

조선시대 궁중음식과 음식기록

글 | 주영하(한국학중앙연구원 한국학대학원 교수)

조선왕조 궁중음식의 문화적 의미

왕조시대 왕은 모든 권력을 집중하고 있기 때문에 신하나 백성들과 다른 상징과 실재를 갖추고 있어야 한다. 왕조국가에는 왕만이 가지는 각종 제도와 의례가 있었으며, 왕만의 옷과 음식이 존재했다. 이것은 독점적인 권력과 지위를 지닌 왕과 그의 친인척이 누릴 수 있는 특혜였다. 이른바 등급사회를 근간으로 하는 국왕제도에서 등급마다의 차이를 표시하는 방법은 매우 다양했다. 크게는 권력의 형태와 궁실의 규모로 나타났으며, 작게는 관복이나 사용하는 기물 같은 데까지 등급의 차이가 표현되었다. 음식생활에서의 등급제도는 무엇을 먹는가, 어떻게 먹는가 하는 내용을 포함할 뿐만 아니라, 음식을 먹는 방식과 사용하는 식기구까지에도 매우 엄격한 구별 기준을 두었다. 그래서 왕실음식은 연회와 제사, 그리고 일상에서 신하와 백성들과 다른 면모를 갖추지 않으면 안 되었다.

이 점은 조선시대 왕실에서도 마찬가지로 적용되었다. 조선시대 법률서인 『경국대전(經國大典)』에서는 왕실에서 필요로 하는 식재료의 장만과 각종 식기구의 마련, 그리고 음식의 준비와 제공 등에 관한 업무를 맡은 사옹원·내시부·내명부 등의 직제를 규정해 두었다. 이를 통해서 조선시대 왕실에서 이루어졌던 음식의 생산과 소비와 관련된 공식적 조직의 면모를 짐작할 수 있다. 아울러 내선부(內膳夫)가 하루에 다섯 번 왕의 찬선(饌膳)을 바치도록 규정하기도 했다. 특히 내의원 조직은 왕의 건강을 위한 약제 제조는 물론이고 수시로 음식의 구성도 챙겼다. 그 목표는 왕의 장수를 도모하는 데 있었다. 왜냐하면 왕의 장수는 곧 왕조의 지속이었기 때문이다.

조선왕실의 음식문화를 살피는 작업은 식품학자에 의해서 이미 1980년대 중반부터 진행되었지만, 그 성과는 결코 많다고 볼 수 없다. 식품학자들의 노력에도 불구하고 그 전모가 아직 명확하게 드러나지 않은 이유는 조선왕실이 지니고 있었던 정치경제적 측면과 사상적 측면을 종합하여 살피지 않았기 때문이다. 특히 문헌자료의 부족은 연구의 한계를 드러낼 수밖에 없었다. 이에 농림식품수산부 산하의 한식재단 연구비를 지원받아 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단(연구책임자 주영하)에서 수행한 ‘조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축’ 연구(2011년 12월~2012년 9월)는 조선왕조 궁중음식과 관련된 고문헌

에 대한 상세해제 작업으로는 국내 학계에서 처음으로 수행된 작업이었다. 다음에서 대표적인 문헌에 대해서 그것의 내용과 음식 관련 사항에 대한 기록을 소개하려 한다.

『조선왕조실록』과 『승정원일기』

알다시피 조선왕조의 왕실에서 진행된 중요한 사건은 『조선왕조실록』과 『승정원일기(承政院日記)』에 가장 많이 담겨 있다. 그런데 『조선왕조실록』에서 음식과 관련된 기록은 그다지 많지 않다. 왜냐하면 음식은 일상이지, 결코 사건이 아니기 때문이다. 이로 인해서 가장 많이 등장하는 사건은 감선(減膳)과 철선(撤膳)과 관련된 항목이다. 왕은 한 마을에서 흉년이 들어 먹을거리가 걱정이라고 하면 반찬의 가짓수를 줄이는 감선과 아예 수라를 받지 않고 상을 물리치는 철선을 하여 본인이 성왕(聖王)임을 보여 주었다. 『조선왕조실록』 기록 중에서 조선 초기 각 지방마다 많이 나는 식재료와 공물로 바친 식재료에 관한 정보는 『세종실록』 지리지에 으뜸이다. 비록 조선 후기의 자료이지만, 『만기요람(萬機要覽)』 재용편(財用編)에는 공상(供上)과 각공(各貢)으로 나누어 궁중의 연간 소요 경비를 기술하고 있다. 곧 공상에서는 대전(大殿)·중궁전(中宮殿)·왕대비전(王大妃殿)·혜경궁(惠慶宮)·가순궁(嘉順宮)에 진공하는 물화의 양과 값을 규정하고 있기 때문에 조선 후기의 왕실 식재료의 종류와 양, 그리고 값에 대해서 확인할 수 있는 자료이다.



