

조선시대 왕실의 소선(素膳) 이용에 관한 연구: 『조선왕조실록』, 『춘관통고』를 이용하여

오은미* · 이심열**†

*동국대학교 박사과정 · **동국대학교 가정교육과_서울 교수

A Study on the Use of Soseon in Joseon Dynasty Based on Literature Review: Based on 『The Annals of Joseon Dynasty』, 『Chungwantonggo』

Oh, Eunn-Mi* · Lee, Sim-Yeol**†

**Doctoral student, Dongguk University_Seoul*

***Professor, Department of Home Economics Education, Dongguk University_Seoul*

Abstract

Soseon means a table setting without meat and fish. It seems to have been influenced by Buddhism and is mentioned in Joseon Dynasty records. This study aimed to investigate the use of Soseon and its relationship with Buddhism in Joseon, which emphasized Confucianism and refused Buddhism. This study was conducted on the Joseon Dynasty Annals database and records of royal food literature during the Joseon Dynasty. In Joseon, Soseon was seen in 186 cases and its cases were found during the early days than the late days of the same Dynasty. It was carried out at funerals for subjects and relatives(61.82%), national ceremonies(21.51%), envoy receptions(11.29%), and auspicious ceremony(5.38%). Meat dishes were replaced by tofu, seaweed, rice cakes, and cookies in the Soseon for national rituals. The table setting of Soseon consisted of a main dish, side dishes, and desserts. A comparison of the Soseon table setting between Gilrye and Hyungrye showed Chae, Gaejang and Dasik belonged only Gilrye table setting. The major food was Noodles, Tang, Chae, Yumilgwa, Yugwa, Dasik, rice cakes and fruits. Soseon menu was cooked flour, tofu, seaweed, shiitake, pine nut, sesame oil, honey, etc. Tofu, flour, and seaweed were referred to in the documents in relation to Buddhism. This study shows that the Soseon is a vegetarian diet form in Joseon affected by Buddhism from Goryeo. Therefore, this study is expected to be used as basic data for the study of Buddhist food culture of royal rituals in the Joseon Dynasty.

Key words: 불교(Buddhism), 상차림(table setting), 소선(Soseon), 음식문화(food culture), 조선왕조(Joseon Dynasty)

I. 서론

한국은 사계절이 뚜렷하며 대륙과 해양으로 둘러싸인 반도국의 지형적 특징으로 인해 다양한 식재료 이용이 가능하였으나, 주식으로 쌀과 채소 위주의 찬을 일상적으로 먹는 채식상차림이 특히 발달하였다. 이러한 채식 문화의 특징은 환경적 요인 외에도 종교적 요인, 특히 불교의 영향을 받았을 것으로 보인다(Gu, 1995).

불교가 삼국시대에 중국으로부터 한반도로 전래 되면서 정치·사회적으로 영향을 주었을 뿐 아니라 음식문화에도 많은 영향을 주었다. 불교의 불살생(不殺生) 계율은 백제 법왕(599년)과 신라 법흥왕(528년) 때 살생금지령이란 국가 정책으로 행해졌다(Lee, 2019). 이처럼 불교의 영향으로 도살을 금하며, 육선(肉膳)을 금지하는 제도는(Yoon, 1999) 통일신라시대를 걸쳐 고려시대로 이어지게 되었고, 이 시기는 특히 불교의 전성기로서 연등회와 팔관회 같은 불교 의례가 국가행사로 자리 잡게 되고 채식 상차림 문화가 특히 발달하였다(Gang, 1978).

소선(素膳)은 고기, 생선을 포함하지 않는 반찬, 즉 동물성 식재료를 사용하지 않고 두부와 버섯, 해조류, 견과류 등의 재료를 이용하여 만든 음식의 상차림을 말하며(Kim, 2006), 특히 불교에서는 몸을 청정하게 하여 불도(佛道)를 수행하기 위한 정진음식(精進飲食)으로 불린다. 불교 융성기인 고려시대를 거쳐 조선시대에 들어서면서 고려시대와의 차별성을 강조하기 위하여 모든 국가 의례 체제를 유교적으로 정비하고 불교적 요소를 배제하였다. 특히 조선왕조는 왕실의례를 통해 유교 윤리를 보급하면서 중앙집권 체제의 국가 질서를 확립하려 하였다. 이러한 조선시대의 숭유억불 정책으로 인하여 음식문화에도 불교적 색채가 배제되었을 것으로 보이나, 조선왕조기록물인 『조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)』, 『춘관통고(春官通考)』 등 일부 문헌에서 불교음식의 특성을 나타내는 소선이 언급되고 있는 것으로 나타났다. 이처럼 불교를 배척하는 조선시대의 왕실의례에 고려시대 불교적 의례 상차림인 소선이 남아있는지(J. Kang, 2015; Lee, 2011)에 대한 의문은 조선시대 왕실의례에 소선이 이용되는 의례종류와 이용 빈도 및 이용 형태 등을 알아봄으로써 이해할 수 있을 것으로 보인다. 지금까지 진행된 조선시대 불교 관련 음식문화 연구를 살펴보면 사찰 감로도에 보이는 공양물의 연구(Kim, 2013), 사찰의 수륙

재 의례 연구(Lee, 2014), 조선시대 불화와 의례 공간에서의 시식(施食)의례 연구(Jeong, 2016) 등으로 주로 조선시대 사찰에서 행해지는 불교 관련 음식문화에 관한 연구들이며, 조선시대 왕실에서 행해지는 소선음식문화에 관한 연구는 거의 없는 실정이다.

따라서 본 연구에서는 조선왕실의 기록 문헌을 중심으로 고려시대의 소선이 조선시대에 얼마나 시행되었는지에 대한 소선의 이용 사례 및 소선 상차림 유형과 식재료, 조리법 등을 알아보고 향후 조선시대 왕실의례의 소선음식문화 연구를 위한 기초 자료로 제공하고자 하였다.

II. 이론적 배경

1. 소선의 정의

소선은 『조선왕조실록』에 소반(蔬飯), 소식(蔬食), 소찬(素饌) 등 유사한 단어들과 동일한 의미로 사용되고, 소선은 육선(肉膳), 육식(肉食)과 대비되어 기록되어 있는 것을 확인하였다. 소선의 사전적 정의는 고기나 생선이 들어있지 않은 반찬으로 정의하고 있다(The National Institute of the Korean Language, 1999). 조선시대 속제와 찬품구성에 관한 연구(Chae, 2014)에서는 찬품을 제사상이라 지칭하였고, 속제의 찬품이 조선왕실의 일상식(日常食) 밥상의 의미인 상식(常食)이 반영된 것이라 분석하였다. 또한 소선은 상식 안에서 육선과 구분지어 질 수 있으며, 왕의 밥상인 수라의 종류라고 하였다. Han(2010)의 왕릉 제사에 대한 연구에서는 소선을 고기와 생선이 포함되지 않은 음식으로 규정하며, 육선과 대비하여 설명하고 있다. 소선을 불도(佛道)에 정진(精進)하기를 다짐하면서 생선과 고기를 제외하고 해초·곡류·채소가 중심 재료가 되어 만들어진 정진음식(精進飲食)이라고도 하였다.(Rural Development Administration [RDA], 2012). Kim(2006)의 연구에서 소선은 육류를 사용하지 않고 두부, 버섯, 다시마, 잣 등의 재료를 사용하여 음식을 만들어 반상을 차린 것이라고 하였다.

