

朝鮮朝 宮中 誕日床 발기의 分析的 研究

한복진·이성우*

춘천전문대학 전통조리과, *한양대학교 식품영양학과
(1989年 3月 14日 接受)

An Analytical Study on the Royal Family Birthday Party Menu of Chosun Dynasty

Bok-Jin Han, Sung-Woo Lee*

Department of traditional cuisine, Chun-cheon Junior College,

* Department of food and Nutrition, Han-yang University

(Received March 14, 1989)

Abstract

This paper studied what kind of foods were served how often in the table of the Royal family birthday parties by analyzing 18 sets of the Royal family birthday party menu with respect to the rank of Royal family for each season respectively among all the kinds of food menu of Chosun Dynasty.

From this study a good representation of primary Royal King's birthday menu could be drawn.

The menu of the King was most in variety. And the King was served in the range of 46 to 74 kinds of food and its number of dishes varied 28 to 40, and the other royal family were served in the range of 19 to 44 kinds of foods and its number of dishes varied 15 to 26.

The menu included variable dishes such as Yoomilkwa (fried cookies油鷺果) 7, Gangjung 17 (fried rice cookies 姜釘) 17, Dasik (mold cookies 茶食) 8, Suksilkwa (cooked fruits 熟實果) 1, Jungkwa (compoted fruit 正果) 1, Byung (rice cakes 餅) 25, Umchung (punch 飲酒) 4, Sengka (fresh fruits 生果) 21, Jusik (main meal 主食) 4, Chanyum (side dishes 饌品) 27, Jomipum (sauce, honey, mustard 調味品) 3.

I. 序 論

朝鮮왕조의 宮中飲食을 연구하는 자료로서 宮中宴會食의 類未를 적어둔 進宴(進饌·受爵) 儀軌·進宴禮錄과 日尙食의 모습을 짐작할 수 있는 行幸食儀軌, 그리고 嘉禮儀軌, 迎接都監儀軌 등이 있다.¹⁾ 이들은 모두 大規模의 行事에 관한 것이다. 이에 비해 宮中の 여러 小規模 接待食이나 祭祀食 등의 상차림을 적어 놓은 古文書가 남아 있어서 이것을 宮中飲食件記(발기)라 한다.²⁾

朝鮮王朝의 宮中飲食件記(발기)는 韓國精神文化院(舊藏書閣)에 137通, 民間에 23通 所藏되어 있고, 2通

은 文獻에는 남아있으나 現在 逸失되었다.²⁾

李盛雨는 宮中飲食件記를 빠짐없이 수집하여 이것을 內容별로 분류·정리하였다.²⁾ 본고는 李盛雨가 정리한 接待食발기 92通 중에 18通으로 가장 많은 比重을 차지하는 誕日床 발기의 내용을 분석·고찰하였다.

誕日床이란 宮中の 王과 王妃, 太子, 公主 등 왕의 宗戚의 誕日을 축하하는 飲食을 차림대로 宮中에서 大規模로 거행되는 進宴이나 進饌에 비해 회수는 적으나 거의 年例적이고 자주 舉行되는 小規模의 接待食이다. 對象 人物이 같은 경우의 誕日이라면 해마다 같은 時期이므로 時代의 흐름에 따른 변화도 알 수 있고, 一定의 類型도 이루고 있다.

1) 李盛雨, 朝鮮王朝 宮中食에 관한 文獻的 研究, 韓國食文化學會誌 1-1, 1986.

2) 李盛雨, 朝鮮朝의 宮中飲食件記에 관한 考察, 韓國食文化學會誌 3-1, 1988.

본 고에서 朝鮮王朝의 宮中の 誕日床의 飲食 構成內容과 規模를 밝히므로써 現在 거의 찾아 볼 수 없는 誕日을 祝賀하는 實際로 차려졌던 飲食차림의 類型을 알 수 있는 考證 資料로서 意義가 있으리라 본다.

그리고 본 고에서는 朝鮮王朝의 宮中飲食발기 중 誕日床발기를 중심으로 분석·고찰하였으나 冠禮詩, 嘉禮時, 山陵都監賜饌時, 進饌時발기 등의 接待食발기와 茶禮, 祭祀食발기에 대한 고찰도 繼續 進行되면 朝鮮王朝의 宮中에서의 行事나 儀禮때의 飲食의 顛末을 상세히 밝혀낼 수 있으리라 본다.

II. 資料解題

朝鮮王朝의 宮中 飲食발기를 李盛雨가 收集하여 分類·정리하였다.²⁾ 韓國精神文化院에 所藏되어 있는 발

기 가운데서 飲食에 關係되는 것은 腸饌발기, 進饌발기, 進享발기, 茶禮발기 등 126通과 그 밖의 분류에 속하는 것이 11通 있고,²⁾ 민간에는 黃憲性, 李勳錫, 金春蓮 등이 23通을 所藏하고 있다.²⁾

李盛雨는 총 162通의 飲食발기를 우선 接待食발기와 祭祀食발기의 둘로 크게 나누어 독자적인 번호를 붙여서 整理하였다.²⁾

본 고의 接待食발기 92通 중에서 誕日에 관한 발기 18通을 資料로 하였으며, 以下 본 고의 발기번호는 李盛雨의 정리 번호에 따르기로 한다.

宮中の 誕日床에 關係가 있는 발기를 정리하면 표 1 과 같다.

발기번호 22는 職級上의 床의 규모만을 적은 것으로 구체적인 飲食名은 보이지 않으며, 발기번호 20은 발기번호 19의 앞부분 일부를 빼고는 19와 같다. 발기번호

표 1. 조선조 탄일상 발기 일람

整理 番號		件 記 名	年 月 日	
李盛雨	精神文化院			
* 고종탄일		음력 7 월 25일		
1	13	1350	천만세 탄일 진어상 발기	광무 4년(1900) 경자년 7 월 25일
2	58	1334	후물니 진어상 발기	광무 4년(1900) 경자년 7 월 26일
3	14	1337	억만세탄일 진어상 사찬상발기	광무 6년(1902) 임인년 7 월 25일
4	17	1375	억만세탄일 진어상 사찬상발기	광무 7년(1903) 계묘년 7 월 25일
5	18	1339	억만세탄일 진어상 사찬상발기	광무 8년(1904) 갑진년 7 월 25일
6	21	1335	억만세탄일 진어상 사찬상발기	광무 10년(1906) 병오년 7 월 25일
7	22	1335	억만세탄일 진어상 사찬상발기	광무 10년(1906) 병오년 7 월 25일
8	27	1351	만수성절 탄일 낮것상 발기	(1911) 신해년 7 월 25일
* 순종탄일		음력 2 월 18일		
1	19	1323	천만세동궁마마탄일진어사찬상발기	광무 10년(1906) 병오년 2 월 8 일
2	20	1318	천만세동궁마마탄일진어사찬상발기	광무 10년(1906) 병오년 2 월 8 일
3	30	1347	동궁마마탄일 후물니진어상 발기	광무 10년(1906) 병오년 2 월 9 일
4	25	1349	동궐마마 탄일 진어상 발기	(1913) 계축년 2 월 18일
5	26	1315	순종효황제 탄일 접대전	소화 12년(1937) 3 월 1 일
* 그 밖의 분 생신				
1	12	1328	천백세아기시생신 어상 손님상발기	철종 14년(1863) 계해년 9 월 25일
2	15	1329	아기시 생신 조반상 진어상발기	광무 4년(1902) 임인년 9 월
3	16	1352	순비자가 생신 음식발기	광무 4년(1902) 임인년 11월 6 일
4	23	1346	영친왕 천백세생신음식 진어상발기	광무 10년(1906) 병오년 9 월 25일
5	24	1353	귀비마마 천백세 생신 진어상발기	광무 10년(1906) 병오년 11월 6 일

26은 純宗의 誕日에 接待한 人物의 名單만 적혀 있고 飲食名은 보이지 않는다. 따라서 본 고의 分析資料는 이 3通을 제외한 15通이다.