● 조선 왕실의 음식 관련 기록은 『조선왕조실록』보다 『승정원일기』에 훨씬 상세하게 기록되어 있다.

『조선왕조실록』과 함께 왕의 일을 알 수 있는 자료는 『승정원일기』이다. 왕별로 재임 시기에 발생했던 중요한 사건만이 기록으로 나오는 『조선왕조실록』과 달리, 『승정원일기』에는 거의 매일 왕의 하루 일과, 지시와 명령, 각 부처의 보고, 각종 회의 및 상소 등이 기록되어 있다. 특히 음식 관련 자료는 『조선왕조실록』에 비해서 『승정원일기』가 훨씬 상세한 편이다. 왕과 신하, 혹은 내의원 소속 의관들이 음식과 약재에 대해 나누는 구체적인 이야기가 『승정원일기』에는 나온다. 가령 조선의 역대 왕 중에서 가장 장수한 영조대의 『승정원일기』에는 고추장에 대한 이야기가 무려 아홉 차례나 나온다. 이 중에서 영조 44년(1768) 7월 28일자에서는 “송이(松茸)·생전복(生鰓)·새끼꿩(兒雉)·고추장(苦椒醬) 이 네 가지는 각기 독특한 맛을 가지고 있다. 이것들 덕분에 잘 먹었다. 이로써 보면 내 입맛이 아직 완전히 늙지 않은 듯하다.”라고 영조의 말이 직접 적혀 있다.

그런데 『승정원일기』는 국사편찬위원회에서 디지털 작업을 하여 원문이 인터넷으로 서비스되고 있을 뿐, 아직 한글 번역이 모두 이루어지지 않았다. 하지만 검색이 가능하며 왕대별로 기록을 확인할 수 있다. 이에 비해 『조선왕조실록』은 한글로 번역되어 있지만, 원문과 대조하지 않을 경우, 식재료나 음식명, 그리고 사건 등에 얽힌 원문과 번역문의 차이가 종종 발견된다. 그 이유는 음식명이나 식재료에 대해 해박한 지식을 가지고 있지 않은 한문학자들이 번역했기 때문이다. 따라서 한문과 한글로 동시에 검색을 해야 하며, 번역문을 이용하면서 원문도 반드시 확인을 해야 한다.

의례류

조선왕실에서 행해진 대표적인 연회로는 진연(進宴)과 진찬(進饌)을 꼽을 수 있다. 보통 이들 연회는 왕과 왕비 또는 왕대비의 생신이나 사순(四旬)·오순(五旬)·육순(六旬) 등 중요한 생신을 맞아 효(孝)를 실천하고 왕실의 위엄을 세우기 위해 마련되었다. 그 중에서도 진연은 왕실에서 제대로 격식을 갖추고 하는 연회를 가리키며, 진찬은 진연에 비해 절차와 의식이 간단한 것을 가리킨다. 진연과 진찬은 다시 내외로 나누어 행해졌다. 가령 진찬의 경우 외진찬(外進饌)과 내진찬(內進饌)으로 구분되었다. 외진찬은 대신들이 참석하여 열렸고, 내진찬



● 진찬의궤 / 진연의궤

은 왕실의 일가친척이 주로 참석하여 열렸다. 진찬·진연 관련 의궤류는 서울대규장각한국학연구원과 한국학중앙연구원 장서각에 주로 소장되어 있다.

