

朝鮮時代 宮中宴會飲食中 菓釘類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*
(1986년 5월 10일 접수)

An Analysis of Korean Desserts in the Royal Parties of Yi Dynasty

Hyo Gee Lee, Seo Seok Yoon

College of Home Economics, Han Yang University

*College of Home Economics, Jung Ang University

(Received May 10, 1986)

Abstract

This study was conducted to establish Korean food culture by analyzing in sets of Jinyounigue (進宴儀軌), Jinchanuigue (進饌儀軌), and Jinjarkuigue (進酌儀軌) which were the records of royal party procedures in Yi-Dynasity.

Korean desserts were 141 kinds and could be classified into 8 groups such as Yoomilkwa (油蜜菓) 16, Gangjung(強精) 51, Dasikl(茶食) 13, Jungkwa(正菓) 22, Suksilkwa(熟實菓) 7, Byung(餅) 3, Dang(糖) 28, Junyak(煎藥) 1.

Food materials were fruits, fruit vegetables, roots, cereals, wine, pepper, cinnamon, ginger powder, pine spike, maximowiczia chinensis, fruit of buckthorn, cape jasmine, japanese touchwood, green bean, sesame oil, honey, salt, sesame, rouge and so on.

I. 序 論

菓釘類란 곡물에 꿀을 섞어서 만드는 것으로菓란 말은「三國遺事」駕洛國記 首露王廟 祭需에 나온다.

祭需로 쓰는菓는 본디 자연의 과일이었는데 과일이 없는 계절에는 곡분으로 과일의 형태를 만들고 여기에 果樹의 가지를 꺾어서 祭需로 삼았다고 한다.

옛날에는 나무열매를菓(果), 풀의 열매를菓라고 하였으나 지금은 통틀어菓라고 한다. 凡菓子는菓(菓)에서 나온것인데 일본에서는菓子, 우리나라의「이조식경」과「고려사」에서는油蜜菓·油果子 등 모두“菓”로 표기하

고 있다.

菓釘類는 농경문화의 발전에 따른 곡물생산의 증가와 송불사조에서 오는 육식의 기피사조 등을 배경으로하여 신라·고려시대에 특히 고도로 개발된 음식으로서 祭禮·婚禮·宴會등에 필수음식이었다.

초기부터 別味食·特別食·行事食등으로 위치를 차지하면서 귀한 음식으로 우대를 받게 되었는데 요즈음도 행사식에는 과정류를 쓰기는 하지만 그 종류가 다양하지 못하다.

본 논문은 조선시대 궁중연회의내용을 기록한 진연의궤·진찬의궤·진작의궤를 중심으로 조선시대의 과정류의 종류와 과정류에 사용된 재료와 시대에 따라 재료의 변화가 어떠한가를 고찰하였다.

32 회 차려졌고, 재료수는 7 가지로 진말, 진유, 청, 백당, 계피말, 호초말, 실백자 등으로 재료의 변동은 없었다.

8) 소다식과 : 소다식과는 5 회의 잔치에 64 회 차려졌고 재료수는 5, 7 가지로 진말, 진유, 청, 백당, 계피말, 호초말, 실백자 등이었다. 1829년에는 호초말, 실백자를 사용하지 않았다.

9) 만두과 : 만두과는 12 회의 잔치에 186 회 차려졌고, 재료수는 9 가지로 진말, 진유, 청, 백당, 계피말, 호초말, 실백자, 황틀, 대추 등으로 재료의 변동은 없었다.

10) 대만두과 : 대만두는 2 회의 잔치에 30 회 차려졌고, 재료수는 9 가지로 진말, 진유, 청, 백당, 계피말, 호초말, 실백자, 황틀, 대추 등으로 재료의 변동은 없었다.

11) 소만두과 : 소만두과는 7 회의 잔치에 57 회 차려졌고, 재료수는 9 가지로 진말, 진유, 청, 백당, 계피말, 호초말, 실백자, 황틀, 대추 등으로 재료의 변동은 없었다.

12) 연행인과 : 연행인과는 7 회의 잔치에 17 회 차려졌고 재료수는 3, 4 가지로 진말, 진유, 청, 백당 등이었으며 1827년, 1828년 및 1829년에는 백당을 사용하였다.

13) 행인과 : 행인과는 3 회의 잔치에 6 회 차려졌고, 재료수는 3, 7 가지로 진말, 진유, 청에 1828년에만 백당, 계피말, 호초말, 실백자를 사용하였다.

14) 홍·백차수과 : 홍·백차수과는 6 회의 잔치에 7 회 차려졌고, 재료수는 3, 6, 7, 가지로 진말, 진유, 지초의 3 가지에 1877년과 1901년 5월, 1902년 4월 및 11월에는 백당, 홍취유, 엽, 실면자등이 추가되었다.

15) 양면과 : 양면과는 4 회의 잔치에 4 회 차려졌고, 재료수는 3, 7 가지로 진말, 진유, 청 3 가지에 1892년에만 백당, 계피말, 호초말, 실백자 등이 추가되었다.

2. 強精類

강정류의 종류와 사용빈도는 표 2와 같다.

강정류는 연사과류가 13 종류, 빙사과류가 6 종류, 한과류가 4 종류, 감사과류가 2 종류, 요화류가 4 종류, 강정이 15 종류, 전

정이 4 종류, 미자가 3 종류였다.

