



혼례 음식

혼례 음식은 혼담이 오가는 것에서부터 시작하여 근친(近親: 시집간 딸이 친정에 가서 부모님을 뵙는 일)까지 길고 복잡한 혼인 의례 과정에서, 그 절차마다 의미에 맞게 차려내는 음식을 말한다. 혼례 음식은 납폐의 봉치떡(봉채병), 대례상, 큰상, 입맞상, 현구고례(見舅姑禮) 때 드리는 폐백, 이바지 음식 등이 있으며 각 의식에 따라 상차림과 음식의 구성이 다르다.

■ 봉치떡

봉치떡은 납폐 의례 절차 중에 차리는 대표적인 혼례 음식이다. 혼례식 전날 해 질 녘에 그날의 길흉이나 양가의 형편에 따라 혼례일 며칠 전에 보내기도 한다. 신랑 측에서 신부 측에 납폐를 하는데, 납폐는 혼서(婚書)와 채단(采緞)인 예물을 함에 담아 보내는 것을 말한다. 이 함을 받기 위해 신부 집에서 준비하는 음식이 바로 봉치떡이다.

봉치떡은 일명 봉채병(奉菜餅)이라고도 하는데 찹쌀 3되와 붉은 팥 1되를 고물로 하여 시루에 두 켠만 안치고 위켜 중앙에 대추 7개와 밤을 둥글게 박아서 함이 들어올 시간에 맞추어 찐다. 함이 오면 받아 시루 위에 놓고 북향재배한 다음에 함을 연다.

봉치떡을 찹쌀로 하는 것은 부부의 금슬이 찰떡처럼 잘 화합하여 살기를 기원하는 뜻이며, 붉은 팥고물에는 액을 면하기를 빈다는 의미가 담겨 있다. 대추와 밤은 자손 번창의 의미를 상징하고 떡을 두 켠만 안치는 것은 부부 한 쌍을 뜻한다. 또 찹쌀 3되와 대추 7개의 3과 7이라는 숫자는 길함을 나타내며, 3이라는 숫자는 하늘[天], 땅[地], 사람[人]을 의미하기도 한다. 대추와 밤은 따로 떠놓았다가 혼인 전날 신부가 먹게 한다.



■ 대례상(大禮床)

대례는 혼인 예식을 행하는 의례의 상차림을 말한다. 남녀가 만나 부부가 되는 의식이 사람에게 있어 가장 큰 행사이므로 대례상 또는 동뢰상(同牢床)이라고 한다. 혼인 예식을 주로 초례청에서 많이 행했으므로 일명 초례상이라고도 한다. 전통적으로 신랑이 신부 집으로 와서 혼례를 행하는데 신부 집에서는 사랑 마당이나 안마당 중간에 전안청(奠雁廳: 혼인 때 신랑이 신부 집에 기러기를 가지고 가서 상 위에 놓고 절하는 곳. 새끼를 많이 낳고 차례를 지키며 배우자를 다시 구하지 않는 기러기같이 살갓음을 다짐하는 의미가 있다)을 준비한다.

신랑이 당도하면 먼저 전안청에 목기러기를 올려놓고 절한 후 초례청으로 안내되어 혼례식(교배례: 交拜禮)을 행한다. 초례청은 안대청 또는 안마당에 준비한다. 목단병(牧丹屏: 목단꽃을 그리거나 수놓은 병풍)을 치고 대례상을 남향으로 놓은 다음 그 위에 청홍색의 굵은 초 한 쌍, 소나무 가지에는 홍실을 걸치고 대나무 가지에는 청실을 걸친 꽃병 한 쌍을 놓는다. 대례상에는 장수·건강·다산·부부금슬 등을 기원하는 음식과 물품이 올려지게 된다. 지방에 따라 다르나 일반적으로 송죽(松竹)이나 사철나무를 꽃은 꽃병·청홍실·표주박 두 개를 올려 놓으며, 백미, 밤, 대추, 콩, 팥, 용떡, 달떡을 두 그릇씩 준비하여 놓고 청홍색 보자기에 싼 압타과 수탉을 남북으로 갈라놓는다. 청색 실은 신부의 색이고 홍색 실은 신랑의 색으로 청홍색은 부부 금슬을 상징한다. 소나무와 대나무는 굳은 절개와 지조를, 대추와 밤은 장수와 다남(多男)을 상징하므로 반듯이 놓는다.