2. 조선시대 이전의 소선의 특징

한국의 음식문화는 주변국과 교류를 통하여 서로 영향을 주고받으며 발전하였다. 삼국시대에 중국으로부터 불교가 전래되었고, 양나라 무제(464-549)의 육식금지 명령과 『범망경』의 불교 수행자들이 지켜야 할 계율로 육식과 오신체의 금지를 강조하고 있는 내용은 중국뿐만 아니라 한국에도 채식 위주 불교음식문화의 토착화 과정에 영향을 미쳤다(RDA, 2012). 고려시대에는 불교문화에 관한 한 신라의 전통을 계승하고자 하였고, 태조 왕건 이후 역대 왕들은 공식적으로 불교의례를 제도화하고 실천하였으며(H. Kang, 2015), 제사는 불교식 소찬으로 지냈다(Ahn, 2005). 고려시대에는 다양한 식물성 식품의 요리법이 발달하였고, 유교의례 못지않게 불교의례 특히, 왕의 즉위식, 선왕의 상·장례 및 기일에 불교의례를 공식적으로 설행하였다(H. Kang, 2015). 따라서 국가에서 행해지는 의례와 제례의 상차림이 살생을 금지하는 불교사상의 영향으로 곡류와 채소류를 이용한 음식인 이른바 소선이 특히 발달하였음을 알 수 있다. 이러한 고려시대 소선의 문화가 조선시대까지 영향을 준 것으로 보인다.

III 연구방법

1. 연구대상

본 연구에서는 조선시대 왕실에서 이용되었던 소선에 관하여 사례와 빈도, 소선에 사용되는 식재료, 소선 상차림 유형 및 소선 주요 음식의 조리법 등을 알아보고자 하였으며 각각 관련된 문헌을 참조로 하였다. 조선시대 왕실에서 시행된 소선의 사례와 빈도는 『조선왕조실록』을 이용하여 알아보았다. 『조선왕조실록』은 태조부터 철종까지 각 왕별로 연월일 순차적으로 그 당시에 행해진 정치, 경제 관련 내용뿐 아니라 사회 풍속, 식생활 등의 문화 관련 내용들이 서술된 기록물이며 이는 현재 데이터베이스화 되어있다.

소선 식재료는 왕실에서 주로 사용되는 식재료를 알아보 고자 『만기요람(萬機要覽)』(Sim & Seo, 1808/1972)을 이용하

였다. 이 기록서는 왕실 재정에 필요한 내용을 정리해 놓은 것으로 왕실로 진상되는 식재료의 종류, 분량 및 가격이 기록되어 있다. 특히 각 궁으로 진상되는 식재료의 경우 용도가 표기되어 있다. 본 연구는 용도에 ‘소선’으로 표기된 식재료를 을 취합하여 정리하였다.

조선시대 소선 상차림 유형은 조선시대 예전(禮典)인 『춘관통고』(Yoo, 1788/1975; Yoo, 1788/1976; Yoo, 1788/1977)를 참고하였다. 이 문헌은 『국조오례의, 1474』와 『국조속오례의, 1744』, 『오례의 통편五禮儀通編, 1784』을 토대로 만든 조선시대 종합적인 최대 전례서로의 가치가 있다(Song, 2011). 전례서에는 조선왕실의 오례(五禮) 즉, 종묘와 사직(社稷)에서 지내는 제사 의식인 길례(吉禮), 상·장례(喪·葬禮)를 가리키는 흉례(凶禮), 군대 의식과 예절인 군례(軍禮), 외국 사신을 접대하는 의식인 빈례(賓禮), 왕의 즉위식, 혼례 등을 가리키는 가례(嘉禮) 등의 절차 과정을 기록하고 있다. 조선시대 의례 내용이 일목요연하게 정리되어 있으며(Song, 2011), 각 의례별 사용되는 물품과 특히 길례와 흉례의 상차림 그림을 포함하고 있다. 따라서 길례와 흉례의 소선 상차림을 참고로 하여 구성을 살펴보았다.

소선 상차림의 주요 음식들에 대하여 조리법을 알아보고자 『태상지(太常誌)』(Digital Jangseogak, 2019)의 음식별 조리법을 이용하였다. 이 문헌은 왕실의 제사를 담당하는 기관인 봉상사에서 제사에 올리던 음식별로 재료분량과 만드는 방법을 상세히 기록해 놓은 것이다.

2. 분석방법

본 연구에서는 조선시대 왕실의 소선 사례를 알아보고자 세계기록유산이자 국보인 조선왕조실록·승정원일기·일성록 등 특수 고전 번역 사업을 추진하여 자료를 제공하는 한국 고전번역원의 한국 고전 종합 데이터베이스(Institute for the Translation of Korean Classics, 2005a)를 활용하여 수집하였다. 데이터베이스 검색시스템에 ‘소선’을 검색어로 하여 자료를 탐색하였다. 이때 소선 외에도 고문헌에서 음식을 나타내는 선(膳), 식/사(食), 반(飯)등과 채식 상차림의 주된 식재료인 채소를 의미하는 소(蔬), 소(素) 등의 합성어로 이루어진 소반

(素飯), 소반(蔬飯), 소식(蔬食), 소식(素食), 소찬(素飧), 소찬(素饌) 등도 함께 검색어로 사용하였다. 검색 결과 소선 사례는 총 395개였으며 이 중 소선 상차림과 직접적 관련이 없는 경우와 동일사례가 반복되어 언급된 경우를 제외하고 최종 186개의 사례를 분석에 사용하였다. 소선 사례들을 내용분석법(Park & Woo, 2012)을 통하여 공통적 속성인 의례별과 조선 왕실의 왕릉제사 정비와 제사에 관한 연구를 참고(Han, 2010)하여 임진왜란을 기준으로 조선 전기 및 조선 후기로 구분하여 분석하였다.

소선 식재료를 알아보고자 『만기요람』(Sim & Seo, 1808/1972)을 이용하였으며, 이 문헌에서 경제에 관한 내용을 다루는 재용(財用)편 중 각 왕실로 진상되는 식재료 분량과 가격이 기록되어 있는 공상(供上) 부분을 참고로 하였다. 조선시대 왕실의 식생활에 이용되는 식재료들은 공상, 공물(貢物), 진상(進上) 등의 명목으로 궁 안에 조달되고 있었다(Han, 2005). 이때 채소류와 과일류는 축일공상, 월령 등의 명목으로 언급되었으나 공상에 기록된 식재료들 중 특별히 용도에 ‘소선’으로 표기된 식재료들을 별도로 취합한 후 식품군별로 정리하였다.

소선 상차림 유형은 『춘관통고』의 의례 상차림 그림을 참고로 하여 알아보았다. 『춘관통고』는 이 문헌에 제시된 의례 상차림 중 소선 상차림 수를 조사한 결과 39개 길례 상차림 중 소선 상차림은 15개인 것으로 나타났다. 또한 흥례 상차림 16개 중 11개가 소선 상차림인 것으로 나타났다. 본 연구에서는 길례와 흥례의 대표적 소선 상차림을 중심으로 음식을 주식류, 부식류, 후식류로 구분하여 분석하였고, 음식이 놓인 상의 종류와 배열 위치 등을 파악하였다. 소선의 상차림 중 동일한 의례의 상차림이 조선 후기에 육선(肉膳)이 더해진 상차림은 제외시켰다. 또한 상차림의 주요 음식의 조리법을 알아보고자 『태상지』에 기록된 소선 상차림에서 언급된 주요

음식별로 식재료, 조리법을 발췌하여 정리하였다. 자료 분석에 사용된 문헌 『태상지』는 한국학중앙연구원 장서각홈페이지(Digital Jangseogak, 2019) 고서 자료검색을 통하여 원문을 확인하였으며, 『태상지』 6권 3책 중 5권의 음식 조리법이 기록된 찬품(饌品)편을 참고하여 분석하였다. 자료의 음식명이나 설명문 인용 시 원문이 한자인 경우 현재 사용하는 표준어를 먼저 표기하고 괄호 안에 원서 한문을 병기 하였고, 한글과 한문의 음이 동일할 때는 소괄호를 사용했으며, 다를 때는 대괄호를 사용하였다. 국한문 혼용과 한글본인 경우 원서의 표기법을 따랐다.

