

朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌에 관한 分析的 研究
饌品 및 材料와 그 分量에 관하여
(1634年, 1643年의 儀軌를 中心으로)

金尙寶·李盛雨*

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

An Analytical Study on the Youngjeob Dogam
Younhyangsek Euigwae of Choson Dynasty
(1634, 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 reception dishes of Choson Dynasty, studied historic book "Youngjeob Dogam Younhyangsek Euigwae" (1634, 1643 year) described feast dishes for Chinese envoy in Choson Dynasty.

The results obtained from this study are as follow.

1. The number of sets to be arranged on the table for Chinese envoy were 91 sets, 49 sets, 37 sets at welcome party (下馬宴, 翌日宴, 別茶啖) and 91 sets at farewell party (上馬宴) in 1643 year.
2. The number of fresh meal to be arranged on the table for Chinese envoy were 102 kinds described in the book of 1643 year.
3. A reception dishes (下馬宴, 上馬宴) of Choson Dynasty was the same wedding feast dishes of Choson Dynasty.

I. 서 론

著者 등은 朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌를 分析 考察하여, 儀軌속의 상차림과 그 饌品 구성에 관하여 보고한 바 있다.^{1,2)} 따라서 각 찬품 및 그 재료와 分量을 1634年과 1643年의 儀軌를 中心으로 分析 究明함으로써 1600年代의 宮中 宴享의 食生活 文化를 밝히고자 한다.

II. 上馬宴, 下馬宴의 饌品 및 材料와 分量

上馬宴, 下馬宴에서의 각 찬품 1器的 재료와 分量을 보면 표 1~6과 같다. 1634年 上, 下馬宴 찬품의 재료 分量에 대한 기록이 主床(표 1), 大膳, 小膳(표 2), 面俠床(표 3), 素膳面俠床(표 4), 左俠床, 右俠床(표 5)으로 되어 있고, 1643年의 경우는 主床(표 1), 大膳, 小膳(표 2), 面俠床(표 3), 左俠床, 右俠床(표 5), 味數(표 6)으로

1) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌에 관한 分析的 研究(下馬宴, 下馬宴의 床차림과 그 찬품 구성에 관하여), 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.
2) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌에 관한 分析的 研究(翌日宴, 別茶啖 및 頭日宴享床의 상차림과 그 찬품 구성에 관하여), 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.

표 1. 上馬宴, 下馬宴, 主床의 饌品과 各 1器의 재료 및 分量(1634年, 1643年)

상 · 下馬 宴 主床 一床	찬품	재료 年	器數		3行실과재료분량		上 末		清 蜜		造 清		黑 糖		油		
			1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	
上	1行	中朴桂	4器	4器			1斗	9升	1升5合	6合7夕5分		1升1合 7夕5里			7合	6合3夕	
			下馬	2行	藥果	5器				6升	1升			3合		6合	
漢藥果		5器						5升		4合1夕7分8 里		6合5夕3 分1里		2合5夕	5合		
宴 主床 一床	3行	實栢子	1器	1器	3升	3升											
			實榧子	1器	2升	7合2夕											
							粘上末	1器	2升	7合2夕							
			實榛子	1器	2升	7合2夕											
							粉上末	1器	1器	2升5合	2升5合						
			大棗	1器	1器	2升5合						1合5夕	1合5夕				
							依實栢子	1器	1器	2升	2升						
			黃粟	1器	1器	1貼						1貼					
							乾肺子	1器	1器	1貼	1貼						
			依實栢子			1合5夕						1合5夕					
實胡桃		1器						2升5合									
			實生栗(生梨 10介대신)		1器				1升								

표 2. 上馬宴, 下馬宴 大膳, 小膳의 찬품과 그 재료 및 分量(1634年, 1643年)

상	찬품	年	재료분량	
			1634	1643
大	猪		1口	1口
	鴨子		2首	2首
	膳 牛脚		1雙	1雙
小	羊		1口	1口
	鴨子		2首	2首
	膳 牛芻非			半雙

되어 있다. 1634年은 1643年에 비하여 素膳面依床(표 4)이 추가로 있으며, 1643年은 1634年에 비하여 味數(표 6)가 더 있는 셈이다. 素膳面依床은 임금을 위하여 下馬宴時 별도로 차린 素膳이기 때문에 1643年에 기록이 없을 수도 있으나 味數가 1634年에 없는 것은 기록의 누락이다. 즉 上馬宴, 下馬宴의 기본적인 상차림은 主床, 面依床, 大膳, 小膳, 左依床, 右依床, 味數이다.³⁾

표 1 主床의 찬품은 造果類와 實果類로서 구성되어 있고 이들 1器의 分量이 어느 정도가 되는가는 당시의 정확한 도량형이 규명되지 않는한 밝히기 어렵다. 다만 1634年, 1643年의 기록에는 없으나 1609年의 主床 찬품의 고임높이가 中朴桂는 9寸, 藥果는 7寸, 實果는 4寸이므로⁴⁾ 표 1 찬품의 고임높이도 中朴桂→藥果→實果로서, 그 재료의 분량에 있어서는 고임높이에 따라 감해졌으리라고 보나, 음식을 담은 용기에 대한 정확한 고증과 도량형의 정확한 규명이 없는한 밝히기는 어렵다고 본다. 재료가 사용된 단위는 乾柿子の 貼을 제외하고 中朴桂, 藥果의 재료와 實栢子, 實榧子, 實榛子, 大棗, 黃粟, 胡桃, 生栗 모두를 斗, 升, 合, 夕, 分, 里를

적용하였다. 造果類의 材料에서 上末은 밀가루, 清蜜은 꿀, 造清은 물계 다린 엿, 黑糖은 엿을 다려 갈색으로 만든 것, 油는 眞油로서 참기름을 지칭하는 것으로 보이나 이 중 造清과 黑糖은 추후 검토가 요구된다. 궁중연회상차림時 主床에 반듯이 올려지는 造果類는 中朴桂와 藥果이며, 따라서 造果類 중에서 으뜸되는 것은 中朴桂이고 다음이 藥果이다. 主床의 찬품에서 빠지지 않는 것으로 中朴桂 藥果외에 6色實果가 있는데 이들은 1906년까지의 宮中 嘉禮床차림에 올려지는 것이었다.⁵⁾

