

# 朝鮮王朝後期の 宮中宴會飲食の 分析的 考察

An Analysis of Foods used in the Royal parties during the Latter half period of Yi Dynasty

漢陽大學校 家政大學

副教授 李 孝 枝

中央大學校 家政大學

教授 尹 瑞 石

*College of Home Economics, HanYang University*

Vice Prof.; **Hyo Gee Lee**

*College of Home Economics, Chungang University*

Prof.; **Seo Seok Yoon**

## <目 次>

I. 序 言

II. 研究方法と 研究範圍

III. 宴會飲食の 種類と 頻度

IV. 飲食에 使用된 材料의 計量單位

V. 要 約

參考文獻

## <Abstract>

This study was designed to establish Korean food culture by analyzing 17 sets of Jinyounuigue, Jinchanuigue, and Jinjarkuigue which were the records of royal party procedures in Yi dynasty. Analysis was made on royal parties in terms of table setting, kinds of dishes served, composition of foods, frequency of the food materials used, and food items changed over the period from 1719 to 1902, the latter half period of Yi dynasty.

Foods used in those parties were classified into seven groups in this study; rice and noodles, side dishes, Docks (rice cakes), desserts, fruits and nuts, beverages, and sauces. There were about 10 kinds of steamed rice and noodles including Mandoo and Byungtang, 140 different kinds of side dishes, 53 kinds of Docks, 142 kinds of various desserts, especially Dasik and Korean cookies, 38 kinds of fruits and nuts, 10 kinds of beverages including Hwachae and Sujeongkwa, and 10 kinds of sauces such as soy sauce, mustard, honey, and etc. There was no tendency in omission or addition of food materials, but the number and heights of dishes were designated by the scale or character of the party.

There were unique measuring units that were quite different from metric system.

More than 30 different units were appeared in the references. Most of them were used for typical items such as Sari for noodles only. However some were quite general and used until now. Mal and Dye were the units for volume, Kwan and Kuen for weight, and Chock and Chon for length.

## I. 序 論

여러 민족들은 오랜 세월을 두고 그들이 살고 있는 기후풍토에 맞추어 고유한 식생활 양식과 관행을 형성하였으며, 그것은 그들이 살고있는 자연환경과 사회환경에 깊이 연유된 것이다.

그러므로 식생활의 전통요소에는 그곳 생활인의 건강을 위한 필수요소가 합리적으로 내포된 생존요소와 역대의 사회환경 영향아래 수용과 대응을 거듭하면서 이러한 정신문화적 요소가 함께 담겨 있다.

그러므로 한 민족의 음식문화연구는 민족문화의 이해와 계발에 필요한 기저적 요소이다. 뿐만 아니라 변천하는 시대에 이것을 적용·조화시킴으로써 그 의의를 더욱 크게 할 때 음식문화의 격조를 높이고 나아가 민족문화 계발에 일익을 기여할 수 있다.

특히 한국음식은 조선왕조 500년 역사속에서 조리가공법, 상차림의 양식, 여러 의례의 관행 등에서 전통을 확립하였으며, 그 중에서도 왕실을 중심한 음식 차림은 당시의 음식문화의 한 집체라고 할 수 있다. 즉 진상이나 공상제도를 통하여 각처의 명물식품이 모아지고 이것으로 엄격하면서도 풍부한 가운데 조리·가공법과 상차림의 양식 등이 잘 다듬어지고 격조화하게 된 것이다.

그중에서도 연회음식 차림은 물량·기술·의례 등에서 가장 풍부하고, 격식이 높은 것이었다. 이러한 궁중연회의 격식과 음식종목의 전체모습을 확인할 수 있는 자료로 의례가 있다.

의례는 국가에 큰 일이 있었을 때 후세에 참고로 하기 위하여 그 전말·경과·경비 등을 자세히 기록한 책이다.

본 논문은 조선왕조후기 즉 18세기 초부터 20세기 초까지 200년간의 궁중연회에 관한 모든 것을 기록하여 놓은 진연의례·진찬의례·진작의례의 수

록 내용에서 궁중연회의 구성, 접대절차, 상차림, 음식의 종류, 재료의 사용빈도, 시대에 따른 음식종목의 변화 등을 분석·고찰함으로써 조선시대 궁중연회의 특성을 밝히고자 한 것이다.

## II. 研究方法와 研究範圍

본 논문은 1. 숙종 45년(1719)<sup>1,2)</sup>

- |                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 2. 영조 20년(1744) <sup>3)</sup>      | 3. 영조 41년(1765) <sup>4)</sup>   |
| 4. 순조 9년(1809) <sup>5)</sup>       | 5. 순조 27년(1827) <sup>6)</sup>   |
| 6. 순조 28년(1828) <sup>7)</sup>      | 7. 순조 29년(1829) <sup>8)</sup>   |
| 8. 현종 14년(1848) <sup>9)</sup>      | 9. 고종 5년(1868) <sup>10)</sup>   |
| 10. 고종 10년(1873) <sup>11)</sup>    | 11. 고종 14년(1877) <sup>12)</sup> |
| 12. 고종 24년(1887) <sup>13~16)</sup> | 13. 고종 29년(1892) <sup>14)</sup> |
| 14. 광무 5년 5월(1901) <sup>17)</sup>  |                                 |
| 15. 광무 5년 7월(1901) <sup>18)</sup>  |                                 |
| 16. 광무 6년 11월(1902) <sup>19)</sup> |                                 |
| 17. 광무 6년 11월(1902) <sup>20)</sup> |                                 |

까지 궁중에서 행하여졌던 4순, 5순, 6순, 환갑, 7순, 8순 잔치의 내용을 기록한 진연의례·진찬의례·진작의례 등 문헌을 중심으로 궁중연회에 관한 의례 17건을 대상으로 하였다.

따라서 연구범위는 18세기의 진연의례 3건, 19세기의 진찬의례 11건, 20세기의 진연의례 3건으로 한정하였다.

## III. 宴會飲食의 種類와 頻度

의례의 내용 중에서 숙종 45년(1719년), 영조 20년(1744년), 영조 41년(1765년), 순조 9년(1809년)에 있었던 잔치의 기록은 그 규모나 음식의 구성 등이 자세하지 못하여 생각하였고 1827년 이후의 것부터 분류하였다.

조선시대 궁중 연회상에 차려졌던 음식은 면반류, 찬물류, 병이류, 과정류, 음청류, 과일류, 양념류 등으로 분류하여 연대별로 음식의 종류와 그

〈표 I-1〉 면류와 약반의 종류와 빈도

번호	음식이름	연대														회수
		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	11 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 5월	15 1901 7월	16 1902 4월	17 1902 11월		
1	약 반	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
2	면	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
3	만 두	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
4	진 면				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	
5	병 시	○	○	○						○	○	○	○	○	7	
6	육 만 두							○	○					○	6	
7	냉 면				○		○								2	
8	묵 면	○													1	
9	생치만두		○												1	
10	병 탕					○									1	
합 계		5	5	4	5	5	5	5	5	6	6	4	6	6		

음식의 사용빈도를 분석한 것은 다음과 같다<sup>21~26)</sup>.

