

조선 왕실 가례의 동뢰연 음식상 구성과 음식 배치

김해인

한국학중앙연구원 한국학대학원 박사, 민속학 전공

vpkjk2@naver.com

I. 머리말

II. 동뢰연 음식상의 장식상과 행례상

III. 동뢰연 장식상의 음식 구성과 의미

IV. 동뢰연 행례상의 음식 구성과 배치법

V. 맺음말

I . 머리말

동뢰(同牢)는 혼례의 절차 중 신랑·신부가 서로 절하고 술과 음식을 함께 먹는 절차로, 현재의 결혼식 의례에 해당한다. 동뢰의 뜻을 직역하면 ‘희생을 함께 먹는다’라는 뜻인데, 『예기(禮記)』에서는 희생[牢]을 함께 먹는 것은 아내의 신분의 높고 낮음이 남편과 같아짐을 뜻하는 것이라고 했다.¹ 즉, 함께 희생을 먹는 행위를 통해 부부가 공식적으로 하나가 된다는 의미를 읽어 볼 수 있다.

동뢰는 잔치의 성격을 가지고 있어 ‘동뢰연(同牢宴)’이라고 칭하기도 하는데, 중요한 세부 절차를 꼽자면 신랑과 신부가 서로 절을 하는 ‘교배례(交拜禮)’, ‘희생을 함께 먹는다’는 의미로서의 ‘공뢰례(共牢禮)’, 그리고 서로 술을 마시고 마지막 잔을 근배(盞杯)를 사용하는 ‘합근례(合盞禮)’를 들 수 있다.² 『국조오례의(國朝五禮儀)』에 따르면, 조선 왕실 가례의 동뢰 절차도 기본적으로 신랑·신부가 동·서로 마주 보고 교배(交拜)한 뒤³, 술을 마시고 음식을 먹기를 세 번 반복하는 절차로 진행된다. 구체적으로는 궁녀가 신랑·신부에게 각각 잔을 올리면 신랑·신부는 술을 땅에 부어 제주(祭酒)⁴한 뒤 잔에 든 술

1 『禮記』「郊特牲」, “共牢而食 同尊卑也 故婦人無爵 從夫之爵 坐以夫之齒”.

2 金誠一, 『鶴峯集』 권6 「雜著·風俗考異」에 “신부가 남편의 집으로 들어오면 부부가 함께 교배례, 동뢰례, 합근례를 행한다[婦入夫家 夫婦行交拜·同牢·合盞之禮].”라고 한 바 있다.

3 다만 왕이라는 특수한 신분 때문에 국왕 가례에서는 교배례를 하지 않고 읍만 하며, 세자 이하의 가례에서만 서로 재배한다.

4 祭酒란 술을 땅에 부어 제사하는 것이다. 성균관 관직을 이를 때 ‘제주’라고 발음한다고 하며, 회동이나 향연 때 그 가운데에서 존장자가 술을 땅에 부어 자신에게 감사의 제사를 지냈던 것이 계기가 되어 나이 많고 덕망이 높은 사람의 관직이 되었다고 하므로, 술을 땅에 부어 제사하는 祭酒 역시 ‘제주’라고 읽는 것이 관례이다. 그러나 1882년(고종19) 박문호가 부녀자들에게 필요한 글을 모아 번역한 『女小學』에는 ‘祭酒啐酒興’라는 문장에서 ‘祭酒’에 ‘제소제, 술주’라고 음을 달았고, ‘제주호 후에 맛보고 이러느서’라고 번역한 바 있고(『女小學』 권3 「제5 中편·婚禮」) 특별히 ‘제주’라고 읽어야 할 이유를 찾지 못했으므로 이 글에서는 ‘제

을 마신다. 술을 마신 뒤에는 탕(湯)을 올린다. 두 번째 잔도 이와 같이 한다. 세 번째 잔은 근(燉, 표주박 잔)에 술을 따라 올리고 나머지는 앞의 절차처럼 한다고 했다.⁵

『국조오례의』에서는 음식을 먹는 행위가 “탕을 올린다.”라고 간략히 기록되어 있지만, 가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)와 등록(膳錄)에는 『국조오례의』에 기록되어 있지 않은 음식 상차림에 대해 보다 자세히 기록되어 있다. 동뢰 의식에 차려지는 상으로 동뢰연상(同牢宴床), 좌·우협상(左右挾床), 면협상(面挾床), 대선·소선상(大膳床·小膳床), 찬안(饌案), 중원반(中圓盤), 과반(果盤) 등 여러 종류의 음식상이 등장하고, 상에 차려지는 음식의 품목도 기록되어 있다.

동뢰연에 차려지는 음식 종류와 시대적 변화에 대해서는 특히 조리학과 식품영양학 분야에서 연구를 진행해 왔다.⁶ 이 연구들로 인해 가례 음식 연구의 바탕이 되는 기본적인 사료와 동뢰연에 차려진 음식 목록이 파악되었다. 이 외에는 19세기의 혼례 음식의 변화를 다룬 연구, 발기를 활용한 음식 연구, 왕실 혼례의 성격을 다룬 연구 등을 참고할 수 있다.⁷

그렇지만 이러한 여러 종류의 음식들이 가지는 기능과 차려지는 방식에 대하여 구체적으로 접근하면 여전히 모호한 부분이 많다. 따라서 이 글에서는

주’라고 표기하도록 하겠다.

- 5 『國朝五禮儀』 권3 「嘉禮·納妃儀」; 『國朝五禮儀』 권4 「嘉禮·王世子納嬪儀」.
- 6 대표적인 연구자는 이성우와 김상보로, 김상보·이성우는 『한국식생활문화학회지』에 1990~1991년에 가례 음식에 관한 많은 논문을 발표했다. 김상보·이성우, 「어제국혼정례(1749)에 대한 분석적 연구」, 『한국식생활문화학회지』 5-3(1990); 김상보·이성우, 「가례도감의궤에 나타난 조선왕조 궁중 嘉禮床 차림고: 1744년 장조 현경후 1819년 문조 신정후 가례 동뢰연」, 『한국식생활문화학회지』 6-1(1991) 등이 있으며, 자세한 선행 연구는 김해인, 「조선 후기 공주 가례의 동뢰 공간과 음식 상차림의 특징」, 『서울민속학』 8(2021b), 30~31쪽에 정리된 것을 참고할 수 있다.
- 7 임혜련, 「19세기 국왕 혼례음식 변화와 의미」, 『한국사상과 문화』 35(2006); 주영하, 「1882년 왕세자 척의 혼례 관련 왕실음식발기 연구」, 『고문서연구』 48(2016); 김해인, 「조선시대 왕실 혼례 음식의 제례적 성격과 혼례의 의미 고찰」, 『여성과 역사』 25(2016).

단순히 동뢰연에 차려지는 음식 종류를 제시하는 것을 넘어 음식상이 배치되는 방식과 상에 차려지는 음식의 성격을 밝히는 데 집중하고자 한다. 이를 통해 동뢰 의식과 음식이 가지는 의미에 대해 보다 심층적으로 이해할 수 있을 것이다. 앞서 공주 가례의 동뢰에 관해 연구를 진행한 바 있는데,⁸ 이때에도 국왕 가례를 참고했으나 국호의 가장 중심이라고 할 수 있는 국왕과 왕세자에 대한 논의를 더 진행할 필요가 있다. 이 글에서는 국왕과 왕세자의 가례를 중심으로 조선 왕실의 동뢰 음식상의 구성과 배치에 대해 보다 구체적으로 분석하고자 한다.

II. 동뢰연 음식상의 장식상과 행례상

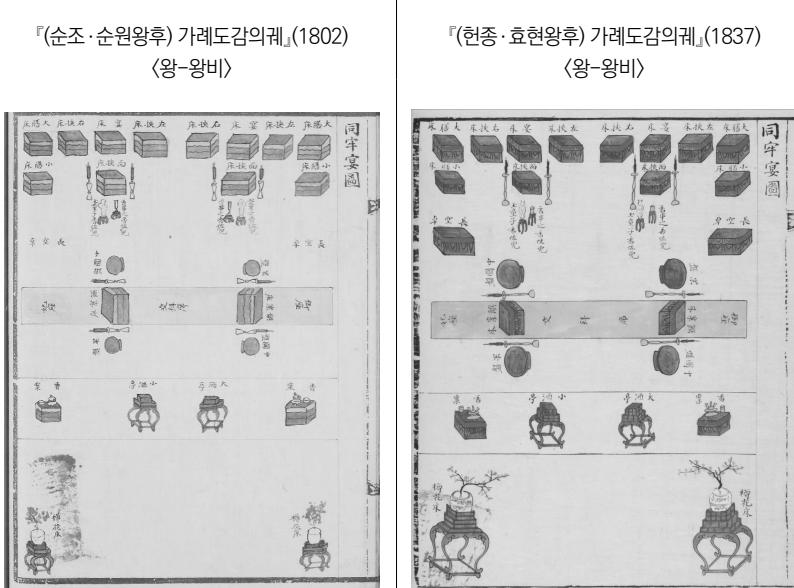
동뢰연에 차려지는 음식상의 배치와 공간 구성을 살펴보기 위해 가례도감의궤나 등록에 수록된 동뢰연도(同牢宴圖)를 참고할 수 있다. 가례도감의궤와 등록은 1627년(인조5)의 소현세자-세자빈 강씨의 가례부터 1906년(고종33) 순종-순정효황후 가례까지 47명의 혼례에 대해 의궤 22종, 등록 36종이 남아 있고,⁹ 이 중에서 동뢰연도가 수록된 경우는 11종이 있다. <표1>은 조선시대 가례의궤와 등록에 수록된 동뢰연도를 정리한 것이다.

<표1>에서 볼 수 있듯이 대부분의 동뢰연도가 국왕과 왕비, 혹은 세자와 세자빈의 가례를 담은 것이다. 국왕과 왕후의 동뢰연도는 여러 의궤에 수록된 그림 양식이 거의 동일하며, 세자의 경우 기물의 색은 위계에 따라 달라지지만 배치는 동일하다. 이 밖에 왕과 후궁과의 가례를 담은 동뢰연도로 『경빈

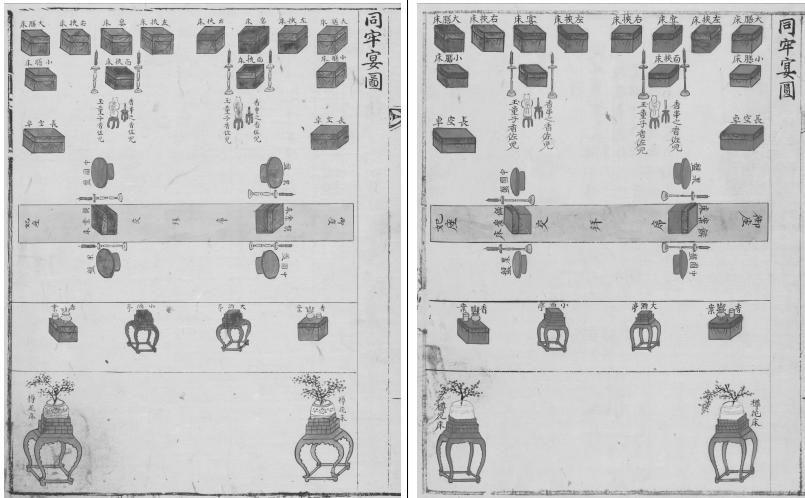
8 김해인, 앞의 논문(2021b).

