

조선시대 궁중의 천신(薦新) 식품에 대한 고찰

한 복 진

전주대학교 문화관광학부 전통음식문화 전공

A Study of Chunshin(薦新) Ceremony Food Items from 『Annals of the Chosun Dynasty』

Han Bok Jin

Dept. of Traditional Food Culture, Jeonju University, Jeonju 560-759, Korea

Abstract

The list of monthly offering items of the 『Chunshin(薦新)』 ceremony, the service of offering the first food product of the year to ancestors, shown in the 『Walryong』(月令) in 『Oreacui(五禮儀)』, the book written in the early years of the Chosun dynasty, was studied and classified by food group. Six kinds of the cereals and grain products - barley, wheat, an early-ripening rice plant, a barnyard millet, and millet seed were offered. The meat products offered were wild geese, pheasants, swans, hares and dried-pheasants. Though not shown in the 『Walryong』, roe deer and deer were offered from hunting trips in the winter. Eight kinds of sea-fish, six kinds of fresh-water fish, and six kinds of other seafood such as crab, octopus, and squid were offered. Ten kinds of vegetables: bamboo shoots, eggplants, cucumbers, etc., were offered. Eleven kinds of tree fruits - cherries, apricots, pears, etc., seven kinds of citrus fruits - tangerines, citrons, etc., seven kinds of nuts - chestnuts, pine-nuts, etc. and two kinds of melons - watermelons etc. - were offered. The highest variety in the offering items was the fruits category. The remaining offering items included wine brewed from new rice, new brown seaweed, and green tea.

Key words : Chosun dynasty, Walryong (月令), Oreacui (五禮儀), offering food.

I. 서 론

궁중의 식생활은 평상시의 일상식·궁중에 경사가 있을 때의 연회식·외국사신을 위한 영접식·왕가의 혼례인 가례식·궁중의 제사식 등으로 나누어 볼 수 있다. 그리고 조선왕조의 궁중식은 종래 상궁이나 궁중 숙수들의 입이나 손을 통하여 일부 전해지고 있

으나 이는 대개 한말 또는 망국 후의 것이다. 그러므로 이것으로는 조선왕조 궁중식의 전모를 잘 알 수는 없다¹⁾.

조선시대에는 궁중과 민가에 천신(薦新)이라는 길례가 있었다. 궁중에서는 왕들이 천신을 아주 중요하게 인식하여 햇것이 나오면 왕이 직접 또는 왕세자나 사신을 시켜서 종묘에 우선적으로 올리는 천신례를 철저히 행하여 왔다. 그리고 천신에 올리는 물

종은 월령으로 정해져 있었다.

학계에는 천신에 대한 연구 보고는 거의 없는 형편이다. 따라 본 연구자는 태조 원년(1392)부터 철종 14년(1863)까지의 『조선왕조실록』²⁾에서 천신 관련 기사를 본고의 주된 문헌 자료로 삼고, 궁중의 식생활 문화를 알아보려고 한다. 『조선왕조실록』은 임금 중심 그리고 지배 세력 중심으로 각 왕조별로 세분하여 편찬되어있으며 사회전반에 걸쳐 유교적 관료국가였던 조선시대의 통치·제도·생활 그리고 정치·경제·사회·문화·군사 등의 내용이 총망라 되어있어³⁾ 특히 조선시대 왕들의 천신에 대한 사상과 천신례 거행의 실재를 밝힐 수 있었다.

전보⁴⁾에서는 조선시대 전반에 걸쳐서 천신 의례에 대하여 보고하였고, 본고에서는 천신 물종에 대한 사료를 정리 보고하고자 하였다. 천신 월령을 통하여 당시에 중요하게 여긴 식품들의 물종과 생산 시기를 밝혀낸 사료로써 조선시대 식품 연구에 중요한 자료로 활용되기를 기대한다.

II. 종묘 천신(薦新) 물종

표 1. 『오례의(五禮儀)』의 천신 월령

| 월 | 천신 물종 |
|-----|--|
| 1월 | 햇미역(早糲) |
| 2월 | 생합(生蛤), 생낙지(生絡締), 빙송어(氷松魚), 생전복(生全腹), 반건치(半乾雉), 당귀싹(當歸芽), 작설차(雀舌茶), 미나리(水芹) |
| 3월 | 누치(訥魚), 황조기(黃石首魚), 웅어(葦魚), 고사리(蕨菜), 신감채(辛甘菜), 청귤(青橘) |
| 4월 | 준치(眞魚), 오징어(烏賊魚), 죽순(竹筍) |
| 5월 | 보리(大麥), 밀(小麥), 오이(瓜子), 앵두(櫻桃), 살구(黃杏) |
| 6월 | 올벼(早稻), 기장(黍米), 피쌀(稷米), 좁쌀(粟米), 능금(林檎), 오얏(李實), 동아(冬瓜), 수박(西瓜), 참외(眞瓜), 가지(茄子), 은구어(銀口魚) |
| 7월 | 연밭(蓮實), 개암(榛子), 잣(栝子), 호도(胡桃), 배(生梨), 청포도(青葡萄), 연어(鱈魚) |
| 8월 | 홍시(紅柿), 대추(大棗), 밤(生栗), 햅쌀술(新稻酒), 송이(松茸), 게(生蟹), 붕어(鮪魚) |
| 9월 | 석류(石榴), 머루(山葡萄), 다래(彌候桃), 기러기(生雁) |
| 10월 | 감자(柑子), 귤(橘), 유자(柚子), 은행(銀杏), 꽃감(乾柿), 은어(銀魚), 대구(大口魚), 문어(文魚), 마(薯蕷) |
| 11월 | 백어(白魚), 청어(靑魚), 과어(瓜魚), 평(生雉), 고니(天鵝) |
| 12월 | 유감(乳柑), 동정귤(洞庭橘), 당유자(唐柚子), 송어(秀魚), 토끼(生兔) |

1. 천신 월령

조선시대 초기 『오례의(五禮儀)』의 천신 월령(月令)^{5,6)}에 나오는 물종을 월별로 정리하면 표 1과 같다. 그리고 이상 물종은 절후(節候)의 여건에 의하여 변할 수도 있다고 하였다.

2. 천신 물종의 식품군 분류

『오례의』의 월령 천신 물종을 식품군별로 나누어 보면 표 2와 같이 곡물 6종, 육물 5종, 어물 19종, 채소류 10종, 과일 27종, 기타 3종으로 모두 70종이다. 이중 어물은 어종에 따라 수취 시기가 계절적으로 차이가 있고, 과일도 종류에 따라 수확 시기가 달라서 인지 품목수 많은 편이다.

III. 『조선왕조실록』에 나오는 천신 식품

『오례의(五禮儀)』에 나온 천신 품목을 식품군별로 나누어 식품의 특징과 『조선왕조실록』에 나온 기록과 비교하여 고찰하고자 한다.

표 2. 『오례의(五禮儀)』 천신 품목의 식품군 분류

| 식품군 | 종목수 | 식품명 |
|-----|---------|--|
| 곡물 | 6 | 보리(大麥), 밀(小麥), 올벼(早稻), 피쌀(稷米), 좁쌀(粟米), 기장(黍米) |
| 육물 | 5 | 평(生雉), 반건치(半乾雉), 고니(天鵝), 기리기(生雁), 토끼(生兔) |
| 어물 | 생선 | 13 황조기(黃石首魚), 대구(大口魚), 언쟁어(白魚), 청어(靑魚), 파어(瓜魚), 연어(鱧魚), 송어(秀魚), 준치(眞魚), 누치(訥魚), 은구어(銀口魚), 빙송어(水松魚), 용어(羣魚), 붕어(鮪魚) |
| | 갑각, 연체류 | 6 게(生蟹), 생전복(生全鮑), 생합(生蛤), 문어(文魚), 오징어(烏賊魚), 생낙지(生絡締) |
| 채소 | 10 | 당귀싹(當歸芽), 신감채(辛甘菜), 미나리(水芹), 고사리(蕨菜), 죽순(竹筍), 마(薯蕷), 동아(冬瓜), 송이(松茸), 가지(茄子), 오이(瓜子) |
| 과일 | 실과류 | 11 앵두(櫻桃), 살구(黃杏), 석류(石榴), 능금(林檎), 청포도(靑葡萄), 머루(山葡萄), 다래(彌猴桃), 배(生梨), 홍시(紅柿), 개암(榛子), 오얏(李實) |
| | 견과류 | 7 대추(大棗), 밤(生栗), 잣(栢子), 호도(胡桃), 은행(銀杏), 꽃감(乾柿), 연밤(蓮實) |
| | 감귤류 | 7 청귤(靑橘), 감자(柑子), 귤(橘), 유자(柚子), 유감(乳柑), 동정귤(洞庭橘), 당유자(唐柚子) |
| | 과채 | 2 수박(西瓜), 참외(眞瓜) |
| 기타 | 3 | 햐쌀술(新稻酒), 햇미역(旱薇), 작설차(雀舌茶) |
| 합계 | 70종 | |

1. 곡 물

천신 곡물 모두 6종인데 5월에 보리(大麥), 밀(小麥)을, 6월에는 올벼(早稻), 기장(黍米), 피쌀(稷米), 좁쌀(粟米)을 올렸다.