1. 麪(麵)飯類

조선시대 궁중 연회상에 차려졌던 면류와 약반의 종류·빈도는 〈표 I-1〉과 같다.

약반·면·만두가 13회로 모든 잔치상에 꼭 차려졌으며, 그 밖에 진면이 10회, 병시가 7회, 육만두가 6회, 냉면이 2회, 묵면·생치만두·병탕이 1회로 모두 10종류였다.

묵면은 1827년 순조의 모후 김씨를 위하여 베푼 잔치상에만 차려졌고, 생치만두는 1828년 순원왕후 김씨의 4순 잔치상에만 차려졌으며, 병탕은 1868년 조대비 환갑잔치상에만 차려졌음을 알 수 있었다.

2. 饌物類

찬물류는 탕·전골·찜·전·적·편육·초·회·포·채·병·죽편·감파부·문주·볶기·난리·수란·숙란·과반·김치 등 모두 20종류였다.

1) 湯

조선시대 궁중 연회상에 차려졌던 찬물류 중 탕의 종류와 빈도는 〈표 II-1〉과 같다.

탕은 19종류로 잡탕·골탕이 13회로 가장 많았고, 양탕(양숙탕)·완자탕이 11회, 금중탕 9회, 저포탕·추부탕이 8회, 칠기탕이 7회, 초계탕이 6회

용봉탕·제육장방탕이 5회, 고계탕이 4회, 같이탕이 3회, 해삼탕·만증탕·금린어탕이 2회, 육탕·홍어탕·임수탕이 1회였다.

1901년 5월에 명헌태후 홍씨의 망 8잔치에 탕이 14종으로 가장 많았다.

만증탕은 1829년 이후에는 차려지지 않았고, 육탕은 1873년 강령전 재건을 축하하는 잔치상에만 차려졌으며, 금린어탕은 1892년 고종 망 5와 어극 30년을 축하하는 잔치상과 1901년 명헌태후 홍씨의 망 8잔치상에만 차려졌고, 임수탕은 1901년 5월에 명헌태후 홍씨의 망 8잔치상에만 차려졌으며 홍어탕은 1902년 고종 망 6과 어극 40년을 축하하는 잔치에만 차려졌다.

2) 煎 骨

조선시대 궁중 연회상에 차려졌던 찬물류 중 전골의 종류와 빈도는 〈표 II-2〉와 같다.

전골은 3종류로 열구자탕이 9회, 면신설로와 탕신설로가 각 1회였다.

다른 잔치에는 열구자탕 하나만을 차렸으나, 1868년 조대비 환갑잔치에만 열구자탕 이외에 면신설로·탕신설로 등 3종류의 전골이 차려졌다.

3) 蒸(醬)

궁중 연회상에 차려졌던 찬물류 중 찜의 종류와 빈도는 〈표 II-3〉과 같다.

찜은 18종류였다. 잡증이 12회로 가장 많았고, 해삼증이 11회, 연저증·부어증이 10회, 수어증이



〈표 II-3〉 찜의 종류와 빈도

음식분류	번호	연도		연도														회수
		찜이름		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 5월	15 1901 7월	16 1902 4월	17 1902 11월		
찜	1	잡	증	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	2	해	삼	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
	3	연	저	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10
	4	부	어	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10
	5	수	어	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7
	6	전	복	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	6
	7	연	계	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	5
	8	전치수(생치전제소)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	5
	9	생	복	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4
	10	홍	합	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4
	11	생	선	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
	12	계	증	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
	13	아	저	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
	14	승	기 아	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
	15	전계수(연계전제소)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
	16	도미면(도미찜)		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
	17	저	증	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
	18	우	육	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1
합		계	6	6	7	8	4	5	8	7	6	10	9	8	10			

낙제전유화·천엽전유화·생합전유화가 4회, 석화전유화·연계전유화가 3회, 홍합찜·생치전유화·꿀전유화가 2회, 도미전유화·해란전·생치전·생하전이 1회였다.

1902년 4월에 고종이 망 6이 되어 기사에 들어갈 수 있게 되었음을 축하하는 잔치에 전이 16종류로 가장 많이 차려졌다.

5) 炙

궁중연회상에 차려졌던 찬물류 중 적의 종류와 빈도는 <표 II-5>와 같다.

적은 14종류였다.

화양적·각색화양적이 10회로 가장 많았고, 연계적(계적)이 7회, 낙제화양적·어화양적, 생복화양적이 5회, 전치적이 4회, 동고화양적이 3회, 잡적·산적이 2회, 양색화양적·양화양적·천엽화양적·오리알화양적이 1회였다.

잡적·산적은 1873년 이후에는 차려지지 않았고 양색화양적은 1827년 순조의 모후인 김씨를 위하

여 베푼 잔치상에만 차려졌고, 그 이후에는 차려지지 않았으며, 천엽화양적·양화양적·오리알화양적은 1829년 이후에는 차려지지 않았다.

6) 片肉

찬물류중 편육의 종류와 빈도는 <표 II-6>과 같다.

편육은 14종류였다.

계육숙편·우육숙편·편육이 11회로 가장 많았고, 양육숙편이 10회, 계육숙편이 8회, 우낭숙편·우실숙편이 4회, 우태울편육이 3회, 저각·저두·숙육·우두·족·저태 등은 1회였다.

7) 炒

찬물류 중 초의 종류와 빈도는 <표 II-7>과 같다.

전복초가 13회로 가장 많았고, 홍합초가 6회, 우족초가 5회, 생복초·부화초가 4회, 생치초가 3회 연계초·생소라초가 2회, 생합초·전복홍합초·전복저태초·저태초가 1회였다.

〈표 II-4〉 전의 종류와 빈도

음식 분류	번호	연도 전의이름	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	회수
			1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 5월	1901 7월	1902 4월	1902 11월	
전	1	3 색 전 유 화	○	○		○	○	○	○	○	○		○	○	○	11
	2	어(생선)전유화	○	○	○	○			○	○	○		○	○	○	11
	3	해 삼 전		○	○	○					○			○	○	11
	4	양 색 전 유 화	○	○	○	○			○							8
	5	양 전 유 화		○	○										○	7
	6	전 유 화	○						○		○		○	○	○	6
	7	간 전 유 화		○							○			○	○	5
	8	생 해 전	○								○			○	○	5
	9	제 육 전 유 화									○			○	○	4
	10	낙 제 전 유 화									○			○	○	4
	11	천 엽 전 유 화									○			○	○	4
	12	생 랍 전 유 화									○			○	○	4
	13	석 화 전 유 화									○			○	○	3
	14	연 계 전 유 화												○	○	3
	15	홍 합 전											○	○		2
	16	생 치 전 유 화									○			○		2
	17	꿈 전 유 화										○		○		2
	18	도 미 전 유 화													○	1
	19	해 란 전									○					1
	20	생 치 전												○		1
	21	생 하 전													○	1
합 계			5	6	4	4	4	4	4	3	14	13	4	16	14	

