

## 朝鮮王朝의 迎接都監 盤膳色儀軌에 관한 分析的 研究 (1609年, 1626年, 1634年の 儀軌를 中心으로)

金尚實·李盛雨\*

대전보건전문대학 전통조리과  
\*한양대학교 가정대학 식품영양과  
(1991년 12월 2일 접수)

## An Analytical Study on the Youngjeob Dogam Bansunsek Euigwae of Choson Dynasty (1609, 1626, 1634 year)

Sang Bo Kim, Sung Woo Lee\*

Taejeon Medical Junior College  
\*Department of Food and Nutrition, Han Yang University  
(Received December 2, 1991)

### Abstract

To analyse reception dishes of Choson Dynasty the author studied historic book-Youngjeob Dogam Bansunsek Euigwae (1609, 1626, 1634 year) in which the daily reception dishes for Chinese envoy in Choson Dynasty were described.

The results obtained from this study were as follows.

1. The daily food items for reception of Chinese envoy were refined rice wine, rice, large fish, fish, Zogi, Driedjogi, mullet, pork, beef, chicken, egg, salt, soysauce, sweet soy sauce, refined soy sauce, sesame oil, vinegar, bean curd, stone leek, parsley, ginger and garlic etc.
2. The daily tablewares used for reception of Chinese envoy were ricebowl (bari), small bowl of porcelain (boa), water bowl (daejep), soup bowl (tang gi), plate (jeopsi), small dish (jong gi), small earthen ware jar (dong hae), jar (hang), pottery (ong gi), wine glass (jan), water cup, chopsticks, kettle, cauldron, bottle, table, knife, napkin, dish towel, brazier, washbowl and meter etc.

### I. 서 론

될 것이다.

盤膳色은 朝鮮王朝時 中國의 明나라와 淸나라의 使臣을 접대하기 위하여 임시로 마련한 職所인 迎接都監의 한 부서로서, 반찬을 만드는 일을 맡아 보던 곳으로 三時支供의 酒·肉·鷄·鮮·柴炭·米·太 등을 담당하였다.<sup>1)</sup> 現在 남아있는 盤膳色에 대한 기록은 1609年 迎接都監盤膳色膳錄과 1626年 1634年 등의 迎接都監盤膳色儀軌가 있으며,<sup>2)</sup> 이들에 대한 究明은 당시의 궁중 영접식 문화의 일부분을 밝히는데 도움이

### II. 역사적 배경

1609年은 光海君元年에 해당되고, 그해 4月 25日 宣祖諡號의 용건으로 明에서는 “行人司行人態化”라는 賜祭天使가 入京하여 5月 6日 本國으로 돌아갔으며, 그해 6月 2日 光海君冊封<sup>3)</sup>의 용건으로 “冊封詔使大監 劉用”이라는 冊封天使(冊封을 위한 天國의 使者)가 入京하여 6月 19日 환국하였다.<sup>3,4)</sup> 따라서 1609年の 迎

1) 金尚實·李盛雨, 朝鮮王朝의 中國使臣迎接에 대한 考察. 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.

2) 同上.

① 책봉(冊封): 왕세자, 세손, 왕후, 왕비의 封爵.

3) 李鉉淙, 明使接待考, p.87.

4) 선원보감편찬위원회, 增源寶鑑III, 啓明社, 1989, p.678.

接都監盤膳色膳錄은 賜祭<sup>②</sup>天使 20名, 冊封天使 轎夫 頭目(무역을 위하여 오는 天使 수행원들) 등의 101名, 合하여 121名을 위한 영접 기록이다.<sup>5)</sup> 1626年은 仁祖4年에 해당되고 4月 6日 詔, 勅書를 가지고 “姜日廣·王夢尹” 등 다수의 사람이 入京하여<sup>6)</sup> 20日 留京後 환국하였는데, 이때에는 1등頭目 8명, 2등頭目 15명, 3등頭目 37명의 총 60명으로 1626年의 迎接都監盤膳色膳錄은 이들 60명을 위한 영접기록이다.<sup>7)</sup> 1634年은 仁祖12年에 해당된다. 그해 9月 2日 明나라 監軍(監軍)

황손무(黃孫茂) 등이<sup>8)</sup> 兵 20,000帶同의 用件<sup>9)</sup>으로 勅印官2명 1등頭目 25명, 2등頭目 42명, 3등頭目 45명, 轎夫 25명의 총 139명이 15日 留京후 환국하였으며,<sup>10)</sup> 1634年의 迎接都監盤膳色膳錄은 이들 139명의 영접 기록이다.

