

嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中嘉禮차림考
-1744年 莊祖 獻敬后 1819年 文祖 神貞后 嘉禮 同牢宴-

金尚寶·李盛雨*

대전보건전문대학 전통조리과
*한양대학교 가정대학 식품영양학과
(1990년 8월 21일 접수)

“A Study on Wedding Feast Dishes in Gare Dogam Euigwae(1744, 1819)”

Sang Bo Kim and Sung Woo Lee*

Taejeon Medical Junior College
*Department of Food and Nutrition, Han Yang University
(Received August 21, 1990)

Abstract

To analyze wedding feast dishes of royal prince of Chosun Dynasty(1744, 1819), the author studied historic book-GareDogamEuigwae, in which the wedding feast dishes of King and Prince in Chosun Dynasty were described.

The results obtained from the study were as follows, 1. Arranged dishes in wedding ceremony were four kinds of tabel, main tabel, second table, third table and fourth table. That table setting was same as that of the year 1651. 2. Meal ceremonies were in sacrificial food partaking, drinking ceremony and courtesy of levee. 3. In wedding ceremony, prince and princess drank three cups of liquor. At the first cup they eat abalones soup and others in a small round table(初味), at the second cup fine noodles and others in another table(二味), at the third cup bun stuffed with fish and others in the other table(三味). 4. In sacrificial food partaking and drinking ceremony, King drank nine cups of liquor, at first cup, King eats a small boiled beef(小膳) and (初味), at second cup eats(二味), at third cup eats(三味),..., at ninth cup, King eats a soup, a large boiled beef(大膳) and fruits. 5. Dish materials and quantities used for wedding ceremony in the year of 1819 was same as that of the year 1651.

I. 序 論

嘉禮란 宮中の 경사스러운 儀禮 즉 임금의 婚禮, 即位, 王世子, 王世孫의 婚禮 冊封 등의 儀禮를 말하며,¹⁾ 嘉禮都監儀軌는 宮中 婚禮의 절차와 內容을 정리한 책이다. 著者는 1651年 顯宗 明聖后, 1696年 景宗 端懿后의 婚禮床차림에 대한 분석을 嘉禮都監儀軌를 통하여 前報²⁾를 통하여 보고한 바 있으며, 보다 정확한 究明을 위하여 1749年 英祖25年에 제정한 御製國婚定例를 分析하여 보고³⁾한 바 있다.

本報는 1744年 莊祖 獻敬后, 1819年 文祖 神貞后의 婚禮床차림에 대한 분석을 家禮都監儀軌를 통하여 함으로써 1651년부터 1819년까지의 宮中婚禮의 床차림에 대한 究明하고자 하였으며, 大禮로서의 嘉禮床차림의 食生活文化를 밝힘으로서, 現代의 食文化에 조명해 보고자 하였다.

II. 歷史的 考察⁴⁾

1. 1744年(英祖20年) 莊祖 獻敬后 嘉禮

1) 李盛雨, 朝鮮王朝嘉禮食儀軌, 味元文化財團附設韓國傳統飲食文化研究院支援, 1989.
2) 金尚寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 1600年代의 朝鮮王朝 宮中 嘉禮床차림考, 韓國食文化學會誌, Vol.5, No.1, 1990.
3) 金尚寶, 李盛雨, 御製國婚定例(1749)에 대한 分析의 研究, 韓國食文化學會誌, Vol.5, No.3, 1990.
4) 璿源寶鑑編纂委員會, 璿源寶鑑 III, 啓明社, 1989.

英祖19年 11月 13日 洪鳳漢의 女(1735~1815)가 思悼世子嬪으로 간택되고 12月 20日 納采, 12月 29日 告期, 1月 9日 冊嬪, 英祖20年 1744年 1月 20日 新迎과 同牢宴이 있었다.

2. 1819年(純祖19年) 文祖 神貞后 嘉禮

純祖19년에 副司直 趙萬永의 女가 世子嬪으로 간택 되고 9月 20日 納采, 9月 29日 納徵, 10月 2日 告期, 10月 11日 冊嬪, 10月 13日 新迎과 同牢宴, 10月 14日 朝見禮를 행하였다.

III. 嘉禮床차림에 대한 考察

1. 1744年 同牢宴 상차림(圖 1)

상차림은 圖 1에 제시한 바와 같이 同牢宴1床, 左挾床 1床, 右挾床1床, 面挾床1床으로 구성되어 있으며, 王世子와 王世子嬪을 위하여 각각 상차림이 둘로 구성되어 있고, 이들 상차림을 구성하는 饌品은 두 床 모두 같았다. 상차림圖는 前報⁵⁾를 참고로 하였다.

2. 1819年 同牢宴排設圖, 同牢宴상차림(圖 2~11)

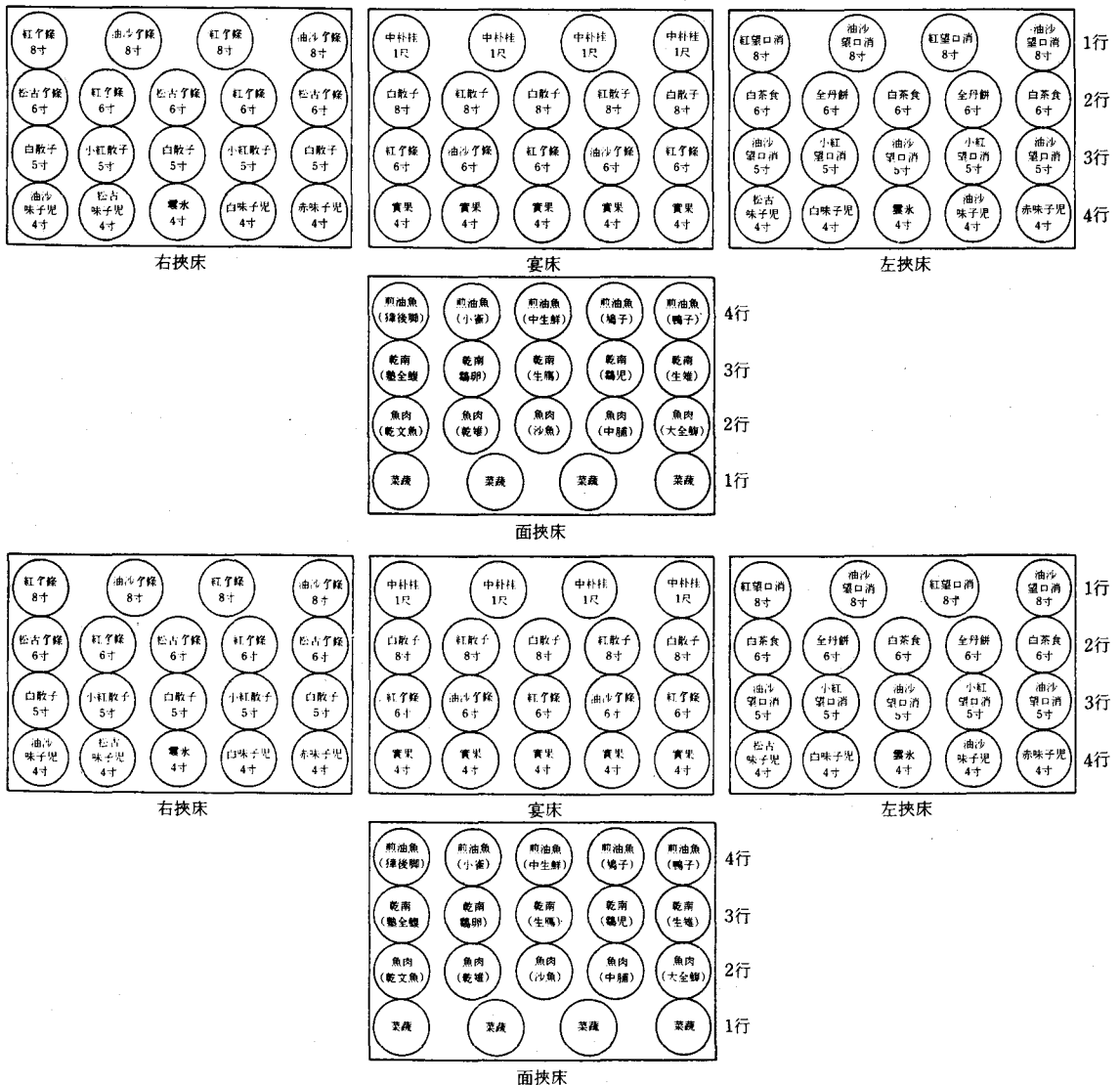


圖 1. 1744年 莊祖 獻敬后 嘉禮 同牢宴상차림

5) 金尚寶, 李盛雨, 御製國婚定例에 대한 分析의 研究, 1990.

