

# 조선후기 · 대한제국기 선원전 祭需와 祭器의 관계\*

구 혜 인\*\*

1. 머리말
2. 선원전 의례의 종류와 성격
3. 제수의 구성과 특징
4. 제기의 종류 및 제수와의 상호관계
5. 맺음말

## 1. 머리말

조선시대 왕실 제사의 제수와 제기는 正祭와 俗祭라는 의례의 성격에 따라 달라졌다.<sup>1)</sup> 즉 제사에 올리는 음식인 ‘제수’와 제수를 담는 그릇인 ‘제기’는 서로 조합되어 제사의 속성을 드러냈다. 즉 정제의 제수와 제기의 경우 유교 경전이란 오래된 전거에 근거하여, 정제용 제기(爵·簠·豆·簋·簋·俎 등)에 유교경

\* 이 논문은 2020년도 국사편찬위원회 한국사연구지원을 받아 수행한 연구임.

\*\* 독일 베를린 자유대학교 방문학자. 이화여자대학교 한국문화연구원 공동연구원.

1) 중국 예전에 기록된 유교방식, 절차, 형식을 따른 제사를 정제라 하고, 유교 경전에 나오지 않거나 중법 질서에 맞지 않지만 조선의 관습이나 人情의 보편성에 의해 거행하는 제사를 속제라 한다. 국가례인 오례는 길례, 가례, 빈례, 군례, 흥례로 구분된다. 이 중 길례는 국가에서 공적으로 시행하는 제사의 의식 규범 내지 규정으로 제사대상의 중요도에 따라 대사, 중사, 소사로 구분했다. 『세종실록오례』의 길례서례 변사에는 제사대상을 대사, 중사, 소사로 분류했고, 『국조오례의』의 길례서례 변사에는 대사, 중사, 소사 외에 기고, 속제, 주현의 항목이 추가되었다. 이에 관해서는 사학분야에서 괄목할 성과들이 축적되어 있다.

전에 기록된 음식들(粢盛·犧牲·鬱鬯酒 등)이 담겨 진설되었다. 이와 비교하여 유교경전에 기록되지 않았던 속제의 제수와 제기는 정제 제도를 그대로 따를 수 없었다. 이에 속제의 제수와 제기 제도는 국내의 전통과 관습에 맞춰 성립되고, 속제 공간별 성격에 따라 제수의 종류가 선별되어 형성되었다. 즉 정제와 다른 속제용 제기(盞·匙楪·鍾子·楪匙·于里 등)에 제수(湯·緬·油蜜果·香醞酒 등)가 조합을 이루어 구성되었다.<sup>2)</sup>

무형의 의례인 제향을 거행하기 위해 제수와 제기라는 유형의 물질들이 필요했다. 제사의 성격은 제수와 제기의 종류와 구성에 영향을 미쳤고, 역으로 제수와 제기를 통해서 제사의 성격이 구체적으로 드러난 것이다. 이와 같이 조선시대 왕실 제사의 제수와 제기는 유교철학, 생사관념, 토착문화 등으로 이루어진 다양한 문화의 용융과 결정과정을 거쳐 구성되었다는 점에서 여타의 물질들과 다른 층위에 놓였다고 할 수 있다. 따라서 조선왕실의 다양한 제사에서 사용되는 제수와 제기는 그 제사의 성격을 파악할 수 있는 척도가 될 수 있고 더 나아가 조선시대를 이해하는 좋은 지표가 될 수 있다.

그동안 조선왕실의 제사에 관한 연구는 다양하게 전개되었는데 제사의 체계와 성격에 관한 연구, 제사의식 절차에 관한 연구, 특정 시대의 제사가 갖는 정치적 의미에 관한 연구, 제사와 제수의 관계에 관한 연구, 건축물과 제례공간에 관한 연구, 제사에 소용되는 제기 및 제구에 관한 연구 등으로 구분할 수 있다.<sup>3)</sup> 이미 제수와 제기의 관계에 관한 연구가 이뤄졌으나 연구주제가 주로 종묘의례에 한정되어 있어, 앞으로 종묘 이외의 다양한 제향공간들도 고찰할 필요가 있다고

2) 예외적으로 속제 공간 중 산릉이나 영회전 등에서 정제용 제기 중 일부(작·山罍)를 사용하기도 했으나 일반적인 상황은 아니었다. 이 역시 속제 공간별 구체적인 제사의 성격에 따라 제기를 구분한 것으로 여겨진다. 조선왕실의 '제사-제수-제기'의 상호관계 및 영향을 분석한 최근 연구로는 다음의 연구가 있다. 구혜인, 2019 『조선시대 왕실 제기(祭器) 연구』, 이화여자대학교대학원 미술사학과 박사학위 논문.

3) 본고는 제사, 제수, 제기의 관계에 초점을 맞춘 연구로서 기존의 다양한 연구 성과들을 바탕으로 새로운 관점의 연구로의 진입을 시도하고자 한다. 조선시대 제사, 제수, 제기에 관한 다양한 연구들이 역사학, 종교학, 미술사학, 건축학, 민속학계 등에서 축적되어 있다. 기존 연구사를 본고에서 정리하고자 하였으나 지면의 한계와 심화된 논의를 위해 본고의 연구 주제와 밀접한 연구에 한해 기존 연구성과를 다루겠다.

여겨진다. 이를 위한 연구의 첫 단계로, 본고에서는 속제 공간 중 선왕의 어진을 모신 궐내 眞殿인 선원전 제기와 제수와의 관계를 주목해보겠다.<sup>4)</sup> 조선왕실에서 속제가 거행되는 다양한 제향공간(文昭殿 · 眞殿 · 山陵 · 宮園 · 墓廟 등) 중에서 先王의 御眞을 모신 璿源殿을 연구 주제로 삼은 이유는 다음과 같다.

우선 선원전은 조선왕실 속제 공간 중 세밀한 필치의 제기도설이 남겨진 대표적인 장소이기 때문이다. 조선시대 문헌에는 왕실에서 사용된 속제용 제기들이 꾸준히 기록되긴 했으나 대부분 문자이며, 圖說이 함께 실린 경우는 일부에 한정되었다. 즉 속제 공간에서 사용되는 제기들을 그린 도설이 국가전례서나 의례에 실린 경우를 꼽자면, 영희전 · 산릉 · 빈전 · 혼전 등 일부 공간의 일부 기종(沙尊 · 滿鏤臺盞 · 于里 등)이다. 이 외에도 속제 공간이 다양하지만 제기도설이 수록되지 않아, 문자기록만으로 제기의 전체적인 양상을 파악하기 어려운 실정이다. 또 속제 陳設圖에서 제수의 위치를 도형으로 나타내고 제수의 종류를 표시했으나, 제수를 담은 제기의 종류나 특성(기종 · 형태 · 재질 · 크기 · 무늬 등)에 대해서는 기록하지 않았다.

이와 같은 상황에서 선원전의 경우, 이 속제 공간에서 사용된 거의 모든 제기들의 명칭뿐만 아니라 기형, 재질, 장식 등을 모두 알 수 있는 사료가 존재하여 특별하다. 즉 대한제국기 경운궁 내 일곱 왕의 어진을 모셨던 선원전에 관한 기록인 『影幀摹寫都監儀軌』(1901)에 다양한 제기 도설이 실렸는데, 이 기록을 통해 선원전 제기를 구체적으로 파악할 수 있다.<sup>5)</sup> 『영정모사도감의궤』에 수록된 대한제국기 선원전 제기의 종류를 헌종~철종대의 선원전 제기발기와 비교한 결과, 헌종대부터 대한제국기까지 선원전에서 사용된 제기의 기종 및 조형이 대체로 유사하다는 사실이 확인되었다.<sup>6)</sup> 위와 같은 연구결과를 토대로 현전하는 제

4) 선원전은 문소전 뒤에 있던 별도의 전각이다. 실록에 의하면 세종대 효령대군에게 명하여 임금의 화상과 선원록을 선원전에 모시게 하였다는 기록이 있어 조선 초부터 어진 보관처로서 기능했다는 사실을 알 수 있다. 『世宗實錄』 권50, 세종 12년 11월 己未.

5) 『影幀摹寫都監儀軌』(K2-2766, 1901, 장서각). 이미 선행연구를 통해 조선후기~대한제국기 선원전 제기의 구성과 조형 그리고 특징이 파악된 바 있다. 구혜인, 2015 『대한제국기 경운궁 선원전 예기의 구성과 함의: 영정모사도감의궤(1901) 도설 속 기명을 중심으로』 『美術史學研究』 288; 2020 『조선후기 · 대한제국기 선원전 다례(茶禮)와 다기(茶器)』 『한국학』 159, 171-183면.

향진설도들을 함께 분석한다면, 선원전의 제수와 제기 그리고 진설방식을 종합적으로 밝혀낼 수 있고 나아가 실제 선원전 제기의 진설모습을 실증적으로 복원해 내는 참고자료로 활용될 수 있다.

더불어 선원전 제기는 왕실의 일상 食器의 원형을 이해할 수 있는 바탕이 된다. 선원전 제기는 어진 앞의 제상에 올려놓는 제향용 그릇인 제기이면서 왕실의 일상과 연향용 식기와 매우 유사한 그릇이기도 하다. 현재 조선왕실 음식에 관한 여러 가지 기록들, 즉 음식명, 음식 재료, 음식을 만드는 조리법 등에 관한 정보를 담은 문헌이 현전하고 이를 분석한 식품영양학계의 연구들도 다양하다. 이에 비해 왕실용 식기에 관한 연구는 아직 미진하다. 음식문화는 단지 ‘음식’이라는 식품에 그치는 것이 아니라 음식을 담았던 그릇 그리고 진설방식과 식사공간이란 개념까지 포괄하므로 식기도 연구대상에 포함되어야 마땅하다. 물론 미술사학계에서 공예품이나 예술품의 관점에서 器皿을 분석한 연구가 꾸준히 이루어졌으나, ‘식사용구’라는 본질적이고 기능적 측면에서 접근한 연구는 아직 기초단계에 머물러 있다.<sup>7)</sup> 그동안 정확한 실체가 파악되지 못했던 왕실용 식기의 기종과 조형을 선원전 제기를 통해 파악할 수 있다는 점도 본 연구의 또 다른 목표라고 할 수 있다.

위와 같은 목적에서 본고에서는 속제 공간 중 선원전에 진설된 제수와 제기의 종류와 상호 관계를 파악하겠다. 우선 선원전 의례의 종류와 특징에 대해 살펴 보겠다. 다음으로 국가전례서와 등록에 기록된 속제 공간 속 제수의 종류를 비교하여, 속제용 제수의 전체적인 구성을 분석하겠다.<sup>8)</sup> 이어 선원전의 작헌례, 고유다례, 일곱 왕(태조, 숙종, 영조, 정조, 순조, 익종, 헌종)의 탄신다례 진설도들

6) 대한제국기의 선원전 제기는 헌종~철종대의 선원전 제기의 기종과 대동소이하다는 점에서 조선후기 선원전 제기의 조형까지도 유추할 수 있게 되었다. 이와 관련하여 다음의 연구가 참고가 된다. 구혜인, 2020 위의 논문, 174-179면.

7) 최근 조선왕실 연향기나 식기(甫兒 등)에 관한 연구 등도 이뤄지고 있는 추세이나 전체적으로 파악되지는 못한 상황이다. 정희정, 2015 『조선후기 의례도설 기록화를 통해서 본 연향연구: 음식상 배설을 중심으로』, 이화여자대학교 대학원 박사학위 청구논문: 2017 『음식기명 보아(甫兒)에 관한 고찰』 『陶藝研究』 26.

8) 『國朝五禮儀』, 『國朝續五禮儀』, 『春官通考』, 『大韓禮典』, 『祭物謄錄』(K2-2556, 1797, 장서각), 『大韓禮典』, 『祭物謄錄』(K2-2558, 1908, 장서각).

을 수합하여 선원전에 진설된 제수들을 종류와 조리방법에 따라 구분하고 각각의 내용과 특징을 살펴보겠다.<sup>9)</sup> 선원전 의례와 제수에 대한 이해를 바탕으로 의례에 기록된 선원전 제기의 기종별 용도와 제수와의 관계를 규명하고, 최종적으로 선원전에서 제수가 담긴 제기가 진설되었던 장면을 복원해보는 단계까지 점진적으로 나아가고자 한다.

이 연구를 통해 조선후기~대한제국기 선원전 제수와 제기의 관계를 구체적으로 파악할 수 있고, 제향의 성격을 가시화하는 물질적 요소로써 제수와 제기의 기능을 이해하는 데 활용될 수 있기를 기대한다.

## 2. 선원전 의례의 종류와 성격

조선후기~대한제국기 선원전의 의례는 주로 酌獻禮와 茶禮의 형식으로 거행되었고, 고유, 천신, 탄신, 동지 등의 목적으로도 거행되었다.<sup>10)</sup> 일반적으로 작헌례는 술을 올리는 의례이고 다례는 차를 올리는 의례로 구분되고 있으나, 작헌례와 다례를 단순히 술과 차라는 이분법적인 구분만으로 나눌 수는 없다고 여겨진다. 최근 연구에 의하면 선원전 진설도 분석을 통해 다례에도 술을 올리고 작

9) 『二室各節祭需陳列記』(K2-2545, 고종대, 장서각), 『笏記陳設圖』(K2-2587, 1937, 장서각). 『홀기진설도』는 이왕직이 1937년에 편찬한 기록으로 본고에서 논하는 시기와 격차가 있으나 이 기록에 실린 선원전 진설도들도 전반적으로 조선후기~대한제국기 선원전 진설도의 구성과 유사하며 세부적인 차이는 시대의 변화를 추정할 수 있는 근거가 되므로 함께 살펴보겠다. 더불어 『一室各節祭品名冊』(K2-2546)도 있으나 내용이 『二室各節祭需陳列記』(K2-2545)와 동일하다.