9 김해인, 「조선시대 국가의례의 음식문화 연구: 길·가례 음식구조를 중심으로」, 한국학중앙연구원 박사학위논문(2021a), 180~183쪽.

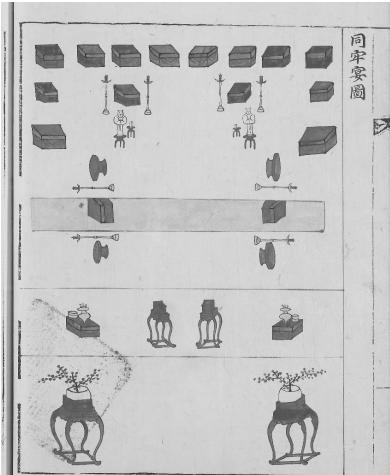
표1-조선시대 가례의궤·등록의 동뢰연도



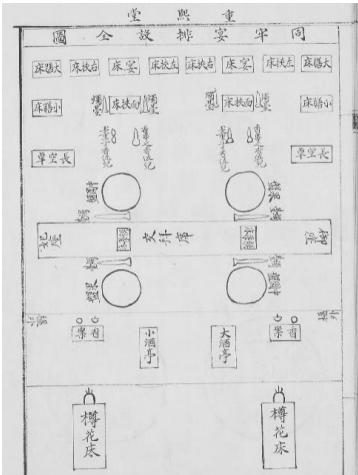
『현종·효정왕후 가례도감의궤』(1844) 〈왕-왕비〉



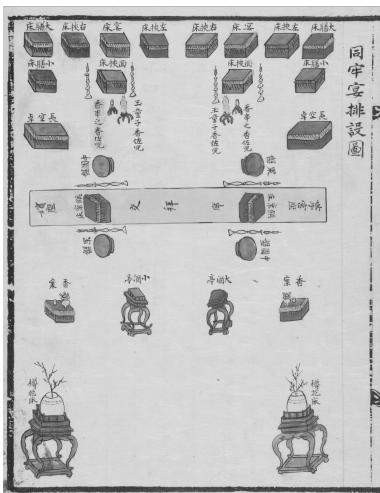
『(고종·명성황후) 가례도감의궤』(1866)
〈왕-왕비〉



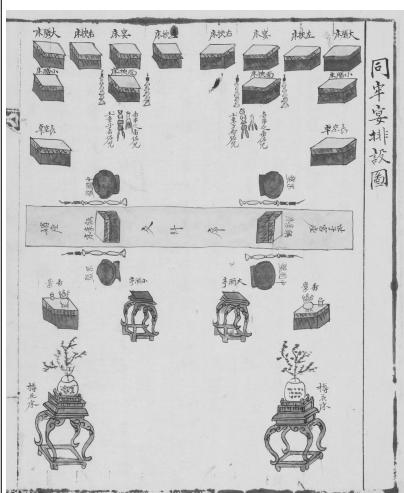
『(고종·명성황후) 왕비가례등록』(1866)
〈왕-왕비〉



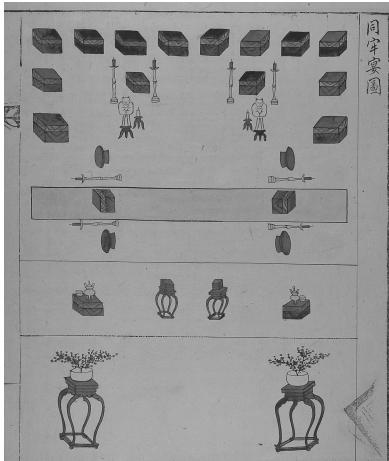
『(문조·신정왕후) 가례도감의궤』(1819)
〈세자-세자빈〉



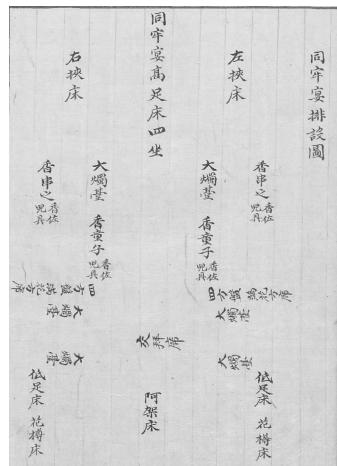
『(순종·순명왕후) 가례도감의궤』(1882)
〈세자-세자빈〉



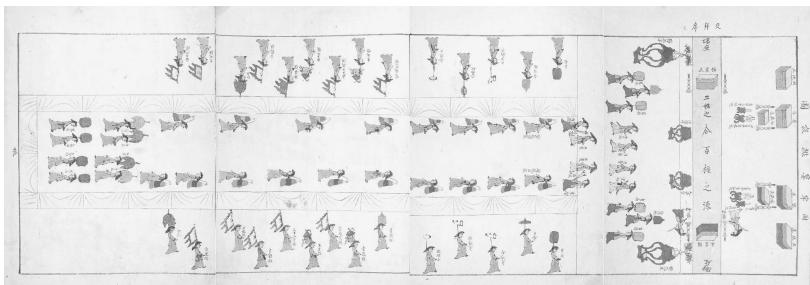
『(순종·순정효황후) 가례도감의궤』(1906)
 <황태자-황태자빈>



『명온공주가례등록』(1823)
 <공주-부마>



『경빈가례시가례청등록』(1847)
 <왕-후궁>



가례시가례청등록』(1847, K2-2615)이 있는데 의례를 진행하는 궁녀와 의장 대의 배치까지 그려져 있다. 또 공주의 가례를 담은 자료로 『명온공주가례등록(明溫公主嘉禮禮贍錄)』(1823, K2-2641)이 있는데 그림 없이 문자로만 표현된 동뢰연 배치도 있지만 공주 가례를 보여준다는 점에서 가치가 있다.

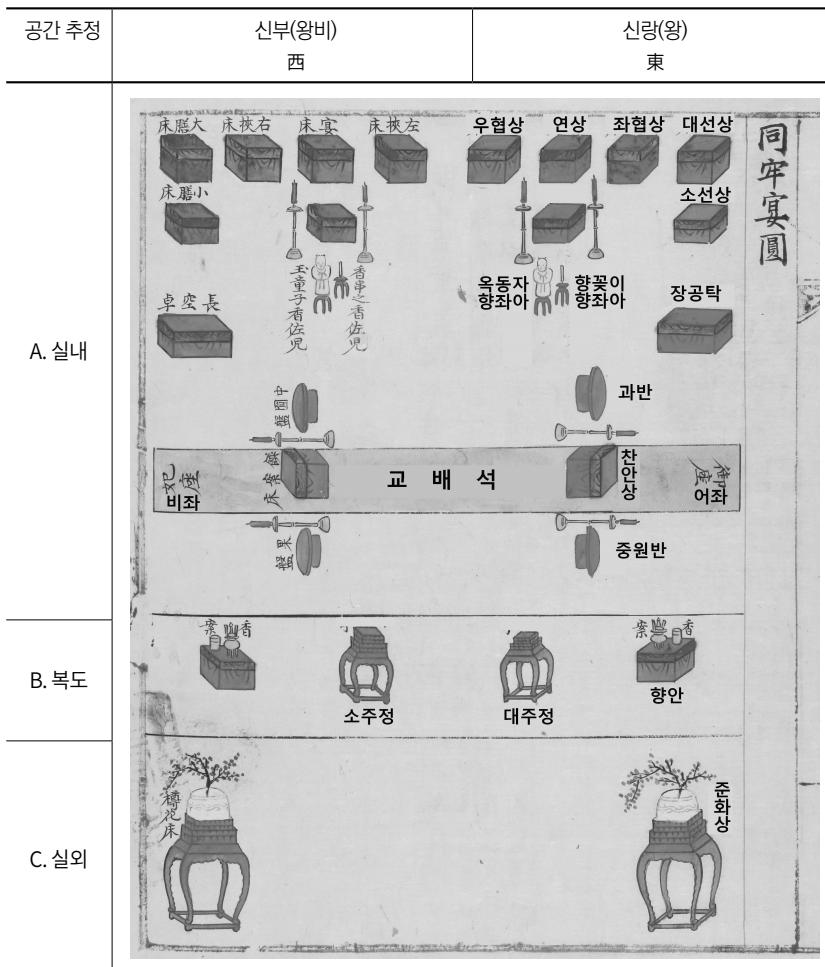


그림1-동뢰연 공간의 배치

〈그림1〉은 1851년(철종2) 철종과 철인왕후의 가례 과정을 기록한『가례도 감의궤』(奎 13147)의 동뢰연도로, 여러 의궤에 수록된 동뢰연도의 양식이 거의 동일하기 때문에 이 그림을 예시로 국왕 가례의 동뢰연 공간 배치를 살펴보자 한다.

이 동뢰연도에서 실선으로 나눠진 세 부분은 동뢰연 공간의 장소를 구분하는 것이다. 가장 윗부분 A는 실내로, ‘어좌(御座)’와 ‘비좌(妃座)’가 위치한 교배석이 깔려 있고 여러 음식상이 있는 의례의 중심 공간이다. B는 실내의 남측 복도 부분으로 신랑·신부가 마시는 술이 놓인다. C는 실외로, 공간을 장식하는 준화상이 놓인다.¹⁰ 신랑과 신부에게는 따로 상이 차려지며, 상과 기물은 동서 대칭적으로 구성되어 있다.

실내에 차려지는 음식상의 종류는 동뢰연도나 의궤의 본문에 기록되어 있는 내용으로 확인할 수 있다. <표2>는 철종의 『가례도감의궤』에서 본문 내용¹¹과 동뢰연도¹²에 기록된 동뢰 음식상의 종류를 비교한 표이다. 대체적으로 같지만 의궤 본문에는 동뢰연도에 없는 미수사방반(味數四方盤)과 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)가 추가로 기록되어 있고, 동뢰연도에는 대신 찬안상(饌案床)과 장공탁(長空卓)이 더 그려져 있다.

이 음식상들은 크게 두 가지로 기능적 구분이 가능하다. 첫째는 신랑·신부의 행례 과정에서 직접적으로 사용되지 않고 공간을 장식하는 ‘장식상’ 성격의 음식상으로, 동뢰연도상에서 혼례 공간 뒤쪽에 위치하는 상이다(그림2).

이 장식상은 다시 두 부분으로 나뉘는데, 하나는 연상(宴床)·좌협상·우협상·면협상으로, 동뢰연 공간의 가장 북쪽에 놓여 공간을 장식하는 역할을 한다. 연상을 중심으로 좌·우와 맞은편에 상이 놓인다. 이 상들을 ‘동뢰연상(同牢宴上)’이라고 통칭하도록 하겠다. 또 하나는 그 바깥쪽으로 위치한 대선상(大膳床)과 소선상(小膳床)이다. 이 상들은 동뢰연을 진행할 때 벽지는 않고, 동뢰의

10 자세한 설명은 김해인, 앞의 논문(2021b), 33~35쪽 참고.

11 『哲宗哲仁后嘉禮都監儀軌』(奎 13147) 1책 「辛亥閏八月十一日嘉禮都監舉行物目別單」同牢; 「內資寺」.

12 『哲宗哲仁后嘉禮都監儀軌』(奎 13147) 2책 「同牢宴圖」.