표 2 大膳, 小膳의 찬품은 猪(돼지) 1마리 양 1마리 鴨子(오리) 4마리, 牛脚(소발) 1쌍, 牛芻非(소갈비) 半쌍으로 되어 있고, 이들의 단위는 猪나 羊은 口로, 鴨子는 首로 牛脚과 牛芻非는 雙으로 하였다. 大膳의 猪, 鴨子, 牛脚, 小膳의 羊, 鴨子, 牛芻非는 1906년까지의 宮中 嘉禮床차림에 올려졌다.⁷⁾

표 3 面依床의 찬품은 魚肉(乾魚肉), 乾南(炙魚肉),⁸⁾ 煎魚肉으로 구성되어 있고 이들 찬품 역시 1906년까지의 궁중 嘉禮床 차림에 올려졌던 것으로 魚肉(乾魚肉)의 구성을 보면 獸(片脯), 鳥(乾雉), 魚(文魚), 貝(全腹)로

3) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴享色儀軌에 관한 分析의 研究.

4) 同上

5) 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 1600年代의 宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 5, No. 1, 1990.

6) 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 3, 1991.

7) 同上

8) 金尙寶, 李盛雨, 調理面에서 본 朝鮮王朝迎接都監儀軌의 饌品에 대한 考察, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 2, 1992.

표 3. 上馬宴, 下馬宴, 面俠床의 찬품과 각 1器的 재료 및 분량(1634年, 1643年)

상	찬품	재료	年		器 數		재료분량	
			1634	1643	1634	1643	1634	1643
上下馬宴 天使面俠床 一床	魚肉	全鰓	1器	1器	5串	4串(中)		
		片脯	1器	1器	1条	1条		
		文魚	1器	1器	2条	2条		
		乾雉	1器	1器	4首	2首		
	乾南	猪肉		1器		半部		
		羊肝	1器		半半部			
		鷄兒	1器	1器	半首	3脚		
		鴨子	1器		半首			
		鷄卵	1器	1器	8介	8介		
		大全鰓	1器	1器	5串	1貼(大灰)		
		生蛤		1器		30介		
	煎魚	煎魚中生鮮	1器	1器	1尾	1尾		
		山鳩	1器		1首			
		小雀	1器		10首			
		軟鷄		1器		1首		
		海蔘		1器		10介		
		菜(山蔘)	1器	1器	10兩	10兩		
		猪肉	1器	1器	10兩	10兩		
		古物菘豆末			2合	2合		
		胡椒			3錢	1錢		
生芋				5錢	3錢			
塩				3合	3合			
醋				3合	2合			
芥子			2合	2合				
都煮油			1升	1升				
良醬			6合	6合				
果隔次楮油紙				4丈				

되어 있으며, 乾南의 구성은 獸, 鳥, 卵, 貝로 되어 있고, 煎魚肉은 獸, 鳥, 魚, 貝, 菜로 구성되어 있어 面俠床의 전체적의 찬품 구성은 獸, 鳥, 魚, 貝, 菜, 卵의 구성으로 함으로서 영양의 조화를 이루고져 하였다. 재료에 사용된 단위는 全鰓은 串, 貼, 鷄卵, 生蛤, 海蔘은 介, 片脯, 乾文魚는 条, 乾雉, 鷄兒, 鴨子, 山鳩(산비둘기), 小雀(참새)은 首(鷄兒는 脚으로도 표기), 魚은 尾, 猪肉, 山蔘은 兩(猪肉은 部로도 표기), 羊肝은 部, 胡椒, 生芋은 錢, 菘豆末, 塩, 醋, 芥子, 油, 良醬은 升合, 紙는 丈으로 표기하였다.

표 4 素膳, 面俠床의 찬품은 표 3의 全鰓 대신 藁古, 文魚 대신 粘, 片脯 대신 山藥, 乾雉 대신 石耳, 羊肝,

표 4. 下馬宴, 素膳 面俠床의 찬품과 각 1器的 재료 및 분량(1634年)

상	찬품	재료	年	재료분량
			1634	1634
御前素膳 下馬宴 面俠床 一床	魚肉	藁古(全鰓대신)		1升5合
		粘(文魚대신)		50介
		山藥 ⁹⁾ (片脯대신)		10本
		石耳(乾雉대신)		3升
	素膳	多士了(羊肝대신)		5立
		乾煎蒸(鷄兒대신)		
	下馬宴	南片豆泡		3片
		蓮把(鴨子대신)		
		大竹筍(鷄卵대신)		15介
	面俠床	多士了(灰全鰓대신)		5立
		餅煮(煎魚生鮮대신)		
		煎魚菘豆末		3升
油			1升	
眞茸(山鳩대신)			2升	
대신	蓮根(小雀대신)			
	蓮根(猪肉대신)			
菜隨節		1器		

①山藥: 마의 塊木根, 요통, 대하에 쓰임.

灰全鰓 대신 多士了, 鷄兒 대신 片豆泡 煎蒸, 鴨子 대신 蓮把, 鷄卵 대신 竹筍, 煎油魚 대신 餅煮, 山鳩 대신 眞耳, 小雀 猪肉 대신 蓮根으로 함으로서 獸, 鳥, 魚, 貝, 卵 대신 버섯, 多士了, 연근, 餅, 두부 등의 素膳⁹⁾으로 하였다. 재료에 사용된 단위를 보면 藁古, 石耳, 菘豆末, 油, 眞茸는 升合, 粘은 介, 山藥은 本 多士了는 立, 片豆泡(편두부)는 片으로 표기하였다.

표 5의 左俠床, 右俠床의 찬품은 1906년까지의 궁중 嘉禮床차림에 올려졌던 것으로 14種의 造果類로 구성 되어 있다. 1609년의 상차림을 보면 左俠床, 右俠床 찬품의 고입높이는 1行이 7寸, 2行이 5寸, 3行이 3寸 이므로¹⁰⁾ 표 5의 각 찬품 1器的 재료 분량 역시 1行→2行→3行 순으로 점차 적어졌으리라고 보나, 보다 확실히 하기 위해서는 容器와 도량형의 정확한 규명이 요구된다.