10) 조선후기 제향을 위한 다례와 작헌례 의식을 다룬 대표적인 선행연구는 다음과 같다. 부경대학교역사문화연구소, 2008 『조선시대 궁중다례의 자료 해설과 역주』, 민속원; 이육, 2008 『조선시대 제향다례의 자료와 특징』(부경대학교역사문화연구소, 2008 같은 책); 강성금, 2009 『조선시대 진전 탄신다례 연구』, 성균관대학교 대학원 석사학위논문; 정혜덕, 2011 『華寧殿의 건립과 제향』 『조선시대사학보』 59; 이육, 2015 『조선 왕실의 제향 공간』, 한국학중앙연구원출판부. 참고로 작헌례와 달리 酌獻은 술을 올리는 의식을 통칭하는 용어로, 조선시대 전례서의 길례 의주들을 분석하면 정제와 속제 모두 작헌이란 용어를 사용하고 있다.

헌례에도 차를 올리는 형태가 보이기 때문이다.<sup>11)</sup> 이와 같은 이해를 전제로 하여 본 장에서는 선원전 의례를 대표하는 다례와 작헌례의 성격과 특징에 대해 살펴보겠다.

### 1) 작헌례

조선전기의 작헌례는 주로 문묘의 의례 절차를 칭하는 용어로 사용되었다. 조선중기까지 작헌례는 왕이 직접 문묘에 술을 올리는 예인 문묘제사나 왕세자 입학례에서 문선왕에게 술잔을 올리는 의례를 가리키는 용어였다. 그리고 점차 선농제, 선잠제 등 정제 중 일부 제사에서 술잔을 올리는 의례를 작헌례라 칭하기 시작하였다. 또 조선중기에 산릉에서 작헌례를 올린다는 기록도 있어 조선 초기와 비교하여 작헌례를 올리는 의례가 늘어났다고 추정된다.<sup>12)</sup>

조선후기 작헌례는 숙종대 남별전 영회전에서 의례로 행해진 이후부터 선왕의 탄신일, 기신일을 비롯해 왕의 즉위일과 같은 기념일에 왕실의 존엄함과 권위를 드러내는 행사로 자리 잡았다. 영조는 국왕의 친부, 친모를 모신 묘궁에서도 작헌례를 올리게 했고, 정조는 더 나아가 함흥본궁, 원묘, 빈전, 혼전은 물론 은신군의 사당에까지 작헌례를 올려 그 대상범위를 거의 모든 왕실 관련 시설물로 확대했다. 또 숙종대 진전인 영회전에 작헌례를 올리게 한 이후로 국왕의 어진을 봉안한 곳인 장녕전, 만녕전, 화녕전 등에도 작헌례를 거행하는 것을 당연하게 인식하게 되었다.<sup>13)</sup>

이와 더불어 궐내 眞殿인 선원전도 조선후기 작헌례를 올리는 공간으로 빈번하게 활용되었다. 구체적인 기록을 살펴보면, 선왕의 忌辰日, 誕辰日 등에 작헌례를 거행하였다는 내용들이 반복적으로 등장한다. 선원전에서 작헌례가 자주 거행된 것은 낮에 올리는 의례였기 때문이다. 일반적으로 왕실 제향은 깊은 밤과

11) 구혜인, 2020 앞의 논문, 164-171면. 예를 들어 고종대에 선원전에 불이 나고 영정을 미처 모셔내지 못하자, 선원전에 신위를 배설하여 섭행으로 慰安茶禮를 행하되 제품은 한결같이 작헌례의 규례대로 마련하라는 고종의 명이 기록되어 있다. 『承政院日記』 3125책, 고종 37년 윤8월 庚申.

12) 『燕山君日記』 권62, 연산군 12년 4월 甲寅.

13) 정해득, 2011 앞의 논문, 162-164면 참고 및 인용.

아주 이른 새벽에 올려졌는데, 이에 비해 작헌례는 낮 시간에도 올릴 수 있는 의례였다. 예를 들어 숙종대 남별전을 다시 짓도록 명하자 신료가 아뢰기를 “그 전부터 매양 (남별전에서) 작헌례만 거행한 것은 대개 影幀을 瞻望하기가 낮이 밤보다 나왔기 때문이었습니다”라고 하였다.<sup>14)</sup> 이 구절을 통해 촛불 이외에 별다른 실내 조명기구가 없던 시대에 초상화를 모시던 제향공간에서 선왕의 모습을 뵈 수 있는 시간은 밤보다는 낮 시간이 적합했기에 제향 시간에 엄격한 제약을 받지 않는 속제 공간인 진전에서 낮에 올리는 의례인 작헌례가 행해졌다는 사실을 유추할 수 있다.

『은대조례』에서 예고 작헌례에서 작헌례를 거행하는 장소를 기록된 순서대로 나열하면 영희전, 문묘, 선원전, 각 능·원·묘, 각 궁·廟이며 모두 임금의 특별 지시에 따라 작헌례를 행한다고 하였다.<sup>15)</sup> 고종대에도 “진전에서 작헌례를 거행 하매 초연히 뵈는 듯 하였습니다”라는 대목을 통해서도 조상신이 강신하여 흠향하는 것에 초점을 맞추는 종묘제향의 의식과 달리 진전의 작헌례는 선왕의 모습을 뵈는다는 특별한 의미가 있었다는 사실을 알 수 있고, 이에 작헌례 거행시간도 밤이 아닌 낮에 이루어졌던 것으로 보인다.<sup>16)</sup>

선원전의 작헌례는 선원전 의례 중 비교적 풍성한 규모로 진설되었다. 앞서도 언급했듯이 작헌례의 범위와 형식은 매우 다양한데, 정제에 속하는 의례에서 작헌례가 행해질 때에는 소사 혹은 그 이하의 규모로 행해졌다. 예를 들어 문묘와 경모궁의 작헌례는 변두 각 1개와 작 1개의 규모로 진설하고 희생을 올린 조를 사용하지 않았다. 그러나 속제에 속하는 진전의 작헌례는 선원전 의례의 진설방식 중 비교적 큰 규모에 해당하여 정제 속의 작헌례와 차이를 보인다. 또 제수와 제기에서도 선원전의 작헌례와 문선왕, 경모궁의 정제의 작헌례는 구별되는데, 선원전 작헌례의 경우 면, 탕, 차, 유밀과 등이 면기, 탕기, 다종, 접시, 우리

14) 『肅宗實錄』 권6, 숙종 3년 1월 乙巳.

15) 『銀臺條例』 禮攷, 酌獻禮.

16) 『承政院日記』 2680책, 고종 1년 8월 己卯. 정조 원년 정조는 “효명전의 고유에서 작헌례를 겸하여 하고 싶는데 이것은 다른 제향과 다른 점이 있으니 晝間으로 마련하는 것이 좋겠다”라고 하였다. 이 언급에서도 작헌례가 낮에 하는 의례라는 특성을 분명히 갖고 있다는 것을 알 수 있다.

등의 제기에 담아 진설되었다. 이와 같은 선원전 제수와 제기는 정제의 작헌례에서는 진설하지 않던 종류들이다. 즉 작헌례라는 명칭은 같지만, 정제에 속하는 작헌례와 속제에 속하는 작헌례는 진설 방식에서 비교적 큰 차이가 존재했다는 점과 작헌례의 형식이 고정되어 있지 않았다는 점을 알 수 있다.

## 2) 다례

선원전에서는 작헌례와 더불어 다례가 거행되었으며, 선왕의 탄신일에 올리는 다례를 탄일다례라는 명칭으로 특별히 부르며 선원전 대표적인 의례로 삼았다.

조선왕실에서 다례는 왕의 일상과 의례, 사신 접대, 국상, 조상 제향 등을 위해 차를 올리는 의례이다. 조선왕실에서는 일상생활에서 차를 마시는 것은 물론 탄신을 경하하는 진연에서도 차를 올려 생시에 일상과 의례에서 차를 중시했다. 또 흥례기간에도 빈전과 혼전에서 주다례를 매일 올렸으며, 흥례기간에 맞게 되는 선왕의 생신에도 ‘탄일다례’라는 이름으로 다례가 행해졌다. 종묘에 신주를 모신 이후에 다례는 종묘가 아닌 다른 왕실 제향공간에서 설행되었다. 이때부터는 조상제사를 행하는 여러 궁원묘묘에서 차를 올리는 의식이 이어졌으나 직접적으로 다례라고 명명하기 보다는 ‘작헌례’ 등 다른 형태로 거행하되 술과 함께 차를 진설하는 방식으로 이뤄진 것으로 여겨진다.<sup>17)</sup>

왕실 제향에서 차를 올리는 것은 일반적인 상황이라고 할 수는 없다. 왜냐하면 유교식 제향에서는 술을 올리는 것이 원칙이기 때문이었다. 따라서 왕실 길례에서는 대부분 술을 올렸으나 예외적으로 선원전은 술과 함께 차를 올리는 특별한 공간이라 할 수 있다. 선원전은 入廟까지 이루어진 이후에도 조상에게 다례를 지속적으로 행할 수 있는 공간으로 인정받은 공간이라고 할 수 있다. 선원전 다례의 종류를 열거하면, 탄일다례, 고유다례, 별다례, 정조다례, 동지다례, 납일다례 등이 있었다.<sup>18)</sup> 다례 중에서도 선원전의 성격을 가장 잘 드러내는 다례

17) 예를 들어 진종과 효순왕후의 혼전에서 올렸던 탄일다례를 입묘 이후에 한 번도 친행하지 못하였으므로 연복전에 나아가 (탄일다례 대신) 작헌례를 하겠다는 정조의 하교에서 도 드러난다. 『正祖實錄』 권3, 정조 1년 2월 戊午.

18) 『日省錄』, 정조 8년 7월 辛酉.

는 탄신다례라고 할 수 있다. 『육전조례』에 의하면 선원전 의례는 대내에서 행하는데, 각 대왕의 탄신, 정조, 동지, 납일에 다례를 지냈고 왕이 전배하는 것은 특지(特旨)를 내려 거행하였다.<sup>19)</sup> 『육전조례』의 여러 내용 중 특별히 다례를 언급한 것은 그만큼 선원전은 차와 밀접한 상관이 있는 제향공간이라는 의미라고 해석할 수 있다.

조상 제향공간에서의 다례의 속성은 유교식 제사와는 거리가 먼 제사의 모습을 보이는데 이는 선원전 진설도에서도 분명하게 드러난다. 정조대 기록 중 선원전에 대해 ‘自内の 例로 茶禮를 행한다’라는 언급이 있어 선원전 다례가 일반적인 제향과는 다르게 내부적인 의례로 행해졌다는 사실을 알 수 있다.<sup>20)</sup> 그래서인지 선원전 다례는 의주가 마련되기는 했지만 실록에는 ‘선원전 다례를 행하였다’는 간단한 사실만 기록되었다.

선원전 다례를 올리는 시간은 작헌례와 마찬가지로 주로 해가 뜬 이후의 시간으로, 선원전 다례는 일종의 흥례의 주다례라고 할 수 있다. 예를 들어 정조가 종묘에서 제향을 치른 후 선원전 다례를 행하면 해가 뜨게 되어 시각이 늦어질 것을 우려하였다. 이에 신료가 “진전의 제향은 바로 (흥례의) 주다례입니까?”라고 여쭙며 “주다례인만큼 시각이 조금 늦어도 온당치 못할 것은 없을 것입니다.”라고 아뢴다.<sup>21)</sup> 이를 통해 보면 선원전 탄일다례는 낮에 거행되었으며 일종의 흥례기간 중 午正에 지내는 晝茶儀라고 할 수 있다.<sup>22)</sup> 제사는 주로 해가 뜨기 전에 올리는데 선원전 다례는 낮에 올리니 일반적인 제사와 달랐으며, 조선시대 기록에서도 선원전 다례는 제사를 지내는 것과 다르니 해가 뜬 뒤에 거행하겠다는 언급이 있다.<sup>23)</sup> 따라서 당시에 선원전 다례를 일반적인 왕실 조상 제사와는 다르게 인식했다는 것을 알 수 있다.

이처럼 선원전의 의례는 주로 작헌례와 다례의 형식으로 거행되었다. 앞서 살펴본 것처럼 선원전의 작헌례와 다례는 낮 시간에 거행되었다는 공통점이 있다.

19) 『六典條例』, 禮典 禮曹 典享司, 工典 工曹 營造司.

20) 『日省錄』, 정조 2년 5월 甲戌.

21) 『日省錄』, 정조 8년 7월 辛酉.

22) 『世宗實錄』 권113, 세종 28년 7월 乙酉.

23) 『日省錄』, 정조 17년 9월 壬寅.

