이는 처방. 인삼, 시호,

전호, 강활, 길경, 천궁 등으로 만든 약재.

호갑(護匣)	가족으로 만든 곁상자.
호초말(胡椒末)	후추가루.
혼전(魂殿)	왕이나 왕비의 상장례가 끝나고 종묘에 입향할 때 까지 신위를 모시는 곳. 혼궁(魂宮)이라고도 함.
홍마조(紅芡條)	유밀과의 일종으로 여겨짐.
홍망구소(紅望口消)	유밀과의 일종으로 여겨짐.
홍미자	유밀과의 일종으로 여겨짐.
홍세한과	유밀과의 일종으로 여겨짐.
홍요화(紅蓼花)	유밀과의 일종으로 여겨짐.
홍은정과(紅銀正果)	정과(正果)의 일종으로 여겨짐.
화독탕(化毒湯)	발진(發疹), 복통을 치료하는 처방.
화은(花銀)	치마에 장식하기 위해 은으로 만든 꽃.
화장(花匠)	상화를 만드는 장인.
화제(和劑)	약제처방법.
화해산(和解散)	온역(溫疫)을 치료하는데 쓰이는 약제
환제(丸劑)	한약제조 방식 중 하나로 주로 한약재를 둥근 모양으로 만들어 먹는 알약.
황금(黃芩)	약초 중 하나로 한방에서 해열, 이뇨 등의 약재로 씀.
황북이탕	쇠고기를 양념 간장에 양념하여 끓는 물에 넣어 끓이고 달걀을 잘 풀어 끓는 물에 줄알을 치고 끓인 탕.
황토주	노란색의 바탕이 두꺼운 명주.
황행(黃杏)	노란 살구로 여겨짐.
횡간(橫看)	조선시대 국가 재정의 지출과 관련 된 예산표.

후토제(后土祭)	토지를 맡아보는 신인 후토에게 올리는 제사.
훈색비단	분홍색의 폭 넓은 비단.
훈색운문대단	붉은색의 구름무늬를 놓아 짠 고급비단.
훈색초	분홍색의 생사로 짠 비단.
흉례(凶禮)	오례(五禮)의하나로상·장례에 관계된 의식.
흑임자다식	검은 깨를 이용한 다식.

## 대중서 기본 원고 교정·교열본

- 교정·교열 작업자 : 류형식(소와당 대표)
- 앞의 대중서 원고는 교정·교열 작업을 거친 결과임.
- 출판 작업 때, 도판자료 위치 등 참고하기 바람.





2011년 한식재단 용역 연구과제 심사평가자료

---

# 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 8  
대중서 기본 원고

---

2012. 9.



# - 목 차 -

## 1부 : 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료

1. 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료 ..... 1

## 2부 : 조선왕실의 음식 장만

2. 음식 재료의 조달 - 공상 ..... 21
3. 음식재료의 장만과 조리 - 사용원 ..... 33
4. 왕실의 식기 ..... 41

## 3부 : 조선왕실의 일상음식과 잔치음식

5. 왕의 일상음식 ..... 57
6. 왕의 혼례잔치 진행 과정 ..... 73
7. 왕의 혼례음식 ..... 81
8. 왕의 생신잔치 진행 과정 : 대동(大同) 축제로서의 궁중 연향 ..... 91
9. 왕의 생신음식 ..... 99
10. 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량 ..... 107
11. 1865년 고종의 의정부 친림행사와 '어상'의 진상 ..... 121
12. 음식발기에 기재된 '요리소 화부인'의 정체 ..... 129
13. 궁중의 천신(薦新) 음식 ..... 139

## 4부 : 왕의 장수와 죽음, 그리고 약과 음식

14. 왕의 의료 기관-내의원(內醫院) ..... 155
15. 왕의 건강식-전약(煎藥) ..... 163
16. 왕의 약 : 조선 경종에게 사용한 약을 중심으로 ..... 169
17. 왕의 상장례 과정 ..... 177
18. 왕의 상식음식 ..... 187



## 1부 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료



## 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료

### 1. 조선왕조 궁중음식의 문화적 의미

왕실은 왕이 머무는 거처이기도 하면서, 동시에 왕의 통치행위가 직접적으로 이루어지는 공간이기도 하다. 왕은 모든 권력을 집중하고 있기 때문에 신하나 백성들과 다른 상징과 실재를 갖추고 있어야 한다. 왕조국가에는 왕만이 가지는 각종 제도와 의례가 있었으며, 왕만의 옷과 음식이 존재했다. 이것은 독점적인 권력과 지위를 지닌 왕과 그의 친인척이 누릴 수 있는 특혜였다.

이른바 등급사회를 근간으로 하는 국왕제도에서 등급마다의 차이를 표시하는 방법은 매우 다양했다. 크기는 권력의 형태와 궁실의 규모로 나타냈으며, 작게는 관복이나 사용하는 기물 같은 데까지 등급의 차이가 표현되었다. 상류사회일수록 등급제도가 더욱 엄격하여 한 치의 오차도 용납되지 않았다. 음식생활에서의 등급제도는 무엇을 먹는가, 어떻게 먹는가 하는 내용을 포함할 뿐만 아니라, 음식을 먹는 방식과 사용하는 기물까지에도 매우 엄격한 구별 기준을 두었다. 그래서 왕실음식은 연회와 제사, 그리고 일상에서 신하와 백성들과 다른 면모를 갖추지 않으면 안 되었다.

이 점은 조선시대 왕실에서도 마찬가지로 적용되었다. 조선시대 법률서인 『경국대전(經國大典)』에서는 왕실에서 필요로 하는 식재료의 장만과 각종 식기구의 마련, 그리고 음식의 준비와 제공 등에 관한 업무를 맡은 사옹원·내시부·내명부 등의 직제를 규정해두었다. 이를 통해서 조선시대 왕실에서 이루어졌던 음식의 생산과 소비와 관련된 공식적 조직의 면모를 짐작할 수 있다. 아울러 내선부(內膳夫)가 하루에 다섯 번 왕의 찬선(饌膳)을 바치도록 규정하기도 했다. 특히 내의원 조직은 왕의 건강을 위한 약제 제조는 물론이고 수시로 음식의 구성도 챙겼다. 그 목표는 왕의 장수를 도모하는 데 있었다왜냐 하면 왕의 장수는 곧 왕조의 지속을 말 하였기 때문이다.

조선왕실의 음식문화에 대한 기존의 연구는 주로 이와 관련된 문헌들에 근거하여 잔치음식에 집중된 경향을 보인다.<sup>1)</sup> 주로 이성우·윤서석·이효지·김상보·한복진 등과 같이 식품학 전공자들이 주도를 하였다.<sup>2)</sup> 그런데 이들이 접근한 연구의 방식은 조선왕실 자료 중 연회와 관련

1) 자세한 내용은 주영하, 「음식생활에 대한 연구 50년」, 이화여자대학교한국문화연구원(편), 전통문화연구50년, 서울:혜안, 2007을 참고하기 바란다.  
 2) 이성우, 「조선왕조 궁중음식에 대한 문헌학적 연구」, 『한국식문화학회지』vol1-1, 서울:한국식문화학회, 1986; 이효지·윤서석, 「조선시대 궁중음식중 찬물류의 공식적 연구」, 『한국식문화학회지』vol1-2, 서울:한국식문화학회, 1986; 김춘련, 「18세기 궁중연회음식고-원신을묘정리의계를 중심으로-」, 한국식문화학회지』vol1-2, 서울:한국식문화학회, 1986; 이효지·윤서석, 「조선시대 궁중연회음식중 과정류의 분석적 연구」, 『한국식문화학회지』vol1-3, 서울:한국식문화학회, 1986; 이효지·윤서석, 「조선시대 궁중

된 의궤(義軌) 대상으로 음식물의 종류를 밝히는 작업이었다. 이에 비해 윤 서석과 이효지는 똑같이 문헌을 이용했지만 주로 특정한 음식물을 대상으로 그것의 종류와 이름, 그리고 쓰임새를 정리하는 작업을 하였다.

김상보는 『한국의 음식생활문화사』<sup>3)</sup>에서 조선왕실의 음식문화에 대해서 다루고 있다. 특히 비교역사적 방법을 채택하여 동아시아 왕실의 음식문화를 비교했다는 점에서 의의가 있다. 한복진의 『조선시대 궁중의 식생활문화』<sup>4)</sup>는 조선시대 궁중의 식생활을 진상식품·일상식·연회식·제례·시절식·통과의례 등으로 구분하여 서술했다. 다만 조선왕실의 음식생활을 알 수 있는 각종 구체적인 문헌 자료를 다양하게 다루지 않고 작성된 글이라 깊이 있는 논의가 전개되지 못한 점이 아쉽다.

이에 비해 인문 학자가 조선왕실의 음식문화에 대해 다룬 연구는 매우 부분적이다. 김호는 「조선 왕실의 약선(藥膳煎藥약( )) 연구」<sup>5)</sup>를 통해서 조선왕실의 내의원에서 진행했던 약선 음식의 개발에 대해 살폈다. 신명호는 「조선후기 궁중음식재료의 공상방법(供上方法)과 공상시기(供上時期)」<sup>6)</sup>에서 조선왕실의 음식문화를 이해하는 기초가 되는 음식재료의 공상 과정과 그 종류를 고찰하였다. 조선왕실의 음식문화를 살피는 작업은 식품학자에 의해서 이미 1980년대 중반부터 진행되었지만, 그 성과는 결코 많다고 볼 수 없다. 식품학자들이 노력에도 불구하고 그 전모가 아직 명확하게 드러나지 않은 이유는 조선왕실이 지니고 있었던 정치경제적 측면과 사상적 측면을 종합하여 살피지 않았기 때문이다.

따라서 2011년부터 2012년의 재일 동안 한식재단의 연구비를 지원받아 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단(연구책임자 주영하)에서 수행한 ‘조선왕조 궁중음식고문헌 아카이브 구축’ 연구는 조선왕조 궁중음식과 관련된 고문헌에 대한 국내 학계에서 수행된 최초의 작업이라고 할 수 있다. 부록에 첨부하였지만, 이 연구를 통해서 현재까지 알려진 조선왕조 궁중음식과 관련된 고문헌이 대부분 목록으로 정리되었다. 다음에서 대표적인 문헌에 대해서 그것의 내용과 음식 관련 사항에 대한 기록을 소개하려 한다.

## 2. 『조선왕조실록』과 『승정원일기』

조선왕조의 왕실에서 진행된 모든 사건은 『조선왕조실록』과 『승정원일기(承政院日記)』에 가

연회음식중 병이류의 분석적 연구», 『한국식문화학회지』vol1-4, 서울:한국식문화학회, 1986; 이성우, 「궁중연회식의궤에 나타나는 초출연도별의 음식명», 『한국식문화학회지』vol3-1, 서울:한국식문화학회, 1988; 한복진.이성우, 「조선조 궁중 단생상 발기의 분석적 연구», 『한국식문화학회지』vol4-1, 서울:한국식문화학회, 1989; 상보.한복진.이성우, 「원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 수자상고», 『한국식문화학회지』vol4-2, 서울:한국식문화학회, 1989; 상보.한복진.이성우, 「원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 죽상 미음상 및 현룡원에서 상차림고», 『한국식문화학회지』vol4-4, 서울:한국식문화학회, 1989; 한복진.이성우, 「원행을묘정리의궤에 나타나는 음식명 식기명 . 조리기구명», 『한국식문화학회지』vol4-4, 서울:한국식문화학회, 1989 등.

3) 김상보.한국의 음식생활문화사, 서울:光文閣, 1997.

4) 한복진, 『조선시대 궁중의 식생활문화』, 서울:서울대학교출판부, 2005.

5) 김호, 「조선 왕실의 약선(藥膳煎藥) 연구」, 『진단학보』100, 2005.

6) 신명호.조선후기 궁중음식재료의 공상방법(供上方法)과 공상시기, 『인문사회과학연구』6권, 2006.



장 많이 담겨 있다. 다시피 『조선왕조실록』은 태조로부터 철종에 이르기까지 대5 472년간의 역사를 연월일순서에 따라 편년체(編年體)로 기록한 책이다. 총 권893 책88 으로 구성되어 있다. 1974년 월 2일에 국보 제1호로 지정되었다. 유네스코에서는 1997 유네스코 세계문화유산으로 『조선왕조실록』을 등재하기도 했다. 사실 『조선왕조실록』은 한꺼번에 편찬되지 않았다. 대대로 편찬한 것이 축적되어 이루어진 기록이다. 조선시대 왕실에서는 왕이 승하하면 다음 왕 때에 임시로 실록청(實錄廳) 설치하여 전임 왕대의 실록을 편찬하는 상례가 있었다. 실록 편찬 때 이용되는 자료는 각 부서에서 보고한 문서 등을 연월일순으로 정리하여 작성해둔 춘추관시정기(春秋館時政記)와 전왕 재위 때 사관(史官)들이 각각 작성해둔 '사초(史草)', 『승정원일기』와 『의정부등록』 등과 같은 주요부서의 기록, 조선시대 관보의 일종인 『조보(朝報)』, 『변사등록』, 『일성록』, 심지어 개인 문집의 기록도 참고자료로 쓰였다.

이러한 관행으로 인해서 『고종실록』과 『종실록』은 일제강점기에 쓰일 수밖에 없었다. 특히 이 두 종의 실록은 편찬 위원에 의하여 편찬된 고서(稿書)가 감수부의 총책임자인 경성제국대학교 교수에 의하여 검수되고 손질도 가해졌다. 심지어 실록의 최종 원고는 편찬위원장인 일본인 이왕직(李王職) 장관의 결재를 얻어야만 간행될 수 있었다. 이로 인해서 엄격하게 말한다면, 『조선왕조실록』은 철종 때까지의 것만을 그 범위로 볼 수밖에 없다. 왜냐하면 『조선왕조실록』과 『순조실록』은 일본인 관련 자료가 미화되거나 탈락되었기 때문이다. 그래도 이 두 종의 실록도 포함하여 국사편찬위원회에서 『조선왕조실록』의 원문과 번역본을 인터넷으로 제공하고 있다.

사실 『조선왕조실록』에서 음식과 관련된 내용 중 가장 많이 등장하는 일은 감선(減膳)과 철선(撤膳)과 관련된 항목이다. 왕은 한 마을에서 흉년이 들어 먹을거리가 걱정이라고 해도 반찬의 가짓수를 줄이는 감선과 아예 수라를 받지 않고 상을 물리치는 철선을 하여 본인인 성왕(聖王)임을 보여 주었다. 또한 일본에서 온 사신이 바친 공물에 대한 기록도 제법 상세한 편이다. 『조선왕조실록』 기록 중에서 조선 초기 각 지방마다 많이 나는 식재료와 바친 식재료에 관한 정보는 『종실록·지리지』가 으뜸이다. 비록 조선후기의 자료이지만, 『만기요람(萬機要覽)·재용편(財用編)』 공상(供上)과 각공(各貢)으로 나누어 궁중의 연간 소요 경비를 기술하고 있다. 공상에서는 대전(大殿)·중궁전(中宮殿)·왕대비전(王大妃殿)·혜경궁(惠慶宮)·가순궁(嘉順宮)에 진공하는 물화의 양 및 값을 규정하고 있기 때문에 조선후기의 왕실 식재료의 종류와 양, 그리고 값에 대해서 확인할 수 있는 자료이다.

『조선왕조실록』과 함께 왕의 일을 알 수 있는 자료는 『승정원일기』이다. 다시 피 총 정원일기는 1623년(인조 1)부터 1910년(융희 4)까지 승정원에서 처리한 왕명 출납, 제반 행정사무, 그리고 의례적 사항을 기록한 일기이다. 『조선왕조 초창기부터 『승정원일기』는 기록되었을 것으로 여겨진다. 하지만 안타깝게도 인조대 이전의 것은 임진왜란과 이괄(李适)의 난 등으로 인해서 모두 불에 타서 없어져 버렸다. 1894년 갑오경장 때 승정원이 폐지되면서 『승정원일기』란 제목의 기록은 총 3,045책으로 끝이 난다. 하지만 갑오경장 이후 그와 비슷한 '승선원(承宣院承宣院)실록'이 있었기 때문에 『승정원일기』란 제목으로 4책, 그리고 대한제국 시기에는 궁내부로 개칭되었기 때문에 『궁내부일기(宮內府日記)』 5책, 한일강제병합 이후에는 『비서감일기(秘書監日記)』 41책, 『비서원일기(秘書院日記)』 115책, 『규장각일기(奎章閣日記)』 33책 등이 모두 『승정원일기』로 포함되었다.

『조선왕조실록』에는 왕별로 재임 시기에 발생했던 중요한 사건만이 기록으로 나온다. 이에 비해서 『승정원일기』에는 매일 왕의 하루 일과, 지시와 명령각 부처의 보고, 각종 회의 및 상소 등이 모두 전제되어 있다. 이런 면에서 조선후기 왕실과 통치 관련 자료로 『조선왕조실

록』에 비해서 훨씬 상세하다. 특히 음식 관련 자료는 『조선왕조실록』에 비해서 『승정원일기』가 훨씬 상세한 편이다. 왕과 신하 혹은 내의원 소속 의관들이 음식과 약재에 대해 나누는 구체적인 이야기가 종종 『승정원일기』에는 나온다.

가령 조선의 역대 왕 중에서 가장 장수한 영조대의 『승정원일기』에는 고추장에 대한 이야기가 여러 차례 나온다. 영조 25년(1749) 7월 24일자, 영조 27년(1751) 윤5월 18일자, 영조 28년(1752) 4월 10일자, 영조 33년(1759) 5월 7일자, 영조 34년(1758) 12월 19일자, 영조 39년(1763) 12월 24일자, 영조 42년(1766) 2월 27일자, 영조 44년(1768) 7월 28일자, 영조 46년(1770) 3월 1일자 등 무려 아홉 차례나 나온다. 이 중에서 영조 44년 7월 28일자에서는 “송이(松茸)·생전복(生鰓)·새끼꿩(兒雉)·고추장(苦椒醬) 이 네 가지는 각기 독특한 맛을 가지고 있다. 이것들 덕분에 잘 먹었다. 이로써 보면 내 입맛이 아직 완전히 늙지 않은 듯하다.”<sup>7)</sup>고 영조의 말이 직접 적혀 있다.

그런데 종종 『승정원일기』는 국사편찬위원회에서 디지털 작업을 하여 현대 원문이 인터넷으로 서비스되고 있을 뿐, 『조선왕조실록』과 달리 한글 번역이 이루어지지 않았다. 하지만 검색이 가능하며 왕대별로 매일의 일을 확인할 수 있다. 이에 비해 『조선왕조실록』은 한글로 번역되어 있지만, 원문과 대조하지 않을 경우, 식재료나 음식명, 그리고 사건 등에 얽힌 원문과 번역문의 차이가 종종 발견된다. 그 이유는 음식명이나 식재료에 대해 해박한 지식을 가지고 있지 않은 한문학자들이 번역했기 때문이다. 따라서 한문과 한글로 동시에 검색을 해야 하며, 원문을 확인하여 번역문을 이용해야 한다.

### 3. 의궤류

조선왕실에서 행해진 대표적인 연회로는 진연(進宴)과 진찬(進饌)을 꼽을 수 있다. 보통 이들 연회는 왕과 왕비 또는 왕대비의 생신이나 사순(四旬), 순(五旬), 순(六旬) 중요한 생신을 계기로 효(孝)를 실천하고 왕실의 위엄을 세우기 위해 마련되었다. 그 중에서도 진연은 왕실에서 제대로 격식을 갖추고 하는 연회를 가리키며, 진찬은 진연에 비해 절차와 의식이 간단한 것을 가리킨다. 진연과 진찬은 다시 내외로 나누어 행해졌다. 가령 진찬의 경우 외진찬(外進饌)·내진찬(內進饌)으로 구분되었다. 외진찬은 대신들이 참석하여 열렸고, 내진찬은 왕실의 일가친척이 주로 참석하여 열렸다. 진찬·진연 관련 의궤류는 서울대규장각한국학연구원과 한국학중앙연구원 장서각에 주로 소장되어 있다. 그 종류로 따지면 서울대규장각한국학연구원도 훨씬 많은 양을 소장하고 있다.

진찬·진연 의궤류 외에도 국왕 및 왕세자의 혼례의식 절차를 적은 책인 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』, 국왕 및 후비(妃)의 상사(喪事)가 났을 때, 습(襲)·염(斂)·성복(成服)·성빈(成殯) 및 혼전(魂殿)·영전(靈殿)·영전(靈殿)·영전(靈殿) 관련된 의식을 기록한 책인 『전혼전도감의궤(前婚前道監儀軌)』, 영녕전(永寧殿)·영녕전(永寧殿)·영녕전(永寧殿) 사직 및 각 능의 제기를 만들 때 기록한 책인 『제기도감의궤(祭儀軌)』 등에도 음식과 관련된 기록과 식기구와 관련된 기록이 나온다. 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단에서 음식 관련 기록이 많은 의궤류의 목록을 조사한 결과 총 94

7) 松茸·生鰓·兒雉·苦椒醬，能有四味，以此善食，以此觀之，口味非永老矣。

종 의궤류가 선정되었다.

이 의궤류 중에서 조선왕조 궁중음식 관련 핵심자료는 진찬·진연 의궤류가 으뜸이다. 진찬·진연 의궤류의 책은 권수(卷首)·권1·권2·권3으로 구성되는 것이 상례였다. 책의 처음인 권수에는 진찬·진연을 행하는 날짜를 정하는 택일(擇日), 행사 담당 관리들의 서열과 이름을 적은 좌목(座目), 그리고 행사와 관련된 장소와 실제 행사 모습을 그린 도식(圖式) 등이 들어 있다. 이 중 ‘택일’에는 외진찬(外進饌夜進饌)·야진찬( ) 등으로 구분하여 일시와 장소를 지정하고, 진찬소·당상낭청 등도 지정하였다. ‘도식’에는 진찬반차도(進饌班次圖)·야진찬반차도·익일작반차도(翌日會酌班次圖)·일야연반차도·통명전도(通明殿圖)·진찬도·야진찬도·익일작도·익일야연도·정재도(呈才圖)·채화도(綵花圖)·기용도·의장도·정재의장도·악기도·복식도 등이 포함되었다.

권1에는 왕이 이와 관련하여 내린 명령인 전교(傳敎), 왕이 행사와 관련하여 물은 말에 대한 답인 연설(筵說), 행사에 쓰인 노래가사인 악장(樂章)·頌德( )· 올리는 송덕( )의 글인 치사(致詞), 신하가 임금에게 올린 글인 전문(箋文), 행사의 절차를 적은 의(儀註)·주행사의 영방법을 적은 절목(節目), 행사에서 결정해야 할 일을 왕에게 올린 글인 계사(啓辭), 행사와 관련하여 부서에서 왕에게 올린 글인 계목(啓目), 행사와 관련하여 관련 부서에서 주고받은 문서인 이문(移文)·來關( )·관청이나 동급 관청에서 행사와 관련하여 내려 보낸 문서인 내관( ) 등이 순서대로 실려 있다. 특히 전 교와 연 설에는 해당 행사를 베풀게 된 경위와 사정, 그리고 그 준비과정에서 논의되었던 이야기 등이 상세히 기록되어 있다.

권2에는 행사와 관련하여 상관(上官)·稟( )· 묻는 글인 품목( ), 행사와 관련하여 상급 관서에서 하급 관서로 내리는 글인 감결(甘結)·행사에 쓰인 음식과 식재료를 적은 글인 찬품( )· 행사에 쓰인 각종 기물을 그림과 함께 적은 기용(器用), 행사장을 만드는 방법을 적은 수리(修理), 음식을 배치하는 일을 적은 배설(排設), 행사에 쓰이는 일산이나 깃발 따위의 내용을 적은 의장(儀仗)·儀( )·사를 호위하는 호위병에 관해 적은 의위( ) 등이 실렸다.

권3에는 행사에 참석한 여러 신하들의 명단을 적은 진작참연제신(進爵參宴諸臣), 왕실의 친인척 명단을 적은 내외빈(內外賓), 참석자의 복식을 기록한 공령(工伶), 행사에 사용되는 악기를 기록한 악기풍물(樂器風物), 행사를 무사히 치르는데 공로가 있는 사람의 명단과 상의 내용을 적은 상전(賞典)·財( )·사에 소용된 금액을 적은 재용( ) 등이 수록되어 있다.

그러나 진찬·진연 의궤류는 왕실의 생신 잔치와 관련된 모든 내용이 포함되어 있다고 해도 과언이 아니다. 본 행사의 절차는 보통 주빈이 대왕비나 왕이나 왕비에게 술이나 차와 함께 음식을 올리는 것으로 진행된다. 술이나 차를 올리는 일을 ‘진작(進爵)’이라 하는데 5작을 올리는 행사, 7작을 올리는 행사, 그리고 9작을 올리는 행사로 그 규모를 구분한다. 하지만 진찬·진연 의궤에는 각각의 진작에서 구체적으로 어떤 음식이 올랐는지를 상세히 기록하지 않았다. 아울러 찬 품에서도 음식명과 소용된 식재료와 분량은 기록되어 있지만, 그것의 조리법은 적혀 있지 않다. 따라서 진찬·진연 의궤류를 통해서 왕실 생신 잔치에 마련된 음식의 구체적인 조리법을 알기는 어렵다. 하지만 생신 잔치의 전체 과정을 염두에 두고 연구를 한다면 음악과 춤, 그리고 음식이 한 데 어울려진 조선시대 왕실 잔치의 진면목을 재구성할 수 있다.



운

#### 4. 음식발기류

음식발기(飲食發記)는 진찬·진연 혹은 각종 제사, 그리고 생신·길례·진지·다례 등에 차려 지는 음식물의 목록이나 참석 자의 직책과 그들에게 내 린 음식상의 종류 등을 적은 문건이다. 한국 학중앙연구원 장서각에 총 17 , 경상대학교 고문헌 도서관인 문천각에 제일교포 허 영중 씨 가 기증한 205점과 『효 덕던 인명 발기』 1점 등 206점, 그리고 서울대규장각한국학연구원과 한국궁중음식연구원과 풀무원김치박물관 등에 40 점이 소장되어 있다. 발기는 각종 의식에 소 용되는 물품 의 목록과 수량을 적거나 인명을 나 열한 것으로서, 『불기, 건기』로 쓰며, 한자로는 『發記撥 記件記』茶禮로 표현한다. 궁중음식과 관련된 단자는 다례( ) 때 소용된 각종 물 품과 음식을 적은 다례단자(茶禮單子)와 진상물품과 인명을 수록한 진상단자(進上單子)가 있 다.

음식발기에 쓰 인 종이는 그 종류가 매우 다양하다. 그 중에서 『병 오정월초일일담스다례단조 (병오정월초일일 담사 다례 단자)』라는 제목이 붙 은 단자의 경우 저 주지(楮注紙)이다. 대한제 국 탁 지부(度支部)에서 물자수급과 물동 계획(物動計畫) 등을 위하여 각종 물자의 자료를 수집. 조사한 책 인 『택 지준절(廉支準折)』 의하면, 당시 왕실에서는 교 서(敎書)· 목(啓目)·계사(啓辭)·판교( 敎)·유지(有旨)·단자(單子)와 같은 문서를 작성할 때 저 주지를 사용하도록 규정하고 있다.1) 주로 궁서체로 작성된 것이 많지만, 부분적으로 한자로 작성된 것도 있다.

앞에서도 밝혔듯이 현재까지 알려진 ‘음식발기’는 그 시기에 따라 대체로 다음과 같이 나눌 수 있다. 고종연간에 행해진 각종 행사에 올린 음식의 종류를 적은 것과 참석자에게 내린 음식의 종류를 적은 것, 고종의 국장(國葬)이 이루어진 1919 이후 만 1 동안 왕실에서 행해 진 상식(上食)에 올린 음식 물목, 그리고 식민지 시기인 이왕직 때 왕실에서 행해진 각종 행사 에 오른 음식 물목이나 참석자(에게) 제공된 명단과 음식 종류를 적은 발기 등으로 구분할 수 있다.

V V [중양연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단의 이지영 교수 팀이 작업한 사례를 통해 음식발기의 내용을 소개 한다. 문건의 명칭은 병오칠 월이십오일억만세탄일진어상사찬음식발기』이다. 곧 1906년(丙午, 광무 10) 음력 7월 25일 당시 황제였던 고종(高宗, 생몰 1852~1919, 재위 1863~1907) 55세 탄 일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그것의 원문과 현대역을 도표로 제시하면 다음과 같다.

표 1 「병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬음식발기」 원문 및 현대역

원문		연번	현대역	
진어상 두상			진어상 쌍	
다식과	고일척삼촌	1	다식과	고척 촌

1) 손계영에 『古文書度支( )된 종이연구-』 『을 중심으로-』, 『고문서연구』25권, 쪽2004, 24 25 . ~

만두과	고팔촌	2	만두과	고 촌
홍미화 빅미화 온빅즈 송즈	연사과	3	홍매화 백매화 온백자송자	연사과
홍세강반 빅세강반 말빅즈	간정	4	홍세강반 백세강반 말백자	간정
각식절육		5	각색 절육	
농안 녀지		6	용안 여지	
사당 굴병 각식당		7	사당 굴병 각색 당	
싱니 포도		8	생리 포도	
님금 적니		9	능금 적리	
승도 산사		10	승도 산사	
사과		11	사과	
셔과		12	셔과	
각식다식		13	각색 다식	
각식숙실과		14	각색 숙실과	
각식정과		15	각색 정과	
산사슈정과		16	산사수정과	
임즈꿀츠시루편 녹두츠시루편 당귀뫼시루편 빅설고		17	임자꿀찰시루편 녹두찰시루편 당귀메시루편 백설고	
대조조약 청조약 석이단즈 밀쌈 국화엽전		18	대조조약 청조약 석이단자 밀쌈 국화엽전	
약식		19	약식	
연계증		20	연계증	
전복초		21	전복초	
누름적		22	누름적	
싱션전유어 히전		23	생션전유어 해전	
양전유어 간전유어		24	양전유어 간전유어	
편육 족숙편		25	편육 족숙편	
데숙편		26	제숙편	

데탕	ㄱ		제태	ㄱ
각식어치		27	각색 어채	
임즈슈잡탕		28	임자수잡탕	
초계탕		29	초계탕	
온면		30	온면	
닝면		31	냉면	
슈단		32	수단	
청		33	청	
초장		35	초장	
개즈		36	개자	
의친왕 영친왕 순비마마			의친왕 영친왕 순비마마	
다식과 만두과		고일척 1	다식과 만두과	고척
홍미화 빅미화 온빅즈송즈	ㄱ   ㄱ	연사과 2	홍매화 백매화 온백자송자	ㄱ   ㄱ 연사과
홍세강반 빅세강반 말빅즈	ㄱ   ㄱ	간정 3	홍세강반 백세강반 말백자	ㄱ   ㄱ 간정
농안 녀지	ㄱ ㄱ	4	용안 여지	ㄱ ㄱ
사당 굴병 각싱당	ㄱ   ㄱ	5	사당 굴병 각색 당	ㄱ   ㄱ
싱니 포도	ㄱ ㄱ	6	생리 포도	ㄱ ㄱ
님금 적니	ㄱ ㄱ	7	능금 적리	ㄱ ㄱ
승도 산사	ㄱ ㄱ	8	승도 산사	ㄱ ㄱ
사과		9	사과	
셔과		10	셔과	
각식다식		11	각색 다식	
각식숙실과		12	각색 숙실과	
각식명과		13	각색 명과	
산사슈정과		14	산사수정과	
임즈꿀차시루편 녹두차시루편 당귀미시루편 빅설고	ㄱ     ㄱ	15	임자꿀차시루편 녹두찰시루편 당귀메시루편 백설고	ㄱ     ㄱ
대조조약 청조약	ㄱ 	16	대조조약 청조약	ㄱ 

석이단주 밀빚 국화엽전			석이단자 밀쌈 국화엽전
약식		17	약식
연계증		18	연계증
전복초		19	전복초
느름적		20	누름적
싱선전유 <sup>으</sup> 히전	ㄱ	21	생선전유어 해전
양전유 <sup>으</sup> 간전유 <sup>으</sup>	ㄱ	22	양전유어 간전유어
편육 족속편	ㄱ	23	편육 족속편
데속편 데티	ㄱ	24	제속편 제태
각식어치		25	각색 어채
임즈슈잡탕		26	임자수탕
초계탕		27	초계탕
온면		28	온면
냉면		29	냉면
슈단		30	수단
청		31	청
초장		32	초장
개즈		33	개자
순화즈가			순화자가
군부인			군부인
유밀과	고팔촌	1	유밀과
각식다식 각식숙실과	ㄱ	2	각색 다식 각색 숙실과
싱니 닌금 사과 승도 적니 포도	ㄱ	3	생리 능금 사과 승도 적리 포도
각식정과		4	각색 정과
산사슈정과		5	산사수정과
당귀츠시 <sup>르</sup> 편 녹두츠시 <sup>르</sup> 편 임즈몐시 <sup>르</sup> 편 대조조약 청조약 밀빚	ㄱ	6	당귀찰시루편 녹두찰시루편 임자메시루편 대조조약 청조약 밀쌈
약식		7	약식

연계증	8	연계증
전복초 느름적	9	전복초 느름적
싱선전유 <sup>으</sup> 양전유 <sup>으</sup> 히전	10	생선전유어 양전유어 해전
편육 족속편	11	편육 족속편
각식어치	12	각색 어채
임즈슈잡탕	13	임자수잡탕
냉면	14	냉면
슈단	15	슈단
청	16	청
초장	17	초장
개즈	18	개자
대신		대신
운현보국		운현보국
니외손님기당상일빅삼십상니		내외손님 기당상 130상 내
대겸상삼십상		대겸상 30
각식편	1	각색 편
연계증 느름적	2	연계증 느름적
싱선전유 <sup>으</sup> 양전유 <sup>으</sup> 간전유 <sup>으</sup>	3	생선전유어 양전유어 간전유어
편육 제속편	4	편육 제속편
각식싱실과	5	각색 생실과
각식정과	6	각색 정과
산사슈정과	7	산사수정과
잡탕	8	잡탕
냉면	9	냉면
슈단	10	슈단
청	11	청
초장	12	초장
개즈	13	개자
궁내인		궁내인
공스텝		공사청
각식편	1	각색 편
연계증 느름적	2	연계증 느름적
전유 <sup>으</sup> 편육	3	전유어 편육



각식싱실과	4	각색 생실과	
탕합	5	탕합	
냉면	6	냉면	
정과	7	정과	
슈정과	8	수정과	
청	9	청	
초장	10	초장	
개즈	11	개자	
기रो소당상	외상십오상	기रो소 당상	외상 15
기रो소비서장	외상일	기रो소 비서장	외상 1
대겸상	삼십상	대겸상	30상
정원	} 각대겸상일	정원	} 각 대겸상 1
옥당		옥당	
내각		내각	
춘방		춘방	
계방		계방	
의친왕부		의친왕부	
영친왕부		영친왕부	
좌시어		좌시어	
우시어		우시어	
시종		시종	
의정부		의정부	
궁내부		궁내부	
시비종부		시배종부	
경위국		경위국	
경무청문안관니		경무청 문안 관리	
군디문안장관	대겸상삼	군대문안장관	대겸상 3
호위디영위관	대겸상일	호위대 영 위관	대겸상 1
의관	대겸상이	의관	대겸상 2
전무과	대겸상일	전무과	대겸상 1
월양	대겸상이	월랑	대겸상 2
겸장번	대겸상일	겸당번	대겸상 1
등축즈비 대던당방	} 각 왜반기 면합	등축자비 대전 장방	} 각 왜반기 면합
스알 스약	} 각 등징반기 면합	사알 사약	} 각 등쟁반기 면합
별감 가설별감	} 각 대징반기 면합	별감 가설 별감	} 각 대쟁반기 면합
일산스지	왜반기 면합	일산사지	왜반기 면합
원역	대징반기 면합	원역	대쟁반기 면합

태조궁당방	왜반기 면합		태자궁 장방	왜반기 면합
사약	왜반기 면합		사약	왜반기 면합
별감	각 대징반기 면합		별감	각 대쟁반기 면합
원역			원역	
일산스지	왜반기 면합		일산사지	왜반기 면합
영친왕궁승봉이하	각 왜반기 면합		영친왕궁 승 봉 이하	각 왜반기 면합
경선궁당방			경선궁 장방	
원역			원역	
각감청	대징반기 면합		각감청	대쟁반기 면합
하속	목판기 면이동회		하속	목판기 면 2동이
고직	왜반기		고직	왜반기
근장군스	왜반기 면합		근장군사	왜반기 면합
급슈군	왜반기		급수군	왜반기
기로쇼슈직관들	각 외상		기로소 수직관 2	각 외상
전무관들	각 외상		전무관 2	각 외상
약방	검상		약방	검상
녹스			녹사	
서리	왜반기 면합		서리	왜반기 면합
스령	각 왜반기		사령	각 왜반기
군스			군사	
화초태장	각 왜반기 면합		화초패장	각 왜반기 면합
딕이			지기	
화동이	징반기 면합		화동이	쟁반기 면합
쇼설군	목판기 면이동회		소설군	목판기 면 2동이
동직이	각 왜반기 면합		등지기	각 왜반기 면합
녹직이			녹지기	
통장	각 왜반기 면합		통장	각 왜반기 면합
하인			하인	
비독	각 징반기 면합		배독	각 쟁반기 면합
봉독			봉독	
니디령서리	각 왜반기 면합		내대령 서리	각 왜반기 면합
별고고직			별고 고직	
별군관	대징반기이		별군관	대쟁반기 2

	면이동희			면 2동이
경무관	징반기 면합		경무관	쟁반기 면합
총순	각 각	대징반기	총순	각 각
신문계총순		면합	신문계 총순	
순검이번	각 각	대목판기 3	순검 뵈	각 각
신문계순검		면십륙동희	신문계 순검	
별검	징반기 면합		별검	쟁반기 면합
총찬위	왜반기 면합		총찬위	왜반기 면합
무예청	목판기이 면오동희		무예청	목판기 2 면 5동이
문기슈	왜반기 면합		문기수	왜반기 면합
너마구	징반기 면합		내마구	쟁반기 면합
시비종부하스	징반기 면일동희		시배종부하사	쟁반기 면 1동이
입직영관	징반기 면등합		입직 영관	쟁반기 면중합
대안문			대안문	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	대목판기이 면팔동희		병정	대목판기 2 면 8동이
평성문			평성문	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	대목판기이 면팔동희		병정	대목판기 2 면 8동이
포덕문			포덕문	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	대목판기이 면팔동희		병정	대목판기 2 면 8동이
싱양문포디			생양문 포대	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	대징반기 일 면두동희		병정	대쟁반기 1 면 2동이
헌병	왜반기 면합		헌병	왜반기 면합
영성문			영성문	

· 위관	· 왜반기 · 면합		· 위관	· 왜반기 · 면합
· 병정	· 목판기일 · 면스동희		· 병정	· 목판기 1 · 면 4동이
북영			북영	
· 위관	· 왜반기 · 면합		· 위관	· 왜반기 · 면합
· 병정	· 목판기일 · 면스동희		· 병정	· 목판기 1 · 면 4동이
남영			남영	
· 위관	· 왜반기 · 면합		· 위관	· 왜반기 · 면합
· 병정	· 목판기일 · 면스동희		· 병정	· 목판기 1 · 면 4동이
동영			동영	
· 위관	· 왜반기 · 면합		· 위관	· 왜반기 · 면합
· 병정	· 목판기일 · 면스동희		· 병정	· 목판기 1 · 면 4동이
서영			서영	
· 위관	· 왜반기 · 면합		· 위관	· 왜반기 · 면합
· 병정	· 디징반기일 · 면이동희		· 병정	· 대쟁반기 1 · 면 2동이
숙위소			숙위소	
· 영위관	· 징반기 · 면대합		· 위관	· 쟁반기 · 면대합
· 병정	· 대목판기녹 · 면이십일동희		· 병정	· 대목판기 6 · 면 풀이
환벽정			환벽정	
· 위관	· 왜반기 · 면합		· 위관	· 왜반기 · 면합
· 병정	· 디징반기일 · 면두동희		· 병정	· 대쟁반기 1 · 면 2동이
구성현			구성현	
· 위관	· 왜반기 · 면합		· 위관	· 왜반기 · 면합
· 병정	· 디징반기일 · 면두동희		· 병정	· 대쟁반기 1 · 면 2동이
슈옥현			슈옥현	
· 위관	· 왜반기 · 면합		· 위관	· 왜반기 · 면합
· 병정	· 왜반기 · 면중합		· 병정	· 왜반기 · 면중합

호위디군관	대징반기 면합		호위대 군관	대쟁반기 면합
국출신	대목판기일 면두동히		국출신	대목판기 1 면 2동이
서피이하	대징반기 면일동히		서패 이하	대쟁반기 면 1동이
근장군스	징반기 면합		근장군사	쟁반기 면합
화원호위군관이하	징반기 면합		화원 호위군관 이하	쟁반기 면합
구성헌감동윤용식	왜반기 면합		구성헌 감동 윤용식	왜반기 면합
보이	징반기 면합		보이	쟁반기 면합
문화각보이	징반기 면합		문화각 보이	쟁반기 면합
요리소화부인가보이	징반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
정관헌감동이하	각 왜반기 면합		정관헌 감동 이하	각 왜반기 면합
던각슈란노기감이하			전각수란노기감 이하	
궁내인	왜반기이십		궁내인	왜반기 20
유모	왜반기십오		유모	왜반기 15
전악	징반기이		전악	쟁반기 2
악스	면대합		악사	면대합
녀령	징반기삼 면대합이		여령	쟁반기 3 면대합 2
악공	대목판기		악공	대목판기
녀령피장	각 왜반기 면합		여령 피장	각 왜반기 면합
녕솔인			영솔인	
니취	징반기 면등합		내취	쟁반기 면중합
경효면데쵸수원	각외상		경효전 제조 율	각 외상
영일원	각 외상		영 율	각 외상
스승삼원			사승 율	
당방	각 대징반기		장방	각 대쟁반기
진설즈비	면합		진설자비	면합
별감	왜반기 면합		별감	왜반기 면합
원역	징반기 면합		원역	쟁반기 면합
슈복	대징반기 면합		수복	대쟁반기 면합
쵸라적	왜반기		조라적	왜반기

	면합			면합	
의효면향관	외상		의효전향관	외상	
참봉이	] 각	겸상삼	참봉이	] 각	겸상 3
총의소			총의사		
당방	] 각	대징반기일	장방	] 각	대쟁반기 1
진설즈비			진설자비		
별감	왜반기		별감	왜반기	
	면합			면합	
원역	징반기		원역	쟁반기	
	면합			면합	
슈복	징반기		수복	쟁반기	
	면합			면합	
조라적	왜반기		조라적	왜반기	
	면합			면합	
진년수궁	] 각	왜반기	진전 수궁	] 각	왜반기
상직			상직		
슈복			수복		
조라적	왜반기		조라적	왜반기	
북궐			북궐		
총순	왜반기		총순	왜반기	
순검이번	대징반기이		순검 번	대쟁반기 2	
곤녕합상직니관	징반기일		곤령합 상직 내관	쟁반기 1	
호위디군관이하	징반기일		호위대 군관 이하	쟁반기 1	
교티던 동산직이	왜반기일		교태전 동산지기	왜반기 1	

이와 같이 음식발기는 고종순 종 연간과 이왕직 시기에 행해진 각종 음식 행사에서 차려진 음식의 종류와 그것을 그릇에 담아 상에 올릴 때 음식의 높이, 그리고 참석자에게 제공한 음식의 종류가 기록되어 있기 때문에 매우 흥미 있는 자료라고 할 수 있다. 특히 개항기 이후 외국 외교관들이 황실을 왕래하였고, 한일강제병합 이후에는 이왕직으로 왕실이 격하되었기 때문에 그 시기에 차려진 음식의 면모를 가늠할 수 있다는 특징을 지닌다.

## 5. 기타류(등록기록류, 정례류, 의례진설도류, 의서류)

이외에도 조선왕조 궁중음식의 면모를 살필 수 있는 자료는 많다. 관청에서 조치하여 행한 일이나 사실 가운데 중요한 것을 주무 관서에서 그대로 기록하여 만든 책인 등록(臚錄)에도 음식 관련 자료가 간혹 나온다. 1764년(영조 40) 영조의 후궁이자 사도세자(思悼世子)의 생모인 영빈 이씨(榮嬪李氏) 신주를 봉안한 묘사(廟祠)寢禮軒회궁(宮)에서 행해진 별다례(茶禮用祭物) 사용된 제물품목( )을 적은 『별다례등록(別茶禮臚錄)』이 하나의 사례이다. 제물에 올라간 음식의 진설도와 음식명, 그리고 식재료가 기록되어 있다. 정례(定例)는 일정한 규례(規例)를 지칭한다. '정례'라는 이름이 붙은 책도 그러하다. 가령 딱 지정례( )는 호조에서 왕실의 각 궁(宮)과 전(殿), 그리고 중앙각 사( ) 등에서 확보한 재정 수입과 지출



의 규모를 규정책이다. 조선 후기 중앙 재정의 구조를 살피는 데 기본이 되는 자료이다. 이 책에 궁과 전에서 소용하는 물품들의 규정이 나오고, 그 중에 제공된 식재료의 규정도 나온다. 『지정례』가 궁과 전에서 소용되는 물품 규정이라면, 『공선정례(貢膳定例)』는 정조 때 지방에서 왕실에 바치는 식재료와 음식의 규정을 정리한 책이다. 구체적인 식재료의 이름과 생산 및 공물 공급처 등을 알 수 있는 자료이다. 이외에도 궁중의 각종 의례에서 음식을 진설하는 도식을 그려둔 의례진설도류가 있다. 한국학중앙연구원 장서각에서 소장하고 있는 『설찬도』, 『제향홀기급진설도원고(祭享笏記及陳設圖原稿陳設圖)』 같은 자료가 그것이다. 마지막으로 의서류가 있다. 하지만 의서류의 경우, 내의원에서 편찬한 책에 한정할 필요가 있다. 가령 『내의원식례(內醫院式例)』, 『납약증치방(臘藥症治方)』 등이 관련 자료이다. 다만 한국한의학연구원에서 영인작업을 하고 있는 의서류는 궁중과의 관계에서 긴밀성을 별도로 살펴보아야 한다.





## 2부 조선왕실의 음식 장만



## 음식 재료의 조달 - 공상

### 1. 머리말

(天命)

조선시대 왕들은 선출 왕이 아닌 세습 왕이었다. 그래서 조선시대 왕권의 정통성은 궁극적으로 태조 이성계가 받았다고 하는 천명과 그 천명을 합법적으로 계승했다는 사실에 있었다. 그것을 확인시켜 주던 상징적 기반이 바로 조선시대 국가사전(國家祀典)이었다. 국가사전을 통해 조선시대의 왕은 자신이 합법적으로 천명을 소유 했음을 주장할 수 있었고 그것을 근거로 전 국토와 전 백성에 대하여 왕토(王土)와 왕신( )을 주장할 수 있었다.

바로 이 같은 왕토와 왕신 사상에 입각하여 백성들은 자신들이 거주 하는 지역에서 산출되는 최고의 특산물을 왕에게 바쳐야 한다는 논리가 성립될 수 있었다. 조선시대에 지방의 특산물을 왕에게 올리던 공납(貢納)과 진상( )은 이 같은 왕권 이념의 표현이었다. 왕, 왕비, 세자 등을 위시한 왕실 사람들의 음식은 바로 공납과 진상을 통해 공급된 식재료로 요리되었다.

조선시대에 공납과 진상을 통해 왕실 음식 재료가 공급되는 통로에는 두 가지가 있었다. 하나는 중앙의 각사(各司)를 통해 궁중으로 공상( ) 되는 통로가 있었고, 이 외에 관찰사·병마절도사, 수군절도사 같은 지방 관료들을 통해 직접 궁중으로 진상되는 통로가 있었다.

조선건국 후 중앙 각사의 공상과 지방 관료의 진상은 관찰사 제도와 진관(鎭管)체제의 확립 및 유교이념의 강화를 통해 고려시대의 그것과는 크게 달라졌다. 즉 지하듯이 고려시대에는 관찰사 제도가 확립되지 않았으며, 지방의 군현에는 수령이 파견되지 않은 속현이 많았다. 따라서 고려시대에 지방 군현을 실제적으로 지배하는 세력은 현지의 향리들이었다. 고려시대 군현의 잡공(雜供) 상공(貢)과 별공(別貢) 삭선(膳別膳)선( ) 등을 징수하여 중앙 정부 또는 궁중에 상납하는 책임 역시 군현의 향리들이 지고 있었다.

그러다가 무신 집권기가 시작되기 직전인 예종 때에 안찰사(按察使)가 중앙과 지방 군현을 연결하는 중간 기구로 자리 잡으면서 향리들의 잡공(雜貢) 징수와 상납에 대한 감독기능이 안찰사에게 돌아갔을 뿐만 아니라 안찰사는 직접 별공(別貢)을 징수, 상납하기까지 하였다.<sup>1)</sup> 즉 안찰사 제도가 성립되면서 지방의 잡공과 진상의 주체가 기왕의 군현 향리들에서 안찰사로 바뀌기 시작한 것이었다.

그런데 고려시대의 안찰사는 전임 외관이 아니라 중앙에서 파견되는 사신적(使臣的) 성격을 띠고 있었다. 고려시대의 안찰사를 계승하는 조선의 관찰사 역시 처음에는 사신적 성격이 강하였다. 그러나 조선 건국이 후 관찰사의 사신적 성격은 점차 약화되어 『경국대전』에서는 전임 외관직으로 편입되었다.<sup>2)</sup> 이와 함께 진관체제가 확립되면서 군방 요지에 전임 병마절도사와 수군절도사가 파견되었다. 이에 따라 조선건국 후 지방의 행정체제는 관찰사를 정점으로 하게 되었고, 지방의 군사체제는 병마절도사와 수군절도사를 정점으로 하게 되었다. 이 같은

1) 김재명, 『高麗 稅役制度史 研究』, 한국학대학원 박사학위논문, 1994, pp.225-239.

2) 임선빈, 『조선초기 外官制度 연구』, 한국학대학원 박사학위논문, 1998, pp.27-36.

변화는 궁극적으로 중앙 집권력의 강화를 의미하는데, 중앙 집권력의 강화는 공상 제도와 진상 제도에도 직접적인 영향을 미쳤다. 예컨대 고려 시대에는 지방의 군현 향리가 잡공을 징수하여 중앙 각사에 상납하면, 이를 중앙 각사에서 궁중에 공상하였는데, 조선시대에는 모든 군현에 수령이 파견됨으로써 고려 시대의 잡공을 계승하는 공물(貢物) 징수와 상납을 중앙에서 수령이 책임지게 되었다. 또 고려 시대의 진상에서는 지방의 군현 향리가 삭선, 별선을 징수하여 궁중에 상납하였지만, 조선시대에는 각 도의 관찰 사병 사절도사, 수군절도사의 책임 하에 각종 진상품을 징수하여 궁중에 상납하였던 것이다.

조선시대의 공납과 진상은 임진왜란 이후 대동법이 시행되면서 크게 변하였다. 대동법 시행 이전에는 중앙 각사의 수요물자인 공물(貢物)을 각 군현 단위로 부과하고, 각 군현에서 중앙 각사에 직접 납품하게 하였는데, 대동법이 시행되면서 공물을 쌀로 환산하여 징수하고 중앙 각사에서 필요로 하는 물품은 공인(貢人)을 통해 납품하게 하였던 것이다.<sup>3)</sup> 이 결과 왕실 음식 재료의 조달 방식도 큰 변화를 겪게 되었다.

대동법의 시행을 계기로 공납은 크게 변했지만 진상은 거의 변하지 않고 온존하였다. 그것은 왕에 대한 관료들의 당연한 예의라는 논리에서 그렇게 되었다. 따라서 조선후기 왕실 음식은 공납의 변화는 물론 진상의 온존과도 밀접하게 관련을 가질 수밖에 없었다. 따라서 조선후기 왕실 음식 재료의 조달을 보다 깊이 알기 위해서는 공상과 진상을 함께 검토해야 한다.

## 2. 공상과 궁중 음식 재료 조달

대동법 시행 후의 공상에 관련된 구체적인 내용은 **탁 지정례(度支定例篇機要기요람(覽)典條)** 전조례( )』 등에 실려 있다. 예컨대 1749년(영조 25)에 3 완성된 탁 지정례』의 공상정례(供上定例)와<sup>4)</sup> 1808년(순조 8년)에 편찬된 『만기요람』에는 각 전궁(殿宮) 별로 올라가는 공상의 종류와 수량이 자세하게 기록되어 있는데, 공상의 종류에는 축일공상(逐日供上素 소선(膳逐日供上), 월령(朔令) 삭일개(朔一改), 연례(年例), 남염침장침저(藍染沈醬沈植), 탄일절일표리물선의대(誕日節日表裏物膳衣櫛), 삭선(朔膳陳翼하( ) 등이 있었다. 이 중에서 월령과 삭선은 지방의 관찰 사병마 절도사, 수군절도사가 책임지는 진상이었던 반면 그 외는 중앙의 각사에서 담당하는 공상이었다.

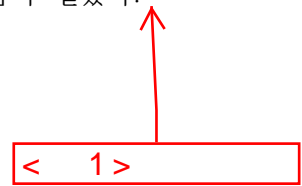
축일공상은 말 그대로 매일 공상되는 물품이었고 축삭공상은 매달 공상되는 물품이었다. 소선은 장례나 제사 때의 고기를 뺀 음식물이었다. 사삭일개는 개월 에 한차례 공상되어 바뀌는

3) 조선시대의 貢納制進進에 度大同法 관하여는 鄭亨愚大同 法에研究한 사 , 『 학연구』2, 1958 田川孝三, 『李朝貢納制の研究』, 東洋文庫:東京, 1964 劉元東, 「李朝貢人資本의 研究」, 『 세아연구』16, 1964 韓榮國, 「大同法의 實施」, 『한국사』13, 국사편찬위원회, 1978 鄭亨芝, 「李朝後期の 貢人權」, 『梨大史苑』20, 1983 高錫珪貢納制 17세기 改革의 방향」, 『한국사론』12, 1985 吳美一貢物效19세기 의 策貢 變遷와 의 變動」, 『한국사론』14, 1986 德成外志子朝鮮後 期の 貢物貿納制」, 『역사학보』113, 1987 박현순, 「16-17세기 貢納制 운영의 변화」, 『한국사론』38, 1997 최주희, 「15-16세기 進上 上納과 운영」, 『한국사학보』46, 2012 등 참조.

4) 최주희, 「18세기 중반 度支定例類 간행의 재정적 특징과 정치적 의도」, 『역사와 현실』81, 2011, pp. 274-276.

물품이었고 연례는 1년에 한차례 공상되는 물 품이었다<sup>나</sup> 염침장침저는 옷감을 물들이는데 필요한 물감과 김장에 필요한 소금 및 채소를 공상하는 것이었다. 탄일절일표리물선의대는 왕이나 왕비 등의 생일 또는 명절을 축하하기 위해 신료들에 의해 공상되는 옷감과 음식물 등이었다. 진하는 국가나 왕실에 경사가 있을 때 이를 경축하기 위해 공상되는 물품들이었다. 이처럼 조선후기의 공상은 종류도 다양하고 공상되는 시기도 다양하였다.

조선시대 전 기간에 걸쳐 중앙의 각사 중에서 공상과 직간접으로 관련된 관서는 사옹원, 내자시, 내섬시, 사도시, 사재감, 내수사, 사온서, 의영고, 장원서, 사포서, 사축서, 내시부 등 12개였다. 이 중에서 사온서, 사축서는 조선 후기에 폐지되었다. 그러므로 조선후기에 궁중의 공상과 관련되었던 부서는 10개였다. 그 중에서 내시부, 내수사, 사옹원, 장원서를 제외<sup>한</sup> 6개의 관서가 궁중 공상과 직결되어 있었다. 그러므로 이 6개의 관서를 공상육사(供上六司)라고 통칭하였다<sup>육</sup> 『전조례』에 의하면 공상육사에서 담당하는 공상 품목은 다음과 같았다.



5) 內侍府 內侍府 궁중음식을 감독하였고, 需司는 왕의 사적인 기구였으며, 司饗院 司饗院 을 요리하였고, 掌苑署는 궁중 내의 園圃 園圃 供 供 당하였다는 점에서 을 직접 담당한 관서라가 보다 간접적인 관계를 갖는 관서라고 할 수 있다. 다만 司饗院의 鷹師契 鷹師契 매일 生雉와 鱸魚進 鱸魚進 사실을 기억할 필요가 있다.

표 1. 공상육사의 공상품목

관서명칭	축일공상	축삭공상	조선
내자사	청근(菁根), 수근(水芹), 와거동(高菘董), 과자(茄子白菘子(근대), (菘臺)	침채염(沈菜鹽)	실임자(實荏子)
내섬사	즙진유(汁眞油), 초(韃) (牛毛), 두탕적두(豆湯赤豆), 청밀(淸蜜), 맥(茶麥), 황각즙진 (黃角汁眞油), 건희즙초(乾熙汁醋), (汁醋)		즙진유(汁眞油), 상말(上末), 목맥말(木麥末), 점(粘)
사도사	갱미(粳米), 미(糜米), (泡太), 개자(芥子), 두탕심갱미(豆湯心粳米), 우모즙개자(牛毛汁芥子), 타락심갱미(駝酪心粳米)	분강갱미(粉糠粳米)	황대두(黃大豆), 포태(泡太)
사재감	대구어(大口魚石首魚어란), 해(卵醢), 백하해(白蝦醢염 (鹽)		
의영고	황각(黃角)	황각(黃蜜), 법유(法油)	분각(粉薑), (早薑), 곤포(昆布), 다사마(多士麻), 석이(石耳), (甘苔)
사포서	생총(生蔥), 근(水艾根), 가자(茄子), 나복경(蘿菘莖), 과자(菘子), 엽(荏子葉), 나복근(蘿菘根), 수근(水芹), 규채(葵菜), 와거채(高菘菜), 이(長達里), 향채(香菜) 廼란 (莖), 동과(冬瓜) 廼란 ( ). 만청근(蔓菁根), 녹두아(菘豆芽), 만청아(蔓菁芽), 진과(眞果), 서과(西果), 생강(生薑), 남과(南瓜)		곽이(藟耳), (細毛), 해의(海衣) 廼강 ( )

공상육사에서 담당하는 공상 품 목은 원칙 적으로 조선에서 산 출되는 대표적인 육산물과 해산 물을 모두 포함하였다. 그것은 조선 후기에 대동법이 시행되면서 공인들을 통해 조달되었다고 해도 변하지 않았다. 사계절이 뚜렷했던 조선시대에는 이런 음식재료들이 철따라 또는 달에 따라 산출 되었다.

그런데 음식재료는 산 출된 이후 오래 보관할 수 있는 재료도 있고 그렇지 못한 재료도 있었다. 오래 보관할 수 없는 음식재료는 산출되는 즉시 소비하지 않으면 대부분 쓸 수 없었다. 그러므로 이런 음식재료는 특별히 공상하는 시기를 정해 놓았다.

공상육사의 공상 품목 중에서 납품 시기가 정해진 것은 주로 축일공상의 음식재료였다. 그 중에서도 채소와 과일 등 보관상의 문제 그리고 제철 음식이라는 측면이 강한 음식재료가 대상 이었다. 공상육사에서 담당한 채 소와 과일 등의 납 품 시기는 다음과 같았다.

표 2. 공상육사의 납 품시기<sup>6)</sup>

관서명	납품시기	납품품목
내자사	입춘-2월	청근(菁根-무)
	3월	수근(水芹-미나리)
	4월	와거동(蒿苳董-상추)
	5-6월	과자(瓜子-오이)
	7-9월	백가자(白茄子-가지)
	10-입춘	곤대(蓑臺-근대)
내섬사	4월	건희즙초(乾膾汁醋)
	5-7월	우모(牛毛)
	8-9월	즙초(汁醋)
	10-4월	황각즙진유(黃角汁眞油)
사도사	5-7월	우모즙개자(牛毛汁芥子)
	10-1월	타락심갱미(駝酪心粳米)
의영고	10-4월	황각(黃角)
사포서	1월	나복근(蘿菴根-무뿌리), 녹두아(蒙豆芽- 두나물), 만청아(蔓菁芽-무싹)
	2월	수애근(水艾根-리), 수근(水芹), 녹두아(蒙豆芽), 만청아(蔓菁芽), 나복근(蘿菴根)
	3월	나복경(蘿菴莖-무줄기), 수근(水芹), 규채(葵菜-해바라기 나물)
	4월	수근(水芹), 규채(葵菜), 와거(蒿苳-상추), 장달이(長達里-장다리), 향채(香菜)
	5월	과자(瓜子), 수근(水芹), 규채(葵菜), 와거(蒿苳), 장달이(長達里), 향채(香菜)
	6월	임자엽(荏子葉-갯잎), 가자(茄子莖-경(卵莖), 동과(冬瓜), 과자(瓜子), 나복채(蘿菴菜-무채), 서과(西瓜), 진과(眞瓜)
	7월	토란경(土卵莖), 동과(冬瓜), 과자(瓜子), 나복채(蘿菴菜), 과(南瓜-박), 서과(西瓜), 진과(眞瓜), 가자(茄子)
	8월	동과(冬瓜), 과자(瓜子), 나복채(蘿菴菜), 가자(茄子) 西(瓜)과(眞瓜), 치청(菹菁), 채(蘿蔔-린배추)

### 3. 진상과 왕실 음식 재료 조달

조선시대 지방의 관 찰사병 마절도사, 수군절도사 등이 현지의 특산물을 궁중에 올리는 것이 진상이었다. 진상은 지방에서 궁중으로 올려야 하므로 매일 올린다는 것은 불가능했다. 그

6) 표의 월은 음력 기준이다. 왕과 왕세자에게는 臘(供 臘)을 계절 내내 하였다 .

러므로 조선시대의 진상은 기본적으로 한 달에 한 차례 올리는 것이 기본이었다.

그런데 조선시대 진상의 주체가 명목상으로는 관찰사·병마절도사, 수군절도사로 되어 있지만 실제로는 공납과 마찬가지로 군현 단위에서 부담하였고, 더 구체적으로는 군현의 마을 단위에서 부담하였다. 조선후기에 각각의 마을에서 담당하던 진상의 실제 상황에 대하여는 1998년에 한국정신문화연구원에서 편찬한 『고문서집성(古文書集成 舊助羅里篇 구조라리편이 )』- 중요한 정보를 제공한다. 본 서에는 구조라리(舊助羅里)의 마을회관에 소장되었던 고문서가 수록되어 있는데, 이 고문서들은 **새끼** 말에서 **새끼** 초에 작성되었다. 구조라리 고문서가 마을회관에 소장된 이유는 작성주체와 이해당사자가 특정인이나 특정 가문이 아니라 마을 전체였기 때문이었다. 따라서 구조라리 고문서는 마을 공동체 내의 생활상과 그들의 대내외적인 문제를 해결하는 방식 등을 생생하게 보여준다.

구조라리는 거제도 가운데서도 최남단에 위치하며 반농반어의 전형적인 도서 마을로서 한문 이름은 항리(項里)이다. 항리는 지형이 장구의 목(項)과 흡사하다고 하여 붙여진 이름이다.<sup>7)</sup> 조선후기 구조라리 즉 항리에서 담당하던 진상에 관련된 자료로는 1790년(정조 14)부터 1857년(철종 8) 사이에 작성된 ‘동전표식기(洞錢俵殖記)’가 주목된다. 이 자료는 해산물, 표고 등 각종 명목의 징수에 대해 항리 사람들이 공동으로 이를 납부하고 납부금액을 다시 각 호(戶)에 배정하는 과정에서 작성되었는데, 당시 항리에는 약 90 호가 있었다.<sup>8)</sup> ‘동전표식기’에 의하면 항리에서 담당하던 진상은 다음과 같았다.

표 조선후기 거제도 항리에서 담당하던 진상<sup>9)</sup>

월별	진상종류	진상품 (1년간 진상 총액=약 90 )
1월	정월 등진상(等進上)	홍합 5 6홉 3작을 위해 매 두에 전 썩=약 9냥 전
2월	이월 등진상(等進上)	홍합 5 홉을 위해 매 두에 전 썩약 9냥 전
3월	삼월 등진상(等進上)	홍합 3두 홉 7작을 위해 매 두에 8전썩약 9냥 전
4월	사월칙(四月則) 별진상(別進上)	표고 1두 3홉 5작을 위해 매 두에 8량썩=약 10냥 전
윤4월	윤사월칙(閏四月則) (別進上)	홍합 5를 위해 매 두에 전썩 =2냥
6월	유월상주도회소봉진상(六月尙州都會所封進上)	홍합 5 2홉 3작을 위해 매 두에 전 썩=약 9냥 전
7월	7월 별진상(別進上)	표고 5 작을 위해 매 두에 9량썩 =약 72냥 전
9월	구월 등진상(等進上)	홍합 5 홉을 위해 매 두에 전 썩약 9냥 전
10월	십동월양삭(十月兩朔)	홍합 5 홉을 위해 매 두에 전 썩약 9냥
10월	10월 별진상(別進上)	홍합 5를 위해 매 두에 전썩 =약 1냥 전
11월	십동월양삭(十月兩朔)	홍합 5 홉을 위해 매 두에 전 썩약 9냥

7) 丁淳佑·安承俊, 「巨濟島 舊助羅里 古文書와 그 性格古文書集 成 舊助羅里篇 -, 한국정신문화연구원, 1998, pp.3-4.  
 8) 丁淳佑·安承俊, 「巨濟島 舊助羅里 古文書와 그 性格古文書集 成 舊助羅里篇 -, 한국정신문화연구원, 1998, pp.6-7.  
 9) “正月等進上紅蛤 三刀六合三勺 每刀八錢式 三月等進上紅蛤 三刀九合七勺 每刀八錢式 二月等進上紅蛤 二刀一合 每刀八錢式 九月等進上紅蛤 二刀六合 每刀八錢式 十月冬月兩朔進上紅蛤 六刀二合 每八錢式 十月別進上紅蛤 二刀 每刀八錢式 六月尙州都會所封進上紅蛤 四刀二合三勺 每刀八錢式 閏四月



위에 의하면 향리는 거의 매달 진상을 담당하였다. 진상의 종류에는 월별로 올리는 등진상(等進上) 즉 정기진상과 특별히 올리는 별진상이 있었다. 좀 더 구체적으로 본다면 등진상은 1월, 2월, 3월, 6월, 9월, 10월, 11월 등 7번에 걸쳐 올렸고, 별진상은 4월, 윤4월, 6월, 10월 등 4번에 걸쳐 올렸따라서 등진상과 별진상을 합하면 11번이 된다. 결국 전체적으로 본다면 향리는 1년 내내 진상의 부담에서 자유로울 수 없었다고 할 수 있다.

그런데 향리에서 담당한 1년간 진상의 횟수는 정기진상인 등진상이 7회로서 별진상의 횟수보다 많았지만 액수로는 오히려 별진상이 훨씬 많았다. 즉 향리의 1년간 진상 총액 110냥 중에서 별진상은 66.5이었던 것에 비해 등진상은 23.5냥에 불과했던 것이다. 총액 비율로 보면 향리에서 담당한 진상 중에서 별진상이 대략 60% 차지하였고 등진상은 겨우 20%밖에 되지 않았다. 이는 조선전기 이래로 별진상이 국왕 및 왕실에 대한 예헌적(禮獻的) 기능 외에 경외 관료군에 대한 경제적 반대급부를 고려한 지출체계 속에서 운영됨으로써 정기진상 이상으로 중요시되었기에 나타난 결과라 할 수 있다.<sup>10)</sup>

그런데 당시에 향리에서 올리는 진상품의 명색은 홍합표고 등으로 되어 있지만 실제로는 홍합, 표고 직접 생산하여 바치는 것이 아니라 현금을 각출해 구입하여 진상했음을 알 수 있다. 처음 향리에 홍합표고인 진상품으로 배당된 이유는 물론 홍합표고가 향리의 특산품이었기 때문이었다. 따라서 애초에는 홍합, 표고를 생산하는데 들어가는 비용은 그렇게 크지 않았을 것으로 생각된다. 하지만 시간이 지나면서 표고가 귀해져 직접 생산하기가 어렵게 되었다.<sup>11)</sup> 이에 따라 진상품을 직접 생산하는 것보다는 구입하는 것이 오히려 수월한 상황까지 이르렀던 것이다. 이런 상황에서 향리 사람들은 홍합표고 등의 진상품을 직접 생산하는 것이 아니라 돈을 각출해 그 돈으로 구입하여 진상했던 것이다. 하지만 조선 후기의 모든 마을이 진상품을 구입 하였던 것은 아니었다. 배당된 진상 품의 생산이 구입보다 수월한 경우에는 당연히 직접 생산했기 때문이다. 즉 조선 후기 각 마을의 사람들은 생산이든 구입이든 보다 수월한 방식을 통해 자신들에게 배당된 진상 문제를 해결했다고 할 수 있다.

그런데 위의 표에 의하면 향리 사람들이 부담한 등진상과 별진상의 총액은 대략 110이 된다. 따라서 이를 11으로 나누면 대체로 한 번 진상하는데 10냥 정도의 비용이 들어갔음을 알 수 있다. 조선 후기의 물가 수준을 고려할 때 향리에서 1년간 부담한 진상 총액 110냥은 결코 적지 않은 규모였다. 『만기요람』의 환산식으로 계산하면 쌀 22석이 110냥에 해당한다.<sup>12)</sup> 향리의 1년간 진상 총액 110냥 즉 쌀 22석은 당시의 1호에 분배되어 징수되었으므로 각 호에서는 대략 1.5냥을 부담한 셈이 된다. 당시의 쌀 가격은 1석이 100이었던 것으로 보아 대략 200이었던 셈이다. 요컨대 조선 후기 향리 사람들은 각 호 별로 1년간 진상을 위해 대략 200을 부담했던 셈이 된다. 물론 200을 한 번에 부담한 것은 아니고 달에 걸쳐 해당 달에 배당된 액수만큼 부담하였다.

이렇게 마을의 각 호 별로 징수된 돈으로 향리 사람들은 자신의 마을에 배당된 등진상 또는

則別進上紅蛤 三刀 每八錢式 四月則別進上薰苦 一斗三合五勺 每斗八兩式 六月別進上薰苦 九刀一勺 每斗八兩式”(『古文書集成』 舊助羅里篇-, ‘洞錢俵殖記’, 한국정신문화연구원, 1998, pp.96-99).

10) 최주희, 「15-16세기 進上 上納과 운영」, 『한국사학보』46, 2012, pp.7-42.

11) 丁淳佑·安承俊, 「巨濟島 舊助羅里 古文書와 그 性格」, 『古文書集成』 舊助羅里篇-, 한국정신문화연구원, 1998, p.12.

12) 김재호, 「조선후기 중앙재정의 운영」, 『조선후기 재정과 시장』, 서울대학교 출판부, 2010, pp.50-55.

별진상을 마련했던 것이다. 이 진상품은 일단 마을 자체의 검사를 거쳐 거제부에 올라가고, 거제부에서는 또 자체의 검사를 거친 후 경상감영 또는 상주 도회소로 상납하였다. 감영 또는 도회소에서는 또 다시 감사의 책임 하에 진상품을 검사한 후 매달 궁중의 각 전공으로 상납하였다.

경상감영을 제외한 다른 도에서도 진상을 올리는 방식은 마찬가지로였다. 8도에서 진상되는 음식 재료를 종합하면 그것이 곧 월별로 진상되는 왕실 음식재료가 된다. 정조 초반에 편찬된 『공선정례(貢膳定例)』를 참고로 8도에서 진상된 왕실의 음식 재료를 월별로 정리하면 다음과 같다.

표 4. 『공선정례』의 도별 진상 음식 재료<sup>13)</sup>

	경기	충청	전라	제주	경상	강원	황해	함경
1월		有匣生鰈	小海衣 粉藿 全鰈 乾柿子 乾秀魚		大口乾魚 貫目青魚 乾柿子 乾紅蛤 粉藿	半乾大口魚 乾文魚 大口古之鹽 早藿 清蜜		生大口魚 生薰魚 生海蔘
2월	生蛤 海紅菜 生竹蛤		早藿 小海衣 乾秀魚 清蜜	槌鰈 條鰈 青橘 引鰈	海衣 早藿 乾廣魚	乾大口魚 乾廣魚 生紅蛤 粉藿 清蜜	生青魚	乾鰈魚 乾瓜魚 中藿
3월	蕨菜 辛甘菜 黃石首魚		早藿 全鰈 洗鱗石首魚 菓古 種薑	槌鰈 引鰈	粉藿 乾廣魚 乾大口魚	乾大口魚 乾文魚 生松魚 粉藿 清蜜	生紫蝦醢	乾廣魚 塔士麻 松魚醢
4월	木頭菜 生烏賊魚 青蟹醢 炙仇非石首魚	黃石首魚	全鰈 乾烏賊魚 秀魚卵 清蜜 全鰈	菓古 槌鰈 引鰈	乾鰈短引 菓古 乾紅蛤	乾文魚 鹽松魚 清蜜	去鱗石首魚 石首魚 卵醢 乾秀魚	乾大口魚 乾鰈魚
5월	蓴菜 大麥米 新眞末 櫻桃 青瓜		全鰈 仇非石首魚 生竹伊 清蜜	槌鰈 引鰈	粉藿 乾加兀魚 乾小文魚	乾大口魚 乾紅蛤 乾海蔘 清蜜	乾大鰈 新眞末 大麥米	乾海蔘 古刀魚腹臙
6월	粟米 黍米 稷米 新稻米 黃杏 眞瓜 西瓜 綠李 冬瓜 茄子 兒雉		全鰈 長引鰈 沈竹伊 乾秀魚 清蜜	烏賊魚 槌鰈 引鰈	生銀口魚 生竹伊 全鰈	乾鱧魚 乾餘項魚 清蜜	新粟米 新黍米 新稷米 新稻米	昆布
7월	生榛子		生銀口魚	烏賊魚	鹽銀口魚	乾海蔘	生銀口魚	乾廣魚

	楸子 積梨 林檎 新栢子 蓮實 銀口魚		淸蜜 乾秀魚	槌鯪 引鯪	乾紅蛤 加士里	淸蜜		
8월	生錦鱗魚 生蟹 生松茸 軟栗	早紅栢子 生松茸	全鯪 菓古 鹽銀口魚 淸蜜	烏賊魚 槌鯪 榧子 引鯪	菓古 乾海蔘 乾小文魚	乾大口魚 生松茸 淸蜜	生蛤 榛子 松茸代白淸	鯪魚醢 蒸昆布
9월	生小螺 生石首魚 獼猴苟 山葡萄	早紅栢子 生鯪	石榴 生薑 乾秀魚 胡桃	烏賊魚 槌鯪 柚子 引鯪	栢子 早紅栢子 乾廣魚	乾大口魚 生鯪魚 栢子 淸蜜	栢子	半乾大口魚 半乾文魚
10월	生石花 薯蕷 生絡蹄 銀杏 生蛤 海胖		紅栢子 石榴 粉藿 柚子 淸蜜	柑子 乳柑 洞庭橘	石榴 柚子 黃栗 乾廣魚 栢子	鹽鯪魚 鯪魚卵醢 淸蜜 生銀魚 生獐	生梨 淸蜜	生梨 生文魚 生大口魚
11월	冬白魚		全鯪 生雉 柚子 石榴 生薑 淸蜜	柑子 乳柑 洞庭橘 山橘 唐柚子	乾栢子 生青魚 粉藿 柚子 石榴 乾紅蛤 藿耳	半乾大口魚 生銀魚 生大口魚 生雉 鯪魚卵醢 淸蜜	冬秀魚 竹蛤	乾大口魚 早藿 大口卵醢 生青魚 生瓜魚
12월			小海衣 全鯪 粉藿 乾栢子 生雉 淸蜜	菓古	海衣 乾栢子 大口魚卵醢 乾廣魚 生雉 生猪	乾文魚 半乾大口魚 乾銀魚 生雉 淸蜜		大口古之鹽 乾文魚 生雉 生猪

#### 4. 사용원과 왕실 음식 재료 검수

조선후기의 공상과 진상을 통해 궁중에 상납되는 음식 재료는 사용원에서 받아들였다. 그것은 사용원이 왕의 식사 및 궁내 음식물의 공급 등의 일을 담당<sup>14)</sup> 하였기 때문이다. 경복궁이나 창덕궁의 경우 사용원은 왕의 처소에서 멀지 않은 곳에 위치했다. 예컨대 경복궁의 사용원은 궁내 각사가 밀집했던 경회루 앞 지역의 승정원 앞에 있었다. 창덕궁의 사용원은 희정당 앞쪽에 있었다. 이는 왕의 식사 및 궁내 음식물의 공급 등의 일을 효율적으로 수행하기 위해 사용원을 왕의 처소 가까이 위치시킨 결과였다.<sup>15)</sup> 『전조례(六典條例)』에 의하면 사용원에서는 공상육사 등에서 올리는 음식재료들을 다음과 같은 절차를 거쳐 받아들였다.



