KOREAN J. DIETARY CULTURE
Vol. 5, No. 1 (1990)

園幸乙卯整理儀軌 中 調理面에서 본 盤果床考

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 (Bankwa Sang: Fruit Table) in Wonheng Ulmyo Jungri Euigwae (1795)

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

Dae Jeun Medical Junior College
**Chun Cheon Junior College*
***Department of Food and Nutrition, Hanyang University*

(Received September 29, 1989)

Abstract

To analyze dialy meal of royal meal, studied Bankwa Sang (Fruit Table) 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 areas follows.

The fruit table, which similar in concept to desert in the west but quite different in service, was prepared for a guest. The table consisted of two kinds of trays, on which serveral kinds of fruit were stacked to a height of between 4 chon (4寸: about 12 cm) and 1 chuk (1尺: about 30.3 cm) according to Korean measurement system. The table was decorated with beautiful artificial flowers made of paper and silk.

The number of sets to be arranged on the table were different according to the royal status of the eater: 12 sets-25 sets for king's mother, 7 sets-11 sets for the king. Soy sauce mixed with vinegar and pine-nut meal, mustard were ruled out from kind of sets.

Kinds of dishes served with a meal generally were noodles (麵), soup (湯), fried fish (煎油花), fried meats and vegetables (花陽炙), slices of raw fish (魚膾), minced raw meat (肉膾), slices of boiled beef (片肉), stew (烝), rice cake (餠), sweet rice dish (藥飯), patterned savory cake (茶食), fried cake made of wheat flour, honey and oil (藥果), fried glutinous rice cake (強精), various fruits preserved in honey (正果), sugar candies (各色糖), fruits (果物) honey (淸), soy sauce mixed with vinegar and pine-nut meal (醋醬), mustard (芥子).

Ⅰ. 序 論

朝鮮王朝의 宮中의 日常食을 규명하기 위하여 「園幸乙卯整理儀軌」(1975) 中, 宮中의 日常食 中의 하나인 盤果床을 中心으로 고찰하였다. 「園幸乙卯整理儀軌」는 正祖 19年, 慈宮(1735~1815, 惠慶宮洪氏)과 함께 淸衍郡主(郡主는 王世子의 嫡女) 淸璿郡主를 同行하여, 莊獻世子(思悼世子, 1735~1762)와 慈宮의 周甲年이 되는 해를 기념하고, 慈宮을 위한 頌壽宴을 華城行宮에서 베풀고자, 華城의 顯隆園(思悼世子陵)에 行幸하였을 때의 배경과 그 경위 절차에 다하여 기록한 것이다.[1,9-10] 王宮을 출발하여(음력 2월 9일), 환궁(음력 2

표 1. 園行日程과 床차림(前報 참조)[16]

9日		10日		11日	12日	13日	14日	15日		16日	
鷺梁站	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
鷺梁站	朝水刺	肆觀站	書茶小盤果	朝水刺	書茶小盤果	早茶小盤果	朝水刺	肆觀站	書茶小盤果		朝水刺
始興站	書茶小盤果	肆觀站	書水刺	書茶小盤果	夕水刺	進 饌	書茶小盤果		書水刺	鷺梁站	書茶小盤果
始興站	夕水刺	華城站	書茶別盤果	夕水刺	夜茶小盤果	朝水刺	夕水刺	始興站	夕水刺		書水刺
始興站	夜茶小盤果	華城站	夕水刺	夜茶小盤果		晩茶小盤果	夜茶小盤果		夜茶小盤果		
		華城站	夜茶小盤果			夕水刺					
					園所站書茶小盤果 書水刺	夜茶小盤果					
米飮(馬場川橋北)		米飮(日用里前路)			米飮(八齊宝時)			米飮(大皇橋南邊)		米飮(安養店南邊)	
米飮(中 路)		米飮(中 路)			米飮(園所展謁時)					米飮(馬場川橋北)	
米飮(安養店南邊)		米飮(大皇橋南邊)			米飮(中路)			米飮(日用里前路)			
米飮(中 路)		米飮(園所祖時中路) 米飮(還詣本站時)									

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

표 2. 盤果床의 구성.

日時		9日															
床의種類		磁器黑漆足盤															
對象		慈宮									大殿郡主						
場所		鷺梁站			始興站			始興站				始興站			始興站		
상차림명		早茶小盤果			晝茶小盤果			夜茶小盤果				晝茶小盤果			夜茶小盤果		
器皿數		16		高(寸)	17		高(寸)	12		高(寸)		8		高(寸)	7		高(寸)
	麵	①	麵		①	麵						①	麵				
	饅頭							①	菜饅頭						①	菜饅頭	
	湯	②	別雜湯		②	生雉湯		②	別雜湯						②	別雜湯	
		③	羹子湯		③	悅口資湯						②	悅口資湯				
	炙							③	各色花陽炙	4							
	煎油花	④	各色煎油花	4	④	各色煎油花	4										
	魚菜	⑤	各色魚菜	4													
	片肉	⑥	片肉	4	⑤	片肉	4	④	片肉	3		③	片肉	3	③	片肉	
	蒸				⑥	軟鷄蒸		⑤	軟猪蒸								
	膾				⑦	生鰒膾	4										
造果類		⑦	各色餠	5	⑧	各色餠	5	⑥	各色餠	5		④	各色餠	5	④	各色餠	5
		⑧	藥飯		⑨	藥飯						⑤	藥飯				
		⑨	茶食果	5	⑩	茶食果	5					⑥	茶食果	3			
		⑩	各色强精	4													
		⑪	各色茶食	4	⑪	各色茶食	4										
		⑫	各色糖	4	⑫	各色糖	4	⑦	各色糖	4		⑦	各色糖	3	⑤	各色糖	3
		⑬	各色正果	3	⑬	各色正果	3	⑧	各色正果	3		⑧	各色正果	2	⑥	各色正果	2
		⑭	棗卵栗卵	4	⑭	棗卵栗卵山藥蹲柿薑糕	4										
					⑮	各色甘絲果	4										
					⑯	生梨, 柚子, 石榴, 生栗											
								⑨	各色軟絲果	4							
								⑩	饅頭果	5					⑦	饅頭果	3
								⑪	龍眼荔芰	4							
		⑮	山藥	3													
	飮料	⑯	水正果		⑰	水正果		⑫	花菜								
	淸		淸			淸			淸				淸			淸	
	醬		醋醬			醋醬 芥子			醋醬 芥子				醋醬			醋醬	
床花		小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇		郡主			郡主		
		紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		2箇		紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		2箇
		別建花		1箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		3箇		紅桃間花		1箇	紅桃間花		1箇
		紅桃間花		3箇	紅桃間花		3箇	紅桃間花		3箇		紅桃建花		2箇	紙間花		1箇
		紙間花		4箇	紙間花		4箇										

大殿께 床花는 進饌時外에는 마련치 않았으나 郡主께는 設床되었다.

월 16일)하기까지의 8日間에 걸친 王母와 王의 水刺床에 나오는 음식의 종류와 그 분량까지를 기록한 「園幸乙卯整理儀軌」 卷4 饌品의 기록 중, 盤果床을 中心으로 材料의 구성과 調理와의 관계를 고찰함으로서 1700년대의 盤果床 상차림을 규명하고자 하였다.

표 3. 盤果床의 구성.

日時	10日																							
床의種類	磁器黑漆足盤																							
對象	慈宮																大殿·郡主							
場所	肆覲站			華城			華城										華城			華城				
상차림명	晝茶小盤果			晝茶別盤果			夜茶小盤果										晝茶別盤果			夜茶小盤果				
器皿數	16		高(寸)	25		高	12		高(寸)								8		高(寸)	7		高(寸)		
麵	①	麵		①	麵												①	麵						
饅頭							①	生雉饅頭												①	生雉饅頭			
湯	②	別雜湯		②	別雜湯		②	別雜湯									②	別雜湯		②	別雜湯			
	③	醋鷄湯		③	錦中湯		③	錦中湯																
				④	悅口資湯																			
炙				⑤	各色花陽炙	4寸																		
煎油花	④	各色煎油花	4	⑥	各色煎油花	6寸																		
魚菜	⑤	各色魚菜	4	⑦	各色魚菜	5寸																		
片肉	⑥	片肉	4	⑧	片肉	6寸	④	全雉首	3								③	片肉煎油花						
蒸				⑨	海蔘蒸		⑤	生鰒	4											③	全雉首	3		
膾				⑩	魚膾		⑥	各色餠	5											④	生鰒	3		
造果類	⑦	各色餠	5	⑪	各色餠	1尺											④	各色餠	5	⑤	各色餠	5		
	⑧	藥飯		⑫	藥飯		⑦	茶食果	5								⑤	藥飯						
	⑨	茶食果	5																	⑥	茶食果	3		
	⑩	各色强精	4	⑬	各色强精	7寸																		
	⑪	各色茶食	4	⑭	各色茶食	7寸	⑧	各色茶食	4															
	⑫	各色糖	4	⑮	各色糖	5寸	⑨	各色糖	4								⑥	各色糖	3					
	⑬	各色正果	3	⑯	各色正果	4寸	⑩	各色正果	2								⑦	各色正果	2	⑦	各色正果	2		
	⑭	柚子石榴柑子		⑰	柚子																			
																	⑧	小藥果饅頭果	3					
				⑱	小藥果饅頭	1尺																		
				⑲	紅軟絲果	7寸																		
				⑳	白軟絲果	7寸																		
				㉑	生梨																			
				㉒	生栗																			
				㉓	藥卵栗卵		⑪	藥卵栗卵	4															
	⑮	龍眼荔支	4																					
				㉔	山藥	5寸																		
飮料	⑯	水正果		㉕	水正果		⑫	水正果																
淸		淸			淸			淸										淸			淸			
醬		醋醬			醋醬			醋醬										醋醬			醋醬			
					茶子																			
床花	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇								郡主			郡主				
	紅桃別三枝花		1箇	三色牧丹花		2箇	紅桃別三枝花		1箇								紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇		
	別建花		1箇	紅桃別三枝花		4箇	紅桃建花		2箇								紅桃建花		1箇	紅桃建花		1箇		
	紅桃間花		3箇	紙間花		4箇	紅桃間花		2箇								紅桃間花		2箇	紅桃間花		2箇		
	紙間花		4箇	紅桃建花		3箇																		
				紅桃間花		5箇																		

표 4. 盤果床의 구성.

日時	11日											
床의種類	磁器黑漆足盤											
對象	慈宮						大殿·郡主					
場所	華城			華城			華城			華城		
상차림명	晝茶小盤果			夜茶小盤果			晝茶小盤果			夜茶小盤果		
器皿數		17	高(寸)		12	高(寸)		8	高(寸)		7	高(寸)
糝				①	餠糝					①	餠糝	
饅頭	①	魚饅頭										
湯	②	別雜湯		②	別雜湯		①	別雜湯		②	別雜湯	
	③	錦中湯		③	錦中湯							
炙				④	各色花陽炙	4				③	各色花陽炙	3
煎油花				⑤	各色煎油花	4						
肉餠	④	足餠	5				②	足餠	5			
片肉	⑤	片肉	4									
蒸	⑥	軟猪蒸										
膾												
造果類	⑦	各色松餠	5	⑥	各色餠	5	③	各色松餠	3	④	各色餠	5
	⑧	藥飯					④	藥飯				
	⑨	各色强精	5									
	⑩	各色茶食	4	⑦	各色茶食	4						
	⑪	各色糖	4	⑧	各色糖	4						
	⑫	各色正果	3	⑨	各色正果	2	⑤	各色正果	2	⑤	各色正果	2
	⑬	棗卵栗卵	4	⑩	棗卵栗卵	4				⑥	棗卵栗卵	3
	⑭	紅白軟絲果	5				⑥	紅白軟絲果	3			
	⑮	蹲柿	3				⑦	蹲柿	3			
				⑪	小藥果	5				⑦	小藥果	3
粥	⑯	栢子粥					⑧	栢子粥				
飮料	⑰	水正果		⑫	水正果							
淸		淸			淸			淸			淸	
醬		醋醬			醋醬			醋醬			醋醬	
床花	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇	郡主			郡主		
	紅桃別三枝花		2箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇
	紅桃建花		2箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		1箇
	紅桃間花		3箇	紅桃間花		2箇	紅桃間花		2箇	紅桃間花		1箇
	紙間花		4箇									

II. 園行日程과 床차림(前報 참조)[18]

III. 床차림

盤果床의 床차림의 구성은 표 2에서 표 9와 같다. 盤果床은 小盤果床과 別盤果床으로 나누어지며 小盤果床은 총 18회가 봉행되었고 早茶, 晝茶, 晩茶, 夜茶로, 때에 따라서 그 이름이 정해졌다. 別盤果床은 1회 봉행되었는데, 床차림의 구성은 다른 小盤果床과 달리 규모가 컸음을 알 수 있다. 대체로 小盤果床은 慈宮床에서 12器에서 19器, 大殿 및 郡主床에서 7器에서 11器가 차려졌으며, 別盤果床은 慈宮床에서 25器 大殿 및 郡主床에서 8器가 차려졌다. 음식의 고임높이는 小盤果床은 慈宮床에서 3寸에서 5寸, 大殿 및 郡主床에서 2寸에서 5寸이었으며, 別盤果床은 慈宮床에서 4寸에서 1尺, 大殿 및 郡主床에서 3寸에서 5寸까지 고였다. 慈宮과 郡主의 床에는 모두 床花로 장식하였으나 大殿의 床에는 床花가 없었고, 床花의 數나 種類도 別盤果床은 小盤果

표 5. 盤果床의 구성

日時	12 日											
床의 種類	磁 器 黑 漆 足 盤											
対象	慈 宮						大殿 郡主					
場所	華 城			華 城			華 城			華 城		
상차림명	晝茶小盤果			夜茶小盤果			晝茶小盤果			夜茶小盤果		
器皿數	17		高(寸)	12		高(寸)	8		高(寸)	7		高(寸)
麵	①	麵		①	麵		①	麵		①	麵	
饅頭												
湯	②	別雜湯		②	別雜湯		②	別雜湯				
	③	錦中湯		③	錦中湯					②	錦中湯	
炙												
煎油花				④	各色煎油花	4						
魚菜	④	各色魚菜	4									
片肉	⑤	片肉	4				③	片肉	3			
蒸	⑥	海蔘蒸		⑤	軟猪蒸					③	軟猪蒸	
기타	⑦	全雉首	3									
造果類	⑧	各色餠	5	⑥	各色引切味餠	5	④	各色餠	5	④	各色引切味餠	5
	⑨	藥飯					⑤	藥飯				
	⑩	茶食果饅頭果	5	⑦	茶食果	5	⑥	茶食果饅頭果	3			
	⑪	各色強精	4				⑦	各色強精	3			
	⑫	各色茶食	4									
	⑬	各色糖	4	⑧	各色糖	4				⑤	各色糖	3
	⑭	各色正果	3	⑨	各色正果	2	⑧	各色正果	2	⑥	各色正果	2
	⑮	大棗生栗	4									
	⑯	山藥	3									
				⑩	棗卵 栗卵	4						
				⑪	生梨					⑦	生梨	
飮料	⑰	水正果		⑫	水正果							
淸		淸			淸			淸			淸	
醬		醋醬			醋醬			醋醬			醋醬	
床花	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇	郡主			郡主		
	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇
	紅桃建花		2箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		1箇	紅桃建花		1箇
	紅桃間花		3箇	紅桃間花		2箇	紅桃間花		1箇	紅桃間花		1箇
	紙間花		5箇									

표 6. 盤果床의 구성

日時	13 日																			
床의 種類	磁器黑漆足盤																			
対象	慈宮									大殿 郡主										
場所	華城			華城			華城			華城			華城			華城				
상차림명	早茶小盤果			晩茶小盤果			夜茶小盤果			早茶小盤果			晩茶小盤果			夜茶小盤果				
器皿数	19		高寸	12		高寸	12		高寸	11		高寸	8		高寸	7		高寸		
麵	①	麵		①	麵		①	麵		①	麵		①	麵		①	麵			
饅頭	②	魚饅頭湯		②	魚饅頭					②	魚饅頭湯		②	魚饅頭						
湯	③	悅口資湯		③	別雜湯		②	別雜湯		③	悅口資湯									
	④	錦中湯		④	錦中湯		③	錦中湯		④	錦中湯		③	錦中湯		③	錦中湯			
炙	⑤	各色花陽炙	4							⑤	各色花陽炙	3								
煎油花	⑥	各色煎油花	4				④	各色煎油花	4	⑥	各色煎油花	3								
魚菜	⑦	各色魚菜	4																	
片肉							⑤	片肉	3							③	片肉	3		
蒸	⑧	鮒魚蒸																		
	⑨	軟猪蒸																		
肉餠				⑤	足餠	4														
造果類	⑩	各色餠	5				⑥	各色切餠	5	⑦	各色餠	5				④	各色切餠	5		
	⑪	各色強精	4	⑥	各色強精	4				⑧	各色強精	3								
	⑫	各色茶食	4				⑦	各色茶食	4											
	⑬	各色糖	4				⑧	各色糖	4											
	⑭	各色正果	3	⑦	各色正果	3	⑨	各色正果	2	⑨	各色正果	2	④	各色正果	2	⑤	各色正果	2		
	⑮	生梨 石榴 柑子	4	⑧	生梨					⑩	生梨 石榴 柑子	3	⑤	生梨 生栗						
	⑯	蹲柿	4																	
	⑰	三色軟絲果	5							⑪	三色軟絲果	3								
	⑱	棗卵 栗卵 蕾果	4				⑩	棗卵 栗卵	4							⑥	棗卵 栗卵	3		
				⑨	小菓果	5	⑪	小菓果 ⑪	5							⑦	小菓果	3		
粥				⑩	豆 粥								⑥	豆 粥						
				⑪	白甘粥								⑦	白甘粥						
飮料	⑲	水正果		⑫	水正果		⑫	水正果					⑧	水正果						
清		清			清			清			清			清			清			
醬		醋醬			醋醬			醋醬			醋醬			醋醬			醋醬			
床花	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇	郡主			郡主			郡主				
	紅桃別三枝花		3箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇		
	紅桃建花		2箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		1箇	紅桃建花		1箇		
	紅桃間花		2箇	紅桃間花		2箇	紅桃間花		2箇	紅桃間花		2箇	紅桃間花		1箇	紅桃間花		1箇		
	紙間花		5箇																	