보리와 밀은 포아풀과에 딸린 한해 또는 두해살이 재배식물이다. 가을 보리와 밀은 10월경에 씨앗을 뿌리며 이듬해 6월 경(양력)에 수확하므로 수확 시기가 지금과 같다. 영조 때는 5월에 천신하였다.

올벼는 보통 벼보다 철 이르게 익는 벼로 6월경에 나오고, 늦벼(晚稻)는 늦게 익는 벼로 8월경에 나온다. 태종10년에 햇벼를 9월에 올리면 절기가 너무 늦으니 8월중에 행하라 하였고, 늦벼도 8월에 올리라 하였다. 중종 11년에는 가뭄으로 올벼를 천신하지 못하였다.

서(黍)는 기장을 뜻하며 오곡의 하나이다. 그런데 『조선왕조실록』과 『오례의』의 국역본에 수수라고 국역한 경우가 종종 있다. 세종 22년에 가뭄으로 서적을 5월 말에 올리지 못하였다.

피(稷)는 일명 자(藜)라고 이르며, 옛날 수전(水田)이 아직 성하지 않을 때에 백성들이 많이들 피를 먹으며 이를 항상 먹는 식량으로 삼았다. 우리 나라에

는 잘못 전해져서 들피를 피(稷)로 생각하였다. 대저 들피는 제패(稊稗; 가라지와 들피)인데 그 모양이 벼와 같으면서도 달라 오곡의 열에 들어가지 않는다⁷⁾.

조(粟)는 원종은 강아지풀인데 경엽에서 발산하는 수분량이 매우 적고 조절력이 강해서 가뭄에도 잘 견디며, 풍흉의 차이가 비교적 적다. 태종18년에는 5월에 천신하였다.

『조선왕조실록』의 곡물에 관한 기록

태종 2년 5월에 임금이 친히 인소전에 제사를 지내면서 묻기를, “늦벼도 8월이면 익는데, 천신하는 쌀이 10월에 있는 것은 무슨 까닭인가”하였다⁸⁾.

태종 10년에 예에 종묘에 햐쌀을 천신하는 것이 9월에 행하도록 되어 있지만 절기가 너무 늦으니, 이제부터 8월 삭망제 중에 행하소서라 아뢰었다⁹⁾.

태종 10년에 쌀을 종묘 천신을 8월에 하도록 명한 것을 잊어먹고 어긴 호조 정랑을 순금사에 가두었다¹⁰⁾.

태종 17년 7월에 이미 썬 햐쌀을 천신하였는데, 임금이 알고 벌에 딸린 쌀을 다시 천신하라고 명하고, 이 뒤부터는 썬 햐쌀을 천신하지 말라 하였다¹¹⁾.

태종 18년 5월에 종묘와 문소전에 새로운 조미(粟米)를 천신하였다¹²⁾.

세종 22년 5월에 “전년에는 비록 가물고 마르고 철 뒤에 비가 왔으나, 적전의 서직(黍稷)이 일찍 익어서 5월 20일 경에 모두 이미 천신을 하였는데, 금년에 지금까지 천신을 못하는 것은 어떤 까닭인가.” 물으니 심이 아뢰기를, 금년에는 바람이 맹렬하여 잎사귀가 모두 타고 말랐기 때문에 금년의 화곡이 지난해만 못하다 하였다¹³⁾.

세조 2년 9월에 의금부가 천신할 쌀을 훔친 문소전 반감 등을 치죄하였다¹⁴⁾.

중종 11년 7월에 봄 가뭄이 심해 올벼가 익지 않아 종묘에 천신하지 못하였다¹⁵⁾.

영조 22년 8월에 동적전(東籍田) 1백 묘(畝)에 구곡(九穀)을 심는 제도를 회복할 것을 명하였다¹⁶⁾.

영조 31년 6월에 임금이 동적 친경전의 대맥을 친히 받았다¹⁷⁾.

영조 33년 5월에 동적전의 친경전에 밀이 익었으므로 배도록 명하였다¹⁸⁾.

영조 46년 5월에 임금이 연화문에 나아가 태묘의 망제(望祭)에 쓸 밀을 받았다¹⁹⁾.

영조 47년 5월에 임금이 덕유당에 나아가 밀을 친히 받았다²⁰⁾.

선조 34년 2월에 봉상시가 아뢰기를, “국가가 동서 적전을 설치하여 농군을 나누어 정하고 본시(本寺)의 관원이 경작을 전담하여 자성(稔盛: 나라의 큰제사에 쓰는 기장, 피)에 이바지하여 오다가 난리를 겪은 뒤로 땅이 황폐해지는 것이 아까워 백성에게 주어 여러 사람들이 함께 경작하게 하였는데, 수확한 것이 알차지 않아 육곡(六穀)만 천신에 쓰고 자성은 오로지 지방의 공물에 의존하니, 일이 매우 구차합니다.”²¹⁾

영조 15년에 하교하기를, “적전(籍田)에서 대맥 10석, 소맥 5석, 서(黍) 9석, 산도(山稻) 22석, 소두(小豆) 12두, 대두(大豆) 3석, 양(梁) 1석, 차조 6석을 수확하니, 명하여 친경하여 수확한 각종 곡식 중 자성에 들지 않은 것은 천신하고 그 나머지 각종 곡식은 태상에 보내어 오향에 쓰게 하였다²²⁾.

2. 육 물

『국조오례의(國朝五禮儀)』의 천신 율령에 중 맹동에 천금(薦禽)이라고 나오는데 구체적인 동물 종류는 나오지 않는다. 사냥으로 잡은 동물은 주로 꿩, 사슴, 노루의 세 가지이다. 『세종실록』, 『세조실록』,

『중종실록』에는 강무(講武)나 사냥하여 잡은 노루(獐)와 사슴(鹿)을 종묘에 천신한 기록이 여러 차례 나온다. 그리고 봄철에 사냥하여 잡힌 육물(春蒐)은 천신에 올리지 않았다²³⁾.

『오례의』 천신 12월령에는 토끼(生兔)가 있는데 실록에서는 천신한 기록은 없다. 천신 물종에는 없으나 궁중의 물선(物膳)²⁴⁾ 중에는 노루(生獐)와 산돼지(山猪)가 나온다.

천신 날짐승으로는 2월에 반건치(半乾雉), 9월에 기러기(生雁), 11월에 꿩(生雉)과 고니(天鵝) 등 4종이다. 그밖에 날짐승으로는 가마우지, 청둥오리와 기러기를 올린 기록이 있다. 고니는 구하기가 점차 어려워 워지자 인조 때는 기러기를 대신 올리고, 숙종 조에는 꿩을 대신해서 올리기로 하였다. 사냥을 많이 한 임금이 『세종실록』, 『세조실록』에 특히 날 짐승을 종묘에 천신한 기록이 나온다.

