

朝鮮王朝의 迎接都監 雜物色儀軌에 관한 分析的 研究
食品의 材料와 所用器用에 관하여
(1609年, 1643年의 儀軌를 中心으로)

金尙寶·李盛雨*

대전보건 전문대학 전통조리과
*한양대학교 가정대학 식품영양학과
(1992년 3월 18일 접수)

An Analytical Study on the Youngjeob Dogam Zabmulsek
Euigwae of Choson Dynasty
(1609, 1643 year)

Sang Bo Kim and Sung Woo Lee*

Taejeon Medical Junior College
*Department of Food and Nutrition, Han Yang University
(Received March 18, 1992)

Abstract

To analyze food material and table wares in daily reception dishes of Choson Dynasty, studied historic book "Young jeob Dogam Zabmulsek Euigwae" (1609, 1643 year) described the daily reception dishes for Chinese envoy in Choson Dynasty.

The results obtained from this study are as follows.

1. Food material for reception Chinese envoy were vegetable, pickled vegetable, soup (鹽水), brown seaweed, kelp, green seaweed, garlic, pine mushroom, mushroom, driedfish, fish egg, shrimp, pork, pheasant, fowl, salted fish shrimp and etc, various fruits preserved in honey, green peajelly, buck wheat jelly and bean curd.

2. The table wares were rice bowl(鉢里), small bowl of porcelain(甬兒), water bowl(大貼), plate(貼是), small dish(鍾子), small earthen ware jar(東海), jar(缸), pottery(甕), table(盤), chopsticks(筴), washbowl(洗面盆), earthen ware steamer(甑), kettle(釜), brazier(爐), measuring cup(升), unit of measure(合), meter(稱子), spoon(匙), chest(函), lid(蓋), large rice bowl(所羅) and bowl(碗).

I. 서 론

著者들은 前報¹⁾를 통하여 迎接都監雜物色儀軌에 나오는 상차림과 饌品 구성에 관하여 報告하여 迎接時의 日常食의 일부를 규명한 바 있다. 따라서 本報는 日常食에 所用된 식품재료와 그 찬품을 만들던 각처의 所用器用을 밝힘으로서 迎接時의 日常食文化의 일부를 究明하고자 한다.

II. 迎接의 日常食의 所用된 食品의 재료와 分量

1609년과 1643년에 기록된 영접의 日常食에 所用된 食品의 재료와 分量은 표 1-3과 같다. 所用된 菜와 調味料는 표 1과 같고, 이중 7種이 醬菹와 沈菜類이며, 鹽水가 재료로서 나와있고, 良醬類가 3種, 糖類가 3種이다. (五味子, 生蒜, 生薑, 芝草를 조미료에 넣었음.)

1) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監雜物色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지 Vol. 7, No. 1, 1992.

표 1. 迎接의 日常食에 所用된, 菜, 調味料의 재료와 분량

식품		年 1609		實用	1643
菜	山	參	69介 또는 2斤	69分 또는 2斤	12斤(實山蔘)
	水	芹	642丹 또는 49握	642丹 또는 49握	42丹
	沈	筍	4升	4升	
	古	外	317立	317立	
	菘	豆	1斗 4升 8合	1斗4升8合	
	韭	菜	11丹 또는 29握	11丹 또는 29握	42丹
	白	菜			
	蔘	芽	5升3合	5升3合	
	菁	菜	13丹	13丹	
	是	根	18丹	18丹	
	苦	黃	17斤3兩	17斤3兩	
	高	苴	110握	110握	
	旋	菜	2丹	2丹	
	辛	芥	7丹	7丹	
	生	芥	2丹	2丹	
	土	卵	1升	1升	1斗2升
	生	葱	642丹 또는 33握	642丹 또는 33握	1340本
	菁	根			425本
	蔓	菁	根		140本
	加	子	菜		14沙鉢
沈	沈	菜	3斗6升	18沙鉢	
沈	蔘	根		42介	
醬	菹	子	50介内	42介(菁根醬組)	
醬	菹	子	52介内	40介	
醬	菹	子	46介内	43介	
醬	菹	蔘	32介内	29介	
調味料	良	醬	4石1斗6升7合6夕	3石1斗4升2合2夕	6斗4升7合
	清	醬	6斗内	1斗2升1合	3升
	甘	醬			2斗8合
	塩	醬			
	塩	水	9斗3升	1斗5升	
	醋				3斗1升6合9夕
	眞		19斗1升	19斗1升	1斗7升
	清	油			5斗5合
	黑	蜜			4斗5合7夕5里
	造	湯			7升1合8夕
	胡	清	3根9錢9分	2斤4兩7錢5分	4升1合5夕2里
	五	椒	2斗内	1斗4升	6兩7錢2里
	芥	子	8升	7升7合	
	生	末	10斤8兩7錢5分 또는 619	8斤6兩	
	芝	薑	角		
生	草	3斤12兩	3斤12兩	630本	
	蒜	170本	170本		