또 작헌례에도 차를 올리고, 다례에도 술을 올리기도 하는 등 작헌례와 다례의 제수에도 큰 구별이 존재하지는 않았던 듯하다.<sup>24)</sup> 하지만 선원전의 대표적인 의례가 탄신의례인데 작헌례보다는 다례로 거행한 경우가 많으므로 작헌례와 다례의 목적과 의주에 차이가 있었을 것으로 추정되며 이에 관해서는 추후 구체적인 연구가 필요하다.

### 3. 제수의 구성과 특징

조선왕실 정제의 제수와 제기는 중국의 유교경전과 의례서에 기록된 내용을 기반으로 구성되었다. 정제는 양란과 같은 큰 전쟁을 제외하고는 조선시대 내내 거의 그대로 유지되었다는 점에서 지극히 원칙적이고 정형화된 형식의 의례라고 할 수 있다. 예를 들어 정제에서 대사부터 소사에 이르기까지 동일한 종류의 제수와 제기를 사용한다는 점, 제사의 위계와 성격에 따라 일정한 기준을 가지고 그 가짓수를 줄여나가는 방식으로 운영된다는 점은 제수와 제기를 통해 통일성과 위계관계를 보여주는 특징이라고 할 수 있다. 이와 비교하여 속제의 제수와 제기는 정제만큼 엄격한 기준을 갖춰 운영되지는 않았으나, 속제만의 성격을 드러내는 제수와 제기를 진설하여 정제와 구별되는 양상을 보인다. 즉 속제용 제수와 제기는 정제와 다른 속제만의 공통점을 가지고 있으면서도, 각 속제 공간마다의 성격을 반영하는 제수와 제기를 비교적 유연한 방식으로 사용하였다. 또 하나의 속제 공간 안에서도 제례의 성격에 따라 제수와 제기의 종류와 개수를 불규칙적이고 다양하게 변화시키는 양상을 보여준다. 정제용 제기가 위계적이고 보수적인 구조라면, 속제용 제기는 다원적이고 유동적인 구조라고 요약할 수 있다.<sup>25)</sup> 이러한 이해를 바탕으로 본 장에서는 선원전 제수의 구성과 특징을 살펴보고, 선원전 진설도에 나타난 제수들의 종류를 왕실 음식문화라는 범주 속에서 이해해보겠다.

24) 구혜인, 2020 앞의 논문, 164-172면.

25) 구혜인, 2019 앞의 논문, 306-316면.

선원전의 제수를 구체적으로 살펴보기에 앞서, 속제에서 사용된 제수를 『국조오례의』, 『국조속오례의』, 『국조오례통편』, 『춘관통고』, 『대한예전』 등의 국가전례서와 『제물등록』 등의 등록류 등의 다양한 사료들을 통해 분석하고자 한다(표 1).<sup>26)</sup> 속제에 진설된 제수를 종합하여 열거하면, 술[酒], 차[茶], 飯, 糲, 饅頭, 羹, 湯, 素湯, 雜湯, 蒸, 芥醬, 片肉, 炙, 煎, 醋, 脯, 菜, 餅, 白淸, 實果, 茶食, 散子, 中朴桂, 小朴桂, 藥果, 油果 등이 있다.<sup>27)</sup> 문소전, 영희전, 선원전, 능원, 묘묘 등 속제에 공통적으로 진설되는 제수는 술, 당, 병, 실과, 유밀과 등이다. 이에 비해 반(수라), 갱, 채는 산릉과 원묘에 거의 진설되나, 문소전, 영희전, 선원전에서는 나타나지 않는다. 반은 면과 대응되고, 갱은 당과 대응되며, 채는 반에 동반된다고 본다면 같은 속제이지만 반, 갱, 채의 유무는 속제의 공간을 구별하는 기준이 될 수 있다. 속제의 제수가 정제의 제수에 비해 일상에 가까운 식재료로 조리된 음식이 위주가 된다는 점에서 속제 공간들의 제수는 전반적으로 유사하나, 속제 공간별 성격에 따라 채백을 모신 곳(능, 원, 묘)과 초상화나 신위를 모신 곳(문소전, 의묘, 영희전, 선원전)을 제수를 통해 구분했다고 여겨진다.

한편 문소전, 의묘, 산릉, 영희전은 속제 공간으로 국가전례서에 진설도가 실리거나 제품종류가 열거되었으나, 속제 공간인 선원전에 대해서는 거의 신고 있지 않다. 따라서 선원전제수와 진설방식에 대해 파악하기 위해서는 진설도를 그린 별도의 문건 등을 조사해야 하며, 고종대 편찬된 『이실각절제수진열기』의 8건의 자료가 있다. 또 일제강점기에 편찬되기는 했으나 규모와 제물의 성격면에서 고종대 사료와 유사한 자료로 『홀기진설도』라는 사료도 있어 비교할 만하다.<sup>28)</sup> 이 기록들을 통해 선원전 정월(1건), 탄신다례(7건), 작헌례(1건), 고유다

26) 『國朝五禮儀』 文昭殿懿廟四時俗節, 文昭殿懿廟朔望先告事由移還安, 山陵親享及四時俗節, 山陵朔望及先告事由移還安; 『國朝續五禮儀』 永禧殿俗節, 山陵忌晨; 今儀永祐園忌晨, 今儀永祐園俗節, 今儀順康園俗節, 今儀昭寧園忌晨, 今儀綏吉園忌晨, 今儀順懷墓忌晨, 今儀順懷墓俗節, 今儀懿昭墓忌晨; 『大韓禮典』 各宮廟告由祭; 『祭物膳錄』(K2-2556) 永禧殿大祭; 『祭物膳錄』(K2-2558) 璿源殿一室酌獻禮.

27) 이 제수들은 정제의 제수 종류들과 다르다. 정제 제수들은 犧牲, 乾棗, 形鹽, 魚鱸, 白餅, 鹿脯, 榛子, 黑餅, 菱仁, 芡仁, 栗黃, 糗餌, 粉糝, 芹菹, 筍菹, 脾析, 菁菹, 韭菹, 兔醢, 魚醢, 豚拍, 鹿醢, 醢醢, 醢食, 糝食, 甑羹, 和羹 등으로, 모두 유교 경전에 기록된 제수들이다.

28) 『二室各節祭需陳列記』(K2-2545) 璿源殿正月, 璿源殿誕辰茶禮; 『笏記陳設圖』(K2-5078)

례(1건)에 진설된 제수들과 진설방식을 파악해 볼 수 있다. 그 내용을 살펴보면, 선원전의 제수들은 앞서 살펴본 속제 진설과 유사한 양상을 보이고 있다. 그 종류를 열거하면 술, 차, 반, 면, 탕(소탕, 잡탕, 증), 선, 적, 소채, 병, 실과, 정과, 다식, 홍백산자, 중박계, 소박계, 약과 등으로, 전체적인 제수의 종류는 비슷하지만 10건의 진설도 모두 다르다는 점에서 선원전 진설 방식이 고정되지 않고 다양하게 행해졌다고 할 수 있다. 또 다양한 속제용 공간들 가운데 선원전의 제수 진설이 두드러지는 부분은 술과 차를 함께 진설했다는 사실로, 전반적으로 술을 중시하는 제사문화에서 선원전은 차도 함께 중시했던 인식을 보여준다.

선원전 의례 중 (영조)탄일다례, 작헌례, 고유다례에 진설된 제수들을 조리방법과 진설 위치에 따라 분류하여 표로 나타내면 다음과 같다(표 2). 선원전에 진설되는 제수의 종류를 열거하면 술, 차, 면, 탕, 초, 편육, 찜, 전, 적, 만두, 꿀, 장, 병, 유밀과, 과실, 음청류가 있다. 그리고 속제에 전형적으로 진설되는 제수(술, 면, 탕, 병, 유밀과, 과실) 외에 선원전에 특별하게 진설되는 제수(차, 초, 편육, 찜, 전, 적, 만두, 꿀, 장, 음청류)들로 구분할 수 있다. 세 종류의 선원전 의례 중 탄일다례와 작헌례는 올려진 제물의 개수가 각각 34개와 38개에 이르러 풍성한 차림을 보여주는 반면 고유다례는 18개에 그쳐 비교적 간소한 차림을 보여준다. 그 중 영조탄신다례와 작헌례에 진설되는 제수가 반드시 일치하지 않지만, 조리법은 거의 대동소이하다. 또 영조탄신다례에는 찜이 없는 반면, 작헌례에는 만두와 식혜가 오르지 않았다. 선원전 탄일다례의 경우 일곱 왕의 탄일다례 진설도가 실린 기록인 『이실각절제수진열기』가 현전하는 바, 이 기록을 토대로 제수들을 종합하여 조리법별로 나누어 표로 작성하였다(표 3).<sup>29)</sup>

璿源殿酌獻禮, 璿源殿告由茶禮.

29) 『이실각절제수진열기』에 실린 일곱 개의 진설도 위에는 각각 왕들의 탄일이 표시되어 있다. 이 날짜를 통해 탄일의를 위한 진설도라는 사실을 알 수 있다. 더불어 앞서의 기록들에서도 확인했듯이 탄일다례는 선원전의 대표적인 의식으로 특성화되었다는 점에서 이 진설도는 다례를 위한 진설도였을 가능성이 크다고 보여진다. 다만 탄일다례가 작헌례라는 용어로 불리기도 했는지에 대해서는 아직 명확한 바가 없어 이는 추후 연구가 필요하다.

〈표 1〉 조선왕실 숙제공간의 제수진설 기록 사례

(국: 『國朝五禮儀序1例』, 속: 『國朝續五禮儀序例』, 춘: 『春官通考』, 대: 『大韓禮典』, 제: 『祭物禮錄』 ; 이: 『各節祭需陳列記』, 홀: 『笏記陳設圖』)

진설도	酒		茶	匙樸 -- --	飯 -- --	糲 -- --	饅頭		湯	芥醬 -- --	片肉 炙 芥子	煎	脯	菜	餅	白清 -- 清	油蜜果			기타	
	盞	爵					匙筋水刺 餅	羹 湯餅									湯 素湯雜湯 蒸	茶食 散子	中朴 小朴 桂		藥果 桂
문소전의묘	국	3						6							6	6	5	5	4		
	국	3						6							6	6	5	5	4		1
영희전	속	3	1	1	1	1		2							6	6	5	5	4		
	제	3				1		2							6	6	5	5	4		
신원전	대	3	1	1	1	1		2							8	6	4	4	3		
	이	3	1	1	1	1		1		1	1	2	1	1	3	1	5	1	2	1	1
산릉	이	3	1	1	1	1		1		1	2	2	1	1	3	1	5		4	1	2
	제	3				1		1		1	1	2	1	1	6	5		4	4	5	1
산릉	대	3	1	1	1	1		2							8	6	4	4	3		
	홀	3	1	1	1	1		3		1	2	3	1	1	5	1	5		4	2	3
산릉	홀	1	1	1	1	1		2							3	1	3	2	2	2	
	국	3						3							9	6	5	5	4		



〈표 2〉 선원전 다례, 작헌례, 고유다례의 제물 비교(『이실각절제수진열기』, 『홀기진설도』)

종류	대한제국기	일제강점기(비교)		
	다례(탄일)	작헌례(탄일추정)	다례(고유)	
진설도				
	〈영조탄일다례진설도〉	〈선원전작헌례진설도〉	〈선원전고유다례진설도〉	
제수	술	잔, 잔, 잔	盞, 盞, 盞	盞
	차	다종	茶	茶
	면	면	麵	麵
	탕	데두자탕	雜湯, 猪肉湯, 軟肉湯, 生鮮湯	-
	초	해삼초	醋薑	-
	편육	편육	猪肉熟片, 猪肉熟片, 猪豆熟片	-
	찜	-	魚蒸, 煎蒸	白蒸, 煎蒸
	전, 적	간적, 느림적, 산사전, 양전유아, 절육	生鮮炙, 鷄炙, 猪肉炙	-
	만두	만두	-	-
	꿀, 장	초장, 청, 개자	白淸	白淸
	병	약식, 석이병 대조자박병, 화전	煮朴餅, 山蓼餅, 油餅, 景團餅, 切餅	油餅, 景團餅, 煮朴餅
	유밀과	다식, 만두과 백매화간정, 홍매화간정	白散子2, 紅散子2 中桂2, 藥果3	白散子 紅散子 中桂2, 白茶食, 煎茶食
	과실	생니숙, 생강, 밀조, 슈시 유자, 팀시, 포도	大棗, 榲子, 松實, 胡桃, 乾栗	乾栗, 松實, 大棗
음청	식혜	-	-	
진설방식	8행	-	잔3,	-
	7행	-	시접, 변, 다	-
	6행	잔3, 시접, 면, 만두, 약식, 화전, 대조자박병, 석이병	연육탕, 저육탕, 잡탕, 생선탕, 전증, 어증	-