III. 食品材料 數量 單位

1. 1609年 영접도감반선색담록<sup>11)</sup>

표 1. 1609年 迎接都監盤膳色膳錄.

대상	賜祭頭目(4月)		冊封天使(6月)						단위
			南別宮入			회환시	遊觀時		
	5명 段內頭目 <sup>③</sup> 每日每人	15人 外頭目 每日每人	相公이하 頭目, 轎夫 까지 每日92人	軍門3衙 差官3人 差人2人 每日每人	家丁4명 每日每人	天使회환시 弘濟院 外頭目 41명	天使相公 이하6명 頭目약간명 한강유람시		
재료									
酒	清酒	大1瓶	小3瓶	小3瓶	○				瓶
米	飯米	5升唐升	3升唐升	19斗唐斗			3斗唐斗	3斗	唐升, 唐斗
魚	大生鮮	1尾	1尾						尾
	生鮮			60尾	3尾	1尾	10尾	5尾	尾
	石首魚			10束			5束	5束	束
	乾首魚								
肉	猪肉	2斤	1斤半	60斤	1斤	1斤	10斤	10斤	斤
	牛肉			60斤	1斤				斤
鳥	活鷄	2首	1首	60首		1首			首
	鷄				3首		10首	10首	首
卵	卵	5介	3介						介
	鷄卵			300介	5介				介
調味料	塩	5合	3合	1斗8升	5合	3合	3升	3升	合升斗
	良醬	5合	3合	3斗	3合			3升	合升斗
	甘醬			4斗					〃
	清醬					3合			〃
	眞油	5合	3合	1斗4升	5合	3合	2升	2升	〃
菜	醋	4合	3合	1斗	5合	3合	2升	3升	〃
	豆泡	9塊	6塊	90塊	9塊	3塊			塊
	生葱	3丹	3握	50丹	3丹	3握			丹握
	水芹	3丹	3握	50丹	3丹	3握			〃
	生芋				3角				角
	蒿苳				1盘	1/2盘			盘
蒜				9介				介	
기타	藥物							○	

\*3등이하 外頭目 41名에게 每日每人 清酒 小3瓶씩 지급.

② 사제(賜祭) : 임금의 내려주는 제사.

5) 李盛雨, 朝鮮王朝迎接食儀軌, 미원문화재단 한국전통음식문화연구원 지인, 1989, pp.99-109.

6) 李鉉淳, p.88.

7) 李盛雨, pp.99-109.

8) 선원보감편찬위원회, 璿源寶鑑III, p.684.

9) 李鉉淳, p.88.

10) 李盛雨, pp.112-121.

11) 上同, pp.18-20.

③ 段: 假와 통합, 假: “클”가 “아름다울”가.

표 2. 1626年 迎接都監盤膳色儀軌.

대상	1626年						遊觀時		단위
	20日 留京		10日 留京		入京時 및 回起時	3 등頭目 37명 每日每人1時 所用	3 등頭目 37명 每日每人1時 所用		
酒	1 등頭目 8명 每日每人 3時 20日 所用	2 등頭目 15명 每日每人 3時 20日 所用	3 등頭目 37명 每日每人 2時 20日 所用	1 등頭目 8명 每日每人 3時 10日 所用	2 등頭目 15명 每日每人 3時 10日 所用	3 등頭目 37명 每日每人 2時 10日 所用	3 등頭目 37명 每日每人 1時 所用	3 등頭目 37명 每日每人 1時 所用	瓶
清酒			2瓶씩 2320瓶						瓶
法酒			4升씩 14石7斗						石斗升
米			1尾씩 740尾						尾
飯米									尾
魚	1尾씩 660尾			160尾			1尾씩 11½尾*	5尾半	尾
生鮮	2尾씩 320尾			240尾			1尾씩 37尾**	17尾	尾
生首魚	3尾씩 900尾			150尾			1尾씩 37尾**		尾
石首魚	2斤씩 320斤			300斤			4兩씩 18斤8兩	8斤8兩	兩斤
豬肉	2首씩 320首			320首			1首씩 18½首***	9首半	首
烏	4介씩 600介			160首					首
活鷄	3合씩 4斗8升			600介					介
鷄卵	5合씩 8斗			4斗5升					斗升合
調	3合씩 4斗8升			7斗5升					斗升合
味	5合씩 8斗			2斗4升					斗升合
良醬	3合씩 9斗			2斗6升					斗升合
甘醬	3合씩 9斗			2斗4升					斗升合
淸醬	2合씩 3斗2升			2斗4升					斗升合
眞油	3合씩 4斗8升			4斗5升					斗升合
醋	2合씩 3斗2升			3斗					斗升合
菜	3兩씩 480兩			450兩					兩
豆泡	1丹씩 160丹			150丹					握丹
生葱	1丹씩 160丹			80丹					握丹
水芹	1丹씩 160丹			80丹					握丹
生薑	2兩씩 320兩			105兩					莖兩握
燈油				80兩					斗升夕
柴木									丹束
炭									斗升