3색매화연사과가 12 회, 홍·백세전반강정이 11 회, 홍·백세전반연사과, 3색한과가 10 회, 4색감사과, 5색강정, 3색매화강정이 9 회, 4색입모빙사과, 홍·백세한과, 홍·백세전반요화, 3색입모빙사과가 8 회, 홍·백매화연사과, 홍·백매화강정이 7 회, 백자연사과, 백세전반요화, 3색세전반강정이 5 회, 5색소연사과, 홍·백입모빙사과, 5색영강정, 4색강정, 백자강정이 4 회, 5색중세전반연사과, 홍세전반연사과, 백세전반연사과, 홍매화연사과, 청·황입모빙사과, 홍세한과, 백세한과, 홍세전반요화, 3색요화, 홍세전반강정, 백세전반강정, 황세전반강정, 각색강정, 제백강정, 백매화강정, 홍매화강정, 백매화연사과, 홍·백미자, 홍미자, 백미자가 3 회, 3색연사과, 3색소매화연사과, 각색연사과, 3색방빙사과, 소입모빙사과, 3색감사과, 각색전정, 4색전정, 3색전정, 3색소전정이 1 회였다.

강정류는 모두 51 종류였다.

1) 軟絲果類

(1) 三色梅花軟絲果 : 3색매화연사과는 12 회의 잔치에 109 회 차려졌고, 재료수는 9, 10, 11 가지로 점미, 점조, 청, 진유, 술, 백당, 지초, 홍취유, 실면자에 울금, 실백자등이었다.

(2) 紅·白梅花軟絲果 : 홍·백매화연사과는 7 회의 잔치에 39 회 차려졌고, 재료수는 7, 9, 10 가지로 점미, 점조, 청, 진유, 술, 백당, 지초, 홍취유, 실면자, 실백자 등이었으며 1848년에만 실백자를 사용하였다.

(3) 白梅花軟絲果 : 백매화연사과는 3 회의 잔치에 9 회 차려졌고, 재료수는 7 가지로 점미, 점조, 청, 진유, 술, 백당, 실면자 등이었고 재료의 변동은 없었다.

(4) 紅梅花軟絲果 : 홍매화연사과는 3 회의 잔치에 9 회 차려졌고 재료수는 9 가지로 점미, 점조, 청, 진유, 술, 백당, 지초, 홍취유, 실면자 등이었고 재료의 변화는 없었다.

(5) 三色小梅花軟絲果 : 3색소매화연사과는 1873년에 1 회만 있었고, 재료는 기록되어 있지 않았다.

표 2 강정류의 종류와 빈도

음식 분류	강정 이름	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901(5)	1901(7)	1902(4)	1902(11)	외수	
인 사 과	3색매화인사과		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12	
	홍·백매진반인사과				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	10	
	홍·백매화인사과	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	7	
	백기인사과	○		○	○								○	○	5	
	5색소인사과									○	○	○	○	○	4	
	5색중매진반인사과									○	○	○	○	○	3	
	백매화인사과												○	○	3	
	홍매진반인사과												○	○	3	
	백매진반인사과												○	○	3	
	홍매화인사과												○	○	3	
발 사 과	4색임모빙사과					○		○	○	○	○	○	○	○	8	
	3색임모빙사과				○			○	○	○	○	○	○	○	8	
	홍·백임모빙사과						○								4	
	청·황임모빙사과										○				3	
	3색방빙사과									○					1	
	소임모빙사과						○								1	
	한 과	3색한과				○	○		○	○	○	○	○	○	○	10
		홍·백매한과		○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	8
		홍매한과	○						○	○			○			3
	감 과	4색감사과					○		○	○	○	○	○	○	○	9
3색감사과					○										1	
요 화	홍·백매진반요화				○		○	○	○		○	○	○	○	8	
	백매진반요화										○	○	○	○	5	
	홍매진반요화										○	○	○	○	3	
	3색요화	○	○	○											3	
강 정	홍·백매진반강정	○	○	○	○	○		○	○		○	○	○	○	11	
	5색강정				○			○	○		○	○	○	○	9	
	3색매화강정				○			○	○		○	○	○	○	9	
	홍·백매화강정	○	○	○	○						○	○	○	○	7	
	3색진반강정	○		○					○		○	○	○	○	5	
	5색영강정									○	○	○	○	○	4	
	4색강정									○	○	○	○	○	4	
	백과강정			○									○	○	4	
	홍매진반강정										○	○	○	○	3	
	백매진반강정										○	○	○	○	3	
	흰매진반강정										○	○	○	○	3	
	가색강정										○	○	○	○	3	
	상백강정										○	○	○	○	3	
백매화강정										○	○	○	○	3		
홍매화강정										○	○	○	○	3		
진 정	기색진정						○								1	
	4색진정						○								1	
	3색진정						○								1	
비 과	3색소진정						○								1	
	홍·백비자	○	○	○							○				3	
	홍·백비자								○				○	○	3	

(6) 紅·白細乾飯軟絲果 : 홍·백세전반연사과는 10회의 잔치에 85회 차려졌고 재료수는 9, 11가지였으며,

재료는 찹쌀, 찡, 진유, 술, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 세전반 등에 1902년 11월 잔치 때는 실임자, 신감초말이 추가 되었다.

(7) 五色中細乾飯軟絲果 : 5색중세전반연사과는 3회의 잔치에 5회 차려졌고 재료수는 12가지였다.

재료는 찹쌀, 찡, 진유, 술, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 세전반, 갈매, 실백자, 울금 등이었고, 재료의 변화는 없었다.

