조선시대 수라상 차림

수라는 고려 말과 조선시대에 왕에게 올린 밥을 경어로 이른 궁중용어이다. 고려 원종(元宗) 이후 몽골의 문물이 들어와 몽골어의 음식을 '슐라' 라고 한 데서 궁중용어로 정착된 것으로 추측한다. 수라상은 왕과 왕비의 평상시 밥상으로, 기본 음식 외에 12가지 찬품이 올려지는 12첩 반상을 원칙으로 한다. (중요무형문화제 제38호)

○ 궁중의 일상식

궁중에서 평일에는 아침과 저녁 수라상, 이른 아침의 초조반상, 점심의 낮것상 등 네 차례의 식사가 있다. 평상시의 아침과 저녁 진짓상을 수라상이라 한다.

< 초초반상 >

탕약을 들지 않는 날, 이른 아침 7시 전에 차리는 상을 일컫는다. 쌀에 잣이나 깨, 채소, 고기 등을 넣어 여러 가지 죽을 만들고 국물이 많은 물김치류, 소금이나 새우젓으로 간을 한 맑은 조치 그리고 마른 찬을 두세 가지 함께 낸다.

< 아침·저녁수라 >

아침수라는 10시경, 저녁수라는 오후 5시경에 차린다. 평상시의 진짓상을 수라상이라 하며, 밥과 찬품으로 구성된다. 수라상은 12첩 반상 차림으로 반가의 9첩이나 7첩 반상 차림보다 가짓수가 많고 식사 예법도 까다로운 편이다. 이러한 수라상은 소주방(대궐안의 음식을 만드는 곳)에서 주방 상궁이 차린다.

< 낮것상 >

오후 1시 경 또는 2시 경에는 국수를 위주로 한 다과상을 마련한다. 이 다과상은 초조반 대신에 올려지는 경우도 있어서, 올려지는 시간에 따라 조다소반과·주다소반과·주다별반과·만다소반과·야다소반과 등으로 반과상이 지칭된다.

○ 수라상

수라상은 기본음식 외에 12가지 찬품이 올려지는 12첩 반상을 원칙으로 한다. 그러나 그 이상이어도 상관이 없으며, 내용은 계절에 따라 바뀐다. 수라상은 왕과 왕비가 같은 온돌방에서 각각 받는데, 동편에 왕, 서편에 왕비가 앉는다. 겸상은 없고 시중드는 수라상궁도 각각 3명씩 대령하며, 원반(수라상)과 곁반·책상반 등 3개의 상이 들어온다.

