

嘉禮都鑑儀軌에 나타난 1600年代의 朝鮮王朝 宮中 嘉禮床차림 考  
— 1651年 顯宗 明聖后, 1696年 景宗 端懿后 嘉禮同牢宴 —

金尙實·李盛雨\*

대전보건전문대학 전통조리과  
\*한양대학교 가정대학 식품영양학과  
(1990년 1월 12일 접수)

A Study of Wedding Feast Dishes in  
Gare Dogam Euigwae (1651, 1696)

Sang Bo Kim and Sung Woo Lee\*

Taejeon Medical Junior College  
\*Department of Food and Nutrition, Han Yang University  
(Received January 12, 1990)

Abstract

To analyze wedding feast dishes of royal prince (1651, 1696) of Choson Dynasty, studied Gare Dogam Euigwae. Historic book "Gare Dogam Euigwae" described wedding feast dishes of king's Choson Dynasty. The results obtained from this study are as follows.

Dishes were arranged in four kinds of table, the first one called the main table, the second the right side table, the third the left side table, the fourth the confronting side table. Dishes of main table were oil and honey pastry, and fruits (pine nuts, orange, dried persimmon, torreyia nuts, dried chestnut, jujube). Dishes of the second table and the third table were oil and honey pastry, and small cake made of honey and rice with patterns pressed in it. Dishes of the fourth table were cooked vegetable (wild ginseng, platy-codon, radish, white gourd melon, ginger), dried slices of meat seasoned with spices (abalone, octopus, shark, pheasant), cooked meat (wild goose, fowl, egg, pheasant, abalone), and fried fish (roe deer, fish, duck, pigeon, sparrow).

The main table (同牢大宴床) and the second table (右挾床) stand as a symbol for integrity. The third table (左挾床) symbolize longevity. The fourth table (面挾床) symbolize bearing many young and connubial felicity.

I. 序 論

李朝時代 初期에 宋學의 輸入과 함께 宋의 禮書인 「朱子家禮」가 전래되었고, “朱子”의 「家禮」에 약간의 考註와 書式을 增補하여 낸 “李穡”의 「四禮便覽」은 儒敎思想에 의하여 지배된 李朝社會의 대표적인 禮書가

되었으며, 李朝社會의 婚姻 儀式은 朱子家禮를 기본으로 한 「四禮便覽」이 그 바탕이 되어 발달하였다.”

「朱子家禮」에 의한 혼례의 절차는 議婚, 問名, 納吉, 納徵, 請期, 親迎의 6禮로 나누어 놓았는데 반하여 「四禮便覽」에서는 議婚, 納采, 納幣, 親迎의 4禮로 정하여<sup>2)</sup> 婚姻 成立의 과정으로 한 것은 宋의 禮法이 朝鮮

1) 張承斗, 李朝社會의 婚姻儀式에 就て, 朝鮮, 1939, p. 46  
2) 朴桂弘, 韓國民俗學概論, 養雲出版社, 1988, p. 136

에서는 社會民族의 차이, 시대의 변천 등으로 적용에는 약간의 무리가 따랐기 때문이었다.

婚禮는 吉禮일 뿐만이 아니라 大禮 중의 大禮로서, 총각 처녀가 성인이 되고 신랑 신부가 되며 남편과 아내라는 새로운 지위를 획득하는 중요한 儀禮인 바,<sup>3)</sup> 문화현상으로서의 儀禮는 특정한 시기를 정하고 특정한 장소를 정하여 그곳에 儀禮가 필요로 하는 儀禮에 부합된 잡다한 사물을 진열하고 일정한 격식을 갖춘 의례적 행동 즉 儀式을 행하는 것이고, 이러한 儀禮에 참가하는 사람을 포함하여 儀禮에서의 대인관계와 이에 따른 역할분담이 일상적 사회생활에서의 역할과는 다른 것으로, 특정한 장소가 이미 상징적 의미를 갖는 것과 같이 그 장소에 놓인 사물이 모두 상징적 의미를 갖게 되는 것이다.<sup>4)</sup>

따라서 본 研究는 「朱子家禮」를 기초로 하여 발달한 朝鮮王朝의 嘉禮를 「嘉禮都禮儀軌」<sup>5)</sup>를 중심으로 考察하여 究明함으로써 宮中 嘉禮床차림이 주는 상징적 의미를 연구함과 동시에, 大禮로서의 嘉禮床차림의 食文化를 밝힘으로서, 現代의 食文化에 조명해 보고자 한다.

## II. 歷史的 考察

현종대왕은 효종대왕이 大君으로 潘陽에 人質로 잡혀 있을 때 辛巳年(1641) 2월 4일에 현종대왕을 두었다.<sup>6)</sup> 인조대왕은 효종으로 하여금 儲嗣를 삼고 己丑年(1649) 2월에 현종대왕을 世孫으로 책봉하였으며, 이해 5월에 인조대왕이 승하하자 효종대왕이 왕위를 이었고 현종대왕은 儲位에 올랐다.<sup>7)</sup> 辛卯年(1651)에 효종께서 현종을 위해 베필을 가리시게 되매 왕후께서 領敦寧府事 淸風府院君 估明의 따님 金氏가 세번째 간택에 드니, 이해 12월에 嘉禮를 올리게 되었다.<sup>8)</sup> 숙종대왕은 오랫동안 후사가 없음을 걱정하였으나, 후궁 張氏가 戊辰年(1688) 10월 28일 경종대왕을 낳으셨다. 경종대왕은 세살 때 왕세자로 책봉되었다.<sup>9)</sup> 丙子年(1696, 숙종 22년)에 端懿王后는 세번째 간선에 까지

통과되어 왕세자빈으로 뽑히고, 이해 5월 19일에 嘉禮를 올리게 되었다.<sup>10)</sup> 왕세자빈 沈氏는 우의정으로 추증된 沈僉正의 따님이다.<sup>11)</sup>

上記의 두 분의 朝鮮朝 왕세자의 嘉禮는 「經國大典」의 “婚禮는 一切 家禮에 준한다”고 하였듯이 “朱子家禮”를 기반으로 한 것이었다. 朱子家禮의 도입에서는, 지금까지 뿌리깊게 내려오는 전통적혼속 즉 신랑이 신부의 집에서 혼례식을 올리고 해묵이를 한 후에 신부가 신랑집으로 오는 풍습(男歸女家)이 이것과 상치되는 儀禮 즉 「朱子家禮」의 親迎을 수용하려 할 때 반작용의 문제가 생겼다.<sup>12)</sup> 男歸女家の 문제를 시비한 첫번째 사람은 麗末鮮初의 “鄭道傳”이었으며, 太宗14年(1414) 10월에 왕은 “우리나라의 衣冠文物이 모두 中國의 制家를 따르고 있는데 단지 혼례만이 구습대로여서 중국인에게 웃음거리가 되고 있으므로 古今의 制度를 참작하여 혼례를 정할 것”을 명하였다. 그러나 男歸女家の 俗은 그대로 계속되었다. 世宗17年 2월 禮曹는 王子의 婚禮儀를 상세히 규정하고 아울러 一品으로부터 庶人에 이르는 婚禮儀를 세밀히 제정하여, 다음달인 3월 丙子에 坡原君 尹潁과 淑順翁主가 親迎之禮를 행하였으니 이것이 王朝實錄에 처음있는 親迎이라 明記하였다.<sup>13)</sup> 그러나 실행되기란 좀처럼 어려웠던 것 같다. 中宗11年(1516) 正月 왕은 “親迎은 聖人이 제정한 바이니 반드시 遵行되도록 강요할 것”이라 하였고, 中宗12年(1517) 7월 왕은 文定王妃를 맞이함에 衣服을 갖추고 太平館에 나아가 친히 親迎之禮를 행하였고, 이것이 端緒가 되어 왕실과 사대부가에서 차차 親迎의 禮가 行하여 졌으나,<sup>14)</sup> 극히 일부에 지나지 않았으며 대부분은 男歸女家の 俗을 行하였다. 明宗代에 다시 親迎之禮가 거론되었는데, “徐花潭” 등 일부 사대부간에서는 전통적인 男歸女家の 俗과 親迎의 禮를 합한 醮禮가 제창되었고 이것을 半親迎이라 하였다. 「增補文獻備考」에는 “明宗朝士庶의 家禮는 전의 制度를 약간 바꾸어 처음 婿가 婦家에 다다르면 婦가 나와 예를 행하니 이것이 交拜와 合卺의 예이다. 다음 날에 舅姑의 예를 행하니 이것을 半親迎이라 한다”라고 하였다. 이러한 半親

3) 李光奎, 韓國人의 一生, 養雪出版社, 1985, p. 267

4) 앞책, p. 255

5) 李盛雨, 朝鮮王朝 嘉禮食儀軌, 미원문화재단, 1988, pp. 3~20

6) 增補實錄 I, 선원보감편찬위원회, 1989, p. 353

7) 앞책, p. 353

8) 增補實錄 III, 선원보감편찬위원회, 1989, p. 285

9) 增補實錄 I, 선원보감편찬위원회, 1989, p. 409

10) 增補實錄 III, 선원보감편찬위원회, 1989, p. 323

11) 앞책, p. 322

12) 李光奎, 1985, pp. 220~224

13) 李光奎, 1985, pp. 225~226

14) 張承斗, 1939, p. 109

迎의 婚俗은 현재 우리나라에서 볼 수 있는 婚禮이다.<sup>15)</sup>

朝鮮王朝의 왕실에서의 嘉禮는 中宗 이후 「朱子家禮」를 기본으로 한 親迎之禮를 행하였다. 따라서 1517년 이후의 왕실의 嘉禮는 일반사대부거나 서민의 半親迎이 아닌 親迎之禮로서, 왕실과 서민의 혼례절차에 차이가 남은 이 때문이며, 일반사대부거나 서민은 신부집에서 醮禮라 하여 醮禮床을 차려놓고 交拜之禮와 合卺之禮를 행하고 다음날 신랑집에서 舅姑之禮를 행하나(半親迎), 王室은 신부집에서의 醮禮 후에 신랑집에서 同牢床을 차려놓고 交拜之禮와 合卺之禮를 행한 후 舅姑之禮를 행하게 되는 것이다(親迎).

