

韓國 儀禮飲食 상차림에 관한 研究 (婚禮, 祭禮를 중심으로)

김 영 인

상지대학 가정학과
(1989년 10월 11일 접수)

A Study on the Table Setting of Korean Ceremonial Foods

Young-In Kim

Department of Home Economics, Sangji College
(Received October 11, 1989)

Abstract

In this paper we investigate the table settings of Korean ceremonial foods for Honrye (a marriage ceremony) and Jerye (sacrificial rituals).

According to the procedure of Honrye, the tables for Honrye are to be divided into four classes; Bongchisang for Nappe ceremony, Choroyechungsang for Chorye ceremony, Keunsang for the bride and bridegroom and Pyebecksang for Kyungugorye ceremony.

Jerye is to be divided into several classes; Shunjoje, Shijoje, Leeje, Kheelje, Myoje, Sokjeulje, Sasije, and so on.

Foods for Jerye are a little different from those for Honrye, but the form of table settings for Jerye is similar to that of Keunsang in Horye.

Each table setting for Honrye and Jerye has its own form, that represents the meaning of that ceremony. Furthermore, foods prepared for Honrye and Jerye have the Korean dual principle of the negative and positive.

I. 序 論

한국에서는 아기의 출생, 삼칠일, 백일, 첫뚝, 혼례, 회갑, 稀年, 回婚, 생일 등 경사스러운 날이면 각기 특성이 있는 특별음식상을 차리고 친척과 친지들을 청하여 잔치를 베푼다. 그리고, 喪을 당하거나 忌日을 당하여 행하는 祭禮에는 제례상을 차린다.

민족학자 Arnold van Gennep은 '한 개인의 일생은 출생, 사회적 성숙, 결혼, 부모가 되는 일, 계급의 상승, 죽음과 같은 즉, 終이 바로 始로 되는 일련의 階梯로 되어 있고 이같은 구분의 하나 하나에는 의식이 있으며 의식에는 목적이 있다. 그 목적은 바로 개인을 특정한 [status]에서 다른 [status]로 통과시키는 일이다'고 하였다. 이와 같은 여러 의례에는 각기 규범이 있고 의례음식에는 의례의 의미를 상징하는 특별양식이

있다.¹⁾

여기서는 婚禮와 祭禮(가례제사 중심)에 관한 의례음식 차림의 내용과 그 특징을 살펴보기로 한다.

II. 婚禮飲食과 상차림

우리나라 혼례에 관계된 음식 차림은 納幣할 때의 봉치떡, 醮禮를 행할 때의 同牢米차림, 혼례를 행한 신랑, 신부에게 각각 차려주는 관상, 見舅姑禮를 행할 때의 케백음식 등이 기본이 된다. 혼례음식은 혼례 절차에서 禮와 誓約의 표징이 되고 있다. 이러한 것은 상고시대로부터 이어져 오는 것이며 조선시대에는 가문간의 예의를 위하여 더욱 성해졌다. 각 혼례 절차에 따른 음식 차림을 조사해 보면 다음과 같다.

1. 봉치받는 차림

納幣의식은 함을 보내는 行儀이다. 이것을 封采, 또는 봉치라고 한다. 납폐일에는 신부 집에서 봉치떡을 준비한다. 「한국종합민속조사보고」에 의하면 봉치떡은 찹쌀과 붉은 팥 두꺼만을 시루에 안치고 그 중앙에 대추와 밤을 엮어 댄 떡이다. 이렇게 두꺼로 제한하는 것은 부부 한쌍을 뜻하는 것이고 찹쌀을 재료로 하는 것은 찰것처럼 부부의 감술이 잘 화합되라는 뜻이다. 붉은 팥의 고물은 잠귀를 멀리하고 액을 제한다는 뜻이고 밤과 대추는 결실의 의미와 아들 다산의 의미를 갖는다. 이 봉치떡을 함이 들어올 시간에 맞추어 준비하여 북향한 자리에 돛자리를 깔고 상을 차린다. 이 때 상위에 붉은 색의 보불 깔고 그 위에 떡시루를 엮어 놓고 기다린다. 함이 오면 받아서 시루 위에 놓고 北向再拜한 다음 함을 연다.

