

◆ 資料 ◆

圖幸乙卯整理儀軌에 나타나는 飲食名·食器名·調理器具名

李盛雨·韓福眞*

漢陽大學校 食品營養學科

*春川專門大學 傳統調理科

(1989년 9월 29일 접수)

Names of Food, Tableware, Cooking Utensils Discribed in the Full Account of Imperial Visit Meal (Wonheng Ulmyo Jungri Euigwae)

Lee Sung Woo and Bok Jin Han*

Chun Cheon Junior College

*Department of Food and Nutrition, Hanyang University

(Received September 29, 1989)

* 음식명(飲食名)

[밥(飯)] 赤飯, 白飯, 赤豆水和炊

[죽(粥), 미음(米飲)] 粥, 栢子粥, 白甘粥, 豆粥, 白米粥, 米飲, 大棗米飲, 白甘米飲, 清梁米飲, 白米飲, 秋牟米飲, 蔘蛤米飲, 黃梁米飲

[고음(膏飲)] 鷄膏, 胙膏, 鮪魚膏

[면(麵)] 麵, 水麵, 粉湯, 浪花, 水霜花, 小麥麵

[떡국, 만두(饅頭)] 餅羹, 餅匙, 胖饅頭, 魚饅頭, 魚肉饅頭, 各色饅頭, 菜饅頭, 生雉饅頭, 沈菜饅頭, 饅頭湯

[강(羹), 탕(湯)] 魚腸湯, 明太湯, 秀魚湯, 秀魚白熟湯, 魚饅頭湯, 搥鯉湯, 蟹湯, 紅蛤湯, 訥魚湯, 大口湯, 蛤湯, 絡蹄湯, 竹蛤湯, 生鯉饅頭湯, 骨湯, 胙包湯, 千葉湯, 足湯, 骨饅頭湯, 牛尾湯, 生雉軟包羹, 鷄湯, 醋鷄湯, 生雉湯, 七鷄湯, 土蓮湯, 薺菜湯, 白菜湯, 艾湯, 太包湯, 蔬露長湯, 猪肉湯, 猪胞湯, 萸只湯, 千葉湯, 錦中湯, 悅口子湯, 雜湯, 別雜湯, 茺子湯, 豆太卜只

[찜(蒸, 熟)] 全雉首, 各色蒸, 軟鷄蒸, 生雉蒸, 蔘鯉蒸, 拘蒸, 生鯉蒸, 海蔘蒸, 秀魚醬蒸, 秀魚蒸, 各色魚蒸, 黑太蒸, 鮪魚蒸, 鮪魚熟, 胙蒸, 骨蒸, 芡飛蒸, 軟豬雜蒸, 軟猪蒸, 猪胞蒸, 昆者翼蒸, 錦鱗魚蒸, 水盞脂, 松耳蒸, 猪肉蒸, 鳳充蒸, 全雉蒸, 乾秀魚蒸, 全鯉熟, 生鯉熟, 生蟹熟, 生雉熟, 蔘鯉熟, 鮪魚白熟, 鮪魚雜醬

[조식(助致)]

·조(炒): 生鯉炒, 全鯉炒, 海蔘炒, 絡蹄炒, 土花炒, 竹合炒, 熟鯉炒, 紅蛤炒, 乾青魚炒, 猪胞炒, 熟肉炒,

半乾大口炒

·볶이(卜只): 胙卜只, 黃肉卜只, 骨卜只, 生雉卜只, 陳鷄卜只, 千葉卜只, 竹蛤卜只

·자(煮)外: 雜醬煮, 生鯉饅頭湯, 秀魚雜醬, 乾秀魚蒸, 秀魚醬煮

[구이(炙伊)] 黃肉, 牛心肉, 雜肉, 牛足, 腰骨, 肝, 豆太, 牛尾, 昆者翼, 牛肉內腸, 芡飛, 細芡飛, 猪芡飛, 鷄鳥, 生雉, 軟鷄, 猪肉, 軟猪, 石花, 生蟹, 蟹脚, 軟鯉, 生鯉, 大蛤, 搥鯉, 大蝦, 熟鯉, 青魚, 秀魚, 鮪魚, 錦鱗魚, 沈鮪魚, 魚方魚, 銀魚, 鱈魚, 銀口魚, 干增魚, 鱈魚, 沈鱈魚, 沈青魚, 絡蹄, 生大蝦, 生蛤, 松耳