표 7. 盤果床의 구성

日時	14 日											
床의 種類	磁器黑漆足盤											
对象	慈宮						大殿 郡主					
場所	華城			華城			華城			華城		
상차림명	晝茶小盤果			夜茶小盤果			晝茶小盤果			夜茶小盤果		
器皿数	17		高(寸)	12		高(寸)	8		高(寸)	7		高(寸)
麵	①	麵		①	麵		①	麵		①	麵	
饅頭												
湯	②	別雜湯		②	別雜湯		②	別雜湯				
	③	錦中湯		③	錦中湯					②	錦中湯	
炙												
煎油花	④	各色煎油花	4				③	各色煎油花	3			
魚菜	⑤	各色魚菜	4									
片肉	⑥	片肉	4	④	片肉	3				③	片肉	3
肉餠	⑦	足餠	4									
膾				⑤	生鰒	4						
造果類	⑧	各色餠	5	⑥	各色引切味餠	5	④	各色餠	5	④	各色引切味餠	5
	⑨	藥飯					⑤	藥飯				
	⑩	茶食果	5	⑦	茶食果饅頭果	5	⑥	茶食果	3	⑤	茶食果饅頭果	3
	⑪	各色強精	4									
	⑫	各色茶食	4	⑧	各色茶食	4						
	⑬	各色糖	4	⑨	各色糖	4	⑦	各色糖	3	⑥	各色糖	3
	⑭	各色正果	3	⑩	各色正果	3	⑧	各色正果	2	⑦	各色正果	2
				⑪	棗卵 栗卵	4						
	⑮	柚子柑子										
	⑯	蹲柿	4									
飮料	⑰	水正果		⑫	水正果							
淸		淸			淸			淸			淸	
醬		醋醬			醋醬			醋醬			醋醬	
床花	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇	郡主			郡主		
	紅桃別三枝花		2箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇
	紅桃建花		2箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		2箇	紅桃建花		1箇
	紅桃間花		2箇	紅桃間花		2箇	紅桃間花		2箇	紅桃間花		1箇
	紙間花		5箇									

표 8. 盤果床의 구성

日時	15 日									
床의 種類	磁器黑漆足盤									
对象	慈宮						大殿 郡主			
場所	肆觀站			始興站			肆觀站		始興站	
상차림명	靑茶小盤果			夜茶小盤果			靑茶小盤果		夜茶小盤果	
器皿類	16		高(寸)	12		高(寸)			7	高(寸)
麵										
饅頭	①	饅頭湯		①	菜饅頭				① 菜饅頭	
湯	②	秀魚白熟湯		②	煎鐵				② 煎鐵	
	③	莞子湯								
炙	④	各色花陽炙	4							
煎油花				③	各色煎油花	4				
肉餠	⑤	各色肉餠								
片肉				④	片肉	3				
蒸				⑤	截肉				③ 片肉	3
膾	⑥	各色魚肉膾	4							
造果類	⑦	各色餠	5	⑥	各色餠	5			④ 各色餠	5
	⑧	藥飯								
	⑨	饅頭果	5	⑦	饅頭果	5				
	⑩	各色軟絲果	4	⑧	各色軟絲果	4			⑤ 軟絲果	3
	⑪	各色茶食	4							
	⑫	各色糖	4	⑨	各色糖	4			⑥ 各色糖	3
	⑬	棗卵 栗卵 蹲柿生薑餠		⑩	棗卵 栗卵 薑果	4				
	⑭	各色正果	3	⑪	各色正果	3			⑦ 各色正果	2
	⑮	乾葡萄、閙薑、橘餠 蜜棗	4							
飮料	⑯	水正果		⑫	花菜					
清		清			清				清	
醬		醋醬			醋醬 芥子				醋醬	
床花	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇			郡主	
	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		2箇			紅桃別三枝花	2箇
	別建花		1箇	紅桃建花		3箇			紅桃間花	1箇
	紅桃間花		3箇	紅桃間花		3箇			紙間花	1箇
	紙間花		4箇							

표 9. 盤果床의 구성

日時	16 日											
床의 種類	磁 器 黑 漆 足 盤											
対象	慈 宮						大殿 郡主					
場所	始 興 站			鷺 梁 站			始 興 站			鷺 梁 站		
상차림명	早茶小盤果			晝茶小盤果			早茶小盤果			晝茶小盤果		
器皿數	17		高(寸)	16		高(寸)	8		高(寸)			
麵	①	粉湯		①	麵		①	粉湯				
饅頭												
湯	②	門莫只湯		②	別雜湯							
	③	悅口資湯		③	莞子湯		②	悅口資湯				
炙				④	各色花陽炙	4						
煎油花	④	海蔘煎	4	⑤	各色煎油花	4						
魚菜	⑤	各色魚菜	4									
片肉	⑥	片肉	4	⑥	片肉	4	③	片肉	3			
蒸	⑦	雉蒸										
膾												
造果類	⑧	各色餠	5	⑦	各色餠	5	④	各色餠	5			
	⑨	藥飯		⑧	藥飯		⑤	藥飯				
	⑩	茶食果	5	⑨	茶食果	5	⑥	茶食果	3			
	⑪	各色甘絲果	4	⑩	各色軟絲果	4						
	⑫	各色茶食	4	⑪	各色茶食	4						
	⑬	各色糖	4	⑫	各色糖	4	⑦	各色糖	3			
				⑬	棗卵 栗卵	4						
	⑭	各色正果	3	⑭	各色正果	3	⑧	各色正果	2			
	⑮	棗卵 栗卵 山藥 蹲柿 薑糕	4	⑮	山藥	3						
	⑯	生梨, 柚子, 石榴, 唐榴子, 柑子										
飮料	⑰	水正果		⑯	水正果							
清		清			清			清				
醬		醋醬 芥子			醋醬			醋醬				
床花	小水波蓮		1箇	小水波蓮		1箇	郡主					
	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇	紅桃別三枝花		1箇			
	紅桃建花		2箇	別建花		1箇	間花		1箇			
	紅桃間花		3箇	紅桃間花		3箇	紅桃建花		2箇			
	紙間花		4箇	紙間花		4箇						

表 10. 9日에서 16일까지의 慈宮床의 盤果床의 構成表

상차림	饌品 / 日	麵	饅頭	粉湯	湯	餠饌	花陽炙	煎	魚菜	膾	片肉	截肉	足餠 肉餠 ●○	蒸	[illegible]	各色餠	藥飯	茶食果	各色強精	各色茶食	各色糖	各色正果	蜜卵 栗卵	蹲柿	山藥	[illegible]糕	饅頭果	小藥果	各色甘絲果	紅軟絲果 各色軟絲果 白軟絲果	生栗	大棗	生梨	柚子	石榴	柑子	唐榴子	乾葡萄 閩薑	龍眼荔芰	花菜	水正果	淸	芥子	醋醬	床花	器
早茶小盤果	9	○			○○			○	○		○					○	○	○	○	○	○	○	○		○																○	○		○	○	16
	13	○	○		○○		○	○	○					○○		○			○	○	○	○	○	○		○				○			○		○	○					○	○		○	○	19
	16			○	○○			○	○		○			○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○			○				○	○	○	○	○				○	○	○	○	○	17
晝茶小盤果	9	○			○○			○		○	○			○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○			○		○		○	○	○						○	○	○	○	○	17
	10	○			○○			○	○		○					○	○	○	○	○	○	○												○	○	○			○		○	○		○	○	16
	11		○		○○						○		●	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○						○											○	○		○	○	17
	12	○			○○				○		○			○●* (全雉首)		○	○	○	○	○	○	○			○		○				○	○									○	○		○	○	17
	14	○			○○			○	○		○		●			○	○	○	○	○	○	○		○										○		○					○	○		○	○	17
	15		○		○○		○			○			○			○	○			○	○	○	○	○		○	○			○								○			○	○		○	○	16
	16	○			○○		○	○			○					○	○	○		○	○	○	○		○					○											○	○		○	○	16
晝茶別盤果	10	○			○○○		○	○	○	○	○			○		○	○			○	○		○				○	○	○	○	○	○	○								○	○	○	○	○	25
晩茶小盤果	13				○								●		○	○						○						○					○								○	○		○	○	12
夜茶小盤果	9	○					○							○		○												○		○									○	○		○	○	○	○	12
	10		○		○								●			○																									○	○		○	○	12
	11				○	○	○	○								○				○							○														○	○		○	○	12
	12				○											○																									○	○		○	○	12
	13				○			○								○												○					○								○	○		○	○	12
	14	○			○					○								○									○														○	○		○	○	12
	15							○																		○	○													○	○	○		○	○	12

* 全雉首 : 통구이

표 11. 各種 饅頭의 材料와 分量

상차림	日	材料 / 饅頭類	秀魚	熟肉	熟猪肉	胖	生雉	陳鷄	太泡	眞油	鹽	生薑	生葱	實栢子	蔘末	胡椒末	木末	黃肉	水芹	胡椒	猪肉	菁根
	9																					
早茶小盤果	13	魚饅頭湯	1尾	8兩	8兩	1斤	2脚	2脚	1隅	1合	1合	1角	½丹	1合	1升	1夕						
	16																					
	9																					
	10																					
	11	魚饅頭	2尾	1斤8兩	1斤	1斤	1首	1首	1隅	2合	2合	2角	1丹	1合	1升	1夕						
晝茶小盤果	12																					
	14																					
	15	饅頭湯					1首	1首	2隅			1兩	½丹			1夕	2升	3兩			3兩	10箇
	16																					
晝茶別盤果	10																					
晩茶小盤果	13	魚饅頭	2尾	1斤8兩	1斤	1斤	1首	1首	1隅	3合	2合	2角	1丹	1合5夕	1升5合	1夕						
	9	菜饅頭					1首			2合		1角	2丹				1升	3兩	1丹	1夕		
	10	生雉饅頭			2兩		1脚	1脚	1隅	5夕				5夕			1升					
	11																					
夜茶小盤果	12																					
	13																					
	14																					
	15	菜饅頭					1首			2合		1角	2丹				1升	3兩	1丹	1夕		

표 12. 麵의 材料와 分量

상 차 림	材料 / 日	木末	蓼末	生雉	黃肉	鷄卵	艮醬	胡椒末
早茶小盤果	9	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	13	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	16							
晝茶小盤果	9	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	10	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	11							
	12	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	14	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	15							
	16	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
晝茶別盤果	10	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
晩茶小盤果	13	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
夜茶小盤果	9							
	10							
	11							
	12	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	13	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	14	3升	5合	1脚	3兩	3箇	1合	1夕
	15							

표 13. 粉湯의 材料와 分量

상 차 림	材料 / 日	蓼末	猪肉	黃肉	陳鷄	鷄卵	胡椒末	艮醬
早茶小盤果	16	5合	4兩	3兩	1首	10箇	1夕	2合

표 14. 餠糝의 材料와 分量

상 차 림	材料 / 日	白米	粘米	陳鷄	生雉	黃肉	艮醬
夜茶小盤果	11	2升	5合	1脚	1脚	3兩	5夕

床보다 많았고, 郡主床의 床花는 慈宮床에 비하여 적었다. 이상과 같이 음식에서부터 床花에 이르기까지 慈宮床과 大殿 및 郡主床이 차이가 나는 것은 宮中의 엄격한 上下의 倫理에 의한 것임을 알 수 있고 또한 正祖의 孝心과 평소의 검박한 生活哲學의 일면이라[27:489] 볼 수 있다. 표 10은 9日에서 16日까지의 慈宮床의 盤果床의 構成을 나타낸 것이다. 표 10을 기초로 하여 盤果床別로 차려진 饌品의 材料 分量 및 구성을 분석한 결과는 다음과 같다.

IV. 饌品의 材料分量 및 構成

1. 饅頭, 麵, 粉湯

饅頭는 魚饅頭, 魚饅頭湯, 饅頭湯, 菜饅頭, 生雉饅頭로서, 총 盤果床 19회 중 魚饅頭가 3회, 菜饅頭가 2회, 饅頭湯이 1회, 生雉饅頭가 1회, 합하여 모두 8日 동안 7회가 床에 올랐다(표 11).

各 만두에 따른 材料를 보면 다음과 같이 各 만두에 해당되는 재료의 확실한 구분을 알 수 있는데, 魚饅頭

	蔡末 녹말가루	木末 메밀가루	秀魚 숭어	熟肉 익힌고기	熟猪肉 익힌돼지고기	黃肉 소고기	猪肉 돼지고기	生雉 꿩	陳鷄 닭	胖 양	太泡 두부	眞油 참기름	鹽 소금	生薑 생강	生葱 파	水芹 미나리	靑根 무우	實栢子 잣	胡椒 후추	胡椒末 후추가루
魚饅頭	○		○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○			○		○
菜饅頭		○				○		○				○		○	○	○			○	
饅頭湯		○				○	○	○	○		○			○	○		○			○
生雉饅頭		○			○			○	○		○	○						○		

는 숭어를 위주로 하여 만든 것으로서 「飮食知味方(1649~1659)」의 "슈어만두 맛질방문[3,4:505]에 의하면 "신선한 숭어를 얇게 저며 소금간을 살짝 해놓고 소는 기름지고 연한 고기를 잘이겨서 두부, 생강, 후추를 섞어 기름과 간장에 잘 볶아 저민고기로 싸서 단단히 말아 허리가 굽은 듯한 만두형으로 만들어 녹말가루를 온몸에 두루 묻힌다. 새우젓국을 삼삼하게 타서 푹 끓거든 만두를 넣고 익으면 대접에 대여섯개씩 뜨고 파를 다져서 초장에 넣어 같이 든다"로 나와 있다. 즉 「園幸乙卯整理儀軌」의 魚饅頭에서는 숭어의 소로서 숙육, 숙제육, 꿩, 닭, 양, 두부, 잣을 사용하였으며, 소의 양념으로서 참기름, 소금, 생강, 파, 후추가루를 사용하였다. 材料中 太泡에 대하여는, 太는 콩 "태"이고,[16] 대궐안에서는 두부를 전문으로 만들던 사람을 泡匠[16]이라 하였다. 그러므로 太泡는 "두부"이다. 별도로 초장의 분량이 없는 것은 표 2에서 표 9에 나타난 바와 같이 醬이 별도로 分類되었기 때문이다.

"잣"에 관해서는 「飮食知味方」의 "魚饅頭法[3,4:505]에 "생선을 아주 얇게 저며 소는 석이, 표고, 송이, 꿩고기, 잣 등을 한데 짓두두려 간장과 기름에 볶아 생선 저민것에 싸서 아무리고 녹말가루를 묻혀 만두같이 삶아 쓴다"로 되어있고, 「山林經濟」(1643~1715)의 숭어만두[5:525]에는 "어만두가 익으면 건져서 차게 식힌 후 그릇에 담아 잣가루를 뿌리고 초장에 곁들인다"로 되어있다. 잣이 소에 들어갔는지, 뿌려서 썼는지는 정확히 알 길이 없으나 「飮食知味方」의 "만두법"[3,4:502]에는 소에다 잣을 다져 넣고 볶아 쓴다라고 하였다.

菜饅頭는 메밀가루로 옷을 만들어, 소로서 소고기, 꿩고기, 미나리를 사용하였으며 양념용으로서 참기름, 생강, 파, 후추를 사용하였고, 饅頭湯의 饅頭는 역시 메밀가루로 옷을 만들고, 소로서 소고기, 돼지고기, 꿩고기, 닭고기, 두부, 무우를 사용하였으며, 양념으로서 생강, 파, 후추가루를 사용하였다. 生雉饅頭에서는 메밀가루를 만두껍질用으로서, 소로서는 익힌 돼지고기, 꿩고기, 닭고기, 두부, 잣을, 양념으로서 참기름을 사용하였다.

이와 같이 채만두, 만두탕, 생치만두에서 만두껍질用으로서 메밀가루를 사용하였던 것은 그당시 밀가루는 "眞末"[6:149]이라 하여 밀가루가 매우 귀하였고,[6:150] 메밀은 국수용으로 아주 흔하였다는[6:151] 것으로 보아 일반적으로 만두껍질用으로 메밀가루를 사용하였던 것 같다. 「飮食知味方」의 "만두법"[3,4:502]에는 메밀가루를 죽같이 풀을 쑤어 그 풀에 누직하게 반죽한 다음 떼어 빚어서 만두옷을 만든다로 나와 있다. 오늘날 양념용으로 많이 쓰이는 마늘이 보이지 않는 것은 역시 같은 "만두법"[3,4:502]에 "양념에 마늘은 냄새가 나므로 생강만 못하다"로 나와 있는 것으로 보아 당시 주로 생강을 사용하였음을 알 수 있다.

