



조선 왕실 연회음식 시맨틱 네트워크 데이터 편찬 연구 (1848년 무신 진찬의궤를 중심으로)

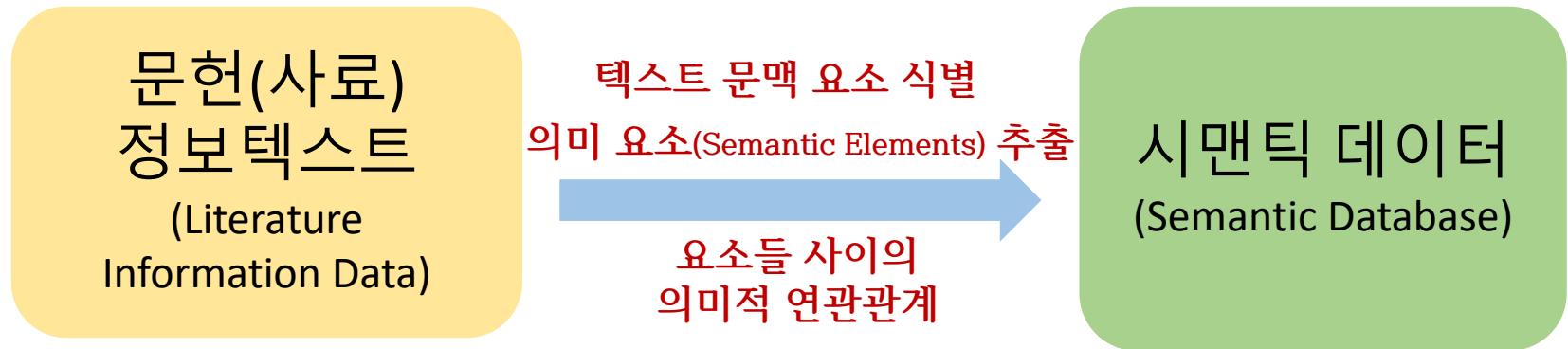
민속학 전공 박사과정 4차
이소영

연구배경 및 목적

- 1980년대부터 문헌 중심의 조선 왕실음식 연구 본격화
- 『진찬의궤』, 『진연의궤』 등 연회식 의궤에 집중된 문헌 고찰 음식 연구 진행
- 이러한 궁중음식의 문헌 연구의 발판 : 한국학중앙연구원 장서각과 서울대 규장각 한국학 연구원에서 고문헌을 대상으로 한 목록화, 해제, 번역 작업 등 기초연구
- 원전자료의 디지털화, 인문학 영역에서의 온라인서비스 운영
- 그러나, 이와 같은 서비스로는 원전 텍스트 속의 정보를 쉽게 이해하기 어려움.
- 원전 텍스트의 정보를 체계적으로 접근하여 구조화, 시각화하여 인문학 교육 도구로 활용 될 필요성 증대
- 본 연구는 조선 후기 왕실의 잔치가 기록된 의궤의 내용을 바탕으로 온톨로지(Ontology)를 설계하여 네트워크 그래프를 통해 조선 후기 왕실 연회음식의 구조적 모습과 디지털 스토리텔링 등 지식정보를 제공하고자 함.
- 본 발표는 ‘한양도성 타임머신’ 2020~2022 프로젝트의 일환으로 수행. 한양도성 타임머신은 문화재청에서 수행하는 문화유산 디지털 콘텐츠 개발 사업. 문화유산 3D 데이터 제작을 포함해 데이터 베이스를 민간에서 활용할 수 있도록 하는 것을 목표.

연구배경 및 목적

❖ 시맨틱 데이터베이스 구현



단순히 데이터를 저장하고 텍스트에 대한 검색서비스를 제공하는 종래의 문헌정보 데이터베이스의 수준을 넘어서 텍스트 속의 문맥 요소를 식별하고, 이 요소와 유관하다고 정의된 정보를 함께 찾아서 그것들 사이의 연관 관계를 보여주는 기능의 발전된 데이터베이스이다.