〈표 II-5〉 적의 종류와 빈도

음식 분류	번호	연도 적의이름	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	회수
			1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 5월	1901 7월	1902 4월	1902 11월	
적	1	화 양 적	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○			10
	2	각 색 화 양 적	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	10
	3	(연) 계 적				○			○	○	○	○	○			7
		낙 제 화 양 적			○							○	○	○	○	5
	5	어 화 양 적			○						○	○	○	○	○	5
	6	생 북 화 양 적			○						○	○	○	○	○	5
	7	전 치 적							○	○	○	○	○			4
	8	동 고 화 양 적									○	○		○		3
	9	잡 적					○		○							2
	10	산 적					○		○							2
	11	양 색 화 양 적	○													1
	12	양 화 양 적			○											1
	13	천 엽 화 양 적			○											1
	14	오리알 화 양 적			○											1
합 계			3	2	7	3	3	4	4	3	7	7	3	6	6	

〈표 II-6〉 편육의 종류와 빈도

음식분류	번호	연도				5 1827	6 1828	7 1828	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 5월	15 1901 7월	16 1902 4월	17 1902 11월	회수
		편육이름																	
편육	1	계육	숙편	육편	○	○	○	○		○	○		○	○	○	○	○	11	
	2	편육	숙편	육편	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11	
	3	우육	숙편	육편	○	○	○	○				○	○	○	○	○	○	11	
	4	양육	숙편	육편	○	○	○	○					○	○	○	○	○	10	
	5	계육	숙편(진제)			○	○		○	○			○	○	○		○	○	8
	6	우양	숙편	육편									○	○	○		○	○	4
	7	우설	숙편	육편									○	○	○		○	○	4
	8	우태	울편	육편										○			○	○	3
	9	저육		각두						○	○								1
	10	저육		두육						○	○								1
	11	숙우		두육		○													1
	12	우족		두육							○	○							1
	13	저태		두육							○	○							1
	14	저태		두육										○					1
합	계				4	6	5	4	2	8	4	2	9	6	4	8	6		

〈표 II-7〉 초의 종류와 빈도

음식분류	번호	연도				5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 5월	15 1901 7월	16 1902 4월	17 1902 11월	회수
		초의이름																	
초	1	전복	초	합초	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	2	홍합	초	합초		○	○						○	○	○	○	○	○	6
	3	우족	초	합초			○							○	○	○	○	○	5
	4	생부	초	합초						○				○	○	○	○	○	4
	5	부화	초	합초										○	○	○	○	○	4
	6	생치	초	합초			○							○	○	○	○	○	3
	7	연제	초	합초										○	○	○	○	○	2
	8	생소	초	합초										○	○	○	○	○	2
	9	생합	초	합초														○	1
	10	전복	초	합초	○														1
	11	전복	초	합초	○														1
	12	저태	초	합초			○												1
합	계				3	2	5	1	1	2	1	1	6	6	1	7	7		

전복과 홍합을 섞어서 만든 전복홍합초와 전복과 저태를 섞어서 만든 전복저태초는 1827년 순조의 모후인 김씨를 위하여 베푼 잔치상에만 차려졌고, 그 이후에는 한 가지 재료로만 초를 만들었음을 알 수 있다.

8) 膾

찬물류 중 회의 종류와 빈도는 〈표 II-8〉과 같다.

회는 17종류였다. 만드는 방법에 따르면 생회, 숙회, 강회 등이었다.

<표 II-8> 회의 종류와 빈도

음식분류	번호	연도 회의 이름	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	회수
			1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 (5)	1901 (7)	1902 (4)	1902 (11)	
회	1	생복회(복회)			○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	10
	2	어채	○		○	○		○		○	○	○	○	○	○	9
	3	각색갑회	○			○		○	○	○	○	○	○	○	○	8
	4	3색갑회	○	○	○						○	○	○	○	○	8
	5	생합회	○		○				○		○	○	○	○	○	8
	6	어만두		○	○	○					○	○	○	○	○	7
	7	양색갑회	○	○	○	○			○							5
	8	각색채회									○	○		○	○	4
	9	3색회				○	○					○				3
	10	동수어회							○	○	○		○			3
	11	각색회							○	○						2
	12	어회											○		○	2
	13	양만두	○		○											2
	14	갑골만두	○													1
	15	생합만두			○											1
	16	생합만두			○											1
	17	근회				○										1
합		계	7	3	9	7	2	3	6	3	8	6	6	7	8	

<표 II-9> 포의 종류와 빈도

음식분류	번호	연도 포의 종류	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	회수
			1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 (5)	1901 (7)	1902 (4)	1902 (11)	
포	1	각색절육	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	12
	2	전복절	○	○	○	○		○	○	○			○	○	○	8
	3	문어절	○	○	○	○		○	○	○			○	○	○	8
	4	각색연절육				○	○		○				○			4
	5	건치절	○	○	○											3
	6	광어구							○							1
	7	대산							○							1
	8	산포							○							1
합		계	4	4	4	4	1	6	4	3	1	1	4	1	1	

생복회가 10회로 가장 많았고, 어채가 9회, 각색갑회·3색갑회·생합회가 8회, 어만두가 7회, 양색갑회가 5회, 각색채회가 4회, 3색회·동수어회가 3회, 각색회·어회·양만두가 2회, 갑회·골만두·생합만두·근회가 1회였다.

1829년에 순조 4순과 어극 30년을 축하하는 잔

치상에 회가 9종류로 가장 많았다.

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 II-10〉 채의 종류와 빈도

음식 분류	번호	채의 종류	연도													회수		
			5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)			
채	1	청포채				○		○			○							3
	2	각색채						○										1
	3	숙채							○									1
합		계				1	1	2			1						5	

9) 脯

찬물류 중 포의 종류와 빈도는 〈표 II-9〉와 같다.

각색절육이 12회로 가장 많았고, 전복절·문어절이 8회, 각색연절육이 4회, 건치절이 3회, 광어대구·산포가 1회였다.

건치절은 1829년 이후에는 한번도 잔치상에 차려지지 않았고, 광어·대구·산포는 1873년 강령전 재건 기념 잔치상에만 차려졌고, 그 이전이나 이후에는 차려지지 않았다.

10) 菜

찬물류 중 채의 종류와 빈도는 〈표 II-10〉과 같다.

채는 3종류로 청포채가 3회, 각색채·숙채가 1회였다.

채는 1848년부터 1887년 사이의 잔치상에만 차려졌고, 그 전이나 그 후에는 차려지지 않았다.

11) 足餅

족편은 9회의 잔치에 120회 차려졌다.

12) 甘花富

감화부는 1892년에 고종의 망 5와 어극 30년 축하잔치상, 1901년 5월에 명헌태후 홍씨의 망 8 잔치상, 1902년 4월에 고종이 망 6이 되어 기사에 들어갈 수 있음을 축하하는 잔치상, 1902년 11월에 고종 망 6과 어극 40년을 축하하는 잔치상 등 4회의 잔치에만 차려졌으며, 그 전에도 전혀 없었고, 요즈음의 요리책에도 전혀 없는 생소한 음식이다.

