碩 士 學 位 論 文

韓國 傳統 韓果의 色彩·言語 이미지 분석에 關한 硏究

2002年

漢城大學校藝術大學院

産 業 디자인 學 科

空間演出디자인專攻

최 혜 윤

碩 士 學 位 論 文
指導敎授 金美智子

韓國 傳統 韓果의 色彩·言語 이미지 분석에 關한 硏究

- A Study on Color Image of Korean Traditional Confectionery -

2002年 2月

漢城大學校藝術大學院

産 業 디자인 學 科

空間演出디자인專攻

최 혜 윤

碩 士 學 位 論 文
指導教授 金美智子

韓國 傳統 韓果의 色彩·言語
이미지 분석에 關한 硏究

- A Study on Color Image of Korean Traditional Confectionery -

위 論文을 美術學 碩士學位論文으로 提出함

2002年 2月

漢城大學校藝術大學院

産 業 디자인 學 科

空間演出디자인專攻

최 혜 윤

최혜윤의 미술학석사학위논문을 인정함

2001년 12월 일

심사위원장 (인)

심사위원 (인)

심사위원 (인)

국문 초록

본 연구는 한국 전통 한과에 대한 언어 이미지 분석과 색채 이미지 분석을 하고 이에 따른 색상과 언어 이미지를 정량화된 측정치로 제시할 수 있는 시각적 접근 방법으로 분석해 보고자한다. 한과는 우리 나라의 전통 과자로 한과에 나타나 있는 색상은 한국인의 전통 색채를 표현하고 있다. 그리하여 본 연구에서는 한과를 기본 대상으로 삼아 한과의 색상과 우리의 전통 색채 그리고 그 색채와의 의미의 관계를 살펴보고, 한과와 곁들여서 사용되는 과반·다과상을 시각적 분석방법에 의해 언어 이미지스케일과 색채 이미지스케일로 도표화 시켜보았다.

그 결과 나타난 분석은 다음과 같다.

① 한과의 전체 색상(Hue)은 노란색 Y, 주황색 YR, 빨강색 R, 자주색 RP, 보라색 P, 남색 PB, 연두색 GY, 백색 W, 흑색 S 등의 다양한 색상을 보였다. 전체적인 한과 색채 이미지스케일은 S/H 좌측에 널리퍼져있고, 언어 이미지로는 **Casual · Natural** 로 나타날 수 있다. 무채색의 경우에는 백색 (W=N9.5)을 사용한 예가 검은색(S=N1) 보다 많아, 우리나라 사람들의 백색 선호사상을 알 수 있었으며, 톤(Tone)에 있어서의 색채 이미지와 언어 이미지가 거의 일치함을 확인할 수 있었다.

② 음양오행사상에 근거를 둔 오방색(적-R, 청-G, 황-Y, 백-W, 흑-S)위주로 사용된 한과의 색채를 살펴보면 오색다식과 오색강정을 들수있는데 이것은 오방색을 선호한 한과에 액센트를 주고, 미각과 시각을 돋우는 데에도 적지않는 역할을 하였다.

③ 한과를 내어놓은 과반/다과상에 나타난 색채 이미지스케일은 S/H 좌측에 위치하고, 언어 이미지로는 **Casual / Dandy** 로 나타난다. 이것은 한과와도 잘 어울리는 색채와 언어 이미지를 가지고 있다.

이와 같은 결과는 그 동안 우리나라의 과자와 과반·다과상에 대해 막연하게 생각했던 이미지에 대하여 객관적이며 정량화된 기준의 척도치를 마련해 주는 것이라고 본다. 이러한 분석 결과가 한과와 연결되는 모든 분야에서 응용될 수 있을 것이다.

목차

국문초록

Ⅰ. 서 론 1
1. 연구 방법과 범위 2
2. 연구 목적 6
Ⅱ. 본 론 7
1. 한과 문화의 어원과 역사적 고찰 7
1) 한과의 어원 7
2) 한과의 역사적 고찰 8
(1) 삼국시대 및 통일신라시대 9
(2) 고려시대 9
(3) 조선시대 10
(4) 개화기와 그 이후 11
2. 음양오행사상에 나타난 전통색 11
1) 오방색 12
(1) 역사적 근원 12
(2) 오방색의 의미와 상징 13
3. 한과분류에 따른 언어·색채 이미지스케일 분석 21
1) 조리법에 따른 한과 21
(1) 유밀과류 21
(2) 유과류 21
(3) 다식류 21
(4) 정과류 22
(5) 숙실과류 22
(6) 과편류 22
(7) 엿강정류 22
(8) 엿류 23
2) 한과분류 34
(1) 전통의례속의 한과 34
(2) 일상생활속의 한과 45

3) 한과에 나타난 언어 · 색채 이미지스케일 56
(1) 한과의 언어 이미지스케일 56
(2) 한과의 색채 이미지스케일 57
4) 한과에 나타난 색의 조화 58
(1) 한과와 유사색 58
(2) 한과와 보색대비 59
(3) 한과와 색상대비 59
(4) 한과와 채도대비 60
(5) 한과와 명도대비 61
(6) 한과의 톤에 따른 차이 62
5) 전통 다과 속에 표현된 한과 64
(1) 다과와 차문화 64
(2) 다과와 과반 66
(3) 다과와 다과상 67
(4) 과반과 다과상의 언어 · 색채 이미지스케일 69
4. 한국전통색채와 한과색채의 비교 분석 71
Ⅲ. 결 론 112
참고 문헌 114
부 록 117
영문 초록 118

표 목차

[도표Ⅰ- 1] 톤의 일반적인 이미지 4
[도표Ⅱ- 1] 오방색의 의미와 상징 14
[도표Ⅱ- 2] 오방색·정색·간색 분석표 17
[도표Ⅱ- 3] 유밀과류의 언어·색채 이미지 분석표 24
[도표Ⅱ- 4] 유과류의 언어·색채 이미지 분석표 25
[도표Ⅱ- 5] 다식류의 언어·색채 이미지 분석표 26
[도표Ⅱ- 6] 정과류의 언어·색채 이미지 분석표 27
[도표Ⅱ- 7] 숙실과류의 언어·색채 이미지 분석표 28
[도표Ⅱ- 8] 과편류의 언어·색채 이미지 분석표 29
[도표Ⅱ- 9] 엿강정류의 언어·색채 이미지 분석표 30
[도표Ⅱ-10] 엿류의 언어·색채 이미지 분석표 31
[도표Ⅱ-11] 조리법에 따른 한과 분류와 비교·분석표 33
[도표Ⅱ-12] 혼례용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 38
[도표Ⅱ-13] 회갑례용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 39
[도표Ⅱ-14] 제례용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 40
[도표Ⅱ-15] 궁중의례용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 41
[도표Ⅱ-16] 불교의례용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 42
[도표Ⅱ-17] 전통의례속의 한과 분류와 비교·분석표 44
[도표Ⅱ-18] 봄철용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 50
[도표Ⅱ-19] 여름철용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 51
[도표Ⅱ-20] 가을철용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 52
[도표Ⅱ-21] 겨울철용 한과의 언어·색채 이미지 분석표 53
[도표Ⅱ-22] 일상생활속의 한과 분류와 비교·분석표 55
[도표Ⅱ-23] 한과의 언어·색채 이미지 분석표 56
[도표Ⅱ-24] 과반과 다과상의 언어·색채 이미지 분석표 70
[도표Ⅱ-25] 한과의 명칭과 번호표 71
[도표Ⅱ-26] 일흔 가지 한과의 언어·색채 이미지 분석표 107
[도표Ⅱ-27] 색상·미각·오정색·풍습의 관계 분석표 111
[부 록] 정색·간색으로 분류한 한과표 117

그림 목차

[그림Ⅰ- 1] 기본 언어 이미지스케일 3
[그림Ⅰ- 2] 색상과 톤 시스템 5
[그림Ⅰ- 3] 기본 색채 이미지스케일 5
[그림Ⅱ- 1] 오방색과 오간색의 범위 15
[그림Ⅱ- 2] 한과의 종류 18
[그림Ⅱ- 3] 유밀과류의 색채 이미지스케일 24
[그림Ⅱ- 4] 유과류의 색채 이미지스케일 25
[그림Ⅱ- 5] 다식류의 색채 이미지스케일 26
[그림Ⅱ- 6] 정과류의 색채 이미지스케일 27
[그림Ⅱ- 7] 숙실과류의 색채 이미지스케일 28
[그림Ⅱ- 8] 과편류의 색채 이미지스케일 29
[그림Ⅱ- 9] 엿강정류의 색채 이미지스케일 30
[그림Ⅱ- 10] 엿류의 색채 이미지스케일 31
[그림Ⅱ- 11] 혼례용 한과의 색채 이미지스케일 38
[그림Ⅱ- 12] 회갑례용 한과의 색채 이미지스케일 39
[그림Ⅱ- 13] 제례용 한과의 색채 이미지스케일 40
[그림Ⅱ- 14] 궁중의례용 한과의 색채 이미지스케일 41
[그림Ⅱ- 15] 불교의례용 한과의 색채 이미지스케일 42
[그림Ⅱ- 16] 봄철용 한과의 색채 이미지스케일 50
[그림Ⅱ- 17] 여름철용 한과의 색채 이미지스케일 51
[그림Ⅱ- 18] 가을철용 한과의 색채 이미지스케일 52
[그림Ⅱ- 19] 겨울철용 한과의 색채 이미지스케일 53
[그림Ⅱ- 20] 한과의 언어 이미지스케일 56
[그림Ⅱ- 21] 한과의 색채 이미지스케일 57
[그림Ⅱ- 22] 한과와 유사색 58
[그림Ⅱ- 23] 한과와 보색대비 59
[그림Ⅱ- 24] 한과와 색상대비 60
[그림Ⅱ- 25] 한과와 채도대비 61
[그림Ⅱ- 26] 한과와 명도대비 62
[그림Ⅱ- 27] 한과와 톤Ⅰ 63

[그림Ⅱ- 28] 한과와 톤Ⅱ 64
[그림Ⅱ- 29] 과반 66
[그림Ⅱ- 30] 다과상 69
[그림Ⅱ- 31] 과반과 다과상의 색채 이미지스케일 70
[그림Ⅱ- 32] '꽃약과'의 색채 이미지스케일 72
[그림Ⅱ- 33] '만두과'의 색채 이미지스케일 72
[그림Ⅱ- 34] '다식과'의 색채 이미지스케일 73
[그림Ⅱ- 35] '매작과'의 색채 이미지스케일 73
[그림Ⅱ- 36] '모약과'의 색채 이미지스케일 74
[그림Ⅱ- 37] '차수과'의 색채 이미지스케일 74
[그림Ⅱ- 38] '삼색한과'의 색채 이미지스케일 75
[그림Ⅱ- 39] '타래과'의 색채 이미지스케일 75
[그림Ⅱ- 40] '깨강정'의 색채 이미지스케일 76
[그림Ⅱ- 41] '매화연사과'의 색채 이미지스케일 76
[그림Ⅱ- 42] '매화강정'의 색채 이미지스케일 77
[그림Ⅱ- 43] '세건반강정'의 색채 이미지스케일 77
[그림Ⅱ- 44] '송화강정'의 색채 이미지스케일 78
[그림Ⅱ- 45] '세건반연사과'의 색채 이미지스케일 78
[그림Ⅱ- 46] '백자강정'의 색채 이미지스케일 79
[그림Ⅱ- 47] '세건반요화과'의 색채 이미지스케일 79
[그림Ⅱ- 48] '승검초강정'의 색채 이미지스케일 80
[그림Ⅱ- 49] '흑임자강정'의 색채 이미지스케일 80
[그림Ⅱ- 50] '녹말다식'의 색채 이미지스케일 81
[그림Ⅱ- 51] '승검초다식'의 색채 이미지스케일 81
[그림Ⅱ- 52] '송화다식'의 색채 이미지스케일 82
[그림Ⅱ- 53] '쌀다식'의 색채 이미지스케일 82
[그림Ⅱ- 54] '오미자다식'의 색채 이미지스케일 83
[그림Ⅱ- 55] '콩다식'의 색채 이미지스케일 83
[그림Ⅱ- 56] '흑임자다식'의 색채 이미지스케일 84
[그림Ⅱ- 57] '도라지정과'의 색채 이미지스케일 84
[그림Ⅱ- 58] '동아정과'의 색채 이미지스케일 85
[그림Ⅱ- 59] '모과정과'의 색채 이미지스케일 85
[그림Ⅱ- 60] '무정과'의 색채 이미지스케일 86

[그림Ⅱ- 61] '박오가리정과'의 색채 이미지스케일..... 86
[그림Ⅱ- 62] '사과건정과'의 색채 이미지스케일..... 87
[그림Ⅱ- 63] '살구정과'의 색채 이미지스케일..... 87
[그림Ⅱ- 64] '생강정과'의 색채 이미지스케일..... 88
[그림Ⅱ- 65] '수삼정과'의 색채 이미지스케일..... 88
[그림Ⅱ- 66] '연근정과'의 색채 이미지스케일..... 89
[그림Ⅱ- 67] '우엉정과'의 색채 이미지스케일..... 89
[그림Ⅱ- 68] '유자정과'의 색채 이미지스케일..... 90
[그림Ⅱ- 69] '죽순정과'의 색채 이미지스케일..... 90
[그림Ⅱ- 70] '편강'의 색채 이미지스케일..... 91
[그림Ⅱ- 71] '호박정과'의 색채 이미지스케일..... 91
[그림Ⅱ- 72] '건시단자'의 색채 이미지스케일..... 92
[그림Ⅱ- 73] '건시란'의 색채 이미지스케일..... 92
[그림Ⅱ- 74] '곶감쌈'의 색채 이미지스케일..... 93
[그림Ⅱ- 75] '곶감오림'의 색채 이미지스케일..... 93
[그림Ⅱ- 76] '대추초'의 색채 이미지스케일..... 94
[그림Ⅱ- 77] '섭산삼'의 색채 이미지스케일..... 94
[그림Ⅱ- 78] '생란'의 색채 이미지스케일..... 95
[그림Ⅱ- 79] '밤초'의 색채 이미지스케일..... 95
[그림Ⅱ- 80] '유자란'의 색채 이미지스케일..... 96
[그림Ⅱ- 81] '율란'의 색채 이미지스케일..... 96
[그림Ⅱ- 82] '조란'의 색채 이미지스케일..... 97
[그림Ⅱ- 83] '호박란'의 색채 이미지스케일..... 97
[그림Ⅱ- 84] '호두강정'의 색채 이미지스케일..... 98
[그림Ⅱ- 85] '귤편'의 색채 이미지스케일..... 98
[그림Ⅱ- 86] '모과편'의 색채 이미지스케일..... 99
[그림Ⅱ- 87] '살구편'의 색채 이미지스케일..... 99
[그림Ⅱ- 88] '앵두편'의 색채 이미지스케일.....100
[그림Ⅱ- 89] '오미자편'의 색채 이미지스케일.....100
[그림Ⅱ- 90] '키위편'의 색채 이미지스케일.....101
[그림Ⅱ- 91] '현미쌀엿강정'의 색채 이미지스케일..... 101
[그림Ⅱ- 92] '백자편'의 색채 이미지스케일.....102
[그림Ⅱ- 93] '쌀엿강정'의 색채 이미지스케일.....102

[그림Ⅱ- 94] '콩엿강정'의 색채 이미지스케일.....103
[그림Ⅱ- 95] '튀밥엿강정'의 색채 이미지스케일.....103
[그림Ⅱ- 96] '깨엿강정'의 색채 이미지스케일.....104
[그림Ⅱ- 97] '갱엿'의 색채 이미지스케일.....104
[그림Ⅱ- 98] '닭엿'의 색채 이미지스케일.....105
[그림Ⅱ- 99] '땅콩엿'의 색채 이미지스케일.....105
[그림Ⅱ-100] '백당'의 색채 이미지스케일.....106
[그림Ⅱ-101] '콩엿'의 색채 이미지스케일.....106

Ⅰ. 서 론

오늘의 세계는 분리된 체제가 아닌 하나의 커다란 정보를 공유할 수 있는 담이 없는 미래로 가고 있다. 이렇듯 하나로 통합되어 가는 현실에서 각 나라의 특수한 이미지 전략은 끊임없이 연구되고 있으며 그 나라의 전통(傳統)을 알리고자 많은 노력을 기울이고 있다. 이렇게 넘쳐나는 각 나라의 이미지 전략에 우리의 전통문화를 알리고자 하는 여러 연구 중에서 본 논고(論考)에서는 음식문화에 조준(照準)을 맞추었다. 그 음식문화는, 인간이 생(生)을 영유하기 위해 최소한으로 필요한 의(衣)·식(食)·주(住)에서 다른 아시아 문화권과 서구 문화권에 차별을 가장 많이 줄 수 있기 때문이다. 그 예로 이제는 일본에서도 김치가 많은 사람들의 구미에 맞아 선호하고 있다한다. 이렇듯 우리 나라의 전통음식 문화의 우수성과 맛을 세계가 알게 된 것이라 생각된다.

그러나 우리 나라 음식은 너무나 많은 가지 수가 있어 범위(範圍)를 잡기 힘들었지만 우연히 일본(日本)에 출장 다녀온 친구에게서 일본의 한 지방 전통과자를 선물 받게 되었다. 그 과자의 색과 모양이 시각을 자극하면서 일본인들의 전통 문화(文化)를 생각하게 되었다. 작은 것이라도 연구하는 그들의 문화를 알게 되면서, 졸자(拙子)는 한국전통한과(韓國傳統韓果)를 연구하기 시작했다. 한과를 조사해보고 만들어 보면서 모양으로도 아름답고, 저장성도 뛰어나며, 맛과 영양 면에서도 우수하다는 사실을 알게 되었다.[1] 이렇듯 우리의 전통한과는 나에게 정체성(正體性)과 민족의 긍지를 갖기에 충분한 것이었다.

본 연구에서는 한과의 역사를 간략히 짚어보고, 조리법에 따른 분류(分類)와 계절에 따른 분류, 그리고 역사적으로 전통통과의례(傳統通過儀禮)에 따라 분류를 하고, 한과의 색채(色彩)와 한국전통색채의 관계성을 언어 이미지스케일과 색채 이미지스케일로 만들어 시각적(視覺的)인 측면에서 색채를 서로 비교 분석해 보고자 한다.

---

1) 강인희, 「한국의 떡과 과줄」, 서울 : 대한교과서, 1998, pp. 304-305.

1. 연구 방법과 범위

본 연구는 시각적 분석방법에 근거하여 언어 이미지스케일과 색채 이미지스케일을 시도하려 한다. 이것은 대상에 대해 느끼는 이미지나 감성을 물리적인 디자인 요소로 번역해 구체적으로 설계하는 기술이다. 색상에 대해 막연히 "아름답다, 산뜻하다, 고상하다"등의 이미지로만 나열하는 것은 추상적이기 때문에 색채를 연구하는 데는 보다 구체적인 자료가 제시되어야 한다.[2)]

본 연구에서 선택한 조사 방법은 한국전통한과의 문헌 조사와 사진을 수집하여, 우선적으로 한국전통한과의 언어 이미지스케일과 색채 이미지스케일을 만들어 기본적인 한과의 색채를 체계화시켜, 한국인의 색의식과 의미론적 의미에서 한국전통색채와의 관계성을 분석해 보고자한다.

한과의 범위는 문헌에서 조사한 자료를 근거로 하되, 특수 지역의 이름(例로 개성 모약과, 강릉 산자 등)이나 구황식(救荒食)[3)], 약재(藥材)로 사용되었던 한과는 제외시켰다. 각 문헌들의 한과명(韓果名)이 다른 것들이 있어 궁중음식연구원[4)]의 부속인 한국병과연구소[5)]에서 사용되는 이름으로 표준 삼았으며, 한국전통한과의 분류또한 한국병과연구소에서 지정한 분류로 기준 하였다.

기본 언어 이미지스케일

사람들은 일상생활중에서 여러 가지 형용사를 사용하여 대상의 이미지를 말로서 표현하곤 한다. 언어에 있어서 형용사의 역할은 사람들이 느끼는 대상의 이미지를 정확하게 전달하는데 있다. 다음의 [그림 I -1]은 이와 비슷한 척도로써 이미지스케일상에 배치하면, 같은 위치에 오는 색상과 언어의 이미지는 거의 일치함을 알 수 있다. 이와 같이 색이미지와 관련하여 언어 이미지스케일로부터 색상↔언어라는 호환적 이미지의 관계를 파악할 수 있다.

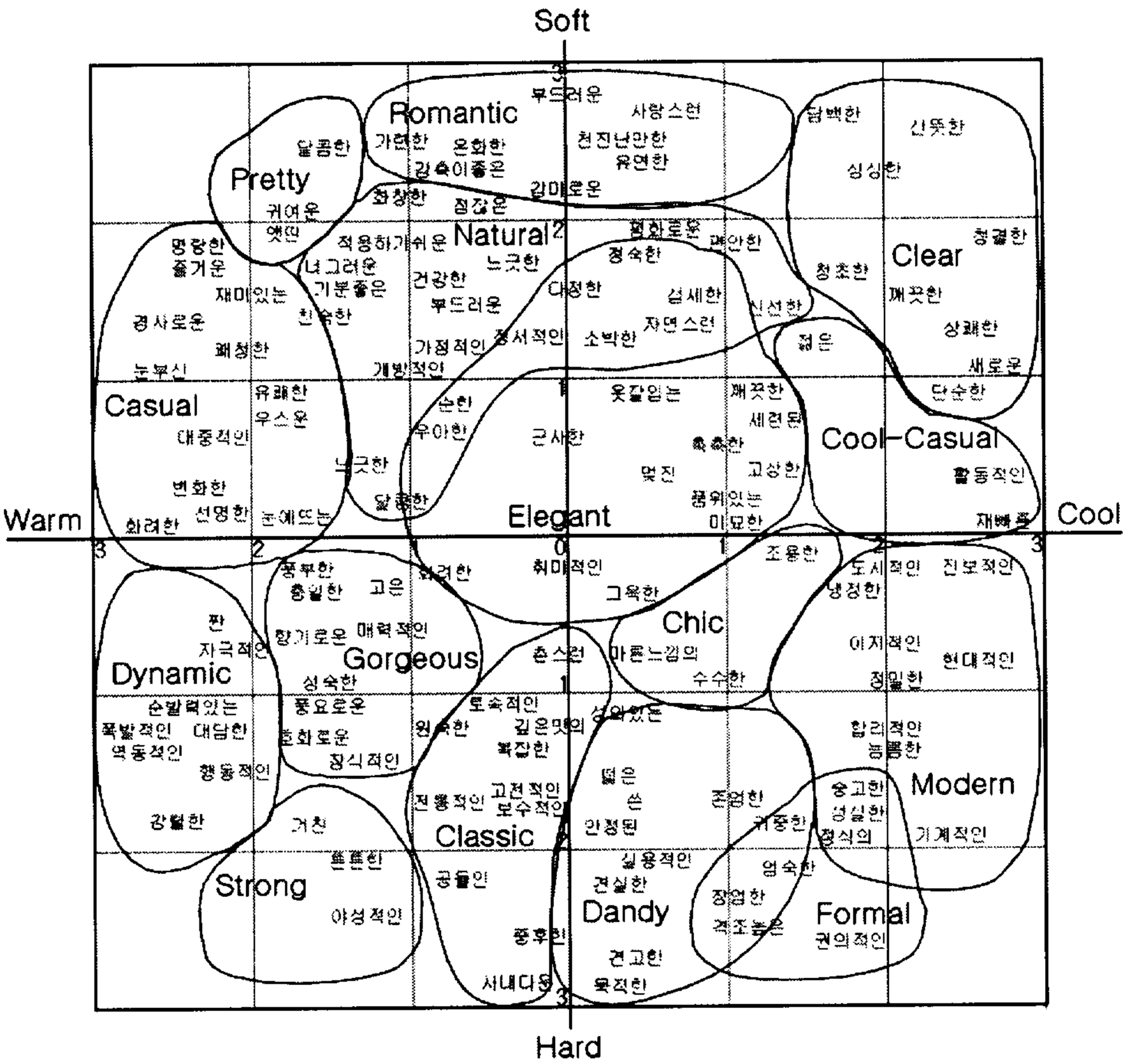
---

2) 김미지자, 「Texture 와 Color Coordination 의 感性工學的 Technology 에 關한 硏究」, 서울 : 한양대학교 박사학위 논문, 1996.

3) **구황식**(救荒食) : 흉년 때 빈민을 도와 굶주림에서 벗어나게 하는 음식.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

4) **궁중음식연구원**(宮中飮食硏究員) : 국가 중요 무형문화재 제 38호<조선왕조 궁중음식>기능보유자인 황 혜성氏가 이사장으로 1971년 개원하여 우리의 음식문화전승과 연구개발을 하는 곳이다. *http://www.food.co.kr/main_fram_cuisine.htm

5) **한국병과연구소**(韓國餠果硏究所) : 사단법인 궁중음식연구원(宮中飮食硏究員)이 개설한 연구소로 우리의 전통 떡, 과자 전문과정을 교육하는 곳이다.
*http://www.food.co.kr/main_fram_cookie.htm



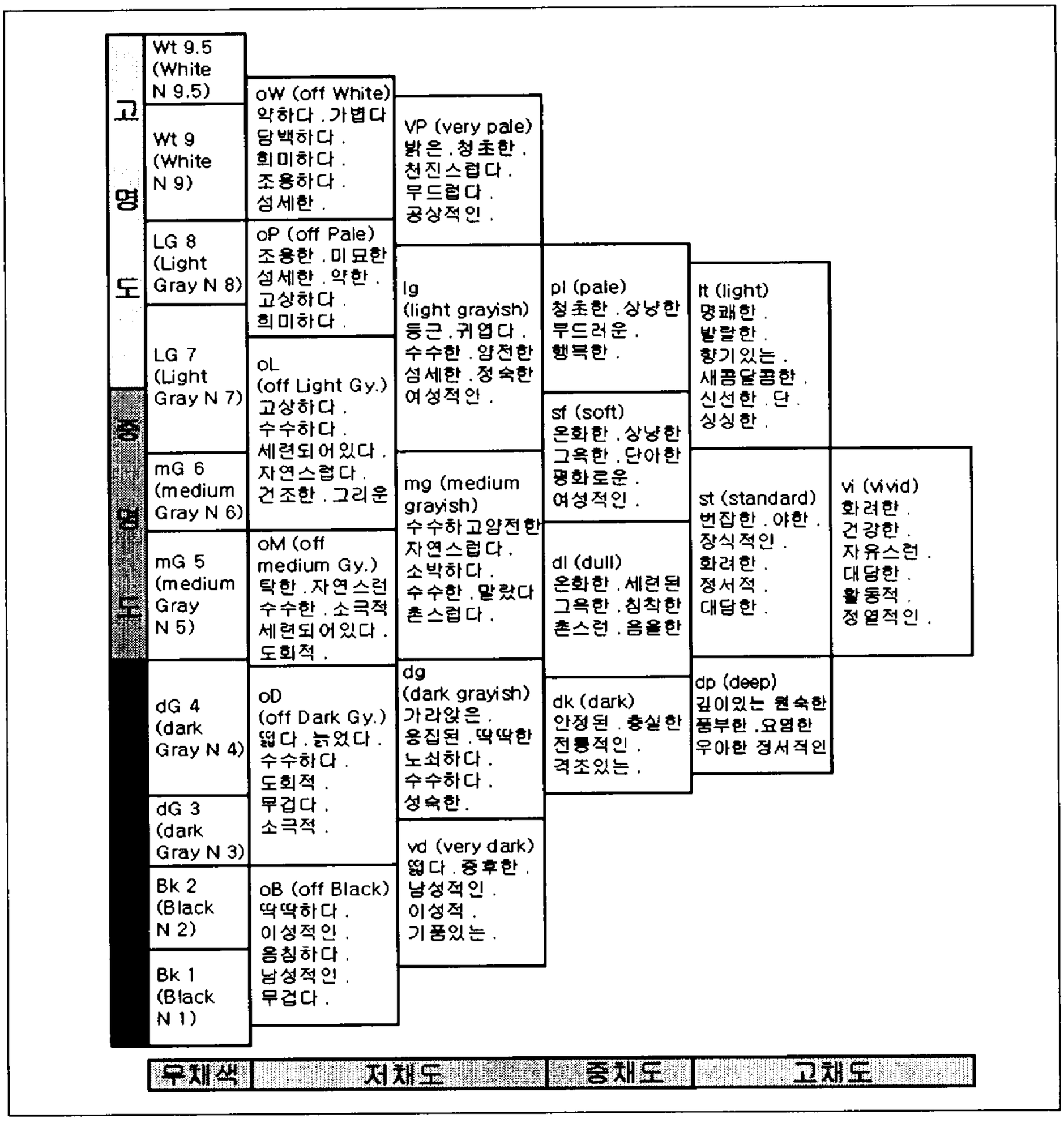
[그림 Ⅰ-1] 기본 언어 이미지스케일[6]

색채를 보고 각 개인마다 받아들이는 이미지는 다르겠지만 그 색채 이미지에 보편적 형용사를 대립시킬 수가 있다. 아래 그림을 [도표 Ⅰ-1] 톤의 일반적인 이미지에 배치하면 색채와 언어 이미지가 거의 일치함을 알 수 있다.

이상에서 살펴본 언어 이미지스케일과 톤의 일반적인 이미지를 기본으로 본 연구에서는 한과의 색상이 주는 언어이미지를 분석해 보고자 한다.

---

6) 이홍규, 『칼라이미지사전』, 서울 : 조형사, 1999, pp. 80-81.
*본 연구에서는 130 가지의 형용사 언어를 사용하였다.



[도표 I -1] 톤의 일반적인 이미지[7]

기본 색채 이미지스케일

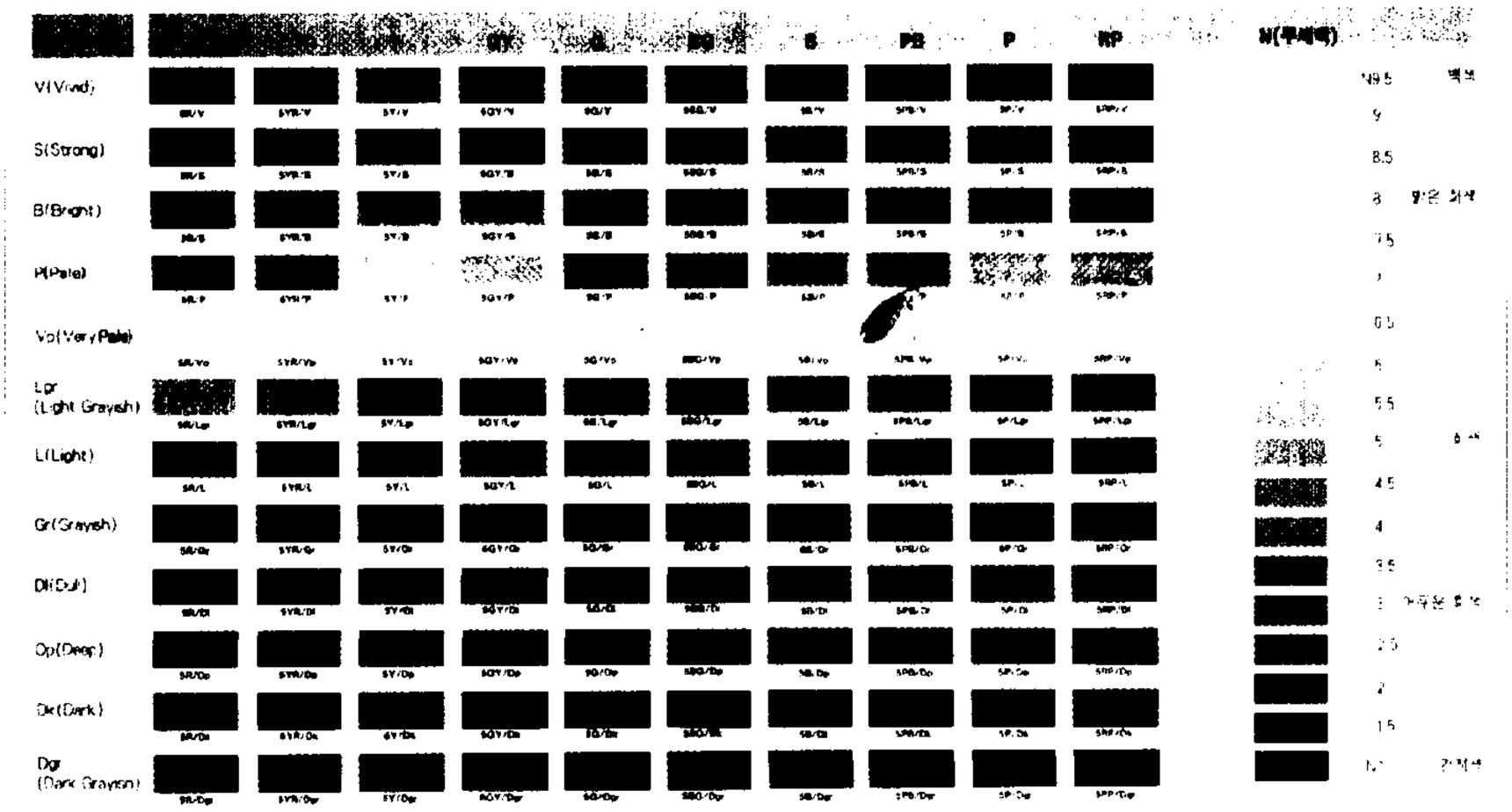
여기에서는 기본 색채 이미지스케일을 설정해 보려 한다. 구체적인 색채 이미지스케일을 기본으로, 본 한과 연구의 색채분석의 척도(尺度)로 삼고자 하는 것이다. 아래의 [그림 I -2] 색상과 톤 시스템[8]에서 10색상(Hue)계와 12톤

---

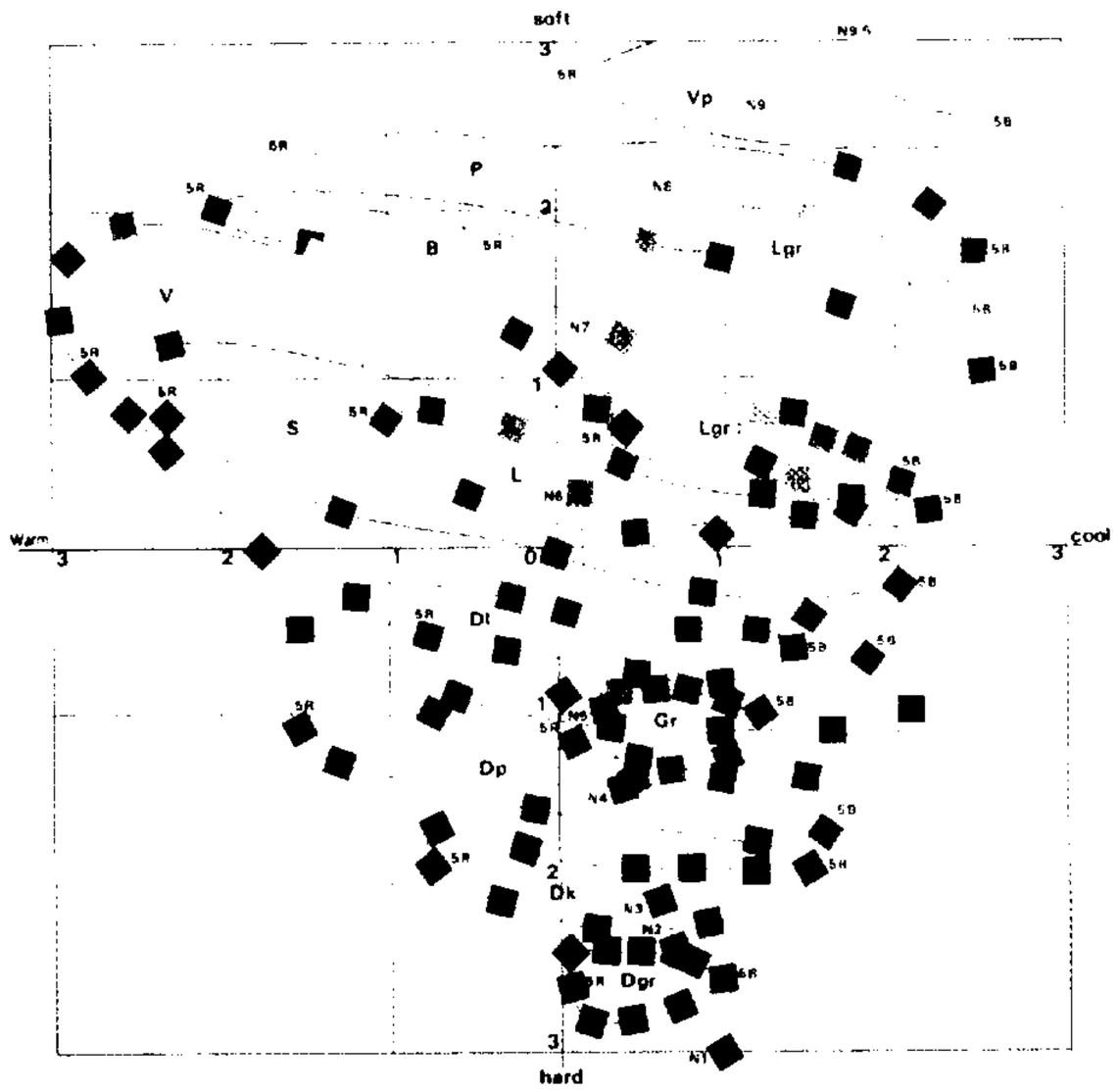
7) 김미지자, 『21C 디자인을 위한 감성공학』, 서울 : 도서출판 디자인 오피스, 1998, p. 52.

8) 위의 그림표에 나타난 기호는 다음과 같다. ① **색상(Hue)** : R-빨강, YR-주황, Y-노랑, GY-연두, G-녹색, BG-청록, B-파랑, PB-남색, P-보라, RP-자주. ②**톤(Tone)** : V-Vivid, S-Strong, B-Bright, P-Pale, Vp-VeryPale, Lgr-LightGray, L-Light, Gr-Grayish, DI-Dull,

(Tone)계를 정리하여 모두 130 가지의 색으로 체계가 형성되는데, 이런 체계를 통해 색상과 톤의 상호 관계를 명확히 할 수 있고, 원하는 색을 찾을 때 이에 해당되는 색 과 톤의 체계적인 정리가 가능하다.



[그림 Ⅰ-2] 색상과 톤 시스템9)



[그림 Ⅰ-3] 기본색채 이미지스케일

Dp-Deep, Dk-Dark, Dgr-DarkGrayish. ③ **무채색(Nautral)** : N9.5-White, N9~N7-Light Gray, N6~N4-Gray, N3~N2-DarkGray, N1.5-Black. *이홍규, 1999, 전개서, pp. 80-81.

9) 톤을 표시한 영문자에서 앞의 글자는 대문자로 뒤에오는 영문자는 소문자로 표시하였다.
*예(例)로 Dl(Dull)의 앞에오는 D를 대문자로 뒤에오는l은 L의 소문자를 의미한다.

[그림 I -2] 의 색상과 톤을 그 다음 [그림 I -3] 기본 색채 이미지스케일[10] 에 대입해 볼 있다. 가로 축 Warm/Cool, 세로 축 Soft/Hard 을 기준으로 스케일을 만들어 그 색상의 이미지를 나열할 수 있다. 이 판단축은 가치평가나, 시대조건에 좌우되지 않는 객관성과 보편성을 갖는다. 이러한 색채 이미지를 모아 스케일화 시킴으로써 보다 객관적인 서술을 가능하게 해준다.

2. 연구 목적

문화(文化)라는 것은 다른 나라가 흉내낼 수 없는 그 나라만의 고유함을 가지고 있는 특색(特色)이며 모든면에서 다양성을 추구하는 오늘날 각 나라를 알릴 수 있는 계기가 된다. 이러한 문화는 긍정적으로 발전하고 알려졌을 경우에 국가적인 차원에서뿐만 아니라 경제적인 면과, 국민의 개개인에게도 이득이 되는 것은 사실이다. 이렇게 문화라는 것은 알리기 이전에 사전 준비와 연구가 필요한 것이고, 그것을 바탕으로 국민들 스스로가 익히고 아껴서 보여주어야 하는 것이다.

여기서 한국전통한과의 색채분석은 요리를 연구하는 분들의 측정치가 되어 더욱 다양한 색상으로의 발전 가능성을 보여주고, 포장디자인에 필요한 한과의 색채 기준으로 좀더 나은 방향을 제시할 수 있을 것이다. 그리고, 다양한 외식문화에 접하고 있는 지금, 그 다양함 속에서 독특하고, 멋스러운 한국전통 다과문화를 알고 다양한 식공간(食空間)으로 시선을 넓혀 가정에서나, 상업적인 측면으로 나아갈 때 다소나마 참고가 되었으면 한다.

본 연구에서는 상기한 목적에 접근하고자 한국전통한과를 구체적인 시각적감성에 의한 정량화 된 측정치인 언어 이미지스케일과 색채 이미지스케일을 제시하여 한국전통문화를 정확히 알고 세계에 널리 보급시키며, 아울러 계승 발전하도록하고, 나아가 현대 전통한과의 색채를 제대로 익히고 체계화시켜 다자인뿐만아니라 한과와 관련된 다양한 분야에서 새롭게 발전시키는데 그 목적이 있다.

---

10) 이홍규, 1999, 전개서, p. 82.

Ⅱ. 본 론

1. 한과문화의 어원과 역사적 고찰

한과는 전통적으로 우리 민족이 즐겨먹던 과자류(菓子類)의 하나이며 흔히 명절, 제사, 잔치 등에 주로 쓰였다. 그 종류는 다양하게 유밀과(油蜜果)[11], 유과(油果)[12], 다식(茶食)[13], 정과(正果)[14], 숙실과(熟實果)[15], 과편(果片)[16], 엿강정[17], 그 외에 엿류[18] 에 이르기까지 많은 종류가 있다.

1) 한과의 어원

한과의 어원은 여러 선인(先人)들이 이미 언급한 바가 있지만 졸고(拙稿)에서는 앞서 밝힌바와 같이 한과는 전통적으로 우리민족이 즐겨 먹던 음식이므로 많은 종류의 다과류(茶果類)를 통틀어 밝히고 져한다. 그러므로 다양한 종류의 다과류를 전체적으로 언급하는데는 무리가 따르므로 다음 몇 가지만 언급하고자 한다.

'과줄'[19]의 어원(語源)은 우리말로 유밀과의 한가지를 가리키는 말로도 쓰이지만 유밀과뿐만 아니라 정과·다식·숙실과·유과·엿강정 등을 통틀어 우리의 전통과자를 이르는 말로 쓰이는 경우가 흔하다.[20]

유밀과의 어원을 살펴보면 한(漢)나라의 한구(寒具)에서 비롯된 것으로 보인다. 당시 한(漢)나라에서는 한구(寒具)를 아침밥을 먹기 전에 입맛을 돋구기 위하여 먹었다고 한다. 조선시대의 실학자 이익(李瀷)은 그의 『성호새설(星湖僿

---

11) 본 눈문 p. 21. 참고.
12) 본 눈문 p. 21. 참고.
13) 본 눈문 p. 21. 참고.
14) 본 눈문 p. 22. 참고.
15) 본 눈문 p. 22. 참고.
16) 본 눈문 p. 22. 참고.
17) 본 눈문 p. 22. 참고.
18) 본 눈문 p. 23. 참고.
19) ① 윤서석, 『한국의 음식 용어』, 서울 : 민음사, 1991, p. 348, p. 359. ② 강인희, 1998, 전개서, p. 296. ③ 한복려·정길자·한복진, 『쉽게 맛있게 아름답게 만드는 한과』, 서울 : 궁중음식연구원, 2000, p. 63.
20) 강인희, 1998, 전개서, p. 296.

說)』에서 "밝은 날 아침에 드리는 음식인 까닭에 명칭을 한구(寒具)라 한 듯하다." 고 기록하고 있다.[21]

산자(橵子)[22]는 이익(李瀷)의 『성호새설(星湖僿說)』에서 그 어원(語原)에 관한 다음과 같은 기록을 볼 수 있는데, 산자란 것은 볶은 벼이다. 말려서 볶는 것을 오(熬)라고 하는데, 찰벼를 껍질 그대로 솥에 넣어 볶으면 속에 들었던 쌀이 튀어 흩어지는 까닭에 산자라고 한다...(중략)...이 산자는 별도로 떡을 네모나게 엷게 만들어 기름에 볶고, 엿을 발라서 튀밥을 붙인다. 이를 산자라고 하는 것은 그 의의(意義)가 쌀에 있는 것이지 떡에 있는 것은 아니다. 앞의 내용에 따르면 '산자'란 명칭은 쌀알을 튀겨 마치 꽃처럼 부풀어 벌어진 고물의 모습에서 붙여진 것이라 할 수 있다.[23]

다식또한 이익(李瀷)의 『성호새설(星湖僿說)』에서 그 어원에 관하여 다음과 같은 내용을 찾을 수 있다. 이 책에 따르면 '다(茶)'는 중국에서 일찍부터 물에 끓여서 마시는 차였다. 그런데 송대(宋代)에 이르러 정공언(丁公言)과 채군모(蔡君謨)에 의해, 차 잎을 쪄서 일정한 무늬를 가진 틀에 박아 고압(高壓)으로 쪄내 다병(茶餠)[24]을 만들어서 점다(點茶)[25]로 끓이는 방법이 생겼다고 한다. 그러던 것이 어느 때부터인가 우리 나라에서는 차 잎 대신 곡물에 꿀을 섞어 반죽하여 다식판에 박아내서 제수(祭需)[26]로 쓰게 되었다는 것이다. 결국 다식은 실물이 바뀌기는 했지만, 중국의 점다에서 비롯된 식품명(食品名)임을 알 수 있다.[27]

2) 한과의 역사적 고찰

일상에서 때를 맞추어 먹는 식사가 아닌, 단맛을 기본으로 하는 음식인 '과자(菓子)' 는 세계 어느 곳에서도 접할 수 있다. 과자의 기원으로 많은 사람들이 과일을 말려서 먹었을 것이라 추측을 하고, 그러한 과자에 과일이 아닌 곡물을 첨가하여 꿀을 혼합하고 기름에 튀겨서 만드는 음식이 만들어 진 것이다. 이와

---

21) 강인희, 1998, 전개서, pp. 296-297.
22) 본 논문 p. 21. 참고.
23) 강인희, 1998, 전개서, pp. 298-299.
24) **다병**(茶餠) : 차를 떡처럼 쪄 낸 것이다. *강인희, 1998, 전개서, p. 299.
25) **점다**(點茶) : 다병(茶餠)을 말려두었다가 가루로 만들어 잔 속에 넣고 끓는 물을 부어 솔로 휘휘 저어서 마시는 방법. 다시말하면, 마른 찻 잎을 끓는 물에 담아 우리는 것이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
26) **제수**(祭需) : ① 제사에 드는 여러 가지 재료. ② = 제물(祭物).
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
27) 강인희, 1998, 전개서, p. 299.

같이 만들어진 음식을 우리는 한과라 하여 궁중에서는 평상시 다과상과 잔치등에 사용되었으며 사찰에서는 불전에 공양하였고 일반사가에서는 제사 또는 명절과 잔치 등에 사용되었다. 오늘날 이렇게 발전한 한과는 인공적으로 만들어 널리 이용되고 있다.

(1) 삼국시대 및 통일신라시대

삼국시대(三國時代)에는 과자에 관한 구체적 문헌 기록을 확인할 수 없지만, 『삼국유사(三國遺事)』 가락국기(駕洛國記) 수로왕조(首露王條)에 과(果)가 제수로서 처음 나오고, 신문왕 3년(638)왕비를 맞이할 때 폐백 품목으로 쌀·술·장·꿀·기름·메주 등이 기록[28]되어 있어, 이미 이 시대에 과자가 만들어졌음을 추정할 수 있다. 이러한 기록과 더불어 우리 나라와 이웃인 중국[29]과 일본[30]의 문헌을 통해 당시에 과자 가 만들어 졌음을 짐작할 수 있고, 음다풍속(飮茶風俗)이 성행했던 통일신라시대(統一新羅時代)에 살생(殺生)을 금지하는 불교가 융성했으므로 다과문화가 형성되어 삼국시대및 통일신라시대에도 한과를 만들었을 것이라 여겨진다.[31]

(2) 고려시대

고려시대(高麗時代)로 오면 불교가 호국 신앙이 되면서 불교의 근본사상인 살생을 금했던 만큼 육식이 절제되고 조과(造菓)[32]류가 급진적으로 발달하게 된 것으로 본다. 특히 유밀과의 발달은 해외에서도 인정을 받게 되는데 충렬왕 22년(1296)에 왕이 세자의 혼인식(婚姻式)에 참석하기 위하여 원(元)나라에 갔을 때 혼인식의 연회에 본국에서 가져간 유밀과를 차려 그 곳 사람들로부터 절찬을 받았다는 기록이 보인다. 이로부터 원나라에서는 유밀과를 '고려병(高麗餠)'이라 하며 즐겨 찾게 되었다고 한다. 한때 유밀과의 발전은 곡물·꿀·기름 등을 과도하게 사용하여, 물가가 오르고 백성들이 생활고에 시달릴 정도가 되어, 명종 22년(1192)과 공민왕 2년(1353)에 사용금지령을 내렸다는 기록[33]을 볼

---

28) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, pp. 19-20.
29) 중국의 6세기 때 문헌인 『제민요술(齊民要術)』. *강인희, 1998, 전개서, p. 300.
30) 일본 **나라시대**(奈 時代: 710-784)의 음식은 우리 나라 음식을 원류(原流)로 하고있는데, 이 시대의 문헌에 여러 가지 형태의 과자가 등장하고 있다. *강인희, 1998, 전개서, p. 300.
31) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, pp. 19-20.
32) **조과**(造菓) : 곡식가루로 과일을본떠 가공하여만든 과일의대용품으로 과자류(菓子類)이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

수 있는데 이 시기에 유밀과가 얼마나 성행했는가를 미루어 짐작할 수 있다. 유밀과는 불교행사인 연등회(燃燈會)[34], 팔관회(八關會)[35]등 크고 작은 행사에 반드시 고임상[36]으로 올려졌으며 특히 왕공(王公), 귀족(貴族)들의 집안이나, 사원(寺院)에서 성행하였다. 또한 왕의 행차시에 고을이나 사원에서 유밀과를 진상(進上)[37]하기도 하였으며, 납폐음식(納幣飮食)[38]의 하나이기도 했다.[39]

또한 고려시대에 다식이 만들어졌던 것으로 보이는 문헌기록으로는 이색(李穡)의 『목은집(牧隱集)』에 <종덕부추 팔관개복 다식(種德副樞八關改服茶食)을 보내와>란 제목의 시(詩)가 나오는데, 이 시의 내용중에 "다식은 잘게 씹으면 단맛이 치설(齒舌) 가운데 감돈다."는 글귀가 있는데 그것은 오늘날의 다식맛과 크게 다름이 없을을 말해 준다. 그러나, 다식은 국가연회에는 쓰여졌으나 유밀과처럼 일반화되지는 않았던 것 같다.[40]

(3) 조선시대

조선시대(朝鮮時代)는 한과가 가장 많은 발전을 이룬 시대로 생각된다. 한과의 사용은 궁중(宮中)에서는 왕손의 가례, 왕·왕비·왕대비의 사순(四旬, 40세), 오순(五旬, 50세), 망오(望五, 41세), 망육(望六, 51세), 회갑 등을 축하하거나 존호(尊號)[41]받을 때, 기로소(耆老所)[42]입회 축하, 외국 사신 영접시에 또는 왕의 윤허(允許)[43]를 얻어 잔치를 열 때 사용되었고, 평상시 임금이 받는 어상에도 자주 올랐다. 그 뿐만 아니라 평민의 통과의례를 위한 상차림의 필수품이

---

33) 강인희, 1998, 전개서, p. 301.

34) **연등회**(燃燈會) : (불교)정월 보름에 불을 켜고 부처에게 복을 빌며 노는 놀이. 신라때에 비롯되어 고려 태조 때부터는 매년 국가적인 행사로 열었다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

35) **팔관회**(八關會) : 고려 시대에 중경(中京)과 서경(西京)에서 토속신에게 제사를 지내던 의식(儀式)이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

36) **고임상** : 큰상을 차릴 때 1자 이상의 음식을 높여 꾸미는 상이다.

37) **진상**(進上) : 왕에게 올리는 것을 말한다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

38) **납폐음식**(納幣飮食) : 전통 혼례에서, 신랑 집에서 신부 집으로 혼서지와 폐백을 함에 담아 보낼 때 음식도 같이 보냈다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

39) 강인희, 1998, 전개서, pp. 300-301.

40) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 20.

41) **존호**(尊號) : 임금이나 왕비의 덕을 기리는 뜻으로 올리는 칭호이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

42) **기로소**(耆老所) : 조선시대에 일흔 살이 넘은 문관 정이품 이상 되는 노인이 들어가 대우받는 곳으로 설치된 기구이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

43) **윤허**(允許) : 임금의 허가 = 윤가(允可). 윤유(允兪)
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

되었다. 이렇듯 한과가 널리 성행되자 이 시대에도 한과금지령이 내려졌는데, 조선 왕조 법전의 종합체로 일컬어지는 『대전회통(大典會通)』에 이르기를 "헌수(獻壽)[44] · 혼인(婚姻) · 제향(祭享)[45] 이외에 한과를 사용하는 사람은 곤장을 맞도록 규정한다."라고 하였다. 이것은 한과의 과다사용을 나타내고 있는 것이다. 그러나 한과중에 강정(强精)[46]은 민가에까지도 널리 유행하여 설날음식이나, 혼례, 회갑, 제사음식으로 반드시 만들어졌으며, 평상시의 기호식품(嗜好食品)으로도 각광을 받게 되었다. 이렇듯 조선시대의 한과는 의례상진설품(儀禮床珍設品)으로서 뿐만 아니라 국민들의 식생활을 발전시키는 데 큰 역할을 하였다.[47]

(4) 개화기와 그 이후

의례음식으로 또는 기호식품으로 각광을 받던 한과는 근대에 이르러 설탕이 수입되면서 당제품의 제조 시판됨에 따라 쇠퇴하기 시작하였다. 여기에 일제의 침략, 한국전쟁 등과 같은 역사적 사건은, 국민들의 가정경제를 어렵게 하여 기호식품이란 것은 생각할 여유조차 가질 수 없게 되었다. 그러다가 전후 복구가 끝나고 현대에 와서는 의례가 간소화되면서 예전 같지는 않지만 제사 때나 혼인 등 전통의례음식으로, 또는 명절처럼 특별한 날의 음식으로 한과는 다시 우리 국민의 사랑을 받고 널리 쓰이고 있다. 최근에는 우리 것을 찾고자하는 의지가 생활 전반에 확산되면서 양과자와 구분이 되는 건강식의 재료를 사용하는 우리 전통 먹거리에서도 한과에 대한 관심이 높아지면서 많은 사람들이 즐겨 찾고 있다.

2. 음양오행사상에 나타난 전통색

각 나라마다 전통 색이 있듯이 우리 나라에도 옛 부터 내려오는 색이 있다. 본 논고에서는 한국전통 색의 철학적배경과 색에관해 간략히 짚어보고자 한다.

---

44) **헌수(獻壽)** : 환갑잔치등에 장수를 비는 뜻으로 술잔을 올리는 것이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
45) **제향(祭享)** : ① 나라에서 올리는 제사. ② '제사' 의 높임말이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
46) 본 눈문 p. 21. 참고.
47) 강인희, 1998, 전개서, p. 303.

1) 오방색

(1) 역사적 근원

이 황(李滉)선생의 퇴계집 진성학십도차(進聖學十圖箚)를 보면 태극도설(太極圖說)에서,

> 무극(無極)이면서 태극[48]이다. 태극이 동하여 양을 낳고, 동(動)이 극하면 정(靜)하니, 정하여 음을 낳고, 정이 극하면 다시 동하니, 한번 동하고, 한번 정하는 것이 서로 그 근본이 된다. 음과 양으로 나누어져서 양의 <하늘과 땅>이 성립된다. 양이 변하고 음이 합하여 수, 화, 목, 금, 토를 낳아서 오기(五氣) 오행이란 바로 하나의 태극이며, 태극은 본래 무극이다.[49]

'태극' 의 문양은 우리나라 사람들에게는 익숙한 국기인 '태극기'[50]로 사용이 되어지고 있다. 이렇듯 '태극' 이라함은 우리 나라 사상에 중요한 역할을하고 있다는 것은 자명한 사실일 것이다. 위의 인용문에서도 알수있듯이 '태극'은 '오행'[51]과 연관을 가질 수 있는데, 음양오행체계는 고대 중국에서 발생하여 그들의 정신문화에 지대한 영향을 끼쳤으며 인근한 우리 나라에 유입되어 동양적 사고체계로서 공유되었다.[52] 동양에서의 음양오행설(陰陽五行說)[53]은 세계관의 기초가 되며 이는 유기론적이며 순환론적인 특성이 두드러진다.[54] 이러한 음양오행체계 의미는 색에 있어서도 적용이 되는데, 그 내용은 아래와 같다.

> 오행사상에 의해 천지의 수가 오행을 생성하는 것은 천일(天一)과 지륙(地六)이 배합되어 북방에 수(水)를 두고, 天七과 地二를 배합해서 남방에 화

---

48) **태극**(太極) : 중국 역학(易學)에서 음양이 발생하는 근원이라고 보는 본체, 우주 만물의 근원이되는 실체. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

49) 하용득, 『한국의 전통색과 색채심리』, 서울 : 명지, 1999, p. 30.

50) **태극기**(太極旗) : 우리나라의 국기. 흰 바탕의 한가운데 양(陽)은 붉은 빛, 음(陰)은 남빛의 태극을 그리고, 검은 빛으로 건(乾), 곤(坤), 감(坎), 이(離)로 네 괘를 사방 대각선상으로 사괘(四卦)를 그린 것이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

51) **오행**(五行) : 중국 고대의 철리(哲理)로, 만물을 조성(組成)하는 다섯 가지의 원기. 火·水·木·金·土를 말한다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

52) 홍지윤, 「한국 전통색채화 연구」, 서울 : 홍익대학교 석사학위 논문, 1994, pp. 7-8.

53) **음양오행설**(陰陽五行說) : 중국의 전국 시대에 별도로 성립한 음양설과 오행설이 한대(漢代)에 와서 하나로 합쳐진 이론. 오행의 목(木)·화(火)는 양에, 금(金)·수(水)는 음에, 토(土)는 그 중간이라 하여 오행의 소장(消長)·교체로서의 만물을 해석·설명하려는 사상이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

54) 양계초·풍우란 외 / 김홍경 편, 『음양오행설의 연구』, 서울 : 신지서원, 1993, p. 5.

(火)를 이루며, 天三 地八을 배합해서 동방에 목(木)을 이루고, 天九와 地四를 배합해서 서방에 금(金)을 그리고 天五 地十으로 중앙에 토(土)를 이룬다는 이치인 것이다. 좌청룡(左青龍) 우백호(右白虎)라 하듯 동방은 목(木)이며 청(青)이고, 좌(左)를 가리키고, 사계절의 청춘과 같은 뜻이고, 서방은 금(金)이며 백(白)이고 우(右)를 가리키고, 난방은 화(火)이며 적(赤)이고 상(上)이며 주하(朱夏)를 뜻한다. 그리고 북방은 수(水)이며, 흑(黑), 하(下)로, 현동(玄冬)을 뜻한 것이다. 따라서 오행에 의한 청색, 백색, 적색, 흑색, 그리고 중앙의 황색이 기본색으로 우주생성의 오원색에 해당하며 오정색(五正色) 또는 오채(五彩)라고 부른다.[55]

음양 오행의 체계는 앞서 논한 바와 같이 우주적 이치가 다섯 가지 요소로 분류되어 운행한다는 개념을 갖는다. 이 중 색의 개념은 방위, 계절, 문화 등과 관계를 가지며, 여기에서 오행에 근거를 둔 다섯 가지의 색이 도출됨을 알 수 있다.[56] 이러한 오정색(五正色)은 우리의 일상 생활 속에 파급되어 여러 가지 감정을 표현하는 도구로 혹은 의식의 법칙으로서 사용되었다.

우리나라에 실용주의의 학문이 도입된 것은 19세기 중엽이며, 실학이라는 이름으로 자연과학적 세계관에 눈뜨기 시작한 개화기까지 한국인의 의식세계의 중심이었던 것은 음양 오행적인 우주관에 바탕을 둔 사상체계였다. 따라서 한국의 문화는 대부분 음양오행설을 중심으로한 사상체계에 바탕을 둔 의식과 깊은 관련을 맺고 있는 문화라고 말할 수 있다.

(2) 오방색의 의미와 상징

본 연구에서는 위에서 살펴본 음양오행설을 기본으로 풀어낸 정색(正色), 간색(間色)과 그밖의 잡색(雜色)으로 분류하여 한국 전통색의 의미와 상징등을 정리하려고 한다.

① 오방색

다섯 가지의 오방색은 다음과 같다.

청(青) : 청색(青色)은 동방의 정색으로 목성에 속하고

적(赤) : 적색(赤色)은 남방의 정색으로 화성에 속하고

---

55) 하용득, 1999, 전개서, pp. 31-32.

56) 홍지윤, 1994, 전개논문, p. 10.

황(黃) : 황색(黃色)은 중앙의 정색으로 토성에 속하고
백(白) : 백색(白色)은 서방의 정색으로 금성에 속하고
흑(黑) : 흑색(黑色)은 북방의 정색으로 수성에 속하고

이와 같이 청(靑), 적(赤), 황(黃), 백(白), 흑색(黑色)을 정색 또는 오방정색(五方正色)이라 하는데, 이것은 음양오행사상에서 양에 해당하며[57] 모든 우리문화의 곳곳에서 발견할수가있다. 다시말해서 오방정색은 의생활·식생활·주생활에 고루 널리 활용되었다. 오정색중의 백색은 우리겨레에 많은 의미를 내포하고 있다. 서민의 의복에서도 백의를 많이 입었으며 평민의 일상생활의 음식물도 흰밥, 숭늉의 뜨물색, 흰떡, 송편의 색채 등 모든 음식의 채도가 낮고 회색기가 많았다. 또한 음식 그릇이나 사발, 수저 등을 살펴보면 색채가 없는 것은 아니지만 전체적인 분위기에 회색기가 많은 백색조이다. 이렇듯 우리나라의 백색은 민족의 색이라 많이 불리워 지고 사용되어 왔다.

위의 오방색의 내용을 정리하면 다음과 같다.

數	五色	方位	五行	五星	五神	五倫	五音	五時	意味
天三/地八	靑	東方 - 左	木	木星	청룡	仁	角	春	생명, 발전, 창조, 불멸, 정직, 희망.
天七/地二	赤	南方 - 下	火	火星	주작	禮	微	夏	태양, 불, 정열, 애정, 생성과창조.
天五/地十	黃	中央 - 中	土	土星	·	信	宮	秀	우주생성의 기본색으로 광명과 생기.
天九/地四	白	西方 - 右	金	金星	백호	義	商	秋	결백과 진실, 삶, 낮, 순결.
天一/地六	黑	北方 - 上	水	水星	현무	智	羽	冬	실재(實在)를 상징하는 색.

[도표Ⅱ-1] 오방색의 의미와 상징

② 간색

다섯 가지의 간색은 다음과 같다.

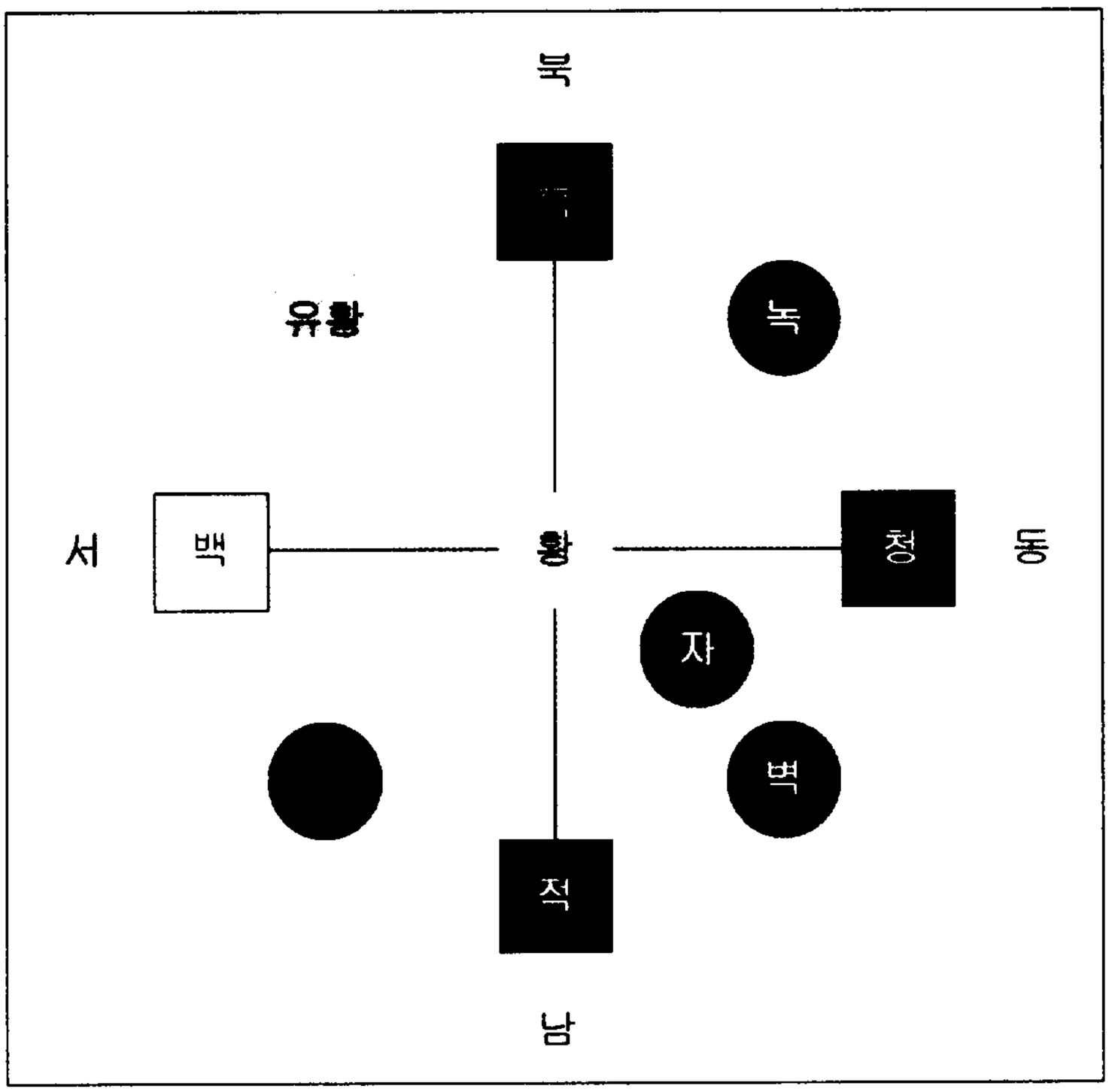
녹(綠) : 청황색(靑黃色)으로 동방의 간색이고
홍(紅) : 홍색(紅色)은 적백색(赤白色)으로 남방의 간색이고
벽(碧) : 벽색(碧色)은 담청색(청백색-淡靑色)으로 서방의 간색이고

57) 하용득, 1999, 전개서, p. 46.

자(紫) : 자색(紫色)은 적흑색(赤黑色)으로 북방의 간색이고

유황(柳色) : 유황색(柳黃色)은 황흑색(黃黑色)으로 중앙의 간색이다.

이를 오방간색(五方間色)이라 하며, 음양오행사상에서는 음에 해당하는 색이다.[58] 오정색과 오간색의 위치는, 아래 [그림Ⅱ-1]에서 바르게 알 수 있다.



[그림Ⅱ-1] 오방색과 오간색의 범위[59]

※위의 그림 방위색상은 서양체계와 달리 동양의 개념에 따른 것이다.

③ 잡색

· 동방의잡색:	총(葱)색:청색(靑也)	취(翠)색:청색(靑色)
	여(綠)색:녹색(綠色)	남(藍)색:청색(靑也)
	옥(玉)색:참색(卽黑也)	창(蒼)색:심청색(深靑色)
· 서방의잡색:	교(絞)색:백색(月白)	애(皚)색:백색(白色)
	파(皤)색:백색(頭白)	고(縞)색:백색(白貌)

58) 하용득, 1999, 전개서, p. 46.

59) 박영순 · 이영순, 『색채와 디자인』, 서울 : 교문사, 1998, p. 124.