\*6人并, \*\*2人并, \*\*\*4人并, \*\*\*\*3人并

표 3. 1634年 迎接都監盤膳色儀軌.

재료	1634年											
	15日 留京				每日 支 供				遊覽時		弘濟院入京 回程時	
	勸印官內員2명	1 등 頭目25명	2 등 頭目42명	3 등 頭目45명 橋夫25명	勸印官內員2명 每日每人3時 2人每日所用	1 등 頭目25명 每日每人3時 25人每日所用	2 등 頭目42명 每日每人3時 42人每日所用	3 등 頭目45명 橋夫25명 每日每人2時所用	3 등 頭目45명 橋夫25명 每日每人2時(半減)	35瓶	70瓶	瓶
酒				3150瓶								
米				21石								
魚		900尾	630尾	1500尾								
肉	90斤	750斤	1260斤	1575斤								
鳥	90首	750首	1260首	1500首								
卵	150介	1050介	2520介	3150介								
調味料	1斗2升	11斗2升5合	1石3斗9升	2石1斗5升								
	1斗5升	1石3斗7升5合	2石1斗5升	2石1斗5升								
	1斗2升	11斗2升5合	1石3斗9升	1石6斗								
	1斗2升	11斗2升5合	12斗5升	1石6斗								
菜	120兩	1125兩	1890兩	3150兩								
	30丹	375丹	630丹	2100兩								
	30丹	375丹	630丹	2100兩								
기	1斤14兩	23斤7兩	39斤6兩	32斤13兩								
				5斗2升5合								
				3150丹								
				35石								

\*6人瓶, \*\*2人瓶, \*\*\*4人瓶

④ 柴: 불뎀나무\*시, 柴木 뎀나무.

표 4. 영접도감 반선색의례와 담록에서의 食材料(1609, 1626, 1634).

	酒		魚						鳥 肉			
	淸酒	法酒	大生鮮	中生鮮	生鮮	石首魚	乾首魚	生首魚	猪肉	牛肉	活鷄	鷄
1609	○		○		○	○			○	○	○	○
1626	○	○		○	○	○		○	○		○	○
1634	○			○	○	○	○	○	○		○	○

  

	卵		調味料						茶						藥物	
	卵	鷄卵	塩	良醬	甘醬	淸醬	眞油	醋	豆泡	生葱	水芹	生芋	蒿苳	蒜		生薑
1609	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
1626		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	
1634		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	

앞서 1609年 4月 宣祖諡號의 용건으로, 그해 6月 光海君冊封의 용건으로 명나라의 사신이 다녀갔음을 밝힌 바 있다. 표 1에서 賜祭頭目은 4月的, 冊封天使는 6月的 사신을 가리키는 것으로, 賜祭頭目은 총 20명으로서 段內頭目 5명, 外頭目 15명으로 찬품재료의 구성상 段內頭目이 外頭目보다 서열이 높음을 알 수 있으며, 冊封天使는 총 101명으로서 天使相公이 6명, 外頭目 41명, 頭目 轎夫 45명, 家丁 4명, 軍門등差人 5명으로 南別宮에서의 찬품의 재료로 구성을 보면 相公 이하 頭目 轎夫를 같은 계열로, 軍門등差人과 家丁으로 나누어 접대하였음을 알 수 있다. 1609年的 사신들의 숙소가 前報의 太平館<sup>12)</sup> 아닌 南別宮인 것은 임진왜란이 일어난 뒤 태평관이 파괴되어 宣祖26年 4月 20日 천도와 동시에 明兵이 입경 진주하여 明將 李如松의 숙소로 南別宮을 사용한데서 연유하며, 南別宮은 太宗 駙馬인 趙大臨의 집(小公主宅, 지금의 조선호텔위치, 소공동)인데 개칭된 것으로, 宣祖34年 39年 光海君元年, 仁祖3年에 사신이 숙소로서 태평관의 사용과 併用하여 사용되었다. 특히 光海朝에는 太平館과 南別宮을 混用하였다.<sup>13)</sup>

