

2012년 8월
미술교육학위논문

조선시대 풍속화에 표현된 음식 풍속 연구

- 조선후기 풍속화와 오방색을 중심으로 -

조선대학교 교육대학원

미술교육전공

이 은 홍

조선시대 풍속화에 표현된 음식 풍속 연구

- 조선후기 풍속화와 오방색을 중심으로 -

A Study on food customs represented on genre
painting in Chosun dynasty

- Focused on genre painting in the late of Chosun
dynasty and O-bang colors -

2012년 8월

조선대학교 교육대학원

미술교육전공

이 은 홍

조선시대 풍속화에 표현된
음식 풍속 연구

지도교수 김 종 경

이 논문을 교육학석사학위 청구논문으로 제출함.

2012년 4월

조선대학교 교육대학원

미술교육전공

이 은 홍

이은홍의 교육학 석사학위 논문을
인준함.

심사위원장 조선대학교 교수 김 인 경

심사위원 조선대학교 교수 박 홍 수

심사위원 조선대학교 교수 김 중 경

2012년 6월

조선대학교 교육대학원

목 차

그림목차	iii
Abstract	1
제1장. 서론	3
제1절. 연구의 필요성 및 목적	3
제2절. 연구의 범위 및 방법	5
1. 풍속화와 음식 풍속	6
2. 우리 색과 음식 표현	6
제2장. 풍속화에 나타난 음식 고찰	7
제1절. 풍속화의 개념과 음식 풍속	7
1. 풍속화의 개념	7
2. 음식 풍속의 배경	9
제2절. 풍속화에 나타난 음식 풍속의 특성과 시사점	12
1. 조영석의 작품에 나타난 음식 풍속	12
2. 김홍도의 그림에 나타난 음식 풍속	14
3. 안동 양반 계획도에 나타난 음식 풍속	22
4. 작자 미상의 작품에 나타난 음식 풍속	26

제3장. 색상과 음식 풍속 연구	29
제1절. 색과 미감	29
제2절. 우리 색과 음식	30
1. 음양오행적 우주관계에 따른 색체의식	30
2. 음식과 오방색	34
3. 오방색을 이용한 대표적 음식들	39
제3절. 현대 생활과 오방색	44
1. 건축물 중 단청에 표현된 색상	44
2. 복식에 표현된 오방색	46
제4장. 결론	49
참고문헌	51

그림 목 차

Figure 1.	「채애도」	5
Figure 2.	「선차도」	5
Figure 3.	「돌 깨는 석공」	5
Figure 4.	「안익 3호 고분벽과」	10
Figure 5.	「강상조어도」	13
Figure 6.	「채유」	13
Figure 7.	「서원아집도」	15
Figure 8.	「군선도」	16
Figure 9.	「초도호연」	17
Figure 10.	「주막」	19
Figure 11.	「설후야연」	21
Figure 12.	「수운엽출」	22
Figure 13.	「칠송정동회도」	23
Figure 14.	「동도문회연도」	24
Figure 15.	「화산양로연도」	25
Figure 16.	「국수 누르는 모양」	26
Figure 17.	「회흔레첩」	27

Figure 18. 「강상회음」	28
Figure 19. 오정색과 오간색	33
Figure 20. 송편	34
Figure 21. 팔죽	35
Figure 22. 탕평채	36
Figure 23. 국수	37
Figure 24. 오골계 백숙	38
Figure 25. 구절판	39
Figure 26. 신선로	40
Figure 27. 잡채	41
Figure 28. 불고기	42
Figure 29. 김치	43
Figure 30. 단청	44
Figure 31. 한국 전통의상	47
참고도판	53

ABSTRACT

A Study on food customs represented on genre painting in Chosun dynasty

- Focused on genre painting in the late of Chosun dynasty
and O-bang colors -

Lee, Eun-Hong

Advisor : Prof. Kim Jong-Kyoung Ph.D

Major in Education of Arts

Graduate School of Education, Chosun University

This study investigated the foods represented on genre paintings by Cho Young-Sik, Kim Hong-Do, and unknown genre painters.

Although Korean Food culture history reaches back to Paleolithic Age, when the first nation was founded in Korean Peninsula, table setting formed it's today's appearance with various and splendid dishes in the latter part of the Chosun Dynasty.

Not only indigenous Korean food culture formed its traditional way in the latter part of the Chosun Dynasty, but also was the transition period from long lasted feudal society to modern society and also was the period that economic base for modern era was set.

Moreover, social measure of value moved from noble birth and political power to wealth. And arising academic movement known as Silhak, which means practical learning, improved civic consciousness by influencing cultural movement.

Popular literature and paintings that express ordinary people's daily lives arose and emphasized on realistic expressions rather than abstract ideas. Especially emerging Middle Class double sided attributes, which both yearning for and criticizing noble culture, were presented in Sijo, Pansori, and Genre Painting which are important historical records for cultural studies in that time period.

To conclude, food culture of latter part of the Chosun Dynasty that was expressed in the genre paintings, was directly related to survival to the ordinary people. Korea has distinct four seasons which cause regional climate differences and the differences developed local cuisine made of their own local products and therefore they show clear differences in tastes and colors of the foods due to separation in social status and classes.

While foods in Kyong-Ki area are splendid in colors due to royal cuisine influence, foods in North area are light and plain.

Today's food culture is not only for nutrition purpose but also seeking for better looking in table settings and its appearance. Interests in color is one of the factors that fulfill the cultural appetite. the food culture is predictable since it is basically stable, but also is steadily changing by passing from generation to generation. Korea has long history in colour related to the foods. It seems O-Bang colors began in Koguryeo and our food culture is based on the O-Bang colors. It is our duty to preserve food culture which is representation of ancestors' wisdom and to develop further with modern senses.

제1장 서론

제1절 연구의 필요성 및 목적

한 나라나 민족의 음식은 영양소를 섭취하는 수단만이 아니라 민족의 역사, 지리적 조건, 종교, 규범, 공동체 의식, 가치관, 생활 방식 등이 담겨져 있으며, 건강이나 생존에 필요한 건강지식, 육아지식, 교육방식들까지 포함되어 있어 문화를 총체적으로 이해하는 중요한 기호로 볼 수 있다. 음식은 인간의 생존을 위한 가장 구체적이고 직접적인 조건이며, 문화를 총체적으로 이해하는 중요한 기호이지만, 반복적이고 일상적이어서 객관화되지 못하기 때문에 문화로 인식되지 못하는 경향이 있다.

조선후기는 우리의 고유한 식생활 전통이 확립된 시기였을 뿐만 아니라 이전까지 이어오던 봉건사회가 해체되고 근대사회로의 경제적 바탕이 마련된 시기이다. 사회적인 가치척도가 종래의 문벌이나 정치권력으로부터 부재산(富財産)으로 변모하게 됨으로써, 신분계층에 따라 구분되던 식생활 양상이 부(富)의 수준에 의해 결정되는 것으로 변모되어 현재까지 이어지고 있다. 또한 조선후기에는 ‘실학’이라는 현실적인 방법의 학문이 대두되어 사회변화에 큰 영향을 미치게 되었으며, 이에 따라 현실에 대한 새로운 인식과 서민들의 의식향상으로 민족적 기운이 고조되었다.

본 연구에서는 선사시대, 고려시대를 포함하되, 음식과 풍속화가 중흥을 이뤘던 조선 후기를 중심으로 ‘풍속화에 나타난 음식문화가 미술적 측면에서 어떻게 반영되었는가?’에 대해 알아보고자 한다.

조선시대 풍속화(조선왕조 후기 : 1700년~1850년)는 우리나라의 회화 사상 특기할 만한 새로운 경향의 업적들을 남겼으며, 가장 한국적이고도 민족적이라고 할 수 있는 화풍들이 이 시대를 풍미하였다. 조선 초기의 회화가 송·원대 회화의 영향을 바탕으로 한국적 특성을 형성했던 것으로 본다면, 조선후기의 미술은 15세기 중엽 세종대왕의 재위 연관을 전후하여 꽃피웠던 조선 초기의 미술에 비교되는 훌륭한

것으로써 명·청대 회화를 소화하면서 보다 뚜렷한 민족적 자아의식을 발현했던 미술로 정의해 볼 수 있을 것이다. 이러한 새로운 경향의 회화가 형성되게 된 것은 조선 후기를 지배한 시대적 특성에 연유한 것이라 볼 수 있다.

조선 후기에는 현실적인 문제들을 연구 대상으로 삼아 비판적 태도를 취했던 실학이 영조(1725년~1776년)와 정조(1777년~1800년)를 거쳐 순조(1801년~1834년)에 이르는 동안 등장하였다. 이러한 실학의 대두는 조선 후기의 문화 전반에 걸쳐 매우 중대한 의의가 있는데 자아의식을 바탕으로 한 실학의 대두와 변천은 당시의 미술의 추이와 유사함을 보여 준다. 이 시대의 회화는 대체적으로 일반 서민의 삶과 가까워지고 또 생활과 우리들의 일상에서 접할 수 있는 소재를 택하여 한국적 회화를 형성하였던 것이다. 조선시대에 풍속화가 크게 유행한 시기는 영조부터 순조 초 까지다. 이때는 전반적인 사회 번영과 함께 일반 서민층이 점차 사회에 부각되기 시작하는 때이기도 했다. 당시 문헌에 나타난 속화라는 용어는 사대부들의 전통적인 시각으로 볼 때는 ‘문(文)의 기운이 결여되었다’ 하여 천시하였으나 속인들에게는 환영받았던 시정의 잡사, 양반의 풍류, 경직도(耕織圖), 여색이 담긴 춘의도(春意圖) 등을 지칭하는 개념이기도 했다.¹⁾

조선 후기에 크게 발달한 풍속화는 오늘날 그 기원에 대해 세 가지 학설이 일반화 되어 있다. 첫째, 서민 경제의 발달에 의한 향락 생활의 추구하고 서민 의식 성장에 따른 문화적 욕구의 확산에서 기인된 것으로 나아가 실학의 발달과 연관을 두는 등 내재적 요인에서 기원을 찾는 입장이다. 둘째, 조선 초부터 국문의 안일과 행락을 경계한 무일(無逸)정신을 나타낸 왕실의 무일도(無逸圖)나 나아가 중국에서 들어온 경직도 등 소재와 기법을 그 이전의 화풍이나 교류의 입장에서 찾아오는 입장이 있다. 셋째, 진경산수의 등장과 동일 맥락에서 동시대 사대부들이 주자성리학을 자기화한 결과 당시 현실의 자신감과 궁지에 유래되어 풍속화가 등장되었다고 보고 있다.²⁾ 속화의 태동 또한 사대부 화가에서 먼저 시작되었음을 알 수 있으며, 현존하는 그림에서도 발견할 수 있다. 선비 화가 윤두서는 「채애(采艾)」, 「선

1) 최원수, 『우리문화의 황금기 진경시대 2』, 유봉학, 「조선후기 풍속화 변천의 사회/사상적 배경」, p. 165, 돌베개, 1998.

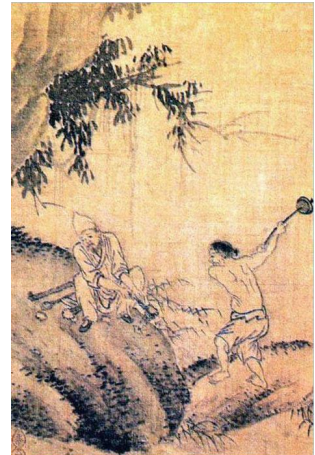
2) 국립중앙박물관, 『조선시대 풍속화』, p. 25, 국립중앙박물관, 2002.



<Figure 1> 「채애도」



<Figure 2> 「선차도」



<Figure 3> 「돌 깨는 석공」

차도(旋車圖)」, 「돌 깨는 석공」 등을 남겼다.

한편, 조선 후기에는 김홍도와 신윤복, 김득신에 의해 풍속화가 높은 수준의 발전을 이루고 널리 유행하게 되었으며, 수준 높은 정통 회화를 지닐 수 없었던 일반 서민들 사이에서는 민화가 크게 사랑받고 널리 유행하게 되었다. 우리 민족 문화의 르네상스시대로 현존하는 문화 내용을 가장 역사적으로 구체적으로 이해할 수 있는 시기였다. 따라서 본 연구에서는 조선 후기의 김홍도, 조영석 등의 화가와 작자미상 그림에 나타난 음식풍속을 살펴보고, 색상과 음식의 관계를 살펴보고자 한다.

제2절 연구의 범위 및 방법

본 연구서는 연구자가 학부에서 시각 디자인을 공부하고 대학원에서 미술 교육학 분야를 전공한 후 사회에서 우리 음식과 관련된 음식문화 해설사와 한식메뉴 개발사 과정을 공부하고, 된장과 간장 등 전통장류 식품을 연구하면서 미술과 관련된 분야를 연구하기 위해 고민하던 중 “풍속화와 우리음식, 색상과 우리음식”이라는 주제를 선정하였다.

본 연구는 조선후기 회화작품 중 우리 민족의 일상생활을 가장 사실적으로 표현한 풍속화와 색상과 우리음식을 그 연구대상으로 선정하였으며, 이러한 연구 산물

을 수집, 분석, 종합하는 문헌고찰 방법을 적용하였다.

1. 풍속화와 음식 풍속

풍속화는 인간의 여러 가지 행사, 습관이나 인습 그밖에 생활 속에 나타나는 일체의 현상과 실태 등 통속적인 생활상을 표현한 것이다. 풍속화는 18세기 후반부터 19세기 초 절정을 이루는데 서민층의 삶뿐만 아니라 도시의 시정풍물이나 기방 등 사대부층의 생활상을 적나라하게 드러내기도 한다. 이러한 풍속화는 조선조이전 고구려의 고분벽화와 고려시대의 불교회화에도 음식 풍속에 관한 내용이 투영되어 있듯이, 조선후기 음식 풍속이 반영된 시대상을 다른 어느 유형보다 구체적으로 읽을 수 있는 문화 사료로써³⁾, 그 배경에 대해서는 2장에서 보다 자세히 알아보도록 하겠다.

2. 우리 색과 음식 표현

우리의 전통색은 ‘생각과 마음의 표현’의 결과이다. 우리민족은 색을 시각적 인식에 앞서 철학적 이론을 바탕으로 사고에 의해 인식하였으므로 색 자체가 사상적 체계와 밀접한 관련을 맺고 있다.⁴⁾ 전통음식의 멋은 만드는 사람과 먹는 사람의 마음에 들어있는 무형의 아름다움을 말한다. 이 아름다움은 음식에 직접 표현되고 분위기를 만들어 낸다. 멋은 상차림에서 색으로 드러나고, 운치 있게 먹는 과정에서 나타난다. 오방색과 연계한 풍속화와 음식문화를 중심으로 고찰하였으며, 우주관, 대표적 음식들, 그리고 현대생활과 오방색을 통하여 발전방향을 연구하였다.

3) 신동임, 「조선후기 풍속화의 배경에 관한 연구」, p. 32, 홍익대학교, 2010.

4) 오희선, 김수희, 『재미있는 색이야기』, p. 156, 교학연구사, 2001.

제2장 풍속화에 나타난 음식 고찰

제1절 풍속화의 개념과 음식 풍속

1. 풍속화의 개념

풍속화란 넓은 의미로 인간의 여러 가지 행사, 습관이나 인습, 그밖에 생활 속에 나타나는 일체의 현상과 실태를 표현한 것을 뜻하지만, 좁은 의미에서의 풍속화는 ‘속화(俗畵)’라는 개념과 상통하여 통속적인 생활상을 표현한 조선후기 한국 풍속화를 지칭하는 개념이라고 할 수 있다.⁵⁾

광의적 의미의 풍속화는 인간의 여러 가지 행사, 왕실과 궁중의 의례와 관례 및 궁중의복, 관복 등의 복식양식과 그 밖의 생활 속에서 나타나는 일체의 현상을 표현하는 것으로 일반 서민들의 다양한 생활상이나 세시풍속, 관혼상제, 민간신앙, 전승놀이 등을 묘사한 것이 이에 속한다고 할 수 있다. 기록적인 성격을 띤 육행도(陸幸圖), 의례도(儀軌圖), 계회도(契會圖), 평생도(平生圖) 등이 있다.

