

http://dx.doi.org/10.17703/JCCT.2015.1.1.1

JCCT 2015-2-1

## 조선왕조 궁중음식(宮中飲食) 중 편육류(片肉類)의 문헌적 고찰

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

오순덕\*, 유명준\*\*

Soonduk Oh\*, Youngjun Yoo\*\*

#### 요 약

조선왕조 궁중의례 15책에 수록되어 있는 궁중음식 중 편육류(片肉類)에 대하여 문헌 고찰하였다. 조선왕조 궁중음식 중 편육류에서 ‘편육(片肉)’이 20%로 가장 많이 소개되었고, ‘저육숙편(猪肉熟片)’ 18.6%, ‘우육숙편(牛肉熟片)’ 17.1%, ‘양육숙편(羊肉熟片)’ 15.7%, ‘계육숙편(鷄肉熟片)’ 8.6%, ‘양숙편(月羊熟片)’ 7.2%, ‘우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片)’과 ‘우태울편육(牛胎栗片肉)’이 각각 5.7%, ‘생선숙편(生鮮熟片)’이 1.4% 순으로 나타났다. 의례에 기록된 구성요소를 토대로 편육 개발 자료로 활용되기를 기대한다.

**주요어 :** 편육(片肉), 숙편(熟片), 제육숙편(猪肉熟片), 우육숙편(牛肉熟片), 양육숙편(羊肉熟片), 계육숙편(鷄肉熟片), 양숙편(月羊熟片), 우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片), 우태울편육(牛胎栗片肉), 생선숙편(生鮮熟片), 의례(儀軌), 궁중음식(宮中飲食)

**Abstract** This article examined the different types of *Pyeonyuk* as recorded in 15 royal palace studies from the *Joseon* dynasty (1392-1909). The ingredients used in *Pyeonyuk* during the *Joseon* dynasty were categorized as follows: 20% for *Pyeonyuk*(片肉), 18.6% for *Jeyuksukpyeon*(猪肉熟片), 17.1% for *Uyuksukpyeon*(牛肉熟片), 15.7% for *Yangyuksukpyeon*(羊肉熟片), 8.6% for *Gyeyuksukpyeon*(鷄肉熟片), 7.2% for *Yangsukpyeon*(月羊熟片), 5.7% each for *Uselurangsukpyeon*(牛舌牛囊熟片) and *Utaeulpjeonyuk*(牛胎栗片肉), 1.4% for *saengsenssukpyeon*(生鮮熟片). Further studies will be conducted on recipes and ingredients recorded in *Euigwe* in order to develop a standardized recipe for *Pyeonyuk*.

**Key Words :** *Pyeonyuk*(片肉), *Sukpyeon*(熟片), *Jeyuksukpyeon*(猪肉熟片), *Uyuksukpyeon*(牛肉熟片), *Yangyuksukpyeon*(羊肉熟片), *Gyeyuksukpyeon*(鷄肉熟片), *Yangsukpyeon*(月羊熟片), *Uselunangsukpyeon*(牛舌牛囊熟片), *Utaeulpjeonyuk*(牛胎栗片肉), *Saengsunsukpyeon*(生鮮熟片), *Euigwe*(儀軌), *Googjungeumsik*(宮中飲食)

## 1. 서 론

우리 민족은 상고시대(上古時代)부터 수렵에 능하고 육류 음식을 잘 다루었다(1). 이는 우리 민족의 주류를

이루는 맥족(貊族)이 유라시아 대륙에서 유목생활을 하고 있던 퉁구스족의 일파가 동쪽으로 이동하여 만주 남부지방으로 빠져 나온 민족(2)으로 본디 유목계였던 맥족은 화북의 농경민족에 비해 생활을 가축에 의지하는

\*정회원, (주)오순덕식품외식산업연구소(교신저자)

\*\*정회원, (주)이연에프앤씨

접수일자: 2014년 8월 2일, 수정완료일자: 2014년 12월 20일  
게재확정일자: 2015년 1월 20일

Received: 2 August 2014 / Revised: 20 December 2014

Accepted: 20 January 2015

\*Corresponding Author: je0749@hanmail.net

Dept.: Ohssoonduk of food Industry Institute

비중이 크고 고기를 다루는 솜씨도 보다 익숙하였을 것으로 추측된다(3). 우리나라에서 원시시대부터 짐승 사냥과 가축 기르기를 해온 조건에서 고기를 주원료로 한 편육의 역사도 오래되었다고 보아진다(4).

편육은 고기를 삶아서 얇게 편으로 썬 요리로서 ‘편육(片肉)’에 대한 정의는 다음과 같다. 이조궁정요리통고(5)에서는 ‘편육은 소고기를 물만 붓고 삶아서 얇게 저며, 초장이나 겨자에 먹는 것’, 한국요리문화사(6)에서는 ‘고기를 푹 삶아 내어 물기를 뺀 것이 숙육(熟肉) 이고 이것을 얇게 저미면 편육(片肉) 혹은 숙편(熟片) 이 된다’, 한국의 음식 용어(7)에서는 ‘소의 양지머리, 사태 등을 삶아 익혀서 차게 눌렀다가 얇게 저며쓰는 고기 요리’. 조선향토대백과(8)에서는 ‘편육은 소고기, 돼지고기 등을 삶아서 식힌 다음 얇게 편으로 썬 찬 음식’, 조선료리(9)에서는 ‘고기를 맹물에 삶았다 하여 백숙이라고 하며 편으로 썰어 낸다 하여 편육이라고 부른다’ 라고 하였다.

숙편은 편육과 비슷한 것으로서 편육보다 식재료가 다양하게 들어간 요리이다. 편육은 소고기, 돼지고기가 기본 재료로 되지만 숙편은 소고기, 돼지고기 외에 고기, 양고기, 생선 등이 주재료로 사용되었다(10).

‘편육’의 특징은 ‘고기를 담백하고 순수하게 맛볼 수 있는 냉채요리의 하나이다(11)’, ‘고기 맛을 그대로 살리면서도 기름기가 적기 때문에 느끼한 맛이 없다(12)’는 것이다. 현대인들은 과도한 지방 섭취로 인해 질병이 유발하는 경우가 많다. 또한 육류섭취는 날로 증가하고 있다. 육류 소비가 증가는 현대인들의 식사가 서양식으로 점점 변하고 있기 때문이며, 젊은 사람들은 대체로 고기를 매우 좋아한다. 이런 가운데 ‘편육’은 고기의 맛도 살리고 기름기가 적은 것이 최대 장점이다. 육류소비의 증가와 함께 서양화 되고 있는 시점에 우리의 음식인 ‘편육’을 중점적으로 연구하고자 한다.

