

물질문화 연구론 관점에서 본 조선후기의 왕실 연향용 음식기명 연구

정희정

I. 머리말

오늘날 정보화와 융복합 시대를 맞아 미술사 연구도 패러다임 전환이 요구되고 있다. 복잡한 시각문화인 미술사를 온전히 이해하기 위해서는 전통적인 학문 분류로는 대응할 수 없다는 문제의식이 대두되는 것이다. 많은 영역의 지식과 정보를 통합하고 소통하기 위한 다학문적 또는 학제적 연구의 필요성이 강조되고 있다.¹ 공예사 연구에서도 개별 기물의 독립된 형식사를 넘어선 총체적 이해를 위해 새로운 연구방법론이 요구되는 가운데 물질문화(material culture) 연구론이 새롭게 주목받고 있다. 당대의 생활 주체와 밀착된 쓰임이라는 제작 목적이 있는 공예품을 읽는 독해 방식으로 주효하기 때문이다. 공예 연구에 물질문화 개념을 처음으로 도입한 것은 2008년 최공호가 수행한 공예품 형식 결정 요인에 대한 구조화 연구이고 이후 여러 연구들이 이어지고 있다.² 물질문화 연구는 사람과 기물, 기물과 기물, 기물과 환경의 관계함을

鄭熙靜

한국미술연구소
책임연구원
이화여자대학교
이학박사
한국근대미술사
문화사

* 필자의 최근 논저: 「대한제국 연향과 황제 접빈상과의 관계와 그 의미-〈대한제국 황제의 오찬 메뉴판〉을 중심으로」, 『대한제국 황제의 식탁』, 문화재청 궁능유적본부 덕수궁관리소, 2019.

1 홍선표, 「새로운 방법의 모색, 한국미술사학의 과제」, 『미술사학연구』268(2010. 12), pp.38-40.

2 최공호, 「사진 한 컷에 담긴 근대 공예사의 원 풍경」, 『미술사와 시각문화』7(2008), pp.64-87; 최공호, 「식기의 형태결정과 휴먼스케일」, 『동양미술사학』16(2014), pp.33-50; 장남원, 「물질문화 관점으로 본 고려

유기적으로 파악하기 위해 공예품을 둘러싼 쓰임의 환경과 수용 관습, 노동의 조건 및 기물의 형식 결정에 개입한 제 요소를 좀 더 구체적으로 조사하고자 한다. 최공호는 이를 위해서는 공예품을 둘러싼 환경 요인을 구조공학적, 수학적, 분석적 접근방식으로 계량화해야 한다고 역설한다.³

본 논문에서는 조선후기의 왕실 연향용 음식기명을 물질문화 연구론의 관점에서 연구하고자 한다. 음식기명의 형식인 기종과 크기를 결정하는 과정에 작용하는 환경 요인으로 음식을 상정하고, 음식과 음식기명의 관계, 음식기명 간의 상대적 크기를 수학적 분석으로 접근하여 구조적으로 이해하려는 것이다.

의례용 기명(器皿)은 단독으로 존재하기보다 여러 기물이 조합을 이루어 의례를 수행하므로 함께 동원되는 기명들 간의 상대적 관계성이 중요하다. 특히 음식기명은 기명들 간의 관계와 더불어 음식과의 관계, 그리고 의례음식들 간의 위계질서를 따라서 결정되기 때문에 의례음식을 매개로 한 분석이 매우 유효할 것으로 본다.

한편 도자사 분야에서는 기명의 크기에 대한 연구가 주목받기 시작했다. 필자는 음식과 음식기명의 관계와 크기 문제를 제시한 바 있으며, 김기혜와 구혜인 등도 왕실 자기의 크기를 규명하려 시도했다.⁴ 특히 구혜인은 목척(木尺=營造尺)을 기준으로 기재된 진상 백자의 치수를 규명하면서 ‘크기’라는 화두를 던졌다. 음식기명의 크기는 단순히 음식을 얼마나 담는지 분량의 문제가 아니라 사용자의 신분, 사용된 상황과 목적 등 기명의 성격을 표시하는 중요한 척도가 될 수 있기 때문에 공예사 연구에서 중요성을 간과할 수 없다.⁵

본 연구에서는 정조대 관찬(官撰) 사료에 산재한 왕실 음식기명의 자료를 조명하고자 한다. 정조 재위 19년에서 20년 사이에 실행되었거나 새롭게 규정된 의례 기록에는 음식기명에 대한 구체적인 정보가 산재해 있다. 『승정원일기』 1795년 6월 18일자 기사에는 진찬에 오른 개별 찬품에 대응하는 음식기명이 낱낱이 기록되어 있다. 『일성록』 1796년 2월 11일자 기사에는 원행 의례화 과정에서 일상식과 반과상에 사

청자, 『미술사와 시각문화』18 (2016), pp.154-179.

3 최공호, 위의 논문(2008), pp.68-69.

4 정희정, 「조선후기 의례도설과 기록화를 통해서 본 연향 연구」(이화여자대학교 박사학위논문, 2015); 정희정, 「음식기명 보아(浦兒)에 관한 고찰」, 『陶藝研究』26 (2017), pp.119-142; 김기혜, 「조선 후기 크락(Kraak) 양식 청화백자 연구」(이화여자대학교 석사학위논문, 2015); 구혜인, 「분원공소기(分院貢所期, 1883-1895) 왕실용 백자의 진상체계와 진상용 백자의 성격-분원자기공소절목과 하제일기의 비교분석을 통해」, 『역사와 담론』81 (2017), pp.1-52.

5 구혜인, 위의 논문, p.31.

용된 음식기명의 재질과 크기, 무게가 매우 상세히 규정되어 있다. 조선후기의 왕실 연향 음식기명에 대한 기록이 부족한 상황에서 이 사료들은 음식기명 정보를 제공할 뿐 아니라, 여러 사료를 통합적으로 분석했을 때 조선후기 왕실 연향의 실증적 재구(再構)에 일조할 것이다.

또한 정조대 관찬 사료에 적힌 연향용 음식기명의 구체적인 치수는 조선시대 왕실 연향 의례 공예 연구에 중요한 기준점이 될 수 있으리라고 기대한다. 왕실 의례 음식문화의 보수성을 고려한다면 본 연구에서 진행된 정조대 왕실 연향 음식기명의 구조적 분석은 대한제국기까지 확장 가능성이 있으므로 조선시대 전반의 연향용 음식기명을 이해하는 근거를 마련할 수 있다는 데 의의가 있다.

II. 정조의 의례 정비

본 장에서는 정조대의 많은 음식기명이 사료에 전해진 배경과 본 연구가 대상으로 한 사료의 의미를 간단히 살펴보겠다. 임진왜란 후에 의례 재정비 작업이 시작되었다. 숙종대에는 과거 왕실 의례를 되살리려는 시도가 나타났고, 안정기에 들어선 영정조대에 본격적으로 의례 정비가 시행되었다. 한편 국가 운영에 기준이 되는 기준척도 영조대에 정비되는데, 1719년 유척(鈿尺)을 제작하여 전국에 배포했다. 정조도 세손 때부터 왕실의 의례 정비에 관여한 바 있으며, 재위하는 동안 다수의 의례를 정비하고 규정된 의례를 준수할 수 있도록 포(脯)를 재는 유표(鈿標)를 제작하게 했다.⁶

정조는 기존 의례를 정비함과 동시에 다수의 왕실 행사를 의례화했다.⁷ 모든 의례를 기록으로 남김으로써 국정운영의 움직임을 낱낱이 확보하고⁸ 의례로 발생하는 폐해를 최소화하고자 했다.⁹ 그 결과로 정조대에 의례에 대한 기록물이 대량으로 제작되는데, 그중 규범이 엄격한 길례뿐 아니라 가례 연향, 왕실의 작은 연향상, 일상식까

6 곽희원, 「조선후기 궁원제와 명문기명」, 『美術史學』32 (2016), pp.45-73; 『정조실록』 정조 17년 8월 18일 1번째 기사.

7 정조의 의례 정비에 관한 연구는 다수 진행되었다. 송지원, 「정조대 의례 정비와 『春官通考』 편찬」, 『奎章閣』38 (2011), pp.97-151; 정경희, 「조선후기 궁원제(宮園制)의 성립과 변천」, 『서울학연구』23 (2004), pp.157-193.

8 송지원, 위의 논문, p.99.

9 정해득, 「정조의 영우원·현릉원 원행에 대한 고찰」, 『朝鮮時代史學報』75 (2015), pp.369-404.

지 규정을 확대하려던 흔적이 보인다.