(8) 紅細乾飯軟絲果 : 홍세전반연사과는 3회의 잔치에 8회 차려졌고 재료수는 9, 10가지였으며 재료는 찹쌀, 찡, 진유, 술, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 세전반에 점조가 첨가되었다.

(9) 白細乾飯軟絲果 : 백세전반연사과는 3회의 잔치에 8회 차려졌고 재료수는 7, 8가지였으며 재료는 찹쌀, 찡, 진유, 술, 백당, 설면자, 세전반 등에 점조가 첨가되었다.

(10) 栢子軟絲果 : 백자연사과는 5회의 잔치에 18회 차려졌고, 재료수는 6, 7가지였으며 재료는 찹쌀, 찡, 진유, 술, 백당, 실백자 등에 설면자가 첨가되었다.

(11) 五色小軟絲果 : 5색소연사과는 4회의 잔치에 11회 차려졌고, 재료수는 11가지였으며 재료는 찹쌀, 점조, 찡, 진유, 술, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 세전반, 실백자 등이었고 재료의 변화는 없었다.

(12) 三色軟絲果 : 3색연사과는 1873년 1회의 잔치에 1회만 차려졌고, 재료에 관한 것은 기록되어 있지 않았다.

(13) 各色軟絲果 : 각색연사과는 1868년 1회의 잔치에 5회 차려졌고, 재료에 관한 것은 기록되어 있지 않았다.

2) 氷絲果類

(1) 四色罌帽氷絲果 : 4색입모빙사과는 8회의 잔치에 76회 차려졌고, 재료수는 9, 10, 11, 16가지였다. 재료는 찹쌀, 술, 찡, 진유, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 갈매, 치자, 청취유가 첨가되었고, 1901년 7월 잔치에는 실임자, 흑임자, 신감초말, 송화, 계피말, 세전반 등이 첨가되었다.

(2) 三色罌帽氷絲果 : 3색입모빙사과는 8회의 잔치에 62회 차려졌고, 재료수는 7, 8, 9, 10, 13가지였다.

재료는 찹쌀, 술, 찡, 진유, 백당, 지초, 갈매에, 홍취유, 설면자가 첨가되었고, 1901년 7월 잔치에는 흑임자, 신감초말, 송화, 세전반이 첨가되었고, 1902년 11월의 잔치에는 치자가 첨가되었다.

(3) 紅·白罌帽氷絲果 : 홍·백입모빙사과는 4회의 잔치에 25회 차려졌고 재료수는 8, 9가지였다.

재료는 찹쌀, 술, 찡, 진유, 백당, 지초, 홍취유, 설면자에 갈매가 추가되었다.

(4) 靑·黃罌帽氷絲果 : 청·황입모빙사과는 3회의 잔치에 20회 차려졌고 재료수는 9가지였다.

재료는 찹쌀, 술, 찡, 진유, 백당, 설면자, 갈매, 치자, 청취유 등이었고, 재료의 변화는 없었다.

(5) 三色方氷絲果 : 3색방빙사과는 1892년 1회의 잔치에 2회 차려졌고, 재료수는 9가지였고, 재료는 찹쌀, 술, 찡, 진유, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 갈매 등이었다.

(6) 小罌帽氷絲果 : 소입모빙사과는 1873년 1회의 잔치에 2회 차려졌고, 재료에 관한 기록은 없었다.

3) 漢果類

(1) 三色漢果 : 3색한과는 10회의 잔치에 80회 차려졌고, 재료수는 6, 7, 8가지였으며 재료는 진말, 진유, 지초, 백당, 찡, 갈매에 홍취유, 설면자가 추가되었다.

(2) 紅·白細漢果 : 홍·백세한과는 8회의 잔치에 47회 차려졌고, 재료수는 6, 7가지였으며 재료는 진말, 진유, 지초, 백당, 출유(홍취유), 설면자에 찡이 첨가되었다.

(3) 紅細漢果 : 홍세한과는 3회의 잔치에 7회 차려졌고, 재료수는 7가지였으며 재료는 진말, 진유, 지초, 백당, 찡, 출유, 설면자 등이었고 재료의 변화는 없었다.

(4) 白細漢果 : 백세한과는 3회의 잔치에 7회 차려졌고 재료수는 4가지였다.

재료는 진말, 진유, 백당, 찡 등이었고 재

료의 변화는 없었다.

4) 甘絲果

감사과는 4색감사과 9회, 3색감사과 1회였다.

(1) 四色甘絲果 : 4색감사과는 9회의 잔치에 68회 차려졌고, 재료수는 3, 5, 10가지였다.

재료는 백당, 칭, 계피말, 백자말, 진유, 지초, 갈매, 울금, 찹쌀, 술, 홍취유, 설면자 등이었고, 1877년 부터는 찹쌀, 술, 홍취유, 설면자, 칭 등이 추가되었다

(2) 三色甘絲果 : 3색감사과는 1892년 1회의 잔치에 2회 차려졌고, 재료는 10가지로 4색감사과와 같았는데 3색이란 이름이 붙었다.

5) 花

(1) 紅·白細乾飯蓼花 : 홍·백세전반요화는 8회의 잔치에 66회 차려졌고, 재료수는 6, 7, 8, 10가지였다. 재료는 진말, 세전반, 진유, 백당, 지초, 염에 홍취유, 설면자가 첨가되었고, 특히 1901년에는 진말대신에 찹쌀을 사용했음이 특이하며, 1901년 7월에는 술이 추가되었다.