誕日발기의 年代는 最高가 발기번호 12로 철종14년인 1863년으로 推定되고,²⁾ 발기번호 26은 日帝時代 中期에 해당되고, 나머지 16通은 1900년에서 1913년의 朝鮮王朝末에서 日帝時代의 初期에 해당된다.

1910년 韓日合邦으로 朝鮮王朝는 없어졌으나 宮中에서 왕의 誕日床은 繼續 차려졌음을 알 수 있고, 특히 발기번호 25인 1913년의 純宗의 「동결마마 탄일 진어상 발기」는 18통의 발기 중 가장 규모가 커서 차려진 飲食의 數는 74品이고, 그릇의 수는 40器에 이른다.

현재 같은 年代의 進宴과 進饌의 儀軌가 4種이 남아 있다.¹⁾ 1892年 壬辰年 9月에는 高宗의 望 5와 登極 30주년을 축하한 進饌이 있고, 1901年 申丑年 5月에 高宗이 明惠王后 洪氏의 望 8의 慶年을 축하하기 위한 進饌이 있었고, 같은 해 7月에는 高宗의 五旬을 축하한 進宴이 있었고, 1902年 壬寅年 4月에 高宗의 耆老所에 入所를 紀念하기 위하여 進宴이 있었고, 11月에는 高宗의 望 6와 登極 40주년의 兩慶을 맞이하여 進宴이 있었다.¹⁾

進宴과 進饌은 大規模 宴會로서 平年の 誕日床의 宴會 規模와 比較할 수가 있다.

宮中の 飲食발기에는 王·王妃·太子·公主 등이 받으

시는 進御床만을 적힌 것과 王의 宗戚 이하 高等官에서 下級職에 이르기까지 各 職級別로 상차림의 規模와 人物의 姓名이 적혀 있는 것도 있다.

본 고에서는 각 발기에서 進御床만을 골라서 차려진 飲食構成을 分析하였다.

III. 宮中 誕日床의 分析

1. 誕日床의 人物別 分析

1) 高宗(生卒 1852~1919, 在位 1863~1907)

高宗의 誕日은 7月 25日, 純宗의 誕日은 2月 19日로 正朝 다음가는 큰 명절이었다.³⁾ 한편 岡良助⁴⁾는 高宗의 生年月日은 1852年 9月 8日, 純宗은 1874年 3月 25日, 영친왕은 1897年 10月 20日이라 하였는데 이것은 陽曆으로 말한 것이다.

발기번호 13, 14는 『高宗實錄』에 의하니 高宗은 中和殿에서 皇太子 百官의 慶祝을 받고 있다.⁵⁾ 발기번호 27은 『純宗實錄』附錄에 의하니 純宗妃가 德壽宮에 나가 咸寧殿에서 李太王(高宗)의 六旬 誕辰을 축하하니 午饌을 내린 飲食발기이다.²⁾

高宗의 誕日발기는 표 1과 같이 8通이다. 발기번호 22는 구체적인 음식명이 보이지 않으므로 7通의 內容을 分類하여 整理한 것은 표 2이다.

高宗의 誕日 進御床에 차려진 飲食의 규모는 그릇수

표 2. 고종탄일 진어상발기 음식구성(음력 7월 25일)

• 발기번호	13	58	14	17	18	21	27
• 연대	1900	1900	1902	1903	1904	1906	1911
器 數	33	28	32	35	35	35	34
총 음식수	50	46	51	56	56	56	55
고임높이: 척	×	×	1.2	1.3	1.2	1.0	1.0

(1) 과정류

• 유밀과 器 數	1	1	1	2	2	2	1
음식수	2	2	2	2	2	2	2
만두과	*		*	*	*	*	*
다식과	*		*	*	*	*	*
중만두과		*					
중약과		*					
• 강정 器 數	2	1	2	2	2	2	2
음식수	6	2	6	6	6	6	6
홍매화연사과	*		*	*	*	*	*
백매화연사과	*		*	*	*	*	*
은백자송자연사과	*		*	*	*	*	*

3) 金命吉, 樂善齋周邊, 中央日報·東洋放送, 1975.

4) 岡良助, 京城樂昌記, 博文社, 1877.

홍세강반강정	*		*	*	*	*	*
백세강반강정	*		*	*	*	*	*
말백자강정	*		*	*	*	*	*
삼색연사과		*					
삼색강정		*					
• 다식 器 數	1	1	1	1	1	1	1
음식수	1	1	1	1	1	1	1
사색다식	*	*					
각색다식			*	*	*	*	*
• 숙실과 器 數	1	1	1	1	1	1	1
음식수	1	1	1	1	1	1	1
각색숙실과	*	*	*	*	*	*	*
• 정 과 器 數	1	1	1	1	1	1	1
음식수	1	1	1	1	1	1	1
각색정과	*	*	*	*	*	*	*
• 당 器 數	0	0	0	1	1	1	1
음식수	0	0	0	3	3	3	3
각색당				*	*	*	*
사당				*	*	*	*
굴병				*	*	*	*
• 과편	×	×	×	×	×	×	×

(2) 병이류

• 병이류 器 數	3	3	3	3	3	3	3
음식수	10	10	9	10	10	10	9
백설고	*	*	*	*	*	*	*
임자꿀차시루편	*	*	*	*	*	*	*
녹두차시루편	*	*	*	*	*	*	*
당귀메시루편	*	*	*	*	*	*	*
대조조약	*	*	*	*	*	*	*
청조약	*	*	*	*	*	*	*
석이단자	*	*	*	*	*	*	*
밀쌈	*	*	*	*	*	*	*
국화엽전	*	*	*	*	*	*	*
약식	*	*	*	*	*	*	*

(3) 음청류

• 음청류 器 數	1	1	1	1	1	1	1
음식수	1	1	1	1	1	1	1
산사수정과	*	*	*	*	*	*	*

(4) 생과류

• 생 과 器 數	6	4	5	6	6	6	6
음식수	8	6	8	10	10	10	10
생울							*
생이	*	*	*	*	*	*	*
포도	*	*	*	*	*	*	*

사과	*	*	*	*	*	*	*
서과	*		*	*	*	*	
닌금	*	*	*	*	*	*	*
적니	*	*	*	*	*	*	*
승도	*	*	*	*	*	*	*
산사	*		*	*	*	*	*
조홍							*
용안				*	*	*	*
예지				*	*	*	*

(5) 주식류

• 면	器 數	2	2	2	2	2	2
	음식수	2	2	2	2	2	2
면		*					
온면			*	*	*	*	*
냉면		*	*	*	*	*	*
• 만두		×	×	×	×	×	×

