

## 朝鮮時代 宮中飲食中 饌物類의 分析的 研究

李孝枝·尹瑞石\*

漢陽大學校 家政大學, \*中央大學校 家政大學  
(1986年 2月 15日 접수)

### An analytical Studies on Side Dishes in the Royal Parties of Yi Dynasty

Hyo Gee Lee · Soo Seok Yoon \*

\* College of Home Economics, Chungang University.  
(Received February 15, 1986)

#### Abstract

This study was designed to establish Korean food culture by analyzing 17 sets of Jinyounuigue (진연의궤) Jinchanuigue (진찬의궤), and Jinjarkuigue (진작의궤) which were the records of royal party procedures in Yi dynasty.

Side dishes were classified into 20 groups in this study; Tang (場) 19, Jungol (전골) 3, J'im 18, Jun (전) 20, Jock 14, Pyunuk (片肉) 14, Cho 12, Hyae 17, Po 8, Chae 3, Bung 1, Nanri 1, Sooran 1, Sookran 1, Jaban 1, Kimchi 2, etc. all of 140 different kinds of side dishes.

There was no tendency in omission or addition of food materials.

Food materials were beef, pork, lamb, chicken, duck, peasant meat, dock's egg, fish, shellfishes, mollusca, curstacea, seaweeds, vegetables, fruits, beancurds, muk (a starch jelly), d'ock, muchrooms, etc.

Seasonings were soysauce, pepper, sesame oil, ginger, green-onion, garlic, bean paste, ginger powder, red pepper powder, red pepper paste, salts, vinegar, honey, sesame power, etc.

#### I. 서 론

우리나라는 농경을 제 1위의 생업으로 하였으므로 조리, 가공법에서도 곡물음식이 가장 많이 개발되고 널리 보급되어 토착성이 짙은 전통음식으로 계승되어 왔다. 한편 농경이전부터 주요식량의 구실을 하였던 수·조옥류나 어패류로 구이를 하거나 비축방법으로 건조법인 포나 젓갈 담그기 같은 솜씨가 곡물음식과 함께 발달하여 널리 사용되어 왔으니 이같이 곡물음식과 고기음식이 병행하여 발달

한 것이 특징이다.

또 기온차가 심하여 추운계절에 대비한 채소음식으로서 김치와 같은 과학적인 채소가공법을 개발하였다.

「星湖塞說」(卷25)에서 “조석으로 밥과갱, 고기 하나 채소하나를 먹는다.”고 하였으니 밥을 주식으로 하는 조석상의 기본찬물을 알리는 것이다.

이러한 풍습은 한민족이 고대생활에서 수렵을 숭상하고 가축을 잘 사육하면서 살던 생활에서 비롯된 유구한 유습이라고 본다.

이같이 수렵을 숭상하는 생활에서 고기요리의 솜씨가 일찍부터 출중하여 漢代에서는 우리민족음식의 하나인 狷炙을 최상의 호찬으로 하였고, 신라 신문왕 3년의 혼례매의 폐백품목에는 脯가 있어서 乾肉으로 가공되었음을 확인할 수 있다.

이와같이 先史時代부터 개발·발달하였던 고기요리의 솜씨는 계속 증진되었고, 특히 식품급원의 제한성에서 부위별활용 조리법의 특수성 등 조리솜씨는 더욱 증진하여 한국음식 고유의 고기음식 특미로까지 발달하여왔다.

한편 崇佛社會아래에서 한때 침체되기도 하였으나 崇佛의 쇠퇴풍조로 다시 복원 발달하는 등 몇고비의 변천을 겪어오면서 곡물과 고기음식의 병행발달을 이루어온 것은 한국식생활문화의 현저한 한 특성이다.

이같이 한국인의 일상식은 밥을 주식으로하고 밥을 먹기에 좋은 음식을 반찬으로 한 밥상차림으로 밥과 반찬의 相互補完型이다.

밥상차림에서 밥과 반찬의 내용구성은 영양, 맛, 시각성 등에서 상호보완성을 기본원칙으로 다듬어

져있고 이것을 모두 한 상에 모아 차리는 양식으로 정착되었다. 이와같이 일상식은 극히 보편적으로 가능성이 많은 음식을 중심으로 하고, 연회나 큰 잔치가 있어 손님대접을 할 때에는 특별 음식으로 교차상차림을 하였다.

한국음식은 조선왕조 500년 역사속에서 조리가공법, 상차림의 양식, 여러 의례의 관행 등에서 전통을 확립하였으며, 그 중에서도 왕실을 중심으로 한 음식차림은 당시의 음식문화의 한 집체라고 할 수 있다. 즉 진상이나 공상제도를 통하여 각처의 명물식품이 모아지고 이것으로 엄격하면서도 풍부한 가운데 조리·가공법과 차림의 양식 등이 잘 다듬어지고 격조화하게 된 것이다. 그 중에서도 연회음식 차림은 불량, 기술·의례 등에서 가장 풍부하고 격식이 높은 것이었다.

본 논문은 조선왕조후기 즉 18세기초부터 20세기초까지 200년간의 궁중연회에 관한 모든것을 기록하여 놓은 진연의궤·진찬의궤·진작의궤의 수록내용중에서 찬물류의 종류, 찬물에 이용된 재료,시대에 따른 찬물류의 종류변화등을 분석고찰하였다.

표 1 탕의 종류와 빈도

종류	연도	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	회수
잡	탕	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	골	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
양탕(양숙탕)				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
완	자	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
금	중	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	19
저	포			○				○	○	○	○	○	○	○	
추	북	○	○	○				○	○	○	○	○	○	○	8
칠기탕(칠계탕)		○	○	○					○	○	○	○	○	○	
초	계		○		○		○			○	○	○	○	○	6
용	봉								○	○	○	○	○	○	
계	육장			○						○	○		○	○	5
고	계			○						○	○		○	○	
갈	이									○	○		○	○	3
해	삼								○				○	○	
만	증	○		○											2
금	린									○	○				
육	어						○								1
홍	어												○		
임	수										○				1
합	계	7	7	11	5	4	7	7	7	12	14	9	11	11	

## II. 찬물류의 종류

18세기초에서부터 20세기 초까지 200년간 우리나라 궁중음식에 사용된 찬물류는 탕, 전골, 찜·전·적·편육·초·회·포·채·병·족편·감화부·문주·볶기·난리·수란·숙란·좌반·김치 등 모두 20종류였다.

### 1. 탕

탕의 종류와 자료에 나타난 빈도는 표 1과 같다. 즉, 탕은 19종류로 삼탕·골탕이 13회로 가장 많았고, 양탕(양숙탕)·완자탕이 11회, 금중탕 9회, 저포탕, 추복탕 8회, 칠기탕 7회, 초계탕 6회, 용봉탕·제육장방탕 5회, 고계탕 4회, 갈이탕 3회, 해삼탕·만중탕·금린어탕 2회, 육탕·홍어탕·임수탕이 1회였다.

**雜湯** 삼탕에 사용된 재료의 수는 16, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28가지였다.

재료는 우내심육, 양, 곤자선, 두골, 진계, 제태, 제육, 전복, 해삼, 대수어, 생치, 연계, 저각, 우외심육, 부화, 우신, 도간리, 배골, 우둔, 대장, 생육, 계란, 표고, 청근, 청과, 박고지, 실백자, 석이, 수근, 진이 등이었다.

