

## 園行乙卯整理儀軌 中 調理面에서 본 粥床·米飲床 및 顯隆園에서의 상차림考

金尙寶·韓福眞\*·李盛雨\*\*

대전보건전문대학 전통조리과

\*춘천전문대학 전통조리과

\*\*한양대학교 가정대학 식품영양학과

(1989년 9월 29일 접수)

## A Study of Cookery of Daily Meal (Jook Soora Sang: Rice Gruel, Mieum Sang: Thin Gruel, Soora Sang and Bankwa Sang in Hyun Neung Won) 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 September 29, 1989)

### Abstract

To analyze daily meal of royal meal, studied Jook Soora Sang (Rice Gruel), Mieum Sang (Thin Gruel) and Bankwa Sang, Soora Sang in Hyun Neung Won 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.

Rice Gruel (Jook Soora Sang), taken before breakfast, was arranged the same as the Soora Sang.

The table for thin gruel (Mieum) was arranged in three kinds of sets; one for thin gruel, the others for stewed meat (Goem) and sugared fruit (Jeong Kwa). The diet seems to have been quit scientific and restorative.

Bankwa Sang and Soora Sang in Hyun Neung Won was arranged the same as the other Bankwa Sang and Soora Sang. Therefore setting the table of royal meal had a rule.

### I. 序 論

粥의 역사는 「書經」과 「禮記」<sup>1,84</sup>에 이미 그 기록이 보이고 있고, 우리나라에도 여러 기록들이 있어서, 대용주식, 별미물 보양식, 치료식, 환자식, 민속식, 구황식, 음료 등의 역할을 죽이 담당하였었다. 朝鮮時代의 「靑莊館全書(1795)」에는 "서울의 市女들의 죽과는 소리가 개부르는 듯하다"는 말로서, 1700年代에 죽은 시 관할 정도로, 매우 보편화된 음식이었다.<sup>1,84</sup> 아침의 대용주식으로서의 粥은 일반인에게도 널리 퍼져 있어서

「林園十六誌」에는 張來의 「粥記」를 인용하여 "매일 아침에 죽 한사발을 먹으면 胃腸에 좋다. 이것은 음식의 最妙訣이다"라고 쓰고 있다.<sup>11</sup>

宮에서의 食習慣은 보통 王께서 아침 6시나 7시에 눈을 떠서 세수를 하시고 粥水刺를 드신 후 화장을 하고 옷을 갈아 입으시고 9시나 10시경 朝水刺를 접수하게 되므로,<sup>12</sup> 王 이하 일반인들의 아침의 粥食의 습관은 상당히 역사성이 있는 것으로 사료된다. 粥은 미음, 의이, 元米, 암죽 등으로 분화 발달하여서, 韓國人의 粥食生活의 독특한 文化를 구축하였다. 粥과 米飲의 差異

표 1. 園行日程과 床자림 (前報 참조)<sup>1)</sup>

9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日
鸞峯站 早茶小盤果	始興站 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 朝水刺	始興站 早茶小盤果
鸞峯站 朝水刺	鸞峯站 早茶小盤果	朝水刺	早茶小盤果	早茶小盤果	朝水刺	韓觀站 早茶小盤果	朝水刺
始興站 早茶小盤果	鸞峯站 早茶小盤果	早茶小盤果	夕水刺	進饌	早茶小盤果	韓觀站 早茶小盤果	鸞峯站 早茶小盤果
始興站 夕水刺	華城 早茶別盤果	夕水刺	夜茶小盤果	朝水刺	夕水刺	始興站 夕水刺	鸞峯站 早茶小盤果
始興站 夜茶小盤果	華城 夕水刺	夜茶小盤果	夜茶小盤果	晚茶小盤果	夜茶小盤果	始興站 夜茶小盤果	鸞峯站 早茶小盤果
	華城 夜茶小盤果		園所站 早茶小盤果	夕水刺			
			武水刺	夜茶小盤果			
米飲(馬場川橋北)	米飲(日用甲前路)		米飲(八寶室時)			米飲(大皇橋南邊)	米飲(安養店南邊)
米飲(中路)	米飲(中路)		米飲(園所展設時)			米飲(中路)	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(日用甲前路)	
米飲(中路)	米飲(園所甲前路)						
	米飲(還設本設時)						

出還宮時 各 站에 當 때와 中路에서 各 站의 堂郞이 書吏와 熟手를 거느리고 米飲을 架子에 준비하여 기다렸다가 慈宮 및 大殿의 가마가 도착하면 奉進하였다.

에 대하여 李晚永의 「才物譜(1807)」에는 “粥之濃熱者 미음”이라 하였듯이,<sup>190</sup> 흰죽은 쌀을 불려 곱게 갈아 끊이거나 그대로 끓이는데 비하여 미음은 쌀을 곱질만 남을 정도로 충분히 고아서 체에 밭친 것이다.<sup>190</sup> 따라서 米飲은 粥보다는 더 소화성이 있는 음식이고 粥보다는 훨씬 수분함량이 많은 “음료”에 가까운 음식이다. 本 論文은 「園行乙卯整理儀軌(1795)」 중 日常食의 하나인 粥水刺床과 米飲을 中心으로 考察함으로써 1700년대의 粥水刺床과 米飲床을 규명하고자 하였으며, 前報에서 이미 기술한 水刺床과 盤果床이 華城의 顯隆園(思悼世子陵)에서의 水刺床, 盤果床차림과 어떠한 差異가 있는지를 알아 봄으로서, 1700년대의 水刺床차림에 대한 보다 명확한 제시를 하고자 하였다.