(6) 찬품류

• 탕	器 數	2	1	2	2	2	2
	음식수	2	1	2	2	2	2
초계탕		*		*	*	*	*
임자수잡탕		*	*	*	*	*	*
• 찜	器 數	1	1	1	1	1	1
	음식수	1	1	1	1	1	1
연계증		*	*	*	*	*	*
• 전유어	器 數	2	2	2	2	2	2
	음식수	4	4	4	4	4	4
생선전유어		*	*	*	*	*	*
해전		*	*	*	*	*	*
간전유어		*	*	*	*	*	*
양전유어		*	*	*	*	*	*
• 편육죽편	器 數	2	2	2	2	2	2
	음식수	4	4	4	4	4	4
편육		*	*	*	*	*	*
죽숙편		*	*	*	*	*	*
죽편			*				
제숙편		*	*	*	*	*	*
제태		*	*	*	*	*	*
• 적	器 數	1	1/2	1	1	1	1
	음식수	1	1	1	1	1	1
각색느름적		*		*	*	*	*
느름적			*				
• 초	器 數	1	1/2	1	1	1	1
	음식수	1	1	1	1	1	1
전복초		*	*	*	*	*	*

• 회	1	1	1	1	1	1	1
器 數							
음식수	1	1	1	1	1	1	1
각색어채	*	*	*	*	*	*	*
• 수	1	1	1	1	1	1	1
란 器 數							
음식수	1	1	1	1	1	1	1
• 청포	×	×	×	×	×	×	×
• 각색절육器 數	1	1	1	1	1	1	1
음식수	1	1	1	1	1	1	1

(7) 조미품

• 조미품	3	3	3	3	3	3	3
器 數							
음식수	3	3	3	3	3	3	3
청	*	*	*	*	*	*	*
초장	*	*	*	*	*	*	*
개자	*	*	*	*	*	*	*

는 28~35器, 飲食의 가짓수는 46~56器이다. 고임의 높이는 일척~일척삼촌이며 발기번호 58은 적혀 있지 않다. 발기번호 58은 13의 익일의 후물니상으로 28器, 46品으로 高宗의 誕日 進御床 중에 규모가 가장 적다.

발기의 飲食構成을 살펴보면 다음과 같다.

(1) 과정류(菓釘類)

① 유밀과 : 全 7회 모두 차리고, 종류는 만두과·다식과·중약과·중만두과의 4宗이다. 그릇에 담기는 만두과와 다식과를 1器에 담기도 하고 따로 담기도 한다. 발기번호 58을 빼고는 6通은 만두과와 다식과이고, 58만 중약과와 다식과이다. 발기번호 58은 18의 바로 익일 이므로 만두과와 중만두과는 같고 중약과와 다식과는 같은 것으로 보여진다.

② 강정류 : 全 7회 모두 차리고, 종류는 연사과로는 홍매화연사과·백매화연사과·은백자송자연사과·삼색연사과의 4種이고, 강정으로는 홍세강반강정·백세강반강정·말백자강정·삼색강정의 4種이다. 그릇에 담기는 연사과류와 강정류를 1器씩 담는데 58만 삼색연사과와 삼색강정 1器에 담았다. 58의 삼색연사과는 홍매화연사과·백매화연사과·은백자송자연사과의 3種이고, 삼색강정으로는 홍세강반강정·백세강반강정·말백자강정의 3種으로 보여진다.

③ 다식 : 全 7회 모두 차리고, 종류는 사색다식·각색다식의 2種이다. 그릇에 담기는 1器씩 담았다. 발기번호 13, 58만 사색이라 하고 나머지 5通은 각색다식으로 구체적인 재료의 내용은 알 수 없다.

④ 숙실과 : 全 7회 모두 차리고, 종류는 각색숙실과 1種이다. 그릇에 담기는 1器이고, 구체적인 재료내용은 알 수 없다.

⑤ 정과 : 全 7회 모두 차리고, 종류는 각색정과 1種

이다. 그릇에 담기는 1器이고, 구체적인 재료의 내용은 알 수 없다.

⑥ 당 : 全 7회 모두 차리고, 종류는 각색당·사당·꿀병의 3種이다. 그릇에 담기는 모두 1器에 담았다. 발기번호 17, 18, 21, 27의 4通에 있고, 13, 58, 14에는 없다. 1903년 이후의 高宗과 純宗의 進御床에는 차려졌다.

⑦ 과편 : 全 7회 모두 차리지 않았다.

(2) 병이류(餅餌類)

병이류 : 全 7회 모두 차리고, 종류는 시루편이 백설고·임자 꿀차시루편·녹두차시루편·당귀메시루편의 4種이고, 조약은 대조조약·청조약 2種이고, 그 외에 석이 단자·밀쌈·국화엽전·약식이 각 1種으로 모두 12種이다. 그릇에 담기는 시루편 1器, 약식 1器, 그 외의 병이류를 1器에 담아 모두 각 3器씩이다. 밀쌈과 국화엽전은 찬품에 분류하기도 하나 여기서는 다른 병이류와 함께 담고 있으므로 병이류에 넣기로 한다.

(3) 음청류(飲淸類)

음청류는 全 7회 모두 차리고, 종류는 산시수정과 1種이다.

(4) 생과류(生果類)

생과류는 全 7회 모두 차리고, 종류는 생니·포도·닌금·적니·생물·서과·승도·조홍·사과·산사·용안·예지의 12種이다. 그릇에 담기는 대개 2種을 1器에 담았다. 발기번호 27에만 생들과 조홍이 있고, 용안·예지는 1903년 이후의 高宗과 純宗의 進御床에 차려졌다.

(5) 주식류(主食類)

주식류는 全 7회 모두 차리고, 종류는 면·온면·냉면의 3種이다. 모두 냉면과 온면을 한데 차렸다. 발기번호 13의 면은 냉면이 따로 있으니 온면으로 보여진다.

만두는 쫄 7회 모두 차리지 않았다.

(6) 찬품류(饌品類)

① 당류: 쫄 7회 모두 차리고, 종류는 초계탕·임자수탕의 2種이다. 그릇에 담기는 각 1器씩 담았다. 발기번호 58를 빼고는 6通은 초계탕·임자수탕의 2種을 차리고, 58은 임자수탕을 1種만 차렸다.

② 점류: 쫄 7회 모두 차리고, 종류는 연계증 1種이다.

③ 전유어: 쫄 7회 모두 차리고, 종류는 생선전유어·해전유어·간전유어·양전유어의 4種이다. 그릇에 담기는 생선전유어·해전유어를 1器, 간전유어·양전유어를 1器로 모두 각 2器씩 담았다.

④ 편육과 족편: 쫄 7회 모두 차리고, 종류는 편육·족편·족숙편·제숙편·제태의 5種이다. 발기번호 22의 족편은 족숙편과 같은 것으로 여겨지며, 다른 6通은 족편으로 표기되어 있다. 그릇에 담기는 편육·족편을 1器에, 제숙편과 제태를 1器에 담았다.

⑤ 적(炙): 쫄 7회 모두 차리고, 종류는 느름적·각색느름적의 2種이다. 느름적과·각색느름적은 같은 것으로 여겨지며 표기가 다르다. 그릇에 담기는 발기번호 58을 제외한 6通은 1器씩 담고 있으나 58은 전복초와 함께 1器에 담았다.

⑥ 초(炒): 쫄 7회 모두 차리고, 종류는 전복초 1種이다. 그릇에 담기는 발기번호 58을 제외한 6通은 1器씩 담고 있으나 58은 느름적과 함께 1器에 담았다.