표 1에서 표 5까지를 하나의 상차림으로 볼 때 전체적인 식품구성을 보면 造果類, 果實類, 獸鳥魚貝卵類, 菜類(素膳은 제외)로서 식품 전체를 골고루 안배하여 배치하였으며, 이러한 구성은 1906년까지도 계속되었고, 主床, 左俠床, 右俠床, 面俠床, 大膳, 小膳의 상차림 구성 역시 1906년까지도 계속된 상차림이었다. 이와같

9) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴享色儀軌에 관한 分析의 研究

10) 上同

표 5. 上馬宴, 下馬宴의 左俵床, 右俵床의 粧品과 各 1器의 재료 및 분량(1634, 1643)

상	粧品	재료		上末		油		油		出油		黑糖		膠清		造清		造清		
		1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643			
상	1行	紅望口消	2器	6升	5升4合	1升	7合	4合	2合3夕	1斤	1升3合	1斤2兩	3合3夕	1634	1643	3合3夕	1634	1643		
		油沙望口消	1器	7升	5升4合	1升3合	1升	2合2夕	1合4夕	1斤2兩	1升4合2夕	1斤6兩	3合3夕	1634	1643	3合3夕	1634	1643		
		白茶食	2器	3升6合	3升2合	5合8夕	1升	1升			2錢	1升合7夕	7分5里	3合6夕	1634	1643	7分5里	1634	1643	
상	2行	全丹餅	2器	4升5合	3升	3合7夕	1合1夕						8分2理	1634	1643	3合6夕	1634	1643		
		小靈米	1器	2升	2升	1合2夕	2合							8分2理	1634	1643	8分2理	1634	1643	
		靈米	2器	1升4合	1升2合	2合	3里	2合3夕						1合2夕	1634	1643	7分8里	1634	1643	
상	3行	赤味子兒	1器	1升	1升	2合6夕	2合3夕						1合9夕	1634	1643	1合2夕	1634	1643		
		松古味子兒	1器	1升	1升	1升2合	1合							1合2夕	1634	1643	7分8里	1634	1643	
		白味子兒	1器	1升	1升	1升2合	1合							1合9夕	1634	1643	1合2夕	1634	1643	
상	1行	紅了条	2器	7升	5升4合	1合	8夕	3合	2合3夕				5合	1634	1643	5合7夕	1634	1643		
		油沙了条	1器	7升	5升4合	5合	3合7夕	1合	8合				5合	1634	1643	7分5里	1634	1643		
		松古了条	2器	5升	4升	4合5夕	3合	1合					5合8夕	1634	1643	3合	1634	1643		
상	2行	染紅了条	1器	1升	1升	2合6夕	2合3夕						2夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643		
		栗味子兒	1器	1升	1升	1合	1合						1合9夕	1634	1643	2合2夕	1634	1643		
		赤味子兒	1器	1升	1升	1合	1合						1合9夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643		
상	3行	油沙味子兒	1器	1升	1升	1合	1合						1合5夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643		
		油沙了条	2器	5升	4升	4合5夕	3合	1合					3合	1634	1643	3合	1634	1643		
		松古了条	2器	5升	4升	4合5夕	3合	1合					6合	1634	1643	3合	1634	1643		
상	1行	紅望口消	2器	5合8夕	2合2夕								2夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643		
		油沙望口消	1器	7合	2合4夕	2合4夕							1合9夕	1634	1643	2合2夕	1634	1643		
		白茶食	2器	5分	5分	8分5理	8夕							1合5夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643	
상	2行	全丹餅	1器	1升	1升	1合	1合						1合5夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643		
		小靈米	3夕	1合2夕	2合	2合								1合5夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643	
		赤米子兒	5夕	2合	2合	2合								1合5夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643	
상	3行	松古味子兒	5夕	2合	2合	2合								1合5夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643	
		白味子兒	1器	1升	1升	1合	1合							1合5夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643	
		紅了条	1合9夕	1升	1升	1合	1合							1合5夕	1634	1643	1合5夕	1634	1643	
상	1行	油沙了条	1合1夕5分	1升3合	3合8分5理	2合								膠粘米	1634	1643	1合5夕	1634	1643	
		松古了条	1合1夕5分	1升3合	3合8分5理	2合								膠粘米	1634	1643	1合5夕	1634	1643	
		染紅了条	2合	4合	4合										膠粘米	1634	1643	1合5夕	1634	1643
상	2行	赤味子兒	2分55分	5夕	1合	2錢5分	2兩							熟松古	1634	1643	1斤3合	1634	1643	
		松古味子兒	2分55分	5夕	1合	2錢5分	2兩							熟松古	1634	1643	1斤3合	1634	1643	
		赤味子兒	2分55分	5夕	1合	2錢5分	2兩								熟松古	1634	1643	1斤3合	1634	1643
상	3行	油沙味子兒	2分55分	2合	1合	5錢	2兩							熟松古	1634	1643	1斤3合	1634	1643	
		油沙了条	2分55分	2合	1合	5錢	2兩								熟松古	1634	1643	1斤3合	1634	1643
		松古味子兒	2分55分	2合	1合	5錢	2兩								熟松古	1634	1643	1斤3合	1634	1643

표 6. 上馬宴, 下馬宴 味數의 儀品과 各 1器의 재료 및 分量(1643年)