지금까지의 편육에 관한 문헌적 연구는 다음과 같다. ‘우육 조리법의 역사적 고찰 IV. 숙육(熟肉)과 편육(片肉)(13)’은 1943년 이전의 조리서에서 ‘쇠고기로 만든 숙육과 편육’의 조리법의 종류, 양념, 사용한 재료를 고찰하였으며, ‘조선시대 궁중음식 중 찬물류의 분석적 연구(14)’는 18세기 초부터 20세기 초까지 200년간의 궁중연회에 관한 모든 것을 기록해 놓은 진연의궤·진찬의궤·진작의궤의 수록 내용 중에서 찬물류의 종류, 찬물

에 이용된 재료, 시대에 따른 찬물류의 종류 변화 등을 분석 하였다. ‘습열(濕熱) 조리법에 의한 찬물류(饌物類)의 분석적 고찰’(15)은 1600년대부터 1943년까지 약 300년간 발행된 조리서를 중심으로 습열조리 방법에 의한 찬물류의 종류, 시대에 따른 음식 종류의 변화 등을 고찰하였으며, ‘17세기 이전 조선시대 찬물류(饌物類)의 문헌적 고찰’(16)은 「산가요록」, 「수운잡방」, 「음식디미방」, 「주방문」, 「요록」 등을 중심으로 조선시대 부식의 종류, 음식명, 찬물류에 이용된 재료와 조리법을 고찰하였으며, 「조선무쌍신식요리제법」에 수록된 부식류의 조리법에 관한 고찰(1)-탕(국), 창국, 지짐이, 찌개, 찜, 조림, 초, 백숙, 회, 편육(17)은 「조선무쌍신식요리제법」에 수록된 부식류의 조리법과 특징을 고찰하였다. 단행본인 ‘조선왕조 궁중의궤음식문화’(18)는 궁중음식의 일상식, 영접식(迎接食), 가례식(嘉禮食), 진찬식(進饌食)으로 나누고 개괄적이고 이론적인 것을 제시하였다.

현재 육류의 소비가 증가하고 있고 잔치 상에는 의례히 돼지고기 편육이 올라오고 있다. 편육만 집중적으로 연구한 논문은 1995년 김태홍 이후 아직 없었으며 더군다나 궁중음식 ‘편육(片肉)’ 한 가지 주제를 가지고 연구한 조선왕조 궁중음식 중 편육에 대한 문헌적 고찰은 보고되어 있지 않고 있다. 앞서 연구자들의 선행연구보다 더 심화된 연구 및 차별성 있는 연구임을 강조한다.

## II. 연구방법

본 ‘편육류(片肉類)’의 연구는 조선왕조(1392-1909)에 발간된 궁중의궤 15책, 「기해 진연의궤(己亥 進宴儀軌)」(1719년)(19), 「원행음묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)」(1795년)(20), 「정해 정례의궤(丁亥 禮儀軌)」(1827년)(21), 「무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌)」(1828년)(22), 「기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌)」(1829년)(23), 「무신 진찬의궤(戊申 進饌儀軌)」(1848년)(24), 「무진 진찬의궤(戊辰 進饌儀軌)」(1868년)(25), 「계유 진작의궤(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)(26), 「정축 진찬의궤(丁丑 進饌儀軌)」(1877년)(27), 「정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)(28), 「임진 진찬의궤(壬辰 進饌儀軌)」(1892년)(29), 「신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5

월)(30), 「신축 진연의궤(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)(31), 「임인 진찬의궤(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)(32), 「임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)(33) 대상으로 ‘편육류(片肉類)’ 종류 및 재료구성을 고찰하였다.

‘편육류(片肉類)’는 편육(片肉)과 숙편(熟片)으로 분류하였다. 편육에는 편육과 우태울편육으로 다시 분류되었으며, 숙편(熟片)은 주재료에 따라 우육숙편(牛肉熟片), 저육숙편(猪肉熟片), 양육숙편(羊肉熟片), 계육숙편(鷄肉熟片), 양육숙편(羊肉熟片), 생선숙편(生鮮熟片), 우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片) 모두 7종으로 분류하여 고찰하였다.

### III. 연구결과 및 고찰

조선왕조 궁중음식에 나타난 편육류의 종류는 <Table 1>과 같다.

조선왕조 궁중의궤에 소개된 편육류는 조선시대 중기 「기해 진연의궤」(1719년)의 양숙편(臙熟片) 등 2종 소개되었으며, 후기에는 「원행음묘정리의궤」(1795년)의 편육(片肉) 1종, 「정해 정례의궤」(1827년)의 편육(片肉) 등 4종, 「무자 진작의궤」(1828년)의 편육(片肉) 등 6종, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 편육(片肉) 등 7종, 「무신 진찬의궤」(1848년)의 편육(片肉) 등 4종, 「무진 진찬의궤」(1868년)의 편육(片肉) 등 2종, 「계유 진작의궤」(1873년)의 편육(片肉) 등 5종, 「정축 진찬의궤」(1877년)의 편육(片肉) 등 4종, 「정해 진찬의궤」(1887년)의 편육(片肉) 등 4종, 「임진 진찬의궤」(1892년)의 편육(片肉) 등 6종, 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 편육(片肉) 등 4종, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 편육(片肉) 등 7종, 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 편육(片肉) 등 7종, 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 편육(片肉) 등 7종, 모두 68종, 총 70종이 소개되었다.

편육류의 종류로 ‘편육(片肉)’은 14권의 문헌에서 소개되었으며, ‘우태울편육(牛胎栗片肉)’은 4권의 문헌에서 소개되었다. 숙편류의 종류 가운데 ‘저육숙편(猪肉熟片)’은 13권의 문헌에서, ‘우육숙편(牛肉熟片)’은 12권의 문헌에서, ‘양육숙편(羊肉熟片)’은 11권의 문헌에서, ‘계육숙편(鷄肉熟片)’은 6권의 문헌에서, ‘양숙편(月羊

熟片)’은 5권의 문헌에서, ‘우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片)’은 4권의 문헌에서, ‘생선숙편(生鮮熟片)’은 1권의 문헌에서 소개되었다.

편육류의 종류가 가장 많이 나타난 것은 「기축 진찬의궤」(1829년), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)에서 7종 기록되었다. 그 뒤를 이어 「무자 진작의궤」(1828년), 「임진 진찬의궤」(1892년)에서 6종, 「계유 진작의궤」(1873년)에서 5종, 「정해 정례의궤」(1827년), 「무신 진찬의궤」(1848년), 「정축 진찬의궤」(1877년), 「정해 진찬의궤」(1887년), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)에서 4종, 「기해 진연의궤」(1719년)와 「무진 진찬의궤」(1868년)에서 2종, 「원행음묘정리의궤」(1795년)에서 1종 순으로 나타났다.

조선왕조 궁중음식 중 편육류의 종류에는 편육(片肉), 저육숙편(猪肉熟片), 우육숙편(牛肉熟片), 양육숙편(羊肉熟片), 계육숙편(鷄肉熟片), 양육숙편(月羊熟片), 우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片), 우태울편육(牛胎栗片肉), 생선숙편(生鮮熟片)으로 나타났다.

편육류의 종류 가운데 가장 많이 궁중 연회상에 올려진 것은 ‘편육(片肉)’으로 20% 차지하였으며, 그 다음으로는 ‘저육숙편(猪肉熟片)’이 18.6%, ‘우육숙편(牛肉熟片)’이 17.1%, ‘양육숙편(羊肉熟片)’이 15.7%, ‘계육숙편(鷄肉熟片)’이 8.6%, ‘양숙편(月羊熟片)’이 7.2%, ‘우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片)’과 ‘우태울편육(牛胎栗片肉)’이 각각 5.7%, ‘생선숙편(生鮮熟片)’이 1.4% 순으로 나타났다.

즉 편육류에 사용된 주재료는 소고기와 돼지고기가 55.7%로 가장 많았고 양고기 15.7%, 닭고기 8.6%, 소위(月羊) 7.2%, 소 혀와 소 불알이 각각 5.7%, 생선 1.4% 순으로 사용되었음을 알 수 있었다.