2. 동퇴상차림

초례청은 신부집 안채 대청이나 안마당에 설치한다. 중앙에 남향하여 牧丹병풍을 치고 그 앞에 붉은 칠을 한 高足床을 놓는데 이를 同牢床이라 한다. 동퇴상 앞으로는 작은 술상을 놓는다.

「朝鮮女俗考」의 婚禮論에서는 동퇴상에 관해 '부부가 三鼎三俎를 함께 드는 것이 바로 동퇴이다'라고 되어 있다.

동퇴상은 앞줄에 밤, 대추, 유과, 다음 줄에는 흰절편, 콩, 붉은 팥을 한 그릇씩 좌우로 놓고 절편에 물을 들여 만든 색떡으로 수탁과 암탁의 모양을 만들어서 각각 동쪽과 서쪽에 놓는다. 그리고 좌우로 촛대에 촛불을 밝히고 신랑은 동쪽에서 서쪽을 보고 서고, 신부는 서쪽에서 동쪽을 보고 마주선다. 신부가 再拜, 신랑은 單拜, 또한번 신부가 再拜, 신랑이 單拜한다. 여기서 밤, 대추는 좋은 결실과 아들 다산을 상징하고 있다. 이와 같이 동퇴상은 신랑과 신부의 결연의 의미로 차려지는 상이다.

3. 큰상

큰상은 초례를 행한 다음 신부집에서 신랑을 위해 차려주는 큰상(신랑상)과 견우고례를 행한 다음 신랑집에서 신부를 위해 차려주는 큰상(신부상)으로 나누어진다. 신부집에서 신랑을 위해 차려진 큰상은 혈어서 신랑집으로, 신랑집에서 신부를 위해 차려진 큰상은 혈어서 신부집으로 보내지는 床需의 절차를 가진다. 그리고, 남은 음식으로 친척, 친지들과 祝儀를 함께 나눈다.

큰상은 혼례 뿐 아니라 回甲, 稀年, 回婚 등의 축의에서 차리는 경축용 상으로 가장 화려하고 성대한 상차

림이다. 혼례에서의 큰상은 그날의 주빈인 신랑, 신부 앞에 놓고 양 옆으로 동향열의 친척이 둘러리로 함께 장국상을 든다. 주빈 앞으로도 그 자리에서 먹을 수 있는 장국상을 차린다. 상의 양 옆으로는 절편에 물감을 입혀 빛은 색떡과 조화로 된 床花 또는 生樹花를 장식한다.

큰상에 괴어 올리는 음식은 과점류, 전과류, 생과실, 견과류, 떡류, 숙육, 편육류, 전유어류, 전어물류, 육포와 어포류 등이다. 이때, 같은 줄에 배열한 음식은 모두 같은 높이로 한다. 이러한 큰상의 양식이 정착된 것은 조선시대이다. 「星湖僿說」유필과조에 '처음에는 齏과 麵으로 果品의 모양을 만들어 造果라 하였다.

후에 높이 김을 쉽게 하기 위해 모양이 둥근 것은 모나게 자르기로 한 것이다'라고 되어 있어 고배상 차림은 조선 중기 전후에 실시된 것으로 추정된다.

이러한 고배상 양식의 김새 솜씨는 섬세한 기교를 필요로 하여 「熟手」라고 하는 전문가가 있었고 가정주부들도 괴는 솜씨를 대체로 익히고 있었다. 특히, 떡을 길 때에는 편이나 인절미 등을 차곡 차곡 높이 고인 다음 그 위에 주악, 단자 등의 '웃기'(서울지역) 또는 '잔편'(경북지역)을 올려 놓는다. 붉은 색으로 물들인 실백은 술일에 깨어 괴어 올리면서 壽, 福, 字를 만든다. 전어물은 큰것을 여러 개 높이 깔고 그 위에 잘게 칼집을 넣어 꽃모양으로 오린 건문어로 장식한다. 이러한 솜씨는 許筠의 「屠門大噲」花饅條의 「慶尙右道海上人採腹割作花樣……」이라는 귀절로 보아 일찌기 있었던 풍습인 듯 하며 더욱이 경상도에서 유명했던 것 같다.

