

朝鮮時代 宮中宴會飲食中 餅餚類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 11월 20일 접수)

An Analysis of Korean Rice Cakes in the Royal Parties of Yi Dynasty

Hyo-Gee Lee, Seo-Seok Yoon*

College of Home Economics, Han Yang University
College of Home Economics, Chung Ang University
(Received November 20, 1986)

ABSTRACT

This study was designed to establish Korean food culture by analizing in sets of Jinyounuigue, Jinchanuigue, and Jinjarkuigue which were the records of royal party procedures in Yi-dynasty. Korean rice cakes were classified into 13 groups in this study; mesirudock 15, chasirudock 12, hapbyung 1, hybyung 1, japkhwabyung 1, joak 7, danja 4, sansam 3, jeoungbyung 1, hybyung 1, japkhwabyung 1, joak 7, danja 4, sansam 3, jeoungbyung 1, julbyung 5, gapibyung 1, hwajun 1, sanbyung 1 etc. all of 53 different kinds of Korean rice cakes.

Food materials were highly milled rice, milled glutinous rice, small red beans, soybeans, chestnuts, jujube, pinenuts, jinkgonut, powder of shingamcho, manna lichen, laver, cinnamon, starch, mugwore, honey, sesamoil, pepper, wine, natural red color, natural yellow color etc.

이 즐겨서 먹는 기호식품이다.

I. 序 論

우리나라는 농경을 제1위의 생업으로 하였으므로, 조리·가공법에서도 곡물을 섭취하는 사람들이 많이 개발되고 널리 보급되어 조작성이 짙은 전통음식으로 계승되어왔다. 그 중에서도 떡은 우리나라에 있어서 오래전부터 전해 내려오는 곡류의 가공식품으로서 한국인

한국의 식생활을 농업을 시작하면서부터 살펴 볼 때 밥짓기가 일반화 될 때 까지 즉, 떡, 밥은 다같은 상용성을 갖는 음식이었으나 밥짓기가 개발된 후 밥의 상용화가 정착된 이후로는 떡은 의례음식, 명절음식으로 널리 쓰였으며, 이러한 풍속이 오늘날 까지 이어져 오고 있다.

병이류는 제례, 빈례를 위시하여 대소연

의, 농경의례, 토속신앙을 배경으로 한 각종 행제, 무의 또는 계절따라 즐기는 절식 등의 식생활 풍습에서 길사일 때와 흥사일 때 큰 일이나 작은 일에서 일차적으로 앞서는 음식으로서 토착화된 가장 보편적이고 전통적인 특별음식으로서 종류가 매우 다양하며 각종 별로 특색이 깊고 그 만드는 솜씨에도 과학적이고 합리성이 깊은 한국 고유의 것이다.

「지봉유설」에는 사람이 곡식에서 기운을 얻고 또 곡식에서 기운이 생긴다 하였으니 기운을 얻고 기운을 낳게 하는 중요한 곡식의 조리법이 떡으로 여려가지로 다양하게 연구되었다고 하는 것은 우리 선조들의 현명함을 알려 주는 것이라고 할 것이다.

떡을 조리형태에서 정의하면 “곡물의 분식형태의 음식”이라고 말 할 수 있다.

고운가루로 할만한 용구를 상용하기 이전에 원시적인 갈돌이나 확돌에서 잘게 부순 상태로 증숙하였으니, 이것이 떡의 원초형이다.

「성호사설」과 「임원십육지」에는 떡을 익히는 방법이 두가지 기록되어 있는데 먼저 가루를 만들어서 익히는 방법을 「餽」라하고, 먼저 익혀서 다시 잘 쳐서 만드는 방법을 「糲」라고 표현했다.

한국 떡에는 곡물을 분상으로 한 다음 익한 것과 입상 그대로 익힌 다음 절구나 안반에서 쳐서 곡립을 완전하게 부수어 만든 것으로 나눈다. 앞의 방법으로 만드는 떡에는 餽餅(시루떡), 煎餅, 團子餅 등이 있고, 뒤의 방법으로 만드는 떡에는 捣餅이 있다.

본 논문은 조선시대 궁중연회의 내용을 기록한 진연의 궐, 진찬의 궐, 진작의 궐을 중심으로 조선시대의 궁중연회 때 차려졌던 병이류의 종류와 병이류에 사용된 재료의 종류와 시대에 따라 재료가 어떻게 변화했나를 알아보자 하는데 그 목적이 있다.

II. 餠餅類의 種類와 頻度

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

병이류는 각색메시루떡이 15종류, 각색차

시루떡이 12종류, 합병이 1종류, 후병이 1종류, 잡파병이 1종류, 조악이 7종류, 단자가 4종류, 산삼이 3종류, 증병이 1종류, 절병이 5종류, 잡피병이 1종류, 화전이 1종류, 산병이 1종류 등으로 모두 53종류였다.