#### 1. 조선왕조 궁중음식 중 편육의 종류

조선왕조 궁중의궤에 소개된 ‘편육’은 「기해 진연의궤」(1719년)를 제외한 「원행음묘정리의궤」(1795년) 이후 의궤 14권의 문헌에서 소개되었다.

우태울편육은 「임진 진찬의궤」(1892년), 「신축

진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월) 4권의 문헌에서 소개되었다.

조선왕조 궁중음식 중 ‘편육’의 종류와 재료구성은 <Table 2>와 같다.

궁중에서 만든 ‘편육’에는 양지두(陽支頭)를 이용한 ‘양지머리편육’, 저두(豬頭)를 이용한 ‘돼지머리편육’, 저태(豬胎)를 이용한 ‘돼지안집편육’, 저육(豬肉)을 이용한 ‘돼지고기편육’, 업지윤을 이용한 ‘소고기편육’, 우태(牛胎)를 이용한 ‘우태울편육(牛胎粟片肉)’, 우두(牛頭)를 이용한 ‘소머리편육’ 등이 있었다.

소고기(양지머리) 편육은 ‘소고기(양지머리)를 씻어서 물을 넉넉히 붓고 삶아 적당히 삶아졌을 때에 건져서 깨끗한 보재기에 싸서 무거운 것으로 눌러 놓는다’(34)고 하였다.

저두(豬頭)를 이용한 ‘돼지머리편육’은 돼지머리를 잘라 냄비에 삶는다. 고기가 익으면 뼈를 발라내고 양념하여 보재기에 싸서 눌러 식힌다. 고기가 모양이 잡히면 얇은 편으로 썬다(35). 저육(豬肉)을 이용한 ‘돼지고기편육’은 돼지고기를 끓는 물에 넣고 삶다가 피가 나오지 않을 때에 건져서 식힌다. 식은 돼지고기를 얇게 썰어 접시에 담아낸다(36).

‘편육’에 가장 많이 사용된 재료는 양지두(陽支頭) 25회, 업지윤 9회, 저태(豬胎) 6회, 저두(豬頭) 4회, 우태(牛胎) 3회, 저육(豬肉)과 저각 각각 2회, 우태울(牛胎粟)과 우두(牛頭)와 저간(豬肝)이 각각 1회 소개되었다. 즉 편육감으로 가장 많이 사용된 재료는 양지두(陽支頭) 46.3%였으며, 그 뒤로 업지윤 16.6%, 저태(豬胎) 11.1%, 저두(豬頭) 7.4%, 우태(牛胎) 5.5%, 저육(豬肉)과 저각 각 3.7%, 우태울(牛胎粟)과 우두(牛頭)와 저간(豬肝)이 각 1.9% 순으로 나타났다.

편육감으로 양지두(陽支頭)는 연구한 의궤 모두에서 기록된 것에 반해 우두(牛頭, 소머리)는 「무신 진찬의궤」(1868년)에 단 한번 편육감으로 소개되었다.

편육은 「계유 진작의궤」(1873년) 의궤까지 양지두와 함께 돼지 부위인 저태(豬胎), 저두(豬頭), 저육(豬肉), 저각, 저간(豬肝)이 함께 공존하였으며, 「정축 진찬의궤」(1877년)이후의 ‘편육’에는 돼지 부위는 사라지고 소 부위인 양지두(陽支頭), 업지윤, 우태(牛胎)가 편육에 사용된 것을 알 수 있었다.

## 2. 조선왕조 궁중음식 중 숙편(熟片)의 종류

숙편(熟片)은 편육과 비슷한 것으로서 편육보다 음식재료가 더 다양하게 들어간 요리이다. 편육은 소고기, 돼지고기가 기본재료로 되지만 숙편(熟片)은 소고기, 돼지고기 외에 닭고기, 양고기, 생선 등도 주된 재료로 쓰이었다(37).

조선왕조 궁중음식 숙편류(熟片類)는 ‘우육숙편(牛肉熟片)’, ‘저육숙편(豬肉熟片)’, ‘양숙편(月羊熟片)’, ‘계육숙편(鷄肉熟片)’, ‘양육숙편(羊肉熟片)’, ‘기타’로 분류하였다.

### 1) 우육숙편(牛肉熟片)

‘우육숙편(牛肉熟片)’은 양지두(陽支頭, 양지머리)로 만든 숙편(熟片)이다.

‘우육숙편(牛肉熟片)’은 「정해 정례의궤」(1827년), 「무자 진작의궤」(1828년), 「기축 진찬의궤」(1829년), 「무신 진찬의궤」(1848년), 「계유 진작의궤」(1873년), 「정축 진찬의궤」(1877년), 「정해 진찬의궤」(1887년), 「임진 진찬의궤」(1892년), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월) 모두 의궤 12책에서 소개되었다. ‘우육숙편(牛肉熟片)’의 종류는 <Table 3>과 같다.

「정해 정례의궤」(1827년)와 「무자 진작의궤」(1828년)와 「기축 진찬의궤」(1829년)에서 ‘우육숙편(牛肉熟片)’의 재료 구성은 양지두(陽支頭, 양지머리) 4부·간장 4합·초 2합·실백자(實柏子, 잣) 6석으로 보아 양지두(陽支頭)로 ‘우육숙편’을 만들고 간장·초·실백자로 초간장을 만들어 곁들인 것으로 보여진다. 「무신 진찬의궤」(1848년)와 「정축 진찬의궤」(1877년)와 「정해 진찬의궤」(1887년)에서 ‘우육숙편(牛肉熟片)’의 재료구성은 양지두 2부·간장 2합·초 1합·실백자 3석으로 보아 위의 것과 재료 배합의 비율은 동일한 것을 알 수 있었다.

「계유 진작의궤」(1873년)을 제외한 「정해 정례의궤」(1827년)부터 「정해 진찬의궤」(1887년)까지 간장·초·실백자 즉 초간장이 반드시 들어가 있었으나 「임진 진찬의궤」(1892년) 이후에는 양지두(陽支頭)만 기록되어 있었고 간장·초·실백자는 표기되어 있지

않았다.

「기축 진찬의례」(1829년)에서는 양지두(陽支頭)와 업지윤 각 2부 사용되었고, 「무신 진찬의례」(1848년)와 「정축 진찬의례」(1877년)와 「정해 진찬의례」(1887년)에서는 양지두 1부와 업지윤 2부가 사용되었다. 즉 진차에서는 양지두와 업지윤의 비율이 1:1, 후차에서는 양지두와 업지윤의 비율이 1:2로 사용되어 ‘우육숙편’을 만든 것을 알 수 있었다.

## 2) 저육숙편(猪肉熟片)과 저숙편(猪熟片)

‘저육숙편(猪肉熟片)’은 돼지고기로, ‘저숙편(猪熟片)’은 돼지다리로 만든 숙편(熟片)이다.

돼지고기 편육은 돼지고기를 끓는 물에 넣고 삶다가 피가 나오지 않을 때 건져서 식힌 후, 돼지고기를 썰어 접시에 담는다(38).

‘저육숙편(猪肉熟片)’은 「정해 정례의례」(1827년), 「무자 진작의례」(1828년), 「기축 진찬의례」(1829년), 「무신 진찬의례」(1848년), 「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) 모두 의례 12책에서, ‘저숙편(猪熟片)’은 「무진 진찬의례」(1868년) 의례 1책에서, 총 의례 13책에서 소개되었다.

‘저육숙편(猪肉熟片)’의 종류는 <Table 4>와 같다.