1795년에 거행된 화성 원행은 정조의 감독 하에 『원행을묘정리의궤』로 기록되어서 조선후기 연향 의궤의 기준이 된 사실은 익히 알려져 있다. 그 과정에 6월 18일 창경궁 연희당에서 열린 혜경궁 홍씨의 주갑 생신 진찬은 『원행을묘정리의궤』뿐 아니라 관찬 사료에도 기록되는데, 그중 『승정원일기』 기사가 눈에 띈다. 『승정원일기』에는 연향의 찬품뿐 아니라 각 찬품마다 사용한 음식기명이 낱낱이 기재되었다. 『원행을묘정리의궤』 「부편(附編)」에서 사용된 기명을 총칭하여 ‘화당기(畫唐器)’로만 적은 것과 차이가 난다. 현재까지 알려진 바로 이것은 조선시대 가례 연향의 개별 찬품에 대응하는 음식기명이 기록된 유일한 자료이다. 음식기명은 기종과 크기를 파악할 수 있는 중요한 정보인 동시에 각 연향 찬품과 음식기명의 관계는 조선시대 왕실 연향 음식문화를 연구하고 관련 공예를 이해하는 데 매우 중요한 자료이나, 이제까지 연구된 적이 없었다.¹⁰

한편 정조는 즉위 직후부터 매해 사친 묘로 원행을 나갔으며, 현릉원(顯隆園)으로 천봉한 후에는 원행을 연례화했다.¹¹ 1790년 7월 1일에 「주교절목(舟橋節目)」을 시작으로 행차 때마다 필요한 것을 절목으로 남겼으며, 1796년 2월 원행을 의례화하면서 여러 내용을 『일성록』 1796년 2월 11일 기사에 여러 절목으로 남기고 있다. 절목에는 의례를 위해 마련해야 하는 의례기물 정보가 기록되는 동시에 원행에 참가한 사람들의 식사에 관해서도 규정했다. 절목의 후록에 실렸던 음식기명 내용은 정조 사후 원행과 관련된 절목을 모아 『원행정례(園幸定例)』로 편찬하는 과정에서 누락되었다.¹² 이 규정대로 실행되었을지는 의문이 들지만, 수라기 종지(鍾子)의 크기와 무게까지 세세히 규정한 것으로 볼 때 작성 당시의 음식기명을 정확히 수치화한 기록으로 볼 수 있다. 따라서 실행의 여부와 무관하게 조선 왕실의 일상식과 작은 연향상에 적용되던 관습적, 의례적 규범을 따르는 데 필요한 음식기명을 체계적으로 수치화한 유일한 자료라는 점이 중요하다.

10 『승정원일기』 1795년 윤2월 기사에도 음식기명이 기재되었을 가능성이 있으나, 해당하는 권이 현재 전해지지 않는다. 현재 『승정원일기』를 소장한 규장각한국학중앙연구원에 문의한 결과 편찬 작성 당시 누락된 것으로 보인다는 답변을 받았다.

11 송지원, 앞의 논문, p.97.

12 서울대학교 규장각, 『규장각 소장 왕실자료 해제·해설집 2』 (서울대학교 규장각, 2005), pp.441-442.

III. 정조대 관찬 사료에 기록된 음식기명

1. 『승정원일기』 해경궁 홍씨 주갑 생신 진찬의 음식기명

자궁의 주갑을 맞아 정조 19년 윤2월 13일 화성 봉수당에서 설행된 진찬과는 별도로, 6월 18일에 창경궁 연희당에서 진찬이 다시 설행되었다. 연희당 진찬은 규모는 작았지만 자궁의 주갑을 기념하는 진찬으로서 규모를 갖추었고, 『월행음묘정리의 궤』 도설 〈연희당진찬도(延禧堂進饌圖)〉와 「부편」에 기록되어서 당시의 모습을 가늠할 수 있다. 대상에 따라 받는 상의 종류, 찬품명, 찬품의 재료와 분량이 상세히 기재되어 있다. 이 행사는 의궤뿐만 아니라 『정조실록』, 『승정원일기』, 『일성록』 등 관찬 사료에도 기록되었다. 『정조실록』에는 의주를 중심으로 다루었으며, 『일성록』과 『승정원일기』에는 자궁과 대전 등 참여자들이 받은 찬품이 비교적 상세히 기재되었다. 『일성록』에는 음식명과 고임 높이가, 『승정원일기』에는 음식명과 고임 높이, 그리고 각 음식에 사용된 음식기명이 모두 적혀 있다. 의궤와 달리 각 찬품의 재료에 대한 정보는 누락되었다.

『승정원일기』의 기록을 살펴보면,

『승정원일기』 정조 19년 6월 18일 21번째 기사

… 자궁 찬안 82기, 조각심홍변흑대원반 1좌, 조각칠중협반 5좌, 찬품 각색설기 1기, 백설기 · 밀설기 · 석이설기 · 신감채설기 · 임자설기, 고임 높이 1자 2치, 화당대접, 각색 밀점설기 1기, 밀점설기 · 잡과점설기 · 두텁떡 · 임자점설기, 임자절병 1기, 각색절병과 웃기 증병 1기, 각색조약과 화전 3기, 오색수단 1기, 맥수단 1기, 화당대접, 낭화 1기, 화당대완, 수면 1기, 화당대완, 약반 1기, 화당대완, 강병 1기, 고임 높이 9치, 당화중접 … 소주 3선…¹³

1795년 6월 18일 연희당 진찬에서 자궁에게는 찬안상과 별미상이 마련되었으

13 …慈宮饌案八十二器, 雕刻心紅邊黑大圓盤一坐, 雕刻漆中挾盤五坐, 饌品各色雪只一器, 白雪只 · 蜜雪只 · 石茸雪只 · 辛甘菜雪只 · 荳子雪只, 高一尺二寸畫唐大樑, 各色蜜粘雪只一器, 蜜粘雪只 · 雜果粘雪只 · 盒餅 · 荳子粘雪只, 荳子切餅一器, 各色切餅及上只伊蒸餅一器, 各色造岳及花煎三器, 五色水團一器, 麥水團一器, 畫唐大樑, 浪花一器, 畫唐大碗, 水麵一器, 畫唐大碗, 藥飯一器, 畫唐大碗, 薑餅一器, 高九寸, 畫唐中樑 … 燒酒三鐺 …

며, 각 상은 82기(器)와 40기로 구성되었다. 대전을 위해서는 40기의 내입상이 마련되었다. 의례에는 자궁의 찬안상과 별미상에 사용된 음식기명을 '화당기(畫唐器)'라고만 기록했다. 반면 『승정원일기』에는 개별 찬품에 따라 화당대접(畫唐大楪), 화당중접(畫唐中楪), 화당대완(畫唐大碗), 화당중완(畫唐中碗), 화당보아(畫唐甫兒), 화당탕기(畫唐湯器), 당백사전각대원접(唐白砂前刻大圓楪), 채화동사기유전대원분(彩花銅砂器有前大圓盆), 채화동사기유전중원분(彩花銅沙器有前中圓盆) 총 9가지 음식기명을 사용했다고 적혀 있다.

기본적으로 찬품의 성질에 따라 기형이 결정되며, 찬품의 분량에 의해 기명 크기가 결정되었다. 먼저 쌓을 수 있는 찬품은 접시류에 쌓는데 분량에 따라 대접시 또는 중접시를 사용했다. 쌓기 어려운 유동성 찬품은 완 또는 사발에 담았고, 분량에 따라 대완과 중완을 선택하였다. 장류에 속하여 관습적으로 소량을 담는 백청, 개자, 초장은 보아와 종지를 사용했다.

자궁을 위한 음식기명 중 가장 많이 사용된 것은 화당중접으로, 122개 중 80개를

표1 자궁의 찬안상과 별미상에 사용된 음식기명과 찬품

음식기명	상의 종류	찬안상		별미상	
		찬품명	수량	찬품명	수량
화당대접(畫唐大楪)		각색설기(各色雪只), 맥수단(麥水團), 약과(藥果), 수상화(水霜花), 각색찰육(各色切肉), 편육(片肉)	6	각색편(各色餅)	1
화당중접(畫唐中楪)		강병(薑餅), 만두과(饅頭果), 다식과(茶食果), 송화다식(松花茶食), 흑임자다식(黑桂子茶食)...	50	만두과, 삼색연사과(三色軟絲果), 삼색매화강정(三色梅花強精), 잡당다식(雜糖茶食), 조란(棗卵)...	30
화당대완(畫唐大碗)		낭화(浪花), 수면(水麵), 약반(藥飯)	3	약반, 병시(餅匙), 수면, 금중탕(錦中湯), 초계탕(醋鷄湯)	5
화당중완(畫唐中碗)		수정과(水正果), 잡탕(雜湯), 칠계탕(七鷄湯), 생지탕(生雉湯)...	10		0
화당탕기(畫唐湯器)			0	수정과	1
화당보아(畫唐甫兒)		백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬)	3	백청, 개자, 초장	3
당백사전각대원접(唐白砂前刻大圓楪)		유월도(六月桃)	1		
채화동사기유전대원분(彩花銅砂器有前大圓盆)		서과(西果)	1		
채화동사기유전중원분(彩花銅沙器有前中圓盆)		진고(眞菰)	1		
음식기명 누락		각색밀점설기(各色蜜粘雪只), 임자질병(莊子切餅), 각색질병과 웃기 증편(各色切餅及上只伊蒸餅), 각색조악과 화전(各色造岳及花煎)3器(个), 오색수단(五色水團)	7		
총			82		40

※ 각색설기와 맥수단 사이 띄류 7종에 해당되는 기명이 누락되었다.