II. 園行 日程과 상차림(前報참고)<sup>3)</sup>

前報에 상세한 園行 日程과 그에 따른 床차림을 기술하였으므로 생략하고 本報에서는 표 1로서 대신하기로 한다. 대체로 粥水刺는 11, 13, 14日 아침에만 드셨는데 이것은 9, 10日은 宮에서부터 華城까지 오는 여행길이었고, 12日은 園所 展謁을 위하여 園所行이 있었고, 15, 16日은 華城에서 宮으로 향한 歸宮길에 올랐기 때문이다. 그러므로 粥水刺가 들어있는 11, 13日(進饌日이기도 함), 14日은, 평상시의 宮에서의 日常食을 잡수신 것이며, 9, 10, 12, 15, 16日은 여행을 위하여 특별히 마련해서 올린 상차림으로서, 米飲이 粥水刺와는 달리 9, 10, 12, 15, 16日에 올려졌던 것은 이 때문이다. 米飲은 여행에 지치신 몸을 보살펴 드리기 위하여

특별히 올려진 음식이었다. 특히 大殿(正祖)께서는 전혀 米飲을 올리지 않았으며 慈宮(惠慶宮 洪氏: 正祖의 어머니)과 淸衍郡主, 淸漪郡主(郡主는 王世子の 嫡女)에 제단 올려진 음식이었다.

은 2월 9일 王일행은 園行길에 올랐다. 왕궁을 출발한 후 馬場川橋北과 中路에서 도량참에서 만든 미음이 봉진되었으며 다시 시흥참에서 만든 米飲이 安養店南邊과 中路에서 奉進되었다. 9日은 始興站에서 筵宿하였고, 10日에 다시 출발하여 肆觀站에서 만든 米飲이 日用里前路와 中路에서 각각 奉進되었고, 華城에 도착한 후 華城站에서 만든 米飲이 大皇橋南邊, 園所時中路, 還詣本站時에 각각 奉進되었다. 12日은 顯隆園(思悼世子陵)에 展拜하는 날로서, 華城站에서 만든 朝水刺 晝茶小盤果를 드신 후, 顯隆園으로 향하셨다. 顯隆園에서는 園所站(晝茶小盤果와 晝水刺를 위하여 齋室大門 北東邊에 임시로 설치한 집)에서 만든 晝茶小盤果 晝水刺를 드시고, 역시 園所站에서 만든 미음을 入齋室時, 園所展謁時, 大皇橋南邊中路에서 각각 奉進되었다.

III. 床차림

1. 粥水刺床

표 2는 11, 13, 14日의 粥水刺상차림에 대한 構成으로서, 前報<sup>3)</sup>의 飯水刺床차림의 구성과 비교시 粥과 飯에서의 差異만 보일 뿐 다른 차이를 발견할 수 없었다. 慈宮床과 大殿 및 郡主床에서의 粥水刺床의 구성상의 공통점을 알기 위하여 표 2를 이용하여 도표를 만든 결과는 다음과 같다.

饌品			元 盤													挾 盤					
			粥	羹	助致	灸伊	佐飯	醃	片肉, 足餅	蒸	炙	煎	醬果	菜	沈菜	淡沈菜	醬	湯	煎	炙	蒸
粥	華	慈宮	11	●	●	○●	●	●	○		○		○	○	●	○	●●	○	○	○	
		13	●	●	○●	●	●	○	○		○		○	○	●	○	●●	○	○	○	
		14	●	●	○●	●	●	○	○			○		○	●	○	●●	○		○	○
水	城	大殿	11	●	●	●	●	●				○			●		●●				
		13	●	●	●	●	●		○						●		●●				
		14	●	●	●	●	●			○					●		●●				
刺	站	大	11	●	●	●	●	●									●●				
		13	●	●	●	●	●		○								●●				
		14	●	●	●	●	●			○							●●				

대체로 粥, 羹, 助致, 灸伊, 佐飯, 沈菜, 醬은 慈宮床, 大殿床 모두 공통으로 올라가는 饌品이었다(●에 해당). 慈宮床에서는, 元盤에는 粥, 羹, 助致, 灸伊, 佐飯, 醃, 菜, 沈菜, 淡沈菜, 醬 以外에 蒸, 片肉, 炙, 煎, 醬果 등이 올랐으며 挾飯에는 湯, 煎, 炙, 蒸 등이 올랐고, 器皿數는 3日 전부 15器로서 元盤과 挾盤으로 나누어져 차려졌으며 元盤은 12器, 挾盤은 3器였고 醬은 器의 數에서 생략되었다. 大殿 및 郡主床의 器皿數는 3日 전부 7器로서 元盤만이 차려졌고 醬은 器의

數에서 역시 생략되었다.

