

宮中盤果床 構成의 分析的 研究

-圓行乙卯整理儀軌를 中心으로-

김춘연

명지대학교 가정학과

A Study on the Royal Bankwasang

Kim Chun Yun

Dept. of Home Economics, Myung Ji University

I. 서론

본 연구는 정조의 현릉원 전배시의 기록인 圓行乙卯整理儀軌를 중심으로 조선조 후기의 宮中음식중 盤果床의 실체를 파악함을 목적으로 한다.

본 연구에서 참고본이 된 圓行乙卯整理儀軌는 정조가 어머니인 혜경궁 홍씨를 모시고 그의 아버지 사도세자의 원소인 현릉원을 전배하러 행차할때의 宮中の 궤이다.

특히 이책은 宮中 언회의 기록과 함께 지금까지 밝혀지지 않았던 宮中일상식의 상차림에 대한 기록이 자세하므로 宮中음식 연구상 중요한 전적이다. 또한 서지학적으로도 이책의 인쇄를 위하여 生生字를 字本으로 整理字라는 銅活字를 구조하여 만든 인쇄본 의궤이며 書員 崔得賢, 金得臣 등이 이때의 모습을 그린 進儀圖屏風이 국립박물관, 호암미술관에 소장되어 있다.

II. 본론

1. 盤果床의 분류

1795년 2월9일 왕궁을 떠나 16일 회연시까지의 일정에서 보이는 상차림중 盤果床차림은 다음과 같다.

9일 薰梁站에서 慈宮에게 早茶小盤果가 진찬되었고, 始興에서 慈宮, 大殿郡主에게 晝茶小盤果, 夜茶小盤果가 올려졌다.

10일 驛觀 站에서는 晝茶小盤果를 올렸고, 華城에 도착하여 晝茶別盤果, 夜茶小盤果 등을 올렸다.

11일 華城에서 晝茶小盤果, 夜茶小盤果 등을 올렸고

12일은 園所에서 晝茶小盤果가 華城에서 夜茶小盤果가 올려졌다.

13일은 진찬일로 早茶, 晚茶, 夜茶盤果가 차려졌고

14일은 晝茶, 夜茶

15일은 驛觀 站 晝茶小盤果

始興 站 畫茶小盤果, 夜茶小盤果

16일은 薰梁 站 畫茶小盤果 등 총 19회의 盤果床이 접대되었다. 그러므로 본 연구의 대상이된 盤果床은 원행중 각 참에서 접대용으로 차린 음식상이며 그외에도

①순조 27년 진찬의궤(1827년)

자경전 정일진찬중 대전 중궁전 진어소반과(23기)

②순조 28년 진찬의궤중(1828년)

자경전 야진별반과중 대전 중궁전 진어별반과, (20기)세자궁전소반과(19기)

③헌종 14년(1848년)진찬의궤중

통영전 익일 회작시 대전 진어별반과(16기)

④고종 5년(1868년)진찬의궤중

강령전 회작시 대전 진어별반과(19기)

⑤고종 14년(1887년)진찬의궤중

통명전 익일 회작시 대전 진어별반과(18기)

⑥광무 5년(1901년)진찬의궤중

경운당 익일 회작시 대전 진어별반과(18기) 나인별반과 2상(18기)

⑦광무 6년(1902년)진언의궤중

관명전 정일진찬시 나인소반과 1상(30기)등

순조 27년-광무 6년까지의 진언, 진찬의궤에도 각종 반과상이 나타나고 있어 宮中의 연회시에도 같은 이름의 상차림이 차려졌다고 본다.

상차림의 규모로 보아 진언상보다 작은 접대용 상이라 보여진다. 또한 器皿은 주로 磁器를 썼으며 黑漆足盤에 小盤果床은 9-12器를 높이 4-5寸으로 고여 담았고, 別盤果床은 25器를 5-1尺까지 고였다. 또한 慈宮과 郡主床에는 모두 床花로 장식하였으나 大殿의 床에는 床花가 없었다.