	청 개자	청 개자	청 개자	청 개자	청 개자	청 개자	청 개자	청 개자	
병	약식 빈자병 대조자박 병 밀접증병	약식 잡과병 황자박병 밀접증병	약식 눌단자 당귀자박 병 밀설고 앵도병	약식 대조자박 병 석이병 화전	약식 잡과병 감태자박 병 밀접증병	약식 소산삼병 점등병 신감채 실과병	약식 잡과병 당귀단자 합접증병	약식 당귀단자 황자박병 밀설고 실과병	병합
유밀과	태말간정 입자간정 약과 홍방사과 백방사과	다식 백매화연 사과 홍매화연 사과 다식과	다식 다식과 백묘화 홍묘화	다식 만두과 백매화간 정 홍매화간 정	다식 백매화연 사과 홍매화연 사과 다식과	다식 약과 백차슈 홍차슈	다식 약과 백연사과 홍연사과	다식 만두과 백매화산 자 홍매화산 자	우리 과기
생실과 숙실과 정과	전놀이 전조 생니 유자	정과 슈시 생니 유자 준시 생대조 생니숙	호도 생니 조홍 생니 적니 포도	생강 밀조 슈시 유자 탐시 포도 생니숙	눌란 슈시 유자 탐시 생니 포도	두통 셔과 뉴행 닌금 자도 진과	조홍 생니 적니 석뉴 포도 정니숙 정과	두통 진과 셔과 적니 닌금 생니	진고기 서고기
음청 화채	준시슈정 과 식혜	식혜	수정과 식혜 슈단	식혜	식혜 화채	수정과 식혜 슈단	식혜 슈단	수정과 식혜	종자
미상	-	-	-	-	-	임자뉴	-	녹말의이	

『이실각제수진열기』의 일곱 봉안실의 진설도들을 살펴본 결과 모두 6행이며 비슷한 구성으로 진설되었다. 어진 바로 앞에 위치한 6행은 술, 시집, 면, 약식, 떡류이고, 5행은 다종, 초장, 청, 개자로 동일하고, 4행은 탕, 적류이고, 3행은 편, 적, 전, 초, 유아 등이며, 2행은 절육, 전, 수정과, 식혜 등이고, 1행은 유밀과, 다식, 실과 등의 구성으로 진설되었다.<sup>30)</sup> 선원전 작헌례의 진설도를 탄일다례 진설도와 비교해본 결과 서로 유사하다. 다만 선원전 작헌례 진설도에는 전류, 음청류, 수란이 없고, 증류가 추가되었다. 고유다례는 탄일다례와 작헌례에 비해

30) 보통 진설도에서 신위에서 가장 먼 쪽이자 집례자와 가장 가까운 곳을 1행이라 하므로 본고의 선원전 진설도에서도 어진에서 가장 먼 곳의 제수열을 1행으로 부르겠다.

축소된 형태로 진설되었다. 각각의 제수들을 종류에 따라 구분하여 분석하여, 선원전 제수들의 종류와 성격에 대해 이해해보겠다.

### 1) 술과 차

선원전 제향에는 술 그리고 차를 올렸다. 그렇다면 무슨 종류의 술과 차를 진설한 것일까? 원래 왕실 제향 진설도에는 제상과 준소상이 모두 그려져 있고 제기에 담겨진 제수를 원형으로 나타내어 그 안에 제수의 종류를 한문으로 표기하는 것이 보통의 방식이었다. 왕실 제향에는 대부분 술을 올리는데, 그 술을 담는 항아리인 준을 올려놓는 준소상이 진설도의 하단에 그려졌다. 준소상에 그려진 원형의 도형 안에는 울창주, 청주, 명수, 香醞 등 어떤 술을 담았는지 대부분 표기되었다. 그래서 진설도만으로도 무슨 종류의 제수와 술을 어떻게 그리고 얼마나 진설했는지 한 눈에 파악할 수 있었다.

그러나 선원전에 진설한 술의 종류는 알기 어렵다.<sup>31)</sup> 왜냐하면 일반적인 왕실 제향 진설도와 달리 제상만 그려질 뿐 준소상은 생략된 경우가 대부분이기 때문이다. 이는 준소상을 별도로 설치하지 않았다는 의미로도 해석할 수 있고, 혹은 준소상을 설치했으나 진설도에는 그리지 않았을 가능성도 배제할 수 없다. 준소상을 그리지 않았기 때문에 선원전에 무슨 종류의 술을 올렸는지 정확하게 알기 어렵다. 필자는 선원전에서 사용한 술에 대해 조선시대 기록을 광범위하고 면밀하게 분석해보았으나 이 부분이 역시 드러나지 않았다. 따라서 선원전 의례와 같지는 않으나 유사했다고 여겨지는 영희전 의례를 비롯하여 산릉, 궁원묘묘 의례의 제수들을 비교하면 선원전의 제수는 향온으로 추정된다. 왜냐하면 조선전기 국가전례서에 실린 속제인 문소전, 의묘 의례나 산릉 의례 그리고 조선후기 영희전, 산릉, 궁원묘묘 의례에서 사용되는 제수는 주로 향온이었기 때문이다. 이는 蠶과 爵이란 제기와 깊은 관련이 있는데, 주로 잔이 진설될 경우는 향온이 사준에 담겼고, 작이 진설될 경우는 청주가 산뢰에 담겼다. 선원전에서 준뢰도설

31) 조선시대 기록을 통해 보면 雀舌茶는 중국 사신을 접빈하는 용도로 쓰이기도 하고, 흥례 기간 중 주다례에서 차를 올릴 때 차를 진설하기도 하였다. 『承政院日記』 61책, 인조 15년 10월 丁酉; 『日省錄』, 정조 10년 5월 丙辰.

이 함께 실리지 않았으므로 사준인지 산뢰인지는 분명하지 않으나 제상에 주로 잔이 진설되었기 때문에 선원전의 잔에도 향온이 담겼을 것으로 미루어 짐작할 수 있다.

차의 경우 진설도에서는 모두 ‘茶’라고 기록되어 구체적인 차의 종류를 알 수 없으나 『영정모사도감의궤』에 기록된 차 끓이는 주자를 ‘銀雀舌茶器’라고 칭했기 때문에 선원전에 진설된 차는 작설차로 추정된다.

선원전에서 차와 술은 함께 동반되는 경우가 많았다. 왕실 제향에서는 술을 올리는 것이 기본이므로, 비록 다례라고 할지라도 술을 함께 올리는 경우가 많았다. 역으로 선원전은 차를 중시한 제향공간이었으므로 선원전에서 술을 올리는 제향일지라도 술뿐만 아니라 차를 올리기도 하였다.<sup>32)</sup> 예를 들어 선원전 작헌례에는 세 개의 잔에 술을 부어 헌작을 하지만 동시에 같은 상에 차를 올리기도 하였다. 그리고 선원전 탄일다례의 경우 차를 올리는 것이 원칙이지만 작헌례와 마찬가지로 세 개의 술잔과 한 개의 찻잔을 올렸다. 이처럼 선원전 제상에서의 술과 차는 함께 진설되는 경우가 많았다.

## 2) 면과 탕

면은 국수로, 선원전에서는 메에 해당하는 飯을 올리지 않고 면을 올렸다.<sup>33)</sup> 진설도를 통해 선원전에서는 탄일다례, 고유다례, 작헌례에 밥이 아닌 면을 올렸다는 사실을 알 수 있다(표 2, 표 3). 『국조오례의』의 산릉의 삭망급선고사유이 환안 쌀밥만 기록되어 있으나, 『국조속오례의』의 영회전 속절이나 산릉 기신에서는 선원전처럼 면만 기록되어 있다(표 1). 실제 진설되지 않았는지 혹은 진설되었는데 진설도상에는 표시되지 않았는지는 불분명하지만 국가전례서의 진설도라는 점에서 실제의 진설방식을 정확하게 반영한 것으로 보인다.

탕은 고깃국에 생선이나 채소를 넣어 조리한 음식으로, 국물을 주로 담은 갡과 달리 탕은 주로 건더기를 위주로 담는다. 선원전에서는 탄신다례에 갡을 올리지 않고 탕을 올렸는데 일곱 개의 어진실에 진설된 탕의 종류를 열거하면 완

32) 구혜인, 2020 앞의 논문, 153-170면.

33) 국수를 麵, 麪, 糲, 擀水, 芻水, 湯餅 등으로 칭하기도 했다.

자탕, 골탕, 대두자탕, 냉탕, 전복탕, 잡탕 등으로 다양하다(표 3). 이 탕의 종류는 계절과 왕의 기호를 반영한 것으로 여겨진다. 또 정월에 올리는 작헌례에는 공통적으로 열구자탕을 올려 추운 계절에 맞는 계절감을 살리고, 정월 의례의 격식을 갖추는 모습으로 진설하기도 했다.<sup>34)</sup>

선원전의 제수가 속제에서 진설되는 일상과 가까운 음식 가운데서도 가장 현실과 가까운 음식들을 진설했다는 점에서 밥과 국, 즉 메와 갠이 없는 제상이 진설되었다는 점은 의아한 부분이다. 물론 탕은 갠은 호환이 가능한 관계에 있지만 메와 면은 엄연히 다르기 때문에 메의 부재는 선원전 제수의 중요한 특징이라고 할 수 있다. 이와 비교하여 속제 공간 중 능, 원, 묘는 채백이 모셔진 장소로, 이곳에서는 선원전처럼 갖가지 일상 음식들이 진설된 것은 아니나 반드시 메, 갠과 나물을 갖춰 올렸다. 선원전 제상에 진설되는 제수들도 의미가 있지만 특정한 제수가 일부 공간에서 부재하는 것 역시 중요한 의미가 있다고 여겨진다. 여러 공간에 중복하여 같은 대상을 모시는 非禮를 제수의 차별화로 해결하고자 한 것으로 추정되나 이는 아직 근거가 없는 추정일 뿐이어서, 차후 이에 관한 심화된 연구가 진행될 필요가 있다.

### 3) 찬류

선원전의 찬류로는 편육, 적, 절육, 전, 초, 찜, 만두, 장이 있다(표 2, 표 3).

우선, 편육, 적, 절육은 고기반찬 즉 肉膳이다. 편육은 고기 덩어리를 잘 삶아서 눌러두었다가 얇게 썬 음식으로 熟片이라고도 한다.<sup>35)</sup> 선원전에서는 족편, 제숙편, 豬肉熟片, 豬豆熟片이 올랐다.<sup>36)</sup> 편육은 조선시대 진연진찬에서도 빠지

34) 열구자탕은 일명 신선로라는 그릇에 각종 고기, 야채에 육수장국을 넣어 끓인 탕이고, 완자탕은 완자를 넣고 끓인 맑은 장국, 잡탕은 쇠고기, 해삼, 전복, 채소 등 여러 재료를 넣고 끓인 국이다.

35) 양지머리, 쇠머리, 돼지머리, 돼지삼겹살 등을 푹 삶아서 덩어리째 굳힌 후 얇게 저민 음식으로 덩어리를 삶은 후 조각으로 잘라 먹으로 숙편이라고도 한다. 주영하, 2013 『식탁 위의 한국사』, 휴머니스트: 방신영, 1960 『우리나라 음식만드는 법』, 장충도서출판사.

36) 예를 들어 돼지머리편육을 만드는 방법은 우선 양념을 한 물에 돼지머리를 넣고 양념이 배도록 삶은 후 고기를 뼈에서 분리한다. 그 후 고기를 면포로 감싸 적당한 무게의 돌을 놓은 뒤 편육이 식으면 알뜩하게 저며 썰어 만든다. 한국 농촌진흥청 농업과학기술원 농

지 않고 오르는 음식으로 고기의 부위나 조리방법에 따라 다양하게 만들어졌다. 또 흥례가 끝난 이후 길례 때부터는 종묘의 정제 공간이 아닌 속제 공간에 진설되는 제물로 이어졌는데, 선원전은 생선적을 올리는 속제 공간이었다는 점을 알 수 있다.

적은 구이로서, 제사음식에서 중심이 되는 특별한 안주의 역할을 한다. 재료의 종류에 따라 쇠고기로 만든 육적, 생설으로 만든 어적, 닭고기로 만든 계적, 두부로 만든 소적이 있다. 선원전에 올린 구체적인 적의 종류로는 양적, 간적, 느름적, 화양적, 생선적, 계적, 저육적이 있다.<sup>37)</sup> 적은 선원전의 탄신다례, 작헌례, 고유다례 모두에 올렸고, 편육과 마찬가지로 생시의 가례 진연상이나 흥례의 전에도 적을 올렸다. 이로 미루어 보아 생시와 상장례 기간에 적을 진설하던 관습이 속제공간인 선원전을 통해 계승되었음을 알 수 있다.

포는 고기나 생선을 말린 음식으로, 육포, 어포, 절육 등이 제사에서 가장 기본이 되는 제찬으로 쓰였다. 선원전에 진설된 切肉은 먹기 좋도록 작고 예쁜 모양으로 자른 포이다.<sup>38)</sup> 선원전의 일곱 실에 모두 절육이 진설되어, 전적의 제수들이 같은 계통이지만 종류를 달리 올렸던 것과 달리 포는 절육은 구분하지 않고 동일하게 진설되었다.

전은 육류, 어패류, 채소류를 얇게 썰어 밀가루에 묻혀서 기름에 지진 음식으로, 煎油花, 煎油魚, 저냐 또는 간납이라고 한다. 선원전에 진설된 전의 종류로는 전유어, 양전유어, 백어전, 양색전, 산사전, 해삼전 등이 있다.<sup>39)</sup> 기름을 착즙하는 기술이 부족했던 조선시대에 기름을 사용한 전은 매우 귀한 음식이었다.

초의 종류로는 전복초, 해삼초, 홍합초 등이 있다. 그 중 전복초는 전복을 양

촌지원개발연구소, 2008 『한국의 전통향토음식, 전라북도』, 교문사.