표 2. 迎接의 日常食에 所用된, 해조 버섯, 魚卵, 鳥肉, 醃, 正果, 造果의 재료와 분량

식품		年 1609		實用	1643	
		1609	1643			
해 조	早甘海多昆絲加甘	士	士	2斤6兩6錢 1斤2兩6錢 7貼2張 5斤 또는 1貼 6斤9兩 1斤3兩 4兩 9升	2斤6兩6錢 1斤2兩6錢 5斤 또는 1貼 6斤9兩 1斤3兩 4兩 9升	24張半 211條 84立
	眞石藁藿乾沈	松松	松松	茸 5斤4兩半 5斗內 古茸 5斤11兩 또는 2斗3升 30介 40介 2升	또는 9升 2斗9升 5斤8兩9錢 30介 40介 2升	230介 4斗1升2合 2斗
魚卵	秀米乾大蝦乾中小	魚 鮒 銀口 生 生	魚 鮒 魚 鮮	卵 31隻內 2斗1升4合 蝦魚 45尾 蝦卵 20介 7合 魚 124尾	16隻半 1斗2升 33尾 10介 7合 66尾	2尾 2尾
	鳥肉	猪猪生熟活生黃	猪猪	頭 52介 腸 52部 肉 肉 雞 肉 雉 肉 角 角	32介 8部	14斤 2斤 2首 2首 2斗2升8合
醃	蟹蛤蘇卵銀鱧	魚 口魚 魚卵	魚 魚 魚 魚 魚 魚	醃 79介 醃 228介 醃 130介 醃 129介 醃 63尾 醃 3合	66介 228介 99介 99介 63尾 3合	
正果	木竹葡人柚生苦乾癩	果 筍 萄 蔘 子 薑 荳 正 猴	正 正 正 正 正 正 正 正	果 5升內 果 5升內 果 5升內 果 5升內 果 2升內 果 5升9合內 果 6升內	9合 9合 9合 9合 9合 9合 9合	9合 1升4合 1升4合
造果	小小漢	藥茶	果味果			950介 7升 3斗

표 3. 迎接의 日常食에 所用된 薯, 實果, 泡, 곡물, 酒의 재료와 분량

식품		年	1609	1643
薯	薯	蕪	219本	
	乾葡萄		4升	
實果	實栢子			6升2合6夕
	生大棗			4升7合5夕
	實生栗			4升7合5夕
	西果			2介半
	红柿			60介
	生梨			23介
	實榛子			5合5夕
	實胡桃			5合5夕
	實銀杏			6合
	皮生栗			1合5夕
	木瓜			5合
	皮栢子			1合5夕
	皮榛子			1合5夕
	泡	菘豆泡		40片
片豆腐			12片	
片豆泡				125片
軟豆泡				210塊
青泡				210片
곡물	泡太		2石13斗	
	起酒		9升	7升6合(起酒米)
	眞末			13斗7升9合6夕
	菘豆末			1斗4升
	惹苡			4甫兒
	粘米末			3斗
	丁舍			2升4合
	實菘豆			9升
太末			1斗8斤6合5夕2里	
酒	清酒			2升1合2里
기타	燒木		2635斤	
	炭		25石7斗	2石
	其火			1斗8升
	柵木			15丹

生蒜(마늘)은 1609年, 1643年 모두 사용하였는데 특히 1643년에는 630本이나 되는 많은 양을 사용하였다. 해조류는 표 2와 같이 1609年, 1643年 모두 海衣 多士了를 사용하였다. 버섯류는 총 6種이며 이중 松茸는 말리거나 염장해서 사용하였다.