표2-『(절종·절인왕후) 가례도감의궤』(1851)에 기록된 동뢰 음식상의 종류

의궤 본문	동뢰연도
연상(宴床) 2상	연상(宴床)
좌협(左挾) 2상	좌협상(左挾床)
우협(右挾) 2상	우협상(右挾床)
면상(面床) 2상	[면협상(面挾床)]*
미수사방반(味數四方盤) 2상	
중원반(中圓盤) 2상	중원반(中圓盤)
과반(果盤) 6상 【임술년 예예 따라 2상으로 거행】	과반(果盤)
초미(初味) 2상	
이미(二味) 2상	
삼미(三味) 2상	
	장공탁(長空卓)
	찬안상(饌案床)
대선(大膳) 2상	대선상(大膳床)
소선(小膳) 2상	소선상(小膳床)

*그림은 있으나 명칭 기록이 안 됨.

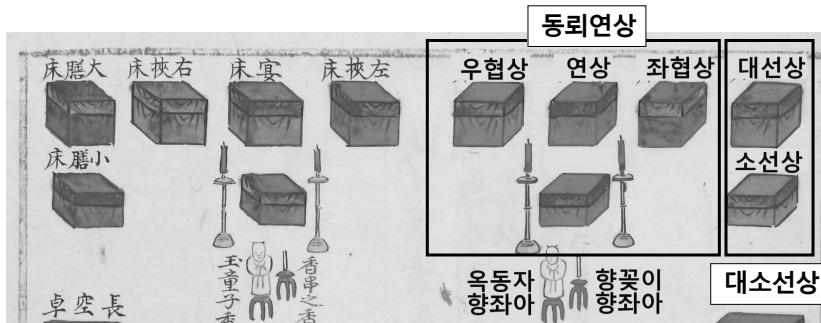


그림2-동뢰연도의 장식상 부분

식이 끝나면 이 음식을 나누어 먹거나 참석자들이 나누어 가지고 갔다.¹³

선행연구에서는 이 상들을 ‘대상(大床)’이라는 용어로 통칭하기도 하고, 장식상 성격을 뜻하는 말로 ‘간반(看盤)’이라는 용어를 사용하기도 했다.¹⁴ 그렇지만 조선시대에는 이러한 용어를 쓴 용례가 없고, ‘간반’이라는 말은 송대 『동경몽화록(東京夢華錄)』에서 탁자에 놓인 장식용 반(盤)을 언급한 데에서 뽑은 용어이나¹⁵ ‘반(盤)’은 탁자에 놓이는 물품이므로 동뢰연도의 음식상 자체를 칭하는 용어로는 적당하지 않다고 생각된다. 따라서 본고에서는 조선시대의 용례를 따라 각각의 상을 ‘동뢰연상’과 ‘대소선상’이라 하고, 이들의 성격은 ‘장식상’이라 지칭하도록 하겠다. 상 주변으로는 큰 촛대가 있고, 앞쪽으로는 옥동자상과 향꽃이가 놓여 장식적 효과를 극대화한다.¹⁶

둘째는 동뢰의 예를 행할 때 신랑 신부가 세 번 술을 마실 때마다 먹는 음식이 놓이는 상으로, 예를 행할 때 사용하는 상이라는 점에서 ‘행례상(行禮床)’으로 구분해볼 수 있다. 동뢰연도에서는 찬안상(饌案床)을 중심으로 양 옆에 과반(果盤)과 중원반(中圓盤)이 그려져 있는데, 이 부분에 차려지는 상을 말한다(그림3).

그런데 여기에서 찬안상은 앞서 살펴보았듯이 「동뢰연도」에는 그려져 있으나 의궤 본문에는 기록되어있지 않다. 대신 의궤 본문에는 미수사방반과 초미·이미·삼미가 기록되어 있었으므로 이 음식들이 찬안상에 차려진다고

13 임혜련, 앞의 논문, 123쪽.

14 김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』(서울: 신팍출판사, 2003b).

15 『동경몽화록』의 간반 기록은 ‘제III장 동뢰연 장식상의 음식과 의미’에서 대·소선상 부분에 수록했다.

16 옥동자는 옥으로 조각한 후 홍색, 청색, 금가루 등으로 색을 입혔으며, 자손 번창의 상징성을 담았을 것으로 생각하기 쉬우나 연향이나 사신 맞이에도 사용되었으므로 득남의 소망보다는 공간을 장식하는 기능으로 사용되었을 것으로 추정된다. 김해인, 앞의 논문(2021a), 36~38쪽

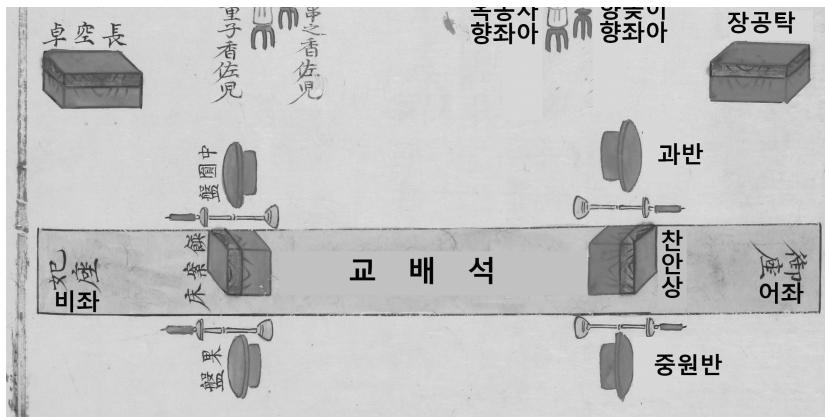


그림3-동뢰연도의 행례상 부분

유추할 수 있다. 장공탁에 대해서는 뒤에서 논의하도록 하겠다.

이때 이 음식을 통칭하는 용어가 자료마다 다르게 쓰이고, 선행연구에서 지칭한 용어도 혼동의 여지가 있어 정리하고 넘어가고자 한다. 선행연구에서는 이 음식들을 가리키는 용어로 ‘미수(味數)’와 ‘주미(酒味)’를 들며 미수는 초미·이미·삼미를, 주미는 중원반·과반·사방반을 지칭하는 용어로 사용한 바 있다.¹⁷ 하지만 가례도감의궤에서 ‘주미(酒味)’는 내주방(內酒房)에서 준비한다고 하는 용례가 있듯이¹⁸ 중원반~사방반을 가리키는 것이 아니라 술 자체를 지칭하는 말이어서 적당한 용어로 보기 어렵다.

‘미수’ 용어의 경우 자료마다 지칭하는 음식상의 범위가 조금씩 다르다. 숙종과 인원왕후의 『가례도감의궤』에는 사용원에서 담당하는 동뢰연미수(同牢宴味數) 항목 아래에 사방반·중원반·과반·초미·이미·삼미가 기록되어 있

17 임혜련, 앞의 논문, 121쪽.

18 『肅宗仁元后』嘉禮都監儀軌(1702, 奎13089)「稟目秩·九月初二日」, 139b쪽.

고,¹⁹ 이 음식상들을 ‘미수상(味數床)’이라고 통칭하기도 한다.²⁰ 『국혼정례(國婚定例)』와 철종의 『가례도감의궤』에는 ‘미수사방반(味數四方盤)’이라는 용어가 등장하기도 한다.²¹ 하지만 숙종 45년(1719)의 연향을 기록한 『(기해)진연의궤(進宴儀軌)』에는 준비 과정에서 미수를 몇 가지를 마련하는가의 문제에서 오미(五味)를 마련할 것으로 결정하여 초미~오미를 뜻하기도 했다.²² 즉 미수라는 말은 술을 마실 때 배설되는 여러 음식상을 통칭하기도 하고, 초미·이미·삼미 등 미(味)로 부르는 음식상만을 지칭하기도 한다. 이처럼 문맥상 미수가 가리키는 상의 범위가 달라질 수 있지만, 이 글에서는 가례도감의 궤에서 지칭한대로 이들 모두를 통칭하는 용어로 미수를 쓰도록 하겠다.

한편, 앞서 성격을 구분한 동뢰연 음식상은 음식 준비를 담당하는 관청도 달라, 각각 내자시·사옹원·사축서의 세 관청에서 담당했다. 내자시에서 준비하는 상은 연상·좌협상·우협상·면협상이고, 사축서는 소·양·돼지·오리 고기가 놓이는 대·소선상을 준비한다. 사옹원에서 맡은 상으로는 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)과 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)가 있다. 이 때문에 내자시와 사옹원에서 준비하는 상들을 각각 ‘내자시 연상(内資寺宴床)’과 ‘사옹원 친안(司饔院饌案)’이라 지칭하기도 한다.²³ 이상의 내용을 표로 정리하면 <표3>과 같다.

19 『[肅宗仁元后] 嘉禮都監儀軌』(1702,奎13089)「一房儀軌·司饔院」, 204a쪽 등.

20 『[純宗純明后]嘉禮都監儀軌』(1882,奎13174)「一房儀軌·稟目·壬午正月二十九日」, “이번 가례를 행할 때 동뢰연상과 미수상의 각종 꽂은 미리미리 준비하여 때에 닥쳐 급속히 준비하는 폐단이 없도록 할 일을 사용원과 내자시에 분부하는 것이 어떻겠습니까[今此嘉禮教是時同牢宴床·味數床各樣花子預先措備 俾無臨時窘速之弊事 分付司饔院·內資寺 何如]?”(332쪽)라고 한 것에서 ‘미수상’이 교배석 주변의 상을 통칭한다고 유추할 수 있다.

21 『國婚定例』「王妃嘉禮·同牢」; 『(철종·철인왕후) 嘉禮都監儀軌』(奎13147) 1책 「內資寺」

22 『己亥進宴儀軌』 권1 「來關秩·己亥九月十五日」: 송방송, 박정연(역), 『국역 숙종조 기해진연의궤』(서울: 민속원, 2001), 149쪽.

23 『[純宗純明后]嘉禮都監儀軌』(1882,奎13174)「一房儀軌·司饔院」; 「一房儀軌·內資寺」

표3-동뢰연에 사용되는 음식상의 구분

성격	지칭용어	종류	담당관청
장식상	동뢰연상	연상, 좌협상, 우협상, 면협상	내자시
	대소선상	대선상, 소선상	사축서
행례상	미수상	(미수)사방반, 초미, 이미, 삼미	사용원
		중원반, 과반	

III. 동뢰연 장식상의 음식 구성과 의미

1. 동뢰연상의 음식과 배치 방향

음식상에 차려지는 구체적인 찬품에 대해서는 역시 『가례도감의궤』에 자세히 기록되어 있다. 앞서 동뢰연상으로 구분했던 연상, 좌·우협상, 면협상의 찬품은 조선시대 전반에 걸쳐 그릇 수에 가감이 있는 정도의 차이만 보이며, 조선시대 왕실 혼례 전반에서 크게 변화하지 않고 일관된 흐름을 유지했다.²⁴ 이 중 1638년 인조와 계비(繼妃) 장렬왕후의 혼례(1638) 동뢰 의식 때 사용된 찬품을 예시로 들면 〈표4〉와 같다.²⁵

동뢰연상 중 연상·좌협상·우협상에 놓이는 중박계, 산자, 마조, 망구소, 운빙, 미자아 등은 모두 기름과 꿀을 사용하여 조리한 유밀과(油蜜果) 종류이

24 김상보, 「『가례도감의궤』를 통해서 본 조선왕조 혼례연향음식문화」, 『호서고고학』 6·7(2002a), 402~403쪽. 혼례 음식의 변화 과정에 대해서는 임혜련, 앞의 논문에 잘 정리되어 있다. 전체적으로 음식상이 큰 변화가 없는 가운데, 영조 대 『국혼정례』(1749)를 편찬하며 절 약을 꾀하여 찬품 종류를 줄였고, 영조와 순조 대에는 『국혼정례』보다도 더욱 간소화된 음식을 준비했다. 이후 현종·철종·고종의 혼례는 『국혼정례』의 규정을 따르고 있다.