### III. 朝鮮王朝 王世子の 嘉禮절차와 構造

議婚: 王家에서는 議婚에 해당하는 것이 揀擇으로서, 이것은 民家の 看善(선)에 해당된다. 간택이란 王家가 王子 혹은 王女의 배우자를 선택하는 의식이다. 왕가에서는 간택을 하기에 앞서 禁婚俗이 내려진다. 간택을 하기 위해서는 우선 京外士大夫家の 子女의 성명, 생년월일을 적은 單子를 보내게 되고, 일정한 기일이 지난 후에 子女가 宮中에 불러지면, 父의 성명을 기록한 좌석에 앉아서 초간택이 행해지며, 初간택에 들은 자녀에게 再간택이 행해지고, 계속 三간택에 이르러서야 王世子賓 혹은 駙馬가 결정된다.<sup>16)</sup>

納采<sup>17)</sup>: 王世子가 嬪을 맞이하는 儀式의 하나에 속하는 이 儀式은, 신랑의 「四柱」를 신부집에 보내게 되는데 四柱를 주고 받는 것을 「納采」라 한다.<sup>18)</sup> 산기러기를 宮으로부터 가지고간 使者가 嬪의 父에게 전달하면, 父는 산기러기 전달 의식(納采를 받음)이 끝나면 들어와서는 祠堂에 告由한다. 기러기가 갖는 상징적 의미는 韓國的 婚禮만이 갖는 것으로, 기러기는 한번 교접한 암놈과 수놈이 죽도록 변하지 않고 一方이 죽으면 다른 일방이 따라 죽는다는 절개의 상징인 것이며, 이

것을 남녀가 사이에 놓고 맹세하는 것이 아니라 신랑만이 행한다는 데에 특별한 의미가 있다.<sup>19)</sup>

納徵<sup>20)</sup>: 속백함(束帛函)을 宮으로부터 가지고 간 使者가 束帛과 두마리의 말을 嬪의 집에 보내는 禮이다. 納徵을 納幣라고도 한다. 이는 혼인의 證憑으로서 신랑집에서 신부용 혼수와 禮狀을 함속에 넣어 신부집으로 보내는 절차이다.<sup>21)</sup>

告期<sup>22)</sup>: 嘉禮날을 받아서 嬪의 집에 통고하는 禮이다.

告由<sup>23)</sup>: 미리 吉日을 택하여 宗廟에 告由한다.

醮册封<sup>24)</sup>

臨軒醮戒<sup>25)</sup>: 醮禮를 치르러 가는 王世子에게 大王이 “가서 내안사람을 맞이하여 우리 宗廟의 일을 잊게 하고 힘써 엄하게 거느리도록 하라”고 敎命을 내리는 禮이다.

親迎<sup>26)</sup>: 王世子가 嬪의 집에 도착하여 奠鴈之禮\*를 행하고, 嬪을 데리고 宮으로 돌아오는 禮이다.

同牢<sup>27)</sup>: 婚禮에서 신랑과 신부가 交拜禮를 마치고 나서 서로 술잔을 같이 드는 일을 동퇴(同牢)라고 하여 “同牢宴”을 위한 상차림이 王世子와 嬪을 위하여 宮內에 차려지게 된다. 同牢에서는 交拜와 혼례에서 신랑 신부가 술잔을 서로 바꾸어 마시는 禮인 합근(合卺)之禮가 실시된다. 交拜之禮는 신랑 신부가 존경심을 교환하는 것이며 交拜의 절차와 횃수 등은 여필남종이란 도덕률을 행위로서 맹세한 것이 된다. 合卺之禮는 술로서 無我的 상태에 임하고 양성이 습하여 일심동체가 되는 行爲이다.<sup>28)</sup> 交拜之禮와 合卺之禮가 끝난 후 嬪을 따르는 사람은 王世子の 嬪 나머지들을 한데 모아 싸고, 王世子를 따르는 사람은 嬪의 嬪 나머지들을 한데 모아 싸다.<sup>29)</sup>

嬪의 朝見(朝見)<sup>30)</sup>: 신부가 시아버지에게 처음 뵈을 때에 幣帛으로서 棗栗(棗栗盤)을 바치고, 신부가 시어머니를 처음 뵈을 때에 脡脰(단수반: 脡脰盤, 단수는 고기에 생강, 계피를 넣어 다져 만든 것)를 바

15) 李光奎, 1985, pp. 225~230

16) 張承斗, 1939, pp. 54~59

17) 國朝五禮儀卷之III, 법제처, 1981, pp. 177~183

18) 朴桂弘, 1988, p. 137

19) 李光奎, 1985, p. 263

20) 國朝五禮儀卷之III, 1981, pp. 184~189

21) 朴桂弘, 1988, p. 138

22) 國朝五禮儀卷之III, 1981, pp. 180~190

23) 앞책, p. 190

24) 앞책, pp. 190~196

25) 앞책, pp. 196~201

\*친안(奠鴈): 혼인 때에 신랑이 신부를 보는 禮로서 산기러기를 가져가 상위에 놓고 절하는 의식

26) 國朝五禮儀卷之III, 1981, pp. 201~204

27) 앞책, pp. 204~206

28) 李光奎, 1985, p. 263

29) 國朝五禮儀卷之III, 1981, p. 206

30) 앞책, pp. 206~209

치는 禮이다.

되어 있으며, 王世子와 王世子嬪을 위하여 각각 상차림이 둘로 구성되어 있고, 王世子床과 王世子嬪床의 饌品の 구성은 같다.

IV. 同牢宴의 床차림에 대한 考察

1. 顯宗 明聖后(1651, 辛卯年)의 嘉禮同牢宴 상차림

顯宗 明聖后의 嘉禮 同牢宴 상차림은, 顯宗이 10세로 王世子로 계실 때 王世子嬪(明聖后 9세 나던 해<sup>31)</sup>)과 의 嘉禮床이다.

상차림은 圖 1에 제시한 바와 같이 同牢大宴 1床, 左挾床 1床, 右挾床 1床, 面挾床 1床으로 상차림이 구성

2. 景宗 端懿后(1696, 丙子年)의 嘉禮同牢宴 상차림

景宗 端懿后의 嘉禮 同牢宴 상차림은, 景宗이 7세로 왕세자로 계실 때 王世子嬪(端懿后 10세 나던 해<sup>32)</sup>)과 의 嘉禮床이다.

