

# 조선시대 반가의 식사·취사생활과 공간사용

朴善禧

(전북대학교 가정교육과 부교수)

## 1. 머리말

조선시대는 한국의 전통적 식생활의 확립기였으며, 대부분의 식생활은 자급자족으로 이루어진 철저한 농경사회였다. 이러한 배경에서 나온 조리문화나 식사생활은 가옥의 공간사용과 구성에도 영향을 미쳤다고 하겠다.

본고는 경제적 제약이 덜 미침으로서 식생활의 문화를 다각도로 수용할 수가 있었고 또한 이것이 가옥의 다양한 공간구성이나 사용에 영향을 주었으리라는 관점에서 조선시대의 양반사대부 가정 중에서 상류계층의 반가를 중심으로 살펴보고자 한다. 반가의 집에는 가족들뿐만이 아니라 하인과 같은 비혈연적 거주자들이 함께 생활하였고 유교적 사회관습에 따른 의례생활이 발달함으로써 이에 따른 제반적 식생활도 복잡하였을 것으로 추정할 수 있다. 따라서 여기서는 일상적 생활에서 나타난 반가의 식사 및 취사생활의 내용과 공간사용에 대하여 고찰한다.

연구방법은 문헌조사를 중심으로 하고자 했으나 조선시대의 식사, 취사생활상이 구체적으로 기록된 자료는 찾기 힘들었다. 따라서 이에 대한 실증적 조사의 보완은 현재 남아 있는 상류가옥과

더불어 그 곳의 후손으로 거주하고 있는 반가의 종손이나 종부를 대상으로 면담하였다. 물론 이들의 생존년대로 본 시기가 조선시대라고 하기에 는 무리가 있을 수 있다. 그러나 그들이 출생하고 성장한 1900년대 초기가 일제시대라 하더라도 이 때까지는 비교적 조선시대의 일상적 생활양식이 그대로 전수되어 이루어졌다는 관점<sup>1)</sup>에서 본다면 큰 무리는 없다고 하겠다. 이렇게 보는 주된 이유는 첫째, 일제시대가 건축물 등의 파괴를 통해 문화를 척결하고자 했을지언정, 한국의 전통적인 일상생활이나 의례등과 같은 생활문화에 대해 어떤 체계적 혁신을 통한 문화전이나 변화를 꾀하지는 못하였다는 점, 둘째는 19세기 후반의 개화사상과 근대화 운동을 통한 제도적 개혁, 그리고 서양문물들의 유입 등이 커다란 사회적 변수가 되긴 하였으나 당시의 정치적 소용돌이 속에서 일본의 경제적 침투와 착취의 수단으로 연결되었지<sup>2)</sup> 일반 국민들의 일상적 주거생활에 보편적인

1) 김용숙씨는 「한국여속사」(민음사, 대우학술총서 38, 1990)에서 조선조 사대부 여성들의 여속을 실증적 면담을 통해 기술하고 있으며, 그들의 증언을 조선조의 윤리와 생활로 인정하고 있다.

2) 이원순외, 「국사」(한국방송통신대학, 1987), 263-295쪽

변화를 주지는 않았다는 점, 그리고 마지막으로 반가의 경우 가문에 대한 높은 자긍심은 민족적 자존과 함께 오히려 일상생활 속의 관습을 더욱 지키고자 하였던 것으로 볼 수 있기 때문이다. 이러한 것은 현대화된 오늘날에도 혼인시에 양반 여부의 가문을 따지거나 사소한 예법 및 관습을 주장하는 가정을 아직도 주변에서 볼 수 있는 예와 같이, 깊이 정착된 전통적 생활양식이란 쉽게 변화되기 어려움을 의미한다.

## 2. 조선시대의 식생활

한국의 식생활양식은 식생활문화의 발달기(發端期)인 신석기시대 후기에서부터 오늘날까지의 자연환경적 요인과 사회환경적 요인의 복합적인 영향에서 이루어진 것이라고 할 수 있다. 자연적 요인으로는 3면이 바다에 면하면서 천해의 어장(漁場)을 향유할 수 있었으며 한편 위치적 배경에서 일찌기 북방문화에 접하여 잡곡농(雜穀農)이 시작되고 이어 중국계 문화의 유입에 따라 도작농(稻作農)의 발달과 진전을 보게 되었다. 잡곡농과 도작농의 병작(併作) 발전은 한국의 식생활양식 및 일상식 형성에 근본을 이루어 오늘날까지 이어져 온 것이다.<sup>3)</sup>

특히 한국 식생활양식에 크게 영향을 준 계기는 지금의 만주(滿洲) 벌판 일대를 강토화(疆土化) 하였던 일인데 이 곳은 수렵과 목축이 성행하였고 콩의 원산지였던 곳이다. 수렵과 목축의 성행은 육미음식(肉味飲食)을 상용(常用)하게 되는 필수요인이다. 여기서 개발된 육미음식은 한국의 식생활이 농업국이면서 곡물음식과 육미음식의 양면개발이 함께 이루어져온 요인이 되며 콩의 원산지인 부여국(夫餘國)을 배경으로 하여 개발된 한국 장류(醬類)의 특수성을 생각할 수 있다.<sup>4)</sup>

이렇게 해서 발달된 한국의 식생활의 특징은 밥을 주식으로 하고 반찬을 부식으로 하여 차린

주·부식 분리의 유형을 일상식의 기본구조로 하며 이에 따라 순가라과 식기의 발달이 두드러지게 나타났다.<sup>5)</sup>

밥에 따라야 하는 반찬음식은 장·포(脯)·간장과 같은 저장성 가공식품을 기본으로 하였다. 반찬은 국·찌개·김치를 기층(基層)으로 하고 여기에다 생채·나물·구이·조림·젓갈·장아찌·마른반찬·전·회 등을 계절·기호·경제상태와 가풍(家風)에 따라 임의로 선정하며 이중 김치, 젓갈, 장아찌류는 언제나 쓸 수 있도록 집안에 상비하여 왔다. 이러한 저장성 식품의 가정가공 실시의 모습은 「농가월령가(農家月令歌)」나 「규합총서」<sup>6)</sup> 등에서 보이고 있듯이 절후(節候)에 따라서 절도있게 시행하는 정규적인 년중행사로 규정되어 있는 것이다.<sup>7)</sup>

## 3. 반가의 식사생활

식사생활의 내용은 계층에 따라 현격하게 차이가 났다. 특히 궁중에서의 연회 때는 수라상을 거행하던 작은 주방으로는 부족하여 따로 내숙설소(內熟設所) 또는 주원숙설소(廚院熟設所)라 하여 그 규모가 190간이나 되는 가옥을 짓고 백여 명의 숙수들이 며칠을 두고 음식을 만들었다고 한다. 일상적인 수라상이 12첩이나 되었으며 음식을 평소 담당하던 여러 기관들이 종류별로 10개나 있었다는 기록이 있다.<sup>8)</sup>

한편 이렇게 발달한 궁중음식은 민간에게, 특히 반가에 영향을 주게 되고 그것은 다시 일반 백성에게 전래되었을 것으로 추측된다. '봉송(封送)'이라고 해서 궁중의 음식이 양반들에게 내려지는 일이 있었는데 이것은 다시 아랫사람에게 '꾸러미'로 전해짐으로써 궁중음식이 민간에 전래되는 과정의 한 면을 볼 수 있다.<sup>9)</sup>

5) 강인희, 「한국식생활사」, 23쪽과 「민속대관」, 421쪽 참조.

