

國幸乙卯整理儀軌 中 調理面에서 본 水刺床考

金尙實·韓福眞*·李盛雨**

대전보건전문대학 전통조리과

*춘천전문대학 전통조리과

**한양대학교 가정대학 식품영양학과

(1989년 7월 28일)

A Study of Cookery of Daily Meal (Soora Sang) in Wonheng Ulmyo Jungri Euigwae (1795)

Sang Bo Kim, Bok Jin Han*, Sung Woo Lee**

Dae Jeon Medical Junior College

**Chun Cheon Junior College*

***Department of Food and Nutrition, Hanyang University*

(Received July 28, 1989)

Abstract

To analyze daily meal of royal meal, studied Soora Sang were on record Wonheng Ulmyo Jungri Euigwae (1795). Historic book "Jungri Euigwae" described the king's visit to his father's royal tomb "Hyun Neung Won", during the domain of Cheung Jo, the 22nd King of Choson Dynasty. The results obtained from this study are as follows.

A dining table was round table with feet as black lacquer.

Vessels were brazen vessel, silverware and earthenware.

Kinds of dishes indicated as the number of vessels (sets).

Food was arranged in two kinds of table, the first one called the main table, the second the side table. The number of sets to be arranged on the table were different according to the royal status of the eater: 15 sets for king's mother, 7 sets for the king and his elder sister, the latter sets being arranged on a single table.

Soy and bean paste were ruled out from kind of sets.

Kinds of dishes served with a meal generally were cooked rice (飯), soup (羹), heavy soup (助致), jerked meat (佐飯), meat fish and others broiled with seasoning (灸伊), salted fish shrimp and etc (醃), cooked potherbs and potherbs (菜), pickled vegetables (沈菜, 淡沈菜) soy and bean paste (醬).

The meat and fish and vegetable in the composition of a menu were well arranged.

I. 序 論

朝鮮王朝의 宮中の 日常食은 오랫동안 宮中の 九重深處 속에 묻혀 바깥 사회에 알려지지 않았다. 나라가 망하고 따라서 宮中飲食은 宮中の 熟手의 일부가 市中의 요정에 들어감으로써 널리 알려졌다.¹⁾⁹⁻¹⁰

經國大典(1470~1594)에 있는 宮中食에 관한 職制나 事務規定 중에서 日常食과 관련된 것만을 보면, 宮中에서 奉職하는 女官으로 品階가 있는 女人을 內命婦라 하는데, 內命婦인 尙食(正五品) 典膳(正七品)은 王의 日常食을 조달하고 世子宮에는 掌膳(從七品)이 있다. 內侍府에서는 王이 거처하는 大內的 食事を 감독하였는데

표 1. 團行 日程과 상차림.

	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
鷺梁站	早茶小盤果	朝水刺	華城站粥水刺	華城站朝水刺	華城站粥水刺	華城站粥水刺	華城站	始興站
鷺梁站	朝水刺	晝茶小盤果	朝水刺	晝茶小盤果	進饌	朝水刺	朝水刺	朝水刺
始興站	晝茶小盤果	晝水刺	晝茶小盤果	夕水刺	朝水刺	晝茶小盤果	晝茶小盤果	晝茶小盤果
始興站	夕水刺	晝茶別盤果	夕水刺	夜茶小盤果	朝水刺	夕水刺	晝水刺	晝水刺
始興站	夜茶小盤果	夕水刺	夜茶小盤果	晝茶小盤果	晚茶小盤果	夜茶小盤果	夕水刺	晝水刺
		夜茶小盤果		晝水刺	夕水刺	夜茶小盤果	夜茶小盤果	
	米飲(馬場川橋北)	米飲(日川里前路)		米飲(入黨室時)			米飲(大皇橋南邊)	米飲(安養店南邊)
	米飲(中路)	米飲(中路)		米飲(團所展謁時)			米飲(日川里前路)	米飲(馬場川橋北)
	米飲(安養店南邊)	米飲(大皇橋南邊)		米飲(中路)				
	米飲(中路)	米飲(團所時中路)						
		米飲(還館本站時)						

出還館時 各 站에 들메와 中路에서 各 站의 堂郎이 糞手를 거느리고 米飲을 梨子에 준비하여 기다렸다가 慈宮 및 大殿의 가마가 도착하면 奉進하였다.

표 2. 飯水刺味의 飯과 羹

	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
	朝	夕	朝	晝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	晝	夕	朝	晝
元盤	魚腸湯 (생선내장)	赤飯	明太湯	赤飯	白飯	赤飯	白飯	白飯	白飯	白飯	赤飯	白飯	白飯	赤飯	赤飯	赤飯
揆盤	...	雜湯	醋雞湯	大口湯 (대구)	熟	熟	膏菜湯 (냉이)	鮫魚湯 (두치)	生軟 (생부부)	雞泡 (메추)	艾湯 (옥)	艾湯 (두부죽)	蔬長湯 (오뚜랭이)	白露湯 (메추)	雜湯	雜湯
	...	雜湯	醋雞湯	熟	魚腸湯 (중어)	熟	醋雞湯	結蹄湯 (낙지)	結蹄湯 (낙지)	牛尾湯	竹蛇湯 (긴맛)	雜湯	牛尾湯	雜湯	雜湯	雜湯

이를 위하여 尙膳(2人, 從二品), 尙膳(1人, 正三品), 尙茶(1人, 正三品) 등이 있고, 곁에서 시중을 드는 薛里가 따른다. 內侍의 제도가 甲午更張(1894)을 계기로 없어진 韓末에는 이 일을 尙宮들이 맡게 되었다.¹⁸ 따라서 王의 水刺에 관한 韓末의 尙宮들이 차지하는 역할이 컸음을 알 수 있다. 韓熙順尙宮(1889~1972)은 1957년부터 淑明女子大學校에서 宴會食과 日常食의 요리법을 특별 강연함으로써 日常食이 알려졌으며,¹⁹⁻¹⁰ 黃慧性 교수는 韓熙順尙宮에 의하여 전수받음으로써 宮中飲食을 정리하였다.²⁻⁴

이와 같이 朝鮮王朝의 宮中食은 尙宮이나 宮中 숙수들의 입이나 손을 통해 전해져 정리되었으나 이것은 韓末以後의 것으로서 이것만으로는 朝鮮王朝宮中食의 材料, 料理法, 食事儀禮의 전모와 변천의 역사를 알 수는 없다.

「園幸乙卯整理儀軌」는 正祖 19年(1795) 正祖가 思悼世子(1735~1762, 莊獻世子, 莊祖)와 慈宮(1735~1815), 惠慶宮洪氏, 敬王后)이 甲年이 되고, 慈殿(英祖繼妃)이 51세가 되며, 正祖의 즉위 20年 등 경사가 겹치는 해를 맞이하여, 慈宮과 慈殿께 각각 尊號를 올린 후, 慈宮과 함께 淸衍郡主(郡主는 王世子の嫡女), 淸瑤郡主를 데리고 華城의 顯隆園(思悼世子陵)에 行幸하였을 때의 배경과 그 경위 절차에 대하여 기록한 것이다. 「園幸乙卯整理儀軌」는 卷首 5卷 附錄 4卷 합 8冊으로서, 卷4 饌品에는 王宮을 출발하여(음력 2月 9日) 還宮(음력 2月 16日)하기까지의 8日間에 걸친 王母와 王의 水刺床에 나오는 음식을 기록하였다.¹⁹⁻¹⁰ 곧 移動式 소주방^{11,10}에서 마련한 日常食이다.

本 研究는 이들 기록 중, 宮中 日常食 中の 하나인 水刺床을 中心으로 考察한 것으로, 1700年代의 宮中 床차림을 究明함으로써 現代의 一般飯床차림에 대한 食生活文化를 정립하고자 한다.

II. 園行日程과 床차림(표 1)

王一行은 윤 2月 9日 園行길에 오르고 鷺梁站에서 만든 早茶小盤果, 朝水刺, 米飲을 잡수시고, 始興站에서 만든 晝茶小盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果, 米飲을 드신 후 始興站에서 經宿하셨다. 10日에는 始興站에서 만든 朝水刺를 드시고, 肆觀站에서 만든 晝茶小盤果, 晝水刺, 米飲을 잡수셨으며, 華城에 도착하여 晝茶別盤果, 米飲, 夕水刺, 夜茶小盤果를 잡수셨다. 11日에는 粥水刺와 朝水刺를 잡수신 후 華城聖廟를 배알하고, 洛南軒에 나아가서 文武庭試·別試를 보며, 文은 崔之聖 등 5명, 武는 金寬 등 56명을 뽑았다. 晝茶小盤果를 드신 후 華城으로 돌아와 夕水刺 夜茶小盤果를 잡수셨고, 12日에는 朝水刺 晝茶小盤果를 드신 후 園所에서 晝茶小盤果

晝水刺, 米飲을 잡수시고, 華城行宮으로 환궁하는 도중 米飲을 잡수셨으며, 華城宮에서는 夕水刺와 夜茶小盤果를 잡수셨다. 13日에는 惠慶宮洪氏(慈宮)를 위한 頌壽進饌宴을 奉壽堂에서 거행하였는데 粥水刺, 早茶小盤果, 進饌, 朝水刺, 晚茶小盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果를 각각 잡수셨다. 14日에는 新豐樓에서 賜米를 하고 洛南軒에서 養老宴을 베풀었고, 粥水刺, 朝水刺, 晝茶小盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果를 잡수셨다. 15日은 還宮日로서 아침에 華城에서 朝水刺를 드신 후, 中路에서 華城에서 만든 米飲을 잡수시고 肆觀站에서 만든 晝茶小盤果, 晝水刺, 米飲, 始興站에서 만든 夕水刺, 夜茶小盤果를 잡수시고 經宿하셨다. 16日에는 始興站에서 朝水刺를 드시고 출발하여 鷺梁站에서 만든 晝水刺, 晝茶小盤果, 米飲을 드신 후 還宮하셨다.^{1:9.5.78-81}

이상에서 본 바와 같이 「園行乙卯整理儀軌」에서 나오는 宮中食의 床차림의 種類는 日常食과 儀禮飲食으로 나눌 수 있고, 日常食은 水刺床(飯水刺, 粥水刺), 米飲床, 晝茶別盤果, 早茶小盤果, 晝茶小盤果, 晚茶小盤果, 夜茶小盤果 등이며, 儀禮飲食은 進饌床 등으로 分類된다.

