

碩士學位論文

宮中飲食의 色彩 이미지 分析에 관한 研究

1998年

漢城大學校 藝術大學院

産業 디자인 學科

空間演出 서비스 디자인 專攻

金 光 惠

碩 士 學 位 論 文

指導教授 金美智子

宮中飲食의 色彩 이미지 분석에 관한 연구

－ A Reserarch on Color Imange of Korea
Royal Cuisine－

1999年 2月 日

漢城大學校 藝術大學院

産 業 디 자 인 學 科

空間演出 서피스 디자인 專攻

金 光 惠

碩 士 學 位 論 文

指導教授 金美智子

宮中飲食의 色彩 이미지 분석에 관한 연구

— A Reserarch on Color Imange of Korea
Royal Cuisine—

위 論文을 美術學 碩士學位論文으로 提出함.

1999年 2月 日

漢城大學校 藝術大學院

産 業 디 자 인 學 科

空間演出 서피스 디자인 專攻

金 光 惠

金光惠의 美術學 碩士學位論文을 認定함

1999年 2月 日

審査委員長 (印)

審査委員 (印)

審査委員 (印)

국문 초록

본 연구는 宮中 飮食과 韓食器에 대한 色彩 이미지 분석과 色彩 언어 이미지 분석을 하고 이에 따른 色彩와 언어 이미지를 정량화된 측정치로 제시할 수 있는 감성공학적 접근 방법으로 분석해 보았다. 宮中 飮食은 우리 전통을 대표할 수 있는 飮食으로, 宮中 요리에 나타나 있는 色彩는 한민족의 飮食 文化에 드러나는 色彩를 대표한다고 볼 수 있다. 그리하여 본 연구에서는 宮中 飮食을 그 대상으로 삼아 宮中 飮食에 나타난 色彩와 우리의 전통 色彩와 色彩 감정과 어떤 관계가 있는지 살펴보고, 宮中 飮食에 나타난 色彩와 현재 생산되는 韓食器의 色彩를 감성 공학의 시각적 분석 방법에 의해 色彩 이미지 스케일과 色彩 언어 이미지 스케일로 도표화 해 보았다.

그 결과 나타난 분석은 다음과 같다.

① 宮中 飮食은 R(적색), YR(주황색), Y(황색), GY(연두색), G(녹색), W(백색), S(흑색) 등의 여러 색상을 보이며, 宮中 飮食은 또한 섬세하고 우아하며 세련된 이미지를 보였다. 톤(Tone)에 있어서의 色彩 이미지는 色彩 언어 이미지에서 크게 벗어나지 않았다.

② 宮中 飮食에서 고명과 신선로, 구절판, 화양적 등에 쓰인 五方色(R, G, Y, W, S)은 한민족만이 가진 특유의 것으로 飮食에 액센트를 주고, 미각과 시각을 돋우는 역할을 하였다.

③ 韓食器의 色彩를 보면 R(적색), Y(황색), RP(자주색), G(녹색), B(파랑색) 등과 무채색으로 나타났다. 色彩 언어 이미지 스케일에서는 S/H 축에서 Cool쪽으로 길게 분포되어 있다. 이러한 韓食器의 色彩를 보면 전통적인 실용자기에서는 고려 청자, 이조백자, 질그릇, 옹기의 색상에서 크

게 벗어나지 않았으나, 도자기 회사에서 대량으로 생산되는 생활자기에서는 여러 가지 색상의 다양한 시도들이 보여지고 있었다.

이와 같은 결과는 그 동안 우리나라 宮中飮食과 그 韓食器에 대해 막연하게 생각했던 이미지에 대하여 객관적이며 정량화된 기준의 척도치를 마련해 주는 것이다. 이러한 분석 결과가 宮中飮食과 연결되는 모든 디자인적 요소 즉 음식과 식탁, 음식과 식기의 어울림이라든지 실내의 분위기 등을 연출하는데 응용될 수 있을 것이다.

目次

국문초록

I. 序 論	1
1. 研究 方法과 範圍	2
2. 研究 目的	3
II. 本 論	5
1. 韓食 文化	5
1) 韓食 文化의 형성과 발전	5
(1) 高麗 時代	5
(2) 朝鮮 時代	7
(3) 開化期와 그 以後	11
2) 宮中 飲食	11
(1) 宮中飲食의 意味	11
(2) 宮中 飲食의 상차림의 종류	12
3) 傳統 韓食器	17
(1) 三國 時代와 高麗 時代	18
(2) 朝鮮時代	18
2. 우리 나라의 傳統 色彩	20
1) 白色	20
(1) 白色과 無彩色	20
2) 五方色	23
(1) 五方色の 意味	23
(2) 五方色과 五味	27
3. 宮中飲食과 韓食器에 나타난 色彩의 感性工學的 高찰	29
1) 기본 色彩 언어 이미지 스케일과 色彩이미지 스케일	29
2) 宮中 飲食의 色彩 언어 이미지 스케일과 色彩 이미지 스케일 ...	35

(1) 宮中 飲食의 色彩 언어 이미지 스케일	35
(2) 宮中 飲食의 色彩 이미지 스케일	36
(3) 宮中 飲食의 味覺에서의 色彩 配色 효과	85
3) 韓食器에 나타난 色彩언어 이미지 스케일, 色彩이미지 스케일	92
(1) 韓食器의 色彩 언어 이미지 스케일	93
(2) 韓食器의 色彩 이미지 스케일	94
Ⅲ. 結論	96

참고문헌

영문초록

表 目次

[도표 2-1] 五方色の 意味와 象徵性	24
[도표 2-2] 기본양념과 고명식품	27
[도표 3-1] 톤의 일반적인 이미지	32
[도표 3-2] 宮中 飲食의 色彩 언어 이미지 스케일표	36
[도표 3-3] 宮中 飲食의 분류	37
[도표 3-4] 宮中 飲食의 色彩와 色彩 언어 이미지 스케일표	83
[도표 3-5] 色彩와 味覺의 關係와 飲食	85
[도표 3-6] 韓食器의 色彩와 色彩 언어 이미지 스케일표	95

그림 目次

[그림 2- 1] 陰陽五行說 圖表('94 한국 미술 빛과 전시<호암미술관>에서) ..	24
[그림 2- 2] 五方色의 정색과 간색의 범위	26
[그림 3- 1] 기본 色彩 언어 이미지 스케일	30
[그림 3- 2] 색상과 톤 시스템	31
[그림 3- 3] 궁중 음식의 종류	33
[그림 3- 4] 宮中飲食에 나타난 色彩 언어 이미지 스케일	35
[그림 3- 5] 단색 이미지 스케일	37
[그림 3- 6] 죽(장국죽, 흑임자죽, 전복죽, 잣죽) 色彩 이미지 스케일 ..	38
[그림 3- 7] 밥, 면 色彩 이미지 스케일	39
[그림 3- 8] 밥(오곡밥, 골동밥) 色彩 이미지 스케일	40
[그림 3- 9] 면(온면, 난면, 비빔면, 냉면) 色彩 이미지 스케일	41
[그림 3-10] 만두(편수, 준치만두, 어만두, 미만두)色彩 이미지 스케일 ..	42
[그림 3-11] 양곰탕 色彩 이미지 스케일	43
[그림 3-12] 애탕, 완자탕, 초교탕, 석류탕 色彩 이미지 스케일	44
[그림 3-13] 육계장 色彩 이미지 스케일	45
[그림 3-14] 숙회(두릅회, 미나리 강회) 色彩 이미지 스케일	46
[그림 3-15] 생채(더덕생채, 무생채) 色彩 이미지 스케일	47
[그림 3-16] 연근전, 감자전, 양동구리전 色彩 이미지 스케일	48
[그림 3-17] 파전, 각색전(표고전, 새우전, 민어전, 조개전, 애호박전) 색 채 이미지 스케일	49
[그림 3-18] 오이선, 호박선 色彩 이미지 스케일	50
[그림 3-19] 가지선 色彩 이미지 스케일	51
[그림 3-20] 어선, 두부선 色彩 이미지 스케일	52
[그림 3-21] 나물 色彩 이미지 스케일	53
[그림 3-22] 구절판 色彩 이미지 스케일	54
[그림 3-23] 탕평채, 잡채, 죽순채, 어채 色彩 이미지 스케일	55
[그림 3-24] 적(사슬적, 섭삼적, 김치적, 화양적) 色彩 이미지 스케일 ..	56
[그림 3-25] 구이(쇠갈비구이, 너비아니구이, 장포구이, 제육구이) 色彩 이미지 스케일	57

[그림 3-26]	찜(사태찜, 닭찜, 떡찜, 전복찜) 色彩 이미지 스케일	 58
[그림 3-27]	조치(된장조치) 色彩 이미지 스케일	 59
[그림 3-28]	두부전골, 신선로 色彩 이미지 스케일	 60
[그림 3-29]	낙지전골 色彩 이미지 스케일	 61
[그림 3-30]	감정(오이감정, 계감정) 色彩 이미지 스케일	 62
[그림 3-31]	마른찬(김자반, 매듭자반, 미역자반) 色彩 이미지 스케일	63
[그림 3-32]	초조림(전복초, 홍합초, 삼합장과) 色彩 이미지 스케일	 64
[그림 3-33]	젓갈(어리굴젓) 色彩 이미지 스케일	 65
[그림 3-34]	오이장과 色彩 이미지 스케일	 66
[그림 3-35]	열무김치 色彩 이미지 스케일	 67
[그림 3-36]	보쌈김치 色彩 이미지 스케일	 68
[그림 3-37]	나박김치, 장김치 色彩 이미지 스케일	 69
[그림 3-38]	약밥 色彩 이미지 스케일	 70
[그림 3-39]	물호박떡, 인절미 色彩 이미지 스케일	 71
[그림 3-40]	주악 色彩 이미지 스케일	 72
[그림 3-41]	삼색단자 色彩 이미지 스케일	 73
[그림 3-42]	계강과, 유자정과, 도라지정과 色彩 이미지 스케일	 74
[그림 3-43]	약과 매작과 色彩 이미지 스케일	 75
[그림 3-44]	대추초, 밤초, 생란 色彩 이미지 스케일	 76
[그림 3-45]	깨, 엿, 강정 色彩 이미지 스케일	 77
[그림 3-46]	오미자화채, 유자화채, 유자차 色彩 이미지 스케일	 78
[그림 3-47]	차, 계지자, 배숙, 수정과 色彩 이미지 스케일	 79
[그림 3-48]	마른안주(육포, 호두튀김, 은행볶음, 생률) 色彩 이미지 스케일	.. 80
[그림 3-49]	고명 色彩 이미지 스케일	 81
[그림 3-50]	궁중음식의 色彩 이미지 스케일	 82
[그림 3-51]	色彩와 色彩 언어 이미지 스케일로 본 음식	 84
[그림 3-52]	오방색의 배색	 87
[그림 3-53]	보색대비	 88
[그림 3-54]	명도대비	 89
[그림 3-55]	색상대비	 90
[그림 3-56]	유사색과 유사톤	 91

[그림 3-57] 韓食器의 色彩 언어 이미지 스케일	93
[그림 3-58] 韓食器의 色彩 이미지 스케일	94

I. 序 論

각 民族마다 나름대로 민족정신·감정 및 문화 유산을 갖고 있다. 그것은 韓民族이 같은 지리적, 풍토적, 역사적 여건 하에서 생활해 오는 동안에 형성되어 보존 계승된다.

우리는 지금 국제화·산업화·정보화 시대에 살고 있다. 우리의 의식주의 많은 부분이 서구화되어지고 民族의 文化기반이 흔들리고 있다는 목소리도 높다. 우리의 食生活도 예외는 아니어서 食卓에서 傳統 文化 및 飲食이 차지하는 비율이 점차 감소되어 가고 있는 형편이다. 아이들의 입맛은 어느덧 서구화되어 김치나 된장국보다는 피자나 햄버거 등의 외국 인스턴트 식품에 길들여져 가고 있다.

그러나 그렇다할지라도 의·식·주 가운데 가장 강하게 우리 民族 고유의 전통이 남아 있고 서구 사회와 차별화된 고유의 특징을 보이는 것은 식생활 분야라고 생각된다.

전통 飲食은 民族的 동질성이나 주체성을 나타내주는 구실을 하기도 하지만 다른 한편에서는 우리 民族의 文化的 역량을 세계에 알리는 수단도 될 수 있다고 생각된다. 얼마전 마이클 잭슨이 신라호텔의 비빔밥을 즐겨 먹었다 하여 외국 사람들이 신라호텔의 비빔밥을 찾는다는 신문 기사를 본 일이 있다. 또한 본인의 경험으로도 우리의 전통 飲食을 외국인에게 대접할 기회가 있었는데 그럴 때마다 그들은 우리의 전통 飲食의 맛과 色彩에 매료되어 감탄하는 모습을 많이 보아왔다. 우리의 전통 飲食은 나에게 정체성과 民族의 긍지를 갖기에 충분한 것이었다.

그리하여 본 研究에서도 우리 民族의 食生活史를 간략히 짚어보고 우리 民族의 전통 色彩와 色彩 감정에 대해 구명하려 한다. 우리 전통 飲食의 대표적이고 한국 飲食의 정수라고 할 수 있는 宮中 飲食의 종류와 그 속에 깃들여진 色彩를 분석하여 색상의 이미지 스케일과 언어 스케일을 만들어 感性 工學的인 면에서 서로 비교 분석해 봄으로써 우리 전통 飲食이 우리

民族의 色彩와 感性과 어떤 연관성이 있는지 알아보고자 한다.

그리고 나아가 우리 傳統 飲食에 어울리는 그릇의 色彩, 테이블 코디네이션(coordination)의 色彩, 실내의 분위기 등 食文化와 관련된 色彩 환경에 대해서도 아울러 생각해 보려 한다.

1. 研究 方法과 範圍

본 研究는 感性工學的 方法의 視覺的 分析方法에 근거하여 色彩이미지 스케일과 色彩 언어 이미지 스케일을 시도하려 한다. 感性工學은 대상에 대해 느끼는 이미지나 感性을 물리적인 디자인 요소로 번역해 구체적으로 설계하는 기술이다. 色彩에 대해 막연히 "아름답다, 산뜻하다, 고상하다" 등의 이미지로만 나열하는 것은 추상적이기 때문에 色彩를 研究하는 데는 보다 구체적인 자료가 제시되어야 한다. 感性 工學은 이러한 심리적, 생리적, 물리적 감각을 정량적으로 측정하는 평가 방법이다.¹⁾

본 研究에서 선택한 조사 방법은 문헌 조사와 사진 등 자료를 수집하여 한국 傳統 飲食 중 宮中 飲食의 色彩 이미지 스케일과 色彩 언어 이미지 스케일을 만들어 色彩와 色彩 언어 이미지 스케일의 관계성을 분석하고 또한 우리 나라에서 생산되는 韓食器를 조사하기 위하여 전문 한식점을 방문 조사하고, 한국적인 분위기를 간직하고 있는 장소인 인사동과 백화점 등에서 韓食器의 사진을 찍고, 카탈로그를 수집하여 주된 色彩가 무엇인지를 분석해 보았다. 그리하여 우리 전통 飲食과 그릇의 배색에 있어 視覺的 分析方法에 의해 한국적인 언어, 色彩 이미지에 어떠한 것이 접근하였는지를 제시해 보려 한다.

飲食의 범위는 宮中 飲食으로 한정하였다. 그리고 그러한 宮中 飲食 중에서도 황해성씨의 宮中 飲食으로 더욱 범위를 좁혔다. 황해성씨는 조선말 고종, 순종을 모시던 마지막 주방 상궁인 한희순 상궁과 그 당시 생존한 상

1) 김미지자(1996), <Texture 와 Colour Coordination의 感性工學的 Technology에 關한 研究>, 한양대 박사학위논문.

궁들로부터 朝鮮時代 宮中 飲食의 조리, 기술, 상차림, 기명, 주방 제도 등을 조사하여 문화 공보국에 보고하여 무형문화제 38조로 지정되었고 제1대 기능 보유자인 한희순 상궁의 별세로 제2대 기능 보유자로 지정되었기 때문이다.²⁾ 본 논문에서 飲食을 宮中 飲食으로 범위를 좁힌 것은 황혜성, 염초애, 장연숙, 윤숙자, 강인희 씨 등이 宮中 飲食은 韓國 飲食의 정수이며, 韓國 飲食을 대표한다는 주장에 따른 것이다.

본 論文에서 조사 사용한 韓食器는 생활 자기를 대상으로 했다. 생활 자기는 전통적인 도자기를 생활용품으로 만든 것이다. 지금 현재 사용되는 식기는 양식기의 형태를 많이 사용하고 있는데 우리의 전통에 맞는 식기는 즉 반상기와 같은 韓食器라고 생각된다. 그렇기 때문에 본 論文에서는 그러한 韓食器를 대상으로 하여 연구하였다.

2. 研究 目的

우리는 지금 世界化를 부르짖는 時代에 살고 있다. 그러면서 또 한편으로는 民族文化 傳統을 찾으려고 노력하는 시대에 살고 있다. 어제의 자기 民族의 傳統 文化 思想을 모르면서 어떻게 몰려드는 外國의 文化 思想에 대처하며 우리의 民族 文化 思想을 지키며 발전 계승하겠는가? 이런 의미에서 우리는 매일 별 생각없이 접하는 韓國 飲食에 대해 다시 한번 생각하며 飲食의 종류 및 그 속에 깃들여 있는 우리 民族의 思想과 우리 민족의 感性들을 비교 분석해 보려한다.

또한 오늘날 우리는 경제적 발전과 더불어 먹는다는 것이 단지 신체에 영양분을 공급하고 포만감을 갖기 위해 飲食을 섭취하는 것뿐만 아니라 이제 飲食文化는 飲食의 味覺은 물론 視覺的인 측면에서 즐거움을 줄 수 있는 色彩, 감미로운 聽覺, 향기롭고 맛있는 嗅覺, 부드러운 觸覺 등 우리의 五感を 만족시켜 주기를 원한다. 이런 경향은 모든 분야에서 나타나는데

2) 황혜성(1995), <황혜성의 궁중음식>, 궁중음식연구원. p. 10.

현대는 양보다는 질을 요구하는 시대라고 생각된다. 서양에서는 쉐프(Chef)라 하여 요리와 그 조리 방법 뿐만 아니라 더불어 그에 따른 장식 및 분위기, 메뉴의 설정까지 예술 영역으로 끌어올리려 하고 있다. 우리도 이제는 飲食文化가 量보다는 質的인 방향으로 나아가 우리의 맛과 멋을 즐길 수 있는 飲食의 데코레이션(decoration), 飲食의 상차림에 대해 생각해 볼 때가 아닌가 한다.

본 研究는 그러한 목적하에 傳統 色彩의 視覺的 感性 등을 참고하여 순수 傳統 飲食에 맞는 테이블 코디네이션(coordination)을 어떻게 하면 한국적인 멋과 맛을 살릴 수 있는 상차림이 될 수 있는지에 대한 정량화된 측정치를 제시하고자 하였다. 이와 같은 구체적인 視覺的 感性에 의한 정량화된 측정치를 기본으로 하여 음식점이나 가정에서 한국적인 분위기를 연출할 수 있는 기본적인 안을 제시하는데 목적이 있다. 이는 나아가 나뭇대로의 개성과 감각에 맞는 소품이나 환경을 디자인하는데 활용이 될 수 있을 것이다.

II. 本 論

1. 韓食 文化

1) 韓食 文化의 형성과 발전

食文化는 시대의 흐름에 따라 변천되어 왔다. 이러한 食文化 변천에 영향을 미치는 요인은 여러 가지로 볼 수 있다. 그 중 외래 식품의 도입과 경제 발전이 食文化 변화에 가장 큰 영향을 미치는 것으로 보인다. 여기서는 편의상 시대를 구분하여 高麗 時代와 朝鮮時代, 개화기 이후로 나누어서 韓食 文化의 변천을 살펴보려 한다. 高麗 時代는 韓食의 食文化가 확립된 시기이고, 朝鮮時代는 오늘날의 韓食 樣式이 완성된 시기이다.

(1) 高麗 時代

高麗 時代 食文化에 영향을 준 요인들은 다음과 같이 볼 수 있다.

① 高麗 時代는 불교를 국교로 삼았기 때문에 살생을 금하였다. 이에 따라 식생활의 범위가 좁아져 육류나 생선류를 섭취하는 대신 채식을 위주로 하는 채식 문화가 발달하였다. 그러나 몽고족의 침입 이후에는 차차 육식으로의 변화를 보인다.³⁾

② 몽고족의 침입 이후 고려 25대 충렬왕이 원나라 공주와 結婚하였다. 그 후 고려의 왕들은 대부분 원나라 왕실과 婚姻을 맺게 되고 그에 따라 전후 1세기 사이에 몽고 여인 7명이 고려 왕실로 들어왔다. 이들과 이들이 데리고 온 사람들이 사용하는 言語와 風習 등이 왕실과 상류 사회에 영향

3) 김숙희 외(1998), <식생활의 문화적 이해>, 신광출판사, p. 132-133.

을 미치게 되었다. 4)

원나라에서 들어온 飮食으로는 소주, 상화⁵⁾, 포도주, 설령탕 등이 있으며 고려에서 원나라에 전해진 飮食으로는 유밀과⁶⁾인 고려 만두, 고려 병이 있었다. 상추로 밥을 싸 먹는 풍습도 이때 전해져서 원나라에 크게 유행하였다.

③ 여진, 거란, 송나라 등과의 국제 교류가 식생활에도 나타나기 시작했다.⁷⁾

㉠ 거란- 고려에서는 거란을 오랑캐라 하여 국교조차 맺지 않으려 했으나 거란이 고려를 쳐들어옴으로써 1019년 현종 10년에 정식 국교를 맺게 된다. 이로써 각 방면에 걸친 文化 교류와 함께 식생활면에서도 교류가 있었다. 그러나 거란이 고려에 영향을 미치기보다는 고려의 식생활이 거란에 더 많은 영향을 미쳤다.

㉡ 중국 송나라와의 교역에서는 후추가 들어왔으며 설탕도 수입되어 일부 계층에서 기호품으로 사용되었다.

④ 統一新羅時代 최치원이 쓴 <답절서주사공서>에 국에 관한 기록이 나온다. 국에 대해 문헌상에 나타난 최초의 기록으로 보인다. 통일신라시대에 등장한 국은 高麗時代 크게 발달하여 그 종류도 다양해졌다. 밥과 국이 우리 식생활의 기본적인 상차림의 구조가 된 것은 이때부터라고 볼 수 있

4) 상계서. p. 132-133.

5) 상화(霜花): 만두류로 <음식지미방>이나 <규합총서>에 만드는 방법이 나온다. <규합총서>에 따르면 밀가루에 술을 넣어 반죽해서 부풀린 다음 오이, 박, 버섯으로 속을 넣거나 팔로 속을 넣어 찐다고 하였으며, 지금의 만두나 찐빵 같은 것으로 보인다. ‘쌍화점(雙花店)’이라는 고려 가요도 있다.

*김숙희 외(1998), <식생활의 문화적 이해>, 신광출판사, p. 133.

6) 유밀과(油蜜果): 지금의 약과류로 ‘성호사설’에 따르면 밀면으로 여러 가지 과품의 모양으로 빚어서 만들었으므로 조과(造果)라고 했다는 기록이 있다.

*김숙희 외(1998), <식생활의 문화적 이해>, 신광출판사, p. 133.

7) 강인회(1997), <한국식생활사>, p. 177.

다.⁸⁾

⑤ 소금의 전매권이 국가에 귀속되었다. 이것은 소금이 국민 식생활에 대량으로 사용되었음을 단적으로 반증하는 것이다. 소금의 보급은 각종 요리에 소금이 기초적인 조미료로 사용되었음은 물론이고 저장에도 쓰여서 소금에 절인 짬지류와 동치미가 발달하게 되었다.

⑥ 茶의 風習

<三國史記>에 따르면 우리 나라에서 차는 신라의 선덕여왕때 당나라에서 전래되었다고 한다. 통일 신라로 오면 차가 널리 애용되었고 차를 마시는 풍습이 생기면서 차와 같이 곁들여 먹는 강정이나 유밀과, 정과⁹⁾류가 발달하였다. 불교를 국교로 하는 高麗時代에 오면 茶文化은 더욱 발달하여 팔만제와 공덕제 등 불교 의식에 반드시 필요한 것이 되었고 차 끓이는 법도 발달하여 일본에 영향을 주기도 했으나 유교를 국교로 하는 朝鮮時代로 오면서 茶文化은 쇠퇴하게 되었다.

(2) 朝鮮 時代

朝鮮時代는 우리 식생활의 과학성이 높아지고 오늘날과 같은 韓食이 완성된 시기이다.

① 朝鮮時代는 文化 규범인 <국조오례>가 편찬되고 <농서>와 <동국여지승람>과 같은 지리지가 간행되었으며 동판 인쇄술과 도량형의 고정, 의학의 研究 등과 같은 과학적인 정책이 추진되었다.

② 국조오례- 유교를 숭상하는 나라에서 국가 기강의 최고 규범을 예라 한다. 예에는 다섯 가지가 있어 이를 오례라 하는데, 제사 관례를 길

8) 김숙희 외(1998), <식생활의 문화적 이해>, 신광출판사. p. 134.

9) 유자나 연근, 도라지 등을 설탕물이나 꿀에 조린 것.

례, 관혼관례를 가례, 빈객관례를 빈례, 군사관례를 군례, 상장관례를 흥례 혹은 상례라 한다. 세종 임금 때 중국의 역대에서와 고려의 <고급상정례>를 참작하여 <오례>를 편찬하고 세조 임금 때 이를 현실적으로 개정하여 <오례의>를 완성하였다. 이 <오례의>를 다시 고쳐 <국조오례의>가 완성되었다. 이 오례는 생활의 규범인 만큼 이 규정에 따라 식생활의 풍습도 정리, 발전되어 왔다. 그런만큼 <국조오례>는 식생활사에 중요한 부분을 차지하는 문헌이다.

㉠ 동국여지승람- 세종 임금은 전국의 지리에 따른 입법 전반을 조사 기록한 <팔도지리지> 8권을 편찬하게 되었다. 이것은 뒤에 성종 초에 보완되어 성종 17년(1486)에 <동국여지승람>으로 55권이 출간되었고 이것이 연산군 5년(1499)과 중종 25년(1530)에 다시 증보되어 오늘날과 같은 <신증동국여지승람>이 되었다. 이 책은 조선 8도의 지리와 인문의 전반을 망라한 것이다. 특히 여기에 실린 각 지방의 토산은 고려 말기부터 10세기에 이르는 食品史의 사전이라 할만하다. 이밖에 연회나 상차림 여기에 따른 예절 등이 소개되어 있어 食生活史 研究에 귀중한 자료가 되고 있다.¹⁰⁾

② 朝鮮時代는 강력한 왕권 중심의 중앙 집권이 실시되고, 500년동안의 왕조 정치가 이어지면서 宮中の 생활은 사치스러워졌다. 그러나 이는 또한 宮中飲食의 발달을 가져오기도 했다. <신증동국여지승람>에 의하면 宮中飲食을 담당하던 기관이 상당히 많았음을 알 수 있다.

宮中 飲食을 담당하던 기관들을 살펴보면 다음과 같다.¹¹⁾

(가) 시도시- 임금의 미곡 창고를 담당한 관청

(나) 예빈사- 왕실의 사신에게 소용되던 물품을 조달하는 일을 맡았던 기관

10) 강인희(1997), <한국식생활사>, 삼영사, p. 235.

11) 상계서, p. 227.

- (다) 내자시- 왕실의 內貢米, 국수, 술, 장, 기름, 꿀, 채소, 과일, 內宴, 織造 등의 조달을 담당했던 기관
- (라) 사재감- 물고기, 고기, 소금, 뿔나무, 햇불 등의 조달을 담당한 기관
- (마) 전례방- 祭享, 貢上, 使行方物, 禮葬 등을 담당하던 기관
- (바) 사온서- 술과 단술을 조달을 담당한 기관
- (자) 의영고- 유밀과 황납, 소금, 후추 등 식품 재료의 조달을 담당한 기관
- (마) 빙고- 동빙고, 서빙고 등 얼음의 저장과 발급을 담당하던 기관
- (자) 전사청- 享祀하고 飲食을 만드는 일을 담당한 기관
- (차) 전생서- 희생을 관장하던 기관

이와 같은 것으로 미루어 볼 때 宮中 飲食이 얼마나 사치스러웠는지를 짐작할 수 있다. 조선의 호화로운 宮中 飲食은 婚禮를 통한 交流에서 班家에 전해지게 된다. 朝鮮時代는 同性同本과 婚姻하지 않는 婚禮 慣習에 따라 왕비를 班家에서 채택하고, 공주는 班家와 혼례를 올리는 데 이때 宮中 飲食이 班家에 전해지는 것이다. 이는 또 중인 계급으로 전해지고, 중인 계급에서 서민에까지 전해지게 된다.

또한 봉송이라는 것이 있었는데 이를 통해서도 宮中 飲食이 민가에 전해진다. 예를 들면 宮中에 왕족의 경사가 있으면 進宴禮¹²⁾를 올린다. 진연 때 어상에 올랐던 고배음식¹³⁾은 퇴선후 종친과 신하들에게 하사한다. 이렇게 宮中 飲食이 양반들에게 봉송으로 내려지고 이것이 다시 아랫사람에게까지 전해지게 되는 것이다.¹⁴⁾

12) 진연례: 궁중에 왕족의 경사, 외국 사신을 영접하는 때의 의례를 말한다.

13) 고배란 음식을 높이 고여서 담는 법을 말하며, 고배 음식은 궁중음식에서 의례 때에 큰상에는 반드시 음식을 쌓아올림으로써 왕의 힘과 권위를 상징한 것으로 보인다.

14) 황혜성(1995), <황혜성의 궁중음식>, 궁중음식연구원.

③ 朝鮮時代는 식품의 종류가 많이 늘어난 시대였다. 한 예로 15세기 말엽 강희맹이 쓴 <금양장록>에 많은 곡식 품종들이 소개되고 있다. 또한 <신증 동국여지승람>에 수록된 각 지방의 토산 어패류의 품목들에서 이 시대에 다양한 어패류를 섭취했음을 알 수 있다. <신조실록> 9권에는 '선조 대왕은 우유를 드셨다'는 기록이 있는 데, 이로 보아 상류층에서는 우유를 섭취하고 있었던 것으로 보인다. 현재는 먹지 않는 말고기도 포로 만들어서 먹었으며, <동국세시기>에 따르면 여름철 보양식으로 개고기도 유행했던 것으로 보인다. 명태도 이 시기에 와서 먹기 시작하였다.

새로운 식품으로는 청나라로부터 감자, 고구마, 호박이 전해져서 널리 보급되었고, 토마토는 남만시라는 이름으로 17세기 경에 전래되었다. 옥수수, 낙화생, 완두, 동부와 수박, 사과도 이 시기에 전래된 것으로 보인다. 이러한 외래 식품의 전래는 다양한 식생활을 가능하게 해 주었다.¹⁵⁾

또한 조선시대에 고추가 전해지기도 했다. 고추는 원래 가지과에 속하는 일년생 기호 식품으로 원산지는 중앙아메리카이다. 고추는 17세기에 우리나라에 전래되었는데 18세기에 와서 고춧가루로 가공되어 김치를 비롯한 각종 飮食의 조리에 본격적으로 사용되었다. 생고추를 말려 고춧가루로 가공하여 연중 언제나 이용할 수 있고, 동시에 고추장이라는 또 다른 형태의 조미료를 만들어내게 되었다.¹⁶⁾

④ 조선 후기의 신분제도의 혼란은 식생활에 변화를 가져 왔다. 조선 초기의 신분 제도는 양반, 중인, 상민, 천민으로 구분하여 이를 엄격히 지켰다. 그러나 17세기 임진왜란 이후 인구가 증가하고 상공업과 시장이 발달하는 등 사회경제 구조가 변화하였다. 이는 엄격한 신분제도에 변화를 주어 중인이 증가하고, 상민과 노비가 감소하는 현상이 일어나게 되었다. 고종 31년에 갑오개혁이 실시되면서 신분제도가 폐지되어 제도상으로는 노비 제도가 완전히 폐지되었다. 이러한 사회 경제 변화는 식생활에서도 변화를

15) 김숙희 외(1998), <식생활의 문화적 이해>, 신광출판사. p. 139.

16) 강인희(1997), <한국 식생활사>, 삼영사, p. 257.

가져왔다. 양반과 서민간의 계층 구분이 완화되면서 식생활의 계층간 평준화가 시작되고 宮中 飮食도 널리 일반화되어 오늘에 이른 것으로 생각되어진다.

(3) 開化期와 그 以後

우리나라는 19세기 동북아를 겨냥한 서양제국의 아시아 진출, 1840년대의 청나라 아편전쟁, 1866년 일본의 명치 유신을 계기로 개국이 시작되었다. 1876년 운양호 사건으로 강화도 조약이 체결되었고, 개항과 동시에 서양의 문물을 받아들이게 되었다. 서양 선교사들의 거주는 각국의 다양한 식품, 요리법, 식습관 등이 전해지는 계기가 되어 조선 사회에 서양 飮食이 보급되기 시작했다. 홍차, 커피도 이때 도입되었고 宮中에서도 서양 요리를 위한 주방이 따로 마련되어 수라상에 불란서 요리가 올려지고, 커피와 케익도 즐기게 되었다고 한다. 19세기 식생활은 국내외적으로 다난한 시기였음에도 농업 기술의 발달, 상업의 활성화 등으로 조리법이 크게 향상되었으며 외국 식생활의 자극으로 전통적 식생활의 완성과 근대화가 동시에 이룩된 시기였다.¹⁷⁾

2) 宮中 飮食

(1) 宮中飮食의 意味

한 나라의 飮食은 풍토, 기후, 자연환경 뿐만 아니라 民族성이나 감정 또한 우주관, 인생관, 종교관과 깊은 관계를 가지고 있다. 이러한 文化적 상징성을 가장 잘 표현하고 있는 것이 宮中飮食이라 생각된다.

宮中飮食은 각 고을에서 들어오는 진상품을 가지고 조리 기술이 뛰어난 주방 상궁과 대령 숙수 등에 의해 최고로 발달되어 전승되어 왔기 때문이

17) 김숙희 외(1998), <식생활의 문화적 이해>, 신광출판사. p. 257.

다.

宮中の 행사목적이나 경사의 뜻에 따라 차려지는 어상과 일상적으로 임금의 진지상인 수라상, 왕족의 경사에 차려지는 진연상, 가례때 차려지는 고배상, 제례때 차려지는 제례상 등에서 우리는 우리의 종교관 우주관 인생관 등을 읽을 수 있다고 본다.

宮中の 의례때의 이러한 큰상은 飮食이 높이 쌓여지는데 이런 고배 飮食은 임금의 힘과 권위 권력을 상징하는 것이다.

이런 고배 飮食은 임금께서 퇴선하고 나서는 여러 신하에게 골고루 나누어 주었는데 이것은 성은과 충성을 교환한 형태라고 볼 수 있고 이것은 또한 宮中飮食이 兩班家에 전해지고 서민에게까지 전해지는 계기가 되곤 했다.

또한 사치스러운 宮中飮食은 近親婚을 기피하였던 우리 혼인 관습으로 인해 宮中에서의 혼인도 왕족끼리가 아닌 士大夫家와 인연을 맺게 된다. 최고의 부와 권위와 권력이 집중된 宮中の 생활 양식을 비롯한 대부분의 문화는 혼인에 의해 사대부가로 전해지게 되었다. 이로 인해 한국 飮食의 질과 품위가 높아지게 되고, 현재 한국 飮食에서 보이는 조화미와 다양성을 갖게 되었다고 생각된다.

(2) 宮中 飮食의 상차림의 종류

宮中 飮食의 상차림¹⁸⁾은 크게 일상식과 연회식으로 나누어 살펴 볼 수 있다.

①일상식

㉠수라상: 宮中에서 평일에 대전, 중전, 대비전, 대왕대비전에 올리는 아침과 저녁의 진지상을 말한다.

㉡초조 반상: 탕약을 드시지 않는 날에는 이른 아침 7시전에 죽이나

18) 황혜성(1995), <황혜성의 궁중음식>, 궁중음식연구원.

강인희(1998), <한국의 맛>, 대한교과서.

미음 등의 유동식을 기본으로 하고, 젓국, 찌개, 동치미, 마른찬을 차리는 간단한 죽상을 마련했다. 이것이 초조 반상이다.

㉔낮것상: 낮에는 낮것상이라 하여 다과상을 차렸다.

②연회식

㉕진연상: 왕족의 경사시 즉, 왕, 왕비, 대비, 대왕대비의 탄일이나 회갑, 세자 책봉 등에 차리는 상이다.

㉖영접진연상: 외국의 사신을 접대하는 상이다.

㉗고배상: 가례때에 차리는 상이다.

㉘제례상: 제례때 차리는 상이다.

진연에 관한 의례를 거행하는 절차를 기록한 책은 <진연의궤>, <진찬의궤>, <진작의궤> 등이 남아 있다.¹⁹⁾

宮中 飲食의 구체적인 종류는 아래와 같다. ²⁰⁾

-죽

죽은 곡류를 이용한 유동식 飮食으로서 일찍부터 발달한 주식의 한가지이다. 죽은 재료에 따라 흰죽, 장국죽, 흑임자죽, 전복죽, 타락죽, 잣죽 등이 있다.

-밥

밥은 우리 飮食을 대표하는 주식이다. 밥짓기는 우리나라에서 생산된 쌀의 특성에 맞추어 발달된 조리 방법이다. 주로 흰밥을 많이 먹지만 잡곡, 팥, 밤, 콩, 수수, 차조, 찹쌀 등을 섞어 잡곡밥을 만들기도 한다. 각종 채소류, 버섯, 어패류, 소고기 등을 조리에 섞어 먹는 골동밥(비빔밥)도 있다.

19) 황혜성(1995), <황혜성의 궁중음식>, 궁중음식연구원. p. 15.

20) 강인희(1987), <한국의 맛>, 대한교과서.

-만두

만두는 계절에 따라 겨울에는 만두국, 봄에는 준치만두, 여름에는 편수, 규아상 등이 있다. 그리고 주식으로 먹는 만두라고는 할 수 없지만 민어, 송어 등 살이 넓게 퍼지고 살이 차진 생선을 밀가루피 대신 사용한 어만두 등이 있다.

-국수

혼례나 경사스러운 잔치 때에는 가는 밀가루 국수나 메밀국수를 더운 장국에 말아서 고명을 넣은 온면을 손님들에게 대접했다. 밀가루를 달걀로 반죽한 난면 그리고 냉면, 비빔면 등이 있다.

-탕

탕은 밥과 함께 먹는 국물 요리로 반상 차림에는 꼭 있어야 할 기본 부식이다. 국에 이용하는 재료에 따라 여름철의 별미인 육계장 또는 여름철 영양이 풍부한 찬 닭국물에 깨를 갈아서 만든 임자수탕, 양곰탕, 쑥과 소고기를 함께 완자를 빚어서 끓인 맑은 장국인 애탕, 소고기 대신 생선살로 빚은 완자를 얹어 끓인 맑은 장국 어알탕, 일명 열구자탕이라 부르는 신선로, 초교탕, 석류탕 등이 있다.

-전골

전골은 육류와 채소, 해물탕 등을 즉석에서 익혀 먹기 쉬운 상태로 만들어 전골이나 굽이 낮은 냄비에 담아 볶거나 끓이면서 여럿이 나누어 먹는 飮食이다. 전골에는 두부 전골, 도미면, 낙지전골 등이 있다.

-조치

국에 비해서 건더기가 많고 국물이 적다. 간은 된장, 맑은 집간장, 고추장, 새우젓 등으로 맞추되 국보다 간이 센 편이다. 조치에는 굴두부 조치,

게감정, 된장 조치 등이 있다.

- 찜

찜은 밥상, 교자상, 주안상 등에 차려지는 요리로 양념하여 끓이는 형태의 찜과 증기로 찌내는 찜으로 나눌 수 있다. 갈비찜, 사태찜은 끓여 부드럽게 만들고 생선, 새우, 조개 등 조식이 연한 것은 찜통에 담아 찐다.

- 선

선은 흰 생선이나 호박, 오이, 가지, 배추, 두부와 같은 식물성 식품에 소를 넣고 찌는 요리이다.

- 구이

가장 원초적인 가열 조리법으로 직접 구이와 간접 구이가 있다. 종류로는 조리법에 따라 소금구이, 양념고추장 구이, 기름구이 등이 있다.

- 적

육류와 어패류를 먼불에 구운 것을 적이라 한다. 적이란 여러 가지 재료를 썰어서 갖은 양념을 한 다음 꼬챙이에 꿰어서 구운 飮食을 말한다.

- 전

육류나 어패류 또는 채소류 등의 재료를 얇게 저미거나 다져서 반대기를 지어 달걀을 씌워 부친 飮食으로 그 종류에는 연근전, 감자전, 가지전, 양동구리, 파전, 천엽전, 간전, 부아전, 표고전, 새우전, 민어전, 조개전, 애호박전 등이 있다.

- 채, 나물

나물은 밥상 차림에 필수적인 찬물로서 그 재료에 따라 조리법과 양념이 조금씩 다르다. 조리법에 따라 무치는 법과 볶는 법이 있고 숙채, 잡채가

있다. 채에는 겨자채, 탕평채, 잡채, 죽순채가 있고 생채에는 더덕생채, 무생채가 있으며 나물에는 시금치 나물, 도라지 나물, 고시기 나물, 애호박 나물 등이 있다.

-조림과 초

조림 요리는 반상 차림에서 극히 일반적인 飮食이며 생선조림과 육류조림이 있다. 초는 집진간장으로 조리하되 조림국물에 녹두 녹말을 풀어 넣어 익혀서 그것이 재료에 따라 엉기도록 한 요리이다. 종류에는 전복초, 홍합초, 대구초, 삼합장과 등이 있다.

-회

회는 어패류나 고기, 채소 등을 썰어 날로 먹거나 또는 살짝 데쳐서 초 고추장, 겨자즙 등에 찍어 먹는 飮食이다.회는 만드는 재료에 따라 어패류회, 육류회, 채소류회 등과 조리법에 따라 생회와 숙회가 있다.

-포와 마른안주

고기를 양념하여 말린 것을 포라 한다. 포에는 고기를 말린 육포와 생선을 말린 어포가 있다. 이러한 포는 술안주나 마른반찬으로 쓰인다. 마른안주는 산해 진미를 갖춘 것으로 육포, 호두튀김, 은행 볶음, 생률, 잣솔 등이 있으며 주로 구절판을 이용한다.

-젓갈

염장법을 이용한 저장 식품으로 반상 차림 또는 밑반찬뿐만 아니라 김장 김치에도 없어서는 안될 재료이다. 독특한 발효미를 가지며 칼슘을 공급해주는 飮食이다.

-김치

세계에 자랑할 만한 우리 나라 김치는 식물성과 동물성 식품이 조화를

이런 발효 식품으로 채소가 부족한 시기에 비타민과 유기산, 칼슘을 공급해주는 필수적인 저장 식품이다. 지방에 따라 특수한 재료를 이용한 김치들이 다양하게 발달하여 향토 미각을 형성하였다. 김치는 그 종류가 매우 다양한데 나박 김치, 장김치, 오이김치, 배추김치, 보쌈김치 등이 있다.

-떡

떡은 찌는 떡, 치는 떡, 빻는 떡, 지지는 떡, 부풀리는 떡 등으로 나누어지며 각종 곡류를 사용한다. 떡은 각종 의례 飮食이나 정식 중에서 필수적인 飮食으로 자리를 굳혔으며 우리의 고유한 飮食 풍습을 잘 전하는 대표적인 飮食이다. 그 종류로는 약밥, 물호박떡, 인절미, 상추시루떡, 찹쌀부꾸미, 화전, 꿀편, 승검초편, 백편, 쑥구리단자, 석이단자, 대추단자, 두텁떡, 주악 등이 있다.

-조과

유밀과, 다식, 정과, 옛강정, 과편 등을 통틀어 조과라 한다. 후식으로 또는 잔치, 제사 飮食으로 필수적인 飮食이다. 약과, 매작과, 송화다식, 깨다식, 녹말다식, 진말다식, 콩다식, 깨옛강정, 강정, 대추초, 생란, 계강과, 유자정과, 도라지 정과, 꽃감쌈, 섭산삼 등이 있다.

-화채

한국의 전통적인 후식으로 화채는 오미자 국물에 계절 과일이나 꽃잎 등을 실맥과 함께 띄우는 오미자 화채, 유자 화채, 배숙, 수정과 식혜 등이 있다.

-차

녹차, 모과차, 유자차, 계지차 등이 있다.

3) 傳統 韓食器

우리 나라의 傳統 韓食器를 시대별로 나누어 살펴보면 다음과 같다.²¹⁾

(1) 三國 時代와 高麗 時代

韓食器의 역사를 잠시 살펴보면 三國 時代의 주류를 이루던 韓食器는 토기였다. 신라의 고분에서 도금기, 순금기, 유리기 등이 출토되는 것으로 보아 귀족들은 이러한 食器들을 사용하였음을 알 수 있다. 통일신라시대에는 토기에 유약이 발라져 있었다.

高麗時代에 오면서 유기, 칠기, 금은기, 고려청자 등 다양한 食器들이 사용되기 시작하였다. 高麗時代를 대표할 수 있는 고려 자기는 색깔과 수법에 따라 청자, 상감, 녹자, 화청자, 잡유, 천목류 등으로 나누어졌는데 그 중 청자가 가장 뛰어났다. 특히 상감 청자는 태토의 표면에 문양을 음각하거나 혹은 인화하고 그 파진 자리에 백토, 흑토, 진사, 은 등을 채워 넣고 그 위에 청자유를 발라 구워낸 것으로 이 수법은 도자기 기술의 극치로 고려의 文化를 최고조로 상승시켰다. 또한 高麗 時代에는 단칠흑칠한 食卓과 연회용 탁자 등의 기록이 보인다. 高麗時代 고려 자기나 옷칠기는 매우 섬세하고 정교하여 중국이나 일본에까지 널리 그 이름을 날렸다.

(2) 朝鮮時代

朝鮮 時代 食器의 종류를 보면 ① 은기, 유기 ② 자기, 사기 ③ 질그릇 ④ 목기류로 나눌 수 있다.

① 은기, 유기

朝鮮時代는 高麗時代에 이어 놋그릇이 널리 쓰였으며 유기그릇은 당대 이래의 중국과 일본에 크게 명성을 떨쳤다. 유기는 안성의 유기 그릇이 가

21) 강인희(1997), <한국식생활사>, 삼영사. pp. 128-130, 166, 201-203, 265-273.

장 유명하다. 안성맞춤이라는 말이 있을 정도로 안성의 유기는 튼튼하고 잘 만들어진 유기였다. 유기는 일제시대에 병기용으로 공출해 갈 때까지 우리 나라 가정에서 널리 쓰였던 食器였다.

궁중에서는 유기 대신 은기가 쓰여졌다. 가을이 되면(추석 중심) 반상기를 모두 銀食器로 바꾸었다. 여름에는 은기류의 그릇을 사용하지 않았는데 이는 은기나 유기가 열과 찌는 것 독성에 민감하게 반응하는 성질이 있어 여름에는 녹 같은 부작용물이 표면에 생길 수 있기 때문이다.

② 자기, 사기류

자기와 사기는 朝鮮時代에 가장 널리 쓰였던 食器였다. <규합총서>에 따르면 자기는 광주의 명물로 쓰여있는데 지금도 광주, 이천 등지에 우리나라 가마의 80% 이상이 모여있다. 이와 같은 자기, 사기류는 일반 서민에서부터 宮中에까지 다양한 계층에서 사용되었다. 宮中에서는 주로 여름에 사기, 자기류를 사용하였는데 이는 사기류의 그릇이 飮食의 열을 오래 보존하지 못하기 때문이었다.

③ 질그릇

질그릇은 줄물토기시대부터 쓰인 오랜 전통을 지닌 食器이다. 주로 서민층에서 사용하였는데 朝鮮時代에 와서 김장 담그는 법이 널리 유행됨에 따라 김장항아리, 장항아리 등이 필요하게 되었다. 또한 된장찌개, 설렁탕을 담기 위한 그릇으로도 널리 사용되었다. 이것은 기름기 있는 飮食물이 잘 식지 않고 그 자체에 열을 가해서 조리할 수도 있어 한약을 다리는데도 유용하였다.

④ 목기류

朝鮮時代 목기류는 숟가락, 食器, 찬합에서부터 밥상, 함지박, 바가지류, 제기 등에 이르기까지 그 종류가 다양하다. <규합총서>의 토산품 목록에는 강원도 인제에서는 나무독이, 통영에서는 자재그릇이 가장 유명하다고

기록되어 있다. 또한 朝鮮時代에는 전국적으로 대로 만든 죽세기류나 칠기 등도 다양하게 사용되었다.

목기에 옷을 칠한 옷기는 옷이 나무의 부식을 막아주고 독성을 제거하고 독충의 접근을 막는다. 떡같은 飮食이 쉽게 부패하는 것을 방지하는 역할을 하기도 한다.²²⁾

2.우리 나라의 傳統 色彩

한국인의 色彩 의식에 대해서는 크게 두 가지로 나누어서 생각해 볼 수 있다. 첫째, 五方色의 사용이다. 이는 陰陽五行 思想이 기반이 된 것이다. 둘째, 白色과 無彩色의 선호이다. 이는 유교의 영향과 태양을 숭배하는 민속 신앙 때문인 것으로 보인다.

1) 白色

(1)白色과 無彩色

우리 민족은 백색을 선호하는 경향이 강하다. 그래서 우리 겨레를 흔히 白衣民族이라고도 한다. 육당 최남선의 <조선상식> 풍속편에서 "대저 白色은 원시인들의 신성색 종교 가치의 색이라고 하는 바로서 고대에 있는 祭服 승도복이 대부분 백색인 것은 거의 세계 공통의 사실이거니와 더욱 진역(우리 나라의 별칭)과 같이 태양 숭배가 文化의 핵심이 된 곳에 있어서 태양의 광명 표상인 白色은 거의 절대 신성한 의미를 가졌을 것이니 동인의 의상인 백색은 대개 이러한 종교적 권위에서 유래한 것임을 우리는 생각한다"라 했다. 곧 白色은 빛과 밝음을 상징하고 고대인의 태양숭배 思想에서 나왔다는 것이다.

한국의 民族思想 民族학의 학술총서2 중 한국민속思想의 원류에서 김선풍은 우리 民族은 日子를 자처한 民族이었다고 했다. 즉 白民 사고가 그것

22) 이이화 (1993), <우리 겨레의 전통 생활>, 여강출판사, p. 207.

이니 자연 광명, 희망에 생활의 의의를 두었고, 이런 광명애로의 이상 추구는 청결로 나타날 수밖에 없었다고 쓰고 있다.

이렇게 白色을 숭상하는 백의 民族이라는 의식이 밑바닥에 깔려있는 속에서 朝鮮 時代의 정신세계와 생활 양식을 지배했던 유교적 사고방식을 인간적인 감정이나 감각을 멀리하고 인격과 형식 규범을 중시했던 思想이기 때문에 색에 있어서도 원색에서 탈퇴하며 채색을 금하는 사고 방식으로 발전했다고 생각된다. 白色은 자연에 귀착하는 것, 자연과의 동화이며 본능의 억제이다. 또한 白色은 청결과 결백 등을 나타낸다 하겠다.

한자의 白은 본시 도토리 쫄의 열매에서 생겨난 상형문자이다. 즉 측백나무 열매의 속살이 희다고 하는 데서 생겨난 문자인 것이다. 이는 흰백이라 불리며 서방색 음양오행설의 서쪽이며 가을을 나타낸다.

또한 白色을 素色이라고도 한다. 素자는 흰소, 순백소라 하여 빛깔이 흰 옷을 素衣라 했으며 겨울의 흰 눈을 素雪, 흰 얼굴을 素顔이라 쓰기도 했다. 가을은 음양오행의 白色이므로 素秋라 했다. 옷감을 짜기 전에 모양이나 염색을 하지 않은 실을 소지라고도 했다.

飮食에서는 고서 <만소록>에 삼백이라 하여 흰 것의 세 가지로 흰 밥, 무, 백미탕을 들고 있다. <청구영언>에 실린 옛 시조들에서는 흰 달, 흰 눈, 흰 꽃, 흰 옷, 백일, 백발, 백지 등의 낱말이 빈번히 나온다.²³⁾

임동권 교수의 <한국민요집3>을 대상으로 한 김미숙의 논문 <민요 속에 나타난 한국인의 色彩觀>을 보면, 민요에 가장 많이 나오는 色彩는 白色으로 백운, 백설, 백발, 백골, 백조, 백구, 백로 등이 있으며 이것들은 모두 우리 民族의 충절을 표현하며 아무런 사심이 없는 선비들의 깨끗한 마음과 순결, 고귀함을 상징적으로 드러낸다.

우리 民族이 백의를 숭상한 것은 오랜 옛날로 보인다. 중국의 여러 기록에 부여, 신라, 발해 사람들은 흰옷을 즐겨 입었다고 적었고 명나라 사람 동월이 지은 조선부에도 "고려 사람들은 옷이 모두 희다"라고 적어 놓았다. 이로부터 중국사람들도 우리 나라 民族을 白衣民族이라고 부르게 되었

23) 하용득(1997), <한국의 전통색과 색채 심리>, 명지출판사.

다.

또한 조선조에 들어와 명종 이후 잦은 國喪으로 白笠과 白衣의 상복을 입게 되었는데, 이로 말미암아 일반 대중에게도 평상복으로써 굳어지게 되었다고 한다.

그러나 고려 충렬왕 원년과 <태종 실록>에 태종 원년에 백색옷의 금지령을 내렸다고 되어 있다. 또한 세종 7년 11월에는 정부에서 일하는 자는 白色옷을 입는 것을 금하였다. 연산군 11년에는 도성 여자들이 白色 옷을 입는 것을 금했고 숙종 2년과 17년 현종과 영조 때도 白色 옷을 입는 것을 금했다.²⁴⁾ 그러함에도 불구하고 지속적으로 백의를 입었다.

우리 民族은 白色에 대한 선호도가 높다. 나면서부터 흰옷을 입고 죽을 때의 수의도 흰옷이다. 이는 한국인 특유의 인생관을 보여준다고 볼 수 있다. 飮食에서의 白色도 그 의미가 있는데 삼칠일과 백일에 백설기, 돌상의 흰밥, 백설기, 국수 등은 모두 오복을 갖추기를 바라는 민속적 의미를 내포하고 있으며 이것은 우리 민족의 흰색 숭배사상인 태양숭배 사상에서 유래된 것으로 보인다.

이러한 백색의 선호는 백색을 포함하는 무채색의 선호로 이어진다. 우선 우리 나라 주택을 보면 회색조이다. 그 주택의 벽이나 창호지, 닥지 등은 회백색이고, 벽에 걸린 문인화는 회백색이며, 장판은 회황색, 농과 문갑 등은 흑갈색의 무채색이다. 또한 한국의 취락 풍경은 회백조이며 이것은 자연과 대비되어 보이지 않는 자연과의 동화를 낳는다.

또한 음식에서도 흰떡, 흰밥, 송늬의 뜨물색, 탕, 쭉떡 등의 서민의 음식에서는 채도가 낮은 회색기가 많이 나타나는 것을 볼 수 있다.

이와 같이 한국인을 지배한 禁彩色思想 때문에 백색과 흑색에 이르는 회색조의 무채색이 생활 가운데 주된 색이 되었다.²⁵⁾

2) 五方色

24) 이이하(1993), <우리 겨레의 전통 생활>, 여강출판사.

25) 정시하(1981), <한국인의 색채 의식>, 한국정신문화원.

(1)五方色の 意味

五方色은 오채라고도 한다. 이는 고대 민간 신앙에서 유래되어 한대에 이르러서 체계화된 우주관인 陰陽五行說²⁶⁾에서 나온 기본색이다.

① 五方色の 의미와 상징성

五方色은 黑, 白, 赤, 靑²⁷⁾, 黃이며 이것은 물리적이고 구체적인 色彩를 넘어서 추상적이고 관념적인 色彩의 체계라 할 수 있다. 오방색의 方位, 宇宙概念, 宗教的, 季節的, 맛, 인체장기와 관련지어 나타내어졌다.

五方色이 가지는 의미와 상징성을 간단히 간추려 보면 아래 도표와 같

26) 우주와 인간의 모든 현상을 陰·陽 두 원리의 消長으로 설명하는 것이 陰陽說이고 이 陰陽說의 영향을 받아 森羅萬象의 生成消滅을 오원기 곧 木火土金水의 변천으로써 설명하는 것이 五行說이다. 그리고 이 둘을 묶어 보통 陰陽說 또는 陰陽五行思想이라 한다.

陰陽이란 어휘는 <春秋 좌씨전>(B.C 541)에 처음 나타난다. 그 후 B.C 4세기 경 제자 백가의 하나인 陰陽家들이 陰陽二元說의 체계를 세우고 이것에다 五行說을 결합시키고 B.C 2세기에 진시왕의 후견인인 呂不韋가 당대의 학자들을 모아 <려씨 춘추>라는 책을 편찬케 함으로써 陰陽五行說이 확립되었다. 五行說은 이 책 상편의 충범편에 처음 나오는데 여기서 항목을 열거하고는 있으나 체계화되지는 못하였고, 한대에 이르러 음양기의 학설이 성행하면서 陰陽과 五行이 통일되었다. 五行說을 제창한 사람은 전국 시대의 주연, 추석이다. 음양가들은 오덕인 水火木金土도 相生과 相克한다고 주장하였다. 그래서 四季도 오덕의 生成 과정에 맞추어 발생한다는 것이다. 자연의 운행 질서는 인간의 행위와 서로 합치된다고 생각한 음양가들은 정치나 일상 생활의 행사에도 이를 적용했으며, 時候, 方位, 植物, 衣服, 色彩, 醫學 및 기타 정신작용 등도 이를 가지고 설명하였다.