진찬·진연 의궤류 외에도 국왕 및 왕세자의 혼례의식 절차를 적은 책인 『가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)』, 국왕 및 후비(后妃)의 상사(喪事)가 났을 때, 습(襲)·염(斂)·성복(成服)·성빈(成殯) 및 혼전(魂殿)의 설치 등과 관련된 의식을 기록한 책인 『빈전혼전도감의궤(殯殿魂殿都監儀軌)』, 영녕전(永寧殿)·종묘·사직 및 각 능의 제기를 만들 때 기록한 책인 『제기도감의궤(祭器都監儀軌)』 등에도 기술 내용은 적지만, 음식과 식기구와 관련된 기록이 나온다.

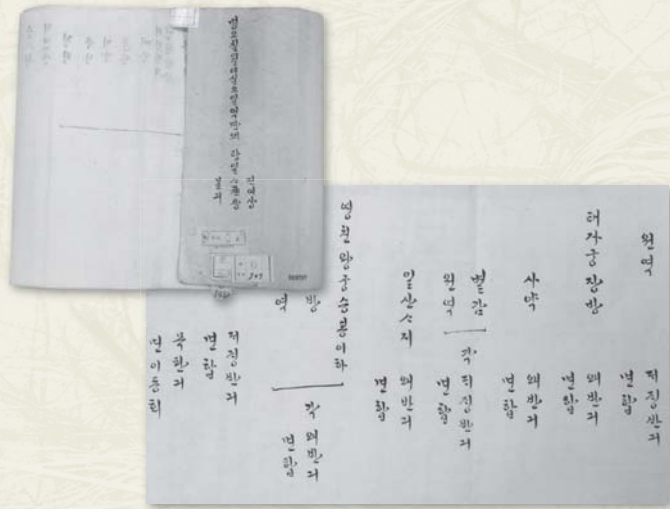
이 의궤류 중에서 조선왕조 궁중음식 관련 핵심자료는 단연 진찬·진연 의궤류이다. 진찬·진연 의궤류의 책은 권수(卷首)·권1·권2·권3으로 구성되는 것이 상례였다. 책의 처음인 권수에는 진찬·진연을 행하는 날짜를 정하는 택일(擇日), 행사 담당 관리들의 서열과 이름을 적은 좌목(座目), 그리고 행사와 관련된 장소와 실제 행사 모습을 그린 도식(圖式) 등이 들어 있다. 이 중 ‘택일’에는 외진찬(外進饌)·내진찬·야진찬(夜進饌) 등으로 구분하여 일시와 장소를 지정하고, 진찬소·당상·낭청 등도 지정하였다. ‘도식’에는 진찬반차도(進饌班次圖)·야진찬반차도·익일회작반차도(翌日會酌班次圖)·익일야연반차도·통명전도(通明殿圖)·진찬도·야진찬도·익일회작도·익일야연도·정재도(呈才圖)·채화도(綵花圖)·기용도·의장도·정재의장도·악기도·복식도 등이 포함되었다.

권1에는 왕이 내린 명령인 전교(傳敎)와 함께 해당 행사를 거행하게 된 경위와 사정, 그리고 그 준비과정에서 논의되었던 이야기 등이 상세히 기록되어 있다. 권2에는 행사와 관련하여 주고받은 물품에 대한 기록이 주로 나온다. 특히 행사에 쓰인 음식과 식재료를 적은 글인 찬품(饌品), 행사에 쓰인 각종 기물을 그림과 함께 적은 기용(器用), 행사장을 만드는 방법을 적은 수리(修理), 음식을 배치하는 일을 적은 배설(排設), 행사에 쓰이는 일산이나 깃발 따위의 내용을 적은 의장(儀仗), 행사를 호위하는 호위병에 관해 적은 의위(儀衛) 등이 실렸다. 권3에는 행사에 참석한 여러 신하들의 명단과 참석자의 복식, 행사에 사용되는 악기, 행사를 무사히 치르는 데 공로가 있는 사람의 명단과 상, 그리고 행사에 소용된 금액 등을 적은 내용이 수록되어 있다.