床	찬품	器數	재료	分量	床	찬품	器數	재료	分量	
茶 禮 果 盤	軟藥果	1器	上末 汁清 油	3升 1升2合 8合	味 數	山蔘菜	1器	實山蔘 芥末	3兩 5夕	
	中全鯪折	1器	中全鯪	15介		二 味	實栢子	1器	實栢子	1升
	乾雉	1器	乾雉	2首		水正果	1器	清	2合	
	乾大文魚折	1器	文魚	羊条		三 味	杏仁果	1器	上末 清汁清并 油	5升 1升5合 1升
	煎油魚	1器	中生鮮 油	3尾 5合			實生栗	1器	實生栗	1升
	生梨	1器	生梨	10介			水正果	1器	清	2合
	實栢子	1器	實栢子	5合		四 味	松古餅	1器	粘米 熟松古 清 油	5升 1斤半 9合 8合
	實生栗	1器	實生栗	5合			追清	1器		3合
	實正果	1器	乾正果	5合			山蔘菜	1器	實山蔘 芥子	3兩 5夕
紅味子	1器	上末 清斗汁清并 油 芝草	3升 1升5合 8合 2合	大召	1器		大召	1升		
味 數 行 果	白味子	1器	上末 清斗汁清并 油	3升 1升5合 8合	水正果	1器	清	2合		
	中全鯪折	1器	中全鯪	15介	五 味	軟雲永	1器	上末 清汁清并 油	5升 1升 8合	
	乾雉折	1器	乾雉	2首		實榛子	1器	實榛子	1升	
	乾文魚折	1器	文魚	半条		水正果	1器	清	2合	
	生梨	1器	生梨	10介	果隔次白紙			1卷10丈		
	實生栗	1器	實生栗	5合	取油体紙			1卷10丈		
	實胡桃	1器	實胡桃	5合	雪綿子			3兩		
	實栢子	1器	實栢子	5合			39器			
	乾正果	1器	乾正果	5合						
進 饅 頭	饅頭	1器	上末 生猪肉 菓古 實栢子 實胡桃 生芋 醋 油	7升5合 1斤 1介 1合 5分 1錢 1合 1合	味 數 炙	初味 生雉炙	1器	生雉	1首	
						2味 猪肉炙	3器	猪脚	2雙(3器당)	
						3味 猪肉雪阿覓	3器	猪脚	2雙(3器당)	
						4味 生鮮炙	1器	中生鮮	2尾	
						5味 唐猪雪阿覓	3器	猪脚	2雙(3器당)	
味 數	初 味	軟藥果	1器	上末 清汁清并 油	5升 1升5合 1升	茶 匠 所 用	小麥		5升	
		生梨	1器	生梨	10介		清蜜		3升	
	水正果	1器	清	2合	雀舌			5兩		
	二 味	山蔘餅	1器	實山蔘 粘米 清 油	1斤半 5升 9合 9合		大召		1升5合	
		追清	1器		3合	實栢子		1升5合		
						大 小 膳	猪脚		2雙	
					鷄尼			2首		
						熟猪肉		10斤		

표 7. 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 餞宴, 中一果床의 餞品과 各 1器의 재료 및 분량(1634年, 1643年)

상	재료 찬품	器數	3行 實果材料 분량		上末		清蜜		造清		汁清		油		出油		汗油		膠粘米		芝草		黃栗		黃蜜		
			1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634
1	白茶食	2器	1斗	9升	2升	9合	1升3合5夕	8合	7合5夕	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643	1634	1643
	全丹餅	2器	7升	3合	1升5合	7合7夕	2分5厘	5分																			
2	中朴桂	1器	1斗	9升	1升5合	7合7夕	1升1合6夕	5合	4合5夕																		
	栗味子兒	1器			5合	3合5夕	2分5厘	5合																			
3	赤味子兒	1器	3升	3升	5合	2合5夕	3合7夕5分	2合5夕	5合	2合5夕	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	4合	4合						
	油沙味子兒	1器	3升	3升	5合	2合5夕	3合7夕5分	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	8合	8合						
4	菜紅味子兒	1器	3升	3升	5合	2合5夕	3合7夕5分	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	3夕	3夕						
	赤味子兒	2器	3升	3升	5合	2合5夕	3合7夕5分	1合5夕	7合5分	1合5夕	7合5分	1合1夕勿於理	1合1夕勿於理	1合1夕勿於理	1合1夕勿於理	1合1夕勿於理	1合1夕勿於理	1合1夕勿於理	1合1夕勿於理	1兩	8錢						
5	白味子兒	1器	3升	3升	5合	2合5夕	3合7夕5分	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合								
	雲水	1器	6升	6升	5合	2合5夕	3合7夕5分	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合								
6	添水	1器	6升	5升	5合	2合	1合3夕5分	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合	2合								
	實栝子	1器		2升	2升																						
7	實匪子	1器		1升9合	1升9合																						
	粉上末	1器		7合	7合																						
8	實榛子	1器		1升9合	1升9合																						
	粉上末	1器		7合	7合																						
9	大菓	1器		2升2合	2升																						
	依實栝子	1器		1合2夕	1合2夕																						
10	黃栗	1器		1升7合	1升7合																						
	乾栝子	1器		9串	9串																						
11	依實栝子	1器		1合2夕	1合2夕																						
	實胡桃	1器		2升	2升																						
12	實生菓	1器		1升	1升																						
	(生梨叩心)																										

餞宴 등 의 中一果床一床

표 8. 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 錢宴, 大膳, 小膳의 찬품과 그 재료 및 분량(1634年, 1643年)

상	찬품	재료 분량	
		1634	1643
大膳	猪	1口	1口
	鴨子	2首	2首
	牛脚	1雙	
	猪脚		2雙
小膳	羊	1口	1口
	鴨子	2首	2首
	牛芻非	1雙	
	猪芻非		1雙

표 9. 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 錢宴의 面俠床 찬품과 각 1器의 재료 및 분량(1634年, 1643年)

상	찬품	器數		재료분량		
		1634	1643	1634	1643	
錢宴 등의	菜 (1行)	菜(山蔘菜隨節)	4器	1器	3器	10兩
	魚肉 (2行)	丁香脯	1器		1条	
		中脯	1器	1器	1条	1条
		沙魚	1器		半尾	
		文魚	1器	1忌	2条	2条
		大鰓	1器		2冬音	
	乾雉		1器		5脚	
紅蛤		1器		1升		
面俠床	(3行)	乾南	1器	1器	半首	3脚
		雞兒	1器		2介	
		牛足	1器		1貼	1貼
		大灰全鰓	1器	1器	6串	4串(中)
		全鰓	1器	1器	8介	8介
一床	(4行)	煎魚肉	1器	1器	半半部	1尾
		腓肝	1器		1尾	
		中生鮮	1器		1首	
		山鳩	1器		10首	
		小雀	1器		半首	
		鴨子	1器			
		猪肉		1器		10兩
		猪肝		1器		半部
		軟雞		1器		1首
		海蔘		1器		10介
		塩				3合
		醋				3合
		芥子				2合
		都煮油				1升
古物次良醬				6合		
菜豆末				2合		
胡椒				3錢		
生芋				5錢		
果隔次楮注紙				14丈		