安養店南邊에서 米飲을 잡수셨으며 9日에서부터 16日까지의 상차림 中 水刺床은 王과 王妃, 母后에게 올리는 日常食의 床 中 하나이다.

王子와 王女에게는 水刺를 使用하지 않고 進止라고 하고, 宮人 및 내외빈, 堂上 이하의 손아랫 사람에게는 飯床이라고 하는데 “水刺”는 蒙古語로서 高麗王朝 時 蒙古로부터 온 王妃에 의하여 宮中語로 되었다 한다.^{6:55}

宮에서는 보통 6時나 7時에 눈을 떠서 세수를 하고 粥水刺를 드신 후 화장을 하고, 옷을 갈아 입으시고, 9時에서 10時頃 朝水刺를 드시는데, 水刺를 늦게 잡수시는 王은 1시간가량이 걸리기 때문에 11시에 아침 水刺를 잡수시는 것이 끝나게 된다. 12時나 오후 1時에 가벼운 식사로서 晝茶小盤果를 드시고 誕生日 또는 儀禮日은 손님 접대를 위하여 麵을 만들게 된다. 夕水刺는 오후 5時에 잡수시게 되며, 그 후 晚茶小盤果, 夜茶小盤果로서 가볍게 드시고 하루 일과를 마치시게 된다.^{6:57-61.7.8}

표 1에서 보이는 床차림 中, 11日과 14日의 粥水刺, 朝水刺, 晝茶小盤果, 夕水刺, 夜茶小盤果는 평상시의 宮에서의 보통 日常食으로 보이며, 9日의 早茶小盤果, 米飲 10日의 米飲, 晝水刺, 晝茶別盤果, 12日의 晝水刺 米飲, 15日의 米飲, 晝水刺, 16日의 早茶小盤果, 米飲 晝水刺는 하루의 긴 여정으로 인하여 특별히 마련해서 올린 床차림으로 보아야 하겠고, 13日의 床차림은 進饌日이기 때문에 특별 床차림이 차려진 것으로 볼 수 있다.

III. 床차림

「圖行乙卯整理儀軌」에서는 이러한 李朝末의 水刺床에서 보였던 두 그릇의 設床은 보이지 않고 있다.

1. 飯

표 3~10는 9日부터 16日까지의 水刺床의 內容을 적은 것이다. 飯은 白飯과 赤豆水和炊인데, 黃⁶과 金⁸의 王과 王妃의 평상시 朝夕 상차림을 보면, 한분의 상차림에 올리는 飯은 白飯과 赤飯 두 그릇이다. 그러나

赤豆水和炊라는 말은 “팥물을 調和시켜 밥을 짓는다”라고 풀이할 수 있는데, 실제로 憑虛閣 李氏(1759~1824)가 지은 「閩閩叢書」를 보면 “*팥물밥”에 대한 기록이 나와 있다.⁹⁴¹

표 3. 飯水刺床의 構成.

對象		慈		宮		大殿, 群主				
場所		鷲梁站		始興站		鷲梁站		始興站		
日時		9日朝		9日夕		9日朝		9日夕		
器皿數		13器		14器		7器		7器		
상차림	元盤(鎿器·黑漆足盤)	飯	1 赤豆水和炊(紅飯)	1 赤豆水和炊(紅飯)	1 赤豆水和炊(紅飯)	1 赤豆水和炊(紅飯)	1 赤豆水和炊(紅飯)	1 赤豆水和炊(紅飯)	1 赤豆水和炊(紅飯)	
		羹	2 魚腸湯	2 明太湯	2 魚腸湯	2 明太湯	2 魚腸湯	2 明太湯	2 明太湯	
		助	3 秀魚蒸	3 雜醬煎	3 秀魚蒸	3 雜醬煎	3 骨湯	3 雜醬煎	3 雜醬煎	
		致	4 骨湯	4 水蘆脂	4 骨湯	4 水蘆脂				
		灸伊	5 黃肉, 猪架飛, 牛足秀魚, 生雉	5 胙, 錦鱗魚, 生蟹	5 黃肉, 猪架飛, 牛足秀魚, 生雉	5 胙, 錦鱗魚, 生蟹	4 黃肉, 猪架飛, 牛足秀魚, 生雉	4 胙, 錦鱗魚, 生蟹	4 胙, 錦鱗魚, 生蟹	4 胙, 錦鱗魚, 生蟹
		佐飯	6 鹽民魚, 不鹽民魚片脯, 鹽脯, 鹽松魚乾雉, 全腹包, 醬卜只	6 民魚魚脯, 藥脯, 肉醬藥乾雉, 細醬, 全腹包乾雉包, 不鹽民魚, 鹽脯鹽乾雉, 甘醬炒, 銀口魚	6 民魚魚脯, 藥脯, 肉醬藥乾雉, 細醬, 全腹包乾雉包, 不鹽民魚, 鹽脯鹽乾雉, 甘醬炒, 銀口魚	6 民魚魚脯, 藥脯, 肉醬藥乾雉, 細醬, 全腹包乾雉包, 不鹽民魚, 鹽脯鹽乾雉, 甘醬炒			5 民魚魚脯, 藥脯, 肉醬藥乾雉, 細醬, 全腹包乾雉包, 不鹽民魚, 鹽脯, 鹽乾雉, 甘醬炒	
		餅	7 生雉餅							
		片肉		7 陽支頭, 牛舌, 猪胞						
		醢	8 生腹, 石花, 蛤	8 蝦卵, 明太卵, 大口卵細蝦, 倭鮓魚, 鱧魚卵, 藥鹽醢	8 蝦卵, 明太卵, 大口卵細蝦, 倭鮓魚, 鱧魚卵, 藥鹽醢	5 生腹, 石花, 蛤, 蟹	6 蝦卵, 明太卵, 大口卵細蝦, 倭鮓魚, 鱧魚卵, 鷄卵醢			
		菜	9 朴, 水芹, 桔萑, 菁筍, 竹筍, 葱, 筍, 青菘	9 雜菜	9 雜菜	6 朴古之, 水芹, 桔萑, 菁筍, 竹筍, 葱, 筍, 青菘				
		沈菜		10 水芹						
		淡沈菜	10 白菜	11 菁根		7 白菜	7 菁根			
		醬	良醬, 蒸甘醬, 醋醬	良醬, 醋醬, 苦椒醬	良醬, 醋醬, 苦椒醬	良醬, 蒸甘醬, 水醬	良醬, 苦椒醬煎			
挾盤(漆器·黑漆足盤)	蒸湯	11 生腹蒸								
	饅頭	12 胙饅頭	13 魚饅頭							
	各色炙	13 架飛, 牛足, 腰骨, 雪夜炙, 散炙	14 黃肉, 胙, 豆太, 腰骨, 猪肉, 生雉, 松耳, 煎醬, 鮓魚							

*팥물밥⁹⁴¹: 좋은 붉은 팥을 원이로 진하게 삶아 그 팥을 건지고 좋은 쌀로 밥을 지으면 맛이 별스럽게도 좋다.

표 4. 飯水刺床의 構成.

對 象	慈 宮			大 殿, 群 主					
	始 興 站	肆 觀 站	華 城	始 興 站	肆 觀 站	華 成			
場 所	10 日 朝	10 日 晝	10 日 夕	10 日 朝	10 日 晝	10 日 夕			
日 時	10 日 朝	10 日 晝	10 日 夕	10 日 朝	10 日 晝	10 日 夕			
器 皿 數	14 器	13 器	15 器	7 器 銀器	7 器 鍍器	7 器 鍍器			
상 사 림	元盤 銀器·黑漆足盤	飯 1	赤豆水和炊 1	赤豆水和炊 1	白飯 1	赤豆水和炊 1	赤豆水和炊 1	白飯 1	
		羹 2	骨湯 2	大口湯 2	豚熟 2	骨湯 2	大口湯 2	豚熟 2	豚熟 2
		助 3	生鯪蒸 3	豚卜只 3	生鯪炒 3	生鯪蒸 3	鯪魚雜醬 3	生鯪炒 3	生鯪炒 3
			致 4	豚卜只 4	鯪魚雜醬 4	生雉卜只 4			
		灸伊 5	軟鷄 5	蟹脚, 軟鯪 5	沈魴魚 5	軟鷄 4	鯪魚, 軟鷄, 生鯪, 蟹脚, 雜散灸 4	生雉牛尾 4	魴魚 4
		散灸 6			藥散灸 6				
		煎片肉 6	煎油花 6						5 陽支頭
		佐飯 7	9 日夕水刺 佐飯斗同 7	6 不鹽民魚, 藥乾雉, 藥脯 廣魚, 全鯪包 6	7 民魚, 全鯪包 大口茶食, 藥脯, 醬卜只 7	5 9 日夕水刺 佐飯斗同 5		6 民魚, 全鯪包 大口茶食, 醬卜只 6	
		醃 8	9 日夕水刺 醃斗同 8	7 明太卵, 鯪魚 卵, 蝦卵, 古之交沈醃 7	8 鱗魚卵 蝦卵 8	6 9 日夕水刺 醃斗同 6			
		菜 9	桔薑熟菜 9	8 肉菜 8	9 桔薑雜菜 9		5 肉菜 5		
		沈菜 10	冬瓜醃 10	9 交沈菜 9	10 交沈菜 10		6 交沈菜 6	7 交沈菜 7	
		淡沈菜 11	蒿根 11	10 水芹 10	11 雉道 11	7 蒿根 7	7 水芹 7		
		醬 12	長醬 醋醬 水醬蒸 12	清醬 芥子 11*	12 汁醬 長醬 醋醬 芥子 12		長醬 水醬蒸 12	長醬 芥子 汁醬 12	長醬 醋醬 芥子 12
		扶盤 湯 12	醋鷄湯 12	11* 豚熟 11	13 雜湯 13				
膾 13	肉膾 13								
饅頭 12		12 魚肉饅頭 12							
煎 14			14 煎油花 14						
各色灸 14	猪肥飛 青魚 14	13 鯪魚, 軟鷄 生鯪, 雜散灸 13	15 生雉 牛尾 15						

*10日 薑水刺 挾盤은 鍍器

2. 羹

「圖行乙卯整理儀軌」에서 보이는 羹은 2가지로 分類된다. 하나는 元盤의 羹이며 다른 하나는 挾盤의 湯이다. 羹과 湯은 같은 조리법으로 분류되나 床에 따라 명칭을

달리하고 있는 것이 특징이다(표 2).

