

18世紀 宮中宴會飲食考

- 圖辛乙卯整理儀軌圖 中心으로 -

金 春 蓮

明知大學校 家政學科

(1986年 4月 10日 접수)

A Study of Court Food Culture in Yi Dynasty of 18 Century

- Based on the ceremony book "Jung Ri Eui Gwae"

Choon-Yon Kim

Dept. of Home Economics, Myoung Ji Univesity

(Received April 10, 1986)

Abstract

This paper attempts to study the court food based on the historic ceremony book, Jung Ri Eui Gwiae which describes the king's visit to the royal tomb, "Hyun Neung Won," during the rein of Chung Jo, the 22th King of Yi Dynasty. According to this book, the foods used for the ceremony of the court and the courtesy of dinner party appears as follows.

1. At the birthday party of Bong-su Dang, the main table with 70 dishes and the side table of extraordinary flavor with 12 dishes were served to Mrs. Hong of Hea Kyung Kung, the mother of Chung Jo. As soon as they were served, the napkins, menu card, flowers and soups followed them, and a cup (Jack) of wine (with soup) was served to her seven times. This party was held by Sang Chim, Sang Kung, Sang Eui, Jun Chan, Chan Chang, Jun Eui, In Eui, Sa Chan and Jun Bin.

2. At the birthday party of Yun-hee Dang; the main table with 82 dishes and the side table of extraordinary flavor with 40 dishes were served to her. And the napkins and menu cards followed them and a cup (Jack) of wine was served to her four times. The courtesy of this party was held by Sang Chim, Sang Kung, Sang Eui, Jun Sun and Yeo Jeo Jip Sa.

3. At the party of Yak No Yun for the oldman, there were some soups (Doo Po Tang), cooked sliced meats (Peun Yeuk), steamed legumes (Heuk Tea Zeung), and some fruits on the main table. The napkins, menu cards and flowers followed them, and wine was served on the table for the king. The feast was held by Chan Eui, In Eui, and Tong Rea.

4. Foods used in these parties were classified into 9 groups such as Rice cakes, Rice and Noodles, Dessert Cakes, Sugars, Fruits, Side Dishes, Beverages, Sauces and Wine.

5. The units of height, amount, weight, and number measured for cooking were used variously.

6. The foods accumulated highly on the dishes were decorated with paper and silk flowers.

7. The containers for cooking and the utensils for the feast were used variously.

1. 서론

한 사회의 식생활문화양식의 근저에는 그 사회가 갖는 구조적 특징이 있으며 어떤 경우에 어떤 음식을 먹느냐 하는 것은 그 사회가 갖는 문화적 내용에 의하여 결정되므로 각 사회는 다양한 식문화양상을 나타내게 된다.

그러므로 식생활에 대한 연구는 과학적인 측면의 연구에 못지 않게 문화적인 측면의 연구도 중요하다. 즉 식품의 재배, 채취, 소화, 흡수등의 과학적인 연구와 아울러 채취와 가공의 방법, 식사행동, 식품의 교류등의 문화적연구가 반드시 병행되어야 한다.

본고에서는 원행음료정리의체를 중심으로 18세기 궁중의례시의 식생활문화를 개별적(amics) 이고 동시적(diacronique)인 방법으로 고찰하고자 한다.

특히 화성행궁봉수당에서 혜경궁 홍씨에게 베풀었던 송수연(2月13日)의 상차림과 14日의 양노연의 상차림 및 같은 해 6月에 연희당에서 있었던 탄신경하연의 상차림과 의절을 고찰하였다.

2. 자료해제

원행음료정리의체는 조선왕조 정조19년(1795) 윤 2月 9日부터 16日까지의 현릉원 행차시의 의절을 기록한 책이다.¹⁾ 총 10권 8책으로 整理字로 인쇄되었다.²⁾ 卷首에는 擇日, 座目, 圖式, 卷1에는 傳教筵說, 樂章, 致詞, 御製, 御射, 傳令, 軍令, 卷2에는 儀註, 節目, 啓辭, 卷3에는 啓目, 移文, 來閱, 手本, 甘結, 卷4에는 饌品, 器用, 排說, 儀仗, 盤纏, 駕橋, 舟橋, 司僕定例, 卷5에는 內外賓, 參宴老人, 部從, 畱都, 工伶, 塘馬, 榜目, 賞典, 財用등이 기록되었고 誕辰慶賀, 景慕宮展拜 永興本宮躋享, 繼宮紀蹟등을 실은 附編 4 권으로 이루어져 있다.

3. 進饌時의 饌品 및 儀節

1) 奉壽堂進饌時의 饌品構成 및 儀節

봉수당진찬시에 혜경궁, 대전, 군주, 내외빈, 제신, 각영장관, 장교, 군병등의 饌品構成 내용은 표 1 과 같다.

표 1. 봉수당 진찬시의 찬품구성

진 어 찬 안				별 미 상				참 연 자 상						
혜 경 궁		대전·군주		혜 경 궁		대전·군주		내빈·제신상상		제신중상		제신하상		군병
1. 각색병	1책5촌	1. 각색병	8촌	1. 각색병	5촌	1. 각색병	5촌	1. 각색병	1. 각색병	1. 각색병	1. 각색병	1. 각색병	1. 각색병	1. 병
2. 약반		2. 약반		2. 미음		2. 미음		2. 면	2. 면	2. 면	2. 면			
2. 면		3. 면						3. 소약과	3. 소약과	3. 소약과				
4. 대약과	1책5촌	4. 대약과		3. 다식과·만두과	5촌	3. 다식과·만두과	5촌							
5. 만두과	"													
6. 다식과	"													
7. 흑임자다식	"	5. 각색다식연사과	4촌											
8. 송화다식	"													
9. 울다식	"													
10. 산약다식	"													
11. 홍갈분다식	"													
12. 홍예화강정	"	6. 각색강정	8촌					4. 각색강정	4. 각색강정					
13. 백예화강정	"													
14. 황예화강정	"													
15. 홍연사과	"			4. 홍·백연사과	5촌									
16. 백연사과	"													
17. 황연사과	"													
18. 홍갈사과	"													

1) 金春蓮: 대한 가정학회지 22권 4호 1984. 12.