(2) 白細乾飯蓼花 : 백세전반요화는 5회의 잔치에 7회 차려졌고 재료수는 5, 6가지로 진말, 세전반, 진유, 백당, 설면자, 염 등이었고, 1887년과 1901년 7월에는 백당과 함께 칭을 사용했는데, 특히 1901년 7월에는 세전반 대신에 건음을 사용한 것이 특이하다.

(3) 紅細乾飯蓼花 : 홍세전반요화는 3회의 잔치에 5회 차려졌다.

재료수는 8가지였고, 재료는 진말, 세전반, 진유, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 염 등이었고 재료의 변화는 없었다.

(4) 三色蓼花 : 3색요화는 3회의 잔치에 25회 차려졌고, 재료수는 6, 8, 9가지였다.

재료는 진말, 세전반, 진유, 백당, 지초, 울금에 홍취유, 설면자, 칭이 첨가되었다.

6) 强 精

(1) 紅·白細乾飯强精 : 홍·백세전반강정은 11회의 잔치에 42회 차려졌고, 재료수는 9, 16가지였다.

재료는 찹미, 세전반, 칭, 진유, 백당, 홍취유, 지초, 설면자, 실임자에 술이 추가되었는데, 1828년과 1829년에는 술을 사용하지 않았고, 1848년부터 술을 사용하였다.

1901년 7월에만 흑임자, 신감초말, 갈매, 송화, 치자, 계피말을 사용한 것은 특이하며 홍·백세전반강정의 이름과도 거리가 먼 재료들이 있다.

(2) 三色細乾飯强精 : 3색세전반강정은 5회의 잔치에 27회 차려졌고 재료수는 9가지로 찹미, 세전반, 칭, 진유, 백당, 홍취유, 지초, 설면자, 실임자에 술이 추가되었다.

1829년에는 술을 사용하지 않았으나 1887년부터는 술을 사용하였다.

(3) 紅細乾飯强精 : 홍세전반강정은 3회의 잔치에 13회 차려졌고 재료수는 9가지로 찹미, 세전반, 술, 칭, 진유, 백당, 홍취유, 지초, 설면자 등이었고 재료의 변화는 없었다.

(4) 白細乾飯强精 : 백세전반강정은 3회의 잔치에 7회 차려졌고, 재료수는 6, 7가지였다.

재료는 찹미, 세전반, 술, 칭, 진유, 백당에 설면자가 추가되었다.

(5) 黃細乾飯强精 : 황세전반강정은 3회의 잔치에 5회 차려졌고, 재료수는 7, 8가지로 재료는 찹미, 세전반, 술, 칭, 진유, 백당, 울금에 치자가 추가되었다.

(6) 紅·白梅花强精 : 홍·백매화강정은 7회의 잔치에 21회 차려졌고, 재료수는 9, 11가지였다.

재료는 찹미, 술, 칭, 진유, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 찹조에 1892년에 계피말, 실백자가 추가되었다

(7) 三色梅花強精 : 3색매화강정은 9회의 잔치에 40회 차려졌고, 재료수는 9, 10, 11가지였다.

재료는 점미, 술, 청, 진유, 백당, 지초, 홍취유, 설면자, 점조, 실백자에 1892년에는 계피말이 추가되었다.

(8) 紅梅花強精 : 홍매화강정은 3회의 잔치에 10회 차려졌고, 재료수는 9가지로, 재료는 점미, 술, 청, 진유, 백당, 홍취유, 지초, 설면자, 점조 등으로 재료의 변화는 없었다.

(9) 白梅花強精 : 백매화강정은 3회의 잔치에 14회 차려졌고, 재료수는 7가지로 점미, 술, 청, 진유, 백당, 설면자, 점조 등이었고 재료의 변화는 없었다.

(10) 五色強精 : 5색강정은 9회의 잔치에 138회 차려졌고, 재료수는 12, 13, 14, 19가지였다.

재료는 점미, 세진반, 술, 청, 진유, 백당, 홍취유, 지초, 설면자, 실임자, 흑임자, 신감초말, 송화에 갈매가 추가되었고, 1901년 7월에는 치자, 계피말, 실백자, 세진음, 점조 등이 추가되었다.

(11) 四色強精 : 4색강정은 4회의 잔치에 19회 차려졌고, 재료수는 11, 14가지였다. 재료는 점미, 세진반, 술, 청, 진유, 백당, 홍취유, 지초에 1901년 5월과 1902년 11월의 잔치에는 설면자, 계피말, 실백자가 추가되었고, 1892년과 1902년 4월의 잔치에는 실임자, 흑임자, 신감초말, 송화가 추가되었고, 1902년 4월의 잔치에는 설면자, 갈매가 추가되었다.

(12) 各色強精 : 4색강정은 3회의 잔치에 24회 차려졌고, 재료수는 12, 13가지였고, 재료는 점미, 세진반, 술, 청, 진유, 백당, 홍취유, 지초, 설면자, 실임자, 신감초말, 송화에 흑임자가 추가되었다.

(13) 五色鈴強精 : 5색영강정은 4회의 잔치에 55회 차려졌고, 재료수는 13, 14가지였고, 재료는 점미, 세진반, 술, 청, 진유, 백당, 홍취유, 지초, 설면자, 실임자, 흑임

자, 신감초말, 송화에 갈매가 추가되었다.

