

한국의 반상에 대한 고찰

김 상 보

대전보건전문대학

I. 서 론

『園幸乙卯整理儀軌』의 「饌品條」에서 내빈을 위한 일상식을 다음과 같이 표현하고 있다.

반 → 飯1器
탕 → 湯1器
조치 → 助致1器
자반(飯) → 饌3器
해(醢)
침채 → 沈菜1器
장 → 醬1器

이것은 반·탕·조치·침채·장이 기본이고 적·자반·해가 찬(饌)3기임을 뜻하는 것이다.

饌○器라는 표현 방법을 『園幸乙卯整理儀軌』에서 자궁계 올린 수라에 적용시켜 표로 나타낸 것이 <표 1>이다.¹⁾ 원반에 올렸던 조치는 2器가 그 당시 일상식에서 가장 특별히 대접할 때의 그릇수로 보인다. 예를 들면 같은 9일 正祖의 아침수라에는 조치 1기가 올려졌던 것이다. 正祖의 어머님(慈宮)께 대한 효심의 표현일까 正祖의 9일에서부터 16일까지의 수라에는 한결같이 조치 1기 만이 올려지고 있다.²⁾

『園幸乙卯整理儀軌』에서 보이는 조치의 종류는 탕(湯)·증(蒸)·초(炒)·볶기(卜只)·전(煎)·자(煮)의 형태로 나눌 수 있다. 9일에서부터 16일까지의 조치를 분류하면 탕 5·증 9·초 8·전 1·자 4로서 조치의 성격이 분명히 들어나지 않는데, 방신영(方信榮)에 의하면 초(炒)는 국물이 건데기의 절반 정도 있는 음식이라³⁾ 한 것에서, 조치에 속하는 증·초·볶기·전·자는 탕(湯)에서 분화 발전된 찬품으로 사료된다.

지극히 강고한 보수적 성격을 가지고 있는 식사문화는 그 습관이 변하기 위해서는 내외로 부터 상당히 강한 충격을 필요로 하는, 강력한 여러 조건이 존재하지 않으면 안된다. (그 예로서 고려의 몽고 침입은 궁중의 식생활 방식과 肉食의 부활이라는 식생활의 변화를 가져다 주었다.) 강력한 여러 조건없이 식생활 문화의 습관 변화를 좀처럼 기대하기 어렵다는 사실은 朝鮮王朝의 새로운 설립과 배불숭유(排佛崇儒) 정책에서도 찾을 수 있다. 고려조의 숭유정책은 고려가 망하고 조선왕조가 들어서면서 불교는 배척되고 유교가 국교가 되면서 周代에로의 강한復古主義로 전환되었다. <표 1>의 원반과 협반은 정찬과 가찬으로서 볼 수 있고 정찬으로서의 원반과 가찬으로서의 협반은 周代의 복고주의에 다른 맥락에서 찾아야 한다.

<표 1>은 1795년 당시 궁중에서의 상차림의 규모

1) 金尙寶, 『朝鮮王朝宮中儀軌飲食文化』, p. 225~232.

2) 金尙寶, 前掲書, p. 233~234.

3) 方信榮, 「조선요리제법」, 한성도서, 1942, p. 160.

Table 1. 『園幸乙卯整理儀軌』의 자궁께 올린 수라의 구조, 1795. (著者作成의 표)

	일시	찬품수 (상차림의 규모)	원 반		협 반	
			기본	찬(饌)		
자 궁 (慈 宮)	윤2월 9일 朝 夕	13기	장3 반 갱 조치2	담침채	찬5	증 만두 적
		14기	장3 반 갱 조치2	침채 담침채	찬5	잡탕 어만두 적
	10일 朝 晝 夕	14기	장3 반 갱 조치2	침채 담침채	찬5	탕 회 적
		13기	장2 반 갱 조치2	침채 담침채	찬4	탕 만두 적
	11일 朝 夕	15기	장3 반 갱 조치2	침채 담침채	찬5	탕 전 적
		15기	장3 반 갱 조치2	침채 담침채	찬5	탕 증 적
	12일 朝 夕	15기	장3 반 갱 조치2	침채 담침채	찬6	탕 화양적 적
		15기	장2 반 갱 조치2	침채 담침채	찬6	탕 증 적
	13일 朝 夕	15기	장2 반 갱 조치2	침채 담침채	찬6	탕 편육 적
		15기	장3 반 갱 조치2	침채 담침채	찬6	탕 증 적
	14일 朝 夕	15기	장2 반 갱 조치2	침채 담침채	찬5	탕 증 적
		15기	장2 반 갱 조치2	침채 담침채	찬6	탕 만두 적
	15일 朝 晝 夕	15기	장2 반 갱 조치2	침채 담침채	찬6	탕 증 적
		13기	장3 반 갱 조치2	침채 담침채	찬6	탕 증 적
		14기	장1 반 갱 조치2	침채 담침채	찬4	탕 증 적
	16일 朝 夕	14기	장3 반 갱 조치2	침채 담침채	찬5	탕 증 적
		13기	장3 반 갱 조치2	담침채	찬5	탕 증 적