2) 이성우: 한국식문화학회지 창간호 1985.

(표 1 계속)

진 어 찬 안				별 미 상				참 연 자 상			
혜 경 궁		대전·군주		혜 경 궁		대전·군주		내빈·계신상상	계신중상	계신하상	군병
61. 연저증				10. 저포		8. 저포					
62. 자색만두	7촌			11. 침채만두		9. 침채만두					
63. 어만두				12. 어만두							
64. 어채	4촌										
65. 어회		20. 어회									
66. 숙합회											
67. 숙란	320개										
68. 초장		22. 청		청		청		청	청	청	
69. 초장		22. 초장		초장		초장		초장	초장	초장	
70. 개자		23. 개자									
상화	42개	상화(대전)	26개					상화8개	상화4개	상화4개	
		상화(군주)	23개								

혜경궁에게는 42개의 상화로 장식된 70器的 進御 饌案과 12器的 小別味床을 차렸다.

대전과 군주에게는 26개의 상화로 장식된 20器的 進御饌案과 小別味床이 차렸다.

내외빈에게는 8개의 상화로 장식된 11器的 내빈 상이 차려졌다.

계신에게는 11器的 上床 30床과 8器的 中床 100床 6器的 下床 150床이 대접되었다.

각영장관, 장교, 군병 7716명에게 각각 떡 2개 탕 1그릇 건대구 한 편(片)이 호쾌되었다.

이때 대전이하 참여한 모든 사람이 머리에 꽃을 꽂았으며 진찬상 가까이에서 擗花를 꽂아 화려하게 장식하였다.

이회평의 화성일기³⁾에서는 이때의 광경을 다음과 같이 기록하고 있다.

“사면으로 설포장을 들렀는데 방문을 열어 검은 발을 드리웠으니 자궁이 전좌하시고 마루에 성상이 전좌하여 겨오시더라. 마루앞에 큰 준(鑪) 놓고 등 곁에 홍도화와 삼색도화로 가화를 꾸며 꽂고 차일 대에도 꽃을 묶었으니 선향이 습의 하고 춘광이 찬란하더라. 상을 드리매 원상 그릇마다 꽃을 꽂았고 음식은 팔진겸찬(八珍兼饌)이라 불가승식(不可勝食) 이더라. 상을 다 받으며 두 쌍 기생이 오색한삼을 드리우고 아미를 나즈히 하고 옥안에 화색을 띠어 옥수에 유리잔을 순배를 들으니 일어 절하고 반자 오니 술을 못 먹으나 사양할 길이 없는지라, 씹수로

반들고 입에 다히매 청향(清香) 감열(甘悅) 이러라. 중일토록 보고 먹은 후에 저녁에 열구자탕을 한 그릇씩 돌려 먹은 후에 밤에 또 풍악하고 순배 돌리고는 노회(鱸膾)를 하였으니 맛이 기이하더라. 유지를 돌리시니 음식을 다 싸가고 파하여 나을적에도 또 상사(賞賜)를 많이 하시니 반자와 사은 후 나오니…”

이렇듯 아침부터 밤까지 연회가 계속 되었고 의례가 대단하였다.

이날의 잔치를 위하여 하루전에 상침(尙寢)이 소속된 인원을 거느리고 혜경궁·및 대전의 자리를 정하고 집기를 배설하였다.

잔치가 시작되기전에 전찬(典贊), 전의(典儀), 인의(引儀), 여집사(女執事), 여관(女官) 등이 수주정(壽酒亭), 어주정(御酒亭), 주탁(酒卓), 진화반탁(進花盤卓), 휘건함탁(揮巾函卓), 산화반탁(散花盤卓), 화준탁(花擗卓), 치사안(致詞案) 등을 설치하고 각 참여자를 인도 배열 하였으며 모두 시간전에 의차를 갖추고 혜경궁이 자리에 오르기를 기다렸다.

進揮巾, 進饌案, 進花, 樂章, 致詞등의 의식에 이어 정조가 第一爵으로 잔과 탕을 올렸으며 七爵까지 命婦와 儀賓, 戚臣등의 차례로 잔과 탕을 올렸다. 이때 與民樂, 洛陽春曲등의 鄉樂과 唐樂이 연주되었고 桃仙排, 金尺, 據瑟樂, 身拍, 鶴舞, 蓮花台, 處容舞등의 궁중무용도 연회되었으며 千千歲를 외쳐 혜경궁의 복록을 기렸다.⁴⁾⁵⁾

3) 이회평: 화성일기, 강한영 교주·신구문화사

4) 園行乙卯整理儀軌: 10권 8책

5) 止齋實錄: 권42, 탐구당 1968.

권	권	상		내		입		상		내		외		상		소		상		시위백환상 유형사주												
		별	미	입	한	내	내	내	입	여	상	중	하	구	상	상	하	중	상		하											
31.원강·군행	7촌																			시위백환상 유형사주												
32.인	400계	11.인	금	300계	12.인	금	200계	7.사파·유월도사파40유월도	5.인	금	60계	5.입금적도	4.입금적도	4.입금적도	5.입금적도	4.입금적도	4.입금적도	4.입금적도	4.입금적도	4.입금적도												
33.사	200계				13.사파·유월도	사파50유월도40계														3.사파												
34.이	400계	12.이	실	300계					7.사	파	1계	6.사	파	5.사	파	5.전	파	2.사	파	6.사	파	5.사	파	4.사파전파	3.사파	4.전	파	2.전	파			
35.유	월도	160계	13.유	월도	100계															4.전	파											
36.자	도	400계			14.자	도	200계																									
37.부	분	자	2두		14.부	분	자	1두																								
38.청	포	도	40계																													
39.서	과	16계	15.서	과	1개	15.서	과	1개	15.서	과	1개	15.서	과	1개	15.서	과	1개	15.서	과	1개	15.서	과	1개	15.서	과	1개	15.서	과	1개	15.서	과	
40.진	과	10계	16.진	과	1개	15.진	과	30계																								
41.생	이	100계																														
42.송	백	자	1두		17.송	백	자	8송																								
43.선	호	도	2두		17.선	호	도	1두5송																								
44.증	황	물	6촌	18.도	전	19.분	분	5촌																								
45.제	제	제(43제)	5촌						8.정	과	2촌																					
47.수	정	과	21.수	정	과	22.제	정	과	7.수	정	과	6.수	정	과	6.수	정	과	5.수	정	과	7.수	정	과	6.수	정	과	5.수	정	과	6.수	정	과
48.이	수	정	과	22.이	수	정	과	8.수	정	과	9.수	정	과	7.수	정	과	6.수	정	과	5.수	정	과	7.수	정	과	6.수	정	과	5.수	정	과	
49.수	상	화	22.수	상	화	22.수	상	화	9.상	화	9.상	화	8.원	자	당	7.원	자	당	6.원	자	당	7.원	자	당	6.원	자	당	7.원	자	당		
50.강	계	당	24.금	중	당	25.조	계	당	10.계	당	10.계	당	8.원	자	당	7.원	자	당	6.원	자	당	7.원	자	당	6.원	자	당	7.원	자	당		
51.원	계	당																														
52.생	지	당	25.조	계	당	27.수	부	당																								
53.양	포	당																														
54.천	일	당																														
55.죽	부	당																														
56.주	부	당																														
57.계	우	당																														
58.각	색	전	우	8촌5년	6촌	8촌	11.년	11.8년	8촌	11.년	4촌	9.년	10.년	8.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년
59.년	우	9촌	27.년	우	6촌	12.년	우	6촌	12.년	우	4촌	10.년	우	8.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년	8.년	7.년	9.년