날짐승 중에 기러기와 고니는 실제로 음식으로 활용한 예는 거의 찾아 볼 수가 없지만, 꿩은 궁궐이나 민가에서는 겨울철에 꿩은 주요한 육류 식품으로 옛날 음식책에는 꿩고기가 들어간 음식 종류가 아주 많이 있다. 그리고 궁중에 올린 물선의 기록인 『공선정례(貢膳定例)』²⁵⁾에는 생치 외에 어린 꿩(兒雉), 완전히 말린 건치(乾雉), 꿩고기 포인 치포(雉脯) 등도 있다.

『조선왕조실록』의 천신 육물에 관한 기록

태종 13년 2월에 “옛사람이 이르기를 12월 이후의 장록(獐鹿)은 맛이 없다 하였고, 때가 아니니 춘수(春蒐)에 잡은 것은 종묘에 천신하지 말라.”²⁶⁾하였다.

태종 13년 10월에 임금이 광주(廣州)에서 사슴 두 마리를 쏘아 잡아서 바로 말을 달려 종묘에 천신하게 하였다²⁷⁾.

중종 9년 9월에 예조 판서가 아뢰기를, “사옹원이 받 아들이는 사슴 고기 포·사슴 꼬리·사슴 혀는 여러 번 감하였으므로 공용이 넉넉지 못하니, 더 감해서는 안 된다고 하였다²⁸⁾.

중종 9년 12월에 황해도의 아록(兒鹿: 어린 사슴)을 진상하는 폐단을 아뢰었다²⁹⁾.

태종 12년 9월에 사냥으로 잡은 꿩을 종묘에 천신하고, 10월 초하루 제사에 겸하여 천신하라고 명하였다³⁰⁾.

태조 6년 10월에 고니를 종묘에 올렸다³¹⁾.

명종 원년 1월에 고니는 천신하였다³²⁾.

성종 12년 10월에 천신하는 고니는 남쪽에서는 대단히 희귀하니 북쪽에서는 많이 난다고 하니 남쪽의 폐단을 덜어달라고 임금께 청하였다³³⁾.

숙종 9년에 생치(生雉) 3수(首)로써 고니를 대신하여 봉진할 일을 법식으로 정하였다³⁴⁾.

인조 16년에 비변사에서 아뢰기를, “월령의 고니를 천신하는 것은 민폐가 많으면서도 오히려 얻기가 어렵습니다. 정묘년의 사변 후에는 기러기로 대신 봉진하도록 허가했는데, 이번의 사변은 정묘년의 비교가 아니니, 청진대, 정묘년의 예에 의거하여 백성의 힘이 회복될 동안만 한해서 생안으로 대신 봉진하게 하소서.”하였다³⁵⁾.

효종 3년 12월에 태묘에 천신할 고기 대신에 기러기를 올렸다³⁶⁾.

성종 23년 5월에 가마우지를 올렸고, 잡기가 어려우니 이후로는 바치지 말라 하였다³⁷⁾.

광해군 12년 12월에 상해서 맛이 변한 청둥오리를 천신한 관리의 추고를 명하였다³⁸⁾.

3. 어 물

천신 어물 중 바다 생선으로 황조기(黃石首魚), 대구(大口魚), 언뱀어(白魚), 청어(靑魚), 과어(瓜魚), 연어(鰵魚), 승어(秀魚), 준치(眞魚) 등 8가지이고, 강물 생선으로 누치(訥魚), 은구어(銀口魚), 은어(銀魚), 빙송어(氷松魚), 웅어(葦魚), 붕어(鮐魚) 등 6가지이고, 연체·갑각류는 게(生蟹), 생전복(生全鰓), 생합(生蛤), 문어(文魚), 오징어(烏賊魚), 생낙지(生絡締) 등 6가지로 모두 20가지이다.

월령으로 나누어 보면 2월에 생합·생낙지·빙송어·생전복의 4가지, 3월에는 누치·황조기·웅어의 3가지, 4월에는 준치와 오징어의 2가지, 6월에 은구어, 8월에 게와 붕어의 2가지, 10월에 은어·대구어·문어의 3가지, 11월에 뱀어·청어·과어의 3가지, 12월에 승어를 올린다.

사용원은 천신과 물선을 위하여 직접 강에 어살(漁筍)을 설치하였고³⁹⁾, 고기 잡는 어부와 전복 잡는 포작간(鮑作干) 등의 노비가 소속되어 있어 이들이 해물을 전문적으로 포취하였다. 천신에 상한 생선을 올렸을 때는 치죄하기도 하였다.

1) 바다 생선

황조기는 민어과에 딸린 고기로 본종은 매년 겨울에 제주도 남서방 상해 남쪽의 난해에서 겨울을 지낸 후 3월 초순경 떼지어 북상하며, 4월 하순부터 5월 중순까지는 연평도 근해에 이르러 얕은 바다의 간석지를 돌아 알을 낳는다. 참조기라 불리며 말린 것을 굴비라 한다. 궁중 물선 중에는 날조기 외에 씻거나 말린 조기로, 비늘 굵은 조기(去鱗石首魚), 씻은 조기(洗鱗石首魚), 굴비와 조기알젓(石首魚卵醃) 등이 있다. 태조6년과 세종30년에는 참조기를 4월에 천신하였다.

대구(大魚)는 한대성 바닷물고기로 머리와 입이 썩 크며 비늘은 매우 짧다. 천신 10월령은 대구어가 있으나 생어인지 건어인지 구별이 없으나 세조와 연산군 조에는 반쯤 말린 대구(半乾大口)와 완전히 말린 대구를 올렸다. 궁중 물선 중에는 대구알젓, 대구내장젓 등의 젓갈이 있는데 세종6년에 알젓을 9,10월에 올렸다.

뱀어는 몸이 앞쪽이 둥글고 뒤쪽으로 가면서 납작한데 길이가 10cm안팎이다. 봄에 하천에 겨울러 올라와 알을 낳는다. 뱀어는 겨울 몹시 추울 때에 나는데 얼은 뱀어를 올린다. 중종11년에는 뱀어 천신을 감하였다.

청어는 비웃 또는 비어(鯡魚)라 불린다. 몸이 늘씬하고 옆으로 넓적하고, 옆줄이 없고 떨어지기 쉬운 등근 비늘이 있다. 냉수성어로서 우리나라 포항 이북 바다에서 많이 난다.

과어는 서대 또는 넘치인데, 일부 국역본에서는 이민수라 하였다. 이민수는 쥐노래미과에 딸린 바닷물고기로 찬물에 살며 동해에 분포한다. 임연수어(林延壽魚)라고도 한다.

연어는 두만강에서 시작되어 태백산맥 등쪽의 강에서만 자라고 있다. 바닷물고기인데 산란기에 하천 상류에 올라와 산란하고 몸은 차차 쇠약해져 죽는다. 궁중 물선에는 절인 연어(鹽鰵魚), 말린 연어, 연어젓, 연어알젓 등이 있다⁴⁰⁾.

승어는 4월에 바다의 얼은 곳에 해엄치으며 여름은 강에서 지내며 우리나라 온 연해 및 제주도와 각 하천 어귀에 널리 분포하고 특히 영산강·청천강 부

근에서 가을과 겨울철에 많이 잡힌다. 궁중 물선 중에는 절인 말린 송어(乾秀魚), 절인 송어란(秀魚卵), 말린 송어란(乾秀魚卵) 등이 있다. 12월 물중에 단지 생선 또는 물고기라 적혀있는 문헌도 있다. 송어는 지금은 아주 흔한 생선은 아닌데 조선조 궁중음식이나 옛음식책에서 생선 중에 가장 많이 쓰였다⁴¹⁾.

준치는 청어과에 딸린 바닷물고기로 우리나라 남서해에서 많이 나며, 시어(鱒魚)·전어(筋魚)·준어(俊魚)·진어(眞魚) 등으로 불린다. 심히 측편한 큰 물고기로 비늘은 둥글고 크며 살에는 가시가 많으나 맛은 썩 좋다.

2) 민물생선

웅어는 멸치과에 딸린 바닷물고기로 민물과 짙물이 서로 합치는 곳에 살며 봄·여름에 강으로 올라와 물풀사이에 알을 낳는다. 조선조에는 한강 하류인 고양에 사용된 소속의 '위어소(葦魚所)'를 두어 이것을 잡아 왕가에 진상하였다. 궁중 물선 중에는 웅어 알이 별도로 있다.