양념은 간장, 호초말, 진유, 생강, 진말, 녹말, 생충, 실임자말이었다.

**骨湯** 골탕에 사용된 재료의 수는 4, 5, 7, 9, 12, 14, 15, 16, 17가지였다.

재료는 두골, 우내심육, 도간리, 곤자선, 우둔, 해삼, 전복, 생육, 부화, 대장, 계란, 표고, 양, 실백자, 수근, 청근 등이었다.

양념은 진유, 간장, 생강, 호초말, 녹말, 생충, 실임자말, 진말 등이었다.

**胾湯(胾熱湯)** 양탕에 사용된 재료의 수는 6, 7, 8, 9, 14, 16, 17가지였다.

재료는 양, 계란, 실백자, 표고, 우내심육, 석이, 도간리, 청근, 해삼, 전복, 생육, 부화, 수근, 곤자선, 배골, 대장 등이었다.

양념은 진말, 생강, 진유, 간장, 호초말, 생충, 실임자 등이었다.

**完子湯** 완자탕에 사용된 재료의 수는 13, 14, 17, 18, 20, 21, 22, 24가지였고 **사용한**

재료는 전복, 해삼, 홍합, 양, 생치, 연계, 수어, 우설, 저각, 계란, 실백자, 표고, 곤자선, 두골, 제태, 우내심육, 진계, 청근, 청과, 수근, 박고지, 도간리, 배골, 부화, 두부, 석이, 생육, 태포 등이었다.

양념은 녹말, 간장, 생강, 호초말, 진유, 초, 생충, 진말, 염, 실임자말, 고추등이었다.

**錦中湯** 금중탕에 사용된 재료의 수는 9, 10, 13, 14가지였다.

재료는 진계, 해삼, 계란, 표고, 박고지, 청근, 실백자, 연계, 진이, 우내심육, 석이, 전복, 청과, 두골, 곤자선, 수근, 배골등이었다.

양념은 간장, 호초말, 진말, 진유, 생충 등이었다.

**豬胞湯** 저포탕에 사용된 재료의 수는 16, 17, 18, 19, 20가지였다.

재료는 저배길, 양, 저태, 곤자선, 두골, 우내심육, 진계, 계란, 수어, 실백자, 박고지, 표고, 청근, 전복, 해삼, 수근, 생육, 저포, 배골, 제육등이었다.

양념은 녹말, 실임자, 생강, 생충, 진유, 간장, 호초말, 염수, 진말등이었다.

**撻鯨湯** 추복탕에 사용된 재료의 수는 5, 6, 8, 15, 17가지였다.

재료는 추복, 진계, 청근, 실백자, 계란, 연계, 수근, 표고, 우내심육, 생육, 전복, 해삼, 곤자선, 배골등이었다.

양념은 호초말, 간장, 실임자, 염, 진유, 생충, 진말 등이었다.

**醃鷄湯** 초계탕에 사용된 재료의 수는 6, 11, 14, 19, 22, 23가지였다.

재료는 진계, 계란, 실백자, 전복, 해삼, 길경, 표고, 석이, 연계, 배골, 곤자선, 부화, 양, 도간리, 수근, 우내심육, 대장, 우둔등이었다.

양념은 녹말, 생충, 초, 간장, 호초말, 진유, 고초, 실임자, 목말등이었다.

**龍鳳湯** 용봉탕에 사용된 재료의 수는 14, 17, 18가지였다.

재료는 진계, 청근, 계란, 해삼, 수근, 표고, 이어, 우내심육, 곤자선, 전복, 두골, 실백자, 수어, 부어등이었다.

양념은 진유, 간장, 호초말, 생충, 진말등이었다.

**七技湯(七鷄湯)** 칠기탕에 사용된 재료의 수는,

20, 21, 24, 27, 29가지였다.

재료는 제태, 양, 제배길, 퇴복, 숙전복, 진계, 두골, 수어, 계란, 대하, 청과, 해삼, 박고지, 실백자, 곤자선, 우내심육, 추복, 표고, 청근, 수근, 생육, 부화, 배골, 저배심육, 백채등이었다.

양념은 실임자, 녹말, 진유, 호초말, 간장, 생강, 염, 생충, 진말 등이었다.

**豬肉醬方湯** 제육장방탕에 사용된 재료의 수는 7, 20, 22, 26가지였다.

재료는 저각, 계란, 실백자, 곤자선, 양, 표고, 수근, 전복, 해삼, 배골, 우내심육, 실은행, 실호도, 저수과, 백채, 계육, 생육, 청근, 목이, 황화, 부화등이었다.

양념은 호초말, 생강, 진유, 염, 생충, 진말, 실임자, 간장등이었다.

**菰制湯** 고제탕에 사용된 재료의 수는 13, 19가지였다. 재료는 우설, 생치, 연계, 계란, 대수어, 청과, 표고, 실백자, 우내심육, 진계, 해삼, 전복, 청근, 수근, 곤자선, 부화, 대장, 배골등이었다.

양념은 진유, 간장, 호초말, 녹말, 생강, 진말, 실임자, 생충 등이었다.

**惣伊湯** 갈이탕에 사용된 재료의 수는 16가지로 변화가 없었다. 재료는 갈이, 양, 곤자선, 전복, 부화, 청근, 계란, 해삼, 진이, 수근, 실백자 등이었다.

양념은 생충, 실임자말, 호초말, 간장, 진유 등이었다.

**海蔘湯** 해삼탕에 사용된 재료의 수는 15, 18가지였다. 재료는 해삼, 우내심육, 진계, 양, 곤자선, 전복, 계란, 청근, 청과, 수근, 표고, 석이, 실백자, 대장, 배골 등이었다.

양념은 녹말, 진유, 간장, 생충, 호초말, 임자말 등이었다.

**饅蒸湯** 만증탕에 사용된 재료의 수는 22, 23, 가지였다. 재료는 제태, 곤자선, 제내심육, 양, 연계,

청과, 표고, 수어, 계란, 생치, 박고지, 저각, 우내심육, 우두골, 실백자등이었다.

양념은 생강, 생충, 진유, 실임자, 간장, 녹말, 염, 호초말등이었다.

**鯉鱔魚湯** 금린어탕에 사용된 재료의 수는 8, 14가지였다. 재료는 금린어, 우내심육, 계란, 부화, 전복, 해삼, 곤자선, 청근, 수근, 실백자 등이었다. 양념은 생충, 진유, 간장, 호초말, 진말, 녹말등이었다.

**肉湯** 육탕에 사용된 재료수는 5가지였고 재료는 업지윤, 곤자선, 부화, 계란, 실백자 등이었다. 양념은 고초말, 간장 등이었다.

**洪魚湯** 홍어탕에 사용된 재료의 수는 17가지였다. 재료는 홍어, 도간리, 해삼, 전복, 표고, 청근, 수근, 곤자선, 부화, 양, 계란, 실백자 등이었다. 양념은 실임자말, 진유, 생충, 호초말, 간장 등이었다.

**荏水湯** 임수탕에 사용된 재료의 수는 19가지였다. 재료는 우둔, 양, 곤자선, 부화, 배골, 청과, 표고, 수근, 계란, 전복, 해삼, 실백자 등이었다. 양념은 녹말, 진말, 실임자말, 호초말, 진유, 간장, 염등이었다.