前報<sup>3)</sup>의 水刺床차림과 饌品の 비교시 별다른 특색을 찾을 수가 없었고 다만 佐飯에서 海衣(김)<sup>4)199</sup>가, 菜에서는 水艾生菜(물쑥생채)가 일반 水刺床의 饌品에는 올라 있지않은 식품이었다. 粥은 3日 모두 한결같이 죽의 기본형인 白米粥로서,<sup>5)37</sup> 晝茶小盤果(11日), 晚茶小盤果(13日)에 올랐던 栝子粥, 白甘粥, 豆粥<sup>6)7</sup>과는 좋은 비교가 되는데, 따라서 初朝飯으로 奉行되는 粥의 형태는 白米粥이었고, 그밖의 상차림에 栝子粥(작죽),

丑 2. 粥水刺床의 構成

對象		慈 宮			大 殿 郡 主		
場 所		華 城 站			華 城 站		
日 時		11日	13日	14日	11日	13日	14日
器皿數		15器			7器		
상 차 림	元盤(銀器·黑漆足盤)	粥 1 白米粥	1 白米粥	1 白米粥	1 白米粥	白米粥	1 白米粥
	羹 2 陳鷄白熟	2 雞湯	2 生雉熟	2 生雉熟	2 陳鷄白熟	雞湯	2 生雉熟
	助 3 昆者翼蒸	3 水盞脂	3 骨卜只	3 骨卜只	3 竹蛤炒	水盞脂	3 骨卜只
	致 4 竹蛤炒	4 生蛤炒	4 全釧炒	4 全釧炒			
	灸 5 沈秀魚	5 沈魴魚	5 生釧	5 生釧	4 生釧	鷄鳥, 軟鷄, 豆太	4 牛尾, 牛心肉
	佐 6 石魚, 海衣, 不鹽民魚, 全釧茶食	6 淡鹽民魚, 大蝦, 半乾全釧, 牛脯茶食, 肉醬	6 石魚, 大蝦, 魚卵, 雉脯	6 石魚, 大蝦, 魚卵, 雉脯	5 石魚, 海衣, 不鹽民魚, 全釧茶食	淡鹽民魚, 大蝦, 半乾全釧, 牛脯茶食, 肉醬	5 石魚, 大蝦, 魚卵, 雉脯
	醃 7 蟹醃	7 蟹醃	7 蟹醃	7 蟹醃			
	餅					6 足餅	
	片肉		8 陽支頭片肉	8 豬頭片肉			
	蒸 8 軟鷄蒸						6 生釧, 熟釧, 黃肉, 豬肉, 生雉
	炙		9 藥散炙				
	煎			9 胖煎	6 鷄鳥煎		
	醬果 9 醬果						
	菜 10 綠豆長音雜菜	10 菁根熟菜	10 水艾生菜	10 水艾生菜			
	沈菜 11 菁根	11 交沈菜	11 菁根	11 菁根	7 菁根	7 交沈菜	7 菁根
淡沈菜 12 水芹	12 冬菰	12 山芥	12 山芥				
醬 13 良醬, 醋醬	13 良醬, 醋醬	13 良醬, 醋醬	13 良醬, 醋醬		良醬, 醋醬	良醬, 醋醬	
湯 13 松耳	13 錦中湯	13 豆太卜只	13 豆太卜只				
煎 14 鷄鳥煎							
各色煎		14 足餅, 骨煎					
炙 15 生釧	15 豆太, 鷄鳥, 軟鷄	14 牛尾, 牛心肉	14 牛尾, 牛心肉				
各色蒸			15 生釧, 熟釧, 黃肉, 豬肉, 生雉				

白甘粥(식혜죽), 豆粥(팥죽)과 같은 종류가 올랐으리라고 생각되는데, 洪萬選(1643~1715)의 「山林經濟」에 나와있는 粥으로는 “蓮子粥”, “海松子粥(자죽)”, “靑太粥(파란콩죽)”, “靑瓜粥(박죽)”, “葵菜粥(아욱죽)”, “麥粥(보리죽)”, “雞粥(병아리죽)”, “牛臙粥(쇠양죽)”, “鮑魚粥(붕어죽)”, “石花粥(굴죽)”, “藕根粥(연뿌리죽)”, “炙仁粥(거시연밥의 알맹이죽)”, “菱角粥(마름죽)”, “葛根粥(길뿌리죽말죽)”, “黃栗粥(밤가

루죽)”, “全釧粥(전복죽)”, “紅蛤粥(홍합죽)”, “牛肉粥(쇠고기죽)” 등이 있고 동물성 재료는 꼭 고아서 쌀과 합하여 죽을 쑤고 식물성 재료는 곱게 가루를 만들어 쌀과 섞어서 죽을 쑤는다고 하였다. 따라서 1700년대의 粥의 種類가 상당히 많은 것에서 粥文化의 발달 정도를 짐작할 수 있다. 여러 古料理書를 통하여 알 수 있는 것은 죽을 쑤는 방법이 오늘날과 별로 차이가 없는 것이며, 「是讓方」의 “栢子粥”, “진자죽(개암죽)”, “행인