상차림은 圖 2에 제시한 바와 같이 圖 1과 같고 다만 左挾床의 제 4항에서 圖 1에 비하여 添水가 생략되었을

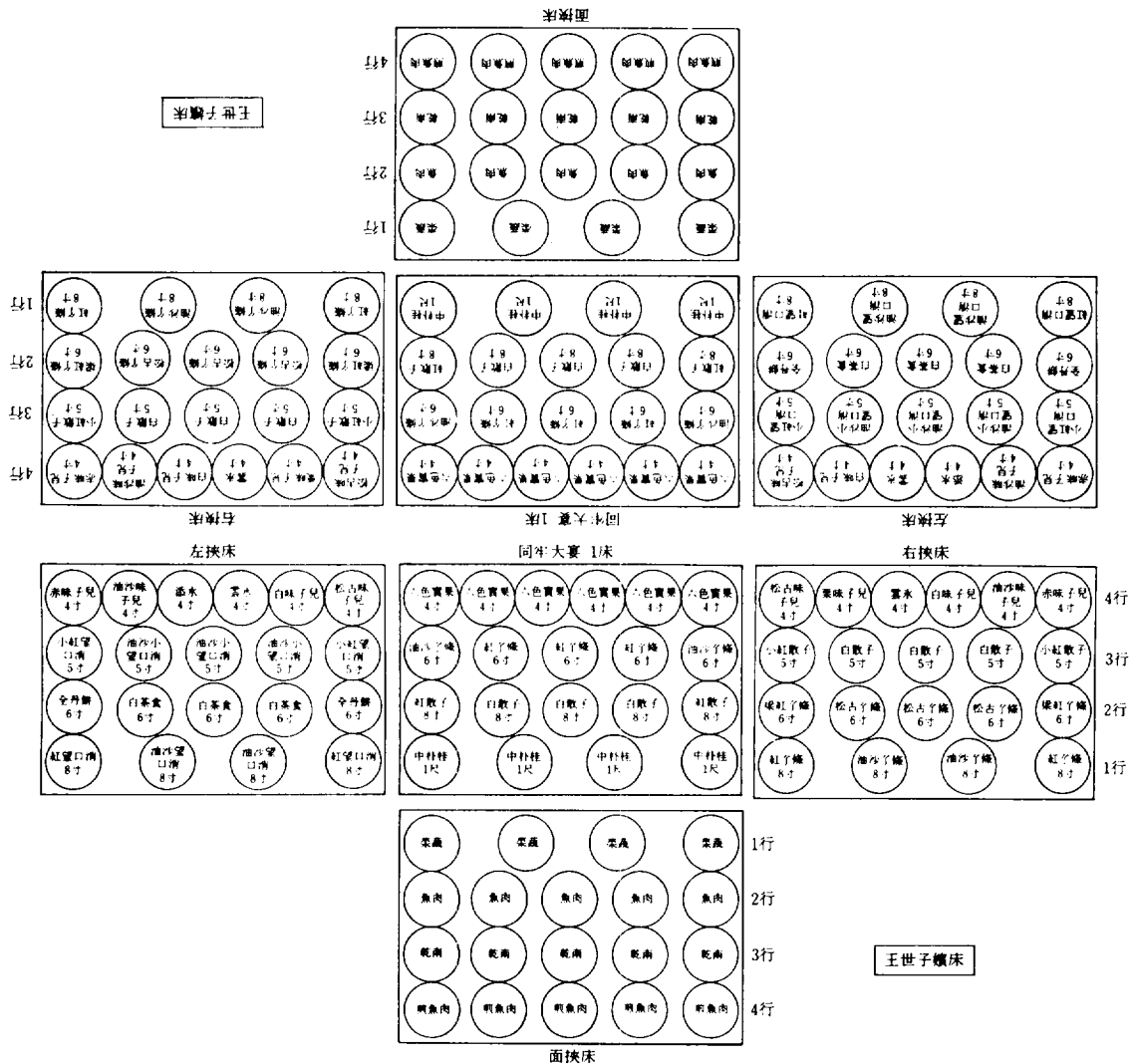


圖 1. 1651 顯宗 明聖后 嘉禮 同牢宴 床차림圖

31) 璿源實鑑III, 선원보감편찬위원회, 1989, p. 285  
32) 璿源實鑑III, 선원보감편찬위원회, 1989, pp. 322~323, pp. 696~697

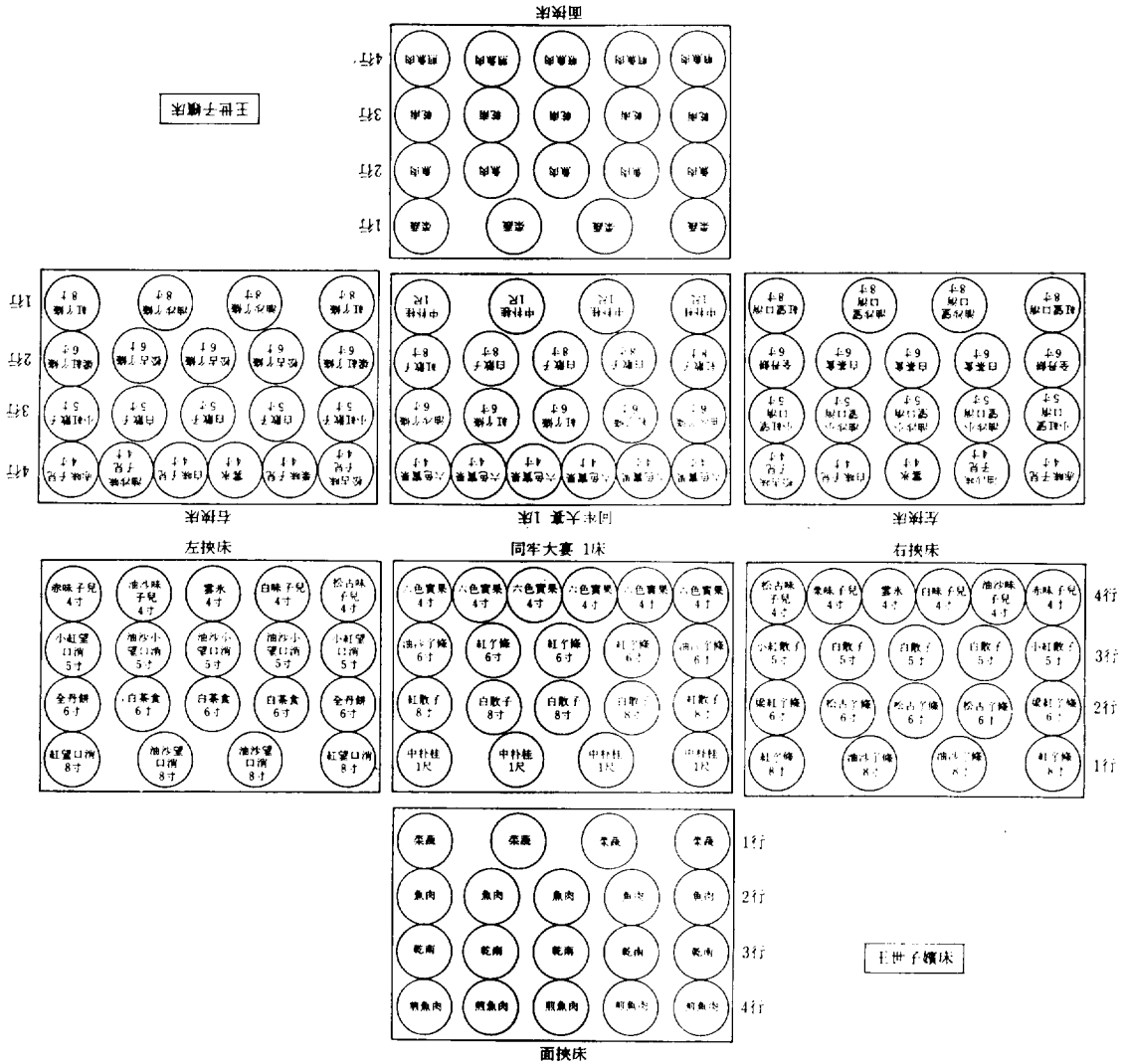


圖 2. 1696 景宗 端懿后 嘉禮 同牢宴 床차림圖

뿐이다.

품수를 고려하여 배열하였다.

3. 床차림의 構成圖

圖 1과 2의 상차림의 구성圖는 各床의 饌品の 行과 饌品の 數에 의하여 著者가 결정하였다.

同牢大宴床 제 2行에서의 饌品은 白散子 3器, 紅散子 2器이므로 白散子 3器를 가운데 놓고 紅散子 2器를 白散子 양옆에 各 1器씩 배치하였다. 이러한 배치는 同牢大宴床 3行, 右挾床 2行, 3行, 左挾床 2行, 3行에도 각각 적용하였다. 또한 右挾床, 左挾床 各 1行的 찬품 배열은 各床의 2行, 3行的 배열을 고려하여 紅色을 먼 찬품을 가장자리에 배열하였으며, 제 4행 역시 色과 찬

4. 各 床차림의 饌品 構成

各床의 饌品の 構成 內容을 보면, 同牢大宴床에서는 제 1행에서 中朴桂 4器(고임높이 1尺), 제 2행에서 紅散子 2器(고임높이 8寸), 白散子 3器(고임높이 8寸), 제 3행에서 油沙了條 2器(고임높이 6寸), 紅了條(고임높이 6寸), 제 4행에서 六色實果 6器(고임높이 4寸)이었고, 右挾床에서는 제 1행에서 油沙了條 2器(고임높이 8寸), 紅了條 2器(고임높이 8寸), 제 2행에서 梁紅了條 2器(고임높이 6寸), 松古了條 3器(고임높이 6寸), 제 3행에서 小紅散子 2器(고임높이 5寸), 白散子 3器(고임

높이 5寸), 제 4행에서 白味子兒 1器(고임높이 4寸), 雲水 1器(고임높이 4寸), 松古味子兒 1器(고임높이 4寸), 赤味子兒 1器(고임높이 4寸), 油沙味子兒 1器(고임높이 4寸), 栗味子兒 1器(고임높이 4寸)이었으며, 左挾床에서는 제 1행에서 油沙望口消 2器(고임높이 8寸), 紅望口消 2器(고임높이 8寸), 제 2행에서 全丹餅 2器(고임높이 6寸), 白茶食 3器(고임높이 6寸), 제 3행에서 小紅望口消 2器(고임높이 5寸), 油沙小望口消 3器(고임높이 5寸), 제 4행에서 添水 1器(고임높이 4寸), 油沙味子兒 1器(고임높이 4寸), 松古味子兒 1器(고임높이 4寸), 赤味子兒 1器(고임높이 4寸), 雲水 1器(고임높이 4寸), 白味子兒 1器(고임높이 4寸)이었다.

이상의 饌品の 構成에서 나타난 바와 같이 일정한 규칙이 있음을 알 수 있는데 各床차림은 1行에서 4行으로 갈수록 고임높이는 同牢大宴床에서 1尺→8寸→6寸→4寸을 보였고 右挾床 左挾床에서 8寸→6寸→5寸→4寸으로 고여졌으며, 同牢大宴床은 中朴桂, 白散子, 紅散子, 紅了條, 油沙了條, 六色實果를 중심으로, 右挾床은 紅了條, 油沙了條, 梁紅了條, 松古了條, 白散子, 小紅散子를 중심으로 차려져, 同牢大宴床과 右挾床의 饌品이 中朴桂 六色實果를 제외하고 서로 어느 정도 석여있음을 볼 수 있으나, 左挾床에서는 油沙望口消, 紅望口消, 小紅望口消, 油沙小望口消, 白茶食, 全丹餅 등 이 床에서만 보여지는 독특한 饌品 構成이 특징이다. 그러나 左挾床, 右挾床 4行의 饌品은 左挾床의 添水를 제외하고는 서로 같았다.