(14) 栢子強精 : 백자강정은 4회의 잔치에 11회 차려졌고, 재료수는 6, 7가지였고, 재료는 점미, 술, 청, 진유, 백당, 실백자에 설면자가 1902년 11월의 잔치에는 추가되었다.

(15) 桂栢強精 : 계백강정은 3회의 잔치에 13회 차려졌고, 재료수는 8가지였다.

재료는 점미, 술, 청, 진유, 백당, 설면자, 계피말, 실백자 등이었고, 재료의 변화는 없었다.

7) 乾 精

건정에는 3색건정, 4색건정, 3색소건정, 각색건정 등이 있는데, 1873년에만 각각 8회씩 차려졌다.

재료는 기록되어 있지 않아서 알 수 없고, 강정이 1873년에는 없는 것으로 미루어 보아 혹시 강정의 표기를 건정으로 하였나 하고 생각해 보았으나 확실치는 않다.

8) 味 子

미자는 홍·백미자, 홍미자, 백미자가 모두 3회였다.

(1) 紅·白味子 : 홍·백미자는 3회의 잔치에 9회 차려졌으며, 재료수는 4, 7가지였다. 재료는 진말, 진유, 청, 지초에 백당, 홍취유, 설면자가 추가되었다.

(2) 紅味子 : 홍미자는 3회의 잔치에 5회 차려졌으며, 재료수는 6, 7가지였고, 재료는 진말, 진유, 청, 백당, 지초, 홍취유에 설면자가 추가되었다.

(3) 白味子 : 백미자는 3회의 잔치에 5회 차려졌으며, 재료수는 4가지였다. 재료는 진말, 진유, 청, 백당 등이었다.

3. 茶 食

다식의 종류와 빈도는 표3과 같다.

다식은 모두 13종류였다. 그 중 녹말다식, 각색다식이 12회, 흑임자다식이 11회, 송화다식과 황률다식이 9회, 청태다식과 4색다식이 5회, 5색다식과 강분다식이 4회, 계

표 3 다식의 종류와 빈도

종 류	연 도													회 수
	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	
녹말다식	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	12
자색다식	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	12
흑임자다식		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	11
송화다식	○	○	○					○	○	○	○	○	○	9
황물(울말)다식	○	○	○					○	○	○	○	○	○	9
청태다식									○	○	○	○	○	5
4색다식					○	○				○		○	○	5
5색다식					○					○		○	○	4
강분다식								○		○		○	○	4
계강다식										○			○	2
각색소다식						○								1
3색다식		○												1
신감초말다식														1

강다식이 2회, 각색소다식, 3색다식, 신감초말다식이 1회였다.

1) 各色茶食 : 각색다식은 12회의 잔치에 157회 차려졌고, 재료수는 8, 9, 10, 11가지였다.

재료는 녹말, 오미자, 청, 연지, 흑임자, 황물, 송화에 신감초말, 청태, 실백자, 백당, 조청 등이 추가되었다.

2) 五色茶食 : 5색다식은 4회의 잔치에 31회 차려졌고, 재료수는 9가지로 녹말, 오미자, 청, 연지, 신감초말, 흑임자, 황물, 송화, 청태 등이었고, 재료의 변화는 없었다.

3) 四色茶食 : 4색다식은 5회의 잔치에 20회 차려졌고, 재료수는 7, 8가지였다. 재료는 녹말, 오미자, 연지, 흑임자, 황물, 송화, 청에 1873년에는 조청이 추가되었고, 1902년 11월에는 신감초말이 추가되었다.

4) 薑粉茶食 : 강분다식은 4회의 잔치에 11회 차려졌고, 재료수는 3, 4, 6가지였다. 재료는 청, 계피말, 강분에 녹말과 실백자가 추가되었고, 1902년 11월에는 송화가 추가되었다.

5) 桂薑茶食 : 계강다식은 2회의 잔치에 6회 차려졌고, 재료수는 3, 5가지였다. 재

료는 청, 계피말, 강분에 신감초말, 흑임자 등이 추가되었다.

6) 萊末茶食 : 녹말다식은 12회의 잔치에 47회 차려졌고, 재료수는 4, 5가지였다. 재료는 녹말, 오미자, 백청, 연지에 신감초말이 추가되었다.

7) 黑荳子茶食 : 흑임자다식은 11회의 잔치에 55회 차려졌고, 재료수는 2, 3, 4가지였다. 재료는 백청, 흑임자에 1873년과 1902년 4월에는 실백자와 녹말이 추가되었다.

8) 黃粟茶食 : 황물다식은 9회의 잔치에 77회 차려졌고, 재료수는 2, 3, 5가지였다. 재료는 백청, 황물에 1828년과 1829년에는 실백자가 추가되었고, 1902년 4월과 11월에는 오미자, 연지, 신감초말이 추가되었다.

9) 松花茶食 : 송화다식은 9회의 잔치에 71회 차려졌고, 재료수는 2, 3, 4가지였다. 재료는 백청, 송화에 1827년에 찹쌀말이 추가되었고, 1892년에 계피말이 추가되었으며, 1902년 11월에는 오미자, 연지가 추가되었다.

10) 靑太茶食 : 청태다식은 5회의 잔치에

51회 차려졌고, 재료수는 3, 5, 6가지였다. 재료는 백청, 신감초말, 청태 등에 1901년 7월에 오미자, 연지가 추가되었고, 1902년 11월에는 계피말이 추가되었다.

4. 正 果

정과의 종류와 빈도는 표 4와 같다. 정과류는 모두 22종류였다.