표 3. 米飲床의 構成

對象	慈宮 및 郡主																
器皿	畫器 圓足 鑰鈔盤																
器皿數	3 器																
日時	9日				10日				12日				15日		16日		
場所	鷺梁站		始興站		肆觀站		華城站			園所站		華城站	肆觀站	始興站	鷺梁站		
	馬場川 橋北	中路	安養店 南邊	中路	日用里 前路	中路	大皇橋 南邊	園所時 中路	還詣 本站 時	入齋室 時	園所展 謁時	大皇橋 南邊 中路	大皇橋 南邊	日用里 前路	安養店 南邊	馬場川 橋北	
餚	米飲	大粟米飲	白米飲	大粟米飲	白米飲	秋牟米飲	白米飲	大粟米飲	白米飲	蔘蛤米飲	白米飲	青梁米飲	大粟米飲	黃梁米飲	清梁米飲	清梁米飲	白甘米飲
	膏飲	胖全鯉 陳鷄 紅蛤		胖都干伊 陳鷄		胖全鯉 陳鷄 牛腎		鷄膏	胖青	鮪魚膏	胖陳鷄 生雉		雜湯	鷄膏	胖全鯉 陳鷄 牛腎	胖都干伊 陳鷄	胖全鯉 陳鷄 紅蛤
品	正果	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 生梨 煎藥		山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑		山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑 柑子 生梨 煎藥		冬菰 生薑 柑子 蓮根 生梨		山查 蓮根 柑子 柚子 生梨 生薑 桔薑 木菰 煎藥	梨熟	山查 蓮根 柑子 柚子 生梨 生薑 桔薑 木菰 煎藥	冬菰 生薑 柑子 蓮根 生梨	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑 柑子 生梨 煎藥	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 生梨 煎藥
	正果	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 生梨 煎藥		山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑		山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑 柑子 生梨 煎藥		冬菰 生薑 柑子 蓮根 生梨		山查 蓮根 柑子 柚子 生梨 生薑 桔薑 木菰 煎藥	梨熟	山查 蓮根 柑子 柚子 生梨 生薑 桔薑 木菰 煎藥	冬菰 生薑 柑子 蓮根 生梨	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑 柑子 生梨 煎藥	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 蓮根 桔薑	山查 木菰 柚子 生薑 冬菰 生梨 煎藥	

죽(호도죽), “장국죽”, 8,544-545 「婦人必知」의 “죽”, “타락죽”, “팔죽”<sup>9,573</sup> 「冽陽歲時記」의 “赤豆粥”<sup>10,586</sup> 「東國歲時記」의 “赤豆粥”<sup>11,587</sup> 등으로 粥조리법이 참고된다. 上記의 粥 以外에도 무우죽, 당근죽, 쇠비름죽, 근대죽, 시금치죽, 냉이죽, 미나리죽, 참깨죽, 미죽, 茯苓죽, 百合죽, 대추죽, 들깨죽, 梅花죽, 방풍죽, 도토리죽, 생강죽, 黃精죽, 地黃죽, 枸杞죽 등이 각종 古料理書에 등장하고 있다.<sup>1,88</sup>

粥水刺에 사용된 器用은 飯水刺와 같이 慈宮床의 元盤은 黑漆足盤에 銀器를 挾盤은 黑漆足盤에 畫器를 사용하였으며, 大殿 및 郡主床은 黑漆足盤의 元盤에 鑰器를 사용하였고, 기타 周鉢, 湯器 등, 飯水刺에 사용된 器皿을 사용하였다.

2. 米飲床

米飲床의 構成은 표 3과 같이 米飲1器, 膏飲1器, 正果1器로 모두 3器이었으며, 器皿은 畫器로 圓足鑰鈔盤에 반들어졌다. 出還宮 時와 中路에서 慈宮과 郡主에게만 올려졌고, 9日 4회, 10日 5회, 12日 3회, 15日 2회, 16日 2회, 합하여 총 16회 봉행되었다. 올려진 米飲은 白米飲 5회, 大粟米飲 4회, 清梁米飲 3회(생동살미음), 秋牟米飲(가을보리미음) 1회, 蔘蛤米飲(해삼,

홍합, 쇠고기미음) 1회, 黃梁米飲(메조미음) 1회, 白甘米飲(식혜미음) 1회로서 白米飲, 大粟米飲, 清梁米飲이 대부분이었다. 이들 米飲의 調理法에 대한 참고는 「是讓方」의 “삼합미음”<sup>8,544</sup>과 黃<sup>12,187-188</sup>에 의한 “엿쌀미음”, “메조미음”, “삼합미음”, “속미음” 등이 있다. 米飲과 같이 올려진 饌品의 하나이기도 한 膏飲은 일종의 “국”의 형태로서 「是讓方」의 “고음국”에는 “다리백, 사태, 도가니, 홀떼기, 꼬리, 양, 곤차소니, 전복, 해삼을 큰 솥에 물을 많이 붓고 만화로 푹 고아야 국이 진하고 뽕양다”고 하였다. 따라서 12日 大皇橋南邊中路에서 올려진 米飲床에서는 膏飲 대신에 雜湯이 올라간 것이 이해가 되며, 米飲床에서 湯이라 하지 않고 膏飲이라 한 것은 膏는 “기름질고”<sup>13</sup>이고, 膏飲이란 “고기나 생선을 푹 삶은 국”<sup>13</sup>으로서, 현재의 “곰국”에 해당된다.