표2 대전의 내입상에 사용된 음식기명과 찬품

음식기명	찬품명	수량
갑번사대원접(甲燔砂大圓楪)	각색편, 약과, 만두과, 삼색매화강정, 수상화, 각색절육, 편육, 각색 전유어(各色煎油魚), 화양적(花陽炙), 연계증(軟鷄蒸)	10
갑번사중원접(甲燔砂中圓楪)	삼색다식(三色茶食), 각색당(各色糖), 유월도·사과(楂果), 임금(林檎), 자두(紫桃), 진고(眞瓜), 서과(西果), 실호두(實胡桃), 증대추(蒸大棗), 삼복숙(參餽熟), 어채(魚菜), 생복회(生鮓膾), 양색천엽회(兩色千葉膾), 가정증(家獐蒸), 각색어만두(各色魚饅頭)	15
갑번사소원접(甲燔砂小圓楪)	사탕꿀병(砂糖橘餅), 송백자(松柏子), 각색정과(各色正果), 복분자고(覆盆子膏), 각색실과편(各色實果片)	5
갑번사발(甲燔砂鉢)	오색수단, 수면, 칠계당, 잡탕, 추복탕(髓羹湯)	5
갑번사중탕기(甲燔砂中湯器)	수정과	1
갑번사중지(甲燔砂鍾子)	백청, 개자, 초장	3
총		39

※ 찬품 중 약반이 『원행을묘정리의궤』에는 있으나 『승정원일기』에는 누락되었다.

사용하여 66%를 차지했다. 한편 과일류인 유월도와 서과, 진고는 특별한 명칭을 가진 기명에 담았음을 확인할 수 있다. 유월도 즉 복숭아는 당백사전각대원접에 담고, 서과 즉 수박은 채화동사기유전대원분에 담고, 진고 즉 참외는 채화동사기유전중원분에 담았다. 이들 과일은 별미상에서는 모두 당화증점을 사용함으로써 특별한 음식기명은 주빈의 찬안상을 위해 특별히 마련된 것으로 볼 수 있다. 기명에 모두 ‘전(前)’을 포함하고 있어 넓은 테두리가 있는 접시로 짐작되는데, 이들 음식기명에 대해서는 추후 도자사 연구가 필요하다.

대전의 내입상은 『승정원일기』에 찬품 40기라고 하지만 실제 기록은 39기만 있다. 『의궤』와 『일성록』을 함께 검토한 결과 약반이 누락되었다. 의궤에 내입상에 사용된 음식기명은 ‘갑번자기(甲燔磁器)’로만 기재되어 있지만, 『승정원일기』를 통해 각 음식이 대·중·소 크기별 갑번사원접(甲燔砂圓楪)과 갑번사발(甲燔砂鉢), 갑번사중탕기(甲燔砂中湯器), 갑번중지(甲燔砂鍾子) 등 6가지 음식기명에 담겼음을 알 수 있다. 뒤에서 분석하겠지만 보아와 종지에 담긴 음식물의 성격과 분량을 비교해 볼 때 큰 차이가 없어 음식기의 용량 차이는 없었던 것으로 추정된다. 기록될 당시 완과탕기, 사발, 그리고 보아와 종지를 구분한 것은 알 수 있지만, 그 이유에 대해서는 추후 연구가 필요하다.

2. 『일성록』 외정리소·외별고 절목의 음식기명

정조는 1795년 자궁을 모신 화성원행을 거행한 후 다음해 2월 원행을 정례화하

면서 『일성록』에 상당한 분량의 절목을 남겼다. 「외정리소 절목」, 「교량 절목」, 「내용고(內用庫) 절목」, 「관천고(筥千庫) 절목」 등 실제 원행 의례에 필요한 사항을 기록했다. 그뿐 아니라 원행을 거행하는 데 참여한 사람들의 식사를 제공하기 위한 물품을 보관할 별도의 창고인 외별고(外別庫)를 마련하도록 하고, 상세한 내용을 「외별고 절목」과 「후록(後錄)」에 실었다.¹⁴

『일성록』 1796년 2월 11일 11번째 기사

무릇 행행이 있으면 위로는 수라와 반과부터 사궤(賜饋)와 반공(飯供)까지 서울과 지방의 관원들이 소속 관원을 거느리고 행재소에 실어다가 대령하는데, 그 물건이 백이면 그 비용은 만이나 되니 나라의 법전에 실려 있는 것이 예부터 그러하다. 원행의 경우 경상비용을 쓰지 않으려고 별도로 창고 하나를 설치하여 각 항목의 지용(支用)에 필요한 비용을 저축하였는데, 그것을 별고(別庫)라 하지 않고 외별고라 한 것은 내영에도 별고가 있기 때문이다. 따라서 각 항목의 지용을 마련함에 있어 경상비용을 쓰지 않기 위해서 호조의 규례를 모방하여 적용하고, 이어 내별고와 외별고로 호칭을 구별하였다.

행사 참여자들에게 모든 식사를 만들어 제공하기 위해서는 상당한 물력이 요구되었으리라고 짐작된다. 의례는 거행하되, 폐해를 최소화하기 위해 외별고를 마련한 것이다.

규정의 범본이 『대대례기(大戴禮記)』와 『주례(周禮)』임을 밝히며 “기명과 찬품에 관계되는 모든 것을 하나같이 규범과 법도에 맞게 하고 자를 만들어 길이와 높이를 똑같이 하고, 그릇의 크기와 용량을 정해서 통일하였으며, 값을 줄 때에는 후한 쪽으로 하고, 기이한 물종을 쓰지 않았다”라고 했다. 우선 “수라와 반과의 품수를 마련하는 것은 본디 정례가 있다(水刺盤果品數磨鍊自有定例)”라고 하여 그릇의 크기와 용량을 정해서 통일했는데 이때 사용된 척도가 유척임을 분명히 밝힌다. 유척은 청동으로 만든 자로 정조 재위 2년(1778), 정조 재위 22년(1798) 전국에 반포했다는 기록이 있다. 현재 조선후기 관청에서 제작한 것으로 보이는 유척 2점이 창덕궁에 전한다(家1052, 家1053). 이 유척의 길이는 평균 약 34.48cm으로, 본 연구에서는 이 유척 평

14 화성에 행행과 제향에 필요한 물품을 보관할 내용고(內用庫) 5곳, 관천고(筥千庫), 일용고(日用庫), 월장오(月椿廐), 무진장(無盡藏), 불영탕(不盈帑)을 마련하도록 했다.

균을 기준으로 삼고자 한다.¹⁵

「후록」에 ‘수라와 반과 대령 차수에 관한 정례(水刺盤果次數定例)’, ‘수라와 반과의 그릇 수에 관한 정례(水刺盤果器數定例)’, ‘수라와 반과의 기명에 관한 정례(水刺盤果器皿定例)’에 구체적 규정이 담겨 있다. 일상식인 수라와 연향상에 해당하는 대·소반과에 필요한 상과 음식기명, 음식의 종류와 수량이 기록되어 있다. 특히 각 음식기명의 원지름(圓徑) 치수와 금속기의 경우 무게까지 정확히 적었다. 조선시대 왕실 의례에 기록된 기명의 치수는 대부분 종묘와 사직에 사용되는 특수한 기형의 기물에 한정되면서, 접시, 발, 보아 등 사용 빈도가 높지만 기형이 일반적인 음식기명에 대한 기록이 부족한 상황에서 매우 귀중한 자료이다.¹⁶ 수라와 연향상은 모두 음식과 관련되지만 음식문화에서 계열이 다르기 때문에 구분하여 분석하는 것이 합리적이라고 본다. 본 연구에서는 지면의 한계로 인해 연향상에 해당하는 반과상만을 다루고자 하며, 수라상에 사용된 음식기명에 대해서는 후속 연구로 진행할 예정이다.