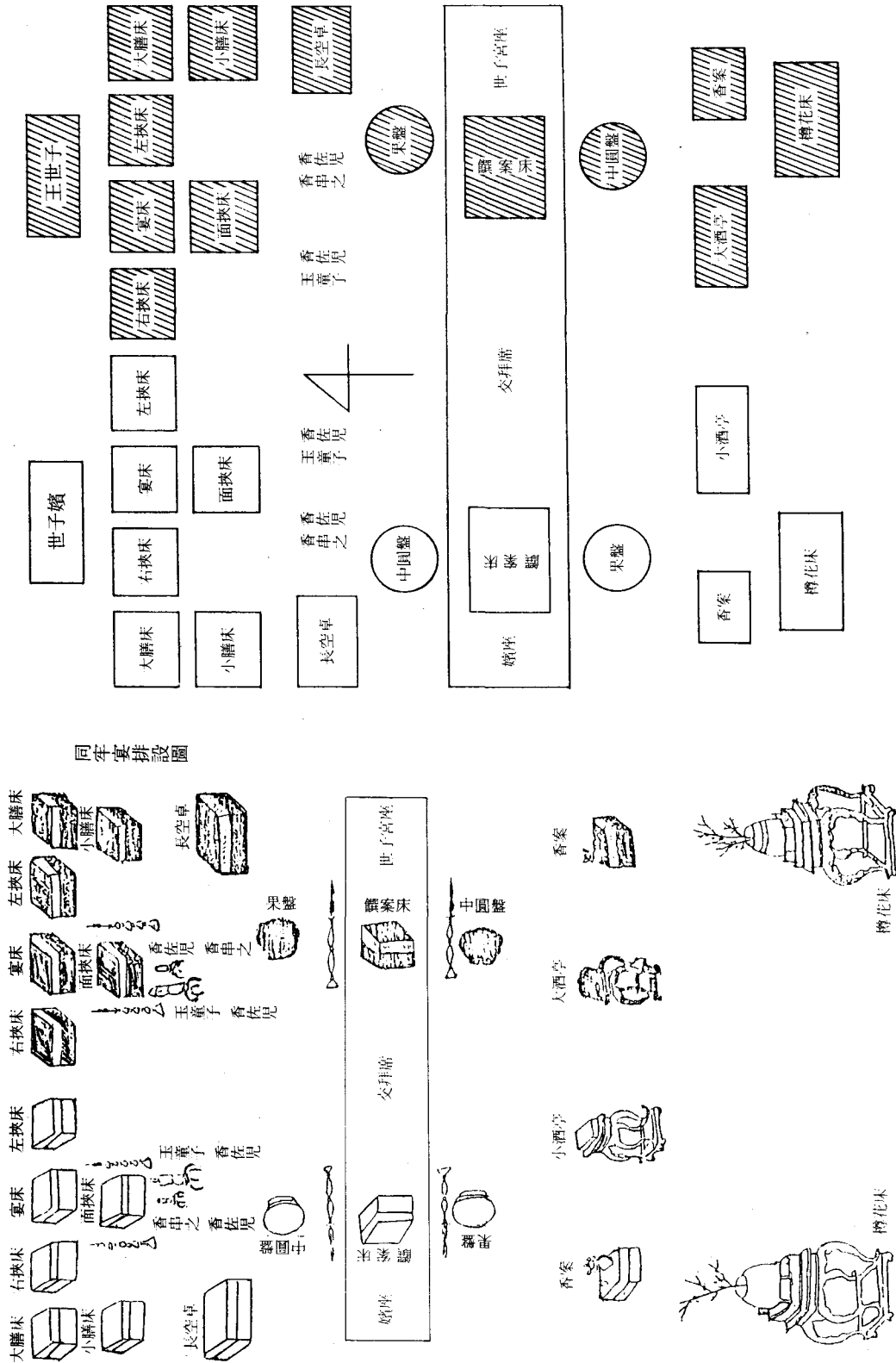


圖 2. 1819 文祖 神貞后 同年宴 排設圖

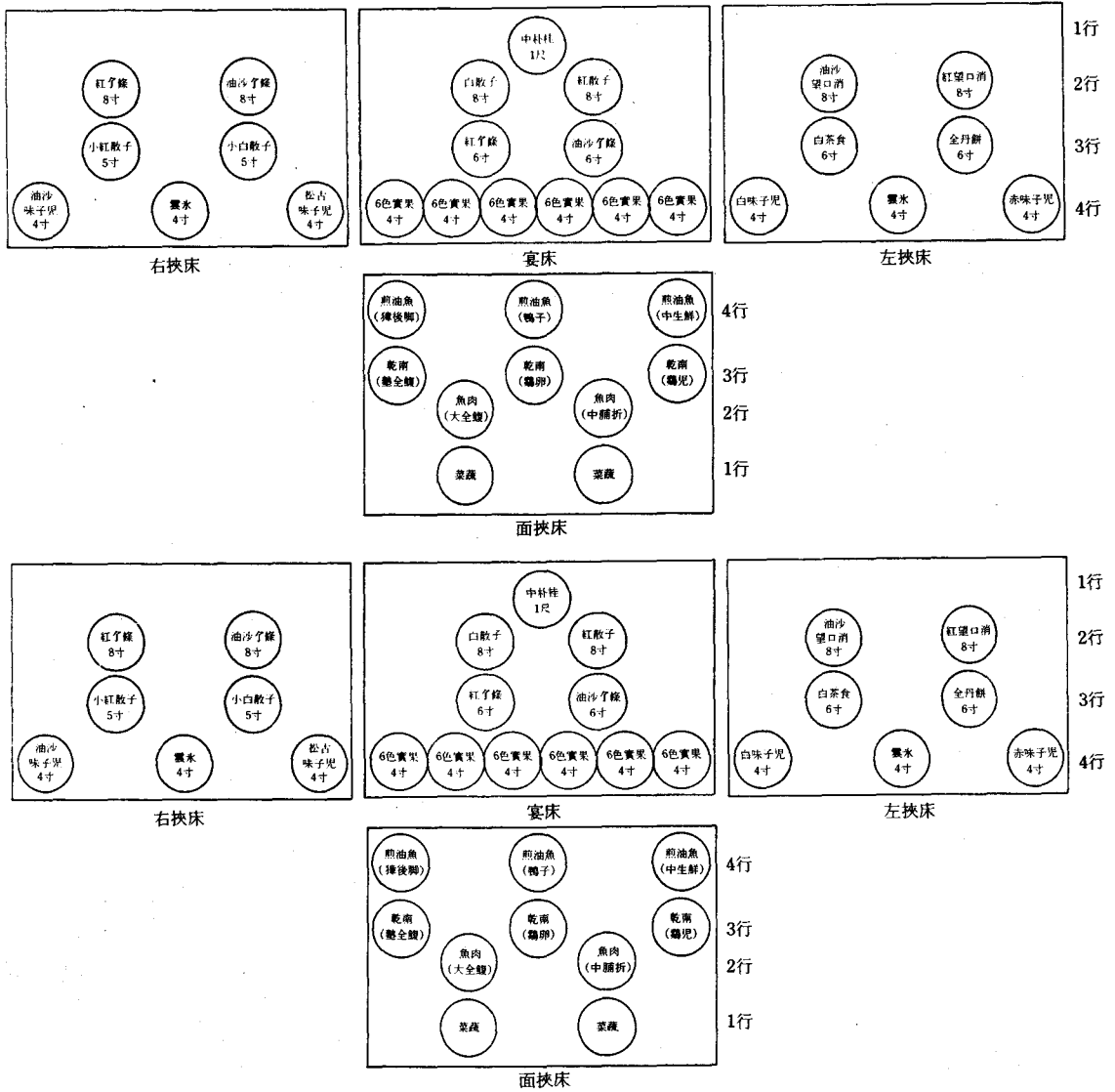


圖 3. 1819年 文祖 神貞后 嘉禮 同牢宴 상차림

猪 1首(要鈎金 1柄씩)^①
 牛後脚1雙, 兪只^③并
 鴨子 1首(소뺏다리 1쌍과 우둔을 합하여)

羊 1首(刀子 1柄씩)^②
 牛前脚1雙, 芟非^④12竹并
 鴨子 1首(소앞다리 1쌍과 갈비12죽을 합하여)