IV. 결과 및 고찰

1. 조선왕실의 소선의 사례

1) 의례별 소선 사례

조선시대 왕실의례에 따른 소선 사례의 빈도를 나타내면 <Table 1>과 같다. 소선 사례의 의례별 빈도는 흥례가 전체의 61.82%로 가장 많았고, 길례(21.51%), 빈례(11.29%), 가례(5.38%)의 순으로 나타났으며, 균례에서는 소선 사례를 볼 수 없었다. 조선왕실에서 흥례 시 소선은 주로 왕실 친인척의 국상(國喪) 의례 절차 과정과 신하의 상·장례 기간에 행해졌다. 이러한 상·장례 절차인 습전, 조석전, 우제, 혼전식망제, 산릉사시·속절 등과. 절차를 몸가짐을 바르게 하는 재계(齋戒)기간에도 행해지고 있었다.

소선 사례의 의례별 빈도를 조선 전·후기로 나누어 비교해보면 두 기간 모두 소선이 행해지는 의례로 흥례가 약 62%

Table 1. The frequency of Soseon usage by ritual type

Era	Type of rituals				Total ²⁾
	Hyungrye	Gilrye	Binrye	Garye	
The early Joseon Dynasty	79(61.72) ¹⁾	31(24.22)	12(9.38)	6(4.68)	128(100.00)
The late Joseon Dynasty	36(62.07)	9(15.52)	9(15.52)	4(6.89)	58(100.00)
	115(61.82)	40(21.51)	21(11.29)	10(5.38)	186(100.00)

¹⁾ n(%) ²⁾ The sum of rows

로 가장 높게 나타났으며 조선 전기에는 후기에 비해 길례의 소선 사례 빈도가 높게 나타난 반면, 조선 후기에는 전기에 비해 빈례의 소선 사례 빈도가 높았다.

본 연구결과 조선 전기 길례의 소선사례는 태조와 신의왕후를 위한 문소전, 태종과 원경왕후를 위해 제사지내던 광효전, 의묘 등의 원묘(原廟)에 소선이 일부 나타났으며, 산릉(山陵)에 지내는 제사에 많이 나타났다. 이들 제사는 주로 유교 경전을 근거로 한 정식 제사인 정제(正祭)가 아닌 불교식 의례에 따른 속제(俗祭)에 해당한다(Lee, 2011), Kang(2017)의 연구에서도 문소전, 광효전과 같이 종묘 외에 따로 지어진 원묘와 산릉에는 불교식 의례 관행이 이루어졌다고 나타났다. 길례의 소선 사례가 조선 후기에 낮게 나타난 이유는 Lee(2008)의 조선왕실 제사에 대한 연구에 의하면 고려시대부터 전해오는 기신제(忌辰齋)와 같은 불교식 의례가 조선 후기로 갈수록 유교적 의례 체계가 확립됨에 따라 감소했기 때문이라 하였다.

빈례 시 소선은 국상기간에 사신이 조문(弔問)오는 경우에만 행해지고 있었다. 가례는 대개 궁중의 혼례, 연향 등에 관한 의례와 초하루, 보름과 같은 세시 풍속 의례에 관한 것으로, 소선은 이들 의례가 왕릉에서 지내는 제사일자와 겹칠 경우에 행해지고 있었다.

2) 조선 전기 및 후기의 소선 사례

조선시대 전기 및 후기의 소선 사례를 살펴보면 <Table 2>와 같다. 조선 전기의 소선 사례는 전체의 68.82%로 조선 후기(31.18%)에 비해 높은 것으로 나타났다. 조선 전기 소선 사례를 보면 세종(12.37%)과 성종(11.29%)에서 비교적 높은 사례를 보였으며, 연산군(7.53%), 세조(6.99%), 태종·중종(각각 6.45%)의 순으로 나타났다. 세종의 경우 왕실 내 흥례뿐만 아니라 고치기 어려운 병을 낫기 위한 기도를 올릴 때에도 소선을 시행하였다. 소선은 당시 불교식 의례를 시행하던 선왕(先王)을 따라서 시행하기도 하였다. 성종은 의례 기간에 일상식을 소선으로 하는 사례가 조선 전기 다른 왕조에 비해 높게 나타났다. 태종은 왕릉을 관리하는 사찰을 두는 원찰(願刹)제도를 따르며 소선을 시행하였으며, 의례를 진행하는 담당자에게도 의례 기간 동안 소선을 하도록 하였다.

조선 후기의 경우 인조(9.14%)가 다른 왕조보다 높게 나타났다. 인조는 흥례 기간에 중국 사신을 접대할 때, 특히 부고(訃告)를 알리는 경우 소선을 시행하였다. 중국 왕의 부고를 알리는 방문에 소선을 준비하였다(RDA, 2012). 기우제에도 소선을 시행하였다. 기우제를 지내는 동안 도살을 금지하였으며, 의례를 지내는 신하들에게도 육식이 허용되지 않았다. 현

Table 2. The cases of Soseon in the Joseon Dynasty

Era	King names	Type of rituals				Total ²⁾
		Hyungrye	Gilrye	Binrye	Garye	
The early Joseon Dynasty	Taejo	2(1.74) ¹⁾				2(1.08)
	Taejong	9(7.83)	3(7.50)			12(6.45)
	Sejong	11(9.57)	8(20.00)	3(14.29)	1(10.00)	23(12.37)
	Munjong	2(1.74)				2(1.08)
	Danjong	3(2.61)	3(7.50)	1(4.76)		7(3.76)
	Sejo	8(6.96)	1(2.50)	3(14.29)	1(10.00)	13(6.99)
	Yejong	1(0.87)				1(0.54)
	Sungjong	12(10.43)	6(15.00)	3(14.29)		21(11.29)
	Yeonsangun	8(6.96)	3(7.50)	1(4.76)	2(20.00)	14(7.53)
	Jungjong	9(7.83)	2(5.00)	1(4.76)		12(6.45)
	Injong	1(0.87)				1(0.54)
	Myeonjong	6(5.22)	5(12.50)			11(5.91)
	Seonjo	7(6.09)			2(20.00)	9(4.84)
Sub total	79(68.70)	31(77.50)	12(57.14)	6(60.00)	128(68.82)	

Table 2. Continued

Era	King names	Type of rituals				Total ²⁾
		Hyungrye	Gilrye	Binrye	Garye	
The late Joseon Dynasty	Gwanhaegun	3(2.61)	1(2.50)	1(4.76)		5(2.69)
	Injo	8(6.96)	2(5.00)	6(28.57)	1(10.00)	17(9.14)
	Hyojong	1(0.87)				1(0.54)
	Hyunjong	4(3.48)	1(2.50)		1(10.00)	6(3.23)
	Sukjong	4(3.48)			1(10.00)	5(2.69)
	Gyeongjong	3(2.61)				3(1.61)
	Youngjo	5(4.35)	2(5.00)			7(3.76)
	Jeongjo	3(2.61)	3(7.50)	2(9.52)		8(4.30)
	Sunjo	2(1.74)			1(10.00)	3(1.61)
	Heonjong	2(1.74)				2(1.08)
Chuljong	1(0.87)				1(0.54)	
Sub total		36(31.30)	9(22.50)	9(42.86)	4(40.00)	58(31.18)
Total ²⁾		115(100.00)	40(100.00)	21(100.00)	10(100.00)	186(100.00)

¹⁾ n(%) ²⁾ The sum of columns

중(3.23%)의 왕릉 의례에 육선(肉膳)을 추가하여 제사를 올리면 농사에 필요한 소의 수가 감소하고, 제물로 바치는 가축의 진상으로 인해 백성들의 생활이 어려워질 것을 염려하였기 때문에 소선을 사용하였다. 반면 경종(1.61%)은 왕릉 제사에 소선으로 제사를 지내는 것이 고려시대의 불교 전통이기 때문에 유교를 숭상하는 조선시대에 맞지 않아서 금지시켰다. 이처럼 조선 후기 소선의 사례는 고려시대 불교식 의례를 지양하였으며, 국가 재정의 낭비를 막고, 왕실로 의례 물품을 진상해야 하는 백성들의 어려움을 덜어주기 위한 정책 시행에서 비롯되었다.