同牢大宴床의 4행의 六色實果는 표 1에 제시한 바와 같이 實栢子, 實棗子, 實榧子, 乾柿子, 黃栗, 大棗이었다.

面挾床의 제 1행은 實山蔘, 實苦蕒, 菁根, 冬菰, 生薑으로 만들어진 菜蔬 4器, 제 2행은 中脯 1器, 大全饌 1器, 乾文魚 1器, 乾沙魚 1器, 乾雉 1器의 魚肉 5器, 제 3행은 生鷹 1器, 鷄兒 1器, 鷄卵 1器, 生雉 1器, 熟全饌(器의 乾南 5器, 제 4행은 鴨子 1器, 獐後脚 1器, 中生鮮 1器, 鳩子 1器, 小雀 1器의 煎魚肉 5器로 구성되었다(표 4 참조).

##### 5. 饌品과 그 材料 및 分量, 調理法

표 1에서 표 4는 同牢宴 床차림에 차려진 饌品の 材料와 그 分量이다. 표 1에서 표 3에 기록된 各 재료를

6色 實果를 제외하고 표 5에 정리하였다. 표 5에 나타난 바와 같이 散子類는 上末, 大乾飯, 沙粉白米, 黑糖, 油, 煮油가 主材料이며, 紅色의 빛깔을 내기 위하여 芝草와 出油를 사용하였음을 알 수 있다. 了條類는 上末, 沙粉白米, 淸, 膠淸, 油가 主材料로서, 紅色의 빛깔을 내기 위하여 芝草와 出油를 사용하였고, 油沙了條는 沙粉白米 대신에 油沙上末을 使用하였으며, 松古了條는 上末대신에 膠粘米를 사용하였고 熟松古를 材料로 하였다. 味子兒는 上末, 淸, 油, 汁淸이 主材料로서, 油沙味子兒는 膠粘米, 松古味子兒는 膠粘米, 熟松古, 膠淸, 沙粉白米, 栗味子兒는 黃栗, 膠粘米, 膠淸을 특징적인 材料로서 사용하였다.

望口消는 上末, 膠黑糖, 油가 主材料로서, 紅望口消類에서는 沙粉白米가 추가되었고, 紅色을 내기 위하여 出油와 芝草가 사용되었으며, 油沙望口消類에서는 油沙上末과 淸이 추가 材料로서 사용되었다. 全丹餅, 雲水, 添水는 上末, 淸, 油가 主材料이고, 雲水와 添水에서는 汁淸이 각각 사용되었다. 白茶食의 材料로서는 上末과 淸이었다.

松古了條나 松古味子兒를 제외하고는 전체적으로 上末을 사용하였고, 栗味子兒와 白茶食을 제외하고는 전체적으로 油를 사용하였다. 따라서 표 1에서 표 3에 나타난 饌品の 특징은 거의 대부분 품질이 좋은 쌀가루(上末)로 만든 油果類임을 알 수 있었다. 「飲食知味方」의 「中朴桂」<sup>33)</sup>는 “쌀가루 1말에 꿀 1되, 기름 1홉, 꿀인물 7홉을 합하여 질푼하게 만든다”하였고 「閩閩叢書」의 「산자」<sup>34)</sup>는 “강한찰 참쌀을 하루쯤 물에 담가 술밥을 찌는 도중에 물을 가외로 더 주지 말고 찌서 잘 말려 살금살금 쓸어 어레미에 친다(大乾食에 해당). 성한 밥풀은 …번철에 참기름을 세게 끓이고(煮油에 해당)… 밥풀을 집어넣어 저어서 고루 다 일면 기름에 빼내어 쏜다. 산자에 백당을 문혀 밥풀을 굴러 붙이고 홍색은 밥풀에 지초기름을 들이고…”라 하였다. 「飲食知味方」의 「茶食法」<sup>35)</sup>은 “논도록 볶은 밀가루 1말에 청밀 1되, 참기름 8홉을 섞어 만들어 다식을 만들어 불을 만화로 굽는다”고 하였으며, 「閩閩叢書」의 「栗糕」<sup>36)</sup>는 “말린밤을 가루로 만들어 그三分의 二가 되는 참쌀가루에 섞어 알맞게 물을 내려서 찌서 익힌다”하였다.

우리나라 最高의 古料理書인 「飲食知味方」(安東張氏, 1598~1680)에는 “강정법”, “박산법”<sup>37)</sup>이 있고 한결같이 참쌀가루와 맷쌀가루에 청주를 넣어 반죽하는

33) 飲食知味方, 黃憲性편, 韓國料理百科事典, 1976, p. 504

34) 閩閩叢書, 黃憲性편, 韓國料理百科事典, 1976, p. 539

35) 飲食知味方, 1976, p. 505

36) 閩閩叢書, 1976, p. 519

37) 飲食知味方, 1976, p. 505

표 1. 同牢大宴床차림의 饌品과 材料 및 分量

	1651年 顯宗 明聖后 嘉禮 同牢宴				1696 景宗 端懿后 嘉禮同牢宴			
	饌品	材 料	수량		饌品	材 料	수량	
			每 器	2 床 合			每器	2 床 合
同牢 大宴床	中朴桂	上末	5斤4兩 또는 1斗3升1合2勺5里	42斤 또는 10斗4升9合6勺4分	中朴桂	上末	5斤4兩 또는 1斗3升1合2勺5里	42斤 또는 10斗4升9合6勺4分
		淸	2升5合2勺	2斗1合6勺		淸	2升5合2勺	2斗1合6勺
		油	9合4勺	7升5合2勺		油	9合4勺	7升5合2勺
	紅散子	上末	1斤7兩1錢 또는 3升6合1勺	5斤12兩4錢 또는 1斗4升4合4勺	紅散子	上末	1斤7兩1錢 또는 3升6合1勺	5斤12兩4錢 또는 1斗4升4合4勺
		油	5 合	2 升		油	5 合	2 升
		黑糖	1斤4兩4錢	5斤1兩6錢		黑糖	1斤4兩4錢	5斤1兩6錢
		大乾飯	1升7合	6升8合		大乾飯	1升7合	6升8合
		出油	2合4勺	9合6勺		出油	2合4勺	9合6勺
		芝草	2 兩	8 兩		芝草	2 兩	8 兩
		煮油	4合5勺	1升8合		煮油	4合5勺	1升8合
		沙粉白米	1合7勺	6合8勺		沙粉白米	1合7勺	6合7勺
		白散子	上末	1斤7兩1錢		8斤10兩6錢 또는 2斗1升6合7勺	白散子	上末
	油		5 合	3 升	油	5 合		3 升
	黑糖		1斤4兩4錢	7斤1兩6錢	黑糖	1斤4兩4錢		7斤1兩6錢
	大乾飯		1升7合	1斗2合	大乾飯	1升7合		1斗2合
	煮油		4合5勺	2升7合	煮油	4合5勺		2升7合
	紅了條	上末	1斤11兩6錢	10斤5兩6錢 또는 2斗5升8合7勺	紅了條	上末	1斤11兩6錢	10斤5兩6錢 또는 2斗5升8合7勺
		淸	8合3勺	4升9合8勺		淸	8合3勺	8升9合8勺
		油	3 合	1升8合		油	3 合	1升8合
		膠淸	2合5勺	2升1合		膠淸	3合5勺	2升1合
		芝草	1兩6錢	9兩6錢		芝草	1兩6錢	9兩6錢
		出油	1合9勺	1升1合4勺		出油	1合9勺	1升1合4勺
		沙粉白米	9合2勺	5升5合2勺		沙粉白米	9合2勺	5升5合2勺
	油沙了條	上末	1斤11兩6錢	6斤14兩4錢 또는 1斗7升2合5勺	油沙了條	上末	1斤11兩6錢	6斤14兩4錢 또는 1斗7升2合5勺
		油	3 合	1升2合		油*	8 勺	3合2勺
		淸	8合3勺	3升3合2勺		淸*	2 合	8 合
		油沙上末	6兩5錢	1斤10兩 또는 4升6勺3里		油沙上末	6兩5錢	1斤10兩 또는 4升6勺3里
		淸	2 合	8 合		淸	2 合	8 合
油		8 勺	3合2勺	油		8 勺	3合2勺	
膠淸		3合5勺	1升4合	膠淸		3合5勺	1升4合	
都草注紙		10 丈	1 卷	常草注紙		10張	1 卷	
殘油條眞油		3升5合	7 升	殘油條眞油		3升5合	7 升	
六色實果 *6器外 12器外 2床合	實栢子	2升5合	5 升	六色實果	實栢子	2升5合	5 升	
	實樸子	2升3合	4升6合		實樸子	2升3合	4升6合	
	粉上末	5兩 10兩	1升5合6勺3里		粉上末	5兩 10兩	1升5合6勺3里	

饌品	1651 顯宗 明聖后 嘉禮 同牢宴			饌品	1696 景宗 端懿后 嘉禮 同牢宴		
	材料	수량			材料	수량	
		每器	2床合			每器	2床合
	實樺子	2升3合	4升6合	實樺子	2升3合	4升6合	
	粉上末	5兩 <sup>씩</sup> 10兩	1升5合6夕3里	粉上末	5兩 <sup>씩</sup> 10兩	1升5合6夕3里	
	乾柿子	1貼	2貼 또는 6串	乾柿子	1貼	2貼 또는 6串	
	挾實栢子	2合5夕	5合	挾實栢子	2合5夕	5合	
	黃栗	2升6合	5升2合	黃栗	2升6合	5升2合	
	膠眞末	1升	2升	膠眞末	1升	2升	
	大棗	3升	6升	大棗	3升	6升	
	挾實栢子	2合5夕	5合	挾實栢子	2合5夕	5合	