25 『[仁祖莊烈后] 嘉禮都監儀軌』(1638, 규장각 소장,奎13061).

표4-인조-장렬왕후 가례(1638) 동뢰연 장식상

상	행	찬품(단위: 그릇)	고임 높이	구성
연상 (宴床)	1행	중박계(中朴桂) 4	1척	유밀과· 과실
	2행	홍산자(紅散子) 2, 백산자(白散子) 3	8촌	
	3행	홍마조(紅尙條) 3, 유사마조(油沙尙條) 2	6촌	
	4행	육색실과(六色實果) 6: 잣[實栢子] · 개암[實棗子] · 비자[實榧子] · 곶감[乾柿子] · 대추[大棗] · 밤[黃栗]	4촌	
좌협상	1행	홍망구소(紅望口消) 2, 유사망구소(油沙望口消) 2	8촌	유밀과
	2행	백다식(白茶食) 3, 전단병(全丹餅) 2	6촌	
	3행	소홍망구소(小紅望口消) 2, 유사소망구소(油沙小望口消) 3	5촌	
	4행	첨수(添水) · 운빙(雲氷) · 적미자아(赤味子兒) · 백미자아(白味子兒) · 송고미자아(松高味子兒) · 유사미자아(油沙味子兒) 각 1	4촌	
우협상	1행	홍마조 3, 유사마조 2	8촌	유밀과
	2행	송고마조(松古尙條) 3, 염홍마조(染紅尙條) 2	6촌	
	3행	소홍산자(小紅散子) 2, 소백산자(小白散子) 3	5촌	
	4행	율미자아(栗味子兒) · 적미자아 · 백미자아 · 유사미자아 · 송고미자아 · 운빙 각 1	4촌	
면협상	1행	채소(菜蔬) 4: 산삼(山蔘) · 도라지[苦薑] · 무[蕎根] · 동아[冬葵], 생강(고물)	-	채소· 어육·절육· 전유어
	2행	어육(魚肉) 5: 종포(中脯) · 소포(小脯) · 건문어(乾文魚) · 건상어(乾沙魚) · 건치(乾鰆)	-	
	3행	건육(乾肉) 5: 기러기[生雁] · 닭[鷄兒] · 계란(鷄卵) · 꿩[生雉] · 숙전복(熟全鯔)	-	
	4행	전어육(煎魚肉) 5: 오리[鴨子] · 노루다리[獐後腳] · 중생선(中生鮮) · 비둘기[鳩子] · 참새[小雀]	-	

다.²⁶ 즉 연상과 좌우협상의 주된 음식은 유밀과이고, 가운데 위치한 연상에 만 과실이 조금 더해졌다. 연상 앞에 위치한 면협상에는 채소(菜蔬), 어육(魚肉), 건육(乾肉),²⁷ 전어육(煎魚肉)이 차려져 연상·좌우협상과는 달리 채소와 생선, 고기로 이루어져 있다. 이때 과일이나 과자 형태의 음식상을 ‘과물상(果物床)’, 식사로 먹는 요리나 반찬 형식의 음식을 ‘찬물상(饌物床)’이라는 성격으로 범주화한다면, 연상과 좌우협상은 과물상, 면협상은 찬물상의 성격을 가진다고 할 수 있다.

그런데 1~4행이라고 기록된 이 찬품을 남쪽에서부터 1행을 배열해야 할지, 북쪽에서부터 1행을 배열해야 할지 의문이 생긴다. 『가례도감의궤』에는 이에 대한 별다른 언급이 없다. 이 문제를 해결하기 위해서는 장식상 찬품이 길례(吉禮)의 속제(俗祭) 상차림, 즉 유밀과의 진설을 특징으로 하는 조선 왕실의 제례상과 유사한 면이 있다는 것에 주목할 필요가 있다. 속제 상차림은 예서에 찬실도가 기록되어 있어 정확한 기준을 제공해줄 수 있다.

속제 상은 <표5> 『국조오례서례』<문소전과 의묘의 사시·속절 제향의 진설도설>²⁸에서 확인할 수 있듯이, 신위 앞의 ‘협탁(俠卓)’과 그 다음에 있는 ‘찬탁(饌卓)’으로 구성된다. <표5>의 그림은 원문 진설도를 그대로 그린 뒤 본문 내용을 토대로 행을 표시한 것이다.

이때 협탁과 찬탁은 놓이는 음식의 종류가 확연히 다르다. 신위 앞에 놓이는 협탁에는 술잔과 함께 탕(湯)·떡[餅]이 놓이는데, “각색 탕선(湯膳)이 정한 수가 없다.”고 기록된 것으로 보아 여기서의 탕(湯)은 국물요리인 탕만 뜻한

26 각 음식의 조리법은 김상보, 앞의 논문(2002a), 406~425쪽 참조.

27 『肅宗仁元后嘉禮都監儀軌』(1702,奎13089) 등의 자료에는 ‘乾南’이라고 기록되어 있는 것을 통해 볼 때 여기서의 건육(乾肉)은 말린 고기가 아닌 ‘간남(乾南)’, 즉 저냐(전)를 뜻한다.

28 『國朝五禮序例』『吉禮序例·饌實尊罍圖說·文昭殿·懿廟四時俗節』, “每位 饋卓四行 南上【第一行 中朴桂四器 第二行 紅白散子五器 第三行 茶食五器 第四行 各色實果六器】. 俠卓三行【第一行 各色餅六器 第二行 各色湯膳〈兼用肉膳〉無定數】第三行 盞三”.

표5-『국조오례서례』〈문소전과 의묘의 사시·속절〉 진설도설

진설도	행	설명
	3행	위(位)마다 찬탁(饌卓)에 4줄을 놓는데 남쪽을 위로 한다.
	2행	【제1행은 중박계 4그릇, 제2행은 홍·백산자 5그릇, 제3행은 다식 5그릇, 제4행은 각색 실과 6그릇이다.】
	1행	
	4행	협탁에는 세 줄로 놓는다. 【제1행은 각색 떡이 6그릇, 제2행에는 각색 탕선(湯膳)이 <육선(肉膳)도 겸해서 쓴다.> 정한 수가 없고, 제3행에는 잔이 셋이다.】
	3행	
	2행	
	1행	

다기보다는 여러 음식을 의미하는 것이다. 즉, 협탁에는 식사로 먹을 수 있는 음식인 찬물류가 놓인다. 반면 찬탁에는 실과와 함께 다식·산자·중박계의 유밀과가 놓인다. 즉, 과물류로 이루어진 상이다.

이 문소전·의묘 제사 상차림의 찬탁을 보면 제1행에 중박계, 2행에 홍·백 산자, 3행에 다식, 4행에 각색실과가 진설된다. 이는 위에서 살펴본 ‘연상(宴床)’의 1행 중박계, 2행 홍·백산자, 3행 홍마조·유사마조, 4행 육색실과라는 구성과 제3행을 제외하고 똑같다. 속제에서는 그림에서 볼 수 있듯이 남쪽에 제1행 중박계를 배치하고 북쪽 방향으로 순차적으로 2~4행을 놓았다. 그렇

다면 속제의 배치 방식을 따라 동뢰연상도 남쪽에서부터 1행을 놓아야 하는 것일까?

배치에 대해 김상보의 『조선왕조 궁중의궤음식문화』²⁹에서는 북쪽부터 1행으로 그렸으나(표6) 그의 이전 논문³⁰은 남쪽에서부터 1행을 시작하는 것으로 작성했다. 처음에는 남쪽에서부터 1행을 시작하는 것으로 연구했다가 후에 북쪽에서부터 1행을 시작하는 방식으로 바꾼 듯하나, 이유에 대한 명확한 언급을 찾기는 어려웠다. 2017년 편찬한 책에서도 북쪽부터 음식을 배치하는 것으로 도판을 그렸다.³¹ 후행 연구자들은 주로 이를 따라 북쪽에서부터 1행을 배치했는데³² 어느 방향으로 배치해야 하는지에 대한 이유가 명확히 제시되어야 한다.

필자의 결론은 속제와는 달리 북쪽에서부터 1행을 배치해야 한다는 것이다. 이를 뒷받침하는 것은 찬물상인 면협상의 위치이다. 속제에서는 찬물상인 협탁이 과물상인 찬탁의 북쪽에 있는 반면, 동뢰에서는 면협상이 과물상인 연상의 남쪽에 있다. 협탁의 위치를 볼 때 속제와 동뢰는 향하는 방향이 반대라는 것을 짐작할 수 있다.

그리고 이렇게 음식상이 남쪽을 향하는 이유를 음식상을 받는 대상의 위치에서 찾을 수 있다. 즉, 음식을 놓은 기준은 이 음식이 차려진 대상이 어디에 위치해 있는가와 직접적인 연관성을 가진다. 음식을 먹을 때 정찬을 먹고 마치면

29 김상보, 『조선왕조 궁중의궤음식문화』(서울: 수학사, 2004).

30 김상보·이성우, 앞의 논문(1991); 김상보·이성우, 앞의 논문(1990); 김상보, 「朝鮮朝의 혼례음식」, 『정신문화연구』 25-1(2002b); 김상보, 「17·18세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 한국정신문화연구원(편), 『조선후기 궁중연향문화 1』(서울: 민속원, 2003) 등.

31 김상보·석대권·최명환·최정은, 『하나 되는 약속의 상차림』(세종: 농림축산식품부, 2017) (네이버 지식백과 제공).

32 농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 전통한식과(편), 『현대식으로 다시 보는 영접도 갑의궤』(수원: 농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 전통한식과, 2012) 등.

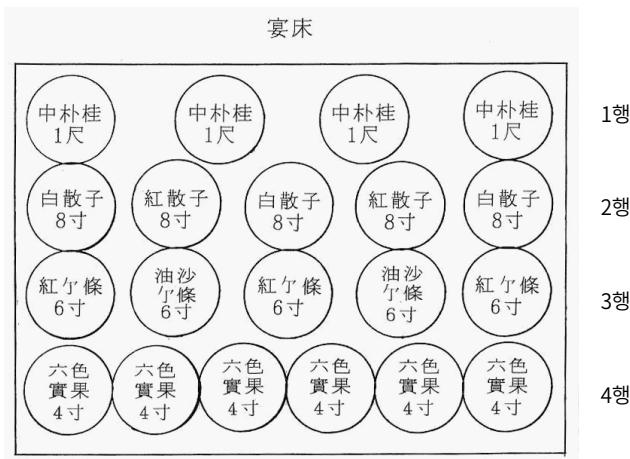


그림4-동뢰연상 재현도³²

후식을 먹듯이 찬물류가 신위 가까이에 있는 협탁에, 후식이 되는 과물류는 신위에서 면 찬탁에 위치하는 것이다. 과물류가 놓인 상을 ‘찬탁’이라 칭하고 있어 혼동될 여지가 있으나, 속제 상차림에서 찬탁이란 과실과 유밀과를 놓은 상이다. 후대에 가면 협탁이 없이 상 하나에 음식이 차려지는데, 이 경우에도 신위에 가까운 쪽에 찬물류, 면 쪽에 과물류가 차려지는 구성은 같다. 고임 높이로 보아도, 속제의 경우 신위에서 면 중박계가 가장 높고, 신위 앞 음식들은 높이가 낮다. 상을 받는 사람 입장에서 모든 음식이 잘 보이도록 한 배치인 것이다. 동뢰연에서도 신랑·신부를 향하여 배치하면 고임음식의 높이가 북쪽 중박계가 1척으로 가장 높고 남쪽의 과실이 4촌으로 가장 낮아, 남쪽에 있는 신랑·신부 입장에서 모든 음식이 잘 보이도록 배치된다(그림4).