큰상과 그에 따르는 장국상의 일례를 圖解를 통해 보면 다음과 같다.(그림 1).

4. 見舅姑禮 및 폐백음식

신부가 시부모님과 식댁 가족에게 폐백을 드리는 것을 見舅姑禮라 한다. 이 때 신부측에서 준비하는 특별음식이 폐백음식이다. 폐백음식에 대해 「五禮儀」에는 '신부가 媿家로 가서 시부모를 뵈올 때는 밤, 대추, 포를 드린다'고 하였다. 이것이 기풍과 지방에 따라 조금씩 달라졌다.

개성지역에서는 큰 닭을 이용하여 찜으로 하고 알지단, 표고버섯, 실고추와 실백 등으로 장식한 다음 삶은 달걀을 마치 닭이 알을 품고 있는 모양으로 담아 놓는다. 서울지역에서는 육포와 대추로 하고 육포가 닭으로 대체되기도 한다. 기타 지역에서는 밤, 대추, 호두, 엿, 고기음식 등을 중심으로 여러가지를 준비한다. 폐백음식의 허리 부위에는 「謹封」2자를 쓴 簡紙를 둘러 모아 붙인다.

폐백을 드릴 때 절을 받은 시어머니는 새머느리 앞으

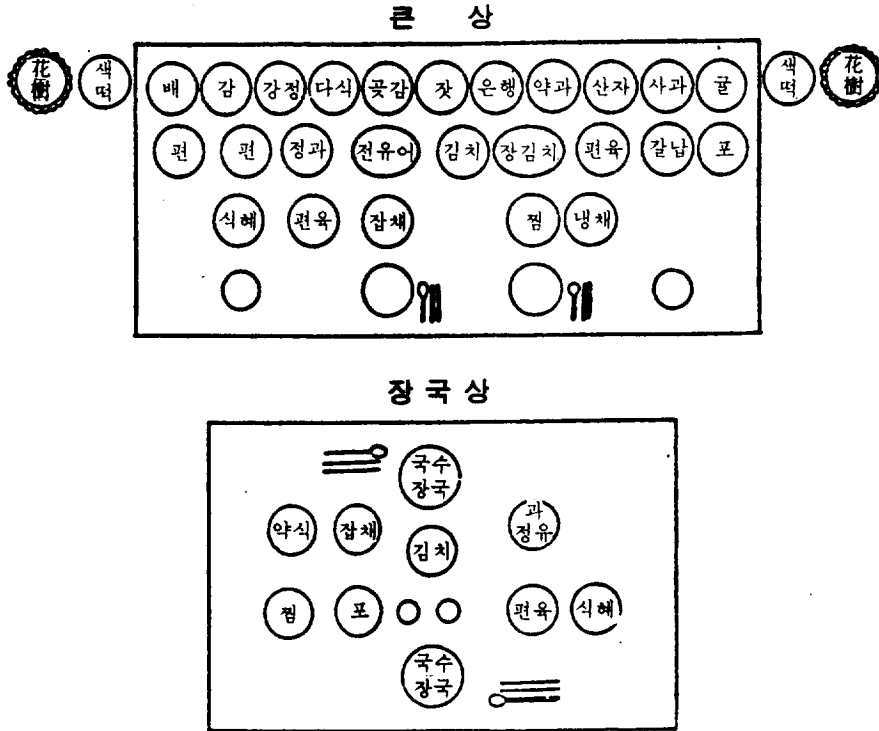


그림 1. 큰상과 그에 따르는 장국상의 圖解.

로 대추를 한줌 던져 주는데 그 대추는 신랑, 신부가 신방에서 같이 먹도록 하는 관습이 있고 이는 역시 자손번창을 바라는 의미이다.