2. 煎骨類

전골류의 종류와 빈도는 표2와 같다. 즉 전골은 3종류로 열구자탕이 9회, 면 신설로와 탕신설로가 각 1회였다.

표 2 전골의 종류와 빈도

연도	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	회수
열구자탕	○		○	○	○		○	○	○	○		○		9
면신설로					○									1
탕신설로					○									1
합계	1		1	1	3		1	1	1	1		1		11

**悅口子湯(悅口資湯)** 열구자탕에 사용된 재료의 수는 22, 23, 25, 27, 29, 30, 31가지였다.

재료는 생치, 진계, 수어, 곤자선, 배골, 제태, 제내심육, 우요골, 우내심육, 계육, 간, 양, 숙전복, 두골, 두태, 천엽, 해삼, 추복, 퇴복, 홍합, 우척골, 제각, 부화, 대장, 우신, 해란, 청과, 실백자, 실결경, 수근, 청근, 계란, 실은행, 표고, 실호도 등이었다.

양념은 호초말, 녹말, 간장, 진유, 생충, 실임자, 생강, 염, 진말 등이었다.

**麵新設爐** 면신설로에 사용된 재료의 수는 8가지였고, 재료는 목면, 진계, 계란, 도간리, 우둔, 우내심육, 등이었고 양념은 호초말, 간장 등이었다.

**湯新設爐** 탕신설로에 사용된 재료의 수는 23가지였다.

재료는 우신, 양, 곤자선, 두골, 저각, 생치, 수

어, 해삼, 계란, 청근, 전복, 표고, 수근, 실백자, 실은행, 실호도 등이었다.

양념은 생충, 진말, 진유, 간장, 녹말, 임자, 호초말 등이었다.

3. 蒸(찜)類

찜의 종류와 빈도는 표3과 같고, 즉 찜은 18종

류로서 잡증이 12회로 가장 많았고, 해삼증이 11회, 연저증, 부어증이 10회, 수어증이 7회, 전복숙이 6회, 연제증·전치수(생치전체소)가 5회, 생복증·홍합증이 4회, 생선증, 계증, 아저증, 승기아탕, 전제수(연제전체소)가, 3회, 도미면(도미찜)·저증이 2회, 우육찜이 1회였다.

표3 찜의 종류와 빈도

연도		1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	회수
잡	증	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
해삼	증	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	11
연저	증	○		○	○			○	○	○	○	○	○	○	10
부어	증	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	10
수어	증							○	○	○	○	○	○	○	7
전복	숙		○	○	○			○	○			○			6
연계	증		○		○						○	○		○	5
전치수	수	○	○	○		○							○		5
(생치전체소)															
생복	증				○		○	○	○						4
홍합	증									○	○		○	○	4
생선증															
생선	증						○					○		○	3
계	증							○			○	○			3
아저	증										○		○	○	3
승기아탕	수				○			○	○						3
전제수	수						○				○			○	3
(연제전체소)															
도미면(도미찜)	증											○		○	2
저	증	○	○												2
우육	찜					○									1
합계		6	6	7	8	4	5	8	7	6	10	9	8	10	

雜 蒸 잡증에 사용된 재료의 수는 11, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21 가지였다.

재료는 계육, 우심육, 양, 곤자선, 제태, 진계, 저각, 전복, 해삼, 부화, 갈비, 대장, 우신, 도간리, 광대구, 계란, 표고, 박고지, 청근, 백병, 수근, 석이, 실백자, 진이 등이었고 양념은 생충, 생강, 호초말, 진유, 간장, 임자말, 진말 등이었다.

海蔘蒸 해삼증에 사용된 재료의 수는 8, 9, 12, 15, 16 가지였다.

재료는 해삼, 생치, 연계, 계란, 대장, 우내심육, 전복, 곤자선, 배골, 실백자, 석이, 표고, 청근, 수근 등이었고 양념은 생강, 진말, 간장, 진유, 호초말, 생충, 실말임자말 등이었다.

軟猪蒸·猪蒸·兒猪蒸 연저증(저증·아저증)에 사용된 재료의 수는 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 19 가지였다.

재료는 연저, 우심육, 진계, 생치, 계육, 해삼, 전복, 저각, 연계, 계란, 표고, 실백자, 석이, 목이, 황화채, 녹두채 등이었다.

양념은 진유, 생강, 생충, 호초말, 염, 마늘, 임자말, 녹말, 간장 등이었다.

鮑魚蒸 부어찜에 사용된 재료의 수는 3, 8, 9, 14, 16 가지였다.

재료는 부어, 연계, 생치, 우심육, 계육, 저각, 곤자선, 양, 부화, 수어, 표고, 계란, 석이, 실백자, 목이, 황화, 진계 등이었다.

양념은 간장, 생강, 호초말, 진유, 진말, 생총, 녹말, 실임자말, 염 등이었다.

**秀魚蒸·勝只雅湯** 수어증에 사용된 재료의 수는 8, 9, 14, 27, 29, 34 가지였다.

재료는 수어, 노어, 생복, 생합, 낙제, 연제, 제태, 곤자선, 전복, 해삼, 양, 천엽, 요골, 두태, 홍합, 강고도어, 오리, 우내심육, 두골, 부화, 대장, 길경, 수근, 청근, 청과, 표고, 석이, 능이, 계란, 실생물, 실호도, 실은행, 실백자, 목이, 황화채, 녹두장음, 실생과 등이었다.

양념은 생총, 녹말, 진말, 진유, 왜토장, 호초말, 생강, 계피말, 건강말, 고추말, 간장 등이었다.

**全雞熟** 전복찜에 사용된 재료의 수는 5, 6, 7, 9, 12 가지였다.

재료는 숙전복, 우내심육, 진계, 우외심육, 도간리, 곤자선, 해삼, 실백자, 계란, 표고, 석이, 수근, 녹두채, 목이, 황화채, 생복 등이었다.

양념은 간장, 진유, 청, 후추말, 임자말, 생총 등이었다.

**軟鷄蒸·鷄蒸·全鷄首(軟鷄全體燒)** 닭찜에 사용된 재료의 수는 8, 9, 10, 11, 12, 16, 18 가지였다.

재료는 연제, 갈이, 곤자선, 광대구, 양, 부화, 전복, 해삼, 우내심육, 진계, 저육, 연저, 계란, 표고, 석이, 실백자, 청근, 진이, 수근, 녹두채, 목이, 황화 등이었다.

양념은 녹말, 간장, 호초말, 생총, 실임자말, 염, 진유, 생강, 마늘, 해수 등이었다.

**生雉蒸·全雉首·生雉全體燒** 생치찜에 사용된 재료의 수는 5, 8, 9 가지였고, 재료는 생치, 실백자였으며, 양념은 진유, 호초말, 간장, 생강, 생총, 염임자, 마늘 등이었다.

**紅蛤蒸** 홍합찜에 사용된 재료의 수는 9, 13 가지였다. 재료는 홍합, 우내심육, 전복, 해삼, 곤자선, 실백자, 표고, 등이었다.

양념은 생총, 생강, 진유, 간장, 실임자말, 호초말 등이었다.

**生鮮蒸·道味蒸·道味麵** 생선찜에 사용된 재료의 수는 9, 10, 11, 28 가지였다.

재료는 도미, 우내심육, 곤자선, 양, 부화, 배골, 두골, 전복, 해삼, 우둔, 도간리, 수근, 표고, 봉채, 은행, 호도, 실백자, 목이, 황화, 계란 등이었다.