연근정과·생강정과·도라지(길경) 정과가 13회로 모든 잔치상에 다 차려졌고, 청매정과·모과정과가 9회, 산사정과·당행인정과가 8회, 고현정과·진포도정과가 7회, 문동정과가 6회, 산사육정과가 5회, 동고정과·생리정과·두충정과가 4회, 당숙정과·홍·백은정과가 3회, 건정과, 왜감자정과가 2회, 유자정과·동아정과·이포정과·흑포도정과

가 1회였다.

1) 各色正果 : 각색정과는 13회의 잔치에 211회 차려졌다. 1827년에는 연근, 생강, 길경, 산사전, 모과, 산사육, 동과, 두충, 생리 등을 백청에 졸인 9종류의 정과를 한 그릇에 담았다.

1828년에는 연근, 생강, 길경, 모과, 산사육, 두충, 생리 등을 백청에 졸인 7종류의 정과를 한 그릇에 담았다.

1829년에는 연근, 생강, 길경, 산사전, 모과, 두충·생리등을 백청에 졸인 7종류의 정과, 1848년에는 연근, 생강, 길경, 산사전, 모과, 산사육, 청매, 유자, 생리를 백청에 졸인 9가지의 정과, 1868년에는 연근, 생강, 길경, 산사전, 모과, 동고를 백청과 조청에 졸인 6가지정과 1873년에는 연근, 생강, 길

표 4 정과의 종류와 빈도

종 류	연 도														회 수
	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901 (5)	1901 (7)	1902 (4)	1902 (11)		
연 근 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
생 강 정 과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
길경(도라지)정과	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13	
청 매 정 과				○		○	○	○	○	○	○	○	○	9	
모 과 정 과	○	○		○	○		○	○	○			○		9	
산 사 정 과	○			○	○			○	○	○		○	○	8	
당 행 인 정 과						○	○	○	○	○	○	○	○	8	
고 현 정 과							○	○	○	○	○	○	○	7	
진 포 도 정 과						○		○	○	○	○	○	○	7	
문 동 정 과								○	○	○	○	○	○	6	
산 사 육 정 과	○	○		○			○	○						5	
동 고 정 과	○				○		○		○					4	
생 리 정 과	○	○	○	○										4	
두 충 정 과	○	○	○			○								4	
당 숙 정 과									○	○			○	3	
홍·백은정과	○	○	○											3	
왜 감 자 정 과							○	○						2	
건 정 과	○		○											2	
유 자 정 과				○										1	
동 아 정 과									○					1	
이 포 정 과							○							1	
흑 포 도 정 과							○							1	

경, 두충, 청매, 당행인, 건포도 등을 백청에 졸인 7가지의 정과, 1877년에는 연근, 생강, 길경, 모과, 산사육·동고, 청매, 당행인, 왜감자, 고현, 이포, 흑포도 등을 백청에 졸인 12가지 정과, 1887년에는 연근, 생강, 길경, 모과, 산사육, 청매, 당행인, 건포도, 왜감자, 고현, 문동 등을 백청에 졸인 11가지의 정과, 1892년에는 연근, 생강, 길경, 산사전, 모과, 동고, 청매, 당행인, 건포도, 고현, 문동, 동아 등을 백청에 졸인 12가지의 정과, 1901년 5월에는 연근, 생강, 길경, 산사전, 청매, 당행인, 건포도, 고현, 문동을 백청에 졸인 9가지의 정과, 1901년 7월에는 연근, 생강, 길경, 청매, 당행인, 건포도, 고현, 문동 등을 백청에 졸인 8가지 정과, 1902년 4월에는 연근, 생강, 길경, 산사전, 모과, 청매, 당행인, 건포도, 고현, 문동 등을 백청에 졸인 10가지 정과, 1902년 11월에는 연근, 생강, 길경, 산사전, 청매, 당행인, 건포도, 고현, 문동 등을 백청에 졸인 9가지 정과 등으로 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 종류의 정과를 한 그릇에 담아 높이 고였다.

1877년과 1892년에는 13 종류의 정과가 잔치상에 차려졌고, 1887년에는 12 종류의 정과가 잔치상에 차려졌다.

생리정과는 1848년 까지만 차려졌고, 그 이후의 잔치에는 없었으며 유자정과는 1848년에만, 이포정과, 흑포도정과는 1877년에만,

동아정과는 1892년에만 7회 차려졌다.

모든 잔치마다 백청에 졸였으나 1868년에만 백청과 조청을 함께 사용하였다.

2) 紅·白銀正果 : 홍·백은정과는 3회의 잔치에 10회 차려졌다.

재료수는 6가지였고, 재료는 지초, 홍취유, 설면자, 진말, 진유, 백청 등이었고 재료의 변화는 없었다.

정과라는 이름이 붙어서 정과류에 분류하였으나 재료는 정과와 아주 다른 것을 볼 수 있었다.

3) 乾正果 : 건정과는 1827년과 1829년에 2회의 잔치에 3회 차려졌다.

재료수는 1, 2가지였고, 재료는 생강, 길경이었다.

4) 唐屬正果 : 당속정과는 3회의 잔치에 5회 차려졌다. 재료수는 6, 7가지였고, 재료는 연근, 청매, 건포도, 고현, 문동, 백청에 1892년에는 당행인, 회회포가 추가되었다.

5. 熟實果

숙실과의 종류와 빈도는 표 5와 같다. 숙실과의 종류는 모두 7종류였다.