猪 1首(要鈎金 1柄씩)
 牛後脚1雙, 兪只并
 鴨子 1首

羊 1首(刀子 1柄씩)
 牛前脚1雙, 芟非12竹并
 鴨子 1首

① 要鈎金1柄: 큰칼 1자루
 ③ 兪只: 불기, 牛脛

② 刀子1柄: 작은칼(短刀) 1자루
 ④ 芟非: 갈비

圖 4. 1819年 文祖 神貞后 嘉禮 同牢宴의 大膳2床

圖 5. 1819年 文祖 神貞后 嘉禮 同牢宴의 小膳2床

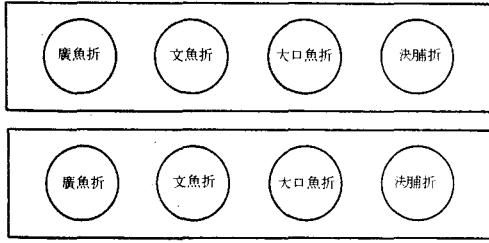


圖 6. 1819年 文祖 神卓后 同牢宴의 四方盤2床

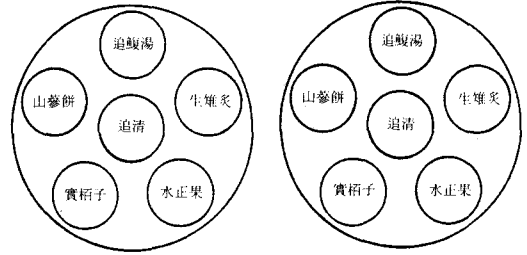


圖 9. 1819年 文祖 神卓后 同牢宴의 初味2床

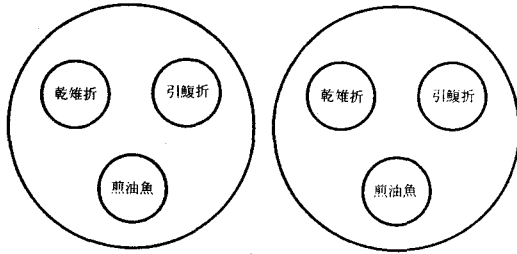


圖 7. 1819年 文祖 神卓后 同牢宴의 中圓盤2床

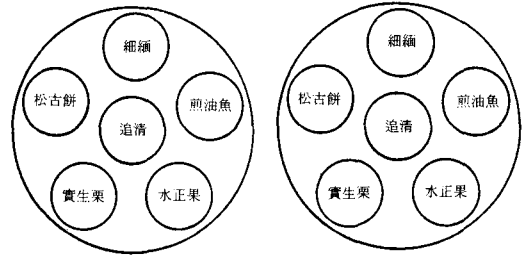


圖 10. 1819年 文祖 神卓后 同牢宴의 二味2床

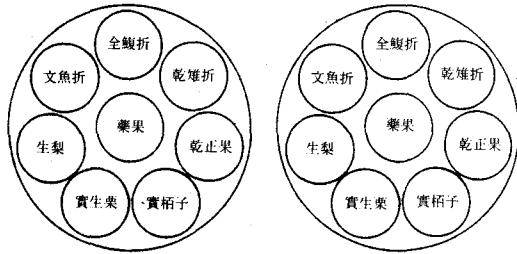


圖 8. 1819年 文祖 神卓后 同牢宴의 果盤2床

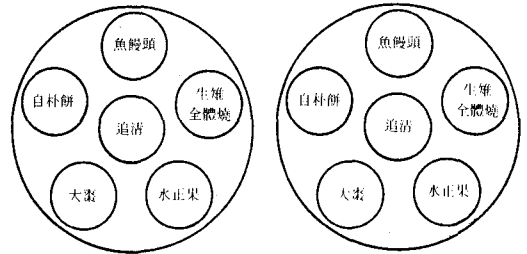


圖 11. 1819年 文祖 神卓后 同牢宴의 三味2床

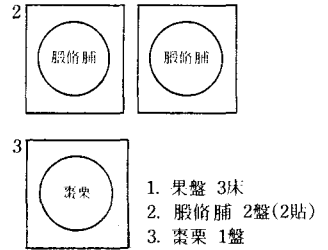
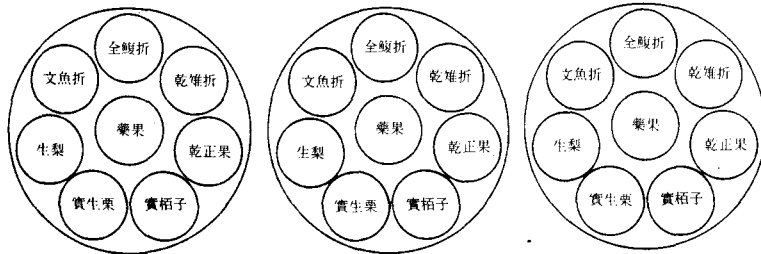


圖 12. 1819年 文祖 神貞后 嘉禮에서의 三殿 朝見 禮所用의 상차림

및 朝見禮의 상차림(圖 12)와 宣 床의 상차림(圖 13)

(1) 同牢宴排設圖(圖 2)

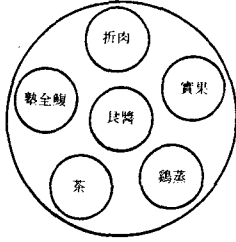
1819年 文祖 神貞后 嘉禮都監儀軌에 기록된 圖 2의 同牢宴排設圖는 수많은 嘉禮都監儀軌 가운데서 유일의 것이다.⁶⁾

王世子를 위한 排設로서, 大膳床, 小膳床, 左挾床,

宴床, 右挾床, 面挾床, 果盤, 饌案床, 中圓盤, 香案, 大酒亭, 樽花床이 右측에 한조를 이루었고世子嬪을 위한 排設로서, 大膳床, 小膳床, 右挾床, 宴床, 左挾床, 面挾床, 中圓盤, 饌案床, 果盤, 香案, 小酒亭, 樽花床이 左측에 한조를 이루도록 배설하였다.

이러한 상차림의 방위를 살펴보면 圖 2에 기술한

6) 李盛雨, 朝鮮王朝 嘉禮植儀軌(1989).



納采時 27명, 正副使 都監堂郎 官主人承旨
 納徵時 30명, 正副使 都監堂郎 官主人承旨
 告期時
 冊頒時 46명

合 103員, 여분 6員

* 香醞酒를 103명에게 1杯씩 宣醞承旨出來거행
 $(27+2)+(30+2)+(46+2)=109$ 床

圖 13. 1819年 文祖 神貞后 嘉禮教貞時外의 宣醞床 109床

바와 같이世子宮座는 東, 世子嬪座는 西, 樽花床은 南, 同牢宴床은 北쪽에 배설한 것으로⁷⁾ 이는 陰陽五行配當을 기초로 배설한 것으로 사료된다.⁸⁾

(2) 同牢宴상차림(圖 3~11)

圖 3의 同牢宴상차림은 1744年 상차림인 圖 1과 같이 同牢宴1床, 左挾床1床, 右挾床1床, 面挾床1床으로 구성 되어 있으며 王世子와 王世子嬪을 위하여 각각 상차림이 둘로 구성되어 있고 이들 상차림을 구성하는 饌品을 두 상 모두 같았다. 床차림 圖는 前報⁹⁾를 참고로 하여 著자가 결정하였다.

圖 4~11은 同牢宴의 大膳과 小膳, 四方盤, 中圓盤, 果盤, 初味, 二味, 三味로서 王世子와 世子嬪을 위하여 各各 모두 두 상이 진설되었다.

(3) 朝見禮의 상차림 및 宣醞床(圖 12, 13)

圖 12의 상차림은 三殿 朝見禮 所用으로서 果盤3床, 服脩脯2盤, 棗栗1盤으로 이루어 졌으며, 圖 13은 嘉禮 教是時外(同牢宴外)의 宣醞床으로서, 納采時 27명, 納徵時 30명, 冊頒時 46명, 즉 正副使, 都監堂郎, 官主人, 承旨에게 내려진 상차림이다. 총 宣醞床 數가 109床인 것은 27床, 30床, 46床에다가 各各 여분의 床을 2床씩 합한 때문이며, 103명에게 香醞酒를 1杯씩 宣醞承旨가 出來하여 대접하였다.

3. 嘉禮상차림의 食儀禮 절차와 그 饌品에 대한 考察

嘉禮란 王과 王世子の 婚禮, 冊封, 冠禮, 養老宴, 進宴, 御宴, 飲福宴 등의 儀式을 총괄하는 이미 前術한 바와 같다. 國朝王禮儀¹⁰⁾에 의한 同牢宴의 의식절차 중 飲食과 관련된 부분만을 보면 表 1과 같다.

同牢宴은 그 대상이 왕세자이든 왕자이든 간에 酒3盞이 있으며, 제 1잔은 “齋酒”^⑤, 제 2잔은 왕세자와 嬪을 위해, 제 3잔은 合醞酒를 나타내고 술을 올린 후에는 반듯이 湯食이 안주로서 올려졌다. 表 1에 나타난 바와 같이 酒3잔 후에는 嬪을 따르는 사람이 王世子の 나머지 饌을 한데 모아 싸고, 王世子를 따르는 사람은 嬪의 나머지 찬을 한데 모아 싸가지고 감으로서 福을 나누어가지고자 하였다. 이때의 饌案床은 圖 2의 “교배석”의 찬안상으로 보인다. 嘉禮의 同牢宴이 있는 후에는 賀禮¹¹⁾를 하고 하례를 마친 후에는 飲福宴^⑥의 儀式¹²⁾을 하게 되는데, 表 2¹³⁾는 飲福宴의 의식절차 중 飲食과 관련된 부분만을 발췌한 것이다. 술은 제 1爵부터 제 9爵까지 있으며, “전하”, “왕세자”, “侍宴官이하”에게 각각 올려졌다. 제 1, 2, 3, 5, 7, 9爵은 “전하”께 올려졌으며 제 1爵에서 饌案 꽃 小膳이 올려졌고, 제 2, 3, 5, 7, 9爵을 올린 후에는 湯을 올렸다. 제 9爵으로 잔을 올리는 것을 마친 후에는 大膳을 “전하”께 올림으로서, 음복연의 절차가 끝났는데, 따라서 이상과 같은 기록으로 제 1爵(小膳, 꽃, 饌案)→제 2爵부터 제 9爵(湯)→大膳의 순서로 음식이 진상된 것임을 알 수 있다. 그런데 國朝五禮儀가 찬정되었던 해는 1474年으로서, 表 1과 2의 儀禮절차는 1474年으로 거슬러 올라가야 하는 것으로, 이 의례절차로서 圖 2의 1819年의 同牢宴을 설명할 수 없다. 따라서, 1744년에 찬정된 國朝續五禮儀에 나타난 進宴儀의 절차 중에서 음식과 관련된 부분만을 발췌하여 表 3¹⁴⁾에 기록함으로써 참고하고자 한다.

表 2는 飲福宴이고 表 3은 進宴인 차이가 있긴 하나, 둘다 嘉禮에 속하는 行事이기 때문에 개괄적인 음식 進上절차는 별차이가 없다고 본다. 表 2와 3은 270年의 시대 차이가 있기 때문에 시대에 따른 食儀禮의 변화를 보고자 하였다. 表 3을 보면, 제 1爵(휘건, 饌案 별행과 鹽水, 空案, 小膳, 割肉, 만두)→제 2爵부터 제 9爵(湯)→大膳의 순서로 음식이 進上되었다. 대체로 表 2의 음식의 진상과 매우 비슷함을 알 수 있고, 다만 圖 9, 10, 11의 1819年 同牢宴에서 보이는 “味數”가 表 3에

7) 國朝五禮儀 卷之III, 법제처, 1981, pp.204~205.