⑦ 회(膾): 쫄 7회 모두 차리고, 종류는 각색어채의 1種이다. 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

⑧ 수란(水卵): 쫄 7회 모두 차리고, 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

⑨ 청포(淸泡): 쫄 7회 모두 차리고, 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

⑩ 각색절육(各色截肉): 쫄 7회 모두 차리고, 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

구체적인 재료의 내용은 알 수 없다.

(7) 조미품(調味品): 쫄 7회 모두 차리고, 그릇에 담기는 종류는 청·초장·개자의 3種이다. 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

2) 純宗(生卒 1874~1926, 在位 1907~1910)

純宗의 誕日은 陰曆으로는 2월 19일이다.³⁾ 발기번호 19, 20은 「동궐마마탄일 진어상 발기」로 當時 皇太子인 純宗의 탄일 발기인데 2월 8일이라 적혀 있으니 이것은 2월 18일의 잘못인 것 같다.²⁾ 발기번호 25는 『純宗實錄』부록에 의하니 1913년에 退位한 純宗 곧 동궐마마의 誕日을 축하하기 위하여 仁政殿 東行閣에 宗戚 貴族 및 本職長官 以下 高等官들에 賜饌한 것이다.²⁾

純宗의 誕日발기는 표 1과 같이 5通이다. 발기번호

20은 19와 內容이 거의 同一하고 발기번호 26에는 飲食名이 없으므로 남은 3通의 內容을 분류하여 정리한 것은 표 3이다.

純宗의 誕日 進御床에 차려진 飲食의 규모는 발기번호 19는 37器·58品으로 고임높이는 일척삼촌이고, 발기번호 30은 33器·50品으로 고임높이는 일척이고, 발기번호 22는 40器·74品으로 고임높이는 일척삼촌이다. 발기번호 30은 19의 익일의 후물니상으로 純宗의 誕日 進御床 중에 규모가 가장 적고, 발기번호 25는 日帝時代인데 가장 규모가 크다.

발기의 飲食構成을 살펴보면 다음과 같다.

(1) 과점류(菓飴類)

① 유밀과: 쫄 3회 모두 차리고, 종류는 만두과·다식과·중다식과·중약과·대약과·대만두과의 6種이다. 발기번호 19는 대약과·대만두를 각 1기에 담고, 발기번호 22는 중약과·중다식과를 합하여 1器에 담고, 발기번호 22는 만두과·다식과·대약과를 각 1器씩 담았다.

② 강정류: 쫄 3회 모두 차리고, 종류는 연사과로는 흥배화연사과·백배화연사과·은백자송자연사과·송백자송자연사과·홍세강반연사과·백세강반연사과 6種이고, 강정으로는 흥세강반강정·백세강반강정·말백자강정·임자강정·홍말강정·태말강정·당귀말강정·삼색강정의 6種이고, 감사과 1種, 미자는 홍미자·백미자의 2종으로 강정류는 모두 15種이다. 그릇에 담기는 연사과류와 강정류를 1器씩 담는데 25만 연사과를 2器, 강정·감사과·미자를 각 1器에 담았다. 발기번호 25의 강정류가 12種으로 誕日 進御床 중에 가장 많이 차렸다.

③ 다식: 쫄 3회 모두 차리고, 종류는 발기번호 19, 30는 사색다식으로 그릇에 담기는 각 1器에 발기번호 25는 오미자다식·룰다식·흑임자다식을 1器에 담고, 강분다식·청태다식·송화다식을 1器에 담았다.

④ 속실과: 쫄 3회 모두 차리고, 종류는 각색속실과 1種이다. 그릇에 담기는 1器이고, 구체적인 재료의 내용은 알 수 없다.

⑤ 정과: 쫄 3회 모두 차리고, 종류는 각색정과 1種이다. 그릇에 담기는 1器이고, 구체적인 재료의 내용은 알 수 없다.

⑥ 당: 발기번호 19, 25의 2회 차리고, 종류는 각색당·시당·꿀병의 3種이다. 그릇에 담기는 모두 1器에 담았다.

⑦ 과편: 쫄 3회 모두 차리고, 종류는 오미자병 1種으로 그릇에 담기는 생과의 생이와 함께 담았다.

(2) 병이류(餅餌類)

병이류: 쫄 3회 모두 차리고, 종류는 시루편이 백설고·밀설고·꿀차시루편·녹두차시루편·벗근팻시루편·두텁떡·백두메시루편·당귀메시루편의 8種이고, 조약은

대조조약·청조약·양색조약·황조약의 4種이고, 단자는 생강단자·석이단자·울단자의 3種이고, 그 밖의 병이류로 생강병·울병·백자병·조병으로 모두 19종이다. 그릇에 담기는 발기번호 19, 30은 시루편과 약식 그 밖의 병이류를 각 1器에 담아 각 3器씩이고, 25는 시루편·조약·단자·약식을 각 1器를 담고, 생강병과 울병, 백자병과, 조병의 2品씩을 1器에 담아서 모두 14品·6器로 麗日 進御床 발기 중에 병이류가 가장 많다.

(3) 음청류(飲淸類)

음청류는 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 산사수정과·생이숙·원소병의 3種이다. 발기번호 19, 25는 3種을 모두 차리고, 30은 산사수정과·생이숙의 2種을 차렸다.

(4) 생과류(生果類)

생과류는 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 생이·생물·생대조·준시·서과·사과·양사과·왜감자·용안·예지의 10種이다. 그릇에 담기는 용안·예지만 1器에 함께 담고 다른 것은 모두 각 1器에 담았다. 예외로 생이는 과편인 오미자병과 함께 담았다.

(5) 주식류(主食類)

주식류는 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 면과 만두 각 1種이다. 모두 면과 만두를 한데 차렸다.

(6) 찬품류(饌品類)

① 탕류: 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 잡탕·초계탕·잡탕신선로의 3種이다. 그릇에 담기는 각 1器씩 담았다. 발기번호 19, 25는 잡탕과 초계탕의 2品을 한데 차리고, 발기번호 22는 잡탕만 1品 차렸다. 발기번호 25는 잡탕을 신선로틀에 담았는지 끝에 신선로라는 표기가 있다.

② 찜류: 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 잡찜·떡찜의 2種이다. 발기번호 19, 25는 잡찜이고, 30은 떡찜이다.

③ 전유어: 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 생선전유어

해삼전유어·간전유어·양전유어의 4種이다. 그릇에 담기는 생선전유어·해삼전유어를 1器에, 간전유어·양전유어를 1器로에 각 2器씩 담았다.

④ 편육과 족편: 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 편육·족편·족숙편·제숙편·제태의 5種이다. 족편은 족숙편과 같은 것으로 여겨지며, 그릇에 담기는 편육·족편을 1器에, 제숙편과 제태를 1器에 담았다. 발기번호 30은 제숙편이 없어 3品이고, 19, 25는 4品씩이다.

⑤ 적(炙): 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 느름적·각색느름적의 2種이다. 느름적과·각색느름적은 같은 것으로 여겨지며 표기가 다르다. 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

⑥ 초(炒): 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 전복초 1種이다. 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

⑦ 회(膾): 쏘 3회 모두 차리고, 종류는 각색회의 1種이다. 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

⑧ 수란(水卵): 쏘 3회 모두 차리고, 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

⑨ 청포(淸泡): 쏘 3회 모두 차리고, 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

⑩ 각색절육(各色截肉): 쏘 3회 모두 차리고, 그릇에 담기는 각 1器에 담았다. 구체적인 재료의 내용은 알 수 없다.