거피팔메시루떡·녹두메시루떡·화전이 13회로 가장 많았고 어느 상이나 차려졌다.

신감초메시루떡·녹두차시루떡·볶은팔차시루떡이 11회이고, 각색조악이 10회, 꿀설기·거피팔차시루떡·신감채차시루떡·석이단자·백설기가 9회, 석이메시루떡·임자차시루떡·후병이 8회, 각색 단자·잡파병·신감초단자가 7회, 양색조악이 6회, 신감초설기·합병이 5회, 대추조악·감태조악·청애단자가 4회, 각색메시루떡·임자메시루떡·잡파꿀설기·볶은팔석이차시루떡·각색차시루떡·황조악이 3회, 거피팔녹두메시루떡·석이꿀설기·석이차시루떡·꿀차시루떡·삼색조악·감태산삼·산삼·연산삼·각색산병이 2회, 녹두시루떡·청애메시루떡·거피팔·녹두차시루떡·거피팔·녹두·볶은팔차시루떡·흑태차시루떡·증병·임자절병·온절병·대절병·양색절병·세절병·갑피병·치자조악이 1회였다.

1. 메시루떡

메시루떡의 종류·재료·빈도는 <표 1-2>와 같다.

(1) 白豆梗餅

거피팔메시루떡은 13회의 잔치에 161회 차려졌고, 재료의 수는 4, 5, 6 가지였다. 재료는 백미, 생률, 대추, 볶은팔, 거피팔, 참쌀, 청, 흑두, 황률 등이었다. 청을 넣은 것은 1873년 뿐이었다.

(2) 菓豆梗餅

녹두메시루떡은 13회의 잔치에 147회 차려졌고, 재료의 수는 4, 5 가지였다. 재료는 백미, 녹두, 생률, 대추, 참쌀, 청이었다. 청은 1873년에만 넣었다.

<表I - 1>

병이류의 종류와 빈도

번 호	연 도	병이류의 종류와 빈도													회 수
		5 1827	6 1828	7 1829	8 1848	9 1868	10 1873	11 1877	12 1887	13 1892	14 1901	15 1901	16 1902	17 1902	
1	거피팔메시루떡	○													13
2	녹두메시루떡	○	○	○											13
3	화전	○	○	○											13
4	신감초메시루떡	○	○	○											11
5	녹두차시루떡	○	○	○											11
6	붉은팥차시루떡	○	○	○											11
7	각색조	○	○	○											10
8	꿀설기	○	○	○											9
9	백설기	○	○	○											9
10	거피팔차시루떡	○	○	○											9
11	신감채차시루떡	○	○	○											9
12	석이단자떡	○	○	○											9
13	석이메시루떡	○	○	○											8
14	임자차시루떡	○	○	○											8
15	후	○	○	○											8
16	각색단자	○	○	○											7
17	신감초파	○	○	○											7
18	양색초조설	○	○	○											6
19	신감합	○	○	○											5
20	대감	○	○	○											5
21	청정	○	○	○											4
22	애	○	○	○											4
23	각색메시루떡	○	○	○											4
24	임자메시루떡	○	○	○											3
25	잡과꿀설기	○	○	○											3
26	팥석이차시루떡	○	○	○											3
27	황조악	○	○	○											3
28	각색차시루떡	○	○	○											2
29	거피팔·녹두메시루떡	○	○	○											2
30	석이꿀설기	○	○	○											2
31	석이차시루떡	○	○	○											2
32	꿀차시루떡	○	○	○											2
33	팥차시루떡	○	○	○											2
34	꿀차시루떡	○	○	○											2
35	삼색태산조산	○	○	○											2
36	감산연각색	○	○	○											2
37	독두시루떡	○	○	○											2
38	독말메시루떡	○	○	○											1
39	청애메시루떡	○	○	○											1
40	거피팔·독두차시루떡	○	○	○											1
41	거피팔·녹두·붉은팥차시루떡	○	○	○											1
42	혹태차시루떡	○	○	○											1
43	증임자질질피조	○	○	○											1
44	양대세감치자	○	○	○											1
45	합계	19	19	16	14	22	26	15	15	19	24	13	24	24	1