먼저 ‘수라와 반과 대령 차수에 관한 정례’에 원행 중 마련하는 수라상과 반과상 및 야다(夜茶)의 수를 정하였고, ‘수라와 반과의 그릇 수에 관한 정례’에는 수라와 대반과, 소반과 및 야다의 찬품수와 구성 찬품을 규정했다. 이때 고임이 가능한 음식에는 고임 높이도 함께 정하고, 과일의 경우 사용 개수도 규정했다. ‘수라와 반과의 기명에 관한 정례’에는 수라와 반과상 및 야다에 소용되는 상의 종류와 치수, 개수 그리고 대·소반과에 사용되는 음식기명을 규정하고 각 음식기명의 치수를 명시했다. 표3

표3 반과상 및 야다상의 구성

상의 종류	찬품 수	음식기명	지름	수량
대반과(大盤果)	43	사별대원접(砂別大圓樸)	5치	28냥
		(사별)중원접(砂別中圓樸)	4치	4냥
		사발(砂鉢), 유개아구사발(鎗蓋兒具砂鉢)	3치 8푼(4치)	8냥
		개아(蓋兒)	3치	3냥
소반과(小盤果)/야다(夜茶)	20	사대원접(砂大圓樸)	5치	1냥
		(사)중원접(砂中圓樸)	4치	11냥
		사발(砂鉢), 유개아구사발(鎗蓋兒具砂鉢)	3치 8푼(4치)	5냥
		개아(蓋兒)	3치	3냥

15 이종봉, 『한국 도량형사』 (소명출판사, 2016), pp.176-185.

16 이제까지 연향 음식기명의 치수가 산견되는 자료로는 『고종임진진찬의궤』 (1892) 「기명」의 대·중·소 접시 크기와 조선시대 말기 사용된 광주 분원이 분원공소로 민영화되면서 정리한 운영지침인 『분원자기공소절목(分院磁器貢所節目)』 (1894)이 있다. 김기혜, 앞의 논문; 구혜인, 앞의 논문 참조.

장식이나 문양을 의미할 것으로 보이는 대반과의 ‘별(別)’을 제외하면 대반과와 소반과 모두 크기가 같은 음식기명 4종으로 구성되었다. 사별대원접, 중원접, 사발, 보아로 총 4종이며 접시 대와 중 2종, 사발과 보아로 완형 그릇 2종의 도자기 음식기이다. 가장 작은 음식기인 보아가 지름이 3치인 데 비해 사발은 3치 8푼이고 뚜껑을 포함하면 4치이며, 중원접이 4치이고, 대원접이 5치이다. 반과상에 오른 모든 음식기 명이 3치에서 5치 사이에 해당되면서 크기 차이가 많지 않은 편이다.

한편 사발의 뒤를 이어 유개아구사발(鎗蓋兒具砂鉢)을 기재하고 유기 뚜껑을 갖춘 사발임을 후술하고 있다. 즉 도자기인 사발에 금속기 유기 뚜껑을 조합해 반과에 사용하도록 규정한 것인데, 하나의 음식기명에 다른 재질이 함께 조합된 드문 경우이다. 음식기명의 몸통과 같은 재질인 도자기 뚜껑이 아니라 유기 뚜껑을 사용하는 다른 사례나 이유에 대해서는 연구가 필요하다.

「후록」에 대반과와 소반과에 찬품과 필요한 각 음식기명과 수량을 기록했지만, 음식과 음식기명의 관계를 일일이 표시하지 않았다. 그러나 음식기명별 수량이 정해져 있어서 음식에 따른 음식기명의 선정은 왕실 내에서 관습적으로 통용되는 규칙을 따랐을 가능성이 높다. 예를 들어 가장 분량이 적은 장류에 해당하는 병청(餅淸), 초장, 개자는 작은 기명인 보아에 담았다고 보는 것이 합당하며, 대·소반과상, 야다상에 보아가 각 3냥인 이유가 장류를 담기 위한 것으로 해석하는 것이 합리적이다.

그 외 앞서 살펴본 대로 음식의 성질에 따른 기종을 먼저 분류하고, 다시 분량에 따라 기명의 크기를 연결할 수 있다. 먼저 사발이 한 가지이므로 유동성 찬품은 모두 사발에 담았다고 볼 수 있다. 대반과에는 화채수정과, 해삼증, 전복숙, 아저증, 완자탕, 백면, 약반, 열구자탕로 총 8종, 소반과에는 약반, 면, 수정과, 각색탕, 열구자탕 총 5종이 포함되므로, 음식기명의 수량과 맞아떨어진다. 대반과와 소반과 모두 유기 뚜껑을 갖춘 3치 8푼 지름의 사발 한 가지만 사용했으므로 반과상에는 수정과와 각색탕이 모두 같은 크기의 그릇에 담겼을 것으로 추정된다.

한편 반과상의 찬품을 분석해 봤을 때 찬품의 수와 구성이 장서각에 소장된 대한제국기 고종황제를 비롯한 왕실 가족의 탄일발기 내용과¹⁷ 거의 유사한 점이 주목된다. 대반과는 고종황제 탄일의 진어상에 가까우며, 소반과는 황제보다 한 단계 낮은 신분이 받는 상에 가깝다. 의례 음식문화의 보수성으로 미루어 작은 연향상의 성격

17 정혜경, 『조선 왕실의 밥상, 발기 속 음식 172』(푸른역사, 2018), pp.195-215 참조.



1
 〈백자금채이화문유개발〉
 대한제국기
 본체 높이 4.7-5.3cm
 입지름 11.5-12.9cm
 바닥지름 6.2-7.2cm
 뚜껑 높이 2.6-3.8cm
 지름 12.0-13.0cm
 서울역사박물관

발을 사용하는데, 사발 몸통 3치 8푼, 사발 뚜껑 4치에 유척 3.45cm를 적용하면 13.11cm, 13.8cm이다. 백자금채이화문유개발의 지름과 약간 차이가 나지만, 이것은 제작 과정에서 발생한 오차로 해석 가능한 범위라고 본다. 다른 한편으로 분원에서 사용했다는 목적을 기준으로 사발 지름과 뚜껑 지름을 계산하면 11.6~11.78cm, 12.24~12.42cm가 된다. 대한제국시기에 반과상 사발의 뚜껑까지 도자로 제작하면서 사발 지름을 4치로 제작하는데, 목적을 기준으로 삼았다면 현존하는 이화문 탕기의 크기와 맞아떨어진다. 따라서 필자는 백자금채이화문유개발은 반과상류에 사용된 음식기명 사발로 보며, 제작 당시 한 가지 크기만으로 만들어졌을 것으로 판단한다.¹⁹ 이 기명을 통해 조선후기 반과상의 음식기명 사발도 유추할 수 있다.

을 띤 반과상이 대한제국기 왕실 가족의 탄일상으로 이어졌을 가능성이 있다. 음식문화가 전승될 때 큰 이변이 없는 한 음식기명도 그대로 전승되었다고 볼 수 있다. 의례음식과 음식기명의 동반 전승을 가정하면 현존하는 대한제국기 한식 연향용 그릇으로 추정되는 백자금채이화문유개발이 모두 지름 12.5~13cm 내외인 이유가 설명될 수 있다.¹⁸ 대반과와 소반과 모두 같은 크기의 사

IV. 음식을 매개로 분석한 조선후기 연향 음식기명

- 18 현재 알려진 유물은 국립고궁박물관, 서울역사박물관, 맹현가 소장 등 모두 8점이다. 소장처마다 백자오얏꽃무늬합, 백자금채이화문유개발로 명칭이 다른데, 본 연구에서는 백자금채이화문유개발로 표기한다. 엄승희, 「근대전환기 국내 사료 분석을 통한 서양자기 사용실태 연구: 식기를 중심으로」, 『美術史學』33(2017), pp.123-153.
- 19 2019년 대한제국역사관 〈황제의 식탁〉 전시에서 고종과 앨리스 루즈벨트의 오찬에 이화문 탕기를 선택해 재현하였다. 필자는 음식재현 자문으로 참여했는데, 전시팀은 이화문 탕기의 다른 크기가 존재했을 가능성을 열어두고 재현용 그릇을 제작했다. 면과 탕류는 1~2치, 즉 3~6cm 큰 기형을 만들어 적용했고, 음청류와 장침채는 현존 유물 크기를 적용했다. 재현 후 전체 오찬에 마련된 음식의 분량으로 볼 때 현존하는 유물 크기로도 면과 탕류를 충분히 담을 수 있다는 판단이 들었다. 본 연구를 통해 이화문 탕기의 크기가 한 가지일 가능성이 높아졌다. 문화재청 궁능유적본부 덕수궁관리소, 『대한제국 황제의 식탁』(문화재청 궁능유적본부 덕수궁관리소, 2019).