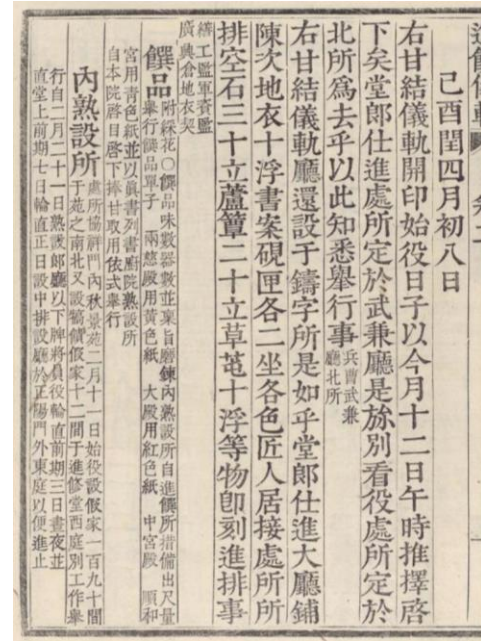
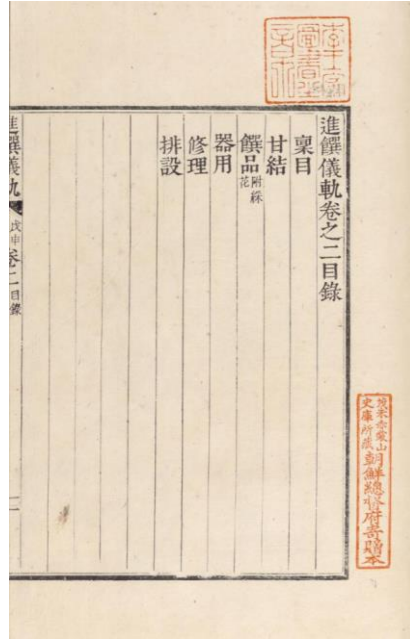
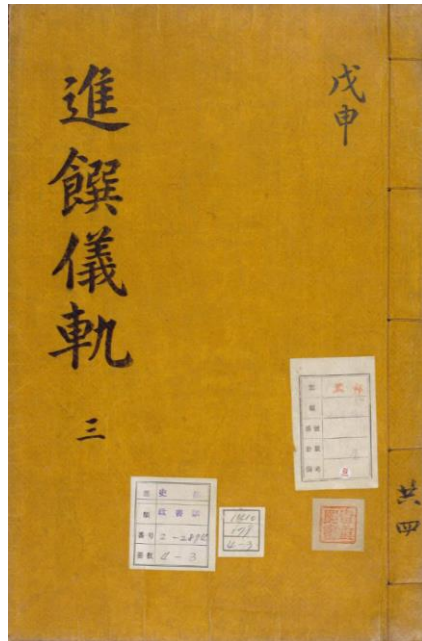
시맨틱 데이터베이스 구현을 위해서는 온톨로지 설계가 필수적으로 선행되어야 한다. 정의된 온톨로지(Ontology)에 따라 데이터 속에 포함되어 있는 의미 요소(Semantic Elements)를 추출하고, 그 요소들 사이의 의미론적 연관관계를 기계가독형 텍스트의 표준 문법이라고 할 수 있는 RDF(Resource Description Framework) 으로 기술하는 방법으로 시맨틱 데이터베이스를 구현할 수 있다.

출처: 김현, 「시맨틱 데이터베이스」, 인문정보학 Wiki 페이지

대상 자료

❖ 무신 진찬의궤

조선왕실 연회가 기록된 의궤: 진찬의궤進饌儀軌, 진연의궤進宴儀軌 등



- 조선시대에 왕실이나 국가에 큰 행사가 있을 때 후세에 참고할 수 있도록 일체의 관련 사실을 그림과 문자로 정리한 책.
- 행사가 준비되어 진행된 과정, 업무의 분장, 음식, 동원된 인원, 물자 및 비품의 조달과 배정, 경비의 수입과 지출, 건물 및 비품의 설계 및 제작, 담당 관리와 동원된 인물, 행사 유공자에 대한 포상 등 관계된 사실 모두를 수록.
- 현존하는 연회 관련 의궤는 인조~고종시기 20건. 진풍정도감의궤, 진연의궤, 진찬의궤, 진작의궤 등
- 1848년(헌종憲宗 14)에 대왕대비(순조비) 순원왕후 김씨의 육순(六旬, 60세)과 왕대비 신정왕후 조씨의 망오(望五, 41세)가 되는 것을 축하하기 위해 거행된 창경궁 통명전에서 진찬(進饌)연회

조선왕실 연회음식에 관한 온톨로지 설계

❖ 『무신 진찬의궤』 <찬품饌品> 에서 의미적 요소 추출



찬품

(연회별 등장한 상차림, 음식에 관한 기록)