2. 소선 식재료

<Table 3>은 『만기요람』에 기록된 식재료 중 왕실로 진상되는 소선 식재료로 구분되어진 것들을 곡류, 두류, 해조류, 버섯류, 양념류 등 이었다. 곡류로는 상말(上末), 메밀가루(木麥末), 점(粘) 등이 있다. 상말은 품질이 좋은 밀가루를 말한다. 점은 밀기울이 섞인 밀가루를 물로 반죽하여 구슬 모양으로 만든 것으로 새알심, 면근(麵筋)이라고도 하며(Lee, 1700s/2011), 적(炙)을 만드는 재료로 사용하였다(Institute for the Translation

Table 3. The ingredients for Soseon

Food group	Ingredients
Grains	상말(上末), 목맥말(木麥末), 점(粘)
Beans	황대두(黃大豆), 포태(泡太), 전시(全豉)
Algae	다시마(多士午), 해의(海衣) 조곽(早藿), 분곽(粉藿), 곱이(藿耳) 곤포(昆布), 감태(甘苔), 세모(細毛)
Mushrooms	표고(蓴古), 석이(石耳)
Seasoning	개자(芥子),즙진유(汁眞油) 생강(生薑), 실임자(實荳子)

of Korean Classics, 2005b).

두류로는 황대두(黃大豆), 포태(泡太), 전시(全豉) 등이 있고, 포태는 두부를 만드는 데 사용되던 두류이다. 두부는 고려 말 사찰로부터 왕실로 보급되기 시작하였으며, 조선시대에도 사찰에서 왕실 제사에 사용되는 두부 제조를 담당하였다(Shim, 2019). 두부는 현대 한국 사찰에서도 다양한 조리법으로 만들어져 제공되고 있다(Kim & Lee, 2006). 전시는 메주 또는 장(醬)으로 추정하고 있다(Nam & Kim, 2021).

해조류로는 미역종류인 감곽(甘藿), 조곽(早藿), 분곽(粉藿), 곱이(藿耳) 등과 해의(海衣), 다시마(多士麻), 곤포(昆布), 감태(甘苔), 세모(細毛) 등이 있다. 감곽은 맛있는 미역, 조곽

은 일찍 수확한 미역을 말하며, 분과는 품질 좋은 미역, 꺾이는 미역귀를 말한다(Jeon, 2011). 해이는 김을 말하며, 곤포와 감태는 다시마류에 속하고(Ku, 2019), 세모는 참가사리로 홍조류에 속한다(Jung et al., 2006). 해조류는 고려시대부터 왕실로 진상되는 식재료로 특히 해조류가 많이 생산되는 동해안 주변 사찰에서 왕실로 진상되었다. 버섯류에는 표고(藁古), 석이(石茸)가 있으며, 양념류로는 겨자[芥子], 참기름[汁眞油], 생강(生薑), 껌질을 벗긴 깨인 실임자(實荳子) 등이 있었다.

조선왕조 영접도감 의례의 상차림연구(Kim & Lee, 1992)에서도 소선 식재료가 버섯류, 해조류, 두부류, 연근, 죽순 등으로 나타나 본 연구의 소선 식재료와 유사하였다.

3. 소선 상차림

<Figure 1>은 『춘관통고』에 제시된 길례의 소선 상차림 중 영조의 생모를 모신 소녕원에서의 제사 상차림이고, 흥례의 습전 상차림은 흥례 절차 중 가장 처음에 실행되는 의례 상차

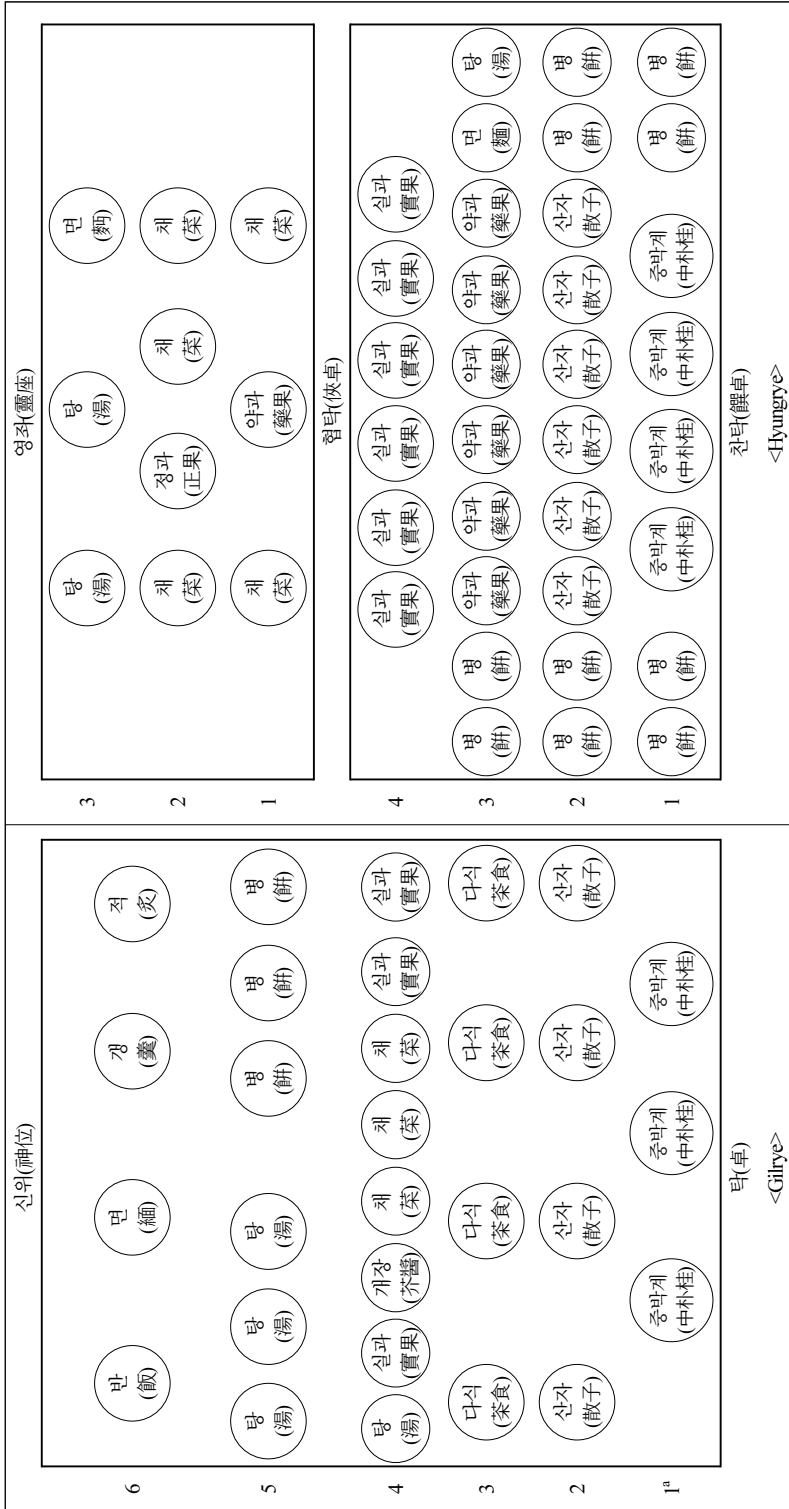
림이다. 그림의 각 주요 음식들의 상 종류별, 배열 위치별로 비교하여 표로 나타내면 <Table 4>와 같다. 음식을 차리는 상에는 협탁과 찬탁이 있다. 영좌(靈坐) 또는 신위(神位)와 가까운 협탁에는 주로 반(飯), 면(麵/緬), 탕(湯), 갱(羹), 채(菜), 적(炙)이 놓이고, 찬탁에는 중박계, 약과, 산자, 다식, 과일 등 유밀과(油蜜果)와 과일 중심으로 차려졌다. 이런 상차림은 Kim(2021)의 국가의례에 관한 연구에 의하면 신위에 가까운 협탁을 앞쪽으로 반(飯), 면(麵/緬), 탕(湯), 갱(羹), 채(菜), 적(炙), 병(餅) 등 찬물류(饌物類)가 놓이고, 뒤쪽에 놓인 찬탁에 과일류인 유밀과와 과일 등이 놓여 먹는 순서와 비슷하다고 하였다. 유밀과는 밀가루, 참기름, 꿀이 주재료로 매우 귀한 음식으로 여겨져 유밀과가 놓인 찬탁이 주요한 상(床)이다(J. Kang, 2015; Kim, 2021). 차리는 음식의 종류와 의례의 종류 등에 따라 찬탁과 협탁이 동시에 사용되기도 하였고 찬탁만 사용되기도 하였다. 주로 길례의 경우 주로 한 개의 상(찬탁)이 차려졌으며 흥례의 경우에는 찬탁 위주에 경우에 따라 협탁이 추가되었다. 조선 후기로 갈수록 의례를 지내는 공간은 한정적이고, 의례대상이 증가함에 따라 의례를 지내는 공간이