饗節은 尚食, 尚宮, 尚儀, 尚寢, 典贊, 贊唱, 典儀, 引儀, 司贊, 典贊등이 인도 거행하였다.

2) 延禧堂進饗時的 饗品構成 및 備節

연희당진찬시의 饗品構成은 표 2와 같다. 혜경궁에게는 83개의 상화로 장식된 82器的 進御饗案과 32개의 상화로 장식된 40器的 晝別味床이 차려졌다.

또한 27개의 상화로 장식된 40器的 음식 한 상과 10개의 상화로 장식된 20器的 음식 두 상, 그리고 11개의 상화로 장식된 18器的 음식상 여섯 상이 內入되었다.

내외빈에게는 5개의 상화로 장식된 15器的 上床 215床과 5개의 상화로 장식된 13器的 中床 20床, 3개의 상화로 장식된 10器的 下床 50床이 대접되었으며 2개의 상화로 장식된 10器的 晝別味床 70床도 차려졌다.

朝廷床으로는 5개의 상화로 꾸며진 15器的 上床 15床과 5개의 상화로 꾸며진 13器的 中床 100床, 3개의 상화로 꾸며진 8器的 下床 130床이 대접되었다.

侍衛百官에게는 4개의 상화로 장식된 6器的 椀 60床이 대접되었으며 유생 800명에게는 백병 한 개, 대구 한 편(片), 참외 한 개, 밀수등이 대접되었고 장관 장교이하 원역 군병에게도 골고루 음식을 나누어 주었다.

특히 國朝初有之慶으로 맞이하는 어머니의 회갑연(乙卯年 6月 18日生)을 더없이 성대하게 하려는 정조의 효심을 혜경궁의 간곡한 사양으로 하례와 연회의 명칭은 없게하고 실상은 있게하는 방법으로 그치게 된다.⁶⁾ 그래서 당일인 6月18日에 明政殿 目臺에서 致詞箋文, 表裏를 직접 전하고 內殿인 延禧堂에서 進饗하였다.

하루전과 당일 尚寢이 각 위치를 정하고 집기를 배설하였으며 당일 尚食이 壽酒亭과 酒卓등을 설치하였다.

또한 進揮巾, 進饗案에 이어 대전 중궁전, 명부반수, 의빈, 척신의 순으로 잔을 올렸고 饗節은 尚寢, 尚食, 尚儀, 司贊, 典贊, 典言, 典唱, 典儀, 女執事, 女官등이 도왔으며 음악은 없었다.

4. 養老宴時的 饗品과 備節

華城行宮의 洛南軒에서 행한 양노연에는 정조를 되시고 은 영의정등 15명과 사대부와 서민의 노인 374명이 대접되었다. 이때의 찬품은 임금과 참연노인 모두에게 豆泡湯, 片肉, 黑太蒸, 生梨, 乾柿 生栗등의 實果이었다.

饗節은 贊儀, 引儀, 通禮등의 인도에 따라 洪樂性, 蔡濟恭등이 차례로 임금께 잔을 올렸으며 향악과 당악이 연주되었다. 또한 모두에게 생화를 나누어 주어 꽃았으며 전체에 없는 큰 뜻을 혜경궁의 덕으로 기렸다. 잔치 끝에는 따로 음식을 하사하고 싸가지고 갈 것까지 하명하였다.

5. 調理法別 飲食의 分類

혜경궁 홍씨의 진찬상을 중심으로 각 음식을 면반류, 찬물류, 병이류, 과절류, 과실류, 음청류, 당류, 양념 및 발색료, 주류등을李"尹"의 연구를 기준으로 분류하고 각 음식에 사용된 재료와 분량 및 특징을 살펴보면 표 3과 같다.

1) 麵飯類

표 3에서 보는바와 같이 면반류에는 약반, 면, 낭화, 수상화, 각색만두, 침채만두, 어만두, 병시, 미음등이었다. 특히 약반은 주재료인 찹쌀에 비하여 대추, 밤, 참기름등의 비율이 높아 藥食同源의 뜻이 깊은 飯類이며 임해상으로 해석되는 2月の 小別味床에 미음이 오른 것이 특징이다.

2) 饗物類

찬물류의 종류는 湯, 蒸, 煎油花, 灸, 片肉, 截肉, 膾, 炒 등이었다.

탕은 금중탕, 저포탕, 계탕, 완자탕, 홍합탕, 별잡탕, 열구자탕, 잡탕, 칠계탕, 생치탕, 양포탕, 천엽탕, 족탕, 추복탕, 저육탕, 초계탕등이며, 각종 식품이 골고루 사용되었다. 또한 豬肉湯은 生豬肉과 잿을 이용하여 소금물에 끓인 음식인 것으로 보이며 초계탕에는 닭 한 마리에 초가 2흡이나 사용된 것으로 보아 요리명에서 나타나는 뜻과 같이 신맛이 강한 탕인 것으로 보인다.