37) 양적은 한자명은 洋炙, 간적의 한자명은 肝炙이며, 느름적은 일명 누름적을 일컫고 화양적이라고도 한다. 누름적은 고기, 파, 박오가리, 느타리 버섯 등을 꼬챙이에 끼워 밀가루를 묻히고 달걀을 씌워서 기름에 지진 음식이다. 이용기, 1924 『조선무쌍신식요리제법』, 한홍서림. 느름적은 전으로도 볼 수 있으나 고기가 포함된 적이라고도 할 수 있다.

38) 이효지, 1985 『조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구』, 수학사; 김미영, 2010 『유교의례의 전통과 상징』, 민속원.

39) 예를 들어 해삼전은 마른 해삼을 부드럽게 불린 후에 고기와 두부를 합하여 만든 소를 넣어 만든 전유어이다.

념한 간장에 조려서 만든 요리로 궁중에서 먹던 보양식이다. 왕실 진찬에 올라가는 음식으로, 『무진진찬의례』, 『임인진연의례』, 『원행음묘정리의례』에 전복초가 등장한다.

선원전 찜류는 주로 생선찜인 어증을 뜻하고, 작헌례와 정월 의례에는 올렸지만 탄일다례에는 올리지 않은 제수이다. 예를 들어 부어증은 붕어찜으로 『수문사설』에 의하면 큰 붕어 등을 가른 후 그 안에 꿩, 닭, 돼지고기와 각종 양념을 가득 채운다. 몸체를 묶고 솥뚜껑 위에서 지져낸 후 닭 국물에 담아 증탕하여 찌낸 음식이다. 전증을 만드는 방법은 분명하지 않은데 기본적으로 찜요리이고 중국에서 찜만두류를 전증이라고 한다. 어증과 전증은 빈우제 때 혼궁과 묘소의 제전에 올리는 음식으로도 기록되어 있어 역시 흥례의 糞이 계승되었다고 해석할 수 있다.<sup>40)</sup> 또 백증은 두부를 方形으로 잘라 기름에 지져 찜 후 간장을 넣고 만든 것이고, 전증은 두부를 방형으로 잘라 기름에 지져 찜 후 간장과 후추를 넣고 만든 것이다.<sup>41)</sup>

만두는 메밀가루 또는 밀가루를 반죽하거나 생선의 살로 만든 피에 소를 넣고 모양을 빚은 다음 뜨거운 물에 삶거나 시루에 찜 음식이다. 선원전 의례에서는 동과만두, 만두, 병시를 올렸다.<sup>42)</sup> 병시는 면의 이칭이기도 하나 만듯국을 의미하기도 한다.

이상에 살펴보았을 때 선원전 제수 중 찬으로써 편육, 적, 절육, 전, 초, 찜, 만두, 장을 진설했다는 사실과 다른 속제 공간에서 제수로 오르던 다양한 채들을 올리지 않았다는 점이 눈에 띈다. 속제의 다른 공간에는 다양한 종류의 채를 진설했는데, 그러나 선원전 의례에서는 별도의 채를 찾기 어렵고 이는 선원전 의례의 특징이라고 할 수 있다.<sup>43)</sup>

40) 『日省錄』, 정조 10년 5월 辛酉; 5월 壬戌.

41) 김상보, 1995 『조선왕조 궁중의례 음식문화』, 수학사; 1996 『음양오행사상으로 본 조선 왕조의 제사음식문화』, 수학사; 2005 『종가의 제례와 음식』, 월인.

42) 餠匙는 만듯국으로 만두를 빚은 모양이 넓적하게 접어져서 숟가락 모양과 같다는 의미로 붙여진 이름이라고 한다. 병시를 겨울의 만듯국이라고 하기도 하는데, 실제 음력 8월, 9월, 10월의 탄일다례에는 병시가 올라가고, 6월, 7월 탄일다례에는 병시가 없어 계절을 반영한 음식이었다고 여겨진다.

43) 『日省錄』, 정조 15년 6월 27일. 예를 들어 도라지나물인 桔梗菜, 김치인 沈菜, 미나리 생

그 외 찬으로 여겨지는 녹말의이, 임자뉴 등의 제수도 있지만 구체적인 조리 방법은 알 수 없어 기타로 남겨둔다.<sup>44)</sup>

#### 4) 병 유밀과 다식 과실

선원전 의례에는 병, 유밀과, 다식, 유과, 생실과, 숙실과, 정과, 음청, 화채 등을 진설했다(표 2, 표 3).

우선 병은 떡으로, 곡식가루를 시루에 안쳐서 찌거나, 찌서 치거나, 물에 삶거나 혹은 기름에 지져서 익힌 음식을 총칭하는 용어이다.<sup>45)</sup> 떡은 왕실의 모든 의례에 진설되는 음식이며, 제사에서는 길례의 문소전, 의묘, 영희전, 산릉, 세자묘와 흥례의 습전, 조석전, 삭망전, 우제, 혼전, 산릉 등 거의 모든 제사에 올라간다. 선원전 의례에는 약식, 빈자병, 대조자박병, 밀점증병, 잡과병, 황자박병, 늘단자, 당귀자박병, 밀설고, 석이병, 김태자박병, 신감채, 점증병, 소산삼병, 함정증병, 당귀단자 등이 올라갔다.<sup>46)</sup> 선원전 탄일다례에서는 떡을 먹을 수 있는 꿀[청, 白淸]을 함께 진설했다.<sup>47)</sup> 실제 떡의 맛을 증대시키고 떡이 목에 걸리지 불상사를 방지하기 위해 떡을 꿀에 찍어 먹던 식습관이 그대로 반영된 것이다. 탄일다례에서 떡을 진설하는 방식에서 떡의 명칭이 곧 떡의 진설된 그릇의 개수를 의미하지는 않았다는 점도 주목된다. 떡을 종류마다 별도의 제기에 담기도 하지만, 여러 종류의 떡을 한 그릇에 담기도 하였다. 예를 들어 『영조탄일다례진

나물인 水芹生菜, 익힌 나물인 熟菜를 등을 올렸고, 특별히 삼채라고 하여 표고, 길경, 加土里 등 다양한 채를 진설했다.

44) 薏苡는 율무이고 菴子是 깨이다.

45) 국립민속박물관, 2018 『한국의식주생활사전: 식생활』, 국립민속박물관, 292면.

46) 粘飴餅은 찰시루떡, 小山蓼餅은 더덕을 짓이겨 찹쌀가루와 섞어서 기름에 지지고 꿀을 바른 떡, 약식은 찹쌀에 밤, 대추, 잣을 섞어 찐 후에 참기름, 꿀, 간장 등으로 버무려 만든 음식이다.

47) 煮朴餅은 찹쌀가루에 물을 섞고 둥글게 만들어서 콩가루에 맑은 꿀을 석어 경단으로 만들어 기름에 튀긴 경단이다. 山蓼餅은 찹쌀가루에 산삼을 넣어 송고병 모양으로 만든다. 切餅은 멧쌀가루에 물을 섞어 찌 익혀 흐르도록 쳐 원모양으로 자른다. 油餅은 찹쌀가루에 물을 섞고 고루 반죽하여 자르고 기름에 튀긴다. 모양은 백병과 같다. 景團餅은 찹쌀가루를 물에 익히고 잣가루를 묻힌다.

설도』에 기록된 석이병, 대조자박병, 화전이 함께 한 그릇에 담겨 진설된 것으로 보이는데 그 이유는 주변의 글씨보다 상대적으로 작은 글씨로 나란히 기록되었고 진설도의 여백도 한 그릇이 올라갈 정도의 여분밖에 남지 않았기 때문이다(표 2). 따라서 석이병, 대조자박병, 화전은 하나의 그릇에 담아 진설한 제물이었다. 이와 같은 방식은 진연진찬, 흥례에서도 마찬가지로였으며, 현재에도 동일한 방식으로 운용되고 있다. 선원전 탄신다례진설도라는 기록을 통해서 여러 제수를 하나의 제기에 함께 담는 경우도 있다는 사실을 확인했다는 점에서 의미가 있다.

유밀과(유과)는 밀가루에 기름과 꿀 등을 넣고 반죽해서 여러 가지 모양으로 빚어 기름에 튀긴 한과이다.<sup>48)</sup> 선원전 탄일다례에 진설된 유밀과, 유과는 다양한 양상을 보이는데, 탄신다례에는 태말강정, 입자강정, 백매화강정, 홍매화강정, 홍빙사과, 백빙사과, 백매화연사과, 홍매화연사과, 백연사과, 홍연사과, 백매화산자, 홍매화산자, 다식과, 만두과, 약과, 백노화, 홍노화, 백매화, 백차슈, 홍차슈 등을 올린다.<sup>49)</sup> 이상의 제수들은 조선왕실 진연진찬에서도 진설된 연향음식과 동일하여, 탄일다례의 성격이 일반적인 제향보다는 생시의 잔치와 흡사했다는 것을 보여준다. 그리고 작헌례와 고유다례에서는 산릉, 영희전 등 다른 속제 공간에서도 올라가는 백산자, 홍산자, 중박계, 약과류, 백다식, 증다식을 진설한다. 선원전에서 유밀과는 제상의 거의 1행 부분, 즉 어진에서는 가장 멀고 후손들에게는 가장 가까운 위치에 진설되었다. 과는 과자류이면서, 홍색과 백색 등을 번갈아 놓아 제상을 보다 풍성하면서도 미려하게 하여 제상에 담긴 후손의 정성을 효과적으로 연출하는 효과를 낸다고 여겨진다.

또 선원전에 진설되는 음식으로 생실과, 숙실과, 정과류가 있다. 생실과는 열매와 뿌리를 그대로 수확한 그대로이고, 숙실과는 꿀이나 설탕을 이용해 단맛을

48) 유밀과는 약과류·만두과류·다식과류·박계류·한과·계강과·매작과·차수과류·채소과·요화류 등 종류가 매우 다양하다. 한국문화재보호재단, 2000 『한국음식대관3』, 한림출판사.

49) 산자는 기름에 일은 쌀알을 문힌 유과이고, 중박계는 밀가루에 꿀과 기름을 넣고 반죽하여 기름에 황색으로 지져낸 유밀과이고, 약과는 밀가루에 꿀과 기름을 넣고 반죽하여 기름에 자색으로 지져낸 유밀과이다.

내는 종류이며, 정과는 꿀이나 조청에 졸인 과자이다. 전통적인 제사 과일은 정실과로 대추, 밤, 감(홍시 또는 꽃감)이고 계절 과일은 배, 수박, 사과 등을 올린다. 선원전에 진설된 제수들을 열거하면 생실과는 생니, 생대조, 유자, 호도, 조홍, 포도, 생강, 서과, 난금, 자도, 진과 등이 있고, 숙실과로는 울란, 생니숙이 있고 그 외 정과도 있다. 구체적인 종류를 알 수 없는 전율, 전조, 슈시, 적니, 팀시, 두툽, 뉴행도 있는데 과류의 하나인 것으로 여겨진다.

그리고 음청류는 술 이외의 기호성 음료를 의미하는 것으로 차와 술이 제향이란 목적을 위해 진설되었다면, 水正果, 食醢, 梨熟은 선왕의 기호를 반영하여 진설되었다고 추정된다. 일반적으로 수정과는 생강이나 계피를 달인 물에 설탕이나 꿀을 넣고 끓여서 식힌 후 꽃감이나 잣을 띄운 음료로 알려져 있지만, 당시의 수정과는 꿀물이나 오미자 국에 과실을 띄워서 먹는 화채 모두를 통칭하는 용어였다.<sup>50)</sup> 궁중 잔치와 관련된 의례에 나오는 수정과의 재료는 매우 다양하게 기술되어 화채와 수정과가 같은 의미로 쓰였을 것으로 짐작할 수 있다. 다른 제수들과 마찬가지로 수정과는 왕실의 가례(혼례, 수작 등), 빈례와 더불어 흥례기간 중 묘묘의 제물로 올려 일상과 흥례의 전통이 선원전으로 계승되었다는 사실을 알 수 있다. 식혜는 밥을 엇기름으로 삭혀서 감미가 나도록 만든 음료이다. 흥미로운 점은 식혜는 모든 탄신다례상에 올렸으나, 수정과는 숙중, 순조, 현종에만 올렸다는 점이다. 선왕이 생시에 가진 기호나 한의학적인 건강상태를 반영하여 취사선택한 결과인지 혹은 다른 이유가 존재하는지는 명확하지 않다.<sup>51)</sup>

마지막으로 꿀과 초장도 선원전 의례에 진설된 음식은 왕의 일상을 재현한 음

50) 『시의전서』 수정과부에서는 건시수정과, 배숙, 장미·순채·배·앵두·복분자·복숭아화채, 밀수, 수단, 식혜 등의 각종 화채와 음청류를 모두 포함한다. 황혜성·한복려·한복진·서혜경, 1997 『한국음식대관 제 6권 궁중의 식생활, 사찰의 식생활』, 예맥출판사, 416면.

51) 식혜가 등장한 국내 초기 기록은 18세기에 편찬된 『소문사설』에서 확인된다. 조선후기에 쓰여진 『태상지』에는 숙제에 관해 밀과를 사용하고, 희생, 말린고기(포), 젓갈(해)를 사용하지 않는 제사라고 규정하고 있어 이에 따르면 식혜가 아닌 식혜로 보는 것이 타당하다. 그런데 식혜를 과연 글자 그대로 음청류인 식혜로 볼 수 있는지, 食醢일 가능성은 없는지 고려해볼 필요가 있다. 식혜는 생선에 소금, 조밥, 고춧가루, 무 등을 넣고 버무려 삭힌 음식으로, 왕실 길례, 가례, 흥례에서 꾸준히 올라간 의례용 음식이다. 선원전 탄신다례의 식혜가 음청류의 식혜가 아닌 발효음식인 식혜일 가능성도 배제할 수 없다.