누치는 잉어과에 속한 민물고기로 낙동강을 비롯한 서해안 강에 많다. 맑은 물의 바다에서 살며 성질이 매우 급하다. 맛이 좋고 낚시로 많이 잡는다.

은구어를 사전에서는 은어(銀魚)라 하였으나 월령에 은구어는 6월에 있고, 은어는 10월에 있으나 다른 어종으로 보인다. 은어는 어릴 때 바다에서 지내고 이른 봄에 하천으로 다시 올라와 여울에서 많이 살며, 가을에 알을 모래나 자갈 밑에 낳는다. 향기가 좋고 맛이 좋다. 궁중 물선 중에 절인 은구어(鹽銀口魚)가 있다. 명종 때는 풍양천 은구어를 오로지 천신용으로 잡는 것으로 사사ροι이 잡는 것을 금하였다. 그리고 은구어는 싱싱한 것을 얼음에 담거나 소금을 뿌리고, 일부는 말려서 올리기도 하였다.

붕어는 죽어(鯽魚)라 한다. 일반적으로 흐르는 물에 사는 것은 푸른색이고 흐린 물에 사는 것은 황색을 띤다. 산란기는 4월 하순에서 5월까지이며 알은 물가로 나와 풀잎에 알을 슬어놓는다.

송어는 연어과에 딸린 바닷물고기로 6월쯤 강으로 올라와 8~10월에 상류의 자갈 바닥에 알을 슬며 어린 고기는 1년간 강에서 살고 바다로 내려가 3~4년

후 다시 강으로 올라와 산란한다. 준어(鱒魚)라고도 하고 천신은 2월에 얼은 빙송어를 올린다. 세조때는 2월과 또 11월에 올리나 같은 것을 한해에 2번 올리기를 삼가라 하였다.

3) 갑각·연체류

게는 등딱지가 마름모꼴이며 몸빛은 두홍갑과 넷째 다리에 어두운 자줏빛에 푸른빛을 띤 흰 구름무늬가 있다. 엄지발가락이 크고 길다. 바다의 모래땅에 떼지어 산다. 궁중 물선에는 꽃게(靑蟹)이 있다.

전복은 전복과에 딸린 조개로 몸은 길둥근 모양인데 껍데기의 겉은 갈색 또는 푸른빛이 돌고 안쪽은 진주 광택이 난다. 살은 식용하고 생것을 생복(生腹), 생포(生鮑) 전포(全鮑), 생포(生鮑)라 한다. 쪄낸 것은 숙복(熟腹), 말린 것을 건복(乾腹)이라 한다. 생전복은 천신 2월령에 있으나 말려서 가공한 추복, 인복, 조복 등은 연중 공납 물종에는 포함되어 있다⁴²⁾.

생합은 대합이라고 하는데 백합과에 딸린 조개로 담수가 혼합하는 해변의 진흙 모래밭에 살며 조류를 따라 이동하기도 하고 6~9월에 알을 낳는다. 무명조개·문합(文蛤)·화합(花蛤)이라고도 한다.

문어는 낙지과에 딸린 연체동물로 발이 8개 있고, 다리에는 흡반이 50개 가량 있으며 대팔초어(大八稍魚), 팔초어(八稍魚), 팔대어(八大魚)라고도 한다. 궁중 물선 종목에는 말린 건문어, 반건문어가 있다.

오징어는 연체동물 두족류 십각목에 딸린 피둥이 풀뚜기와 삐오징어를 두루 이르는 말로 묵어(墨魚)라고도 한다. 궁중 물선에는 말린 오징어가 있다.

낙지는 낙지과에 딸린 연체동물로 소팔초어(小八稍魚), 장어(章魚), 초어(梢魚)라고도 한다. 궁중 물선에는 말린 낙지가 있다.

『조선왕조실록』의 천신 어물에 관한 기록

중종 10년(1515)에 대사간이 사용원에서 어전(漁箭)을 청한 것을 논핵하였으나 철거하지 않고 그대로 두었다⁴³⁾.

영조 29년(1753)에 본원에 예측되어 종묘의 천신과 어공(御供)에 소요되는 뱀어·생게를 봉진하던 어부가

150명이 있었는데 이제 이미 모두 균역청에 예속되었고, 금년부터는 세금을 징수하여 본원으로 보내어 본원에서 준비하여 봉진하게 한다고 하니 난처하다고 아뢰었다⁴⁴⁾.

영조 29년 2월에 내국(內局)에서 입시하였을 때 예조 판서가 아뢰기를 “사용원에 어부를 출급할 것으로 하명 하였습시다만, 듣건대 천신에 드는 백어가 5백 개이고 공상에 드는 생해가 수천 개라고 하니, 청컨대 선혜청에서 마련하여 진공하게 하소서.”하니, 임금의 말하기를, “그렇게 하면 일이 올바르게 된다.”하였다⁴⁵⁾.

광해군 9년(1617)에 “전일 태묘에 천신할 때 연어를 날것으로 올렸는데 악취가 나서 사람들이 코를 가까이 할 수가 없었다. 국가의 큰 일은 제사에 있는 것인데 요즘 태묘에 천신하는 물건에 대해 불경스럽기가 이러하니 매우 한심하다. 봉진한 관리와 감사는 조사하고, 앞으로는 봉상사로 하여금 각별히 살피서 처리하도록 하라.”⁴⁶⁾하였다.

4) 생선류

태조 6년⁴⁷⁾과 세종 30년⁴⁸⁾에는 참조기를 4월에 종묘에 천신하였다.

인조 27년 3월에 사용원이 황해도에서 봉진한 새로 난 석수어가 부패하여 맛을 잃었다 하여 가져온 사람을 추문하여 다스리기를 청하였다⁴⁹⁾.

세종 6년 8월에 진상해 올리는 대구어의 알젓(卵醬)은 9, 10월 간에 진상해 올리게 하고자 하였다⁵⁰⁾.

세조 9년 11월에 강원도 관찰사가 전일에 천신할 마른 대구어를 늦게 바쳐서 이미 못쓰게 되었다⁵¹⁾.

연산군 8년 10월에 경상도 감사 등에게 반쯤 마른 대구어를 별례방으로 봉진하도록 하였다⁵²⁾.

중종 11년 2월에 강원도의 백어 봉진을 감하도록 명하였다⁵³⁾.

세조 14년(1468) 2월에 사람을 보내어 안압(雁鴨)·면어를 문소전에 천신하게 하였다⁵⁴⁾.

효종 4년 3월에 사용원이 용어를 봉진하니, 상이 하교하였다.“태묘에 올리는 월령의 천신이 내일 있는데, 해원(該院)이 먼저 제전에 봉진하였으니 일이 매우 미안스럽게 되었다. 천신이 있는 뒤에 봉진하기 시작하도록 하라.”하였다⁵⁵⁾.

중종 10년 7월 호조 판서가 아뢰기를, “신이 사용원 제조가 되어, 은구어는 진상뿐만 아니라 천신에도 없어서는 안되는 것임을 알고, 고기를 잡을 때 시험삼아 어전을 엮고자 도제조와 상의하여 아뢰었다....(중략)...”⁵⁶⁾

명종 16년 8월에 풍양천의 은구어를 오로지 천신을 위한 것이어서 사사로이 잡는 것을 엄금해왔는데, 적게 잡혔으니 양주 목사를 추고하고, 포감고(浦監考: 시내를 감시하며 고기잡이를 금지하는 사람)를 치죄하라 하였다⁵⁷⁾.

성종 23년 7월에 사용원 제조가 은구어의 봉진에 관하여 “제도에서 봉진하는 마른 은구어가 날짜가 오래 되어 맛이 변해서 어선(御膳)에 적합치가 않습니다. 청컨대 지금부터는 생선을 얼음통에 담거나 소금을 약간 뿌려서 봉진하게 하여 사용원에서 그것을 받아 가지고 소금에 절이거나 건어(乾魚)를 만들게 하면 맛이 반드시 좋을 것입니다. 아뢰니 ... (중략)... “은구어(銀口魚)를 어살로 잡은 것 중에서 싱싱하고 좋은 것으로 골라, 얼음에 담거나 소금을 약간 뿌려서 두세 차례 별도로 보내게 하라.”하였다⁵⁸⁾.