그래서 연상·좌우협상·면협상은 장식상으로서 남쪽에서 의례를 행하는 신랑·신부를 향하고 있다. 그런데 이 상이 동뢰의 의례 진행 후 자리하여 잔치

33 김상보, 앞의 책(2004), 131쪽

를 즐길 때 사용되는 상이라는 해석도 있다. 즉, 교배례와 합근례를 마친 후, 왕과 왕비는 옷을 갈아입고 시중들은 각각 남은 음식을 정리하여 동뢰의 의례를 마친다. 이후 잔치인 동뢰연이 열리게 되는데 이때 이 동뢰연상을 중심으로 잔치한다는 것이다. 그리고 이 중 대선상과 소선상을 제외하고는 실제적으로는 장식상이며, 대선상·소선상은 동뢰를 마친 후에 백관들의 하례를 받고 음복을 할 때 술과 함께 올려졌던 것으로 보인다고 했다.³⁴ 하지만 동뢰 의식이 끝나고 동뢰연이 따로 이루어진 것이 아니라 동뢰가 곧 동뢰연이다. 동뢰 후 잔치가 있다면 가례 절차 후에 진행하는 회례연이 있지만 이는 동뢰연과는 다른 절차이다. 교배례가 ‘동뢰연’에서 이루어진다는 기록이나³⁵ 동뢰연의 근배(盞杯)를 언급한 기록³⁶ 등을 통해 보더라도 동뢰와 동뢰연은 같은 의례를 지칭한다고 할 수 있다.

또한 이 상이 단순 공간 장식용이 아닌 동뢰 이후에 쓰이는 연향상이라고 한다면 면협상이 북쪽에 있어야 하고, 어좌·왕비좌(혹은 세자·세자빈좌)가 상 북쪽에 있어야 하는데 이러한 표시는 없다. 따라서 이 상은 남쪽에 있는 신랑·신부를 향하는 공간 장식용 상이다.

2. 동뢰연상의 유밀과 종류와 특징

장식상의 중심이 되는 유밀과에 대해 집중해 볼 필요가 있다. 유밀과는 혼례뿐 아니라 조선시대 국가의례 전반에 걸쳐 중요한 역할을 하던 음식이었다. 오례(五禮) 중 길례(吉禮)의 속제, 흉례(凶禮), 가례(嘉禮)의 혼례와 연향, 빈례(賓禮)의 사신 접대 음식으로 두루 쓰이던 것이 유밀과였다. 또한 유밀과

34 임혜련, 앞의 논문, 119~126쪽.

35 『明宗實錄』4년(1549) 4월 2일.

36 『肅宗實錄』28년(1702) 11월 19일.



그림5-동뢰의 장식상 중 연상 고임 높이 개념도

는 민간에서도 중요한 의례 음식 중 하나였다. 고려시대부터 발달해 온 유밀과는 기름과 꿀이라는 비싼 재료 때문에 금지의 대상이 되기도 했다. 1192년 고려 명종 때 사치스러운 사회 분위기를 바로잡기 위해 유밀과 대신에 과일을 올리라는 명령을 내리기도 했고³⁷ 공민왕 2년(1353)에도 유밀과 사용 금지령이 내렸다는 기록이 보인다.³⁸ 조선 명종 8년(1553) 때에도 음식의 사치로 상제(喪祭)나 혼인(婚姻)에는 반드시 유밀과를 쓰고 지나치게 높고 크게 만든다면 사헌부에서 상소를 올리기도 했다.³⁹ 민간에서 제사 음식으로 유밀과인 약과를 보낸 실제 기록도 확인할 수 있다.⁴⁰

그런데 조선 왕실 가례에서 사용된 것으로 기록된 유밀과는 다분히 생소한 이름을 가지고 있고 정확한 형태를 유추하는 데에도 어려움이 있다. 앞서 살

37 『高麗史節要』 권13 명종 22년(1192) 5월.

38 『高麗史』 세가 권38 공민왕 2년(1353) 8월 11일.

39 『明宗實錄』 8년(1553) 10월 18일.

40 한국정신문화연구원(편), 「족종(族從) 경기(卿器) 간찰(簡札)」, 『고문서집성 9: 창원황씨 편』 (성남: 한국정신문화연구원, 1990), 307쪽(한국고문서자료관, https://archive.aks.ac.kr/link.do?dataUCI=G002+AKS+KSM-XF.0000.0000~20101008.B008a_009_00363_XXX).

펴보았듯이, 가례에 사용된 유밀과는 조선시대 전반에 걸쳐 크게 변화하지 않고 유지되었으며 종류는 중박계, 산자, 마조, 망구소, 운빙, 미자아이다. 중박계나 산자는 연향이나 속제에도 사용되고, 기타 조리서 등 여러 문헌에 형태나 조리법이 기록되어 있어 재현에 큰 문제가 없다. 하지만 마조, 망구소, 운빙, 미자아는 형태를 유추할 근거가 적어 여전히 이름을 통해서만 형태를 유추하고 있을 뿐이다.

이때 제례 담당 봉상시의 관서지인 『태상지(太常誌)』(1766)에 기록된 약과 기록을 통해 ‘미자(미자아)’에 대해 유추할 수 있어 주목된다.

〈각종 유밀과 옛 법식[各樣油果舊制]〉

○ 약과【옛 이름은 적미자아(赤味子兒)이다. 지름은 3촌 4분, 고임 높이 4촌.】

〈각종 유과 새 법식[各樣油果新制]〉

○ 약과【네모 한 변 길이 1촌 5분, 두께 5분, 고임 높이 6촌 5분, 둘레 4촌.】

○ 옛 법식의 약과는 곧 한과(漢果)이다.⁴¹

옛 법식[舊制]으로 기록된 약과는 곧 신식 약과와는 다른데, 옛 이름이 적미자아라고 하며 ‘지름[圓徑]’ 길이가 기록되었으므로 둥근 형태이며 상당히 크다는 것을 알 수 있다. 반면 새 법식[新制]으로 기록된 약과는 한 변의 길이가 1촌 5분인 네모 형태라는 것을 알 수 있다. 또 옛 법식의 약과가 곧 한과(漢果)라고 언급되어 있다.⁴² 이를 정리해 보면 ‘구식 약과=적미 자아=한과=둥근 모양’, ‘신식 약과=네모 모양’이라고 정리할 수 있다.

41 『太常誌』(1766, 규장각 소장,奎貴865) 권6「饌品·各樣油果舊制」“藥果【舊稱赤味子兒 圓徑三寸四分 排高四寸.】”;「饌品·各樣油果新制」“藥果【方一寸五分 厚五分 排高六寸五分 圓四寸.】”, “古制藥果 乃是漢果”.

42 이때의 한과는 한국 과자를 뜻하는 ‘韓果’가 아니라 유밀과 명칭으로서 ‘漢果’이다.

1921년에 저술된 방신영의 『조선요리제법(朝鮮料理製法)』에는 약과에 대해 ‘약과’와 ‘약과 별법’의 두 가지 조리법이 실려 있는데, 전자는 ‘과줄’이라고 하며 과줄판에 박아 모양을 만들고, 후자는 흥두깨로 밀어 만든다고 기록되어 있다.⁴³ 전자는 판에 박아 만들었다는 것을 보아 둥근 모양이었을 것이라고 생각되고, 후자는 반죽을 밀어 만든다는 것으로 보아므로 네모진 모양이라고 추정된다. 이는 『태상지』에 언급된 구식과 신식 약과의 제조법이라고 해석해 볼 수 있다.

또 1924년에 초간되고 1936년에 증보된 『조선무쌍 신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』(1936)에는 한과(漢果)에 대한 기록이 있는데, 한과를 ‘미자’라고 풀고 있고 조리법은 “한과는 중백기보다 잘고 네모지게 하여 지져가지고 조청을 겉에다가 칠하고 또 조청에 다흥물도 들여서 붉은 것도 만드느니라.”⁴⁴라고 했다. ‘미자’는 위에서 살펴본 ‘적미자아’와 같다. 적미자아는 붉은 미자아라는 뜻이고, 미자아는 문헌에 따라 ‘미자(味子)’라고만 기록되기도 하기 때문이다. 조리법으로 네모지게 한다고 하여 『태상지』의 ‘구식 한과’의 둥근 모양과는 차이가 있지만 이는 후대에 오며 형태에 대한 인식이 바뀐 것이라고 본다.

그런데 이 미자아를 두고 기존 연구에서는 “적미자아(赤味子兒)의 儿는 ‘아이아’로 작고 조그마한 것을 뜻하기 때문에 현재 알려진 율란(栗卵)에서의 卵과 儿는 같은 계열로서 형태도 비슷할 것이다.”라고 해석했다.⁴⁵ 하지만 문헌에 따라 ‘미자아(味子兒)’를 ‘미자(味子)’로도 쓰기 때문에 아(兒)는 ‘아이’라는

43 방신영, 『朝鮮料理製法』(京城: 广益書館, 1921), 61쪽.

44 영창서관 편집부(편), 『朝鮮無雙新式料理製法』(서울: 영창서관, 1936)(증보판), 240쪽. 이용기가 저술한 『조선무쌍신식요리제법』은 1924년 한홍서림에서 출간된 이후 영창서관에서 1936년 증보판이 발간되었고 1943년까지 4판이 나올 정도로 인기 있었던 요리책이다.

45 농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 전통한식과(편), 앞의 책.

뜻으로 들어갔다기보다는 한국어 음식명을 한자로 음차하는 과정에서 들어간 한자로 보인다. 따라서 적미자아를 아이 아(兒)의 뜻을 따라 조그마한 유밀과로 만드는 것은 오류라고 생각하며, 큰 등근 약과 모양으로 만들어야 한다고 제시하는 바이다.

또 흥마조(紅尙條)·유사마조(油沙尙條)를 김상보는 ‘尙’은 ‘망치 마’이고 ‘條’은 ‘길 조’이므로 그 형태는 망치와 비슷한 긴 막대 모양으로 만든 과자일 것이라고 추정했고, ‘망구소(望口消)’는 ‘망(望)’이 ‘보름달’이라는 뜻에 착안하여 등근 모양으로 재현했다.⁴⁶ 하지만 『국역 국흔정례』에서는 마조에 대해 “매자 또는 매자과라고 부른다.”고 주석한 것처럼 다른 의견도 있고,⁴⁷ ‘마조’나 ‘망구소’가 ‘미자아’처럼 음차한 명칭일 가능성도 있다. 마조와 매자과는 발음이 유사하므로 이 해석도 일견 타당하다고 생각된다. 모양에 대한 기록이 없는 상태에서 나열된 재료와 이름이 주는 단서로 음식을 재현한 기준 연구는 의의가 있지만, 미자아와 약과의 관련성에서 보듯이 후대에 다른 이름으로 바뀌어 전승되었을 가능성 또한 열어 두어야 할 것이다.