魚卵類는 총 8種으로 卵에는 秀魚卵 蝦卵이 있고 魚에는 鮓魚와 銀口魚를 말려서 사용하였으며, 그 밖에

표 4. 勅使2名 每日 各 三時飯 俸所入 素膳 1643年

식품		年	1643		
泡	片	豆	泡	6片	
	清		泡	15塊	
	軟		泡	12塊	
버섯	石	眞	茸	2升	
	眞		茸	15介	
	票		古	1升5合	
菜	青	菜	根	15本	
	士		卵	1升5合	
	生		蒜	45本	
	生		葱	90本	
	白		菜	3丹	
	水		芹	3丹	
	蔓		根	10本	
	冬		花	2	
	生		薑	9兩	
	白		菜	1沙鉢	
	茄		子	沈	3介
	沈		沈	菜	1沙鉢
	沈		醬	菜	3介
	菁		根	瓜	3介
	瓜		醬	組	3介
해조	甘	士	藿	6立	
	多		了	12條	
	海		衣	1張半	
肉	黃	實	角	1升5合	
實果	栢		子	3合	
곡물	眞		末	1升5合	
조미료	塩	眞		2升	
	醋			1升	
	清			1升5合	
	甘		蜜	2升	
	良		醬	4升	
	眞		油	3升	
胡		椒	3錢		

米蝦 大蝦도 보인다. 鳥肉에서는 猪肉, 猪頭, 猪腸등 猪의 사용이 많고, 鷄 生雉 黃角에 재료로서 기재되었 다.

醃類는 1609年에 집중적으로 사용되었음을 알 수 있는데, 蟹, 蛤, 蘇魚, 卵, 銀口魚, 鱧魚卵醃등 총 6種 이다. 正果는 총 9種으로서, 1643年의 乾正果가 1609 年의 正果인 木果, 竹笋, 葡萄, 人蔘, 柚子, 生薑, 蕎麥 正果로 만들 것을 의미하는 것인지는 알 수 없으나,

표 5. 迎接의 日常食에 所用된 器用 1609年

器用		年	1609
所羅	鑄所羅大		3
	鑄所羅小		3
	陶所羅		66
沙要	鑄大沙要		10
	鑄中沙要		29內
	鑄小沙要		12
甫兒	磁甫兒		24竹內
	磁小甫兒		6竹內
大貼	磁大貼		2竹6內
	磁小大貼		1竹3
鉢里	銀鉢里		1坐蓋具(重22兩)
	銀鉢里		25內
鍾子	磁鍾子		2竹
	磁小鍾子		6竹內
碗	磁碗		1竹8
	磁小碗		7竹內
	磁沙鉢		14竹
貼是	磁土醬貼		1竹
	磁貼是		16竹1內
	磁小貼是		10竹內
東海	磁貼是		3竹
	多加里		58內
	鑄東海		15
甌	陶甌		58
	陶甌		2
鐺	鍮鐺		2內
	鍮蓋兒		2
釜	陶釜		56內
	大釜		3
釜	中釜		13
	小釜		2
瓮	小瓮		31內
缸	小白沙缸		14蓋具
盤	朱紅雲足盤		4
函	朱紅手巾小函		1隻
匙筋	銀匙		1蓋具(重16兩)
	銀匙		1指(重2兩)
	銀匙筋		1每也(重2兩3錢)
	鍮匙		2丹2內
	鍮匙		6內
	鍮筋		并4丹3每也
	唐筋		17丹8每也
	鑄筋兒		4
鑄鍮召是		合4丹內	

표 5. 계속

식품		年	1609
鼎	大鼎		2
	中鼎		66
	火鼎		6
	二升浮只小鼎		2
爐	小鼎		4
	大爐口		1
洗面盆	烽爐		90內
	洗面盆		26內
稱子	3斤稱子		1
	30斤稱子		1
升合	銅升		2
	鍮合		2
기타	鑄祝 ²		2
	鍮者 ³		14
	呀者 ⁴		4銅
	網者 ⁵		2
	莊子		2

①鍮兒: 銅쇠로 만든 뚜껑

②祝: 주철로 만든약기

③鍮者: 鍮煮

④: 和煮

⑤網和煮: 網和煮

1643년에는 正果를 다만 乾正果로 표기하였으며 특히 獼猴葡萄正果도 있었다.

1643년에만 올라있는 造果類는 小藥果 小茶味 漢果이며, 實果類는 총 14種으로 1609년에는 乾葡萄만 있으나 이는 기록의 누락이다. 泡는 지금의 묵이나 두부로 보이는데 표 3의 片豆腐와 片豆泡는 같으나 1609년에는 前者를 1643년에는 後者로서 기록된 것으로 보이며 따라서 泡는 4種이다. 곡물은 泡太, 眞末, 菓豆末, 薏苡, 粘米末, 丁舍, 太末, 實菓豆, 起酒로서 1609년에 기재가 없는 것은 기록의 누락이다.