를 현재와는 다른 방법으로 제시하고 있다. 장(醬)을 제외한 나머지 찬품으로 구성된 13器·14器·15器로서 상차림의 규모를 나타내고 있다. 15기가 가장 많이 차렸을 때의 일상식 수라의 전형으로 보인다. 상차림의 규모를 13기·14기·15기로 표현하였던 궁중에서의 방식이 현재의 9첩·12첩 반상으로 변화되었다면, 1795년부터 현재 사이에 内外로부터 강한 충격을 받았다고 볼 수 있고, 이 강한 충격은 구한말의 격변기와 일본의 침략 및 6·25전쟁이다.

『園幸乙卯整理儀軌』에서 1795년 자궁에게 올린 일상식의 규모를 윤2월 13일의 조수라(朝水刺)로 보았을 때, 조수라는 총 15기로서 (15기란 장3기를 제외한 숫자임)

기본은

- 장 (간장 1기·초장 1기·고추장 1기)
- 침채 1기(오이)
- 담침채 1기(치저)

- 갱 1기(생치연포)
- 조치(생복만두탕 1기·숙육초 1기)
- 반 1기(백반) 이고,

찬(饌)은

- 구이 1기(석화잡육구이)
- 자반 1기(불염민어·감복·치포·새우란·대구다식)
- 해 1기(황석어·굴)
- 전 1기(달갈전)
- 회 1기(옹어회)
- 채 1기(파·미나리)이며

여기에 협반을 더 진설하여

협반에는

- 탕 1기(낙지탕)
- 증 1기(전치증)
- 적 1기(세갈비·송어적)를 올려 놓고

있다.

『園幸乙卯整理儀軌』를 통하여 역시 윤2월 13일 내빈에게 제공된 일상식의 규모를 조반(朝飯)으로 보았을 때, 총 7기(7器란 장을 제외한 숫자임)라는 표현방법도 쓰고 있는데,

기본은

- 장 1기
- 침채 1기
- 갱 1기
- 조치 1기
- 반 1기 이고,

찬(饌)은

- 적 1기
- 자반 1기
- 해 1기 이다. (표 2 참조)⁴⁾

기본을 제외한 饌○器의 표현방법으로 본다면 자궁께 올린 윤2월 13일 조수라는 찬6기(饌6器)가 되는 셈이며, 내빈에게 제공된 윤2월 13일의 조반은 찬3기(饌3器)가 되는 것이다.

『園幸乙卯整理儀軌』의 내빈을 위한 일상식에서 보여주는 기본을 제외한 饌○器라는 표현법은 원반과 협반을 동시에 사용하는 왕과 왕비의 수라에서는 합리적이지 않다. 왜냐하면 협반의 탕과 증은 조치에 속하는 것이고, 조치는 또 기본찬에 속하는 것이기 때문에 상차림의 표현법으로는 아무래도 어색하다. 따라서 饌○器라는 표현 대신에 장(醬)을 제외한 찬품의 가짓수로서 ○器라는 표현법을 채택한 듯 보인다. 원반은 정찬이고 협반은 가찬이다. 가찬에서 탕과 증은 기본찬인 조치에 속하므로 제외하고 적(炙)만을 정찬의 饌數에 속하여 넣는다고 하더라도 총 饌7器가 되는 것이나 이것도 어색하다.

1795년 보다 약 100년 후인 1800년대 말에 쓰여졌다고 보이는 『是議全書』에는 기본을 제외한 饌○器

로 반상차림을 표시하고 있다⁵⁾ (표 2). 饌9器가 9첩 반상이고 饌7器가 7첩 반상이며 饌5器가 5첩 반상이다. 이것은 궁중에서 사용하였던 饌○器라는 표현법이 100년 후인 1800년대 말 ○첩 반상으로 변질되었음을 의미한다. ○첩 반상으로 쓰이는 첩의 한자어는 “○”이다. 「○匙」 또는 「○子」로 쓰고 접시를 지칭하고 있다⁶⁾. 7첩 반상이란 접시 7개가 올라있는 상차림이란 뜻이다. 방신영은 「飯床」에서 “첩이라고 하는 것은 뚜게(뚜껑)있는 반찬그릇을 일카른(일컬은)명사이니. 삼첩(三○)이라고 하면 국과 김치를 제하고 그외의 반찬만 세그릇 담아 놓은 것이다”라고 하였다⁷⁾.