대체로 名色餅, 麵, 藥飯, 饅頭, 粥 등과 油盤果, 正果, 生實果, 熟實果, 飲清類, 湯類, 煎油花, 魚菜, 片肉, 各色蒸, 膾, 醃, 清醬 등이 차려졌다.

또한 회탄시 肆觀, 始興, 薰梁站에서는 각각 出宮時의 상차림 중에서 몇가지가 대체되기도 하였다. 또한 盤果床은 小盤果床과 別盤果床으로 나누어지며 盤果床이 차려지는 시기에 따라 아침 일찍 일때는 早茶, 낮에는 畫茶, 늦은 저녁은 晚茶床 밤에는 夜茶小盤果床이라 이름하였다.

別盤果床은 華城에 행차가 도착하였을때 특별히 차

려졌으며 다른때보다 음식의 가지수도 많았고 고임의 높이도 높았다.

2. 盤果床의 구성과 음식의 종류

(1) 盤果床의 구성

19회의 상차림이 가장 성대했던 早茶, 畫茶, 晚茶, 夜茶, 盤果床의 구성은 표2와 같으며 하루동안 봉행된 盤果床의 찬품구성은 표1과 같다.

(2) 盤果床別 음식의 종류

각 盤果床에 차려졌던 음식의 종류와 분량들은 표3과 같다.

(3) 盤果床음식의 조리법별 분류

19회의 盤果床 중 각 조리법별로 음식을 분류하고 각음식에 사용된 식품은 다음과 같다.

1) 餅類

ㄱ) 각색병(餅)

주재료는 찹미, 백미이었고

부재료는 적두, 녹두, 대조, 실생울, 석이, 건시, 진유, 실백자, 송, 청, 생강, 신감초말, 치자, 송고, 계피말, 언지 등이었다.

ㄴ) 각색송병(松餅)

주재료는 찹미, 백미이었고

부재료는 흑두, 대조, 실생울, 청, 실임자, 계피말, 수근, 숙저육, 진계, 표고, 석이 등이었다. 특히 수근, 숙저육, 표고, 석이, 진계 등이 사용된 것이 특징이다.

ㄷ) 각색절병(切餅)

주재료는 찹미, 백미이었고

부재료는 실생울, 석이, 진유, 대조, 실백자, 청, 건시, 언지, 치자, 송고, 계피말 등이었다.

ㄹ) 각색인절미병(引切味餅)

주재료는 찹미이었고

부재료는 적두, 대조, 석이, 실임자, 실백자, 건시, 청이였다.

2) 麵類

ㄱ) 藥飯

주재료는 찹미이었고

부재료는 대조, 실생울, 진유, 청, 실백자, 간장이었으나 대조, 실과 생울은 찹미와 같은 양이었으며 진유, 청, 실백자 등도 풍부한 양이었다.

ㄴ) 麵

주재료는 목말, 녹말이었고

부재료는 생치, 황옥, 계란, 간장, 호초말, 저육, 진계, 태포, 생강, 정근, 생충 등이었다. 면은 녹말과 목말을 섞어서 만들었고 육수와 꾸미 고명은 생치, 황옥, 계란을 썼으며 때로는 저육, 진계, 태포, 정근 등도 썼다. 앙념은 간장, 생강, 호초 가루였다.

ㄷ)饅頭

생치만두, 치만두, 어만두 등이 차려졌고

생치만두에는 목말, 생치, 진계, 숙저육, 태포, 실백자, 진유 등이 쓰였고 채만두에 목말, 생치, 황옥, 수근, 호초, 진유, 생충, 생강 등을 썼으며 어만두에는 송어를 사용하여 숙육, 숙저육, 양, 생치, 진계, 태포를 속으로 넣어 만들었으며, 진유, 염, 생강, 생충, 실백자, 호초, 말 등이 조미 향신료로 사용되었고 녹말옷을 입혔다.