내숙설소
(음식 조리 장소)
Place

통명전 정일진찬
(창경궁 통명전에서 열린 정일진찬)
Place/ Event

대왕대비전 진어찬안
(대왕대비전이 받은 진어찬안 상차림)
Actor/ Food-상차림

각색병, 각색조약화전단자병, 약반,
(음식명)
Food-음식

유기, 갑번자기, 주칠고죽찬안/ 고1척...
(그릇명, 상명, 상화, 재료와 분량, 음식높이)
Object/Food-재료

米七升眞油二升清一升五合實栢子一合石耳團子粘米五升石耳末
實生栗各一升五合大棗二升五合清一升實栢子四升桂皮末五夕
器粘米一斗五升大棗一斗一升實生栗五升
一器高一尺五寸一百五立眞末八斗清眞油各三斗二
尺五寸一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
升砂糖一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
七斗清眞油各二斗八升大棗七升黃栗五升
砂糖一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
松花黑桂子末黃栗末清各一斗五升辛甘草末一
斗青太末五升臘脂五十碗五味子二升白糖三斤
高一尺五寸紅白梅花強精各五百箇栢子強精三百箇粘米二斗粘相四斗
酒清眞油各二升白糖二斤芝草八兩紅取油一升雪綿子二錢實栢子五升
細乾飯強精五色強精三色冰絲果一器 飯強精各二百五十箇
五色強精各一百二十箇三色冰絲果各四十箇粘米三斗酒清眞油各三升白糖三
斤芝草十兩紅取油二升雪綿子四錢細乾飯七升黑桂子末辛甘草末松花實桂子
各一升醬
三色梅花軟絲果一器 高一尺五寸紅白梅花軟絲果各四百
金二兩
四斗酒清眞油各二升白糖二斤芝草八
兩紅取油一升雪綿子二錢實栢子八升
兩色細乾飯軟絲果一器 高
尺五寸紅白軟絲果各五百箇粘米二斗細乾飯一斗二升酒
清眞油各二升白糖二斤芝草八兩紅取油一升雪綿子二錢

通明殿正日進饌
四十五器 鎗器甲 燔磁器內
朱漆高足饌案六坐尚方
各色餅一器
高一尺五寸白豆粳飯餅白米六斗粘米一斗三升去皮豆四斗四升大棗實生栗各
一斗五升菜豆粳飯餅白米三斗粘米七升菜豆二斗二升大棗實生栗各八升桂子
粘飯餅粘米二斗實栢子八升甘苔五張實栢子五合石耳蜜雪只白米一斗五升粘
米五升大棗實生栗各三升石耳末四升辛甘草末二升清眞油各三升實栢子五合炒豆粘
飯餅粘米二斗去皮豆一斗二升大棗實生栗各二升清眞油各三升實栢子五合
雪只白米二斗五升粘米五升石耳三升甘苔三張實栢子五合
煎團子餅一器 高一尺各色助岳粘米一斗去皮豆眞油各四升大棗五升粘
子七十箇甘苔五張清三升實栢子二合桂皮末一合花煎粘
米七升眞油二升清一升五合實栢子一合石耳團子粘米五升石耳末
實生栗各一升五合大棗二升五合清一升實栢子四升桂皮末五夕
器粘米一斗五升大棗一斗一升實生栗五升
一器高一尺五寸一百五立眞末八斗清眞油各三斗二
尺五寸一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
升砂糖一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
七斗清眞油各二斗八升大棗七升黃栗五升
砂糖一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
松花黑桂子末黃栗末清各一斗五升辛甘草末一
斗青太末五升臘脂五十碗五味子二升白糖三斤
高一尺五寸紅白梅花強精各五百箇栢子強精三百箇粘米二斗粘相四斗
酒清眞油各二升白糖二斤芝草八兩紅取油一升雪綿子二錢實栢子五升
乾麪一器 木麪十
尺五寸一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
饅頭果一器 高一尺五寸一
尺五寸一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
茶食果一器 高
百六十立眞末
高一尺五寸一
尺五寸一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
大藥果
高一尺五寸一
尺五寸一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合
藥飯一
高一尺五寸一
尺五寸一圓實栢子五合桂皮末胡椒末各一合

饌品
附絲花○饌品味數器數並稟旨磨鍊內熟設所自進饌所措備出尺量
本行饌品單子 兩慈殿用黃色紙 大殿用紅色紙 中宮殿 順和
宮用青色紙並以眞書列書府院熟設所
自本莞啓目啓下奉甘取用依式舉行
內熟設所
處所協祥門內秋景苑二月十一日始役設假家一百九十間
于苑之南北又設齋餼假家十二間于進修堂西庭別工作樂
行自二月二十一日熟設郎廳以下牌將員役輪直前期三日晝夜並
直堂上期七日輪直正日設中排設廳於正陽門外東庭以便進止