‘저육숙편(猪肉熟片)’에 사용되는 저(猪, 돼지)는 「무자 진작의례」(1828년)와 「기축 진찬의례」(1829년)에서는 대저(大猪, 큰돼지) 1구(口) 혹은 2구(口) 사용하였으며, 「무신 진찬의례」(1848년), 「계유 진작의례」(1873년), 「정축 진찬의례」(1877년), 「정해 진찬의례」(1887년)에서는 중저(中猪) 1구(口) 사용되었고, 「임진 진찬의례」(1892년), 「신축 진찬의례」(1901년 5월)에서는 저(猪) 양구(兩口) 사용되었고, 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월)에서는 저(猪) 4구(口) 사용되었다.

‘저숙편(猪熟片)’은 「무진 진찬의례」(1868년)에서만 소개되었으며 재료구성은 저각 2부 였다.

‘저육숙편(猪肉熟片)’의 재료구성은 저(猪)인 반면에 ‘저숙편(猪熟片)’의 재료구성은 저각(猪脚)으로 보아 저

육숙편에서 육(肉, 고기)을 뺀 ‘저숙편(猪熟片)’으로 표기된 것으로 여겨진다

## 3) 양숙편(月羊熟片)

양숙편(月羊熟片)은 양(月羊: 소의 위)으로 만든 숙편이다.

양(月羊)에 대하여 「아언각비」(경약용 1819)에서 다음과 같이 설명하고 있다. 우위(牛胃: 소뱃통, 소양)를 맛이 후하고 음식의 맛있는 것으로 치며 우리나라 풍속에 우위(牛胃)를 양(月羊)이라고 말한다(39)고 하였다.

양숙편(月羊熟片)에 대한 조리법은 「閨壺是議方(규곤시의방)」(안동장씨 원저, 1670년경)에 자세히 소개되어 있으며 다음과 같다.

“양을 거피하여 물을 고부지게 많이 끓여 퍼 놓고 양을 거기에 넣어 잠깐동안 골고루 뒤슬러 내서 칼로 피자(皮子)를 긁으면 회게 된다. 참기름·진간장에 후추·친초로 섞어서 단지에 담고, 혹 가마나 큰 솥에 중현(안치다)하여 물을 붓고 그 단지의 입을 싸 그 물에 중탕하여 삶되 나자리(나질)나 많이 삶아 가장 무르거든 꺼내서 썬다. 죽국을 한소끔 끓여 그릇에 푼 후에 생강과 후춧가루, 달걀 황백지단 부친 것을 둥글둥글 썰어서 고물로 놓는다(40).

‘양숙편’은 「기해 진연의례」(1719년)에는 ‘양숙편(臙熟片)’으로 표기되었고, 「정해 정례의례」(1827년), 「무자 진작의례」(1828년), 「기축 진찬의례」(1829년), 「계유 진작의례」(1873년) 의례 4책에서 ‘양숙편(月羊熟片)’으로 소개되었다. 「무신 진찬의례」(1848년)에서는 ‘양육숙편(月羊肉熟片)’으로 소개되어, 총 의례 6책에서 소개되었다.

‘양숙편(月羊熟片)’의 종류는 <Table 5>와 같다.

‘양숙편’은 「기해 진연의례」(1719년)에서는 ‘양숙편(臙熟片)’으로 표기되었고, 「정해 정례의례」(1827년)와 「기축 진찬의례」(1829년)에서는 ‘양숙편(月羊熟片)’으로 표기되었다. 재료구성은 양·호초말·간장·계란·표고·진유·생간(生羊)·실백자로 동일하였다. 「기해 진연의례」(1719년)와 「기축 진찬의례」(1829년)간 즉 110년 사이에 양(臙)은 양(月羊)으로, 생간(生羊)은 생강(生薑)으로 표기가 변화되었음을 알 수 있었다.

「기축 진찬의례」(1829년)의 양숙편(月羊熟片)의

재료구성은 두 가지 형태로 나타났다. 한 가지는 앞에서 소개하였으며 다른 한가지의 재료구성은 양 1부·간장 2합·계란 6개·실백자 3석·초 3합으로 기록되어져 있다. 초(醋)의 기록으로 보아 초간장으로 여겨진다. 「규곤시의방(閏壺是議方)」(안동장씨 원저, 1670년경)에 기록된 “양을 거피하여 물을 많이 끓여 칼로 피자(皮子)를 굽으면 회게 된 후 참기름·진간장에 후추·친초로 섞어서 단지에 담고 큰 술에 물을 붓고 증탕하여 삶아 가장 무르거든 꺼내서 찐다”처럼 해오던 방식이 「기축진찬의궤」(1829년)에 두 가지 방식이 공존하다가 「계유진작의궤」(1873년)에는 양(月羊) 1부반 만 기록되어진 것으로 보아 양숙편의 조리법이 변화되었음을 보여준다.

#### 4) 계육숙편(鷄肉熟片), 연계숙편(軟鷄熟片)

닭을 이용한 숙편으로는 ‘계육숙편(鷄肉熟片, 닭고기숙편)’, ‘연계숙편(軟鷄熟片, 연한 닭고기숙편)’이 소개되었다.

‘계육숙편(鷄肉熟片)’은 진계(陳鷄, 목은닭)로 만들며 ‘연계숙편(軟鷄熟片)’은 연계(軟鷄, 연한닭)로 만들어졌다. 닭편육은 검정닭을 끓는 물에 과와 마늘을 넣고 삶아 익으면 뼈를 뽑아내고 편으로 썰어 양념 간장을 곁들인다(41)고 하였다.

‘계육숙편(鷄肉熟片)’은 「무자진작의궤」(1828년), 「기축진찬의궤」(1829년), 「신축진연의궤」(1901년 7월), 「임인진찬의궤」(1902년 4월), 「임인진연의궤」(1902년 11월) 모두 의궤 5책에서 소개되었으며, ‘연계숙편(軟鷄熟片)’은 「기축진찬의궤」(1829년)에서 기록되어져, 총 의궤 6책에서 소개되었다.

닭을 이용한 ‘계육숙편(鷄肉熟片)’과 ‘연계숙편(軟鷄熟片)’의 종류는 <Table 6>과 같다.

‘계육숙편’의 재료구성은 단순히 진계(陳鷄, 목은 닭) 한 가지 재료만 기록되었으나, ‘연계숙편’의 재료구성은 연계 4수(首), 계란 3개, 진말 1승, 실백자 5석, 생강진유 각 1합, 표고간장 각 3합, 호초말 3석으로 보아 양념간장이 곁들여진 것으로 보여진다.

#### 5) 양육숙편(羊肉熟片, 양고기 편육)

양(羊)을 이용한 ‘양육숙편’은 「무자진작의궤」(1828년), 「기축진찬의궤」(1829년), 「계유진작의궤」(1873년), 「정축진찬의궤」(1877년), 「정해진찬의궤」(1887년), 「임진진찬의궤」(1892년), 「신축진찬의궤」(1901년 5월), 「신축진연의궤」(1901년 7월), 「임인진찬의궤」(1902년 4월), 「임인진연의궤」(1902년 11월) 모두 의궤 10책에서 소개되었다.

‘양육숙편(羊肉熟片)’의 종류는 <Table 7>과 같다.

‘양육숙편(羊肉熟片)’에 사용된 양(羊)은 대부분 중양(中羊)을 사용하였고 「계유진작의궤」(1873년)에서만 대양(大羊)은 1구(口) 사용되었다.