분(紛)색:백색(白也)　　교(絞)색:창황색(蒼黃色)
호(皓)색:백색(白色)　　낙(駱)색:흑백색(白黑相間)
소(素)색:적색 배색(白也生棉)
호(縞)색:백색·백흑색(白也一云, 白黑雜色)

· 남방의잡색: 위(煒)색:적색(盛赤)　　동(彤)색:적색(赤色)
정(赬)색:적색(赤色)　　정(桯)색:적색(同赬)
혁(赩)색:적색(大赤色)　　단(丹)색:적색(赤色)
호(盱)색:적색(赤文)　　확(矱)색:적색(丹也赬赤土)
성(騂)색:적색(赤也)　　주(朱)색:적색(赤色紅而明)
번(番)색:적색(赤色)　　천(茜)색:강색(染紅草名)
훈(纁)색:천강색(淺降)　　진(縉)색:천강색(淺降色)
주(朱)색:적색(紅之士入深赤)
강(降)색:적색·청홍색·대적색이(赤色又淺紅色又大赤色)
전(縓)색:강색, 천강색(降色 淺降色)
강(降)색:적색(紅之三入迹曰緹) 감(紺)색:청적색
(青赤又曰深青楊赤色一云赤多小之色一云今之青)

· 북방의잡색: 이(黟)색:흑색(黑色)　　미(黴)색:흑색(黑色)
노(旅)색:흑색(黑也)　　오(烏)색:흑색(黑色)
유(黝)색:흑색(黑色)　　검(黔)색:흑색(黑也)
담(黮)색:흑색(黑色)　　묵(墨)색:흑색(黑色)
칠(漆)색:흑색(黑色)　　익(黓)색:흑색(黑色)
조(皁)색:흑색(黑色)　　암(黯)색:심흑색(深黑色)
은(殷)색:적흑색(赤黑色烏閑又)　치(緇)색:흑색(黑色又曰驪)
현(玄)색:흑색·적흑색(黑色赤黑色)　　암(黭)색:심흑색(青黑)

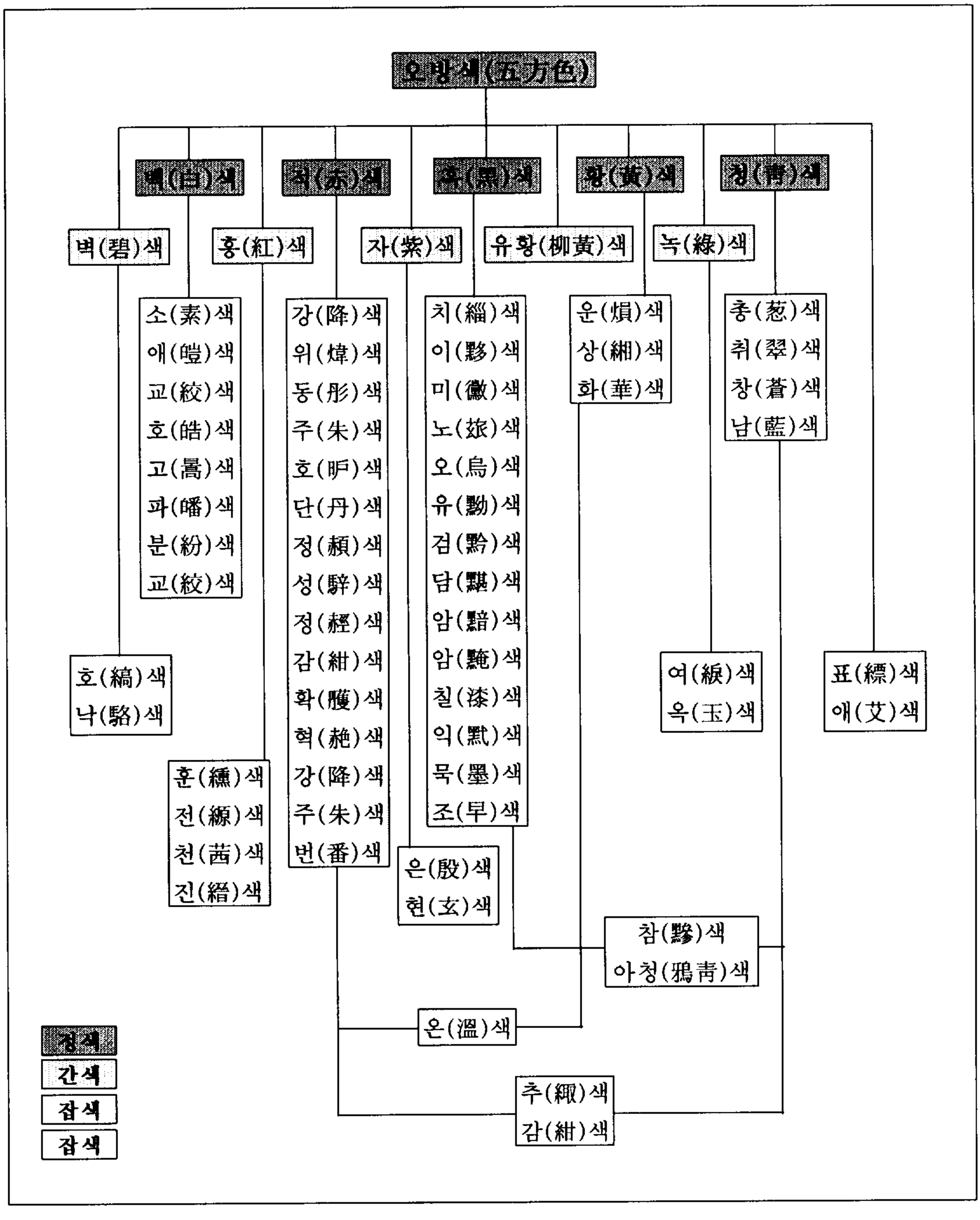
· 중앙의잡색: 운(熉)색:황색(:黃貌)　　화(華)색:황색(黃色)
상(緗)색:천황색(淺黃色)

그 밖의 잡색(雜色)은 아래와 같다.

아청(鴉青)색:감색(卽紺)　　애(艾)색:창백색(蒼白也)
온(溫)색:적황색(赤黃色)　　추(緅)색:청적색·강색(青赤色降色)
표(縹)색:청백색·녹백색·청황색(青白色又綠白也一云青黃色)
참(黲)색:청흑색 천청흑색(青黑一曰淺青黑色) 등이 있다.[60]

---

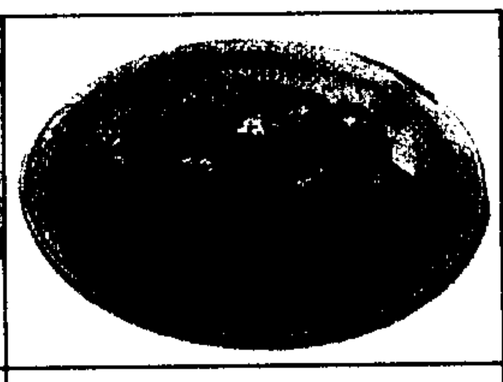
60) 하용득, 1999, 전개서, pp. 46-49.



[도표Ⅱ- 2] 오방색·정색·간색 분석표

※한문의 뜻을 풀이하여 가까운 위치선상에 임의로 색상을 선정하였다.

1. 꿀약과

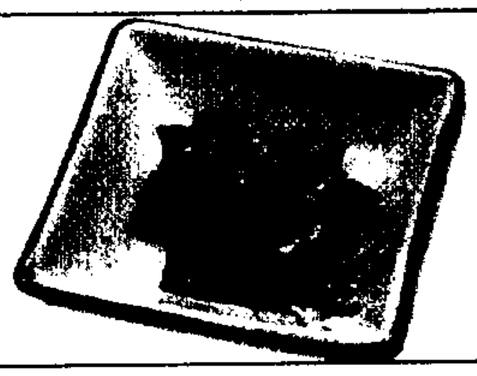


3. 다식과

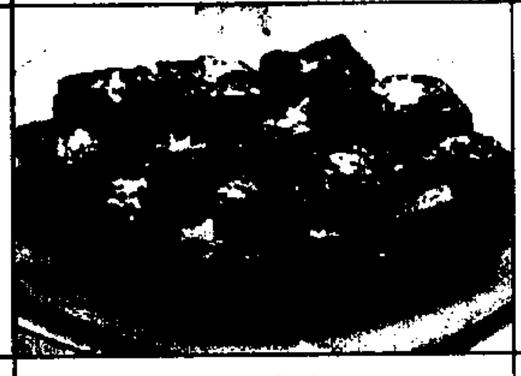
2. 만두과

4-1. 생강매작과

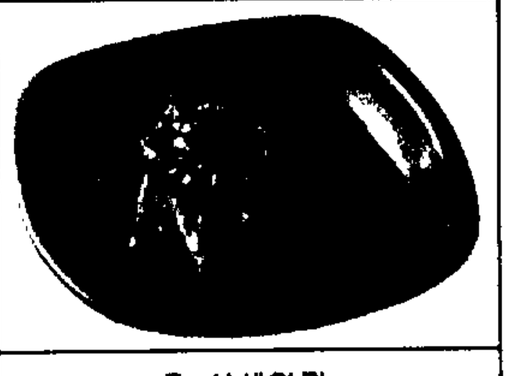
4-2. 수삼매작과



4-3. 파래매작과



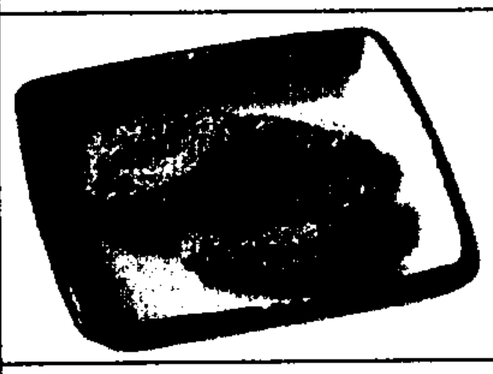
5. 모약과



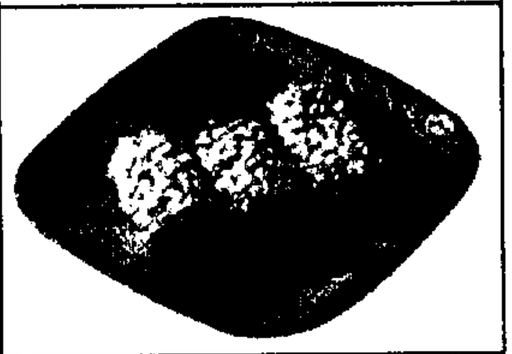
7. 삼색한과

6. 차수과

8. 타래과

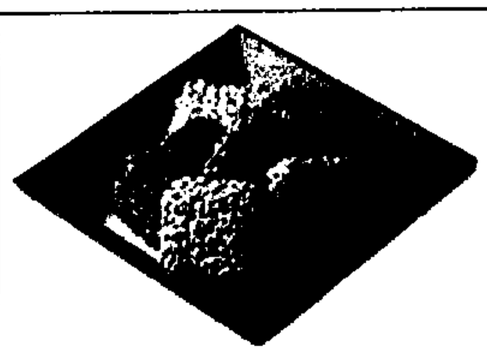


9. 깨강정

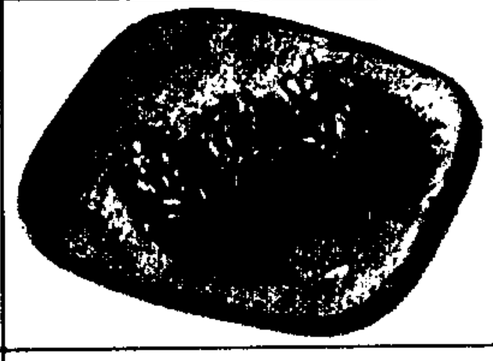


11-1. 백매화강정

11-2. 홍매화강정



10. (삼색)매화연사과



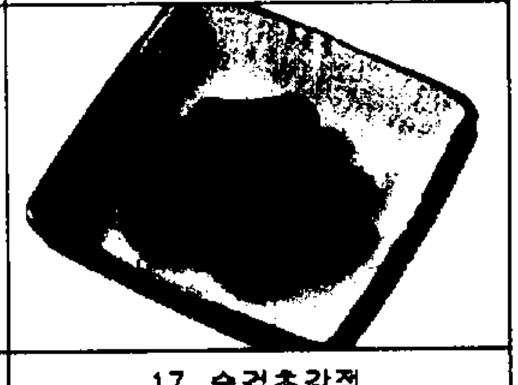
15. 백자강정

12. (홍백)세건반강정

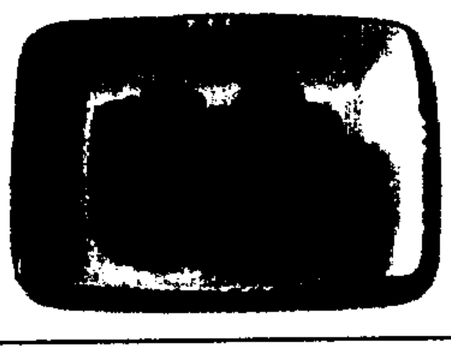
14. (홍백)세건반연사과

16. (홍백)세건반요화과

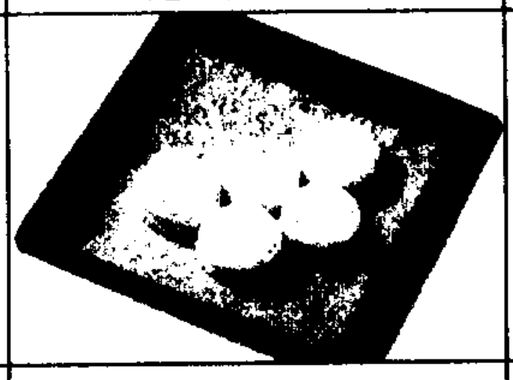
13. 송화강정



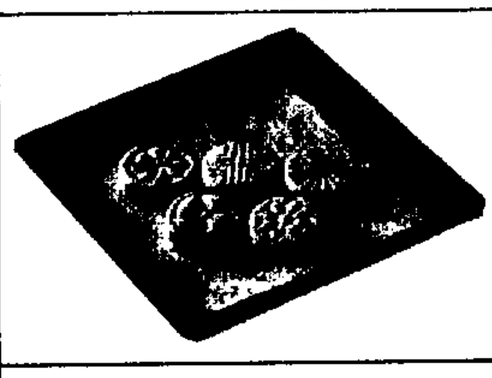
17. 승검초강정



18. 흑임자강정



19. 녹말다식

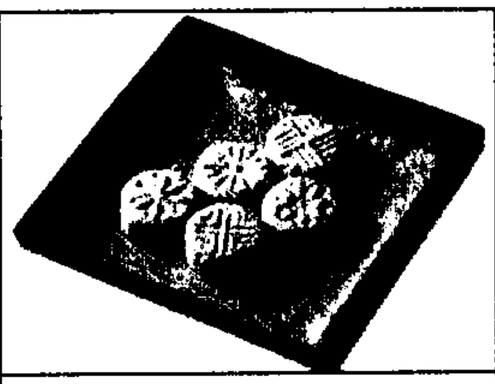
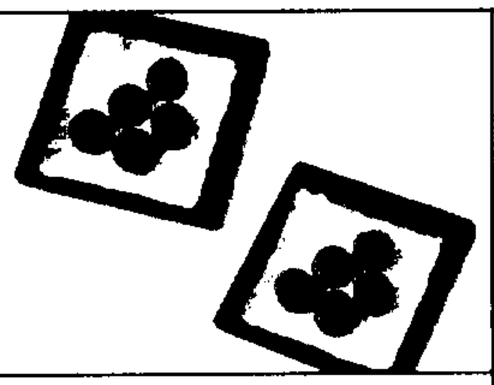
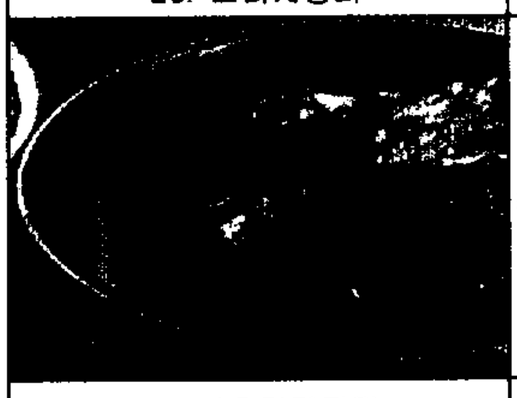
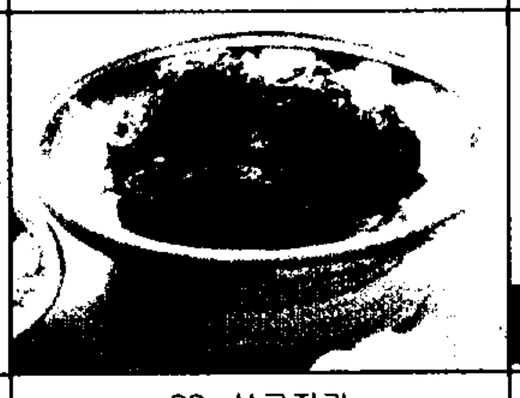
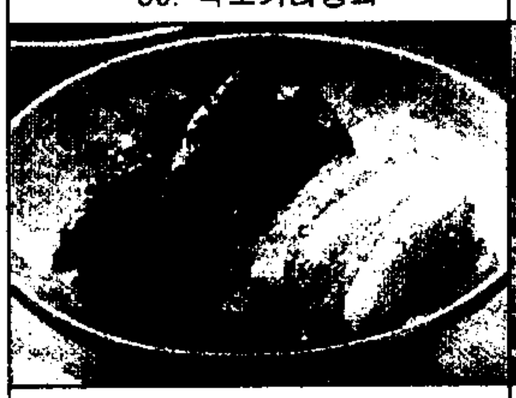
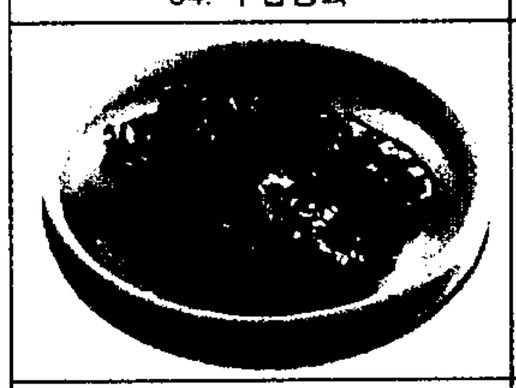
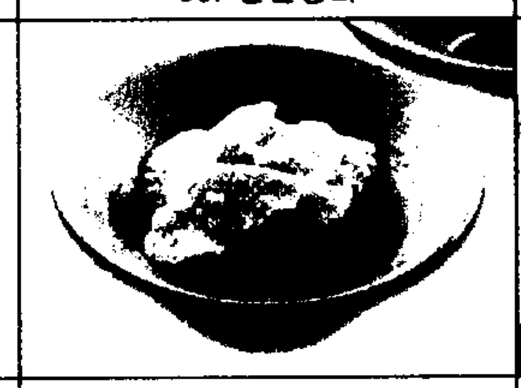
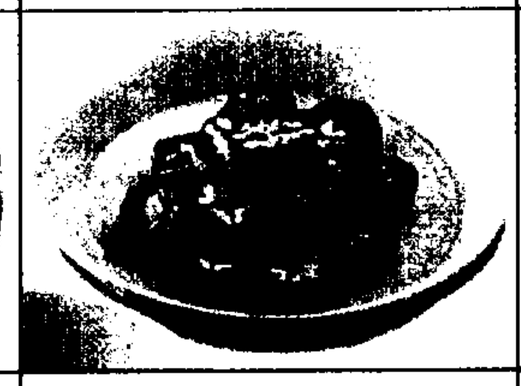


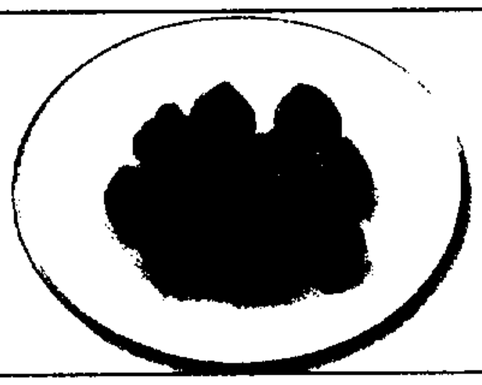
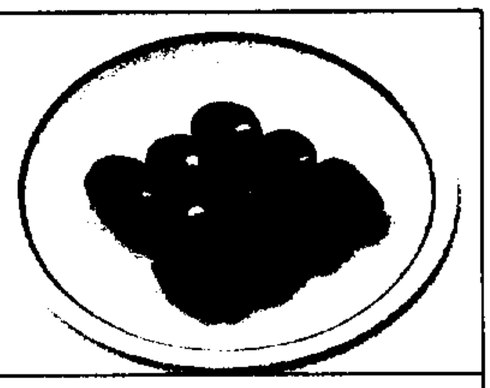
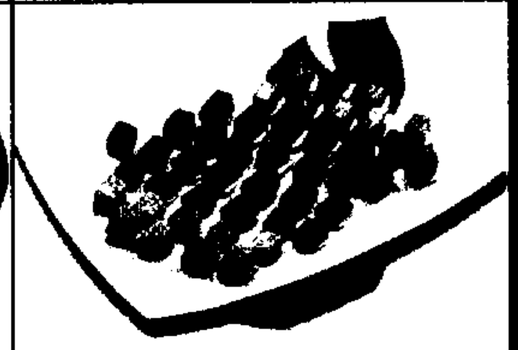
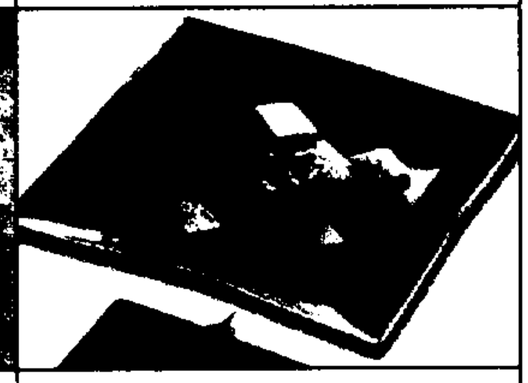
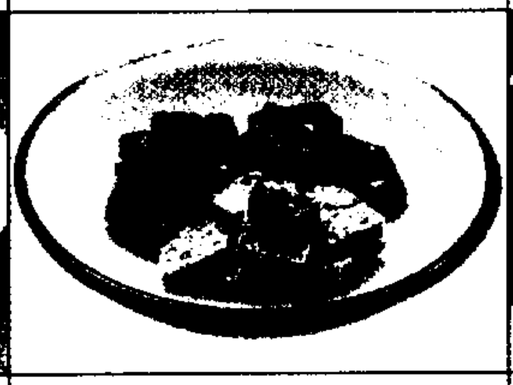
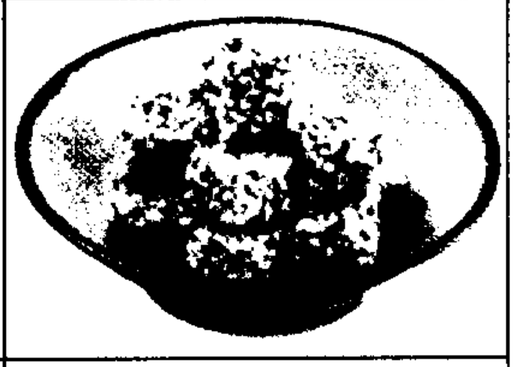
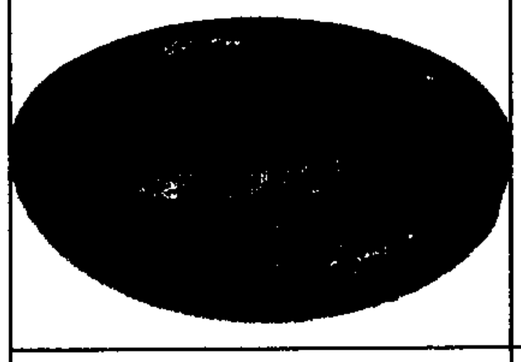
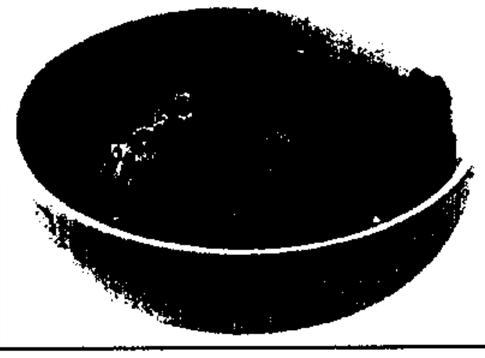
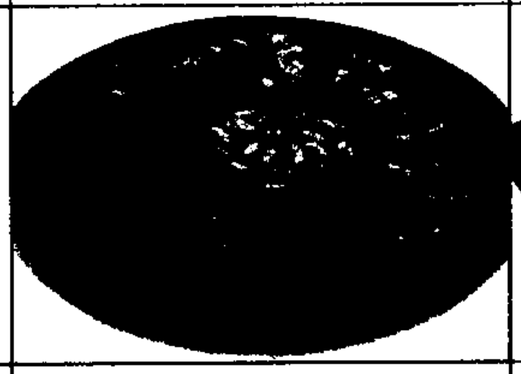
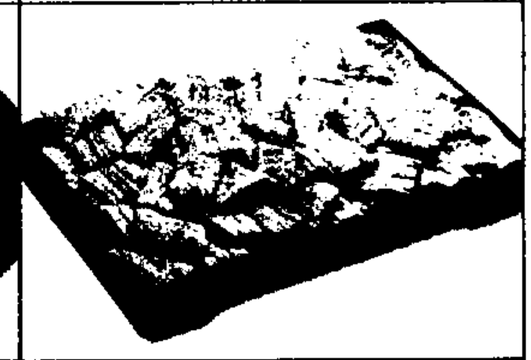
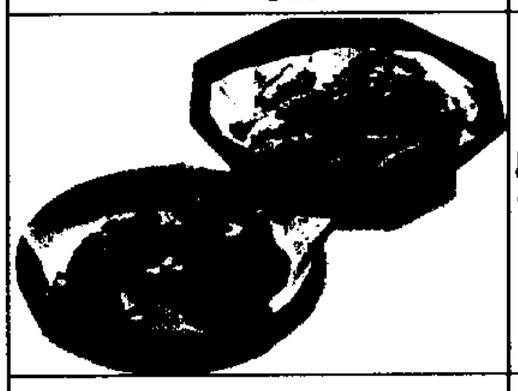
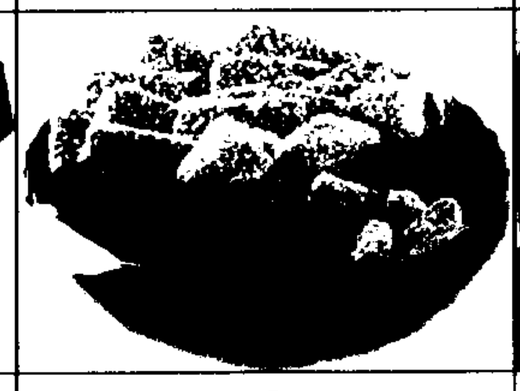
21. 송화다식

20. (다식류)승검초다식

[그림Ⅱ-2] 한과의 종류

※ 상기 한과명내의 번호는 본문에 기재된 번호와 동일함.

			
22. 쌀다식	23. 오미자다식	24. (노란, 푸른)콩다식	25. 흑임자다식
26. 도라지정과	27. 동아정과	28. 모과정과	29. 무정과
			
30. 박오가리정과	31. 사과건정과	32. 살구정과	33. 생강정과
			
34. 수삼정과	35. 연근정과	36. 우엉정과	37. 유자정과
			
38. 죽순정과	39. 편강	40. 호박정과	41. 건시단자
			
42. 건시란 49. 유자란 52. 호박란	43. 곶감쌈	44. 곶감오림	45. 대추초 48. 밤초

			
47. 생란	46. 설산삼	50. 율란	51. 조란
			
53. 호두강정	54. 귤편 59. 키위편(과편류)	55. 모과편	56. 살구편
			
57. 앵두편	58. 오미자편	65. 깨엿강정	61. 백자편
			
62. (삼색)쌀엿강정	63. (푸른, 검은)콩엿강정	64. 튀밥엿강정	60. 현미쌀엿강정
			
66. 깅엿	67. 닭엿	68. 땅콩엿	69. 백당
			
70. 콩엿	각종 유과류	엿강정과 다식류	다식 고임

3. 한과분류에 따른 언어·색채 이미지 스케일 분석

한과를 크게 조리법 / 의례와 계절에 따라 분류하고 언어 이미지스케일과 색채 이미지스케일에 대입해 봄으로써 한과의 색상이미지를 구체화하여 한국전통색채의 연관성을 밝히고자 한다.

1) 조리법에 따른 한과분류

우리 나라 한과는 만드는 법에 따라 기름에 지지는 과자, 기름에 튀기는 과자, 판에 찍어내는 과자, 조리는 과자, 엿에 버무리는 과자, 고는 과자 등이 있다. 이렇게 조리법에 따라 여덟 가지로 분류할 수 있다.

(1) 유밀과류

한과중에 가장 사치스럽고 최고급으로 꼽히는 유밀과는 곡물가루에 꿀과 기름을 넣고 반죽하여 모양을 만들어서 기름에 지진 다음 다시 즙청한 대표적인 과자이다.[61]

(2) 유과류

유과는 흔히들 강정이라고 하는데 엄밀히 따지면 강정은 유과의 한 종류일 뿐이다. 강정 역시 약과와 함께 옛날부터 내려오는 과자 중의 으뜸으로, 유과의 매력은 입에 넣으면 바삭하고 부서지면서 사르르 녹는 맛에 있다. 유과의 종류로는 강정류, 산자류, 빙사과류(氷絲果類), 연사과(軟絲果)로 나눌수 있다.[62]

조리방법은 술을 친 찹쌀가루 반죽을 쪄서 자른 뒤 말린 다음, 기름에 튀겨 고물을 묻힌 것이다.

(3) 다식류

다식은 흰깨, 검은깨, 콩, 찹쌀, 송화, 녹두녹말, 오미자 등 날로 먹을 수 있는 것들을 가루 내어 꿀로 반죽한 다음 다식판에 박아서 기하 문양·꽃 모양·길상문자 등이 양각으로 나타나게 한 과자이다. 다식은 차에 곁들이는 음식이며

61) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, pp. 39-40.
62) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, pp. 41-42.

필수 의례 음식이기도 하다.[63]

(4) 정과류

정과류는 식물의 뿌리나 줄기 또는 열매를 살짝 데쳐 조직을 연하게 한 다음, 설탕물이나 꿀 또는 조청에 조린 것이다. 달콤하면서도 쫄깃쫄깃한 맛이 그 특징으로 잔치 때 많이 만들며, 보통 여러 가지 재료로 만들어 한 접시에 곁들여 낸다. 이러한 정과류는 수분이 많은 진정과(津正果)와 수분이 적은 건정과로 나눌 수 있다.[64]

(5) 숙실과류

과수의 열매를 익혀 꿀에 조린 과자로 초류와 난류로 다시 나뉜다. 이 가운데 초류는 과수의 열매를 통째로 익혀 그 형태가 그대로 유지되게끔 설탕물에 조린 것이고 난류는 과수의 열매를 익힌 뒤 으깨어 설탕이나 꿀에 조려 다시 제 모양대로 빚은 것이다.[65]

(6) 과편류

과일즙 또는 과일을 삶아 거른 물에 설탕이나 꿀을 넣고 조려 엉기게 한 다음 그릇에 쏟아 식혀서 편으로 썬 것이다. 서양의 젤리와 비슷한 과자라고 생각할 수 있다. 새콤달콤한 맛이 일품이며 말랑말랑하고 매끄러워 입안에 넣었을 때의 느낌이 매우 좋다. 과편을 만들 때에 쓰이는 과일은 주로 신맛이 나는 앵두·오미자·살구·산자·모과 등이며, 복숭아·배·사과와 같이 과육(果肉)의 색이 변하는 것은 잘 쓰지 않는다.[66]

(7) 엿강정류

주로 견과류나 곡식을 볶거나 그대로 조청 또는 엿물에 버무려 서로 붙게한 다음, 반대기를 지어서 약간 굳었을 때 썬 과자이다. 이 과자는 남녀노소 누구

---

63) 강인희, 1998, 전개서, p. 329.
64) 강인희, 1998, 전개서, p. 334.
65) 강인희, 1998, 전개서, p. 342.
66) 강인희, 1998, 전개서, p. 347.

나 좋아하는 우리의 전통 간식으로, 특히 설날에 많이 만든다.[67]

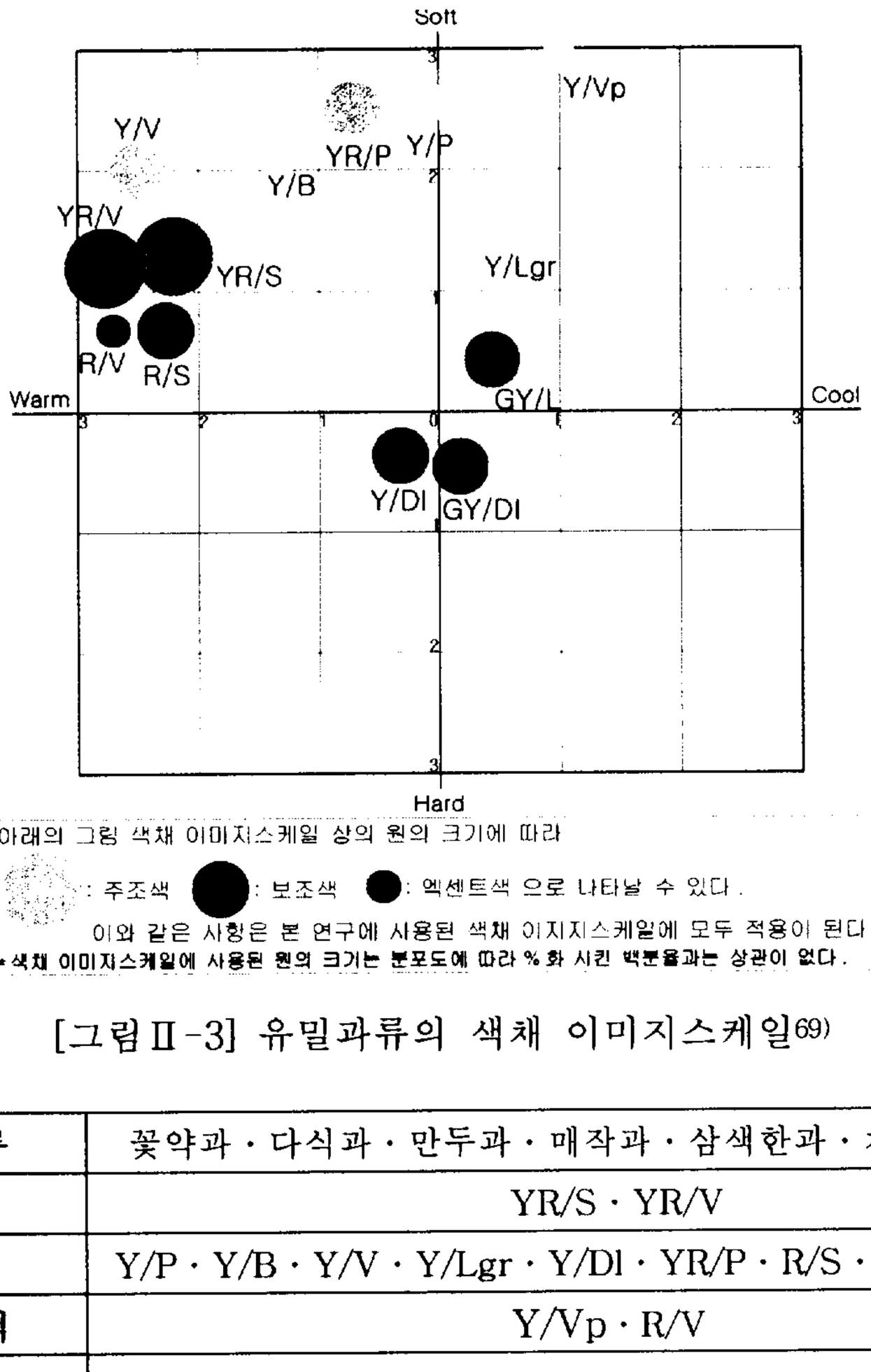
(8) 엿류

전분 또는 전분을 함유한 원료를 엿기름으로 당화(糖化)시킨 당과(糖菓)이다. 엿과 조청이 여기에 속한다. 문헌에 따르면 우리 나라에서 엿을 만들기 시작한 것은 고려시대부터이다. 이후로 엿을 간식으로 이용하여 왔고, 또 엿을 묽게 고아 꿀처럼 만들어 꿀 대신 여러 가지 음식이나 과자를 만드는 에 이용해 왔다.[68]

위의 내용을 만드는 방법에 따라 분류를 하되, 본 논고에서 사용하는 일흔 가지의 한과를 기본으로 그 과자의 언어·색채 이미지스케일을 정리하면 아래의 [도표]와 [그림]과 같다.

---

67) 강인희, 1998, 전개서, p. 354.
68) 강인희, 1998, 전개서, p. 358.



아래의 그림 색채 이미지스케일 상의 원의 크기에 따라

: 주조색 : 보조색 : 엑센트색 으로 나타날 수 있다.

이와 같은 사항은 본 연구에 사용된 색채 이지지스케일에 모두 적용이 된다.

*색채 이미지스케일에 사용된 원의 크기는 분포도에 따라 % 화 시킨 백분율과는 상관이 없다.

[그림Ⅱ-3] 유밀과류의 색채 이미지스케일[69]

유밀과류	꽃약과 · 다식과 · 만두과 · 매작과 · 삼색한과 · 차수과 · 타래과
주조색	YR/S · YR/V
보조색	Y/P · Y/B · Y/V · Y/Lgr · Y/Dl · YR/P · R/S · GY/L · GY/Dl
엑센트색	Y/Vp · R/V
언어 이미지스케일	Casual 47% · Elegant 27% · Romantic 26%
스케일 위치	S/W축 좌측중앙과 우측상단 그리고 S/H축 중앙에 위치하고 있다.
Key words	경사로운 · 명랑한 · 대중적인 · 기분좋은 / Casual

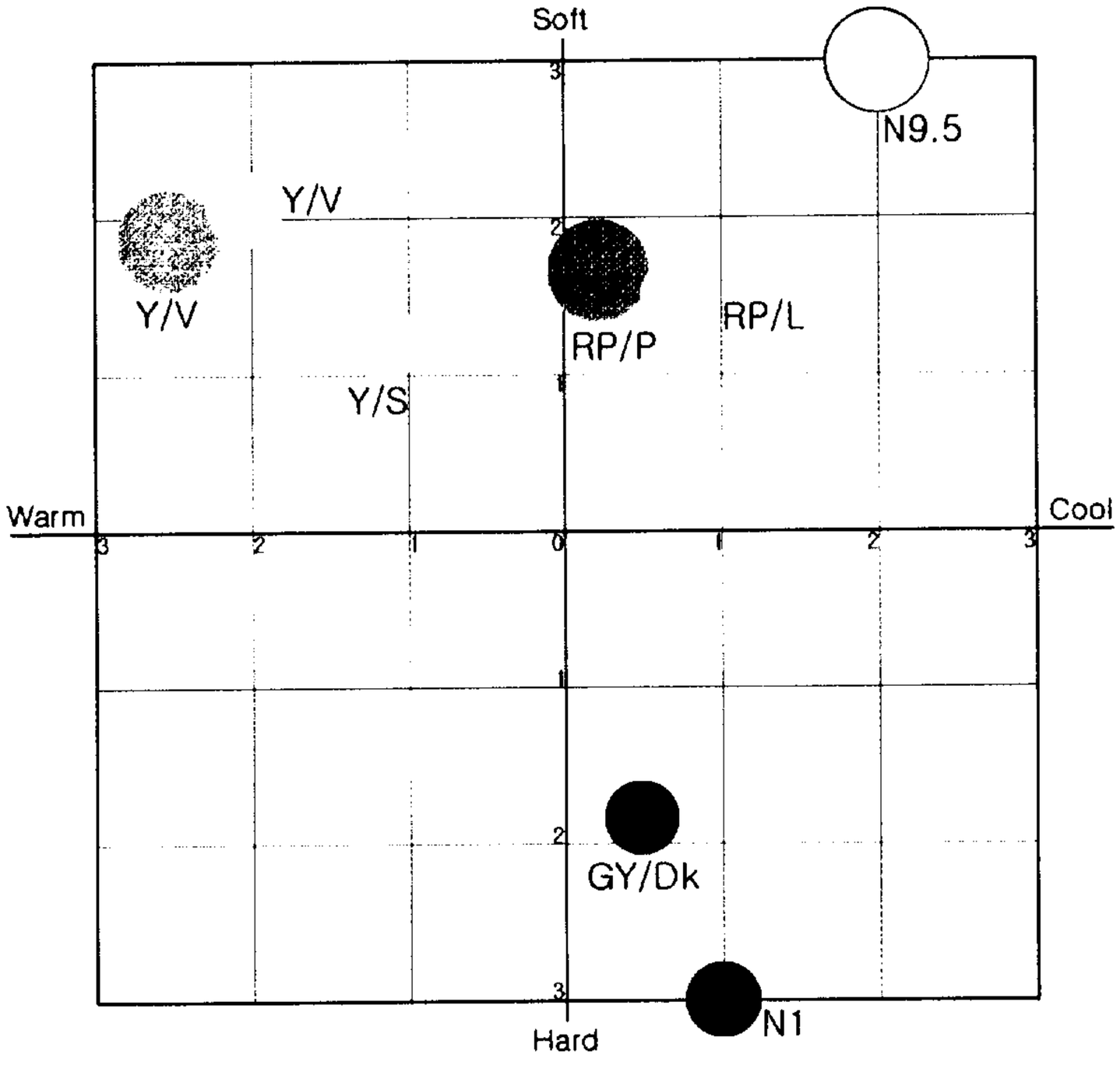
[도표Ⅱ-3] 유밀과류의 언어 · 색채 이미지 분석표[70]

---

69) 주조색은 YR/S · YR/V 이고, 보조색은 Y/P · Y/B · Y/V · Y/Lgr · Y/Dl · YR/P · R/S · GY/L · GY/Dl 이고, 액센트색은 Y/Vp · R/V 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual 위치에 있다.

70) 위의 표에 기재된 백분율 % 는 본 연구에 이용된 총 일흔가지 한과중에서 각 해당 page의 주제를 100%로 하여 백분율로 표시한 것이다.

*주의(主意) : ① 높은 순위별로 기입하였다. (例로 위의표 언어이지지 스케일에서 : Casual · Elegant · Romantic) ② 언어 이미지를 합하여 대략 50% 이상되는 스케일에서 키워드를 선정하여 단어로 표현하였다. (例로 위의표 Key words에서 경사로운 · 기분좋은…)

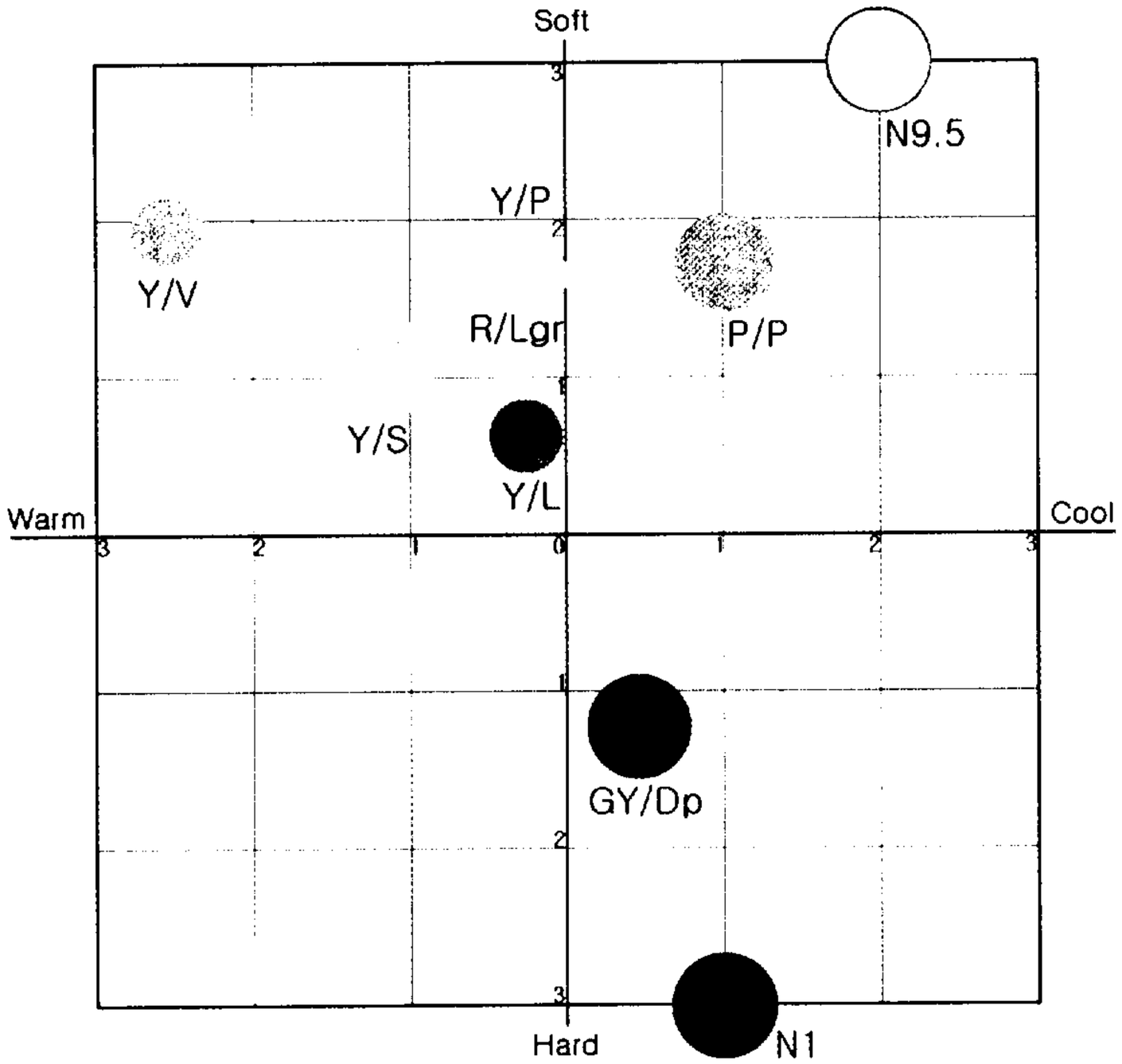


[그림Ⅱ-4] 유과류의 색채 이미지스케일[71]

유과류	깨강정 · 매화강정 · 송화강정 · 승검초강정 · 흑임자강정 · 매화연사과 · 세건반요화과
주조색	Y/V · RP/P · W(N9.5)
보조색	Y/S · RP/L · GY/Dk · S(N1)
액센트색	없음
언어 이미지스케일	Natural 38% · Clear 22% · Casual 20% · Dandy 20%
스케일 위치	S/W축 좌측중앙과 S/C축 좌측중앙 그리고 H/C축 좌측하단에 위치하고 있다.
Key words	느긋한 · 자연스런 · 평화로운 · 친숙한 / Natural

[도표Ⅱ-4] 유과류의 언어 · 색채 이미지 분석표

71) 주조색은 Y/V · RP/P · W(N9.5) 이고, 보조색은 Y/S · RP/L · GY/Dk · S(N1) 이고, 액센트색은 없다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Natural위치에 있다.

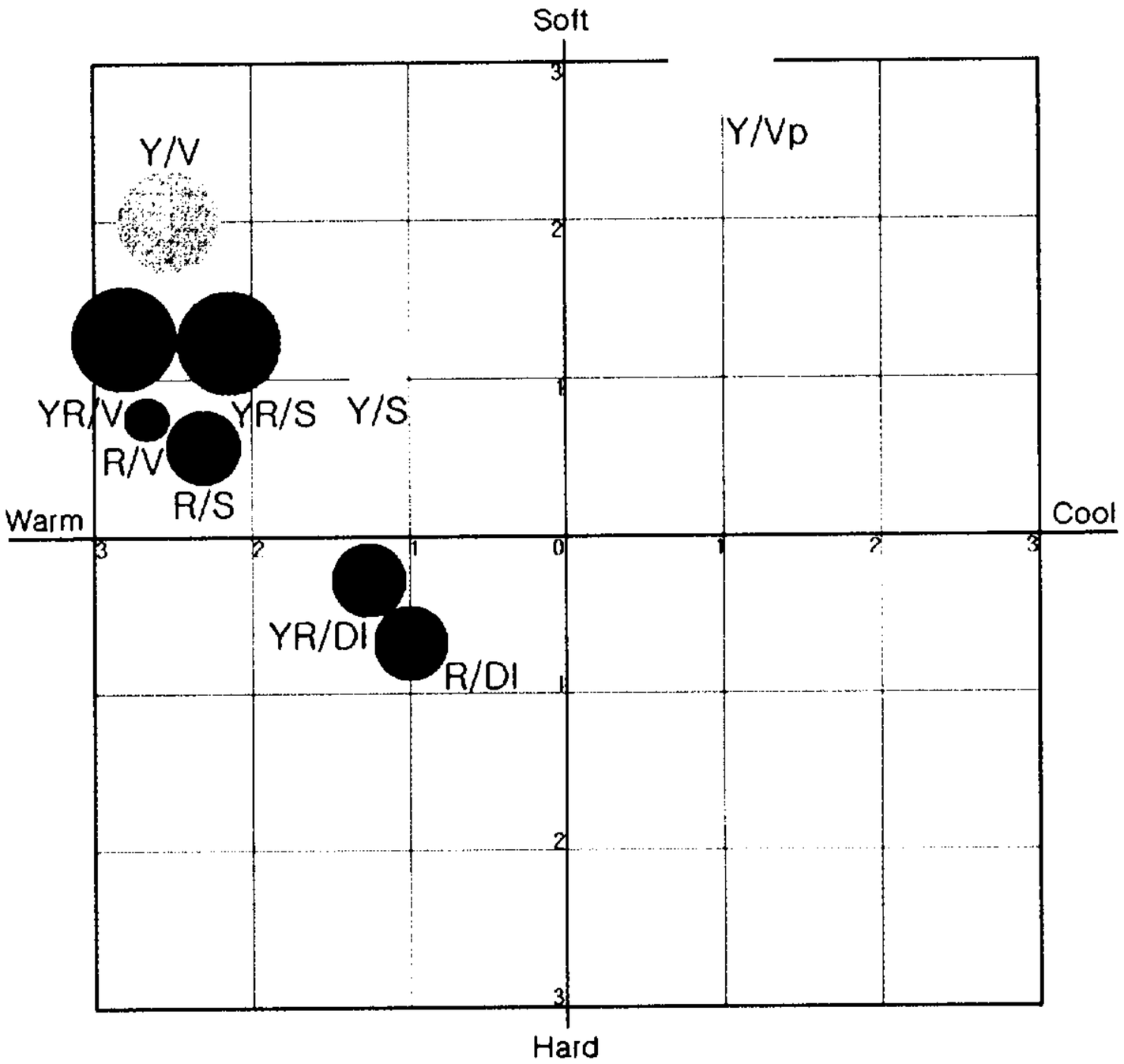


[그림Ⅱ-5] 다식류의 색채 이미지스케일[72]

다식류	녹말다식 · 송화다식 · 승검초다식 · 쌀다식 · 오미자다식 · 콩다식 · 흑임자다식
주조색	Y/S · GY/Dp · P/P · W(N9.5), S(N1)
보조색	Y/P · Y/V · Y/L · R/Lgr
액센트색	없음
언어 이미지스케일	Natural 44% · Dandy 28% · Clear 14% · Casual 7% · Romantic 7%
스케일 위치	S/W축 우측중앙과 S/C축 중앙 H/C축 좌측에 위치하고 있다.
Key words	너그러운 · 순한 · 편안한 · 안정된 / Natural · Dandy

[도표Ⅱ-5] 다식류의 언어 · 색채 이미지 분석표

72) 주조색은 YR/S · GY/Dp · P/P · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/P · Y/V · Y/L · R/Lgr 이고, 액센트색은 없다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Natural · Dandy 위치에 있다.

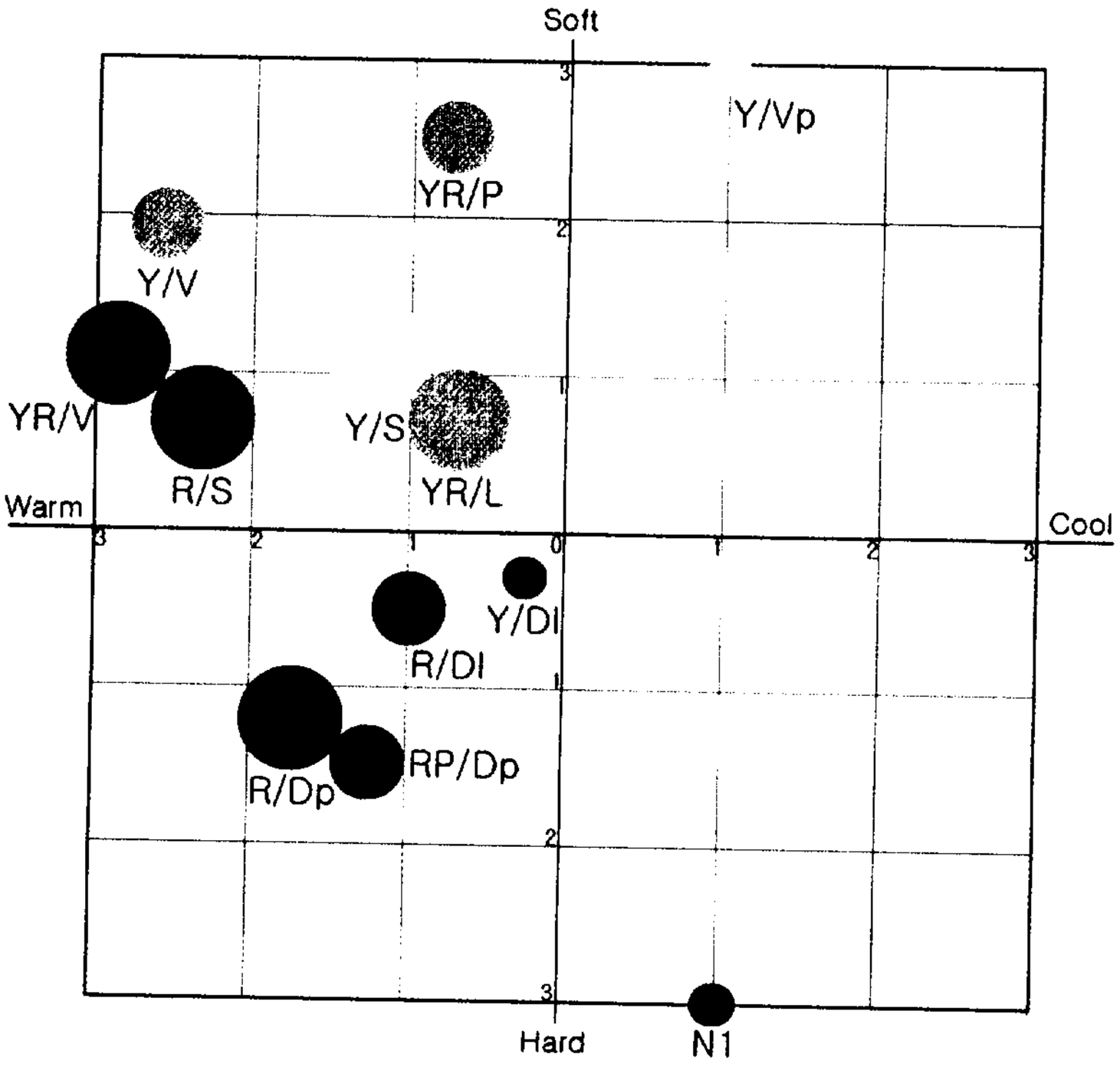


[그림Ⅱ-6] 정과류의 색채 이미지스케일[73]

정과류	동아정과 · 박오가리정과 · 생강정과 · 연근정과 · 우엉정과 · 유자정과 · 죽순정과 · 편강 · 사과건정과
주조색	Y/Vp · Y/V · YR/V · YR/S
보조색	Y/S · YR/Dl · R/S · R/Dl
액센트색	R/V
언어 이미지스케일	Casual 60% · Gorgeous 17% · Romantic 15% · Natural 8%
스케일 위치	S/W축 좌측에 위치하고 있다.
Key words	눈에뜨는 · 대중적인 · 눈부신 · 즐거운 / Casual

[도표Ⅱ-6] 정과류의 언어 · 색채 이미지 분석표

73) 주조색은 Y/Vp · Y/V · YR/V · YR/S 이고, 보조색은 Y/S · YR/Dl · R/S · R/Dl 이고, 액센트색은 R/V 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual 위치에 있다.

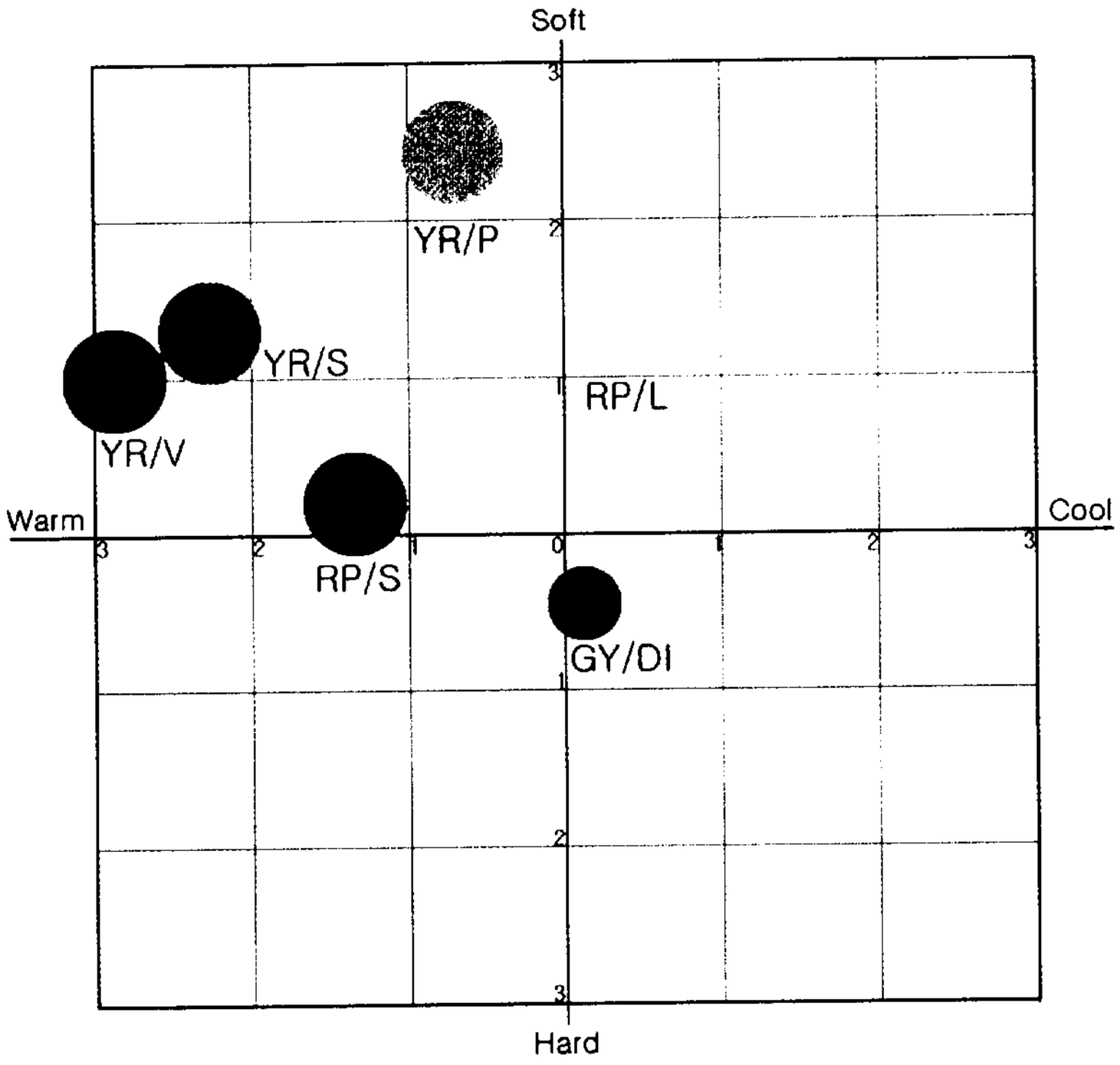


[그림Ⅱ-7] 숙실과류의 색채 이미지스케일[74]

숙실과류	건시단자 · 곶감쌈 · 대추초 · 밤초 · 생란 · 섭산삼 · 율란 · 조란 · 호박란
주조색	Y/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp
보조색	Y/V · YR/P · R/Dl · RP/Dp
액센트색	Y/Vp · Y/Dl · S(N1)
언어 이미지스케일	Casual 30% · Gorgeous 25% · Natural 23% · Romantic 10% · Elegant 6% · Dandy 6%
스케일 위치	S/W축에 널리 분포하고있고 W/H축 중앙에 위치하고 있다.
Key words	명랑한 · 유쾌한 · 대중적인 · 성숙한 / Casual · Gorgeous

[도표Ⅱ-7] 숙실과류 언어 · 색채 이미지 분석표

74) 주조색은 Y/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp 이고, 보조색은 Y/V · YR/P · R/Dl 이고, 액센트색은 Y/Vp · Y/Dl · S(N1) 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual · Gorgeous 위치에 있다.

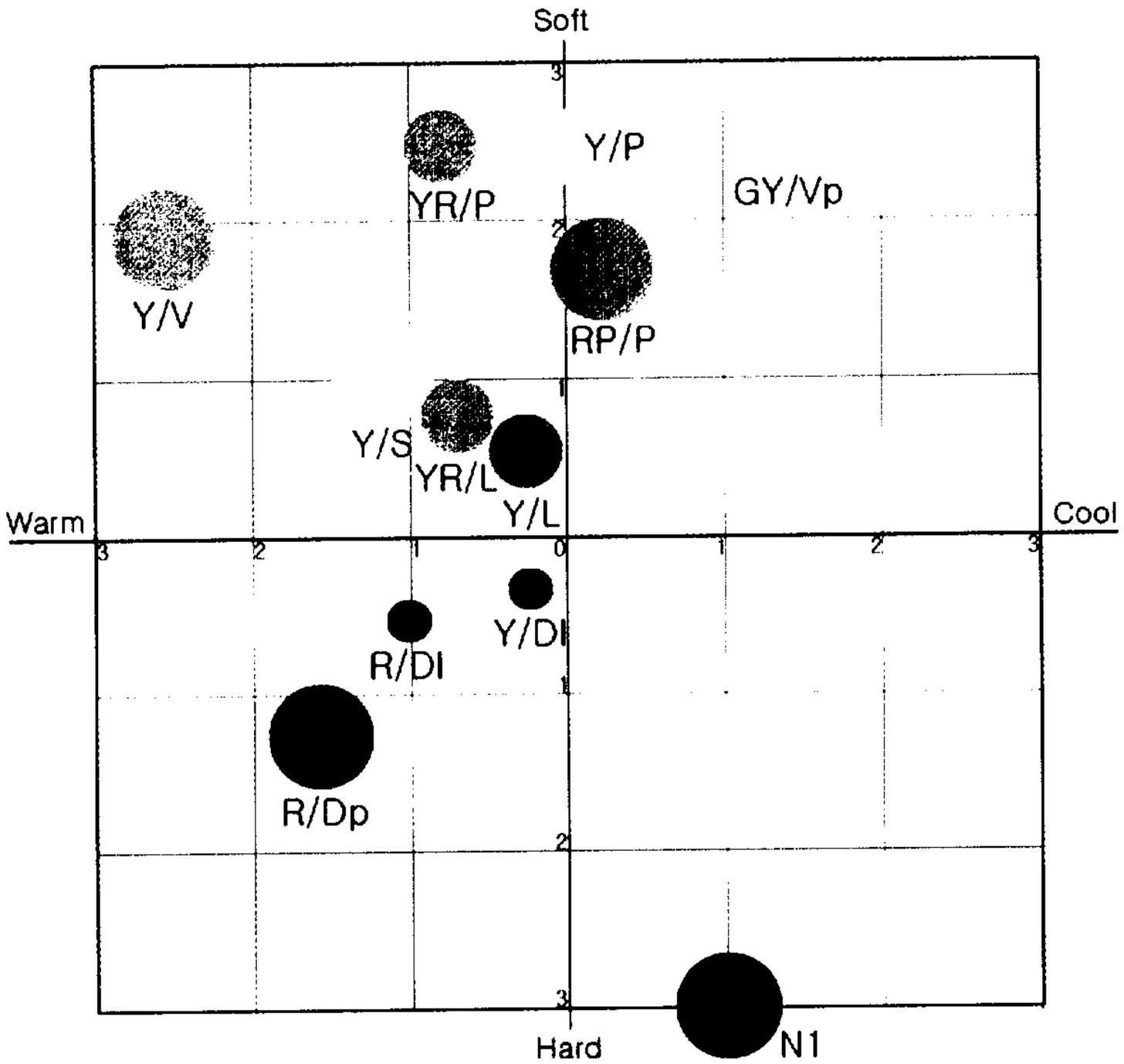


[그림Ⅱ-8] 과편류의 색채 이미지스케일[75]

과편류	귤편 · 모과편 · 살구편 · 앵두편 · 오미자편
주조색	YR/P · YR/S · YR/V · RP/S · RP/L
보조색	GY/Dl
액센트색	없음
언어 이미지스케일	Casual 50% · Elegant 30% · Romantic 20%
스케일 위치	S/W축에 위치하고 있다.
Key words	눈부신 · 대중적인 · 재미있는 · 즐거운 / Casual

[도표Ⅱ-8] 과편류의 언어 · 색채 이미지 분석표

75) 주조색은 YR/P · YR/S · YR/V · RP/S · RP/L 이고, 보조색은 GY/Dl 이고, 액센트색은 없다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual 위치에 있다.

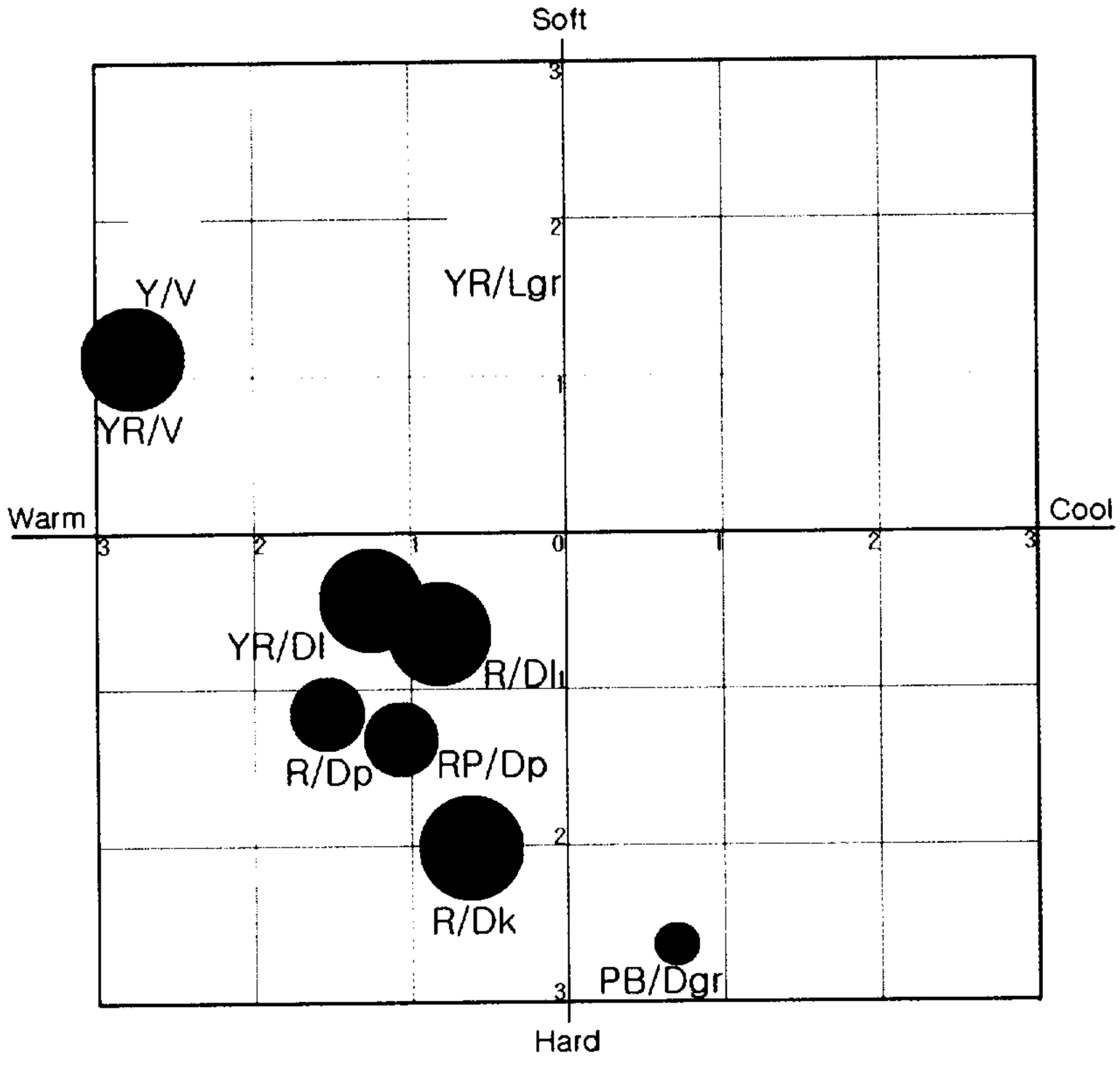


[그림Ⅱ-9] 엿강정류의 색채 이미지스케일[76]

엿강정류	깨엿강정 · 콩엿강정 · 백자편 · 쌀엿강정 · 튀밥엿강정
주조색	Y/V · Y/P · Y/S · R/Dp · RP/P · GY/Vp · S(N1)
보조색	Y/L · YR/P · YR/L
액센트색	Y/Dl · R/Dl
언어 이미지스케일	Romantic 27% · Natural 27% · Gorgeous 16% · Elegant 10% · Dandy 10% · Casual 10%
스케일 위치	S/W축 우측과 S/C축 좌측상단 그리고 W/H축 중앙에 위치하고 있다.
Key words	부드러운 · 감미로운 · 다정한 · 편안한 / Romantic · Natural

[도표Ⅱ-9] 엿강정류의 언어 · 색채 이미지 분석표

76) 주조색은 Y/V · Y/P · Y/S · R/Dp · RP/P · GY/Vp · S(N1) 이고, 보조색은 Y/L · YR/P · YR/L 이고, 액센트색은 Y/Dl · R/Dl 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Romantic · Natural 위치에 있다.