III. 祭禮飲食과 상차림

인간이 조상에게 제사를 지내는 까닭은 孝를 계속하기 위함이며 孝란 자기존재에 대한 보답이다. 그래서 제례를 근본에 보답하는 의례라는 뜻으로 報本儀式이라 한다.

1. 祭禮飲食의 역사

고대로부터 민간신앙의 祭, 불교를 국교화했던 때의 사찰의 齋, 유교의 영향을 입은 제사 등이 시대에 따라 있었으나 조선왕조가 性理學을 채택하면서 유교적 제사양식이 규범화되었다.

조선시대 이전의 제물을 역사적으로 살펴보면 「三國史記」 제사조의 기록에 '고구려, 백제, 신라의 삼국은 각기 시조묘를 세워 제사를 모셨고 五廟의 祭에서 풍년일 때는 大牢(소)를, 흉년일 때는 小牢(양)을 썼다'고 한 것 등으로 미루어 고대사회의 祭에서는 牲을 일차적

으로 올렸음을 알 수 있다. 한편, 「三國遺事」 가락국기에는 대가야 수로왕의 祭를 모실 때의 제물이 술, 감주, 餅, 飯, 茶, 菓였다고 알리며 「高麗圖經」에서는 '도성 중심 백리안에 있는 神祠에는 四時에 관원을 보내어 大牢(소, 양, 돼지의 3牲을 갖춘 제물)로써 祭를 지내게 하고...'라고 기록하고 있어 고려초기에 神祠에 지내던 제물이 「三國史記」 五廟祭의 제물과 같은 맥락임을 알 수 있다.

이와 같이 고대로부터 제1의 제물은 牲이었고 그 외의 여러가지 음식이 생활의 발전과 함께 이용되었다.

2. 家禮祭綱의 祭物

조선시대 가정에서 행하는 의례 중 가장 성중하게 받아들여야 했던 것이 제사이다. 송우암 선생이 춘곡공주 딸에게 준 「제녀서」 중 제사 받드는 도리에 대한 글귀를 보면 '제사는 정성으로 청결하게 하며 조심하는 것이 으뜸이니, 祭需 장만할 때 걱정하지 말고, 하인도 꾸짖지 말고, 소리내어 웃지 말고, 걸음으로 나타내어 근심 말고, 없는 것을 구차하게 얻지 말며, 제물에 티끌이 들어가게 하지 말고, 먼저 먹지 말고, 많이 장만하면 불결하니 쓸만큼 장만하고, 일년 제수할 것을 생각하여

훈 제사에 대비하라'고 이르고 있다. 이것은 조선시대 가정에서 제사를 모실 때의 기본태도를 잘 설명하고 있는 것이다.

1) 祭祠의 종류와 祭物

「四禮便覽」에 의하면 제사의 종류에는 先祖祭, 始祖祭, 禰祭, 忌日祭, 墓祭, 俗節祭, 四時祭 등이 있다. 先祖祭는 始祖 이하 高祖까지의 선조를 입춘에 지내는 제사이고, 始祖祭는 系宗의 孫이 系の 始祖를 동지에 지내는 제사이며, 禰祭는 부모를 위하여 9월 중 지내는 제사이다. 그리고, 忌日祭는 선조가 돌아가신날 지내는 제사이고, 墓祭는 3월에 날을 택하여 묘 앞에서 지내는 제사이며, 俗節祭는 속절, 즉 청명, 한식, 중오, 유두, 칠석, 중추일, 중앙 등에 지내는 제사이다. 또, 四時祭는 仲月(2, 5, 8, 11月)에 날을 택하여 지내는 제사이다.

同書에 의한 제물의 내용을 보면, 四時祭에는 과실, 포, 醢, 떡, 면, 밥과 국, 肉, 魚, 酒炙(肝1코치와 肉2코치), 茶(더운 숭늉), 醋(醬)가 쓰인다. 이것은 忌日祭, 墓祭 등에서도 기본이었다. 그리고 俗節祭에서는 떡국, 약밥, 쑥떡, 주악, 증편, 경단, 상화, 팔죽 등 각 명절의 절식음식을 제물로 한다.