「임진진찬의궤」(1892년) 의궤에서는 양(羊) 6구(口)로 표기되었는데 「신축진찬의궤」(1901년 5월)부터 「임인진연의궤」(1902년 11월)까지는 중양(中羊) 혹은 대양(大羊)이라 표기하지 않고 양(中羊)으로 기록되어 있는 것으로 보아 양(羊)이라 표기한 것은 대체로 중양(中羊)을 의미함을 알 수 있었다.

「무신진찬의궤」(1848년)의 ‘양육숙편(月羊肉熟片)’의 재료구성은 중양(中羊) 2구(口)였다. 여기서 ‘양육숙편(月羊肉熟片)’의 양(月羊)은 양(羊)을 잘못 표기된 것으로 여겨져 본 연구에서는 1848년 양육숙편(月羊肉熟片)을 양육숙편(羊肉熟片)에 포함시켜 분석하였다.

#### 6) 기타

생선숙편(生鮮熟片)은 「기해진연의궤」(1719년)에 소개되었다. 우설우낭으로 만든 우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片)은 임진진찬의궤(1892년), 「신축진연의궤」(1901년 7월), 「임인진찬의궤」(1902년 4월), 「임인진연의궤」(1902년 11월) 모두 의궤 4책에서 소개되었다.

기타 숙편(熟片)의 종류는 <Table 8>과 같다.

김상보(42)는 숙종대왕이 연회때 잠수신 이 ‘생선숙편(生鮮熟片)’은 이후 생선문주(生鮮紋珠)라는 세련된 음식명으로 변모되어 등장한다고 하였다. 생선숙편(生鮮熟片)의 재료는 대생선 3미, 진유 3합, 녹말 1승5합, 실백자 5석, 간장 3합으로 구성되었다. 생선숙편(생선목)은 생선 으갠 것에 녹말·참기름·간장을 넣고 차지게 섞어 틀에 넣어 쪄낸 다음 이것을 편(片)으로 잘라 잣가루를 넣은 간장에 찍어 먹는 음식이다(43).

‘우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片)’은 소혀 혹은 소낭을 깨끗이 씻어서 물을 넉넉히 붓고 삶은 숙편(熟片)이다.

「임진 진찬의례」(1892년)에서는 우설(牛舌)과 우낭(牛囊)으로 구성되었으며, 「신축 진연의례」(1901년 7월)와 「임인 진찬의례」(1902년 4월)와 「임인 진연의례」(1902년 11월)에서는 우설(牛舌), 우낭(牛囊), 엄지윤으로 구성되었다.

‘우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片)’은 ‘우태울편육(牛胎栗片肉)’과 함께 「임진 진찬의례」(1892년)이후에 같은 문헌에서 소의 태, 소의 혀, 소의 불알을 이용한 편육과 숙편이 소개된 것으로 보아 소의 다양한 부위를 조리에 사용된 것으로 보여진다.

#### IV. 요약 및 결론

조선왕조 궁중음식 중 편육(片肉)에 대하여 문헌 고찰을 위해 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) 15 책에 수록되어 있는 궁중음식 중 편육류(片肉類)에 대하여 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

1. 조선왕조 궁중의례에 소개된 편육류는 조선시대 중기 「기해 진연의례」(1719년)의 양숙편(臙熟片) 등 2종 소개되었으며, 후기에는 「원행을묘정리의례」(1795년)의 편육(片肉) 1종, 「정해 정례의례」(1827년)의 편육(片肉) 등 4종, 「무자 진작의례」(1828년)의 편육(片肉) 등 6종, 「기축 진찬의례」(1829년)의 편육(片肉) 등 7종, 「무신 진찬의례」(1848년)의 편육(片肉) 등 4종, 「무진 진찬의례」(1868년)의 편육(片肉) 등 2종, 「계유 진작의례」(1873년)의 편육(片肉) 등 5종, 「정축 진찬의례」(1877년)의 편육(片肉) 등 4종, 「정해 진찬의례」(1887년)의 편육(片肉) 등 4종, 「임진 진찬의례」(1892년)의 편육(片肉) 등 6종, 「신축 진찬의례」(1901년 5월)의 편육(片肉) 등 4종, 「신축 진연의례」(1901년 7월)의 편육(片肉) 등 7종, 「임인 진찬의

례」(1902년 4월)의 편육(片肉) 등 7종, 「임인 진연의례」(1902년 11월)의 편육(片肉) 등 7종, 모두 68종, 총 70종이 소개되었다.

편육류의 종류로 ‘편육(片肉)’은 14권의 문헌에서 소개되었으며, ‘우태울편육(牛胎栗片肉)’은 4권의 문헌에서 소개되었다. 숙편류의 종류 가운데 ‘저육숙편(猪肉熟片)’은 13권의 문헌에서, ‘우육숙편(牛肉熟片)’은 12권의 문헌에서, ‘양육숙편(羊肉熟片)’은 11권의 문헌에서, ‘계육숙편(鷄肉熟片)’은 6권의 문헌에서, ‘양숙편(月羊熟片)’은 5권의 문헌에서, ‘우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片)’은 4권의 문헌에서, ‘생선숙편(生鮮熟片)’은 1권의 문헌에서 소개되었다.

편육류의 종류가 가장 많이 기록된 의례는 「기축 진찬의례」(1829년), 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월)에서 7종 기록되었고 그 뒤를 이어 「무자 진작의례」(1828년), 「임진 진찬의례」(1892년)에서 6종, 「계유 진작의례」(1873년)에서 5종, 「정해 정례의례」(1827년), 「무신 진찬의례」(1848년), 「정축 진찬의례」(1877년), 「정해 진찬의례」(1887년), 「신축 진찬의례」(1901년 5월)에서 4종, 「기해 진연의례」(1719년)와 「무진 진찬의례」(1868년)에서 2종, 「원행을묘정리의례」(1795년)에서 1종 순으로 나타났다.

조선왕조 궁중음식 중 편육류에서 ‘편육(片肉)’이 20%로 가장 많이 소개되었고, ‘저육숙편(猪肉熟片)’ 18.6%, ‘우육숙편(牛肉熟片)’ 17.1%, ‘양육숙편(羊肉熟片)’ 15.7%, ‘계육숙편(鷄肉熟片)’ 8.6%, ‘양숙편(月羊熟片)’ 7.2%, ‘우설우낭숙편(牛舌牛囊熟片)’과 ‘우태울편육(牛胎栗片肉)’이 각각 5.7%, ‘생선숙편(生鮮熟片)’이 1.4% 순으로 나타났다.

2. 궁중에서 만든 ‘편육’에는 양지두(陽支頭, 양지머리)를 이용한 ‘양지머리편육’, 저두(猪頭, 돼지머리)를 이용한 ‘돼지머리편육’, 저태(猪胎)를 이용한 ‘돼지안집편육’, 저육(猪肉, 돼지고기)을 이용한 ‘돼지고기편육’, 엄지윤을 이용한 ‘소고기편육’, 우태(牛胎)를 이용한 ‘우태울편육(牛胎栗片肉)’, 우두(牛頭)를 이용한 ‘소머리편

육' 등이 있었다.

'편육'에 가장 많이 사용된 재료는 양지두(陽支頭) 25회, 업지운 9회, 저태(豬胎) 6회, 저두(豬頭) 4회, 우태(牛胎) 3회, 저육(豬肉)과 저각 각각 2회, 우태울(牛胎粟)과 우두(牛頭)와 저간(豬肝)이 각각 1회 소개되었다. 즉 편육감으로 가장 많이 사용된 재료는 양지두(陽支頭) 46.3%였으며, 그 뒤로 업지운 16.6%, 저태(豬胎) 11.1%, 저두(豬頭) 7.4%, 우태(牛胎) 5.5%, 저육(豬肉)과 저각 각 3.7%, 우태울(牛胎粟)과 우두(牛頭)와 저간(豬肝)이 각 1.9% 순으로 나타났다.

