

## 조선왕조 궁중음식(宮中飲食) 중 다식류(茶食類)의 문헌적 고찰

오 순 덕\*

서정대학교 식품영양과 조교수

### A Literature Review of *Dasik* in the Joseon Dynasty Royal Palace

Soon-Duk Oh\*

Department of Food & Nutrition, Seojeong College

#### Abstract

This study examined the prevalence of the traditional pressed sweet called *dasik* recorded in 15 Joseon dynasty (1392-1909) royal palace studies. The ingredients used in *Dasik* during the Joseon dynasty were categorized into 43% cereal powders, 18.6% tree fruits, 17.4% flower powders, 11.6% root clods, 8.2% dry-fish beef powders, and 1.2% vegetables. In the early era of the Joseon dynasty there were no reports of *dasik* in the royal palace. In the middle era of the Joseon dynasty there was one report of *dasik* in the royal palace. But in the late era of the Joseon dynasty there were 85 kinds of *dasik* reported in the royal palace. The most common ingredients were, most common first, *Song-wha* (松花), *Huek-im* (黑荳), *Hwang-yul* (黃栗), *Nok-mal* (菘末), and *chungtae* (靑太). The appearance and taste of *dasik* varied greatly throughout the time period, eventually resulting in nutrient supplementation. This observation may be associated with the commercial industrial development that prevailed during the late Joseon dynasty. Further investigation will be conducted on the recipes and ingredients recorded in these old studies to develop a standardized recipe for the globalization of *dasik*.

**Key Words:** *Dasik* (茶食: traditional pressed sweet); *Huek-im* (黑荳: black sesame); *Song-wha* (松花: dry pine flower); Jinyounuigue [進宴儀軌: records of protocols for Jinyeon]; Jinchanuigue [進饌儀軌: records of protocols for Jinchan]; Jinjarkuigue [進爵儀軌: records of protocols for Jinjark]; Joseon dynasty

### 1. 서 론

다식의 유래는 고려시대 승불사상으로 인한 음다의 풍속과 고려시대 역대 왕들의 백성을 위한 권농정책으로 미곡생산량이 증가하는 등 사회경제적 배경에 의한다. 「고려사」에 의하면 다식은 고려시대에는 팔관회, 연등회 그리고 왕실연회 등 국가적 행사에서 사용하였으며, 「조선왕조실록」에 의하면 성종 원년(1469)에는 왕실의 사급(賜級)으로 다식이 사용되었으며 일본국과의 외교에 있어서 왜인(倭人)들과 교류시 조선은 통신사를 통하여 전한물품에 다식이 포함되어 있었다. 이러한 다식의 사용은 흥년 등 사회경제적 배경으로 인하여 금령에 의하여 때로는 금지되기도 하였다(Lee & Chung 1999).

비록 제조기법(製造技法)은 단순하다 할지라도 여기에 원료(原料)로 동원된 범위는 실로 놀라울 정도로 곡분류(穀粉類)를 비롯하여 목실류(木實類, 나무열매류)·화분류(花粉類)·근괴류(根塊類)·건어분류(乾魚粉類)·채소류(菜蔬類)

와 같이 생활주변의 자연물들이 총동원되는 양상을 보여줌에 따라 다식류(茶食類)의 종류도 다양한 일로를 거듭하였던 것으로 보고 있다(장 2008).

다식류에 관한 문헌적 연구 가운데 ‘조선시대 다식류의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰’(Oh 2011)은 조선시대 고문헌 16책을 대상으로 다식류의 종류와 조리방법을 문헌 고찰을 통해 연구하였으며, ‘다식의 유래와 조리과학적 특성에 대한 문헌적 고찰’(Lee & Chung 1999)은 다식의 유래를 역사적, 사회경제적 측면에서 고찰하고 문헌을 통하여 다식의 재료·종류와 제조방법 그리고 다식판의 재료와 문양 등에 대한 조리과학적 분석을 하였다. ‘조선시대 궁중 연회음식 중 과점류의 분석적 연구’(Lee & Yoon 1986)은 조선시대 궁중연회의 내용을 기록한 진연의궤·진찬의궤·진작의궤를 중심으로 조선시대의 과점류의 종류와 과점류에 사용된 재료와 시대에 따라 재료의 변화가 어떠한지 고찰하였으며, ‘한과류의 문헌적 고찰’(Lee & Maeng 1987)은 한과의 종류를 유밀과류·강정·산자류·다식류·전과류·