蒸에는 생치육, 송어증, 해삼증, 연저증, 저포증, 구증, 붕어증, 연계증, 갈비증, 생복증, 해삼증, 붕어백숙등이었고 6月에는 여름시식으로 黃狗를 찌

6) 이효지: 조선왕조 궁중식의 분석적 연구. 수학사 1985.

7) 이효지, 윤서석: 대한가정학회지 23권 4호 1985. 12.

표3. 각 음식에 사용된 재료 및 분량

분류	음식이름	높이	재료 및 분량
면 반류	약 반	7촌	점미(5승), 대추(7승), 실생틀(7승), 진유(5홉), 청(1승5홉), 실백자(5홉), 간장(1홉)
	면		목말(3승), 녹말(5홉), 간장(5홉), 생치(2각), 우심육(3근), 계란(5개), 호초말(2석)
	낭 화		진말(5홉), 진계(2수), 계란(40개), 저육(반각), 실백자(5홉), 석이(5홉), 청과(10개), 표고(1승), 진유(1승)
	각색만두		천엽(3부), 양(5근), 저육(2근), 황육(2근), 녹말(2근), 진유(7홉) 호초말(1홉2석), 간장(1홉2석)
	병 시		진말(3승), 녹말(5홉), 진계(1수), 생치(1수), 안심육(1수), 청과(2개), 수근(1단), 생총(1단), 호초말(1석), 진유(2홉), 실백자(2홉), 표고(1홉), 석이(1홉)
미 음	백미(1승), 대추(2승), 청(2홉)		
찬 물류	금 중 탕		진계(3수), 황육(4냥), 해삼(5개), 계란(5개), 청근(5개), 전복(5개), 박고지(1토리), 다시마(2잎), 청과(2개), 표고(1홉), 호초말(1석), 간장(1홉5석)
	저 포 탕		저포(5부), 황육(1근), 진계(2수), 호초말(5석), 간장(1홉5석)
	열 구 자 탕		생치(2각), 진계(2각), 수어(반마리), 황육(3냥), 곤자선(1부), 요골(반부), 생저육(2냥), 우설(2냥), 양(2냥), 숙저육(2냥), 저포(2냥), 계란(15개), 전복(2개), 청근(2개), 청과(2개), 추복(3조), 해삼(3개), 표고(1홉), 진유(6홉), 녹말(3홉), 생총(1단), 수근(반단), 고사리 1(1약), 길경(1약), 황물(5석), 대조실(5석), 실백자(5석), 간장(5홉)
	저 육 탕		생저(1각), 실백자(1석), 염수(2승)
	초 계 탕		진계(1수), 계란(5개), 초(2홉), 진유(2홉)
	생 치 숙		생치(4수), 황육(1근), 호초말(1전), 간장(1홉), 염(1홉)
	연 저 승		연서(3구), 진계(2수), 생치(2수), 황육(1근), 진유(3승), 실백자(5홉), 호초말(1홉), 생강(2홉), 간장(1홉5석),
	구 증		황구(1수), 우심육(1부), 숙저(1각), 진계(2수), 생총(30만), 진유(20승), 실백자(2홉), 실임자(1승), 호초말(1전), 진말(5홉), 고추 20개, 장(7홉)
	갈 비 증		갈비(20개), 진계(2수), 숙저(반각), 전복(10개), 해삼(20개), 박고지(1토리), 청근(3냥), 생총(3냥), 진유(2승), 호초말(2전), 생강(2홉) 표고(1승), 계란(10개), 장(5홉)
	생치진유화		생치(10수), 계란(150개), 녹말(1승), 목말(6승), 진유(8승), 염(1홉)
	어전유화		수어(2숙), 계란(170개), 진유(8승), 녹말(4승), 염(2홉)
	양 전		양(3부), 녹말(5승), 계란(100개), 진유(2승5홉), 염(1승8홉)
화 양 적		생저육(7근), 저심육(5근), 양(반부), 요골(5부), 곤자선(5부), 수어(1마리), 계란(50개), 전복(70개), 해삼(3판), 진유(5승), 길경(3숙), 생총(1숙), 석이(2승), 표고(1승), 호초말(1전5분), 간장(1홉염(1홉))	
연 서 적		연저(3구), 호초말(4전), 진유(5홉), 장(3홉)	
전 치 수		생치(7수), 진유(1홉5석), 염(1홉5석)	
편 육		숙저(2구), 저포(4부), 우포(2부), 양지두(1부반)	
절 육		황대구(13미), 전대구(13미), 홍어(7미), 사어(7미), 광어(10미), 문어(3미), 전복(7판), 염포(7집), 추복(5집), 오적어(5집), 전치(6수)	