본 장에서는 물질문화 연구론을 적용하여 음식을 매개로 음식기명의 형식을 규명하고자 한다. 앞서 살펴본 1795년 6월 18일 진찬에 대한 『원행을묘정리의궤』와 『승정원일기』의 연향상 기록과 『일성록』 1796년 2월 11일자 기사에 규정된 대·소반과상의 내용은 매우 상세하지만 완전하다고 할 수 없다. 찬품을 매개로 『일성록』의 정보와 『승정원일기』, 『원행을묘정리의궤』의 기록을 연결하고 함께 분석하면 정조대 왕실 연향 음식기명에 대해 풍부하고 정확한 해석이 가능하다. 찬품 중 백청, 과일, 약과를 중요한 매개체로 삼아 음식기명의 상대적 크기를 살펴본 후, 음식 분량에 대해 수학적 분석을 도입하여 음식기명 크기 추정을 시도했다.

1. 백청과 보아·종지

연향 찬품 중 가장 간단한 것은 백청(白淸) 즉 꿀이다. 단일 재료로 하나의 찬품이 완성되는데, 떡류를 찍어 먹는 용도로 쓰이므로 병청이라고도 한다. 『의궤』와 『승정원일기』에는 ‘백청’으로, 『일성록』의 대·소반과 찬품에는 ‘병청’으로 기재되어 있다. 또한 앞 장에서도 언급했듯이 장류에 속해 찬품 기록의 마지막 부분에 위치한다. 『일성록』에서 병청에 사용된 음식기명을 특정하지 않았지만 대·소반과 음식기명 중 가장 작은 보아로 보는 것이 합당하다. 세 사료를 백청을 중심으로 정리하면 다음과 같다.^{표4}

표4 연향 찬품 백청과 음식기명

사료	의궤	승정원일기	의궤	승정원일기	일성록	
대상	자궁		대전		대전	
상의 종류	찬안상·별미상		찬안상		대반과·소반과	
기록 내용	백청 3홉 (白淸 三合)	화당보아 (畫唐甫兒)	백청 3홉 (白淸 三合)	갑번사종지 (甲礮砂鍾子)	개아 (蓋兒)	3치 (三寸)

먼저 백청을 담은 그릇은 보아와 함께 종지가 사용되었으며, 자궁과 대전 모두 3홉을 담았기 때문에 화당보아와 갑번사종지의 용량이 비슷했으리라 추정할 수 있다. 1795년 6월 진찬에 사용된 보아와 종지와 1796년에 3치 지름의 보아는 동일한 음식기명을 사용하고, 연향상의 관습상 분량의 백청을 담았기 때문에 비슷한 크기였을 것으로 짐작된다. 이를 수학적 분석으로 증명하려고 한다.

먼저 3홉의 꿀을 반구형 그릇에 담는다고 가정하면 반구형의 최소 지름이 얼마이

면 가능할지 계산해 보았다. 먼저 음식기는 원부피의 반이므로 원부피를 구하는 공식이 $(\frac{4}{3}\pi r^3)$ 이므로 반구형의 부피는 $(\frac{4}{3}\pi r^3)$ 이다. 이때 반구형의 부피는 3홉보다 커야 한다.

$$3\text{홉} < (\frac{4}{3}\pi r^3)\frac{1}{2}$$

1홉을 60ml로 계산하면 반지름 $r > 4.413\text{cm}$ 로 나온다. 즉 반지름이 4.4cm보다 크며, 결론적으로 3홉의 꿀을 담을 수 있는 반구형의 지름은 8.8cm보다 커야 한다.

지름 8.8cm에 전통적인 도량형을 적용했다. 유척 1치=3.45cm로 계산하면 약 2.58치가 되며, 영조척(목척) 1치 3.059~3.105cm은 2.88~2.83치가 되고, 조례기척 1치 2.85cm를 대입하면 약 3.08치가 된다. 즉 적용된 도량형에 따라 다소 차이가 있지만 보아의 지름은 최소 2.58치, 최대 3.08치가 된다.

역으로 3치 지름의 보아에는 얼마만큼의 백청을 담을 수 있을지 용량을 계산했다. 보아의 기형을 완전한 반구형으로 가정하면 반구형의 부피가 보아의 용량이 된다.

『일성록』 절목에서 기준이 유척이었으므로, 유척 1치 3.45cm을 대입하면 보아의 부피는 약 290ml이다.

$$\begin{aligned} & (\frac{4}{3}\pi r^3)\frac{1}{2} \\ & = \frac{4}{3} \times 3.14 \times (1.5 \times 3.45)^3 \times \frac{1}{2} \\ & \approx 290 \end{aligned}$$

다시 290ml를 1홉인 60ml로 나누면 4.83홉이 나온다. 즉 지름이 3치인 보아에는 총 4.84홉을 담을 수 있다. 결론적으로 보아의 기형에 따라 분량이 다소 다를 수 있지만 3홉의 꿀은 대체로 지름 3치 내의 크기 반구형 완류를 대응하는 것이 적합하다.

2. 과일류와 중원점

과일류는 계절에 따라 선정이 달라지는 찬품으로 과일 종류에 따라 필요한 그릇과 담는 방식이 다를 수 있다. 그러나 조선후기 연향 의례를 보면 일반적인 구형 과일 은고임 높이가 있으며, 궁중기록화를 보면 접시에 원기둥 모양으로 쌓아올렸음을 알 수 있다. 연향 의례에 쓰인 과일에 대한 규정은 『일성록』에서 볼 수 있다.

『일성록』의 「외별고 절목」 후록

과일은 온전한 낱알을 사용해야 하는데 치수를 일정하게 정하기 어려우므로 개수로 마련하고 각종을 수시로 바꾸어 쓰되, 가짓수와 치수는 감히 어기지 못하도록 한다.²⁰

1795년 6월 진찬에서 자궁의 찬안상에 오른 과일은 임금(林檎) 등 12가지이며,²¹ 별미상에는 6가지,²² 대전의 찬안상에는 유월도와 사과를 한 그릇에 담고 그 외 6가지를 담아 7그릇에 담았다.²³ 자궁의 찬안상과 별미상에서 과일류에 사용된 음식기명은 기본적으로 화당중접이었고, 유월도, 사과, 진고에는 특별한 기명이 사용되었다. 대전의 찬안상에서는 모두 갑번사중원접(甲礮砂中圓楪)이 사용되었다. 이중 비교가 가능한 과일에 대해서만 정리하면 다음과 같다.

표5 진찬에 오른 과일과 음식기명

대상	자궁				자궁			대전		
	찬안상				별미상			찬안상		
사료	승정원일기	의궤	모두	승정원일기	의궤	모두	승정원일기	의궤	모두	
임금(林檎)	화당중접	400개	9치	화당중접	300개	7치	갑번사중원접	200개	7치	
진고(眞瓜)	채화동사기유전중원분	10개	1자	화당중접	40개	5치	갑번사중원접	30개	7치	

먼저 임금은 자궁의 별미상과 대전의 찬안상에서 고임 높이가 7치로 같지만, 개수는 자궁 별미상에서는 300개, 대전 찬안상에서는 200개로 이는 쌓을 때 자궁 별미상의 임금 고임에서 한 층에 쌓은 개수가 더 많다는 의미다. 한 층에 쌓는 과일의 개수는 접시의 지름과 정비례한다. 따라서 자궁의 별미상에 사용된 화당중접은 대전의 찬안상에 사용된 갑번사중원접보다 지름이 클 가능성이 높다. 이와 반대로 과일의 개수에 비해 고임 높이가 낮은 경우에도 한 층에 쌓는 개수가 많다는 의미가 된다. 진고는 자궁의 별미상에서 40개로 대전의 찬안상 30개보다 많이 사용했지만 고임 높이는 오히려 자궁의 별미상 5치로 대전의 찬안상 7치에 비해 낮다.

20 “果品不可不以全類用之者難以寸數硬定以箇數磨鍊而各色隨時換用品數寸數毋敢違越.”

21 임금, 사과, 이실(李實), 유월도, 자두, 복분자, 청포도(靑葡萄), 사과, 진고, 생리(生梨), 송백자, 실향두.

22 이실, 임금, 유월도, 복분자, 사과, 진고.

23 유월도·사과, 임금, 자두, 진고, 사과, 송백자, 실향두.

두 과일을 매개로 음식기명을 분석한 결과 화당중점은 갑번사증원점보다 지름이 클 가능성이 높다. 두 음식기명 모두 중점 즉 중간 크기의 접시라는 뜻을 내포하는데, 종류에 따라 중간 크기가 다를 수 있다는 것을 의미한다. 이를 통해 조선 후기 왕실에서 사용한 음식기명의 대·중·소의 표현은 절대적 크기가 아니라 일습(一襲) 안에서 상대적 크기를 가리킴을 확인할 수 있다.