羹에 의하면 흰수라에는 곱탕(미역국), 팔수라에는 곰탕(고기국)을 놓는 것이라^{4:182,672} 하나, 飯에 따른 羹의 分類는 전혀 보이지 않고 있다. 元盤에 올려진 湯

丑 5. 飯水刺床의 構成.

對象		慈 宮		大 殿 郡 主				
場 所		華 城		華 城		華 城		
日 時		11 日 朝		11 日 夕		11 日 朝		
器 皿 數		15 器		15 器		7 器		
상 차 림	元盤 (銀器·黑漆足盤)	飯 1	赤豆水和炊	1	白飯	1	白飯	
		羹 2	土蓮湯	2	秀魚湯	2	秀魚湯	
		助 致	3	胛卜只	3	絡蹄炒	3	絡蹄炒
			4	半乾大口炒	4	黃肉卜只		
		灸 伊	5	沈魴魚	5	鱧魚, 生大蝦	4	雜散炙, 秀魚炙 沈魴魚
		佐 飯	6	民魚煎, 魚卵, 藥乾雉, 廣魚茶食 乾青魚	6	民魚, 秀魚脯, 半乾大口, 生雉茶 食, 全饅包	5	民魚, 秀魚脯, 半乾 大口, 生雉茶食, 全饅包
		醃	7	生鯪醃	7	蛤醃		
		炙					6	各色花陽炙
		蒸	8	生雉蒸	8	鮓魚蒸	6	軟猪蒸
		煎			9	鴉鳥煎		
		饅 頭	9	胛饅頭				
		菜	10	桔萸生菜	10	古芻朴只, 艾芥生菜		
		沈 菜	11	交沈菜	11	菁根	7	菁根
淡 沈 菜	12	山芥	12	山芥				
醬		良醬 醋醬 芥子		良醬 醋醬 芥子				
挾 盤 (漆器·黑漆足盤)	湯 13	秀魚湯	13	蛤湯				
	蒸 14	軟猪雜蒸						
	各 色 炙	15	千增魚 猪芻飛	14	雜散炙 秀魚炙			
	各 色 花 陽 炙			15	各色花陽炙			

의 材料를 보면 생선내장, 명태, 대구, 송어, 누치, 소
뻬, 胛, 꿩, 토란, 냉이, 콩, 두부, 배추, 썩, 소루쟁
이 등, 동물성과 식물성 식품을 골고루 썼음을 알 수
있는데,挾盤에서는 닭, 胛, 소꼬리, 송어, 조개, 낙
지, 긴맛, 추부 등 동물성을 위주로 하여 조리되었다.
各 湯의 그 당시 調理法은 알 길이 없으나 孝宗
(1649~1659)代의 鉅儒 李存齊의 慈堂 張夫人의 手

記로^{10:260} 알려진 「飲食知味方」에 나오는 “胛熟”^{11:23}과
“艾湯”^{14:591,11:45} 그리고 “卵湯”,^{16:541} “牛尾湯”, “艾
湯”, “잡탕”,^{13:550} “영계탕”, “토란탕”, “생선국”,
“송이국”, “양즙내는 법”,^{13:551} “생선끓이는 법”^{14:535}
등 古書에 의하여 참고할 수 있으며 「동국세시기」(洪錫
讓, 1801~1834) 10月條에는 “두부를 가늘게 썰어 꼬
챙이에 꿰어 기름에 부치다가 닭고기를 섞어 국을 끓인

표 6. 飯水刺床의 構成.

對象	慈 宮		大 殿 . 郡 主								
場 所	華 城		華 城								
日 時	12 日 朝		12 日 夕								
器皿數	15 器		7 器								
상 차 림	元盤(銀器·黑漆足盤)	飯 1	赤豆水和炊	1	白飯	元盤(鎗器·黑漆足盤)	1	赤豆水和炊	1	白飯	
		羹 2	薺菜湯	2	訥魚湯		2	薺菜湯	2	訥魚湯	
		助 致	3	猪胞炒	3		雜醬炙	3	猪胞炒	3	雜醬炙
			4	乾青魚炒	4		千葉卜只				
		灸 伊	5	銀口魚	5		沈鱧魚	4	錦鱧魚 銀魚, 細芰飛	4	牛心肉, 腰骨 鮎魚
		佐 飯	6	淡鹽民魚, 肉醬 半乾大口, 黃肉茶食 生雉片脯	6		不鹽民魚, 雜肉餅 蝦屑茶食, 藥脯 全腹	5	淡鹽民魚 半乾大口, 黃肉茶食 生雉片脯, 肉醬	5	不鹽民魚, 雜肉餅 蝦屑茶食, 藥脯 全腹
		醃	7	大口卵, 石花醃	7		甘冬醃				
		饅 頭			8		魚饅頭				
		煎	8	秀魚煎							
		炙			9		花陽炙				
		片 肉	9	陽支頭片肉						6	陽支頭
		蒸						6	鮎魚蒸		
		菜	10	苜蓿, 辛甘草	10		菁笋, 薑等 芥子長音				
		沈 菜	11	交沈菜	11		菁根	7	交沈菜	7	菁根
		淡 沈 菜	12	山芥	12		醃 道				
醬		良醬 醋醬 苦椒醬		良醬 醋醬		良醬 醋醬 苦椒醬		良醬 醋醬			
挾 盤(畫器·黑漆足盤)	湯 13	醃鷄湯	13	腓熟							
	各色 炙	14	錦鱧魚 細芰飛	14	牛心肉 腰骨, 鮎魚						
	蒸	15	鮎魚蒸								
	片 肉			15	陽支頭						

것을 軟泡湯이라 한다^{12:333,14:591}로 나와 있고, 「是臈方」에도 “연포국”이 보인다. ^{13:550} 13日 아침의 生雉軟泡는 위의 조리법 중 닭고기 대신에 꿩고기를 사용한 것이 아닐까 추측된다.

3. 助 致 (표 11)

「園行乙卯整理儀軌」에서 보이는 助致의 種類는 7가지로서 水蓋脂, 湯, 蒸, 炒, 卜只, 煎, 炙의 형태로 나눌 수 있다. 9日에서 16日까지의 助致 中 水蓋脂1, 湯4,

丑 7. 飯水刺床의 構成.

對 象	慈 宮				大 殿 郡 主					
	華 城		華 城		華 城		華 城			
場 所	13日朝		13日夕		13日朝		13日夕			
日 時	15器		15器		7 器		7 器			
器 皿 數										
상 사 림	元盤 銀器·黑漆足盤	飯 1	白飯	1	赤豆水和炊	元盤 鑲器·黑漆足盤	1	白飯	1	赤豆水和炊
		爨 2	生雉軟泡	2	白菜湯		2	生雉軟泡	2	白菜湯
		助 3	生鰻鱧頭湯	3	軟鷄卜只		3	生鰻鱧頭湯	3	土花炒
		致 4	熟肉炒	4	土花炒					
		灸伊 5	石花, 雞肉	5	靑魚		4	細芑飛, 秀魚	4	生雉
		佐飯 6	不鹽民魚, 甘鯢, 雉脯, 鰻卵, 大口茶食	6	民魚, 牛肉卜只, 全鰻茶食, 藥脯, 魚卵		5	不鹽民魚, 甘鯢, 雉脯, 鰻卵, 大口茶食	5	民魚, 牛肉卜只, 全鰻茶食, 藥脯
		醢 7	黃石魚, 石花醢	7	鮮魚卵, 沈靑魚					
		煎 8	鷄卵煎							
		膾 9	萃魚膾							
		菜		8	秀魚菜					
	蒸				6	全雉蒸	6	軟鷄蒸		
	菜 10	生葱, 水芹	9	精製雜菜						
	沈菜 11	靑菰	10	白菜	7	靑菰	7	交沈菜		
	淡沈菜醬 12	雉渣	11	水芹						
	醬	良醬, 醋醬, 苦椒醬		清醬, 醋醬		良醬, 醋醬, 苦椒醬		良醬, 醋醬		
挾盤 漆器·黑漆足盤	溫 13	絡蹄溫	13	牛尾湯						
	蒸 14	全雉蒸	14	軟鷄蒸						
	各色炙 15	細芑飛, 秀魚								
	生雉炙		15	生雉炙						

蒸9, 炒8, 卜只9, 煎1, 煮4로 나누어져, 증, 초, 볶기가 조리의 대부분을 구성하고 있음을 알 수 있다. 蒸, 炒, 卜只는 국물이 거의 없는 조리 형태인데, 黃에 의한 助致의 구분은 찌개 찌의 형태로서^{6:69}(표 17 참조), 오늘날의 찌개는 국물이 어느 정도 있는 것을 말함으로 助致→찌개가 되는 조리의 변천을 엿볼 수 있다. 黃에 의하면 조림과 장아찌를 助致外의 것으로 하여 樸수에 넣고 있으나, 助致의 대부분을 구성하는 蒸, 炒, 卜只에서 蒸은 찌, 炒와 卜只는 조림과 근접하기 때문이다.

“지짐이 보다 찌개가 맛이 좋은 것은 적게 만들고 양념을 잘하며 먼저 밥술에 써내서 모닥불에 바트리지게 끓여 그릇채 접시에 반혀 놓고 먹어야지 큰 그릇에 끓여서 덜어 먹으면 지짐이이다”라고 李容基(朝鮮無雙新式料理製法, 永昌書館, 1924, p.157)^{5:82}는 설명하였듯이 1924년의 찌개는 오늘날의 찌개와는 다른 국물이 적은 조리법임을 알 수 있다.