13) 『貢膳定例』(장서각 도서분류 2-2863).

14) “掌供御膳及闕內供饋等事”(『經國大典吏典司饗院條』).

“매일 제조 명이 일찍 본 사옹원으로 와서 입직낭청(入直郎廳) 및 설리내관(薛里內官)과 개좌(開坐)한다. 그 후에 각사의 진배관(進排官)〈사포서는 매일이고 사도사(司道司) 내자사(內宰司) 내섬사(內膳司) 사재감, 의영고는 3일에 한 번씩이다.〉은 공상할 물종들을 봉진(封進)한다. 그러면 반감(飯監)이 그것을 받들어 제조 앞으로 가지고 와서 낭청, 설리와 함께 간품한다.”<sup>15)</sup>

그런데 위에서 주목되는 것은 음식재료를 간품할 때 사옹원의 제조와 낭청 뿐만 아니라 설리와 반감이 참여한다는 사실이다. 설리는 ‘옆에서 보조하여 돕는다.’는 몽고어로서<sup>16)</sup> 궁중음식을 관리하는 내시였다. 설리가 궁중음식을 관리하므로 사옹원에서 음식재료를 받아들이는 과정에도 참여하는 것이었다. 반감은 사옹원에 소속된 궐 내차비(闕內差備)였다. 사옹원에는 궁중음식을 담당하는 수많은 남자 요리사들이 소속되었는데 반감은 그 요리사들의 수장으로서 일종의 주방장이었다. 사옹원에서 만드는 궁중음식은 반감이 최종 책임을 졌으므로 반감이 음식재료를 받아들이는 과정에도 참여하는 것이었다. 이런 절차를 거쳐 합격된 음식재료들만이 궁중 요리사들에게 전해져서 요리될 수 있었다.

15) 『六典條例』 司饗院條.

16) 『譯註 經國大典註釋篇』 -, 한국정신문화연구원(1992).

※ 참고문헌

- 『經國大典』 條例度支 定例貢膳定例  
『古文書集成』 巨濟- 舊助羅里篇 -, 한국정신문화연구원, 1998.
- 鄭亨愚 大同 法에 研究한 , 『사학연구』2, 1958.  
田川孝三, 『李朝貢納制の研究』, 『東洋文庫』東京, 1964.  
劉元東, 「李朝貢人資本의 研究」, 『아연구』16, 1964.  
韓榮國, 「大同法의 實施」, 『한국사』13, 국사편찬위원회, 1978.  
鄭亨芝, 「李朝後期の 貢人權」, 『梨大史苑』20, 1983.  
高錫珪 貢納制 17세기 의 改革 방향, 『한국사론』12, 1985.  
吳美一 貢物에 19세기 의 策貢 變遷과 의 變動, 『한국사론』14, 1986.  
德成外志子 朝鮮後 期の 貢物 貢納制, 『학보』113, 1987.  
박현순, 「16-17세기 貢納制 變化」, 『한국사론』38, 1997  
최주희, 「15-16세기 貢進上 上納과 운영」, 『한국사학보』46, 2012  
최주희, 「18세기 中반 度支定例類 간행의 재정적 특징과 정치적 의도」, 『역사와 현실』81, 2011  
丁淳佑·安承俊, 「巨濟島 舊助羅里 古 文書와 그 性格古 文書集 成巨濟 舊助羅里篇 -, 한국정신문화연구원, 1998  
김재호 朝鮮後 期 中興 政정의 운영 朝鮮後 期 政정과 시장』, 서울대학교 출판부, 2010,  
김재명, 『高麗 稅役制度史 研究』, 한국학대학원 박사학위논문, 1994  
임선빈 朝鮮초 期 外官制度 연구』, 한국학대학원 박사학위논문, 1998



## 음식재료의 장만과 조리 - 사용원

### 1. 머리말

사용원은 조선시대에 국왕과 그가 족의 식생활을 위해 설치한 관부이다. 업무는 주방의 인원 및 조리 관리와 주식·부식 등 음식 원재료 조달이다. 사용원의 주방은 수라간(水刺間)이라 하고, 한자어로는 어주(御廚), 주원(廚院)이라 한다. 원재료 조달의 가장 중요한 부문은 진상(進上) 수취이다. 사용원은 이 외에도 대궐 안에서 왕실이 주관하는 각종 연회의 음식을 조리했으나 본 고의 취지와는 다르므로 논의하지 않는다.

오늘까지 사용원에 대한 연구는 인원 조직과 진상 수취에 관해서 약간의 진척이 있었지만,<sup>1)</sup> 가장 중요한 업무 음식 조리에 관해서는 연구성과가 전혀 없다. 조리한 음식의 종류와 여기에 소용된 식재료에 관한 기록이 전무하기 때문이다. 이런 여건을 감안하면서 ‘음식재료의 장만과 조리 - 사용원’이라는 제하에 조선왕조 왕실의 식생활을 살펴 본다.

### 2. 사용원의 인적 조직

조선왕조 개창 직 후의 신정관제에서 고려 때 왕실의 음식을 담당한 사선서(司膳署)를 존치하여 업무를 계속하게 했다. 태조 4년(1495)에 경복궁을 완공했을 때 국왕과 왕비의 사용방(司饗房)을 각각 설치하였다. 태종 5년(1405)에 창덕궁을 완공했는데, 여기에도 양전의 수라간(水刺間)과 사용방을 배치하였다. 사선서와 사용방의 업무가 중첩되었음을 알 수 있다. 또한 수라간이 대전과 왕비전에 따로 설치되었음을 알 수 있다.

사용방은 세 종조에 왕실의 음식을 오로지 담당하는 관부가 되었다. 다시 세조 13년(1567)에 사용원(司饗院)으로 개칭하여 관원을 두었고, 이어 『경국대전』에 실려 제도화 되었다. 한편 사선서는 여러 경로를 거쳐 사도시(司導寺)가 되어 왕실에 미곡(穀) 장( )을 공상하는 아문이 되어 『경국대전』에서 제도화 되었다. 왕실에 식물(食物)을 공상하는 아문은 쌀·국수·술장·기름·꿀채 소·과일을 공급하는 내자시(內資寺)가 또 있다.

수라(水刺)는 몽고어로서 ‘탕 미(湯味)’ 뜻 하는데, 고려가 원나라의 부마국이 되었을 때 생겨난 말이다. 간(間)은 우리 말 ‘칸’인데, 건물 안의 어떤 공간을 말한다 따라서 수라간은 왕실의 음식을 조리하는 주방을 말한다. 수라간은 대전·왕비전세 자궁에 있었고, 사용원이 세 곳 모두를 관할하였다.

『경국대전』에 실린 사용원의 조직은 다음과 같다. 먼저 사용원은 ‘어선(御膳) 지공과 궐내 공궐(供饋) 관한 일’을 관장하였다. 어선 지공은 국왕·왕비·왕세자의 음식 조리과 지공을

1) 송수환, 1998, 「조선전기의 사용원」, 『한국사학보』 3.4 합집(고려대학교『한국사학회』), 2002, 조선전기 왕실재정 연구』에 재록.

뜻하며 궐내 공궐에는 대궐에 출입하는 빈객에 대한 음식 제공을 말한다.

소속 관원은 정(正飪1(정첩), 정(正判1(종판), 관(官庄簞宗뎡), 부( ) 1(종6), 직장(直長奉2(종7), 봉사(事) 3(종8), 참봉(參奉) 3명(종9)이고, 여기에 무록관인 제거(提擧) 2(정, 종3), 제검(提檢) 2명(정, 종4)이 더해있어 모두 16명이다. 잡직으로는 재부(宰夫) 1(종6), 선부(膳夫調1(종7), 조부(夫飪2(종8), 임부(夫烹2(정9), 팽부( ) 7명(종9) 등 13명이 있다. 이들 잡직은 체아직으로 수라간 반감(飯監) 1(정) 각 색장( )이 승진하는 자리이다. 반감은 종뎡 재부까지, 각색장은 종뎡 조부까지 승진할 수 있었다. 관명의 饗, 膳, 調, 飪, 烹 모두 요리와 관련되는 글 자들이다.



이 외 행정실무자로 경아전인 서리(書吏) 6명이 배속되어 있다. 또 사기(沙器)를 제작하는 경공장 명80 소속되어 있다. 이들 사기장은 다른 역에 정속되지 않고 업무를 세습하게 되어 있다. 더불어 차비노 11명과 근수노 5명도 소속되어 있다. 차비노는 사용원의 잡역을, 근수노는 사용원 관원 수행을 담당하는 공천(公賤)이다.

사용원은 제조가 10명이나 된다. 도제조 1, 제조 4, 부제조 5 명이 이들이다. 도제조는 의정(議政)이 겸하고, 제조 4명 중 1명은 문신이, 3명은 종친이 맡았다 또 부제조 1명은 도승지가 겸하고, 4명은 종친이 담당하였다. 주목되는 것은 종친이 제조 명과 부제조 명을 담당하고, 또 도승지가 부제조를 겸했다는 사실이다 또한 문신이 담당하는 제조 명도 부마외척 혹은 총신이 담당하였다. 이로 본다면 사용원 제조는 국왕의 시종신과 총애하는 신하로 구성되었음을 알 수 있다.

종친 제조는 현 능하거나 국왕이 총애하는 자로 차임하였다. 종친 제조는 특히 국왕의 식사에 입시하여 함께 식사를 했으니 이를 부수라(副水刺)라 한다. 이는 왕조초기부터 이어 온 제도이다. 국왕이 홀로 식사한다는 것은 상정하기 어려운 일이니, 종친 제조가 식사 상대가 되어 음식의 정결 여부와 기호하는 식품의 종류를 살피면서 건강을 유지하기를 당부한 제도로 보아야 할 것이다.

내시부도 사용원의 업무와 긴밀히 관련되어 있다. 내시부는 '왕실의 감선(監膳) 1(정명), 수문(守門), 소제(掃除)의 임무를 관장'하는데, 이 중 감선은 식재료의 품질과 조리한 음식의 정결을 검사하는 일이다. 이로써 내시부는 사용원의 식재료 출납과 조리 업무를 지휘할 수 있었다. 품3 이상 고위관원은 상선(尙膳) 2(종2), 상온(醢) 1(정3), 상차(茶) 1(정3), 상약(藥) 2명(종3) 등 6명이다. 관명의 膳, 醢, 茶, 은 사용원에서 관장하는 식饗과 약이다. 내시부의 고위 관원은 사실상 왕실 음식을 관장하고 있었던 것이다.

내시부에는 설리(薛里)가 있었다. 설리는 몽고어인데 한자어로는 리(里) 뜻이다. 4품 이상 관원으로 대전에 3, 왕비전에 1, 자궁에 빈궁에 명1이 있었다. 그 이들의 우두머리는 도설리(都薛里)인데, 내시부의 최 고위직인 상선을 달리 이르는 말이다. 도설리와 설리는 사용원의 음식 조리, 대전, 왕비전, 자궁에서의 식사 시종과 관련하여 세력을 누리게 된다. 특히 도설리는 사용원의 진상 출납을 관장하여 그 권세가 막강하였다. 내시부가 사실상 사용원을 관장하고 있었음을 말 해준다. 이처럼 사용원은 내시부가 천단할 소지가 많았는데, 이들이 발호할 수 없었던 것은 앞에서 본 종친과 국왕 측근으로 구성된 제조라는 견제 장치가 있었기 때문이다.

사용원은 소관 업무로 보아 국왕의 처소인 대전과 가까운 거리에 있어야 했다. 『여도비지(輿圖備志)』에 따르면, 사용원은 창덕궁 단양문 안에 있었다. 승정원이 창덕궁 인정전 동쪽에 있었던 것과 마찬가지로 대전과 가까운 자리에 있었던 것이다.<sup>2)</sup> 주방인 수라간은 대전, 왕비

2) 『여도비지(輿圖備志)』 동반부서(東班府署), 사용원.



전, 세자공의 부속 건물에 각각 있었다. 역시 가까운 거리이다.

### 3. 식재료의 조달

사용원이 음식을 조리하기 위해서는 식재료를 준비하고 저장해야 한다. 식재료는 크게 주식인 미곡과 부식인 채소육류·어류로 나누어진다. 미곡은 앞에서 본대로 왕조초기에는 사선서가 담당하다가 여러 경로를 거쳐 사도시가 담당하고, 내자시에서도 미곡·국수·술·기름·꿀·채소·과일을 담당하였다.

사도시와 내자시는 호조로부터 분정받은 전 세미(田稅米)로써 사용원에 미곡을 조달하였다. 호조는 이들 아문에 우선하여 전세를 분송하게 되어있었다. 사도시가 필요로 하는 맵쌀(粳米)은 수령이 직접 정결한 것을 가려서 포장, 상납하였고 흥년이라도 감축해주지 않았다. 내자시가 지공하는 물산은 왕실의 식재료라기 보다는 각종 제사의 제수용품이라는 것이 합당하다. 그 일부를 사용원이 나누어받아 사용했던 것이다.

부식재료는 공납(貢納)進上(進上)으로 수취하였다. 공납은 지방 고을의 토 산물을 현물로 받아들이는 세제(稅制)인데, 이것은 곡물류·과실류·임산물류·조류(類獸類( )).어물류·광물류·목재류·포류·모피류 등에 수백종에 달했다. 여기에 포함되는 식용이 가능한 물산은 모두가 사용원의 부식재료가 될 수 있다. 사용원이 공납으로 확보하는 부식재료는 대부분이 건물(乾物)類, 생물( )은 일정기간 생존이 가능한 조류 혹은 수류이다.

사용원 부식재료의 주류는 진상으로 수취하는 생물이다. 진상은 공납의 하나로 사용원이 부식 재료로 수취하는 것은 물선진상(物膳進上)이다. 물선은 반찬의 재료라는 뜻이다. 진상의 수취와 지출은 제도상으로는 사용원 도제조와 관원 및 서리가 담당하게 되어있다. 그러나 실제로는 내시부의 도설리가 담당하였다. 사용원 도설리가 8도의 진상을 관장한다는 말이 여기서 나왔다.

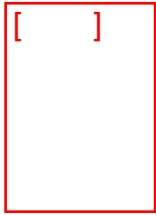
사용원은 진상으로 채소·과일·어물·육류 등을 수취하였다. 이 진상 물선의 자세한 종류와 수량은 알 수 없다. '진상물선이 실린 횡간(橫看)' '사용원이 지공하는 물선의 목록' '주원이 정기적으로 바치는 물선의 사례' 라는 말들이 사료에 나타나지만 자세한 내역은 전혀 찾을 수 없다.

진상에서 특히 중요한 것은 어물(魚物)이다. 이 중에서도 생물의 경우, 포획이 쉽지 않거나 신선도 유지 때문에 납부와 수송이 어려웠다. 사례를 보면, 강원도의 생어육, 삼남의 은구어는 얼음에 저장하여 수송해야 했다. 함경도의 생문어는 얼음에 저장해도 서울에 도착하는 동안 부패하기 마련이었다.

이로 인해 생어물은 서울과 가까운 경기도에 집중하여 부과되었다. 조~성종조에 경기도에 소일차(小日次) 진상이 상례가 된 데 따른 것이었다. 이것은 경기도관찰사가 날마다 한 번씩 생어물을 진상하는 일을 말하는데, 이를 위해 경기도의 7개 고을이 한 달에 한 번씩 2~3개 고을이 함께 바쳐야 했다. 경기도관찰사로 나간 국왕의 측근들이 아부하기 위해 시작한 것이 정례가 되었던 것이다.

이로 인해 많은 폐단이 야기되었다. 사례를 보면, 성종조에 이미 경기도 6개 포구의 진상 어물은 쉽게 부패하여 백성들이 한강에서 사들여 납부한다 하였다. 연산군조에 여러 고을의 선어 진상이 수천 마리나 되는데, 백성들이 스스로 바치지 못하고 어시장에서 사들여서 바치니 그 값이 마리에 면포 꿩애 이른다 하였다.

사용원은 강변 고을의 농민을 어부로 택정하여 스스로 어물을 포획하기도 하였다. 한강에서 통진에 이르는 강가 각 고을의 양인 및 공천 백호를 3번으로 나누어 잡역을 면제해주고 날



마다 선어를 진상하게 했던 것이다. 이들을 이들을 생선간(生鮮干)이라 하였다. 이런 방식의 어물 확보는 사옹원이 특정 장소를 지정하여 선어 포획을 관장하는 제도로 나타났다. 위어(鰓魚蘇魚어)를 포획하는 위어소와 소어앤댕, 이<sup>1)</sup>이를 포획하는 소어소가 그것이다.

기록상으로는 광해군 10년(1618)에 위어소 어부가 나타난다. 고을의 뺨 호(戶)를 어부로 삼아 1호당 전지(田地) 8결( )의 잡역을 면제해 주고 위어를 잡아 진상하게 한 것이었다.<sup>3)</sup> 인조 3년(1625)에는 사옹원이 임의로 더 정한 위어와 소어가 각각 췌 속(束)이나 된다 하였다.<sup>4)</sup> 이로써 소어소도 있었음을 알 수 있다. 위어소는 경기도 고양의 행 주 강변에 있었고, 사옹원 봉사가 어부들의 고기잡이를 감독하여 진상하였다. 소어소는 경기도 안산의 서쪽 바닷가에 있었는데, 역시 사옹원 봉사가 어부들을 감독하여 소어를 진상하였다.<sup>5)</sup>

육류는 수류의 고기를 말 하는데 이 역시 생물과 건물로 나눈다. 생물은 생포한 짐승 또는 그 생육을, 건물은 생육을 말려 가공한 포(脯)를 말한다. 전자는 개·노루·사슴 등과 그 생육을 말 하고 후자는 사슴꼬리·사슴머리·사슴혀노 루고기포·사슴고기포·소고기포 등 가공한 육류이다. 육류도 어류와 마찬가지로 건물보다 생육 진상의 부담이 컸음은 말할 나위 없다.

사옹원의 진상 수취에는 담당 관원과 내시부 환관들의 부정이 잇따랐다. 사료에 나타나는 사례를 보면, 사옹원 관원들은 진상 물건을 수납할 때 품질은 묻지 않고 뇌물 여부에 따라 받아들이거나 물리쳤다. 수납하려 온 지방관리는 각 고을로부터 미리 면포를 징수하여 관원에게 뇌물을 주는데 뇌물을 주지 않으면 품질이 좋아도 물리쳤다. 또 희귀한 진상품을 구하지 못하면 반감과 각색장의 집에서 사서 납부하는데, 이것은 모두 어주에서 훔쳐낸 것이었다. 진상을 담당하는 환관 중에는 물건을 시장에 팔아 이익을 취하는 자도 있었다. 환관들의 이러한 부패의 정점에는 내시부 도설리가 있었다.

#### 4. 조리의 실제

사옹원은 이렇게 조달한 식재료로<sup>2)</sup> 음식을 조리하였다. 조리는 꺾 내각차비 공천(公賤)이 담당하였다. 꺾 내각차비는 문소전·대전·왕비전세 자궁의 수라간에 입역하는 각사노(各司奴)를 말한다. 이들은 세습적으로 요리를 전문으로 하는 직업인이었다. 사옹원 차비노, 사옹원 숙수(熟手), 숙수노(熟手奴), 수라간 하인(下人) 下 糞원 하 배( ) 등으로 불리웠다. 여기에 나타나는 직업명은 숙수이다. 전문 요리인을 뜻한다.

공천은 국가기관에 소속된 노비를 말하는데, 각사노비와 관노비로 나누어진다. 각사노비는 중앙의 여러 관부에, 관노비는 외 방 각 고을에 소속된 노비이다. 각사노비는 다시 서울에 거주하는 경거노비와 외 방에 거주하는 외 거노비로 나누어진다. 이들은 순서에 따라 소속 관부에 입역(立役)하고 입역기간이 지나면 신공(貢) 貢 役 납부해야 한다. 이를 노역( )이라 한다.<sup>6)</sup>

각사노비는 앞에서 본대로 각사의 차비노와 근수노로 입역하였다. 차비노, 근수노에서 보는 대로 노역은 남자인 노(奴) 담당하였다. 여자인 비(婢)는 특별한 영우가 아니면 입역이 없다. 그러므로 입역하는 공천은 엄밀하게 말하면 각사노, 경거노외 거노라 지칭해야 한다. 각사노

3) 『광해군일기』 권 광26. 해군 10 4월 경진.

4) 『인조실록』 권 인조 3 9월 정월 무술.

5) 『여도비지』 동반부서, 사옹원.

6) 송수환, 1996, 「조선전기의 각사노비와 그 경제적 처지」 『한국사연구』 92.

의 이 입역은 경거노가 우선하여 담당하고, 경거노가 부족할 경우 외 거노로써 입역하게 되어 있다. 이를 선상(選上)이라 한다.

이처럼 각사의 차비노와 근수노는 경거노가 우선하여 입역하였다. 입역은 경거노는 2번으로, 외거노는 7번으로 나누어 교대로 근무하게 되어있다. 2번은 6개월 입역하고 6개월 쉰다는 뜻이며 6개월 근무하고 36개월 쉰다는 뜻이다. '내각차비도 경거노이므로 2번으로 나누어 입역한다'고 규정되어 있다.<sup>7)</sup> 그런 한편 경거노는 외방으로 이거할 수도 없었다.

이로 본다면 궐내차비노로 사용원에 입역하는 경거노는 요리를 전문으로 하는 직업인이다. 1년 중 입역기간 6개월을 제외한 6개월 동안 여타의 직업을 수행할 여지가 크지 않기 때문이다. 또한 요리업은 전문적인 기술을 필요로 하는 직업이기 때문이기도 하다.

임진왜란 후 왕실의 각종 제사를 담당하는 봉상시(奉常寺)의 숙수들이 면천, 면역으로 그 수가 줄어들었는데, 서울 5부(部)의 숙수( )로써 이를 보충했다는 기록이 있다.<sup>8)</sup> 서울에는 사사로이 요리업에 종사하는 숙수가 있었음을 알 수 있다. 다시 말하면 궐내차비노는 공천 신분 숙수로서 요리업에 종사하다가 순서에 따라 사용원에 입역하여 수라간 숙수가 되었던 것이다.

이처럼 사용원에 입역하는 공천은 서울에 거주하는 각사노이다. 그러므로 사용원에서 음식을 조리하는 자들은 모두 남자이다. 세종 초기에 왕비전과 태종후궁 의빈전에 미모(米母), 모(飯母), 병모(餅母) 등 각사의 비(婢)가 나타나지만,<sup>9)</sup> 『경국대전』 성립 이후로는 비는 나타나지 않는다. 『경국대전』에 실린 궐내각차비를 「표」로 보이면 다음과 같다.

〈표 1〉 궐내각차비(『경국대전』 형전)

	문소전	대전	왕비전	세자궁
반 감	2	6 (4, 다인청)	4 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)
별사용	4	14 (8, 다인청)	6 (2, 다인청)	4 (2, 다인청) ◇양궁이면 땡을 더 둔다
탕수색	4	14 (10, 다인청)	4 (2, 다인청)	4(2, 다인청) ◇양궁이면 땡을 더 둔다
상배색	4	10 (8, 다인청)	4 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)
자 색	4	6 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)
반 공	6	12 (10, 다인청)	6 (4, 다인청)	6 (4, 다인청)
포 장	4	2	2	2
주 색	4	4	2	2
차 색	2	4	2	2
병 공	4	2	2	2 (양궁이면 둔다)

7) 『경국대전』 형전, 궐내각차비.

8) 『광해군일기』 권 광4, 해군 2년 정월 경진.

9) 『세종실록』 권 세4, 2년 월 신유.

증 색	4	10 (8, 다인청)	4 (2, 다인청)	4 (2, 다인청)
등촉색		4	4	2
성 상	4	34 (2, 수라간. 6, 은기. 26, 다인청)	8 (4, 銀器. 4, 다인청)	10 (2, 수라간. 4, 은기. 4, 다인청)
수 복	4			
수 공	2	18 (2, 다방. 12, 다인청)	6 (2, 다인청)	4 (2, 다인청) ◇양궁이면 2명을 더 둔다)
별 감	6	46 (4, 세수간. 4, 수사간)	16	18 (3, 세수간. 3, 수사간)

궐내각차비는 문소전<sup>✓</sup>대전·왕비전세 자궁에 모두 166 직종에 296명 정속되어 있다. 문소전은 태조비 신의왕후의 혼전(魂殿)이므로 여기에 소속된 296명 중 제외하면 296명이 된다. 이들은 대전 186, 왕비전 46, 자전 64명으로 소속되어 있다. 이들은 출입할 때 출입증명서에 해당하는 신부(信符)를 패용해야 했다. 「표」의 가운데 굵은 선 위는 전문 숙수이고, 그 아래는 숙수의 조리를 돕는 차비 노들이다.

v < 1 > v

순전히 조리를 담당하는 숙수는 대전 102, 왕비전 34, 세자궁 34명으로 모두 170명이다. 숙수는 조리를 지휘하는 반감(飯監色掌)야별 숙수인 색장( )으로 구분된다. 색장은 육류를 요리하는 별사용(別司饗揚)을 끓이는 탕수 색( 色), 상을 차리는 상배색(床排色), 생선을 요리하는 자색(茶色), 을 짓는 반공(飯工袍庫)부를 제조하는 포장( ), 술을 담당하는 주색(酒色)차를 담당하는 차색( 色), 떡을 제조하는 병공(餅工蒸餾)식을 찌는 증색( ) 등이 있다. 이들이 구체적으로 어떤 재료로써 어떤 종류의 음식을 조리했는지는 사료가 없어 전혀 알 길이 없다.

조리를 돕는 차비 노는 등 불과 촛불을 관리하는 등촉색(燈燭色), 를 간수하는 성상(城上), 소제를 담당하는 수복(守僕) 물기기를 담당하는 수공( 工別)이 있다. 별감( )은 세수간(洗手間)별감과 수사간( ) 별감이 있는데, 세수간은 세면실, 수사간은 궐내 내실을 한다. 별감은 청소를 담당한 듯 한데, 자세한 내용은 알 수 없다. 이 외 여럿 있는 별감의 역할도 알 수 없다.

궐내각차비 중 다인청(多人廳) 소속된 자들이 있어 주목된다. 예컨대 반감의 경우, 대전 6, 왕비전 4, 세자궁 4명, 도합 14명인데, 이 중에서 다인청에 소속된 자가 각각 4, 2, 2명으로 8명이다. 문소전을 제외 하면 궐내각차비 296명에서 208명 차지하여 약 55%나 된다.

다인청은 다인방이라고도 하며 환관들이 모여있는 처소를 뜻 하는데, 이처럼 대전·왕비전세 자궁에 각각 있었다. 그러므로 다인청은 분(分)내시부 정도로 이해할 수 있다. 따라서 다인청에 소속된 차비노는 각사노가 내시부에 입역하여 사용원의 각 수라간에서 색장의 업무를 수행하는 경거노이다. 이것은 내시부가 사실상 사용원을 관장하고 있었다는 사실의 반증이기도 하다.

## 5. 조선후기 사회변동하의 사용원 - 결론을 대신하여

조선후기에는 많은 사회적 변동이 있었다. 산업의 발달과 이에 따른 유통경제의 발달, 그리고 신분제의 변동이 그러하다. 이에 따라 대동법, 균역법이 시행되고, 천민들은 신분을 상승시켜갔다. 이러한 변동 하에서도 사옹원의 중세적 현물수취와 노동력 수취는 계속되었다.

사옹원은 대동법 이후에도 여전히 진상을 수취하였다. 국왕이 쓴 어 『향당편의 공자의 말 “시장에서 산 술과 포는 마시거나 먹지 않는다”』<sup>10)</sup>을 교조적으로 중시한 것이 그 배경으로 작용하기도 하였다.<sup>10)</sup> 궐내차비노의 노역도 계속되었다. 봉상시에서 사숙수를 고용한 사례는 앞에서 보았는데, 사옹원 숙수의 면천임노동은 사례를 찾을 수 없다. 이들이 잡직으로의 승진이 보장된데다, 왕실의 지속적인 관심과 시책이 뒷받침되었기 때문으로 보인다.

사료가 비교적 풍부한 조선 후기에도 사옹원이 조리한 음식의 종류와 여기에 소용된 식재료는 사료에 나타나지 않는다. 따라서 왕실 음식과 그 조리의 의 자세한 내용은 알 길이 없다. 조선시대 왕실 식생활 연구의 한계이다.

는

#### ※ 참고문헌

##### 1. 논문

송수환, 1996, 「조선전기의 각사 노비와 그 경제적 처지」 『한국사연구』 92.

\_\_\_\_\_, 1998, 「조선전기의 사옹원」 『한국사학보』 3.4 합집. (2002, 조선전기 왕실재정 연구』 재록.

##### 2. 자료

『세종실록』

『광해군일기』

『인조실록』

『영조실록』

『경국대전』

『여도비지』

10) 『영조실록』 권 영조 299 정월 계미.



## 왕실의 식기

### 1. 머리말

조선시대 음식기명의 핵심은 도기와 자기 즉 도자기였다 유사 이래 최고의 가치와 가격을 지닌 금 은기를 비롯해서 유기와 칠기, 목기 등도 사용되었지만 광범위하게 사용된 그릇은 도자기였다. 그 이유는 금 은기와 유기에 비해 훨씬 저렴한 제작비와 대량 생산이 가능하면서도 칠기와 목기보다 내구성이 뛰어나고 장식에 있어서 품격과 권위에 마땅하였기 때문이다. 또한 불과 물, 나무와 금속, 흙을 주로 하는 도자기는 음식 기명의 가장 핵심적인 인체에 전혀 해가 없다는 점에서 더욱 그러하다.

이러한 조선 도자에는 조선 사대부와 왕실이 지향했던 완벽을 드러내지 않는 절제와 품격, 자유분방함이 살아 숨쉰다. 이것은 또한 조선의 힘이고, 조선인의 삶과 꿈, 그리고 자랑이었다. 세계 어디나 왕실 사용 그릇은 그 나라와 시대를 대표하는 최고의 그릇이다. 기술적인 완성도에서, 문양과 기형, 색상에서 품격에서, 사용자의 미감을 드러내는 시침 같은 역할을 하였다.

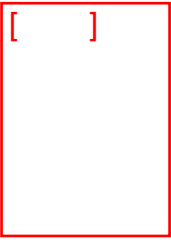
조선시대 왕실 사용 그릇 역시 조선 왕실의 미적 취향 뿐 아니라 시대정신을 잘 보여준다. 조선백자는 순백의 바탕에 최소한의 문양 장식으로 검박함을 풍기지만 그릇 주위의 가구와 환경에 적합한 기능과 미적 완성을 골고루 갖추고 있다. 특히 일상적으로 접하는 음식기명은 기능에 충실하면서도 음식과 함께 격조 있는 미적 분위기를 지니고 있어야 하므로 조선 왕실의 그릇다운 면모를 가장 잘 보여준다고 하겠다. 이러한 미적 취향은 시대에 따라 변해서 곧 기형이나 문양의 변화에도 영향을 미칠 수밖에 없으며 명이나 청과 같은 중국의 기명들에도 영향을 받은 것으로 보인다. 여기서는 이러한 조선시대 도자의 전체적 흐름 안에서 조선의 왕실용 음식 기명의 종류와 용도, 제작, 양식적 특징 등에 대해 살펴보려고 한다.

### 2. 조선 왕실이 택한 그릇 - 조선 백자와 분청사기

통상적으로 그릇이란 실용적인 목적과 장식 욕구에 따라 제작되고 사용되었다. 그러나 시간이 흐르면서 그릇이 지닌 상징적 의미에 더 무게를 두게 되었다. 특히 신분제 사회의 경우 그릇의 재질과 장식, 형태가 바로 신분을 드러내는 중요한 요소가 되었다.

고려시대 왕실의 그릇은 청자였다. 중국에서 기술을 도입하여 제작되었지만 세계에 유례없는 비색과 상감 기법, 다양한 문양과 상형 청자 등은 고려 왕실과 귀족들의 총애를 한 몸에 받으며 일세를 풍미하였다. 특히 차문화가 발달했던 고려시대에는 청자다완을 비롯해서 청자잔과 접시주병과 주자합과 발 등 다양한 음식기명이 제작되었다. 음식의 가치수에서 조선시대에 비해 적고 기종도 다양하지 않지만 비색과 상감, 다양한 음양각과 철화, 동화 기법 등이

적용된 다양한 음식 기명 등이 청자로 제작되었다. 손가락과 발우 같은 일부 은기와 금속기를 제외하고 대부분 음식 기명은 청자가 주를 이루었다. 도기 역시 음식 저장용기와 왕궁 귀족이 아닌 중서인들이 즐겨 사용하였다.



그러나 해가 차면 기울 듯 고려 왕실은 사치와 향락에 젖으면서 민중과 유리되었고 불교 사상도 더 이상 고려의 사상계를 이끌고 나가기에는 역부족이었다. 여기에 남으로 왜구의 발호와 북으로 원·명 교체의 중국 사정과 맞물리면서 이제 고려는 신진 사대부들이 주축이 된 조선에 그 100 자리를 넘겨주었다.

조선이 개국하자마자 그릇이 바뀐 것은 아니었다. 일단 관공서와 왕실에서는 고려청자에 뿌리를 둔 분청사기를 사용하였다. 여러 관공서와 왕실용 그릇으로 분청사기가 사용되었는데 완과 발, 잔, 주병장 군, 접시 등이 음식기명의 주를 이루었다. 장흥고예빈 시, 내섬시와 같은 관청과 인수부, 공안부 등의 왕실 기구 등의 명문이 적힌 분청사기 등이 전국적으로 제작되었다.

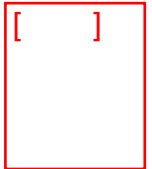
(가)

그러나 이는 일시적인 것이었고 조선은 여러 제례와 실생활에서 고려와는 다른 그릇을 사용할 필요를 느꼈다. 화려한 장식과 색상을 자랑하는 청자 보다는 사대부들의 검소함을 드러낼 그릇이 필요했던 것이다. 여기에 당시 조선의 문물 제도에 영향을 미쳤던 명이 경덕진(景德鎮)에 어기창(御器廠) 설치하고 황실 전용 백자를 생산한 것은 세계 도자의 흐름이 청자에서 백자로, 조각칼에 의한 장식보다는 붓을 사용하는 회화 세계로 바뀌고 있음을 예고하는 것이었다. 조선의 왕실과 사대부들은 명의 백자들을 받아들여 새로운 백자에 대한 호기심과 동경을 현실로 옮기고자 노력하였던 것으로 보인다. 한 정순하고 맑은 백색의 표면과 고려 백자보다 강도가 높아 실용적인 면에서 강점을 지닌 백자에 눈길을 두지 않을 수 없었을 것이다.

(를)

## 2.1. 고려 백자에서 조선 백자로

고려시대에도 백자는 제작되었다. 고려시대가 청자의 전성기이긴 해도 초기 요지인 용인을 비롯한 부안이나 강진 등에서 백자를 꾸준히 만들었다. 아무 문양이 없는 소문백자에서 음각 및 상형백자를 비롯해 상감청자 전성기에는 상감백자도 제작하였다.



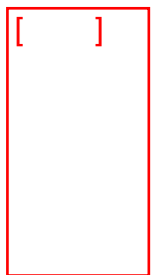
조선이 개국 직후에 사용한 그릇들은 주로 분청사기였다. 라서 태조 이후로 일정 기간 동안 분청사기가 대전(大殿)을 비롯한 각 관서에서 공사용( )의 그릇으로 사용된 것으로 보인다. 『태종실록』을 보면 태종 7년(1407) 성석린(成石麟) 상소에 사치와 향락을 사대부와 왕실의 표본이라 생각지 않았던 조선 사대부답게 금은기(金銀器) 대신 사기와 철기를 사용할 것을 건의하고 있다. 이는 건국 초 나라의 기틀을 올곧게 다져가기 위한 사대부의 표본을 그릇에서부터 찾으려는 것으로 당연한 것으로 여겨진다. 이후의 사료에도 금은기 대신 사기나 목기, 철기를 사용해야 한다는 건의가 왕왕 보이며 사기 사용의 중요성은 계속 강조된 것으로 여겨진다. 물론 이런 건의가 나오게 된 배경에는 당시 명나라가 조선에 요구했던 과도한 금은상납과 제작비용의 차이 등 정치경제적 요인도 작용했을 것으로 보인다.

조선 개국 초기에는 각 사에서 사용하는 자기의 공급과 수납 과정에서 적지 않은 폐해가 발생하였다. 또한 관용 자기의 수납을 호조(戶曹)에서 관장하였으며, 아직 자기에 대한 관영 수공업 체제가 뿌리내리지 못하고 있었다.

태종 17년에는 화기(花器)의 진공이 불편하여 상납에 대한 특별한 교지가 없으면 진상을 폐지토록 하였다는 기록이 보이는데, 여기서 화기는 단단하고 치밀한 인화문(印花紋) 분청사기로



추정되어 아직은 백자가 진상품으로 자리잡지 못 했던 것으로 보인다. 자기 수납상의 문제점과 더불어 『세종실록』을 보면 세종 3년(1421)에는 견치한 그릇을 제대로 만들어내지 못한 장인에 대한 관리와 그릇의 품질 향상을 위해 기명(器名)에 장인의 이름을 써 넣도록 조치하였다. 이러한 일련의 기록들은 아직 조선의 자기 수공업이 본격적인 관영 수공업으로 자리잡지 못했음을 의미하며, 그 과정에서 발생하는 여러 문제점들을 해결하기 위해 다방면의 노력을 기울였음을 알 수 있다.



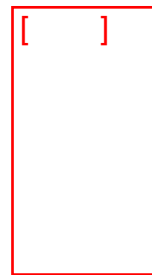
그런데 위의 기록들과 남아 있는 유물이나 가마터의 상황으로 볼 때 경기도 광주 일대를 비롯해서 충청도와 전라도, 경상도 등지에서 다양한 기법을 사용한 분청사기 음식기들이 제작되었다. 상감기법이나 박지기법<sup>○</sup> 아니라 백토 분장 후에 국화문양 도장을 찍은 후 백토를 긁어내는 인화문 기법과 백토 분장 후에 철화안료를 그림을 그리는 철화기법, 백토 분장만을 커다란 붓으로 하는 귀얄 기법, 백토에 그대로 담갔다 빼는 덩빙 기법이 완과, 사발, 종자, 접시, 주자, 잔 등에 다양하게 장식되었다. 국화문과 당초문, 기하문, 연화문, 모란문, 어문 등이 파격적인 구도와 배치로 자리하였다. 이들 분청사기 음식기는 조선 초기 왕실과 사대부가뿐 아니라 전국적인 수요 계층을 지니고 있었던 것으로 보인다.

## 2.2 조선백자의 탄생

조선시대 그릇이 조선다워진 데에는 무엇보다 세종대왕의 공헌을 빼 놓을 수 없다. 세종은 부왕인 태종의 강력한 왕권 구축에 힘입어 명의 제도와 문물을 수용하면서도 조선의 풍토와 조선 사람에게 어울리는 것이 무엇인가를 찾기 위해 전심전력을 기울였다. 이는 그릇에 있어서도 마찬가지였는데, 국초부터 명에서는 청화백자를 비롯한 많은 백자가 유입되었지만 조선에서 생산할 수 있는 새로운 그릇을 어기로 삼기 위해서는 많은 자료가 필요했다. 이를 위해서는 전국적인 도자기의 '데이터베이스' 구축이 선결 과제로 떠올랐음은 쉽게 예측할 수 있다. 여기서 『세종실록』 「지리지」의 기록이 오늘날 전해오고 있음은 큰 다행이라 할 수 있다. 세종 6년(1424)부터 자료를 모아 세종 14년(1432)에 완성된 「지리지」는 이후 단종 원(1454)에 간행되어 그 빛을 보았다.

『세종실록』 「지리지」의 도자기 부분을 살펴보면, 우선 자기소(磁器所) 陶器所(陶器所)가 등장한다. 전국을 道로 나누고 자기소와 도기소로 구분한 후 도자기의 품질에 따라 상·중·하로 구분하였다. 상·중·하의 분별 기준은 품질과 생산량, 생산 시설 등을 고려해서 정한 것으로 여겨진다. 자기와 도기 중 백자와 분청사기는 물론 자기이지만 조질(粗質)의 분청사기는 간혹 도기로 분류되었으며, 용기와 질그릇 등도 도기로 분류되지 않았나 추정된다.

지역별로 살펴보면 경기도가 자기소 14곳, 도기소 30이며, 충청도가 자기소 23곳, 도기소 38곳, 경상도가 자기소가 37곳으로 가장 많은 수를 차지하며 도기소가 34곳에 이른다. 전라도는 자기소 31곳에 도기소는 가장 많은 39에 이른다. 그밖에 강원, 황해, 평안, 함길도에도 자기소와 도기소가 존재하나 그 수는 미미하다. 그런데 이 중에서도 우리의 관심을 끄는 것은 상품 자기소다. 상품 자기소는 경기도 광주가 1곳, 경상도 고령 1곳, 상주 2곳으로 전국에 걸쳐 3곳에 불과하다. 이들 지역에서는 백자는 물론이고 견치한 분청사기도 채집되고 있어서 당시 상품은 백자와 정제가 잘된 분청사기를 총칭했던 것으로 보인다. 특히 이들 지역은 일단 왕실의 음식 기명을 생산하는 사용원 분원의 후보지로 떠올랐을 가능성이 크다. 그 중에서도 사용원 본원에서 가장 고수한 백토가 산출되며 수운(水運) 편리한 곳은 경기도 광주였다.



이곳은 훗날 분 원(分院)의 딸감처로 지정되어 매 10년에 한 번 씩 분 원 이통의 본거지가 되었다.

위와 같은 전국적인 자기와 도기 생산 여건에 대한 조사가 진행된 후 세종은 왕실 그릇으로 백자를 선택하였고 품 격에 맞는 고질의 정제가 잘 된 백자 생산을 요구했던 것이다 후대 기록인 성현(成俔)(1439-1504)의 『용재총화(慵齋叢話)』에는 세종 연간에 어기로 백자를 전용(專用)하였다 덧붙 여 이러한 결정에는 그간 조선 조정에 유입된 중국 백자도 영향을 미쳤을 것으로 보인다. 여기에는 명 사신에 의한 경우도 있었지만 지금의 오끼 나와인 유구(琉球)와 일본을 통한 중국자기의 조선전래도 있었다.

위와 같은 점을 고려하면 결국 세종 연간은 조선백자의 기틀이 마련된 중요한 시기였다. 이후 음식기명 역시 백자와 청화백자가 주를 이루며 조선 전 시기를 풍미하게 되었다.

### 3. 조선 음식 기명의 변천

#### 3.1 조선 전기: 백자와 청자, 그리고 분청사기

##### 3.1.1 15세기

조선은 세종과 세조 연간을 거치면서 왕실에서 사용할 그릇으로 백자를 선택하고 이를 생산할 방안을 강구하게 되었다. 우선 왕실의 음식을 담당했던 사옹원 관할의 관영수공업 체제로 두되 생산 가마를 어떻게 할 것인지가 논의 대상이 되었다. 고려시대와 달리 금 은동기보다는 자기를 주 그릇으로 사용함에 따라 자기 그릇의 사용량은 이전에 비해 증대되었고 중국으로부터 유입되던 청화백자의 원활한 생산을 위해서도 국가에서 직접 관할하는 자기 공장이 필요하게 된 것이다. 이런 배경 하에 사옹원에 분 원이 설치되고 종친들을 중심으로 운영에 간여하게 되었다.

15세기는 아직 분 원의 생산체제가 자리잡지 못하고 그 생산량도 많지 않았던 것으로 보인다. 더욱이 청화백자는 생산량이 미미해서 본격적인 청화백자의 생산은 16세기에 접어들면서 더욱 활발하게 진행되었다. 아무 문양이 없는 백자와 음각이나 양각백자, 고려시대 상감 기법을 사용한 상 감백자, 분청사기 등이 왕실용 음식기명의 주를 이루었다. 기형으로는 옥호춘(玉壺春)이라 불리는 구연부가 밖으로 벌어지고 목이 짧으며 배가 통통한 형태의 백자 주병과 구연부가 밖으로 벌어진 완과 발, 잔 등이 남아 있으며 접시는 높이가 낮고 테두리가 밖으로 넓게 벌어진 형태가 남아 있다 청 화백자로는 주병과 잔완 정도만이 남아 있다. 문양은 연당초문과 매화문, 당초문죽문 등이 장식되었다.

[ 16 ]

한편 세 조 13년(1467) 이후 성 립된 사옹원 분원은 음식기명의 생산을 맡았다. 당시 사옹원을 운영하는 도제조(都提調)와 제조(提調), 제거(提舉) 등의 중요 직책은 조정 대신과 종친들이 맡았다. 그런데 그 안을 찬찬히 들여다보면 사실상 종친들의 입김이 상대적으로 크게 작용한 것을 알 수 있다 즉 최고 책임자인 도제조는 영 의정이 겸임 하였으나 왕자와 대군도 그 역할을 맡을 수 있었다. 다음 직급인 제조는 4인인데 문관이 겸임하고 나머지 둘은 종친이었다. 여기에 부제조 5인은 도승지가 겸임하고 역시 나머지는 종친이 맡도록 되어 있으니 이는 누가 봐도 사옹원 경영에 종친들의 입김이 강하게 작용하도록 한 체제로 볼 수밖에 없다.

[ ]

이러한 이유로 관영 수공업 체제 아래서 생산된 분 원백자는 당연히 왕실의 미적 취향이 반영

될 뿐 아니라 경제적 이권의 한 대상으로 여겨졌던 것이다. 따라서 사옹원 도제조와 제조를 왕실 측근 중의 측근들이 차지했던 것은 당연한 일이다.<sup>1)</sup> 이는 환관이나 내무부 관료가 책임을 도맡았던 중국 경덕진 여기창과도 구별되는 것으로 조선 왕실이 여기번조를 얼마나 소중하게 생각했었는가를 알게 해 주는 것이다.

분원은 본원인 사옹원의 관리와 분원의 실무 책임자, 장인 등으로 구성되어 있다. 사옹원의 관리는 최고 책임자인 도제조와 제조, 부제조, 제거, 부제거 등이 있으며 사실상 실무 책임은 종 풀 인 봉사(낭청, 혹은 번조관으로도 불림)가 맡았다. 낭청은 봉사는 매년 1월이면 분원으로 내려가 작업 시작을 명하고 원료를 굴취할 때 해당 지역으로 파견되어 그 정조(精粗) 상태를 확인하며 굴취를 감독하기도 한다. 또한 분원 가마에서 최종적으로 불을 땔 때 잘 구워졌는지 확인하여 그릇을 선별해서 서울 사옹원 본원으로 운송하는 일을 감독하게 된다. 조선시대에는 고려시대 향, 소, 부곡이라는 특수한 생산단지를 통한 수공업 제품의 수급 대신에 중앙의 관청과 각 군 현에서 이를 담당하였다. 업종에 있어서도 조선시대 수공업은 고려시대와 비교하면 훨씬 분업화되었고 인력과 생산 규모에서도 엄청나게 확대되었다. 1485년 완성된 『경국대전』에 의하면 사옹원 사기장(沙器匠)은 380명으로 가장 많은 수를 차지하고 있었다. 또한 이들 직종은 대개 당시 민 간수공업의 직종과 유사하였으며 그 수가 고려 시대에 비해 증가한 것은 분업화된 민 간수공업의 업종들을 관청수공업에서 흡수하였기 때문이다. 장인 중에는 각 공정을 종합 감독하고 제작하는 우두머리인 변수(邊首)가 있으며 그 아래 각 공정 별로 장인들이 배치되었다.

음식기명 역시 위와 같은 생산체제 하에서 제작되었으며 수요층들의 미감을 반영한 형태와 문양이 장식되었다. 그러나 조선 후기만 큼 반상기를 이를 정도로 다양하지는 않았으며 완과 발, 잔 등이 대부분을 이루었다.

### 3.1.2 16세기

16세기에는 다양한 문양의 청화백자와 음, 양각 백자들이 생산되었다. 반면 분청 사기는 점차 생산량도 감소하고 왕실에서 더 이상 음식기명으로 사용되지 않는 것으로 보인다. 반면 중국에서 수입한 코발트 안료, 즉 회회청(回回靑) 사용하는 청화백자는 매우 귀한 것이었지만 이전보다 생산이 증가하였다. 특히 운룡문과 화조문이 그려진 몇몇 주병들은 왕실용으로 사용되었을 가능성이 크며 기형은 옥호춘 형태를 유지하고 있었다. 청화백자에는 위 문양 뿐 아니라 당초문과 매화문, 매죽문 등이 시문되었다. 또 한 명종 10년(1555)에 편찬된 경국대전주해(經國大典註解)에 나오듯이 당시 왕과 왕세자의 그릇은 각기 백자와 청자로 그 재질이 달라서 청자 음식기명이 제작되었음을 알 수 있다. 조선청자는 조선시대 제작된 청자로 고려청자와 유사한 것도 있지만 이와 달리 태토는 백자에 유약은 청자유를 시유한 것을 지칭한 것으로 여겨진다. 기종은 완과 발, 접시, 잔주병 등이 대종을 이루었다.

한편 연산군대(1494-1506)에 이르면 연산군의 실정과 사치 풍조 등에 따라 분원을 비롯한 관영 수공업 체제에 약간 혼돈이 생긴다. 연산군은 여러 사화(士禍)를 거치면서 초기의 영민함은 사라지고 점차 개인적인 사치와 향락에 빠져 들었다. 빈번한 연회와 여기에 필요한 호화스런 의복 등 왕실 공예품의 주문 물량이 늘어나면서 관청 장인들의 힘만으로 이를 충족시키기

[ 16 ]

1) 송수환, 「조선전기의 司饗院 韓國史學報」 34호(고려사학회, 1998.3), p.133.

에 부족하게 되어 사영 수공업자들의 힘을 빌리지 않으면 안되었다. 궁중에서 사용하는 물품 생산을 위해 민간 수공업에 종사하는 장인들인 사장(私匠)까지 동원되었으며, 과도한 생산 주문에 따라 관영 장인들의 이탈 현상도 나타났다.

『중종실록』을 보면 16세기 중반의 중종 연간 기록들을 보면 사기장의 이탈을 방지하기 위해 사기장의 세습을 법제화하였다.<sup>2)</sup> 이는 아마도 연산군대부터 비롯된 관영 수공업 체제의 일시적인 붕괴와 연관지을 수 있을 것이다. 그러나 한편으로는 사치 풍조의 만연과 중국 자기의 수입 급증에 힘 입어 전대에 비해 백자의 수요층이 증가하였고 수요 분포가 확대되었다. 이는 단순히 왕실이나 서울의 사대부가뿐만 아니라 지방까지 분원 백자를 향유하고자 하는 사람들이 확산되었음을 입증하는 것이다.

조선 전기에 제작된 분원 자기의 굽에는 ‘內用’(내용견 ‘見樣’(양)이나 ‘天地천), ‘(지), ‘玄’(현), ‘黃’(황)의 글자를 한 자씩 음각한 것이 발견된다. 궁중에서 사용한다는 뜻인 ‘내용’과 왕실 공예품의 견본이라는 ‘견양’은 각각 대전(大殿)에서 사용하던 것임을 의미하며 특히 ‘天’, ‘地’, ‘鉉’, ‘黃’은 경복궁 내 창고를 지칭하는 것으로 여겨진다. 이보다 늦은 시기에는 ‘別’(별), ‘左’(좌), ‘右’(우) 명도 발견되는데 ‘別’은 별(別燔)번즉 원래 진상할 기명 이외에 왕실의 행사 때 별도로 제작하는 그릇에 표기된 것으로 보이며 ‘左’와 ‘右’ 좌우로 나누어 분원을 관리했다는 성현(成俔)의 『慵齋叢話』의 기록으로 보아 분원 가마를 좌우 두 부류로 나누는 것을 의미한다고 봐야 할 것 같다.

또한 조선시대 문헌 기록에는 갑번(甲燔常 상번(燔), 예번(例燔), 갑기(甲器器器상기( ) 등이 등장한다. 연례적으로 진상할 기명을 굽는 것은 예번에 속하는데 예번 중에도 갑발 안에 넣고 굽는 갑번과 그렇지 않은 상번이 있다. 대개 시대에 따라 갑번과 상번의 비율이 다르므로 일률적으로 예번이 어떠한 그릇이라고 이야기하기는 어렵다. 이에 비해 별번(別燔)은 예번 그릇 이외에 추가로 제작하는 것으로 대개 왕실의 가레나 연회에 사용하는 경우가 많기 때문에 갑발에 넣어 굽는 갑번이 주를 이루었다 또한 그릇의 품질에 따라 갑기와 상기로 나뉘는데 이는 상품과 하품의 의미로 사용되었다. 조선 전기의 대표적인 가마터로는 경기도 광주외 변천리, 우산리, 도수리, 도마리, 무갑리, 지암리, 관음리, 정지리 등이 있다.

### 3.2. 조선 후기: 청화백자 전성시대

다른 수공업들이 대부분 양란을 전후로 관영 수공업의 형태에서 벗어나 민영화의 길에 들어선 것과 달리 분원은 여기 번조라는 임무 때문인지 겉으로는 관영의 형태를 그대로 유지하였다. 그러나 내부적으로는 많은 변화를 겪었다. 신분제의 변화에 따라 장인의 모집은 부역제에서 사실상 전속 고용제로 바뀌었고, 특히 숙종대에 원료를 확보하기 위한 노력이 강화되어 영조와 정조대에 우수한 백자를 생산하는 밑거름이 되었다. 연료 공급의 문제는 광주와 양근 분원의 땀감처에 화전민이 들어서면서 이들에게 세금을 거두어 땀감을 사는 방식으로 전환되었다. 또한 숙종대에는 10년에 한 번씩 관요(官窯)로 이전하는 데 소용되는 막대한 물력( )을 절감하기 위해 땀감과 원료 운송에 편리한 한강의 지류인 우천(牛川) 강변으로 분원을 고정화하는 분원 고정론이 대두되었다.

음식문화와 관련하여 살펴보면, 조선 후기에는 외래에서 들여온 갖가지 양념이 식탁 위에

2) 『대전후속록』 권6 「공전」 공장조: “司饗院沙器匠子枝 毋定他役 世傳其業.”

올라오게 되면서 기형이 더욱 다양화되었다. 기본적인 완과 발, 접시, 합, 종지보 아, 다완, 병, 주자는 물론 양념기와 찬합 등이 19세기에 추가되었다. 또한 18세기 후반에는 오늘날 익숙한 반상기가 기록에 등장하였다.

### 3.2.1 17세기

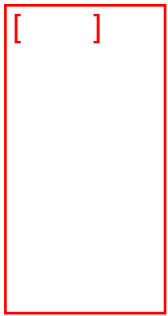
임진왜란의 상처가 채 아물기도 전에 병 자호란을 맞이했던 17기는 조선 경제와 사회뿐 아니라 왕실기명 생산자인 분원 역시 경영 상 심각한 위기에 직면하였다. 전란으로 많은 금은기와 유기가 유실되고 경제적 어려움으로 금속기 제작이 어렵게 되었고 이를 대신할 자기의 생산은 증가하였다. 분원 경영의 어려움으로 원료의 수비, 정제가 제대로 이루어지지 않아 백자의 색상은 회백색이 대부분이었다.

17세기는 경제사정의 악화와 청과의 관계로 인해 청화백자의 생산이 거의 중단된 반면 철화백자가 이를 대신하였다. 음식기명 역시 청화백자는 사취를 감추고 대부분이 회백색의 백자가 주를 이루었다. 철화백자의 경우 완과 발, 접시 등에 간략하게 당초문 등을 시문하거나 주병과 편병 등에 운룡문 등을 다채롭게 시문하였다. 이전에 보이지 않던 종지가 등장하고 완과 발의 굽도 이전과 달리 다양한 형태를 보였다. 문양은 대표적으로 시문된 당초문을 비롯해서 국화문운 룡문, 매죽문, 초문 등이 나타났으며 또한 아직은 동 시기 중국이나 일본과 달리 산수문은 백자에 시문되지 않았으며 길상문도 그 종류가 적은 편이다.

한편 이러한 분원 경영의 위기를 극복하기 위해 제작상의 문제점을 점검하고 이를 제도적으로 보완하는데 총력을 기울였던 것으로 보인다. 먼저 장인 제도의 경우, 예전에는 장인들이 셋으로 나뉘어 교대로 부역을 하였기 때문에 일시적인 기거를 위해 분원에 머물렀는데, 이제는 분원 주위에 마을을 형성하여 아예 분원에 전속된 장인이 등장하였다. 이러한 전속 장인이 구체적으로 등장하는 시기는 숙종 후반인 1740년 전후로 여겨진다.<sup>3)</sup>

장인들에 대한 관리와 더불어 중간 관리의 사취를 방지하는 것 또한 중요한 일이었다. 『승정원일기』를 보면 영조는 보위에 오르기 전에 분원 관리들의 사취를 방지하기 위해 철화백자의 안료인 석간주(石間朱)의 '진상 다병'(進上多瓶)이라 써서 진상하게 하였다. 이 기록은 분원 중간 관리들의 농간이 어느 정도였는지 짐작하게 하는 동시에 도자기에 대한 영조의 관심을 드러내는 대목이다. 결국 장인들에 대한 안정적인 대우와 중간 사취의 방지는 분원 자기를 반석 위에 올려놓는 계기를 마련한 것이었음에 틀림 없다.

17세기 말 숙종대에 들어 상품 경제가 활기를 띠면서 장인들이 생계를 위해 상품 자기를 제조, 판매할 수 있는 사변(私販) 공식적으로 허용하였다.<sup>4)</sup> 사변은 주로 갑발에 넣어 굽는 청화백자 같은 갑기(匣器)가 주류를 이루었는데<sup>5)</sup> 점차 묘지석뿐 아니라 다양한 기명의 청화백자로 확대되었다. 이러한 사변은 분원 경영이 악화될수록 성행하면서 점차 증가하면서 수요층의 취향을 그대로 반영하였다. 따라서 분원 장인들은 새로운 수요층으로 등장한 문인 취향의 자기 제작에 점차 박차를 가하였다.



3) 『승정원일기』 370책속 종 23년 윤3월 율조 .  
4) 『승정원일기』 370책속 종 23년 윤3월 율조 .  
5) 『승정원일기』 406책속 종 28년 율 일조 .

### 3.2.2 18세기

V V

18세기 들어 전란의 위기를 슬기롭게 극복하면서 음식기명에도 이전과 다른 변화가 발생하였다. 청화백자가 다시 생산되었고 기형과 문양이 훨씬 다양해졌다. 상도 유백색의 최고의 백색에 상 품경제의 발달과 수입 양념과 문화의 영향으로 음식문화 역시 크게 발달하였다. 이 시기에 제작된 많은 백자들 역시 단아한 색상과 다양한 기형, 문양 등 독특한 조형미를 지니고 있었다. 생산이 부진했던 청화백자가 다시 제작되어 크게 유행하였고 사번의 허용과 양반수의 증가 등으로 왕실 취향 뿐 아니라 문인 사대부 취향의 그릇들이 제작되었다. 이에 따라 청화백자에 새롭게 산수문이 등장하고 조선 고유의 달항아리와 떡메병이 출현하였다. 전대의 매죽이나 송죽문예다 초화문으로 이루어진 사군자 문양도 새롭게 등장하였다. 또한 자기 위에 시서화(詩書畵)를 함께 묘사하는 새로운 방식과 각종 길상문도 등장하였다. 백자의 색상은 우윳빛의 맑은 유백색이 주를 이루었고 조선 고유양식이든 중국에서 유래된 외래 양식이든 조선 후기 최고 품질의 백자가 이 시기에 집중적으로 제작되었다. 이는 영조와 정조 같은 든든한 후원자와 사대부 문인 등 새롭게 등장한 수요층의 미적 취향이 그릇에 그대로 반영되었기 때문이다.

[ ]

영조대 들어 각 사에서 사용하는 자기들은 분원을 통하지 않고도 진상되었다. 공인(貢人)들이 사기전(沙器廩)을 통해 각 사에 자기를 납품하였던 것이다.<sup>6)</sup> 음식기 역시 마찬가지로 궁궐의 각종 행사에 사용되는 기명들은 분원 장인들이 진상하는 것 이외에도 사기전을 통해 들어올 정도로 많은 수의 자기가 소용되었다. 그러나 당시 장인들이 사기전을 열거나 매매 행위에 직접 나서는 것은 여러 견제로 인해 현실적으로는 불가능했을 것이다.

[ ]

영조 후반 이후 청조문물과 학술문에 의 수용을 주장하는 북학이 대두되었고, 이후 고증학이 성행하면서 정통 주자학보다는 중국이나 서양의 선진적인 문물에 관심을 표명하고 적극적으로 수용하고자 하는 움직임이 대두하였다. 이러한 분위기는 도자 부분에도 전이되어 중국도자의 유입과 곧 이어 일본 자기의 우수성에 대한 인식과 유입으로 이어졌다. 구체적으로는 북학파와 이용 후생학파 등의 조선백자에 대한 관심 표명과 제작 기술의 문제점, 소비 관습 등에 대한 통렬한 비판과 반성이 제기되었다. 이는 그만큼 조선백자의 제작기술 향상과 적극적인 실용화에 대한 염원이 있었기 때문이다. 예를 들면 음식기명이 크거나 용도에 따라 다양해지는 것 뿐 아니라 상품으로서의 가치 제고를 위해 문양 시문이나 시유와 마무리 등에서 중국이나 일본 음식기에 버금가는 제작을 요구하게 된 것이다.

대표적인 북학파인 박제가(1750-1805)는 연경사행을 통해 중국의 자기 실용과 제작 기술의 발전을 직접 목도하였고, 간접적이긴 하나 서책과 통신사행을 통해 전해들은 일본의 사적 일본에 대한 인식을 바꾸게 하였다.<sup>7)</sup> 박제는 중국과 일본 자기와 비교하여 조선 그릇의 제작 기술의 문제점을 지적하고 도자 정책과 제도에 대해 신랄한 비판을 가하였다. 또한 중국과 일본의 선진기술과 정책을 소개하면서 조선도 이를 본받을 것을 주장하였다. 대접과 사발, 접시 등의 굵 처리와 청화 시문 하나하나에도 신경을 쓸 것을 염려하였다.

[ ]

반면 정조에게는 당시 서울 장안을 휩쓸던 화려한 그릇들은 천박한 상업 문화의 일단일 뿐 절제와 검박함을 숭상하는 유교적 생활에는 맞지 않는 것이었다. 질박하고 소박한 아름다움을 그릇의 기본으로 여긴 정조는 분원백자 역시 난만한 장식화의 경향으로 흐르는 것을 경계하였다. 또한 그릇의 소유가 계급 분화와 마찬가지로 재화의 많고 적음에 결정되는 것을 우려하여

6) 『비변사등록』 109책, 영조 17년 1월 1일조 .

7) 박제는 1778년, 1780년 5월과 9월년 1801 네 차례에 걸쳐 중국을 다녀왔다.

V V

[ ]

고급 갑번(甲燔) 청 화백자 제작을 수차례에 걸쳐 금지시키기에 이르렀다. 이러한 청 화백자 금지 조처는 이미 영조 10 사치 분위기를 신작하려는 영조의 엄명에 의해 청화백자 제작 금지령으로 나타나기도 하였다.<sup>8)</sup> 정조 승하 후 남 공철(南公轍)의 회고에서 보듯 이 정조는 당시 사대부와 유산층들이 선호하던 채화갑번보다는 검소한 그릇 사용을 주창하였고<sup>9)</sup> 스스로 수라를 드실 때 수수한 음식기명 사용을 신하들에게 보여 주면서 검박함을 실천하려 하였다.<sup>10)</sup>

그러나 당시 왕실에서는 갖가지 화려한 채 화갑번(彩燔匣燔) 연회에 사용되어<sup>11)</sup> 왕실의 권위 유지와 유교이념의 실천 사이에 현실적인 벽이 존재하였음을 알 수 있다. 정조 연간에는 더욱 장식적이고 화려한 도자가 제작되었다. 안정적인 경제 변영 위에 상품 생산을 더욱 확대하였고, 지방 시장의 발달로 전국적인 상품 유통에 힘입어 도자기 또한 좀 더 폭 넓은 소비 시장을 구축할 수 있었다 따라서 음식기명 역시 화려하고 장식적인 양상을 띠게 되었다.

한편 자기의 장식뿐 아니라 기명의 종류도 더욱 다양해져서, 다양한 크기의 사발과 대접을 비롯하여 접시, 종지 등이 하나의 반상(盤床)을 이루어 각 사에 진상되었다.<sup>12)</sup> 이러한 반상 풍조는 경제적인 여유와 다양해진 식생활을 반영 하는 것이었다. 음식의 종류가 증가함에 따라 대접과 사발, 접시 등이 대중소의 크기에 따라 세분화되고 간장 종지와 죽탕기와 회접시 등이 새롭게 등장하였다.

정조 말 기인 1795년의 『정원일기』에는 정조가 어머니인 혜경궁 홍씨의 회갑 잔치에 분원의 각종 갑번 자기뿐 아니라 화당(畫唐彩花銅沙器) 사발, 화당접시 등과 채화동사기(彩燔銅沙器)를 사용하였다고 적혀 있다. 여기서 화당대접과 채화동사기는 중국에서 수입 한 청 화백자와 법랑채(琺瑯彩)자기로 추정된다. 결국 청화백자나 갑번 자기의 일반 소비를 극히 제한하여 사치 조를 바로 잡으려는 노력도 있었지만, 조정의 잔치에 사용된 다종다양한 갑번 자기와 수입 자기는 이 시대 수요층의 양면성을 보여주는 좋은 예로 여겨진다.

품

### 3.3.3 19세기

18세기 후반 부터 등장한 백자 반상기(盤牀器)가 널리 사용되면서 분 원에서는 많은 양의 자기가 제작되었다. 이는 이 시기에 들어 음식기명의 수요가 매우 증가하였음을 의미한다.<sup>13)</sup> 즉 경제적인 여유로 식생활이 다양해짐에 따라 상차림에 있어서도 많은 수의 그릇들이 필요하였고, 이것이 반상 차림으로 정착되어 유행하였다. 식생활의 변화가 자기의 종류와 수요에 영향을 미친 좋은 예라 할 수 있다.

한편 19세기 들어서는 정조 연간 일시 금지되었던 청화 자기와 갑발 자기를 다시 활발히 제작하였다. 당시 궁중에서 사용하는 자기는 분원에서 직접 조달했지만, 각 아전이나 신하들

8) 『英祖實錄』卷22 甲寅年 7월 17일 .

9) 『純祖實錄』卷2, 32 月 日5 戊午 條次對領議政南公轍啓言 先王(英祖) 儉德前後一揆 而庚戌以後尤致意於此 一日召諸臣賜饌下教若曰 予素性不喜奢華 而顧今元子衣尺漸長 一動一靜皆視予爲法 故綿布爲衣袴 飲食極其薄陋 而器皿不用彩花甲燔用分院常器 以爲隨事惜福 之道 ”

10) 『弘齋全書』卷16 傳錄 司饗院設分司于廣州 燔造磁器 其巧者瑩潔如脂玉 謂之甲燔 閭井中稍有貨產者 非甲燔不用 上以其糜財妨工 命有司之臣 設條科禁斷之 既而召接閣臣 適進御膳 膳不過二三器 器皆用苦窳 上指示筵臣曰 徒法不能自行 言教不如身教 予所以爲此 蓋亦無諸已 而後非諸人之義 檢校待教臣徐有渠 丙辰錄 ”.

11) 『承政院日記』1746冊 正祖 年9 月 日8 丁酉條 .

12) 『승정원일기』 1737책, 정조 18년 9월 1일 조 .

13) 서유구, 『원경제지』 「贍用志 器類 2: “ 東俗謂 朝夕飯饌之器曰槃牀 .”

의 성적을 고사하여 우열을 매길 때 사용하는 자기는 일부 민간 제조의 자기나 분원에서 장인들이 사사로이 구워 흘러들어온 자기들이 사기전을 통해 유통되었던 것으로 보인다. 이때에는 궁중과 관청에 사기전을 통해 자기를 납입하고 이를 사기계 공인이 담당할 만큼 유통의 규모가 크게 성장하였다.<sup>14)</sup>

1874년, 분원 변수의 폐해가 심해서 이를 혁파했다가 다시 복설한 내용을 담은 『분원변수복설절목』(分院邊首復設節目)을 보면 당시의 분원 운영을 사실상 몇몇 상인 물주와 기술자들이 좌우하였음을 추정할 수 있다. 당시 분원은 하급 관리와 상인, 기술자들이 한데 얽혀 관료가 아닌 사상(私商)으로서의 업이 주가 될 정도로 전락하였던 것 같다. 상인 물주들이 스스로 최고 제작 책임자인 변수가 되어 좋은 기술자와 원료를 빼돌려 자신의 이익을 위한 생산에만 몰두했으므로, 분원은 사실상 조정에서 요구하는 관요의 역할을 거의 수행하지 못했을 것이다.

이 절목의 내용은 호조가 모든 재정을 관할함으로써 재정의 효율성을 기하고자 한 것으로, 왕실 관할이었던 사용원 분원의 경영을 사실상 포기하는 것이었다. 이를 계기로 분원은 급기야 민영화의 길을 걷게 되는데, 실질적으로는 이미 그 이전에 관영 수공업 체제에서 벗어나 몇몇 상인들에 의해 분원 경영이 좌우되었던 것으로 보인다.<sup>15)</sup> 『원자기공소절목』을 살펴보면, 이미 분원을 장악하고 있던 일부 상인들의 권리를 인정하면서 과외 침징과 인정 잡비의 증가로 어렵게 된 진상을 바로잡는 한편 국가의 재정 부담을 줄이는데 그 의도가 있었음을 알 수 있다.<sup>15)</sup> 즉 자기 제작에 소용되는 원료 및 연료의 수급과 일부 경비를 제외한 모든 제작 경비를 이들에게 떠맡긴 것이다. 대신 그릇의 가격을 보통 그릇인 경우 원납가(元納價)를 적용하고 고급품인 별번품은 별번가(別燔價)로 나누어 시가 보다 터무니 없이 낮았던 가격을 어느 정도 현실화하였다. 또한 이를 보충하기 위해 진상품을 제외한 사상 매매를 더욱 자유롭게 하고 공인들의 생산 참여도 인정하였다.

그릇 자체에서 청 문물에 대한 호상은 ㉞ 기 정조 이후부터 심화되어 ㉞ 기에는 청 자기의 장식기법을 그대로 조선백자에 응용하고자 하는 성향이 그대로 양식에 드러났다. 그릇 전면을 청화나 철화, 동화 안료로 채색하여 중국의 단색유 자기를 모방한 그릇을 비롯해서 중국의 기형이나 문양을 그대로 모사하는 경우도 있었다. 중국의 복고풍 자기 제작에 영향을 받아 중국 명대 연호를 새긴 대명선덕(大明宣德年製)명의 청화백자들이 등장하였다.

중국 문물에 대한 경도는 왕실에서도 예외가 아니었는데, 이는 당시 궁중에서 쓰이던 그릇에 대한 수량과 명칭을 언급해 놓은 왕실 행사용 의궤를 통해서도 알 수 있다.

1828년<sup>16)</sup>과 ㉞29 『진찬의궤』(진찬품 조에 기록된 대전과 중궁전세 자궁세자 빈궁의 찬안에 사용된 그릇은 주로 갑번 자기와 유기였다 또한 시대를 반영하듯 중국자기인 당화기는 일부 대전·중궁전에서 거행된 행사에 사용되었다. 진찬에 놓이는 다양한 그릇들은 중요도에 따라서 기입되고 있는 것으로 볼 때, 중국 청화백자가 최고였고 다음이 유기갑번 자기(甲燔磁器唐甁자기(器止) 자기의 순서임을 알 수 있다. 당화기·갑번자기와 같이 최고 상품( ) 그릇은 왕실에서 쓰던 것을 내어오는 의(內下) 방법으로 조달되었고, 당자기·백자기·고족자기는 호조에서유 기는 공조에서 수급을 맡고 있다. 진찬에 사용된 기용 중에 사용원 본소(本所)에서 새로 준비하는 물력은 사오거나 가져다 쓴 후에 실( ) 수효를 헤아려서 호조가 정한 가격으

14) 『순조기축진찬의궤』(1829, 규14369) 권2, 器用(영인본, 보경문화사), 110쪽; 『비변사등록』 231책헌 종 번) 월 13일조.

15) 고종 31년(1894) 分院磁器貢所節目(규장각 古 4256-11).

16) 『戊子進爵儀軌』(1828)가 1828년에 의 金氏 ㉞) 생신을 축하하기 위해 베푼 의식이다.



로 지급한다고 하였다.<sup>17)</sup>

한편 19세기 음식기명의 종류는 고종 21년(1884) 공표된 院磁器貢所節目<sup>17)</sup>을 통해 대략을 짐작할 수 있다. 절 목에 명기된 그릇들을 보면 완과 사발보아( ), 접시, 종자(宗子)장본(本)탕리, 제호탕항(缸)수첩, 합, 器葵花<sup>18)</sup>잔( )과 반침, 다종, 경옥고항(瓊玉膏缸), 입잔(立盞), 백자칠접반 상청화칠접반상, 양각칠접반 상청화오접반상, 백자오접반상, 양각오접반상, 청채전자대사발, 대접청채 화문기대사발, 대탕기, 대조치(大助治太)종자(子)용화<sup>19)</sup>합( ), 다관, 다종, 주전자, 쟁반, 수저, 반

또한 각접시떡 접시, 찬합, 규화잔대, 우유를 담아 마시던 제호탕항경옥 고향아리, 주합병, 기름병 등은 실생활이 윤택해짐과 동시에 그릇도 이전에 비해 얼마나 다양하게 전개되었는가를 보여준다. 청화백자 반상기와 청화로 수복 등의 글자를 전자(篆字)로 그려 넣은 대사발 등도 19세기에 이르러 유행하는 기명들이다. 특히 양각반상기 세트가 청화반상기 세트보다 비쌀 정도로 인기를 누렸고 반면 청화백자가 이전 시기에 비해 만연되었음을 알 수 있다.

이와 함께 시대적 흐름이었던 중국 자기의 선 호에 따라 중국의 기형이나 문양을 모방한 청화와 철화, 동화의 사용이 상대적으로 빈번해졌고 이들을 혼용하거나 그릇 전체를 채색한 음식기명도 발견되었다. 반면 청화백자 등에 나타난 문양의 필치는 떨어지는데 이는 화원이 아닌 장인들에 의한 문양 시문이 주를 이루기 때문인 것으로 보인다. 산수문이나 사군자, 십장생 등도 간략하게 윤곽 선 위주의 거친 필치만이 보이며 공필(工筆)의 기하문이 그 자리를 메웠다.

이 밖에 수요층의 요구에 따라 아예 수요처를 명문으로 그리거나 새긴 경우도 있다. 간송미술관 소장 낙동김씨방택<sup>20)</sup>리향명항아리는 당시 서울 사대부 집안에서 과실주나 계장 등을 담을 때 사용했던 것으로 보인다. 항아리의 바닥에 철화로 써진 명문은 “駱洞 金書房宅 茶禮缸” 정도로 추정된다. 여기서 낙동은 지금의 서울 소공동 맞은편 일대인 중앙우체국 부근으로 19세기 당시 이 일대에 안동 김씨들이 모여 살았던 것을 생각하면 김씨는 당시 최고 실세였던 안동 김씨 중 누군가를 지칭할 수도 있을 것이다. 다례는 머루, 다래와 같은 과실로 다례항은 바로 다래로 술을 담근 항아리로 여겨진다. 구연부와 몸체가 모두 직립해 있고 크기도 아담해서 양반집 사랑방에는 제격이다.