8) 李盛雨, 韓國料理文化史, 敎文社, 1985, p.54.

9) 金尚寶, 李盛雨, 御製國婚定例에 대한 分析의 研究, 1990.

10) 國朝五禮儀 卷之III, pp.205~213.

11) 上同, p.228.

12) 上同, p.265.

13) 上同, pp.265~271.

14) 國朝續五禮儀 卷之II, 법제처, 1982, pp.198~210.

⑤ 齋酒(祭酒) 除飯儀式과 같이 술잔을 받아 땅에 약간 부어 穀神에게 감사의 뜻을 표하는 일.

⑥ 飲福宴·福酒를 나누어 마시는 잔차, 福酒는 祭酒임.

表 1. 國朝五禮儀中 同牢宴에서의 食儀禮 절차.

爵數	누 가	누구에게	무엇을	기 타	
王世子同牢宴中食儀禮	제 1 잔	掌饌(칭찬)이 掌饌이 掌饌이 掌饌이	王世子에게 王世子嬪에게 王世子에게 王世子嬪에게	제 1숪을 올린다. 제 1숪을 올린다. 湯食을 올린다. 湯食을 올린다.	왕세자와 왕세자빈은 잔을 받아 채주(祭酒)하고 마신다.
	제 2 잔	掌饌이 掌饌이 掌饌이 掌饌이	王世子에게 王世子嬪에게 王世子에게 王世子嬪에게	제 2숪을 올린다. 제 2숪을 올린다. 湯食을 올린다. 湯食을 올린다.	
	제 3 잔	掌饌이 掌饌이 掌饌이 掌饌이	王世子에게 王世子嬪에게 王世子에게 王世子嬪에게	숪에 술을 올린다. 숪에 술을 올린다. 湯食을 올린다. 湯食을 올린다.	
		嬪을 따르는 사람이 王世子를 따르는 사람이		王世子の 饌나머지를 한데 모아 쓴다. 嬪의 饌나머지 한데 모아 쓴다.	
王子的同牢宴食儀禮	제 1 잔	從자가	大君과 夫人에게	제 1잔을 따른다.	大君 및 夫人은 채주하고 마시고 안주를 든다.
	제 2 잔	從자가	大君과 夫人에게	제 2잔을 따른다.	안주를 든다.
	제 3 잔	從자가	大君과 夫人에게	숪에 술을 따른다.	안주를 든다.
		大君의 從자가 夫人의 從자가		夫人의 남은 饌을 한데 모아 쓴다. 大君의 남은 饌을 한데 모아 쓴다.	

전혀 기록되어 있지 않은 것은 이상하다. 表 4는 “味數”의 進上이 어떻게 이루어 졌나를 알기 위하여 1887년 고종24年 進饌의 食儀禮를 작성하였다.¹⁵⁾ 표 2, 3과 마찬가지로 제 9爵이었고(宮中宴은 대체적으로 제 9爵으로 사료됨). 제 1爵(취진, 시접, 어찬, 꽃, 初味, 鹽水, 小膳, 湯, 大膳, 만두)→제 2爵(2味)→제 3爵(3味)→제 4爵(4味)→제 5爵(5味)→제 9爵(味數)→(湯, 만두, 茶 별행과)의 순으로 진상되었는 바, 表 2, 3과의 차이점을 보면 小膳과 大膳을 제1爵에서 진상된 점, 味數는 5味로서, 대왕대비께 올리는 술5爵에서 각 爵마다 表 2, 3의 湯 대신 “味數”를 올린 것, 또한 제 9爵이

후에 大膳을 진상하는 대신 湯, 만두, 茶 별행과를 올린 것이 특징이다. 宮中宴에서의 進饌의 순서는 대개 일정한 것으로 사료되는데 1719年 숙종45年의 進宴에서 전하게 올린 進饌의 순서를 보면 제 1爵(進饌頭), 제 2爵(進湯), 제 3爵(進湯), 제 4爵(進湯), 제 5爵(進湯), 제 6爵(進湯), 제 7爵(大膳)이었으며,¹⁶⁾ 1744년 영조20年의 進宴에서 전하게 올린 進饌의 순서는 제 1爵(進饌頭), 제 2爵(進饌案, 進花, 進湯), 제 3爵(進湯), 제 4爵(進湯), 제 5爵(進湯), 제 6爵(進湯), 제 7爵(進湯), 제 8爵(進湯), 제 9爵(進大膳)이었다.¹⁷⁾ 이상과 같은 기록에 의하여 종합해 보면 宮中宴의 爵數는 보통 9

15) 이성우, 이효지, 進饌儀軌 卷之1, 韓國生活科學研究, 한양대학교, Vol.3, 1985, pp.31~41.

16) 李盛雨, 朝鮮王朝宮中宴會食儀軌土, p.2.

17) 上同, p.48.

表 2. 國朝五禮儀에 나타난 飲福宴中 食儀禮 절차

爵數	누 가		누구에게	무엇을	기타
제 1爵	司饗院提調가 사용원제조가 近侍가 사용원제조가 사용원제조가 諸享官이		전하에게 전하에게 전하에게 전하에게 전하에게	술그릇을 올린다. 饌案을 올린다. 꽃을 올린다. 小膳을 올린다. 제 1爵인 福酒를 올린다. 차례로 福酒를 마신다.	전하는 서쪽으로 향하여 꿇어 앉고, 술을 받아마시고 일어 난 후 어좌에 오르심.
제 2爵	사용원제조가	王世子가	전하에게 전하에게	제 2爵을 올린다. 湯을 올린다.	
제 3爵	사용원제조가	班首가	전하에게 전하에게	제 3爵을 올린다. 湯을 올린다.	
제 4爵	사용원부제조가 輔德이 執事者는	반수가	王世子에게 왕세자에게 왕세자에게 侍宴官, 諸享官 客使에게	제 4爵을 올린다. 饌卓을 바친다. 꽃을 바친다. 饌卓을 베풀고 꽃을 바친다.	
제 5爵	사용원제조가	왕세자이하가	전하에게 전하에게	제 5爵을 올린다. 湯을 올린다.	
제 6爵	사용원부제조가 執事者가	왕세자이하가	왕세자에게 왕세자에게 侍宴官이하에게	제 6爵을 올린다. 湯을 올린다. 湯을 베꾼다.	
제 7爵	사용원제조가 사용원제조가		전하에게 전하에게	제 7爵을 올린다. 湯을 올린다.	
제 8爵	사용원부제조가 사용원부제조가 執事者가		왕세자에게 왕세자에게 侍宴官이하에게	제 8爵을 올린다. 湯을 올린다. 술을 돌린다.	
제 9爵	사용원제조가	別賜가	전하에게 전하에게	제 9爵을 올린다. 湯을 올린다.	
	사용원제조가 사용원부제조가 執事者가		전하에게 왕세자에게 侍宴官이하에게	大膳을 올린다. 膳을 바친다. 膳을 베꾼다.	
	사용원제조가 사용원부제조가 집사자는		전하의 왕세자의 시연관이하의	饌案을 치운다. 饌卓을 치운다. 饌卓을 치운다.	

爵이며, 제 1爵에서 宴會의 大小에 따라 小膳과 만두가
진상되며, 경우에 따라 연회를 더욱 성대히 할 경우에는
味數로서 初味が 진상되고(味數는 爵數에 의하여 결
정된다), 제 2爵에서도 연회의 大小에 따라 2味 또는
湯이 진상되고, 제 3爵, 4爵...제 9爵에서 味數 또는 湯이
진상된 후 小膳을 물리고 大膳을 올림으로서 연회가

절정에 달하고 끝난다는 사실이다. 그러나 1819年 同
牢宴에서의 味數는 그 味數 所用床의 종류가 黑漆平
盤이기 때문에 表 1의 왕세자와 빈을 위한 동퇴연식
의례에서 酒3盞에 따른 初味, 二味, 三味이다(즉 湯食
대신 올린 것이다(黑漆盤은 왕세자, 朱漆盤은 王所用
床).¹⁸⁾

18) 金尚寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 同牢宴所用器用考, 韓國食文化學會誌, Vol.6, No.1, 1991.

表 3. 國朝續五禮儀에 나타난 三殿에 進宴中 食儀禮질차¹³⁾

爵數	누 가		누 구 에 게	무 엇 을	기 타
제 1爵	常食이 常儀가 常食이 상식이	전하가	대왕대비께 대왕대비께 대왕대비께 대왕대비께 대왕대비께	취건, 饌案, 별행과를 올린다. 꽃을 올린다. 鹽水, 空案, 小膳을 올린다. 壽酒 제 1爵을 올린다. 割肉(할육)과 만두를 올린다.	
제 2爵	상식이	왕비가	대왕대비께 대왕대비께	壽爵제 2爵을 올린다. 湯을 올린다.	
제 3爵	상식이 상의가 상식이 守則이 掌食이 장식이 상식이	대왕대비가	대왕대비께 대왕대비께 대왕대비께 왕세자와 왕세자빈에게 왕세자와 왕세자빈에게 명부이하에게 전하에게 전하에게	취건, 찬안, 별행과를 올린다. 꽃을 올린다. 염수, 空案, 小膳, 만두를 올린다. 취건을 바친다. 饌, 行果, 꽃, 만두를 바친다. 찬과 꽃을 바친다. 壽酒 제 3爵을 내린다. 湯을 올린다.	
제 4爵	상식이 상식이 장식이	대왕대비가	왕비에게 왕비에게 전하와 왕비에게 왕세자이하에게	壽酒 제 4爵을 내린다. 湯을 올린다. 湯을 올린다. 湯을 바친다.	
제 5爵	상식이 상식이 상식이 장식이	왕세자가 왕세자가 왕세자가	대왕대비에게 대왕대비에게 전하에게 전하에게 왕비에게 왕비에게 왕세자이하명부에게	壽酒 제 5爵을 드린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다. 湯과 술을 바친다.	
제 6爵	상식이 상식이 상식이	왕세자빈이 왕세자빈이 왕세자빈이	대왕대비에게 대왕대비에게 전하에게 전하에게 왕비에게 왕비에게	壽酒 제 6爵을 드린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다.	
제 7爵	상식이 상식이 상식이 장식이 장식이	賢嬪 ⁷⁾ 이 현빈이 현빈이 현빈이 현빈이	대왕대비에게 대왕대비에게 전하에게 전하에게 왕비에게 왕비에게 왕세자에게 왕세자에게 왕세자빈에게 왕세자빈에게	壽酒 제 7의 爵을 올린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다.	