(7) 조미품(調味品): 쏘 3회 모두 차리고, 그릇에 담기는 종류는 청·초장·개자의 3種이다. 그릇에 담기는 각 1器에 담았다.

3) 그 밖의 분 생선

麗日床에 관한 발기 18通 중에 高宗과 純宗의 麗日을 제외하면 그 밖의 분들의 麗日床 발기는 5通으로 內容을 分類하여 整理한 것은 표 3이다.

5通의 麗日 進御床에 차려진 飲食의 規模는 飲食 가

표 3. 순종과 그 밖의 분 탄일 진어상발기 음식구성

대상인물	순 종			아기시	아기시	순비자가	영친왕	엄비
• 발기번호	19	30	25	12	15	16	23	24
• 연 대	1906	1906	1913	1863	1902	1902	1906	1906
• 월 일	2.8	2.9	2.9	9.25	9.	11.6	9.25	11.6
• 器 數	37	33	40	26	15	16	17	17
• 총 음식수	58	50	74	404	27	19	27	26
• 고임높이: 척	1.3	1.0	1.3	×	×	×	×	×

(1) 과정류

• 유밀과 器 數	2	1	3	1	×	1	1	1
• 음식수	2	2	3	2		1	1	1
중다식과		*						
중약과		*		*				
중만두과				*				

대만두과	*							
대약과	*		*					
만두과			*					
다식과			*					
유밀과						*	*	*
• 강 정 기 數	2	2	5	1	×	×	×	×
음식수	8	7	12	2				
홍매화연사과	*		*					
백매화연사과	*		*					
은백자송자연사과	*		*					
삼색연사과				*				
홍세강반연사과		*	*					
백세강반연사과		*	*					
송백자송자연사과		*	*					
말백자강정	*	*	*					
삼색강정				*				
홍세강반강정	*		*					
임자강정	*	*	*					
홍말강정	*	*	*					
태말강정	*	*	*					
당귀말강정	*		*					
각색각사과								
홍미자			*					
백미자			*					
• 다 식 기 數	1	1	2	1	×	×	1/2	1/2
음식수	1	1	6	1			1	1
사색다식	*	*		*			*	*
각색다식								
오미자다식			*					
울다식			*					
흑임자다식			*					
강분다식			*					
청태다식			*					
송화다식			*					
• 속실과 기 數	1	1	×	1	×	×	1/2	1/2
음식수	1	1		1			1	1
각색속실과	*	*		*			*	*
• 정 과 기 數	1	1	1	1	×	1	1	1
음식수	1	1	1	1		1	1	1
각색정과	*	*	*	*		*	*	
• 당 기 數	1	×	1	×	×	×	×	×
음식수	3		3					
각색당	*		*					
사당	*		*					
꿀병	*		*					
• 과 편 기 數	1/2	1/2	1/2	×	×	×	×	×
음식수	1	1	1					

오미자병	*	*	*					
------	---	---	---	--	--	--	--	--

(2) 병이류

• 병이류 器 數 음식수	3 10	3 10	6 14	2 9	2 9	2 2	2 2	2 2
백설고	*			*	*			
밀설고	*			*	*			
꿀차시루편		*	*	*	*			
녹두차시루편	*	*	*	*	*			
봇근팥시루편	*							
두텁떡			*					
당귀메시루떡편	*	*	*	*	*			
백두메시루편		*						
대초조약	*	*	*					
청조약	*	*	*					
황조약			*					
양색조약				*	*			
석이단자	*	*	*	*	*			
생강단자	*	*	*					
울단자				*	*			
화전				*	*			
색산병	*	*	*					
생강병			*					
울병			*					
백자병			*					
조병	*	*	*					
약식			*	*	*	*	*	*
각색편						*	*	*

(3) 음청류

• 음청류 器 數 음식수	3 3	2 2	3 3	1 1	×	1 1	×	1 1
산사수정과	*	*	*					
생이숙	*	*	*	*				
원소병	*		*					
화채						*		*

(4) 생과류

• 생과류 器 數 음식수	4 ½ 6	4 ½ 5	7 ½ 9	4 8	×	1 1	1 6	1 5
생이	*	*	*	*			*	*
포도				*			*	*
생울	*	*	*	*			*	*
생대초	*	*	*	*				
사과			*					
황울			*					
유자				*			*	*
석류				*			*	*
수시				*			*	*
침수시				*			*	*

준시	*	*	*					
양사과		*						
왜감자			*					
용안	*		*					
예지	*)		*)					
각색실과						*		

(5) 주식류

•면 류 器 數	1	1	1	1	1	1	1	1
음식수	1	1	1	1	1	1	1	1
면	*	*	*	*	*	*	*	*
•만 두 器 數	1	1	1	1	1	1	1	1
음식수	1	1	1	1	1	1	1	1
만두	*	*	*	*	*	*	*	*

(6) 찬품류

•탕 류 器 數	2	1	2	1	1	1	1	1
음식수	2	1	2	1	1	1	1	1
잡탕	*	*		*	*		*	
초계탕	*		*					
잡탕 신선노			*					
신선노탕						*		*
•점 器 數	1	1	1	1	1	1	1	1
음식수	1	1	1	1	1	1	1	1
잡점	*		*	*	*	*	*	*
떡점		*						
•전유어 器 數	2	2	2	2	2	1	1	1
음식수	4	4	4	4	4	2	3	3
생선전유어	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)
해삼전유어	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)
생합전					*		*	
양전유어	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)
간전유어	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)
•편육죽편器 數	2	2	2	2	2	1	1	1
음식수	4	3	4	4	4	2	2	2
편육	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)
죽편	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)	*)
죽속편			*					
계속편	*)		*)	*)	*)			
제태	*)	*	*)	*)	*)			
•적 器 數	1	1	1	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
음식수	1	1	1	1	1	1	1	1
느름적		*		*	*	*	*	*
각색느름적	*		*					
•초 器 數	1	1	1	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
음식수	1	1	1	1	1	1	1	1
전복초	*	*	*	*	*	*	*	*

• 회 器 數 음식수	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	×	1 1	×
각색회 각색어채	* *	* *	* *		* *			* *	
• 수란 器 數 음식수	1 1	1 1	1 1	×	×	×	×	×	×
• 청포 器 數 음식수	1 1	1 1	1 1	×	×	×	×	×	×
• 각색절육 器 數 음식수	1 1	1 1	1 1	1 1	×	×	×	×	×

(7) 조미품

• 조미품 器 數 음식수	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3
청	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *
초장	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *
개자	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *	* *

지수는 19~48품이고 그릇수는 15~26器이다. 그리고 고임높이는 모두 표시가 없다.

발기번호 12「천백세아기시생신 어상 손님상발기」는 그 年代가 癸亥年으로 쓰여 있는데 癸亥年은 哲宗14年(1863)과 1923년의 양쪽을 생각할 수 있으나 本文 속에 순화자가 나온다. 순화자가(1836~1907)는 憲宗의 後宮이니 1863년으로 보아야 한다.²⁾

발기번호 23「영친왕 천백세생신음식 진어상발기」로 유일한 英親王의 誕日 進御床 발기이다. 岡良助는 英親王의 生年月日을 1897年 10月 20日이라 하였는데⁴⁾ 이는 陽曆이고, 飲歷으로는 9月 25日이다.