표 2. 右挾床차림의 饌品과 材料 및 分量

	1651 顯宗 明聖后 嘉禮 同牢宴					1696 景宗 端懿后 嘉禮 同牢宴			
	饌品	材料	수량			饌品	材料	수량	
			每器	2床合				每器	2床合
右挾床	紅了條	上末	3斤7兩2錢	13斤12兩8錢 또는 3斗4升5合	紅了條	上末	3斤7兩2錢	13斤12兩8錢 또는 3斗4升5合	
		淸	1升6合5夕	6升6合		淸	1升6合5夕	6升6合	
		油	6合	2升4合		油	6合	2升4合	
		沙粉白米	1升8合4夕	7升3合6夕		沙粉白米	1升8合4夕	7升3合6夕	
		芝草	3兩3錢	13兩2錢		芝草	3兩3錢	13兩2錢	
		出油	4合	1升6合		出油	4合	1升6合	
		膠淸	7合	2升8合		膠淸	7合	2升8合	
油沙了條	上末	3斤7兩2錢	13斤12兩8錢 또는 3斗4升5合	油沙了條	上末	3斤7兩2錢	13斤12兩8錢 또한 3斗4升5合		
		淸	1升6合5夕			6升6合	淸	1升6合5夕	6升6合
		油	6合			2升4合	油*	6合	2升3合
		膠淸	7合			2升8合	膠淸	7合	2升8合
		油沙上末	13兩			3斤4兩 또는 8升1合2夕5里	油沙上末	13兩	3斤4兩 또는 8升1合2夕5里
		淸	3合9夕			1升5合6夕	淸	3合9夕	1升5合6夕
		油	1合5夕				油	1合5夕	6合
松古了條	熟松古	1斤13兩	10斤14兩	松古了條	熟松古	1斤13兩	10斤14兩		
		膠淸	7合			4升2合	膠淸	7合	4升2合
		油	5合5夕			3升3合	油	5合5夕	3升3合
		沙粉白米	2升9合			1斗7升4合	沙粉白米	2升9合	1斗7升4合
		膠粘米	1升			6升	膠粘米	1升	6升
梁紅了條	上末	1斤11兩6錢	6斤14兩4錢 또는 1斗7升2合1夕	梁紅了條	上末*	1斤12兩6錢	6斤14兩4錢 또는 1斗7升2合1夕		
		淸	8合3夕			3升3合3夕	淸*	8合3夕	3升3合3夕
		油	3合			1升2合	油	3合	1升2合
		膠淸	3合5夕			1升4合	膠淸	3合5夕	1升4合
		芝草	1兩6錢			6兩4錢	芝草	1兩6錢	6兩4錢
		出油	2合			8合	出油	2合	8合
		沙粉白米	9合2夕			3升6合8夕	沙粉白米	9合2夕	3升6合8夕
		黃蜜	1兩5錢			6兩	黃蜜	1兩5錢	6兩
小紅散子	上末	14兩7錢	3斤10兩8錢 또는 9升2合	小紅散子	上末	14兩7錢	3斤10兩8錢 또는 9升2合		
		油	2合9夕			1升1合6夕	油	2合9夕	1升1合6夕



1651 顯宗 明聖后 嘉禮 同牢宴				1696 景宗 端懿后 嘉禮 同牢宴			
餽品	材 料	수 량		餽品	材 料	수 량	
		每 器	2床合			每 器	2床合
	大乾飯	1 升	4 升		大乾飯	1 升	4 升
	煮油	2合6夕	1升4合		煮油	2合6夕	1升4合
	芝草	1兩2錢	4兩8錢		芝草	1兩2錢	4兩8錢
	出油	1合4夕	6合6夕		出油	1合4夕	5合6夕
	沙粉白米	1 合	4 合		沙粉白米*	1合4夕	6合6夕
	黑糖	13兩	3斤4兩		黑糖	13兩	3斤4兩
白散子	上末	14兩7錢	5斤8兩2錢 또는 1斗3升7合8夕	白散子	上末	14兩7錢	5斤8兩2錢 또는 1斗3升7合8夕
	油	2合9夕	1升7合4夕		油	2合9夕	1升7合4夕
	大乾飯	1 升	6 升		大乾飯	1 升	6 升
	煮油	2合6夕	1升5合6夕		煮油	2合6夕	1升5合6夕
	黑糖	13兩	4斤14兩		黑糖	13兩	4斤14兩
栗味子兒	黃粟	1升3合	2升6合	栗味子兒	黃粟	1升3合	2升6合
	膠粘米	1合5夕	3 合		膠粘米	1合5夕	3 合
	膠清	1合7夕	3合4夕		膠清	1合7夕	3合4夕
赤味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升8合8夕	赤味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升8合8夕
	淸	2合7夕	5合4夕		淸	2合7夕	5合4夕
	油	1 合	2 合		油	1 合	2 合
	汁淸	5 夕	1 合		汁淸	5 夕	1 合
油沙 味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升8合8夕	油沙 味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升8合8夕
	淸	2合7夕	5合4夕		淸	2合7夕	5合4夕
	油	1合1夕	2合2夕		油	1合1夕	2合2夕
	膠粘米	2合2夕	4合4夕		膠粘米	2合2夕	4合4夕
	汁淸	1 夕	2 夕		汁淸	1 夕	2 夕
松古 味子兒	熟松古	8兩4錢	1斤8錢	松古 味子兒	熟松古	8兩4錢	1斤8錢
	膠粘米	3 合	6 合		膠粘米	3 合	6 合
	膠清	1合9夕	3合8夕		膠清	1合9夕	3合8夕
	沙粉白米	8合4夕	1升6合8夕		沙粉白米	8合4夕	1升6合8夕
	油	1合6夕	3合2夕		油	1合6夕	3合2夕
	汁淸	5 夕	1 合		汁淸	5 夕	1 合
雲水	上末	11兩4錢	1斤6兩8錢 또는 3升5合3夕	雲水	上末	11兩4錢	1斤6兩8錢 또는 3升5合3夕
	淸	1合7夕	3合4夕		淸	1合7夕	3合4夕
	油	1合7夕	3合4夕		油	1合7夕	3合4夕
	汁淸	6 夕	1合2夕		汁淸	6 夕	1合2夕
白味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢	白味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢
	淸	2合7夕	5合4夕		淸	2合7夕	5合4夕
	油	1 合	2 合		油	1合7夕	3合4夕
	汁淸	5 夕	1 合		汁淸	5 夕	1 合

것으로 되어 있는 바, 표 1에서 표 3의 造菓類 중 油菓類의 材料에서 “청주”가 없는 것은 이상하다 하겠다. 따라서 “청주”로 발효를 거치지 않은 油菓類로 짐작된다.

이상과 같은 古調理書를 참고로 하여 볼 때 표의 “散

子”는 上末을 油로 튀긴 散子에 黑糖을 바른 후 煮油로 튀긴 大乾飯이나 沙粉白米를 묻힌 것이고, 紅色을 내기 위하여 出油和 芝草로 만든 芝草기름을 大乾飯에 물들여 사용한 것으로 보여지며, “中朴桂”는 上末에 淸(물)과 油를 넣어 반죽한 다음 기름에 튀긴 것이다. “紅