조선왕실 연회음식에 관한 온톨로지 설계

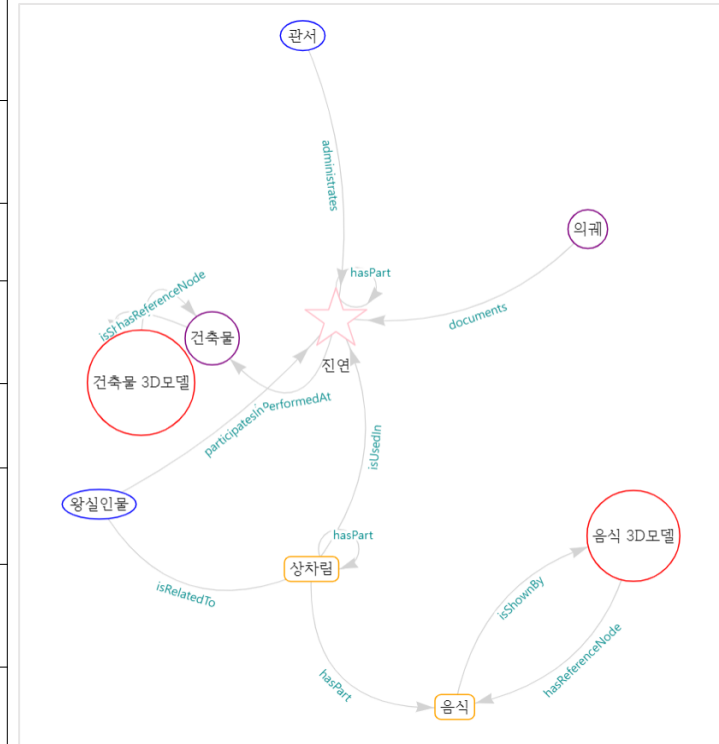
❖ 『무신 진찬의궤』의 기록을 바탕으로 추출한 시맨틱 요소

데이터(Data)		시맨틱 요소(Semantic Elements)	관련 클래스(Class)
무신 진찬의궤 권수	圖式_도식	- 채화(상화:고임음식 위에 꽃는 종이나 비단으로 만든 꽃) 그림 - 음식 관련 기물	Object
무신 진연의궤 권이	饌品_찬품	- 연회를 베푸 장소와 사건 - 음식과 상차림을 준비하는 내숙설소(조리공간)의 위치와 규모 - 상차림의 명칭과 그 상차림을 받는 대상(인물) [예. 대왕대비전 진어찬안 : 순원왕후가 받은 진어찬안상 (음식상)] - 기물:상명, 그릇명 [예. 주칠고족찬안, 유기, 갑번자기] - 상차림별 음식명 - 각 음식 1그릇에 사용된 재료 또는 완성음식 [예. 각색조약.화전.단자병 1그릇, 전복초.해삼전 1그릇] - 각 음식 1그릇의 고임높이, 사용된 재료의 분량, 완성음식의 수량 - [예. 삼색매화강정 1그릇에는 홍매화강정 450개, 백매화강정 450개, 백자강정 400개가 쓰였다.] -고임의 높이 (고1척2촌)	Event Place Actor Object Food-상차림 Food-음식 Food-재료
무신 진찬의궤 권이	饌品_채화	- 고임음식 위에 꽃는 상화의 명칭과 수량 다만, 어떤 음식에 어떤 상화를 꽃는지 정확히 알기 어렵다.	Object
무신 진찬의궤 권삼	修理_수리	-내외 숙설소가가 내 분업화된 조리 및 배선 공간 명칭과 규모	Place
무신 진찬의궤 권사	賞典_상전	-사용원/전선사 소속 제조, 감조관, 반감, 숙수(남성조리사) 등 음식담당 직책과 명단, 포상내역	Actor