6) 憑虛閣 이씨 저, 鄭良婉 譯, 「閩閩叢書」(서울:보진재, 1980)

7) 윤서석, 앞의 글, 233-240쪽

8) 강인희, 앞의 책, 168-170쪽

9) 강인희, 앞의 책

3) 윤서석, 「食生活의 傳統樣式」, 「전통적 생활양식의 연구」(정신문화연구원, 1982), 227쪽

4) 윤서석, 앞의 글

조선전기가 한식의 발달기라면 조선 후기는 한식의 완성기라고 한다. 「규합총서」나 「음식지미방(飲食地味方)」에 기록된 여러가지 조리법의 놀라운 발달과 그 종류를 보면 조선조의 식생활에 대한 중요한 인식을 엿볼 수 있다.

「규합총서」에 사대부가 음식 먹을 때 다섯가지를 보라는 제목으로 그 내용이 실린 바 “첫째, 힘들음의 다소를 헤아리고 저것이 어디서 왔는지 생각하여 보라 둘째, 대덕(大德)을 헤아려 섬기기를 다하라. 셋째, 마음에 과하고 탐내는 것을 막아 법을 삼하라. 넷째, 좋은 약으로 알아 형상의 괴로운 것을 고치게 하라. 다섯째, 도업을 이루어 놓고서야 이 음식을 받아 먹으라”고 하여 양반 사대부는 식생활의 가치까지도 충과 효에 관련 시킴으로써, 기본적으로 음식에 대한 본능을 넘어 차원 높게 인식하고 있었음을 알 수 있다.

한편 유교에서 나온 ‘남녀불공식(男女不共食)’이란 말이 본래는 같은 밥그릇의 밥을 먹어서는 안 된다는 뜻인데 이를 왜곡하여 한 상에서 남녀가 밥을 먹는 것을 금하게 하였다.<sup>10)</sup>

식사를 주관하는 부엌일이란 오래전부터 여성의 일이었지만 조선조때에는 소위 ‘사관’이라 하여 시집간 지 3일만에 부엌에 들어가 음식을 장만하고 3개월동안 남편과 다른 방에 거처하면서 부모시중을 드는 일부터 시작해야 하는 것이 여성의 일이었다. 즉, 일상적인 식생활에서부터 1년간의 식품을 마련하는 일은 여성이 담당하였다.<sup>11)</sup>

식사는 크게 일상식과 특별식으로 나눌 수 있다. 일상식은 하루에 3식을 하는 것이 보통인데 통일신라 때는 2식이었던 것이 고려때에 3식이 되었다고 한다.<sup>12)</sup> 특별식에는 제사식과 연회식(통과의례 포함) 그리고 세시풍속에 따른 식사가 있다. 반가의 경우 일상식 외에도 제사를 위한 특별식이 고정적으로 있었는데 여기에 수많은 접빈객까지 합친다면 일상적 주생활이 거의 식생활 중심으로 이루어졌음을 알 수 있다. 따라서 반가

에서는 식사생활을 돕기 위한 많은 하인들이 필요하게 되었고 그들의 기능도 다양각색이었다. 이 규속씨는 집에 상노(밥상 나르는 일 따위의 잔심부름꾼), 동자치(부엌일하는 여자), 반밭간치(반찬하는 여자), 차집(살림을 돌보는 여자), 상지꾼(개인 시중드느이) 등 다양한 하인들이 있었다고 한다.<sup>13)</sup>

(1) 상차림과 용구

전통적인 일상적 음식차림은 ‘소반’이라고 하는 상에 놓는 것이 일반적이었다. 소반의 기본형은 1인 위주의 독상용 크기로 되어 있다. 우리나라의 소반의 역사 중 가장 오래된 것으로 보이는 것은 고구려 고분인 각저총(角抵塚)의 벽화에 음식을 소반에 담아 나르는 모습이다. 소반의 크기와 구성은 주거공간의 구조에 의한 생활양식과 깊은 관계가 있다고 본다. 온돌이 일반화된 평좌식의 기거구조는 앉아서 모든 생활을 편히 할 수 있게끔 되었고 여기에 가재도구들도 적합한 형태로 바뀌게 되었던 것이다.<sup>14)</sup> 따라서 소반도 운반이 손쉬운 형태의 규모와 구조로 제작되었으며, 일상적인 상차림의 용구로 모든 계층이 사용하였던 만큼 그 종류와 형태도 매우 다양하게 발달하였다. 생산지에 따라서 나주반, 통영반, 해주반, 안주반이 있었고 다리의 생김새에 따라 호족반, 구족반, 마족반, 일주반(단각반이라고도 함) 등이 있으며 상판의 모양에 따라 4각반, 6각반, 12각반, 원반, 연엽반, 반월반 등이 있었다(표1 참조).

기능	생산지	상판형태	다리모양	기타
공고상	나주반	두레반	호족반	전골상
과반, 결반	기호반	4각반	구족반	잔상
궁중반	해주반	6각반	마족반	
막소반	통영반	8각반	일주반	
별반	안주반	12각반	(단각반)	
주안상		원반		
		연엽반		
		반월반		

표1 분류기준에 따른 소반의 종류

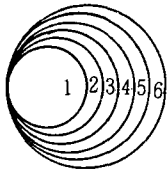
10) 강인희, 앞의 책, 204쪽

11) 강인희, 앞의 책, 205쪽

12) 李盛雨, 「高麗以前의 韓國食生活史研究」, 郷文社, 1978, 447쪽

13) 이규숙, 「이 “계동마님”이 먹은 여든살」(뿌리깊은 나무, 1992)