麵은 총 盤果床 19회 중 12회가 차려졌다. 표 11-14에 나타난 바와 같이 麵이 차려지지 않은 早茶小盤果의 16日은 麵 대신에 粉湯이 올랐고 晝茶小盤果의 11日에는 魚饅頭가, 15日에는 饅頭湯이, 夜茶小盤果의 9日에는 菜饅頭, 10日에는 生雉饅頭, 11日에는 餠糞, 15日에는 菜饅頭가 각각 차려졌다. 따라서 盤果床은 麵을 위주로 차려진 床임을 알 수 있는데, 麵의 재료는 木末(메밀가루), 蔡末(녹말가루), 生雉(꿩), 黃肉(소고기), 鷄卵(달걀), 艮醬(간장), 胡椒末(후추가루)로서, 재료의 구성으로 보아 온면에 속하는 면이라고 볼 수 있다. 「飮食知味方」에는 메밀가루에 녹말가루를 섞어 면을 만드는 방법[3,4:502]이 나와있고, 메밀가루만으로는 국수가 끊어지기 쉽기 때문에 連結劑로서 녹말가루를 썼던 것이며,[6:151] 다만 9日에서 16日까지의 麵이 칼국수인지 압착면인지 알 수가 없다. 「是議全書」(연대미상)의 "온면"을 보면 "고기장국에 국수를 토렴하여 말고 잡탕국위에 얹는 웃기를 얹는다"로 되어있는 것으로 보아, 재료의 메밀가루와 녹말가루는 麵으로, 꿩, 소고기는 고기장국과 고명으로, 달걀은 고명으로, 간장, 후추가루는 양념으로 사용하였음을 짐작케 해준다.

16日의 早茶小盤果에서 올렸던 粉湯은 오늘날의 당면과는 성질이 다르다는 것을 材料를 통하여 알 수 있다. 粉湯의 재료로서 녹말만을 사용하고 있음으로 "녹말국수"[4:501]로 볼 수 있는데 다만 그 제조방법이 작은 구멍

으로 국수발을 밀어내어 熱湯속에서 호화시키는 것이 唐麵과 같은 원리[6:153]에서, 오늘날 당면을 분탕이라고 불리우는 것 같다. 당시의 粉湯은 압착면의 형태로서, 「음식디미방」의 "시면(絲麵)법 맛질방문"에 의하면 "녹말풀을 쑤어 그 풀에 녹말가루를 넣어 치댄다음 바가지 밑바닥에 구멍을 뚫어, 치댄것을 담아서 끓는 물위에서 바가지를 높이 쳐들고 박을 두드리면 밑으로 흘러내린다. 끓어서 익힌 후에 건져내면 모시실 같으니 絲麵이다"[3,4:502,6:153]로 쓰고 있고 또 「山材經濟」에도 비슷한 絲麵法[5:519]이 나와 있다. 이들 絲麵은 「음식디미방」에 의하면 "여름 음식으로는 오미자차에 꿀을 타서 말면 좋고 또 간장국에 말아 웃꾸미로 하여도 좋다.…사면은 素가 아니면 생치를 곱게 다져서 볶아 넣는다"라고 하였다. 즉 당시의 粉湯의 재료 중 녹말은 絲麵用으로, 돼지고기, 소고기, 닭고기는 고기장국과 고명用으로, 달걀은 고명으로, 간장, 후추가루는 양념으로 사용되었다.

餠糞은 오늘날의 떡국이라 볼 수 있는데, 材料를 보면 멥쌀, 찹쌀, 닭, 꿩, 소고기, 간장으로서 「京都雜志」(1747~1800),[7:581] 「洌陽歲時記」(1777~1800),[8:583] 「東國歲時記」(1801~1834)[9:587]에는 餠湯에 대한 기록이 있고, 그 중 「洌陽歲時記」에는 餠湯에 대하여 "먼저 장국을 끓여 놓고 떡을 엽전모양으로 잘게 썰어 넣은 뒤 猪, 牛, 雉, 鷄 등을 섞어 넣어 그믐날 밤에 한 그릇씩 먹는데 이것을 餠湯이라고 한다"로 기록하고 있다. 따라서, 이러한 기록으로 미루어 材料의 용도를 밝힐 수가 있는데 멥쌀, 찹쌀은 떡으로, 닭, 꿩, 소고기는 장국과 고명으로, 간장은 양념으로 사용된 것이다. 한 가지 특징은 표 14에 나와있는 바와 같이 떡국용 떡의 재료로서 멥쌀과 찹쌀을 사용하였던 것으로 1升이 10合이므로 멥쌀과 찹쌀의 비율을 4 : 1의 비율로 섞어 만들었음은 오늘날의 가래떡과는 다른 것을 보여주고 있다. 材料의 分員을 나타내는 단위로서, 생선은 尾(마리), 소고기나 돼지고기는 斤(근)과 兩, 닭고기와 꿩고기는 首(마리)와 脚, 메밀가루, 녹말, 멥쌀, 찹쌀은 升(되)과 合(홉), 참기름, 소금, 잣, 후추, 간장은 合과 夕, 생강은 角(각), 미나리, 파는 丹(단), 무우와 달걀은 箇(개)로 表記하였다. 따라서 1升=10合=100夕, 1首=4脚, 1斤=16兩으로 보았을 때 대략의 材料分量이 산출되나 여기에서는 정확을 기할 수 없으므로 생략하기로 한다.

2. 湯

표 15는 慈宮床에 올려진 상차림에 따른 各種 湯의 材料와 分量을 기록한 것이다. 총 19회의 盤果床에서 9日과 15日의 夜茶小盤果床의 1器, 10日의 晝茶別盤果床의 3器를 제외하고는, 盤果床別로 2器의 湯이 올려졌다. 湯의 種類는 총 37器의 湯에서 別雜湯이 14器, 錦中湯이 11器, 悅口資湯이 4器, 莞子湯이 3器, 生雉湯 1器, 間蕓只湯 1器, 煎鐵 1器, 秀魚白熟湯 1器, 醋鷄湯 1器로서, 別雜湯과 錦中湯이 湯의 주류를 이루고 있음을 알 수 있으며, 대체로 悅口資湯은 早茶小盤果와 晝茶小盤果, 晝茶別盤果에, 別雜湯과 錦中湯은 晩茶나 夜茶小盤果에, 莞子湯은 早茶와 晝茶小盤果에 올려졌다.

이들 湯의 種類가 麵 및 饅頭와는 어떠한 관련이 있는가에 대하여는 특별한 관련이 없었다. 그러나 菜饅頭가 차려졌던 夜茶小盤果의 9日과 15日에 各各 湯 1器로서 공통점이 있었다.

「是議全書」의 "雜湯"[10:550]에 의하면 "雜湯은 양지머리와 갈비 삶은 국에 부어 창자, 통무우, 다시마를 넣고 물을 많이 부어 푹 삶아낸 후 썬다. 부아, 창자, 양, 다시마 등을 모두 골패모양으로 썰어 삶은 국에 한데 섞은 뒤 고비와 도라지, 파, 미나리를 다 가늘게 찢어서 밀가루를 약간 묻혀 계란을 희워 얇게 부쳐서 건지와 한 모양으로 썰어 넣는다. 계란도 얇게 부쳐서 모지게 썰어 완자하여 위에 얹는다"로 기록하고 있으므로 표 15의 別雜湯의 조리법은 菁根(무우), 熟猪肉, 熟肉, 胖, 昆者貰(곤자소니), 猪胞, 陳鷄(묵은닭), 秀魚(숭어), 海蔘, 全鰒(전복)은 국거리로, 生猪肉과 黃肉(소고기)은 완자용으로, 頭骨은 煎으로, 水芹(미나리), 鷄卵은 지단으로, 朴古之(박오가리), 蕨古(표고버섯)는 볶음으로 하였을 것이며, 菉末은 지단이나 완자에, 眞油(참기름)은 볶음이나 지단용 기름으로 艮醬(간장), 胡椒末(후추가루)는 양념에, 實柏子(잣)은 웃기로 사용하였다. 黃慧性 교수의 "잡탕"[11:213]을 보면 上記와 같은 方法으로 잡탕을 기록하고 있다

錦中湯은 材料로 보아 黃肉, 陳鷄, 菁根, 多土麻(다시마)는 국거리로, 朴古之는 볶음으로, 胡椒末 艮醬은 양념으로 하였을 것으로 추정된다. 「새우리말 큰사전」[12]은 "간막탕"에 대하여 "소의 머리, 가슴 등 볼기, 뼈, 족, 허파, 염통, 간, 천엽, 콩팥, 꼬리 등을 한토막씩이나 한점씩 다 넣어 소금에 끓인 국"으로 설명하고 있다. 표 15의 間蕓只湯은 材料로 보아 돼지, 간막탕으로서, 猪間蕓只(猪間蕓)에 黃肉과 陳鷄를 鹽水에 넣어 끓이고, 鷄卵은 眞油로, 지단으로서 實栢子와 함께 웃기로서 사용되었을 것으로 생각된다.

煎鐵은 材料의 구성으로 보아 여러 재료를 철판위에 올려놓고 주석에서 지져먹는 형태의 음식으로, 材料를 보면 熟肉, 鷄卵, 菁根, 靑菰, 朴古之, 水根, 眞油, 艮醬, 蕨古, 實栢子, 胡椒末, 牛臀(우둔살), 生雉, 生薑, 生葱(파), 牛心肉, 猪心肉, 豆太(소의 콩팥),[16]

표 15. 各種 湯의 材料와 分量

상차림명	日	饌品 \ 材料	黃肉	熟肉	胖	昆者巽	猪胞	生猪肉	熟猪肉	頭骨	秀魚	陳鷄	海蔘	鷄卵	全鰒	菁根	青苽	朴古之	水芹	眞油	艮醬	蓼末	藁古	實栢子	胡椒末
早茶小盤果	9	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		莞子湯	3兩		3兩	2部		3兩				2首	5箇	5箇	3箇	3箇	2箇				2合	1合	1合		5夕
	13	悅口資湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩		半半尾	1脚	2箇	20箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	3合	2合	2合	1合	5夕	
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				1夕
	16	間莫只湯	1斤									½首		15箇						2合				1夕	1夕
		悅口資湯	1斤	8兩	半半部	1部	½部	8兩		½部	½尾	½首	5箇	15箇	1箇		1箇	2吐里	½丹	5合	3合	5合	2合	2夕	2夕
靑茶小盤果	9	生雉湯	8兩													1箇					2合		1合		
		悅口資湯	1斤	8兩	半半部	1部	½部	8兩		½部	½尾	½首	5箇	15箇	1箇		1箇	2吐里	½丹	5合	3合	5合	2合	2夕	2夕
	10	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		醋鷄湯										2首		5箇						2夕					2夕
	11	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				2夕
	12	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				2夕
	14	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				1夕
	15	秀魚白熟湯									1尾													1夕	1夕
		莞子湯	3兩		3兩	2部		3兩				2首	5箇	5箇	3箇	3箇	2箇				2夕	1合	1合		5夕
	16	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		莞子湯	3兩		3兩	2部		3兩				2首	5箇	5箇	3箇	3箇	2箇				2合	1合	1合		5夕
靑茶別盤果	10	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				2夕
		悅口資湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩		半半尾	1脚	2箇	20箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	3合	2合	2合	2合	5夕	
晩茶小盤果	13	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇		1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	5夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				1夕
夜茶小盤果	9	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2合	2夕
	10	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				2夕
	11	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				2夕
	12	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				2夕
	13	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	5夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				2夕
	14	別雜湯	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	2兩	½部	半尾	1脚	2箇	2箇	1箇	1箇	½箇	1吐里	½丹	1合	1合	5夕	5夕	2夕	2夕
		錦中湯	5兩									2脚				2箇		1吐里		1合	1合				2夕
	15	煎鐵			½部									30箇		2箇	2箇	5吐里	1丹	3升	1升		2合	1合	2合

표 15. 계속

상차림명	日	材料 / 饌品	牛臂	生雉	多士麻	猪間莫只	鹽水	腰骨	蔓菁	生薑	生葱	牛心肉	猪心肉	豆太	菉豆長音	菁笋	桔梗	煎醬	乾鰒	醋	牛舌	葱笋	楸魚	高沙里	黃栗	大棗	胡桃	銀杏
早朱小盤果	9	別雜湯																										
		莞子湯																										
	13	悅口資湯		1脚				2兩									5箇				2兩	1丹	5條	半半月乃	5夕	5夕	5夕	5夕
		錦中湯			1立																							
	16	間莫只湯				1部	1合																					
		悅口資湯		半首				1部	3箇	2角	2丹																	
靑朱小盤果	9	生雉湯		1首	1立																							
		悅口資湯		半首				1部	3箇	2角	2丹																	
	10	別雜湯																										
		醋鷄湯									1丹									5夕								
	11	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
	12	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
	14	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
	15	秀魚白熟湯																		2夕								
		莞子湯																										
	16	別雜湯																										
		莞子湯																										
靑朱別盤果	10	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
		悅口資湯		1脚				2兩									5箇				2兩	1丹	5條	半半月乃	5夕	5夕	5夕	5夕
晩朱小盤果	13	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
夜朱小盤果	9	別雜湯																										
	10	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
	11	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
	12	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
	13	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
	14	別雜湯																										
		錦中湯			1立																							
	15	前鐵	1部	2首							5合	30丹	2部	2部	1雙	1升	1升	1升	1升	1升	4沙里							

菉豆長音(녹두순), 菁笋(무우순), 桔更(도라지), 煎醬, 乾麵으로서 乾麵이 4사리나 들어있으므로 중간 중간에 면을 넣어서 먹었으리라 생각되는데 달걀이 30개, 참기름이 3되나 사용된 것은 재료의 일부분을 지단이나 전으로 이용하였고, 煎醬이 있는 것으로 미루어 고추장이나 된장을 국국물에 풀었으리라고 본다.

悅口資湯은 「閨閤叢書」의 "悅口子湯",[13:81] 「是議全書」의 "열구자탕",[10:550] 「婦人必知」의 "열구자탕",[14:575] 「東國歲時記」의 "悅口子"[9:591]로 調理法이 참고되고, 표 15의 悅口資湯의 材料를 보면 黃肉(쇠고기, 熟肉, 胖, 昆者巽(곤자소니), 猪胞, 生猪肉, 熟猪肉, 秀魚, 陳鷄(묵은닭), 海蔘, 鷄卵, 全鰒, 菁根(무우), 靑菰(오이), 朴古之(박오가리), 水芹(미나리), 眞油(참기름), 艮醬(간장), 蔘末, 薤古, 實栢子, 生雉(꿩), 腰骨(등골), 桔黃(도라지), 牛舌, 蔓菁(순무),[12] 生薑(생강), 葱笋(움파), 生葱(파), 楡鰒, 高沙里(고사리), 黃栗(밤), 大棗(대추), 胡桃(호두), 銀杏(은행) 등으로서 현재의 "신선로"[11:223]의 재료인 쇠고기, 사태, 간, 등골, 민어, 해삼, 전복, 계란, 무우, 당근, 미나리, 고추, 두부, 표고, 석이, 호도, 은행, 잣, 밀가루 기타 양념류와 비교시 표 15의 悅口資湯은 양, 곤지소니, 저포, 숭어, 진계, 오이, 박고지, 녹말, 생치, 우설, 추복, 고사리, 황율이 더 추가되어 있고 현재의 재료인 사태, 간, 민어, 당근, 고추, 두부, 석이, 밀가루가 빠져있는 등, 材料과의 차이를 보여주고 있다.

莞子湯은 「是議全書」의 "완자탕",[10:550] 「婦人必知」의 "완자탕"[14:574]으로 調理法이 참고되며 표 15의 莞子湯의 材料를 보면 黃肉, 胖, 昆者巽, 生猪肉, 陳鷄, 海蔘, 鷄卵, 全鰒, 菁根, 靑菰, 艮醬, 蔘末, 薤古, 胡椒末로서, 현재의 "완자탕"[11:214]의 材料인 쇠고기, 두부, 밀가루, 달걀, 실파, 청장, 완자, 양념류와 비교시 표 15의 莞子湯은 양, 생저육, 진계, 해삼, 곤자소니, 전복, 녹말, 무우, 오이, 표고가 더 추가되어 있고 현재의 재료인 두부, 밀가루는 빠져있는 등의 차이를 보여주고 있다. 따라서 당시의 완자는 두부를 섞지 않고 고기로만 완자를 빚었음을 알 수 있으며 현재의 밀가루를 녹말로 대신하였음을 알 수 있다. 生雉湯은 「是議全書」의 "생치국"[10:551]으로 調理法이 참고되며, 표 15의 生雉湯의 材料를 보면 黃肉, 菁根, 艮醬, 薤古, 生雉, 多士麻로 구성되고 있다.

醋鷄湯의 材料를 보면 陳鷄, 鷄卵, 眞油, 胡椒末, 生葱, 醋로서, 현재의 "초교탕"[11:217]의 材料인 쇠고기, 닭고기, 도라지, 표고, 미나리, 밀가루, 계란, 장국, 양념장과 비교시 표 15의 醋鷄湯은 醋가 더 추가되어 있고, 현재의 材料인 쇠고기, 도라지, 표고, 미나리, 밀가루가 빠져있는 등의 차이를 보여주고 있는데, 醋의 사용有無가 주목된다.

秀魚白熟湯의 材料는 秀魚, 實栢子, 胡椒末, 醋로서 현재의 "생선탕"[11:212]과 비교시 材料의 差異를 보여주고 있고, 역시 醋의 使用有無가 주목된다.

材料의 分量을 나타내는 단위로서, 肉類는 兩, 斤, 部, 豆太(소의 콩팥)는 雙, 鳥類는 脚, 首, 海蔘, 鷄卵, 全鰒, 菁根, 靑菰, 蔓菁(순무)은 箇(개), 도라지는 箇와 升, 菉豆長音, 靑笋, 煎醬은 升, 葱笋(움파), 生葱, 水芹은 丹, 生薑은 角, 眞油, 艮醬, 蔘末, 薤古, 實栢子, 胡椒末, 鹽水, 醋, 黃栗, 胡桃, 銀杏은 夕, 升, 合, 楡鰒은 條, 高沙里는 月乃, 多士麻는 立, 朴古之는 吐里, 乾麵은 沙里로 表記하고 있다.