[적(炙)] 花陽炙, 各色花陽炙, 各色炙, 雪夜炙, 牛心肉炙, 牛尾炙, 散炙, 雜炙, 雜散炙, 芡飛炙, 牛足炙, 腰骨炙, 藥散炙, 細芡飛, 生雉炙, 軟鷄炙, 軟雉炙, 鷄鳥炙, 豆太炙, 軟猪炙, 猪芡飛, 錦鱗魚炙, 生鯉炙, 大蛤炙, 秀魚炙, 鮪魚炙, 沈秀魚, 干增魚, 青魚炙, 海蔘炙, 松耳炙

[편육(片肉), 죽편(足餅)] 陽支頭, 牛頭, 猪頭, 猪胞, 猪肉, 熟肉, 片肉, 足餅, 各色肉餅

[절육(截肉)] 截肉, 各色截肉, 乾雉, 鹽脯, 黃大口, 乾大口, 洪魚, 沙魚, 廣魚, 文魚, 全鯉, 搥鯉, 烏賊魚

[채(菜)] 朴古之, 水芹, 桔莖, 青笋, 竹笋, 葱笋, 薑笋, 生葱, 綠豆長音, 水芹生菜, 芥子, 青菘, 古芻朴只, 苜蓿, 辛甘草, 艾芥生菜, 薺根熟菜, 熟菜, 雜菜, 肉菜, 魚菜, 各色魚菜

[전(煎)] 煎油花, 鷄卵煎, 魚煎油花, 各色煎油花, 秀魚煎, 蛤煎, 生鮮煎, 松耳煎, 海蔘煎, 生雉煎油花, 骨

煎, 肝煎, 鷄煎, 胖煎, 鴨烏煎

[회(膾)] 生鯉膾, 魚膾, 錦鱗魚膾, 鱸魚膾, 草魚膾, 秀魚膾, 熟蛤膾, 肉膾, 胖千葉膾, 引鯉膾

[계란(鷄卵)] 水卵, 熟卵

[좌반(佐飯)] 鹽民魚, 不鹽民魚, 鹽松魚, 民魚, 石魚, 銀口魚, 廣魚, 半乾全鯉, 半乾大口, 淡鹽民魚, 甘鯉, 大鯉, 煎魚, 乾石魚, 全鯉包, 藥脯, 乾雉, 藥乾雉, 鹽乾雉, 乾雉包, 生雉餅, 生雉茶食, 片脯, 秀魚脯, 雉脯, 鹽脯, 魚脯, 肉脯, 生雉片脯, 肉脯茶食, 海衣, 全鯉茶食, 大口茶食, 廣魚茶食, 黃肉茶食, 蝦屑茶食, 牛脯茶食, 乾青魚, 魚卵, 煎蝦卵, 蝦卵, 煎魚卵, 大蝦, 乾青魚, 甘苔, 肉餅, 醬卜只, 牛肉卜只, 甘醬炒, 細醬, 肉醬, 醬果

[회(醃)] 生鯉醃, 石花醃, 蛤醃, 蟹醃, 石花雜醃, 倭魴魚醃, 紫蝦醃, 沈青魚醃, 細蝦醃, 白蝦醃, 黃石魚醃, 石魚牙甘醃, 古之交沈醃, 黃石魚, 飯酸, 藥蟹酸, 甘冬酸, 石卵, 明太卵, 大口卵, 蝦卵, 鱸魚卵, 鷄卵酸, 松魚卵, 鮮魚卵, 石卵, 洪魚卵, 蟹卵