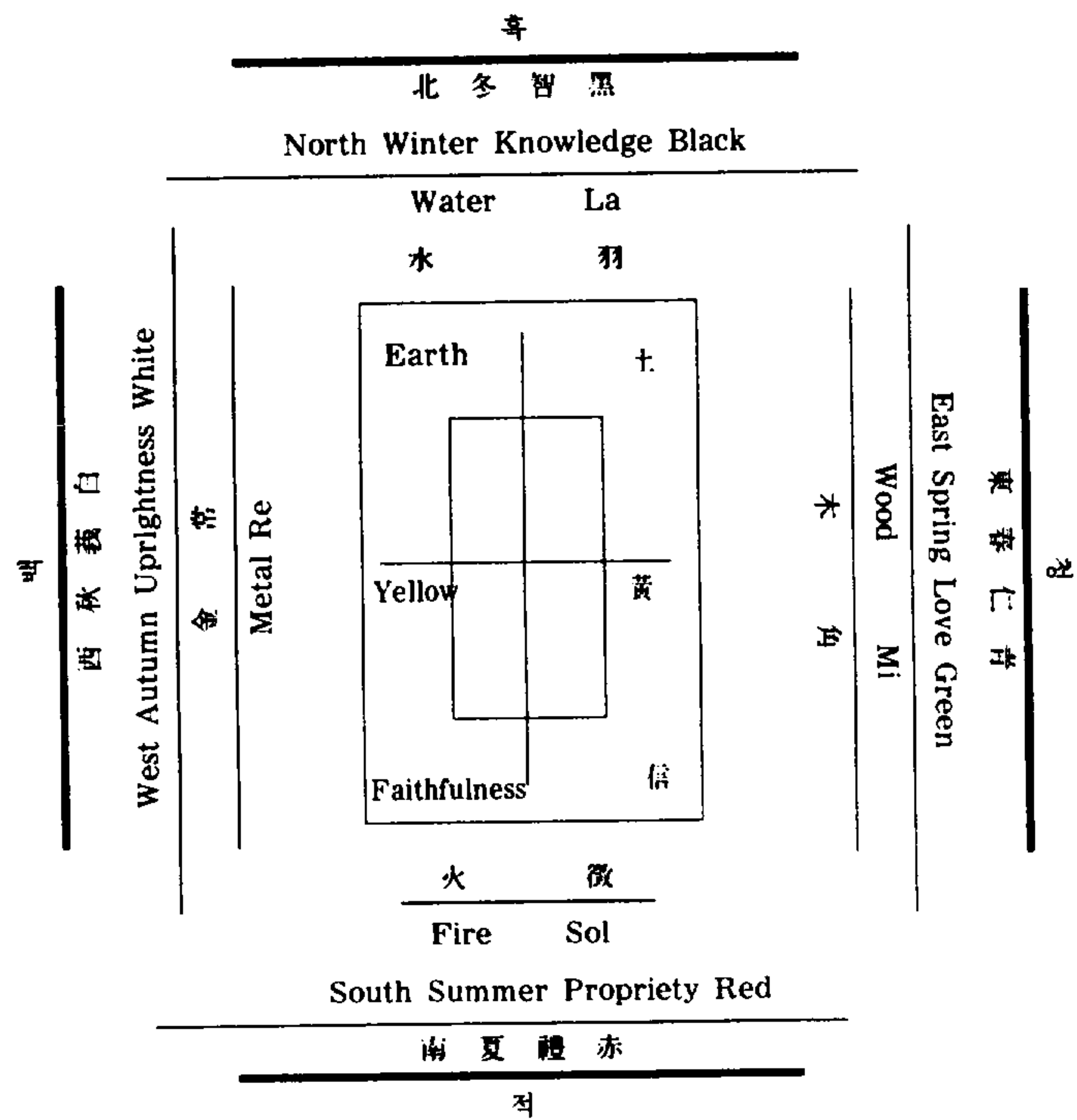
* 김선풍 외(1996), <한국의 민속사상>, 집문당, p. 194.

27) 우리 나라에서 많이 쓰이는 색 가운데 하나가 바로 청색이다. 청색의 대표적인 상징은 松竹이다. 이것들은 모두 숭고, 고귀, 고절, 선 등의 의미가 부여된다. 청자의 시각적 색채는 비색 즉 밝고 은은한 녹색에 가까운 색임에도 그 독특한 품위, 우수함과 뛰어난 의미를 강조하기 위해 청자라고 했을 정도로 청색 선호 사상이 강하다.

다.

[도표 2-1] 五方色の 意味와 象徴性

數	五行	五倫	五臟	五味	五星	五卦	五方	五色	五氣	五時	五神	五音	相生	相克
3・8	木	仁	肝	신것	歲	震	東	青	魂	春	靑龍	角	木生火	木克土
2・7	火	禮	心	쓴것	螢	離	南	赤	神	夏	朱雀	徵	火生土	火克金
5・10	土	信	脾	단것	鎮	艮	中	黃	意	秀	勾騰	宮	土生金	土克水
4・9	金	義	肺	신것	太白	兌	西	白	魄	秋	白虎	商	金生水	金克木
1・6	水	智	腎	짠것	辰	坎	北	黑	精	冬	玄武	羽	水生木	水克火



五方色이 의미하는 내용을 적, 청, 황, 흑, 백의 色彩별로 정리하면 다음과 같다.²⁸⁾

㉠ 적색: 적색은 赤, 紅, 朱를 총칭하고 있다. 적색은 주로 잡귀의 접근을 막기 위한 의도로 사용되었으며, 紅, 朱, 黃色과 유사색으로 비슷한 기능을 하는 것으로 보았다. 방위로는 南, 계절로는 夏, 오행으로는 火, 풍수로는 朱雀, 신명은 祝融을 뜻한다.

㉡ 靑色: 靑色은 靑, 綠, 紺 등의 넓은 개념으로 쓰여지는 색을 말한다. 방위로는 東, 계절로는 春, 오행으로는 水, 풍수로는 靑龍을 뜻한다. 靑色은 창조, 신생, 생식을 상징하기 때문에 양기가 강하다.

㉢ 黃色: 黃色은 지구에 있어서 태양의 궤도가 되고 태양과 가장 가깝다는 뜻에서 이를 일명 "황도"라고도 일컬으며 광명과 생기의 정화로 보았다. 黃色은 방위로는 중앙, 오행으로는 土, 풍수로는 勾勝을 뜻한다. 黃色은 밝고 성스러움의 표현이며, 中國文化의 영향을 받으면서 色彩관이 형성되어 색으로 고귀함의 표현으로 사용되었다.

㉣ 黑色: 黑色은 밤, 죽음, 까마귀 등을 상징한다. 중국에서는 玄이라고도 한다. 방위로는 北, 계절로는 冬, 오행으로는 水, 풍수로는 현무를 뜻한다. 북방의 黑色은 만물의 생사를 관장하는 신으로 여겨지고 있다.

㉤ 白色: 白色은 素色 또는 紙色이라고도 하여 결백과 삶과 낫, 순결 등을 뜻하며, 우리 民族이 백의를 즐긴 것도 역시 진실과 결백성을 나타내는 것이라는 주장이 있다. 또 상중에 입는 백의는 사별을 뜻하나 세속을 벗고 새로운 삶의 세계를 바라는 기원의 뜻도 있다 하겠다. 방위로는 西, 계절로는 秋, 오행으로는 金, 풍수로는 백호를 뜻한다.

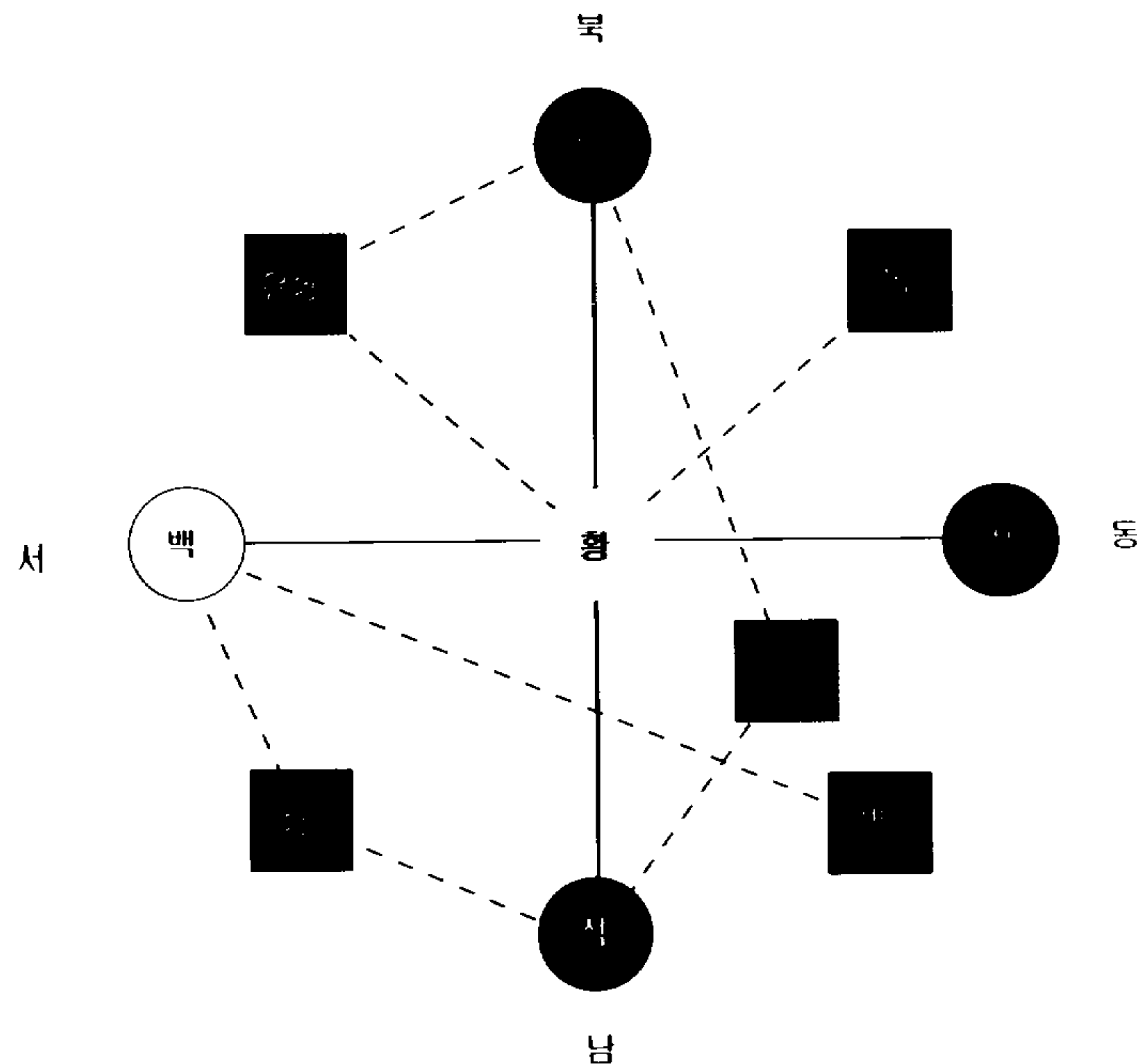
이러한 五方色은 우리 전통 의식주의 모든 부분에 깊이 스며들어가 있다. 불교의 사찰과 궁궐의 단청, 색동저고리, 飮食의 고명, 조각보에 이르기까지 이 五方色이 사용되고 있다.

28) 김재원(1992), <전통 오방색에 관한 연구>, 한국교원대학교 석사학위논문, p. 29-31.

② 五方色과 五間色

五方色은 有彩色은 赤色, 靑色, 黃色이고 나머지 둘은 白色, 黑色은 無彩色이다. 이러한 陰陽五行思想에 의하여 정해진 五方色 즉 五原色-赤, 靑, 黃, 白, 黑은 陽에 해당하며, 그렇기 때문에 陽이 있으니 陰에 해당하는 색이 있어야 함은 당연한 이치이다.

다섯가지 方位, 즉 東, 西, 南, 北, 中央의 사이에 놓여지는 색이 陰色으로서 五正色에 대해서 五間色이라고 말한다. 綠, 碧, 紅, 靑色, 紫色을 五方の 間色이라 한다. 다시 말해서 東方의 靑色과 중앙의 黃色의 중간색으로서의 綠色과, 碧色은 東方靑色과 西方白色의 간색이며, 黃色은 北方黑色(玄)과 中央黃色의 間色이며, 紫色은 北方黑色과 南方赤色の 간색으로서 오정색, 오간색의 10가지 기본색이 되는 것이다. 이를 정리하면 다음과 같다.



[그림 2-2] 五方色の 정색과 간색의 범위²⁹⁾

29) 박영순 · 이영순(1998). <색채와 디자인>, 교문사, p.124.

(2) 五方色과 五味

음양오행설에 뿌리를 박고 있는 五方色과 五味³⁰⁾를 일상적인 飲食文化에 이용해 요리의 시각 기호와 미각 기호의 코드를 창출해 낸 것은 한국만의 독특한 食文化라 할 수 있다. 그 예로 고명과 양념을 들 수 있다. 이를 정리하면 아래와 같다.

[도표 2-2] 기본양념과 고명식품³¹⁾

기본표	味	식품	五色	고명	식품
짠 맛	鹹	소금 · 간장 · 된장 · 고추장	붉은 색	赤	고추 · 대추 · 당근
단 맛	甘	설탕 · 꿀 · 조청 · 엿	녹 색	綠	미나리 · 호박 · 오이 · 실과
신 맛	酸	식초 · 감귤류의 즙	노란 색	黃	달걀 노른자
매운맛	辛	고추 · 겨자 · 천초 · 후추 · 생강	흰 색	白	달걀 흰자
쓴 맛	苦	생강	검정 색	黑	석이, 목이, 표고버섯

궁중음식에서 맛과 미를 돋우기 위한 고명은 오방색으로 나타난다. 이는 飲食에 시각적으로 액센트를 주고, 미각을 돋우는 역할을 한다. 오방색은 고명과 기본 양념에서 뿐만 아니라 전통 飲食인 구절판, 신선로, 두부전골, 선미나리 강회, 회양적, 겨자채, 탕평채, 잡채, 무지개 떡 등의 많은 飲食에서 보여진다.

또한 여기에서 우리는 한국의 飲食의 독특한 특성을 볼 수 있는데 그것은 한국의 飲食의 맛은 통합적이라는 것이다. 한국 요리전문가인 강연숙씨의 말을 빌면 일본 요리가 담백하고 단순하고 산뜻한 맛이 그 특징이라면 한국 요리는 여러 맛이 서로 겹치고 한데 엉겨 조화를 이루는 맛이 그 특징이라고 하였다. 이어령씨³²⁾는 한국 飲食의 맛은 한마디로 맛의 교향곡이라고 했다. 그는 예를 들어 김치에 대하여 "우리 飲食의 대표라 할 수

30) 五味는 짠맛, 단맛, 신맛, 매운맛, 쓴맛의 다섯가지 맛을 가리킨다.

31) 황혜성(1995), <황혜성의 궁중음식>, 궁중음식연구원. p. 48.

32) 이어령(1998), "한국음식 한국문화", <월간디자인> 3월호.

있는 김치 역시 오색과 오미를 갖춘 맛의 우주론이다. 배추의 흰색, 파와 배추잎들의 푸른빛, 배추 속잎과 생강, 마늘 같은 부산물들은 누른빛을 띠고 고춧가루는 붉은 빛, 젓갈류, 갓 등 양념 속은 검은빛이다. 그리고 맛에 있어서도 김치는 매운 맛과 짭 맛, 신맛 등이 나는 飮食이다. 김치는 또한 독에 저장된다. 처음에는 사람의 손으로 김치를 만들지만 이를 완성시키는 것은 사람의 힘이 아니라 김치를 발효시키는 효모와 그 효모의 활동을 돕는 땅의 힘이다. 사람은 단지 담그는 역할만을 수행할 뿐 그 나머지는 김치독을 품은 땅의 지열과 바깥에서 부는 바람(기후)이 담당한다. 겨우내 김치는 그 속에서 자연스레 맛이 들어간다. 이렇게 보면 김치는 단순한 찬음식이라고만 볼 수 없다. 우리의 傳統 文化 속에는 이와 같이 자연과의 동화, 자연의 맛이 숨어 있는 것이다" 라고 했다. 우리 民族의 色彩 意識에 나타나는 것은 자연과의 동화, 자연의 순리에 순응하고자 하는 개념이 바탕에 깔려 있다할 수 있겠다.

3. 宮中飮食과 韓食器에 나타난 色彩의 感性工學的 高찰

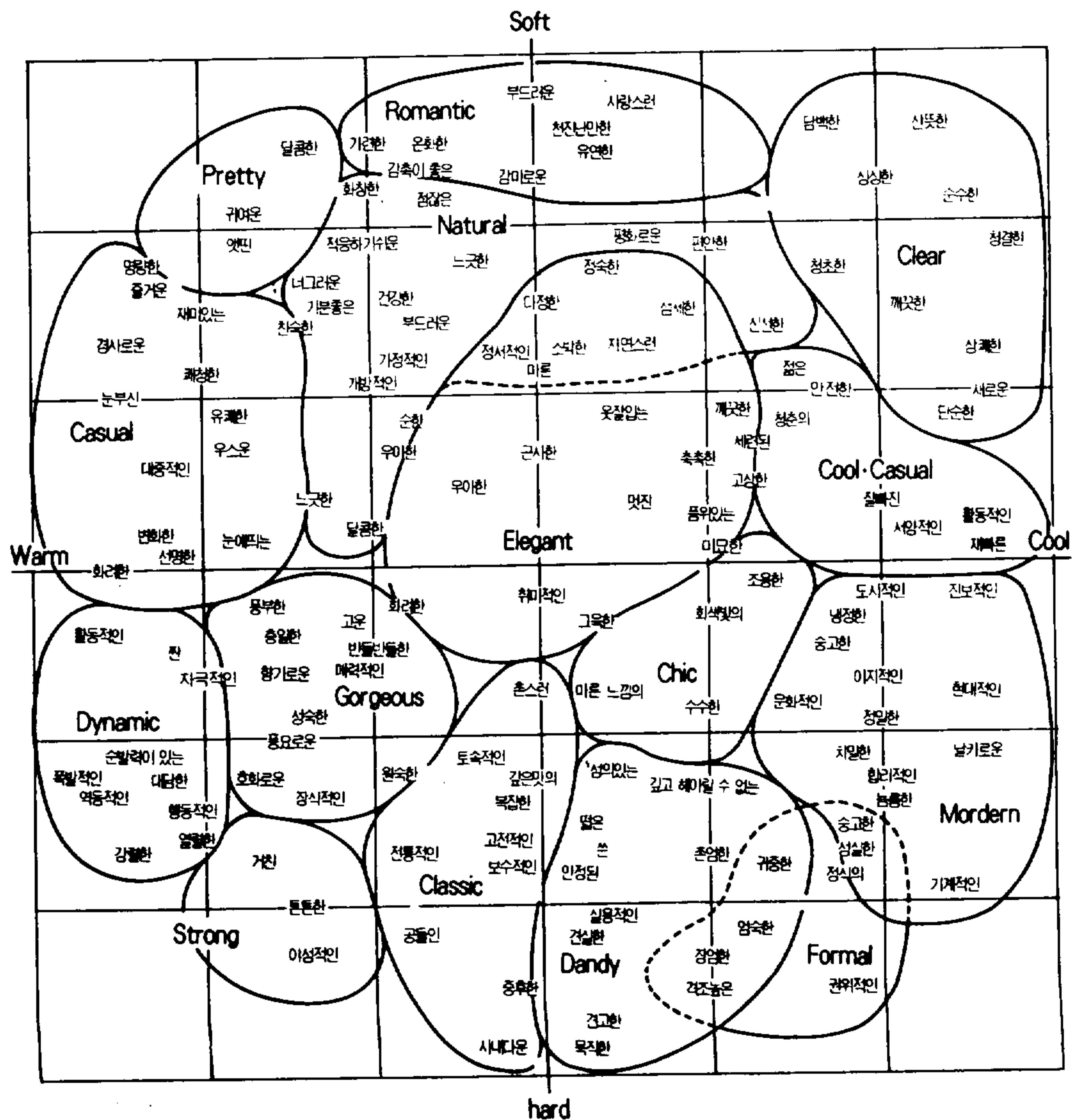
이 장에서는 宮中 飮食과 韓食器를 대상으로 하여 色彩 언어 이미지 스케일과 色彩 이미지 스케일을 설정해 보려 한다. 宮中 飮食의 이러한 感性工學的 高찰을 통해 韓食文化에 대해 막연하게 여겨지던 것을 언어 이미지와 色彩 이미지 스케일을 통해 구체적으로 보여주고자 한다.

다음은 기본 色彩 언어 이미지 스케일과 色彩 이미지 스케일이다.

1) 기본 色彩 언어 이미지 스케일과 色彩 이미지 스케일

① 기본 色彩 언어 이미지 스케일

색상에 대해 사람들이 받는 이미지는 제각기 다르지만 그 이미지를 보편적으로 형용사로 나타낼 수 있다. 이런 형용사의 역할은 그 이미지를 전달하는데 도움을 준다. 색상과 그 언어 이미지를 스케일상에 배치하면 그 색상과 언어 이미지가 거의 일치함을 볼 수 있다.



[그림 3-1] 기본 色彩 언어 이미지 스케일³³⁾

* W= Warm C=Cool S=Soft H= Hard

W/C, S/H의 판단축은 가치평가나, 풍토, 시대 조건에 좌우되지 않는 객관성을 갖는다. 이러한 이미지를 모아 이미지 스케일을 만든 것이 바로 위의 표이다. 이러한 언어 이미지를 스케일함으로써 보다 객관적인 기술을 가능하게 해준다.

33) 이홍규(1994), <칼라이미지 사전>, 도서출판 조형사.

② 기본적인 色彩 이미지 스케일

본 논문에서 사용하는 칼라 이미지는 아래의 표를 기본으로 하고 있다. 표에서 10색상계와 12톤계를 정리하면 모두 120가지의 색으로 체계가 형성 되는데 이런 체계를 통해 색상과 톤의 상호 관계를 명확히 할 수 있고, 어떤 색을 찾을 때 그에 해당하는 색상과 톤의 체계적인 정리가 가능하다.

톤 \ 색상	R	YR	Y	GY	G	BG	B	PB	P	RP	Neutral 무채색	
V(Vivid)											N9.5	백색
S(Strong)											N9	
B(Bright)											N8	밝은회색
P(Pale)											N7	
Vp(Very Pale)											N6	
Lgr (Light Grayish)											N5	회색
L(Light)											N4	
Gr(Grayish)											N3	어두운 회색
DI(Dull)											N2	
Dp(Deep)											N1.5	검정색
Dk(Dark)												
Dgr (Dark Grayish)												

[그림 3-2] 색상과 톤 시스템³⁴⁾

34) 위 그림에 나타난 기호는 다음과 같다.

- ① 색상: R-빨강, YR-주황, GY-연두, G-녹색, BG-청록, B-파랑, PB-남색, P-보라, RP-자주
- ② TONE: V-Vivid, S-Strong, B-Bright, P-Pale, Vp-VeryPale, Lgr-LightGray, L-Light, Gr-Grayish, DI-Dull, Dp-Deep, Dk-Dark, Dgr-DarkGrayish
- ③ Neutral: N9.5-White, N9-N7-LightGray, N6-N4-Gray, N3-N2-DarkGray, N1.5-Black

① [그림3-6] ~ [그림3-53]까지는 위표의 기호에 따라 명기하였다.

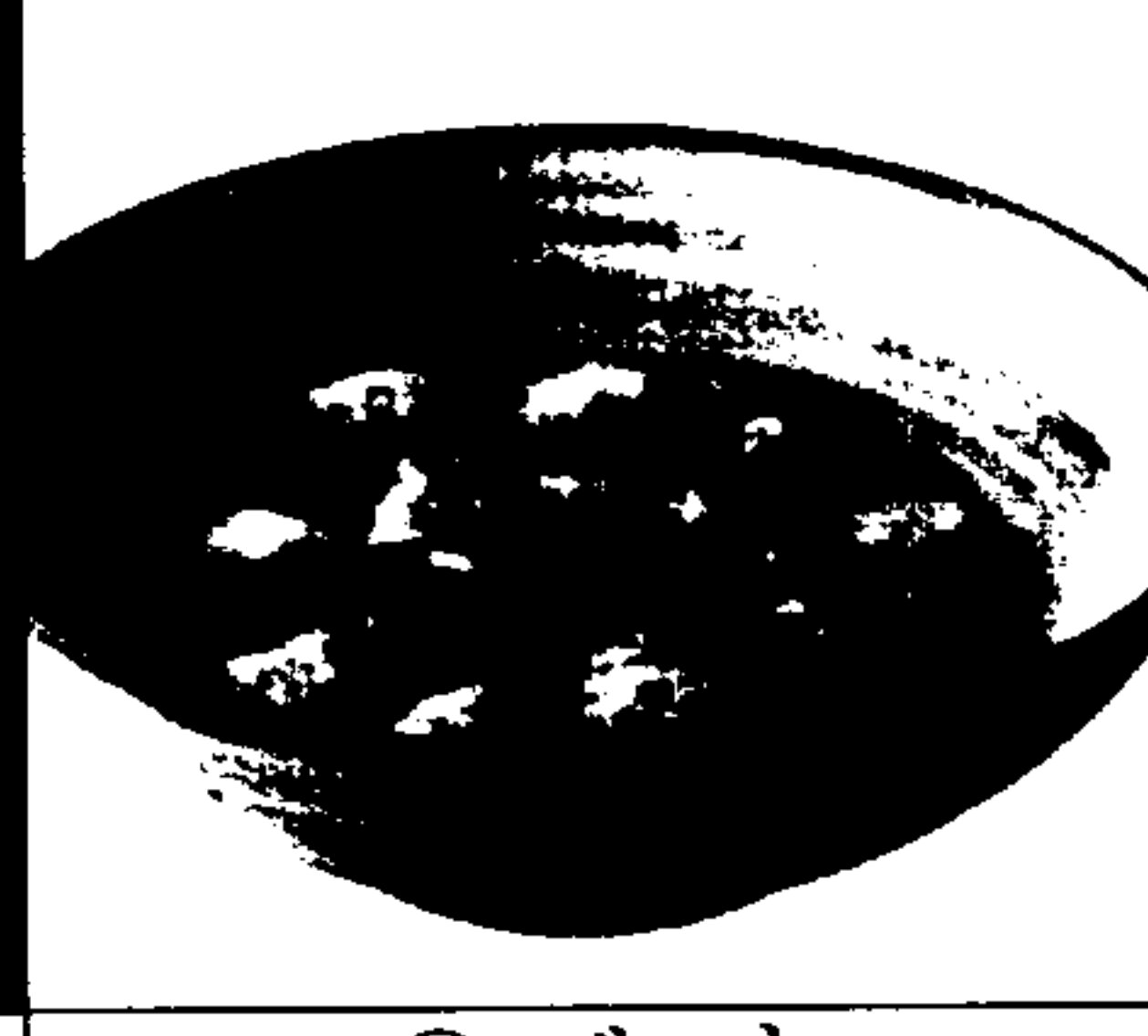
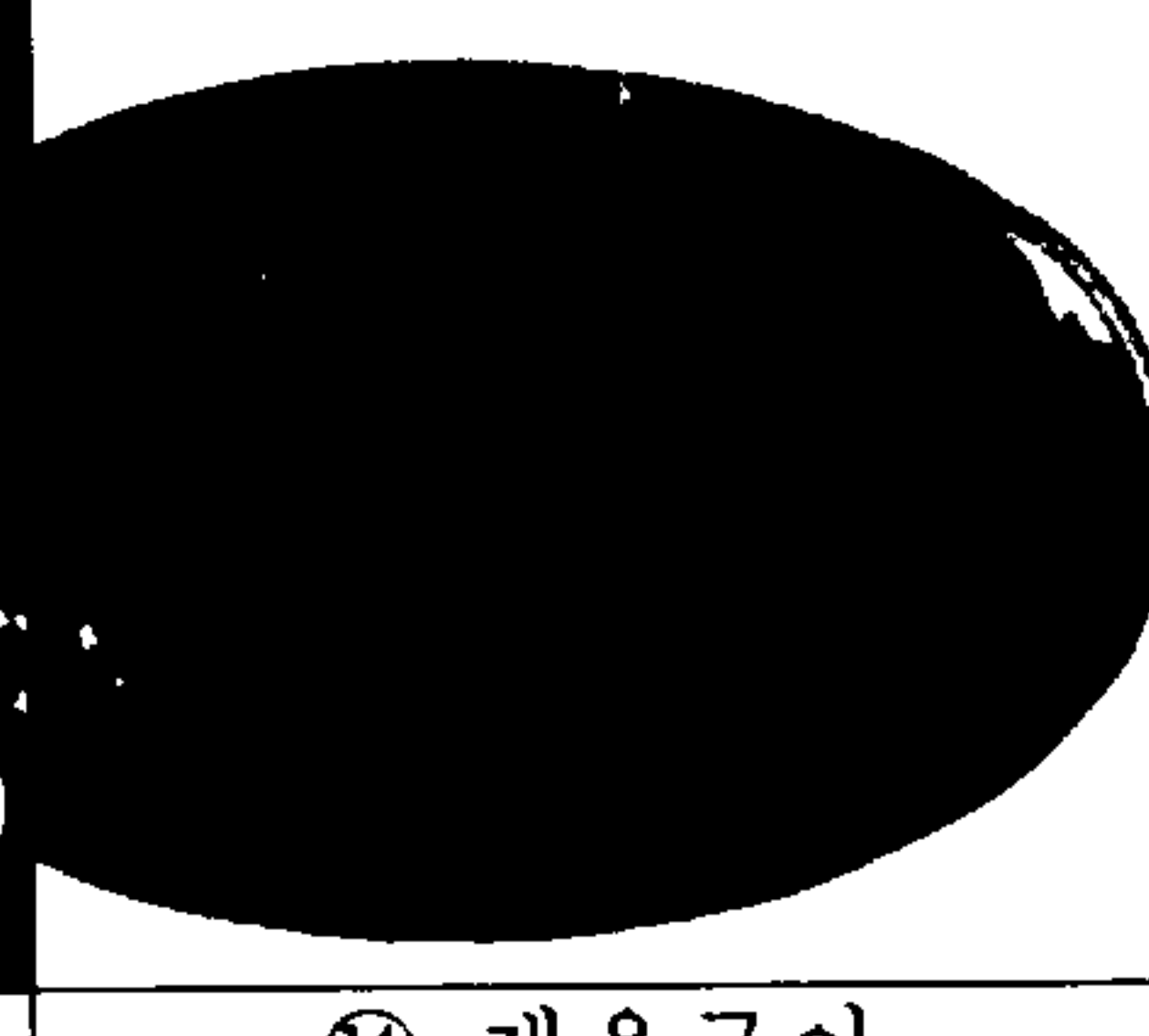
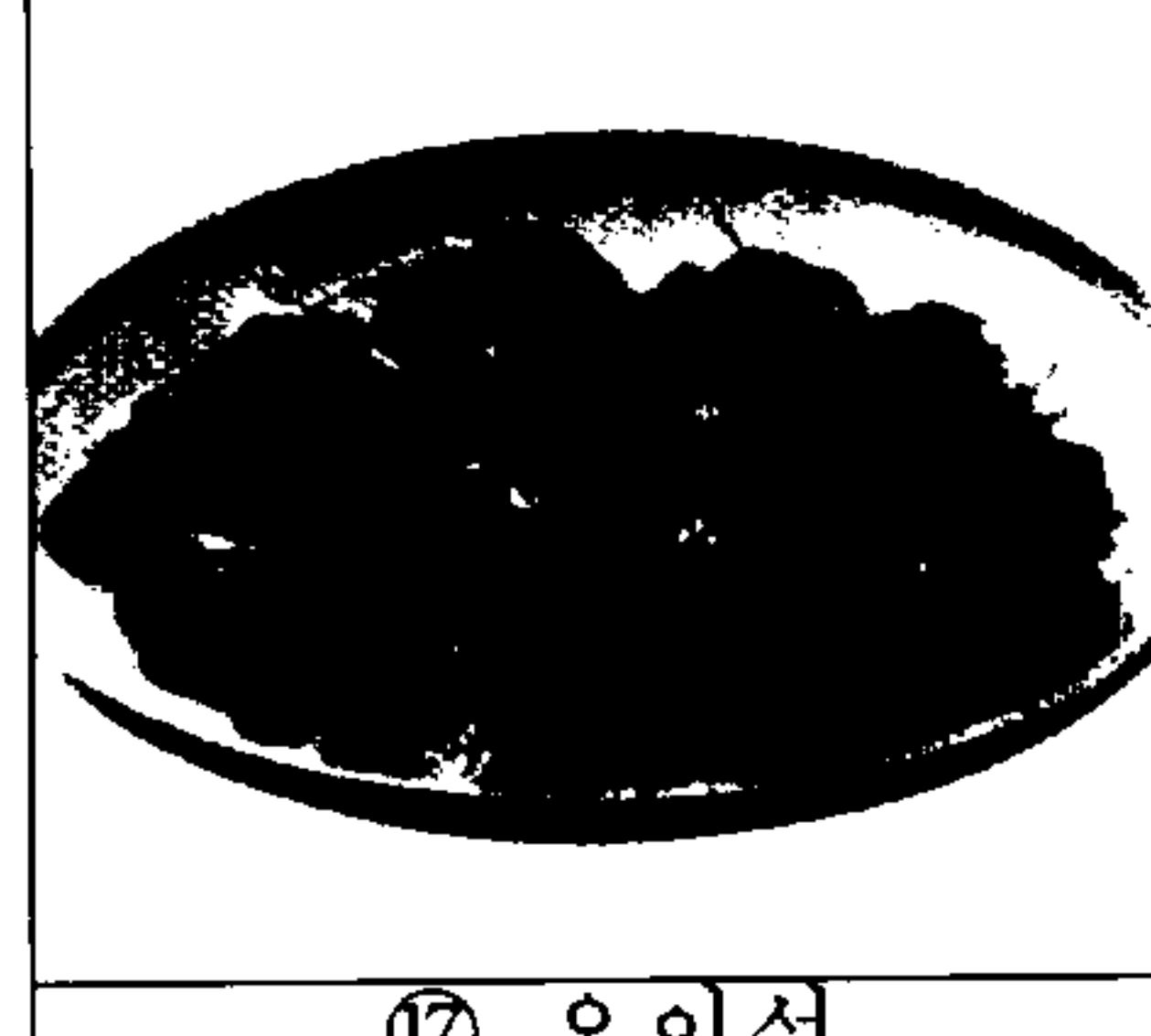
*박상호(1999), <색채계획>, 효성출판사.

[도표 3-1] 톤의 일반적인 이미지³⁵⁾

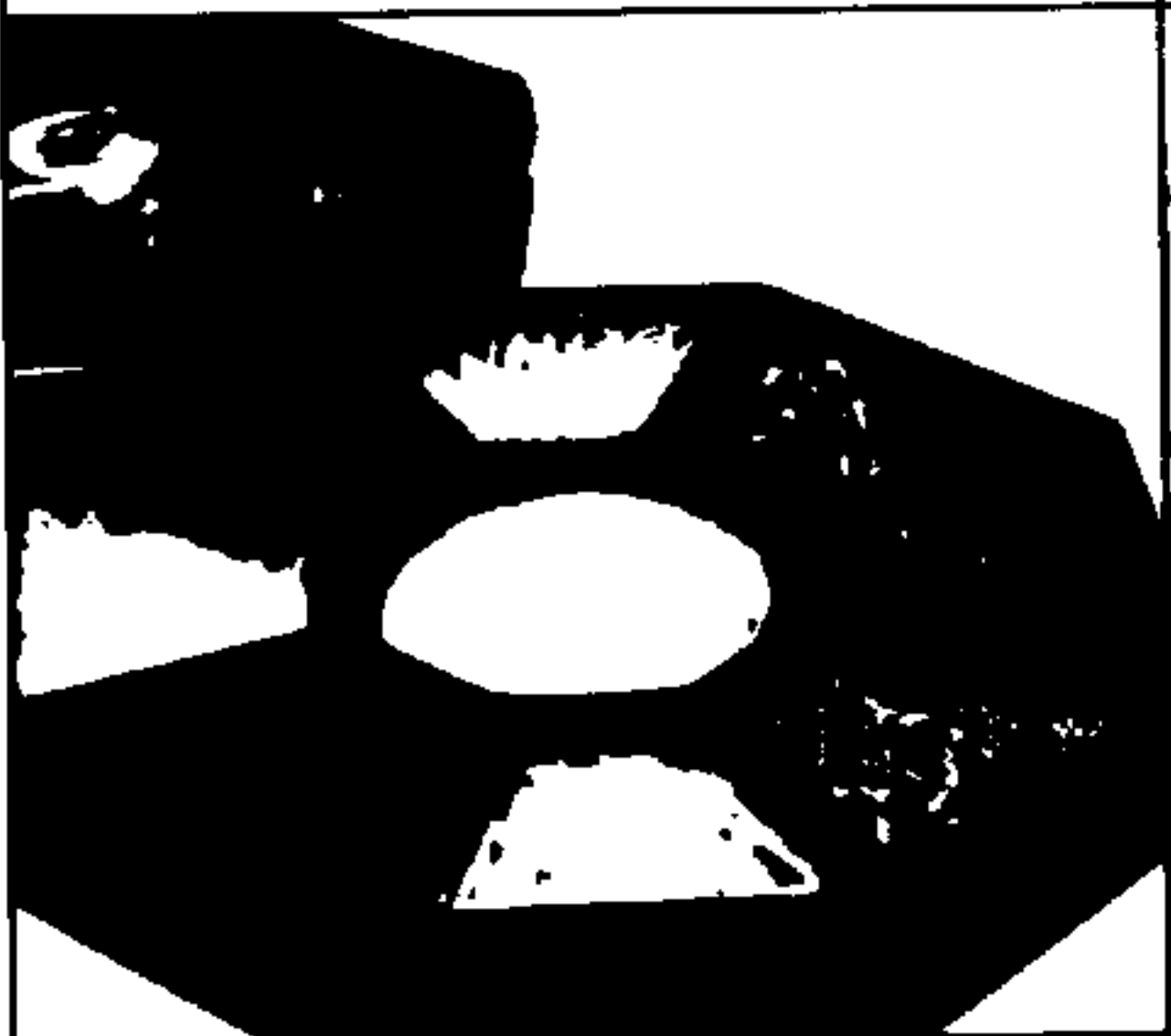
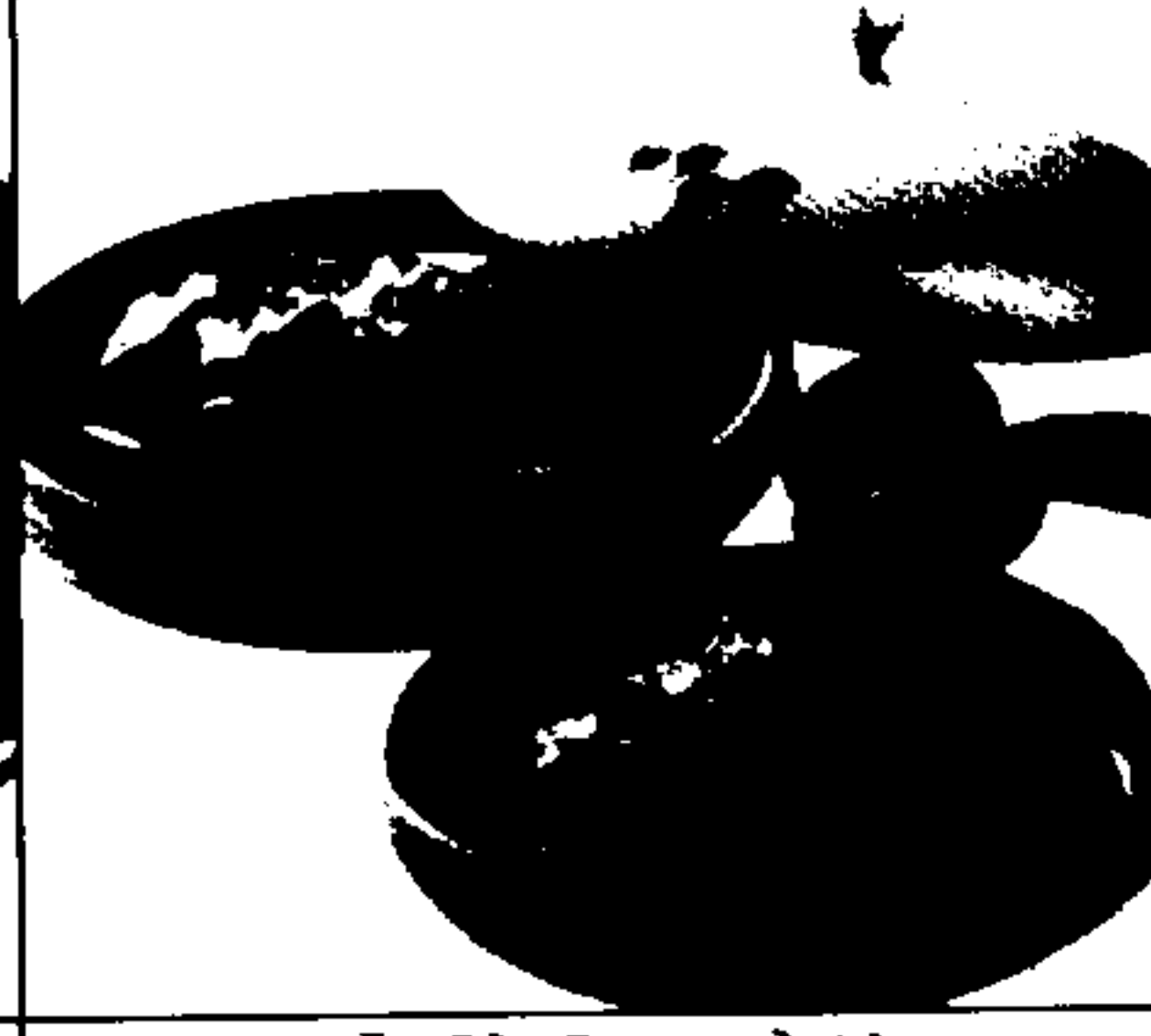
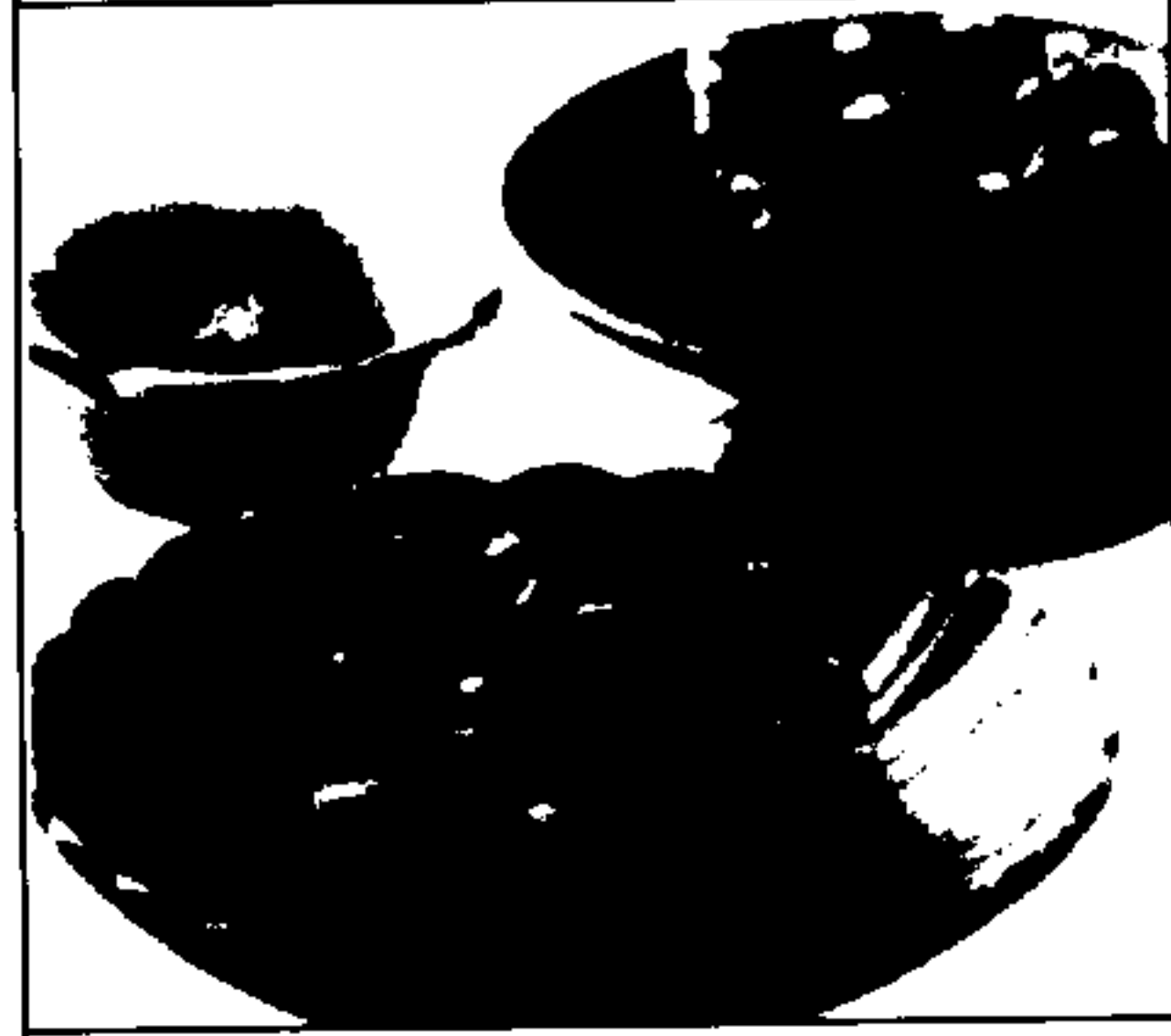
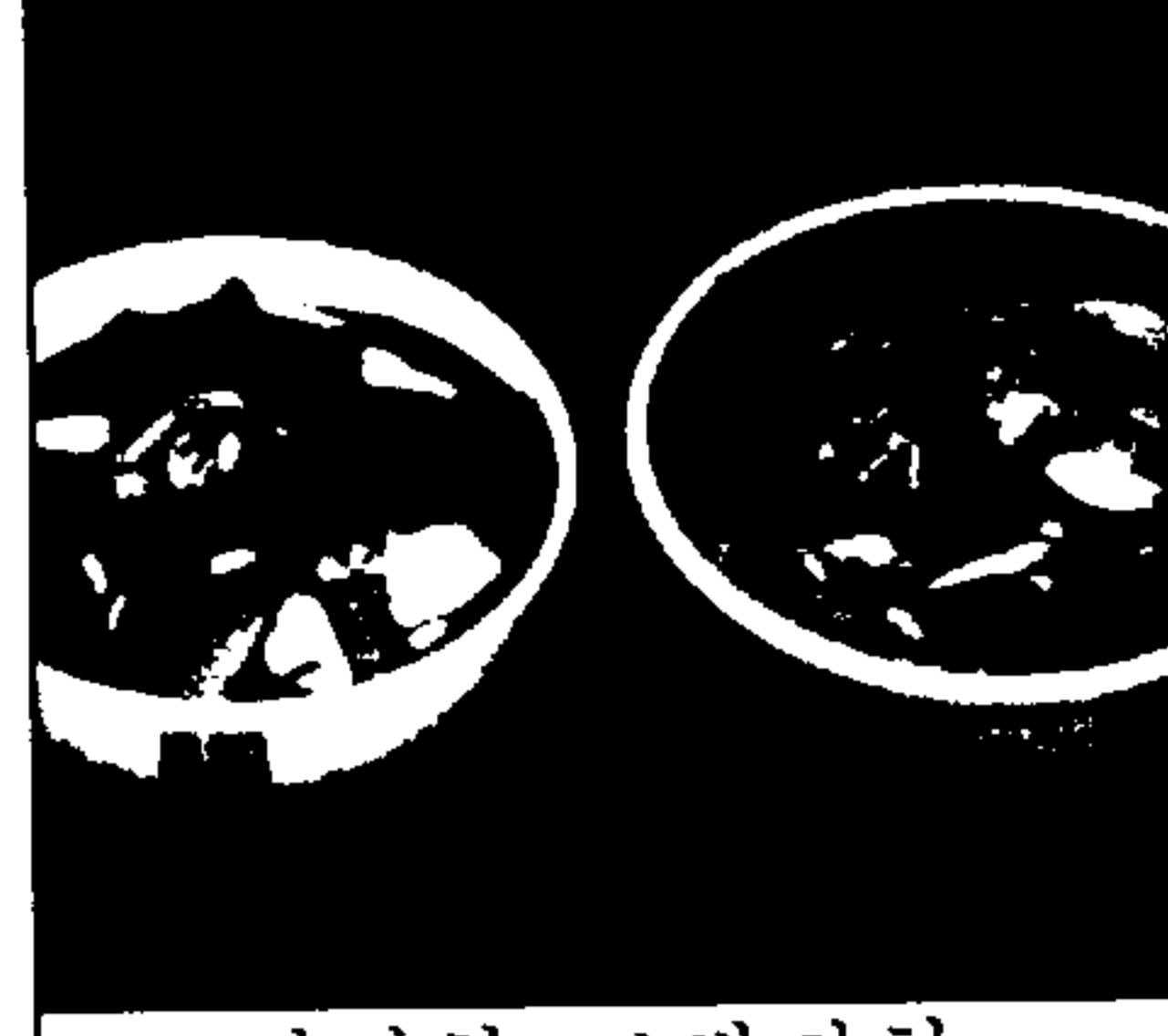
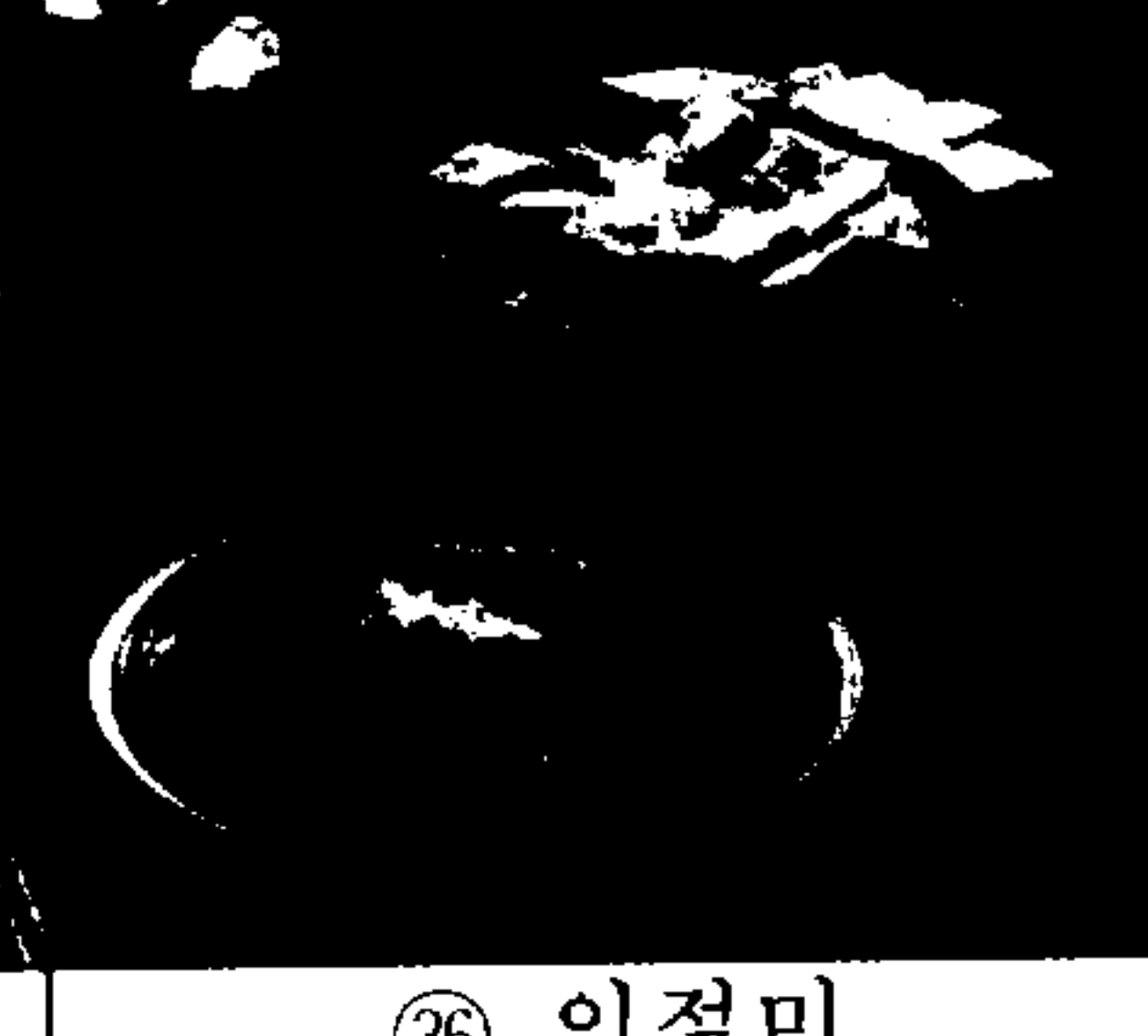
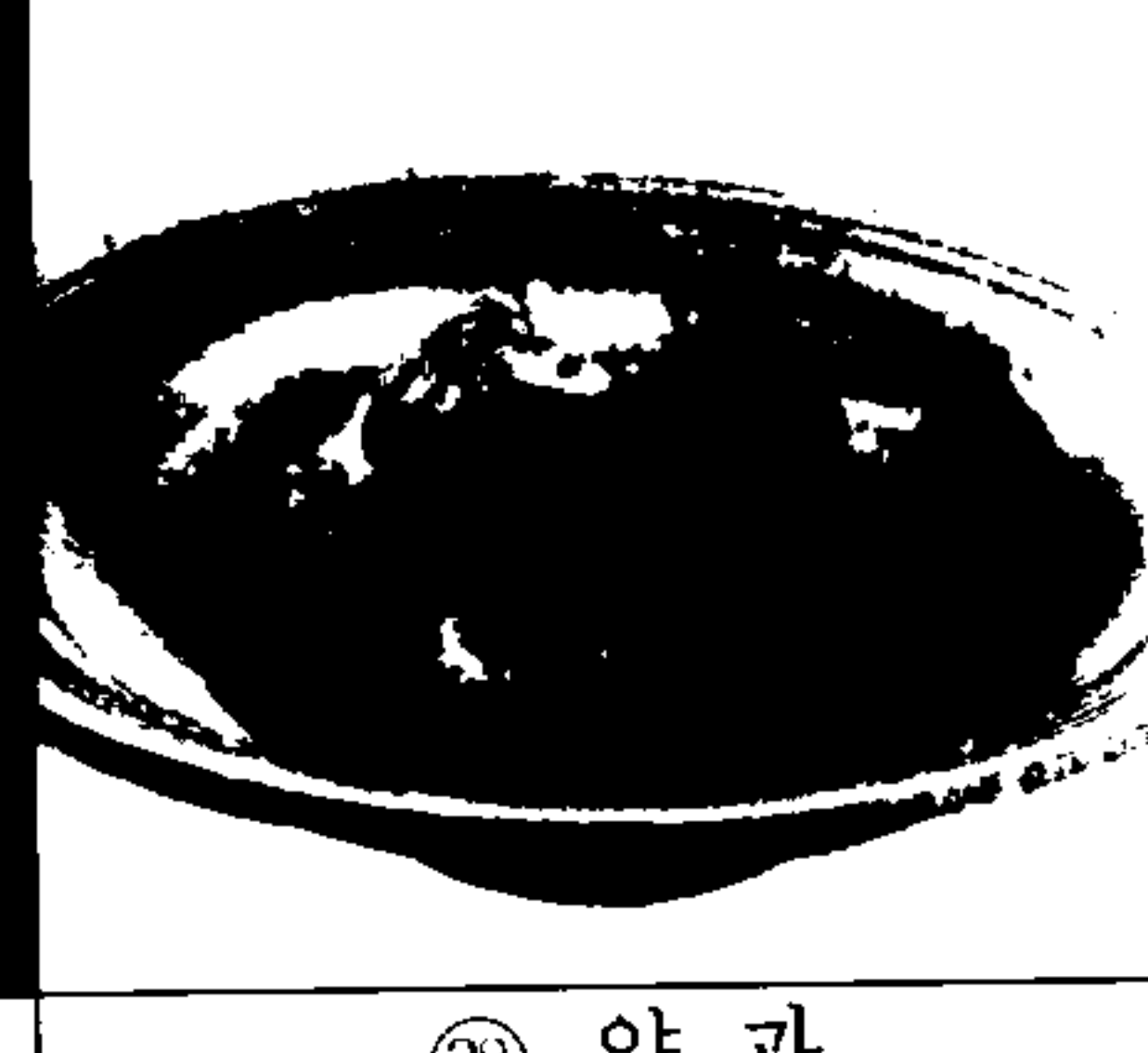
고 명 도 高 明 度	Wt 9.5 (White #9.5)	oW(off White)	VP(very pale) 밝은, 청초한, 천진스럽다, 부드럽다, 공상적인, pretty,	lt(light) 명쾌한, 발랄한, 양기있는, 신선한 세콤달콤한, 싱싱한, 단, happy	st(standard) 번잡한, 야한, 장식적인, 화려한, 정서적, 대담한, topical	vi(vivid) 화려한, 건강한 자유스런 대담한, 활동적 정열적인, exciting, sporty	
	Wt 9 (White #9)	와하다, 가볍다, 달백하다, 섬세한 희미하다, 조용하다					
	L8 8 (Light Gray #8)	oP(off Pale) 조용한, 미묘한 고상하다, 섬세한, 희미하다, 약한	lg(light grayish) 통근, 귀엽다, 수수한, 압전한, 섬세한, 정숙한, 여성적인				pl(pale) 청초한, 상냥한, 부드러운, 행복한, 로맨틱한
	L8 7 (Light Gray #7)	oL(off Light Gy.) 건조한, 고상하다, 수수하다, 세련되어 있다, 자연스럽다, 그리운	mg(medium grayish) 수수하고 압전한 자연스럽다, 소박하다, 수수한, 말랐다, 흔스럽다				sf(soft) 은화한, 상냥한, 그윽한, 단아한, 평화로운, 여성적인
중 명 도 中 明 度	m8 6 (medium Gray #6)	om(off medium Gy.) 약한, 수수한, 세련되어 있다, 자연스런, 도회적, 소극적	dg(dark grayish) 가라앉은, 움집된, 딱딱한, 노쇠했다, 수수하다, 와일드(성숙한)	dl(dull) 은화한, 세련된, 그윽한, 침착한, 흔스런, 음울한	dp(deep) 깊이있는, 원숙한, 풍부한, 오묘한, 우아한 정서적인, ethnic 트로피칼,		
	m8 5 (medium Gray #5)	oD(off Dark Gy.) 수수하다 늑었다, 멀다 도회적, 무겁다 소극적					dk(dark) 안정된, 전통적인, 충실한, 격조있는, 클래식, 메니쉬
	저 명 도 低 明 度	d8 4 (dark Gray #4)	oB(off Black) 딱딱하다 이성적인 움침하다 무겁다, 남성적인 메카닉 (mechanic)	vd(very dark) 멀다, 중후한, 남성적인, 이성적, 덩디, 기름있는			
d8 3 (dark Gray #3)							
Bk 2 (Black #2)							
Bk 1 (Black #1)							

무채색 (無彩色)	저명도 (低明度)	중명도 (中明度)	고명도 (高明度)
--------------	--------------	--------------	--------------

35) 김미지자(1996), <Texture와 Colour Coordination의 感性工學的 Technology에 관한 연구>, 한양대학교 박사학위논문. p. 40.