[그림Ⅱ-10] 엿류의 색채 이미지스케일[77]

엿류	갱엿 · 닭엿 · 백당 · 콩엿
주조색	YR/V · YR/Lgr · YR/Dl · R/Dk · R/Dl
보조색	Y/V · R/Dp · RP/Dp
액센트색	PB/Dgr
언어 이미지스케일	Gorgeous 37% · Classic 22% · Casual 20% · Natural 14% · Dandy 7%
스케일 위치	S/W축 좌측중앙과 W/H축 우측에 널리 위치하고 있다.
Key words	풍요로운 · 풍부한 · 성숙한 · 전통적인 / Gorgeous · Classic

[도표Ⅱ-10] 엿류의 언어 · 색채이미지 분석표

77) 주조색은 YR/V · YR/Lgr · YR/Dl · R/Dk · R/Dl 이고, 보조색은 Y/V · R/Dp · RP/Dp 이고, 액센트색은 PB/Dgr 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Goorgeous · Classic 위치에 있다.

위의 그림과 표를 설명하면,

유밀과류의 주조색은 YR/S · YR/V 이고, 보조색은 Y/P · Y/B · Y/V · Y/Lgr · Y/Dl · YR/P · R/S · GY/L · GY/Dl 이고, 액센트색은 Y/Vp · R/V 이다. 언어 이미지스케일은 S/W축 좌측중앙과 우측상단 그리고 S/H축 중앙에 위치 하고 있다. 키워드는 경사로운 · 명랑한 · 대중적인 · 기분좋은 / Casual 로 나타난다.

유과류의 주조색은 Y/V · RP/P · W(N9.5) 이고, 보조색은 Y/S · RP/L · GY/ Dk · S(N1) 이고, 액센트색은 없다. 언어 이미지스케일은 S/W축 좌측중앙과 S/C축 좌측중앙 그리고 H/C축 좌측하단에 위치하고 있다. 키워드는 느긋한 · 자연스런 · 평화로운 · 친숙한 / Natural 로 나타난다.

다식류의 주조색은 YR/S · GY/Dp · P/P · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/ P · Y/V · Y/L · R/Lgr 이고, 액센트색은 없다. 언어 이미지스케일은 S/W축 우측중앙과 S/C축 중앙 H/C축 좌측에 위치하고 있다. 키워드는 너그러운 · 순한 · 편안한 · 안정된 / Natural · Dandy 로 나타난다.

정과류의 주조색은 Y/Vp · Y/V · YR/V · YR/S 이고, 보조색은 Y/S · YR/Dl · R/S · R/Dl 이고, 액센트색은 R/V 이다. 언어 이미지스케일은 S/W축 좌측에 위치하고 있다. 키워드는 눈에뜨는 · 대중적인 · 눈부신 · 즐거운 / Casual 로 나타난다.

숙실과류의 주조색은 Y/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp 이고, 보조색은 Y/V · YR/P · R/Dl 이고, 액센트색은 Y/Vp · Y/Dl · S(N1) 이다. 언어 이미지스케일은 S/W축에 널리 분포하고있고 W/H축 중앙에 위치하고 있다. 키워드는명랑한 · 유쾌한 · 대중적인 · 성숙한 / Casual · Gorgeous 로 나타난다.

과편류의 주조색은 YR/P · YR/S · YR/V · RP/S · RP/L 이고, 보조색은 GY/ Dl 이고, 액센트색은 없다. 언어 이미지스케일은 S/W축에 위치하고 있다. 키워드는 눈부신 · 대중적인 · 재미있는 · 즐거운 / Casual 로 나타났다.

엿강정류의 주조색은 Y/V · Y/P · Y/S · R/Dp · RP/P · GY/Vp · S(N1) 이고, 보조색은 Y/L · YR/P · YR/L 이고, 액센트색은 Y/Dl · R/Dl 이다. 언어 이미지스케일은 S/W축 우측과 S/C축 좌측상단 그리고 W/H축 중앙에 위치하고 있다. 키워드는 부드러운 · 감미로운 · 다정한 · 편안한 / Romantic · Natural 로 나타난다.

엿류의 주조색은 YR/V · YR/Lgr · YR/Dl · R/Dk · R/Dl 이고, 보조색은 Y/V · R/Dp · RP/Dp 이고, 액센트색은 PB/Dgr 이다. 언어 이미지스케일은 S/W축 좌측중앙과 W/H축 우측에 널리 위치하고 있다. 키워드는 풍요로

운·풍부한 ·성숙한·전통적인 / Gorgeous·Classic 으로 나타난다.
이를 종합해 보면 아래의 표와 같다.

조리법에 따른한과	색상 / 톤	색상 / 톤 의 위치	언어 이미지스케일/ Key words
유밀과류	YR/S·YR/V·Y/P·Y/B·Y/V ·Y/Lgr·Y/Dl·YR/P·R/S· GY/L·GY/Dl·Y/Vp·R/V	S/W축 좌측중앙 S/W축 우측상단 S/H축 중앙	경사로운·명랑한· 대중적인·기분좋은/ Casual
유과류	Y/V·RP/P·W(N9.5)·Y/S· RP/L·GY/Dk·S(N1)	S/W축 좌측중앙 S/C축 좌측중앙 H/C축 좌측하단	느긋한·자연스런· 평화로운·친숙한/ Natural
다식류	YR/S·GY/Dp·P/P·W(N9.5)· S(N1)·Y/P·Y/V·Y/L·R/Lgr	S/W축 우측중앙 S/C축 중앙 H/C축 좌측	너그러운·순한· 편안한·안정된/ Natural·Dandy
정과류	Y/Vp·Y/V·YR/V·YR/S· Y/S·YR/Dl·R/S·R/Dl·R/V	S/W축 좌측	눈에뜨는·대중적인· 눈부신·즐거운/ Casual
숙실과류	Y/S·YR/V·YR/L·R/S·R/Dp· Y/V·YR/P·R/DlY/Vp·Y/Dl· S(N1)	S/W축 분포 W/H축 중앙	명랑한·유쾌한·대중 적인·성숙한/ Casual·Gorgeous
과편류	YR/P·YR/S·YR/V·RP/S· RP/L·GY/Dl	S/W축 분포	눈부신·대중적인·재 미있는·즐거운/ Casual
엿강정류	Y/V·Y/P·Y/S·R/Dp·RP/P· GY/Vp·S(N1)·Y/L·YR/P· YR/L·Y/Dl·R/Dl	S/W축 우측 S/C축 좌측상단 W/H축 중앙	부드러운·감미로운· 다정한·편안한/ Romantic·Natural
엿류	YR/V·YR/Lgr·YR/Dl·R/Dk· R/DlY/V·R/Dp·RP/DpPB/Dgr	S/W축 좌측중앙 W/H축 우측	풍요로운·풍부한·성 숙한·전통적인/ Gorgeous·Classic

[도표Ⅱ-11] 조리법에 따른 한과 분류와 비교·분석표

유밀과·정과류·과편류·숙실과의 언어 이미지 위치가 Casual 에 많이 분포하여 Key words가 거의 비슷 하다. 또한 유과류·엿강정류·다식류도 언어 이미지 위치가 Natural 에 많이 분포하여 Key words가 거의 비슷하다. 엿류는 스케일 상에서 S/C 하단에 많이 위치하고 있어 다소 무거운 언어 이미지를 가지고 있다.

2) 한과분류

본 연구에서는 전통의례속에 사용되었던 한과와 일상생활속에서 즐겨 만들어 먹었던 한과로 나누어 한과의 언어·색채 이미지스케일을 만들어 보고자 한다.

(1) 전통의례속의 한과

우리 나라의 전통의례는 인륜지대례(人倫之大禮)로서의 혼례, 인생의 연륜을 축하하는 회갑례, 부모 및 조상을 추모하는 제례, 궁중에서 행하는 궁중의례, 불교의식에 올리는 불교의례로 분류하여 이를 차례대로 고찰 하고자 한다.

① 혼례(婚禮)

혼례는 남녀가 부부의 인연을 맺는 중요한 행사이다. 본고에서는 궁중의례가 따로 기록되므로 평민(平民)의 혼례를 기준으로 하였다. 이러한 경사스러운 날에는 큰상차림[78]을 하였는데, 약과(藥果)[79]·요화과(窈花果)[80]·숙실과·정과·다식 등이 올려진다. 이것들을 상에 올릴 때에는 30cm에서 높게는 60cm까지 원통형으로 고이는데 그 주변에다 축(祝)·복(福)·수(壽) 등의 길상문자(吉祥文字)[81]를 넣고 색상을 조화시키면서 고여 올라간다. 한편 약과를 고일 때에는 만두과(饅頭菓)[82]를 웃기로 얹기도 하였으며, 요화과는 경사의 뜻으로 홍요화과(紅窈花果)와 백요화과(百窈花果)의 두 가지를 만들었다. 숙실과도 밤초[83]와 대추초[84]를 고였으며 정과류는 여러 가지들을 준비하였다. 이밖에 다식은 분홍·쑥색·노랑·검정·백색의 다섯 가지색 (송화다식[85]·승검초다식[86]·녹말다식[87]·쌀다식[88]·흑임자 다식[89] 등)을 만들어 한 층씩 색을 어긋나게 돌려 가

---

78) **큰상차림** : 잔치때 주인공을 대접하기 위하여 차리는 상. 큰상은 음식을 높이 고이는 상이며, 높이 고이기 때문에 고배상(高排床)이라고도 한다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

79) **약과**(藥果) : 밀가루를 기름과 굴로 반죽한 뒤 과줄판에 박아서 기름에 지진 유밀과의 일종이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

80) 본 논문 p. 79. 참고.

81) **길상문자**(吉祥文字) : 축복과 소원을 비는 상스러운 문자로 수(壽)·복(福)·희(囍) 등이있다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

82) 본 논문 p. 72. 참고.

83) 본 논문 p. 95. 참고.

84) 본 논문 p. 94. 참고.

85) 본 논문 p. 82. 참고.

86) 본 논문 p. 81. 참고.

며 쌓는다. 여기서 유밀과는 납폐음식(納幣飮食)으로도 사용하였으며, 이바지음식[90]과 신행(新行)[91] 때에는 유과를 담아 보내곤 했다.[92]

② 회갑례(回甲禮)

우리 나라에서는 부모(父母)가 예순 한 살이 되는 생일에 회갑이라 하여 자손들이 모여 연회(宴會)를 베풀고 축하드리는 풍습(風習)이 있다. 이때는 우리 나라에서 가장 화려하고 성대하게 고배상을 차린다. 큰상에는 떡, 과자, 생과(生果)[93], 숙실과와 숙육(熟肉)[94]·편육류(片肉類)[95], 건어물(乾魚物)[96], 육포(肉脯)[97] 등 여러 가지 찬물(饌物)[98]들을 높이 쌓아 차리는데 이때 음식의 가짓수나 높이, 놓는 위치 등에 대해 정해진 규정은 없다. 다만, 일반적으로 과자류와 생과 등을 앞줄에 놓고 상을 받으시는 분 가까이에 찬물과 떡 등을 차리고 길상문자를 새겨 넣는다. 회갑례에 차려지는 한과로는 약과, 만두과, 숙실과,홍·백요화과, 갖은 정과류와 오색 다식을 장식적인 요소를 충분히 살려 고인다.[99]

③ 제례(祭禮)

제례란 조상의 기일이나 정초 또는 추석에 조상들을 모시는 제상(祭床)을 차

---

87) 본 논문 p. 81. 참고.
88) 본 논문 p. 82. 참고.
89) 본 논문 p. 84. 참고.
90) **이바지음식** : 혼인 후 상객(上客)이 돌아갈 때 각종 음식을 채롱이나 석작에 담아 신랑집으로 가져가는 음식을 말한다. *한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 29.
91) **신행**(新行) : 새색시가 사흘만에 시댁으로 가는 것을 말한다.
*한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 29.
92) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 29.
93) **생과**(生果) : 싱싱한 생과일 = 생과실(生果實)의 준말이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
94) **숙육**(熟肉) : 삶아 익힌 쇠고기이다. '수육'의 원말이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
95) **편육류**(片肉類) : 얇게 썬 숙육을 말한다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
96) **건어물**(乾魚物) : 생선·조개류 따위를 말린 식품이다. '건어'가 준말이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
97) **육포**(肉脯) : 쇠고기를 얇게 저미어 말린 포이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
98) **찬물**(饌物) : 반찬거리나 그 종류. = 찬수(饌需), = 찬품(饌品).
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
99) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, pp. 29-30.

리고 예(禮)를 갖추어 제사(祭祀)를 지내는 것을 말한다. 제례 상차림에는 유밀과를 많이 진설(陳設)[100]한다. 이는 유밀과가 본래 불교의 소찬으로 발달하여, 불교의 전성기였던 고려시대에는 살생 금지로 생선이나 고기류 대신 유밀과가 중요한 제향 음식이었던 바, 이러한 전통이 이어지고 있는 것이다. 각종 유밀과 중에서도 제례에 많이 쓰는 것은 박계[101]이고, 소상(小祥)[102]과 대상(大祥)[103]에는 채소과(菜蔬菓)[104]를 많이 쓴다. 또 매작과(梅雀菓)[105]·강정·산자 등도 많이 쓴다. 다식도 이들 못지 않게 중요한 제례음식이다. 그러나 축의연(祝儀宴)[106]때와 달리 요란한 색깔의 다식은 만들지 않고, 무채색에 가까운 송화다식·쌀다식·흑임자다식만을 만든다. 이밖에 예전의 궁중 제향에는 지름10cm 정도 크기의 산승과[107]가 쓰이기도 했다. 그러나 후대에 오면서 이 산승과는 그 크기를 작게 하여 민가의 잔칫상에 올려졌다.[108]

④ 궁중의례(宮中儀禮)

궁중에서는 특별히 행사가 빈번하게 있었다. 연례적인 행사로는 정월, 단오, 추석, 동지 등의 명절과 왕과 왕비의 생신을 비롯하여 궁내 왕족들의 탄일과 궁 밖에 사는 종친들의 생일 등이 있어 크고 작은 규모의 잔치가 자주 있었다. 그 중 규모가 비교적 작은 잔치는 탄일, 왕손의 관례 및 생일, 병 회복 등 경사가 있을 때마다 수시로 베풀어졌다. 국가적 행사인 왕의 대관식이나 세자책봉식과 가례(嘉禮)[109] 또는 대왕대비의 육순, 회갑, 칠순등의 큰 경사가 있을때는

---

100) **진설**(陳設) : 제사나 잔치 때, 음식을 법식에 따라 상위에 벌여놓는 것.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

101) **박계** : 밀가루에 소금과 꿀을 섞어 되게 반죽하여 높은 온도의 기름에서 지져 낸 것이다. 이 과자는 참기름을 섞어 반죽하지도 않고 지질 때에도 높은 온도에서 지져 내게 되므로, 약과처럼 단면이 여러 켜가 아니고 속에 기름이 베어 있지도 않다. 쓰임새는 잔치나 다과상에는 거의 쓰이지 않고 대개 제향에만 쓰인다. *강인희, 1998, 전개서, p. 322.

102) **소상**(小祥) : 사람이 죽은지 1년만에 지내는 제사. = 기년제(朞年祭). = 소기(小朞). = 연상(練祥). *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

103) **대상**(大祥) : 사람이 죽은지 3년만에 지내는 제사.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

104) **채소과**(菜蔬菓) : 밀가루에 참기름과 꿀을 넣고 반죽하여 자그마한 구형으로 썬 다음 양쪽 끝을 붙잡고 서너 번 비틀어 기름에 지진 과자로 유밀과의 일종이다. 대개 소상과 대상에 쓰인다. *강인희, 1998, 전개서, p. 321.

105) 본 논문 p. 73. 참고.

106) **축의연**(祝儀宴) : 축하하는 뜻으로 잔치를 벌이는 것이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

107) **산승과** : 찹쌀가루를 반죽하여 얇게 밀어 모가나거나 둥글게 만들어 기름에 지진 떡의 한 종류이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

108) 강인희, 1998, 전개서, pp. 308-309.

대규모의 잔치가 베풀어졌다. 궁중연회 때는 왕과 왕족에게는 많은 가짓수의 음식을 높이 고인 고배상을 올리고, 친척, 내·외명부, 제신 등 손님에게는 사찬상(賜饌床)[110]을 내린다. 특히 잔칫날에 왕이 받으시는 상에는 진어상(進御床)을 내린다. 또는 어상(御床)이라 하는데 진어상에 차리는 음식의 종류와 품수, 높이 등은 뚜렷하게 정해진 규정은 없으나 현존하는 진찬의궤(進饌儀軌)[111]의 찬품조(饌品條)[112]에 나와 있는 것을 보면 품수와 높이만이 약간 다를 뿐 거의 비슷하다. 민가에서도 이를 흉내내어 혼례 때 고임상을 차려서 축하해 주는데 이상을 큰상, 또는 높이 바라보는 상이라 하여 망상(望床)이라고도 한다.[113]

⑤ 불교의례(佛敎儀禮)

불교의례란 불교에서 지내는 의식(儀式)을 말한다. 초기 불교의 상차림에는 차와 다식, 약과나 유과(油果)가 주로 올려졌다. 그러나, 점차 신도들을 대신해 민가(民家)의 제사를 지내주게 되었고, 또 추석, 설과 같은 명절이나 초파일(初八日)[114], 또는 큰스님의 열반 시에 고임새로 상차림을 해서 부처님께 제를 지내는데, 일반의 고임새보다 그 규모가 거창하다. 특히, 잣, 은행 등을 껍질 째 색을 들여 불교 관련 문양과 글씨를 새기면서 고이고 사탕도 여러 종류를 써서 색색으로 갖가지 문양을 만들어가며 높이 올려 쌓았다. 불단(佛壇)에 차리는 망자를 위한 상에는 메밥, 소탕, 튀각, 고비, 도라지, 무, 배추, 숙주, 콩나물 등 여러 가지 나물과 두부적, 배추무적, 메밀부침, 감자전, 물김치 등과 과일, 마지, 정한수, 생과, 떡 등이 차려진다. 특히 한과로는 산자, 강정, 깨강정[115], 다식, 엿강정, 사탕, 유과 등이 올려진다.[116]

---

109) **가례**(嘉禮) : 왕의 성혼·즉위나 세자·세손·태자·태손의 성혼·책봉 따위의 예식이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

110) **사찬상**(賜饌床) : 궁중연회 때는 진찬, 진연에 참석한 왕족과 제신(諸臣), 종친(宗親), 척친(戚親), 좌명부(左命婦), 우명부(右命婦), 의빈(儀賓)을 비롯하여 악공(樂工), 정재여령(呈才女令), 군인에 이르기까지 참석한 전원에게 음식을 대접하는데 이를 사찬상(賜饌床)이라 하며 지위에 따라서 와상 또는 겸상이나 두레반 등에 음식을 차려서 대접했다.
*한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 34.

111) **진찬의궤**(進饌儀軌) : 조선후기(1901) 궁중에서, 왕·왕비·왕대비 등에게 진찬한 내용을 기록한 활자본 책이다. *두산세계대백과 EnCyber http://kr.encycl.yahoo.com/final.html?id

112) 상개서중 여러반찬 품목을 적은 조항.

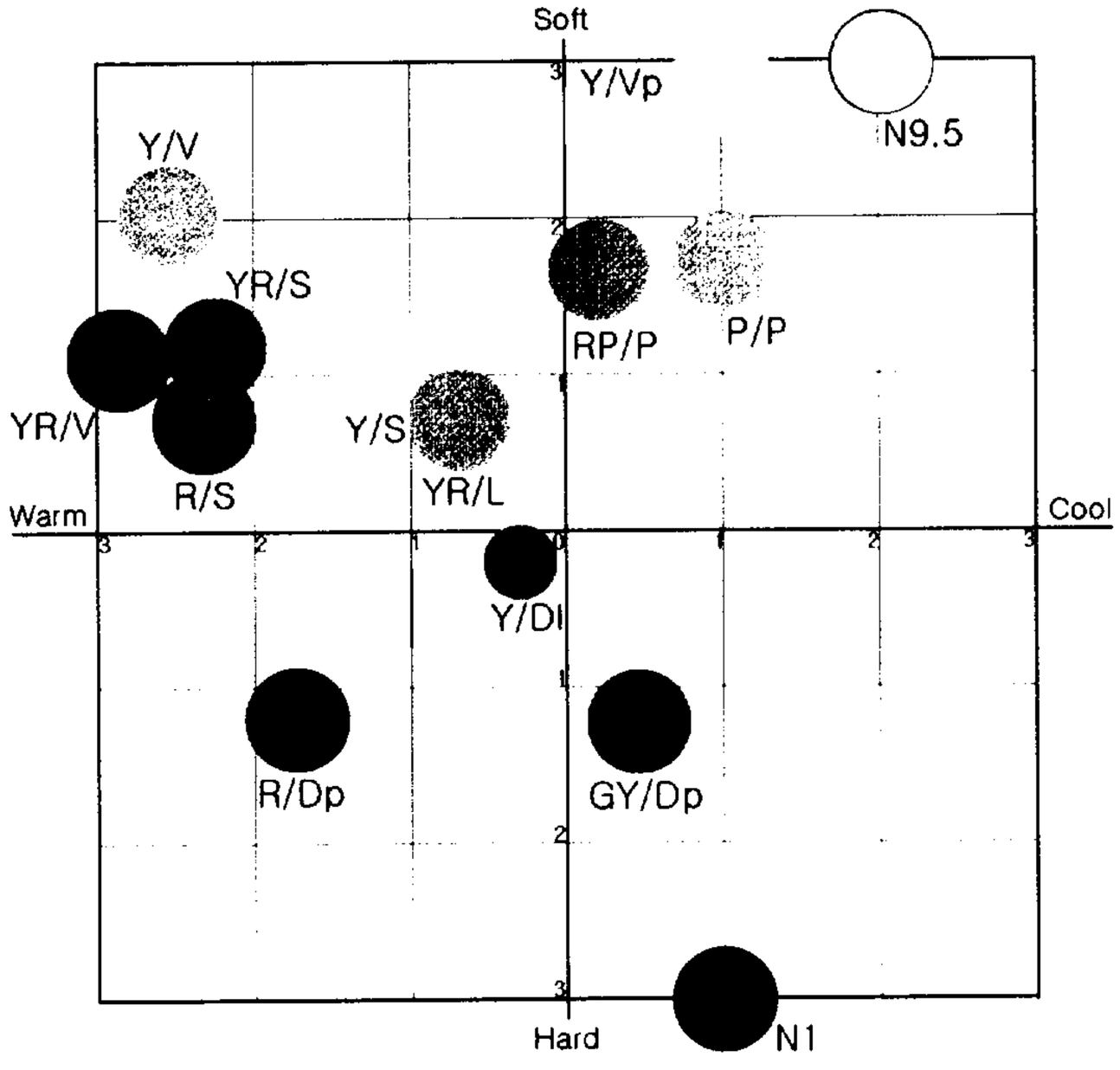
113) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, pp. 33-34.

114) **초파일**(初八日) : (佛敎)석가가 탄생한 음력 4월 8일을 이르는 말. = 욕불일(浴佛日).
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

115) 본 논문 p. 76. 참고.

116) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, pp. 30-32.

위에서 살펴본 우리 나라의 전통의례에 따른 분류에 사용되는 한과와 그 한과의 언어·색채 이미지스케일을 정리하면 아래의 [도표]와 [그림]과 같다.

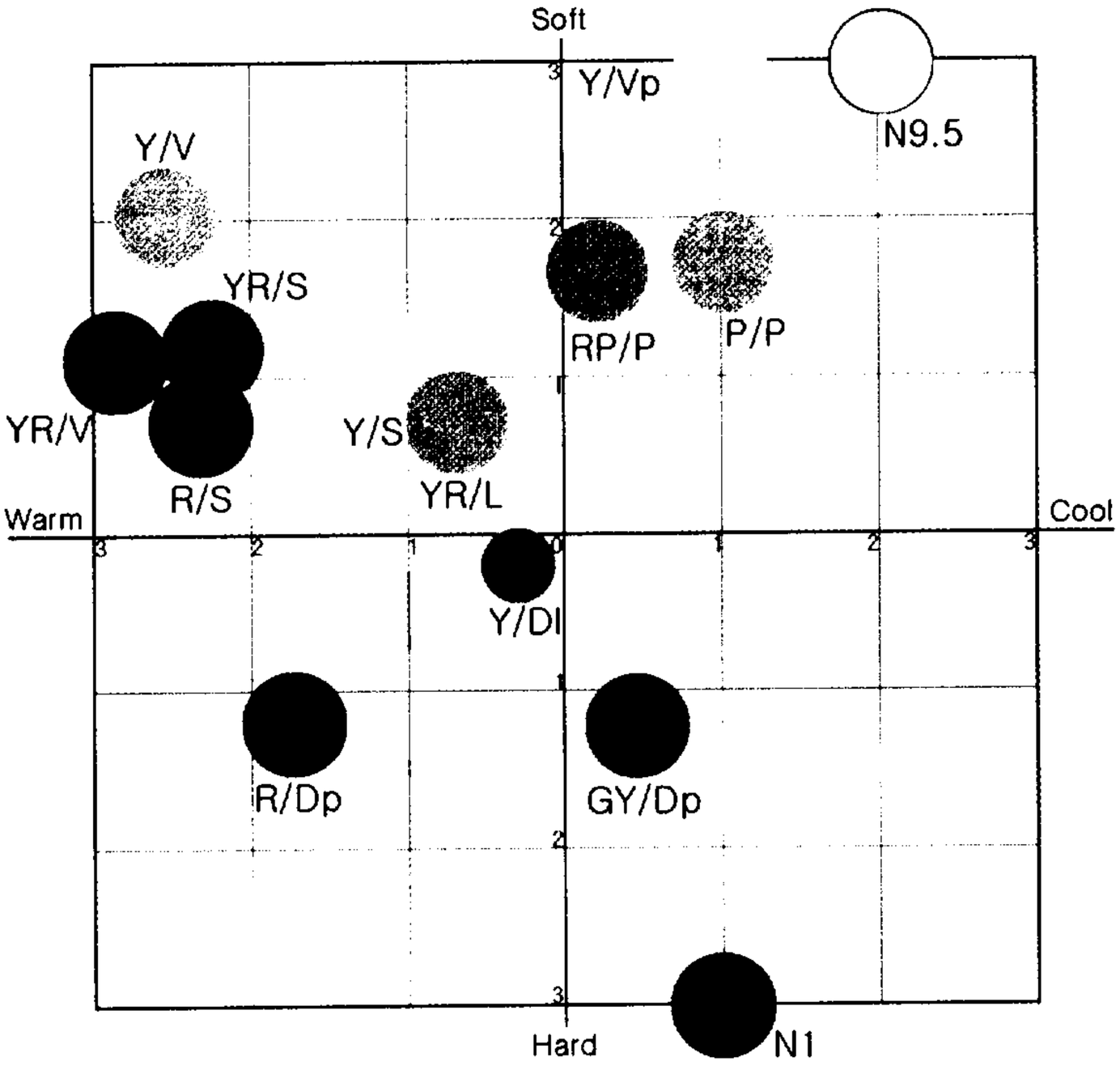


[그림Ⅱ-11] 혼례용 한과의 색채 이미지스케일[117]

혼례에 사용되는 한과	유밀과류·만두과·홍요화과·백요화과·숙실과류·정과류·밤초·약과·대추초·오색다식·유과류
주조색	GY/Dp·Y/Vp·Y/S·YR/S·YR/V·YR/L·R/S·R/Dp·RP/P·P/P·W(N9.5)·S(N1)
보조색	Y/DI
액센트색	없음
언어 이미지스케일	Casual 30%·Natural 25%·Romantic 15%·Dandy 15%·Clear 5%·Gorgeous 5%·Elegant 5%
스케일 위치	W/C축 좌측과 우측상단에 널리 퍼져있다.
Key words	경사로운·즐거운·유쾌한·기분좋은 / Casual·Natural

[도표Ⅱ-12] 혼례용 한과의 언어·색채 이미지 분석표

117) 주조색은 GY/Dp·Y/Vp·Y/S·YR/S·YR/V·YR/L·R/S·R/Dp·RP/P·P/P·W(N9.5)·S(N1) 이고, 보조색은 Y/DI 이고, 액센트색은 없다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual·Natural 위치에 있다.



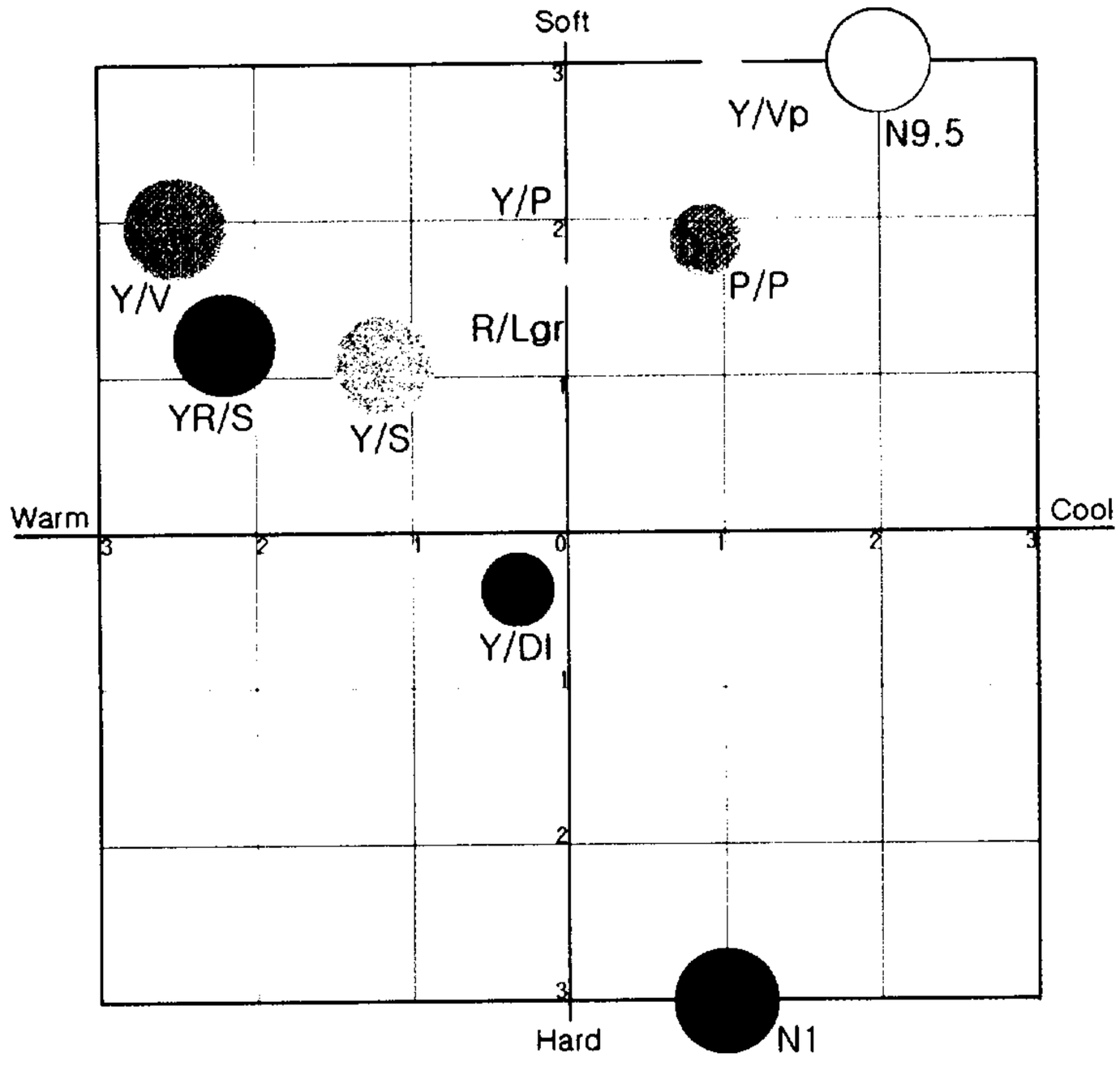
[그림Ⅱ-12] 회갑례용 한과의 색채 이미지스케일[118]

회갑례에 사용되는 한과	유밀과류 · 만두과 · 홍요화과 · 백요화과 · 숙실과류 · 정과류 · 밤초 · 약과 · 대추초 · 오색다식 · 유과류.
주조색	GY/Dp · Y/Vp · Y/S · YR/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp · RP/P · P/P · W(N9.5) · S(N1)
보조색	Y/Dl
액센트색	없음
언어 이미지스케일	Casual 30% · Natural 25% · Romantic 15% · Dandy 15% · Clear 5% · Gorgeous 5% · Elegant 5%
스케일 위치	W/C축 좌측과 우측상단에 널리 퍼져있다.
Key words	경사로운 · 즐거운 · 유쾌한 · 기분좋은 / Casual · Natural

[도표Ⅱ-13] 회갑례용 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

---

118) 주조색은 GY/Dp · Y/Vp · Y/S · YR/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp · RP/P · P/P · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/Dl 이고, 액센트색은 없다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual · Natural 위치에 있다.

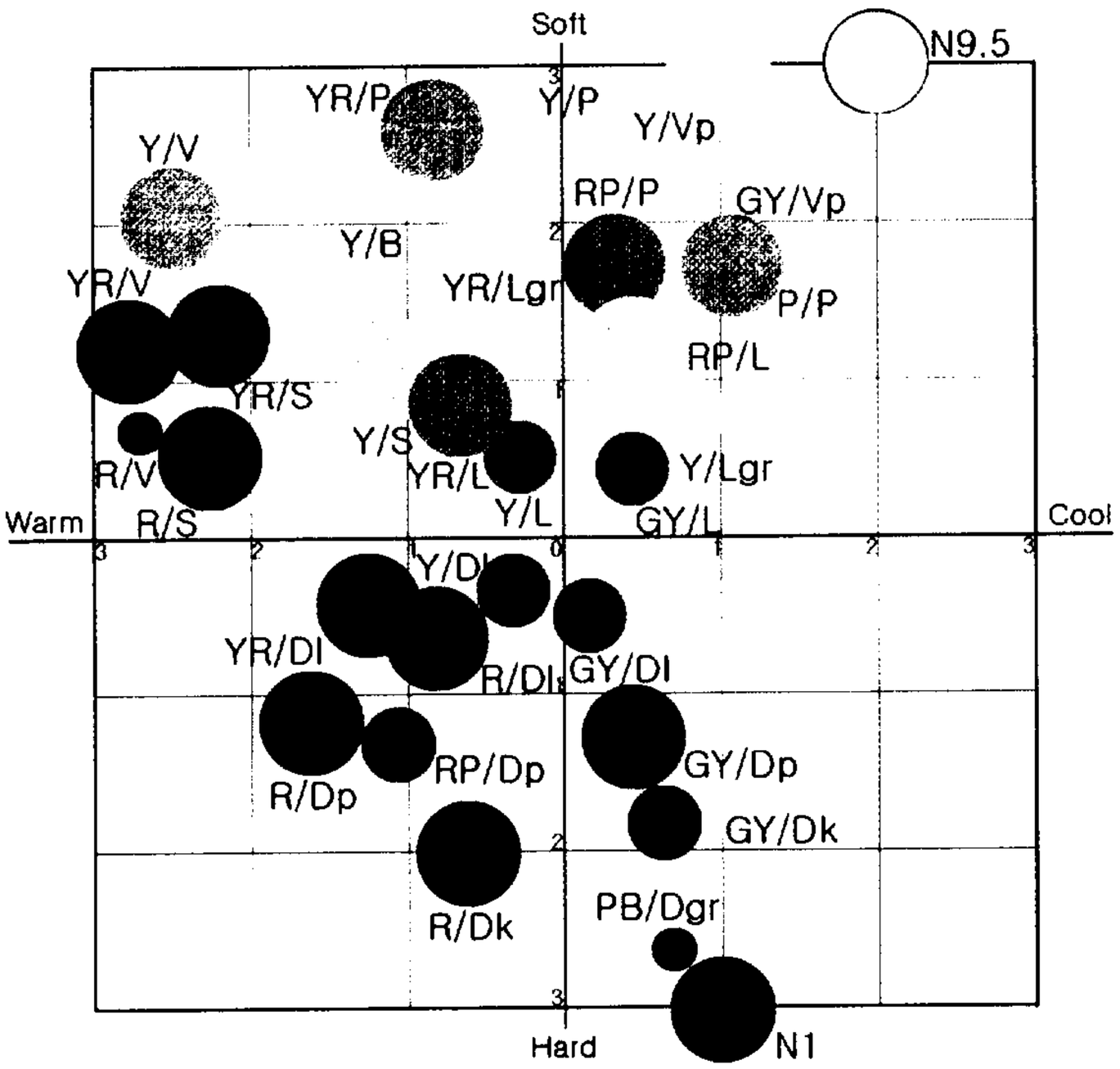


[그림Ⅱ-13] 제례용 한과의 색채 이미지스케일[119]

제례에 사용되는 한과	유밀과류 · 박계 · 채소과 · 매작과 · 강정류 · 산자류 · 송화다식 · 쌀다식 · 흑임자다식 · 산승과.
주조색	Y/V · Y/S · YR/S · W(N9.5) · S(N1)
보조색	Y/P · Y/Dl · R/Lgr · P/P
액센트색	Y/Vp
언어 이미지스케일	Natural 26% · Romantic 26% · Casual 24% · Dandy 8% Clear 8% · Elegant 8%
스케일 위치	S/W축 중앙과 S/C 상단에 위치하고 있다.
Key words	점잖은 · 평화로운 · 친숙한 · 온화한 / Natural · Romantic

[도표Ⅱ-14] 제례용 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

119) 주조색은 Y/V · Y/S · YR/S · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/P · Y/Dl · R/Lgr · P/P 이고, 액센트색은 Y/Vp 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Natural · Romantic 위치에 있다.

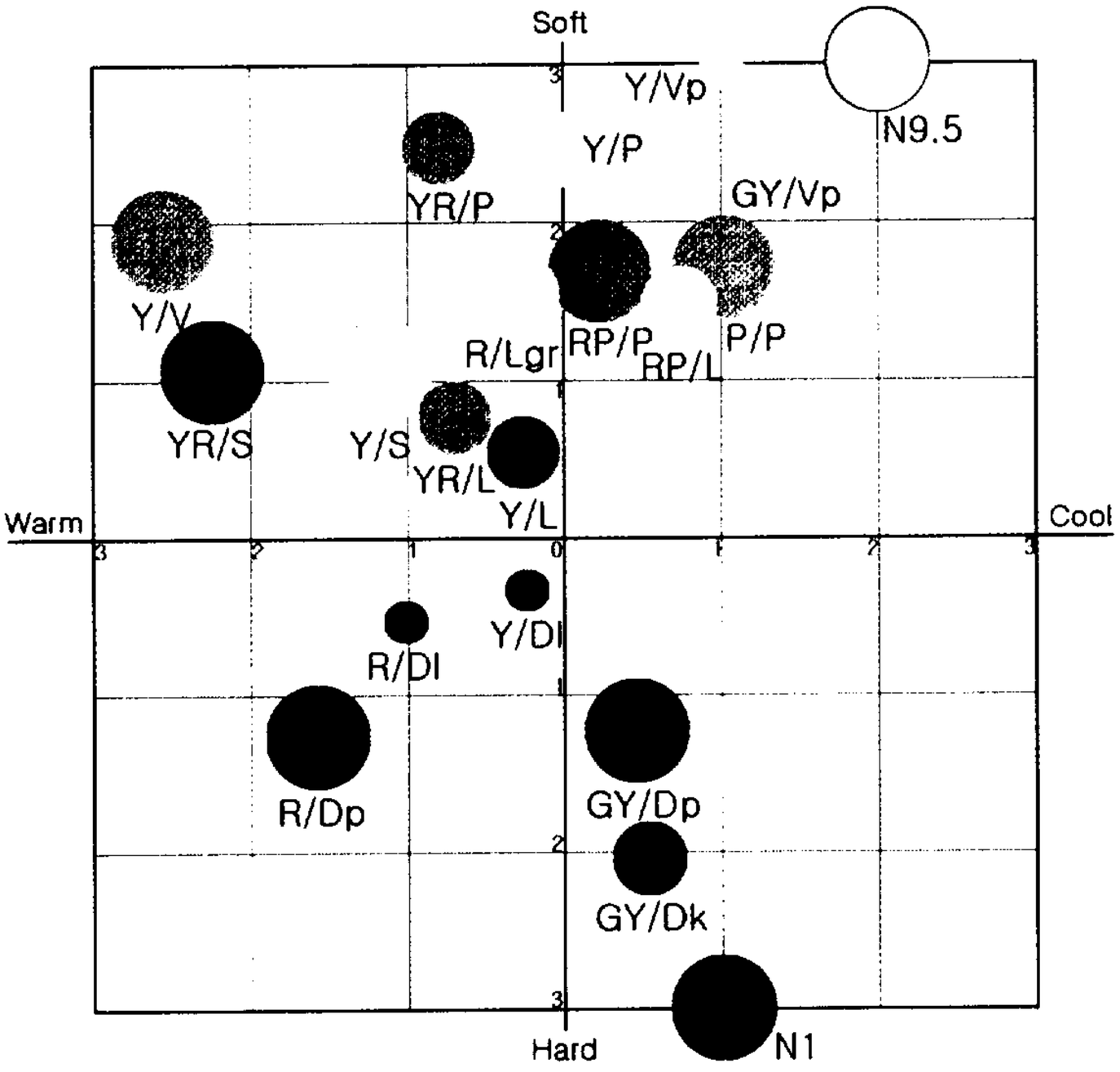


[그림Ⅱ-14] 궁중의례용 한과의 색채이미지스케일[120]

궁중의례에 사용되는 한과	각종 유밀과류 · 유과류 · 다식류 · 숙실과류 · 과편류 · 엿강정류 · 엿류 · 정과류.
주조색	Y/Vp · Y/S · Y/V · YR/P · YR/Lgr · YR/L · YR/V · YR/S · YR/Dl · R/S · R/Dk · R/Dk · RP/P · RP/L · GY/Dp · GY/Vp · P/P · W(N9.5) · S(N1)
보조색	Y/P · Y/B · Y/Lgr · Y/L · Y/Dl · GY/L · GY/Dl · GY/Dk · RP/Dp
액센트색	R/V · PB/Dgr
언어 이미지스케일	Casual 33% · Natural 21% · Gorgeous 16% · Romantic 12% · Elegant 6% · Dandy 6% · Clear 3% · Classic 3%
스케일 위치	S/H축에 고루 분포하고 있고 S/W축의 좌측과 S/C축 상단에 위치하고 있다.
Key words	눈에뜨는 · 경사로운 · 화려한 · 우아한 / Casual · Natural

[도표Ⅱ-15] 궁중의례용 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

120) 주조색은 Y/Vp · Y/S · Y/V · YR/P · YR/Lgr · YR/L · YR/V · YR/S · YR/Dl · R/S · R/Dk · R/Dk · RP/P · RP/L · GY/Dp · GY/Vp · P/P · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/P · Y/B · Y/Lgr · Y/L · Y/Dl · GY/L · GY/Dl · GY/Dk · RP/Dp 이고, 액센트색은 R/V · PB/Dgr이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual · Natural 위치에있다.



[그림Ⅱ-15] 불교의례용 한과의 색채 이미지스케일[121]

불교의례에 사용되는 한과	약과 · 유과류 · 깨강정 · 다식류 · 엿강정류 · 사탕류.
주조색	Y/P · Y/V · Y/S · YR/S · R/Dp · RP/P · P/P · GY/Dp · GY/Vp · W(N9.5) · S(N1)
보조색	Y/L · YR/P · YR/L · R/Lgr · RP/L · GY/Dk
액센트색	Y/Vp · Y/Dl · R/Dl
언어 이미지스케일	Natural 31% · Romantic 16% · Elegant 14% · Casual 14% · Clear 10% · Dandy 10% · Gorgeous 5%
스케일 위치	S/W축 중앙과 S/C 좌측상단 그리고 W/H축 중앙과 H/C축 좌측에 위치하고 있다.
Key words	느긋한 · 적응하기 쉬운 · 편안한 · 온화한 / Natural · Romantic

[도표Ⅱ-16] 불교의례용 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

121) 주조색은 Y/P · Y/V · Y/S · YR/S · R/Dp · RP/P · P/P · GY/Dp · GY/Vp · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/L · YR/P · YR/L · R/Lgr · RP/L · GY/Dk 이고, 액센트색은 Y/Vp · Y/Dl · R/Dl 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Natural · Romantic 위치에 있다.

위의 그림과 표를 설명하면,

혼례의 주조색은 GY/Dp · Y/Vp · Y/S · YR/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp · RP/P · P/P · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/Dl 이고, 액센트색은 없다. 언어 이미지스케일은 W/C축 좌측과 우측상단에 널리 퍼져있다. 키워드는 경사로운 · 즐거운 · 유쾌한 · 기분좋은 / Casual · Natural 로 나타난다.

회갑례의 주조색은 GY/Dp · Y/Vp · Y/S · YR/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp · RP/P · P/P · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/Dl 이고, 액센트색은 없다. 언어 이미지스케일은 W/C축 좌측과 우측상단에 널리 퍼져있다. 키워드는 경사로운 · 즐거운 · 유쾌한 · 기분좋은 / Casual · Natural 로 나타난다.

제례의 주조색은 Y/V · Y/S · YR/S · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/P · Y/Dl · R/Lgr · P/P 이고, 액센트색은 Y/Vp 이다. 언어 이미지스케일은 S/W축 중앙과 S/C 상단에 위치하고 있다. 키워드는 점잖은 · 평화로운 · 친숙한 · 온화한 / Natural · Romantic 으로 나타난다.

궁중의례의 주조색은 Y/Vp · Y/S · Y/V · YR/P · YR/Lgr · YR/L · YR/V · YR/S · YR/Dl · R/S · R/Dk · R/Dk · RP/P · RP/L · GY/Dp · GY/Vp · P/P · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/P · Y/B · Y/Lgr · Y/L · Y/Dl · GY/L · GY/Dl · GY/Dk · RP/Dp 이고, 액센트색은 R/V · PB/Dgr 이다. 언어 이미지스케일은 S/H축에 고루 분포하고 있고 S/W축의 좌측과 S/C축 상단에 위치하고 있다. 키워드는 눈에뜨는 · 경사로운 · 화려한 · 우아한 / Casual · Natural 로 나타난다.

불교의례의 주조색은 Y/P · Y/V · Y/S · YR/S · R/Dp · RP/P · P/P · GY/ Dp · GY/Vp · W(N9.5) · S(N1) 이고, 보조색은 Y/L · YR/P · YR/L · R/Lgr · RP/L · GY/Dk 이고, 액센트색은 Y/Vp · Y/Dl · R/Dl 이다. 언어 이미지스케일은 W/C축 좌측과 우측상단에 널리 퍼져있다. 키워드는 느긋한 · 적응하기 쉬운 · 편안한 · 온화한 / Natural · Romantic 으로 나타난다.

이를 종합해 보면 아래의 [도표Ⅱ-17] 과 같다.

혼례와 회갑례는 거의 같은 색상을 사용하여 잔치의 느낌을 더하고 있다. 언어 이미지스케일의 위치는 Casual · Natural 로 경사로운 · 즐거운 · 유쾌한 · 기분좋은 등의 Key words 로 나타난다. 혼례와 회갑례와는 다르게 제례에서는 채도가 낮은 무채색에 가까운 색상을 사용하여 언어 이미지스케일의 위치는 Natural · Romantic 으로 친숙하고 평화로운 이미지로 화려하지 않는 것이 특징이다. 이와는 반대로 궁중의례는 더욱더 다양한 색상들을 사용하여 화려하고 성대한 언어 이미지로 나타난다. 마지막으로 불교의례에서는 언어 이미지스케일 위치가 Natural · Romantic 에 색상들이 많이 분포하고 있어 느긋하고 온화

한 언어로 대표될 수 있다. 이상의 결과를 특징적으로 간략히 보면, 혼례·회갑은 경사로운 느낌을 궁중의례는 화려한 느낌을 제례는 점잖은 느낌을 불교의례는 온화한 느낌을 색에서도 잘 표현되고 있다고 볼 수 있다.

전통의례 속의 한과	색상 / 톤	색상 / 톤 의 위치	언어 이미지스케일/ Key words
혼례	GY/Dp · Y/Vp · Y/S · YR/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp · RP/P · P/P · W(N9.5) · S(N1) · Y/Dl	W/C축 좌측 W/C축 우측상단	경사로운 · 즐거운 · 유쾌한 · 기분좋은/ Casual · Natural
회갑례	GY/Dp · Y/Vp · Y/S · YR/S · YR/V · YR/L · R/S · R/Dp · RP/P · P/P · W(N9.5) · S(N1) · Y/Dl	W/C축 좌측 W/C축 우측상단	경사로운 · 즐거운 · 유쾌한 · 기분좋은/ Casual · Natural
제례	Y/V · Y/S · YR/S · W(N9.5) · S(N1) · Y/P · Y/Dl · R/Lgr · P/P · Y/Vp	S/W축 중앙 S/C 상단	점잖은 · 평화로운 · 친숙한 · 온화한/ Natural · Romantic
궁중의례	Y/Vp · Y/S · Y/V · YR/P · YR/Lgr · YR/L · YR/V · YR/S · YR/Dl · R/S · R/Dk · R/Dk · RP/P · RP/L · GY/Dp · GY/Vp · P/P · W(N9.5) · S(N1) · Y/P · Y/B · Y/Lgr · Y/L · Y/Dl · GY/L · GY/Dl · GY/Dk · RP/Dp · R/V · PB/Dgr	S/H축 분포 S/W축 좌측 S/C축 상단	눈에뜨는 · 경사로운 · 화려한 · 우아한/ Casual · Natural
불교의례	Y/P · Y/V · Y/S · YR/S · R/Dp · RP/P · P/P · GY/Dp · GY/Vp · W(N9.5) · S(N1) · Y/L · YR/P · YR/L · R/Lgr · RP/L · GY/Dk · Y/Vp · Y/Dl · R/D	W/C축 좌측 W/C축 우측상단	느긋한 · 적응하기쉬운 · 편안한 · 온화한/ Natural · Romantic

[도표Ⅱ-17] 전통의례속의 한과 분류와 비교·분석표

(2) 일상속에서의 한과

우리 나라는 사계절이 뚜렷하여 예로부터 명절과 절기에 맞추어 행해지는 풍속들이 다양했다. 이들 절기 때면 보통 그 계절에 쉽게 구할 수 있는 재료들로 특별한 음식을 만들어 이웃과 나누어 먹으며 계절을 맞이하곤 하였는데, 물론 과자는 떡만큼 일 년 열두 달 절기 때마다 두드러진 특징을 가지고 있지 않지만 정월 세찬, 단오, 팔월 한가위, 동지, 섣달 등 계절의 변화를 특별히 느낄 수 있는 절기에는 과자를 만들어 먹기를 즐기곤 하였다.

① 봄

봄(春)은 농사가 시작하는 계절로 햇나물과 꽃들이 많아, 이들 재료로 떡과 과자들을 만들어 먹었다.

㉠ 삼짇날[122]

만물이 활기를 띠고 강남 갔던 제비가 돌아온다는 삼짇날에는 집안의 우환을 없애고 소원 성취를 비는 산제(山祭)[123]를 올렸다. 아낙네들은 만발한 진달래꽃을 따다 화전을 지지고 화채를 해먹었다. 또한 봄철의 미각을 돋구는 새콤한 맛의 오미자를 넣어만든 오미자편(五味子片)[124]을 만들었으며, 오미자의 새콤하면서도 고운 분홍빛은 봄을 나타내기에 좋은 소재로 쌀강정이나 매작과의 색을 내는 재료로도 쓰인다.[125]

㉡ 단오(端午)[126]

음력 5월 5일은 수릿날, 중절(中節), 천중절(天中節)이라 해서 양기가 가장 왕성한 날로 설, 추석 다음으로 큰 명절로 여겼다. 수리취[127]를 가지고 수레바퀴

---

122) **삼짇날** : 음력 3월 초사흗날. = 삼월. = 삼질. = 삼이리. = 상사(上巳). = 중삼(重三).
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

123) **산제**(山祭) : 산신에게 지내는 제사. = 산신제(山神祭)의 준말이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

124) 본 논문 p. 100. 참고.

125) 한복려 · 정길자 · 한복진, 2000, 전개서, p. 24.

126) **단오**(端午) : 명절의 하나. 음력 5월 5일로 그네뛰기 · 씨름 · 활쏘기 등의 놀이를 즐기며, 여자들은 창포에 머리를 감는다. = 단양(端陽). = 중오절(重五節). = 천중절(天中節).
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

127) **수리취** : 국화과의 여러해살이 풀로 줄기는 80-100cm이고 흰털이 많이 남. 9-10월에 흰빛 또는 자줏빛 꽃이 핀다. 어린잎은 식용하기도 한다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

모양의 절편을 만들어 먹는 풍습이 전해오는데 수리취가 없으면 쑥으로 대신하기도 한다. 이때 일 년 쓸 쑥을 삶아 냉동실에 보관하거나 말려두고 떡, 과자에 향과 색, 맛을 낼 때 사용하였다.

이때에는 앵두가 나오는 철이라 앵두를 으깨어 화채를 만들기도 하고 앵두 으깬 것을 삶아 녹두 녹말과 꿀을 넣어 굳힌 앵두편[128]을 만들어 먹기도 한다.[129]

② 여름

여름(夏)철에는 간식거리로 먹는 과자보다도 더위를 시켜 주는 신선한 과일들이나, 더위에 지친 몸에 좋은 보신음식들이 많이 만들어졌다.

㉠ 삼복(三伏)[130]

더위가 가장 기승을 부리는 때라 몸을 보신하는 음식을 많이 먹는다. 복날은 양기가 음기를 눌러 엎어져 있다고 해서 이름 붙여진 것으로 배탈이 날 것을 염려하여 끓인 음식을 먹는데 천렵(川獵)[131]을 가서 물고기를 잡아 매운탕을 끓여먹기도 하고 또 고기를 푹 끓여 먹기도 한다. 한 여름이라 참외나 수박 등의 과일은 시원하게 생과로 먹고, 과자는 엿이 녹아 나와 잘 해먹지 않았다. 과자를 장만 할 때는 채소를 꿀을 넣어 달게 조린 정과를 말려서 수분이 적게 만든 건정과(乾正果)[132]를 만들어 먹었다.[133]

③ 가을

가을(秋)에는 농사를 마무리 짓고 햇곡식들이 많이 나는 계절로 다양한 과자들을 만들어 먹었다.

㉠ 한가위[134]

---

128) 본 논문 p. 100. 참고.
129) 한복려 · 정길자 · 한복진, 2000, 전개서, pp. 24-25.
130) **삼복**(三伏) : 여름철의 몹시 더운기간으로 '초복', '중복', '말복'의 총칭어다. =삼경(三庚).
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
131) **천렵**(川獵) : 냇물에서 고기잡이하는 일을 말한다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
132) 본 논문 p. 22. 참고.
133) 한복려 · 정길자 · 한복진, 2000, 전개서, p. 25.
134) **한가위** : 음력 8월 15일 추석(秋夕). = 중추절(仲秋節). = 한가윗날.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

일 년 농사를 지어 결실을 얻는 때라 곡식은 물론 밤, 대추 등 과일과 채소 모든 것이 풍성하다. 햅쌀에 햇곡을 넣어 소를 넣고 달 모양, 조개 모양으로 빚어 솔잎에 넣어 찐 송편뿐만 아니라 율란(栗卵)[135], 조란(棗卵)[136], 밤초, 대추초 같은 숙실과와 정과도 만든다. 뿐만 아니라 모든 한과의 재료는 이때 거의 장만했었다.[137]

㉡ 추석 차례상(秋夕茶禮床)

처음 추수한 쌀로 술을 빚고 떡을 빚어 조상께 추수의 기쁨을 감사드리는데 추석 차례상은 햇것은 물론, 차릴 수 있는 음식은 모두 갖추어 설 차례처럼 이른 아침 제를 지내고 성묘를 하는데 이는 조상에 대한 공경심과 효심의 표시이기도 하다. 제수는 햇과일인 생률, 풋대추, 감, 배, 사과, 포도 등과 햇곡식으로 만든 다식, 엿강정, 숙실과가 올려졌다. 설날과 다른 점은, 햇곡으로 밥을 짓고 송편을 빚어 차례상에 올리고 쌀, 콩, 팥 등의 햇곡과 밤, 대추, 잣, 은행, 배 등의 과일로 과자를 만드는 것이다.[138]

㉢ 상달[139]

음력 시월는 상달이라하여 한해 농사를 마무리하는 때이다. 시루를 여러 개 마련하여 집안 곳곳에 붉은 팥으로 고사 시루떡을 해놓고, 성주인에게 가문과 가정의 안택(安宅)[140]을 빌며, 집에서 제사를 받들지 않는 조상들께도 한날 다 같이 가문의 번창을 비는 제를 묘제로 지냈다. 또한 주부들은 김장이외에 일 년 쓸 재료를 모두 갈무리[141]하고 집안의 큰일이나 경사, 또는 명절에 쓸 유과 바탕을 만들어 말려두었다가, 엿을 고아 단지에 담아 두었다.[142]

④ 겨울

겨울(冬)에는 설날을 위시하여 계절적 행사들이 많아 다양한 한과들을 만들어 먹었다.

---

135) 본 논문 p. 96. 참고.
136) 본 논문 p. 97. 참고.
137) 한복려 · 정길자 · 한복진, 2000, 전개서, p. 25.
138) 한복려 · 정길자 · 한복진, 2000, 전개서, p. 25.
139) **상달** : 햇곡식을 신에게 드리기에 가장 좋은 달이라는 뜻으로, 10월을 예스럽게 일컫는 말.
= 시월상달의 준말이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
140) **안택**(安宅) : 판수나 무당이 집안에 탈이 없도록 터주를 위로하는 것이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
141) **갈무리** : 여러 채소, 나물등을 삶아서 말려두는 것.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
142) 한복려 · 정길자 · 한복진, 2000, 전개서, p. 26.

㉠ 동지(冬至)[143]

옛날에는 동지를 '작은 설' 이라고도 했으며 중국에서는 이때를 일년의 시작이라 여겨 달력을 선물로 나누어주는 풍습이 있다. 이날엔 팥죽을 쑤어 집안 곳곳에 뿌려 나쁜 액을 막았으며, 찹쌀경단(새알심)을 나이 수대로 팥죽에 넣어 먹었다. 한편 궁중에서는 대추, 계피, 후추, 꿀을 넣어 푹 고아 족편[144]을 만드는데 이는 악귀를 물리치고 한방약재를 더함으로써 몸을 보했던 겨울 보신음식으로 내의원에서 만들어 왕에게 올리고 왕은 다시 신하에게 하사하던 귀한 과자였다.[145]

㉡ 납일(臘日)[146]

제석(除夕)[147], 세제(歲除)라 하며 일 년의 마지막날이므로 한해를 잘 마무리하기 위해 집안팎을 깨끗이 하는 풍습이 있다. 특별한 절식이 있었던 것은 아니지만 이 날은 설맞이 음식이 장만되는 때라 엿강정, 유과, 엿, 약과, 다식, 식혜, 수정과 등 먹을 것이 그득했다.[148]

㉢ 정월(正月)[149]세찬

정초에 상차림상에 올려지는 음식과 세배 손님들에게 내는 음식을 모두 세찬이라고 하는데 정월 세찬에는 유과, 엿강정, 약과, 다식, 숙실과, 정과, 곶감쌈[150] 등 과자류가 무척 다양하게 차려진다. 그중 가장 대표적인 것은 강정인데 홍석모(洪錫謨)의 『동국세시기(東國歲時記, 1849)』에는 '오색강정이 있는데 이것은 설날과 봄철에 일반 가정의 제물로 실과행렬(實果行列)[151]에 들며 세찬으로 손님을 접대할 때 없어서는 안될 음식이다.' 하였다. 이외에 강정에는 속에 벼슬의 품계를 적은 종이를 넣어 운세를 점치기도 하고, 강정을 튀길 때 부풀

---

143) **동지**(冬至) : 24절기의 하나. 12월 22일경으로 대설(大雪)과 소한(小寒)사이에 있다. 북반구에서는 태양의 남중고도가 가장낮고 밤의길이가 가장 길다. = 남지(南至). = 아세(亞歲).
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

144) **족편** : 소의 족·꼬리·가죽 또는 소머리·돼지머리 등을 고아, 고명을 뿌려 식혀서 묵처럼 응고시킨 식품이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

145) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 26.

146) **납일**(臘日) : 동지 뒤의 셋째 미일(未日). 이 날 조정에서는 종묘와 사직에 제사를 지냈다. = 가평(嘉平). = 납평 *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

147) **제석**(除夕) : 섣달그믐날 밤. = 세제(歲除). = 제야(除夜).
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

148) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, pp. 26-27.

149) **정월**(正月) : 음력 일월. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

150) 본 논문 p. 93. 참고.

151) **실과행렬**(實果行列) : 먹을 수 있는 초목의열매나 과실을 여러개 벌여 놓은 것. 가로로 배열된 요소를 행(行), 세로로 배열된 원소를 열(列)이라한다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

어오르는 강정은 누에고치처럼 생겼다 하여 일년 내내 운이 번창하고 누애가 실을 뽑듯 길하라는 뜻을 담고 있기도 한다.

그 외에 밤, 대추, 호두, 곶감, 연시, 감귤도 세찬상에 빠질 수 없는 과품(菓品)이다.[152]

㉣ 대보름[153]

이 날은 오곡밥과 묵은 나물, 복쌈, 부럼, 귀밝이술과 함께 약식을 만들어 나누어 먹는다. 건강하기를 바라는 마음에서 모든 음식을 골고루 갖추어 먹기를 권하지만 특히 호두나 밤, 잣 등을 깨어 먹는 풍습은 겨우내 부족했던 지방질을 충분히 섭취함과 동시에 치아가 튼튼하길 바라며 또 실제로 얼마나 튼튼한지를 확인하는 의미로 생겨났다. 또한 깨물어 소리를 내면 나쁜 귀신이 그 소리에 놀라 달아난다고 믿어 크게 소리나는 과일과 과자를 먹었는데 그것이 바로 산자나 엿강정이다. 또 엿을 잡고 서로 쳐서 깨는 풍습도 있었다.[154]

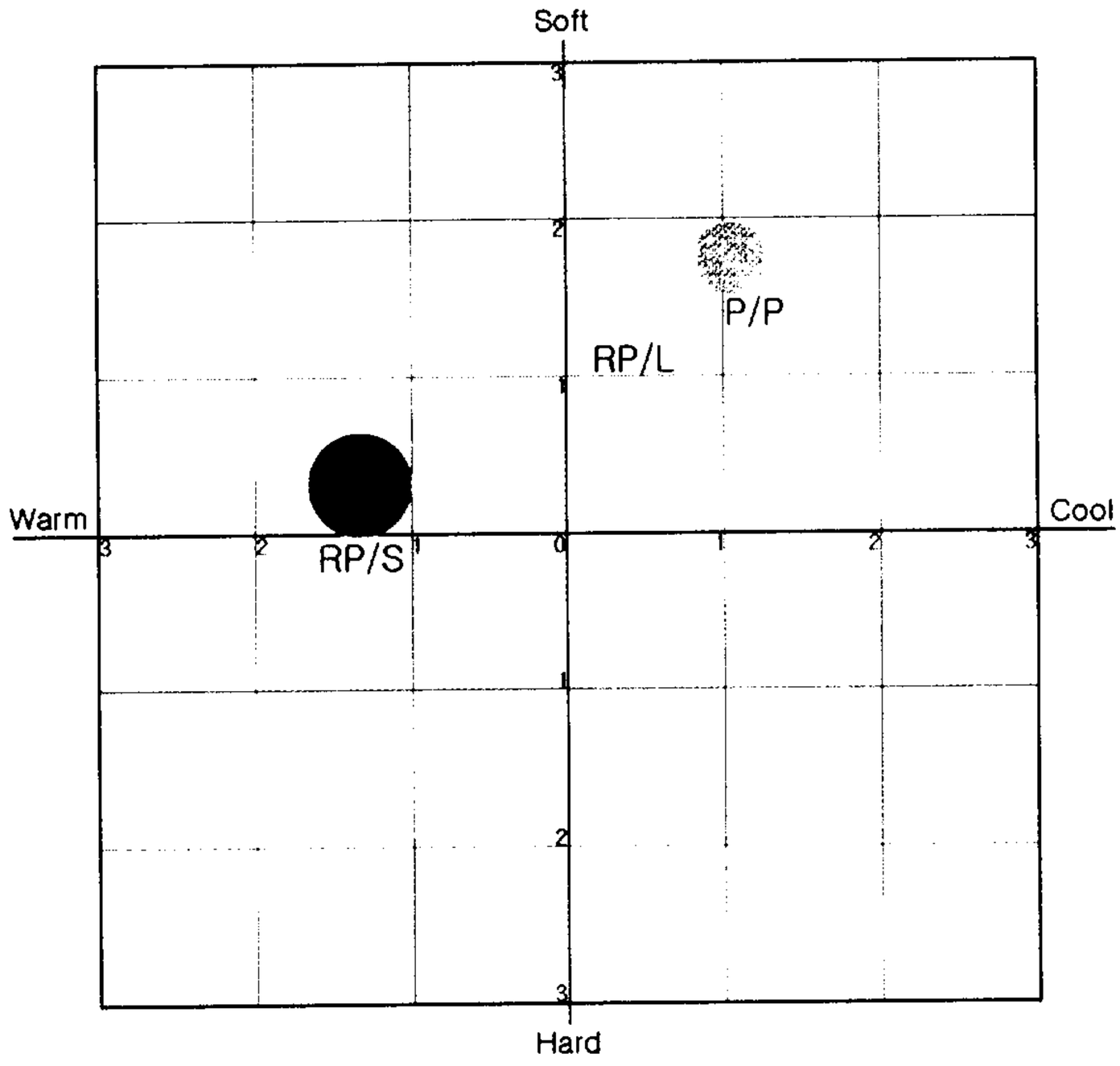
㉤ 중화절(中和節)

농사의 시작을 알리는 날로 일꾼들에게 정월 보름 볏가릿대를 거두어 떡을 해서 먹이는 풍습이 있다. 또 농촌에서는 집안에 쥐와 벌레가 없어지기를 바라는 마음에서 콩을 볶아 먹고 던지기도 하였다고 한다. 또한 볶은 콩은 엿에 넣어 콩엿[155]을 만들어 간식으로 만들기도 하였다.[156]

위에서 살펴본 우리 나라 사계절에 따른 분류에 사용되는 한과와 그 한과의 언어·색채 이미지스케일을 정리하면 아래의 [도표]와 [그림]과 같다.