협의적 의미의 풍속화는 ‘속화’라는 개념과 상통하는데 조선시대 후반기 이전에는 속화의 개념이 화론의 전통에서 멸시되고 품위가 없다고 알아보이면서 ‘속된 것’을 묘사한 그림이라는 뜻을 지니고 있었다. 조선은 양반과 평민으로 구성된 신분사회로서 양반들을 제외한 평민과 천인들은 유교적 교양을 섭렵하기 위한 학문을 할 권리와 경제력을 갖출 수 있는 여건조차 확보할 수 없었기 때문에 자연히 삶의 질도 낮을 수밖에 없었다. 반면에 양반들은 그들만의 미적 가치 기준을 두어 자신들의 문화에서 생성되지 않은 모든 문화적 산물에 대해 폄하하는 것이 일반화 되어 있었다.⁶⁾

양반 사대부에 있어서 그들의 미적 범주를 벗어난 소재와 내용을 담은 문학과 예술작품은 멸시와 지탄의 대상이 되었다. 조선시대 풍속화가 당시에 ‘속화’라고 불

5) 김원용, 『한국의 미 19 -풍속화-』, p. 75, 중앙일보사, 1992.

6) 나혜은, 「조선후기 풍속화에 관한 연구」, p. 23, 조선대학교, 2006.

린 이유는 양반 사대부들의 입장에서 그들의 지위를 공고히 하기 위해 차등을 두는 것에서 비롯되었다고 생각할 수 있다. 속화는 문인화의 상대적인 개념으로 문인화에 포함되지 않는 그림을 지칭하기 때문에 그것이 내포하는 의미는 매우 다양하다. 중국화론에서 '俗'의 의미는 속기, 속인, 속언 등에서 알 수 있다. 이러한 속화는 단순한 풍속화가 아니라 사대부들의 품위와 격식 있는 일상생활과는 다른 서민들의 일상풍물과 의식 등 실제적인 면을 구체적으로 표현한 새로운 예술형식이었다고 하겠다.⁷⁾

우리나라의 풍속화가 본격적으로 발달된 시기는 조선조 후기 영, 정조 시대부터라고 할 수 있는데, 이 시기의 풍속화는 기록적이고 개념적인 성격을 벗어난 순수한 목적의 회화라고 말할 수 있다. 또한 풍속화는 인간의 삶에 대한 인식을 담고 있으며, 이념과 형식에 있어 그것이 나타나기 이전 시대와는 뚜렷이 구분되고 있다. 즉 서민들의 생활상을 소재로 하여 선과 색채를 위주로 표현하고 있으며 인간적이면서 해학적인 느낌을 준다. 조선시대 후반기에는 속화가 풍속화의 의미로 불리고 민간이나 궁중에서 실제로 사용되었다고 하겠다. 그리고 후기 풍속화는 더 이상 등급의 개념이 아닌 풍속을 주제로 하는 그림이라는 장르개념으로서 새로운 의미 부여가 이루어진 것으로 볼 수 있으며, 풍속화의 성격은 통속성, 동시대성, 민족주의적 경향으로 파악할 수 있다.⁸⁾

이렇게 '과거의 풍속이란 위로는 왕족귀족으로부터 아래로는 모든 서민생활의 모든 분야를 포괄하는 습속' 이라 하고, 나아가서는 '인간행위뿐만 아니라 행위 밖에 역사적 존재로 시간적 현실성을 지닌 그림' 이면 풍속화라고 하지 않을 수 없을 것이다. 조선 후기에는 속화라는 용어가 세속화, 한국화의 두 경향을 반영하는 의미로 사용된다. 따라서 풍속화의 개념은 '속화'라는 의미가 짙은 그림으로 과거의 정식 화법에 얽매이지 않고 자유롭고 작가의 기량이 발휘된 감상화로서의 특징을 가졌다고 할 수 있다.

7) 이동주, 『한국회화소사』, p.102, 범우사, 1996.

8) 최완수, 상계서, p. 167.

2. 음식 풍속의 배경

우리의 역사와 풍속을 이해하는데 음식은 매우 중요한 위치를 차지한다. 음식은 사람이 살아가는데 있어서 가장 기본적이고 필수적인 요소이며, 그것이 만들어진 시대가 갖는 역사의 모든 요소들을 포함하고 있기 때문이다. 따라서 고대 우리 민족이 어떤 음식 문화를 이루고 생활했었는지에 대한 고찰을 통해서 우리나라 음식 풍속의 배경을 이해하는 것은 오늘날의 음식 문화를 연구하는데 중요한 기초가 될 것이다.

먼저 선사시대(先史時代)로 거슬러 올라가, 신석기시대 사람은 농업과 함께 목축업, 어업 및 수렵활동을 많이 하였던 것으로 나타난다. 신석기시대 사람들의 음식의 재료와 조리법을 살펴보면, 어류와 어패류는 날로 먹거나 말리거나 혹은 굽거나 끓이는 방법으로 음식을 만들거나 저장 식품화 했다. 이 과정에서 짠맛을 내기 위해 소금으로 간을 하는 조리법을 터득하게 되었을 것이다. 또한 목축업을 발전시키며 사냥을 통해 잡은 동물들을 굽거나 끓이거나 또는 염장시키거나 건조시키는 방법으로 조리하였을 것이다.

고조선 사람들은 곡물을 그대로 조리하기도 하였지만 가루로 가공하거나 찌서 음식을 만들기도 하였다. 고조선의 유적에서 출토되는 토기 시루나 청동시루 등은 이러한 사실을 알게 한다. 고조선 사람들은 이처럼 풍부한 음식의 재료로 다양한 조리법을 발달시켰는데, 그 과정에서 음식의 간을 맞추거나 맛을 내기 위해 소금과 마늘 및 쑥 등의 조미료와 향신료를 사용하였을 것이다. 또한 고조선시대에는 술문화의 발달과 함께 술의 주조과정에서 식초가 만들어져 조미료의 역할을 하였을 것이다.

고조선을 계승한 고구려에서는 수렵은 물론이고 농업, 목축업, 어업, 제염업이 매우 발달했다. 고구려가 통합한 동옥저는 토질이 비옥하고 산을 등지고 바다를 향해 있어 오곡이 잘 자라고 농사짓기에 적합하였다. 또한 고구려가 동옥저에 담비, 무명베, 물고기, 소금 등과 해산물을 조세로 징수한 것으로 보면, 농업과 목축업 및 수산업이 발달해 생산량이 풍부했었음을 알 수 있고, 동옥저의 오곡과 수산물 등은 조미료인 소금과 함께 고구려의 다양한 음식의 재료가 되었을 것이다. 고구려는 고조선

의 양조기술을 이어 한층 발달하였다. 술이 있었다면 식초도 생산되어 조미료로 사용되었을 것이며, 발효가공식품의 기술이 있었음을 알게 한다. 아울러, 이러한 발효의 기술이 장을 담그는 기술로 이어졌을 것으로 생각된다. 안악 3호 고분벽화와 약수리 고분벽화 등에는 고구려 부엌의 모습이 보인다. 그동안 발굴된 유적들에 의하면, 아궁이와 고래는 직각을 이루고 있었는데 이는 고조선의 것을 계승한 것이다. 또한 편리한 구조로 만들어진 부엌에서 조리용 기구로 양손잡이가 달린 시루를 사용했음을 알 수 있다.



<Figure 4> 「안악 3호 고분벽화」(4세기)

백제는 고구려와 마찬가지로 농업과 목축업이 발달하고 특히 해양국가의 면모를 보여주듯이 어업이 발달하여 음식의 재료가 매우 다양했다. 문헌자료와 고고학의 출토자료로부터 정리된 백제의 음식재료는 곡물류, 채소류, 과일류, 육류, 어패류 등으로 구분되는데 각 분류별로 매우 다양한 종류가 있어 음식의 종류가 무척 풍부했을 것이다. 백제 사람들은 이러한 음식물의 재료로 조리할 때 술, 기름, 꿀, 엿, 견과류, 과실열매, 식초, 간장, 된장, 젓갈 등의 조미료를 사용하였을 것이다.

신라가 삼국 중 가장 벼농사에 힘썼던 것으로 보아 쌀이 주식이었음을 알 수 있고, 아울러 쌀을 재료로 하는 음식이 다양하게 만들어졌을 것으로 생각된다. 「삼국사기」와 「삼국유사」의 기록에 신라의 조미료와 음식의 가짓수가 많이 보이고 있어, 신라의 음식은 조리법과 종류가 무척 다양했음을 알 수 있다. 또한 우리 민족의 전통음식은 삼국시대에 다양한 갖춤새를 가졌던 것으로 확인된다.

이처럼 삼국시대에 형성된 음식문화는 고조선의 것을 잇고 있을 뿐만 아니라 오늘날 한민족의 풍속과 음식에서 중요시 되고 있는 것들이 당시에 이미 존재하고 있었음을 보여주고 있다. 이는 한민족의 음식문화가 매우 오랜 전통을 가지고 이어져 온 것임을 알게 한다.⁹⁾

고려시대에는 숭불권농정책으로 미곡이 증산되어 떡, 한과, 양주법이 발달했으며 또한 소금 전매 현상도 나타났다. 고려시대 사람들은 채식위주의 식생활을 하였으며, 다도가 성행했다. 그리고 장아찌와 김치가 발달되었다. 원나라 침입이후 고기음식이 성행하였으며 연회 및 의례음식, 국수가 발달하였다. 개발정책으로 후추와 설탕을 수입하였으며, 청주와 탁주를 구분하고 증류주 제조법을 개발하였다.

조선시대 민간인들의 삶은 자연과 더불어 순응하는 삶이었고, 삶의 건강법도 자연 속에서 찾았다. 하지만 민초들의 삶은 경제적인 어려움이 있었기 때문에 건강한 삶을 영위 할 만큼 정신적 여유가 있지 않았다. 반면, 경제적 여유가 있는 궁중생활은 궁중생활에 필요한 자연요법이나 건강비법, 풍부한 음식 그리고 음식과 관련된 건강식품이 발달되어졌고 적용되어져 생활화 되었다. 이 아래 표에서 볼 수 있는 것처럼 조선시대 궁중에서 사용하였던 음식의 기본 재료인 장류에는 음양오행에 바탕을 둔 오장육부에 유익한 재료가 모두 들어있었으며 이를 통해 왕과 비를 비롯한 왕실 사람들의 건강비법이 발달되었다.

<Table 1> 「음양오행에 바탕을 둔 기본 장류」¹⁰⁾

궁중음식(장류)	색깔	오행	유익한 장부
청 장	황 색	토(土)	비, 위(脾, 胃)
초 장	빨 간 색	화(火)	심장(心臟)
윤 집	선 홍 색	태양(太陽)	간, 심포(肝, 心包)
겨 자 집	파 란 색	목(木)	간(肝)
간 장	검 은 색	수(水)	신(腎)
소 금	흰 색	금(金)	폐(肺)

9) 김동실, 「한국 고대 전통음식의 형성과 발달」, p. 25, 상명대학교, 2008.

10) 백승현, 『왕실의 궁중건강비법』, p. 113, 하남출판사, 2003.

제2절 풍속화에 나타난 음식 풍속의 특성과 시사점

1. 조영석의 작품에 나타난 음식 풍속

조영석은 1713년 진사시에 합격하고, 친거로 등용되어 돈녕부 도정(敦寧府都正)을 지내고, 뒤에 이조 참판에 추증되었다. 1742년 선조이며 생육신의 한 사람인 조려(趙旅)의 문집 어계집(漁溪集)을 개간하였다. 1748년에는 숙종 어진 도사(肅宗御眞圖寫)의 감동관(監董官)으로 참여하라는 명을 받았다. 그러나 기술로 임금을 섬기는 것은 선비의 도리가 아니라 하여 사양하였다. 노년에 저술한 문집 『관아재고(觀我齋稿)』가 전하고 있다. 홍의영(洪儀泳)의 『관아재화첩(觀我齋畫帖)』 발문에 의하면 “본래 인물에 뛰어났으며, 겸하여 산수도 잘하였고, 금강산을 다녀온 뒤 화경(畫境)이 더욱 진보되어 명작을 많이 냈으며, 또한 고화(古畵)에 대한 논평을 좋아하였으나 간혹 지나친 점이 있어 비난하는 사람이 많았다.”고 하며, “백악산(白岳山) 아래에 살면서 정선(鄭勲), 시인인 이병연(李秉淵)과 이웃이 되어 교류하면서 시화(詩畵)를 논하고는 하였다.”고 한다.¹¹⁾ 또한 뒤에 영의정까지 지낸 유척기(兪拓基)와 그 형제들과도 절친하게 지냈다. 인물화뿐 아니라 산수와 영모(翎毛)에도 능하였다. 그의 그림들은 다소 경직되고 까칠한 느낌을 주고 있다. 대체로 윤두서(尹斗緒)의 경우처럼 조선 중기의 전통 화법을 계승하면서 남종화법(南宗畵法)을 약간 가미한 화풍을 특징으로 한다. 이러한 그의 회화 세계는 이인상(李麟祥)에게 얼마간 영향을 미치는 등 조선 후기 문인화의 전개에 중요한 위치를 차지하고 있다. 또한 주변의 일상적 풍물을 소묘한 작품들을 모은 사제첩(麪臍帖)과 선비들이 소나무 밑에 자리를 깔고 둘러앉아 장기에 열중하고 있는 모습을 묘사한 장기도(將棋圖)는 뒤에 김홍도(金弘道) 등에 의하여 전개될 풍속화의 유행을 예시하는 작품들로서 주목된다.¹²⁾

이 밖에 대표작으로 서강대학교 박물관 소장의 「유음납량도(柳陰納涼圖)」¹³⁾와

11) 채혜성, 「관아재 조영석의 풍속화 연구」, p. 22, 숙명여자대학교, 2005.

12) 이은하, 「관아재 조영석의 생애와 회화 연구」, p. 28, 고려대학교, 2003.



<Figure 5> 「강상조어도(江上釣魚圖)」

국립중앙박물관 소장의 「강상조어도(江上釣魚圖)」¹⁴⁾, 1733년에 그린 「방당인필어선도(倣唐人筆漁船圖)」¹⁵⁾ 등이 있다.¹⁶⁾

<Figure 6>은 채유(採乳)하는 광경을 그린 것으로 갓을 쓰고 도포를 입고 가죽신을 신은 다섯 사람이 우유를 짜고 있다. 암소는 송아지를 바라보며 젖을 내뿜는다. 가장 오른쪽에 자리 잡은 사람은 끈으로 암소의 뒷다리를 묶어 그것을 붙잡고 서 있다. 얼굴은 보이지 않지만 가죽신을 신은 또 다른 한 사람이 도포자락을 걷어붙이고 왼손으로 힘껏 암소의



<Figure 6> 「채유(採乳)」

젖을 짜고 있다. 그 건너편에는 또 한 사람이 쪼그리고 앉아 흘러내리는 젖을 담기 위해 오른손에 양푼을 들고 있다. 갓, 도포 등의 복장으로 보아 그림에 등장하는 인물들은 화가 조영석이 활동하던 시기인 영조, 정조 시대의 중인인 내의

원 의관들일 것이다. 이렇듯 양반들이 임금님을 위하여 생우유를 짜는데 사용되는 그릇은 아마도 놋그릇으로 만든 양푼일 것이다. 비슷한 시기의 조리서인 음식 디미방의 곡물조리 기구로서 양푼이 표기됨과 같이 조선후기의 놋그릇은 궁중에서 뿐만 아니라 일반백성들에게도 널리 사용되는 그릇이었다. 정조 때의 실학자 유득공이 쓴 잡지경도잡지(京都雜誌)에 ‘통속적으로 놋그릇을 중요시하여 사람들은 반드

13) 유음납량도: 버들의 그늘 아래서 여름 더위를 피하는 모습, 18세기.
 14) 강상조어도: 강 위에서 낚시 하는 모습, 18세기
 15) 방당인필어선도: 낚시배에서 휴식을 취하는 당나라 사람, 18세기.
 16) 김장수, 「관아재 조영석의 회화연구」, p. 30, 홍익대학교, 2006.