			
① 잣죽·타락죽	② 골동밥(비빔밥)	③ 편 수	④ 미만두(규아상)
			
⑤ 비빔면	⑥ 냉 면	⑦ 육계장 양곰탕	⑧ 애 탕
			
⑨ 낙지전골	⑩ 신설로	⑪ 오이감정, 게감정	⑫ 절미된장조치
			
⑬ 쇠갈비구이, 너비아니구이, 장포구이	⑭ 제육구이	⑮ 쇠갈비찜	⑯ 닭찜
			
⑰ 오이선	⑱ 어 선	⑲ 사슬적	⑳ 화양적

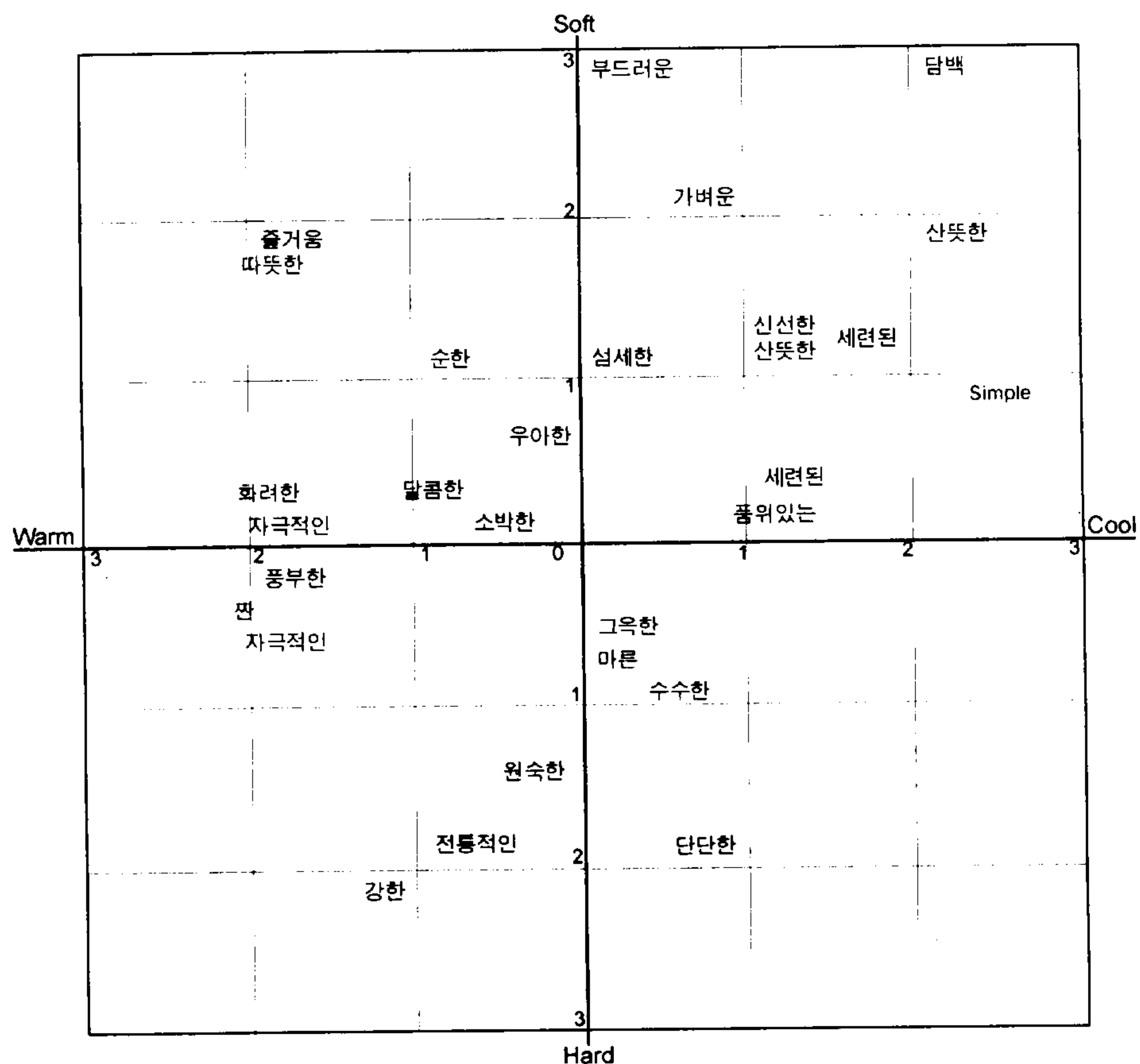
[그림 3-3] 宮中飲食의 종류

			
㉑ 채소전(연근.감자.가지전)	㉒ 각색전(표고.새우.민어.조개.애호박전)	㉓ 탕평채	㉔ 잡채
			
㉕ 구절판	㉖ 삼색나물	㉗ 홍합초, 전복초	㉘ 김자반.매듭자반.미역자반
			
㉙ 미나리강회	㉚ 더덕생채	㉛ 마른안주(육포.호두튀김.은행볶음.생굴)	㉜ 나박김치
			
㉝ 장김치, 보쌈김치	㉞ 약 밥	㉟ 화 전	㊱ 인절미
			
㊲ 삼색단자	㊳ 약 과	㊴ 깨엿강정	㊵ 오미자화채

2) 宮中 飮食의 色彩 언어 이미지 스케일과 色彩 이미지 스케일

(1) 宮中 飮食의 色彩 언어 이미지 스케일

박상호(1993)의 色彩 언어 이미지 스케일 등을 참고하여 飮食 色彩 언어 이미지 스케일을 만들어 보았다. 飮食의 色彩 언어 이미지 스케일을 정리하면 다음과 같다.



[그림 3-4] 宮中飮食에 나타난 色彩 언어 이미지 스케일

色彩 언어 이미지 스케일과 연관된 飮食을 재배치하면 다음과 같이 나타낼 수 있다.

[도표 3-2] 宮中 飮食의 色彩 언어 이미지 스케일표

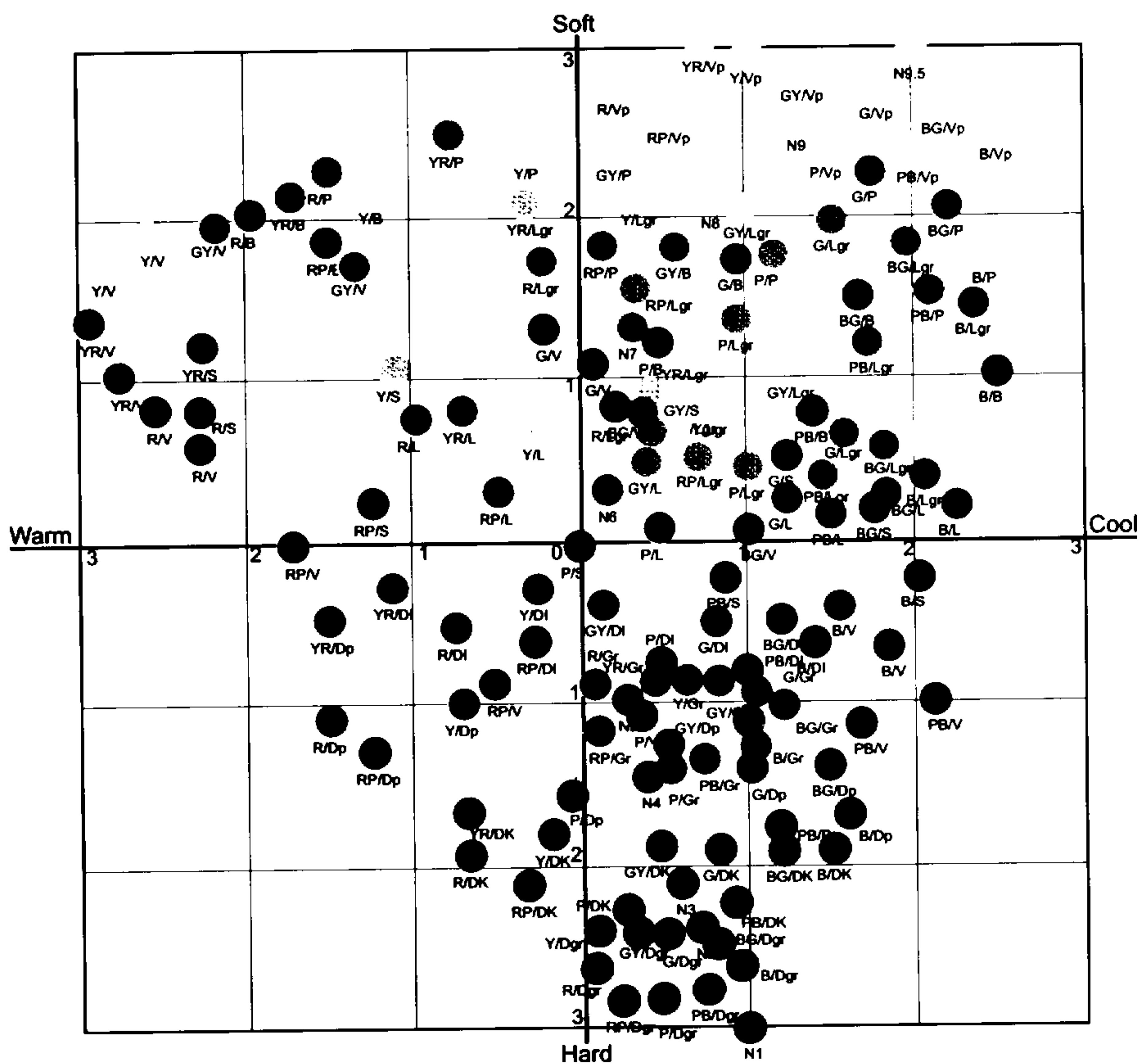
스케일상의 위치	음식의 성격	음식의 종류
1. WARM-SOFT	가볍게 먹을 수 있는 음식	밥, 면, 만두국, 애탕, 양곰탕
2. WARM-HARD	맵고 자극적인 것 된장, 고추장을 사용한 음식 불륨이 있는 음식 스테미나 음식	된장 조치, 적, 육계장, 찜, 낙지전골, 제육구이, 너비아니 구이
3. COOL-SOFT	소재를 살린 깔끔한 음식 차갑게 해서 먹는 음식 디저트 음식 초가 곁들여지는 음식 입맛을 돋우는 음식	오미자화채, 배숙, 냉면, 오이선, 미나리강회, 두릅회, 무생채, 더덕생채
4. COOL-HARD	밀반찬 종류	전복초, 홍합초, 미역자반, 김자반
5. 중앙	손이 많이 가고 색 배합의 음식 격식 차린 음식, 회식 음식 채를 많이 썬 섬세한 음식	구절판, 신선로, 선, 잡채, 화양적, 탕평채

(2) 宮中 飮食의 色彩 이미지 스케일

宮中 飮食의 色彩 이미지 스케일을 나타내 보면 아래와 같은 형식으로 나타난다. 각각의 飮食에 대한 色彩 이미지 스케일을 조사한 다음 이를 통합해 보는 방식을 취하도록 하겠다. 宮中 飮食은 주식과 부식, 후식으로 나누어 볼 수 있다.

[도표 3-3] 宮中飲食의 分類

음식의 종류	
① 주식	죽, 면, 만두
② 부식	탕, 전, 선, 생채, 숙회, 나물, 채, 적, 구이, 찜, 전골, 감정, 마른찬, 김치
③ 후식	떡, 강정, 정과, 초, 차, 화채, 수정과



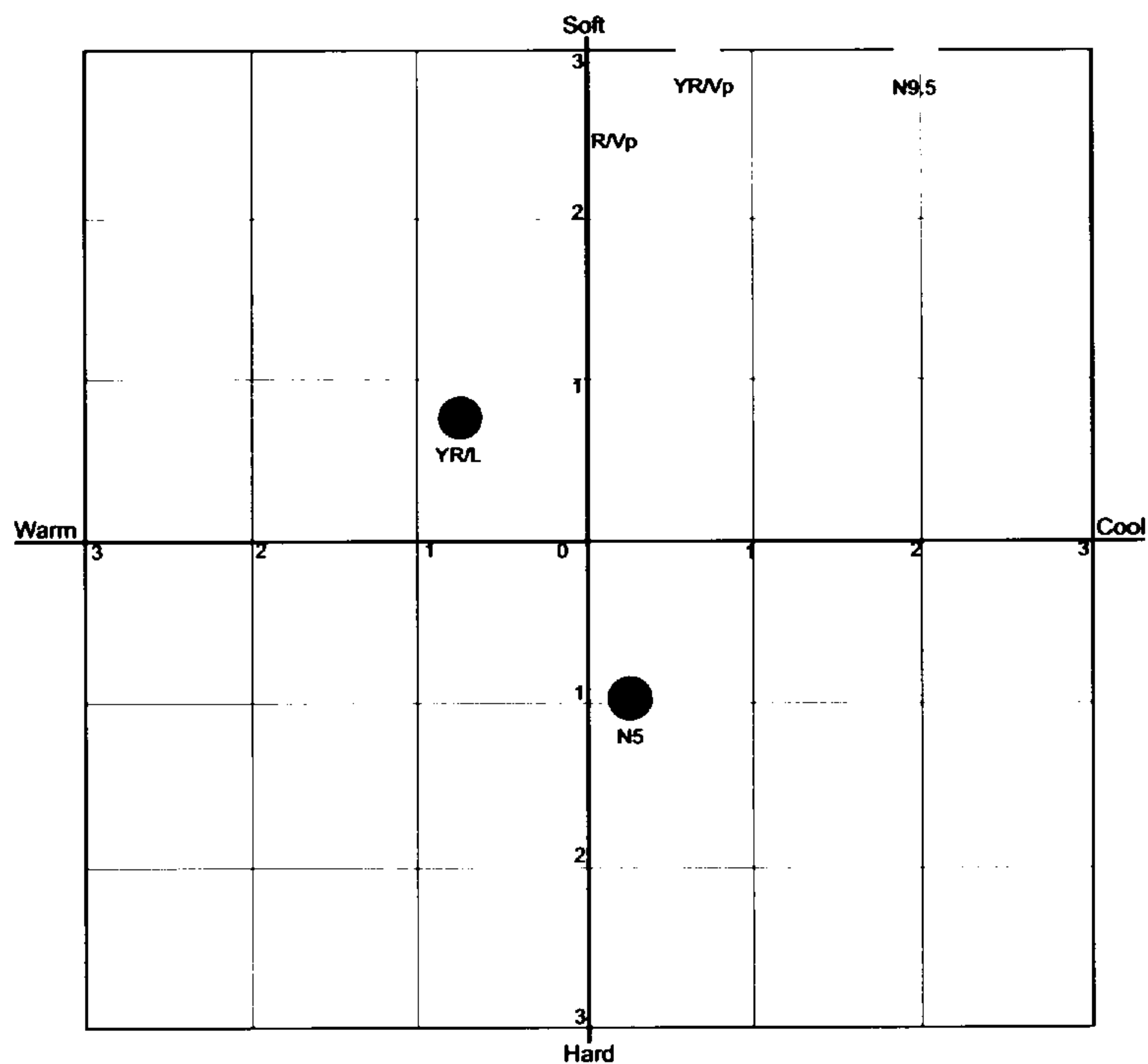
[그림 3-5] 단색 이미지 스케일³⁶⁾

36) 박상호(1993), <색채계획>, 효성출판사, 본 논문 p. 31.

① 주식

㉠ 죽- 장국죽, 흑임자죽, 전복죽, 잣죽

-色彩는 YR/Vp⁽³⁷⁾, YR/L, N9.5, N5이다. 이중 주조색은 W, YR이다. 톤은 Vp이다. 色彩 이미지 스케일상의 축은 S/C축의 중앙상단이다. 色彩에 따른 언어 이미지 스케일은 부드러운, 가벼운, 순수함이다.

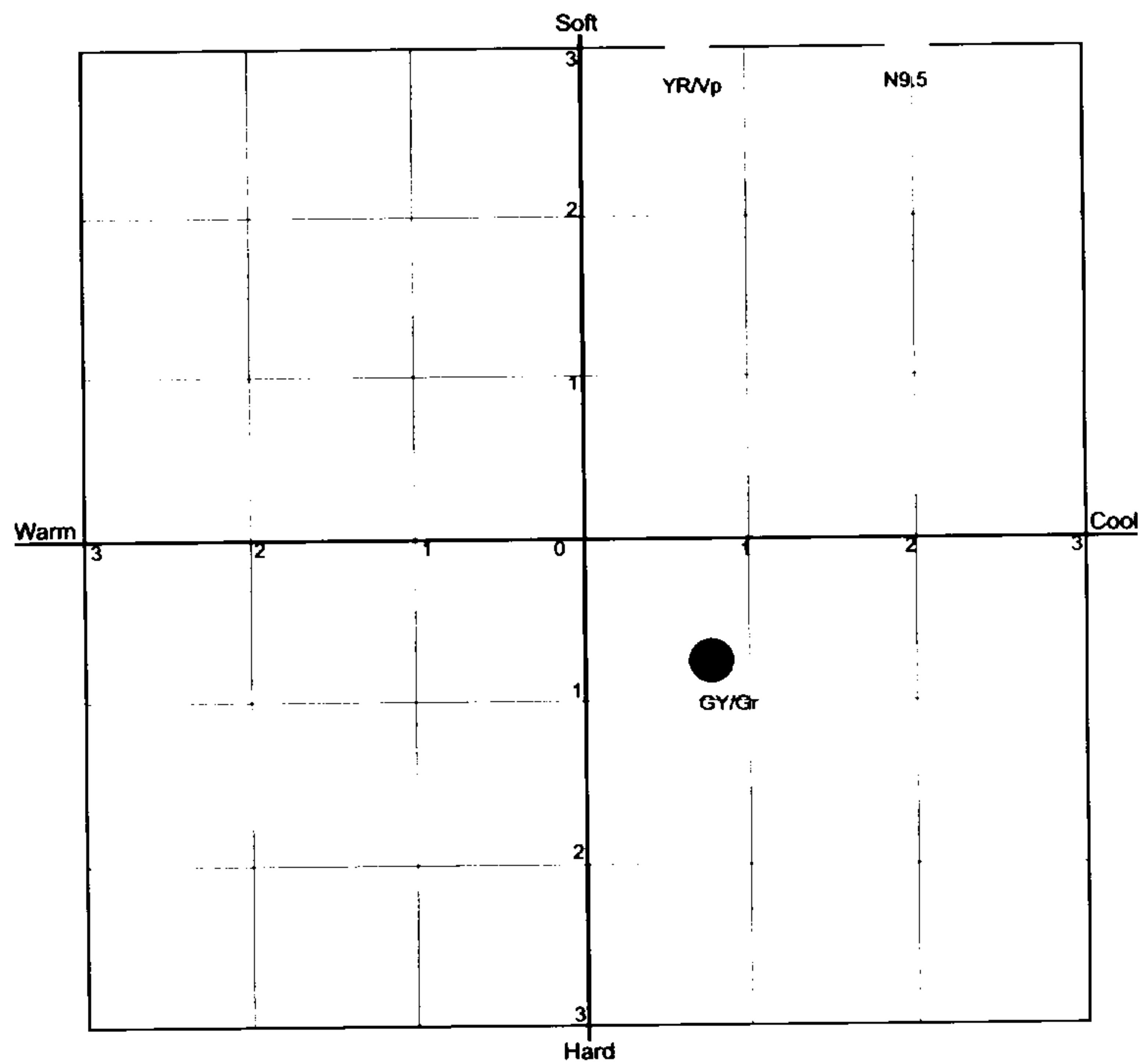
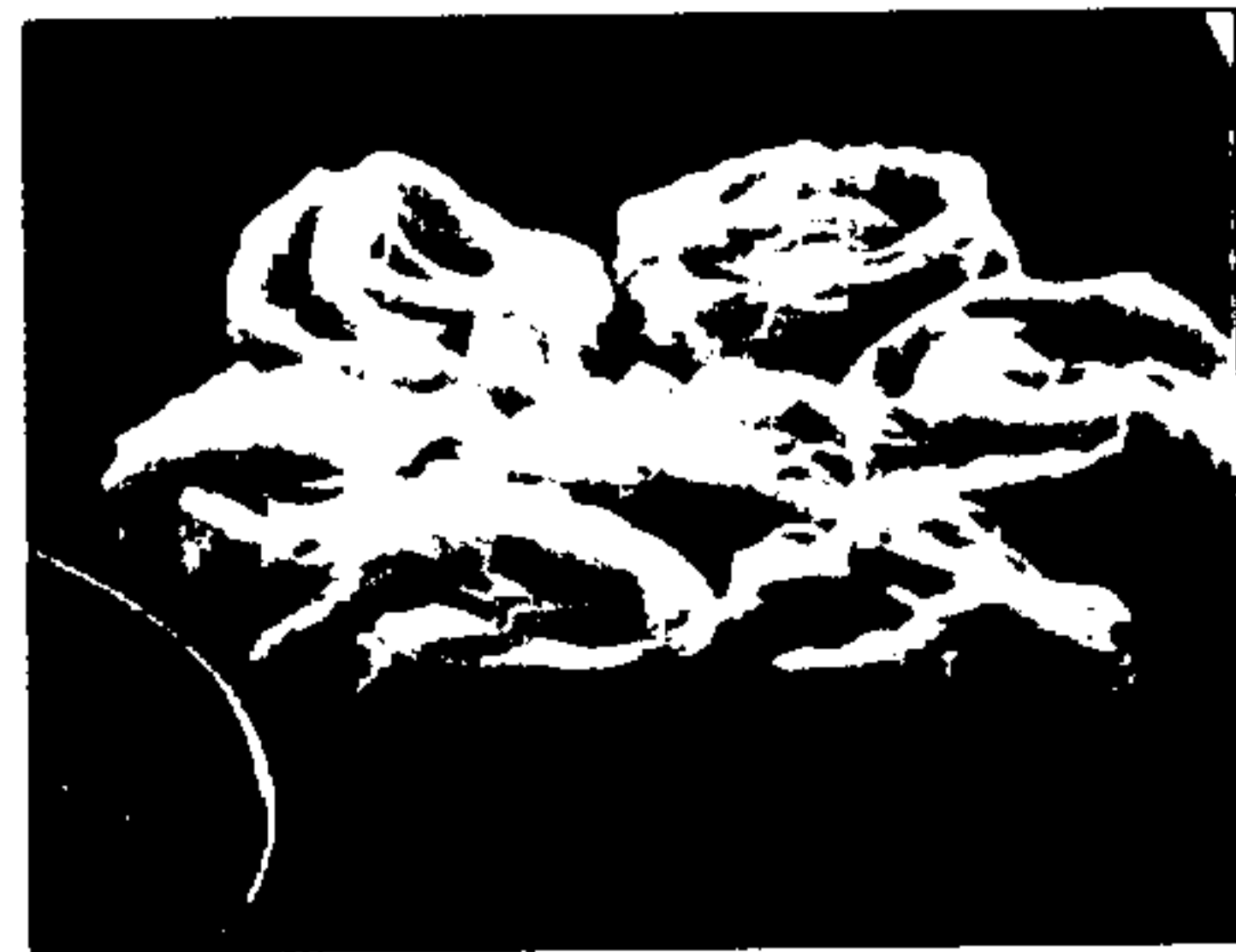
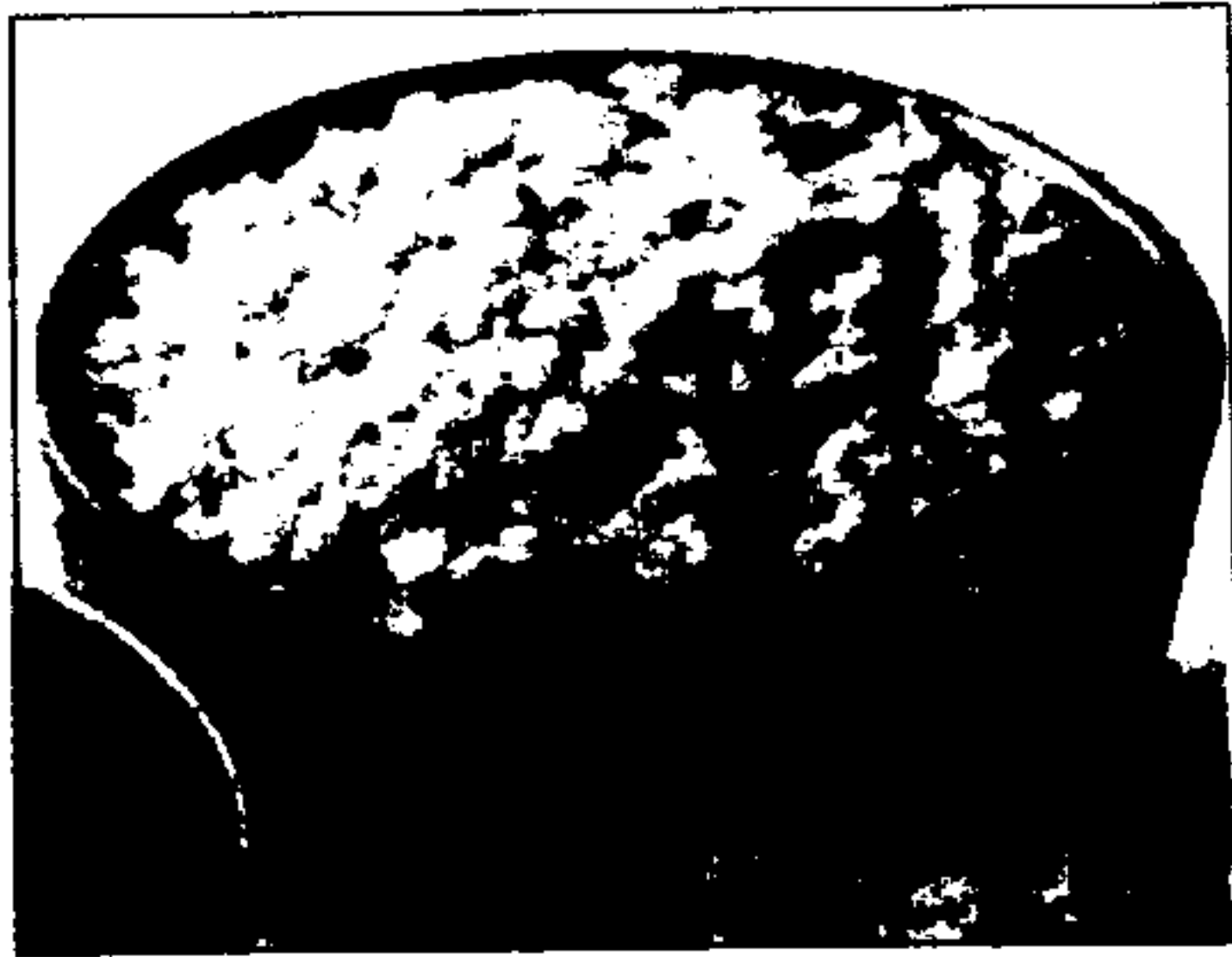


[그림 3-6] 죽(장국죽, 흑임자죽, 전복죽, 타락죽, 잣죽) 색채 이미지 스케일

37) YR/Vp에서 YR은 색상을 표기한것이고, Vp는 톤을 표시한 것이다.
즉 YR은 주황색이고, Vp는 very pale(매우 여림)이다.

㉠ 밥, 면

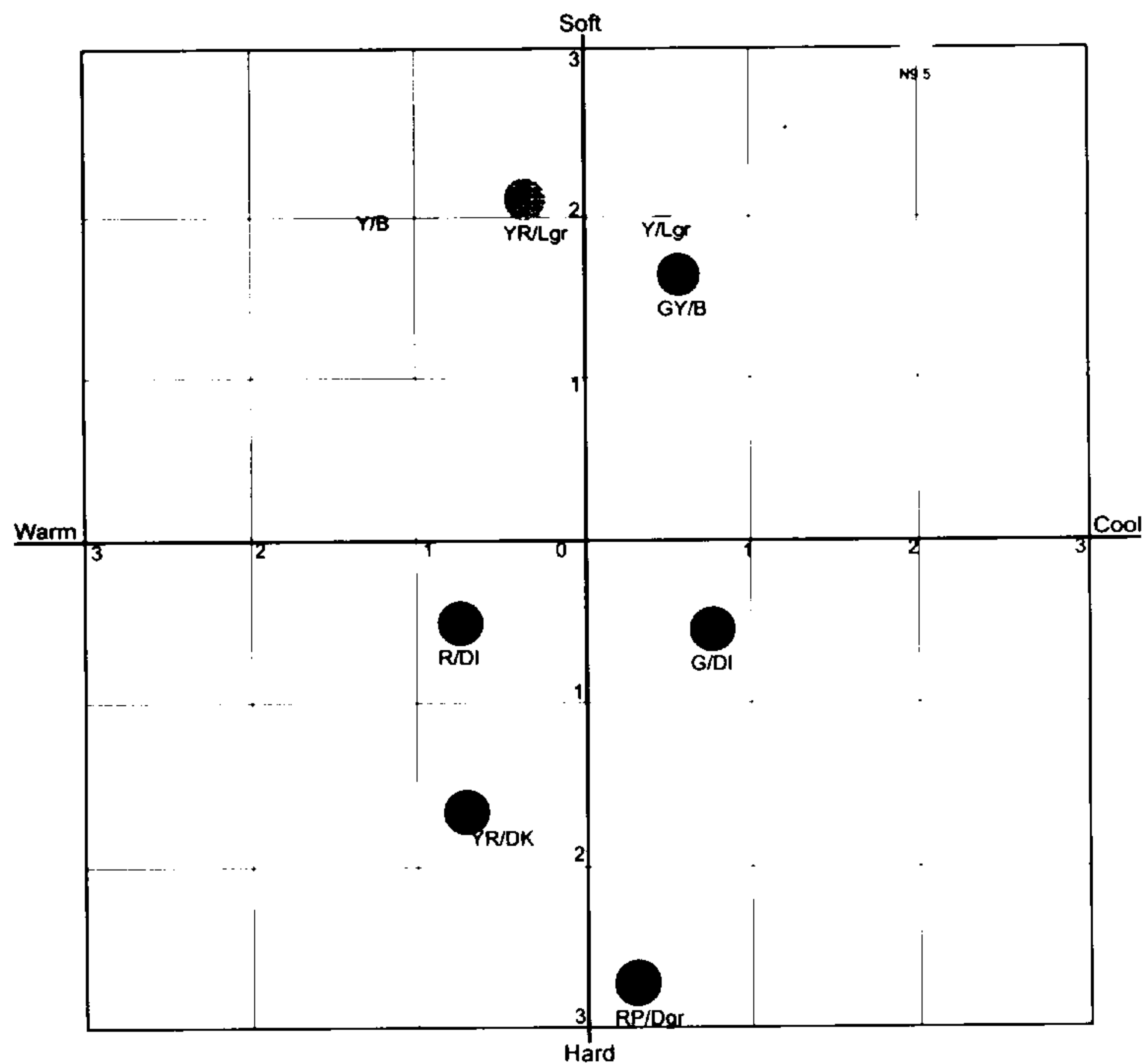
-色彩는 YR/Vp, GY/Gr, N9.5이다. 이중 주조색은 W이다. 톤은 Vp이다. 이미지 스케일상의 축은 S/C축의 중앙상단이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 순수한, 담백함이다.



[그림 3-7] 밥, 면 색채 이미지 스케일

㉔밥-오곡밥, 골동밥(비빔밥)

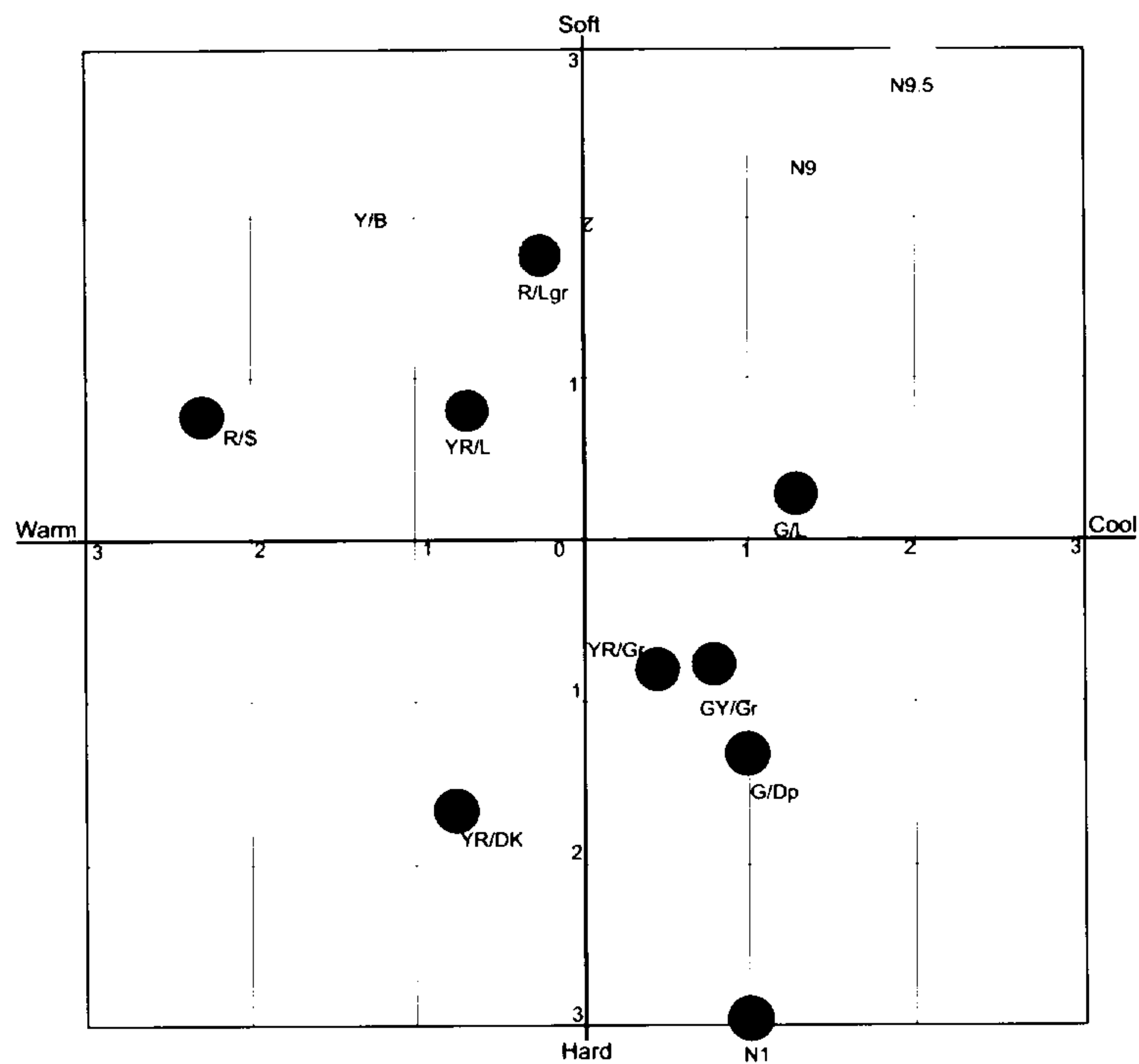
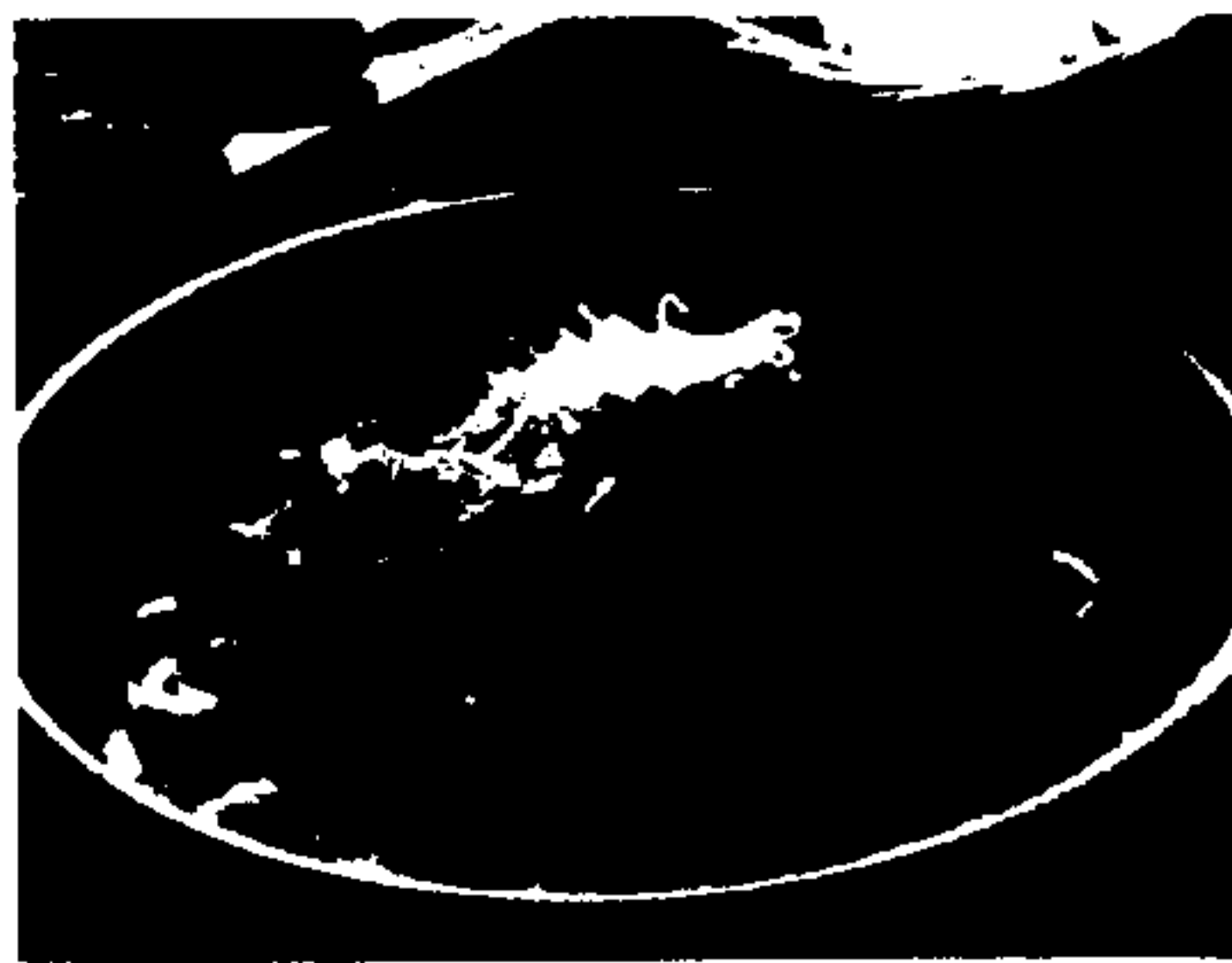
-밥의 色彩는 위에 얹어지는 고명과 주재료로 나눌 수 있다. 고명은 N9.5, Y/B, G/Dl, GY/B이다. 주재료는 R/Dl, YR/Lgr, YR/Dk, Y/Lgr, RP/Dgr이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 양축 중앙을 중심으로 흩어져 있다. 色彩 언어 이미지 스케일을 보면 오곡밥은 전원적인, 보수적인, 토속적이고, 골동밥은 화려한, 산뜻한, 섬세함이다.



[그림 3-8] 밥(오곡밥, 골동밥) 색채 이미지 스케일

㉔면- 온면, 난면, 비빔면, 냉면

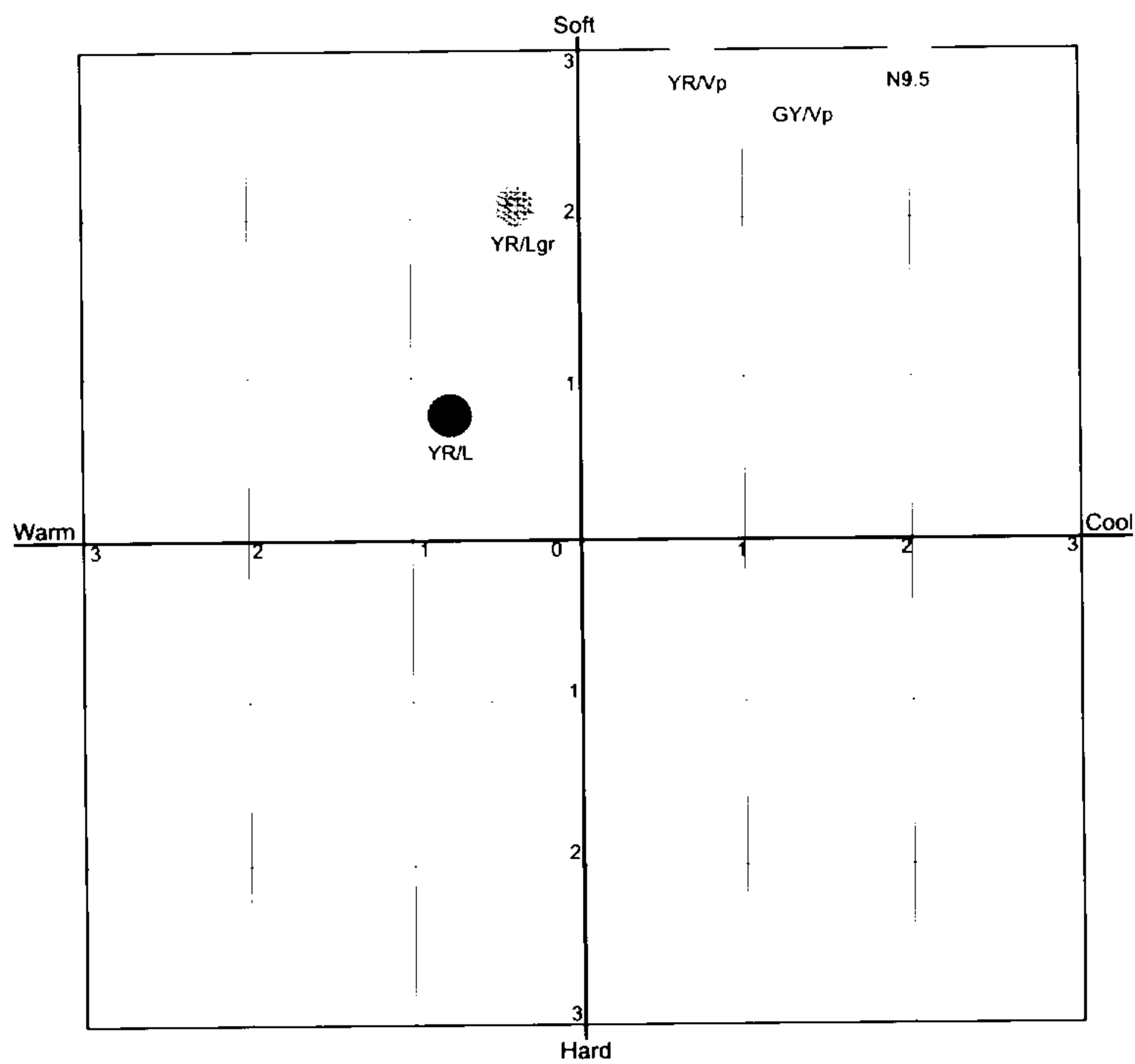
-면에서 고명은 R/S, R/Lgr, R/Dk, YR/L, YR/Dk, YR/Gr, Y/B, G/Dp, G/L, N9.5, N1이다. 주재료는 GY/Gr, N9.5, N9이다. 이중 주조색은 W이다. 톤은 Vp이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중앙을 중심으로 흩어져 있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 시원한, 산뜻함이다.



[그림 3-9] 면(온면, 난면, 비빔면, 냉면) 색채 이미지 스케일

㊤ 만두-편수, 준치만두, 어만두, 미만두

-色彩는 YR/Vp, YR/L, YR/Lgr, GY/Vp, N9.5이다. 이중 주조색은 W, YR이다. 톤은 Vp, L이다. 이미지 스케일상의 축은 S/H 축의 상단이다. 언어 이미지 스케일은 유연한, 부드러움이다.



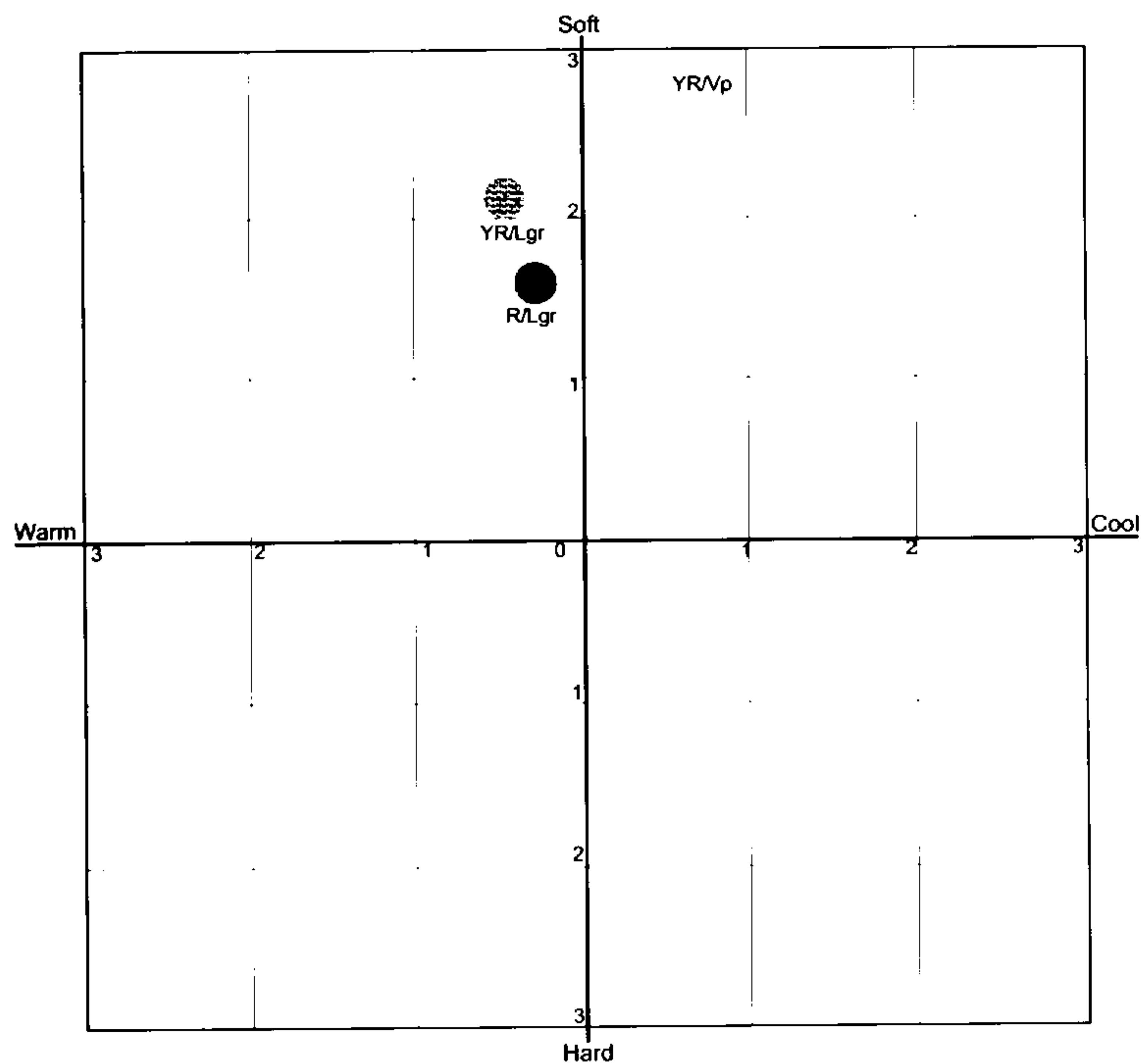
[그림 3-10] 만두(편수, 준치만두, 어만두, 미만두) 색채 이미지 스케일

② 부식

㉠ 탕

㉠ 양곰탕

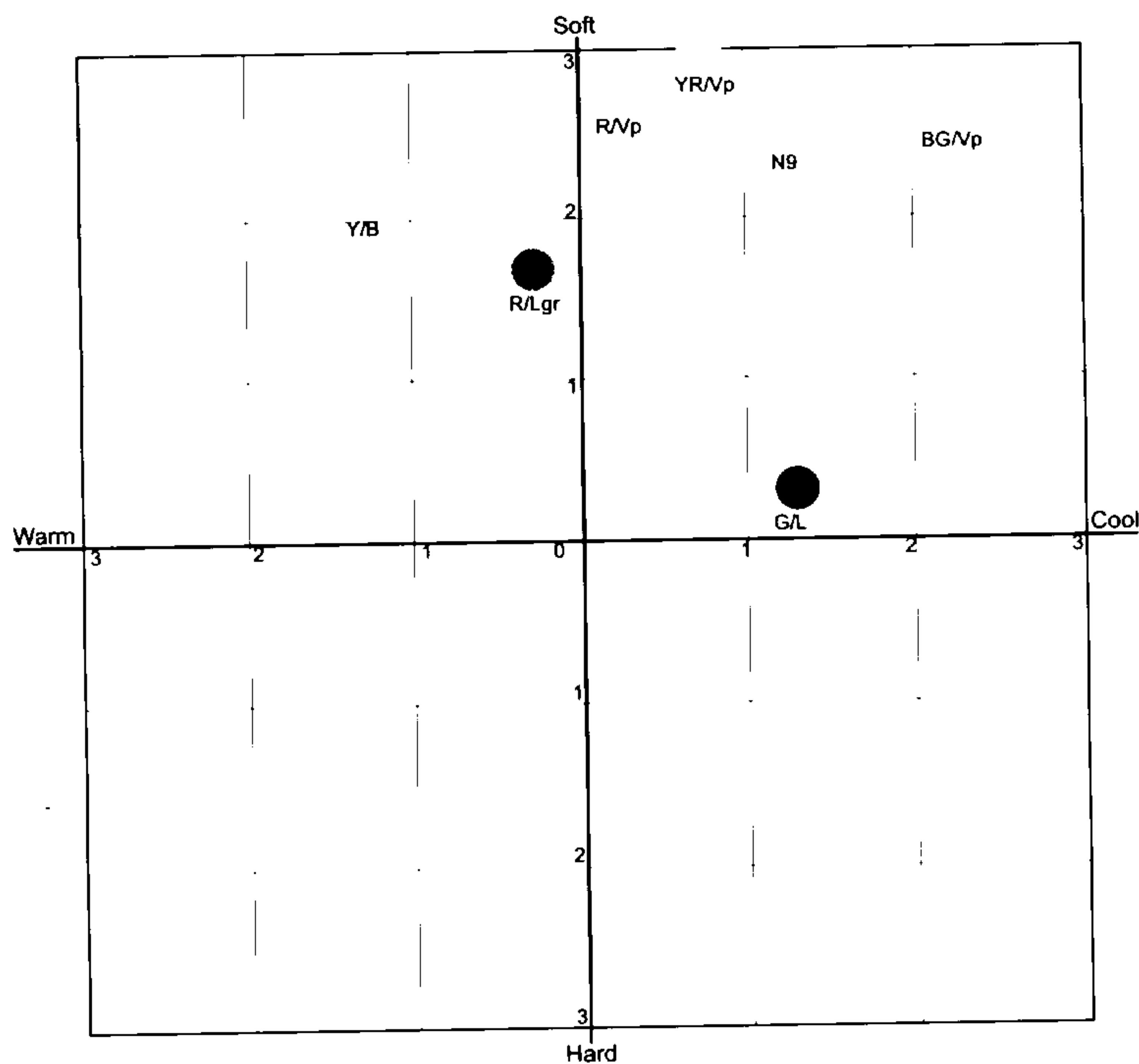
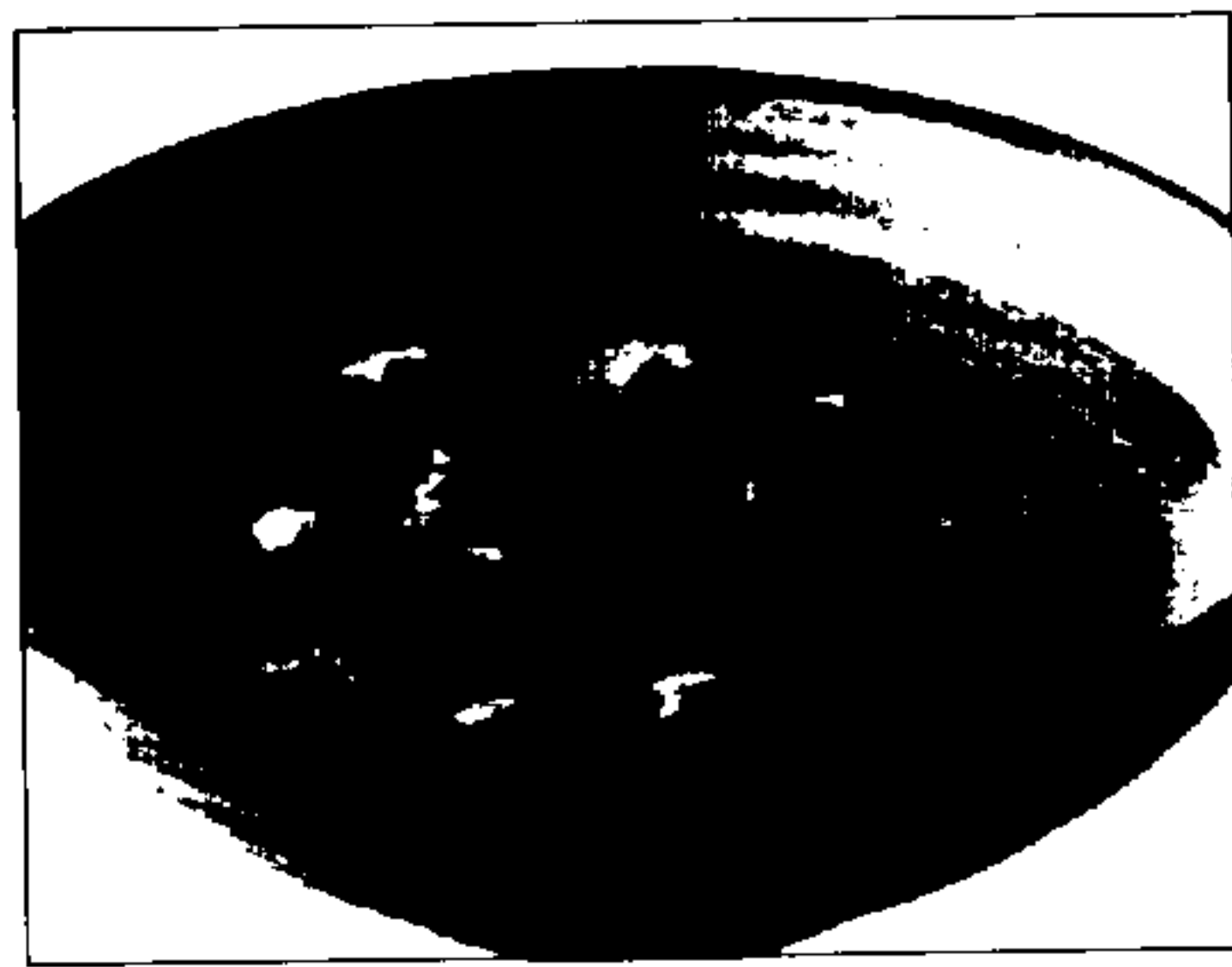
-色彩는 YR/Vp, YR/Lgr, R/Lgr이다. 이중 주조색은 YR이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 S/W축에서 S축 쪽의 중간이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 순한, 부드러움이다.