접대를 위하여 하루에 제공된 식품의 양(1人分 또는 92人分까지)을 보면 표 1과 같이 풍부함을 알 수 있고, 풍부함은 특히 하루에 1人에게 제공된 양에서 더욱 분명하다. 이는 明使 영접에 사용하고 남은 각색과자 實果 折肉 등을 居館儒生과 都監의 軍士 등에게 分賜하고 또 丹師御史에게 下送하여 分賜供饋하였다 함으로,<sup>14)</sup> 접대에 과용의 물품을 사용하여 상당량이 남게 됨을 알 수 있다. 이들 재료에 사용된 단위를 보면 米는 唐升斗 조미료는 合斗升으로서 같은 斗升이라도 쌀의

계량에는 唐의 斗升을 사용하였으며 그밖에 생선은 尾束, 고기는 斤首, 달걀은 介, 菜는 握·丹·盤·介, 두부는 塊, 술은 瓶을 사용하였다.

2. 1626年 영접도감반선색의례<sup>15)</sup>

표 2는 영접도감반선색의례(1626)에 나타난 영접 대상에 따른 식품의 재료, 量 및 그 단위이다.

1609年的 段內頭目이 1等頭目에, 外頭目이 2等頭目에 해당된다고 보며, 따라서 頭目的 계급은 1等, 2等, 3等으로 나누이고, 頭目이 비록 무역을 위하여 오는 天使 수행원들이라고는 하나, 표 1, 2에 나타난 바와 같이 天使 없이 頭目 단독으로 와 사신의 역할을 때로는 했던 것으로 사료되고 이들 頭目도 엄격한 등급이 있었던 것이다. 頭目的 등급에 따라 1등과 2等頭目은 하루에 세끼를 대접하고 3等頭目은 하루에 두끼를 접대하였고, 양에 있어서도 훨씬 1등, 2等頭目보다 적어, 예를 들면 생선인 경우 6人에 1마리(\*) 2人에 1마리(\*\*), 닭인 경우 4人에 1마리(\*\*\*)를 제공하기도 하였다(표 2, 3). 단위를 보면 1609年과 같으나 다만 두부는 1609年的 塊 대신 隅를 사용하였고, 생강의 단위는 薑·兩·握을 사용하였다. 표 2에서 각 단위와의 상호관계를 확실히 알 수 있는데, 1升=100夕, 1斗=1000夕, 1斗=100合, 1合=10夕, 1升=10合, 1兩=10錢, 1斤=14兩이었다.

3. 1634年 영접도감반선색의례<sup>16)</sup>(1634)

표 3은 영접도감반선색의례에 나타난 영접 대상에 따른 식품의 재료 量 및 그 단위이다. 勅印官, 1等頭目, 2等頭目, 3等頭目的 每日 支供을 기록한 것으로 등급에

12) 金尚寶·李盛雨, p.17.

13) 李鉉淙, pp.123-124.

14) 宣祖實錄, 卷 148, 宣祖35年 3月 庚寅條.

15) 李盛雨, pp.99-109.

16) 李盛雨, pp.112-121.