13) 卵裹

난리는 1892년에 고종의 망 5와 어극 30년을 축하하는 잔치상, 1901년 명헌태후 홍씨의 망 8 잔치상, 1902년 4월에 고종이 망 6이 되어 기사에 들어갈 수 있음을 축하하는 잔치상, 1902년 11월에

고종 망 6과 어극 40년을 축하하는 잔치상 등 4회의 잔치에 차려졌다.

14) 水卵

수란은 1848년에 순조비 6순과 익종비 조씨의 망 5 잔치상, 1873년 강령전 재건 잔치상, 1887년 조대비 8순 잔치상, 1902년 11월 고종의 망 6과 어극 40년을 축하하는 잔치상 등 4회의 잔치에 차려졌다.

15) 熟卵

숙란은 1868년에 1회, 1892년에 2회, 1901년 5월에 2회, 1902년 4월에 2회 등 4회의 잔치에 7회 차려졌다.

16) 紋珠

문주는 동고문주·생선문주 등 두 종류로 1892년에 고종의 망 5와 어극 30년을 기념하는 잔치상 1901년 5월에 명헌태후 홍씨의 망 8 잔치상, 1902년 4월에 고종이 망 6이 되어 기사에 들어갈 수 있음을 축하하는 잔치상, 1902년 11월에 고종의 망 6과 어극 40년을 축하하는 잔치상에 차려졌으며, 그 전과 후에도 없었고, 요즈음의 요리책에도 전혀 없는 생소한 음식이다.

17) 建囊餅

건낭병은 1892년 고종의 망 5와 어극 30년을 축하하는 잔치상, 1902년 11월에 고종의 망 6과 어극 40년을 축하하는 잔치상 등 2회의 잔치에만 차려졌다.

18) 佐飯

좌반은 1868년 조대비 환갑잔치상과 1873년 강령전 재건 기념 잔치상 등 2회의 잔치상에만 차려졌고, 그 이후에는 차려지지 않았다.

19) 卜只

복기는 전복복기로 1827년 순조의 모후인 김씨

〈표 II-11〉 그밖의 찬물류의 종류·빈도

음식 분류	번호	찬물의 종류	연도														회수
			5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)		
죽	편	죽		○		○	○		○	○	○	○		○	○	9	
감	화	감									○	○		○	○	4	
난	리	난									○	○		○	○	4	
수	란	수				○			○		○	○			○	4	
숙	란	숙						○			○	○		○	○	4	
문	주	생									○	○		○	○	4	
		동									○	○		○	○	3	
건	낭	건									○			○	○	2	
좌	반	좌						○	○							2	
볶	기	볶	○													1	
김	치	김				○	○	○	○	○	○	○		○	○	9	
		장										○				1	

를 위한 잔치상에 단 한번 차려졌고, 그 이후에는 차려지지 않았다.

20) 沈菜

김치는 침채와 장침채 등 2종류였다. 침채가 9회, 장침채가 1회였다.

1848년에 순조비 6순 잔치와 조대비 망 5 잔치상 부터 계속 차려졌고, 1901년 7월 고종의 5순 잔치 상에 장침채가 처음 올랐음을 알 수 있다.

죽편·감화부·문주·볶기·난리·수란·숙란·좌반·건낭병·침채의 종류와 빈도는 〈표 II-11〉과 같다.

3. 餅餌類

조선시대 궁중연회상에 차려졌던 병이류의 종류와 빈도는 〈표 III-1〉과 같다.

병이류는 각색메시루떡이 15종류, 각색 차시루떡이 12종류, 합병이 1종류, 후병이 1종류, 잡과병이 1종류, 조약이 7종류, 단자가 4종류, 산삼이 3종류, 증병이 1종류, 절병이 5종류, 갑피병이 1종류, 화전이 1종류, 산병이 1종류 등으로 53종류였다.

거피팔메시루떡·늑두메시루떡·화전이 13회로 가장 많았고, 어느상이나 차려졌다. 신감초메시루떡·늑두차시루떡·볶은팔차시루떡이 11회, 각색조약이 10회, 꿀설기·거피팔차시루떡·신감초

차시루떡·석이단자·백설기가 9회, 석이메시루떡·임자차시루떡·후병이 8회, 각색단자·잡과병·신감초단자가 7회, 양색조약이 6회, 신감초설기·합병이 5회, 내추조약·감태조약·청애단자가 4회, 각색메시루떡·임자메시루떡·잡과꿀설기·볶은팔·석이차시루떡·각색차시루떡·황조약이 3회, 거피팔·늑두메시루떡·석이꿀설기·석이차시루떡·꿀차시루떡·3색조약·감태산삼·산삼·연산삼·각색산병이 2회, 늑두시루떡·늑팔메시루떡·청애메시루떡·거피팔·늑두차시루떡·거피팔·늑두·볶은팔차시루떡·흑태차시루떡·증병·임자절병·은절병·대절병·양색절병·세절병·갑피병·치자조약이 1회였다.

1873년 강명전을 재진하고 축하하는 잔치상에 26종의 떡이 오른 것으로 가장 많았다.

1901년 5월에 명헌태후 홍씨의 망 8 잔치와 1902년 11월에 고종의 망 6과 어극 40년을 축하하는 잔치에 24종류였다.

4. 果釘類

조선시대 궁중연회상에 차려졌던 과釘류의 종류는 유밀과·강정류·다식·정과·숙실과·병·당·전약 등이었다.

〈油蜜果〉

유밀과의 종류와 사용빈도는 〈표 IV-1〉과 같다.

〈표 Ⅲ-1〉 병이류의 종류와 빈도

번호	병이류	연도														회수	
		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)			
1	거피팔메시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
2	녹두메시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
3	화 전	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
4	신감초메시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
5	녹두차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
6	볶은팔차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
7	각 색 조 약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10
8	꿀 설 기	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
9	백 설 기	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
10	거피팔차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
11	신감채차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
12	석 이 단 자	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
13	석이메시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8
14	임자차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8
15	후 병	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8
16	각 색 단 자	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8
17	신 감 초 단 자	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7
18	잡 과 병	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7
19	양 색 조 약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7
20	신 감 초 설 기	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	6
21	합 병	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	5
22	대 추 조 약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	5
23	감 태 조 약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4
24	청 애 단 자	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4
25	각색메시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4
26	임자메시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
27	잡과꿀설기	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
28	볶은팔석이차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
29	황 조 약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
30	각색차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
31	거피팔·녹두메시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
32	석이꿀설기	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
33	석이차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
34	꿀차시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
35	삼 색 조 약	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
36	감 태 산 삼	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
37	산 삼	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
38	연 산 삼	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
39	각 색 산 병	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
40	녹 두 시 루 떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
41	녹말메시루떡	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1

번호	떡이름	연도																회수
		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)				
42	청에메시루떡						○										1	
43	거피팔·늑두차시루떡						○										1	
44	거피팔·늑두·볶은팔차시루떡					○											1	
45	흑태차시루떡							○									1	
46	증 병				○												1	
47	임 자 절 병				○												1	
48	은 절 병										○						1	
49	양 색 절 병								○								1	
50	대 절 병								○								1	
51	세 절 병								○								1	
52	갑 피 병								○								1	
53	치 자 조 약					○											1	
합 계		19	19	16	14	22	26	15	15	19	24	13	24	24				