〈表 I - 2〉 메시투떡의 종류 · 재료 · 비도

용식 분류	떡 이름	연대	회수	개포 수	재 토															
					비	생	황	대	복	죽	녹	신간	설	진	석	갈	청	계	거	녹
					미	풀	풀	풀	풀	풀	은	피	설	설	설	설	설	설	설	설
떡	거피풀메시투떡	1827	6	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1828	6	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1829	3	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1848	3	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	10	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	7	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	10	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	19	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1892	12	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901 (5)	22	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (4)	19	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (11)	24	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
시	녹두메시투떡	1827	5	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1828	5	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1829	14	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1848	3	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	6	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	8	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	6	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	18	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1892	11	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901 (5)	16	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901 (7)	17	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (4)	17	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
복	신갈초메시투떡	1827	5	7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1828	5	7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1829	11	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	10	7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	2	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	6	7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	1	7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901 (5)	4	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (4)	1	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (11)	2	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	12	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	12	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
복	복설기	1868	11	4	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	1	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	1	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	1	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1892	4	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901 (5)	5	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (4)	5	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (11)	6	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	5	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	12	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	18	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
복	복설기	1868	14	7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	2	7	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	8	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	4	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1892	5	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901 (5)	5	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (4)	5	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (11)	6	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	2	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	12	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	8	8	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
복	복설기	1868	14	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	4	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	4	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	2	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1892	5	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901 (5)	4	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (4)	4	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (11)	5	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	5	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	5	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	1	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
복	임자메시투떡	1901 (5)	4	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (4)	1	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (11)	2	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	3	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	2	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	2	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	9	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1892	9	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901 (5)	2	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (4)	2	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902 (11)	1	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
복	거포풀녹두떡	1868	3	6	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	1	5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	1	5	○	○	○	○												

(3) 辛甘草梗餅

신감초메시루떡은 10회의 잔치에 71회 차려졌고, 재료의 수는 6, 7, 8 가지였다. 재료는 백미, 신감초말, 생률, 대추, 청, 실백자, 실임자, 참쌀, 진유 등이었다.

실임자는 1827, 1828, 1868년에만 넣었고, 멜쌀에 참쌀을 섞은 것은 1877년부터였으며, 진유를 넣은 것은 1901년부터였다.

(4) 白雪只

백설기는 9회의 잔치에 69회 차려졌고, 재료의 수는 4, 5, 6, 8, 9 가지였다. 재료는 백미, 석이, 참쌀, 실백자, 감태, 진유, 생률, 대추, 청, 청태였다.

청은 1873년에만 넣었고, 진유는 1863년에 넣었다가 계속 넣지 않았는데 1892년에 다시 넣었다.

감태는 1848년에 넣었다가 계속 넣지 않았는데 1901년에 다시 넣었으며, 1892년부터는 청태도 넣었다.

(5) 蜜雪只

꿀설기는 9회의 잔치에 142회 차려졌고, 재료수는 4, 5, 6, 7 가지였다. 재료는 백미, 청, 생률, 대추, 실백자, 참쌀, 진유, 실임자였다. 실임자는 1901년에만 사용되었다.

(6) 石耳梗餅

석이메시루떡은 8회의 잔치에 31회 차려졌고, 재료의 수는 5, 6, 8 가지였다. 재료는 백미, 석이말, 대추, 생률, 청, 실백자, 실임자, 참쌀 등이었다.

(7) 辛甘草雪只

신감채설기는 1873년의 잔치부터 6회의 잔치에 59회 차려졌고, 재료의 수는 5, 7, 8 가지였다. 재료는 백미, 신감채, 생률, 대추, 청, 참쌀, 진유, 실백자 등이었다.

(8) 各色梗餅

각색메시루떡은 1892년부터 차려졌고, 4회의 잔치에 17회 차려졌다. 재료는 12가지로

지로 백미, 참쌀, 거피두, 생률, 대추, 계피말, 진유, 실백자, 청, 신감초말, 임자, 녹두 등이었다.

1892년에는 재료가 기록되어 있지 않았다.

(9) 雜果蜜雪只

집과풀설기는 1827, 1828, 1829년에 3회의 잔치에 11회 차려졌고, 재료는 백미, 생률, 대추, 청, 실백자 등 5 가지였다.

(10) 荸子梗餅

임자메시루떡은 1901년 5월, 1902년 4월, 11월에 3회의 잔치에 7회 차려졌고, 재료는 백미, 참쌀, 대추, 생률, 임자 등 5 가지였다.

(11) 白豆菉豆梗餅

거피팥·녹두메시루떡은 1848년과 1868년에 2회의 잔치에 16회 차려졌고, 재료는 백미, 참쌀, 거피두, 녹두, 대추, 생률 등 6 가지였다.

(12) 石耳蜜雪只

석이풀설기는 1848년에 1회의 잔치에 12회 차려졌고, 재료의 수는 8 가지였다. 재료는 석이말, 대추, 생률, 신감초말, 청, 실백자, 참쌀, 백미 등이었다.

(13) 石耳雪只

석이설기는 1873년에 1회의 잔치에 9회 차려졌고, 재료의 수는 6 가지였다. 재료는 백미, 석이말, 생률, 대추, 청, 임자 등이었다.