\*Corresponding author: Soon-Duk Oh, Department of Food & Nutrition, Seojeong College University, 681-1, Yongam-ri Eunhyeon-myeon, Yangju-City, Gyeonggi-do 482-777, Korea Tel: 82-31-860-5034 Fax: 82-31-860-5133 E-mail: je0749@seojeong.ac.kr

숙실패류·과편류 및 엿강정류로 분류하여 이들 종류별 원료배합과 제조방법의 특징을 기술하고 이들 제품에 대한 과학적 해석을 종합 정리하였다. ‘17세기 이전 조선시대 과정류의 문헌적 고찰’(Cho 등 2008)은 17세기 이전 과정류의 종류와 출현빈도·재료와 조리법을 고찰하였다. 그러나 조선왕조 궁중음식을 중심으로 연구한 다식류에 대한 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있다.

본 연구에서는 조선왕조(1392~1909)에 발간된 궁중의례 15책, 「기해 진연의례(己亥 進宴儀軌)」(1719년), 「원행을묘정리의례(園行乙卯整理儀軌)」(1795년), 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827년), 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」(1828년), 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」(1829년), 「무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌)」(1848년), 「무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌)」(1868년), 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」(1873년), 「정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌)」(1877년), 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」(1887년), 「임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌)」(1892년), 「신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월), 「신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월), 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월), 「임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)를 대상으로 문헌 고찰하였다.

조선시대는 전기(태조 1392년-명종 1567년), 중기(선조 1568년-경종 1724년), 후기(영조 1725년-순종 1909년)로 나누고 조선왕조 궁중의례에 기록된 다식류의 종류를 분석 고찰함으로써 우리음식문화의 우수성을 이해하는데 도움이 되고 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

## II. 본 론

조선왕조 궁중의례 15책 문헌에 수록된 다식류는 주제로에 따라서 장지현(2008)의 분류에 따라 “조선시대 다식류의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰”(Oh 2011)에서도 분류한 것과 같이 곡분류(穀粉類), 목실류(木實類: 나무열매류), 화분류(花粉類), 근괴류(根塊類), 건어·육분류(乾魚·肉粉類), 채소류(菜蔬類)로 분류하여 다식을 고찰하였다.

### 1. 조선왕조 궁중음식 다식류의 종류

#### 1) 시대별 궁중음식 다식류의 종류

시대별 궁중음식 다식류의 종류는 <Table 1>과 같다.

조선시대 중기에는 「기해 진연의례(己亥 進宴儀軌)」(1719)의 송화다식(松花茶食) 1종, 후기에는 「원행을묘정리의례」(1795)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 15종, 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 4종, 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」(1828년)와 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」(1829년)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 4종, 「무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌)」(1848년)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 5종, 「무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌)」(1868년)의

흑임자다식(黑荏子茶食) 등 5종, 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 5종, 「정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌)」(1877년)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 6종, 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 5종, 「임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌)」(1892년)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 7종, 「신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 5종, 「신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 7종, 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 6종, 「임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)의 흑임자다식(黑荏子茶食) 등 7종, 모두 85종, 총 86종이 소개되었다.

#### 2) 주재료에 따른 다식류의 종류

조선왕조 궁중음식 다식의 재료가 매우 다양해짐으로 다식의 종류를 주재료로 분류하여 고찰하고자 한다.

##### (1) 곡분류(穀粉類)를 이용한 다식

###### ① 흑임자 다식(黑荏子 茶食)

흑임자 다식은 검은 깨를 볶아 찢어 고운체에 친 다음 꿀로 반죽하여 절구에 찢어 기름을 뺀 후 다식판에 사탕가루를 메우고 검은깨 진 것을 받아낸다(정량완 편역, 「규합총서」 1975). 조선시대의 흑임자 다식은 「술만드는 법」(1700년대)의 다식과 「증보산림경제」(1767)의 호마다식법(胡麻茶食法, 참깨다식법)이 가장 먼저 소개된 것(Oh 2011)을 알 수 있었으며 궁중에서는 「원행을묘정리의례」(1795년)의 흑임자다식이 처음 소개되었다.

조선시대 후기 「원행을묘정리의례」의 흑임자다식(黑荏子茶食)을 비롯하여 후기 의례 14책에서 모두 14종 소개되었다. 흑임자 다식은 흑임자와 청(淸)이 사용되었다. 「원행을묘정리의례」(1795), 「정해 정례의례」(1827), 「무자 진작의례」(1828년), 「기축 진찬의례」(1829년), 「무신 진찬의례」(1848), 「무진 진찬의례」(1868), 「계유 진작의례」(1873년), 「정축 진찬의례」(1877), 「정해 진찬의례」(1887), 「임진 진찬의례」(1892), 「신축 진찬의례」(1901년 5월), 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월)에서는 실백자가 추가로 사용되었다.