2) 제사상 차림(祭物의 陳設)

우리나라의 제사상 차림은 흔히 「家家禮」라고 하여 가정과 지방에 따라 차이가 있다. 그것은 우리나라 각종 禮書의 진설법이 각기 다를 뿐 아니라 각자의 의견에 다소 차이가 있기 때문이다.

栗谷 李珣선생이 1577년에 지은 「祭儀鈔」에 보면,

- 考·妣位를 各設하고 잔반을 하나씩만 쓰며,
 - 飯과 羹은 생시와 반대로 차리면서 시점은 생시와 함께 우측에 놓고,
 - 유독, 湯을 제시했으며,
 - 과실이 홀수이고,
 - 西脯東醢가 완벽하지 못하며,
 - 전체가 5열로 차려진다.
- 조선 成宗조에 완성된 「國朝五禮儀」에 보면,
- 考·妣位를 合設하고,
 - 잔반을 세 개씩 쓰며,
 - 飯과 羹, 시점을 완전히 생시와 반대로 놓고,
 - 湯이 없으며,
 - 과실이 홀수이고,
 - 西脯右醢가 아니라 東脯西醢이며,
 - 진설의 열이 일정치 않다.

沙溪 金長生선생이 1599년에 저술한 「家禮輯覽」에 보면,

- 孝·妣位 各設이고,
- 시점이 중앙에 있고 飯·羹이 飯西羹東으로 제의 초, 국조오례의와 같고,

- 잔반은 한개씩으로 제의초와 같고,
- 湯이 없으며,
- 과실이 짝수이고,
- 西脯東醢의 상태는 제의초와 같으며,
- 전체가 4열로 되어 있다.

陶庵 李穡선생의 저술로 1884년에 간행된 「四禮便覽」에는

- 考·妣位의 各設, 合設을 말하지 않았고(그러나 各說임을 암시),
- 잔반을 하나씩 제시했으며,
- 시점이 중앙이고 飯西羹東이며,
- 西脯東醢를 분명히 하면서 醢(해)와 醢(해)를 함께 차리게 했고,
- 湯이 없으며,
- 과실은 짝수이고,
- 전체를 4열로 했다.

이상의 여러 禮書에서 나타난 것과 같이 제사상 차림의 양식은 조금씩 차이는 있지만 대체로 산 사람과는 반대로 좌우를 바꿔놓고, 과실과 같이 높게 띄는 제수는 끝줄에 놓고, 밥과 국은 가깝게 놓고, 술을 올릴 때마다 바꿔 올리는 炙은 중앙에 놓아서 상을 어울리게 했다. 그리고, 제물의 진설은 남자 祭官이 하는 것이 원칙으로 되어 있다.

이와 같은 家禮規範을 바탕으로 둔 합리적인 제사상 차림의 예를 보면 다음과 같다. (그림 2).

3) 祭器와 祭物의 준비

제사음식을 담은 그릇을 제기라고 한다. 우리나라는 전통적으로 백자로 된 사기, 나무로 만든 목기, 놋쇠로 만든 유기 등을 사용했다.

「증보 사례편람」 具祭器에서 '젓상이나 交椅 및 제물을 담은 제기는 庫中에 보관하고 부득이 庫가 없을 때에는 피택에 넣어 보관하여야 하며 절대로 집밖으로 내보내지 말라'고 쓰여 있다.

주고(廚庫)는 창고와 같은 것으로 세칸으로 되어 있어 북쪽 한칸에는 선조가 남긴 유물을 두고 가운데 칸에는 제기를 두고 남쪽 칸에는 제수를 임시 보관하는 곳으로 쓴다.