세 사료에 모두 기록되어 함께 분석할 수 있는 과일은 생리(生梨)가 유일하다.²⁴

표6 사료별 생리에 대한 기록

사료	의궤	의궤, 승정원일기	승정원일기	일성록			
대상	자궁			대전			
상의 종류	찬안상			소반과			
내용	개수	고임 높이	음식기명	개수	고임 높이	음식기명	원지름
	100	9치	화당중점	17	3치	(사)증원점	4치

1795년 6월 18일 진찬에서 자궁의 찬안상에는 생리 100개를 화당중점에 높이 9치로 고였고, 다음해에 규정된 소반과에서는 생리 17개를 지름이 4치인 (사)증원점에 3치 높이로 고인다.²⁵ 맨 윗부분을 수평으로 처리했는지, 반구형으로 쌓았는지 확정할 수 없으며, 구형의 과일을 쌓을 때 여러 가능성이 있지만 생리를 일렬로 쌓아올려 원기둥 모양을 만든다고 단순히 가정했다. 두 상황에서 같은 높이, 즉 소반과가 9치가 되려면 17개의 3배인 51개가 필요하다. 따라서 자궁의 찬안상에 필요한 생리가 100개이므로 찬안상에는 2배 많은 생리가 필요하다. 따라서 2배 분량의 생리로 동일한 높이로 쌓는다면 진찬의 생리 고임에서 한 층에 쌓는 개수가 많아야 한다. 결론적으로 화당중점은 (사)증원점보다 커야 한다.

과일을 매개로 볼 때 증원점의 상대적 크기는 자궁의 찬안상 화당중점 > 대전의 찬안상 갑번사증원점 > 소반과 (사)증원점 순이다. 이중 소반과 (사)증원점은 4치라는 치수 정보가 있으므로, 화당중점과 갑번사증원점은 4치보다 클 가능성이 높다.

24 연향상마다 과일이 다른 데는 여러 가지 이유가 있을 수 있다. 먼저 계층에 따른 차이, 시대별로 찬안상에 오르는 과일의 차이도 있지만, 근본적으로 과일 공급에 계절적 영향이 크기 때문이다.

25 『일성록』에서는 대반과에 올릴 생리 개수를 규정하지만, 고임 높이와 담은 그릇을 특정하지 않았다. 정확히 사용 개수와 높이가 규정되어 있고 사용 기명의 추정이 분명한 소반과로 분석했다.

3. 약과와 대원집

약과(藥果)는 밀가루에 꿀과 참기름을 섞어 만든 우리나라의 대표적인 과자류이다. 약과를 비롯한 유밀과류는 고려시대 불교의 영향을 받은 음식으로 반드시 연향에 올라가야 했다.²⁶ 따라서 약과 조리법은 조선시대의 조리서에 많이 기록되었으며²⁷ 의례 음식에서도 중요해 관련 기록이 상대적으로 많이 남아 있다.²⁸ 특히 의례용 약과의 경우 개별 약과의 크기, 재료 분량, 고임 높이, 때로는 분량당 완성 개수까지 기록되어 있어 약과를 매개로 음식기명의 크기에 대한 수학적 접근이 가능하다.

조선시대 약과를 만드는 법은 조리서마다 조금씩 차이가 있으나 재료를 반죽한 후 모양을 만들어 튀기고 맛과 보관을 위해 꿀이나 조청에 담그는 집청 과정이 있다. 기본 재료는 밀가루와 꿀, 참기름이며 때로는 술이 들어간다. 약과의 향미를 내기 위한 보조 재료로 후춧가루, 폐피가루가 추가되거나 집청한 후 잣가루를 뿌리는 등 변화가 있지만, 기본적으로 완성된 약과 개수와 분량은 주재료인 밀가루 분량과 상관관계가 가장 크다.

먼저 『일성록』 「외별고 절목 후록」에 약과 규정이 다수 기록되어 있다. ‘조과소출식(造果所出式)’에 약과의 대중소 크기별 치수, 1말로 만들 수 있는 약과 개수, 그리고 약과 1냥의 가격이 적혀 있다. 약과의 가격은 재료로 꿀을 사용할 때와 꿀에 조청을 섞어 사용할 때 차이가 있는데, 조청을 섞은 약과는 꿀만 사용한 약과에 비해 60~70% 정도 낮게 책정되었다. 이를 정리하면 표7과 같다.

표7 『일성록』 「외별고 절목 후록」 〈조과소출식〉에 규정된 약과의 치수와 가격

크기	치수		개수/1말(斗)	가격/냥	
	가로·세로(方)	두께(厚)		꿀만 사용	꿀·조청 사용
대약과(大藥果)	1치7푼	5푼	30냥	1전5푼	1전
중약과(中藥果)	1치3푼	4푼	50냥	1전	7푼
소약과(小藥果)	8푼	3푼	100냥	7푼	4푼

26 김상보, 『사상으로 만나는 조선왕조 음식문화』 (북마루지, 2015), p.82.

27 조신호·이효지, 「약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰」, 『한국식생활문화학회지』2:1 (1987), pp.33-43.

28 약과는 조선시대 왕실 의례에서 가례뿐 아니라 길례에도 사용되었다. 약과는 조선시대 초기 길례 음식으로 규정된 음식이 아니었으나, 관습적으로 산릉 제사에 오르면서 영조대 길례음식으로 인정받은 음식이다. 중국 고례를 기준으로 규정되었던 길례음식이 관습에 의해 변화된 경우이다. 정희정·이혜란·김혜란, 『조선왕실 제사에 바친 떡과 과자- 『태상지』의 재현과 시각화』 (한국학중앙연구원출판부, 2018), pp.27-30.

약과는 대반과에만 사용되는 찬품이다. 대반과의 약과는 고임 높이가 1자이며, 비용은 20냥으로 규정되어 있다.²⁹ 그러나 약과의 정확한 크기와 사용된 음식기명에 대한 정보가 없다. 대반과 대부분이 사별대원점을 사용했으며, 약과가 위계상 높은 찬품이기 때문에 음식기명을 사별대원점으로 보는 것이 합리적이다. 앞 장에서 언급했듯이 사별대원점의 크기는 5치이다.

다시 『일성록』의 약과 정보를 『월행음요정리의궤』와 『승정원일기』 약과 기록과 함께 분석하여 접시의 크기를 추정해 보고자 한다. 『월행음요정리의궤』 1795년 윤2월 진찬 기록에 드물게 약과 개수가 적혀 있어서, 밀가루 분량을 계산하면 진찬에 오른 약과의 크기를 알 수 있다. 윤2월 진찬에 대약과(大藥果)를 마련하는데, 자궁의 경우 밀가루 4말 5되로 225냥을, 대전을 위해서는 2말 3되로 115냥을 만들었다. 이를 토대로 계산하면 밀가루 1말로 약과 50개를 만들 수 있다. 이 약과는 『일성록』의 규정과 비교하면 중약과 크기에 해당한다. 따라서 1795년 윤2월 진찬에 사용된 대약과의 크기는 가로세로 1치 3푼, 두께가 4푼일 가능성이 매우 높다.

4푼 두께의 약과로 고임 높이 1자 5치를 만들기 위해서는 총 37.5층을 쌓아야 하는데, 한 층에 6개씩 37층을 쌓고 맨 위에 3개를 놓는 것이 가능하다. 대전은 총 8치이므로 두께 4푼의 약과를 20층 쌓으면 되는데, 한 층당 6개씩 19층을 쌓고 맨 위에 1개를 두면 20층이 된다. 따라서 윤2월 진찬에 자궁과 대전 모두 한 층에 약과 6개를 펼칠 수 있는 크기의 접시로 추정된다. 의궤에 윤2월 진찬 음식기명은 자궁과 대전 모두 자기(磁器)로만 기록되어 있다.

또 『일성록』의 대반과 약과도 중약과를 선택하여 계산하면 지름이 5치인 사별대원점에 4푼 두께의 약과를 총 25층 쌓으면 1자를 고일 수 있다. 그러기 위해서는 중약과 200개를 한 층에 8개씩 쌓아야 한다. 즉 사별대원점은 중약과 8개 정도를 담을 수 있는 면적으로 추정 가능하다. 따라서 『일성록』의 중약과 크기를 중심으로 분석했을 때 사별대원점은 윤2월 진찬의 자기보다 지름이 클 가능성이 매우 높다.

다음으로 윤2월과 6월의 약과를 비교해 보면 대전의 경우 같은 8치를 쌓는 데 사용된 밀가루 분량이 2말 3되와 2말 5되이므로 6월 진찬의 분량이 많다. 밀가루 분량과 만들어지는 약과의 개수가 비례하므로 6월 진찬에서 만들어진 약과의 개수가 약간 많을 것이다. 고임 높이가 같다면 한 층에 놓는 약과 개수가 많아져야 하며 접시

29 『일성록』에서는 소반과 찬품을 마련하는 데 100냥, 대반과에 400냥을 사용하도록 규정했다.