〈표 3 계속〉

분류	음식이름	높이	재료 및 분량
회	어 채		수어(수어 3 미), 전복(5 개), 양(2 근), 저육(2 근), 해삼(3 꽃이), 질경(반 단), 제란(50개), 곤자선(3 부), 석이(1 승), 표고(5 홉), 녹말(5 홉), 연지(1 완)
	생복회 전복해삼 ·홍합초		생복(70개), 고초(40개), 전복(70개), 홍합(75개), 해삼(200개), 실백자(1 승 2 홉 8 석), 호초말(5 전) 진유(1 승), 장(2 승)
유 밀 과	백미병	1척5촌	백미(4 두), 점미(1 두), 흑두(2 두), 대조실(7 승), 실생률(7 승)
	점미병	"	점미(3 두), 녹두(1 두 2 승), 대조실(4 승), 실생률(3 승), 건시(4 꽃이)
	백설기	1척2촌	백미(1 두 6 승), 청태(3 승), 실백자(2 승), 대조실(3 승), 진유(3 홉)
	잡과점설기	"	점미(1 두 5 승), 실백자(3 승), 대조실(7 승), 황률(4 승), 청(4 승) 사당(5 단), 계피밀(5 냥)
	각색절병	"	백미(5 승), 연시(1 완), 치자(1 전), 감태(2 양), 쪽(2 홉)
	산 병	"	미(8 승), 연지(2 완), 치자(15개), 감태(2 장), 송고(20편), 진유(3 승)
	각색조약	"	점미(5 승), 진유(5 승), 흑두(2 승), 숙률(2 승), 실임자(2 승), 송고(10 편), 치자(3 전), 쪽(5 홉), 감태(2 냥), 실백자(2 홉), 청(1 승 5 홉)
	오색화전	"	점미(1 두 5 승), 대조실(2 승), 청(4 승), 치자(40개), 감태(10장), 지초(2 냥), 진유(1 두 2 승)
	각색산삼	"	점미(5 승), 진유(5 승), 실백자(1 승), 청(2 승), 연지(1 완), 치자(10 (10개), 감태(3 장), 점미
	각색단자병	"	점미(5 승), 석이(3 승), 대조실(3 승), 숙률(3 승), 쪽(5 홉), 실백자(3 홉), 계피말(3 전), 건강말(2 전)
석이포 및	"	미(1 두), 석이(1 두 5 승), 실백자(4 승), 대조실(3 승), 황률(3 승), 청(3 승)	
각색사증병	"	미(1 두), 실백자(1 승), 대조실(5 승), 술(1 홉)	
병 이 류	대 약 과	1척5촌	진말(1 두 5 승), 청(1 두 8 승), 진유(1 두 8 승), 실백자(1 승 5 홉), 계피만(3 전), 호초말(3 전), 건강말(1 전), 실임자(2 홉), 사당(2 원)
	홍 차 수		진말(3 두), 진유(1 두), 홍취유(2 승), 지초(1 근)
	흑임자다식		흑임자(4 두), 청(8 승),
	홍갈분다식	9 촌	황률말(2 두), 상실말(8 승), 청(1 두)
	황률상실다식	"	갈분(2 두), 상실말(8 승), 청(1 두)
	오색강정	9 촌	점미(8 승), 청(5 홉), 진유(4 승), 실백자(3 승), 세전반(3 승), 송화(2 승), 흑임자(2 승), 백당(2 근)
	홍연사과		점미(2 두), 세전반(1 두쯤), 진유(1 두 2 승), 백당(4 근), 지초(2 근), 소주(1 선), 청(3 승)
홍감사과		점미(2 두), 진유(9 승), 백당(2 근), 지초(1 근 8 냥), 주(2 승), 청(2 승)	
삼색요화	1 척	진말(1 두 5 승 5 홉), 진유(7 승), 홍취유(1 승), 지초(8 냥), 건반(7 승)	
각색정과	7 촌	생강(2 두), 모과(15개), 연근(1 속), 산조(5 승), 두충(3 승), 동아(1편) 생이(10개), 길경(2 단), 유자(8 개), 감자(8 개), 연지(2 완), 치자(4 냥) 산조고(3 편), 청(8 승)	

(표 3 계속)

분류	음식이름	높이	재료 및 분량
숙 실 과	조란	1척	대조실(2두), 황물(1두5승), 실백자(1두), 청(7승), 계피말(1냥)
	복분자고	4촌	복분자(7승), 청(1승)
생 실 과	임금	1척	임금(400개)
	유월도	"	유월도(160개)
	복분자	"	복분자(2두)
청 류 당 류	수정과		석류(3개), 감자(2개), 유자(2개), 생이(5개), 연지(1완), 청(5홉), 실백자(2홉)
	오색수단		백미(3승), 실백자(1석), 청(5홉), 연지(2완), 치자(10개), 감태(2장)
	맥수단		맥말(2승), 실백자(1석), 청(3홉), 녹말(2홉), 연지(1완)
	각색왜당	5촌	옥춘당(5근), 인삼당(5근), 오화당(5근)
	각색당당	"	갈병(80원), 사당(20원), 건포도(3근), 밀조(3근), 청매당 3근, 빙당(3근)

서 진찬상에 올리고 있으며 다른 음식에는 사용하지 않은 苦楸가 20개 사용되었다.

煎油花로는 어전유화, 생치전유화, 계전 합전, 생선전, 양전등이었고 쓰이는 재료는 녹말과 메밀가루였다.

炙으로는 전치수, 화양적, 연저적, 연치적이었다. 片肉으로는 숙저, 저포, 우포, 저각, 양지머리등이 한 그릇에 곁여서 차려졌다.

截肉으로는 황대구, 전대구, 홍어, 상어, 광어, 문어, 전복, 염포, 추복, 오적어, 전치등이 사용되었다.

膾로는 어채, 어회, 숙합회, 숙란, 인부회, 생복회등이었고 생복회에 고추가 40개 사용되어 양념용인지 장식용인지 확실치않다.

炒로는 전복, 해삼, 홍합의 3합초와 숙합초등이었다.

3) 餅類

병이류는 甑餅, 搗餅, 煎餅, 團子餅, 기타로 나누었다.

甑餅은 백미병, 점미병, 소병, 석이병, 백설기, 밀설기, 석이설기, 신감초설기, 임자설기, 밀점설기, 잡과점설기, 합병, 잡과고 등이었고, 搗餅은 각색절병, 임자절병, 절병, 산병 등이었고, 煎餅은 각색조약, 7색조약, 오색화전, 각색산삼, 당귀엽전, 국화엽전 등이었으며

團子餅으로는 각색단자병, 석이포 및 석이단자등이었고 기타로 각색사증병, 증병 등이었다.

2월에는 각색병을 한 그릇에 높이 곁여 담았으

며 6월에는 각각 담았다. 특히 6월에는 전병류인 조약과 단자류인 석이포 및 석이단자에 멧쌀을 썼으며 石耳包란 지금은 전해지지 않는 음식으로 넓은 石耳로 싸서 만든 단자병인것 같다.

4) 果釘類

과정류는 유밀과 다식, 강정, 연사과, 감사과, 요화정과, 숙실과 등이었다.

유밀과로는 대약과, 만두과, 다식과 홍차수, 백차수등이었고, 다식으로는 흑임자, 송화, 울, 산삼, 홍갈분, 잡당, 상실, 황물, 신감초등이었고, 강정으로는 홍매화, 백매화, 황매화, 오색매화, 연사과로는 홍, 백, 황연사과, 감사과로는 홍, 백감사과, 요화로는 홍, 백, 황, 삼색요화 등이었고, 정과로는 생강, 모과, 연근, 산사, 두충, 동과, 생리(배), 길경, 유자, 감자등이었으며, 숙실과로는 조란, 울란, 용안, 예지, 밀조, 건포도, 편강, 강란, 꿀병, 강병, 증대조, 증황물, 도전, 복분자고등이었으며, 桃煎과 福盆子膏는 처음 보이는 음식으로 6月桃(복숙아)와 산딸기를 물에 졸인것으로 보인다.