① 『園幸乙卯整理儀軌』 卷之四 「饌品」

② 『是議全書』, 1800년대 末, 작자미상

③ 방신영, 『우리나라 음식 만드는 법』 장충도서출판사, 1958.

④ 黃慧性·石毛直道, 『韓國の食』, 平凡社, 1988, p.69

즉 饌○器를 반찬○기로 해석한다면, 방신영의 글의 반찬○그릇에서 파생한 반찬○접시가 결국 ○(접시) 반상이 되었음을 알 수 있다.

1958년에 쓰여진 방신영의 『우리나라 음식 만드는 법』에는 7첩·5첩·3첩 반상에 대한 구체적인 식단이 제시되어 있다. 여기에는 饌5器와 조치2기를 합하여 7첩반상이라 하고 있고, 饌4器와 조치1기를 합하여 5첩 반상, 饌2器와 조치1기를 합하여 3첩 반상이라 하고 있다⁸⁾. 기본찬인 조치를 반상의 첩수 속에 포함시키고 있는 이 반상법은 잘못된 것이다. (표 2)

현재에 통용되고 있는 황혜성의 반상법을 보면⁹⁾, 기본을 제외한 饌12器·饌9器·饌7器·饌5器·饌3器가 12첩·9첩·7첩·5첩·3첩이 되는 것은 『是議全書』와 같으나, 상당히 복잡해져 있는 양상을 발견할 수 있다.(표 2)

4) 金尙寶, 前掲書, p. 229.

5) 『是議全書』, 1800년대 末, 작자 미상.

6) 단국대학교 동양학 연구소, 『韓國漢字語辭典』 卷 2, 단국대학교 출판부, 1993, p.1098.

7) 방신영, 『우리나라 음식 만드는 법』, 장충도서출판사, 1958.

8) 방신영, 前掲書.

9) 黃慧性·石毛直道, 『韓國の食』, 平凡社, 1988.

Table 2. 시대별로 구분한 상차림의 구조(著者作成의 표)

상차림의 연도	규모	원 반															협 반		
		기본					찬(饌)												
		장	반	생	조치	침채	담침채	구이	자반	해	전	회	채	편육	장과	조림		쌈	수란
1795①	15기	3	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1					찬6	탕·증·적
	7기	1	1	1	1	1		1	1									찬3	
1800년대말 ②	9첩반상	3	1	1	3	1		2	1	1 (젓갈)	1	1	1 (나물)	1 (숙육)			1	찬9	
	7첩반상	3	1	1	2	1		1	1	1 (젓갈)		1	1 (나물)	1 (숙육)			1	찬7	
	5첩반상	2	1	1	1	1		1	1	1 (젓갈)			1 (나물)	1 (숙육)				찬5	
1958③	7첩반상		1	1	2	1	1	1	1	1 (젓)			1 (나물)			1		찬5	
	5첩반상		1	1	1		1	1	1				1 (나물)			1		찬4	
	3첩반상		1	1	1			1					1 (나물)					찬2	
현재④	12첩반상	4	2	2	2	3		2	1 (포)	1 (젓갈)	1	1	2 (나물)	1	1 (장아찌)	1	1	찬12	
	9첩반상	4	1	1	2	3		2		젓갈 또는 포	1	1	2 (나물)		1 (장아찌)	1		찬9	
	7첩반상	4	1	1	2	2		1		젓갈 또는 포	1	1	2 (나물)		1 (장아찌)			찬7	
	5첩반상	2	1	1	1	1		구이 또는 조림		젓갈 또는 포	1		2 (나물)					찬5	
	3첩반상	1	1	1		1		구이 또는 조림					2 (나물)					찬3	

조치에 속하는 음식이 탕·증·초·전·자라는 것은 이미 밝힌 바와 같이, 황혜성의 12첩과 9첩 반상에 나오는 조림은 조치의 초(炒) 또는 자(煮)에 속하는 음식으로 이것은 조치류이다. 기본에 속하는 조치류인 조림이 찬(饌) 속에 포함되어 반상의 접수 속에 포함시키고 있으며, 1795년과 1800년대 말 어느 것에도 장과라는 음식을 포함하고 있지 않으나, 1958년부터 보이는 장과라는 음식은 장아찌

로 발전되어 황혜성은 12첩·9첩·8첩 반상에 포함시키고 있는데 장과나 장아찌류는 엄밀히 보아서 침채류라고 보아야 옳으므로 이것도 기본찬에 속한다. 이밖에 12첩에서 3첩 반상에 이르기 까지 한결 같이 나물 2종류가 포함되어 있다. 3첩 반상을 예를 들면 찬에 속하는 것이 나물 2종류에 구이 또는 조림 1종류로서 3첩 반상이라는 것이다. 『園幸乙卯整理儀軌』에서 내빈에게 제공된 일상식에서 饌3器的