---

152) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 23.
153) **대보름** : 음력 정월 보름날. = 상원(上元) = '대보름날'의 준말이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
154) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 24.
155) 본 논문 p. 106. 참고.
156) 한복려·정길자·한복진, 2000, 전개서, p. 24.

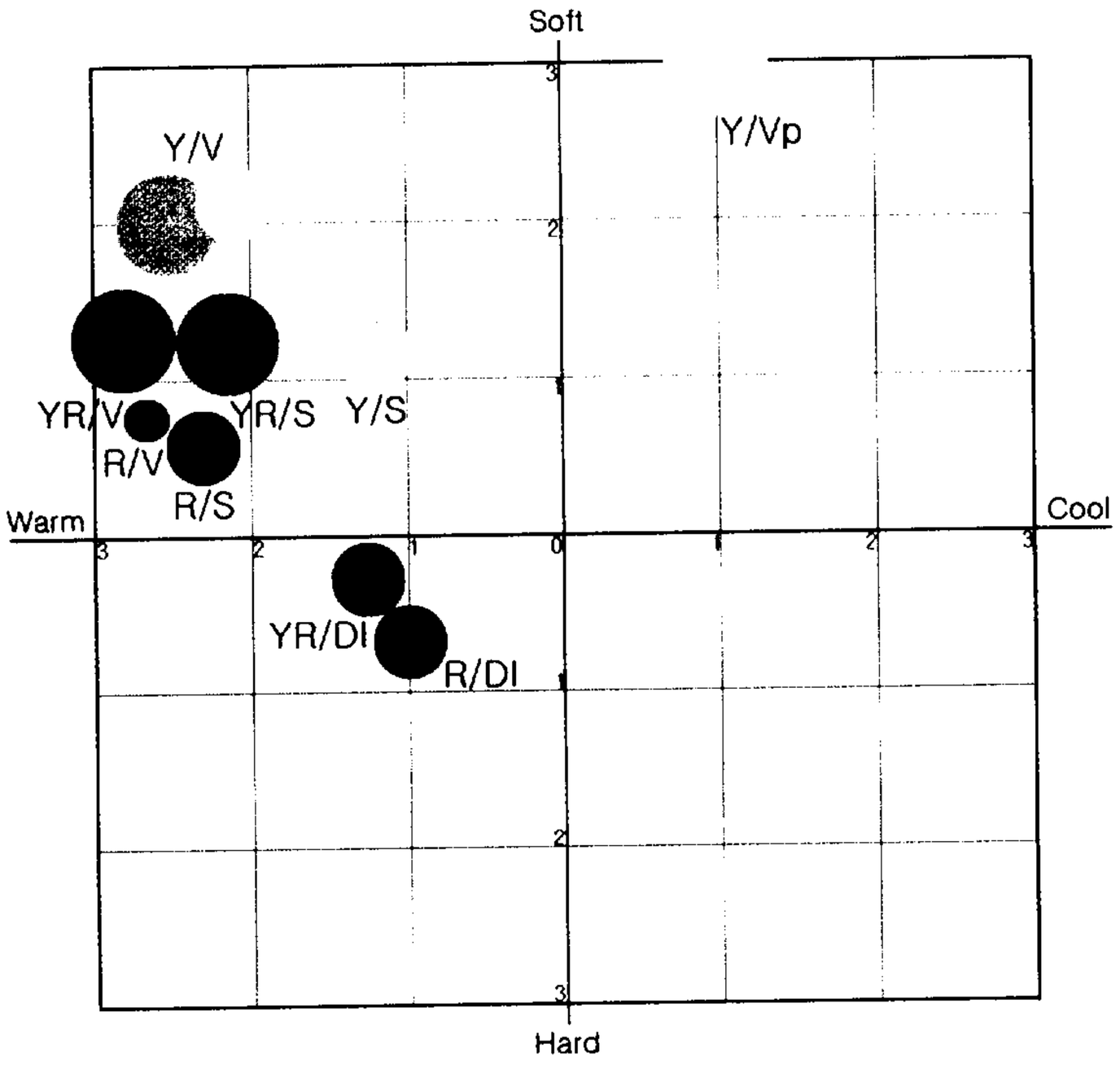


[그림Ⅱ-16] 봄철용 한과의 색채 이미지스케일[157]

春 - 삼진날 · 단오	오미자편 · 앵두편 · 오미자다식
주조색	RP/S · RP/L
보조색	P/P
액센트색	없음
언어 이미지스케일	Natural 65% · Romantic 35%
스케일 위치	S/C축 좌측중앙과 S/W 중앙하단에 위치하고 있다.
Key words	부드러운 · 달콤한 · 편안한 · 우아한 / Natural

[도표Ⅱ-18] 봄철용 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

157) 주조색은 RP/S · RP/L 이고, 보조색은 P/P 이고, 액센트색은 없다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Natural 위치에 있다.

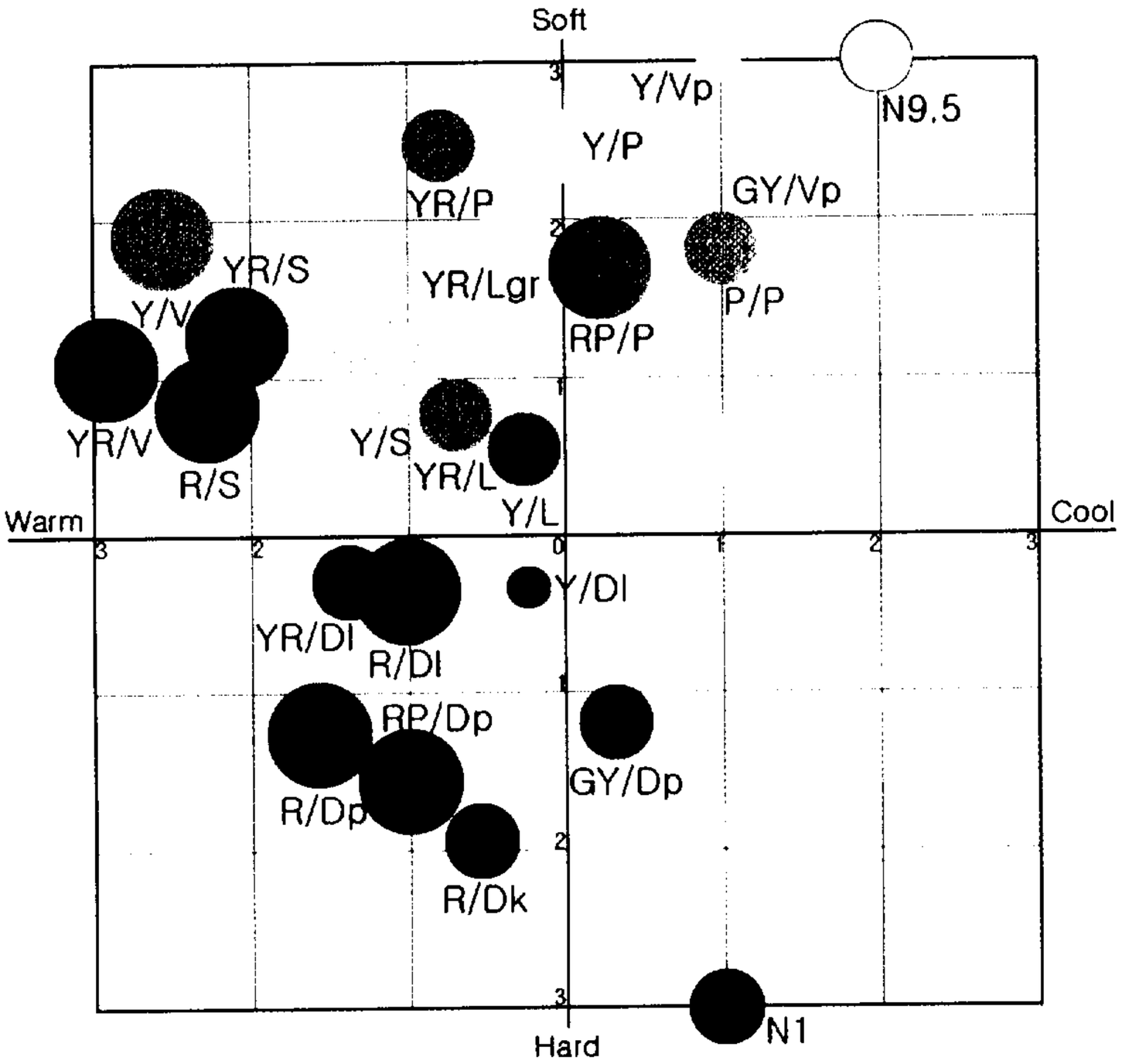


[그림Ⅱ-17] 여름철용 한과의 색채 이미지스케일[158]

夏 - 삼복	정과류 · 건정과류.
주조색	Y/Vp · Y/V · YR/V · YR/S
보조색	Y/S · YR/Dl · R/Dl · R/S
액센트색	R/V
언어 이미지스케일	Casual 63% · Gorgeous 16% · Romantic 13% · Natural 8%
스케일 위치	S/W축 좌측중앙과 W/H축 중앙상단에 위치하고 있다.
Key words	즐거운 · 눈부신 · 명랑한 · 선명한 / Casual

[도표Ⅱ-19] 여름철용 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

158) 주조색은 Y/Vp · Y/V · YR/V · YR/S 이고, 보조색은 Y/S · YR/Dl · R/Dl · R/S 이고, 액센트색은 R/V 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은Casual 위치에 있다.

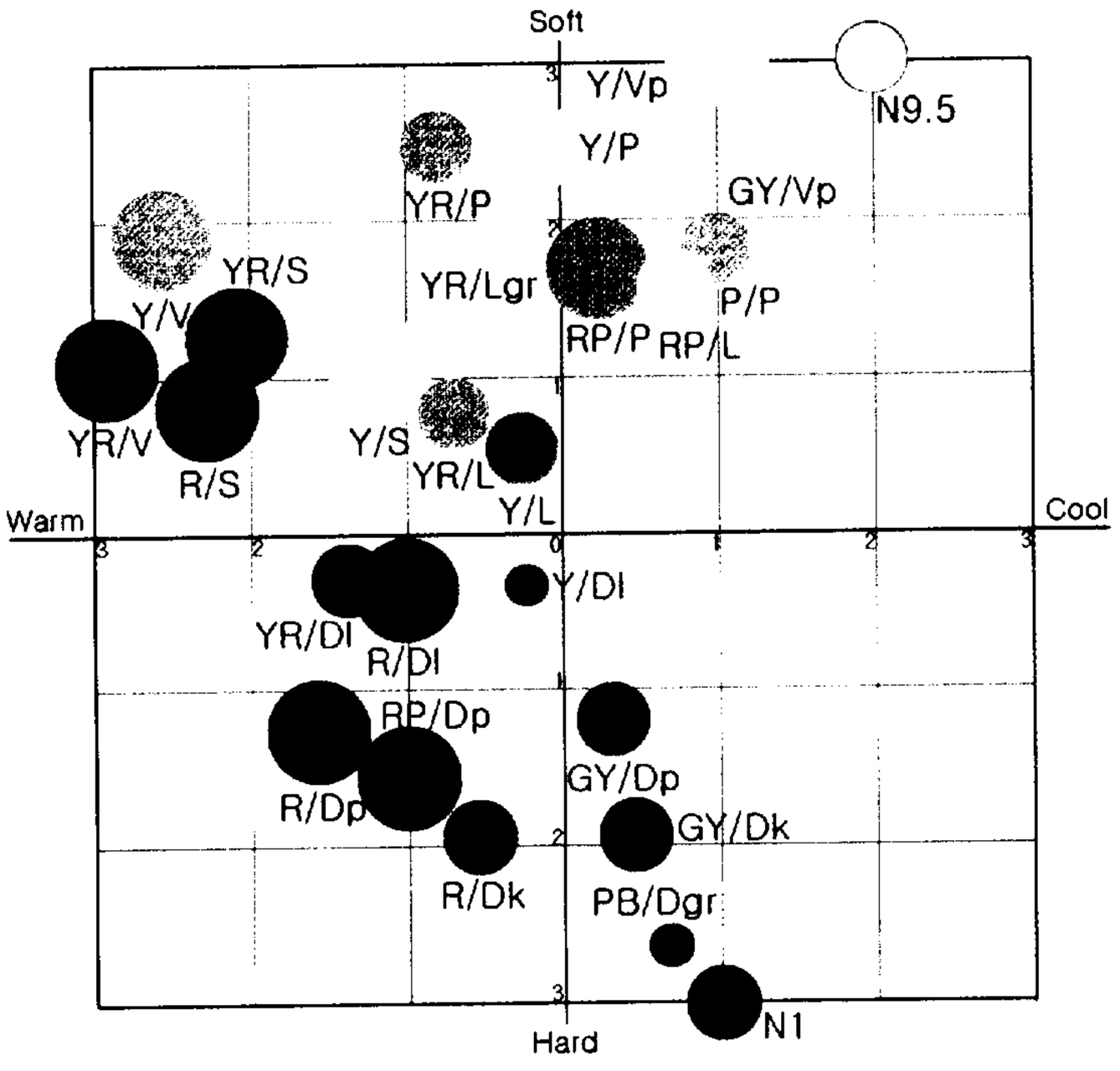


[그림Ⅱ-18] 가을철용 한과의 색채 이미지스케일[159]

秋 - 추석차례상 · 상달	율란 · 조란 · 밤초 · 대추초 · 숙실과류 · 정과류 · 다식류 · 엿강정 · 유과류 · 엿류.
주조색	Y/P · Y/V · Y/S · YR/S · YR/V · R/S · R/Dl · R/Dp · RP/P · RP/Dp · GY/Vp
보조색	Y/L · YR/P · YR/Lgr · YR/L · YR/Dl · R/Dk · R/Dk · P/P · GY/Dp · W(N9.5) · S(N1)
액센트색	Y/Vp · Y/Dl
언어 이미지스케일	Gorgeous 24% · Casual 24% · Natural 19% · Romantic 11% · Clear 8% · Elegant 6% · Classic 6% · Dandy 2%
스케일 위치	S/C축 좌측상단과 W/H축 중앙 그리고 S/W축에 널리 위치하고 있다.
Key words	풍부한 · 성숙한 · 변화한 · 재미있는 / Gorgeous · Casual

[도표Ⅱ-20] 가을철용 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

159) 주조색은 Y/P · Y/V · Y/S · YR/S · YR/V · R/S · R/Dl · R/Dp · RP/P · RP/Dp · GY/Vp 이고, 보조색은 Y/L · YR/P · YR/Lgr · YR/L · YR/Dl · R/Dk · R/Dk · P/P · GY/Dp · W(N9.5) · S(N1) 이고, 액센트색은 Y/Vp · Y/Dl 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Gorgeous · Casual 위치에 있다.



[그림Ⅱ-19] 겨울철용 한과의 색채 이미지스케일[160]

冬 - 동지·납일·정월세찬·대보름·중화절	엿강정류·유과류·엿류·약과·다식류·숙실과류·정과류·곶감쌈·콩엿.
주조색	Y/Vp·Y/P·Y/S·Y/V·YR/S·YR/V·R/S·R/Dl·R/Dp·RP/P·RP/Dp·GY/Vp
보조색	Y/L·YR/L·YR/Dl·YR/P·YR/Lgr·R/Dk·RP/L·P/P·GY/Dp·GY/Dk·W(N9.5)·S(N1)
액센트색	Y/Dl·PB/Dgr
언어 이미지스케일	Casual 22%·Romantic 18%·Natural 18%·Gorgeous 14%·Elegant 9%·Dandy 9%·Classic 6%·Clear 4%
스케일 위치	S/C축 좌측상단과 W/H축 중앙 그리고 H/C축 좌측과 S/W축에 널리 위치하고 있다.
Key words	경사로운·명랑한·유연한·건강한 / Casual·Romantic·Natural

[도표Ⅱ-21] 겨울철용 한과의 언어·색채 이미지 분석표

160) 주조색은 Y/Vp·Y/P·Y/S·Y/V·YR/S·YR/V·R/S·R/Dl·R/Dp·RP/P·RP/Dp·GY/Vp 이고, 보조색은 Y/L·YR/L·YR/Dl·YR/P·YR/Lgr·R/Dk·RP/L·P/P·GY/Dp·GY/Dk·W(N9.5)·S(N1)이고, 액센트색은 Y/Dl·PB/Dgr 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual·Romantic·Natural 위치에 있다.

위의 그림과 표를 설명하면,

봄철에 만들어 먹었던 한과의 주조색은 RP/S · RP/L 이고, 보조색은 P/P 이고, 액센트색은 없다. 언어 이미지스케일은 S/C축 좌측중앙과 S/W 중앙 하단에 위치하고 있다. 키워드는 부드러운 · 달콤한 · 편안한 · 우아한 / Natural 로 나타난다.

여름철에 만들어 먹었던 한과의 주조색은 Y/Vp · Y/V · YR/V · YR/S 이고, 보조색은 Y/S · YR/Dl · R/Dl · R/S 이고, 액센트색은 R/V 이다. 언어 이미지스케일은 S/W축 좌측중앙과 W/H축 중앙상단에 위치하고 있다. 키워드는 즐거운 · 눈부신 · 명랑한 · 선명한 / Casual 로나타난다.

가을철에 만들어 먹었던 한과의 주조색은 Y/P · Y/V · Y/S · YR/S · YR/V · R/S · R/Dl · R/Dp · RP/P · RP/Dp · GY/Vp 이고, 보조색은 Y/L · YR/P · YR/ Lgr · YR/L · YR/Dl · R/Dk · R/Dk · P/P · GY/Dp · W(N9.5) · S(N1) 이고, 액센트색은 Y/Vp · Y/Dl 이다. 언어 이미지스케일은 S/C축 좌측상단과 W/H축 중앙 그리고 S/W축에 널리 위치하고 있다. 키워드는 풍부한 · 성숙한 · 변화한 · 재미있는 / Gorgeous · Casual 로나타난다.

겨울철에 만들어 먹었던 한과의 주조색은 Y/Vp · Y/P · Y/S · Y/V · YR/S · YR/V · R/S · R/Dl · R/Dp · RP/P · RP/Dp · GY/Vp 이고, 보조색은 Y/L · YR/L · YR/Dl · YR/P · YR/Lgr · R/Dk · RP/L · P/P · GY/Dp · GY/Dk · W(N9.5) · S(N1) 이고, 액센트색은 Y/Dl · PB/Dgr 이다. 언어 이미지스케일은 S/C축 좌측상단과 W/H축 중앙 그리고 H/C축 좌측과 S/W축에 널리 위치하고있다. 키워드는 경사로운 · 명랑한 · 유연한 · 건강한 / Casual · Romantic · Natural 로 나타난다.

이를 종합해 보면 아래의 표와 같다.

봄철에 즐겨 만들어 먹었던 한과의 색상을 살펴보면 언어 이미지스케일의 위치로는 Natural 로 부드러운 · 달콤한 · 편안한 · 우아한 등의 Key words 로 나타난다. 이것은 봄의 이미지와도 어울린다. 여름철의 경우는 더운 이미지와 맞게 선명한 · 눈부신 · 명랑한 · 즐거운 등의 Key words 로 나타난다. 이와 같은 언어는 이미지스케일상의 Casual 위치에 있다. 농사철이 끝나가는 가을철에 만들어 먹었던 한과의 색상을 언어 이미지스케일상의 위치에 놓아보면, Gorgeous · Casual 로 풍부한 · 성숙한 언어로 나타난다. Key words 로 나타난 이 언어는 가을철의 이미지와 잘 부합이 된다. 마지막으로 겨울철에 만들어 먹었던 한과의 색상을 언어 이미지 스케일 상에 대입을 해보면, Casual · Romantic · Natural 로 봄 · 여름 · 가을철에 만들어 먹었던 한과의

색상보다 다양한 색상들을 사용하였다. 특별한 절기와 행사를 가지고 있는 겨울철엔 다양한 과자를 만들어 먹었던 만큼 Key words 도 경사로운·명랑한·유연한·건강한 등으로 여러 가지의 단어들을 가지고 있다.

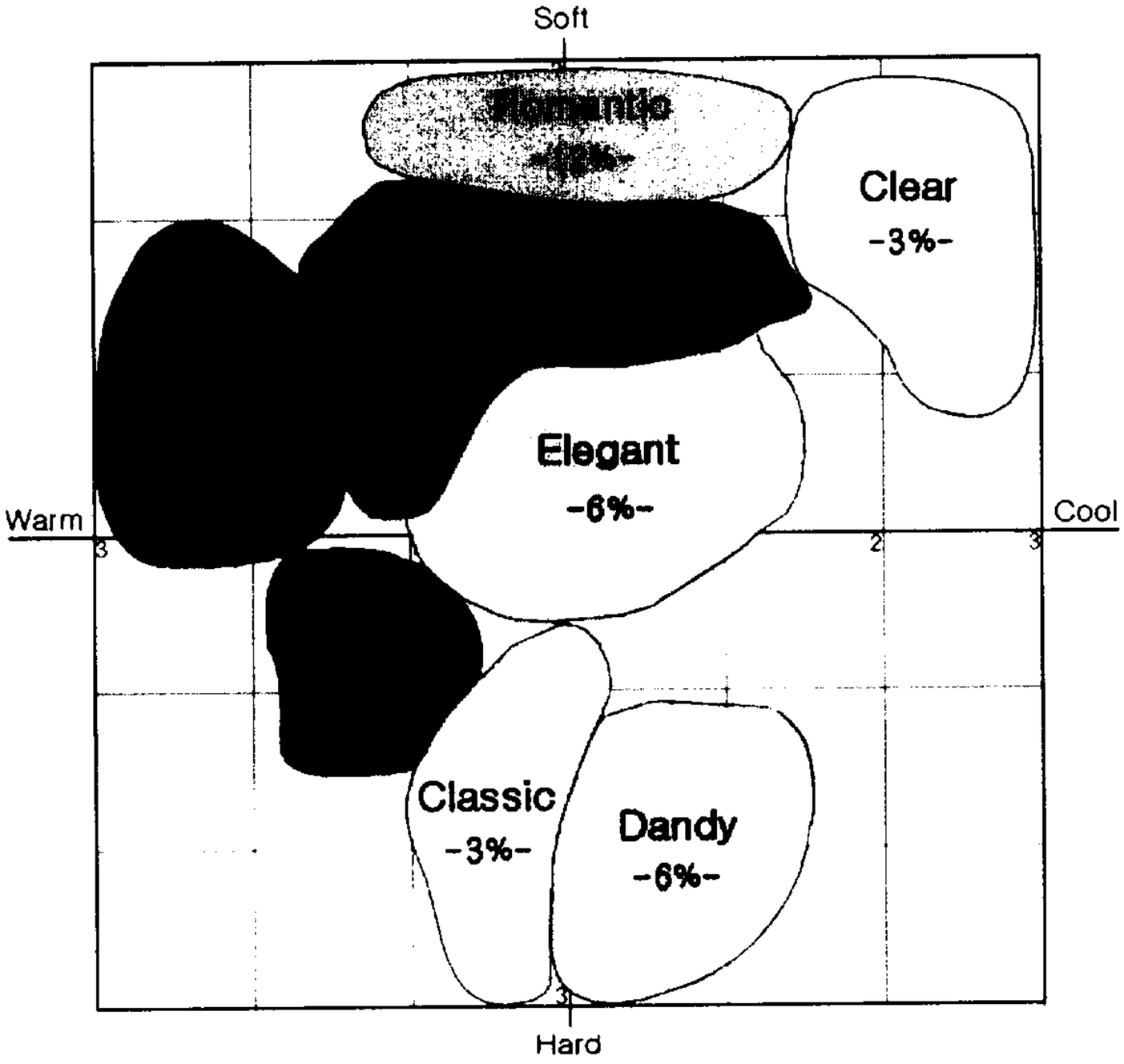
일상 생활 속의 한과	색상 / 톤	색상 / 톤 의 위치	언어 이미지스케일/ Key words
봄	RP/S · RP/L · P/P	S/C축 좌측중앙 S/W축 중앙하단	부드러운·달콤한·편안한·우아한/ Natural
여름	Y/Vp · Y/V · YR/V · YR/S · Y/S · YR/Dl · R/Dl · R/S · R/V	S/W축 좌측중앙 W/H축 중앙상단	즐거운·눈부신·명랑한·선명한/ Casual
가을	Y/P · Y/V · Y/S · YR/S · YR/V · R/S · R/Dl · R/Dp · RP/P · RP/Dp · GY/Vp · Y/L · YR/P · YR/Lgr · YR/L · YR/Dl · R/Dk · R/Dk · P/P · GY/Vp · Y/D · Y/Dp · W(N9.5) · S(N1)	S/C축 좌측상단 W/H축 중앙 S/W축 위치	풍부한·성숙한·변화한·재미있는/ Gorgeous · Casual
겨울	Y/Vp · Y/P · Y/S · Y/V · YR/S · YR/V · R/S · R/Dl · R/Dp · RP/P · RP/Dp · GY/Vp · Y/L · YR/L · YR/Dl · YR/P · YR/Lgr · R/Dk · RP/L · P/P · GY/Dp · GY/Dk · W(N9.5) · S(N1) · Y/Dl · PB/Dgr	S/C축 좌측상단 W/H축 중앙 H/C축 좌측 S/W축에 위치	경사로운·명랑한·유연한·건강한/ Casual · Romantic · Natural

[도표Ⅱ-22] 일상생활속의 한과 분류와 비교·분석표

3) 한과에 나타난 언어 · 색채 이미지스케일

(1) 한과의 언어 이미지스케일

본 연구에서 사용한 일흔 가지의 한과 색채의 이미지를 언어로써 표현하면 다음과 같다.



[그림Ⅱ-20] 한과의 언어 이미지스케일[161]

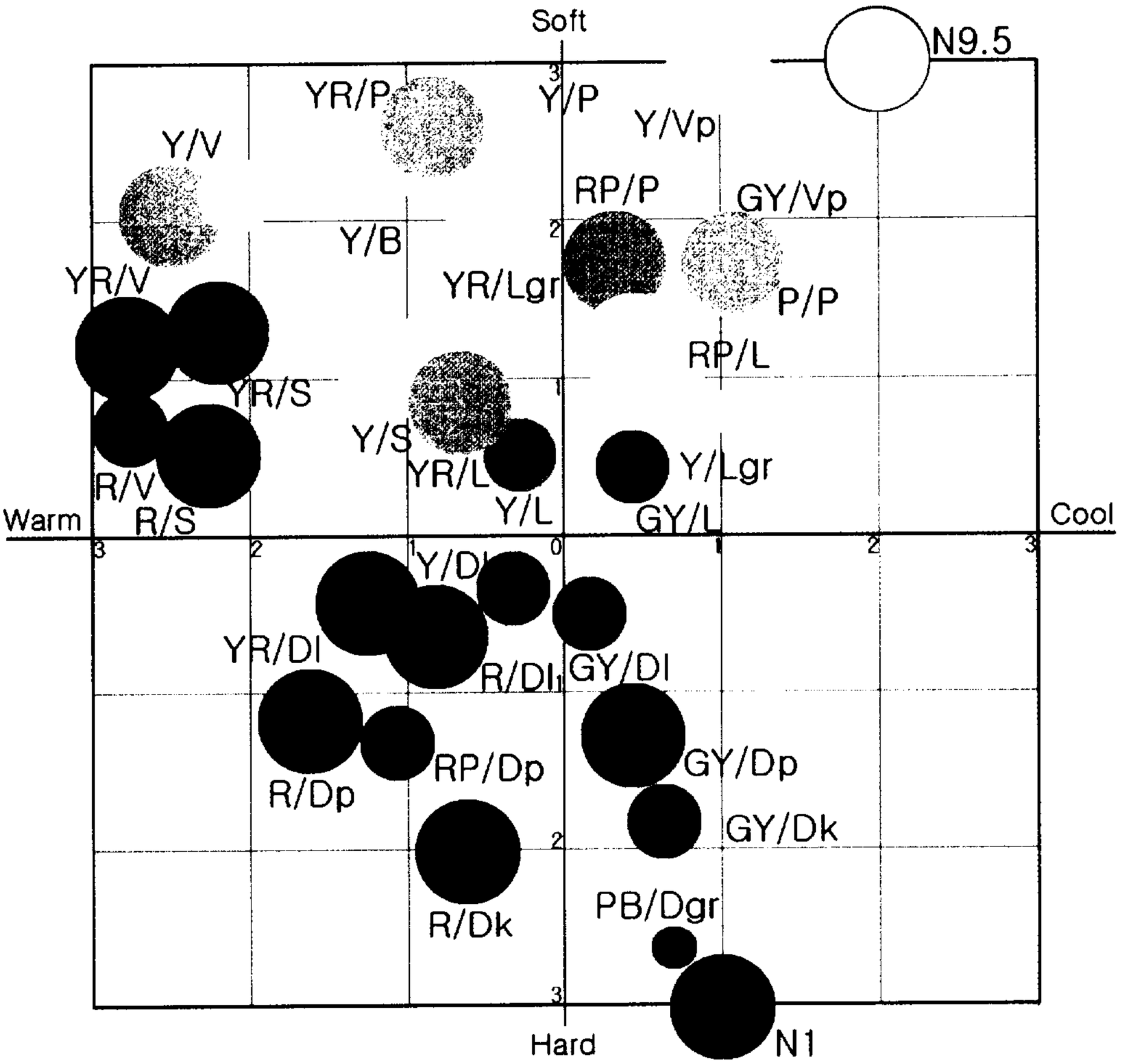
색상/톤 (Hue/Tone)	Y/Vp · Y/P · Y/B · Y/S · Y/L · Y/Lgr · Y/Dl · Y/V · YR/P · YR/Lgr · YR/L · YR/V · YR/S · YR/Dl · R/V · R/S · R/Dl · R/Dp · R/Dk · RP/P · RP/L · RP/Dp · P/P · PB/Dgr · GY/Vp · GY/L · GY/Dl · GY/Dp · GY/Dk · W(N9.5) · S(N1)
언어 이미지스케일	Casual 33% · Natural 21% · Gorgeous 16% · Romantic 12% · Elegant 6% · Dandy 6% · Clear 3% · Classic 3%
Key words	경사로운 · 화려한 · 대중적인 · 자연스런 · 친숙한 / Casual · Natural

[도표Ⅱ-23] 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

161) 본 연구에서 사용한 일흔 가지의 한과의 색상/톤을 종합해본 결과 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Casual · Natural 위치에 있다.

(2) 한과의 색채 이미지스케일

본 연구에서 사용한 일흔 가지의 한과 칼라 이미지스케일은 다음과 같다.



[그림Ⅱ-21] 한과의 색채 이미지스케일

위의 [그림Ⅳ-19] 한과 색채 이미지 스케일을 보면 S/H축에서 좌측으로 많이 분포되어있는 것을 알 수 있다. 난색계통이 주류를 이루고 있는데, 이 계통은 보통 따뜻함을 주는 색이면서, 자극을 주는 색, 입맛을 돋우는 색으로 알려져있다.[162] 이 분포로 보아 한과는 하루 식사를 위주로 하는 음식이 아닌, 과자류의 특성이 잘 살려있다고 볼 수 있다.

---

162) 노무라 준이찌 / 김미지자 역, 「수수께끼풀이 색채학」, 서울 : 혜움, 2000, pp. 164-166.

4) 한과에 나타난 색의 조화

한과의 색상을 유사색, 보색, 색상대비, 채도대비, 명도대비, 톤에 따른 차이로 분류 하여 분석 하고자 한다.

(1) 한과와 유사색[163]

유사색(analogous colors)은 스팩트럼[164]상에서 서로 인접해 있는 색채이다. 원색[165]과 그 옆에 있는 2차색[166], 그리고 그 두 색 사이의 색상이라고 정의할 때도 있지만, 색들이 유사하려면 반드시 원색이나 2차색이 있어야 하는 것은 아니다.[167]

푸른콩엿강정	닭엿

[그림Ⅱ-22] 한과와 유사색

푸른콩엿강정은 노랑색Y, 연두색GY의 유사한 색으로 풍요로운 맛을, 닭엿은 오렌지색YR, 노랑색Y의 배합으로 깊고 맛을 느끼게 해준다.

---

163) **유사색**(analogy color) : 색상·명도·채도(彩度)가 닮은 색이다.
*박대정, 1996, 전개서, p.223.

164) **스펙트럼**(spectrum) : 한줄기 빛이 프리즘을 통과하면서 무지개처럼 갈라져 일정한 질서에 의해 연속파를 이루는데 이를 스펙트럼이라고 부른다. 지각 가능한 색상의 전체 범위는 빨강, 주황, 노랑, 초록, 파랑, 남색, 보라 까지이다. *윤희수 역, 1999, 전개서, p. 28.

165) **원색**(primary colors) : 가장 기본적인 색을 말하며 삼원색을 칭한다. 어떤 색들로도 축소되거나 나눠질 수 없는 색들인 빨강, 노랑, 파랑(아티스트 스펙트럼의 삼원색). 발강, 초록, 파랑(빛의 삼원색). 시안, 마젠타, 노랑(컴퓨터나 프로세스 컬러 삼원색).
*윤희수 역, 1999, 전개서, p. 28.

166) **2차색**(secondary colors) : 두 가지 원색으로 이루어진 색. 감산혼합은 주황(빨강과 노랑), 초록(파랑과 노랑), 보라(빨강과 파랑), 가산혼합은 시안(파랑과 녹색), 노랑(빨강과 녹색), 마젠타(파랑과 빨강)이 있다. *윤희수 역, 1999, 전개서, p. 29.

167) 윤희수 역, 1999, 전개서, p. 98.

(2) 한과와 보색대비[168]

보색(complementary colors)이란 색상환[169]에서 서로 마주보고 있는 두 색상을 말한다. 스펙트럼이 6색상으로 만들어지든 96색상으로 만들어지든 상관없이 원의 중앙을 가로지르는 직선은 항상 보색을 연결하고 있다. 이 두 색상을 함께 보색 또는 보색 쌍이라 부른다.[170]

호박란	삼색한과

[그림 Ⅱ-23] 한과와 보색대비

호박란에 사용된 녹색 G은 빨강색 R과 대립되는 보색으로 선명함을 강조하며 시각을 끈다. 또한 삼색한과에 사용된 녹색 G과 빨강색 R도 보색으로 미각을 돋우어준다.

(3) 한과와 색상대비[171]

색상(hue)은 우리가 보는 색의 이름을 말한다. 개인적으로 구별해낼 수 있는 색의 수는 가설에서는 무한일 수도 있지만, 그 모두가 불과 여섯 가지 단어 중

---

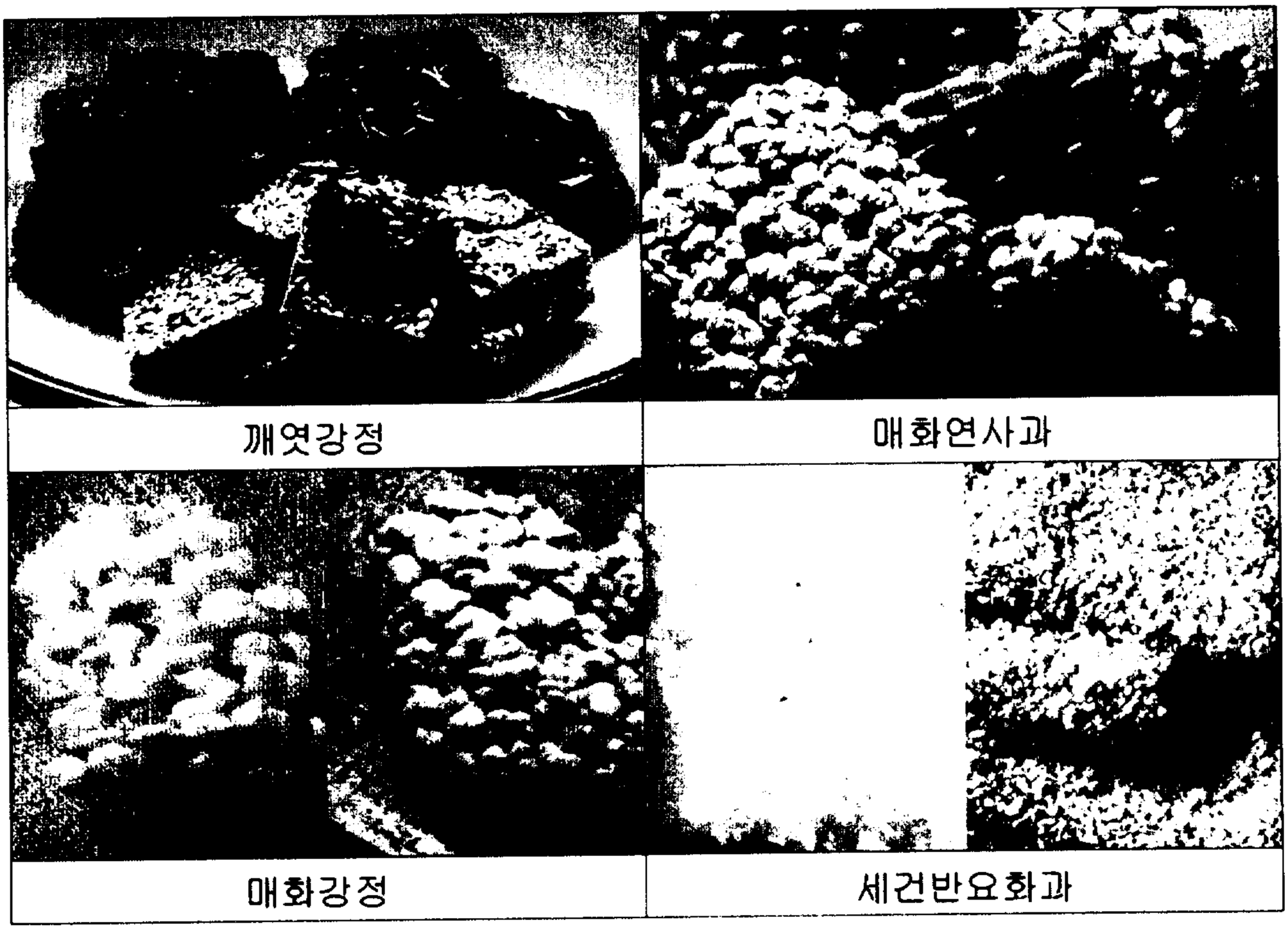
168) **보색대비**(additive complementary colors contrast) : 서로 보색관계인 두 색을 나란히 놓으면 서로의 영향으로 인하여 각 색의 채도가 더 높아져 보이는 색채의 대비를 말한다.
*박대정, 『현대디자인용어사전』, 서울 : 도서출판 디자인오피스, 1996, p.128.

169) **색상환**(color wheel) : 아티스트 스펙트럼과 같은 말. 삼원색과 2차색의 6가지색상의 변화를 체계적으로 보여주기 위하여 그린 원이다. 보통 색상환은 6·12색상으로 보여주며 삼원색과 2차색사이에 중간색상을 균등하게 삽입하면 24, 48, 96 색상환을 만들 수 있다.
*린다홀츠슈에(Linda Holtzschue) / 윤회수 역, 『색채의 이해』, 서울 : 미술문화, 1999, p. 27.

170) 윤회수 역, 전개서, 1999, p. 99.

171) **색상대비**(色相對比-hue contrast) : 색상이 서로 다른 색들 끼리의 영향으로 인하여 색상의 차이가 크게 보이는 현상이다. 색환에서 먼 색상들일수록 더 먼쪽으로 변해보인다.
*박대정, 1996, 전개서, p.153.

한두 가지를 사용하여 설명될 수 있다. 어떤 물체의 색을 설명하는 데 필요한 단어들은 빨강, 주황, 노랑, 초록, 파랑, 보라이다. 색(color)이라는 단어는 색상과 동의어로 쓰이기도 한다.[172]



[그림Ⅱ-24] 한과와 색상대비

매화연사과의 노랑색 Y, 붉은보라색 RP의 대비로 명랑한 이미지를 전해주고, 깨엿강정에 사용된 노랑색 Y과 녹색 G의 대비와, 흑색 S와 빨강 R의 대비는 서로다른 색상을 달리하여 화려함을 더해준다. 또한 세건반요화과와 매화강정의 백색 W와 붉은보라 RP는 깨끗한 이미지와 더불어 달콤한 맛을 전해준다.

(4) 한과와 채도대비[173]

순색[174]을 검정이나 흰색으로 회석하면 명도나 빛의 반사율에 변화가 일어난

---

172) 윤희수 역, 1999, 전개서, p. 91.

173) **채도대비**(彩度對比-chromatic contrast) : 채도가 다른 색이 서로 영향을 주어 본래의 채도와 다른 색으로 느끼게 하는 것을 말한다. 같은 채도의 색을 순색바탕 위에 놓았을 때보다 회색바탕에 놓았을 때 더 선명하게 느껴지는 것이 그 '예(例)' 다. *박대정, 1996, 전개서, p.262.

다. 색에 대한 마지막 성질-채도(chroma)-은 색상 강도의 변화 또는 맑고 탁한 것 사이의 대비를 일컫는다.[175]

조란	사과건정과

[그림Ⅱ-25] 한과와 채도대비

사과의 겉껍질의 선명한 빨강색 R과 사과안쪽의 연한 노랑색 Y의 채도를 달리하여 신선함을 더해주며, 조란은 다진 대추의 강렬한 붉은보라색 RP와 잣의 부드러운 노랑색 Y의 채도 대비로 식욕을 돋우어준다.

(5) 한과와 명도대비[176]

명도(value)는 우선 색상이 없는 무채색 형태에서 쉽게 이해되며, 어떤 샘플에서 상대적인 밝고 어두움을 의미한다. 명도대비는 색상이 있든 없든 존재한다. 색상은 원형이며 연속적이지만, 명도는 선형이며 단계적이다.[177]

아래 그림 곶감쌈의 빨강색 R과 노랑색 Y의 호두를 사용하여 명도대비를 주어 감칠맛을 느끼게 해주며, 건시단자의 빨강색 R의 S톤위에 옅은 Vp톤의 오렌지색 YR으로 고명을 얻고 노랑색 Y의 L톤으로 속을 채워 넣어 명도에 따른 변화를 나타내고 호화로운 이미지를 준다. 대추초에서도 빨강색 R과 노랑색 Y의 명도 차이를 주어 달콤한 맛이 느껴진다. 그리고, 콩엿에 이용된 검은 콩의

---

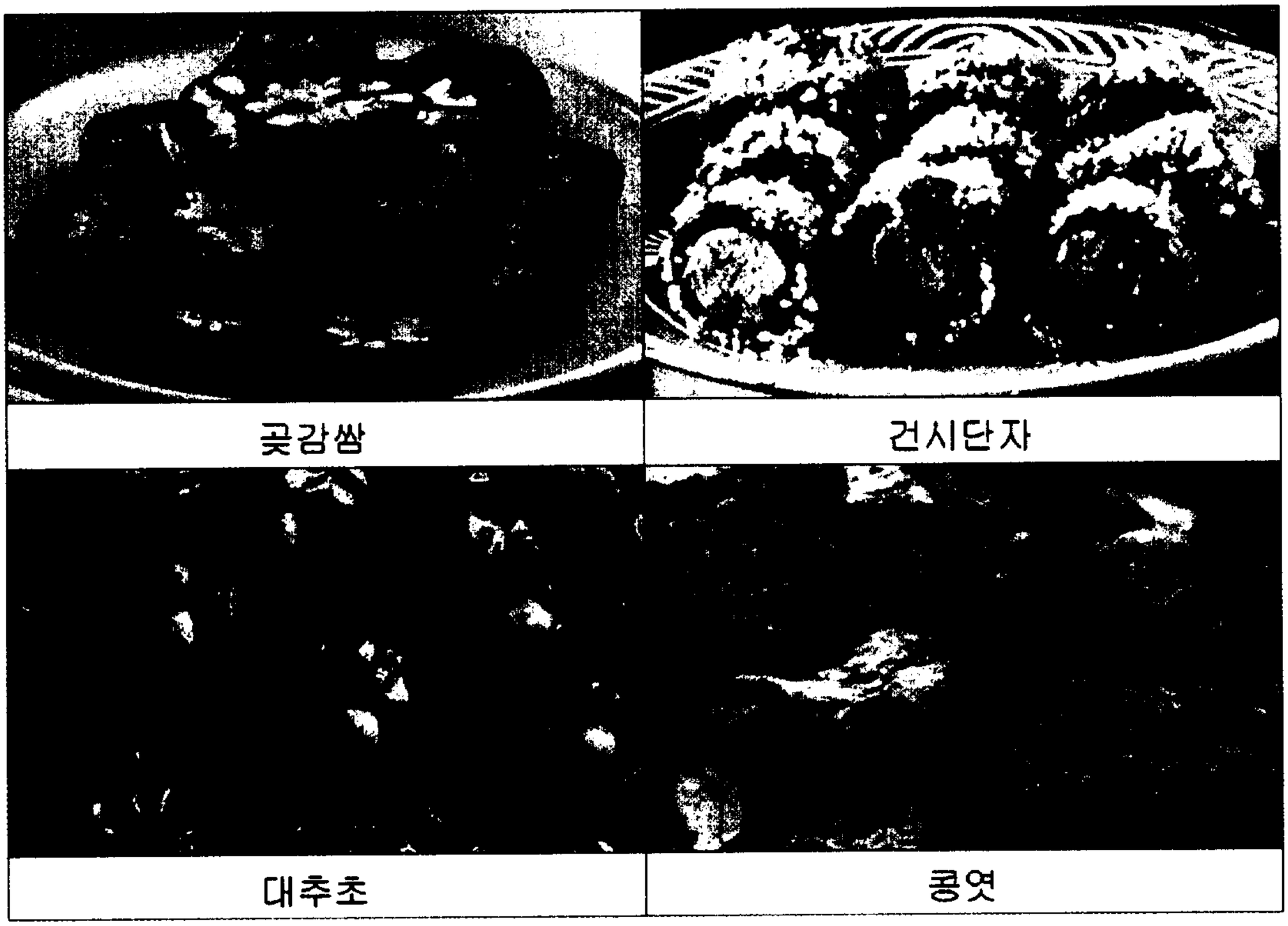
174) **순색**(saturated color) : 상상할 수 있는 한 색의 가장 강렬한 정도-"가장 붉은" 빨강 혹은 "가장 파란" 파랑, 순수한 색은 검정색, 흰색, 또는 회색에 의해 회석되지 않은 색이다. 순수색, 완전한 색, 혹은 최대 색에 이른 색상의 같은 말. *윤회수 역, 1999, 전개서, pp. 27-28.

175) 윤회수 역, 1999, 전개서, p. 116.

176) **명도대비**(明度對比-lightness contrast) : 명도가 서로 다른 색들끼리의 영향으로 인하여 밝은 색은 더 밝게 어두운 색은 더 어둡게 보이는 색채현상이다. 명도차이가 클수록 대비는 더욱 강해진다. *박대정, 1996, 전개서, p.110.

177) 윤회수 역, 1999, 전개서, p. 108.

검은색 S는 약간 어두운 오렌지색 YR이 주조색인 V, Dl, Dp톤과 조화를 이루어 풍요로운 맛을 전해준다.



곶감쌈 | 건시단자

대추초 | 콩엿

[그림Ⅱ-26] 한과와 명도대비

(6) 한과와 톤에 따른 차이

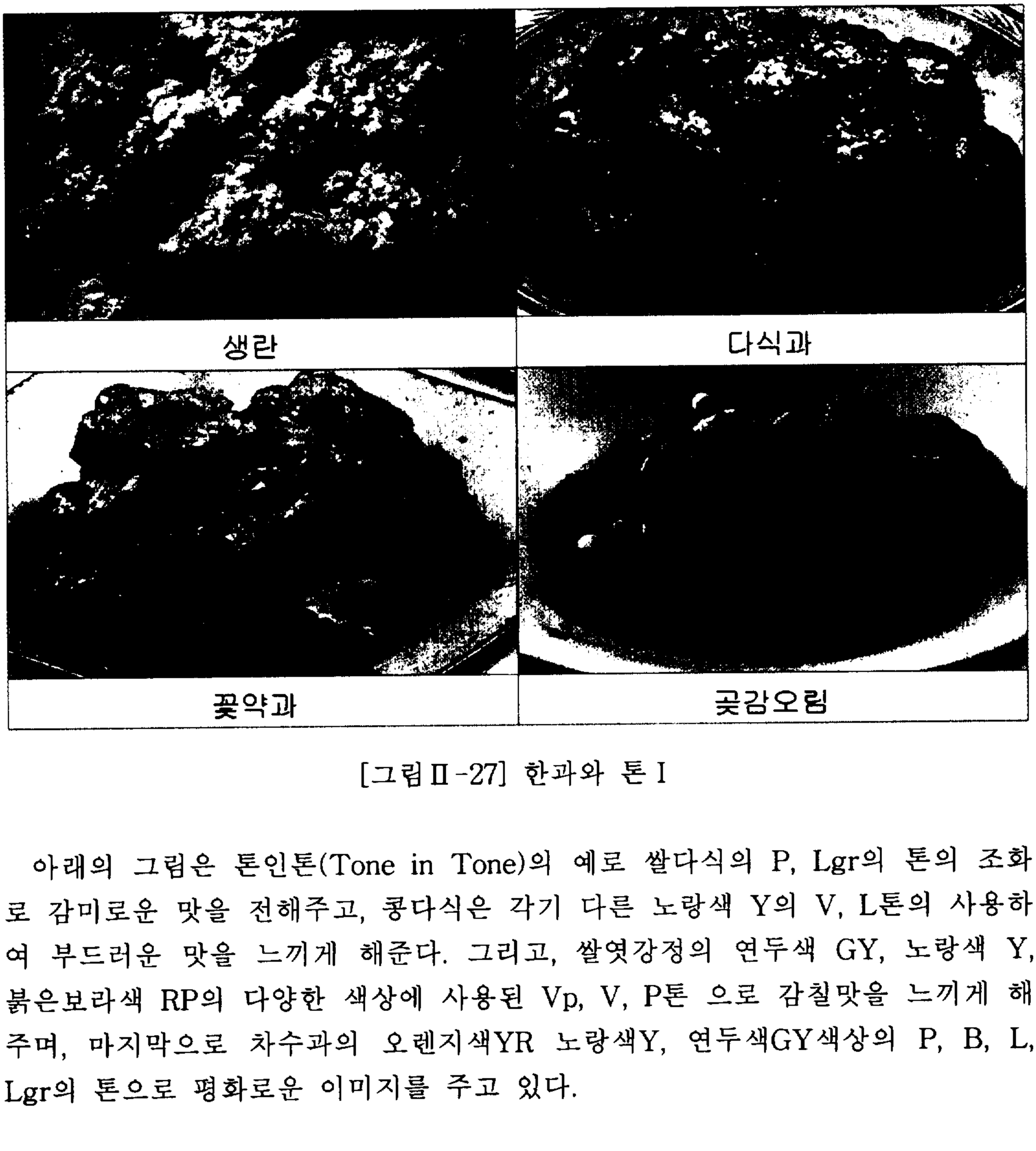
색채용어에 있어 "톤(tone)"에 대한 만족스런 정의는 없다. 『랜덤하우스 영어사전』(1967)은 그 의미를 연속적이고 모순된 세 가지로 설명하고 있다.[178] 하나의 단어로 명도, 색상, 채도의 변화를 다 의미할 수는 없어 본 논고에서는 '톤을 낮추다(tone down)', '더 어두운 톤', '더 푸른 톤', '더 회색톤' 과 같은 의미로 사용하는 것으로 해석하려 한다.[179]

---

178) ① 순색이 검정이나 흰색에 의해 회석(틴트tint · 셰이드shade)된 것. ② 톤이란 다른 색상에 의해 완화된 색상. ('이건 파랑색 톤이고 저건 짙은 초록색 톤이야' 라고 말하는 것처럼) ③ 회색에 의해 약화된 색상. *윤희수 역, 1999, 전개서, pp. 113-114.

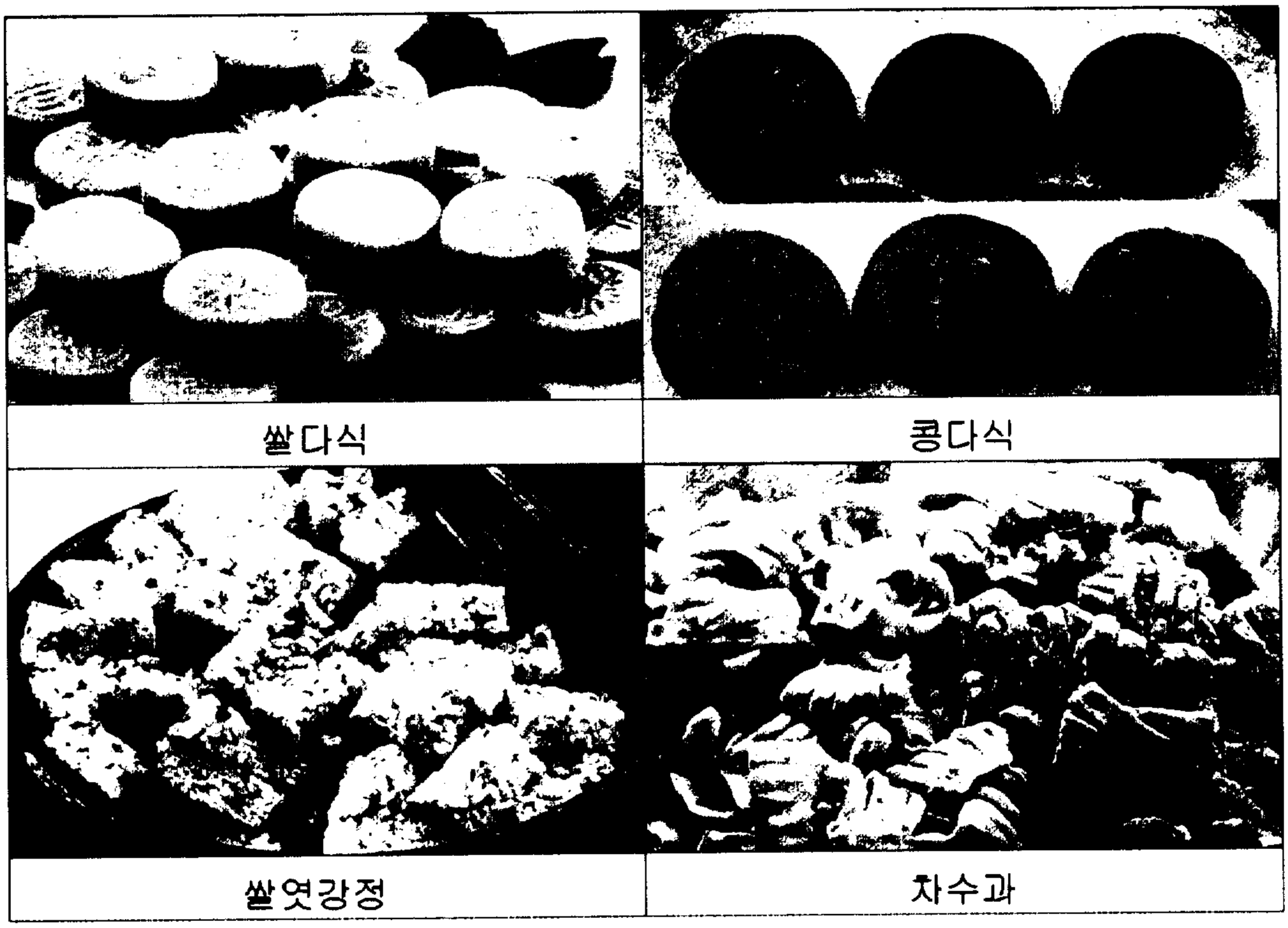
179) 윤희수 역, 1999, 전개서, pp. 113-114.

아래 [그림Ⅱ-27] 한과와 톤Ⅰ은 톤온톤(Tone on Tone)의 예로 생란의 오렌지색 YR의 L톤과 노랑색 Y의 Vp톤을 사용하여 미적인 감각을 더하고 다식과의 주조색 오렌지색 YR의 S톤과 시각적으로 포인트를 줄수 있는 노랑색 Y의 Vp톤의 사용으로 풍부한 맛의 이미지를 준다. 또한 꽃약과의 주조색인 YR의 S톤 위에 사용된 고명색인 빨강색 R의 V톤을 달리하여 식욕을 돋우어주며, 곶감오림에 사용된 V주조톤 위에 잣의 Vp톤의 사용으로 화려함을 더해주었다.



[그림Ⅱ-27] 한과와 톤Ⅰ

아래의 그림은 톤인톤(Tone in Tone)의 예로 쌀다식의 P, Lgr의 톤의 조화로 감미로운 맛을 전해주고, 콩다식은 각기 다른 노랑색 Y의 V, L톤의 사용하여 부드러운 맛을 느끼게 해준다. 그리고, 쌀엿강정의 연두색 GY, 노랑색 Y, 붉은보라색 RP의 다양한 색상에 사용된 Vp, V, P톤 으로 감칠맛을 느끼게 해주며, 마지막으로 차수과의 오렌지색YR 노랑색Y, 연두색GY색상의 P, B, L, Lgr의 톤으로 평화로운 이미지를 주고 있다.



[그림Ⅱ-28] 한과와 톤Ⅱ

5) 전통 다과 속에 표현된 한과

앞에서 살펴보았듯이 한과는 통과의례시에 사용되는 필수의례품이었다. 그외에도 일상식이나, 간식으로도 만들어 즐겼으며 또한 불교의식에서도 차와 곁들이는 과자로 이용된 것은 우리한과가 폭넓게 여러곳에 사용되었음을 알 수 있다. 여기서는 차문화를 역사적으로 간략히 짚어보고 거기에 사용되었던 과반(果盤)[180]과 다과상 등을 살펴보고자 한다.

(1) 다과와 차문화

전세계적으로 인간이 차를 마신 기원에 대해서는 여러 견해가 있으나 기원전

---

180) **과반**(果盤) : 과실을 담는 쟁반이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

2700년쯤 중국 염제 신농씨(炎帝神農氏)부터라는 이야기가 지배적이고,[181]달마대사(達磨大師)의 일화에서도 차의 기원을 찾아 볼 수 있다.[182] 그이후로 우리나라에서는 일연선사의 『삼국유사(三國遺事)』 「가락국기」에서 그 문헌을 찾을 수 있는데,[183] 이렇듯 한국의 차는 중국 전래설과 인도전래설 그리고 자생설을 가지고 있다. 신라시대에 접어들면서 차는 일정한 의식과 관계없이 생활속에서 차를 사랑하였고,[184] 고려시대에서는 불교문화의 발전과 함께 더널리 퍼져 기호음료가 되었다. 모든 국가 의식에 진다 의례(進茶儀禮)[185]가 앞섰고 궁정에는 다방(茶房)이라는 차 전담관청이 생겼다. 그리고 절주위에는 차농사를 전문으로 하는 다촌(茶村)이 번성했으며, 거리에서는 다점(茶店)이 있어 일반 백성에게 차를 팔았다고 한다.[186] 옛고려시대에 사용되어진 차의 도구로서는 45가지[187]나 되나, 지금현재는 간략하게 물주전자, 찾주전자[188], 다호(茶壺)[189], 귀때그릇[190], 개수그릇[191], 찾잔, 찾잔받침, 차시(茶匙)[192], 찻수건, 주전자받침, 찻상 등이 있다. 고려시대까지 풍성하던 차 문화는 조선조로 접어들면서 차츰 쇠퇴하는 현상을 보이나, 양반가와 선비들에게 끊이지 않고 나름대로의 연맥을 이어 지금에 이르고 있다.

---

181) 이기윤, 『다도』, 서울 : 대원사, 2000, pp. 80-81.

182) 중국 선(禪)의 초조(初祖) 달마대사(達磨大師)는 졸음이 쏟아지자 정진하기 위해 눈꺼풀을 베어 버렸는데, 거기에서 차나무가 생겨났다는 일화가 전해내려오고 있다.
*http://cinema.sangji.ac.kr *http://www.gbs.or.kr

183) 서기 42년에 건국된 가야국의시조 김수로왕은 즉위 칠 년째인 48년, 꿈에 계시를 받고 김해 벌진포로 나갔다. 그곳에는 인도에서 오는 화려한 배가있었으니, 이 배에는 아유타국(阿踰陀國)의 공주 허황옥과 오빠인 황태자 허보옥이 타고 있었다. 이들 역시 꿈의 계시를 받고 가야국에 왔으며, 그들은 여러종류의 금, 은, 패물과 비단 그리고 차나무씨를 예물로 가지고 왔다.
*이기윤, 2000, 전개서, pp. 81-82.

184) 이기윤, 2000, 전개서, pp. 83-86.

185) **진다의례**(進茶儀禮) : 주과식선(酒果食膳)을 올리기 전에 임금께 차를 올리는 의식이다.
*이기윤, 2000, 전개서, p. 87.

186) 이기윤, 2000, 전개서, pp. 87-93.

187) 종이주머니 · 솥 · 물거르는 자루 · 합 덮개 · 체 · 합 · 구기 · 연 · 교상 · 녹유당 · 표주박 · 물통 · 추 · 대나무 집게 · 배나무 구기 · 가루털기 · 동철집게 · 대젓가락 · 풍로의 단면 · 쇠받침 · 체올 · 체올저혈 · 숯가르개(숯뭉치) · 숯광주리 · 숯가르개(몽치형) · 숯가르개(도끼형) · 부젓가락 · 소금단지1 · 소금단지2 · 소금단지3 · 익은 물바리 · 주발 · 주걱 · 개수통 · 찌꺼기통 · 행주 · 통구미 · 병려솥 · 대나무솥 · 시렁형 · 평상형 · 구열 · 꿩/불의 괘 · 표범/바람의 괘 · 물고기/물의 괘 · 등 45가지이다. *이기윤, 2000, 전개서, pp. 88-89.

188) **찻주전자** : 잎차와 더운물을 함께 넣어 차를 우려내는 것. *이기윤, 2000, 전개서, p. 65.

189) **다호**(茶壺) : 차를 넣어두는 작은 항아리이다. *이기윤, 2000, 전개서, p. 66.

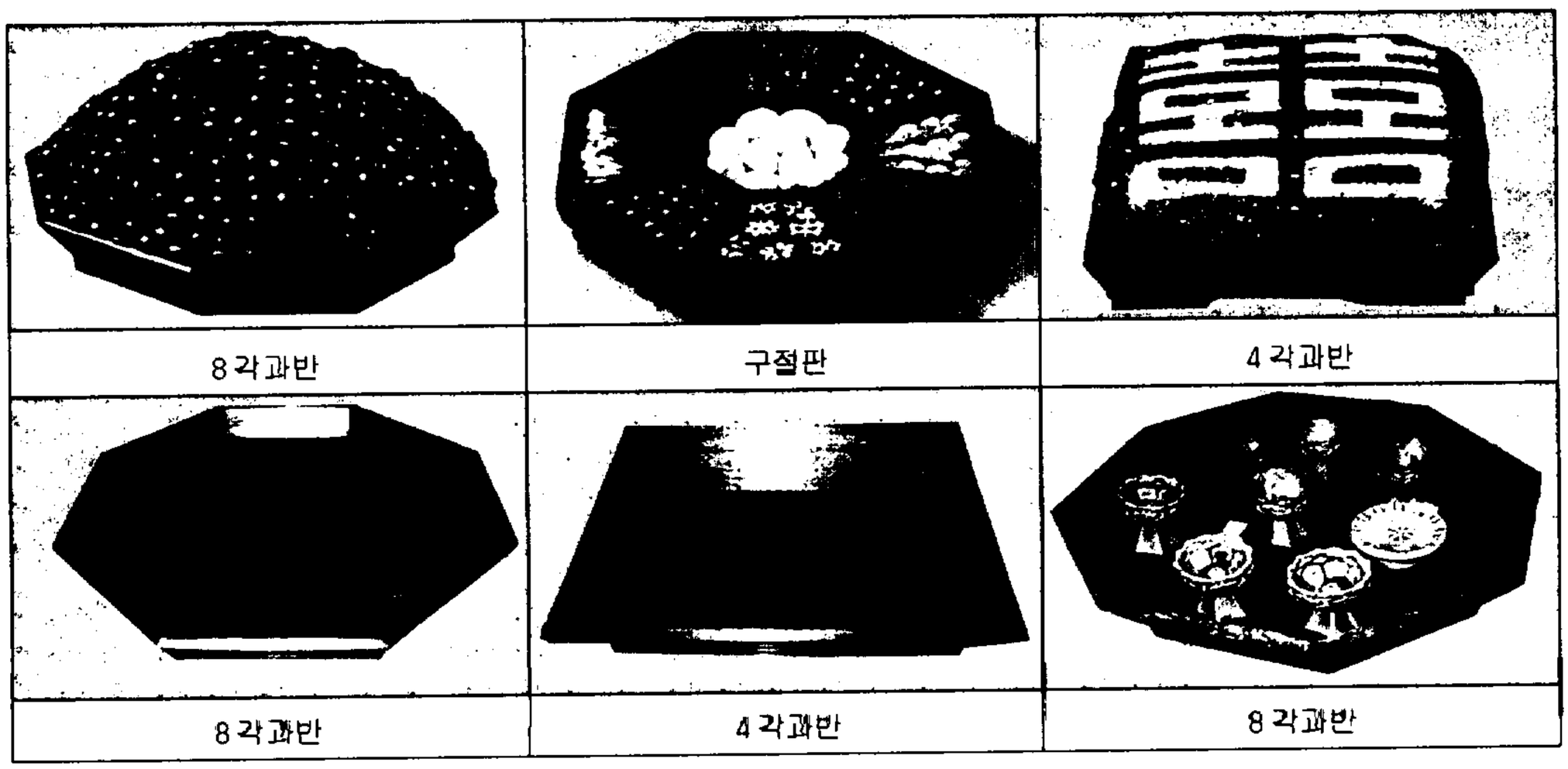
190) **귀때그릇** : 물을 식히는데 사용하는 그릇이다. *이기윤, 2000, 전개서, p. 66.

191) **개수그릇** : 찾잔, 첫탕에서 차를 씻어낸 물을 담는 그릇. *이기윤, 2000, 전개서, p. 66.

192) **차시**(茶匙) : 차를 찾주전자에 옮길 때 쓰인다. *이기윤, 2000, 전개서, p. 66.

(2) 다과와 과반

예전 우리네 사대부(士大夫)나 선비 집안에서는 손님을 접대할 때 다과상을 차렸다. 다과상에 차려지는 과자의 종류로는 각종 편류(片類)를 비롯하여 정과·약과·산자·강정·다식이 있으며 대부분 그 집에서 손수 만든 것을 내어 놓았다.[193]이때 사용되었던 도구로서 쟁반(錚盤)[194]의 기능을 한 목반[195]이 있는데, 직접 음식이나 식기를 담아 운반 하였다.[196]다과상에 놓여지는 다과를 담는 그릇으로 과반이 많이 사용되었는데 재료로는 목재를 사용하였으며, 그 모양새는 8각, 4각 원형등 다양하다. 받침부분에는 다리를 만든것과 판으로 만든 것이 있으며, 다리로 만든 과반은 풍혈로 구성시켰다. 특별히 화려하게 장식을 하지는 않았지만, 정갈함과 간결함으로 그 모양새가 다과의 다양한 모양을 돋보이게 하였다.



8각과반	구절판	4각과반
8각과반	4각과반	8각과반

[그림Ⅱ-29] 과반

위의 그림에서도 알수있듯이 때로는 구절판(九折坂)[197]에 한과를 놓아 손님을

193) 두산세계대백과 EnCyber http://kr.encycl.yahoo.com/print.html?id
194) **쟁반**(錚盤) : 음식 등을 담아 나르는 데 사용하는 낮은 운두(기물-器物-의 둘레와 높이)가 있는 편편한 도구. 사각반·팔각반·원반 등이 있다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
195) **목반** : 목판이라고도하며 8각, 4각, 원형으로 다리가 없는것도, 짧은 발이 달린것도있다.
*나선화, 『소반』, 서울 : 대원사, 1998, p. 59.
196) 나선화, 1998, 전개서, p. 59.
197) **구절판**(九折坂) : 구절판찬합에 담아 먹는 우리 나라 고유의 음식. 둘레의 여덟 가지의 음식을 담고, 가운데 둥근 칸에는 전병(煎餠)을 담아, 둘레의 음식을 조금씩 전병에 싸서 먹는

접대한 경우도 있어, 과반과 같이 자주 이용되었다. 조선후기에 들어서면서 서양 문물이 한국에 들어와 쟁반을 자주 사용하게 되고, 오늘날 쟁반은 떡·음료·다과 등을 담아 내놓는 도구로 많이 이용된다.