〈표 IV-1〉 유밀과의 종류와 빈도

음식 분류	번호	유밀과 이름	연도																회수
			5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)				
유 밀 과	1	다 식 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13		
		약 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13		
	3	만 두 과		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12		
	4	대 약 과		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11		
	5	소 약 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8		
	6	연 행 인 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7		
	7	연 약 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7		
	8	소 만 두 과				○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	7		
	9	홍 백 차 수 과							○	○	○	○	○	○	○	○	6		
	10	소 다 식 과			○				○	○	○	○	○	○	○	○	5		
	11	방 약 과									○	○	○	○	○	○	4		
	12	양 면 과										○	○	○	○	○	4		
	13	대 다 식 과								○	○	○	○	○	○	○	3		
	14	행 인 과		○			○	○									3		
	15	대 만 두 과										○		○			2		
	16	매 엽 과		○													1		
합 계		5	9	8	6	4	10	7	6	9	13	6	13	10					

유밀과는 다식과·약과 13회, 만두과 12회, 대약과 11회, 소약과 8회, 연행인과·연약과·소만두과 7회, 홍·백차수와 6회, 소다식과 5회, 방약과·양면과 4회, 대다식과·행인과 3회, 대만두과

2회, 매엽과 1회였다.

1901년 명헌태후 홍씨의 8순 잔치와 1902년 고종이 망 6이 되어 기사에 들어갈 수 있게 되었음을 축하하기 위하여 열렸던 잔치에 16종류의 유밀

〈표 IV-3〉 강정류의 종류와 빈도

음식 분류	번호	연도 강정 이름	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	회수
			1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 (5)	1901 (7)	1902 (4)	1902 (11)	
강 사 과	1	3색 매화 연사과		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	2	홍·백세건반 연사과				○	○	○	○	○						10
	3	홍·백매화 연사과	○		○	○	○									7
	4	백자 연사과	○		○									○	○	5
	5	5색소 연사과									○	○				4
	6	5색중세건반연사과									○	○				3
	7	백매화 연사과												○	○	3
	8	홍세건반 연사과												○	○	3
	9	백세건반 연사과												○	○	3
	10	홍매화 연사과												○	○	3
	11	삼색 연사과							○							1
	12	3색소매화 연사과							○							1
	13	각색 연사과					○									1
빙 사 과	1	4색입모빙사과					○		○	○	○	○	○	○	○	8
	2	3색입모빙사과				○			○	○	○	○	○	○	○	8
	3	홍·백입모빙사과						○				○	○	○	○	4
	4	청·황입모빙사과										○		○	○	3
	5	3색방빙사과									○					1
	6	소입모빙사과							○							1
한 과	1	3색한과				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10
	2	홍·백세한과		○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	8
	3	홍세한과	○						○	○			○			3
	4	백세한과	○						○				○			3
감 사 과	1	4색감사과					○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
	2	3색감사과				○										1
요 화	1	홍·백세건반요화				○		○	○	○		○	○	○	○	8
	2	백세건반요화								○		○	○	○	○	5
	3	홍세건반요화										○		○	○	3
	4	3색요화	○	○	○											3
강 정	1	홍·백세건반강정	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○	○	11
	2	5색강정			○	○			○	○		○	○	○	○	9
	3	3색매화강정			○	○			○	○		○	○	○	○	9
	4	홍·백매화강정	○	○	○	○						○	○	○	○	7
	5	3색세건반강정	○		○					○	○		○			5
	6	5색영강정									○			○	○	4
	7	4색강정									○			○	○	4
	8	백자강정			○									○	○	4
	9	홍세건반강정												○	○	3
	10	백세건반강정												○	○	3

음식 분류	번호	강정 이름	연도														회수	
			5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)			
	11	황세진반강정																
	12	각색강정						○					○		○	○		3
	13	제백강정											○		○	○		3
	14	백매화강정											○		○	○		3
	15	홍매화강정											○		○	○		3
건 정	1	각색건정							○									1
	2	4색건정							○									1
	3	3색건정							○									1
	4	3색소건정							○									1
미 자	1	홍·백미자		○	○								○					3
	2	홍미자	○												○	○		3
	3	백미자								○					○	○		3
합 계			9	6	12	11	9	14	14	12	18	34	14	34	35			

〈표 IV-4〉 다식의 종류와 빈도

음식 분류	번호	다식 이름	연도														회수	
			5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)			
다 식	1	누말다식	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	2	각색다식	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	3	흑임자다식		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
	4	송화다식	○	○	○						○	○	○	○	○	○	○	9
	5	황물(울말)다식	○	○	○							○	○	○	○	○	○	9
	6	청태다식										○	○	○	○	○	○	5
	7	4색다식						○	○				○	○	○	○	○	5
	8	5색다식						○					○	○	○	○	○	4
	9	강분다식											○	○	○	○	○	4
	10	제강다식											○				○	2
	11	각색소다식								○								1
	12	3색다식		○														1
	13	신감초말다식												○				1
합 계			4	6	5	3	3	5	3	5	6	10	7	9	10			

과 중 13종류의 유밀과가 차려졌었다.

〈强精類〉

강정류의 종류와 사용빈도는 〈표 IV-3〉과 같다.

강정류는 연사과류 13종류, 빙사과류 6종류, 한과류 4종류, 감사과류 2종류, 요화류 4종류, 강정 15종류, 건정 4종류, 미자 3종류였다.

3색매화연사과 12회, 홍·백세진반강정 11회, 홍·백세진반연사과·3색한과 10회, 4색감사과·5색강정·3색매화강정 9회, 4색임모빙사과·홍·백세한과·홍·백세진반요화·3색임모빙사과 8회, 홍·백매화연사과·홍·백매화강정 7회, 백자연사과·백세진반요화·3색세진반강정 5회, 5색소연사

과·홍·백입모빙사과·5색영강정·4색강정·백자강정 4회, 5색중세건반연사과·홍세건반연사과·백세건반연사과·홍매화연사과·청·황입모빙사과·홍세한과·백세한과·홍세건반요화·3색요화·홍세건반강정·백세건반강정·황세건반강정·각색강정·계백강정·백매화강정·홍매화강정·백매화연사과·홍·백미자·홍미자·백미자 3회, 3색연사과·3색소매화연사과·각색연사과·3색방빙사과·소입모빙사과·3색감사과·각색건정·4색건정·3색건정·3색소건정 1회였다.

강정류는 모두 51종류였는데, 그 중 1902년 11월 고종의 망 6과 어극 40년을 축하하기 위한 잔치에 35종류로 가장 많은 강정류가 차려졌으며, 1901년 5월 명헌태후 홍씨의 망 8 잔치상과 1902

년 4월 고종이 망 6이 되어 기사에 들어갈 수 있게 됨을 축하하는 잔치상에 34종류였다.

[茶食]

다식의 종류와 빈도는 <표 IV-4>과 같다.