식이다.<sup>52)</sup> 일반적으로 속제에서 병류를 놓지만, 떡과 함께 꿀을 진설하지는 않는다. 꿀은 떡의 풍미를 돋궈주면서도, 떡의 건조한 성분으로 인해 목에 이물질이 걸리지 않도록 미연에 방지하는 기능도 한다. 초장은 편육 등을 먹을 때 짝어먹는 양념장이다. 꿀과 초장을 올리는 경우는 조선왕실의 다양한 제향 중에서 선원전 등 극히 일부 속제 공간에서만 확인할 수 있는 경우로, 이는 왕의 일상을 그대로 재현하는 의도가 반영된 상차림이라고 할 수 있다. 그 외 기타로 수단(경단을 꿀물에 넣은 여름철 음료인 수단일 가능성과 계란을 증탕식으로 익히는 수단일 가능성이 있다. 여기서는 계절상 음력 6월(순조)과 8월(숙종, 익종) 탄일에 수단이 등장하는 것으로 보아 전자인 것으로 여겨진다.

이상 선원전 제향에 진설된 제수의 종류들과 성격을 살펴보았다. 비록 약 10건의 진설도를 분석한 것이므로, 선원전의 모든 의례에 적용된다고 보기는 어려운 측면이 있다. 그러나 진설도는 일종의 정제되고 규범화된 형태를 보여주는 것이고, 현전하는 진설도의 성격도 탄일다례, 작헌례, 고유다례, 정월의례 등 다양한 종류를 보여주고 있으므로 이 자료들로 선원전 제수들의 종류를 충분히 참고할 만하다. 그 성격을 분석하면 다음과 같다.

첫째, 선원전의 대부분의 의례에는 술, 차, 면을 진설하였다. 그 외에 다양한 제품들이 있으나 의례의 성격에 상관없이 진설하는 제품은 주로 떡, 과실, 유밀과인 것을 확인하였다. 술, 떡, 과실, 유밀과는 선원전뿐만 아니라 다른 속제에서 반드시 올리는 음식이며 선원전에서도 이 속성을 확인할 수 있다.

둘째, 제수를 진설하는 규모면에서 탄일다례와 작헌례의 규모와 성격은 서로 유사하며, 고유다례는 상대적으로 가장 규모가 작은 의례이다. 제품을 서로 비교

52) 왕실 일상식을 어디까지 볼 것인가 하는 문제이다. 일상식의 넓은 범주는 살아 있을 때 먹는 음식이란 의미가 있고, 좁은 의미로는 특별한 날이 아닌 일상 생활에서 먹는 음식이란 의미가 있다. 본 연구에서는 살아 있을 때 먹는 음식이라는 넓은 범위로 분석하겠다. 조선왕실의 일상식에 대한 다방면의 연구가 이루어졌다. 이에 비해 왕실의 음식 식기에 대한 연구는 부분적으로 이루어지긴 했으나 전체적으로 조망되지는 못했다. 2000년대 들어 왕실 음식과 식기의 관계를 밝히는 연구가 시도되고 있으나 일부 기종에 한정되었다. 본 연구는 식품영양학과의 기존 성과에 기대어 조선왕실의 식기연구의 일환으로 선원전 제기에 대해 연구를 진행하고자 한다. 선원전 제수와 제기의 상호관계를 통해 향후 왕실 음식과 식기의 관계를 밝히고자 한다.

하여 살펴보면, 병, 유밀과, 다식, 과실을 올리는 규모면에서 탄일다례가 작헌례보다 약간 크다고 할 수 있다. 그러나 적, 편, 육류에서는 작헌례가 더 다양한 종류의 음식이 올라가므로 탄일다례와 작헌례의 규모는 비슷하다고 할 수 있다. 앞서도 살펴보았듯이 탄일다례를 올린다고 하였다가 작헌례를 거행한다는 기록들도 있고, 하나의 제상 위에 차와 술이 모두 올려진 것으로 보아 작헌례와 탄신다례를 구분하는 엄밀한 기준이 있던 것은 아니라고 여겨진다. 이에 비해 고유다례는 탄일다례나 작헌례에 올라갔던 음식(탕, 적, 편, 육류, 초, 전류)이 올라가지 않아 규모가 작은 의례라 여겨진다.

셋째, 탄일다례 제상은 왕실 제상의 가장 예외적인 형태이며, 왕실 연회상과 가장 가까운 형태를 보여준다. 예를 들어 현전하는 선원전 탄일다례 진설제상 중 한 명은 순조로, 순조의 탄일은 음력 6월 18일이다. 천신제가 아닌 이상 일반적인 제상에는 사시사철 정해진 규칙대로 거의 동일한 음식을 진설하는데 순조 탄일다례 진설상에는 계절을 잘 반영한 냉탕, 서과, 진과, 사과, 자두가 진설되었다. 또 다른 제상에서는 잘 올라가지 않던 해삼전, 수정과, 수단 등이 진설된 것도 역시 순조 탄일다례상의 특징이라고 할 수 있다. 이 음식들이 올라가는 사례를 기록에서 확인해보면 왕실 진연진찬 의례에 올라가는 음식에 해당하여, 탄일다례는 생시처럼 탄일을 축하드리는 의미가 음식에도 내포된 것이라고 할 수 있다. 따라서 이와 같은 형태는 조선왕실의 진연진찬때 진설된 음식과 상통하는 측면이 있으며, 왕이 생전에 받았던 생신상을 재현한 것이라고 해석할 수 있다.

넷째, 일상식을 재현한 듯한 선원전의 제수의 특징은 가장 일상적인 음식이라고 할 수 있는 반, 갱, 채가 없다는 것이다. 이는 문소전, 영희전도 마찬가지이며, 같은 속제 공간인 능, 원, 묘에서 반, 갱, 채를 갖추던 양상과 대조된다. 이에 관해서는 같은 대상을 중복해서 지내는 것을 해결하기 위한 나름의 방식이라고도 여겨지며, 동시에 제사의 대상인 체백과 초상화 혹은 신주를 구별하는 방식이라고도 여겨지는데 이에 관해서는 추후 연구가 필요하다.

#### 4. 제기의 종류 및 제수와의 상호관계

선원전 제기 기종의 용도를 앞서 살펴본 제수와의 관계 속에서 살펴보고자 한다. 발기와 의례에 다양한 명칭과 도설의 선원전 제기들이 기록되어 있으나 제기에 어떤 제수를 담았는지는 대부분 알 수 없다. 예를 들어 茶器, 湯器, 炙器, 餅盒 처럼 기록의 명칭에서 제기의 용도를 파악할 수 있는 경우도 있지만 대부분의 제기들은 그렇지 않은 경우가 많다. 또한 탕기나 병합이라고 할지라도 어떤 탕이나 떡을 담았는지 구체적으로 알기 어렵다. 따라서 본 장에서는 각 제기와 제수의 관계를 명칭과 기록사료를 통해서 연결짓고, 각 제기마다 담기 구체적인 제수의 명칭까지 최대한 파악하고자 한다. 이를 위해 본 장의 분석대상으로 현종대와 철종대의 『진전기명발기』(1846, 1851) 3건과 대한제국기 경운궁 선원전의 어진 모사 과정을 담은 『영정모사도감의례』(1901)로, 이 자료들에 수록된 제기의 기종들을 제수들과 연결 짓겠다.<sup>53)</sup> 즉 앞서 진설도를 통해 살펴본 선원전 제수들과 제기와의 관계를 분석하여 각 제기마다 담긴 제수의 종류를 규명하고, 제수와 제기와 상호관계를 파악하는데 초점을 맞추겠다.

선원전 관련 발기와 의례에 기록된 제기들을 용도에 따라 분류하면, 酒器, 茶器, 麵器, 湯器, 饌器, 餅器, 果器 등으로 나눌 수 있다(표 4, 표 5). 이 분류 기준에 따라 순차적으로 제기와 제수의 관계를 살펴보겠다.

53) 세 발기는 현종대 창덕궁 진전 4실과 5실에 사용된 제기의 종류를 기록한 『丙午八月初六日眞殿第四室器皿發記』(1846), 『丙午八月初六日眞殿第五室器皿發記』(1846)와 철종대 창덕궁 진전 6실에 사용된 제기의 종류를 기록한 『辛亥五月初七日眞殿第六室器皿發記』(1851)들이다. 이를 통해 현종대, 철종대, 고종대의 선원전 제기의 기종과 명칭의 변화 유무를 파악하고자 하는데, 이 사료들에 나타난 선원전 제기들의 명칭만 약간 다를 뿐 재질, 기종, 수량 등 대부분 일치하고 있다. 이는 조선후기와 대한제국기 선원전 제기제도상의 변화가 거의 없다는 것을 확인할 수 있는 대목이다. 대한제국기의 『영정모사도감의례』(1901)에 기록된 선원전 제기 도설을 통해 조선후기부터 운용된 선원전 제기의 구성과 용도를 유추하는 것은 큰 오류가 없을 것으로 판단되므로, 이 의례를 기반으로 조선왕실 선원전 제기의 구성과 기종별 양상을 파악하겠다. 구체적인 내용은 다음의 연구를 참고할 만하다. 구혜인, 2020 앞의 논문, 176·179면.

## 1) 주기와 다기

선원전에서는 술과 차를 올리는 의례를 올릴 때 주기와 다기를 구별하여 사용했다. 일반적으로 의례에서 술이나 차를 올리는 절차는 의례의 과정 중 핵심 단계에 해당한다. 이때 술과 차를 담는 기명, 즉 주기와 다기의 기종들로는 잔, 잔탁, 병, 초아 등이 있다. 선원전의 주기와 다기는 선원전의 제기들 중 가장 다양하고 정교한 조형과 장식을 보여주고 있는 기종이란 특징이 있다. 조선후기 선원전에서는 작헌례용 옥잔, 다례용 진옥배, 은도금배, 자다기를 올렸다.<sup>54)</sup>

우선 잔은 담는 내용물에 따라 주기와 다기로 구분되며, 그중에서 주기가 보다 핵심적인 기물이라고 할 수 있다. 주기용 잔 중 가장 높은 위계를 갖는 기형은 爵이다. 작은 조선시대 국가 정제의 주기로 사용되었다. 작은 중국 고대의 연회용 기명에 근원을 두고 있으며 그 용도가 점차 확산되어 제기로도 사용되어, 제사에서 신에게 바치는 술잔이요 연회에서 행사의 주인공에게 바치는 술잔이었다. 이에 비해 국가 정제가 아닌 속제에서는 의례의 성격에 따라 잔과 작을 선택해 술잔으로 사용했다. 예를 들어 조선 초기 문소전과 의묘의 제사와 조선후기 영희전 제사 중 속절제 등에서는 작이 아닌 잔을 사용했다. 또 같은 진전이지만 왕이 친향했을 경우 영희전에서는 작을 사용하고 섭행일 경우는 잔을 사용했으나, 선원전에서는 오로지 잔만을 사용한 점이 영희전과 다르다.

어진 앞에 진설된 세 개의 잔은 모두 술을 담은 주기이며, 작헌례용 진옥잔 1건과 순도금잔 2건은 작헌례의 초헌, 아헌, 종헌용 잔으로 구성된다(표 4의 1, 2, 3). 또 술을 담는 병과 술을 데울 때 사용하는 주자로 은일월병과 은주기를 사용했다(표 4의 5). 이와 동일한 형태의 병이 가례에서는 일월병 혹은 은도금별아병이란 명칭으로 사용되었다. 은일월병은 『국조오례의서례』에서부터 가례도설에 '銀小瓶'이란 명칭으로 등장했으며, 『원행을묘정리의궤』에서도 거의 동일한

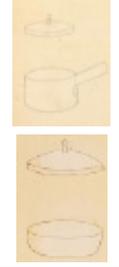
54) 조선후기 선원전 잔은 문소전과 영희전에서 잔을 사용하는 연결선 상에서 사용되었다고 할 수 있다. 다만 선원전 잔의 독특한 점은 다른 제향공간에서 잘 사용하지 않은 재질의 잔인 옥잔을 사용했다는 점이다. 다른 속제 공간에서는 금잔, 금도금은잔, 은잔, 유잔을 사용했고 선원전에서도 금도금은잔이나 은잔을 사용하기도 했으나 특별히 옥잔을 사용했다는 특징이 있다. 이 사실은 왕실 연향에서 옥잔을 사용한 사실과 연결되는데, 왕실 연향용 식기의 특징에 대해서는 후속 연구를 기약하겠다.

도상으로 일월병이 나타나 왕실 잔치기명으로 장식되었다는 사실을 알 수 있다. 이때까지만 하더라도 손잡이와 출수구가 없는 병의 형태였다. 그러나 『자경전진작정례의궤』(1827년)부터 『영정모사도감의궤』와 같은 형태인 은주자, 즉 손잡이와 출수구가 달린 형태가 바뀌었고 명칭도 은도금별아병으로 변경되었다. 즉 일월병의 명칭은 일월병-은도금별아병-은도금일월병으로 변화되고, 형태는 병에서 주자로 바뀌었다. 선원전 진설도에 일명 일월병이 진설된 위치는 없고, 평소 제례 과정 중 준소상에서 잔에 술을 담는 것처럼 주정에서 일월병에 담긴 술을 잔에 따랐던 것으로 보인다. 더불어 손잡이가 달린 주기는 그 용도가 불분명한데, 술을 데우는 용도로 쓰거나 혹은 술을 올린 후 다시 술을 따라 올릴 때 비교적 작은 크기의 주기를 쓴 것으로 추정된다.