3. 대·소선상과 희생의 전통

다음으로 장식상의 또 다른 축을 차지하는 대선상(大膳床)과 소선상(小膳床)을 살펴보고자 한다. 대선상과 소선상의 구체적인 찬품에 대한 기록은 조선 후기에 등장하는데, 1819년 순조의 세자였던 효명세자의 가례 기록을 통해 이를 살펴볼 수 있다. 이때 대선상 2상에는 각각 돼지 1마리, 소 뒷다리 1척과 우둔, 오리(鴨子) 1마리를 올렸고, 소선상 2상에는 각각 양 1마리, 소의 앞

46 위의 책.

47 국립문화재연구소(편), 권영대(역주), 『국역 국흔정례』(서울: 국학자료원, 2007), 33쪽.

다리 1척과 갈비 12대, 오리 1마리를 올렸으며, 대·소선상 4상을 통틀어 고물이 2그릇인데 소 심장[牛心], 부화(付花, 허파), 만화(滿花, 이자·지라) 각 반부[部]와 콩팥[豆太], 간(肝) 각 1부씩, 소금[白鹽] 1되를 놓는다고 했다.⁴⁸

1906년 황태자(순종)와 황태자비(순정효황후)의 가례에서는 대선으로 돼지 2마리, 소 뒷다리 2척과 볼기살, 오리 2마리가 놓여였으며, 소선으로 양 2마리, 소 앞다리 2척과 갈비, 오리 2마리였고, 고물로 소 심장·부화·만화·콩팥·간 1부씩과 소금 2되가 놓였다.⁴⁹ ‘세자’와 ‘황태자’라는 위계 차이가 있어 소 앞다리·뒷다리가 각 2척씩, 양과 오리도 2마리씩으로 늘고, 고물로 놓는 심장·부화·만화도 1조각씩으로 늘렸다. 그렇지만 놓이는 항목은 그대로이다.

그런데 고기 냉어리를 올리는 방식은 국가제례의 희생이나 동뢰의 원 의미인 희생[牢]과 연결시킬 수 있다. 따라서 대선상과 소선상은 조선의 ‘동뢰’ 의식에서 ‘희생[牢]을 나눠 먹는’ 원형적 의미를 상징적으로 보여주는 상으로 읽을 수 있다.

송대 편찬된 『동경몽화록(東京夢華錄)』에도 황제에게 축수를 드리는 의례에 “모든 사람들 앞에는 두 면이 푸른 의자와 검은 칠을 한 낮고 평평한 탁자가 놓여 있고, 매 탁자마다 환병(環餅)·유병(油餅)·대추를 쌓아 놓은 조탑(棗塔)같은 간반(看盤)이 놓여있으며, 그 다음에 과일 종류[果子]가 놓여 있었다.

48 『文祖神貞后』 嘉禮都監儀軌(1819, 규장각 소장,奎13130), 495쪽, “大膳二床 每床猪一首
【要鉤金一柄式】牛後脚一隻·脣只并 鴨子一首. 小膳二床 每床羊一首【刀子一柄式】牛前脚一隻
·脣非十二竹并 鴨子一首【以上去毛 所盛黑眞漆中小盤.】以上大小膳四床 合高物次二器 每器白
大櫟匙 牛心半部 付花半部 滿花半部 豆太一部 肝半部 白鹽一升所盛鑑貼匙 以上所盛 黑眞漆中
盤一竹 黑眞漆小盤一竹 鑑貼匙二立【自三房知委工曹及盤契入用.】白大貼匙二立【塵人】.

49 『皇太子嘉禮都監儀軌上』「都廳儀軌·詔勅·嘉禮都監舉行物目別單·同牢」, “大膳二床 每床猪
二首 牛後腳兩隻 脣只竝付 鴨子二首. 小膳二床 每床羊二首 牛前腳兩隻 脣非竝 鴨子二首 以上
大小膳床四床 合高物次 牛心一部 付花一部 滿花一部 豆太一部 牛肝一部 白鹽二升 以上所盛唐
朱紅漆大盤二竹 唐朱紅漆小盤一竹 鑑貼匙二立 以上都監三房”.

대료 사신의 탁자에만 이 외에도 추가로 돼지·양·닭·오리·토끼고기가 뼈째 붙어 있는 간반이 있었는데 모두 조그만 줄로 묶여 있었다.”⁵⁰는 기록이 있어 가례에서도 고기 둉어리를 진열하는 예를 확인할 수 있다.

대선·소선상은 혼례뿐 아니라 연향, 그리고 사신 접대에도 공통적으로 등장하는 상으로, 가례·빈례 연향에서는 소선을 연향의 초반부에 올리고 고기를 잘라 올리는 ‘할육(割肉)’의 절차가 있으며, 마지막 술을 올린 뒤 대선(大膳)을 올리며 마무리한다.⁵¹ 하지만 혼례에서는 예서의 의주에도, 또 의궤나 등록 같은 다른 기록에서도 의례에서 대·소선을 올린다거나 할육을 행하는 절차가 등장하지 않는다. 그래서 혼례에서는 이 상이 실질적으로 쓰이기보다는 상징성을 지닌 장식상으로 쓰인다고 추측된다. 다만 앞서 살펴본 1819년 효명세자 가례도감의궤에서 대선상의 돼지 위에는 ‘갈고리[要鉤金]’ 1자루씩을, 소선상의 양 위에는 칼[刀子] 1자루씩을 놓는다고 하여 희생을 함께 잘라먹는 상징을 표현한다. 한편 연향에서는 이 대선·소선상이 편육을 올리도록 변화했는데⁵² 혼례에서는 변하지 않고 유지되었다는 특징이 있다. 동뢰라는 상징성이 크기 때문에 기존 형태가 보수적으로 유지되지 않았을까 한다.

50 『東京夢華錄』 권9: 맹원로(저), 김민호(역), 『동경몽화록』(서울: 소명출판, 2010), 304쪽.

51 술 9순배가 돌고, 제조가 대선을 올리면 풍악이 울린다. 부제조는 왕세자의膳을 올리고, 집사자는 종친과 문무백관과客使의膳을 마련하면 풍악이 그친다. 제조가 나아가서案을 치우고, 부제조가 왕세자의 탁자를 치우고, 집사자가 종친과 문무백관과객사의 탁자를 치운다.【종친 이하는 각각 푸른색 보로饌 나머지를 거두어 싸 가지고 나간다.】『國朝五禮儀』 권3 〈正至會儀〉; 『국조오례의 2』, 법제처, 1981, 61쪽.

52 『풍정도감의궤』에서는 양·唐鴈 한 마리씩과 소갈비 한 척씩이었으나 한동안 소선·대선이 연향에서 사라졌다가 1828년 『[순조무자] 진작의궤』부터 등장한다. 그런데 이때부터는 이 전과는 달리 편육으로 옮겨졌다는 차이가 있다. 정희정, 「조선후기 의궤도설과 기록화를 통해서 본 연향 연구: 음식상 배설을 중심으로」, 이화여자대학교 박사학위논문(2015), 85쪽.

IV. 동뢰연 행례상의 음식 구성과 배치법

의례를 행할 때 신랑·신부 자리 앞에 놓이는 ‘행례상’ 음식에는 중원반, 과반, 초미·이미·삼미, 사방반이 해당한다. 『국조오례의』에는 동뢰 의식에서 전하와 왕비가 잔을 받아 술을 마시면 텅(湯)이 올려지고, 이와 같이 세 번을 반복한다고 했다.⁵³ 그런데 술잔 뒤에 올려지는 ‘텅’은 세조 6년(1450)에 기록된 동뢰연 의주에는 ‘찬(饌)’으로 기록되어 있어 단순히 ‘텅’이라는 한 가지 음식이 아니라 ‘음식’의 범칭이라는 것을 알 수 있다.⁵⁴ 즉, 의주에서 언급되는 세 번의 술잔 뒤에 오르는 텅이 바로 초미·이미·삼미이다. 그런데 삼미만으로는 부족하다고 여긴 탓인지 사방반·중원반·과반을 삼미에 곁들여 신랑과 신부 앞에 각각 차렸다. 즉 미수상은 술 3잔에 따른 안주상 차림이다.⁵⁵ 이때 인조-장렬왕후 가례 기록에 소사방반(小四方盤)·운족행과반(雲足行果盤)·중원반(中圓盤)이 모두 6립(立)씩인 것을 볼 때⁵⁶ 사방반·과반·중원반 모두 세 번 술을 마실 때마다 등장하는 상이었다. 하지만 『국혼정례』에는 과반만 6립이고 중원반과 사방반은 2상씩이라 하여,⁵⁷ 과반만 세 번에 걸쳐 나오고 중원반과 사방반은 한 번만 나오도록 규모가 줄어들었다.

미수상은 앞서 살펴본 동뢰연상·대소선상과 마찬가지로 『국혼정례』(1749)의 편찬 이후 음식의 수가 줄어들었다는 변화가 있지만 조선시대 내내 큰 변화는 없었다. <표6>은 조선시대 동뢰연 미수의 찬품을 음식 구성별로 표로 정리한 것이다. 이 중 ‘자기(煮只)’는 졸인 뒤 볶는 음식으로 재현하고 있

53 『國朝五禮儀』 권3 「嘉禮·納妃儀」.

54 『世祖實錄』 6년(1460) 4월 18일.

55 김상보 외, 앞의 책.

56 『[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌』(1638,奎13061) 「三房器皿色·十月十五日」.

57 『國婚定例』 「王妃嘉禮·同牢」.

표6-조선시대 동뢰연 미수의 찬품

상 (음식 수)	찬품					
	절육	적·구이·전	과실· 과자·떡	탕·면· 자기	채소	조청· 음료
사방반 (6→5기)	전복절, 광어절, 대구어절, 문어 절, 쾨포절	압자소 (오리구이)*				
중원반 (4기)	전복절, 건치절, 인복절	전유어				
과반 (9→8기)	문어절, 건치절, 전복절, 쾨포절*		약과, 건정과, 배, 생율, 잣			
초미 (12→8기)		생치적(꿩 적), 생복소(전복구 이)*	산삼병, 약과, 배*, 잣	추복탕(전복탕), 전복자기(전복조 림), 생합자기*	채소*	조청, 수정과
이미 (12→8기)		금린어소*, 전 유어	송고병, 행인 과, 생률	생치자기, 세면, 압자탕(오리탕)*	채소*, 침채*	조청, 수정과,
삼미 (12→8기)		생치전체소(꿩 통구이), 부어 소*	자박병, 은정 과, 대추, 황룡	장육자기(노루고 기조림), 어만두, 당저염수*	채소*	조청, 수정과

*『국훈정례』 이후 없어진 찬품.

으로 조림 종류라고 이해할 수 있다. 찬품의 종류나 만드는 법은 선행연구에서 다른 것을 참고했다.⁵⁸

58 동뢰연 미수 찬품의 종류에 대해서는 여러 연구가 있지만 그동안의 연구 성과를 바탕으로 김상보 외, 앞의 책에 보기 쉽게 정리되어 있다. 다음 찬품에 대한 조리법 재현은 같은 책을 참고할 수 있다. 음식의 한자 표기는 다음과 같다. 사방반: 全鰻折·廣魚折·大口魚折·文魚折·快脯折·鴨子燒, 중원반: 全鰻折·乾雉折·引鰻折·煮油兒, 과반: 文魚折·乾雉折·全鰻折·快脯折·藥果·生梨·柏子·乾正果, 초미: 生雉炙·山蓼餅·藥果·生梨·柏子·搥鰻湯·全鰻煮只·生蛤煮只·生鯈燒·菜追·清·水正果, 이미: 錦鱗魚燒·煎油兒·松古餅·杏仁果·生栗·生雉煮只·細麵·鴨子湯·菜·沈菜·追清·水正果, 삼미: 生雉全體燒·鮒魚燒·自朴餅·銀正果·獐肉煮只·魚饅頭·唐豬鹽水·菜·追清·黃栗·水正果.