편육감으로 양지두(陽支頭)는 연구한 의궤 모두에서 기록된 것에 반해 우두(牛頭, 소머리)는 「무진 진찬의궤」(1868년)에 단 한번 편육감으로 소개되었다.

편육은 「계유 진작의궤」(1873년) 문헌까지 양지두와 함께 돼지 부위인 저태(豬胎), 저두(豬頭), 저육(豬肉), 저각, 저간(豬肝)이 함께 공존하였으며, 「정축 진찬의궤」(1877년)이후의 '편육'에는 돼지 부위는 사라지고 소 부위인 양지두(陽支頭), 업지운, 우태(牛胎)가 편육에 사용된 것을 알 수 있었다.

3. 조선시대 후기에 소 양(月羊)으로 만든 양숙편은 「정축 진찬의궤」(1877년)이후에는 나타나지 않았다. '편육'에서 돼지부위는 사라지고 소 부위인 양지두(陽支頭), 업지운, 우태(牛胎)가 편육에 사용된 것과 같은 시기임을 알 수 있었다.

「임진 진찬의궤」(1892년)이후에는 우설(牛舌, 소 혀), 우낭(牛囊), 우태(牛胎, 소태반)의 재료가 사용된 것을 알 수 있었다.

4. 「임진 진찬의궤」(1892년)이후 저육숙편(豬肉熟片)에서 중저(中豬) 혹은 대저(大豬)라 표기된 것을 저(豬)라고만 표기되었고 양육숙편(羊肉熟片) 중양(中羊) 혹은 대양(大羊)이라 양(羊)이라 표기 하였고 재료구성에는 중양(中羊)이라고 표기되었음을 알 수 있었다.

「무신 진찬의궤」(1848년)의 '양육숙편(月羊肉熟片)'의 재료구성은 중양(中羊) 2구(口)였다. 여기서 '양육숙편(月羊肉熟片)'의 양(月羊)은 양(羊)을 잘못 표기된 것으로 여겨진다.

5. 「규곤시의방(閩壺是議方)」에 기록된 조리법이 「기축 진찬의궤」(1829년)에 두 가지 방법이 공존하다

가 「계유 진작의궤」(1873년)에는 양(月羊) 1부반 만 기록되어 진 것으로 보아 양숙편의 조리법이 변화되었음을 보여준다.

이상과 같이 조선왕조 궁중음식 중 편육류(片肉類)에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 오늘날 우리가 편육의 대표적인 음식으로 생각한 돼지고기 편육은 매우 적었으며 오히려 양지머리편육이 으뜸임을 알 수 있었다. 본 연구의 자료를 기초로 하여 양지머리편육을 비롯한 편육류를 한식 세계화의 메뉴에 활용함으로써 한식 세계화 문화보급을 위한 자료로 식문화에 기여할 수 있기를 기대한다.

## References

- [1] Rue KR, Kim TH, 1992, Historical Review of Beef Recipes I. Beef recipes around gukryu, Journal of Korean culture 7(3)
- [2] Lee SW, 1984, Hankuksilpummunhwasa, Gyomunsa
- [3] Rue KR, Kim TH, 1992, Historical Review of Beef Recipes I. Beef recipes around gukryu, Journal of Korean culture 7(3)
- [4] Sin YS. 2005. Joseonhwangtodaebaekgw(朝鮮鄉土大百科). Singeung P&P(Co.). Seoul
- [5] Han HS, Hwang HS, Lee HK. 1957. Leejogungjeongyoritonggo. Hakchongsa(學叢社)
- [6] Lee SW, 1984, Hankuksilpummunhwasa, Gyomunsa, pp. 119-120
- [7] Yoon SS, 1991, Hankuk Eumsik Yongeo, Mineumsa, p. 239
- [8] Sin YS. 2005. Joseonhwangtodaebaekgw(朝鮮鄉土大百科). Singeung P&P(Co.). Seoul
- [9] Kim CY. 1994. Joseonyori(朝鮮料理). Yegukmunjonghapculpansa
- [10] Sin YS. 2005. Joseonhwangtodaebaekgw(朝鮮鄉土大百科). Singeung P&P(Co.). Seoul
- [11] Yoon SS, 1991, Hankuk Eumsik Yongeo, Mineumsa, p. 239



- [12] Sin YS. 2005. Joseonhwangtodaebaekgw(朝鮮鄉土大百科). Singeung P&P(Co.). Seoul
- [13] Kim TH. 1995. Historical Study of Beef Cooking IV. boiled beef and sliced of boiled beef. Korean J. Dietary Culture. 9(5):499-507
- [14] Lee HG, Yoon SS. 1986. An analytical Studies on Side Dishes in the Royal Parties of Yi Dynasty. Korean J. Dietary Culture. 1(2):101-115
- [15] Lee YJ, Lee HG. 1987. A Bibliographical Study of Moist Cooking Method of Korean Side Dishes. Korean Living Science Research. 23(5):201-222
- [16] Chung RW, Cho Sh, Choi YJ, Kim EM, Won SI, Cha GH, Kim HS, Lee HG. 2007. An Investigation of Side-dishes found in Korean Literatures before the 17th Century. Korean J. Food Cookery Sci. 23(5):731-748
- [17] Kim US, Han MJ. 2008. A Literature Review Examining the Ingredients and Cooking Methods of the Side Dishes in 「Chosunmusangsinsikyori jebub」 (I)-Tang(guk), Changguk, Gigimi, Chigye, Chim, Chorim-Cho, Baeksuk, Hoei, Pyunyook. Korean J. Food Culture. 23(4):427-437
- [18] Kim SB, 2000, Joseon Dynasty Royal Eugwe Food Culture, Suhaksa
- [19] Song BS, Park CR. 2001, 「SukjongjoGihaeJinyeoneuigwe(肅宗朝己亥進宴儀軌)」, Minsokwon(Co.), Seoul
- [20] Wonhaengemyojungrieuigwe(園行乙卯整理儀軌), 1795, Kyujanggak
- [21] *Chunghae Chungraeuigwe*(丁亥 整禮儀軌), 1827, Kyujanggak
- [22] *Muja Jinjakeuigwe*(戊子 進爵儀軌), 1828, Kyujanggak
- [23] *Gichuk Jinchaneuigwe*(己丑 進饌儀軌), 1829, Kyujanggak
- [24] *Musin Jinchaneuigwe*(戊申 進饌儀軌), 1848, Kyujanggak
- [25] *Mujin Jinchaneuigwe*(戊辰 進饌儀軌), 1868, Kyujanggak
- [26] *Kyeyu Jinjakeuigwe*(癸酉 進爵儀軌), 1873, Kyujanggak
- [27] *Chungchuk Jinchaneuigwe*(丁丑 進饌儀軌), 1877, Kyujanggak
- [28] *Chunghae Jinchaneuigwe*(丁亥 進饌儀軌), 1887, Kyujanggak
- [29] *Imjin Jinchaneuigwe*(壬辰 進饌儀軌), 1892, Kyujanggak
- [30] *Sinchuk Jinchaneuigwe*(辛丑 進饌儀軌), 1901년 5월, Kyujanggak
- [31] *Sinchuk Jinyeoneuigwe*(辛丑 進宴儀軌), 1901년 7월, Kyujanggak
- [32] *Imin Jinchaneuigwe*(壬寅 進饌儀軌), 1902년 4월, Kyujanggak
- [33] *Imin Jinyeoneuigwe*(壬寅 進宴儀軌), 1902년 11월, Kyujanggak
- [34] Han HS, Hwang HS, Lee HK. 1957. Leejogungjeongyoritonggo. Hakchongsa(學叢社)
- [35] Kim CY. 1994. Joseonyori(朝鮮料理). Yegukmunjonghapculpana
- [36] Kim CY. 1994. Joseonyori(朝鮮料理). Yegukmunjonghapculpana
- [37] Sin YS. 2005. Joseonhwangtodaebaekgw(朝鮮鄉土大百科). Singeung P&P(Co.). Seoul
- [38] Kim CY. 1994. Joseonyori(朝鮮料理). Yegukmunjonghapculpana
- [39] Jeong YY, 1819, *Aungakbi*(雅言覺非), translated by Kim CK, 1976, Iljisa, Seoul, p. 203
- [40] Andong Jang si(氏), 1670, 「Gyugonsieuibang(閨壺是議方)」, translated by Hwang HS, 1980, Hangukinseoculpana, Seoul
- [41] Kim CY. 1994. Joseonyori(朝鮮料理). Yegukmunjonghapculpana
- [42] Kim SB. 2013. 「Uri Eumsik Munhwa Iyagi」. Bookmarugi. Seoul
- [43] Kim SB. 2013. 「Uri Eumsik Munhwa Iyagi」. Bookmarugi. Seoul