지름도 커져야 한다. 따라서 윤2월 자기보다 6월 진찬에서 사용된 갑번사대원접이 컸다고 볼 수 있다.

마지막으로 사별대원접과 화당대접의 크기를 비교하려고 한다. 『일성록』에 기록된 대반과 약과가 대약과라면 133개를 만들기 위해서는 밀가루 4말 4되 3홉이 필요하며, 중약과라면 200개를 만들기 위해서는 밀가루 4말이 필요하다. 6월 진찬에서 자궁을 위해서 밀가루 4말로 만든 약과로 1자 2치를 쌓아 화당대접에 담았는데, 대반과 규정에는 4말 4되나 4말의 밀가루로 만든 약과로 1자를 쌓아야 한다. 즉 재료가 똑같거나 더 많이 사용하면서도 고임 높이가 낮다는 것은 바닥 면적이 넓다는 의미이며, 이는 사별대원접이 화당대접보다 클 가능성이 높다는 의미이다.

재료 분량과 사용된 약과 개수를 비교한 결과와 앞 장의 결과를 합하면 접시 원지름의 상대적 크기는 사별대원접 > 6월 진찬 자궁 화당대접 > 6월 진찬 대전 갑번사대원접 > 윤2월 진찬 자기 순이다. 이중 사별대원접은 정확한 수치가 있고 유척으로 5치에 해당된다. 따라서 1795년 윤2월과 6월에 약과를 고이는 데 사용된 자기, 화당대접, 갑번사대원접의 지름은 4~4.5치 범위에 든다고 보는 것이 합리적이다.

표8 사료에 기록된 약과와 계산 추정치

		기록					계산	
사료	대상	밀가루 분량	고임 높이	약과 개수	음식기명	고임 층수	총약과 개수	
의궤	윤2월	자궁	4말 5되	1자 5치	대약과 225냥 ^a	자기	37.5층	6.08개
		대전	2말 3되	8치	대약과 115냥 ^a	자기	20층	5.75개
	6월	자궁	4말	1자 2치	/	화당대접 ^b	30층	6.67개
		대전	2말 5되	8치		갑번사대원접 ^b	20층	6.25개
일성록	대전 대반과	4말 4되 3홉 ^c	1자	대약과 133냥 ^c	사별대원접	20층	6.65개	
		4말 ^c		중약과 200냥 ^c	사별대원접	25층	8.00개	

a 『일성록』의 중약과 크기, b 『승정원일기』 1795년 6월 18일 기사, c 계산으로 추정한 수치

정조대 연향에서 약과는 가장 큰 접시를 사용한 찬품이므로 당시 진연과 반과상에 동원된 대원접은 크기가 최대 5치를 넘지 않을 것으로 결론에 도달한다. 유척 5치는 목적으로는 약 5.5치에 해당하므로, 구혜인의 연구에서 제작 현장에서 목적을 기준으로 하며, 『하재일기』에서 진찬에 사용할 5치 5푼 대접시를 만든다는 내용과 부합한다.³⁰ 대원접의 크기는 유척 5치, 목적 5치 5푼, 현대 도량형으로 환산하면 16.8~17.3cm 내외로 결론지을 수 있다.

30 『하재일기』 1902년 8월 1일, 구혜인, 앞의 논문, p.34.



결론적으로 약과를 매개로 분석한 대접시의 상대적 크기는 사별대원접(5치) > 6월 진찬 자궁 화당대접 > 6월 진찬 대전 갑번사대원접 > 윤2월 진찬 자궁·대전 자기 순이다. 과일을 매개로 한 중원접의 상대적 크기는 자궁 화당중접 > 대전 갑번사중원접 > 소반과 중원접(4치) 순이었다. 정조대 연향에 동원된 접시 대부분은 크기가 유척 4치에서 5치 사이의 범위에 있었을 것으로 예상된다.^{도2, 도3} 그러나 이 연구 결과는 문헌을 통한 계산이며, 이 계산도 찬품의 분량을 위주로 상황을 단순화했다는 점을 감안할 때 음식기명의 상대적 크기 이해에 적합하다는 점을 분명히 하고자 한다. 향후에 실제 조리 실험과 더 많은 정보의 수집과 데이터 분석, 디지털 시뮬레이션을 통해 실제에 다가갈 수 있길 기대한다.

한편 대한제국기까지 약과를 비롯한 연향 음식의 구성과 분량은 크게 차이가 없었다. 다만 1892년부터 고종은

진연에서 연향상 구성을 변경하여 대탁찬안을 다시 연향상에 포함시켰는데, 여기에 재료의 분량이 급격히 증가하는 현상이 나타났다.³¹ 따라서 현존하는 대접시 이상의 크기 곧 20~30cm에 달하는 연향용 접시는 이때부터 의례용 연향에 사용되었을 가능성이 매우 높다.

2
 <청화백자복자문접시>
 1848
 높이 3.2cm
 입지름 14.5cm
 바닥지름 8.0cm
 국립고궁박물관

3
 <백자청화복자번연화질보 무늬접시>
 19세기
 높이 3.6cm
 입지름 16.2cm
 바닥지름 9.0cm
 국립중앙박물관

V. 맺음말

이상으로 정조대 관찬 사료에 기록된 연향용 음식기명을 새롭게 조명하여 음식을 매개로 연향 음식기명 형식의 구조적 분석을 시도했다. 당대 음식기명은 공예품으로 조형적 요인뿐 아니라 환경적 요인에 영향을 받기 때문에 기물과 환경과의 관계

31 기물을 황색으로 바꾸고, 의장을 황제에 맞춘 변화는 대한제국기에 나타나지만 1892년부터 연향상 구성과 수, 찬품 분량에서 변화가 먼저 있었다. 대탁찬안이라는 상이 부활하고 그 상에 차려진 음식의 분량은 다른 상의 두 배에 달했다. 기물, 공예품의 변화보다는 상대적으로 쉬웠기 때문으로 보이며, 이를 통해 고종은 정치적 의지를 먼저 드러냈다고 본다. 정희정, 「대한제국기 진연의 의례음식상 공간연출과 정치적 함의」, 『미술사학연구』287 (2015. 9), pp.57-81.

속에서 규명하고자 하는 물질문화 연구방법론을 적용했으며, 연구 과정에서 사료에 기록된 수치를 수학적으로 분석했다. 왕실 의례 음식문화의 보수성을 전제로 음식을 매개로 연향용 음식기명을 분석한 것이다.

먼저 본 논문에서 『승정원일기』와 『일성록』에 포함된 중요한 연향 음식기명 자료에 주목했다. 『승정원일기』 속 연향 찬품별 대응하는 음식기명의 자료는 조선후기 왕실 연향을 구체적으로 재구하는 데 매우 중요한 자료이며, 그 과정에서 이제까지 언급된 적이 없는 당백사전각대원첩, 채화동사기유전대원분, 채화동사기유전중원분이라는 음식기명의 이름도 찾았다. 다음으로 『일성록』에 규정된 반과상 음식기명은 상차림 속에 기록된 정확한 치수로 이제까지 알려진 유일한 자료임을 밝혔다. 개별 음식기명에 대한 정보가 아니라 일정한 구성체계 속에 있다는 점에서 전체를 조망하고 연구를 확장하는 데 중요한 기준이 될 수 있다는 점에서 자료적 가치가 있다.

나아가 음식을 매개로 『일성록』의 규정과 『승정원일기』의 기록, 그리고 『원행음묘정리의궤』를 연결하고, 물질문화 연구방법론을 적용하여 정조 19년에서 20년에 사용한 연향용 음식기명의 실체에 다가가고자 했다. 음식기명 속 대·중·소는 절대적 치수가 아니라 같은 문양과 장식을 가진 일습 속에서 상대적 크기를 나타내는 개념임을 확인했다. 분석한 결과 유적을 기준으로 연향용 보아는 원지름이 3치이며, 과일을 주로 담는 증접시는 지름이 4~5치 내외, 약과를 담는 대접시는 5치 이내였다. 조선후기 연향에 사용된 음식 분량과 고임 높이가 거의 같기 때문에 연향용 음식기명 중 기본 접시는 4~5치 범위에 있었다고 보인다. 이 범위를 넘어서는 대형 접시는 특수한 모양이나 의미의 음식용이거나 대한제국기 변화에 따라 등장했을 가능성이 있다.