(3) 다과와 다과상

차와 더불어 다과(茶果)를 내놓는 상을, 큰의미에서보면 소반(小盤)[198]이라 하는데 여기에 다과상(茶果床)이 포함이 된다. 우리나라 소반의 역사는 구체적인 실물을 볼 수 없으나, 통구(通溝)[199]에 있는 5-6세기 고구려벽화인 각저총(角低塚)[200] 현실 북벽 부부상도(夫婦像圖), 무용총(舞踊塚) 주실 오른쪽 벽에 묘주(墓主)의 생활을 그린 그림에 음식을 담은 식기를 받친 4각반(四角盤)이 그려져 있으므로 일찍이 삼국시대 때부터 널리 쓰였으리라고 미루어 짐작할 수 있다.[201]위의 무덤에서 발견된 그림속의 소반 재료는, 확실히 알 수는 없으나, 그것을 들고 움직일수 있는 재료로서 목가구일 가능성이 크다하겠다. 하지만 아쉽게도 우리나라에 현존하는 목가구의 대부분은 조선시대 후기의 것이며, 고려이전에 만들어진 것으로서 목가구다운 유물이 전승된 예는 거의 찾아볼 수가 없어,[202]본 연구에서는 지금 현존하는 소반중의 다과상을 중심으로 그 모양새와 칼라를 살펴보고자 한다.

가구의 양식은 만든고장과 실내 환경에 의해 좌우되는데, 우리나라는 주택의 특징인 온돌[203]이있어 평좌생활에 맞는 가구를 배열하였다.[204] 소반이야말로 평좌식 주거 공간에 알맞은 규격의 대표적인 용구로서 다양하게 사용되어왔으며, 한과나 차를 담아내는 다과상은 작은 규모의 소반으로 손님 접대시에 많이 이용되었다. 또한 우리 전통상은 독상(獨床)이 주류를 이루고 있는데 이것은 장유유서(長幼有序)의 생활습관에서 유래된 것이다. 이러한 다과상의 외형을 크게

음식이다. 여기서는 구절판 그릇을 말한다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
198) **소반**(小盤) : 음식을 먹을 때, 음식 그릇을 올려 놓는 작은 상이다.
*YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p
199) **통구**(通溝) : 중국 길림성(吉林省)남부에 있는 현. 면적은 3.217㎢이다.
*두산세계대백과 EnCyber http://kr.encycl.yahoo.com/print.html?id
200) 중국 길림성(吉林省) 지안현에 있는 고구려의 벽화고분이다.
*두산세계대백과 EnCyber http://kr.encycl.yahoo.com/print.html?id
201) 나선화, 1998, 전개서, pp. 52-53.
202) 김삼대자, 『전통 목가구』, 서울 : 대원사, 2000, p. 18.
203) 온돌은 인조(1623-1649)때 전국적으로 퍼져 정착되었다. *김삼대자, 2000, 전개서, p. 9.
204) 김삼대자, 2000, 전개서, p. 9.

상판(床板)[205], 판각(板脚)[206], 운각(雲脚)[207], 족통(足筒)[208] 으로 나누어 볼수있는데, 그 모양새를 살펴보면 다음과 같다.

- 상판 : 상판의 모양은 12각, 8각, 6각, 4각, 원형등 다양한데, 대부분 나뭇결이 두드러지지 않는 행자목(은행나무)을 으뜸으로 하였으나 일부 과목판을 써서 그 나뭇결의 아름다움을 노출시켜 장식 효과를 얻기도 하는 정도였으며 번잡한 장식은 하지 않았다. 조선시대 말기에 이르러서는 신분적 규제가 무너지면서 상판 가운데에 간결하고 작게 희(囍), 복(福), 수(壽), 수복강녕(壽福康寧) 등의 문자문을 놓은 것도 있다.[209]

- 판각 : 가장 다채롭고 화려한 장식은 판각에 나타나는데 화접(花蝶;꽃과 나비), 모란, 모란당 초문, 꽃과 당초무늬가 어울린 화당초(花唐草), 卍자문이 주로 많이 쓰였다.[210]

- 운각 : 운각은 항상 시선이 머무는 측면 위치이므로 조각을 넣어 장식하였는데, 당초문, 나뭇잎문, 화초문, 박쥐문, 모란당초등 조각하였다.[211]

- 족통 : 다리에도 약간의 변화를 주어 장식성을 주었는데, 대나무의 마디 모양, 당초를 투조(透彫)한 것등 곡선을 넣어 변화를 주었다.[212]

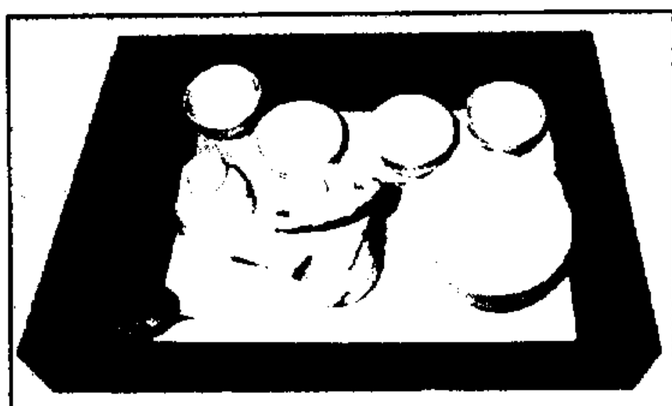
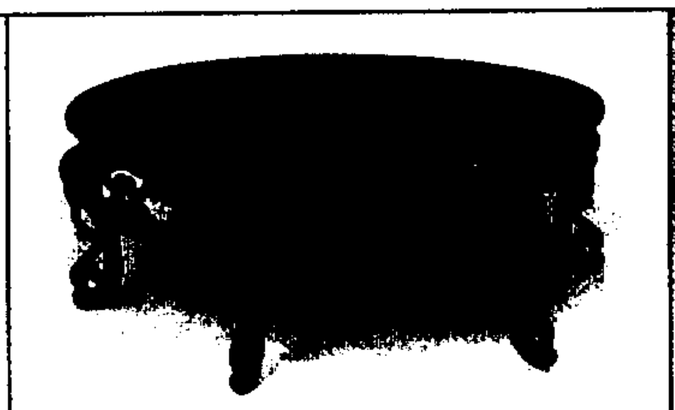
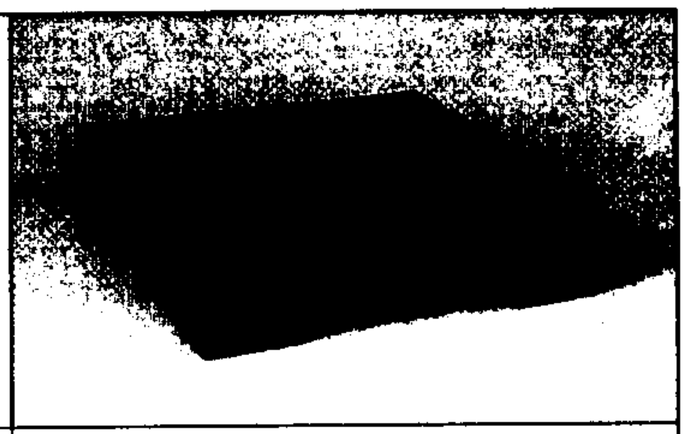
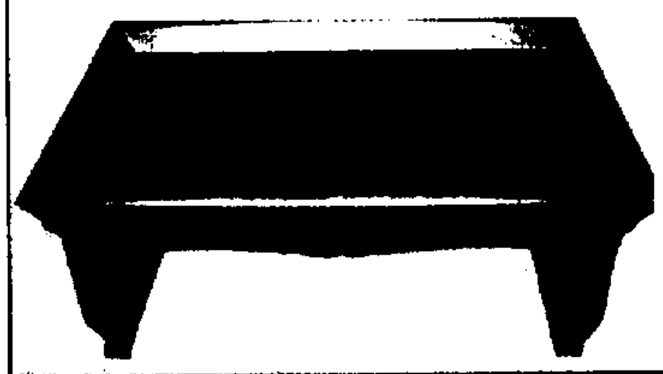
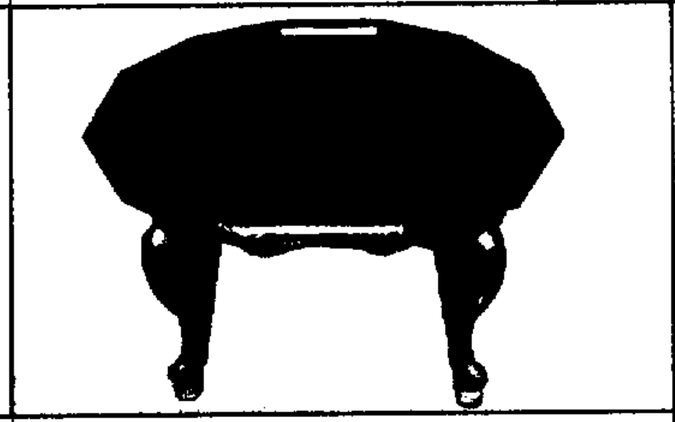
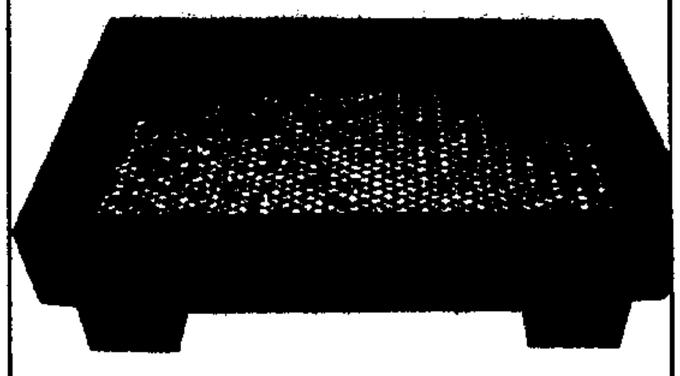
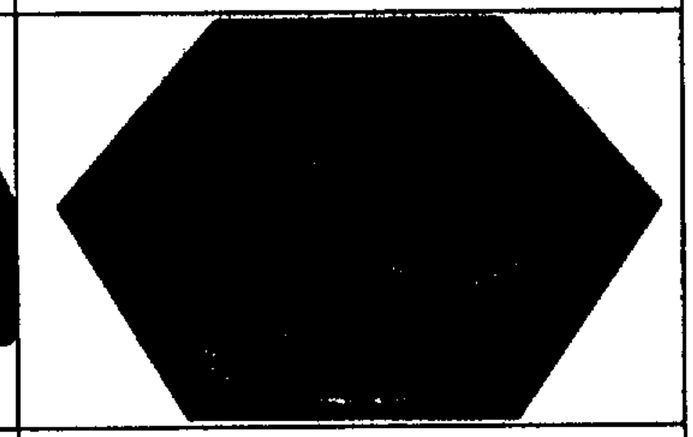
웃어른이나 손님 앞에 주로 나가는 다과상은 견고성보다는 장식에 중점을 두어 제작되어 화려한 것이 일반적이다.

아래 [그림Ⅳ-26]의 4각반(인사동 소장)들은 서민들이 사용하였던 다과상이다. 호족(虎足:호랑이 다리) 12각반은 지름이 25cm, 높이 20cm로 다른 다과상의 높이와 다르다. 우측 하단에 있는 6각반(인사동 소장)은 상판에 종이로 엮은 판(지승)을 놓아 다양함을 엿볼 수 있다. 호족 모란문 장식 소원반(이화여자 대학교 박물관 소장품)은 높이 17cm, 지름27.4cm으로 얇은 소나무 판3쪽을 맞이음하여 반을 만들고 부드러운 굴곡의 호족6개가 달린 작은 반으로 조선 후기에 제작되었다. 운각에는 모란당초를 중대와 연결하여 투조하였는데 그 조각선이 부드럽고 화려하다. 마지막으로 4각반(이화여자 대학교 박물관 소장품)은 일반 민가에서 사용하였는데 판은 변죽에 물려 있고 사방을 막은 판각의 각 면에 화

---

205) **상판**(床板) : 물건을 올려 놓을 수 있는 상의 윗부분이다. *나선화, 1998, 전개서, pp. 69-70.
206) **판각**(板脚) : 상다리와 상다리 사이에 있는 판이다. *나선화, 1998, 전개서, p. 70.
207) **운각**(雲脚) : 상판과 다리 사이에서 힘을 분할하는 역학적 기능을 하는 구조 부분이다. *나선화, 1998, 전개서, p. 74.
208) **족통**(足筒) : 다리부분이다. *나선화, 1998, 전개서, p. 74.
209) 나선화, 1998, 전개서, pp. 69-70.
210) 나선화, 1998, 전개서, pp. 70-73.
211) 나선화, 1998, 전개서, p. 74.
212) 나선화, 1998, 전개서, p. 74.

두창의 풍혈을 내어 네 발이 생긴 정교한 짜임이다. 높이는 7cm, 넓이 25.2cm ×25.2cm이다.

		
4각반(인사동 소장)	호족 모란문 장식원반(이화여대 박물관소장)	4각반(이화여대 박물관 소장)
		
4각반(인사동 소장)	호족 12각반(인사동 소장)	4각반(인사동 소장)
		
4각반(인사동 소장)	4각반(인사동 소장)	6각반(인사동 소장)

[그림Ⅱ-30] 다과상

(4) 과반과 다과상의 언어·색채 이미지스케일

과반과 다과상은 주로 목리(木理)가 아름다운 목재로 만들어졌으며 표면에 생칠(生漆)[213], 주칠(朱漆)[214], 흑칠(黑漆)[215], 투명한 식물성 유칠(油漆)을 하여 표면을 나무무늬로 장식했다. 이런 칠은 표면 장식의 효과뿐 아니라 목재의 부식을 방지·보존의 지혜이기도 하였다.[216]

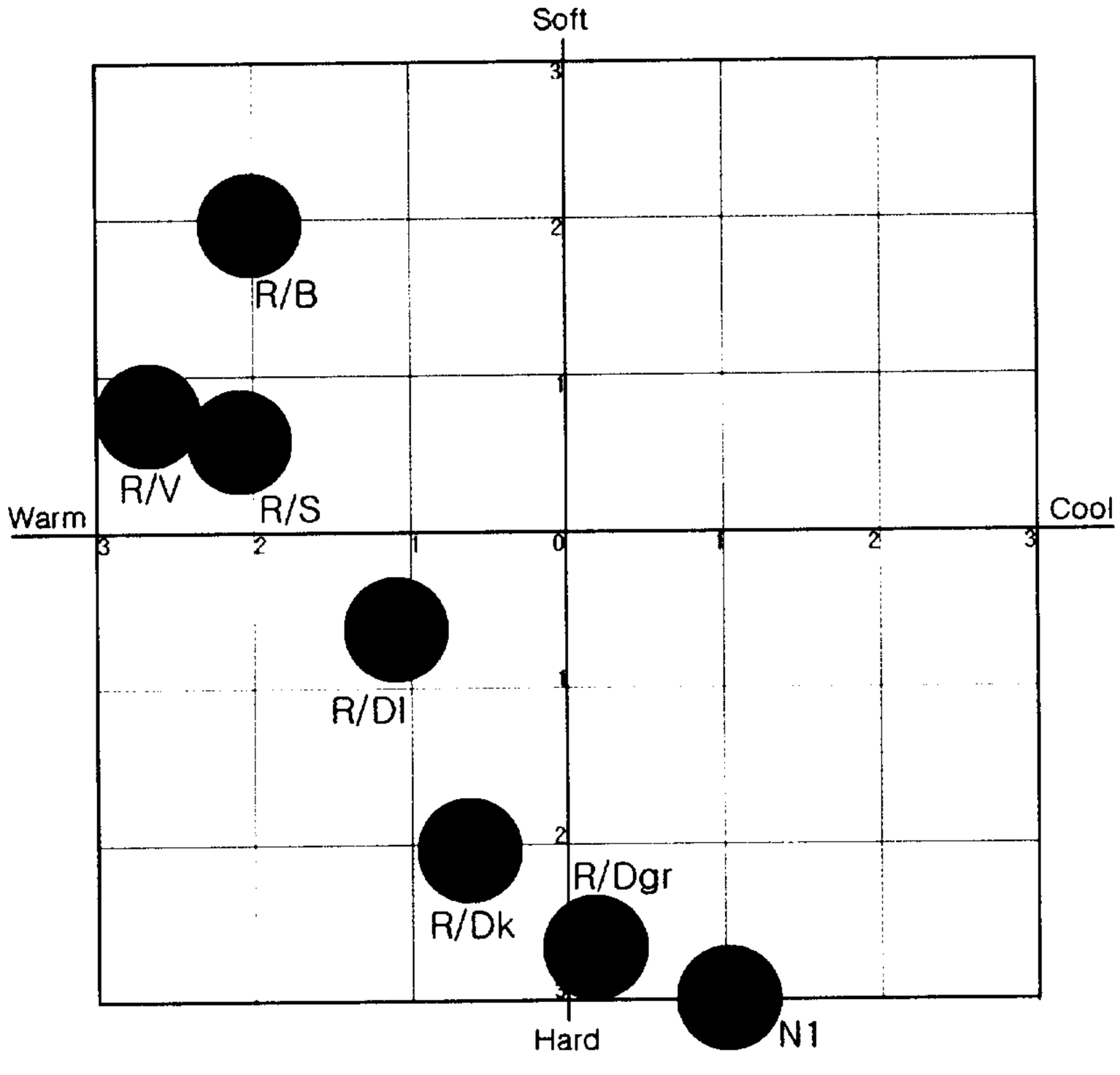
---

213) **생칠**(生漆) : ① 불에 달이지 않은 옻칠이다. ② 정제하지 않은 옻나무의 진이다. *YAHOO! 국어사전 http://kr.kordic.yahoo.com/result.html?p

214) **주칠**(朱漆) : 붉은색의 옻나무칠이다.

215) **흑칠**(黑漆) : 검은색의 옻나무칠이다.

216) 나선화, 1998, 전개서, p. 61.



[그림Ⅱ-31] 과반과 다과상의 색채 이미지스케일[217]

	과반	다과상
색상/톤 (Hue/Tone)	R/B · R/V · S(N1)	R/S · R/Dl · R/Dk · R/Dgr · S(N1)
언어 이미지스케일	Casual 67% · Dandy 33%	Dandy 46% · Classic 22% · Gorgeous 18% · Casual 14%
Key words	즐거운 · 경사로운 · 대중적인 / Casual	견실한 · 안정된 · 실용적인 / Dandy

[도표Ⅱ-24] 과반과 다과상의 언어 · 색채 이미지 분석표

과반의 색채는 R/B, R/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단과 중앙이다. 다과상의 색채는 R/S, R/Dl, R/Dk, R/Dgr 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단과 W/H 우측상단과 하단이다. 그리고, 다과상과 과반 모두 검은색 S(N1) 을 가지고있어 H/C 좌측하단에 위치한다.

---

217) 과반의 색상/톤은 R/B · R/V · S(N1) 이다. 언어 이미지스케일은 Casual · Dandy 위치에 있다. 다과상의 색상/톤은 R/S · R/Dl · R/Dk · R/Dgr · S(N1) 이다. 키워드가 도출될 수 있는 언어 이미지스케일은 Dandy · Casual · Gorgeous · Classic 위치에 있다.

4. 한국전통색채와 한과색채의 비교 분석

여기에서는 앞에서 살펴본 기본 색채, 기본 언어 이미지스케일에 한과의 색상을 대입시켜 객관적으로 수치화 시켰다.

본 논고에서는 총 일흔 가지의 대표적인 한과 사진들을 수집하여 크게 유밀과류·유과류·다식류·정과류·숙실과류·과편류·엿강정류·엿류로분류를 하고 그 안에서 한과명(韓果名)을 번호와 같이 나열하였다.

번호	한과명(名)	번호	한과명(名)	번호	한과명(名)
1	꽃약과	25	흑임자다식	49	유자란
2	만두과	26	도라지정과	50	율란
3	다식과	27	동아정과	51	조란
4	매작과	28	모과정과	52	호박란
5	모약과	29	무정과	53	호두강정
6	차수과	30	박오가리정과	54	귤편
7	삼색한과	31	사과건정과	55	모과편
8	타래과	32	살구정과	56	살구편
9	깨강정	33	생강정과	57	앵두편
10	매화연사과	34	수삼정과	58	오미자편
11	매화강정	35	연근정과	59	키위편
12	세건반강정	36	우엉정과	60	현미쌀엿강정
13	송화강정	37	유자정과	61	백자편
14	세건반연사과	38	죽순정과	62	쌀엿강정
15	백자강정	39	편강	63	콩엿강정
16	세건반요화과	40	호박정과	64	튀밥엿강정
17	승검초강정	41	건시단자	65	깨엿강정
18	흑임자강정	42	건시란	66	갱엿
19	녹말다식	43	곶감쌈	67	닭엿
20	승검초다식	44	곶감오림	68	땅콩엿
21	송화다식	45	대추초	69	백당
22	쌀다식	46	섭산삼	70	콩엿
23	오미자다식	47	생란		
24	콩다식	48	밤초		

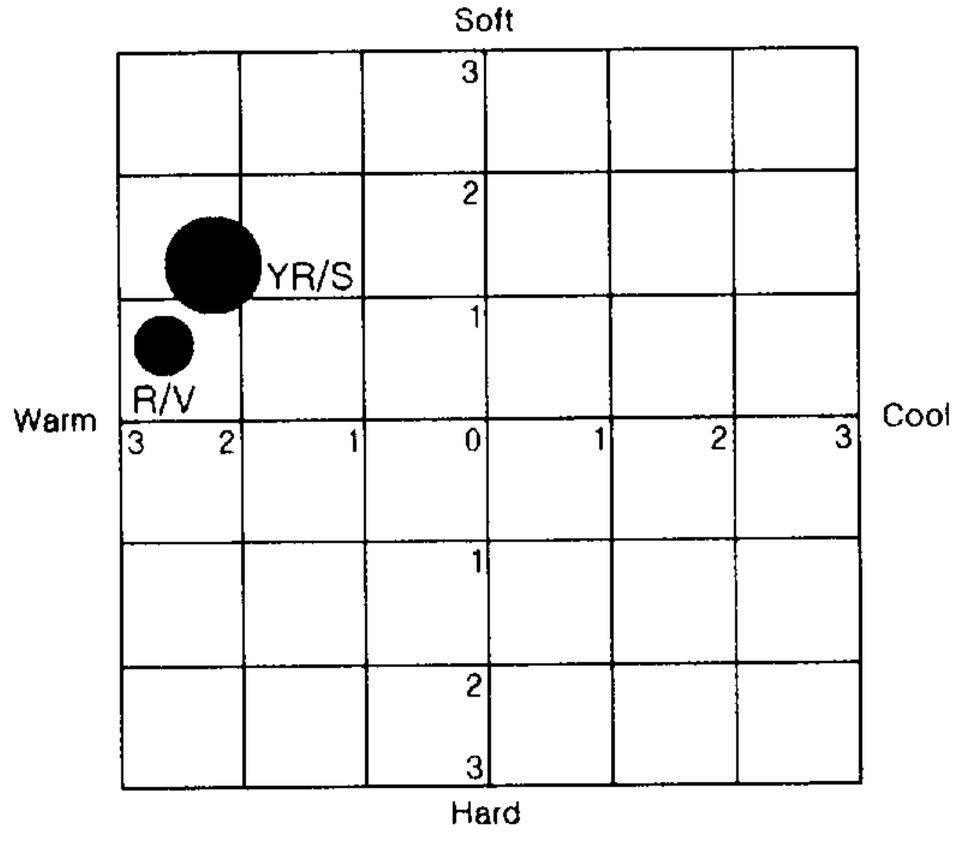
[도표Ⅱ-25] 한과의 명칭과 번호표

1) 꽃약과[218]

색채는 YR/S[219] · R/V이다. 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/S	없음	R/V	경사로운 · 눈부신 / Casual

[그림 II-32] '꽃약과'의
색채 이미지스케일

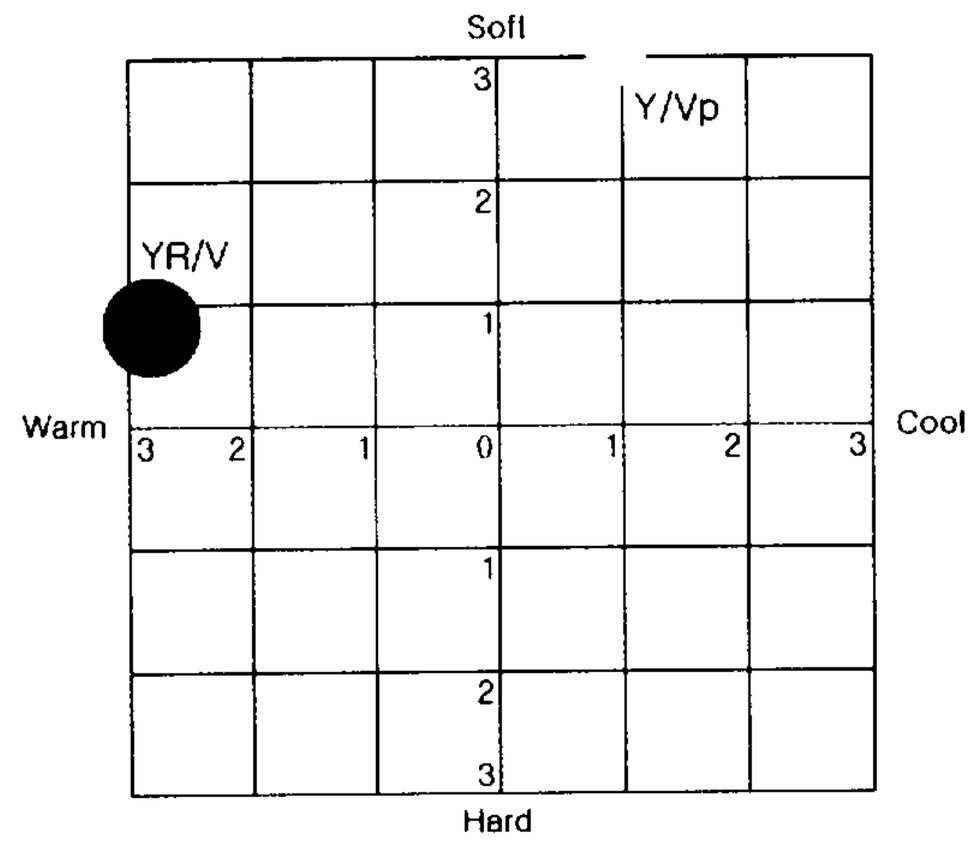


2) 만두과[220]

색채는 Y/Vp, YR/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단과 S/C 중앙상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	Y/Vp	경사로운 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-33] '만두과'의
색채 이미지스케일



---

218) **꽃약과** : 밀가루에 참기름 · 중조를 탄 소주 · 생강 건지 · 꿀 · 후춧가루 · 계핏가루를 넣고 반죽한 다음 꽃 모양으로 빚어 기름에 지진 것이다.

219) YR/S는 Hue & Tone(H/T)을 표기한 것으로 YR은 색상, S는 톤을 의미한다.

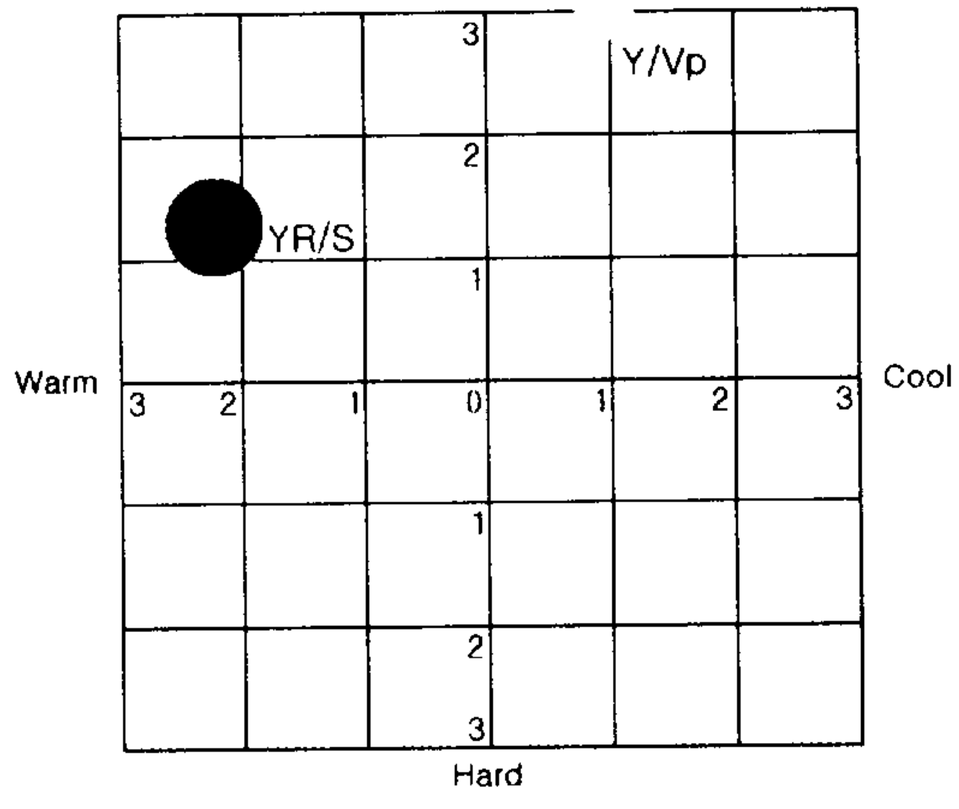
220) **만두과**(饅頭菓) : 약과(藥果)와 같은 방법으로 반죽한것에, 대추이긴것과 계피가루 섞은 것을 소로넣어 만두처럼 빚어서 기름에 지져 꿀에쟁인 것이다. 이 만두과는 고임상에 올리는 약과의 웃기로 쓰인다.

3) 다식과[221]

색채는 Y/Vp, YR/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단과 S/C 중앙상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/S	없음	Y/Vp	경사로운 · 즐거운 / Casual

[그림 II-34] '다식과'의
색채 이미지스케일

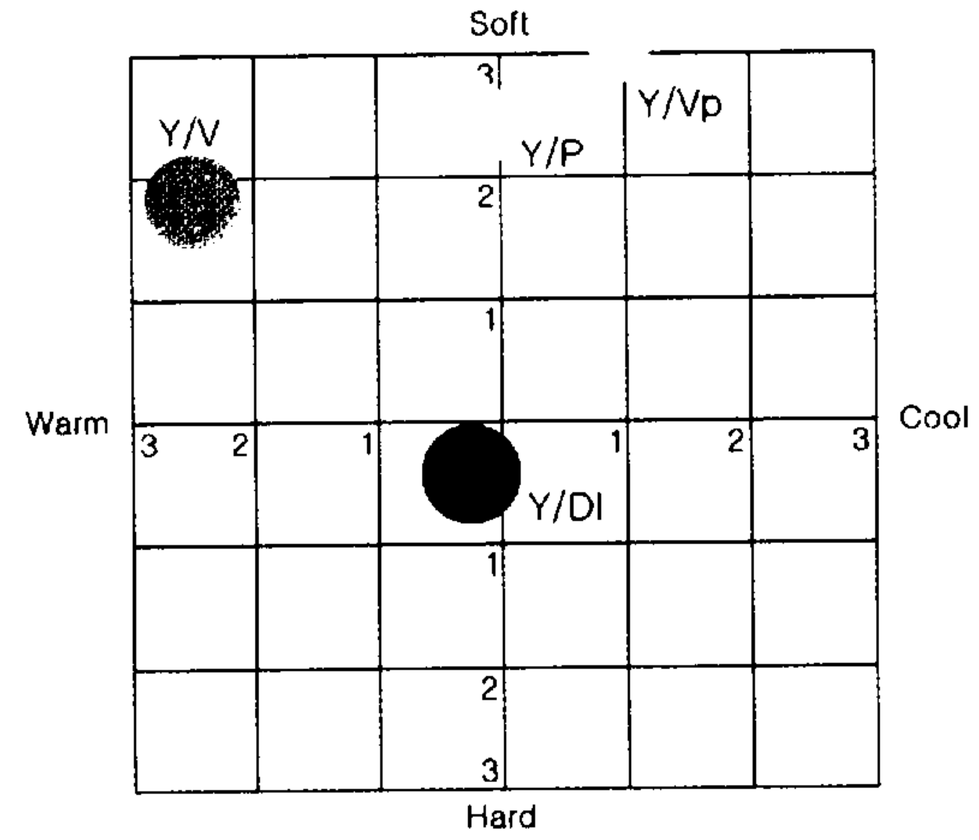


4) 매작과[222]

색채는 Y/P, Y/Vp, Y/V, Y/Dl 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측 중앙 · 우측상단 그리고, S/C 우측상단, W/H 우측상단 이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/P · Y/V · Y/Dl	없음	Y/Vp	온화한 · 즐거운 · 근사한/Romantic · Casual · Elegant

[그림 II-35] '매작과'의
색채 이미지스케일



---

221) **다식과**(茶食菓) : 약과와 같은 반죽을 하여 다식판에 박아낸 것. 모약과나 약과의 고임 위에 장식하는 것으로 매우 작고 모양이 예쁘다. 과반상 · 다과상에 많이 올린다.

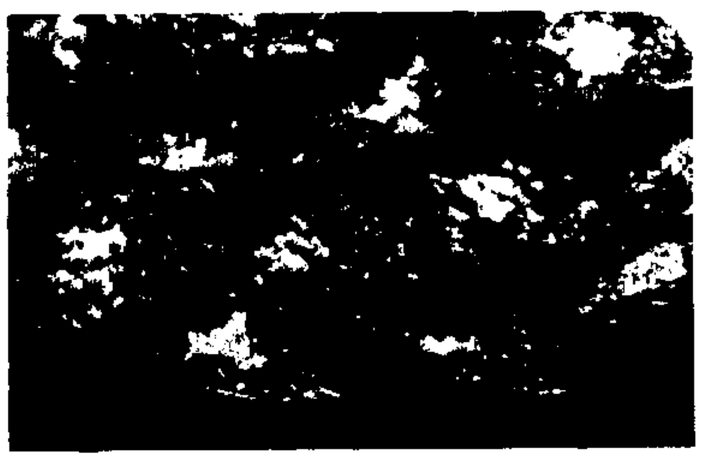
222) **매작과**(梅雀菓) : 일명 '매엽과' 라고하는데, 밀가루에 소금, 생강즙을 넣고 반죽한다음, 얇게 밀고썰어 칼집을넣고 리본처럼 뒤집는다. 이것을 기름에 튀긴다음 꿀을묻혀 잣가루와 계피가루를 뿌린다. 이 매작과는 간단히 만들수있는데다 맛이좋아 다과상에 많이 쓰인다.

*위 그림을 순서대로 열거하면, 생강매작과, 수삼매작과, 파래매작과 이다.

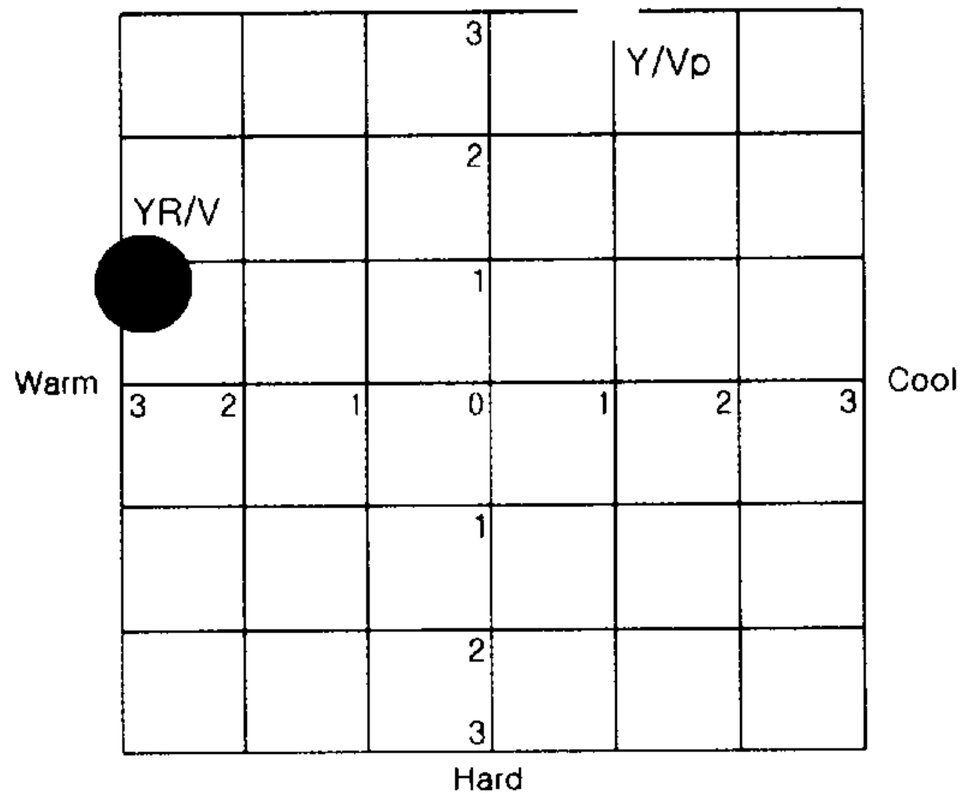
5) 모약과[223]

색채는 YR/V, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단과 S/C 중앙상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	Y/Vp	경사로운 · 유쾌한 / Casual



[그림 II-36] '모약과'의
색채 이미지스케일

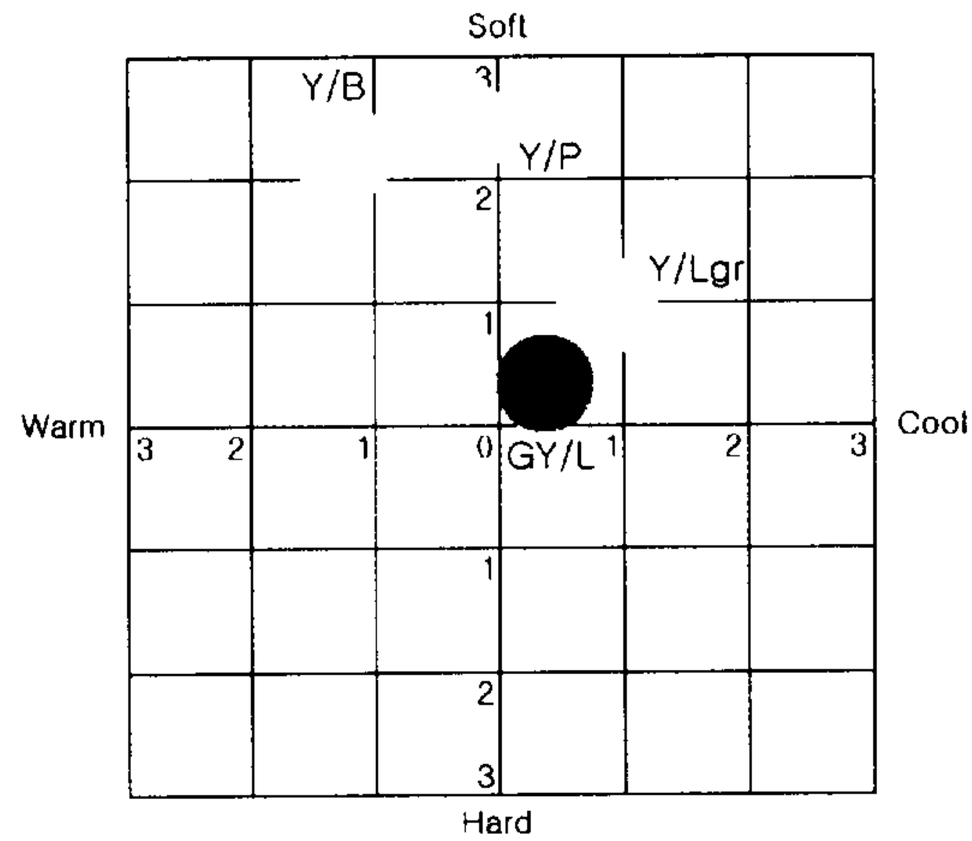


6) 차수과[224]

색채는 Y/P, Y/B, Y/Lgr, GY/L 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측상단과 S/C 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/P · Y/B · Y/Lgr · GY/L	없음	없음	부드러운 · 다정한/Romantic · Elegant

[그림 II-37] '차수과'의
색채 이미지스케일



---

223) **모약과** : 약과(藥果)를 모나게 썰어 만든 것이다. 크기는 가로, 세로4-10cm, 두께를 2-3cm 등 임의로한다. 큰상을 고일 때 많이쓰이며, 속까지 꿀과 기름이 배어 맛이 부드럽다. 특히 '개성모약과' 가 유명하다.

224) **차수과**(叉手菓) : 차수과는 밀가루에 꿀과기름을넣고 반죽하여 얇게밀어 모나게썰고 반을접어 잘게칼집을넣은 것이다. 그 모양새가 마치 손가락모양같다고해서 붙여진 이름이다.

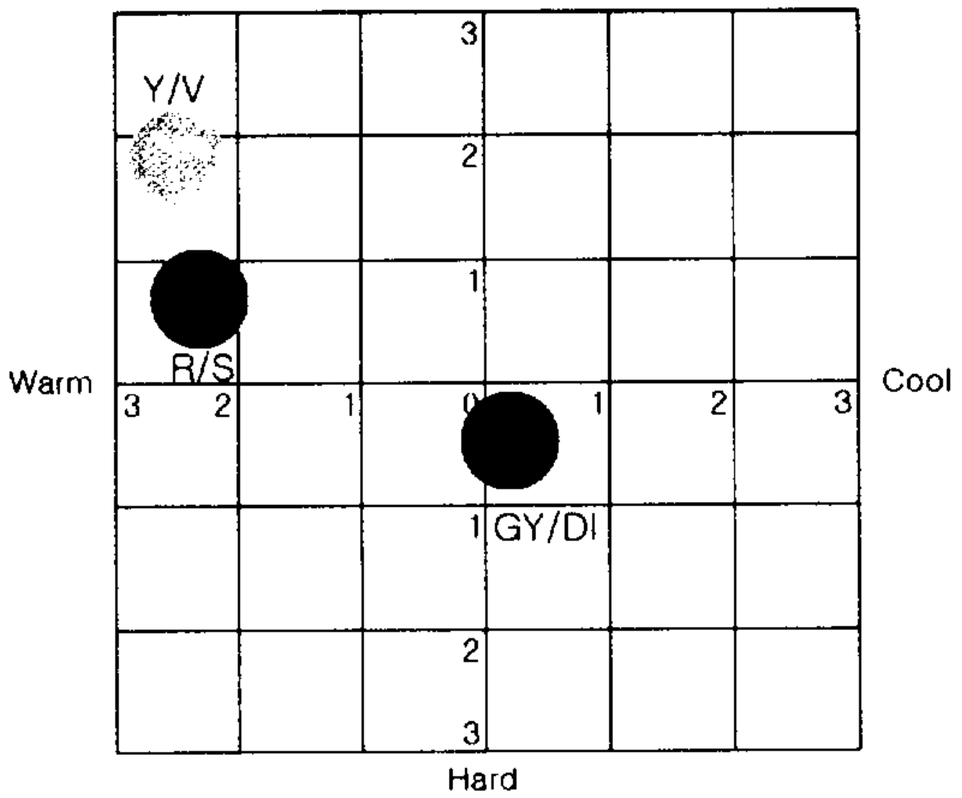
*차수과는 색색을 낼수있는데, 위의그림에는 치자차수과, 오미자차수과, 파래차수과, 차수과 이다.

7) 삼색한과[225]

색채는 Y/V, GY/Dl, R/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙과 S/H 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/V · GY/Dl · R/S	없음	없음	눈부신 · 선명한 · 멋진 / Casual · Elegant

[그림 II-38] '삼색한과'의 색채 이미지스케일

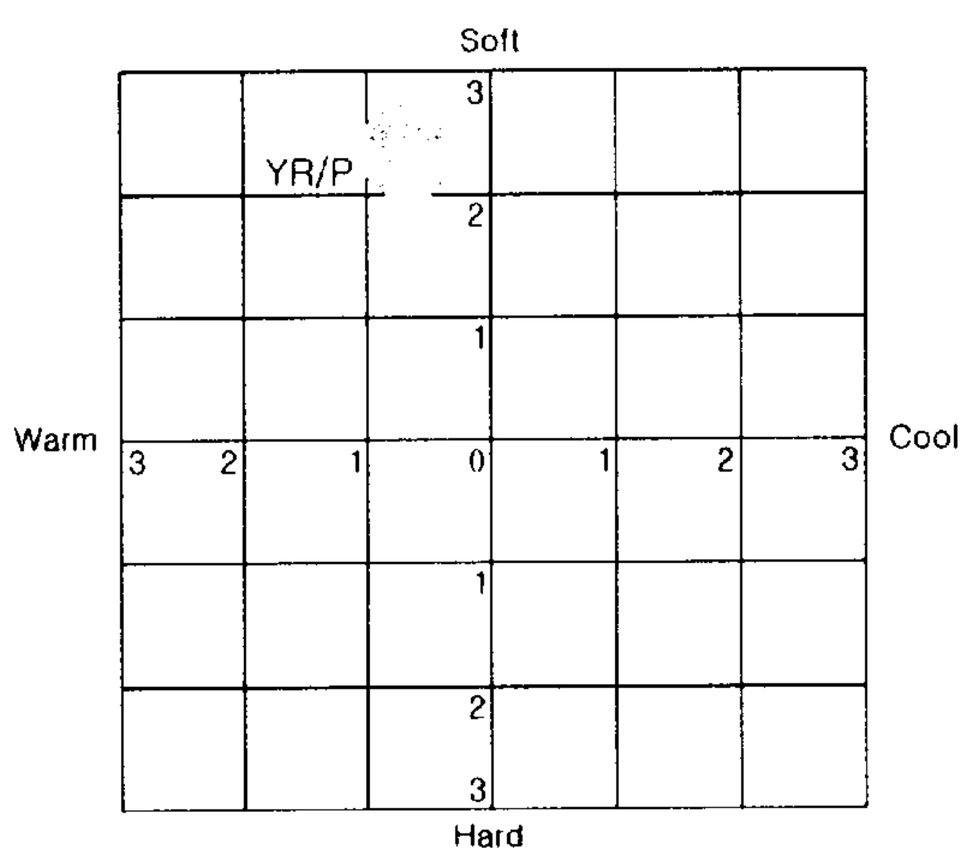


8) 타래과[226]

색채는 YR/P 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/P	없음	없음	온화한 · 감촉이좋은 / Romantic

[그림 II-39] '타래과'의 색채 이미지스케일



---

225) **삼색한과**(三色漢果) : 밀가루에 참기름과 꿀을넣고 반죽하여 자그마하게 네모로 썰어, 기름에 지진다음 집청꿀에 담근 것이다. 이 과자는 조청에 물을 들여 세 가지 색상으로 만든다.
*위 그림 삼색한과를 열거하면 청색한과, 홍색한과, 황색한과 이다.
*오방색과의 관계 : Y는 광명, R은 태양, GY는 생명을 상징하는 정색 이며, 궁중에서 1887년 조대비 팔순잔치에 사용하였다. *한복려 · 정길자 · 한복진, 2000, 전개서, p. 158.

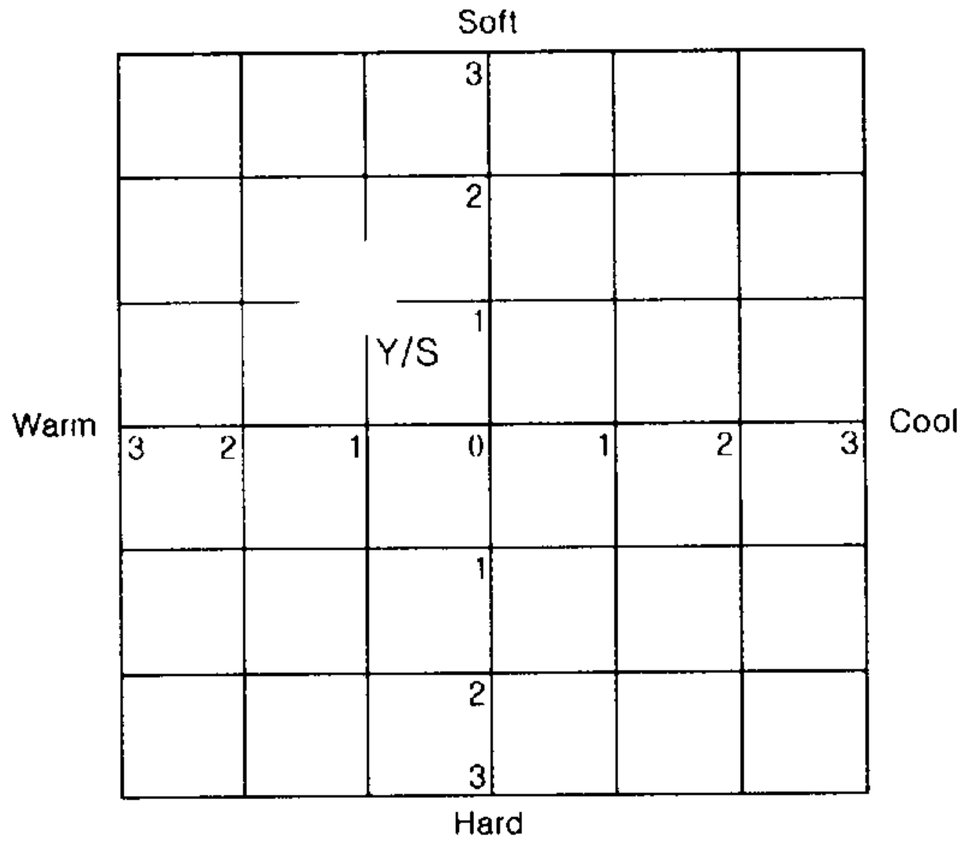
226) **타래과** : 매작과(梅雀菓)반죽을 가늘게 채썰어 실타래처럼 말아 튀겼다고해서 타래과이다.

9) 깨강정[227]

색채는 Y/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/S	없음	없음	너그러운 · 느긋한 / Natural

[그림 II-40] '깨강정'의
색채 이미지스케일

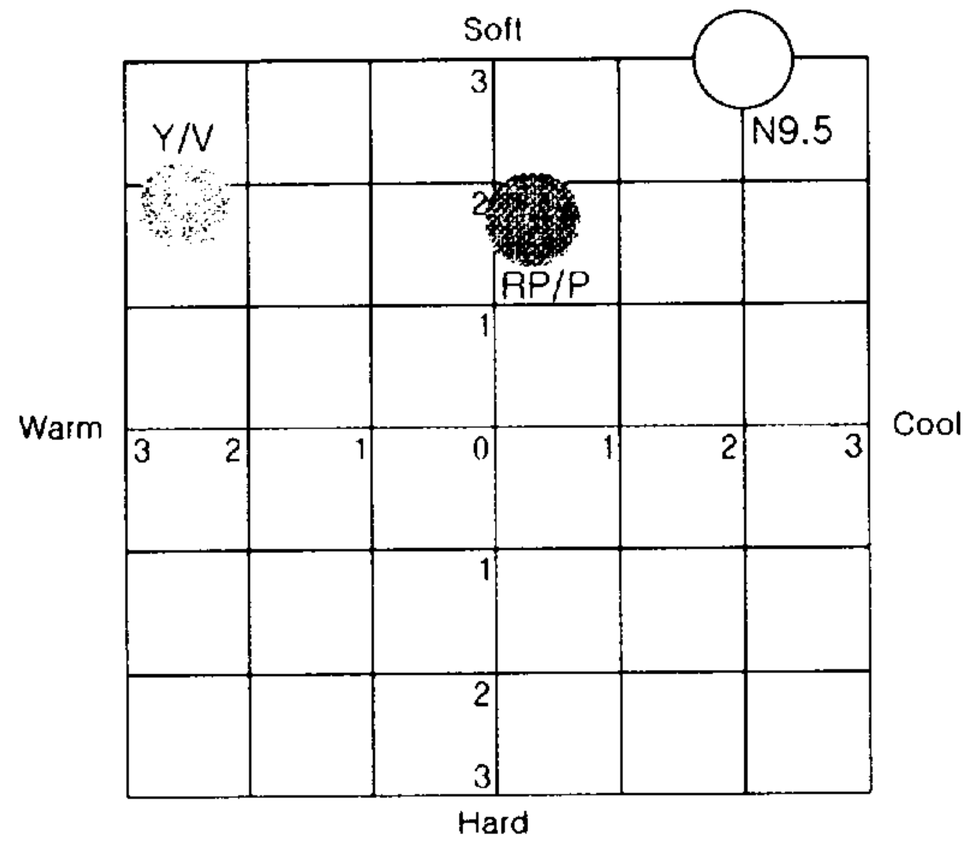


10) 매화연사과[228]

색채는 RP/P, Y/V, W(N9.5) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단과 S/H 상단, 그리고 S/C 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
RP/P · Y/V · W(N9.5)	없음	없음	명랑한 · 다정한 / Casual · Natural · Clear

[그림 II-41] '매화연사과'의
색채 이미지스케일



---

227) **깨강정** : 찹쌀을 막걸리 섞은물에 보름정도 담가두었다가, 씻어건져 가루로만들어 술과 콩물을넣고 반죽하여 찐다. 이것을 충분히 치대어 손가락길이 정도로 썰고 말려 튀긴다음, 조총이나 꿀을바르고 깨를묻힌 것이다. 옛부터 잔치상, 제사음식에 빠지지않는 한과이다.

228) **매화연사과**(梅花軟絲果) : 구물로 찰나락을 묻힌 것을 매화연사과라하는데, 찰나락을 튀겨낸 모양이 매화꽃 같다고하여 이렇게 불린다. 잔치에 많이 만들었다.

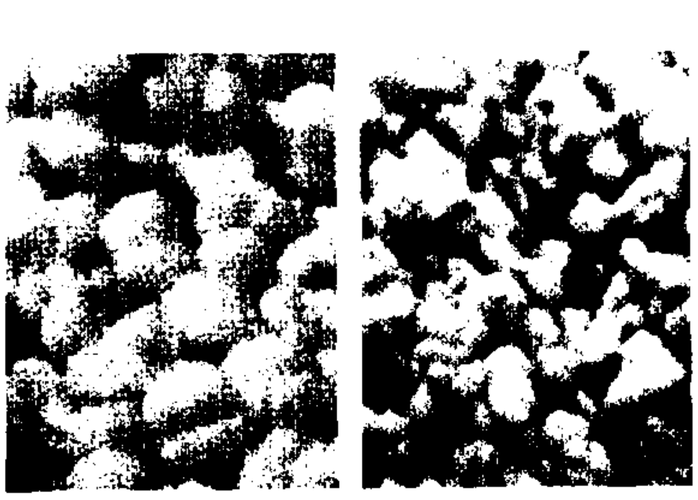
*위 그림은 백매화연사과, 홍매화연사과, 황매화연사과 이다.

*오방색과의 관계 : W(N9.5)는 백색으로 순결을 상징하고, RP는 애정을 상징하는 정색 이다.

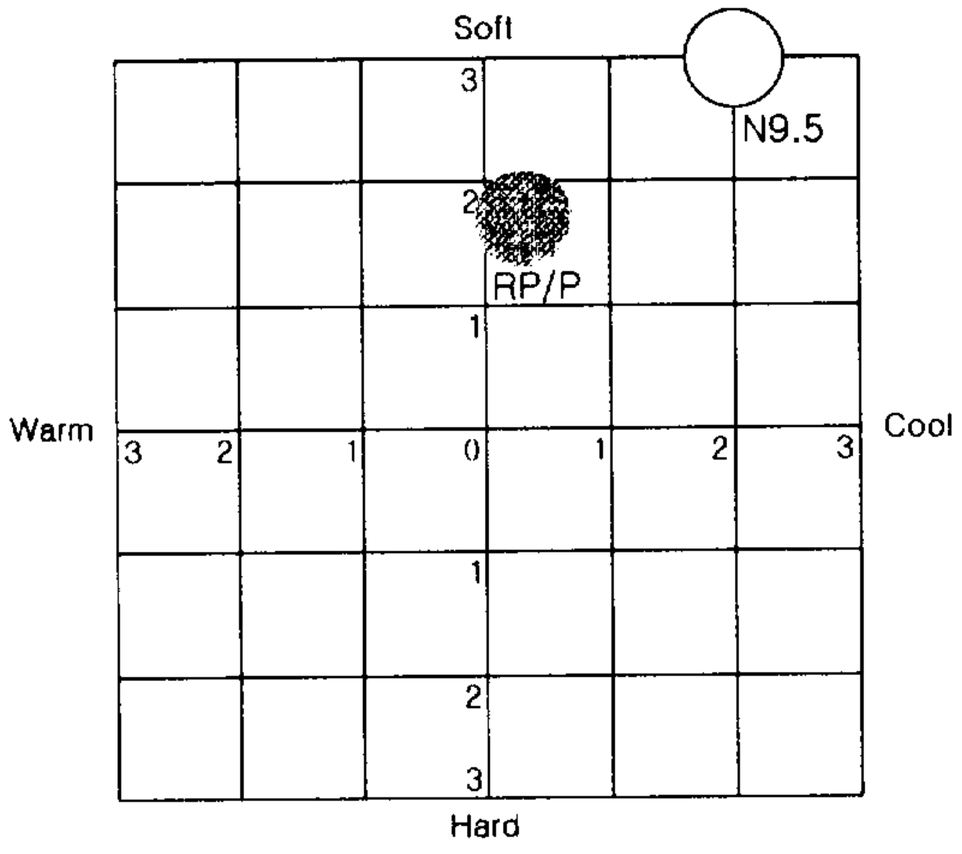
11) 매화강정[229]

색채는 RP/P, W(N9.5) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/C 좌측중앙과 S/C 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
RP/P · W(N9.5)	없음	없음	부드러운 · 다정한 · 깨끗한 / Natural · Clear



[그림 II-42] '매화강정'의 색채 이미지스케일

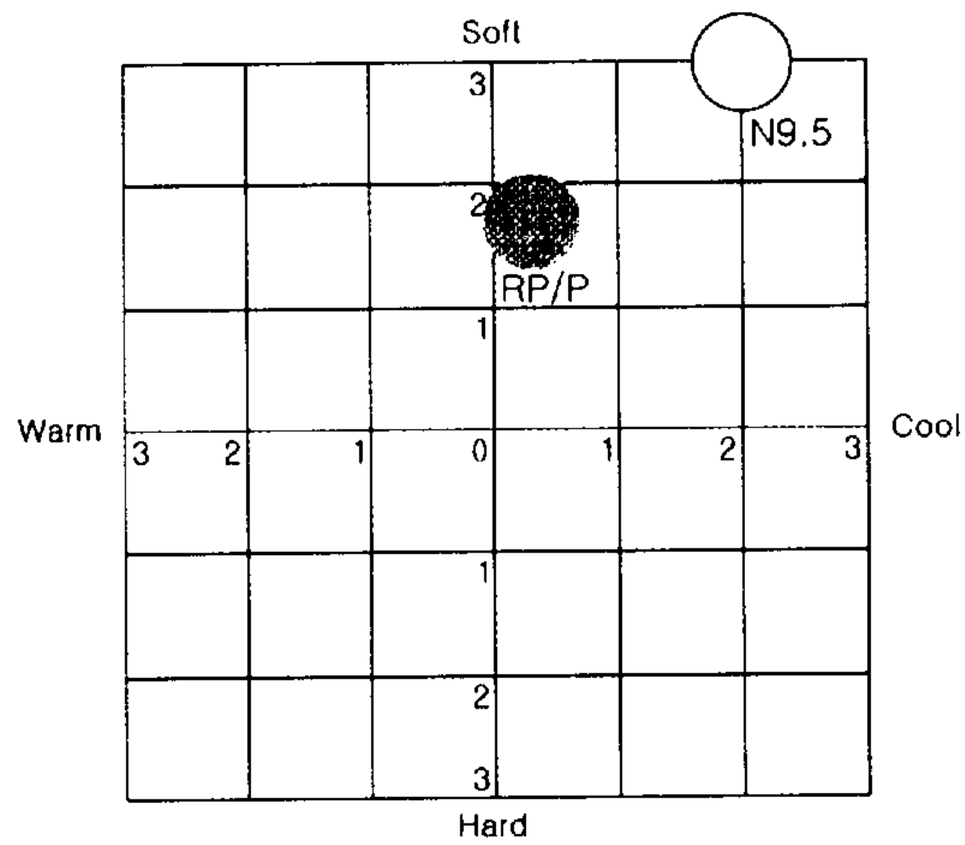


12) 세건반강정[230]

색채는 RP/P, W(N9.5) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/C 좌측중앙과 S/C 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
RP/P · W(N9.5)	없음	없음	부드러운 · 다정한 · 깨끗한 / Natural · Clear

[그림 II-43] '세건반강정'의 색채 이미지스케일



---

229) **매화강정** : 매화꽃 모양의 고물을 묻혀 만든 강정. 매화강정에는 홍 · 백매화강정이 있다.
*오방색과의 관계 : W(N9.5)는 백색으로 삶, Y는 생기, RP는 정열을 상징한다.

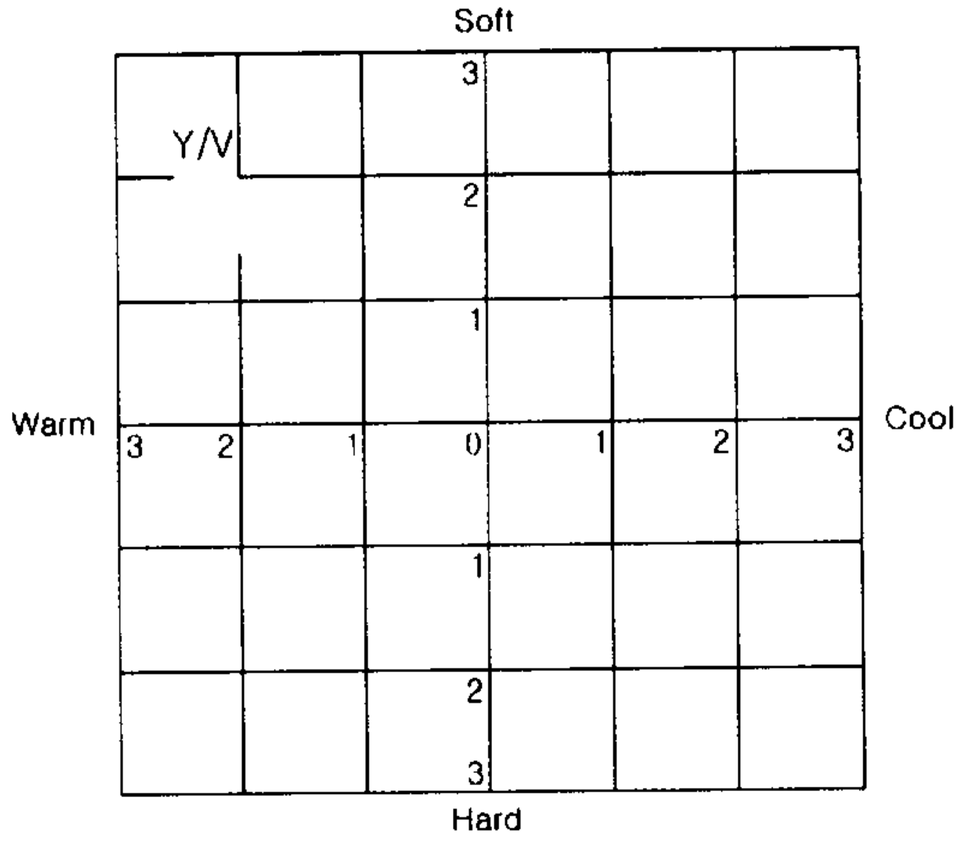
230) **세건반(細乾飯)강정** : 세반에서 찹쌀을 쪄서말려 싸라기로 만든 것이다. 이것을 기름에튀겨 강정에붙여 세반강정, 세건반강정 이라한다. *위 그림은 홍세건반강정, 백세건반강정 이다.
*오방색과의 관계 : W(N9.5)는 백색으로 순결을 상징, RP는 적색으로 애정을 상징하는 색이다.

13) 송화강정[231]

색채는 Y/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/V	없음	없음	명랑한 · 재미있는 / Casual

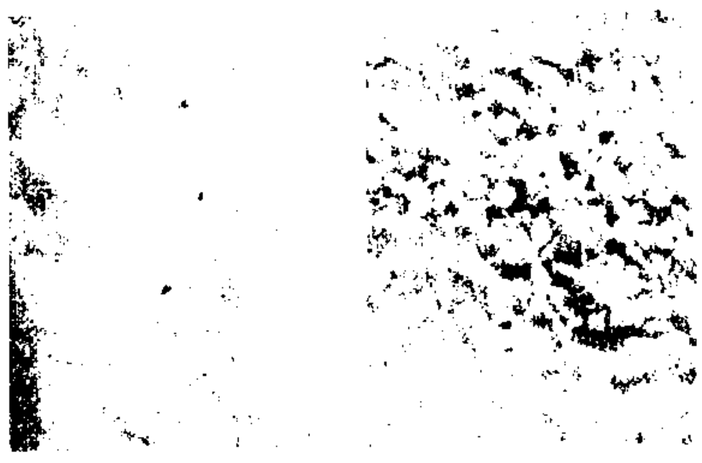
[그림 II-44] '송화강정'의
색채 이미지스케일



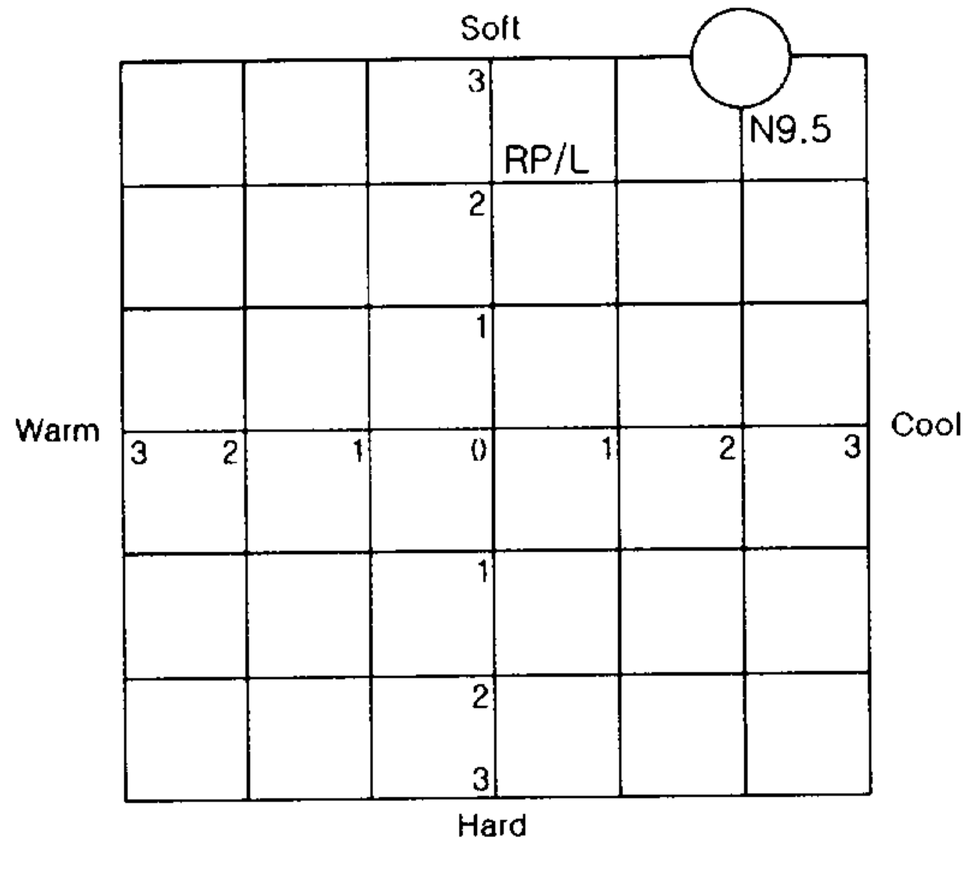
14) 세건반연사과[232]

색채는 RP/L, W(N9.5) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/C 좌측중앙과 S/C 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
RP/L · W(N9.5)	없음	없음	편안한 · 평화로운 · 깨끗한 / Elegant · Clear



[그림 II-45] '세건반연사과'의
색채 이미지스케일



---

231) **송화강정** : 강정에 조청을 묻히고 송화가루(소나무의 꽃가루를 수비하여 말린 가루)를 묻힌 것이다. 매우 귀한 강정이다. 오색강정의 하나이다.
*오방색과의 관계 : Y는 황색으로 광명과 생기를 상징하는 정색이며 양에 해당되는 색이다.