그러나 진찬·진연 의궤류는 왕실의 생신 잔치와 관련된 모든 내용이 포함되어 있다고 해도 과언이 아니다. 행사의 절차는 보통 주빈이 대왕비나 왕이나 왕비에게 술이나 차와 함께 음식을 올리는 것으로 진행된다. 술이나 차를 올리는 일을 ‘진작(進爵)’이라 하는 데 5작을 올리는 행사, 7작을 올리는 행사, 그리고 9작을 올리는 행사로 그 규모를 구분했다. 하지만 진찬·진연 의궤에는 각각의 진작에서 구체적으로 어떤 음식이 올랐는지를 상세히 기록하지 않았다. 아울러 ‘찬품’에서도 음식명과 소용된 식재료와 분량은 기록되어 있지만, 그것의 조리법은 적혀 있지 않다. 따라서 진찬·진연 의궤류를 통해서 왕실 생신 잔치에 마련된 음식의 구체적인 조리법을 알기는 어렵다. 하지만 생신 잔치의 전체 과정을 염두에 두고 연구를 한다면 음악과 춤, 그리고 음식이 한 데 어울려진 조선시대 왕실 잔치의 진면목을 재구성할 수 있다.

음식발기류

음식발기(飮食發記)는 진찬·진연 혹은 각종 제사, 그리고 생신·길례·진지·다례 등에 차려지는 음식물의 목록이나 참석자의 직책과 그들에게 내린 음식상의 종류 등을 적은 문건이다. 한국학중앙연구원 장서각에 총 225건, 경상대학교 고문헌 도서관인 문천각에 재일교포 허영중 씨가 기증한 205점과 효덕헌 인명 발기 1점 등 206점, 그리고 서울대규장각한국학연구원, 궁중음식연구원, 풀무원김치박물관 등에 10여 점이



● 병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬발기(1906) : 1906년(丙午, 고종 43) 7월 25일 당시 황제였던 고종(高宗)의 55세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기(한국학중앙연구원 장서각 소장)

소장되어 있다. 발기는 각종 의식에 소용되는 물품의 목록과 수량을 적거나 인명을 나열한 것으로서, 불기, 건기로 쓰며, 한자로는 發記, 撥記, 件記 등으로 표현한다. 궁중음식과 관련된 단자는 다례(茶禮) 때 소용된 각종 물품과 음식을 적은 다례단자(茶禮單子)와 진상물품과 인명을 수록한 진상단자(進上單子)가 있다.

현재까지 알려진 ‘음식발기’는 그 시기에 따라 대체로 다음과 같이 나눌 수 있다. 고종 연간에 행해진 각종 행사에 올린 음식의 종류를 적은 것과 참석자에게 내린 음식의 종류를 적은 것, 고종의 국장(國葬)이 이루어진 1919년 이후 만 2년 동안 왕실에서 행해진 상식(上食)에 올린 음식 목록, 그리고 식민지 시기인 이왕직 때 왕실에서 행해진 각종 행사에 오른 음식 목록이나 참석자에게 제공된 명단과 음식 종류를 적은 발기 등으로 구분할 수 있다.

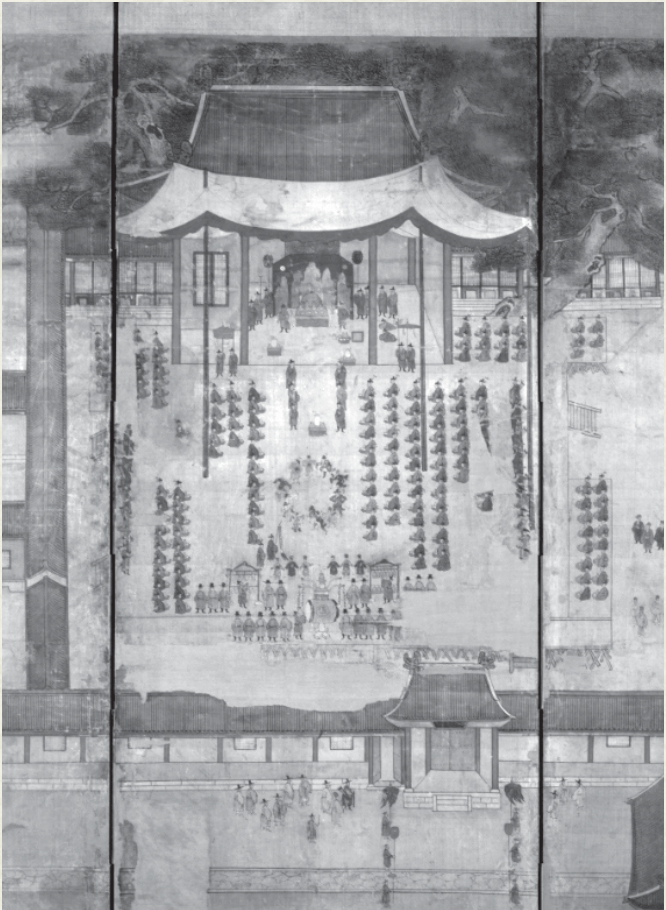
한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단이 작업한 사례를 통해 음식발기의 내용을 소개한다. 문건의 명칭은 「병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬발기」이다. 곧 1906년(丙午, 광무 10) 음력 7월 25일 당시 황제였던 고종(高宗, 생몰 1852~1919, 재위 1863~1907)의 55세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그것의 원문과 현대역을 도표로 제시한다.