다음으로 다기에 대해 살펴보겠다. 앞서 살펴본 바대로 다례에 술도 함께 진설되어 다례에 다기와 주기가 혼용되었다. 즉 다례에 진설된 3개의 잔인 진옥잔 1건과 은도금잔 2건은 다례에서 술을 올리는 초헌, 아헌, 종헌용 잔으로 사용되었다(표 4의 9, 10, 11). 만약 고유다례처럼 단헌일 경우는 다례용 진옥배에 역시 술을 담아 진설했을 것으로 추정할 수 있다.

오로지 차를 올리는 용도로만 활용된 기명은 磁茶器(대한제국기: 銀茶器), 銀茶炒兒(대한제국기: 銀雀舌茶器), 銀茶葉瓢(대한제국기: 銀葉瓢)이다(표 4의 4, 12, 14, 15). 우선 자다기는 오로지 차를 담는 잔으로, 작헌례 진설도에는 ‘茶’로 탄신다례 진설도에는 ‘茶鍾’으로 그 위치가 기록되어 있다(표 2, 표 3, 표 4의 4, 12). 조선후기에는 찻잔으로 백자로 만든 찻잔이 사용되었으나 대한제국기에는 은 재질의 다기로 바뀌어 시대의 변화를 찻잔의 재질에서 확인할 수 있다는 점이 주목된다. 자다기(은다기)는 다례 뿐만 아니라 작헌례에도 술잔과 함께 진설되어, 선원전 의례가 ‘차’와 밀접하다는 중요하다는 사실을 보여준다. 차를 담는 잔의 조형은 종지형으로 이루어진 일반적인 잔의 형태와는 다르며, 좁은 저부와 크게 넓어진 구부로 이루어진 犀角 형태란 점도 독특하다.

〈표 4〉 『영정모사도감의궤』 도설에 실린 선원전 주기와 다기의 종류와 용도  
 (유물은 참고 이미지임, 출처: 국립고궁박물관, 중국 북경고궁박물관, 일본 동경국립박물관)

구분		작헌례용 주기 · 다기와 제수						
제기 도설								
		1	2	3	4	5	6	7/8
명칭	의궤	酌獻禮用 眞玉盞 / 盞臺	純鍍金盞 / 純鍍金盞臺	純鍍金盞 / 純鍍金盞臺	銀茶器 / 眞漆 木臺	銀瓶	銀酒器	銀雀舌茶器 銀葉瓢
	발기	酌獻禮用 眞玉盃 / 玉臺具	銀鍍金盃 / 盞臺具	銀鍍金盃 / 盞臺具	磁茶器 / 漆臺具	銀日月瓶	銀酒炒兒 / 盞具	銀茶炒兒 / 盞具 銀茶葉瓢 / 盞鏞錚盤具
참고 유물								
기종	잔				병	초아	초아	
용도	주기			다기	주기, 다기	주기	다기	
	초헌	아헌	종헌					
제수	술	술	술	차	술	술	차	
구분		다례용 주기 · 다기와 제수						
제기 도설								
		9	10	11	12	13	14/ 15	16

명칭	의 례	茶禮用 眞玉盞 /盞臺	純鍍金盞 /純鍍金盞臺	純鍍金盞 /純鍍金盞臺	銀茶器 /眞漆 木臺	銀瓶	銀雀舌茶器 銀葉瓢	銀酒器
	발 기	茶禮用 眞玉盃 /金蓋眞玉 臺具	銀鍍金盃 /蓋臺具	銀鍍金盃 /蓋臺具	磁茶器 /漆臺具	銀日月瓶	銀茶炒兒 /蓋具銀茶 葉瓢 /蓋鏞錚盤具	銀酒炒兒 /蓋具
기종	잔				병	초아	초아	
용도	주기, 다기	주기	주기	다기	주기	다기	주기	
	초헌/단헌	아헌	종헌	다기				
제수	술/차	술	술	차	술	차	술	

또 다른 다기로는 찻물을 데우기 위한 기명인 은다초아가 있다(표 4의 14). 앞에서 살펴본 바대로 조선왕실에서는 다양한 종류의 차를 음용했으며, 그 중에서 작설차는 주로 연회에서 대왕대비, 왕 등 주빈에게 進茶 의식을 행할 때 올리는 차로 사용되었다. 연회의 진다의식을 행할 때 은주전자를 사용했는데 연향의 은주전자가 선원전의 은다초아의 용도와 일치한다고 여겨진다. 또 작설차를 올리기 위한 제기로 찻잎을 보관하기 위한 은다엽표가 사용되었다(표 4의 14). 은다초아와 은엽표는 제사상에 직접 올리지는 않지만 작설차를 올리는 용도의 제기에 포함되며, 이 기명들까지도 발기와 의례에 기록했다는 점은 '차'가 가지는 의례적 속성이 중요하다는 증거라고 할 수 있다. 선원전의 제기로 사용한 작설차를 담기 위한 은다기, 작설차를 만들기 위한 은다초아, 은다엽표의 조형은 조선왕실 다례문화 속 다기의 원형을 규명할 수 있다는 점에서 향후 연구가 필요하다.

이처럼 선원전에서 사용된 술잔과 찻잔 그리고 그에 따른 관련된 기명들은 선원전 의례에서 가장 핵심적인 기물로써 의례의 형식과 성격을 잘 드러내고 있다.

## 2) 면기 · 탕기 · 찬기

다음으로 식사와 직접적으로 관련된 각종 제기인 면기, 탕기, 찬기들을 살펴볼 것이다(표 5). 이 제기들은 대부분 은으로 제작되었는데, 왕실에서는 은을 식기의 주재료로 사용한 문화에 바탕을 둔 것이다. 은식기를 사용한 배경에는 다양한

이유가 있지만 무엇보다도 毒을 미리 감별하는데 은이 효과적인 재료였기 때문이다. 선원전 제기 중에는 실제 독을 감별하는 용도로 사용하는 銀籤이란 용구가 포함되었는데, 돌아가신 선왕을 위한 음식상에도 독을 감별하기 위해 은침을 진설하는 것은 선왕을 마치 살아계신 것처럼 봉양하는 象生의 태도로 선원전 의례를 거행했다는 사실을 중요한 지표라 할 수 있다(표 5의 3).

가장 먼저 살펴볼 제기는 숟가락인 銀匙, 젓가락인 銀筋 그리고 시저를 담는 별도의 그릇인 匙櫛이다(표 5의 1, 2, 5). 시저 진설은 대부분의 정제에는 없는 속제의 특징으로, 속제 진설도에는 숟가락과 젓가락이 별도로 표기되지 않는 경우가 대부분이지만 시저를 담는 시접은 대부분 표시되어 있어 시저의 진설을 상징한다. 선원전에는 은으로 제작된 은시저를 진설하였으며, 의궤에 실린 도설을 통해 조선시대 왕이 사용한 수저의 형태를 알 수 있는 유일한 사료라는 점에서 중요하다. 제사에서 시저가 놓이는 위치는 대개 위패나 초상화에서 가장 가까운 위치로, 반, 갹, 병, 면 등과 나란히 놓이는 경우가 많다.

그리고 시접의 형태는 뚜껑이 있는 대접으로 뚜껑에 여닫을 수 있는 창을 만들어 이 안에 수저를 집어넣어 정결하게 진설하였다. 시접은 원래 생전의 일상적인 식사나 연향에서도 사용하였고, 흥례의 殯宮, 魂宮, 산릉의 제기 뿐만 아니라 부장품인 明器로도 사용되었다. 또 왕실 제사인 길례에서도 시접이 사용되었는데, 왕실 정제에서는 시접을 사용하지 않지만 속제 공간에서는 시접을 진설하는 경우가 많았다. 예를 들어 선원전을 포함한 진전(준원전 등), 본궁(함흥본궁, 영흥본궁), 산릉 제향 진설도에서 시접이 구비되었다는 사실을 확인할 수 있어, 시접은 생시-상장례-속제에서 연속적으로 사용하는 기명이라고 할 수 있다. 또 정제에는 사용되지 않았지만 속제에서는 사용되어, 시접이라는 이물을 통해 제향의 성격을 구분할 수 있다.

銀周鉢은 일종의 면을 담는 그릇으로, 『영정모사도감의궤』에서는 대접 형태의 뚜껑이 달린 형태의 제기이다(표 5의 6). 주발의 용도는 원래 생전의 일상적인 식사에서 반이나 면을 담는 용도로 쓰였고, 흥례에서도 사용되었다. 주발을 수라기, 반발리 등으로 불렀는데, 그 중 면을 담는 기물을 별도로 ‘麪磁碗, 麵器’라고 기록하기도 하였다. 위 기록에 나타난 ‘은주발’의 명칭만으로는 그 안에 무엇을

담았는지 정확히 알수 없으나, 선원전에서는 반 대신 면을 올렸다는 사실을 상기했을때 은주발은 면을 담은 그릇이었다는 점을 유추할 수 있다. 그리고 의궤 도설에 그려진 주발의 형태를 통해 현전하는 조선시대 유물들의 실제 명칭과 구체적인 쓰임을 추정할 수 있다.<sup>55)</sup>

銀湯甫兒는 탕을 담은 제기로, 선원전 제향에 담긴 탕의 종류로는 잡탕, 생선탕 등이 있다(표 5의 7). 왕실 속제에서 유기로 만든 유탕기를 주로 사용한 것에 비해서 선원전에서는 은으로 만든 탕기를 사용한 점이 다르다.<sup>56)</sup>

은절육기는 먹기 좋도록 작고 예쁜 모양으로 자른 포인 절육을 담은 제기이고, 은적기는 양적, 간적, 느낌적을 올려놓는 제기이다(표 5의 9, 10). 두 종류의 제기 모두 방형의 편평한 상면에 원통형의 다리가 달린 형태로, 넓적한 형태의 제물을 쌓아 올려 진설하는 방식의 제기이자 제물을 그릇에 담지 않고 올려놓아 제물의 모습을 드러내는 방식의 제기이다. 원래 적과 포는 속제에서 진설하는 음식이나 대체로 유기로 제작된 것에 비해 선원전에서는 은절육기와 은적기를 사용했다.

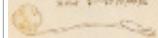
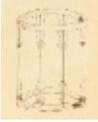
가장 다양한 종류의 음식을 담았던 기종으로는 銀樸匙가 있다. 의궤에는 은접시라는 명칭만 기록되어 있으나, 진설도에 올려진 다양한 편육, 전, 초 등의 제물들이 담긴 제기는 의궤의 내용으로 보았을 때 접시가 가장 적합하다고 여겨진다. 저육편, 저육숙편, 저두숙편, 제숙편, 화전, 백어전, 전유어, 전복초, 해삼초, 홍합초 등 갖가지 찬류들을 담은 접시는 제기 중 가장 많은 수량이 필요한 기종이었을 것으로 추정된다.

이처럼 면기, 탕기, 찬기는 선원전 제상의 많은 부분을 차지하는 중요한 제물이었다. 선원전 탄신다례와 작헌례에는 속제에 일반적으로 올라가지 않던 다양한 제물들이 진설되었고, 이에 갖가지 제물을 담은 제기들이 구비되었다. 선원전 면기, 탕기, 찬기는 일반적인 속제용 제기들의 기종과 유사하나 일반적인 재료인 유기가 아닌 은기로 제작되었다는 차이가 있다.

55) 『丙午八月初六日眞殿第四室器皿發記』(1846) : 『丙午八月初六日眞殿第五室器皿發記』(1846) : 『辛亥五月初七日眞殿第六室器皿發記』(1851) : 『影幀摹寫都監儀軌』(1901)

56) 보아는 용도가 매우 다양하고 활용도가 높은 기종이다. 조선시대 보아에 대한 구체적인 내용은 정희정의 연구(2017)가 참고가 된다.

〈표 5〉 『영정모사도감의궤』 도설에 실린 선원전 제기과 제수의 관계  
(유물은 참고 이미지임, 출처: 국립고궁박물관)

구분	선원전 찬기/ 선원전 제수					
제기						
	1	2	3	4	5	6
	銀匙	銀筋	銀籤	銀句	銀匙櫛	銀周鉢
			-	-		-
제수	-	-	-	-	-	면
제기						
	7	8		9	10	11
	銀湯甫兒	銀櫛匙		銀切肉器	銀炙器	銀食醢器
	-					
제수	湯	편육, 전, 초 등		절육	炙	食醢
	완자탕, 골탕 데두자탕 냉탕, 전복탕 잡탕 등	豬肉片 豬肉熟片 豬豆熟片 제숙편	화전 백어전 전유어	전복초 해삼초 홍합초 등	양적 간적 느름적	식해
제기						
	12	13	14	15	16	17
	銀餅盒	銀鍾子	銀于里	銀果器	銀眞苳盤	鍤西苳器

					-	-
	餅	꿀, 장, 개자	유밀과, 다식, 유과		眞苺	西苺
제수	약식 빈자병 대조자박병 밀집증병 잡과병 황자박병	꿀 초장 개자 수정과 식혜	강정 빙사과 빙사과 약과 연사과 차슈	산자 산자 중박계 등		진과 서과 포도 유자

### 3) 병기 · 유밀과기 · 실과기

은병합은 떡을 담는 제기이다(표 5의 12). 앞서도 살펴봤듯이 떡은 대체로 한 그릇에 하나의 종류를 담을 때도 있지만 여러 종류를 담을 때도 많았다. 더불어 선원전 제기에서 주목되는 점은 은종자로, 진설도에 나타난 꿀을 은종자에 담았을 것으로 추정된다(표 5의 13). 보통 영희전이나 산릉 등의 속제에도 떡을 자주 진설하나, 진설도 상으로는 꿀이 확인되지는 않는다(표 1). 이에 비해 선원전에서는 진설도에 떡과 함께 꿀이 함께 표시되어 있어 의궤 도설에 기록된 종자는 꿀을 담았던 기종으로 추정해볼 수 있다.