특히 膳脂, 五味子, 黑荏子, 松花, 辛甘草, 芝草, 麝金, 紅取油, 大棗, 梔子등의 자연발색료가 이용되었고 강정으로 참쌀과 차조가 함께 사용되었다.

5) 果實類

과실은 유자, 석류, 생리(배), 준시, 생들, 황물, 대추, 호도, 산약, 잣, 임금, 이실(오얏), 유월도(복숭아), 복분자, 자도, 청포도, 수박, 진과(참외) 등이었고 주로 제철에 나는 과일을 풍성히 사용하였다.

6) 飲酒類

음청류는 수정과, 생리숙(배숙), 오색수단, 보리수단, 수면등이었으며 수정과에는 석류, 감자, 유자, 배등이 쓰였고 보리수단은 보리가루를 이용하는 것으로 보아 현재 통보리를 삶아 녹말을 입혀 만드는 보리수단과는 다른 조리법이었던 것으로 보인다.

7) 糖類

당류로는 팔보당, 인삼당, 오화당, 어과자, 사당, 잡당들이 차려졌고 옥춘당, 인삼당, 오화당을 왜당(倭糖), 그리고 꿀병, 건포도, 밀조, 청매당등을 당당(唐糖)이라고 분류하고 있다.

8) 藥念 및 發色料

① 양념

각종음식의 조리시에 사용한 양념은 淸, 桂皮末, 眞油, 乾薑末, 醬, 胡椒末, 塩, 塩水, 生葱, 白糖, 砂糖, 酒, 實荏子, 醋, 苦椒, 實栢子, 芥子 등이었고 마늘을 사용한 기록은 없었다.

또한 각종 상차림에는 淸, 芥子, 醋 등을 사기 종자에 담아서 차린 것으로 미루어 보아 식성에 맞추어 찍어 먹게 한 것으로 사료된다.

② 발색료

각종음식에 사용된 발색료로는 五味子, 桂皮末, 松古, 辛甘草, 實栢子, 黑荏子, 大棗, 黃粟, 臙脂, 梔子, 艾(쑥), 甘苔, 松花, 石耳, 芝草, 當歸葉(당귀잎), 菊葉(국화잎), 紅取油, 麴金(올금) 등이 있다.

이들은 주로 병이류, 과점류, 음청류에 사용되었다.

오미자 연지, 홍취유, 지초, 대추에서는 붉은 색을, 쑥, 신감초, 당귀잎, 국화잎 등에서는 녹색을, 송화, 황물, 실백자, 치자, 올금등에서는 노랑색을, 감태, 흑임자, 석이등에서는 검은색을, 계피가루, 송고에서는 갈색을 취하여 한국음식의 독특한 빛깔을 창출했다.

9) 酒

술은 진작용, 접대용과 과점류를 부풀게 하는 재료로 사용되었다.

2월 진찬에서는 진작용으로 술이 기록되어 있으나 술이름이나 재료는 기록되어 있지 않았다. 강정, 연사과, 증병의 재료로 酒라고만 기록되어 있었다.

6월 진찬때에는 진작용과 접대용 모두 소주가 사용되었다.

6. 計量單位

진찬과 양노연때 차렸던 각종음식의 고임새및 재료에 사용된 계량단위는 다음과 같다.

① 높이: 尺, 寸.

② 무게: 兩, 斤, 錢, 分.

③ 數: 串(곶이) (乾柿), 片(松古), 口(軟猪), 握(辛世草), 脚(다리) (猪脚), 立(多士麻), 箇(青菰), 吐里(朴古之), 首(生雉), 部(昆者選), 尾(廣魚), 本(蓮根), 束(秀奐), 丹(生葱), 貼(접) (海蔘), 沙里(乾魷), 隅(모) (太泡), 條(挺鯪), 角(生薑), 雙(豆太), 并(酒), 鐺(燒酒), 蓋(燒酒)

7. 床 花

2월 진찬에 사용된 상화로는 삼층대수과련 2개, 2층중과련 4개, 일층소수과련 23개, 삼색목단화 5개, 홍도별건화 23개, 홍도별삼지화 63개, 홍도건화 82개, 홍도별간화 56개, 홍도간화 82개, 지간화 57개, 제신상화 1400개등 총 11917개가 사용되었고 998兩, 8錢 7분이 꽃값으로 쓰였다.

6월진찬에는 대수과련 5개, 중수과련 15개, 소수과련 9개, 삼색목단화 15개, 월계화 12개, 사계화 12개, 홍도지건화 495개, 홍도별건화 1514개, 홍도별간화 1657개등 모두 3733개가 사용되었고, 409兩 5분이 꽃값으로 쓰였다.

사용된 상화의 종류와 수로 보아 봉수당 진찬은 가장 화려했던 궁중연회로 볼 수 있으며 연회당 진찬은 다소 의식이 간소화 된 것을 알 수 있었다.

8. 器用(器用)

2월진찬때의 기용은 화성숙설소기용과 화성의별고기용 진찬시 소용기용등으로 분류하였다.

6월진찬때의 기용은 진찬소기용과 내외빈숙설소기용만을 분류하였다.

2월과 6월 진찬시 사용된 기용의 종류 및 물량은 표 와 같다.

은기, 목기, 유기, 사기, 철기, 동기, 주석등의 器皿이 조리, 배설, 진찬용으로 쓰였다.

그외에도 음식을 반송할 때 사용된 각종 보자기, 종이, 끈등이 자세히 기록되어 있으며 행주, 수건, 절래포등의 숙설소 비품도 기록되어 있었다.