3. 各色花陽炙

표 16의 花陽炙은 9日의 夜茶小盤果를 제외하면 거의 비슷한 材料의 분량을 유지하고 있다. 총 19회의 盤果床 中 화양적은 5회에 걸쳐서 상에 올랐으며 주로 晝茶, 夜茶小盤果에 차려졌고, 음식의 높이는 4寸으로 고였다. 花陽炙의 材料는 2種類로 나누어 졌는데, 그 중 하나는 우둔 4근, 양 1/2근(8兩), 전복 3개, 해삼 7개, 돼지고기 1/2근, 도라지 2단, 파 20~25단, 달걀 40개, 참기름 2되, 實荏子(들깨)[12] 1되, 眞末(밀가루)[6:149] 2되, 후추가루 3/10홉, 표고 1홉, 석이버섯 1홉, 간장 1되이며, 다른 하나는 우둔 1부, 양 1/4부, 곤자소니 3부, 등골 3부, 전복 10개, 해삼 20개, 숭어 2마리, 돼지고기 1/4근, 도라지 1단, 파 30단, 달걀 30개, 참기름 2되, 들깨 5홉, 밀가루 5홉, 후추가루 1/5홉, 대합 50개, 표고 1홉, 석이버섯 1홉, 잣 1홉, 생강 1홉으로서, 곤자소니, 등골, 숭어, 대합, 잣, 생강에서 材料의 差異를 보이고 있다. 調理法에 대하여는 알길이 없으나 현재의 "화양적"[11:256]의 材料인 쇠고기, 도라지, 표고, 당근, 오이, 계란, 파, 간장, 설탕, 마늘, 후추가루, 참기름, 깨, 잣즙과 비교시 표 16의 花陽炙은 양, 곤자소니, 등골, 전복, 해삼, 숭어, 돼지고기, 대합, 석이버섯, 생강, 밀가루가 더 추가되어 있어서 材料의 差異를 보여주는데 특히 밀가루가 2되에서 5되까지 들어있는 것으로 보아 당시의 화양적은 밀가루를 씌워서 지진 "누름적"의 형태인 것으로 사료되고, 오늘날 色을 내게하기 위하여 花陽炙에 반드시 필요한 "당근, 오이"가 전혀 보이지 않는 것도 주목된다.

4. 煎油花, 海蔘煎

煎類는 총 19회의 盤果床 中 12회가 床에 올랐으며, 11회는 各色 煎油花, 나머지 1회는 海蔘煎이었으므로 花陽炙보다는 많이 床에 올려졌다고 볼 수 있다.

표 17의 各色煎油花의 材料의 分量은 10日의 晝茶別盤果(고임높이 6寸)를 제외하고는, 나머지는 고임높이 4寸로 거의 비슷한 材料의 分量을 나타내고 있어서, 숭

표 16. 各色花陽炙(高 4 寸)

상차림	재료 / 日	牛臀	胖	昆者冀	腰骨	全鰒	海蔘	秀魚	猪肉	桔黃	生葱	鷄卵	眞油	實荏子	眞末	胡椒末	大蛤	藁古	石耳	實栢子	生薑	艮醬
早茶小盤果	9																					
	13																					
	16																					
晝茶小盤果	9																					
	10																					
	11																					
	12																					
	14																					
	15	4斤	8兩			3箇	7箇		8兩	2丹	25丹	40箇	2升	1升	2升	3夕		1合	1合			1升
	16	4斤	8兩			3箇	7箇		8兩	2丹	25丹	40箇	2升	1升	2升	3夕		1合	1合			1升
晝茶別盤果	10	4斤	8兩			3箇	7箇		8兩	2丹	20丹	40箇	2升	1升	2升	3夕		1合	1合			1升
晩茶小盤果	13																					
夜茶小盤果	9	1部	半部	3部	3部	10箇	20箇	2尾	4兩	1丹	30丹	30箇	2升	5合	5合	2夕	50箇	1合	1合	1合	1合	
	10																					
	11	4斤	8兩			3箇	7箇		8兩	2丹	25丹	40箇	2升	1升	2升	3夕		1合	1合			1升
	12																					
	13																					
	14																					
	15																					

어 3마리, 간 2근, 양 3근, 꿩 2마리, 계란 100개, 참기름 3되, 밀가루 1.5~2되, 녹말 1.5~2되, 메밀가루 1.2~2되, 소금 7홉~1되, 메추리 5~10마리로 구성되어 있어서 각색 煎油花의 종류는 秀魚煎油花, 肝煎油花, 胖煎油花, 鶉鳥煎油花로 판단되는데 「飮食知味方」의 "魚煎法"[3,4:505]을 보면 "살찐 숭어나 생선을 가시가 없게 저며서 간장기름에 진가루로 개어 발라서 기름에 지져쓴다"로 나와 있고 「是議全書」의 "어육각색간납"[10,559]을 보면 "정육은 얇게 저미고, 양은 튀하여 삶아 건져서 얇게 저미고, 양은 튀하여 삶아 건져서 얇게 저미고, 처녑은 잎은 찢고 줄기는 칼로 자근자근 두드려 놓고, 각색 생선은 다 얇게 저며서 가루를 묻혀 계란을 씌워 지진다. 간 간납은 간을 얇게 저며서 맨으로 지져 깨소금을 안팎으로 묻힌다. 육간 납은 양념하여 花煎같이 부친다. 쇠골 간납과 조개 간납은 통채로 부치고 굴 간납은 밀가루를 묻혀 계란을 풀어 씌워서 부친다. 대합 간납은 저며서 쓴다"로 되어 있으며 또 같은 「是議全書」에 메추리는 아니지만 "참새전유어"[10:559]를 기록하기를 "참새를 털을 정히 뜯어 황육을 넣어 곱게 다져 양념을 하여 화전같이 얇게 만들어 가루를 약간 묻혀 계란을 씌워 지져서 초장에 곁들인다."라고 하였으며, "해삼전"에 대하여는 "좋은 해삼을 물에 담가 붇거든 푹 삶아내어 정히 씻은 다음 황육, 숙주, 미나리를 다져서 두부와 섞어 갖은 양념을 하여 주물러 뱃속에 가득 넣고 가루를 묻혀 계란을 씌워 부친다"로 되어있다. 따라서 표 17, 18의 煎 조리법은 어느정도 윤곽이 잡힌다고 볼 수 있는데 표 17의 煎은 숭어, 양, 간, 꿩과 鶉鳥(메추리*)의 4種類의 煎이고 各 煎에 사용한 가루는 眞末, 藁末, 木末이며, 양념은 소금으로 하여 참기름을 사용하여 煎을 부친 것이다. 그런데 현재의 "전유아"[11:263]을 보면 胖은 녹말가루, 생선전은 밀가루, 간전은 메밀가루를 사용하고 있음으로, 秀魚는 眞末을, 胖은 藁末을, 肝은 木末을, 鶉鳥煎은 眞末 또는 藁末을 사용하였으리라고 본다. 海蔘煎의 材料를 보

*메추리 煎油花를 위하여 생치를 사용하였을 것으로 추측됨.

표 17. 各色煎油花 (高 4寸)

상 차 림	材料 / 日	秀魚	肝	胖	生雉	鷄卵	眞油	眞末	蔘末	木末	鹽	鵪鳥
早茶小盤果	9	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	2升	2升	2升	7合	
	13	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	1升5合	1升5合	1升5合	7合	5首
	16											
晝茶小盤果	9	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	2升	2升	2升	7合	
	10	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	2升	2升	2升	7合	
	11											
	12											
	14	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	1升5合	1升5合	1升5合	7合	10首
	15											
	16	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	2升	2升	2升	7合	
晝茶別盤果	10[1]	5尾	3斤	5斤	3首	150箇	4升	2升	2升	2升	1升	10首
晩茶小盤果	13											
夜茶小盤果	9											
	10											
	11	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	1升5合	1升5合	1升5合	7合	
	12	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	1升5合	1升5合	1升5合	7合	10首
	13	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	1升5合	1升5合	1升5合	7合	
	14											
	15	3尾	2斤	3斤	2首	100箇	3升	1升5合	1升5合	1升5合	7合	

[1] 高 6寸

표 18. 海蔘煎 (高 4寸)

상차림	材料 / 日	海蔘	全鰒	猪脚	黃肉	陳鷄	鷄卵	淸	生薑	實栢子	生葱	眞油	蔘末	胡椒末	艮醬
早茶小盤果	16	70箇	30箇	1部	1斤	1首	30箇	3合	1合	1合	2丹	1升	1升	2夕	2夕

면 해삼 70개, 전복 30개, 돼지다리 1부, 소고기 1근, 묵은닭 1마리, 계란 30개, 淸(꿀) 3홉, 생강 1홉, 잣 1홉, 파 2단, 참기름 1되, 녹말 1되, 후추가루 2夕, 간장 2석이므로 海蔘煎에 사용한 가루는 蔘末이었다. 그런데 上記한 「是議全書」의 海蔘煎에는 해삼뱃속에 고기다진것을 넣고 가루를 묻혀서, 부친다로 되어있는 것으로 보아 "고기"는 蔘末로 사료되므로 鵪鳥煎에 사용한 가루는 蔘末이 더 가깝다고 본다.

5. 魚菜, 膾

魚菜와 膾는 총 19회의 盤果床 中 12器가 올랐으며, 그 중 2器는 10日의 晝茶別盤果의 各色魚菜(고임높이 5寸)와 肉膾(고임높이 4寸)였고, 나머지는 고임높이 4寸으로서 표 19와 같으며 12器 中 各色魚菜는 7器, 生鰒膾는 3器, 各色魚肉膾 1器, 魚膾 1器로서 구성되어 있다.

各色魚菜의 材料와 分量은 숭어 3마리, 양 1근, 전복 2개, 해삼 5개, 표고버섯 1홉, 석이버섯 1홉, 싱검초 1握(웅큼 "악")[16]으로서, 「閨閤叢書」의 "魚菜", [23:535] 「是議全書」의 "魚菜"[10:559]에서 보이듯이 材料를 녹말을 묻혀서 삶아내는 調理형태는 아닌것 같으며(材料 中 蔘末이 없으므로) 「東國歲時記」의 "魚菜"[9:589]에서는 "생선을 얇게 베어익힌 후 苴葉, 菊葉, 葱芽, 石耳, 熟鰒, 계란 등을 곁들인 것을 말한다"로 되어 있는 바와 같이 熟膾의 調理형태로서 표고, 석이, 싱검초를 곁들인 魚菜로서 생각된다.

生鰒膾의 材料와 分量은 夜茶小盤果의 10日과 14日은 生鰒 120개, 9日 晝茶小盤果는 生鰒 100개 생강 5

표 19. 各色 魚菜와 膾 (高 4寸)

상차림	材料 / 日	秀魚	胖	全鰒	海參	蕨古	石耳	辛甘草	生鰒	生薑	生葱	苦椒	大蛤	竹蛤	豆太	千葉	
早茶小盤果	9	3尾	1斤	2箇	5箇	1合	1合	1握									各色魚菜
	13	2尾	1斤	2箇	5箇	1合2夕	1合2夕	1握									各色魚菜
	16	3尾	1斤	2箇	5箇	1合	1合	1握									各色魚菜
晝茶小盤果	9								100箇	5合	5丹	30箇					生鰒膾
	10	3尾	1斤	2箇	5箇	1合	1合	1握									各色魚菜
	11																
	12	3尾	1斤	2箇	5箇	1合	1合	1握									各色魚菜
	14	3尾	1斤	2箇	5箇	1合	1合	1握									各色魚菜
	15		1部						50箇				100箇	100箇	1部	1部	各色魚肉膾
	16																
晝茶別盤果	10[1]	3尾	1斤	2箇	5箇	1合	1合	1握									各色魚菜
	10	2尾															魚膾
晩茶小盤果	13																
夜茶小盤果	9																
	10								120箇								生鰒膾
	11																
	12																
	13																
	14								120箇								生鰒膾
	15																

[1] 高 5寸

홉, 파 5단, 若椒 30개로서, 生鰒만을 사용하던가 또는 生鰒에 생강, 파, 고추를 곁들인 두 種類였다. 各色魚肉膾의 材料와 分量은 양 1부, 生鰒 50개, 大蛤 100개, 竹蛤 100개, 豆太(소의 종팥)[16] 1부, 천엽 1/2부이고, 魚膾의 材料와 分量은 숭어 2마리이다. 「是議全書」의 "잡회"[10:560]를 보면 "콩팥, 천엽, 쇠간, 胖의 깃머리로 회를 만든다. 잡회는 후추가루, 기름, 소금에 주물러 쓰고 혹 깨소금을 약간 넣는다"로 되어 있다. 따라서 生鰒膾, 各色魚肉膾, 魚膾는 生膾이다.

6. 片肉, 肉餠, 足餠

표 20은 片肉, 肉餠, 足餠의 材料와 分量을 나타낸 것이다. 총 19회의 盤果床에서 편육은 13器, 足餠은 3器, 各色肉餠은 1器가 올랐다. 片肉用 고기로는 熟肉, 猪肉, 양지머리, 猪胞, 牛頭, 牛舌, 돼지머리, 돼지다리를 주로 사용하였고 9日, 13日, 14日의 夜茶小盤果의 고임높이 3寸 10日의 晝茶別盤果의 고임높이 6寸을 제외하고는 고임높이를 4寸으로 하였다. 지금은 없어진 음식으로 생각되는 各色肉餠은 고임높이 4寸으로 材料와 분량은 꿩 7마리, 묵은닭 5마리, 돼지고기 2근, 소고기 2근, 계란 80개이다. 園幸乙卯整理儀軌의 水刺床中 佐飯[18]에 雜肉餠과 肉餠이 있고, 佐飯은 밑반찬 무리인 점[18]에서 片肉이나 足餠과는 성질을 달리하는 음식이라 하겠으나 계란이 80개나 있는 것으로 보아 일종의 煎 형태의 음식으로 사료된다.

足餠은 족편[17:15]이라고 하는데 材料와 分量을 보면 牛足 4개, 돼지고기 1/2근, 꿩 2脚, 묵은닭 2脚, 頭骨 1/2부, 계란 5개, 참기름 2홉, 잣 2홉, 후추가루 1/5말이다. 「是議全書」의 "족편"[10:560]은 "쇠족 가죽 꼬리 사태와 생치 닭을 넣고 푹 고아서 풀 때, 눅고 된것을 그릇에 떠서 식혀보아 가면서 건데기를 걷져 생치는 뼈를 바르고 다른 건데기도 다 각각 다지고 실고추, 석이, 계란지단을 채친다.

끓인 국물은 큰 쟁반같은 그릇에 떠서 후추가루를 곱

표 20. 片肉 肉餠 足餠

饌品		片肉 (高 4 寸)								各色肉餠(高 4 寸)					足餠 (高 4 寸)								
상차림	日 材料	熟肉	猪肉	陽支頭	猪胞	牛頭	牛舌	猪頭	猪脚	生雉	陳鷄	猪肉	黃肉	鷄卵	牛足	猪肉	生雉	陳鷄	頭骨	鷄卵	眞油	實栢子	胡椒末
早茶小盤果	9	6斤	6斤																				
	13																						
	16			1部½	5部																		
晝茶小盤果	9			1部½	5部																		
	10			1部	2部			1部															
	11	12斤													4箇	8兩	2脚	2脚	½部	5箇	2合	2合	2夕
	12	6斤	6斤																				
	14	12斤													4箇	8兩	2脚	2脚	½部	5箇	2合	2合	2夕
	15									7首	5首	2斤	2斤	80箇									
	16	6斤	6斤																				
晝茶別盤果	10[2]	10斤	5斤		3部																		
晩茶小盤果	13														4箇	8兩	2脚	2脚	½部	5箇	2合	2合	2夕
夜茶小盤果	9[1]			½部		½部	1部	2部	1部														
	10																						
	11																						
	12																						
	13[1]	9斤																					
	14[1]	5斤	4斤																				
	15[1]			½部		½部	1部	2部	1部														

[1] 高 3 寸　[2] 高 6 寸

표 21. 鮒魚蒸, 軟猪蒸, 軟鷄蒸, 雉蒸, 海參蒸, 全雉首

상차림	材料 / 日	軟鷄	黃肉	薤古	眞末	石耳	生薑	實栢子	艮醬	猪脚	昆者貴	生雉	肝	全雉	海參	朴古之	水芹	菁根	生葱	胡椒末	鷄卵	眞油	醞水	軟猪	牛心肉	猪心肉	陳鷄	熟猪肉	生猪肉	太泡	蒙末	實茬子	鮒魚	
早茶小盤果	9																																	
	13		3兩	3合			3角												2丹		10箇	2合					1首	2兩	3兩	2隅			5尾	鮒魚蒸
			1斤	2合			3角									1吐單	1丹	2箇	2丹			5合	2合	1口			1首					1合		軟猪蒸
	16		1斤	2合				1合		1部	1部	1首	半部	5箇	5箇	5吐單	1丹	2箇	5丹	5夕	10箇	5合	5合											雉蒸
青茶小盤果	9	25首	2斤	2合	2合	5夕	5夕	2夕	3合																									軟鷄蒸
	10																																	
	11		1斤	2合			3角									1吐單	1丹	2箇	2丹			5合	2合	1口			1首					1合		軟猪蒸
	12						2角								45箇				1丹		25箇	5合					2脚	2斤	2斤	1隅	3合			海參蒸
							3角					3首							2丹	3夕		6合	3合(鹽)											全雉首
	14																																	
	15																																	
	16																																	
青茶別盤果	10						3角								70箇				1丹		30箇	7合					1首	3斤	3斤	2隅	5合			海參蒸
晩茶小盤果	13																																	
夜茶小盤果	9			1合	3合	1合	2角	1合	5合			1首							3丹	1夕	10箇	5合		1口	半部	2部	1首							軟猪蒸
	10																																	
	11																																	
	12		1斤	2合			3角									1吐單	1丹	2箇	2丹			5合	2合	1口			1首					2合		軟猪蒸
	13																																	
	14																																	
	15																																	

고루 뿌리고 다진고기와 채친 것을 갖춰 섞고, 또 위에 채친 고명과 잣가루를 뿌려 굳힌다. 굳어지면 네모 반듯이 베어 담고 초장을 곁들인다"로 나와 있다. 따라서 표 20의 足餠의 材料 中 牛足, 猪肉, 生雉, 陳鷄, 頭骨은 gelatin을 위하여, 계란과 참기름은 계란지단으로, 잣은 고명으로 사용하였음을 알 수 있다.