[그림 3-11] 양곰탕 색채 이미지 스케일

㉔ 애탕, 완자탕, 어알탕, 초교탕, 석류탕

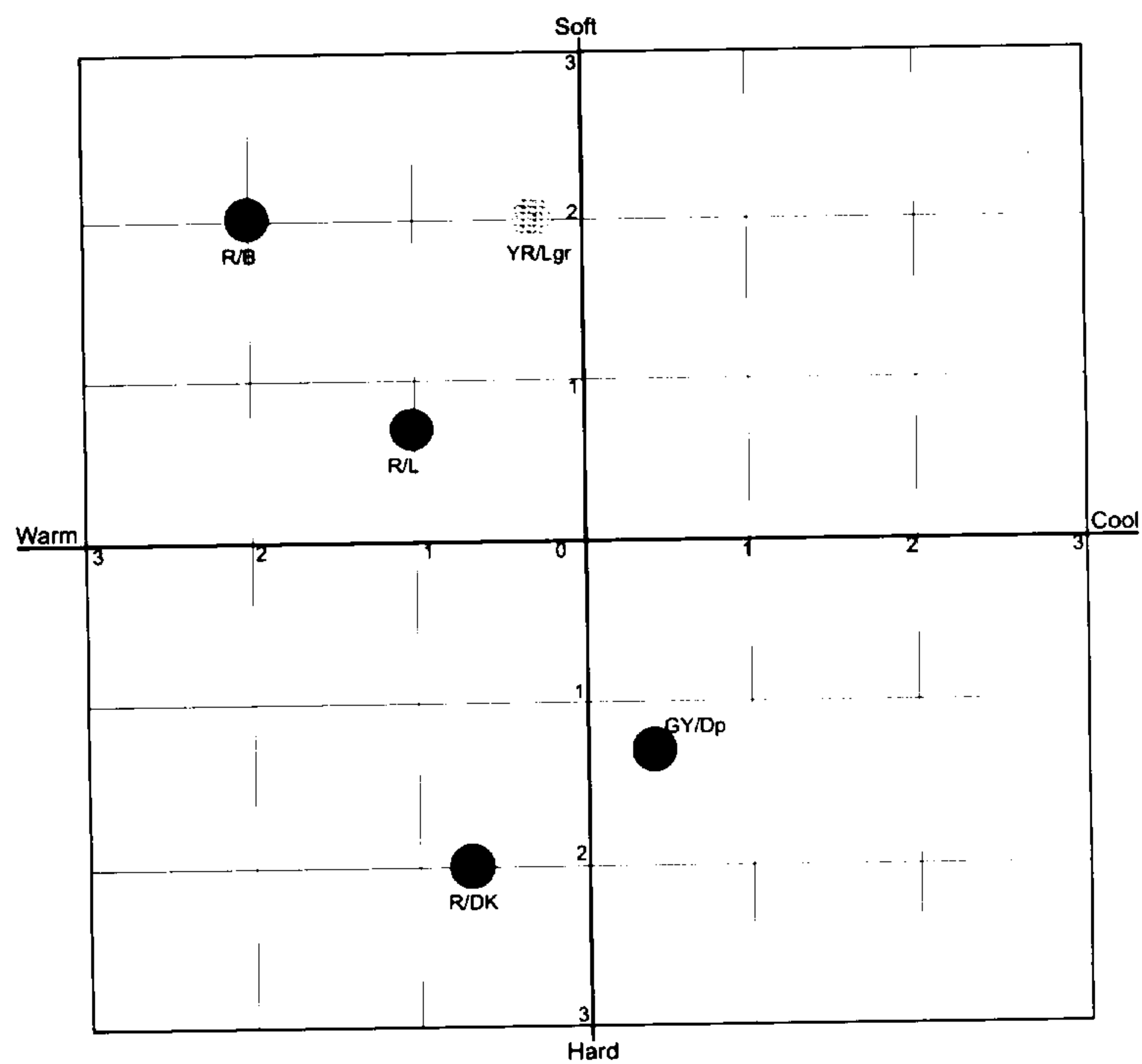
-주재료의 色彩는 R/Vp, R/Lgr, YR/Vp, BG/Vp, N9이다. 고명의 色彩는 Y/B, G/L이다. 이중 주조색은 YR이다. 톤은 P이다. 이미지 스케일 상의 축은 S/C에서 S축의 상단이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 부드러운, 가벼움이다.



[그림 3-12] 애탕, 완자탕, 초교탕, 석류탕 색채 이미지 스케일

㉔ 육계장

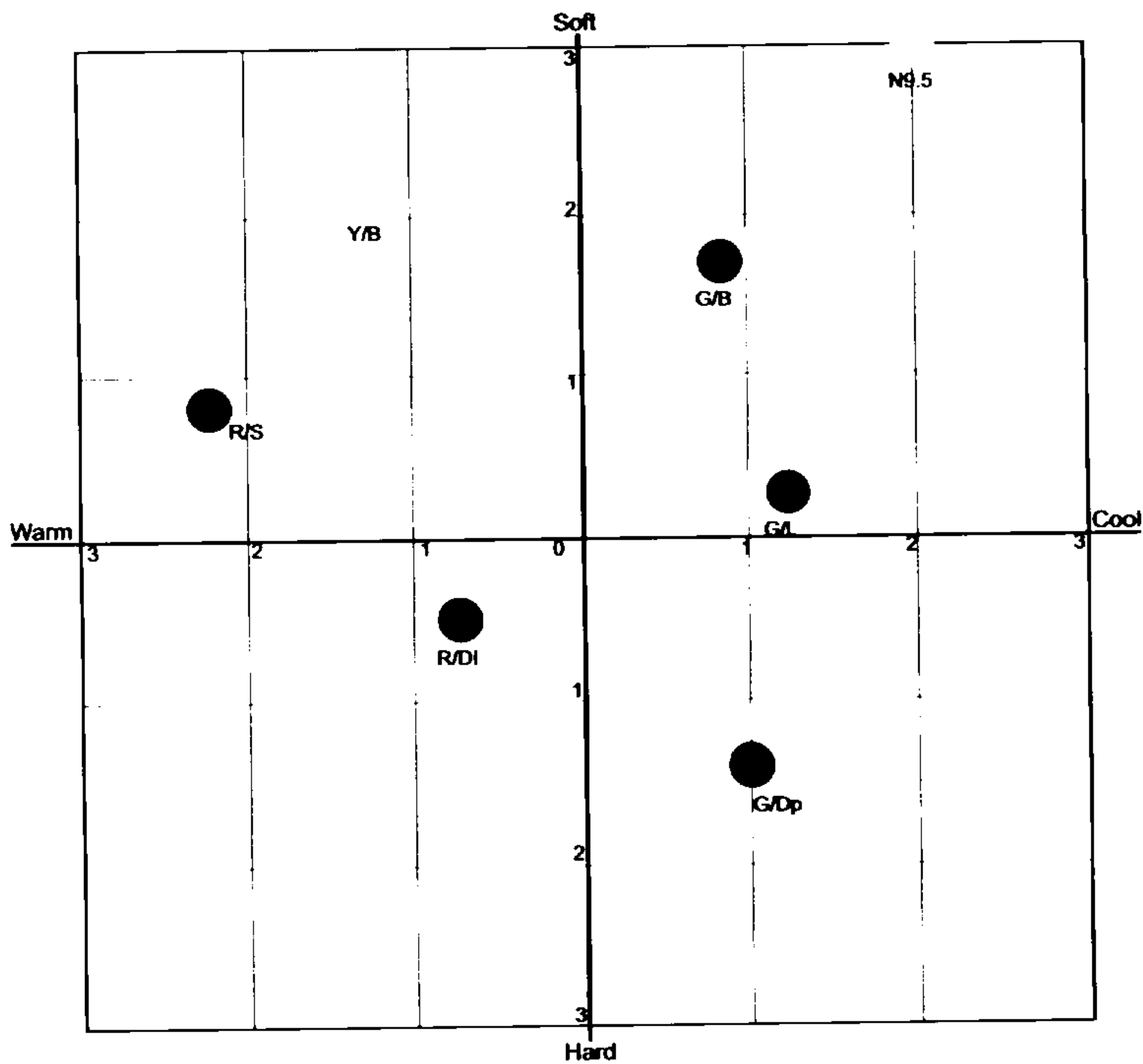
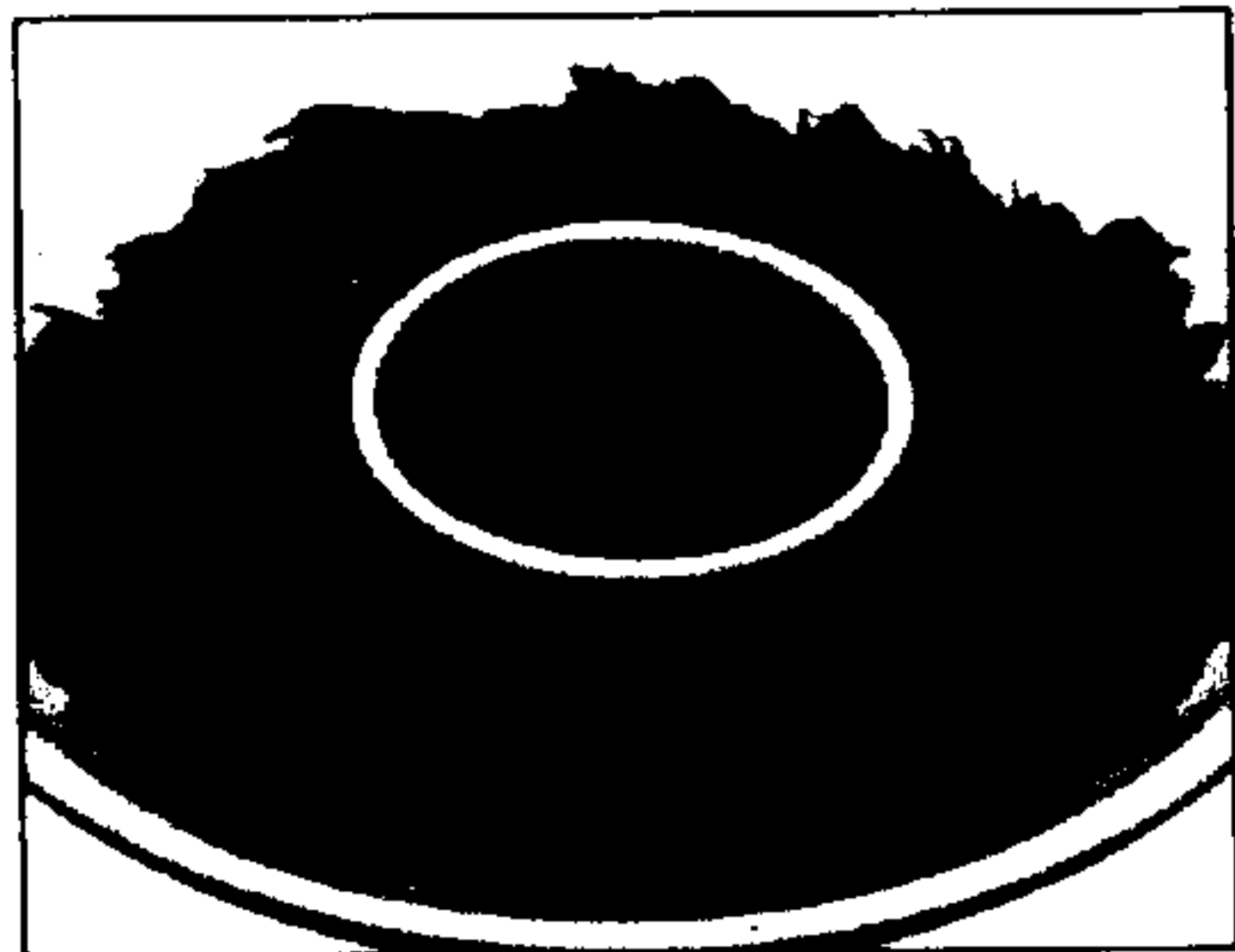
-色彩는 R/L, R/B, R/Dk, YR/Lgr, GY/Dp이다. 이중 주조색은 R이다. 톤은 Dp이다. 이미지 스케일상의 축은 S/W축에서 W축 부분이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 강렬한, 진함이다.



[그림 3-13] 육계장 색채 이미지 스케일

㉔ 숙회- 두릅회, 미나리강회

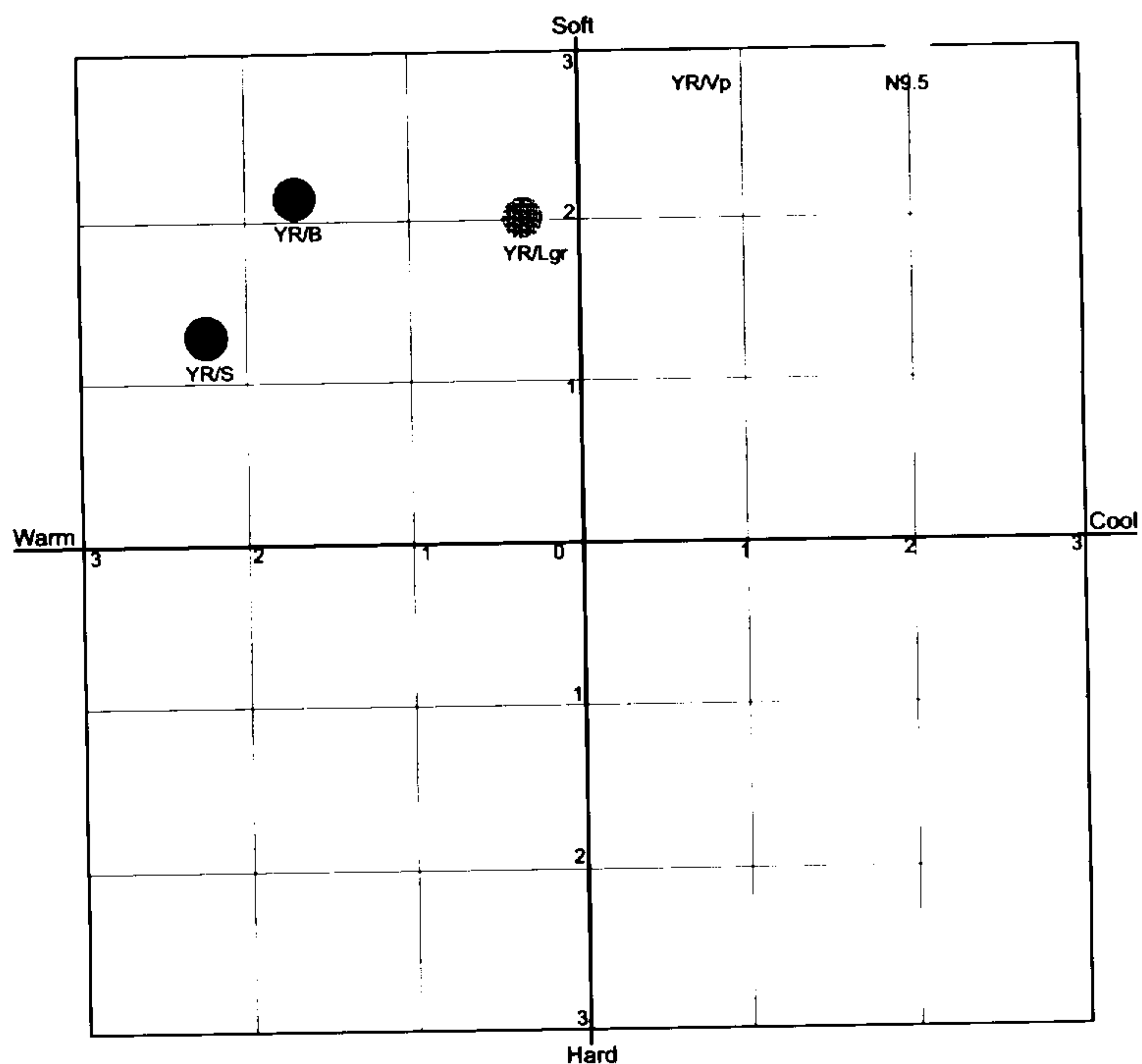
-숙회의 色彩 중 고명은 R/S, R/Dl, Y/B, N9.5이다. 숙회의 주재료는 G/Dp, G/B, G/L이다. 이중 주조색은 G이다. 톤은 B이다. 이미지 스케일 상의 축은 양축을 중심으로 퍼져나간다. 色彩 언어 이미지 스케일은 산뜻한, 신선함이다.



[그림 3-14] 숙회(두릅회, 미나리 강회) 색채 이미지 스케일

㉔ 생채- 더덕생채, 무생채

-色彩는 YR/Vp, YR/Lgr, YR/B, YR/S, N9.5이다. 이중 주조색은 YR이다. 톤은 B이다. 이미지 스케일상의 축은 W/C 축의 상단이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 산뜻한, 신선함이다.

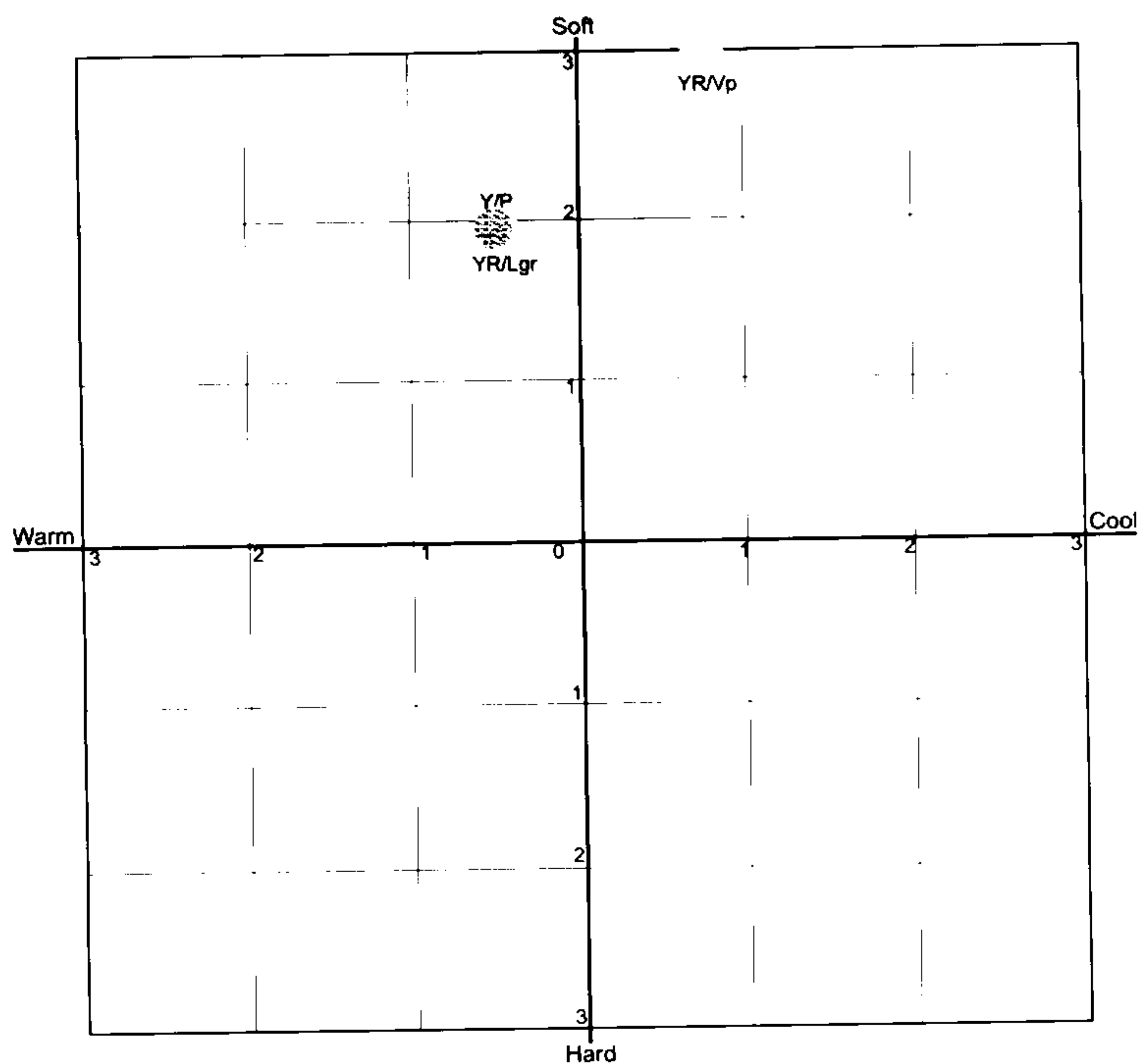


[그림 3-15] 생채(더덕생채, 무생채) 색채 이미지 스케일

㉠ 전

㉠ 연근전, 감자전, 양동구리

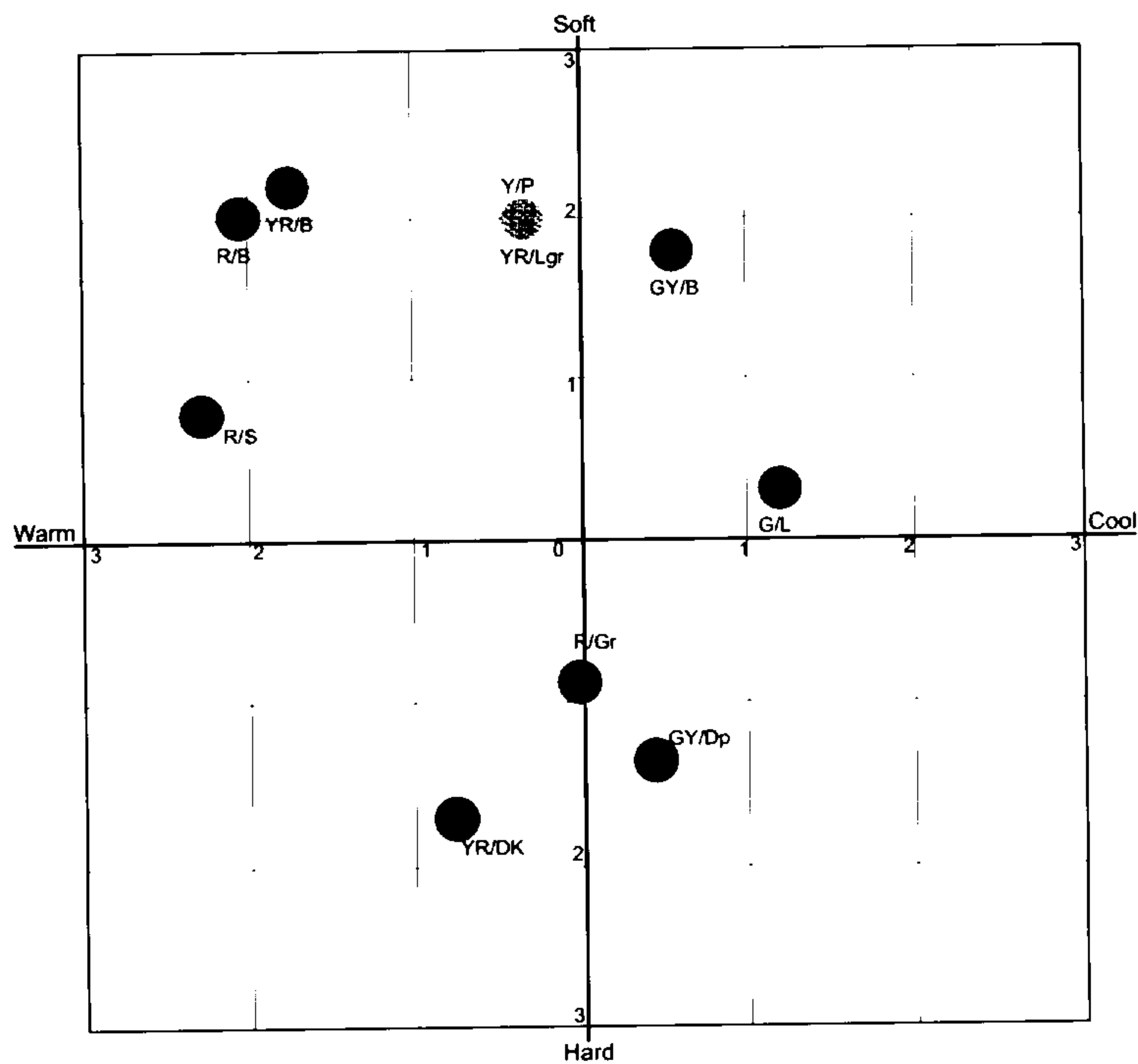
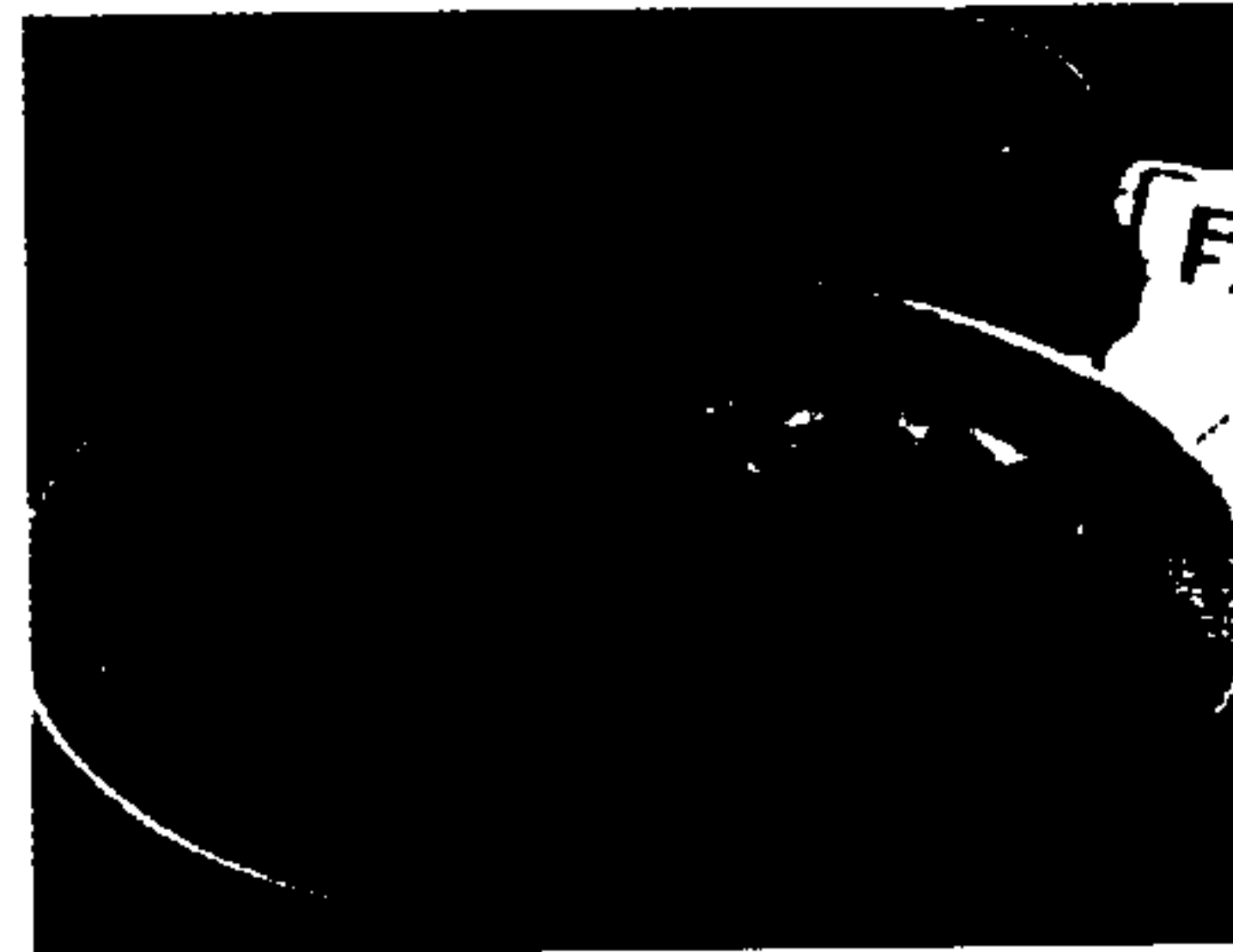
-色彩는 YR/Vp, YR/Lgr, Y/P이다. 이중 주조색은 YR이다. 톤은 P이다. 이미지 스케일상의 축은 S/H축에서 S축 상단이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 소박한, 순함이다.



[그림 3-16] 연근전, 감자전, 양동구리 색채 이미지 스케일

㉔ 파전, 각색전(표고전, 새우전, 민어전, 조개전, 애호박전)

-色彩는 R/B, R/S, R/Gr, YR/B, YR/Lgr, YR/Dk, Y/P, GY/B, GY/Dp, G/L이다. 이중 주조색은 YR, G이다. 톤은 L, B이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중앙에서 동심원 모양으로 퍼져나간다. 언어 이미지 스케일은 온화한, 윤택함이다.

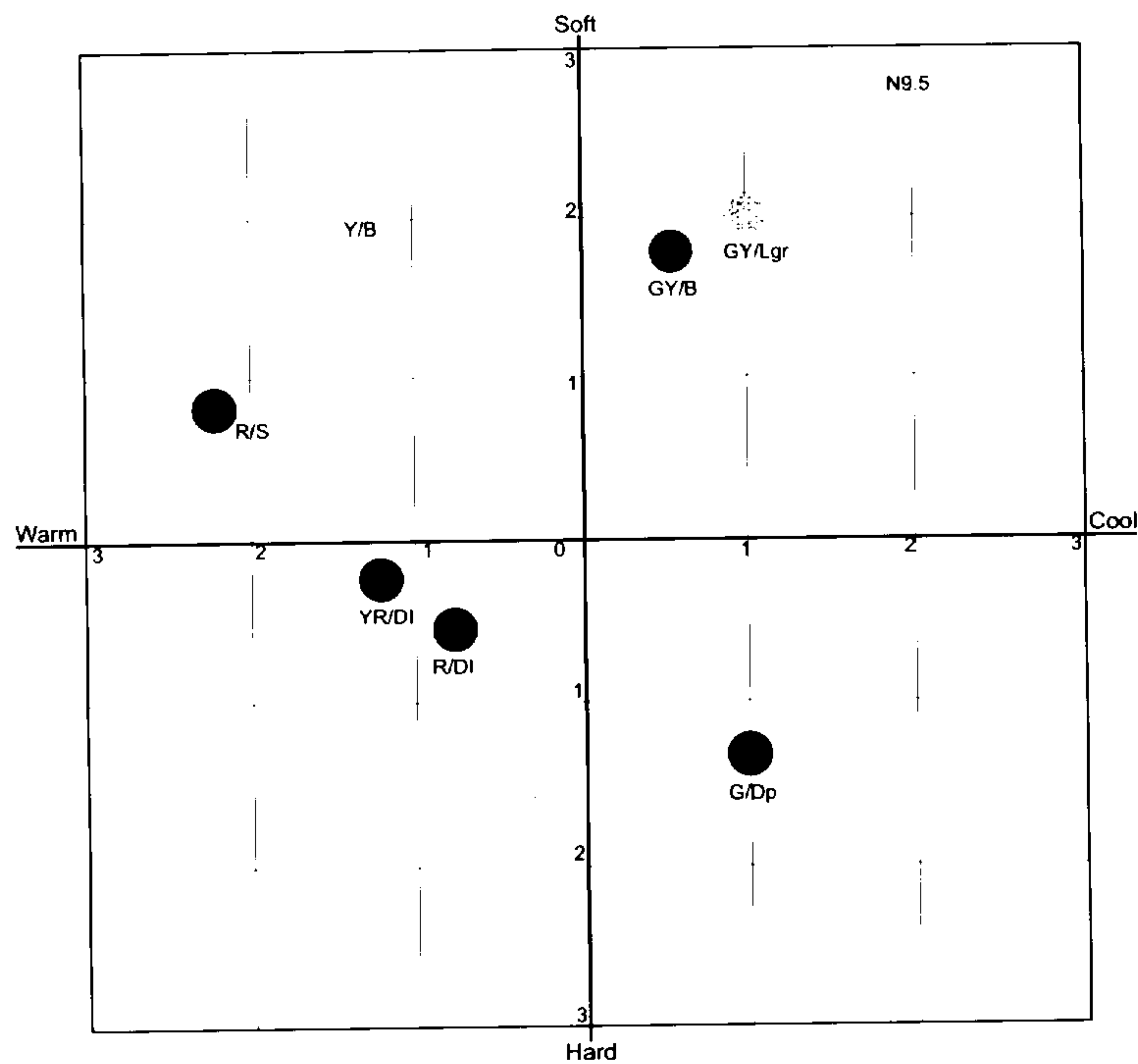
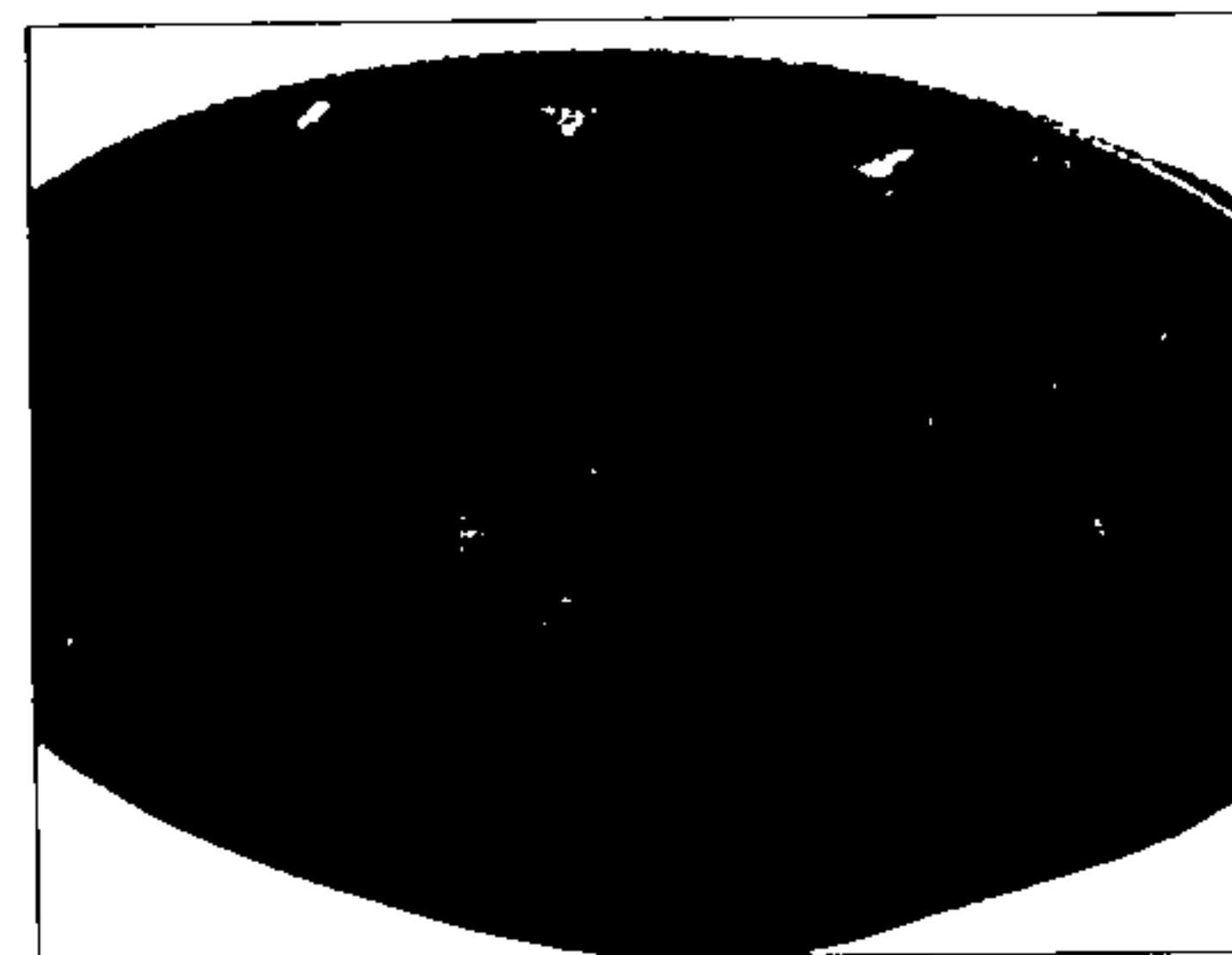


[그림 3-17] 파전, 각색전(표고전, 새우전, 민어전, 조개전, 애호박전)
색채 이미지 스케일

㉞선

㉞ 오이선, 호박선

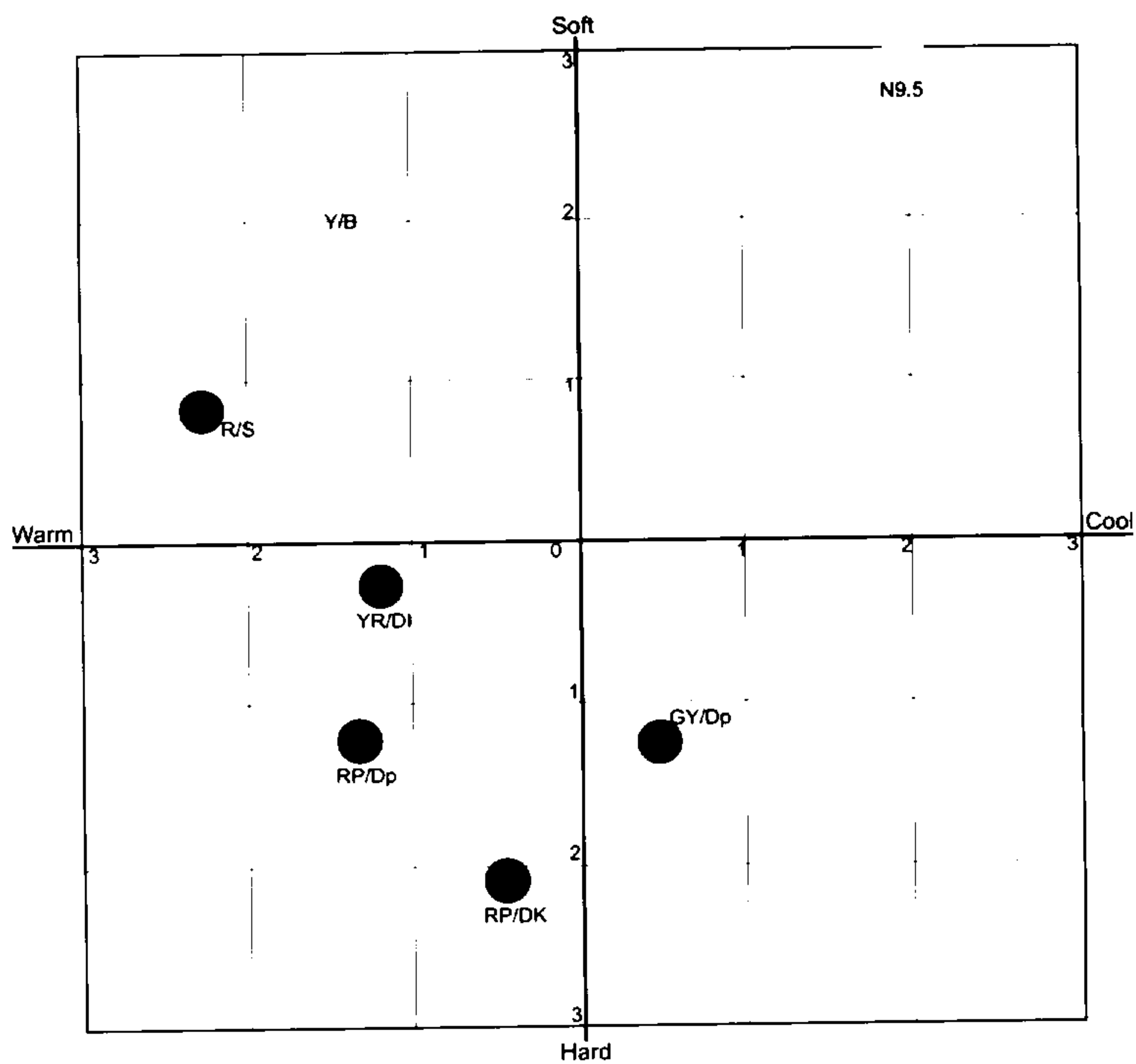
-주재료의 色彩는 GY/B, GY/Lgr, G/Dp이다. 고명은 N9.5, R/S, R/Dl, Y/B, YR/Dl이다. 이중 주조색은 G이다. 톤은 B이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중앙에서 동심원 모양으로 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 세련된, 청초한, 산뜻함이다.



[그림 3-18] 오이선, 호박선 색채 이미지 스케일

㉔ 가지선

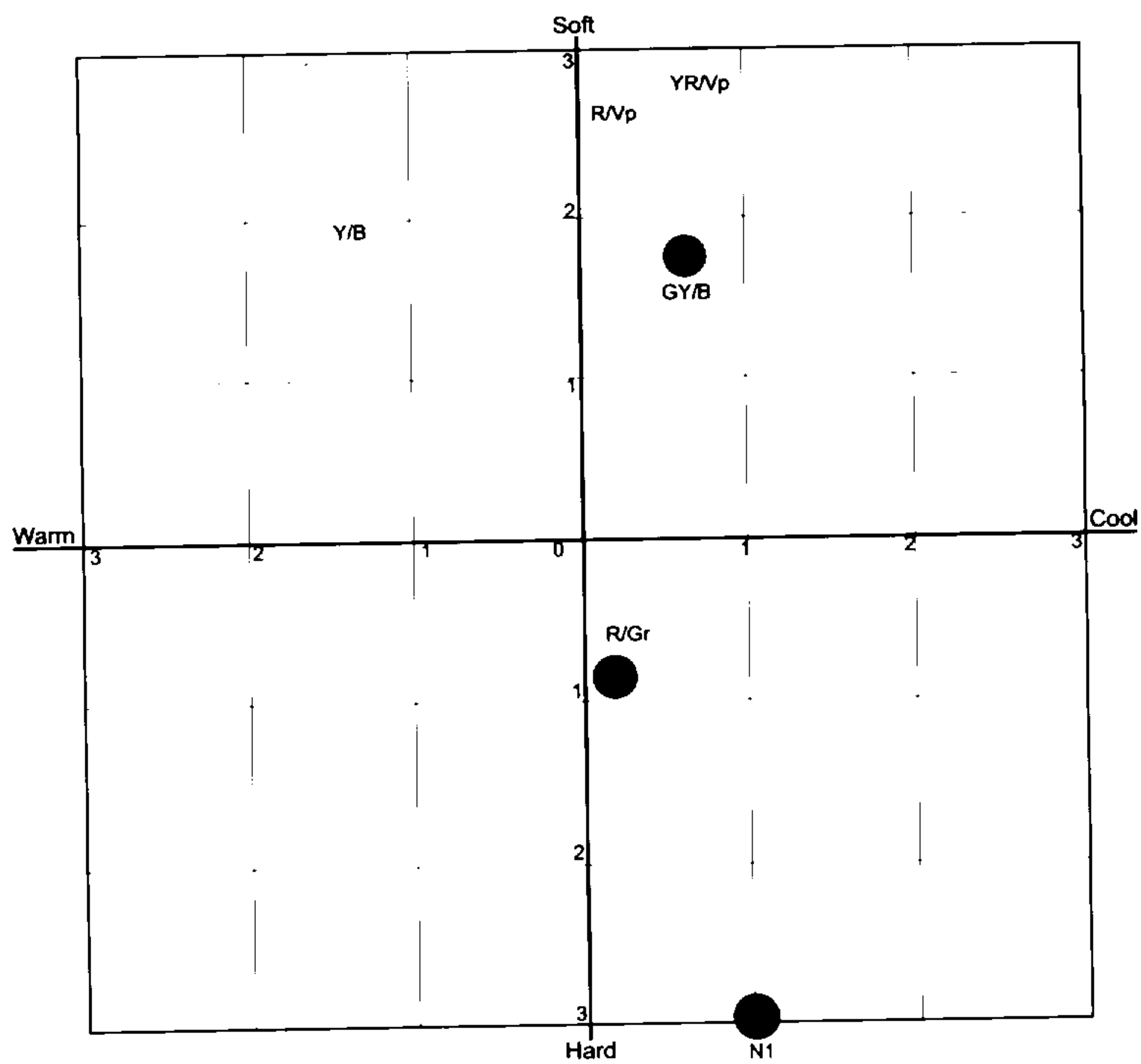
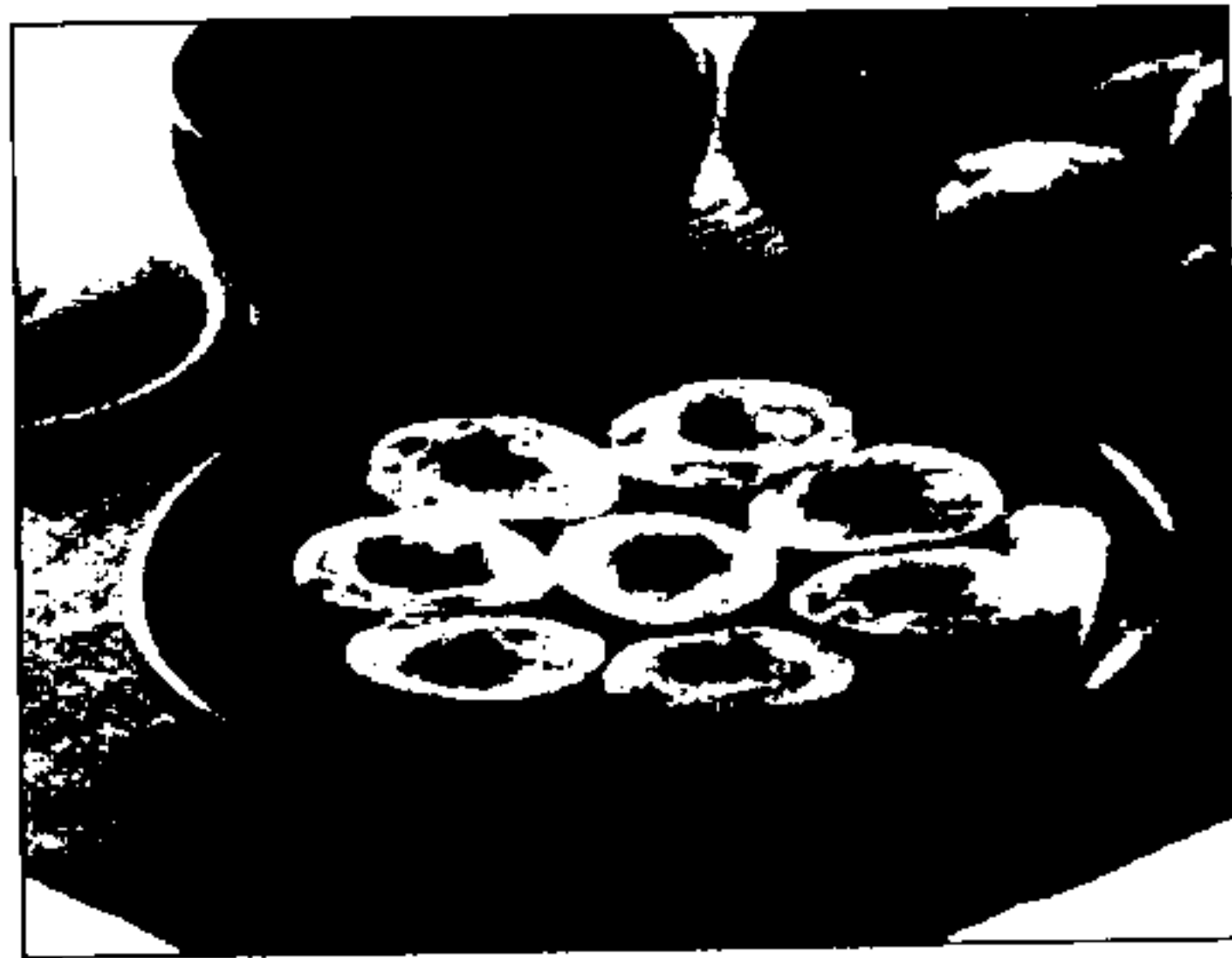
-주재료의 色彩는 RP/Dp, RP/Dk이다. 고명은 R/S, Y/B, YR/Dk, GY/Dp, N9.5이다. 이중 주조색은 RP이다. 톤은 Dp이다. 이미지 스케일상의 축은 S/H축에서 W쪽으로 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 소박한, 전통적이다.



[그림 3-19] 가지선 색채 이미지 스케일

㊤ 어선, 두부선

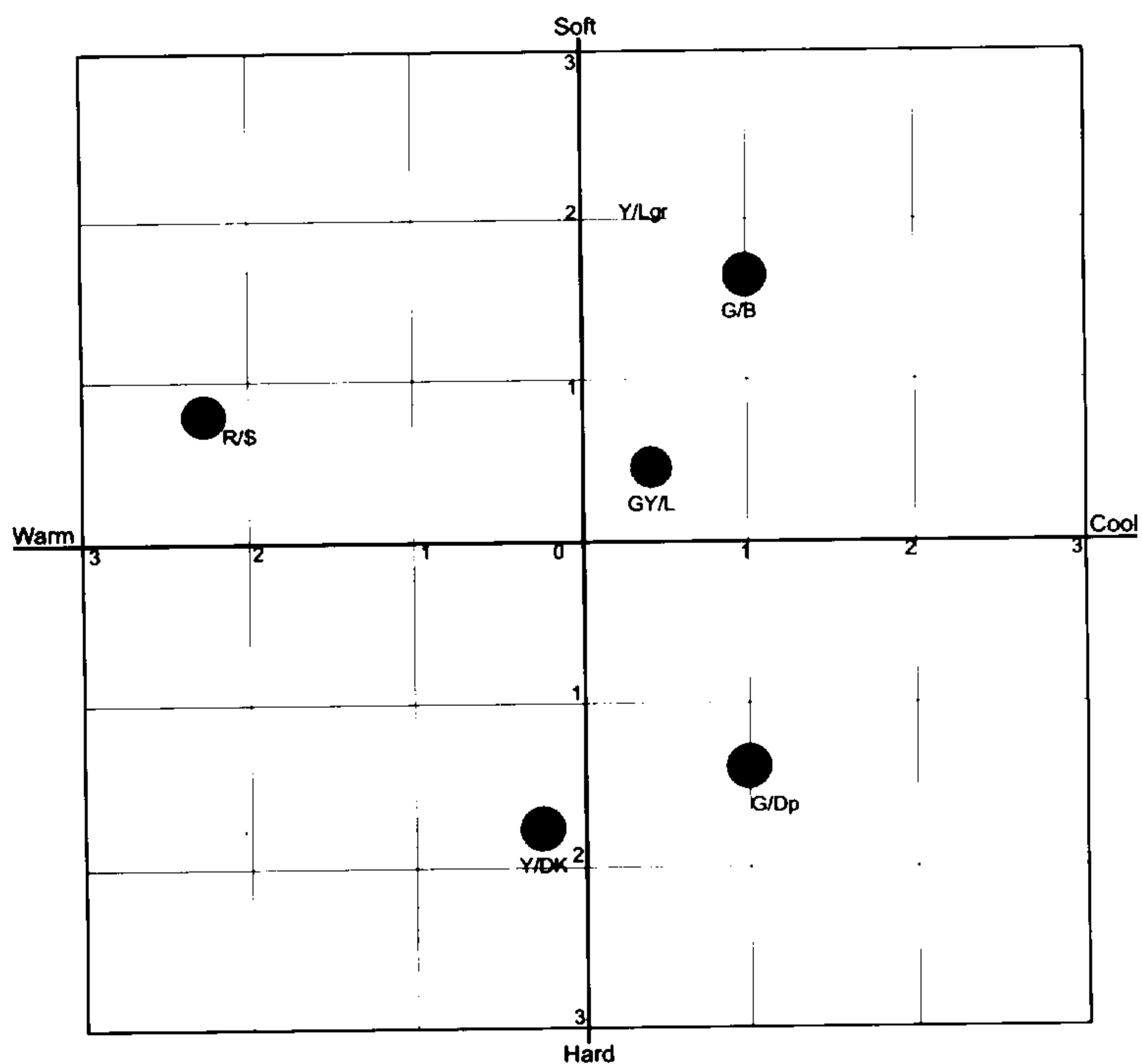
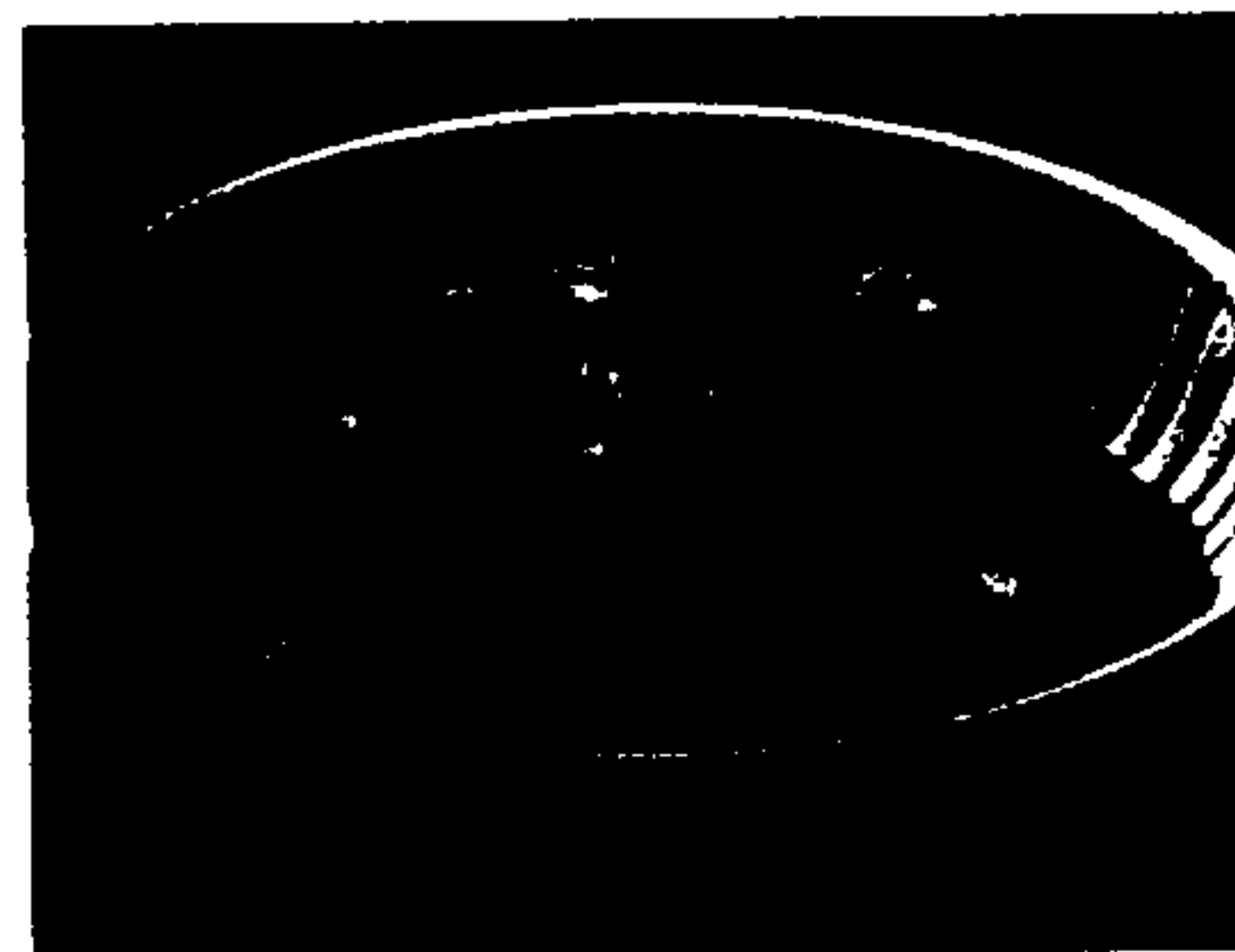
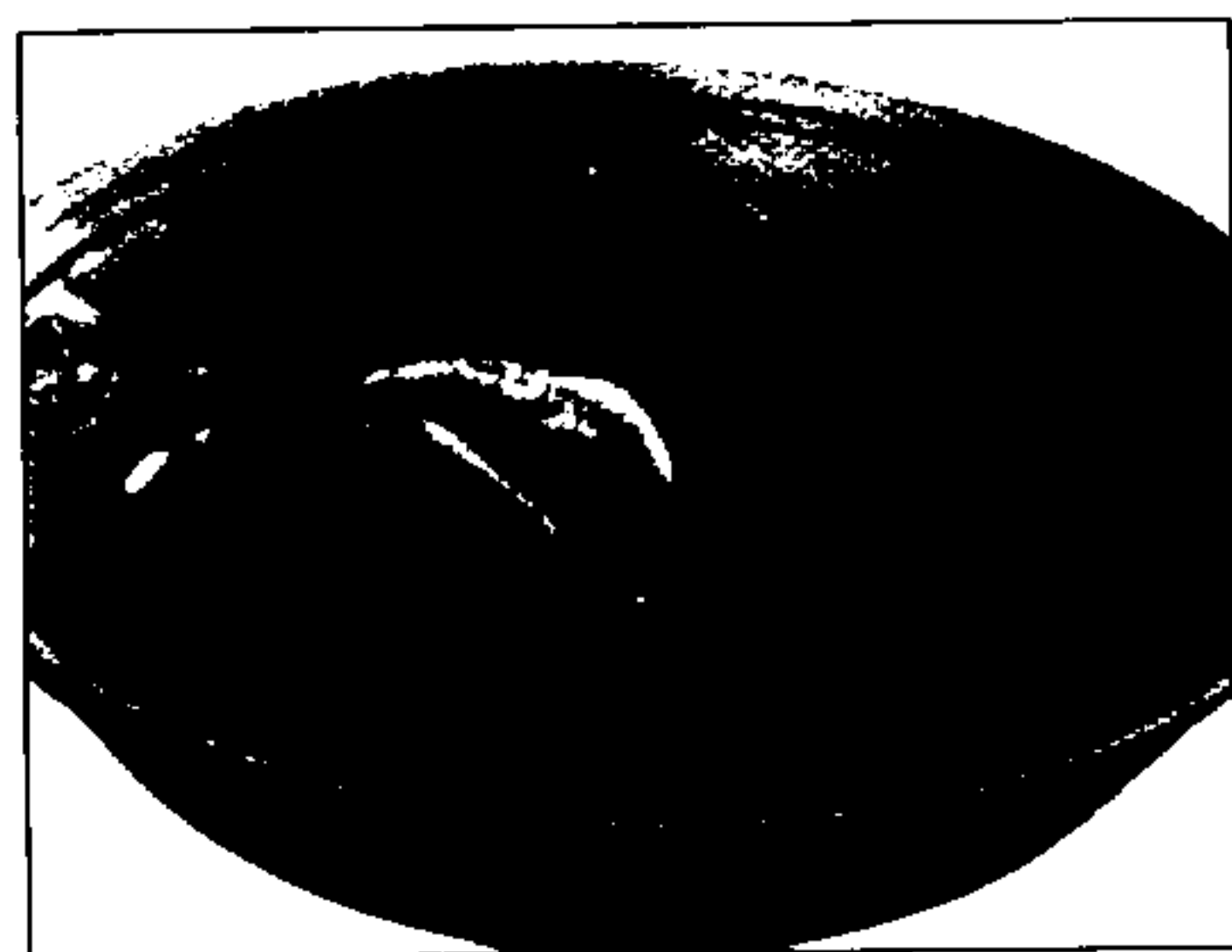
-주재료의 色彩는 R/Vp, YR/Vp이다. 고명은 R/Gr, Y/B, GY/B, N1이다. 이중 주조색은 YR이다. 톤은 Vp이다. 이미지 스케일상의 축은 S/C 축에서 S축의 상단 부분이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 부드러운, 가벼움이다.



[그림 3-20] 어선, 두부선 색채 이미지 스케일

㉔ 나물- 시금치나물, 도라지나물, 고사리나물, 애호박나물

-色彩는 Y/Lgr, Y/Dk, GY/L, G/B, G/Dp이다. 이중 주조색은 Y, G이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중앙을 중심으로 퍼진다. 色彩 언어 이미지 스케일은 산뜻한, 소박함이다.