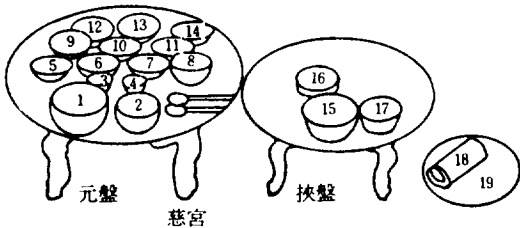
熱量이 별로 없는 糖質식품인 米飲에 蛋白質이 진하게 함유되어 있는 “곰국”을 곁들여 올린 것이다. 膏飲의 材料는(양, 전복, 목은닭, 홍합), (양, 전복, 목은닭, 소의 우둔살), (양, 도가니, 목은닭), (양, 목은닭, 꿩), (닭), (양), (붕어)로서 한 가지에서 네 가지의 재료로서 이루어져 있어서, 胖, 陳鷄, 牛腎, 都干伊, 生雉 外에 全鯉, 紅蛤, 鮪魚가 주材料였음을 알 수

있다. 米飲과 같이 올려진 또다른 饌品の 하나인 正果는 일종의 후식으로 올려진 식품으로 보아지는데 여러 종류의 정과를 한 접시에 담아 올렸고, 12日 圓所展講時에 올려졌던 米飲床에서는 正果 대신에 梨熟(“배숙”으로 사료됨)이 보이는 것이 특색이며, 총 16회의 米飲床에서 8회의 正果에 “煎藥”이 끼어 있었다. 煎藥은 「四季의 朝鮮料理」<sup>15,18</sup>(1946), 「朝鮮無雙新式料理製法」<sup>16,259</sup>(1943), 「簡便料理製法」<sup>17,54</sup>(1935), 「新營養料理法」<sup>18,248</sup>(1935)에도 그 조리법이 나와 있어 1930, 1940년대에도 즐겨먹던 식품으로 생각되는데 「東國歲時記」에서는 “내의원에서는 계피, 후추, 당밀로서 牛皮를 삶아 膏 모양으로 만드는데 이것을 전약이라 한다”라고 하였듯이 일종의 藥劑性 Gelatin 이<sup>14,86</sup> 영양을 생각하여 饌品の 한 가지로서 올려졌다. 正果의 種類는 盤果床에 차려졌던 연근정과, 산사정과, 감자(柑子)정과, 유자정과, 배정과, 모과정과, 동아정과 外에<sup>67)</sup> 桔薑정과가 덧붙여진 것이 盤果床의 各色正果와 다른 점이였다. 正果의 자세한 것은 盤果床<sup>7)</sup>에서 기술하였으므로 생략한다.

3. 黃慧性 教授의 粥床 및 米飲床 차림과의 비교 분석

圖 1은 11日 慈宮에 올려진 粥水刺床차림의 복원圖이며 圖 2는 黃에 의한 粥床차림이고, <sup>12)123,15)136</sup> 圖 3은 慈宮 및 郡主에 올려진 米飲床의 복원圖이며, 圖 4는 黃에 의한 米飲床차림이다. <sup>12)123,15)136</sup>

圖 1, 2에 나타난 바와 같이 粥床차림의 현격한 差異를 알 수 있는데, 慈宮에 올려진 죽상차림의 饌品을 飯水刺床의 饌品과 비교時, 飯과 粥의 差異만 보였을 뿐이고 같은 양상을 보였다. 그러나 黃에 의한 粥床차림은 饌品の 구성에 있어서 죽, 자반, 동치미, 조치, 간장으로서 간단한 상차림의 형식을 보여주고 있다. 米飯床에 있어서도 慈宮과 郡主에 올려진 米飲床의 饌品은 米飲, 膏飲, 各色正果로 일정한 형식을 보였음에 반하여 黃에 의한 米飲床의 饌品은 米飲, 청장, 꿀, 자반, 동치미, 소금으로서, 상차림의 현격한 차이를 보여줄 수 있다. 이와 같은 상차림의 차이가, 어디에서 생긴 것인가에 대하여 앞으로 究明해야될 문제로 사료된다. 다만 黃慧性 교수에 의한 이러한 상차림은 韓熙順尙宮(1889~1972)으로부터 전수받아 체계를 세운 것이라 함은 前報 서론에서 이미 밝혔었다.<sup>3)</sup>



- |             |            |
|-------------|------------|
| 1. 白米粥      | 11. 軟鷄蒸    |
| 2. 陳鷄白熟     | 12. 綠豆長音雜菜 |
| 3. 良醬 4. 醋醬 | 13. 菁根     |
| 5. 佐飯       | 14. 水芹     |
| 6. 沈秀魚      | 15. 松耳湯    |
| 7. 昆者選蒸     | 16. 鶉鳥煎    |
| 8. 竹蛤炒      | 17. 生蠔炙    |
| 9. 鱸        | 18. 揮巾     |
| 10. 醬果      | 19. 揮巾쟁반   |