또한 일련의 운현(雲峴)명 그릇들은 운현궁에서 사용된 것을 의미하는 것이 다운 현궁은 고종의 사가로 아버지인 흥선대원군이 거쳐하던 곳으로 19세기 후반으로 편년이 가능하다는 현명 접시는 청백색의 19세기 특유의 유색에 화면을 구획하고 그 안에 간략한 초화문을 시문하였다. 구연부가 살짝 외반되어 있고 내 저면이 편평해서 아마도 떡 같은 것을 담은 접시로 추정된다. 운현명 접시 이외에도 항아리와 대접 등 일상생활 용기에도 명문이 시문되었다. 운현명 청화백자모란문항아리는 구연부가 외경되어 있고 몸체는 원통을 살짝 눌러놓은 듯한 이 시기 특유의 항아리 형태를 하고 있다. 절지 형태의 커다란 왕모란 역시 부귀길상을 상징하는 것으로 19세기 크게 유행했던 문양으로 주전자와 병, 접시와 발 등에 두루 시문되었다. 이러한 19세기 전반의 상황을 종합해보면 결국 이 시기는 기형과 문양에 있어 18세기보다는



17)『進饌儀軌器用條本所新備造成各種所入物力或自本所實用或捧甘取用並計實入數及匠料依戶曹準折折價』

중국풍에 훨씬 가까운 그릇들이 제작되었던 것이다. 이와 함께 한글로 간지(干支)와 그릇의 사용 목적, 사용처, 수량 등을 끌로 새겨 넣어 당시 대전(大殿) 등에 납품되던 양상을 보여주는 그릇도 제작하였다. 이와 같이 한글로 명문을 새긴 그릇들은 자기 뿐 아니라 당시 궁중 공예품에 전반적으로 나타나는 현상이었다.

#### 4. 맺음말

조선시대 왕실용 음식 기명은 유기, 은기칠기 등 종류가 다양하였지만 자기가 제일 많은 비중을 차지하고 있었다. 왕실 전용 도자기 공장이었던 사옹원 분원에서 생산된 음식기명은 분청사기와 백자청 화백자철 화백자, 동화백자청자 등이 있었고 품질에 따라서 갑번자기, 예번자기, 상번자기, 별번자기 등이 있었다.

조선 초기에는 고려말 분청사기의 맥을 이어 전국의 가마터에서 제작되었던 분청사기와 경기도 광주, 경상도 고령 및 상주에서 제작된 양질의 백자가 궁중에서 병존하였다. 그러나 이후 경기도 광주에 사옹원 소속의 분원이 설치되면서 여기가 백자로 지정되었으며 전체적인 조선 도자의 흐름 역시 백자를 중심으로 흘러가게 되었다. 16세기에는 명 경덕진의 영향을 받아 청화백자의 제작이 시작되었으며 매화, 소나무, 대나무새 등 여러 회화적인 소재가 채택되어 도자의 문양으로서도 그려졌다.

하지만 17세기에 이르러 중국의 대내외적 상황이 어려워짐에 따라 국내로 수입해오던 청화 안료의 수급 역시도 어려워졌는데, 이에 따른 반작용으로 철화백자의 생산이 전성기를 맞이하게 되었다. 정치하고 세밀한 문양이 우선되던 청화백자의 제작과 달리, 철화백자에서는 조선 특유의 해학미와 조소가 잘 표현되었다. 회백색의 백자에 완과 발, 접시 등의 기형이 전기와 변화를 보여주었다.

이후 숙종 연간을 지나 영정조로 대표되는 18기에는 정치·경제적인 안정에 힘입어 다양한 기형과 문양과 단아한 색상을 이루어냈다. 다시 제작의 활황을 맞이한 청화백자에는 기존의 용, 소나무, 대나무, 매화, 초화문 등과 함께 새로이 산수문이 등장하였으며 조선 고유의 기형인 달항아리와 떡메병이 출현하였다. 또 자기 위에 시서화(詩書畵)를 함께 써 넣어 문기어린 백자를 완성하였다. 이 시기는 조선 고유의 백자를 확립한 시기이면서도 중국의 여러 그릇을 다량으로 수입한 시기이기도 하다. 각형의 기형이나 양각첩화와 같은 장식기법은 이러한 중국의 요소들을 받아들인 것으로 충분한 문화적 역량 위에 뿌리내린 외래요소와의 결합을 잘 보여준다고 할 수 있겠다.

경제적 여유와 수요층의 증가로 음식기명도 다양화되었으며 새로운 음식을 담는 그릇의 변화도 발생하였다. 대중소 크기의 다양화와 각형과 원형 등의 형태의 변화 청화와 철화, 동화의 혼용으로 장식도 다채롭게 되었다. 이는 각종 궁중 의례에 사용된 그릇의 종류와 수량에서 확인되었다 또 한 반찬 가지수의 증가로 반상기가 등장하고 중국 음식 그릇이 왕실 연회에 사용되기 시작하였다.

마지막으로 19기에는 이전시기부터 유행하던 중국풍이 훨씬 심화되어 보다 사치스럽고 장식적인 경향의 그릇들이 유행하게 되었다. 상품경제의 발달과 국경 무역 등은 시장의 확대와 중인계층의 성장으로 이어졌으며 자연스럽게 시대적인 미감과 기호의 변화에 따라 청자기와 같은 화려한 자기가 성행하였다. 이러한 경향은 궁중에서도 마찬가지로 왕실주최의 여러 연회와 행사에서 중국산 청화색 유자기가 일본산 왜사기와 함께 사용되었다. 또한 청화백자가

(여시)

크게 유행하였고 당시 제작된 백자에는 바닥에 한글 전각이 새겨지거나 청화로 명문을 남기기도 하였다.

음식기명의 종류는 고종 21년(1884) 공표된 원자기공소절목(分院磁器貢所節目)』에 기록된 것처럼 요즘의 한식 반상기에 오르는 기명 대부분과 실생활 용기들이 이 시기에 자주 사용되었다. 그릇의 명칭이 다양한 만큼 형태도 다양화되었고 장식도 음각, 양각청 화철 화, 동화 등 다채로워 비록 유색과 문양 필치는 전 시기에 비해 떨어지지만 수요층의 욕구를 반영하려는 노력이 그대로 나타난 것으로 보인다.

결국 조선시대 음식기명은 그릇의 제작기술과 장식 뿐 아니라 음식 자체의 변화와 수요층의 미감, 대외교류, 상차림의 변화 등과 맞물려 각 시기 별로 특색을 드러내며 변화된 것을 알 수 있다.



### 3부 조선왕실의 일상음식과 잔치음식



## 왕의 일상음식

### 1. 머리말

궁궐이란 왕이 통치행위를 하면서도 거처이기도 한 공간이므로 상징성을 가지고 제도와 의례에 맞 추어 왕을 위시한 왕족들은 특권을 갖고 생활을 한다. 조선왕조는 상류사회에서 보게 되는 등급제도가 우선으로 하는 시대였기에 의식주의 일상적인 생활에서도 왕은 신하와 백성들과는 차별되어 최 상위의 호사를 누렸다고 볼 수 있다.

예치(禮治)로 다스려진 조선왕조의 음식문화는, 왕실과 국가행사에서 행하는 각종의식인 길례(吉禮嘉 가례(禮), 빈 (賓禮) 제군례(禮凶 흥례(禮)에 대한 기록인 오례의(五禮儀)로 남겨진 것을 보며 짐작해 볼 수 있다. 의례를 거행하며 남긴 기록은 왕족에 대한 공경과 숭배를 나타내는 표현으로 행사일에 맞추어 행사 참여자가 받은 상차림과 궁궐음식을 알 수 있다. 그 예가 왕이나 대비가 기념일을 맞이하여 축하를 받게 되는 잔치의 기록인 『진연의궤(進宴儀軌)』, 『진찬의궤(進饌儀軌)』, 『진작의궤(進작의궤)』 왕조마다 남겨진 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』 등에서 찾아 볼 수 있다.

이러한 의례음식이 있지만 매일 거 듭되는 생활에서 평소 먹게 되는 일상식이 있다. 일상식은 하루를 시간대별로 먹게 되는 상차림으로 밥 상만을 말 하는 것이 아니라 이른 아침상, 아침, 저녁의 밥상, 점심상, 식간에 또는 밤에 먹게 되는 참(간식)이 있다. 이른 아침에는 부드러운 유동식인 죽, 미음이나 보약을 드시며 아침과 저녁은 밥과 국 반찬으로 구성된 수라상, 점심에는 면, 만두가 주 식이며 별미 음식과 떡, 과자로 차린다. 참에는 다과, 과일, 음료, 면죽 등이 차린다.

일상식에 대해서는 반복되는 생활이기에 기록의 필요성이 없으니 일상식을 자세히 알 수 있는 기록물이 많지 않다. 다만 실록에서 상중이나 흉년 등 국가에 어려움이 닦 쳤을 때 실록에서 왕과 왕족의 식사를 언급하여 고기음식이나 찬수를 제한하는 하교가 보임으로 일부분 짐작할 수 있을 정도이다.

그래도 왕의 일상식을 자세히 알 수 있는 유일한 기록은 1795 정조시기의 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』이다. 실은 정조의 모후 혜경궁 홍씨의 회갑연을 본궁이 아닌 사도세자의 원소가 있는 현릉 원(顯隆園)에 8일간 행행을 하는 일정 중 식사에 관한 내용이 날짜별 시간대별로 기록되어 있다. 궁에서의 일상식과 차림 새가 같은 것인지, 축소된 것인지는 정확히 알 수 없지만 식사의 횟수나 음식내용계절 식재료, 상차림의 구성 등을 알 수 있다.

또 아직은 연구가 본격적으로 이루어지진 않았으나 조선 말기의 음식에 관한 기록으로 『발기[伴記]』가 있다. 음식 발기는 궁중의 공식적인 행사가 아니면서도 크고 작은 행사가 무수히 있고 그때마다 한지에 음식 목록과 수량, 그릇 등을 열 기한 문서로 실무를 담당했던 사람들이 직접 작성한 문서라 볼 수 있다. 음식 발기 중 제사와 관련된 발기가 가장 많은데 특히 『다례 발기』는 명절이나 왕족들의 상중에 차려 내는 상차림 내용을 열 거해 놓은 것으로 경우에 따라 '조석상식발기'가 같이 쓰여 있다. 상식(上食)이란 망자의 혼(魂)이 빈소에 머물고 있는 약 1월

500

가

은 조상을 섬기되 살아계신 조상 섬기 듯 한다는 의미로 아침저녁으로 돌아가신 이를 아 계실 때처럼 조석반 상차림을 올리는 것이다 살아 계실 때 처럼이라 하니...’ 궁중 일상식 중 수라상을 잘 알 수 있는 근거가 된다.

궁중의 음식도 의례에선 당연히 정해진 바에 따라 시행하는 것이나 일상에서는 왕의 정치이념, 기호성, 시대적 상황이 작용하여 변화가 있을 것은 분명하다.

조선왕조 500년은 왕마다 일상식이 상차림이나 식재료, 조리법에 변화를 가져왔을 것은 분명하다. 그렇다고 예를 중시하는 조선에서 국왕은 식생활 부분에서도 모범을 보여야 하고, 아랫 신하들은 공경의 표시를 해야 하니 왕이 갖추어야 할 식사예법이나 식사횟수, 상차림의 구성 등 정해진 원칙에 의해 지켜왔을 것이라 생각한다면 세의 침입이나 자연재해로 오는 굶주림으로부터 잘 지켜왔던 왕실이라 해도 특히 왕조의 멸망은 더욱 더 큰 의식주의 변화를 준 것은 사실이니 궁중의 일상식에서도 영향이 있었을 것이다. 그러나 수천년을 이어오며 먹어왔던 음식들이 한순간 단절되거나 잃어버리는 것은 아니기에 음식문화는 쉽게 변하지 않는다고 본다.

지금 알려져 있는 궁중의 일상식은 왕조를 이어오던 왕족은 살아서 거느리던 내인들과 함께 어려운 중에도 왕실의 체통을 세우며 궁중음식을 지켜왔던 이들에 의해 이어진 것이며 그 시대 상황에서 그대로 받아들여 전해진 것이다.

그 맥락을 정조 시기의『원행을묘정리의궤』조선 말기의 음식『발기』와 고종의 황제즉위기 되고 조선이 멸망한 후 순종비가 궁궐에 마지막 궁녀들과 함께 지켜왔던 시대를 이어보며 궁중음식을 살펴볼 수 있다.

V V  
, ' 가

## 2. 왕의 일상식사의 표현과 의미

### 2.1. 왕의 일상식사 표현

『조선왕조실록』에 보면 왕의 일상식사는 다양한 표현으로 기록되어 있다. 상선(常膳: 평상시의 식사. 법선(法膳) 수라(刺別叅수라주 수라, 석수라죽 수라, 별수라(刺獅 어반(飯獅 어선임膳: 금에게 올리는 음식, 임금에게 진상하는 음식), 시간에 따라 조선(朝膳), 선(夕膳) 주선(膳并또는 오선(膳廚)라고 했다. 주방( )의 음식에서 만든 음식이라 하여 주선(廚膳)이라고도 하였다.

일상식의 관련행위로는 음식을 드시는 일로 식선(食膳)음선(膳進) : 임금에게 수라상을 바치는 것. 임금이 어선을 드시는 일), 그리고 임금에게 드릴 수라상의 음식과 기구들을 미리 검사하는 것으로 사옹원 제조 임무를 받았던 감선(監膳)도 있었다. 또한 왕이 대비의, 왕비나 왕세자가 임금의 수라상을 손수 보살피던 시선(視膳)이 있었는데, 어른들을 위한 효성스런 음식수발을 친히 들었다. 왕들은 절제와 검소를 몸소 실천하기 위해 음식을 줄이는 감선(減膳)이나 육선(膳)을 통해 검박정신을 보여주기도 하였다. 감선(減膳)의 이유로는 검소함 이외에도 한재, 수재, 천둥난 리, 상중이나 기일에도 음식이나 식사의 수를 줄이기도 하였다. 이와 같은 내용을 실록에서 찾아보면 다음과 같다.

- 어른들의 음식을 살피는 시선(視膳)



• 연산1년(1495) 1월2일 왕대비가 성종의 효성에 대해 한글교지를 내리다.

--- “대행왕께서 정화·인수·인혜 3전을 받들기를 극진히 하지 않은 것이 없이 하셨음은 일 일이 듣기 어렵거니와 날마다 세 번 문안하고,---- 또 상선(常膳)에는 친히 별미(別味)를 조리 하시되 그 즐기시는 것은 반드시 벽에다 써 붙여 두고서 바치며, ---- 두 대비에게 효도로 봉양하는 것도 처음부터 끝까지 한결같이 수라상을 친히 보살피기를 폐하지 아니하였으며, 늙은 부모가 있는 재상(宰相)에게는 매양 음식물을 내리셨다.”

- 왕의 검박정신이나 천재지변 중의 감선(減膳)과 소선(素膳)

• 정조대왕 행장(行狀)(1800)

“절제와 검소를 몸소 실천하여 여러 번 세탁한 옷도 입었으며 곤복(袞服)이 아니고는 비단을 입지 않았다. 어선(御膳)도 하루 두 끼에 불과했고 음식 역시 서너 가지에 불과했으며 침전(寢殿)은 장식도 안 한데다 낮고 좁아 비가 오면 새는 곳이 있었다. ”

• 철종대왕 묘지문(1863)

약방에서 으레 공상하는 낙죽(酪粥)을 정지시키고 이르기, ‘소가 새끼에게 젖을 먹이지 못하면 가축이 번성하지 못하게 될 것이다.’ 하였으며 심지어 미물인 새 짐승과 벌레까지도 상해하지 못하게 경계하였습니다. 내주 상선(常膳)에 진수(珍羞)와 이미(異味)가 있으면 그때마다 물리치고 드시지 않았으며, 또 일찍이 육미(肉味)를 즐기지 않는다면 이르기, ‘내가 만일 고기를 많이 먹는다면 사서인에 이르기까지 이를 다투어 본받게 될 것이므로 육축이 반드시 많이 손상될 것이다.’ 하였습니다.

‘궁궐에서 왕족의 식사는 고래로 하루에 다섯 번이다.’라고 형 조실록』에 적혀 있으나 영조는 검박(儉朴)하여 오식(午食)과 야식(夜食)을 두 번 줄여서 하루 3회로 하였다고 한다.

『계축일기(癸丑日記)』에 의하면 연산군은 날 고기를 좋아했으므로 이를 빙자하여 한 고을에서 하루에 생우(生牛)를 따리씩 잡고광해군은 불기 고기만을 즐겼다고 한다. 『한중록』에 의하면 정조는 아침저녁 수라에 찬품 서너 그릇에 더하지 아니하시고 적은 접시에 많이 담지 못하게 하셨다고 하였다.

시선(視膳), 감선(減膳素膳)이라는 행위나 식사 횟수에 관한 언급으로 보았을 때 왕의 일상적인 식사에서도 자세히 알 수 없지만 정해진 원칙이 있었음을 시사한다. 왕은 일상의 식사에 대한 예법이 존재하였음에도 불구하고 왕 자신의 인생관, 시대적 상황기호 성 등에 따라서 사치스럽게 산해진미(山海珍味) 즐기는 경우도 있고 반대로 검박을 몸소 시범하는 현주(賢主) 경우도 있었다.

## 2.2. 수라의 의미

왕의 밥을 표현하는 말로 ‘수라(水刺)’라는 단어가 있다. 수라는 우리 고유의 말이 아니고 고려말 몽고의 부마국(駙馬國)이던 시대에 몽고어에서 전해진 말이다.

수라(水刺)는 왕, 왕대비, 왕비, 왕세자세자빈 등 왕족이 일상에서 먹는 밥이나 밥상을 높여 이르는 말이며 모든 왕족에게 ‘수라’라는 말을 쓰지 않는다. 궁중의 일상식을 알 수 있는 문헌인 『원행음료정리의궤(園幸乙卯整理儀軌錄)』 찬 품조에 자궁(宮大혜경궁 홍씨), 대전(殿淸齋) 그리고 정조의 두 여동생인 청연군주(淸蓮郡主)의 상차림이나

온다. 자궁과 대전의 경우 ‘수라(水刺)進’라고 하였으나 두 군주에게는 ‘진지( )’라는 명칭을 사용하였다. 왕족이라도 품계의 서열에 따라 달리 부르는 것을 알 수 있다.

‘수라’는 단순히 임금의 진지를 높여 말하기도 하지만 넓은 의미로 진지와 반찬이 차려진 상차림을 말하기도 한다.

밥에 대한 표현이 받는 이의 위상(位相)에 따라 밥·진지·메·수라 등으로 각기 다르며, 그에 따라 행위에 대한 용어도 조금씩 다르다. 그 예로 밥은 ‘먹는다’는 올린다’라고 한다. 조선 말기 상궁들의 구술에 따르면 왕이나 왕비께서 수라를 드시는 것을 ‘수라를 젓수신다’라고 하여 ‘진지를 잡수신다(드신다보다 더 높여 올려서 표현하였다고 한다.

### 3. 시대별 일상식의 종류와 횡수

#### 3.1. 정조대의 일상식 종류와 횡수

『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』 정조 19년(1795)에 모후 인 혜경궁 홍씨(사도 세자빈)의 갑년(甲年) 華갑을 맞아 화성(城顯隆)응원( )에 행차하여 잔치를 베푼 기록이다. 이 의궤는 왕과 자궁(慈宮, 혜경궁 홍씨)과 여형제들이 한성 경복궁을 출발하여 화성에 가서 진찬(進饌)을 베풀고 다시 환궁할 때까지 열 간 식단이 권4 찬품(饌品)조에 자세히 실려 있다.

이 의궤에서 일상식의 종류와 명칭을 볼 수 있다. 조수라(水刺)晝水수라(水刺)飯(水刺)반 수라( )와 죽수라(粥水刺)米 미음(飲)茶(茶)小飯(小飯)반과(晝茶小飯)晚茶(晚茶)小飯(小飯)반과( )의 반과(盤果)상 등이 실려 있고, 원행 일정 중 자궁께 올린 상차림을 정리하면 다음 표와 같다.

표 1. 8일간의 행로에 따른 자궁(慈宮)의 식단

윤2월9일	윤2월10일	윤2월11일	윤2월12일	윤2월13일	윤2월14일	윤2월15일	윤2월16일
조다소반과	조수라	죽수라	조수라	죽수라	죽수라	조수라	조다소반과
조수라	주다소반과	조수라	주다소반과	조다소반과	조수라	주다소반과	조수라
주다소반과	주수라	주다소반과	주다소반과	진찬	주다소반과	주수라	주다소반과
석수라	주다별반과	석수라	주수라	조수라	석수라	석수라	주수라
야다소반과	석수라	야다소반과	석수라	만다소반과	야다소반과	야다소반과	미음 회
미음 회	야다소반과		야다소반과	석수라	[양로연]	미음 회	
	미음 회		미음 회	야다소반과			

혜경궁 홍씨의 회갑 연에 올린 진찬이 있었던 특별한 날이나 행로 중에 끼니 사이의 공복을 채우고 보양식의 개념으로 올렸던 미음을 제외하면, 자궁은 평균적으로 하루에 5-6회 상차림을 받았다. 윤2월11일은 자궁이 화성행궁에 하루 종일 기거하면서 다섯 번의 상차림을 받는다. 죽수라는 처음 올리고, 조수라와 석수라가 있고, 그 사이사이에 반과상이 있다.

죽수라는 항상 이른 아침에 오르며, 조수라나 조다소반과가 이것을 대신하기도 하였다. 그러나 죽수라가 점심, 오후, 저녁에 오르는 경우는 찾아볼 수 없었다.

수라는 올리는 시간에 따라 조수라, 주수라(석수라)로 나뉘는 반과상은 올리는 시간이나 상

차림의 규모에 따라 조다소 반과주 다소반과, 주다별반과, 만다소반과, 야다소반과 등으로 칭되는데, 국수를 위주로 한 다과상차림이다. 점심이나 야참처럼 수라 사이에만 올렸던 것이 아니라 윤2월9일의 경우처럼 죽 수라를 대신하여 반과상이 오르기도 하였다.

왕의 수라는 같이 간 군주와 같은 상차림이며 동행한 내외빈 궁인 제신 등도 품수를 적게 한 반상을 차려주거나 두레반 식으로 차리는 상차림으로 식사를 제공한다.

식재료나 음식은 수라가자(水刺架子)에 싹고 원행 중 들르는 행궁마다 칸 10 짜리 임시 수라간(水刺假家)을 설치하여 자궁, 정조, 두 군주에게 올릴 음식을 준비하여 상차림을 차려냈다. 행행 중이라 상차림의 횟수나 종류, 음식내용이 본궁에 기거할 때의 일상식사 내용과 똑 같을 것으로 판단하기 어렵다.

정조는 예행연습을 하는 도중 신하들이 행행 중 과잉충성을 염려하여 여러 가지 지침을 내린 것 중 “진이한 음식을 구해다 바치지 말 것”과 “왕의 수라는 예 그릇을 넘지 않도록 할 것”을 엄명한 것을 보면 본궁에서의 수라상은 더 잘 차렸을 것으로 추측한다.

### 3.2. 고종 . 순종대의 일상식 종류와 횟수

1900년 초반 조선왕조의 마지막 왕인 고종 순종의 시대를 거친 궁중내인들이 생존해 있었다. 1960년대에 국가에서 무형문화재제도를 실시하면서 ‘조선왕조궁중음식’도 1971년 무형문화재 호 지정 받았다. 1970년 월 1 당시 문화재 전문위원인 황혜성은 궁중음식의 전승, 보호하려는 목적에서 「조선왕조 궁중음식」이란 무형문화재 조사 보고서를 제출하여 국가에서 이를 심의하여 년 1971 1월에 중요무형문화재 제 호 지정 받았다. 1대 기능보유자로 지정된 한희순을 비롯한 박창복김명길성옥염상궁이 포함되어 있었고, 제출한 보고서에는 당시 생존에 있던 마지막 상궁들의 구술을 바탕으로 전수된 내용들이다. 한희순 상궁은 고종 때 13살에 궁에 들어와 왕조가 끝날 때까지 음식만 드는 일만을 한 상궁으로 1대 기능보유자로 지정되고 년 전수활동을 하신 후 돌아가셨다. 그를 문화재기능보유자로 되게끔 노력을 했던 황혜성이 2대 기능보유자가 되었고 황혜성에 의해 궁중음식은 전수교육되면서 대중에게 알려지게 되었다. 1971년 작성된 「조선왕조 궁중음식」문화재 조사 보고서 내용에 따르면 수라상에 관한 설명과 궁중음식과 기명, 상차림에 대한 내용을 기록하였다.

조선시대 말기의 궁중에서는 평상시 일상식으로 이른 아침 7시 전에 초조반(初朝飯) 조반 (朝飯) 석반(石飯) 번의 수라상( ) , 그리고 점심때 차리는 낮것상과 밤중에 내는 야참(夜食) 으로 다섯 번의 식사를 올렸다고 한다. 이른 아침에 보약을 드시거나 또는 미음, 응 이 를 드시고 아침수라(朝水刺)는 오전 시 가 지나야 드시고 저녁 수라는 저녁 5시경에 올린다.

평상시의 수라상은 수라간(水刺間)에서 주방상궁들이 만들어 왕과 왕비께서 각각 동은 돌과 서은돌에서 받으시며 결코 겸상을 하는 법은 없다. 그리고 왕 쪽인 대왕대비전과 세자전은 각각의 전각에서 따로 살림을 하며 거기에 딸린 주방에서 만들어 올린다.

수라상에 올리는 찬물은 왕의 침전과 거리가 떨어져있는 수라간에서 만들어서 지 밑에 부속되어있는 중간 부엌으로 역할을 하는 배선실(配膳室)인 퇴선간에서 일단 받는다 퇴선간은 식은 찬물들을 덤히고, 수라를 곱돌 솔이나 새옹에 백탄을 피워서 짓고 상에 오르는 여러 가지 기명(器皿)·화로·상 등도 관장한다.

## 4. 일상식에 따른 음식의 종류

### 4.1. 『원행을묘정리의궤』에서 본 일상식 찬품 구성

#### 4.1.1. 반수라상

반수라상은 개3 또는 15기를 후칠을 한 다리가 있는 원반(元盤) 협반(挾盤)으로 2개의 상에 차리는데, 원반에는 은기에 담은 12기(器) 음식을 차리고, 협반에는 화기 그릇에 담은 3기 음식을 차렸다. 대전 및 군주에게는 흑칠 족반(黑漆足盤) 하나의 상에 7기 음식을 유기그릇에 담아 차렸다. '기(器)'라는 그릇의 수인데, 장(醬)은 그릇수로 치지 않았다.

자궁의 수라상에는 원반에는 반(飯), 갱(羹) 조치(致) 구이좌(伊佐) 반(肉), 해(醢), 채(菜) 침채(菜) 침채(菜), 장(醬) 등이 오른다. 협반에는 (湯) 적( ), 증(蒸) 만두(頭), 회(膾) 전(煎), 각색어육 등 동물성 식품을 주로 사용한 음식류가 차려졌다.

반(飯)으로는 백반(白飯) 나온다흰밥 과 팔물로 밥을 지은 붉은색의 밥이다. 홍반은 찰밥으로 지은 경우가 많다.

갱(羹)은 탕(湯)이라는 명칭이 사용되었고, 연포(軟泡) 숙( )도 속한다. 협반에 오른 탕(湯)은 원반의 탕은 육탕만이 아닌 채소, 생선 등 다양하게 올린 것을 알 수 있다. 원반에 올린 갱의 주재료를 살펴보면 어장(魚腸) 선내장, 명태(太) 대구(송구) 어[ ], 소뽕소의 양(羊), 생치(生雉) 란제(蓮), 채(薺) 이), 태포(太泡) 두부 백채(艾芥), (艾芥: 쑥갓) 등 동물성과 식물성 식품을 골고루 사용했음을 알 수 있다. 특히 계절의 재료인 냉이나, 토란, 명태, 대구배추 등을 썼음을 알 수 있다. 협반에 올린 탕은 초계탕(鷄湯) (熟雞湯 등) 있다.

조치(助致)에 속하는 조리법은 다양해서 탕(湯), 증(蒸), 초(炒), 볶기(卜只), 전(煎) 자( )로 따뜻한 음식으로 지금의 찌개 형태만 가리키는 것이 아님을 알 수 있다.

조치에는 생선, 닭을 찜으로 하거나 전복이나 죽합굴 등 국물이 있게 볶거나 조리는 두 가지 조리방법의 조치가 오른다.

구이(炙伊)와 적(炙)은 소돼지갈비, 닭, 꿩, 닭 등의 수조육류와 생선, 조개류가 재료로 쓰였는데 원반이나 협반에 재료를 구분하여 쓰진 않았다. 생선류로 방어, 굴, 은어, 청어, 게, 갈, 전복, 낙지, 금린어, 누어, 연어, 대합 등 다양하게 썼으며 수조육류로는 황육, 돼지갈비, 등골, 양, 갈비, 우족, 곤자손, 생치, 쇠고기, 리, 콩팥, 메추라기, 연계 등이 쓰였다. 원반에는 구이라는 조리법을 협반에는 각색적이라 하였다. 각색적은 고기, 해물 등을 한가지로 하거나

또는 채소와 번갈아 끼워 굽거나 지지는 방법으로 잡산적(雜散炙) 화양적(陽炙), 설야적(雪夜炙), 산적(散炙) 등의 음식이 나타난다.

좌반(佐飯)은 밥을 잘 먹을 수 있게 해주는 간이 조금 센 밑반찬이다. 생선살이나 생선알, 새우, 전복, 꿩, 쇠고기 등을 소금 절이거나 말리고 또는 간장, 꿀로 양념하여 말린 포가 반찬이 된다. 특별한 것으로 생선이나 고기포를 곱게 부수어 꿀로 반죽을 해서 다식처럼 찍어낸 것도 좌반에 포함된다. 된장인지 고추장인지 모르나 장을 볶은 것이나 장조림같은 것도 좌반에 든다. 생선류로는 민어(民魚), 송어, 전복, 송어, 은구어, 광어, 대구, 청어, 석어가 쓰이고 고기류로는 꿩 고기가 쓰였다. 소금절임을 한다 해도 습습하게 한 것, 아예 소금을 안 넣은 것, 또 완전히 말린 것, 찜 말린 것 등으로도 구별하여 썼다. 알로는 송어새우알이 쓰였다. 좌반류에 드는 찬들은 어패류나 육류품을 건조, 반건조, 소금절임을 한 포(脯), 가루로 만들어 다식판에 찍어내는 다식, 그 외 장볶기(醬卜只) 초( ) 여러 가지를 한 그릇 안

에 담았다.

해(醃)는 생선이나 조개, 생선알 등을 소금을 넣어 오랜 시간 두어 생선살을 발효시켜 먹는 것이 젓갈이다.

젓갈의 종류로 어패 류는 전복, 굴, 조개, 게, 조기왜 방어청 어새 우이며 생선알로는 새우, 명태, 대구, 연어, 송어, 석 어밴댕이가 쓰였다. 생선내장인 명태 내장, 조기아가미도 젓갈로 쓰였다.

채(菜)는 나물을 말하는데 삶아서 쓰는 나물과 생으로 먹는 나물이 있다. 행행의 계절이 초봄이므로 나물종류가 많지 않고 새싹이 나는 시기라 움에서 솟아난 무순을 파겨 자순, 생강이고, 이른 봄 나물인 신감초, 미나리, 겨여목, 고들빼기가 있으며 익숙한 무, 오이, 죽순나물도 보인다. 마른 나물인 박고지나 도라지는 숙채(熟菜) 하였다. 한 가지 재료로 나물을 만드는 법이 있다 하면 육채나 잡채처럼 여러 가지 나물을 섞어 만든 법도 있다. 대개 저녁 수라상에 잡채류가 보인다. 지금 쓰이지 않는 재료로 겨여목이 보이는데 목썩이라 하여 땅 속에 자라는 하얀 줄기이며 생강순이나 겨자순파순도 지금은 나물재료로 쓰지 않는다.

침채(沈菜)는 김치로 침채와 담침채(淡沈菜) 두 가지를 올리는데담침 채는 싱겁고 국물이 있는 것을 말 한다침채 종류에는 무김치배추 김치미 나리김치교 침채(交沈菜), 동과초(冬瓜醋)가 있으며 김치 재료는 청근(菁根:무), 백채(白菜), 수근(水芹: 나리), 오이(靑瓜) 등이다. 교침채는 무와 배추를 섞어 만든 김치로 석박지라 부르고 궁중의 대표김치이다담 침채의 경우 해저(醃菹)石花齶잡저(菹雉 지저(醃菹), 채(白菜), 청근(菁根), 수근(水芹)山薑개(산갓), 동아(冬瓜) 등이 있다. 해저는 김치국을 많이 해서 볶는 김치로 조기젓이나 새우젓을 김치국물로 부어 맛있게 익도록 해서 먹는 김치이다. 석화잡저는 일종의 깍두기로 굴을 많이

넣고 젓갈을 넣어 국물을 같이 먹게 담근 김치이다. 치저는 예부터 내려오는 특별한 김치로 오이나 열무 등으로 담근 잘 익은 국물김치에 꿩 삶은 국물과 견지를 합하여 그릇에 담아내는 김치이다  
외에 원반에 전이나 만두, 찜회의 조리법이 보이는데 같은 조리법으로 험반에도 오른다. 원반의 전은 순어전계란 전, 순조전이 있으며 순조전은 메추라기를 다져서 완자전을 부친 것이다. 회에는 위어회가 있는데 위어는 웅어로 궁중에서 늦 봄에서 초여름사이 먹던 생선이다.

외에 험반에 올라가는 음식에서 탕과 각색적을 제외한 조리법으로는 전, 회, 만두, 증, 병, 편육이 있다. 전유화는 재료명이 없이 전유화로 되어 있고 만두는 각색만두가 있어 여러 가지만두를 한 그릇에 담는 것으로 되어 있다. 각색만두는 양, 천엽, 생전(생선)송어, 황육, 숙저육진 계(목은 닭)로 껍질을 양이나 천엽, 생선으로 하거나 소, 돼지담 고기를 다져서 완자로 만들어 가루를 묻혀 찌내는 방법을 썼을 것으로 짐작한다. 양만두나 천엽만두는 얇게 만든 것을 만두껍질로 하여 잔

慈宮進御一床	猪胞炒乾	秀魚煎一器	魚銀口片肉一器	羹一器	羹一器	助致一器	助致二器
秀魚煎一器	魚銀口片肉一器	羹一器	羹一器	羹一器	羹一器	羹一器	羹一器
淡沈菜一器	芥山醬三器	醬一器	醬一器	醬一器	醬一器	醬一器	醬一器
各色炙一器	細飛魚	魚蒸一器	魚蒸一器	魚蒸一器	魚蒸一器	魚蒸一器	魚蒸一器
大殿進御一床	錦鱗魚	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器
灸伊一器	錦鱗魚	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器
器沈菜一器	魚細切	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器	飯一器
清行郡主清瑤郡主進止各一床	醬三器	醬一器	醬一器	醬一器	醬一器	醬一器	醬一器

그림 1. 『일행을묘정리의궤』에 나타난칼질을 많이 하여 고기소를 넣고 싸는데 벌어지지 않게 원소참 조수라 원문 녹말을 묻혀서 찐다. 어육만두는 생선과 고기를 섞어서

둥글게 문쳐 녹말을 문혀 굴 림만두처럼 했을 것으로 짐작하며 어만두는 생선살을 넓게 펴서 고기와 버섯으로 만든 소를 넣고 반달모양 사서 녹말 문혀 찐다

회는 육회만 있으며 찜에는 연저잡증, 생복증연 계증, 전치증, 부어증, 저포증, 골증이 올라가는데 재료의 이름으로 음식명을 정하나 한 가지만 넣는 것이 아니고 여러 가지 고기와 내장 전복, 해삼 등을 골고루 쓰고 무나 버섯등도 같이 넣어 양념 하여 무르게 익힌다.

편육은 양지머리만 재료로 썼다.

장(醬)은 간을 보충하거나 음식에 곁들여 먹을 수 있도록 간장(靛醬醋 장(醬), 고초장(苦椒醬芥꺀자) 등 일반적인 장류가 곁들여졌다.올려진 음식에 따라 2-3가지 장이 올려진다. 간장은 국물음식에 간을 맞추어 먹을 수 있게 한 것이며 초장은 초간장으로 전, 고기음식, 만두를 먹을 때 찍어 먹게 한 것이며, 고추장은 회를 찍어먹게 하고 겨자는 채나 잡채에 쓰였다. 이 외에 해장(蟹醬氷醬장증(蒸), 증감장(蒸甘醬), 고초장전(苦椒醬煎)과 같은 독특한 장도 보이는데 된장이나 고추장 등을 더욱 맛나게 하는 비법을 써서 찌거나 볶아낸 장으로 추측한다.

표 2. 『원행을묘정리의궤』에서 자궁과 정조의 수라 찬품 구성 비교

대상	자궁			대전.군주			
	화성	월소	화성	화성	월소	화성	
일시	12일 朝	12일 晝	12일 夕	12일 朝	12일 晝	12일 夕	
기명	15기	13기	15기	7기	7기	7기	
원반 · 은기 · 흑칠족반	반 ① 흥반	① 흥반	① 백반	① 흥반	① 흥반	① 백반	
	갱 ② 냉이탕	② 잡탕	② 놀여탕	② 냉이탕	② 잡탕	② 놀여탕	
	조치 ③ 저포초	③ 양만두	③ 잡장자	③ 잡장자	③ 저포초	③ 연계증	③ 잡장자
		④ 건청어초	④ 연계증			④ 천엽부기	
	구이 ⑤ 은구어	⑤ 우육내장,속복,신감초,생충	⑤ 침연어	④ 은린어,은어,세갈비	④ 은린어,요골,양,생치,연계,속복,신감초	④ 안심육요골붕어	
							좌반 ⑥ 담염민어,육장반건대구황육다식,생치편포
	해 ⑦ 대구알,석화해	⑦ 연어란,명태고지,홍어란,해란,게젓	⑦ 감동해	⑤ 담염민어반건대구황육다식,생치편포,육장	⑤ 수어장,약건치,전복포감태,어란,장볶이	⑤ 불염민어잡육병,하설다식,약포,전복	
							적 ⑧ 대구알,석화해
	증 전 ⑧ 수어전			⑥ 붕어증			
	만두		⑨ 어만두				
	편육 ⑨ 양지두편육					⑥ 양지머리편육	
	채 ⑩ 목속신감초	⑧ 길경,청근,수근,신감초,녹두,장음,동과	⑩ 청순,생강순,개자장음	⑦ 교침채	⑥ 길경,청근,수근,신감초,녹두,장음	⑦ 청근	
							침채 ⑪ 교침채
	담침채 ⑫ 산개	⑩ 담침채	⑫ 해저		⑦ 교침채		
	장 간장초장,고추장	수장초장,전장	간장초장	간장초장,고추장	수장초장,전장	간장초장	
탕 ⑬ 초계탕	⑪ 초계탕	⑬ 양숙					
증 ⑭ 붕어증	⑫ 붕어증						
각색적 ⑮ 금린어세갈비		⑭ 우심육,요골,붕어					
숙육	⑬ 갈비,전치수,진계,양,요골,금	⑮ 양지머리					

				읽어찾어									
--	--	--	--	------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

(아

#### 4.1.2. 죽수라상

자궁의 죽수라는 12그릇 으로 원반에 죽(粥), 갠, 조치, 구이좌 반, 해, 채침 채, 담침채장 등이 은기(銀器)에 담겨 올린다. 별찬으로 증편 육, 적, 전, 장과 등이 올랐다. 협반에는 탕, 적, 증, 전 등의 찬물이 차려졌다. 대전이나 군주의 경우 7그릇으로 죽, 갠, 조치, 구이, 좌 반 증, 전, 침채, 장 등을 유기(鍮器)에 담아 올렸다. 에 담아 반수라와 죽수라는 주식인 밥 또는 죽이라는 차이가 있을 뿐이고 찬품의 내용은 거의 유사하다.

원행 중 죽수라는 윤2월 11, 13, 14일에 올렸다. 모든 죽수라에 올린 죽(粥)은 백미죽(粥)으로 동일하게 올랐고 다른 찬품의 내용을 변화가 있었다.

#### 4.1.3. 반과상

자궁에게 올린 반과상은 흑칠을 한 다리가 있는 상 위에 12-19 그릇에 올렸다. 면(麵), 만두(饅頭), 탕(湯), 적(炙煎) 유화(魚花) 어채(菜片) 편육(肉), 증(蒸), 회(膾) 채식(食), 각색당(各色糖), 떡(餅) 꿀밀과(蜜果) 강정(精), 울란(栗卵) 쌀란(卵), 정과(正果) 생과(果), 수정과(水正果), 청(淸醬), 장( ) 등을 사기그릇에 담았는데, 국물이 없는 음식들은 3-5촌(9-15cm 정도)으로 고여 상화(床花)로 장식하였다. 대전 및 군주의 반과상은 자궁상 보다 7-11그릇으로 적게 차리며, 고임의 높이도 5 이었다. 대전의 반과상에는 고임음식에 상화가 없었고 군주의 경우 상화는 있지만 자궁의 반과상 보다는 적었다.

윤2월 10일에 자궁에게 올린 주다별반과(晝茶別飯果)는 25그릇이며, 고임의 높이가 4촌-척(12-30cm 정도)인 것으로 보아 다른 반과상 보다 규모가 큰 상차림이라 볼 수 있다.

반과상 중 주다소반과, 만다소반과의 일부 상차림의 찬품으로 죽(粥) 등장하였다. 백자죽(柏子粥) 죽두 죽(粥) 죽(粥) 감죽 등이 있었다 죽 수라를 대신하여 올린 반과상인 조다소반과의 찬품에는 죽이 기록되지 않았다.

### 4.2. 고종과 순종대의 일상식 찬품 구성

#### 4.2.1. 수라상의 찬품과 기명(器皿)

평소의 수라상은 12 반상차림으로 수라와 탕을 두 가지씩과 기본 찬품과 쟁첩에 담은 12가지 찬품들로 구성된다.

기본음식으로 수라는 백반(白飯) 붉은 빛의 홍반( ) 두가지 올 수라기에 담고 탕은 미역국(藿湯)과 곰탕을 두 가지를 모두 탕기에 담아 올리어 그날에 따라 좋아하시는 것을 골라서 드시도록 준비한다. 조치는 토장조치와 젓국조치 깎지를 준비하고 찜·전골침채 3가지가 기본 음식이다. 그리고 상 위에 놓이는 조미품으로 청장초 장·윤집(초고추장·겨자집 등을 종지에 담는다) 쟁첩에는 개지 찬물을 다양한 식품재료로 조리법도 각기 달리하여 만든다.

수라상은 큰 원반과 결반인 작은 원반과 책상반의 3개 상에 차린다. 대원반은 붉은색의 주칠(朱漆)을 하고 중자개로 문양을 넣거나 다리에 용트림 장식이 조각되어 있다. 대원반은 중앙에 놓이며 왕과 왕비가 앉아서 드시는 상이다. 결반으로 소원반과 네 모진 책상반이 쓰인다. 책상반 대신 때로는 둥근 소반을 쓰이기도 한다.

(이

(이

찬물을 담은 그릇은 철에 따라 달리 쓴다. 추운 철인 추석부터 다음 해의 단오 전까지는 은 반상기(銀飯床器)를 쓰고, 더운 철인 단오에서 추석 전까지는 사기(土器) 상기를 쓰고, 수저는 연중 내내 은수저가 쓰였다. 조선조 말에 쓰이던 수라상과 은 반상기칠 보반상기 등이 창덕궁 전시실에 보존되어 있다.

수라는 가장 주발모양의 수라기에 담는다. 수라기는 모양이 주발 또는 바리 또는 합처럼 생긴 것도 있다. 탕은 수라기와 같은 모양인데 크기가 작은 갱기(羹器)에 담는다. 조치는 갱기보다 한 둘레 작은 그릇인데 하나는 토장찌개, 또 하나는 젓국찌개를 담는다. 수라상에 올리는 기명은 거의 은기나 사기만인데 예외로 토장조치는 작은 독배기에 올리기도 하였다고 한다. 찜은 대개 조반기(朝飯器; 꼭지가 달린 뚜껑이 있는 대접)에 담고 김치류는 쟁첩보다 큰 보시기에 담는다.

12가지 찬 품은 쟁첩(鏘鑊)이라는 뚜껑이 덮인 납작한 그릇에 담고 청장초·장젓국초·고추장 등은 종지(鍾子)에 담는다.

차수는 송늪도 쓰지만 대개 곡차를 다관(茶罐; 차주전자)에 담고 찻종보·다 큰 대접에 담고 쟁반을 받쳐서 결반에 올린 다국차는 보리·흰콩강냉이를 볶아서 끓인다.

표 3. 고종순종대 수라상의 찬품과 기명

궁중의 음식명		일반음식명	기명
* 기본음식 : 수라.탕.조치.찜.전골.침채.장류			
1. 수라	흰밥붉은 팥밥	짜지	밥.진지
2. 탕	미역국곰탕	2가지	국
3. 조치	토장조치.젓국조치	짜지	찌개
4. 찜	찜(육류.생선.채소)	1가지	찜
5. 전골	재료.전골틀.화로 준비		전골
6. 침채류	젓국지.송송이.동치미	짜지	김치.깍두기
7. 장류	청장초.장유.집겨.자집	짜지	장초.장초고추장
* 찬품 첩2 )			
1. 더운구이	육류.어류의 구이나 적		구이.산적.누름적
2. 찬구이	김.더덕.채소의 구이나 적		구이
3. 전유화	육류.어류.채소류의 전		전유어.저냐전
4. 편육	육류 삶은 것		편육.수육
5. 숙채	채소류를 익혀서 만든 나물		나물
6. 생채	채소류를 날로 조미한 나물		생채
7. 조리개	육류.어패류.채소류의 조리		조림
8. 장과	채소의 장아찌.갑장과		장아찌
9. 것갈	어패류의 것갈		것갈
10. 마른찬	포.자.반튀각 등의 마른 찬		포.튀각.자반
11. 별찬안	육.여.패.채소류의 생회.숙회		회
12. 별차수란	수란 또는 다른 별찬		
차수	송늪 또는 곡물차	송늪	다관.대접



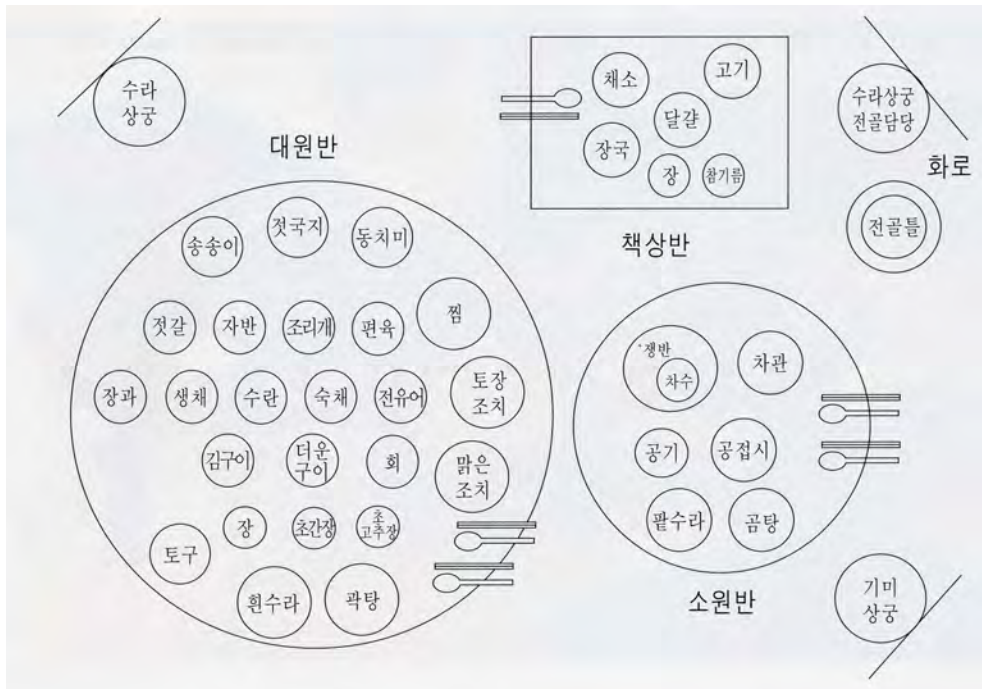


그림 2. 수라상 반배도

#### 4.2.2. 수라상 반배법

- 대원반의 앞줄의 왼쪽에 수라, 오른쪽에 탕을 놓는다. 원반에 백반과 미역국을 놓고, 결반에 흥반과 곰국을 놓는다. 흥반을 잡숫기를 원하시면 백반과 미역국자리에 흥반과 곰국을 바꾸어 놓는다.
- 대원반의 오른쪽 앞쪽에 은수저를 두벌 놓고, 국을 다드시고 나서 쟁기를 물릴 때에 수저한 벌을 함께 내린다. 차수를 올린 후 새 수저를 쓰시도록 한다. 결반에 놓인 여벌수저와 공기, 공접시는 기미(氣味)를 하거나 음식을 덜 때에 쓴다.
- '비아통'이라 하는 토구는 상에서 음식을 먹다가 삼킬 수 없는 뼈나 가시가 담는 용도의 그릇으로 대원반의 왼편 끝에 놓는다.
- 음식의 간을 맞추거나 전유어·회 등에 필요한 청장초·장·초고추장·젓·국겨자집 등의 조미품은 수라와 탕의 바로 뒤쪽에 놓는다.
- 기본찬품 중 찹·조치 등 더운 음식은 상의 오른쪽에 놓는다. 김치류는 원반의 가장 뒷줄 왼쪽부터 찹국지(배추김치)·송송이(깎두기)·동치미의 순서로 가장 오른쪽에 국물 김치가 오도록 놓는다.
- 쟁첩에 담은 12가지 찬물 중에 더운 음식과 자주 먹는 찬물은 원반의 오른쪽에 위치하도록 놓고, 찹같이나 장과(장아찌)처럼 가끔 먹는 찬물은 왼쪽에 가도록 놓는다.
- 더운 찹과 더운 구이와 별찬인 회와 수란 등은 소원반에 두었다가 적절한 때에 대원반에 올리기도 하였다고 한다.

#### 4.2.3. 수라상의 예법

- 수라상을 방에 다 차려진 다음에 왕이나 왕비를 납시도록 한다. 수라상은 왕과 왕비가 각각 독상(獨床)으로 차려서 온 돌방에서 나란히 앉아 받으신다. 여름철에는 대청에서 받으시기도

- 하였다고 한다. 상궁은 왕과 왕비께 추라 나아오리이까?”고 아뢰고 모신다. 그리고 아랫사람에게는 “수라 잡수오 너라”고 한다. 이는 진지상을 올리라는 뜻이다.
- 수라를 드실 때는 나이 많은 상궁이 기미(氣味)상궁을 담당하고 이 외에 두 명의 수라상궁이 시중을 든다. 수라를 드실 때는 되도록 젊은 나인들은 시중을 들지 않는다.
  - 왕이나 왕비가 정좌하시면 수라상궁이 두 손으로 그릇 뚜껑을 차례로 열어서 겹쳐서 결반에 내려놓는다.
  - 왕이나 왕비가 드시기 전에 궁중의 관례로 검식(檢食) 과정으로 나이 많은 큰방상궁이 기미를 한다. 기미상궁은 결반에 놓인 빈 공기나 공접시에 여벌의 수저를 사용하여 공접시에 찬물을 조금씩 덜어서 어전(御前)에서 먹은 후에 왕이나 왕비께 첫 수삽시요'라고 아뢴다.
  - 왕이나 왕비께 음식을 드시기 전에 앞에 휘건(揮巾)을 두르고 협자로 고정시킨다휘건은 얇은 연분홍 모시나 흰 무명수건으로 사방 60cm정도의 크기로 만든 냅킨에 해당된다.
  - 수라상을 받으시면 가장 먼저 수저를 들어 동치미 국물을 먼저 한 수저 떠 마신다. 다음에 수라기의 밥을 한 술 떠 드시고 나서 탕을 드신다. 숟가락으로는 밥과 국을 드시고 젓가락은 다른 찬물을 드실 때에 쓴다. 수저는 한손에 함께 쥐는 것이 아니고, 수라와 찬물을 드실 때에 번갈아서 사용한다. 왕이 수저를 드시고 식사하시는 것을 「하저(下箸)하시다」라고 한다.
  - 수라상에는 은시저(銀匙箸葉匙) 등 글고 납작한 모양의 잎사시( )를 두 벌 나란히 놓는다. 한 벌은 탕을 드실 동안 쓰고, 다른 한 벌은 송늬 또는 차수(茶水)로 바꾼 다음에 쓴다. 이는 기름기 있는 음식의 맛이 다른 음식에 옮지 않도록 하는 배려로 서양요리를 먹을 때 식탁에 나이프와 포크를 여러 벌 놓고 음식 접시마다 바꾸어 쓰는 법과 같은 이치라 하겠다.
  - 탕이 끝나면 화로에서 전골을 만들어서 여벌 수저로 공기에 덜어 올린다. 잡숫는 동안 상궁들은 먹기에 큰 것은 작게 오려서 공접시에 담아 올리고 멀리 있는 찬품을 앞으로 위치를 - 원반 왼쪽 앞쪽에 비아통을 놓는다. 이는 뚜껑이 달린 은그릇으로 토구(吐口)라고도 하는데 음식 드시는 도중에 가시나 뼈 등 삼키지 못하는 것들을 버리는 그릇이다.
  - 수라를 다 드시고 나면 상을 퇴선간에 물린다. 퇴선간에서는 기명·상·수저와 화로·전골틀 등 기명과 기구들을 씻어서 관장한다 드시고 물린 찬물은 다른 그릇에 옮겨 담고 밥을 새로 지어서 지 밀나인들의 다음 끼니 식사로 하였다고 한다.

#### 4.2.4. 초조반(初朝飯)

궁중에서는 아침 수라가 쇠(경)에 드시므로 보약을 드시지 않는 날에는 유동식으로 보양이 되는 죽을 의미음 등을 이른 아침에 드린다. 아침 일찍 드시는 조반이므로 초조반 또는 자릿조반이라 한다. 궁중에서는 죽은 아플 때 먹는 것이 아니고 초조반 또는 낮것상에 올리는 경우가 많았다.

죽으로 흰죽·자죽·죽(粥; 유죽)께 죽·흑임자죽·행인죽 등을 올린다.

미음으로 차조·인삼·대추황를 등을 오래 고아서 **발친** 차조미음이나 멍쌀 만을 고아서 **발인** 곡정수(穀精水), 과 마른 해삼·홍합·우둔·고기를 한데 곤 삼합미음 등이 있다. 이에는 울무응이갈분응·이녹말응·이오미자응이 등이 있다.

초조반상은 죽이나 응이나 미음 등 유동식이 주식인 상으로 찬품이 아주 간단하다. 죽상을 차릴 때는 죽·미음·응이 등을 합에 담고, 따로 덜어먹을 공기와 수저를 놓는다. 찬품으로는 어포·육포·암치·보프레기·복어·보프레기·자반 등의 마른 찬을 두세 가지를 차리고, 조미에 필요한 소금·꿀·청장 등을 종지에 담는다. 김치는 국물김치로 나박김치나 동치미가 어울린다. 죽상

만든

에 놓는 조치는 맑은 조치로 소금이나 새 우젓국으로 간을 맞춘 찌개이다.

#### 4.2.5. 낮것상

점심(點心)은 「낮것」이라 하여 평소에는 마음에 점을 찍을 정도로 가벼운 음식인 응이·미음·죽 등의 유동식이나 간단한 다과상을 차려서 올린다. 왕가의 친척이나 손님들이 점심시간에 방문한 때는 국수장국이나 다과상을 차려서 대접한다.

낮것(晝物床)은 점심과 저녁사이의 간단한 입매상으로 장국상 또는 다과상이다. 세 번의 식사 외에 야참으로는 면·약식·식혜 또는 우유죽(牛乳粥)을 올렸다.

#### 4.2.6. 면상(麵床)

탄일이나 명절에는 면상인 장국상을 차려서 손님들을 대접한다. 진찬이나 진연<sup>V</sup>등 궁중의 큰 잔치 때는 병과와 생실과와 찬물 등을 고루 갖추어 높이 고이는 고임상(高排床)을 차린다. 실제로 드시는 것은 입매상으로 주로 국수와 찬물을 차린다.

면상에는 여러 병과류와 생과와 면류와 찬물을 한데 차린다. 주 식으로는 밥이 아니고 온면·냉면 또는 떡국이나 만두 중 한 가지를 차리고, 찬물로 편육·회·전유화·신선로 등을 차린다. 면상에는 반상에 오르는 찬물인 장과·젓갈·마른찬·조리개 등은 놓이지 않으며 김치는 국물이 많은 나박김치·장김치·동치미 등을 놓는다.

### 4.3. 궁중 일상음식의 종류

#### 4.3.1. 주식류

흰수라팔 수라, 오곡수라팔 죽자 죽흙임자 죽콩 죽장국 죽, 행인타락낙 화생죽, 조미음, 속미음, 차조미, 음녹말미, 음울무응이, 장국냉, 면김치국냉, 면온면, 국수비빔, 콩국냉, 면생치만두, 동아만두편 수, 규아상떡국

#### 4.3.2. 찬품류

- 육류 : 약포, 장포편 포, 대추편포, 포쌈용봉, 족편족, 편족, 장과, 양지머리편육, 우설편육, 우육조리개, 편육조리개, 장산적, 가리구이, 너비아니, 간구이, 염통구이, 포구이, 편포구이, 육산적, 장산적, 섭산적, 화양적, 잡느름적, 간전, 등골전, 천엽전, 양전유, 아양, 동구리육, 회, 각색회, 각색볶음, 양볶이, 고기전골, 콩팥전골, 가리찜육, 찜, 우설찜, 가리탕, 잡탕곰, 탕두, 골탕설농, 탕맑은 탕, 봉오리탕황북, 이탕육개, 장돈 육찜, 돈육전골돈육구이, 돼지족구이, 제육편육, 노루전, 골노루포, 닭찜, 백숙개국, 탕닭김, 치닭산적, 계란조치, 알쌈, 수란, 생치포, 생치구이, 생치전골, 생치조리개, 생치과전지

- 어패류 : 어포, 생선찜, 부레찜, 도미찜, 조미면, 찜, 대하찜, 어선, 어만두, 생선전골뱅어전, 대합전, 생선전골전, 해삼전, 계전, 대하전, 생회, 어채홍합회, 대하회, 생선구이골뚜기구이뱅어포구이, 대합구이, 어산적, 전복초홍합초삼합장과홍합장과, 생선조리개생선조치, 게감정, 생선탕어알탕, 준치만두, 복어탕

- 채소, 버섯, 해조류 : 각색전골채, 소전골두부전골, 속대배추찜, 송이찜죽순찜, 떡찜떡볶이배추꼬리찜, 무, 약저지호박선, 오이선, 가지선, 두부선, 절미된장조치김치조치, 무조치, 깻잎조치, 배추속대장과, 미나리장과, 무갑장과, 무장아, 찌송이장아, 찌열무장과, 오이장

과, 마늘장과, 풋고추조리 개두부조리개, 감자조리 개꽃고추전, 호박전, 가지전, 송이산적, 파산적떡 산적, 김치적, 두릅적미 나리적, 더덕구이, 박느름이겨자 채, 무생채숙주 나물, 물숙나물, 고비나물, 오가리나물미 나리나물, 애호박채, 죽순채, 잡채, 족제묵 채규 절판, 미나리강희, 연배추탕애 탕청 파당호 박꽃탕초교 탕배 추속대탕무항 볶이탕콩 나물탕, 곱탕했 김치열 무김치, 나박김치, 오이송송이, 오이비늘김치배 추통김치젓 국지섞박 지잠 김치, 동치미, 송송이, 보쌈김치, 오이소박이짬 지김 자반, 김부각미역자 반다시마 튀각, 매듭자반, 콩자반묵볶 이, 호두튀각

#### 4.4. 기미년 『상식 다례발기』에 나타난 일상식

고종은 1919년 1월 21일 향년 68세로 승하하셨다. 고종이 승하한 기미년 1월의 다례발기는 3월 있는데, 모두 조석상식(朝夕上食) 발기가 같이 있다. 아침저녁을 평소 드시던 대로 수라를 올린 것으로 보아 궁중의 일상식인 수라상을 엿볼 수 있는 또 하나의 단서라 본다.

상식에 올린 수라상의 구성은 밥, 국물음식인 탕, 조치볶, 기, 고기나 생선으로 만든 전적 편육, 구이, 채소로 만든 찬인 나물과 좌반, 조림, 장과 식혜, 젓갈 등 찬, 그리고 김치로 되어 있다.

수라상 음식의 조리법은 밥, 탕볶, 기감, 장, 찜, 적, 전유아편, 육, 좌반, 나물, 장과, 조림, 식혜, 젓갈, 국물김치김치, 장 3가지(진장, 초장, 개자), 과일, 화채이다. 그릇수로 표기되어 있는데 19기~21사이이다.

수라상에 쓰였던 식재료들을 살펴 보면 육류는 쇠고기, 갈비, 우설두, 꿀, 족, 소의내장인 양, 곤자손이, 간, 염통, 천엽, 만하, 꿩 등이다. 어류의 경우 생선, 송어, 백어, 명태, 해삼 등이며 채소는 배추, 무콩, 나물숙주, 도라지, 고사리가 나타난다. 찬류 중에는 발효식인 젓갈, 식혜, 김치가 꼭 들어가는데 어떤 재료로 만들었는지 언급하지 않았다. 상식에 특이한 것은 식사 후에 올리는 송늬 대신 과일과 화채를 올린 점이 특이하다.

생전에 살아계신 듯 차린다 해도 살아있을 때처럼 실제 잘 드시도록 서브를 할 필요가 없기에 수라를 돕는 내인들이나 결상을 놓지 않은 것으로 생각한다.

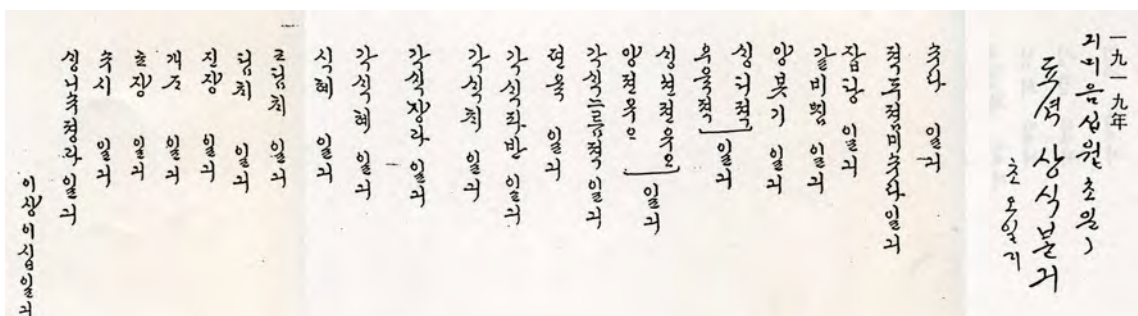


그림 2. 기미년 음력 10월 초하루 조석상식발기 원문

표 4. 기미년 월0 조석 상식의 찬품 구성

일시	1919년(기미) 10월 월 5		10월 월0, 15		10월 월6, 20	
시간	조	석	조	석	조	석
그릇수 조리법	21	19	19	19	19	19
반(수라)		수라	수라	수라	수라	수라
	적두점미	적두수라	점미수라	적두수라	적두수라	적두수라
탕	잡탕	두골탕		명태탕	백양탕	백채탕
조치	양볶기	청포황볶기	두태볶기	청포볶기	천엽볶기	간볶기
						수여초
		잡감장			명태감장	
	갈비찜			갈비찜		
적, 구이	생치적.우육적	우육산적	우육적	편포구이	갈비적	염통적
	각색느름적		잡느름적			
전유아	생선전유아. 양전유아	간전유아. 곤자순전유아	생선전유아. 해삼전	치윌전. 육원전	백어전. 육전유아	간전유아. 천엽전유아
		만하전				만하전
편육	편육		편육	편육	우설편족편	
좌반	각색좌반	각색좌반	각색좌반	각색좌반	각색좌반	각색좌반
채	각색채	태아채	나복.숙주숙채	태아채	각색채	길경채.겉채
장과	각색장과		족장과	각색장과	나복.배추장과	
식혜	식혜	식혜	식혜	식혜	식혜	식혜
혜(젓갈)	각색혜					
김치	조침채	조침채	혜수침채	혜수침채	혜수침채	혜수침채
	침채	침채	침채	침채	침채	침채
장	진장	진장	진장	진장		진장
	개자	개자	개자	개자		개자
	초장	초장	초장	초장		초장
과일	수시	생률	생대조	감귤	생률	생대조
화채	생이수정과	화채	화채	화채	두충수정과	생이수정과

※ 참고문헌

조선왕조실록 홈페이지 <http://sillok.history.go.kr/>  
 원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌), 1795.  
 김명길낙선재 주변서울 중 앙일보사, 1977.  
 김상보, 조선왕조궁중의궤음식문화, 서울 수 학사, 1995.  
 김상보, 상차림문화, 서울 기 파랑, 2010. 2005  
 김용숙조선조 궁중풍속연구, 서울 : 일지사, 1987.  
 한복려, 궁중음식과 서울음식, 서울 : 대원사, 1995.  
 한복려정 길자, 대를 이은 조선왕조 궁중음식, 서울 : 궁중음식연구원, 2003.  
 한복진, 조선시대 궁중의 식생활문화, 서울 : 서울대학교 출판부, 2005  
 황혜성, '조선왕조 궁중음식' 무형문화재 조사 보고서, 문화공보부 문화재관리국, 1971.  
 황혜성, 한국음식대관 편 (궁중의 식생활. 사찰의 식생활), 서울 : 한림출판사, 2002.  
 이성우, 「조선조의 궁중음식 건기에 관한 고찰」, 『한국식생활학회지』, Vol.3, No.1, 한국식  
 생활학회쪽1988, 29-49 .  
 이성우, 조선조 궁중음식 건기(1863-1941), 원음식연구원, 1987.



## 왕의 혼례잔치 진행 과정 - 1762년 세손 정조의 혼례식을 중심으로 -

### 1. 왕실 혼례식의 여섯 가지 절차

조선시대 왕실의 혼례식은 최고의 경축 행사였다. 왕비 또는 왕세자빈을 선발할 때에는 전국에 금 혼령(禁婚令) 내린 상태에서 심차에 걸친 선발 과정이 있었고, 다시 여섯 가지 절차를 거쳐 혼례를 치렀다. 의궤에는 왕비를 간택하는 과정, 혼수물품, 국왕이 왕비를 맞이하는 과정이 기록되었고, 국왕이 왕비를 맞이하려 가는 화려한 행렬이 '반차도'라는 그림으로 생동감 있게 표현되었다.

[ ]  
가

의궤는 왕실의 일상을 보여주는 다양한 주제들로 구성되어 있지만 그 중에서도 왕실의 결혼식을 기록한 『가례도감의궤』는 기록과 그림에서 축제의 분위기가 물씬 배어난다. 혼례식에 참여한 사람들의 복장을 비롯하여, 사용된 물품왕과 왕비 혼례복의 내역까지 자세하게 기록되어 있다. 특히 혼례식 행렬을 그림으로 표현한 반차도(班次圖)는 생동감 넘치게 당시의 상황을 전달하고 있다. 이러한 면면들에서 『가례도감의궤』는 조선시대의 의궤 중에서도 가장 화려함을 보인다고 할 수 있다. 또한 각 왕과 왕세자의 혼례식의 전 상황이 연속되게 기록되어 있어서 의궤를 통하여 조선왕실 혼례식의 일반적인 과정을 비롯하여 시대별 혼례식의 특징이나, 의궤 제작의 변화 양상까지 파악할 수 있다.

『가례도감의궤』에는 왕비의 간택(揀擇) 후보의 선택을 비롯하여, 납채(納采: 청혼서 보내기), 납징(納徵: 혼예 물보내기), 고기(納吉) 잡기책 비(妃冊: 비의 책봉), 친영(迎親)으로 가 왕비 맞이하기, 동뢰연(宴禮: 의궁중 잔치), 조현례(告親: 가례 후 처음으로 부왕이나 모후를 뵈는 의식) 등 혼인의 주요 행사를 비롯하여, 혼인에 필요한 각종 물품의 재료와 수량, 물품 제작에 참여한 장인들의 명단, 행사와 관련하여 각 부서 간에 교환한 공문서 등이 낱낱이 기록되어 있다. 의궤의 기록을 보면 납채는 1761년 2월 26일 진시(辰時: 오전 7시~9시), 납징은 2월 27일 오시(午時: 오전 11시~오후 1시), 고기는 2월 28일 사시(巳時: 오전 9시~11시)에 행해졌고, 친영은 3월 1일 사시(巳時: 오후 3시~5시)로 잡았다. 가례의 시간을 1759년에 행해진 영조 가례의 경우, 납채와 친영이 모두 진시이고 동뢰연이 오시임을 볼 수 있는데, 왕세손의 가례는 국왕 가례에 비해 치르는 의식이 적기 때문에 시간을 늦추어 진행한 것으로 보인다.

모

육례 중 가장 중요시한 것은 요즈음의 결혼식장에서의 결혼식과 유사한 친영이다. 친영은 왕이 별궁으로 가서 왕비를 모셔 오는 의식을 말하는데, 『가례도감의궤』의 말미에는 친영의 장면을 그린 반차도로 남겼다. 정조의 혼례식에서 별궁으로 활용된 곳은 어의궁(於義宮)이었다. 처음 별궁으로 활용된 곳은 태평관이었지만, 어의궁은 인조 대 이후에는 어의궁이 별궁으

[ ]  
가

로 주로 활용되었었다. 효종 대 세자였던 현종과 현종비 명성왕후의 혼례식을 비롯하여, 현종 대의 세자 숙종과 세자빈 인경왕후와 숙종과 인현왕후와 인원왕후, 숙종대 세자 경종과 세자빈 단의왕후·선의왕후, 영조 대 사도세자와 혜경궁 홍씨국왕 영조와 계비 정순왕후, 영조 대 세손 정조와 세손빈 효의왕후, 순조 대 순조와 순원왕후현종 대 정비 효현왕후, 계비 효정왕후 등의 혼례식이 모두 어의궁에서 거행되면서, 어의궁은 친 영의식을 가장 많이 올린 공간이 되었다.

정조가 효의왕후를 모시러 가는 친영 의식을 담은 반차도에 나타난 행렬의 모습은 다양하다. 뒷모습을 그린 것, 조감법으로 묘사한 것, 측면만을 그린 것 등 다양한 각도에서 묘사한 인물들을 그려 딱딱해지기 쉬운 행렬을 생동감 있게 연출하고 있다. 반차도에 나타난 인물은 신분 따라 서로 다른 복장을 하고 있다. 다양한 색상의 의상은 물론 너울을 쓴 여인의 모습이나 각종 군복을 착용한 기병, 보병들의 모습은 복식 연구에도 귀중한 자료가 된다.

## 2. 세손빈의 간택

1761년(영조 37) 10월부터 1762년 2월까지 왕세손으로 있던 정조(1752~1800)는 왕세손빈 김씨(후의 孝懿王后:1753~1821)와 혼례식을 올렸다. 그리고 이 혼례식의 과정은 이전의 관례에 따라 의궤로 정리되었다. 『(정조효의왕후)가례도감의궤는 당시 혼례식의 과정에 대한 보고서이다. 정조가 왕세손으로 있으면서 가례를 올리고 이후 왕으로 즉위한 만큼 본 의궤는 현존하는 유일한 왕세손빈 의궤가 된다는 점에서 주목이 된다. 정조의 가례가 유일한 왕세손 가례가 된 것은 영조의 이례적인 장수와도 관련이 깊다. 사도세자가 왕세자의 신분에서 혼례식을 치른 후에 비극적인 죽음을 당하였지만 영조는 여전히 조선의 왕이었고 손자의 혼례식까지 지켜볼 수가 있었다. 정조의 혼례식은 빈도가 높은 왕세자나 왕의 혼례식이 아닌 왕세손의 혼례식이라는 점에서도 의미가 있다.

1762년 세손으로 있던 정조(1752~1800)는 효의왕후와 혼례식을 치루었다. 후에 효의왕후가 되는 세손빈은 1753년(영조 29)에 태어났으니 정조보다는 한 살 아래였다. 아버지는 좌찬성에서 영의정으로 증직된 김시묵(金時默)으로 본관은 청풍이었다. 청풍 김씨는 현종의 비 명성왕후를 배출할 정도로 조선후기에 들어와 명문가로 성장한 집안이었다.

청풍 김씨는 김옥(金瑄)의 아들인 김좌명(明)의 아들인 김우명( )에 이르러 가문이 성장하였다. 김우명의 딸 명성왕후는 현종의 왕비가 되었고 김좌명의 아들 김석주(金錫胄)는 숙종 초반 서인의 핵심 인물로 활약했다. 김시묵의 부친은 병조판서를 지낸 김성응(金聖應)이었으며 김시묵 역시 영조의 총애를 받아 병조판서, 어영대장, 판의금부사 등의 요직을 맡았다. 1623년 인조반정을 성공시킨 서인은 ‘무실국혼(無失國婚:왕실과의 혼을 잃지 말고 숲 용산림(崇用山林:산림을 숭상하여 등용한다.)’을 슬로건으로 내세웠다. 이후 조선 후기 왕실혼은 대부분 서인 명문가의 차지가 되었고 효의왕후도 이러한 가문의 배경 속에서 세손빈으로 간택될 수 있었다.

왕실에서 혼례식이 있게 되면 먼저 금혼령(禁婚令) 내린 후 적령기에 찬 처녀들에게 처녀단자(處女單子)를 올리게 하였다. 이후 왕비(왕세자빈, 왕세손빈) 후보감에 대한 세 번의 간택을 실시하여 왕비를 뽑는 과정을 거쳤다. 영조가 주도한 세손빈의 초간택은 1761년 9월 29



일, 재간택은 11월 8일, 그리고 삼간택은 12월 22일에 거행되었다. 최종적으로 감사 김시묵의 딸을 간택하였으며, 월12 월6 납채년1762 월 3일 납징, 1월 월 고기월1 월 책빈, 2월 월에 친영과 동뇌연이 거행되었다. 왕실 혼인의 여섯 가지의 예법인 납채, 납징, 고기책빈, 친영동뇌 의식이 왕세손의 혼례식에도 그대로 적용되었음을 볼 수 있다. 1761년(영조 37) 10월 월1 영조는 세손빈의 간택에 관한 하교를 내렸다.

「하교하기를, “세손빈 초간택을 마땅히 광명전(光明殿)<sup>1)</sup>에서 행하려 하니 단지 익장(翼帳)을 설치하고 큰 차일(遮日)과 보계(補階) 등의 일은 그만두도록 하라. 1744년 세자의 혼례식을 떠올리면서 이 궁전에서 어떤 마음으로 크게 베풀겠는가? 가례청의 도제조는 없애버리고당상 2명은 호조 판서와 예조 판서가 겸하게 하라. 도청(都廳)은 정식에 의하여 대신에게 물어 아뢰되 낭청 2원은 호조 낭관과 예조 낭관이 겸하게 하고 감조관(監造官)은 각사의 참서관(官)으로 매꾸도록 하라.” 하였다.」 『영조실록』 영조 27년 10월 11일 )

영조는 세손빈의 간택을 명하면서, 격을 낮추어 혼례식을 진행할 것을 명하였다. 1744년에 이미 왕세자인 사도세자와 혜경궁 홍씨의 혼례식이 있었으므로, 세손의 혼례는 간소화<sup>2)</sup>하게 될 것을 명했던 것이다. 왕실 혼례식에는 도제조가 정승급에서 임명되고, 제조 3명은 판서급에서 임명되는 것이 원칙이었지만 세손 혼례식인 만큼 도제조를 없애고 제조 2명만 둔 것이다. 혼례식을 주관하는 본부를 ‘가례도감’이라고 했으나, ‘가례청’이라 한 것도 왕세손의 혼례식이었기 때문이었다.

정조 혼례식의 실제적인 주관자는 왕인 영조였고 영조는 혼례식에서 무엇보다 사치 방지를 강조했다 영조는 하교 하여, “우리나라에서는 검소한 덕으로써 서로 전하여 왔었는데 근자에는 사치하는 풍조가 날로 성행하고 있다. 마땅히 왕으로부터 시작해야 되는데, 3백년 종사를 이을 사람은 곧 세손이니 먼저 검소한 덕을 보인 뒤에야 바로 역대 왕조의 검소함을 숭상하던 뜻을 본받을 수 있다.”<sup>3)</sup> 하고, 세손의 가례 정례를 가져 오라고 명하여 손으로 직접 글을 써서 이르기를 풍성하고 사치한 데 있지 않고 오직 예문(禮文)에 있다.”<sup>2)</sup>고 하였다. 또한 “세손빈 간택일을 다음 달 그믐날로 정하였는데 처자의 복색(服色) 풍성하고 사치하게 하지 말고 근본을 단정하게 하는 뜻을 본받게 하라.”고 한 것에서<sup>3)</sup> 간택에 임하는 처녀의 복색에서도 사치 방지를 강조한 영조의 모습을 읽을 수가 있다. 검약의 강조와 실천은 영조의 정치 철학에서 가장 중심을 차지한다.