###### ② 녹말 다식(菥末茶食)

녹말 다식은 오미자국에 정한 연지를 씻어 녹말에 묻혀 섞어 그늘에 말린 다음 고운체에 쳐서 꿀과 설탕으로 반죽한다(정량완 편역, 「규합총서」 1975). 조선시대의 녹말 다식은 「규합총서」(1815년경)의 녹말다식이 가장 먼저 소개된 것(Oh 2011)을 알 수 있었으며 궁중에서는 「정해 정례의례」(1827년)의 (홍)녹말다식이 처음 소개되었다.

조선시대 후기 「원행을묘정리의례」를 제외한 의례 13책에서 13종 소개되었다. 「원행을묘정리의례」에서는 녹말 대

<Table 1> Dasiks according to the type of ingredients (Joseon dynasty Royal Palace)

시대	문헌	다식의 분류					
		곡분류 穀粉類	목실류 木實類	화분류 花粉類	근괴류 根塊類	건어·육분류 乾魚·肉粉類	채소류 菜蔬類
조선시대 (중기)	기해 진연의궤 (1719년)			송화다식 (松花茶食)			
	원행을묘 정리의궤 (1795년)	흑임자다식 (黑荏子茶食)	(황)을다식 {(黃)栗茶食} 상실다식 (橡實茶食) 잡당다식 (雜糖茶食)	송화다식 (松花茶食)	산약다식 (山藥茶食) 홍갈분다식 (紅葛粉茶食)	대구다식 (大口茶食) 광어다식 (廣魚茶食) 하설다식 (鰕屑茶食) 진복다식 (全腹茶食) 생치다식 (生雉茶食) 황육다식 (黃肉茶食) 우포다식 (牛脯茶食)	신감초다식 (辛甘草茶食)
	정해 정례의궤 (1827년)	흑임자다식 (黑荏子茶食) (홍)녹말다식 {(紅)菥末茶食}	(황)을다식 {(黃)栗茶食}	송화다식 (松花茶食)			
조선시대 (후기)	무자 진작의궤 (1828년)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菥末茶食)	황을다식 (黃栗茶食)	송화다식 (松花茶食)			
	기축 진찬의궤 (1829년)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菥末茶食)	황을다식 (黃栗茶食)	송화다식 (松花茶食)			
	무신 진찬의궤 (1848년)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菥末茶食) 청태(말)다식 {靑太(末)茶食}	황을말다식 (黃栗末茶食)	송화다식 (松花茶食)			
	무진 진찬의궤 (1868년)	흑임자(말)다식 {黑荏子(末)茶食} 녹말다식 (菥末茶食) 태말다식 (太末茶食)	황을말다식 (黃栗末茶食)	송화다식 (松花茶食)			

신에 홍갈분을 사용한 것으로 보여진다. 녹말다식은 녹말, 연지, 오미자와 청(淸, 꿀)이 사용되었으며 녹말다식(菥末茶食)과 홍녹말다식(紅菥末茶食)이 소개되었다. 흑임자다식에 이어서 곡분(穀粉)을 이용한 것 중 녹두전분(綠豆澱粉)을 주원료로 한 다식류가 19세기에 들어서서 서민사회에서는 물론 조정(朝廷)의 연회용조과류(宴會用造果類)로 유행되고 있었고, 한말(韓末)을 거쳐 20세기로 진입한 이후에도 계속 사랑을 받아왔던 다식류(茶食類)의 하나이다(장 2008).

③ 청태 다식(靑太茶食)

청태를 이용한 다식은 일반 고조리서에서는 보여지지 않았으며(Oh 2011) 궁중에서만 나타나고 있다. 청태말과 청(淸, 꿀)이 사용된 것으로 기록된 문헌은 「계유 진작의궤」(1873), 「정축 진찬의궤」(1877), 「정해 진찬의궤」(1887)에서 3회 소개되었다. 한편으로 청태말과 청(淸)에 신감초말을 혼합한 형태로 보여지는 문헌으로는 「무신 진찬의궤」(1848), 「무진 진찬의궤」(1868), 「임진 진찬의궤」(1892), 「신축 진찬