각 助致의 調理에 대하여 참고되는 古書의 기록을 보면, 「음식디미방」의 “연계찜”,^{11:31} “붕어찜”,^{11:19} 「山

표 8. 飯水刺床의 構成.

對 象		慈 宮		大 殿 郡 主			
場 所		華 城		華 城		華 城	
日 時		14日朝		14日夕		14日朝	
器皿數		15器		15器		7器	
상 차 림	元盤 (銀器·黑漆足盤)	飯	1 白飯	1 赤豆水和炊	1 白飯	1 赤豆水和炊	
		羹	2 艾湯	2 太泡湯	2 艾湯	2 太泡湯	
		助 致	3 瓜充蒸	3 生鯪炒	3 瓜充蒸	3 生鯪炒	
			4 乾秀魚蒸	4 猪胞蒸			
		灸 伊	5 沈青魚	5 黃肉 生蛤	4 鱸魚, 昆者選,	4 軟猪, 鴉鳥	
		佐 飯	6 民魚煎, 蝦卵, 乾青魚, 肉餅, 生雉茶食	6 不鹽民魚, 秀魚脯 片脯廣魚茶食, 雉藥脯	5 民魚煎, 蝦卵, 乾青魚, 肉餅, 生雉茶食	5 不鹽民魚, 秀魚脯 片脯, 廣魚茶食, 生雉藥脯	
		醢 片肉	7 石魚牙甘醢	7 石花雜醢			
		饅 頭蒸	8 陽支頭片肉			6 14日朝, 慈宮, 各色 饅頭와 同-	
			9 水卵	8 松耳蒸			6 軟鷄蒸
		蒸 炙			9 軟鷄蒸		
					10 藥散炙		
		菜 10	雜菜				
		沈 菜	11 交沈菜	11 菁根		7 交沈菜	7 菁根
		淡 沈菜	12 石花雜道	12 山芥			
		醬	良醬 醃醬	良醬 醃醬		良醬 醃醬	良醬 醃醬
挾 盤 (漆器黑漆足盤)	湯	13 竹蛤湯	13 雜湯				
	各色 蒸		14 掣飛, 生雉				
	各色 饅頭	14 胙, 千葉, 生鯪 秀魚, 黃肉, 熟猪肉, 陳鷄					
	各色 炙	15 鱸魚 昆者選	15 軟猪 鴉鳥				

林經濟(洪萬選, 1643~1715)의 “軟鷄蒸”, “煮魚法”, 15:524 「閩閩叢書」의 “봉어찜”, 9:57 「酒方文」(작자, 연대 미상)의 “蟹湯”, 16:540 “영계찜”, 16:540 “봉어찜”, 16:541 「是讓方」(작자, 연대 미상)의 “蟹湯”, 13:550 “골조치”, 13:552 “치넵조치”, 13:552 “생선조치”, 13:552 “승어찜”, 13:552 “봉어찜”, 13:552 “猪胞蒸”, 13:553 “영계

찜”, 13:553 “봉통찜”^{13:553} 등이며, 現在 黃에 의한 宮中 飲食 調理法으로도 참고 4:227-234할 수 있다.

鮓魚雜醬, 雜醬煎, 雜醬煮와 같은 雜醬을 쓰는 助致가 보이는 것은 고추장이나 된장으로 조미한 것으로 보인다. 5:82 黃에 의한 宮中 飲食 中에서도 청국장조치, 절미된장조치, 생선고추장조치 등 된장과 고추장으로 조

표 9. 飯水刺床의 構成.

對象		慈 宮			大 殿 郡 主			
場 所	華 城	肆 勤 站	始 興 站	華 城	肆 勤 站	始 興 站		
日 時	15日朝	15日晝	15日夕	15日朝	15日晝	15日夕		
器皿數	15器	13器	14器	7器(鑪器)	7器(鑪器)	7器(銀器)		
상 차 림	飯	1 白飯	1 赤豆水和炊	1 赤豆水和炊	1 白飯	1 赤豆水和炊	1 赤豆水和炊	
	羹	2 蔬露長湯	2 白菜湯	2 雞湯	2 蔬露長湯	2 白菜湯	2 雞湯	
	助 致	3 秀魚醬 羹	3 竹筴卜只	3 蟹湯	3 秀魚醬 羹	3 秀魚雜醬	3 瓜充蒸	
		4 豚卜只	4 秀魚雜醬	4 瓜充蒸				
	炙 伊	5 鮑魚	5 撻鯉 絡蹄	5 生雉 生鯉	4 牛足 錦鱗魚	4 芛飛, 秀魚 腰骨, 生雉	4 生雉 生鯉	
	佐 飯	6 民魚, 全鯉包 魚卵, 蝦卵, 生雉藥脯, 蝦屑茶食	6 魚脯, 肉脯, 片脯 鹽民魚, 乾石魚	6 9日夕水刺 佐飯斗 同一	5 民魚, 全鯉包 魚卵, 蝦卵, 生雉藥脯, 蝦屑茶食		5 9日夕水刺 佐飯斗 同一	
	醃	7 蛇, 生鯉醃	7 石花, 石卵 蟹紫飯醃	7 9日夕水刺 醃斗 同一			6 9日夕水刺 醃斗 同一	
	煎	8 鴉鳥煎						
	膾	9 錦鱗魚膾						
	蒸			6	猪胞蒸			
	炙			8 花陽炙				
	菜	10 苜蓿辛甘草	8 肉膾	9 水芹生菜		5 肉膾		
	沈 菜	11 交沈菜	9 交沈菜	10 交沈菜	7	交沈菜	6 交 菜	
	淡 沈 菜	12 菁根	10 菁根	11 菁根		7 菁根	7 菁根	
	醬	14 良醬 醋醬 芥子	加蒸醬	良醬 醋醬 苦椒醬	良醬 醋醬 芥子	良醬 芥子 蟹醬	良醬 苦椒醬煎	
挾 盤 器 黑 漆 足 盤	湯	13 豚熟	11* 牛尾湯	12 撻鯉湯				
	蒸	14 猪胞蒸	12 軟鷄蒸	13 骨蒸				
	各色 炙	15 牛足 錦, 鱗魚	13 芛飛, 秀魚 腰骨, 生雉	14 猪芛飛 大蛤				

*15日 晝水刺 挾盤은 食器

리한 조치가 많이 보이고 있다. 4.227-229* 水蒸脂는 현재 시마 곰국 형태를 보이고 있다.
는 없어진 음식명이나, 방신영^{23.26-27}의 요리책에는 다

*수잔지 23.26-27

재료

우육, 후추가루, 느타리, 표고, 석이, 파, 깨소금, 마늘, 계란, 제육, 다시마, 간장, 물
만드는 법

1. 좋은 다시마를 물에 잘 씻어서 불려 가지고 골때쪽 모양으로 썰어서 놓고
2. 연한살을 얇게 저며서 대개 같은 모양으로 썰고
3. 석이, 표고, 느타리를 같은 모양으로 썰고
4. 제육도 순전한 살로만 골때쪽 같이 얇게 썰어서
5. 계란 황백미도 얇게 놓고 부쳐서 같은 모양으로 썰어 가지고
6. 이상 여러가지 재료를 전부 함께 넣고 간장과 여러가지 고명들을 넣어서 물을 치고 잘 끓인다.

丑 10. 飯水刺床의 構成.

對象		慈 宮		大 殿, 郡 主					
場 所	始 興 站		鷺 梁 站		始 興 站		鷺 梁 站		
日 時	16日朝		16日晝		16日朝		16日晝		
器皿數	14器(11器: 銀器)		13器(10器: 鍮器)		7器(銀器)		7器(鍮器)		
元 盤 (黑漆足盤)	飯	1	赤豆水和炊	1	赤豆水和炊	1	赤頭水和炊	1	赤豆水和炊
	羹	2	骨饅頭	2	雜湯	2	骨饅頭	2	雜湯
	助 致	3	秀魚醬蒸	3	軟鷄蒸	3	軟鷄蒸	3	軟鷄蒸
		4	軟鷄蒸	4	骨湯				
	灸 伊	5	秀魚, 腰骨 雜灸	5	錦鱗魚, 腰骨, 胙, 雪夜灸	4	秀魚, 腰骨雜灸	4	錦鱗魚, 腰骨, 雪夜灸
	佐 飯	6	民魚魚鋪, 藥鋪, 肉醬, 藥乾雉, 細醬, 全鯪包, 乾雉包, 不鹽民魚, 鹽鋪, 鹽乾雉, 甘醬炒, 鱈魚, 明太卵,	6	鹽民魚, 不鹽民魚 片鋪, 鹽鋪, 鹽鋪 鹽松魚, 乾雉, 全鯪包, 醬卜只	5	民魚魚鋪, 藥鋪, 肉醬, 藥乾雉, 細醬, 全鯪包, 乾雉包, 不鹽民魚, 鹽鋪, 鹽乾雉, 甘醬炒	5	鹽民魚, 鹽鋪, 不鹽民魚, 片鋪, 藥鋪, 乾雉, 全鯪, 醬卜只
	醃	7	鯪卵, 大口卵, 倭鮑 魚, 鯪魚卵, 藥醬醃 鯪魚	7	松魚卵, 大口卵, 白鯪				
	饅 頭			8	魚饅頭				
	膾	8	生鯪膾			6	生鯪膾		
	菜	9	菁根熟菜	9	熟菜			6	肉膾
	沈 菜	10	水芹						
	淡 沈 菜	11	菁根	10	菁根	7	菁根	7	菁根
	醬		良醬 醋醬 蟹醬		良醬 蒸甘醬 醋醬		良醬 蟹醬		良醬 蒸甘醬 水醬
	挾 盤 (畫器黑漆足盤)	湯	12	雜湯					
蒸		13	架飛蒸						
各 色 炙		14	牛足 錦鱗魚	11	架飛, 牛足, 腰骨 生雉敢灸				
朔 卜 只				12	朔卜只				
熟 全 鯪			13	熟全鯪					