(14) 菜末梗餅

녹말메시루떡은 1873년에 1회의 잔치에 2회 차려졌고, 재료의 수는 6 가지로 재료는 백미, 생률, 대추, 청, 녹두, 녹말 등이었다.

(15) 青艾梗餅

청애메시루떡은 1873년에 1회의 잔치에 1회 차려졌고, 재료의 수는 5 가지로 재료는 백미, 청애, 생률, 대추, 청 등이었다.

<表 I - 3>

차시루떡의 종류·재료·반도

분류	떡 이름	연대	회수	재료 수	재료													
					찹쌀	녹두	거피	흑두	백두	신두	감자	설렁이	복분자	대파	생강	청자	실백자	감자
차	녹두차시루떡	1827	5	5	○	○										○	○	○
		1828	5	5	○	○										○	○	○
		1868	10	4	○	○	○									○	○	○
		1873	5	6	○	○	○									○	○	○
		1877	2	5	○	○	○									○	○	○
		1887	1	4	○	○	○									○	○	○
		1892	6	4	○	○	○									○	○	○
		1901	7	5	○	○	○									○	○	○
		1901	1	4	○	○	○									○	○	○
		1902	7	5	○	○	○									○	○	○
		1902	10	5	○	○	○									○	○	○
시	볶은풀차시루떡	1829	2	6	○	○	○									○	○	○
		1848	11	5	○	○	○									○	○	○
		1868	3	5	○	○	○									○	○	○
		1873	12	6	○	○	○									○	○	○
		1877	10	6	○	○	○									○	○	○
		1887	16	5	○	○	○									○	○	○
		1892	4	6	○	○	○									○	○	○
		1901	9	6	○	○	○									○	○	○
		1901	19	7	○	○	○									○	○	○
		1902	10	6	○	○	○									○	○	○
		1902	12	6	○	○	○									○	○	○
부	거피풀차시루떡	1868	6	4	○	○	○									○	○	○
		1873	2	5	○	○	○									○	○	○
		1877	5	4	○	○	○									○	○	○
		1887	1	4	○	○	○									○	○	○
		1892	6	4	○	○	○									○	○	○
		1901	5	4	○	○	○									○	○	○
		1901	1	4	○	○	○									○	○	○
		1902	5	4	○	○	○									○	○	○
		1902	6	4	○	○	○									○	○	○
		1873	9	6	○	○	○									○	○	○
례	신감채차시루떡	1868	3	7	○	○	○									○	○	○
		1873	9	6	○	○	○									○	○	○
		1877	12	7	○	○	○									○	○	○
		1887	19	7	○	○	○									○	○	○
		1892	6	7	○	○	○									○	○	○
		1901	10	7	○	○	○									○	○	○
		1901	21	7	○	○	○									○	○	○
		1902	11	7	○	○	○									○	○	○
		1902	14	7	○	○	○									○	○	○
		1848	12	6	○	○	○									○	○	○
례	임자차시루떡	1877	5	4	○	○	○									○	○	○
		1887	1	5	○	○	○									○	○	○
		1892	8	5	○	○	○									○	○	○
		1901	17	5	○	○	○									○	○	○
		1901	1	4	○	○	○									○	○	○
		1902	12	5	○	○	○									○	○	○
		1902	19	5	○	○	○									○	○	○
		1827	3	8	○	○	○									○	○	○
		1828	3	9	○	○	○									○	○	○
		1829	9	7	○	○	○									○	○	○
례	볶은풀식이차시루떡	1892	1	-														
		1902	1	7	○	○	○											
		1902	1	7	○	○	○											
		1827	1	7	○	○	○											
례	식이차시루떡	1828	1	7	○	○	○											
		1827	1	6	○	○	○											
		1828	1	5	○	○	○											
례	꼴차시루떡	1827	1	6	○	○	○											
		1828	1	5	○	○	○											
		1868	5	6	○	○	○											
례	거피풀·녹두차시루떡	1868	4	6	○	○	○									○	○	○
		1873	1	5	○	○	○									○	○	○
례	혹태차시루떡	1868	4	6	○	○	○									○	○	○

2. 차시루떡

차시루떡의 종류·재료·빈도는 <표1-3>과 같다.

(1) 荸豆粘飯餅

녹두차시루떡은 11회의 잔치에 59회 차려졌고, 재료의 수는 4, 5, 6 가지였다. 재료는 찹쌀, 녹두, 대추, 생률, 청, 흑두(백두)였다.

(2) 炒豆粘飯餅

볶은팥차시루떡은 11회의 잔치에 108회 차려졌고, 재료의 수는 5, 6, 7 가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 대추, 실생률, 청, 실백자, 녹말, 계피말, 흑두 등이었다.

녹말은 1873년에만 사용하였고, 계피말은 1901년에만 사용하였다.