시 밥, 국, 나물, 고기 등을 담은 일체의 식탁용기로 놋그릇을 사용하며 심지어는 요강, 세수 대야도 만든다'고 기록되어 있다.¹⁷⁾ 이러한 기록은 양반가를 위시하여 일반서민에 이르기까지 놋그릇을 얼마나 널리 실용기로서 애용하였는지를 엿볼 수 있게 해준다.¹⁸⁾ 놋식기는 반상기를 비롯하여 식기, 주발, 대접, 숟가락, 조반기, 대합, 소합, 반병두리, 주전자, 놋새옹, 밥통, 놋상 등 다양하고 제기용구 일습이 각 가정의 필수품이었으며, 사찰에서는 불기(佛器) 일습이 필수품이었다. 조리용구로는 양푼, 국자, 버치 등이 대표적이었다. 반상기는 모양에 따라서 연입 반상기, 합반상기, 바리 반상기 등이 있다¹⁹⁾.

2. 김홍도의 그림에 나타난 음식 그림

김홍도는 당대의 감식가이며 문인화가인 강세황(姜世晃)의 천거로 도화서화원(圖畫署畫員)이 되었다. 강세황의 지도 아래 화격(畫格)을 높이는 동시에, 29세인 1773년에는 영조의 어진(御眞)과 왕세자(뒤의 정조)의 초상을 그렸다. 그리고 이듬해 감목관(監牧官)의 직책을 받아 사포서(司圃署)에서 근무하였다. 1781년(정조 5년)에는 정조의 어진 익선관본(翼善冠本)을 그릴 때 한종유(韓宗裕), 신한평(申漢桴) 등과 함께 동참화사(同參畫師)로 활약하였으며, 찰방(察訪)을 제수받았다. 이 무렵부터 명나라 문인화가 이유방(李流芳)의 호를 따라 '단원'이라 자호하였다. 1788년에는 김응환(金應煥)과 함께 왕명으로 금강산 등 영동 일대를 기행하며 그곳의 명승지를 그려 바쳤다. 그리고 1791년 정조의 어진 원유관본(遠遊冠本)을 그릴 때도 참여하였다. 그 공으로 충청도 연풍 현감에 임명되어 1795년까지 봉직하였다. 현감 퇴임 후 만년에는 병고와 가난이 겹친 생활고에 시달리다가 여생을 마쳤다. 조희룡(趙熙龍)의 『호산외기(壺山外記)』와 홍백화(洪白華)의 발문(김응환이 김홍도에게 그려준 시화첩 「금강전도」에 쓴 글)에 의하면, 그는 외모가 수려하고 풍채가 좋았으며, 또한 도량이 넓고 성격이 활달해서 마치 신선과 같았다 한다. 그

17) 김미혜, 「조선 후기 文學과 繪畫에 나타난 한국음식문화 연구」, p. 131, 호서대학교, 2007.

18) 홍정실, 「한국의 전통유기」, pp. 44-45, 원광대학교, 1998.

19) 윤서석, 『우리나라 식생활문화의 역사』, pp. 343-344, 신광출판사, 1999.

는 산수, 도석 인물(道釋人物), 풍속, 화조 등 여러 방면에 걸쳐 뛰어난 재능을 발휘하여, 당대부터 이름을 크게 떨쳤다.²⁰⁾ 정조는 ‘회사(繪事)에 속하는 일이면 모두 김홍도에게 주장하게 했다.’고 할 만큼 그를 총애했다. 그리고 강세황으로부터는 근대명수(近代名手) 또는 우리나라 금세(今世)의 신필(神筆)이라는 찬사를 받기도 하였다. 그의 작품은 비교적 많이 남아 있는 편이며, 대체로 50세를 중심으로 전후 2기로 나누어지는 변화를 보인다.

산수화의 경우 50세 이전인 1778년 작인 「서원아집육곡병(西園雅集六曲屏)」²¹⁾, (국립중앙박물관 소장)이 말해 주듯이, 주로 화보(畫譜)에 의존한 중국적인



<Figure 7> 「서원아집도 (西園雅集圖)」

정형 산수(定型山水)에 세필로 다루어지는 북종 원체화적(北宗院體畵的) 경향²²⁾을 나타내었다. 연풍 현감에서 해임된 50세 이후로는

한국적 정서가 어려 있는 실경을 소재로 하는 진경산수(眞景山水)를 즐겨 그렸다. 그러면서 ‘단원법’이라 불리는 보다 세련되고 개성이 강한 독창적 화풍을 이룩하였다²³⁾. 물론 석법(石法)²⁴⁾, 수파묘(水波描)²⁵⁾ 등에서 정선(鄭敼)²⁶⁾, 심사정(沈師正)²⁷⁾, 이인상(李麟祥)²⁸⁾, 김응환²⁹⁾의 영향이 다소 감지된다. 하지만 변형된 하엽준(荷葉皴)³⁰⁾이라든지 녹각 모습의 수지법(樹枝法)³¹⁾, 탁월한 공간 구성 그리고 수

20) 진준현, 『단원 김홍도 연구』, p. 120, 일지사, 1999.

21) 서원아집도: 중국 북송대의 정원에 모인 사람들을 묘사한 고사 인물화, 1778.

22) 북종 원체화적 경향: 중국 남송의 화원의 화풍으로 통상 남송화원의 회화양식.

23) 이태호, 『조선후기 회화의 사실정신』, pp205-208, 학고재, 1995.

24) 석법: 돌에 새기는 법.

25) 수파묘: 물결의 무늬.

26) 1676(숙종 2)~1759(영조 35): 조선 후기의 화가.

27) 1707(숙종 33)~1769(영조 45): 조선 후기의 선비 화가.

28) 1710(숙종 36)~1760(영조 36): 조선 후기의 문인 화가.

29) 1742(영조 18)~1789(정조 13): 조선 후기의 화가.

30) 하엽준: 산봉우리나 바위 주름의 형태를 연꽃 잎새의 줄기와 같은 모양으로 나타내는 방법.

묵의 능숙한 처리, 강한 묵선(墨線)의 강조와 부드럽고도 조용한 담채(淡彩: 옅은 채색)의 밝고 투명한 화면 효과는 한국적 정취가 물씬 풍기는 김홍도 특유의 화풍이다. 만년에 이르러 명승의 실경에서 농촌이나 전원 등 생활 주변의 풍경을 사생하는 데로 관심이 바뀌었다. 이러한 사경(寫景) 산수 속에 풍속과 인물, 영모 등을 가미하여 한국적 서정과 정취가 짙게 밴 일상사의 점경으로 승화시키기도 하였다. 그는 산수뿐만 아니라 도석인물화에서도 자신만의 특이한 경지를 개척하였다. 전기에는 도석 인물 중 주로 신선도를 많이 다루었다. 굵고 힘차면서도 거친 느낌을 주는 의문(衣文)³²⁾, 바람에 나부끼는 옷자락 그리고 티 없이 천진한 얼굴 모습 등으로 특징지어지는 이 시기의 신선 묘사법은 1776년에 그린 군선도(群仙圖)³³⁾에서 그 전형을 찾아볼 수 있다. 후기가 되면 화폭의 규모도 작아지고, 단아하면서도 분방하며 생략된 필치로 바뀌게 된다.



<Figure 8> 「군선도 (群仙圖)」

이러한 도석인물화와 더불어 그를 회화사적으로 보다 돋보이게 한 것은 그가 후기에 많이 그렸던 풍속화이다. 조선 후기 서민들의 생활상과 생업의 점경이 간략하면서도 짜임새 있는 원형 구도 위에 풍부한 해학적 감정과 더불어 표현되고 있다. 그의 풍속화들은 정선이 이룩한 진경산수화의 전통과 더불어 조선 후기 화단의 새로운 경향을 가장 잘 대변해 준다. 그가 이룩한 한국적 감각의 이러한 화풍과 경향들은 그의 아들인 양기(良驥)를 비롯하여 신윤복(申潤福), 김득신(金得臣), 김석신

31) 수지법: 나무의 뿌리에서부터 줄기, 가지, 잎 등을 표현하는 방법.

32) 의문: 옷자락 무늬.

33) 삼성미술관 소장, 국보 제139호.

(金碩臣), 이명기(李命基), 이재관(李在寬), 이수민(李壽民), 유운홍(劉運弘), 엄치옥(嚴致郁), 이한철(李漢喆), 유숙(劉淑) 등 조선 후기와 말기의 여러 화가들에게 많은 영향을 미치는 등 한국화 발전에 뚜렷한 발자취를 남겼다. 앞서 설명한 작품 외에 그의 대표작으로는 단원풍속화첩³⁴⁾을 비롯해서 금강사군첩(金剛四君帖)³⁵⁾, 무이귀도도(武夷歸棹圖)³⁶⁾, 선인기려도(仙人騎驢圖)³⁷⁾, 단원도(檀園圖)와 섭우도(涉牛圖)³⁸⁾, 기로세련계도(耆老世聯契圖)³⁹⁾, 단원화첩, 마상청앵도(馬上聽鶯圖)⁴⁰⁾ 등이 있다.

「초도호연」은 조선중기의 실존 인물인 모당 홍이상⁴¹⁾의 「평생도」 중 돌잔치 부분을 그린 것이다. 홍이상 후손의 부탁을 받고 그린 그림으로 홍이상의 할아버지, 아버지, 어머니와 친지들의 축하를 받고 있는 그림이다. 주인공인 아이가 받고 있는 돌상에는 주로 책, 붓, 벼루, 떡, 흰 실타래, 음식 등이 놓이며 그림이 훼손되어 정확히는 볼 수 없지만, 보통 음식은 백설기, 수수팥떡, 쌀, 국수 등이 올려진다. 백설기는 그 색이 희기 때문에 앞으로 펼쳐질 아이의 인생이 깨끗하기를 기원하



<Figure 9> 「초도호연」

34) 단원풍속화첩: 25엽에 풍속을 그린 화집, 보물 제 527호, 1781.

35) 금강사군첩: 금강산 및 관동 8경 지역을 그림 그림, 1788.

36) 무이귀도도: 주자가 무의산 건계를 배를 타고 내려오는 그림, 19세기.

37) 선인기려도: 선인이 당나귀를 타고 어디론가 가는 모습, 19세기.

38) 섭우도: 소를 끌고 가는 목동의 모습, 1796.

39) 기로세련계도: 개성 송악산 아래 만월대에서 70세 이상 64명을 모시고 연 경로잔치, 1804.

40) 마상청앵도: 한 선비가 말을 타고 가다가 버드나무 밑에 멈춰서서 위를 올려다 보는 모습, 18세기.

41) 1549(명종 4)~1615(광해군 7), 조선중기의 문신.

는 뜻에서 돌상에 올렸으며, 흰색, 붉은색, 국수, 수수팥떡은 수수와 팥의 붉은색이 귀신을 물리친다고 여겨서 돌상에 빠지지 않았다. 이 떡 역시 아이의 인생이 무사하기를 기원하는 의미를 지닌다.

쌀은 재산을 상징하여 부자가 될 것으로 여겼으며, 국수는 긴 가락이 장수를 의미하였기 때문에 돌잔치에 단골로 등장하는 음식이었다. 사랑채 대문에는 옷칠을 한 함지박에 보자기를 씌워 머리에 인 여자 하인이 막 들어서고 있다. 아마도 친척이나 이웃이 보낸 축하선물을 전해주러 온 모양이다. 축하선물로는 쌀이나 옷감을 보내고 답례로는 백설기를 담아 되돌려 보낸다. 백설기를 백사람에게 돌리면 아이의 인생에 복이 있을 것이라 믿었다. 함지박은 통나무의 속을 파서 만든 그릇으로 주로 음식물을 보관하거나 운반할 때 사용되며, 음식을 버무리는 등 조리시에도 사용된다. 위 작품에서 보이는 함지박은 옷칠이 된 것으로 보인다.

집 안뜰 양지 바른 곳에 보이는 장독대는 장류를 보관하고 있을 것이다. 주로 옹기로 만든 독과 항아리이다. 옹기는 오지그릇(젓물을 발라 말려 구운 것)과 질그릇(불에만 구운 것)의 통칭으로서 자기(磁器)처럼 치밀질로 된 것이 아니므로 그릇 자체의 내부와 외부가 완전히 차단된 상태가 아니어서 숨을 쉴 수 있는 그릇으로 곡류를 저장하고 술 빚기를 위시하여 장류, 젓갈, 김치, 장아찌와 같은 발효식품을 가공하고 비치하면서 살던 우리 생활에서 저장식품의 변질을 방지하는데 더할 나위 없는 합리적인 용기였다. 특히, 농업의 발달로 인한 수확량의 증가와 고추 등의 외래작물 대중화로 인한 저장식품의 증가는 18세기 우리 민족에게 가장 필수적이고 보편적으로 사용하던 그릇이 바로 옹기였을 것이라는 점을 능히 짐작케 한다. 위 작품에서 보이는 독과 항아리는 질그릇이며 이는 가마 안에 바람과 불길이 자연스럽게 들어가게 한 채로 오랫동안 굽다가, 불심이 셀 때 솔가지를 한꺼번에 많이 지피고 굴뚝과 아궁이를 막아 그릇에 검댕(재)을 입힌 불완전 환원번조로 구운 것이다. 옹기는 잘 깨어지긴 하나 숨을 많이 쉬면서 습도를 스스로 조절한다. 대체로 오지그릇의 옹기는 음지인 옥내와 응달이 지는 처마 밑 같은 곳에 설치하며, 질그릇 옹기는 옥외용으로 주로 양달에 해당하는 장독대에 설치하는 경우가 많다. 조선후기에 들어서 오지그릇이 널리 쓰였다⁴²⁾고는 하나 아직 서민들은 가격이 더 저

럼한 질그릇을 많이 사용한 것으로 보인다.

모당 홍이상의 집 장독대에는 운두가 놓고 중배가 부르며 손잡이가 없는 독과 아래 위가 좁고 배가 몹시 부른 항아리 형태가 있고 그 위에 옹기 뚜껑으로 쓰이는 소개기가 덮여 있다. 또한, 독 뒤에는 독의 작은 형태인 중두리가 놓여 있다. 독에는 양이 많은 곡식이나 장류가 담겨 있을 것이고, 빗항이나 중두리에는 그 보다 양이 적은 된장, 고추장들의 양념류가 들어 있을 것으로 생각된다.



<Figure 10> 「주막」

단원풍속화첩의 「주막」에 나타난 풍경을 살펴보면 매우 시장한 듯 맛있게 국밥 한 사발을 먹는 패랭이, 짚신 차림의 나그네와 그 옆에 계산을 하려는 듯 엽전을 꺼내려는 또 다른 나그네의 모습이 보이고 술동이에서 술 국자로 사발에 막걸리를 담은 주모의 모습이 구수하고 소박한 인정미가 넘치게 표현된 작품이다.⁴³⁾

조선후기는 장시가 빠른 속도로 확산되었으며 행상들이 하루 왕복거리를 두고 날짜를 달리하여 열리는 장시들을 차례로 돌아다니면서 물건을 팔았다. 행상이 다니는 도로변에는 주

막이 들어서서 주막촌이 형성되었으며, 주막촌은 행상과 물건을 사러 오는 사람들의 집합소이자 음식과 술을 파는 곳이기도 했다⁴⁴⁾. 음식은 주로 국에다 밥을 말아 한 그릇으로 만든 간편한 국밥을 팔았다. 나그네는 국밥을 거의 다 먹고 대접으로 보이는 큰 탕그릇을 기울여 나머지 국물까지 숟가락으로 뜨고 있다.