■ 폐백(幣帛)

신부가 처음으로 시부모께 인사드리는 예절이다. 옛날엔 혼례 날이 되어야만 신부가 신랑과 시부모님을 뵈 수 있었다. 이날 신부 집에서 정성껏 마련한 음식으로 신부가 시부모님과 시댁의 여러 친척에게 첫인사를 드리게 되는데, 이 예절이 바로 폐백이다. 이것을 현구고례라고도 한다. 지방과 가풍에 따라 다소 차이가 있지만 대추고임과 포(소고기 편포 또는 육포), 구절판, 술, 과일 등이 일반적이다. 포 대신에 닭 폐백이나 문어꽃오름을 쓰기도 한다. 서울은 포의 경우 시부모님께는 편포 또는 육포로 하며, 시조부님께는 닭폐백을 올리며, 경상도에서는 주로 닭폐백, 전라도에서는 문어가락오름이나 오징어오름봉황폐백, 전북삼, 강원도에서는 엿과 닭폐백을 주로 한다. 『예기』에 “폐백은 반드시 정성스러워야 한다”라고 되어 있듯이 오랜 전통으로 계승되어 오는 폐백은 예나 지금이나 정성을 다한다.

- 편포 : 소고기를 살코기 부위로 홀수인 3, 5 또는 7근을 준비한 뒤, 이를 곱게 다져 양념을 하여 두께 3~4cm, 길이 25~27cm, 너비 10cm 정도로 반대기를 지어 둘로 나눈다. 이것을 쟁반의 길이에 맞춰 타원형으로 만들어 말리다가 반쯤 말랐을 때 설탕과 참기름을 바르면서 표면을 매끄럽게 다듬어 다진 실백을 고명으로 뿌린다. 그런

다음 너비 8cm 가량의 청홍색 종이에 근봉(謹封)이라 써서 띠를 만든 다음, 준비된 편포 가운데를 둘러 목판에 담는다.

- 육포 : 소고기를 얇고 넓게 포 떠서 양념한 뒤 채반에 넣어 뒤집어가며 말린다. 육포의 가장자리를 잘 다듬어 차곡차곡 쌓고서 청·홍띠로 감는다.



- 대추 고임 : 굵고 벌레 먹지 않은 대추를 골라서 깨끗하게 씻어 건진 후, 표면에 술을 뿌려두었다가 대추 하나하나에 양쪽으로 잣을 박는다. 준비한 대추를 길게 꼬아 만든 굵은 다홍실에 한 줄로 꿰다. 실에 꿰 대추는 둥근 목기에 쌓아 올린다.



- 밤 : 밤은 음이며 양인 대추와 함께 조화를 이룬다. 밤의 한자는 울(栗)인데, 자획을 풀어보면 서목(西木)이 된다. 서(西)는 오행에서 백색이며 금(金)에 해당된다. 오행은 金, 水, 木, 火, 土 의 다섯 가지이고, 방위로는 兌이 서방이다. 서는 계절로 보면 추수를 하는 가을을 뜻하므로 생산과 풍요의 의미를 가지고 있어 혼인에 많이 사용한다.
- 엿 : 예부터 명절이나 대사에는 반드시 엿을 고는 풍습이 있었다. 에너지원을 공급하는 지혜로운 식품인 엿은 잘 붙는 특성 때문에 혼사의 폐백 음식이나 이바지 음식에 빠지지 않는 물목이다. 혼사에 고아 보내는 엿은 고된 시집살이를 하게 되는 딸에 대한 친정어머니의 마음이 담겨 있다.

■ 이바지 음식

예로부터 신랑 신부를 맞이할 때 양가에서는 큰상을 차렸고, 이 큰상을 위해 마련한 음식들을 각각 신랑 신부 덕으로 상수라 하여 보내던 풍속이 있었다. 시대가 변함에 따라 차츰 사라져가면서 음식을 예물로 주고받는 이바지 풍속으로 이어지고 있다. 친정에서 예물로 보낸 이바지 음식의 맛과 간, 모양새 등을 보고 시어머니는 며느리 집안의 음식 솜씨를 가늠하기도 하고 며느리의 식성도 짐작할 수 있으며, 새 며느리의 음식 훈련을 위한 지표로 삼기도 하였다. 시댁에서 며느리에게 결상 등의 반상을 내려 새 며느리가 맛과 간을 보아 시댁과의 음식에 대한 차이를 좁히게도 하고 시댁 기호를 익히는 참고 자료가 되게 하였다.