세종 15년 8월에 문경현에 얼음 저장하는 곳은 은어를 천신하기 위하여 특별히 저장시켰는데, 그 뒤에 진상한 생선이 썩어 문드러져서 쓰지 못하였기 때문에 혁파하였다⁵⁹⁾.

세조 9년 11월에 “지금 산 송어를 바쳤는데, 송어는 바로 2월 월령에 천신하는 물건이니, 1년 안에 어찌 두 번이나 이런 물건을 천신하겠는가?”하였다⁶⁰⁾.

5) 갑각류, 연체류

세종 27년 12월에 사용방 관원이 경기도·충청도·황해도 등지에 가서 젓갈을 담기도 하였다⁶¹⁾.

세조 3년 9월에 금후로는 문소전에는 천신을 제외하고는 계를 올리지 말게 하라 하였다⁶²⁾.

성종 5년 9월에 이형원이 아뢰기를 “전라도 광양·낙안·순천 등 고을에서 해마다 세인복(細引鱈)을 공납하는데, 경내에는 큰 복어가 없어서 외딴 섬에 깊이 들어가서 왜인을 만나서 변경의 분쟁이 일어나고 있다 하고, 세인복 공납을 감하게 하소서”하니 임금이 말하기를, “이 말은 과연 그러하나, 다만 세인복은 곧 천신하는 물건이므로 다 감할 수는 없다 하였다⁶³⁾.

4. 채소류

천신 채소는 당귀썩(當歸芽), 신감채(辛甘菜), 미나리(水芹), 고사리(蕨菜), 죽순(竹筍), 마(薯蕷), 동아(冬瓜), 송이(松茸), 가지(茄子), 오이(瓜子) 등 10가지이다. 월령으로 나누어 보면 2월에 당귀썩·미나리, 3

월에 고사리·신감채, 4월에 죽순, 5월에 오이, 6월에 동아·가지, 8월에 송이, 10월에 마 등으로 추운 겨울철에는 채소가 나지 않으므로 올린 물종은 없다.

당귀썩과 신감채는 같은 식물인데 수취 시기가 다를 뿐이다. 승검초는 미나리과에 딸린 여러해살이의 약초인데 뿌리를 당귀라 하여 약재로 쓰인다. 당귀썩은 2월경에 새로 나오는 연한 썩을 올린 것이고, 3월에는 좀더 자란 썩을 올린 것을 추축된다. 산지는 서늘한 곳에서 나는데 우리나라 중부와 북부의 특산이다. 잎을 말려서 가루로 만든 승검초가루는 떡이나 과자에 많이 쓰인다.

미나리는 미나리과에 딸린 여러해살이풀로 각지의 축축한 땅에 절로 난다. 잎과 줄기에 독특한 향기가 있으며 논이 많이 심는다. 근채(芹菜) 또는 수근(水芹), 수영(水英)이라 한다.

고사리는 고사리과에 딸린 여러해살이의 양채류 이른 봄 뿌리줄기에서 돋은 어린 썩은 잎자루가 통통하고 꼭대기에 꼬불꼬불 말리어 어린아이 주먹 모양으로 되고, 흰 솜같은 털이 온통 덮여있다. 어린잎은 나무를 만들어 먹으며 뿌리줄기로는 녹말을 만든다. 태조 7년에는 고사리 대신에 산채를 천신하였다.

죽순은 대의 땅속줄기에서 돋아나는 어리고 연한 썩인데 식용한다. 비늘 모양의 껍질에 싸여 길로 내민다. 죽태(竹胎) 또는 대순이라 한다.

마는 마과에 딸린 덩굴풀의 통틀어 일컫는데, 괴근을 식용한다. 산약(山藥) 또는 서여(薯蕷), 산우(山芋)라고 한다.

동아는 박과에 딸린 한해살이 덩굴풀로 열매는 호박 비슷하여 긴 타원형이고 표면에 잔털이 많으며 익으면 흰가루가 앉고 맛이 좋다.

송이는 송이과에 딸린 버섯의 한가지로 줄기는 둥근 통모양이고 갓의 색은 회갈색 또는 담홍갈색으로 섬유모양의 비늘이 있으며 살이 희다. 소나무 숲의 낙엽이 쌓여 축축한 곳에 모여서 나는데 향기가 특이하며 맛이 썩 좋다. 송심(松蕈)이라고 한다.

가지는 옛날부터 세계 각지에서 가꾸어지는 중요한 채소의 하나로 열매는 달걀형 또는 긴 원통형으로 품종이 많다.

오이는 박과에 딸린 한해살이 덩굴풀로 장과는 긴

길둥근 모양이며 처음에는 녹색 또는 황백색으로 나중에 누렇게 익는다. 호과(胡瓜) 또는 황과(黃瓜), 외라고도 한다.

『조선왕조실록』의 채소에 관한 기록

태조 7년 3월에 사신을 보내어 산채(山菜)를 종묘에 천신하였다⁶⁴⁾.

성종 원년 4월에 “강원도는 땅이 높고 기후가 차서 모든 물건의 산출하는 것이 대단히 늦다. 천신하는 고비나물을 뿌리째 캐서 바치는 것은 폐단이 있으니, 금후로는 바치지 말라.”하였다⁶⁵⁾.

성종 4년 3월에 경상도·전라도의 관찰사에게 글을 내리기를, “지금 진상하는 채소는 멀리 날라 오느라 폐단이 있을 뿐 아니라 말라서 맛을 잃게 되니, 이제부터는 월령 천신 외에는 각전에 진상하는 모든 채소를 봉진하지 말라.”하였다⁶⁶⁾.

선조 25년 5월에 태묘에 오이를 천신할 봉상시 관원이 없어서 사용원 관원이 의거 대신하였다⁶⁷⁾.

영조 26년 임금이 장차 친히 태묘에 제향하려고 하는데, 경상도에서 천신한 죽순이 도착되니, 예조에서 아뢰기를, “삭망과 오향을 으레 곁해 올리게 되는데도 친히 제향하는 것은 증거할 만한 규정이 없습니다.” 하니, 명하여 곁하여 올리도록 하였다⁶⁸⁾.

5. 과일류

천신 과일 중 실과는 앵두(櫻桃), 살구(黃杏), 석류(石榴), 능금(林檎), 청포도(青葡萄), 산포도(山葡萄), 다래(彌猴桃), 배(生梨), 홍시(紅柿), 개암(榛子), 오얏(李實)의 11가지이고, 감귤류는 청귤(靑橘), 감자(柑子), 귤(橘), 유자(柚子), 유감(乳柑), 동정귤(洞庭橘), 당유자(唐柚子) 등 7가지이다. 견과류는 대추(大棗), 밤(生栗), 잣(栝子), 호도(胡桃), 은행(銀杏), 꽃감(乾柿), 연밥(蓮實) 등 7가지이고, 과채류로 수박과 참외 등이 있어 모두 27가지로 천신 물종 중 과일류의 종류가 가장 많다.

월령으로 나누어 보면 3월에 청귤, 5월에 앵두·살구, 6월에 능금·오얏·수박·참외, 7월에 개암·잣·호도·배·청포도, 8월에 홍시·대추·밤, 9월에 석류·머루·달래, 10월에 감자·귤·유자·은행·꽃감, 12월에 유감·동정귤·당유자 등이다.

조선조 때 장원서(掌苑署)는 궁중 정원의 꽃과 과일나무 등에 관한 일을 맡아보던 관청으로 태조 원년에 동산색을 두고 동 3년에 상림원으로 하였으며, 세조 12년에 다시 이름으로 고쳤다. 장원서에는 소속 노비들이 있어 여기서 난 과실은 천신하기도 하였다. 초기에는 상림원(上林園)은 창덕궁 요급문 밖에 있는 어원(御苑)으로 과수가 있어서 여기서 열린 과일도 천신하였다.