표 10. 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 錢宴, 味數의 찬품과 각 1器의 재료 및 분량(1643年)

상	찬품	器數	재료	재료분량
				1643
進塩水	塩水	1器	鴨子	2首
			雌鷄	1首
初味	細麵	1器	菜豆末	1升5合
			紅蛤煮只	1器
			紅蛤	2升
			沈菜	1器
			猪肉軟肉湯	1器
二味	猪肉醬泡	1器	猪肉	1脚
			猪肉	1脚
三味	生鮮於音湯	1器	中生鮮	2尾
			全卜煮只	1器
四味	猪肉塩水	1器	猪肉	1脚
			生雉煮只	1器
			生雉	2首
五味	鷄兒塩水	1器	鷄兒	2首
			全卜	2串
			古物鷄卵	3介
味	熟全卜	1器	良醬	3升
			油	6合

표 11. 回禮宴, 素膳, 面俠床의 찬품과 각 1器의 재료 및 분량(1634年)

상	찬품	재료	재료분량
			1634
御前回禮	菜	各色菜隨節	4器
	魚肉대신	眞茸(丁香脯대신)	3升
		眞茸(中脯대신)	2升
		粘(文魚대신)	50介
		大海衣(沙魚대신)	4張
床素膳一床	대신	山藥(大鰓대신)	10本
		藥古(全鰓대신)	1升5合
		煎蒸(鷄兒대신)用片豆泡	3片
		竹筍(牛足대신)	14介
		竹筍(鷄卵대신)	15介
煎魚대신	대신	藥古(灰全鰓대신)	1升5合
		蓮根(鴨子대신)	
		多土了(羊肝대신)	5立
		餅煮(煎魚生鮮대신)	
		菜豆末	3升
		油	1升
		石耳(山鳩대신)	3升
		蓮根(小雀대신)	
		古物次良醬	3升
		塩	1升5合
醋	1升5合		
芥子	5合		
胡椒	1合		
生芋	3兩		
都煮油	2升		

丑 12. 天使別茶啖床 1床의 饌品과 各 1器의 材料 및 分量(1643年)

床	찬품	器數	재료	분량	床	찬품	器數	재료	분량
別 茶 啖 床	小藥果	1器	上末 清 造清 油 思湯	4升 4合 6合 4合 1合	數 初 味 二 味 三 味 四 味 五 味	別湯水瓜制湯	1器	生雉 生鮮 油 沈瓜 醃水 生芋	半半首 半半尾 2夕 2介 1合5夕 1錢
	大小蓼花	1器	上末	5升		猪肉甫只	1器	猪肉 艮醬 塩 葱 朝椒	12兩 8夕 4夕 1本 2夕
	小童桂		清	5合		炙生鮮	1器	生鮮 油 塩	半尾 2夕 4夕
	雪丁果		造清	7合5夕		別湯水鷄蒸	1器	鷄	1首
	軟絲果	1器	油	1升5合		鷄湯	1器	鷄 菘豆末 胡椒 塩 葱 鷄卵	1首 8夕 2夕 4夕 1本 1介
	蜂蝶果	1器	粘米末	2合5夕		床花餅	1器	上末 含兒猪肉 蔓菁根 醋 起酒 胡椒 生芋	1斤15兩7錢 1斤 10介 1合 1升5合 1錢 5分
	茶食	1器	沙粉米	1合5夕		猪肉醬泡	1器	猪肉 艮醬 油 胡椒 葱	10兩 10合 3夕 2分 1本
	雜藥果	1器	大乾飯	3合		點點果	1器		
	地方果	1器	細乾飯	1合5夕		海蔘炒	1器	海蔘	10介
			黑湯	1升5合		三魚湯	1器	猪肉 艮醬 生雉 油 醋	9兩 2合 半半首 7夕 5夕
			芝草	2合		紅蛤炒	1器	紅蛤 生芋 油	1升 1錢 3夕
			實荏子	2合					
			大口魚切肉	1器		大口魚	半尾		
			中全鰓切肉	1器		中全鰓	5介		
			大文魚切肉	1器		大文魚	1条半		
			片輔	1器		片輔	半条		
			鳳大全鰓切肉	1器		鳳大全鰓	1介		
			鳥賊鳥切肉	1器		鳥賊魚	1尾		
			紅蛤炒	1器		紅蛤 醋 艮醬 油 生芋	5合 1合 1合 2夕 1錢		
			鷄卵	1器		鷄卵	8介		
		猪肉	1器	猪肉 胡椒 葱	10兩 2分 2本				
		細實果	1器						
		乾正果	1器						
		水正果	1器	清 實栢子	2合 2夕				
		熟全鰓	1器	全鰓	15介				
進塩水	塩水	1器	生雉 塩水	半首 2合					
味 數	初	細麵	1器	菘豆末	1升				
	味	五味子水	1器	五味子 清蜜	3合 2合				
		炙猪肉	1器	猪肉 塩 油	1斤 4夕 2夕				

표 13. 一等頭目宴享1床의 饌品과 各 1器의 材料와 分量(1643年)