표 11. 飯水刺床의 助致

		9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
助致	朝	秀魚蒸(승어) 竹湯	生鯉蒸 (생전복) 胙卜只(양)	胙卜只(양) 半乾大口炒	猪胞炒 (돼지새끼집) 乾靑魚炒 (청어)	生鯉饅頭湯 熟肉炒	鳳充蒸(평) 乾秀魚蒸 (승어)	秀魚雜羹 (승어) 胙卜只 (양)	秀魚雜蒸 (승어) 軟鷄蒸 (닭)
	晝		胙卜只 鮑魚雜羹 붕어					竹蛸卜只 (긴맛) 秀魚雜羹 (승어)	軟鷄蒸 (닭) 骨湯
	夕	雜羹煎 水蓋脂 (다시마곰국)	生鯉炒 (생전복) 生雉卜只 (평)	結蹄炒 (낙지) 黃肉卜只 (소고기)	雜羹羹 千葉卜只 (천엽)	軟鷄卜只 (영계) 土花炒(眞蛸 :미네굴)	生鯉炒 猪胞蒸	蟹湯(계) 鳳充蒸(평)	

표 12. 飯水刺床의 灸伊와 灸

		9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
元灸	朝	黃肉(소고기) 猪玆飛, 生雉 (평), 牛足 秀魚(승어)	軟鷄 鮑魚(붕어)	沈魴魚(방어)	銀口魚(은어)	石花(굴) 雜肉	沈靑魚	鮑魚(붕어)	秀魚(승어) 腰骨(등골) 雜灸
	晝		蟹脚(계발) 軟鯉(연전복)					遙鯉 結蹄(낙지)	錦鱗魚, 胙 腰骨, 雪夜灸
	夕	胙 錦鱗魚(쏘가리) 生蟹(생계)	沈魴魚(방어)	鱸魚 生大蝦 (생새우)	沈鱧魚(연어)	靑魚(비웃)	黃肉 (소고기) 生蛸	生雉(평) 生鯉 (생전복)	
挾灸	朝	玆飛散灸, 牛足 雪夜灸 (불고기) 腰骨(등골)	猪玆飛 靑魚(비웃)	千葉魚(천어) 猪玆飛	錦鱧魚 (쏘가리) 細玆飛	細玆飛 秀魚(승어)	鱸魚(농어) 昆者道 (곤자소니)	牛足 錦鱗魚	牛足 錦鱗魚 (쏘가리)
	晝		鮑魚(붕어), 生鯉(생전복), 軟鷄, 雜散灸					玆飛 秀魚, 生雉 腰骨	架飛, 牛足 腰骨, 生雉 散灸
	夕	黃肉, 胙, 豆太 (소콩팥), 腰骨 猪肉, 生雉, 松 耳煎醬, 鮑魚	生雉 牛尾	雜散灸 秀魚灸	牛心肉 腰骨(등골) 鮑魚(붕어)		軟猪 孤鳥 (메추리)	猪玆飛 (돼지갈비) 大蛤(대합)	
기타灸			(夕) 各色花陽灸			生雉灸(夕)			

4. 灸 伊

元盤에서는 灸伊, 挾盤에서는 灸으로 나오고 있으나, 大殿 및 郡主의 床에는 慈宮의 挾盤에서 使用한 灸의 材料를 使用하여 灸伊에 썼으므로 灸와 灸伊의 차이가 없는 것으로 보인다(표 12).

元盤의 灸伊는 주로 魚貝類를 많이 사용하고 있고,

挾盤의 灸은 魚貝類와 獸鳥類를 섞어서 사용하였으며, 挾盤의 9日 夕水刺 時 올렸던 各色灸에는 豆太(소의 콩팥)와 松耳煎醬을 쓰고 있음을 볼 수 있다. 당시의 調理法에 대하여 참고 가능한 古書의 기록을 보면 「음식디미방」의 “설하명적”,^{4:511} 「山林經濟」의 “松耳灸耳”,^{15:521} “설하명방”,^{15:523} “軟鷄灸”,^{15:524} 「閩閩叢書」

표 13. 飯水刺床의 醃

	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
醃	朝	生鰻(전복) 石花(굴) 蛤(조개)	蝦卵 倭魴魚 明太卵 鱧魚卵 大口卵 藥蟹醃 細蝦	生鰻醃 (전복)	大口卵 石花醃 (굴)	黃石魚(조기) 石花醃 (굴)	石魚牙 甘醃 (조기 아가미)	蛤(조개) 生鰻醃(전복)	蝦卵, 細蝦 藥蟹醃, 明太卵 倭魴魚, 大口卵 鱧魚卵
	晝		明太卵(명태알) 鱧魚卵(연어알) 蝦卵(새우알) 古之交沈醃 (명태이리)				石花(굴) 石卵(조기알) 蟹菜飯醃	松魚卵(송어알) 大口卵(대구알) 白蝦(흰새우)	
	夕	蝦卵 倭魴魚 明太卵 鱧魚卵 大口卵 藥蟹醃 細蝦	鱧魚卵(연어알) 蝦卵(새우알)	蛤醃	甘冬醃 (곤쟁이)	蘇魚卵 (뽕맹이 알) 沈靑魚	石花 雜醃	蝦卵 倭魴魚 明太卵 鱧魚卵 大口卵 藥蟹醃 細蝦	

표 14. 飯水刺床의 菜

	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
菜	朝	朴古之(박고지), 菁笋(무우순), 水芹(미나리) 竹笋(죽순), 靑菹 桔薑(도라지), 葱笋(음파)	桔薑熟菜 (도라지숙채)	桔薑生菜 (도라지생채)	苜蓿(거여목), 辛甘草(싱검초)	生葱(생파) 水芹(미나리)	雜菜	苜蓿(거여목) 辛甘草(싱검초)	菁根熟菜 (무우숙채)
	晝		肉菜				肉膾	熟菜	
	夕	雜菜	桔薑雜菜 (도라지잡채)	古藟朴只 (꼬들배이) 芥生菜 (죽, 겨자)	菁笋(무우순), 芥子長音 (개자순) 蘆笋(생강순)	桔薑雜菜 (도라지잡채)		水芹生菜 (미나리생채)	

표 15. 飯水刺床의 沈菜와 淡沈菜

	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
沈菜	朝		冬瓜醋 (동아초)	交沈菜 (석박지)	交沈菜 (석박지)	靑菹(오이)	交沈菜 (석박지)	交沈菜	水芹(미나리)
	晝		交沈菜 (석박지)					交沈菜	
	夕	水芹(미나리)	交沈菜 (석박지)	菁根(무우)	菁根(무우)	白菜(배추)	菁根(무우)	交沈菜	
淡沈菜	朝	白菜(배추)	菁根(무우)	山芥(산갓)	山芥(산갓)	雉菹 (생치침채)	石花雜菹	菁根(무우)	菁根(무우)
	晝		水芹(미나리)					菁根(무우)	菁根(무우)
	夕	菁根(무우)	雉菹 (생치침채)	山芥(산갓)	蘆菹	水芹(미나리)	山芥(산갓)	菁根(무우)	

표 16 飯水刺床의 醬과 食品

朝	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
	醬과 食品	良醬 蒸甘醬 醋醬	灸伊 胖頭 生燻餅	良醬 醋醬 水醬 芥	灸伊 煎油 花肉膾	良醬 醋醬 芥子	灸伊 胖頭	良醬 醋醬 苦椒醬	灸伊 秀魚煎 片肉 양시머리, 昌菰 辛甘草	良醬 醋醬 苦椒醬	灸伊 鷄卵煎 草魚膾 生蔥水芹	良醬 醋醬	灸伊 片肉 양시머리, 各色 饅頭	良醬 醋醬 芥子	灸伊 孤鳥煎 (에우리) 또 가리외	良醬 醋醬 蟹醬
晝			清醬	灸伊 魚肉饅頭 肉菜									加蒸醬	肉膾	良醬 蒸甘醬 醋醬	灸伊 熟全鯪 魚饅頭
夕	良醬 醋醬 苦椒醬	灸伊 片肉 魚饅頭 雜菜	芥子 芥子 良醬 醋醬	桔薑 雜菜 灸伊 煎油花	良醬 醋醬	灸伊 孤鳥煎 (에우리)	良醬 醋醬	灸伊 片肉 양시머리 魚饅頭	清醬 醋醬	桔薑 雜菜 灸伊 秀魚菜	良醬 醋醬	灸伊 軟鷄蒸	良醬 醋醬 苦椒醬	灸伊 水芹 生菜		

의 “붕어구이”, 4:535 “설하떡적”, 4:536 「是讓方」의 “蟹灸伊”, “붕어구이”, “생치구이”, “닭구이”, “가리구이”, “족구이”, “송이산적”, 13:555 “제육구이”, “약산적”, 13:556 “가리적”, “족적”, “魚炙”^{13:571} 등이 있다.

9日 朝水刺挾盤의 “雪夜炙”을 “불고기”로 표기하였는데, 雪夜炙은 雪裏炙으로부터 온 것으로 “고기를 썰어片을 만든 것을 설야라고 하며, 이것은 中國 宋나라 太祖가 雪夜에 相臣 趙普를 방문하였을 때 비로소 만든 것이라”^{18:412}라는 것이다.

上記의 古書에는 한결같이 “雪下免炙”으로表記하고 있으나 이것은 雪夜가 雪下로 된 것 같다. 조리법도 各古書마다 한결같이 소고기 등심을 얇게 저며 불고기 양념을 한 후 재워두었다가 꼬챙이에 꿰서 불에 굽는 것으로 나타나고 있다. 현재의 불고기와 다른 점은 꼬챙이의 使用 有無이다.

黃에 의한 宮中飲食 中 구이와 산적 調理法^{4:247-255}으로도 참고된다.

5. 佐 飯

보존성이 있고 맛이 진한 밑반찬 무리를 통틀어 말하는, 12:309-310 저장식품으로 가능한 것^{6:77}으로서 밥을 먹도록 도와준다는 뜻이 있다는^{12:309-310} 식품이다. 佐飯은 지금의 脯類, 마른찬類, 자반類, 튀각類, 부각類와 같은 보존식으로 볼 수 있는데, 「園行乙卯整理儀軌」에서의 佐飯은 상당히 다양한 형태로서 나타나고 있다.