14) 나선희, 「소반」(서울: 대원사, 1988), 56-57쪽



- 1=210~270 mm
- 2=310~330
- 3=370~330
- 4=430~470
- 5=500~550
- 6=620

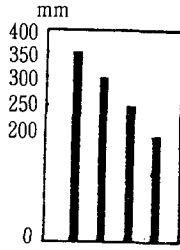


그림1 원형소반의 넓이와 높이의 유형

소반은 기본적으로 바닥에 앉아서 식사하기에 적당한 높이의 다리와 식기를 받치는 상판으로 구성되어 있으며 운반을 위한 기능이 중시된 동구(動具)라는 점이 가장 큰 구조적 특징이다. 좁은 방에 식사를 위한 상을 따로 비치하지 않고 식사 후 상을 내가도록 고안한 이중기능이 소반의 크기(그림1 참조)와 구조를 결정짓는 요인의 하나가 되었던 것이다.<sup>15)</sup>

우리와 같은 좌식생활을 하는 일본에서도 독상이 기본이었다. 그들은 '젠(膳)'이라고 하는 상에 음식을 차렸는데 그 높이는 매우 낮았다. '젠'이 일반화되기 전에는 네모난 쟁반(오시키)이 주로 서민들에 의해서 중세에까지 쓰였고 젠은 이 쟁반에 다리가 달린 것으로 처음에는 주로 귀족계층에서 사용하였다. 일본인들이 식사를 할 때 한 손에 그릇을 들고 다른 한 손으로는 젓가락을 사용하여 식사를 하며, 숟가락 없이 국물을 마시는 전형적인 모습은 이 젠의 낮은 높이와 관계가 있다고 보여진다. 이러한 일본의 젠은 모두 흑칠도장을 하였고 그 의장적 조형은 비교적 단순하다.<sup>16)</sup>

한편 조선조의 상류층에서는 주칠반을 애용하였는데 한 때는 일반의 주칠사용을 금하고 궁안에서만 사용하도록 하였다. 조선조에 가장 보편적인 소반은 호족반이었는데 전기에는 상류층에서만 사용하다가 후대에는 중인을 통해 일반 서민에게 까지 보급되었다.

이규숙씨는 집안에서 어른은 모두 동그란 외상을 내갔으며 그 옆에 결상까지 놓았다고 한다. 이규숙씨의 집에는 외상이 열개, 겸상이 열개, 교자상이 여섯개가 있었다. 겸상은 젊은애들을 위한 것이며 교자상은 특별식을 위한 것이다. 가족이 많은 경우는 상이 수십개씩 있어야 하였는데 친지댁인 종조 어른의 생신상 때는 손님상까지 합쳐 아침에는 오백상, 점심에는 사백상을 차렸다고 한다.<sup>17)</sup>

따라서 늘 손님이 끊이지 않는 반가에서는 상당한 수의 소반을 보유해야 했고 또한 소반의 빈번한 사용을 위해서는 손이 잘 닿고 꺼내기 쉬워야 하므로 안채의 처마 밑에 시령을 매어 그 위에 얹어놓고 이용을 하였다.

안동의 박씨가 종부는 "3시간 정도 준비하여 아침상을 내가는데 보통 독상 15개 내지 30개를 차려야 한다. 귀빈도 많으나 접객도 많았다"<sup>18)</sup>라고 하여 식사의 기본차림인 독상이 손님들에게도 마찬가지였음을 알 수 있다. 이러한 독상문화에 대하여 문화인류학자 클라크 호운은 식사행위나 배설행위나 성행위처럼 단독으로 하려는 개인성이 강한 행위로 타인과 자리를 같이 하는 행위의 기피는 마치 동물이 제 먹이를 남에게 빼앗길까봐 저어하는 근원적 공포에 기인된 것으로, 독상문화는 이 근원적 공포가 잔존하고 있기 때문이라고 하였다. 이러한 해석에 대하여 이의를 제기한 이규태<sup>19)</sup>는 전통적 독상문화는 서양의 시계형(視界型) 식사문화와는 달리 한국사회에 강했던 서열구조와 서열의식 때문이며, 이 서열구조에 들어맞는 대가족의 각상에서 공간전개형이 발달될 수 밖에 없었던 것이라고 지적하였다.

이러한 독상차림은 일상식뿐만이 아니라 잔치나 연회 때에도 마찬가지였다. 이는 의례적인 손님에 대한 접대로 오히려 더 관례가 되었으며 일반 서민계층의 큰 잔치에서부터 왕궁의 연회에 이

15) 나선화, 앞의 책, 56-59쪽

16) 小泉和子, 『家具와 室内意匠의 文化史』(東京: 法政大學出版局, 1979), 271쪽

17) 이규숙, 앞의 책

18) 조혜정, "전통적 경험세계와 여성", 『전통적 생활양식의 연구(중)』, 133쪽에서 재인용

19) 이규태, 『우리의 음식이야기』(서울: 기린원, 1991), 21-22쪽

르기까지 소반은 각 사람앞에 놓이는 독상이었다. 1550년경의 「호조랑관계회도(戶曹郎官契會圖)」나 김홍도의 「기로세연계도(耆老世聯契圖)」, 「회혼례도(回婚禮圖)」 등의 그림<sup>20)</sup>에 2, 30여 명에서 60여 명이나 되는 사람들의 앞에 그 많은 독상이 각각 놓여 있는 모습은 바로 조선조의 식사양식에 대한 문화를 잘 보여 주고 있다. 또한 안증식이 그린 1883년의 「한일통상조약기념연회도」에 보면 입식의 상차림으로서 12명이 앉은 테이블에 음식이나 주전자같은 기물까지 각각 개인별로 앞에 놓여 있는 모습을 볼 수 있어 독상차림과 같은 유형을 나타내고 있다.

## (2) 식사공간

### 1) 가족원의 식사

우선 신정숙교수가 왕가 출신을 포함한 사대부가 부녀자들<sup>21)</sup>을 대상으로 조사한 식사에법을 보면 집안에 따라 조금씩 차이는 있지만 며느리는 보통 시부모의 식사 중에 양수거지를 하고 지켜서 있으면서 식사 시중을 해야 했다. 청풍김씨는 시아버지와 시할머니가 겸상을 하였고 시어머니와 남편이 겸상을 하였다고 하며 청송심씨는 시조부, 시조모, 시아버지, 시어머니가 모두 한 방에서 독상을 받으셨다고 한다. 며느리들은 자기 방이나 편방에서 혼자 혹은 동서와 먹었다고 하였다.<sup>22)</sup>

상류가옥에서 가족들이 식사를 하는 공간은 보통 '안방' (큰방)이었다. 그리고 하루 중에서 아침식사를 중요하게 여겼고 저녁식사는 소찬이라고 하여 간단하게 하였다고 한다. (회회 양진당

중부)

김계옥가의 식사생활은 다음과 같이 이루어졌다. 우선 조부가 새벽 일찍 일어나 의관을 정장하시고 조모가 계신 큰방에 오시면 아랫목에 정좌하였다. 그러면 조부가 오시기전 이미 일어나신 조모는 '동동주'를 준비해 놓았다가 조부께 갖다드렸다. 그러다가 아침 식사 준비가 되면 독상에 조부의 식사가 마련되었고 조모나 부친은 겸상을 하였다. 뒤에 손자가 생긴 후에는 조부와 겸상을 하였는데 말이 겸상이지 할아버지가 손자를 데리고 식사를 하신 것이었다. 조부의 식사가 거의 끝나면 모친과 딸들은 함께 이미 차려진 상을 놓고 식사를 하였다고 한다.