국밥이 차려져 있는 소반은 장방형인 나주반 형식으로 중대가 있고 족대가 없으며 장식이 거의 없는 소박한 책상반인 것으로 보인다. 조선시대에는 구들 난방이 보급됨에 따라 식사양식이 좌식으로 일원화되는데, 식탁이 좌식상으로 되면서 상의

42) 윤용이, 『아름다운 우리 도자기』, p. 388, 학고재, 1996.

43) 전진희, 「단원 김홍도의 풍속화 연구」, p. 33, 단국대학교, 1998.

44) 배도식, 「한국 민속학 15」, “옛 주막의 민속적 고찰”, pp. 85-108, 민속학회, 1982.

높이가 낮아지게 된다⁴⁵⁾. 소반은 각 지역의 특색에 따라 다양하게 발달하지만 후기로 갈수록 장방형이 많이 만들어지는데, 이는 장방형의 형태가 유행한 것뿐만 아니라 재료부족과 비용 절감 등의 문제에서 비롯된 현상인 듯하다⁴⁶⁾.

나그네가 국밥을 먹는 도구인 숟가락은 음식 뜨는 부분이 둥글며, 자루는 직선인 모양으로 현대와 비슷한 형태이다. 초기의 숟가락은 음식 뜨는 부분이 좁고 길며 자루는 휘어진 모양이나 후기로 갈수록 음식 뜨는 부분은 둥글며 자루는 직선에 가까워진다. 이것은 실용적인 필요에 따른 것으로 각 시대 식기 모습과 비슷하게 변화하는 것을 볼 수 있다⁴⁷⁾. 동아시아를 수저문화권이라고도 하는데, 다른 나라에 비해 우리나라는 숟가락을 주로 사용하는 특성을 지녔다. 이는 우리나라 음식이 탕류, 찌개류, 장류등과 같은 습성(濕性)음식이 80% 이상을 차지하고 있는 이른바 특유의 탕문화를 형성하고 있기 때문이다⁴⁸⁾. 1800년에 독일 상인이 지은 「조선기행(朝鮮紀行)」에서 말하기를 “매우 긴 자루를 가진 토제 아니면 나무로 만든 숟가락을 사용하고 있다. 따라서 중국 사람처럼 식기를 직접 입에다 대어 밥을 긁어 넣는 식이 아니고, 숟가락으로 음식을 떠서 점잖게 입에 운반하게 되니 그 양상이 중국보다 훨씬 우아하고 아름답다”고 하였다.

이른바 탕 문화와 관련된 숟가락 문화는 우리나라의 독특한 특성인데, 조선후기 풍속화의 장면에서도 확인 할 수 있다. 그렇게 한 상을 차려놓고 모든 사람이 자신의 수저로 음식을 먹었다. 여기에 한식의 또 다른 특징이 있다. 즉 겸상을 하는 것이다. 상 하나를 두고 여러 사람이 반찬을 이런 식으로 공유하는 것은 다른 나라 음식 전통에서는 찾아보기 힘들다. 그러나 물론 한국에도 외상 혹은 독상의 전통이 없는 것은 아니다. 그림에서 보는 것처럼 특별한 경우에는 외상을 하는 경우가 있었다. 이 그림은 김홍도가 그린 것으로 관리가 새로 부임했을 때 그 지역의 노인들을 초빙해 접대하는 잔치를 묘사한 것이다. 그런데 요즘 비싼 한정식 집을 가보면 전래의 공간전개형보다는 서양식을 따라 시간전개형으로 서빙하는 것을 발견할 수

45) 윤서석, 『우리나라 식생활문화의 역사』, pp348-352, 신광출판사, 1999.

46) 아사카와 다쿠미, 심우성 옮김, 『조선의 소반, 조선 도자명고』, p. 29, 학고재, 1996.

47) 아사카와 다쿠미, 상계서, p. 112.

48) 이성우, 『한국식품문화사』, pp. 288-289, 교문사, 1997.

있다. 그래서 수프부터 먹는 서양식을 따라 죽을 먼저 먹고 각각 음식을 단독으로 들다가 마지막에 밥과 국을 먹는다. 하지만 양식의 시간전개형을 좋아하지 않는 사람도 많이 보인다. 왜냐하면 양식은 음식을 먹는 데 자유가 속박당하는 느낌이 들기 때문이다.

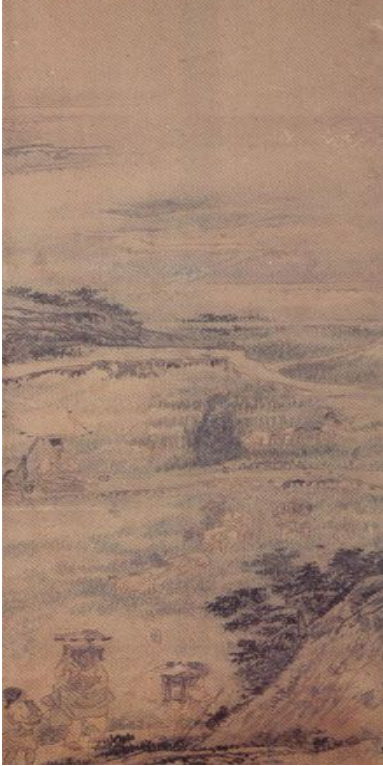
자연 속에서 자리를 깔고 구워 먹는 맛은 예나 지금이나 별미인가 보다. 소나무 아래서 기생과 함께 육적을 구워 먹으며 풍류를 즐기는 양반들의 상황, 그야말로 ‘들판에서의 연회’다.⁴⁹⁾ 조선 후기 서울의 세시풍속을 묘사한 <동국세시기>에서 저자 홍석모는 「설후야연」을 보며 “요사이 한양 풍속에 화로에 숯불을 훨훨 피워놓고 번철을 올려 놓은 다음 쇠고기를 간장, 계란, 파, 마늘, 고춧가루에 조리하여 구우면서 화롯가에 둘러앉아 먹는다”며 조리법을 소개한 바 있다. 육적은 평민들은 평소에 맛도 못 볼 귀한 음식이었다. 당시 소는 농사에 꼭 필요한 동물로서 왕실에서는 소를 잡지 못하도록 하는 도살 금지령을 내렸다 (1763년, 1854년, 1910년). 그러나 일부 양반들은 제사에 쓴다는 이유로 몰래 소를 잡곤 했다. 도살 금지령과 금주령 속에서도 숯불에 노릇하게 구운 육적과 술을 즐기는 양반들의 표정이 그저 즐거워 보이기만 하다.



<Figure 11> 「설후야연」

「수운엽출」을 보면 고된 농사일도 즐거워지는 새참, 이슬이 내리는 새벽에 나왔는데 어느덧 해가 정수리에 와 있다. 곧 새참을 먹으며 조금 쉬겠거니 싶은 안도감이 느껴진다. 고된 노동 끝에 먹는 새참은 그야말로 꿀맛일 것이다. 요새는 기계로 논을 갈고 제초제와 농약으로 잡초와 벌레를 쉽게 없애지만 그런 것이 없던 조선 시대에는 오직 소와 사람의 노동력으로 벼칸 논일을 해내야 했다. 툼툼이 새참을 챙겨 먹는 것도 체력적으로 그만큼 힘이 들기 때문이다. 봄부터 이른 여름까지 농사

49) 서혜옥, 「김홍도의 풍속화에 대한 연구」, 평택대학교, 1997.



일이 한창 바쁠 때에는 밥공기 가득 하루에 세 끼를 먹어도 배가 부르지 않고 그럴 때 새참은 든든한 에너지원이 된다. 새참 바구니에서 빠질 수 없는 것이 막걸리, 걸쭉한 막걸리를 반주 삼아 보리밥에 열무김치를 곁들여 상추에 싸 먹으면 밥 한 그릇이 푹딱이다. 여기에 소금으로 간한 짹짹한 생선젓이라도 반찬으로 마련한다면 더할 나위 없다.⁵⁰⁾

<Figure 12> 「수운엽출」

3. 안동 양반 계회도에 나타난 음식그림

가. 계회(契會) 음식풍속

계회는 양반 사족들이 친목을 도모하는 풍류 가운데 하나였다. 안동의 대표적인 계회는 조선 성종 9년(1478)에 결성된 ‘우향계(友鄉契)’이다. 이 계회는 외지에서 들어온 사족의 후예들이 안동 출신 사족들과 연대하여 결속하면서 친목을 도모하고자 한 것으로 판단된다. 우향계첩(友鄉契帖)에 따르면, 결성 당시 회원은 안동권씨 3명, 흥해배씨 4명, 고성이씨 1명, 영양남씨 4명, 안강노씨 1명 등이었다. 우향

50) 「행복이 가득한 집 - 디자인 하우스」, p. 124, 2007. 8월호.

계는 뒷날 후손들에 의하여 진술회, 세호계, 수호계라는 이름으로 바뀌기도 하였으나, 아직까지 500년이 넘는 계회의 전통을 이어오고 있다.

계회를 열 때는 술과 음식이 따르는 것은 당연했다. 좀 더 적극적으로 말하면 계회 음식은 주안상이 중심이었다. 여기서 19세기에 풍산김씨 김중휴가 편찬한 세전서화첩에 있는 「칠송정동회도(七松亭同會圖)」를 보도록 하자. 이 그림은 서울 명례방(名禮坊) 뒤에 있었다는 ‘칠송정’이라는 일곱 그루의 소나무 아래서, 동도회(同道會)를 연 모습을 그린 것이다. 칠송정 동도회 제명록(題名錄)에 따르면 당시 참석한 사람은 구체적으로 이름이 확인되는 15인이었다.⁵¹⁾



<Figure 13> 「칠송정동회도」

그림을 보면, 칠송정 아래 갓을 쓰고 도포를 입은 회원들이 둥글게 마주보고 앉아 있다. 동도회원 가운데 좌장격으로 보이는 사람 앞쪽으로는 지필묵연이 놓여 있다. 지필묵연은 당일 계회에 관한 기록을 하기 위함이었을 것이다. 회원들이 앉아 있는 한 가운데로는 커다란 주안

상이 놓여 있다. 주안상은 육모반으로 추정되며 그 위에는 술이 든 두루미병과 술잔 그리고 안주를 담은 접시가 놓여 있다. 계회 음식은 술과 주안상으로 이루어졌는데 주안상 안주는 오방색을 사용한 구절판이라 생각한다.

나. 문희연도(聞喜宴圖) 음식풍속

조선시대에는 집안에 과거합격자가 나오면 잔치를 베풀었으니, 이것이 문희연이었다. 문희연은 글자 그대로 ‘기쁜 소식을 듣고 베푸는 잔치’라는 말이다.⁵²⁾

51) 광주시립민속박물관, 「우리음식」, p.111, 진흥출판사, 2009.

52) 광주시립민속박물관, 상계서, p. 112.

<세전서화첩>에는 한 폭의 「문희연도」가 실려 있다. 이 그림은 허백당 김양진(虛白堂 金楊震, 1467~1535)이 중앙정계에 있다가 김안로의 배척을 받아서 1526년에 경주부윤으로 나갔을 때, 만아들 김의정(金義貞, 1495~1547)이 문과에 합격하자, 임금이 특명으로 사악(賜樂)과 급유(給由)까지 하여 공의 임소에 영친(榮親)하도록 하자, 이에 김양진은 문희연을 열고 수재(守宰) 「상서 이행(尙書 李荇), 참의 채소권(蔡紹權), 승지 이준경(李浚慶), 경상도관찰사 소세양(蘇世讓), 진주목사 윤세호(尹世豪), 성주목사 이윤경(李潤慶), 선산부사 태두남(太斗南), 의성현령 이귀종(李貴宗)과 낙향해 있던 회재(晦齋) 이언적(李彦迪)」 등을 초청하여 그 경사를 함께 하였던 것이다.



<Figure 14> 「동도문희연도」

그림을 보면, 과거에 합격한 주인공이 유가(遊街) 행렬처럼 어사화를 쓰고 행사장으로 들어와 고개를 숙이고 있다. 초대받은 고위급 손님들은 나란히 앉아 있고 그 맞은편에도 몇 사람이 앉아 있다. 왼쪽 하단에는 악기를 든 사람들이 있고, 고위급 손님 앞에는 개다리소반 위에 젓대로 보이는 것이 놓여 있다. 음식을 담은

주발과 술병은 어사화를 쓴 주인공이 이동하는 앞쪽 지점에 보인다. 연회의 성격으로 볼 때 상당히 많은 음식과 술이 차려져야 할 것이나, 실제 화폭 속에는 음식과 술에 대한 내용이 부실한 것 같다.

다. 양로연도(養老宴圖) 음식풍속

양로연이란 지방의 수령이 그곳의 노인들을 위해 베푼 잔치를 말하니, 요즈음의 경로잔치와 같은 것이었다. 따라서 양로연은 수령이 주민들로부터 선정을 했다는 평가를 받을 수 있는 중요한 행사였다. 풍산김씨 <세전서화첩>에도 몇 점의 양로

연도가 수록되어 있다.⁵³⁾

농암 이현보(壘巖 李賢輔) 선생이 안동에서 베푼 양로연에 대한 그림도 「화산양로연도 花山養老燕圖」(1519년 작)라는 이름으로 전해온다. 화산은 안동의 옛 이름이다. 중종 14년(1519)에 농암은 안동부사로 재직할 때, 부내의 노인들을 청사 마당으로 초청하여 성대한 양로연을 베풀었다. 이 양로연은 1511년에 영천군수 시절에 베푼 ‘쌍청당양로연’에 이은 행사였다. 농암은 이 자리에서 부사였음에도 색동 옷을 입고 춤을 추었다.

농암은 화산양로연을 할 때, 80세 이상 되는 남녀 어른을 사족에서 천민에 이르기까지 자신의 부모와 함께 초청하였다는 것이 놀라운 일이다. 농암 스스로가 밝히고 있듯이, 당시까지 고을 원의 신분으로 향중의 노인들을 초청하여 잔치를 베푸는 일은 드물었던 모양이다. 그래서인지 농암이 마련한 화산양로연을 축하하여 시를 선물로 보내온 사람은 41명이다. 여기에는 충재 권벌, 모재 김안국, 용재 성현 등과 같은 당대의 명현 거유들이 거의 망라되어 있으니, 이 양로연이 얼마나 중요한 행사였는지를 짐작할 수 있다.⁵⁴⁾



<Figure 15> 「화산양로연도」

그림을 보면 초대받은 노인들은 남녀가 구분되어 서로 다른 공간에서 음식을 먹고 있다. 음식을 나르거나 음악을 담당하는 사람들을 제외하고는, 할아버지들이 음식을 먹는 공간과 할머니들이 음식을 먹는 공간이 분리되어 있다. 그리고 음식을 먹을 상의 형태가 ‘사각반’인가 ‘원형소반’인가에 따라서

앉아 있는 공간의 위상이 다른 것으로 이해된다. 물론 원형소반에 비해서 더 큰 사각반에는 음식이 더 풍성하게 차려져 있다. 또한 할아버지든 할머니든 관계없이 사각반을 받을 사람들은 차일이나 청사 안에서 음식을 먹고 있다. 반면 원형소반을 받은 사람들은 모두 차일 밖이거나 청사 밖에 앉아 음식을 먹고 있다. 이점으로 보

53) 광주시립민속박물관, 상계서, p. 113.

54) 광주시립민속박물관, 상계서, p. 114.

아 상의 형태와 규모가 곧 사람의 지위나 신분을 상징하는 것으로 이해된다.