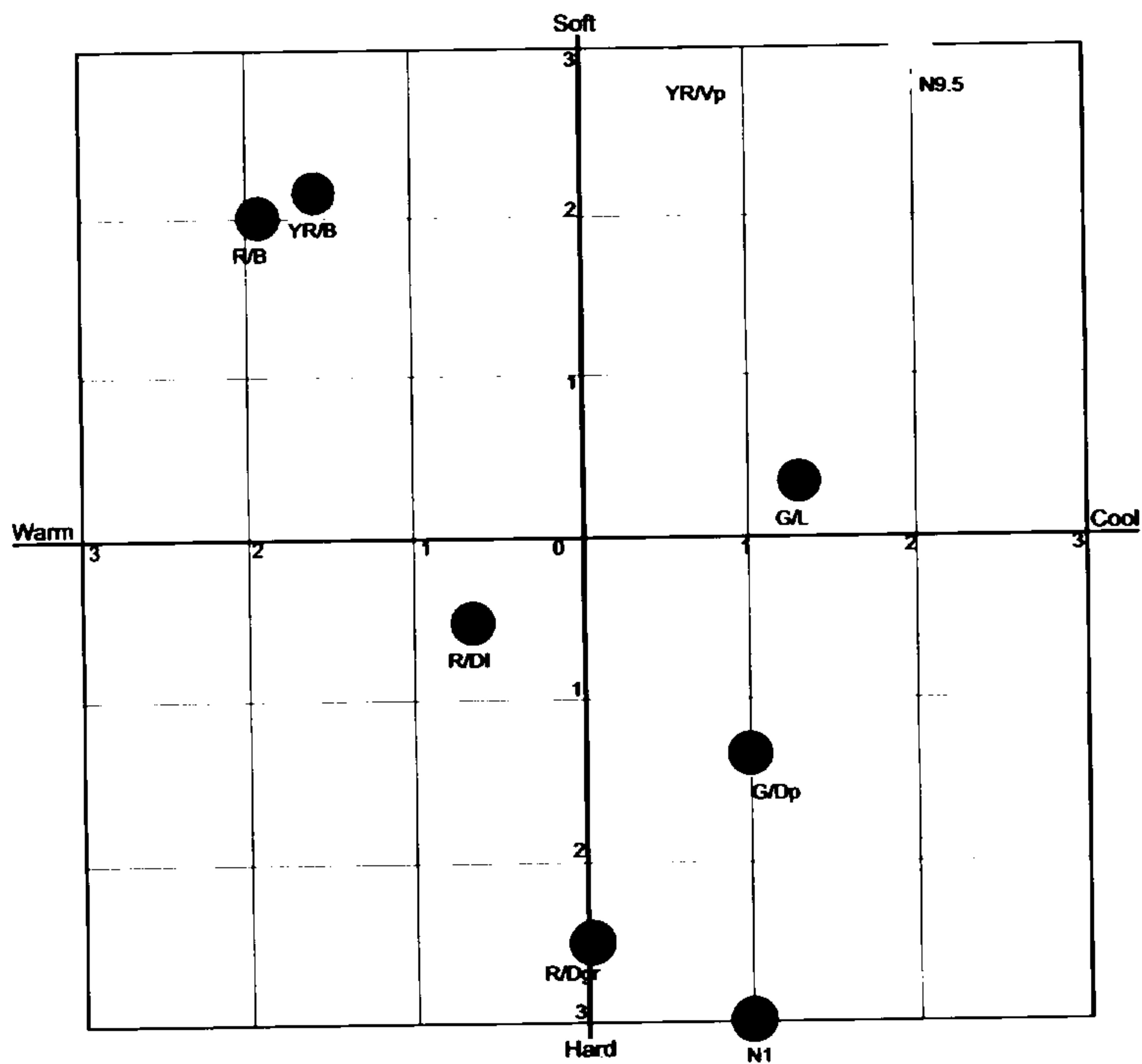
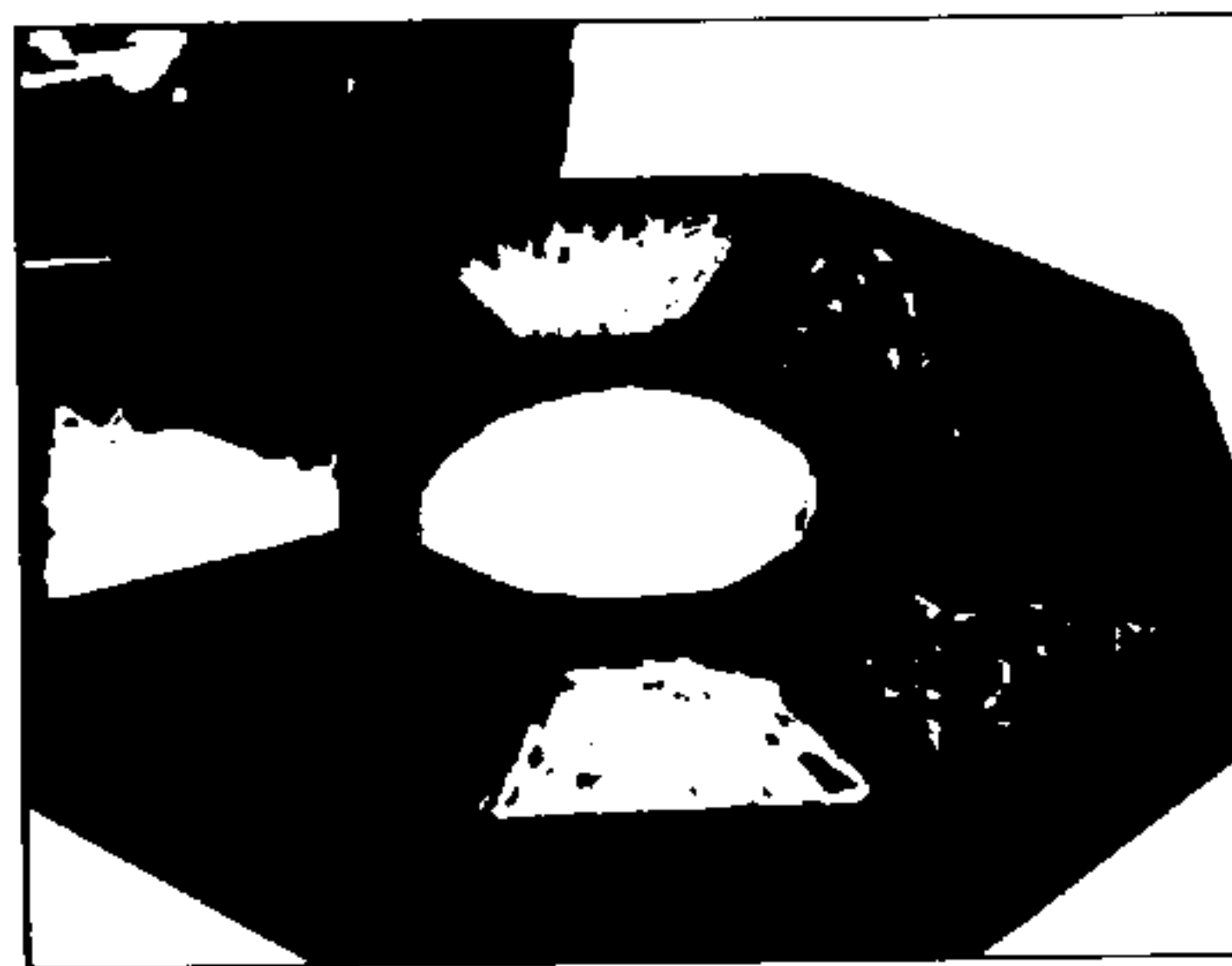


[그림 3-21] 나물 색채 이미지 스케일

㉔ 채

㉕ 구절판

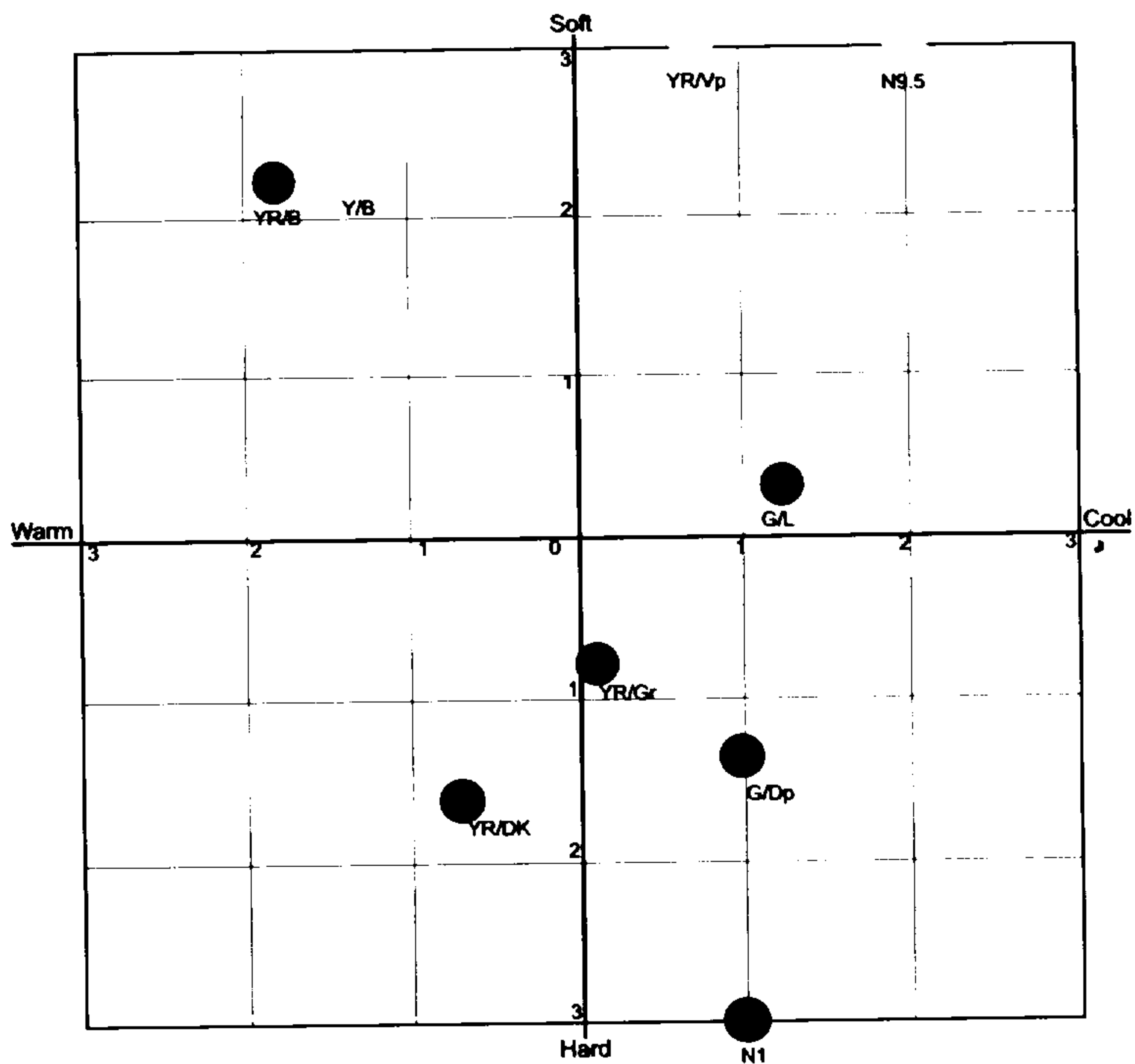
-色彩는 R/B, R/Dl, R/Dgr, YR/B, YR/Vp, G/L, G/Dp, N9.5, N1이다. 이중 주조색은 Y, YR, R, G, W, S이다. 톤은 B이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중앙을 중심으로 퍼진다. 色彩 언어 이미지 스케일은 품위있는, 섬세한, 화려함이다.



[그림 3-22] 구절판 색채 이미지 스케일

㉠ 탕평채, 잡채, 죽순채, 어채

-色彩는 YR/Vp, YR/B, YR/Gr, YR/Dk, Y/B, G/L, G/Dp, N9.5, N1이다. 이중 주조색은 W, Y, YR, G이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 양축을 중심으로 퍼진다. 色彩 언어 이미지 스케일은 화려한, 깨끗한, 섬세함이다.

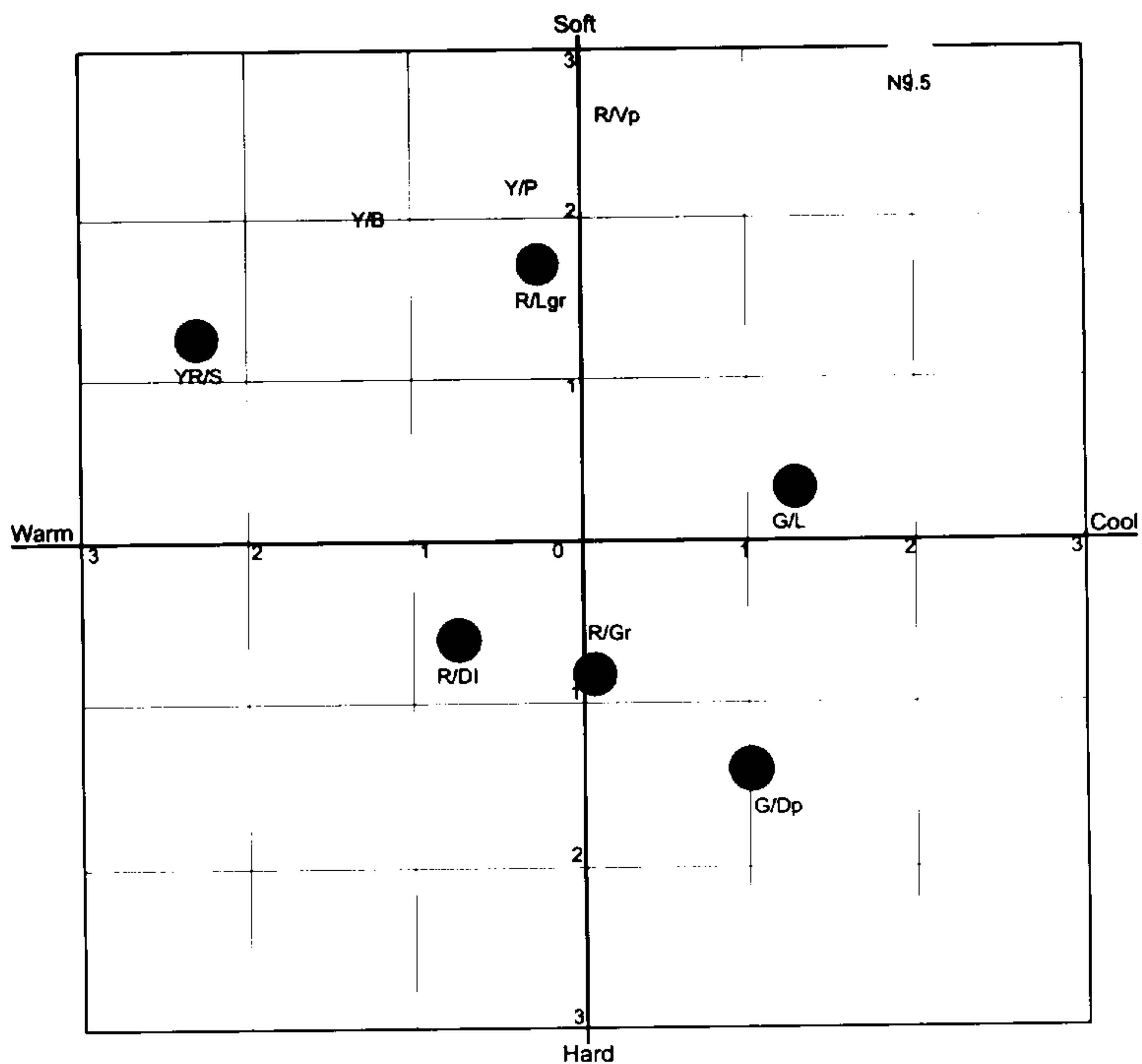


[그림 3-23] 탕평채, 잡채, 죽순채, 어채 색채 이미지 스케일

㉞ 적, 구이, 찜

㉟ 적- 사슬적, 섭삼적, 김치적, 화양적

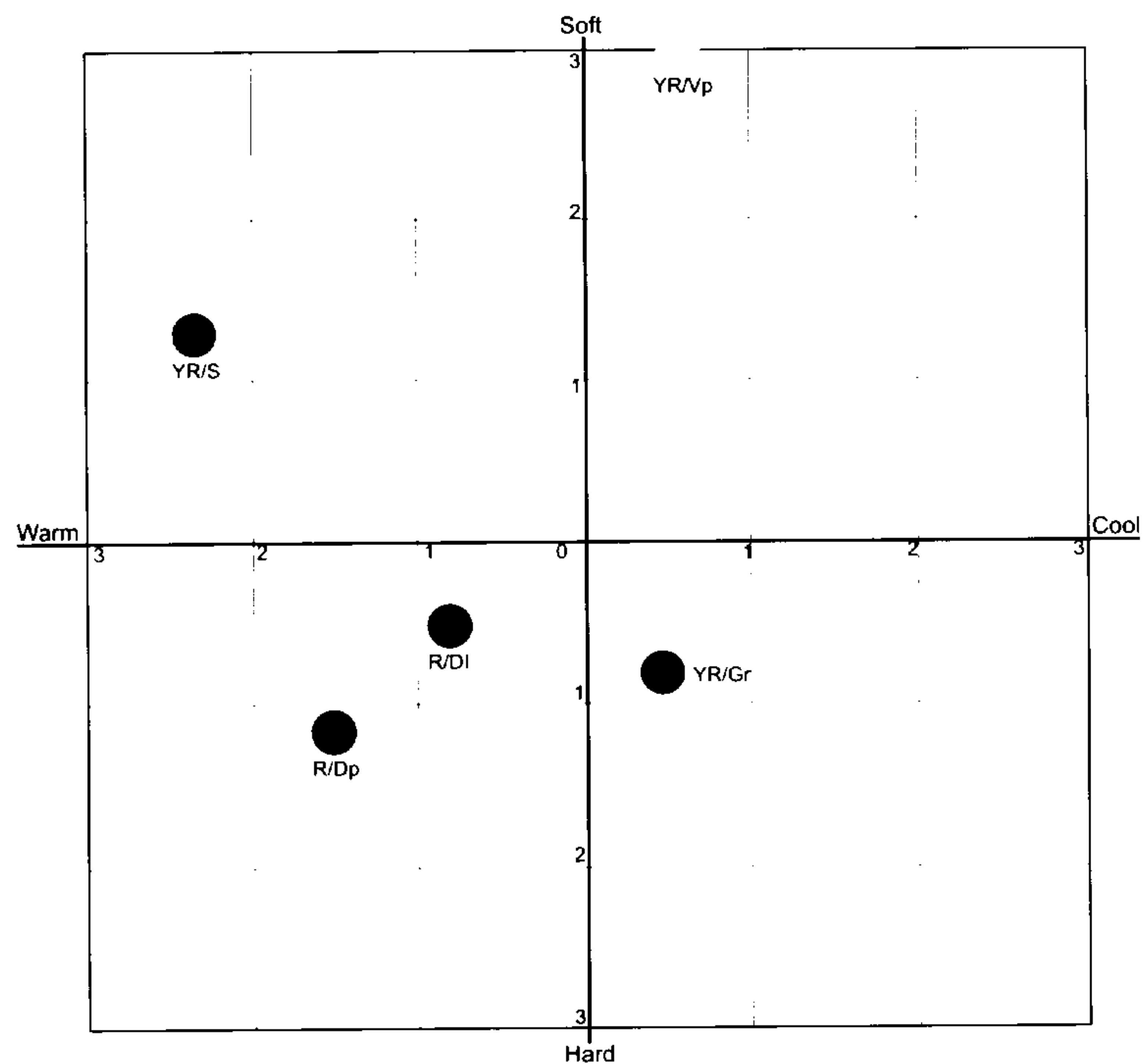
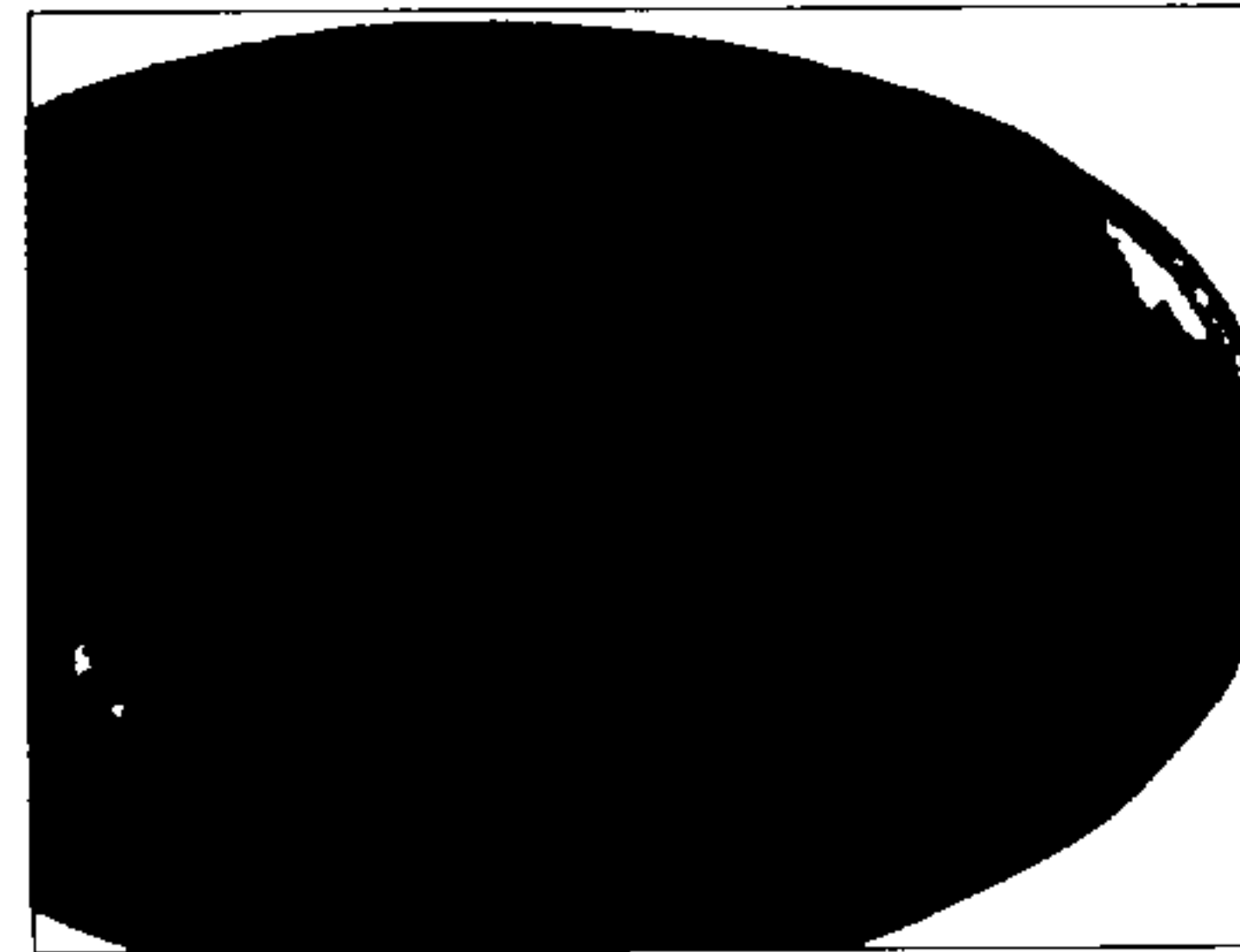
-色彩는 R/Vp, R/Lgr, R/Dl, R/Gr, YR/S, Y/P, Y/B, G/L, G/Dp, N9.5이다. 이중 주조색은 YR, R, G이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 양축을 중심으로 사방으로 퍼진다. 色彩 언어 이미지 스케일은 차분한, 소박함이고 화양적은 품위있는, 우아함이다.



[그림 3-24] 적(사슬적, 섭삼적, 김치적, 화양적) 색채 이미지 스케일

㉔ 구이- 쇠갈비구이, 너비아니구이, 장포구이, 제육구이

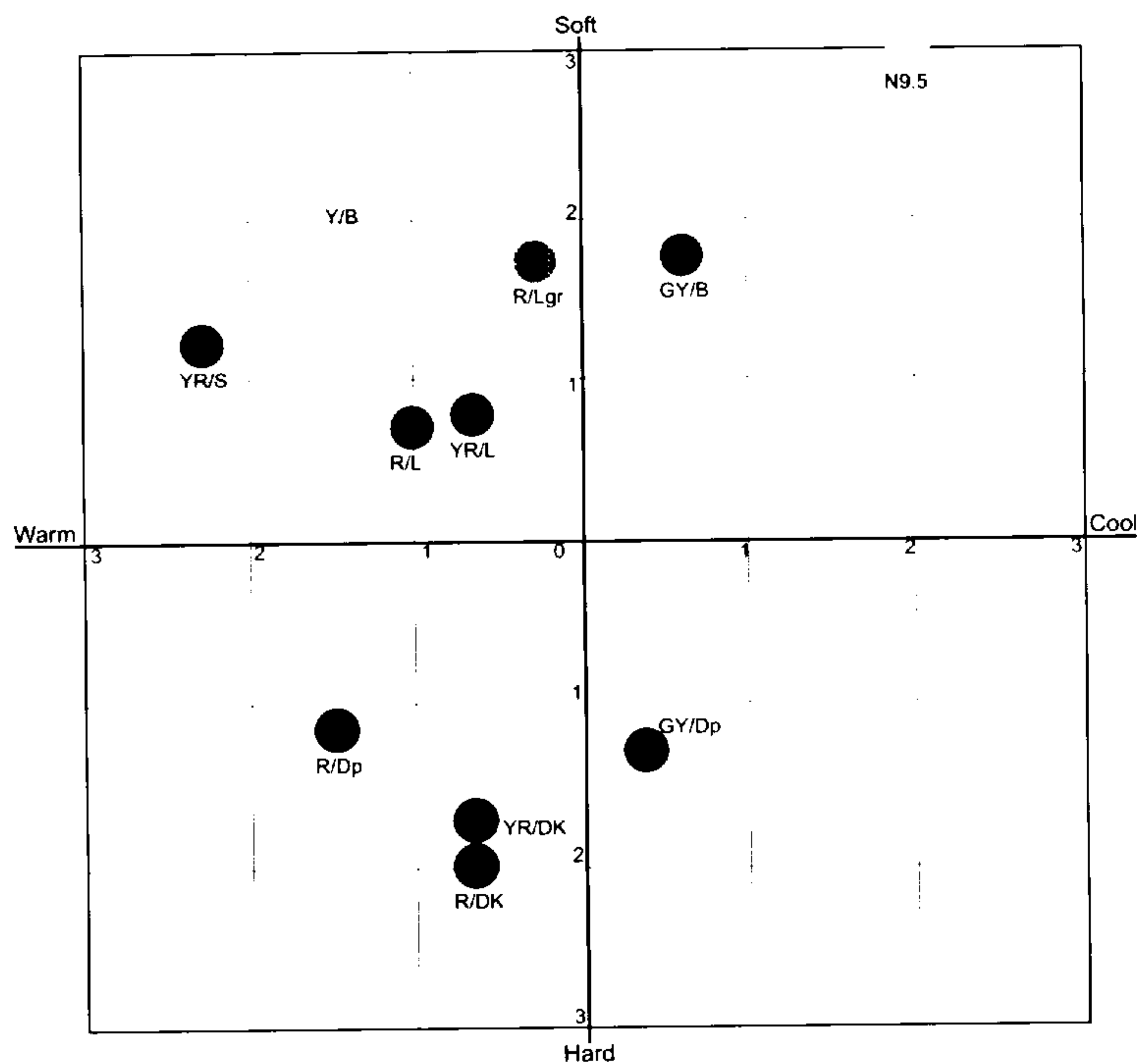
-色彩는 R/Dl, R/Dp, YR/B, YR/S, YR/Gr, YR/Vp이다. 이중 주조색은 R, YR이다. 톤은 DP이다. 이미지 스케일상의 축은 S/H축에서 W쪽으로 분포되어있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 풍부한, 진함이다.



[그림 3-25] 구이(쇠갈비구이, 너비아니구이, 장포구이, 제육구이)
색채 이미지 스케일

㉔ 찜- 사태찜, 갈비찜, 닭찜, 떡찜, 전복찜

-고명의 色彩는 N9.5, Y/B, GY/Dp, GY/B이다. 주재료의 色彩는 R/L, R/Lgr, R/Dp, R/Dk, YR/S, YR/L, YR/Dk이다. 이중 주조색은 YR, R이다. 톤은 DP이다. 이미지 스케일상의 축은 S/H축에서 W쪽으로 분포되어 있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 풍부한, 진한, 강함이다.

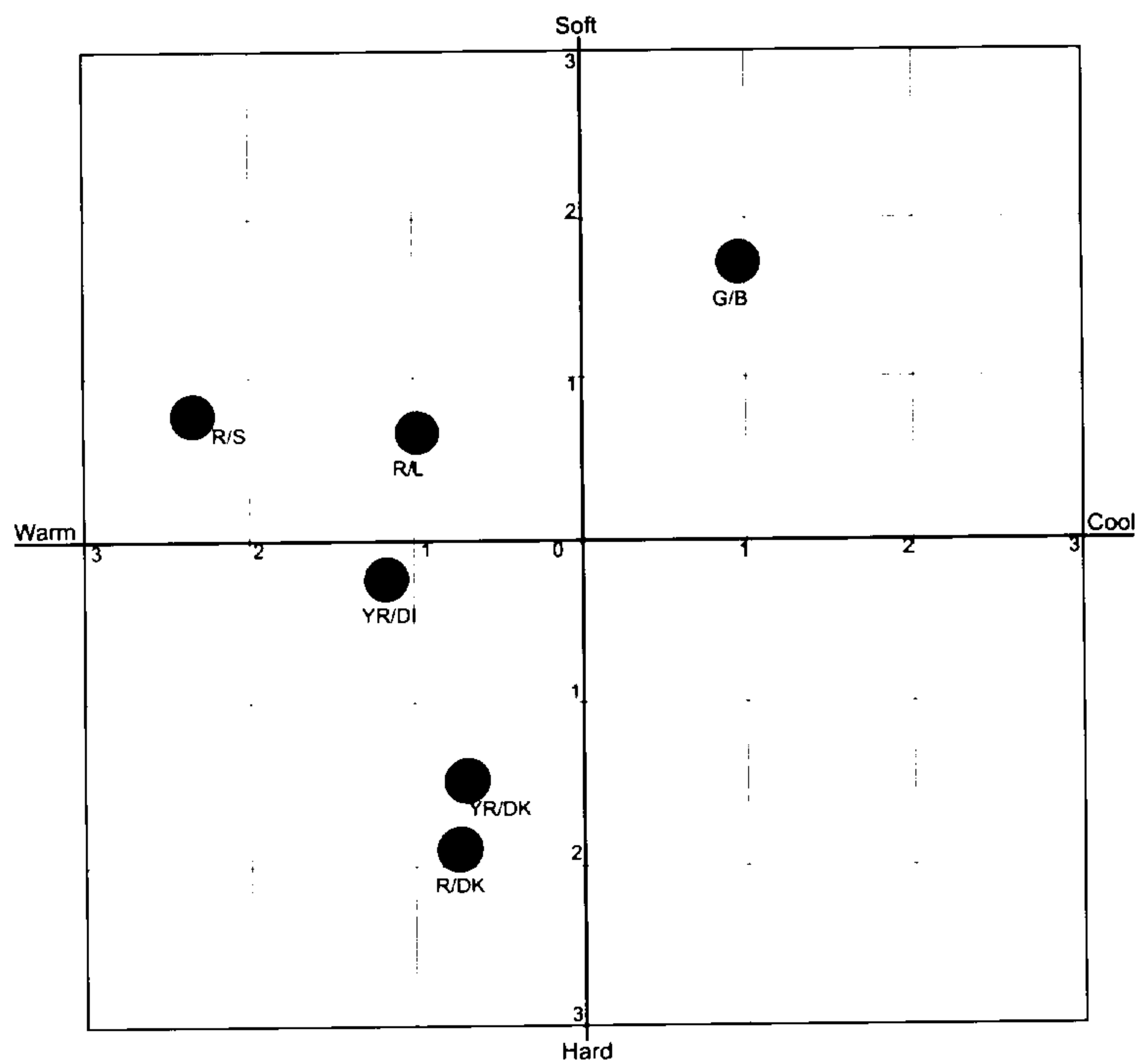


[그림 3-26] 찜(사태찜, 닭찜, 떡찜, 전복찜) 색채 이미지 스케일

㉔ 조치, 전골, 낙지전골

㉕ 조치- 된장조치

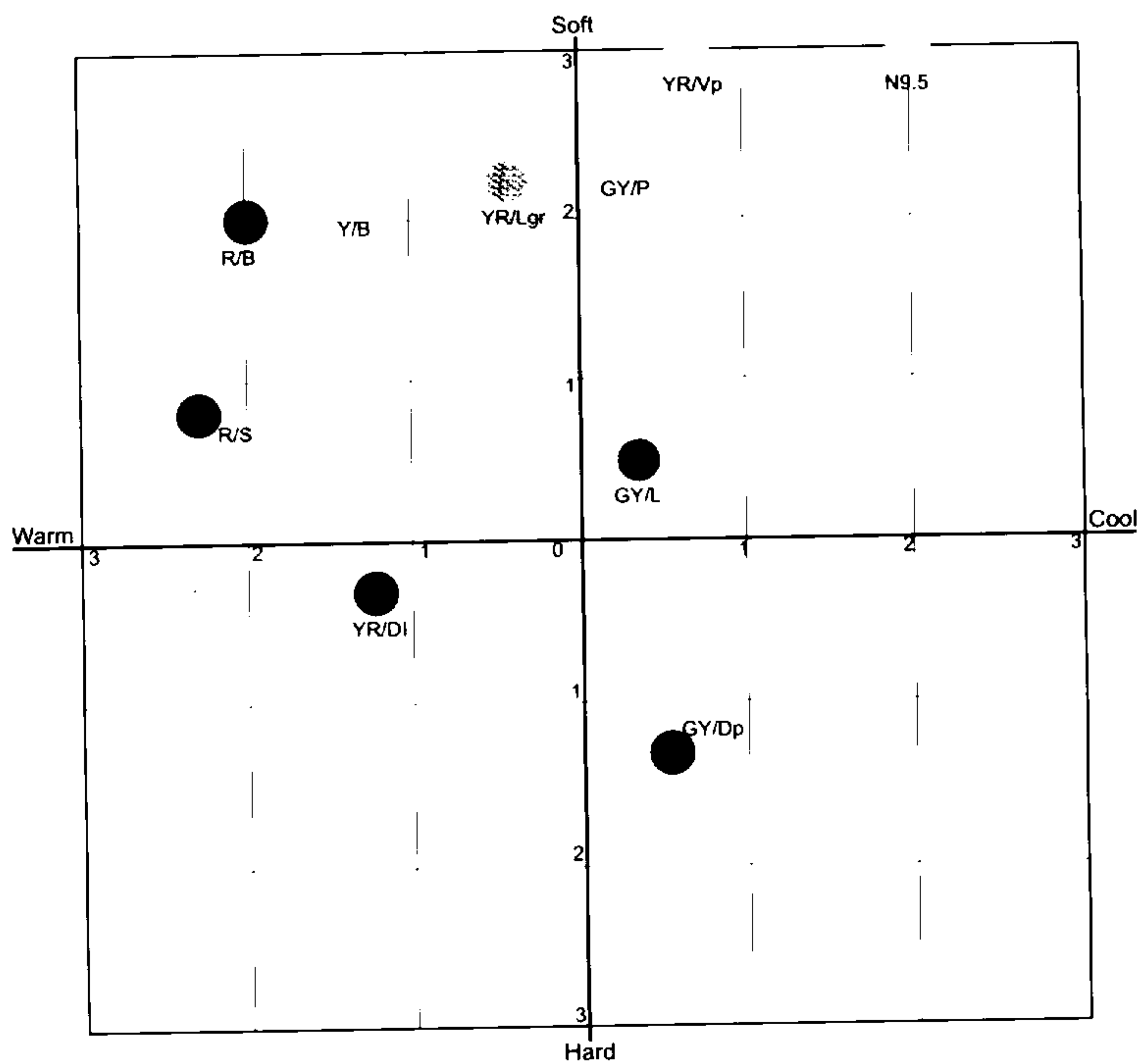
-色彩는 R/S, R/L, R/Dk, YR/Dl, YR/Dk, G/B이다. 이중 주조색은 R, YR이다. 톤은 Dp이다. 이미지 스케일상의 축은 S/H축의 W쪽으로 분포되어 있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 토속적이다.



[그림 3-27] 조치(된장조치) 색채 이미지 스케일

㉔ 두부전골, 신선로

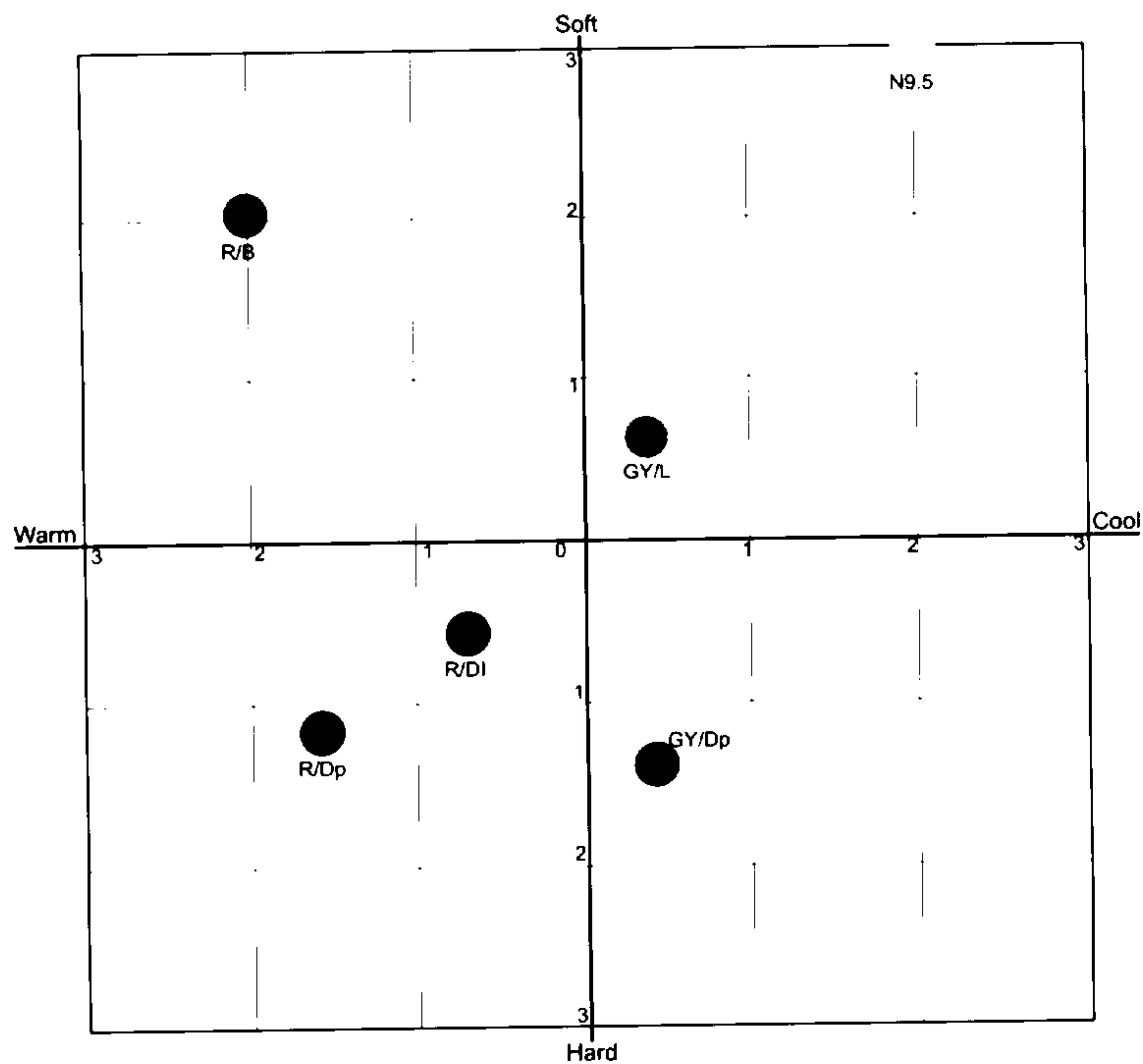
-色彩는 R/B, R/S, YR/Vp, YR/Dl, YR/Lgr, Y/B, GY/Dp, GY/P, GY/L, N9.5이다. 이중 주조색은 Y, YR, R, G, W이다. 톤은 B이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중심에서 동심원을 그리며 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 화려, 풍취, 풍미이다.



[그림 3-28] 두부전골, 신선로 색채 이미지 스케일

㉔ 낙지전골

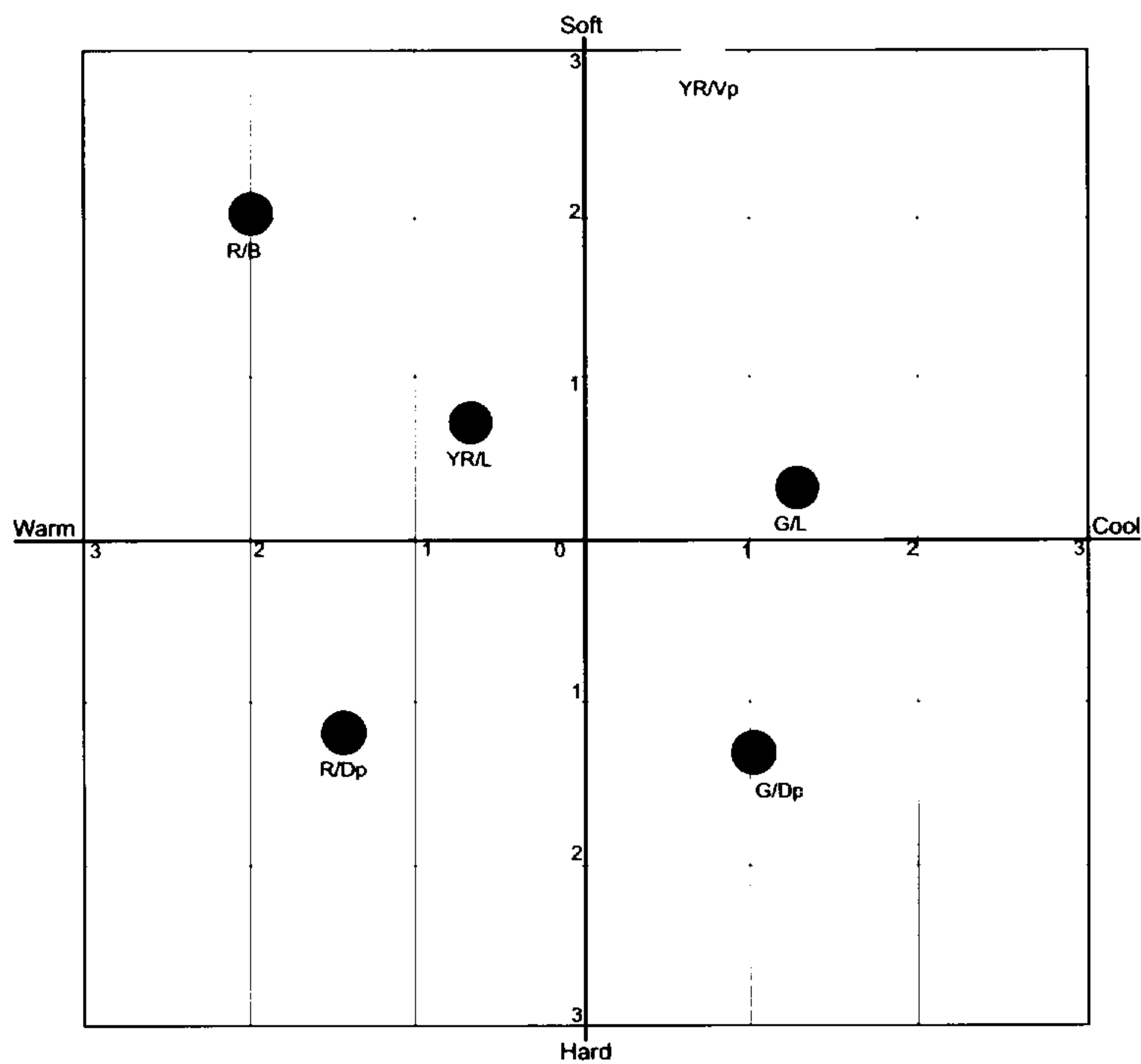
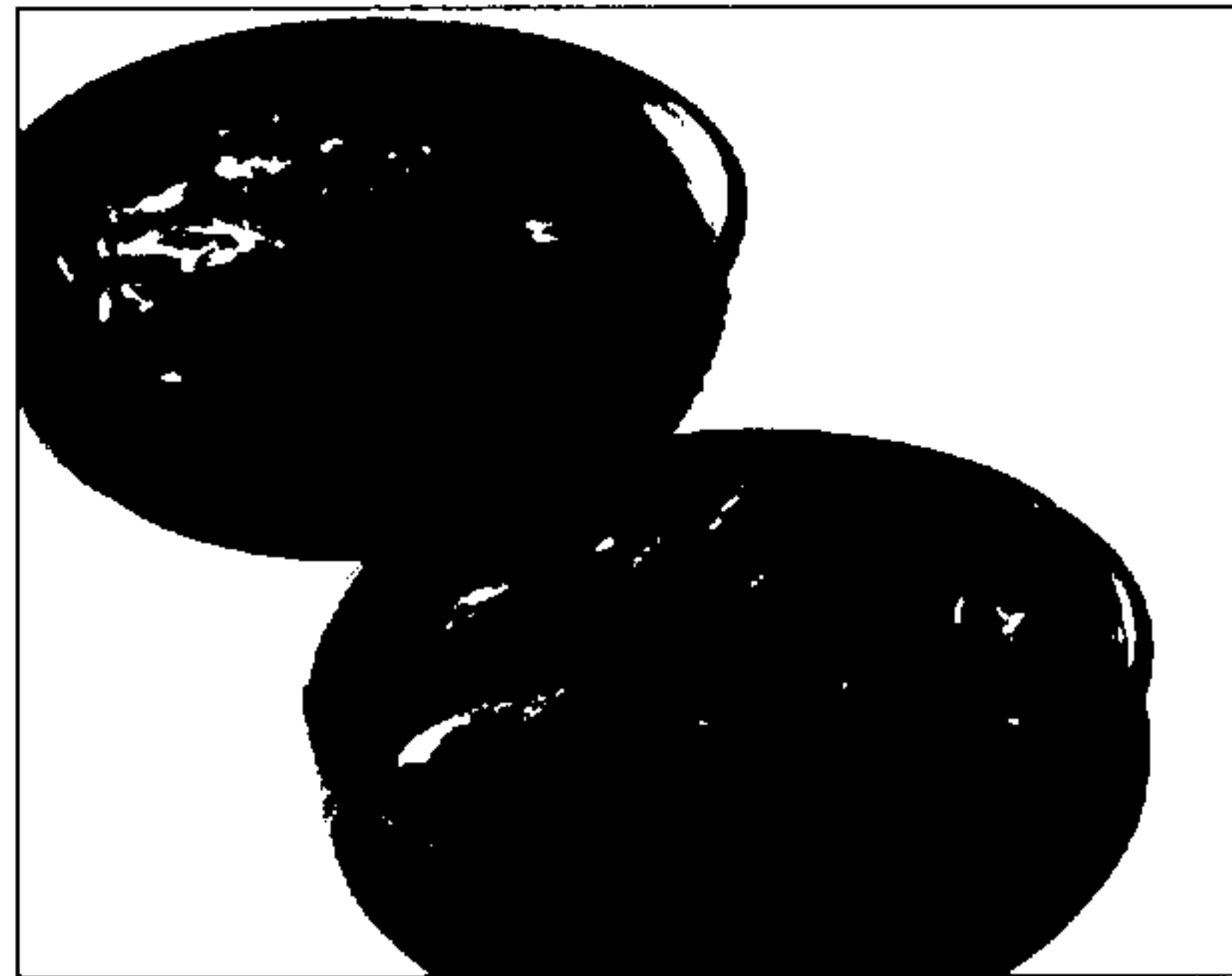
-色彩는 R/B, R/Dl, R/Dp, GY/Dp, GY/L, N9.5, 이다. 이중 주조색은 R이다. 톤은 Dp이다. 이미지 스케일상의 축은 W/H 축의 중앙이다.色彩 언어 이미지 스케일은 풍부한, 강한, 진함이다.



[그림 3-29] 낙지전골 색채 이미지 스케일

㉔ 감정- 오이감정, 게감정

-色彩는 R/B, R/Dp, YR/Vp, YR/L, G/L, G/Dp이다. 이중 주조색은 R이다. 톤은 Dp이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중앙을 중심으로 동심원을 그리며 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 자극적이다.

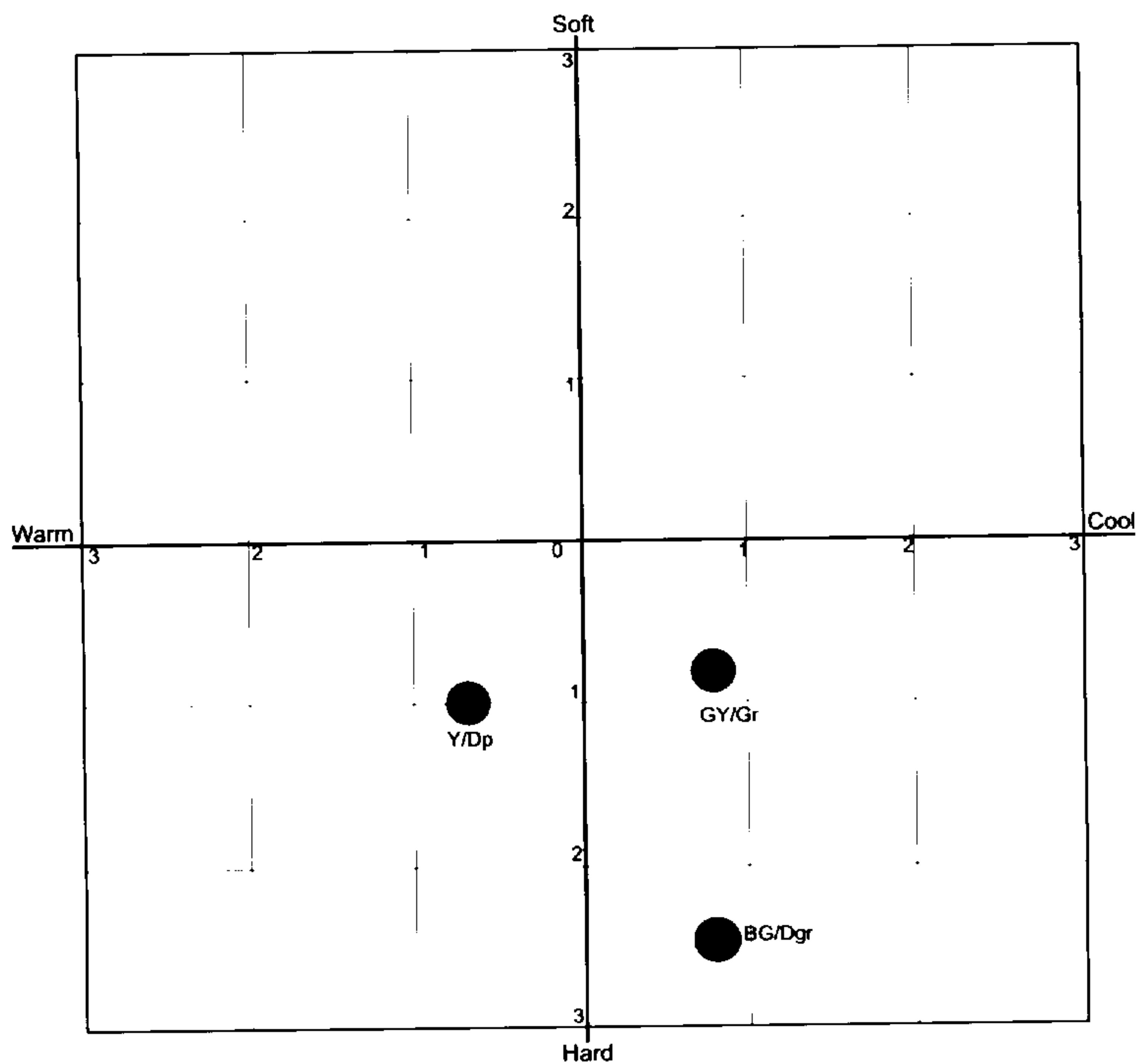
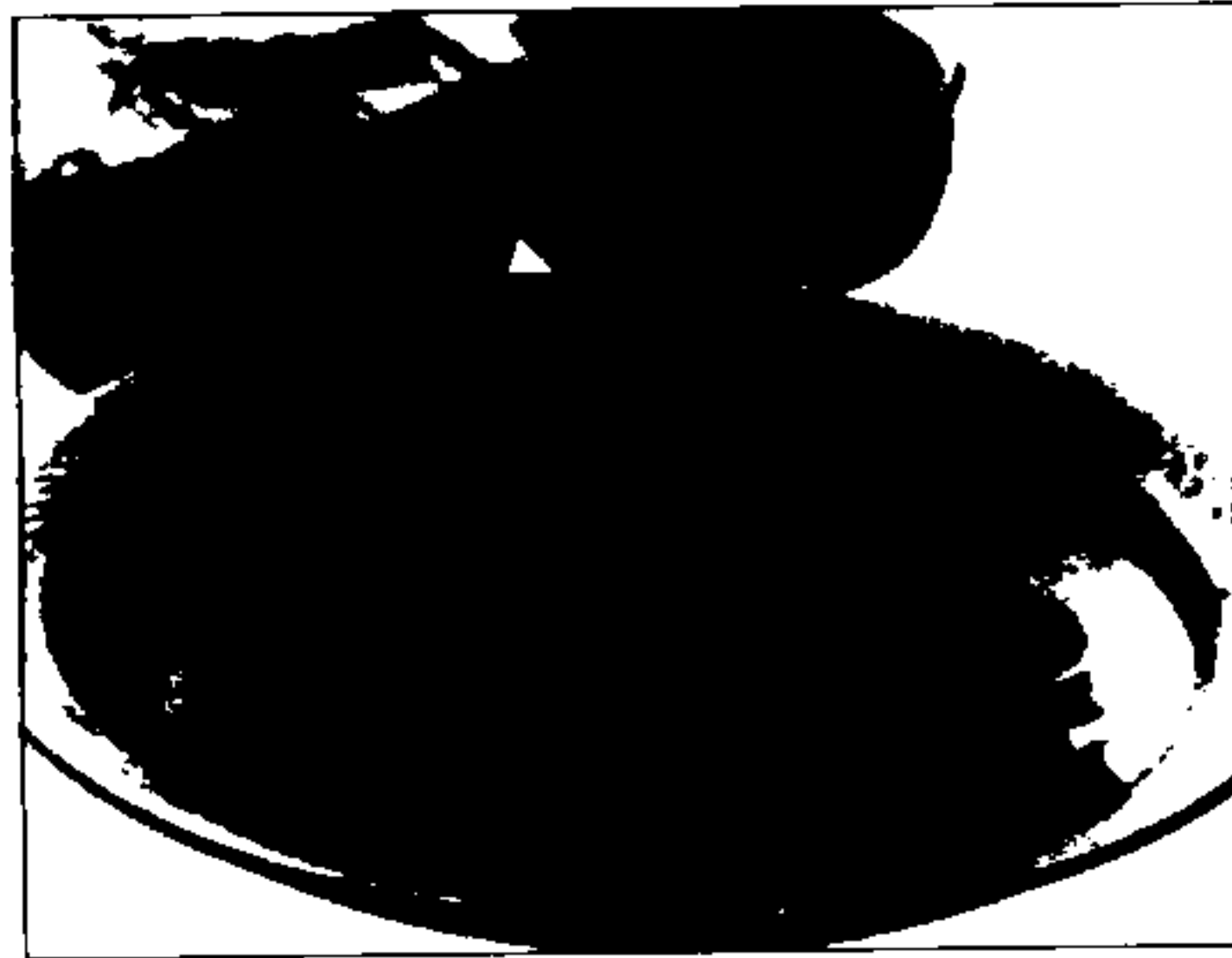