표 5. 계속

		1634					1626					1609				
湯器	湯大加里	勅印官2명 반선기용	1等25名 반선기용	2等42名 반선기용	3等45명 교부25명 반선기용	3等45명 교부 25명용제 원입경 회정 시소용기용	床卓雜物 本色所用	1등두목8명 반선기용	2등두목15명 반선기용	3등두목37명 반선기용	유관시 소용기용	院內두목8명 반선기용	外두목15명 반선기용	軍門差官3명 差人2명 반선기용	단위	
湯器	湯大加里	1坐陶蓋具**	7坐陶蓋具***	11坐陶蓋具***	16坐陶蓋具***			2坐陶蓋具***	4坐陶蓋具***	10坐陶蓋具***		5	8蓋具	5	坐陶蓋具	
缸	小缸				70介					37介		5	15	5	坐陶蓋具	
缸	陶小缸							2坐***	4介***			5			介	
盆	白缸	1坐**	7坐***			2坐 1坐	15坐								介	
盆	水盆														坐	
盆	酒盆														坐	
盆	大中盆														坐	
盆	煮											5蓋具			蓋具	
瓢	水桶	1部**	7部***	11部***			2部	2介***	4介***	10介***					介	
瓢	瓢子大							2介***	4介***	10介***	2				介	
瓢	瓢子小	2介内	14介内	21介内***	35介内	6介	10介	2介***	4介***	10介***	2				介	
鼎	食鼎	1坐蓋具**	7坐蓋具***	11坐蓋具***	16坐蓋具***	8坐蓋具 3坐		2坐陶蓋具***	4坐陶蓋具***	10坐陶蓋具***		5	8	5	坐陶蓋具	
斗	中釜						2坐								坐	
釜	大釜	1坐	7坐	11坐***		20介	20介	2坐***	4介						坐	
釜	木附蓋	1坐	7坐	11坐***		20介	20介	2坐***	4介						坐	
爐	陶鼎蓋														介	
爐	土埴爐											5			坐	
爐	火埴爐														坐	
爐	水鐵爐口						2坐蓋具								坐	
筋	筋筋	2每伊	25每伊	42每伊	70每伊	70每伊		8每伊	15每伊	37每伊					坐	
筋	骨筋	2介	25介	42介	70介	3介									每伊	
筋	輪匙														每伊	
瓶	瓶入里						2介								介	
瓶	陶小瓶														介	
瓶	陶瓶														介	
瓶	小瓶												15		介	
瓶	瓶														介	
床	羅朱紅高足床		25坐	42部	70部			8部	15部						坐部	
床	朱漆高足床	2坐					2坐								部	
床	朱紅高足部														坐	
床	卓床						2坐								坐	
床	長床						2坐					5			坐	





표 5. 계속

1634		1626		1609		단위					
1등25명 반선기용	2등42명 반선기용	3등45명 교부25명 반선기용	3등45명,교부 25명용제 원집경,회정 시소용기용	1등두목8명 반선기용	2등두목15명 반선기용	3등두목37명 반선기용	유관시 소용기용	원내두목5명 반선기용	외두목15명 반선기용	軍門差信3명 差人2명 반선기용	介部 部部 部部 介注乙具 部部 坐部 介部 介部 介部 部部
木籠 <sup>㉔</sup> 扭籠 <sup>㉕</sup> 柳箕 <sup>㉖</sup> 柳筍 <sup>㉗</sup> 鏡纏 <sup>㉘</sup> 木犀乙乃 <sup>㉙</sup> 木犀定具 <sup>㉚</sup> 豆之 <sup>㉛</sup> 馬尾節 <sup>㉜</sup> 加了金 <sup>㉝</sup> 鎗耳簪 <sup>㉞</sup> 炭因之 <sup>㉟</sup> 波打桶 <sup>㊱</sup> 檣桶 <sup>㊲</sup>	1介注乙具	2介注乙具	2介注乙具	4部 4部 3部 3部 2部注乙具 2坐 2部 1介 2介 1介 2部 2部	2部 4部 4部 5部 3部 2部 8部 1介						