영조는 1749년(영조 25) 『국혼정례』를 정한데 이어 1752년 『택지정례』(국가 재정에 관한 규례)와 『상방정례』(의복에 관한 규례)를 제정하였다. 사치와 낭비를 방지하여 국가의 비용을 줄이기 위함이었다. 특히 『국혼정례』는 왕실 혼례식의 과다한 비용을 없애기 위해서였다. 혼례 때 쓰는 물품에 대하여 법적인 제한을 가하여 실속 없이 화려하기만 한 사치스러운 물품의 사용을 금지하여 저비용으로 혼례식을 치르도록 유도하였으며, 1759년(영조 35) 행해진 자

1) 경희궁의 전각으로 용무당 북쪽에 있었다. 영조가 쓴 『光明殿記懷』 선왕인 숙종이 계비 인원왕후와 가례를 올리던 때의 상황과 추억이 묘사되어 있다. (『궁궐지』 중 경희 궁지 참조)  
 2) 『영조실록』 영조 27년 10월 8일  
 3) 『영조실록』 영조 37년 10월 11일

신과 계비 정순왕 후의 혼례식에도 이를 실천하였다. 이처럼 검약 의지가 철저 했던 영 조였던 만큼 세손 의 혼례식 또한 자신의 정치 철학에 맞게 검소하게 치르게 했던 것으로 이해할 수 있다.

### 3. 의궤에 기록된 혼례식의 모습들

정조의 세손 시절의 혼례식을 기록한 『(정조효의왕후가례도 감의궤』에는 혼례식의 구체적인 과정과 주요 내용들이 기록되어 있다. '사질'은 국왕이 내린 전교와 신하들이 올린 계사를 모아 놓은 부분이다. 1761년 10월 10일 영조가 하교를 내려, 왕세손의 가례를 검약하게 실시해야함을 강조한 내용부터 시작하고 있다. 이어서 초간택의 장소는 경희궁의 광명전으로 한다는 것, 금번 세손빈의 조현례(朝見禮)는 삼백년 만에 처음 있는 일이므로, 이날 대전과 중전은 광명전에서 조현례를 행하고, 세자궁과 빈궁의 조현례는 상희전(祥輝堂)과 흥정당(興政堂)에서 행한다는 것 등이 실려 있다. 10월 10일에는 초간택이 있었다. 경기감사 김시묵의 딸과, 부사과 윤득양의 딸, 유학 민정렬의 딸, 참의 서명응의 딸, 부사과 유언현의 딸 등 5명이 재간택에 올랐으며, 재간택일은 10월 18일로 정해졌다.

이에 앞서 1761년 10월 3일에 올린 계사에는 가례 때 필요한 물품을 따로 올린 단자(單字)가 나타난다. 「왕세손가례시 거행물품 별단」이라 올린 단자를 통해서는 당시 혼례식에 구체적으로 사용된 물품 내용을 행사별, 인명별로 파악할 수 있다. 즉 납채, 납징, 고기, 책빈친영, 동녀 등 육례 및 조현례빙재(聘財) 등에 사용된 물품을 비롯하여, 세손궁과 빈궁에 사용하는 그릇류, 가마의 의장을 비롯하여 상궁, 나인, 유모 등 행사 참여자들이 착용하여야 할 복식들이 상세히 기록되어 있다.

'계사질'에 이어서는 '예관질(禮關秩移丈이문질( 秩來關내관질( 秩稟目稞목질( )), '감결질(甘結秩)' 각종 문서철이 나온다. 가례를 주관하는 가례청과 관련 부서들 간에 업무 협조를 위해 주고 받은 문서들이다. 예관 질은 혼례를 주관하는 부서인 예조에서 보낸 문서들을 모은 것이다. 삼간택 후 세손빈이 머무를 별궁을 정하는 문제, 왕세손 책빈 때에 사용할 도장의 마련 여부, 별궁 처소는 어의동(於義洞) 궁으로 했다는 것과 함께 육례의 구체적인 일정과 시간, 왕의 복식 등이 기록되어 있다.

'이문질'은 가례청에서 업무 협조를 위해 호조·병조·삼군부·문, 경상감영, 전라감영 등 각 관서에 보낸 공문을 모은 것이다. 각 공문에는 구체적인 날짜가 명시되어 있지 않고 월별로 표시되어 있으며, 각 관서에서 살필 일을 기록하고 있다. 인원의 차출이나 급료의 지급에 관한 내용들이 주류를 이루는데, 특히 가례청에 파견된 인원에 대해 원래 소속된 부서에서 급료를 지급하도록 요청한 부분이 주목된다.

'내관질'은 선공감·훈연도감·어영청 등 각 관청에서 가례청으로 도착한 문서들을 모아 놓은 것이다. 따라서 문서에서도 첩보한 일(牒報事施行尙轉한 일( )) 등의 형식을 갖추고 있다. 이 중에는 10월 10일 병조에서 올린 왕손의 경호원 배치 계획, 왕세손빈 삼간택 후에 별

궁에 이를 때의 경호 계획 등이 포함되어 있다. 품목 질의 '품목'은 위로 여쭙다'라는 뜻으로, 가례청에서 국왕에게 보고한 문서들로 구성되어 있다. 도청(都廳)의 녹사, 서리, 산원, 서사, 고직(庫直:창고지기) 등 하급 관원에게 매 초하루에 점심미 3두씩을 지급하자는 건의 등이 실려 있다. '감결질'은 상급 관청에서 하급관청으로 지시한 사항을 모은 문서들로, 가례청에서 지시하여 호조병 조등에서 올라온 쌀과 옷의 수량 등을 기록하고 있다.

문서철에 이어서는 제조, 도청낭청, 감조관 등 행사를 추진하는 관리들의 명단과 함께 납채, 납징, 고기, 책빈 등의 의식에 참여하는 관리들과 화원, 서리, 고직 등의 명단이 기록되어 있다. '공장별단'에는 은장(銀匠豆錫匠장( )), 조각장, 각수 등 전공별 장인들의 실명을 기록하고 있는데, 이 중에는 박돌이(朴石伊成) 趙노미( 味梁 趙노미들등 ) 하급 신분의 실명도 자주 나타난다. 말단의 행사 참여자의 실명까지 기록한 것은 책임감과 사명감을 가지고 작업에 임하게 하기 위한 조치로 풀이된다.

1762년 2월 3일에는 비망기를 내려 유공자에 대한 시상을 하였다. 본 문에는 특별한 제목을 붙이지 않았지만, 목록에는 논상(論賞)이라는 항목이 나오는데 바로 이 부분이다. 옥례 때 정사 한익모와 부사 홍인한에게 숙마 1필을 지급한 것을 비롯하여 행사 주관자와 실무자에 대한 시상 내역을 기록하고 있다.

이어 의궤사목(儀軌事目)'이 나온다. '의궤사목'은 의궤의 제작과 보관에 관한 기록이다. 제작된 의궤는 어람 1건과 예조, 태백산, 오대산, 적상산성에 각 권씩을 분상하도록 하였다. 어람건은 상품 초주지로 제작하고 분상건은 저주지로 만들었다. 어람건 의궤에는 상품 초주지 11권, 분상용 의궤에는 매 건마다 저주지 11권이 소용되었음도 나타난다. 반차도 5건에는 당주홍(唐朱紅) 12 비롯하여 청화(靑花), 진분(眞粉) 臙연지삼(脂皂碌) 록( ) 등 천연 색채 재료가 사용된 것이 나타난다. 어람건의 표지에는 초록비단 표지인 초록경광주(草綠輕光紬)를, 제목감으로는 백경광주(白經光紬) 사용하였으며, 두석( :늦쇠)으로 가장 자리를 댔다. 어람건 표지는 최근 145 만에 프랑스에서 돌아온 외규장각의궤의 표지와 일치하는 것이다. 분상건은 붉은 삼베를 표지 재료로 사용하였다.



의궤의 구성은 도청의궤, 일방의궤, 이방의궤삼방의궤, 별공작의궤, 수리소의궤의 순으로 되어 있다. 왕이나 왕세자의 가례는 삼방의궤까지 편찬되었으나, 『정조효의왕후가례도감의궤』는 이방의궤까지만 편찬되었는데, 왕세손의 가례이기 때문에 삼방에서 하던 업무를 이방으로 통합하여 일을 처리하였기 때문으로 풀이된다. 일방에서는 교명(敎命) 은인(印衣) 의대(櫛鋪) 포진(陳), 상탁함궤(床卓函櫃) 의장( 袱), 의주(儀註), 반차도(班次圖)를 담당하였음이 나타난다. 이 부분에는 옥례거행질(玉禮舉行秩)' 하여 옥례에 구체적으로 소용되었던 물품들이 기록되어 있다. 납채와 친영 때는 생안(生雁:산 기러기) 1마리가 소용되었다. 산 기러기는 믿음, 예의, 절개, 지혜를 상징하는 새이기 때문이었다. 요즈음에는 목안(木雁)이라 하여 나무 기러기를 혼례식의 징표로 선물하기도 하지만 왕실의 혼례식에는 반드시 산 기러기를 사용하였다. 이것은 기러기가 가지는 상징성 때문이었다. 기러기는 음양에 순응하여 평생토록 한배 필을 따라 절개를 지킴으로써 전통시대에 남 녀음양 교통의 새나 '백년해로의 새'로 여겨졌다. '옥례거행질'은 옥례에 필요한 각종 옷감과 보자기를 비롯하여 교명, 은인호

(례)

갑, 요여 등의 물품이 기록되어 있다. ‘의주질(儀註秩)’은 혼례식의 의식 절차를 기록한 부분으로 당시 혼례식이 어떻게 진행되었는가를 보여준다. 어좌의 배치와 방향, 집사자와 참여자의 위치를 비롯하여 그들의 역할, 왕세손과 왕세손빈이 갖추어야 할 복장, 준비 물품 등이 자세히 기록되어 있어서 정조의 혼례의식을 재현하는데 있어서 가장 유용한 자료가 된다.

‘이방의궤’는 일방의궤와 비슷하게 본방소장, 품목질, 감결질이문 질내관 질실 입질, 용환질, 공장질의 순으로 되어 있다. 연여(輦輿牌冊)를 비롯하여 각종 의장과 깃발 등 물품을 담당하였음이 나타난다. ‘별공작의궤’는 각 방에 추가로 지원한 사항을 기록한 부분이다. 별공작에서 소용되었던 물품과 빌려 썼던 물품들의 내용까지 기록하고 있다. ‘수리소의궤’는 행사와 관련된 건물과 물품의 보수에 관한 내용을 기록하였다. 별공작의궤와 수리소의궤의 기록을 통해서 혼례식과 관련하여 아주 세밀한 부분까지 기록으로 남기고 있음을 볼 수 있다. 결국 의궤의 기록을 통하여 철저하게 행사 의식을 정리하는 한편 행사에 동원되는 각각의 인원과 소용되는 물품 하나하나에 온갖 정성을 다하는 당시인들의 의식을 엿볼 수가 있는 것이다.

의궤의 말미에는 맨에 걸쳐 반 차도가 그려져 있다 반 차도를 그린 화원은 김응환, 장벽만, 이복규, 안명설, 최성흥 등 5명으로 ‘공장질(工匠秩)’에 그 명단이 기록되어 있다. 김응환은 김홍도의 스승이기도 한 인물로, 정조의 신임을 받은 화가이다. 이 반차도는 현존하는 가례 20 건 중에서 유일하게 왕세손의 가례에 대한 반차도로서, 친영 의식을 마치고 당일 저녁에 동노연을 치르기 위해 어의동 별궁에서 본궁으로 도착하는 장면을 담은 것이다. 당부(當部)도사(都事) 衙 행렬의 선두에 배치되고 초관(官前牌軍) 뒤를 따른다. 전패군( ) 25명이 행렬의 앞을 호위하는데 왕의 가례의 경우에는 전사대(前射隊)가 이 역할을 하고 있다. 왕의 가마에 이어 용비 가마가 등장하는 국왕 가례와는 달리 바로 왕비와 관련된 가마들이 등장한다. 향룡정에 이어 교명을 담은 교명요여, 죽책을 담은 죽책요여(竹冊腰輿銀盤人)을 담은 은인요여, 명복(命服)을 담은 명복요여가 나타난다. 이어 의장 행렬이 조금 화려해지면서 왕세자빈이 타고 있는 연이 나타난다. 연 뒤로는 연배여군(輦陪餘軍), 사복시관, 의관, 분강서원관(分講書院官)이 모습을 드러낸다 분강서원관은 세손을 가르치는 시강원의 관리로 보인다. 행렬의 마지막은 제조, 도청, 낭청 등 행사 책임자들로 구성되어 있다.

『가례도감의궤』 친영 반차도는 조선후기에 들어오면서 점차 확대되어 가는 양상을 볼 수 있는데 본 의궤만은 세손가례인 만큼 18면에 걸쳐 간략하게 처리하였다. 왕세손빈의 가마만을 그리고 왕세손의 가마를 그리지 않는 것은 이러한 분위기를 단적으로 반영하고 있다. 본가례 직전인 1759년에 치루어진 영조와 정순 왕후의 가례 때의 반차도가 50면에 걸쳐 그려져 있고 왕과 왕비의 가마를 모두 그려낸 것을 고려하면 왕과 왕세손 가례의 격식의 차이를 반차도를 통해서도 확인할 수가 있다.

#### 4. 글을 마치며

이상에서 정조 효의왕후)가례도감의궤를 중심으로 1762 정조와 효의왕후의 세손빈 가례의 과정을 살펴 보았다. 영조에게 있어 왕세손으로 책봉된 정조는 사이가 좋지 않은 아들을 대신할 수 있는 새로운 희망이었다. 따라서 영조는 왕세손빈의 간택이나 가례의 과정에 깊이 개입하였다. 특히 이 가례는 영조 자신이 계비 정순 왕후를 맞이한 1759 1월 이후 불과 1년 반 만에 이루어진 왕실의 혼례식이었기 때문에 자신의 혼례식과도 그 맥을 같이하고자 하였다. 가례에서 유독 사치 방지를 강조한 것은 영조의 정치 철학이 가례에서도 반영되기 바랐기 때문이었다. 혼례식의 구체적인 과정과 동원된 인원, 소요 물품, 반차도 등을 정리한 의궤에는 당시 혼례식의 상황이 구체적으로 정리되어 있었지만, 왕세손의 혼례식인 만큼 의례나 물품의 준비 등에서 왕이나 왕세자의 혼례식보다는 격이 떨어지는 것이 나타난다.

가례도감 대신에 가례청이란 명칭을 쓴 것이나, 총책임자에 해당하는 도제조 대신에 제조를 책임자로 임명한 것삼 방이 아닌 이방만을 구성하여 혼례식을 준비한 것. 반차도가 8 밖에 그려져 있지 않고 왕세손빈의 가마만을 그렸다는 것은 이러한 정황을 보여주는 대표적인 사례이다. 의궤의 본문 내용에서도 복식이나 물품 조달참여 인원의 수 등에서 대부분의 가례와는 달리 규모가 축소된 내용을 쉽게 확인할 수 있다.

정조가 세손으로 있으면서 세자빈을 맞이한 과정을 기록한 『(정조)효의왕후)가례도감의궤』는 최근 활성화되고 있는 조선왕실의 혼례식 재현행사에도 적극 활용될 수 있을 것이다.



## 왕의 혼례음식

조선왕조는 정치사상적으로 정권을 강화하기 위하여 의례 정비에 전력을 쏟아, 주공(周公)의 작품으로 전해지고 있는 『의례(儀禮)』를 기본으로 하여 국가의 행사를 가례(嘉禮)·흉례(凶禮)·빈례(賓禮)·혼례(婚禮)·국조오례의(國朝五禮儀)』를 완성하니 성종 5년(1474)의 일이다. 왕가의 혼인 가례를 친영례(親迎禮)에 준한다고 하는 교시를 내린 것은 보다 약 60년이 앞선 세종 원년(1419)의 일로 『국조오례의』 「가례」에서 제시한 혼례 역시 친영이 중심이 되어 행해지는 의례였음은 물론이다.

그러나 『국조오례의』가 완성되고 나서도 올바른 친영례를 행하지는 못하였다. 간택(揀擇)·보기(卜吉)·납채(納采納)·납징(徵)·고기(告期)·친영(親迎)·연(宴)·현례(筵禮)의 절차에 따라 완전한 친영례를 행한 시기는 중종(재위, 1506~1544)이 친영 장소로 정한 태평관(太平館, 신부될 사람이 혼례 때까지 임시로 머물던 별궁)에서 문정왕후를 친히 맞이하여 가례를 치른 이후의 일이었다.

이후 비로써 궁중에서의 친영례는 정착되었지만 점차 혼속(婚俗)이 사치에 흐르자 국고의 2 심하였다. 그래서 그 비용을 줄이기 위하여 영 조는 병 조판서 박문수(朴文秀 1691~1756)에게 명하여 각 국방(房廟)·묘사(社)·부(府)·원(院)·시(寺監)·감(監) 국가경비지출에 관한 예규(例規)를 만들게 하였다. 그 중에는 국혼에 관한 정례를 확립하여 궁중혼수를 줄여 쓰고자 하는 취지도 들어 있었다. 이 예규가 『택지정례(度支定例)』이고 영조 25년(1749) 2월의 일이었다.

10개월이 지난 2월 2일 『택지정례』는 완성되었다. 이 속에는 왕가례(王嘉禮)·왕세자가례·숙의(淑儀)·대군(大君)·공주(公主)·옹주(翁主)·세자(世子)·세자빈(世子嬪)·세자빈의 종계(宗繼)가례·대군(大君)·공주(公主)·옹주(翁主)·세자(世子)·세자빈(世子嬪)의 아들(子)가례·왕자(王子)·임금의 아들(子)가례·공주(公主)·옹주(翁主)·세자(世子)·세자빈(世子嬪)의 딸(女)가례·옹주(翁主)의 서녀(庶女)가례를 적고, 세손은 적출일 때에는 대군, 서출은 왕자, 군주(郡主)·세자(世子)·세자빈(世子嬪)의 딸(女)로 정2품)은 공주(公主)·옹주(翁主)의 서녀(庶女)는 옹주(翁主)에 준하도록 하면서 가례의 절차, 가례 절차에 따른 예물, 소용되는 기용(器用), 상차림 등을 계급질서에 맞게 열거하여 그 수량을 한정하는 내용 등이 적혀 있고, 그 뿐만 아니라 소용되는 의복의 종류와 분량까지 명시하여 국혼의 정례로서 남기고자 하여 이를 「어제국혼정례(御製國婚定例)」라 명명하였다. 국혼정례는 후기 조선왕조의 가례문화에 대한 기반을 제공하여 조선왕조가 패망할 때까지 유지되었다.<sup>1)</sup>

그러므로 「어제국혼정례」를 중심으로 하여 전개되는 왕가례에서의 음식문화를 간단히 살펴본다면 조선왕조 후기에 전개된 왕의 혼례음식문화에 대한 윤곽이 어느 정도 밝혀질 것이다.

### 1. 간택

1) 「御製國婚定例度支定例」; 김상보, 『조선왕조 궁중의례 음식문화』수학사쪽1995, 136~152 .

삼간택한 다음 날 신랑이 신부의 친정에 정포(正布, 관리의 녹 봉으로 주던 닛새 베) 250 , 정목(正木, 품질이 매우 좋은 무명) 250필, 백미(白米, 게 쫄은 멥쌀) 200섬(황두, 대두) 200 을 보내는데 이것이 빙재(聘財, 신랑이 신부의 친정에 증여하는 재화, 혼인의 예납물禮納物)이다.

## 2. 납채

신랑될 사람의 본가(양실)에서 신부될 사람의 집에 혼인을 정하는 채택(采擇) 의례이다. 이때 신부집에서 신랑집의 예물을 받아들이기 때문에 납(納, '받을 납') 채(采)라 한다. 왼쪽머리를 홍주(紅紬索, 홍색명주) 7자로 목을 얹어 홍주 쪽의 보자기로 쓴 다음 안( )에 올려놓은 살 아있는 기러기 1마리를 폐백으로 쓴다. 기러기가 정기적으로 남쪽(양)과 북쪽(음)을 왕래하는 것은 음양의 법칙을 따르는 것이기 때문에 이 뜻을 취한 것이다. 기러기가 세시음양(歲時陰陽)에 역행하지 않는 도( )에 따라 순조롭게 살아가듯이 혼인하고자 하는 당사자도 음양의 원리에 따라 겸손한 마음으로 살아가라는 의미이다.<sup>2)</sup>

납채 다음 날 임금은 신부 본가(장인댁)에 현색운문대단검 은색의 구름 무늬를 놓아 짠 최고급 비단) 2필, 혼색운문대단붉은색의 구름무늬를 놓아 짠 최고급 비단) 2필 · 현색화단(검은색의 쵸자 무늬를 놓아 짠 비단) 2필, 혼색초(분홍색의 생사로 짠 견) 2필, 대홍토주(갓빨간색의 바닥이 두터운 명주) 5필, 초록토주 5필, 황토주 5필 · 남토주(쵸빛 토주) 5필, 백토주 20필 · 면자(綿子, 솜) 20근, 씨를 뽑아낸 면화 50근, 홍염주(홍색물을 들인 명주) 5필, 황염주 5필 · 백염주 5필을 당주홍칠큰함 밖에 담아 보낸다.

납채 후 제 3일째 되는 날 신부 본가에 다시 현색운문대단 2필 · 혼색운문대단 2필 · 현색화단 2필, 혼색초 2필을 나전중함(螺鈿中函, 조개껍질을 붙여 장식한 중간 크기의 함) 1부에 담아 보내는데, 이것이 정친예물(定親禮物, 혼인을 정하여 친척이 된 것에 대한 예물)이다.

## 3. 납징

혼약의 증거로서 신랑 집에서 사자를 신부집에 보내어 폐백(幣帛)을 받게 하는 의례이다. 그래서 납폐(納幣)라고도 한다. 납징 때에는 흑색(玄)과 분홍색(緋) 10필, 말[ ] 4필로 예물을 삼는다. 그래서 현색 모단(玄色冒緞, 은색의 중국산 비로드) 4필, 혼색 비단(纁色廣的, 분홍색의 폭넓은 비단) 4필을 왜주 홍칠(선명한 붉은색) 2백함에 담아 당주홍칠을 한 상에 올려놓고 납징 의례를 행한다.

현색이 6필인 것은 양끝에서 중앙으로 향하여 둘둘 말아 2권으로 한『의례(儀禮)』사혼례(昏禮)의 예에 따라 2권을 6필로 삼은 것이니 6필은 3권이 되는 셈이다. 2권은 곧 1조( )가 되기 때문에 현색 6필은 3조에서 나온 숫자이다. 3은 기수(奇數) 양수(數)이며 하늘[ ]의 의미한다.

흑색이 4필인 것은 역시 양끝에서 중앙으로 향하여 둘둘 말아 2권으로 한『의례』의 예에 따라 2권을 4필로 삼은 것이다. 4필은 4권이 되며 4가 된다. 흑색 4필은 2조에서 나온 숫자

2) 김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사 2003, 134 .



이다. 2는 우수(偶數陰 음수(數)이며 땅[地] 의미한다. 현 홍 2는 천(天地하늘과 지( , 땅)에 순응하여 겸손하게 순종한다고 하는 것과 음양의 합덕(合德)을 나타낸 다<sup>3)</sup>

납징한 날 신부 본가에 화은(花銀, 치마에 장식하는 은으로 만든 꽃)냥50 백 능(串綾, 룡거리는 무늬가 있는 흰색 비단) 4필 · 조라(裵羅, 은색의 얇은 비단) 4필 대홍주 깻6 · 초록주 16필 · 백면자 10근을 당주홍칠함 밖에 담아 보내고, 그밖에 생돼지 따리 · 생양 4마리 · 청주 병0 · 오성유밀과(五星油蜜果) 4부를 보낸다.

오성유밀과는 목성 · 화성 토성 금성 · 수성을 나타내는 한과이다. 대약과(大藥果) · 행인과(杏仁果) · 양면과(兩面果) · 홍요화(紅蓼花白蓼花)요화( )로 구성되어 양면과는 청색(木), 홍요화는 홍색(火), 행인과는 황색(土), 백요화는 백색(金), 약과는 검은색(水) 만들어 청주 · 양 돼지와 함께 신랑집에서 신부집으로 보내는 이바지식품이다. 혼례날 신부집에서 손님을 초주는데 쓰도록 궁중에서 배려한 물선(物膳)이다<sup>4)</sup>

르)

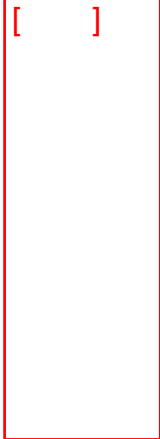
대약과는 밀가루에 꿀 참 기름 · 물을 넣고 반죽하여 홍두께로 0.5cm 껍 정도 밀어서 사방 2cm로 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨 내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 빼 다음 잣가루에 엇가루 화합한 것을 고물로 하여 문힌 것이다.

행인과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 두께 0.2cm 정도 되게 빚어서 참기름에 튀겨 내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 빼 다음 잣가루에 엇가루 화합한 것을 고물로 하여 문힌 것이다.

너비)

양면과는 밀가루에 계핏가루 후 찻가루 물을 넣고 반죽하여 홍두께로 0.2cm 정도 두께로 밀어서 길이 6cm 넓이 2cm 되게 직사각형으로 썰어 川 형태로 칼집을 세 번 넣은 다음 한 가운데로 한쪽 끝을 밀어 넣어 뒤집고는 이것을 참기름에 튀겨낸 후 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 빼 다음 잣가루에 엇가루 화합한 것을 고물로 하여 문힌 것이다.

홍요화는 밀가루에 참기름과 물을 넣고 반죽하여 홍두께로 0.2cm 정도 두께로 밀어서 가로 2cm 세로 2cm 되게 직사각형으로 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 빼고는, 한편 찜통에서 찌낸 찹쌀밥을 바삭 말려서 참기름에 튀겨내어 완전히 식힌 다음(건반, 乾飯)에 참기름에 지초( )를 넣고 우려낸 지초기름을 뿌려 볶게 만들어 고물로 해서 앞 서의 꿀을 빼 과자에 문힌 것이다. 백요화는 홍요화와 같이 만들되 지초기름에 물들이지 않은 흰 건반을 고물로 하여 과자에 문힌 것이다.<sup>5)</sup>



#### 4. 친영

(홍)

신랑이 친히[親] 신부의 집(별궁)에 가서 신부를 맞아오는[迎] 의례이다.

왼쪽 머리를 홍색의 명주 자로 목을 얹어 홍색 명주 폭의 홀보자기로 싼 살 아있는 기러기 1마리를 왜주홍칠전안상에 올려놓고 신랑이 절 하는 의식을 갖는다. 이를 전안(奠鴈)의례라고 한다. 이 기러기는 신부에게 주기 위한 것이다.

한편 전안의례 전 신랑이 신부집 대문 밖에 이르면 신부의 아버지와 어머니는 딸에게 방안에서 예(醴, 단술을 마시게 함)를 하는데 이것을 예녀 우방중(醴女于房中)이라 한다. 혼례 중원반에 소약과 · 건치절(뽕 말린 것을 먹기 좋게 칼로 아를 담게 오린 것) · 전복절(전복 말린 것

3) 김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사쪽2003, 139 .

4) 김상보, 『사도세자를 만나다』, 마루지쪽2011, 88 .

5) 김상보, 『조선왕조 궁중과자와 음료』, 수학사, 2006.

을 먹기 좋게 칼로 아름답게 오린 것) · 생이(배) · 생을(밤쳐· 류 · 문어절문어 말린 것을 먹기 좋게 칼로 아름답게 오린 것) 각각 계를 차린 과반(果盤) 1 벌려놓고 이를 안주삼아 딸에게 예(禮) 하면서 반드시 시몸을 단정하게 할 것, 스스로 잘 경계하고 존경하는 마음으로 밤과 낮으로 교명(敎命)에 어김이 없도록 할 것, 열 심히 노력하고 존경하는 마음으로 밤과 낮으로 집안일에 틀림이 없도록 할 것' 을 다짐한다.

## 5. 동퇴연

신부가 신랑 집에 도착한 다음 돼지고기와 술로서 굳게(牢, '굳을 노, 짐승 려') 일심동체(同)가 되게 하는 연향의례이다. 그래서 이를 同牢宴이라 한다. 동퇴연을 치루기 위하여 연상이 차려지는 동퇴청(東退廳)에는 남쪽을 향하여 동퇴연대상 2조를 벌려 놓는다. 동쪽의 조는 신랑을 위한 것, 서쪽의 1조는 신부를 위한 것이다. 각 조는 연상(宴床, 당주홍칠저족상) · 좌협상(左俠床右俠주홍칠저족상) · 우협상(右俠床左俠주홍칠저족상) · 면협상(面俠床, 당주홍칠저족상) · 대선상(大膳床小膳주홍칠대선상) · 소선상(小膳床, 왜주홍칠소선상)으로 구성되어 이들 상 위에는 홍색명주로 만든 상건(상보울) 씌운다. 2개의 소선상 남쪽에는 홍색명주상건이 씌워진 2개의 왜주홍칠장공탁(長空卓) 2벌 놓여지고 장공탁 사이에는 옥동자옥(子玉京)에 있다는 맑고 깨끗한 용모를 가진 가상적인 동자쌍1 을 올려놓기 위한 왜주홍칠향좌아 1쌍 그리고 향꽃이 1쌍을 올려놓기 위한 왜주홍칠향좌아 쌍이 놓여지며, 화룡촉(畫龍燭) 2쌍이 주대촛대(鑄大燭臺)에 꽂혀져 배설된다.

장공탁 남쪽에는 동과 서로 마주보게 교배석(交拜席)이 마련된다. 신랑과 신부가 절 하는 자리에는 자주색의 바탕이 두꺼운 명주로 만든 요와 홍색의 명주로 만든 요를 깔고, 이들 위에는 홍색무명요를 깔 후 다시 맨 밑에는 각각 채색으로 온갖 꽃무늬를 넣어서 둘을 맞대어 붙여 만든 상등 품의 큰 돛자리인 채화만화면상석(彩花滿花面上席) 깔린다. 그리고 각각의 요 위에는 온갖 꽃무늬를 넣어서 짠 방석인 만화방석(滿花方席) 놓여진다.

신랑과 신부의 교배석 앞에는 홍색명주상건이 씌워진 왜주홍칠찬안상(饌案床) 2 차려지고, 찬안상 좌우에는 왜주홍칠과반 2좌와 왜주홍칠중원반 2좌 그리고 주중촛대에 꽂혀진 홍사촉(紅肆燭)이 배설된다.

교배석 남쪽에는 북쪽을 향하여 좌면지를 깔은 왜주홍칠대주정(大酒亭, 신랑용) 과 왜주홍칠주정(신부용)이 차려진다. 이들은 술병과 술잔을 올려놓기 위한 것이다. 대주정과 주정 옆에는 홍색명주상건을 덮은 왜주홍칠을 한 향안(香案) 2 향로와 향합을 올려놓기 위하여 놓여진다. 향안 뒤 남쪽에는 북쪽을 향하여 왜주홍칠을 한 준대(樽臺) 1 을 벌려놓는데, 그 위에는 1쌍의 화룡화준(畫龍花樽, 용이 그려져 있는 꽃 단지)을 올려놓고 준화(樽花) 2타(꽃, 송이)를 꽂는다.<sup>6)</sup> 이상의 배설 중에서 찬품(饌品)에 대하여 간단히 검토해 보자.

### ○ 연상(宴床)

중박계(中朴桂) 2기, 밀 가루에 참기름 · 꿀 · 물과 합하여 반죽한 다음 홍두깨로 1cm 두께 정도로 밀어서 가로 2.5cm 세로 8.5cm 정도 되게 네 모반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내어 고여 담은 것이다.

6) 김상보, 『사도세자를 만나다』 마루지쪽 2011, 125, 126 .

백산자(白散子) 2기밀 가루에 참기름과 물을 합하여 반죽한 것을 홍두깨로 0.2cm 두께 정도로 밀어서 가로 4cm 로 5cm 정도 되게 네 모반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건반을 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

홍산자(紅散子) 2기, 만드는 방법은 백산자와 같으나 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반을 고물로 묻혀 고여 담은 것이다.

유사마조(油沙爾條) 2기, 밀가루에 참기름 꿀 · 물을 합하여 반죽한 것을 홍두깨로 두께 0.5cm 정도 되게 밀어서 가로 4.5cm 정 0.5cm 되게 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

홍마조(紅丸條) 2기, 만드는 방법은 유사마조와 같으나, 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

육색실과(六色實果) 6기 잣 호두 밤 · 대추 황 울 · 건시를 각각 1기로 하여 고여 담은 것이다.

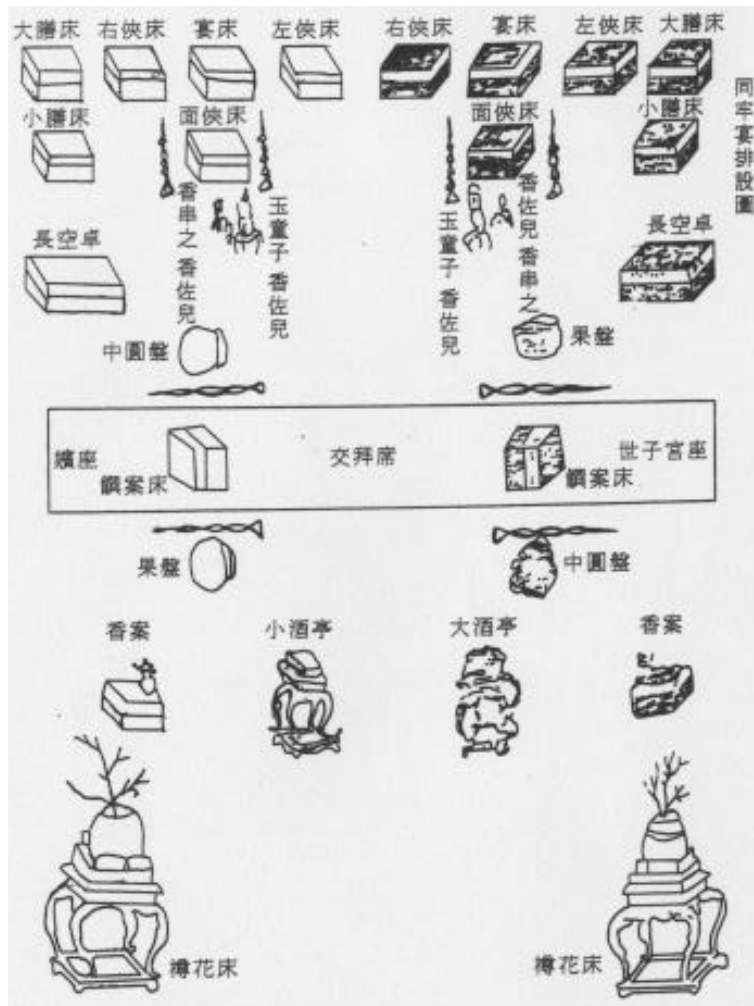


그림 1819 문조 신정후 동리연 배설도

○ 좌협상(左俠床)

홍망구소(紅望口消) 2기밀 가루에 참기름 꿀 물과 합하여 반죽한 것을 홍두깨로 0.2cm 정도 두께로 밀어 지름 4cm 정도의 원형 틀로 찍어내어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 건반가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

유사망구소(油沙望口消) 2기, 만드는 방법은 홍망구소와 같으나 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

백다식(白茶食) 2기, 하얗게 볶아 익힌 밀가루에 꿀을 합하여 반죽한 다음 다식판에 박아내어 고여 담은 것이다.

전단병(全丹餅) 2기, 참기름을 두르고 갈색이 나도록 볶아 익힌 밀가루에 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에 박아낸 것을 흑당(黑糖, 진하게 달인 엷물)에 담갔다가 건져내어 흑당물을 완전히 빼서 고여 담은 것이다.

송고미자아(松古味子兒) 2기, 쌀가루에 꿀과 곱게 다진 속송기(熟松子), 삶아서 연하게 만든 소나무 속껍질 그리고 물을 합하여 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건반가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

소홍망구소(小紅望口消) 2기

유사소망구소(油沙小望口消) 2기

백미자아(白味子兒) 1기밀 가루에 참기름 꿀 물을 합하여 반죽해서 도토리 크기로 빻은 것을 참기름에 하얀색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 고여 담은 것이다.

유사미자아(油沙味子兒) 1기, 만드는 방법은 백미자아와 같으나 참기름에 볶아 익힌 밀가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

적미자아(赤味子兒) 1기, 만드는 방법은 백미자아와 같으나 갈색이 되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 고여 담은 것이다.

운빙(雲氷) 1기밀 가루에 참기름 꿀 물을 합하여 반죽해서 홍두깨로 0.1cm 정도 두께로 밀어 가로세로 8cm 정도 되게 반듯하게 썬 것을 참기름에 하얀색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 고여 담은 것이다.

○ 우협상(右俠床)

홍마조 2기

유사마조 2기

송고마조(松古條) 2기, 무르도록 찌낸 찹쌀밥에 곱게 다진 속송기를 합하여 밥알이 없어지도록 쳐서 두께 1cm 가로 세로 5cm 로 썰어 0.5cm 되는 막대 형태로 잘라 꿀물에 담갔다가 건져내어 꿀물을 완전히 뺀 다음 건반가루를 고물로 하여 묻힌 것을 고여 담은 것이다.

염홍마조 2기

소홍산자 2기

소백산자 2기

유사미자아 2기

송고미자아 2기

운빙 2기

백미자아 2기

적미자아 치

울미자아(栗味子兒) 1기, 무르도록 찌낸 황을과 찹쌀밥에 꿀과 참기름을 합하여 밥알이 없  
어지도록 쳐서 도토리 모양으로 빚은 것을 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀 물을 완전히 뺀 다음 건  
반가루를 고물로 하여 묻혀 고여 담은 것이다.

○ 면협상(面俠床)

채소(菜蔬) 4기미 나리 무 · 도라지 · 산삼 각각 1기이다청장 · 참기름 소 금 식초 ·  
겨자로 양념 하여 고여 담은 생채이다.

어육(魚肉) 4기, 건문어 건치 · 중포(소고기 말린 것) · 건전복을 각각 1기로 하여 먹기 좋  
게 칼로 아름답게 오려 고여 담은 것이다.

건남(乾南<sub>庄</sub>雉), 전복 계란 연계 · 생치( , 꿩들 각각 1기로 하여 고여 담은 것이다.  
찜요리 이다.

전어육(煎魚肉) 3기노루뿔 다리 · 오리 · 생선을 포로 떠서 소금과 후춧가루를 뿌려 녹말가  
루를 묻혀 참기름에 지져내어 각각을 기로 하여 고여 담은 것이다.

○ 대선(大膳)

돼지 1마리 · 소뿔다리 1개<sup>V</sup>·오리 1마리를 삶아 익힌 숙편(熟片)이다.

○ 소선(素膳)

양 다리 소 앞다리 깨 오리 1마리를 삶아 익힌 숙편(素膳) .

○ 미수사방반(味數四方盤)

건전복 · 건광어 · 건대구어 · 건문어 육 포를 각각 1기로 하여 전복절(全鮓折廣 광어절(  
魚折次<sub>口</sub>魚구어절문어 折文魚 절태 折快脯折포절( )로 이름 붙여 고여 담아 사방반  
에 차린 것이다. 먹기 좋게 칼로 아름답게 오렸기 때문에 절육(折肉)이라 한다.

○ 중원반(中圓盤)

전복절 · 인복절(引鮓折, 말릴 때 늘려서 말린 전복이 인복임) · 건치절 전유 어를 각각 1  
기로 하여 고여 담아 중원반에 차린 것이다.

○ 과반(果盤)

전복절 · 건치절 · 문어절 · 약과 배 잣 밤 · 정과를 각각 1기로 하여 고여 담아 과반  
에 차린 것이다. 정과는 천문동(天門冬) · 생강 · 동아[冬瓜]에 꿀을 합하여 졸여 만든 것으로  
과반 3상에 천문동정과 · 생강정과 · 동아정과를 각각 달리하여 차린다.

○ 초미(初味)

전복자기(全鮓煮只<sub>庄</sub>雉생치적( 炙)山蓼산삼병( 餅) · 수정과(水正果) · 추복탕(鵝鮓湯) ·  
약과 · 잣 · 꿀(追淸)을 각각 기로 하여 고여 담아 과반에 차린 것이다. 전복자기는 물에 삶  
아 부드럽게 만든 건복을 먹기 좋은 크기로 잘라 생강즙 간장 · 참기름 · 후춧가루 등을 합  
하여 볶은 것이다. 생치적은 각을 떠 잘라낸 꿩에 소금 · 후춧가루 참 기름을 발라 구운 것이  
다. 산삼병은 찌낸 찹쌀밥과 산삼을 합하여 쌀알이 없어질 때까지 쳐서 손가락 크기로 만들어

참기름에 지져낸 것이다. 수정과는 꿀물이다.<sup>7)</sup> 추복탕은 닭육수에 두 돌겨 가면서 말린 추복을 넣고 끓여 찻가루 소금 찻을 넣은 탕이다.

○ 이미(二味)

생치자기(生雉煮只松古진유어 · 송고병(餅細麵수정과 밤 · 행인과 세 면( ) · 꿀을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차린 것이다. 생치자기는 각을 떠 잘라낸 썬에 생강즙 · 간장 · 참기름 후춧가루 등을 합하여 볶은 것이다. 송고병은 무르게 찢낸 찹쌀밥에 속송기를 합하여 쌀알이 없어질 때까지 친 다음 밤 톨 크기로 떼어 참기름에 지져낸 것이다. 세면은 녹두녹말가루로 만든 발이 가는 국수이다.

○ 삼미(三味)

어만두(魚饅頭注雉~~생체~~전체소(燒自처자박병(장육餅) · 자기(獐肉煮只) · 전은정과(煎銀正果) · 수정과 · 대추 꿀을 각각 1기로 하여 고여 담아 과반에 차린 것이다. 어만두는 얇고 넓게 저민 송어살에 녹말가루를 묻혀서 여기에 곱게 다져 양념한 소고기와 돼지고기수를 넣고 만두 모양으로 썬 다음 녹말가루를 묻혀 찜통에서 찢낸 것이다.<sup>8)</sup> 생치전체소는 생치를 통째로 준비하여 참기름과 소금을 발라 물에 젖은 한지에 싸서 불기있는 솥 속에 묻어 구워낸 것이다. 자박병은 찹쌀가루를 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 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다.

(재)

동뢰연이란 합체(合體) 같은 신분이 되는 의례이다. 이렇게 합체하기 위해서 근배( , 작은 박 하나를 쪼개어 둘로 만든 것)에 신랑 용의 대주정과 신부용의 주정에 올려있던 은대병(銀大瓶)에 담겨 있는 술을 따라 마시게 한다. 양기( )를 키워 신랑과 신부의 혼을 일체시키기 위함이다. 이 때 안주로서 먹는 것이 과반 중원반 미 수사방반 외에 초미 · 이미 · 삼미에 차려진 찬품이 되고 이 안주는 음기(陰氣)를 키워 신랑과 신부의 몸을 합체시키는 매개체로 작용한다.

술안주를 위하여 삼미로 구성된 것은 신랑과 신부에게 술 3잔이 올라가기 때문이다. 제 짚은 백자청화주해(白磁靑畫酒海)에 담겨 있던 술을 동도 금작(爵)에 따라 췌주(祭酒)하고 마시는 것이고 이 때의 술안주가 초미이다. 제 짚은 은봉병(銀鳳瓶)에 담겨있던 술을 쌍이단엽금잔(雙耳單葉金盞)에 따라 역시 먹은 음식을 소화시키기 위하여 술을 마시며 이 때의 술안주는 이미이다. 제 짚이 바로 합체를 위하여 합근주를 마시는데 이 때의 술안주가 삼미이다.<sup>9)</sup> 과반 · 중원반 · 미수사방반은 초미 · 이미 삼미를 보조하기 위하여 동원된 음식으로 해석해도 좋다. 특히 과반이 신랑과 신부 각각에 빨인 것은 미수가 삼미(三味) 때문이다.

동뢰연이 끝나면 신부(왕비)를 따르는 사람이 신랑(왕)이 드시고 남긴 찬 나머지와 술을 한데 모아 싸고, 신랑을 따르는 사람은 신부의 찬 나머지와 술을 한데 모아 싸서 일정한 장소에 가서 마시고 먹게 된다.<sup>10)</sup> 이렇게 신랑측 시종인과 신부측 시종인이 신랑과 신부가 먹다 남긴

7) 『迎接都監儀軌』, 1643.

8) 김상보, 『다시보는 조선왕조 궁중음식』, 수학사쪽 2011, 26 .

9) 『國朝五禮儀』; 김상보, 『조선조의 혼례음식』, 『정신문화연구』, 정신문화연구원쪽2002, 59 .

10) 『國朝五禮儀』

음식을 서로 맞 바꾸어 먹는 의례는 신랑 과 신부가 제 1잔에서 먼저 췌주 하고 이후 음복(飮福)하여 신과의 공음( 飮共食공식( ) ) 이 이루어져 신에게 맹세하여 합체하였듯이, 신랑 · 신부 그리고 그 가족 들이 공음과 공식을 통하여 일체가 되는 과정이다.<sup>11)</sup>

## 6. 조현례

조현례를 현구고례(見舅姑禮) 라고도 한다. 동리연이 끝 나고 신부가 시부모를 처음 뵈 때 시어머니에게 단수포(脰脩脯, 소고기를 길게 저며서 여기에 생강과 계피 가루를 뿌 려 말린 육포), 시아버지에게 대추와 밤[棗栗]을 예물로 올리는 의례이다. 시어머니(음)에게 단수포(양성)를 올리고, 시아버지(양)에게 조 울(음성)을 올리는 것은 천시(天時)의 법칙 에 따라 적용한 것이다. 시어머니에게 단수포를 올림은 ‘공경하고 노력하여 배우고 익히며 시어머니의 장수를 빈다.’ 는 의미를 담고 있고, 시아버지에게 조울을 올림은 ‘공손하게 갖추어 진심어린 마음을 많이 드린다’ 는 의미를 담고 있다.<sup>12)</sup>

왕가례에서는 시아버지가 없 고, 시어머니가 되는 대상은 대왕대비이다. 그래서 신부는 대왕 대비에게만 단수포 2접(貼) 을 왜주 흥칠소소사방반에 담아 올린다. 이때 술 짹을 올리며 술 안주가 되는 것이 전복절 · 건치절 · 문어절 · 약과 · 정과 잣 · 밤 배 를 각각 1기로 하여 고여담은 과 반(果盤)이다.

11) 김상보, 「조선조의 혼례음식」, 『정신문화연구』, 정신문화연구원쪽2002, 33~34 .

12) 김상보, 「조선조의 혼례음식」, 『정신문화연구』, 정신문화연구원쪽2002, 35~36 .





## 왕의 생신잔치 진행 과정 : 대동(大同) 축제로서의 궁중 연향

### 1. 여민동락(與民同樂)

『맹자』 「양혜왕장(梁惠王章)」에 다음과 같은 대화가 나온다.

맹자: “음악을 혼자 즐기는 것과 다른 사람들과 함께 즐기는 것 중, 어느 것이 더 즐겁습니까?”  
 양혜왕: “즐거움은 사람들과 함께 즐기는 것만 못하다.”  
 맹자: “수익의 사람과 즐기는 것과 많은 수익의 사람과 즐기는 것 중, 어느 것이 더 즐겁습니까?”  
 양혜왕: “수익의 사람과 즐기는 것은 많은 수익의 사람과 즐기는 것만 못하다.”

이 대화에 나타난 바와 같이, 혼자 즐기는 것보다는 많은 수익의 사람과 같이 즐기는 것이 훨씬 즐겁다. 연향 또한 즐거움을 더욱 크게 하고자 술과 음식을 같이 먹고 춤과 음악을 같이 즐기며 많은 사람과 기쁨을 같이 나누는 것이다.

일반 서민은 기쁨을 나누는 범위가 아주 가까운 친인척과 친구에 한정되지만, 『홍재전서(弘齋全書)』 실린 정조의 윤음( )에서 보듯이, 왕은 그 범위가 온 나라의 백성에게까지 미쳐야 바람직한 것으로 여겨졌다.

아버지의 연세가 회갑에 이를 경우 기쁨을 크게 드러내는 것은 자식의 직분상 당연한 것이다. 정성껏 음식을 마련하여 술을 올리는 것은 서민들의 일이고 크게 잔치를 베풀고 친척들을 초대하는 것은 경대부의 일이며, 정사(政事)에 베풀어 백성과 더불어 즐거워함은 임금의 일이다. <『弘齋全書』 권28>

왕은 백성들과 동고동락(同苦同樂) 같이해야 하므로 흥년이 들어 백성들이 어려운 형편에 놓이면 왕실에 경축할만한 일이 있을지라도 연향을 오랜 기간 연기하기도 하고, 아예 베풀지 않기도 했다. 예를 들면, 현종대(1659~1674)에는 흥년으로 한 차례도 연향을 베풀지 않았는데, 좌참찬 송준길의 말을 통해 당시 사회지도층의 책임 의식을 여실히 엿볼 수 있다.

1665년(현종 6) 9월 5일. 준길이 아뢰었다. “천재(天災)와 민원(民怨)이 이렇게 매우 극심한 상황인데 나라에서 진연(進宴)을 행한다면 먼 외방의 백성들이 장차 반드시 국가에서 구휼하여 주지 않으면서 도리어 성대한 행사를 거행한다고 여길 것이니, 어떻게 백성들에게 해명할 수 있겠습니까. 대저 임금의 거조가 조금이라도 천의(天意)와 민심에 합치되지 않는 점이 있게 된다면 이는 아마도 제왕의 효도가 아닐 듯 싶습니다.”

1703년(숙종 29)은 숙종 즉위 30년이 되는 해이므로 축하행사 논의가 일어났는데, 다른 일각에서 흥년으로 백성이 궁하니금년 **뿐** 아니라 명년도 불가하다.’는 견해가 대두되어 논의가 수그러들었다. 그러다가 1705년(숙종 31) 2 에 세자와 제신(諸臣)을 다시 칭경( )을 거듭 간곡히

청하여 월 에 진연을 베풀기로 했는데, 3월에 경기황해·충청도에 때 아닌 눈이 내리는 재이(災異)가 발생하자 가을로 미뤘고 막상 가을에는 바람이 몹시 심하게 불어 논밭이 망쳐 지는 바람에, 다음 해로 미루어, 1706년(숙종 32) 8월에야 실행에 옮겼다. 즉 위 3년 경축 진연을 흉년과 기상이변 등의 이유로 3년이나 지나서 1706년에야 올리게 된 것이다.

한편 1756년(영조 32)은 대비전(숙종비 卍元王后) 칠순이 되는 해이고, 1813년(순조 13) 대비전(정조비 卍懿王后) 회갑이 되는 해이며, 1814년(순조 14)은 혜경궁이 80이 되는 해였지만 흉년이라 백성들이 힘 들다는 이유로 연향을 베풀지 않고 축하문과 옷감을 올렸을 뿐이었다.

왕실의 연향은 백성들과 기쁨을 나누어야 한다는 전제가 깔려 있는 것이기에, 실천적 가치 규범으로서 성리 학이 뿌리내린 조선 후기에는 연향을 자주 베풀지는 않고, 회갑이나 기로소입소(耆老所入所慶)의 30년·40주년 또는 오랜 병환의 쾌차 등 특별한 경사(慶事)가 있을 때 베풀었다. 또한 연향을 베풀 후엔 언제나 서울과 지방의 사대부 이하 천인(賤人)에 이르기까지 노인들에게 쌀과 고기를 내려주거나 가난한 자들에게 쌀을 내려주고, 거지들을 구휼하며, 전세(田稅)를 줄이고 환곡(還穀) 탕감해주는 등의 은전(恩典)을 베풀었다.

예를 들면, 1630년(인조 8) 대비전에 진풍정(進豐呈)<sup>1)</sup>을 올리고 나서도 노인들에게 노인직을 주고 연로한 과부에게 물품을 내려주도록 했고, 1657년(효종 8)에는 대비전에 진연을 올리고 나서, 위로 사대부로부터 아래로 일반 백성들에 이르기까지 서울과 지방의 80세 이상의 노인들에게 쌀과 술과 음식을 내려주었으며, 1677년(숙종 3)에는 대왕대비와 왕대비에게 진연을 올리고 나서 대부에서 천인에 이르기까지 서울과 지방의 70세 이상의 노인에게 쌀을 내리고 80세 이상의 노인에게 한 등급의 품계를 올려 주었다. 1706년(숙종 32) 진연 후에는 70세 이상의 노인에게 쌀과 고기를 내리는 것과 더불어 무인년(숙종 24) 이전의 환곡을 탕감하고, 전세(田稅)와 대동미(同米)을 줄여 주었고, 1714년(숙종 40) 진연 후에는 팔도의 3년 환곡을 고루 탕감하고, 재해가 심한 고을은 대동미를 줄여 주었다.

1766년(영조 42)에는 왕이 여러 달 몸이 편찮다가 쾌유된 것을 경축하여 진연을 베풀었는데, 도성 안팎의 거지를 불러 모아서 20일을 한정하여 잘 먹이도록 명했고, 서민의 노인들에게 잔치를 베풀어 주고 환과 고독(鰥寡孤獨)의 불쌍한 사람들에게 쌀을 내려 주고, 가벼운 죄수를 석방했으며, 1868년(고종 33)에는 대왕대비의 회갑연(回甲宴)을 올린 다음 날 유량 걸식하는 사람들을 구제하는 은전을 베풀었다.

때로는 노인들에게 잔치물품과 음악을 내려주어 즐기도록 하였다. 영조가 76세가 되고 정순왕후와 혼인한 지 30년이 된 것을 경축하여 1769년(영조 45) 2월에 진연을 베풀고 나서, 70세 이상의 조신(朝臣)에게 자손으로 하여금 헌수(獻壽)하게 하였고, 지방의 30세 이상의 조신 및 80세 이상의 사서인(士庶人)에게도 이같이 하도록 하였는데, 이를 준비할 수 없는 자에게는 술과 음식을 마련해 주도록 하였다. 또한 노인들을 불러 보았는데 그 수가 1200인이었고, 이들에게 음식과 용호영(龍虎營)의 악(樂)을 내려주어 즐기도록 했다.

이렇게 하는 이유는 사회구성원 상호간의 견고한 유대가 바로 나라를 견고하게 해주는 기반이 되기 때문이다. 1795년 혜경궁 회갑 생신에 왕이 내린 전교와 창경궁의 홍화문(弘化門)에서 가난한 자들에게 쌀을 내려주는 광경을 보면, 왕실 잔치의 면모를 생생히 느낄 수 있다.

1795년(정조 19) 6월 18일. 전교하기를, “오늘은 매우 가난하여 의탁할 곳 없는 자들을 뽑아 내서 무상으로 쌀을 지급하여 자궁(慈宮) 경궁의 덕을 흠뻑 누리게 해줄 생각이다...” 하였다.

1) 진풍정(進豐呈)·진연(進宴)·진찬(進饌) 등은 경사(慶事)가 있을 때 베푸는 연향을 뜻한다.

쌀을 내려주는 일이 끝나자 백성들이 자루에 넣어 짊어지거나 상자에 담아 이고서 노래를 부르며 춤추면서 돌아갔는데 그들의 환호성이 우레 소리와 같았다.

상이 이르기를결\* 인들이 잔치 소문을 듣고 찾아온 자들이 거의 거리를 메웠다고 하니, 비록 두루 베풀기는 어려우나 어찌 빈 입으로 돌아가게 할 수 있겠느냐. 음식과 떡·과일 등을 먹여 보내도록 하라.”라고 하였다. <『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』>



그림 1. 1795년(정조 19) 홍화문(弘化門) 사미도(賜米圖)

## 2. 예와 악의 향연

해마다 생신에는 평소보다 특별한 생신상을 올렸을 테지만 왕에게 생신상을 차려 올리는 것만으로는 연향이란 말을 쓰지 않고, 어느 정도의 격식과 규모를 갖춘 경우에 한해 연향이라 호칭했다. 순조(純祖, 재위 개800~1834) 40이 되는 해이자, 즉위 40이 되는 해인 1829년(순조 29) 베푼 연향을 실례로 들어 설명하겠다.

순조의 생신은 월 18일이지만, 왕세자가 경축하고 싶은 마음을 생신까지 기다릴 수 없어 먼저 월 9일에 외진찬(外進饌內進饌일제) 내진찬( )을 올렸다. 순조의 생신인 월 18일에는 하례(賀禮)를 올리고 다음날 조출하게 내진찬을 베풀었다.

외진찬은 군신(君臣)간의 연향이고, 내진찬은 왕실 가족과 친인척의 연향이다. 이는 오늘날 집들이를 할 때 직장동료와 친인척을 서로 다른 날짜에 초대하는 것과 마찬가지로이다. 외진찬은 창경궁 명정전(明政殿)에서 왕·왕세자·종친·문무백관이 참석한 가운데 행해졌고, 내진찬은 창경궁 자경전(慈慶殿)에서 왕·왕세자·왕세자빈·명부(婦)·종친(親)·의빈(實)·의빈( )이 참석한 가운데 행해졌다. 내진찬에 왕비가 참석하는 것이 당연하지만, 이 당시 왕비(純元王后)가 모친상(母親喪)을 당해 내진찬에 참석하지 않았다.

외진찬은 대략 다음과 같은 절차로 진행되었는데 춤과 음악이 수반되어 장엄하면서도 화기애애한 분위기가 연출되었다.

- \* 왕세자가 왕에게 첫째 술잔과 축하문을 올린다.
- \* 문무백관의 대표로 영의정이 둘째 술잔과 축하문을 올린다.
- \* 왕세자 이하 연향 참석자들이 모두 천세(千歲)를 외친다.
- \* 부제조가 왕세자에게 술을 바친다. 집사자가 종친·문무백관에게 술을 돌린다.
- \* 재신(宰臣)이 돌아가며 왕에게 셋째 술잔부터 아홉째 술잔까지 올린다.

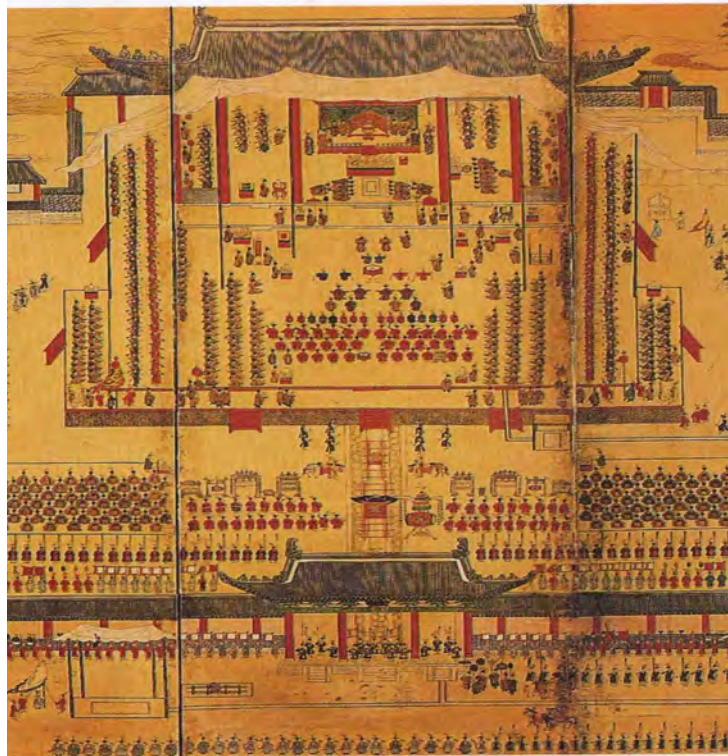


그림 2. 1829년(순조 29) 명정전 진찬도

내진찬은 대략 다음과 같이 진행되었다.

- \* 왕세자가 첫째 술잔과 축하문을 왕에게 올린다.
- \* 왕세자빈이 둘째 술잔과 축하문을 왕에게 올린다.
- \* 좌명부(左命婦)·우명부(右命婦)·종친·의빈·척신 대표가 각각 술잔과 축하문을 올려 일곱째 술잔까지 올린다.
- \* 왕세자 이하 연향 참석자들이 모두 천세(千歲)를 외친다.
- \* 왕이 손수 왕세자와 왕세자빈에게 술을 내려주고 왕세자와 왕세자빈은 각각 이를 마신다.
- \* 전선(典膳)이 좌명부·우명부에게 술을 돌리고, 여집사가 종친·의빈·척신에게 술을 돌린다.

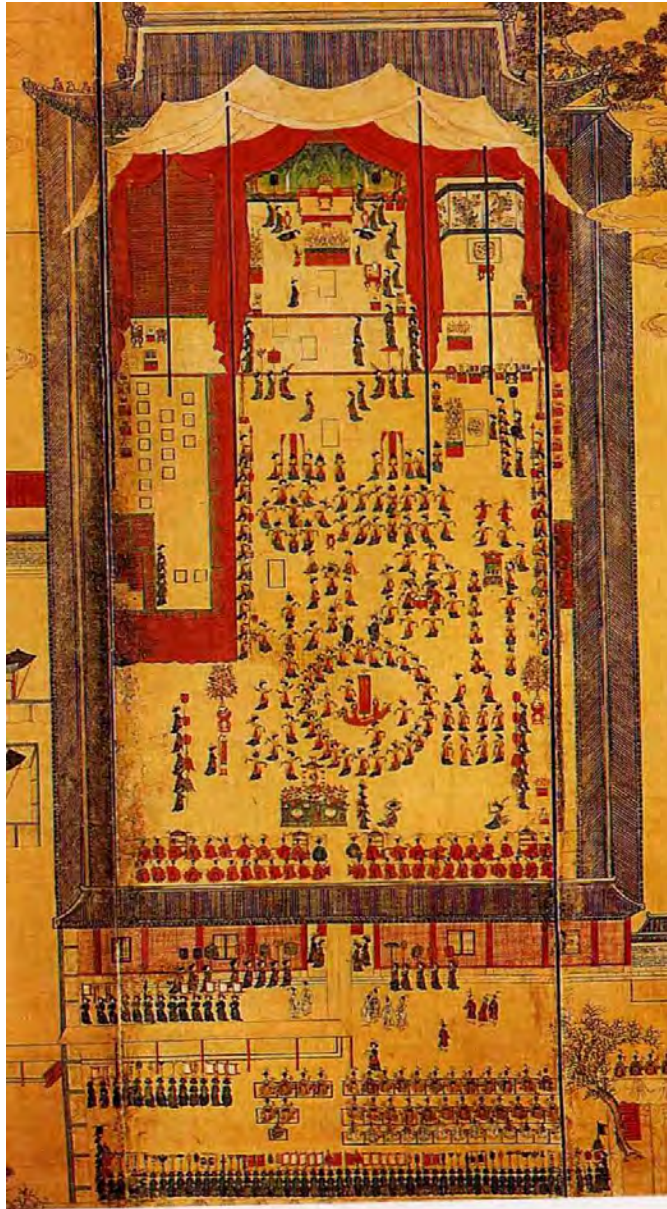


그림 3. 1829년(순조 29) 자경전 진찬도

1829년 월 9일 외 진찬에서는 왕과 왕세자의 상차림을 비롯하여 연향에 참석한 제신(諸臣)들의 연상(宴食) 200 시위(衛散樂)들의 산과상( ) 128 가 마련되었 고, 반열(班列)에 참여한 모든 제신들에게 선운상(醞床典樂)이 차려졌다. 전악( ) 하 악공(樂工)들에게는 사찬(饌)이 내려지고 거의 3천 명에 이르는 장관(官將)장교(校) 이하 군병(軍兵) 3개와 산적(抄) 1 지급되었다.

표 1. 1829년 외 진찬시 왕의 상차림

상 종류	기수(器數)	찬품(饌品)
찬안(饌案)	20器	면(麵)小藥 약과(藥果), 홍세한과(紅細漢果), 백세한과(白細漢果), 홍은정과(紅銀丁果), 백은정과(白銀丁果), (石榴), 배[生梨] 밤[栗] 대추[棗] 잣[子銀] 총행(總行), 수정과(水正果), 배숙[梨熟] 계탕(雞湯) 잡탕(湯), 전복절(全鰓折魚) 유화(魚花) 치수(首) 숙(숙)
초미(初味)	3器	연약과(藥藥果)悅口資구자탕각색 湯各色花陽화양적(炙)
이미(二味)	3器	연행인과(軟杏仁果) 만증탕(萬症湯) 藥湯 膳熟片 ( )
삼미(三味)	3器	홍미자(紅味子) 蔬子자탕(湯) 猪肉熟片( )
사미(四味)	3器	백미자(白味子) 蔬制제탕(湯), 해삼찜[海蔘蒸]
오미(五味)	3器	검은깨다식[黑荏子茶食] 鮑복탕(鮑魚湯) 魚蒸 [ ]
육미(六味)	3器	송화다식[松花茶食] 猪脰포탕(湯) 足鱗병( )
칠미(七味)	3器	곶감[柿骨] 탕(食湯), 고기 숙편[牛肉熟片]
팔미(八味)	3器	호도(胡桃) 膳양탕(藥湯) 蛤膾 [ ]
구미(九味)	3器	찜대추[藥大棗] 雉볶음[炒魚] 鰾두( )
탕(湯)	1器	금중탕(錦中湯)
만두(饅頭)	1器	고기만두[饅頭]

표 2. 1829년 외 진찬에 참석한 제신들의 연상(宴床宜醢) 온상( )

상 종류	기수	찬품(饌品)
연 상	6器	면, 소약과, 밤, 잡탕, 어전유화, 각색화양적
선온상		청주(淸酒黃次口) 황대구어( ) 1마리

### 3. 정(情)을 나누는 음식

정조는 첫 아들(文孝世子)을 잃고 나서 세에 생모인 혜경궁의 탄신일과 같은 날인 월 18일에 다시 왕자를 얻었다. 1791년(정조 15) 6 월은 혜경궁의 탄신일이자 동시에 금지옥엽 왕자의 첫 돌이었다. 실록에는 다음과 같이 기록되어 있다.

1791년(정조 15) 6월 18일. 이날은 자궁(慈宮)의 탄신일이며 원자(元子)의 돌이었다. 집복 헌集福軒)에 갖가지 물건을 늘어 놓은 돌상을 차려놓았다. 원자는 먼저 채색 실을 집고 다음으로는 화살과 붓과 먹을 집었다. 곧 각신과 승 지들에게 들어와서 보라고 명하였다. 종친·대신(大臣)·제신(諸臣)과의 금부 당직 낭관(郎官) 將嚮관( ) 호위군사 및 서리 하인, 군졸과 큰길거리에 사는 백성들에게까지 떡을 내렸다.

왕실의 첫 돌 행사를 보면, 돌떡을 돌리는 점에서 우리네 서민들과 별반 다를 것이 없다. 1744년(영조 20) 10월 왕이 51세로 기로소(耆老所)에 들어간 것을 경축하여 진연을 베풀었는데, 봉조하(奉朝賀) 彦賢( , 1669~1745)이 노병으로 연향에 참여하지 못하자, 그에게

한 소반의 음식을 보내도록 하여 따스한 정을 보였다고도 한 왕이나 왕비·대비 및 왕세자와 세자빈의 상차림은 매우 풍성한데, 연향이 끝나고 나면 이 또한 나눔의 바탕이 되었다.

영조의 보령이 82세가 된 1775년(영조 51) 7월에서 7월에 걸쳐 대신들이 진연을 청했으나, 임금이 엄중하게 거절하므로, 다만 7월 29일에 덕유당에서 진찬(進饌)을 올렸는데, 기로신들이 짝을 지어 춤추고 영의정 부자(父子)와 판서 부자( )가 짝을 지어 춤추며 임금이 서유린에게 그의 할아버지에게 술을 따라 드리라고 권유하는 등 화기애애했다. 이렇게 음식이란 정을 나누는 매개체가 되었던 것이다.

#### 4. 음식 준비와 진행

많은 양의 음식을 준비하기 위해서는 평소의 수라간만으로 부족했으므로 가건물을 지어서 사용했다. 1829년(순조 29) 2월 9일과 12일의 순조 즉위 40년 경축 외진찬과 내진찬에서는, 1월 12일부터 가건물을 짓고 25일부터 찬품(饌品) 일을 시작했고, 1848년(헌종 14) 3월 17일의 대왕대비(순 원왕후) 즉위 경축 내진찬에서는 11일부터 가건물을 짓고 21일부터 찬품 일을 시작했으니, 대략 15일에서 25일정도 전부터 음식 준비를 했음을 알 수 있다. 약과(藥果)·채식과(菜食果)·강정빙(精冰)·사과(甘絲果)·한과(果蓼)·요화(花)·정과(正果)처럼 오래 두어도 변질이 되지 않는 찬품을 먼저 만들기 시작했을 것이다.

물론 왕의 보령(寶齡) 세가 되고 즉위한지 만 40년이 넘는 것을 경축하여 베푼 765(영조 51) 10월 11일 수작(受爵)처럼 불과 3일 전부터 음식을 준비한 경우도 있다. 이는 궁중 연향을 뜻하는 진연이란 용어 대신에 ‘조출하게 서로 정(情)을 나누는 자리’라는 뜻으로 수작’이라 한 것에서 보듯이, 여느 연향과 달리 특별히 간소하게 준비했기 때문이다.

1630년(인조 8) 3월에 대왕대비(仁穆王后) 즉위 40년 연향을 기록한 『풍정도감의 권(儀軌)』에 “서빙고( 庫)로 하여금 소·양·돼지·닭 등의 육류를 제공하는 사축서(司畜署)에 하루에 얼음 잘 썬을 공급하도록 하였다.”라고 한 것으로 미루어, 겨울철이 아닌 경우는 음식이 상하지 않도록, 빙고에서 얼음을 제공받아 음식의 신선도를 유지했음을 알 수 있다.

『풍정도감의 권』에 따르면, 대왕대비·왕·왕비의 연상(宴床)은 제1행은 1척, 제2행은 8촌제 3행은 6촌, 제4행은 4촌만큼 찬품을 고였고, 좌우협상(左右挾床)은 제1행은 8촌, 제2행은 6촌, 제3행은 5촌, 제4행은 4촌만큼 찬품을 고였다. 제1행이 가장 높고 제4행으로 갈수록 차츰차츰 낮아져서 음식이 모두 잘 보이도록 진설한 것이 흥미롭다.

연향을 준비하느라 수고한 장인(匠人)들은 일한 날 수와 전문성의 정도에 따라 품삯을 받았다. 영조의 기로소(耆老所)인 함소( )를 경축하여 1744년(영조 20) 10월에 올린 진연을 기록한 갑자진연의 권(甲子進宴儀軌)에 따르면, 음식을 담당할 숙수( )의 하루 품삯은 보리를 섞은 쌀 3되와 베 척 촛 분 인데, 이는 화장(花匠)·주장( 匠)·각장( 匠)·회장(繪匠) 등 수준 높은 전문기술자의 품삯처럼 높은 편이다. 참 고로 일반 기술자는 보리를 섞은 쌀 3되와 베 척 촛 분 을 받았고, 화원(畫員)과 침선비(針線婢)는 보리를 섞은 쌀 2되와 베 1척 촛 6분을 받았으며와 공은 쌀 2되와 찬물(饌物)을 받았다.

갑자 진연을 준비하면서, 내자시(內資寺)인 내담( )의 숙수 25명은 21일, 내섬시( )의 숙수 30명은 21일에, 빈사(禮賓寺)의 숙수 2명은 10일, 5명은 7일, 18명은 6일 일했으며, 사축서의 숙수 2명은 10일 일했다.

숙수는 정(淨衣)과 두건을 쓰고, 음식상을 나르는 사람들도 푸른 옷과 푸른 두건을 써서

청결에 각별히 관심을 기울였다. 탕 화장(幘畫匠) 무형문화제인 도원스님의 말을 빌면, 물욕에 집착하는 순간 그림은 탁해지므로 무엇보다 깨끗한 마음가짐이 필요하며 물감도 맑고 깨끗한 물만 사용했고 옛 날에는 탕화를 그릴 때 입는 정의(淨衣)라는 옷이 따로 있었다고 하니, 숙수가 '정의(淨衣)'를 입는 이유 또한 알 만하다.

반열에 참여하는 신하들에게는 일일이 독상(獨床)에 제공되지만, 그 외는 여럿이 같이 먹는 음식상이 제공되거나 술과 안주가 제공되었다. 많은 인원의 음식상이 오고 갈 때 흠쳐가거나 번잡한 예단이 생기지 않도록 하기 위해, 시위장사(侍衛壯士) 호 비관( )을 위해서는 각 관사의 하인에게 미리 표를 주고 잔치 당일 내섬시 산원(算員)에게 제출하여 확인을 받은 뒤에 상(床)을 받아 가도록 했고, 군병 들도 각 두목에게 미리 표를 주고 잔치 당일 호궐소(槁饋所)에서 제출하여 확인을 받은 뒤에 술과 안주를 한꺼번에 받아 가도록 했다. 이는 요즘에 결혼식후 피로연에서 번잡한 것을 피하기 위해 미리 식권을 나누어 주는 것과도 비슷하다.

과상(果床)처럼 큰 상은 처음부터 큰 상을 만드는 것이 아니라 상 2개를 끈으로 연결하여 썼다. 십수년 전만 해도 집안에 제사를 지내기 위해 큰 교자상을 구비했지만, 요즘에는 대개 큰 교자상의 반 정도 되는 상을 두 개 연결하여 쓰고 있는데, 이미 70 전에 궁중연향에서 상을 연결하여 썼으니, 선조들의 지혜가 돋보인다.

연향에서는 여러 사람들을 위한 음식상이 차려지고 음악과 춤이 공연된다. 실내 공간만으로는 부족하므로 섬돌에 이어 궁전 뜰에까지 넓은 덧마루를 임시로 설치하여 공간을 확보하는데, 이를 보계(補階)라고 한다. 실내와 실외에서 같이 행사가 진행되므로, 비가 올 경우를 대비하여 기름 먹인 차일과 유둔(油氈)까지 마련하여 준비에 만전을 기했다.

또한 연향 참석자들이 음식을 먹고 남은 것은 싸가지고 갈 수 있도록 제용감(濟用監)에서는 푸른 보자기를, 장흥고(長興庫) 기름 종이를, 선공감( )에서는 노끈을 준비하였으니, 이는 왕이 내려준 음식을 소중히 여기는 뜻이고, 더 나아가 하늘과 땅의 은택을 고맙게 여기는 뜻이다. 하늘에서 따뜻한 햇빛과 비를 내려주고 땅에서 품어주어 동식물이 자라고 사람의 노력이 보태져 음식으로 만들어진 것이기 때문이다.

## 5. 대동 축제를 꿈꾸며

연향의 본질은 단순히 먹고 마시는 것으로 그치는 것이 아니라 가족과 친인척 및 이웃과 유대가 견고해짐으로써 기쁨이 커지고 춤과 음악을 통해 생의 즐거움을 흠뻑 누리는 것이다. 연향이 현대에서는 축제라는 형태로 나타난다. 현재 도시나 농어촌에서는 다양한 축제가 행해지고 있는데, 주객이 전도된 듯한 감이 있다. 좀 심하게 말하면, 관광수입을 얻기 위해 축제를 벌이는 것처럼 보인다. 축제를 통해 마을 사람들이 공동체적 유대감을 느끼는 것이 우선되어야 한다.



## 왕의 생신음식

### 1. 머리말

정조(재위, 1776~1800) 일대는 영 조대에 이어 실사구시(實事求是, 사실에 토 대하여 진리를 탐구 하는 일) 학풍의 전성기를 이루면서 최고의 문화가 꽃피운 시기이다. 정조가 승 하하고 순조(재위 1800~1834) 즉위하니 왕은 이때 세웠다 .

순조는 즉 위 2년(1802) 9 김조순의 딸을 왕비로 책 봉하여 맞 이함에 김조순은 국구(國舅)로서 세도를 잡게 되어 점차 조정은 안동 김씨 일족이 장악하게 되었다. 자연히 중앙정계는 권력투쟁에 급급하여 부 패가 심하여지고 민정(民政)은 흉마비되었다. 지방에 파견 되는 외관 ( )도 세 력을 배 경으로 사복(私腹)을 채우는 자들이 많 아졌다. 한편 순조 3년·5년·7년·9년·10년·15년·18년·19년·21년·22년·23년·24년·29년·32년·34년의 재위 34년 동안 끊임없이 발생한 대화재·수재·역병은 사회적 불 안을 가중시켰고 민란이 발생하는 등 이로 인하여 기강의 해이 는 가속화 되었다.<sup>1)</sup>

순조 27년(1827) 왕은 건강 쇠약의 이유로 세자가 된 세자 호(櫟) 본인 대신 정무 불 것 을 지시하였다. 의정부에서는 세 자에 의한 정사 세칙을 제시하고 세자는 월 18일 묘시에 종 묘와 사직, 경모궁(사도세자의 신위를 모신 사당)에 고유제(告由祭神) 큰 일이 생겼 을 때 신명 明에게 고하는 제사)를 지낸 다음, 같은 날 오시(午時)부터 대리정사를 시작하였다.<sup>2)</sup> 그런데 이 해 월 경신일 세자빈이 원손을 출 산한다.