다식은 모두 13종류였다.

녹말다식·각색다식 12회, 흑입자다식 11회, 송화다식·황물다식 9회, 청태다식·4색다식 5회, 5색다식·강분다식 4회, 계강다식 2회, 각색소다식·3색다식·신감초말다식 1회였다.

1901년에 명헌태후 홍씨의 망 8잔치와 1902년 11월 고종 망 6과 어극 40년을 축하하기 위한 잔치에 10종류로 가장 많았으며, 1902년 5월에 고종이 기사에 들어갈 수 있음을 축하하는 잔치에 9종류였다.

<표 IV-5> 정과의 종류와 빈도

음식 분류	번호	연도 정과 이름	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	회수
			1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 (5)	1901 (7)	1902 (4)	1902 (11)	
정 과	1	연 근 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	2	생 강 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	3	길경(도라지)정과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	4	청 매 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
	5	모 과 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	9
	6	산 사 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8
	7	당 행 인 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	8
	8	고 현 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7
	9	건 포 도 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7
	10	문 동 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	6
	11	산 사 육 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	5
	12	동 고 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4
	13	생 리 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4
	14	두 층 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	4
	15	당 속 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
	16	홍·백은정과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	3
	17	왜 감 자 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
	18	건 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	2
	19	유 자 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1
	20	동 아 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1
	21	이 포 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1
	22	흑 포 도 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	1
합 계			11	8	7	9	6	7	12	12	13	10	8	10	10	

<표 IV-6> 숙실과의 종류와 빈도

음식 분류	번호	연도											회수				
		숙실과 이름		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892		14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)
숙실과	1	조란	○	○	○	○	○	○	○	○							9
	2	강란	○	○	○	○	○	○	○	○							9
	3	울란	○	○	○	○	○			○	○						8
	4	각색 숙실과										○		○		○	3
	5	숙실과	○										○				3
	6	증대 추		○								○					1
	7	숙 불		○													1
전약	8	전약			○	○		○	○	○						5	
합 계			4	5	4	4	3	3	4	4	1	2	3	1	1		

<표 IV-7> 병의 종류와 빈도

음식 분류	번호	연도											회수				
		병이름		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892		14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)
병	1	누말병	○	○	○	○		○		○							6
	2	백자병					○		○	○			○				4
	3	저여병		○	○	○		○									4
	4	오미자병											○	○			2
합 계			1	2	2	2	1	2	1	2			2	1			

[正果]

정과외의 종류와 빈도는 <표 IV-5>와 같다.

정과류는 모두 22종류였다.

연근정과·생강정과·도라지(길경)정과가 13회로 모든 잔치상에 다 차려졌고, 청매정과·모과정과 9회, 산사정과·당행인정과 8회, 고현정과·진포도정과 7회, 문동정과 6회, 산사육정과 5회, 동고정과·생리정과·두충정과 4회, 당숙정과·홍·백은정과 3회, 건정과·왜잠자정과 2회, 유자정과·동아정과·이포(梨脯)정과·흑포도정과 1회였다.

[熟實果]

숙실과의 종류와 빈도는 <표 IV-6>과 같다.

숙실과의 종류는 모두 7종류였다.

조란·강란 9회, 울란 8회, 각색숙실과·숙실과 3회, 증대추·숙물이 1회였다. 1828년 잔치에 5종류의 숙실과가 가장 많이 차려졌다.

전약은 1829, 1848, 1873, 1877, 1887년 등 5회

의 잔치에 차려졌다.

[餅]

병의 종류와 빈도는 <표 IV-7>과 같다.

병은 모두 4종류였다.

누말병 6회, 백자병·저여병 4회, 오미자병 2회였다.

저여병은 1873년 강령전을 재건하고 축하하는 잔치상에만 차려졌고, 그 후에는 차려지지 않았으며 오미자병은 1901년에 고종의 5순 잔치와 1902년에 고종이 망 6이 되어 기사에 들어갈 수 있음을 축하하는 잔치상에만 차려졌다.

[糖]

당의 종류와 빈도는 <표 IV-8>과 같다.

당은 모두 28종류였다.

옥춘당·팔보당·밀조가 13회로 가장 많았고, 인삼당·오화당·설탕·꿀병이 12회, 어과자·청매당 9회, 추이당·진자당·수옥당 8회, 사탕·진포



〈표 IV-8〉 당의 종류와 빈도

음식 분류	번호	연도 당 이름		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	회수
				1827	1828	1829	1848	1968	1873	1877	1887	1892	1901 (5)	1901 (7)	1902 (4)	1902 (11)	
당	1	옥	춘	당	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	2	팔	보	당	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	3	밀	조	당	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	4	인	삼	당	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	5	오	화	당	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	6	설		탕		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	7	꿀		병	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
	8	어	과	자	○			○			○	○	○	○	○	○	9
	9	청	매	당				○		○	○	○	○	○	○	○	9
	10	추	이	당					○	○	○	○	○	○	○	○	8
	11	수	옥	당					○	○	○	○	○	○	○	○	8
	12	진	자	당				○			○	○	○	○	○	○	8
	13	사	탕(대)		○					○		○	○	○	○	○	7
	14	진	포	도						○		○	○	○	○	○	7
	15	빙		당						○	○	○	○	○	○	○	6
	16	(전병)	금 전 병								○	○	○	○		○	5
	17	이		포					○			○	○				3
	18	포	도	당				○			○						2
	19	고	현	당				○			○						2
	20	호	도	당				○		○							2
	21	문	동	당				○		○							2
	22	밀		당					○								1
	23	과		포				○									1
	24	어	엽	자 설								○					1
	25	별	과	자						○							1
	26	양	과	자						○							1
	27	회	회	포						○							1
	28	팔		보						○							1
합				계	8	7	7	14	8	20	14	17	16	16	14	15	16

도 7회, 빙당 6회, 금전병 5회, 이포 3회, 포도당  
고현당·문동당·호도당 2회, 어엽자설탕·밀당·  
과포·별과자·양과자·회회포·팔보가 1회였다.

5. 飲淸類

조선시대 궁중 연회상에 차려졌던 음청류의 종  
류와 빈도는 <표 V-1>과 같다.

음청류의 종류는 10종으로 화채 13회, 수정과·  
작설차 10회, 이숙 8회, 상설고 3회, 화면·청면

2회, 가련수정과·밀수·수면 1회였다.

모든 잔치상에 음청류가 3~4종류 차려졌으나,  
1873년 강령전을 재건하고 축하하는 잔치에는 7종  
류의 음청류가 차려졌으며, 가련수정과·밀수·수  
면 등은 이 잔치에만 올려졌던 음청류이다.

6. 과일류

조선시대 궁중연회상에 차려졌던 과일의 종류와  
빈도는 <표 VI-1>과 같다.