표 3. 左挾床차림의 饌品과 材料 및 分量

	1651 顯宗 明聖后 嘉禮 同牢宴				1696 景宗 端懿后 嘉禮 同牢宴				
	饌品	材料	수량		饌品	材料	수량		
			每器	2床合			每器	2床合	
左挾床	紅望口消	上末	5斤15兩2錢	23斤12兩8錢 또는 5斗9升5合	紅望口消	上末	5斤15兩2錢	23斤12兩8錢 또는 5斗9升5合	
		油	1升2合	4升8合		油	1升2合	4升8合	
		出油	6合8夕	2升7合2夕		出油	6合8夕	2升7合2夕	
		芝草	5兩7錢	1斤6兩8錢		芝草	5兩7錢	1斤6兩8錢	
		沙粉白米	3升1合	1斗2升4合		沙粉白米	3升1合	1斗2升4合	
		膠黑糖	1斤12兩6錢	7斤12兩4錢		膠黑糖	1斤12兩6錢	7斤12兩4錢	
油沙望口消	油沙望口消	油	1升2合	4升8合	油沙望口消	油	1升2合	4升8合	
		上末	5斤15兩2錢	23斤12兩8錢 또는 5斗9升5合		上末	5斤15兩2錢	23斤12兩8錢 또는 5斗9升5合	
		油沙上末	1斤6兩4錢	5斤9兩6錢		油沙上末	1斤6兩4錢	5斤9兩6錢	
		淸	6合7夕	2升6合8夕		淸	6合7夕	2升6合8夕	
		油	2合6夕	1升4夕		油	2合6夕	1升4夕	
		膠黑糖	1斤12兩6錢	7斤2兩4錢			膠黑糖	1斤12兩6錢	7斤2兩4錢
白茶食	白茶食	上末	2斤14兩3錢	17斤5兩8錢 또는 4斗2升4合1夕	白茶食	上末	2斤14兩	17斤3兩8錢 또는 4斗1升4合1夕	
		淸	1升3合9夕	8升3合4夕		淸	1升3合9夕	8升3合4夕	
全丹餅	全丹餅	上末	2斤7兩4錢	9斤13兩6錢 또는 2斗4升6合1夕	全丹餅	上末	2斤7兩4錢	9斤13兩6錢 또는 2斗4升6合1夕	
		淸	1升1合8夕	4升7合2夕		淸	1升1合8夕	4升7合2夕	
		油	4合3夕	1升7合2夕		油*	7合2夕	1升7合2夕	
小紅望口消	小紅望口消	上末	1斤13兩9錢	7斤7兩6錢 또는 1斗8升7夕	小紅望口消	上末	1斤13兩9錢	7斤7兩6錢 또는 1斗8升7夕	
		油	4合	1升6合		油	4合	1升6合	
		沙粉白米	1升	4升		沙粉白米	1升	4升	
		芝草	1兩8錢	7兩2錢		芝草	1兩8錢	7兩2錢	
		出油	2合2夕	8合8夕		出油	2合2夕	8合8夕	
		膠黑糖	9兩	2斤4兩		膠黑糖	9兩	2斤4兩	
油沙小望口消	油沙小望口消	上末	1斤13兩9錢	11斤3兩4錢 또는 2斗8升1夕	油沙小望口消	上末	1斤13兩9錢	13斤4兩4錢 또는 2斗8升1夕	
		油	4合	2升4合		油	4合	2升4合	
		油沙上末	7兩4錢	2斤12兩4錢 또는 6升9合3夕6里		油沙上末	7兩4錢	2斤12兩4錢 또는 6升9合3夕8分6里	
		淸	2合2夕	1升3合2夕		淸	2合2夕	1升3合2夕	
		油	9夕	5合4夕		油	9夕	5合4夕	
		膠黑糖	9兩	3斤6兩		膠黑糖	9兩	3斤6兩	
雲水	雲水	上末	11兩4錢	1斤6兩8錢 또는 3升5合7夕	雲水	上末	11兩4錢	1斤6兩8錢 또는 3升5合7夕	
		淸	1合7夕	3合4夕		淸	1合7夕	3合4夕	
		油	1合7夕	3合4夕		油	1合7夕	3合4夕	
		汁淸	6夕	1合2夕		汁淸	6夕	1合2夕	
添水	添水	上末	11兩4錢	1斤6兩8錢 또는 3升5合7夕					
		淸	1合7夕	3合4夕					
		油	1合7夕	3合4夕					
		汁淸	6夕	1合2夕					
赤味子兒	赤味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升9合	赤味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升9合	

1651 顯宗 明聖后 嘉禮 同牢宴				1696 景宗 端懿后 嘉禮 同牢宴			
饌品	材料	수량		饌品	材料	수량	
		每器	2床合			每器	2床合
	淸	2合7勺	5合4勺		淸	2合7勺	5合4勺
	油	1合7勺	3合4勺		油	1合7勺	3合4勺
	汁淸	5勺	1合		汁淸	5勺	1合
白味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升9合	白味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升9合
	淸	2合7勺	5合4勺		淸	2合7勺	5合4勺
	油	1合7勺	3合4勺		油	1合7勺	3合4勺
	汁淸	5勺	1合		汁淸	5勺	1合
松古味子兒	熟松古	8兩4錢	1斤8錢	松古味子兒	熟松古	8兩4錢	1斤8錢
	膠粘米	3合	6合		膠粘米	3合	6合
	膠淸	1合9勺	3合8勺		膠淸	1合9勺	3合8勺
	沙粉白米	8合4勺	1升6合8勺		沙粉白米	8合4勺	1升6合8勺
	油	1合6勺	3合2勺		油	1合6勺	3合2勺
	汁淸	5勺	1合		汁淸	5勺	1合
油沙味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升9合	油沙味子兒	上末	9兩2錢	1斤2兩4錢 또는 2升9合
	淸	2合7勺	5合4勺		淸	2合7勺	5合4勺
	油	1合1勺	2合2勺		油	1合1勺	2合2勺
	膠粘米	2合5勺	5合		膠粘米	2合5勺	5合
	汁淸	1勺	2勺		汁淸	1勺	2勺

條, 梁紅了條”는 上末에 淸을 넣어 반죽하여, 油로 튀긴 후 膠淸을 발라 芝草기름으로 물들인 沙粉白米를 고물로 사용한 것이며 油沙了條는 上末에 淸과 油를 넣어 반죽하여 油로 튀긴 후 膠淸과 淸을 발라 油沙上末을 고물로 사용한 것으로 사료된다. “白味子兒”는 上末에 淸을 넣어 반죽한 후 油로 튀긴 다음 汁淸을 바른 것이고, 油沙味子兒는 上末에 膠粘米와 淸을 넣어 반죽하여, 油로 튀긴 후 汁淸을 바른 것이다.

“紅望口消”는 上末을 油로 튀긴 후 膠黑糖을 바른 다음, 芝草기름으로 물들인 沙粉白米를 고물로 입힌 것이며, “油沙望口消”는 上末에 油와 淸을 넣어 반죽한 다음 油로 튀긴 후 膠黑糖을 발라 油沙上末을 고물로 입힌 것으로 사료되고, “全丹餅”은 上末에 淸을 넣어 반죽하여 油로 지진 것이다. “雲氷과 添水”는 上末에 淸을 넣어 반죽하여 油로 튀긴 다음 汁淸을 묻힌 것이며, “白茶食”은 上末에 淸을 넣어 반죽하여 茶食을 만든 다음 구운 것으로 생각된다. 그 밖에 “松古了條”는 膠粘米에 熟松古를 넣어 반죽하여 油로 튀긴 다음 膠淸을 발라 沙粉白米를 고물로 입힌 것이며, “松古味子兒”는 膠粘米에 熟松古와 膠淸을 넣어 반죽한 후 油로 튀겨낸 다음 汁淸을 발라 沙粉白米를 고물로 입힌 것으로 생각되고, “栗味子兒”는 黃栗가루에 膠粘米 膠淸을 넣어 반

죽하여 써서 익힌 것이다. 따라서 了條類, 望口消類, 中朴桂, 散子類는 味子兒類, 雲氷, 添水는 油菓類에 속하는 튀김류라 사료되며, 全丹餅은 材料의 구성이 다른 것보다 기름의 함량이 적은 것으로서 지짐류에 속한다고 본다. 白味子兒와 雲氷 添水의 調理方法은 거의 같다고 보나 材料에 있어서 白味子兒는 雲氷, 添水보다 淸을 훨씬 많이 사용하였다.

표 1에 있는 同牢大宴床의 六色實果는 嘉禮의 시기가 1651년은 12月, 1696년은 5月인데도 불구하고 實果의 饌品이 똑같은 것은 잣, 꿀, 비자, 건시, 황율, 대추의 6色 實果가 궁중 嘉禮床차림에서의 청도로 보여지며, 그 재료에서 粉上末과 膠眞末이 보이는 것은 實果를 고일 때 사용되었던 材料이다.

표 4의 面挾床에서의 菜蔬는 1651년과 1696년의 材料에서 차이가 나는 것은 가래시기가 12月과 5月인 때 문이나, 그러나 산삼, 도라지, 무우, 동아, 생강이 주 재료로 보이며, 계절적으로 동아 대신 미나리, 생강 대신 토란을 사용한 것이다. 魚肉은 魚脯로서 전복, 문어, 상어脯를, 肉脯로서 內脯와 乾雉脯를 使用하였다. 乾南은 수육(熟肉)<sup>38)</sup>으로서 기러기, 닭, 달걀, 평, 전복을 사용하였다. 煎魚肉은 오리煎, 노루뒷다리煎, 中생선煎, 비둘기煎, 참새煎으로서 양념으로 소금, 후

38) 是讓方, 黃慧性撰, 韓國料理百科事典, 1976, p. 559

표 4. 面挾床차림의 饌品과 材料 및 分量

	1651 顯宗 明聖后 嘉禮 同牢宴				1696 景宗 端懿后 嘉禮 同牢宴				
	饌品	材料	수량		饌品	材料	수량		
			每器	2床合			每器	2床合	
面挾床	菜蔬	實山蔘	4器당 2斤	4斤	菜蔬	實山蔘	4器당 2斤	4斤	
		實苦蕒	" 2斤	4斤		實苦蒲	" 2斤	4斤	
		菁根	" 30本	60本		菁根	" 30本	60本	
		冬瓜	" 4片	8片		冬蒲	4片대신水芹4丹	8丹	
		生薑	" 1兩	2兩		生芋	" 1兩	2兩	
魚肉	中輔		2條	4條	魚肉	中輔		2條	4條
		大全鯉	1貼	2貼			大全鯉	1貼	2貼
		乾文魚	4條	8條			乾文魚	4條	8條
		乾沙魚	1/2尾	1尾			乾沙魚	1/2尾	1尾
		乾雉	2首	4首			乾雉	2首	4首
乾南	生鷹	鷄兒	1/2首	1首	乾南	生鷹	鷄兒	1/2首	1首
		鷄卵	8箇	16箇			鷄卵	8箇	16箇
		生雉	1首	2首			生雉	1首	2首
		熟全鯉	1貼	2貼			熟全鯉	1貼	2貼
煎魚肉	鴨子	獐後脚	1部	2部	煎魚肉	鴨子	獐後脚	1部	2部
		中生鮮	1 1/2尾	3尾			中生鮮	1 1/2尾	3尾
		鳩子	1首	2首			鳩子	1首	2首
		小雀	15首	30首			小雀	15首	30首
		古物良醬	6合	1升2合			古物良醬	6合	1升2合
		菜豆末	2合	4合			菜豆末	2合	4合
		芥子	2合	4合			芥子	2合	4合
		醋	3合	6合			醋	3合	6合
		胡椒	1錢	2錢			胡椒	1錢	2錢
		塩	3合	6合			塩	3合	6合
		油	1升	2升			油	1升	2升
		都眞油	1升2合	2升4合			都眞油	1升2合	2升4合

추, 참기름을 사용하였고, 녹말가루는 옷을 입히는 용도로써, 古物良醬과 醋, 芥子是 초장용으로 쓰여졌다.