세자는 나라의 종통을 이을 후손이 태어난 경사와 그리고 대리정사를 보는 세 자의 심정과 예절을 표시하고자 자경전에서 임금 과 중궁(김 조순의 딸)께 존호 와 책 봉문을 올린 다음 연향 을 올 렸다. 이것이 내연(內宴, 궁중의 집안 사람들 만 모여 하는 연회)인 정해년(1827)의 자경 전진작(慈慶殿進爵)이다.<sup>3)</sup> 이 연향 규모는 정조대까지 행하여졌던 그것을 크게 벗어나지 않는 것이었다.

그러나 중궁의 40세 생신을 축하하기 위하여 다음 해에 내연으로 행하여 졌던 무자년 월 의 자경전진작은 「자경전진작(자경전정일진작)」 이외에 「자경전야진별반과」 그리고 세자를 위 한 「자경전익일회작」 이라는 회에 걸 치는 대연향이였으며, 이러한 연향 구성은 근검절약을 추구했던 궁중 내의 생활철학에서 크게 벗어난 것이었다.<sup>4)</sup>

그때까지 없 었던 세 자를 위한 「자경전익일회작」이 생겨난 배 경에는 세자가 대리정사를 본지 1년 만에 개최되는 것이기 때문에 성공적 대리정사에 대한 자축과 세자에 대한 예절의 표현이 작용한 것이고, 중궁전을 위하여 별도의 「자경전야진별반과」가 생긴 것은 당시 김조순의 세도 와도 무관하지 않다.

1) 이상백, 『韓國史, 근세후기편』을유 문화사쪽1978, 151-330 .

2) 『純祖實錄卷 第8, 2 乙卯條 .

3) 『純祖實錄卷 第9, 7 庚申條, 9月 辛亥條壬子條 ; 김상보, 「19세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 『조선후기 궁중 연향문화 권2』 한국학중앙연구원쪽2005, 490 .

4) 『純祖實錄卷 第10, 2 壬午條 進爵儀軌 』, 1828.

순조 29년(1829)인 기축년은 임금의 나이가 40이 되고 임금의 자리에 오르지 30년이 되는 해였다.<sup>5)</sup> 해서 외연(外宴, 왕과 신료들만 모여 하는 연회)과 내연이 함께 열렸다. 외연은 명정전에서 개최하여 이를 「명정전외진찬」이라 하고 내연은 자경전에서 하여 이를 「자경전정일진찬」, 「자경전야진찬」, 「자경전익일회작」이라 하였다. 이러한 연향 구성은 헌종 이후 고종까지 세자가 대리정사를 보지 않은 시기에도 세자를 위한 익일회작은 계속 이어지게 되고 야진찬 역시 구성되어 연향의 규모는 엄청나게 커져서 조선왕조 말까지 연향을 위한 물자의 손실은 막대한 것이었다 따라서 연향의 전환점이라고 볼 수 있는 순조 연회에 행한 왕을 중심으로 전개된 생신음식을 중점적으로 살펴해보되 세자를 위한 익일회작에서는 세자의 연향상차림과 임금의 연향상차림을 비교하여 익일회작의 성격을 연향상을 통하여 알아보도록 한다. 아울러 찬품에 대한 조리방법은 지면관계상 「명정전외진찬」을 대상으로 기술하기로 한다.

## 2. 명정전외진찬

임금·세자참연제신 200인·시위제신 128인이 중심이 되어 연회가 열린 외진찬에서의 주인공은 물론 임금이다. 임금에게는 「찬안(饌案) 9수(數)」, 「탕(湯饌頭) 만두( )」가 올려지고, 세자에게는 「찬안」, 「미수」, 「탕」, 「만두」가 올려졌으며 참연제신에게는 「연상(宴床)」, 시위제신에게는 「산과상(散果床)」이 올랐다. 임금께 올린 「자경전정일진찬」에서의 「찬안」을 30기, 「명정전외진찬」에서의 「찬안」을 20기로 하고 「미수」를 10수와 10수로 한 것은 30기와 20기로 올렸던 전례에 따라 세자가 지시함에<sup>6)</sup> 따른 것이다.

### ○ 찬안

주칠(붉은칠)찬안 2좌에 협탁 좌를 합하여 20기의 유기와 자기를 사용하여 임금께 올린 「찬안」에는 전복숙칠계탕, 잡탕, 면, 수정과, 이숙, 어전유화, 은행, 밤석류, 배, 대추, 전복절, 전치수, 백은정과, 흥은정과, 백세한과, 흥세한과, 소약과를 각각 1기씩 고임음식으로 하여 차렸고 여기에 홍수 파련개 · 목단화개 · 월계화 4개 홍도삼지화개 · 흥도별건화 2개를 상화(床花)로 꽃았다.

전복숙은 물에 불린 건전복에 쇠고기안심육진계(목은 닭)·젓참기름간장을 합하여 만든 일종의 찜이다. 칠계탕은 진계에 쇠고기돼지고기·해삼·전복·두골전·송어전유화·표고버섯을 합하여 중탕하여 익힌 것으로 국물이 많이 있도록 만든 찜과 탕의 중간 형태이다. 잡탕은 닭육수에 쇠고기돼지고기송어전유화·두골전·전복근자소니돼지자기집·해삼·오이자를 합하여 끓인 탕이다. 면은 메밀국수에 쇠고기안심육으로 만든 육수를 붓고 여기에 후춧가루와 간장으로 양념한 쇠고기안심육수육으로 교태한 것이다.

수정과는 꿀물이다. 이숙은 배에 꿀과 통후추를 합하여 졸여서 완전히 식힌 다음 통후추를 제거하고 잣가루를 고물로 하여 문힌 것이다.

어전유화는 얇게 포로 뜯은 송어에 소금을 뿌려서 녹두녹말가루로 옷을 입혀 참기름에 지져낸 것이다. 전복절은 전복 말린 것을 먹기 좋게 칼로 아름답게 오린 것이다. 전치수는 생치를 통째로 하여 참기름과 소금을 발라 물에 젖은 한지로 싸서 불기 있는 잣 속에 묻어 구워낸 것이다.

5) 『純祖實錄卷 80, 11 丁酉條.』

6) 『進饌儀軌』, 1829.

백은정과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 홍두께로 정 5cm 되게 얇게 밀어서 참기름에 흰색이 유지되게끔 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져낸 것이다. 홍은정과는 백은정과와 같으나 다만 반죽할 때에 참기름에 지초를 넣고 우려낸 지초기름을 합하여 반죽한 것이다. 백세한과는 밀가루에 꿀·참기름·물을 넣고 반죽하여 홍두께로 정 5cm 두께로 밀어서 가로 2cm 세로 2cm 정도 되게 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 백당(흰엿가루)을 고물로 하여 문힌 것이다. 홍세한과는 백세한과와 같으나 백당에 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 것을 고물로 하여 문힌 것이다. 소약과는 밀가루에 꿀·참기름·물을 넣고 반죽하여 홍두께로 정 5cm 정도 밀어서 사방 4cm 되게 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 계피가루를 화합한 엿가루를 고물로 하여 문힌 것이다.

### ○ 미수

9립의 주철소원반 각각에 유기와 자기를 사용하여 때 수로 차려 임금께 올린 「미수」에서 「초미는 연약과 지 열 구자탕 1기 · 각색화양적 1기, 「2미는 연행인과 게 만증 탕 기 · 양숙편 1기, 「3미는 홍미자 1기 · 완자탕 1기 · 저육숙편 1기, 「4미는 백미자 1기 과제 탕 기 해 삼증 1기, 「5미는 흑임자다식 기 · 추복탕 1기 · 부어증 1기, 「6미는 송화다식 1기 · 저포탕 기 · 족병 1기, 「7미는 준수 1기 꿀 탕 1기 · 우육숙편 1기, 「8미는 호두 1기 양 탕 기 생합회 1기, 「9미는 증대조 1기 · 생치초 기 · 어만두 1기를 고임 음식으로 담고, 초미에는 목단화 깨와 홍도삼지화 1개, 2미에는 목단화 깨 와 홍도삼지화 1개, 3미에는 목단화 깨 와 홍도삼지화 1개, 4미에는 월계화 깨와 홍도삼지화 1개, 5미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개, 6미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개, 7미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개, 8미에는 월계화 깨와 홍도삼지화 1개, 9미에는 월계화 1개와 홍도삼지화 1개를 상화로 꽃아 차렸다.

열구자탕은 쇠고기안심육 돼 지아기집 돼 지안심육 곤 자소니 쇠 양 평 진계 · 숙전 복 송 어전유화 · 오이 · 무 · 미나리초대 · 도라지 잣에 생강 파 참 기름 후춧 가루 · 간장으로 양념하여 육수를 부어 끓인 것이다. 각색화양적은 쇠고기안심육 · 등골전 돼 지고기 · 평 · 연계 도라지 표고 버섯을 두께는 연필 굵기 길이는 10cm 정도로 잘라 참기름 · 간장 · 파 후춧가루로 양념하여 꽃이에 썬 다음 밀가루와 달걀로 옷을 입혀 참기름에 지저낸 것이다.

연행인과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 두께 0.3cm 지름 2cm 정도 되게 빳어서 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 엿가루를 고물로 하여 문힌 것이다. 만증탕은 쇠고기안심육 돼 지사태육 연계 평 을 곱게 다져 깨 · 참기름 간장 · 생강 파 후춧 가루 잣 가루로 양념하여 밤톨 크기로 빳어 녹말가루를 문힌 다음 찜통에서 찌내고는 육수에 무르게 익혀서 양념한 곤자소니 쇠양 돼 지아기집과 소금에 절여 살짝 볶은 오이 그리고 표고버섯 · 박고지를 넣고 끓여서 거의 익었을 때, 앞서 찌낸 것과 두골전 · 송어전유화를 넣고 잠깐 끓여낸 것이다. 양숙편은 쇠양을 무르게 익혀 편으로 썬 것이다.

홍미자는 밀가루에 참기름 꿀 · 물을 합하여 반죽해서 도토리 크기로 빳은 것을 참기름에 튀겨내고는 흰엿가루에 지초기름을 뿌려 붉게 물들인 것을 고물로 하여 문힌 것이다. 자탕은 돼 지사태육 쇠 혀 · 평 · 연계를 곱게 다져 잣가루 · 생강 참기름 후춧가루 · 간장으로 양념하여 대추 크기로 빳은 다음 녹말가루로 옷을 입혀 찜통에서 찌내고는, 육수에 양념한 해삼 · 전복 홍합 · 표고버섯을 넣고 끓여서 익으면 앞서 찌낸 완자와 송어전유화를 넣어 잠

간 끓여낸 것이다. 처육 속편은 돼지고기를 무르게 익혀 편으로 썬 것이다.

백미자는 흥미자와 같으나 고물로 흰엿가루를 문힌 것이다. 과제탕은 손가락 굵기로 썰어 소금에 절여서 물기를 짜낸 오이에, 생강 참기름 간장 후 춧가루로 양념한 꿩·연계 쇠 혀와 송어전유화 잣을 합하여 육수에 담아 끓인 것이다. 해삼증은 여러번 삶아내어 물러진 건해삼의 배 속에 생강·잣가루 간장 파 참기름·후춧가루로 양념한 곱게 다진 꿩고기와 연계 고기를 가득 집어 넣고는 밀가루를 문혀 참기름에 지져낸 다음 여기에 표고버섯과 석이버섯 그리고 약간의 육수를 화합하여 증탕으로 찜한 것이다.

흑임자다식은 볶아 익힌 흑임자를 가루로 만들고 꿀을 화합하여 찜통에서 찌낸 다음 절구에 찧어 기름을 짜내 버리고는 다식판에 박아낸 것이다. 추복탕은 닭육수에 두 들겨 가면서 말린 추복을 넣고 끓여 깻가루·잣소금을 양념으로 넣고 만든 탕이다. 부어증은 붓어 배 속에 생강 참기름 후춧가루로 양념한 곱게 다진 꿩고기와 닭고기를 넣고 밀가루와 달걀로 옷을 입혀 참기름에 지져내어 표고버섯을 합하여 육수를 부어 증탕하여 만든 찜이다.

송화다식은 송화가루에 꿀을 넣고 반죽하여 다식판에서 박아낸 것이다. 저포탕은 먹기 좋은 길이로 썰은 돼지야기집에 양념한 곱게 다진 쇠고기를 넣고, 소금간한 닭육수를 합하여 끓인 탕이다. 죽병은 우족 꿩진 계를 합하여 무르도록 삶고 또 삶아 기름과 뼈를 없앤 다음 달걀지단채 석이버섯채 파채 참기름·표고버섯채·간장·초 후춧가루를 넣고 화합하여 차게 식혀 먹기 좋은 크기로 썰은 것이다.

준시는 품질이 썩 좋은 곶감이다. 골탕은 손가락으로 떠낸 두 곶에 계란을 씌워 참기름으로 지져낸 다음 생강즙·간장으로 양념한 육수에 담아 끓인 탕이다. 우육속편은 양지머리육을 무르게 익혀 편으로 썬 것이다.

양탕은 무르게 삶아 익힌 쇠양을 얇게 저며 떠서 생강즙과 후춧가루를 뿌려 밀가루와 달걀로 옷을 입혀 참기름에 지져내고는 표고버섯과 함께 육수에 담아 끓인 탕이다. 생합회는 큰조개회이다. 먹을 때는 간장에 생강즙과 초를 화합한 강초장을 곁들인다.

증대조는 씨를 발라낸 대추에 잣을 박아 꿀을 넣고 조리 것이다. 생치초는 각을 떠 잘게 자른 꿩에 생강즙·간장 참기름 후춧가루를 넣고 볶은 것이다. 어만두는 얇고 넓게 저민 송어살에 녹말가루를 문혀서 여기에 곱게 다져 양념한 쇠고기와 돼지고기로 만든 소를 넣고 만두 모양으로 찐 다음 녹말가루를 문혀 찜통에서 찌낸 것이다.

### ○ 탕

주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 임금께 올린 「탕」은 금 증탕이다. 닭육수에 참기름에 볶은 표고버섯과 참버섯을 넣고 끓인 다음 닭고기와 잣가루로 교태한 탕이다.

### ○ 만두

주칠소원반에 자기 1기를 사용하여 임금께 올린 「만두」는 밀가루만두피에 간장과 잣가루로 양념한 곱게 다진 표고버섯·참버섯·돼지사태육 합한 것을 소로 하여 싸서 찜통에서 찌낸 찜만두이다.<sup>7)</sup>

## 3. 자경전내진찬

7) 『進饌儀軌』, 1829; 김상보, 『다시보는 조선왕조 궁중음식』, 수학사, 2011.

### 3.1. 자경전정일진찬

대전 · 세자세자 빈 · 명원공주 · 숙선옹주 · 영온옹주 숙 의박씨 덕 온공주 복 온공주 · 내빈 29 · 제신 11인 외빈 28 내시 28 등 115인이 중심이 되어 연회가 열린 내진찬에서의 주인공은 물론 임금이다. 연회가 끝나고 음식을 하사하는 반사 33상이 지위에 따라 반사찬상 반 사상상 반 사중상 반 사하상 · 사찬상상으로 나뉘어져 내려졌다.

임금에게는 「찬안」·「별행과」·「대선」·「소선」·「탕」·「만두」7 수·「차」, 중궁은 내진헌(內進獻)의 형식으로 「찬안」과 「별행과」, 세자에게는 「찬안」·「별행과」·「탕」·「만두」·「미수」·「차」 세자빈궁에게는 「찬안」·「별행과」·「탕」·「만두」1 수·「차」, 명온공주에게는 「찬상」·「별행과」 숙선옹주 · 영온옹주 숙의 박씨 덕 온공주 복온공 주에게는 각각 「찬상」, 내빈과 제신에게는 「상상」·「내빈상」·「중상」, 외빈에게는 회빈 상, 내시에게는 「하상」이 올랐다.

주칠찬안 좌에 4외 당화기와 유 접시를 사용하여 임금께 올린 「찬안」에는 추복탕, 잡탕, 금중탕, 면, 전치수, 연저증, 부어증, 병시, 화채이 숙약 반양전 해 삼전, 간전 · 어전편 육, 삼색갑회, 어 채전복초 · 흥합초, 각색화양적, 조란 · 울란 · 강 란각색정과, 다식과 · 만두과, 대약과, 각색점증병각색경 증병각색조 약 · 화전, 양색단자 잡과 병각 색절육, 밤대추, 준시, 유자 · 감 자삼색요화, 석 류배, 삼색녹말병, 흑임자다식 · 황올다식, 녹말다식 · 송화다식, 각색당, 양색강정, 양색매화강정삼색 매화연사과, 잣, 용안 · 여지를 좌 취에서 2 자 취 높이로 고 임음식으로 하여 올랐고, 이 밖에 초장 · 개자장(겨 자꿀) 이 차 려졌으며, 대수파련 2개 · 중수파 련 2개 · 소수파련 1개 각 색절화 4개 · 흥도삼지화 2개 · 흥도별간화 7개 · 흥도간화 3개를 상화로 꽃았다.

주칠찬안 1좌 좌우에 협상을 붙여서 30기의 유기와 자기를 사용하여 임금께 올린 「별행과」에는 각색 화양적, 전복숙칠 계탕골 탕, 잡탕, 추복탕, 면, 수정과, 이숙, 전치수, 건치절전 복절, 문어절, 유자, 석류, 배호 두, 어채양숙 편녹 말다식송 화다식, 백은정과흥 은정과, 백세한과홍세 한과, 소약과, 밤, 대추, 은행, 용안이 고 임음식으로 하여 차려졌고, 이충수파련 1개 · 목단화 8개 · 월계화 2개 · 흥 도삼지화 2개 를 상화로 꽃았다.

7립의 주칠소원반 각각에 유기와 자기를 사용하여 때 수로 차려 임금께 올린 「미수」에서 「초미는 연약과 · 열구자탕 · 전복초 · 양만두 부어증 · 준시 족병을 합하여 7기, 「2미는 연행인과 만증 탕 · 어전유화 · 생복화양적 병시 잣 저육 숙편을 합하여 7기, 「3미」는 홍미자 · 완자탕 생치 초 압란 화양적 해 삼증 · 정과 우육숙 편을 합하여 7기, 「4미는 흑임자다식 저육 장방탕 · 생복초 · 낙제화양적 생합 회 황올 · 우족초를 합하여 7기, 「5미는 백미자 양탕 저증 · 천엽화양적 · 생복회 증 대조 골 만두를 합하여 7기, 「6미는 흥요화 · 과제탕 연 계숙편 · 양전유화 · 생합만두 · 조란 · 어화양적을 합하여 7기, 「7미」는 백요화 · 생선화양적 생복 초 · 양화양적 저포 탕 · 건정과 · 어만두를 합하여 7기를 고 임음식으로 하여 올랐고, 각각의 미 수에는 목단화 2개 월계 화 2개 · 흥도삼지화 2개 · 흥도별간화 2개 를 상화로 꽃았다.

다음은 각각의 주칠소원반에 자기를 사용하여 임금께 올린 「염수」·「소선」·「대선」·「탕」·「만두」를 보도록 한다. 「소선」은 우육숙편 1기와 염수 1기이고 목단화 1개를 상화로 꽃았다. 「대선」은 저육숙편 1기와 계육숙편 1기이며 흥도삼지화 1개를 상화로 꽃았다. 1기를 차린 「탕」은 금중탕이고 1기를 차린 「만두」는 찐 만두이다.

주칠소원반에 은다관 은다종을 사용하여 임금께 올린 「차」는 작설차 1기이다.

### 3.2. 자경전야진찬

「자경전정일진찬」을 **치루고난** 그날 저녁에 대전과 세자가 중심이 되어 열린 연회이다. 주인공은 임금이다. 임금과 세자에게 각각 「찬안」과 「탕외」 올랐다.

주칠대원반에 **계외** 당화기를 사용하여 임금께 올린 「찬안」에는 개자(겨 자) 초 · 장 · 꿀 외에 수정과, 잡탕, 잡증, 전약 올란 · 강란, 서여병각색 매화연사과, 전복 · 홍합초각 색정과, 어전 · 해삼전, 준수, 편육, 삼색갑회, 만두, 각색화양적, 각색다식, 각색절 육백자 · 석류 · 생이, 대추 · 밤, 다식과 · 만두과, 각색병을 5치에서 **짜** **체** 높이로 고임음식으로 하여 올랐고, 소수파런 1개 각색절 화 **재** · 홍도삼지화 **재** **홍** 도별간화 **재** **홍** 도간화 2개를 상화로 꽃았다

주칠소원반에 갑번 자기 1기를 사용하여 임금께 올린 「탕은」 금중탕이다.

### 3.3. 자경전익일회작

「자경전정일진찬」을 **치루고난** 다음날 아침 세자 · 임금 명은공 주내 빈 **연** 제신 13인 무 예청 10인 비장 7인 · 감관 **연** · 내시 **연** 등 63인이 중심이 되어 열린 연회이다. 주인공은 세자이다. 연회가 끝나고 음식을 하사하는 반사 **쟁**이 지위에 따라 반사하상 사찬중상으로 나누어져 내려졌다.

세자에게는 「찬안」, 「별행과」, 「1미수」, 「탕」, 「만두」, 대전에게는 「찬안」, 중궁은 내입(內入) 형식으로 내입 상, 명은공주에게는 「찬상」, 내빈에게는 「내입상」과 내 빈상, 제신들에게는 「상상」과 「중상」, 무예청에게는 「무예청상」, 비장에게는 「하상」, 감관에게는 감 관상, 내시에게는 「하상」이 올랐다.

흑칠찬안 **좌** 에 당화기 30기를 사용하여 세자에게 올린 「찬안」에는 각색병각색 조약화 전 단자 잡 과병약 반, 병시, 면, 다식과 · 만두과, 각식다식, 오색강정, 삼색매화연사과, 조란 올란 · 강란, 삼색녹말병, 유자 석류 · 배, 준수, 대추 · 생을각 색정과, 화채, 금중탕, 잡탕, 각색절 육편 육양전 · 해삼전, 간전 · 어전, 전치수, 전복초 · 저태 초각색화양적, 어만두삼색갑 회가 6치에서 **짜** **체** 높이로 고임음식으로 하여 올랐고 이밖에 꿀 · 겨자 · 초장이 올랐는데 중수파런 **개** · 소수파런 1개 각 색절화 **재** **홍**도 삼지화 **재** **홍** 도별간화 **재** **홍** 도간화 1개를 상화로 꽃았다.

흑칠찬안 **좌** 에 갑번 자기 **계**를 사용하여 세자에게 올린 「별행과」에는 양숙편, 잡탕면 , 밤, 흥세한과, 백세한과, 배, 소약과, 증대추, 전복질이 4치에서 7치 높이로 고임음식으로 하여 올랐고 **홍**도간화 **재** **홍** 도별간화 **재**를 상화로 꽃았다.

흑칠소원반에 유기와 자기를 사용하여 세자에게 올린 「미수」 1상은 양만두, 저증, 소다식과, 각색화양적, 열구자탕이 고임음식으로 차려 올랐으며 목단화 1개 · 월계화 1개 · 홍도삼 지화 **재** **홍** 도별건화 **재**를 상화로 꽃았다.

흑칠소원반에 자기를 사용하여 세자에게 올린 「탕과」 「만두」는 각각 금중탕 1기와 찐 만두 1기이다.

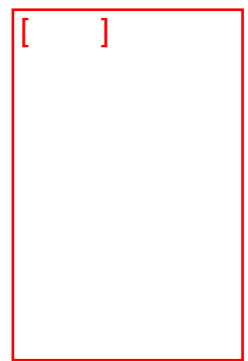
임금에게는 진헌(進獻)의 형식으로 흥심 흑칠대원반 **좌**에 **계외** 당화기를 사용하여 차렸

다. 1좌에는 약반, 화채, 삼색녹말병, 각색정과, 꿀, 각색조약 · 화전 · 단자 · 잡과병, 다식과 · 만두과, 준시, 각색다식, 대추 생 울오 색강정, 조란 울 란 · 강란삼색 매화연사과, 유자 · 석류 · 배각 색병이 올랐고, 다른 좌 에는 면초 장개 자, 금중탕, 잡탕편 육, 양전 · 해삼 전, 어만두, 전복초 · 저태초, 전치수, 간전 · 어전, 삼색갑회, 각색화양적, 병시, 각색병이 올랐다. 8) · 초장 개 자를 제외한 찬 품은 9치에서 재 7치 높 이로 고임 음식을 하였으며, 중수 파련 1개 · 소수파련 1개 · 흥도삼지화 재 흥 도별간화 재 각 색절화 재 를 상화로 꽃았다. 8)

이상 살펴본 바와 같이 외 연인 「명정전외진찬외 에, 내연으로 「자경전정일진찬」, 「자경전야진찬」, 「자경전익일회작」으로 구성된 순 조 별외 진찬은 다음과 같이 요약할 수 있다. 9)

**명정전외진찬**

대전, 찬안 미9 수 탕 만두  
 세자, 찬안 미1 수 탕 만두  
 참연제신 200인, 연상  
 시위제신 128인, 산과상



**자경전정일진찬**

대전, 찬안 · 별행과 · 차 · 소선 염수 · 대전 미7 수 · 탕 · 만두  
 세자, 찬안 · 별행과 · 차 미추 · 탕 · 만두  
 세자빈찬안 · 별행과 차 미1 수 탕 만두  
 내진헌, 찬안 · 별행과  
 명은공주찬안 · 별행과  
 기타 110인, 찬상 · 상상 외빈 상 · 내빈상 · 중상 · 하상  
 반사, 27상  
 사찬, 6상

**자경전야진찬**

대전, 찬안  
 세자, 찬안

**자경전익일회작**

세자, 찬안 · 별행과 · 차 미추 · 탕 · 만두  
 대전, 찬안  
 기타 61인, 찬상 내 입상 내빈상 · 상상 중상 무 예청상 감 관상 하상  
 반사, 3상  
 사찬, 26상

8) 『進饌儀軌』, 1829 ; 김상보, 「19세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 『조선후기 궁중연향문화 권 2』, 한국학중앙연구원쪽2005, 621~649 .  
 9) 김상보, 「19세기 조선왕조 궁중연향문화」, 『조선후기 궁중연향문화 권2』, 한국학중앙연구원, 2005, 497~499쪽.

위로는 왕에서부터 아래로는 내시나 여관에 이르기까지 연향에 참석한 자의 상하계급 서열에 따라 찬 품종류·찬품수·상차림수·음식고임높이 상화의 개수·상의종류 그릇의 종류 등 세세한 부분까지 신경을 써서 상하계급에 철저히 적용하여 연향준비를 한 순조 29년의 「자경전정일진찬」에서 V왕에게 「찬안」·「별행과」·「차」·「소선염」수·「대선피」7수·「탕」·「만두」와 같은 다양한 음식상을 V올린 것은 다름 아닌 연향의례의 법도를 따른 것이 었다. 그러나 순조 29년의 연향의례는 1700년대 말 까지 적용되고 있었던 『국조오례의(國朝五禮儀)』나 『국조속오례의(國朝續五禮儀)』에 반드시 준용하여 실행한 의례는 아니었다.

조선왕조는 정치 체제를 통일 권력으로서 질서와 계통을 엄수하는 중앙 집권적인 전제국가로서 유지하고자 하였다. 그래서 유교적 정치 이념을 이상으로 하여 명분과 풍교(風敎) 고수하고자 하였다. 이 질서주의 형식주의 의는 점차 해이해졌으며 제도나 법령이 개편되거나 변용하는 모습이 조선왕조 자체 내에서 19세기에 들어서서 보이기 시작하고, 이러한 현상은 순조 29년의 진찬에서도 여실히 드러나고 있다. 차와 관련하여 한 예를 들어보자.

『국조속오례의』에서 보여주는 술의 제 1작 헌수 전에 올랐던 진소선 진 염수와 제 7작의 헌수 끝에 올려 졌던 진대선, 그리고 술의 제 2작 헌수 전에 올랐던 별행과와 차는 순조 29년의 진찬에서는 진소선·진염수·진대선이 술의 헌수 제 1작에서 오르고 있고, 차는 제 2작에서, 별행과는 제 7작의 헌수 끝에 올리고 있다. 차와 함께 한 조(組)가 되어 올랐던 별행과는 완전히 차와는 별개의 음식상이 되어 버린 모습을 보여준다.<sup>10)</sup>

원래 조선왕조의 연향은 고려왕조의 연향을 속례(俗禮)로서 이어받아 다연(茶宴)적 개념에서 출발한 것이다. 이것을 보여주는 것이 본격적인 제 1작의 헌수주(獻壽酒)進전에 올리는 진다(茶)와 별행과( )였으나 이 다연적 개념이 무너져 버린 것이다. 이 무너진 다연은 고종 40년(1902)에 개최된 진연까지 그대로 이어졌다.<sup>11)</sup>

10) 『國朝續五禮儀進宴儀軌』, 1774 ; 김상보, 「20세기 조선왕조궁중연향음식문화」, 조선후 궁중연향문화 권3』, 한국학중앙연구원쪽2005, 385 .

11) 『進宴儀軌』, 1902.



## 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량

을묘년(1795년, 정조19년)은 정조의 어머니 혜경궁 홍씨 의 회갑과 아버지 장조(莊祖, 사도세자)의 탄신 40년이 되는 해이다. 아가신 사도세자의 회갑은 월 11이고 혜경궁의 회갑일은 월 18일이다. 정조는 화성에서 두 분의 회갑을 기념하였다. 정조가 어머니를 모시고 아버지의 묘소인 현릉원(顯隆園)을 참배하고 화성 행궁에서 어머니의 회갑연을 연다는 것은 정조의 통치자로서의 정치적 경륜과 이상 그리고 어버이에 대한 효심을 상징적으로 보여주는 정치적 행위이다.

실제로 사도세자의 회갑일에는 왕대비와 어머니, 왕비를 모시고 사당인 경모궁(景慕宮)에 참배하고 작헌례를 올렸으며, 6월 18일에는 서울 명정전(明政殿)에서 어머니의 회갑을 축하하였다. 따라서 화성에서 어버이의 회갑을 함께 경축한 것은 정치적 의미가 짙다고 하겠다.

정조에게 화성은 각별한 곳이다. 1789년(정조 13년) 양주 배봉산에 있던 사도세자의 묘소를 수원 화산(花山)에 옮기고 묘소도 영우원(園顯隆園)으로 고쳤다. 그리고는 매년 탄신일을 전후해 현릉원을 참배하고 작헌례를 올렸다.

1793년에는 친위부대인 장용영을 설치하고 수원부를 화성으로 바꾸고 부사를 유수로 승격시켰다. 1794년(정조 18년)에 화성 건설을 착수하여 성을 쌓아 국방을 튼튼히 하였다. 화성 건설과 관련된 이러한 일련의 조치들을 통해 왕권을 강화하고 정치개혁을 마무리하고자 하였다. 정치적 의미가 있는 화성에서 어버이의 회갑을 기념한다는 것은 어버이에 대한 효심을 보여주는 동시에 현장에서 백성의 소리를 직접 들으며 현군으로서의 모습을 과시하기 위한 것이다.

정조는 화성 행궁으로의 행차를 윤2월로 정하고 그 전해인 1794년 12월 12일에 임시관청인 정리소(整理所)를 장용영에 설치하고 행사와 관련된 일체의 업무와 그 진행을 맡겼다. 그리고 화성 행궁 행차와 관련된 일련의 과정을 상세하게 기록하여 후세에 전하게 하였는데 그 기록이 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』이다.

『원행을묘정리의궤』에는 왕이 내린 명령, 신하들과 나눈 대화, 혜경궁에게 드린 축사, 각종 의식의 절차와 행사의 세부 지침, 신하들과 각 관청에서 오고간 문서, 행사에 준비된 음식, 그릇, 방석·병풍 등 각종 기물, 왕과 혜경궁이 타고 간 가마에 관한 기록, 주교(舟橋) 건설 행사에 초대받은 참석자와 수행원의 명단 등이 자세하게 기록되어 있다.

기록에 의하면 정조 일행의 행차는 윤2월 11일 아침에 창덕궁을 출발하여 노량참(鷺梁站), 시흥참(始興站) 사근참(覲站) 10일에 화성 참에 이르게 된다. 창덕궁에서 화성행궁까지의 거리는 63리이고, 화성행궁에서 현릉원까지는 20리이다. 정조는 11일에 화성의 대성전에 행차하여 참배하고 낙남헌(洛南軒) 문무과를 실시하고 이어서 봉수당( )에서 혜경궁의 회갑연 예행 연습을 하였다. 12일에 혜경궁과 함께 현릉원을 참배하였고, 13일에 봉수당에서 혜경궁에게 올리는 연회를 실시하였다. 14일에 신풍루(新豐樓)에서 백성들에게 쌀을 나누어주고 낙남헌에서 조정과 민간의 노인들에게 양노연을 베풀었다. 15일에 화성을 출발하여 환궁하는 길에 올라 16 저녁에 창덕궁으로 돌아왔다.

(로

윤2월 9일에서 16일에 이르는 7박 8일의 행차에서 필자의 관심을 끄는 것은 원행 일정에 소요된 음식의 내용과 물량, 그리고 궁궐을 떠나 행궁에서 차려진 왕의 어머니의 회갑상의 내용이다. 『원행을묘정리의궤』권4 찬품(饌品) 편에는 이 기간 동안 각 참에서 마련된 음식의 종류와 그에 따르는 재료와 양까지 자세히 기록되어 있다.

화성참시흥 참, 사근참, 화성참원소 참(園所站)과(刺假家) 곳에는 임 시로 수라가가( )와 공궤 가가(供饋假家)를 올리고, 혜경궁 정조(正祖) 두 군주에게 ) 올릴 음식과 내외빈, 여러 신하들, 궁인 등 수행원들에게 제공할 음식을 준비하였다.

음식은 수라와 소반과(小盤果)와(盤果) 반과( ), 미음으로 구 분되어 올려 졌다. 혜경궁과 정조에게 올 리는 상은 수라상, 정조의 누이인 청 연군주(淸衍郡主) 정주(正珠)에게 ) 올 리는 상은 진지상이라 하였다. 수라는 조수라주 수라 석수라죽 수라로 구분되며, 수라 사이사이 간식에 해당되는 반 과상(盤果床)을 올 렸다반 과상으로는 조다(주 茶) 다( 茶) 야다(夜茶) 소반과 및 별 반과가 마련되었다. 여정의 중간에 혜경궁과 두 군주에게는 미음을 올 렸다.

화성 행차 기간 동안 하루에 회에서 8회의 상이 올려 졌는데 매회 기수를 달리했다. 윤2월 9일에는 조다소반과(자궁:16기), 조수라(자궁:13기, 대전군 주:각 7기), 미음(자궁:3기, 군주각 3기), 주다소반과(자궁:17기, 대전·군주:각 8 기, 석수라(자궁:14기, 대전·군주:각 8기), 야다소 반과(자궁:12기, 대전·군 주각 7기)를 올렸 다

10일에는 조수라(자궁:14기, 대전군 주각 7기), 미음(자궁:3기, 군 주각 3기), 주다소반과(자 궁:16기), 주수라(자궁:13기, 대전·군주:각 7기), 미음(자궁:3기, 군주:각 3 개, 주다별반과(자 궁:25기, 대전·군주:각 8기), 석수라(자궁:15기, 대전·군주:각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 올렸다.

11일에는 죽수라(자궁:15기, 대전군 주각 7기), 조수라(자궁:15기, 대전군 주:각 7기), 주다 소반과(자궁:17기, 대전군 주각 8기) 수라(자궁:15기, 대전군 주각 7기), 야다소반과(자 궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 올렸 다

12일에는 화성참에서 조수라(자궁:15기, 대전군 주각 7기), 주다소반과(자궁:17기, 대전군 주:각 8기), 석수라(자궁:15기, 대전·군 주각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군 주각 7기)를 올리고, 원소참에서 주 다소반과(자궁:17기) 수라(자궁:13기, 대전군 주:각 7기)와 미 음을 올 렸다.

13일에는 죽 수라(자궁:15기, 대전·군주각 7기)와 조다소반과(자궁:19기, 대전군 주:각 7기) 를 든 후 회 갑연의 진찬(자궁:70기, 대전·군주각 20기)과 소별미상(자궁:12기, 대전·군주각 9 기)을 올렸다. 그리고 조수라(자궁:15기, 대전·군 주각 7기), 만다소반과(자궁:12기, 대전·군 주 각 8기) 수라(자궁:15기, 대전·군주각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전군 주각 7기)를 올 렸다.

14일에는 죽수라(자궁:15기, 대전군 주각 7기), 조수라(자궁:15기, 대전군 주:각 7기), 주다 소반과(자궁:17기, 대전군 주각 8기) 수라(자궁:15기, 대전군 주각 7기), 야다소반과(자 궁:12기, 대전·군주:각 7기)를 받았다.

15일에는 조수라(자궁:15기, 대전군 주각 7기)와 미 음(자궁:3기, 군 주:각 3기)을 들고 주 다소 반과(자궁:15기, 대전군 주:각 8기) 수라(자궁:13기, 대전군 주각 7기) 수라(자궁:14기, 대 전·군 주각 7기), 야다소반과(자궁:12기, 대전·군 주각 7기)를 들었다.

16일에는 조수라(자궁:14기, 대전군 주각 7기) 주 다소반과(자궁:16기) 수라(자궁:13기, 대전·군주각 7기)를 들고 궁으로 돌아왔다.

자궁의 수라상에는 13기에서 14기 오르고, 대전의 수라상에는 7기가 오른다. 9일 조다소반과(16기)와 10일 주다소반과(16기), 12일 주다소반과(17기), 16일 주다소반과(16기)는 혜경궁에게만 올려졌다. 연로하여 좀 더 자주 드시게 한 것으로 보인다.

그 외의 주다소반과는 자궁에게는 17기, 대전에게는 8기가 올려졌다. 혜경궁의 반과상에 더 많은 종류가 올려졌다. 야다소반과는 자궁에게 12기, 대전에게 7기가 올려졌고, 진찬 당일 밤에 올린 만다소반과는 자궁에게 12기, 대전에게 8기를 올렸다. 밤에 올리는 반과상에는 기수를 줄여서 올렸다. 10일 한차례 올린 별반과에서는 특별히 자궁에게 25기, 대전에게 8기를 올렸다. 12일에는 화성 참에서 조수라와 주다소반과를 들고 현릉원에 참배한 관계로 원소참에서도 수라상과 반과상을 마련하였다. 14일에 정조가 낙남헌에서 양노연을 베풀 때 정조에게 끼를 올렸다. 두 군주에게는 미음상은 자궁과 같고 진지상과 반과상의 찬품과 기수는 항상 정조와 동일하게 올려졌다.

화성 행차 동안 자궁에게는 모두 4회에 걸쳐 22회 수라상과 반과상이 올려졌고, 정조에게는 38회에 걸쳐 모두 275기가 올려졌다. 여기에 진찬과 소별미상을 포함하면 자궁에게는 모두 703기, 정조에게는 304기의 음식이 올려졌다. 두 군주에게 42회에 걸쳐 284진찬시 올려진 29기를 포함하면 7박일 동안 모두 1,637기의 음식을 마련한 것이다. 이토록 많은 분량의 음식이 마련되었지만 이는 잔치에 초대된 내외빈이나 신하들과 궁인들군 병들을 비롯한 그 외의 관련자들에게 제공된 음식은 제외한 분량이다.

소반과에 오르는 찬품으로는 각색병약 반, 면, 죽각색 강정, 각색다식, 각색정과, 각색감사과, 각색 연사과, 만두과, 각색당, 산약, 조란 울란, 수정과, 탕, 각색전유화, 각색어채, 편육만두, 과일, 찜회가 있다. 반과상에는 꿀과 초장을 반드시 곁들였다. 기수에 따라 찬품은 조정되며 같은 찬품이라도 내용을 달리 하는데 탕의 경우 금중탕생치 탕, 열구자탕, 별잡탕, 완자탕초계 탕과 같이 주재료를 달리 하여 변화를 주고 있다. 과일은 대추, 생울, 배석류, 감자유 자, 용안, 여지, 준시 등이 다양하게 올랐다. 혜경궁에게 올리는 상과는 달리 대전에게 올리는 소반과는 전체적으로 기수가 줄어드는데 기본적으로 각색병, 약반, 면, 다식과, 각색당, 각색정과, 탕, 편육에 꿀과 초장개 자가 오른다.

수라상에는 반, 갱, 조치, 구이, 자반, 적, 찜, 전, 해(醢), 채, 담침채침 채, 장, 만두편육, 탕이 중심이 되어 그때그때마다 찬품과 재료에 변화를 주어가며 상에 올렸다. 수라상은 식사 위주인데 반해 반과상은 병과류, 음청류, 정과류, 과일류 위주로 차려졌다.

대전의 수라상에는 주로 끼를 올렸고 자궁의 수라상은 13기에서 14기 오르는데 15기 주를 이룬다. 반과상의 경우에도 대전상에는 7~8기가 오르고 자궁에게는 14기가 가장 많이 올랐지만 과와 수라, 진찬에 쓰이는 찬안(饌案)의 수( )는 모두 정리소에서 왕의 재가를 받아 각 참에 내려 보내면 각 참에서는 찬의 고저와 양까지 모두 정식으로 준비하였다. 정조는 잔치가 사치스럽지 않으며 법도에 어긋나지 않게 치러지도록 지시하였다. 이를 어길 경우 처벌하겠다고 선언하고 엄중하게 단속하였다. 이에 따라 그릇 수와 높이가 엄격하게 지켜졌으며 정리의궐에는 찬품의 높이와 재료와 양, 가격까지 상세하게 기록되어 있다.

일상식에 해당하는 수라상과는 달리 윤2월 13일의 진찬과 소별미는 봉수당에서 올린 혜경궁의 회갑 잔치상이다. 진찬이 올려지기 전에 혜경궁은 먼저 죽수라와 조다소반과를 드신 후에 진어상 1과 소별미상 1를 받았으며, 정조는 각각 20기와 1를 받았다. 즉 혜경궁 홍씨는 70기의 회갑상을 받았으며 함께 참석한 정조와 두 군주도 21기 오른 상을 받고 어머니의 회갑을 경축하였다. 잔치에는 혜경궁의 동성(同姓異姓) 이내의 친족과 이성( ) 6이내의 친족 들인 내외빈과 제신(諸臣)들, 각 영(營)에서 차출된 장관(將官)과 장교( )와 군

병(軍兵)들도 참석하였다.

봉수당에서 거행된 잔치에서 혜경궁의 자리에는 연꽃 무늬 방석이 깔리고 뒤에는 십장생 병풍을 둘렀다. 잔치에 필요한 인안(印案) 향안(案), 수주정(壽酒亭) 등의 물품과 도구들이 주변에 배치되었다. 의식이 시작되기 전에 의식을 진행할 여관(女官)들과 초대받은 친족들과 백관들이 각자 정해진 자리에 미리 들어와 섰다. 혜경궁이 안내를 받아 들어오고 이어서 정조가 들어와 절하는 자리로 갔다. 혜경궁은 행궁 내전 북벽에 남향하여 앉고, 정조는 그 동쪽에 자리하였다.

잔치는 의식에 따라 진행되었다. 음악이 연주되고 향로에서 연기가 피어오르고, 참석자들은 순서에 따라 혜경궁에게 절을 올리고, 음식과 꽃과 술잔을 차례대로 올리고, 치사(致詞)를 드리고, 정재(呈才)를 올리는 등의 모든 절차는 전례( )에 따랐다. 혜경궁에 대한 예를 올리고 난 다음 왕과 참석자들에게도 음식상과 꽃을 올렸다.

내외빈과 제신들을 위해 내빈 15상(각 11기), 신하는 지위에 따라 상상(上床) 30상(각 11기), 중상(中床) 100상(각 8기), 하상(下床) 150상(각 6기)이 차려졌으며, 각 영의 장관, 장교, 군병 7,716인에게는 각각 병채와 탕 1기, 건대구 1편을 내렸다.

이제 회갑 잔치상에 오른 70기와 소별미로 오른 음식의 구체적인 내용과 기수를 비롯한 물량에 대해서 자세히 살펴보기로 한다. 잔찬에서 자궁과 대전 그리고 두 군주에게 올린 찬품의 종류와 기수는 다음 표 같다.

<표 1> 1795년 윤2월 13일 봉수당 잔찬의 찬품과 기수

구분	자궁			대전청 연청선군주		
	찬품	기수	높이	찬품	기수	높이
進御饌案	各色餅	1	1척5촌	각색병	1	8촌
	藥飯	1		약반	1	
	麵	1		면	1	
	大藥果	1	1척5촌	대약과	1	8촌
	饅頭果	1	1척5촌	각색다식 각색연사과	1	4촌
	茶食果	1	1척5촌			
	黑荏子茶食	1	1척5촌			
	松花茶食	1	1척5촌			
	栗茶食	1	1척5촌			
	山藥茶食	1	1척5촌			
	紅葛粉茶食	1	1척5촌			
	紅梅花强精	1	1척5촌	각색강정	1	8촌
	白梅花强精	1	1척5촌			
	黃梅花强精	1	1척5촌			
	紅軟絲果	1	1척5촌			
	白軟絲果	1	1척5촌			
	黃軟絲果	1	1척5촌			
	紅甘絲果	1	1척5촌			
	白甘絲果	1	1척5촌			
	紅蓼花	1	1척5촌			
白蓼花	1	1척5촌				

	黃蓼花	1	1척5촌			
	各色八寶糖	1	1척4촌			
	人蔘糖	1	1척3촌			
	五花糖	1	1척2촌			
	棗卵	1	1척			
	栗卵	1	1척			
	薑卵	1	1척			
	龍眼荔枝	1	1척4촌			
	蜜棗 乾葡萄	1	1척1촌			
	閩薑	1	1척	민강	1	7촌
	橘餅	1	1척	굴병	1	7촌
	柚子	1	80개	유자 석류	1	각15개
	石榴	1	80개			
	生梨	1	50개	생이	1	30개
	蹲柿	1	1척	준시	1	6촌
	生栗	1	3두5승	생을	1	1두8승
	黃栗	1	3두5승			
	大棗	1				
	蒸大棗	1				
	胡桃	1	1척			
	山藥	1	7촌			
	松柏子	1	1척			
	各色正果	1	7촌	각색정과	1	5촌
	水正果	1		수정과	1	
	生梨熟	1				
	錦中湯	1		금중탕	1	
	莞子湯	1		완자탕	1	
	猪胞湯	1				
	鷄湯	1				
	紅蛤湯	1				
	片肉	1	1척	편육	1	6촌
	截肉	1	1척5촌	절육	1	8촌
	魚煎油花	1	1척	각색전유화	1	6촌
	生雉煎油花	1	1척			
	全雉首	1				
	花陽灸	1	7촌			
	生雉熟	1				
	秀魚蒸	1				
	海蔘蒸	1				
	軟猪蒸	1				
	各色饅頭	1	7촌			
	魚饅頭	1				
	魚菜	1	4촌			
	魚膾	1		어회	1	
	熟蛤膾	1				
	熟卵	1				
	清	1		청	1	
	醋醬	1		초장	1	
	芥子	1		개자	1	
小別味床	米飲	1		미음	1	

	各色餅	1	5촌	각색병	1	5촌
	沈菜饅頭	1		침채만두	1	
	茶食果饅頭果	1	5촌	다식과만두과	1	5촌
	紅白軟絲果	1	5촌			
	生梨.石榴	1				
	大棗生栗	1		대조 생을	1	
	各色正果	1	3촌	각색정과	1	3촌
	別雜湯	1		별잡탕	1	
	悅口資湯	1		열구자탕	1	
	魚饅頭	1				
	猪胞	1		저포	1	
	淸	1		청	1	
	醋醬	1		초장	1	
	床花	42		상화	26	

위의 <표 예서 보면 자궁과 대전에게 제공된 찬품은 기수 뿐 아니라 높이에서도 차이가 난다. 자궁의 상에 올려진 병과류의 고임 높이는 1척5촌인데 비해 대전의 상에는 4촌이다. 과일을 비롯한 기타 찬품에서도 기수와 높이에서 차이가 난다. 소별미상에는 기수가 3기 적을 뿐 고임의 높이는 차이가 없다. 경하의 대상이 자궁임이 분명히 드러나고 있다. 진어상의 상차림은 병과류가 중심을 이루고 있다. 떡, 약과, 다식, 강정, 연사과, 정과와 과일 중심으로 상을 차리고 이어서 탕전 유어, 찜, 만두, 회를 올리고 있다.

이와 같은 상을 차리려면 어느 정도의 재료가 필요하며 또 그 비용은 얼마나 들었는가 궁금해진다. 이런 궁금증을 『원행을묘정리의궤』 기록을 통해서 풀어보기로 한다. 『원행을묘정리의궤』에는 자궁과 대전에게 올린 각 찬품에 필요한 재료와 그 양이 기재되어 있다. 가장 대표적인 각색병을 실례로 들어보면 다음과 같다.

<표 2> 자궁 찬안의 각색병에 소용된 재료

각색병 1기 1척5촌	白米餅	白米(4斗), 粘米(1斗黑 豆(2斗大 棗實生 栗(各升 )
	粘米餅	粘米(3斗菘 豆(1斗2升大 棗實生 栗(各4升乾 柿(4串)
	藥餅	粘米(1斗5升黑 豆(6升大 棗實生 栗.淸(各3升桂皮 末(3兩)
	蜜雪只	白米(5升), 粘米大 棗(各3升實生 栗.淸(各2升乾 柿(2串), 實柏子(合 )
	石耳餅	白米(5升), 粘米.淸(各2升), 石耳(1斗大 棗實生 栗(各升 ), 乾柿(2串實柏 子(合 )
	各色切餅	白米(5升臙 脂(1椀), 梔子(1錢), 艾(5合甘 苔(2兩)
	各色助岳	粘米.眞油(各5升黑 豆.熟栗實荏 子(各2升松 古(卍0 ), 梔子(3錢), 艾(5合甘 苔(2兩實柏 子(2合), 淸(1升合 )
	各色沙蒸餅	粘米.眞油(各5升蔘 草(5合實柏 子(2合), 淸(1升合 )
各色團子餅	粘米(5升), 石耳大 棗.熟栗(各3升), 艾實柏 子(各5合), 淸(1升合 ), 桂皮末(3錢), 乾薑末(2錢)	

이렇게 기재된 각 찬품별 재료와 그 양을 재료별로 정리하여 보았다. 자궁의 찬안 70기와 소별미 20기, 대전과 두 군주에게 올려진 각기 29기를 마련하기 위해 어떤 재료가 얼마나 소용되었는지 알 수 있도록 하기 위해서이다. <표 3> 자궁과 대전, 그리고 두 군주에 올린 음식의 재료의 양을 재료별로 정리한 것이다.

<표 3> 진찬에 소용된 음식 물량

분류	재료	자궁	대전	자궁·대전·군주
곡류	건반	3말6되		3말6되
	목말	9되7홉	8되2홉	3말4되3홉
	백미	6말1되	3말5되	16말6되
	점미	28말8되	6말8되5홉	49말3되5홉
	점조	21말		21말
	진말	18말1홉	3말1되1홉5작	27말3되5홉5작
	태포(太泡)	4우	2우	10우
	흑두	3말1되6홉	1말7되6홉	8말4되4홉
	흑임자	4말	6되	5말8되
	세건반	2말7되	9되2홉	5말4되6홉
	녹두	1말2되	6되	3말
육류	곤자손	12부	4부	24부
	두골	반부	반부	2부
	생저육	7근2냥		7근2냥
	숙육	5근		5근
	숙저육	7냥		7냥
	양	7근8냥, 반 부	8냥	9근, 반 부
	연저	3구		3구
	염포	7첩	4첩	19첩
	요골	5부반	반부	7부
	우설	2냥	2냥	8냥
	우심육	3냥	3냥	12냥
	저각	5부		5부
	저심육	5근		5근
	저육	34근7냥	16근12냥	84근11냥
	저포	4냥, 10부	4냥, 5부	16냥, 25부
	천엽	3부		3부
	황육	13근	15냥	15근13냥
조류	진계	17수	5수, 4각	32수, 12각
	생치	25수 짝	4수 짝	37수 짝4
	건치	6수	3수	15수
	계란	793개	120개	1,153개
어류	건대구	13미	7미	34미
	광어	10미	6미	28미
	농어	1미	1미	4미
	문어	3미	2미	9미
	홍어	7미	4미	19미

	오징어	5첩	3첩	14첩
	수어	22미	12미	58미
	황대구	13미	7미	34미
	사어	7미	4미	19미
패류	실대합	3말2되		3말2되
	전복	25개, 7곳	9개, 4곳	52개, 19곳
	추복	3조, 5첩	3조, 3첩	12조, 14첩
	해삼	1첩13곳, 1재	14개	1첩13곳, 5개
	홍합	130개		130개
해조류	다시마	4립	2립	10립
	감태	4냥4돈	2냥3돈	11냥3돈
버섯 채소류	석이	1말6되	6되	3말4되
	표고	1되8홉2작	3홉7작	2되9홉3작
	갈분	2말	3되	2말9되
	건강말	6돈7푼	2돈3푼	1냥3돈6푼
	계피말	7냥9돈	2냥9돈	1근1냥6돈
	고사리	1약	1약	4약
	녹말	3말6되	1되2홉	3말9되6홉
	두충	4되	3되	1말3되
	무	13개	13개	52개
	미나리	반단	반단	2단
	민강	23근	15근	68근
	박고지	2약, 1토리	2약, 1토리	8약, 4토리
	산약	50단		50단
	생강	7말2되4홉	1말5되	11말7되4홉
	송침채	1약	1약	4약
	신감초	5홉	3홉	1되4홉
	쑥	1되8홉	1되2홉	5되4홉
	연근	1속, 5본	반속, 5본	2속반, 10본
	오이	6개반	7개	27개반
	길경	1약 딸 반, 3속	1약, 1단	4약 딸 반, 3속
실과류	감자	13개	9개	40개
	건시	18곳	9곳	45곳
	굴병	320개	220개	980개
	대조실	3말	1말6되5홉	7말9되6홉
	모과	18개	13개	57개
	밀조	5근		5근
	산사고	3편	2편	9편
	석류	92개	20개	152개



	송고	10편	5편	25편
	송화	3말8되	5되	5말3되
	속을	6되	3되5홉	1말6되5홉
	실백자	7말9되2작	7되4작	10말1홉4작
	실생을	6되	2말3되	7말5되
	실임자	2되9홉	4말1홉	1말5되2홉
	실호도	3말5되		3말5되
	여지	7근		7근
	용안	7근		7근
	유자	92개	10개	122개
	준시	430개	258개	1,204개
	황을	11말6되5작	4되5작	12말9되1홉
	황을말	4말8되		4말8되
	대조	10말4되5작	7되5홉5작	12말6되2홉
	동과	4편	4편	16편
	생이	88개	42개	214개
	산사	7되	3되	1말6되
	생을	5말9되	1말5되	10말4되
	오미자	5되	2홉	5되6홉
	건포도	6근		6근
당류	팔보당	14근		14근
	문동당빙당 인삼당	합13근		합13근
	백당	54근1냥1돈	5근	69근1냥1돈
	사탕	11원반	1원반	16원
	오화당	8근		8근
	옥춘당	4근		4근
조미 염료	간장	3되3홉4작	1되8홉2작	8되8홉
	개자	7홉	7홉	2되8홉
	소금	12홉2작	2홉5작	1되9홉7작
	치자	4냥5돈	1냥3돈7푼	7냥3돈1푼
	진유	19말6되5홉3작	3말3되9홉8작	28말8되4홉7작
	청	15말1되9홉	3말1되	24말4되9홉
	초	2홉3작	3홉3작	1되2홉2작
	호초	3홉		3홉
	호초말	16돈2푼, 6홉2작	2돈2푼, 1홉3작	2냥2돈8푼, 1되1작
	파	2단, 2악	1단	5단, 2악
	울금	8냥		8냥
	연지	20완반	3완	29완반

	지초	7근10냥	10냥	9근8냥
주류	소주	3복자, 1잔		3복자, 1잔
	주	1말		1말

위의 표를 보면 모두 117종의 음식의 재료가 소용되었다. 각 재료별로 단위가 달라 상호 비교가 어려우나 분류별로 보면 곡류에서는 떡의 재료로 사용된 찹쌀(미, 49말3되), 차조(점조, 21말), 백미(16말6되), 두(8말4되4홑)가 많이 쓰였다. 육류는 소고기(황육, 속육, 우심육)보다 돼지고기(저육, 생저육, 저심육, 저포저 각, 연저속 저육)가 많이 쓰였다. 닭보다는 꿩을 더 많이 사용하였다. 꿩은 열구자탕, 완자탕, 연저증, 생치숙, 생치전유화, 침채만두, 면 등에 쓰였고, 닭은 열구자탕, 탕계, 탕금중, 탕저포, 탕별잡탕, 연저증, 수어 증어만두 등 쓰임새는 다양하지만 양은 꿩에 미치지 못한다. 꿩은 생치숙, 전치수, 생치전유화와 같은 꿩요리와 열구자탕, 완자탕, 연저증과 같이 탕 요리와 찜요리에 쓰이거나, 면과 만두에도 쓰였다. 계란이 개 153나 사용되었는데 전유화, 속란에 많이 쓰였고, 열구자탕, 화양적금, 중탕, 완자탕, 별잡탕 등의 탕류에 주로 쓰였다.

어패류로는 송어(수어)를 가장 많이 썼고 대구, 광어, 모래무지(사어), 오징어, 홍어, 문어, 농어, 전복과 대합해삼 등이 사용되었다.

잣(실백자)의 사용도 광범위하다. 조란, 강란, 울란, 홍백황연사과, 각색병, 다식과, 만두과, 대약과, 약반과 같이 병과류 뿐만 아니라 어만두, 침채만두, 연저증, 열구자탕, 별잡탕과 같은 만두와 탕류에 쓰였으며, 대조생울의 고임용으로 쓰였으며 한 초장에 반드시 띄웠다.

실과류의 종류가 다양하다. 감(준시, 건시), 대추(대조밀 조), 밤, 밤향, 울향, 말, 실생울(숙울), 잣, 호도는 고임상에 오르기도 하지만 떡과 다식 등에 많이 쓰였고, 수입 과일인 용안과, 여지도, 보인, 다감, 자, 배석, 류유, 자는 수정과의 재료로 사용되어 수정과가 오늘날과는 맛이 다른 음식류였던 것으로 이해된다.

참기름(진유기 28말8되4홑7작이나 사용되었는데 백홍황연사과, 홍백감, 사과, 황백홍, 요화, 홍백, 황매, 화강정, 만두과, 다식과, 대약과, 약반, 각색병과 같은 병과류에 많이 쓰였고, 어전유화, 생치전유화의 부침용으로, 전치수, 어만두, 침채만두, 각색만두, 연저증, 해삼, 증별, 잡탕, 열구자탕에 양념으로 사용되었다.

꿀의 사용량도 24말4되 이상이나 되는데 각색병, 다식(홍갈 분, 송화, 울, 산약, 흑임자), 홍백, 황연사과, 홍백, 감사과, 홍백, 황매, 화강정, 조란, 강란, 울란, 다식과, 만두과, 각색정과, 대약과, 약반, 생이숙에 소용되었고, 미음상에도 올랐다.

이처럼 많은 양의 음식재료를 마련하려면 비용 또한 많이 들었을 것이다. 화성행차는 회갑잔치의 성대함이나 행궁으로의 이동이라는 면에서 많은 비용을 필요로 하였다. 『월행음요정리 의궤』 권5의 채용편에 의하면 당초에 총비용으로 만 10냥을 책정하고 재원 마련의 기본 방향으로 국가의 경비와 지방의 백성과 영읍(營邑) 영향을 주지 않고 확보하도록 하였다. 이에 따라 화성과 평안도의 철산 등 개읍, 덕천, 호남 지방 등에서 환곡을 이용한 이자수입만으로 103,061냥을 조달하였다.

10만냥 재정의 주요 소용처를 보면, 가마의 제작과 수리에 4,267냥, 정리소에서 필요한 포목 값 5,612냥, 각종 그릇 구입에 5,014냥, 노량 참에 504냥, 시흥참에 1,292냥, 사근참에 551냥, 화성참에 6,133, 원소참에 293, 진배물품 구입과 교량 건설도로 건설에 8,116, 외빈과 각 관청의 노자로 4,218 등이 들어갔다. 그리고 농민들을 위한 정리곡(整理穀)련에 20,000냥, 탐라진자전(耽羅賑資錢) 10,000냥, 화성둔전( ) 설치에 10,000냥이

들었다.

음식 마련을 위한 재정을 별도로 다루지는 않았으나 『원행을묘정리의궤』권5의 채용편에는 각 찬품 별 가격이 기재되어 있어 이를 통해 진찬에서 자궁과 대전, 그리고 두 군주에게 올린 찬품의 가격에 대한 계산이 가능하다. 찬품별 가격을 정리하면 <표 4> 같다.

<표 4> 찬안과 소별미의 각 찬품 1기당 가격

가격	자궁	대전 및 군주
1전	초장(2기)	초장(2기)
2전	개자	개자
3전	청	청
5전	미음	미음
1냥	면 청 칩채 만두	면 잡탕 청 칩채만두
1냥5전	실과(2기)	실과
2냥	각색유밀과(2기)계탕 병 수어증 숙란 속합회 어회 잡탕 저포	병 수정과 어회 유밀과 저포
2냥5전		생울
3냥	각색만두 금중탕 생치숙 수정과 정과	금중탕 정과
4냥	어만두(2기) 완자탕 저포탕	약반 완자탕
5냥	생울 실호도 약반 어채 홍합탕	
6냥	열구자탕	열구자탕 편육
7냥	산약 송백자 전치수 황울	
8냥	화양적	
10냥	대조 산약다식 생치전유화 연저증 이숙 편육 홍백감사과(2기)	각색강정 각색다식·각색연사과 민강 유자석류 정과
12냥	증대조	병 준시
13냥	해삼증	
14냥		굴병
15냥	각색정과 각색팔보당 민강 삼색연 사과(3기)삼색 요화(3기)송 화다식 올다식 오화당 인삼당 조란 올란 강란 홍갈 분다식 흑임자다식	각색전유화 생이
16냥		약과
20냥	굴병 다식과 만두과 밀 조·건포도 삼색강정(3기) 용안·여지 준시	
23냥	병	
24냥	석류 유자	
25냥	생이	
28냥		절육
30냥	약과 어전 유화	
50냥	절육	
합계	886냥 2전	207냥 2전 621냥

혜경궁에게 886냥 2전, 정조와 두 군주에게 621냥 2전의 비용이 들었다. 이로써 윤2월 13일 화성 봉수당에서 혜경궁 회갑 연에 올린 음식 마련에 소요된 비용은 모두 1,507냥 8전으로 나왔다. <표 3>에서 보듯이 음식 재료가 상당히 다양한데 각 재료별 가격은 알 수 없고 표

4>와 같이 찬 품별 가격은 알 수 있다. 1전인 초장에서부터 150인 절육에 이르기까지 가격의 폭이 상당히 크다. 1기에 150 이상의 고가 음식은 대전 상에는 절육을 제외하고는 없으며 모두 자궁 상에 해당된다.

같은 품목이라도 자궁과 대전의 찬품에서 가격 차이가 나는데 이는 고임의 높이가 다르고 들어가는 재료의 과다에서 오는 차이이다. 자궁상의 잡탕은 2냥인데 대전상의 잡탕은 1냥이며, 수정과는 자궁상이 3냥인데 대전상은 2냥이며, 약반은 자궁상이 5냥인데 대전상은 4냥이다. 가장 고가인 절육은 자궁상에 올린 것이 50냥, 대전상에는 28냥으로 가격 차이가 크다. 자궁상에 올린 절육은 높이가 1척 5촌에 재료로 황대구 13미, 건대구 13미, 홍어 7미, 사어 7미, 광어 10미, 문어 3미, 전복 7곳, 염포 7첩, 추복 5첩, 오징어 5첩, 건치 6수가 쓰였다. 반면에 대전상에 올린 절육은 높이가 1척 5촌에 재료로는 황대구 7미, 건대구 7미, 홍어 4미, 사어 4미, 광어 6미, 문어 2미, 전복 4곳, 염포 4첩, 추복 3첩, 오징어 3첩, 건치 3수가 들었다. 이처럼 가격 차이는 높이에 따르는 것이다.

잔치상인 진어상에 오른 음식에 고가가 많다. 이는 일상식인 수라상과 비교해보면 두드러지게 드러난다 또한 수라상과 반과상의 찬품 가격도 차이가 난다. 이러한 비교를 통해 진찬에 소용된 음식의 규모와 가격 정도가 가늠이 될 것이다. 다음 표 5> 수라상과 반과상 찬품의 가격이다.

<표 5> 수라상과 반과상 찬품 1기당 가격

구분	자궁 수라상	대전 수라상	자궁 반과상	대전 반과상
1전	청, 장	청, 장	초장	초장
2전			개자	
3전			청	청
5전	채, 침채, 담침채	침채, 담침채		
1냥	반, 죽, 갱, 해	반, 죽, 갱,	면, 수정과	면
2냥	조치편육, 좌반, 전유화, 탕각색 어육	조치좌반,	어회	탕
2냥5전			생울	
3냥	구이, 각색적	구이,	약반, 산약	약반
4냥			완자탕, 각색어채	
4냥5전				다식과
5냥			조란올란, 각색화양적, 계증	전유화
5냥6전			각색강정, 연사과	
6냥			병, 각색다식, 별잡탕, 열구자탕,	병, 정과
7냥			편육, 각색전유화	
7냥5전			다식과, 생이,	
8냥			홍백빙사과	각색당
9냥			각색정과	
10냥			각색당	
11냥			해삼증	
12냥			유자	
15냥			약과	

자궁의 수라상과 대전의 수라상 사이에 기수의 차이가 있을 뿐 가격의 차이는 없다. 수라상은 구이와 각색적이 많으므로 가장 고가 음식이다. 조치나 편육, 전유화탕 등의 찬류가 모두 2냥이며, 밥(반), 죽, 국(갱)의 주식류는 5냥이다. 이에 비해 반과상은 각색강정, 다식탕류, 전유화, 정과, 약과 등 5냥에서 5.5냥에 이르는 고가인 음식이 주를 이룬다. 그리고 같은 찬품이라도 높이가 다른 경우 자궁과 대전의 반과상 찬품 가격에 차이가 있다.

높이에 따른 가격 차이는 반과상과 진찬상의 찬품별 가격에서도 나타난다. 자궁의 반과상에 올린 각색다식은 6냥(4촌)인데 진찬에 오른 다식은 15냥(1척5촌)이다. 반과상의 각색정과는 9냥(3촌)인데 진찬의 정과는 15냥(7촌)이다. 일차적으로 각 찬품별 가격의 상대적인 비교는 가능해졌으나 재료별 가격이나 나아가 자궁의 진찬상에 올린 음식에 소용된 886냥 2전과 대전과 두 군주의 상에 소용된 621냥 6전의 액수가 어느 정도의 가치인지 알고 싶어진다.

찬품별 가격만으로 재료별 가격은 가능하기 어려운데 비슷한 시기의 물가를 통해 어렵해보기로 한다. 1808년에 편찬된 『만기요람재용 편 1, 혜경궁 축일공상(逐日供上) 조에 보면 멍쌀 1석에 48냥, 겨자 1되에 8전, 참기름 1말에 12냥식 초말에 3전 9푼, 꿀 1말에 20냥배 1개에 2푼, 밤 1되에 4전, 대추 1되에 8전호 두 1되에 4전, 황을 1되에 8전잣 말에 4전, 꽃감 1첩에 6냥, 생치 1마리에 3냥 2전 또는 2냥 8전, 표고버섯 1근에 3냥, 메밀가루 1말에 3푼실임 자말에 2냥생강 1근에 1냥 2전, 모과 1개에 2푼 8푼유 자개에 4전, 석류 1개에 5전 2푼에 해당한다.

이와 같은 물가 시세로 보아 혜경궁 회갑연의 상차림에 886 2전이 들고, 대전과 두 군주를 포함하여 모두 1507 8전의 비용이 들었다는 것은 사치스럽지 않게 한다 하여도 상당한 액수라고 할 수 있다. 보다 구체적인 가치를 알려면 당시의 물가와 임금과의 비교가 있어야 할 것이다.

이러한 액수의 상대적 가치가 어느 정도 되는지 당시의 임금과 비교를 해보면 보다 구체적으로 알 수 있을 것이다. 『원행을묘정리의궤』 권4 가교편에 보면 가교(駕橋)에 참여한 장인들에게 지급된 1인당 하루의 노임이 기록되어 있다.

이들의 노임을 보면 목수가 하루에 2전교 자장(轎子匠) 2전, 산장(匠) 1전, 락수(手)도자장(子匠) 1전, 침장(匠) 1전, 가죽장(匠) 1전, 목재장(匠) 1전, 나무하루 3전, 소목장(匠) 1전, 조각장(匠) 1전, 은장(匠) 1전, 사장(匠) 1전, 주조장(匠) 1전, 철장(匠) 1전, 야장(匠) 1전, 하루 8푼, 야장( )이 하루 4전을 받았다.

가장 낮은 목수가 2전이며 가장 높은 야장이 4전이다. 목수와 야장을 제외한 대부분의 기술자들의 하루 노임은 3전에서 3전 5푼이다. 또한 궁인, 화원, 침선비 1인당 하루의 식가가 전으로 계산되었다. 이러한 임금 수준으로 보아 장인들의 하루 노임으로는 진찬에 오른 음식은 말할 것도 없고 수라상에 오른 음식 한 그릇의 값도 치르기 어려웠다고 할 수 있다.

지금까지 1795 을묘년 윤2월 1일에 수원 봉수당에서 있었던 정조의 어머니 혜경궁 홍씨의 회갑연에 차려진 음식의 내용과 물량, 가격 등을 살펴보았다. 검소와 절약을 표방하였다 해도 당시 물가와 장인들의 노임과 비교해 봄으로써 왕실 잔치의 비용과 규모를 유추해 볼 수 있다. 화성 행차가 갖는 정치적 의미를 생각할 때 혜경궁에게 올린 진찬 역시 정조의 정치적 행위와 무관하다고 할 수 없다.

※ 참고문헌

- 서울대학교 규장각, 『원행을묘정리의궤』, 1994.  
국사편찬위원회, 조선왕조실록 DB, 『정조실록』  
한국고전번역원, 한국고전종합 DB, 『만기요람』  
한영우, 『정조의 화성행차 그 8일』, 효형출판, 2002.  
김상보·한복진·이성우, 「원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 수라상고」, 『한국식문화학회지』, Vol. 4. No. 2, 1989.  
김상보·한복진·이성우, 「원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 반과상고」, 『한국식문화학회지』, Vol. 5. No. 1, 1990.

## 1865년 고종의 의정부 친림행사와 '어상'의 진상

### - 목 차 -

1. 머리말
2. 의정부 중건의 정치적 배경
3. 의정부 중건과 축하 행사 실시
4. 의정부 친림과 어상(御床進上)진상( )
5. 맺음말

### 1. 머리말

1865년(고종 2) 10월 의정부(議政府) 건물( )이 중건( )되자 대대적인 축하 행사가 거행되었다. 경복궁(景福宮) 廢備亂는 의정부 건물은 임진왜란( ) 후 방치되어 있었는데, 고종(高宗, 1863~1910) 즉위 이후 의정부의 기능이 강화되면서 그 관아도 수리하도록 하였던 것이다.

의정부 관아를 수리하는 일은 1865 월에 시작하였다. 그해 10 공사가 끝나자 고종은 관련자들을 치하하고, 의정부에 친림(親臨)하여 '어상( 床進)을 진상( )받는 등의 축하 행사를 거행하였다. 당시 국왕이 정부 관아에서 어상을 받는 일은 흔한 일이 아니었으므로 본 행사는 주목받을 만 하였다.

조선시대의 국왕(國王)은 국가 최고의 상징적 존재로 그와 관련된 것은 정치, 사회, 문화, 사상 등 여러 면에서 중요한 의미를 지닌다. 의정부 친림 행사에서 '어상'의 진상 역시 여러 의미를 지닌다고 할 수 있다. 행사의 전체적인 실행 과정과 배경 및 어상의 상처림, 진상을 위한 관련 의식(儀式) 등을 살펴 보면 그 중요성과 의미가 더욱 드러날 것이다.

### 2. 의정부 중건의 정치적 배경

1863년 고종의 즉위는 국정(國政) 운영에 큰 변화를 가져왔다. 어린 국왕을 대신하여 대왕대비(大王大妃) 神貞 景安 후( 后) 趙 씨가 氏 垂簾 聽政( )을 실시하였고, 국왕의 생부(生父) 興宣 大院君( )이 정치에 깊이 관여하면서 이전과 다른 정치 상황이 전개되었다. 정치의 중심기구로 안동(安東) 兪 金 門( )에 의해 장악되었던 비변사(備邊司)의 기능과 역할이 점차 축소되었고, 이름 뿐 이었던 의정부가 명실상부한 정부의 최고 아문으로 재정비

되었다.

1865년 1월 조정회의에서는 의정부에 대해 쓴 부(本府)는 정 본중지(政本重地)”라는 것이 강조되면서 관아의 대대적인 수리가 결정되었다. 고종은 의정부의 편액을 어필(御筆)로 써서 내리겠다는 명령을 내리며 적극적인 관심을 보였다.<sup>1)</sup> 의정부의 중건은 ‘중신(重新)’이라고도 일컬어지며, 경복궁(景福宮)의 영건(建宗經) 부( )의 강화와 함께 국왕과 왕실의 권위를 회복한다는 국정 운영의 큰 틀 속에서 시행되었던 것이다. 의정부의 새 건물이 준공되자 각종 축하 행사를 벌인 것도 이와 같은 정치적 의도를 가지고 있었다.

### 3. 의정부 중건과 축하 행사 실시

#### 3.1 사찬(賜饌) 실시

의정부 중건에 대한 첫 축하 행사는 의정부 관원과 중건 책임자 및 실무자에게 사찬(賜饌)을 내리는 것이었다. 1865년 10월 10일 신정왕후는 아직 선왕(先王)의 상중(中)이라 선운(宣醢) 의식은 거행할 수 없으므로 그달 10일 사찬(賜饌)을 실시하도록 지시하였다. 선왕인 철종(哲宗三) 49~1863)의 삼년상(喪典) 아직 끝 나지 않았으므로 국가 전례(禮嘉) 중 가례(禮) 행하는 선운( ) 대신 사찬을 하도록 하였다.

고종 또한 삼상(三相)에게 옥배(杯銀) 은병(瓶贊) 내리고 좌 우찬성(成)과 참찬(參贊), 사인(舍人) 검상(詳賜)에게는 각각 옥배를 내리도록 명령하였다. 아울러 사찬일( )에 시원임대신(時原任大臣) 당상(上郎廳) 청( ) 등은 의정부에 모이도록 하였는데, 봉조하 김흥근(金興根)은 참석하도록 별도의 전교( ) 내렸다. 김흥근은 철종의 재위 기간 내내 의정부와 비변사의 대신(大臣) 김좌근( )과 함께 안동 김문을 이끌었고, 고종 즉위 직후 흥선대원군의 대우 문제를 논의할 때에 ‘서로 만날 일도 없을 것’이라고 주장하며 대원군의 정치적 관여를 배제한 인물이었다.<sup>2)</sup> 고종은 이런 정치적 입장을 가졌던 김흥근을 사찬 행사 뿐 아니라 친림 행사에도 참여하도록 하였다. 다음 <표 1> 사찬 행사에 참여한 인물을 정리한 것이다.

<표 1> 1865년 10월 10일 사찬(賜饌) 참여자 명단

직임(職任)	참여자(參與者)	명수(名數)
돈녕부(敦寧府) 중추부(中樞府)	봉조하(奉朝賀) 金興근(根頴) 中樞府 事( ) 정원용(鄭元容) 中樞府 事( ) 이경재(李景在) 李興이흥민(敏), 지중추부사(知中樞府事) 서형순(徐衡淳) 中樞府 事( )	7
의정부(議政府) 육조(六曹)	영의정(領議政) 趙조두순(斗淳) 左議의정(政) 金熙學(熙學), 우찬성(右贊成) 鄭基世(世) 左贊成(贊成) 鄭조판서(趙判書) 金炳吉(炳吉) 吏曹 判書(判書) 李翼(翼), 좌참	10

1) 『고종실록』권2, 고종 2년 1월 15일 26  
2) 김세은, 「大院君執權期 軍事制度 備韓國史論」 『23, 1990 참조.