조선왕실 연회음식에 관한 온톨로지 설계

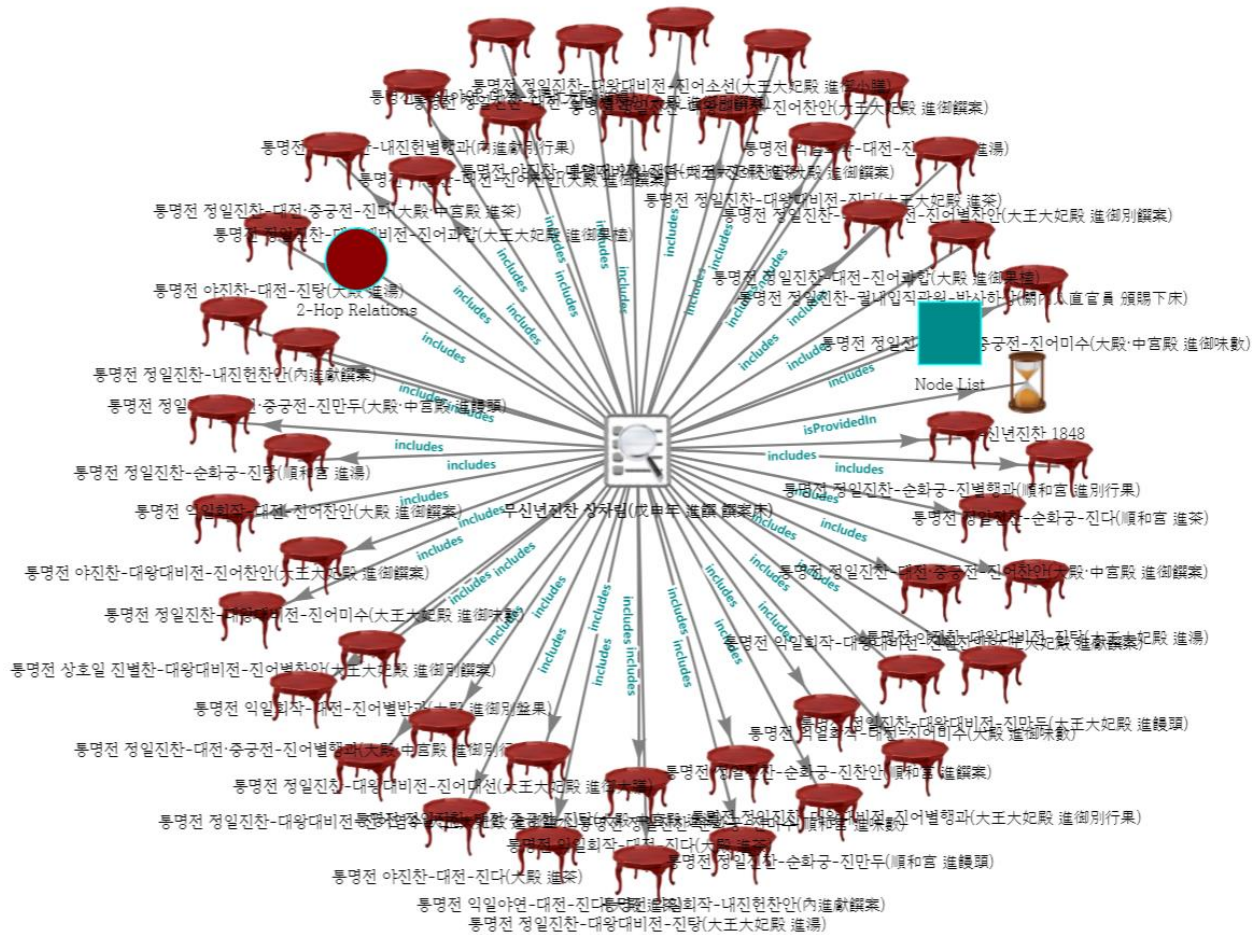
❖ 데이터 큐레이션: 음식관련 관계어 설정

Relation	Domain	Range	Inverse Relation	Attribute	Description
serves	Actor	Food-상차림			음식 ~을 차린다
hasPart	Food-상차림	Food-음식		고임 높이	음식 ~을 음식상 부분이다.
cooks	Agent	Food			음식 ~을 조리한다
prepares	Agent	Food			음식, 식재료 ~을 준비한다
hasIngredient	Food-음식	Food-재료		분량	식재료 ~를 쓴다
isGarnishedWith	Food	Object			상화 ~로 장식하다
isProvidedIn	Food-상차림	Event			(상차림이) 이벤트 ~에서 제공되다
isServedIn	Food	Object			(음식이) 그릇 ~에 담겨 제공되다
isServedOn	Food	Object			(음식이) 음식상 ~에 차려지다(음식)
isServedTo	Food	Actor			인물 ~에게 제공되다