圖 1. 圓行乙卯整理講軌의 11日 粥水刺床차림의 복원圖(慈宮床)

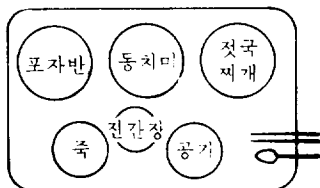
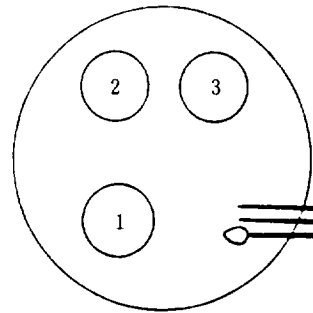


圖 2. 黃慧性 교수에 의한 粥床차림



1. 米飲 2. 膏飲 3. 各色正果

圖 3. 圓行乙卯整理講軌의 米飲床차림의 복원圖(慈宮 및 郡主床)

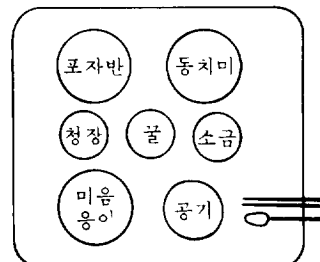


圖 4. 黃慧性 교수에 의한 米飲床차림

표 4. 園所에서의 晝茶小盤果와 晝水刺

場 所	園 所 站			
日 時	12日			
對 象	慈 宮		大殿 郡主	
器 皿	17器磁器黑漆足盤		元盤10器, 挾盤3器, 黑漆足盤	
상차림	晝茶小盤果		晝水刺	
饌 品	麵 ①	麵	飯 ① 赤豆水和炊	
	饅頭 ②	魚饅頭	羹 ② 雜湯	
	湯 ③	別雜湯	助 ③ 胖饅頭	
	炙 ④	各色花陽炙	致 ④ 軟鷄蒸	
	片肉煎油化 ⑤	各色煎油化, 片肉	灸 ⑤ 牛肉, 內腸, 熟鯉, 辛甘草, 生葱	
	魚菜 ⑥	各色魚菜	佐 ⑥ 秀魚醬, 藥乾雉, 藥脯, 全鯉包, 不鹽民魚, 魚卵醬, 卜只	
	造	⑦	各色餅	佐飯 ⑤ 秀魚醬, 藥乾雉, 藥脯, 全鯉包, 不鹽民魚, 魚卵醬, 卜只
		⑧	藥飯	
	果	⑨	茶食果	沈 ⑥ 桔萑, 菁根, 水芹, 辛甘草, 菘豆長音
		⑩	各色軟絲果	
	類	⑪	各色強精	淡 ⑦ 交沈菜
		⑫	各色茶食	
		⑬	各色糖	
		⑭	棗卵栗卵山藥蹲柿	
	飲料	⑮	生梨柚子柑子石榴	醬 ⑧ 桔萑, 菁根, 水芹, 辛甘草, 菜豆長音, 冬菘
	清	⑯	各色正果	
	醬		醋醬	沈 ⑨ 交沈菜
床花	小水波蓮 紅桃別三枝花 建花 紅桃間花 紙間花	1箇 2箇 2箇 3箇 4箇	淡 ⑩ 蔓菁, 菁根, 青菘, 水芹, 柚子, 生梨	
			醬 ⑪ 水醬, 醋醬, 煎醬	
			以上 元盤 10器	
			湯 ① 醋鷄湯	
			各 ② 芑飛, 全雉首, 軟鷄, 肝, 腰骨, 錦鱗魚, 青魚	
			蒸 ③ 鮓魚蒸	
			以上 挾盤 3器	

4. 園所에서의 晝茶小盤果와 晝水刺

표 4는 華城의 顯隆園에서의 晝茶小盤果와 飯水刺床차림의 구성표이다. 晝茶小盤果는 慈宮만을 위하여 차려졌으며, 晝水刺는 慈宮과 大殿 郡主에 모두 올려졌다. 園行乙卯整理儀軌에 나타난 상차림은 물론 行宮에 의한 상차림이긴 하나, 鷺梁站이 9, 16日, 始興站이 9, 10, 15, 16日, 肆觀站이 10, 15日, 華城站이 11, 12, 13, 14日로 각각 이들 또는 사흘 동안 상차림이 차려진 반면 園所站에서의 晝水刺는 慈宮과 大殿 郡主에 1회 올려졌

으며 晝茶小盤果는 慈宮만을 위하여 1회 올려졌다. 따라서 園所에서의 床차림이 혹시나 行宮에 의하여 간소화가 되었을지도 모른다는 추측하에 顯隆園에서의 盤果床과 晝水刺에 대한 검토가 필요하였다. 9日에서 16日까지의 晝茶小盤果 상차림과 12日 園所에서의 晝茶小盤果 상차림의 器皿數와 床花數를 비교한 결과는 표 5에 나타난 바와 같이 별다른 차이점을 발견할 수 없었다. 표 6은 園所에서의 晝茶小盤果의 饌品, 材料와 分量, 고임높이에 대한 표이다. 이들을 9日에서 16日 사