발기번호 24의 「귀비마마 천백세생신 진어상발기」의 귀비마마는 엄비를 가르킨다.²⁾ 발기번호 15「아기시생신 조반상 진어상발기」는 誕日 進御床 중에 차려진 飲食의 規模가 가장 적어 19品, 16器이다.

2. 誕日床의 飲食의 종류와 頻度

高宗의 誕日 進御床발기(표 2)와 純宗의 誕日 進御床 발기와 그 밖의 분들의 誕日 進御床발기(표 3)에 실린 飲食의 종류를 調理法別로 分析·整理한 것이 표 4이다. 내용을 살펴보면 아래와 같다.

(1) 과정류는 유밀과가 7種이고, 강정류는 연사과 7種·강정 7種·감사과 1種·미자 2種으로 17種이다. 다식류는 8種·속실과는 1種·정과는 1種·당숙류는 3種·과편은 1種이다. 과정류는 모두 38種이다.

(2) 병이류는 시루편이 9種이고, 조약이 4種·단자는 3種·약식과 기타 병이류가 8種으로 모두 25種이다.

(3) 음청류는 4種이다.

(4) 생과류는 21種으로 현상에는 5~10種을 6~8器에 담았다.

(5) 주식류는 高宗의 誕日 進御床에는 온면과 냉면을 2宗을 현상에 차렸고, 純宗과 그 밖의 분들의 誕日 進御床에는 면과 만두의 2種씩 차렸다. 주식류 중에 밥은 전혀 차리지 않는 것이 현재와 상이하게 다르다.

(6) 찬품류에서는 탕이 5種·찜이 3種·전이 6種·편육과 족편이 5種·적이 2種이고, 회, 수란, 청포, 절육이 각 1種이다.

탕은 高宗의 誕日 進御床에는 초계탕·임지수탕의 2宗을 차렸고, 純宗의 발기번호 19, 25는 초계탕·잡탕의 2宗을 차렸다. 발기번호 30과 그 밖의 분들의 상에는 잡탕이나 신선로탕의 두 가지 중에 1種을 차렸다.

찜은 高宗의 誕日 進御床에는 모두 연계중이고, 그 외는 발기번호 30의 떡찜을 제외하고는 모두 잡찜이다.

전은 高宗의 誕日 進御床에는 생선전·해전·간전·양전의 4種이고, 純宗의 誕日 進御床에는 해전 대신 해삼전의 4種이고, 발기번호 12, 15는 해전 대신에 생합전의 4種이고, 그 밖의 誕日 進御床에는 2, 3種을 차렸다.

편육과 족편류에는 편육·족편·족숙편·제숙편·제태의 5種인데 족편과 족숙편은 같은 것으로 보여진다. 발기번호 16, 13, 14는 편육·족편의 2種만을 1器에 차렸고, 나머지는 모두 4種으로 편육과 족편을 1器에 제숙편과 제태를 1器에 담았다.

적은 느름적과 지짐느름적의 2種이나 같은 것으로 여겨진다. 誕日 進御床 모두 1種씩 차렸다.

초는 전북초의 1種만으로 誕日 進御床 모두에 차렸다.

표 4. 탄일발기 음식의 종류

분 류		음 식 명
(1) 과점류 38種		
유밀과류	7	중약과·중만두과·대약과·대만두과·다식과·만두과·유밀과
강정류	7	홍매화연사과·백매화연사과·홍세강반연사과·백세강반연사과·강정백자연사과 송백자송자연사과·삼색연사과
• 연사과	7	임자강정·홍말강정·태말강정·홍세강반강정·백세강반강정·말백자강정·당귀말강정
• 강정	1	각색감사과
• 감사과	2	홍미자·백미자
• 미자	8	사색다식·각색다식·오미자다식·울다식·흑임자다식·강분다식·청태다식·송화다식
다식류	1	각색숙실과
숙실과	1	각색정과
정과	3	각색당, 사당, 꿀병
당	1	오미자병
과편		
(2) 병이류 25種		
시루편	9	백설고·밀설고·붓근팔시루편·녹두차시루편·임자풀차시루편·풀차시루편·당귀메시루편 임자메시루편·백두메시루편
조약	4	대조조약·청조약·황조약·양색조약
단자	3	생강단자·석이단자·울단자
약식	1	약식
기타병이류	8	국화연전·밀쌈·색산병·생강병·울병·백자병·조병·각색편
(3) 음청류 4種		
산사수정과·생이숙·원소병·화채		
(4) 생과류 21種		
생니·적니·포도·서과·승도·조홍·수시·침수시·준시·유자·석류·양사과·사과 산사·용안·예지·왜감자·생물·황울·생대초·각색실과		
(5) 주식류 4種		
면·온면·냉면·만두		
(6) 찬품류 27種		
탕	5	초계탕·임자수탕·잡탕·신선노탕·잡탕신선노
찜	3	연계찜·잡찜·떡찜
전유어	6	생선전유어·해삼전·생합전유어·해전·양전유어·해전유어
편육	5	편육·죽편·죽숙편·계숙편·제태
적	2	느름적·각색느름적
초	1	전복초
회	2	각색어채·각색회
수란	1	수란
청포	1	청포
절육	1	각색절육
(7) 조미품 3種		
청·초장·개자		

수란은 高宗과 純宗의 膳日 進御床에는 모두 차렸고, 그 밖의 分의 膳日 進御床에는 차리지 않았다.

청포는 純宗의 膳日 進御床에만 차렸다.

각색절육은 高宗과 純宗의 膳日 進御床에는 모두 차렸고, 그 외에는 발기번호 12만 차렸다.

찬품류 중에서 침채류를 전혀 차리지 않은 것이 특징이다. 어쩌면 향시 차리는 것이 당연하여서 기입을 생

략하였는지 발기 만으로는 알 수가 없다.

(7) 調味品은 청·개자·초장의 3種으로 모두 차렸다.

조미품 중에 現在 많이 쓰는 고추장의 양념이 전혀 없고, 향시 개자가 있는 점이 判異하게 다르고, 떡이 있을 때는 향시 청(淸)을 차렸다.

다음의 표 5는 高宗과 純宗의 그 밖의 分들의 膳日 進御床에 차려진 飮食들을 調理法別로 구분하여 차려진

표 5. 단일음식 종류별 차려진 회수와 비율

음식의 분류		고종 7通		순종 3通		그밖 5通		전체 15通	
		회수	비율	회수	비율	회수	비율	회수	비율
(1) 과 정 류	計 38種	7	100%	3	100%	4	80%	14	93%
1 유밀과류	7種	7	100%	3	100%	4	80%	14	93%
2 강정류	17種	7	100%	3	100%	1	20%	11	73%
연사과		7	100%	3	100%	1	20%	11	73%
강정		7	100%	3	100%	1	20%	11	73%
감사과		×		1	33%	×		1	7%
미자		×		1	33%	×		1	7%
3 다식류	8種	7	100%	3	100%	3	60%	13	87%
4 숙실과	1種	7	100%	2	67%	3	60%	12	80%
5 정과	1種	7	100%	3	100%	4	80%	14	93%
6. 당	3種	4	57%	2	67%	×		6	40%
7 과편	1種	×		3	100%	×		3	20%
(2) 병이류	計 25種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
1 시루편	9種	7	100%	3	100%	2	40%	12	80%
2 조약	4種	7	100%	3	100%	2	40%	12	80%
3 단자	3種	7	100%	3	100%	1	20%	11	73%
4 약식	1種	7	100%	3	100%	4	80%	14	93%
5 기타병이류	8種	7	100%	3	100%	4	80%	14	93%
(3) 음 청 류	計 4種	7	100%	3	100%	3	60%	13	87%
(4) 생 과 류	計 21種	7	100%	3	100%	4	80%	14	93%
(5) 주 식 류	計 4種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
1 면	3種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
2 만두	1種	×		3	100%	5	100%	8	53%
(6) 찬 품 류	計 28種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
1 탕	5種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
2 찜	4種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
3 전유어	6種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
4 편육, 죽편	5種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
5 적	2種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
6 초	1種	7	100%	3	100%	5	100%	15	100%
7 회	2種	7	100%	3	100%	3	60%	13	87%
8 수란	1種	7	100%	3	100%	×		10	67%
9 청포	1種	×		3	100%	×		3	20%
10 각색절육	1種	7	100%	3	100%	1	20%	11	73%
(7) 조 미 품	計 3種	7	100%	3	100%	7	100%	15	100%

回數와 전체 발기數에 대한 비율이다.