Table 4. Comparison of Soseon table setting between Gilrye and Hyungrye

Classification	Menu	Gilrye						Hyungrye							
		Tak						Chantak				Hyeoptak			
		1 ¹⁾	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	
Main dishes	Ban(飯)						1 ²⁾								
	Meon(麵/緬)						1		1					1	
Side dishes	Tang(湯)				1	3			1						2
	Gaeng(羹)						1								
	Chae(菜)				3								2	3	
	Jeok(炙)						1								
	Gyejang(芥醬)				1										
Desserts	Junghakgye(中朴桂)	3							4						
	Yakgwa(藥果)									6			1		
	Sanja(散子)		4							6					
	Dasik(茶食)			4											
	Jeonggwa(正果)													1	
	Silgwa(實果)				3							6			
	Byeong(餅)					3			4	4	2				

¹⁾ The row of food arrangements

²⁾ The number of food



^a The row of food arrangements

Figure 1. Table setting of Soseon for Gilrye and Hyungrye

협소해져서 협탁을 줄였다고 보고 있다(J. Kang, 2015).

주식류에는 반(飯), 면(麵/緬)이 있고, 부식류에는 탕(湯), 갡(羹), 채(菜), 적(炙), 개장(芥醬) 등이 있다. 탕과 갡은 제사에 올리는 국물이 있는 음식인 국을 의미한다. 개장은 장의 종류로 겨자장을 의미한다(Ann, 2012). 후식류로는 중박계, 약과, 산자, 다식, 과일, 정과, 떡 등이 있다. 본 연구 결과의 음식들이 흥례와 길례 상차림에 제시되고 있으나 반, 개장, 다식은 길례 상차림에서만 제시되었다.

이례 종류와 대상, 제사를 지내는 장소의 성격에 따라 상차림 음식들의 위치가 바뀌고, 가짓수가 줄기도 하였다(J. Kang, 2015; Kim, 2021). 반면 유밀과의 한 종류인 중박계의 경우는 배열순서가 변하지 않았고, 중박계가 생략될 경우 중박계보다 크기가 작은 소박계를 대신 사용하였다. 떡은 조선 전기에는 찬탁에 놓이기도 하였고, 다른 음식의 좌·우에 위치하기도 하였으나 조선 후기에는 중박계, 소박계, 약과 등의 유밀과(油蜜果)와 과일류의 다음 열에 위치하였다.

4. 소선 상차림의 주요 음식과 조리법

『태상지』소선 상차림에 올리는 주요 음식과 음식별 식재료료를 나타내면 <Table 5>와 같다. 『태상지』에 기록된 주식류 가운데 면의 경우 세면(細麵)과 면(麵), 두 가지가 제시되었다. 세면은 녹두가루로 면을 만들어 표고버섯, 죽순을 넣어 끓인 물에 넣고 익히면서 간장, 후추로 간을 한 후 짬을 올린 것이다. 이 당시 세면을 왕실의 잔치에 올리는 경우에는 오미자(五味子), 꿀(白淸), 잣[實柏子]을 부재료로 하여 오미자국에 녹말로 만든 면을 넣어 만들기도 하였다(Choi & Chung, 2020; RDA, 2012). 세면은 『음식디미방』 기록에 의하면 밀가루와 녹두가루를 섞어 면을 만들기도 하였다(Bae, 2022). 면(麵)은 세면과 달리 메밀가루를 주재료로 하여 면을 만들고, 국물은 세면과 동일한 조리법을 사용하였다. 『태상지』의 탕 종류로는 백증, 전증, 잡탕 등이 있다. 백증은 간수(良水), 간장, 참기름, 후추로 끓인 탕에 기름에 지진 두부를 넣어 만들었다. 전증은

Table 5. The major food and its ingredients of Soseon

Classification	Food	Ingredients	
Main dishes	Noodle (麵/緬)	세면(細麵) 녹두말(菜豆末), 죽순(竹筍), 표고(藁古), 간장(良醬), 호초(胡椒), 실백자(實柏子) 면(麵) 목맥말(木麥末), 표고(藁古), 죽순(竹筍), 간장(良醬), 호초(胡椒), 실백자(實柏子)	
	Side dishes	Tang (湯)	백증(白蒸) 두포(豆泡), 간수(良水), 간장(良醬), 진유(眞油), 호초(胡椒), 유(油) 전증(煎蒸) 두포(豆泡), 간수(良水), 간장(良醬), 진유(眞油), 유(油) 잡탕(雜湯) 두포(豆泡), 표고(藁古), 죽순(竹筍), 간수(良水), 간장(良醬), 진유(眞油), 녹두말(菜豆末), 호초(胡椒), 실백자(實柏子), 오해조(烏海藻)
Yumilgwa (油密果)		중박계(中朴桂) 상말(上末), 청밀(淸蜜), 진유(眞油) 약과(藥果) 상말(上末), 청밀(淸蜜), 진유(眞油)	
		Yugwa (油果)	백산자(白散子) 상말(上末), 진유(眞油), 건반(乾飯), 흑당(黑糖), 사분백미(沙粉白米) 홍산자(紅散子) 상말(上末), 유(油), 흑당(黑糖), 건반(乾飯), 지초(芝草)
Dasik (茶食)	전다식(煎茶食) 상말(上末), 밀(蜜), 진유(眞油) 백다식(白茶食) 상말(上末), 밀(蜜)		
	Desserts	유병(油餅)	점미(粘米), 진유(眞油)
백자병(白朴餅)		점미(粘米), 정함(丁舍), 진유(眞油)	
두단병(豆團駢)		점미(粘米), 백두함(白豆舍), 청밀(淸蜜)	
Byeong (餅)		경단병(敬團餅)	점미(粘米), 청밀(淸蜜), 태(太), 실백자(實柏子)
		상화병(床花餅)	상말(上末), 진유(眞油), 기주(起酒), 간장(良醬), 초(醋), 생강(生薑), 호초(胡椒)
		당고병(唐糕餅)	상말(上末), 기주(起酒)
		절병(切餅)	백미(白米), 진유(眞油)
보시병(浦是餅)	백미(白米)		