⑦賢嬪: 21代 英祖의 첫번째 세자인 孝章의 嬪趙氏, 세자빈으로 책봉되면서 현빈이라 賜號되었음.

爵數	누 가		누 구 에 게	무 엇 을	기 타
	상식이	장식이			
제 8爵	상식이	命婦의 班首가	대왕대비에게 대왕대비에게 전하, 왕비 왕세자 * 왕세자빈께 전하, 왕비 * 왕세자, 왕세자빈에게	壽酒제 8의 爵을 올린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다.	*爵과 湯을 올리는 순서 전하(작, 탕) →왕비 →왕세자 →왕세자빈
	상식이 장식이	명부의 반수가			
제 9爵	상식이	命婦가	대왕대비에게 대왕대비에게 전하, 왕비, 왕세자 * 왕세자빈께 전하, 왕비 * 왕세자, 왕세자빈에게	壽酒제 9의 爵을 올린다. 湯을 올린다. 爵을 올린다. 湯을 올린다.	
	상식이 상식이	명부가			
	상식이 典膳이		대왕대비께 왕세자와 왕세자빈 이하의 찬안의右측에 왕세자와 왕세자빈 이하에게	大膳을 올린다. 空案을 놓는다. 膳을 바친다.	술이 아홉 순배가 돌면 상식은 小膳을 물리고 大膳을 올린다.

表 4. 1887. 高宗24年 進饌中 食儀禮절차¹⁵⁾

爵數	누 가		누 구 에 게	무 엇 을	기 타
	여집사가 여집사가 여관이 여집사가 여관이 전식이 여집사가	전하께서			
제 1爵	상식이	전하께서	대왕대비께 대왕대비께 전하께 왕비께 왕세자에게 왕세자빈께 좌우명부에게 종친, 의빈, 척신, 당상낭청에게	휘건함단지시점을 올린다. 어찬을 올린다. 꽃을 올린다(進花). 꽃을 올린다. 꽃을 올린다. 꽃을 올린다. 꽃을 나누어준다(頒花).	
제 2爵	상식이	왕비께서	대왕대비께 대왕대비께	酒제 2爵을 올린다. 2味를 올린다.	
제 3爵	상식이	왕세자가	대왕대비께 대왕대비께	酒제 3爵을 올린다. 3味를 올린다.	
제 4爵	상식이	왕세자빈이	대왕대비께 대왕대비께	酒제 4爵을 올린다. 4味를 올린다.	
제 5爵	상식이	좌명부반수가	대왕대비께 대왕대비께	酒제 5爵을 올린다. 5味를 올린다.	
제 6爵	여집사가	대왕대비께서	전하에게 전하에게	酒제 6爵을 내린다. 味數를 올린다.	
제 7爵	여관이	대왕대비께서	왕비에게 왕비에게	酒제 7爵을 내린다. 味數를 올린다.	

爵數	누 가		누 구 에 게	무 엇 을	기 타
제 8爵		대왕대비께서	왕세자에게	酒제 8爵을 내린다.	
	여집사가		왕세자에게	味數를 올린다.	
제 9爵		대왕대비께서	왕세자빈에게	酒제 9爵을 내린다.	
	여관이		왕세자빈에게	味數를 올린다.	
	여집사가		전하와 왕세자께	湯을 올린다. *	* 올리는 순서는 전하→왕비→왕세자→왕세자빈이다. ** 물리는 순서는 전하→왕비→왕세자→왕세자빈이다.
	여관이		왕비와 왕세자빈께	湯을 올린다.	
	여집사가		전하와 왕세자께	만두를 올린다.	
	여관이		왕비와 왕세자빈께	만두를 올린다.	
	여집사가		전하와 왕세자께	차를 올린다.	
	여관이		왕비와 왕세자빈께	차를 올린다.	
	상식이		대왕대비께	별행과를 올린다.	
	여집사가		전하와 왕세자께	별행과를 올린다.	
	여관이		왕비와 왕세자빈께	별행과를 올린다.	
	상식이		대왕대비의	찬안 시접 휘건을 물린다.	
	여집사가		전하와 왕세자의	찬안 시접 휘건을 물린다.	
	여관이		왕비와 왕세자빈의	찬안 시접 휘건을 물린다.**	

“味數”가 언제부터 宮中宴에서 자리잡았나를 아는 것은 宮中食儀禮와 宮中食文化의 理解에 필요한 일이라 사료된다. 1744년에 찬정된 國朝續五禮儀에 기록된 表 3의 食儀禮에서도 “味數는 보이지 않으며, 1651년부터 1819년까지의 同牢宴상차림을 비교한 表 6에서도 1749년 이후에나 “味數”가 나타나고 있으나, 1719년 숙종45년의 進宴과, 1744년 영조20년의 進宴에서 “味數”가 進上되었고,¹⁹⁾ 확실한 것은 알길이 없으나, 1600年代에 이미 확고히 자리잡고 있었다. 1609년의 「迎接都監儀軌」에 의하면 상차림에 이미 味數가 있었기 때문이다.²⁰⁾

大膳, 小膳의 進上은 1400年代에 이미 있었음을 表 2를 통하여 설명한 바와 같고 역시 1609년의 「迎接都監儀軌」²⁰⁾에 기록되었음을 밝혀둔다. 圖 2에서 圖11의 상차림의 구성을 上記에 기술한 것을 기초로 하여 정리해 보면, 同牢大宴床은 同牢宴을 위하여, 小膳은 飲福宴에서 제 1爵을 올리기 前에 술안주用으로 大膳은 제 9爵을 올린 후 小膳을 물린 다음 大膳을 올리고 배품으로서, 연회의 절정과 끝마무리를 위한 饌으로서, 初味, 二味, 三味는 제 1爵에서 제 3爵까지의 술을 올릴 때 湯대신 別味 안주로, 果盤은 제 9爵 이후의 後食을

담은 盤으로 사용되었던 것이며, 따라서 1819年 同牢宴, 飲福宴의 飲儀禮는 酒 제 1爵(初味, 小膳), 제 2爵(二味), 제 3爵(三味), 제 4爵(湯 또는 味數)…제 9爵(湯 또는 味數, 大膳), 果盤의 순서이었고, 中圓盤과 味數 四方盤은 그 饌品의 內容 구성으로 보아, 食儀禮 중간에 進上된 飲福을 위한 술안주用 이었다.

表 5는 國朝五禮儀에 의한 朝見禮 食儀禮 절차이다. ²¹⁾ 棗栗小盤은 嬪이 전하께, 暇脩小盤은 嬪이 왕비께 올리는 것이며, 圖 12에 暇脩脯가 2盤, 棗栗이 1盤인 것은 三殿께(대왕대비, 왕, 왕비) 올린 것이고, 果盤3盤은 三殿이 嬪께 내리는 饌으로 현구고례가 끝난 뒤 시부모가 신부에게 내리는 큰상이다.²²⁾ 暇脩脯란 생강과 계피를 넣은 소위 藥脯이다.²³⁾

4. 1651년부터 1819년까지의 宮中 嘉禮床차림의 饌品비교^{24,25)}

表6에 나타난 바와 같이 1749年 「國婚定例」를 기점으로 상차림의 有無가 완전히 들어남을 알 수 있는데, 1651年, 1696年, 1744年, 1749年, 1819年의 5회의 嘉禮床차림에 전부 등장하는 상을 보면 宴床, 右挾床, 左挾床, 面挾床이고, 大膳과 小膳, 宣醞床은 1819年에,

19) 李孝枝, 朝鮮王朝後期の 宮中宴會飲食의 分析的 考察, 중앙대학교 대학원 박사학위 청구논문, 1985. p.17.

20) 李盛雨, 朝鮮王朝迎接食儀軌, 미원문화재단부설한국전통음식문화연구소 지원, 1989.

21) 國朝五禮儀 卷之IV, pp.206~209.

22) 朝鮮日報社, 家庭儀禮(婚禮), p.46, 1989.

23) 名物紀略.

24) 金尚寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 1600年代의 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 1990.

25) 金尚寶, 李盛雨, 御製國婚定例에 대한 分析的 研究, 1990.