양념은 생총, 녹말, 진말, 호초말, 임자말, 진유, 간장, 계피말, 건강말, 고추말, 당귀말 등이었다.

**牛肉蒸** 우육찜에 사용된 재료의 수는 14 가지였다. 재료는 우둔, 우협골, 우내심육, 두태, 양, 생치, 실백자 등이었고, 양념은 진유, 생강, 생총, 호초말, 마늘, 간장, 임자 등이었다.

#### 4. 煎類

전의 종류와 빈도는 표 4 와 같다. 표에서 보는 바와 같이 전의 종류는 21종이었다. 3색전유화·생선(어)전유화·해삼전이 11회로 가장 많았고, 양색전유화가 8회, 양전유화가 7회, 전유화가 6회, 간전유화가 5회, 생해전, 제육전유화·낙제전유화·천엽전유화·생합전유화가 4회, 석화전유화, 연계전유화가 3회, 홍합전·생치전유화·골전유화가 2회, 도미전유화·해란전·생치전·생하전이 1회였다.

**三色煎油花** 3색전유화에 사용된 재료의 수는 8, 10, 11, 13 가지였고, 재료는 수어, 양, 계란, 진유, 녹말, 쌀가루, 간, 목말, 염, 진말, 임자, 백어, 실백자, 석이, 호초말, 목이 등이었다.

**魚煎油花(生鮮煎油花)** 생선전유화에 사용된 재료의 수는 4, 5, 9 가지였다.

재료는 수어, 계란, 목이, 실백자, 민어 등이었고 양념은 염, 녹말, 진유, 진말, 쌀가루 등이었다.

**海蔘煎** 해삼전에 사용된 재료의 수는 10, 11, 12, 13, 14 가지였다.

재료는 해삼, 우내심육, 저각, 계란, 진계, 실백자, 홍합, 두포, 도간리, 우둔, 업지운, 태포 등이었고 양념은 생강, 생총, 진유, 호초말, 녹말, 진말, 염, 간장, 임자말, 쌀가루, 마늘 등이었다.

**兩色煎油花** 양색전유화에 사용된 재료의 수는 7, 8, 12 가지였다.

재료는 수어, 양, 계란, 간, 실백자, 석이 등이었고, 양념은 진유, 녹말, 쌀가루, 호초말, 목말, 염(백염), 진말, 임자 등이었다.

**腩煎油花** 양전유화에 사용된 재료의 수는 3, 4, 5, 9 가지였다.

재료는 양, 계란, 실백자 등이었고 양념은 진유, 염, 쌀가루, 목말, 진말, 녹말 등이었다.

**肝煎油花** 간전유화에 사용된 재료의 수는 5, 6, 7 가지였다.

재료는 간, 계란 등이었고, 양념은 쌀가루, 목말, 진말, 녹말, 진유, 염, 임자말 등이었다.

**煎油花** 전유화에 사용된 재료의 수는 8, 9, 10, 15 가지였다.

표 4 전의 종류와 빈도

종 류 \ 연 도	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	회수
3 색 전 유 화	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
어(생선) 전 유 화	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	11
해 삼 전		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
양 색 전 유 화	○	○	○	○	○	○	○	○						8
양 전 유 화		○	○		○				○	○		○	○	7
전 유 화	○					○			○		○	○	○	6
간 전 유 화		○							○	○	○	○	○	5
생 해 전	○								○	○	○	○	○	4
계 육 전 유 화									○	○	○	○	○	4
낙 제 전 유 화									○	○	○	○	○	4
천 엽 전 유 화									○	○		○	○	4
생 합 전 유 화									○	○		○	○	4
석 화 전 유 화									○	○		○	○	3
연 계 전 유 화										○		○	○	3
홍 합 전										○		○	○	2
생 치 전 유 화									○			○	○	2
꿀 전 유 화										○		○	○	2
도 미 전 유 화													○	1
해 란 전									○					1
생 치 전												○	○	1
생 하 전													○	1
합 계	5	6	4	4	4	4	4	3	14	13	4	16	14	

재료는 간, 수어, 천엽, 양, 해삼, 우내심육, 계육, 계란, 업지운 등이었다.

양념은 진유, 녹말, 쌀가루, 진말, 호초말, 임차말, 었 등이었다.

**生蟹煎** 생해전에 사용된 재료의 수는 4, 5, 8 가지였다. 재료는 생해, 계란, 우내심육 등이었고, 양념은 진유, 녹말, 진말, 호초말, 생충, 간장, 었 등이었다.

**猪肉煎油花** 계육전유화에 사용된 재료는 5 가지였다. 재료는 계육, 계란이었고, 양념은 진말, 진유, 었, 녹말 등이었다.

**絡蹄煎油花** 낙제전유화에 사용된 재료수는 5 가지였다. 재료는 낙제, 계란이었고, 양념은 진말, 진유, 었 등이었다.

**千葉煎油花** 천엽전유화에 사용된 재료수는 5, 6, 가지였다. 재료는 천엽, 계란이었고, 양념은 진말, 진유, 녹말, 었 등이었다.

**石花煎油花** 석화전유화에 사용된 재료의 수는

4, 7 가지였다. 재료는 석화, 업지운, 계란 등이었고, 양념은 진유, 었, 진말, 녹말 등이었다.

**生蛤煎油花** 생합전유화에 사용된 재료는 생합, 계란 등 5 가지였고, 양념은 진말, 진유, 었 등이었다.

**紅蛤煎** 홍합전에 사용된 재료는 홍합, 우내심육, 곤자선, 전복, 해삼, 표고, 실백자 등 9 가지였고 양념은 진유, 간장이었다.

**生雞煎油花** 생치전유화에 사용된 재료는 생치, 계란이었고, 양념은 진유, 녹말, 었, 진말 등 6 가지였다.

**骨煎油花** 꿀전유화에 사용된 재료는 두꿀, 계란 등 4 가지였고, 양념은 진말, 진유였다.

**軟鷄煎油花** 연계전유화에 사용된 재료수는 5, 7, 가지였고 재료는 연계, 계란, 실백자 등이었고, 양념은 었, 진유, 진말, 녹말 등이었다.

**道味煎油花** 도미전유화에 사용된 재료는 도미, 계란 등 5 가지였고, 양념은 진말, 진유, 었 등이었다.

**蟹卵煎** 해란전에 사용된 재료는 해란, 계란, 업 지원 등 6 가지였고, 양념은 진유, 호초말, 염 등이었다.

**生雉煎** 생치전에 사용된 재료는 생치, 실백자 등 5 가지였고, 양념은 진유, 진말, 염 등이었다.

**生鱈煎** : 생하전에 사용된 재료는 생하 등 4 가지였고 양념은 진말, 진유, 염 등이었다.

5. 炙類

적의 종류와 빈도는 표5와 같다. 표에서 보는 바와 같이 화양적, 각색화양적이 10회로 가장 많았고, 연계적(계적)이 7회, 낙제화양적, 화양적, 생복화양적이 5회, 전치적이 4회, 동고화양적이 3회, 잡적, 산적이 2회 양색화양적·천엽화양적 오리알화양적이 1회였다.