[김치(沈菜)] 沈菜, 淡沈菜, 白菜, 水芹, 青根, 青芥, 山芥, 交沈菜, 冬瓜醃, 菘沈菜, 雉菹, 酸菹, 石花雜菹

[조미품(調味品)] 良醬, 醋醬, 苦椒醬, 水醬, 清醬, 汁醬, 蟹醬, 芥子, 清, 蒸甘醬, 水醬蒸, 苦椒醬煎, 加蒸醬, 煎醬, 芥子汁醬, 白清

[술(酒)] 燒酒, 酒

[떡(餅)] 各色餅, 白米餅, 白餅, 石耳餅, 各色切餅, 各色松餅, 五色切餅, 各色炒蒸餅, 各色團子餅, 各色引切味餅, 槩餅, 盒餅, 七色助岳, 乾柿助岳, 各色助岳, 助岳餅, 荏子切餅, 各引切餅, 各色山糝, 白雪只, 石耳雪只, 辛甘草雪只, 荏子雪只, 蜜雪只, 各色蜜粘雪只, 各餅, 蜜粘雪只, 荏子粘雪只, 雜果粘雪只, 雜果糶, 五色花煎, 各色花煎, 菊花葉煎, 山蔘煎, 當歸葉煎, 散餅, 蒸餅, 菜食, 薑糕

[과자(菓子)] 茶食果, 藥果, 大藥果, 饅頭果, 小藥果, 紅軟絲果, 白軟絲果, 紅白軟絲果, 三色軟絲果, 白甘絲果, 各色甘絲果, 紅叉手, 白叉手, 各色強精, 紅梅花強精, 白梅花強精, 黃梅花強精, 五色強精, 三色梅花強精, 各色蓼花, 紅蓼花, 白蓼花, 黃蓼花, 三色蓼花, 各色茶食, 黑荏子茶食, 松花茶食, 紅葛粉茶食, 山藥茶食, 辛甘草茶食, 雜糖茶食, 黃栗茶食, 橡實茶食, 各色正果, 正果, 柑子正果, 蓮根正果, 山查正果, 煎藥, 蜜棗乾葡萄, 橘餅, 薑餅, 薑糟, 薑果, 薑卵, 閔薑, 鹿茸膏合, 棗卵, 栗卵, 山查膏, 福盆子膏, 桃煎, 御菓子, 蒸大棗, 各色實果片

[음료(飲料)] 蜜水, 水正果, 生梨熟, 麥水團, 五色水團, 味食

[과실(果實)] 蹲柿, 生梨, 柚子, 石榴, 生栗, 龍眼,

荔枝, 柑子, 大棗, 西瓜, 眞瓜, 山查, 黃栗, 胡桃, 松栢子, 李實, 柳杏, 六月桃, 銀杏, 乾柿, 林檎, 楂果, 紫桃天門冬, 麥門冬, 黃栗, 五味子, 熟栗, 山查, 唐棗子, 甘子, 福盆子, 青葡萄, 實胡萄, 蒸黃栗, 蒸大棗

[당(糖)] 八寶糖, 門冬糖, 各色糖, 玉春糖, 人蔘糖, 各色倭糖, 各色唐糖, 雜糖合, 青梅糖, 砂糖, 菓子糖, 五花糖

* 식품명(食品名)과 단위

[곡물(穀物)] 白米, 粘米, 赤豆, 茶豆, 黑豆, 青太, 去皮豆, 麥, 黃梁米, 青梁米, 秋半米, 粘粗, 白甘, 實荏子, 黑荏子: 升, 斗, 合

[가루(粉)] 木末, 菘末, 葛粉, 眞末: 升, 斗, 合

[국수(麵)] 乾麵: 沙里

[채소(菜蔬)] 艾: 升·夕, 生薑: 升·合·角, 辛甘草: 握, 菁根: 箇, 蔓菁: 箇, 山藥: 丹, 苦椒: 箇, 桔芥: 丹·握, 水芹: 丹, 芥豆長音: 升, 菁根: 箇, 青瓜: 箇, 蓮根: 本, 生葱: 丹, 葱筍: 丹, 冬瓜: 片, 菊葉: 升, 當歸葉: 升, 高沙里: 月·乃·握, 朴古之: 吐里·握, 石耳: 合, 草古: 合·夕, 苜蓿·白菜·山芥·青筍·蔬露長·菁菜·土蓮·竹筍·水艾·松耳·菘: 단위없음