표 1. 조선시대 궁중의궤에 소개된 음식 가운데 편육류의 종류

Table 1. According to the classification of type Pyeonyuk (Joseon dynasty Royal Palace)

시대	문헌	편육류의 분류						기타
		편육(片肉)	숙편(熟片)					
			우육숙편 (牛肉熟片)	저육숙편 (猪肉熟片)	양숙편 (月羊熟片)	계육숙편 (鷄肉熟片)	양육숙편 (羊肉熟片)	
조선 시대 (중기)	기해 진연의궤 (1719년)				臍熟片 (양숙편)			生鮮熟片 (생선숙편)
	원행음묘 정리의궤 (1795년)	片肉(편육)			-			
	정해 정례의궤 (1827년)	片肉(편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	月羊熟片 (양숙편)			
	무자 진작의궤 (1828년)	片肉(편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	月羊熟片 (양숙편)	鷄肉熟片 (계육숙편)	羊肉熟片 (양육숙편)	
	기축 진찬의궤 (1829년)	片肉(편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	月羊熟片 (양숙편)	軟鷄熟片 (연계숙편) 鷄肉熟片 (계육숙편)	羊肉熟片 (양육숙편)	
	무신 진찬의궤 (1848년)	片肉(편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	-	-	月羊肉熟片 (양육숙편)	
	무진 진찬의궤 (1868년)	片肉(편육)	-	猪熟片 (지육숙편)	-	-	-	
	계유 진작의궤 (1873년)	片肉(편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	月羊熟片 (양숙편)	-	羊肉熟片 (양육숙편)	
	정축 진찬의궤 (1877년)	片肉(편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	-	-	羊肉熟片 (양육숙편)	
	정해 진찬의궤 (1887년)	片肉(편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	-	-	羊肉熟片 (양육숙편)	
조선 시대 (후기)	임진 진찬의궤 (1892년)	片肉(편육) 猪肉(저육) 猪胎(저태) 牛胎粟片肉(우태울편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	-		羊肉熟片 (양육숙편)	牛舌牛囊熟片( 우석우낭숙편)
	신축 진찬의궤 (1901년 5월)	片肉猪肉(편육저육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	-	-	羊肉熟片 (양육숙편)	-
	신축 진연의궤 (1901년 7월)	片肉(편육) 猪肉(저육) 牛胎粟片肉(우태울편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	-	鷄肉熟片 (계육숙편)	羊肉熟片 (양육숙편)	牛舌牛囊熟片( 우석우낭숙편)
	임인 진찬의궤 (1902년 4월)	片肉(편육) 猪肉(저육) 片肉猪肉(편육저육) 牛胎粟片肉(우태울편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)	-	鷄肉熟片 (계육숙편)	羊肉熟片 (양육숙편)	牛舌牛囊熟片( 우석우낭숙편)
	임인 진연의궤 (1902년 11월)	片肉(편육) 猪肉(저육) 片肉猪肉(편육저육) 牛胎粟片肉(우태울편육)	牛肉熟片 (우육숙편)	猪肉熟片 (저육숙편)		鷄肉熟片 (계육숙편)	羊肉熟片 (양육숙편)	牛舌牛囊熟片( 우석우낭숙편)

표 2. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 편육의 재료구성

Table 2. The ingredients of Pyeonyuk configuration (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	편육 이름	재료구성
기해 진연의례(1719년)	내용없음	
원행을묘 정리의례(1795년)	片肉(편육)	양지두 2부, 저두(猪頭)저태(猪胎) 각 10부, 저육(猪肉) 4각(脚)
정해 정례의례(1827년)	片肉(편육)	양지두 1부, 저두(猪頭) 4부
		양지두 반부, 저태(猪胎) 3부
		양지두 반부, 저육(猪肉) 반각(脚)
무자 진작의례(1828년)	片肉(편육)	양지두 3부, 저두(猪頭) 10부
		양지두 3부 저간(猪肝) 10부
		양지두 4부
		양지두 1부, 저태 2부
기축 진찬의례(1829년)	片肉(편육)	양지두 2부, 저두 6부, 저태 4부
		양지두 4부
		양지두 1부, 저태(猪胎) 2부
무신 진찬의례(1848년)	片肉(편육)	양지두 5부, 업지윤 7부, 저각 4부, 저태 3부
무진 진찬의례(1868년)	片肉(편육)	양지두(陽支頭) 1부
		우두(牛頭) 1부
계유 진작의례(1873년)	片肉(편육)	양지두(陽支頭) 2부, 저각(猪脚) 6부
		양지두 2부
정축 진찬의례(1877년)	片肉(편육)	양지두 5부
		양지두 3부
정해 진찬의례(1887년)	片肉(편육)	업지윤 반부
		양지두 업지윤 각 10부
		양지두 반부
임진 진찬의례(1892년)	片肉(편육)	우태(牛胎) 4부
		우태(牛胎) 4부
신축 진찬의례(1901년 5월)	片肉(편육)	양지두 4부
		양지두, 업지윤 각 3부
신축 진연의례(1901년 7월)	片肉(편육)	양지두 1/10각
		우태 3부, 업지윤 5부
		우태(牛胎) 3부, 업지윤 5부
임인 진찬의례(1902년 4월)	片肉(편육)	양지두 업지윤 각 4부
		우태(牛胎) 3부, 업지윤 5부
임인 진연의례(1902년 11월)	片肉(편육)	양지두 업지윤 각 4부
		우태 3부, 업지윤 5부