표 5 적의 종류와 빈도

연도 종류	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	회수
화 양 적	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○			10
각 색 화 양 적	○	○	○	○			○		○	○	○	○	○	10
(연) 계 적				○		○	○	○		○	○		○	7
낙 제 화 양 적			○						○	○		○	○	5
어 화 양 적			○						○	○		○	○	5
생 복 화 양 적			○						○	○		○	○	5
전 치 적							○	○	○			○	○	4
동 고 화 양 적									○	○		○		3
잡 적					○	○								2
산 적					○	○								2
양 색 화 양 적	○													1
양 화 양 적			○											1
천 엽 화 양 적			○											1
오 리 알 화 양 적			○											1
합 계	3	2	7	3	3	4	4	3	7	7	3	6	6	

**花陽炙** 화양적에 사용된 재료의 수는 7, 9, 10, 11, 13, 14, 19, 22, 23 가지였다.

재료는 우둔, 양, 요골, 곤자선, 해삼, 전복, 길경, 실백자, 계란, 표고, 석이, 진이, 도간리, 배골, 저각, 수어, 생육, 우내심육 등이었다.

양념은 생충, 진유, 실임자, 호초말, 간장, 진말, 염, 녹말, 생강, 마늘 등이었다.

**各色花陽炙** 각색화양적에 사용된 재료의 수는 16, 17, 19, 20, 22, 23, 24 가지였다.

재료는 동고, 생치, 제육, 연계, 계란, 우내심육, 요골, 석이, 표고, 실백자, 우둔, 양, 해삼, 전복, 길경, 곤자선, 우신, 수어, 두골, 배골, 생육, 저각 등이었다.

양념은 진유, 호초말, 염, 생강, 진말, 녹말, 간장, 생충, 실임자, 마늘, 묵말 등이었다.

**鷄炙(軟鷄炙)** 계적에 사용된 재료수는 5, 9 가지였다. 재료는 진계(연계), 실백자였고, 양념은

간장, 실임자, 호초말, 진유, 염, 생충, 마늘 등이었다.

**絡蹄花陽炙** : 낙제화양적에 사용된 재료수는 11, 14 가지였다.

재료는 낙제, 생치, 연계, 계란, 실백자, 표고, 우둔, 길경, 전복, 해삼 등이었다.

양념은 진말, 녹말, 생강, 진유, 간장, 실임자, 생충, 호초말, 염 등이었다.

**魚花陽炙** : 어화양적에 사용된 재료수는 8, 9 가지였고 재료는 수어, 계란, 실백자, 표고였고, 양념은 녹말, 호초말, 진유, 간장, 생강이었다.

**生鱈花陽炙** : 생복화양적에 사용된 재료수는 7, 19, 20 가지였다. 재료는 길경, 생복, 계란, 표고, 전복, 해삼, 저육, 양, 곤자선, 배골, 우둔, 실백자, 저각 등이었고, 양념은 진말, 간장, 진유, 호초말, 생충, 실임자, 염, 녹말, 등이었다.

**全雉炙** : 전치적에 사용된 재료수는 8, 9, 10 가지



였다. 재료는 생치, 실백자였고, 양념은 진유, 생충, 호초말, 생강, 실임자, 염, 간장, 마늘 등이었다.

**冬菹花陽炙**: 동고화양적에 사용된 재료수는 14, 15가지였다. 재료는 동고, 우둔, 제육, 계란, 표고, 실백자 등이었고, 양념은 생충, 녹말, 염, 간장, 진유, 생강, 호초말, 실임자말, 마늘 등이었다.

**雞炙**: 잡적에 사용된 재료수는 15, 17가지였다. 재료는 우내심육, 전복, 해삼, 곤자선, 우협골, 양, 저각, 표고, 계란, 실백자, 우둔, 배골 등이었다. 양념은 진유, 간장, 실임자, 녹말, 생충, 호초말 등이었다.

**散炙**: 산적에 사용된 재료수는 7, 8가지였다. 재료는 우둔이었고, 양념은 진유, 간장, 생충, 임자말, 호초말, 생강, 마늘 등이었다.

**兩色花陽炙**: 양색화양적에 사용된 재료수는 13가지였다. 재료는 우신, 길경, 양, 요골, 곤자선, 해삼, 전복, 계란 등이었고, 양념은 생충, 진유, 호초말, 실임자, 간장 등이었다.

**胖花陽炙**: 양화양적에 사용된 재료수는 9가지였다.

다. 재료는 양, 계란, 연제, 표고 등이었고, 양념은 진유, 호초말, 진말, 생강, 생충 등이었다.

**千葉花陽炙**: 천엽화양적에 사용된 재료수는 11가지였다. 재료는 천엽, 생치, 연제, 계란, 실백자, 표고 등이었고, 양념은 녹말, 생강, 진유, 간장, 호초말 등이었다.

**鴨卵花陽炙**: 오리알화양적에 사용된 재료수는 11가지였다. 재료는 오리알, 생치, 연제, 실백자, 표고 등이었고, 양념은 진말, 녹말, 생강, 진유, 간장, 호초말 등이었다.

6. 片肉類

편육의 종류와 빈도는 표6과 같다. 편육의 종류는 14종이었다. 제육숙편, 우육숙편 편육이 11회로 가장 많았고, 양육숙편이 10회, 제육숙편이 8회, 우낭숙편, 우설숙편이 4회, 우태울육편이 3회, 저각, 저두, 숙육, 우두, 족, 저태 등은 1회였다.

표 6 편육의 종류와 빈도

종 류	연 도														회 수
	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902		
제 육 숙 편	○	○	○	○		○	○		○	○	○	○	○	11	
편 육	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11	
우 육 숙 편	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	11	
양 육 숙 편	○	○	○	○		○	○		○	○	○	○	○	10	
제육숙편(진계)		○	○		○	○			○	○	○	○	○	8	
우 낭 숙 편									○	○		○	○	4	
우 설 숙 편									○	○		○	○	4	
우 태 울 편 육									○			○	○	3	
저 각						○								1	
저 두						○								1	
숙 육		○												1	
우 두						○								1	
족						○								1	
저 태														1	
합 계	4	6	5	4	2	8	4	2	9	6	4	8	6		

**豬肉熟片**: 제육숙편에 사용된 재료수는 1가지였다. 재료는 제육(대저·중저)·저각·저태, 제두통이었다.

**片肉**: 편육에 사용된 재료수는 2, 3, 4가지였다. 재료는 양지머리, 돼지머리, 제태, 제육, 저각, 업

지운, 쇠머리 등이었다.

**牛肉熟片**: 우육숙편에 사용된 재료수는 1, 2, 3, 4, 5가지였다. 재료는 양지머리, 쇠머리, 족, 실백자, 간장, 초, 업지운, 우태 등이었다.

**羊肉熟片·羊熟片**: 양육숙편에 사용된 재료수는 1,

8, 9 가지였다. 재료는 양(중양, 대양), 표고, 계란, 실백자였고, 양념은 간장, 호초말, 진유, 생강, 초 등이었다.

**鷄肉熟片·軟鷄熟片·陳鷄**: 계육숙편에 사용된 재료수는 1, 9, 13가지였다. 재료는 진계(연계), 우내심육, 저각, 계란, 진말, 실백자, 생강, 진유, 표고, 간장, 호초말, 녹말, 생충, 염, 양지머리 등이었다.

**牛舌片肉·牛舌熟片**: 우설편육에 사용된 재료수는 1, 2 가지였고, 재료는 우설, 업지윤 등이었다.

**牛囊片肉·牛囊熟片**: 우낭편육에 사용된 재료수는

1, 2 가지였다. 재료는 우낭, 업지윤 등이었다.