또한, 「王制」와 「典禮」의 수록 중에서 '大夫는 제기를 빌리지 아니하며 설혹 제기를 준비하지 못하였다 해도 평소의 그릇을 쓸 수는 없으며, 君子는 설혹 빈곤하여도 제기는 팔지 아니하고 제기가 못쓰게 되면 땅에 묻는다'는 내용에서 제기에 대한 관리 준칙을 알게 한다. 「사례편람」 省牲滌器具饌條에서는 '제물을 준비하는데 중요한 것이 牲을 살피는 일이며, 이 때 주인은 深衣를 입고 장부들을 거느리고 牲을 살피되 잡는 것을 가서 보고, 주부는 肖子를 입고 婦女를 거느리고 제기를 씻을 솥을 깨끗이 하고 제사를 지내기 전에 다른 사

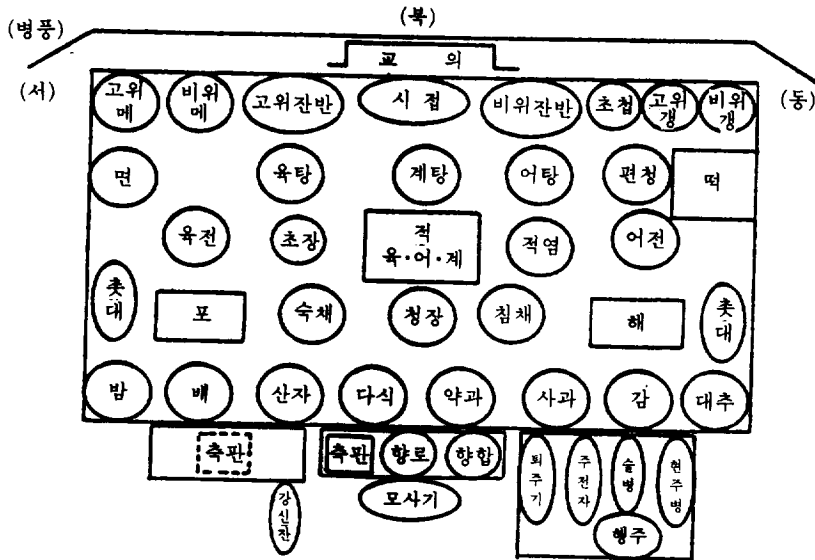


그림 2. 합리적인 제사상 차림의 일예.

람들이 먹어보거나 고양이, 개, 벌레 등이 더럽히지 않도록 한다'고 이르고 있다.

이러한 규범이 현재까지 영향을 미쳐 제사날이면 주부는 목욕재개하고 청담 또는 담색옷으로 갈아 입고 정성껏 제물준비에 임한다.

준비해야 할 제기 및 제물을 각 항목별로 살펴보면 다음과 같다.

① 시접(匙楪): 숟가락과 젓가락을 담아놓는 대접이다.

② 시저(匙箸): 숟가락과 젓가락이다. 제사지내는 신위 수대로 시저에 담는다.

③ 잔반(盞盤): 반침대에 반친 술잔으로서 신위 수대로 준비하고 따로 降神 잔반을 하나 더 준비한다.

④ 초침(醋楪): 아무것도 섞지 않은 순수 식초를 종이 하나에 담는다.

⑤ 반(飯): 제사밥이다. 신위 수대로 주발식기에 소복하게 담기도록 한다. 진메는 반드시 宗婦가 뜬다.

⑥ 갱(羹): 제사국이다. 신위 수대로 대접에 담고 뚜껑을 덮는다. 大羹이 고기국, 形羹이 고기와 채소를 섞어한 것, 采羹은 채소로만 끓인 국이다. 湯에 魚와 肉을 쓰면 羹에는 나물을, 탕에 魚와 肉을 쓰지 않을 때에는 갱에 肉을 쓴다고 하였다.

⑦ 면(麵): 국수를 삶아 건데기만 건져서 그릇에 담고 그 위에 계란 노른자 부친 것을 네모나게 썰어 얹기도 한다. 떡을 쓰지 않을 때는 면을 안쓴다. 즉, 면과 떡은 함께 올려지는 것이다.

⑧ 편(餅): 제사의 떡은 현란한 색깔을 피한다. 대체로 녹두백편, 계피팔백편, 흑임자백편 등을 하여 편틀에다 포개어 피고 주악, 단자 등의 옷기를 엮는다.