사방반·중원반·과반의 찬품은 건어물을 예쁘게 오린 절육(折肉)이 주를 이룬다. 여기에다가 사방반에는 구이, 중원반에는 전, 과반에는 과자류와 과실이 약간 추가되는 형태여서, 시작적 아름다움을 꾀한 음식상이라고 할 수 있다. 초미~삼미의 음식은 탕·조림 같은 요리, 적이나 전, 그리고 과일·과자류와 음료 등으로 다양하게 구성된 상이다. 세 번에 걸쳐 나오지만 서양요리처럼 에피타이저→메인요리→디저트의 순서로 구분되는 것이 아니라 매 상이 요리부터 후식류까지 갖춘 구성이다.

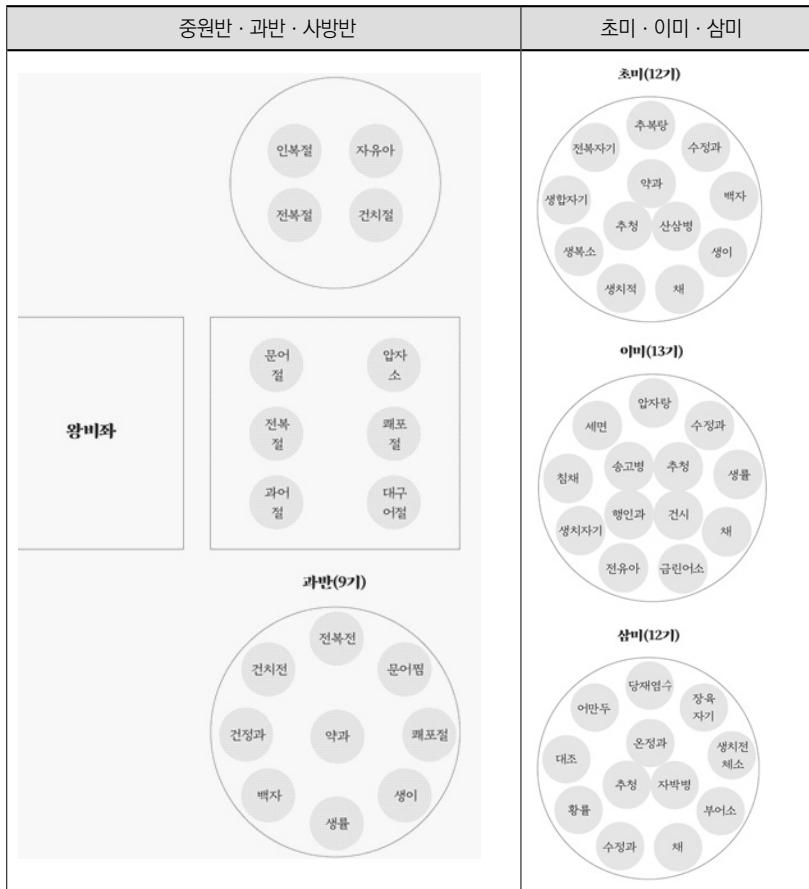
그런데 선행연구에서는 동뢰연 미수상에서 과반과 중원반, 초미·이미·삼미를 차린 상이 모두 둥그런 원반이므로 유일한 사각반인 사방반 찬품이 찬안 위에 놓인다고 하며,⁵⁹ 찬안상 위에는 사방반이 놓이고 중원반·과반·초미·이미·삼미는 둥그런 원반에 따로 차려져 놓이는 것으로 설명했다(표7 참고). 중원반과 과반은 동뢰연도에도 찬안상 옆에 따로 그려져 있어 의문의 여지가 없지만, 초미~삼미의 음식상은 동뢰연도에 등장하지 않아 어디에 차려지는지 그동안 밝혀진 바가 없었기 때문에 모호한 측면이 있었다.

하지만 고종과 명성왕후의 가례에 대한 사옹원의 기록인 『왕비가례등록(王妃嘉禮贍錄)』(K2-2672)에 기록된 〈동뢰연찬품도(同牢宴饌品圖)〉(그림6)에는 초미~삼미가 차려진 그림을 수록되어 있어 기존의 의문을 일정 부분 해소해 준다. 〈그림6〉은 「동뢰연찬품도」 원본이고, 〈그림7〉은 필자가 이를 옮겨 그린 뒤 종류별로 색을 표시한 것이다.

〈그림6〉, 〈그림7〉에서는 ‘찬안(饌案)’과 ‘장상(長床)’의 두 상이 있다. 찬안의 각 음식명 옆에는 초미·이미·삼미·사방반이라는 글씨가 써 있다. 이로써 초미·이미·삼미와 사방반의 음식이 모두 찬안상에 차려지는 것임을 확인할

59 「조선 왕실의 동뢰연 미수」, 김상보 외, 앞의 책.

표7-선행 연구에서 재현한 속종의 동뢰연 미수⁶⁰



수 있고, 각 음식이 차려지는 위치를 살펴볼 수 있다.

이 도설에서 <초미>는 전복자기, 산삼병, 추청, 추복탕, 생치적, 실백자, 약과, 수정과의 8종류이고, <이미>는 세면, 송고병, 생치자기, 전유어, 실생을 (實生栗), 행인과의 6종이며, <삼미>는 자박병, 어만두, 생치전체소, 장육자

60 위의 글.

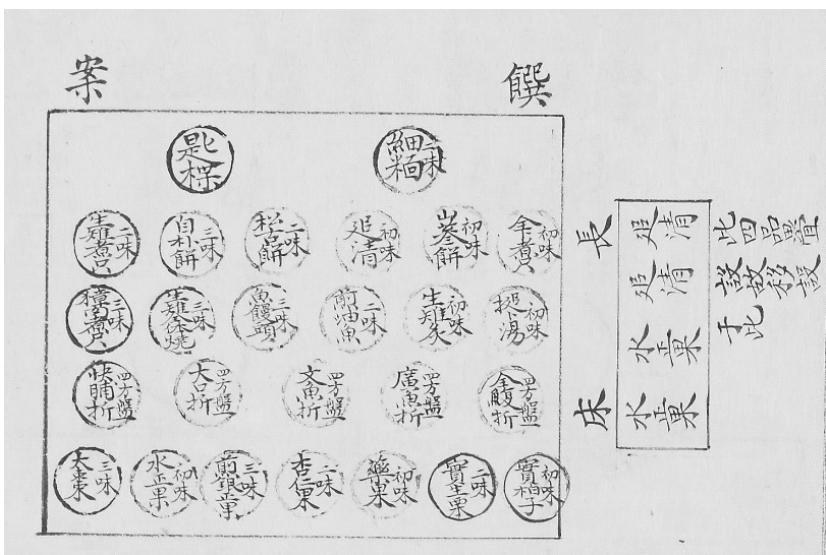


그림6-『왕비가례등록』〈동뢰연찬품도〉 원문

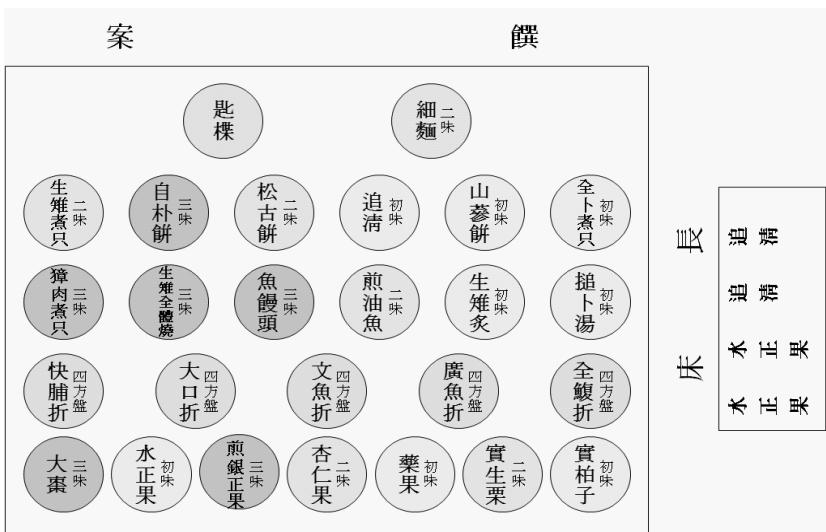


그림7-『왕비가례등록』〈동뢰연찬품도〉(필자 작성)

기, 전은정과, 대추(大棗)의 6종이다. 〈사방반〉은 전복절, 광어절, 문어절, 대구절, 쾌포절로 5종이다. 가장 위(앞)에는 시접(匙楪)이 놓여있다.

그런데 찬안상 옆의 장상(長床)에는 조청[追淸] 2개와 수정과 2개가 있고, 그 밑에 “이 4가지는 증복해서 진설하므로 여기에 옮겨 진설함[此四品疊設 故移設于此].”이라는 설명이 붙어 있다. 즉 조청과 수정과는 초미부터 삼미까지 계속해서 올리는 품목으로 포함되어 있는데, 매번 가져올 때마다 기준에 있던 것을 장상으로 옮겨 놓고 새것으로 교체한다는 의미일 것이다. 여기에서 장상(長床)은 동뢰연도 상의 장공탁(長空卓)일 가능성성이 있다. 그런데 상례의 빈전(賓殿) 내부의 기물에 대한 기록 중 “제1층에는 선탁(膳卓)을 설치하고, 제2층에는 준소(尊所)를 설치하며 좌우에는 빈 탁자[空卓]를 설치하여 선[膳]을 올릴 때 임시로 놓게 한다.”는 기록이 있고⁶¹ 조선 후기의 진연의주에는 찬안의 오른쪽에 공안(空案)을 놓는데, 소선(小膳)을 올린 뒤 할육(割肉)하여 고기를 찬안의 오른쪽에 놓는다고 했으므로⁶² 공안은 소선 고기를 잘라 올리기 위한 상일 가능성도 있다. 하지만 동뢰 의식에서 소선을 할육한다는 기록은 없으므로, 이 가능성보다는 조청과 수정과를 옮겨 놓는 용도로 쓰였을 가능성이 높다.

한편, 이 그림에서는 찬안상에 초미·이미·삼미와 사방반이 섞여 있는데, 사방반의 찬품만이 일렬로 모여 있고 초미부터 삼미까지의 음식은 섞여 있다. 대신 시접이 놓인 곳을 앞이라고 할 때, 1열은 떡과 조림[煮只], 2열은 어육을 재료로 한 탕이나 구이 등의 음식, 3열은 사방반의 말린 어포, 4열은 과실과 과자 종류로, 열마다 다분히 공통적인 성격을 가진 음식으로 구성된다.

61 正祖, 『弘齋全書』 권58 「雜著」5 〈遷園事實〉, “欒宮制見五禮儀. 設於香大廳中央. 前設靈座. 添補閣九楹三層. 第一層設膳卓. 第二層設尊所. 左右陳空卓. 進膳時權安. 第三層設版位. 果川欒宮添補閣同”.

62 『國朝續五禮儀』 권2 「嘉禮·進宴儀」.