유씨의 경우도 식사는 모두 큰방에서 이루어졌는데 조부와 손자가 함께 하되 손자가 할아버지의 식사수발을 하였으며, 부친과 할머니 그리고 좀 시차가 있는 후에 모친과 나머지 식구들이 식사를 하였다고 한다.

충남 예산의 최원백가는 조부가 늘 손님이 있어 식사를 보통 사랑방에서 하였고 그 외의 가족들은 안방에서 하였다고 한다. 회덕의 동춘당과 제월당 종손도 사랑에서 식사를 할 때는 손님이 있을 때이고 그렇지 않은 경우는 보통 안방에서 모여서 식사를 하였다고 한다. 그러나 회덕 제월당의 중부인 이할머니는 안방에서 식사를 모여서 하되 며느리들은 '양수거지'를 하고 대기하고 있다가 가족들의 식사 상을 물린 후에 안방에서 동서끼리 식사를 하였다고 한다. 한편 공통적인 사항은 독상이 기본이지만 모자지간(母子之間)이나 형제간, 그리고 아이들끼리는 겸상이나 한 상에서 같이 먹었다고 한다. 부자지간(父子之間)에는 결코 같이 먹는 법이 없었다고 하였다(회덕 제월당). 또한 노부부간과 고부간에도 겸상이 없었다(영광 김성호씨가).

이와 같이 반가의 식사공간을 정리하면 <표 2>와 같다.

20) 중앙일보, 「풍속화」, 1985

21) 1. 청송심씨(1890년생 : 시가는 종실, 친가는父 관찰사, 서울거주)  
2. 한산이씨(1980년생 : 시조부 이조찬관, 친가 祖父 관찰사)  
3. 은진송씨(1893년생 : 시가 시부 승지, 친가 父 진사)  
4. 청풍김씨(1900년생 : 시부 승지, 조부 도승지)  
5. 청풍김씨(1897년생 : 외척 민관서덕 자부, 친가 父 漢城府尹)

22) 신정숙, 「韓國傳統社會의 女性生活文化」(대평문화사, 1984), 199-210쪽

이름	가족	식사공간
김계옥가	조부+손자	큰방
	조모+부친	큰방
	모친+딸들	큰방
유씨가	조부+손자	큰방
	조모+부친	큰방
	모친+기타	큰방
최원백가	조부+손님	사랑방
	가족들	안방
동춘고택	부친	안방
	가족들	안방
이규숙가	여자동서들	안방
	부친 및 가족	안방

표2 반가 가족들의 식사공간

조선시대의 엄격한 생활 분위기에서 식사시간은 그나마 유일하게 가족의 일상적인 단란시간이 되었을 것으로 보인다. 이는 집안의 어른을 중심으로 모인 가족의 모습을 확인하면서 가족의 결속을 다지는 중요한 의미의 시간이기도 하였다. 이러한 반가의 식사는 가부장적 체제하의 남존여비 및 상하서열에 의해 이루어졌음을 알 수 있다. 즉 장유유서 및 내외사상이 적용되어 집안의 가장 연장자인 어른이자 가장(家長)이 먼저 식사를 하는 것이 순서이고 예절이었으며 남자는 남자끼리 여자는 여자끼리 식사를 하였다. 그러나 단 모자지간에는 곱상이 이루어졌는데 식사 시의 모자지간이란 장남과의 관계를 주로 의미하는 것이었다. 이것은 장남을 낳은 어머니로서의 위치가 안채의 안방마님의 권위와 합쳐져 수직구조의 혈연체계에서 앞으로의 가장이 될 장남과의 밀접한 끈을 보여주는 가부장제의 속성을 보여주는 것이며 또한 가족들이 있는 곳에서의 과시적 행동을 통해 가문을 이어가는 모자관계의 확립을 다지는 의식적 측면으로도 볼 수 있다. 한편으로는 안주인의 공간인 안방(큰방)에서 일상적 식사가 모두 이루어져 이곳이 가족생활의 중심성을 지니게 되는 상황적 가치를 부여받게 됨으로써 자연히 안방마님의 권위를 인정하는 계기도 된다고 하겠다. 따라서 안방은 정침이라고 하였던 안채의 핵심적 공간

으로 조선시대의 가옥 안에서는 가장 중요한 곳으로 간주되었다고 보겠다. 그런 점에서 본다면 식사생활을 주관하기 전과 후의 여성의 위치는 매우 차이가 있다고 하겠으며 이는 결국 안방물림이라는 관습적 형식에 따른 안방의 소유자 여부와도 관계가 되는 것이다.

2) 하인들의 식사

한편 상류가옥의 하인들은 남녀를 가리지 않고 모두 부엌에 모여들어 어깨를 나란히 하고 음식을 들었다. 일반적으로 다른 공간에 비해 상류층 가옥의 부엌면적이 매우 너른 것은 이곳이 하인들의 식사처이기도 하였던 때문이다. 고씨가, 정음 김동수가에서도 남녀하인들은 정지바닥에서 하였다. 김계옥가의 경우, 안채에서 일하는 여자들은 정지 옆에 마련된 마루공간의 밥청에서 식사를 하였고, 남자 머슴들은 항상 다섯명이상 있었는데 사랑채의 사랑방에서 식사를 하였다고 한다. 밥상은 정지에서 차려 안채의 토방에 얹어 놓으면 사랑채에서 사람이 나와 밥상을 들고 사랑채로 옮겨 갔다고 한다. 이렇게 하인이 많을 경우에는 2~3인이나 4~5인이 함께 식사를 하였다. (한산이씨종가, 김계옥가)

이와같이 조선시대는 신분계급에서 오는 불평등 구조가 철저하게 적용이 되어 하인들의 경우에는 식사내용이나 식사장소가 공간의 구조상 지표면에 가깝거나 좋지 않은 곳에서 이루어졌다.

한편 조선시대 후기부터는 노비가 점점 사라지고 농경일을 위한 머슴이 거처하면서 있게되는 생활상의 변화는 이들 비가족원의 식사행위나 식사장소에도 영향을 주었을 것이다.