**牛胎藥片肉**: 우태울편육에 사용된 재료수는 1, 2 가지였다. 재료는 우태, 업지윤 등이었다.

7. 炒類

초의 종류와 빈도는 표 7 과 같다. 초의 종류는 12종 이었다. 전복초가 13회로 가장 많았고, 홍합초가 6 회, 우족초가 5 회, 생복초, 부화초가 4 회, 생치초가 3 회, 연계초, 생소라초가 2 회, 생합초, 전복홍합초, 전복저태초, 저태초가 1 회였다.

표 7 초의 종류와 빈도

연 도			연 도													회수
			1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	
전	복	초	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
홍	합	초		○	○						○	○	○	○	○	6
우	족	초			○						○	○	○	○	○	5
생	복	초						○			○	○	○	○	○	4
부	화	초									○	○	○	○	○	4
생	치	초			○						○			○		3
연	계	초										○		○		2
생	소라	초										○		○		2
생	합	초												○		1
전	복	홍합초	○													1
전	복	저태초	○													1
저	태	초			○											1
합 계			3	2	5	1	1	2	1	1	6	6	1	7	7	

**全鱸炒·生鱸炒**: 전복초(생복초)에 사용된 재료수는 5, 7, 8, 10, 11, 12, 13가지였다.

재료는 전복(생복), 진계, 우내심육, 실백자, 저각, 계란, 업지윤, 두포, 도간리, 사태, 우둔, 녹두채, 표고 등이었다.

양념은 간장(진장), 진유, 호초말, 생강, 생충, 청, 녹말, 실임자, 마늘, 염 등이었다.

**紅蛤炒**: 홍합초에 사용된 재료의 수는 7 가지였다. 재료는 홍합(생합), 우내심육, 진계, 실백자 등이었고, 양념은 간장, 진유, 호초말, 청 등이었다.

**牛足炒**: 우족초에 사용된 재료수는 5, 7, 8, 10 가지였다. 재료는 우족, 계란, 실백자, 표고 등이었고, 양념은 진말, 청, 생강, 간장(진장), 진유, 호초말, 실임자, 생충 등이었다.

**膾花炒**: 부화초에 사용된 재료수는 7, 8, 9 가지였다. 재료는 부화, 우내심육, 실백자 등이었고, 양념은 생충, 진유, 간장, 실임자, 호초말, 청 등이었다.

**生雉炒**: 생치초에 사용된 재료수는 6, 7 가지였다. 재료는 생치, 계란, 우내심육, 실백자 등이었고, 양념은 생강, 진유, 간장, 호초말 등이었다.

**軟鷄炒**: 연계초에 사용된 재료수는 6, 8 가지였다. 재료는 연계, 우내심육, 실백자, 계란 등이었고, 양념은 간장, 진유, 호초말, 생강 등이었다.

**生小螺炒**: 생소라초에 사용된 재료수는 5 가지였다. 재료는 생소라, 우내심육, 실백자 등이었고, 양념은 간장, 호초말 등이었다.

**全鱸猪胎炒(猪胎炒)**: 전복저태초에 사용된 재료수는 6, 7 가지였다. 재료는 전복, 저태, 우내심육,

진계, 실백자 등이었고 양념은 간장, 진유, 호초말 등이었다.

**生蛤炒** : 생합초에 사용된 재료수는 7가지였다. 재료는 우내심육, 생합, 실백자였고, 양념은, 간장, 호초말, 생총, 실임자 등이었다.

**全鱧紅蛤炒** : 전복홍합초에 사용된 재료수는 7가지였다. 재료는 전복, 진계, 우내심육, 홍합, 실백자였고, 양념은 간장, 호초말 등이었다.

8. 膾類

회의 종류와 빈도는 표8과 같다. 표에서 보는 바와

같이 회의는 17종류로 생회, 숙회, 강회 등이었다. 생복회가 10회로 가장 많았고, 어채가 9회, 각색갑회가 3회, 생합회가 8회, 어만두가 7회, 양색갑회가 5회, 각색채회가 4회, 3색회, 동수어회가 3회, 각색회, 어회, 양만두가 2회, 갑회, 골만두, 생갑만두, 근회가 1회였다.

생회에는 생복회(복회), 각색갑회, 각색회, 3색갑회, 3색회, 양색갑회, 양색회, 생합회(대합회), 동수어회, 어회, 갑회 등이었고 숙회에는 어채(각색어채), 어만두, 각색채회, 양만두, 골만두, 생합만두 등이었고, 강회에는 근회 1종목이었다.

〈표 8〉 회의 종류와 빈도

연도	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 (5)	1901 (7)	1902 (4)	1902 (11)	회수
생복회(복회)			○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	10
어채	○		○	○		○			○	○	○	○	○	9
각색갑회	○			○		○	○	○	○			○	○	8
3색갑회	○	○	○						○	○	○	○	○	8
생합회	○		○				○		○	○	○	○	○	8
어만두		○	○	○						○		○	○	7
양색갑회	○	○	○	○			○					○	○	5
각색채회					○				○	○		○	○	4
3색회				○	○				○					3
동수어회							○	○			○			3
각색회						○	○							2
어회											○		○	2
양만두	○													2
갑회	○													1
골만두														1
생합만두														1
근회				○										1
합계	7	3	9	7	2	3	6	3	8	6	6	7	8	

**生鱧膾(鱧膾)** : 생복회에 사용된 재료수는 1, 2, 4가지였다. 재료는 생복, 실백자였고, 양념은 간장, 생강, 초였다.

**各色甲膾·各色膾** : 각색갑회에 사용된 재료수는 3, 4, 5, 12, 15가지였다. 재료는 두태, 생복, 천엽, 양, 실백자, 합갑, 내심육, 청근, 우둔 등이었고, 양념은 진유, 간장, 고추말, 호초말, 생총, 생강, 실임자, 마늘 등이었다.

**三色甲膾(三色膾)** : 3색갑회에 사용된 재료수는 3, 4, 7, 8가지였다. 재료는 천엽, 두태, 생합, 양,

생복, 실백자, 등이었고, 양념은 생강, 생총, 고추 등이었다.

**生蛤膾** : 생합회(대합회)에 사용된 재료수는 2, 4가지였다. 재료는 생합, 실백자였고 양념은 간장, 초, 생강이었다.

**兩色甲膾(兩色膾·甲膾)** : 양색갑회에 사용된 재료수는 3, 4, 7, 8가지였다. 재료는 천엽, 두태, 생합, 생복, 양, 실백자 등이었고, 양념은 생총, 고추, 생강 등이었다.

**凍秀魚膾** : 동수어회에 사용된 재료수는 2, 5가지

었다. 재료는 수어, 실백자였고, 양념은 간장, 생강, 등이었다.

**魚膾** : 어회에 사용된 재료수는 2, 3가지였다. 재료는 민어, 수어, 실백자 등이었다.

**魚菜** : 어채에 사용된 재료수는 10, 13, 14, 16, 17, 20가지였다. 재료는 수어, 곧자선, 양, 제육, 제태, 해삼, 전복, 석이, 길경, 계란, 표고, 저각, 실백자, 수근, 부화, 국엽, 생합, 유자, 목이, 황화 등이었다. 양념은 생총, 녹말, 염, 생강, 초, 간장, 진유, 고추 등이었고, 치차, 연지 등이 색을 내기 위하여 사용되었다.