7. 蒸 全雉首

各種蒸은 총 19회의 盤果床 중에서 10器가 상에 올랐고, 軟猪蒸 4器, 海蔘蒸 2器, 雉蒸 1器, 軟鷄蒸 1器, 鮒魚蒸 1器, 全雉首 1器로 구성되어 있다.

全雉首는 "전체의 통구이=마른찜"[17:15]으로서, 材料와 分量을 보면 생강 3角, 꿩 3마리, 파 2단, 후추가루 3/10홉, 참기름 6홉, 소금 3홉으로서 軟鷄蒸의 材料인 軟鷄 25마리, 소고기 2근, 표고 2홉, 밀가루 2홉, 석이버섯 1/2홉, 생강 1/2홉, 잣 1/5홉, 간장 3홉과 비교시, 소금과 간장의 사용에서 확실한 마른찜으로서의 윤곽이 나타나고, 영계찜에 관하여는 「飮食知味方」의 "연계찜",[3,4:508] 「山林經濟」의 "연계증",[5:524] 「酒方文」의 "영계찜",[20:541] 「是議全書」의 "영계찜"[10:553]이 있으나 그 중 음식디미방과 주방문의 연계찜에서는 한결같이 밀가루를 쓰고 있고 현재의 "닭찜"[11:233]에서도 밀가루를 사용하고 있다.

軟猪蒸의 材料와 分量을 보면, 소고기 1근, 표고버섯 2홉, 생강 3角, 박오가리 1사리, 미나리 1단, 무우 2개, 파 2단, 참기름 5홉, 소금물 2홉, 軟猪 1口, 묵은닭 1마리, 들깨 1홉이고, 雉蒸의 材料와 分量은 소고기 1근, 표고버섯 2홉, 잣 1홉, 돼지다리 1부, 곤자소니 1부, 꿩 1마리, 양 1/4부, 전복 5개, 해삼 5개, 박오가리 5사리, 미나리 1단, 무우 2개, 파 5단, 후추가루 1/2홉, 계란 10개, 참기름 5홉, 소금물 5홉이며 海蔘蒸의 材料와 分量은 생강 2角, 해삼 45개, 파 1단, 계란 25개, 참기름 5홉, 묵은닭 2마리, 숙제육 2斤, 생제육 2근, 두부 1모(隅 ; 모"우")[16] 녹말 3홉으로서 材料의 구성으로 보아 海蔘蒸은 海蔘煎을 하여 찜으로 한 것이다.

鮒魚蒸의 材料와 分量을 보면 소고기 3/16근, 표고버섯 3홉, 생강 3角, 파 2단, 계란 10개, 참기름 2홉, 묵은닭 1마리, 숙제육 1/8근, 생제육 3/16근, 두부 2모, 부어 5마리로서, 「閨閣叢書」[13]와 「是議全書」[10:552]의 "붕어찜"을 보면 "만두소처럼 만든 것을 붕어 뱃속에 넣고 찌고… 달걀은 나중에 푼다"로 되어 있으므로 上記의 材料 中 두부가 있는 것으로 보아 그 조리법을 짐작할 수 있다. 黃慧性 교수의 "생선찜"[11:230]도 鮒魚蒸의 材料와 비슷한 구성을 보이고 있다.

8. 截 肉

截肉은 마른안주(건효)에 속하는 것으로서[17:15] 그 材料 및 分量은 표 22와 같이 광어 4마리, 문어 1마리, 오징어 3첩(貼 : 접어둘"첩")[16], 염포 3첩, 약포 3첩, 염건치 4마리, 약건치 2마리, 전복 1곶(串 : 꼬챙이 "곶")[16] 대하 50개, 삶조개(江瑤珠 : 강요주)[16] 1첩, 어포 4첩, 잣 1되이다. 총 19회의 盤果床 中 15日 夜茶小盤果만이 截肉이 올랐다.

9. 粥

11日과 13日 晝茶 및 晩茶小盤果에 올려진 죽은 栢子粥, 白甘粥, 豆粥 3器로서 표 23과 같다. 粥에 관하여는 다음 報告書에 기술할 예정이므로, 材料와 分量만을 보면 栢子粥은 白米 1되, 實栢子 1.5되, 白甘粥은 白米 1되, 白甘 1/2되, 豆粥은 白米 1되, 赤豆 1되, 粘米 1/2되이다. 13日의 粥은 各色餠 대신에 차려진 것으로 보인다.

10. 各色餠, 各色松餠, 各色切餠, 各色引切味餠

총 19회의 盤果床에 차려진 餠은 11日 晝茶小盤果의 各色松餠(표 25), 12-14日의 夜茶小盤果, 各色切餠(표 26), 各色引切味餠(표 27) 外에는 15器가 各色餠(표 24)으로 올려졌고 이들은 한결같이 晝茶別盤果를 제외하고는(고임높이 1尺) 고임높이는 5寸이었다. 따라서

표 22. 截肉

상 차 림	材料 / 日	廣魚	文魚	烏賊魚	鹽脯	藥脯	鹽乾雉	藥乾雉	全鰒	大蝦	江瑤珠	魚脯	實栢子
夜茶小盤果	15	4 尾	1 尾	3 貼	3 貼	3 貼	4 首	2 首	1 串	50箇	1 貼	4 貼	1 升

표 23. 粥

상 차 림	材料 / 日	粥	白米	實栢子	白 甘	赤 豆	粘 米
晝茶小盤果	11	栢子粥	1 升	1升5合			
晩茶小盤果	13	白甘粥	1 升		5 合		
		豆 粥	1 升			1 升	5 合

표 24. 各色餠 (高 5寸)

	材料 / 日	粘米	白米	赤豆	菉豆	大棗	實生栗	石耳	乾柿	眞油	實栢子	艾	淸	生薑	辛甘草末	梔子	松古	桂皮末	高
早茶小盤果	9	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	13	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	16	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
晝茶小盤果	9	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	10	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	11																		
	12	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	14	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	15	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	16	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5斗	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
晝茶別盤果	10[1]	2斗	1斗5升	8升	5升	1斗	1斗	1斗	5串	2升	2升	2升	3升	3升	5合	1錢	5片	2兩	1尺
晩茶小盤果	13																		
夜茶小盤果	9	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	10	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	11	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸
	12																		
	13																		
	14																		
	15	1斗	8升	4升	3升	5升	5升	5升	3串	1升	1升	1升	2升	2升	3合	1錢	3片	1兩	5寸

[1] 高 1尺

표 25. 各色松餠 (高 5寸)

	材料 / 日	粘米	白米	黑豆	大棗	實生栗	淸	實茬子	桂皮末	水芹	熟猪肉	陳鷄	藁古	石耳	高
晝茶小盤果	11	1斗	8升	7升	2升	2升	2升	3升	1兩	1丹	8兩	2脚	2合	2合	5寸

표 26. 各色切餠 (高 5寸)

	材料 / 日	白米	粘米	實生栗	石耳	眞油	大棗	實栢子	淸	乾柿	膜脂	梔子	松古	桂皮末	高
夜茶小盤果	13	1斗5升	1斗	5升	3升	2升	2升	1升	1升	2串	2椀	1錢	10片	5兩	5寸

표 27. 各色引切味餠 (高 5寸)

	材料 / 日	粘米	赤豆	大棗	石耳	實茬子	實栢子	乾柿	淸	高
夜茶小盤果	12	2斗	5升	5升	5升	3升	2升	2串	1升	5寸
〃	14	2斗	5升	5升	5升	3升	2升	2串	1升	5寸

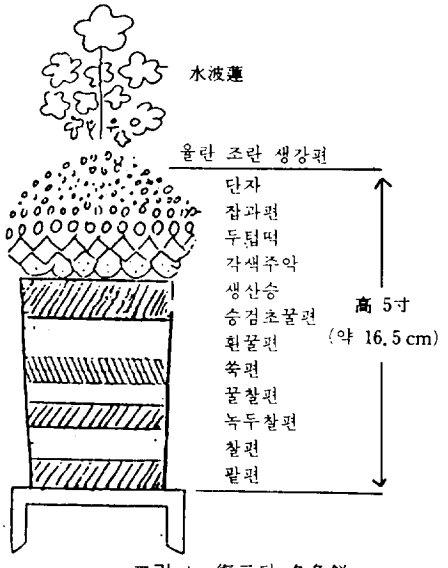

그림 1. 復元된 各色餠.

盤果床에 주로 올라가는 餠은 各色餠임을 알 수 있고, 당시에 차려진 餠의 種類는 各色餠(각색편), 各色松餠(각색송편), 各色切餠(각색절편), 各色引切味餠(각색인절미떡) 4種類였다.

각색편의 材料와 分量을 보면 찹쌀(粘米)[16] 1말(斗말 "두"=10升)[16], 멥쌀 8되, 팥 4되, 녹두 3되, 대추 5되, 밤 5되, 석이버섯 5되, 건시 3곶, 참기름 1되, 잣 1되, 쑥(艾 : 쑥"애")[16] 1되, 꿀 2되, 생강 2되, 승검초가루 3홉, 梔子 1숟가락?(錢 : 가래"전")[16], 송기(松古)[10:548] 3片, 계피가루 1兩으로서 材料의 구성으로 보아 餠의 種類는 팥편, 녹두편, 꿀편, 백편, 승검초편,[10:546] 쑥편[11:200]이고 各色餠 위에 얹는 웃기로서 송기떡,[14:577,10:547] 두텁떡, 밤단자,[10:547] 석이단자,[10:547] 승검초단자, 건시단자,[10:548] 흰주악, 치자주악, 밤주악, 생산승,[10:549] 잡과편,[10:547,14:577] 율란, 조란, 생강편[10:570]이었을 것으로 사료된다. 이와 같은 추론이 가능한 것은 材料의 구성 이외에도, 현 서울지방의 國師堂에서의 巫式 굿 床차림[21:238] 中 "팥편"은 宮中의 各色餠을 추측가능케 하는데 그것은 서울 지역의 巫俗이 궁중의 것을 많이 흡습하였기[21:238] 때문이다. 따라서 그림 1과 같이 各色餠이 꾸며졌으리라고 보며, 「是議全書」에도 "제사주악은 송편만큼 하고 잔치주악은 대추만하게 빚는다. 각색 웃기는 다 찹쌀가루로 만든다"하였다. 또 같은 「是議全書」에 "편담는법"[10:570]에 대하여

표 28. 藥 飯

상 차 림	材料 / 日	粘 米	大 棗	實生栗	眞 油	淸	實栢子	艮 醬
早茶小盤果	9	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
	13							
	16	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
晝茶小盤果	9	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
	10	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
	11	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
	12	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
	14	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
	15	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
	16	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
晝茶別盤果	10	3升	3升	3升	5合	1升5合	1合	1合
晩茶小盤果	13							
夜茶小盤果	9							
	10							
	11							
	12							
	13							
	14							
	15							

표 29. 各色茶食 (高 4 寸)

상 차 림	材料 / 日	黃 栗	黑荏子	松 花	葛 粉	膳 脂	淸	五味子
早茶小盤果	9	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升6合	3合
	13	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升	3合
	16	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升6合	3合
晝茶小盤果	9	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升6合	3合
	10	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升8合	3合
	11	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升8合	3合
	12	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升8合	3合
	14	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	2升	3合
	15	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升8合	3合
	16	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升6合	3合
晝茶別盤果[1]	10	4升	4升	4升	4升	5椀	3升	5合
晩茶小盤果	13							
夜茶小盤果	9							
	10	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升8合	3合
	11	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升6合	3合
	12							
	13	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	2升	3合
	14	2升5合	2升5合	2升5合	2升5合	3椀	1升8合	3合
	15							

[1] 高 7寸

"제사 때에만 틀에 담고 잔치 때에는 대합이나 큰 접시에 담으며, 여름에는 녹두편 위에 백편, 녹두찰편 위에 깨찰편을 담는다. 편틀에 고이되 팥편을 먼저 담고 찰편, 녹두찰편, 꿀찰편, 흰꿀편, 승검초꿀편을 차례로 담고 그 위에 각색주악 생산승을 가로 돌려 담고 가운데에는 꿀떡 한 조각을 받쳐 놓아야 웃기 놓기가 좋으니 그 위에 두텁떡을 돌려놓고 석이단자, 굴병단자 잡과편을 옆옆이 얹고 그 위에 율란, 조란 생강편을 얹고 잣가루를 뿌려 쓴다"고 기록하고 있다. 各色餠에 대한 古書의 기록은 「飮食知味方」의 "석이편", "밤설기편", "잡과편", "煎花",[3,4:504] 「閨閣叢書」의 "석이병", "잡과편", "건시단자"[13:88-111] 外에도 上記한 「是議全書」와 「婦人必知」의 "율란 조란" 등이 있다.

各色松餠의 材料와 分量을 보면 찹쌀 1말, 멥쌀 8되, 검은콩 7되, 대추 2되, 밤 2되, 꿀 2되, 들깨 3되, 계피가루 1兩, 미나리 1단, 숙제육 8兩, 묵은닭 2脚, 표고버섯 2홉, 석이버섯 2홉이었다. 材料의 구성으로 보아 松餠은 두 가지 種類로 볼 수 있는데 하나는 일반적인 송편이며 다른 하나는 채소와 고기를 소로 넣은 형태의 송편으로 생각된다. 「是議全書」에는 "어름소편"에 관하여 "흰떡을 쳐서 개피떡 밀듯이 얇게 밀어 숙주, 미나리, 오이, 채소 등 갖은 양념을 만들어 소로 넣고 허깨비떡처럼 만들되 송편만큼씩 빚어 다시 또 쪄서 씻어낸 다음 기름을 발라 초장에 쓴다"고 하였다.[10:548] 또 「是議全書」에 송편 위에 얹는 웃기에 대하여 "합이나 큰접시에 담고 웃기는 각색화전과 밤단자, 쑥구리단자를 얹는다."라고 기록하고 있다. 따라서, 松餠에는 上記한 두 종류의 松餠 외에, 웃기로서 밤단자, 석이단자, 대추를 사용한 花煎일 것으로 생각된다. 웃기로서 이와 같이 화전과 단자만으로 가능하다고 보는 것은 송편위에 송편의 모양과 비슷한 주악은 격에 맞지 않기 때문이다. 松餠의 調理法에 관해서는 「閨閣叢書」, 「是議方」,[10:548,570] 「婦人必知」[14:577] 등에 있으므로 참고할 수 있다.

各色切餠의 材料와 分量은 멥쌀 1.5말, 찹쌀 1말, 밤 5되, 석이버섯 3되, 참기름 2되, 대추 2되, 잣 1되, 꿀 1되, 건시 2곶, 연지 2사발(椀 : 주발"완", 사발"완")[16] 치자 1숟가락(錢 : 가래 "전")[16] 송기(松古) 10片으로서, 따라서 切餠의 種類는 材料의 구성으로 보아 질편, 연지질편, 치자질편, 송기질편이며, 웃기로

서는 잡과편, 생산승, 회주악, 치자주악, 대추주악, 밤주악, 석이단자, 밤단자, 건시단자, 화전 등으로 생각할 수 있다.

各色引切味餠의 材料와 分量을 보면 찹쌀 2말, 팥 5되, 대추 5되, 석이버섯 5되, 깨 2되, 잣 2되, 건시 2곶, 꿀 1되로서, 材料의 구성으로 보아 3種類의 引切味餠으로 생각되는데 즉 대추 다져 넣은 인절미에 고물은 팥고물을 한 것, 석이 다져 넣은 인절미에 고물은 잣가루로 한 것, 건시 넣은 인절미에 고물은 깨로 한 것으로 분류할 수 있다. 이러한 分類는 「是議方」의 "대추인절미", "깨인절미"[10:548] 「婦人必知」의 "대추인절미",[14:577] 「東國歲時記」의 「引餠」[9:590] 현재의 宮中飮食中 "인절미", "석이단자"[11:207-209] 등을 참고로 한 것이다.

11. 藥飯

총 19회의 盤果床 중에서 10회에서 藥飯이 올랐으며, 주로 早茶와 晝茶小盤果에서 차려진 것이 특징이다(표 28). 材料와 分量을 보면 찹쌀 3되, 대추 3되, 밤 3되, 참기름 5홉, 꿀 1.5되, 잣 1홉, 간장 1홉으로서 「屠門大嚼」의 "藥飯"[22:500] 「閨閤叢書」의 "藥食"[23:537] 「京都雜志」의 "藥飯"[7:581] 「洌陽歲時記」의 "藥飯"[8:583] 「東國歲時記」의 "藥飯"[9:587]으로 그 調理法과 材料의 구성이 참고된다 하겠다.