4. 반가의 취사생활

자급자족으로 이루어진 조선시대의 취사생활은 대부분의 취사용구와 설비가 옥내에서 이루어졌다. 농산물에서 주식과 부식의 직접적 재료가 되기 위해서는 적어도 몇가지의 가공과정이 필요하였다. 예를 들자면 벼를 쌀로 도정하는 것이나 곡식을 가루로 만들기 등이 그것인데 이러한 작업이 모두 집안에서 해결하여야 했으니 전체적인 취

사생활의 복잡성은 이루 말할 수 없었다. 따라서 상류가옥에는 연자매나 디딜방아를 놓고 사용하기 위한 공간이 대개는 따로 마련되어 있었다.

우리나라는 밥짓기가 유명하여서 청나라의 장영(張英)이 극찬까지 하였는데 김용숙은 궁중의 밥짓기에도 “수라 짓는 솜은 보통 솜이 아니라 새옹이라는 골석제(滑石製)의 조그마한 곱돌솜에 쌀밥과 팥밥을 각각 꼭 한그릇 씩만 지었다. 이때 화로에 숯불을 담아 그 위에 놓고 은근히 뜸을 들여 짓는다.”고 하였다.<sup>23)</sup> 그러나 일반 가정에서는 부뚜막에 놓인 솜에서 밥을 하였고 다른 부식도 마찬가지로 여기서 하였다.

반가의 취사는 거주자의 일상식을 위주로 이루어졌지만 저장식품의 경우에는 하인용의 것과 반상의 것이 구분되어 행해지기도 하였다. 김계옥가의 경우 고추장이나 된장, 간장, 김치등이 반상용과 머슴용으로 구분되어 이루어졌다고 한다.

(1) 취사용구 및 취사공간

조선조 가옥에서 음식을 준비하는 공간은 서울 및 경기지역에서는 ‘부엌’으로, 충청도지역에서는 세부지역에 따라 ‘부엌’과 ‘정지’로, 그 외의 지역에서는 발음상으로는나 표기상으로 약간의 차이는 있지만 대개 ‘정지’로 불리었다. 노무라(野村孝文: 1981)는 이 정지라는 말이 원래 식료품을 놓는 공간이었는데 북부형의 주택에서 부엌과의 사이에 칸막이가 없는 온돌바닥을 가리킨다고 하였으나 정확하다고는 볼 수 없겠다.

정지를 어원적 배경<sup>24)</sup>에서 보면 부엌과 어원을 같이하는 부석(표준어: 아궁이)이 자신의 의미를 ‘정지’에 물려주고 자신은 ‘아궁이’의 의미로 들어 앉았으며 부엌은 조선시대에는 부엌, 부엌이나 부엌으로도 표기된 것으로 부뚜막을 지칭<sup>25)</sup>한 것으로 나타났다. ‘정지’는 경상·전라·강원도의 부엌에 대한 방언으로 ‘정제’는 전남·전북·제주도의 방언으로 볼 수 있다.

서울이나 경기도 지역의 경우는 대개 부엌이 취사의 기능만 하게되어 있는 반면 강원도 지역의 정지는 취사장, 우천과 적설시의 작업장, 연료 및 농작물 작업장으로 그 기능이 다양하고 그 외 지역의 정지공간도 대체로 복합기능을 갖고 있었다.<sup>26)</sup>

상류가옥의 경우에는 대개 공간의 분절화가 이루어져 농작물이나 작업공간이 따로 형성되어 있다. 그래서 어느 지역을 막론하고 부엌은 대체로 취사중심의 공간으로 되어 있었다. 부엌의 바닥 구조는 흙바닥 그대로이며 급수나 배수에 대한 시설이 없었다. 따라서 쇠나 웅기로 된 ‘물두멍’을 놓고 여기에 물을 받아 사용하였다.<sup>27)</sup> 쇠로 된 물두멍은 솜과 달리 바닥이 움푹하게 깊는데, 밑바닥을 삼바리 받침으로 고여서 부엌 한 귀퉁이에 놓고 물(食水)을 채워두고 사용하였다.<sup>28)</sup> 김계옥가의 경우도 커다란 물두멍을 놓고 항상 물을 채워 사용하였으며 물을 사용한 뒤에는 부엌 바깥의 배수로에 내다 버렸다고 한다. 부엌에의 물길기는 대개 일꾼이나 여자하인들이 하였다. 음식의 준비 및 야채등의 씻기와 같이 기본적인 식사생활은 여주인이 지시를 하였으며 아래사람들은 그 지시에 따라 일을 하였다. 따라서 상류가정의 여자하인들은 물길고, 식사준비, 채전가꾸기, 나락짚기 그리고 안심부름, 사랑심부름등으로 분주하게 일을 하였다.<sup>29)</sup>

부엌안에서 취사능력이 모자랄 때나 혹은 여름철 더운 기후에 아궁이에 불을 지피고 조리하기가 어려울 때에는 부엌 뒤쪽에 화덕을 놓음으로써 밖에서 불을 피워 음식을 익혔다. 양념절구도 대개 우물가나 장독대 옆에 놓이게 되어 드물게는 잘 만들어져 있는 돌화덕을 놓고 쓰기도 하였다.<sup>30)</sup>

26) 장보용, 「한국의 민가」

27) 북한지방에서는 쇠를 부어 깊게 만든 물두멍을 사용한다고 함. (김광언, 「한국의 옛집」, 마당, 104쪽)

28) 한국민속촌, 「한국민속」, 65쪽

29) 회덕 재월당의 종부와의 면담, 안동 박씨종가 종부의 구술기록(조혜정, 「전통적 경험세계와 여성」, 「전통적 생활양식의 연구」, 정신문화연구원, 1982, 133-140쪽)

30) 「한국민속」, 68쪽

23) 이성우, 「韓國料理文化史」(교문사, 1985), 69-70쪽  
 24) 이승재, 「현장언어로서의 방언」 「남민」(지양사, 1985), 48-63쪽  
 25) 劉昌惲, 「李朝語辭典」(연세대출판부, 1964)

곡물이나 기타 식품을 씻을 때는 우물가로 가서 하였다. 일반 민가에는 개인 우물이 없었지만 상류가옥에는 보통 우물이 있었다. 규모가 큰 경우에는 우물이 두 곳이나 되었다. 김계옥가는 우물이 세 곳이나 되었다고 한다.

한편 씻기등의 일이나 음식준비의 과정을 보면 보리쌀과 같이 거친 곡식은 우선 우물가 옆의 돌확에서 씻어야 했고 장류의 반찬은 장독대에서 가져다 음식준비를 했으며 기타의 반찬을 위해서는 찬판에 마련된 부식을 가져와 사용하였다. 또한 모든 음식은 그대로 내는 경우가 드물고 대개가 익히거나 삶고 끓이는 과정을 거쳐야 했으므로 그러한 조리작업도 매우 복잡하였다.