3)果정類

ㄱ)유밀과류

유밀과는 만두과, 다식과, 소약과 등이 쓰였고 만두과에는 진말, 진유, 청, 실백자, 건감말, 계피말, 호초말, 사당 등이 쓰였고 다식과, 만두과에는 진말, 진유, 청, 대조, 황을, 건시, 실백자, 건감, 계피말, 호초말, 사당 등이 쓰였다.

ㄴ)강정류

각색강정, 각색감사과, 각색연사과 등이 쓰였고 강정은 점미, 실입자, 세건반, 실백자, 송화, 진유, 백당, 청, 지초, 신감초말, 흑임자 등을 써서 홍매화, 백매화 실입기, 세건반, 실백자, 송화강정 등이 쓰였다. 각색감사과는 점미, 실입자, 실백자, 진유, 세건반, 흑임자, 청, 송화, 지초, 신감초, 말, 점조, 백당, 주(술)등을 써서 흑, 황, 백, 녹, 홍색의 발색을 하여 감사과를 만들어 썼다.

연사과는 점미, 실백자, 점조, 진유, 지초, 백당, 청주 등이 사용되어 황, 백, 홍의 연사과를 쓴 것으로 보인다.

ㄷ)다식류

황물, 흑임자, 송화, 갈분, 언지, 청, 오미자 등을 사용하여 황물다식, 흑임자다식, 송화다식, 갈분다식 등을 만들어 흑, 황, 적의 발색을 노렸다.

ㄹ)정과류

언근, 산사, 감자(굴), 유자, 생이, 모과, 등과 생강 등을 써서 正果를 만들어 2-4촌 높이로 고였다.

4)餅糰

떡국의 주재료는 백미, 점미가 주로 쓰였고 진계, 생치, 황옥 등은 국물용으로 쓰였고 간장으로 간을 맞추었다. 오사이 먹는 생떡국과 같으며 육류를 다양하게 사용하고 있다.

5)粥

죽에는 豆粥(팥죽), 栲子粥(팥죽), 白甘粥 등이 쓰였고 팔죽에는 백미, 격두, 점미 등이 쓰였고 팥죽은 백미, 실백자가 쓰였으나 실백자의 양이 백미의 1.5배나 되었다. 백감죽은 백미, 백감이 사용되었다.

6)糖類

각색당으로 팔보당, 인삼당, 옥춘당, 과자당, 오화당, 설당, 빙당, 문동당, 청매당, 굴병, 편강, 녹용고, 밀조 등을 썼다.

7)實果類

생실과로 준시, 생이, 실생울, 유자, 대조, 석류, 감자 등을 썼고 속실과로는 산약, 조란, 울탄, 강고, 용안, 어지 등이 쓰였다.

8)飲濟類

배숙, 유자화채, 두충수정과, 꽃감수정과 등이 쓰였고 화채에는 생이석류, 유자, 청, 언지, 실백자, 감자 등을 써서 만들었다.

9)饌物類

ㄱ)湯類

별잡탕, 생치탕, 열구자탕, 완자탕, 초계탕, 어만두탕, 금중탕 등이 쓰였으며 별잡탕이 가장 많이 올랐다.

ㄴ)煎油花

송어, 간, 양, 생치, 매추리(순조), 해삼, 전복, 저각, 황옥, 진계 등이 쓰였고 계란, 녹말로 옷을 입혔으며 진유로 지졌고 간장, 엿, 호초말, 생충 등이 앙념으로 쓰였다.

ㄷ)片肉

숙육, 저육, 양지루, 저포, 우두, 우설저, 저각, 생치, 진계 등을 써서 3-6寸의 높이로 고여 담았다.

ㄹ)蒸

찜은 연계증, 언저증, 해삼증, 부어증 등을 썼다.

ㅁ)煮

각색화양적과 전치수를 함께 고였으며 화양적은 우둔, 양, 곤자선, 오골, 전복, 해삼, 송어, 저육, 길경, 대합, 포고, 생충, 계란 등이 쓰였고 진유, 실입자, 진말, 호초말, 실백자, 생강 등을 써서 조미하였다.