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

1) 鰾 卵 : 조란은 9회의 잔치에 97회 차려졌다.

표 5 숙실과류와 전약의 종류와 빈도

숙실과 이름	연도	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	회 수
조란	란	○	○	○	○	○	○	○	○			○			9
강란	란	○	○	○	○	○	○	○	○			○			9
울란	란	○	○	○	○	○		○	○			○			8
각색숙실과											○		○	○	3
숙실과		○								○	○				3
증대추	추		○												1
숙물	물		○												1
전약	약			○	○		○	○	○						5

표 6 병의 종류와 빈도

종 류	연 도													회 수
	1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	
녹 말 병	○	○	○	○		○		○						6
백 자 병					○		○	○						4
저 여 병		○	○	○		○								4
오 미 자 병											○	○		2

2) 薑 卵 : 강란은 9회의 잔치에 84회 차려졌다.

재료수는 2, 5, 6, 9가지였고, 재료는 생강, 청에 실백자, 호초말, 계피말, 백당이 추가되었고, 1901년에는 녹말, 오미자, 연지가 추가되었다.

3) 栗 卵 : 울란은 8회의 잔치에 87회 차려졌다.

재료수는 5, 6, 9가지였고, 재료는 황물, 실백자, 청, 호초말, 계피말에 백당이 추가되었고, 1901년에는 녹말, 오미자, 연지가 추가되었다.

4) 熟實果 : 숙실과는 3회의 잔치에 27회 차려졌다. 재료수는 2, 8, 9가지였고 재료는 대추, 실백자에 생강, 황물, 청, 호초말, 계피말, 백당이 추가되었고, 1892년에는 산사병이 추가되었다.

5) 各色熟實果 : 각색숙실과는 3회의 잔치에 51회 차려졌다. 재료수는 11가지였고 재료는 대추, 생강, 황물, 실백자, 청, 호초말, 계피말, 백당, 녹말, 오미자, 연지 등이었고 재료의 변화는 없었다.

6) 蒸大棗 : 증대추는 1828년에 2회 차려졌다.

재료수는 3가지였고 재료는 대추, 실백자, 청이었다.

7) 熟 栗 : 숙들은 1828년에 1회만 차려졌다.

재료수는 2가지였고 재료는 숙물, 청 이었다

6. 餅

병의 종류와 빈도는 표 6 과 같다.

병은 모두 4 종류였다. 녹말병이 6회, 백자병·저여병이 4회, 오미자병이 2회였다.

1) 菜末餅 : 녹말병은 6회의 잔치에 46회 차려졌다. 재료수는 4, 5, 6, 7가지였고, 재료는 녹말, 연지, 청, 오미자에 치자, 실백자, 두충이 추가되었다.

2) 栝子餅 : 백자병은 4회의 잔치에 45회 차려졌다. 재료수는 2, 3, 7가지였고 재료는 청, 실백자에 1877년에는 황물, 호초말, 생강, 백당, 계피말이 추가되었고, 1887년에는 백당이 추가되었다.

3) 猪鬚餅 : 저여병은 4회의 잔치에 13회 차려졌다. 재료수는 2가지였고, 재료는 청, 저여였으며, 재료의 변화는 없었다.

4) 五味子餅 : 오미자병은 2회의 잔치에 18회 차려졌다. 재료수는 4가지였고, 재료는 녹말, 연지, 오미자, 청이었고, 재료의 변화는 없었다.

7. 糖 類

당의 종류와 빈도는 표 7 과 같다. 당은 모두 28 종류였다.

옥춘당·팔보당·밀조가 13회로 가장 많았고, 인삼당·오화당·설탕·꿀병이 12회, 어과자·청매당이 9회, 추이당·진자당·수옥당이 8회, 사탕·전포도가 7회, 빙당이 6회, 금전병이 5회, 이포가 3회, 포도당·고현당·문동당·호도당이 2회, 어엽자설탕·밀당·과포·별과자·양과자·회회포·팔보가 1회였다.

1) 各色糖 : 각색당은 모든 잔치에 154회 차려졌고, 7, 8, 9, 14, 15, 17, 20종류를 한 그릇에 담아서 고했다.

표 7 당의 종류와 빈도

종 류	연 도		1827	1828	1829	1848	1868	1873	1877	1887	1892	1901	1901	1902	1902	회수
	종 류	연 도														
옥	춘	당	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
팔	보	당	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
밀	조	당	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	13
인	삼	당	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	12
오	화	당	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
실		탕		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
꿀		병	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	12
어	과	자	○			○			○	○	○	○	○	○	○	9
청	매	당				○		○	○	○	○	○	○	○	○	9
추	이	당						○	○	○	○	○	○	○	○	8
수	옥	당						○	○	○	○	○	○	○	○	8
진	자	당				○			○	○	○	○	○	○	○	8
사	탕	(대)	○					○		○		○	○	○	○	7
건	포	도						○		○	○	○	○	○	○	7
빙		당						○	○	○	○	○		○	○	6
(전 병)	금 전	병							○		○	○		○	○	5
이		포					○			○	○					3
포	도	당				○			○							2
고	현	당				○			○							2
호	도	당				○			○							2
문	동	당				○			○							2
밀		당					○									1
과		포				○										1
어	엽	자								○						1
별	과	자						○								1
양	과	자						○								1
회	회	포						○								1
팔	보	보						○								1

재료수는 4, 5, 6, 9 가지였고, 재료는 대추, 실백자, 청, 계피말에 호초말이 추가되었고, 1901년에는 백당, 녹말, 오미자, 연지가 추가되었다. 1827년에는 황물을 넣은 것이 특이하다.