백증과 동일한 방법으로 만들지만 후추를 넣지 않는다. 잡탕 또한 두부를 이용한 탕이며, 죽순, 오해조(烏海藻)를 넣어 끓인 후 간수, 간장을 넣어 간을 맞추고, 잣가루, 참기름을 넣어 조리한 것이다. 이때 녹두가루는 재료에 포함되어 있지만, 용도는 정확히 알 수 없다. Shim(2019)의 조선시대 두부에 대한 연구에 의하면 잡탕은 두부를 모나게 자른 후 간장, 표고버섯, 죽순, 오해조, 잣, 후추, 참기름을 넣는다고 하였으며, 속칭 복기(卜其)라 하였다. 본 연구의 결과의 식재료인 간수와 녹두가루가 없어 차이를 보인다. 간수는 소금에서 빠져나오는 물로, 전통적으로 얻는 방법은 소금 자루를 1~3년 항아리에 넣어 방치해 두면 빠져 나오게 하는 것으로(Lee & Kim, 2008) 본 연구의 간수는 소금물로 보인다. 후식류로는 유밀과, 유과, 다식, 떡, 과일이 있었다. 유밀과로는 중박계, 약과가 있으며, 이들은 밀가루에 참기름과 꿀을 섞어 반죽하여 기름에 튀기는 동일한 조리법으로 만든다. 크기와 모양에 차이가 있다(Chung, Park, Jang, Cho, & Lee, 2010). 『태상지』의 중박계는 밀가루와 참기름, 꿀을 넣어 반죽하여 자른 다음 황색이 나도록 기름에 지지는 조리법이다. Koh(2000)의 전통병과에 대한 연구에 의하면 중박계는 참기름과 꿀을 넣어 반죽하여 직사각형으로 큼직하게 썰어 기름에 지지면서 반쯤 익혔다가 먹기 전에 구워 완성하며 고배상에 많이 놓인다고 하였다. 또한 중박계는 중계과(中桂果)로 약과 보다 기름을 적게 넣고 반죽한 다음 두께 1cm 정도로 네모지게 자른 후 기름에 지지는 종류(Kwon, Kim, Choe, & Lee, 2014)라고 하였다. Cho와 Lee(1987)의 전통 약과에 대한 연구에 의하면 약과는 과줄, 조과라 칭하였으며 모양은 새, 원형, 네모진 모양 등으로 크기는 지름 약 3.5 cm, 두께 약 0.5 cm 범위이며, 반죽 재료는 밀가루 외 콩가루, 생강, 후춧가루, 깨 등을 사용하였다. 약과 증정 재료는 잣가루, 계피 등을 여러 가지 재료를 이용하였다. 반면 『태상지』의 약과의 조리법은 밀가루와 기름, 꿀을 반죽하여 쳐서 네모지게 자른 다음 자색이 날 때 까지 기름에 지지는 방법을 사용하였다. 유밀과는 주재료 자체가 귀하기 때문에 매우 귀한 음식으로 여겨져 고려시대부터 불교의례에서 공양물로 사용되었고, 그 전통이 조선시대까지 이어지며 속제 상차림에도 나타났다(Hong, 2009; Lee, 2021). 유과 종류로는 백산자와 홍산자가 있다. 산자는 밀가루를 반죽하여 사각형으로 자른 후 기름에 튀겨 흑당을 바른 후, 튀긴 건반을 붙여 만들었다. 홍산자는 지초를 넣은

기름에 튀겨 붉게 물든 건반을 붙인다. 본 연구의 밀가루를 이용한 산자 조리법은 찹쌀이나 멥쌀을 물에 오래 담가 가루 내어 술과 섞어 쪄 후 안반에 놓아 치고 썰어 말려 기름에 지진 후 집창하여 고물을 묻혀 만드는 산자법과 차이를 보인다(Park & Kim, 2018). 다식 종류인 전다식(煎茶食)과 백다식(白茶食)은 둘 다 밀가루와 꿀로 반죽하는 것은 동일하지만 전다식은 기름에 지지고, 백다식은 찌서 익혔다. 조선시대 병과류에 대한 연구(Park & Kim, 2018)에서 전통적 다식조리법은 송화가루, 찹가루, 산약가루 등을 꿀로 반죽하여 다식판에 찍어 내는 것으로, 본 연구에서 다식판을 사용하지 않고 찌거나, 익혀 기름에 지지내는 소선 상차림용 다식 조리법과는 차이를 보였다.

소선 상차림에 놓이는 떡으로는 유병(油餅), 자박병(自朴餅), 두단병(豆團餅), 경단병(敬團餅), 상화병(床花餅), 당고병(唐糕餅), 절병(切餅), 보시병(甫是餅) 등이 있었다. 유병은 찹쌀가루를 반죽하여 용도에 맞게 자른 후 기름에 튀긴 것이고, 자박병은 찹쌀 반죽에 콩가루와 꿀을 섞은 소를 넣어 둥글게 만든 후 기름에 튀겨 내었다. 두단병, 경단병은 찹쌀가루를 반죽하여 삶은 후 꿀을 발라 곁에 각각 콩가루[丁食], 잣가루를 묻혀 만들었다. 상화병은 밀가루에 술을 넣고 반죽하여 콩가루와 꿀로 만든 소를 넣고 찌서 잣가루를 묻혀 만드는 것으로 기록되어 있다. 조선시대 고조리서에 기록된 상화병의 조리법 연구(Choi, 2008)에 의하면 상화병에 이용되는 소의 종류가 다양한 반면, 잣가루를 고물로 사용하지 않는 것으로 되어 있어 본 연구결과 소선 상차림에 올리는 상화병 조리법과 차이를 보였다. 당고병은 밀가루에 술을 넣어 반죽하여 익힌 후 원 모양으로 잘라서 내었다. 절병과 보시병은 쌀가루를 이용하여 찌서 익히는 조리법을 이용하였다. 절병은 익힌 반죽을 쳐서 원모양으로 잘랐다. 보시병은 원모양으로 자른 다음 접어 완성하였다.

본 연구결과와 소선 상차림은 유밀과가 중심을 이루고 있으며 면, 소탕(素湯), 채, 떡, 과일 등으로 차려지고 있는 것으로 나타났다. 유밀과는 다양한 크기와 모양으로 만들어졌으며, 떡은 찹쌀가루, 쌀가루를 사용하여 찌기, 삶기, 튀기기 등 다양한 조리법을 이용하였고, 특히 밀가루를 이용한 떡의 경우 술을 넣어 발효시켜 만들었다.