1) 실과류

앵두는 앵도과에 딸린 갈잎 떨기나무로 열매는 둥근 핵과로 6월에 익으며 빛이 붉고 맛이 좋다.

살구는 앵도과에 딸린 갈잎큰키나무로 열매는 둥근 핵과로 6월에 노랑계 익는다.

석류는 석류나무과에 딸린 갈잎작은키나무로 열매는 꽃받침이 발달한 것이며 규칙하게 갈라져 연분홍의 투명한 씨를 신맛이 있다.

능금은 능금나무과에 딸린 갈잎 작은키나무로 열매는 이과(梨科)로 둥글며 7~8월에 붉은 색 또는 갈황색으로 익는다. 사과보다 작고 맛이 덜하다.

다래는 미후도 선도복숭아라 한다. 녹황색으로 둥그스름하며 9~10월에 익는데 맛이 달다.

배는 배나무 열매로 생리(生梨), 이자(梨子), 쾌과(快果)등으로 부른다.

홍시는 흙먼 익어 붉고 말랑말랑한 감으로 연감이라 한다.

곶감은 감의 껍질을 벗기고 꼬챙이에 꿰어서 말린 감으로 준시(蹲柿), 관시(串柿)라 한다.

개암은 개암나무과에 딸린 갈잎 떡갈나무의 열매로 구형 견과로 10월에 익는다.

오얏은 앵도과에 딸린 갈잎 작은키나무로 핵과는 둥글며 8월에 노란빛 또는 자주빛으로 복숭아와 비슷한데 조금작고 신맛이 있다. 열매는 자도(紫桃), 자리(紫李), 봉늬, 웅아라고도 한다.

머루는 왕머루 또는 산포도라 한다.

2) 감귤류

“감귤은 제조 토산으로 겨울철의 주요한 과실이었다. 감귤은 종묘에 천신하고, 빈객을 대접하므로, 그

쓰임이 매우 절실하다. 헌의(獻議)하는 자가 말하기를, ‘여러 과실 중에서 금귤(金橘)과 유감(乳柑)과 동정굴(洞庭橘)이 상품이고, 감자(柑子)와 청귤(靑橘)이 다음이며, 유자(柚子)와 산귤(山橘)이 그 다음이다.’⁶⁹⁾ 하였다.

감자는 운향과의 늘푸른 작은 큰키나무로 열매는 귤보다 작고 껍질은 아주 얇으며 속의 살은 옅은 황색으로 여러 조각이다. 신맛은 적고 맛이 담백하다. 홍귤나무라고도 한다.

귤은 귤나무의 열매로 둥글납작한 핵과로 껍질은 등황색이다. 물이 많고 맛은 시면서도 달콤쌉쌀하다.

유자는 운향과에 딸린 늘푸른 큰키나무로 열매는 거죽이 우툴두툴하고 누르스름한 살은 향기와 신맛이 있다.

유감은 운향과에 딸린 나무로 열매는 밀감과 비슷하나 약간 시다.

동정귤은 사전에 품종이 좋은 귤은 이르는 말이라 하였는데 실제로는 귤의 한 품종으로 보인다.

3) 견과류

대추는 갈매나무과에 딸린 갈잎 큰키나무로 열매는 모양이 새알같이 길둥글고 익으면 빛이 붉고 맛이 달다. 속에 씨가 들어있다. 대추는 병과와 죽, 음료 그리고 음식의 고명으로 많이 쓰인다.

밤은 밤나무의 열매로 가시가 많이 난 송이에 싸여 있으며 겉껍데기 안에 삽피인 속껍질이 있다. 경기도 양주밤과 평남 함종 밤이 이름이 났다.

잣은 잣나무의 열매로 솔방울처럼 생긴 송이에 들어있다. 껍질은 단단하여 속에 든 살은 기름기가 많아 맛이 고소하다. 실백(實柏), 백자(柏子), 송자(松子), 해송자(海松子)라 한다.

호도는 호도나무의 열매로 핵과는 10월에 익고 속에 둥근 모양으로 울퉁불퉁하고 단단한 씨가 들어있다. 씨의 속알맹이는 식용, 제유, 약용으로 쓰인다.

은행은 암수딴그루이며 핵과가 10월에 익는다. 열매는 냄새가 나는 외종피에 싸이고 속에 들어있는 배유는 식용 및 약으로 쓰인다.

연밤은 연꽃의 열매로 연실(蓮實), 연자(蓮子)라고도 하는데 약으로도 쓰고 먹기도 한다.

『조선왕조실록』의 과일에 관한 기록

세조 2년 정월에 승정원에 전지하기를, “상림원 노비는 많다고 아니할 수 없고 전원도 넓다고 아니할 수 없는데, 관리된 자가 소홀히 하여 주의하지 않으니, 모든 천신·진상하는 과일은 다 민간에서 취하여 그 폐단이 작지 아니하다. 5년을 기한으로 나무를 심고 배양하면 가히 성장하여 결실(結實)을 얻을 것이다. 그러나 성장할 때까지 미치지 못하는 천신과 사객의 지대(支待) 등은 부득이한 일이니 민간에서 취하지 않을 수 없지만, 진상 같은 것은 한 몸을 자봉(自奉)함인즉 민간에게 취할 필요가 없으니, 정원(政院)과 제조는 함께 의논하여 꼭진히 포치하게 하라.”하였다⁷⁰⁾.

세종 13년(1431) 6월에 승정원에 전지하기를, “종묘와 양전에 천신할 배·밤·대추·은행·능금과 같은 종류는, 벌레가 먹었을까 염려되므로 쪼개고 깎아서 올리고자 하니, 그것을 상정소(詳定所)로 하여금 옛 제도를 널리 상고하여 아뢰게 하라.”하였고, …(중략)… 예조와 문소전과 광효전지기 등에게 전지하기를, “지금부터 은행·배·대추·밤·녹리(綠李)·능금 등의 물건은, 천진할 때에 쪼개어 살펴보고, 10분의 8, 9분의 벌레가 먹지 않은 것이면 정하게 골라서 올리고, 만약 3, 4분의 벌레가 먹은 것은 다시 고르지 말라.”하였다⁷¹⁾.

인종 원년 5월에 천신에 쓸 동산의 과일을 잘 돌보도록 전교하다. “동산(東山)의 여러 가지 과일을 장차 익기를 기다려서 천신하려 하는데, 오늘의 잔치(중국 사신을 위하여 경회루에 청하여 잔치하였다).⁷²⁾

중종 24년 5월에 예조의 공사를 승정원에 내리면서 일렀다. “지난 겨울이 추워 장원서 소속인 서울 안의 과일 나무가 동상을 입어 전연 열매가 맺지 않았다. 그래서 종묘 및 각전에 천신하는 과일을 공상할 계획이 없다. 장원서는 전례대로 경기·충청·강원·황해 등 도에 봉진하게 해야 한다고 말하고 있다. 천신하는 물건은 곧 조상을 위하는 것이어서 전부 줄일 수가 없으니, 다시 마련하여 폐단 없이 봉진하도록 해야 한다. 다만 서울 안의 과일 나무가 이런 형편인데 외방의 것인들 유독 동상을 입지 않을 수 있겠는가? 이를 참작해서 요량해야 한다.”⁷³⁾

성종조에 장원서에서 서울 안에 배가 결실되지 못한 이유로서 제대로 하여금 봉진하도록 하기를 청하니, 임금이 말하기를, “배가 결실되지 못한 것은 서울과 외방이 무엇이 다르겠는가? 이제 없는 것을 여러 고을에 진상하기를 요구하면, 어찌 폐해를 끼치지 않겠는가? 그것을

그만두게 하라.”하였다.⁷⁴⁾

실과류

태종 11년 5월에 판전사시사(判典祀寺事)에게 명하여 영도를 종묘에 천신하게 하였다⁷⁵⁾.

태종 11년 2월에 적추도를 문소전에 올렸다⁷⁶⁾.