<Table 1> continued

시대	문헌	다식의 분류					
		곡분류 穀粉類	목실류 木實類	화분류 花粉類	근괴류 根塊類	건어·육분류 乾魚·肉粉類	채소류 菜蔬類
조선시대 (후기)	계유 진찬의궤 (1873년)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菘末茶食) 청태말다식 (靑太末茶食)	울말다식 (栗末茶食)	송화다식 (松花茶食)			
	정축 진찬의궤 (1877년)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菘末茶食) 청태말다식 (靑太末茶食)	황울말다식 (黃栗末茶食)	송화다식 (松花茶食)	계강다식 (桂薑茶食)		
	정해 진찬의궤 (1887년)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菘末茶食) 청태말다식 (靑太末茶食)	황울말다식 (黃栗末茶食)	송화다식 (松花茶食)			
	임진 진찬의궤 (1892년)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菘末茶食) 청태(말)다식 {靑太(末)茶食}	황울말다식 {黃栗(末)茶食}	송화다식 (松花茶食)	강분다식 (薑粉茶食) 계강다식 (桂薑茶食)		
	신축 진찬의궤 (1901년 5월)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菘末茶食) 청태말다식 (靑太末茶食)	황울말다식 (黃栗末茶食)	송화다식 (松花茶食)			
	신축 진연의궤 (1901년 7월)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菘末茶食) 청태(말)다식 {靑太(末)茶食}	황울말다식 {黃栗(末)茶食}	송화다식 (松花茶食)	강분다식 (薑粉茶食) 계강다식 (桂薑茶食)		
	임인 진찬의궤 (1902년 4월)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菘末茶食) 청태(말)다식 {靑太(末)茶食}	황울(말)다식 {黃栗(末)茶食}	송화다식 (松花茶食)	강분다식 (薑粉茶食)		
	임인 진연의궤 (1902년 11월)	흑임자다식 (黑荏子茶食) 녹말다식 (菘末茶食) 청태(말)다식 {靑太(末)茶食}	黃栗(末)茶食 {황울(말)다식}	송화다식 (松花茶食)	강분다식 (薑粉茶食) 계강다식 (桂薑茶食)		

의궤」(1901년 5월), 「신축 진연의궤」(1901.7), 「임인 진찬의궤」(1902. 4), 「임인 진연의궤」(1902. 11)에서 7회 소개되었다.

(2) 목실류(木實類)를 이용한 다식  
나무열매가루(木實粉)를 활용하였던 다식류 가운데 조선시대 중기에 가장 먼저 나타난 울다식(栗茶食)은 가장 활발하

게 유행되고 있었으며(Oh 2011), 조선시대 후기 「원행음묘정리의궤」에서는 잡당다식(雜糖茶食), 상실다식(橡實茶食)과 같이 소재가 다양해졌다.

① 황을 다식(黃栗茶食, 밤다식)

밤 다식은 말린 밤가루를 꿀에 섞어 다식판에 찍어낸다(이 등 13명 편, 「증보산림경제」 2003). 조선시대의 밤 다식은 「도문대작」(1611년)의 울다식(栗茶食)이 가장 먼저 소개된 것(Oh 2011)을 알 수 있었으며 궁중에서는 「원행음묘정리의궤」(1795년)의 (황)울다식이 처음 소개되었다.

황를다식은 황을말, 청(淸)이 사용되었고 조선시대 후기 「원행음묘정리의궤」의 황을다식(黃栗茶食)을 비롯하여 후기 의궤 14책에서 모두 14종 소개되었다.

② 잡과 다식(雜果茶食)

잡과 다식은 말린 밤, 꽃감, 대추살, 호도살을 절구에 찧어 꿀에 섞고 다식판에 찍어낸다(이 등 13인 편, 「증보산림경제」 2003). 조선시대의 잡과 다식은 「증보산림경제」(1767년)의 잡과다식법(雜果茶食法)이 가장 먼저 소개된 것(Oh 2011)을 알 수 있었으며 궁중에서는 「원행음묘정리의궤」의 잡당다식(雜糖茶食) 1종 소개되었다. 주재료의 구성은 고임높이 9치에 사탕(砂糖) 30원 · 밀조(蜜棗) 6되 · 굴병(橘餅) 100원 · 민강(閩薑) 3근 · 실백자(實栝子, 잣) 2되, 고임높이 6치에 사탕 34원 · 굴병 30원 · 계피가루 2냥 4돈 · 말린 생강가루 1냥 · 오매(烏梅)가루 5돈 · 축사(縮砂)가루 5돈으로 생강과 계피는 풍미강화물료로 이용되고, 잣은 다식 조형과정에 밀착 방지를 위한 것으로 이용되었을 것으로 여겨진다(Oh 2011).