V. 결론

본 연구에서는 조선시대 왕실에서 시행되었던 소선 사례의 빈도, 소선 식재료, 소선 상차림 유형 및 주요 소선 음식의 조리법 등에 관한 내용을 고문헌을 이용하여 조사하였다. 본 연구결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 『조선왕조실록』 데이터베이스를 이용해 조사한 조선왕실 소선 사례는 186개였다. 소선이 시행되는 경우는 흥례가 전체 의례의 61.82%로 가장 많았고, 길례(21.51%), 빈례(11.29%), 가례(5.38%)순으로 나타났다. 시기별 조선 전기(68.82%)의 소선 사례 빈도가 조선 후기(31.18%)에 비해 높게 나타났다.
2. 소선 식재료 중 곡류로 밀가루, 메밀가루, 점 등이 있고, 두류로는 황태두, 포태, 전시, 해조류로 다시마, 김, 미역, 곤포, 감태, 세모가 있었다. 버섯류는 표고, 석이가 있고 양념류로는 겨자, 참기름, 생강, 실임자가 있었다.
3. 길례와 흥례의 상차림 상에는 협탁과 찬탁이 있으며, 상에 놓이는 주식류는 밥, 면, 부식류는 탕, 갱, 채, 적, 개장이 있으며, 후식류로 중박계, 약과, 산자, 다식, 정과, 과일, 떡이 있다. 상차림 상의 종류와 음식의 가짓수는 의례 종류와 대상에 따라 다르게 나타났다.
4. 소선 주요 음식 중, 면은 녹두가루, 메밀가루를 사용하였고, 탕은 주재료로 두부를 사용하였다. 중박계, 약과와 같은 유밀과는 밀가루 반죽을 튀겨 꿀을 바르는 동일한 조리법을 사용하였으나 크기와 모양을 다르게 하였다. 산자의 경우 밀가루를 사용하였고, 다식도 밀가루로 만들고, 기름에 지지거나 찌는 조리법을 사용하였다. 떡은 찹쌀가루, 쌀가루를 사용하여 찌기, 삶기, 튀기기 등 다양한 조리법을 이용하였고, 밀가루를 사용하여 떡을 만들 때에는 술을 이용하여 발효를 시켜서 만들었다.

본 연구는 조선시대 이전 자료는 논증하지 못하였고, 조선왕실 중심의 한정된 문헌 중심으로 살펴보고 분석하였기에 소선이 조선시대 전 계층의 음식문화였다고 평가하기에는 제한점이 있다. 그럼에도 불구하고 고려시대로부터 조선시대로 전승된 소선 사례의 빈도, 식재료, 상차림 및 조리법 등을 통해

조선왕조 소선음식문화에 대한 구체적인 내용을 확인하였다. 따라서 향후 소선에 대하여 시대적, 계층별로 구분된 후속 연구가 진행될 필요가 있을 것으로 보인다.

참고문헌

- Ahn, J. W. (2005). *고려의 국가 불교의례와 문화: 연등·팔관회와 제석도량을 중심으로* [Buddhist rites and cultures of the Goryeo Dynasty: Focused on Yeondeunghoe · Palgwanhoe and Jesok bodhi-mandala]. Seoul: National University Press.
- Ann, Y.-G. (2012). Jang(fermented soybean) in official and royal documents in Chosun Dynasty period. *The Korean Journal of Food and Nutrition*, 25(2), 368-382.
- Bae, Y.-D. (2022). Review of the meaning of 'matjilbangmun' written beside the names of dishes in Eumsikdimibang, the old Korean cookbook. *The Society of Practice Folkloristics*, 39, 409-454. doi:10.35303/spf.2022.02.39.409
- Chae, S. M. (2014). *조선초기(朝鮮初期) 속제(俗祭)의 정비 과정과 찬품(饌品) 구성의 변화* [The improving process of Sokjae and changing composition of Chanpum in the early Joseon Dynasty]. Unpublished master's thesis, Korea University, Seoul, Korea.
- Cho, S.-H., & Lee, H.-Y. (1987). The bibliographical study on development of Yackwa. *Journal of the Korean Society of Dietary Culture*, 2(1), 33-43.
- Choi, B.-S. (2008). *Biological activity of wheat germ and qualitative character of the Sanghwa-hyung*. Unpublished doctoral dissertation, Kyonggi University, Seoul, Korea.
- Choi, S.-A., & Chung, L. (2020). A literature study of Misu in 『Kihae Jinyeonuigwe (1719)』 and 『Inin Hamnyeongjeon Jinyeonuigwe (1902)』. *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, 30(3), 183-189. doi:10.17495/easdl.2020.6.30.3.183
- Chung, K. J., Park, Y. M., Jang, S. Y., Cho, E. H., & Lee, J. M. (2010). *한국의 전통병과* [The Korean Traditional Byeonggwaj]. Paju: Gyomoonsa.
- Digital Jangseogak (2019). *태상지* [Taesangji]. Retrieved from http

- s://jsg.aks.ac.kr/dir/view?catePath=&dataId=JSG_K2-2043
- Gang, I. H. (1978). *韓國食生活史 [Korean diet history]*. Seoul: Samyoung Publishers.
- Gu, C. S. (1995). 불교(佛敎)가 우리나라 식생활문화(食生活文化)에 미친 영향 [The influence of Buddhism on Korean diet culture]. *Journal of the Korean Society of Dietary Culture*, 10(5), 505-526.
- Han, B. J. (2005). *Royal dietary culture of Joseon Dynasty*. Seoul: SNU Press.
- Han, H.-J. (2010). A study of sacrificial rites related royal mausoleums in early Joseon Dynasty. *The Journal of Korean Historical-folklife*, 33, 115-143.
- Hong, G. E. (2009). *Study on development of Dasik(茶食)*. Unpublished doctoral dissertation, Sungshin Women's University, Seoul, Korea.
- Institute for the Translation of Korean Classics (2005a). *조선왕조실록 [Joseonwangjosillok]*. Retrieved from <https://db.itkc.or.kr/dir/item?itemId=JT#/dir/list?itemId=JT&gubun=book>
- Institute for the Translation of Korean Classics (2005b). *일성록 [Ilseongrok]*. Retrive from https://db.itkc.or.kr/dir/item?itemId=IT#/dir/node?dataId=ITKC_IT_W0_A05_02A_13A_0010A&solrQ=query%e2%80%a0%e7%b2%98%e7%82%99%solr_sortField%e2%80%a0%ea%b7%b8%eb%a3%b9%ec%a0%95%eb%a0%ac_s%20%e9%9e%90%eb%a3%8cid_s%solr_sortOrder%e2%80%a0%solr_secId%e2%80%a0IT_AA%solr_toalCount%e2%80%a02%solr_curPos%e2%80%a0%solr_solrId%e2%80%a0BD_ITKC_IT_W0_A05_02A_13A_0010A
- Jeon, S. W. (2011). A study of Jinging(進貢) Bangmul(方物) provisions in Yoji Doseo(輿地圖書). *Munhwajae Korean Journal of Cultural Heritage Studies*, 44(3), 150-163.
- Jeong, M. (2016). Buddhist paintings and ritual spaces of the Joseon Dynasty. *The Journal of Buddhist Culture and Art*, 6, 83-120.
- Jung, Y.-H., Jung, B.-M., Kang, D.-Y., Ku, M.-J., Shin, M.-O., & Bae, S.-J. (2006). The antioxidative and antimicrobial effects of *Gloiopeltis tenax*. *The Korean Journal of Nutrition*, 39(4), 366-371.
- Kang, H. S. (2015). Special section : Buddhism and politics in Goryeo Dynasty ; A study on performing royal Buddhist rituals and its political meaning in Goryeo Dynasty. *The Dong Gook Sa Hak*, 59, 35-74.
- Kang, J. H. (2015). A study on the food tables for local ancestral rituals in early Joseon. *The Journal for the Studies of Korean History*, 60, 209-241.
- Kang, J. H. (2017). A study on the establishment of confucian state rituals for royal ancestors during early Joseon. *The Journal for the Studies of Korean History*, 66, 121-166.
- Kim, H. (2021). *A study on the food culture of the national ritual in the Joseon Dynasty- Focusing on auspicious and festive aspects* -. Unpublished doctoral dissertation, The Academy of Korean Studies, Seongnam, Korea.
- Kim, J.-A., & Lee, S.-Y. (2006). Evaluation of served menu and management of foodservice in Korean Buddhist temples. *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, 16(2), 215-225.
- Kim, S. (2013). Buddhist food offerings represented in Gamnodo and their significance: Gamnodo of Boseoksa temple. *Journal of Korean Association of Art History Education*, 27, 289-319. doi:10.14769/jkaah.2013.08.27.289
- Kim, S. B. (2006). *조선시대의 음식문화: 음식문화를 통해 보는 조선시대 · 조선사람 [Food culture of the Joseon Dynasty: Joseon Dynasty and Joseon people viewed through food culture]*. Seoul: Garam project.
- Kim, S. B., & Lee, S. W. (1992). An analytical study on the Youngjeob Dogam Zabmulsek Euigwae of Choson Dynasty (1609, 1643 year). *Journal of the Korean Society of Dietary Culture*, 7(2), 119-125.
- Koh, B. K. (2000). Studies on traditional Korea cookies, Hankwa with wheat flour. *Journal of Living Science Research*, 26, 49-59.
- Ku, N.-H. (2019). Kelp and the exchange between Palhae and Japan. *The Korea-Japan Historical Review*, 65, 3-48.
- Kwon, Y.-S., Kim, Y., Choe, J.-S., & Lee, J.-Y. (2014). A study on the recipe of Byung-Kwa-Ryu (Korean rice cake and cookie) in the old cookbooks of Jong-Ga (head & noble family). *Journal of the Korean Society of Food Culture*, 29(1), 61-83. doi:10.7318/KJFC/2014.29.1.061
- Lee, H. J. (2008). The Gishin-jae(忌晨祭) services of the Joseon royal family. *The Journal of Choson Dynasty History*, 46, 81-123.
- Lee, K.-J. (2019). Study on the historical genealogy of Bulgogi- Focus