성종 19년 5월에 영도 두 소반을 승정원에 내려 주면서 전교하기를, “하나는 장원서에서 천신한 것이고, 하나는 사처에서 진상한 것이다. 무릇 유사들은 마땅히 맡은 직무를 다하도록 하라. 지금 장원서에서 천신한 영도는 살이 찌고 윤택하지도 않은데다 늦게 진상하여 도리어 사처에서 진상한 것만 못하다. 이러한 천신이 어찌 마음에 편안하겠는가? 승정원에서 그것을 함께 맛보고 해당 관원을 추국하여 아뢰라.”하였다⁷⁷⁾.

문종 원년 7월에 함길도 도관찰사에게 유시하기를, “상림원에서 아뢰기를, ‘금년에는 본원의 배나무가 전혀 열매를 맺지 않아서 천신 진상 및 대소 제함에 이바지하기 어렵습니다.’ 하니, 도내의 관가에 열매가 맺은 곳이 있거든 적당히 갖추어서 바치되, 억지로 민간에서 구하지 말라.”⁷⁸⁾

감귤류

태조 5년 3월에 새로 나온 채소를 종묘에 천신하고, 또 감자(柑子)와 그리고 사냥해서 잡은 것들도 모두 종묘에 먼저 천신하게 하였다⁷⁹⁾.

태종 13년 10월에 이제부터 10월 망제에는 귤과 유자를 아울러 천신하라고 명하였다⁸⁰⁾.

정조 6년 2월에 예조에서 아뢰기를, “제주목에서 봉진하는 종묘에 천신할 청귤은 곧 3월에 해야 하는데, 이를 영솔하여 오던 교리가 표류되어 소주(蘇州)에 이르렀다가 이제야 비로소 와서 바쳤습니다. 그러나 이미 모두 썩고 마르고 하여 천진하기에 합당하지 않으니 천진하지 말라고 명하소서.”⁸¹⁾

영조 10년 4월에 제주목에서 탕자를 봉진한 것이 규례가 아니었기에 목사 정도원을 종종 추고하였다⁸²⁾.

영조 42년 11월에 임금이 창덕궁에 나아가 황감을 진전에 천신하였다⁸³⁾.

영조 39년 12월에 탐라에서 귤을 진공하였다. 임금이 창덕궁에 나아가 선원전에 귤을 천신하였다⁸⁴⁾.

영조 51년 10월에 제주에서 감귤을 바쳤다. 임금이 왕세손에게 명하여 창덕궁에 나아가 천신례를 행하게 하였다. 숙종조에 당금귤(唐金橘) 종자를 제주에 보내었

는데, 그 뒤 끝나무가 열매를 맺어 목사가 해마다 공물을 바치면 임금은 곧 선원전에 천신하였다⁸⁵⁾.

영조 19년 9월에 임금께 사용된 제도가 말하기를, “진연 때에 유자를 쓰는 것이 마땅한데, 아직 봉진한 것이 없으니 다른 과일로 대신 써야 하겠습니까?”하니, 임금이 말하기를, “가령 제때에 맞추어 온다 하더라도 태묘에 천신하기 전에는 진연에 쓸 수 없으니, 다른 과일을 대신 쓰도록 하라.”하였다⁸⁶⁾.

선조 26년 3월에 제주 목사가 봉진한 금귤 등의 물건과 종묘의 천신 단자를 가지고 상이 정원에 전교하기를, “종묘에 천신할 물품은 어떻게 하여야 되겠는가?”하니, 정원이 회계하기를, “신들이 천신 단자를 보고 비통함을 견디지 못하겠습니다. 그러나 감히 아래에서 함부로 폄할 수 없으니, 대내에서 처리하는 것이 마땅하겠습니다.”하였다⁸⁷⁾.

참외, 수박

세조 2년 5월에 경상도 관찰사에게 치서하기를, “금년 절기가 일러 경중(京中)과 여러 도에서는 아직 햇참외를 올리지 못하는데, 경이 마음먹고 배양하여 가장 먼저 진상하니, 내가 즉시로 태묘에 천신하였다. 진실로 아름답고 기쁘다.”하였다⁸⁸⁾.

성종 14년 6월에 내전에서 참외(瓠瓜) 한 그릇을 가져다 승정원에 보이면서 말하기를, “이 물건을 사치에선 먹기 시작했는데도 이번 월령에 각사에서 아직도 천신하지 않았다는 것은 매우 옳지 못한 일이니, 그들을 추국하라. 나는 현재 천신하지 아니하였으니 감히 먹을 수 없고, 승지들이 다 그 맛을 보도록 하라.”하였다⁸⁹⁾.

성종 25년 6월에 시기를 놓쳐 참외를 올린 사포서 별제 이승근을 파출하게 하였다⁹⁰⁾.

숙종 24년 7월 임금이 태묘에 6월 초하룻날에 천신할 수박을 아직 천신해 올리지 않았음은 일찍이 보지 못하던 일이라 하여, 특명으로 해조의 당량은 종종 추고하고, 해당 봉진관은 잡아 심문하여 죄를 결정토록 하였다⁹¹⁾.

그밖의 천신 물종으로 햅쌀술(新稻酒), 햇미역(旱藜), 작설차(雀舌茶) 등 3가지가 있다.

조곽은 보통 것 보다 조금 일찍 따서 말린 미역이고, 작설차는 잘게 눈이 터져 나온 차나무의 새싹을 따서 만든 차로 납다(臘茶)라고도 한다.

IV. 결 론

조선시대 궁중 의례와 궁중의 식생활 문화를 알아보고자 조선시대 궁중의 천신례와 천신 물종에 대한 연구는 CD-ROM 국역본 『조선왕조실록』 수록 내용을 바탕으로 조사하였다.

천신은 철마다 새로 나오는 식품은 조상께 올리는 예로 조선시대 태조부터 순종에 이르기까지 조선왕조 내내 거행된 국가적인 길례 의식이었다. 본고에서는 조선시대 초기에 완성된 『오례의』 「천신종묘의(薦新宗廟儀)」의 월령에 나온 물종에 대하여 고찰한 결과는 다음과 같다.

1. 천신 곡물은 보리, 밀, 울벼, 기장, 피, 조의 6가지이다.
2. 천신 육물은 기러기, 꿩, 고니, 토끼 등 4가지와 꿩을 말린 반건치(半乾雉)도 올렸다. 그리고 월령에는 없지만 겨울철에 사냥하여 잡은 노루와 사슴도 천신 육물이다.
3. 천신 어물 중 바다 생선으로 황조기, 대구, 언뱅어, 청어, 파어, 연어, 송어, 준치 등 8가지이고, 강물 생선으로 누치, 은구어(은어), 빙송어, 웅어, 붕어 등 5가지이다. 연체·갑각류는 게, 생전복, 생합, 문어, 오징어, 생낙지 등 6가지로 어물은 모두 19가지이다.
4. 천신 채소는 당귀썩, 신감채, 미나리, 고사리, 죽순, 마, 동아, 송이, 가지, 오이 등 10가지이다.
5. 천신 과일 중 실과는 앵두, 살구, 석류, 능금, 청포도, 머루, 다래, 배, 홍시, 개암, 오얏의 11가지이고, 감귤류는 청귤, 감자, 귤, 유자, 유감, 동정귤, 당유자 등 7가지이다. 견과류는 대추, 밤, 잣, 호도, 은행, 꽃감, 연밥 등 7가지이고, 과채류는 수박과 참외 2가지로 모두 27가지로 천신 물종 중 과일의 종류가 가장 많다.
6. 그밖에 천신 물종으로 햅쌀술(新稻酒), 햇미역(旱藜), 작설차(雀舌茶) 등 3가지가 있다.

이상에서 살펴본 바와 같이 조선시대의 천신 월령에 있는 식품들은 당시 사람들의 식생활에서 중요한

식품들로 주곡인 쌀부터 찬물의 재료가 되는 어물, 채소, 육물 그리고 과일, 술, 미역, 차까지 식품군이 고르게 들어있다.

이상의 천신 물종들은 조선왕조 초기부터 우리나라에 있던 토산 식품들로 조선왕조 500년 동안 지속적으로 생산되어 올려진 것이다. 실록 기록 중에 노루, 사슴 등을 구하기가 어렵다는 기록이 종종 나오는데 세월이 흐르면서 일부 물종을 멸종되거나 생산이 감소되었음을 알 수 있다.