1643년에만 보이는 酒는 淸酒를 사용했음을 알 수 있다. 식품의 계량에 적용된 단위는 斤, 兩, 錢, 分, 石, 斗, 升, 合, 夕, 里, 介, 丹, 握, 立, 本, 沙鉢 甫兒, 張, 角, 隻, 尾, 部, 首, 片, 塊, 貼, 條등을 사용하였는데, 生蒜(마늘)등은 本을, 생강은 角을, 그밖에 무게를 잴 때는 斤, 兩, 錢, 分을, 부피를 잴 때는 石, 斗, 升, 合, 夕, 里를 생선이나 닭등의 마리를 나타낼 때는, 首, 隻, 尾를, 날개를 나타낼 때는 介를, 돼지내장등을 나타낼 때는 部를, 두부등은 片 또는 塊를, 한웅큼 두웅큼을 나타낼 때는 握을, 한그릇 두그릇을 나타낼 때는 沙鉢 甫兒를, 한접 두접 일때는 貼을, 한장 주장일때는 張을,

표 6. 勅使2名을 위한 영집 日常食에 사용된 각처 器用 1643年

器用	대상	廚房飯監所用	器用	대상	熟手所用	器用	대상	床花匠所用	器用	대상	餅匠所用	器用	대상	房排	器用	대상	粥匠所用	器用	대상	細麵匠所用
鑄東海	各1		鑄東海	各1	3	常盤	2	案板	1	1	1	鑄所羅	各1	各1	鑄東海	1	鑄東海	1	浮獨只	1(布3尺2寸)
朱紅手盤	各3立		大沙用	各1	1	案板	1	大綑	1	1	1	朱紅手盤	各1	各1	鑄者	1	鑄者	1	馬尾飾	1
鑄匙	各1		中沙用	各1	1	食刀	1	洪都介	1	1	1	白木綑手巾長	各1	各1	蘇子	1	蘇子	1	蘇子	1
鑄祝	各1		馬尾飾	各1	1	馬尾飾	1	火鼎	1	1	1	大紅大綿草綠	各1	各1	扭籠	1	扭籠	1	柳莫 ⁷⁾	1
單幅紙	各2張		案板	各1	10	仇桑之	1	陶甌	1	1	1	就半糸3幅巾	各1	各1	單幅紙	1張	單幅紙	1	柳莫 ⁷⁾	1
扭籠	各1		馬尾飾	各1	1	床花籠	16	和者	1	1	1	朱紅高足床	各1	各1	朱紅手盤	1	朱紅手盤	1	鑄東海	1
鑄中沙用	各1		竹節	各1	1	蘇子	1	陶小羅	1	1	1	鑄召兒	各1	各1	召匙	3	召匙	3		
鑄者	各1		單幅紙	各1	10張	小都介	1	朱紅手盤	1	1	2	白木綑林巾	各1	各1	白鍾子	3	白鍾子	3		
馬尾飾	各1		水桶	各1	1	4張付油苞	1	蘇子	1	1	1	朱紅手巾函	各1	各1	白甫兒	3	白甫兒	3		
生布拘介 ⁶⁾	各1(各長1尺2寸)		行子	各1	7(各長1尺)	陶所羅	1	單幅紙	1	2張	2張	養齒白甫兒	各1	各1	白甫兒	3	養齒白甫兒	3		
			朱漆盤	6		大甌	1	白貼是	1	4	4	鑄大也	各1	各1						
			柳筍	2		陶東海	1	磁甌	2	2	2									
			陶板	2		鑄者	1	磁碗	1	1	1									
			陶所羅	2		鑄沙用	1	扭籠	1	1	1									
			食刀	各3		鑄東海	1													
			洪刀介	各1		單幅紙	2張													
			行子赤了	各1		白貼是	3													
			常沙鉢	各1		白木綑3幅狀	3													
			大火鼎	各1		朱紅手盤	2													
			中火鼎	各1		磁中碗	2													
			白骨大盤	各1		2幅狀	5													
			召匙	各1竹		5幅布狀	2													
			白骨手盤	各3		扭籠	1													
			白沙鉢	各1																
			白小貼	各1																
			磁小貼	各1																
			白大貼	各1																
			白甫兒	各1																
			白小鍾子	各1																
			中碗	各3																
			磁貼匙	各1																
			味者	各1																
			取油休紙	各1																
			裹柄三色紙	各1																
			裹隔白紙	各3																
			白甫兒	各5																
			白苧布手巾	各1(各長1尺5寸)																
			櫛桶	各1																
			木擧乃	各1																
			生布5幅狀	各1																
			草省	各1																

⑥生布拘介: 拘介란 깨끗함을 나타냄, 따라서 生布拘介란 깨끗한 生布를 뜻함.