표 4. 진찬시 사용권 기용의 종류 및 불량

장소	기용명 및 불량
화성·죽림소 (3월)	유식기 (2죽) 유탕기 (2죽) 유합 (10좌) 적금 (25부) 졸금 (25부) 졸자 (5개) 화저 (15부) 철공이 (5개) 도자 (65개) 연 (6좌) 모로 (5좌) 소집계 (15부) 고족상 (10좌) 탁자 (25좌) 우관 (5 죽) 다식관 (5개) 목화로 (20좌) 대체 (5부) 가자 (50부) 용지 (200병) 강판 (5개) 초사 (10부) 마미사 (50부) 죽사 (30부) 목수직 (30개) 치표 (10개) 유반 (20죽) 유서 (200쌍) 사성 (20개) 초성 (30개) 조리 (20개) 대사발 (90죽) 사자완 (10죽) 사접시 (700죽) 사종자 (60죽) 사병 (200개) 사항 (100좌) 유양분 (10좌) 유반병들이 (10좌) 유쟁반 (5좌) 유좌 (30개) 유잔 (15좌) 유주걱 (2개) 유대야 (5좌) 함지박 (50좌) 도마 (50좌) 안반 (10좌) 목구 (5좌) 목함 (50개) 유개아 (28개) 식정 (20좌) 노구 (13좌) 번철 (10좌) 사옹 (15좌) 도증 (19좌) 도소라 (200좌) 도동해 (400좌) 도항 (200좌) 오지항 (150 좌) 방문리 (300개) 유오 (100부) 유기 (10개) 유사 (12부) 행담 (200부) 담통 (30부) 운족반 (40죽) 유동 (40부) 유기 (4좌) 사교 (30개) 속고리 (30개) 목표자 (30개) 두승 (각 2개) 목촉농 (40좌) 홍목북 (11진) 아청포북 (16진) 행자포 (2 필 17척 5촌) 수건포 (2필) 걸래포 (2 필 10척) 부두기포 (10척) 휘건포 (2 필 17척 5촌) 수건포 (2 필) 걸래포 (2 필 우장지 (65권) 유후지 (34권) 유백지 (96권) 오색시 (5권 10장) 황필 (30병) 진목 (7정) 홍소삭 (1000파) 홍세승 (2000파) 세승 (3000파) 중승 (2000파) 해장죽 (200개) 중죽 (10개) 저사 (5량) 대침 (20개) 백목휘장 (12부) 백포휘장 (12부) 백목양장 (7부) 세인석 (100립) 상인석 (300립)
화성의별고 (2월)	은병 (2 좌) 은침 (3 개) 서배 (1 좌) 두석병 (2 좌) 두석오정배 (대구) (2 좌) 두석대촉대 (1 쌍) 용촉판구 (1 쌍) 화촉판구 (1 쌍) 용촉대기 (1 쌍)
진찬소 (6월)	대사발 (6 죽 5 립) 대사접시 (16 죽 6 립) 사보아 (3 죽) 대원반 (6 립) 중원반 (2 립) 흑칠소원반 (3 죽) 사발 (1 죽) 사탕기 (8 죽 6 립) 사대접시 (1 죽) 사중접시 (40 죽 6 립 사보아 (3 죽) 사종자 (7 죽 5 개) 자완 (1 죽 3 립) 사항 (4 좌) 사병 (3 좌) 부자 (1 좌) 식정 (5 좌) 유동해 (1 좌) 유량분 (3좌) 유합 (3 좌) 유사용 (1 좌) 쟁반 (8 립) 동로구 (18좌) 번철 (9 좌) 적금 (5 개) 졸금 (1부) 졸자 (4 개) 유자 (5 개) 유시 (9 개) 장 (6 좌) 탁자 (5 좌) 우관 (3 죽 6 립) 좌판 (13립) 안판 (17좌) 도마 (1 좌) 전판 (1개) 목촉대 (25개) 입등 (7 좌) 모로 (2 좌) 마적 (1개) 황도개 (1개) 구 (1 좌) 저 (2 개) 담통 (5부) 담행 (3 개) 대응 (8 좌) 도동해 (7 좌) 도소라 (12좌) 도승 (1좌) 함지박 (6좌) 치표 (6 좌) 연표 (6 개) 초성 (4 개) 사성 (2 개) 남반 (3 죽) 행담 (5부 1 척) 유오 (17부) 유자 (3 척) 마미사 (3부) 노렴 (10부) 미추 (3 병) 도자 (12병) 대침 (2 개) 연 (3 좌) 여석 (3 피) 일부석 (24피)
내외빈상·죽림소 (6월)	은병 (3 좌) 화준 (1 좌) 은배 (11좌) 오정배 (3 좌) 홍칠중원반 (35죽 5 립) 사탕기 (80죽 5 립) 사접시 (278죽) 사보아 (31죽) 사종자 (65죽) 사항 (8 좌) 식정 (8 좌) 동로구 (50좌) 번철 (2 좌) 졸자 (2 개) 유자 (4 개) 유승 (1 좌) 유시 (1 단) 오목저 (270쌍) 남저 (30쌍) 고족상 (10좌) 탁자 (2 좌) 우관 (5 좌) 안판 (16좌) 도가 (3 좌) 목촉대 (30좌) 입등 (25좌) 황도개 (3 개) 담통 (2 좌) 수통 (7좌) 대응 (4 좌) 도동해 (1 좌) 도소라 (15좌) 도소탕 (4 좌) 함지박 (6 좌) 연표 (6 개) 조내 (2개) 초성 (2 개) 남반 (4 죽) 행담 (5부) 유오 (15부) 식도 (1 병) 백합도 (20병) 부자 (1 병) 광이 (1 병) 쇠약 (1부) 여적 (3 피) 먹사리 (2 립)

9. 排 設

봉수당진찬과 연회당진찬매의 연회장소를 꾸미는데 소용된 기용의 종류 및 불량은 표 5와 같다. 봉수당진찬매는 봉수당은들, 협방, 대청전퇴등을 꾸렸으며 연회당진찬매는 연회당정당은들, 남협방,

대청, 동퇴, 남퇴, 서퇴, 보계소등을 꾸렸다. 특히 봉수당 진찬매는 紫의鼎細三幅甲揮巾 1件과 眞紅芋布三幅甲揮巾 1件을 붉은 함에 넣어 붉은 보자기로 싸서 상보를 덮은 진취전탁을 사용한 것으로 보아 당시의 취전의 모습을 알 수 있었다.