조선왕실 연회음식에 관한 시맨틱 네트워크 그래프

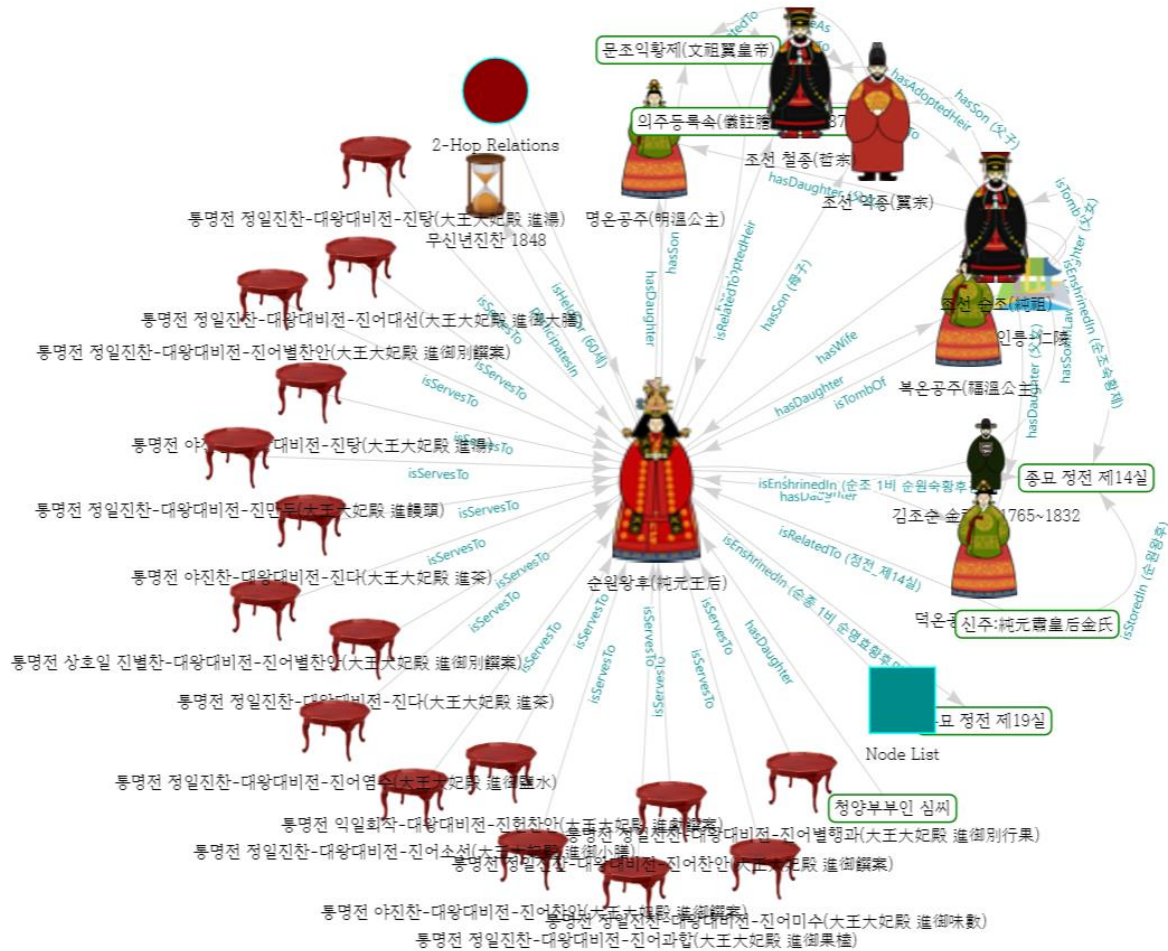
❖ 시맨틱 네트워크 그래프 활용 예시 1



무신년 진찬 상차림에 관한 네트워크 그래프

조선왕실 연회음식에 관한 시맨틱 네트워크 그래프

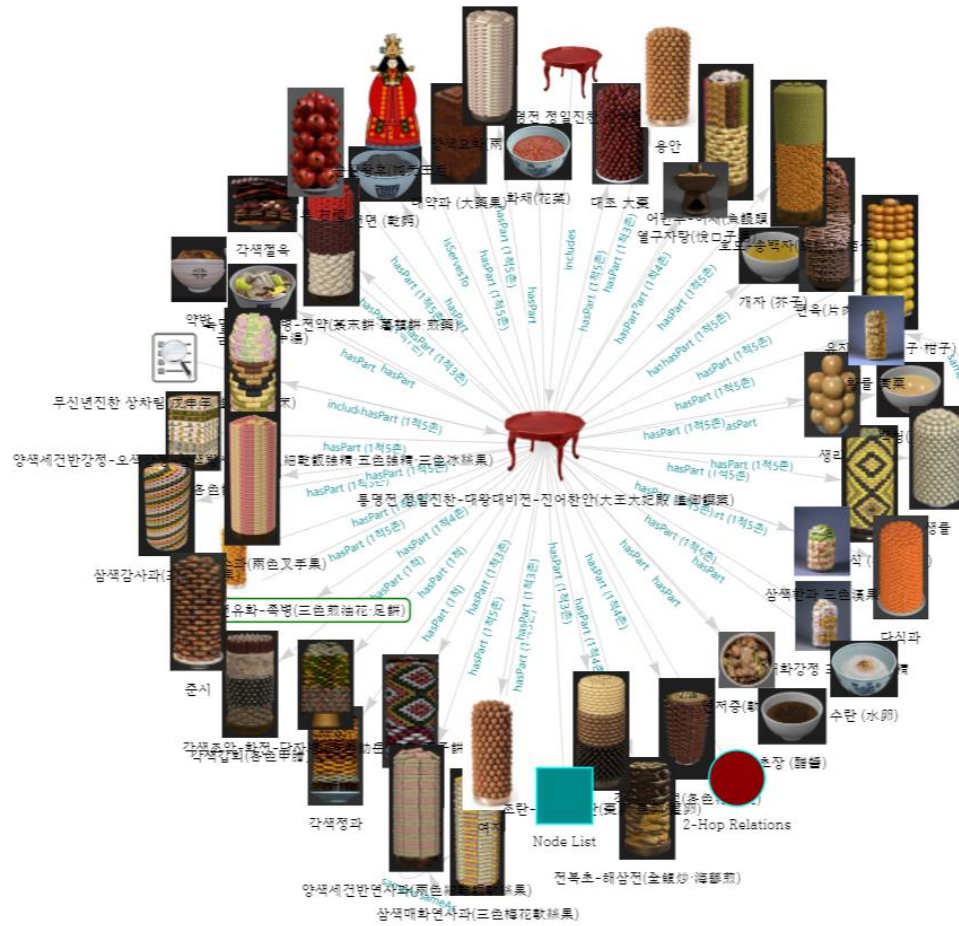
❖ 시맨틱 네트워크 그래프 활용 예시 2



순원왕후가 참석한 연회와 상차림에 관한 네트워크 그래프

조선왕실 연회음식에 관한 시맨틱 네트워크 그래프

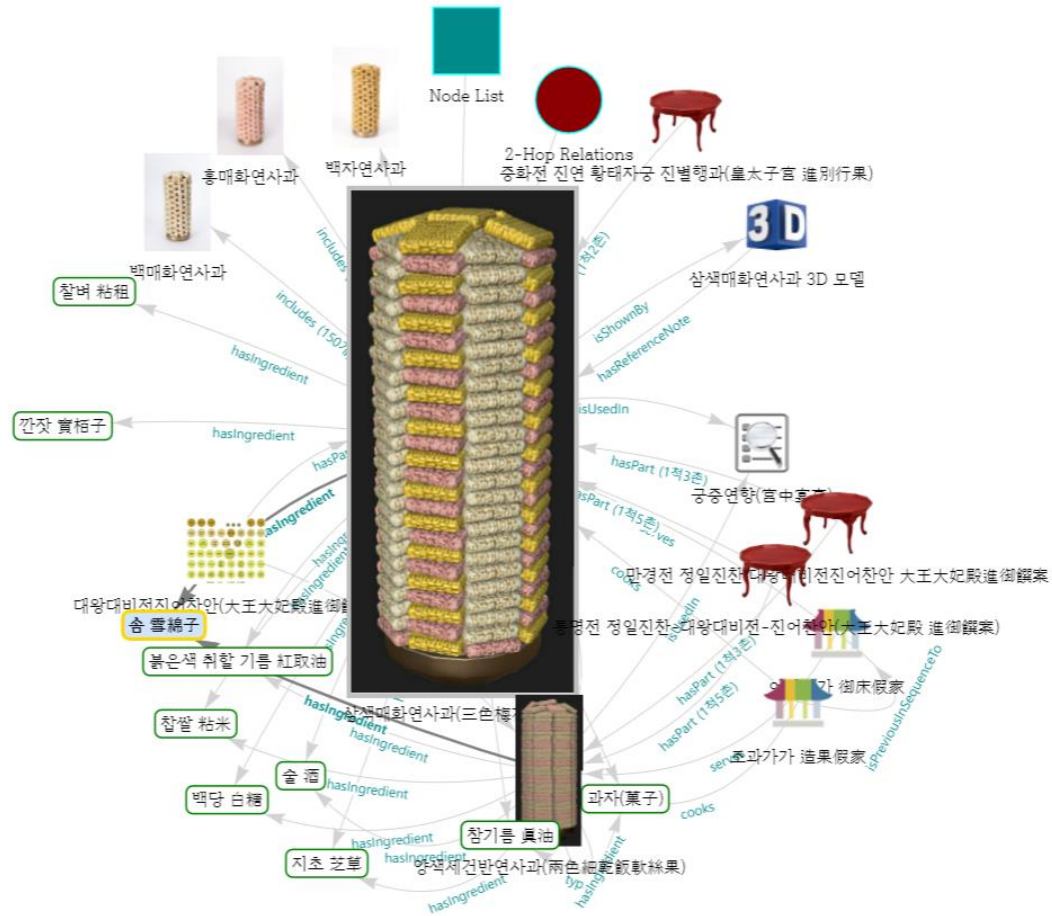
❖ 시맨틱 네트워크 그래프 활용 예시 3



통명전 정일진찬에 오른 대왕대비전(순원왕후)가 받은
상차림 음식 구성에 관한 네트워크 그래프

조선왕실 연회음식에 관한 시맨틱 네트워크 그래프

❖ 시맨틱 네트워크 그래프 활용 예시 4



‘삼색매화연사과’음식의 재료와 조리장소, 연회.대상별 상차림을
유기적으로 연결해 보여주는 네트워크 그래프