은과기(銀果器)와 은우리(銀于里)는 유밀과를 담는 제기이다(표 5의 14, 15). 우리는 접시에 높게 쌓아올린 유밀과, 강정, 다식 등이 흘러내리는 일을 방지하기 위해 접시 위에 올려놓는 울타리형태의 기물이다. 우리 안에 담는 제물의 종류에 따라 ‘中桂于里臺具, 散子于里臺具, 藥果于里臺具, 小桂于里臺具, 中朴桂于里臺具, 茶食于里臺具, 鏹果于里’라고 불리우나, 선원전에서는 은과기와 은우리라고 간단히 표기하였다.<sup>57)</sup> 보통 속제에서 과기와 우리는 유기로 제작되나, 선원전에서의 과기와 우리는 은기로 제작되었다는 점도 선원전 제향이 갖는 특수성이라고 할 수 있다. 현재 선원전에서 은과기로 사용되었을 것으로 추정되는 유물이 현전하고 있다.

57) 『日省錄』, 정조 12년 5월 壬申: 『影幀摹寫都監儀軌』(1901)

열매, 과일 등을 담는 실과기 중 은진고기는 참외를 담는 그릇이고 유서고기는 수박을 담는 그릇이다.<sup>58)</sup> 진고기와 서고기는 보통 유기로 제작되나 선원전 제기의 경우 참외는 은그릇에 수박은 유기그릇에 담았다는 점이 주목된다. 일반적으로 흥례기간에는 빈전, 혼전, 산릉에 조석상식을 위주로 한 전제의 제철과일로 올리고, 길례 제사(종묘, 경모궁 등)에서도 천신을 위해 참외와 수박을 올렸다.<sup>59)</sup> 『경빈예장정등록』에는 서고기와 진고기가 기록되어 있고, 영조대의 기록에도 ‘祭奠에 쓰이는 나물과 과일 종류는 沈菜, 生菜, 眞瓜, 西瓜 등 서너 종류에 지나지 않는데’라는 언급 등에서 진고와 서고가 제전에서 사용하는 과일이었던 사실을 알 수 있다.<sup>60)</sup> 진고와 서고의 생산되는 철이 아닐 때에는 어떤 과실을 담았는지는 정확히 알 수 없으나, 기록에는 서과를 겨울까지 남겨둔다는 내용도 있어 과실 저장기술이 상당했다는 사실을 유추할 수 있다.<sup>61)</sup> 따라서 은진고기, 은서고기에 담긴 진고와 서고의 진설이 단지 여름뿐만 아니라 가을 또는 겨울까지도 불가능하지는 않았던 것으로 보인다. 한편 참외와 수박 외에도 선원전 작헌례와 탄신다례에 올리는 과실들은 유자, 포도, 배, 조홍, 자두, 사과 등 다양했다. 진고기와 서고기는 운두가 낮고 바닥 면적이 넓어 과일들을 담기에 가장 적합하여 진고기, 서고기라는 명칭의 제기에 담았을 가능성이 충분하다고 여겨진다.

이상 선원전의 제수들과 제기들의 종류 및 상호관계를 분석한 결과, 선원전의 『이실각제절제수진열기』의 탄신다례와 『홀기진설도』의 작헌례에 진설된 제기들의 모습을 재현하면 다음의 모습으로 추정해볼 수 있다(그림 1, 그림 2). 그동안 일부 제수와 제기는 별개로 연구되었으나, 사료들과 유물들을 종합적으로 분석함으로써 선원전 제사의 제기 진설장면을 재현해볼 수 있었고, 이를 통해 선원전 의례의 성격과 의미를 이해하는 데 도움이 될 수 있다. 이러한 방식을 선원

58) 진고는 眞果, 서고는 西果라고도 불러 진과기, 서과기라고도 하며, 전체적인 형태가 높이가 낮은 접시형태여서 西果盤등으로도 불렸다. 서고와 진고는 조선 초까지는 흔치 않은 귀한 과일로 대접받았으나 재배법이 발달하면서 조선후기에는 흔한 과일이 되었다.

59) 『日省錄』, 정조 5년 6월 壬申; 『承政院日記』 678책, 영조 5년 2월 乙酉.

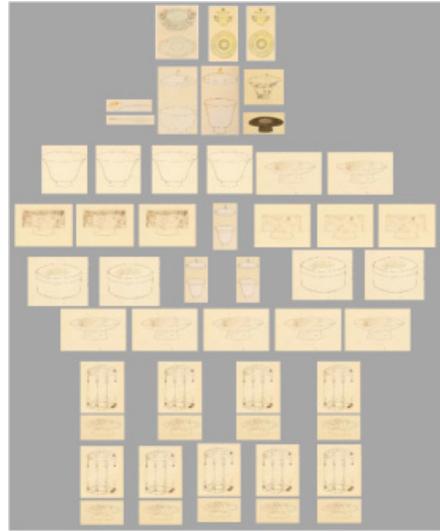
60) 『慶嬪禮葬所謄錄』 慶嬪 禮葬所謄錄 宮內府上; 『承政院日記』 574책, 영조 즉위년 9월 甲子.

61) 『日省錄』, 정조 21년 6월 戊寅.

전 제수와 제기뿐만 아니라 다른 속제 공간, 정제 공간, 나아가 왕실 오례속 음식 진설 공간과 비교한다면, 음식과 그릇을 통해 조선왕실 의례를 이해할 수 있는 새로운 틀을 세울 수 있을 것이다. 나아가 앞서도 살펴보았듯이 선원전 제수와 제기는 선왕이 생전에 받았던 음식상과 매우 흡사하므로, 이를 기반으로 왕실 일상과 연향의 상차림을 실증적으로 구현해내는 데에도 참고가 될 수 있다.



〈그림 1〉 〈선원전탄신다례진설도(영조)〉,  
『이실각철제수진열기』의 제기 진설장면  
재현모습(필자추정)



〈그림 2〉 〈선원전작헌례진설도〉,  
『홀기진설도』의 제기 진설장면  
재현모습(필자추정)

## 5. 맺음말

본 연구는 조선후기 대한제국기 선원전의 제수와 제기의 기종과 구성을 밝히고, 그 상호관계를 파악하여 선원전 진설방식과 그 의미를 규명하는 연구이다. 선원전 의례는 크게 두 종류, 작헌례와 다례로 구분되며 두 의례의 특징은 모두 낮에 거행될 수 있다는 점이다. 실내 공간의 어진을 전알하면서 지내는 의례인 만큼 초상화를 뵈 수 있는 照度를 고려한 의례로 낮에 거행할 수 있는 작헌례와

다례를 행한 것으로 분석하였다. 더불어 선원전은 自內에서 거행하는 의례로 여겨졌기 때문에 정제나 다른 속제의 제향방식과는 달랐다. 이를 선원전 제수와 제기에서도 확인할 수 있었다.

선원전 제수는 다른 속제공간의 제수들(술, 차, 반, 면, 갱, 탕, 선, 적, 채, 병, 실과, 정과, 다식, 홍백산자, 중박계, 소박계, 약과)과 비슷하기는 하지만 그 중 선원전 진설도에서 반, 갱, 채는 확인되지 않는데, 속제 공간 안에서도 산릉과 원묘의 성격을 제수를 통해 구별하려고 했던 것으로 추정된다. 또 의례의 종류에 따라 제수의 종류도 다양하게 바뀐다는 특징이 있는데, 예를 들어 경운궁 선원전에 모신 일곱 선왕의 탄신다례 진설도도 모두 상이했던 것처럼, 선원전 제수 진설방식은 정제는 물론 다른 속제공간과 비교하여 유연한 편이었다. 선원전 제수는 느낌적, 전유어, 꿀, 강정, 빙사과, 열구자탕, 유자, 수정과 등 왕실 제향에는 오르지 않는 다양한 음식들을 제수를 올리고, 이 음식들은 선왕이 생전에 일상과 연향에서 섭취하던 음식 그리고 흥례의 奠에 올리던 음식의 연장선상에 있다는 점에서 선원전 제향은 선왕의 생활과 가장 밀접한 의식이었다는 결론을 도출할 수 있었다. 일상의 모습과 무척 가까워 선원전 의례를 과연 망자나 조상신에게 올리는 ‘제향’이라고 부르는 것이 합당한가에 대한 의문이 들 정도로, 선원전 의례는 조선왕실의 정제에서 가장 먼 거리에 놓인 속제 중 하나라고 여겨진다. 이는 앞으로 궁원묘묘의 제수들과 비교하면서 함께 밝힐 과제이다.

이어 제수와 제기의 관계를 살펴보았다. 제기도 다른 속제 공간의 제기(시접, 탕보아, 적기, 접시, 우리, 종자 등)들과 유사하였으나, 다른 속제에서는 잘 쓰이지 않았던 옥잔, 은침, 병합 등의 기종이 쓰였다는 점이 주목되었다. 또 왕실의 일상용 식기로 사용하던 재질인 은기를 선원전에서도 주로 사용하였는데 제수와 마찬가지로 생전의 생활과 맞닿아 있는 선원전 의례의 성격을 보여주는 부분이다. 종합적인 분석을 기반으로 선원전 탄신다례와 작헌례의 진설도에 표시된 제수들의 위치를 기반으로 선원전 제기의 진설도를 구현했다.

이와 같은 방식으로 속제 공간의 제수들과 제기들의 상호관계를 밝히고 사료와 유물 분석에 기반해 제향의 진설방식을 규명해나간다면, 조선시대 제향 공간을 실증적으로 복원하는 데 참고가 될 수 있다. 더불어 왕실 제향이 가지는 의

미들과 관계망을 보다 종합적으로 이해할 수 있고, 나아가 조선시대 철학-의례-물질 간의 영향관계를 밝히는 데 좋은 참고가 될 것이라 여겨진다.

주제어 : 선원전, 제수, 제기, 진설도, 다례, 작헌례

투고일(2021. 2. 4), 심사시작일(2021. 2. 17), 심사완료일(2021. 2. 28)

〈Abstract〉

The Relationship between Seowon's Food for Ancestral Rites and Ritual Vessels from the Late Joseon Dynasty to the Korean Empire

Koo, Hyein \*

This study reveals the type and composition of ritual food and vessels in Seonwonjeon Hall from the late Joseon Dynasty to the Korean Empire period. It is also a study to identify the mutual relationship between the two to determine the method and meaning of setting up ritual vessels of the Seonwonjeon. Seonwonjeon ritual ceremony is divided into Jakheon ritual and tea ritual. Both rituals were held during the day, and were held in front of the king's portrait in an indoor space, so they were held during the day in consideration of the brightness of the light so that the portrait could be seen. During the royal service, the representative ceremonies that could be held during the day were the Jakheon Ritual and the tea ceremony, so the Seonwonjeon Ritual Ritual was usually held in two types of ceremonies. In addition, Seonwonjeon Hall was regarded as a ritual held in the palace, so it was held in a different manner from the ritual ceremony of other rituals. In this study, this is confirmed through ritual food and ritual vessels of Seonwonjeon.

The ritual food of Seonwonjeon is similar to the rituals of Sockje. The difference is that there is no rice, soup, or vegetables on the Jinsoldo of Seonwonjeon, and it is presumed that the ritual of the tombs and the Wonmyo belonging to the ritual was to be distinguished through the ritual food. In addition, depending on the type of ritual, the types of food of ancestral rites had changed. For example, just as the paintings of the seven kings' birthday celebrations held at the Seonwonjeon Hall in GyeongunPalace were all different, the preparation of the ritual food was flexible compared to other rituals. The ritual food of Seonwonjeon Hall was served with a variety of dishes that were not

\* Research Scholar, Berliner Freie Universität, Germany. Co-Researcher, Korea Cultural Research Institute, Ewha Womans University.

usually prepared in royal ancestral rituals. These foods are related to the food that the late king ate when he was alive and the food that was prepared during the funeral when the king had been dead, so the ritual at Seonwonjeon Hall was the closest to his daily life.

Seonwonjeon ritual vessels were similar to the Sockje's ritual vessels, but it was notable that jade cups for liquor or tea and bowls for rice cakes were used. In addition, silverwares, which were frequently used as royal daily were used in Seonwonjeon Hall. Like ritual food, Seonwonjeon ritual vessels were also closely related to royal usual lifestyle, it demonstrates the characteristics of Seonwonjeon's ritual.

**Key Words** : Seonwonjeon, food for ancestral rites, ritual vessels, drawings for the setting of religious diet, tea rituals(Darye), liquor rituals(Jakheonrye)