魚貝類로는 鹽民魚, 不鹽民魚, 鹽松魚, 全鯪包
民魚魚脯, 秀魚脯, 銀口魚, 廣魚,
大口茶食, 全鯪茶食, 民魚煎, 魚卵,
廣魚茶食, 乾靑魚, 半乾大口, 鯪卵,
淡鹽民魚, 鯪屑茶食, 甘鯪, 魚脯,
乾石魚

肉類로는 片脯, 鹽脯, 乾雉, 雉脯, 藥脯,
藥乾雉, 乾雉脯, 鹽乾雉, 生雉片脯,
生雉藥脯, 肉脯, 生雉茶食, 黃肉茶食,
雉肉餅, 肉餅, 牛肉卜只

기타 醬卜只, 肉醬, 細醬, 甘醬炒 등으로 생선소금절임, 脯(魚, 肉), 乾魚類, 魚卵, 새우알, 魚茶食, 새우다식, 魚煎, 肉餅(고기煎?), 肉茶食, 乾肉類, 肉類소금절임, 牛肉볶이(장조림), 醬類로 되어 있다.

上記의 佐飯 中 茶食類는 鯪屑茶食에서도 알 수 있듯이, 乾材料를 가루로 만들어 茶食판에 적어낸 것이 아닌가 생각되며 “屑”은 碎末(가루) “설”로서, 새우가루 茶食이라는 뜻이다. 현재의 “복어보푸래기”도^{4:280} 같은 類의 식품이 변형된 것이 아닌가 추측되기도 한다. 肉餅은 「園幸乙卯整理儀軌」중 15日 晝茶小盤果의 食選品에 썩, 진계, 황육, 제육, 계란을 위주로 한 各色肉食餅에 의하여 “고기煎”임을 알 수 있다. 佐飯에 醬類가 보이는 것은 「是讓方」에^{11:560} “장볶이에는 여란, 민어 자반 저민것, 약포, 천리찬, 굴비 등을 것들이다”라고 나와 있다. 즉 장볶기, 육장, 세장, 감장초는 佐飯을 보다 맛있게 먹기 위한 조미료의 역할이다. 牛肉卜只는 「閩閩叢書」에 나오는 “진주좌반”이^{9:71} 장조림의 형태로 나타나고 있는 것으로 보아 지금의 장조림에 속한다고 보아야 하겠다. 당시의 조리법에 대하여 참고되는 古書의 기록은 “음식더미방”의 “생선말리는 법”,^{11:33} 「閩閩叢書」의 “雉肉脯”, “藥脯”, “片脯”,^{9:71} 「是讓方」의 “민어자반”, “조기자반”, “청어자반”, “방어자반”, “송어자반”, “마른전복”, “염민어”, “乾연어”, “乾대하”, “乾광어”, “건대구”, “전복쌈”, “약포”, “어포”, “산포”,^{13:557} “고추장볶이”, “장볶이”,^{13:560} 「婦人必知」(작자미상, 1855~?)의 “진유화”, “전복포”,^{19:574} “편포”, “약포”,^{19:575} “고추장 볶는

법”, 19:576 등이 있다. 黃에 의한 宮中飲食 中 자반, 포, 전유어 조리법으로도 참고된다. 4:277-281, 258-264

「園行乙卯整理儀軌」의 佐飯은 다양한 재료와 조리법으로 만들어진 식품을 한그릇에 담아내고 있는 영양과 맛의 복합적 조화성을 나타내는 식품이라 할 수 있다.

6. 醃

醃의 材料는 전복, 굴, 조개, 새우, 새우알, 명태알, 대구알, 연어알, 조기알, 송어알, 밴댕이알, 외방어, 조기, 청어, 게, 조기아가미, 명태이리, 곤쟁이인데, 醃는 1~7가지를 한접시에 담았다. 8日 동안, 새우알 6회, 대구알 6회, 연어알 6회, 명태알 5회, 약게해 5회, 외방어 4회, 굴 5회, 細蝦 4회, 조개 3회, 전복 3회, 송어알 1회, 조기알 1회, 밴댕이알 1회, 조기 1회, 청어 1회, 白蝦 1회, 조기아가미 1회, 곤쟁이 1회, 명태이리 1회로 올린 것으로 보아 주로 魚卵이 醃의 주요 품목임을 알 수 있다(표 13).

당시의 調理法에 대하여 참고되는 古書의 기록은 「음식디미방」의 “계젓담는 법”, 11:18 “약계젓”, 11:19 「閩閩叢書」의 “비우젓(청어젓)”, 9:60 “交沈醃”, 9:61 “계젓담는 법”, 9:67 「酒方文」의 “약계젓”, 16:541 「是議方」의 “계젓”, “청어젓”, “조기젓”, “굴젓”, “새우젓”, “곤쟁이젓”, “황새기젓”, 13:561 “젓갈담는 법”, 13:571, 「婦人必知」의 “계젓”^{19:574} 등이 있다. 黃에 의한 宮中飲食 中 젓갈 調理法도 4:274-276 참고할 수 있다.

7. 菜

菜에는 生菜와 熟菜로 나누고 있다(표 14).

많이 올려진 材料는 도라지가 5회로 가장 많고 다음이 미나리, 무우순의 순서이다. 菜속에 肉菜와 肉膾가 들어간 것은 13日 夕水刺의 內容 中 菜, 沈菜, 淡沈菜 外의 다른 菜에 秀魚菜를 넣고 있다(표 7 참조). 이는 「是議方」에서 魚菜를 설명하기를 “흰파와 미나리를 3cm 씩 자르고 생선은 토막내어 도둑하게 자른다. 전복 해삼은 골짜쪽 같이 썰고, 고추는 반을 갈라 씨를 바르고 국화잎, 표고, 느타리, 석이 등을 정히 씻어 건져서 녹말을 문혀서 물이 팔팔 끓을 때 잠깐 삶아 건져 물을 빼고, 그릇에 담고 초장에 고추가루를 타서 쓴다”, 13:569 「東國歲時記」에서는 魚菜를 “생선을 얇게 베어 익힌 후 菹菜, 국엽, 총아, 석이, 숙부, 계란 등을 갖들인 것을 말한다”^{14:589}로 설명하였듯이 魚菜이나, 미나리, 흰파, 고추, 국화잎, 표고, 느타리, 석이 등 많은 채소를 갖들이기 때문에 菜部에 魚菜를 넣은 것으로 사료되며 따라서 “肉菜”나 “肉膾”도 같은 줄기라고 본다.

古書에 의한 調理法의 참고는 「음식디미방」의 “잡채”, 11:47 「山林經濟」의 “新笋와 陳笋 삶는 법”, “竹笋

醋菜”, 15:520 “水芹菜”, 15:521 「是議方」의 “파나물”, “죽순나물”, “두릅나물”, “도라지나물”, “숙주나물”, “미나리나물”, “오이나물”, “도라지생채”, “오이생채”, “무우생채”, 13:564 “박나물”, “썩갓나물”, “각종 채소나물”, 13:565 “魚菜”, 13:559 “肉膾”, 13:560 “미나리강회”, “세파강회”, 13:560 「婦人必知」의 “죽순채”^{19:576} 등으로 참고되며, 黃에 의한 宮中飲食 中 생채, 숙채 조리법⁴도 참고할 수 있다.

8. 沈菜類

김치는 (沈菜) 탐침→담침→김치→김치가 된 것으로, 20:103 沈菜類는 김치류이다. 김치를 沈菜와 淡沈菜로 分類한 것은 淡菹는 싱거운 김치를 말하는 것이기 때문이다. 15:522 그런데 1827年 “徐有榘”가 지은 「임원십육지」속에는 김치류를 醃藏菜(소금절임 김치, 초절임 김치), 菹菜(장아찌), 鮓菜(식해형 김치), 沈菜(김치)로 分類하였다. 20:125

園行乙卯整理儀軌에서 보이는 沈菜類에는 위의 4가지가 다 들어있는 것으로 보인다. 沈菜部에서의 水芹은 미나리초절임이나 미나리장아찌, 冬菹는 동아초절임, 交沈菜는 석박지, 菁根은 깍두기, 白菜는 배추김치, 青菹는 오이장아찌나 오이소박이 형태일 것이며, 淡沈菜部에서의 白菜는 상건지, 菁根은 나박김치나 동치미로 추정된다(표 15).

「是議方」에서 보이는 오이장아찌, 장판지, 미나리장아찌, 숙대감장아찌^{13:558} 등은 현재의 “장아찌”라기 보다는 오히려 “醬김치”에 가까운 것이다. 또한 交沈菜에서의 交는 “섞일”, “교”로서 「閩閩叢書」의 “交沈醃”^{9:61} 보면, 말린송어, 조기, 밴댕이, 생복을 굴젓항아리에 커커 넣고 익힌 것을 交沈醃라고 한 것을 보면, 交沈菜란 소위 “석박지(菹漬方)”^{21:580} 일컫는, 여러 종류의 야채와 여러 종류의 어패류를 섞어서 담근 김치를 말하는 것이 아닌가 생각되는데, 古書에 나오는 석박지 조리법을 보면, 여러 종류의 채소류, 향신류, 젓갈, 해산물을 함께 버무린 김치로^{9:47, 13:562} 설명하고 있다.

山芥는 “山芥菹法”으로서 「閩閩叢書」에도 나오거니와, 그 당시 山芥(산갓)를 많이 썼던 것은 윤 2月 9日 頃이면 봄으로서 山芥가 계절식품이기 때문이며, 雉菹란 꿩으로 담은 김치를 뜻하는데 朝鮮朝 時代에는 소고기보다 꿩고기를 많이 사용하였다.¹⁰ 石花雜菹는 굴을 이용하여 만든 석박지類로서 柳得恭(1747~1800)이 지은 「京都雜誌」^{21:580}와 「東國歲時記」^{14:592}에 “雜菹”(석박지)가 등장하고 있고, 李의 「韓國食品文化史」에는 “醃菹方”이라 하여 醃菹도 석박지임을 설명하고 있다. 20:123

당시의 調理法에 대하여 참고할 수 있는 古書의 기록은 「음식디미방」의 “산갓김치”,^{11.46} 「山林經濟」의 “松沈菹法(배추김치)”, “黃菘淡菹法(오이소박이)”, “蘿菹凍沈菹法(무김치)”, “沈蘿菹鹹菹法(무우판지)”,^{15.522} 「閩閩叢書」의 “석박지”, “동아석박지”, “동치미”, “어육김치”, “동가김치”, “산갓김치”,^{9.47-51} 「酒方文」의 “외가지무우침채”,^{16.542} 「是議方」의 “어육침채”, “석박지”, “동아김치”, “동아석박지”, “배추김치”, “오이김치”, “굴김치”,^{13.562-563} “오이장아찌”, “장판지”, “미나리장아찌”, “속대감장아찌”,^{13.558} 「婦人必知」의 “동치미”, “생치침채”, “전복김치”, “장판지”,^{19.573} 「京都雜誌」의 “雜菹”, 「東國歲時記」의 “雜菹”¹⁴ 등이 있다.