1873년에 20 가지로 가장 많은 당이 차려졌다.

2) 各色唐糖 : 자색당당은 1892년, 1901년 5월, 1901년 7월 등 3회의 잔치에 9회 차려졌다. 자색당당은 8, 9, 11 종류를 한

그릇에 담아서 고했다. 종류는 팔보당, 인삼당, 밀조, 오화당, 사탕, 실탕, 청매당, 진자당, 이포, 추이당, 빙당, 전병, 건포도 등인데, 1892년과 1901년에는 유독 당당이라고 표현되었다.

3) 各色饅糖 : 자색왜당은 1892년 1회의 잔치에 3회 차려졌고, 종류는 옥춘당, 어과자, 수옥당 등이었다.

1892년 전에도 자색당으로 잔치상에 차려졌던 당인데 유독 1892년에는 왜당이라

고 표현되었다.

8. 煎 藥

전약은 1829, 1848, 1873, 1877, 1887 년에 5회의 잔치에 33회 차려졌다.

전약은 조란·월란·강란·전약·백자병·녹말병을 한그릇에 함께 곁여 담았으므로 과정류로 분류하였다.

IV. 결 론

궁중잔치에 차려졌던 과정류는 유밀과류 16종목, 강정류 51종목(연사과 13종목, 빙사과 6종목, 한과 4종목, 감사과 2종목, 요화 4종목, 강정 15종목, 전정 4종목, 미자 3종목, 다식류 13종목, 정과류 22종목, 숙실과 7종목, 병 3종목, 당 28종목, 전약 1종목 등 모두 8종류에 모두 141종목이었다.

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

특히 1892년과 1901년의 잔치상에서는 각색당당(唐糖), 각색왜당(倭糖)이 기록되어 있었다. 당당은 중국의 것이고, 왜당은 일본의 것이라 추정할 수 있다.

조선왕조 518년 가운데 후기에 이르렀을 때는 실학이 대두되고 이어서 천주교와 함께 서양문물에 접촉이 있었으며, 한편 일본세력의 진출도 대두되었던 시대이다.

따라서 중국편중의 외교나 상역 등이 그 방향을 일본이나 서양으로까지 틀리려 하였던 당시의 정세아래에서 왜당등을 새로운 식품으로서 궁중의 연회음식상에 올리게 된 것이 아닌가 생각되어 진다.

과정류에 사용된 재료는 모과, 유자, 뽕인, 전포도, 왜감자, 흑포도, 생리, 황들, 대추, 청매, 실백자 등의 과일류와 연근, 생강, 길경, 산사, 동고, 두충, 고현, 문동,

동아, 이포, 저예 등의 채소류의 구근이나 열매와 그 밖에 참쌀, 세건반, 세건음, 점조, 진말, 참쌀말, 술, 녹말, 호초말, 신탄감초말, 계피말, 강분, 송화, 오미자, 갈매, 치자, 설면자, 연지, 지초, 청취유, 홍취유, 진유, 울금, 조청, 청, 염, 청태, 실임자, 흑임자 등이었다.

참 고 문 헌

- 이성우 : 조선시대 조리서의 분석적 연구, 한국정신문화연구원, 1982.
- 이성우, 이효지, 조준하 : 진연의궤(숙종 45년) 한역본, 한양대학교 한국생활과학연구 제 2집, 1984.
- 이성우, 이효지 : 진연의궤(고종 24년) 한역본, 한양대학교 한국생활과학연구 제 3집, 1985.
- 이성우, 이효지, 김경진 : 한국음식용어의 문헌적 고찰, 한국영양식량학회, Vol.12-2, 1983.
- 이성우 : 한국식품사회사연구, 교문사, 1984.
- 이성우 : 한국식경대전, 향문사, 1981.
- 이효지 : 진찬의궤의 조리학적 고찰, 한국 생활과학연구 제 3집, 1985.
- 이성우 : 「규합총서·주식의」의 조리학적 고찰, 한양대 사대 논문집, 제 1집, 1980.
- 윤서석 : 한국음식(역사와 조리), 수하사, 1980.
- 이성우 : 한국식품사 연구, 신평출판사, 1984.
- 이성우 : 전통적 생활양식의 연구, 정신문화연구원, 연구논총 82-6, 1982.
- 황혜성 : 한국요리백과사전, 삼중당, 1976.
- 이성우 : 한희순, 이해경, 궁중요리통고, 학총사, 1957.
- 숙종 45년(1719) 진연의궤 2권
- 영조 20년(1744) 진연의궤 2권
- 영조 41년(1765) 진연의궤 2권
- 순조 9년(1809) 진찬의궤 1권
- 순조 27년(1827) 진작의궤 2권
- 순조 28년(1828) 진작의궤 3권
- 현종 14년(1848) 진찬의궤 4권
- 고종 5년(1868) 진찬의궤 3권
- 고종 10년(1873) 진작의궤 1권
- 고종 14년(1877) 진찬의궤 4권

고종 24년(1887) 진찬의궤 4권
고종 29년(1892) 진찬의궤 4권
광무 5년 5월(1901) 진찬의궤 4권

광무 5년 7월(1901) 진연의궤 4권
광무 6년 4월(1902) 진연의궤 4권
광무 6년 11월(1902) 진연의궤 4권