[그림 3-30] 감정(오이감정, 게감정) 색채 이미지 스케일

㉔ 밀반찬- 초, 조림, 젓갈

㉕ 마른찬 -김자반, 매듭자반, 미역자반

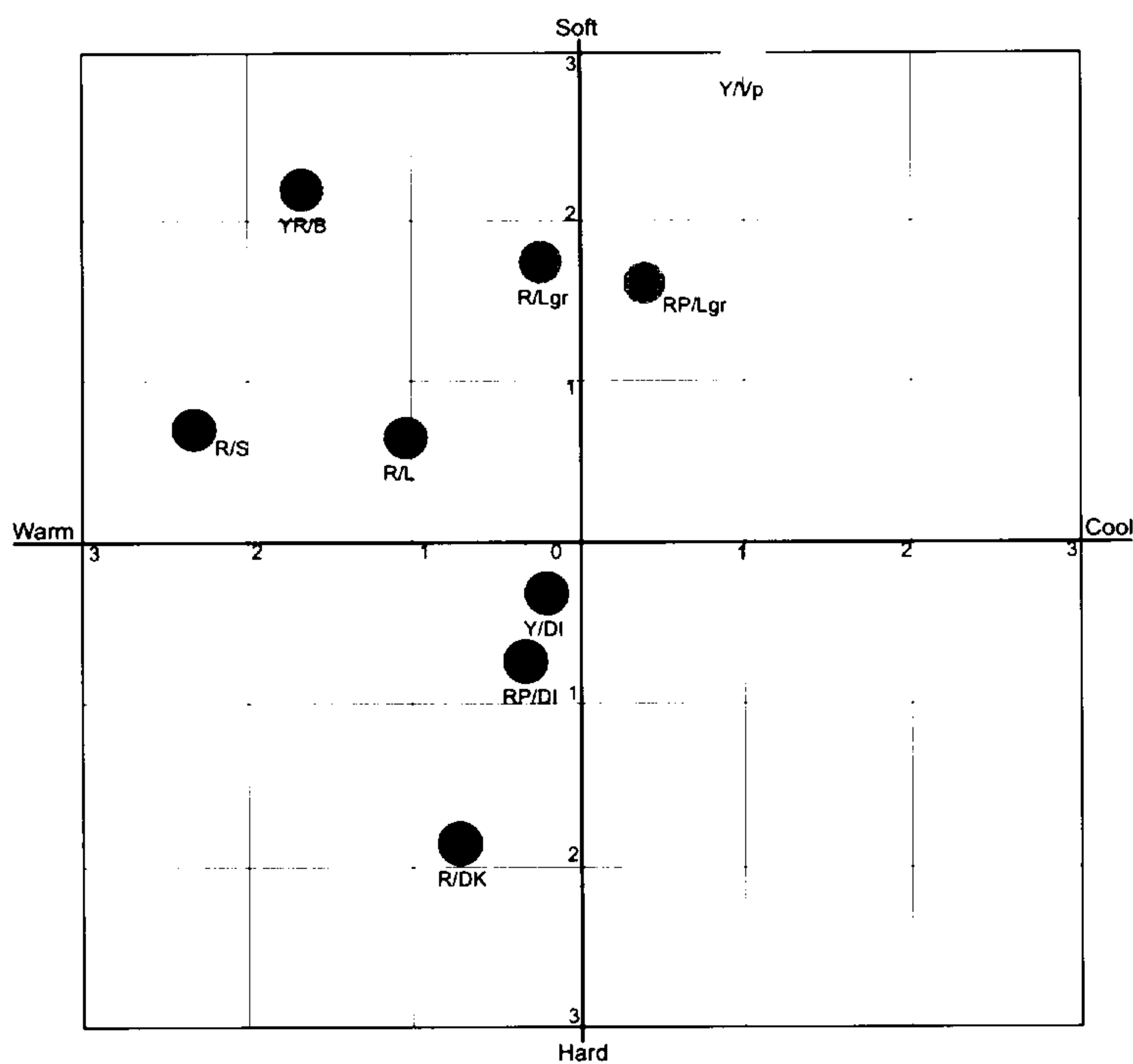
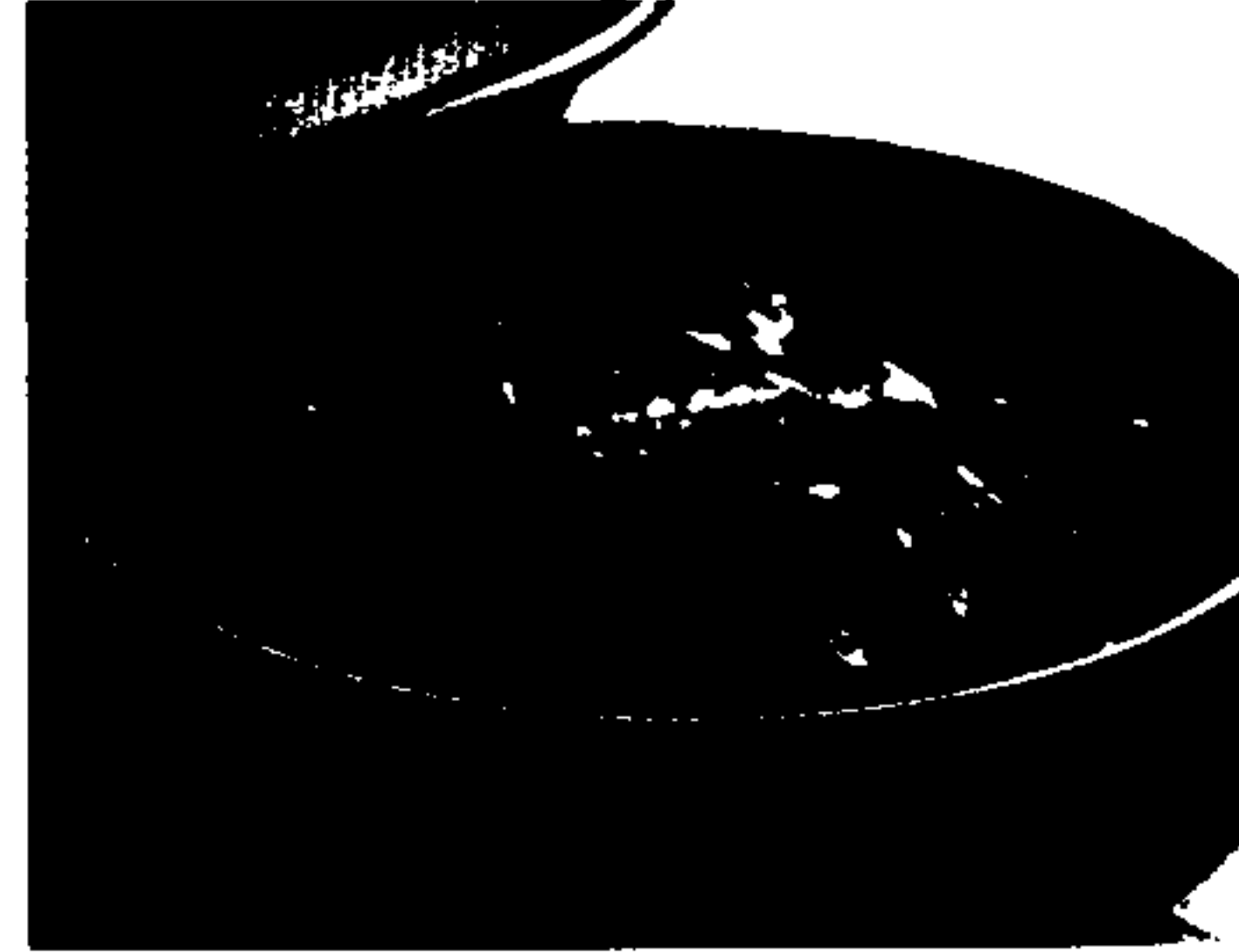
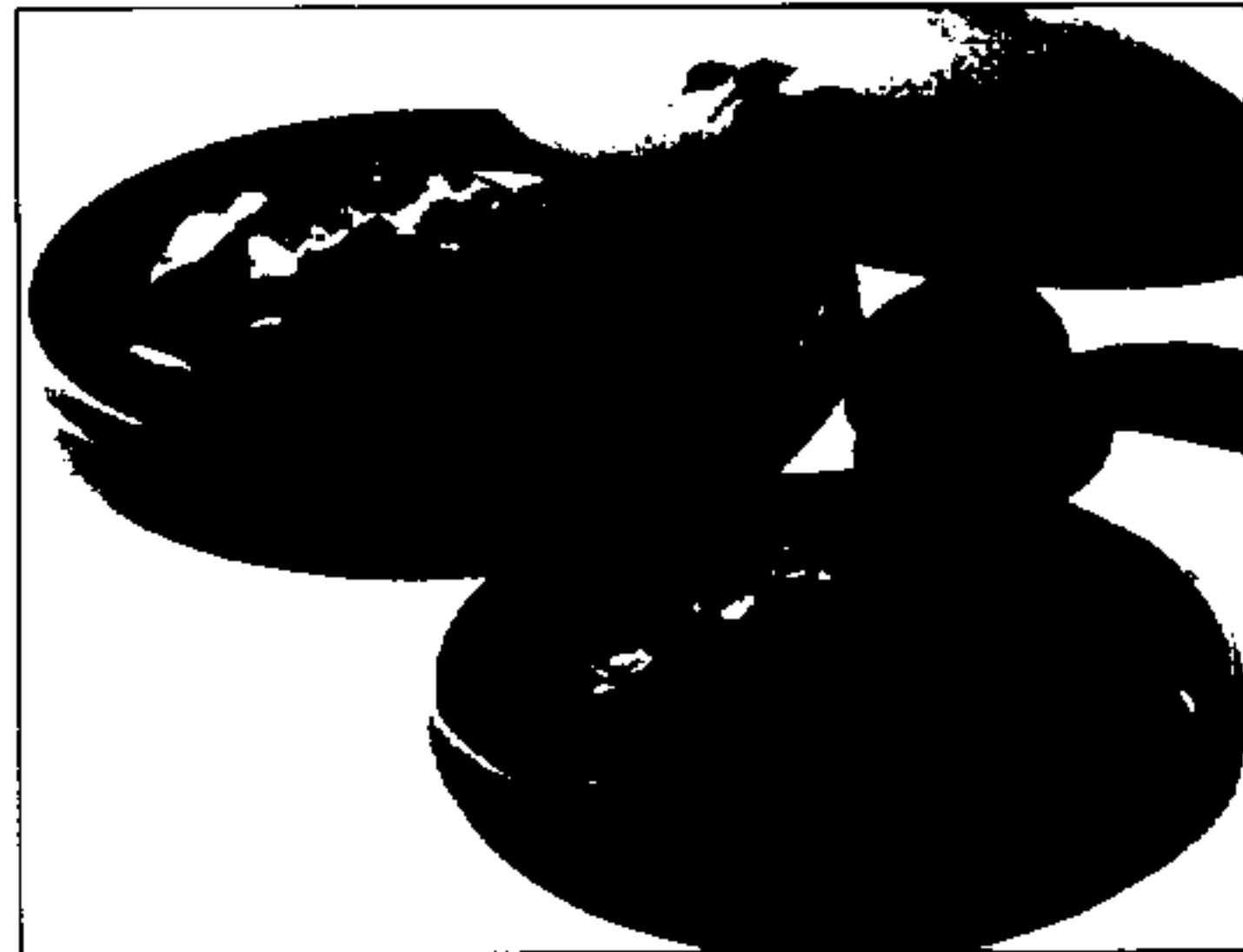
-色彩는 GY/Gr, Y/Dp, BG/Dgr이다. 이중 주조색은 BG, RP이다. 톤은 Dk이다. 이미지 스케일상의 축은 C/H 축에서 H축 부분이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 수수한, 단단함이다.



[그림 3-31] 마른찬(김자반, 매듭자반, 미역자반) 색채 이미지 스케일

㉔ 초조림-전복초, 홍합초, 삼합장과

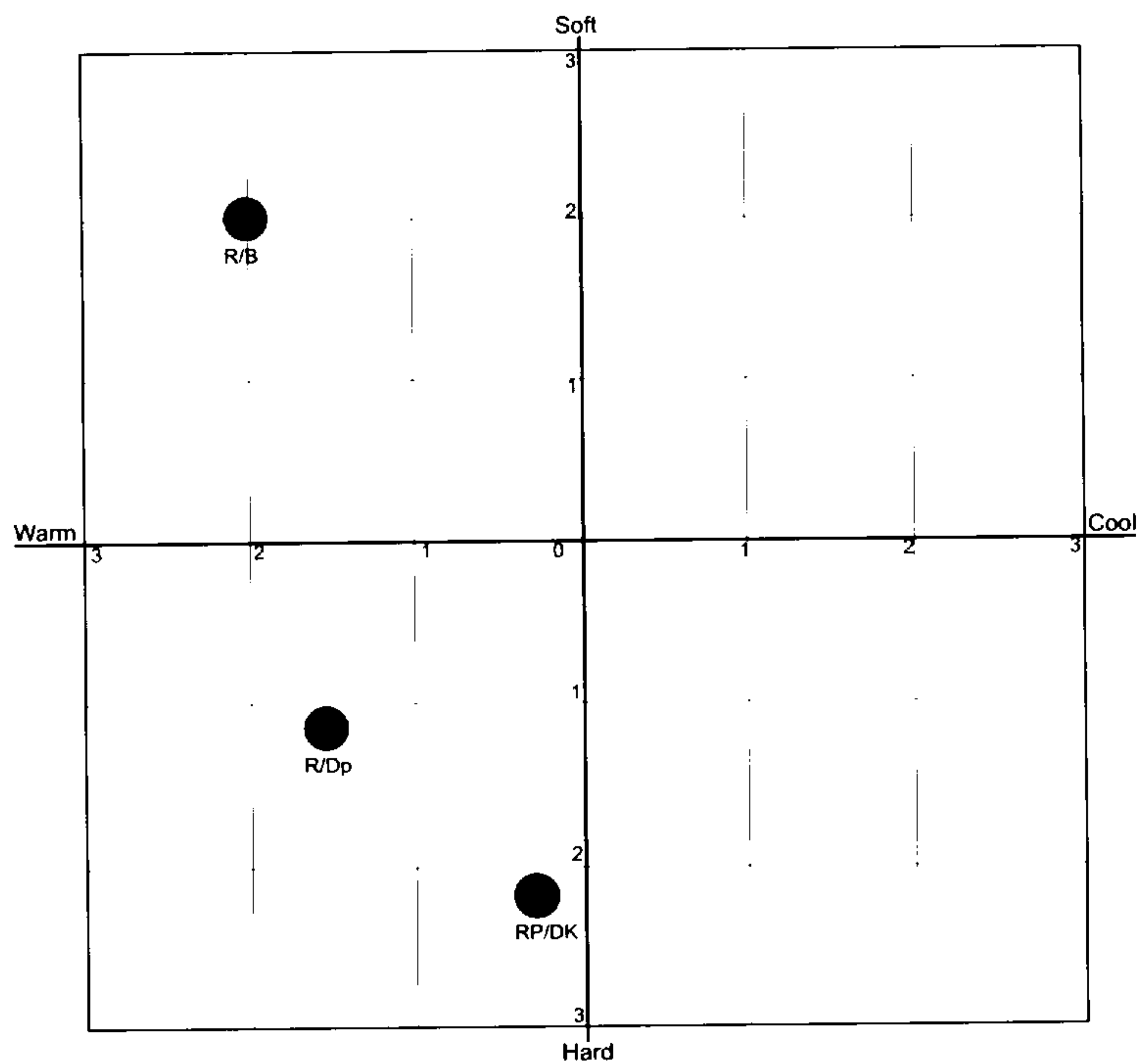
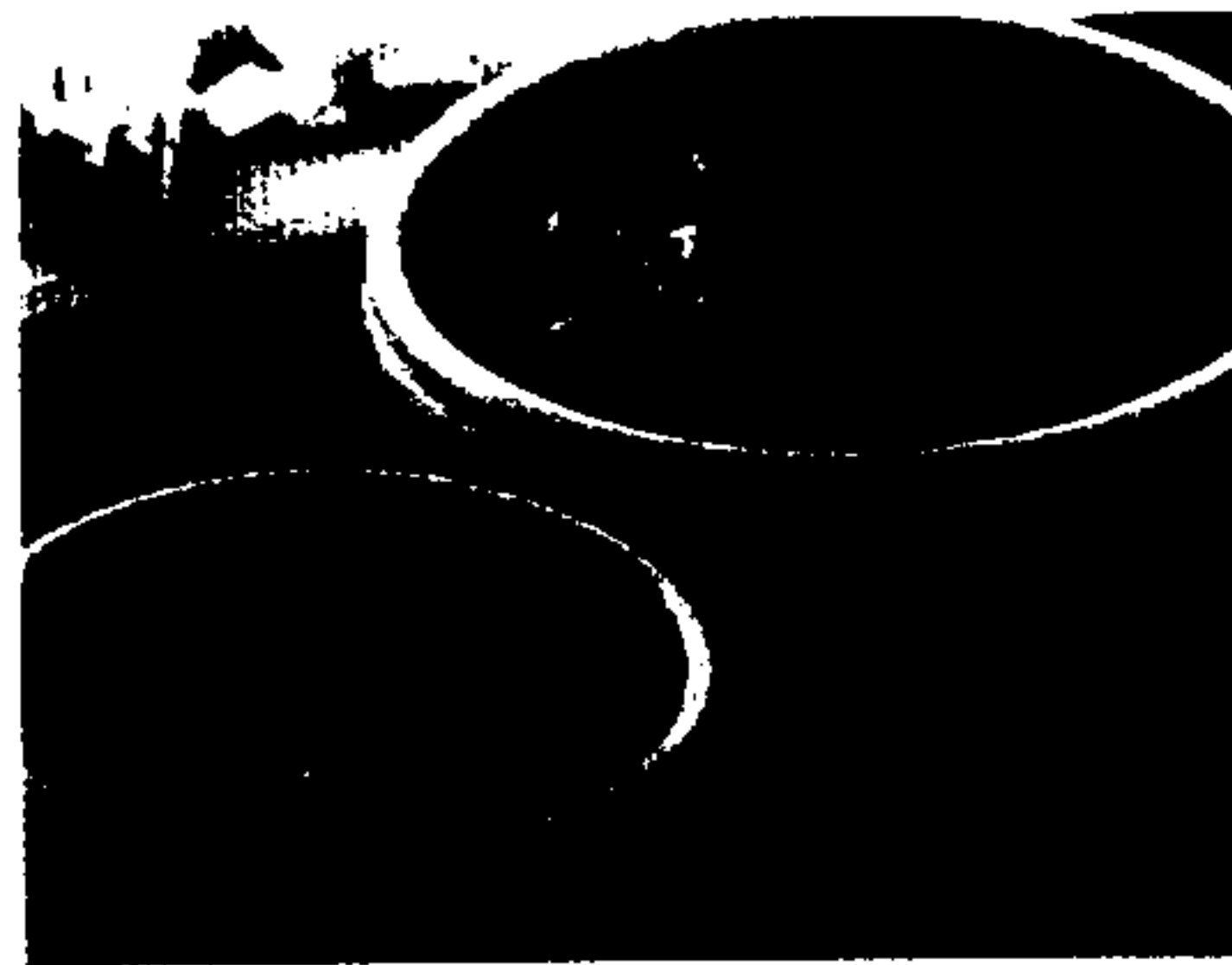
-色彩는 R/Lgr, R/L, R/Dk, R/S, YR/B, Y/Vp, Y/Dl, RP/Lgr, RP/Dl이다. 이중 주조색은 R, YR이다. 톤은 Dk이다. 이미지 스케일상의 축은 W축 방향의 S/H축 부근이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 수수한, 토속적이다.



[그림 3-32] 초조림(전복초, 홍합초, 삼합장과) 색채 이미지 스케일

㉔ 젓갈- 어리굴젓

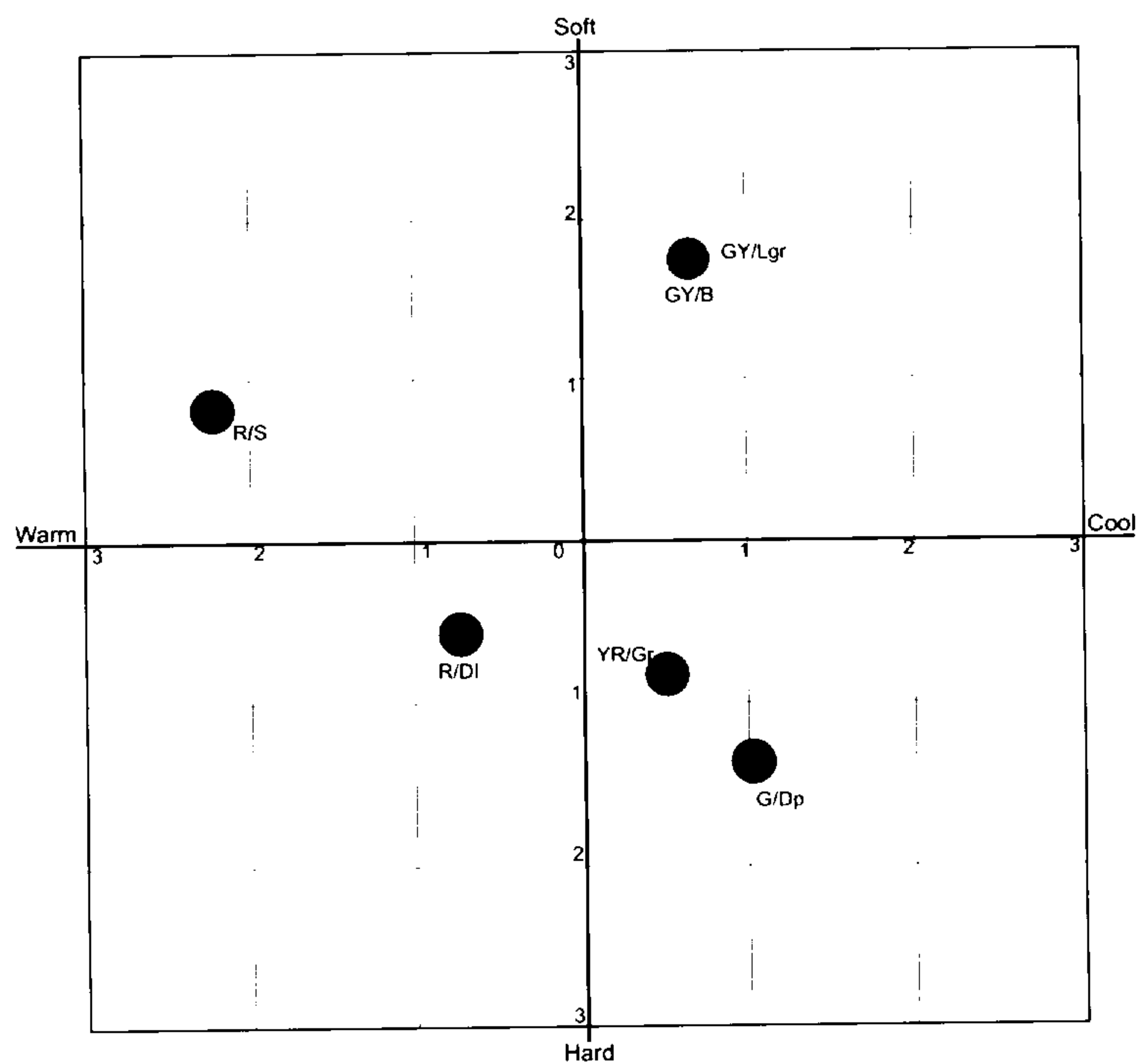
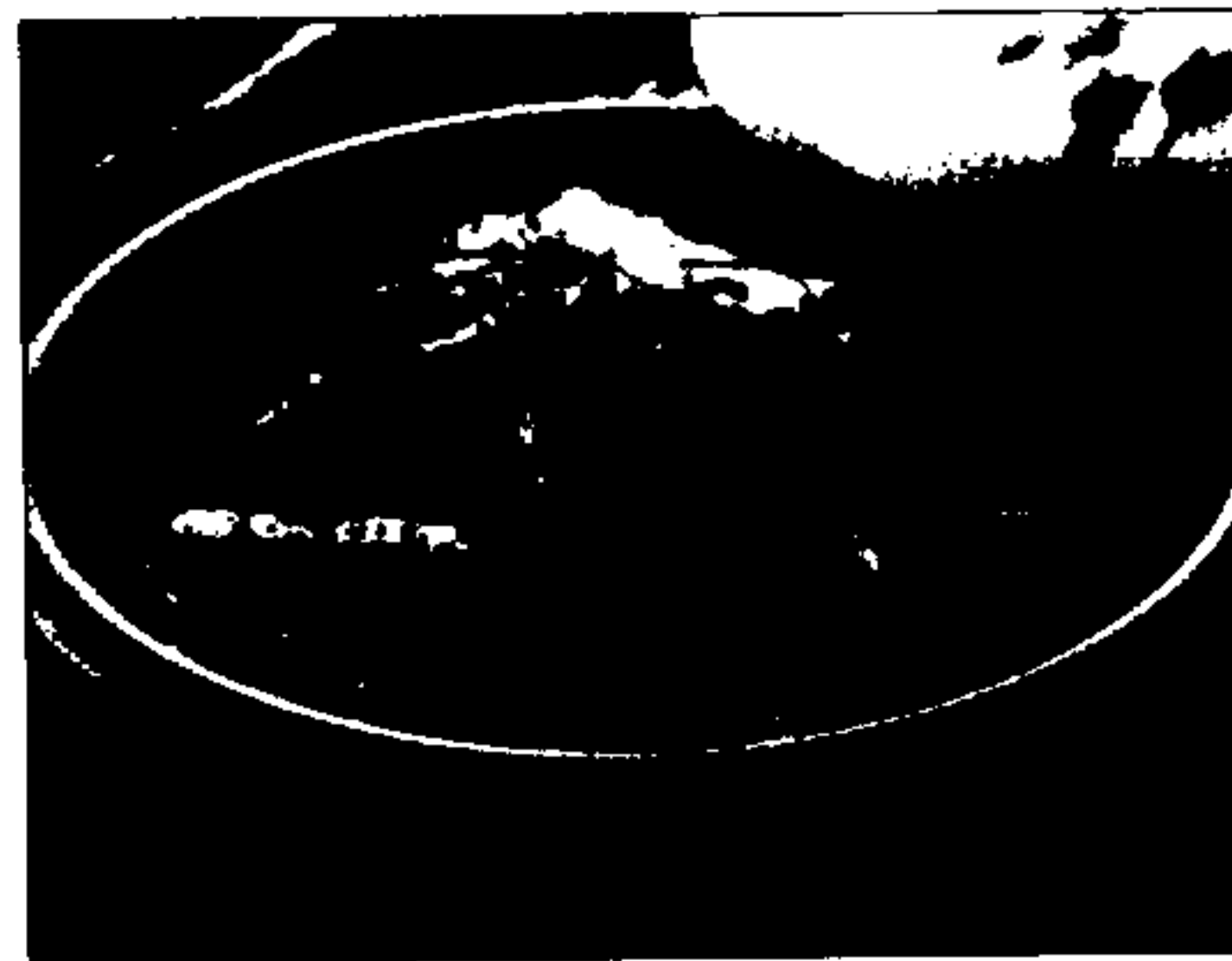
-色彩는 R/B, R/Dp, RP/Dk이다. 주조색은 R이다. 톤은 Dp이다. 이미지 스케일상의 축은 W/H의 중앙 부분이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 짙, 자극적이다.



[그림 3-33] 젓갈(어리굴젓) 색채 이미지 스케일

㉔ 오이장과

-色彩는 R/S, R/Dl, YR/Gr, GY/B, GY/Lgr, G/Dp이다. 이중 주조색은 G이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중심에서 동심원을 그리며 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 소박함이다.

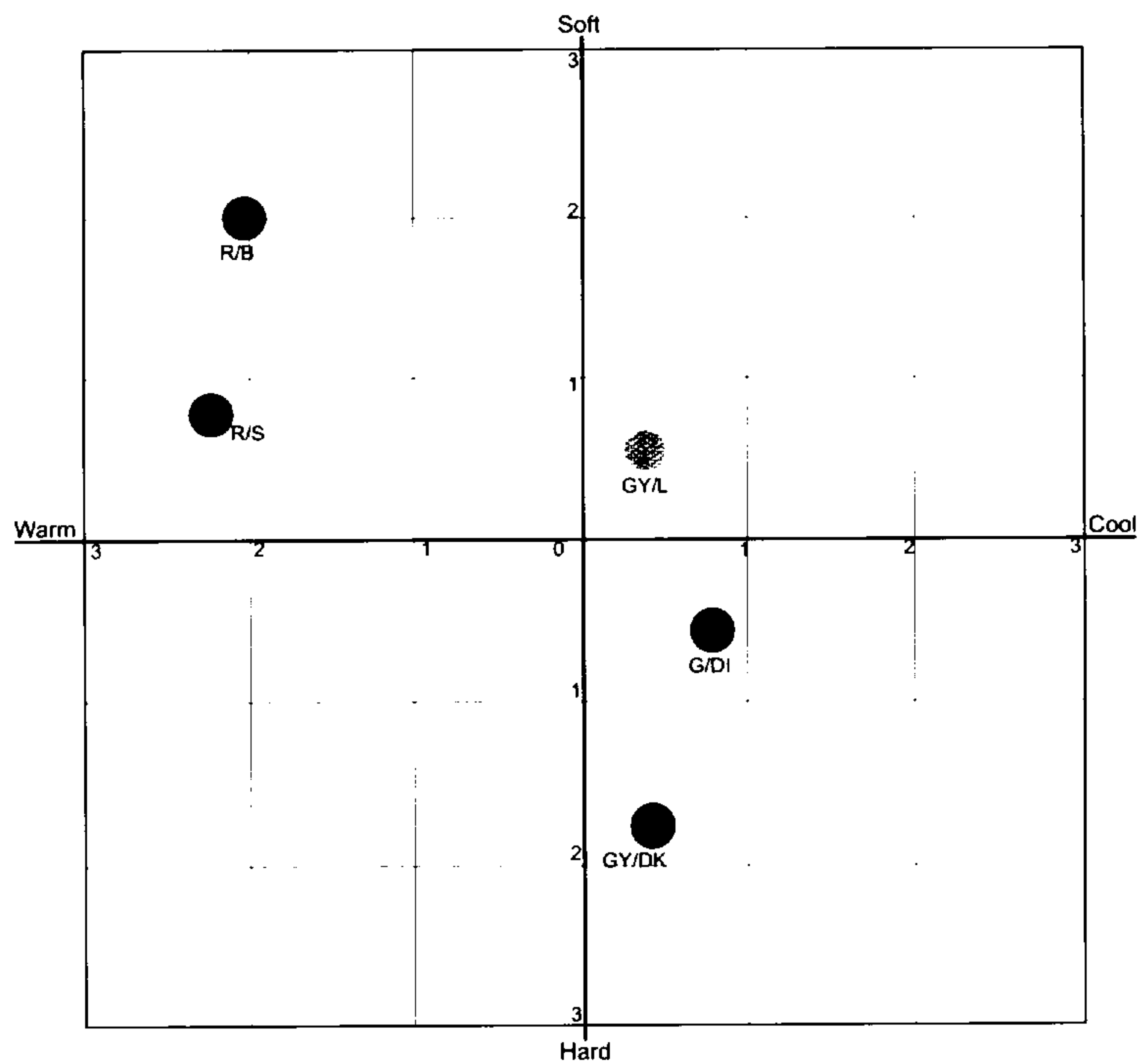


[그림 3-34] 오이장과 색채 이미지 스케일

㉞ 김치

㉟ 열무김치

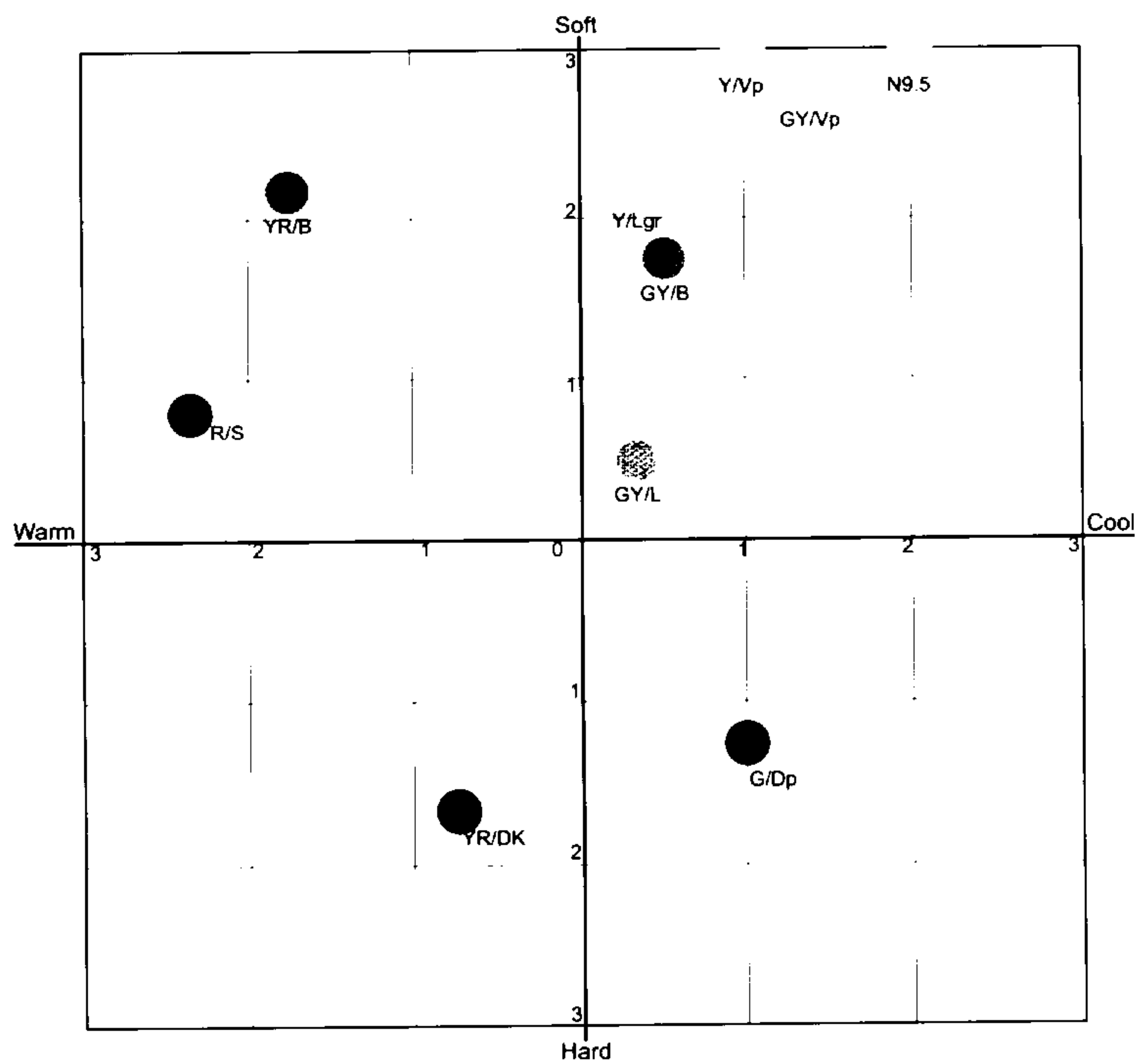
-色彩는 R/B, R/S, GY/L, GY/Dk, G/Dl이다. 이중 주조색은 R, G이다. 톤은 Dl이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중심에서 동심원을 그리며 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 강렬한, 자극적이다.



[그림 3-35] 열무김치 색채 이미지 스케일

㉔ 보쌈김치

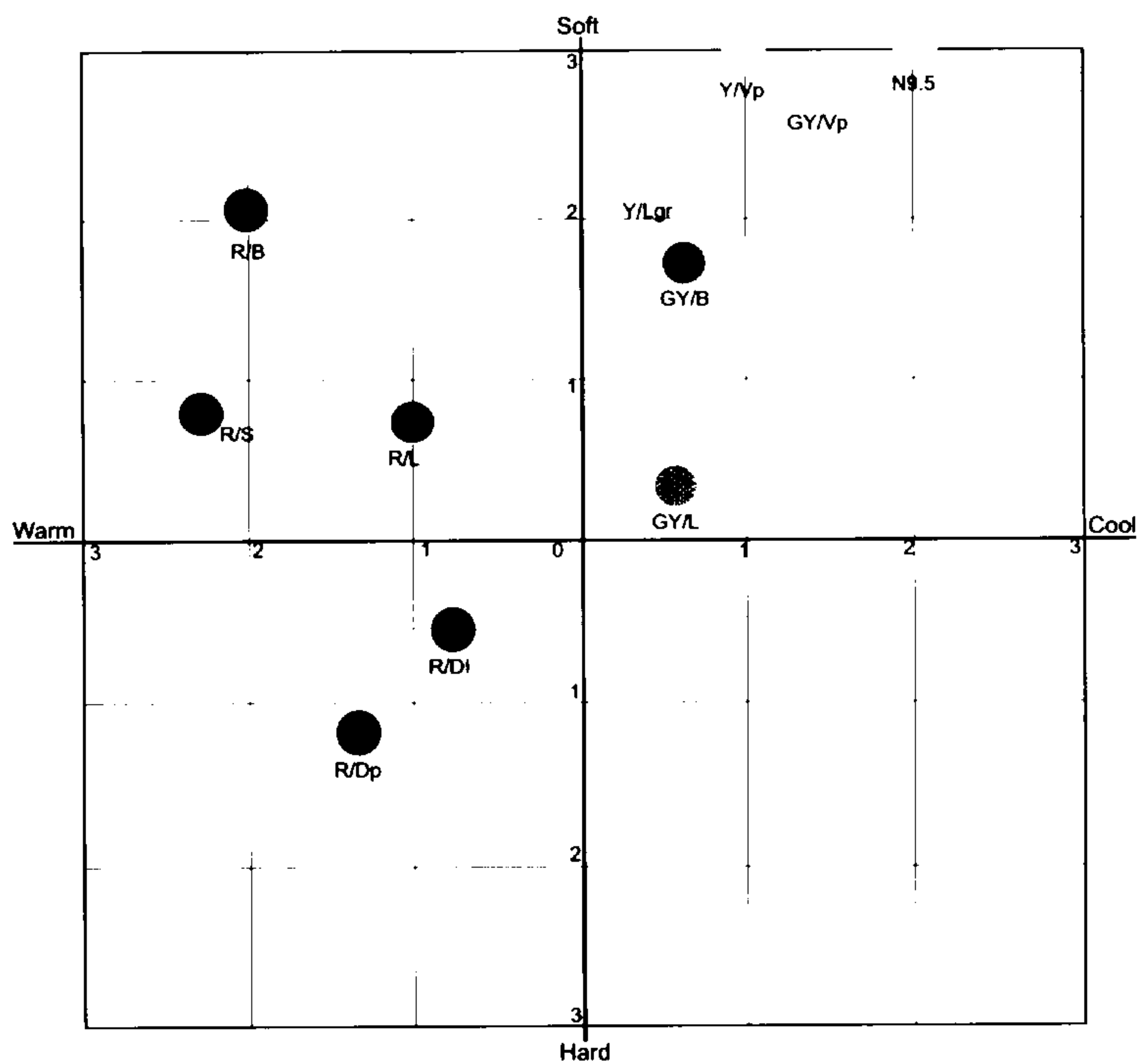
-色彩는 R/S, YR/B, YR/Dk, Y/Lgr, Y/Vp, GY/Vp, GY/L, G/Dp, GY/B, N9.5이다. 이중 주조색은 R, G이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중심에서 동심원을 그리며 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 자극적인, 화려함이다.



[그림 3-36] 보쌈김치 색채 이미지 스케일

㊤ 나박김치, 장김치

-色彩는 R/S, R/B, R/L, R/Dl, R/DP, Y/Vp, Y/Lgr, GY/Vp, GY/B, GY/L, N9.5이다. 이중 주조색은 R, G이다. 톤은 P이다. 이미지 스케일상의 축은 W/C축에서 상단으로 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 산뜻한, 신선함이다.

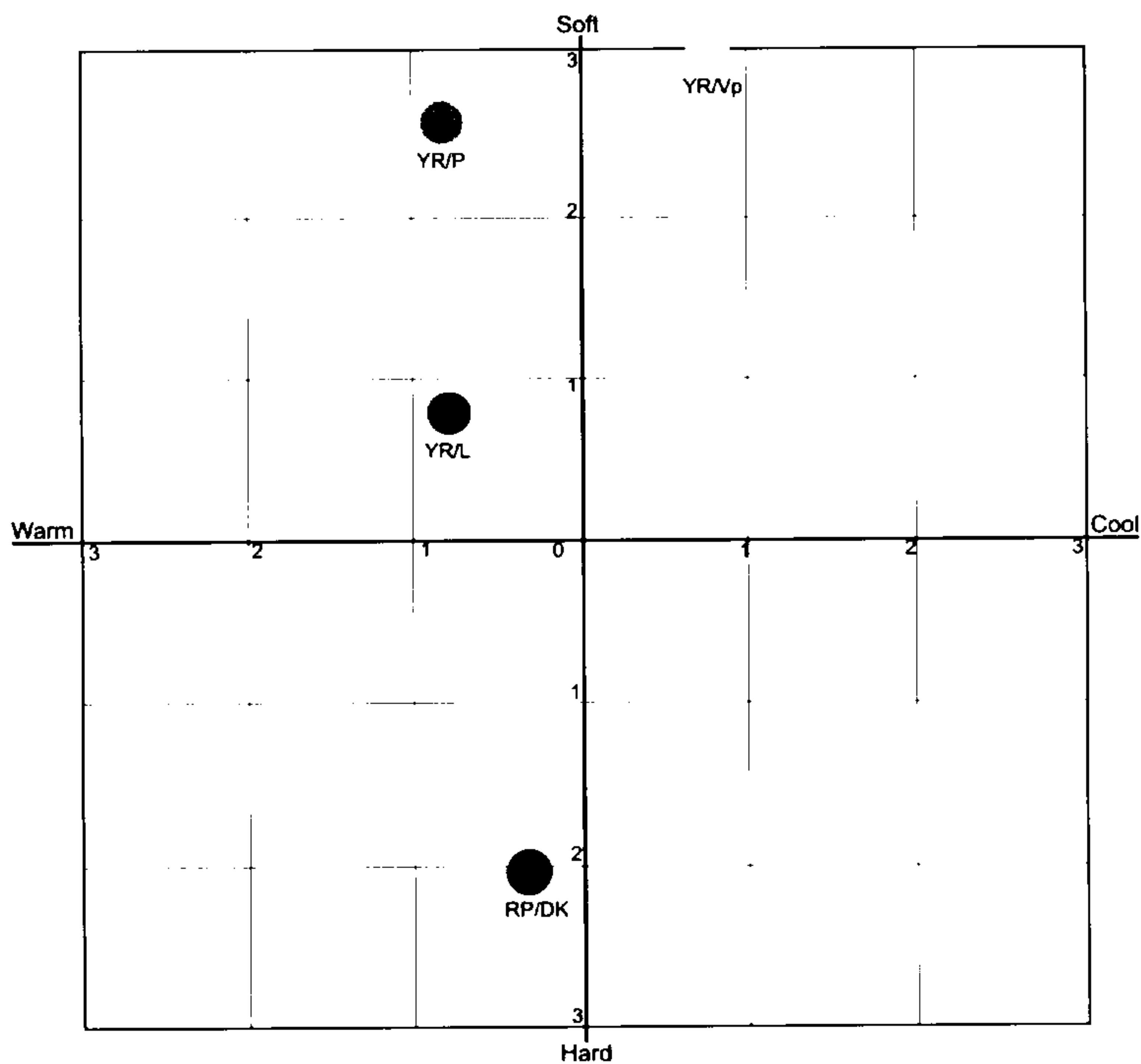
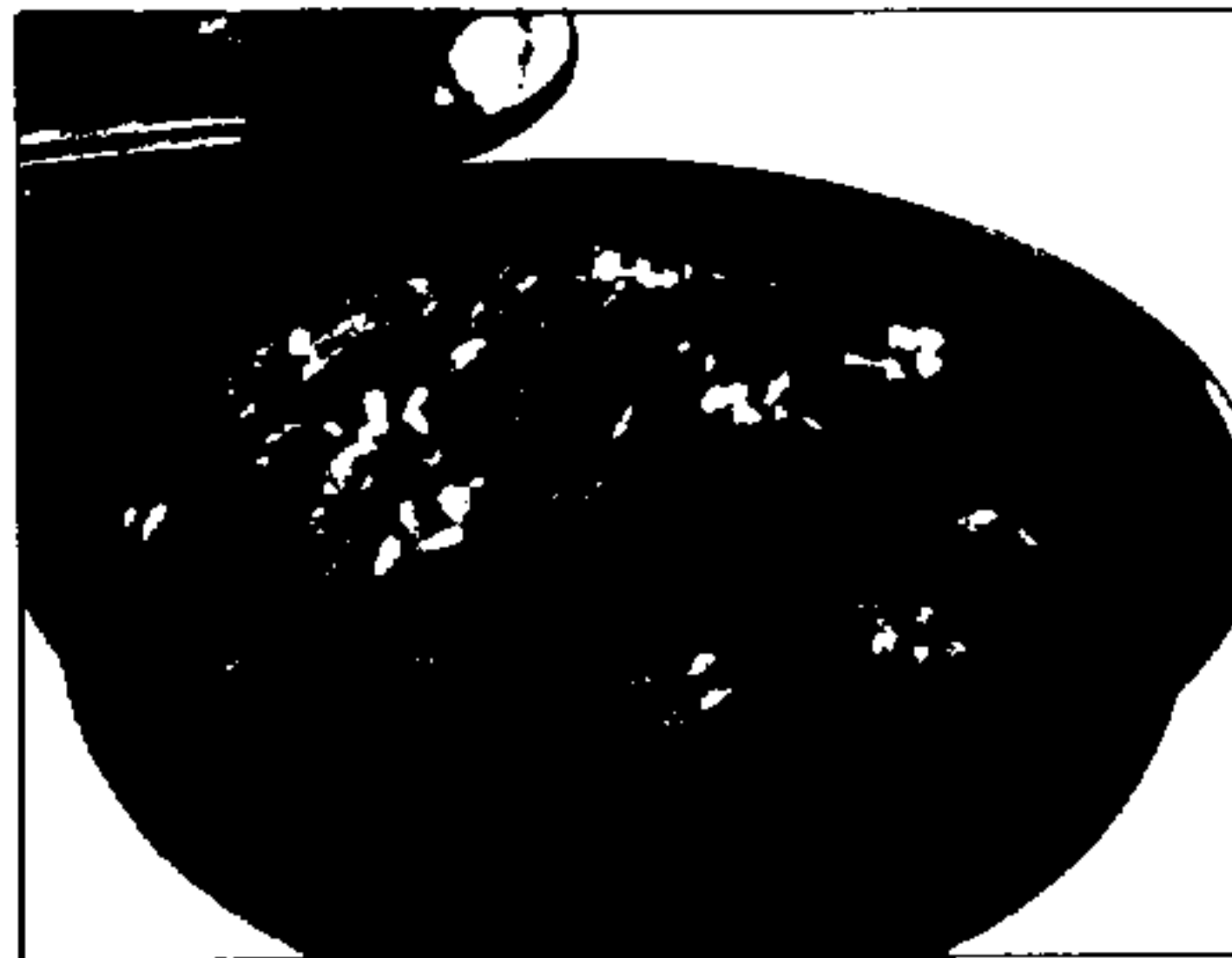


[그림 3-37] 나박김치, 장김치 색채 이미지 스케일

③ 후식

㉔ 약밥

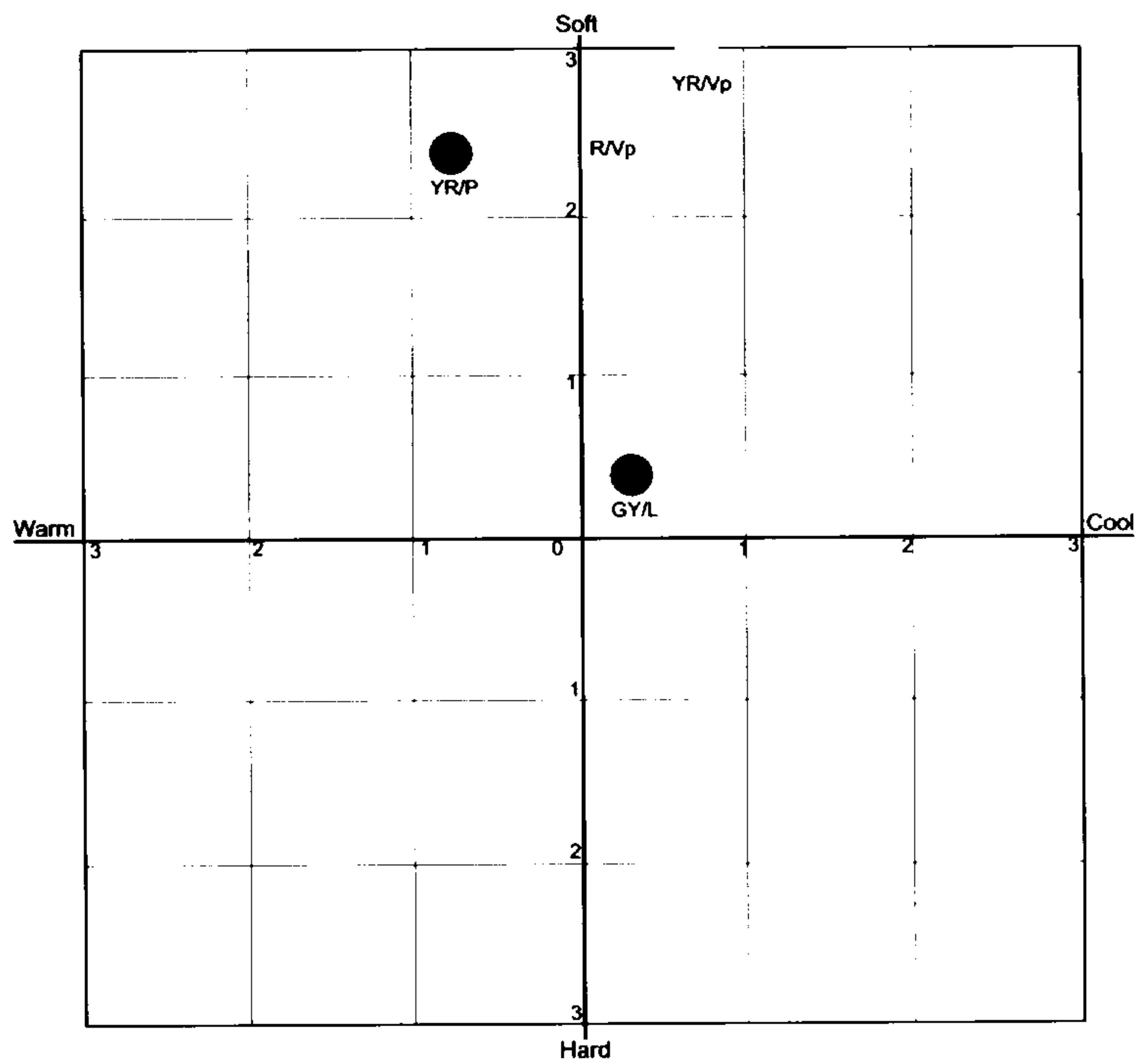
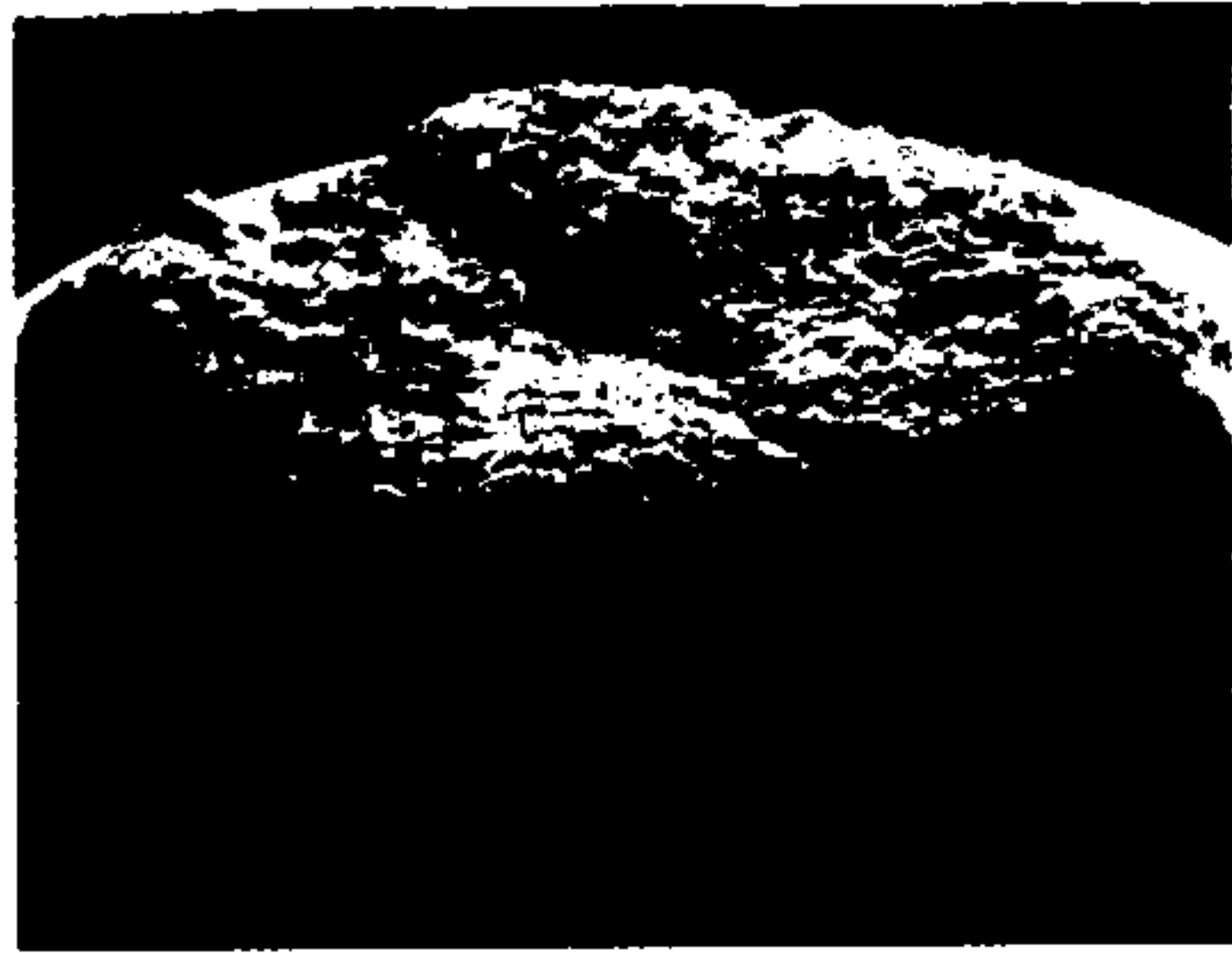
-色彩는 YR/Vp, YR/P, YR/L, RP/Dk이다. 이중 주조색은 YR이다.
톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 W/S 축의 중간부분이다. 色彩 언어
이미지 스케일은 온화한, 유유함이다.



[그림 3-38] 약밥 색채 이미지 스케일

㉠ 물호박떡, 인절미

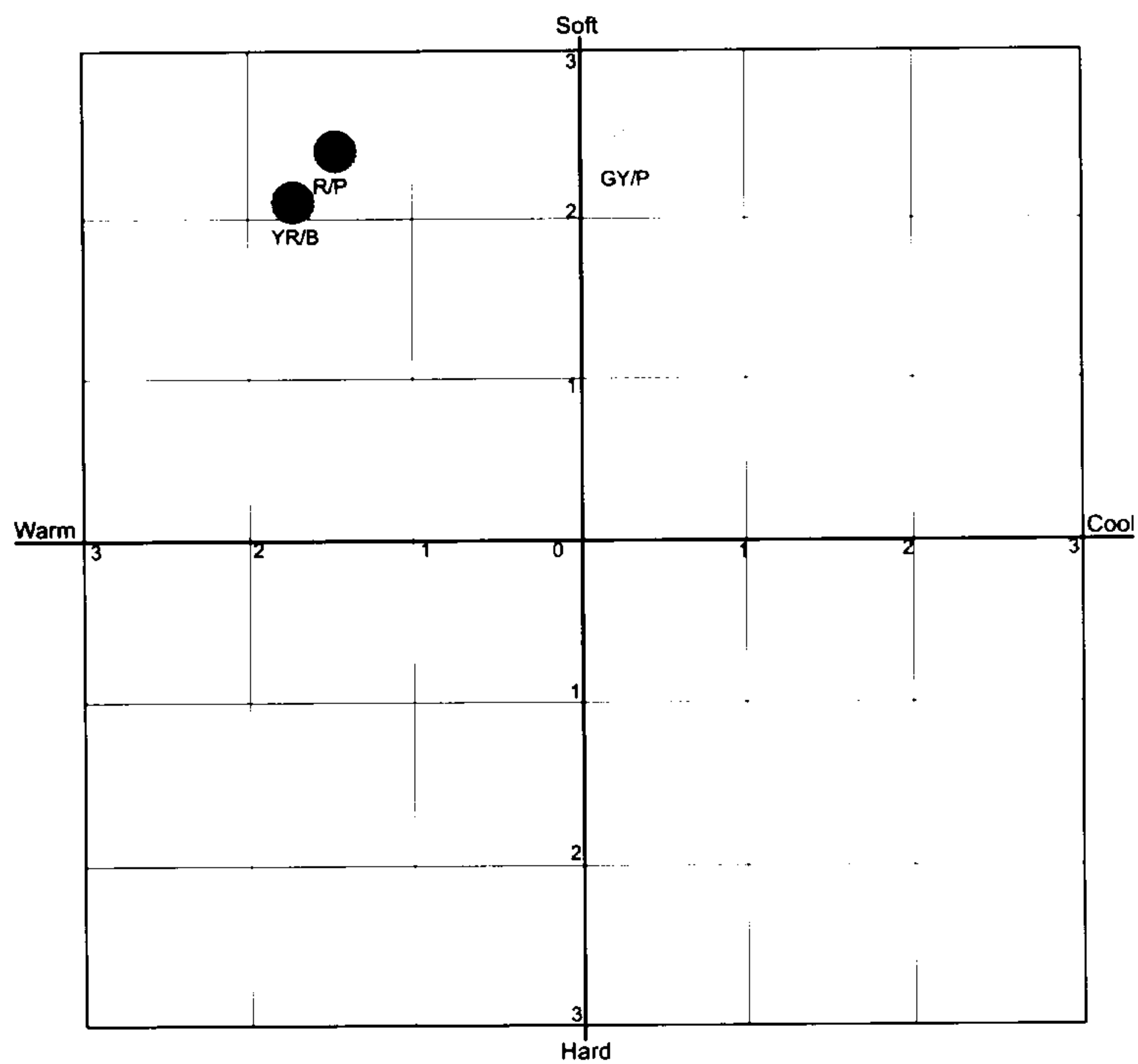
-色彩는 R/Vp, YR/Vp, YR/P, GY/L이다. 이중 주조색은 YR이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 W/C 축의 중앙상단이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 부드러운, 감미로움이다.