③ 상실다식(橡實茶食, 도토리 다식)

도토리 다식은 껍질 벗긴 도토리를 동이에 담아 끓는 물을 갈아가며 3~5일 동안 담가 떫은맛을 제거 하여 물에서 건져 벌에 말려 빵아 가루내어 꿀로 반죽한 다음 다식판에 박아낸다(이 등 3인 편, 「임원십육지」 2007). 조선시대의 도토리 다식은 「원행음묘정리의궤」(1795년)의 상실다식 1종이 처음 소개되었다.

(3) 화분류(花粉類)를 이용한 다식

송화다식(松花茶食)은 송화에 꿀로 반죽하여 다식판에 찍어낸다(이 등 13인 편, 「증보산림경제」 2003). 조선시대의 송화 다식은 「증보산림경제」(1767년)의 송화다식법(松花茶食法)이 가장 먼저 소개된 것(Oh 2011)을 알 수 있었으며 궁중에서는 조선시대 중기 「기해 진연의궤」(1719)의 송화다식(松花茶食)이 처음 소개되었다.

송화다식은 송화와 청(淸, 꿀)이 사용되었고 「정해 정례의궤」(1827)에서는 청밀(淸蜜)과 점미말(粘米末)이 사용되었다. 조선시대 중기 「기해 진연의궤」(1719)의 송화다식(松花

茶食) 1종이 소개되었으며, 후기에는 「원행음묘정리의궤」의 송화다식(松花茶食)을 비롯하여 전 의궤 14 책에서 모두 14종, 총 15종 소개되었다.

(4) 근괴류(根塊類)를 이용한 다식

근괴류 다식의 원료에는 갈분(葛粉, 칩 전분), 생강, 산약(山藥, 마)를 이용하였다.

① 갈분다식(葛粉茶食)

갈분(葛粉, 칩 전분)다식은 갈분에 꿀과 강즙으로 반죽하여 박는다(이 등 11인 편, 「시의전서」 2004). 조선시대 궁중에서 갈분다식은 「원행음묘정리의궤」의 홍갈분다식(紅葛粉茶食)이 처음 등장하였으며, 갈분을 홍색으로 염색한 홍갈분다식의 원료구성이 수록되어 있다(Oh 2011).

② 산약다식(山藥茶食)

산약(山藥, 마)다식은 마를 찌서 껍질을 벗기고 찧어 체에 내려 꿀과 계피 및 천초로 반죽하여 다식판에 찍어낸다(이 등 3인 편, 「임원십육지」 2007). 조선시대 궁중에서 산약 다식은 「원행음묘정리의궤」의 산약다식(山藥茶食) 1종이 처음이자 마지막으로 소개되었다.

③ 강분다식(薑粉茶食)

강분(薑粉, 생강 전분)다식은 생강을 외분에서 갈아 찧어 등청하여 앙금을 벌에 말려 시설과 꿀 및 설탕으로 반죽하여 다식판에 찍어낸다(이 등 3인 편, 「임원십육지」 2007). 조선시대 강분다식은 「임원십육지」(1827년)의 강분정방(薑粉錠方)이 처음 소개되었으며(Oh 2011) 궁중에서 강분다식은 「임진 진찬의궤」(1892년)의 강분다식이 처음 소개되었다.

강분다식(薑粉茶食)은 강분과 청(淸, 꿀)이 사용되었고 「신축 진연의궤」(1901년 7월)와 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에서는 녹말이 추가로 사용되었다. 강분다식은 「임진 진찬의궤」(1892년)와 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진연의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)에서 모두 4회 소개되었다.

④ 계강다식(桂薑茶食)

계강(桂薑, 계피와 생강)을 이용한 계강다식(桂薑茶食)은 강분, 계피말, 청(淸, 꿀)이 사용되었다. 조선시대 계강다식은 「정축 진찬의궤」(1877)의 계강다식이 처음 소개되었으며 「임진 진찬의궤」(1892년), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)에서 모두 4회 소개되었다.