의의와 한계

- 본 연구는 온톨로지 설계를 바탕으로 조선 왕실 연회음식에 관한 데이터베이스를 구축하여 보여준 연구 결과물. 그 동안 왕실 음식 생활문화에 관한 연구에서 한계점으로 나타나거나 또는 쉽게 드러낼 수 없었던 연구영역의 단초를 제공함.
- 본 연구에서는 대상(인물), 상차림, 음식, 재료, 상화 등 내용 요소를 추출하였지만 왕실 가족 외 하급관리 및 군병까지 제공된 음식, 음식을 만드는 숙수(熟手), 진작(술을 따르는 의식)에 참여하는 종친, 문안제신 등 대상의 범위를 확대하지 못한 아쉬움.
- 상례, 제례, 다례를 기록한 의궤나 음식발기 등 기초자원의 범위를 확장하여 빅데이터를 축적한다면, 의례별, 연회별, 상차림별, 시기별, 인물별 음식에 관한 패턴과 존재 양상을 드러낼 수 있을 것으로 생각함. 한 인물이 성장하면서 신분이 달라지는 과정 속에서 상차림의 규모 등 변화 양상도 살필 수 있음. 음식상은 위계를 드러내는 은유(metaphor) 역할을 하고 있다는 것 역시 밝힐 수 있음. 