이를 보면 誕日 進御床에 반드시 차려 지는 飲食의 종류와 全體 상차림의 基本類型을 알 수 있다.

발기번호 15[아기시생신 조반상진어상발기]에만 과 정류와 음청류와 생과류를 전혀 차리지 않았고, 그 밖의 발기에서는 유밀과·강정·다식·숙실과·정과·병이류·음청류·생과류·주식류·찬품류·조미품을 고루 차렸다.

3. 誕日床의 季節的 分析

高宗의 誕日은 7월 25일로 발기는 7通, 純宗의 誕日은 2월 8일로 발기는 3通, 그 밖의 分의 생신은 9월이 3通, 11월이 2通이 현재 남아 있다. 2월 7월 9월 11월의 각기 다른 철이므로 차려진 飲食에 季節的인 특색을 살펴볼 수가 있다.

(1) 유밀과·다식·숙실과·정과·당류는 季節的인 변화

는 보이지 않는다.

(2) 병이류는 季節的인 변화가 별로 없으나, 밀쌈과 국화엽전은 7월에만 차렸다.

(3) 음청류 중 산사수정과는 2월·7월에 차리고, 생이숙은 2월·9월에 차리고, 원소병은 2월에만 차렸다. 화채는 11월에만 차렸는데, 경우에 따라서는 수정과라고 쓰고 있어서 화채라고도 적혀 있으니 수정과도 화채류에 넣은 것 같다.

(4) 생과류가 季節的인 변화가 가장 크다.

생이과 생물은 사철 모두 차렸고, 포도는 7·9월에 차렸고, 사과는 2·7월에 차렸고, 생대초는 2·9·11월에 차렸고, 유자·석류·수시·침시는 9·11월에만 차려졌다. 닌금·적니·승도 산사는 7월에만 차렸고, 서과는 7월에만 차렸다. 준시·왜감자·양사과는 2월에만 차렸다. 용안과 예지는 2·7월에 차렸으나 중국에서 가져오는 건과이므로 사철 있었겠지만 귀하게 여겨서 왕의 탄일에만 쓰여진 것 같다.

(5) 주식류는 7월을 제외하고는 2·9·11월에는 면과 만두를 2種을 차렸으나 2월에는 온면과 냉면의 2種을 차렸다.

(6) 찬품류의 季節的 특색은 다음과 같다.

탕은 7월에는 초제탕·임자수탕의 2種을 차리고, 2월

에는 잡탕·초제탕의 2種을 차리고, 그 밖에는 잡탕·신선로탕의 2種 중 한가지를 차렸다.

찜은 7월에는 연계중 1種만이고, 그 밖에는 모두 잡찜이다. 2월중 1회만 떡찜을 차렸다.

전유어는 생선전·양전·간전은 사철 있고, 7월에는 해전을 차리고, 2월에는 해삼전을 차리고, 9월에는 생합전을 차렸다.

편육과 족편류는 사철내내 4種을 차렸다.

적은 사철 느낌적인데 재료의 내용에 변화가 있는지는 알 수 없다.

회는 2월에는 각색회를 차리고, 7월·9월에는 각색어채를 차렸다.

수란은 2월·7월에 차렸으나 季節的인 변화라기 보다는 王의 탄일에 별찬으로 놓인 듯하다. 한편 수란은 『李朝宮廷料理通攷』⁹⁾의 수라상이나 큰상의 반배도에도 차려져 있는 것을 볼 수 있다.

청포는 2월에만 純宗의 誕日 때에 만 차렸다.

각색절육은 사철 내내 차렸다. 재료의 內容의 변화는 알 수가 없다.

(7) 조미품은 사철 변화없이 3種이다.