(3) 白豆粘飯餅

거피팥차시루떡은 9회의 잔치에 37회 차려졌고, 재료의 수는 4, 5 가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두(흑두), 생률, 대추, 백미 등이었다. 백미는 1873년에만 1회 사용하였다.

(4) 辛甘草粘飯餅

신감채차시루떡은 9회의 잔치에 105회 차려졌고, 재료의 수는 6, 7 가지였다. 재료는 찹쌀, 신감채말, 청, 실생률, 대추, 실백자, 실임자 등이었다.

(5) 荚子粘飯餅

임자차시루떡은 8회의 잔치에 75회 차려졌고, 재료의 수는 4, 5, 6 가지였다. 재료는 찹쌀, 실임자, 대추, 생률, 감태, 실백자, 청 등이었다.

감태는 1848년에만 넣었고, 청은 1887년에만 넣었다.

(6) 炒豆石耳粘飯餅

볶은팥석이차시루떡은 3회의 잔치에 15회 차려졌고, 재료의 수는 7, 8, 9 가지였다. 재료는 찹쌀, 볶은팥, 대추, 청, 생률, 석이말, 실백자, 실임자, 거피두였다.

(7) 各色粘飯餅

각색차시루떡은 3회의 잔치에 3회 차려졌고, 재료의 수는 7 가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 실임자, 석이말, 생률, 대추, 실백자 등이었다.

1892년에는 재료가 기록되지 않았다.

(8) 石耳粘飯餅

석이차시루떡은 2회의 잔치에 2회 차려졌고, 재료의 수는 7 가지였다. 재료의 수는 7 가지였다. 재료는 찹쌀, 실임자, 석이말, 청, 생률, 대추, 실백자 등이었다.

(9) 蜜粘飯餅

꿀차시루떡은 2회의 잔치에 2회 차려졌고, 재료의 수는 5, 6 가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 생률, 대추, 청, 실백자 등이었다. 대추는 1827년에만 1회 사용하였다.

(10) 白豆菉豆粘飯餅

거피팥·녹두차시루떡은 1868년에 1회의 잔치에 5회 차려졌고, 재료의 수는 6 가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 녹두, 생률, 대추, 백미 등이었다.

(11) 白豆菉豆炒豆粘飯餅

거피팥·녹두·볶은팥차시루떡은 1868년에 1회의 잔치에 4회 차려졌고, 재료의 수는 6 가지였다. 재료는 찹쌀, 녹두, 거피두, 생률, 대추, 청 등이었다.

(12) 黑太粘飯餅

흑태차시루떡은 1873년에 1회의 잔치에 1회 차려졌고, 재료의 수는 5 가지였다. 재료는 찹쌀, 흑두, 녹두, 생률, 대추였다.

3. 합병·후병·잡과병

합병·후병·잡과병의 종류·재료·빈도는 <표1-4>와 같다.

(1) 合 餅

합병은 5회의 잔치에 29회 차려졌고, 재료의 수는 7, 8 가지였다. 재료는 찹쌀, 볶은팥, 청, 생률, 대추, 호초말, 계피말, 실백

<表I-4>

합병·후병·잡과병의 종류·재료·빈도

음식분류	떡이름	연대	회수	재료수	재료								
					찹쌀	볶은팥	거피두	흑두	생물	대추	청	호초말	계피말
병	합병	1827	3	7	○	○			○	○	○	○	○
		1828	3	7	○	○			○	○	○	○	○
		1829	11	8	○		○		○	○	○	○	○
		1848	7	8	○	○			○	○	○	○	○
		1868	5	8	○	○	○		○	○	○	○	○
	후병	1873	1	5	○			○	○	○	○		○
		1877	12	7	○		○		○	○	○		○
		1887	17	7	○		○		○	○	○		○
		1892	13	7	○		○		○	○	○		○
		1901	19	7	○		○		○	○	○		○
		1901	20	7	○		○		○	○	○		○
		1902	19	7	○		○		○	○	○		○
	잡과병	1827	2	7	○				○	○	○		○ ○ ○
		1828	2	7	○				○	○	○		○ ○ ○
		1829	11	5	○				○	○	○		○
		1892	3	5	○				○	○	○		○
		1901(5)	3	5	○				○	○	○		○
		1902	3	5	○				○	○	○		○
		1902	2	5	○				○	○	○		○

자, 거피두 등이었다.

실백자는 1829년과 1848년에만 사용하였고, 1868년에는 볶은팥과 거피두를 모두 넣었다.

(2) 厚餅

후병은 8회 잔치에 124회 차려졌고, 재료의 수는 5, 7 가지였다. 재료는 찹쌀, 흑두, 생물, 대추, 청, 거피두, 실백자, 계피말 등이었다.

흑두는 1873년에만 사용하였고, 1877년부터 거피두, 실백자, 계피말을 사용하였다.