이렇게 찬안상에 초미·이미·삼미가 분산적으로 그려져 있다 보니 어떤 방식으로 차려지는지 해석하기가 쉽지 않다. 이 글에서는 다음의 두 가지 차림방식을 가정해 보았다. 첫째는 사방반의 찬품만 찬안상에 차려 놓은 채로 시작해서 신랑·신부가 술을 마실 때마다 초미·이미·삼미를 소반에 들고 와서 순서대로 찬안상에 놓는 방식이다. 사방반·과반·중원반의 찬품들은 모두 절육과 과실 종류라는 공통성이 있으므로 장식적 기능이 강한 상으로 볼 수 있다. 또한 사방반의 찬품이 초미~삼미 음식과는 달리 한 옆에 모여 있는 것으로 보면, 초미~삼미에 앞서 자리를 잡은 음식으로 볼 수 있다. 의주에 신랑·신부가 자리에 앉으면 상식이 찬안을 차린다고 했으므로 이때 찬안에 사방반 찬품을 차리고, 이후 술을 마실 때마다 초미·이미·삼미를 순서대로 진설했다고 볼 수 있다.

둘째는 찬안상에 처음부터 사방반과 초미~삼미의 음식을 차려 놓은 채로 시작해서 술을 마실 때마다 초미·이미·삼미에 해당하는 음식을 소반으로 가져와 신랑·신부가 먹도록 하는 방식이다. 찬안상에 차려진 음식 중 어느 것이 초미·이미·삼미 각각에 해당하는지 파악해야 한다는 문제가 있지만, 신랑·신부가 음식을 먹기 위해서는 소반에 담아 가져오는 모습이 더 적절할 수도 있다. 초미~삼미가 찬안상에 차려지는 것은 확실해졌지만 언제 차려지고 어떻게 먹는가에 대해서는 추후 연구가 요청된다.

V. 맷음말

현재의 결혼식에 해당하는 조선 왕실의 동뢰 의식은 ‘희생을 함께 먹는다.’라는 의미의 ‘동뢰(同牢)’라는 명칭에 걸맞게 음식과 술을 먹고 마시는 절차가 중심이 된다. 이를 반영하듯 동뢰연이 진행되는 공간에는 여러 종류의 음

식상이 차려진다. 이 연구에서는 여러 음식상이 각각의 위치에 자리하여 가능한 방식에 대해 탐구했다. 동뢰연에 진열되는 음식상을 공간을 장식하는 ‘장식상’과 의례를 행할 때 사용하는 ‘행례상’으로 구분하고, 각 음식상의 배치법과 음식의 특징을 밝히고자 했다. 장식상에는 ‘동뢰연상(同牢宴床)’과 ‘대선·소선상(大膳床·小膳床)’이 해당하는데, 동뢰연상에 음식을 배치하는 방향과 차려지는 유밀과의 특징, 그리고 대선·소선상에 담긴 희생 의식의 의미에 대해 검토했다. 행례상에는 중원반(中圓盤)과 과반(果盤), 그리고 찬안상에 차려지는 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)와 사방반(四方盤)이 해당하는데 각각의 상에 차려지는 음식의 특징을 살펴보았다.

그간의 국가 의례 음식 연구는 길·가·군·빈·흉의 오례(五禮) 체계를 따로 따로 접근했고, 주로 식품·조리학 측면에서 음식의 종류를 밝히는 데 집중된 경향이 있다. 그러나 이 논문은 의례 분야별 개별적 연구 경향과 조리학적 접근을 넘어, 각 의례 간의 관계에 주목하여 국가의례 음식의 구조적 특징을 도출해 내고자 했다는 의의가 있다. 특히 장식상으로 기능한 연상·좌협상·우협상·면협상의 ‘동뢰연상’에 차려지는 음식의 방향이 어느 쪽을 향하는가를 밝히는 데 있어 혼례뿐 아니라 길례 중 속제의 경우와 비교하여 해석했다. 음식을 놓는 기준은 이 음식이 차려진 대상이 어디에 위치해 있는가와 직접적인 연관성을 가지기에, 동뢰연 장식상의 경우 주인공인 신랑·신부를 향하는 것으로 볼 수 있다. 또한 그간 명칭의 한자를 통해 형태를 추측해 왔던 유밀과에 대해서도 제례 문헌을 활용하여 실마리를 찾을 수 있었다. 어떤 방식으로 차려지는지 구체화되지 않았던 미수상의 경우, 이 글에서는 고종과 명성왕후의 가례에 대한 사옹원의 기록인 『왕비가례등록』의 <동뢰연찬품도>를 바탕으로 초미~삼미가 사방반의 음식과 함께 찬안상에 차려지는 것임을 확인했다. 음식이 배치된 그림을 소개하여 구체적인 차림 방식을 제시했다는 점도 의미 있는 지점이다.

신랑·신부가 음식을 먹는 구체적인 모습이나 동뢰연에 사용된 기물 등 여전히 모호한 부분도 있지만 국혼 의례를 넘어 국가의례의 다양한 측면을 검토하고 적용한다면 전혀 다른 의례에서도 해결의 실마리를 발견할 수 있으리라 생각한다. 후속 연구에서 보다 깊은 논의를 발전시키고자 한다.

참고문헌

1. 1차 자료

- 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』(1851, 奎13147).
『[純宗純明后]嘉禮都監儀軌』(1882, 奎13174).
『[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』(1702, 奎13089).
『[文祖神貞后]嘉禮都監儀軌』(1819, 奎13130).
『[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌』(1638, 奎13061).
『嘉禮都監儀軌』(1882, 奎13174).
『高麗史』.
『高麗史節要』.
『國朝續五禮儀』.
『國朝五禮序例』.
『國朝五禮儀』.
『國朝五禮儀(1~5)』, 법제처, 1981.
『國婚定例』.
『己亥進宴儀軌』.
『朝鮮王朝實錄』.
『太常誌』(1766, 奎貴865).
金誠一, 『鶴峯集』.
正祖, 『弘齋全書』.
『皇太子嘉禮都監儀軌』.
『禮記』.

2. 논저

- 국립문화재연구소(편), 권영대(역주), 『국역 국흔정례』, 서울: 국학자료원, 2007, 33쪽.
김상보, 「『가래도감의궤』를 통해서 본 조선왕조 혼례연향음식문화: 동뢰연 大床을 중심으로」, 『호서고고학』 6·7, 2002a.
김상보, 「朝鮮朝의 혼례음식」, 『정신문화연구』 25-1, 2002b.
김상보, 「17·18세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 한국정신문화연구원(편), 『조선후기 궁중연향문화 1』, 서울: 민속원, 2003a.

- 김상보,『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신팡출판사, 2003b.
- 김상보,『조선왕조 궁중의궤음식문화』, 서울: 수학사, 2004.
- 김상보·석대권·최명환·최정은,『하나 되는 약속의 상차림』, 세종: 농립축산식품부, 2017.
- 김상보·이성우,『어제국혼정례(1749)에 대한 분석적 연구』,『한국식생활문화학회지』5-3, 1990.
- 김상보·이성우,「가례도감의궤에 나타난 조선왕조 궁중 嘉禮床 차림고: 1744년 장조 혼경후 1819년 문조 신정후 가례 동뢰연」,『한국식생활문화학회지』6-1, 1991.
- 김해인,『조선시대 왕실 혼례 음식의 제례적 성격과 혼례의 의미 고찰』,『여성과 역사』25, 2016.
- 김해인,『조선시대 국가의례의 음식문화 연구: 길·가례 음식구조를 중심으로』, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2021a.
- 김해인,『조선 후기 공주 가례의 동뢰 공간과 음식 상차림의 특징』,『서울민속학』8, 2021b.
- 농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 전통한식과(편),『현대식으로 다시 보는 영접도 감의궤』, 수원: 농촌진흥청 국립농업과학원 농식품자원부 전통한식과, 2012.
- 맹원로(저), 김민호(역),『동경몽화록』, 서울: 소명출판, 2010.
- 방신영,『朝鮮料理製法』, 京城: 廣益書館, 1921.
- 송방송·박정연(역),『국역 숙종조 기해진연의궤』, 서울: 민속원, 2001.
- 영창서관 편집부(편),『朝鮮無雙新式料理製法』, 서울: 영창서관, 1936(증보판).
- 임혜련,『19세기 국왕 혼례음식의 변화와 의미』,『한국사상과 문화』35, 2006.
- 정희정,『조선후기 의궤도설과 기록화를 통해서 본 연향 연구: 음식상 배설을 중심으로』, 이화여자대학교 박사학위논문, 2015.
- 주영하,『1882년 왕세자 척의 혼례 관련 왕실음식발기 연구』,『고문서연구』48, 2016.
- 한국정신문화연구원(편),『고문서집 성 9: 창원황씨편』, 성남: 한국정신문화연구원, 1990.

국문초록

이 논문에서는 조선 왕실의 혼례 절차 중 현재의 결혼식에 해당하는 동뢰(同牢) 의식에 차려지는 음식상의 구성과 의미, 그리고 배치에 대해 분석했다. 동뢰연을 행할 때 차려지는 음식상을 공간을 장식하는 '장식상'과 의례를 행할 때 사용하는 '행례상'으로 구분하고, 각 음식상의 배치법과 음식의 특징을 밝히고자 했다.

장식상에는 '동뢰연상(同牢宴床)'과 '대선·소선상(大膳床□小膳床)'이 해당한다. 이때 동뢰연상에 음식을 배치하는 방위와 차려지는 유밀과의 특징에 대하여 제례 문헌을 참고하여 밝혀냈다. 그리고 대선·소선상에 담긴 희생 의식의 의미에 대해 검토했다. 행례상에는 중원반(中圓盤)과 과반(果盤), 찬안상에 차려지는 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)와 사방반(四方盤)이 해당하는데 각각의 상에 차려지는 음식의 특징을 살펴보았다. 특히 고종과 명성왕후의 가례에 대한 사용원의 기록인 『왕비가례등록』의 <동뢰연찬품도>를 바탕으로 음식이 차려지는 방식을 구체적으로 드러내었다. 이를 통해 동뢰 의식과 음식이 가지는 의미에 대해 보다 심층적으로 이해하고자 했다.

투고일 2024. 3. 21.

심사일 2024. 4. 19.

제재 확정일 2024. 5. 9.

주제어(keywords) 왕실 혼례(royal wedding), 동뢰(Dongroe), 혼례 음식(wedding food), 음식사(food history)

Abstract

Table Arrangement and Characteristics of Food Served at Royal Weddings in the Joseon Dynasty

Kim, Haiyin

This study analyzed the arrangement of the food tables and the characteristics of the food served in the “Dongroe (同牢)” ceremony, which corresponds to the modern wedding ceremony, among the wedding procedures of the Joseon royal family. The food tables were divided into “decorative tables” that decorate the space and “performance tables” that were used when performing ceremonies.

Decorative tables include “Dongroeyeon table (同牢宴床)” and “Daeseon·Soseon table (大膳床·小膳床).” This study discussed the direction of arranging food on the Dongroeyeon table, the characteristics of Yumilgwa cake (油蜜果) served, and the Daeseon·Soseon table and sacrificial rituals. Performance tables include the Jungwonban (中圓盤), Gwaban (果盤), Chomi (初味), Yimi (二味), Sammi (三味), and Sabangban (四方盤). The characteristics of the food served on each table were also discussed. In particular, based on a drawing of a table setting in the wedding ceremony records of King Gojong, the way food was prepared was revealed in detail.