**魚饅頭** : 어만두에 사용된 재료수는 9, 11, 13, 16, 17, 18, 19가지였다.

재료는 수어, 우내심육, 저각, 진계, 실백자, 생치, 연계, 표고, 석이, 녹두채, 목이, 계란, 업지운, 황화, 제육 등이었다.

양념은 녹말, 생강, 간장, 생총, 진유, 호초말, 초, 고초, 염, 실임자, 마늘 등이었다.

**各色菜膾** : 각색채회에 사용된 재료수는 18, 19, 30가지였다. 재료는 우내심육, 양, 천엽, 두태, 청근, 생리, 목이, 황화, 실백자, 우둔, 표고, 전복, 해삼, 수어, 길경, 봉채, 계란, 곧자선, 부화, 석이 등이

었다.

양념은 생총, 마늘, 실임자말, 고초말, 염, 간장, 호초말, 진유, 녹말 등이었고, 색을 내기 위해 연지를 사용했다.

**胖饅頭** : 양만두에 사용된 재료수는 8가지였다. 재료는 양, 생치, 연계, 표고 등이었고, 양념은 생강, 진유, 간장, 초 등이었다.

**骨饅頭** : 골만두에 사용된 재료수는 9가지였다. 재료는 생치, 연계, 표고, 두골 등이었고, 양념은 생강, 진유, 간장, 녹말, 호초말 등이었다.

**生蛤饅頭** : 생합만두에 사용된 재료수는 6가지였다. 재료는 생합, 실백자였고, 양념은 녹말, 초, 간장, 생강 등이었다.

**芹膾** : 근회에 사용된 재료수는 4가지였다. 재료는 수근, 저각, 실백자, 생총 등이었다.

9. 膾類

포의 종류와 빈도는 표 9와 포의 같다. 종류는 8종이었다. \*각색절육이 12회로 가장 많았고, 전복절, 문어절이 8회, 각색연절육이 4회, 건치절이 3회, 광어, 대구, 산포가 1회였다.

표 9 포의 종류와 빈도

연도	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	회수
종류														
각 색 절 육	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	12
전 복 절	○	○	○	○		○	○	○			○			8
문 어 절	○	○	○	○		○	○	○			○			8
각 색 연 절 육				○	○		○				○			4
건 치 절	○	○	○											3
광 어						○								1
대 구						○								1
산 포						○								1
합 계	4	4	4	4	1	6	4	3	1	1	4	1	1	

**各色截肉** : 각색절육에 사용된 재료수는 13, 14, 16, 17가지였다. 재료는 황대구, 백대구, 광어, 홍어, 황포, 오적어, 편포, 추부, 문어, 전복, 건치, 실백자, 다사마, 사어, 건대구, 강요주, 해대, 합대구; 건대하, 치포, 관포, 산포, 퇴부 등이었다.

**各色軟截肉** : 각색연절육에 사용된 재료수는 13, 14, 18가지였다. 재료는 편포, 황포, 오적어, 강요주(홍요주), 전복, 건치, 추부, 건대구(합대구), 광

어, 황대구, 홍어, 문어, 다사마, 실백자, 사어, 백대구, 해대, 산포, 건연어 등이었다.

**全饅折** : 전복절에 사용된 재료는 2가지로 전복, 실백자였다.

**文魚折** : 문어절에 사용된 재료는 문어 한 가지였다.

**乾雜折** : 건치절에 사용된 재료는 건치 한 가지였다.

10. 菜類

채는 3종류로 청포채가 3회, 각색채, 숙채가 1회였다.

靑泡菜: 청포채에 사용된 재료수는 11가지였다.

재료는 녹두, 치자, 저각, 계란, 수근, 실백자, 청포, 해의였고, 양념은 진유, 호초말, 고추말, 간장 진초, 임자말 등이었다.

各色菜: 각색채에 사용된 재료수는 13가지였다.

재료는 청근, 수근, 전썬, 숙자, 길경, 표고, 계란이었고, 양념은 진유, 간장, 생충, 생강, 임자, 고추 등이었다.

熟菜: 숙채에 사용된 재료수는 9가지였다.

재료는 청근, 수근, 전썬이었고, 양념은 진유, 간장, 생충, 생강, 고추, 임자 등이었다.

표10 채의 종류와 빈도

종 류	연 도														회 수
	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1902	1902	1902		
靑 포 채				○		○		○						3	
각 색 채					○									1	
숙 채						○								1	
합 계				1	1	2		1						5	

11. 그 밖의 찬물류

족편, 감화부, 문주, 볏기, 난리, 수란, 숙란, 좌반, 전낭병, 김치의 종류와 빈도는 표11과 같다.

足餅: 족병에 사용된 재료수는 7, 8, 9, 10, 13, 16가지였다. 재료는 우족, 양지머리, 양령, 우내심육, 생치, 진계, 계란, 실백자, 석이, 표고, 꿀, 도간리, 사태, 수어, 연계, 진이, 간 등이었다.

표11 그밖의 찬물류의 종류와 빈도

종 류	연 도														회 수
	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902		
족 편(병)		○		○	○		○	○	○	○		○	○	9	
감 화 부									○	○		○	○	4	
난 리				○		○		○		○			○	4	
수 란					○				○	○		○		4	
숙 란									○	○		○	○	4	
생 선주 문									○	○		○	○	3	
동 고 주 문									○	○			○	2	
전 낭 병						○	○							2	
좌 반														1	
볶 기	○													1	
침 채				○	○	○	○	○	○	○		○	○	9	
장 침 채											○			1	
합 계	1	1		3	4	3	2	3	8	7	1	7	7		

양념은 생강, 호초말, 생충, 고추, 간장, 초 등이었다.

甘花齋: 감화부에 사용된 재료수는 8, 9, 10, 12가지였다. 재료는 수어, 계란, 표고, 목이, 황화, 석어, 실백자 등이었고, 양념은 녹말, 진유, 호초말, 호초말, 염 등이었다.

卵裏: 난리에 사용된 재료수는 6, 9, 12가지였다. 재료는 계란, 우내심육, 업지운, 제육, 표고, 실백자 등이었다.

양념은 진유, 실임자말, 염, 호초말, 생충, 간장 등이었다.

水卵 : 수란에 사용된 재료수는 2, 4가지였고, 재료는 계란, 생충, 고추, 실백자 등이었다.

熟卵 : 숙란에 사용된 재료는 계란 한 가지였다.

紋珠 : 문주는 생선문주, 동고문주 등 2가지였다. 생선문주에 사용된 재료수는 10, 11, 13가지였다. 재료는 수어, 제육, 계란, 목이, 황화, 표고, 실백자, 석이 등이었고, 양념은 호초말, 녹말, 간장, 진유, 염, 실임자말, 생충, 고추 등이었다.

동고문주에 사용된 재료수는 10, 11가지였다.

재료는 석이, 표고, 목이, 업지운, 제육동고, 계란, 실백자였고, 양념은 호초말, 생충, 고추, 녹말, 염 등이었다.

建囊餅 : 건낭병에 사용된 재료수는 13, 17가지였다. 재료는 우요통, 두팔, 업지운, 제육, 계란, 표고, 목이, 황화, 석이, 녹두채, 실백자 등이었고, 양념은 염, 녹말, 생충, 진유, 호초말, 고추 등이었다.