[육류(肉類)] 黃肉·豬肉·熟豬肉·熟肉·生豬肉·肝: 兩·斤, 牛足·陽支豆·腰骨·頭骨·牛頭·豬頭·豬間莫只·牛腎·千葉: 部, 牛心肉·豬心肉·豬胞·昆者翼·牛舌·胖: 斤·部, 豆太: 隻部, 都干伊: 部, 軟豬: 口, 豬架飛·細架飛·架飛: 단위없음, 生雉·陳鷄·軟鷄: 脚·首, 鴨鳥: 首, 乾雉·鹽乾雉·藥乾雉: 首, 鹽脯·藥脯: 貼·條

[어패류(魚貝類)] 秀魚·民魚·錦鱗魚·倭魴魚·鮎魚·青魚·廣魚·洪魚·魴魚·沈魴魚·沈青魚·沈秀魚·銀口魚·銀魚·葦魚·石魚·千增魚·魚青魚·鱸魚·明太·黃大口·白大口: 尾, 文魚: 條·尾, 烏賊魚: 貼, 絡蹄: 尾, 生鯉: 箇, 生鯉: 箇·串, 軟鯉·提鯉: 條, 海蔘: 箇·貼·串, 大蝦: 箇, 白蝦·細蝦·紫蝦: 단위없음, 竹蛤: 箇·紅蛤·蛤·大蛤·石花: 단위없음, 江瑤珠: 貼, 魚·脯: 貼

[해초(海草)] 甘苔: 張·分, 多士麻: 立, 海衣: 단위없음

[과실(果實)] 大棗·實栢子·銀杏·胡桃·生栗·黃栗: 升·斗·合·夕, 乾葡萄: 斤, 眞瓜·西瓜·楂果·柑子·柚子·生梨·木瓜·林檎·紫桃·六月桃·石榴·李實·柳杏·蹲柿·唐棗子: 箇, 乾柿: 串, 青葡萄: 朵, 山查: 升·合, 龍眼: 斤, 荔枝: 斤, 五味子: 合

[조미료(調味料)] 眞油: 升·合, 清: 升·合, 良醬: 升·合, 醋: 合, 砂糖: 圓·錢, 白糖: 斤·兩, 鹽水: 合, 鹽: 合·夕, 芥子: 合, 紅取油: 升, 胡椒末: 夕, 胡椒: 夕·箇, 桂皮末: 兩·錢·分, 乾薑末: 分

[당, 과자류(糖,菓子類)] 岡臺：斤，鹿茸膏合：斤，橘餅：箇·斤，蜜棗·山查膏：斤·片，八寶糖·門冬糖·玉春糖·人蔘糖·青梅糖·菓子糖·冰糖·五花糖·御菓子·細乾飯：斤

[기 ㅌ] 辛甘草末：合，松花：合·夕，松古：片，扼子：錢，鬱金：兩，杜冲：合·升，臘脂：椀破，天門冬：兩，麥門冬：兩，酒：瓶·升，燒酒：鉢·盞，雞卵：箇，太泡：隅

* 食器 및 配膳用器具名과 單位

[상(床), 반(盤), 판(板)] 銀盤床：部，鍍盤床：部，登床：坐，高足床：坐，卓子：坐，黑漆盤：竹·立，黑漆足盤：立，黑漆中圓盤：竹，黑漆小圓盤：竹，中圓盤：竹，紅漆中圓盤：竹·立，小圓盤：竹，小小圓盤：立，大圓盤，竹立元盤：竹·立，雲足盤：竹，朱漆小雲足盤：竹，杻盤：竹，倭盤：立，錚盤：立，揮巾錚盤：坐，狹盤·銀錚盤：坐，鍍錚盤：坐，鍍足錚盤：坐，圓足鍍錚盤，鍍錚盤：坐，鍍盤床，隔板：竹，案板：坐，大隔板：立，小隔板：立，坐板：立，蓮平床：巫，木檯：都，酒卓：坐

[기명(器名)]

