

# 기축진찬의궤(己丑進饌儀軌)의 상차림에 관한 문헌적 연구 - 자경전정일진별행과(慈慶殿正日進別行果)를 중심으로 -

김하윤<sup>1</sup> · 양진석<sup>2</sup> · 김명희<sup>3,\*</sup>  
<sup>1</sup>경기대학교, <sup>2</sup>서울대학교, <sup>3</sup>경기대학교

## Literature Review of *GichukJinchanEuigwe* Table Setting with Focus on *JagyeongjeonJeongilJinbyulhangua*

Hayun Kim<sup>1</sup>, Jinsuk Yang<sup>2</sup>, Myunghee Kim<sup>3,\*</sup>

<sup>1</sup>Department of Graduate School of Education, Kyonggi University, Korea

<sup>2</sup>Kyujianggak Seoul University, Korea

<sup>3</sup>Department of Culinary and Food Service kyonggi University, Korea

### Abstract

*GichukJinchanEuigwe* is a celebration of King Soonjo's 40th birthday and 30th accession to the throne. The Royal banquet was carried out on February 9th *MunggungunJinchan* and *JagyeongjeonJeongilJinchan* 3 days later. *JagyeongjeonJeongilJinbyulhangua* is located beside *JagyeongjeonJinchanan*. The banquet table setting, table, dish level, and table type are different according to royal hierarchy class. *Jinbulhangua* is served to only the king, queen, crown prince, crown princess, and Myongon princess. The number of *JagyeongjeonJinchanan* served was as follows: king 30 plates, crown prince 20 plates, and Myongon princess 15 plates. Tableware used were brassware and pottery.

Key Words: *GichukJinchanEuigwe*, royal banquet, *Jinbulhangua*, banquet table setting

## 1. 서 론

*SoonjoGichukJinchanEuigwe* (순조기축진찬의궤; 純祖己丑進饌儀軌)는 Prince Hyomyeng (효명세자; 孝明世子, 1809-1830)가 *Soonjo* (순조; 純祖, 1790-1834)의 40세 생신과 즉위 30년을 경축하기 위하여 임금(순조)에게 연향을 올린 연회에 대한 기록이다. 순조대에는 궁중 잔치가 여러 차례 거행되었다. 영·정조 대에는 근검을 강조하여 왕실의 행사가 많이 축소되었지만, 순조대 이후 왕실의 위엄을 살리기 위하여 연회의 규모는 점점 커졌다. 궁중의 연회는 남자들만 참석하는 *Oejinchan* (외진찬; 外進饌, 외연), 여자들까지 참석하는 *Najinchan* (내진찬; 內進饌, 내연)이 있는데 기축진찬의궤에는 내연과 외연이 같이 실려 있다. 외진찬이란 백관이 왕에게 올리는 연향이고, 내진찬(내연)이란 대왕대비, 왕대비, 중궁전에 올리는 연향이었다. 이중 기축년 2월 12일에 치러진 진찬은 내진찬으로, 2월 9일에 외진찬을 치루고 3일 후인 2월 12일 *Jagyeongjeon* (자경전) 내진찬이 치루어 졌다.

*Byulhangua* (별행과)는 찬안상이라는 큰 상 옆에 바로 붙여놓은 별도의 원형상으로 찬안상 옆에 곁들여 차려진 상차

림이다. 기축진찬의궤에 기록되어진 별행과는 대전, 내진헌, 세자궁 세자빈궁, 명은 공주의 별행과가 기록되었고, 이외의 사람에게 별행과는 제공되지 않았다. 이를 통하여 지위(위계)에 따른 상차림의 종류는 물론 연회 날 진행하는 별상에도 차이가 있었음을 알 수 있다.

자경전 진찬시 내 숙설소는 '대전진어찬안'이란 큰상을 준비하고, 주원 내숙설소에서 별행과를 준비하였는데 주원 내숙설소는 별행과 이외에도, 의식의 순서에 따라 미수, 염수, 소선, 대선, 탕, 만두를 준비하였다. 이들 음식들은 의주의 순서에 따라 연회장에 차려졌다가 물려졌다 했다. 본 논문에서는 주원 내숙설소에서 준비한 별행과의 상차림과 음식의 종류, 조리법, 지위에 따른 별행과의 차이와 *Sangwaha* (상화; 床花)에 대하여 알아보고자 한다.