⑦柳莫: 머플러란 고리

한단 두단일때는 丹을 사용하였다.

표 4는 1643년의 勅使 2名에게 제공된 素膳의 재료와 그 분량을 나타낸 것이다. 宴亨時의 素膳의 재료²⁾가 菜 버섯 해조 두부 연근 죽순인데, 日常食에서의 素膳의 재료도 연근 죽순을 제외하고는 모두 같고 다만 표 4에 나타난 바와 같이 黃角과 實栢子가 첨부된 것이 다르다.

III. 近接의 日常食에 所用된 器用

표 5는 1609年 영접의 日常食에 所用된 器用이며 표 6은 1643年 직사 2명을 위한 영접 日常食에 所用된 각처 소용 器用이다. 대체로 器用의 범위는 盤膳色儀軌에 나타난 器用과 비슷하여서 所羅, 沙要, 甫兒, 大貼, 鉢里, 鍾子, 椀, 貼是, 東海, 甌, 鐺, 蓋, 釜, 甕, 缸, 盤, 函, 匙筋, 鼎, 爐, 洗面盆, 稱子, 升 등으로 구성되었다.

특히 표 6은 日常食을 준비하기 위한 각처 즉, 廚房飯監, 熟手, 床花匠, 餅匠, 房排, 粥匠, 細麵匠에서 소용된 器用을 밝힘으로서, 床花, 餅, 粥, 麵 등의 제조시 器用을 제시해 주고 있다.

IV. 맺음말

迎接都監雜物色儀軌를 통하여 日常食에 소용된 식품 재료와 찬품을 만들던 각 처의 所用 器用을 分析한 결과는 다음과 같다.

1. 菜類는 19種으로 醬菹와 沈菜類는 7種이며, 生蒜(마늘)의 사용량이 많았다.
2. 塩水가 食品의 材料로서 1609년에 제시 되었다.
3. 海衣 多土了는 해조류 중 그 사용 빈도가 가장

높았다.

4. 버섯류는 6種이며 松茸는 말리거나 염장으로 사용하였다.

5. 卵에는 秀魚卵과 蝦卵이 있었고, 乾鮓魚, 乾銀口魚, 米蝦, 大蝦가 제시된 魚類이다.

6. 猪肉, 豬頭, 豬腸등 猪肉의 사용 빈도가 많으며 鷄, 生雉, 黃角이 있었고, 6種의 醃, 9種의 正果를 볼 수 있었다.

7. 묵이나 두부의 용어로 사용한 泡는 4種이며, 특히 1609년에 豆腐라는 용어를 사용하였다.

8. 식품의 計量에 적용된 단위는 斤, 兩, 錢, 分, 石, 斗, 升, 合, 夕, 里, 介, 丹, 握, 立, 本, 沙鉢, 甫兒, 張, 角, 隻, 尾, 部, 首, 片, 塊, 貼, 條이다.

9. 영접의 일상식에 소용된 器用은 所羅, 沙要, 甫兒, 大貼, 鉢里, 鍾子, 椀, 貼是, 東海, 甌, 鐺, 蓋, 釜, 甕, 缸, 盤, 函, 匙筋, 鼎, 爐, 洗面盆, 稱子, 升, 合등이다.

10. 日常食을 준비하기위한 각 처는 廚房飯監, 床花匠, 餅匠, 粥匠, 細麵匠, 熟手, 房排이다.

참고문헌

1. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監雜物色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지 Vol. 7, No. 1, 1992.
2. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴亨色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지 Vol. 7, No. 2, 1992.
3. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監, 盤膳色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.
4. 한국민족문화추진회, 만기요람 I, 민문고, 1989.

2) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴亨色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지 Vol. 7, No. 2, 1992.

3) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監, 盤膳色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.