곡물들은 돌을 고르도록 줄힘이 패여진 '이남박'이라고 하는 나무그릇에 씻었으며 자기(磁器)가 보편적인 일반 식기도 깨지지 않도록 하기위해 목재로 된 개수통에 놓고 우물가에서 씻었다. 개수통은 옹술이나 가마술이 일자로 걸려있는 긴 부뚜막 한쪽에 놓여 식사 후의 식기를 담는데 흔히 대테를 감아서 송판쪽을 빈틈없이 짱짱하게 돌려 맞춘 운두 낮은 자배기형 물통을 놓고 썼다.<sup>31)</sup>

한편 음식을 조리하기 위해서는 수시로 밀반찬 및 한식의 필수적인 기본재료인 간장, 된장, 고추장들이 저장되어 있는 장독대를 왕래해야 했다. 장독대는 햇볕이 잘 들고 통풍이 잘되는 장소에 마련하는 것이 중요함에 따라서 보통 안채의 뒤뜰에 배치하는 것이 일반적이었다. 따라서 부엌에는 안마당과 뒤안으로 왕래할 수 있도록 문이 두 방향으로 나있는 것이 보통이었다.

화개마을의 한 가옥에서는 장독대가 완전히 벽으로 차단되어 문으로 출입하게 되어 있었고 전남에서도 이 장독대를 '장광'이라고 하여 주위에 담을 두르기까지 한 모습을 볼 수 있어 한국 식생활에서 차지하는 장독대의 중요성을 엿볼 수 있다.<sup>32)</sup>

이상과 같이 반가의 취사생활을 위한 공간영역을 보면 <그림 2>와 같다. 따라서 표면적으로 도출된 공간사용범위는 매우 넓게 나타났는데, 이것은 조선시대 가옥공간에서 차지하는 식생활의

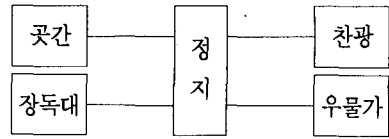


그림2 취사생활의 공간영역

위치를 파악하게 한다. 이러한 취사생활의 종합적 배경은 거시적으로 농경사회의 생태적 구조와 한반도의 기후 등의 자연적 조건에 의한 식생활의 구조와 기본적인 관계가 있으며 미시적으로는 부엌이라는 취사공간의 구조와 밀접한 관계가 있다고 해석할 수 있다. 결국 이러한 복합적 요인에 의해서 식생활의 배려를 위한 공간이 가옥내에 다양하게 형성되었던 것이다.

(2) 저장 및 갈무리공간

취사라고 하는 음식준비와 마련의 생활은 기본적으로 식품섭취의 유형적 특성과 관계가 있으며, 우리나라에서는 특히 식품의 저장이나 갈무리를 떼어 놓고 생각할 수 없다.

전술한 바와 같이 한국 식생활양식은 특히 저장반찬이 발달되었다. 절후에 맞추어 장담그기·김장·장아찌담그기·젓갈담그기·나물말리기 등 여러가지 상비식품(常備食品)을 위한 연중행사가 다달이 계속되었던 것이 한국의 전래 식생활의 모습이었다. (표 3참조) 일상식에 대비하는 이같은

정월(음력)	3월	6월	9월	정월
메주말리기	_____	_____	_____	메주쭈기
장담기	_____	_____	_____	
봄나물말리기	_____	_____	_____	
쿨비말리기	_____	_____	_____	
젓갈담기	_____	_____	_____	
장아찌담기	_____	_____	_____	
마늘준비	_____	_____	_____	
고추준비	_____	_____	_____	
가을깻아찌담기	_____	_____	_____	
가을나물말리기	_____	_____	_____	
김장	_____	_____	_____	

표3 식품의 연중 갈무리

31) 『한국민속』, 70쪽

32) 김광연, 앞의 책, 102쪽

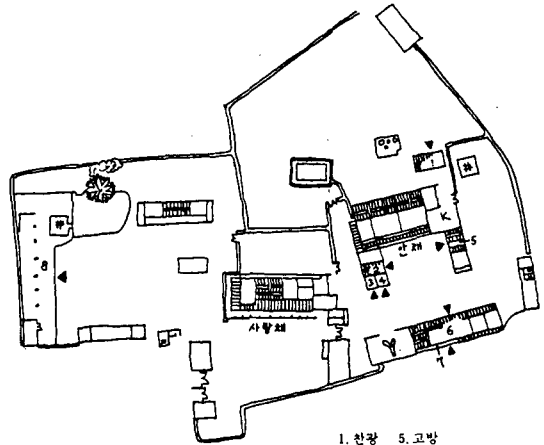


생활관습은 가정마다 다를 있는 전래음식 솜씨로 계승되었고 가정음식의 유형으로 전통양식을 심화시키고 여성의 생활규범 규정에까지 영향을 주는 요인이 되었으며 한국인의 기호(嗜好) 형성에 기본요인을 이루었다고 할 수 있다.<sup>33)</sup>

따라서 가옥의 공간구조도 이러한 저장음식을 다루고 보존하거나 지속적인 관리를 위한 배려가 필요하였고 저장식품의 특성에 맞는 별도의 수장 공간들이 생기게 되었다고 볼 수 있다. 된장이나 간장 그리고 고추장 같은 발효식품은 적절한 환경 조건이 필요한 만큼 햇살과 통풍이 좋은 외부공간, 즉 넓은 집에서는 뒷마당에, 좁은 집에서는 앞마당에 2-3척 가량의 기대(基臺)를 쌓고 그 위에 저장물의 용량에 따라 크고 작은 옹기에 담아 놓았다. 큰 독은 간장 비치용이고 중간크기의 것은 된장 비치용으로 '중두리'라 하며 작은 항아리는 고추장 비치용이다. 서울지역 이북의 장독은 대체로 구경(口徑)이 넓고 키가 크며 남쪽의 것은 비교적 구경이 좁고 복경(復徑)이 크다. 이런 특성은 기온에 맞추어 조사광선(照射光線)의 양을 조절하려는데 기인한 것이며 간장은 여러해 묵은 것이 진미롭고 된장·고추장 등은 품종이 다양하므로 큰 집일수록 장독이나 중두리 항아리들을 여러개 비치하였다.<sup>34)</sup>

장독대외에도 음식만들기에 필요한 일상식품 및 저장식품등의 관리는 상류계층의 가정에서는 매우 중요하였다. 상류가옥의 공간 중에서 많이 볼 수 있는 광, 고방, 곳간, 뒤지, 찬간(광)이 식품의 수납과 관계가 있는 공간이다.