이날 차린 음식이 무엇인지에 대해서는 정확히 알기 어렵다. 청사 안에 앉아 있는 할머니들이 받은 상을 보면, 떡을 높이 쌓아 올린 형태의 고임상이다. 어디에나 높은 사각탁자 위에 술항아리와 술병으로 보이는 용기가 차려져 있고, 그 아래서는 풍로 위에서 음식물을 데우고 있다. 이러한 정황을 종합할 때, 떡과 술이 중심 메뉴가 아니었을까 추측된다.⁵⁵⁾

4. 작자미상의 작품에 나타난 음식그림

가. 「국수 누르는 모양」 살얼음 동동 떠 있는 차가운 메밀국수 한 그릇

줄을 잡고 널빤지에 걸터앉은 남자가 열심히 면을 뽑고 있다. 그림을 눈여겨 살피면 널빤지 아래의 작은 구멍을 통하여 실처럼 가는 국수가 물이 끓는 솥으로 흘러내리고 있다. 국수는 메밀로 만든 것이었으리라. 밀은 추운 곳에서 자라기 때문에 사계절이 뚜렷한 우리나라 토양과는 맞지 않는다. 메밀 반죽은 얇게 밀어서 채를 썰거나(칼국수) 손으로 떼어내지만(수제비) 냉면이나 막국수처럼 가느다란 국수를 만들 때는 국수틀을 이용한다. 양지머리를 폭 끓여낸 육수에 살얼음 동동 떠 있는 동치미 국물을 섞은 냉면이 보기에든 시원하다. 편육을 올린 메밀냉면 한 그릇은 예나 지금이나 군침 도는 음식이다.⁵⁶⁾



<Figure 16> 「국수 누르는 모양」

55) 광주시립민속박물관, 상계서, p. 113.

나. 「회혼례첩」 60년 전 시집을 때 받았던 잔치상



<Figure 17> 「회혼례첩」

의료 기술이 발달하고 위생 상태가 좋은 요즘이야 60세 넘은 이들이 많지만, 조선 후기에 60세를 넘기는 것이 잔치를 할 만큼 경사스러운 일이었다. 더욱이 결혼한 60주년에 여는 잔치인 회근연은 그야말로 자손 대대로 큰 경사다. 혼례를 올릴 때 신랑과 신부는 마주 서서 각각 술 석 잔을 따르고 세 번씩 마시는 근배례를 올린다.

회근연은 근배례를 올린 지 60년 만에 두 부부가 마주 서서 다시 술잔을 올리는 예식이다. 달라진 것이라곤 근배례 후 자식과 손자들이 술을 올리는 순서가 더 있다는 점이다. 부부 앞에는 붉은 옷칠을 한 원반이 하나씩 있고, 원반 양옆에는 검은 옷칠을 한 호족상 두 개가 자리를 잡는다. 이렇게 구성한 상을 ‘큰상’이라고 하는데 조선 시대에는 양반들조차도 혼례나 회갑, 회근과 같은 큰 경사가 있을 때만 큰상을 받을 수 있었다고 한다. 붉은 원반에는 팔으로 만든 시루떡을 괴임으로 놓고, 콩가루 고물을 묻힌 인절미를 넉넉하게 올린다. 백자 주발과 보시기에는 정성스럽게 만든 갖가지 반찬들이 들어 있었을 것이다. 또 원반 양옆의 호족반에도 정과나 편육, 국수, 반찬 등이 담겨져 있었을 것이다. 상 곳곳에 장식된 붉은 상화는 오늘날의 센터피스 기능을 대신한다.⁵⁶⁾

다. 「강상회음」 어부들을 강가에 모이게 한 송어찜

강가에 둘러 앉아 식사하는 어부들의 모습이 평화로운 이 그림은 조선 후기작품이다. 큰 생선 한 마리를 가운데 놓고 막걸리를 마시며 두런두런 이야기를 하는 이

56) 「행복이 가득한 집 - 디자인 하우스」, 전게서, p. 115.

57) 「행복이 가득한 집 - 디자인 하우스」, 전게서, p. 116.



<Figure 18> 「강상회음」

들의 표정은 근심 걱정이 없어 보인다. 그림 속의 생선은 송어를 닮았는데, 바닷물고기 송어가 산란을 하기 위해 강물을 거슬러 올라오는 음력 4월만큼은 강가에서도 송어 요리를 즐겼을 것이다. 그림에 나오는 송어는 색깔이 그을리지 않고 모양도 흐트러지지 않아 썬 먹었을 가능성이 크다. 송어를 깨끗하게 다듬은 다음 소금으로 간하여 그늘진 곳에 하루 동안 말리면 상이 꾸덕꾸덕해지는

데 이를 찜통에 넣고 약한 불에 익히면 간이 짭조름하게 벤 송어찜이 된다.⁵⁸⁾

58) 한영주, 「조선시대 풍속화의 해학성에 관한 연구」, p. 24, 동국대학교, 2005.

제3장 색상과 음식풍속 연구

제1절 색과 미감

음식의 색을 보고 먹고 싶다는 생각을 갖게 되는 것은 색을 보면서 그것에 대한 냄새와 맛을 연상하기 때문이다. 핑크, 라벤더, 녹색 등은 유쾌한 냄새와 산뜻한 맛, 빨강과 핑크는 달콤한 냄새와 맛, 갈색과 보라 쓴 냄새와 맛, 노랑과 황록색은 신 냄새와 맛, 연한 초록색과 회색은 짠 냄새와 맛을 연상하게 한다.⁵⁹⁾

붉은색 계열의 음식은 철분이 풍부해서 피를 맑게 하고 에너지를 증가시키는 데 도움을 주고 오렌지색 음식은 식욕을 촉진하며 소화기능을 돕는다. 그 예로 "컬러혁명 색을 알면 인생이 달라진다"⁶⁰⁾라는 다큐멘터리에서 음식과 색의 관계를 보여주는 실험을 실시하였다. 한 팀에게는 파란색 그릇에 담긴 음식을 먹게 하고, 다른 한 팀에게는 주황색 그릇에 있는 음식을 먹게 하였더니 파란색 그릇에 있는 음식을 먹은 사람들은 그릇의 톤이 어두워서 입맛이 덜해 많이 먹지 못했으며, 주황색 그릇에 있는 음식을 먹은 사람들은 그릇이 화사해서 입맛이 더 돌고 더 많이 더 빨리 먹는 결과가 나왔다. 이는 음식을 먹을 때 색이 소비하는 음식의 양과 속도 식욕에 많은 영향을 미치고 있음을 여실히 나타내고 있다.⁶¹⁾

우리나라는 사계절이 뚜렷하여 지역적인 기후 차이로 인해 지방마다 토산물이 다양하게 생산되었다. 지역적 특성을 살린 음식들이 고루 발달되었고 궁중음식, 사찰음식, 서민음식 등 신분 계층에 분리되어 발전하였다. 음식은 맛과 색에서 뚜렷한 차이가 보이는데, 경기도 지방의 음식은 궁중음식의 영향을 받아 색이 화려하고 북부 지방의 음식은 수수하며 맛이 담백한 특징이 있다.

우리 선조들은 명절과 절기에 그 계절의 산물로 만든 음식(절식)을 즐겼으며, 이 음식들에 무병장수의 기원과 잡귀를 물리치는 벽사의 의미를 담기도 했다. 또한 우

59) 김경미 등, 『색채와 푸드 스타일링』, p. 145, 교문사, 2006.

60) 박기홍, "컬러혁명 색을 알면 인생이 달라진다.", 서울:SBS(2007. 6. 10).

61) 김주경 등, 『컬러 스토리』 p. 26, 교문사, 2010.

리의 선조들은 오색(五色)과 오미(五味)를 갖춘 음식에 특별한 의미를 부여하였으며 이상적인 음식으로 생각해왔다. 음식의 맛과 색에서도 음양오행의 원리를 지켜 미각에서는 맵고 달고 시고 짜고 쓴 오미를, 시각에서는 오색을 조화시켰다.⁶²⁾

그 대표적인 예로 노란색 나물을 가운데 두고 주위에 청, 적, 백, 흑의 나물을 놓아 임금을 중심으로 하나로 뭉치는 정치적 이념을 나타낸 오훈채, 배추 잎과 파의 푸른색, 고춧가루의 붉은색, 배추속잎과 생강, 마늘의 황색, 녹각, 짓갈, 양념류의 검은색이 더해져 오방색과 오미를 갖춘 김치, 밀전병의 흰색, 회고의 갈색, 오이의 푸른색, 달걀지단의 황색과 흰색, 당근의 붉은색, 표고의 갈색, 석이의 검은색, 흰색 숙주의 아홉 가지 색상으로 모두 갖추었다는 완전제합(完全濟合)의 의미를 지닌 구절판 등을 들 수 있다. 또한 떡에 사용되는 팔, 쭈, 콩, 녹두, 깨, 고물의 색이나 무병장수를 기원하며 먹는 국수, 위의 오색 고명도 음양오행을 따른 오채(五彩)의 색을 사용한 예이다.⁶³⁾

제2절 우리 색과 음식

1. 음양오행적 우주관계에 따른 색채의식

색은 민족, 국가, 지역적 요소인 문화의 일부로, 색을 포함한 환경의 질은 그 민족의 전반적인 문화수준을 나타낸다. 따라서 나라마다 그 지역성과 문화에 따라 독특한 색문화가 형성되며, 대부분의 민족은 그 문화와 자연환경에 맞는 고유의 색문화를 가진다. 우리나라는 맑고 순수한 자연의 색을 선호하는 경향으로 은은하고 담백한 색을 선호한다. 진화색조의 기와지붕, 초가지붕의 벗짚, 나무껍질을 재료로 사용하는 너와지붕 등 자연과의 조화, 자연에 기대어 색을 활용하는 모습이 나타난다. 중국은 중국인들이 선호하는 황색과 붉은색은 황제의 색으로 권위를 상징하며 화려한 이미지를 나타낸다. 또한 중국인들은 진한 배색의 색채 경향을 가지고 있으

62) 김경미 외, 『색채와 푸드 스타일링』, p. 120, 교문사, 2006.

63) 김주경 등, 상계서, p. 112.

므로 많은 건축물들이 황색의 지붕과 주적색, 초록색 등으로 적절히 배색되어 거대함과 위압감을 조성한다. 일본은 사계절이 뚜렷한 우리나라에 비해 연중강수량이 높은 일본은 회색 톤의 안개 낀 날이나 비가 오는 날이 많은 기후적, 풍토적 특색이 있다. 이러한 성향의 회색 톤을 고상한 이미지로 선호하고 고채도의 원색을 포인트 컬러로 배색하여 깔끔한 이미지를 나타낸다.⁶⁴⁾

이처럼 색은 그 민족이 고유하게 지니고 있는 역사적 경험에 의해 남아 있는 공통적인 민족의식과 그 사회에서 발생된 여러 문제점들로 인해 그 민족만의 특수한 색 이미지가 형성된다. 문화, 정치, 종교 등에 의해서도 색은 큰 차이를 보이며 물리적, 풍토적, 기후적인 조건에 의해 민족 간의 색 사용이 달라진다.

순수한 우리말로 색을 ‘빛깔’이라 부를 만큼 한국의 색문화는 빛의 문화라 해도 과언이 아니다. 즉, 한국인은 색을 곧 빛으로 인식하였고 색체에 대한 개념에서 서양과는 달리 빛깔만을 말하는 것이 아니라 빛깔의 개념을 나타낸다. 이것을 곧 빛깔과 문화의 경험을 통해 맺어진 상징관계를 의미한다.⁶⁵⁾

고대 중국의 자연철학에서 비롯된 음양오행(陰陽五行)에 근거한 우주관이란, 음과 양으로 이루어진 우주만물은 서로 조화를 이루어야 하며, 이 음양이 변하고 합하여져 화(火, 남쪽), 수(水, 북쪽), 목(木, 동쪽), 금(金, 서쪽), 토(土, 중앙), 즉 오행을 이루며 이를 기준으로 만물을 나누고 해석하려는 원리이다.

우리 민족은 색을 시각적 인식에 앞서 철학적 이론을 바탕으로 사고에 의해 인식하였으므로 색 자체가 사상적 체계와 밀접한 관계를 맺고 있다. 한국인의 정신세계와 생활양식을 지배했던 사상은 유교 사상인데, 이는 인간의 감각이나 감정은 멀리하고 인격과 형식, 규범 등을 중요하게 생각하는 사상이었기에 색이 있는 것은 커다란 수치이며, 천하고 품위가 없고, 인격적이지 못한 것으로 평가되었다.⁶⁶⁾ 이렇듯 우리 민족은 감각적으로 색에 감정이입을 직접 하지 않고 어떠한 의미부여를 통해 표현하였는데, 각 목적에 따라 색에 의미를 부여하여 그것을 상징화, 관습화한 것 역시 한민족 색 의식 형성의 특징이다.⁶⁷⁾

64) 권영필 외, 『한국의 미를 다시 읽는다』, p. 135, 돌베개, 2005.

65) 김주경 등, 상계서, p. 106.

66) 국립현대미술관, 『한국 전통 색명과 색상』, p. 234, 1991.

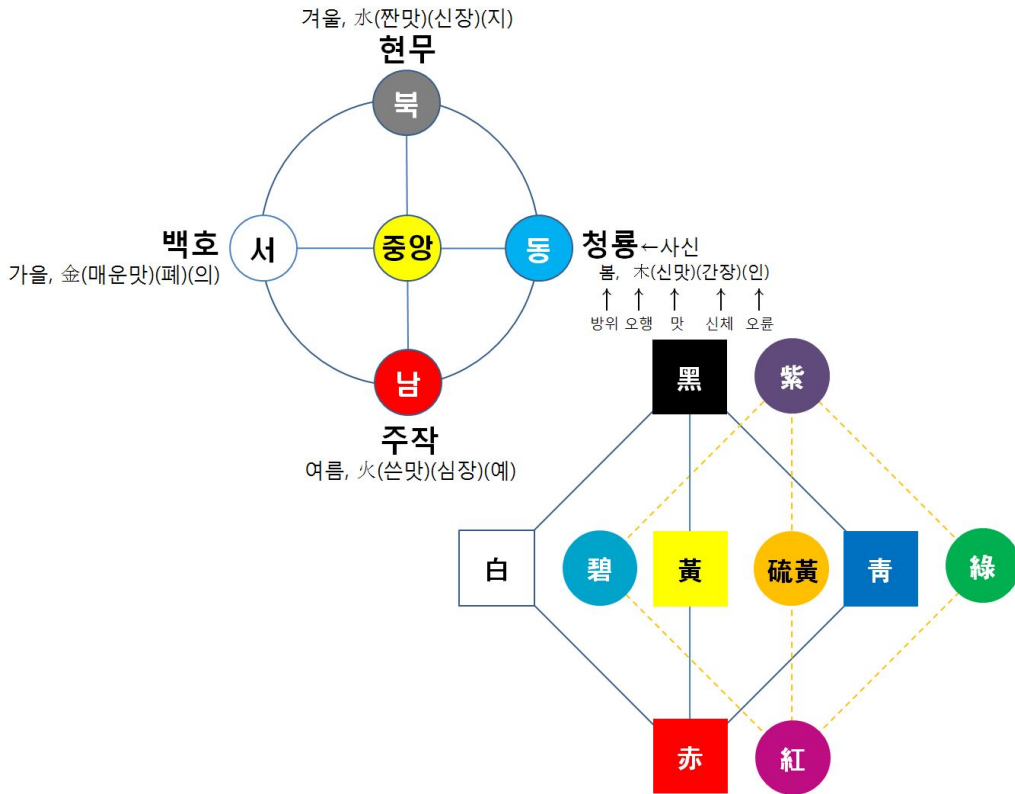
장수(長壽) 등의 좋은 징조를 바라는 기원의 의미로 십장생 문양, 길상 문양 등을 생활용품에 새겨 각각의 의미를 부여하였으며, 색을 활용하여 금기, 주술, 의식 등을 비롯한 일상생활의 의식주 전반에 심리적 안정과 기원을 위한 하나의 도구로서 전통색을 사용하였다.