조선왕조가 막을 내린 지 약100년이 지난 현재 우리나라에서는 천신 물종 중에 일부 물종은 멸종되었거나 산출량이 아주 적어진 식품들이 있는데 그중 대표적인 예로는 청굴·동정굴·당유자 등의 굴감류와 은구어·옹어 등은 거의 멸종되었고, 조선시대 흔하여 일상적 식품이던 신감채와 평 등은 이제는 보편적인 식품은 아니다. 이상과 같이 『조선왕조실록』의 사료를 바탕으로 살펴본 천신 물종을 통하여 조선시대의 주요한 식품 종류와 각각의 첫 산출 시기를 알 수 있었고, 『조선왕조실록』은 국왕별로 재위 중에 천신 물종의 작황이나 수취 현황을 파악할 수 있는 실증적 사료로서 가치가 있다고 할 수 있다.

V. 문헌

- 이성우(1986) : 조선왕조 궁중식에 관한 문헌학적 연구. 한국식문화학회지, 1(1) : 8.
- 세종대왕기념사업회·민족문화추진회 국역(1995) : CD-ROM 국역본 『조선왕조실록』, 서울시스템주식회사 서울.
- 이태웅(1996) : 조선왕조실록에 나타난 임금들의 신체활동과 유희·오락. 한국체육학회지 35(4) : 27.
- 한복진(2002) : 조선시대 궁중의 천신의례에 관한 고찰. (논문 투고중)
- 『서울600년사』 <http://seoul600.visitseoul.net/seoul-history/sidaesa/txt/3-9-2-6.html>, '오례의(五禮儀)' 월령표(月令表)'
- 『증보문헌비고』 권57, 禮考, 宗廟, 祭享.
- 이종권 역주, 정약용 원저 (1979) : 『아언각비』, p78 일지사 서울.
- 『태종실록』권3, 태종 2년 5월 癸未.
- 『태종실록』권20, 태종 10년 8월 甲辰.
- 『태종실록』권20, 태종 10년 8월 甲辰.
- 『태종실록』권34, 태종 17년 7월 庚申.
- 『태종실록』권35, 태종 18년 5월 庚午.
- 『세종실록』권89, 세종 22년 5월 壬戌.
- 『세조실록』권5, 세조 2년 9월 癸巳.
- 『중종실록』권25, 중종 11년 7월 壬午.
- 『영조실록』권64, 영조 22년 8월 辛巳.
- 『영조실록』권85, 영조 31년 6월 癸卯.
- 『영조실록』권89, 영조 33년 5월 丙午.
- 『영조실록』권114, 영조 46년 5월 乙巳.
- 『영조실록』권116, 영조 47년 5월 戊辰.
- 『선조실록』권134, 선조 34년 2월 甲戌.
- 『증보문헌비고』권62, 禮考, 諸壇, 先農.
- 『태종실록』권25, 태종 13년 2월 辛酉.
- 왕실에 올리는 음식의 재료
- 정조 즉위년(1776)에 각종 공선(貢膳) 진상품의 물품·수량·진상방법 등에 관하여 규정한 책.
- 『태종실록』권25, 태종 13년 2월 辛酉.
- 『태종실록』권26, 태종 13년 10월 丙辰.
- 『중종실록』권20, 중종 9년 9월 丁亥.
- 『중종실록』권76, 중종 28년 10월 壬辰.
- 『태종실록』권24, 태종 12년 9월 庚戌.
- 『태조실록』권12, 태조 6년 10월 癸未.
- 『명종실록』권3, 명종 원년 정월 己未.
- 『성종실록』권134, 성종 12년 10월 戊戌.
- 『증보문헌비고』 권57, 禮考, 宗廟, 祭享.
- 『증보문헌비고』 권57, 禮考, 宗廟, 祭享.
- 『효종실록』권9, 효종 3년 12월 壬子.
- 『성종실록』권265, 성종 23년 5월 己卯.
- 『광해군실록』권159, 광해군 12년 12월 庚申.
- 『중종실록』권22, 중종 10년 7월 壬子.
- 황혜성 외 (1997) : 한국음식대관 제6권 궁중의 식생활·사찰의 식생활. p109 한국문화재보호재단 서울.
- 한복진 외 (1997) : 한국음식대관 제6권 궁중의 식생활·사찰의 식생활. pp357-385 한국문화재보

- 호재단 서울.
42. 황혜성 외 (1997) : 한국음식대관 제6권 궁중의 식생활·사찰의 식생활. p109. 한국문화재보호재단 서울.
 43. 『중종실록』권22, 중종 10년 7월 壬子.
 44. 『영조실록』권79, 영조 29년 정월 癸未.
 45. 『영조실록』권79, 영조 29년 2월 丁未.
 46. 『광해군일기』권19, 광해군 9년 9월 癸酉.
 47. 『태조실록』권11, 태조 6년 4월 1일 癸未.
 48. 『세종실록』권120, 세종 30년 4월 5일 庚申.
 49. 『인조실록』인조 27년 3월 己卯.
 50. 『세종실록』권25, 세종 6년 8월 癸亥.
 51. 『세조실록』권31, 세조 9년 11월 丙寅.
 52. 『연산군일기』권46, 연산군 8년 10월 壬戌.
 53. 『중종실록』권24, 중종 11년 2월 戊寅.
 54. 『세조실록』권45, 세조 14년 2월 癸巳.
 55. 『효종실록』권10, 효종 4년 3월 甲午.
 56. 『중종실록』권22, 중종 10년 7월 壬子.
 57. 『명종실록』권27, 명종 16년 8월 辛酉.
 58. 『성종실록』권267, 성종 23년 7월 丁亥.
 59. 『세종실록』권61, 세종 15년 8월 己丑.
 60. 『세조실록』권31, 세조 9년 11월 丙寅.
 61. 『세종실록』권110, 세종 27년 12월 庚申.
 62. 『세조실록』권9, 세조 3년 9월 己丑.
 63. 『성종실록』권47, 성종 5년 9월 癸亥.
 64. 『태조실록』권13, 태조 7년 3월 壬戌.
 65. 『성종실록』권4, 성종 1년 4월 己未.
 66. 『성종실록』권28, 성종 4년 3월 甲辰.
 67. 『선조실록』권26, 선조 25년 5월 辛未.
 68. 『증보문헌비고』권57, 禮考, 宗廟, 祭享.
 69. 『세조실록』권2, 세조 원년 12월 丙寅.
 70. 『세조실록』권3, 세조 2년 1월 戊戌.
 71. 『세종실록』권52, 세종 13년 6월 更子.
 72. 『인종실록』권2, 인종 원년 5월 乙丑.
 73. 『중종실록』권65, 중종 24년 5월 辛丑.
 74. 『증보문헌비고』권150, 田賦考 貢制.
 75. 『태종실록』권21, 태종 11년 5월 癸酉.
 76. 『증보문헌비고』권57, 禮考, 宗廟, 祭享.
 77. 『성종실록』권216, 성종 19년 5월 乙丑.
 78. 『문종실록』권8, 문종 원년 7월 乙丑.
 79. 『태조실록』권13, 태조 7년 3월 壬戌.
 80. 『태종실록』권26, 태종 13년 10월 癸酉.
 81. 『정조실록』권6, 정조 2년 8월 壬戌.
 82. 『영조실록』권38, 영조 10년 4월 戊辰.
 83. 『영조실록』권107, 영조 42년 11월 辛卯.
 84. 『영조실록』권102, 영조 39년 12월 辛卯.
 85. 『영조실록』권125, 영조 51년 10월 己巳.
 86. 『영조실록』권58, 영조 19년 9월 庚寅.
 87. 『선조실록』권36, 선조 26년 3월 己巳.
 88. 『세조실록』권3, 세조 2년 1월 戊戌.
 89. 『성종실록』권115, 성종 14년 6월 乙丑.
 90. 『성종실록』권291, 성종 25년 6월 戊辰.
 91. 『숙종실록』권82, 숙종 24년 7월 乙酉.