원문		연번	현대역	
진어상 두상			진어상 2상	
다식과	고일척삼촌	1	다식과	고 1척 3촌
만두과	고팔촌	2	만두과	고 8촌
홍미화 빅미화 은빅즈송죽	연사과	3	홍미화 백미화 은백자송자	연사과
홍세강반 빅세강반 말빅즈	간정	4	홍세강반 백세강반 말백자	간정
각색절육		5	각색 절육	
농안 너지		6	용안 여지	
사당 꺠병 각식당		7	사당 꺠병 각색 당	
실니 포도		8	생리 포도	
남금 적니		9	능금 적리	
승도 산사		10	승도 산사	
사과		11	사과	
서과		12	서과	
각식다식		13	각색 다식	
각식숙실과		14	각색 숙실과	
각식정과		15	각색 정과	
산사슈정과		16	산사수정과	
임즈쑈츠시르편 녹두츠시르편 당귀괴시르편 빅설고		17	임자꺠찰시루편 녹두찰시루편 당귀메시루편 백설고	
대조조약 청조약 석이단자 밀쌈 국화엽전		18	대조조약 청조약 석이단자 밀쌈 국화엽전	
약식		19	약식	
연계증		20	연계증	
전복초		21	전복초	
누름적		22	누름적	
심선전유어 회전		23	생선전유어 해전	
양전유어 간전유어		24	양전유어 간전유어	
편육 족숙편		25	편육 족숙편	
대숙편 데티		26	계숙편 제테	
각식어척		27	각색 어채	
임즈슈잡탕		28	임자슈잡탕	
쵸계탕		29	초계탕	
운면		30	운면	
냉면		31	냉면	
슈단		32	수단	
청		33	청	
초장		35	초장	
개즈		36	개자	
의친왕 영친왕 순비마마			의친왕 영친왕 순비마마	
다식과 만두과	고일척	1	다식과 만두과	고 1척
홍미화 빅미화 은빅즈송죽	연사과	2	홍미화 백미화 은백자송자	연사과