(3) 雜果餅

잡과병은 7회 잔치에 26회 차려졌고, 재료의 수는 5, 7 가지였다. 재료는 찹쌀, 대추, 생물, 실임자, 실백자, 청, 진유 등이었다.

1827년과 1828년에는 실임자와 진유를 넣었으나 그 이후부터는 넣지 않았다.

4. 助岳

조약의 종류·재료·빈도는 <표 I-5>와 같다.

(1) 各色助岳

각색조약은 10회의 잔치에 103회 차려졌고, 재료의 수는 8, 9, 10 가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 진유, 대추, 치자, 감태, 청, 실백자, 계피말, 실온행, 실임자, 흑두 등이었다.

실온행은 1877년에만 사용하였고, 실임자는 1901년부터 사용하였다.

(2) 兩色助岳

양색조약은 6회의 잔치에 84회 차려졌고, 재료의 수는 8 가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 대추, 진유, 청, 감태말, 석이말, 신감초말, 계피말, 실임자, 흑두 등이었다.

거피두는 1901년부터 넣지 않았고, 석이말은 1892년부터 넣지 않았다. 계피말은 1892년부터 사용하였고, 실임자는 1901년

<表 I - 5>

조약의 종류·재료·빈도

음식 분류	떡이름	연대	회수	재료 수	재료													
					찹 쌀	거 피 두	흑 두	볶 은 팥	감 태 말	석 이 말	신 간 초 말	계 피 초 말	대 피 초 말	진 청 유	침 청	실 백 자	치 자	실 호 임 자
조	각색조약	1848	12	9	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	10	9	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	4	9	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1877	13	10	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	18	8	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1892	6	9	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901	6	9	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901	21	9	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902	6	9	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902	7	9	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	1	8	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	9	8	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
악	양색조약	1892	12	8	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1901(5)	22	8	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902	18	8	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1902	22	8	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1827	6	9	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1828	7	9	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1829	13	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	3	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1827	5	9	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1828	5	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1829	11	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	3	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
황조악	황조악	1827	5	9	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1828	4	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1829	1	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
(치자조악)	(치자조악)	1868	2	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1868	2	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
삼색조악	삼색조악	1868	2	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1873	1	7	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

부터 사용하였다.

말, 감태, 계피 등이었다.

호초말은 1827년에만 사용하였다.

(3) 大棗助岳

대추조악은 4회의 잔치에 29회 차려졌고, 재료의 수는 7, 9가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 대추, 볶은팥, 청, 진유, 실백자, 호초말, 계피말 등이었다.

볶은팥과 호초말은 1827년과 1828년에만 사용하였다.

(4) 甘苔助岳

감태조악은 4회의 잔치에 24회 차려졌고, 재료의 수는 7, 9가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 볶은팥, 청, 진유, 실백자, 호초

(5) 黃助岳 (梔子助岳)

황조악(치자, 악)은 4회의 잔치에 12회 차려졌고, 재료의 수는 7, 9가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 볶은팥, 치자, 황청, 진유, 실백자, 호초, 계피 등이었다.

호초는 1827년에만 사용하였고, 1868년에는 치자조악이라고 표현하였다.

(6) 三色助岳

삼색조악은 2회의 잔치에 3회 차려졌고, 재료의 수는 7가지였다. 재료는 찹쌀, 거

<表 I - 6>

단자의 종류·재료·빈도

음식 분류	떡이름	연대	회수	재료 수	재료												
					찹쌀	거피	흑두	석이	신감초	계피	대추	생강	진유	청	실백자	청임자	실호자
단	석이 단자	1827	2	8	○		○			○	○	○	○	○	○	○	○
		1828	2	8	○		○			○	○	○	○	○	○	○	○
		1829	11	6	○		○			○				○	○	○	
		1848	9	7	○		○			○	○	○	○	○	○	○	
		1868	9	9	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	
		1873	8	6	○	○	○	○		○				○	○	○	
		1901(5)	2	5	○	○	○	○		○				○	○	○	
		1902	2	5	○	○	○	○		○				○	○	○	
		1902	5	5	○	○	○	○		○				○	○	○	
자	신감초단자	1827	1	9	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1828	1	9	○				○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1829	2	7	○				○	○	○	○	○	○	○	○	
		1892	3	8	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	
		1901(5)	1	4	○				○					○		○	
		1902	1	4	○				○					○		○	
		1902	1	4	○				○					○		○	
자	각색 단자	1877	13	12	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1887	17	11	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		1892	15	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		1901	22	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		1901	21	11	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		1902	22	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
		1902	23	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
청애 단자	청애 단자	1829	1	7	○	○			○	○	○		○	○	○	○	
		1901(5)	5	7	○	○			○	○	○		○	○	○	○	
		1902	1	8	○	○			○	○	○		○	○	○	○	
		1902	4	9	○	○			○	○	○		○	○	○	○	

피두, 감태말, 진유, 치자, 대추, 청 등이었다.