9. 醬類

표 16은 「園行乙卯整理儀軌」에서의 9일부터 16일까지 각 날짜별로 차려진 醬類와 各醬이 使用되었으리라고 생각되는 음식을 기록한 것이다.

「是議方」에는 醬의 용도에 대한 몇가지의 기록이 나오는데, 魚菜, 조개회, 낙지, 소라, 전복, 해삼, 熟膾, 굴회는 醋醬에 곁들여 먹는다는 것을 설명하고 있고, 그 醋醬에는 고추가루, 파, 생강을 다져넣고 흑겨자도 쓴다는 것이다.^{13.561} 또한 호박煎, 알쌈, 편육, 족편도 醋醬을 쓰는데, 제육편육일 때에는 醋醬에 젓국과 고추가루를 넣으며, 미나리강회, 세파회, 두릅회는 초고추장을, 魚膾에는 겨자와 초고추장을, 肉膾에는 초고추장에 후추와 꿀을 섞어서 곁들이고, 雜膾는 기름에 후추가루, 소금을 넣어 먹는다고 하였다.^{13.560-561} 「음식디미방」에는 秀魚饅頭를 醋醬에^{11.30} 「東國歲時記」에는 진산채(進山菜), 連餅, 魚饅頭를 醋醬으로 먹는다.^{14.587-590}라는 기록이 있고, 「山林經濟」에는 兒猪蒸을 醋醬에 찍어 먹는다고 기록하였다.^{12.214} 따라서 이러한 기록들을 보면 醬의 용도에 대하여 어느 정도 윤곽이 잡히고, 이러한 윤곽에 의하여 上記의 表를 작성하였다. 良醬(간장)은 湯과 灸伊를 위하여, 醋醬은 餅, 饅頭, 各種의 煎, 魚菜, 肉菜, 片肉, 魚膾用으로, 苦椒醬은 미나리강회, 苜蓿 辛甘草회, 파강회를 위하여 썼으며, 肉菜 胖饅頭, 쏘가리회, 도라지잡채에는 醋醬에 경우에 따라 芥子(겨자)를 곁들인 것으로 사료된다. 그 외에 음식에 따라 독특한 醬이 보이는데 胖饅頭는 蒸甘醬, 肉膾에는 加蒸醬과 水醬蒸, 桔菴雜菜에는 汁醬, 熟全膾에는 蒸甘醬을 넣은 것으로 보인다.

따라서 당시의 醬의 용도는 음식에 따라 다양하게 사용하였음을 알 수 있고, 현재 널리 애용되고 있는 고추장은 채소류에만 한정하고 있음을 알 수 있다.

당시의 調理法에 대하여 참고 가능한 古書의 기록은

「山林經濟」의 “膾에 쓰는 芥子 만드는 법”, “沈醬法”, “沙蔘桔菴沈醬法”, “生蟹沈醬法”, “大小蝦沈醬法”, “牛腎沈醬法”, “豆腐沈醬法”, “魚肉沈醬法”, “汁醬法”, “醋法”,^{15.521-530} 「음식디미방」의 “초담는 법”, “초번”,^{11.73} 「閩閩叢書」의 “청장 급하게 만드는 법”, “두부장”, “집메주장”, “고추장”, “즙장”, “식초법”,^{9.35-40} 「婦人必知」의 “고추장 볶는 법”이¹⁹ 있다.

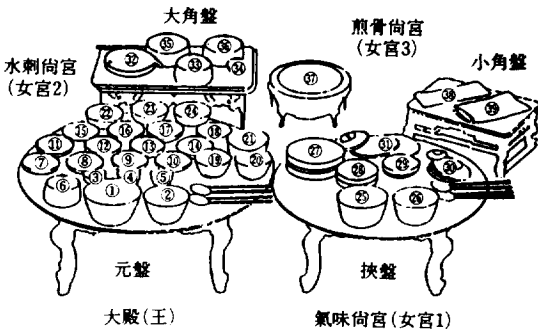
10. 煎, 膾, 饅頭, 蒸, 餅, 片肉

「園行乙卯整理儀軌」에서 보이는 煎, 膾, 饅頭, 蒸, 餅, 片肉類를 보면 煎油花, 秀魚煎, 鶉鳥煎, 鷄卵煎, 錦鱗魚膾, 肉膾, 葦魚膾, 生鯉膾, 肉菜, 秀魚菜, 魚饅頭, 胖饅頭, 各色饅頭(胖, 千葉, 生鯉, 秀魚, 黃肉, 熟猪肉, 陳鷄), 魚肉饅頭, 猪胞蒸, 骨蒸, 全雉蒸, 鮓魚蒸, 軟鷄雜蒸, 飛蒸, 水卵, 生雉蒸, 生雉餅, 陽支頭片肉, 牛舌片肉, 猪胞片肉 등으로, 당시의 調理法에 대하여 참고되는 古書의 기록은 「음식디미방」의 “魚煎法”, “魚饅頭法”,^{11.16} “송어만두맛질방문”,^{11.30} “軟鷄蒸”,^{11.25} “붕어찜”,^{11.19} 「山林經濟」의 “軟鷄蒸”, “秀魚饅頭”,^{15.524-525} 「閩閩叢書」의 “붕어찜”,^{9.57} “전돼지고기”, “돼지새끼찜”,^{9.76-77} “메추라기요리”,^{9.80} “번씩만두”,^{9.82} “전유어”,^{9.84} 「酒方文」의 “영계찜”, “붕어찜”, “水卵”,^{16.541} 「是議方」의 “붕어찜”, “갈비찜”, “영계찜”,^{13.552-553} “魚菜”, “水卵”, “참새전유어”,^{13.559} “肉膾”, “魚膾”, “雜膾”, “작은 생선회”, “熟膾”,^{13.560} 「婦人必知」의 “붕어찜”, “魚菜”, “전유어”,^{19.574} 「東國歲時記」의 “魚饅頭”, “魚菜”,^{14.589}가 있으며, 黃에 의한 宮中飲食 調理法이 있다.

11. 床과 器

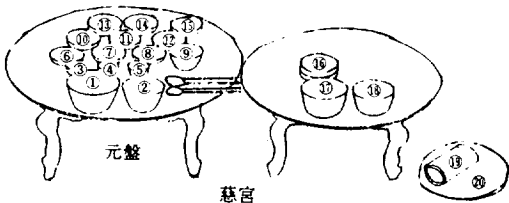
使用되었던 飯器는 周鉢, 羹은 湯器, 助致器는 助致器, 沈菜器는 甫兒(보시기), 醬器는 鍾子, 饅器는 標匙에 담았고 모두 다 뚜껑이 있었다. 使用된 수저는 銀이었고 揮巾은 휘젓쟁반에 담았으며, 茶罐으로 銀酒煎子를 鍾盤에 담아 사용하였다. 또한 水刺가 식지 않도록 싸두는 솜보자기인 襦袱도 사용하였다.⁵ 上記의 器皿은 元盤에서는 鍮器나 銀器를 挾盤에서는 畫器를 구분지에 사용한 것이 특징이다. 宮에서는 5월 5日 端午節句부터 8월 15日 秋夕까지는 陶磁器를 사용하고 추석부터 겨울을 넘기고, 단오까지는 추울 때이기 때문에 銀器나 鍮器를 사용한다 한다.^{6.64} 正祖代에 生存했던 柳得恭(1747~1800)이 지은 「京都雜誌」를 보면 鍮器에 대하여 “유기란 것은 사람들이 반드시 飯器, 湯器, 菜蔬器, 炙器 등을 만들어 일탁에 쓰는데 卉盆이나 夜壺에 이르기까지 다 鍮鑄物을 쓴다”로 나와 있는 바와 같이, 그 당시 鍮器는 매우 흔한 물건이었고, 대중적으로

圖 1. 黃憲性에 의한 王과 王妃의 朝, 夕水刺 상차림.
(12標)^{6,75}



- | | | |
|-------------|--------------|--------------|
| 1. 백반 | 14. 전유어⑧ | 27. 승능 |
| 2. 곶탕 (미역국) | 15. 마늘장아찌⑨ | 28. 空器 |
| 3. 청장 | 16. 생채⑩ | 29. 空器 |
| 4. 초장 | 17. 조림⑪ | 30. 은수저 5벌 |
| 5. 초고추장 | 18. 편육⑫ | 31. 뚜껑 |
| 6. 吐口 | 19. 찌개 (새우젓) | 32. 옥수 |
| 7. 복어보푸래기⑬ | 20. 찌개 (된장) | 33. 生卵 |
| 8. 구이 (냉)⑭ | 21. 찜 | 34. 참기름 |
| 9. 구이 (온)⑮ | 22. 각두치 | 35. 생야채 |
| 10. 회 (膾)⑯ | 23. 배추김치 | 36. 소고기 |
| 11. 醃⑰ | 24. 동치미 | 37. 화로와 전골남비 |
| 12. 菜 (나물)⑱ | 25. 赤飯 | 38. 수저집 |
| 13. 水卵⑲ | 26. 곶탕 | 39. 휘건 |

圖 2. 園行乙卯整理儀軌의 13日 朝水刺 상차림의 복원
圖 (慈宮床).