表 5. 國朝五禮儀中 朝見禮에서의 食儀禮 절차

爵數	누가	누구에게	무엇을
掌饌1인이 장찬2인은			棗栗小盤을 받든다.
			暇脩小盤을 받든다.
			嬪의 右쪽에 서쪽을 향하여 서되 북쪽을 상위로 한다.
嬪이 嬪은			四拜한다.
			御座앞에 나아가 동쪽을 향하여 선다.
장찬이 嬪이	嬪에게 전하에게		棗栗小盤을 준다.
			棗栗小盤을 받들고 案에 놓는다.
전하는 尚食이 嬪이	嬪을		위로 한다.
			棗栗小盤을 치운다.
嬪이 嬪은			四拜한다.
			왕비의 좌석 앞에 나아가 서쪽을 향하여 선다.
장찬이 嬪이	嬪에게 왕비에게		暇脩小盤을 준다.
			暇脩小盤을 받들고 案에 놓는다.
왕비는 상식이 嬪이	嬪을		위로 한다.
			暇脩小盤을 치운다.
典設이			四拜한다.
			嬪의 자리를 왕비의 좌석 동북쪽에 南쪽을 향하여 설치한다.
전빈이 嬪이 嬪이	嬪에게		嬪의 자리로 인도한다.
			四拜한다.
제 1羞 상식이 상식이 嬪이	嬪에게 嬪에게		자리에 올라 남쪽을 향해 꿇어 앉는다.
			羞을 올린다.
嬪이 상식이			饌卓을 올린다.
			胾주(祭酒)하고 일어나서 자리서쪽으로 내려와 남쪽을 향해 꿇어 앉는다.
嬪이 상식이			四拜한다.
			饌卓을 치운다.

四方盤, 中圓盤, 果盤, 初味, 二味, 三味, 朝見禮의 果盤, 暇脩脯, 棗栗盤은 1749년과 1819년에만 등장하였다. 따라서 嘉禮同牢宴의 기본은 宴床, 右挾床, 左挾床, 面挾床임을 알 수 있고, 1651년, 1696년, 1744년에 비하여 1749년에는 同牢宴에 四方盤, 中圓盤, 果盤, 味數와 같

表 6. 1651년부터 1819년까지의 宮中嘉禮 상차림의 饌品비교

	1651	1696	1744	1749	1819
宴床	○	○	○	○	○
同	中朴桂	○	○	○	○
	紅散子	○	○	○	○
	白散子	○	○	○	○
	紅了條	○	○	○	○
	油沙了條	○	○	○	○
	六色實果	○	○	○	○
右挾床	○	○	○	○	○
牢	紅了條	○	○	○	○
	油沙了條	○	○	○	○
	染紅了條	○	○	○	○
	松古了條	○	○	○	○
	白散子	○	○	○	○
	小紅散子	○	○	○	○
	松古味子兒	○	○	○	○
	栗味子兒	○	○	○	○
	雲水	○	○	○	○
宴	白味子兒	○	○	○	○
	油沙味子兒	○	○	○	○
	赤味子兒	○	○	○	○
左挾床	○	○	○	○	○
面挾床	紅望口消	○	○	○	○
	油沙望口消	○	○	○	○
	全丹餅	○	○	○	○
	白茶食	○	○	○	○
	小紅望口消	○	○	○	○
	油沙小望口消	○	○	○	○
	赤味子兒	○	○	○	○
	油沙味子兒	○	○	○	○
	漆水	○	○	○	○
	雲水	○	○	○	○
	白味子兒	○	○	○	○
松古味子兒	○	○	○	○	
面挾床	實山蔘	○	○	○	○
	實苦蕒	○	○	○	○
	菁根	○	○	○	○
	冬菰	○	○	○	○
	水芹	○	○	○	○
	生薑	○	○	○	○
	生芋	○	○	○	○
	中脯	○	○	○	○
	大全鯁	○	○	○	○
	乾文魚	○	○	○	○

		1651	1696	1744	1749	1819
同 牢	乾沙魚	○	○	○		
	乾雉	○	○	○	○	
	生鴈	○	○	○		
	鷄兒	○	○	○	○	○
	鷄卵	○	○	○		○
	生雉	○	○	○	○	
	熟全鰓	○	○	○	○	○
	鴨子	○	○	○		○
	障後脚	○	○	○	○	○
	中生鮮	○	○	○	○	○
	鳩子	○	○	○	○	
	小雀	○	○	○		
	宴	大膳				
猪						○
牛後脚						○
鴨子						○
小膳						○
羊						○
牛前脚						○
鴨子						○
四方盤					○	○
廣魚折						○
文魚折				○	○	
大口魚折				○	○	
快脯折					○	
中圓盤				○	○	
乾雉折				○	○	
引鰓折				○	○	
前油魚				○	○	
全鰓折				○		
果盤	文魚折				○	○
	全鰓折				○	○
	乾雉折				○	○
	藥果				○	○
	乾正果				○	○
	實栢子					○
	實生栗				○	○
	生梨				○	○
	石榴				○	
	初味				○	○
床	追鰓湯				○	○
	生雉炙					○
	追清				○	○
	山蔘餅				○	○

		1651	1696	1744	1749	1819
同 牢	實栢子				○	○
	水正果				○	○
	全鰓煮只				○	
	生梨				○	
	藥果				○	
	二味				○	○
	細麵				○	○
	煎油魚				○	○
	松古餅				○	○
	實生栗					○
宴	水正果				○	○
	追清				○	○
	生雉煮只				○	
	杏仁果				○	
	黃栗				○	
	三味				○	○
	魚鰓頭				○	○
	自朴餅				○	○
	生雉全體燒					○
	大棗				○	○
朝 見 禮	水正果				○	○
	追清				○	○
	山藥菜				○	
	障肉煮只				○	
	煎銀正果				○	
	果盤				○	○
	文魚折				○	○
	全鰓折				○	○
	乾雉折				○	○
	乾正果				○	○
宣 醞 床	藥果				○	○
	生梨				○	○
	實栢子					○
	實生果				○	○
	石榴				○	
	暇脩脯				○	○
	棗栗盤				○	○
宣 醞 床	折肉					○
	實果					○
	熟全鰓					○
	鷄蒸					○
	茶					○
床	良醬					○
	香醞酒					○

表 7. 1819年の 同牢宴(宴床, 左挾, 右挾, 面挾)의 饌品の 材料 및 分量

同牢宴床 2 床			同牢宴床 2 床			同牢宴床 2 床			同牢宴床 2 床				
饌品	材料	수량 2床合	饌品	材料	수량 2床合	饌品	材料	수량 2床合	饌品	材料	수량 2床合		
同牢宴床 2 床	中朴桂 2器	上末 清蜜 眞油	5斤4兩 2升5合2夕 9合4夕	左 挾 2 床	紅望口消器	上末 眞油 芝草 出油 沙粉白米 膠黑糖	5斤15兩2錢 1升2合 5兩7錢 6合8夕 3升1合 1斤12兩6錢	右 挾 2 床	小紅散子 2器	上末 眞油 大乾飯 煮油 芝草 出油 沙粉白米 黑糖	14兩1錢 2合9夕 1升 2合6夕 1兩2錢 1合4夕 1合4夕 13兩		
	紅散子 2器	上末 眞油 黑糖 乾飯 煮油 芝草 出油 沙粉白米	1斤7兩1錢 5合 1斤4兩4錢 1斤7合 4合5夕 2兩 2合4夕 1合7夕		油沙望口消器	上末 眞油 油沙上末 清蜜 眞油 膠黑米唐	5斤15兩2錢 1升2合 1斤6兩4錢 6合7夕 2合6夕 1斤12兩6錢		小白散子 2器	上末 清蜜 大乾飯 煮油 黑糖	14兩7錢 2合9夕 1升 2合6夕 13兩		
	白散子 2器	上末 眞油 黑糖 乾飯 煮油 沙粉白米	1斤7兩1錢 5合 1斤4兩4錢 1升7合 5合5夕 1合7夕		白茶食 2器	上末 清蜜	2斤12兩 1升3合9夕		雲水 2器	上末 眞油 清蜜 汁清	11兩4錢 1合7夕 1合7夕 6夕		
	紅了條 2器	上末 清蜜 膠清 眞油 芝草 出油 沙粉白米	1斤6兩1錢 8合3夕 3合5夕 3合 1兩6錢 1合9夕 9合2夕		全丹餅 2器	上末 清蜜 眞油	2斤7兩4錢 1升1合8夕 4合3夕		松古味子兒 2器	熟松古 膠粘米 膠清 沙粉白米 眞油 汁清	8兩4錢 3合 1合9夕 8合4夕 1合7夕 5夕		
	油沙了條 2器	上末 眞油 清蜜 油沙上末 清蜜 眞油 膠清 常草注紙 殘油條眞油	1斤6兩1錢 3合 5合 6兩5錢 2合 8夕 3合5夕 10張 3升5合		雲水 2器	上末 清蜜 眞油 汁清	11兩4錢 1合7夕 1合7夕 6夕		油沙味子兒 2器	上末 清蜜 眞油 膠粘米 汁清	9兩2錢 2合7夕 1合7夕 2合2夕 1夕		
	六色實果 12器	實栢子 實棧子 粉上末 實榧子 粉上末 乾柿 挾實栢子 黃栗 粉上末 大棗 挾實栢子	2升5合 2升3合 5兩 3升3合 5兩 1貼 2合5夕 2升6合 1升 3升 2合5夕		赤味子兒 2器	上末 清蜜 眞油 汁清	9兩2錢 2合7夕 1合7夕 5夕		面 挾 2 床	菜蔬 4器	實山蔘 實菩黃 菁芹 冬瓜14片 대신 水芹 生薑	2斤 2斤 30本 4束 1兩	
		紅了條 2器	上末 清蜜 眞油 沙粉白味 芝草 出油 膠清		上末 清蜜 眞油 汁清	9兩2錢 1合7夕 1合7夕 5夕	魚肉 4器			中脯2器 大鱈2器	4條 2貼		
		油沙了條 2器	上末 清蜜 眞油 膠清 油沙上末 清蜜 眞油		3斤7兩1錢 1升6合5夕 6合 1升8合 3兩3錢 4合 7合	白味子兒 2器	上末 清蜜 眞油 汁清			9兩2錢 1合7夕 1合7夕 5夕	乾南 6器	熟全鱈2器 鷄兒2器 鷄卵2器	2貼 3首 16個
		油沙了條 2器	上末 清蜜 眞油 膠清 油沙上末 清蜜 眞油		3斤7兩2錢 1升6合5夕 6合 7合 13兩 3合9夕 1合5夕	紅了條 2器	上末 清蜜 眞油 沙粉白味 芝草 出油 膠清			3斤7兩1錢 1升6合5夕 6合 1升8合 3兩3錢 4合 7合	煎魚肉 6器	鴨子2器 障後脚2器 中生鮮	2首 1部 3尾
		油沙了條 2器	上末 清蜜 眞油 膠清 油沙上末 清蜜 眞油		3斤7兩2錢 1升6合5夕 6合 7合 13兩 3合9夕 1合5夕	油沙了條 2器	上末 清蜜 眞油 膠清 油沙上末 清蜜 眞油			3斤7兩2錢 1升6合5夕 6合 7合 13兩 3合9夕 1合5夕			
		油沙了條 2器	上末 清蜜 眞油 膠清 油沙上末 清蜜 眞油		3斤7兩2錢 1升6合5夕 6合 7合 13兩 3合9夕 1合5夕								