IV. 廳日 進御床의 陳設復元圖

南

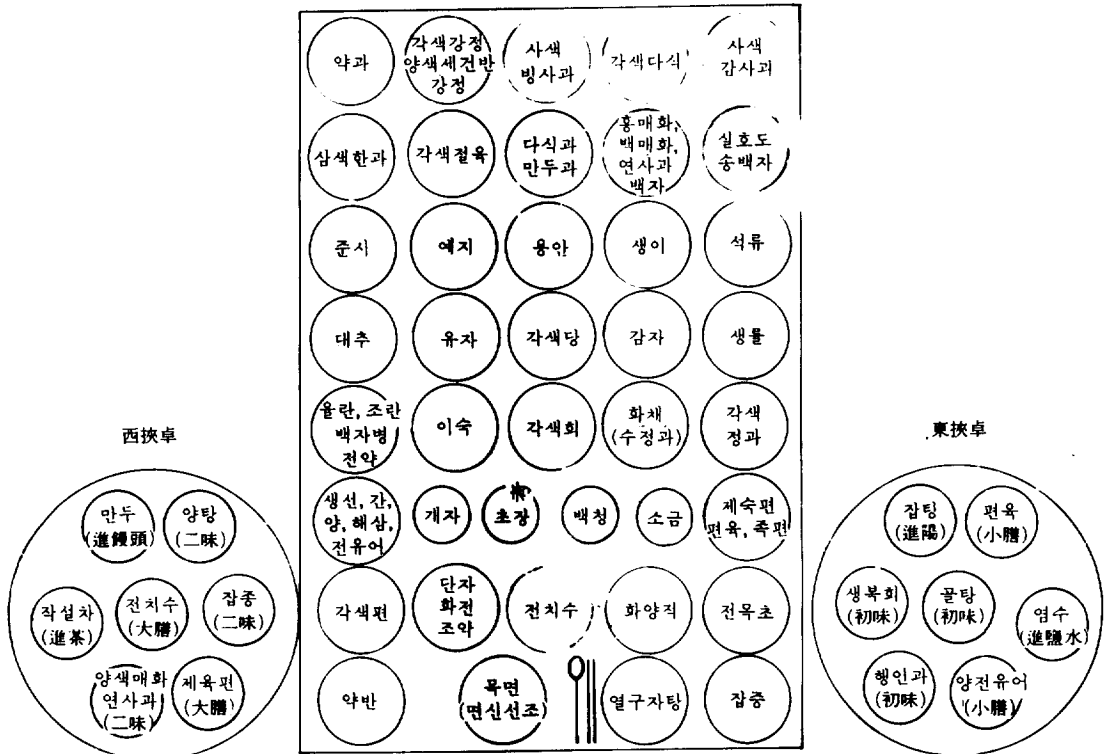


그림 1. 고종 5년 진찬 강령전 정일진찬시「大王大妃殿 進御饌案」陳設圖(1868. 12. 6) 40器

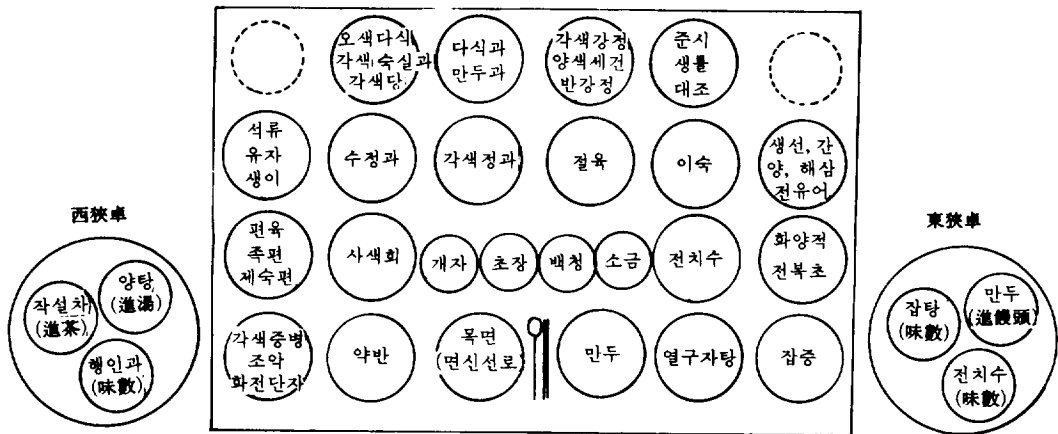


그림 2. 고종 5년 진찬 강령전 정일 진찬시 「大殿 中宮殿 進御饌案」陳設圖 (1868. 12. 6) 24器

接待食발기 92通 중에서 飲食을 床에 놓는 위치를 알 수 있는 陳設에 대하여 적혀 있는 것은 발기번호 92「표 제무」가 유일한 자료이었다.

이 발기는 앞의 부분이 분실되어서 연대와 對象人物을 알 수가 없었으나 내용을 살펴보니 進饌에 관한 것인 듯하여 朝鮮時代의 진찬의례의 내용을 두루 조사하니 高宗 5年(1868)戊辰年의 康寧殿 正日 進饌임이 밝혀졌다. 이 進饌은 高宗이 大王大妃(翼宗妃) 神貞王后 趙氏(1808~1890)의 回甲을 맞이하여 이를 축하하기 위하여 12월 6일에 內進饌, 12월 11일 大殿會酌 등을 실행하였다.⁵⁾

발기번호 92를 부족한 앞의 부분을 高宗 5年 戊辰年의 進饌儀軌에서 보충하여 발기에 적혀있는 대로 圖式化한 것이 그림 1과 그림 2이다.

宮中の 誕日 進御床의 陳設復元의 자료로는 탄일발기 중에서 가장 많은 회수를 차린 高宗의 탄일상발기 중에서 발기번호 18「억만세 탄일 진어상사찬상 발기」를 圖式化한 것이 그림 3이다. 차려진 飲食의 가지수는 56品 이고, 그릇수는 35器이다. 이 陳設復元圖는 高宗 5年 戊辰年의 進饌의 陳設圖와 1957년에 출간된 『李朝宮廷料理通攷』의 큰상 반배도를 참고로 하였다. 이 반배도는 朝鮮王朝의 마지막 廚房尙宮으로 「高宗과 純宗과 尹妃를 모시던 韓熙順尙宮이 宮中에서 거행되던 잔치를 기억에 의해 재현시켜서 圖式化 한 것」이라고 黃慧性은 전한다.

이 陳設復元圖는 기술되어 있는 자료만으로 假定하여 復元시킨 것이므로 앞으로 명확한 자료가 나오면 수정할 필요가 있다고 하겠다.

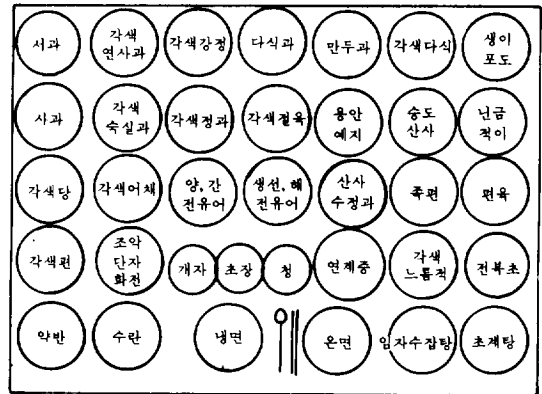


그림 3. 광무 8년 「억만세 탄일진어상」陳設復元圖 (1904. 7. 25) 35器

V. 結 論

朝鮮王朝의 宮中飲食발기 중에서 誕日床 飲食발기 18通을 그 내용을 對象人物別, 季節別로 分析하고, 誕日床에 차려진 飲食의 種類와 頻度를 알아보았다. 그리고 대표적인 誕日床의 陳設復元圖를 작성하였다.

1. 誕日床의 對象人物別 分析

誕日床에 있어서 왕의 誕日床은 차려진 飲食의 種類는 46~74種이고, 器數는 28~40器 이고, 그 밖의 분들의 誕日床은 飲食의 種類가 19~44種이고, 器數는 15~26種으로 왕의 誕日床의 규모가 크다.

5) 韓熙順·黃慧性·李惠卿, 李朝宮廷料理通攷, 學叢社, 1957.
 6) 李孝枝, 朝鮮王朝 宮中宴會飲食의 分析의 研究, 修學社, 1985.
 7) 高宗大王實錄 卷 5, 高宗 5年 12월 6일
 8) 高宗 5年(1868)戊辰年 進饌儀軌

2. 誕日床의 飲食의 種類와 頻度

誕日床발기 중에 유일하게 조반상 발기인 발기번호 15「아기시생신 조반상진어상 발기」1通을 제외하고는 유밀과·강정·다식·숙실과·정과·병이류·음청류·생과류·주식류·찬품류·조미품을 고루 차렸다.

3. 誕日床의 飲食의 季節的인 변화

과정류·병이류·주식류와 찬품류 중에서 전유어·편육·죽편·적·초·수란·각색절육과 조미품은 季節的인 변화는 거의 없다.

季節的인 변화가 많은 것은 生果類로 생들과 생이는 사철 있고, 그 밖에는 제철에 나는 과일들을 차렸다.

飲酒類로 산사수정과는 2·7월, 생이숙은 2·9월, 원소병은 2월에만 차렸다.

주식류의 만두는 7월에는 차리지 않았고, 온면과 냉

면을 한상에 두가지를 차린 것이 특색이다.

찬품류 중에서 탕은 임지수탕이 7월에 차리고, 다른 탕은 季節的 변화는 없다.

찜은 7월에는 연계중, 2월에는 떡찜, 그 외에는 모두 잡찜을 차렸다.

회는 2월에는 각색회, 7·9월에는 각색어채를 차렸다.

청포는 2월의 순종의 誕日床에만 차렸다.

4. 誕日床의 陳設復元圖

朝鮮王朝의 宮中 誕日床발기를 내용들을 分析하고 代表的인 類型을 알아보았다. 그 중에서 1904년 고종의 誕日床발기를 자료로 假定하여 誕日床의 陳設復元圖를 작성하여 보았다.