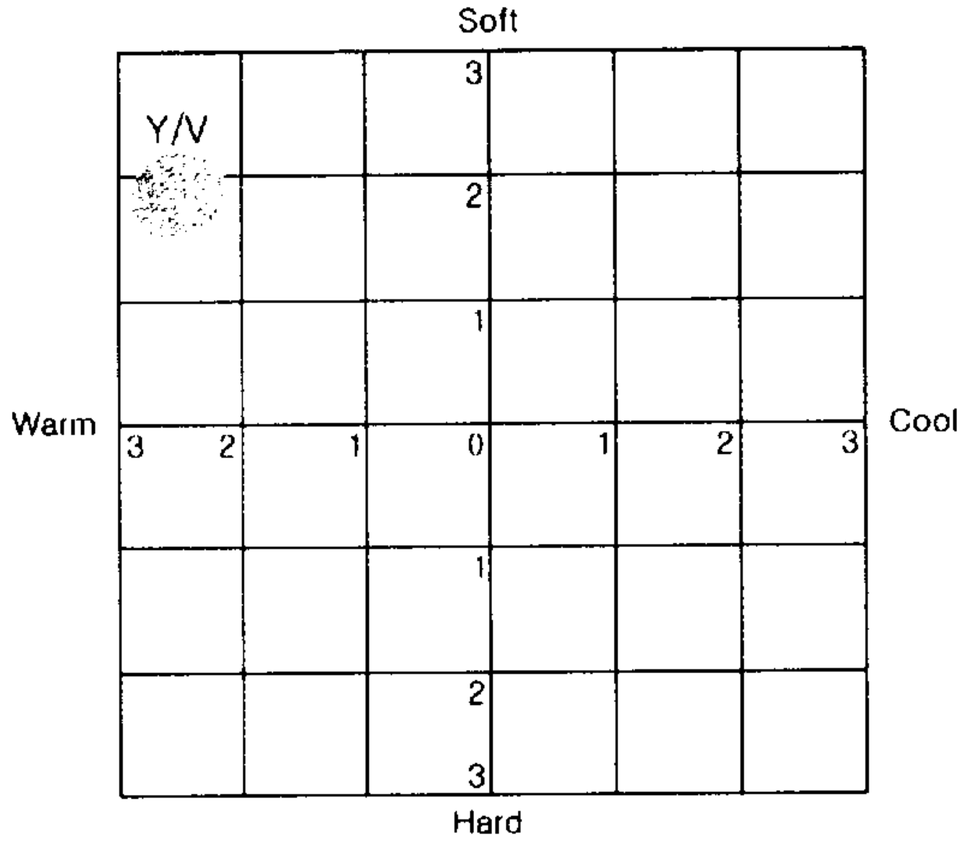
232) **세건반연사과** : 세건반연사과의 재료, 분량, 만드는방법은 산자와 같으나, 산자에비해 크기가 4-5cm 정도로작고 고운고물을 쓴다. *위 그림은 백세건반연사과, 홍세건반연사과 이다.
*오방색과의 관계 : W(N9.5)는 백색으로 순결, RP는 적색으로 애정을 상징하는 양에 해당하는 정색으로 혼례나 회갑례에 홍 · 백색으로 많이 만들었다.

15) 백자강정[233]

색채는 Y/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/V	없음	없음	명랑한 · 재미있는 / Casual

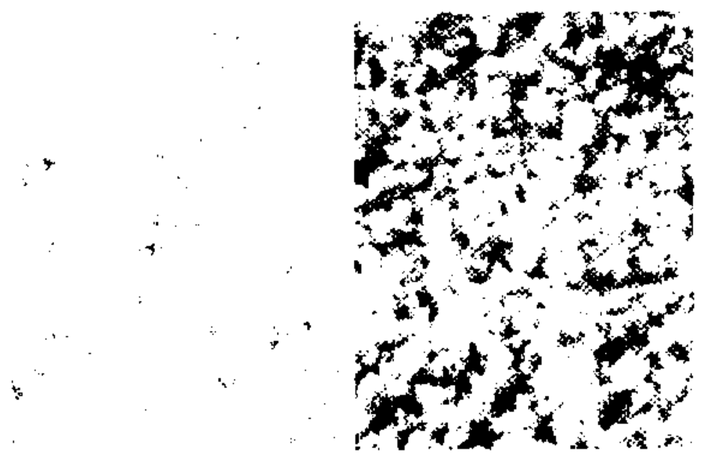
[그림 II-46] '백자강정'의 색채 이미지스케일



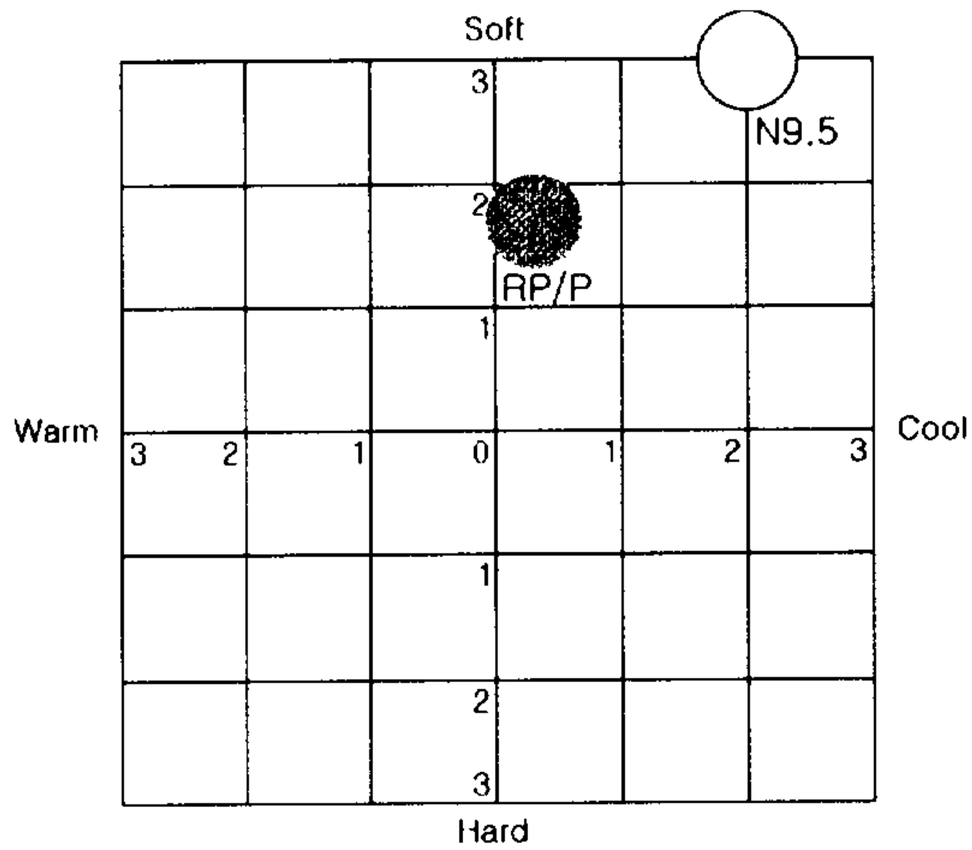
16) 세건반요화과[234]

색채는 RP/P, W(N9.5) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/C 좌측중앙과 S/C 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
RP/P · W(N9.5)	없음	없음	부드러운 · 다정한 · 깨끗한 / Natural · Clear



[그림 II-47] '세건반요화과'의 색채 이미지스케일



---

233) **백자강정** : 강정을 만드는 방법에, 고물로 잣을 사용한 것이다.

234) **세건반요화과**(細乾飯窠花果) : 메밀가루에 설탕을섞어 끓는물로반죽하여 요화(여귀꽃)로 만들어 기름에지져 꿀을겉에바르고 강반에 골고루 묻힌 것이다. 강분은 찹쌀지애를 튀긴밥풀을 말한다. *위 그림은 백세건반요화과, 홍세건반요화과 이다.

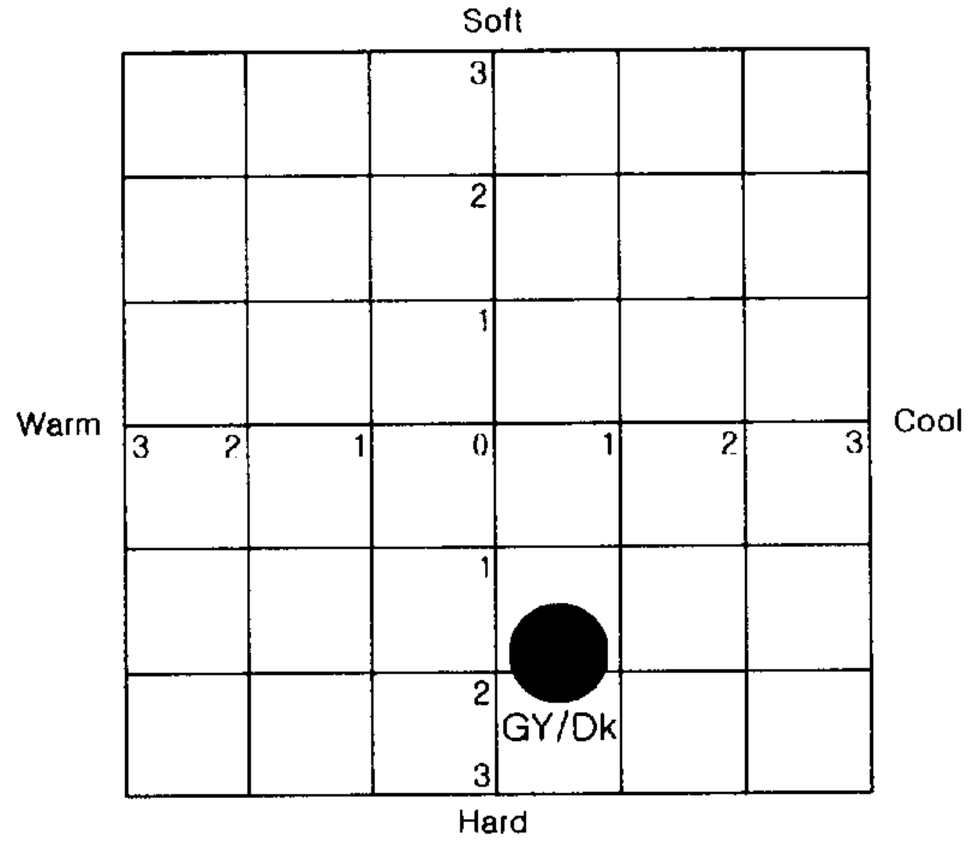
*오방색과의 관계 : W(N9.5)는 백색으로 순결, RP는 적색으로 애정을 상징하는 양에해당하는 정색으로 혼례, 회갑례에 홍 · 백색으로 만들었다.

17) 승검초강정[235]

색채는 GY/Dk 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 H/C 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
GY/Dk	없음	없음	견실한 · 안정된 / Dandy

[그림 II-48] '승검초강정'의 색채 이미지스케일

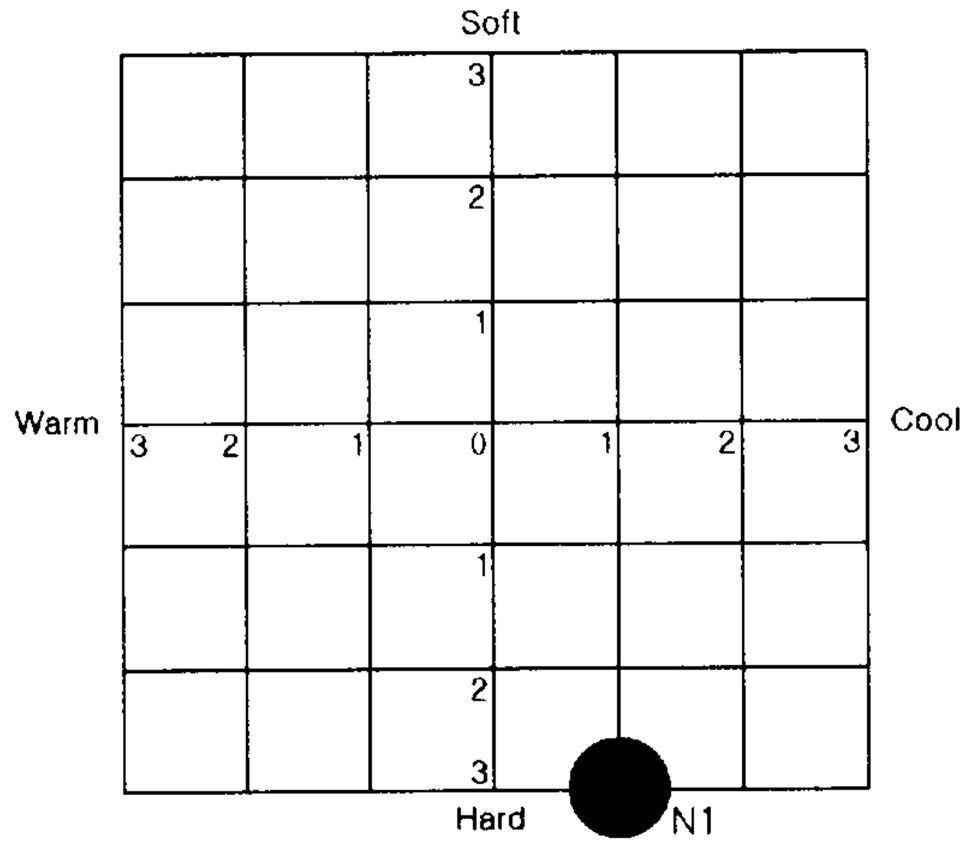


18) 흑임자강정[236]

색채는 S(N1) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 H/C 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
S(N1)	없음	없음	견고한 · 묵직한 / Dandy

[그림 II-49] '흑임자강정'의 색채 이미지스케일



---

235) **승검초강정** : 일명 싱검초강정 이라고도 한다. 강정에 승검초(미나리과에 속하는 다년초로 애당귀와 비슷하여 뿌리를 당귀라고 하는데 이 당귀잎=승검초)가루를 고물로 묻힌 것이다.
*오방색과의 관계 : GY는 녹색으로 오정색에서 청색에 해당된다. 생명, 발전, 창조, 정직을 의미하며 오색강정중의 하나이다.

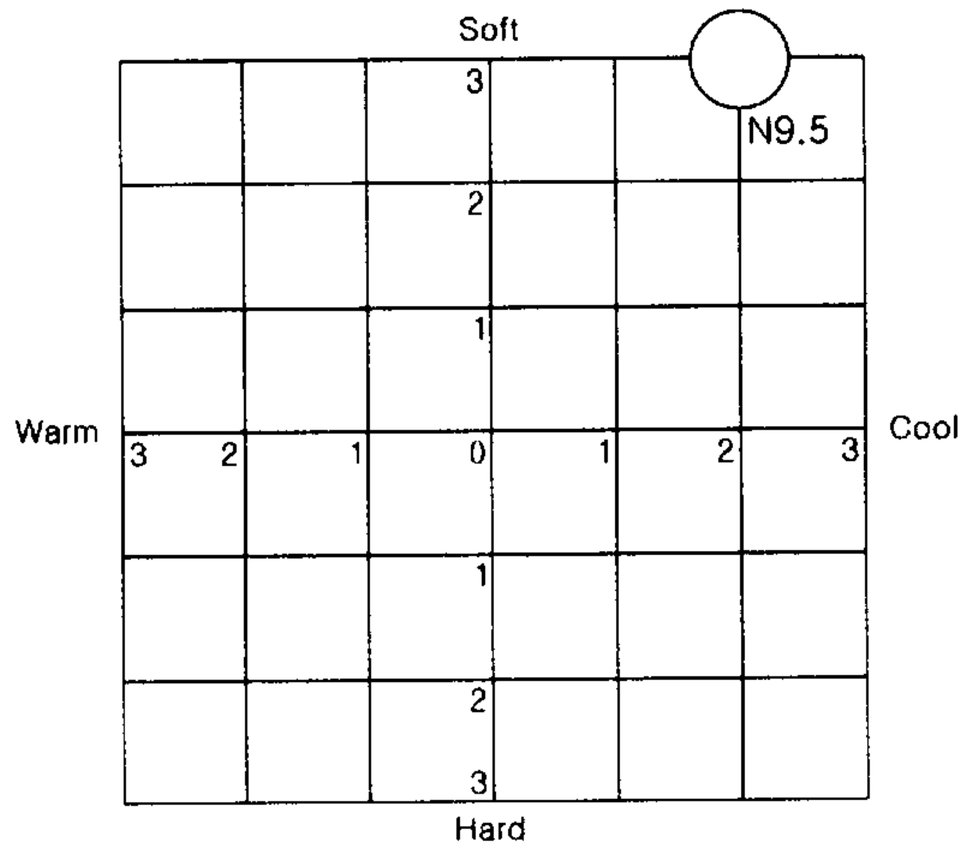
236) **흑임자강정** : 튀겨낸 강정에 조청을 묻히고 볶은 흑임자(검은깨)를 묻힌 것이다.
*오방색과의 관계 : S(N1)는 흑색으로 실재(實在)를 상징하는 정색이다. 오색강정의 하나이며 주술적인 의미로 우리나라사람들은 흑색이 몸에 좋다고 인식하고 있다.

19) 녹말다식[237]

색채는 W(N9.5) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/C 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
W(N9.5)	없음	없음	깨끗한 · 담백한 / Clear

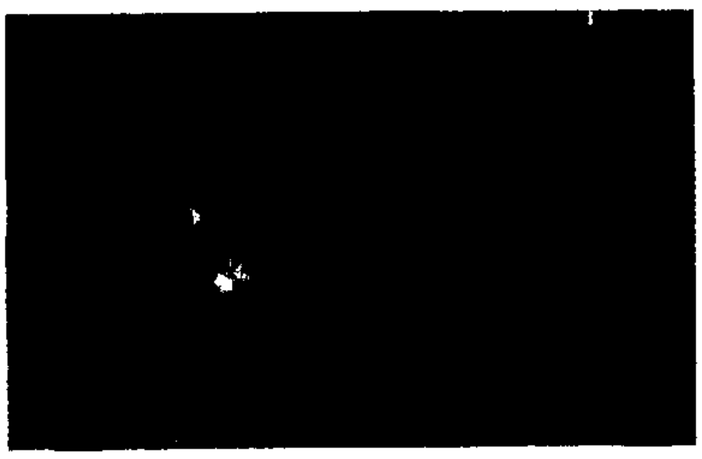
[그림 II-50] '녹말다식'의 색채 이미지스케일



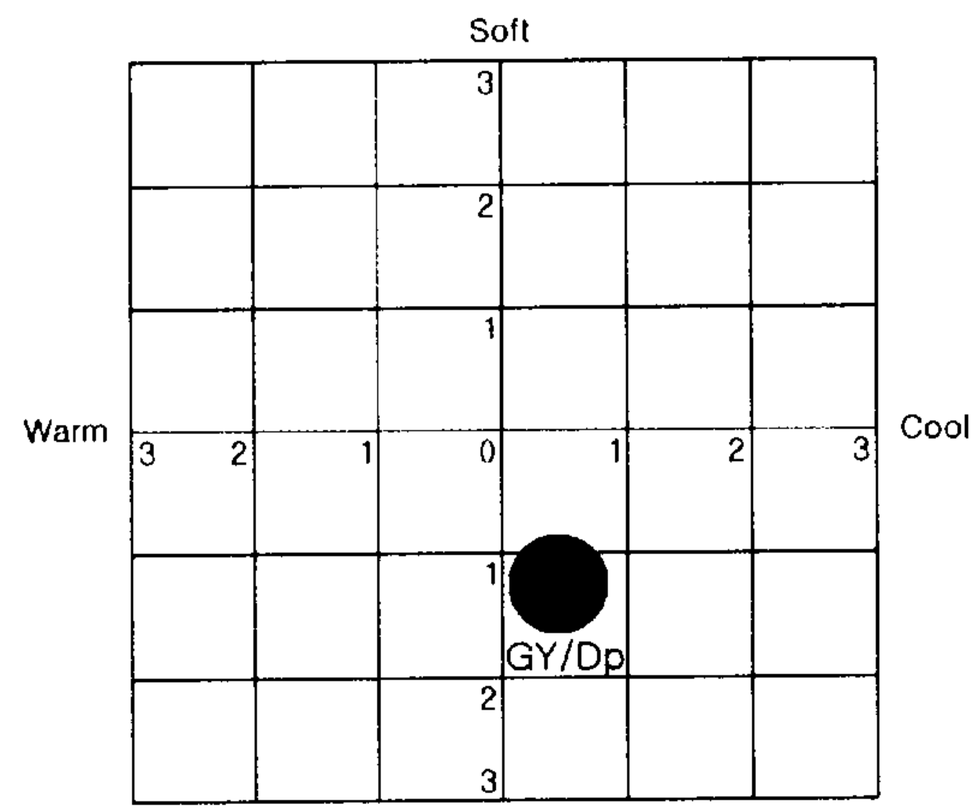
20) 승검초다식[238]

색채는 GY/Dp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 H/C 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
GY/Dp	없음	없음	안정된 · 실용적인 / Dandy



[그림 II-51] '승검초다식'의 색채 이미지스케일



---

237) **녹말다식**(菉末茶食) : 오미자국물에 녹두녹말을 개어 끓인 다음 식혀서 다시 녹말을 섞어 반죽하여 다식판에 박아 낸 것이다.

*오방색과의 관계 : W(N9.5)는 백색에 해당되는 정색으로 결백, 순결, 삶, 진실 등을 의미하고, 녹말다식은 오색다식과 같이 잔치에 사용되었다.

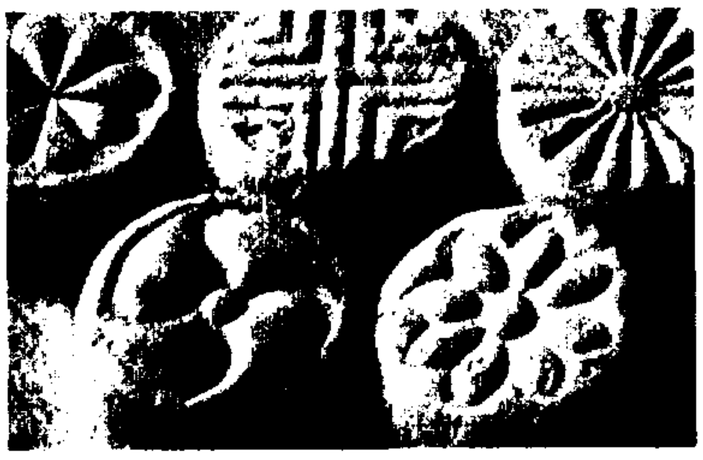
238) **승검초다식** : 승검초를 꿀과 조청으로 반죽하여 다식판에 박아낸 것. 오색다식의 종류.

*오방색과의 관계 : GY는 오정색중의 청색에 해당되며 생명, 발전, 창조, 희망등을 의미한다.

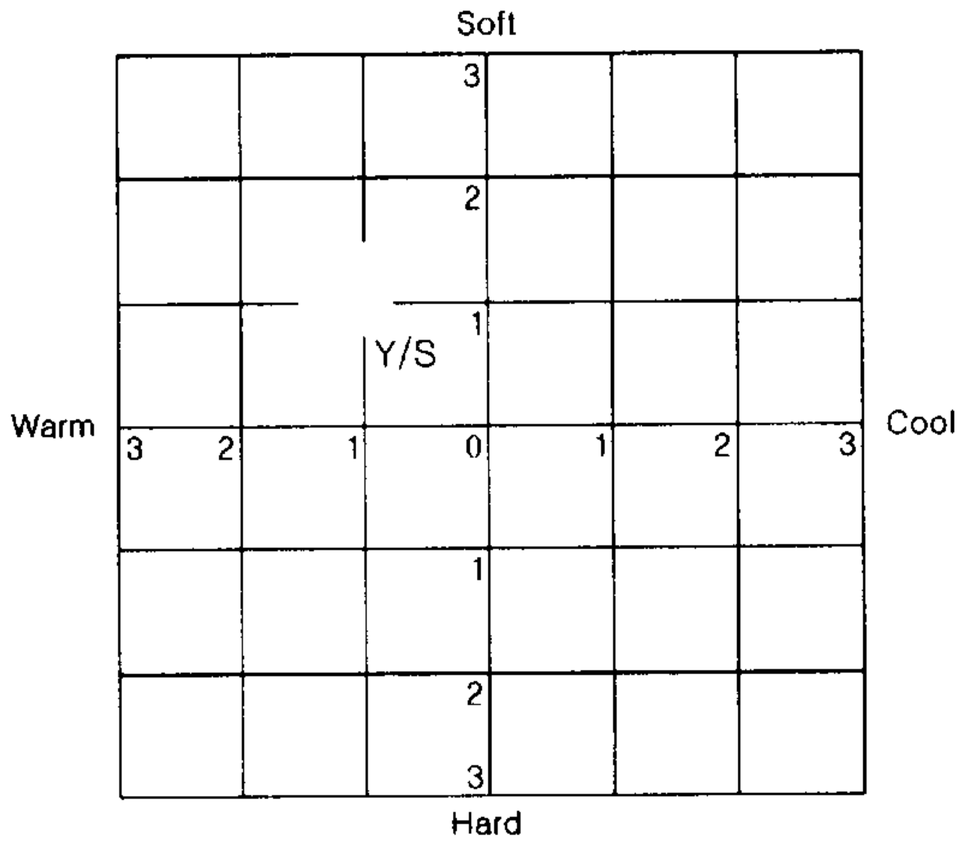
21) 송화다식[239]

색채는 Y/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/S	없음	없음	기분좋은 · 개방적인 / Natural



[그림 II-52] '송화다식'의 색채 이미지스케일

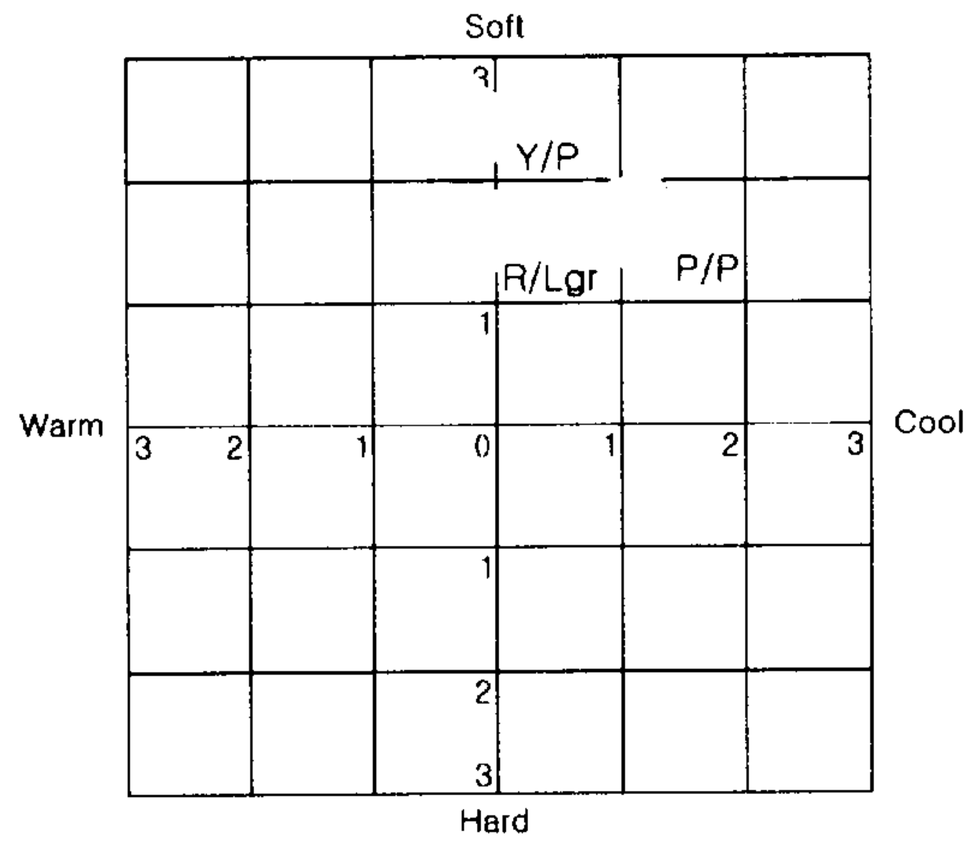


22) 쌀다식[240]

색채는Y/P, R/Lgr, P/P이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/H 중앙상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/P · R/Lgr · P/P	없음	없음	섬세한 · 감미로운 / Natural · Romantic

[그림 II-53] '쌀다식'의 색채 이미지스케일



---

239) **송화다식** : 송홧가루를 꿀과 조청으로 반죽하여 다식판에 박아 낸 것이다. 이 다식은 화분(花粉)을 이용한 독특한 과자로 색이 곱고 향이 좋은 것이 특징이다.
*오방색과의 관계 : Y는 오정색중의 중앙색인 황색으로, 광명과 생기를 의미한다. 송화다식은 오색다식의 하나로 잔치에 이용되었고, 제례에도 사용되었다.

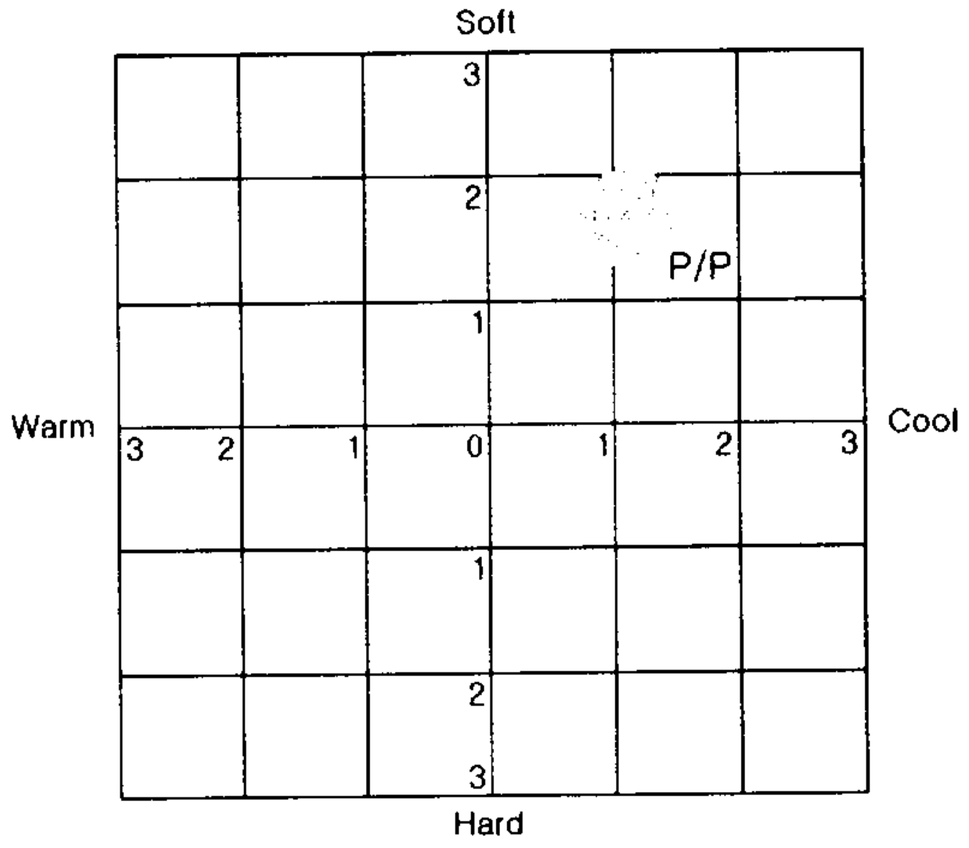
240) **쌀다식** : 찹쌀로 밥을 찌고말려 노릇하게 볶아 곱게빻은 뒤 체로쳐서 미숫가루로만들어 꿀, 소금과 반죽하여 다식판에 박아낸 것. *위 그림은 오미자쌀다식, 치자쌀다식, 쌀다식 이다.
*오방색과의 관계 : 쌀다식의 톤이 P, Lgr로 무채색이 섞여있어 잔치때보다도 제례에 사용.

23) 오미자다식[241]

색채는 P/P 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/C 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
P/P	없음	없음	섬세한 · 정숙한 / Natural

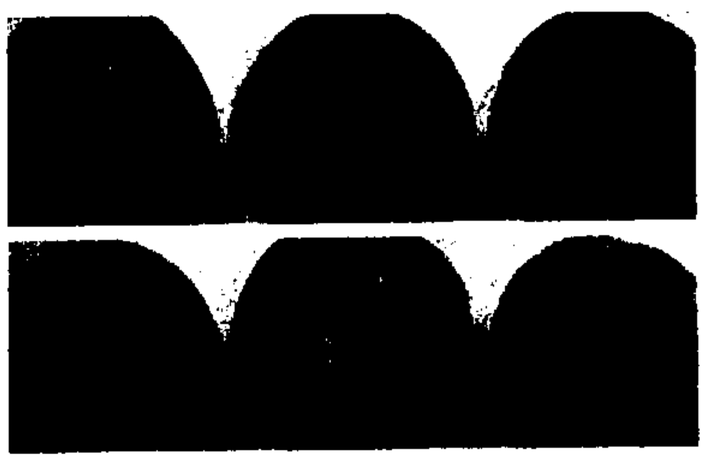
[그림 II-54] '오미자다식'의 색채 이미지스케일



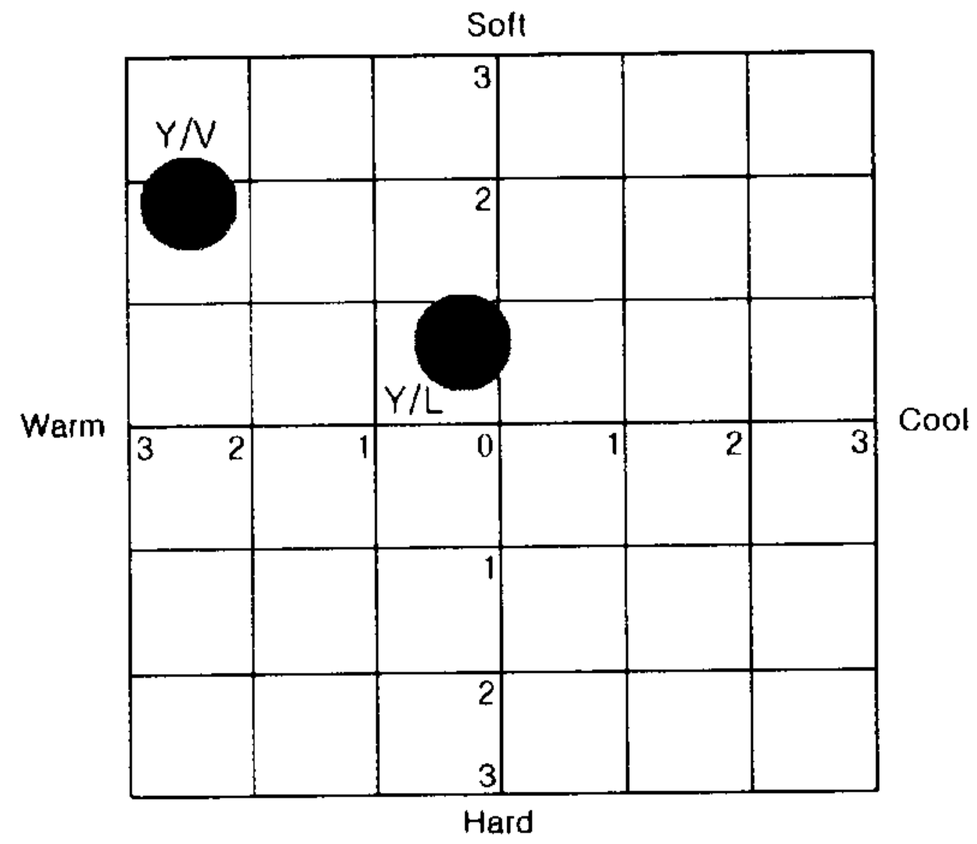
24) 콩다식[242]

색채는 Y/V, Y/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단과 S/H 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/V · Y/V	없음	없음	즐거운 · 우아한 / Casual · Elegant



[그림 II-55] '콩다식'의 색채 이미지스케일



---

241) **오미자다식**(五味子茶食) : 크게보면 녹말다식의 한 종류로, 녹두를갈아 짜서 앙금을 받아 가라앉혔다가 웃물을 따라내고 쓴다. 흰색의 녹말앙금을 그대로 쓰면 녹말다식이되고, 앙금을 오미자국물과 꿀을섞어 분홍색으로 뭉쳐 만들면 오미자다식이 된다. 오색다식중의 하나이다.

*오방색과의 관계 : P는 오정색에 적색에 해당되며, 태양, 정열, 애정, 생성과 창조를 의미한다.

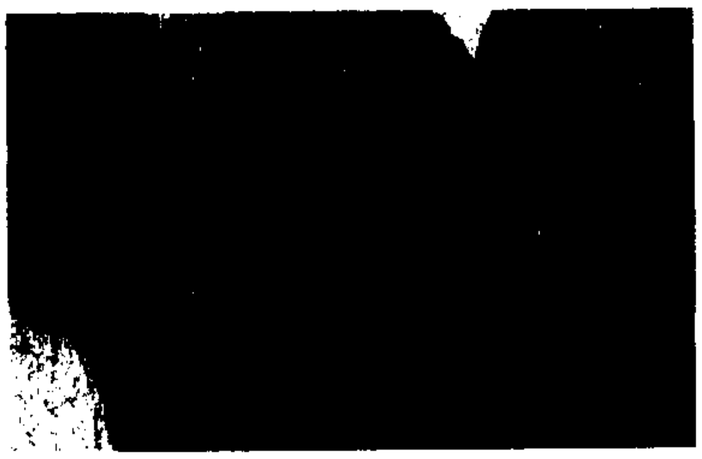
242) **콩다식** : 푸른 콩가루나 노란 콩가루를 꿀로 반죽하여 다식판에 박은 것이다.

*위의 그림은 노란콩다식 이고, 아래 그림은 푸른콩다식 이다.

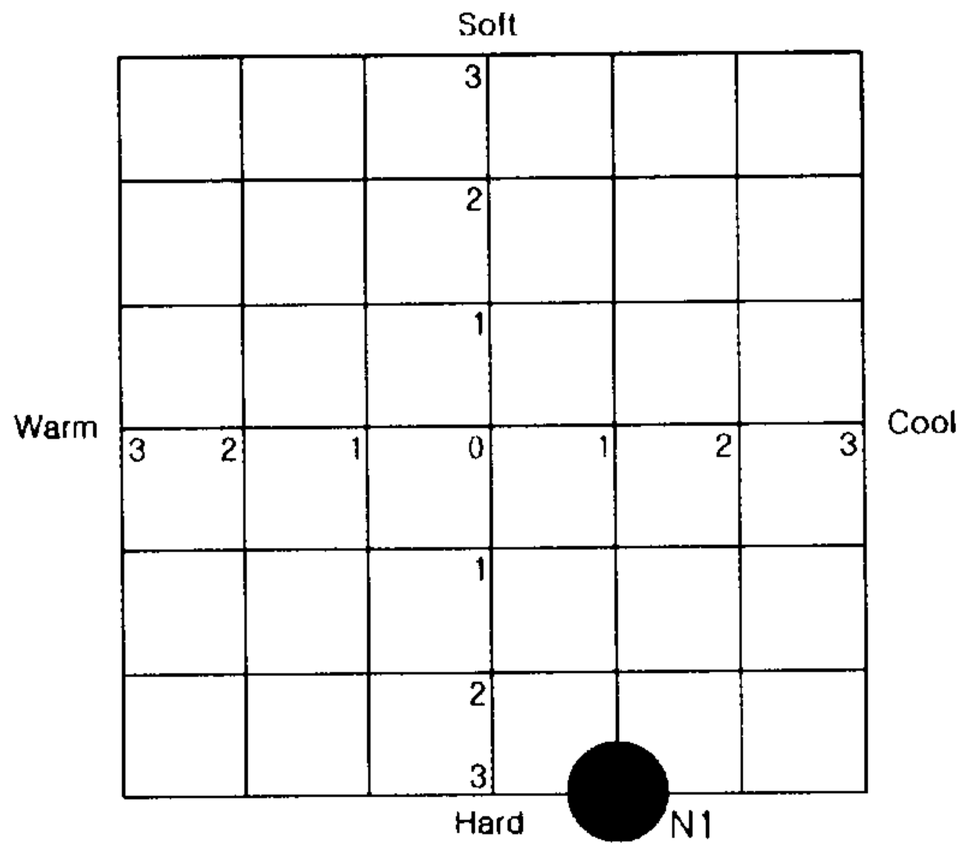
25) 흑임자다식[243]

색채는 S(N1) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 H/C 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
S(N1)	없음	없음	견고한 · 묵직한 / Dandy



[그림 II-56] '흑임자다식'의 색채 이미지스케일

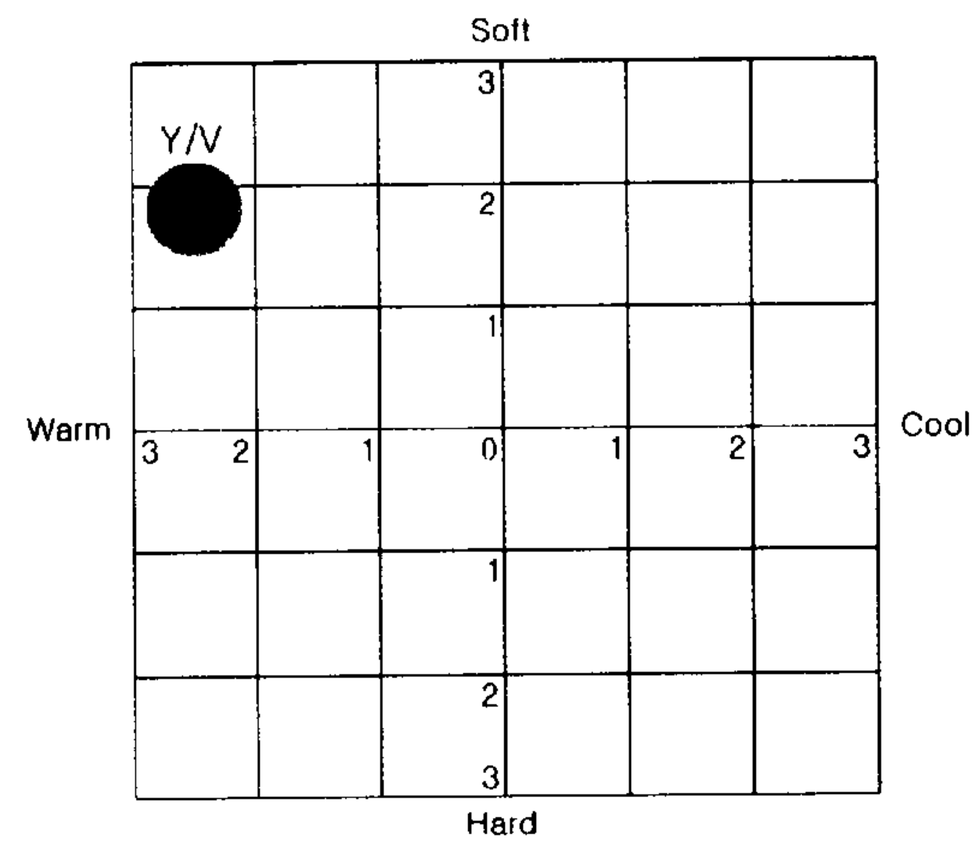


26) 도라지정과[244]

색채는 Y/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/V	없음	없음	명랑한 · 재미있는 / Casual

[그림 II-57] '도라지정과'의 색채 이미지스케일



---

243) **흑임자다식**(黑荏子茶食) : 검은깨를 거피하여 볶아서 가루로 만들어 찐후, 꿀을섞어 반죽한 후에 다식판에 박아낸 것이다.
*오방색과의 관계 : B(N1)는 오정색에 흑색에 해당되며, 실재(實在)를 의미한다. 주술적인 의미로 우리나라는 흑색을 몸에 좋은 음식으로 생각하였다.

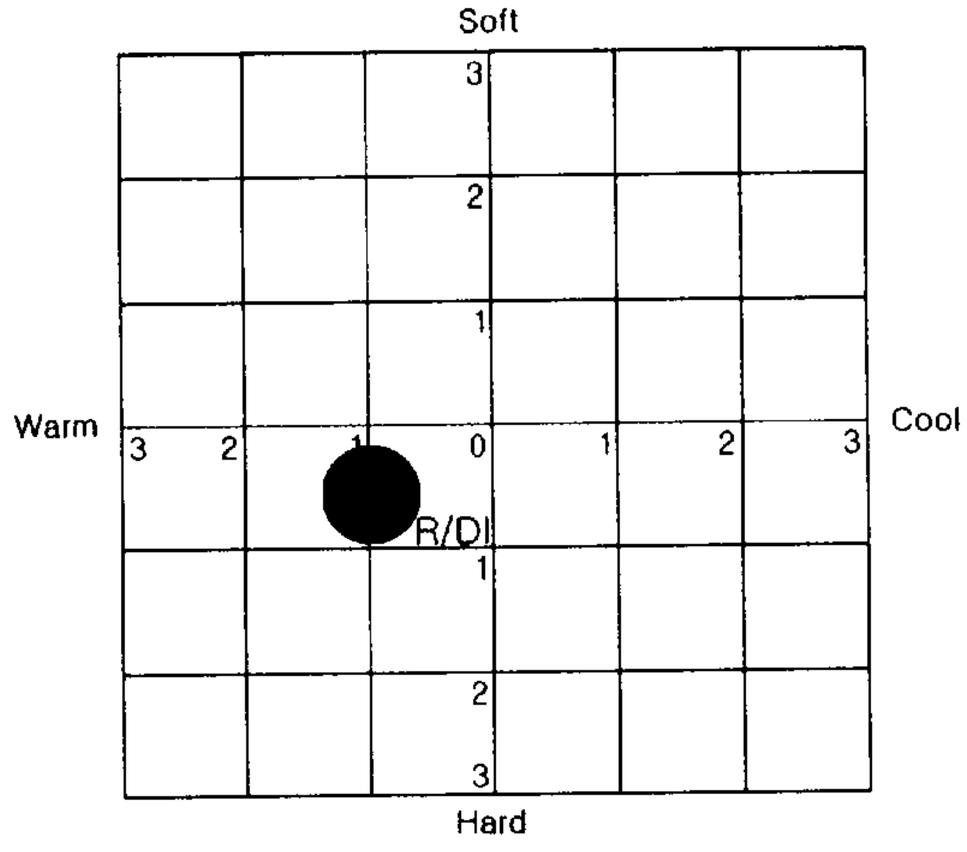
244) **도라지정과** : 도라지의 껍질을 벗기고 쓴맛을 우려낸 후, 꿀을넣고 조린 것이다. 한편으로는 이것을 꿀에 쟁였다가 건져 볕에 말려, 다시 쟁여두고 쓰기도 했다.

27) 동아정과[245]

색채는 R/DI 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 W/H 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/DI	없음	없음	풍부한 · 매력적인 / Gorgeous

[그림 II-58] '동아정과'의
색채 이미지스케일

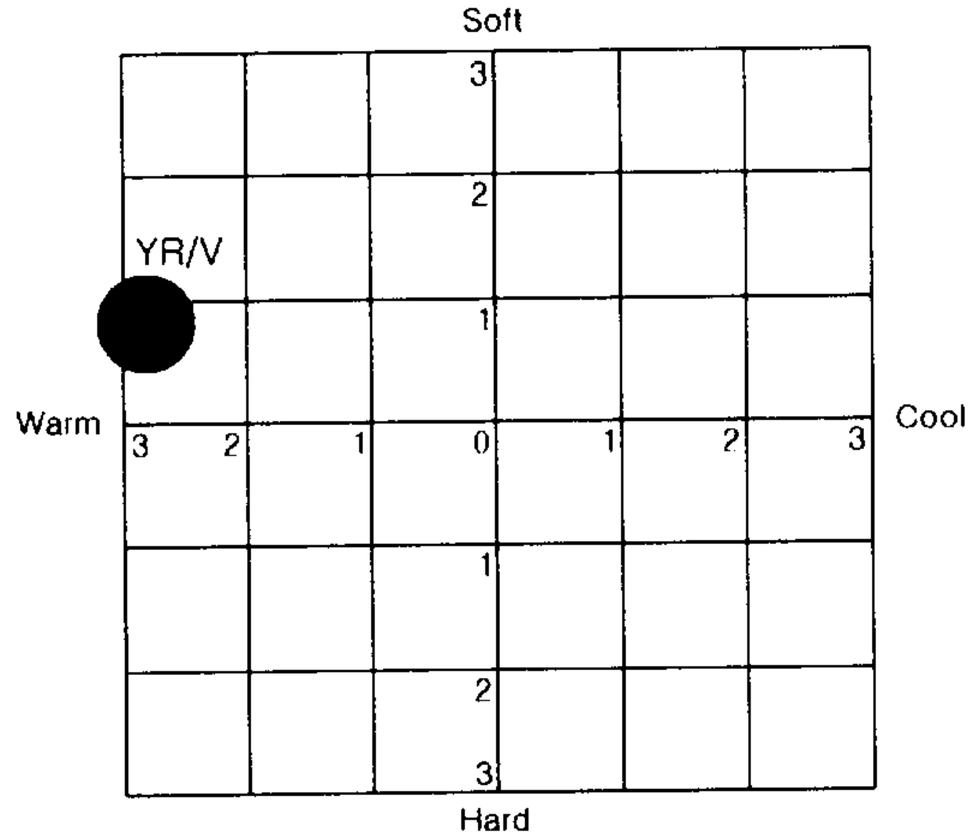


28) 모과정과[246]

색채는 YR/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-59] '모과정과'의
색채 이미지스케일



---

245) **동아정과** : 동아('동과' 나 '동화' 라고도 한다.)를 조각조각 썰어서 엿이나 꿀에 조린 것. 전라도에서는 사횟가루(꼬막조개 껍데기)를 동아에 섞어 만들기도 한다.

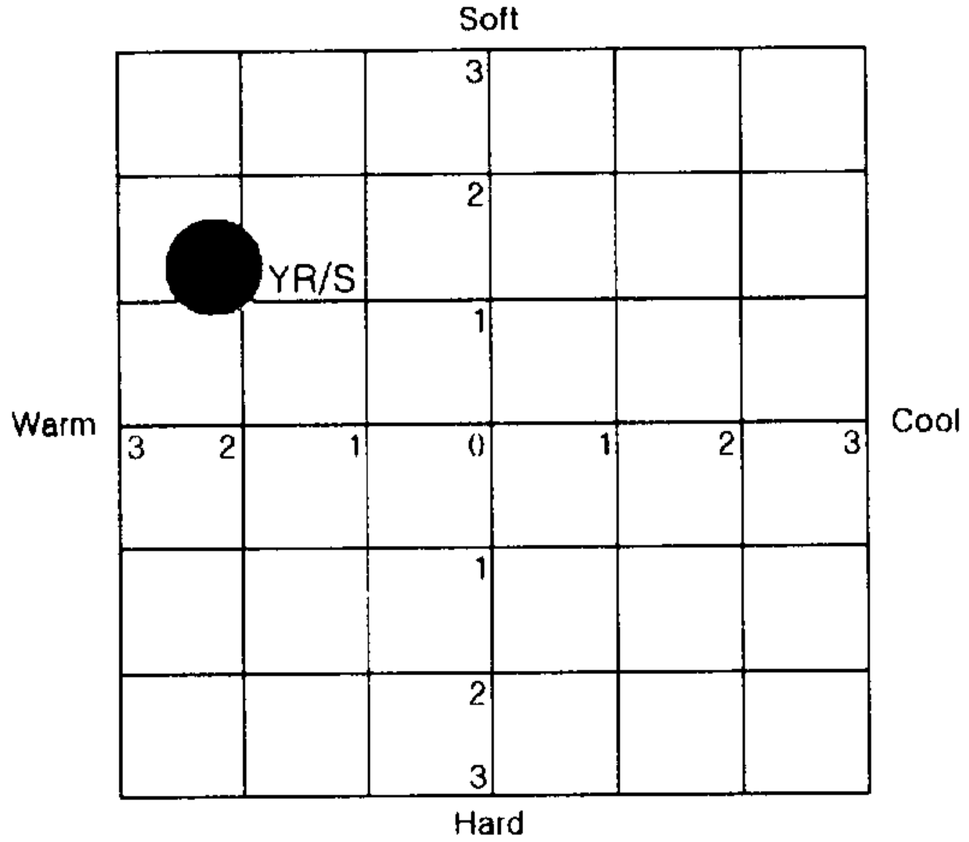
246) **모과정과** : 싱싱한 모과의 껍질을벗기고 속을뺀 뒤 살을 도독하게 저며서 접시에 담아 찐 다음 꿀에 조린것이다.

29) 무정과[247]

색채는 YR/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/S	없음	없음	쾌청한 · 우스운 / Casual

[그림 II-60] '무정과'의
색채 이미지스케일

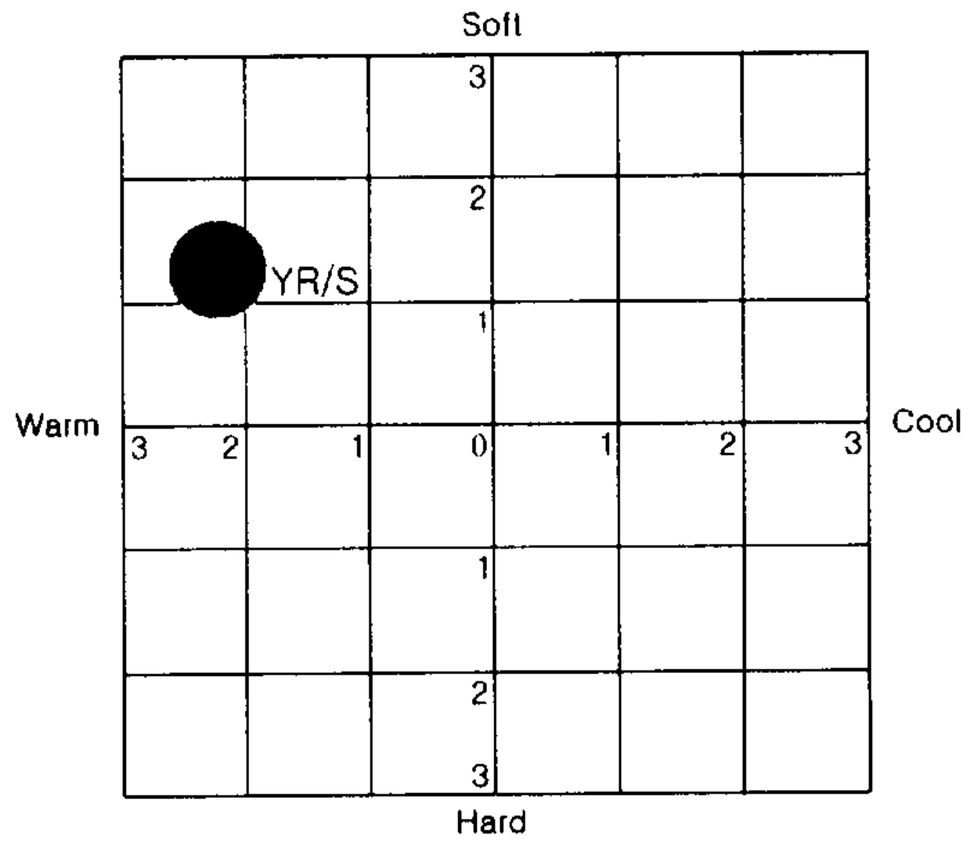


30) 박오가리정과[248]

색채는 YR/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/S	없음	없음	쾌청한 · 우스운 / Casual

[그림 II-61] '박오가리정과'의
색채 이미지스케일



---

247) **무정과** : 무를 손가락크기 정도로썰어 조청에넣고 조린다음 후춧가루, 깨를넣고 버무린 것이다. 주로 추운겨울철에 만들었는데, 황해도에서는 무정과를 항아리에 넣고 간식으로 먹었다.

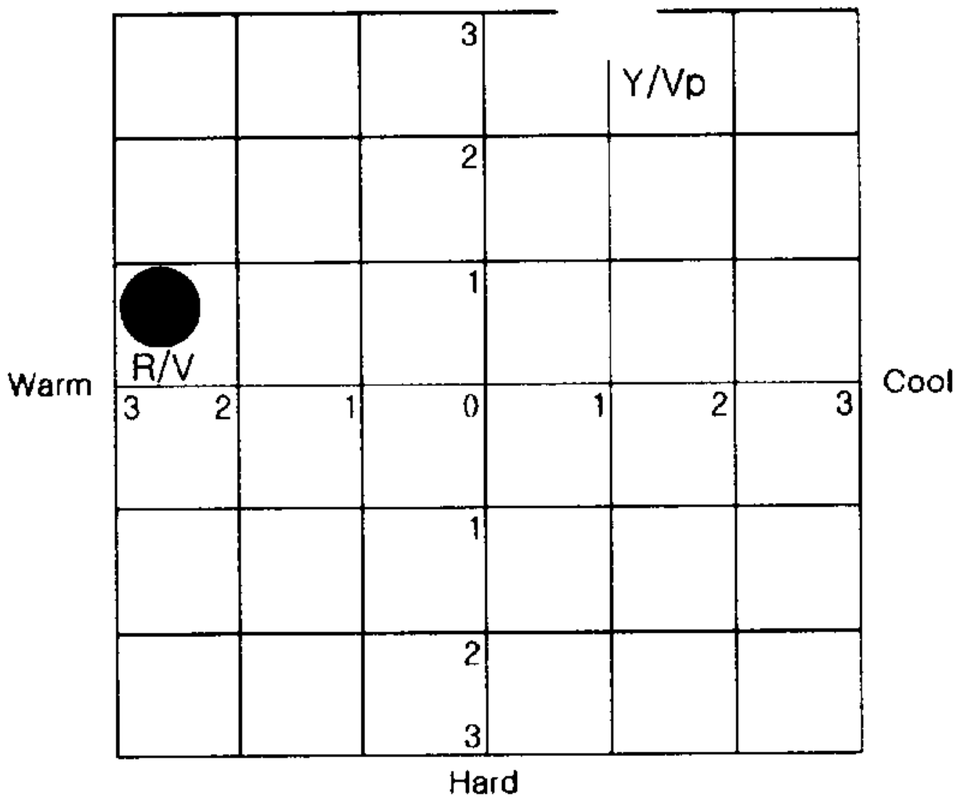
248) **박오가리정과** : 박오가리(박 · 호박의 살을 오려 말린 것.)를 꿀, 설탕에 조린 것이다.

31) 사과건정과[249]

색채는 R/V, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단과 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/Vp	R/V	없음	유연한 · 사랑스런 · 눈부신 / Romantic · Casual

[그림 II-62] '사과건정과'의 색채 이미지스케일

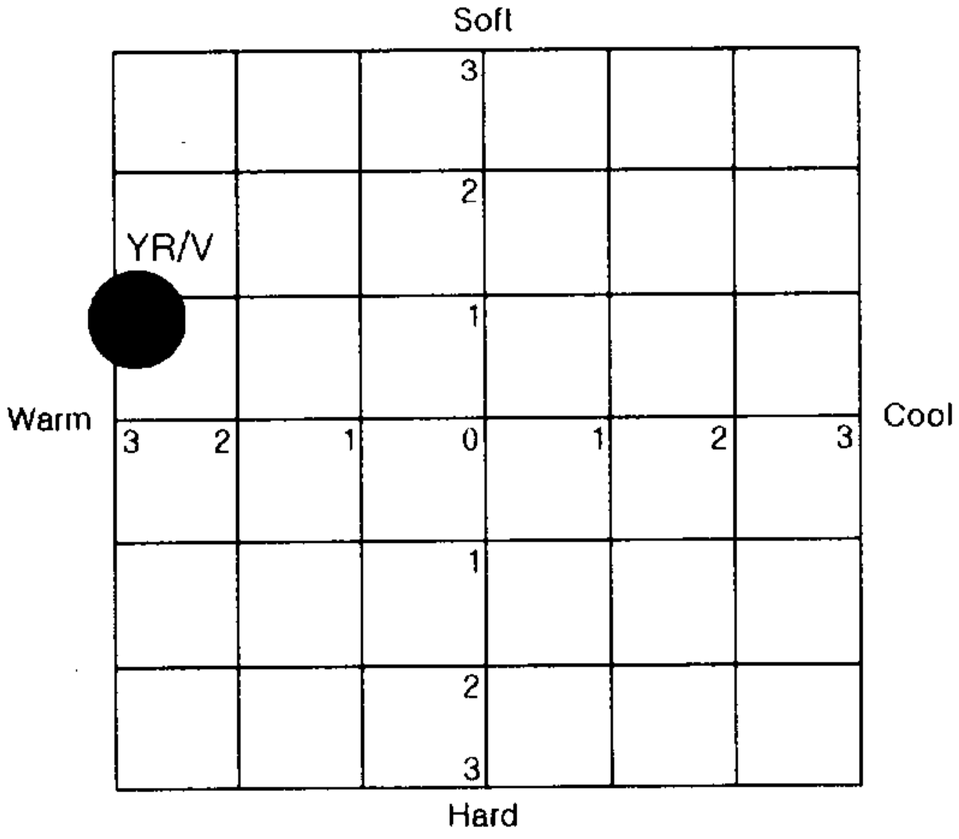


32) 살구정과[250]

색채는 YR/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-63] '살구정과'의 색채 이미지스케일



249) **사과건정과**(沙果乾正果) : 붉은 사과를 껍질째 반으로자른 후 소금물에잠깐 담가두었다가 찜통에 쪄낸다음 설탕을 묻혀 체반에 널어 2-3일간 설탕을 묻히면서 말린것이다.

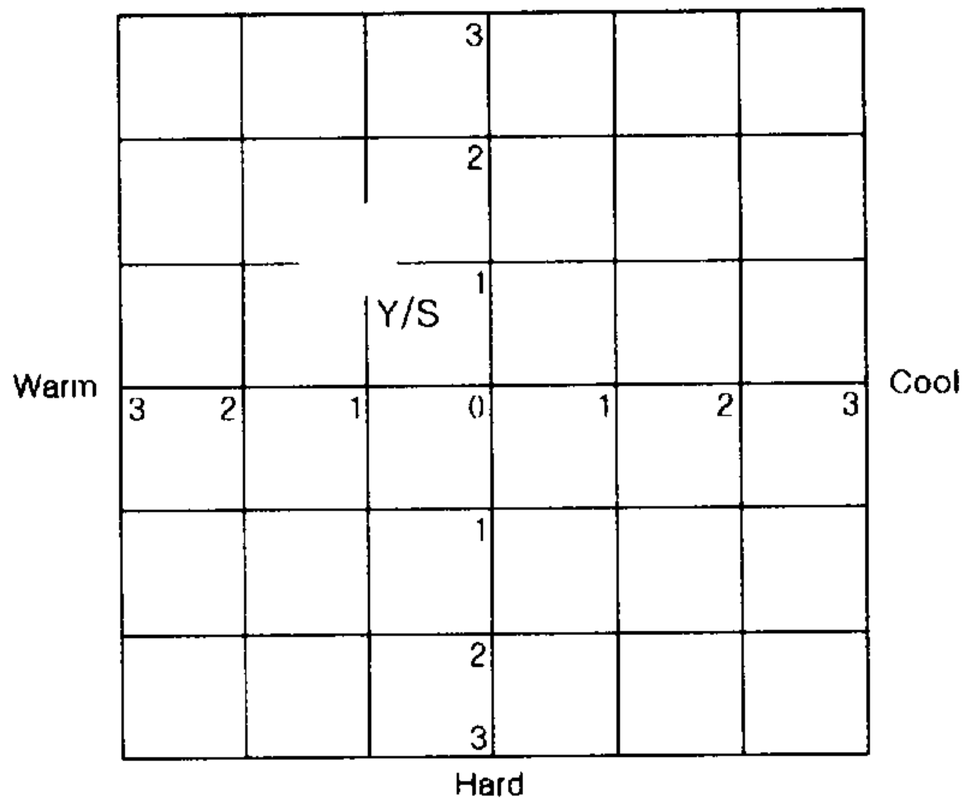
250) **살구정과** : 살구를 설탕과 꿀에 조린 정과(正果)이다.

33) 생강정과[251]

색채는 Y/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/S	없음	없음	기분좋은 · 개방적인 / Natural

[그림 II-64] '생강정과'의 색채 이미지스케일



34) 수삼정과[252]

색채는 YR/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-65] '수삼정과'의 색채 이미지스케일

---

251) **생강정과**(生薑正果) : 생강을 얇게져며 두 번 삶은 후 꿀물을 넣어 뭉근한 불로 조린것.

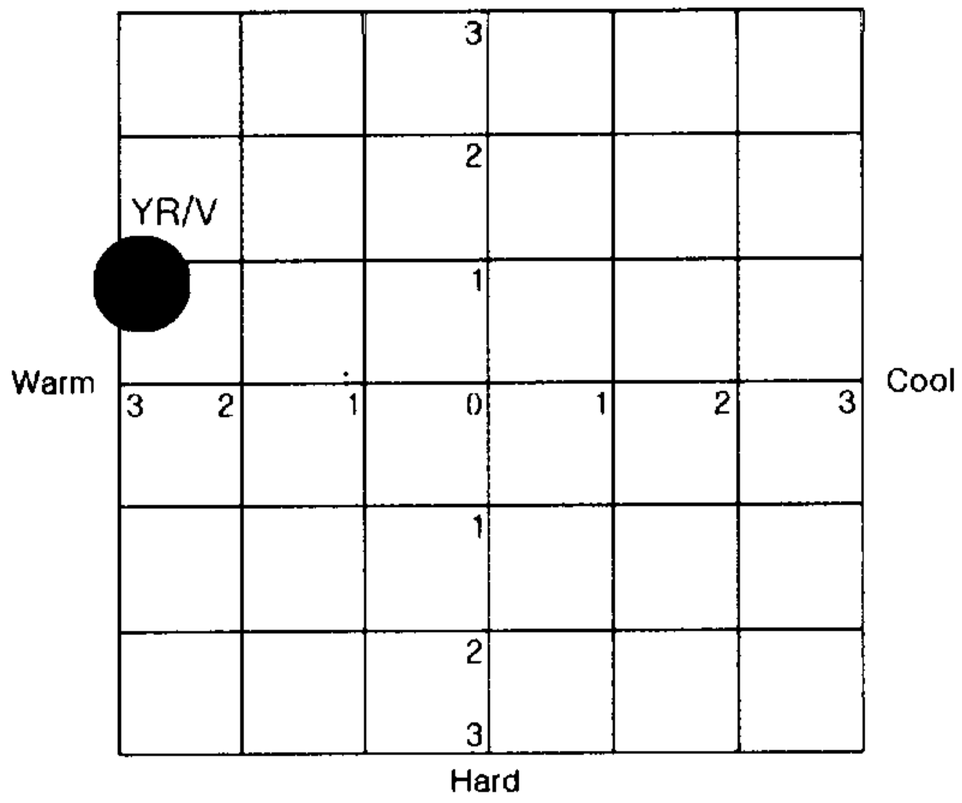
252) **수삼정과**(水蔘正果) : 수삼을 잠깐 삶아서 쓴맛을 빼고 설탕을 넣고 약한불로 조리다가 거의졸았을 때 꿀을넣어 만든 정과이다.