\*6人并, \*\*2人并, \*\*\*4人并, \*\*\*\*3人并, \*\*\*\*\*5人并

- ㉔ 沙鉢: 飯用의 碗으로 大中小로 나누어져 있고, 사발의 한자어로는 梳 碗 梳 碗 등이 있다. 즉 沙鉢과 碗은 같다. 용도는 밥그릇.
- ㉕ 鉢: 사발과 같으나 입이 벌어진 모양의 그릇으로 역시 밥그릇.
- ㉖ 柳箕: 보시기를 말하며 浦라고도 하고 용도는 김치 등을 담는데 사용.
- ㉗ 大畷: 사발보다 큰 모양으로 구 또는 구수를 담은 그릇으로 大畷이나 大畷으로 쓴다. 보통 때는 숟방이 남겨진다.
- ㉘ 畷是: 김치로서 樸匙, 匙匙, 擦子로도 쓰여진다. 부식을 담은 그릇.
- ㉙ 鍾子: 종지로서 보시기보다 소형으로 초간장, 초장 등을 담은 그릇.
- ㉚ 東海: 모양은 일정치 않으나 대체로 배가 좀 부르고 아가리가 넓으며 운두가 나지막하고 밑바닥이 편평하다. 양옆에 손잡이가 달려있다.
- ㉛ 所羅: 식품을 담은 그릇으로 세면기 형태의 용기.
- ㉜ 湯人加里: 대형의 구 담은 그릇.
- ㉝ 缸: 항아리. 여기에서는 小缸으로 단지류로 보인다. 꿀 등을 담는데 사용.
- ㉞ 盆: 盆이라고도 표기함, 醬, 酒, 물 등을 담는데 쓰는 독을 말함, 오그리릇.
- ㉟ 蒸: 술잔을 말하며 饒, 盃, 甕, 甕 등의 字로도 쓰여짐.
- ㊱ 瓢子: 표주박.
- ㊲ 鼎: 釜라고도 표기. 취반용으로 鐵製 혹은 陶製의 釜가 있다. 보통 솥으로 표기.
- ㊳ 爐: 陶製, 磁器製, 鐵製가 있다. 火爐(火烽爐)는 주로 난방용이며 風爐(土烽爐)는 煎藥用 또는 炊事用임.
- ㊴ 瓶: 大瓶은 술, 물, 꽃 등을 담고, 小瓶의 병은 초, 기름, 간장 때로는 소변 등을 넣는 용기로도 사용하였다.
- ㊵ 洗面盆: 鐵製와 陶製의 세수대야(세면반).
- ㊶ 丹幅紙.
- ㊷ 白木綿3幅付揮巾: 3폭짜리 백목면으로 만든 식사할 때에 앞에 두르는 흰 수건.
- ㊸ 正布行子: 朝鮮朝 때 관리의 녹봉으로 주던 五升麻布(다세베)를 달리 이르던 말로 正布로 만든 행주로 사료됨.
- ㊹ 匹布行子: 필로 된 布로 만든 행주.
- ㊺ 100斤 稱子: 100근 저울.
- ㊻ 木桶: 으름덩굴의 말린 줄기, 임질과 부종(浮腫)에 쓰임.
- ㊼ 粗籠: 씨리나무로 만든 농, 粗籠, 채봉으로도 말함.

㉔ 柳箕: 버들기.  
 ㉕ 柳筍: 버들상자.  
 ㉖ 鏡纏: 자물쇠.  
 ㉗ 馬尾節: 말총으로 만든 채.



■ 1. 近接時 3時支供에 사용되었던 器皿類

따라 支供의 量이 달랐음을 알 수 있으며, 단위는 1626年과 같으나 石首魚에서 束을, 생강에서 角의 사용이 보인다.

#### 4. 의궤와 담록에서의 食材料

1609, 1626, 1634년의 의궤와 담록에서의 食材料는 표 4에 나타난 바와 같이 酒로는 청주와 법주를, 생선으로는 대생선, 중생선, 생선, 석수어, 건수어, 생수어를 썼는데 이 때의 생선이 어떤 종류의 것을 가르키는지 알길이 없고 그밖의 생선으로는 조기를 많이 사용하였음을 알 수 있고, 鳥肉으로는 돼지고기, 소고기, 닭고기를 썼으나 소고기보다는 돼지고기, 닭고기의 사용 빈도가 많았으며, 卵으로는 달걀을, 조미료로는 한결같이 소금, 간장, 감장, 청장, 참기름, 조를 사용하였고, 야채로는 파, 미나리, 생부, 蒿苳, 마늘, 생강을, 그밖에 1609년에는 각종 藥物이 進供되었음을 알 수 있다.

#### IV. 器 用

영집도감반선색의궤와 담록에서의 器用은 표 5에 제시된 바와 같이 그 종류에 있어서 鉢里, 甬兪, 大貼, 貼是, 鍾子, 東海, 所羅, 湯器, 缸, 瓮, 蓋, 瓢子, 鼎과 釜, 筋, 瓶, 床, 盤, 板, 刀子, 布, 爐, 계량기, 洗面盆 기타 類로 구성되어 있으며 이들 器用은 日常의 영집시 3時支供 時에 사용되었던 것으로서, 각각의 그릇은 그 종류의 다양함으로 미루어, 음식의 종류에 따라 각기 사용되었던 그릇의 수가 얼마나 변잡하였는가를 제시해 준다 하겠다.