본 연구의 결과는 조선후기에만 국한되지 않고 대한제국기의 연향까지 연결 가능하기 때문에 앞으로 『일성록』의 반과상 규정을 기준으로 조선후기 의궤와 기타 사료 속 수많은 음식과 음식기명 정보를 데이터화하여 디지털인문학적 관점에서 분석한다면 조선후기의 왕실 음식문화와 관련된 여러 공예에 대한 이해를 한층 높일 수 있을 것으로 기대한다.³² 이는 최종적으로 현존하는 유물의 성격을 규명하는 데도 일조할 것이다.

다만 본 논문에서는 문헌 기록만을 대상으로 분석했고, 실제로 재현했을 때 현상

32 단순히 인문학 자료를 디지털화하거나 연구 결과물을 디지털 형태로 간행하는 데 그치지 않고 정보기술의 환경에서 보다 창조적인 인문학 활동을 전개하는 것을 디지털 인문학이라고 한다. 김현·안승준·류인태, 「데이터 기반 인문학 연구 방법의 모색」, 『횡단인문학』1:1 (2018), pp.17-61.

과 조리 재현했을 때 가능한 여러 경우의 수를 다루지 못한 한계가 있음을 밝힌다. 향후 사료의 데이터 분석과 실제 실험을 결합한다면 조선후기 왕실 연향을 실증적으로 재구할 수 있을 것이다. 이는 조선후기 왕실 음식문화를 이해하는 데 한정되지 않고, 왕실 의례문화의 영향이 감지되는 오늘날 우리 사회의 의례문화를 이해하는 데에도 도움이 될 것이다.

주제어 Keywords

물질문화연구 material culture study, 도자기 porcelain, 왕실 royal, 연향 banquet, 음식기명 tableware

투고일 2021년 3월 20일 | 심사일 2021년 4월 18일 | 게재확정일 2021년 5월 3일

사료

- 『承政院日記 *The Diaries of the Royal Secretariat*』
 『園幸乙卯整理儀軌 *WonhaengUlmyoJeongriUigwe*』
 『日省錄 *King's Diary of the Joseon Dynasty*』
 『朝鮮王朝實錄 *Veritable Records of the Joseon Dynasty*』

도록

- 문화재청 궁능유적본부 덕수궁관리소 Cultural Heritage Administration Royal Palaces and Tombs Center Deoksugung, 『대한제국 황제의 식탁 *The Emperor's Dining Table of The Daehan Empire*』, 문화재청 궁능유적본부 덕수궁관리소 Cultural Heritage Administration Royal Palaces and Tombs Center Deosugung, 2019.

논저

- 구혜인 Koo, Hyein, 「분원공소기(分院貢所期, 1883-1895) 왕실용 백자의 진상체계와 진상용 백자의 성격- 분원자기공소절목과 하재일기의 비교분석을 통해 White Porcelains Supplied to Joseon's Royal Palace during Bunwon Gongso Period(1883~1895): Supply System and Characteristics According to Bunwonjagi Gongsojeolmok and Hajae Ilgi」, 『역사와 담론 *History and Discourse*』81, 2017, pp.1-52.
- 김기혜 Kim, Gihye, 「조선 후기 크락(Kraak) 양식 청화백자 연구 Study on Kraak-style Blue and White Porcelain during the Late Joseon Dynasty」, 이화여자대학교 석사학위논문 M.A. Thesis, Ewha Womans University, 2015.
- 김현 Kim, Hyeon, 안승준 Ahn, Seungjun, 류인태 Ryu, Intae, 「데이터 기반 인문학 연구 방법의 모색: 문중 고문서 아카이브와 디지털 인문학의 만남 The Pursuit of Data-based Humanities Research Methodologies: Where Digital Humanities and Archives of Old Documents Meet」, 『횡단인문학 *Transdisciplinary Humanities*』1:1, 2018, pp.17-61.
- 엄승희 Eom, Seunghui, 「근대전환기 국내 사료 분석을 통한 서양자기 사용실태 연구: 식기를 중심으로 A study on the State of the Use of Western Ceramics through the Analysis of Historical Material from the Period of Transition to Modern Era: Focused on Crockery」, 『美術史學 *Journal of Korean Association of Art History Education*』33, 2017, pp.123-153.
- 이종봉 Lee, Jongbong, 『한국 도량형사 *History of the Weights and Measures System in Korea*』, 서울: 소명출판사 Seoul: Somyungbooks, 2016.
- 장남wil Jang, Namwon, 「물질문화 관점으로 본 고려청자 Goryeo Celadon Understood from the Material Culture Perspective」, 『미술사와 시각문화 *Art History and Visual Culture*』18, 2016, pp.154-179.
- 정해득 Chung, Haideuk, 「정조의 영우원 · 현릉원 원행에 대한 고찰 A study of JeongJo's Parades

- of Youngwoowon[永祐園] and Hyunryungwon[顯隆園], 『朝鮮時代史學報 *The Journal of Choson Dynasty History*』75, 2015, pp.369-404.
- 정혜경 Chung, Haekyung, 『조선 왕실의 밥상, 발기 속 음식 172 *Dining Table of Joseon Royal Foods in Balgi, 172*』, 서울: 푸른역사 Seoul: Purun-yeoksa, 2018.
- 정희정 Chung, Heechung, 「조선후기 의궤도설과 기록화를 통해서 본 연향 연구- 음식상 배설을 중심으로- A Study on the Royal Banquet through Uigwe Diagrams and Documentary Paintings in the Late Joseon Dynasty- Focused on the Configuration of Culinary Tables」, 이화여자대학교 박사학위논문 Ph.D. diss., Ewha Womans University, 2015.
- 정희정 Chung, Heechung, 「대한제국기 진연의 의례음식상 공간연출과 정치적 함의 Space Styling and Political Implications of Courtesy Food Tables in Royal Banquets of the Great Han Empire」, 『미술사학연구 *Korean Journal of Art History*』287, 2015, pp.57-81.
- 정희정 Chung, Heechung, 이혜란 Lee, Hyeran, 김혜란 Kim, Hyeran, 『조선왕실 제사에 바친 떡과 과자-태상지 재현과 시각화 *Cookies and Rice Cake for Royal Ritual in Joseon Dynasty-Reconstruction and Visualization of Taesangji*』, 성남: 한국학중앙연구원출판부 Seongnam: The Academy of Korean Studies, 2018.
- 조신희 Cho, Shinho, 이효지 Lee, Hyogee, 「약과 문화의 변천에 관한 문헌적 고찰 The Bibliographical Study on Development of Yackwa」, 『한국식생활문화학회지 *Journal of the Korean Society of Dietary Culture*』2:1, 1987, pp.33-43.
- 최공호 Choi, Gongho, 「사진 한 컷에 담긴 근대 공예사의 원 풍경 The Original Context of the Modern History of Craft Reflected in a Photograph」, 『미술사와 시각문화 *Art History and Visual Culture*』7, 2008, pp.64-87
- 홍선표 Hong, Sunpyo, 「새로운 방법의 모색, 한국미술사학의 과제 Exploring New Methodological Horizons for Korean Art History」, 『미술사학연구 *Korean Journal of Art History*』268, 2010. 12. pp.38-40.

A Study on Tableware for Royal Palace Banquet during the Late Joseon Dynasty from the Perspective of Material Culture Study

ABSTRACT

Chung, Heechung

This paper conducts a structural analysis of the form of tableware for banquet in the late Joseon Dynasty by applying the theory of material culture study to the study of craft history. I assumed food to be a major environmental factor that influenced the format of craft, and this served as a medium for building a connection among tableware scattered in historical records from the late Joseon Dynasty. I applied a mathematical approach to determine the relative sizes of the tableware.

I analyzed two sources that have received limited attention so far—an entry of *Seungjeongwon Ilgi* dated June 18, 1795 and an entry of *Ilseongnok* dated February 11, 1796. Among these materials, the former refers to tableware corresponding to the types of food, while the latter uses a structural system to record the dimensions of tableware used for *bangwasang*. The study revealed that the classification of tableware into large, middle, and small sizes depends on the relative sizes of the items within a given set, instead of indicating their absolute sizes. I identified the forms of a *boa*, a medium-sized plate, and a big-sized plate for banquet and proved that the diameters of these three types of tableware were 3 *chi* (寸), about 4 *chi*, and about 5 *chi*, respectively and these measurements are based on the dimensions of a *yucheok* (楸尺). Since the banquet food in the late Joseon Dynasty continued unchanged through the Korean Empire, we could find out that the sizes of main tableware used in the royal palace banquet until the end of the imperial rule did not exceed that of a large plate with a diameter of 5 *chi*. In addition, I could also conclude that the existing large plates over 5 *chi* were used for the emperor's *daetak-chanansang*, which was introduced shortly before the Empire of Korea was established. The contribution of this study is that it provides a structural basis for understanding the existing ceramic relics used for banquet.