오방색이란 한국 전통 색상으로 오방정색이라고도 하며, 청(靑), 적(赤), 황(黃), 백(白), 흑(黑)의 5가지 색을 말한다. 음과 양의 기운이 생겨나 하늘과 땅이 되고 다시 음양의 두 기운이 목(木), 화(火), 토(土), 금(金), 수(水)의 오행을 생성하였다는 음양오행사상을 기초로 한다. 오행에는 오색이 따르고 방위가 따르는데, 중앙과 사방을 기본으로 삼아 청(靑)은 동(東), 적(赤)은 남(南), 황(黃)은 중앙(中央), 백(白)은 서(西), 흑(黑)은 북(北)을 뜻한다. 또한 청과 황의 간색에는 녹(綠), 청과 백의 간색에는 벽(壁), 적과 백의 간색에는 홍(紅), 흑과 적의 간색에는 자(紫), 흑과 황의 간색에는 유황(硫黃)색이 있어 이들을 오간색(午間色) 또는 오방잡색(五方雜色)이라고 한다.⁶⁸⁾

청(靑)은 오행 가운데 목(木)에 해당하며 만물이 생성하는 봄의 색, 귀신을 물리치고 복을 비는 색으로 쓰였다. 적(赤)은 오행가운데 화(火)에 해당하며 생성과 창조, 정열과 애정, 적극성을 뜻하여 가장 강한 벽사의 빛깔로 쓰였다. 황(黃) 오행 가운데 토(土)에 해당하며 우주의 중심이라 하여 가장 고귀한 색으로 취급되어 임금의 옷을 만들었다. 백(白)은 오행 가운데 금(金)에 해당하며 결백과 진실, 삶, 순결 등을 뜻하기 때문에 우리 민족은 예로부터 흰 옷을 즐겨 입었다. 흑(黑)은 오행 가운데 수(水)에 해당하며 인간의 지혜를 관장한다고 생각했다. 이처럼 음양오행사상에 기반하여 우리의 생활과 밀접한 관련을 맺고 있다. 음귀를 몰아내기 위해 혼례 때 신부가 연지곤지를 바르는 것, 나쁜 기운을 막고 무병장수를 기원해 돌이나 명절에 어린아이에게 색동저고리를 입히는 것, 간장 항아리에 붉은 고추를 끼워 금줄을 두르는 것, 잔칫상의 국수에 올리는 고명, 붉은 빛이 나는 황토로 집을 짓거나 신년에 붉은 부적을 그려 붙이는 것, 궁궐이나 사찰 등의 단청, 고구려의 고분 벽화나 조각보 등의 공예품에서 쉽게 찾아볼 수 있다.

67) 박영수, 『색채의 상징 색채의 심리』, p. 125, 살림, 2003.

68) 강희숙 등, 『색채와 문화』, p. 95, 조선대학교 출판부, 2011.



<Figure 19> 오정색(午正色)과 오간색(午間色)

우리 문화의 특징은 자연과의 조화로운이다. 색에서도 자연과 우주의 원리에 순응하고자 음양오행이라는 철학적 근거를 바탕으로 구체화되고 있다. 음양오행설에서는 우주나 인간사회의 모든 현상을 음양과 수, 목, 금, 토, 화의 오행의 원리에 의해 지배되고 있는 것으로 본다.

음양오행의 색 개념은 다섯 가지 정색(正色)과 다섯 가지 간색(間色)을 기본으로 하여 오행의 원리에 따라 인식하고 사용한 것이다. 청색, 적색, 황색, 백색, 흑색을 오정색이라 하며 녹색, 벽색, 홍색, 자색, 유향색을 오간색이라 한다.⁶⁹⁾

69) 김주경 등, 상계서, p. 110.

2. 음식과 오방색

우리 음식의 색은 우주를 끌어안은 세계 속에서 그 근원을 찾으려고 했다. 색채를 우주 개념과 결합시켜 색에 의미를 부여했고 색채의 표현은 우주만물의 질서와 조화를 나타내기 위한 수단으로 생각했다. 따라서 음양오행적 우주관에 근거한 상징적 관념을 색채로 표현한 경우가 더 많았다. 이러한 오방색과 오간색은 음양오행의 이치를 따라 생활속에서 색을 사용하는 의미와 색의 이름으로 사용되었다. 이것이 현재에도 활용되는 우리의 색채학과 우리문화의 기본으로 자리 잡았다.

이러한 다섯색은 오행의 원리에 따라 계절, 오상(五相), 오장(五腸), 오관(五官), 오음(五音), 오미(五味) 등과 연결되어 있다. 오색을 음양오행사상에 따라 살펴보면 다음과 같다.

가. 청색

청색은 우리나라 말로 파랑, 어근은 ‘팔~’로 끝아서 변한 말이다. 청색과 녹색의 구별 용어가 없어 푸른 바다, 푸른 나무, 푸른 하늘이라 표현한 것은 전통적 의미에서 연유된 것이다. 또한 한국인의 이상적 인간상의 대표적인 이미지로 송죽, 청자, 청송, 독야청청 등에서 보여 지는 청색을 들 수 있다. 청자의 색은 밝고 은은한 녹색인 비색이지만 독특함과 우수함, 품위를 표현하기 위해 청자라고 말한다. 또한 ‘청산에 살으리랏다’의 ‘청산’도 상징적인 푸르름의 이미지이다. 시각적인 차이에서 보여지는 녹색과 청색의 지각보다 상징적인 푸르름의 의미로 사용되어졌다.



<Figure 20> 송편

청색은 방위로는 동쪽, 계절로는 봄에 해당한다. 오행 중 목(木)으로, 전통적 의

미로는 하늘과 식물 등을 상징하는 색이다. 생명을 상징하며 양기가 왕성한 색으로 간주되었다. 따라서 적색과 함께 우환을 물리치고 복을 기원하는 색으로 즐겨 사용되었다. 성과로는 발생에 속하여 인간의 선행을 관장하는 색이고 인간의 신체로는 간장, 눈에 해당되고 맛의 오미에는 신맛과 연결되어 있다.

우리 조상들은 식욕을 떨어트리는 과랑색을 대체해서 야채의 짙은 녹색을 청색으로 사용했다. 송편에 솔잎을 사용해 청색을 입힘으로써, 소나무의 독야청청과 그 특유의 품위를 그대로 간직한 청색 음식을 우리나라의 가장 큰 명절인 추석에 만들어 먹었다. 청색의 상징적 의미는 깨끗함, 청빈, 청사초롱의 의미를 가지고 있다. 오방색으로 부족한 부분은 차(식혜)와 곁들여 먹었다.

나. 적색

오행에 따르면 적색은 만물이 무성한 남방의 색으로 생명, 생기의 의미이다. 적색은 우리말로 붉은 색이며 전통적 의미로는 밝음, 고귀함, 남쪽, 벽사이다. 방위로는 남쪽에, 계절로는 여름에 해당한다. 오행 중 화(火)로서 태양, 불, 피 등을 상징하는 색이다. 생명력이 충만한 색이므로 가장 강력한 양(陽)의 색으로 인식되었다. 적색



<Figure 21> 팥죽

은 벽사의 가장 대표적인 색으로, 흰색 다음으로 우리 민족과 매우 밀접한 색이라 할 수 있다. 성과로는 성장에 속하여 인간의 예를 관장한다. 인체의 심장, 오관의 혀에 해당되며 맛의 오미에는 쓴맛에 해당된다.

또한 주술과 의식에 많이 사용되었고 특히, 부적의 색은 반드시 적색이며, 사주단자에도 홍색이 사용되었다. 아들을 낳으면 금줄에 빨강 고추를 매단 것 역시 의식적인 의미의 한 가지 예라고 할 수 있다. 예로부터 조상들은 양의 기운으로 음의

기운을 물리칠 수 있다고 믿었다. 따라서 음의 기운이 가장 강한 동짓날 양의 기운을 머금은 붉은 색 팔로 죽을 쑤어 먹었다. 팔, 쌀, 소금 등의 재료의 색으로 부족한 부분을 백김치를 곁들여 먹음으로써 오방색의 균형을 맞추었다.

다. 황색

황색은 우리말로는 노란색으로 전통적 의미는 땅, 중앙, 황제의 권위를 상징하고 있다. 오행 중 토(土)이며, 모든 것을 포용하고 조화롭게 적용한다는 뜻으로 오색 중 가장 고귀한 색으로 인식하였다. 믿음을 관장하고 조화를 대표하며 인체로는 오장의 비장, 오관의 몸을 가리키며 맛의 오미에는 단맛을 나타낸다. 황색은 중심의 색이라고 하여 황색 의복은 황제의 상징이었다. 수(隋)의 시대부터 천자(天子)는 황색의복을 착용하여야 했으며 평민, 농민에게는 착용하는 것을 금하였다. 고귀한 것, 소중한 것에 대한 이름에 ‘황’은 많이 사용되어지고 있다. 따라서 대부분의 궁중음식을 보면 노란색 달걀 고명을 얹어 음식을 마무리함으로써 상징성을 더했다.

또한 탕평채라는 음식명은 영조 때 여러 당파가 잘 협력하자는 탕평책을 논하는 자리의 음식상에 처음으로 등장하였다는 데서 유래한다. 만드는 법은 먼저 녹두묵을 얇고 가늘게 채 썰고, 숙주는 삶아 물기를 짜 놓고, 미나리는 소금에 절였다가 헹구어 꼭 짜서 새파랗게 볶아놓고, 고기도 가늘게 채 썰어 갖은 양념을 하여 볶아놓고, 계란은 얇게 황백으로 나누어 지단을 부쳐 가늘게 채 썰고, 김은 구워서 부수어놓는다. 큰 그릇에 숙주와 고기 볶은 것, 미나리, 파, 마늘 다진 것, 깨소금, 기름, 실고추를 넣고 간을 맞추어 잘 섞은 뒤에 묵과 김을 넣고 초와 설탕으로 간을 맞추어 접시에 담는다. 정치적 화합을 실현하는 구심점에 색의



<Figure 22> 탕평채

조화로 어느 한 쪽에 치우침이 없어 보인다. 청포묵, 계란, 고기, 김, 미나리, 숙주 등의 재료에 오방색을 적절히 이용한 정치적 화합의 작품이라 하겠다.

라. 백색

백색은 우리말로 흰색으로 전통적 의미는 태양, 신성, 순결, 숭고함을 상징한다. 방향은 서쪽이다. 우리 민족에게 중요한 의미를 지닌 백색은 태양을 의미하는 햇빛을 백색으로 인식하는 데에서 비롯된다. 또 우리 민족을 배달의 민족이라 하는데 태양숭배사상으로 맑고 밝고 신성한 하늘의 자손을 의미한다. 오행 중 금(金)에 해당하며 성과는 수화에 속한다. 인간의 의리를 권장하고 인체는 폐장, 코에 해당하며 맛의 오미에는 매운맛을 말한다.



<Figure 23> 국수

또한 한국인이 태어나서 처음 입혀지는 옷은 백색으로, 색이 있는 옷은 돌이 되어 서야 처음으로 입혀졌고 평생 백색의 옷을 입다가 죽어서 백색의 수의를 입고 자연으로 돌아간다. 백색은 자연에 귀의하며 자연에 동화하는 의미를 지닌 것으로 우리 민족에게 백색은 단순히 색을 의미하는 것이 아니라 순백과 유백, 난백, 회백 등 모든 백색 계열을 아우르는 말이다.⁷⁰⁾ 또한 백색은 인공적으로 색을 조작하지 않은, 있는 그대로의 색이라는 의미가 포함된다. 우리 민족은 스스로를 일컬어 ‘백의민족’이라고 지칭할 만큼 백색에 대한 애착이 강했다. 큰 행사나 잔치가 있을 때에 우리 조상들은 백색면으로 만든 국수를 먹음으로써 행사에 경건함을 더하고 일에 아무 탈이 없기를 기원했다.

70) 강희숙, 상계서, p. 145.

마. 흑색

오정색의 하나로, 계절로는 겨울과 방위로는 북쪽을 상징한다. 오행 중 수(水)로서, 음유한 성질을 가지고 있다. 성과로는 저장(貯藏)에 속하고, 인간의 지혜를 관장하며 은밀하고 현묘함을 좋아한다. 인체의 신장, 오관의 귀를 나타내며 맛의 오미는 짠맛에 해당한다. 한자의 흑(黑)은



<Figure 24> 오골계 백숙

검을 흑, 캄캄할 흑이라 하여 인간이 발견한 검은색을 가리킨다. 붉나무의 오배자와 굴참나무의 수피, 밤꽃나무의 꽃, 가래나무의 액, 떡, 오리나무, 신나무 등에서 염료를 추출하여 여러 번 염색을 거쳐 검은색을 만들기도 한다. 염색의 횟수가 많고 공이 많이 드는 현색(玄色)은 고려시대 이후 귀족만이 향유할 수 있는 색이었다.⁷¹⁾ 오골계는 껍질, 살 뿐 아니라 뼈까지도 흑색의 빛을 띠는 닭으로써 보통 닭보다 귀하였다. 따라서 귀족들이 여름철에 허해진 몸을 보신하기 위하여 삼계탕을 만들어 먹었다.

오방정색과 오방잡색 이외의 모든 색깔은 사물이나 자연의 현상으로부터 연상되는 색명으로 나타내거나 물감의 제작과정으로부터 유래하는 기억 생명 또는 관용 색명으로 다양하게 나타났다. 대부분 한자의 뜻글자로 풀이하였다. 이처럼 오방정색을 담은 음식풍속은 만드는 사람과 먹는 사람의 마음에 들어 있는 ‘무형의 아름다움’과 전통음식의 멋을 만들어 낸다. 멋은 상차림에서 색으로 드러나고, 운치있게 먹는 과정에서 나타난다. 한국음식의 색은 자연그대로의 색이다.⁷²⁾

71) 강희숙, 상계서, p. 145.

72) 김주경, 상계서, p. 111.

3. 오방색을 이용한 대표적 음식들

가. 구절판

오방색을 기본으로 더욱 화려한 색의 배합을 갖춘 음식으로 구절판을 들 수 있다. 구절판은 계란 지단, 무, 오이, 표고버섯, 당근, 호박, 죽순, 쇠고기 등 8가지 재료를 가운데 있는 밀전병에 싸서 겨자장이나 초장을 넣어 싸서 먹는 것인데, 그 자체의 맛뿐만 아니라 다채로운 색의 시각적 즐거움과 정성이



<Figure 25> 「구절판」

돋보이는 음식이다. 또한 음식 재료도 다양하여 동·식물성이 함께 옆옆이 담겨져 선택의 폭이 넓기 때문에 귀한 손님 접대에 쓰였으며, 밥상보다는 주안상에 어울리는 음식이며 궁중에서부터 시작되었다. 주황, 초록, 노랑 등 채도가 높은 색들로 이루어져 조화롭지 않을 것 같지만 인위적인 색채가 아닌 자연그대로의 색으로 구성되어 자연스럽게 조화를 이루는 것이다. 이처럼 우리 음식에 있어서도 전통적으로 색의 활용은 매우 다양함을 알 수 있다. 또한 9라는 숫자는 부와 행운의 상징이자 완전함과 충만함을 의미한다.

구절판은 궁중식과 민간식으로 크게 구분되고, 또 진 구절판과 마른 구절판의 2가지로 나눈 절판은 요리를 담는 기명(器皿)을 말하기도 하는데, 둘레에 8개의 칸과 가운데 1개의 칸으로 모두 9가지를 담을 수 있게 되어 있는 목기로, 대개 나전칠기로 만들어져 미술공예품으로도 귀하게 여긴다. 예로부터 밀전병, 칼국수, 수제비, 상

화병(霜花餅) 등 밀가루 음식은 초여름에 많이 먹는 시절식(時節食)으로 여겼는데, 구절판도 이것의 일종이다. 지금도 구절판은 손님치레 안주감으로 많이 쓰이고 있다. 지금은 마른안주를 주로 담아내는데 고기뿐만 아니라 어패류 말린 것과 약포, 대추편포, 칠보편포, 육포쌈, 암치포, 대구포, 전복쌈, 꽃감쌈, 잣술, 대추, 생률(生栗), 마른문어, 은행, 호두, 잣, 어란, 과자, 김, 생강편, 당근편, 멸치, 조갯살, 쥐치포, 노가리 등도 많이 쓰인다.⁷³⁾ 이러한 재료들 속에서도 오방색을 찾아 볼 수 있다.