(5) 건어·육분류(乾魚·肉粉類)를 이용한 다식

조선시대 어분다식류는 「원행음묘정리의궤」의 대구다식(大口茶食)· 광어다식(廣魚茶食)· 하설다식(蝦屑茶食, 새우 가루다식)· 전복다식(全腹茶食) 모두 4종이 처음으로 소개

<Table 2> Dasiks according to the type of menu (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	각색다식 各色茶食	양색다식 兩色茶食	삼색다식 三色茶食	사색다식 四色茶食	오색다식 五色茶食
기해 진연의궤(1719년)	-	-	-	-	-
원행음묘정리의궤(1795년)	각색다식	-	-	-	-
정해 정례의궤(1827년)	각색다식	-	-	-	-
무자 진작의궤(1828년)	각색다식	양색다식	삼색다식	-	-
기축 진찬의궤(1829년)	각색다식	-	삼색다식	-	-
무신 진찬의궤(1848년)	각색다식	-	-	-	-
무진 진찬의궤(1868년)	각색다식	-	-	사색다식	오색다식
계유 진작의궤(1873년)	각색다식	-	-	사색다식	-
정축 진찬의궤(1877년)	각색다식	-	-	-	-
정해 진찬의궤(1887년)	각색다식	-	-	-	-
임진 진찬의궤(1892년)	각색다식	-	-	-	오색다식
신축 진찬의궤(1901년 5월)	각색다식	-	-	-	-
신축 진찬의궤(1901년 7월)	각색다식	-	-	사색다식	오색다식
임인 진찬의궤(1902년 4월)	각색다식	-	-	사색다식	오색다식
임인 진연의궤(1902년 11월)	-	-	-	사색다식	오색다식

되었으며, 꿩을 이용한 다식으로 「원행음묘정리의궤」의 생치다식(生雉茶食, 꿩다식) 1종 역시 처음 소개되었으며, 소고기(黃肉)를 이용한 다식인 「원행음묘정리의궤」의 황육다식(黃肉茶食, 쇠고기다식)과 우포다식(牛脯茶食) 2종도 처음 소개되었다.

「원행음묘정리의궤」에서의 동물성 다식은 수라상(水喇床)에 올려진 좌반(佐飯: 밥을 도와준다는 뜻으로 지금의 포류(脯類), 마른찬류, 자반류, 튀각류, 부각류와 같이 보존식)에 해당되었다(Oh 2011).

(6) 채소류(茶蔬類)를 이용한 다식

채소류를 이용한 다식으로 신감초다식(辛甘草茶食, 싱검초다식)이 소개되었다. 싱검초다식은 싱검초가루에 조형을 위해 녹말이 혼합되어지고, 집착물료로는 꿀이 활용되었다. 조선시대 신감초다식은 「원행음묘정리의궤」에서 처음 소개되었으며 싱검초가루와 녹말의 비율은 2:1로서 싱검초가루만으로 조형되지 않고 증량물료(增量物料)로 녹말을 혼합한 것으로 보여진다. 조선왕조 궁중의궤에서 신감초다식 단독으로는 「원행음묘정리의궤」에서만 소개되었고 그 이후 문헌에서는 청태다식에 신감초가루 형태로 혼합되어진 것으로 보여진다.

2. 조선왕조 궁중음식 다식류의 차림표

조선왕조 궁중음식 다식류의 차림표는 각색다식, 삼색다식, 사색다식, 오색다식으로 분류하였으며 그 차림표를 고찰한 것은 <Table 2>와 같다. 조선왕조 궁중음식 다식류의 차림표는 각색다식 13회, 양색다식 1회, 삼색다식 2회, 사색다식 5회, 오색다식 5회 소개되었다.

1) 각색다식

각색다식의 구성은 「원행음묘정리의궤」(1795)부터 「기축 진찬의궤」(1829)까지는 삼색다식과 사색다식으로 구성되었으며 「무진 진찬의궤」(1868), 「계유 진작의궤」(1873)에서는 사색다식과 오색다식으로 구성되었다. 「무신 진찬의궤」(1848)와 「정축 진찬의궤」(1877) 이후부터는 오색다식으로만 구성되었으며 조선시대 후기로 가면서 각색다식의 차림표는 삼색다식에서 사색다식으로 사색다식에서 오색다식으로 점차 증가하였음을 알 수 있었다.

각색다식은 「기해 진연의궤」(1719년)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월)를 제외하고 13회 소개되었다.

각색다식내에 삼색다식은 흑임자다식, 녹말다식, 황홀다식(송화다식)으로 구성되었고 사색다식은 흑임자다식, 녹말다식, 황홀다식, 송화다식으로 구성되었으며 오색다식은 흑임자다식, 녹말다식, 황홀다식, 송화다식, 청태다식으로 구성되었다.