표 5. 園所에서의 晝茶小盤果의 상차림 구성

日時,場所	12日 園所	
器皿, 床	17器 磁器 黑漆足盤	
對象	慈 宮	
상차림명	晝茶小盤果	
饌品의 材料 및 分量	麵 1 器	高 守 木末 3 升, 菘末 5 合, 生雉 1 脚, 黃肉 3 兩, 鷄卵 3 箇, 民醬 5 夕, 胡椒末 1 夕
	別雜湯 1 器	黃肉 2 兩, 熟肉 2 兩, 胙 2 兩, 昆者翼 2 兩, 猪胞 2 兩, 生猪肉 2 兩, 熟猪肉 2 兩, 頭骨 1/2 部, 秀魚半半尾, 陳鷄 1 脚, 海蔘 2 箇, 鷄卵 2 箇, 全鯪 1 箇, 菁根 1 箇, 青菘 1/2 箇, 朴古之 1 吐里, 水芹 1/2 升, 眞油 1 合, 良醬 1 合, 菘末 5 夕, 菘古 5 夕, 實栢子 2 夕, 胡椒末 2 夕
	各色煎油花片肉 1 器	4 秀魚 2 尾, 肝 1 斤, 胙 2 斤, 生雉 1 首, 鷄卵 70 箇, 眞油 2 升, 眞末 1 升, 菘末 1 升, 木末 1 升, 鹽 5 合, 猪胞 2 部, 猪頭 1/2 部, 陽支頭 1/2 部
	各色魚菜 1 器	4 秀魚 3 尾, 胙 1 斤, 全鯪 2 箇, 海蔘 5 箇, 菘古 1 合, 石耳 1 合, 辛甘草 1 握
	各色花陽炙 1 器	4 黃肉 4 斤, 猪肉 8 兩, 胙 8 兩, 全鯪 3 箇, 海蔘 7 箇, 眞油 2 升, 眞末 2 升, 實荏子 1 升, 良醬 1 升, 鷄卵 40 箇, 生薑 25 丹, 桔薑 2 丹, 菘古 1 合, 石耳 1 合, 胡椒末 3 夕
	魚饅頭 1 器	秀魚 1 半尾, 熟肉 1 斤 10 兩, 熟猪肉 1 斤 10 兩, 胙 10 兩, 生雉 1 首, 陳鷄 1 首, 太泡 1 隅, 眞油 1 合 5 夕, 生薑 2 角, 生葱 1/2 丹, 實栢子 1 合, 菘末 7 合, 胡椒末 1 夕, 鹽 2 合
	各色餅 1 器	5 粘米 1 斗, 白米 1 斗 3 升, 大棗 2 升, 眞油 2 升, 生栗 5 升, 乾柿 2 串, 淸 1 升, 實栢子 1 升, 石耳 3 升, 梔子 1 錢, 松古 10 片, 麩脂 2 碗, 柱皮末 5 錢
	藥飯 1 器	粘米 3 升, 大棗 3 升, 實生栗 3 升, 眞油 5 合, 淸 1 升 5 合, 實栢子 1 合, 民醬 1 合
	茶食果 1 器	5 眞末 1 斗, 眞油 4 升, 淸 4 升, 乾薑末 5 分, 柱皮末 1 錢, 實栢子 5 合, 胡椒末 5 夕, 砂糖 1 圓
	各色軟絲果 1 器	4 粘米 4 升, 細乾飯 1 升 5 合, 眞油 1 升 5 合, 芝草 4 兩, 白糖 1 斤 3 兩, 實栢子 3 升 3 合, 淸 4 合
	各色強精 1 器	4 粘米 3 升 5 合, 細乾飯 2 升, 實荏子 1 升, 松花 7 合, 實栢子 1 升 5 合, 眞油 2 升 5 合, 白糖 2 斤 8 兩, 淸 5 合, 芝草 2 兩
	各色茶食 1 器	4 黃栗 2 升 5 合, 黑荏子 2 升 5 合, 松花 2 升 5 合, 葛粉 2 升 5 合, 麩脂 3 碗, 淸 1 升 8 合, 五味子 3 合
	各色糖 1 器	4 人蔘糖, 五花糖, 玉春糖, 八寶糖, 橘餅合하여 4 升
	棗卵·栗卵·山藥, 蹲柿 1 器	4 黃栗 1 升, 淸 1 升, 大棗 3 升, 熟栗 3 升, 柱皮末 2 錢, 實栢子 2 升 5 合, 山藥 3 升, 蹲柿 30 箇
	生梨, 柚子, 柑子, 石榴 1 器	生梨 5 箇, 柚子 5 箇, 柑子 7 箇, 石榴 7 箇
	各色正果 1 器	3 蓮根 7 本, 山查 3 升 5 合, 柑子 7 箇, 柚子 4 箇, 生梨 4 箇, 木菘 4 箇, 冬菘 4 片, 生薑 1 升 5 合, 淸 2 升 2 合
	水正果 1 器	生梨 2 箇, 柚子 1 箇, 石榴 1/2 箇, 淸 2 合, 實栢子 3 夕
	淸 1 器	淸 3 合
	醃醬 1 器	良醬 2 合, 醃 1 合, 實栢子 1 夕
	床花 12 箇	小水波蓮 1 箇, 紅桃別三枝花 2 箇, 蓮花 2 箇, 紅桃間花 3 箇, 紙間花 4 箇