〈표 V-1〉 음청류의 종류와 빈도

번호	음청류 이름	연도													회수
		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)	
1	화 채	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
2	수 정 과	○	○	○		○	○	○	○		○	○	○	○	10
3	작 설 차		○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	10
4	이 속	○	○	○	○	○		○	○						8
5	상 설 고									○	○				3
6	화 면				○		○								2
7	청 면											○		○	2
8	가련수정과						○								1
9	밀 수						○								1
10	수 면						○								1
합	계	3	4	4	3	4	7	3	4	4	4	3	4	4	

과일의 종류는 38종류로 생물·대추·호도·송백자·용안·예지가 13회로 어느 잔치상에나 빠진 없이 차려졌다.

생리 12회, 황률·준시·유자·석류 10회, 은행감자 7회, 홍시 3회, 칩시·산과·사과·산사·포도·생실과 2회, 청리·감리·적리·연률·건시·수시·단행·황굴·복굴·등굴·불수·문탄·평과·임금·승도·조홍·앵도·실과가 1회였다.

1892년에 고종 망 5와 어극 30년을 축하하는 잔치에 과일이 23종류로 가장 많았는데, 특히 다른 잔치에는 전혀 오르지 않았던 황굴·복굴·등굴·불수·문탄·평과가 오로지 이 잔치에만 올랐음을 알 수 있다.

1901년 명헌태후 홍씨의 망 8을 축하하는 잔치 상에는 20종류의 과일이 차려졌으며, 임금·승도·조홍 등은 이 잔치에만 올랐던 과일이다.

## 7. 양념류

조선시대 궁중연회상에 차려졌던 양념의 종류와 빈도는 〈표 VIII-1〉과 같다.

양념류의 종류는 10종으로 초장·겨자·백청이 13회로 매 상마다 꼭 올랐고, 그 밖에 열수 11회, 열 5회, 간장·고추장 2회, 진장·진유·조홍장이 1회였다.

1848년 잔치에 고추장이 처음 올랐고, 1901년 잔치에 조홍장이 처음 올랐다.

## IV. 飲食에 使用된 材料의 計量單位

궁중연회 음식에 사용된 재료의 계량 단위는 다음과 같다.

① 사리(沙里) : 목면

② 말(斗), 피(升), 홑(合), 작(勺) : 찹미, 백미, 팥, 녹두, 점조(粘粗), 목말, 진말, 녹말, 청태말, 견세반, 산사, 호초말, 실임자말, 진유, 간장, 계피말, 포고, 강분, 싹배자, 대추, 흑임자, 석이, 석이말, 송화, 오미자, 은행, 청, 술, 홍취유, 녹두채, 감태, 연근, 황률, 황물말, 백염, 초, 황겨자, 열수.

③ 부(部), 근(斤) : 간, 우둔, 곧자선, 배팥, 제육, 업지윤, 양지두, 천엽, 대장, 두팔, 저배심육, 저배, 저배길, 저수과, 도간이, 우설, 우냥, 우태, 두배, 우요통.

④ 각(脚) : 저각

⑤ 수(首) : 진계, 연계, 생치, 치포.

⑥ 개(箇), 접(貼) : 제란, 전복, 해삼, 생복, 홍합, 오적어.

⑦ 양(兩), 부(部), 전(錢) : 양(胛), 부화.

⑧ 쌍(雙), 개(箇) : 우족.

⑨ 구(口) : 저(연저), 양(胛).

⑩ 근(斤), 양(兩), 전(錢) : 용안, 예지, 지초(芝草), 갈매, 생강, 설면자, 수옥당.

〈표 VI-1〉 과일의 종류와 빈도

번호	과일명	연대														회수
		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)		
1	생물	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
2	대추	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
3	호도	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
4	송백자	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
5	용안	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
6	메지	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
7	생리	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
8	황물		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	
9	준시		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	10	
10	유자	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	
11	석류	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	10	
12	은행	○	○	○					○	○	○	○	○	○	7	
13	감자			○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	7	
14	홍시	○								○	○	○	○	○	3	
15	치시									○	○	○	○	○	2	
16	산과									○	○	○	○	○	2	
17	사과									○					2	
18	산사										○	○	○	○	2	
19	포도	○									○				2	
20	생실과		○					○							2	
21	청리											○			1	
22	감리										○				1	
23	적리										○	○			1	
24	연물										○				1	
25	진시							○							1	
26	수수									○					1	
27	단행											○			1	
28	황굴									○					1	
29	복굴									○					1	
30	등굴									○					1	
31	불수									○					1	
32	문탄									○					1	
33	평과									○					1	
34	임금										○				1	
35	승도										○				1	
36	조홍										○				1	
37	생도											○			1	
38	생실과	○													1	
합계		12	12	13	12	11	13	12	11	23	20	11	17	10		

<표 VIII-1> 양념의 종류와 빈도

양념 분류	번호	연도				5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901 (5)	15 1901 (7)	16 1902 (4)	17 1902 (11)	회수
		양념 이름	장	자	청														
양 념	1	조	장		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	2	겨	자		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	3	백	청		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
	4	얼	수				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	11
	5		염						○					○	○		○	○	5
	6	간	장						○	○									2
	7	고	추	장				○			○								2
	8	진	장							○									1
	9	진	유	장					○										1
	10	초	홍	장												○			1
합		계			3	3	4	5	7	6	5	4	5	5	5	5	5		

- ⑪ 개(筩) : 동고, 치자, 생리.
- ⑫ 근(斤), 양(兩), 전(錢), 말(斗), 되(升), 단(丹) : 건경.
- ⑬ 사(筩) : 태포(太泡).
- ⑭ 수(手) : 수근
- ⑮ 개(筩), 단(丹) : 청근.
- ⑯ 통(○) : 백채
- ⑰ 양(兩), 봉(封) : 황화, 건포도, 고현, 문동당, 청매당, 당행인.
- ⑱ 단(丹) : 봉채(蓬菜).
- ⑲ 항(缸) : 가련(假蓮).
- ⑳ 접(貼) : 준수.
- ㉑ 단(丹), 본(本) : 생충, 마늘.
- ㉒ 종자(鍾子), 양(兩), 전(錢) : 연지
- ㉓ 원(圓) : 사탕, 꿀병.
- ㉔ 봉(封) : 밀즈, 추이당, 옥춘당, 오화당, 설당, 빙당, 팔보당, 청매당, 인삼당, 진자당.
- ㉕ 양(兩) : 울금
- ㉖ 감(匣) : 금전당, 어과자.
- ㉗ 마리(尾) : 문어, 수어, 황대꾸어, 도미, 부어, 잉어, 홍어, 사어, 백대꾸어, 광어.
- ㉘ 급(級) : 낙제, 생하, 대하, 건대하.
- ㉙ 개(筩), 석(石) : 생합.
- ㉚ 밧(鉢) : 석화
- ㉛ 동(同) : 추복, 홍요주.

- ㉜ 조(條) : 다시마.
- ㉝ 속(束) : 석어(조기).
- ㉞ 접(貼), 장(張) : 편포.

V. 要 約

17건의 의뢰내용을 통하여 조선왕조 후기에 실시되었던 궁중연회의 음식차림을 분석·고찰한 바를 요약하면 다음과 같다.

1. 궁중잔치에 차려졌던 음식은 면반류, 찬물류 병이류, 과점류, 음형류, 과일류, 양념류로 분류하였을 때 다음과 같다.