갓 시집가서 시댁의 가풍과 음식에 대한 기호에 익숙하지 못한 딸에 대한 배려가 담긴 친정어머니의 선물이 바로 이바지 음식이다. 이때 이바지 음식은 딸이 시댁의 가풍과 시댁 가족들에 대한 음식의 기호를 파악할 수 있는 기회와 시댁 부엌살림에 익숙해질 여유를 주기 위한

것으로 단기 저장품인 밀반찬 중심과 전통 과자 등으로 구성된다. 딸은 어머니의 마음이 담긴 이바지 음식으로 한동안 밥상과 다과상을 수월하게 차려낼 수 있다.

■ 큰상

대례를 치른 신랑 신부를 축하하기 위해 여러 가지 음식을 높이 괴어 차리는 상을 큰상이라고 한다. 새로 맞이한 며느리에게 폐백을 받은 시부모가 새 며느리를 맞이하는 환영과 감사의 표시로 큰상을 괴어 신부 앞에 차려 주는 것을 구고예지(舅姑禮之)라 하며, 이때의 큰상을 고배상(高排床)이라고 한다. 구고예지의 절차는 한 가정의 부모로서 자손의 혼례를 대례로 경축하고, 새 며느리를 마음으로 환영하는 조선 시대 가부장권 대가족의 규범 정신이 서려 있는 것이다.

큰상 차림은 대추, 밤, 잣, 호두, 은행, 사과, 배, 감, 다식, 약과, 강정, 산자, 타래과, 오화당과 팔보당, 옥춘당과 같은 당숙류, 문어로 오린 봉황, 떡, 편육, 전과 같은 여러 가지 음식을 30~56cm 가까이 높이 고인다. 색상을 맞추어서 2~3열로 줄을 맞추어 배열하는데, 이때 같은 줄의 음식은 같은 높이로 쌓아 올려야 하며 원추형 주변에 축(祝), 복(福), 희(喜) 자 등을 넣어가면서 고인다. 신랑 신부 앞으로는 국수장국이나 떡국으로 입맷상을 차린다. 입맷상은 신선로 또는 전골, 찜, 전, 나물, 편육, 회, 냉채, 잡채, 나박김치, 과자, 떡, 음료 등 여러 음식을 차린다. 고임에는 상화(床花: 고임 음식에 장식된 꽃)를 꽂기도 하고 큰상 앞에는 떡을 빗어 구성한 떡꽃을 놓아 장식한다. 큰상을 받는 신랑 신부는 바로 앞에 차려놓은 입맷상 부분의 음식만을 들고 높이 고인 음식은 의식이 끝난 후에 혈어 여러 사람에게 나누므로 이 큰상을 그저 바라만 본다고 하여 망상(望床)이라고도 한다. 요즘은 대개 신혼여행에서 돌아오는 날 신부 집에서 차리며, 신행(新行) 때 신랑 집에서도 차린다.

* 큰상에 괴는 음식의 종류
· 유밀과 : 약과, 만두과, 다식과, 매작과 등
· 강정 : 깨강정, 세반강정, 계피강정, 잣강정, 매화강정 등
· 다식 : 송화, 녹말, 흑임자, 밤, 오미자, 쌀, 콩다식 등
· 당숙 : 팔보당, 오화당, 옥춘당, 인삼당, 국화당 등 사탕류
· 생실과 : 사과, 배, 귤, 감, 생률 등
· 건과 : 대추, 호두, 은행, 잣, 꽃감 등
· 전과 : 연근, 생강, 동아, 청매, 도라지, 산사, 밤, 대추초 등
· 편 : 백편, 꿀편, 승검초편, 화전, 주악, 단자 등
· 건어육물 : 문어오름, 어포, 육포, 건전복
· 편육 : 양지머리편육, 제육, 족편 등
· 전유어 : 여러 가지 전유어
· 초 : 전복초, 홍합초 등
· 적 : 본적(닭적), 육적, 어적 등