나. 신선로

화통이 붙은 냄비(구자)에 여러 가지 어육과 채소를 색스럽게 넣고 각종 마른 과일들을 장식하여 육수를 붓고 끓이면서 먹는 탕이다. 음식이면서 그릇 이름이기도 하며, 열구자탕(悅口子湯)이기도 하며, 탕구자(湯口子), 열구자(悅口子)라고 부른다. 궁중과 반가에서 잔치음식으로 여러 가지 음식이 다 갖추어져 있을 때 신선로를 꾸밀 수 있었다. 오방색을 기본으로 더욱 화려한 색의 배합을 갖춘 음식임을 알 수 있다.



<Figure 26> 신선로

궁중음식기록에 나타난 신선로 재료는 다음과 같다. 면신설로에는 목면, 도가니, 진계, 계란, 호초말, 간장이 사용되었으며, 열구자탕에는 우내심육, 양, 곤자손, 두골, 저태, 우척골저각, 생치, 진계, 수어, 해삼, 전복, 표고, 계란, 청근, 수근, 생충, 진말, 녹말, 호초말, 실임자, 진유, 간장, 실은행, 실호도, 실백자, 염 등이 들어가고 탕신설로에는 우둔, 양, 곤자손, 두골, 저각, 생치, 수어, 해삼, 계란, 청근, 전복, 표

73) 윤서석, 『한국음식-역사와 조리법』, p. 124, 수학사, 1992.

고, 수근, 생충, 진말, 진유, 간장녹말, 임자, 실백자, 호초말, 실은행, 실호도가 사용되었다.

위의 재료에서 알 수 있듯이 신선로는 오방색의 대표적 음식임이 드러난다. 신선로는 모든 산해진미를 한 그릇에 담아 꾸미기 때문에 잔칫상의 압축이라 할 수 있으며, 여러 가지 맛과 영양소를 한 번에 섭취할 수 있는 음식이다. 이처럼 온갖 음식을 한 그릇에 축약하여 담았다는 것 외에도, 특이한 그릇 모양으로 신선로는 잔칫상을 마무리 짓고 입체감을 주는 역할을 한다. 곧 신선로는 색다른 형태와 맛 그리고 높은 영양가로써 한국 음식의 진수를 보여주는 음식이다.

다. 잡채

잡채의 유래는 조선시대 광해군 시기로 올라간다. 당시 돈으로 벼슬을 사고 파는게 흔했다. 각종 산해진미에 질려있던 광해군이 “먹을 만한 음식이 없느냐”라고 묻자 ‘이충’이라는 사람이 잡채를 만들어 올렸다. 잡채의 맛에 반한 광해군은 그에게 호조판서를 제수했다. 이를 지켜본 한 판서는 산삼 한 뿌리를 바쳤다. 이에 왕은 그에게 정승의 지위를 주었는데 세상 사람들은 이를 조롱해 “잡채 상서가 나오더니 산삼 각로가 생겼구나”라고 탄식하였다고 한다.



<Figure 27> 잡채

우리나라 최고(最古)의 조리서인 『음식지미방』에 수록된 잡채는 오이, 무, 표고버섯, 석이버섯, 송이버섯, 숙주나물, 도라지, 거여목, 건박, 호박고지, 미나리, 파, 두릅, 고사리, 시금치, 동, 가지, 생치(生雉) 등을 각각 채 썰어 볶아서 담고 그 위에 즙액을 뿌리고 다시 천초, 후추, 생강가루를 뿌린 것이다. 여기의 즙액이란 생치를 삶은 국물에 된장 거른 것을 섞고, 여기에다 밀가루를 풀어 끓여서 걸쭉하게 만든 것이다. 잡채의 재료와 요리 방법에서 보이듯이 다양한 오방색이 사용되고 있음

을 알 수 있다. 지금의 잡채와는 달리 즙액을 뿌렸고, 당면을 넣은 흔적이 없다.

지금처럼 잡채에 당면이 들어간 것은 1900년대부터이다. 당면은 녹두, 감자의 녹말을 열탕반죽해 국수틀에 넣어 뽑은 뒤 식혀서 얼린다. 이후 냉수에 녹여 건조 과정을 거쳐 만든 음식인데 중국이 원산지이다. 우리나라에서는 1919년 황해도의 사리원에 당면을 만드는 공장이 생기면서 각종 요리에 들어가기 시작했다. 잡채에 당면을 넣은 것은 1930년 이후로 추정하고 있다.⁷⁴⁾

라. 불고기

불고기는 쇠고기를 얇고 넓게 저며서 양념장을 무쳐 석쇠에 놓고 구운 음식이다. 예전에는 너비아니라고 하였다. 너비아니란 궁중과 양반집에서 쓰던 말로 고기를 넓게 저몄다는 뜻이다. 우리나라의 전통적인 고기구이는 맥적(貂炙)에서 유래된다. 맥은 중국의 동북지방을 가리키는 말로 고구려를 칭하는 말이다. 맥



<Figure 28> 불고기

적은 고기를 꼬챙이에 꿰어서 직화를 쪼어 굽는 요리인데 석쇠가 나온 뒤에는 꼬챙이에 쥘 필요가 없어져서 지금의 불고기가 되었다는 설이 있다.

신라와 백제에서는 그들의 오랜 통치기간 동안에 국교로 신봉되었던 불교의 영향으로 육식(肉食)이 금지되었기 때문에 이 맥적이 자취를 감추게 되었다. 그 후 고려에서도 불교는 지속되었으나 유목민족인 몽골의 침입으로 고기 먹는 풍습이 되살아나게 되자 옛 한국의 음식문화인 이 맥적도 자연스럽게 되살아난 것으로 보인다. 즉 몽골과의 관계가 성립되자 당시의 수도였던 개성에서 설하떡(雪下覓)이란 이름으로 이것이 되살아나 오늘날의 너비아니가 되었다.⁷⁵⁾

74) 김명희, 『전통 한국음식』, p. 140, 광문각, 2005.

불고기를 만드는 방법과 재료를 살펴보면, 고기를 얇게 섬유를 끊어 저며서 가로 세로로 잔칼질을 한 다음 배즙이나 청주, 설탕 등에 버무리려 놓아 두었다. 이렇게 하면 효소작용이 활발해져서 고기가 연해진다. 그리고 간장에 다진 파, 마늘, 깨소금, 생강즙, 후춧가루, 참기름 등을 넣고 잘 주물려 썰어 두었다가, 먹을 때 중불에서 천천히 굽는다. 역시 불고기 안에서도 오방색의 흔적을 찾을 수 있다.

최근 일본에서 한국식 불고기가 유행하고 있다. 김치, 마늘, 버섯, 양파의 조합으로 이루어진 불고기가 콜레스테롤을 억제하고 고기의 독을 체외에 배출하는 효과가 있어서 일본인들이 즐겨먹는다고 한다.

마. 김치

김치를 잘 모르는 사람들은 김치 색깔을 흔히 붉은 것으로만 생각하기 쉽다. 오훈채처럼 한국 요리의 코드를 알고 나면, 김치야말로 오방색을 모두 갖춘 음식이라는 것을 깨닫게 된다.

김치가 붉은 색을 띄게 된 것은 17세기 이후 일본을 통해 서양의 고추가 들어온 후부터다. 배추를 흔히 ‘백채(白菜)’라고 하는데, 이처럼 배추를 주재료로 하는 김치는 흰빛이 기초색이다. 무가 그 흰빛 계열에 악센트를



<Figure 29> 김치

가하고 배춧잎이나 파 잎이 푸른빛을 더해, 청룡백호처럼 한국의 전통적인 청백 대응 색깔을 만들어 낸다. 배추 속잎과 생강, 마늘 같은 부가물들은 누른빛을 띠고, 마지막으로 고춧가루가 그들에 온통 붉은 빛 물을 들인다. 오방색에서 검은색이 빠진 것처럼 보이지만, 자세히 들여다보면 김치에 넣은 젓갈류나 양념 속에서 검은빛

75) 김명희, 전계서, p. 144.

을 찾아볼 수 있다. 무엇보다도 김치를 담그는 독이 칠흑같이 검어서, 한국인에게 김치는 결코 붉은색으로만 연상되지 않는다. 검은 김칫독은 붉고 희고 푸르고 누른 김치 색깔을 내는 팔레트와 같은 구실을 한다.

또한 뻗뻗하던 배추가 소금에 절여지는 모습, 여러 가지 재료를 사용하지만 하나로 혼합된 양념으로 서로 버무려지는 모습, 발효되는 과정에서 각각의 맛보다는 하나의 김치 맛을 표현되는 전 과정이 우리의 내면에 깃든 정신이라고 할 수 있다. 각 지역에서 생산되는 특산물로 만든 김치들이 보여주는 각양각색의 예술적인 멋과 다채로운 오방색을 띠는 외형으로부터 나오는 멋, 김치를 포함한 한식 상차림에서 어울리는 멋과 김치를 먹고 맛에 취한 사람들에게서 풍기는 멋들이 김치의 자랑거리라 아니할 수 없다.⁷⁶⁾

제3절 현대생활과 오방색

1. 건축물 중 단청에 표현된 색상

우리 민족은 오래 전부터 음양오행에 따라 색에 의미를 부여하고 시각적인 감각보다는 관념적인 의미에 중점을 두어 사용하기 시작했고 실제로 건축이나 의상 등에 음양오행설에 따라 색을 사용한 예를 많이 볼 수 있다. 한편으로는 무속신앙, 도교에 관련하여 중국의 음양오행설(陰陽五行說)이 수용되어 소재나 색채에서 구체적인 형상과 의미를 내포하는 표현이 이루어졌다. 그것은 오행에 근원을 둔 오방색으로써 고구려 고분 벽화의 사신도에서 채색화의 시원으로 발견되었으며, 이는 이후 각 신분과 용도에 맞게 설정된 복식, 공예품, 왕궁과 사찰에서의 단청을 비롯한 전반적인 색채의식을 형성하는 근간이 되었다.

주생활에서 우리 선조들은 건축재료로서 붉은 빛이 나는 황토를 사용하였으며, 새해가 되면 한해의 안녕을 빌고 재앙을 물리친다는 기복과 벽사의 의미에서 붉은

76) 김성훈, 『아주 특별한 김치 이야기』, p. 14, 제 17회 세계김치문화축제 추진위원회, 2010.

부적을 그려 붙였다. 또 목조건물에는 단청을 칠하여 건물의 보존과 장식은 물론 왕궁과 사찰의 위엄을 표현하였다.

우리나라의 자연환경은 높지 않고 둥근 봉우리가 있는 소담한 느낌의 산들과 좁은 개울물이 뭉쳐져 작은 강을 이루는 정겨운 이미지이다. 우리나라 건축은 많은 마당을 두면서 외부 공간을 형성하고, 외부 공간의 구성에는 크고 작은 여러 개의 대문들과 담장들이 건축되므로 공간의 주체가 되는 몸체에 이르는 공간의 연속성이 존재한다. 또한 우리



<Figure 30> 단청

나라 건축의 특징은 건물의 터와 방향을 정하는 일, 마당에 나무 한그루 풀 한포기 심는데도 음양오행과 풍수에 의한 자연과의 조화를 고려하여 건축한다는 점이다.

전통 건축에서는 재료들이 돌, 나무, 검은 벽돌, 검은 기와, 황토, 짚 등으로 한정적이었고, 모두 저채도의 색상이기 때문에 색의 대비에 의한 시각적인 자극이 없으며 각 건축물이 유사한 색 조화를 이루어 통일된 공간정서를 느끼게 하였다. 실내는 황토벽 그대로거나 한지로 도배하였고, 장식품들은 저채도의 천연색을 이용하였으며, 한지를 바른 문을 통해 스며드는 은은한 광선과 어우러져 편안하고 자극적이지 않은 실내 환경을 조성하였다. 우리의 전통 건축물의 색은 갈색계열의 구조를 이루고 명도는 중명도에서 고명도, 채도는 저채도로 자연환경 색과 자연스럽게 어우러져 융화되고 있다.⁷⁷⁾

사찰이나 궁궐건축에서 사용된 단청의 오채(五彩)도 음양오행의 영향을 받은 것으로 단청의 색은 오정색과 오간색이 주를 이룬다. 즉, 청색·적색·황색·백색·흑색 등 다섯 가지 색을 기본으로 사용하여 건축물에 여러 가지 무늬와 그림을 그려 아름답고 장엄하게 장식하는 것을 말한다. 단청의 색조는 역사적으로 민족적 생활감정과 기호에 많은 영향을 받아왔다. 따라서, 단청장식의 색조는 시대성을 반영하고,

77) 김주경 등, 상계서, p. 113.

표현수단 및 방법에 있어서 특수성·독자성을 가지고 있었다. 통일신라시대 이전의 지상건물의 단청색조는 유구가 전하지 않으므로 확실히 밝히기는 어렵다.

고려시대의 단청색조는 외광(外光)을 강하게 받는 부재, 즉 기둥과 같은 곳에는 붉은 색을 칠하고 외광을 받지 않는 그늘진 곳, 즉 추녀나 천장부분에는 녹색색으로 칠하여 장식의 명도(明度)를 높여 이른바 상록하단(上綠下丹)의 원칙을 지켰다.

조선시대의 단청색조는 건물 내외의 장식에 따라 외부단청을 밝은 색 계통의 등황색을 현저하게 증가시켜 장식의 명도를 높였고, 내부단청은 광선의 명도가 외부의 단청보다 낮은 것을 고려하여 주로 녹색색으로 처리한 것이 특징이다. 조선시대의 단청들은 무늬의 체계와 함께 색채 구사에 있어서도 일정한 법칙성을 가지고 색의 조화를 이루었다. 색조는 주로 장단(長丹)·주홍(朱紅)·양청(洋靑)·황(黃)·양록(洋綠)·석간주(石間硃) 등을 많이 사용하였고, 이들 색채를 흰색과 먹색, 기타 색깔과 배합하여 여러 가지 다른 색깔을 만들어 썼다.

색계열은 머리초의 휘 부분 색조의장에서 전형적으로 나타난다. 일반적으로 색계열은 건물의 성격과 규모·유형에 따라 다르지만, 대개 두 가지 색부터 여섯 가지 색까지 일정한 규칙에 따라 칠하였다. 즉, 여섯 가지 색계열에서 점차 색계열을 하나씩 줄이고자 할 때는 맨 끝에 붙는 석간주의 다음색 계열로부터 차례로 한 색계열씩 제거하여 5, 4, 3, 2색 순위로 만들었다. 따라서, 단청의 색조화는 주로 이색(異色)과 보색(補色)을 위주로 하였으며, 따뜻한 색과 차가운 색을 서로 엇바꾸면서 색의 층단(層段)을 구성하였다.

2. 복식에 표현된 오방색

우리 민족은 복식의 색 사용에서도 음양오행사상과 민족 고유의 선호색이 함께 작용하고 있다. 계급과 신분에 따라 복색을 제한한 금색(禁色)제도가 있었는데, 조선왕조실록에 황색, 홍색, 자색, 백색, 옥색, 회색 등의 복색 사용을 금하는 왕명이 기록되어 있다.