床	饌品	器數	재료	분량	床	饌品	器數	재료	분량							
一等頭目宴享一床	小朴桂	1器	上末 造清油	1升 5合2夕5里 1合5夕	味 數	細麵	1器	菜豆末	4合							
	白散子	1器	中末油 乾飯 煮油 黑湯	1升5合 7夕5里 3合7夕5里 7夕5里 5合4里		初	沈菜	1器	清醬	1合						
						味	文吐鷄	1器	鷄油 鹽	1首(20人마다) 1夕 2夕						
							炙猪	1器	猪肉 油 鹽	1斤(3人마다) 1夕 2夕						
	紅散子	1器	中末油 乾飯 煮油 芝草 沙粉末 出油 黑湯	1升5合 7夕5里 3合7夕5里 7夕5里 2錢2分 3夕 2夕3里 5合4里		二	猪肉甫只	1器	猪肉 甘醬 鹽 葱	5兩 2合 3夕 1本						
						味	炙鷄	1器	鷄油 鹽	1首(2人마다) 1夕 2夕						
											三	猪肉醬泡	1器	鷄湯	1器	鷄 清醬 油 鹽
						味	鷄湯	1器	鷄 清醬 油 鹽 葱	1首(3人마다) 1合 2夕 2夕 1本						
											四					
						皮栢子	1器		2合9夕	五	節果	1器		生栗 紅柿	3合 3介	
																皮榛子
						大召	1器		2合9夕							
	乾柿子	1器		8介												
	灰中全鰓	1器		二串半												
鷄兒	1器	鷄兒	1首(4人마다)													
鷄卵	1器		3介													
菜隨節	1器	水芹	1握													
		菁根 清醬 油 鹽 醋	5介 7夕 1夕 1夕 6里													
大小膳에 해당	熟猪肉	1器	猪肉	3斤												
	熟鷄	1器	鷄	1首												

표 14. 頭目에게 進上된 餅類(1643年)

찬품 재료	仁粘米 9月 4日, 7日	敬丹 9月 4日	白豆餠餅 9月 5日	赤豆餠餅 9月 6日
粘白米	2斗	2斗	2斗	2斗
赤豆	1豆		1豆3升(小豆)	1豆3升(小豆)
清蜜	2升	2升5合	2升	2升
太末		5升		
實栢子		3合		
乾柿			1貼3串	1貼3串
大棗			3升	3升

이 上, 下馬宴과 嘉禮床차림이 같은 것은 下馬宴(환영연), 上馬宴(환송연)의 관점에서 嘉禮時 “신부”를 환영한다는 의미인 환영宴과 상통한다고 본다.

표 6은 味數의 찬품과 재료 및 분량이다. 味數란 술을 위한 상차림으로서, 따라서 찬품 구성도, 술안주를 위주로 한 것들이다. 茶禮果盤의 찬품 구성은 朝鮮王朝의 1819年, 1906年에서의 果盤의 찬품 구성과 같으므로,¹¹⁾ 1613年의 茶禮果盤이 1800年代 이후에는 果盤으로 그 명칭만이 바뀌어진 것이다. 약과, 折肉, 實果, 乾正果로 구성된 茶禮果盤의 상차림은 味數行果에도 똑같은

11) 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 3, 1991.

12) 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 1, 1991.

Ⅱ 17. 下馬宴, 上馬宴의 各 床과 饌品數

下馬宴, 上馬宴의 饌品 總 91器							
主床, 左挾床, 右挾床	面挾床	大膳, 小膳	茶禮果盤	味數行果	進饌頭	味數	茶
1. 中朴桂	23. 全鰓	39. 猪	軟藥果	46. 紅味子	48. 饌頭	初味	61. 雀舌
2. 蕙藥果	24. 片脯	40. 鴨子2器	中全鰓折	47. 白味子		軟藥果	
3. 紅望口消	25. 文魚	41. 牛脚	乾雉	中全鰓折		生梨	
4. 油沙望口消	26. 乾雉	42. 羊	乾大文魚折	乾雉折		49. 水正果	
5. 白茶食	27. 猪肉	43. 牛芻非	煎油魚	乾文魚折		50. 生雉炙	
6. 全丹餅	28. 羊肝		44. 生梨	生梨		二味	
7. 小雲水	29. 鷄兒		實栢子	實生栗		51. 山蔘餅	
8. 赤味子兒2器	30. 鴨子		實生栗	實胡桃		52. 追清	
9. 松古味子兒2器	31. 鷄卵		42. 乾正果	實栢子		53. 山蔘菜	
10. 白味子兒	32. 大全鰓			乾正果		實栢子	
11. 紅了條	33. 生蛤					水正果	
12. 油沙了條	34. 生鮮前魚肉					54. 猪肉炙	
13. 松古了條	35. 軟鷄煎魚肉					三味	
14. 染紅了條	36. 海蔘煎魚肉					55. 杏仁果	
15. 栗味子兒	37. 猪肉煎魚肉					實生栗	
16. 油沙味子兒	38. 山蔘煎					水正果	
17. 實栢子						56. 猪肉雪阿覓	
18. 大棗						四味	
19. 黃栗						57. 松古餅	
20. 乾柿子						追清	
21. 實胡桃						山蔘菜	
22. 實生栗						大召	
						水正果	
						58. 生鮮炙	
						五味	
						59. 軟雲水	
						實榛子	
						水正果	
						60. 唐猪雪阿覓	

구성이 되어 있으므로(약과가 홍미자 백미자로 바뀌었 을 뿐이다) 茶禮果盤이나 味數行果는 상차림의 性格은 같으나, 國朝續五禮儀의 食儀禮 절차에 의하면¹³⁾ 술을 올리기 前에 行果를 바치며, 또한 1887年 萬慶殿正日 進饌의 食儀禮 절차에 의하면 술을 다 올린 후 끝에 茶를 올리고 別行果를 올린다¹⁴⁾ 함으로 味數行果는 술 잔 올리기 前에, 茶禮果盤은 茶를 올리고 나서 진상된 것이다. 따라서, 1643年의 酒를 위한 食儀禮는 味數行果, 小膳, 饌頭→제 1羹→初味→제 2羹→二味→제 3羹→三味→제 4羹→四味→제 5羹→五味→大膳→茶→茶禮果盤으로 진행된 셈이다. 味數는 味數와 味數炙으로

서 前者는 造果, 山蔘, 實果, 餅, 水正果로 구성된 반면에 後者는 獸, 鳥, 魚肉으로 되어 있어 다양한 찬품으로 하고자 했음이 었 보인다. 食儀禮의 끝에 올려진 茶는 그 재료의 구성으로 보아(雀舌) (小麥) (大召, 淸蜜, 實栢子) 3種類인 듯하나 추후 검토 요망된다. 식품에 적용된 단위는 上記한 바와 같으나 肉類에斤을 사용 하기도 하였다.