⑨ 탕(湯): 탕은 재개로써 고추가루 등의 조미료는 사용하지 않는다. 옛 禮書에서는 율곡선생의 「祭儀鈔」에만 탕이 제시되었고 다른 예서에는 탕이 없다. 일반적으로 신분에 따라 재양은 7탕, 大夫는 5탕, 서인은 3탕이라고 했다. 3탕일 경우 肉湯, 魚湯, 鷄湯을 사용하며 각 탕의 건데기만 탕기에 담고 부엌을 덮는다.

⑩ 전(煎, 갈납): 전이 제수로 쓰일 때에는 갈납이라는 명칭으로 많이 쓰인다. 갈납을 부치는 기유향으로 神明이 흠향하러 온다고 생각하여 정성껏 준비한다.

⑪ 초장(醋醬): 초간장이다. 간장에 초를 타서 肉煎을 올릴 때 함께 올린다.

⑫ 적(炙): 적은 구이로서 제수 중의 특별음식에 속한다. 肉炙, 魚炙, 鷄炙의 3적을 쓰는데 이는 술을 올릴 때마다 적을 바꿔 올리기 때문이다.

⑬ 포(脯): 육포는 고기를 조미하여 말리고, 어포는 대체로 북어포, 건대구 등을 쓰며 건문어 다리나 오징어를 칼집을 넣어 꽃모양으로 만들어 장식하기도 한다.

⑭ 해(醃): 생선젓을 의미한다. 대개 소금에 절인 조기를 쓰며 정식의 제사에만 쓰고 약식제례인 차례에는 일반적으로 쓰지 않는다.

⑮ 혜(醃): 식혜 건데기를 접시에 담고 잿이나 대추 지민 것 3쪽을 얹는다. 식혜는 주로 차례에 생선젓 대신 쓴다.

①⑥ 숙채(熟菜) : 익힌 나물이다. 나물은 3가지를 한 접시에 곁들여 담는다.

①⑦ 침채(沈菜) : 물감처럼이다. 회계, 담근, 나박김치를 보시기에 담는다. 고추가루는 쓰지 않는다.

①⑧ 청장(淸醬) : 순수한 간장이다. 종지에 담는다.

①⑨ 과일(果實) : 나무에서 따는 생과와 곡식을 익혀서 만든 다식, 증과 등을 총칭한다. 생과는 걸쭉질을 벗긴 날밤을 양면이 반듯하고 선이 바르도록 쳐낸 것으로 대체로 남자의 손으로 많이 한다.

②① 술(酒) : 약주나 찰주 등의 맑은 술을 준비한다. 분량은 신위 수 굽하기 2인 정도를 한다.

②② 현주(玄酒) : 첫새벽에 국물에서 떠온 정화수를 평에 담아 놓는다. 술이 희기 전에는 술대신 정화수로 제례를 올렸다.

②③ 주전자(注酒) : 주전자를 깨끗이 씻어 놓는다.

②④ 퇴주기(退酒器) : 빈 대접 하나를 준비한다.

②⑤ 다(茶) : 대접에 송농을 두 그릇 준비한다. 통상의 송농이 아니라 맹물에 밤 몇알을 풀으면 된다.

제물은 원형의 고배형 제기(편틀)에 고이지만 편만은 직사각형의 고배형 제기(편틀)에 편틀 크기에 맞추어 높이 고여 올라고 위에 붓기를 얹어 고인다.

한편, 제사 前日에는 祭具를 모두 꺼내어 닦아 놓는다. 祭床, 交椅, 탁자, 병풍, 돗자리, 향로, 향합, 또 사기 등을 준비한다. 또, 술, 시루, 국자, 도마, 주발, 종이광주리, 칼, 화로, 찻새와 같은 조리용구와 제례를 모시기에 앞서 손을 깨끗하게 할 세수대야, 동이를 깔 동이받침 등을 준비한다.

4) 祭物의 특성

제물의 품목은 가정에서 보편적으로 갖출 수 있는 것들로 이루어져 있다. 밤, 대추 등의 토산식품과 각종 채소를 이용한 김치나 나물 등은 그 대표적인 예이다. 臘도 육포와 더불어 그 고창의 대량 어획품목인 건어물이 제물로 이용되었다. 이와 같이 보편적인 식품이 제물로 사용되어온 것은 그것이 고인의 생존시의 음식이었다는 것과는 관련이 있다.