두는 1868년에만 사용하였고, 흑두는 1873년에만 사용하였다.

5. 團子

단자의 종류·재료·빈도는 <표 I - 6>과 같다.

(1) 石耳團子

석이단자는 9회의 잔치에 50회 차려졌고, 재료의 수는 5, 6, 7, 8, 9가지였다. 재료는 찹쌀, 대추, 석이말, 생강, 진유, 청, 실백자, 실임자, 계피말, 거피두, 흑두 등이었다.

대추와 생강은 1873년부터는 넣지 않았고, 진유는 1829년부터 넣지 않았다.

계피말은 1848년부터 사용하였으며, 거피

(2) 辛甘草團子

신감초단자는 7회의 잔치에 10회 차려졌고, 재료의 수는 4, 7, 8, 9가지였다. 재료는 찹쌀, 신감초말, 생강, 대추, 황청, 실백자, 실임자, 호초, 계피, 거피두 등이었다. 생강, 대추, 실백자, 계피는 1892년 까지는 사용되었으나 그 이후부터는 사용되지 않았다.

호초는 1827년과 1828년에만 사용하였고, 거피두는 1892년에만 사용하였다.

(3) 各色團子

각색단자는 7회의 잔치에 133회 차려졌

고, 재료의 수는 9, 11, 12 가지였다. 재료는 찹쌀, 거피두, 청, 대추, 생률, 계피말, 석이말, 신감초말, 실임자, 실백자, 청애, 생강 등이었다.

(4) 青艾團子

청애단자는 4회 잔치에 11회 차려졌고, 재료의 수는 7, 8, 9 가지였다. 재료는 찹쌀, 대추, 청, 실백자, 계피말, 거피두, 생률, 신감초말, 실임자, 청애 등이었다. 계피말은 1829년에만 사용하였고, 청애는 1902년에만 사용하였다. 신감초말은 1901년부터 사용하였고, 실임자는 1902년부터 사용하였다.

6. 산삼·증병·절병·갑피병·산병·화전

산삼·증병·절병·갑피병·산병·화전의 종류·재료·빈도는 <표 1-7>과 같다.

(1) 山 糉

산삼·감태산삼·연산삼 등이었다.

① 甘苔山糖

감태산삼은 2회의 잔치에 6회 차려졌고, 재료의 수는 5 가지였다. 재료는 찹쌀, 황청, 진유, 감태, 실백자 등이었다.

② 山 糉

산삼은 2회의 잔치에 4회 차려졌고, 재

<表 1-7> 산삼·증병·절병·갑피병·산병·화전의 종류·재료·빈도

음식 분류	떡이름	연대	회수	재료 수	재 료												
					찹 쌀	백 미	거 피 두	진 유	설 백 자	감 청 자	치 자	청 약	석 약	대 추	실 임 자	연 자	
산 삼	감태산삼	1827	3	5	○			○	○	○	○						
		1828	3	5	○			○	○	○	○						
	산 삼	1827	2	4	○			○	○	○	○						
		1828	2	4	○			○	○	○	○						
	연 산 삼	1827	3	4	○			○	○	○	○						
		1828	3	4	○			○	○	○	○						
증 병	증 병	1848	1	8	○			○	○	○	○				○	○	○
절 병	임자절병	1848	1	2	○										○		
	대 절 병	1873	1	—													
	세 절 병	1873	1	—													
	양색절병	1873	1	—													
	은 절 병	1901(5)	3	—													
갑 피 병	갑 피 병	1873	2	—													
산 병	각색산병	1848	1	6	○	○	○	○	○	○	○				○		
	산 병	1873	13	—													
화 전	화 전	1827	6	4	○			○	○	○						○	
		1828	6	4	○			○	○	○	○					○	
		1829	13	3	○			○	○	○	○						
		1848	12	4	○			○	○	○	○						
		1868	9	5	○			○	○	○	○						
		1873	14	5	○			○	○	○	○						
		1877	5	5	○			○	○	○	○						
		1887	2	5	○			○	○	○	○						
		1892	12	5	○			○	○	○	○						
		1901	19	5	○			○	○	○	○						
		1901	3	5	○			○	○	○	○						
		1902	19	5	○			○	○	○	○						
		1902	24	5	○			○	○	○	○						

료의 수는 4 가지였다. 재료는 찹쌀, 황청, 진유, 실백자 등이었다.

(3) 軟山餅

연산삼은 2회의 잔치에 6회 차려졌고, 재료의 수는 4 가지였다. 재료는 찹쌀, 황청, 진유, 실백자 등이었다.