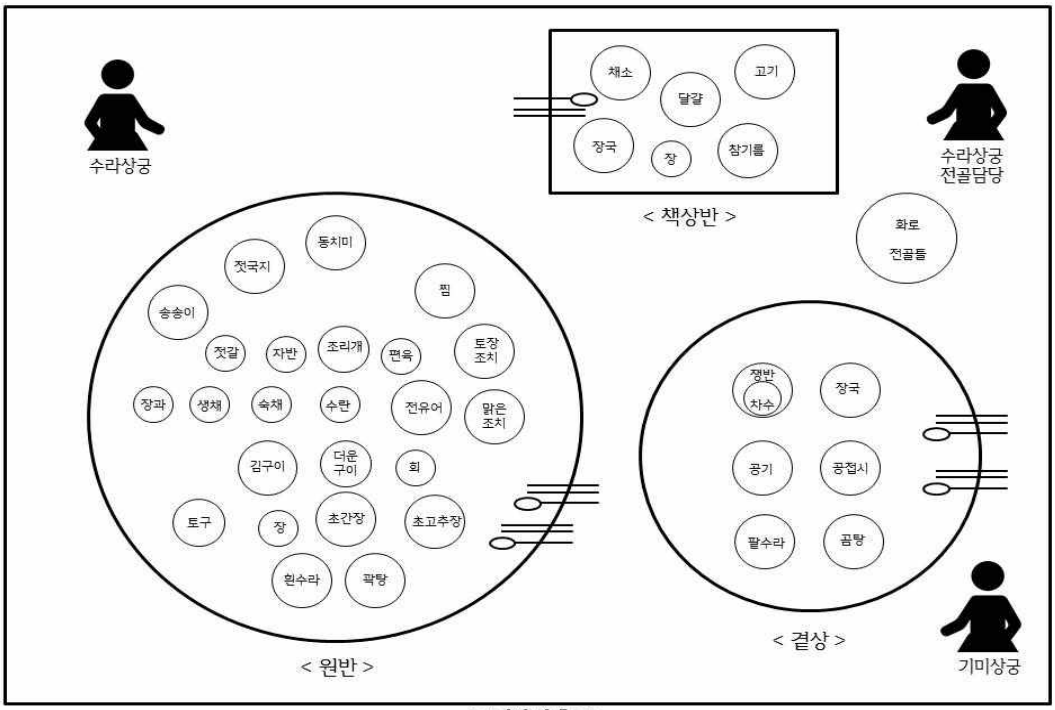
< 찬품 단자 >

궁중의 음식명		일반 음식명
※ 기본 음식 : 밥과 탕 그리고 기본 찬		
① 수라	흰밥, 팥밥 두 가지	밥, 진지
② 탕	미역국, 곰탕 두 가지	국
③ 조치	토장조치, 젓국조치 두 가지	찌개
④ 찜	육류, 생선, 채소의 찜이나 선	찜
⑤ 전골	화로와 전골틀을 준비하여 겯반에서 만들어 대접함	전골
⑥ 김치	젓국지, 송송이, 동치미 또는 나박김치의 세 가지	배추김치, 깍두기, 동치미, 물김치
⑦ 장류	청장, 초장, 윤집, 겨자집	장, 초장, 초고추장
※ 찬품 : 12가지 찬품		
① 더운구이	육류, 어류의 구이나 적	구이, 산적, 누름적
② 찬구이	김, 더덕 등 채소나 건어물	구이
③ 전유화	육류, 어류, 채소의 전	전유어, 저냐, 전
④ 숙육	삶은 육류를 얇게 썬 것	편육
⑤ 숙채	익혀서 조리한 채소 음식	나물
⑥ 생채	날로 무친 채소 음식	생채
⑦ 조리개	육류, 어류, 채소류의 조림	조림
⑧ 장과	채소류의 장아찌나 갑장과	장아찌
⑨ 젓갈	어패류의 젓갈	젓갈
⑩ 마른찬	포, 자반, 튀각 등의 마른찬	포, 튀각, 자반
⑪ 회	육회, 어패류의 생회, 숙회	회
⑫ 별찬	수란 또는 다른 별찬	
차수		숭늉

< 상과 기명 >

수라상에 사용 되는 상	수라상에 사용되는 기명
- 붉은 주칠을 한 원반, 곁반, 책상반 - 전골을 끌이기 위한 화로와 전골틀	겨울 - 은(銀)반상기 여름 - 사기 반상기 *수저는 사계절 모두 은을 사용

< 반배법 >



< 수라상 반배도 >

원반의 오른편에 수저를 두 벌 놓고, 국을 내리고 차수를 올릴 때에 한 번을 내린다. 곁반의 수저 두벌은 기미 상궁이 기미하거나 음식을 빈 공기나 접시에 덜 때 쓰며 책상반의 수저는 전골 상궁이 전골을 만들 때에 쓴다.

원반의 왼편 끝에 있는 토구는 뚜껑이 달린 오목한 그릇으로 비아통이라고도 한다. 음식을 먹다가 입에서 넘기지 못하는 뼈, 가시 등을 담는 그릇이다.

음식의 간을 맞추는 청장, 젓국, 초고주창, 겨자집 등을 담은 종지는 밥과 국의 바로 다음 줄에 놓는다. 더운 음식과 손이 자주 가는 것과 국물이 있는 국, 찌개, 물김치 등은 오른편에 놓는다. 젓갈·밑반찬은 상의 왼편에 놓는다. 따뜻한 음식인 찜, 구이, 별찬인 회, 수란은 곁상에 두었다가 적절한 때 원반으로 올린다.

* 참고문서 : 한복려, 궁중음식과 서울음식
김상보, 한국의 음식생활문화사