III. 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 錢宴의 饌品과 재료 및 분량

13) 國朝五禮儀, 卷之 III, 법제처, 1982, pp. 265-271.

14) 金尙寶, 李盛雨, 進饌儀軌를 통하여 본 1887年 朝鮮王朝宮中進饌宴의 食儀禮에 대한 考察, 東아시아食生活會誌, Vol. 1, No. 1, 1991

丑 18. 翌日宴의 各 床과 饌品數

翌日宴의 饌品 總 49器				
中一果床	面挾床	大膳, 小膳	進塩水	味數
中朴桂	65. 山蔘菜	猪	71. 塩水	初味
62. 雲氷	66. 中脯	鴨子2器		72. 細麵
63. 添水	文魚	69. 猪脚		73. 紅蛤煮只
64. 染紅味子兒	乾雉	羊		74. 沈菜
白茶食	67. 紅蛤	70. 猪芻非		二味
全丹餅	全鰓			75. 猪肉軟肉湯
油沙味子兒	鷄兒			76. 猪肉醬泡
赤味子兒2器	鷄卵			三味
白味子兒	大灰全鰓			77. 生鮮於音湯
栗味子兒	生鮮煎魚肉			78. 全鰓煮只
實栢子	軟鷄煎魚肉			四味
大棗	海蔘煎魚肉			79. 猪肉塩水
黃栗	猪肉煎魚肉			80. 生雉煮只
乾柿子	68. 猪肝煎魚肉			五味
實胡桃				81. 鷄兒塩水
實生栗				82. 熟全鰓

丑 19. 別茶啖의 各 床과 饌品數

別茶啖의 饌品 總 37器		
別茶啖床	進塩水	味 數
83. 小藥果	塩水	初味
84. 大小蔘花		細麵
85. 小童桂		94. 五味子水
86. 雪丁果		炙猪肉
87. 軟絲果		95. 別湯水菰制湯
88. 蜂喋果		二味
89. 茶食		96. 猪肉甫只
90. 雜藥果		炙生鮮
91. 地方果		97. 別湯水鷄蒸
細實果		三味
片脯		98. 鷄湯
92. 鳥賊魚切肉		99. 床花餅
猪肉		猪肉醬泡
93. 紅蛤炒		四味
熟全鰓		100. 點點果
鷄卵		101. 海蔘炒
大口魚切肉		五味
中全鰓切肉		102. 三魚湯
大文魚切肉		紅蛤炒
鳳大全鰓切肉		
水正果		
乾正果		

표 7에서 표 11까지는 翌日宴 에서의 찬품과 그 재료 및 분량이다. 翌日宴 에서의 기본적인 상차림은 中一果床, 大膳, 小膳, 面挾床, 味數로서, 1643년에는 이들 기본적인 상차림으로 되어 있으나 1634년은 기본적 상차림에서 味數가 누락되었으며 추가로 임금을 위한 回禮宴에서의 素膳面挾床이 있다. 이들 상차림에서의 찬품은 대체로 앞에 언급한 上馬宴, 下馬宴의 찬품의 규모를 줄인 것으로 中一果床은 主床, 左挾床, 右挾床의 찬품을 축소한 造果類, 實果類로 구성되었다. 上, 下馬宴과 翌日宴 에서의 大膳, 小膳, 味數의 찬품을 1643년을 기준으로 해서 비교해 본 결과 大膳에서는 上馬宴(猪, 鴨子, 牛脚), 翌日宴(猪, 鴨子, 猪脚)이므로, 다만 牛脚과 猪脚의 차이만 보였으나, 牛가 猪보다 上等의 식품인 점에서 연향의 규모를 알 수 있으며, 小膳에서는 上馬宴(羊, 鴨子, 牛芻非), 翌日宴(羊, 鴨子, 猪芻非)로 역시 牛芻非, 猪芻非의 차이를 보였다. 味數에서는 上, 下馬宴과 翌日宴의 현격한 찬품의 차이를 보였는데 茶禮果盤, 味數行果는 上, 下馬宴만 있었고, 翌日宴에는 없었으며, 上馬宴에서의 進饌頭는 翌日宴에서는 進塩水로 올려졌고, 上馬宴은 初味が(軟藥果, 生梨, 水正果)(生雉炙)이나 翌日宴에서는(細麵, 紅蛤煮只, 沈菜)이며, 二味는 上馬宴에서(山蔘餅, 追清, 山蔘菜, 實栢子, 水正果)(猪肉炙)이나 翌日宴에서는(猪肉軟肉湯, 猪肉醬泡)이며, 三味는 上馬宴에서(杏仁果, 實生果, 水正果)(猪肉雪阿覓)이나 翌日宴에서는(生鮮於音湯, 全鰓煮只)이며, 四味는 上馬宴에서

(松古餅, 追清, 山蔘菜, 大召, 水正果) (生鮮炙)이나 翌日宴에서는 (豬肉塩水, 生雉煮只)이며, 五味는 上馬宴에서 (軟雲水, 實榛子, 水正果) (唐猪雪阿覓)이나 翌日宴에서는 (鷄兒塩水, 熟全鰾)이었다. 初味에서五味까지의 찬품의 비교 결과는 上, 下馬宴에서 造果類와 山蔘를 많이 올린 점에서 찬품이 上等인 점을 알 수 있고, 대체로 味數 찬품 진실에 일정한 규칙을 찾아볼 수 없었다. 표 7에서 표 11까지 식품에 적용된 단위는 上, 下馬宴과 같으나 大鰾에서 冬音을 사용하였다.

IV. 別茶啖 및 기타 床차림의 饌品 및 材料及分量

표 12에서 표 16은 1643년의 別茶啖, 頭目宴享床, 頭目에게 진상된 餅類, 賜酒床, 宰臣宗宰床에서 찬품과 찬품 각 1器的 材料及分量이다.