- on a literature review of Maekjeok, Seoryamyek, and Neobian -. *Journal of the Korean Society of Food Culture*, 34(6), 671-682.
- Lee, S. P. (2011). 소문사설 조선의 실용지식 연구노트 : 18세기 생활문화 백과사전 [Somunsaseol, practical knowledge research note of Joseon : Encyclopedia of life and culture in the 18th century]. (S. H. Paek, Y. S. Bu, & Y. S. Jang, Trans.). Seoul: Humanist. (Original work published 1700s).
- Lee, S.-Y. (2021). A study on the Buddhist food in Suryukjaemun in the late Joseon period. *Won-Buddhist Thought & Religious Culture*, 90, 263-298.
- Lee, W. (2011). The sacrificial rites and sacrifices of Joseon's royal family- Ideologies of raw meat table (肉食), meatless table (素食) and everyday table (常食) -. *The Critical Review of Religion and Culture*, 20, 221-260.
- Lee, Y. A. (2014). Comparative of 'Gukhaeng Suryukje' Jingwan-sa, Samhwa-sa. *Studies of Seon Culture*, 16, 531-558.
- Lee, Y.-K., & Kim, S.-D. (2008). Recrystallization characteristics of solar salt after removing of bittern and impurities. *Journal of the Korean Society of Food Science and Nutrition*, 37(2), 203-209.
- Nam, D.-G., & Kim, J.-H. (2021). Analysis of traditional Korean soybean pastes 'Doenjang' prepared by processing methods obtained from ancient documents. *Korean Journal of Food Preservation*, 28(2), 169-180. doi:10.11002/kjfp.2021.28.2.169
- Park, E.-H., & Kim, M. (2018). A study of Byung-Gwa-Ryu(Korean rice cake and cookie) in 「WonHeng Ulmyo Jeongri Euigwae」. *Journal of the East Asian Society of Dietary Life*, 28(1), 56-65. doi:10.17495/easdl.2018.2.28.1.56
- Park, Y., & Woo, Y. (2012). Content analysis in the field of educational technology in Korea: A methodological review. *Journal of Educational Technology*, 28(2), 263-287.
- Rural Development Administration (2012). 현대식으로 다시 보는 영접도감의궤 [A modern view: Yeonggyeop Dogam Uigwe]. Suwon: Author.
- Shim, S. K. (2019). Joposa and Jingwan temple in the Joseon Dynasty- A study on the transition of Joposa and the Tofu of Jingwansa temple -. *Asian Comparative Folklore*, 70, 199-240.
- Sim, S. G., & Seo, Y. B. (1972). 萬機要覽(財用) [Mangiyoram (Jaeyong)] (pp. 3-82). Seoul: Kyungin Publishing. (Original work published 1808).
- Song, J.-W. (2011). A study on the organization of ceremonies and the compilation of Chungwantonggo in the era of king Jeongjo. *Kyujanggak*, 38, 97-152. doi:10.22943/kyujg.2011..38.004
- The National Institute of the Korean Language (1999). 표준국어대사전 [Standard Korean Language Dictionary]. Retrieved from <https://stdict.korean.go.kr/main/main.do>
- Yoo, U. Y. (1975). 春官通考 上 [Chungwantonggo 1]. In Daedong Institute for Korean Studies (Ed.), *Chungwantonggo* (pp. 306-548). Seoul: Sungkyunkwan University. (Original work published 1788).
- Yoo, U. Y. (1976). 春官通考 中 [Chungwantonggo 2]. In Daedong Institute for Korean Studies (Ed.), *Chungwantonggo* (pp. 123-234). Seoul: Sungkyunkwan University. (Original work published 1788).
- Yoo, U. Y. (1977). 春官通考 下 [Chungwantonggo 3]. In Daedong Institute for Korean Studies (Ed.), *Chungwantonggo* (pp. 453-537). Seoul: Sungkyunkwan University. (Original work published 1788).
- Yoon, S. (1999). 우리나라 식생활 문화의 역사 [A history of dietary livelihood and culture in Korea]. Seoul: Shinkwang Publisher.

<국문요약>

본 연구는 조선왕실의 기록 문헌을 이용하여 소선 사례의 빈도, 식재료, 상차림 및 조리법 등에 관하여 알아보고자 하였다. 『조선왕조실록』 데이터베이스를 활용하여 조사한 소선 사례는 186개가 나타났다. 의례별 사례 빈도는 흥례가 전체 의례의 61.82%로 가장 많았고, 길례(21.51%), 빈례(11.29%), 가례(5.38%)순으로 나타났다. 소선 사례 횟수는 조선 전기(68.82%)가 조선 후기(31.18%)에 비해 높게 나타났다. 소선 식재료 목록을 살펴본 결과, 곡류는 밀가루, 메밀가루, 찹이 있고, 두류는 황대두, 포테, 전시가 있으며, 해조류는 다시마, 김, 미역 등이 있었다. 버섯류는 표고, 석이가 있고 양념류로는 겨자, 참기름, 실임자 등이 있었다. 길례와 흥례의 소선 상차림의 주요 음식은 주식이 밥, 면, 부식류는 탕과 채, 적, 개장, 후식류는 유밀과와 산자, 다식, 정과, 떡, 과일로 나타났다. 주요 음식의 경우 밀가루, 두부, 해조류, 버섯, 잣, 참기름, 꿀 등의 식재료를 이용하여 조리되었다. 특히 두부, 밀가루, 해조류 등은 불교적 내용과 관련하여 문헌에서 언급되었다. 본 연구 결과는 소선이 조선시대로 전승되면서 불교의 영향을 받은 채식 문화의 형태란 것을 보여주며, 조선시대 왕실의례의 불교음식문화 연구를 위한 기초자료로 활용될 수 있을 것으로 기대된다.

■논문접수일자: 2022년 6월 20일, 논문심사일자: 2022년 6월 27일, 게재확정일자: 2022년 7월 7일