[그림 3-39] 물호박떡, 인절미 색채 이미지 스케일

㉔ 주악

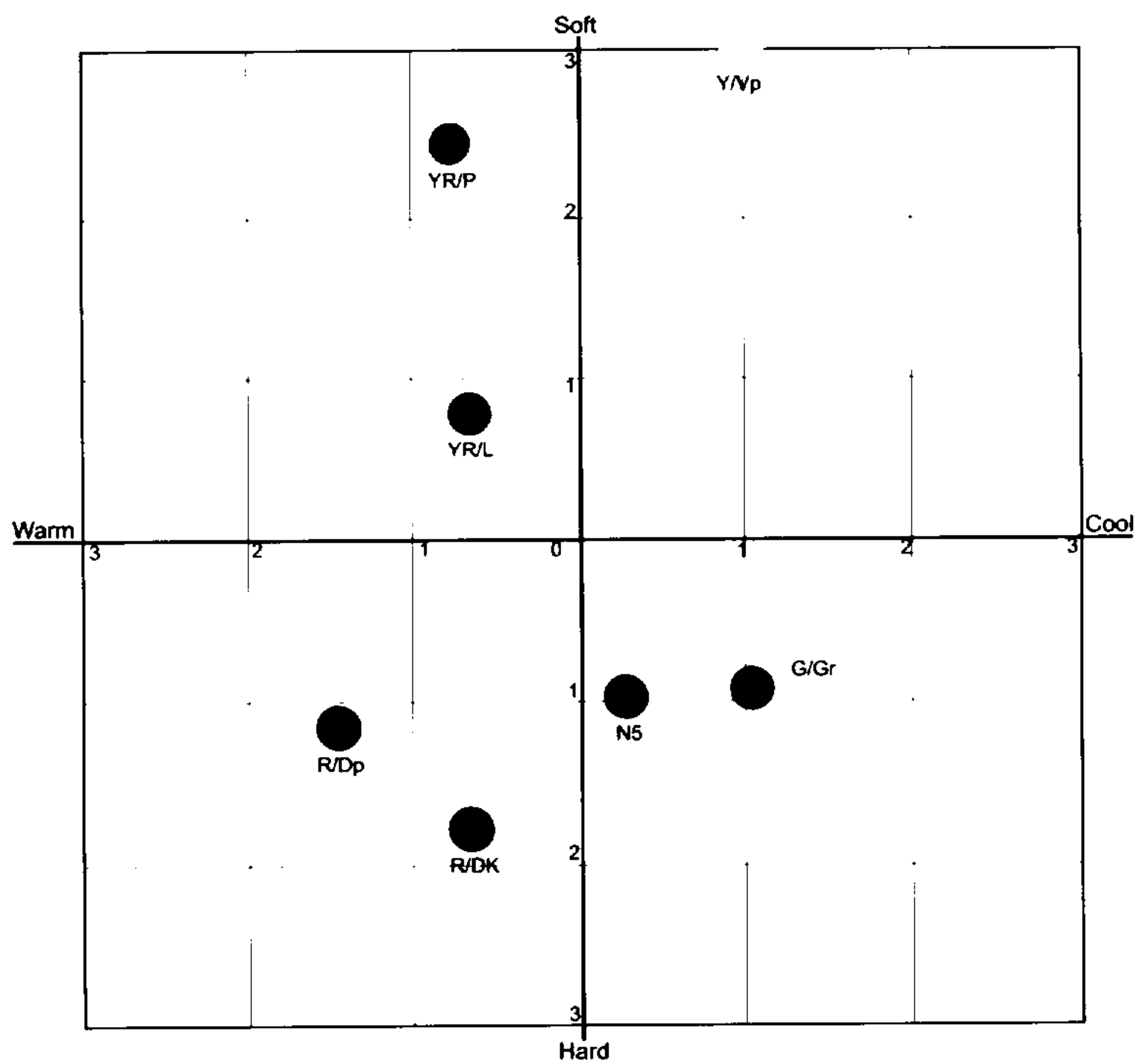
-色彩는 R/P, YR/B, GY/P이다. 이중 주조색은 YR, R, GY이다. 톤은 P이다. 이미지 스케일상의 축은 W/C 축의 중앙상단이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 감미로운, 부드러움이다.



[그림 3-40] 주악 색채 이미지 스케일

㉔ 삼색단자(쑥구리단자, 석이단자, 대추단자)

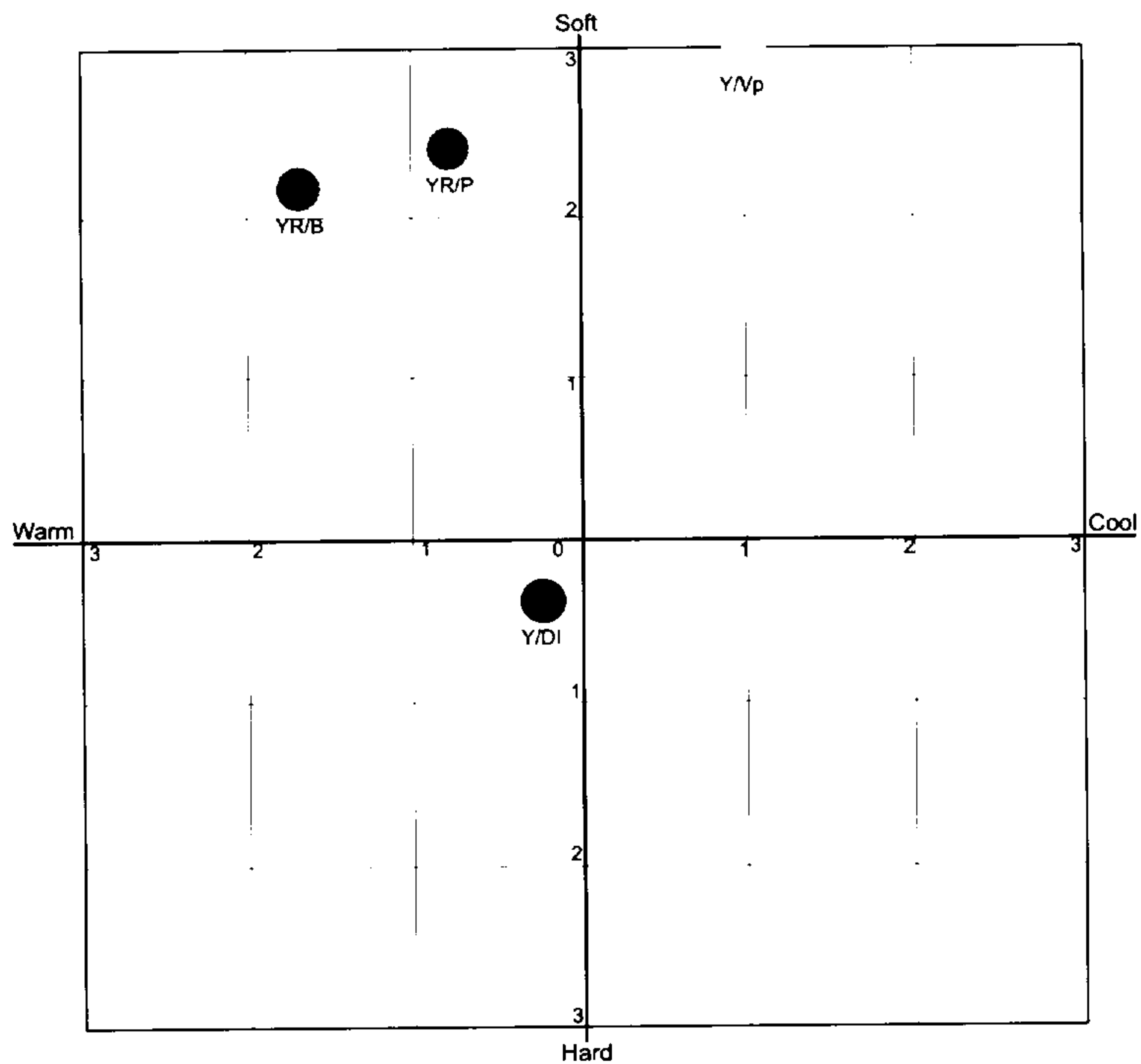
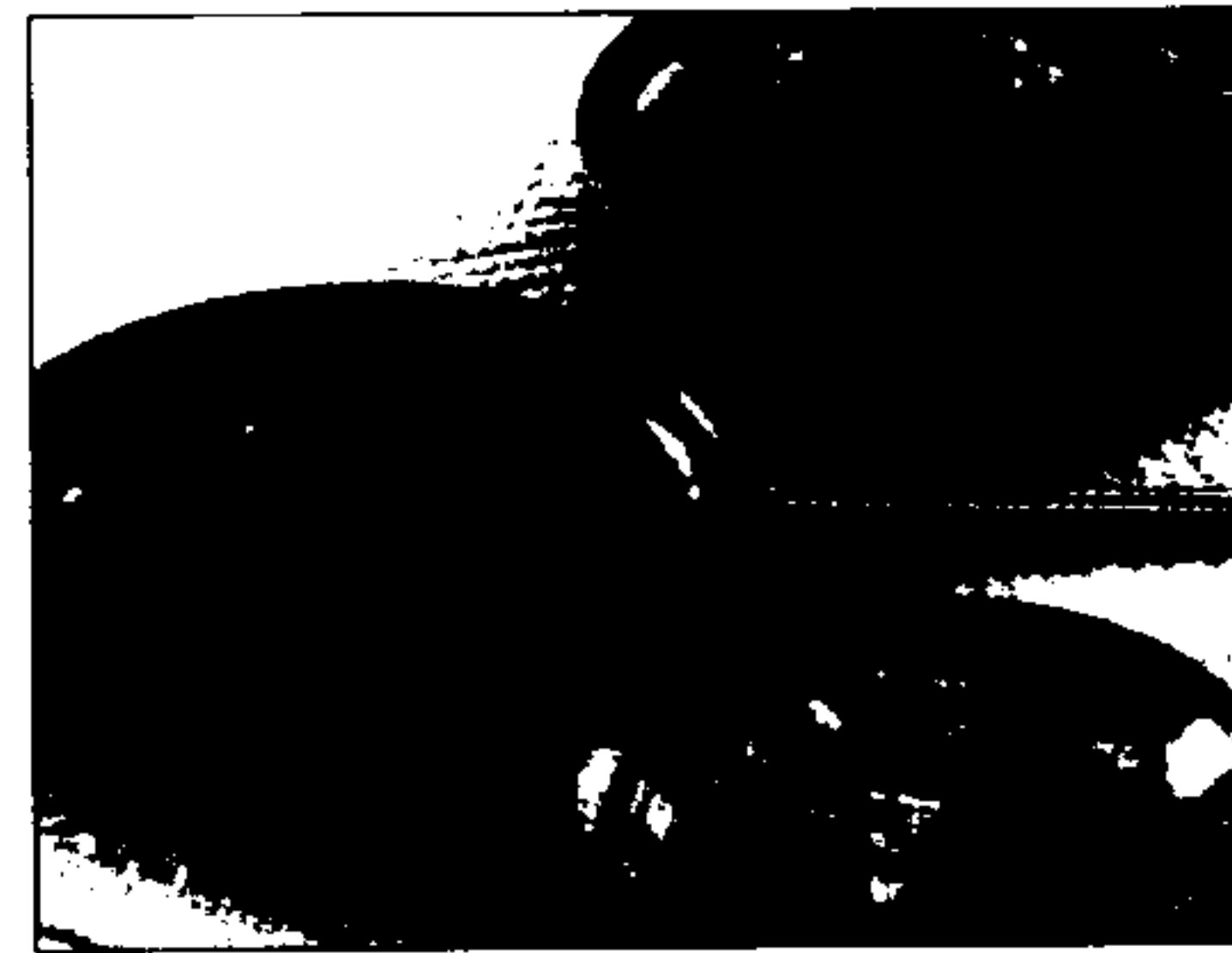
-色彩는 R/Dp, R/Dk, YR/P, YR/L, Y/Vp, G/Gr, N5이다. 이중 주조색은 Y, YR, R, G이다. 톤은 P이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중심에서 동심원을 그리며 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 섬세한, 차분함이다.



[그림 3-41] 삼색단자 색채 이미지 스케일

㉔ 계강과, 유자정과, 도라지정과

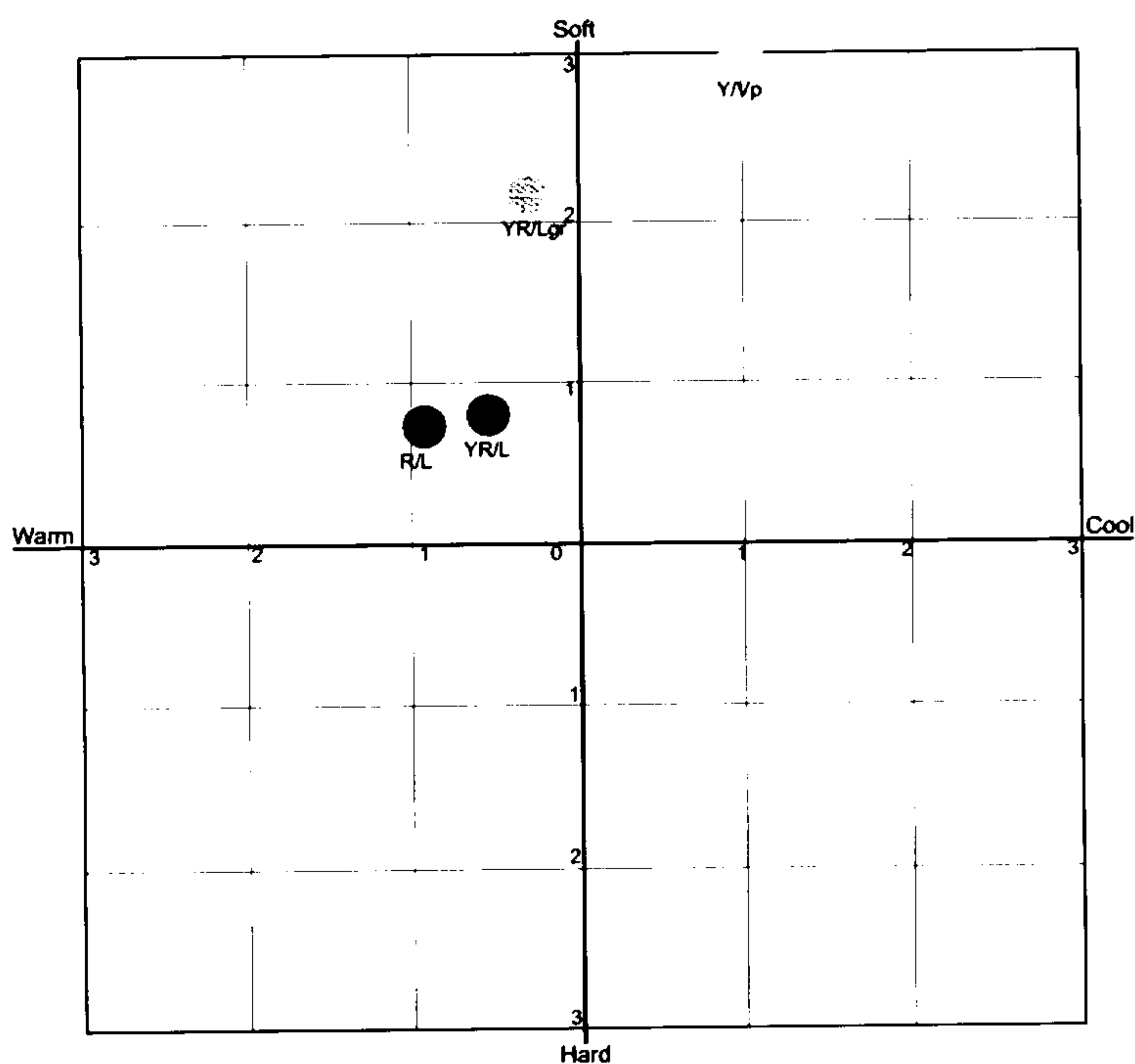
-色彩는 YR/P, YR/B, Y/Vp, Y/DI이다. 이중 주조색은 Y, YR이다. 톤은 B(유자, 도라지정과), DI(계강과)이다. 이미지 스케일상의 축은 계강과는 W/C 축에서 하단 부분이다. 유자정과, 도라지 정과는 W/C축 중앙 상단이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 따뜻한, 달콤한, 소박함이다.



[그림 3-42] 계강과, 유자정과, 도라지정과 색채 이미지 스케일

㉞ 약과, 매작과

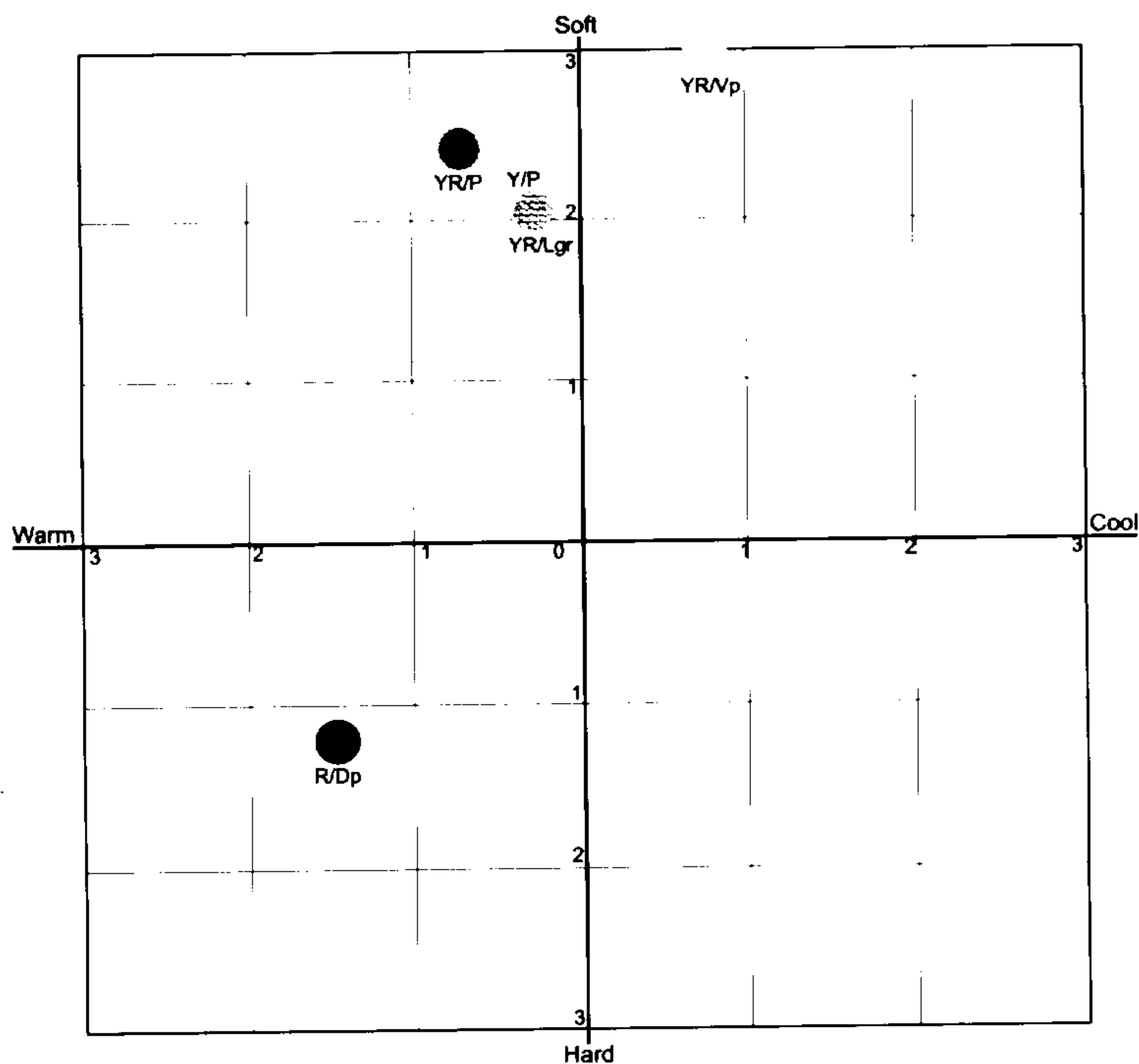
-色彩는 R/L, YR/Lgr, YR/L, Y/Vp이다. 이중 주조색은 YR이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 W/S축에서 S축에 가까이 분포되어 있다. 色彩언어 이미지 스케일은 순한, 감미로움이다.



[그림 3-43] 약과 매작과 색채 이미지 스케일

㉔ 대추초, 밤초, 생란

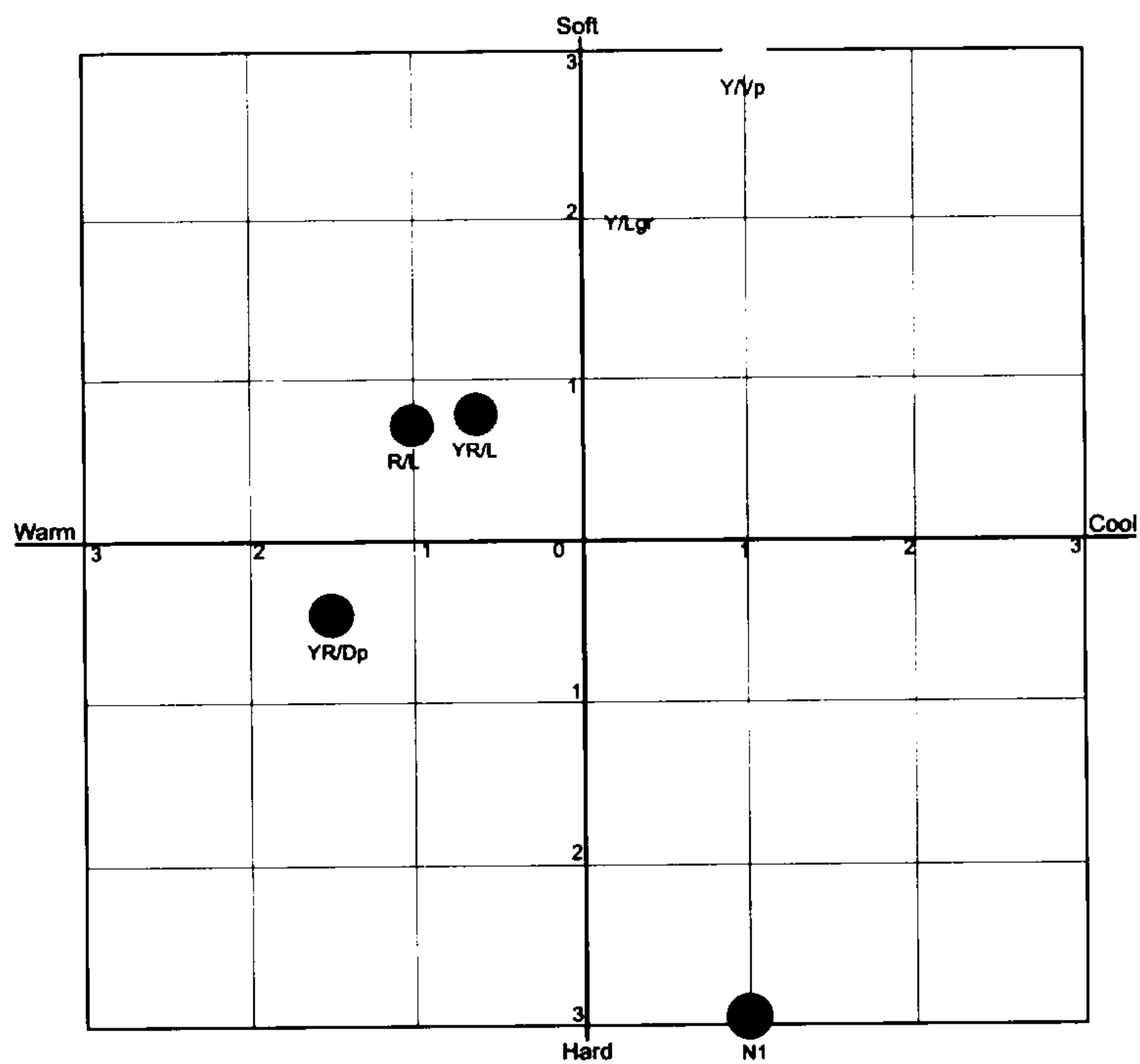
-色彩는 R/Dp, YR/Vp, YR/P, YR/Lgr, Y/P이다. 이중 주조색은 Y, YR, R이다. 톤은 P, Dp이다. 이미지 스케일상의 축은 W/C축 중앙 상단 부분이다. 色彩 언어 이미지 스케일에서 밤초, 생란은 소박함이고, 대추초는 전통적이다.



[그림 3-44] 대추초, 밤초, 생란 색채 이미지 스케일

㉠ 깨엿 강정

-色彩는 R/L, YR/L, YR/Dp, Y/Vp, Y/Lgr, N1이다. 이중 주조색은 YR, S이다. 톤은 Dp이다. 이미지 스케일상의 축은 S/H축에 가까운 부분에 분포되어 있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 전통적, 소박함이다.

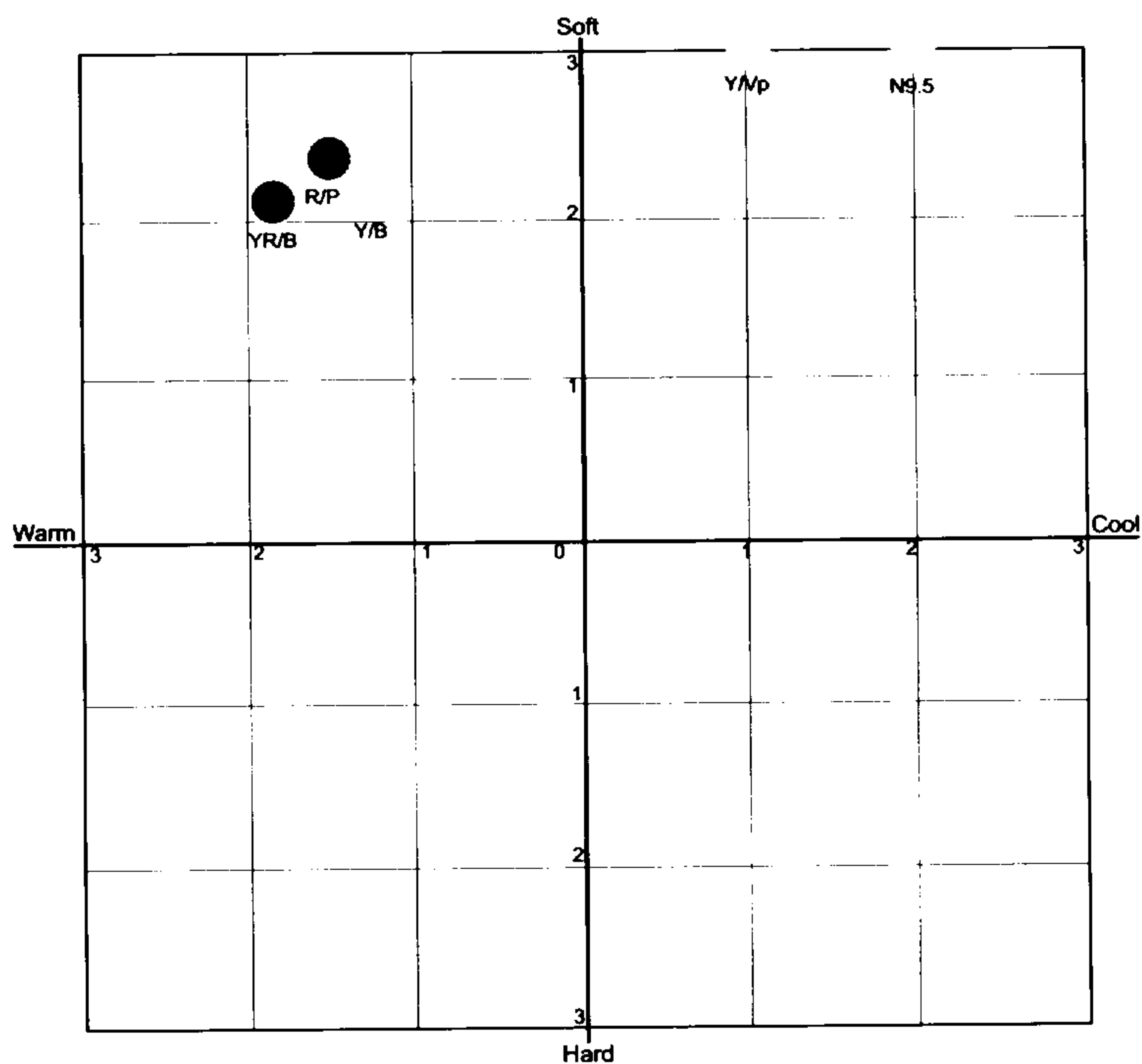
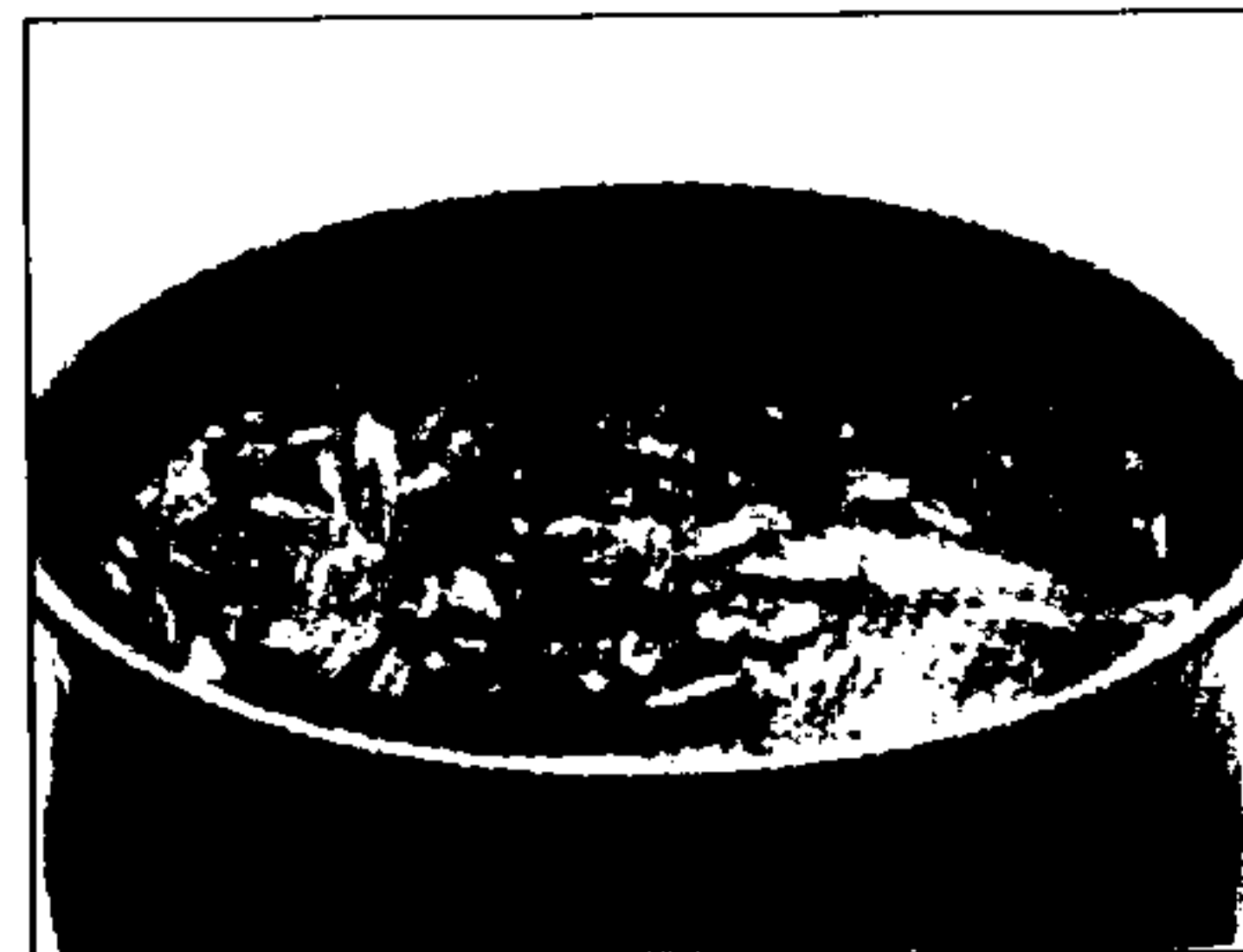
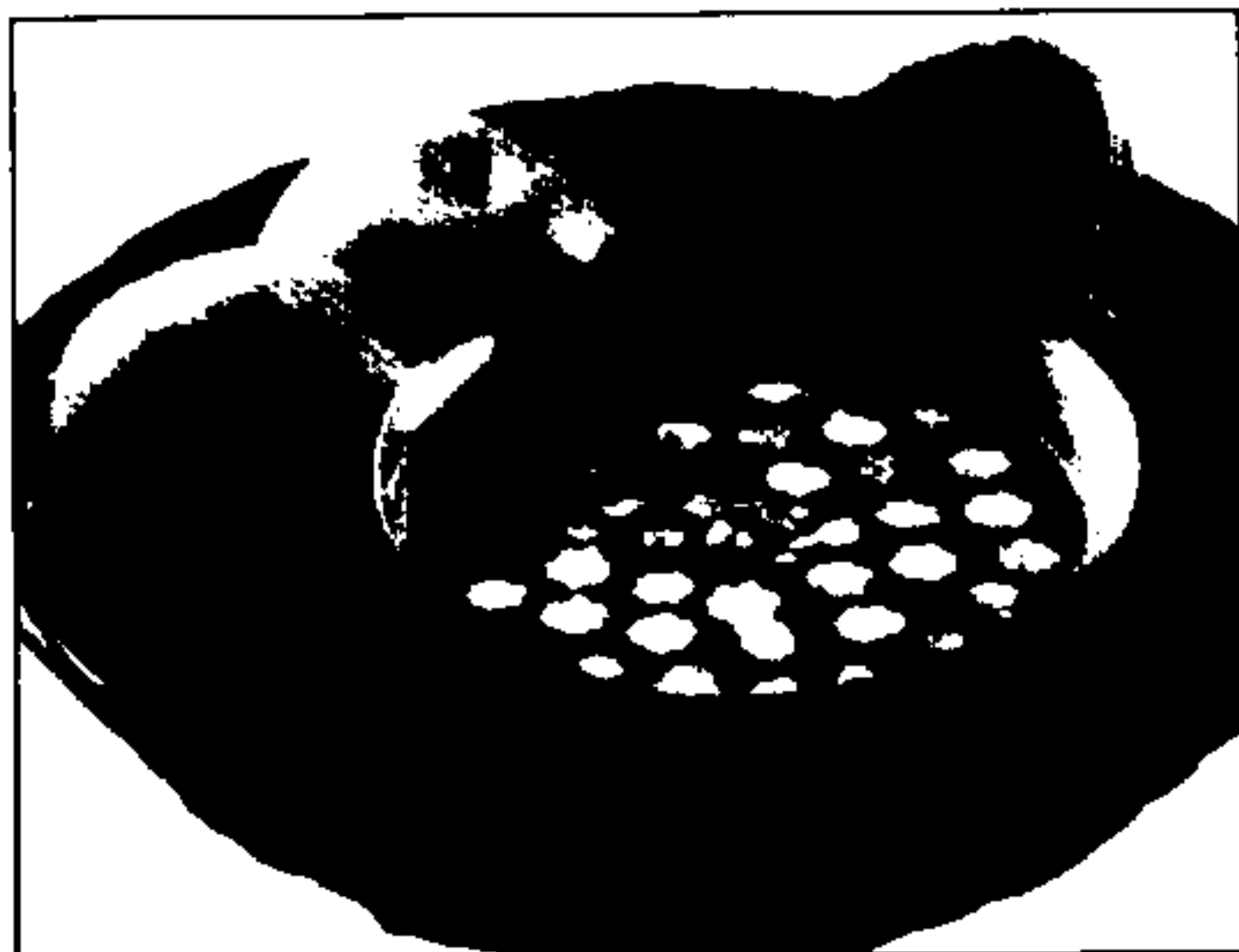


[그림 3-45] 깨, 엿, 강정 색채 이미지 스케일

㉔ 화채, 차

㉕ 오미자화채, 유자화채, 유자차

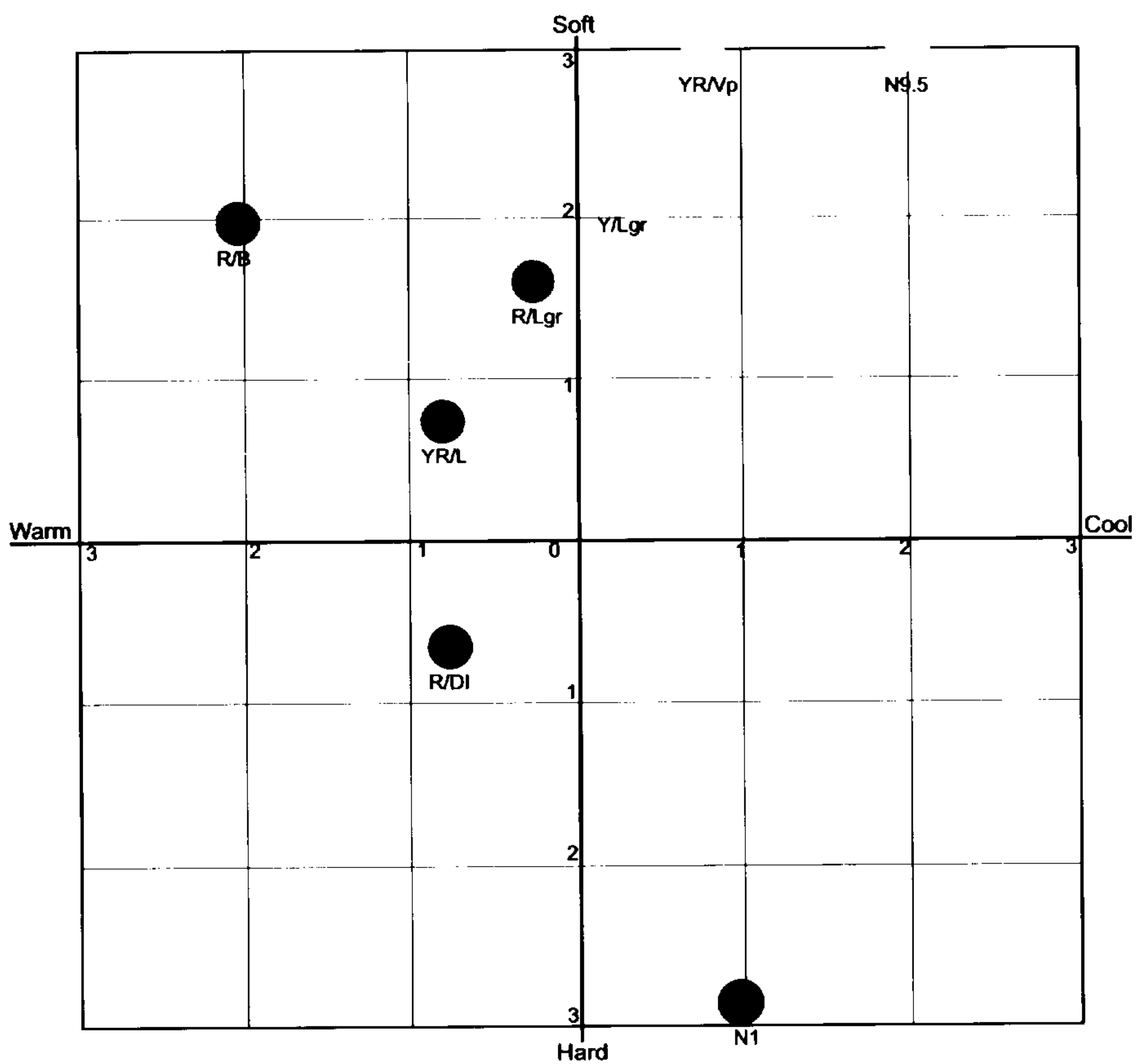
-色彩는 R/P, YR/B, Y/Vp, Y/B, N9.5이다. 이중 주조색은 Y,R이다. 톤은 B이다. 이미지 스케일상의 축은 W/H축의 상단부분이다. 色彩 언어 이미지 스케일은 가벼운, 달콤한, 깔끔함이다.



[그림 3-46] 오미자화채, 유자화채, 유자차 색채 이미지 스케일

㉔ 차, 제지차, 배숙, 수정과

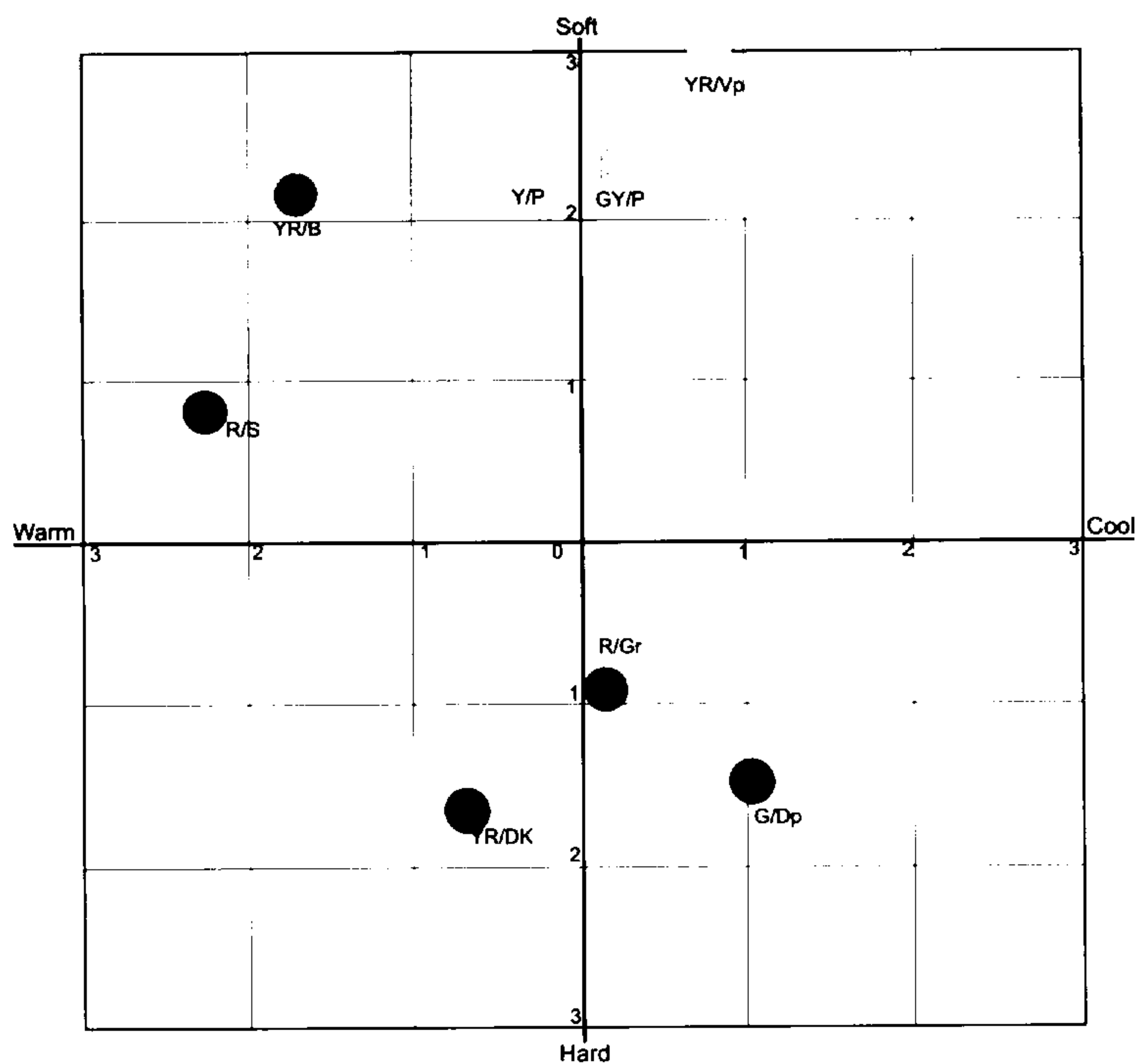
-色彩는 R/Dl, R/B, YR/Vp, Y/Lgr, YR/L, N1, N9.5이다. 이중 주조색은 Y, YR이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 W/S의 영역에 분포되어 있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 감미로운, 우아한, 소박함이다.



[그림 3-47] 차, 제지차, 배숙, 수정과 색채 이미지 스케일

㉔ 마른안주(육포, 호두튀김, 은행볶음, 생략)

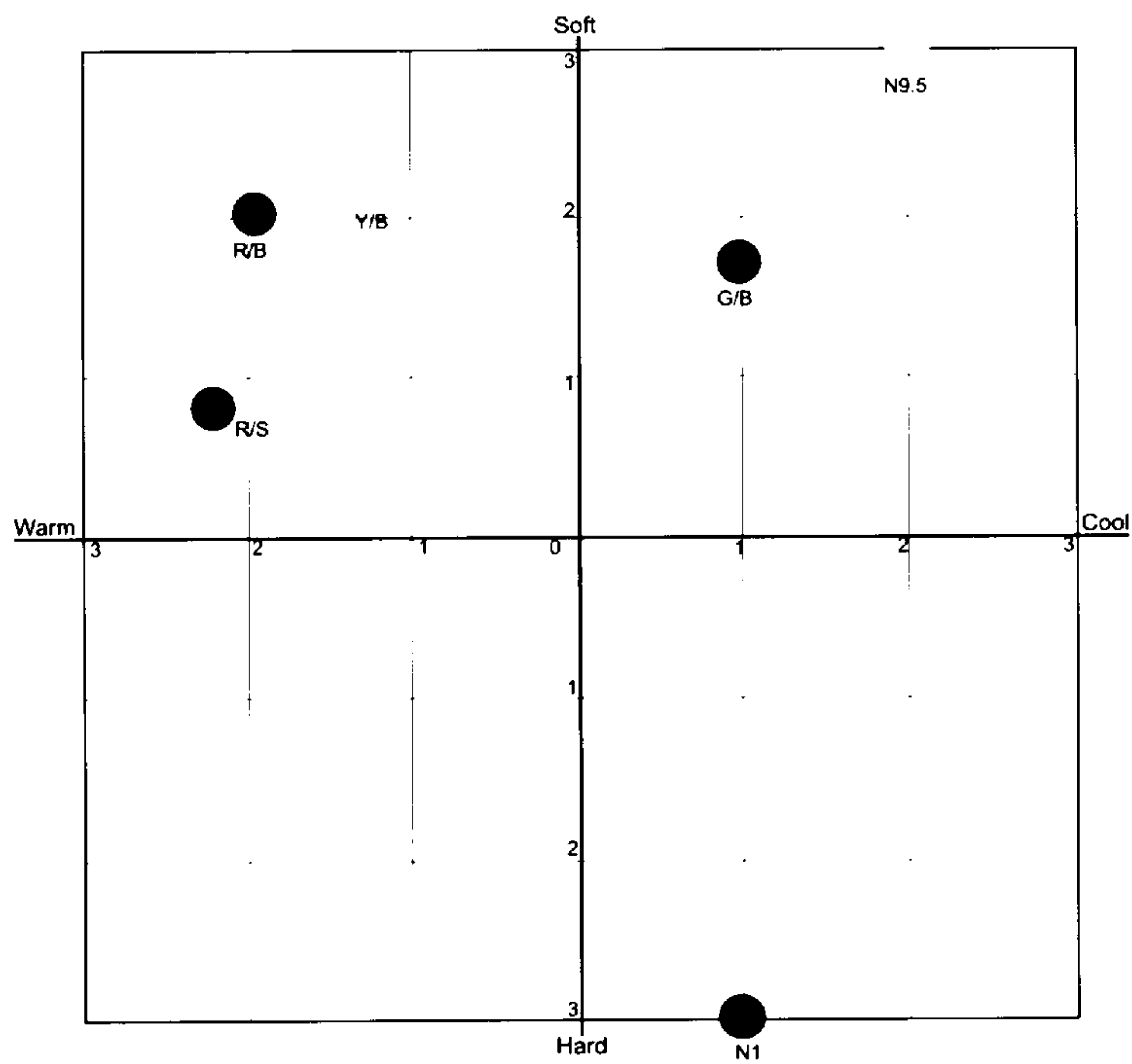
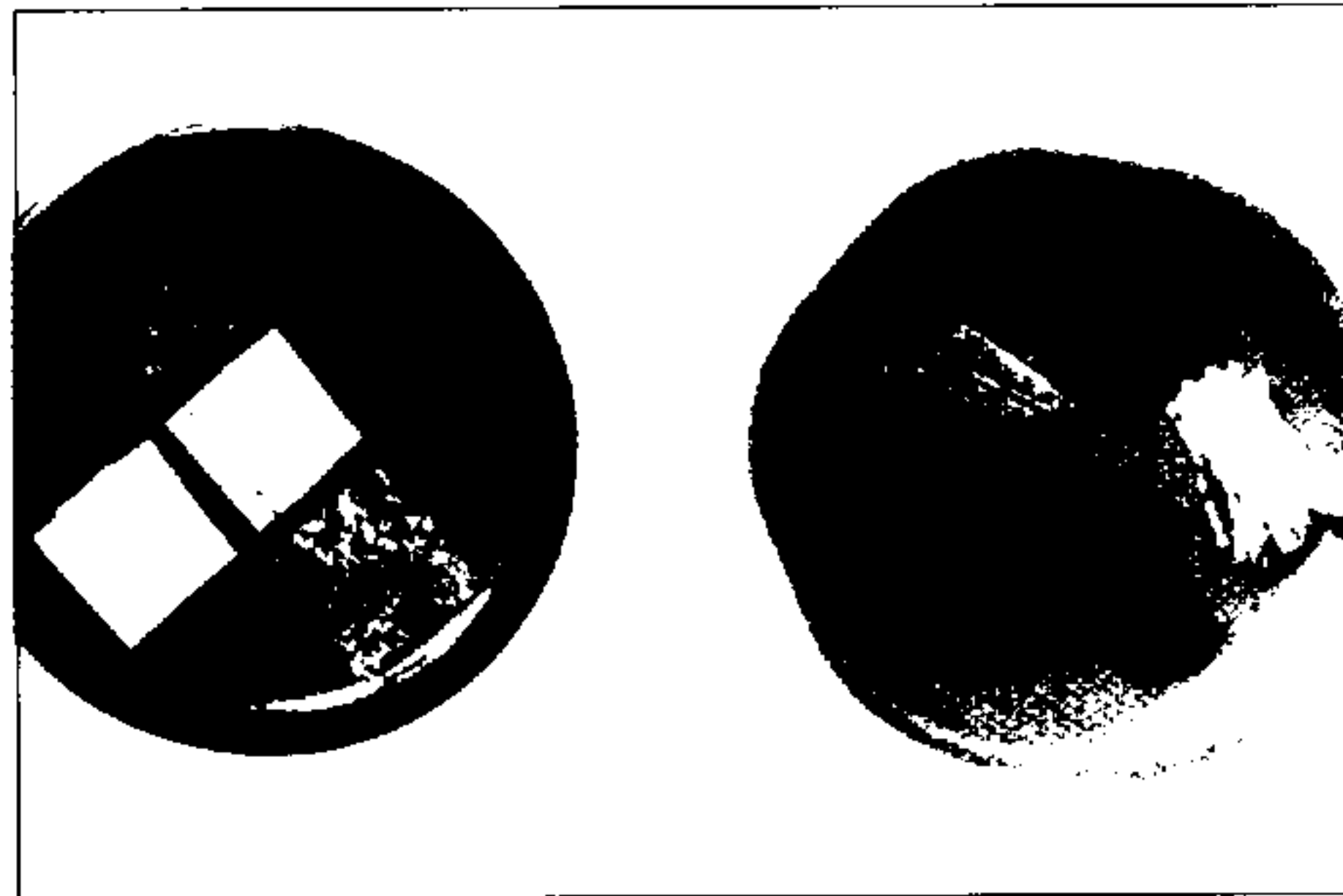
-色彩는 GY/P, Y/P, YR/B, R/S, G/Dp, R/Gr, YR/Dk이다. 이중 주
조색은 Y, YR, R, G이다. 톤은 L이다. 이미지 스케일상의 축은 양축의 중
심에서 동심원을 그리며 퍼져있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 화려한, 고
급, 풍류이다.



[그림 3-48] 마른안주(육포, 호두튀김, 은행볶음, 생략)색채 이미지 스케일

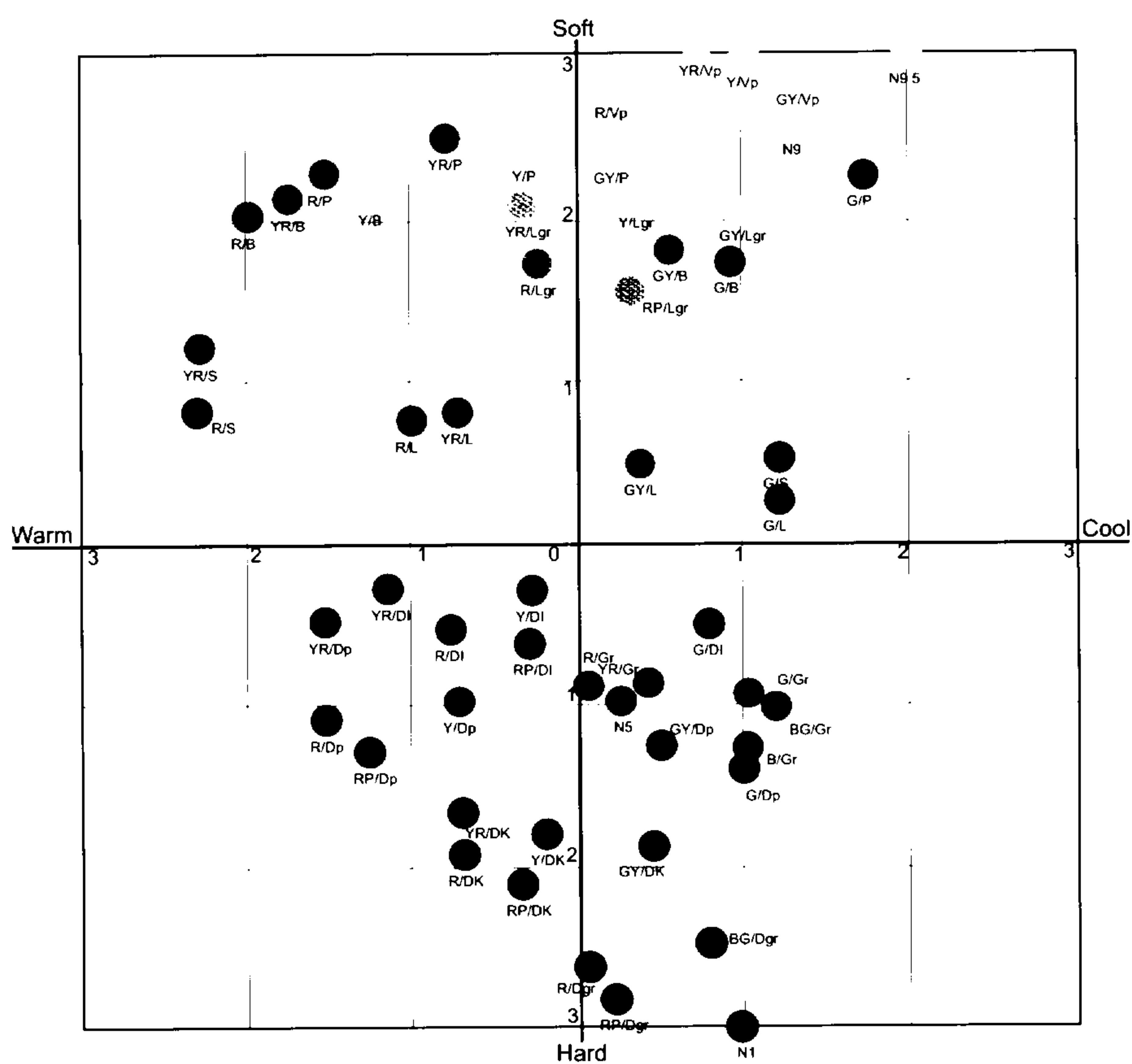
㉔ 고명

-色彩는 R/B, R/S, Y/B, G/B, N9.5, N1이다. 이중 주조색은 R, Y, G, W, S이다. 톤은 B이다. 이미지 스케일상의 축은 W/C 축 상단 중앙부분에 분포되어 있다. 色彩 언어 이미지 스케일은 산뜻한, 화려함이다.



[그림 3-49] 고명 색채 이미지 스케일

이상을 종합하여 궁중 음식의 색채 이미지를 스케일상으로 나타내면 다음과 같다.

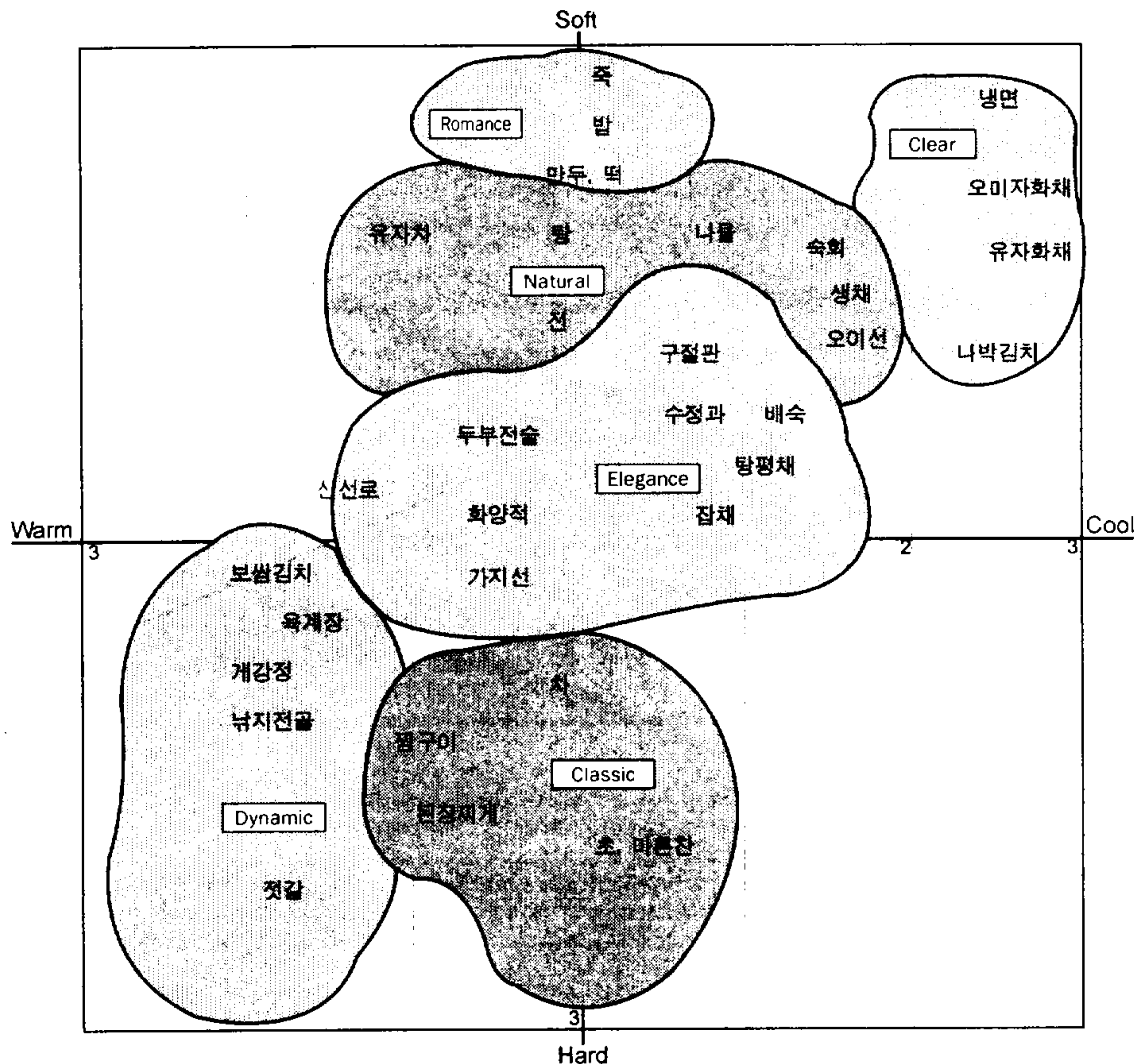


[그림 3-50] 궁중 음식의 칼라이미지 스케일

이와 같은 결과를 정리하면 다음과 같다.