2) 양색다식

양색다식은 흑임자다식과 녹말다식으로 구성되었으며 「무자 진작의궤」(1828년) 1회만 소개되었다.

3) 삼색다식

삼색다식은 흑임자다식과 녹말다식, 황홀다식(실백자 사용)으로 구성되었으며 「무자 진작의궤」(1828년)와 「기축 진찬의궤」(1829년) 2회 소개되었다.

4) 사색다식

사색다식은 흑임자다식, 황홀다식, 송화다식은 기본으로

「무진 진찬의례」(1868년)에서는 태말다식(신감채말 혼합), 「계유 진작의례」(1873년)에서는 청태말다식, 「신축 진연의례」(1901년 7월)와 「임인 진찬의례」(1902년 4월)와 「임인 진연의례」(1902년 11월)에서는 녹말다식으로 구성되었으며 모두 5회 소개되었다.

### 5) 오색다식

오색다식은 흑임자다식, 황률다식, 송화다식, 녹말다식, 신감채다식(청태말 혼합)으로 구성되었으며 「무진 진찬의례」(1868년), 「임진 진찬의례」(1892년), 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월)로 모두 5회 소개되었다.

## III. 결 론

조선왕조 궁중의례 「기해 진연의례」(1719년), 「원행을묘정리의례」(1795년), 「정해 정례의례」(1827년), 「무자 진작의례」(1828년), 「기축 진찬의례」(1829년), 「무신 진찬의례」(1848년), 「무진 진찬의례」(1868년), 「계유 진작의례」(1873년), 「정축 진찬의례」(1877년), 「정해 진찬의례」(1887년), 「임진 진찬의례」(1892년), 「신축 진찬의례」(1901년 5월), 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월) 15책에 수록되어 있는 다식류에 대하여 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조선왕조 궁중음식 다식류의 종류는 조선시대 전기에는 보여지지 않았으며, 중기에 1종, 후기에 85종, 총 86종이 소개되었다.

곡분류는 조선시대 전기와 중기에는 보여지지 않았으며 후기 「원행을묘정리의례」 흑임자다식(黑荏子茶食) 14종, 녹말다식 13종, 청태다식 10종, 모두 37종 소개되었다.

목실류는 조선시대 전기와 중기에는 보여지지 않았으며, 후기 「원행을묘정리의례」 황률다식(黃栗茶食) 14종, 잡과다식 1종, 상실다식 1종, 모두 16종 소개되었다.

화분류는 조선시대 전기에는 보여지지 않았으며, 중기 「기해 진연의례」 송화다식(松花茶食) 1종, 「원행을묘정리의례」 송화다식(松花茶食) 등 모두 14종, 총 15종 소개되었다.

근괴류는 조선시대 전기와 중기에는 보여지지 않았으며, 후기 「원행을묘정리의례」 산약다식(山藥茶食) 1종, 홍갈분다식(紅葛粉茶食) 1종, 「임진 진찬의례」의 강분다식(薑粉茶食) 4종, 「임진 진찬의례」의 계강다식(桂薑茶食) 4종, 모두 10종이 소개되었다.

건어·육분류는 조선시대 전기와 중기에는 보여지지 않았으며, 후기 「원행을묘정리의례」 대구다식(大口茶食)· 광어다식(廣魚茶食)· 하설다식(鰕屑茶食)· 전복다식(全腹茶食)· 생치다식(生雉茶食)· 황육다식(黃肉茶食)· 우포다식(牛脯茶食) 모두 7종이 소개되었다.

채소류는 조선시대 전기와 중기에는 보여지지 않았으며,

후기 「원행을묘정리의례」 신감초다식(辛甘草茶食) 1종이 소개되었다.

조선시대 후기로 갈수록 다식의 이용된 재료가 매우 다양해지고 종류도 급증하는 것으로 나타났다.

2. 조선왕조 궁중음식 다식류의 종류는 곡분류(穀粉類) 43%로 가장 높았고, 목실류(木實類)가 18.6%, 화분류(花粉類) 17.4%, 근괴류(根塊類) 11.6%, 건어육분류(乾魚粉類) 8.2%, 채소류(菜蔬類) 1.2% 차지하였다. 다식의 종류로는 송화다식이 17.4%로 가장 높았으며, 흑임자다식과 황률다식이 각 16.3%로 그 뒤를 이었고, 녹말다식이 15.1%, 청태다식 11.6%, 강분다식과 계강다식이 각 4.7% 등으로 나타났다.