佐飯 : 좌반에 사용된 재료수는 8, 9가지였다. 재료는 장산적, 북어, 우둔 등이었고, 양념은 고초장, 진유, 간장, 생충, 생충, 생강, 입자 등이었다.

卜臬 : 북기는 전북북기 1종목이었고, 전북북기에 사용된 재료수는 7가지였다.

재료는 전북, 계란, 실백자 등이었고, 양념은 간장, 호초말, 진유, 생강 등이었다.

沉藥(沈藥) : 김치는 침채와 장침채 등 2종류였다. 침채에 사용된 재료수는 4, 6, 7가지였다. 재료는 청근, 수근이었고, 양념은 생충, 고초, 생강, 염, 마늘 등이었다.

장침채에 사용된 재료수는 12가지였다.

재료는 배추, 청근, 수근, 청과, 표고, 실백자 등이었고, 양념은 생충, 고초, 염, 마늘, 간장, 청 등이었다.

### III. 결론

궁중잔치에 차려졌던 찬물류로는 탕이 19종목, 전골이 3종목, 찜이 18종목, 전이 20종목, 적이 14종목, 편육이 14종목, 초가 12종목, 회가 17종목, 포가 8종목, 채가 3종목, 병, 죽편, 감화부, 볶기, 난리, 수란, 숙란, 좌반등이 각각 1종목, 문주와 김치가 각각 2종목으로 모두 140종목이었다.

그 중 잡탕, 골탕, 전복초는 시대나 잔치의 크기를 막론하고 모든 잔치상에 반드시 차려졌던 찬물류이다.

여러가지 찬물류에 사용된 재료는 다음과 같다.

수·조육류로는 쇠고기, 돼지고기, 양고기, 닭고기, 오리고기, 꿩고기 등이었으며, 조육의 알로는 달걀, 오리알을 사용하였다. 그 중 쇠고기는 우내심육, 우외심육, 우둔, 생육, 업지운, 사태, 양지머리, 우태등의 살고기와 양(양령), 곤자선 부화, 우신, 도간리, 대장, 두태, 천엽, 간, 우설, 우낭, 우요통 등 소의 내장과 두팔, 배팔, 요팔, 험팔, 같이 등의 뼈와 우족, 쇠머리 등이었다.

이와같이 소의 살고기와 내장, 뼈, 두팔, 우족, 쇠머리 등이 골고루 사용된 것은 요즈음같이 정육점에서 필요한 분량을 구입하는 것이 아니었고, 잔치 때마다 소를 여러 마리씩 잡게 되니까 소의 전체를 구하기 쉬웠고, 또 전체를 이용할 수 있도록 음식도 발달된 것이라고 생각된다.

돼지고기는 저(대저, 중저, 연저), 저육, 저내심육, 저태, 저각, 돼지머리, 저배길, 저수파 등이 사용되었다.

찬물류에 사용된 해산물은 어류, 패류, 연체류, 갑각류, 해조류 등이었다.

어류로는 수어(승어), 광대구(백대구, 황대구), 부어, 강고도어, 노어, 석어(조기), 사어, 민어, 도미, 백어, 광어, 흥어 등의 생선과 건대구, 건대하, 북어 등의 건어 등이 사용되었다.

패류는 홍합, 생합, 석화, 생소라, 강요주(살조개), 전복(생복, 숙전복, 추복, 퇴복) 등이었고, 연체류는 낙제, 오적어, 문어, 해삼 등이었으며, 갑각류는 생해와 해란이 사용되었으며, 해조류는 해의(해태), 해대(다사마) 등이 사용되었다.

채소류는 청근, 청고, 박고지, 수근, 길경(도라지), 황화채(원추리꽃 말린것), 녹두장음(숙주), 봉채(쑥), 동고, 국엽, 전꼴(고사리 말린것), 숙자, 고추, 배추 등이었다.

과일류는 생리, 실백자, 실은행, 실호도, 실생물, 유자 등이 사용되었는데 주재료는 아니었고, 고명의 역할로 사용되었다.

그 밖에 두포(태포, 두부), 청포, 목면, 백병, 송침채 등 일단 조리되거나 가공된 식품도 이용되었다.

버섯류는 표고, 석이, 진이, 목이, 능이 등이었다.

양념류는 간장, 호초말, 진유, 생강, 생충, 마늘, 왜토장, 건강말, 고초말, 고초장, 염(백염), 염수, 해수(간장), 초(진초), 청, 진임(실임자말) 등이었다.

양념으로 생충, 생강의 사용빈도에 비하여 마늘의 사용빈도는 아주 적었으며, 1877년 이후부터 마

늘을 사용하였음을 알 수 있었다.

그 밖에 당귀말, 진말, 녹말, 계피말, 목말, 쌀가루 등의 가루와 치자, 연지 등이 색을 내기 위하여 사용되었다.

### 참고문헌

- 1) 이성우, 이효지, 조준하: 진연의궤(숙종45년) 한역본, 한양대학교 한국생활과학연구 제 2 집, (1984)
- 2) 이성우, 이효지: 진연의궤(고종24년) 한역본, 한양대학교 한국생활과학연구 제3집 (1985)
- 3) 이성우, 이효지, 김경진: 한국음식용어의 문헌적 고찰, 한국영양식량학회지, 12-2, (1983)
- 4) 이성우: 조선시대 조리서의 분석적연구, 정신문화 연구원, (1982)
- 5) 이성우: 한국식품사회사 연구, 교문사, (1984)
- 6) 이성우: 한국식경대전, 향문사, (1981)
- 7) 이효지: 진찬의궤의 조리학적 고찰, 한국생활과학연구 제 3 집, (1985)
- 8) 이효지: 「규합총서·주식의」의 조리학적 고찰, 한양대 사대논문집 제 1 집, (1980)
- 9) 윤서석: 한국음식(역사와 조리), 수학사, (1980)
- 10) 윤서석: 한국식품사연구, 신광출판사, (1984)
- 11) 윤서석: 전통적 생활양식의 연구, 정신문화 연구원, 연구농촌 82-6, (1982)
- 12) 황혜성: 한국요리백과사전, 삼중당, (1976)
- 13) 황혜성, 한희순, 이해경: 궁중요리통고, 학총사, (1957)
- 14) 숙종45년(1719) 진연의궤 2 권
- 15) 영조20년(1744) 진연의궤 2 권
- 16) 영조41년(1765) 진연의궤 2 권
- 17) 순조 9년(1809) 진찬의궤 1 권
- 18) 순조27(1827) 진작의궤 2 권
- 19) 순조28년(1828) 진작의궤 3 권
- 20) 순조29년(1829) 진찬의궤 4 권
- 21) 헌종14년(1848) 진찬의궤 4 권
- 22) 고종 5년(1868) 진찬의궤 3 권
- 23) 고종10년(1873) 진작의궤 1 권
- 24) 고종14년(1877) 진찬의궤 4 권
- 25) 고종24년(1887) 진찬의궤 4 권
- 26) 고종29년(1892) 진찬의궤 4 권
- 27) 광무 5년 5월(1901) 진찬의궤 4 권
- 28) 광무 5년 7월(1901) 진연의궤 4 권
- 29) 광무 6년 4월(1902) 진연의궤 4 권
- 30) 광무 6년11월(1902) 진연의궤 4 권