영광 김석주씨가(그림 3)에는 찬광·고방·곳간·뒤주의 식품저장 공간이 있다. 찬광에는 술독을 비롯하여 건어물(乾魚物)·육류(肉類)·각종 제수(祭需)·잡곡들을 보관하였었고 고방은 포목류·제기류(祭器類)·잡곡·가루독 등을 보관했었다고 한다. 곳간은 마루를 깔아 나락·보리·잡곡들을 수장했으며 뒤주는 이중벽으로 곳간과 인접하여 가장 귀한 곡식을 수장했었다고 한다.<sup>35)</sup>

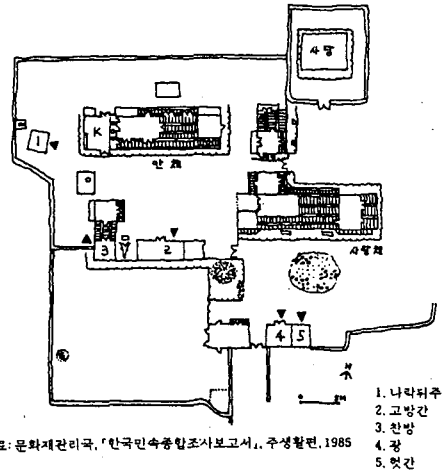


자료: 문화재관리국, 「한국민속종합조사보고서」, 주생활편, 1985

그림3 김석주가의 식료품 수장공간

조선시대의 가정의 경제적 여건이란 쌀이라는 주식의 생산량과 큰 관계를 지니고 있었다. 즉, 천석꾼의 집이니 만석꾼의 집이니 하는 것으로 그 집의 경제적 우위를 가늠하였던 것이다. 이에 따라 곡식을 수장할 공간을 마련하는 것이 필수적으로 요구되었고 그것이 바로 곳간이었다.

경북 상주의 조성호씨가(그림 4)에는 나락, 뒤



자료: 문화재관리국, 「한국민속종합조사보고서」, 주생활편, 1985

그림4 조성호가의 식료품 수장공간

33) 윤서석, 앞의 글

34) 윤서석, 앞의 글, 240-241쪽

35) 문화재관리국, 「주생활편」 「한국민속종합조사보고서」, 301쪽

주, 고방이 있는데 나락뒤주는 부엌 옆에 독립되어 지어져 있으며 여기에 나락을 넣으면 변질이 되지 않았다고 한다. 고방은 그 기능이 많아 쌀과 잡곡·술·명태같은 건어물과 육류등을 저장하였다. 또한 찬방이 있는데 이 찬방은 찬모가 거저하는 곳이지만 평상시에는 식모들도 들어와 일을 하였다.<sup>36)</sup>

한편 전남지방의 경우는 젓갈저장을 위한 젓꼭간(영광 조영규가)이 마련되거나 독립된 공간이 없을 경우에는 찬방이나 마루광등에 젓갈류가 저장되었다.

경북의 '모'자형 가옥의 식품수납공간으로는 고방·도장·곡간·광·찬방들로 나타났으며 여기서의 세부적인 기능을 보면 고방은 독·항아리·채·괘·함·광주리·큰병·곡류·체·병풍·돛자리·명석들 같은 기물류를 넣어 놓은 곳과 쌀이나 잡곡을 따로 구분해서 수장한 고방이 일반적으로 지방마다 이름과 건축적 요소의 차이가 있어도 그 기능은 대체로 같았다.

도장은 살림방인 옷방이 나뉘어져 옷방이 지닌 기능의 보완성을 지님으로써 경우에 따라 약간 차이가 있다. 도장은 보통 고방과 같은 용도로 사용되는데 그 차이점은 도장의 경우 바닥이 구들 처리가 되어 있고 고방은 바닥이 마루로 처리된 것을 말한다. 도장이란 용어는 조선조에는 안방(閨中)으로 나타나 있으며 그 의미도 '여자들이 거저하는 방'이며 특히 부부의 침실을 의미하였다. '규(閨)'라는 한자의 풀이도 '계집 규' 또는 '도장 규'로서 여자를 지칭하는 뜻이었다. 그렇다면 이 공간은 원래는 부부공간이던 곳이 내외 거처의 분리에 따른 안방의 용어도입과 함께 후퇴되었고 여주인의 신변보호나 수발을 위한 여자 몸종의 거저공간으로 사용되면서 도장이란 용어를 그대로 이어 받았다고 볼 수 있다. 왜냐하면 단순한 수장공간일 경우에 이곳에 구들을 굳이 설치할 필요는 없었기 때문이다. 한 예로 서울 관훈동 이씨가의 안방윗쪽에 안잠자기 방이 있다든가 강릉의 선교장, 임경당의 도장의 출입문들의 구조적 측면을 보면 이러한 성격이 나타나고 있다.

36) "주생활편" 앞의 책, 359-360쪽

이러한 도장은 점차 본래의 기능이 변질되어 수장공간으로서의 자리를 굳혀오게 된 것으로 생각된다.

곡간 역시 대개 나락을 수장한다. 광은 곡물류 농기구류 식료품류들을 수장하는데 일정한 것은 아니다. 광이란 용어도 원래는 '庫房'이라는 한자말에서 귀화되어 고방-고왕-광으로 되었다.<sup>37)</sup> 찬방이란 부엌공간이 넓은 경우 그 한 부분을 바닥을 높히 하여 만든 일종의 배선공간이라고 할 수 있다.<sup>38)</sup>

또한 일정한 온도를 유지해야 하는 김치의 저장을 위해서 김치광이 있었다. 이것은 부엌 옆 뒷마당이나 아래채에 설치되며 김치광 안에는 여러 개의 김치독이 땅에 묻힌 채로 상비되어 겨울철에 대비하였다.<sup>39)</sup>

구례 운조루의 안채에는 부엌 아래에 '짓광'이라고 하여 주로 김치독을 보관하였으며 그 옆의 곡간은 보통 한달분의 상용식량을 각종 곡물항아리에 저장하였다고 한다. 누다락에는 술을 담기 위한 누룩을 보관하였다. 곡간은 여러개의 괘와 항아리에 곡식을 넣어 보관한 곳으로 노복의 출입은 금지되어 있고 가모(家母)만 출입하였다고 한다. 건넌방 쪽의 부엌에 붙어 있는 광은 원래 마루바닥의 공간으로 음식을 보관하는 곳이라 하여 고방이었음을 알 수 있다.<sup>40)</sup>