이의 다른 晝茶小盤果 상차림과 비교시 별다른 차이점을 찾아볼 수 없었다. 晝水刺가 올려졌던 10, 15, 16일의 慈宮 및 大殿 郡主에게 올려진 상차림을 12日 園所에서 올려진 晝水刺末과 비교한 표 7과 같이 器皿의 數나

器皿에 있어서 별다른 차이점을 찾아볼 수 없었으며 또한 饌品の 내용면에 있어서도 차이가 없었다. 따라서 이러한 사실은 당시 宮에서 올려졌던 상차림은 일정한 법칙하에 床차림이 차려졌다는 것을 의미하는 것이다.



표 6. 各 薑茶小盤果의 器皿과 床花數의 비교

대상	日	상차림	器皿數	床花數
慈宮床	9	薑茶小盤果	17器	11箇
	10	"	16器	10箇
	11	"	17器	12箇
	12	"	17器	12箇
	14	"	17器	12箇
	15	"	16器	10箇
	16	"	16器	10箇
	12	(園所) 薑茶小盤果	17器	12箇

표 7. 各 薑水刺 器皿의 비교

대상	日	상차림	器皿數		器 皿	
			元盤	挾盤	元盤	挾盤
慈宮	10	薑水刺	10器	3器	銀器	鎗器
	15	"	10器	3器	銀器	鎗器
	16	"	10器	3器	鎗器	薑器
	12	(園所, 薑水刺)	10器	3器	銀器	薑器
大 殿 郡 主	10	薑水刺	7器		鎗器	
	15	"	7器		鎗器	
	16	"	7器		鎗器	
	12	(園所, 薑水刺)	7器		鎗器	

IV. 맺는말

18세기의 후반의 朝鮮王朝의 日常食을 究明하기 위하여 粥水刺, 米飲상, 園所에서의 薑茶小盤果, 薑水刺를 「園行乙卯整理儀軌」를 중심으로 考察한 결과는 다음과 같다.

1. 初朝飯으로 올려졌던 粥水刺는 그 饌品の 구성에 있어서 飯水刺 상차림과 비교시 粥과 飯의 差異만 있었을 뿐이고 다른 것은 飯水刺와 같았다.
2. 粥水刺의 饌品을 담았던 器皿과 床도 飯水刺의 그것과 같았다.
3. 따라서 18세기 후반의 粥水刺상 차림은 오늘날의 죽상과는 현격한 차이를 보이고 있었다.
4. 米飲床의 구성은 米飲1器, 膏飲1器, 正果1器로

서, 粥床과 마찬가지로 오늘날의 미음상과는 현격한 차이를 보이고 있었다.

5. 미음상에 올려졌던 器皿은 薑器와 圓足鎗錚盤이었다.
6. 園所에서의 薑茶小盤果 薑水刺의 饌品の 구성을 9日에서 16日 사이에 鷺梁站, 始興站, 肆觀站, 華城站에서 올려졌던 薑茶小盤果 薑水刺의 饌品の 구성과 비교시 별다른 차이점을 밝혀낼 수 없었다. 따라서 行宮에 의한 상차림의 변화가 없었으므로 宮에서 올려졌던 상차림은 일정한 법칙이 있었음을 알 수 있었다.

참고문헌

1. 李盛雨, 韓國料理文化史, 敎文社, 1985.
2. 黃慧性, 石毛直道, 韓國의食, 平凡社, 1988.
3. 金尙實, 韓福眞, 李盛雨, 園行乙卯整理儀軌 中 調理面에서 본 水刺床考, 韓國食文化學會誌, Vol.4, No.2, 1989.
4. 許筠, 屠門大嚼, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
5. 黃慧性, 韓國民俗大觀, 高大出版部, 1980.
6. 園行乙卯整理儀軌, 10卷 8冊 中 4卷.
7. 金尙實, 韓福眞, 李盛雨, 園行乙卯整理儀軌 中 調理面에서 본 盤果床考, 韓國食文化學會誌, Vol.4, No.4, 1989.
8. 是讓方, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
9. 婦人必知, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
10. 金邁淳, 洌陽歲時記, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
11. 洪錫謨, 東國歲時記, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
12. 黃慧性, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
13. 張三植, 大漢韓辭典, 進賢書館, 1982.
14. 金春蓮, 18世紀 宮中飲食考, 대한가정학회지, Vol. 22, No.4, 1984.
15. 皿季의 朝鮮料理, 1946.
16. 李用基, 朝鮮無雙新式料理製法, 1943.
17. 李 爽, 簡便料理製法, 1935.
18. 李德萬, 新營養料理法, 1935.