表 8. 1819年の 同牢宴所用, 四方盤, 中圓盤, 果盤, 初味, 二味, 三味の 各饌品の 材料 및 分量

	饌品	材料	수량	饌品	材料	수량	饌品	材料	수량								
			2床合			2床合			2床合								
四方盤 2床	廣魚折2器	廣魚折	20尾	初味	槌鰻湯2器	槌鰻湯	20貼	三味	魚饅頭2器	大生鮮	6尾						
	文魚折2器	文魚折	6尾		生雉炙2器	生雉	4首		荻豆末	12合							
	大口魚折2器	大口魚折	12尾		山蔘餅2器	粘米	10升10合		蒙古	8合							
	快脯折2器	脯折	16斤						生薑	10錢							
	中圓盤 2床	乾雉折2器	乾雉折		10首	追清2器	白清		10合	實栢子	8合						
		引鰻折2器	引鰻折		10注之					生薑	1首						
煎油魚2器		大生鮮	4尾	實栢子2器	實栢子	10合	生鷄	1首									
			菜豆末						6合	豬脚	1/2雙						
	眞油	2升	水正果2器	白清	10合	生雉全體	生雉	4首									
	眞油	2升		實栢子	10夕	燒2器											
果盤 2床	文魚折2器	文魚折	1尾	細 細2器	荻豆末	4升	粘米	10升10合	大膳	猪	2首						
	乾雉折2器	乾雉折	6首									良醬	10合	松古	4斤	牛後脚	2雙
	全鰻折2器	全鰻折	6串														
	藥果2器	眞味	8升	煎油魚2器	大生鮮	4尾	眞油	2升	隻	鴨子	2首						
												清蜜	并	4升	荻豆末	6合	
		眞油	并	4升	松古餅2器	粘米	10升10合	小膳	羊	2首							
		眞油	并	4升							松古	4斤	眞油	2升10合	牛前脚	2雙	
	生梨2器	生梨	20箇	追清2器	白清	10合	實生栗	2升	忽非	24竹							
	實栢子2器	實栢子	10合								實生栗2器	實生栗	2升	鴨子	2首		
	實生栗 2器	實生栗	10合	水正果2器	白清	10合	實栢子	10夕	鴨子	2首							
乾正果2器	天門冬	10合	眞油								合	18合					
				生薑	冬菰												
	清蜜	18合															

은 상차림이, 1819년에는 1749년의 상차림에 大膳과 小膳이 더 첨부되었던 것으로 사료되며, 만일 이러한 床차림의 규모가 시대別로 달라진 것이 사실이라면 同牢宴의 食儀禮 절차 또한 1819년과는 달랐을 것으로 생각된다. 그러나 1651년부터 1744년까지의 「嘉禮都監儀軌」에 확실히 朝見禮를 위한 饌品이 누락되었던 것이며(1474년에 찬정된 國朝五禮儀에 분명한 기록이 있기 때문임), 이러한 사실로 미루어 1749년 이후에 보이는 同牢宴상차림은 기록의 누락도 생각하여야 한다.

饌品の 구성내용은 상차림의 규모의 大小에 따라 가지수의 수가 적어졌다. 1651년부터 1819년까지 한 결같이 올려진 찬품은 宴床에서, 中朴桂, 紅散子, 白散子, 紅了條, 油沙了條, 六色實果, 右挾床에서, 紅了條, 油沙了條, 白散子, 小紅散子, 松古味子兒, 雲氷油沙味子

兒, 左來床에서, 紅望口消, 油沙望口消, 全丹餅, 白茶食, 赤味子兒, 雲氷, 白味子兒, 面挾床에서, 實山蔘, 實荳莢, 菁根, 冬菰 또는 水芹, 生薑 또는 生芋, 中脯, 大全鰻, 鷄兒, 塾全鰻, 獐後脚 中 生鮮으로서 이들의 찬품은 同牢宴의 가장 기본이 되면서도 역사성이 있는 찬품이다.

5. 1819年の 同牢宴의 饌品の 材料 및 分量 調理法

表 7에서 9는 1819年 同牢宴 所用 饌品の 材料와 그 分量이다. 1744年の 同牢宴은 그 재료와 분량이 기록되어 있지 않으므로 생략하였다. 1819年の 同牢宴 찬품을 중심으로 그 材料를 1651年の 同牢宴 찬품의 재료²⁶⁾과 비교한 결과는 表 10과 같다. 168年の 시대 차이가 있음에도 불구하고 각 찬품의 재료가 거의 변

26) 金尚寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 1600年代의 朝鮮王朝宮中家禮床차림考, 1990.

表 9. 1819年の 宣醞床찬품의 재료 및 분량

	餼品	材 料	分量
			1器
宣 醞 床	折肉	黃大口魚	半尾
		大文魚	2條
		行脯	8兩
		大全鯪	1箇
	熟全鯪	熟全鯪	1箇半
		良醬	3夕
		眞油	1夕
	菜	實菩黃	1/2丹
		良醬	1合
		眞油	5夕
高物生薑 粟古		1錢 1錢	
實果	生梨	2箇	
	红柿	2箇	
	皮棗子	2合	
	皮栢子	2合	
良醬	良醬	2夕	
鷄蒸	鷄	1/2首	
香醞酒	香醞酒	一杯 (每員各)	

表 10. 1651年과 1819年の 同牢宴餼品의 材料 비교 分析

餼品	材 料	1651年	1819年
中 朴 桂	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
紅 散 子	上末	○	○
	油(眞油)	○	○
	黑糖	○	○
	大乾飯(乾飯)	○	○
	出油	○	○
	芝草	○	○
	煮油 沙粉白米	○ ○	○ ○
白 散 子	上末	○	○
	油(眞油)	○	○
	黑糖	○	○
	大乾飯(乾飯)	○	○
	煮油 沙粉白米	○ ○	○ ○
	上末	○	○

餼品	材 料	1651年	1819年
紅	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
了 條	膠清	○	○
	芝草	○	○
	出油	○	○
	沙粉白米	○	○
油 沙 了 條	上末	○	○
	油(眞油)	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油沙上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	膠清	○	○
	都草注紙 ³²⁾	○	
	殘油條眞油 ³³⁾	○	○
常草注紙 ³⁴⁾		○	
六 色 實 果	實栢子	○	○
	實棗子	○	○
	粉上末	○	○
	實榧子	○	○
	粉上末	○	○
	乾柿(乾柿)	○	○
	挾實栢子	○	○
	黃栗	○	○
	膠眞末	○	
	粉上末		○
大棗 挾實栢子	○ ○	○ ○	
紅 了 條	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	沙粉白米	○	○
	芝草	○	○
油 沙 了 條	出油	○	○
	膠清	○	○
	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	膠清	○	○
油 沙 了 條	油沙上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	上末	○	○
	油(眞油)	○	○

饌品	材 料	1651年	1819年
小紅散子	大乾飯	○	○
	煮油	○	○
	芝草	○	○
	出油	○	○
	沙粉白米	○	○
	黑糖	○	○
小白散子	上末	○	○
	油(眞油)	○	○
	大乾飯	○	○
	煮油	○	○
	黑糖	○	○
雲水	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	汁清	○	○
松古味子兒	熟松古	○	○
	膠粘米	○	○
	膠清	○	○
	沙粉白米	○	○
	油(眞油)	○	○
	汁清	○	○
油沙味子兒	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	膠粘米	○	○
	汁清	○	○
紅望口消	上末	○	○
	油(眞油)	○	○
	出油	○	○
	芝草	○	○
	沙粉白米	○	○
	膠黑糖	○	○
油沙望口消	油(眞油)	○	○
	上末	○	○
	油沙上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	膠黑糖	○	○
白茶食	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
全丹餅	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
雲	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○

饌品	材 料	1651年	1819年
水	油(眞油)	○	○
	汁清	○	○
赤味子兒	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	汁清	○	○
白味子兒	上末	○	○
	清(清蜜)	○	○
	油(眞油)	○	○
	汁清	○	○
菜蔬水	實山蔘	○	○
	實苦蕒	○	○
	菁根	○	○
	冬苳	○	○
	水芹		○
	生薑	○	○
魚肉	中脯	○	○
	大全鯪	○	○
乾南	熟全鯪	○	○
	鷄兒	○	○
	鷄卵	○	○
前魚肉	鴨子	○	○
	障後脚	○	○
	中生鮮	○	○

화가 없음은 주목할만 하다. 이들 찬품의 조리방법도 前報²⁷⁾에 기술한 바와 같으며, 各 재료의 분량역시 1651年の 재료분량²⁸⁾과 거의 같았다. 따라서 同牢宴의 宴床, 右挾床, 左挾床, 面挾床의 饌品の 材料, 分量, 조리방법은 1651년부터 1819年 사이의 모든 同牢宴이 유사성이 있다고 결론지을 수 있다.