강릉 최씨가, 서울 와룡동 김씨의 경우 부엌 옆에 마루바닥의 찬간이 있어 일상음식의 저장 및 관리에 용이한 공간이었음을 알 수 있다. 이러한 기능은 지칭용어는 다르지만 영친 정재영씨의 부엌옆의 도장, 월성 손동만씨 가옥의 인접 마루방, 외암리 이씨의 부엌안 골방들이 모두 찬간과 비슷한 역할을 했을 것으로 생각된다. 따라서 고방이나 광, 곳간들은 찬간과 같은 일상음식의 갈무리보다 장기적 수장공간의 성격을 띤 곳으로

37) 최창열, "논두렁과 마지기의 어원적 의미", 「어학」 13권(전북대 어학연구소, 1986), 1-21쪽

38) 하종한, "조선조 모자형 주택의 수장공간에 관한 연구" (영남대학교 석사학위논문, 1985), 26-29쪽

39) 윤서석, 앞의 글, 241쪽

40) 전라남도, 「구례 운조루」, 56-58쪽

공간의 명칭	공간의 용도
정지	음식익히기, 상차림, 설겅이
우물가	급수, 씻기
장독대	저장, 갈무리
광	농기구, 곡물류, 식료품류 수장
고방	술, 잡곡, 가루, 건어물등 수장 제기, 껌, 함, 포목, 병풍, 돛자리등 기물수장
곳간	나락, 보리, 잡곡수장
찬광	식품류저장
찬방	상차림과 음식준비
나락뒤주	나락수장

표4 취사생활에 사용된 공간의 내용

서 그 차이점이 있다고 보겠다.

이상과 같이 살펴본 취사생활과의 관련공간을 정리하면 <표 4>와 같다.

### 5. 맷음말

이상과 같은 내용을 고찰해 볼 때, 한국의 전통적 식생활양식 즉, 밥을 주식으로 하고 반찬을 부식으로 하는 일상식 구조는 상차림의 기본요소로 이루어졌다. 식사는 개인별 존중의식의 단면을 보여주는 1인 중심의 독상 위주로 이루어져 이로 인한 다양한 소반이 발달하였다. 1인용에서 2인용 중심으로 이루어진 소반의 크기와 형태는 소반을 들고 나르기 쉽도록 구성되었으며 한편으로 전통적 가옥이 온돌이라는 난방구조를 채용함으로써 생긴 바닥의 높낮이의 차이에도 수월하게 옮길 수 있었던 것이다.

가족의 식사는 가부장적 체제에서의 상하서열이 적용되어 이루어졌는데 식사를 하는 장소는 모두 안채의 안방(큰방)에서 이루어졌다. 며느리들은 시부모 식사 중에 양수거지를 하고 지켜서 있다가 안방이나 혹은 다른 곳에서 하기도 하였다. 이런 점에서 안방은 식사를 하는 단순한 장소로서의 의미를 넘어 가장을 중심으로 한 가족의 서열적·평면적 식사방식이 수반되어 가부장제의

결속을 다지는 공식적 의미로서의 중요한 공간이었다고 할 수 있다.

한편으로 하인들의 경우에는 계급사회의 불평등한 구조적 배경에 따라 식사공간도 열악한 곳에서 이루어졌다. 즉, 여자하인들은 정지 바닥에서 하는 일이 보통이었고 정지 옆에 마루바닥으로 부설된 밥청의 설치는 주로 호남지방에서 발견되는 식사공간으로 주인의 상당한 배려에 의해 이루어진 것이었다.

기본적인 취사의 공간은 부엌 또는 정지였다. 부엌은 흙바닥에 부뚜막이 만들어지고 여기에 솔이 대·중·소로 설치되어 기본식인 밥과 국이 조리되었다. 난방을 하지 않는 여름에는 ‘한데부엌’이나 화덕을 놓고 사용하였다. 부엌에는 보통 급·배수시설이 마련되어 있지 않아 취사가 물을 가장 많이 써야 하는 작업이면서도 그 사용은 모두 밖에서 이루어졌다. 문 가까이에 ‘물두멍’을 놓고 여기에 우물에서 길어온 물을 담아 놓고 식수나 설겅이물로 사용하였으며 배수시에는 안마당에 설치된 하수구로 버렸다.

이러한 급배수의 불편함은 목조구조와 가옥에 부엌 바닥이 흙이라는 구조적 특성에 기인한 것으로 보인다.

조선시대가 지닌 농경사회라는 생활적 배경은 가옥으로 하여금 이러한 생산작업을 충족시킬 수 있는 공간구성을 갖도록 하는데 기본적인 영향을 주었으며 간장·된장·고추장등의 장류를 중심으로 하는 저장음식의 발달을 특성으로 한 식생활양식은 이러한 식품의 준비나 저장 및 지속적인 관리를 위해 채광이나 통풍이 좋은 곳의 장독대를 비롯한 기타 여러 식품을 위한 수장공간으로서 광·곳간·고방·도장·찬간등이 요구되었다. 한편 지역에 따른 특성이지만 호남지역에서는 특별히 젓곳간이 마련되어 식품의 기호에 따른 저장공간의 구성도 나타났다. 이와같이 부식에 대한 저장공간 및 식품의 갈무리 공간이 매우 발달되어 있는 것은 무엇보다도 식생활의 중요성이 다른 것보다 우위에 있었음을 보여주는 관념에서 기인되었다고 생각된다. 또한 기본적으로 거주하고 있는 가족원과 비가족원인 하인들, 그리고 빈번한 봉제사의 회수와 접빈객은 이러한 음식차림의 빈

도와 그 양과 관계가 있으므로 더욱 식생활이 중요하였다고 하겠다.

따라서 반가의 식사생활은 취사작업 자체가 복잡한 데다 취사공간의 영역이 부엌을 중심으로 곳

곳을 왕래해야 했으므로 가옥에서의 공간사용의 범위가 매우 넓었음을 알 수 있고, 이를 위한 공간적 배려가 가옥내에 충실히 반영되었음을 알 수 있다.

# The Eating and Cooking Spaces of Yang-ban Houses in the Cho-sun Dynasty

Park, Sun Hee

(Chon Buk University, Associate Professor)

## ABSTRACT

Eating was done on a respective one-man dining table, which reflect the esteem for the individual. The family eating place was generally An-bang of the house, The eating space of Yang-ban housing with its hierarchical, spatial method of tabling and eating around the head of the family served as a synchronically meaningful space which was to strengthen the solidarity of patriarchy beyond the mere functioning place of eating. That meaning seems to reveal itself more conspicuously when we consider that the eating place is An-bang, the center of the main house.

The basic space for cooking was Bu-oak(Chung-ji). There was no water-supply system or drainage in the kitchen, so all the water needed for cooking was drawn from outdoor well with a bucket.

The traditional eating habits, the entertainment for the bustling guests, and the frequent sacrificial rites required many store rooms for the subsidiary food and wide space for putting food into order.