이들 日常의 3時支供 時 사용되었던 그릇의 종류는, 같은 조선왕조이긴 하나 시대가 100년 뒤인 1744년에 기록된 朝鮮王朝의 嘉禮時 所用 器用<sup>17)</sup>과는 차이가 있는데 이 차이는 시대적인 것보다는 영집과 혼례라고 하는 의식의 차이로 보며 추후 검토 요망된다. 器用中 沙用, 東海, 湯大加里, 水瓮, 水桶, 瓢子, 食鼎, 食刀, 馬尾飾, 洗面盆, 手巾正布行子, 匹布行子 등은 2人에서부터 6人까지 겸용하여 사용되었다.

器用의 단위를 보면 기명류는 部, 坐, 介, 竹, 立, 坐陶蓋具, 臺具坐蓋具, 젓가락은 每伊, 紙는 張, 布는 件, 칼은 柄, 기타 注乙具 등을 사용하였다.

圖 1은 중국사신 영집시 3時支供에 사용되었던 器皿類를 나타낸 것이다. 당시 그릇의 정확한 모양은 알 길이 없으나, 문헌을 통하여 발췌하였다.

영집시 사용된 휘건으로는 3쪽짜리 백목면이었으며 수건도 백목면이었고, 특히 행주감으로는 麻布를 使用하였다. 계량기로는 木, 籊, 鑰로 만든 것을 사용하였다.

#### V. 맺는말

조선왕조 궁중의 영접식 문화의 일부분을 밝히기 위하여 1609년의 迎接都監盤膳色儀軌과 1626年, 1634年의 迎接都監盤膳色儀軌를 통하여 3時 支供의 물품을 분석 究明한 결과는 다음과 같다.

1. 1609년에는 4월에 20명의 사신을, 6월에는 101명의 사신을 접대하였으며, 이들에게 제공된 식품의 재료는 淸酒, 米, 大生鮮, 生鮮, 石首魚, 豬肉, 牛肉, 活鷄, 鷄, 卵, 鷄卵, 塩, 良醬, 甘醬, 淸醬, 眞油, 醋, 豆泡, 生葱, 水芹, 生芋, 蒿苳, 蒜, 藥物이었다.

2. 1626년에는 4월에 60명의 사신을 접대하였으며 이들에게 제공된 식품의 재료는 淸州, 法酒, 米, 中生鮮, 生鮮, 生首魚, 乾首魚, 豬肉, 鷄, 活鷄, 鷄卵, 塩, 良醬, 甘醬, 淸醬, 眞油, 醋, 豆泡, 生葱, 生芋, 生薑이었으며, 그외의 燈油, 柴木, 炭이었다.

3. 1634년에는 9월에 139명의 사신을 접대하였으며 이들에게 제공된 식품의 재료는 淸州, 米, 中生鮮, 生鮮, 生首魚, 石首魚, 乾首魚, 豬肉, 活鷄, 鷄卵, 塩, 良醬, 甘醬, 淸醬, 眞油, 醋, 豆泡, 生葱, 水芹, 生薑이었으며 그외에 燈油, 柴木, 炭이었다.

4. 영집도감반선색의궤에서의 3時支供의 器用은 그 종류에 있어서 鉢里, 甬兪, 大貼, 貼是, 鍾子, 東海, 所羅, 湯器, 缸, 瓮, 蓋, 瓢子, 鼎, 釜, 筋, 瓶, 床, 盤, 板, 刀子, 布, 爐, 洗面盆, 계량기 등이었다.

5. 器用中 沙用, 東海, 湯大加里, 水瓮, 水桶, 瓢子, 食鼎, 食刀, 馬尾飾, 洗面盆, 手巾, 正布行子, 匹布行子 등은 2人에서부터 6人까지 겸용하여 사용하였다.

6. 휘건과 수건은 백목면으로 하였고, 행주는 麻로 하였다.

#### 참고문헌

1. 金尚寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 中國使臣迎接에 대한 考察, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.
2. 李鉉淙, 明使接待考.
3. 선원보감편찬위원회, 增源寶鑑III, 啓明社, 1989.
4. 李盛雨, 朝鮮王朝迎接食儀軌, 미원문화재단, 1989.
5. 宣祖實錄, 卷 148.
6. 金尚寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 同牢宴所用器用考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 1, 1991.
7. 名物紀畧.
8. 金在得, 古文獻用語解例, 培英社, 1983.
9. 張三植, 大漢韓辭典, 教育書館, 1987.
10. 민족문화추진회, 만기요람I, 민문고, 1989.
11. 민족문화추진회, 만기요람III, 민문고, 1989.
12. 홍정실, 유 기, 대원사, 1989.
13. 淺川巧, 朝鮮陶磁名考.

17) 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.