	찬(左參贊) 강시영(姜時永禮曹判書( 書沈敬澤 ( 韓 우참찬(右參贊) 백수(任百秀工曹判書( 書李載在元( 韓 元彦韋閣提學( 學) 김학성(金學成)	
종친(宗親)	지종정경부사(知宗正卿府事李 이규철( 圭徹李景純)경순( ), 남릉군(南陵君洪鍾중서( 序宗 洪卿府事( ) 이경하 (李景夏), 영선군(靈善君朴 輔보( )	5
상호군(上護軍) · 대호군(大護軍)	상호군(上護軍) 대근(金大根徐載서대순(신관 尊申觀 ( 浩) · 임배영(任泰瑛太護 군(조휘 軍趙徽林림( ) · 한정교 (韓正教李 이우( 垓) · 조연창(趙然昌金炳德병덕( ) · 이근 우(李根友金炳김병운( 雲李源이원명( 命金炳 金병주( ) · 조헌영(趙獻永金世김세균( 均朴理박규수( 壽韓 韓계원( 啓源), 호군(護軍李顯현직( 稷) · 임공수(林肯洙鄭 정건조( 健朝金· 김영작( 永爵金輔김보현( 鉉) · 김병지(金炳地)	23
지방관	수원부유수(水原府留守趙得林림( )	1
실무	사인(舍人) 이명응(李明應)司사록( 錄百曩李행( )	2

출전 : 『親臨政府時儀軌』(奎 己 丑 年 四 月 初 十 日)

<표과> 같이 사찬일에는 의정부(議政府)와 육조(六曹)의 시원임대신을 비롯하여 종친(宗親) 親郡 親都 親上 호군과 대 호군 같은 당상관의 후보군들이 대거 의정부에 모였다. 도승지( ) 이 재면(李載冕承政 승정원(承政院)의 관원과 시위(侍衛) 인원까지 상당히 많은 인원이 참석 하였다. 다시 말하면, 의정부와 육조의 현직 신료 뿐 아니라 원임대신, 종친 등이 참여하였고, 실 직(實職)을 갖고 있지 않은 상호군과 대호군의 참여가 많은 것도 주목할 만하다. 정부의 주요 인사가 다 모인 것이라고 할 수 있는데, 이것은 의정부의 중건 공사가 단순히 관아 중수(重修)가 아니라 왕실과 정부가 관련된 큰 공사였고, 의정부가 정부의 주요 인사가 모이는 최고의 정부 아문임을 보여 주는 것이었다.

이날 도승지 이재면은 고종의 명령에 따라 의정부 본당(本堂)에서 영의정 조두순좌 의정 김 병학에게 대대로 집안의 가보(家寶)가 될 수 있는 옥배와 은병을 내리고, 우찬성 정기세, 좌찬 성겸병조판서 김병기좌 참찬 강시영, 우참찬 임백수, 사인 이명응 등에게는 옥배를 내리며 그 동안의 노고를 위로하였다.

### 3.2 친림시사(親臨試士) 실시와 경복궁 방문

사찬을 실시한 이틀 뒤인 일요일에 고종은 의정부를 방문하여 여러 축하 행사를 거행하였다. 그 중 하나가 친림시사를 거행하는 것이었다. 이날의 시사(試士)는 '구일제(九日製)'<sup>3)</sup>로 원래 음력 9월 9일 성균 관(成均館)에서 하는 것이었는데, 그해에는 의정부 친림 행사의 하나로 실시하였다. 시사 장소는 의정부로 하는 것이 당연하였지만 공간이 협소하다는 이유로 의정부 건너편에 있는 예 조(禮曹)의 시소(所)를 설치하였다.

친림시사에는 의정부의 모든 도사(都事)儒生 한양과 지방의 유 생(儒生)까지 참여하였다. 시험 과제는 이제 정애(正衙)를 경영 하니 백성들이 와서 축수하고, 화산( )에 상서로움이 드러나

3) 구일제(九日製)는 철따라 실시하던 조선시대 과거제도의 하나이다.

네. 의정부 건물을 중건(重建)하니 왕이 시사(試士)에 친림하시네'라는 내용의 글 중 한 구절을 따서 '부(賦)'를 짓는 것이었다.

이와 같은 시사가 진행되는 동안 고종은 시원임대신과 봉조하 김흥근, 의정부와 육조의 당상 등을 거느리고 중건 공사가 한창 중인 경복궁을 둘러 보았다. 그곳에서 영 건도감(營建都監) 도제조(都提調) 漢城判書 무관원과 한성판윤(漢城判尹)에게 尹正 부역하는 백성들과 각처의 공장(工匠)을 위문하도록 하였다. 고종은 이곳에서 짧은 조정회의도 가졌다. 안건은 '이역( )의 입역(入役)'에 대한 것으로 해당자는 순서대로 일을 하라는 간단한 결정을 내렸지만, 이상과 같은 과정은 앞으로의 정궁(正宮)에서 국왕과 신료들이 정책을 결정하고, 시행한다는 미래상을 보여주는 것이었다.

### 3.3 진전문(進箋文儀)의 거행과 포상(褒賞) 실시

고종이 의정부를 방문한 다음날인 13일에는 창덕궁(昌德宮) 熙政堂(熙政堂) 앞에서 시원임대신과 당상, 낭청 등 문무백관(文武百官)이 모여 국왕에게 전문( )을 올렸다. 의정부의 중건과 국론(國論)이 점차 안정되어 가는 것을 칭송하는 내용의 전문을 올리는 의례를 거행하여 의정부의 중신(重新)을 축하하였다. 창덕궁 협양문( ) 앞에서 친림시사의 합격 유생들에게 상금과 규장전 운( )을 내렸다. 고종은 직접 시권(試券)의 등차(等次)를 정하고, 100명의 합격자 중 장원( ) 유학( ) 서상준(徐相駿)에게 직부전시(赴殿試)를 허락하였다.

의정부 친림 행사를 담당한 실무관들에게도 상을 내렸다. 정품의 사록(司錄)과 같은 공사관(公事官)은 6품으로 승진하였고, 17명의 의정부 녹사( )은 중 6품 목관(監牧官) 제수( )되었으며, 그 외에는 포목(布木) 펠릭스를 받았다. 의원( ) 2명도 포목 펠릭스를 받았다. 이밖에 서리(書吏) 등도 품계가 오르거나 포목 펠릭스를 받았고, 사령(使令軍) 군사( ) 등까지 모두 포목 펠릭스를 받았다. 의정부 중건 및 축하 행사와 관련된 모든 사람들, 즉 위로는 영의정을 비롯하여 아래로는 말을 끄는 말구종에 이르기까지 상을 받았다.

감

## 4. 의정부 친림과 어상(御床)의 진상(進上)

10월 22일 고종의 의정부 친림행사는 이미 살펴보았듯이 그 일정이 만만치 않았다. 음력 10월의 날씨에 묘시(오전 5시)부터 행사를 준비하였다. 고종은 선왕의 상중(喪中)을 나타내는 백포(白袍) 차림의 벼옷을 입고 연( )을 타고 창덕궁을 나섰으며, 시종하는 신료들은 모두 말을 타고 따랐다.<sup>4)</sup>

의정부 앞에서는 봉조하 김흥근판 돈령 이경재영의정 김좌근좌 의정 김병학 등의 대신과 실무자들이 의정부 문 밖 남쪽에서 고종을 공경히 맞이[지영(祇迎)]하였다. 친림시사 행사를 맡은 판중추부사 이유원과 김학성, 김수현(金壽鉉) 홍종운(鍾雲) 趙寧(寧하민 夏), 규호(閔奎鎬) 鄭範(範) 朝申 鄭熙(熙) 등 신료들은 의정부 문 밖 북쪽에서 지영하였

4) 『승정원일기』고종 22년 10월 22일

다. 고종의 근접 시위는 좌찬성겸병조판서인 김병기와 우찬성 정기세 및 별운검(別雲劍)이 담당하였다.

의정부에 도착한 고종은 우선 시장(試場)을 열어 친림시사를 시작하도록 명하고, 의정부 본당(本堂)에 도착한 의정부선생안(案)과 공사관(公事官)을 불러(案)를 (람)하였는데, 고종의 명에 따라 미리 준비한 일이었다.

그 다음 고종은 대차(大次)로 이동하여 어상을 받았다. 본 행사의 어상 진상을 위하여 열전에 1772년(영조 48)의 고사(故事)에 따라(案)와 같은 담당 관원을 차출하였고, 당일에는 호 조판서(戶曹判書)가(案)를(案) 아래 사인( )들이 의정부로 어상을 운반해왔다. 어상이 올려진 다음 시립(侍立)이 있던 시원 임대신과 찬성참찬에게는 사다( ), 즉 차(茶)를 내려졌다. 다음은 어상을 올릴 때의 의절( )을 정리한 것이다.<sup>5)</sup>

- 시원임대신이 고종에게 어상을 올릴 것을 아뢰다.
- 영의정이 대차 앞에서 단자(單子)를 올린다.
- 계단 아래에서 녹사(錄事)가 상(床)을 들고 올라오면, 공사관(公事官)이 상을 받아 올리고, 당상이 옆에서 시위한다.
- 어상을 올린 다음 시원임대신과 찬성참찬, 사인 등이 시립(侍立)한다.
- 어상의 법찬(法饌)은(案)호조( )에서 거행한다.
- 시원임대신, 찬성과 참찬에게 사다(賜茶)를 실시한다.

이상과 같은 절차에 따라 고종에게 어상과 협상(挾床)을 올렸으며, 상차림은 다음 표와 같다.

<표 2> 1865년 의정부 친림(親臨)행사의 어상(御床)협상(挾床)

상(床)	찬품(饌品)
어상(御床)	방약과(方藥果)색다식(茶食)견정(甘砂果梅柳)사과(梨)세건반(果), 료화(煎飯)寥花), (截肉)색정과(正果)생리(生梨), 시(柿)柚(子) ( ), 석류(石榴)생울(栗)대조(棗), 육(片肉)煎(魚)어(魚), 화양적(華陽炙)회(膾)색적(炙)병증(蒸), 탕(湯), 건면(乾麵)이숙(熟), 백청(白淸), 초장(醋醬)개자(芥子)
협상(挾床)	온면(溫麵)만두(頭口)자탕(湯), 병(餅)색적(蒸)색적(蒸)각적(炙)편육(片肉)편(片), 화양적(華陽炙)복숙(熟), 숙실과(熟實果)과(果), 각정과(各色)정과(正果)이숙(熟)침채(菜), 청(白淸), 초장(醋醬), 개자(芥子)

출전 : 『親臨政府時儀軌』(奎御床單子)

음식은 각 찬품마다 1기(器)씩 마련하였는데(案) 상에 올라간 전유어와 편육, 즉편은 한 그릇(+표시;필자)에 담았고, 화양적과 전복숙도 한 그릇(+표시;필자)에 담아 올렸다. 백청과 초장,

5) 의정부 친림의 어상 및 진상 절차에 대한 내용은 『親臨政府時儀軌』(奎14944) 참조.

개자 등을 제외하면 어상에는 24기, 협상에는 14기(음식은 17종류)가 놓였다.

어상과 협상에 놓인 음식을 비교해 보기 위하여 다음 표 <표 3> 같이 면(麵)과 탕(湯), (蒸), 전(煎), 병(餅) 등으로 분류하여 정리하였다.

<표 3> 1865년 의정부 친림(親臨御行)사의 어상(御床)협상( )의 음식

음식의 종류	어상(御床)	협상(挾床)
면	건면	온면
만두		만두
탕	탕	구자탕
적	화양적, 각색적	치각적, 화양적(+전복숙)
편육 절육	편육절육	편육(족편 )
증	증	증
전	전유어	전유어
회	갑회	
병(餅)	각색병	병
조과(造菓)	방약과, 각색다식, 각색건정감사과, 매화연사과, 세건반료화, 각 색 정과	각색정과, 약식
과실(果實)	생리홍 시유 자석 류, 생울대 조, 이 숙	숙실과, 생실과, 이숙
채(菜)		침채
	백청, 초장, 개자	백청, 초장개자

<표 3> 살펴보면, 어상과 협상에는 모두 면을 위주로 탕, 적, 편육, 증, 전, 병, 조과, 과실 등이 올랐다. 면의 경우 어상과 협상에 각각 건면과 온면이 올랐다. 탕은 모두 올랐는데, 협상에는 구자 탕이 놓였다. 조과와 과실은 어상에 각각 일곱 가지씩 올랐고, 협상에는 조과 두 가지와 과실 세 가지가 놓여 어상에 비해 적었다. 한 상에만 오른 음식으로는 어상에는 갑회가 있고 협 상에는 만두와 침채가 있었다. 이상과 같은 상차림은 정식 수라상(水刺床)이라기 보다는 주 다(晝茶)와 비슷하였다.<sup>6)</sup>

고종은 어상을 받은 후 의정부의 원역(員役)을 대령 한 호조의 기사( ) 등 관련 실무자에서 승진과 포목 등의 상을 내렸고, 의정부에 친림할 때와 같이 시원임대신들의 시위와 전 송을 받 으며 의정부를 떠 났다[지송(祇送)]. 이후 고종의 일정은 이미 살펴본 것과 같이 시사를 친림하고 경복궁을 방문한 뒤에 환궁하는 것이었다.

6) 의정부 친림 행사에 올려진 어상과 협상을 살펴보면, 1795년(정조 19) 2 화성(華成 顯慶宮) ]] 행차 때 자궁(慈宮) 혜경궁(惠慶宮) 홍씨(洪氏) 흥 참에서 站晝茶小宴( )와 비슷하다. 행사의 성격과 시기(예절 포함), 상을 받는 사람의 지위와 취향 등이 각각 다르므로 직접 비교하기는 어렵다. 다만, 주다소반과 역시 면(麵)을 위주로 생치 탕(湯悅口資) 탕(湯) 탕(湯) 각색전유화(花片 편육(肉軟) 계증(蒸) 복회(膾) ( 병), 약반(藥飯茶食) 식과(果) 색다식(茶食) 색정과(正果)를 비롯하여 생리유(梨油) (子石) 석류(榴) 등( ) 등과 같은 구성이었는데, 이것은 의정부 친림 행사 때 고종에게 올려진 어상의 음식 구성과 비슷하다. 이상 주다소반과에 대한 자세한 내용은 김상보, 「園幸乙卯整理儀軌 中調理面 參考」, 『한국식문화학회지』 5(No.1) 1990 .

## 5. 맺음말

1865년 10월 12일의 의정부 친림 행사는 그 날 새벽부터 시작되었다. 의정부 뿐 아니라 경북공도 방문하고 친림시사도 실시하는 등 다양한 행사가 진행된 긴 일정이었다. 그 와중에 의정부에서 거행한 어상의 진상은 고종과 수행 신료들이 잠시 휴식을 취하고 시장기를 면하도록 한다는 현실적인 목적이 있었다.

아울러 의정부가 국왕이 관심을 갖는 중요한 정치기구임을 알리는 정치적 상징성도 가지고 있었다. ‘어상’의 진상 행사를 계기로 이제 의정부라는 관아는 국왕이 형식적으로 잠시 왔다가는 곳이 아니라 고종이 문무백관을 거느리고 방문하여 음식을 먹으며, 신료들과 환담을 나누는 명실상부한 조선 최고의 관아가 되었던 것이다.



## 음식발기에 기재된 요리소 화부인'의 정체

### 1. '요리소 화부인'이 나오는 음식발기

○ 임인 월 25 역만세 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1902년(壬寅, 광무 6) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 재1 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

○ 계묘 월 25 역만세 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1903년(癸卯, 광무 7) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 재2 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 뒷면 발기명 옆에 '의(戊辰冬表題修書' 기록이 있는 것으로 보아 무진년[1928년]겨울에 발기명을 고쳐 썼음을 알 수 있다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

○ 병오 월 초월 천만세 동궁마마 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 광무 10) 2월 8일 당시 황 태자였던 순종의 재3 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

○ 병오 월 초8일 천만세 동궁마마 탄일 진어 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 무월) 2월 8일 당시 황 태자였던 순종의 재3 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

문화각보이	정반기		문화각 보이	쟁반기
요리소화부인가보이	각 면합		요리소 화부인가 보이	각 면합

○ 병오 월 초월 천만세 동궁마마 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 고종 43) 2월 8일 당시 황 태자였던 순종의 재3 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

가  
1.

[ ]

요리쇼화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보 이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-----------------	-----------

○ 병오 7월 25 역만세 탄 일 진어상 사찬 음식 발기 : 1906년(丙午, 무월) 7 25 당시 황제였던 고종의 55세 탄 일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리쇼화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

문화각보이	각	정반기	문화각 보이	각	쟁반기
요리쇼화부인가보이	각	면합	요리소 화부인가 보이	각	면합

○ 병오 7월 25 역만세 탄 일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 고종 33) 7 25 당시 황제였던 고종의 55세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리쇼화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리쇼화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보 이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-----------------	-----------

## 2. 요리소 화부인의 정체는?

결론부터 말 하자면 요리소 화부인은 앙트 와네트 손탁 (Antoinett Sontag, 孫澤, 宋多奇, 1854~1925)을 가리킨다. 손탁은 프랑스에서 독일로 양도된 알자스로 렌 지역 사람으로 프랑스인이기도 하고 독일인이기도 하다. 그의 여동생이 1885년 10 월 초대 러시아공사로 서울에 온 베베르(Karl Ivanovich Weber, 1841~1910)와 결혼하면서 조선과의 인연을 맺었다. 베베르는 이미 1884 조선과의 수호 조약을 맺기 위해 서울에 와 본 적이 있었는데, 이후 초대 공사 부임 하면서 손탁을 데리고 왔다. 손탁은 온화한 품 모와 단정하고 고운 미모를 지녔고, 영어·독일어·프랑스어·러시아어 등 외국어에도 능통했다. 기쿠치 겐 (菊池謙讓, 1870 ?) 는 1901 출판된 《조선잡기(朝鮮雜記)》에 그녀를 호 텔의 주인공 미스 손 탁이라고 소개하면서 그녀에 대해 비교적 상세한 정보를 실었다.<sup>1)</sup>

그녀는 아름다운 품 모의 소유 자였다. 진령군(眞靈君, 명성왕후의 추천에 의해 고종으로부터 무녀 역사상 초유의 군 호君號號號)받은 무녀 이씨를 가리킴처럼 자비롭고 따뜻하며 너그러운 안색은 그녀에 대한 호감을 갖게 하기에 충분했다. 그녀는 어둠에 휩싸인 정계음 당과 방종이 넘 쳐나는 궁중 생활, 비밀의 장막에 가려진 외교 가의 무대에서 생활했지만, 그녀의 미모를 상하게 하거나 품성을 더럽히는 주문을 듣 지 못 했다. 그녀는 누군 가를 굳게 사랑하고 굳게 믿어야 한다는 고귀한 신념 을 지니고 있었다.

31세의 젊은 나이에 미 모와 능력을 소유한 손탁은 서울에 온 지 얼마 되지 않아 베베르의

1) 菊池謙讓朝鮮雜記(第二卷) 城鷄鳴社, 1931, 98~105쪽.



추천을 받아 민비(명성황후)를 알현하는 영광을 갖게 되었다. 이윽고 그녀는 왕실의 외인 접대 담당자가 되었다. 1885년 음력 월 일7 고종이 창덕궁에서 경복궁으로 처소를 옮긴 이후, 손탁은 건청궁(乾淸宮)을 신궁으로 단장하는 데 참여했다. 그녀는 궁궐 실내 장식을 서양식으로 꾸미고주 방에도 서양 식기를 마련하여 왕실의 면모를 바꾸는 일을 맡았다.

조선과 프랑스와의 수교 이후 조선교구 주교가 된 뫼텔 주교는 1895 월 28일(음력월 9 일) 일기에서 조선인 관리가 프랑수어를 통역할 조선인 수녀를 구한다는 이야기를 듣고서 “내 생각에는 지금 그런 부탁은 손탁 양의 암시에 의한 것이 아닌가 싶다”<sup>2)</sup>라고 했다. 그리고 뫼텔 주교는 수녀에게는, 특히 조선인 수녀에게는 별로 어울리지 않는 직책이다<sup>3)</sup>라고 반대 의사를 분명히 밝혔다. 그러면서 그 녀(손탁)는 왕의 탄신일인 이달 25일(음력 월 일25) 가리 킴. 양력으로는 9월 13일)에 60명 예정으로 서양식 연회를 준비하는 책임을 맡고 있다. 그런데 그녀는 조선 말을 전혀 알아듣지 못하니, 조선 사람들 사이에서 통역관이 없어 몹시 곤란을 겪고 있으리라 추측된다<sup>4)</sup>라고 적었다.

이미 서울에 온 지 10 가까이 된 손탁은 고종과 민비로부터 두터운 신임을 얻는 데 성공했다. 비록 《고종실록》에 손탁과 관련된 내용은 나오지 않지만 뫼텔 주교가 말한 탄신일 기념 연회는 대신들과 각국 공사와 영사를 접견했다고 적었다. “강녕전(康寧殿)에 나아가 전직 대신, 각부 대신, 협판(協辦, 통리군국사무아문(統理軍國事務衙門顧問(曷)슬), 고문관( )을 불러서 인사를 받고, 이어서 각국 공사(公使(曷)영사( )를 접견했으며, 음식을 내렸다. 만수성절이었기 때문이다.” 고종은 탄신일 연회를 성공적으로 마무리한 손탁에게 파격적으로 덕수궁의 일부 땅을 주었다. 1895년의 일이다. 손탁은 조선식 집을 하사받은 후 실내 장식을 서양식으로 바꾸고, 마룻바닥에는 양탄자를 깔았다. 그녀는 프랑스 요리를 고종에게 올리기도 하면서 동시에 자신의 집에 모인 서양인들에게도 그 음식을 제공했다. 1894년에 결성된 정동구락부는 손탁의 사저를 모임장소로 이용했다. 결국 고종이나 왕실과 접촉하려는 외국인들은 먼저 손탁을 통하지 않으면 안 되었다.



‘1903년 손탁호텔에서 본 서울’이라고 알려진 이 사진은 위치가 잘못알려진 것이라 한다.



알뜨와네트 손탁(Antoinette Sontag; 孫澤) 주한 외교관들과 환담하고 있는 손탁 여사의 모습, 건축 양식으로 미루어 손탁호텔 입구 계단에서 찍은 것 같다.

2) 천주교명동교회편, 《뫼텔주교일기제1권》, 서울:한국교회사연구소쪽1986, 361 .

3) 천주교명동교회편앞의 책, 361쪽.

4) 천주교명동교회편앞의 책, 361쪽.

1895년 10월 8일(양력민비가 시해를 당한 을미사변이 일어났다. 고종과 왕세자는 불안해 하다가 그 다음 해인 1896년 2월 11일(양력) 러시아공사관으로 거처를 옮겼다. 여기에는 친러파인 손탁의 역할이 컸다. 1896년 아관파천 동안 손탁으로부터 극진한 대접을 받은 고종은 1898년 3월 26일자로 손탁에게 러시아공사관 대문 왼쪽에 있는 황실 소유의 방찬 짜리 벽돌건물 한 채를 하사했다.<sup>5)</sup> 고종은 을미사변 이후 독살이 두려워 조선음식을 먹지 않았다고 전해진다. 실제로 고종이 무척 즐겨 마시던 커피에 아편을 넣은 사건이 발생하기도 했다. 보현당(寶賢堂) 고지기(直)인 김종화(金鍾和)는 서양요리를 올리는 일을 맡았던 왕실 조리사로 1898년 2월 26일 커피 주전자에 아편을 넣다가 발각되었다.

당연히 아관파천 이후 더욱 강력해진 고종의 전속 조리사 손탁에 대한 일종의 도전이었다. 그 광경을 1902~1903년에 이탈리아 조선공사로 서울에 머물렀던 까를로 로제티는 다음과 같이 묘사했다.

황제의 수라상을 준비하는 일은 한국의 다른 어떤 공무보다 잘 조직이 되어 있는데, 이는 황제가 러시아공사관에 피난했던 시절에 러시아 공사부인의 시녀로 이후 유럽식 수석요리사 자격으로 황제의 궁정에 머물게 된 알자스지방 출신의 손탁이라는 여인 덕분이다.<sup>6)</sup> ( )

이 점은 코자가 사다오(小坂貞雄)라는 프랑스인 교사 에밀 마르텔(Emille Martel, 1874~1949)로부터 고종의 외교 비화를 듣고 쓴 《(野人觀朝鮮)外交秘話》 언급되어 있다. “왕은 매년 왕자의 탄생일과 조선의 정월에는 각국의 주재공사와 나란히 그 막하(幕下)에 대하여 알현을 행하셨다. 또 조선정부에 일을 하는 고문이나 학교 교사 등에도 알현을 베풀었고, 각 교회의 선교사에는 사교(司敎)에게만 알현을 허락하였다. 그 시각은 오전 중으로 개별적으로 행하였다.”<sup>7)</sup> 아마도 1906년(丙午, 2월) 당시 황태자였던 순종의 생일 당일에도 서양식 음식이 손탁에 의해서 마련되어 서양인 참가자들에게 제공되었을 것으로 여겨진다. 이어서 이런 이야기가 같은 책에 나온다. “전술한 알현 후에는 모든 외국 사신에게 음식을 분부하셨다. 그 요리는 서양식으로 손탁부인이 조리를 담당하여 큰 비용을 지불해야만 했다.”<sup>8)</sup> 손탁은 조선왕실의 외빈 접대 연회를 도맡아 하여 큰돈을 벌었을 것으로 보인다. 아울러 손탁은 외무대신이 밤에 각국 공사를 초청하여 개최한 연회에서도 음식을 제공해주었다.

이렇게 번 돈을 가지고 손탁은 1902년 10월 10일에 1898년에 하사를 받은 양관을 헐고 그 자리에 새로 벽돌조 이양관(伊陽館)을 지었다. “1902년 10월 공사중이던 양관이 준공되어 공공연히 이를 손탁 호텔이라 일컫게 되었는데, 2층은 왕궁 귀빈의 객사로 이용했고, 아래층은 보통인의 숙박 집회·식당으로 사용했으며 손탁의 방도 아래층에 있었다.”<sup>9)</sup>

손탁호텔은 다른 말로 한성 빈관(漢城賓館)이라고 불렀다. 손탁 부인가(손탁부인)이다.

5) 金源模, 「미스손탁과 손탁호텔」 『토서울』제56호(1996. 12), 서울:서울特別市史編纂委員會, 1996, 201쪽.  
 6) 까를로 로제티(서울학연연구소역교) 『레아 꼬 레아니(백년전 이태리 외교관이 본 한국과 한국인)』, 서울: 숲과나무, 1996, 99쪽.  
 7) 小坂貞雄外(野人觀朝鮮)外交秘話 城朝鮮外交秘話出版會, 1934, 187쪽.  
 8) 小坂貞雄外(野人觀朝鮮)外交秘話 城朝鮮外交秘話出版會, 1934, 188쪽.  
 9) 菊池謙讓, 앞의 책쪽99.

택양저(孫澤孃邸)궁내부용달여관(內府用達旅館)정동화부인가(正洞花夫人家)정동화옥(花屋) 등으로도 불리었다<sup>10)</sup>. 그 이름에서도 알 수 있듯이 손탁은 궁내부에 소속된 외국인용 여관이었으며, 정동에 사는 화부인으로 불리기도 했다. 여기에서 화부인은 한자로 ‘花夫人’이다. 아마도 손탁이 유럽인이고 미모를 갖추고 있었기 때문에 그렇게 부른 것으로 여겨진다. 앞의 음식발기에서 ‘요리소 화부인’이라 부른 이유 역시 손탁호텔이 당시 왕실의 서양음식 제 공처였기 때문이 아닐까 추정된다.

### 3. 요리소 화부인 보이의 정체는?

앞에서도 밝혔듯이 한국학중앙연구원 장서각에 소장된 고문서인 음식 발기 중에는 병 오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬상발기」가 있다. 여기에서 병 오년은 1906 가리킨다. 7월 25일은 음력으로 고종의 탄신일이다. ‘억만세는 황제의 만세를 강조하여 붙였다. 이 발기는 탄일에 황제에게 올린 진어상(進御床)과 참석자들에게 내린 사찬상(賜饌床)의 종류가 적힌 목록이다. 이 목록 중에서 요리소 화부인가 보이’에게 쟁반기와 ‘면합을 내렸다고 적혀 있다. 쟁반기는 쟁반에 간단한 음식을 차린 것이고 면합은 국수를 담은 그릇이다.

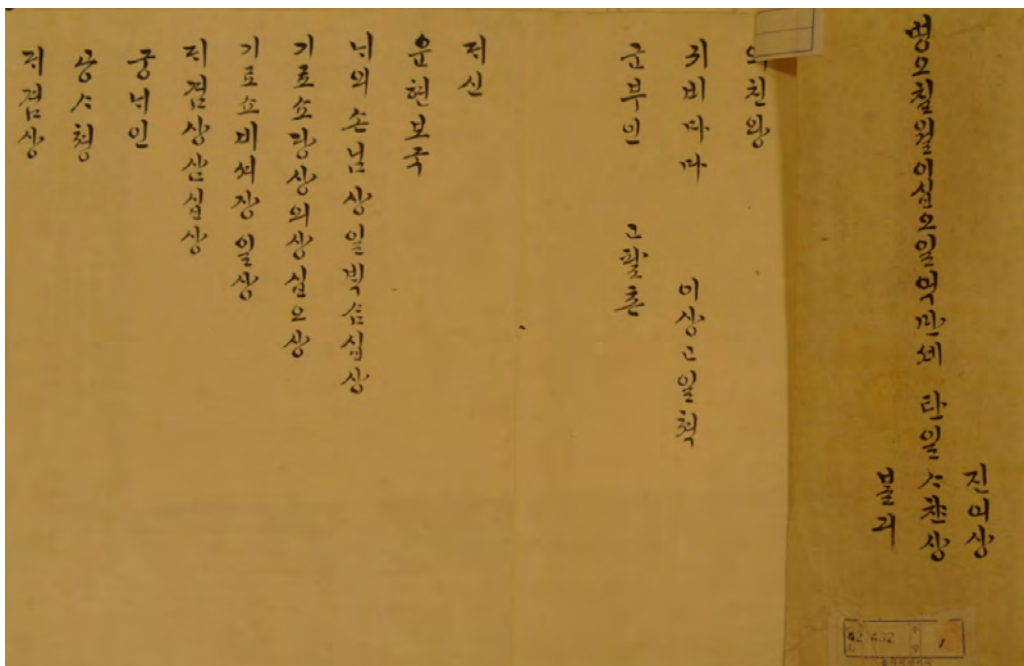


그림 3 병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬상발기 부분. 한국학중앙연구원 장서각 소장

10) 이순우, 『근대서울의 역사문화공간 : 손탁호텔』, 서울:하늘재, 2012, 143쪽.

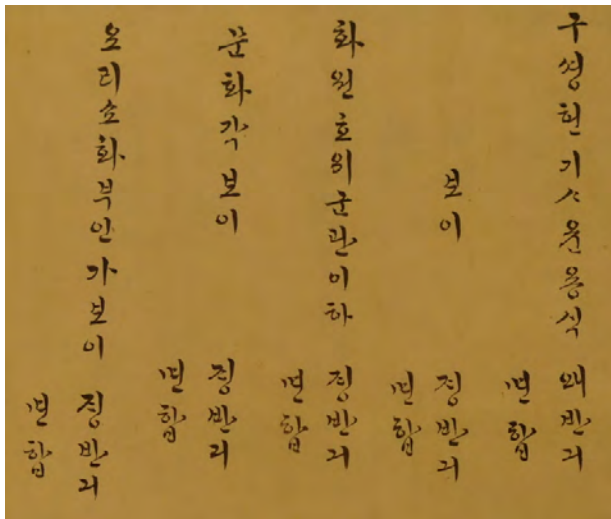


그림 4 병오칠월이십오일역만세탄일진어상사찬  
상발기 '요리소 화부인가 보이' 부분한국 학중앙  
연구원 장서각 소장

요리소는 손탁이 외국인을 위한 연회 담당자라는 점을 알려주며 손탁을 수행한 비서가 바로 '화부인가 보이'이다. 그에게도 음식을 내렸음을 알 수 있다. 여기에서 '화부인가 보이'는 아마도 손탁의 양자이면서 호텔보이였던 장경춘(張慶春) 아 날까 여 겨진다. 그러한 사정은 《황성신문(皇城新聞) 1909년 양력 월 3일자에 나온다. 기사의 제목은 '독불여관찬동(館贊同)'이다. 그 기사 내용은 다음과 같다. "孫澤孃邸 孫氏信 任 든쑤이 張慶春氏貞 洞大漢門前 辦館奎佛國人 하우을 與 共同經 營 營 館開 業 기로 定獨佛 領事 贊 을 同得 ㅎ얏다더라." 오늘날 한국어로 번역하면 "손탁양의 집은 손씨의 신임하든 보 이 장경춘 씨와 정동 대한문 앞 팔 래스 여관 주인 프랑스인 하우을 씨 와 공동 경영으로 여관을 개업하기로 정하고 독일과 프랑스 영사의 찬동을 얻었다 하더라."이다.

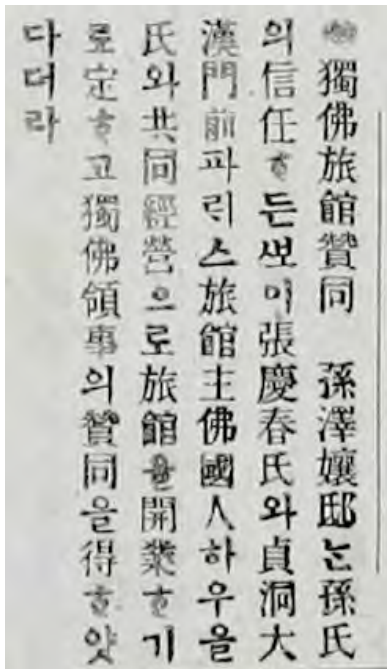


그림 5 《황성신문》 1909년 양력 월 일자 독불 여관찬동' 기사

( )

그런데 장경춘의 이후 행적에 대해서 기록해 둔 자료를 아직까지 구하지 못했다. 다만 코자카 사다오(小坂貞雄)가 쓴 《觀朝鮮外交秘話》 그와 관련되었을 것으로 여겨 지는 내용이 나온다. “그 말미에 왕성에 있을 때 여사는 연회계(宴會係) 많은 보이 중에서 한 사람의 조선인을 골라서 양자로 삼고 왕에게 부탁하여 관직에도 나가게 했다. 사람들은 바보 같은 일을 하는 것이라고 비웃었지만, 그 양자는 귀국의 때 여사와 함께 프랑스로 건너갔다. 그 후 양자는 여사의 영향력에서 벗어나서 조선으로 돌아왔다고도 전해지지만 그에 대해 어떻게 되었는지는 알지 못한다.”<sup>11)</sup> 아마도 이 양자가 바로 장경춘이 아니었을까 여겨진다왜냐 하면 관직에까지 내 보 냈다고 하니 그로 인해서 고종의 탄신일에도 장경춘이 참석할 수 있었던 것은 아니었을까?

그렇다면 손탁도 이 행사에 참석했음이 분명하다. 이 문서의 앞부분에 ‘내외손님상일백삼십상’이 나오는 것으로 보아 손탁은 이 상을 받았을 것으로 여겨진다. 이 상에 차려진 음식은 같은 자료에 나온다.

11) 小坂貞雄外( 觀朝鮮外交秘 話 城朝鮮外交秘話出版會, 1934, 200쪽.

원문	현대어역
대신	대신
운현보국	운현보국
내외손님기당상일백삼십상너	내외손님 기당상 130상 내
대검상삼십상	대검상 30상
·각식편	·각색 편
·연계증 ·누름적	·연계증 ·누름적
·싱션전유어 ·양전유어 ·간전유어	·생선전유어 ·양전유어 ·간전유어
·편육 ·제숙편	·편육 ·제숙편
·각식싱실과	·각색 생실과
·각식정과	·각색 정과
·산사슈정과	·산사수정과
·잡탕	·잡탕
·닝면	·냉면
·슈단	·수단
·청	·청
·초장	·초장
·개즈	·개자

표 9 「병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬상발기」에 나오는 내외손님에게 차려진 음식 종류

이제 <표9>에 적혀 있는 음식들을 살펴 보자. 각색 편은 각색 편이란 멧쌀가루에 각종 재료를 섞어서 색이나 향을 첨가한 다음 시루에 안쳐서 찌낸 떡을 가리킨다. 백편꿀 편·승검초편 따위가 차려졌다. 연계증은 한자로 ‘軟鷄蒸’이다. 어린 닭을 찜 통에서 찌낸 음식이다. 누름적은 여러 가지 재료를 양념하여 다 익힌 다음 색을 맞추어 꼬치에 꿰 음식을 가리킨다.

전유어는 한자로 ‘煎油魚’이다. 이용기가 1924년에 펴낸 조리서인 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서는 온갖 잔치에 혼인과 상사와 제사와 생일바락이나 큰 연회나 여럿이 술 마시는 데와 심지어 밥상까지라도 이것이 없고는 할 수 없는 것이라”고 했다. 그러면서 그 만드는 방법에 따라 크게 상중하 등급으로 구분하였다. “무슨 재료든지 상등으로 하려면 전 계란에 녹말이나 양밀가루에 지져 쓰는 것이요 중등에는 계란에 물을 타고 차자 물을 치고 여기 밀가루에 지져 쓰는 것이요 하등에는 녹두를 갈아 계란도 안 쓰고 들기름이나 제육 발기름에 지져 쓰는 것이라”고 했다. 생선전유어는 무슨 생선이든지 살을 얇게 저며 낸 것을 사용한다. 양전유어는 소의 양을 껍질 벗기고 얇게 저며서 사용한다. 간전유어는 소의 간을 사용한다.

편육과 제숙 편은 쇠 고기와 돼지고기로 만든다. ~~이~~ 이후 속육을 저민 음식을 편육이라고 불렀다. 각색 생실과는 여러 가지 색의 과일을 가리킨다. 이 행사가 열린 때가 여름이라서 그때 나는 과일을 올린 듯하다. 정과는 견과·근채·생과 등을 꿀에 조리거나 잼 음식을 가리킨다.

아마도 대추나 호두 따위가 올랐을 것으로 여겨진다. 산사수정과는 산사나무 열매인 산사(山楂)로 만든 수정과를 가리킨다. 잡탕은 여러 가지 재료를 넣고 끓인 국이다. 여름이라서 냉면도 상에 올랐다. 하지만 평안도식 메밀냉면인지 아니면 밀국수를 차갑게 만든 음식인지는 분명하게 알 수 없다. 수단 역시 여름이라서 상에 오른 듯하다. 알 다시피 수단은 작고 동글납작하게 만든 멥쌀 흰떡을 녹말가루를 묻혀 끓는 물에 데쳐 차가운 꿀 물이나 오미자국에 찍은 화채를 가리킨다. 청은 간장이고 초장은 식초가 들어간 간장이다. 깨 자는 겨자를 가리킨다. 이들 세 가지는 조선시대 식사를 상에 반드시 올랐던 조미료였다. 이로 미루어 내외 손님들에게 차려진 음식은 끼니가 되면서 동시에 후식도 되고, 동시에 음료가 되는 음식이 마련되었음을 알 수 있다.

#### 4. 손탁의 귀국과 손탁호텔의 운명

손탁호텔은 러시아 건축가 사바친(A. I. Aeredin Sabatin, 1860 ~ 1921)이 설계를 하고, 조선인 심의석 이 시공을 맡았다. 손탁호텔은 총 붉은 벽돌 조의 건물로 벽면 전체는 아케이드(arcade) 형태로 이후 정동의 '러시안 스타일'의 전형이 되었다.<sup>12)</sup> 1층에는 욕실과 화장실이 딸린 객실이 55로, 당시에는 보기 드문 대규모 숙박 시설이었다. 연회장에서는 결혼예식과 피로연, 무도회와 회갑연 등이 열렸다. 식당에서는 프랑스 요리가 제공되었다. 식사 시간이 아닌 때는 커피를 판매하는 커피 하우스로 변했다. 1904년 1월과 11월에는 한국 병합의 주역인 이토 히로부미(伊藤博文, 1841~1909) 손탁호텔에 묵었다. 《탐소여의 모험》(1876) 쓴 미국인 마크 트웨인(Mark Twain, 1835~1910)도 러일전쟁 종군 기사로 왔다가 이곳에서 숙박했다. 제2차 세계대전 때 영국 수상을 지냈던 윈스턴 처칠(Winston Leonard Spencer Churchill, 1874~1965) 역시 러일전쟁 때 기자 신분으로 손탁호텔에서 묵었다. (치)

그러나 손탁호텔에도 어두운 그림자가 비추기 시작했다. 1905년 러일전쟁에서 승리한 일본은 1906년부터 통감부 체제로 조선을 장악했고, 그 동안 반일 감정을 내세웠던 손탁과 그곳에 모였던 유럽 외 교관들도 편안할 수가 없었다. 결국 손탁은 1909년 1월 19일 서울을 떠났다. 서울을 떠나기에 앞서 1909년 8월 5일 프랑스인 보에르(J.Boher)에게 호텔경영권을 넘겼다. 앞의 《황성신문》 1909년 양력 8월 3일자 '독불여관찬동' 기사에서 보았듯이 원래 그녀는 장경춘과 보에르에게 공동경영권을 양도하려 했다. 그러나 그녀의 뜻대로 되지 않았다. 앞서서도 밝혔듯이 그래서 장경춘을 데리고 프랑스로 떠났을 가능성도 많다. 보에르는 이미 덕수궁 맞은편에서 팔리스호텔을 운영하고 있었다. 《신한민보》 1908년 11월 18일자에는 다음과 같은 기사가 실려 손탁의 귀향을 알렸다. 손탁 양저매매, 서울 양요리집으로 유명하던 손탁양은 귀국함으로써 그 집을 파리스 호텔 주인이 사서 여관으로 영업한다더라." 그리고 1908년 9월 14-5 《The Seoul Press》에는 전 궁내부 소속 특정 호텔(Formerly Imperial Household Private Hotel)"이라는 광고를 실는다. 1914년 조선총독부에서 짓는 조선포텔이 서울에 들어서면서 이곳의 영업도 한참 때와 달라졌다. 결국 손탁 호텔은 1918년 이화학당에 매각되어 교실과 기숙사로 이용되다가 1975년에 화재로 불타서 역사 속으로 사라졌다.

프랑스로 귀국한 손탁의 말년 역시 그다지 좋지 않았다. 키쿠치 켄조의 《조선 잡기》에서는 이렇게 적었다. "1909년 9월, 손탁양은 조선을 떠나서 돌아갔다. 그의 친구는 거의 돌아갔고,

12) 김정동, 『정동 교수의 근대건축기행』, 서울푸른역사쪽 1999, 97 .

그의 우방(러시아)은 패 전하여 조선에서 쫓겨났다. 그녀가 조선에 왔을 때는 30세의 단정하고 아름다운 꽃과 같은 미모를 지니고 있었지만, 그 돌아갈 때는 흰 하면서 포동포동하고 예쁜 뺨과 빛나던 정숙한 자태는 파란 많은 조선에서의 30년사를 짊어진 듯, 그 두둑해진 돈주머니의 무게보다도, 내동댕이쳐진 경성의 풍파에 쫓겨 나는 것처럼 가벼웠다. 그는 고국에 돌아가자마자 경치가 좋은 곳인 칸에 맑고 시원한 시설의 별장을 지었다. 그곳에다 극동의 왕국으로부터 가져온 재산을 쌓아두고, 유유히 말년을 보낼 계획이었지만, 어떤 일인지 그 재산의 대부분은 여동생인 베베르 부인의 명의로 러시아 은행에 저금되어 러시아의 기업에 투자되었다. 이윽고 러시아 혁명, 공산정부의 적화는 손탁의 저금도 투자도 한꺼번에 아주 없애버렸다. 동왕국의 말기를 보고 극동제국의 패망을 바라보며, 그는 일대의 영화(榮華)를 꿈과 같이 지워 없앤 채로, 1925년 러시아에서 객사하였다. 그때 그는 71세의 노양(老孃)이었다.”<sup>13)</sup>

---

13) 菊池謙讓, 앞의 책쪽99~100 .



## 궁중의 천신(薦新) 음식

우리 선조들은 조상을 섬기는 일에 정성을 다 하였는데 천신은 철따라 새로 나온 곡식이나 과일, 생선 등을 사직이나 조상에게 감사하는 뜻으로 먼저 올리는 일을 말한다. 천신 물종들의 월령을 보면 우리 강토에서 생산되는 식품의 절기를 잘 알 수 있다. 천신은 새로 나온 식품들을 그대로 정하게 손질하여 올린다.

### 1. 천신의 유래

천신은 조상의 신위에게 새로 나온 식품들을 정성스럽게 올리면 이를 조상이 운감을 하시고 자손에게 축복을 내리신 것으로 생각한다. 이는 조상께 제사를 올리고 나서 제수와 제주를 나누어 먹는 음복(飮福)과 같은 의미로 조상의 음덕을 입어 자손들이 잘 살게 해달라는 뜻이 있다.

조선시대 왕들은 천신을 길례 중 아주 중요하게 인식하여 종묘에 우선적으로 올리는 천신례를 철저히 행하여 왔고, 왕이 수범하여 종묘에 천신하니 백성들도 이를 본받아 사당에 천신하였다.

천신은 중국 송나라 때 생긴 제도로 우리나라에는 고려시대부터 있었던 의례이다. 『보문헌비고』에 “『문헌통고』에는 송나라 태조가 천신할 적엔 삭망제(朔望祭) 때에 겸해서 베풀었으며, 종묘 의례를 상징하였으며, 또 옛날에는 사당에 천신하는 데 날을 택하지 않고 신주를 내어 모시지 않았으며 전만 올리고 제사지내지 않았는데, 근자에 와서 날을 택하여 천신하는 것은 옳은 일이 아니다. 천자와 제후는 물건이 익으면 천신하고 초(初)·중(仲)·계(季) 한정하지 않는다.”고 하였습니다. 모든 물건이 때를 따라 나면 즉일로 천신할 것이며 이것이 제사 드리는 것이 아닌 이상에 법으로서 날을 택정하는 것은 부당한 일입니다. 우리나라에서는 원래 전조(前朝)와 송나라 초기의 제도를 따랐던 것인데, 모든 새로운 물건을 삭망에 가서 겸하여 천신하는 것은 즉일로 천신하는 의절과 어긋나는 것이오니, 바라옵건대 지금부터는 모든 새 물건이 철따라 나오면 삭망을 기다리지 말고 또 택일도 할 것 없이 천신하며, 만일 그때가 삭망일 때에는 전대로 겸하여 천신하게 한다면 거의 예절에 합당할 것 입니다.”하니, 그대로 좇았다.

에) 천신은 올리는 물종은 월령(月令) 정해져 있지만, 제례처럼 정해진 날이 아니고 물종이 새로 나왔을 때 바로 올리는 것이 원칙임을 알 수 있다.

민가에서는 절사(節祀)에 천신하는 음식은 속절이라 하고 원단(元旦)부터 동지까지 매달 명절이 있어 특별한 음식을 만들어 사당에 올린다. 또 계절마다 새로 나오는 식품은 사당에 천신한 다음에 가족들이 먹는다. 정초에는 떡국, 정월 보름에는 약식삼진날에는 화전국, 우에는 응어, 단오에는 앵두와 보리밥, 유두에는 오이와 밀전병, 칠월 칠석에는 참외와 수박, 팔월

추석에는 송편과 신도주, 중앙에는 국화전과 올병, 동지에 팔 죽을 올린다.

## 2. 천신의례

유교사회에서 왕은 천명을 받아 나라를 세운다고 한다. 종묘는 개국시조인 태조를 모신 나라의 사당이므로 태묘(太廟)라고 한다. 이곳은 나라의 천명과 그 명을 받은 초월적인 존재의 혼령이 머물고 있는 신성지이다. 천신(天) 왕들은 아주 중요하게 인식하였으며 했것이 나오면 왕이 직접 또는 왕세자나 사신을 시켜서 종묘에 우선적으로 올리는 천신의례를 철저히 행하여 왔다. 종묘 천신의 진설과 행례는 천신의(薦新儀)에 따른다. 조선 초기 태종 15년(1415)에 예조 의례상정소에서 여러 제사의 의식을 올렸는데 그중에 천신의가 포함되어있고 『종실록』(1449) 오례의 중 「천신종묘의」가 있고, 『종묘의궤』(1667)에 나오는 천신 의식은 아래와 같다.

《오례의》 종묘에 천신하는 의식

### ○ 진설하는 의절

1일 전에 봉상시에서 새로 난 산물을 제주(齋廚) 진설한다. 봉상시 정과 종묘서 영이 부엌에 이르러 같이 점 검한다당 일이 되면 번과 두를 신실마다 지계문 밖에 진설하고 새로 난 산물을 담는다. - 신실마다 맹춘에는 청어를 두에 담아 올리고, 중춘에는 얼음과 송어를 각각 두에 담아 올리고계춘에는 고사리를 두에 담아 올리며맹 하에는 죽순을 두에 담아 올리고, 중 하에는 대 맥소 맥, 오이를 각각 두에맹두와 살구를 번에 담아 올리고, 계하에는 벼, 기장메 기장, 조, 가지, 동아를 각각 두에능금 을 번에 담아 올리며, 맹추에는 연어를 두에, 배를 번에 담아 올리고, 중추에는 감, 대추, 밤을 각각 번에, 새로 빛은 술을 작에 담아 올리고계추에는 기러기를 두에 담아 올리며, 맹동에는 굴과 감을 각각 번에, 천금(鸞禽) 각각 두에 담아 올리고, 중동에는 고니, 오이, 생선을 각각 두에 담아 올리고, 계동에는 생선과 토끼를 각각 두에 담아 올린 다혹 시 익는 시기가 이르거나 늦는 것이 있으면, 완전히 익는 것에 따라 천신하고, 월령에 구매 받지 않는다. 응당 찬으로 올릴 것은 종묘서 영이 부엌에 나아가서 가마솥을 살핀 다음 자기 소속을 거느리고 자리에 임하여 만든다. - 봉상시 정의 자리를 조계 동남쪽에 서향으로 설치하고, 또 관세위를 조계 동남쪽에 북향으로 설치한다. 뇌(罍) 세(洗)의 동쪽에 두어 작(勺)을 얹어 놓고, 비(篚)는 세의 서남쪽에 두어 수건을 펼쳐 담아 놓는다.

### ○ 예를 행하는 의절

천신하는 날에 종묘서 영이 자기 소속을 거느리고 신실을 열어 소제한 다음 새로 난 산물을 다 담는다. 봉상시 정이 평상의 복장을 하고 들어가 자리로 나아가서 서향하여 서서 사배한 다음 관세위로 나아가 북향하여 서서 손을 씻고 손을 닦는다. 이를 마치면 조계로 올라가 제1실의 지계문 밖에 이르러 북향하여 선다집 사자가 새로 난 산물을 봉상시 정에게 주면 봉상시 정이 받들어 신위 앞에 나아가 북향하여 꿇어앉아 올린 다음 부복하였다가 일어나 몸을 편다. 지계문을 나가 차례로 각 신실에 이르러 받들어 올리기를 모두 위의 의식과 같게 한다. 이를 마치면 내려가 자리로 돌아가서 사배한 다음 물러간다.

### 3. 천신 담당과 감찰

조선조에는 천신은 아주 중요한 일로 전국에서 철따라 올라오는 천신 물종의 등급을 가리고, 수송하는 업무는 사용원이 담당하였다. 각도에서 천신 물종의 선장(膳狀)을 각도 관찰사들이 제대로 살피지 않거나 생물(生物)의 부패나 지체된 경위를 문책한 일이 왕조실록에는 여러 차례 나온다.

종묘 천신례는 왕이 직접 참례하기도 하지만 실제로 신물(新物)을 올리는 것은 봉상시 관원이 담당하였다. 선조 때에는 봉상시 관원이 없어 사용원 관원이 올린 적도 있다. 가물이나 흉황으로 채 소나 어물이 귀하여 구하기 어려우면 궁중에서 쓰는 물선(物膳)은 줄이라고 하명하였지만 천신은 조상께 올리는 예이므로 꼭 거행해야 하니 최소한으로 하라는 당부가 여러 차례 나온다.

기

### 4. 천신 물종의 월령

조선시대 전반에 걸쳐서 천신 물종의 종류와 월령은 똑같지는 않다. 세종조의 『오례의』에는 “무릇 제사에 좋은 날을 점쳐서 가리지 않는 것은 종묘에 천신하는 일이다. 신물(新物)의 익는 것이 혹 일찍 익는 것과 늦게 익는 것이 있으니, 그 익는 것에 따라서 천신하고 월령(冊令) 구애할 필요는 없다.”고 하였다.



『고려사』의 삭망 천신에 월 보름에는 얼음을 올리고 월4 보름에는 보리와 앵두를 올리고, 7월 보름에는 서직(黍稷)과 양미(을 米) 올리고 월8 보름에는 마자(麻子)를 올리고, 9월 보름에는 쌀(稻米)을 올리고, 12월 보름에는 어물( )을 올린다. 하여 천신물종이 모두 쫘이다.

조선시대 세종조 『오례의』의 천신 월령은 월에는 얼음, 월3에는 고사리, 월4에는 송어, 5월에는 보리·밀·앵두·죽순·오이·살구, 6월에는 가지·동아·능금, 7월에는 기장·피·조, 8월에는 벼·연어·밤, 9월에는 기러기·대추·배, 10월에는 감·굴·감자, 11월에는 고니, 12월에는 물고기·토끼이다.”와 같이 모두 태종 때(1412)와 동일하다.

『종묘의궤(1667)』 천신 월령은 1월에는 조곽(早藿), 2월에는 생조개·생낙 지열음·생전복·작설생송어·물미나리·반말린 꿩, 3월에는 놀어·참조기·조기·고사리·옹어·청굴·신감채, 4월에는 죽순·오징어·준치, 월5에는 앵두·살구·오이·보리·밀, 6월에는 좁쌀·기장·쌀·쌀·쌀·능금·오얏·가지·참외·수박·동과·은구어, 7월에는 연어·연밥배·개암·잣·호도·청포도, 월8에는 흥시·대추·밤·청주·생계·송이·붕어, 9월에는 석류·머루·다래·생기러기, 10월에는 감자·금굴·건시·은행·은어·대구·문어·서여·유자·천금, 월11에는 빙어·청어·고니·뱅어·당유자, 월12에는 생어(生魚)·생토끼·유감·동정굴로 모두 72종이다. 조선 말기의 『종묘 천신월령』(1895-1906)에는 물종은 거의 비슷한데 월10에 천금이 없다.

### 5. 천신 식품의 종류

『종묘 천신월령』의 물종을 식품 군별로 분류하면 아래와 같다.

표 1. 종묘천신 물종의 식품군 분류

식품군		종목수	식품명
곡물		6	쌀(稻米) 좁 (粟米쌀기장쌀(黍米) 피 (稷米)보 (麥) (小麥)
육물		5	반말린꿩(半乾雉) 기러기(生雁)고니(鵝)추어(鰻) *천금(薦禽)
어물 21종	민물고기	7	연어(鱧魚)원구어(魚瓜)붕어(魚) 붕어(鮒魚)누치(魚松)송어(魚葦)송어(魚)
	해수어	8	은어(銀魚)백어(魚靑)청어(魚)뽕어(魚) 준치(眞魚)황준치(魚庄)황준치(魚) (秀魚)
	기타어물	6	생문어(生文魚) 낙지(絡蹄烏賊)징어(魚庄)복(魚) 게(生蟹)생(蟹)합
채소		9	가지(茄子) 고사리(蕨菜) 동아(冬瓜) 미나리(水芹) 서여(薯蕷) 송이(松茸)쑥(菰)감채(菜) 외(瓜子)죽순(筍)
과실 26종	실과류	11	앵두(櫻桃) 살구(黃杏) 능금(林檎)오얏(棗) (生梨) 석류(石榴)청포도(葡萄) 머루(山葡萄)獼猴(梨) 개암(榛子)홍시(紅柿)
	과채	2	수박(西瓜) 참외(眞瓜)
	감귤류	7	감자(柑子)금귤(橘) 유감(乳柑)동충(洞蟲) 당유자(唐柚子)유자(子靑)청귤(靑)
	견과류	6	건시(乾柿) 은행(銀杏)밤(子胡) 호도(桃)대추(棗) 밤(生栗)
기타	-	5	햇미역(早藿)예주(酒) 얼음(氷) 작설(雀舌)蓮實 ( )

### 5.1. 곡물

천신 곡물 중 보리와 밀은 5월에 천신하고, 쌀, 좁쌀기장 쌀피 쌀은 9월에 올렸 다울 벼는 보통 벼보다 철이르게 익는 벼로 음력 9월 경에 나온다.

조선시대에 적전(籍田)은 천금(天金)이 친히 경작하는 경우에는 정전법( )에 따라 기장·피벼·수수 등을 국가에 바쳐 제사에 사용토록 하였다영 조 때(1739) 적전에서 수확하여 천신하였고, 이후 동적적(東籍田)에서 천신곡물을 봉진하였다. 임진왜란 이후에 선조 때는 수확한 것이 알차지 않아 육곡(六穀)은 천신에 쓰고, 자성( )은 오로지 지방의 공물에 의존하였다.

### 5.2. 육물

천신 육물은 반 말린꿩, 기러기, 고니토끼 등 4종이다. 천신월령 중 맹동에 천금(薦禽) 있는데 구체적인 동물명은 없으며, 봄철에 잡은 육물은 천신에 올리지 않는다. 조선조의 왕들은 강무나 사냥하여 잡은 노루와 사슴, 꿩을 천신한 왕조실록에 여러 차례 나오며 가마우지, 청둥오리를 올린 기록도 있다. 특히 사냥을 많이 한 세종과 세조 때는 특히 날짐승을 종묘에 천신한 기록이 많이 나온다.

꿩(雉)은 2월에 반 말린꿩( )를 올리는데 12월에는 생꿩을 올린 적도 왕조실록에 여러 차례 나온다. 궁중에서 올린 물선 기록인 『공선정례(貢膳定例)』에는 생치 외에 어린꿩

(兒雉<sup>ㄱ</sup> 말린<sup>ㄱ</sup>평( 雉), 평포(雉脯<sup>ㄱ</sup>) 있다. 궁중 연회에는 평을 통째로 구운 전치수( ), 평전, 생치초(炒) 등을 올렸고, 『원행을묘정리의궤』(1795) 수라상 찬물 중 생치구이, 생치초, 생치찜, 생치연포, 평김치(雉菹)와 좌반(佐飯<sup>ㄱ</sup>)의 평치포, 약치포(염 ), 건치, 생치편포, 생치다식 등을 올렸다.

기러기(生雁) 궁중음식 중 기러기와 고니를 이용한 예는 거의 찾아볼 수 없다. 고종 때 (1865) 경기감사가 기러기를 봉진해야하는데 해 풍이 불순하여 기한 내 못 올린다고 하였다.

고니(天鵝代<sup>ㄱ</sup>)고니는 구하기가 많이 어려워서 효종부터 영조 조에 대봉( )하거나 미 납하거나 탈취하는 등의 기사가 왕조실록에 90 차례 나온다. 인조 때(1638) 비변사에서 고니 천신이 제일 민 폐가 되고 구하기 어려운 것이므로 민 력이 소복될 때까지 생기러기를 대신 바치게 하기를 청 하였고 숙 종 때(1683)는 고니 대신에 평 을 올렸다.

토끼(生兔) 천신은 2월에 올리는데 효종 때(1651)는 강원도 철원부사가 토끼를 올리지 못하여 파 면되었고 숙종 때(1701)는 경상도에서 올렸 다 토끼 는 탕 을 하거나 찜 을 하는데 궁중 음식 중에 토끼를 이용한 예는 거의 없다.

### 5.3. 어물(魚物)

조선시대에는 사용원이 천신과 물선을 위하여 직접 강에 어살(魚箭) 설치하였고, 고기 잡는 어부와 전복 잡는 포작간(鮑作干) 등의 노비가 소속되어 있어 이들이 해물을 전문적으로 포 취하였다. 조선시대에 생물인 어류를 운 반하는 도중에 얼음 사용한 기록이 있고, 상한 것을 올린 데 ~~대한~~ 치죄한 기록이 많이 나온다.

#### 5.3.1. 민물고기

연어(鱒魚) 연어과의 회귀성 어류로 살색이 분홍에서 주 황색으로 한자로 연어(年魚連魚, 鱒魚)라 적는다. 회, 찜, 구이 등을 한다. 『원행을묘정리의궤』(1795) 수라상 찬물 중 절인 연어와 연어알 것이 올랐다.

#### 은구어(銀口魚)

조선시대 은구어는 지금의 은어를 이르는데 월에 천신하였다.

맛이 담 백하고 비린내가 나지 않으며 살에서 수박 향이 난다. 성종 때(1492) 경상도와 전라도 관찰사에게 은구어를 어살 로 잡은 것 중에서 싱싱하고 좋은 것으로 골 라 열 음에 담 거나 소금을 약간 뿌려서 보내라고 하였고, 사용원에서 그것을 받아서 소금 에 절 이거나 건어(乾魚)를 만들면 좋 다고 하였다. 『원행을묘정리의궤』(1795) 수라상 찬물 중 은구어구이, 은구어좌반이 올랐다.

#### 빙어(瓜魚)

빙어(氷魚) 동어( 魚公<sup>ㄱ</sup>)어( )라고도 한다. 함경도에서 11월에 천신하는데 상한 것 ~~올~~려서 문책한 기사가 많이 나온다.

#### 붕어(鮒魚)

잉어과의 민물고기로 즉 어(鯽魚)라 한다. 궁중연회에 붕어 찜이 여러 차례 올랐고, 용봉탕에 붕어가 쓰였다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물 중 붕어 찜, 붕어구이가 올랐고, 미음상에 붕어를 오래 곤 부어고(膏)를 올렸다.

#### 누치(訥魚)

누어늘 치로 불리며, 냄새가 강하고 가시가 많아서 많이 먹지는 않는다. 회로 하거나 소금 구이 또는 탕으로 만든다. 『원행을묘정리의궤』 수라상 찬물 중에 누치 탕을 올렸다.

#### 송어(松魚)

연어과의 회 귀성 어류로 바다에서 살다가 산란기에 다시 강으로 돌아 온다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물 중에 송어알젓을 올렸다

#### 웅어(葦魚)

멸치과 회유성 어류로 봄에 바다에서 강 하류로 거슬러 올라와 갈대 속에서 자라므로 갈대 위(葦)자를 써서 위어(葦魚)라고 하며, 우어, 웅어, 우어 등으로 불린다. 조선조에 행주에 사용된 소속의 위어소(葦漁所)에서 잡아 진상하는데 천신은 윗에 올린다. 웅어는 살이 연하고 맛이 고소한데 회로 하거나 고추장 찌개인 웅어 감정을 만든다. 『원행을묘정리의궤』 수라상 찬물 중에 웅어회를 올렸다.

### 5.3.2. 해수어

#### 은어(銀魚)

조선시대 은어는 지금의 도루묵으로 한자로 목어(木魚還木魚)·도루묵어(都路木魚)라고 한다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물 중 은어구이를 올렸다.

#### 뱅어(白魚)

뱅어는 윗에 생것이나 얼은 것을 천신한다. 어린 뱅어를 실치라 하고 말린 것이 뱅어포이다. 뱅어는 날 것을 회로 하거나 전뱅어탕을 만들고, 뱅어포는 구이를 한다.

#### 청어(靑魚)

청어과의 냉수성어로 비웃 또는 비어(鱒魚)라 한다. 겨울에 청어를 냉훈법으로 말린 것을 과메기(貫目魚)라 한다. 청어는 구이, 찜회 등으로 먹으며 과메기는 무침, 구이, 조림 등을 하고, 청어알도 별미이다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물 중 청어구이, 건청어초(炒), 건청어자반, 절인 청어젓을 올렸다

#### 대구어(大口魚)

천신에 생대구는 함경도와 강원도에서 윗에 올렸다. 궁중 물선 중에는 생대구반 건대구, 건대구 그리고 알과 내장, 아가미로 젓갈이 들어있다. 생대구는 탕전 등을 하고, 말린 대구는 연회와 제사상에 높게 고이는 절육(戢肉) 쓰인다. 『원행을묘정리의궤』 수라상 찬물 중 대구탕, 반건대구초(炒), 반으로 반건대구와 대구다식과 대구알젓을 올렸다.

### 준치(眞魚)

생선 중에 가장 맛있다 하여 진어(眞魚)라 한다. 궁중 음식에 국, 자반젓 국찌개, 찜, 조림, 회, 구이 등 다양하게 쓰이며, 특히 통째로 찌서 가시를 발라내고 준치만두를 만든다.

### 황조기(黃石首魚)·생조기(生石首魚)

조기 중 등쪽은 암회색, 배쪽은 노란 황금색을 띠는 것을 황조기 또는 참조기라 불린다. 궁중의 물선 중에는 생조기 외 예비 늘 굵은 조기(洗鱗石首魚洗鱗石首魚(갈 )), 비, 조기알젓이 있다. 『원행을묘정리의궤』 수라상 찬물 중 조기젓, 조기아가미젓을 올렸다.

### 송어(秀魚)

12월에 얼 린송어(凍秀魚)를 천신하였다. 생선 중 으뜸으로 쳐서 수어(秀魚水魚)라 하고, 궁중음식에는 어물 중 가장 많이 쓰였다. 궁중 연회에는 동송어회송 어회송어 찜어 채, 어만두, 생선화양탕, 어전유화, 어화양적 등 송어가 쓰였다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물로 송어탕송 어구이송 어전송 어찜건 송어찜, 송어장자(秀魚醬煮雜醬어잡장( )), 송어포, 어란 등이 올렸다 송 어알을 간장에 절였다가 말린 어란(魚卵) 최고의 안주거리이다.

## 5.3.3. 기타 어물

### 게(生蟹)

『동국여지승람』에서는 참 게를 해(蟹)라 하고, 대게를 자해(紫蟹), 꽃게는 청해(靑蟹)라 한다. 궁중 연회음식 중에 게전, 게알전이 있고, 찬물로 게감 정이 있다. 『원행을묘정리의궤』수라상 찬물로 게탕(蟹湯藥 게구이, 게다리구이과 약해젓(蟹醢)과 게알젓(蟹卵醢) 올렸고, 궁중 물선에 꽃게 젓(靑蟹醢) 있다.

### 낙지(絡蹄)

문어과의 연체동물로 두족 류에 속 하며, 한자로 낙 제(絡蹄) 거(距)어( )라 한다. 궁중 연회음식 중에 낙지전유화낙 지어음적,낙 지화양적 등이 있고, 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물로 낙지탕낙지 초(醃) 올렸다

### 생문어(生文魚)

연체동물로 다리가 째 있어 한자로 대 팔초어(大稍魚) 어탈(魚) 대(魚)라 하고 한다. 궁중 물선 중에는 반건문어, 건문어가 있고, 궁중 연회나 제사상에 다른 건어물과 함께 높이 고인다.

### 생전복(生鮑)

생복(生鮑), 생포(生鮑)포( )라 하고, 천신은 월에 주로 제주도에서 올렸다. 조선조에는 포작인(鮑作人)을 지정하여 제주와 남해안에서 전복과 고기 등을 잡아서 올리도록 하였다. 궁중 물선에는 익힌 숙 복(熟鮑乾 말린 건복( 鮑鮑 추복( 鮑別 인복( 鮑條 복( ) 등이 있다.

궁중음식에 전복이 많이 쓰이는데 생복은 회로 하고숙 복이나 건복은 찜, 초, 탕, 구이, 조림 등에 쓰인다. 궁중 연회음식 중 추복탕, 생복화양적, 전복찜, 생복찜, 전복회 등이 있고, 어채, 갑회, 열구자탕, 금중탕, 잡탕 등에 고루 들어갔다. 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물로 생복찜, 생복구이, 생복초, 추복탕, 추복구이, 전복쌈, 전복다식, 생복젓 등을 올렸다.

#### 생합(生蛤)

백합과 조개로 상합생 합·대합·피합·참조개 등으로 불린다. 경기도에서 월에 천신한다. 궁중 연회음식 중에 생합회, 생합전, 생합만두가 있고, 찬물로 대합탕, 대합구이, 대합찜 등이 있다. 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물로 조개탕(蛤湯), 생합구이, 조개젓(蛤醢) 올렸다.

#### 오징어(烏賊魚)

연체동물로 묵어(墨魚)라 한다. 궁중 물선 중에 말린 오징어가 있고, 잔치나 제사 때에 절육으로 높이 고인다.

### 5.4. 채소(菜蔬)

#### 가지(茄子)

6월에 천신하는데, 궁중의 연회음식 중에는 가지를 활용한 음식은 나오지 않고, 일상 찬물로 가지선, 가지나물 등이 있다.

#### 고사리(蕨菜)

3월에 천신하는데, 인조 때(1626)와 고종(1876)때 봉진이달 이상 지체되어 치죄하였다. 어린 순을 익혀 서훅은 날 것으로 소금에 절이거나 말려서 먹는다. 고사리는 나물의 재료로 꼭 들어간다.

#### 동아(冬瓜)

천신은 월에 하는데보 통은 겨울에 서리가 내린 후 거두므로 동과라고 한다. 궁중 연회에 동아정과를 많이 올렸고, 동아만두는 1719년 연회에 올렸다. 정과는 동아를 큼직하게 썰어서 사화가루를 뿌려서 하루 밤 재웠다가 씻어 조청에 조리면 아삭 아삭한 질감이 난다. 동아로 김치와 석박지 등을 담는다.

#### 미나리(水芹)

강회와 나물과 청포체에 많이 쓰이고김치와 탕과 찜 등에 고루 들어간다. 궁중 연회에 미나리회(斤膾)는 1848 올렸고, 『원행을묘정리의궤』 수라상의 찬물로 미나리나물과 미나리김치를 올렸다.

#### 서여(薯蕷)

마 또는 산약(山藥)산약( )라고 한다. 궁중 연회에 올린 서여 병은 찜 서여를 모양을 빚어 잣가루를 묻히고, 산약다식은 마를 찌서 말린 고운 가루를 꿀로 반죽하여 만든 것으로 여겨진다.



### 송이(松茸)

숙종과 영조 때는 개성부에서, 인조 때는 충청 도에서 올려 천신하였다. 영조는 천신 전에 송이를 찬물로 올리니 이를 꾸짖고 반드시 종묘에 천신 후에 올리라 하였다. 『원행음묘정리의궤』 수라상 찬물로 송이찜과 송이전장(松栝煎醬)을 올렸고, 궁중음식 중에 송이산적, 송이전골 등이 있다.

### 신감채(辛甘菜)

당귀의 잎으로 승검초라 하고 뿌리는 한약재로 쓰인다. 잎을 말려서 가루로 만들어 떡이나 과자에 많이 쓰인다. 승검초가루로 다식을 만들고, 각색편이나 주악 등에 쓰인다. 『원행음묘정리의궤』 수라상 찬물 중 신감초채를 올렸다.

### 외(瓜子)

오래 전부터 재배한 식물로 열매는 처음에는 진녹색인데 익으면서 연하게 되는데 지금의 울외라 하는 채소와 비슷한 것으로 추측된다. 외는 주로 김치와 장아찌의 재료로 쓰였다.

### 죽순(竹筍)

대나무의 땅 속줄기 마디에서 돋아나는 어린 순으로 주로 맹종죽, 왕대솜대, 죽순대 등을 식용한다. 주로 경상도와 전라도에서 월에 천신하였다. 『원행음묘정리의궤』 수라상의 찬물 중 죽순채를 올렸고, 죽순구이와 죽순찜을 만든다.

## 5.5. 과실

### 5.5.1. 실과류

#### 개암(榛子)

개암나무는 열매는 갈색으로 익으면 고소한 맛이 난다. 궁중 잔치에 올린 각색당 중에 진자당을 들어있다.

#### 능금(林檎)

낙엽활엽소 교목으로 조선 능금화 홍(花紅)이라고도 한다. 궁중 잔치 중 1829년, 1901년에 생실과 중에 능금이 올렸고, 사과(沙果)는 따로 올렸다.

#### 다래(獼猴桃)

다래나무 열매로 손가락 굵기의 둥근 열매로서 빛깔은 푸르고 단맛이 강하다. 날로 먹거나 술을 담근다. 꿀에 조려 정과를 만든다.

#### 머루(山葡萄)

포도과의 덩굴식물로 열매로 흑자색으로 익는데, 열매는 날로 먹거나 술을 담근다.

#### 배(生梨)

궁중 연회에 생이 외에 청이(靑梨柑 감이( 梨加~~梨~~이( ) 등을 올렸다. 궁중 잔치에는 배에 후추를 박아 생강물에 꿀을 넣어 끓인 배숙(梨熟) 대부분 올렸고. 음식에는 김치, 생채 등에 많이 쓰인다.

#### 살구(黃杏)

살구나무 열매로 노란빛을 띤 붉은색으로 신맛과 단맛이 나고, 씨는 행인으로 한약재로 쓰인다. 보통 날로 먹거나 건과나 정과를 만든다살구를 궁중 연회에 올린 기록은 없다.

#### 석류(石榴)

단단하고 붉은 껍질이고 안에 과육 속에 많은 종자가 있다. 대부분 생과를 궁중 연회에 올렸고, 화채에 많이 쓰였다.

#### 앵두(櫻桃)

단오날에 천신하는데 함도(含桃)·차하리·천금이라 한다. 궁중 연회에 앵두화채를 올렸고 앵두편은 앵두를 삶아 씨를 빼고 꿀을 넣고 조리다가 녹말을 넣어 굳힌 과편을 만든다.

#### 오얏(李實)

자두나무의 열매로 궁중 연회에 올린 기록은 없다. 고종 때 (1888) 앵을 천신할 때에 복숭아 종류라고 거짓으로 이름을 댔다고 벌을 준 일이 있다.

#### 청포도(靑葡萄)

궁중 연회에 포도는 몇 차례 올렸는데 청포도는 안 올렸다. 궁중 잔치에 올린 포도정과는 중국에서 수입된 건포도로 만든 것으로 여겨진다.

#### 홍시(紅柿)

붉은색으로 말랑하게 익은 감을 연시(軟柿) 또는 연감이라 한다. 궁중 연회 중 1901, 1902년에 생과로 조홍(擘紅) 올렸다.

### 5.5.2. 과채

#### 수박(西瓜)

서과·수과(水瓜)·한과(瓜時瓜)로 불린다. 『연산군일기』(1505)에 중국 가는 사신에게 수박을 구해 오라고 하였다. 궁중 연회 중 1719년에 생과로 수박을 올렸다.

#### 참외(眞瓜)

박과 1년생 덩굴 식물로 장과(漿果)는 황록색·황색 및 기타 여러 가지 빛깔로 익는다. 궁중 연회 중 1848 생과로 참외를 올렸다.

### 5.5.3. 감귤류

감귤은 고려시대와 조선시대 동안 가장 중요한 제주도 진상품이었다. 『종실록』(1426)에 경상도와 전라도 남 해안 지방까지 유자(柚子柑자)를 심어 시험 재배하게 하였다는 기록이 있다. 조선 후기에는 감귤 진상은 9월부터 이듬해 월까지 이루어졌다. 월9에 제일 먼저 유자가 봉진되고 월에 감자와 동정귤을 시작으로 늦게는 산귤이 봉진되고 청귤은 월에 올랐다. 궁중 연회에는 유자, 감자, 황귤(黃橘福 橘) 광귤(廣橘) 등을 올렸다.

감귤류는 생과 이외에도 약재로 중요하여 진 피·청피귤핵 등 진상하였다. 재래종은 거의 멸종되어 오늘날 남아 있는 재래종 감귤은 10여 종에 불과하다.

감귤류는 천신이나 진상으로 바쳐지는 공식적인 수취 이외에 사적 용도로 사용되면서 규정보다 과다 요구하는 폐단이 많이 있었다. 그래서 민가에서는 감귤나무의 재배를 기피하며 살아 있는 나무를 고사시키는 사례가 적지 않게 발생하였다. 이형상 목사가 편찬한 탐라 순력도(1702)중 '감귤봉진(柑橘封進)도는 진상할 감귤을 망경루 앞뜰에서 상자에 넣어 봉( )하는 장면이고 옆에 품목별 수량이 상세히 나온다.