찬에 대한 내용을 보면 구이 1기·자반 1기·해 1기이며, 『是議全書』의 5첩 반상 내용을 보면 구이 1기·자반 1기·해(젓갈) 1기·채(나물) 1기·숙육 1기이다. 이것으로 미루어 饌3器 또는 3첩 반상의 찬(饌)의 기본은 구이 1기·자반 1기·해 1기로 보아야 옳다. 기본찬에 침채가 있는데 굿이 3첩 반상에서 饌에 나물이 2종류가 올라가야 할 필요가 있겠는가. 또 하나 지적해야 할 것은 9첩에서부터 5첩 반상에까지 포함시키고 있는 “젓갈 또는 포”이다. 젓갈은 해(○) 포는 자반(佐飯)에 속하는 것으로 자반과 해는 饌○器속에 반드시 포함되는 것임을 밝힌 바와 같이, “젓갈 또는 포”가 아니라 젓갈 1기·포 1기로 침수속에 포함되어야 옳다.

이상의 반상차림에 대한 기록에서 알 수 있는 것은 『園幸乙卯整理儀軌』(1795)에 나타난 궁중의 “○器”라는 상차림의 규모를 표시하는 방법은 100년 후 『是議全書』에는 “○○飯床”이 되었는데, 『是議全書』의 ○○이란 궁중에서 “○器”를 다시 세분하여 “기본”과 “饌”으로 나눈 것에서 유래되어서, 기본찬을 제외한 “饌○器”가 “○○飯床”이 되었던 것이다.

『是議全書』가 나온지 100년 후 현재 통용되고 있는 “○○飯床”은 세계의 어느 나라에도 찾아볼 수 없는 복잡하고도 잘못된 반상차림으로 변질되었다고 하는 사실이다.

조선 왕조의 궁중의 일상식은 오랫동안 궁중의 九重深處 속에 묻혀 바깥 사회에 알려지지 않았다. 나라가 망하고 나서 궁중음식은 궁중熟手의 일부가 시중의 요정에 들어감으로서 널리 알려졌다¹⁰⁾. 『經國大典』(1470~1594)에 있는 궁중식에 관한 직제나 사무규정 중에서 일상식과 관련된 것들만 보면, 궁중에서 봉직하는 女官으로 품계가 있는 여인을 內命婦라 하는데 內命婦인 尙食(正五品)·典膳(正七品)은 王의 일상식을 조달하고 世子宮에는 掌膳(從

七品)이 있다. 內侍府에서는 王이 거처하는 대내의 식사를 감독하였는데 이를 위하여 尙膳(2人, 從二品), 尙○(1人, 正三品), 尙茶(1人, 正三品) 등이 있고 곁에서 시중을 드는 薛里가 따른다. 內侍의 제도가 甲午更張(1894)을 계기로 없어진 韓末에는 이 일을 상공들이 맡게 되었다.

韓熙順尙宮(1889~1972)은 1957년부터 숙명여자 대학교에서 연회식과 일상식의 요리법을 특별 강연함으로써 궁중의 일상식이 알려지게 되었다¹¹⁾. 조선 왕조의 궁중식은 상궁이나 궁중 숙수들의 입이나 손을 통해 전해져 정리되었으나, 이것은 韓末 이후의 것이며, 또 구체적인 증거가 빈약하다.

『園幸乙卯整理儀軌』가 나온 1795년 이후 구한말의 격변기와 일본의 침략 및 6·25전쟁을 겪으면서 생긴 전통문화의 변질은, 食生活文化도 예외가 될 수 없었다. 현재와 같은 국제화 시대에 어느 나라에서도 볼 수 없는 오늘날의 복잡한 반상차림은, 다시 正祖 19年(1795)으로 돌아가 장(醬)을 제외한 찬품(饌品)의 수(數)로서 반상차림의 규모를 간단히 표기하여야 옳다고 생각한다.

참고 문헌

1. 金尙寶, 『朝鮮王朝宮中儀軌飲食文化』, 修學社, 1995.
2. 방신영, 『우리나라 음식 만드는 법』, 장충도서출판사, 1958.
3. 方信榮, 『조선요리제법』, 한성도서, 1942.
4. 『是議全書』, 1800년대 末.
5. 단국대학교 동양학 연구소, 『韓國漢字語辭典』 卷 2, 단국대학교 출판부, 1993.
6. 黃慧性·石毛直道, 『韓國の食』, 平凡社, 1988.
7. 李盛雨, 「조선왕조 궁중식에 관한 문헌학적 연구」 한국식문화학회지, Vol. 1, No. 1, 1986.

10) 李盛雨, 「조선왕조 궁중식에 관한 문헌학적 연구」 『한국식문화학회지』, Vol. 1, No. 1, 1986, 999-10.

11) 李盛雨, 前掲書, p. 8~10.