35) 연근정과[253]

색채는 YR/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-66] '연근정과'의 색채 이미지스케일

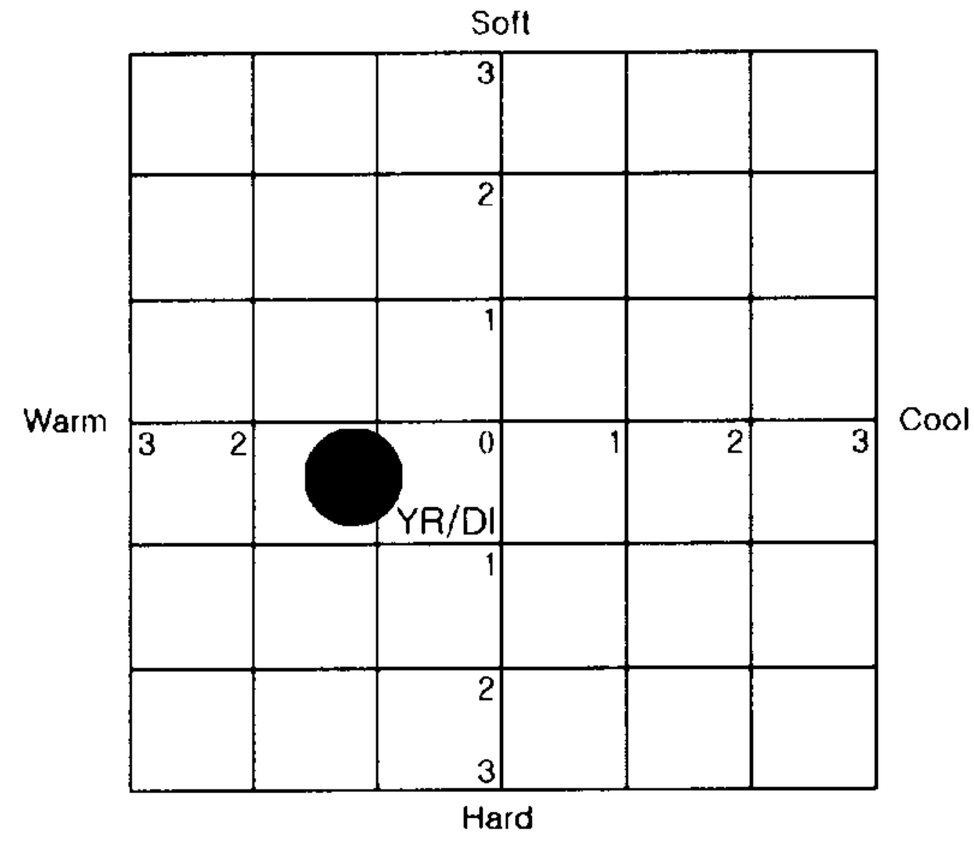


36) 우엉정과[254]

색채는 YR/DI 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 W/H 중앙상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/DI	없음	없음	풍부한 · 충일한 / Gorgeous

[그림 II-67] '우엉정과'의 색채 이미지스케일



253) **연근정과** : 연근의 껍질을 벗겨 가로 7cm 정도로 썰고, 삶아 설탕과 물을섞어 조린것.

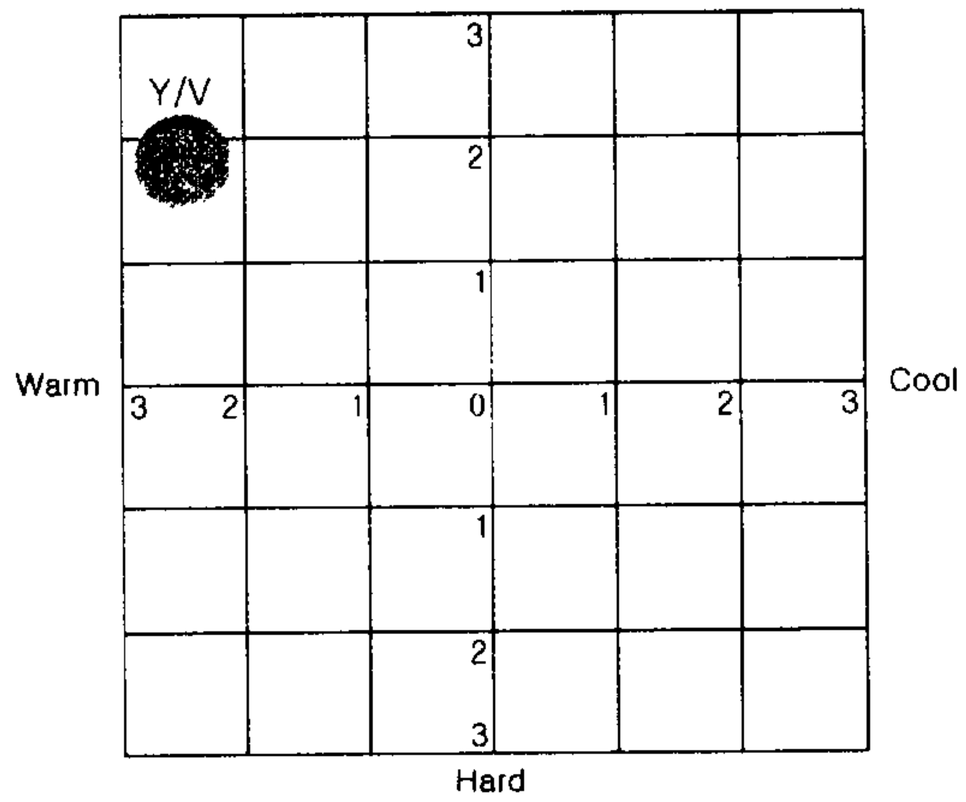
254) **우엉정과** : 우엉을 쌀뜨물에 삶아 내어 우엉과 설탕, 물엿, 소금을 한데 넣어 서서히 조린 후 거의 다 졸았을 때 꿀을 넣어 만든 것이다.

37) 유자정과[255]

색채는 Y/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-68] '유자정과'의 색채 이미지스케일

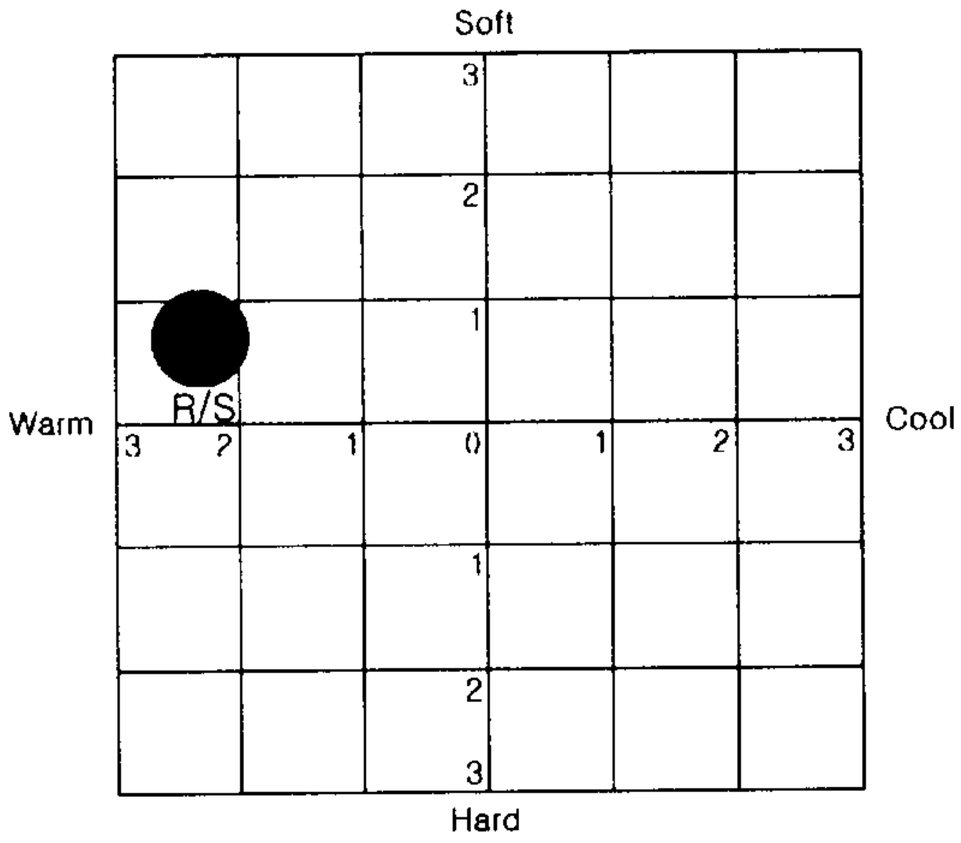


38) 죽순정과[256]

색채는 R/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/S	없음	없음	선명한 · 변화한 / Casual

[그림 II-69] '죽순정과'의 색채 이미지스케일



255) **유자정과** : 유자를 껍질을 벗긴 뒤 얄팍하게 저며서 설탕과 물을 넣고 조리다가, 꿀을 넣고 다시 한 번 조린 것이다.

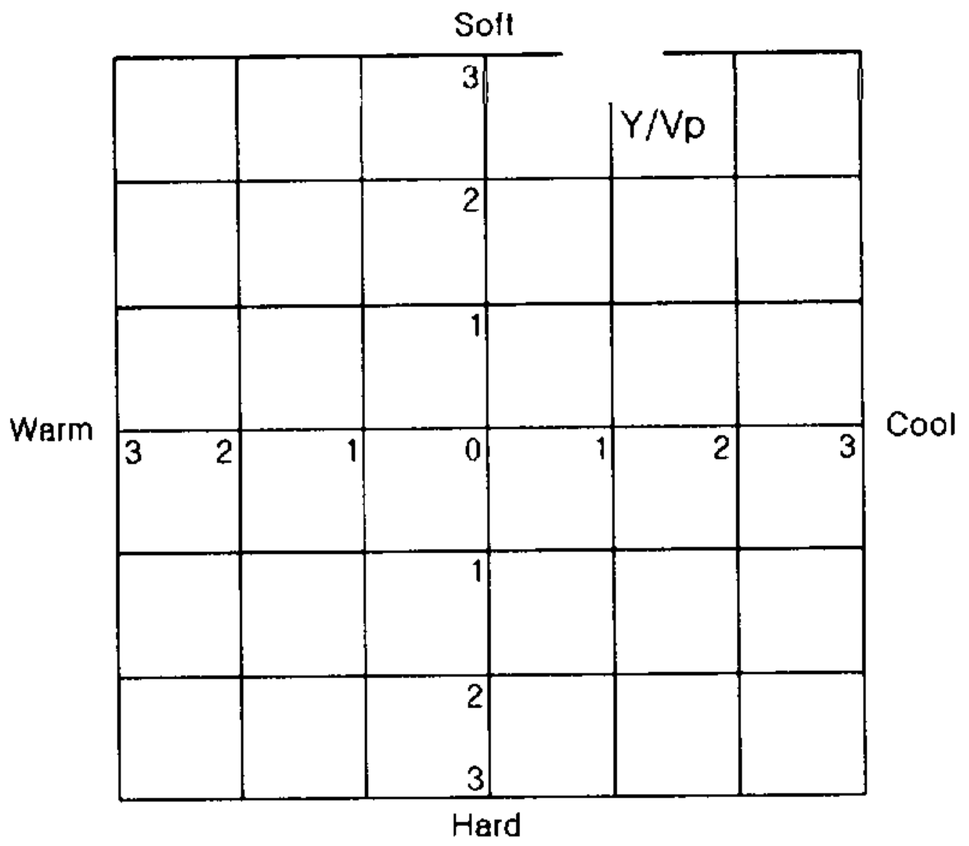
256) **죽순정과**(竹筍正果) : 죽순을 삶아 껍질을 벗긴후 소금물에 4-5일정도 담궈 아린맛을 뺀다음, 죽순을 잘게 썰어 끓는물에 데친 후 냄비에 죽순, 조청, 물을 담고 서서히 조린것.

39) 편강[257]

색채는 Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/Vp	없음	없음	부드러운 · 천진난만한 / Romantic

[그림 II-70] '편강'의
색채 이미지스케일

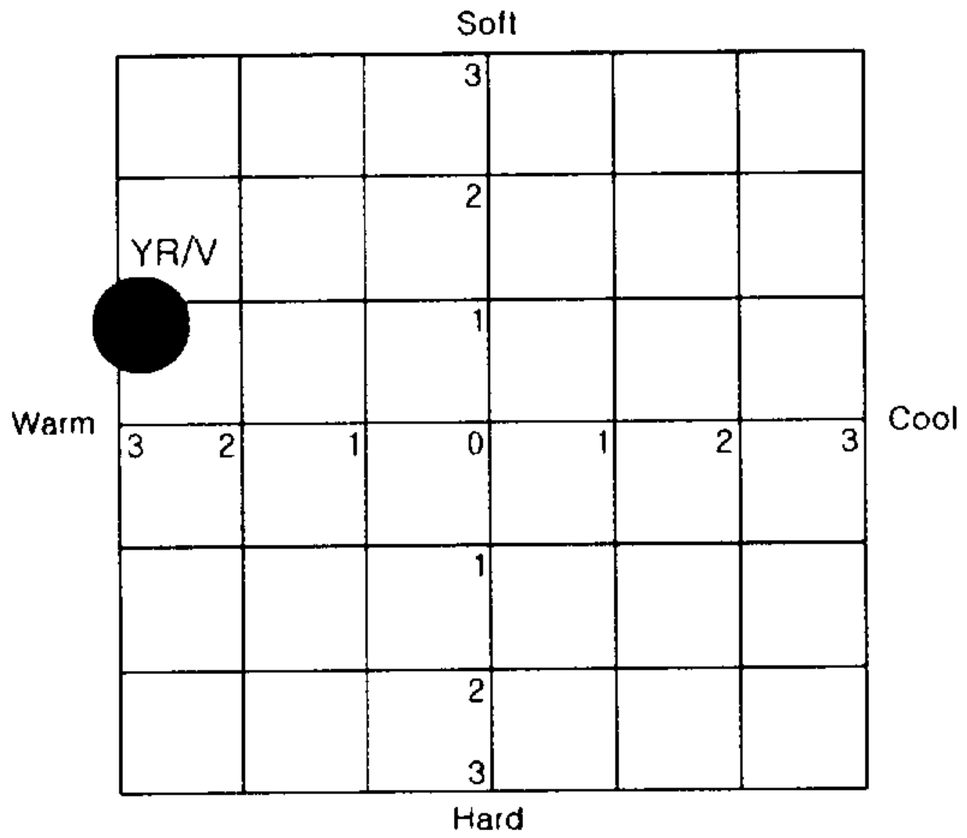


40) 호박정과[258]

색채는 YR/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-71] '호박정과'의
색채 이미지스케일



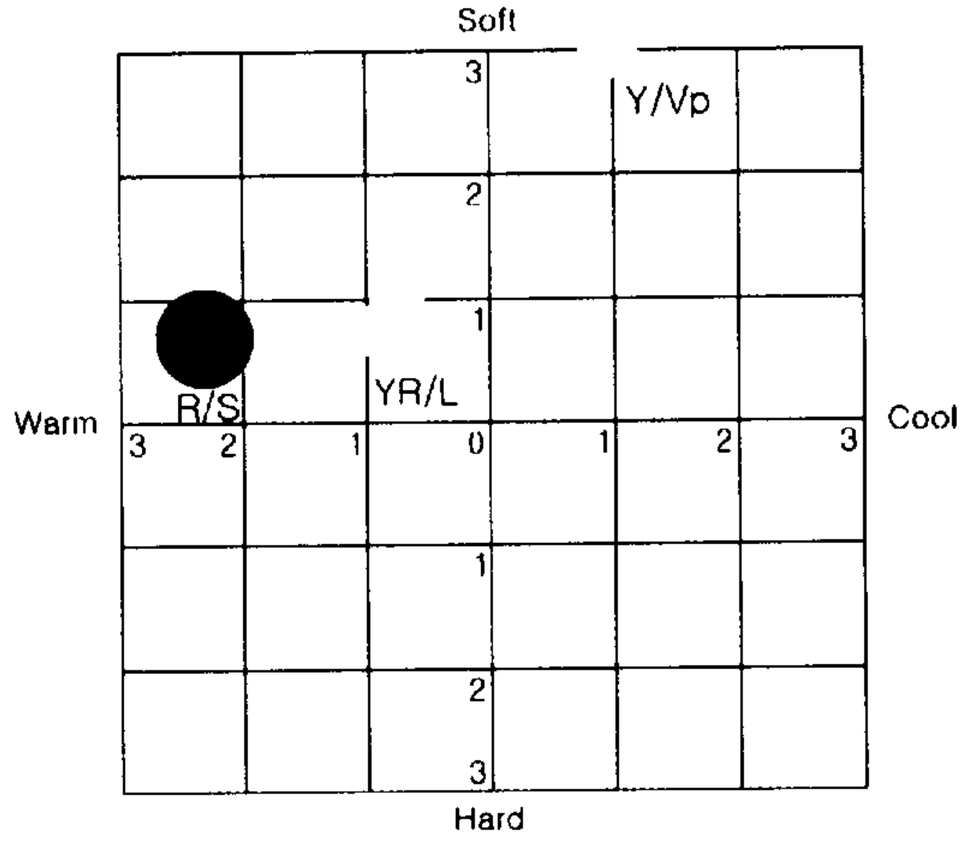
257) **편강**(片薑) : 편강(片薑)은 생강정과를 좀더 바싹 조려서 설탕을 묻혀 말린 것이다.
258) **호박정과**(琥珀正果) : 호박을 껍질을 벗긴 뒤 알맞게 썰어 설탕과 꿀을넣고 조린것이다.

41) 건시단자[259]

색채는 R/S, YR/L, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단과 S/W 우측하단 그리고, S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/S	YR/L	Y/Vp	화려한 · 달콤한 / Casual · Elegant

[그림 II-72] '건시단자'의 색채 이미지스케일

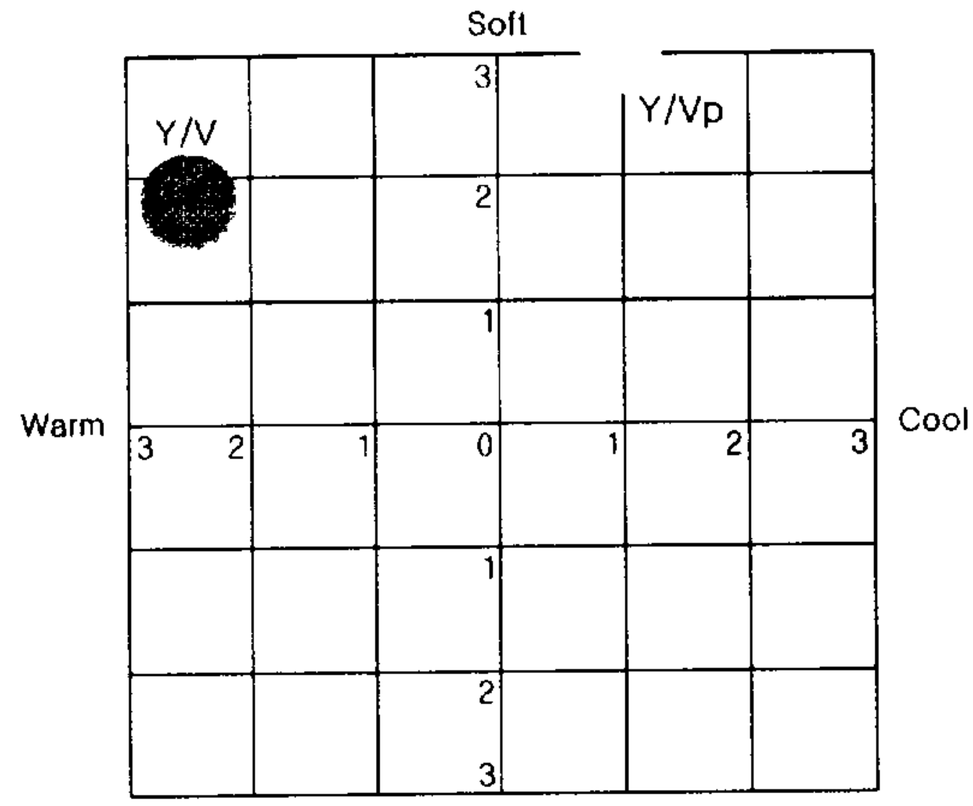


42) 건시란[260]

색채는 Y/V, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단과 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/V	Y/Vp	없음	경사로운 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-73] '건시란'의 색채 이미지스케일



259) **건시단자**(乾柹團子) : 조선시대 가정백과사전격인 『규합총서』에 소개된과자. 보통 '단자'라하여 찹쌀가루로 만든떡을 말한다. 그러나 건시단자란 곶감속에 황률(밤)가루를 넣어만든다.

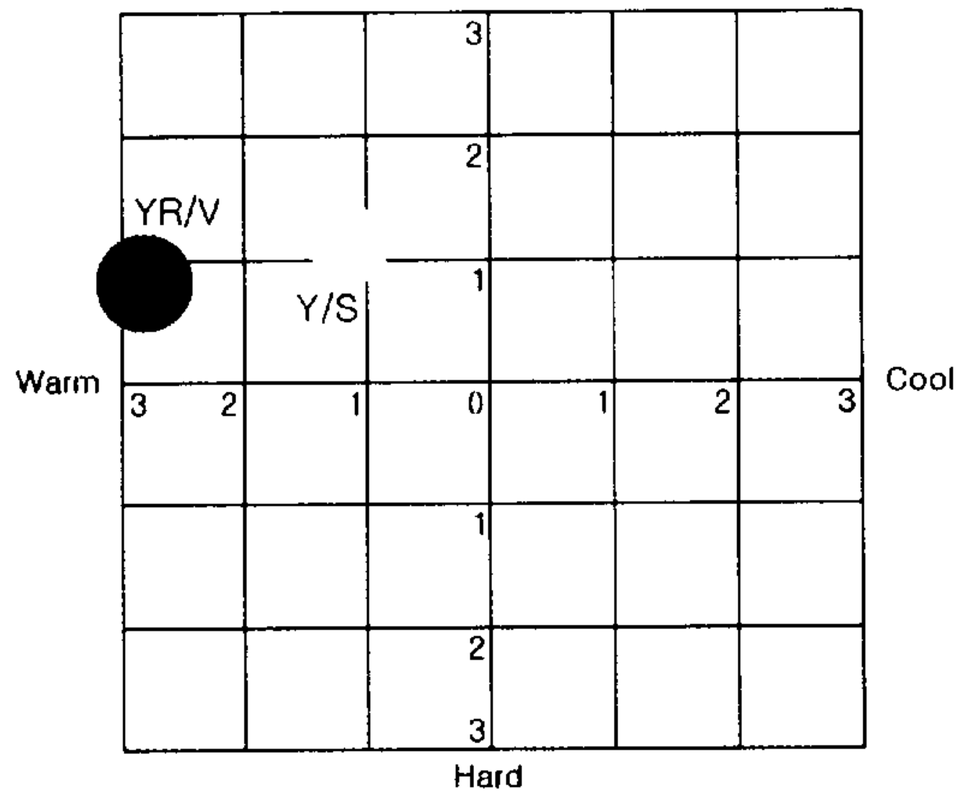
260) **건시란**(乾柹卵) : 말랑한 건시(곶감)를 손질하여 갈아놓고, 갈아놓은 곶감을 동그란 모양으로 만들어 잣가루를 묻힌다.

43) 곶감쌈[261]

색채는 YR/V, Y/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단과 S/W 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	Y/V	없음	대중적인 · 쾌청한 / Casual

[그림 II-74] '곶감쌈'의 색채 이미지스케일

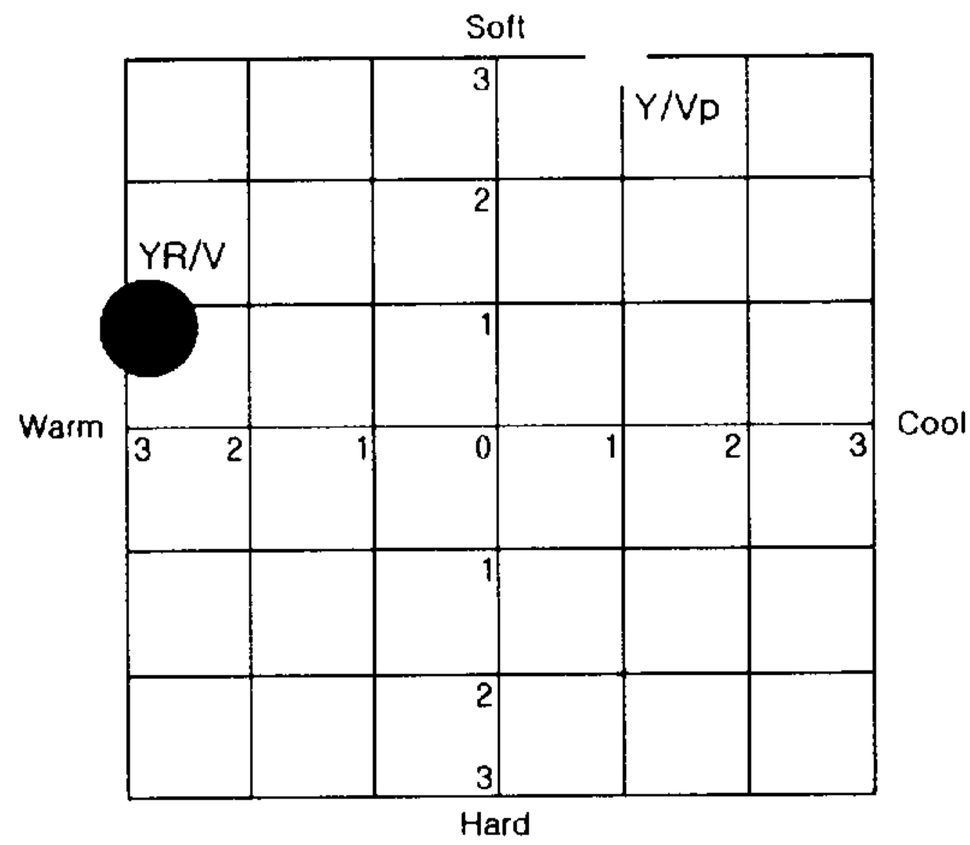


44) 곶감오림[262]

색채는 YR/V, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙과 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	Y/Vp	눈부신 · 대중적인 / Casual

[그림 II-75] '곶감오림'의 색채 이미지스케일



---

261) **곶감쌈** : 겨울철에 어울리는 과자로 곶감 안에 호두를 통째로 넣어 돌돌 말아 썬 것.

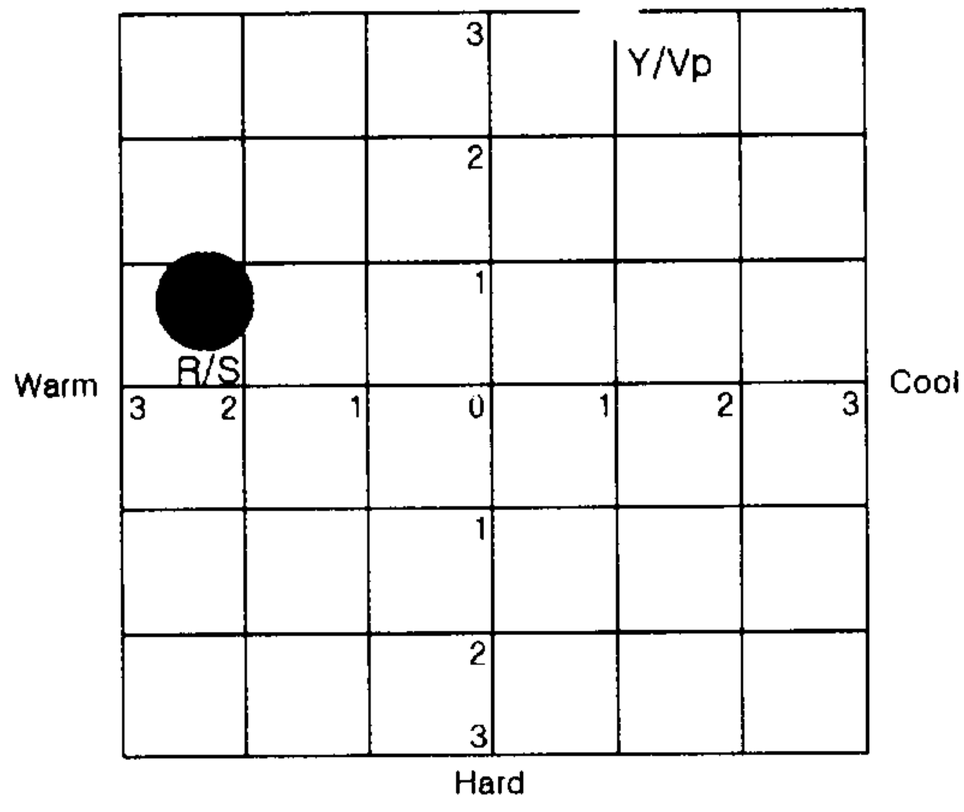
262) **곶감오림** : 곶감쌈보다 더 예쁘게 만들어 꽃잎처럼 모양을 낸 곶감오림은 문헌에 나오지는 않으나 각 지방마다 제사나 잔치에 쓰였다.

45) 대추초[263]

색채는 R/S, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단과 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/S	없음	Y/Vp	선명한 · 눈에뜨는 / Casual

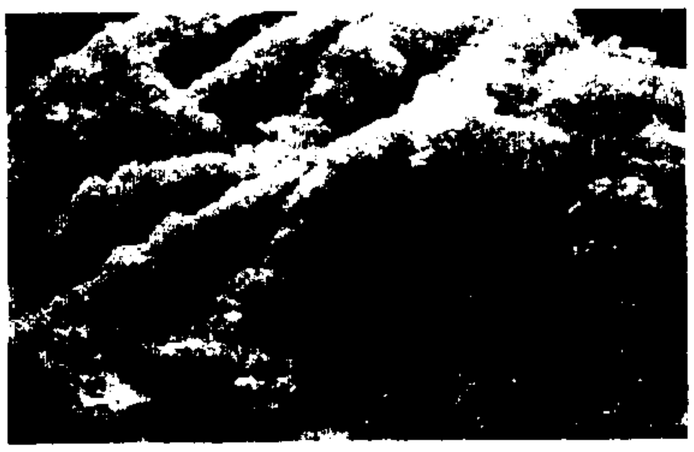
[그림 II-76] '대추초'의
색채 이미지스케일



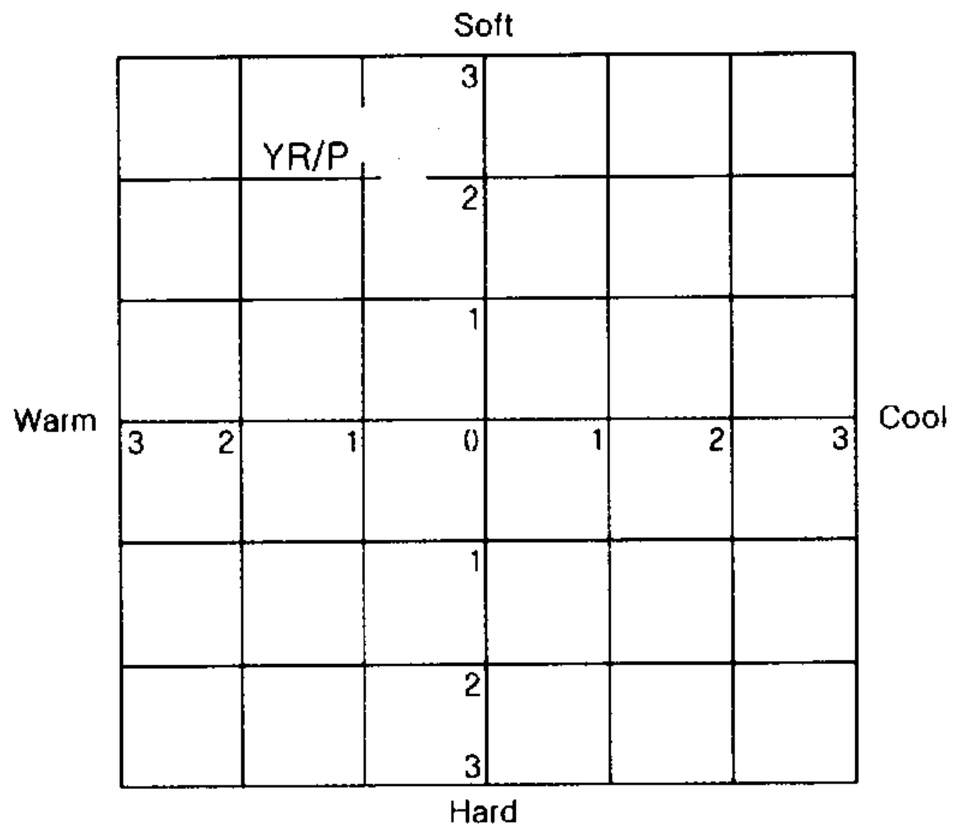
46) 섭산삼[264]

색채는 YR/P 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/P	없음	없음	감촉이좋은 · 온화한 / Romantic



[그림 II-77] '섭산삼'의
색채 이미지스케일



---

263) **대추초** : 대추안의 씨를 빼고 밤소를 그 자리에 채워 설탕, 물을넣고 조리다가 꿀을 조금넣어 윤나게 한다음 꼭지에 잣을 박은 것이다. 서울에서는 꿀에 조린 대추에 통잣을박아 '대추초' 라하고, 안동에서는 꿀에 조린 대추위에 깨고명을 뿌려 '대추징조' 라 부른다.

*오방색과의 관계 : 대추초의 R은 적색으로 태양, 불, 정열, 애정등을 상징하는 정색이다. 혼례, 회혼례등 잔치에서 빠지지않는 과자이다.

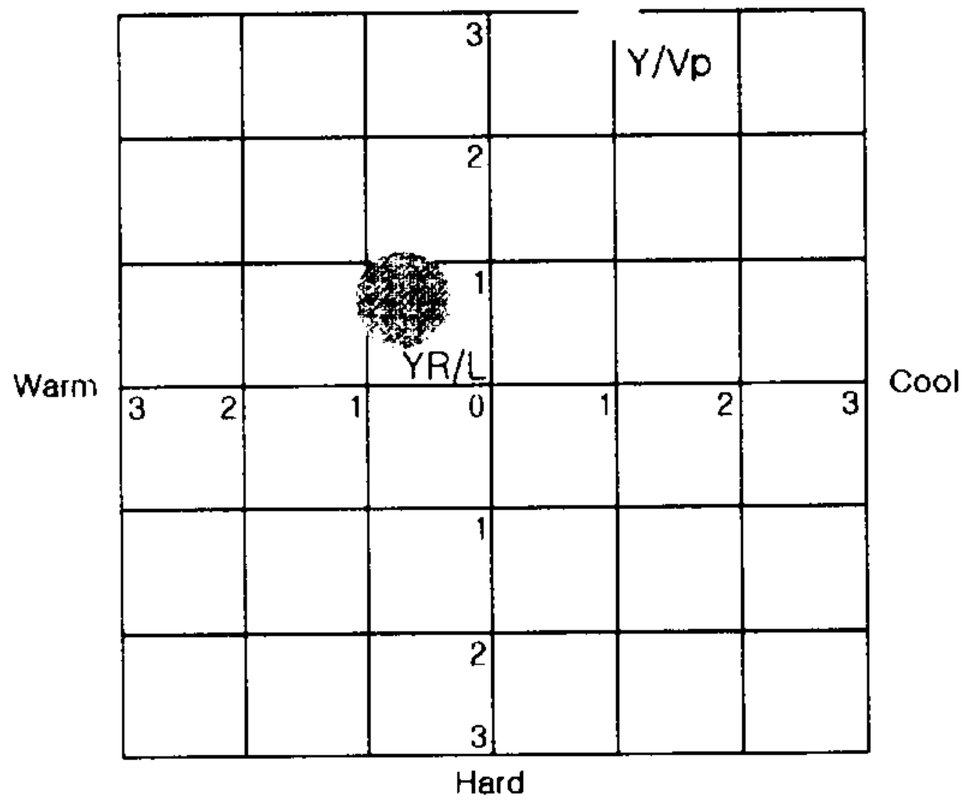
264) **섭산삼** : 더덕을 살살 두들겨 저분저분하게 펴서 찹쌀가루를 묻혀 튀긴 것으로 우리 나라 최고의 한글 조리서인 『음식디미방』(1670)에 기록되어 있다.

47) 생란[265]

색채는 YR/L, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측하단과 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/L	없음	Y/Vp	순한 · 우아한 / Natural

[그림 II-78] '생란'의
색채 이미지스케일

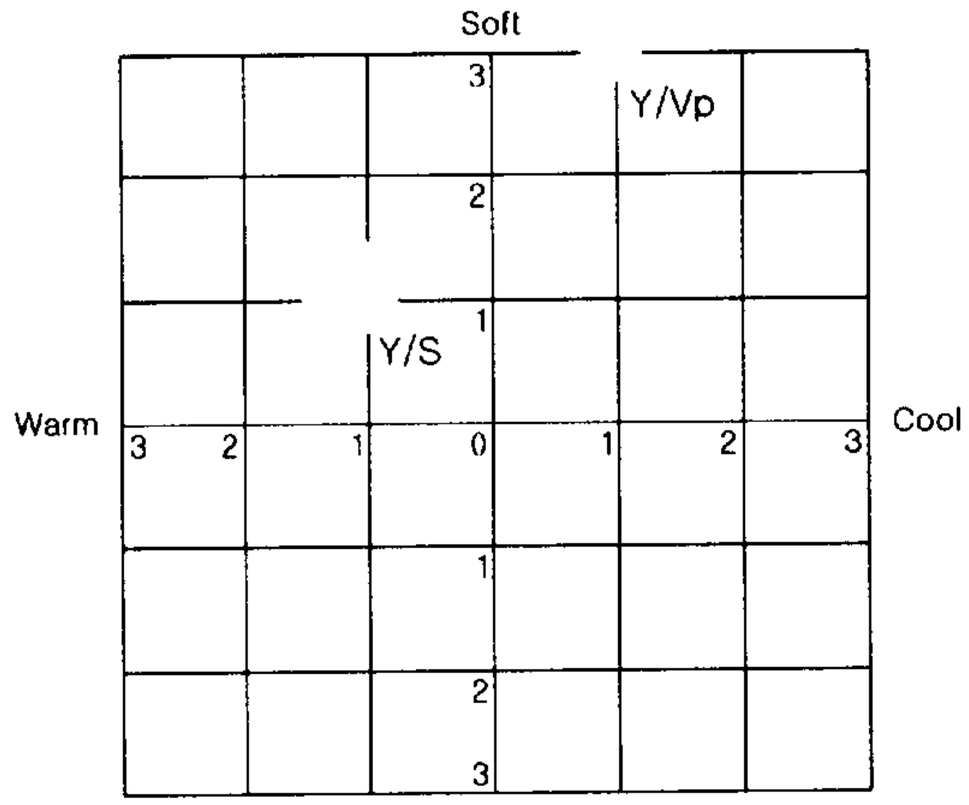


48) 밤초[266]

색채는 Y/S, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 중앙과 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/S	없음	Y/Vp	개방적인 · 우아한 / Natural

[그림 II-79] '밤초'의
색채 이미지스케일



---

265) **생란**(生卵) : 일명 '강란(薑卵)' 이라하는데 생강을 다져 물을 붓고 끓이다가 물을 따라 내고 꿀 또는 설탕을 넣고 조린 후 식혀 작은 생강처럼 빚어 조청을 바르고 잣가루를 묻힌 것이다.

266) **밤초** : 밤 껍질을 벗긴후 설탕 · 꿀을 넣고 조린후, 계핏가루와 실백(잣)다진 것을 묻힌 것.

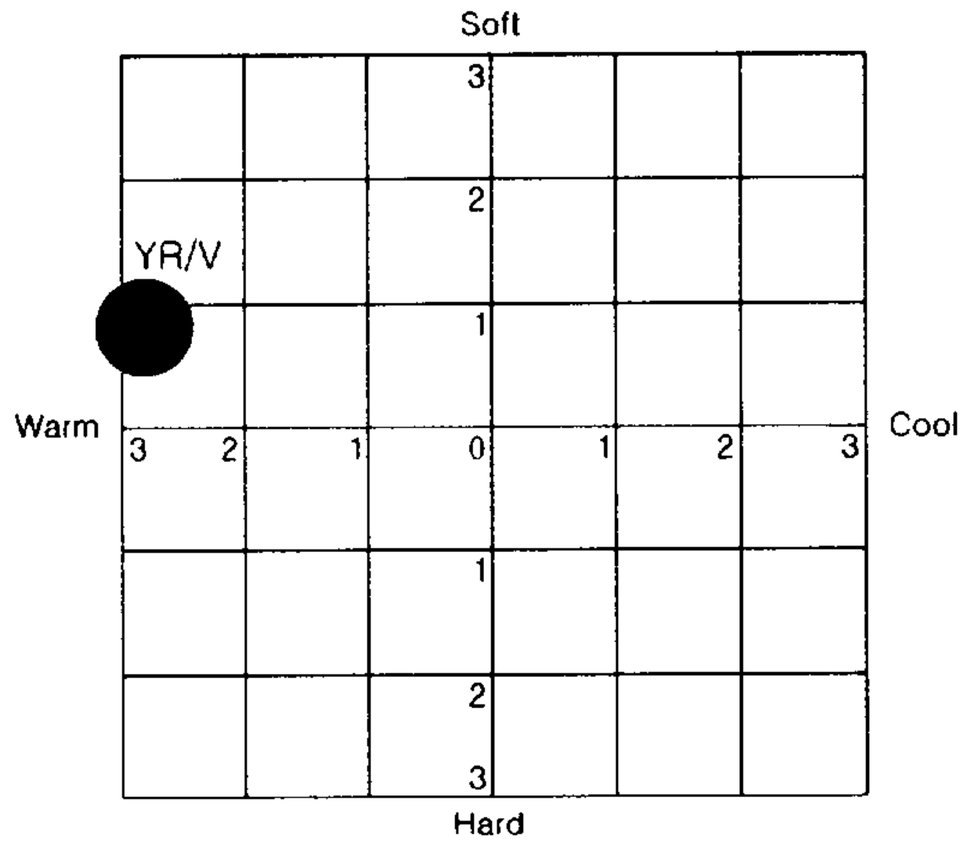
*오방색과의 관계 : Y는 황색으로 광명과 생기를 의미하는 정색이다. 잔치에 빠지지않는 한과.

49) 유자란[267]

색채는 YR/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

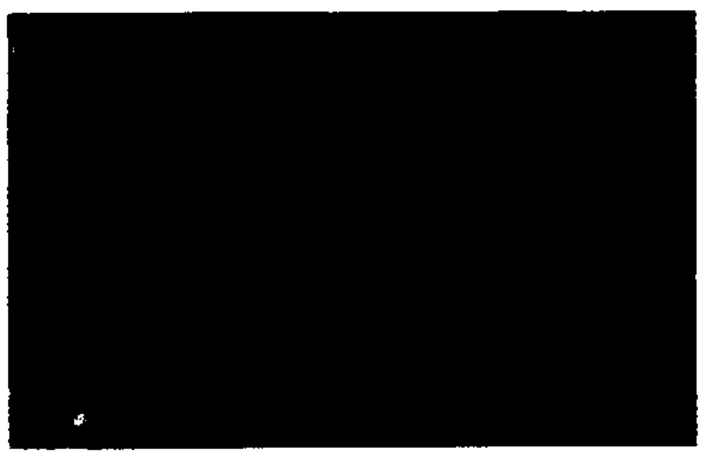
[그림 II-80] '유자란'의
색채 이미지스케일



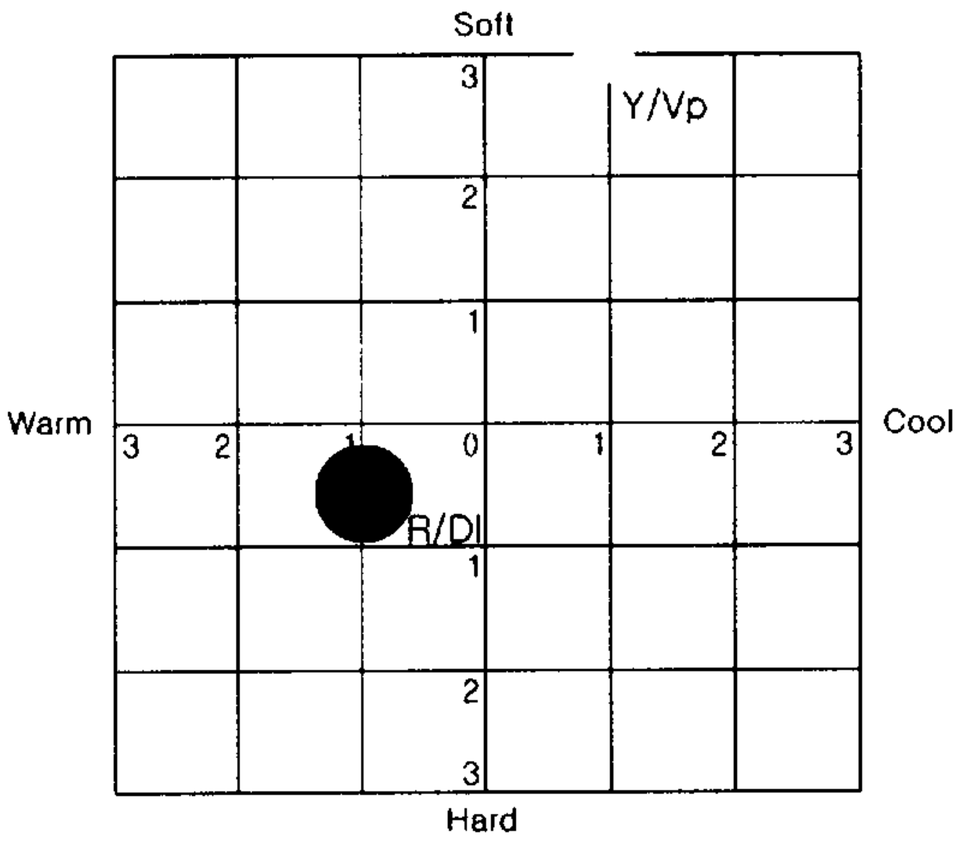
50) 율란[268]

색채는 R/Dl, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 W/H 우측상단과 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/Dl	없음	Y/Vp	매력적인 · 향기로운 / Gorgeous



[그림 II-81] '율란'의
색채 이미지스케일



---

267) **유자란**(柚子卵) : 껍질을 4등분하여 설탕에 절여 놓은 것을 잘게 다지거나 으깨어 꿀을 넣고 조린 후에 식혀 작게 모양을 만들어 콩가루나 다른 가루를 묻혀낸다.

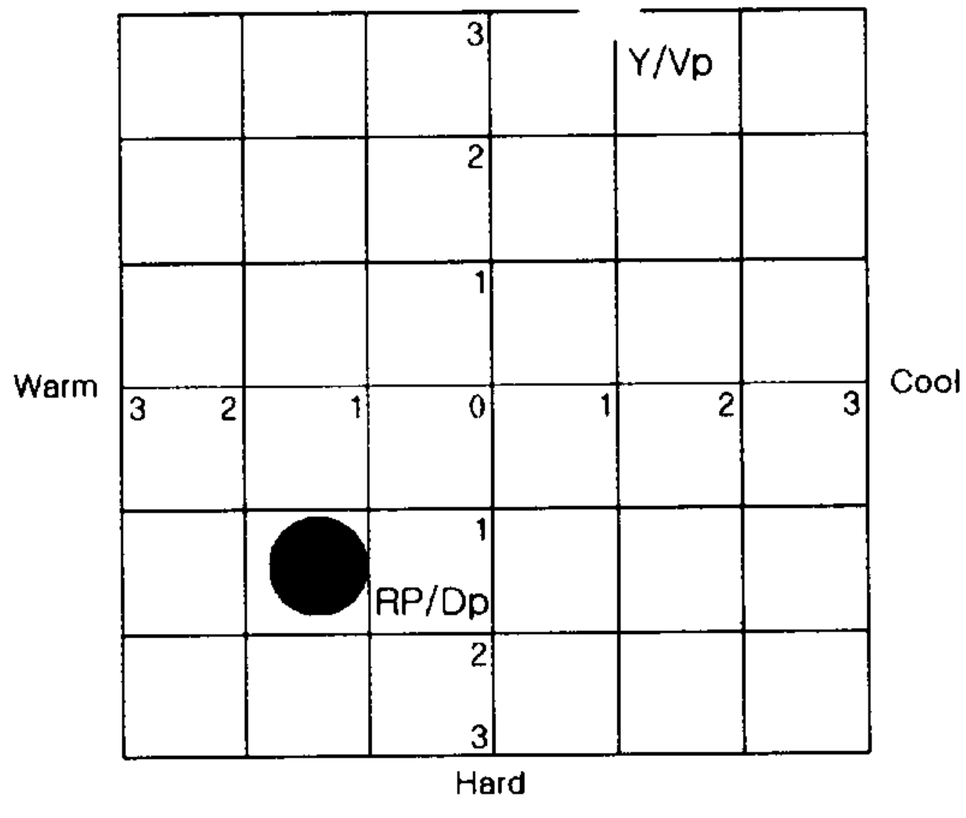
268) **율란**(栗卵) : 본디 율란(栗卵)은 황률(황밤)을 가루내어 꿀로 반죽해서 밤모양으로 빚은 것인데 요즘에는 생밤을 삶아 겉껍질과 속껍질을 벗기고 어레미에 내린 후 밤가루에 꿀, 계핏가루를 넣어 반죽해서 다시 밤모양으로 빚은 후, 꿀을 바르고 잣가루를 묻혀 만든다.

51) 조란[269]

색채는 RP/Dp, Y/Vp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 W/H 중앙과 S/C 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
RP/Dp	없음	Y/Vp	장식적인 · 풍요로운 / Gorgeous

[그림 II-82] '조란'의
색채 이미지스케일

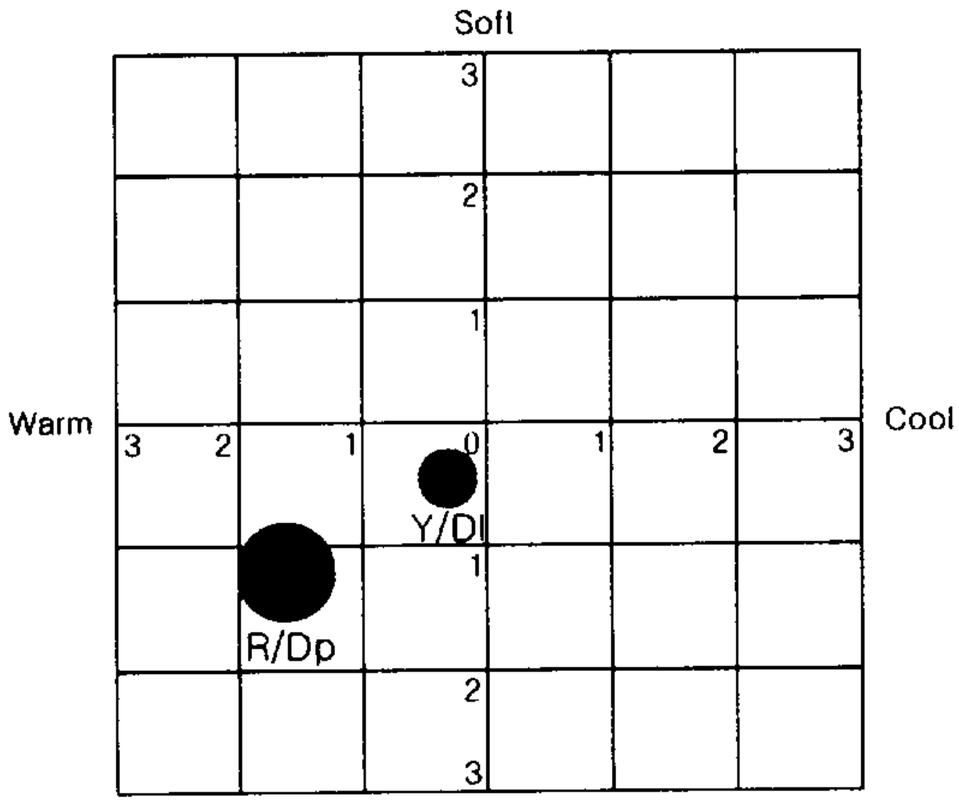


52) 호박란[270]

색채는 R/Dp, Y/Dl 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 W/H 중앙과 W/H 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/Dp	없음	Y/Dl	호화로운 · 향기로운 / Gorgeous

[그림 II-83] '호박란'의
색채 이미지스케일



---

269) **조란(棗卵)** : 대추의 씨를 빼고 살짝 쪄서 어레미에 내리거나 곱게다져 꿀과 계핏가루를 넣고 섞은 후, 물기없이 조려 다시 대추알만하게 뭉쳐서 한쪽 끝에 통잣을 박아 식힌 것.

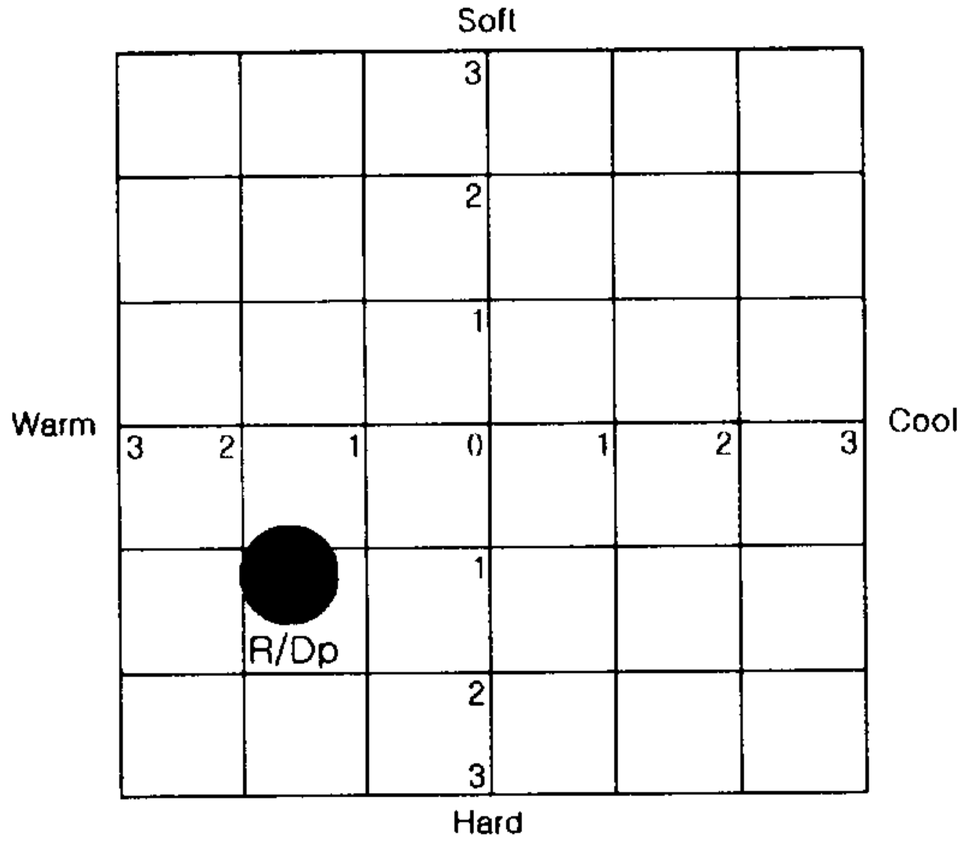
270) **호박란(琥珀卵)** : 단 호박이나 호박을 삶아 으깬 후에 꿀과 설탕을 넣고 뭉쳐질 때까지 조려 식혀 다시 호박 모양으로 만든 것이다.

53) 호두강정[271]

색채는 R/Dp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 W/H 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/Dp	없음	없음	풍요로운 · 성숙한 / Gorgeous

[그림 II-84] '호두강정'의
색채 이미지스케일

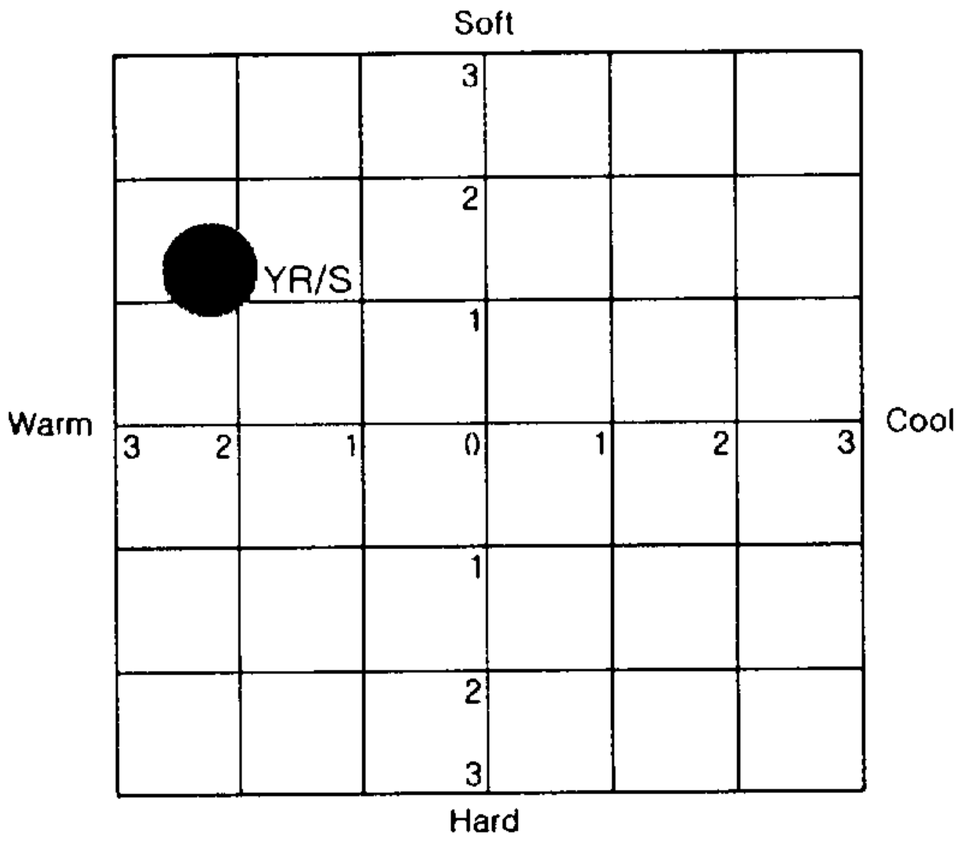


54) 귤편[272]

색채는 YR/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/S	없음	없음	쾌청한 · 우스운 / Casual

[그림 II-85] '귤편'의
색채 이미지스케일



---

271) **호두강정**(胡枓强精) : 호두를 설탕물에 졸인 후에 기름에 튀겨 낸 것이다.

272) **귤편** : 귤 과즙에 설탕을 넣고 끓이다가 녹말물을 넣고 투명해질때까지 저어가며 끓인 후, 틀에 쏟아부어 굳으면 알맞게 잘라 놓은 것이다.

*귤(橘) : 감귤의 원생지는 인도, 미얀마, 말레이반도, 인도차이나, 중국, 한국, 일본까지의 넓은 지역에 이른다. 한국에서는 오래전부터 재배되었다고하나, 확실한 문헌은 없다. 그러나 일본 야사(野事)인 「히고국사」에서는 삼한(三韓)으로부터 귤을 들여왔다는 기록이 있다.

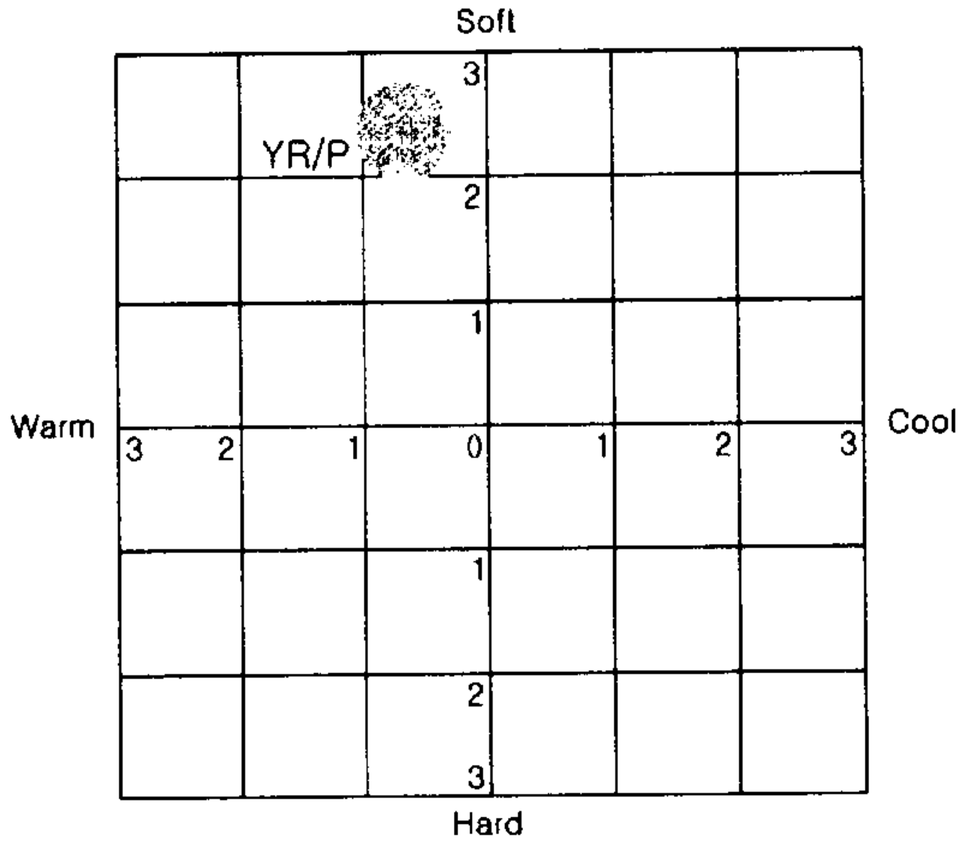
*두산세계대백과 EnCyber http://kr.encycl.yahoo.com/search.html?p

55) 모과편[273]

색채는 YR/P 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/P	없음	없음	감촉이좋은 · 온화한 / Romantic

[그림 II-86] '모과편'의
색채 이미지스케일

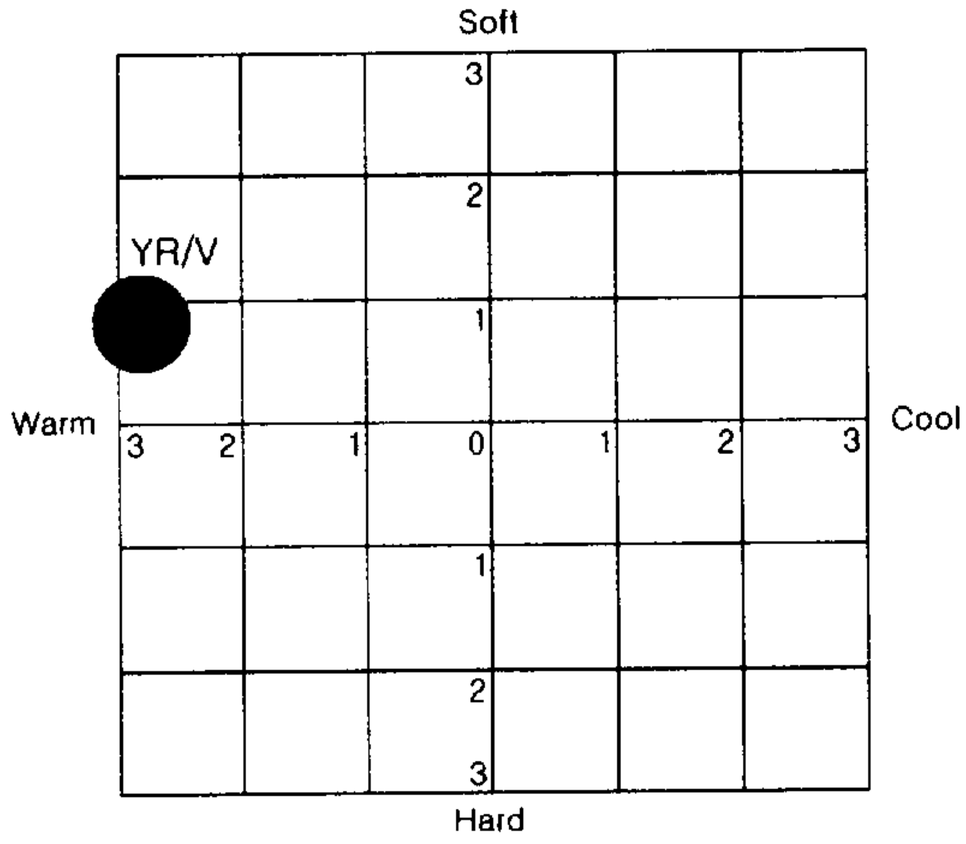


56) 살구편[274]

색채는 YR/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-87] '살구편'의
색채 이미지스케일



---

273) **모과편** : 모과를 푹 쪄서 껍질을 벗기고 속을 뺀다음 어레미에 걸러서 꿀이나 설탕을 넣어 서서히 조리면서 녹말물을 넣어 엉기게 만든 후, 차게식혀 편편히 썬 것이다.

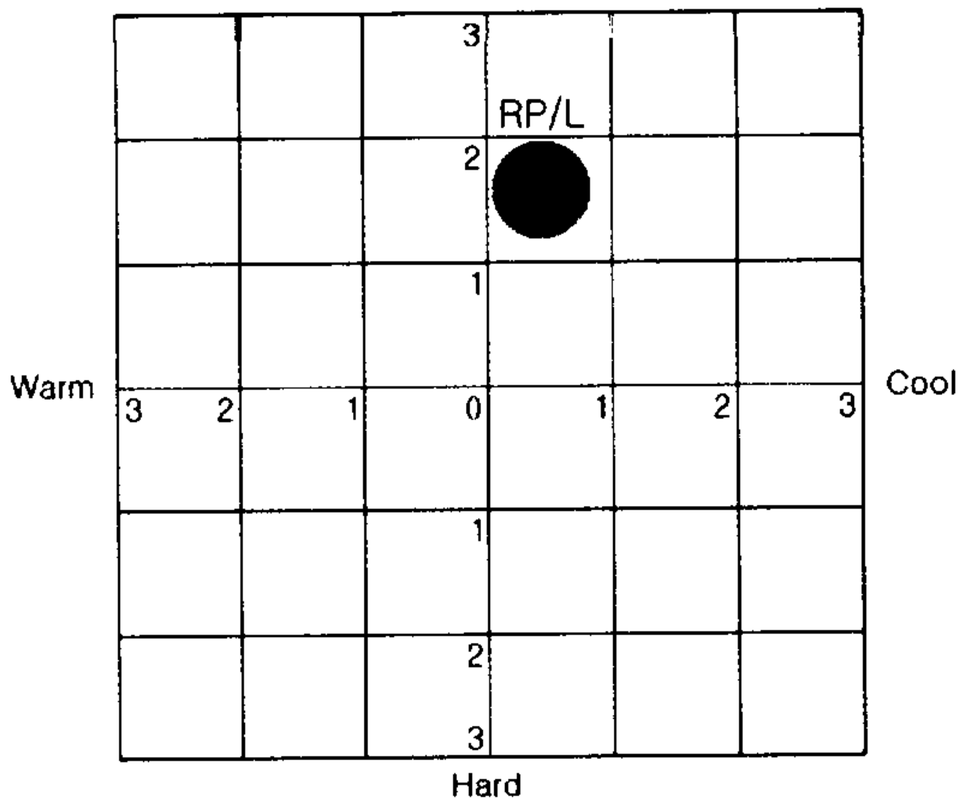
274) **살구편** : 익은 살구를 쪄서으깨어 체에거른다. 녹말물, 꿀을 섞고 끓여 식힌후에 썬 것.