이상과 같이 조선왕조 궁중음식 중 다식류에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 현재까지의 다식류의 변천과정을 파악할 수 있었으며 궁중음식 연구를 통해 올바른 식문화의 자리매김이 시급하다고 생각된다. 또한 후속연구로서 이러한 문헌의 고찰과 분석결과를 토대로 하여 조선왕조 궁중음식 중 다식류를 복원하는 깊이 있는 연구를 기대하며, 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

### ■ 참고문헌

- 이강자 외 13명, 2003, 「증보산림경제」 {류중림(柳重臨) 원저, 1767년}, 신광출판사, 서울
- 이성우, 1992, 「한국고식문헌집성 I-도문대작」 {허균(許筠) 원저, 1611년}, 수확사, 서울
- 이성우, 1992, 「한국고식문헌집성 II-술만드는 법」 (작자미상, 1700년대), 수확사, 서울
- 이효지 외 11인, 2004, 「시의전서」 (작자미상, 1800년대 말엽), 신광출판사, 서울
- 이효지 외 3인, 2007, 「임원십육지(정조지)」 (서유구 원저, 1827년), 교문사, 경기도
- 장지현, 2008. 한국전래 造果類 제조사 연구. 수확사. 서울
- 정량완 편역, 1975, 「규합총서」 (빙허각이씨 원저, 1815년경), 보진재, 서울
- 정인지 외. 1451. 고려사 권69
- 조선왕조실록 CD-ROM 간행위원회. 1995. 국역 조선왕조실록. 서울시스템
- 癸酉 進爵儀軌(계유 진작의례), 고종 10년(1873), 1책, 서울대학교 규장각
- 己丑 進饌儀軌(기축 진찬의례), 순조 29년(1829), 2책, 서울대학교 규장각
- 己亥 進宴儀軌(기해 진연의례), 숙종 45년(1719), 서울대학교 규장각
- 戊申 進饌儀軌(무신 진찬의례), 헌종 14년(1848), 3책, 서울대학교 규장각
- 戊子 進爵儀軌(무자 진작의례), 순조 28년(1828), 2책, 서울대학교 규장각
- 戊辰 進饌儀軌(무진 진찬의례), 고종 5년(1868), 3책, 서울대학교 규장각

辛丑 進宴儀軌(신축 진연의궤), 대한제국 고종 5년(1901년 7월), 3책, 서울대학교 규장각  
 辛丑 進饌儀軌(신축 진찬의궤), 대한제국 고종 5년(1901년 5월), 3책, 서울대학교 규장각  
 園行乙卯整理儀軌(원행을묘정리의궤), 정조 20년(1795), 서울대학교 규장각  
 壬寅 進饌儀軌(임인 진찬의궤), 대한제국 고종 6년(1902년 4월), 3책, 서울대학교 규장각  
 壬寅 進宴儀軌(임인 진연의궤), 대한제국 고종 6년(1902년 11월), 3책, 서울대학교 규장각  
 壬辰 進饌儀軌(임진 진찬의궤), 고종 29년(1892), 3책, 서울대학교 규장각  
 丁丑 進饌儀軌(정축 진찬의궤), 고종 14년(1877), 3책, 서울대학교 규장각  
 丁亥 整禮儀軌(정해 정례의궤), 순조 27년(1827), 2책, 서울대학교 규장각  
 丁亥 進饌儀軌(정해 진찬의궤), 고종 24년(1887), 3책, 서울대학교 규장각  
 Cho Sh, Chung RW, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim

HS, Lee HG. 2008. An Investigation “Kwa-Jung”: Traditional Korean Confectionery Items, Found in Korean Literatures Prior to the 17th Century. Korean J. Food Cookery SCI. 24(3):312-324  
 Lee CH, Maeng YS. 1987. A Literature Review on Traditional Cookies, Hankwa. Korean J. Dietary Culture. 2(1):55-69  
 Lee GC, Chung HM. 1999. A Literature Review on the Origin and the Characteristics of *Dasik*. Korean J. Dietary Culture, 14(4):395-403  
 Lee HG, Yoon SS. 1986. An Analysis of Korean Desserts in the Royal Parties of Yi Dynasty. Korean J. Dietary Culture, 1(3):197-210  
 Oh SD. 2011. A Literature Review on the Types and Cooking Methods for *Dasik* during the Joseon Dynasty. Korean J. Food Culture, 26(1):39-52

---

2012년 2월 17일 신규논문접수, 6월 1일 수정논문접수, 6월 18일 수정논문접수, 6월 18일 채택