12. 各色茶食

총 19회의 盤果床 중에서 15회에서 茶食이 올랐으며 晝茶別盤果를 제외한 全器의 고임높이는 4寸이었다(표 29). 材料와 分量은 밤 2.5되, 검은깨 2.5되, 송화가루 2.5되, 갈분가루 2.5되, 연지 3사발, 꿀 1.6되, 오미자 3홉으로서 材料의 구성으로 보아 흑임자다식, 송화다식, 황률다식, 갈분다식 4種類로 보이며 오미자와 연지는 갈분다식의 色을 내기 위하여 사용된 材料로 생각되는데, 「是議全書」에는 "흑임자다식", "송화다식", "황률다식", "갈분다식"[10:567] 등이 있어 그 調理法이 참고가 된다 하겠다.

13. 茶食果, 饅頭果, 小藥果

총 19회의 盤果床 中에서 17회에서 茶食果, 饅頭果, 小藥果가 올랐고 그 中 饅頭果는 8器 茶食果와 饅頭果

표 30. 茶食果 (高 5寸)

상차림	材料 / 日	眞末	眞油	淸	乾薑末	桂皮末	實栢子	胡椒末	砂糖	大棗	黃栗	乾柿
早茶小盤果	9	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓			
	13											
	16	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓			
晝茶小盤果	9	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓			
	10	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓			
	11											
	12[1]	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓	2升	2升	
	14	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓			
	15											
	16	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓			
晝茶別盤果	10											
晩茶小盤果	13											
夜茶小盤果	9											
	10	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓			
	11											
	12	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓			
	13											
	14[1]	1斗	4升	4升	5分	1錢	5合	5夕	1圓	2升	2升	2串
	15											

[1] 茶食果 饅頭果

표 31. 饅頭果 (高 5寸)

상 차 림	材料 / 日	眞 末	眞 油	淸	實栢子	乾薑末	桂皮末	胡椒末	砂 糖
晝茶小盤果	15	1斗	4升	4升	5合	5分	1錢	5夕	1圓
夜茶小盤果	9	1斗	4升	4升	5合	5分	1錢	5夕	1圓
	15	1斗	4升	4升	5合	5分	1錢	5夕	1圓

표 32. 小藥果 (高 5寸)

상 차 림	材料 / 日	眞 末	眞 油	淸	大 棗	黃 栗	乾 柿	實栢子	乾薑末	桂皮末	胡椒末	砂 糖
晝茶別盤果	10[1]	2斗	8升	8升	3升	3升	2串	1升	1錢	3錢	1合	2圓
晩茶小盤果	13	1斗	4升	4升				5合	5分	1錢	5夕	1圓
夜茶小盤果	11	1斗	4升	4升				5合	6分	1錢	5夕	1圓
	13	1斗	4升	4升				5合	5分	1錢	5夕	1圓

[1] 高 1尺 饅頭果 小藥果

표 33. 各色強精 (高 4寸)

상 차 림	材料 / 日	粘米	實荏子	細乾飯	實栢子	松花	眞油	白糖	白淸	芝草	辛甘草末	黑荏子
早茶小盤果	9	3升5合	8合	1升5合	1升5合	7合	2升5合	2斤8兩	5合	2兩		
	13	3升6合	8合	1升5合	1升	6合	1升5合	2斤8兩	5合	2兩	3合	3合
	16											
晝茶小盤果	9											
	10	3升5合	8合	1升5合	1升5合	7合	2升5合	2斤8兩	5合	2兩		
	11[1]	4升5合	1升	2升	1升5合	7合5夕	2升5合	2斤8兩	5合	2兩	3合5夕	3合5夕
	12	3升5合	8合	1升5合	1升5合	7合	2升5合	2斤8兩	5合	2兩		
	14	3升5合	8合	1升5合	1升5合	7合	2升5合	2斤8兩	5合	2兩		
	15											
	16											
晝茶別盤果	10[2]	6升	1升5合	3升	2升	1升	3升7合	3斤	6合	3兩	5合	5合
晩茶小盤果	13	3升6合	8合	1升5合	2合	7合	2升5合	2斤8兩	5合	2兩	3合	3合
夜茶小盤果	9											
	10											
	11											
	12											
	13											
	14											
	15											

[1] 高 5寸 [2] 高 7寸

2器(표 30), 饅頭果 3器(표 31), 小藥果 3器, 饅頭果와 小藥果 1器(표 32)로 구성되어 있었다. 晝茶別盤果의 小藥果에서 고임높이 1尺을 제외하고는 이들은 모두 고임높이 5寸이었다. 材料와 分量을 보면 茶食果는 밀가루 1말, 참기름 4되, 꿀 4되, 건강가루 5分, 계피가루 1숟가락, 잣 5홉, 후추가루 5夕, 사탕 1斤(동근 "원")[16]이고 饅頭果는 밀가루 1말, 참기름 4되, 꿀 4되, 잣 5홉, 건강가루 5分, 계피가루 1숟가락 후추가

루 5夕, 사탕 1圓이며, 小藥果는 밀가루 1말, 참기름 4되, 꿀 4되, 잣 5홉, 건강가루 5~6分, 계피가루 1숫가락, 후추가루 5夕, 사탕 1圓으로서 材料와 分量은 茶食果, 饅頭果, 小藥果 모두 동일하였다. 「是議全書」의 "약과법"[10:566]에 의하면 "약과를 하려면 眞末 1말에 꿀 한보시기 기름 한보시기 좋은 약주나 소주 한보시기씩 넣어 물을 팔팔 끓여 한보시기만 준비한다. 水油淸을 함께 섞어서 가루에 타서 고루 섞이게 비비어 가며 되기를 맞추어 반죽하되 질면 못쓰니 쥐어보아 빠득빠득하여 뭉치기 어렵게 하여 매우 저어서 도마에 놓고 망치로 사방을 모아 두드려 반반하거든 두께는 닷푼으로 하고 사방 한치팔푼 넓이 되게 베어 지지되 기름을 많이 붓고 불을 세게하여 검은 빛이 날 때 건져서 집청하여 잣가루, 계피가루를 뿌려쓴다"고 하였고, 또 "다식과"[10:566]법에 의하면 "다식과는 약과 반죽을 다식판에 박아 지지되 망치로 두드려서 위를 칼로 깎아야 배가 부르지 않고 반반해서 고이기 좋다"고 하였으며 "만두과"[10:567]에 의하면 "밀가루를 꿀물에 반죽해서 만두 빚듯 파고 대추를 곱게 다져서 꿀, 계피를 섞어 소로 넣고 잔살 잡아 기름에 띄워 지진다. 만두과도 즙청하여 잣가루, 계피가루를 뿌려 쓴다"고 하였다. 즉 材料는 같되, 만드는 방법에 의하여 茶食果, 饅頭果, 小藥果로 나눈 것이며, 표 31의 饅頭果는 소없는 만두과이고 10日의 晝茶別盤果와 14日의 夜茶小盤果의 饅頭果는 소로서 대추, 황율, 건시를 사용하였고 12日의 晝茶小盤果에서는 소로서 대추, 황율을 사용한 것이라 볼 수 있

표 34. 各色甘絲果 (高 4 寸)

상 차 림 \ 材料 / 日	粘米	實芣子	實栢子	眞油	細乾飯	黑芣子	淸	松花	芝草	辛甘草末	粘租	白糖	酒
早茶小盤果	16	1 升	1 升	1 升	1 升	9 合	5 合	5 合	1 合	8 兩	2 合	5 升	1斤8兩	1 瓶
晝茶小盤果	9	1 升	1 升	1 升	1 升	9 合	5 合	5 合	1 合	8 兩	2 合	5 升	1斤8兩	1 瓶

표 35. 各色軟絲果(高 5 寸)

상 차 림 \ 材料 / 日	粘米	細乾飯	眞油	芝草	白糖	實栢子	淸	粘租	酒
早茶小盤果	9								
	13	5 升	2 升	2 升	5 兩	1 斤5兩	3升5合	5 合		
	16								
晝茶小盤果	9								
	10								
	11	5 升	2 升	2 升	5 兩	1斤5兩	3升5合	5 合		
	12								
	14								
	15	5 升	2 升	2 升	5 兩	1斤5兩	3升5合	5 合		
	16	5 升	2 升	2 升	5 兩	1斤5兩	3升5合	5 合		
晝茶別盤果	10[1]	7 升	3 升	3 升	8 兩	1斤8兩		7 合		
晝茶別盤果	10[2]	7 升		3升6合		1斤8兩	5升	1 升		
夜茶小盤果	9[3]	2 升		2升3合	8 兩	1斤8兩	2升	5 合	1 斗	1 瓶
	10									
	11									
	12									
	13									
	14									
	15[3]	2 升		2升3合	8 兩	1斤8兩	2升	5 合	1 斗	1 瓶

[1] 紅軟絲果 高 7 寸 [2] 白軟絲果 高 7 寸 [3] 高 4 寸

다. 이들에 대한 참고될 古書에는 「飮食知味方」의 "약과"[3.4:504] 「閨閣叢書」의 "약과"[23:537] 「酒方文」의 "약과"[20:543] 「洌陽歲時記」의 "약과"[8:583] 「婦人必知」의 "다식과"[14:578] 등이 있다.

14. 各色强精, 各色甘絲果, 各色軟絲果

총 19회의 盤果床에서 各色强精 8회(표 33), 各色甘絲果 2회(표 34), 各色軟絲果 8회(표 35) 올랐고, 早茶小盤果 9日에는 各色强精 13日에는 各色强精과 各色軟絲果 16日에는 各色甘絲果, 晝茶小盤果 9日에는 各色甘絲果 10日에는 各色强精 11日에는 各色强精과 各色軟絲果 12, 14日에는 各色强精 15, 16日에는 各色軟絲果, 晝茶別盤果 10日에는 各色强精과 各色軟絲果, 晩茶小盤果 13日에는 各色强精, 夜茶小盤果 9日과 15日에는 各色軟絲果가 올려졌다. 대부분의 날에는 강정 감사과, 연사과 중 1器가 차려졌으나 강정과 연사과 2器가 올려진 것은 10日, 11日, 13日에서 3회가 있었다. 이들의 고임높이는 晝茶別盤果의 고임높이 7寸을 제외하고는 4寸(각색강정, 각색감사과)과 5寸(각색연사과)이었다. 材料와 分量을 보면 各色强精은 찹쌀 3.5되, 들깨 8홉, 細乾飯(강정의 고명가루로 쓰이는 찹쌀가루[10:566])[11:307] 1.5되, 잣 1.5되, 송화가루 7홉, 참기름 2.5되, 흰엿(白糖)[23:538] 2.5근, 꿀 5홉, 지초 2兩 또는 싱검초가루 3홉, 검은깨 3홉이고, 各色甘絲果는 찹쌀 1되, 들깨 1되, 잣 1되, 참기름 1되, 細乾飯 9홉, 검은깨 5홉, 꿀 5홉, 송화가루 1홉, 지초 8兩, 싱검초가루 2홉, 차조 5되, 흰엿 1.5근, 술 1병이며, 各色軟絲果는 찹쌀 5되, 細乾飯 2되, 참기름 2되, 지초 5兩, 흰엿 1근5兩, 잣 3.5되, 차조 1말, 술 1병, 꿀 5홉으로서 찹쌀에 차조를 섞어쓴 점에서만 차이가 날 뿐, 기본 材料는 거의 동일하였다. 「閨閣叢書」의 "강정"[23:537]에는 强精用 材料를 반죽하여 익혀서 홍두께로 민다음 길이 5푼(약 2.5cm), 넓이 1푼(약 5mm)되게 썰어 튀긴 것이 강정이고 강정에 엿을 발라 고물을 입히는데 고물에는 참깨고물, 청태, 싱검초가루, 건강가루, 잣가루, 송화가루, 흑임자가 있고 홍색은 쌀튀긴 것을 가루로 만들어 芝草기름에 담가 물을 들여 쓴다는 것이다. 한편 "빙사과"에서는 "바탕은 강정과 같으나 썰 때 떡수단 보다 잘게 썰어 말려서 기름에 일어 흰엿을 묻혀 한데 뭉쳐서 다 굳은 후 네모지게 썰고"라 하

표 36. 各色正果 (高 3寸)

상 차 림	材料 / 日	蓮根	山 査	柑子	柚子	生梨	木瓜	冬瓜	生 薑	淸
早茶小盤果	9	7本	3升5合	4箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
	13	7本	3升5合	7箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
	16	7本	3升5合	4箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
晝茶小盤果	9	7本	3升5合	4箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
	10	7本	3升5合	4箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
	11	7本	3升5合	7箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
	12	7本	3升5合	7箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
	14	7本	3升5合	7箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
	15	7本	3升5合	4箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
	16	7本	3升5合	4箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
晝茶別盤果	10[1]	10本	5升	10箇	5箇	5箇	5箇	5片	2升	3升
晩茶小盤果	13	7本	3升5合	7箇	4箇	4箇	4箇	4片	1升5合	2升2合
夜茶小盤果	9	10本	3升5合	4箇	4箇	4箇		4片	1升5合	2升2合
	10[2]	5本	3升	5箇	3箇	3箇	3箇	3片	1升	1升5合
	11[2]	5本	3升	5箇	3箇	3箇	3箇	3片	1升	1升5合
	12[2]	5本	3升	5箇	3箇	3箇	3箇	3片	1升	1升5合
	13[2]	5本	3升	5箇	3箇	3箇	3箇	3片	1升	1升5合
	14[2]	5本	3升	5箇	3箇	3箇	3箇	3片	1升	1升5合
	15	10本	3升5合	4箇	4箇	4箇		4片	1升5合	2升2合

[1] 高 4寸 [2] 高 2寸

표 37. 棗卵 栗卵 薑果 生薑餠 (高 4 寸)

상 차 림	材料 / 日	大棗	熟栗	黃栗	桂皮末	淸	實栢子	山藥	蹲柿	生薑	眞油	胡椒
早茶小盤果	9	5升5合	5升5合	2升5合	4錢	1升5合	4升					
	13[1]	5升	5升	2升	5錢	3升	5升			5升		
	16[2]	5升		3升	3錢	3升	5升	1丹	50箇	2升		
晝茶小盤果	9[3]	5升		5升	3錢	3升	5升	1丹	50箇	2升		
	10											
	11	5升5合	5升5合	2升4合	4錢	1升5合	4升					
	12											
	14											
	15[3]	3升	3升	2升	3錢	3升	5升		50箇	3斗	1升	
	16	5升5合	5升5合	2升5合	4錢	1升5合	4升					
晝茶別盤果	10[4]	7升	7升	3升	5錢	2升	5升					
晩茶小盤果	13											
夜茶小盤果	9											
	10	5升5合	5升5合	2升5合	4錢	1升5合	4升					
	11	5升5合		2升4合	4錢	1升5合	4升					
	12	5升5合	5升5合	2升4合	4錢	1升5合	4升					
	13	5升5合	5升5合	2升	4錢	1升5合	4升					
	14	5升5合	5升5合	2升6合	4錢	1升5合	4升					
	15[5]	5升		5升		1升	2升			2升		1合

[1] 棗卵, 栗卵, 薑果 [2] 조란, 율란, 산약, 준시, 薑糕 [3] 조란, 율란, 준시, 생강병 [4] 高 5寸 [5] 조란, 율란, 강과

였다. 또한 黃에 의한[11:307] "연사과"를 보면 "연사과는 네모 반듯하게 하여 백, 홍, 황색으로 만든다"하였으며 「是議全書」[10:566]에는 "연사도 강정과 같이 하여 얇게 밀어 네모지게 썬다. 잔치에 쓰는 색강정의 재료는 흰깨, 승검초가루, 송화, 흑임자가루, 홍백세반, 계피, 잣가루이다"라고 하였고 한편 甘絲果에 대하여는 「새우리말 큰사전」에 "잘게 만든 강정 속에 아무 가루도 묻히지 않고 붉은물, 퍼렁물, 누렁물을 각각 탄 조청을 따로 따로 발라 만든 것"[16:72]이라 하였다. 즉 감사과와 빙사과는 같은 系의 식품으로서 보아지는데 표 34에는 깨, 잣, 세건반, 송화, 승검초가루와 같은 고물들이 있어서 혼돈을 일으키고 있다. 따라서 표 33-35의 材料의 구성으로 보아 각색강정은 강정만든 것을 손가락 형태로 썰어 튀긴 것에 승검초강정, 깨강정, 흑임자강정, 송화강정,[11:307] 홍백매화강정,[19,10:566] 栢子강정[23:537]으로 만든 것이고, 각색감사과는 강정 만든 것을 잘게 썰어 튀긴 것에 엿을 묻혀 뭉쳐서, 굳은 다음 네모지게 썰어, 各色강정의 고물을 묻혔다고 여겨지며, 각색연사과는 강정만든 것을 네모 반듯하게 썰어 튀긴 후 홍백세건반, 잣가루를 묻힌 것으로 생각된다.

15. 各色正果

표 36의 各色正果는 전 盤果床차림에 다 올려진 식품으로서, 10日의 晝茶別盤果에서의 고임높이 4寸, 10-14日 夜茶小盤果의 고임높이 2寸을 제외하고는 고임의 높이는 3寸이었다. 材料와 分量은 연근 7뿌리(本 : 뿌리"본")[16] 산사 3.5되, 柑子(제주산의 귤)[22.495] 4개, 유자 4개, 배 4개, 모과 4개 동아(冬瓜) 4片, 생강 1.5되, 꿀 2.2되로서, 正果의 種類는 연근정과, 산사정과, 감자정과, 유자정과, 배정과, 모과정과, 동아정과, 생강정과의 8種類이었다. 이들 정과의 調理法에 대한 참고되는 古書는 「是議全書」의 "산사쪽정과", "생강정과", "유자정과", "감자정과", "연근정과", "배정과",[10:568-569] 「婦人必知」의 "모과편", "쪽정과(산사정과)", "생강정과"[14:578]가 있고 黃[11:323-325]에 의한 "유자전과", "모과전과", "산사쪽전과", "생강전과", "연근전과"가 있다. 요즈음은 "전과"[11:323-325]라고 음식명을 쓰고 있으나, 표 36에 나타난 바와 같이 "正果"가 원래의 음식명으로 사료된다.