[도표 3-4] 宮中 飲食의 色彩와 色彩 언어 이미지 스케일표

분류	음식명	주조색	톤	색채 톤상의 위치	색채언어 이미지
주식	밥, 면, 만두	W, YR	Vp	S/C축 중앙상단	부드러운, 가벼운
부식	탕	YR	L	양축의 중앙부분	온화한, 순한
	나물, 생채, 숙회	YR, G, W, Y	L	양축의 중앙에서 퍼짐	산뜻한, 소박한
	전	YR, G	L	양축의 중앙에서 퍼짐	고급, 윤택
	선	G, P, YR	P	양축의 중앙에서 퍼짐	고급, 화려, 섬세
	채	Y, YR, R, G, W	B	양축의 중앙에서 퍼짐	고급, 화려, 풍류, 섬세
	적, 구이, 찜	YR, R	Dp	W/H축 중간	강한 풍부
	조치, 강정	R, YR	Dp	양축의 중앙에서 퍼짐	강한, 전통적, 자극적
	밀반찬	R, BG	Dk	W/C축 하단 중앙부분	전통적, 단단한
	김치	R, G	DI	양축의 중앙에서 퍼짐	산뜻한, 자극적인
후식	초, 떡, 조과, 깨엿, 강정	YR	Lgr	W/C축의 중앙에서 S축으로 퍼짐	부드러운, 풍취 달콤한, 전원적
	차, 화채	YR, R	B	W/S축의 중간	소박한, 감미로운 가벼운, 깔끔한



[그림 3-51] 색채와 색채 언어 이미지 스케일로 본 음식

이상을 종합하여 宮中 飮食에 나타난 色彩를 살펴보면 자연의 식품의 색과 五方色이었다. 宮中 飮食 뿐 아니라 飮食에 나타난 色彩는 식품이 가지는 고유한 색이 한계가 있기 때문에 다양하게 나타나지는 않는다. 예를 들면 파란색 계열에는 식품에 있어 靑綠色에 미역, 다시마 등 해조류를 제외하고는 찾아보기 힘들었다. 宮中 飮食에 나타난 색채는 G, R, YR의 색조를 띤 여리고 밝은(pale, light)중채도의 비교적 부드럽고 온화한 느낌의 톤이었다. 좌표 色彩 이미지 스케일에서 보면 Warm-Soft쪽이 많이 분포되어 있고 언어 이미지 상으로는 로맨스(Romance), 엘레강스(Elegance)한 분위기에 넓게 분포되어 있었다. 그리고 고명 등에 나타난 五方色은 R, Y, G, W, S의 화려한(Bright)의 톤으로 이것은 飮食에 있어 액센트 색의 역할을 하였다.

(3) 宮中飲食의 味覺에서의 色彩 配色 효과

① 색채와 미각

색채는 식욕에 강하게 영향을 준다. 눈으로 먹는다는 말이 있듯이 시각적 요소 중 가장 큰 영향을 주는 색채가 먼저 우리의 미각을 자극하기 때문이다.

식욕을 돋우는 색은 적색, 주황색, 황색, 청록색이며 황록색과 자색 보라색등은 식욕을 감퇴시키는 색채이다. 색채와 음식물에 대해 간단히 정리해 보면 다음과 같다.

[도표3-5] 色彩와 味覺의 관계와 飲食

색상	색상과 미각	음식의 종류	음식의 특징및 효능
적색	식욕을 돋우는 색	육류, 당근, 토마토, 딸기, 연어, 고추, 대추	· 육류, 생선- 칼로리가 높은 단백질이 풍부 · 빨간야채- 비타민A의 원천 · 당근, 고추, 딸기-혈액을 깨끗하게 하고 정력을 증진 시킨다.
황색	식욕을 돋우는 색	달걀, 유제품, 콩, 조, 견과류, 레몬, 호박	· 고 칼로리 지방 단백질 식품 · 레몬- 비타민C
녹색	식욕을 자극하는 색은 아니다. 그러나 적색과 황색이 있을때 녹색은 살아나며 식욕을 돋우게 된다.	야채, 해조류	· 칼슘, 나트륨, 미네랄, 비타민을 많이 포함하고 있다. · 몸의 약 알카리성을 유지 하는데 중요한 역할을 한다.
청색	식욕을 감퇴 시키는 색	등푸른 생선	· D.H.A가 많이 포함되어 있고 암 예방 머리가 좋아지는 효과가 밝혀져 화제가 되고있다.
보라	식욕을 감퇴 시키는 색	가지, 포도	· 가지- 몸을 차갑게 하는 작용이 있다. · 포도- 신경계의 작용을 돕는다.
백색	식욕에 직접 자극을 주지는 않는다.	밥, 빵, 고구마, 감자, 토란, 우유	· 에너지의 근원
검정	식욕에 직접 자극을 주지는 않는다.	석이버섯, 표고버섯, 흑설탕	· 건강식품, 고칼로리

② 宮中飲食에 있어서 味覺을 돋우어 주는 配色

음식은 색상이나 명도를 대비시키거나 유사색을 더함으로써 미각과 시각을 더욱 돋을 수 있다. 여기서는 궁중 음식에 나타나는 음식 배색을 살펴 보고 이러한 음식 배색이 미각과 시각을 돋우는 역할을 함을 보여주려 한다.

㉮ 고명의 오방색

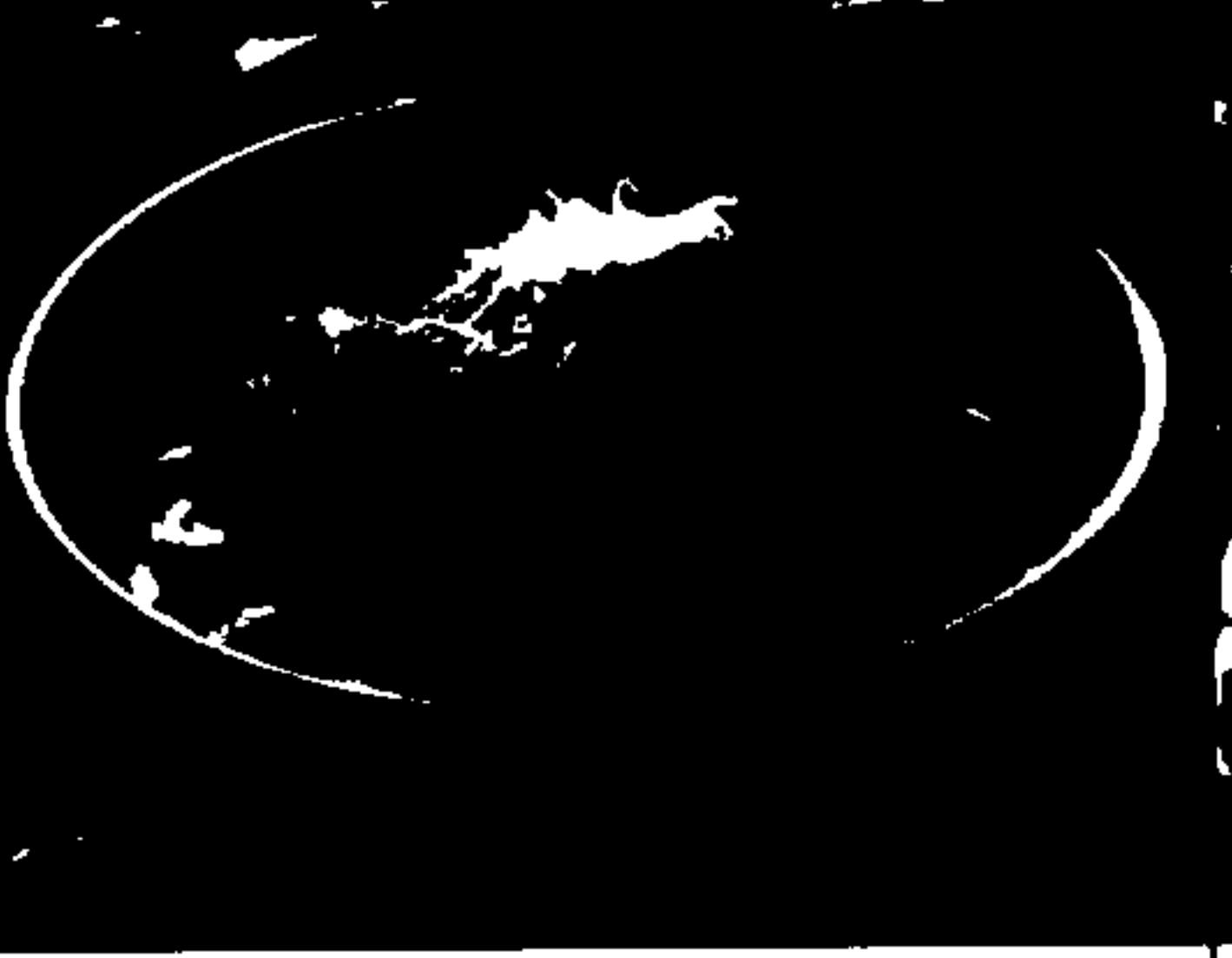
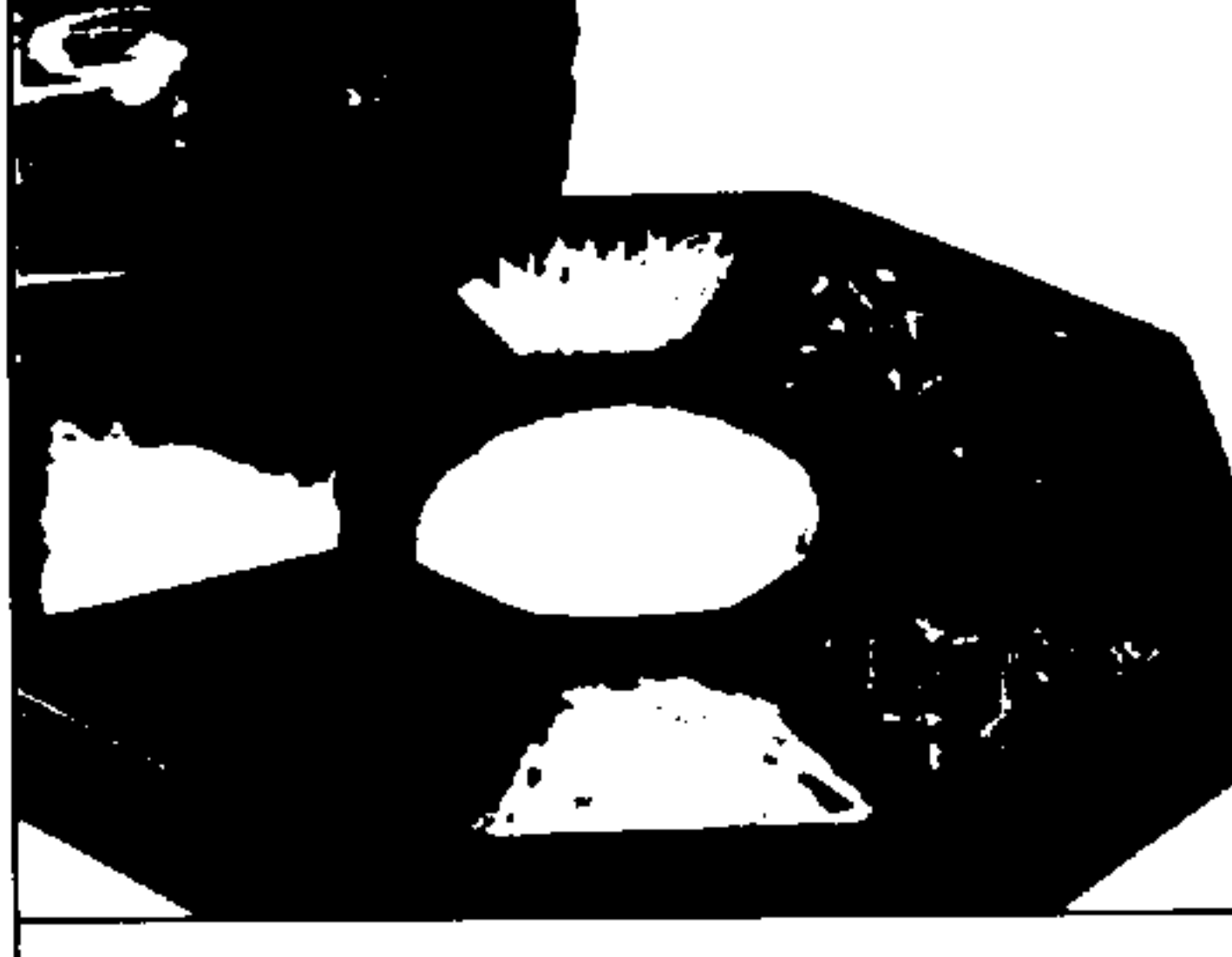
고명은 음양 오행의 사상에서 나온 것으로 우리나라 특유의 것이다. 고명은 적색(R)의 다홍 고추, 황색(Y)의 계란 노란자, 녹색(G)의 미나리, 파 등의 선명하고 산뜻한 톤으로 나타난다. 적색(R)과 녹색(G)의 보색과 황색과 녹색의 배합은 우리의 식욕을 자극하기에 충분하며 여기에 흑색(S)의 석이버섯과 백색(W)의 계란 흰자가 곁들여지면 배색의 효과는 더욱 높아진다.

흰색과 회색조의 밥, 면, 만두 등에 얹혀진 고명은 음식에 액센트를 주어 시각과 미각을 돋우어 주는 역할을 한다. 비빔밥, 냉면, 온면, 난면, 비빔면, 만두국 등에 얹혀진 고명이 그 예이다.

신선로, 화양적, 구절판, 두부전골, 마른안주 등은 고명의 색을 그대로 응용한 음식이다. 특히 구절판에서는 까만 옷기에 오방색이 모듬으로 담겨있어 그 화려함이 더욱 부각된다.

그 외 겨자채, 탕평채, 잡채, 죽순채 등에서도 오방색이 사용되었다. 선에서도 고명은 호박, 오이, 가지, 생선살에 넣어 화려함을 더해준다. ³⁸⁾

38) 오방색의 배색(예): 비빔밥, 냉면, 온면, 난면, 비빔면, 만두국의 고명과 신선로, 화양적, 구절판, 두부전골, 마른안주, 겨자채, 탕평채, 잡채, 죽순채, 오이선, 호박선, 가지선, 어선등에 나타난 다홍고추(R), 계란노른자(Y), 석이버섯, 표고버섯(S) 계란흰자(W)의 화려한 배색으로 시각과 미각을 돋우어 준다.

		
① 비빔밥(골동밥)	② 비빔면	③ 냉면
		
④ 만두국	⑤ 신선로	⑥ 화양적
		
⑦ 구절판	⑧ 마론안주	⑨ 겨자채
		
⑩ 잡채	⑪ 오이선	⑫ 어선

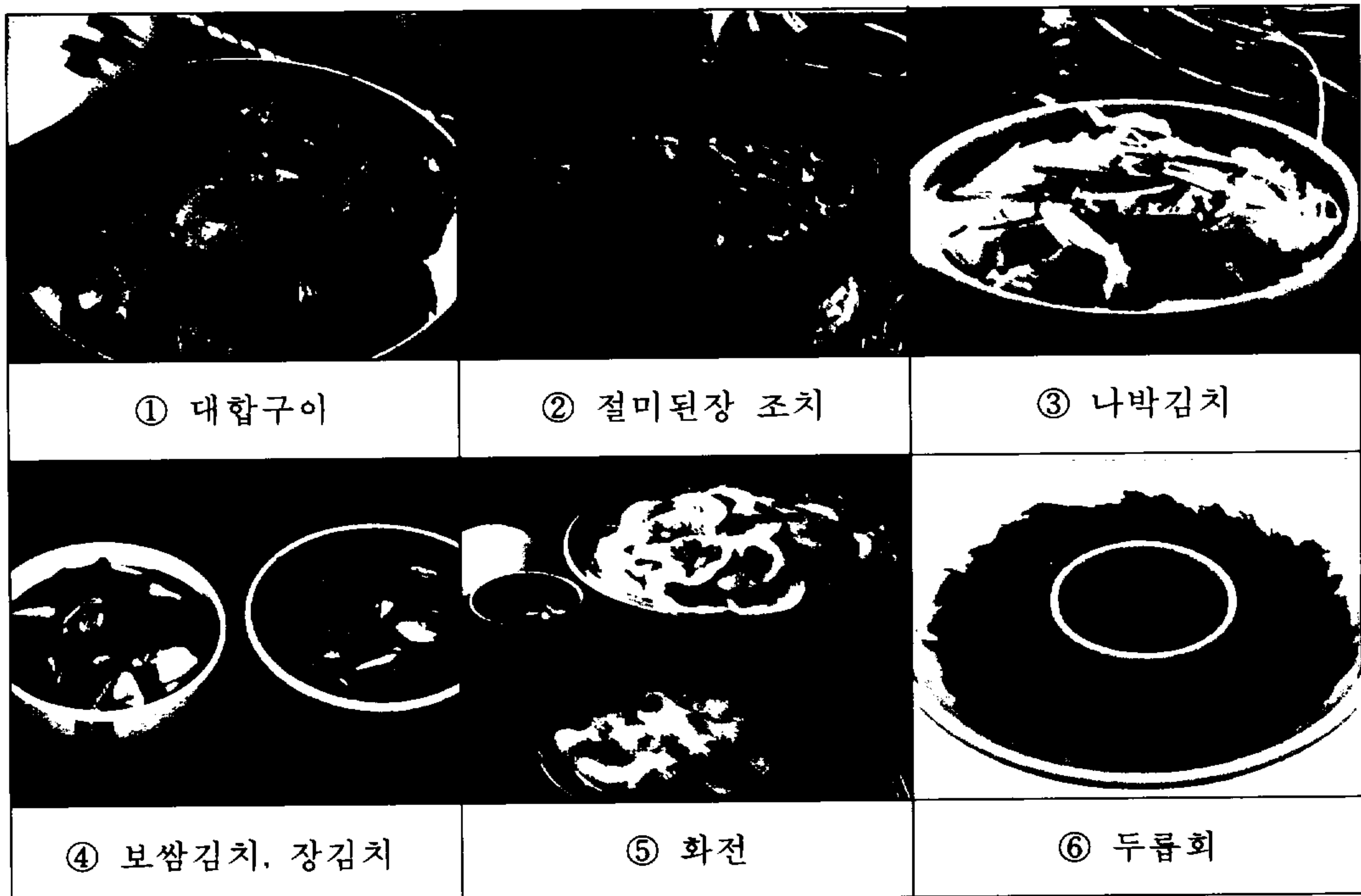
[그림3-52] 오방색의 배색

㉞ 보색대비

㉞ 적색의 다홍고추, 녹색의 풋고추, 파, 쑥갓은 보색 대비를⁽³⁹⁾ 이루는데 이러한 것이 대합구이, 조치 위에 얹혀지면 시각과 미각을 돋운다. 또한 장김치, 나박김치, 보쌈김치 등에 실고추, 파, 미나리, 잣 등을 넣으면 배추의 초록과 보색을 이루어 시각과 미각을 돋운다.

화전에서는 흰찹쌀떡에 진달래 꽃잎, 대추와 쑥갓을 박으므로 해서 보색 대비를 이루고 이로인해 봄의 감각을 흠뻑 느끼게 한다.

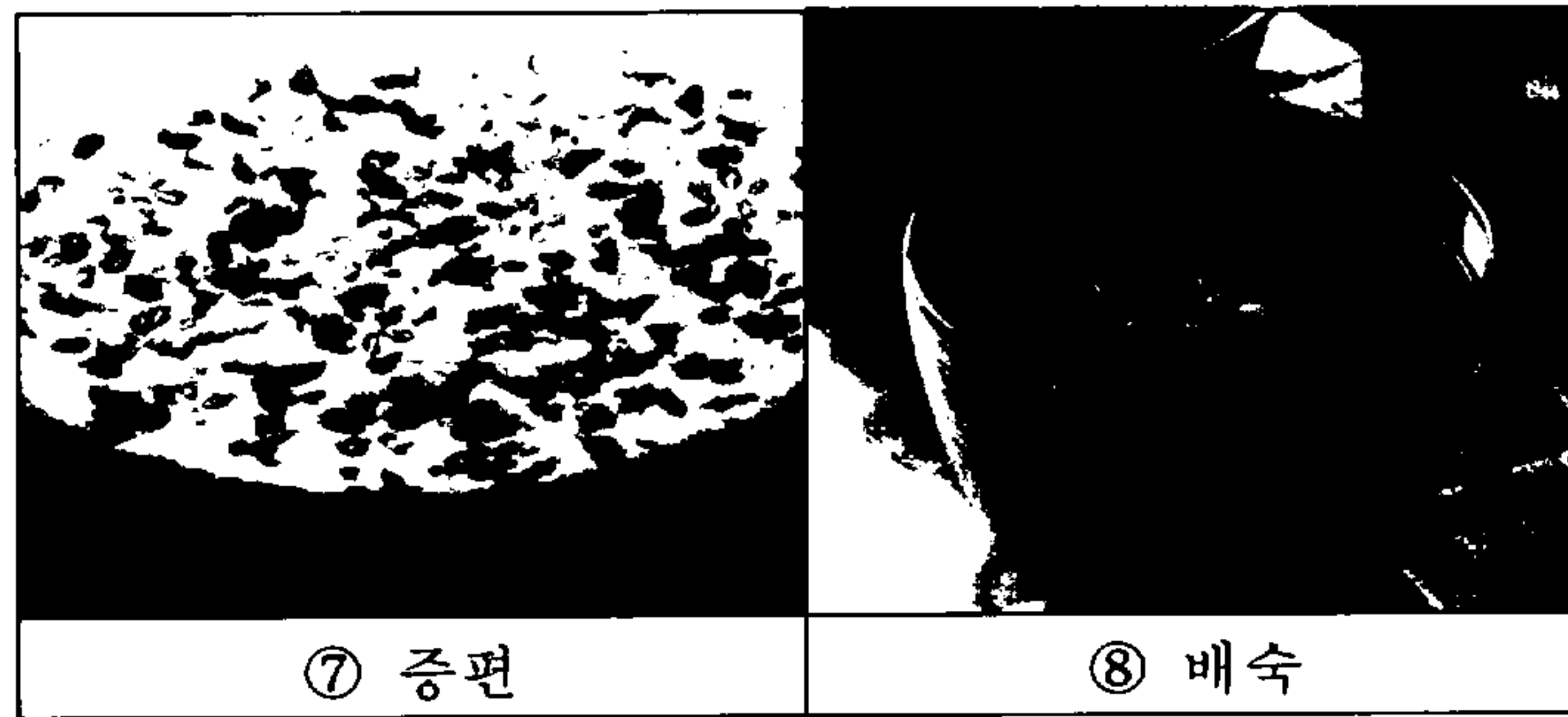
㉞ 흰색과 검정의 대비는 역시 보색 대비를⁽⁴⁰⁾ 이루는데, 흰증편에 석이버섯을 얹거나 배숙에는 흰배에 통후추를 박으므로 색채 대비를 이루어 깔끔함을 더해준다.



[그림3-53] 보색대비

39) 적색과 녹색의 보색대비(예): 대합구이, 조치, 나박김치, 장김치, 보쌈김치 등의 다홍고추와 풋고추, 파, 쑥갓과의 보색대비

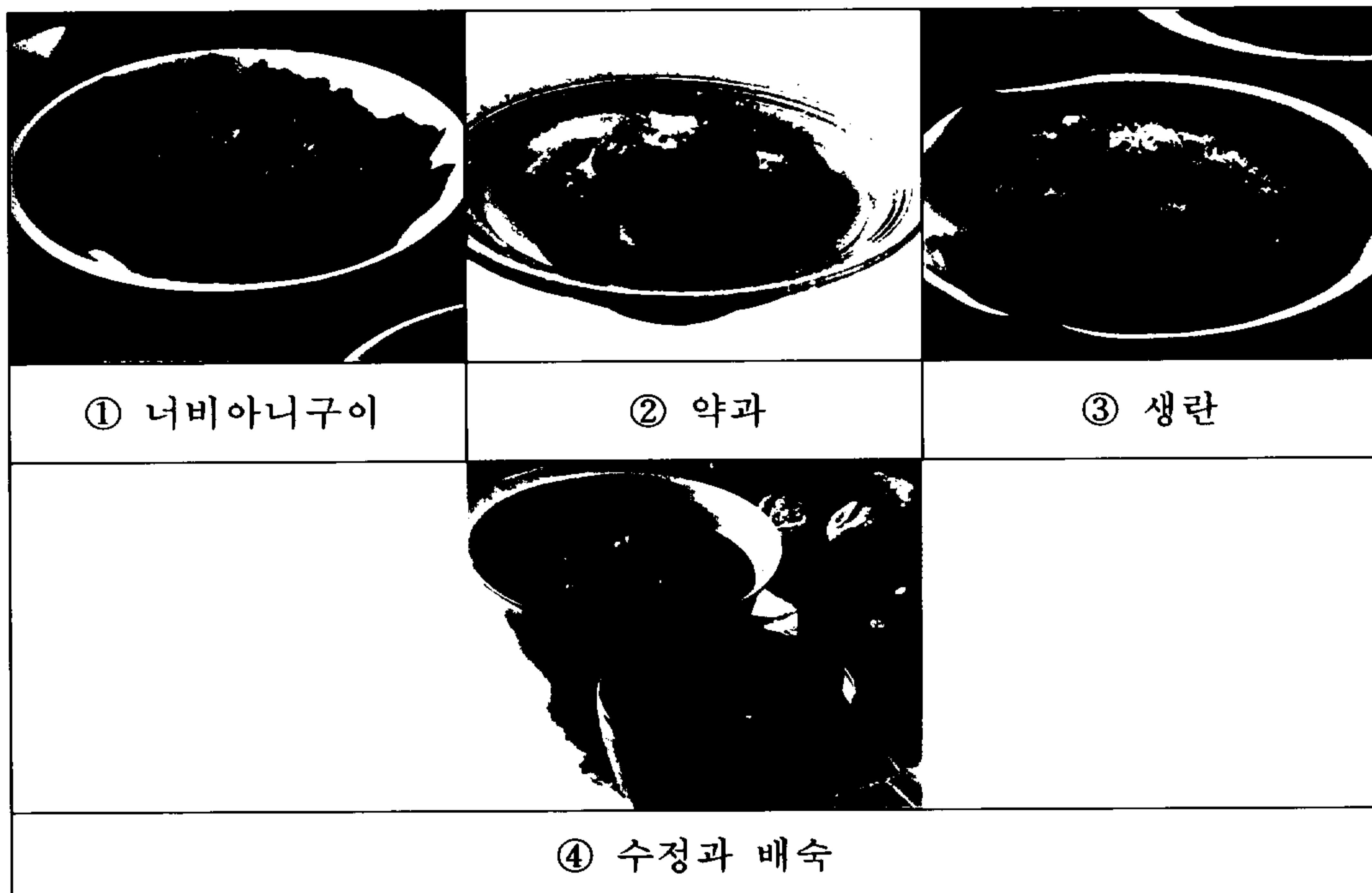
40) 흰색과 검정의 보색대비(예): 흰증편의 석이버섯, 배숙의 배와 통후추와의 보색대비



[그림3-53] 보색 대비

㉔ 명도대비

명도 대비는 잣소금, 잣, 통깨 등을 어두운 톤의 너비아니, 제육구이, 미역자반, 생란, 밤초, 계강과, 육포, 약과, 대추초, 수정과 배숙, 계지차 등에 얹으므로 해서 이루어진다. 이러한 음식은 YR의 명도 대비⁴¹⁾로 시각과 미각에 즐거움을 줄 수 있다.

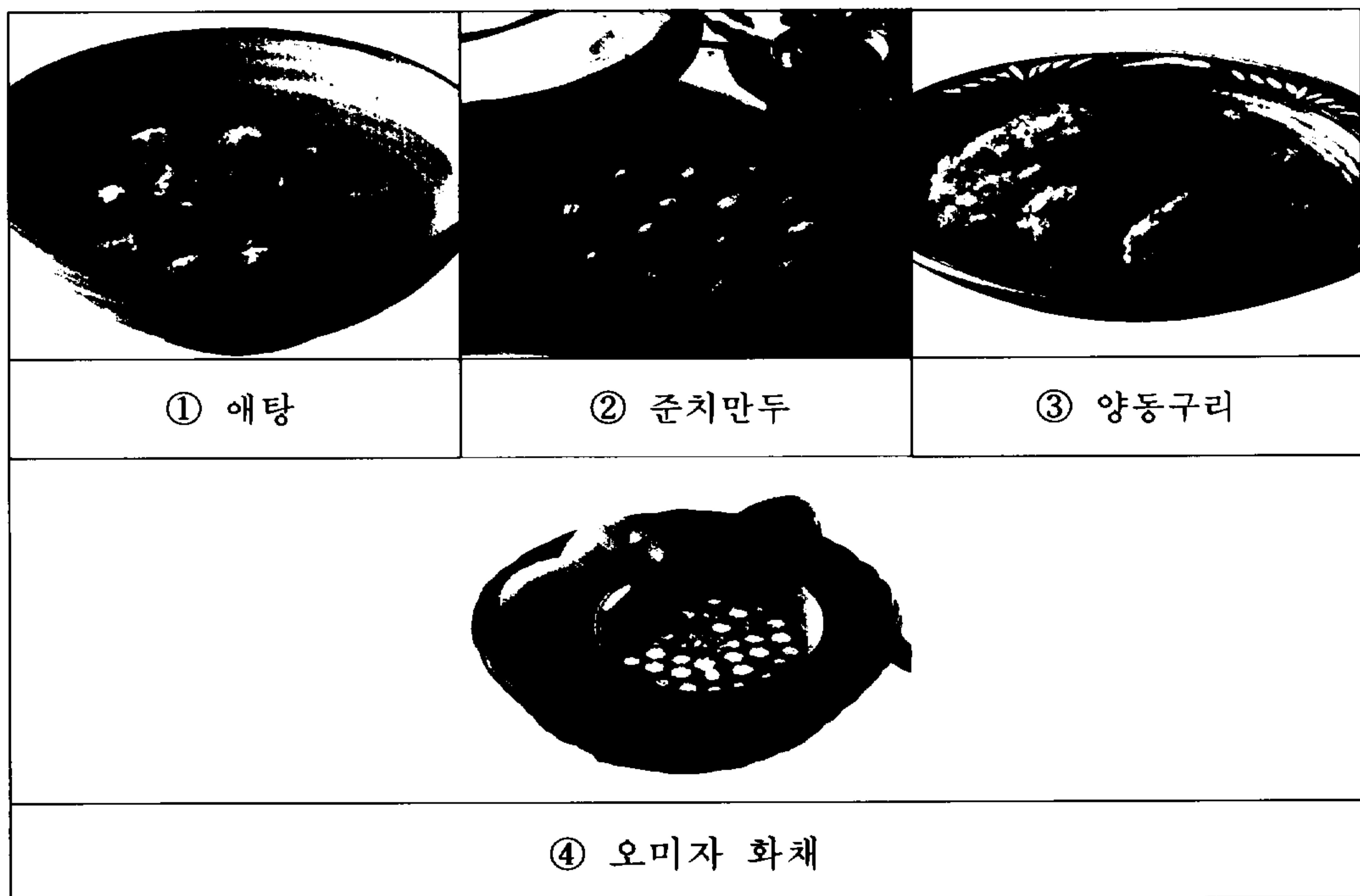


[그림3-54] 명도 대비

41) YR의 명도대비(예): 제육구이 미역자반, 생란, 밤초, 계강과, 육포, 약과, 대추초, 수정과, 계지차, 위에 얹어진 잣소금, 통깨로 인한 명도대비로 시각과 미각을 돋우어준다.

㉔ 색상대비

맑은 장국에 쭈갓이나 파를 곁들이거나 전이나 만두, 회 등에 상추나 쭈갓을 곁들여 주황(YR), 백색(W) 계열에 녹색(G)을 대비시킴으로써 조화를 이루고 있다. 또한 오미자 화채와 같은 분홍빛에 하얀색의 배를 띄우므로 해서 색상과 맛의 조화를 이루게 하고 있다.⁽⁴²⁾



[그림3-55] 색상 대비

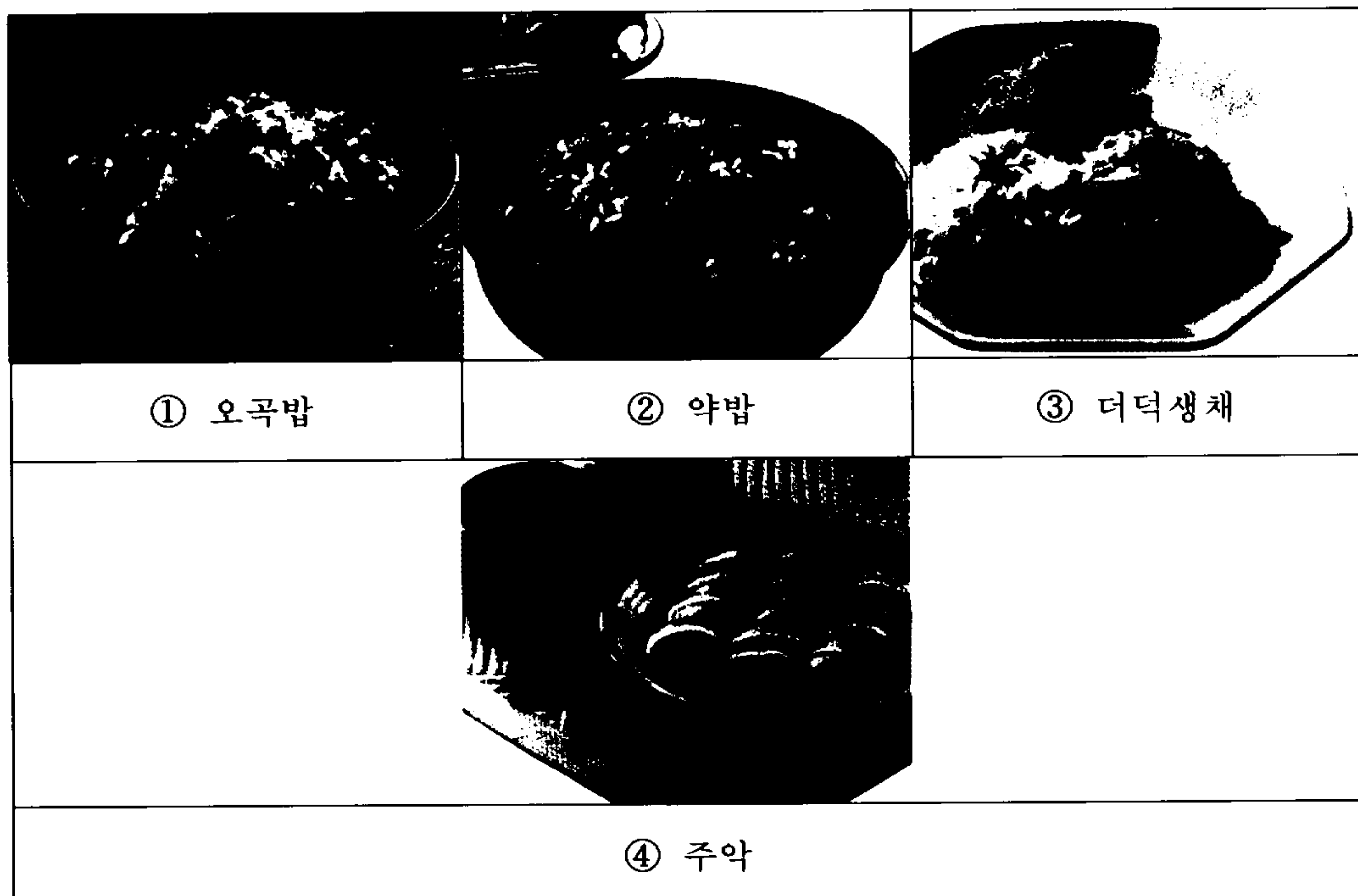
42) 색상대비

- ①주황에 녹색대비의(예):전, 회에 상추와 쭈갓등의 곁들임으로 색상대비로 시각과 미각을 돋우어준다.
- ②분홍에 흰색의 대비의(예): 오미자 화채는 분홍의 오미자 국물에 흰배를 띄워 색상을 대비 시킴으로써 시각과 미각을 돋우어 준다.

㉔ 유사색과 유사톤

오곡밥, 약밥 등에는 콩, 팥, 조, 대추, 호두, 잣 등의 주황(YR)이나 자색(R)의 색을⁴³⁾ 넣어 풍요롭고 깊은 맛을 느끼게 해준다.

또한 생채, 북어 보푸라기, 강정, 주악 등은 여린(Pale) 톤을⁴⁴⁾ 함께 담음으로 해서 부드러움과 우아함을 더하게 해준다.



[그림3-56] 유사색과 유사톤

43) 주황(YR)이나 자색(R)의 유사색과 유사톤의 예: 오곡밥, 약밥등에 들어가는 콩, 팥, 조, 대추, 호두, 잣.

44) Pale한 톤의 유사색과 유사톤의 예: 생채, 북어, 보푸라기, 강정, 주악.

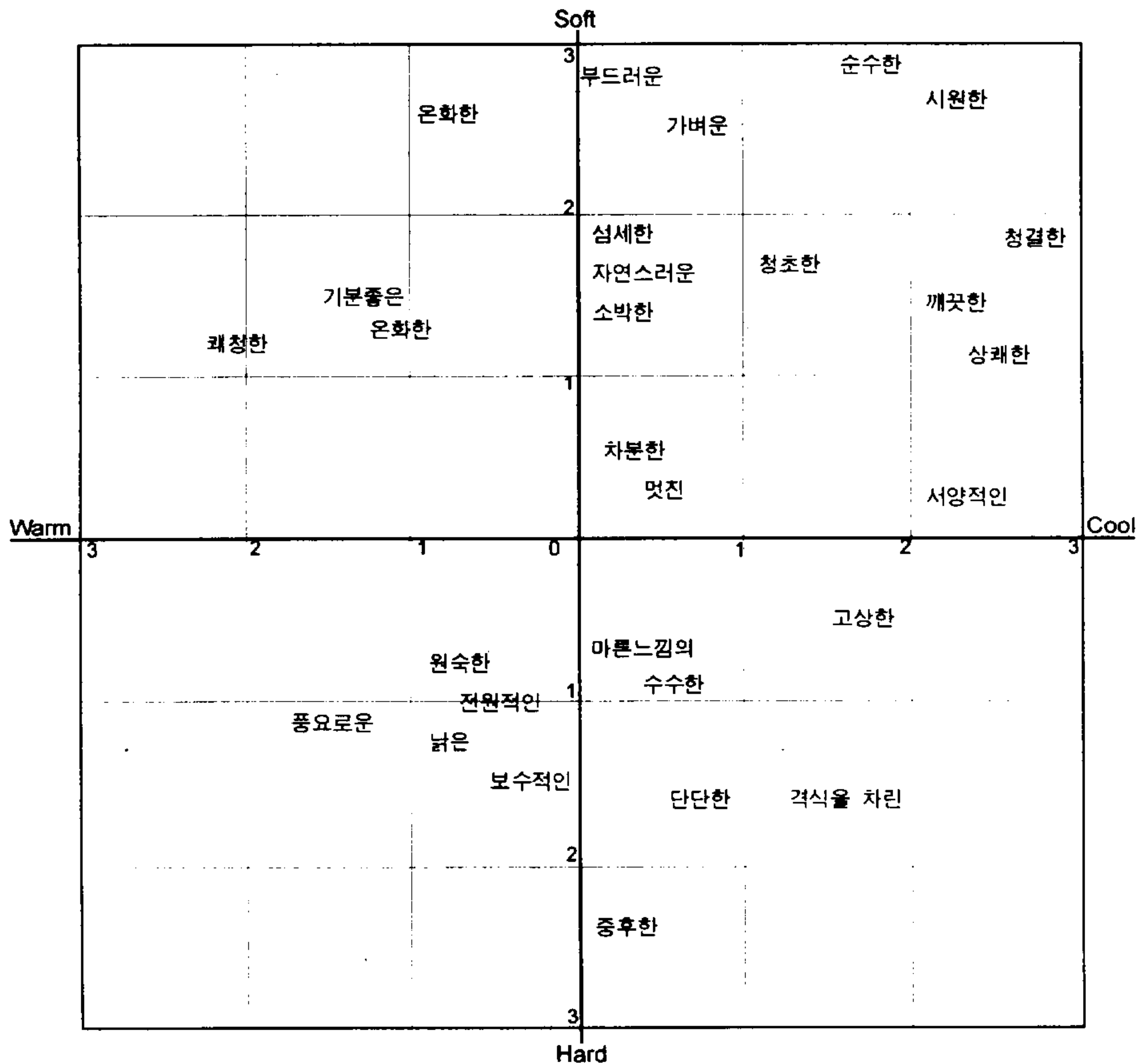
4) 韓食器⁴⁵⁾에 나타난 色彩 언어 이미지 스케일과 색채 이미지 스케일

食器는 飮食을 담는 그릇이므로 그 어떤 공예품보다 더 감각적인 것을 요구하게 된다. 食器는 食感은 물론 五感 즉 그릇의 어울림, 빛깔, 모양, 촉감, 질감이 조화를 이루어야 하고, 분위기, 정서등에도 어울려야 한다. 食器는 격식, 예절, 품위 등을 표현하므로 어떤 분위기냐 또는 어떤 飮食 이냐에 따라 적절하게 食器를 맞추어야 식문화의 질이 높아진다. 우리의 상차림은 서양과는 달리 한번에 모든 飮食을 놓기 때문에 많은 식기들이 상위에 올려진다. 그렇기 때문에 그 食器의 모양과 크기, 깊이, 넓이 등이 보다 세심히 고려되어야 한다.

45) 본 논문 p.3 참조.

(1) 韓食器의 色彩 언어 이미지 스케일

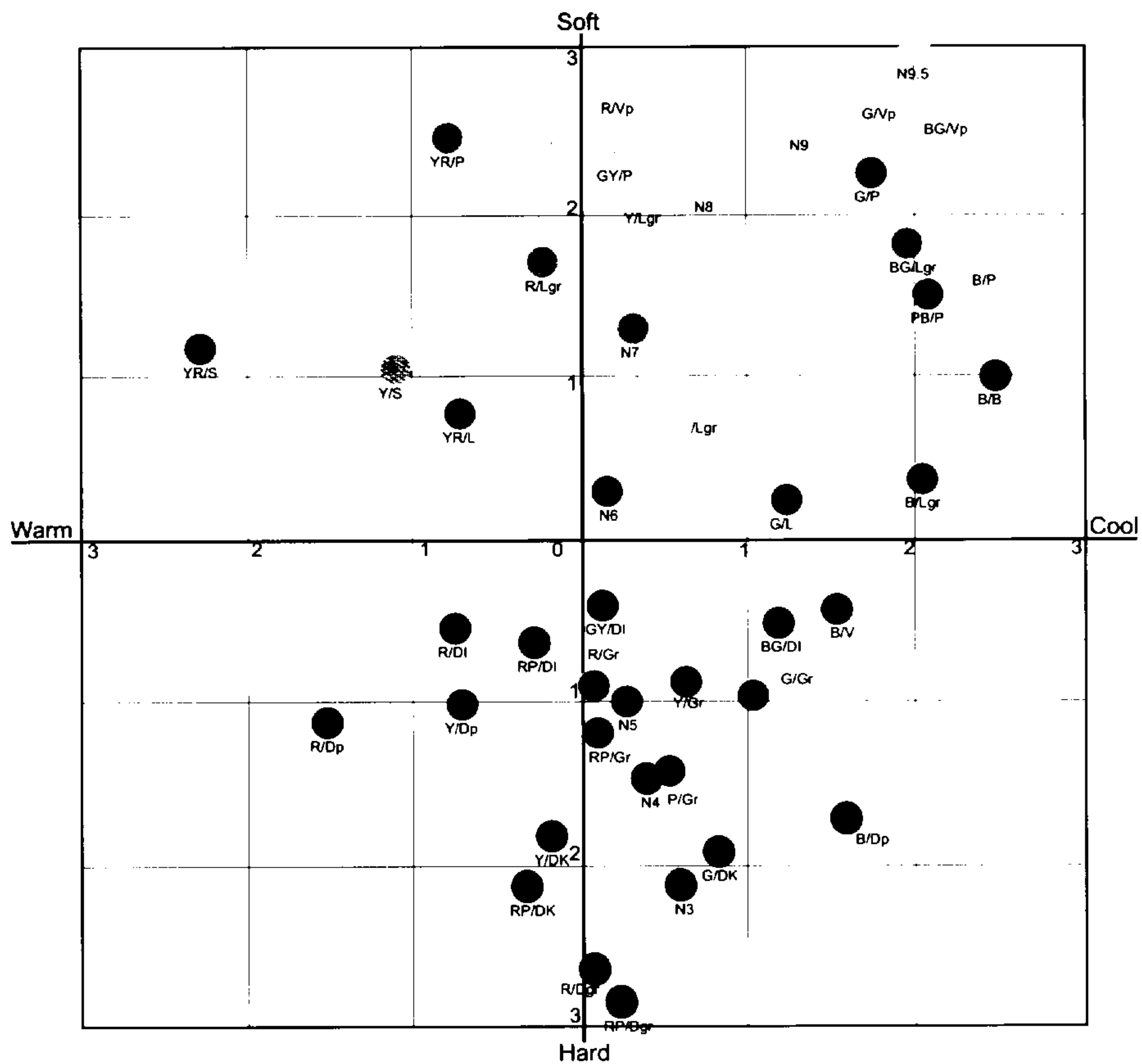
韓食器는 색채 언어 이미지 스케일에서 S/H축에서 Cool 쪽으로 길게 분포되어 있었다. 전통 실용자기에서는 전통 자기의 백자, 청자, 분청자기, 질그릇, 옹기 그릇 등에서 보여지는 색상에서 크게 벗어나지 못했으나, 현대 도자기 회사에서 대량으로 생산되는 생활자기에서는 다양한 색채의 시도들이 보인다. 韓食器의 色彩 언어 이미지 스케일상으로 보면 아래와 같다.



[그림 3-57] 韓食器의 색채 언어 이미지 스케일

(2) 韓食器의 色彩 이미지 스케일

韓食器의 색채는 Y, R, RP, G, B와 무채색으로 나타났다. 그리고 Y, R, RP는 대개 채도와 명도가 낮은 쪽으로 나타나고, D1, Dk, Gr톤으로 나타났다. G, B는 대개 채도가 높은 쪽에서 중간 채도 사이에 분포되고, 명도는 높은 쪽으로 Vp, P, Lgr 톤으로 나타났다.



[그림 3-58] 韓食器의 색채 이미지 스케일

한식기에 나타난 色彩와 色彩 언어 이미지 스케일을 도표로 만들어 보면 아래와 같다.

[도표 3-6] 韓食器의 色彩와 色彩 언어 이미지 스케일표

	주조색	톤	색채 톤상의 위치	색채언어 이미지
韓食器	Y, G, R, RP, B 무채색	DI, Dk, Gr, Vp, P, Lgr	W/H 축에서 Cool 방향으로 길게 분포 되어 있다.	산뜻한, 청결한, 부드러 운, 감미로운, 멋진, 품 위있는, 토속적인, 전통 적, 중후한

III. 結論

宮中 飲食의 色彩를 살펴보면 식품이 지닌 자연의 색과 인위적인 五方色으로 나타났다. 이것은 우리 民族의 色彩 감정과 다르지 않았다. 五方色의 고명은 우리 나라 특유의 것으로 飲食의 色彩를 화려하게 하여 즐거움을 주며 미각과 시각을 돋우어 주는 역할을 한다. 宮中 飲食에서 五方色은 고명뿐만 아니라 구절판, 신선로, 비빔밥, 전골, 화양적, 잡채, 편, 다식 등에 사용되었다. 그리고 宮中 飲食에서는 그 色彩에서 五方色을 갖추려고 하는 흔적을 찾아 볼 수 있다. 하나의 예를 들면 마른안주는 주로 구절판에 담았는데 육포, 호두튀김, 생략, 은행볶음, 잣술 등을 담았다. 밤은 白色, 육포는 검정, 은행과 잣은 노란색이었고 여기에 綠色의 부족함은 잣알에 솔잎을 꿰어 갖추고 붉은 색은 잣을 펜 솔잎 다섯씩을 모아서 붉은 실로 묶어 붉은 색을 가미해 五方色을 갖추지 않았나 한다.

五方色을 辨 飲食의 色彩의 색깔은 자연의 색이다. 이렇게 볼 때 우리 民族의 전통 飲食 속의 色彩는 우리 民族의 자연동화적인 순수함, 소박함, 자연색의 선호와 의미론적 色彩 五方色이 그대로 적용되어 우리 民族의 色彩와 맥을 같이 한다고 볼 수 있다.

우리 전통 飲食에는 우리 民族의 思想, 文化, 情緒까지를 다 포함하고 있다고 하겠다. 또한 우리 전통 飲食을 통해 발견할 수 있는 것은 우리 조상들의 여유와 풍류이다. 특히 떡에 나타나는 시절식에서 보면 봄에 진달래 화전, 느티떡, 여름의 화전에는 黃色薔薇, 유두의 절식에는 봉선화 화전, 감국화전, 색비름화전, 맨드라미화전, 가을에는 솔잎 향이 깃든 송편, 국화전이다. 그뿐만 아니라 여름에 규아상 또는 미만두라고도 하는 찜만두가 있는데 이것을 담쟁이 잎을 깔고 찌고 새 담쟁이 잎을 깔고 담았다고 한다.³⁹⁾ 그 계절의 자연의 생동감을 食卓위에 올려 풍류와 풍취를 즐겼던 우리 조상들의 여유를 인스턴트화 되어가는 우리 食卓위에서 다시 한번쯤 맛

39) 황혜성(1995), <황혜성의 궁중음식>, 궁중음식연구원. p. 73.

보고 싶다.

宮中 飲食의 주조색은 YR, R, G 순으로 나타났으며, 스케일상의 축은 양축을 중심으로 퍼져있지만 W축과 S영역에 많이 분포되어 있었다.

宮中 飲食에 나타난 色彩, 色彩 언어 이미지 스케일을 보면 주식인 밥, 면, 만두는 부드러운, 가벼움이다. 부식중 탕은 온화함이고, 전, 선, 채, 선은 고급, 화려, 섬세이다. 적, 구이, 찜, 밀반찬, 김치는 풍부한, 자극적인, 전통적이다. 후식은 식품의 다양한 면을 보여 스케일상에서 전체적인 분포를 보인다.

韓食器에 나타난 色彩는 S/H 축에서 Cool쪽으로 길게 분포되어 있었다. 음식에서는 S/W 영역에 色彩가 분포되어 있는 반면 식기에 있어서는 S/W 축에는 적게 나타났다. G, B의 Vp와 Pr톤의 色彩를 지닌 韓食器는 화려하면서도 품위있는 전통 음식과 잘 어울릴 것이고 Y, R, RP 色彩의 Dk 톤의 韓食器는 전통 음식이 YR, R의 色彩의 P, L 톤을 많이 보인다. 명도의 차이로 이 둘은 잘 어울린다. 무채색은 어디에나 잘 어울리는 색이므로 무난하리라 생각된다.

韓食器에서 일부 강한 S톤이나 B톤의 화려한 色彩도 보이는데, 그릇 자체의 색이 강한 색은 우리 나라 음식이나 정서에는 잘 어울리지 않는다. 문양에 있어서는 패턴화된 문양보다는 단순하면서도 소박하며 자연스러운 문양과 부드러운 곡선이 전통 음식과 우리의 정서에 어울린다고 생각한다. 韓食器에도 새로운 디자인이 시도되고 있는데 이러한 시도들은 바람직한 것으로 보인다. 우리 민족의 色彩 감성 속에는 色彩에 대한 감각이나 감성에 의해 色彩를 표현하는 것이 아니라 다분히 상징적인 요소, 의미론적 요소로 제한된 色彩 감성을 가지고 있기 때문에 좀 소극적이지 않았나 생각된다. 그러므로 다양성과 차별화를 요구하는 이 시대에 보다 적극적으로 새로운 디자인과 色彩를 탐구해야 할 것이다.

현재 우리는 주거 환경의 변화로 전통적인 韓食의 좌식의 床文化에서 입식의 식탁 문화로 바뀌고 있다. 그리하여 床의 色彩에 있어서는 R/Dk, S 등의 色彩에서 다양한 色彩를 연출할 수 있게 되었다.

이러한 다양한 연출을 하기 위해서는 우리 전통의 色彩를 알고 이를 바탕으로 전통과 현대미를 조화시켜야 한다. 본 논문은 이를 위해 전통 음식과 식기의 色彩와 色彩 언어 이미지 스케일을 시도함으로써 宮中 飲食의 色彩에 대해 객관적인 근거를 마련해 줄 수 있었다. 이러한 이미지 스케일은 우리 전통 음식의 맛과 멋을 살리기 위한 食器를 제작, 디자인하고 테이블 코디네이션을 하는데 또한 食文化와 관련된 수저라든지 花瓶, 揮巾 등의 소품 또는 전등이라든지 나아가 벽지 등 주변환경을 조화롭게 하는데 활용할 수 있을 것이다.

參考 文獻

- 강인희(1987), <韓國의 맛>, 대한교과서.
- 강인희(1997), <韓國食生活史>, 삼영사.
- 김미숙(1986), <민요에 나타난 한국인의 色彩觀>, 중앙대학교 석사학위논문.
- 김미지자(1996), <Texture와 Colour Coordination의 感性 T學的 Technology에 관한 연구>, 한양대학교 박사학위논문.
- 김선흥 외(1996), <韓國의 民俗思想>, 집문당.
- 김숙희 외(1998), <食生活의 文化的 理解>, 신광출판사.
- 김열국(1997), <韓國의 문화 코드 열다섯가지>, 조선문화.
- 김원용(1996), <韓國美의 연구>, 열화당.
- 김재원(1992), <전통 오방색의 연구>, 한국교원대학교 석사학위논문.
- 김주영 공저(1984), <한국인의 뿌리>, 사회발전연구소.
- 박상호(1993), <色彩計劃>, 효성출판사.
- 박선희(1996), <五方色의 意味와 表現 研究>, 성신여자대학교 동양학과 석사학위논문.
- 박영순 · 이현주(1998), <色彩와 디자인>, 교문사.
- 이어령(1998), “한국음식 한국문화,” <월간디자인> 3월호.
- 이이화(1993), <우리 겨레의 傳統 生活>, 여강출판사.
- 이홍규(1994), <칼라이미지 사전>, 도서출판 조형사.
- 임재해(1994), <韓國民俗과 傳統의 世界>, 지식 산업사.
- 정상진(1996), <우리 民俗과 傳統文化>, 부산외국어대학교 출판사.
- 정소연(1995), <동양미 色彩 개념에 대한 상징적 표현 연구>, 이화여자대학교 석사학위논문.
- 정시하(1981), <韓國人의 色彩意識>, 한국정신문화원.
- 하용득(1997), <한국의 전통색과 色彩 心理>, 명지출판사.
- 황혜성(1995), <황혜성의 궁중음식>, 궁중음식연구원.
- 小島尙美(1996), <色の事典>, 東京:西東社.

Abstract

A Research on Color Image Analysis of Korean Royal Cuisine

Kim, Kwang-hye
Space Communication
- Surface Design
Dept. of Industrial Design
Graduate School of Arts
Hansung University

This research is about analyzing color image and color trend image of Korean royal cuisine and Korean dishware and using Human Sensibility Measurement Technology to analyze color image and color trend image. Royal cuisine can represent our traditions and the colors used in the royal cuisine can represent the colors used in Korean cuisine . So, in this research I used royal cuisine to find the link between colors used in royal cuisine and our traditional colors and also the link with the feelings that colors give. And I observed colors used in royal cuisine and colors used in dishes that were made recently. With this information I made a chart on color image scale and color trend image scale using Human Sensibility Measurement Technology.

The result is as follows,

1. Royal cuisine is made up of Red, Yellow, Green, YellowRed, GreenYellow, White, Black and many other colors. Royal cuisine also have a delicate, elegant, refined image. As in tone, color image is very close to color trend image.

crafts) which includes Red, Green, Yellow, White Black is used in royal cuisine like gomyung, goojulpan, hwayungsuck and etc. Obang colors stimulates the sense of taste and the sense of sight.

3. If you see the colors of the Korean traditional dishware, achromatic colors and Y, R, RP, G, B, and etc. are used. In the color trend image scale of Korean dishware the colors are on the Cool side of the S/H axis. These colors of Korean traditional style dishware which were made recently are very close to Koryochungja, Easobaekja, clayware, and Onggy. But in present industrial pottery making new colors are being used.

The conclusion made above made an objective standard on Korean cuisine and dishware. This conclusion can be practically applied in fields like interior designing, table coordination and etc. which are related to royal cuisine.