- | | |
|------------|-----------|
| 1. 白飯 | 11. 鷄卵煎④ |
| 2. 生雞軟泡 | 12. 葷魚膾⑤ |
| 3. 良醬 | 13. 生蔥水芥⑥ |
| 4. 醋醬 | 14. 菁瓜沈菜⑦ |
| 5. 苦椒醬 | 15. 雉道 |
| 6. 佐飯① | 16. 絡蹄湯 |
| 7. 石花雜肉灸伊② | 17. 全雉蒸 |
| 8. 生鯉頭湯 | 18. 各色炙 |
| 9. 熟肉炒 | 19. 揮巾 |
| 10. 醃③ | 20. 휘건쟁반 |

飯器, 湯器, 菜蔬器, 炙器를 사용했었음을 알 수 있다.

따라서 宮에서는 銀器는 王과 王妃, 鍮器는 그 이하의 사람들이 사용하는 것이 보편적이나,^{6,64} 大殿床에

한결같이 鍮器로 차린 것은 正祖의 효심과 평소의 儉朴한 生活 哲學의 일면이라 볼 수 있다.^{5,489}

床에 있어서는 慈宮계는 元盤과 挾盤(접반), 大殿계는 元盤만인 단상이었다. 黃^{6,72}에 의하면 宮에서 使用하는 元盤과 挾盤의 漆은 朱漆이라 하였으나, 黑漆을 한 足盤을 사용하였다.

IV. 黃^{6,75}의 宮中 상차림과의 비교분석

圖 1, 2 및 표 10은 慈宮의 水刺床과 黃憲性의 宮中 飲食 상차림에 대한 것이다.

慈宮床은 元盤과 挾盤이며 黃 및 金⁶에 의한 冊床盤은 보이지 않고 있다. 黃에 의한 宮中床차림인 12標반상이 19세기 末頃이라고 한다면, 약 1세기의 差異에 의한 變化인지 어떤지는 알 길이 없으나, 확실한 것은 圖 1의 책상반에 있는 揮巾이나 酒煎子를 慈宮床에서는 이들을 모두 쟁반에 담아 사용하였다는 사실에서 변화를 짐작케 한다.

圖 1의 挾盤과 각 冊床盤, 圖 2의 挾盤은 元盤을 보조해 주는 보조盤이라고 볼 때, 짐차 쟁반보다는 冊床盤의 편리함으로 보조반의 수가 증가된 것으로 보인다. 차려진 饌品의 수도 현격한 차이를 보이는데, 黃에 의한 12標 반상과 비교시 13日 朝水刺의 慈宮床은 7標 반상 정도로 차려진 床차림이며(圖 2의 6, 7, 10-14) 특 징적인 것은 標으로서가 아니라 그릇 수로서 表示한 것이다. 그 당시에는 가장 잘 차릴 때에 15器를 올려 놓는다고 생각되는데(13日은 進饌日로서 慈宮의 13日 朝·夕水刺는 15器), 현재의 12標이 그 당시의 15器에 해당된다고 볼 때, 圖 1, 2는 食品의 구성과 饌品數에 대하여 많은 비교를 제시해 준다 하겠다. 같은 점을 보면, 첫째, 標數에 醬을 제외시킨 것은 15器에서 醬을 제외시킨 것과 같으며, 둘째, 12標이나 15器나 飯, 羹(국), 助致(찌개), 蒸(찜), 佐飯(자반), 灸伊(구이), 醃(젓갈), 菜(나물), 沈菜(김치), 醬(장)은 거의 비슷한 형태와 구성을 보이고 있다(표 18).

다른 점은, 첫째, 標數에서 沈菜類(김치류)를 제외시키고 있으나 15器에서는 포함시키고 있고 둘째, 12標에서는 白飯과 赤飯으로 飯이 2器인데 반하여 15器에서는 1器이며, 셋째, 12標에 있는 장아찌나 조림이 15器에는 보이지 않고, 넷째, 12標에는 보이지 않는 것으로서 15器의 菜部에 肉菜나 肉膾가 들어갔으며, 다섯째, 汁醬이 15器에 포함되었고, 여섯째, 水蒸蒸, 加蒸醬과 같은 독특한 醬의 種類가 보이고 있는 점 등이다. 표 17을 보면 慈宮床의 식품구성에 있어서, 魚類, 肉類, 채소류가 적절히 잘 배합되어 있음을 알 수 있는데

표 17. 慈宮의 水刺床과 黃^{4,78}의 宮中飲食 상차림

黃 ^{4,78} 의 宮中飲食		圖行乙卯整理儀軌의 慈宮床의 水刺																		
		9日		10日			11日		12日		13日		14日		15日		16日			
		朝	夕	朝	晝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	夕	朝	晝	夕	朝	晝	
12標		13器	14器	14器	13器	15器	15器	15器	15器	15器	15器	15器	15器	15器	15器	13器	14器	14器	13器	
飯	× *	×	×	×	×	*	×	*	×	*	*	×	*	⊗	*	×	×	×	×	
羹	○	●	●	○	●	○	●	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○	●	○	
助致	水蒸脂																			
	湯									●								●		
	蒸	점	●		●								●	○○○				●		
	炒					●	●	●	●			●		●						
	煎		○																	
	羹	씨게			●										●	●				
	卜只															●				
醬果	장아찌	1																		
	조림	2																		
	佐飯	3	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	灸伊	4 5	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	臚	6	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	臚	7									●				●			●		
	煎油花	8			●															
	片肉	9																		
	水卵	10																		
菜	熟菜	11	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○				○	○
	生菜	12	○					○	○	○	○	○	○			○		○		
	기타					육회										육회				
	沈菜	각두기 배추김치 동치미	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	淡沈菜		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	餅																			
	煎								●											
	菜											●								
醬	清醬				●															
	醋醬		●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	苦椒醬			●															●	
	蒸甘醬		●																●	
	良醬		●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	水醬蒸				●															
	芥子					●	●													
	鹽醬																		●	
	加蒸醬																		●	
汁醬																				
挾盤	煎					●														
	饅頭			●		○													●	
	蒸		●						●	●										
	片肉																			
	卜只																		●	
	炙							○	○		○								○	

× 赤豆水和炊 肉鳥類 ○ 肉魚類 소육 ○ 肉魚類
 * 白飯 ● 魚貝類 ● 醬料 ○ 類 소육

표 18. 飯床차림의 비교

	飯	羹	助致	(蒸)	佐飯	灸伊	醃	菜	沈菜	醬
黃의 12浬	1(1)	1(1)	2	1	1	2	1	2	3	3
慈宮의 15器	1	1(1)	2	(1)	1	2(1)	1	1~2	2	1~3

13日 朝水刺를 예를 들어 보면 肉類 4器, 魚貝類 4器, 肉魚類 3器, 채소류 3器로서 상당히 짜임새 있는 식단을 보여주고 있다.

V. 맺는말

朝鮮王朝의 宮中の 日常食을 究明하기 위하여 「園行乙卯整理儀軌」에 나오는 朝·晝·夕水刺를 중심으로 考察한 결과는 다음과 같다.

1. 床은 元盤과 挾盤의 黑漆足盤을 사용하였고 주전자나 揮巾은 鈔盤에 담아 사용하였다.
2. 現在の 12浬와 같은 饌品の 규정은 없고, 그릇數로서 표시하였다.
3. 그릇의 數는 醬을 제외한 것으로 한정하고 있다.
4. 元盤에는 飯, 羹, 助致, 佐飯, 灸伊, 醃, 膾, 煎油花, 片肉, 水卵, 菜, 沈菜, 淡沈菜, 醬이 올랐고, 挾盤에는 湯, 饅頭 蒸, 卜只, 炙, 片肉, 膾, 煎油花 등이 올랐다.
5. 慈宮은 13~15器, 大殿은 7器차림이었다.
6. 상차림에 있어서 飯 1, 羹 1(1), 助致 2, 蒸(1) 佐飯 1, 灸伊 2(1) 醃 1, 菜 1~2, 沈菜 2, 醬 1~3의 일정한 규칙은 현재의 宮中 상차림의 12浬반상과 거의 비슷한 형태와 구성을 보이고 있었다.
7. 選品の 菜部에 肉菜와 肉膾가 올라 있었다.
8. 汁醬이 종지수에 들어가지 않고, 독립된 饌品類에 들어 있었다.
9. 魚貝類, 肉類, 채소류가 적절히 배합되어 있는 짜임새 있는 식단을 보여주고 있다.
10. 器皿은 元盤에는 銀器나 鍮器, 挾盤은 畫器를 사용하였다.
11. 調理法에 다양하게 고루 갖추어져 있고 잘 발달하였다.

2. 黃慧性, 韓國의 味覺, 宮中飯食研究院, 1971.
3. 黃慧性, 한국음식, 宮中飯食研究院, 1980
4. 黃慧性, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
5. 金春蓮, 18世紀 宮中飯食考, 대학가정학회지, Vol. 22, No.4, 1984.
6. 黃慧性·石毛直道, 韓國の食, 平凡社, 1988.
7. 金用淑, 韓國女流文學 및 宮中風俗의 研究, 숙명여자 대학교, 1970.
8. 金命吉, 樂善齊周邊, 中央日報, 1977.
9. 정양완, 역주 閩閩叢書, 보진제, 1975.
10. 尹瑞石, 韓國食品史, 韓國文化史大系IV, 高大民族文化研究所, 1970.
11. 安東長氏, 閩臺是議方 음식디미방 황혜성편, 韓國印書出版社, 1980.
12. 李盛雨, 韓國料理文化史, 教文社, 1985.
13. 是議方, 黃慧性편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
14. 洪錫謨, 東國歲時記, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
15. 洪萬選, 山林經濟, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
16. 酒方文, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
17. 吳漢根, 新字源, 辭書出版社, 1950.
18. 李盛雨, 高麗以前的 韓國食生活史研究, 鄉文社, 1978.
19. 婦人必知, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
20. 李盛雨, 韓國食品文化史, 教文社, 1984.
21. 柳得恭, 京都雜誌, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
22. 園行乙卯整理儀軌 4卷, 奎章閣, 延世大學本.
23. 방신영, 우리나라 음식 만드는 법, 1954.

참고문헌

1. 李盛雨, 朝鮮王朝 宮中食에 관한 文獻學的 研究, 韓國食文化學會誌, Vol.1, No.1, 1986.