또, 장, 술, 젓갈 등의 발효식품과 필수제물 중의 하나인 떡은 농업의 시작과 함께 개발된 음식으로 그 역사가 깊은 품목들이다.

한편, 한국 고대의 祭天儀式과 삼국시대의 여러 차연선에 대한 祭儀는 고려시대의 숭불사상을 거쳐 조선시대의 유교, 외래종교 등과 융합되어 제도적으로 규범화되었다. 그리고 그 속에 한국인의 陰陽의 조화의식이 내재되어 있다. 이를테면, 제사에 쓰이는 식혜 위에 대추 저민 것 등을 올리는 관례에서 白色은 음이고 赤色은 양을 의미한다. 이러한 陰陽에 조화를 둔 思湖는 제례에서 뿐만 아니라 혼례를 포함한 다른 의례음식에도

양식화 되어 있다.

IV. 結論 및 考察

우리나라의 婚禮와 祭禮의 음식 차림에는 각 의례의 의미를 상징하는 특별양식이 있다.

婚禮飲食 차림에는 혼례 절차에 따라 봉치받는 차림, 초례청차림(동리상차림), 큰상차림, 폐백음식차림 등이 있다. 혼례음식은 각 혼례 절차에 따라 차려지는 음식의 종류는 다르지만 부부합삼, 아들다산, 자손번창, 좋은 결실 등의 여러가지 의미를 상징하는 것들로 되어 있다. 혼례음식상 중에서 가장 성대하게 차려지는 것은 큰상이다. 이 큰상은 복식을 곁들이는 고배상으로 곁들이는 기본음식은 과일, 포, 떡, 편육, 전유어, 과정류 등이다.

한편, 祭禮(가례제사 중심)의 종류에는 先祖祭, 始祖祭, 禘祭, 忌日祭, 墓祭, 俗節祭, 四時祭 등이 있다. 제례에서 기본적으로 이용되는 제물의 품목은 과일, 포, 臘, 떡, 면, 밥, 국, 肉, 魚, 醬, 茶 등이며, 고인이 생전에 이용하던, 가정에서 보편적으로 구할 수 있는 것들이다. 제사상 차림은 가정이나 지방에 따라 다소 차이가 있으나, 혼례의 큰상과 음식은 좀 다르지만 곁들이는 양식은 같다.

婚禮와 祭禮의 음식상 차림은 조선시대의 유교를 바탕으로 한 대가족제도 하에서 가문간의 예의를 위하여 더욱 중시되고 그 양식이 제도화 되었으며, 일상식과는 달리 주식과 부식이 분리되지 않고 모두 복합적으로 차려진다.

婚禮와 祭禮의 여러 음식에는 한국인의 陰陽조화사상이 뿌리깊이 내재되어 있는 것이 특징이다.

참고문헌

- 고려대학교 민족문화연구원, 한국문화사 대제IV, 풍속편, 1978.
- 일연, 삼국유사, 이병도(譯), 광조출판사, 1977.
- 김부식, 삼국사기백제본기, 김종권(譯), 광조출판사, 1977.
- 강인희, 한국식생활사, 심영사, 1978.
- 한국민속대관 일상생활·의식주2, 고대출판사.
- 홍만선, 산림경제, 영인본, 경인문화사, 1973.
- 윤서석, 한국음식(역사와 조리), 수학사, 1988.
- 윤서석, 식생활의 전통양식, 한국정신문화연구원, 1982.
- 윤서석, 식생활과 조상숭배, 한국문화인류학 제 18집, 1986.
- 윤서석, 한국의 혼인규정 변천과 혼례음식, 윤서석박

- 사 정년퇴직기념논총, 1988.
11. 관혼상제, 한국문화재보호협회, 1982.
 12. 관혼상제, 혜원출판사, 1988.
 13. 우리의 전통예절, 한국문화재보호협회, 1988.