또한 우리민족은 스스로를 일컬어 ‘백의민족’이라고 지칭할 만큼 백색에 대한 애

착이 강하며 큰 의미를 지닌다. 우리 민족의 백색은 단순히 흰색이 아니며 모든 백성을 통칭하면서 인공적이지 않은 있는 그대로의 자연색이라 할 수 있다. 뿐만 아니라 ‘색을 동 달았다’는 뜻의 색동은 동이란 한 칸을 의미하며 한 가지 색 또는 여러 가지 색을 이은 것으로 원색 배열의 질서를 형식으로 원색의 조화를 나타낸다. 우리민족은 길상의 의미가 함축되어 만복을 기원하는 경사스러운 날에 색동옷을 입어 신성한 아름다움을 나타냈다.⁷⁸⁾



<Figure 31> 한국 전통의상

일반적으로 오색 빛깔의 형겼을 층이 지게 차례로 잇대어 만든 저고리나 두루마기의 소맷감을 말한다. 색동은 삼국 시대부터 현재에 이르기까지 한국인의 생활과 밀접한 관계를 가지고 사용되어 왔으며, 특히 명절과 같은 경사스러운 날 색동 복식을 착용함으로써 다채로운 상이 이루어 내는 화려함으로 즐거운 기분을 나타낸다.

의생활에서는 혼례 때 부인들의 가례복인 녹의홍상은 오행의 상생과 관련하여 장수하고 부귀가 충만하도록 하는 기원의 뜻을 담고 있으며, 신부의 얼굴에 바르는 연지곤지도 시집가는 여인을 투정하는 음귀에 대한 축출의 의미에서 사용되었다. 또 돌이나 명절에 오색 천을 이어 만들어 어린아이에게 입히는 색동저고리 역시 오행을 갖추어 나쁜 기운을 막고 무병장수를 기원하는 것이다.

위에서 살펴본 바와 같이 선조들에게 오방색은 단순한 빛깔로써의 색만이 아닌,

78) 김주경, 상계서, p. 180.

방위와 계절을 나아가 종교적이며 우주관적인 철학을 형성하였다. 그들은 나쁜 기운을 물리치고 복을 바라는 마음으로 오행에 따른 오방색을 용도와 신분에 맞게 구분하여 사용하였다.

이것은 현대인들이 시각적인 이미지로 색을 사용하며 보는 것과는 다른 선조들의 색채관을 엿볼 수 있는 계기가 된 듯하다. 그리고 우리들은 그 소망을 잘 헤아리고 나아가 이러한 전통적 색이미지를 어떻게 살려 나아갈지를 머릿속 깊이 고민해보아야 할 것이다.

제4장 결론

인간이 누릴 수 있는 지각 세계 중에서 가장 뛰어난 감각인 시각을 통해 인간의 경험적 자아는 다양한 자극으로 색에 대한 연관성 있는 사물을 연상한다. 그만큼 색채는 우리에게 기억과 연상이라는 작용을 통해 정서적으로 큰 영향을 준다. 시대 변화에 따라 각각의 시대에 부응하는 색채의식이 다양하게 있었음에도 불구하고, 전통적으로 일관되게 나타나는 색채가 있었는데 그것이 곧 오방색(五方色)이다. 오방색이 한국인의 생활 속에 다정다감한 색감으로 인식되고 있다는 것이다.

본 논문, 「조선시대 풍속화에 표현된 음식 풍속 연구」는 한국인의 의식 속에 자리 잡고 있는 색채를 분석하고, 전통적인 풍속화가인 관아재 조영식과 단원 김홍도, 그리고 안동지방 양반 계희도, 작자미상의 풍속화에 표현된 음식에 대해 고찰하였으며, 오방색을 이용한 대표적 음식들을 살펴봄으로써 한국전통 색채에 녹아있는 색채 감성을 이해하고자 했다.

II장에서는 음식과 풍속화가 중흥을 이뤘던 조선 후기를 중심으로 풍속화에 나타난 음식문화가 미술적 측면에서 어떻게 반영되었는지를 살펴보았다. 먼저 고대 우리 민족이 어떤 음식 문화를 이루고 생활했었는지에 대한 고찰해 보았다. 음식은 사람이 살아가는데 있어서 가장 기본적이고 필수적인 요소이며, 그것이 만들어진 시대가 갖는 역사의 모든 요소들을 포함하고 있기 때문에, 우리의 역사와 풍속을 이해하는데 음식은 매우 중요한 위치를 차지했음을 알 수 있다.

그 당시의 풍속화에서는 서민층의 삶뿐만 아니라 도시의 시정풍물이나 기방 등 사대부의 실생활을 적나라하게 드러냈다. 이러한 풍속화에 나타난 조선후기 음식문화는 기득권을 가진 사대부나 일부 부(富)를 축적한 계층을 제외하고는 여전히 먹는 것 자체가 문화가 아닌 삶에 있어서 생존과 직결되는 문제였다. 풍속화는 당대의 사회 및 음식문화를 이해하는 중요한 사료이다.

III장에서는 우리 민족의 고유색인 오방색과 연계한 음식문화를 중심으로 고찰하였으며, 대표적 음식들, 그리고 현대생활 속에 드러난 오방색을 찾아보았다. 우리

음식의 색은 우주를 끌어안은 세계 속에서 그 근원을 찾으려고 했음을 알 수 있었다. 색채를 우주 개념과 결합시켜 색에 의미를 부여했고 색채 표현은 우주 만물의 질서와 조화를 나타내기 위한 수단으로 생각했다. 따라서 음양오행적 우주관에 근거한 상징적 관념을 색채로 표현한 경우가 더 많았다.

이와 같이 오방색의 사용은 단순히 사물의 분류뿐만 아니라 우리들의 의식주 생활 속에서 인간의 색채 감각과 색채 활용을 유지하고 지배해 온 의식이었음을 발견할 수 있다. 지금이라도 우리의 음식에 담겨있는 색들은 이러한 사상과 철학과 미학이 넘쳐 있음을 재발견하여야 할 것이다.

우리나라는 사계절이 뚜렷한 현상으로 지역적인 기후차이로 인해 지방마다 토산물이 다양하게 생산되어 지역적인 특성을 살린 음식들이 고루 발달되었고 궁중음식, 사찰음식, 서민음식 등 신분과 계층이 분리되어 발전하였다. 음식의 맛과 색에서도 뚜렷한 차이를 보이는데 경기지방의 음식은 궁중음식의 영향을 받아 색이 화려하고 북부지방의 음식은 수수하고 담백하듯 지역적인 차이를 나타냄을 보여주고 있다.

근래의 음식 문화는 단순히 먹고 살기 위한 방편의 수준을 넘어 음식의 모양, 상차림에 있어서 미적 구성을 따질 정도로 다양화되었다. 색채에 대한 관심도 이러한 문화적 욕구를 충족시키는 요소 중 하나에 속한다. 식문화는 기본적으로 안정적이어서 예측 가능한 것이기도 하지만 끊임없이 변화하고 있는 하나의 과정이 된다. 한 세대의 사람들에게 습득되고 정착되어 다음 세대로 전승되는 것이다.

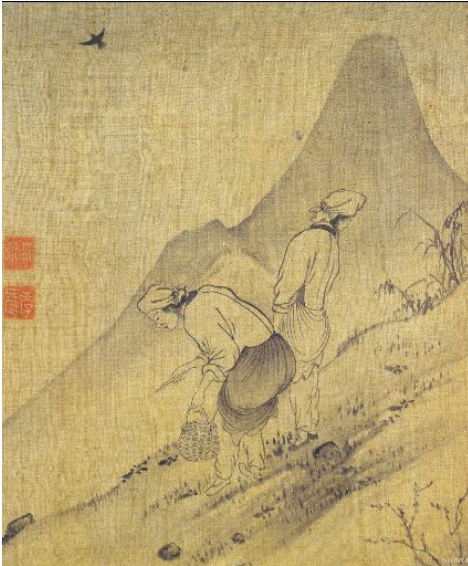
우리나라의 경우 음식과 관련된 색채의 역사는 꽤 오래되었다. 고구려 시대부터 오방색이라는 개념이 생성된 것으로 추측하고 있다. 우리의 음식 문화는 오방색에 기초하여 만들어졌다. 조상들의 지혜가 담겨 있는 소중한 음식 문화를 잘 보존하면서 음식을 주제로 한 그림을 현대적인 감각으로 더욱 발전시켜 나가는 것은 우리의 몫이다.

참 고 문 헌

- 강명관, 「조선후기 한시와 회화의 교섭-풍속화와 기속시를 중심으로」, 한국한문학 연구, 30, 2002
- 고경희, 「조선시대 한국풍속화에 나타난 식생활문화에 관한 연구」, 한국식생활 문화학회지, 18, 3, 2003
- _____, 「朝鮮後期 耆老宴 繪畫에 나타난 食文化에 관한 研究」, 한국식생활문화 학회지, 20, 2, 2005
- 국립중앙박물관, 『조선시대 풍속화』, 한국 박물관회, 2002
- 국립현대미술관, 『한국 전통 색명 및 색상 : 제1차 시안』, 1991
- 권영필 외, 『한국의 미를 다시 읽는다』, 돌베개, 2005
- 김경미·김경임·유현석, 『색채와 푸드 스타일링』, 교문사, 2006
- 김상보, 『조선시대의 음식문화』, 가람기획, 2006
- 김용훈, 『한국 전통색의 기호와 연구』, 국립현대미술관, 2004
- 김종태, 『한국화론』, 일지사, 1994
- 김희선, 「조선후기 사회 경제적 변동이 식생활에 미친 영향」, 이화여자대학교, 석사학위논문, 1987
- 노무라 준이치 저·김미미 옮김, 『색의 비밀』, 국제, 2006
- 노병한, 『음양오행 사유체계론』, 안암문화사, 2005
- 박명원, 「한국인의 색채의식 및 색채교육 연구」, 성균관대 박사학위 논문, 2001
- 박신영, 「한국전통색채의 해석과 디자인에의 적용방법에 관한 연구」, 이화여자대 학교, 1999
- 박영수, 『색채의 상징 색채의 심리』, 살림, 2003
- 배한나, 「선호색 분석을 통한 한국인의 색채감성 연구」, 서울대학교, 2004
- 배영동, 「음식디미방에 나타난 술의 다양성과 그 사회적 의미」, 『문화재』, 34호, 국립문화재연구소, 2001
- 서혜옥, 「김홍도의 풍속화에 관한 연구」, 평택대학교 논문집, 9, 2, 1997

- 안휘준, 「한국의 미 19-풍속화」, 중앙일보사, 1985
- 오세영·이현, 「한국인의 공동체의식과 식문화에 대한 소고」, 한국식생활문화
학회지, 19, 5, 2004
- 오희선·김수희, 『재미있는 색 이야기』, 교학연구사, 2001
- 유옥경, 『조선시대 풍속화』, 국립중앙박물관, 2002
- 윤서석, 『한국음식-역사와 조리법』, 수학사, 1992
- _____, 『우리나라 식생활 문화의 역사』, 신광출판사, 1999
- 윤숙경, 『경상도의 식생활문화』, 신광출판사, 1999
- 전진희, 「단원 김홍도의 풍속화 연구」, 단국대학교 석사학위논문, 1998
- 정병모, 『한국의 풍속화』, 한길아트, 2000
- 정시화, 『한국인의 색채심리』, 미술세계, 1992
- 조흥윤, 「한국 음식문화의 형성과 특징」, 한국식생활문화학회지, 13, 1, 1998
- 주영하, 『그림속의 음식, 음식속의 역사』, 사계절, 2005
- _____, 『음식전쟁 문화전쟁』, 사계절, 2006
- 최성자, 『한국의 색, 선, 색, 형』, 지식산업사, 1993
- 21세기 연구회, 『하룻밤에 읽는 색의 문화사』, 예담, 2003
- 하용득, 『한국의 전통색과 색채심리』, 명지출판사, 1997
- 한지애 외, 『색채와 문화』 (조선대학교 출판부, 2011)

참 고 도 판



<Figure 1> 「채애도」
 윤두서(尹斗緒 : 1668-1715)
 견본수묵, 25×30.2cm,
 간송미술관



<Figure 2> 「선차도」
 윤두서(尹斗緒 : 1668-1715)
 견본수묵, 32.4×20cm
 윤영선 소장



<Figure 3> 「돌 깨는 석공」
 윤두서(尹斗緒 : 1668-1715)
 모시에 수묵, 22.9 × 17.7cm
 국립중앙박물관



<Figure 4> 「안악 3호 고분벽화」(4세기)



<Figure 5> 「강상조어도(江上釣魚圖)」

조영석(趙榮祐 : 1686~1761)

견본담채, 49 x 78.5 cm

국립중앙박물관



<Figure 6> 「채유(採乳)」

조영석(趙榮祿 : 1686 - 1761) 지본수묵, 28.5 x 44.5cm, 서울 개인소장



<Figure 7> 「서원아집도(西園雅集圖)」

김홍도(金弘道 : 1745 - ?), 건본담채, 122.7 x 287.4cm, 국립중앙박물관



<Figure 8> 「군선도 (群仙圖)」

김홍도(金弘道 : 1745 - ?) 지본담채, 28 x 53cm, 호암미술관



<Figure 9> 「초도호연」

김홍도(金弘道 : 1745 - ?)

지본담채, 22.7 x 47.9cm,

국립중앙박물관



<Figure 10> 「주막」

김홍도(金弘道 : 1745 - ?)

지분담채, 27.0 x 22.7cm,

국립중앙박물관, 보물527호



<Figure 11> 「설후야연」

김홍도(金弘道 : 1745 - ?)

견본채색, 100 x 48cm,

기메 국립 아시아 미술관



<Figure 12> 「수운업출」
 김홍도(金弘道 : 1745 - ?),
 지본담채, 100.6 x 34.8cm,
 국립중앙박물관



<Figure 16> 「국수 누르는 모양」
 작가미상, 기산풍속도
 동베를린미술관



<Figure 13> 「칠송정동회도」
《세전서화첩》 한국국학진흥원



<Figure 14> 「동도문회연도」
《세전서화첩》 한국국학진흥원



<Figure 15> 「화산양로연도」
《세전서화첩》 농암종가



<Figure 17> 「회혼례첩」
 작자미상
 견본담채, 33.5 x 45.5cm,
 국립중앙박물관



<Figure 18> 「강상회음」
 김득신(金得臣, 1604 ~
 1684)
 지본담채, 27 x 22.4cm,
 간송미술관

감사의 말씀

삶에 있어 조금이라도 귀중하지 아니한 시간은 없다고 하는데, 저에게도 대학원 생활은 참 많은 것을 배우고 깨닫게 해준 귀중한 시간이었습니다. 지금의 내 모습이 있기까지는 부족한 저를 가르쳐 주시고 도와주신 분들이 있었기 때문임을 다시 한번 떠올리며, 그 분들께 감사의 말씀을 전합니다.

먼저, 재입학을 허락하여 주신 미술교육학과 교수님들께 감사드립니다. 이 논문이 있기까지 부족한 제자를 받아주시고 기초지식과 연구방법들에 대해 하나하나 세심하게 가르쳐 주시고, 물심양면으로 도와주신 김종경 교수님 감사드립니다. 또한 바쁘신 가운데에서도 논문심사를 통해 부족함을 일깨워 주시고 귀한 조언 주신 김인경 교수님, 박홍수 교수님께도 가슴깊이 감사드립니다.

특별히, 시작의 맺음을 가능케 하고 지치고 힘들 때 마다 위로와 힘이 되신 성일스님의 사랑과 정성에 깊이 감사드립니다.

마지막으로 늘 곁에서 힘이 되어 준 사랑하는 나의 가족들! 감사하고 사랑합니다. 사랑하는 남편 박현씨! 이 논문을 당신께 바칩니다. 당신의 헌신적인 수고와 사랑이 있었기에 이 모든 일이 가능했습니다. 항상 말없이 울타리가 되어준 당신을 존경하며 사랑합니다. 그리고 내 딸들 준영, 건효, 찬영이 고맙다. 아주 작지만 이 작은 결실의 기쁨을 나의 소중한 가족들과 함께하고 싶습니다.

모든 분들께 다시 한번 감사드립니다.

2012년 6월
이 은 흥 드림