16. 棗卵, 栗卵, 薑果, 生薑餠

표 37의 棗卵, 栗卵, 薑果, 生薑餠은 총 19회의 盤果床에서 14器가 올려졌고, 13日, 16日 早茶小盤果, 9日, 15日 晝茶小盤果, 10日 晝茶別盤果, 15日 夜茶小盤果의 6器를 제외한 8器는 棗卵, 栗卵만으로 올려졌다. 고임높이는 晝茶別盤果의 5寸을 제외하고, 全器에서 고임높이는 4寸이었다. 棗卵, 栗卵外에 山藥, 蹲柿를 곁들어 담은 것도 있으나 여기에서는 山藥, 蹲柿는 다음 항에서 기술하므로 생략한다. 棗卵, 栗卵의 材料와 分量은 대추 5.5되, 익힌밤 5.5되, 밤 2.5되, 계피가루 4숟가락, 꿀 1.5되, 잣 4되이며, 薑果가 것들인 13日의 早茶小盤果의 材料와 分量은 棗卵, 栗卵의 재료 분량에 비하여 꿀, 잣, 계피가루의 분량을 늘리고 생강이 5되이고, 薑糕가 것들인 16日의 早茶小盤果의 材料와 分量은 꿀, 잣의 분량을 늘리고 생강이 2되, 生薑餠이 것들인 15日의 晝茶小盤果의 材料와 分量은 꿀, 잣의 분량을 늘리고 참기름 1되, 생강 3말, 薑果가 것들인 15日의 夜茶小盤果는 밤의 분량을 늘리고 생강 2되, 후추 1홉이다. 따라서 棗卵, 栗卵의 재료는 대추, 밤, 계피가루, 꿀, 잣, 薑果의 재료는 생강, 꿀, 잣, 계피가루 또는 생강, 후추, 밤, 꿀, 薑糕의 재료는 생강, 꿀, 잣(계피가루), 生薑餠의 재료는 생강, 참기름, 꿀, 잣(계피가루)로 보인다. 「是議全書」[10:567]의 "栗卵"은 "생밤을 삶아서 어레미에 걸러 꿀과 계피를 섞어 개어서 새알만하게 만들어 잣가루를 묻혀 쓴다. 또 다식판에 박기도 한다"로 기록하고 있고 "棗卵"은 "대추를 쪄서 씨를 빼고 체에 걸러 꿀을 반죽하고 가루에 계피가루, 꿀을 섞어 버무려 소를 넣어 대추모양 같이 만들어 잣가루를 묻혀 쓴다"로 기록하였으며 "생강편"은 "생강을 물에 불려 껍질을 정히 벗기거나 갈아서 즙을 내가지고 꿀을 많이 넣고 조려 송진같이 되었을 때 퍼서 계피를 섞어 세뿔지게 만들어 꿀을 발라 잣가루를 묻혀 쓴다"라고 하였다. 오늘날 "생란"[11:313]이라 불리는 것이 「是議全書」의 "생강편"이며, 材料의 구성으로 보아 표 37의 "薑果"라고 보아지는데, 그 당시의 薑果는 두 가지 種類로서 하나는 생란과 같이 만든 것, 다른 하나는 계피대신에 후추를 넣고 잣가루 대신에 밤고물을 묻혀서 조리한 것으로 여겨진다. 「是議全書」의 棗卵, 栗卵은 黃[11:313]의 棗卵, 栗卵과 같고, 재료의 구성으로 보아 표 37의 棗卵, 栗卵도 같은 것이다. 「是議全書」의 "桂薑果"[10:548]를 보면 생강녹말에 계피가루, 메

표 38. 各色糖 (高 4寸)

상차림	材料 / 日	八寶糖	門冬糖	玉春糖	人蔘糖	菓子糖	五花糖	雪糖	氷糖	橘餠	靑梅糖	乾葡萄	關蕨	鹿茸膏	蜜棗	
早茶小盤果	9	○	○	○	○	○	○	○	○	○						合 4斤
	13		○		○		○		○							各 1斤씩 合 4斤
	16	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○		合 4斤
晝茶小盤果	9	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○		合 4斤
	10				○	○	○		○							各 1斤씩 合 4斤
	11	○		○	○				○							各 1斤씩 合 4斤
	12		○		○							○			○	〃
	14	○			○					○		○				〃
	15	○	○	○							○	1斤	1斤	30箇	2斤[2]	〃
	16	○	○	○	○	○	○	○	○	○						合 4斤
晝茶別盤果	10[1]	○	○	○	○		○									各 1斤씩 合 5斤
晩茶小盤果	13															
夜茶小盤果	9	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○		合 4斤
	10									○		○	○		○	各 1斤씩 合 4斤
	11	○	○	○			○									〃
	12		○						○	○			○			〃
	13		○						○			○			○	〃
	14	○					○					○			○	〃
	15	○	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○		合 4斤
	16	○	○	○	○	○	○	○	○	○						合 4斤

[1] 高 5寸 [2] 各色糖外의 다른 또 1器

밀가루, 찹쌀가루를 섞어 떠낸 다음 잣가루와 꿀을 섞은 소를 넣어 세뿔나게 빚어 기름에 지진 후 집청하여 잣가루를 묻힌다고 나와 있는데, 따라서 표 37의 薑果와는 완전히 다른 조리법이라 볼 수 있고, 오히려 표 37의 生薑餠이 桂薑果에 가까운 것으로 생각된다. 왜냐하면 材料에 참기름이 들어있기 때문이다. 즉 표 37의 生薑餠은 계피가루를 섞어 떠낸 생강녹말에 꿀을 넣어 반죽한 다음 참기름에 지진 후 잣가루를 묻힌 것으로 보인다. 薑糕의 糕는 떡 "고"[16]로서, 글자를 풀이하면 생강떡이다. 「山林經濟」는 "栗糕"[5:519]에 대하여 "말린 밤을 가루로 만들어 그 三분의 二가 되는 찹쌀가루에 섞어 알맞게 물을 내려서 떠서 익힌다"로 기록하고 있는 바와 같이 薑糕도 떠서 익힌 생강녹말에 꿀을 바르고 잣가루를 입혔으리라 추측되니 자세한 것은 알 길이 없다.

17. 各色糖

총 19회의 盤果床 中 10日의 晩茶小盤果를 제외한 18회의 盤果床에 各色糖이 올랐고, 15日 晝茶小盤果에는 八寶糖, 門冬糖, 玉春糖, 靑梅糖 1器, 乾葡萄, 閙薑, 鹿茸膏, 蜜棗 1器, 合하여 2器가 올랐다. 고임높이는 10日의 晝茶別盤果에서 5寸을 제외하고는 4寸이었다.

18. 과일 및 기타

표 39의 과일 및 기타의 재료의 구성은 山藥(마의 뿌리),[16] 蹲柿(곶감), 잣, 배, 석류, 柑子(제주산 귤),[22:495] 유자, 밤, 唐榴子(석류, 榴), 대추, 용안육(龍眼), 여지(荔支)로서, 9日 早茶小盤果는 山藥 1器, 13日 早茶小盤果는 生梨, 石榴, 柑子 1器, 16日 早茶小盤果는 生梨, 石榴, 柑子, 柚子, 唐榴子 1器, 9日 晝茶小盤果는 生梨, 石榴, 柚子, 生栗 1器 10日 晝茶小盤果에는 石榴, 柑子, 柚子 1器, 龍眼荔支 1器 合하여 2器가 올랐고 11日 晝茶小盤果는 蹲柿 實栢子 1器, 12日 晝茶小盤果는 山藥 1器, 生栗, 大棗, 實栢子 1器 合하여 2器가 올랐으며, 14日 晝茶小盤果는 蹲柿 1器, 柑子, 柚子 1器 合하여 2器가 올랐다. 16日 晝茶小盤果는 山藥 1器, 10日 晝茶別盤果는 山藥 1器, 生梨 1器, 柚子 1器, 生栗 1器 合하여 4器가 올랐고, 13日 晩茶小盤果는 生梨 1器, 9日 夜茶小盤果는 龍眼荔支 1器, 12日 夜茶小盤果는 生梨 1器가 올랐다. 대체적으로 生梨가 6회, 柚子 5회, 山藥, 石榴, 柑子는 4회,

표 39. 과일 및 기타

상차림	材料 / 日	山藥	蹲柿	實栢子	生梨	石榴	柑子	柚子	生栗	唐榴子	大棗	實栢子	龍眼荔支
早茶小盤果	9	6丹[1]											
	13				7箇	9箇	20箇[3]						
	16				8箇	8箇	15箇	15箇		2箇			
晝茶小盤果	9				8箇	8箇		15箇	1升				
	10					10箇	20箇	10箇					龍眼3斤 荔支2斤[3]
	11		100箇	1升[1]									
	12	6丹[1]							4升		5升	2合[3]	
	14		120箇[3]				30箇	15箇					
	15												
	16	6丹[1]											
晝茶別盤果	10	10丹[2]			15箇			30箇	1斗5升				
晩茶小盤果	13				15箇								
夜茶小盤果	9												龍眼2斤 荔支2斤[3]
	10												
	11												
	12				20箇								
	13												
	14												
	15												

[1] 高 3寸 [2] 高 5寸 [3] 高 4寸

표 40. 水正果 花菜

상 차 림	材料 / 日		生梨	淸	胡椒	石榴	柚子	膿脂	實栢子	杜沖	乾柿	柑子
早茶小盤果	9	水正果	7箇	5合	5夕							
	13	水正果	7箇	5合	5夕							
	16	水正果	7箇	5合	5夕							
晝茶小盤果	9	水正果	7箇	5合	5夕							
	10	水正果	7箇	5合	5夕							
	11	水正果		3合					5合	3合		
	12	水正果	7箇	5合	5夕							
	14	水正果	2箇	2升		半箇	1箇		3夕			
	15	水正果	7箇	5合	5夕							
	16	水正果	7箇	5合	5夕							
晝茶別盤果	10	水正果	2箇	2合		半箇	1箇		3夕			
晩茶小盤果	13	水正果	2箇	2合		半箇	1箇		3夕			
夜茶小盤果	9	花 菜	4箇	3合		1箇	1箇	1椀	1夕			
	10	水正果	7箇	5合	1夕							
	11	水正果		2合							2串	
	12	水正果	2箇	2合		半箇	1箇		3夕			
	13	水正果	7箇	5合	5夕							
	14	水正果	7箇	5合	5夕							
	15	花 菜	8箇			7箇						15箇

生栗 3회, 實栢子 龍眼荔芰, 蹲柿는 2회, 唐榴子, 大棗 1회로, 生梨가 가장 여러번 상에 올랐음을 알 수 있다.

19. 水正果, 花菜

총 19회의 盤果床에서 水正果가 17器, 花菜가 2器가 올려졌다. 표 40에 나타난 바와 같이 水正果는 재료로 보아 4種類로 나누어지는데 각각은(배 7개, 꿀 5홉, 후추 5夕), (꿀 3홉, 잣 5홉, 두충 3홉), (배 2개, 꿀 2홉, 석류 1/2 개, 유자 1개, 잣 3夕), (꿀 2홉, 건시 2곶)으로서, 현재의 배숙, 두충차, 유자화채, 곶감수정과와 같다. 옛날에는 飮淸類를 水正果라고 한 것 같은데 실제로 「是議全書」의 "수정과부"[10:569]에는 곶감수정과, 배숙, 각종 화채를 포함시키고 있다. 「婦人必知」의 "향설고(배숙)"[14:579]에는 "맛이 시고 단단한 문배를 껍질을 벗겨 후추를 박아 꿀물에 타서 노고에 담고 생강을 저며 넣어 만화로 끓이면 맛이 달다. 배가 시지 않거든 오미자국을 조금 치면 좋으며, 수정과를 하려면 덜 조려 국을 넉넉히 해서 계피가루와 잣을 띄운다"로 기록하고 있다. 즉 배숙보다 즙이 많은 형태를 수정과로 칭하고 있는 것이다. 上記와 비슷한 내용이 「閨合叢書」[23:539]에도 나오므로 이러한 조리의 형태는 상당히 보편화되었던 것 같다. 따라서 표 40의 수정과는 "배수정과", "두충수정과", "유자화채", "곶감수정과"로 분류할 수 있다. 花菜도 재료로 보아 두 종류로 나누어져서 하나는 (배 4개, 꿀 3홉, 석류 1개, 유자 1개, 연지 1사발, 잣 1夕)이며 다른 하나는(배 8개, 석류 7개, 柑子 15개)이다. 즉 전자는 연지물을 들인 꿀물에 배, 석류, 유자를 썰어 띄운 후 잣을 뿌린 것이고, 후자는 배와 감자를 썰어 석류로 장식한 것으로 생각된다.

20. 淸, 醋醬, 芥子

「是議全書」에는 "편청은 종지에 놓는다"[10:570]라고 하였다. 즉 淸(꿀)은 표 24에서 표 27까지의 各種餠을 위하여 올려진 음식이다. 총 19회의 盤果床, 全床에 淸을 올렸다(표 41).

醋醬의 材料와 分量은 간장 2홉, 초 1홉, 잣 1夕으로서, 따라서 간장과 초를 2 : 1의 비율로 하여 잣을 뿌린 것이다. 芥子의 材料와 分量은 醋醬 材料를 제외한 것이 芥子의 材料分量으로 보았을 때 개자 1홉, 초 1홉, 꿀 1夕, 소금 1夕으로서, 개자와 초를 1 : 1로 섞어 꿀과 소금으로 가미한 것이다. 醋醬은 魚饅頭,[5:525] 煎油花, 片肉, 足餠,[10:560] 肉餠, 各色魚菜, 生鰒膾, 各色魚肉膾, 海蔘煎 用[18]으로 芥子는 生鰒膾, 菜饅頭, 魚膾

표 41. 淸 醋醬 芥子

상 차 림	材料 / 日	淸	醋醬			芥子				
		淸	艮醬	醋	實栢子	芥子	淸	鹽		
早茶小盤果	9	3合	2合	1合	1夕				醋醬 1器	
	13	3合	2合	1合	1夕				〃	
	16	3合	2合	2合	1夕	1合	1夕	1夕	醋醬 1器	芥子 1器
晝茶小盤果	9	3合	2合	2合	1夕	1合	1夕	1夕	醋醬 1器	芥子 1器
	10	3合	2合	1合	1夕				醋醬 1器	
	11	3合	2合	1合	1夕				〃	
	12	3合	2合	1合	1夕				〃	
	14	3合	2合	1合	1夕				〃	
	15	3合	2合	1合	1夕				〃	
	16	3合	2合	1合	1夕				〃	
晝茶別盤果	10	3合	2合	2合	1夕	1合	1夕	1夕	醋醬 1器	芥子 1器
晩茶小盤果	13	3合	2合	1合	1夕				醋醬 1器	
夜茶小盤果	9	3合	2合	2合	1夕	1合	1夕	1夕	醋醬 1器	芥子 1器
	10	3合	2合	1合	1夕				醋醬 1器	
	11	3合	2合	1合	1夕				〃	
	12	3合	2合	1合	1夕				〃	
	13	3合	2合	1合	1夕				〃	
	14	3合	2合	1合	1夕				〃	
	15	3合	2合	2合	1夕	1合	1夕	1夕	醋醬 1器	芥子 1器

用[18]으로 사용된 것이다.

21. 床花

床에 올려진 床花는 水波蓮, 紅桃別三枝花, 別建花, 紅桃間花, 紙間花, 紅桃建花, 三色牧丹花 7種類로, 종이와 Silk로 만들어진 것으로서[24] 음식의 饌品數에 따라 床花의 수가 조정되었다. 16器일 때는 床花의 수가 10개, 17器일 때에는 11개, 19器일 때에는 13개, 12器일 경우에는 6~9개였다(표 42). 이들 床花는 그림 2에 나타난 바와 같이 小水波蓮→牧丹花→紅桃別三枝花→紅桃建花→紅桃間花→紙間花→別建花의 순으로 크기가 작았으며 그날의 가장 주된 음식 순으로 또는 고임의 높이 순으로 差異가 지게 올려진듯 하다. 표 43은 그날의 주된 음식, 고임의 높이, 各 床花의 갯수를 참고로 하여 各饌品別로 올려졌으리라고 생각되는 것을 표로서 작성한 것이다. 대체로 水波蓮은 各色餠을 장식한 床花이고, 이 수파련 간식은 현재의 國師堂 巫 祭祀에서도 각색편 위에 장식되는 꽃[21]이기도 하여서 좋은 참고자료가 된다. 표 43에 나타난 바와 같이 각색병 다음으로 고임높이가 높은 식품은 5寸의 고임높이인 茶食果로서, 이것도 水波蓮 다음의 작은 크기인 紅桃別三枝花가 장식되었으리라 보며, 床花의 수자로 보아 紅桃間花는 주로 각색전유화 편육과 같은 반찬류에 紅桃建花와 紙間花, 別建花는 各色餠과 고임높이 5寸의 茶食果를 제외한 茶果類에 장식되었으리라고 생각된다. 晝茶別盤果에만 올려진 三色牧丹花는 그 크기가 水波蓮과 비슷하므로 고임높이 1尺의 소약과, 만두과 그리고 그 날상의 주된 음식의 하나인 약반에 배정하였다.