원문		연번	현대역	
남영			남영	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	목관기일 면스동허		병정	목관기 1 면 4동이
동영			동영	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	목관기일 면스동허		병정	목관기 1 면 4동이
서영			서영	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	덕정반기일 면이동허		병정	대쟁반기 1 면 2동이
숙위소			숙위소	
영위관	정반기 면대합		위관	쟁반기 면대합
병정	대목관기육 면이십일동허		병정	대목관기 6 면 21동이
환벽정			환벽정	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	덕정반기일 면두동허		병정	대쟁반기 1 면 2동이
구성현			구성현	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	덕정반기일 면두동허		병정	대쟁반기 1 면 2동이
수옥현			수옥현	
위관	왜반기 면합		위관	왜반기 면합
병정	왜반기 면중합		병정	왜반기 면중합
호위대군관	대정반기 면합		호위대 군관	대쟁반기 면합
국출신	대목관기일 면두동허		국출신	대목관기 1 면 2동이
서적이하	대정반기 면일동허		서폐 이하	대쟁반기 면 1동이
근장군스	정반기 면합		근장군사	쟁반기 면합
화원호위군관이하	정반기 면합		화원 호위군관 이하	쟁반기 면합
구성현감동윤용식	왜반기 면합		구성현 감동 윤용식	왜반기 면합
보이	정반기 면합		보이	쟁반기 면합
문화각보이	정반기 면합		문화각 보이	쟁반기 면합
요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보 이	쟁반기 면합
정관현감동이하	ㄱ ㄱ 각 왜반기 면합		정관현 감동 이하	ㄱ ㄱ 각 왜반기 면합
연각수관노기감이하			전각수관노기감 이하	
궁녀인	왜반기이십		궁내인	왜반기 20
유모	왜반기십오		유모	왜반기 15
전악	ㄱ ㄱ 정반기이 면대합		전악	ㄱ ㄱ 쟁반기 2 면대합
악스			악사	
녀령	정반기삼 면대합이		여령	쟁반기 3 면대합 2
악공	대목관기		악공	대목관기

원문		연번	현대역	
녀령패장	ㄱ ㄱ 각 왜반기 면합		여령 패장	ㄱ ㄱ 각 왜반기 면합
녕술인			영술인	
너취	정반기 면등합		내취	쟁반기 면중합
경효전대조스원	각외상		경효전 제조 4원	각 외상
영일원	ㄱ ㄱ 각 외상		영 1원	ㄱ ㄱ 각 외상
스승삼원			사승 3원	
당방	ㄱ ㄱ 대정반기 면합		장방	ㄱ ㄱ 대쟁반기 면합
진설즈비			진설자비	
별감	왜반기 면합		별감	왜반기 면합
원역	정반기 면합		원역	쟁반기 면합
슈복	대정반기 면대합		수복	대쟁반기 면합
조라적	왜반기 면합		조라적	왜반기 면합
의효전향관	외상		의효전 향관	외상
참봉이	ㄱ ㄱ 검상삼		참봉이	ㄱ ㄱ 검상 3
충의스			충의사	
당방	ㄱ ㄱ 대정반기일 면합		장방	ㄱ ㄱ 대쟁반기 1 면합
진설즈비			진설자비	
별감	왜반기 면합		별감	왜반기 면합
원역	정반기 면합		원역	쟁반기 면합
슈복	정반기 면합		수복	쟁반기 면합
조라적	왜반기 면합		조라적	왜반기 면합
진전슈궁	ㄱ ㄱ 각 왜반기 면합		진전 수궁	ㄱ ㄱ 각 왜반기 면합
상직			상직	
슈복			수복	
조라적	왜반기		조라적	왜반기
복궐			복궐	
총순	왜반기		총순	왜반기
순검이번	대정반기이		순검 2번	대쟁반기 2
곤녕합상직니관	정반기일		곤령합 상직 내관	쟁반기 1
호위대군관이하	정반기일		호위대 군관 이하	쟁반기 1
교택전 동산직이	왜반기일		교택전 동산지기	왜반기 1

이와 같이 음식발기는 고종 · 순종 연간과 이왕직 시기에 행해진 각종 음식 행사에서 차려진 음식의 종류와 그것을 그릇에 담아 상에 올릴 때의 음식 높이, 그리고 참석자에게 제공한 음식의 종류가 기록되어 있기 때문에 매우 흥미 있는 자료라고 할 수 있다. 특히 개항기 이후 외국 외교관들이 황실을 왕래하였고, 한일강제병합 이후에는 이왕직으로 왕실이 격하되었기 때문에 그 시기에 차려진 음식의 면모를 가늠할 수 있다는 특징을 지닌다.



● 『갑자송정전진연도병(甲子崇政殿進宴圖屏)』 부분, 1744년, 견본채색, 119.7×334.8cm (6폭), 국립중앙박물관 소장. 영조의 모습은 그려지지 않았지만, 진연에 오른 음식이 매우 간략함을 알 수 있다.