別茶啖 역시 前術한 上, 下馬宴, 翌日宴과 마찬가지로 天使를 위한 상차림이다. 따라서 1643년의 天使에게 제공된 上馬宴, 下馬宴, 翌日宴, 別茶啖의 찬품을 표 17, 18, 19와 같이 비교하면 어느 정도로 찬품이 다양화되었는가를 알 수 있다.

1643년 중국 사신에게 제공된 찬품의 종류는 총 102種으로서 上, 下馬宴에서 91器가, 翌日宴에서 49器가, 別茶啖에서 37器가 차려졌는데 이들 중 각각 上, 下馬宴에서 61種, 翌日宴에서 21種, 別茶啖에서 20種의 새로운 찬품이 올려진 셈이며 이러한 숫자는 똑같은 찬품을 피하고자 하는 당시의 조리사의 마음이 엿보인다 하겠다. 91器, 49器, 37器라고 하는 숫자는 다만 天使를 위한 것이고 朝鮮王朝의 王이나 王子를 위한 별도의 상이 똑같이 차려졌기 때문에^{15,16)} 총 182器, 98器, 74器가 올려졌다고 볼 수 있다. 표 12의 식품에 적용된 단위는 上, 下馬宴의 식품단위에 기술한 바와 같으나 葱(파)에서 本을 사용하였다.

頭目과 宰臣을 위한 상차림인 표 13과 표 16은 前術한 上, 下馬宴, 宴享床을 축소시킨 것으로, 造果, 實果, 乾南, 煎油漁, 菜, 味數로 구성되어 있음을 알 수 있다. 그러나 표 16보다는 표 13쪽의 찬품이 다양하다는 사실에서 宰臣보다는 頭目을 더 높혀 받들었다는 것을 짐작케 해준다. 표 15는 便殿 접견시 頭目에게 내린 賜酒床의 찬품과 재료 및 분량이다. 乾魚肉, 乾南, 煎油魚, 實果, 正果, 菜로서 6色實果와 8器的 乾魚肉, 4器的 乾南(灰全鰾, 生豬肉, 鷄兒, 熟豬肉), 1器的 煎油漁, 五味子正果, 菩荳菜인데 표 13의 頭目 연향상과 비교시 造果, 味數가 빠진 대신에 8가지의 折肉이 올려졌는데 이는 여러번의 연향에서 찬품의 중복을 피하고자 한

것으로 사료된다. 표 14는 頭目에게 진상된 餅이다. 9월 4日 仁粘米와 敬丹, 9월 5日 白豆飴餅, 9월 6日 赤豆飴餅, 9월 7日 仁粘米를 제공함으로써 역시 찬품의 중복을 피하고자 하였는데, 그러나 仁粘米는 2번이나 올렸다는 점에서 당시 餅 중의 餅으로 仁粘米를 꼽았음을 알 수 있다. 식품에 적용된 단위는 上, 下馬宴의 식품 단위에 기술한 바와 같으나 水芹에서 握을 生雉에서 胫를 사용하였다.

맺는말

朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌를 통하여 1634년과 1643년의 宴享時 진설된 각 찬품과 그 材料 및 分量을 分析 究明한 결과는 다음과 같다.

1. 1643년에 중국 사신(頭目은 제외되었음) 즉 天使에게 제공된 饌品の 종류는 총 102種이다.
2. 이들 102種을 분류하면 上, 下馬宴에서 61種, 翌日宴 등에서 21種, 別茶啖에서 20種이다.
3. 1643년 上, 下馬宴 各各에 올려진 찬품은 91器이며 翌日宴 등에 올려진 찬품은 49器, 別茶啖에 올려진 찬품은 37器로서 다만 이 숫자는 天使를 위한 것이고, 朝鮮王朝의 王이나 王者를 위한 별도의 상이 똑같이 차려졌기 때문에 上, 下馬宴에서 182器, 翌日宴에서 98器, 別茶啖에서 74器가 올려졌다.
4. 宴享상차림의 기본은 造果, 實果, 煎魚肉(魚肉), 乾南(獸鳥貝卵), 乾魚肉(獸鳥漁貝), 菜, 片肉, 味數(湯, 行果, 味數)로서 식품 전체를 골고루 안배하여 배치하였다.
5. 材料에 사용된 단위는 斗, 升, 合, 夕, 里, 貼, 口, 雙, 首, 串, 介, 条, 脚, 尾, 兩, 部, 錢, 丈, 本, 立, 片, 斤, 冬音, 握, 肢이다.
6. 宴享의 규모는 上, 下馬宴→翌日宴→別茶啖→頭目宴享→宰臣宴享이었다.
7. 上, 下馬宴의 主床 左俠床, 右俠床, 面俠床, 大膳, 小膳, 味數의 상차림과 찬품은 朝鮮王朝의 嘉禮床차림과 같으며, 이것은 下馬宴(환영연), 上馬宴(환송연)의 관점에서 嘉禮時 “신부” 환영宴과 상통한다고 본다.
8. 1643년의 酒를 위한 食儀禮는 味數行果, 小膳, 饅頭→酒 1盞→初味→酒 2盞→二味→酒 3盞→三味→酒 4盞→四味→酒 5盞→五味→大膳→雀舌茶→茶禮果盤이다.

참고문헌

1. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌에 관

15) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴享色儀軌에 관한 分析的 研究.

16) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴享色儀軌에 관한 分析的 研究.

- 한 分析的 研究(下馬宴, 上馬宴의 床차림과 그 찬품 구성에 관하여), 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.
2. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌에 관한 分析的 研究(翌日宴, 別茶啖 및 頭日宴享床의 상차림과 그 찬품 구성에 관하여), 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.
 3. 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中 嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 5, No. 1, 1990.
 4. 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中 嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 3, 1991.
 5. 金尙寶, 李盛雨, 調理面에서 본 朝鮮王朝迎接都監儀軌의 饌品에 대한 考察, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 2, 1992.
 6. 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中 嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 1, 1991.
 7. 國朝五禮儀 卷之 III.
 8. 金尙寶, 李盛雨 外 4人, 進饌儀軌를 통하여 본 1887年 朝鮮王朝宮中進饌宴의 食儀禮에 대한 考察, 동아시아 식생활학회지, Vol. 1, No. 1, 1991.