표 42. 床花

상 차 림	日	小水波蓮	紅桃別三枝花	別建花	紅桃間花	紙間花	紅桃建花	三色牧丹花	合
早茶小盤果	9	1箇	1箇	1箇	3箇	4箇			10箇
	13	1箇	3箇		2箇	5箇	2箇		13箇
	16	1箇	1箇		3箇	4箇	2箇		11箇
晝茶小盤果	9	1箇	1箇		3箇	4箇	2箇		11箇
	10	1箇	1箇	1箇	3箇	4箇			10箇
	11	1箇	2箇		3箇	4箇	2箇		12箇
	12	1箇	1箇		3箇	5箇	2箇		12箇
	14	1箇	2箇		2箇	5箇	2箇		12箇
	15	1箇	1箇	1箇	3箇	4箇			10箇
	16	1箇	1箇	1箇	3箇	4箇			10箇
晝茶別盤果	10	1箇	4箇		5箇	4箇	3箇	2箇	19箇
晩茶小盤果	13	1箇	1箇		2箇		2箇		6箇
夜茶小盤果	9	1箇	2箇		3箇		3箇		9箇
	10	1箇	1箇		2箇		2箇		6箇
	11	1箇	1箇		2箇		2箇		6箇
	12	1箇	1箇		2箇		2箇		6箇
	13	1箇	1箇		2箇		2箇		6箇
	14	1箇	1箇		2箇		2箇		6箇
	15	1箇	2箇		3箇		3箇		9箇

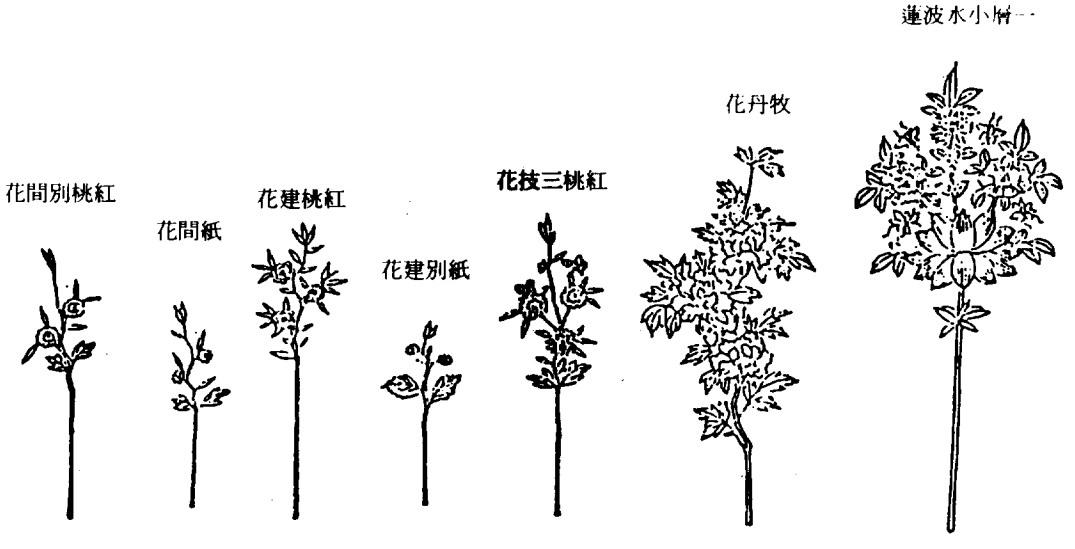

그림 2 床花圖.[24:89]

표 43. 食品과 각 床花

상 차 림	日								
早茶小盤果	9	餌 品	각색병	다식과	각색강정	각색다식	각색당	조란율란	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	지간과	지간과	지간과	지간과	별건과
	13	餌 品	각색병	삼색연사과	각색강정	각색다식	각색당	조란율란강과	배석류감자
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	4
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도별삼지화	홍도별삼지화	지간화	지간과	지간화
	16	餌 品	각색병	다식과	각색감사과	각색다식	각색당	조란율란	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	지간화	지간과	지간과	지간과	홍도건화
晝茶小盤果	9	餌 品	각생병	다식과	각색다식	각색당	조란 율란 산약 줄시 강고	각색감사과	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	지간과	지간과	지간과	지간과	홍도건화
	10	餌 品	각색병	다식과	각색강정	각색다식	각색당	용안여지	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	지간화	지간과	지간화	지간화	별건과
	11	餌 品	각색송병	각색강정	흥백연사과	각색다식	각색당	조란율란	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	5	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도별삼지과	홍도건화	지간화	지간화	지간화
	12	餌 品	각색병	다식과만두과	각색강정	각색다식	각색당	대추 밤	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도건화	지간화	지간화	지간화	지간화
	14	餌 品	각색병	다식과	각색강정	각색다식	각색당	준시	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	지간화	지간화	지간화	지간화	지간화
	15	餌 品	각색병	만두과	각색연사과	각색다식	각색당	건포도귤병	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	지간화	지간과	지간화	지간화	별건화
	16	餌 品	각색병	다식과	각색연사과	각색다식	각색당	조란율란	각색정과
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	4	3
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	지간화	지간화	지간화	지간화	별건화
晝茶別盤果	10	餌 品	각색병	소약과만두과	각색강정	각색다식	흥연사과	백연사과	각색당
		고임높이(寸)	1尺	1尺	7	7	7	7	5
		床 花	수파련화	삼색목단화	홍도별삼지화	홍도별삼지화	홍도별삼지과	홍도별삼지화	홍도건화
晩茶小盤果	13	餌 品	두죽 백감죽	소악과	각색강정	각색정과	배		
		고임높이(寸)		5	4	3			
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도건화		홍도건화		
夜茶小盤果	9	餌 品	각색병	만두과	각색당	각색연사과	용안여지	각색정과	
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	3	
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도별삼지화	홍도건과	홍도건과	홍도건화	
	10	餌 品	각색병	다식과	각색다식	각색당	조란율란	각색정과	
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	2	
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도건화	홍도건화			
	11	餌 品	각색병	소약과	각색다식	각색당	조란율란	각색정과	
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	2	
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도건화	홍도건화			
	12	餌 品	각색인절미병	다식과	각색당	조란 율란	배	각색정과	
		고임높이(寸)	5	5	4	4		2	
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도건화		홍도건화		
	13	餌 品	각색절병	소약과	각색다식	각색당	조란율란	각색정과	
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	2	
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도건화	홍도건화			
	14	餌 品	각색인절미병	다식과만두과	각색다식	각색당	조란율란	각색정과	
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	3	
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도건화	홍도건화			
	15	餌 品	각색병	만두과	각색연사과	각색당	조란율란강과	각색정과	
		고임높이(寸)	5	5	4	4	4	3	
		床 花	수파련화	홍도별삼지화	홍도별삼지화	홍도건화	홍도건화	홍도건화	

표 43에서 계속

산약							각색전유화	편육	각색어채		
3							4	4	4		
							홍도간화	홍도간화	홍도간화		
준시	각색정과						각색전유화	각색화양적	각색어채	연저증	
4	3						4	4	4		
지간화	지간화						홍도전화	홍도전화	홍도간화	홍도간화	
배 유자							해삼전	편육	각색어채		
							4	4	4		
홍도전화							홍도간화	홍도간화	홍도간화		
배 유자							각색전유화	편육	생복회		
							4	4	4		
홍도전화							홍도간화	홍도간화	홍도간화		
유자 석류							각색전유화	편육	각색어채		
							4	4	4		
							홍도간화	홍도간화	홍도간화		
준시	약반						족병	편육	연저증		
3							5	4			
지간화	홍도전화						홍도간화	홍도간화	홍도간화		
산약	약반						각색어채	편육	전치수		
3							4	4	3		
지간화	홍도전화						홍도간화	홍도간화	홍도간화		
유자 감자	약반						각색전유화	편육	족병	각색어채	
							4	4	4	4	
	홍도별삼지화						홍도전화	홍도간화	홍도간화	홍도간화	
조란율란							각색화양적	각색어육회	육병		
							4	4			
							홍도간화	홍도간화	홍도간화		
산약							각색전유화	편육	각색화양적		
3							4	4	4		
							홍도간화	홍도간화	홍도간화		
산약	각색정과	약반	유자	배	밤	조란율란	각색전유화	편육	각색어채	각색화양적	해삼증
5	4						6	6	5	4	
홍도전화	홍도전화	목단차		지	간	화	홍도간화	홍도간화	홍도간화	홍도간화	홍도간화
							족병	어만두			
							4				
							홍도간화	홍도간화			
							각색화양적	편육	채만두		
							4	3			
							홍도간화	홍도간화	홍도간화		
							생복회	전치수			
							4	3			
							홍도간화	홍도간화			
							각색전유화	각색화양적			
							4	4			
							홍도간화	홍도간화			
							각색전유화	연저증			
							4				
							홍도간화	홍도간화			
							각색전유화	편육			
							4	3			
							홍도간화	홍도간화			
							생복회	편육			
							4	3			
							홍도간화	홍도간화			
							각색전유화	편육	채만두		
							4	3			
							홍도간화	홍도간화	홍도간화		

V. 床과 器

반과상은 黑漆足盤이었고, 사용되었던 器는 大砂鉢, 砂楪匙, 砂鍾子 등을 사용하였다. 뚜껑이 있는 大砂鉢에는 湯, 麵, 饅頭, 水正果, 花菜 등을 담았고, 砂鍾子에는 醋醬과 淸을, 楪匙에는 各色煎油花, 煎, 片肉, 肉餠, 魚菜, 膾, 各色花陽炙 등을 높이 고여 담아 床花로 장식하였다.

VI. 맺는말

朝鮮王朝의 宮中의 日常食을 규명하기 위하여 「園幸乙卯整理儀軌」 中 宮中의 日常食 中의 하나인 盤果床을 중심으로 고찰한 결과는 다음과 같다.

1. 盤果床은 黑漆足盤이었고 사용된 器는 大砂鉢, 砂楪匙, 砂鍾子이었다.

2. 小盤果床은 慈宮床에서 12器에서 19器, 大殿 및 郡主床에서 7器에서 11器가 차려졌으며 別盤果床은 慈宮床에서 25器 大殿 및 郡主床에서 8器가 차려졌고 淸과 醋醬, 芥子는 器의 數에서 제외되었다.

3. 음식의 고임높이는 小盤果床은 慈宮床에서 3寸에서 5寸, 大殿 및 郡主床에서 2寸에서 5寸이었으며, 別盤果床은 慈宮床에서 4寸에서 1尺, 大殿 및 郡主床에서 3寸에서 5寸까지 고였다.

4. 慈宮床의 盤果床을 중심으로 고찰한 결과 晩茶 및 夜茶小盤果의 饌品數는 12器로서 早茶 및 晝茶小盤果의 16器에서 19器보다 적었으며, 다음과 같은 일정한 규칙하에 饌品의 數가 결정되었다. 반드시 盤果床에 올라야 할 饌品으로는 1~9까지이며 나머지는 선택 饌品이었다.

5. 麵用 가루는 메밀가루와 녹말가루를 사용하였고, 만두껍질 用으로서도 메밀가루가 사용되었으며 床에 올랐던 만두의 종류는 魚饅頭, 饅頭, 菜饅頭, 生雉饅頭이었다.

6. 湯의 종류는 別雜湯, 錦中湯, 悅口資湯, 莞子湯, 生雉湯, 間莫只湯, 煎鐵, 秀魚白熟湯, 醋鷄湯이었고, 15日의 夜茶小盤果를 제외하고 매상차림마다 2器가 올랐다.

7. 花陽炙은 밀가루를 씌워서 지진 "누름적"으로 판단된다.

8. 各色煎油花의 종류는 秀魚煎, 肝煎, 胖煎, 鶉鳥煎이고 사용된 가루는 밀가루, 녹말가루, 메밀가루이었다.

9. 各色魚菜는 熟膾의 조리 형태이고, 生鰒膾, 各色魚肉膾, 魚膾는 生膾이었다. 魚菜에는 주로 숭어를 사용하였다.

10. 片肉用 고기로는 熟肉, 猪肉, 陽支頭, 猪胞, 牛頭, 牛舌, 猪頭, 猪脚을 썼으며, 各色肉餠으로는 生雉, 陳鷄, 猪肉, 黃肉, 鷄卵을 썼고, 肉餠은 佐飯에 속하는 밑반찬 무리로서, 일종의 煎형태의 음식으로 사료되고, 足餠은 족편으로서, 재료는 牛足, 猪肉, 生雉, 陳鷄, 頭骨, 鷄卵, 眞油, 實栢子, 胡椒末이었다.

11. 찜의 종류는 軟猪蒸, 海蔘蒸, 雉蒸, 軟鷄蒸, 鮒魚蒸, 全雉首이었다.

12. 마른안주에 속하는 截肉이 19회의 盤果床 중에서 1회의 1器가 차려졌다.

13. 晝茶 및 晩茶小盤果에 栢子粥, 白甘粥, 豆粥이 올랐고 특히 13日 晩茶小盤果에서는 各色餠 대신에 白甘粥과 豆粥이 차려졌다.

14. 各色餠, 各色松餠, 各色切餠, 各色引切味餠 중

各色餠, 各色松餠, 各色切餠, 各色引切味餠, 粥 중택하여	藥飯	各色茶食	茶食果 饅頭果 小藥果중 택하여	各色強精 各色甘絲果 各色軟絲果 중 택하여	各色正果	棗卵 栗卵 薑果 生薑餠	各色糖	과일류	水正果 花菜중 택하여
1器	(1器)	(1器)	(1器)	(1器)	1器	(1器)	1器	(1器)	1器
1					2		3		4

淸	饅頭, 麵 粉湯, 餠饈 중 택하여	湯	各色花陽炙	各色煎油花 海蔘煎 중 택하여	各色魚菜 膾 중 택하여	片肉 各色肉餠 足餠 중 택하여	蒸 全雉首 중 택하여	截肉	醋醬	芥子
1器	1器	2器	(1器)	(1器)	(1器)	(1器)	(1器)	(1器)	1器	(1器)
5	6	7, 8							9	

( )는 선택 饌品임

택하여 1器가 차려졌는데 盤果床의 饌品 中 가장 고임높이가 높고 色도 화려한 것이 특징이었다.

15. 茶食의 종류는 흑임자다식, 송화다식, 갈분다식, 황률다식이었다.

16. 약과類에 속하는 식품으로서 茶食果, 饅頭果, 小藥果가 올랐으며 各色餠과 같은 고임높이로서 차려졌다.

17. 强精의 종류는 승검초강정, 깨강정, 흑임자강정, 송화강정, 홍매화강정, 백매화강정, 백자강정이었고, 각색연사과는 홍연사과, 황연사과, 백연사과이었다.

18. 正果의 종류는 연근정과, 산사정과, 柑子정과, 유자정과, 배정과, 모과정과, 동아정과, 생강정과이었다.

19. 各色糖의 종류는 八寶糖, 門冬糖, 玉春糖, 人蔘糖, 菓子糖, 五花糖, 雪糖, 氷糖, 橘糖, 靑梅糖, 乾葡萄, 鹿茸膏, 蜜棗이었다.

20. 과일류의 종류는 山藥, 蹲柿, 實栢子, 生梨, 石榴, 柑子, 柚子, 生栗, 唐榴子, 大棗, 龍眼, 荔枝이었다.

21. 수정과로서 배수정과, 두충수정과, 유자화채, 곶감수정과가 있었고 花菜로서는 배와 유자를 사용한 두 종류의 화채가 있었다.

22. 淸은 편청으로서 各色餠을 위하여 차려진 식품이었다.

23. 醋醬은 魚饅頭, 煎油花, 片肉, 足餠, 肉餠, 各色魚菜, 生鰒膾, 各色魚肉膾, 海蔘煎用으로, 芥子는 生鰒膾, 魚膾, 菜饅頭用으로 차려졌다.

24. 楪匙에 담는 饌品에는 床花로 장식하였다.

25. 材料의 分量을 나타내는 단위로서는 尾, 兩, 斤, 脚, 隅, 合, 角, 丹, 升, 夕, 箇, 吐里, 立, 部, 首, 雙, 沙里, 條, 月乃, 握, 貼, 串, 斗, 錢, 片, 椀, 圓, 甁, 本을 사용하였다.

참고문헌

1. 李盛雨, 朝鮮王朝 宮中食에 관한 文獻學的硏究, 韓國食文化學會誌, Vol. 1, No. 1, 1986.
2. 金用淑, 韓國女流文學 및 宮中風俗의 硏究, 숙명여자대학교, 1970.
3. 安東長氏, 閨壺是議方, 황혜성편, 韓國印書出版社, 1980.
4. 黃慧性편, 飮食知味方, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
5. 洪萬選, 山林經濟, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
6. 李盛雨, 韓國料理文化史, 敎文社, 1985.
7. 柳得恭, 京都雜志, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
8. 金邁淳, 冽陽歲時記, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
9. 洪錫謨, 東國歲時記, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
10. 황혜성편, 是議全書, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
11. 黃慧性, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
12. 신기철, 신용철, 새우리말큰사전, 三省出版社, 1983.
13. 정양완, 역주閨閣叢書, 보진재, 1975.
14. 황혜성편, 婦人必知, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
15. 李盛雨, 韓國食品文化史, 敎文社, 1984.
16. 張三植, 大漢韓辭典, 進賢書館, 1982.
17. 李盛雨, 朝鮮朝의 宮中飮食件記에 관한 考察, 韓國食文化學會誌, Vol. 3, No. 1, 1988.
18. 金尙寶, 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.
19. 園行乙卯整理儀軌 10卷 8冊 중 4卷.
20. 황혜성편, 酒方文, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
21. 金尙寶, 黃慧性, 서울지방의 巫俗信仰 祭床차림을 通하여 본 食文化에 대한 考察, 韓國食文化學會誌, Vol. 3, No. 3, 1988.
22. 許 均, 屠門大嚼, 황혜성편, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
23. 황혜성편, 閨閣叢書, 韓國料理百科事典, 三中堂, 1976.
24. 金春蓮, 18世紀 宮中飮食考, 대한가정학회지, Vol. 22, No. 4, 1984.