### 감자(柑子)

귤은 음력 월부 터 시작하여 매 10일 간격으로 1운(運)에서 20운까지 진상되었는데 천신은 10월에 올렸다.

### 금귤(金橘)

운향과의 상록활엽 관목으로 금감(金柑)이라고도 한다. 중국이 원산지라 과실은 매우 작으나 껍질은 다소 두껍고 단맛이 있으며 향기도 강하다. 『도문대작』에는 맛이 시다고 하였다.

### 유감(乳柑)

귤나무와 비슷하고 열 때는 귤 처럼 둥글면서 크고 껍질의 빛은 설었을 때에는 퍼렇게 익으면 누르고 붉다. 감자보다는 작지만 아주 달다.

### 동정귤(洞庭橘)

재래종 귤로 거의 멸종되었는데 애월읍 광령 리에는 주민들이 돈 진귤 또는 진귤이라 부르는 수령 50년 된 동정귤 나무가 남아있다.

### 당유자(唐柚子)

재래종 귤로 단맛이 약하고 신맛이 강하여 식용보다는 약용에 이용한다. 현재 제주시 도련동에 수령 약 250년 된 당유자나무가 남아있다.

### 유자(柚子)

향기가 좋고 과육이 부드러우나 신맛이 강하다. 고종때는 전라도에서 월에 올렸다. 궁중 연회에 유자를 생과로 올렸고, 정과와 화채 그리고 병과에 많이 쓰였다. 궁중에서는 단자나 두텁떡에 넣고, 껍질을 썰어서 화채를 하거나 꿀에 재워 유자청을 만들어 차로 쓰였다.

### 청귤(靑橘)

『탐라지』에 청귤은 크기는 산귤과 같고, 가을에서 겨울에 색 깔이 파랗고 맛이 시어서 2~3월에 이르면 산이 적당하고, 5~6월이 되면 묵은 열매는 노랗게 익고 새 열매는 파랗게 변하

고, 파란 새순과 한 나뭇가지에 매달려 있으니 참말로 절경이다. 이때에 이르면 단맛이 꿀과 초를 조화시킨 것 같다. 열매 속이 모두 물이 되어 맛이 달고, 8~9월에 열매는 다시 푸르다”고 하였다.

#### 5.5.4. 견과류

견과류는 궁중의 연회상이나 제사상에 높이고 임을 하고, 궁중음식에는 고명이나 부재료로 쓰이고 주로 병과류에 많이 쓰인다.

##### 건시(乾柿)

생감을 완숙되기 전에 따서 껍질을 벗겨 대꼬챙이나 싸리 꼬챙이 같은 것에 꿰어 햇볕이 잘 들고 건조시킨다. 보통 건시는 짙은 감을 꼬챙이에 꿰어 말리고, 준시(蹲柿)는 꼬챙이에 꿰지 않고 납작하게 눌러 말린 감으로 백시(白柿)라고 한다.

##### 대추(大棗)

대추나무의 열매로 생식하거나 말려서 찹김, 치 등의 고명으로 많이 쓰이고, 특히 떡과 과자, 차 등에 많이 활용된다.

##### 밤(生栗)

율자(栗子)라고 하고 말린 밤은 황률( )이라 한다. 밤은 굽거나 삶아 먹거나 죽이나 찹김, 차 등과 떡과 약식의 부재료로 넣고 꿀로 조려서 울란이나 밤초를 만든다.

##### 은행(銀杏)

은행나무의 열매로 백자(白子)라고 한다. 은행을 굽거나 볶아서 먹거나 신선로 등 여러 음식에 고명으로 이용하고, 죽이나 병과에 많이 쓰인다.

##### 잣(柏子)

향기와 맛이 좋고 자양강장의 효과가 있다. 한자로 해송자(海松子)라고 한다. 실백(實柏)이라 한다. 궁중음식 중 잣죽과 각종 음식의 고명으로 그리고 떡이나 과자에 많이 쓰인다.

##### 호도(胡桃)

가래나무과 호두나무의 열매로 고소한 맛이 난다. 궁중음식 중 신선로나 전골, 찹의 고명에 많이 쓰이고, 꽃감쌈이나 호두튀김 등을 만든다.

#### 5.5. 기타 식품

##### 햇미역(早藷)

철보다 일찍 따서 말린 미역으로 1월에 경상도와 강원도에서 올려 천신한다. 미역(海藷)의 종류는 분곽(粉藷)·곽(早藷)·곽이(藷耳)·곽각(藷耳) 등이 있는데 각각 진상이나 천

신 품목으로 올리니 민폐가 매우 컸다. 궁중음식 찬물 중 미역국(藿湯)에 많이 쓰이고, 자반을 만든다.

### 예주(醴酒)

잡쌀이나 멥쌀을 찌서 누룩을 넣고 빻은 술로 월에 올리는데 신청주(新淸酒), 또는 신도주(新稻酒)로 나오기도 한다.

### 얼음(氷)

천빙은 월에 춘분 이튿날 행하였다. 조선조 초기에 동빙고, 서빙고 그리고 대궐 안에 내빙고를 두었다. 이중 동빙고에는 제향과 공불(供佛) 등에서 쓸 얼음을 저장하였으므로 이곳 얼음을 천빙하였다.

### 작설(雀舌)

곡우와 입하 사이에 나온 찻잎이 참새(雀) 혀(舌) 닮아서 붙여진 이름이다. 『세종실록』 지리지에 제주도와 전라도의 토산물로 나온다.

### 연밭(蓮實)

수련과 연꽃의 씨의 종피를 벗겨 말린 약재로 연육(蓮肉) 나실(實)石蓮(蓮子), 수지(水芝)冰漣(지단) 丹蓮(연실) 實藕(우실) 實, 적(赤) 蕪(澤) 지(芝) 蕪(격) ( )이라고 한다. 연밭은 차를 하거나 죽을 만든다.

### ※ 참고문헌

- 『고려사』(1451) 권61 지 권첩 망천신(朔望薦新)  
『세종실록』(1432) 지리지  
『세종실록』(1451) 오례의 천신종묘의(薦新宗廟儀))  
『승정원일기』(1623-1894), 서울대학교 규장각소장  
『종묘의궤』(1667) 제4책 천신 월령서울대 학교 규장각소장  
『속대전(續大典)』(1746) 조선조의 법전. 김재로 편찬  
『증보문헌비고』(1908) 제57권 예고, 종묘 천신  
『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』(1795) 권4 찬품(饌品), 서울대학교 규장각소장  
(\*정조가 어머니 혜경궁 홍씨를 모시고 화성행궁(華城行宮)에 행행한 기록으로, 찬품조에는 자궁과 대전에 올린 일상식의 찬품이 상세히 나온다.)  
『종묘천신월령(宗廟薦新月令)』(1895-1906 고종 광무년간), 궁내부 회계원(조선편 황혜성 외, 『한국음식대관 제6권 궁중의 식생활』, 한국문화재보호재단, 1997.  
선종순종『묘의 궤』, 한국고전번역원, 김영사, 2008.  
한복진, 「조선시대 궁중의 천신(薦新) 식품에 대한 고찰」, 『동아시아식생활학회지』 제12권 제6호, 2002.  
한복진, 「조선시대 궁중의 천신(薦新) 의례에 관한 고찰」, 『동아시아식생활학회지』 제12권 제6호, 2002.



4부 왕의 장수와 죽음, 그리고 약과 음식





## 왕의 의료 기관내의원 (內醫院)

### 1. 국운을 짊어진 왕의 건강

1392년 이성계(李成桂)의 도평의사사(使司)로 왕위에 오르고, 화령( )과 함께 명(明)에 알린 조선( )이 국호로 정해지면 바야흐로 새로운 국가가 세워졌다. 전근대 국가에서는 통치의 중심인 왕이 차지하는 비중은 무엇보다 컸으므로, 왕의 건강은 바로 국가의 운명과 직결되었다. 고려 초기 국정이 혼란한 시기에 많은 왕들이 단명하였다는 사실을 생각해보면, 정치의 안정에는 국왕의 권력 안정책과 함께 정책을 꾸준히 실행해나갈 수 있는 체력도 필요했음을 알 수 있다.

그러한 의미에서 고려 시기에도 이미 국왕의 건강과 질병을 담당하는 관청으로 상약국(尙藥局)이 설치되었고, 그곳에는 당대 최고의 의사들이 배치되어 있었다. 이러한 전통은 조선의 건국 이후에도 그대로 이어져 내의원이라는 왕실의료기관이 창설되었다. 내의원이 건국 직후부터 있었던 것은 아니었는데, 아무래도 초창기 어수선한 정치적 상황에서 관료제도가 미처 정비되지 못한 까닭이었다. 처음 설치되었던 것은 전의감(典醫監)으로 관료들의 의료를 담당하였는데, 내의원은 내약방(內藥房)이라는 이름으로 전의감에 속해 있었다. 그러다가 조선의 국가체제가 정비되어가는 시점과 맞물려, 세종 25년 이조의 건의에 따라 내약방을 내원으로 개칭하고 정원을 마련하는 등 독립적인 체제로 운영되기 시작했다.

내의원은 전의감혜민서(惠民署活藥齋) 등과 함께 조선시대 의료를 담당하는 중심축이었으며, 무엇보다도 왕의 건강을 담당한다는 점에서 다른 기관들보다 중요성이 부각되었다. 그런 까닭에 내의원의 관제는 다른 의료기구들보다 훨씬 높아서 정품의 기관이었다. 즉 내의원의 최고 책임자는 정품의 관료가 된다는 말이었으니, 그 위상을 짐작할 만하다. 내의원의 어의(御醫)는 의사가 오를 수 있는 최고의 자리였기 때문에 조선시대 대부분의 의원들에게는 최고의 희망이었을 테지만, 그러나 동시에 그만큼 막중한 책임을 지는 자리이기도 했다. 왕이나 왕실을 치료해서 성과가 있으면 포상을 받거나 승진의 기회가 주어졌지만, 거꾸로 병이 중해지거나 죽기라도 한다면 그 책임을 고스란히 떠안아야 했다. 특히 새로운 국왕이 등극하게 되면 이전 왕의 치료에 소임을 다하지 못한 의원들을 귀양 보내거나 심지어 극형에 처해야 한다는 등의 논의가 빚발쳤다. 이러한 책임은 아무리 훌륭한 어의였다고 하더라도 면할 수 없었다.

가장 뛰어난 의원 중의 한 사람인 허준(許浚) 역시 마찬가지였다. 그는 임진왜란 중에 의주로 피난하였던 선조를 끝까지 모셨다는 이유로 호성공신(扈聖功臣)에 오른 인물이었고 또한 의술로 선조에게 총애를 받아 1606년에는 의원으로는 드물게 정품 보국숭록대부(輔國崇祿大夫)를 하사받기도 하였다. 그 정도로 선조의 신임이 두터웠고 뒤를 이은 광해군 역시 동궁시절 자신을 치료해준 인연으로 깊은 신의를 갖고 있었지만, 선조가 승하하자 탄핵이 계속되었을 뿐만 아니라 이전의 경력까지도 문제되었다. 실록에서는 “허준은 본

다음 흉하고 외람스러운 사람으로 자신이 수의(首醫)가 되었는데 약을 쓸 때 사람들의 말이 많았습니다. 옥체가 미령한 뒤에도 조심하여 삼 가지 앓고서 망령 되어 한기(寒氣)를 높이는 약을 씌므로써 마침내 천붕(天崩, 국왕의 죽음)의 슬픔을 불러왔으니, 다시 국문하여 법률에 의거하여 죄를 주소서.”라고 주장하는 기사도 눈에 띈다. 결국 국히 준은 귀양에 처해졌는데, 귀양살이 동안에 『동의보감』이 완성되었다는 점에서는 한국의학사 상에서 그나마 천만다행인 일이었다.

반면 정조대의 명의로 국왕의 총애를 받았던 강명길(康命吉)에게는 그와 같은 행운이 없었다. 그는 1794년(정조 18) 내의원수(內醫院首醫)가 되었고, 수의로 봉직하면서 양주목사와 지중추부사를 역임 하였으며 품계가 승록대부(崇祿大夫)에 이를 정도로 총애를 받았다. 그리고 1799년 왕명으로 제종신 편(濟宗新編)』 8 편 찬했는데, 1801년 정조가 승하하자 병을 잘못 치료했다 하여 죽음을 당하였다. 내의원에 속한 어의는 의원이 오를 수 있는 최고의 영예였지만, 때로는 죽음과 바꾸어야 할 자리이기도 하였다.

## 2. 내의원 사람들과 활동

내의원의 직제는 조선 전기 국가제도가 확립된 성종 대 『경국대전(經國大典)』의 편찬에 의해서 법제화되었다. 『경국대전』에 따르면, 내의원은 정품의 정(正) 1명, 종4품 첨정( ) 1명, 종5품 판관(判官) 1명, 종품 주부(主簿) 1명, 종품 직장(直長) 3명, 종품 봉사(奉事) 2명, 정9품 부봉사( ) 2명, 종9품 참봉(參奉)이 있어서 총 12명으로 구성되었다. 이러한 제도는 크게 변하지 않고 조선 후기까지 그대로 이어졌는데, 『속대전(續大典)』(1746)에서는 직장 1명이 생략되어 10인으로 구성되었고, 고종 때 만들어진 조선시대 마지막 법전인 『대전회통(大典會通)』까지 그대로 이어졌다. 이들이 내의원에 속한 정식 관원이라고 한다면, 실제로 내의원을 총괄하는 도제조(都提調)와 제조(提調)가 각각 명씩 있었으며 부제조(副提調) 1명은 승지(承旨)가 겸하도록 하였다. 이때 도제조는 통상 영의정이 담당하였고 제조는 정승들이 맡았는데, 왕의 건강이 얼마나 중요하게 여겨졌는지 알 수 있는 대목이다.

내의원의 역할은 기본적으로 국왕과 왕실에 대한 의료 담당이었다. 평상시 매일 왕의 안부를 확인하고, 특별한 증상이 나타나게 되면 이에 대한 진찰과 처방을 내리는 등의 의료 활동을 했다. 내의원의 구체적인 역할은 육전조례(六典條例)』를 통해 대략 파악할 수 있는데, 그에 따르면 문안(問安)진(診)어(駕)수행(産)실청(廳)숙직(直)어( ), 별진헌(別進獻)진상(上)물(藥)의 대령, 납약( ) 등으로 구분되어 있다. 이는 왕실 의료의 전반에 해당하는 것으로, 문안이나 입진 등 일상적으로 왕을 진찰하거나 약물 준비와 같은 업무 외에도 왕이 궁 밖으로 행차를 하면 수행하였다 또한 왕실의 출산을 담당하는 산실청이나 납일(臘日)에 신하들에게 하사하는 납약을 제조하는 것도 업무였다.

왕실의 안녕을 책임지는 기관이었던 내의원은 치료 이외에 학술적인 면에서도 다양한 활동을 하였다. 의학 연구를 위한 도서관의 기능을 수행하였으며 의학교육도 일부 담당하고 있어서, 내의원은 왕실 병원이면서도 최고의 학교이자 의학도서관이었다. 의학교육은 원래 전의감과 혜민서가 담당하여 각각 50명, 30명의 생도를 두어 교육을 하였는데, 이 중에서 성적이 좋은 명씩 을 선발하여 급료를 지급하면서 의학을 교육시켰다. 또한 한 내의들 중에는 자신의 학식과 경험을 바탕으로 여러 의서를 편찬하기도 하였는데, 조선 시대 최고의 의사였다는 점에서 어쩌면 당연한 일이었다. 노중례(盧重禮)의 『태산요록( )』 등 세종조

의 의서 편찬에 중요한 역할을 하였으며, 성종 조에 허저(許抵醫方要錄( ))을 편찬하기도 하였다. 그러나 무엇보다 알려진 것은 허준의 활동이었다.

허준은 임상 이외에도 이른바 학의(學醫)의보감( )』 비롯하여 『찬도방론맥결집성(纂圖方論脈訣集成)』, 『역신방( )』 등의 의서를 쓰기도 했다. 특히 선조가 내의원에 소장된 의서를 내려서 허준에게 의서를 집필하는데 이용하도록 했던 것처럼, 내의원이 갖고 있었던 학술적 기능이 바탕이 되었기 때문에 다양한 의서의 편찬이 가능하였다. 이렇게 편찬된 의서들 상당수는 내의원에서 교정하여 인쇄했는데, 의서가 인명을 다루기 때문에 매우 치밀한 교정 작업이 필요했기 때문에 내의원에서 담당하였던 것이다. 가령 동의 보감의 경우 본래는 각도에 부분 별로 나누어 간행하려고 하다가 결국은 위와 같은 이유에서 내의원에서 간행하였고, 그 결과 간행하는데 무려 3년이라는 시간이 걸리기도 했다.

내의원으로 대표되는 조선의 의학이 발전할 수 있었던 배경은 여러 가지가 있겠지만, 그 중에서 빼놓을 수 없는 것이 바로 의서습독관이다. 성종 조에 처음 제도화된 의서습독관(醫書習讀官)을 통해서 재능 있는 유학자들이 의학 연구에 전념하였고, 내의원에서도 활동하였다. 대표적으로 성종 대의 권찬(權攢)은 과거에 합격한 이후에 의서습독관이 되어 의학 연구에 몰두하면서 내의원에서 활동하였는데, 이처럼 내의원에 속한 의원과 유학자이지만 습독관 등을 거쳐 의학에 정통한 인물들이 교류하면서 의학을 발전을 꾀했던 것이다. 그리고 이러한 전통은 계속 이어져 『동의보감을 편찬할 때 유의(儒醫)인 정작( ) 같은 인물이 중요한 역할을 하게 되었다. 이러한 이유로 조선후기에는 국왕이나 대비 등이 위독하게 되면, 내의원에서 의약청을 설치해서 유학자들 가운데 의학에 뛰어난 인물들과 내의원이 진료에 나섰다. 조선후기 대표적인 실학자인 다산 정약용은 정조의 아들인 익종(翼宗)이 중병에 걸렸을 때(1830)와 순조(純祖)가 위독했을 때(1834) 의약동참( )으로 왕실의 진료에 참여하기도 하였다.

### 3. 왕의 진단과 처방

국왕의 건강을 확인하기 위해서 내의원에서는 거의 매일 왕을 뵈고 안부를 묻곤 하였다. 이때 한의학에서 사용하는 진단법인 망진(望診) 문진(問診) 절진(切診)의 방법을 이용하였는데, 가장 일반적인 것이 바로 망진이었다. 즉 평상시에는 왕의 안색을 살펴 질병의 증후가 있는지 판단하였다. 이때 필요에 따라 혀를 확인하기도 하였는데, 오늘날 인후를 검사할 때 혀를 누르도록 만든 도구인 설압자와 비슷하게 은으로 만든 은침자(銀尖子)라는 도구를 이용하기도 하였다. 그 다음으로 이용한 방법은 문진 즉 목소리의 상태를 통해서 담(痰)이 있거나 열이 있는지 등을 알아보았다. 물론 감기가 있거나 인후가 붓거나 하는 증상들은 이 방법을 통해서 파악되었다.

망진 이외에 많이 이용된 방법이 국왕에게 직접 불편한 곳이 있는지, 상태가 어떠한지를 직접 묻는 문진이 있었다. 이때 내의원의 도제조가 식사나 수면, 대소변의 상태 등 기본적인 내용을 묻는데, 의학에 소양 있는 도제조인 경우에는 더 자세한 내용들을 묻기도 하였다. 다만 직접 진단이 어려운 경우에는 문증 별록(問證別錄) 등을 올려서 묻기도 하였고, 특히 남녀의 유별로 인하여 직접 진단이 어려운 왕실 여성들에게 주로 행해졌다.

절진에는 주로 맥진(脈診)이 이용되었는데, 수의(醫)나 내의(內醫) 1인이 단독으로 진단할 때도 있었지만 많은 경우에는 열 이상의 의관이 참여하기도 하였다. 내의원에 속한 의원들

이 당대 최고의 의사들이었다고 하여도 맥을 짚어서 오장육부의 상태나 질병의 정도를 파악하는 것은 쉬운 일이 아니었기 때문이다. 진단에서 맥이 차지하는 비중이 매우 컸지만, 이러한 이유로 나머지 3가지의 진단법과 함께 종합적으로 이용되었다.

네 가지 방법에 근거해 진단이 내려 지게 되면, 그에 적절한 처방이 뒤 따랐다. 질병을 치료하기 위한 방법은 현재와도 크게 다르지 않아서, 탕제나 환제를 이용하거나 침구를 사용하였다. 가장 일반적인 치료는 무엇보다 탕약으로, 통상 내의원에서 달여서 올렸지만 꾸준히 복용하는 약은 조제만 하였고, 내전(內殿)에서 직접 다렸던 것으로 보인다. 약은 첩을 넘지 않았으며, 과가 입증 되면 첩의 수를 늘려서 사용하였다. 약을 복용하는 것 역시 하루에 첩을 1번 복용하는 것이 일반적이었다.

탕제와 함께 주로 사용한 것이 환제 혹은 산제로탕제와 함께 이용하여 효과를 높이는 방도로 이용되었다. 한편 평소의 증후를 완만하게 조절하려는 목적에서 사용된 차음(茶飲)이 있었는데, 약효를 높이기 위해 환제나 단방약물을 함께 이용하는 경우도 있었다. 차는 장기간 복용해도 크게 무리가 없다는 점에서 애용되었고, 비위의 질병으로 담이나 어지러움을 호소하였던 영조는 삼굴차(蔘橘茶)를 수시로 복용하였다.

이외에도 사용된 방법이 바로 침구치료로『전조례』에 따르면 내의원에 침을 전문적으로 놓는 의사인 침의(鍼醫)가 있었다. 침은 매일 혹은 간일( ) 등으로 일자를 정하는데, 그 중에서 금기일을 제외하고 횟수를 정하여 시행하였다. 침은 기운을 소모시키기 때문에 매우 신중하였는데, 정확하게 침을 놓기 위하여 혈(穴) 자리를 정하는 의관과 침을 놓는 의관을 달리하였고, 같은 사람이 점혈(點穴)을 하게 되면 다른 의관들이 확인하도록 하였다. 침을 놓을 혈 자리를 선택하는 것 역시 여러 의관들이 상의하여 정하도록 하였고, 이때 가끔 왕의 의견도 반영되었다. 역시 장수(壯數, 분량)를 정해두고 이를 채울 때까지 시술했다.

조선시대에는 침구에 다양한 발전이 있었는데, 그 방법이 왕실에 적용될 때에는 특히 신중하였다. 가령 인조에게 시술된 번침(燔針)의 사례를 보면 그 일단을 볼 수 있다. 번침이란 침을 뜨겁게 하여 놓는 것으로 당시에는 일반화되어 있지 않은 방법이었기 때문에 번침을 놓았던 이형익(李馨益) 사술(醫術)한다고 혹평을 받기도 하였다. 그래서 국왕의 증상과 유사한 사례의 일반 민들에게 시험 하여, 과가 어느 정도 입증되고 나서야 인조에게 침을 놓을 수 있었다. 내의원의 치료는 환자가 왕실이었다는 점에서 아무래도 보수적으로 치료에 나설 수밖에 없었고, 가급적이면 확인되고 안전한 치료법을 선호하였음을 알 수 있는 대목이다.

#### 4. 왕의 음식과 내의원

전통의학에서는 약식동원(藥食同源)이라고 해서 음식을 치료에 있어서 매우 중요한 요소로 간주하였고, 이로 인해서 생겨난 것이 바로 식치(食治)의 개념이었다. 이는 조선 초기부터 중요하게 여겨, 세조 때의 의사인 전순의(全循義)의 『全循義食療撰要』( )를 저술하기도 했다. 전순의는 사람이 세상을 살아감에 있어서 음식이 으뜸이고 약이 다음이다.”라고 말함으로써 음식의 중요성을 강조하였다. 또한 “고인이 처방을 내리는 데 있어서 먼저 음식으로 치료하는 것을 먼저 하였고, 치료가 되지 않으면 약으로 치료하였다.”라고 하여, 모든 치료에서 음식이 우선한다고 여겼다. 이는 병들기 전에 치료하는 것[未病之治]을 최선으로 여기는 전통의학의 관점에서도 통하지만, 한편으로 음식이야말로 독이 없기 때문에 일상적으로 섭취하면서 원기



를 기를 수 있는 최선의 방책이라는 이해와도 같이 한다.

그렇다면 『식료찬요』에서는 질병 치료를 위한 방법으로 어떠한 것들을 들고 있었을까? 간본에 따라 약간의 차이가 있지만 병 증을 크게 45가지로 나누고 다시 자세한 병증과 그에 알맞은 처방을 기록하고 있다. 가령 전통의학에서 가장 중시하는 질병인 중풍(中風) 관련하여, 중풍으로 말을 하지 못할 때에는 콩[豇豆] 삶아 즙을 달여 먹도록 하였다 또 한 중풍으로 얼굴이 부었을 때에는 파를 달여 먹도록 하였는데, 파는 이외에도 심한 감기에 몸살이 나는 증상에도 효험이 있다고 하였다.

왕실에서 사용한 식치(食治) 중에 대표적인 것이 『육전조례』에 소개되어 있는 인삼속미음(人蔘粟米飲)이었다. 이것은 인삼과 좁쌀을 물과 함께 끓인 것으로, 국상( ) 등으로 몸이 상한 상태에서 음식을 들기 시작하기 전에 주로 사용하였다. 이외에도 별진헌이나 진상의 항목에서 식치와 관련된 조항들이 많이 보이는데, 왕의 명령에 따라 올리는 별진헌의 경우에 수라와 봉어찜 등이 있었고, 진상으로 의이인(薏苡仁配藥粥)나, 생강 혹은 찹가루, 타락죽( ), 복어, 전복 등을 계절에 따라 바치도록 하였다. 이들 항목을 보면 평상시 궁중의 음식을 담당하는 사옹원과 내의원 사이에 긴밀한 관계가 있었던 것으로 보인다. 게다가 내의원과 사옹원의 제조를 승지가 겸임하였고 영조가 말년에 몸이 불편하자 내의원을 사옹원으로 옮기기도 하였다는 점을 고려하면 왕의 건강을 책임지는 음식에 대해서도 내의원에서 매우 주의를 기울였을 것은 분명하다.

그렇다면 이외에도 식치에 사용된 것들은 무엇이 있었을까? 이들은 주로 가루나 떡죽 등의 형태로 사용되었는데 떡으로는 연육(蓮肉)산약(藥白糯米)령( ), 의이인 등의 약재를 가루내어 시상(燕霜, 감 표면에 생긴 흰 가루)과 설탕, 멥쌀가루를 써서 말린 구선왕도고(九仙王道糕)는 것이 유명했다. 이것은 중기( )가 허약할 때 사용하며 허기를 없애준다고 하는데, 인조나 영조에게 바친 기록이 남아 있다 또한 원기가 저하되어 비위(脾胃)의 기능이 떨어졌을 때 이용하는 죽이 있었다. 이때는 주로 곡물들이 이용되었는데 미음과 같은 백죽이나 녹두나 적두, 의이인 등을 넣고 끓인 죽이 있었다.

가령 인조 때에는 자전(慈殿)의 이후 통을 치료하기 위해서 오전에 타락죽진 찰 후에는 백죽, 침을 놓기 전에 녹두죽을 이용하였는데, 특히 침 치료로 인한 기운의 소모를 미연에 방지하기 위해서 죽을 처방하였다. 이때 나온 타락죽(鴨酪粥) 찹쌀을 가루내어 타락과 함께 끓인 죽으로, 보양을 하는데 이보다 좋은 것이 없다고 할 정도로 왕실에서 가장 널리 이용되었다. 타락은 우유를 끓일 때 응고된 것으로 열독(熱毒)을 치료하고 가슴의 허열(虛熱)을 없애주는 작용이 있다고 하였다 주로 겨울에 복용하였는데, 타락죽을 만드는 타락장(鴨酪匠)이 사복시(司僕寺)에 별도로 배치되어 내의원에 올렸다고 할 정도로 중시되었다. 죽 이외에도 여러 가지 곡물을 찧고 볶아서 가루 낸 미숫가루, 즉 미식(米食)이었다. 대표적으로 복분자( ), 상심(桑椹), 하수오(何首烏)를 합하여 만든 복분자미식( )이 이용되었다.

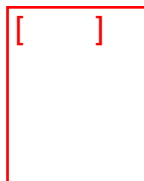
## 5. 왕과 왕실의 여성을 치료한 의녀

조선에서는 최초의 여의사라고 할 수 있는 의녀 제도가 있었는데, 유학의 생활규범에 따른 남녀유별(男女有別)이 강화되면서 양반 가문의 여인들이 남자의원의 치료를 꺼리는 경우가 많아서 설치되었다고 한다. 의녀제도는 1406년(태종6) 제생원(濟生院)이 건의하면서 만들어졌는데, 주로 관에 소속된 노비들 중에서 어린면서 똑똑한 소녀를 뽑아 의술을 가르쳐서 의녀로

교육하도록 하였다. 의녀로 처음 선발되면 우선 글자와 문장을 익히기 위해 『천자문』 효경『(孝經)正俗籀속편(등을 )』 배웠으며, 이후로 침 구와 산부인과에 관한 내용을 배웠 다초창기에는 침구만을 가르쳤으나 매 월 『산서(産書)』를 읽게 하는 등 산부인과 과목이 추가되었고, 성종 때에는 『직지맥(直指脈綱)』동인경( 經)加減가잡삼방( )』 등을 추가함으로써 의녀가 명실상부한 의사로서의 교육을 받게 하였다. 이후 성적을 고려하여 진찰과 치료를 전문으로 하는 내의(內醫)看(看)을 주로 담당하는 간병의( ), 산파의 업무를 주로 보는 초학의(初學醫)의 세 등급으로 구분하여 역할을 정하였다.

궁중 안에도 대비를 비롯하여 많은 여성이 있었기에 마찬가지로 의녀가 필요했고, 이에 따라 내의원에는 내의녀가 있었다. 내의녀 가운데에서도 왕실진료에 참여할 수 있는 차비대령의녀와 일반 내의녀 사이에 구분이 있었고, 조선 후기 즉 대전』에 따르면 내의녀는 12인이고 차비대령의녀는 10인으로 규정되어 있다. 내의녀들은 약방 즉 내의원의 문안 결과 입진(入診)이 필요하다고 결정되면 증후를 관찰하고 진맥을 한 후에 구두나 기록으로 약방에 보고를 하였다. 그리고 약방에서 처방을 내리면 침구나 외용약처럼 직접적인 신체접촉이 필요한 경우에 의녀가 담당하였고 침 구의 경우에는 의관이 침을 놓을 혈자리를 정하면 의녀가 침을 놓기도 하였다.

의녀가 의학교육을 받았다고 하더라도 보통은 전문 의료의 영역보다 의원을 보조하는 역할을 담당하였지만, 내의원에 속한 내의녀인 경우에는 반드시 그렇지 않았다. 대표적인 예가 바로 드라마로도 잘 알려진 대장금(大長今)이라고 할 수 있다. 그녀는 의녀들 가운데서도 뛰어난 여러 차례 포상을 받았으며, 때로는 내의들과 더불어 중종의 질병에 적당한 처방을 논하는 위치에 있을 정도였다. 그런 그녀를 두고 중종은 “대 증세는 여의가 안다.”고 말하기도 했다 또한 조선 후기의 사정을 잘 살필 수 있는 증 정원일기』에는 진 맥이나 침구 등에도 명성을 떨쳤던 의녀들이 간간이 언급되어 있다.



그렇지만 국왕의 진료에 참여한 의녀는 매우 예외적인 경우라고 할 수 있으며, 대부분 국왕 보다는 왕실의 여성들을 진료하는데 초점이 맞춰져 있었다. 산부인과 분야에 전문교육을 받았다는 점에서 의녀들은 전문의였으므로, 출산과 관련해서는 산파의 역할만이 아니라 증상에 따른 적당한 처방을 제시하기도 하였다. 현종대의 기록을 보면 출산 직후 중궁의 상태를 살핀 의녀가 당시 사용하고 있던 양혈지황탕(涼血地黃湯)四物湯( )을 처방할 것을 말하면서, 처방에 들어 갈 약재를 가공하는 방법을 달리할 것을 건의하였는데 그대로 받아들여졌다. 이름이 밝혀져 있지 않아서 누구인지는 알 수는 없으나, 처방의 지식과 아울러 기본처방에 추가로 다른 약재를 첨가하는 지식까지 갖추고 있었다. 이처럼 내의원에 속한 내의녀는 의사로서 충분한 역할을 수행하고 있었고, 특히 왕자의 출산이 조선의 차기 권력으로 연결된다는 점에서 산부인과 전문의로서 의녀의 활동은 매우 중요한 의의를 갖고 있었다.

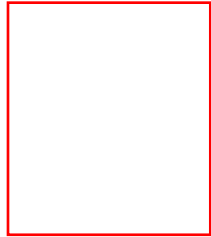
※ 참고문헌

- 金斗鍾韓國醫學史』 탐구당(1993년 판)  
孫弘烈韓國史, 『世醫療制度 研究修書院』  
신동원, 2001, 『조선사람 허준』 한겨레신문사  
김정선황 상익조2007, 「 후 기 내의원에서 나타나는 새로운 의학 경향」 『醫史學』 16-2  
(대한의사학회)  
신승운의2008, 「朝鮮初期醫學書 食療纂 要」 對한 研究書誌學研究 』 40  
홍세영차 응석의2009, 「『承政院日記臨床醫學 記錄 研究民族文化 』 33  
홍세영, 2009, 「조선시대 의녀의 정체성 고찰」 『民族文化』 34





## 왕의 건강 식-전약(煎藥)



### 1. 조선 왕실의 특별식 煎藥

煎藥이 어떤 음식이었을까? 조선후기의 여러 자료들에 **되는** 전약 관련 기사들을 살펴 보면 전약이 ‘외국인들을 위한 접대 음식’으로 활용되었음을 알 수 있다. 이를테면 중국의 사신들이나 일본인들에게 선보인 조선의 고유 음식이었다.

사신들을 영 접한 후 남긴 **년외0** 『영접도감의궤』에는 **早飯** 식사와 함께 대접했던 전약 기록이 눈에 띈다.<sup>1)</sup> 이렇게 전약은 외국 사신들의 접대에 긴 요하였으므로 전약 제조를 담당했던 내의원에서는 항시 이를 준비해 두어야 했던 것으로 보인다.<sup>2)</sup>

이후에도 조선을 방문한 청나라 사신들 가운데 일부는 **煎藥** 맛에 반하여 본국으로 가져가고 싶어 하는 이도 생길 정도였다.<sup>3)</sup> 전약이 달고 맛 있는데다가 일종의 보양식이었기 때문이다. **煎藥**의 희귀성은 전약에 대한 호기심을 더욱 더 자아낸 것으로 보인다. 1653년 조선에 **왔**던 청나라 사신은 전약의 맛을 극구 칭찬하며 서울에서 구할 수 없음을 아쉬워했다. 전약은 돈이 있다고 해서 얼 마든지 쉽게 구매할 수 있는 품목이 아니었다. 오직 내의원에서만 이를 제조했기 때문이다. 이처럼 전약은 희소성과 그 뛰어난 맛 때문에 조선을 대표하는 음식으로 인식되었으며 일부 외국 사신들도 이를 더 맛보고 싶어 했던 것이다.<sup>4)</sup>

전약이 외국 사신들의 접대 음식으로 활용되었던 사례는 **세7** 기에 국한되지 않았다. **세18** 기에 이르러서도 전약은 여전히 조선을 대표하는 음식 가운데 하나였다. 때문에 중국 **蕪行**에 오른 사절 단 일행들은 항상 전약을 가지고 다녔던 것으로 보인다.

1712년(숙종38) **冬至使 兼謝恩使 金昌集** 을 따라 중국 북경을 다녀온 김창업은 중국인들에게 **煎藥** 馬維 접하였더니 모두 그 제조 방법을 궁금해 했다고 연행록에 기록하고 있다. **煎藥** 屏煎藥은 중국학 자를 만나 대담하다가 **煎藥** 등을 대접하였더니 만드는 방법을 물어보았다. 이에 적어주었더니 받아 소매에 넣어가지고 갔다.<sup>5)</sup> 이를 보면 김창업은 이미 전약 만드는 방법

1) 『迎接都監米麵色儀軌庚戌 廿結 秩己酉 十二月 初三日  
一右甘結 天使時早飯所入煎藥段 壬寅年膳錄內 當初磨鍊 而詔使翌年春到此 故日暖不用爲有在果 今番段 若詔使當到冬寒 則節用之物 不可不爲之故 預備待令事(內醫院)

2) 위의 책 己酉 十一月二十五日 一內醫院牒呈內 都監甘結內乙用良 天使所用煎藥 預備事 甘結是置有亦相考爲平矣 無前例芬不喻無啓下 私自進排不得事是置 所掌該司 以改捧甘結事日暖不用 ;

3) 『承政院日記』 효종 2년 월0 18일(임술)  
迎接都監啓曰 鄭使 使李馨長來言曰出來時 麻多會王爲求煎藥及五花糖 切欲得之以去 彼云中 所求 似不可不副 煎藥則令醫司 量宜煎造 而五花糖一二斗 令該曹買得 使之入給 何如 傳曰允

4) 『承政院日記』 효종 4년 월1 20일(임자)  
迎接都監啓曰 卽接伴送使移文 則衙譯尹堅 以其所得煎藥 納于上勅使 則勅使食而甘之曰 如此絕味 在京不得覓食 極以爲恨 仍招使通官送言曰 煎藥更願得食 須通都監 某條覓送云 未知 尹譯於何處覓得此物 而勅使如是懇求 則似不可不副其請 令醫司 量宜煎取 付諸撥便 急速以送 何如 傳曰允

5) 『老稼齋燕行日記』(서울대 규장각 소장) 제4권 계 사년(숙종3, 1월) 1 22일(경자)  
餉以藥果 柏子餅煎藥 燒酒等物 暫嘗其味而不盡喫焉 仍問煎藥法 余書示 袖其紙而去

을 알고 있었던 것으로 판단된다.

또한 당시 이원영이라는 중국인도 전약을 맛 보고 무엇이나고 김창업에게 묻고 성질이 따뜻한지 등을 물었다. 이에 김창업은 성질이 더운 음식이라고 답하고 그렇기 때문에 겨울에만 먹는 것이요혈기 왕성한 소년은 먹지 않는 것이 좋다고 화답하였다.<sup>6)</sup>

18세기 후반 흥대용 역시 전약을 가지고 煎藥行 나섰다. 흥대용이 하루는 거문고 상점을 운영하는 유씨 서생을 만난 적이 있었다. 이때 그는 유생에게 거문고를 연주해 보이고 또 그에게 연주를 부탁하였다. 그리고 平沙落雁 煎藥을 연주한 유생에게 감사의 표시로 煎藥을 대접했다. 이때 중국인 유생은 단 것은 잘 먹지 않는다고 사양하였지만 맛을 보았다고 한다.<sup>7)</sup>

煎藥은 이醬藥飯 과 함께 중국인들이 매우 좋아하는 조선의 음식<sup>8)</sup>중 하나였다. 때문에 중국을 방문하거나 조선 사행길에 나선 중국 사신들에게 전약은 항상 접대용 음식으로 제공되었다.

전약은 중국인들에게만 특별한 음식이 아니었다. 일본 사람들 역시 조선의 전약을 특별하게 생각하고 있었다. 일본을 방문하던 통신사 일행 역시 전약을 접대용으로 활용하였다. 壹岐島の 太守勝妓 통신사 일행을 위해 煎藥을 보내준데 대해 사신 일행은 煎藥을 보내 감사의 표시를 했으며<sup>9)</sup>, 이에 일본 측에서 답례로 전약과 유사한 羊羹을 보내왔지만 조선인의 입맛에는 ‘단지 달뿐’이었다. 전약의 맛에 미치지 못한 일본의 양갱을 극명하게 드러낸 표현이었다.<sup>10)</sup> 조선의 전약이야말로 오직 달기만 한 양갱과 달리 각종 향신료가 듬뿍 들어간 藥味 건강을 돕는 음식이라는 차별성을 지니고 있었다.

특별한 맛과 풍미를 가진 전약이 귀한 음식인 것은 중국이나 일본인에 국한된 이야기가 아니었다. 조선인들에게도 전약은 쉽게 맛 보기 어려운 음식이었다. 임금의 특별 하사 품이었으므로 그 의미는 더욱 컸다.

1637년 인조는 宗親府 阿膠煎藥 을 하사한다는 전교를 내린 바 있었다.<sup>11)</sup> 1796년 정조는 유생들에게 시험을 보이고 각 등급에 따라 白曆 煎藥 고 煎藥 을 하사하였다.<sup>12)</sup> 전약을 하사한 일은 매우 많아 일일이 거론하기도 불편할 정도이다. 전약은 매년 겨울철에 신하들에게 내려준 임금의 특별 하사 품 가운데 하나였다. 조선시대에 왕은 臘藥 醒醐부터 湯, 煎藥 六香膏 등 다양한 구급 약물 및 보양약물을 醫監 이상의 관리들에게 조금씩 나누어 주었다. 煎藥 역시 빼놓을 수 없는 물종이었다.<sup>13)</sup> 이런 과정을 통해 왕실의 약선 음식들이 민

6) 上同.  
元英先喫柏子餅少許曰 這松子糕甚美 我帶回家 去次 問煎藥是何物 余書示之 元英曰性熱 余曰然 故只於冬月喫의 血熱少年不宜喫 元英曰 我不敢喫 方衄血

7) 『담헌서』外集 卷7 「記琴鋪 劉生」

8) 『담헌서』外集 卷10 「記飲食」  
我國之豆醬藥飯煎藥 彼人所珍愛

9) 『奉使日本時間見錄』月3 卷2 丙午  
阻雨留壹岐島 送首譯 謝太守勝妓樂之饋 兼送煎藥

10) 『奉使日本時間見錄』月4 卷6 己卯  
留大阪城 館伴及大阪町奉行等來問候 酌菴僧以柑子送饋 裁判呈羊羹 擬如煎藥 而味甘而已

11) 『승정원일기』인조 15년 11월 7일(신미)  
傳于金光煜曰 宗親府·儀賓府忠勳 府弘文館 阿膠煎藥 曰臣 政院藝文館竝一合賜給

12) 『日省錄』정조 20년 1796년 1월 25일  
進士金文欽以賦三上居首史記英選一件 煎藥一器 白曆一件賜給 生員洪聖肇 以箋三下居首 朱書百選一件 煎藥一器 白曆一件賜給 賦三中一人 奎章全韻大本一件 青魚一級 白曆一件 三下七人 各奎章全韻小本一件 青魚一級 白曆一件 賦次上三十人 箋次上十三人 各黃粧曆一件 青魚一級賜給

13) 『藥房臚錄』宗親府(朝鮮編) 卷1 藥房臚錄 諸堂上宅 封藥時 臘藥醒醐 湯,煎藥六香膏 依藥房臚錄 施行事

간으로 흘러들어 갔음을 알 수 있다. 특히 전약은 속을 따뜻하게 해주는 효과가 있어 겨울철 보양식으로 복용하였고, 하사를 위해 내의원에서는 정기적으로 동지에 맞추어 전약을 제조 進上하였다.<sup>14)</sup>

1719년 숙종은 호흡이 고르지 않은 문제로 경옥고 등을 먹어야 했다. 당시 內醫院 都提調 李頤命 選製 로 만든 경옥고가 의 향취가 있어 맛이 좋다고 언급하였다. 그리고 이어서 숙종에게 동지에 진여하는 전약 등도 모두 계피와 파고지 등 속을 따뜻하게 덥혀주는 약재들이 들어 있으므로 이들의 性味煎藥 등 일하다고 말했다. 이를 통해 우리는 이 그저 달기만 한 것이 아니라 계피 등 약물로 溫補 효과가 있었음을 알게 된다.<sup>15)</sup>

이처럼 특별한 왕실 보약이 어떻게 19세기 후반 널리 민간에까지 보급되었을까? 그것은 내의원에서만 만들어 바치던 전약의 제조방법이 여러가지 경로를 통해서든지 일반에 알려졌기 때문이다 또한 왕실의 전약 제조에 소용되는 價香糲료들, 특히 이들이 19세기에 이르러 민간에서도 손쉽게 구할 수 있을만큼 널리 보편화되었던 것은 아닐까 생각할 수도 있다.

이에 대해 確言煎藥 전에 의 제조법을 조금 더 구체적으로 살펴보자. 특히하게도 조선 왕실 최고의 약선 가운데 하나였던 전약은 醫書부 터 요리책에 이르기까지 다양한 서적에 제조법이 수록되어 전하고 있다. 이는 전약이 음식인 동시에 약물이었다는 사실에서 기인한다.

## 2. 煎藥 제조법과 맛의 변천

煎藥 제조법을 기록한 19세기 후반의 의서 醫方活套 보면 전약은 일종의 ‘양갱’ 형태로 보인다. 『醫方活套』 醫家 1869년(고종6) 黃度淵 (1807-1884)이 저술한 의서이다.<sup>16)</sup> 이른바 조선후기 민간 의약학의 발달을 상징적으로 보여주는 책으로 민간에 널리 활용되고 있는 처방들을 ‘사전식’으로 정리하여 활용이 매우 용이하였다. 특히 편람을 쉽게 하기 위해 처방전을 藥品補 형태로 나누어 수록한 것이 특징인데 바로 劑和劑, 攻劑의統 그것이다. 1단에는 上統補劑, 2단에는 和劑, 3단에는 攻劑 배치하는 방식이었다.

이 가운데 上統補劑 3째 항목에 ‘전약’의 제조법이 소개되어 있다. 일종의 煎藥 여겨진 전약의 처방문은 內局衆煎藥으로 표제되어 있다. 內局은 내의원이므로 이 처방이 곧 내의원의 처방임을 의미한다. 한편 醫書部 御醫 8기 후반 정조의 명을 받들어 이 康命吉 편찬한 『제중신편』을 줄여 표기한 것이다. 결국 국 『의방활투』의 전약 제조 방법은 내의원의 전약 제조법을 수록한 제중신 편을 재인용하였다는 말이 된다.

『동의보감』이 너무 거질임을 걱정하여 보다 활용도가 높은 의서로 재편하는 동시에 당시 내의원 처방 가운데 쓸 만한 약방문을 민간에 공개할 요량으로 출간한 의서가 바로 제중신편 이다.<sup>17)</sup> 따라서 18세기 후반 『제중신편』을 통해 공개된 煎藥의 제조방법이 19세기 동안 민간

14) 『內醫院式例』 「年例進上條」 참조.

15) 『승정원일기』 숙종 45년 11월 23일(신묘)

頤命曰 新製瓊玉膏 臣等先嘗少許 則以沈香加入之故 稍有香臭 而味則頗好 似不妨於進御矣 冬至所進煎藥 其或進御乎 上曰 間間進御矣 頤命曰 聖候積歲沈淹 醫技靡不殫竭 而獨補助元陽 熏蒸脾胃之方 尙未一試 諸醫多以此爲言 肉桂破古紙等材料 固是補陽熏脾之劑 而煎藥性味頗同 亦有此等功效 若多進而膈火不生 無他所妨 則此法因以可試矣 上曰 唯

16) 『醫方活套』 古(서울대 규장각 소장 청구기 호 7608-10)

17) 김 호, 「正祖代의 의료 정책과 『濟衆新編』의 간행」 『제1회 한국의사학회 정기학술발표회 자료집』

에 퍼져나가면서 『의방촬투』에 재인용된 것으로 볼 수 있다.  
『의방촬투』에 기록된 전약 제조법을 옮겨 보면 아래와 같다.

白淸 寅桂末대추살 8홉, 아교 1두 3승, 乾薑末 胡椒末, 丁香 末 3  
전. 이를 磁器에 담아 두었다가 굳으면 복용한다.[가루내어 잘 섞은 후 여러 차례 끓인다]<sup>18)</sup>

전약은 아교 처럼 젤 라틴의 효과를 내기 위한 재료와 대추육을 섞어 베 이스를 삼고 여기에 꿀 등의 감미재료 및 계피와 생강후 추와 정향 등의 향신료로 약간은 매콤하면서 달콤한 향취를 내는 일종의 補藥이었음을 알 수 있다.

그런데 흥미로운 사실은 『醫方活套煎藥』의 煎藥 제조법이 다르다는 점이다. 신편에는 아래와 같은 두 가지 제법이 소개되어 있다.

① 白薑五兩 桂心二兩 丁香胡椒各一兩五錢爲末 大棗蒸去核取肉 爲膏二鉢(一鉢爲三升) 阿膠煉蜜各三鉢 右先熔膠 次入棗蜜消化 乃入四味藥末 攪勻煎微溫 下篩貯器 待凝取用甚佳 寶鑑 ]  
② [內局]以白淸一斗 阿膠一斗二升 先煎融化 和勻後入桂皮末六兩 官桂末六錢 乾薑末一兩四錢 胡椒末五錢 丁香末三錢 大棗肉八合 攪勻再煎數沸 磁器收貯 候凝用之<sup>19)</sup>

하나는 『동의보감』에서 인용한 내국방 전약 제조법(①)이고 다른 하나는 정조대 당시 내의원에서 행해지고 있는 전약 제조법이다(②). 하자면 ①번은 17세기 초 전약을 제조하던 방법이고 ②번은 그로부터 190년 정도 뒤인 18세기말 의 전약 제조방법임을 알 수 있다. 그런데 이 두 방법 가운데 어느 것도 19세기 후반의 『의방촬투』 전약 제조법과 일치하지 않는다. 이는 『의방촬투』에 인용된 煎藥 제조법이 『제중신편』이 아닌 다른 서적에서 발췌되었음을 의미하며, 곧 19세기 후반 煎藥 제법이 다양하였음을 의미 한다. 결국 국 다양한 제조 방법의 존재는 전약의 맛이 17세기 초, 18세기 후반 그리고 19세기 후반에 이르기까지 모두 달랐을 가능성을 암시한다.

그럼 『의방촬투』 전약 제조법은 어디에서 유래하는 것일까 흥미롭 게도 그 해답은 19세기 전반 燕虛閣 李氏 (1759~1824) 의해 저술된 방대한 생활종합서적인 규합총서』에서 찾을 수 있다.<sup>20)</sup>

『규합총서』에 전약 제법이 수록되어 있다는 사실에서 이미 19세기 전 반 전약은 藥物 동시에 음식으로 이해되었음을 알 수 있다. 특히 規 合總書』에는 세 가지나 되는 서로 다른 전약 제조법이 전하고 있는데, ‘煎藥’이라는 제목으로 소개된 방법은 ‘의식주생활을 다루고 있는 부분에, 그리고 內局煎藥’, ‘內局煎藥’이라는 두 가지 방법은 의약을 다룬 권4에 수록되어 있다.

바로 권4에 수록된 ‘내국전약’ 제조법이 앞서 본 황 도연의 의방촬 투에 소개된 전약 제법과 동일한 것이다. 그럼 왜 황 도연은 본 인의 의서에 規 合總書』의 ‘내국전약’법을 인용하면서 『제중신편』을 인용하였다고 했을까 의문이 아닐 수 없다. 우선 먼저 떠오르는 생각은 의사였

(濟衆新編 발간 200년 기념 학술발표회), 2000.  
18) 『醫方活套』「統」百二十三 內局 衆 煎藥  
白淸一斗 大棗肉八合 阿膠一斗三升 官桂末六錢 乾薑末二兩四錢 胡椒末五錢 丁香末三錢 磁器收貯 候凝用 攪勻煎數沸 ]  
19) 『濟衆新編雜』 病內局 造煎藥 法寶鑑 ]  
20) 鄭良婉 醫閣叢書, 보진재, 1975의 해제 참조

던 황도연이 규방의 여성이 지은 규 합총서』를 인용서로 삼기보다는 권위있는 의서를 인용서로 기록했을 가능성이 있다. 그러나 이보다는 조금 더 복잡한 저간의 사정이 있었던 것으로 보인다.

그렇다면 전약의 맛은 어떤 변화과정을 거쳤던 것일까? 이제부터 19세기 후반 전약의 제조법과 18세기 후반의 그것, 그리고 그 이전의 전약의 제법을 통해 맛의 변천을 비교해 보아야 할 차례다.

먼저 19세기 후반의 전약 제조법을 18세기 후반 전약 제조 방법([마])과 비교할 때 가장 두드러진 차이는 계피 성분[계피은관桂] 줄고 생강과 아교가 약간 늘었다는 사실이다. 이로보아 19세기 후반 전약은 1800 전인 18세기 말에 비해 매운 계피의 향취가 줄어든 대신 생강의 향취가 조금 더해진 그리고 보다 더 짙은 맛으로 변화했다.

한편, 18세기 후반 내국방과 17세기 초 『동의보감』의 전약 제조법을 비교해 보면, 丁香이나 후추 그리고 생강과 같은 향료가 19세기 후반에 이르러 감소하는 반면 계피 성분과 아울러 아교 성분이 대폭 증가하였음을 알 수 있다. 이처럼 18세기 후반 煎藥 제조는 계피 성분의 증가가 가장 두드러진 특징이었다. 또한 18세기 후반에 이르면 대추의 양이 19세기 초에 비해 현격히 줄어들었다. 결국 19세기 초반 전약의 풍미에 비해 18세기 후반의 전약은 정향이나 후추 등과 같은 향료 대신에 계피 성분이 강한 풍미 그리고 전보다 짙은 맛으로 변모했을 것으로 추정할 수 있다.

한편 19세기 후반 餵藥 대체 음식들의 도전에 직면하게 되었다. 당시 단 맛의 유행을 선도하던 이국풍의 사탕과 서민들의 옛이 그것이었다. 주지하는 바와 같이 19세기 서울의 시장에는 중국산 사탕들이 진열되고 있었다. 이국적 취향의 중국 사탕들은 민중들의 입맛을 빼앗은 옛과 함께 조선후기 '전약'의 달고 짭짤한 맛에 도전하고 있었던 것이다.

가루지기타령과 같은 조선후기 서민들의 노래에는 언젠가부터 자연스럽게 옛장수가 등장하고 있었다. '구경꾼 모인 데는 호두 옛장수가 먼저 아는 법이었다갈삿갓 쓰고 옛판 메고 가워 치며 외고 온다호도 옛 사오호도 옛 사오. 桂皮乾薑 에 호도옛 사오. 가락이 굵고 몸이 유하고 양념 맛으로 댕 푼. 콩옛을 사려우깨옛을 사려우늘 은이 해소에 수수옛 사오.'

특히 단 맛의 옛은 19세기 후반 가장 주요한 기호식품이 되었다. 옛 제조는 주요한 산업이 될 정도였다. 먹을 쌀도 부족한데 술이다 옛으로 만드는 일은 정부에 의해 엄격하게 금지되었다. 이른바 酒糖 제조 금지가 그것이다.<sup>21)</sup> 옛을 제조하여 쌀을 소비하는 일의 폐해는 술 제조에 버금가는 일로 인식되었다.<sup>22)</sup> 忠州 幼學 朴東洙는 상소를 올려 옛의 제조를 막는 일이 시급한 餵藥 주장하기도 했다.<sup>23)</sup>

21) 『일성록』 1877년 월 5

領議政 李最應啓 言見今麥事告登 賑政垂訖 迨此時 請弛酒禁 自有已行之例 竝與飴糖而弛禁之意 請分付法司從之

22) 『일성록』 1876년 월 1

議政府 啓 事 하기를 곡식을 낭비하는 일로는 술을 담그는 일보다 큰 것이 없습니다. 그런데 하물며 지금은 가문의 재앙이 줄곧 혹심하여 백성들의 식량이 군색해지는 걱정이 장차 어떻게 될지 예측할 수 없습니다. 이러한 때에 곡식을 절약하고 비용을 절약하는 방도로는 술을 금하는 것보다 나은 것이 없습니다. 먼저 京兆로 하여금 민간에 효유해서 누룩을 만들어 저장해 두는 일이 없도록 함으로써 미리 조정에서 술 만드는 일을 금지하는 뜻을 알도록 하고, 8월 1일부터는 일체 엄금하소서. 그리고 옛을 고는 일도 곡식을 소비하는 일에 있어서 술 담그는 일과 다를 것이 없습니다. 이에 대해서도 역시 똑같이 한 계를 정하여 각별하게 엄히 금지하라는 뜻으로 아울러 특별히 법사와 포도청에 신칙 하소서. (중략) 윤희하였다.

23) 『승정원일기』 1884년 7월 24일

술은 사람을 미치게 하는 광약(狂藥)이요 옛은 입에만 달 뿐이니, 조금도 사람에게 유익한 게 없는

그러나 제9 기 전국의 인기 있는 옛 들은 대도시의 대표 상품이 되고 있었다 광주 의 白糖 (밤엿), 개성의 栗糖(飴糖) 해주 의 능히 ( 사탕을 만든다) 등 비교적 큰 도시 주변에 엿장수들이 활발하게 활동하고 있었던 것이다.<sup>24)</sup> 엿장수 몇 대에 거부가 된 사람도 나타날 정도였다. 50년째 대를 이어 엿장수를 한 황주의 강응석은 엿장사 집에 고용인으로 있다가 차차 돈을 모아 대대로 엿모판을 물려준 까닭에 정 보의 토 지에 현금 일만원을 소유한 지방 거부로 소개되고 있었다.<sup>25)</sup> 심지어 1896년에는 외국의 설탕회사도 인천에 상륙해서 사탕을 팔고 있었다. 다음은 영국의 설탕회사 홈링거 상회의 선전문이다. ‘밀 밀가루 사탕. 누구든지 밀을 팔고 싶거든 인천 제물포에 있는 영국 상회 홈링거회사로 오거드면 밀을 몇 천석이라도 팔고 갈터이요 밀 가루와 상등 사탕을 사고 싶거든 그 회사에 와서 싸게 사 가시오.’<sup>26)</sup>

중국풍 그리고 서양의 단 맛은 이제 전약의 단 맛을 능가할 준비가 되어 있었다. 조선 왕실의 전통으로부터 탄 생한 약선 ‘전약’은 1900 동안 왕실만의 독특한 음식이자 약물이었으며, 외국인들에게는 조선을 대표하는 고급 음식이었다. 그러나 조선후기에 이르러 전약의 제법이 민간에 흘러나가고 많은 외국산 향료들의 구입이 용이해지면서 전약은 이제 ‘왕실’만의 약물이라는 정체성을 상실하게 되었다.

마침내 20세기에 들어와 전약은 민간의 기억 속에서 사라진 음식이 되었다. 이국적 풍미를 가진 향신료와 단맛의 풍미는 점차 향신료가 일반화되면서 ‘차별’의 기능을 상실하게 되었다. 동시에 짭짤하고 단맛이 강한 전약으로의 변모는 당시 유행하던 엿이나 사탕의 경쟁상대가 되지 못했다. 전약의 고유한 메타포인 ‘이국적인 좋은 맛은 재기 이후 중국의 사탕과 20세기 초 서양의 설탕에 밀려 약화되고 말 았다. 그리고 나자 20세기 초 30년대 전약은 가끔 신문에 소개되어 추억의 맛으로 기억 될 뿐이었다.

※ 참고문헌

『諺文厚生錄』	『閨閣叢書』
『老稼齋燕行日記』	『동의보감』
『漢陽歌』	『성호사설』
『雅言覺非』	『欽英』
『迎接都監米麵色儀軌』	『조선왕조실록』
『승정원일기』	『경국대전』
『일성록』	『濟衆新編』
『담헌서』	『향약집성방』
『奉使日本時間見錄』	『醫林撮要』
『藥房臚錄』	鄭良婉 閨閣叢書 , 보진재, 1975
『內醫院式例』	클로딜드 부아베르(노정규 역), 『향신료장해』, 2000
『醫方活套』	장 마리 펠트킴 중현 역, 『향신료의 역사』, 2005
『食療纂要』	김 호, 『허준의 동의보감 연구』, 일지사, 2000.

데 그것이 나라에 끼치는 해가 막 대하니, 1년 소출에서 쓰이는 곳을 따져 보면 술 빚고 엿 고는 데 드는 쌀이 반을 넘습니다. 농사짓는 힘은 모자라는데 놓고 먹는 입은 많고 밭에서 나는 것은 매우 적는데 술이나 엿으로 들어가는 것이 또 많으니 이치로 따져 볼 때 어찌 가난하지 않을 수 있겠습니까. 술과 엿 같은 것을 일절 엄금하는 것이 힘써야 할 여섯번째 일입니다.

24) 『閨閣叢書東國(4)道所産』  
 25) 『동아일보』 1925년 1월 25일자 돈 맛을 보게 되니 며느리 얻어 시집온지 삼일만에 나는 가오  
 26) 『독립신문』 1896년 12월 22일자 2면

## 왕의 약 : 조선 경종에게 사용한 약을 중심으로

### 1. 머리말

“이공윤(李公胤) 의관들이 임금의 증후를 혹자는 습담(濕痰)이라 하고 혹자는 담화(痰火)고 하는데, 그의 생각에 이는 혈도(血道)가 막힌 증상이므로 도인승기탕(桃仁承氣湯) 2첩을 사용하면 반드시 기묘한 효과를 볼 것이라 합니다. 수의(首醫) 이시성(李時聖)은 임금의 증후가 담화(痰火) 증후이므로 도인승기탕으로 결정할 수 없다고 합니다. 의(任瑞鳳) 과 박태초(朴太初)는 임금의 증후에 마땅히 보(補)하는 약을 써야 한다고 합니다. 그러나 다른 의관들은 보약(補藥)을 쓸 수 없고 승기탕(承氣湯) 마땅하다 하옵니다. …(중략)… 도인승기탕을 드리는 뜻을 감히 전합니다.”

- 『승정원일기경 중 3년 월 일』 기사저자 번역)

왕의 건강은 나라의 운명을 좌우한다. 단 한사람에 불과하지만 그의 삶과 죽음은 나라 안팎의 수많은 사람들의 관심을 받는다. 그러나 왕이라는 이유로 짊어져야 할 무게감은 스트레스와 질병으로 연결되곤 하였다. 그리고 그렇게 생긴 병에 대한 책임은 스트레스의 원인제공자인 그 누구에게 가는 것이 아니라 오로지 왕 자신과 그를 치료하기 위해 힘쓴 의관들에게 돌아갔다.

그렇기에 왕의 진료는 신중하게 진행되었다. 위 기사가 기록된 날 진료에 참여한 의료진은 의관(醫官)에 유의( )를 포함하여 10여명이었다. 이들은 왕을 진료하기 위해 모여서 서로의 의견을 종합하는 수많은 과정을 거친 후에 하나의 처방을 결정하고 있다. 그런 의미에서 이 기사는 왕을 치료하기 위해 조선 왕조 500년간 있었던 의관들의 치열한 논의의 단편을 보여준 셈이다. 당시 최고의 의관들의 논의로 결정된 ‘왕의 약’은 조선왕실의 안위와 직결되는

안이었다.

이 글에서는 조선시대 왕에게 처방된 약들에 대해 알아보려고 한다. 조선 왕실의 왕만해도 27명, 다스린 기간만해도 대략 500여년에 달한다. 지면 관계상 이 글에서는 27명의 왕 중에서 조선 후기 1720~1724 재위했던 대( ) 경종에게 처방되었던 약처방을 살펴보고자 한다. 저자가 경종을 선택하게 된 것은 허약한 왕의 대명사라고 이야기될 만큼 짧은 재위기간임에도 질병의 고통 속에서 살아온 왕이었기 때문이다. 분석 대상은 경종의 재위 기간에 국한하지 않고 숙종시기의 경종이 원자, 세자였을 때의 기록도 포함시켰다.

### 2. 경종에게 처방된 감기약

감기는 사람들이 환절기마다 겪는 가장 흔한 유행병 중 하나이다. 품부를 박약하게 타고난 인물로 묘사되는 경종은 감기를 자주 앓았다. 『승정원일기』에는 감기가 감모(感冒)은 외감

(外感)이라는 명칭으로 표현되어 있다. 경종은 죽을 때까지 40 차례 감기에 걸리는데 그 때마다 증상이 다르고, 발현된 시기의 날씨도 다르기에 처방 역시 다양하게 구사되고 있다.

일례로 경종이 1살 때(1689년) 앓았던 감기의 경우를 보자. 때는 음력 월 하순으로 굉장히 더운 시기였다. 이 때 원자였던 경종은 기침콧물 등을 동반한 감기 증세가 나타난다. 그리고 약방(藥房消毒散)의 다른 이름에서는 이에 소서패독산(散)을 처방한다. 방명(名)을 풀이하면 “서(暑邪)의 사기( , 한의학에서 보는 병의 원인)를 사라지게 하여 독기를 깨뜨리는 약”이다. 이 처방은 감기 처방중 하나인 인삼패독산(人蔘敗毒散)에 열을 끄는 향유(香薷)를 더하여 만든 것이다. 이 처방이 내려진지 3일 후, 경종은 병에서 회복되었다.

또 경종이 3살이 되던 해(1690년)에도 감기에 걸리는데, 이 때 역시 음력 월 이었으며 이날 내려진 처방은 열(熱)을 제거하는 감기약 중 하나인 인삼강활산( )이며, 여기에 황금(黃芩)이라는 약재를 더하였다.

이 두 기록의 공통점은 아이였던 경종에게 직접 약을 투여한 것이 아니라 유모에게 약을 투여하여 병을 치료했다는 점이다. 이렇게 아이의 약을 유모에게 먹여서 약의 효과를 얻으려고 한 경우는 왕실기록 뿐만 아니라 한의학 서적에서 여러 차례 등장하는데 유모가 약을 먹으면 그 약의 효능이 아이에게 전달된다는 의미라기보다는 유모의 젖의 성질에 변화를 주어 아이의 병을 낫게 한다는 개념에 더욱 부합한다.

이후에도 경종은 여러차례 감기에 걸리는데 1살이 되던 해 음력 월 에 걸린 감기에 승마갈근탕(麻葛根湯柴) 시호연(胡連) 교(翹黃) 황금(芩) 수(荊芥穗)를 더한 처방을 사용하였다. 그러나 며칠 후 낫는 듯 했던 감기의 증상이 다시 재발하면서 증세에도 변화가 생긴다. 이 때 의관들은 화해산(和解散) 건 갈전(葛煎) 호지(胡) 피(地骨皮)를 더한 처방으로 경종의 병을 치료한다.

이처럼 한 번의 병기(病期)에도 그 증상의 변화에 따라 처방을 조절하여 치료에 임하는 모습들이 있는 반면에 처방을 내리지 않는 경우도 볼 수 있다. 경종이 7살(1694년)이 되던 해 음력 월 에 걸린 감기가 그러한데, 이 때 경종은 어떠한 약도 먹지 않는다. 10살(1697년)이 되던 해 음력 월 1 중순에 걸린 감기에서도 아무런 약을 먹지 않는데, 의관들은 증세가 호전되는 과정을 지켜보면서 경종 스스로 병을 이겨나갈 수 있도록 기다린다.

경종은 14세(1670년)가 되던 해에도 감기에 걸리는데 이 때 사용한 처방은 인삼패독산(人蔘敗毒散)이다. 이 처방은 앞서 그가 2살 때 걸린 감기에 쓰인 소서패독산의 기본방( )인데, 이 후에도 그가 21세 되던 해 걸린 감기에도 사용된다. 또 3살 때 걸린 감기에 사용했던 인삼강활산(人蔘羌活散)이 1살이 되던 해 감기에도 활용된다. 이 외에도 소시호탕(湯) 소음(飲) 등 여러 처방이 경종의 감기 처방으로 활용되었다.

경종 한 사람의 감기약만 해도 이처럼 여러 종류이다. 이는 감기가 여러 가지 증상이 복합적으로 나타나는 질환인데다 증상의 종류는 물론이거니와 증상의 정도도 다르기에 병이 발생하는 계절, 병에 걸린 사람에 따라 처방에 변화를 주기 때문이다.

### 3. 경종에게 사용된 보약

보법(補法)은 한의학의 치료법 중 중요한 치료법이다. 한의학에서는 질병 치료의 방법을 8



법으로 구분 하는데, 한(汗, 땀을 내는 방법), 토(吐, 토를 유발시키는 방법), 하(下, 대변을 내보내는 방법), 화(和, 화해시키는 방법), 온(溫, 따뜻하게 하는 방법), 솔(舒, 늘하게 하는 방법), 소(消, 체된 것을 사그라뜨리는 방법), 보(補, 을 더하는 방법)가 그것이다. 즉 보법은 병을 치료하는 8가지 방법 중의 하나로서 환자의 쇠약한 기운을 복돋아 주는 치료법이다.

이러한 보법에 쓰이는 처방을 보약(補藥)이라고 하는데, 해야 할 업무가 많고 정세에 따라 받는 스트레스가 과중했기에 보약은 꽤 빈번히 사용되었다. 경종도 예외는 아니었으며 그가 복용했던 보약들은 오늘날에도 상당히 알려진 처방들이 많다.

아래에서 경종에게 사용되었던 보약들을 살펴 본다.

### ① 공진단(拱辰丹)

공진단은 동의 보감에서 '천원일기(天元一氣)를 개(改)하여 수승화강(水升火降) 하니 오장이 저절로 조화로워져 백병이 생기지 않는다'고 설명한 처방이다. 녹용(鹿茸當歸귀(鹿茸當歸)), 산수유(山茱萸), 사향(麝香) 등으로 구성되어 있다.

경종은 즉위년(1720년) 7월 중에 이 처방을 복용하였는데 기사에 따르면 이 처방을 월 중에도 계속 복용하고 있음을 알 수 있다. 이 처방은 원년(1721년) 5월이 돼서야 복용을 멈추었으니 연속해서 먹었다면 거의 10개월간 복용한 처방이라 할 수 있다.

### ② 경옥고(瓊玉膏)

경옥고는 경종시기에 경종 보다는 왕대비전에 드렸던 처방이다. 하지만 조선 왕실을 통틀어 보면 왕이 공진단보다 더욱 빈번하게 복용한 처방이다.

경옥고라는 이름의 처방은 원래 1700년 홍씨집험방(洪氏集驗方)이라는 중국 의서에서 처음 등장한다. 약물구성은 인삼(生參, 生地, 황백복(黃), 령(靈, 茯苓, 茶, 白, 沙, 蜜, 蜜( )인데 특히 인삼의 경우 신라인삼(新羅人蔘) 사용해야 한다고 명기되어 있다. 뿐만 아니라 인조시기에는 명나라에서 온 사신에게 경옥고를 선물로 주는데 명나라 사신이 이 경옥고의 조제법과 복용법에 대해 알려 달라고 할 정도였다고 하니 조선에서 생산된 경옥고가 여러 면에서 뛰어났음을 알 수 있다.

경옥고의 효능에 대해 동의 보감에서는 반노환동(返老還童, 은이를 아이로 돌아가게 함)의 처방이며, 모든 허손(虛損) 보하고 모든 병을 제거한다고 표현되어 있어서 인체의 원기를 보충하는 보약으로 사용되어져 왔다. 현종은 이 처방을 육군자탕(六君子湯)과 함께 복용하였으며 숙종은 삼자양친탕(三子養親湯)과 함께 복용하였으며, 이외에도 많은 왕들이 이 처방을 복용하였다.

### ③ 육미지황원(六味地黃元)과 팔미환( )

경종이 복용한 또 다른 보약으로는 육미지황원과 팔미환이 있다. 육미지황원은 신수(腎水)가 부족하여 음(陰)이 허(虛)한 증상을 치료하는 처방으로 숙지황(熟地, 黃), 산약(山藥), 산수유(山茱萸), 택사(澤瀉), 목단피(牡丹皮), 백(白), 령(靈)으로 구성되어 있다. 팔미환은 육미지황원에 육계(肉桂, 附) 부자(子)를 더한 처방으로 명문(命門)의 화(火)가 부족하여 양(陽) 허한 증상을 치료하는 처방이다. 즉 두 처방은 음허(陰虛) 양허를 虛補藥 치료하는 보약( )인 것이다.

경종은 세 자시기에 이 처방들을 복용하였다. 그의 나이가 짧이 된 무렵인데 세 자에게 아

이가 없음을 걱정한 의관들이 육미지황원을 지어 들인다팔미환 역시 같은 해에 복용하였는데 이 역시 아이가 없음을 걱정한 처방으로 보인다. 경종이 이 처방들을 얼마나 오랜 기간 복용했는지는 알 수 없으나, 도제조가 팔미환을 지을 때에 **제**를 연속해서 복용해야 한다고 말하니 경종이 이를 허락한 것으로 보아 최소한 수개월은 복용했을 것으로 보인다.

이외에도 일상 컨디션을 좋게 만든다든지 활력을 준다든지 하는 처방도 있었다. 경종에게 사용되었던 가미조중탕(加味調中湯) 같은 처방이 그러한 것이었다. 가미조중탕(加味調中湯) 습담(濕痰) 제거하는 처방인데 경종이 3년여에 걸쳐 약 150첩이상이 처방을 복용하였다. 특히 경종 3년(1723년)에는 연속해서 **첩**을 복용했다는 기록이 있으며 경종 스스로 이약을 본인에게 처방함이 마땅하다고 언급하면서 그 효능을 높이 평가하고 있다. 평소 습담이 많은 경종에게는 여느 보약보다 자신의 습담을 제거해주는 가미조중탕이 보약의 역할을 톡톡히 한 것이다.

#### 4. 천연두로부터 경종을 살린 약

예나 지금이나 병이 두려운 이유는 병이 주는 고통과 더불어 죽을 수도 있다는 공포가 아닐까 싶다. 특히 치사율이 높거나 후유증을 남기는 병들은 고래(古來)를 막론하고 무서운 병으로 통한다. 천연두가 그 대표적인 질병으로, 죽음에 대한 공포는 물론이거니와 회복된다 해도 얼굴에 곰보자국이라 일컫는 흉터를 남긴다. 이처럼 무서운 천연두는 전염성까지 가지고 있는 역병(疫病)이기에 이를 치료하기 위해 수백 년간 투쟁하여 왔다.

천연두의 발병은 조선시대 절대권력을 지닌 왕도 피해갈 수 없었다 따라서 궁내에 누구라도 천연두에 걸리면 격리조치를 취했으며 특히 천연두가 잘 생기는 유년시절에는 더욱 주의를 요하였다. 왕 혹은 세자가 천연두에 걸리면 약방에서는 급히 의약청(議藥廳) 세우고 수시로 상태를 살피었다.

천연두에 대한 연구가 수백년에 걸쳐 이루어진 만큼 그 치료법에 대한 기술 또한 정밀해져 갔다. 『동의보감』소아문만 보더라도 상당부분이 천연두 치료에 대한 내용인데, 천연두의 과정을 열 단위로 나누어 각 단계에 알맞은 처방을 기록해 두었다.

경종은 세세 천연두를 앓는다는 좋게도 그는 당시 유명한 천연두 치료 전문가 유상의 진료를 받게 된다. 유상은 경종의 아버지인 숙종의 천연두를 치료했던 인물로 후에 경종의 뒤를 이어 조선을 다스린 영조의 천연두까지 치료하였으니 조선 왕 열의 목숨을 살린 의관이라 할 수 있겠다.

유상은 경종의 병기를 자세히 관찰하여 처방을 사용하였다. 처음 경종은 감기와 비슷한 증상을 보이다가 피부에 얼룩이 보이기 시작하면서 승마갈근탕(升麻葛根湯) 처방을 사용하게 된다. 이 처방은 갈근(葛根), 백작약(芍藥), 마(麻), 감초(甘草) 등으로 이루어진 처방인데 천연두의 초기 증세가 나타나기 시작할 때 사용하는 처방인 연교승마탕(連翹升麻湯) 유사한 상한(傷寒) 처방이다.

다음날 경종의 병이 천연두임을 확신한 약방은 처방을 급히 연교승마탕(連翹升麻湯)으로 바꾸고 의약청(議藥廳) 설치한다. 그리고 수시로 경종의 건강을 살펴보는데, 이날만 해도 아침에 준 연교승마탕(連翹升麻湯)을 **정**경종이 또한 사실을 알고 화독탕을 ( ) 처방하여 병을 조리한다. 그 후로도 경종의 천연두를 살피기 위한 의관들의 노력은 계속된다. 바로 그 다음날

피부발진의 색이 좋아졌음을 확인하여 화독탕을 하루 더 지어 들었으며도 하루가 지난 다음 날에는 이미 3첩 사용한 화독탕을 멈추고 탁리부원(托裏扶元, 에서부터 기반하여 독기를 밀어내고 원기를 보충해내는 방법)하는 효과가 있다는 보원탕(保元湯)으로 치료를 이어간다.

이 후로도 왕의 건강에 대한 확인과정은 계속된다. 특히 천연두가 나타내는 시기별 병기에 대해서는 이미 연구되어 있었기 때문에 각 증상이 갖는 길흉(吉凶) 의미나 앞으로 일어날 증상을 예측하면서 치료과정을 이어간다. 앞서 사용한 보원탕(保元湯) 약재를 조금씩 가감하면서 며칠간 더 활용된다. 그리고 기창(起脹貫膿)에 생긴 두창이 부풀어 오름판 농(膿, 농이 잡힘), 수렴(收斂) 생김의 과정을 거치면서 경종은 천연두로부터 해방된다.