표 3. 조선시대 궁중의례에 소개된 우육숙편(牛肉熟片)의 종류와 재료구성

Table 3. The ingredients of Uyuksukpyeon configuration (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	숙편 명칭	재료 구성
정해 정례의례(1827년)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두(陽支頭) 4부, 간장 4합, 초 2합, 실백자 6석
무자 진작의례(1828년)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두(陽支頭) 4부, 실백자 6석, 초 2합, 간장 4합
기축 진찬의례(1829년)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두(陽支頭) 4부, 간장 4합, 초 2합, 실백자 6석 양지두(陽支頭)업지윤 각 2부
무신 진찬의례(1848년)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 1부, 업지윤 2부 양지두 2부, 간장 2합, 초 1합, 실백자 3석
계유 진작의례(1873년)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 1부
정축 진찬의례(1877년)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 2부, 간장 2합, 초 1합, 실백자 3석 양지두 1부, 업지윤 2부
정해 진찬의례(1887년)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 2부, 간장 2합, 초(醋) 1합, 실백자 3석 양지두 1부, 업지윤 2부
임진 진찬의례(1892년)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 5부
신축 진찬의례(1901년 5월)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 4부
신축 진연의례(1901년 7월)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 10부
임인 진찬의례(1902년 4월)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 10부
임인 진연의례(1902년 11월)	牛肉熟片(우육숙편)	양지두 10부

표 4. 조선시대 궁중의례에 소개된 저육숙편(猪肉熟片)의 종류와 재료구성

Table 4. The ingredients of Jeyuksukpyeon configuration (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	숙편 명칭	재료 구성
정해 정례의례(1827년)	猪肉熟片(저육숙편)	저(猪) 반 척(隻)
무자 진작의례(1828년)	猪肉熟片(저육숙편)	대저(大猪) 2구(口)
기축 진찬의례(1829년)	猪肉熟片(저육숙편)	저(猪) 반반 척(隻) 대저(大猪) 1구(口)
무신 진찬의례(1848년)	猪肉熟片(저육숙편)	중저(中猪) 1구(口)
무진 진찬의례(1868년)	猪熟片(저육숙편)	저각 2부
계유 진작의례(1873년)	猪肉熟片(저육숙편)	중저(中猪) 1구(口)
정축 진찬의례(1877년)	猪肉熟片(저육숙편)	중저(中猪) 1구(口)
정해 진찬의례(1887년)	猪肉熟片(저육숙편)	중저(中猪) 1구(口)
임진 진찬의례(1892년)	猪肉熟片(저육숙편)	저(猪) 양구(兩口)
신축 진찬의례(1901년 5월)	猪肉熟片(저육숙편)	저(猪) 양구(兩口)
신축 진연의례(1901년 7월)	猪肉熟片(저육숙편)	저(猪) 4구(口)
임인 진찬의례(1902년 4월)	猪肉熟片(저육숙편)	저(猪) 4구(口)
임인 진연의례(1902년 11월)	猪肉熟片(저육숙편)	저(猪) 4구(口)

표 5. 조선시대 궁중의례에 소개된 양숙편(月羊熟片)의 종류와 재료구성

Table 5. The ingredients of *Yangsukpyeon* configuration (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	숙편 명칭	재료 구성
기해 진연의례(1719년)	臄熟片(양숙편)	양(臄) 반부, 호초말 1석 간장 2합, 계란 3개, 표고 2량, 진유 5석, 생간(生干) 2진(鎰), 실백자 3석
정해 정례의례(1827년)	月羊熟片(양숙편)	양 1부, 호초말 2합, 간장 4합, 계란 6개, 표고 6량, 진유 1승, 생강 4진(鎰), 실백자 6석
무자 진작의례(1828년)	月羊熟片(양숙편)	양 1부, 간장 4합, 계란 6개, 진유 1승, 실백자 6석
기축 진찬의례(1829년)	月羊熟片(양숙편)	양 반부, 호초말 1합, 간장 2합, 계란 3개, 표고 3합, 진유 5합, 생강 2합, 실백자 3석
		양 1부, 간장 2합, 계란 6개, 실백자 3석, 초 3합
계유 진작의례(1873년)	月羊熟片(양숙편)	양(月羊) 1부반

표 6. 조선시대 궁중의례에 소개된 계육숙편(鷄肉熟片)의 종류와 재료구성

Table 6. The ingredients of *Gyeyuksukpyeon* configuration (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	숙편 명칭	재료 구성
무자 진작의례(1828년)	鷄肉熟片(계육숙편)	진계(陳鷄) 40수(首)
기축 진찬의례(1829년)	軟鷄熟片(연계숙편)	연계 4수(首), 계란 3개, 진말 1승, 실백자 5석, 생강진유 각 1합, 표고간장 각 3합, 호초말 3석
	鷄肉熟片(계육숙편)	진계(陳鷄) 20수(首)
신축 진연의례(1901년 7월)	鷄肉熟片(계육숙편)	진계(陳鷄) 50수(首)
임인 진찬의례(1902년 4월)	鷄肉熟片(계육숙편)	진계(陳鷄) 100수(首)
임인 진연의례(1902년 11월)	鷄肉熟片(계육숙편)	진계(陳鷄) 50수(首)

표 7. 조선시대 궁중의례에 소개된 양육숙편(羊肉熟片)의 종류와 재료구성

Table 7. The ingredients of *Yangyusukpyeon* configuration (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	숙편 명칭	재료 구성
무자 진작의례(1828년)	羊肉熟片(양육숙편)	중양(中羊) 6구(口)
기축 진찬의례(1829년)	羊肉熟片(양육숙편)	중양(中羊) 3구(口)
무신 진찬의례(1848년)	月羊肉熟片(양육숙편)	중양(中羊) 2구(口)
계유 진작의례(1873년)	羊肉熟片(양육숙편)	대양(大羊) 1구(口)
정축 진찬의례(1877년)	羊肉熟片(양육숙편)	중양(中羊) 2구(口)
정해 진찬의례(1887년)	羊肉熟片(양육숙편)	중양(中羊) 2구(口)
임진 진찬의례(1892년)	羊肉熟片(양육숙편)	양(羊) 6구(口)
신축 진찬의례(1901년 5월)	羊肉熟片(양육숙편)	양(中羊) 양구(兩口)
신축 진연의례(1901년 7월)	羊肉熟片(양육숙편)	양(中羊) 5구(五口)
임인 진찬의례(1902년 4월)	羊肉熟片(양육숙편)	양(中羊) 5구(五口)
임인 진연의례(1902년 11월)	羊肉熟片(양육숙편)	양(中羊) 5구(五口)

표 8. 조선시대 궁중의궤에 소개된 기타 숙편(熟片)의 종류와 재료구성

Table 8. Other ingredients consisting of Sukpyeon material (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	숙편 명칭	재료 구성
기해 진연의궤(1719년)	生鮮熟片(생선숙편)	대생선 3미, 진유 3합, 녹말 1승5합, 실백자 5석, 간장 3합
임진 진찬의궤(1892년)	牛舌牛囊熟片(우설우낭숙편)	우설(牛舌) 30부, 우낭(牛囊) 50부
신축 진연의궤(1901년 7월)	牛舌牛囊熟片(우설우낭숙편)	우설(牛舌) 15부, 우낭(牛囊) 20부, 엽지윤 5부
임인 진찬의궤(1902년 4월)	牛舌牛囊熟片(우설우낭숙편)	우설(牛舌) 15부, 우낭(牛囊) 10부, 엽지윤 5부, 우설 8부, 우낭 20부, 엽지윤 5부
임인 진연의궤(1902년 11월)	牛舌牛囊熟片(우설우낭숙편)	우설(牛舌) 15부, 우낭(牛囊) 10부, 엽지윤 5부