表 8의 四方盤은 味數四方盤²⁹⁾으로서 찬품은 折肉이다. 1749年の 「國婚定例」에 기록된 味數四方盤의 찬품의 內容³⁰⁾과 비교시 廣魚折, 快脯折이 더 첨가되었다. 中圓盤은 乾雉折, 引鯪折, 前油魚로 구성되어 있으며, 「國婚定例」의 中圓盤의 찬품의 內容³¹⁾과 비교시 全鯪折이 빠져 있었다. 果盤은 文魚折, 乾雉折, 全鯪折, 藥果, 生梨, 實栢子, 實生栗, 乾正果(天門冬정과, 生薑정과, 冬苳정과)로 구성되어 있으며 「國婚正例」의 果盤의 찬품의 內容³²⁾과 비교시 石榴대신 實栢子가 놓여졌다. 味數의 찬품은 初味에서 追鯪湯, 生雉炙, 山蔘餅, 追清 實栢子 水正果이며, 二味에서 細麵, 前油魚, 松古餅, 追清, 實生果, 水正果이고, 三味에서 魚饅頭, 生雉全體燒, 自朴餅, 追清, 大棗, 水正果로서, 初味는 追鯪湯을

중심으로, 二味는 細細을 중심으로, 三味는 魚鰻頭를 중심으로 상차림이 되었음을 알 수 있다.

「國婚定例」의 味數의 찬품³³⁾의 내용과 비교시 各味數에서 8器가 6器로 차려진점, 初味에서 生梨와 藥果가 빠져 있고 全鰻煮只 대신에 生雉炙이 올려진 것, 二味에서 杏仁果, 生雉煮只가 빠져있으며, 三味에서 山藥菜 煎銀正果가 빠져있고 障肉煮只 대신에 生雉全體燒가 놓여졌다. 大膳의 찬품은 돼지1마리, 소뿔다리 1쌍, 우둔, 오리 1마리이고, 小膳의 찬품은 양 1마리, 소앞다리 1쌍, 갈비 12족, 오리 1마리로써, 이들은 모두 熟肉³⁴⁾이다. 表 8의 饌品에 대한 상세한 기록은 後報에 자세히 기록할 것임으로 생략한다. 表 9는 納徵時 納徵時 告期時 冊嬪時 正副使, 都監, 堂郎, 官主人, 承旨 103명에게 내린 宣醞床의 찬품의 재료와 분량이다. 各床의 찬품은 各折肉 1器, 熟全鰻 1器, 도라지나물 1器, 각색과일 1器, 良醬 1器, 鷄蒸 1器, 香醞酒 1杯로서 6器가 차려진 주안상임을 알 수 있다. 이 상차림에서 당시의 承旨 등에게 宴會時에 내려졌던 床의 모습을 파악할 수 있다 하겠다.

IV. 맺는말

嘉禮都監軌를 통하여 1744年 1819年の 가례상차림에 대한 分析을 함으로서 前報를 통하여 보고한 1600年대의 가례상차림과 1749년에 제정한 國婚定例와 비교하였고 이것으로 1651년부터 1819년까지 궁중 혼례상차림에 대한 흐름을 究明한 결과는 다음과 같다.

1. 궁중가례의 食儀禮 절차는 同牢宴, 飲福宴, 朝見禮이다.
2. 同牢宴 儀禮에서는 酒3盞이 있으며, 제 1잔은 채주,

제 2잔은 왕세자와 嬪을 위해, 제 3잔은 合呑酒이며, 이들 3盞의 饌은 交拜席의 饌案床이다.

3. 飲福宴에서의 爵數는 대개 9爵이다.
4. 宴會의 大小에 따라 제 1爵에서 小膳, 鰻頭가 진상되며, 경우에 따라 연회를 더욱 성대히 할 경우에는 味數로서 初味が 진상되고, 제 2爵에서도 연회의 大小에 따라 二味 또는 湯이 진상되고, 제 3爵...제 9爵에서 味數 또는 湯이 진상된 후 小膳을 물리고 大膳을 올린다.
5. “味數”는 爵數에 의하여 결정된다(연회시 제일 웃어른께 대접하는 그날의 主賓들이 올리는 첫번째 爵數, 즉 主賓의 數가 爵數가 되며, 곧 味數가 된다.
6. “味數”는 술을릴 때 진상하는 別味 안주이다.
7. “味數”의 爵과 함께 하는 진상은 1600年代에 이미 있었다.
8. 1819年 同牢宴에서의 味數는 왕세자와 嬪을 위한 酒3盞에 따른 別味이다.
9. “小膳”과 “大膳”의 진상은 1400年代에 이미 있었다.
10. 1819年 同牢宴 飲福宴의 食儀禮는 제 1爵(小膳, 初味, 제 2爵(二味), 제 3爵(三味)..., 제 9爵(湯 또는 味數, 大膳) 果盤의 순서였고, 中圓盤과 味數四方盤은 食儀禮 중간에 진상된 飲福을 위한 술안주用이었다.
11. 朝見禮儀禮에서는 嬪이 전하게 棗栗小盤을, 왕비께서는 服脩小盤을 올렸으며 果盤3盤은 시부모(三殿)가 신부인 嬪에게 내리는 床이다.
12. 1651年, 1696年, 1744年, 1749年, 1819年の 嘉禮 同牢宴상차림에 대한 비교는 1749年 「國婚定例」를 기점으로 달라졌음을 알 수 있었고, 이들의 비교표는 다음과 같다.

	同 牢 宴											朝 見 禮			納采, 納徵 冊嬪時	
	宴床	右挾床	左挾床	面挾床	大膳	小膳	四方盤	中圓盤	果盤	初味	二味	三味	果盤	服脩脯盤	棗栗盤	宣醞床
1651	○	○	○	○												
1696	○	○	○	○												
1744	○	○	○	○												
1749	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	
1819	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

27) 上同.
 28) 上同.
 29) 金尚寶, 李盛雨, 御製國婚定例에 대한 分析의 研究, 1990.
 30) 上同.
 31) 上同.
 32) 上同.
 33) 上同.
 34) 黃慧性, 宮中飲食, 韓國民俗大觀2, 고려대학교 민족문화연구소, p.532.

13. 1651년부터 1819년까지 한결같이 올려진 饌品은 中朴桂, 紅散子, 白散子, 紅了條, 油沙了條, 六色實果, 小紅散子, 松古味子兒, 雲冰, 油沙味子兒, 紅望口消, 油沙望口消, 全丹餅, 白茶食, 赤味子兒, 白味子兒, 實山蔘, 實苦蕒, 菁根 또는 水芹, 生薑 또는 生芋, 中脯, 大全鯪, 鷄兒, 塾全鯪, 障後脚, 中生鮮이었다.

13. 同牢宴 찬품의 材料와 分量은 1651년과 1819년이 같았다.

14. 1819년의 四方盤은 折肉이다.

15. 1749년과 1819년의 味數에서 初味는 追鯪湯을 중심으로 二味는 細細을 중심으로, 三味는 魚饅頭를 중심으로 차려졌다.

16. 1819년의 小膳과 大膳은 熟肉이다.

17. 1819년의 同牢宴 排設은 東쪽에 王世子床, 西쪽에 嬪床을 놓았고, 各床은 右挾床, 宴床, 左挾床, 面挾床, 大膳, 小膳, 果盤, 中圓盤, 饌案床, 酒亭, 香案, 樽化床이 한 組를 이루고 있다.

참고문헌

1. 李盛雨, 朝鮮王朝嘉禮食儀軌, 味元文化財團附設韓國傳統飲食文化研究支援(1989).
2. 金尚寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 1600年代의 朝鮮王朝 宮中 嘉禮차림考, 韓國食文化學會誌, Vol.5, No.1(1990).
3. 金尚寶, 李盛雨, 御製國婚定例(1749)에 대한 分析的研究, 韓國食文化學會誌, Vol.5, No.3(1990).
4. 璿源寶鑑編纂委會, 璿源寶鑑 III, 啓明社(1989).
5. 國朝五禮儀 卷之III, 법제처(1981).
6. 國朝續五禮儀 卷之II, 법제처(1982).
7. 이성우, 이효지, 進饌儀軌 卷之I, 韓國生活科學研究, 한양대학교, Vol.3(1985).
8. 李盛雨, 朝鮮王朝宮中宴會食儀軌上, 미원문화재단(1988).
9. 李孝枝, 朝鮮王朝後期の 宮中宴會飲食의 分析的 考察, 중앙대학교 대학원 박사학위 청구논문(1985).
10. 黃慧性, 宮中飲食, 韓國民俗大觀2, 고려대학교 민족문화연구소.
11. 李盛雨, 韓國料理文化史, 敎文社(1985).
12. 李盛雨, 朝鮮王朝迎接都監儀軌, 미원문화재단부설한국 전통음식문화연구원 지원(1989).
13. 名物紀略.
14. 金尚寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 同牢宴所用器用考, 韓國食文化學會誌, Vol.6, No.1(1991).
15. 張三植, 大漢韓辭典, 進賢書館(1982).
16. 國朝五禮儀 卷之IV, 법제처(1981).
17. 朝鮮日報社, 家庭儀禮(1989).