표 5. 배설시 사용된 기용의 종류 및 볼량

시기	장 소	기 용 명 및 볼 량
2월	봉수당은돌	마제문지의(1부) 채화지의(1부) 연평상(1좌) 채화등매(1좌) 용문단석(1건) 연화방석(1좌) 표피방석(1좌) 만화안식(1좌) 남광직안식(1좌) 십장생병풍(1좌)
	협대전	방 마제문지의(1부) 청 마제문지의(1부) 표피방석(30좌) 진채병풍(2좌) 퇴 마제문지의(1부) 채화지의(1부) 연평상(1좌) 용문단석(1건) 연화방석(1좌) 표피방석(1좌) 용문안석(1좌) 홍광직안석(1좌) 십장생병풍(1좌) 대주렴(6부) 청사장삼복보(2건) 보계(64간) 로연상(1쌍) 화룡축(1쌍) 주정(1좌) 진작탁(1좌) 진화탁(1좌) 진취건탁(1좌) 명부주탁(1좌) 내빈주탁(1좌) 외빈주탁(1좌) 제신주탁(1좌) 산화탁(1좌)
6월	연회당정당은돌	채화석(2장) 지의(2부) 황화석(2장) 지의(2부) 채화석등매(2좌) 만화방석(1좌) 연평상(1좌) 채화용문단석(1건) 자적세육(1건) 십장생병풍(1좌)
	남협방대청	채화석(1장반) 지의(2부) 황화석(1장반) 지의(2부) 미제문석(13장반) 지의(1부) 채화석(7장) 지의(1부) 채화석등매(1좌) 만화방석(1좌)
	동퇴	퇴 마제문석(3장반, 3장반반) 지의(1부) 6장부지의(1부)
	남퇴	퇴 마제문석(5장반) 지의(1부)
	서퇴	퇴 마제문석(4장반) 지의(1부) 답장마제문석(1좌) 주렴(12부) 향좌아(1쌍) 수주정(4좌) 고족상(1좌) 취건(1건) 유쟁반(1좌)
보계소	마제문방석(150겹) 단석(20립)	

10. 결 론

원행음요정리의례를 중심으로 고찰한 18세기 궁중의례식및 의절은 다음과 같이 요약할 수 있다.

1. 봉수당진찬시 (2월)의 찬품구성은 진어찬안 70기, 소별미상 12기이었고 상화는 42개였다.

의절은 진취전, 진찬안, 진화, 산화, 진탕의 순서대로 진행되었다. 대전, 명부반수, 의빈, 척신등의 순으로 제 1작부터 제 7작까지 잔과 탕을 올렸으며 이때 궁중무용과 향악 당악이 연주되었다. 상침, 상궁, 상의, 전찬, 찬창, 전의, 인의 사찬, 전빈등이 의절을 도왔다.

연회당진찬의 찬품구성은 진어찬안 82기에 상화 83개, 주별미상 40기에 상화 32개 였다.

의절은 진취전, 진찬안, 진작의 순이었으며 대전, 중궁전, 내외명부, 의빈, 척신의 순으로 4작까지 올렸다. 상침, 상식 상의, 상궁, 사찬, 전찬, 전빈, 전연, 찬창, 전의, 전선, 여집사등이 의절을 도왔다.

2. 양노연시의 찬품은 두포탕, 편육, 흑태종, 실과 등이었으며 임금과 참연노인 모두가 같은 상차림이

었다. 의절은 진취전, 진찬안, 산화의 순이었고 향악, 당악이 연주되었다.

3. 찬품은 조리법별로 면반류, 찬물류, 병이류, 과정류, 과일류, 음청류, 당류, 양념및 발색료, 주류 등으로 분류하였다.

• 면반류

약반, 면, 만두, 병서등이었고 2월의 小別味床에 米飮이 오른 것이 특징이다.

• 찬물류

탕, 증, 전유화, 적, 편육, 회, 절육, 초등이었고 6월진찬에는 시식으로 황구증이 올랐고 초계탕에는 다량의 초를 사용하였다.

• 병이류

증병, 도병, 전병, 단자병, 기타등이었으며 2월에는 각색병을 한 그릇에 고여담고 6월에는 따로 고여 담았다.

• 과정류

유밀과, 다식, 강정, 연사과 감사과, 요화, 정과, 숙실과등이었고 다양한 모양과 색으로 조형적 아름다움을 대표하는 고임음식이고 특히 강정에 찹쌀과

차조를 함께 사용한것을 알 수 있었다.

• **과실류**

유자등 18가지의 생실과가 사용되었다.

• **음청류**

수정과, 배숙, 오색수단, 맥수단, 수면등이 있고 맥수단은 재료로 보아 현재 통용되는 보리수단 조리법과는 달리 보리가루를 사용하여 만든 것임을 알 수 있었다.

• **당류**

각종당류가 꿀고루 사용되었으며 옥춘당, 인삼당, 오화당을 왜당(倭糖), 꿀병, 건포도, 밀조, 청매당, 빙당을 당당(唐糖)으로 분류하고 있었다.

• **양념및 발색료**

조리시 사용한 양념은 청(淸)등 18가지였으며 마늘을 사용한 기록은 없었다.

발색료로는 오미자등 19가지가 사용되어 한국음식의 고유색깔을 창출했다.

• **주류**

진작, 접대, 조리용으로 술이 쓰였고, 6月에는 진작, 접대용 모두 소주가 사용되었다.

4. 개량단위는 높이, 무게, 숫자를 나타내는 단위가 사용되었다.

5. 상화는 3층대수과련, 2층중수과련, 1층소수과련, 3색모란화, 월제화, 사계화, 홍도삼지화, 홍도별건화, 홍도건화, 홍도별간화, 홍도간화, 지간화 등 12가지였다.

6. 기용은 조리용, 배선용, 진작용등이었으며 기용의 재료는 은기, 목기, 유기, 사기, 철기, 동기, 주석기등이었다.

7. 진찬장소(봉수당, 연회당)를 꾸미는데 필요한 배설시 기용은 지의 방석 병풍, 안석, 등매, 주렴, 상, 탁자, 족대, 향좌아등이었다. 특히 당시의 휘건의 모습을 알 수 있었다.