데이터 베이스를 통해 조선왕실 연회음식에 실증적, 맥락적으로 다가갈 수 있음. 방대한 자료를 쉽고, 빠르고, 통합적으로 안내해줄 수 있음.
- 조선과 대한제국시 왕실의 연회를 다룬 『진연의궤』, 『진찬의궤』는 비슷한 기록방식을 가지고 있다. 이와 같은 방식으로 유사한 문헌 연구를 주목하여 진행하고자 하는 연구자들에게 도움이 될 만한 기초자원이 되고, 각기 다른 분야 연구자들의 연구를 통해 정리한 데이터가 축적되어 디지털 세계에서 공유하게 되면, 폭넓은 방식의 연구와 교육이 가능해질 것으로 기대함.

앞으로의 활용 방향

연회음식 시맨틱 네트워크 데이터 베이스 구축과 3D 재현물을 메타버스, 디지털박물관에서 제공하여 문화유산 디지털 콘텐츠로 활용



출처: 국립고궁박물관

19세기 말 궁중의 서양식 연회 <新왕실도자, 조선왕실에서 사용한 서양식 도자기 특별전>_테마영상 3

창덕궁 주방과 조리 도구 <新왕실도자, 조선왕실에서 사용한 서양식 도자기 특별전>_테마영상 5