#### 6. 民俗과 饌品構成

同牢란 婚禮에서 신랑과 신부가 交拜禮를 마치고 나서 서로 술잔을 같이 드는 일을 말하나,<sup>39)</sup> 庶民의 혼례에서는 醮禮가 곧 夫婦의 同牢宴을 의미한다.<sup>40)</sup>

前記한·바와 같이 宮에서의 同牢에서는 合巹之禮를 통하여, 술잔을 서로 바꾸어 마심으로서 일심동체가 되

는 예<sup>41)</sup>이기 때문에 同牢宴을 위한 床차림은 여러면에서 의미있는 床차림이 되는 것이다. 同牢의 “되”는 그 뜻을 찾아보면 “굳을로”, “애로라지로”, “우리로”, “옥로” 등<sup>42)</sup>이다. 즉 굳게, 한결같이, 변함없이 “우리”가 되는 과정이 혼례에서의 同牢이며, 이러한 과정을 위한 宴이 同牢宴이 되는 것이다.

혼례에서의 同牢宴이 상징적 意味를 갖는 것과 같이 그 장소에 놓인 사물이 모두 상징적 의미를 갖는 것이며, 同牢宴 상차림 또한 예외일 수 없다. 혼례에서의

39) 國朝五禮儀卷之III, 1981, pp. 204~206

40) 張承斗, 1939, pp. 91~92

41) 李光奎, 1985, p. 262

42) 張三植, 大漢韓辭典, 進賢書館, 1982

표 5. 同牢宴床차림의 饌品의 材料 構成

	上末	油沙 上末	大乾 飯	沙粉 白米	膠粘 米	淸	淸	淸	淸	膠淸	黑糖	膠里 糖	黃蜜	油	油	出油	煮油	淸油	熟松 古	黃栗	芝草	
中朴桂	○					○								○								
紅散子	○		○	○										○			○					○
小紅散子	○		○	○										○			○					○
白散子	○		○	○										○			○					
紅了條	○			○		○			○					○			○					○
梁紅了條	○			○		○			○					○			○					○
油沙了條	○	○				○	○		○					○		○						
松古了條				○	○				○					○					○			
栗味子兒					○				○													○
赤味子兒	○					○			○					○								
油沙味子兒	○				○	○			○					○								
松古味子兒				○	○				○	○				○								○
白味子兒	○					○			○					○								
紅望口消	○			○										○			○					○
小紅望口消	○			○										○			○					○
油沙望口消	○	○				○								○		○						
油沙小望口消	○	○				○								○		○						
全丹餅	○					○								○								
雲 氷	○					○			○					○								
添 氷	○					○			○					○								
白茶食	○					○																

同牢宴을 상징주의적 입장에서 분석할 때, 혼례장에 裝置된 상징물(상차림의 관점에서는 음식물의 내용)도 중요하지만 더 중요한 것은 이것의 배후에 있는 상징으로, 상징물을 통하여 의례가 궁극적으로 말하려는 숨겨진 의미를 찾아야 하는 것이다. 따라서 여기서는 이러한 象徵體系의 構造<sup>43)</sup>를 同牢宴 상차림을 통하여 밝혀 보고자 한다.

同牢宴이 庶民의 혼례에서는 醮禮에 해당하고, 이 서민의 초례상에 놓여지는 松竹은 변하지 않는 “節介”를 쌀과 닭은 “多産”을, 밤은 “意志”를, 대추와 용떡은 “長壽”를, 鴈(기러기)는 “節介”를, “靑紅絲”는 “금술”을, 술(酒)은 “일심동체”를 각각 상징하며, 비단 이러한 個體의 상징 뿐만 아니라, 左, 右, 前, 後 등 공간이 갖는 意味도 큰 것이다.<sup>44)</sup> 이러한 서민 초례상에 올

려놓는 식품의 상징구조를 종합해 보면 대략 절개, 다산, 금술, 장수로 요약된다 하겠다. 圖 1과 2의 同牢宴床차림의 饌品을 象徵構造와 관련지어 분석한 결과는 표 6과 같다.

표 6과 같은 分析이 가능한 것은 面挾床의 饌品과 同牢大宴床의 六色實果를 제외하고 거의 대부분 油果類에 속하는 饌品인데도 불구하고 “了條” 또는 “望口消”, “味子兒”와 같은 명칭이 붙었기 때문이다.

“了”는 鐵鎚了 즉 마치“마”이고, 鎚는 옥다듬을“퇴”이며, “條”는 길(長)“조” 또는 노끈“조”이다. 了條란 절개의 상징인 것이다. 또 中朴桂의 “中”은 마음“중”이고, “朴”은 진실할“박”으로서, 了條와 마찬가지로 절개를 나타낸다.

望口는 望九에서 유래되었다고 보는데 “望九”란 아흔

43) 李光奎, 1985, p. 256  
 44) 李光奎, 1985, pp. 262~263  
 45) 앞책, p. 262  
 46) 앞책, p. 262  
 47) 앞책, p. 262

표 6. 同牢宴 饌品の 상징구조

床	行	饌品	상징구조	床	行	饌食	상징구조	床	行	饌品	상징구조	床	行	饌品	상징구조	
同牢 大宴 床 (절개상)	1	中朴桂	절 개	右 挾 床 (절개상)	1	紅了條 油沙了條 松古了條 梁紅了條	절 개	左 挾 床 (장수상)	1	紅望口消 油沙望口消	장 수	面 挾 床 (다산금술상)	1	菜 蔬	實山蔘 實桔槿 菁根 冬菘 生薑	장수다산
	2	紅散子 白散子	다 산		3	小紅散子 白散子	다 산		2	全丹餅 白茶食	절 개		2	魚 肉	中輔 大全鯢 乾文魚 乾沙魚 乾雉	금술다산
	3	紅了條 油沙了條	절 개		4	栗味子兒 赤味子兒 油沙味子兒 松古味子兒 白味子兒 雲水	다 산		3	小紅望口消 油沙小望口消	장 수		3	乾 南	生鴈 兒雞 雞卵 生雉 熟全鯢	금술다산
	4	實柏子 實榛子 實榧子 乾柿子 黃栗 大棗	절개 <sup>48)</sup> 다산 다 산 다 산 다 산 절개 <sup>49)</sup> 다산 장수 <sup>50)</sup> 다산		4	雲水	다 산		4	雲水 添水 赤味子兒 白味子兒 松古味子兒 油沙味子兒	다 산		4	煎 魚 肉	鴨子 鶩後脚 中生鮮 鳩子 小雀	금술다산

을 바라본다는 뜻이며, 消는 다함“소”이다. 즉 아흔까지 살아 달라는 “장수”를 기원하는 의미에서 나온 과자가 望口消라 여겨진다. 散子の “散”은 흩어질“산”이며, “子兒”는 글자 그대로 아이를 상징하는 것이고, 雲水の “雲”은 八代孫“운”으로서, 이들은 모두 多産이다.<sup>48)</sup> 現巫家에 “産神帝釋, 자부신, 자비, 호초, 삼잔, 이슬, 맷소, 호초차, 계피차, 대추차이오나 황울차라도 드시라오”라 한다.<sup>49)</sup> 産神은 아이를 낳게 해주시는 삼신이시다. 대추, 호초, 밤은 生産의 意味로서,<sup>50)</sup> 婚禮床의 實果는 대체로 “씨”의 상징인 多産을 뜻한다 하겠다.

노루(獐)는 원래 일부일처제로서 배필 한 마리가 포수에 잡히면 남은 한 마리는 그 근처를 떠나지 않고 며칠 동안 울부짖는다 한다.<sup>51)</sup> 기러기(鴈)는 일단 夫婦가 되면 죽도록 변하지 않으며 한쪽이 죽으면 다른 한쪽이 따라죽는다는 것이다.<sup>52)</sup> 대체로 비둘기(鳩), 오리(鴨), 닭(鷄), 꿩(雉), 참새(雀), 상어(沙魚)는 이러한 상징성 즉 절개, 금술을 내포하고 있다고 보아지며, 鳩子, 鷄兒, 鴨子, 鷄卵 등 子, 兒, 卵이 붙은 것은 多産의 상징이다.

그밖에 全丹餅에서의 “全”은 순전할“전”이며, “丹”은 마음“단”, 성실할“단”으로서 절개를 상징하고, 白茶食의 “白”은 결백할“백”으로서, 全丹餅과 마찬가지로 절개를 상징한다 하겠다.