사실 경종은 천연두뿐만 아니라 홍역도 앓게 된다. 홍역은 천연두를 앓은지 20여년 후 그의 나이 세에 발발하는데 이때도 역시 유상이 중심이 되어 이 병을 치료하였다. 여기서 처음 사용된 처방은 가미승마탕(加味升麻湯) 우방자(牛蒡子連翹) 교를 더한 처방이다. 이후 병기가 진행되면서 백호해독탕(白虎解毒湯)에 우방자(牛蒡子玄) 현삼(參), 서각(犀角)을 더한 처방을 사용하며, 며칠 뒤에는 같은 처방에 가감하는 약재에만 변화를 주어 사용하는 모습을 보여준다. 이외에도 병의 진행에 따라 가감량격산(加減涼膈散)과 같은 처방을 활용한다.

## 5. 약이 되는 차, 약이 되는 죽

왕이 먹는 약이 모두 탕약(湯藥) 환약(丸藥)과 같은 형태를 이룬 것만을 의미하지는 않는다. 과거부터 식치(食治)에 대한 개념이 있었던 만큼 조선시대 의학은 평상시 먹는 음식까지도 약으로 사용하였다. 또한 차의 경우 왕실에서는 음료보다는 의학적인 용도로 더 많이 활용되었을 정도로 약의 의미를 많이 가지고 있다.

왕실에서 이처럼 약의 의미를 가지고 사용한 대표적인 차로는 인삼차(人蔘茶)가 있다. 인삼차는 기운을 북돋아주는 인삼의 효능을 활용한 차인데, 경종의 경우 그가 죽는 해인 1724년에 인삼차를 사용하였으며, 특히 죽기 며칠 전부터는 탕약보다도 인삼차를 더 주로 사용하였다. 두시차(豆豉茶糯米) 경종이 죽기 5일 전에, 나미차( )는 경종이 죽기 2일 전에 사용하였다. 이를 통해 조선왕실에서는 차를 단순한 음용수가 아닌 약의 의미로 활용하였음을 알 수 있다.

인삼이 들어간 차로는 인삼차(人蔘茶), 즉 인삼 한가지만을 끓여서 만든 차만 있었던 것은 아니다. 인삼차에 다른 약재를 가미하여 만든 차도 여럿 있는데, 가미인삼차(加味人蔘茶)로 명기한 차도 있지만 완전히 규격화된 삼굴차(蔘橘茶蔘茶茶)와 같은 차도 많이 사용된 차 처방이다. 삼굴차(蔘橘茶) 담을) 치료하기 위해 활용된 차 처방인데 특히 조선의 르네상스 시기라 불리는 영정조 시기에 자주 등장하는 차이다. 삼령차(蔘苓茶) 어지러움에) 활용된 차 처방인데, 숙종영조순조 시기에 자주 등장한다. 인삼으로 유명한 조선이기에 이처럼 인삼을 활용한 차가 많이 사용되었던 것으로 보인다.

왕실에서 많이 사용한 또 다른 대표적 차 처방으로 인동차(忍冬茶)를 꼽을 수 있다. 인동(冬)은 청열(淸熱) 효능이 있는 약재로 이 차 처방은 번열(煩熱) 증후가 있을 때 사용되었다. 특히 우황(牛黃) 함께 사용한 경우도 적지 않은데, 이는 심장의 열을 꺼주는 우황의 작용이 잘 어울리기 때문일 것이다. 인동의 꽃 부위를 금은화(金銀花)라고 하여 한약재로 많이 사용하는데, 이 금은화로 만든 금은화차(金銀花茶) 역시 대표적인 왕실 차 처방이다. 금은화차 또한 우황과 함께 복용한 경우가 많다.

왕실에서 차만큼이나 많이 약용으로 많이 사용된 것은 죽(미음)이다. 죽은 곡기(穀氣)를 포함하지 않는 탕약의 부족한 부분을 채워주는 역할과 함께 병에 알맞은 치료적 효과도 가지고 있기에 종종 활용되었다. 차에서도 반 복적으로 나왔지만, 경종의 죽음을 맞이하는 순간에는 탕약보다는 차를 많이 활용하였으며 죽 또한 많이 활용하였다. 특히 경종은 죽기 한달여 전부터 식사를 거의 하지 못하는데 신하들이 계속해서 미음(米飲)을 통해 곡기( )를 회복하길 권유하고 있다. 그만큼 죽은 병에서의 회복에 중요한 역할을 한다.

왕실에서 먹었던 대표적인 약용 미음으로는 인삼죽(人蔘粟米飲)이 있다. 기운을 북돋아 주면서도 소화하는데 어려움이 없는 이 죽은 선왕의 죽음과 같은 큰 일을 치른 다음이나 건강이 좋지 않은 상황에 처했을 때 활용되었다. 경종의 경우에는 죽기 며칠 전에 이 죽을 먹은 기록이 있으며 숙종 2년에는 중궁전에게 숙종 2년에는 숙종 본인에게 이 죽을 먹었다. 영조 역시 먹었던 이 죽은 고종 14년인 1877년에도 계속 활용되어 온 명실상부 조선 왕실을 대표하는 죽 처방이라 할 수 있다.

또 다른 왕실의 대표 죽으로 타락죽(駝酪粥)이 있다. 이 죽은 찹쌀을 가루 내어 타락( , 우유 혹은 우유를 끓여 위에 두 텃게 응고된 것)과 함께 끓인 죽이다. 우락( )을 치료하고 지갈( )은 증상을 없애며 흉중( ) 열을 없애주는 작용이 있다. 타락죽은 이러한 약성을 고려하여 사용된 죽 처방으로 인조효종, 영조 등이 먹었던 처방이다. 인조 때 약방( )에서 식치( )로 보양하는 데에는 타락죽만큼 좋은 것이 없다고 하였을 만큼 타락죽은 왕실의 중요한 죽 처방이었다.

## 6. 기타 경종의 약

이 외에도 경종은 다양한 처방을 복용한다. 발생한 눈병에는 세간명목산(洗肝明目散)에 황금( ) 황백( )을 더한 처방을 사용하여 간경(肝經)의 남은 열을 제거하고자 하였다. 15년에 발발한 눈병에는 양혈발운산(涼血撥雲散)에 황금( ), 황련(黃連)을 더한 처방을 사용하여 간화(肝火)를 끄고자 하였다. 4년 뒤 19년에 발생한 눈병에는 사열황련탕( ) 적작약( ) 백( )을 더한 처방을 사용하여 간폐(肺)의 열을 끄고자 하였다.

경종 2년(1722년)에는 치통이 발생한다. 이에 내의원에서는 형방패독산(荊防敗毒散)이라는 처방에 석고(石膏)를 더한 처방을 사용한다. 이 처방은 바깥의 한사( , 차가운 성질을 가진 외부 병인)와 위(胃)의 열( ) 함께 해소시키는 목적으로 사용되었다. 22세가 되던 해(1709년)에는 학질(瘡疾)을 감심하게 않는다. 이를 치료하기 위해 사용된 처방으로는 가감시령탕(柴芩湯), 가감청비탕(加減淸脾湯) 등이 있었다.

## 7. 맺음말

조선시대의 왕은 한평생을 살면서 여러 종류의 약을 복용하였다. 때로는 일반적인 약의 형태로, 때로는 죽이나 차와 같은 형태로 복용하면서 자신의 건강과 함께 나라의 안위까지 지킬 수 있었던 것이다. 이 글에서는 조선 20 임금인 경종이 어린 시절부터 건강을 관리하고 질병으로부터 벗어나기 위해 사용되었던 약 처방과 차와 죽 등의 식치요법들을 살펴 보았다.

※ 참고문헌

『동의보감』

『방약합편』

『승정원일기』

김남일, 『한의학에 미친 조선의 지식인들』 주:도서출판 들녘, 2011.

김종오, 『조선시대 약차 연구 의학 서적과 승정원일기를 중심으로-』, 경희대학교 박사 학위 논문, 2010.

홍세영, 『승정원일기의 임상의학 기록 연구』, 경희대학교 박사 학위논문, 2009.

김동울김 태우, 차웅석경종의 병력에 대한 연구총 - 정원일기 약방기록을 중심으로-, 『한국의사학회지』, 2012:25(1):11-22.



## 왕의 상장례 과정

### 1. 왕의 승하와 도감 운영

왕의 승하는 당시 국정 상황으로 보아서 매우 급박한 비상상황이므로 관리들의 일산분란하고 냉정한 업무 처리가 요구되었다. 왕이 승 하하면, 이조는 의정부에 보고와 함께 도감을 조직하고 예 조는 상사 관련 제 반업무를 의정부에 신보 하고 중외 에 알려져 국상을 준비하였다. 도감은 빈전도감과 국장도감산릉 도감을 설치해서 국상을 관장하도록 하였다. 국상을 치르는 과정에서 왕의 권위와 위엄, 존재감을 드러내야 함으로 각 도 감은 체계적인 조직과 유기적인 협조체제를 구축해서 해당 업무를 추진하였다 빈 전도감은 습과 염성 빈, 성복, 혼전, 배비(排備) 등의 업무를 수행하였다. 국장도감은 재궁과 거여, 책보복 완, 능지, 명기, 길흉의장, 상유, 포연, 제기, 제전, 반우 등의 일을 맡았다. 산릉도감은 현궁과 정자각, 재방을 영조하는 등의 업무를 수행하였다.

이에 비해서 일제 강점기에 조선 총독부는 국상 절차 및 의식 수준이 도감에서 주감(主監)로 낮 추었다. 정치적인 의도로 주감으로 낮 추어서 고종과 순종의 상장례를 주관했다고 해서 격식 및 규모의 차이는 근본적으로 크게 나지 않았다 주감 은 빈 전주감과 어장주감산릉 주감을 설치해서 고종의 상장례를 치렀다 주감 은 도감이 진행한 의식절차 및 조직, 업무내용을 근본으로 삼았다. 일제 강점기의 주감은 지위가 정치적 의미로 낮아졌을 뿐이다.

각 도감은 일방과 이방삼 방을 설치해서 국상과 관련한 실무를 담당하도록 하였다. 도감은 총호사 1인, 제조 3인, 도청 2인, 각 방 별로 낭 청과 감조관, 하위직으로 구성되었다. 총호사는 의정급으로 도감의 국상 업무를 총괄 하는 관리로서 삼방을 모두 관리하였다. 총호사가 국상 업무를 총괄 하고 의사를 결정하는 권한을 갖고 있었다. 대행왕과 직접적으로 관련 있는 사안과 그에 준하는 중요한 사안은 임금에게 보고해서 결재를 받았고, 일반적인 업무는 총호사가 자신의 뜻을 반영해서 실질적으로 결정하였다. 제조는 판 서급으로 3인이며 명이 하나의 방씩을 맡아서 업무를 처리하였다. 각 방의 낭청은 실무 책임자이고 감 조관은 각종 상구류를 제작하는 업무를 감독하는 관리로서 현장감독 이다. 총호사와 제조는 감독과 책임자, 조정자 기능을 낭청 이하 관리들은 현장에서 실무 시행과 관리를 담당하였다.

국상이 한 국가 통치자의 죽음을 처리하는 의례이기 때문에 어느 누구도 이를 소홀히 다룰 수 없었다. 도감은 체계적인 조직 운영과 유기적인 협조 체제를 통해서 업무의 효율성을 극대화시키고 국상을 원활하게 마무리 지으려는 노력을 아끼지 않았다. 업무 추진과정에서 자신이 소속된 부서의 독자적인 노력만으로 국상을 준비하고 치른기 어려울 때가 있다. 그럴 때마다 타부서와 함께 논의하고 도움을 주고받아서 업무를 원만하게 처리하였다. 관리들은 업무 조정과 상호협조를 통해서 국상을 원활하게 준비하는 동시에 마무리 지었다. 도감은 중앙 부서뿐만 아니라 지방 관아와도 밀접한 유대관계를 유지하면서 업무를 수행하였다. 이들로부터 각종 물품을 조달 받아야 하기 때문에 도감은 관계를 유지해야 했다.

그리고 관리들은 내근만 하지 않고 현지에 가서 직접 국상 준비상황을 확인하였을 뿐만 아니라 점검함으로써 국상 업무의 정확성을 기하였다. 의구심이 많거나 판단하기 어려운 업무일 수록 그들은 현장에 직접 가서 확인하고 결정하였다. 도감 소속 관리들은 소기의 목적을 달성하기 위해서 부서 간 상호유기적으로 정보를 제공하고 업무를 조정하면서 국상을 효율적으로 준비하면서 진행하였다.

## 2. 국상의 절차

상의 환 후가 위급하면 액정서는 경복궁 사정전(思政殿)에 악장(幄帳)과 보의(黼辰)를 설치한다. 그렇지만 조선시대에 사정전에서 죽음을 맞은 왕은 없다. 이어서 내시는 상을 부축해서 여에 태워서 악장 안으로 나아가고, 왕세자는 걸어서 상을 모신다. 상은 왕세자와 대신들에게 고명(顧命)을 내린다. 이들은 상의 고명을 받들어서 전위유교( ) 만든다. 질병내시는 상의 머리를 동쪽으로 향하게 하고 반듯하게 누인 후에 고운 새 솜을 입과 코 위에 올려놓고 살핀다. 죽음을 확인한 후에 내시는 상이 평시에 입던 옷을 갖고 용마루에 올라서 왼손으로 옷깃을, 오른 손으로 옷허리를 잡고서 북쪽을 향해서 상위복(上位復)을 세 번 외치고 그 옷을 아래로 던진다. 또 다른 내시가 이를 함으로 받아 갖고 와서 상을 덮는다. 왕세자와 대군 이하의 관을 벗고 머리를 풀고 소복과 소혜, 추포말(纁布襪) 착용하고 열 동안 식사를 하지 않는다.

다음으로 내시는 공조와 상의원이 준비한 물품을 갖고 유장(帷帳)으로 들어가서 상의 옥체를 목욕시킨다. 그는 먼저 뜨물로 머리를 씻기고[沐] 머리카락과 수염을 다듬고 손톱을 깎아서 작은 주머니에 담는다. 두 명의 내시는 탕으로 몸을 씻기고[浴] 발톱을 깎아서 작은 주머니에 담은 후에 명의를 입히고 방건으로 얼굴을 덮고 이불로 덮는다. 내시가 상을 목욕시키는 동안, 왕세자와 이하 참례자는 유장 밖에서 북쪽을 향해서 서있다.

목욕을 마치고 내시는 습을 위한 각종 준비물을 유장에 미리 정리하고 함(含)을 진행한다. 그는 누워 있는 상의 동쪽으로 가서 숟가락으로 쌀을 떠서 입안 오른쪽에 채우고 구슬 한 개를 재우고, 왼쪽과 가운데에도 오른쪽과 마찬가지로 행한다. 베개로 상의 머리를 도로 괴고 방건을 걷고 수관(首冠)을 씌우고 충이(充耳)를 명목( ), 신을 신긴 후에 상복을 입히고 대대를 매고 악수(幄手)를 싸맨다. 대전관은 헌향과 헌작으로 상에게 전을 올린다.

이어서 해당 부서 관리들은 상의 옥체가 있는 주변을 정리한다. 상의원은 주칠 교의를 남향으로 설치한 후에 유의와 혼백을 넣은 혼백함을 모시고, 공조는 강단자(絳段子)를 금( )을 사용해서 을대행왕( ) 쓴 명정을 영좌 오른쪽에 배치한다. 사직과 영령전, 종묘에 대신을 보내서 왕의 승하를 고하는데 별도로 전을 행하지 않는다.

다음으로 내시는 가로 끈 셋, 세로 끈 셋으로 양끝을 세 갈래로 꼬고 백초교로 왕의 옥체를 가로와 세로로 묶는 일을 진행한다. 시작하기 전에 왕세자와 이하 참례자는 곡으로 왕에게 예를 올린다. 그는 상의 머리에서 베개를 빼고 옷을 깔고 양 어깨 쪽의 빈 곳을 모두 채우고 정강이 사이에도 끼워서 전체적으로 네모 형을 만든다. 다시 왕세자와 그 이하 참례자는 곡으로 극진한 애도를 표한다. 소렴은 왕이 소생하기를 바라는 마음으로 끈으로 옥체를 묶지 않고 얼굴도 덮지 않는다.

유사와 내시의 예찬 준비와 진설 후에 대전관의 헌향과 헌작이 이어지고 왕세자와 그 이하 참례자의 곡으로 전을 마친다. 공조는 전이 진행되는 사이에 벽( )을 완성한다. 해당 부서는



벽이 왕의 옥체를 안치하는 재궁이어서 제작과 관리에 세심한 주의를 기울이지 않을 수 없다. 벽 안을 홍릉으로네 귀퉁이를 녹릉으로 붙이고 바닥에 출미(秫米)를 쑤어 만든 회를 촛 두께로 깔고 칠성판을 놓고 홍릉의 요와 자리를 깎는다.

벽의 제작을 완성한 후에 내시는 왕의 옥체를 안치할 대렴을 진행한다. 우선 대렴을 위한 가로 끈 5개, 세로 끈 7개의 대렴교를 준비하고, 패옥은 재궁 안 좌측, 옥규는 왼쪽, 관체는 북쪽에 각각 안치한다. 안치하기 전에 왕세자와 이하 참례자는 ‘곡’으로 예를 극진히 한다. 내시는 왕의 옥체를 소렴교로 묶은 후에 대렴상으로 옮겨서 대렴교로 묶는다. 그 순서는 보쇄(黼紱)로 발부터 위로 올려 감추고 금모로 머리부터 아래로 감추고 7대(帶)를 매고 재궁에 모신다. 평시에 빠진 이와 머리털, 깎은 손톱과 발톱을 재궁 안 네 구석에 넣고 빈 곳을 옷을 말아서 채우는 것을 잊지 않는다. 왕세자와 이하 참례자는 왕에게 예를 갖춘다.

선공감은 재궁을 안치할 찬궁터를 정전에 벽돌로 촛 높이로 마련한 후에 동쪽만 터 놓고 찬궁을 만든다. 찬궁터는 재궁의 길이와 너비보다 2척을 더 크게 다진다. 사방 벽은 청룡과 백호, 주작, 현무를 종이에 그려서 방위를 표시한다. 대행의 머리를 남으로 향하도록 안치한 후에 동쪽 문을 달아서 찬궁을 완성하면, 왕세자와 이하 참례자는 전을 올린다.

왕세자는 상의원이 준비한 최복으로 갈아입고 전을 올린다. 이어서 빈전문 밖 동편에서 문관이 참석 한 가운데 사위(嗣位)를 행한다. 도승지는 유교함( )을 찬궁 남쪽의 동쪽 가까운 곳에, 상서원 관원은 대보(大寶) 유교함 남쪽에 진설한다. 왕세자는 최복에서 면복으로 갈아입고 동문으로 들어와서 북향하고 꿇어앉는다. 사향이 헌향을 마치면 사왕(嗣王)은 일어나서 평신하고 영의정과 좌의정으로부터 유교와 대보를 받음으로써 왕으로 등극한다. 이는 왕권 승계로 새로운 통치자, 권력자 자리를 차지한 진정한 의미를 갖는다. 초종이 육체적인 죽음을 확인하는 절차인 반면에 사위는 새로운 시대의 도래를 암시하는 것으로 대행왕의 죽음을 정치 사회적으로 인정하는 것이다.

모든 문무관은 근정문으로 자리를 옮겨서 전의의 호명에 따라서 예를 갖추고 왕을 맞이한다. 선교관은 교서를 읽어서 새로운 왕의 등극을 선포함과 동시에 대내외적으로 알린다. 찬의의 호명에 따라서 문무관원들은 왕에 대한 예를 극진히 갖춘다. 빈전에서 조석과 삭망에 담당 관리들은 대행왕에게 전을 올리는 것을 잊지 않는다.

의정부는 육조와 예문관춘추관 **6** 이상 재상이 참석해서 대행왕의 시호와 묘호전호, 능호를 논의한다. 조선은 중국으로 고부사(告訃使)를 시사(諡承襲使)를 함 **6**서 보고를 알리고 시호와 후계 왕 즉위도 요청하였다. 황제는 대행왕 시호 2자를 내리고 사부의(賜諡儀)를 올릴 사절단을 보낸다. 공조는 시책과 시보를 만들어서 시책함과 시보록(諡寶錄)에 담아서 채여로 종묘까지 운반한다. 승지는 책을 북쪽에보 를 남쪽의 권치안에 안치한다. 의정의 전폐례와 작헌례, 봉책관과 봉보관의 시책함과 시보록 전상, 독책관의 시책 내용 낭독 순으로 청시(請諡)를 마친다.

비로소 대행왕 승하 후 **6** 지나서 국장도감은 발인을 진행한다. 도감은 발인 하루 전에 순(輻 견여)과 혼백요여, 향정 등을 중문 밖 한 가운데에 남향으로 마련하고, 봉상시는 우주를 상에 담아서 요여에 안치한다. 발인에 앞서 도감은 조전(祖奠)을 진행한다. 조전은 대행왕이 먼 길을 떠남으로 도신(道神)에게 올리는 전으로 좌통례의 인도와 호명 하에 ‘곡’, 대전관의 헌향과 헌작, 전하와 이하 참례자가 곡으로 예를 취한다. 조전에 이어서 유사와 내시의 예찬 준비와 진설에 이어 전하가 참석한 가운데 좌통례의 호명에 따라서 견전을 치룬다.

조전과 견전을 마친 후에 국장도감은 대행왕의 옥체를 산릉까지 운구하는 발인을 진행한다.

여재공관은 견여(肩輿)하 혼백여를 빈전 계하( )에 준비한다. 집사자들은 고명과 시책, 시보를 요여에, 향로와 향합을 향정에 배치한다. 대축은 혼백함과 우주궤를 각각의 요여에 배치하고 중문으로 빠져 나간다좌 의정은 섭좌통례의 호령 아래 내시와 여재공관을 이끌고 명정과 재궁을 받들어서 견여에 배치하고 소금저로 덮는다. 총의위는 삽( ) 재궁을 가려서 타인들이 보지 않도록 한다. 혼백은 외문 밖에서 요여에서 차로, 재궁을 견여에서 대여로 이동해서 안치한다. 이어서 혼백여와 고명요여, 시책요여, 시보요여애책 요여, 우보, 명정이 차례로 선다섭 좌통례의 호령 아래 혼백차와 대여는 출발한다. 대여는 집탁자의 신호에 따라서 움직인다. 전하는 빈전에서 좌 통례의 호령 아래 내시의 인도로 여(輦)에 올라서 중문 밖으로 나온 후에 이곳에서 여에서 내려서 연으로 옮겨서 오른다. 종묘 앞에 이르러서 혼백차와 대여는 차례로 잠시 머물렀다가 다시 산릉으로 향하는 한편 전하는 연에서 내려서 그 앞을 걸어서 지난 후에 다시 연에 오른다.

노제소에 이르러서 제를 지낸 후에, 발인 행렬은 주 정소로 향한다. 전설사는 발인 하루 전에 영장전을 선문 밖에 남향으로 설치하고 병장을 두르고 남쪽에 유문을 두며, 영좌를 장전의 한가운데에 설치하고 대행왕의 옥체를 실은 대여를 잠시 머물 수 있도록 유차를 배치한다. 혼백차가 유문 밖에 이르면 섭좌통례의 호령에 따라 대축은 혼백함을 차에서 여로, 여에서 다시 좌에 안치한다노 제는 유사와 내시가 예찬을 진설하고, 인의의 인도 하에 반수의 헌향과 대축의 축문 낭독, 참례자의 곡으로 마친다. 제를 마친 후에 혼백함을 좌에서 요로, 요에서 다시 차로 옮겨서 행렬은 주정소와 능소로 향한다주 정소에 이르러서 혼백은 노제소에서 했던 것처럼 영좌로 옮기고예 찬을 차려서 조석전과 같이 전을 올린다. 전을 마치고 혼백을 좌에서 여로, 다시 여에서 차로 옮긴 후에 행렬은 다시 능소로 향한다.

발인 행렬이 능소 영장전 유문 밖에 이르렀을 때, 여재공관은 재궁을 대여에서 견여로 옮기고, 총의위는 삽으로 이를 가린다. 유문 안으로 들어 와서 좌의정은 여재공관을 거느리고 다시 재궁을 탑 위에 안치하고 영좌를 설치한다섭좌 통례의 호령 아래 대축은 혼백함을 차에서 여로, 여에서 재궁 남쪽에 설치한 좌에 올린다. 영좌를 중심으로 오른쪽에 명정을윈 쪽에 고명과 시책시 보애책을 설치한다반 면에 차와 여, 의장 등은 유문 밖에 좌우로 벌여 놓는다. 전하는 재궁을 대여에서 내리려 할 때 연에서 내려서 악차로 들어간다. 전하와 이하 참여자의 자리를 마련한 후에 제를 올린다.

해당 부서는 발인이 대행왕 옥체 운구이므로 안정성 확보를 우선 한다. 이를 위해서 담배군은 발인에 앞서 연습을 회에 걸쳐서 실시한다. 대행왕 옥체는 견여와 대여를 사용해서 운구한다견 여는 빈전에서 외문까지능소 영장문에서 현궁까지, 대여는 외문에서 능소 영장문까지 대행왕 옥체 운구에 사용된다. 선종국장에 대여를 5에 856명의 담배군견 여를 52의 담배군, 정조국장에 대여를 4에 2,280명의 담배군견여를 명, 296 담배군을 동원하였다. 고종 장례는 5에 걸쳐 걸쳐서 대한문 밖에서 홍릉까지 대여를 운구하였다.

국장도감은 발인 시에 살아서 행차하던 대로 각종 기구를 동원해서 대행왕의 옥체를 산릉까지 운구한다. 동물문과 글자문의 각종 기와 의장물악 기, 제구운 구용구 등의 사용과 장의대와 의장대, 어가대후 행대에 많은 인력을 동원해서 대행왕의 옥체를 산릉까지 모신다. 이미 새로운 권력자가 출현했음에도 불구하고 대행왕 발인은 살아있는 국왕의 행차와 같이 장엄하고 권위있게 진행한다.

산릉도감은 현궁에 대행왕 옥체의 매장에 앞서 천전(遷奠)을 진행한다. 전설사는 천전의식 전날 영장전에 전하와 그 이하 참례자의 자리를 마련하고 재궁을 안치할 악장(幄帳)을 현궁문 밖에 남향으로 설치한다유사와 내시의 예찬진설과 향로와 향합, 초를 설치하는 사이에

방상씨는 현궁에 들어가서 네 모퉁이를 과(戈)로 친다. 그리고 부장할 명기와 복완, 증옥, 증백 등을 현궁 문 밖에 준비하고 전을 올린다.

섭좌통례의 호명 아래 대축은 혼백함을 영좌에, 고명과 시책시보 를 요여에, 향로와 향합을 의식대로 행하고좌 의정의 인도로 여재공관은 재궁을 견여로 현궁까지 이동한다. 전하는 곡 을 하면서 재궁을 뒤따른다. 현궁 앞에 도착 해서 재궁을 대관에 안치하고 좌 의정은 재궁의 면 면을 살핀다.

재궁을 대행왕 머리를 북쪽으로 향하게 하면서 윤여로 탑 위에 올리면, 우의정은 관의와 명 정을 바르게 놓는다. 영 의정은 애책과 증 옥 증 백함을 애 책의 남쪽에 놓는다. 제조는 샅을 재 궁의 양쪽에 세우고 명기와 복완을 현궁 안에 안치한다. 윤여는 재궁을 흔들리지 않게 안정적 으로 현궁으로 넣을 수 있도록 한다. 좌통례의 호령 맞 추어서 전하와 이하 참례자는 예를 갖 춘 후에 악차와 막 차로 돌아 오므로써 실질 적으로 천전의식을 마친다. 영의정의 지휘 하에 지 석을 묻고 후 토제를 지냄으로써 산릉 작업은 마무리 된다.

복토를 끝내면서 수릉 관과 능사, 내시는 함께 정자각에 필요한 각종 용구 설치와 예찬 진설 로 안릉전(安陵奠~~安陵~~)을 준비한다. 안릉전( )은 집준자와 집사자의 헌작, 알자와 집사자의 헌향, 애도로 구성된다. 이후에도 집례자들은 산릉에서 조석상식을 지속적으로 행한다. 천전과 안릉전은 대행왕의 백(魄)을 위한 의식이다.

다음은 우주 를 만드 는 입주 전(立主奠~~立主~~)을 행한다. 영좌의 동남쪽에 제주탁( ) 필연 탁(筆硯卓~~筆硯卓~~)을 설치하고 붓과 벼루, 먹, 반이 등을 갖춘다. 왕은 탁자 앞에 가서서 제주관이 '某號大王'을 쓰기를 마치면 부복하고 일어난다. 예찬 진설과 제구 설치, 축 문 낭독, 우주 설 치에 이어서 좌 통례의 호령에 맞 추어서 예 를 진행하고 대전관의 헌향과 헌 작, 전하의 부복과 곡을 마친 후에 우주를 궤에 넣음으로써 입주전을 마친다. 천전의식과 안 릉전, 입주 전은 대행왕의 혼과 백 각각을 위한 의식으로 이들이 분리됨을 의미한다. 혼과 백 은 산릉까지 함께 왔다가 이들 전을 통해서 헤어지는 것이다. 혼은 반우를 통해서 혼전에 모 셔지다가 부묘된다.

다

입주전이 끝나면 집사자들이 고명과 시책시보 를 요여에, 향로와 향합을 향정에, 우주궤를 여에 안치한다. 유 문 밖으로 나온 후에 우주궤를 반우여에서 반우차로 옮기고 반우(返虞)한다. 반우의 반차는 발인의 반차와 같다. 단지 혼백여는 반우여로, 혼백차를 반우차라 칭한다. 망초(望燭)와 화는 ] 사용하지 않는다. 전하도 여과연을 타고서 함께 주 정소까지 온다. 대축이 주 정소에서 우주궤를 차에서 여로, 여에서 다시 좌로 안치하고 조석전처럼 예 를 갖춘 후에 반우 행렬은 계속 된다. 종묘에 도착 하면, 전하는 발인에서 했던 것처럼 연에서 내려서 걸 어서 그 앞을 지나는 것으로 선왕에 대한 예 를 최대한 갖춘다. 행렬이 혼전 문에 도착 하면 유사는 우 주궤를 차에서 여로, 여에서 좌로 옮기고 영좌 를 다시 혼전 북벽 남쪽에 설치한다. 전하 역시 연에서 내려서 재전(齋殿)으로 나아간다.

혼전에서 우제는 전하가 참석한 가운데 유 일(柔日剛日강일( ))로 구분해서 칠 우까지 지낸 다. 초우는 산릉작업을 끝낸 당일에 지낸다. 내시와 전사관의 제구 정리와 예찬 진설에 이어 집례자의 호명 하에 전하는 먼저 '곡'으로 예 를 취하고 우주를 안치한다. 그리고 전하의 전폐 례와 초 헌례, 아헌관의 아헌례, 종헌관의 종헌례가 이어진다. 전폐례는 울 창(鬱鬯) 폐 를 초 헌례는 예제(醴齊)를, 아헌례는 양제(盎齊)를 올린다. 찬례의 호 명에 따라서 전하와 이하 참례 자의 '곡'으로 우제를 마친다. 초우를 마치면 혼백은 토 등상에 담은 후에 홍초보에 싸서 깨끗 한 땅 에 묻는다. 졸곡 제(卒哭祭) 역시 전하의 전폐례와 초헌, 아헌관의 아헌, 종헌관의 종헌을 구성되며 절 차도 우제와 동일하다.

혼전에서 조석으로, 사시 및 납일, 속절 및 삭망에 상식을 올리거나 친향의식을 치른다. 매일 아침 저녁으로 내시의 내부 정리와 제구 설치, 장선내시의 찬선 준비에 이어서 헌관은 곡으로 먼저 예를 갖추고, 전사와 집사자, 내시의 찬반 진설 후에 헌관의 헌향과 헌작으로 조석 상식은 마무리 된다. 사시 및 납일에는 내시의 영악 정리와 전사관의 제구와 예찬을 격식대로 진설한다. 전하와 이하 대군 등 참례자들은 좌복을 갖추어 입는다. 연제 후는 연복으로, 상제 후는 담복을 착용한다. 친향 절차는 우제와 동일하게 진행된다. 속절 및 삭망에는 전하의 곡과 헌향, 헌작, 아헌관의 헌작, 종헌관의 헌작으로 마무리 한다. 우제와 사시, 납일 친향의식과 달리 왕은 폐를 올리지 않는다. 국장을 마칠 때까지 혼전뿐만 아니라 산릉에서 계속 해서 의식을 행한다.

### 3. 예찬 진설과 전(奠)

국상을 치면서 절차를 마칠 때마다 각각의 도감은 예찬과 술을 진설한 후에 전으로 대행왕에 대한 예를 극진하게 갖추었다. 술을 마친 후에 유사와 내시의 예찬 준비와 진설을 마치고 왕세자와 대군, 종친, 문무관원이 참석한 가운데 빈전도감은 전을 처음으로 올린다. 습전(襲奠) 이후에 진행된 각종 전은 대행왕에 대한 극진한 예이다.

대행왕에게 올리는 예는 절차에 따라서 대체로 세 형태로 진행되었다. 전하와 이하 참례자가 '곡만으로 예를 갖춘 경우' 예찬 진설과 전하의 곡, 대전관의 헌향과 헌작으로 예를 갖춘 경우, 전하의 전폐례와 초헌, 아헌관의 아헌, 종헌관의 종헌으로 예를 갖춘 경우이다. 뒤의 두 경우가 대행왕에 대한 전으로서 조건을 갖추고 있다고 볼 수 있다. 『國朝五禮儀』는 진설에 따라서 전을 습전(襲奠) 朔(조석전(奠虞 우제(祭), 혼전삭망제(魂殿朔望祭), 산릉사시 및 속절, 후토제(后土祭)로 나누어 설명하였다.

#### 3.1. 습전(襲奠)

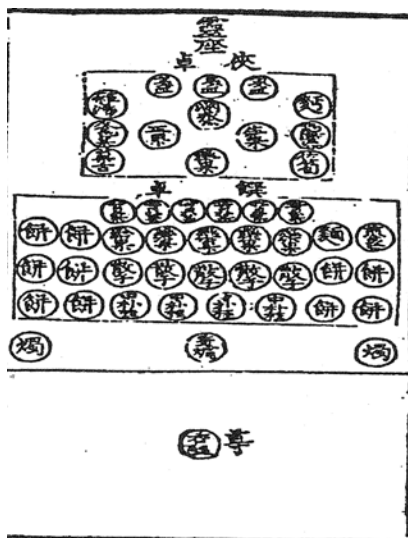


그림 1 습전 진설도

습전은 찬탁과 협탁을 마련해서 예찬을 진설한다. 소림과 대림, 성빈, 성복삭망과 속절, 진향, 상시, 책보, 계빈, 조전, 견전, 노제, 하산릉전, 천전, 입주안릉전도 습전과 동일하게 찬탁과 협탁을 차려서 전을 올린다. 찬탁은 4줄로 진설하고 남쪽을 상위로 한다. 첫째 줄은 중앙에 중박계(中朴桂紅仁棗), 둘째 줄은 중앙에 홍백산자(子) 5그릇, 셋째 줄은 중앙에 약과 5그릇 넷째 줄은 각색 실과(實果) 6그릇을 진설하고 면(麵)과 병(餅) 12그릇을 좌우로 나누어서 진설한다. 협탁 역시 쫄로 진설한다. 첫째 줄과 둘째 줄은 각색 소채(蔬菜)와 실과 7그릇 셋째 줄은 당과 면 3그릇 넷째 줄은 잔을 셋을 진설한다. 소림과 대림, 성빈전 등은 유사와 내시의 예찬 준비와 진설 후에 대전관의 헌향과 헌작이 이어지고 왕세자와 그 이하 참례자의 곡으로 전을 마친다.

### 3.2. 조석전(朝夕奠)

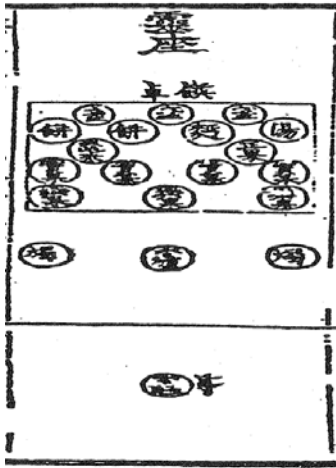


그림 2 조석전 진설도

조석전은 습전과 달리 찬탁만 마련해서 예찬을 진설한다. 찬탁은 남쪽을 상위로 해서 줄로 예찬을 진설한다. 첫째 줄은 약과 3그릇, 둘째 줄은 자색 실과 4그릇, 셋째 줄은 소과(蔬果) 2그릇, 넷째 줄은 병 2그릇면과 탕 각 2그릇다섯째 줄은 잔 3개를 진설한다.

산릉에서 조석상식은 매일 아침저녁으로 능사가 영좌를 정자각 안 북쪽에 남향으로, 그 앞에 향로와 향합, 초를 설치하고, 호외(호외)에 준을 설치하고 준과 우를 각각 개씩 놓는다.

### 3.3. 우제(虞祭)

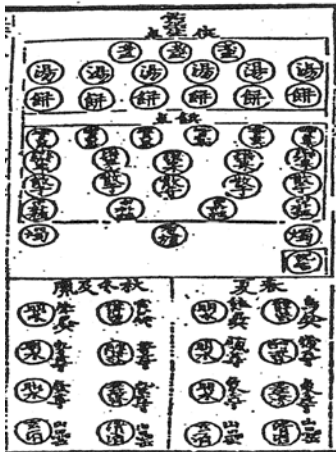


그림 3 우제 진설도

졸곡과 사시, 납일, 속절, 분향, 연제, 상제담 제도 같지만 속절에는 준을 문 밖 왼쪽에 설치하고 잔 3개를 준소에 둔다. 졸곡 뒤에는 축판을 오른쪽에 드린다. 찬탁은 습전과 같이 남쪽을 상위로 해서 4줄로, 협탁은 줄로 진설하였다. 첫째 줄은 각색 병 2그릇, 둘째 줄은 각색 탕 선을 진설하는데 정해진 수가 없으며 육선을 겸용하다. 셋째 줄은 잔 3개를 둔다.

초우제는 내시와 전사관들이 제구들을 정리하고 예찬을 진설하고 전하는 집례자의 호명 하에 먼저 '곡'으로 예를 취하고 우주를 안치한다. 이어서 전하의 전폐례와 초헌례, 아헌관의 아헌례, 종헌관의 종헌례를 차례대로 격식에 맞추어서 진행한다.

### 3.4. 혼전삭망제(魂殿朔望祭)

찬탁은 습전과 동일하게 남쪽을 상위로 하여 줄로 협탁은 3줄로 진설한다. 첫째 줄은 각색 병 2그릇, 둘째 줄은 각색 탕과 선을 진설하는데 정해진 수가 없으며 육선을 겸용하며셋째 줄은 잔을 3개 둔다. 지계문 밖의 왼쪽에 준을 설치하고 잔 3개를 준소에 둔다.

삭망제는 왕의 곡과 헌향, 헌작에 이어서 아헌관과 종헌관의 헌작으로 마무리되며 전폐례를 올리지 않는다. 속절에도 삭망제와 동일하게 제를 진행한다.

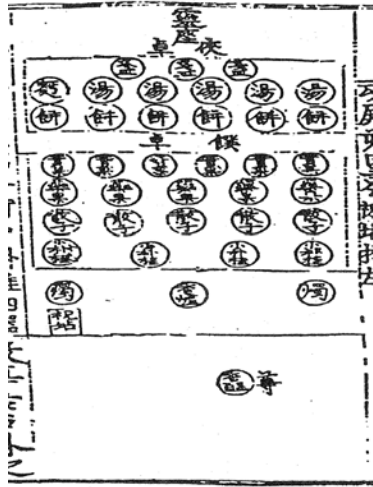


그림 4 훈전 삭망제 진설도

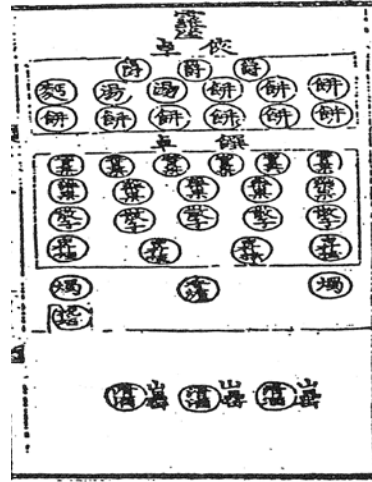


그림 5 산릉 진설도

### 3.5. 산릉 사시 및 속절

사시와 속절에는 찬탁과 협탁 갖추고 예찬을 진설하였다. 찬탁은 삭망제와 같지만 첫째 줄은 소박계를 쓰며 나머지 줄은 조금씩 낮게 한다. 협탁의 면과 탕은 요로 한다. 찬탁은 습전과 동일하게 남쪽을 상위로 하고 풀로 진설한다. 협탁은 3줄로 진설한다. 첫째 줄은 각색 병, 요, 둘째 줄은 각색 병과 탕, 요, 셋째 줄은 작은 작개를 놓는다. 산릉 3(청주를 담는다)에는 모두 작과 떡을 첨가하여 호외(戶外) 왼쪽에 북향으로 하여 놓는데 서쪽을 상위로 한다. 작개를 비(篋)에 담아서 준소에 둔다.

훈전 사시에는 내시의 영악 정리와 전사관의 제구와 예찬 진설, 전하와 이하 참례자는 최복을 착용한다. 연제 후는 연복으로, 상제 후는 담복을 착용한다. 그 절차는 우제와 동일하다.

### 3.6. 후토제(后土祭)

후토제는 산릉작업을 마친 후에 관상감 관원이 토지를 맡아 보는 신(神)인 후토에게 올리는 제사로 변(籩)을 재와 두(豆) 8개, 보와 껌 각 2개, 작 1개, 상준개를 진설한다. 왕은 후토제에 참석하지 않는다.

진설이 대행왕과 모두 관계되어 있지만 직접적으로 관계 있거나 율력으로 보아서 의미 있는 날은 찬탁과 협탁을 갖추어서 전을 올린 것으로 보인다. 찬탁은 4줄의 진설로 동일하지만 협탁의 진설에서 차이를 보인다. 조석전이나 후토제는 일상적이고 대행왕과 직접적으로 관련성이 적어서 진설에서 차이를 보인다.

일제강점기에 치룬 고종 상장례의 전은 『高宗太皇帝御葬主監』을 통해서 전모를 알 수 있다. 어장주감은 고종 상장례 전이 조선시대 국상 전의 진설과 대체로 동일한 것으로 기술하고 있

다. 산릉에서 사시와 속절제에는 중박계 4좌, 산자 4좌, 약과 5좌, 실과 6좌 를삭망제에는 소박계 4좌 를, 혼전에는 중박계 4좌산자 10좌, 실과 12좌, 다시 10좌, 소박계 4좌를 진설 하였다.

전은 음식과 술을 갖추어서 왕이 대행왕에 대한 공경과 정성을 갖춘 극진한 예로 국가의 영원무궁한 창성을 기원하는 것이며, 왕 자신의 화락 한 통 솔력으로 백성들이 안정된 삶을 누릴 수 있도록 마음가짐을 잡아보는 예라는 점에 큰 의의가 있다.





## 왕의 상식음식

### 1. 상식과 관련된 음식발기의 의미

상식(上食)은 상가(喪家)에 아침 과 저녁으로 껌연( ) 에 올리는 음식을 가리킨다. 아침에 올리는 상식은 조상식(朝上食)에 올리는 상식은 석상식( )이라 부른다. 일반 사가(私家)의 상식 예법을 소개하면 다음과 같다. 돌아가신 분이 살아계실 때와 마찬가지로 음식상을 차린다. 제물을 진설한 후에 축관(祝官)이 메를 담은 주발의 뚜껑을 열고 숟가락을 꼽는다. 젓가락은 고기 제물 위에 올린다. 잠시 후 숟가락과 젓가락을 본래 올렸던 접시에 다시 놓고 술을 올리고 분향을 한다. 그러면 상주 일행은 곡을 하고 두 번 절을 한다. 조금 있다가 축관이 갱(羹) 물리고 숙수( )를 올린 뒤 수저로 밥을 세 번 떠서 숙수에 풀고 다시 숟가락을 메에 꼽는다. 이어 조금 있다가 다시 숟가락과 젓가락을 접시로 옮기고 밥그릇과 숙수그릇의 뚜껑을 덮으면 상주 일행은 곡을 그치고 차린 음식을 물린다.

조선 왕실에서도 상식은 대체로 이와 비슷한 순서로 행해졌다. 특히 중요한 사실은 보통 왕이 직접 상식의 예를 행하였다는 점이다. 왕이 선왕의 상식 예를 행할 때는 여러 신하들도 함께 동행을 하였다. 상식의 예를 행하기에 앞서서 왕은 필요한 도구를 갖추고 상복도 갖추어 입었다. 가령 소상(小祥)으로부터 담제 전까지는 연복( )을 입었다. 왕은 선왕의 신위 앞에서 상식을 행하고 곡을 하였다. 그러면 참석한 모든 신하도 이어서 곡을 행하였다. 예를 집행하는 찬례(贊禮)가 곡 멈출 것을 청하면 곡을 멈추었다. 상식의 예가 끝나면 왕은 평상시의 옷으로 갈아입었다.

이 상식 예와 관련하여 현재 한국학중앙연구원 장서각과 경상대학교 문천관에는 <상식발기>라고 부르는 문건이 다수 소장되어 있다. 특히 경상대학교 문천관에는 <조석상식발기>, <주다례발기>, <별다례발기> 등이 1895년 2건, 1919년 127건, 1920년 71건, 1921년 2건, 연대 미상 건 등 모두 200여 건 소장되어 있다. 그 연도로 보아 주로 고종의 상식과 관련된 상식발기가 1919년에서 1921년까지 모두 200 건 있는 것으로 보인다. 경상대학교 문천관 소장 <상식발기>는 현재 아직 정리가 되지 않아 일 반에 공개되지 않았기 때문에 이 글에서 상세하게 다루기 어렵다. 그것을 대신하여 한국학중앙연구원 장서각에 소장된 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」에 대해서 다음에서 그 내용을 살펴보려 한다. 앞서서도 밝혔듯이 <상식발기>에 적힌 음식명은 실제로 왕이나 왕실의 주요 인물이 평소에 먹었던 일상음식이라는 측면에서 조선왕실의 일상음식을 살피는데 매우 중요한 자료이다.

### 2. 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」의 내용

문서의 크기는 34.3×212.9cm이다. 지질은 단자용 두터운 저지(楮紙)이다. 한글로 표기되었

다. 특이한 서지적 내용은 다음과 같다. (1) 피봉(35.2×11.9cm)이 따로 있으며, 피봉 겉면에 자 료명을 세로 두 줄로 적었는데 병' 오정월초일일일'까지 한 줄로 길게 늘어 썼고, 이어서 담 스 다례 단자를 옆에 써 넣었다. (2) 5장의 종이를 연결하여 가로로 늘렸다. (3) 첩(19절형 태이다본(冊)의 과선을 철 필로 눌러서 표시하였다. 그 내용을 원문과 현대역으로 도표를 만들어 표기하면 다음 표와 같다.

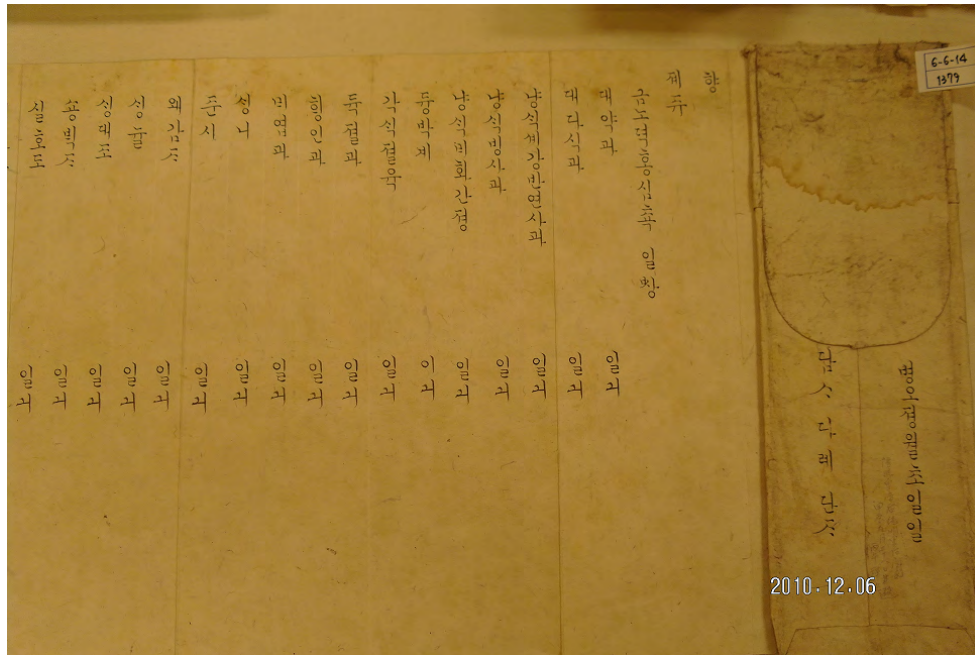


그림 병 「오정월초일일담스다례단자(병오정월초일일 담사 다례 단자)」, 주영하 촬영

표 1 「병오정월초일일담스다례단자원문 및 현대역

원문	연번	현대역
향	1	향
제주	2	제주
금노덕홍심축	일쌍 3	금로적홍심축 1쌍
대약과	일기 4	대약과 1기
대다식과	일기 5	대다식과 1기
양식세강반연사과	일기 6	양색 세강반연사과 1기
양식빙사과	일기 7	양색 빙사과 1기
양식미화강정	일기 8	양색 매화강정 1기
중박계	이기 9	중박계 2기
각색절육	일기 10	각색절육 1기
죽절과	일기 11	죽절과 1기
행인과	일기 12	행인과 1기
매엽과	일기 13	매엽과 1기
생리	일기 14	생리 1기

준시	일기	15	준시	1기
왜감즈	일기	16	왜감자	1기
싱늘	일기	17	생룰	1기
싱대조	일기	18	생대조	1기
송빅즈	일기	19	송백자	1기
실호도	일기	20	실호두	1기
실황늘	일기	21	실황룰	1기
농안 ㄱ 너지 ㄴ	일기	22	용안 ㄱ 여지 ㄴ	1기
사당 ㄱ 굴병 ㄴ 각식당 ㄴ	일기	23	사당 ㄱ 굴병 ㄴ 각색 당 ㄴ	1기
사식다식	일기	24	사색 다식	1기
각식숙실과	일기	25	각색 숙실과	1기
각식정과	일기	26	각색 정과	1기
싱니숙	일기	27	생리숙	1기
준시슈정과	일기	28	준시수정과	1기
잡과초두합점증병 ㄱ 잡과녹두증병 ㄴ 잡과당귀증병 ㄴ	일기	29	잡과초두합점증병 ㄱ 잡과녹두증병 ㄴ 잡과당귀증병 ㄴ	1기
대조즈박병 ㄱ 청즈박병 ㄴ	일기	30	대조자박병 ㄱ 청자박병 ㄴ	1기
잡과청애단즈 ㄱ 잡과병 ㄴ	일기	31	잡과청애단자 ㄱ 잡과병 ㄴ	1기
약식	일기	32	약식	1기
홍합초	일기	33	홍합초	1기
싱선전유어	일기	34	생선전유어	1기
간전유어	일기	35	간전유어	1기
편육 ㄱ 족편 ㄴ	일기	36	편육 ㄱ 족편 ㄴ	1기
각식어취	일기	37	각색 어채	1기
두태 ㄱ 천엽 ㄴ 회	일기	38	두태 ㄱ 천엽 ㄴ 회	1기
갈비증	일기	39	갈비증	1기
란숙	일기	40	난숙	1기
각식느름적	일기	41	각색 느름적	1기
각식편취	일기	42	각색 편채	1기
어적 ㄱ 우적 ㄴ 간적 ㄴ 전테슈 ㄴ	일기	43	어적 ㄱ 우적 ㄴ 족적 ㄴ 전체수 ㄴ	1기

두포적 곤포적 표고적 다스마적	1     J	일기	44	두포적 곤포적 표고적 다시마적	1     J	1기
튜복식혜		일기	45	추복식혜		1기
싱선전탕		일기	46	생선전탕		1기
금똥탕		일기	47	금중탕		1기
완즈탕		일기	48	완자탕		1기
두포탕		일기	49	두포탕		1기
목면		일기	50	목면		1기
병시		일기	51	병시		1기
튜청		일기	52	추청		1기
초장		일기	53	초장		1기
개즈		일기	54	개자		1기
염		일기	55	염		1기
상식				상식		
슈라		일기	56	수라		1기
잡탕		일기	57	잡탕		1기
양붓기		일기	58	양볶이		1기
황산적 잡산적	1 J	일기	59	황산적 잡산적	1 J	1기
편육		일기	60	편육		1기
각식좌반		일기	61	각색 좌반		1기
각식장과		일기	62	각색 장과		1기
각식혜		일기	63	각색혜		1기
팁치		일기	64	침채		1기
진장		일기	65	진장		1기
이상륙십삼기				이상 63기		

### 3. 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」의 사건

「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일 담사 다례 단자)」에 적힌 음식이름은 18 19 세기의 조선왕실 의궤 류에 등장하는 것들과 거의 일치한다. 과자류가 9가지, 과일류가 10 가지, 정과와 숙실과, 그리고 사탕류가 9가지, 떡이 8가지, 생선과 고기류가 17가지, 적(炙)이 4 가지, 탕이 4가지, 식혜·목면·병시와 같은 주 식류가 3가지, 양념류가 4가지이다. 이 음식발기는 음식의 한자 이름을 한글로 적은 것이 다수를 차지한다. 이러한 경향은 19 기 말에 쓰인 조선왕실의 음식발기에서 주로 나타나는 현상이다. 다만 한글로 적힌 이름들의 대부분은 본래 한자의 차자표기(借字表記)를 한 것도 일부 있다. 가령 중박계는 한자로 ‘中朴桂’이다. 한국어로는 중배 끼라는 음식이름이 한자로 차자표기된 것으로 보인다.<sup>1)</sup> 중배끼는 유밀과의 하나로 밀가루를 꿀과 기름으로 반죽하여 네모지게 잘라 기름에 지져 만든 음식을 가리킨다. 그러나

이 문서에서는 한자음인 중 박계를 그대로 한 글로 적어두었다. 이 역시 제9기 말의 조선왕실 문서류의 특징 중 하나이다.

이로 미루어보아 병오 정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일담사다례단자)의 실제 연도는 1906년 여겨진다. 우선 17세기 이후 병오년(丙午年)은 1666년(현종7), 1726년(영조2), 1789년(정조10), 1846년(헌종12), 1906년(고종43)이 있다. 그런데 이 병오년 중에서 '담사(禫祀)'가 행해진 사건이 있어야 한다. 즉 지내듯이 담사는 장사를 지낸 뒤 만 2년이 되는 때 지내는 제사인 대상(大祥)을 지낸 다음, 그 다음 다음 달 하순의 정일(日亥卅 해일( ))에 지내는 제사를 가리킨다. 다른 말로 담제(禫祭)라고도 부른다. 필자가 1906년 일로 여기는 이유는 『고종실록』에서 그 증거를 찾았기 때문이다.

『고종실록』47권에 있는 고종43년(1906년) 오의 기록에는 양력 월 25일 기사에 다음과 같은 내용이 나온다. “혜전 등에서 제사를 지내거나 다례를 지내다 효혜전에 나아가 담제(禫祭)를 행하고 이어 별다례를 행한 다음 경효전에 나아가 별다례를 행하였다. 이어 의효전에 나아가 조상식과 주다례(晝茶禮)를 행하였다. 황태자가 함께 따라 나아가 예를 행하였다.” 1906년 양력 1월 25일은 음력으로 1월 1일이다. 그러니 병오년 정월 초일일에 행한 담사다례의 음식 이름을 적은 이 발기는 바로 이 때임을 확인할 수 있다.

그렇다면 ‘효혜전’은 누구의 처소를 두고 하는 말일까? 바로 헌종(憲宗)의 계비인 효정왕후(孝定王后, 1831~1903)를 두고 한 말이다. 남양홍씨인 효정왕후는 1844년(헌종10) 왕비에 책봉되어 양력으로 1904년(광무8) 1월 2일에 사망하였다. 『고종실록』에는 담사다례에 대한 의논을 한 내용도 나온다. 고종 42년(1905) 양력 월 13일에 다음과 같은 내용이 있다.

“효혜전의 담제를 지낸 후에 부모의 예식을 마련하도록 하다에 식원장례경(禮式院掌禮卿) 조정희(趙定熙)가 아뢰기를 “혜전(惠殿) 담제(祭)를 지낸 후에 부모( )의 예식을 마련하여야 하겠기에 삼가 《오례의(五禮儀)》 보편을( )》 상고하여 보니, 모두 시향(時享) 때에 부재(載)를 함하여 지내는 것으로 기록되어 있습니다. 그리고 영조( ) 때에 하교(下郊)하기를 담제사 달이 만일 사맹식(四孟朔)이나 납월(月)일치하면 이 오향제(祭)와 겸행하여 예문(禮文)을 준수하라.”라고 한 일이 장례보편( ) 수교( ) 실려 있습니다. 이번이 담제사 달이자 춘맹식(春孟朔)이니, 예문과 영조 때의 수교에 따라 담제사 달 내에 있는 효정왕후(孝定王后) 신주를 부모( )를 차를 춘향대제( )와 겸행하도록 택일하여 거행하는 것이 어떻겠습니까?” 하니 윤허 하였다. “그랬다”

그러니 1906년 병오년에 효정왕후의 담사를 지내고 부모를 하기로 했음이 결정되었다. 담사는 1906년 음력 월 1일에 모셨다. 담사 후에 신주를 혼전(魂殿)인 효혜전에서 종묘로 옮기는 부모례(祔廟禮)를 양력 1906년 월 1일에 행했다. 『고종실록』47권에는 양력 1906년 월 17일에 황제가 효혜전에 가서 떠난다는 것을 고하는 치제하다(孝惠殿)에 나아가 고동가제(告動駕祭)를 행하고 이어 영성문(永成門)을 나아가 효정왕후( ) 신련( )을 모시고 종묘에 갈 때 지송( )하였다. 황태자가 따라가서 예를 행하였다.”고 했다.

#### 4. 「병오정월초일일담스다례단즈(병오정월초일일담사다례단자)」의 음식

이 단자에 표기된 음식의 두 가지 부분이다. 하나는 다례에 쓰인 음식이고 다른 하나는 상

1) 오창명, 「조선시대 고유 음식 어휘의 귀(儀軌)를 중심으로-」, 『한국어문학과 제 주도』, 한국언어학회 제50차 정기학술대회발표집, 쪽139 .

식에 쓰인 음식이다. 아래 표에서는 다례에 표기된 음식과 그것의 내용을 적었다.

표 2 「병오정월초일일담스다례단즈」 다례에 표기된 음식과 내용

현대역	음식의 내용
제주	술
대약과	大藥果, 약과
대다식과	大茶食果, 다식
양색 세강반연사과	兩色細乾飯軟絲果, 연사과
양색 빙사과	두 가지 빙사과
양색 매화강정	두 가지 강정
중박계	유밀과
각색절육	各色截肉, 마른안주
죽절과	대의 마디 모양으로 만든 과줄
행인과	은행으로 만든 과줄
매엽과	유밀과
생리	生梨, 배
준시	곶감
왜감자	굴
생를	날 밤
생대조	날 대추
송백자	잣
실호두	호두 속
실항를	밤 속
용안여지	용안, 여지
사당 굴병 각색 당	사탕, 유자를 넣은 떡여러 가지 색의 단맛 과자
사색 다식	네 가지 색의 다식
각색 속실과	각종 속실과
각색 정과	각종 정과
생리숙	生梨熟, 삶은 배
준시수정과	곶감 수정과
잡과초두합점증병	雜果炒豆盒粘餠, 볶은 콩증병
잡과녹두증병	雜果綠豆餠, 녹두증병
잡과당귀증병	雜果當歸餠, 당귀증병
대조사박병	大棗煮朴餅, 대추 경단
청자박병	靑煮朴餅, 청매실 경단
잡과청매단자	雜果靑梅團糝, 청매실 단자
잡과병	잡과병
약식	약식
홍합초	홍합 식초 절임
생선전유어	생선으로 만든 전유어
간전유어	간으로 만든 전유어

편육 족편	편육 족편
각색 어채	각종 생선회 무침
두태회 천엽회	豆太(콩팥회) 처넛회, 천엽회
갈비증	갈비찜
난숙	삶은 계란(卵熟)
각색 누름적	각종 누름적
각색 편채	각종 편채
어적 우적 족적 전체수	어적(魚炙) 우적(牛炙) 족적(足炙) 전체수(全體首籌담, 꿩 등( )을 통째로 양념하여 구운 적)
두포적 곤포적 표고적 다시마적	두포적(豆泡炙), 두부구이 곤포적(昆布炙), 역구이 표고적(표고炙), 표고구이 다시마적(多士麻炙, 다시마), 다시마구이
추복식혜	추복식혜(秋鰻食醢)
생선전탕	생선전탕(生鮮煎湯)
금중탕	금중탕(禁中湯) 혹은 금중탕(錦中湯)
완자탕	완자탕(完子湯)
두포탕	두포탕(豆泡湯), 두부탕
목면	목면(木麵), 국수
병시	병시(餅匙),
추청	추청(淸淸),
초장	초장(醋醬)
개자	개자(芥子)
염	염(鹽)

상식단자에 표기된 음식명과 그것의 내용은 다음 표와 같다.

표 3 「병오정월초일일담스다례단주」 상식단자에 표기된 음식명과 내용

현대역	음식의 내용
수라	밥
잡탕	잡탕(雜湯), 여러 가지 재료를 넣은 탕
양볶이	장(脰, 소의 밥통)을 볶은 음식
황산적	쇠고기산적
잡산적	여러 가지 재료를 넣은 산적
편육	편육
각색 좌반	각종 자반

각색 장과	각종 정과
각색 해	각종 젓갈
침채	김치
진장	간장

그런데 음식 중에서도 추복식해와 각 색해는 그 정체를 추정하기 어렵다. 왜냐하면 식해와 식해의 용어가 조선시대에 혼용되어 사용되었기 때문이다. 식해와 식해의 명칭에 대한 기원은 고대 중국의 기록에서 찾아 볼 수 있다. 『례(周禮)』는 고대중국의 주 나라 관제를 적은 책이다. 이 책에 의하면, 주나라 천자(天子)는 연회 때에 여러 가지 음식과 함께 ‘장(醬)’ 120가지를 받아야 한다고 했다. 그런데 여기에서 말하는 ‘장’은 중국의 간장이나 된장 혹은 자장을 가리키는 것이 아니라 ‘해(醢)’ 60가지와 ‘혜(醢)’ 60가지를 말한다. 해는 고기를 간장에 절인 일종의 장조림이며, 혜는 고기를 식초에 절여서 만든 고기식초의 일종이다. 해와 혜는 주재료인 고기 종류에 따라서 모두 60가지나 되었다고 한다.

그런데 ‘해’와 ‘혜’의 한자어가 한반도에 들어와서는 매우 다른 모습의 음식의 이름에 붙여졌다. 그것이 바로 식해(食醢)이다. 한국어사전에서 식해를 찾아보면 ‘생선에 약간 소금과 쌀밥을 섞어 숙성시킨 음식으로 생선젓 이라고도 부른다’라고 되어있다. 오늘날 가자미식해가 식해의 대명사로 알려진다. 이에 반해서 식혜는 쌀밥을 엿기름으로 삭혀서 만든 음료수라고 적혀 있다. 캔 음료로도 출시되며 1990 후반에 한국인의 음료수로 자리매김한 식혜가 바로 그것이다.

우리나라의 식혜는 생선과 찹쌀이나 좁쌀, 소금이 기본재료이지만 지방마다 무, 생강, 고추, 파, 마늘기름 등 갖은 양념을 다르게 첨가했다. 1700년대 고조리서에 생선식해와 동물식해가 등장하며, 음료수 식혜는 1740년경에 편찬된 조선시대 조리서 『수문사설』에 처음 등장한다. 어육을 빼고 엿기름으로 달콤한 맛을 강조한 식해에서 다시 매운 양념마저 빠지고 온전히 단맛이 나는 식혜로 변모한 것이다. 그러나 식해나 식혜를 서로 혼용하는 경우가 조선 후기에 조선왕실에서도 자주 일어났다. 서울대 한국학중앙연구원에서 소장하고 있는 쥬빈 예장소등록(慶嬪禮葬所膳錄)』(1907년)에서는 추복식해(秋鰓食醢)라고 적고 있다. 가을에 나는 전복으로 만든 식해라는 뜻으로 보인다. 아마도 가을에 잡은 전복의 내장으로 담은 전복젓으로 여겨진다. 각색해 역시 각종 젓갈로 이해되어진다. 왜냐하면 침채와 진장 앞에 이 음식이 들어 있는 것으로 보아 밑반찬이 되는 젓갈이기 때문이다.

이 문헌에 나오는 음식 중에서도 다른 특징은 편육(胾肉) 관련된 기록이 보인다는 점이다. 조선시대 문헌에서 ‘편육’이란 단어는 크게 두 가지의 뜻을 지니고 쓰였다. 그 하나는 고기 조각을 가리킬 때 썼다. 다른 하나는 음식 이름으로서의 편육이다. 대체로 19세기 중엽부터 숙육을 저민 음식을 아예 편육이라고 부른 듯하다. 1865년(고종 30) 1월 경복궁의 광화문 좌측에 의정부가 중건되었다. 같은 해 같은 달 12일, 이것을 기념하여 고종이 의정부를 직접 방문하였다. 의정부에서는 고종이 앉은 자리에 약과·다식·배·감·유자 등과 함께 고기류로 편육전 유어·화양적(華陽炙甲臍)()와 각종 구이를 한 그릇씩 올렸다. 이 내용은 『친림정부시위격(親臨政府時儀軌)』란 책에 나온다. 아마도 현재까지 편육이 독립된 음식 이름으로 등장한 문헌은 이 책이 처음이 아닐까 여겨진다.

1924년 출판된 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서 이용기는 편육 먹는 법이란 항목을 두어 본격적으로 편육에 대해 다루었다. 그런데 그의 편육에 대한 논평이 사뭇 긍정적이지 않다. “편육이란 것은 자래로 식성이요 풍속이요 습관이라 할 만한 것이니 불



과 시약 달이 듯하여 약은 버리고 약 찌꺼기를 먹는 셈이니 원 좋은 고기 맛은 다 빠진 것이라 무엇에 그리 맛이 있으며 자양인들 되리요” 이렇듯 편육에 대해서 언급하면서 이용기는 오로지 오래된 관습이라 어쩔 수 없이 이 책에 적을 뿐이라는 심정을 밝혔다. 이 책의 다른 항목에서는 주로 ‘만드는 법’이라 적었지만, 유독 편육에서는 ‘먹는 법’이라 적었다. 그러면서 양지머리편육·업진편육제 육편육쇠 머리편육 네 가지를 다루었다.

목면은 메밀국수를 가리킨다. 홍 석모(洪錫謨 東國歲時記 1857)가 쓴 통국 세시기( )』의 음력 11월편에도 나온다. 메밀 국수에 무절임과 배추절임, 그리고 돼지고기를 넣은 음식을 냉면이라고 부르다. 잡채(雜菜)와 배. 밤채 썬 쇠고기와 돼지고기, 그리고 참기름과 간장을 모두 국수에 섞은 것을 골 동면(骨董麵 關)이라고 부른다. 관서( )의 면이 가장 맛있다.” 지금의 냉면집 전문용어로 말하면 물 냉’과 비 냉’을 음력 월이 되면 계절 음식으로 마천령의 서쪽 지방인 평안도와 황해도 북부 지역 사람들이 즐겨 먹었다. 겨울에 냉면을 먹는 풍속은 이미 조선후기에도 평안도나 황해도 사람 들에게는 너무나 당연한 일이었다. 정약용(丁若鏞, 1762~1836)도 겨울에 그곳 사람들이 냉면 먹는 모습을 두고, “시월 들어 서관(西關)에 한자 되게는 쌀이면, 문에 이중으로 휘장을 치고 폭신한 담요를 바닥에 깔아 손님을 잡아두고는, 갓 모양의 쟁개비에 노루고기 저며 굵고길 게 뽑은 냉면(冷麵)에 배추절임을 곁들이네.”라고 시를 읊조렸다. 이로 미루어 메밀냉면은 왕실에서도 겨울에 즐겨 먹었던 음식으로 여겨진다.

## 5. 「병오정월초일일담수다례단조(병오 정월초일일 담사 다례 단자)」에 추론한 왕의 일상 상차림

이 음식발기의 마지막에 상식 음식이름이 있는 것으로 보아서 부모례를 하기 전까지는 매일 혼전에 상식을 올린 것으로 보인다. 그런데 상식을 올린 음식 이름을 통해서 평소에 왕 후가 먹던 음식의 구성을 짐작할 수 있다. 앞의 표에서도 나와 있듯이, 수라, 잡탕양육 기황 산적과 잡산적편육, 각색좌반각색 정과, 각색혜침 채, 진장 등의 10의 그릇이 올랐다. 수잡탕. 각색 혜침 채진장을 기본 음식이라고 본다면, 다섯 그릇에 여섯 가지의 음식이 별도로 차려졌다. 첩수로 따진다면 첩반상에 해당되니, 보통 첩이상의 반상을 받았을 것이라는 추측과는 그 면모가 다르다.

현재까지는 최초로 상차림을 적은 한글 필사본 『시의전서(是議全書)』에서도 5첩·7첩·9첩 상차림만 나온다. 이 책은 1890년대에 쓰였고, 1910년대에야 세상에 알려졌다<sup>2)</sup>. 조선시대 사람들이 음식을 상에 차릴 때 어떤 규칙을 가지고 있었는지에 대해 무척 궁금하지만 불행하게도 19세기 중반 이전의 문헌 중에서 아직까지 발견된 것이 없다. 다만 19세기 말경에 쓰였을 것으로 여겨지는 『시의전서·음식방문』의 말미에 반상식도’가 나올 뿐이다. 이 책의 반상식도’에는 구첩반상칠첩반상·오첩반상술상·결상·신선로상·입매상의 상차림 규칙이 그림으로 그려져 있다. 여기에서 구첩반상에서 오첩반상은 상차림의 그림으로 보아 등근 상에 차려졌다. 이에 비해 술상에서 입매상까지는 사각 상에 차려졌다. 먼저 이 상차림을 한번 살펴보자.

먼저 그려진 상차림은 구첩 반상’이다. 아래 가운데 놓인 음식은 반과 탕이다. 곧 밥과 국을

2) 이 책은 1999년 심 환진(沈皖鎭)이 경상북도 상주 군수로 부임하여 그곳의 양반가에 소장되어 있던 조리서를 빌려서 필사를 해 둔 것을 그의 며느리 홍정(洪貞)에게 주었고, 그것이 이성우 교수에게도 전달되어 알려졌다. 자세한 내용은 다음의 글을 참고하기 바란다. 李盛雨 韓國食經大典 鄕社, 1981, 325~329쪽.

가리킨다반 을 기준으로 왼쪽 바깥으로는 젓갈·좌반전유 어·숙육김 치·회·나물·쌈·생선구이육 구이가 놓 였다. 안쪽 아래에서 왼쪽 으로는 초 장·겨자·지령·양조치·생선조치말 은조치가 차 려졌 다. 여기에서 지령은 간장의 경상도 말이다. 보통 첩이라고 하면 뚜껑이 있는 반찬 그릇을 가 리킨다고 알려 진다. 상에 차려진 음식은 모두 18가지이다. 밥·국·간장김 치를 첩 수에서 제외한 다고 해도 14가지나 되어 첩 이라고 보기가 어렵다. 만약 밥·국·간장초 장겨 자·김치젓갈 따위 의 기본 밑 반찬을 제외 한다고 해도 음식이 12가지이다. 그러니 이 책의 저자가 이것을 9첩이 라고 한 이유 를 분명하게 알기 어렵다.

‘칠첩반상’이라고 표시한 그림에는 구 첩반상과 마찬가지로 반과 갱이 중심이 놓 였다. 반을 기준으로 바깥 아래에서 왼쪽 으로는 젓갈좌 반·회김 치숙 육·나물·쌈·구이가 차려졌다. 안쪽 아 래에서 왼쪽 으로는 초 장겨 자·지령토 장조치말 은조치가 자리를 잡 았다. 이 상차림 역시 구첩 반상과 마찬가지로 칠첩 반상이라고 부르 기가 어 렷다. ‘오첩반상’이라고 표시한 그림에는 역시 구첩반상칠첩 반상과 마찬가지로 반과 갱이 중심이 놓 였다반을 기준으로 바깥 아래에서 왼 쪽으로는 젓갈 좌반·김치·나물숙 육·구이가 차려 졌다. 안쪽 아래에서 왼 쪽으로는 지령초 장·조치 가 자리를 잡 았다. 이 상차림에서 반·갱지 령·초장·젓갈김 치를 제 외하면, 좌반·나물숙 육·구이· 조치의 다섯 가지 음식이 놓 였다. 이것은 첩임 에 틀림없다.



그림 2 『시의전서·음식방 문』 반상식도 구첩반상, 칠 첩반상

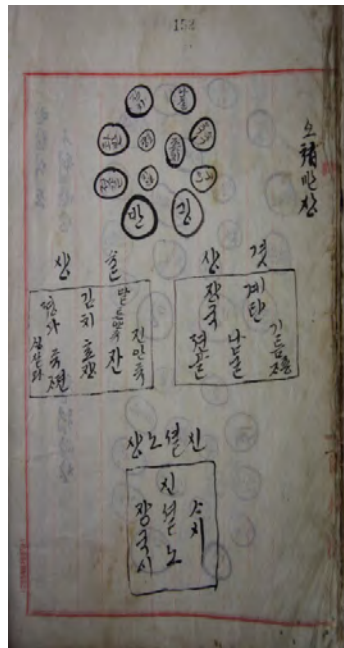


그림 3 『시의전서·음식방 문』 반상식도 오첩반상, 술 상과 결상, 그리고 신선로상



그림 4 『시의전서·음식방 문』 반상식도 의 입매상

반상 외에 술상이 그림으로 그려졌다. 술상에는 모두 세 가지의 상이 놓 였다. 하나는 술상 이고 다른 하나는 결상이며, 별도로 신선로상이 놓 였다술 상에는 왼 쪽에서부터 생실과·정과· 죽전자김 치초 장·마른안주·잔·진안주가 놓 였다. 여기에서 죽전 자는 주 전자를 가리킨 다주 전자 에는 술 이 담겼을 것이고 잔이 하나 놓인 것으로 보 아 일인용 술상이다. 진안주는 젓은 안주

를 말 한다. 술상이 메인 상이라면 곁 상은 메인 상에 곁들인 상이다. 곁상에는 왼 쪽으로부터 전골·장국·나물·계란 기름종자가 놓 였다술을 마시면서 국물이 있는 음식이 곁 상에 차려 졌다. 신선로상에는 신선로를 가운데 두고 왼쪽에 장국시, 오른쪽에 사시를 두었다. 여기에서 사시는 사기로 만든 손가락인 사시(箸匙)은 사시( )일 것으로 여겨 진다.

마지막으로 차려진 상차림은 납 매상 곧 입 매상이다보통 잔치가 열릴 때 그 잔치의 주인공 앞에 놓이는 상을 입 매상이라고 부른다. 경축을 하기 위해 밥 대신에 국수가 차려진다. 이 입 매상에도 국수가 아래 쪽 가운데 놓였다. 국수를 기준으로 왼 쪽으로 수정과·생실과·정과·탕평채·장김치·수란 찜전유 어숙육, 그리고 한 가운데에 초장이 차려졌다. 그러니 12첩 반상이란 개념은 조선시대에는 존재하지 않았을 가능성도 많다.

이미 앞에서 밝혔듯이 ‘음식발기’는 실제로 조선왕실에서 음식이 차려진 진면목을 알 수 있는 자료이다. 향후 경상대학교 문천관 소장 <상식발기>가 공개된다면 이에 대한 연구는 보다 심도있게 진행될 수 있을 것이라 생각한다. 이를 통해서 조선왕실 음식문화의 실재를 밝히는데 도움이 될 것이라 보인다.