비) 魚菜

송어, 양, 전복, 해삼, 표고, 석이, 신감초를 쓰거나 생복, 대합, 두태, 양, 천엽을 쓰거나 황육, 양, 저육, 전복, 해삼, 진유, 진말, 석이, 표고, 길경 등을 썼고 호초가루, 생충, 실백자, 간장 등을 써서 조리하였다.

시) 膾

생복회, 생선회 등이 쓰였고 생선회에는 송어, 양 전복, 해삼, 표고, 석이, 신감초 등을 썼고 생복회에는 고추, 생충, 생강 등으로 맛을 내었다.

오) 생복

생복 90-120개를 3-4寸 높이로 고여 담았다.

자) 足餅

우족, 저육, 생치, 진계, 두굴, 계란, 진유, 실백자, 호초말 등을 써서 죽병을 만들었으며 죽편과 같았으리라 본다.

3. 상화

慈宮과 郡主의 상에는 각종 상화로 장식되었으나 대전의 상에는 상화가 없었다. 상화의 종류로는 진찬상 3층, 대수파란 2층, 중수파란 등은 없었고 小水波蓮, 3색 목단화, 홍도별삼지화, 지간화, 紅桃蓮花, 紅桃間花 등이었다.

4. 器皿

상은 흑칠죽반에 大砂鉢, 砂盞, 砂罐子 등을 사용하였으며 뚜껑이 있는 大砂鉢에는 湯, 麵, 饅頭, 水正果 등을 담았고 砂罐子에는 醋醬을 盞에는 各色油蜜果, 正果, 煎油花, 片肉, 魚菜, 足餅 등을 고여담고 상화로 장식하였다.

5. 계량단위

각 음식의 재료를 계량하는데 사용된 계량단위는 사리(沙理), 말(斗), 되(升), 홑(合), 부(部), 근(斤), 각(脚), 수(首), 분(分), 개(個), 양(兩), 전(錢), 구(口), 단(丹), 수(手), 본(本), 원(圓), 마리(尾), 꽃이(串), 모(隅), 토리(吐里), 열래(月串), 석(夕), 편(片), 각(角) 등이었으며 무게는 근, 양, 전, 분이 쓰였고 들이로는 말, 되, 홑을 채소, 과일, 조류, 어류 등은 토리, 열래, 개, 수, 단 등을 썼다.

표. 결론 및 제언

'圓行乙卯整理儀軌'에 나타난 18세기 宮中 盤果床의

명칭은 때에 따라 早茶小盤果床, 晝茶小盤果床, 晚茶小盤果床, 夜茶小盤果床 등으로 구분되었으며 특별히 수원궁행에서는 別盤果床이라하여 차린음식이나 고임세의 높이가 보다 성대하였다.

또한 盤果床은 各色餅과 麵飯類로는 藥飯, 麵, 饅頭, 餅羹, 粥 등이 올랐고 油蜜果類, 強精類, 正果類, 生實果類, 熟實果類, 飲酒類, 湯類, 炙, 煎油花, 魚菜, 片肉, 各色蒸, 膾 등이 차려졌고 꿀과 醋醬을 곁들였다.

원행중 수원궁행에서 거행된 13일 진찬일에도 아침 일찍 粥水刺, 夜茶小盤果 등이 대접된 것으로 보아 盤果床은 진찬등 인회상보다는 보다 간소한 상차림이었던 것으로 본다.

慈宮과 郡主의 상에는 상화를 장식하였으며 상화의 종류는 小水波蓮, 3색목단화, 紅桃蓮花, 紅桃間花 등이었으며 진찬상보다 간소하게 사용되었다.

계량단위는 무게, 들이, 양을 나타내는 단위가 다양하게 쓰였고 표시에는 이두를 많이 사용하였다.

(87년 5월. 미발표)

편집자주 *이 논문의 (표1)(표2)(표3)과(그림1)은 작성되어 있지 않으므로 빠졌습니다.

(본 논문은 1989년 4월 타계하신 김춘연 교수의 유고입니다)