(2) 蒸 餅

증병은 1848년에 1회의 잔치에 1회 차려졌고, 재료의 수는 8 가지였다. 재료는 백미, 실임자, 대추, 실백자, 술, 청, 진유, 석이 등이었다.

(3) 切 餅

절병은 임자절병, 대절병, 세절병, 양색절병, 은절병 등으로 3회의 잔치에 7회 차려졌다.

1948년의 임자절병은 재료의 수가 2 가지였고, 재료는 찹쌀, 실임자 등이었다.

1873년과 1901년에는 재료가 기록되어 있지 않았다.

1873년에는 대절병, 세절병, 양색절병 등 3종류가 차려졌다.

(4) 甲皮餅

갑피병은 1873년에 1회의 잔치에 2회 차려졌고, 재료가 기록되어 있지 않았다.

(5) 散 餅

산병은 2회의 잔치에 14회 차려졌고, 재료의 수는 6 가지로, 재료는 백미, 거피두, 연지, 치자, 청애, 청 등이었다.

1873년에는 재료가 기록되어 있지 않았다.

(6) 花 煎

화전은 13회의 잔치에 144회 차려졌고, 재료의 수는 3, 4, 5 가지였다. 재료는 찹쌀, 진유, 청, 실백자, 계피말, 백청 등이었다. 계피말은 1868년부터 사용되었고, 백청은 1873년에만 사용되었다.

III. 結論 및 考察

궁중잔치에 차려졌던 병이류는 메시루떡이 15종목, 차시루떡이 12종목, 합병이 1종목, 후병이 1종목, 잡과병이 1종목, 조악이 7종목, 단자가 4종목, 산삼이 3종목, 증병이 1종목, 절병이 5종목, 갑피병이 1종목, 화전이 1종목, 산병이 1종목 등 모두 53종류였다.

시대나 잔치의 크기를 막론하고, 모든 잔치상에 반드시 차려졌던 떡은 거피팔메시루떡, 녹두메시루떡, 화전 등이었다.

병이류에 사용된 주재료는 찹쌀, 멜쌀이고, 고물로서 팔(볶은 팔, 거피팔), 콩(흑두, 녹두, 청태)이 사용되었고, 과일은 생률(황률), 대추, 실백자, 실온행 등이었다.

그 밖에 신감초말, 석이(석이말), 감태(감태말), 계피말, 녹말, 청애, 청(황청, 백청), 진유, 호초말, 술, 연지, 치자 등이 사용되었다.

참 고 문 헌

이성우, 이효지, 조준하 : 진연외궤(숙종45년) 한역본, 한양대학교 한국생활과학연구 제2집, 1984.

이성우, 이효지 : 진연외궤(고종24년) 한역본, 한양대학교 한국생활과학연구 제3집, 1985.

이성우, 이효지, 김경진 : 한국음식용어의 문헌적 고찰, 한국영양식량학회, Vol. 12-2, 1983.

이성우 : 한국식경대전, 향문사, 1981.

이효지 : 진찬외궤의 조리학적 고찰, 한국생활과학 연구, 제3집, 1985.

이효지 : 「규합종서·주식외」의 조리학적 고찰, 한양대 사대논문집, 제1집, 1980.

윤서석 : 한국음식(역사와 조리), 수학사, 1980.

윤서석 : 한국식품사연구, 신광출판사, 1984.

황혜성 : 한국요리백과사전, 삼중당, 1976.

황혜성, 한희순, 이해경 : 궁중요리통고, 학총사, 1957.

이수광 : 「지붕유설」 국역본, 율유문화사, 1975.

이익 : 「성호사설」 영인본, 1763.

서유거 : 「임원실육지」 영인본, 1827.	진찬의궤영인본 3 권, 고종 5년(1868)
진연의궤영인본 2 권, 숙종 45년(1719)	진작의궤영인본 1 권, 고종 10년(1873)
진연의궤영인본 2 권, 영조 20년(1744)	진찬의궤영인본 4 권, 고종 14년(1877)
진연의궤영인본 2 권, 영조 41년(1765)	진찬의궤영인본 4 권, 고종 24년(1887)
진찬의궤영인본 1 권, 순조 9년(1809)	진찬의궤영인본 4 권, 고종 29년(1892)
진작의궤영인본 2 권, 순조 27년(1827)	진찬의궤영인본 4 권, 광무 5년 5월(1901)
진작의궤영인본 3 권, 순조 28년(1828)	진연의궤영인본 4 권, 광무 5년 7월(1901)
진찬의궤영인본 4 권, 순조 29년(1829)	진연의궤영인본 4 권, 광무 6년 4월(1902)
진찬의궤영인본 4 권, 현종 14년(1848)	진연의궤영인본 4 권, 광무 6년 11월(1902)