57) 앵두편[275]

색채는 RP/L 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/C 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
RP/L	없음	없음	다정한 · 정숙한 / Elegant

[그림 II-88] '앵두편'의
색채 이미지스케일

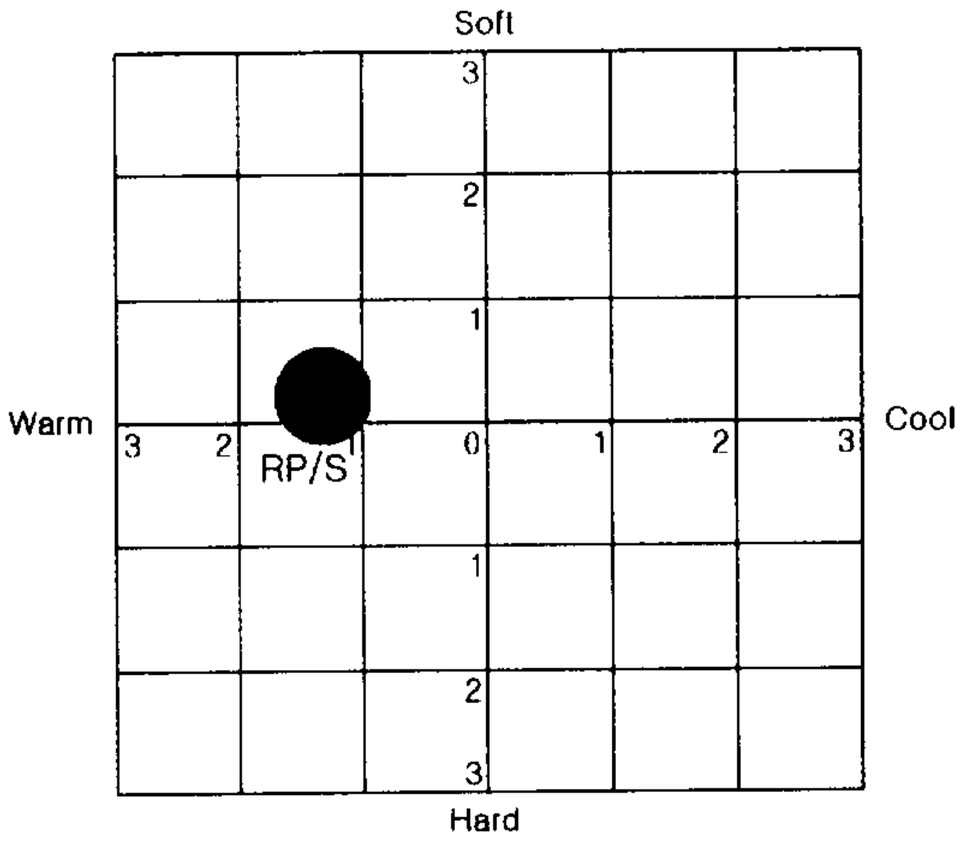


58) 오미자편[276]

색채는 RP/S 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 중앙하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
RP/S	없음	없음	달콤한 · 우아한 / Natural

[그림 II-89] '오미자편'의
색채 이미지스케일



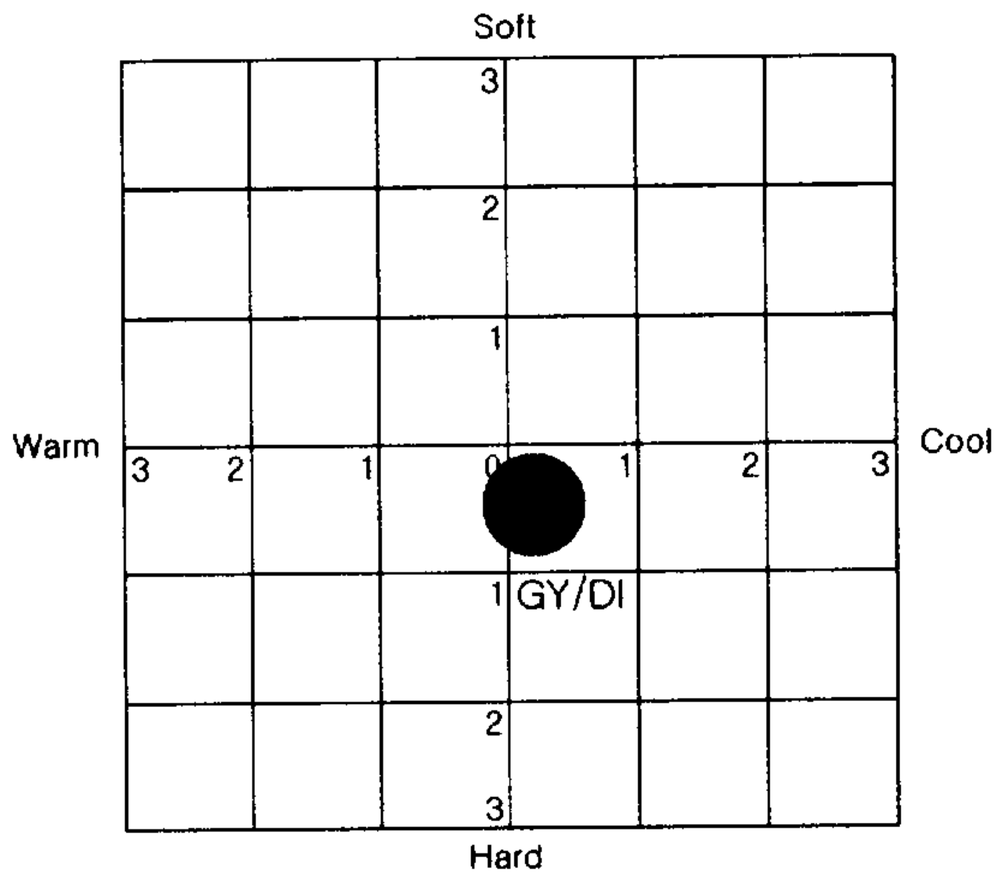
275) **앵두편** : 앵두를 삶아 체에 거른후 앵두물에 설탕, 녹두녹말, 꿀을 넣고 조린 후 굳혀 썬것.
276) **오미자편**(五味子片) : 오미자편(五味子片)은 오미자국물에 녹두녹말을 풀어 꿀과 설탕을 넣어 끓여서 굳힌 것이다.

59) 키위편[277]

색채는 GY/Dl 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/H 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
GY/Dl	없음	없음	그윽한 · 취미적인 / Elegant

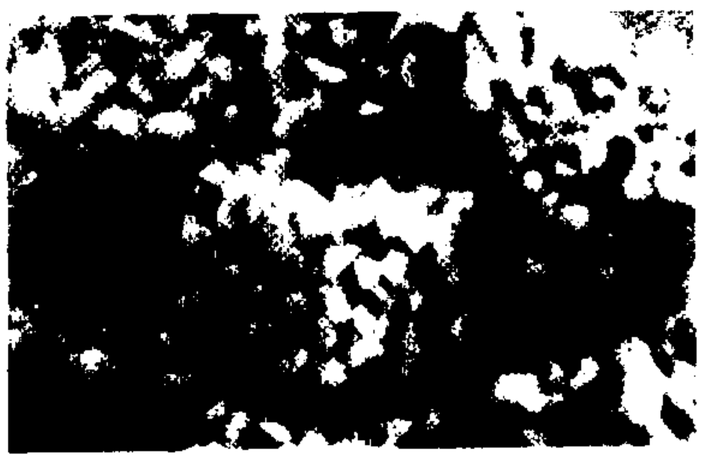
[그림 II-90] '키위편'의
색채 이미지스케일



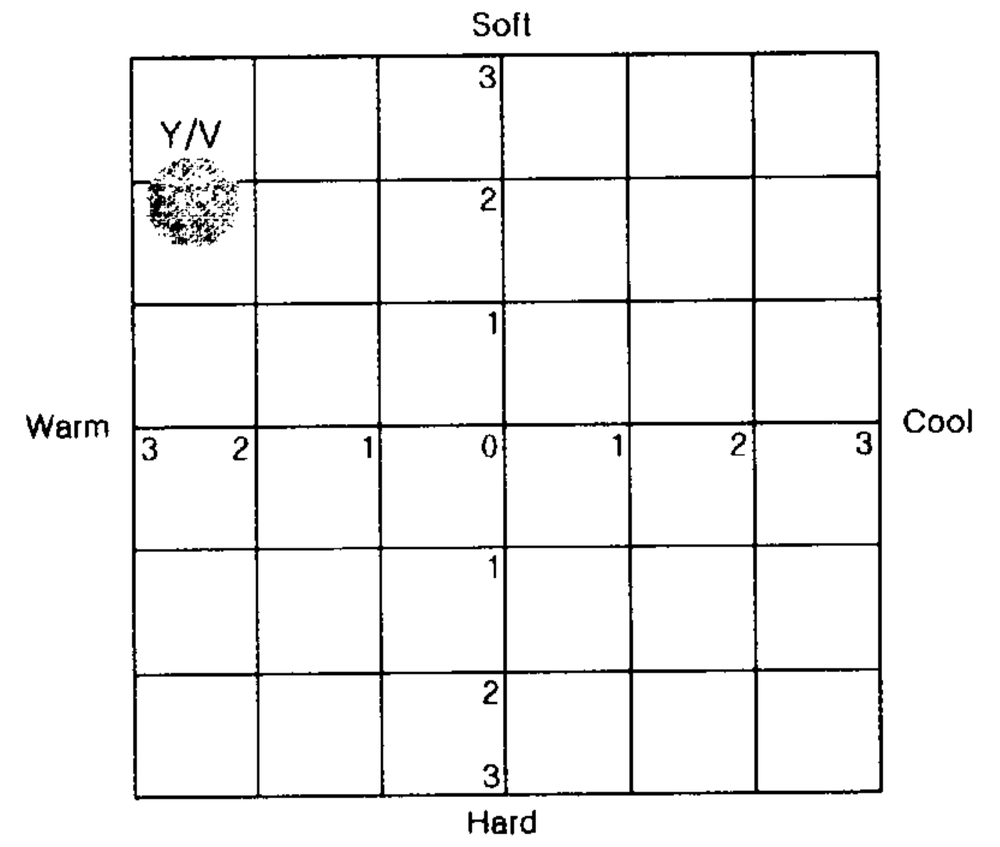
60) 현미쌀엿강정[278]

색채는 Y/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual



[그림 II-91] '현미쌀엿강정'의
색채 이미지스케일



---

277) **키위편** : 키위껍질을 벗긴 과육에 물, 설탕, 녹말물을 넣고 끓여서 굳혀 썬 것이다.
*키위 : 중국이 원산지로 우리나라에서는 '중국다래' 라고도 부르고, 중국에서는 귀도(鬼挑)·승리(繩梨)·등리(藤梨)·양도(羊挑)등으로 부른다. 이웃나라가 원산지로, 우리 나라에서도 예전부터 '중국다래' 를 사용했으리라 짐작을 할 수 있어 본 논고에서도 이를 다루었다.
*두산세계대백과 EnCyber http://kr.encycl.yahoo.com/search.html?p

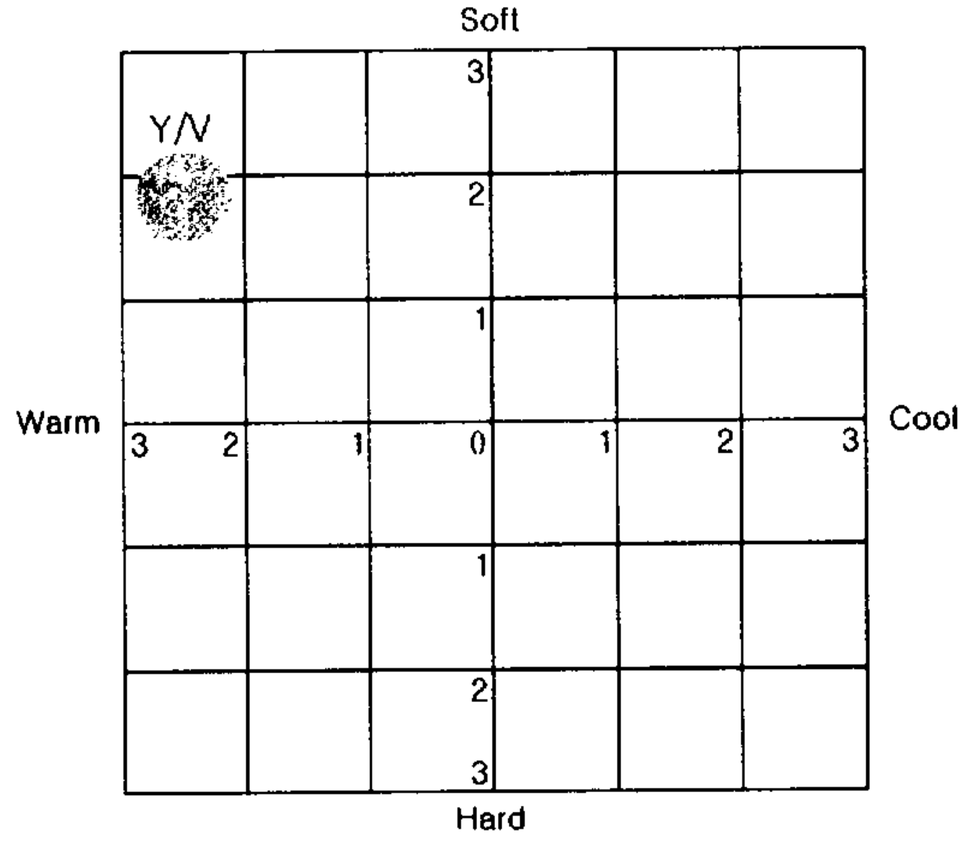
278) **현미쌀엿강정** : 현미로 밥을 짓고 말려 튀긴 뒤, 물엿에 섞어서 반대기를지어 굳힌 것.

61) 백자편[279]

색채는 Y/V 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/V	없음	없음	대중적인 · 유쾌한 / Casual

[그림 II-92] '백자편'의
색채 이미지스케일

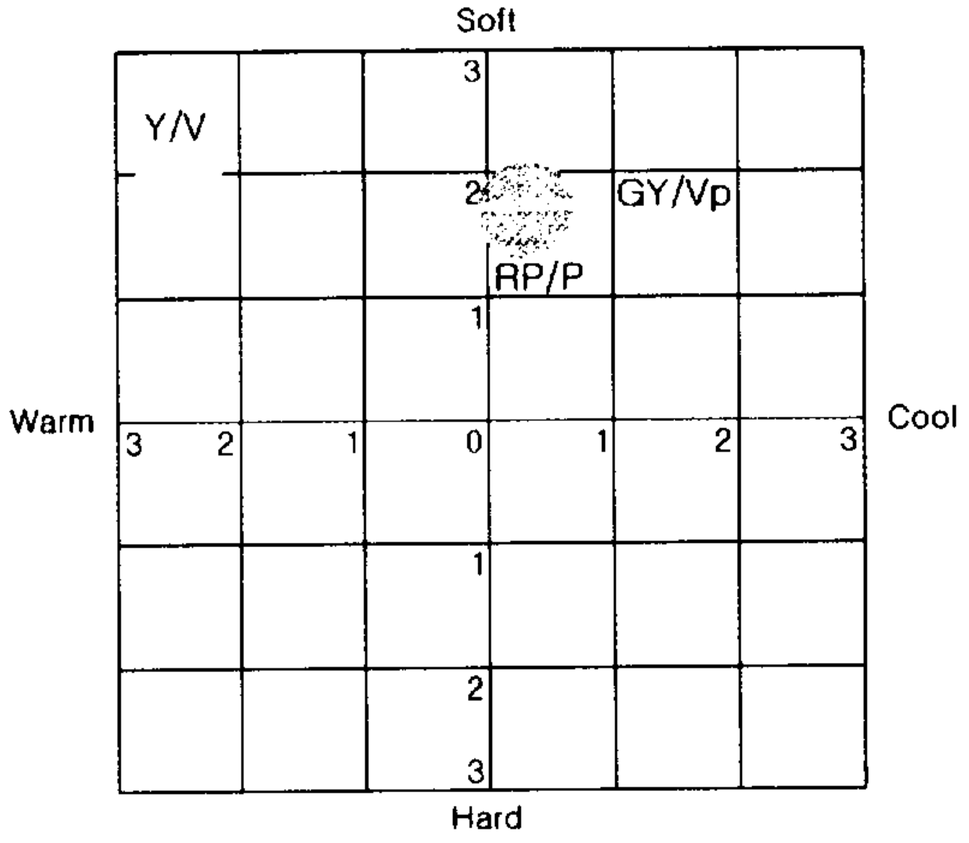


62) 쌀엿강정[280]

색채는 GY/Vp, Y/V, RP/P 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단과 S/H 상단 그리고, S/C 중앙상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
GY/Vp · Y/V · RP/P	없음	없음	천진난만한 · 명랑한 / Romantic · Casual

[그림 II-93] '쌀엿강정'의
색채 이미지스케일



---

279) **백자편**(柏子片) : 백자(잣)에 설탕 녹인것과 흰엿 녹인 것을 고루버무려 반대기를 지어 굳혀썬 것이다. 잣을 버무려 펼친 과자라 해서 '잣박산'이라 하기도한다.

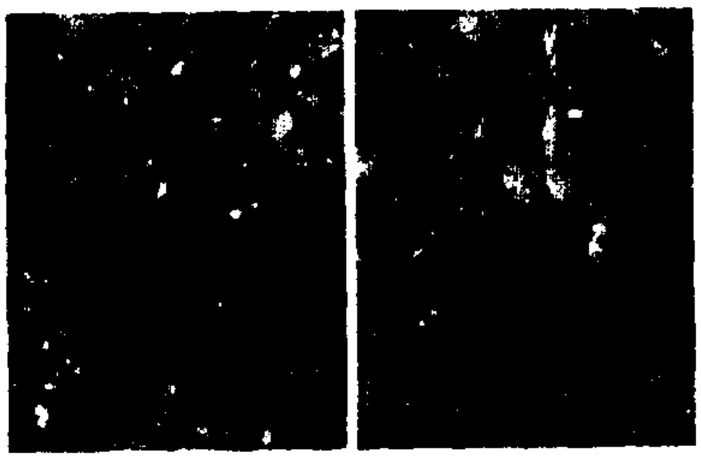
280) **쌀엿강정** : 팥물로 밥을 짓고 말려 튀긴 뒤 물엿에 섞어서 반대기를 지어 굳힌 것이다.

*위의 그림은 호박씨쌀엿강정, 대추쌀엿강정, 유자쌀엿강정 이다.

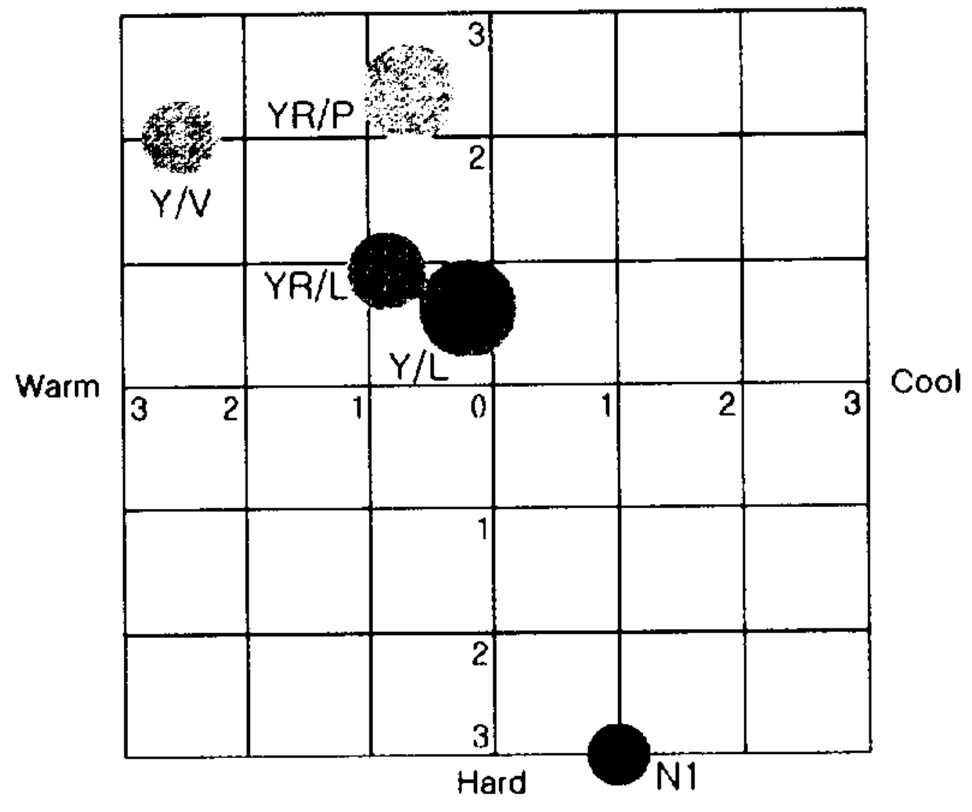
63) 콩엿강정[281]

색채는 YR/P, Y/V, YR/L, Y/L, S(N1) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단과 S/W 우측상단 그리고 S/H 좌측중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/P · Y/L	Y/V · YR/L	S(N1)	우아한 · 온화한 / Romantic



[그림 II-94] '콩엿강정'의 색채 이미지스케일

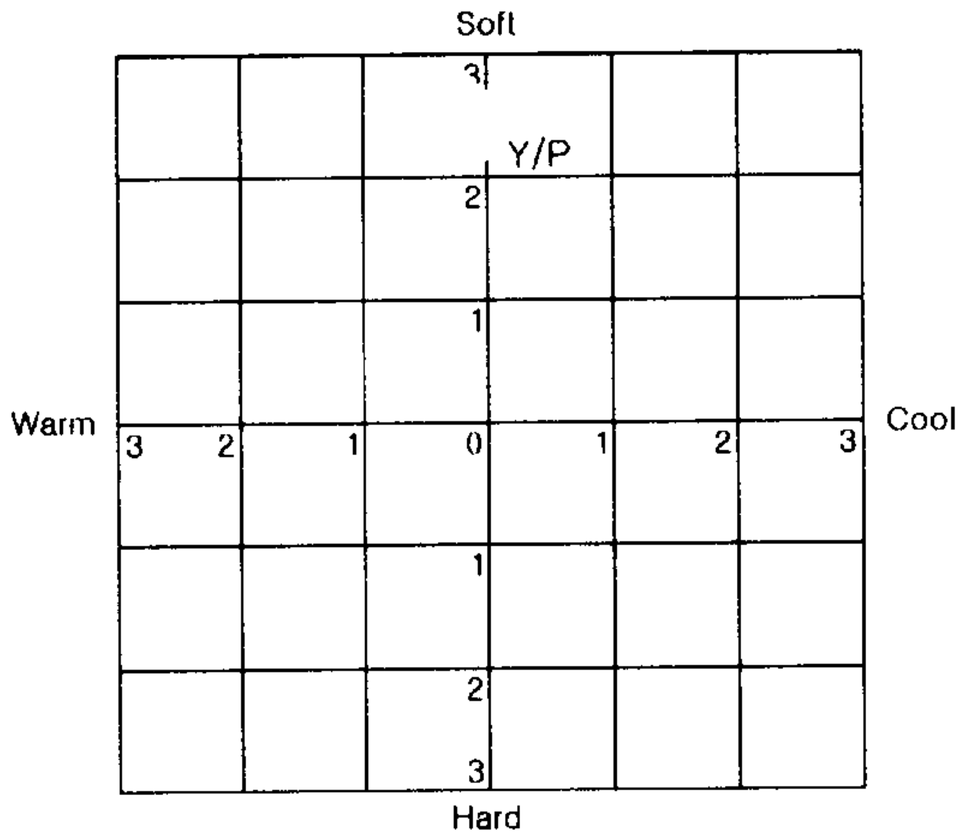


64) 튀밥엿강정[282]

색채는 Y/P 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/P	없음	없음	가련한 · 온화한 / Romantic

[그림 II-95] '튀밥엿강정'의 색채 이미지스케일



---

281) **콩엿강정** : 콩은 껍질이 타지 않게 볶아 바싹말려 방앗간에서 굵게 빻아 체에내려 껍질을 벗겨내고 알갱이만 쓴다. 엿물에 버무린 콩엿강정은 판판하게 굳혀 알맞게 썬다.
*위 그림은 검정콩엿강정, 푸른콩엿강정 이다.

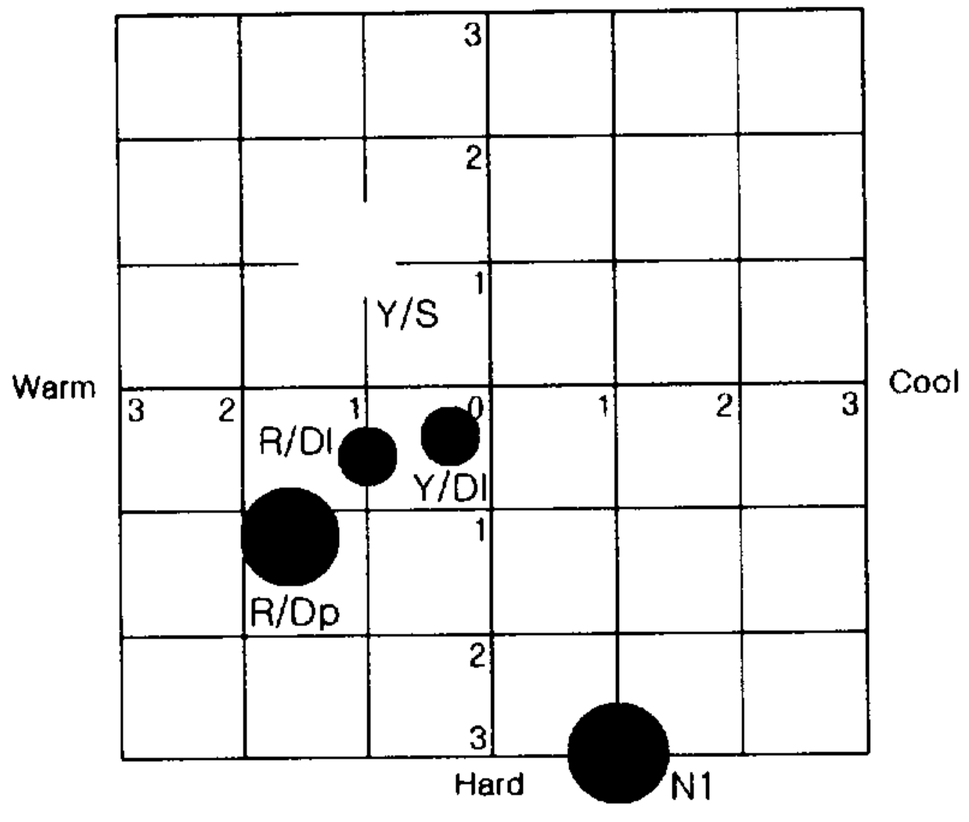
282) **튀밥엿강정** : 설탕과 물엿을 동량으로 섞어 끓여서 엿물이 투명해지면 불을 작게 줄이고 튀밥을 넣어 섞은 것이다

65) 깨엿강정[283]

색채는 Y/S, Y/Dl, R/Dl, R/Dp, S(N1) 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 W/H 중앙상단과 S/W 중앙 그리고, H/C 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
Y/S · R/Dp · S(N1)	없음	Y/Dl · R/Dl	풍부한 · 풍요로운 / Gorgeous

[그림 II-96] '깨엿강정'의 색채 이미지스케일

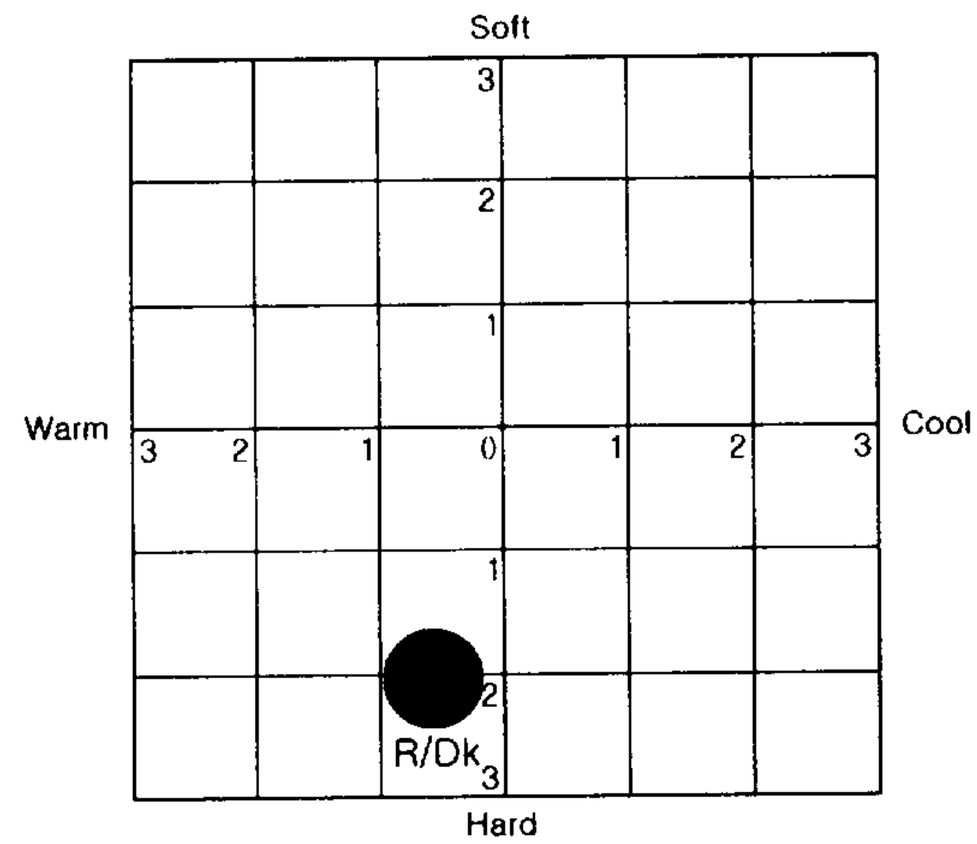


66) 갱엿[284]

색채는 R/Dk 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 W/H 우측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/Dk	없음	없음	중후한 · 공들인 / Classic

[그림 II-97] '갱엿'의 색채 이미지스케일



283) **깨엿강정** : 참깨를 잘 씻어 일어 건져서 볶은 뒤 생강즙 · 계핏가루 등의 향신료를 넣고 조청에 버무려 납작하게 반대기를 지어 약간 굳혀 썬 것이다.

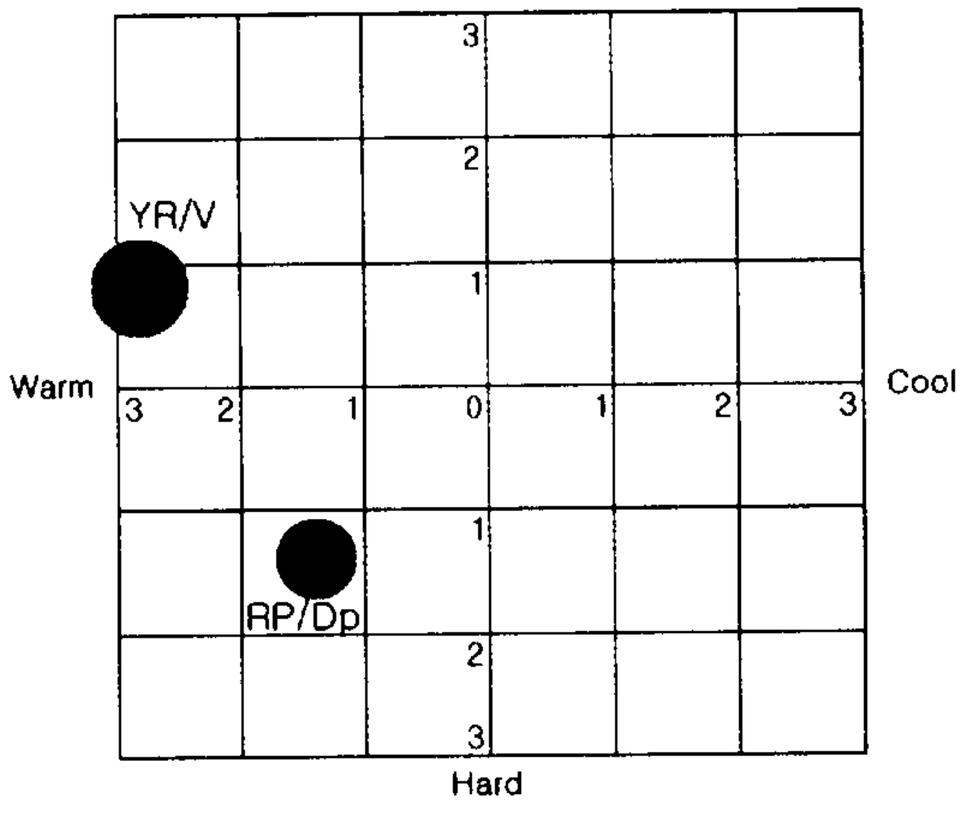
284) **갱엿** : 묽은 엿은 조청이라하고, 더 오래 조려서 굳힌 것을 갱엿이라한다.

67) 닭엿[285]

색채는 YR/V, RP/Dp 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측중앙과 W/H 중앙이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V	RP/Dp	없음	대중적인 · 쾌청한 / Casual

[그림 II-98] '닭엿'의
색채 이미지스케일

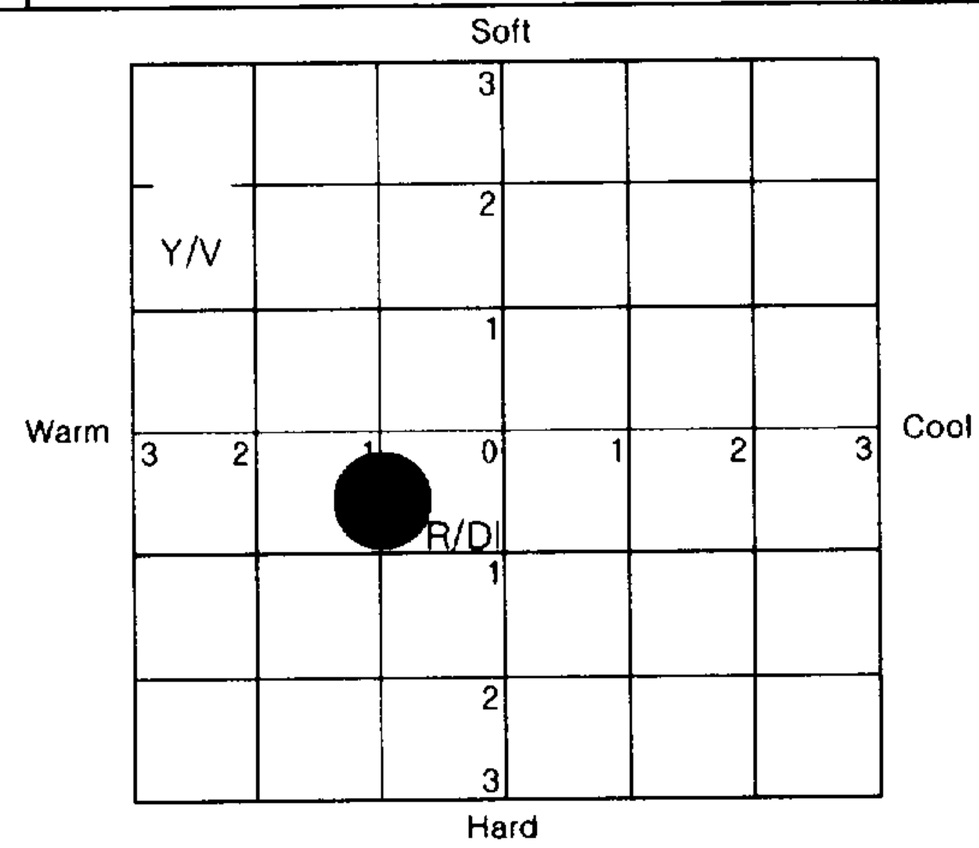


68) 땅콩엿[286]

색채는 Y/V, R/Dl 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측상단과 W/H 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
R/Dl	Y/V	없음	풍부한 · 고은 / Gorgeous

[그림 II-99] '땅콩엿'의
색채 이미지스케일



285) **닭엿** : 차조(조의 한가지 종류)밥을 엿기름물에 삭혀 체에 밭친 물에 닭고기를 넣고 고다가, 통깨를 넣어 식힌 엿이다. 졸깃한 닭고기의 맛과 고소한 통깨의 맛, 그리고 달짝지근한 엿맛이 어우러진 독특한 음식이다. 제주도에서는 닭이 살찌는 가을에 닭엿을 고아, 추운 겨울에 추위를 이기기 위한 일종의 보신용 음식으로 먹었다고 한다.

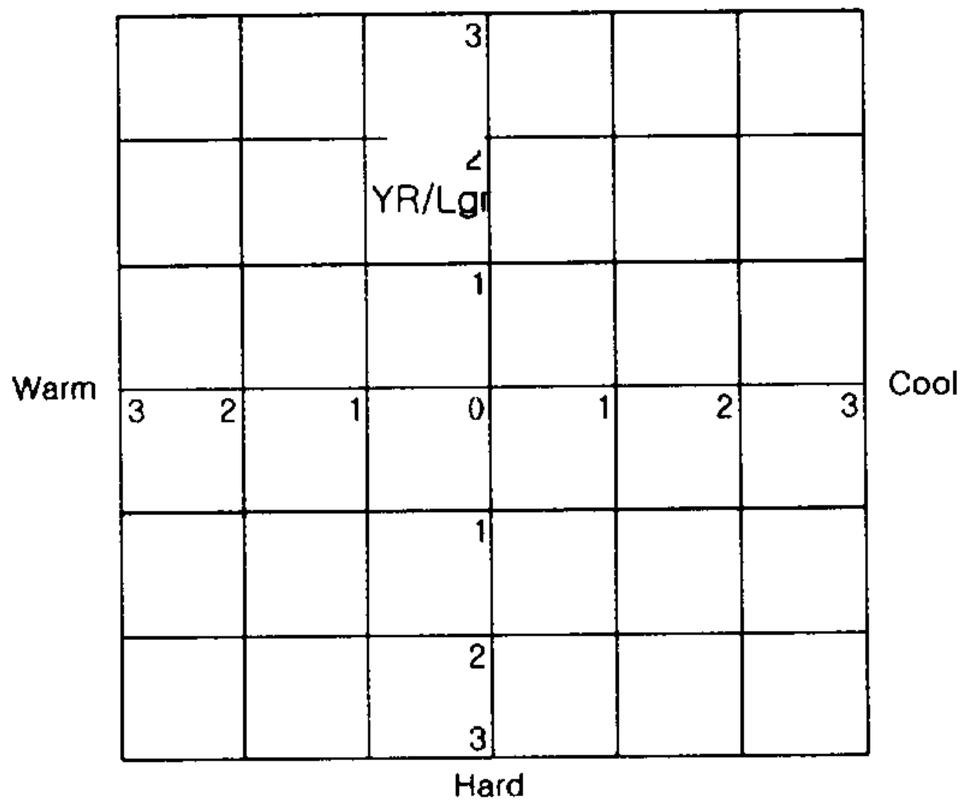
286) **땅콩엿** : 곤 엿에 땅콩을 넣고 버무려서 만든 것이다.

69) 백당[287]

색채는 YR/Lgr 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 우측상단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/Lgr	없음	없음	감촉이좋은 · 온화한 / Natural

[그림 II-100] '백당'의
색채 이미지스케일

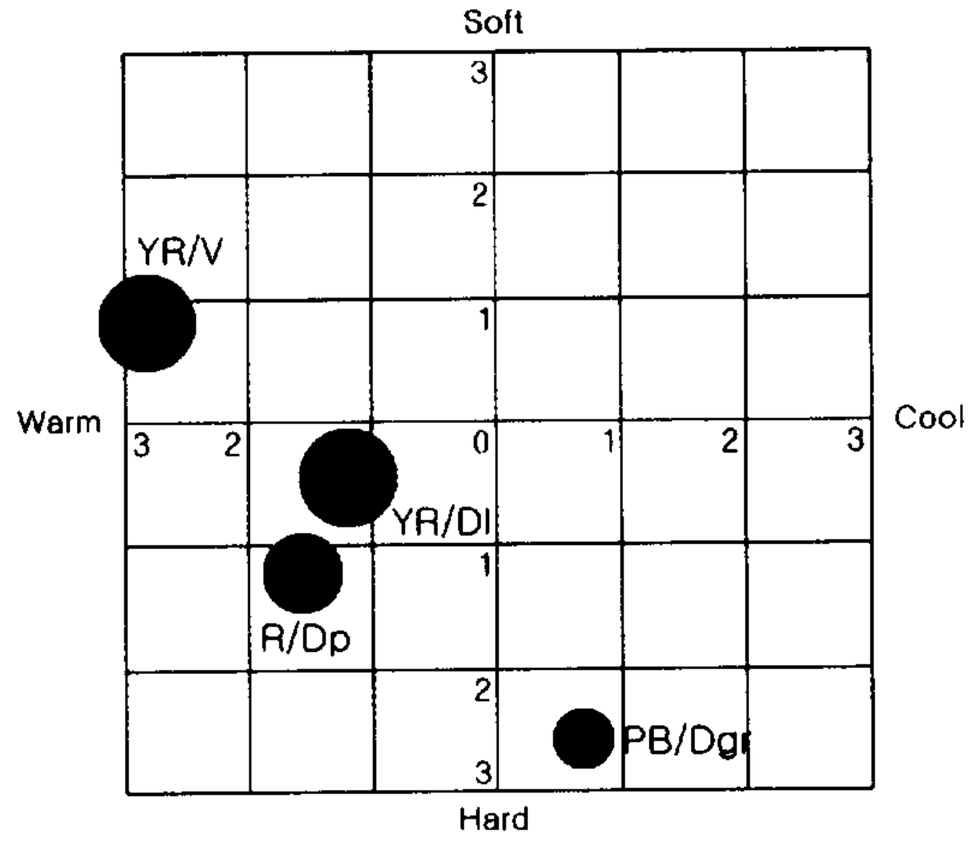


70) 콩엿[288]

색채는 YR/V, YR/Dl, R/Dp, PB/Dgr 이고, 색채 이미지스케일상의 위치는 S/W 좌측하단과 W/H 중앙상단 그리고, H/C 좌측하단이다.

주조색	보조색	액센트색	색채 언어 이미지 / Key words
YR/V · YR/Dl	R/Dp	PB/Dgr	풍요로운 · 풍부한 / Gorgeous

[그림 II-101] '콩엿'의
색채 이미지스케일



---

287) **백당**(白糖) : 백당(흰엿)은 갱엿을 만들어 완전히 굳기전에 잡아늘려 여러번 켜면 공기가들어가 색이 희게된다. 백당은 부러뜨렸을 때 구멍이 있는 것이 특징으로 엿치기놀이에 이용.

288) **콩엿** : 곤 엿에 볶은콩을 넣고 버무려 만든 엿. *위 그림은 각기 다른 종류의 콩엿이다.

위의 결과를 정리하면 다음과 같다.

번호	한과명	색상 / 톤	색상 / 톤 의 위치	색채 언어 이미지 / Key words
1	꽃약과	YR/S · R/V	S/W 좌측하단	경사로운 · 눈부신/ Casual
2	만두과	YR/V · Y/Vp	S/W 좌측하단 S/C 좌측상단	경사로운 · 유쾌한 · 온화한/ Casual · Romantic
3	다식과	YR/S · Y/Vp	S/W 좌측하단 S/C 좌측상단	경사로운 · 즐거운 · 온화한/ Casual · Romantic
4	매작과	Y/P · Y/V · Y/Dl · Y/Vp	S/W 좌측 · 우측상단 W/H 우측상단	온화한 · 즐거운 · 근사한/ Romantic · Casual · Elegant
5	모약과	YR/V · Y/Vp	S/W 좌측하단 S/C 좌측상단	경사로운 · 유쾌한 · 온화한/ Casual · Romantic
6	차수과	GY/L · Y/Lgr · Y/B · Y/P	S/W 우측상단 S/C 좌측하단	부드러운 · 감미로운 · 다정한/ Romantic · Elegant
7	삼색한과	Y/V · R/S · GY/Dl	S/W 좌측중앙 S/H 중앙	눈부신 · 선명한 · 멋진/ Casual · Elegant
8	타래과	YR/P	S/W 우측상단	온화한 · 감촉이좋은/ Romantic
9	깨강정	Y/S	S/W 중앙	너그러운 · 느긋한/Natural
10	매화연사과	Y/V · RP/P · W(N9.5)	S/W 좌측상단 S/H 상단 · 우측상단	명랑한 · 다정한 · 깨끗한/ Casual · Natural · Clear
11	매화강정	RP/P · W(N9.5)	S/C 좌측중앙 · 우측상단	부드러운 · 다정한 · 깨끗한/ Natural · Clear
12	세건반강정	RP/P · W(N9.5)	S/C 좌측중앙 · 우측상단	부드러운 · 다정한 · 깨끗한/ Natural · Clear
13	송화강정	Y/V	S/W 우측중앙	명랑한 · 재미있는/ Casual
14	세건반 연사과	RP/L · W(N9.5)	S/C 좌측중앙 S/C 우측상단	편안한 · 평화로운 · 깨끗한/ Elegant · Clear
15	백자강정	Y/V	S/W 우측중앙	명랑한 · 재미있는/Casual
16	세건반 요화과	RP/P · W(N9.5)	S/C 좌측중앙 · 우측상단	부드러운 · 다정한 · 깨끗한/ Natural · Clear
17	승검초강정	GY/Dk	H/C 좌측하단	견실한 · 안정된/Dandy
18	흑임자강정	S(N1)	H/C 좌측하단	견고한 · 묵직한/Dandy

[도표Ⅱ-26] 일흔 가지 한과의 언어 · 색채 이미지 분석표

번호	한과명	색상 / 톤	색상 / 톤 의 위치	색채 언어 이미지 / Key words
19	녹말다식	W(N9.5)	S/C 우측상단	깨끗한 · 담백한/ Clear
20	승검초다식	GY/Dp	H/C 좌측중앙	안정된 · 실용적인/ Dandy
21	송화다식	Y/S	S/W 중앙	기분좋은 · 개방적인/ Natural
22	쌀다식	Y/P · R/Lgr · P/P	S/H 중앙상단	부드러운 · 섬세한 · 감미로운/ Natural · Romantic
23	오미자다식	P/P	S/C 중앙	섬세한 · 정숙한/ Natural
24	콩다식	Y/V · Y/L	S/W 좌측상단 S/H 중앙	즐거운 · 우아한/ Casual · Elegant
25	흑임자다식	S(N1)	H/C 좌측하단	견고한 · 묵직한/ Dandy
26	도라지정과	Y/V	S/W 우측중앙	명랑한 · 재미있는/ Casual
27	동아정과	R/Dl	W/H 우측상단	풍부한 · 매력적인/ Gorgeous
28	모과정과	YR/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
29	무정과	YR/S	S/W 좌측중앙	쾌청한 · 우스운/ Casual
30	박오라기정과	YR/S	S/W 좌측중앙	쾌청한 · 우스운/ Casual
31	사과건정과	R/V · Y/Vp	S/W 좌측하단 S/C 좌측상단	유연한 · 사랑스런 · 눈부신/ Romantic · Casual
32	살구정과	YR/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/Casual
33	생강정과	Y/S	S/W 중앙	기분좋은 · 개방적인/ Natural
34	수삼정과	YR/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
35	연근정과	YR/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
36	우엉정과	YR/Dl	W/H 중앙상단	풍부한 · 충일한/ Gorgeous

번호	한과명	색상 / 톤	색상 / 톤 의 위치	색채 언어 이미지 / Key words
37	유자정과	Y/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
38	죽순정과	R/S	S/W 좌측하단	선명한 · 변화한/ Casual
39	편강	Y/Vp	S/C 좌측상단	부드러운 · 천진난만한/ Romantic
40	호박정과	YR/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
41	건시단자	Y/Vp · YR/L · R/S	S/W 좌측 · 우측하단 S/C 좌측상단	화려한 · 달콤한/ Casual · Elegant
42	건시란	Y/V · Y/Vp	S/W 좌측상단 S/C 좌측상단	경사로운 · 유쾌한/ Casual
43	곶감쌈	Y/S · YR/V	S/W 좌측상단 · 중앙	대중적인 · 쾌청한/ Casual
44	곶감오림	YR/V · Y/Vp	S/W 좌측중앙 · S/C 좌측상단	눈부신 · 대중적인/ Casual
45	대추초	R/S · Y/Vp	S/W 좌측하단 · S/C 좌측상단	선명한 · 눈에뜨는/ Casual
46	섭산삼	YR/P	S/W 우측상단	감촉이좋은 · 온화한/ Romantic
47	생란	YR/L · Y/Vp	S/W 우측하단 S/C 좌측상단	순한 · 우아한/ Natural
48	밤초	Y/S · Y/Vp	S/W 중앙 S/C 좌측상단	개방적인 · 우아한/ Natural
49	유자란	YR/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
50	율란	R/Dl · Y/Vp	W/H 우측상단 S/C 좌측상단	매력적인 · 향기로운/ Gorgeous
51	조란	RP/Dp · Y/Vp	W/H 중앙 S/C 좌측상단	장식적인 · 풍요로운/ Gorgeous
52	호박란	R/Dp · Y/Dl	W/H 중앙 · 우측상단	호화로운 · 향기로운/ Gorgeous
53	호두강정	R/Dp	W/H 중앙	풍요로운 · 성숙한/Gorgeous
54	귤편	YR/S	S/W 좌측중앙	쾌청한 · 우스운/ Casual

번호	한과명	색상 / 톤	색상 / 톤 의 위치	색채 언어 이미지 / Key words
55	모과편	YR/P	S/W 우측상단	감촉이좋은 · 온화한/ Romantic
56	살구편	YR/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
57	앵두편	RP/L	S/C 좌측중앙	다정한 · 정숙한/ Elegant
58	오미자편	RP/S	S/W 중앙하단	달콤한 · 우아한/ Natural
59	키위편	GY/Dl	S/H 중앙	그윽한 · 취미적인/ Elegant
60	현미쌀엿강정	Y/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
61	백자편	Y/V	S/W 좌측중앙	대중적인 · 유쾌한/ Casual
62	쌀엿강정	Y/V · GY/Vp · RP/P	S/C 좌측상단, S/H 상단, S/C 중앙상단	천진난만한 · 명랑한/ Romantic · Casual
63	콩엿강정	Y/V · Y/L · YR/P · YR/L	S/W 좌측 · 우측상단 S/H 좌측중앙	우아한 · 온화한/ Romantic
64	튀밥엿강정	Y/P	S/W 우측상단	가련한 · 온화한/ Romantic
65	깨엿강정	Y/S · Y/Dl · R/Dl, · R/Dp · S(N1)	W/H 중앙상단, S/W 중앙, H/C 좌측하단	풍부한 · 풍요로운/ Gorgeous
66	갱엿	R/Dk	W/H 우측하단	중후한 · 공들인/ Classic
67	닭엿	YR/V · RP/Dp	S/W 좌측중앙 W/H 중앙	대중적인 · 쾌청한/ Casual
68	땅콩엿	Y/V · R/Dl	S/W 좌측상단 W/H 우측상단	풍부한 · 고은/ Gorgeous
69	백당	YR/Lgr	S/W 우측상단	감촉이좋은 · 온화한/ Natural
70	콩엿	YR/V · YR/Dl · R/Dp · PB/Dgr	S/W 좌측하단, W/H 중앙상단. H/C 좌측하단	풍요로운 · 풍부한/ Gorgeous

이상을 종합하여 한과 색채를 살펴보면, 자연 재료가 가진 고유의 색과 조리하는 방법의 범위가 다양하제 않아, 색상이 다체롭게 나타나지 않았다. 예를 들면 녹색 G, 청록색 BG, 청색 B 은 찾아보기 힘들고, 보라색 P, 남색 PB 연두색 GY 은 소량으로 가끔 이용되었음을 알 수 있다. 가장 많이 나타나는 칼라는 노란색 Y, 주황색 YR, 빨강색 R, 자주색 RP 순으로 나타났고, 고명으로 얹어지는 포인트 색으로는 노란색 Y 이 많이 사용되었다. 노란색 Y, 오렌지색 YR, 빨강색 R, 자주색 RP 은 난색계통으로 따뜻함과 식욕을 돋우는 색이다. 무채색을 사용하는 경우로는, 백색을 사용한 예가 흑색보다 많아, 우리나라 사람들의 백색 선호사상을 알 수 있다. 여기서 색채와 미각 그리고 오정색의 관계를 잠시 정리하면 다음과 같다.

색상	색상과 미각	오정색의 의미	주술적 풍습
적색	식욕을 돋우는 색 · 대중적인 맛 이미지	힘 · 정열 · 생성 · 창조	봉선화 물들이면 병이 낫는다. 아들이 태어나면 붉은고추를 달아 놓는다.
황색	식욕을 돋우는 색 · 감미로운 맛 이미지	우주생성의기본색 광명 · 생기	오방색의 중앙색 으로 중국에 서는 황제 만이 황색옷을 입었다.
청색	식욕을감퇴시키는 색 · 떫은 맛 이미지	생명, 발전, 창조, 불멸, 정직, 희망	출산시 청기를 문전에 메달아 놓는다.
백색	식욕에 직접 자극을 주지 않는다.	결백, 진실, 삶, 낮, 순결	에너지의 근원, 태양색. 소복색
검정	식욕에 직접 자극을 주지 않는다.	실재(實在)를 상징 하는 색	건강식품. 예로 검은깨, 검은콩, 오골계 등을 들수있다.

[도표Ⅱ-27] 색상 · 미각 · 오정색 · 풍습의 관계 분석표

Ⅲ. 結 論

한과의 색채을 살펴보면 크게 두가지로 나눌 수 있다. 첫 번째로는 동양의 철학적인 의미와 사상이 부여된 오방색으로 사용된 색채. 두 번째로는 재료의 고유색으로 나눌 수 있다. 본 논고에서는 고유색을 사용한 한과의 예(例)가 많아 고유색으로 조준(照準)하여 연구하였다. 그러나, 고유색 에서도 우리 민족의 특색있는 색채 선호사상이 나타나고 재료의 색채에도 한계가 있어 그렇게 다양한 한과의 색상을 찾아 볼 수 없었다.

음양오행사상에 근거를 둔 오방색 위주로 사용된 한과의 색채를 살펴보면, 우리 민족이 즐겨먹었던 강정을 들수있는데 강정중에서도 홍석모(洪錫謨)의 『동국세시기(東國歲時記, 1849)』에 '오색강정' 이라는 한과명(名)의 기록[289]을 볼 수 있다. 여기서 오색강정은 송화·승검초·홍세건반·백세건반·흑임자 강정등을 말한다. 이 색들은 황·청·적·백·흑으로 오방색을 나타내고있다. 또 이외에 큰상차림에 빠지지 않았던 오색다식이 있다. 오색다식은 오미자·승검초·송화·흑임자·녹말 이 있다. 이것역시 오방색을 나타내고 있다.

한과의 고유색위주로 색상을 살펴보면, 조리법에 따른 분류와 전통의례와 일상생활속에서 사용한 한과로 구분 지을 수 있다. 우선 여기서 한과는 조리법에 따른 언어·색채 이미지 스케일은 다음과 같다.

① 유밀과의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축 좌측중앙과 우측상단 그리고 S/H축 중앙에 위치하고 있다. 키워드는 경사로운·명랑한·대중적인·기분좋은 / Casual 로 나타난다.

② 유과의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축 좌측중앙과 S/C축 좌측중앙 그리고 H/C축 좌측하단에 위치하고 있다. 키워드는 느긋한·자연스런·평화로운·친숙한 / Natural 로 나타난다.

③ 다식의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축 우측중앙과 S/C축 중앙 H/C축 좌측에 위치하고 있다. 키워드는 너그러운·순한·편안한·안정된 / Natural·Dandy 로 나타난다.

---

289) 본 논문 p. 48. 참고.

④ 정과의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축 좌측에 위치하고 있다. 키워드는 눈에뜨는·대중적인·눈부신·즐거운 / Casual 로 나타난다.
⑤ 숙실과의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축에 널리 분포하고있고 W/H축 중앙에 위치하고 있다. 키워드는 명랑한·유쾌한·대중적인·성숙한/ Casual·Gorgeous 로 나타난다.
⑥ 과편의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축에 위치하고 있다. 키워드는 눈부신·대중적인·재미있는·즐거운 / Casual 로 나타난다.
⑦ 엿강정의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축 우측과 S/C축 좌측상단 그리고 W/H축 중앙에 위치하고 있다. 키워드는 부드러운·감미로운·다정한·편안한 / Romantic·Natural 로 나타난다.
⑧ 엿의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축 좌측중앙과 W/H축 우측에 널리 위치하고 있다. 키워드는 풍요로운·풍부한·성숙한·전통적인 / Gorgeous·Classic 으로 나타난다.

유밀과류·정과류·과편류·숙실과의 언어 이미지스케일의 위치는 Casual 이 대부분이고, 유과류·엿강정류·다식류의 언어 이미지스케일의 위치는 Natural 에 많이 분포하고 있다. 엿류는 다소무거워 보이는 색상이 주류를 이루고 있어 언어 이미지스케일상에서 Gorgeous·Classic 에 위치하고 있다. 대부분의 한과의 색상이 어두운 색보다 중간 색 그리고 밝은 색 위주로 되어있어, 언어 이미지스케일상의 위치로는 Casual·Natural 로 많이 나타난다.

우리나라 전통의례에 사용된 한과의 언어·색채 이미지는 다음과 같다.
① 혼례나 회갑례의 언어·색채 이미지스케일은 W/C축 좌측과 우측상단에 널리 퍼져있다. 키워드는 경사로운·즐거운·유쾌한·기분좋은 / Casual·Natural 로 나타난다.
② 제례의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축 중앙과 S/C 상단에 위치하고 있다. 키워드는 점잖은·평화로운·친숙한·온화한 / Natural·Romantic 으로 나타난다.
③ 궁중의례에서는 언어·색채 이미지스케일은 S/H축에 고루 분포하고 있고 S/W축의 좌측과 S/C축 상단에 위치하고 있다. 키워드는 눈에뜨는·경사로운·화려한·우아한 / Casual·Natural 로 나타난다.
④ 불교에서는 언어·색채 이미지스케일은 W/C축 좌측과 우측상단에 널리 퍼져있다. 키워드는 느긋한·적응하기 쉬운·편안한·온화한 / Natural·Romantic 으로 나타난다.

혼례·회갑례·궁중의례의 언어 이미지스케일은 Casural·Natural 위치에 있다. 이 날들의 의미는 홍겹고 잔치스러운 행사로 언어 이미지스케일상의 위치도 Casual·Natural 에 있다 이 역시 경사롭고 밝은 느낌을 전해주고 있다. 그러나 혼례·회갑례와는 다르게 궁중의례에서는 Casual·Natural을 포함하여 Gorgeous·Romantic·Elegant·Dandy·Clear·Classic 등 색상들이 넓게 위치하고 있어 혼례·회갑례와는 다른 성대하고 화려한 느낌이 나타난다. 제례와 불교의례의 언어 이미지스케일은 Natural·Romantic 위치에 있다. 여기서 제례에서는 무채색을 섞은 색을 사용하여 친숙하고 가라 앉은 분위기를 느낄 수 있게 하였고, 불교의례에서는 제례보다 다양한 색상들과 톤을 사용하여 온화하고 깊이있는 이미지를 가지고 있다.

일상생활 속에서 만들어 먹었던 한과의 언어·색채 이미지의 결과는 다음과 같다.

① 봄에 만들었던 한과의 언어·색채 이미지스케일은 S/C축 좌측중앙과 S/W 중앙하단에 위치하고 있다. 키워드는 부드러운·달콤한·편안한·우아한 / Natural 로 나타난다.

② 여름에 만들었던 한과의 언어·색채 이미지스케일은 S/W축 좌측중앙과 W/H축 중앙상단에 위치하고 있다. 키워드는 즐거운·눈부신·명랑한·선명한 / Casual 로나타난다.

③ 가을에 만들었던 한과의 언어·색채 이미지스케일은 S/C축 좌측상단과 W/H축 중앙 그리고 S/W축에 널리 위치하고 있다. 키워드는 풍부한·성숙한·변화한·재미있는 / Gorgeous·Casual 로나타난다.

④ 겨울에 만들었던 한과의 언어·색채 이미지스케일은 S/C축 좌측상단과 W/H축 중앙 그리고 H/C축 좌측과 S/W축에 널리 위치하고있다. 키워드는경사로운·명랑한·유연한·건강한 / Casual·Romantic·Natural 로 나타난다.

봄철에 만들어 먹었던 한과의 언어 이미지스케일은 Natural 의 위치로 자연의 색상을 느낄 수 있으며, 여름철의 언어 이미지스케일은 Casual 로 선명하고 눈부신 여름의 이미지와 거의 같다. 가을철의 언어 이미지스케일은 Gorgeous·Casual 로 농사철에 맞게 풍요로운 이미지를 가지고 있다. 겨울철의 언어 이미지스케일은 Casual·Romantic·Natural 로 특별한 절기와 행사를 가지고 있는 겨울의 이미지와 맞게 경사로운 이미지를 나타낸다.

위에서 살펴본 전통의례에 사용된 한과와 일상생활 속에서 만들어 먹었던 한과의 색채와 언어 이미지가 한국 전통 통과의례나 계절의 이미지와 잘 부합이

되고있다.

이상을 종합하여 전체적인 한과 색채를 살펴보면, G, BG, B 는 찾아보기 힘들고, P, PB, GY 는 소량으로 가끔 이용되었음을 알 수 있다. 가장 많이 나타나는 색상으로는 Y, YR, R, RP 순으로 나타났다.이 색들은 난색계통으로 따뜻함과 식욕을 돋우는 색이다. 고명으로 얹어지는 포인트 색으로는 Y 가 많이 사용되었다. 무채색의 경우에는 W(N9.5) 를 사용한 예가 S(N1) 보다 많아, 우리나라 사람들의 백색 선호사상을 알 수 있다. 전체적인 한과 색채 이미지스케일은 S/H 좌측에 위치하고, 언어 이미지와 키워드는 경사로운 · 화려한 · 대중적인 · 자연스런 · 친숙한 / Casual · Natural 로 나타난다.

한과를 내어놓은 과반 · 다과상에 나타난 색채 이미지스케일은 S/H 좌측에 위치하고 있다. 과반의 언어 이미지와 키워드는 즐거운 · 경사로운 · 대중적인 / Casual 이고, 다과상의 언어 이미지와 키워드는 견실한 · 안정된 · 실용적인 / Dandy 로 나타난다. 과반 · 다과상의 색채는 R, S(N1) 이고 톤은 B, S, V, Dl, Dk, Dgr 으로, 한과의 Y, YR, R 위주의 색상은 서로 유사색으로 색채 조화를 이룰 수 있다. 톤으로 비교하면 한과의 중채도 위주와 과반 · 다과상은 저채도 위주로 서로 톤에 따른 차이를 줄 수 있어 한과를 돋보이게 한다.

오늘날 한과와 그것을 담는 과반 · 다과상의 색채와 디자인은 여러방면으로 연구 되고 있는데 이러한 시도는 바람직한 것으로 생각된다. 논자는 한국 전통 한과의 색채 · 언어 이미지 분석에 관한 연구를 보다 적극적으로 응용하여, 우리의 맛과 색이 간직된 한과를 널리 연구하고 보급하여야 한다고 본다. 그러므로 문화의 다양성과 차별화를 요구하는 이 시대에, 음식문화 속에서 표현된 디자인과 색채는 우리나라 전통의 색채와 더불어 탐구돼야 할 것이다.

본 논문은 이를 위해 한국 전통색과 한과 · 과반 · 다과상의 색채를 객관적인 근거로 제시하여, 색채와 언어 이미지스케일을 시도하였다. 이것은 음식과 관련된 디자인 뿐만 아니라 한과와 관련된 다양한 분야에서 새롭게 발전시키는데 도움이 되며, 이는 나아가서 각 개인의 개성이나 감각에 맞는 소품들과 환경을 디자인하는데도 많은 활용과 응용이 될 것이다.

참고 문헌

강인희, 『한국의 떡과 과줄』, 서울 : 대한교과서, 1998.

김미지자, 『21세기 디자이너를 위한감성공학』, 서울 : 디자인오피스, 1998.

김삼대자, 『전통목가구』, 서울 : 대원사, 2000.

나선화, 『소반』, 서울 : 대원사, 1998.

노무라 준이찌 / 김미지자 역, 『수수께끼풀이 색채학』, 서울 : 혜음, 2000.

린다 홀츠슈에(Linda Holtzschue) / 윤희수 역 『색채의 이해』, 서울 : 미술문화. 1999.

박대정, 『현대디자인용어사전』, 서울 : 도서출판 디자인오피스, 1996.

박영순 · 이영순, 『색채와 디자인』, 서울 : 교문사, 1998.

양계초 · 풍우란 외 / 김홍경 편, 『음양오행설의 연구』, 서울 : 신지서원, 1993.

윤서석, 『한국의 음식 용어』, 서울 : 민음사, 1991.

이기윤, 『다도』, 서울 : 대원사, 2000.

이춘자 · 김귀영 · 박혜원, 『통과 의례 음식』, 서울 : 대원사, 1998.

이홍규, 『칼라 이미지 사전』, 서울 : 조형사, 1999.

임영주, 『단청』, 서울 : 대원사, 2000.

폴 젤란스키(Paul Zelanski) · 메리 팻 피셔(Mary Pat Fisher) / 김미지자 역, 『COLOR 실제 이론과 응용』, 서울 : 예경, 1999.

하용득, 『한국의 전통색과 색채심리』, 서울 : 명지, 1999.

한복려 · 정길자 · 한복진, 『쉽게 맛있게 아름답게 만드는 한과』, 서울 : 궁중음식연구원, 2000.

한복선, 『명절음식』, 서울 : 대원사, 1992.

한복진, 『전통음식』, 서울 : 대원사, 1992.

황혜성 · 왕준련 외, 『전통 명절 음식』, 서울 : 중앙출판사, 1996.

김광혜, 「궁중음식의 색채 이미지 분석에 관한 연구」, 서울 : 한성대학교 석사학위 논문, 1998.

김미지자, 「Texture 와 Color Coordination 의 감성공학적 Technology 에 관한 연구」, 서울 : 한양대학교 박사학위 논문, 1996.

홍지윤, 「한국 전통색채화 연구 : 민화를 중심으로」, 서울 : 홍익대학교 석사학위 논문, 1994.

부 록

백색-서방정색	4.수삼매작과 10.백매화연사과 11.백매화강정 12.백세건반강정 14.백세건반연사과 16.백세건반요화과 19.녹말다식 39.편강 69.백당
흑색-중앙정색	4.생강매작과 6.치자차수과 7.황색한과 9.깨강정 10.황매화연사과 13.송화강정 15.백자강정 21.송화다식 22.치자쌀다식 26.도라지정과 33.생강정과 37.유자정과 42.건시란 48.밤초 60.현미쌀엿강정 61.백자편 62.유자쌀엿강정 64.튀밥엿강정 65.노란깨엿강정
[redacted]	1.꿀약과 2.만두과 3.다식과 5.모약과 8.타래과 24.노란콩다식 28.모과정과 29.무정과 30.박오가리정과 34.수삼정과 35.연근정과 36.우엉정과 40.호박정과 43.곶감쌈 44.곶감오림 46.섭산삼 47.생란 49.유자란 54.귤편 55.모과편 63.검정콩엿강정 67.닭엿 70.황색콩엿
적색-동방정색	6.오미자차수과 7.홍색한과 10.홍매화연사과 11.홍매화강정 12.홍세건반강정 14.홍세건반연사과 16.홍세건반요화과 22.오미자쌀다식 23.오미자다식 27.동아정과 38.죽순정과 41.건시엿단자 45.대추초 50.율란 53.호두강정 52.호박란 62.대추쌀엿강정 65.붉은깨엿강정 68.땅콩엿 70.붉은콩
황색-남방간색	32.살구정과 56.살구편 57.앵두편 58.오미자편
벽색-서방간색	51.조란
청색-동방정색	4.파래매작과 6.파래차수과 7.청색한과 17.승검초강정 20.승검초다식 62.호박씨쌀엿강정
	24.푸른콩다식 59.키위편 63.푸른콩엿강정
흑색-북방정색	18.흑임자강정 25.흑임자다식 65.검은깨엿강정 66.갱엿

[부록1] 정색·간색으로 분류한 한과표

※ 상기 부록에 쓰여진 한과명내의 한과의 번호와 page 는 본문에 사용된 총 일흔가지 한과의 일년번호와 page 가 동일하다.

Abstract

A Study on Color Image of Korean Traditional Confectionery

Choi, Hye-Yune
Space Communication
Dept. of Industrial Design
Graduate School of Arts
Hansung University

In this study, word and color images of Korean traditional confectionery were analyzed qualitatively with the aid of visual sensibility engineering. Since the colors of Korean traditional confectionery express the traditional colors of Korean people, this research was focused on the colors of Korean traditional confectionery, Korean traditional colors and the relation between those colors and their meanings. Then, Korean traditional tray and tea table were analyzed with using the diagram of word and color image scales in the visual analysis method of sensibility engineering.

The results are summarized as follows:

① The overall hue of Korean traditional confectionery consists of various colors of Yellow, Yellowred, Red Redpurple, Purpleblue, Greenyellow, White, and Black etc. The overall color image scale of Korean traditional confectionery is wide spread to the left of S/H, and its word image is

expressed with **Casual · Nature** image. In the case of achromatic colors, white (W=N9.5) were used more abundantly than black (S=N1), which indicates Korean preferences to white color. As for the tone, it was found that the color images are consistent with word images.

② When the colors of Korean traditional confectionery using mainly Obang colors (Red, Green, Yellow, White, and Black), which are based on the principles of yin and yang, Osaekdasik and Osaekgangjeong, which gave an accent to Korean traditional confectionery, suggest that Obang colors play an important role in stimulating the senses of taste and sight.

③ The color image scale expressed in Korean traditional tray and tea table which are used for serving Korean traditional confectionery is the left of S/H, and its key work is the **Casual / Dandy** word image, which is well matched with the circular image of the tea and cake table. This also has the color and word image that is well matched with Korean traditional confectionery.

The results in this study presented a tools for the evaluation of a measure with an objective image of our traditional confectionery and Korean tray & tea table. This criterion can be applied to all the fields to which Korean traditional confectionery is connected.