따라서 同牢宴床이 갖는 포괄적인 상징체계는 대체로

各床위에 올려진 제1行的 饌品の 구성이 무엇으로 되어 있느냐에 따라 그 상이 내포되고 있는 포괄적인 意味를 찾을 수 있고, 圖 1, 2에서는 同牢大宴床은 “절개상”, 右挾床은 “절개상”, 左挾床은 “장수상”, 面挾床은 “금술 및 多産床”으로 요약된다 하겠다. 즉 夫婦가 됨은, 무엇보다도 중요한 것이 쌍방의 변하지 않는 마음인 절개이며, 그리고 오랫동안 금술중계 장수하면서 자식을 많이 갖는 것이 가장 소망스러운 일이다. 그런데, 前記한 바와 같이 상징체계는 個體의 상징 뿐만 아니라 左, 右, 前, 後 공간이 갖는 의미도 크다고 하였던듯이, 同牢大宴床과 右挾床이 절개를 강조한 것은 혼인에 미치는 절개가 갖는 중요성을 나타낸 것이며, 右란 높일“우”, 위(上)“우”로서 男子의 절개의 중요성을 뜻한다 하겠다. 左挾床이 유독 장수를 강조한 것은 左란 도울“좌”로서, 여자를 나타내기도 하거니와, 또한 女性이 갖는 장수의 중요성을 의미한다 할 수 있다.

48) 張三植, 1982

49) 金尙實·黃慧性, 서울지방의 巫俗信仰祭床차림을 통하여 본 食文化에 대한 考察, 韓國食文化學會誌, Vol. 3, No. 3, 1988, p. 225

50) 앞책 p. 225

51) 李盛雨, 韓國食品社會社, 敎文社, 1984, p. 162

52) 李光奎, 1985, p. 263

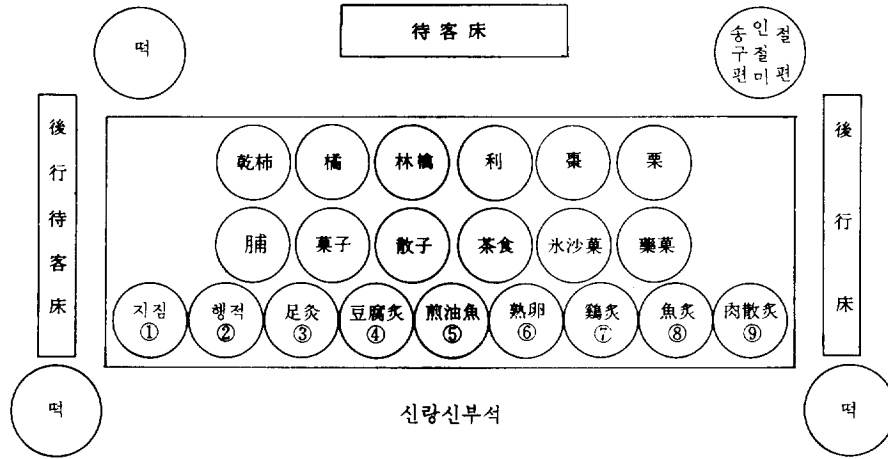


圖 3. 조선총독부 조사에 의한 평양지방의 혼례상차림 ①에서 ⑨는 菊造花를 꽃았음

상차림의 상징성은 宮中 嘉禮床 뿐만 아니라 一般 서민의 혼례상에서도 나타나는데, 朝鮮總督府에서 조사된 평양지방의 혼례상을<sup>53)</sup> 보면 圖 3과 같이, 혼례상의 物目이 圖 1, 2에 나타난 物目과 거의 비슷함을 알 수 있으며, 다만 규모의 大小와 형식면에서의 차이 및 時代의 변천에 의한 饌品에서의 차이가 보이고 있다.

V. 맺는말

李朝初期 宋學의 수입과 함께 전래된 「朱子家禮」를 기초로 하여 발달한 朝鮮王朝의 嘉禮를 「嘉禮都鑑儀軌」를 중심으로 하여 1600年代의 朝鮮王朝 宮中 嘉禮床차림을 究明 考察한 결과는 다음과 같다.

1. 조선왕조의 1600年代의 가례상차림은 同牢宴을 중심으로 차려졌으며, 이 同牢宴은 親迎 後 交拜之禮와 合巹之禮를 위하여 宮中(男家)에서 차려진 상차림이다.

2. 朝鮮王朝의 가례 절차 중 “親迎”은 「朱子家禮」에 의한 것이고, 이는 明宗朝 이후 현재까지 일반 대중에게서 볼 수 있는 “半親迎”과는 다른 것으로, 따라서, 半親迎에서 나타나는 일반대중의 “醮禮床”과 “同牢宴”은 행해지는 장소가, 女家와 男家라고 하는 분명한 차

이가 있다.

3. 同牢宴 상차림의 구성, 찬품의 재료 및 분량은 1651年 顯宗 明聖后 嘉禮 및 1696年 景宗 端懿后 嘉禮에서 거의 같았다.

4. 同牢宴 상차림의 구성은 王世子床 1床, 王世子嬪床 1床으로 되어 있었고, 각각은 同牢大宴床 1床, 右挾床 1床, 左挾床 1床, 面挾床 1床으로 구성되어 있었다.

5. 同牢大宴床의 1行은 中柱桂 4器, 2行은 散子 5器, 3行은 了條 5器, 4行은 6色實果 6器的 찬품이 놓여졌고 各行마다의 고임높이는 1行에서 4行순으로 1尺, 8寸, 6寸, 4寸이었다. 右挾床에서는 1行, 2行이 了條 4器 및 5器, 3行은 散子 5器, 4行은 味子兒類 및 雲氷 6器的 찬품으로 구성되었고, 各行마다의 고임높이는 1行에서 4行순으로 8寸, 6寸, 5寸, 4寸이었다. 左挾床에서는 1行과 3行이 望口消 4器 및 5器, 2行이 白茶食 및 全丹餅 5器, 4行은 右挾床과 같았고, 各行마다의 고임높이 역시 右挾床과 같았다. 面挾床의 1行은 菜蔬 4器, 2行은 魚肉 5器, 3行은 乾南 5器, 4行은 煎魚肉 5器的 찬품으로 구성되어 있었다.

6. 面挾床을 제외한 각 찬품의 재료에 따른 조리과정에 대한 고찰은 다음과 같다.

53) 張承斗, 1939, pp.92~93

饌品	材 料	調 理 과 程				
		튀김	지킴	바름	고름(고명가루)	고명의 紅色
白散子	上末	油		黑糖	煮油+大乾飯	
紅散子	上末	油		黑糖	煮油+大乾飯, 沙粉白米	出油+芝草
中朴桂	上末+淸+油	油				
紅了條	上末+淸	油		膠淸	沙粉白米	出油+芝草
油沙了條	上末+淸+油	油		淸, 膠淸	油沙上末	
松古了條	膠粘米+熟松古	油		膠淸	沙粉白米	
紅望口消	上末	油		膠黑糖	沙粉白米	出油+芝草
油沙望口消	上末+淸+油	油		膠黑糖	油沙上末	
白味子兒	上末+淸	油		汁淸		
松古味子兒	膠粘米+熟松古+膠淸	油		汁淸	沙粉白米	
油沙味子兒	上末+膠粘米+淸	油		汁淸		
赤味子兒	上末+淸	油		汁淸		
栗味子兒	黃栗+膠粘米+膠淸					
全丹餅	上末+淸		油			
雲冰	上末+淸	油		汁淸		
添水	上末+淸	油		汁淸		
白茶食	上末+淸					

따라서 耍味子兒, 全丹餅, 白茶食을 제외한 전 찬품은 油菓類에 속하는 것으로 사료된다.

7. 6色實果의 재료는 잣, 꿀, 비자, 견시, 황들, 대추이다.

8. 面挾床의 채소는 산삼, 도라지, 무우, 동아, 생강으로 구성되었으며, 魚肉은 魚脯와 肉脯로 되어 있고 魚脯의 재료로서는 전복, 문어, 상어를, 肉脯의 재료로서는 꿩을 사용하였다. 乾南은 熟肉으로서 기러기, 닭, 달걀, 꿩, 전복을 사용하였으며, 煎魚肉의 재료로서는 오리, 노루뿔다리, 中생선, 비둘기, 참새가 사용되었다.

9. 同牢宴 床차림의 찬품을 상징구조와 관련시켜 분석한 결과, 同牢大宴床=절개상, 右挾床=절개상, 左挾床=장수상, 面挾床=多産 및 금술상으로 사료된다.

참고문헌

1. 張承斗, 李朝社會의 婚姻儀式에 就て, 朝鮮, 1939.

2. 朴桂弘, 韓國民俗學概論, 螢雪出版社, 1988.  
 3. 李光奎, 韓國人の 一生, 螢雪出版社, 1985.  
 4. 李盛雨, 朝鮮王朝 嘉禮食儀軌, 미원문화재단, 1988.  
 5. 增源實鑑 I, 선원보감편찬위원회, 1989.  
 6. 增源實鑑 II, 선원보감편찬위원회, 1989.  
 7. 增源實鑑 III, 선원보감편찬위원회, 1989.  
 8. 國朝五禮儀卷之III, 법제처, 1981.  
 9. 飲食知味方, 黃憲性편, 韓國料理百科事典, 1976.  
 10. 閨閣叢書, 黃憲性편, 韓國料理百科事典, 1976.  
 11. 是讓方, 黃憲性편, 韓國料理百科事典, 1976.  
 12. 張三植, 大漢韓辭典, 進賢書館, 1982.  
 13. 金尙寶·黃憲性, 서울지방의 巫俗信仰祭床차림을 통하여 본 食文化에 대한 考察, 韓國食文化學會誌, Vol. 3, No.3, 1988.  
 14. 李盛雨, 韓國食品社會社, 敎文社, 1984.