·자기(磁器) 砂鉢：竹，大砂鉢：竹，常砂鉢：竹，砂大樸：竹，砂甫兒：竹·立，砂湯器：竹·立，砂大湯器：竹·立，砂中湯器：竹，砂種子：竹，砂樸匙：竹·立，砂大樸匙：竹·立，砂中樸匙：竹·立，砂小樸匙：竹，砂磁碗：竹·立，磁碗：竹，大磁碗：竹，中磁碗：竹，砂畫瓶：箇，砂瓶：箇，砂缸：坐，青飲缸：坐，犀杯：坐，砂盞臺具：立·竹·箇，畫器：立，畫砂鉢：立，畫樸匙：立，畫樽：坐

·은기, 유기(銀器, 鍍器) 銀匙箸：部，豆錫瓶：坐，銀杯：坐，鍍周鉢：竹·立，鍍東海：坐，鍍大盒：坐，鍍小盒：坐，鍍炒兒：坐，銀盞兒：立，銀瓶：坐，銀盞臺具：坐，鍍盒：坐，鍍匙：丹，鍍湯器：竹·立，鍍食器：竹，銅炒兒：坐，鍍半瓶入里：坐，鍍盞：坐，鍍涼盆：坐，鍍湯器：竹·立，鍍所羅：坐，鍍沙用：坐，

銀酒煎子：坐，鍍大酒煎子：坐，銅大酒煎子：坐，銀篋：箇，周鉢：坐，湯器：坐，大椀：坐，助致器：坐，甫兒：坐，板匙：坐，鍾子：坐，五呈杯：坐，豆錫五呈杯臺具：座，豆錫弓子柄具：箇，豆錫推子柄具：箇，銀箸囊纒子具：件，白銅飛露筒：坐，豆錫飛露筒，鍍大也：坐，豆錫前銅大也：坐，銅前大也：坐，鍍漱器，豆錫臺具：坐

* 조리기구(調理器具)

食刀：箇，剪刀：箇，餅刀：箇，刀子：柄，手刀：箇，菜刀：箇，錫項刀：箇，劈蛤刀：柄，刀ヶ：坐，研：坐，研卵具：坐，礪石：塊，負石：塊，小磨石：坐，小執介：部，斧子：柄，大鍼：箇，火箸：部·箇，栢執介：箇，大炙金：部，中炙金：部，小炙金：部，足炙金：部，炙金：部，大豐金：箇，中豐金：箇，小豐：箇，豐者：箇，於音炙串：箇，炙串：箇，鐵工伊：箇，ヶ赤：箇，薑板：箇，木周ヶ：箇，方ヶ赤：箇，綃篩：箇，竹篩：部，馬尾篩：箇，篩橋：箇，細馬尾篩：部，錫煮：箇，鍍煮：箇，釜子：坐，銅鍋：坐，油機：坐，大鼎：坐，食鼎：坐，爐口：坐，銅爐口：坐，燻鐵：坐，大釜：坐，油蓋也：箇，大圓環：箇，大鈕鐵：箇，圓環：箇，釣乃：箇，陶甑：坐，陶所羅：坐，陶東海：坐，陶所湯：坐，東古里：箇，方文里：坐，所古味：箇，杻籠：雙，函之朴：坐，木盒：箇，中竹：箇，細長竹：箇，烏脂缸：坐，大盆：坐，中盆：坐，水桶：坐，水盆：坐，青飲缸：坐，木火爐：坐，烏木箸：雙，机箸：雙，中竹：箇，細長竹：箇，茶食板：箇，剪板：箇，杵：箇，橫崎介：箇，軟瓢：箇，齒瓢·木臼：坐，臼：坐，木椎：箇，皮瓢子：箇，錯：箇，揮巾布：疋尺，行子布：尺，揮巾：件，斗：箇，升：箇，鍍升：箇，長松板：立，長木：箇，燒木：箇，綉席：立，毛老：坐，毛老椎具：箇，龍脂：柄，鋪板：立，光伊：柄，貫西里：立，草省：箇，篩省：箇，檣：坐，柳筒：部，柳質：箇，柳籠：部，架子：部，輻重車：輮，擔竹：箇，擔桶：部，行擔：部·雙