① 면반류

면반류에는 면, 만두, 병탕, 약반으로 크게 4구분할 수 있고, 면류는 건면, 냉면, 온면으로 세분된다. 건면은 익힌국수를 요리하지 않은 채로 담아 놓은 것이다. 약반, 만두는 시대나 잔치의 크기를 막론하고 모든 잔치상에 반드시 차려졌다. 만두, 육만두, 생치만두, 병시 등으로 세분된다.

② 찬물류

찬물류로는 탕 19종목, 전골 3종목, 찜 18종목, 전 20종목, 적 14종목, 던육 14종목, 초 12종목, 회 17종목, 포 8종목, 채 3종목, 병 1종목, 족편 1종목, 감화부 1종목, 문주 2종목, 부기 1종목, 날리 1종목, 수란 1종목, 숙란 1종목, 좌반 1종목,

침채 2종목 등으로 모두 140종목이었다. 그 중 잡탕, 꿀탕, 전복초는 시대나 잔치의 크기를 막론하고 모든 잔치상에 반드시 차려졌던 찬물류이다.

③ 병이류

병이류는 메시루떡 15종목, 차시루떡 12종목, 합병 1종목, 후병 1종목, 잡과병 1종목, 조약 7종목, 단자 4종목, 산삼 3종목, 증병 1종목, 절병 5종목, 감피병 1종목, 화전 1종목, 산병 1종목 등 모두 53종류였다. 시대나 잔치의 크기를 막론하고 모든 잔치상에 반드시 차려졌던 떡은 거피팔메시루떡, 녹두메시루떡, 화전 등이었다.

④ 음청류

음청류는 화채, 수정과, 작설차, 이숙, 상설고, 화면, 청면, 가련수정과, 밀수, 수면 등 10종류였다.

⑤ 과정류

과정류는 유밀과류, 강정류, 다식류, 정과류, 숙실과, 병, 당, 전약 등 8종류에 모두 142가지였다.

시대나 잔치 규모의 크기를 막론하고 모든 잔치상에 차려졌던 과정류는 다식과·약과·연근정과 생강정과·길경정과·옥춘당·팔보당 등이었다.

⑥ 과일류

과일류는 모두 38종류였다.

모든 잔치상에 반드시 차려졌던 과일은 생물, 매추, 호도, 송백자, 용안, 예지였다. 특히 1892년에는 황귤, 복귤, 등귤, 불수, 문탄, 평과, 1901년 5월에는 임금, 승도, 조홍, 포도 등이 다른 잔치상에는 전혀 오르지 않았고 이 잔치에만 올라왔다. 이같이 1892년과 1901년에만 유독 과일의 품목이 다양하여졌음은 국외 재배과일의 수입에 의한 것으로 추정된다.

특히 불수, 등귤, 복귤, 문탄 등은 조선시대후기 농서나 음식기록에서 찾을 수 없어 일본을 거쳐 온 신타 수입식품으로 생각할 수 있다.

⑦ 양념류

양념류는 모두 10종류였다. 여기에서 표현한 양념은 음식에 맛을 내기위하여 음식을 만들 때 넣는 것이 아니고, 상위에 종지에 담아서 내면 음식을 먹을 때 먹는 사람은 식성대로 선택하는 것이

다.

모든 잔치상에 반드시 차려졌던 양념은 초장·겨자·백청이었다. 1848년에 있었던 잔치에 고추장이 처음 올랐고, 1901년에 있었던 잔치에 초고추장이 처음 올랐다.

2. 궁중연회음식에 사용된 재료의 계량단위는 사리(沙里), 말(斗), 되(升), 홑(合), 작(勺), 부(部), 근(斤), 각(脚), 수(首), 개(箇), 접(貼), 양(兩), 전(錢), 쌍(雙), 구(口), 단(丹), 사(篩)수(手), 통(通), 봉(封), 항(缸), 본(本), 종자(鍾子), 원(圓), 갑(匣), 마리(尾), 급(級), 석(石), 밧(鉢), 동(同), 조(條), 장(張) 등이었다.

이상의 계량단위에서 무게는 근(斤), 양(兩), 전(錢), 분(分)이 쓰이고, 들이로서는 말(斗), 되(升), 홑(合), 작(勺)을 사용하였으며, 이외에 체소, 닭, 과일 등은 개, 수, 단, 속 등이 쓰였다. 그러나 같은 단위라하더라도 크기나 무게 등의 기준에 많은 차이가 있게되므로 계량단위의 모순점이 있음을 알 수 있다. 또한 사(篩), 항(缸), 원(圓), 급(級), 동(同), 조(條) 등의 단위가 쓰였는데 이같은 단위표현은 요즈음에는 사용하지 않게 되었다.

參 考 文 獻

1. 숙종 45년(1719) 진연의궤 2권(영인본)
2. 이성우, 이효지, 조준하 : 진연의궤(숙종 45년 진연의궤의 한역본), 한양대학교, 한국생활과학연구 제 2집, 1984.
3. 영조 20년(1744) 진연의궤 2권(영인본)
4. 영조 41년(1765) 진연의궤 2권(영인본)
5. 순조 9년(1809) 진찬의궤 1권(영인본)
6. 순조 27년(1827) 진작의궤 2권(영인본)
7. 순조 28년(1828) 진작의궤 3권(영인본)
8. 순조 29년(1829) 진찬의궤 4권(영인본)
9. 현종 14년(1848) 진찬의궤 4권(영인본)
10. 고종 5년(1868) 진찬의궤 3권(영인본)
11. 고종 10년(1873) 진작의궤 1권(영인본)
12. 고종 14년(1877) 진찬의궤 4권(영인본)
13. 고종 24년(1887) 진찬의궤 4권(영인본)
14. 이성우, 이효지 : 진찬의궤(고종 24년 진찬의

- 계의 한역본), 한양대학교 한국생활과학연구  
제 3 집, 1985.
15. 이효지 : 진찬의례의 조리학적 고찰, 한양대학교 한국생활과학연구 제 3 집, 1985.
  16. 고종 29년(1892) 진찬의례 4권(영인본)
  17. 광무 5년 5월(1901) 진찬의례 4권(영인본)
  18. 광무 5년 7월(1901) 진연의례 4권(영인본)
  19. 광무 6년 4월(1902) 진연의례 4권(영인본)
  20. 광무 6년 11월(1902) 진연의례 4권(영인본)
  21. 윤서석 : 한국음식(역사와 조리), 수학사, 1980.
  22. 이효지 : 「규합총서·주식의」의 조리학적 고찰  
한양대 사대 논문집, 제 1 집, 1980.
  23. 이성우, 김경진, 이효지 : 한국음식 용어의 문  
헌적 고찰, 한국영양식량학회지, Vol. 12-2,  
1983.
  24. 이성우 : 조선시대 조리서의 분석적연구, 정신  
문화연구원, 1982.
  25. 황혜성 : 한국요리백과사전, 삼중당, 1976.
  26. 황혜성, 한희순, 이혜경 : 궁중요리통고, 학총  
사, 1957.