조선왕조 궁중음식, 아직도 풀리지 않는 의문들

이외에도 조선왕조 궁중음식의 면모를 살필 수 있는 자료는 많다. 관청에서 조치하여 행한 일이나 사실 가운데 중요한 것을 주무 관사에서 그대로 기록하여 만든 책인 등록(謄錄)에도 음식 관련 자료가 간혹 나온다. 1764년(영조 40)에 영조의 후궁이자 사도세자(思悼世子)의 생모인 영빈이씨(暎嬪李氏)의 신주를 봉안한 묘사(廟祠)인 선화궁(宣禧宮)에서 행해진 별다례(別茶禮謄錄)이 하나의 사례이다. 또 『탁지정례(度支定例)』는 호조에서 왕실의 각 궁(宮)과 전(殿), 그리고 중앙 각 사(司) 등에서 확보한 재정 수입과 지출의 규모를 규정한 책이다. 조선 후기 중앙 재정의 구조를 살피는 데 기본이 되는 자

료이다. 이 책에 궁과 전에서 소용하는 물품들의 규정이 나오고, 그 중에 제공된 식재료의 규정도 나온다.

『탁지정례』가 궁과 전에서 소용되는 물품 규정이라면, 『공선정례(貢膳定例)』는 정조 때 지방에서 왕실에 바치는 식재료와 음식의 규정을 정리한 책이다. 구체적인 식재료의 이름과 생산 및 공물 공급처 등을 알 수 있는 자료이다. 이외에도 궁중의 각종 의례에서 음식을 진설하는 도식을 그려둔 의례진설도류가 있다. 한국학중앙연구원 장서각에서 소장하고 있는 『설찬도』, 『제향홀기급진설도원고(祭享笏記及陳設圖原稿)』, 『진설도(陳設圖)』 같은 자료가 그것이다. 의서류도 빠트릴 수 없는 문헌이다. 하지만 의서류의 경우, 내의원에서 편찬한 책에 한정할 필요가 있다. 가령 『내의원식례(內醫院式例)』, 『납약증치방(臘藥證治方)』, 『약방등록(藥方謄錄)』 등이 관련 자료이다. 다만 한국한의학연구원에서 영인작업을 하고 있는 의서류는 궁중과의 관계에서 긴밀성을 별도로 살펴보아야 한다.

하지만 앞에서 소개한 자료를 통해서도 풀리지 않는 의문들이 존재한다. 그것은 왕의 일상 식사와 관련된 것이다. 사극 드라마에서 무수히 나오는 12첩 반상은 결코 조선왕조 500년 내내 지켜진 규칙이 아니었다. 적어도 고종 이후에야 12첩이라는 규칙이 생겨났을 가능성이 많다. 왕의 일상 식사는 하루에 다섯 번 하도록 정해져 있었다. 하지만 음식에 대한 왕의 기호는 그때마다 달랐고, 몇 가지의 음식이 차려졌는지는 알 수 없다. 가령 영조는 60세가 넘어서는 보리밥을 물에 말아서 말린 조기구이와 고추장을 즐겨 먹었다. 특히 영조는 음식을 적게 차리도록 강조하였다. 잔치와 상장례 음식의 화려함과 달리 왕의 일상 음식은 장수를 목적으로 성리학의 절음식(節飮食)이 관통하고 있었다. 조선시대 궁중음식의 기록이 이를 증명해 준다. 그러니 왕의 식탁은 결코 가짓수가 많은 화려한 음식으로 장식되기 보다는 절제와 건강을 염두에 두고 차려졌다. 이 점을 오늘날 우리가 주목해야 하지 않겠는가. **IN**

● 필자 소개
한국학중앙연구원 한국학대학원 민속학 전공 교수, 서강대학교 사학과에서 역사학을, 중국 중앙민족대학 대학원 민족학과에서 민족학과 문화인류학을 공부했다. 중국 소수민족인 사천성 량산 이족의 전통칠기 연구로 민족학 박사학위를 취득하였다. 주로 동북아시아 음식의 역사와 문화에 대해서 연구한다. 저서로 『음식전쟁 문화전쟁』, 『중국 중국인 중국음식』, 『그림 속의 음식 음식 속의 역사』, 『차폰 잔폰 찜뽕』, 『음식인문학』 등이 있다.