## II. 연구 내용 및 방법

본 연구는 *Gichuk Jinchan Euigwe* (기축진찬의궤)의 문헌 중 찬품과 상화를 위주로 분석하였다. 또한 기축 진찬의궤에서의 위계별 별행과의 상차림의 차이와 상화의 종류 및 의

\*Corresponding author: Myunghee Kim, Department of Culinary and Food Service, Kyonggi University, Gwanggyun-ro, Yeongtong-gu, Suwon-si, Gyeonggi-do, Korea Tel: 82-31-249-9532 Fax: 82-31-249-9532 E-mail: mkim@kyonggi.ac.kr

미를 비교 분석 하였다. 자료 분석에 사용된 문헌은 「기축진찬의례」 중 별행과에 대한 찬품과 상화를 분석하였다. 고문헌과 The latter part of Joseon Royal Banquet Culture (The Academy of Korea Studies, 2003), *Joseon Dynasty Royal Banquet Euigwe Food* (Kim SB, 1994) 통하여, 별행과에 대한 문헌적 정의와 변화를 살펴보았다. 각종 조리법은 고조리서와 고조리서를 재현한 국내 서적들과 논문 등을 참고로 고찰하였다.

### III. 결과 및 고찰

#### 1. 별행과(別行果)

별행과(別行果)란 진찬안(進饌案) 옆에 놓았던 별도의 음식상이다. 별행과는 의례에 진별행과(進別行果)로 표기되었는데 여기서 쓰이는 進(진)은 올리다는 뜻을 의미하므로, 본문에서는 명칭을 지칭할 때는 진별행과(進別行果)라 기입하고 설명할 때에는 ‘진(進)’자를 빼고 별행과(別行果)라 용어를 사용하였다.

기축년 진찬에서 찬안상은 주칠찬안 6좌(朱漆饌案: 붉은색 칠을 한 상으로 다리가 6개 임)를 사용하였고, 별행과 상은 원형의 상을 사용하였다. 대전(왕)과 내진헌(왕비)의 별행과는 진찬안 양 옆으로 좌·우 두 개의 별행과 상이 올리며, 그 이하 세자궁, 세자빈궁, 명은 공주에게는 진찬안 옆에 한 상만 올렸다.

연회에서 상차림 중 찬안상은 미리 차린 것이고 별행과는 계속되는 연회의 술의 현수에 따라 순차적으로 배선되는 상차림이다. 연회 진행 중에 왕이나 왕족은 고임상인 진어찬안에 차려진 음식을 드시는 게 아니라, 별도 마련하여 올리는 별찬안이나 술잔을 올리면서 내는 진어미수, 진소선, 진대선, 진탕, 진만두 등을 드셨다.

조선후기 궁중연향문화 1권에 경오년 풍정도감의례에는 “연상·우협상·좌협상에 사화(絲花)와 봉(鳳)을 구비한다”라고 쓰인 것으로 보아 우협상과 좌협상이 조선 후기의 별행과임을 짐작할 수 있다. 또한 조선 중기 Injo (인조) 8년(1630)년의 진풍정에서 우협상·연상·좌협상·면협상으로 상이 구성되었지만 Hyojong (효종) 9년(1657) 왕대비께 올리는 진풍정을 진연으로 축소시키면서 우협상·연상·좌협상을 하나로 축소하여 연상 또는 과상(果床)이라고 하였다. 이러면서 면협상은 찬안상(饌案床)으로, 우협상(右挾床), 좌협상(左挾床)은 별행과(別行果) 변형된 것이라 볼 수 있고, 임진왜란 이후 예제를 제정비하는 과정에서 Sookong (숙종) 이후 별행과로 바뀌었다고 보고 있다.

기축년 진찬의 별행과는 왕에게 올려졌던 ‘대전진어별행과’, 왕비에게 올렸던 ‘내진헌별행과’ 세자와 세자빈궁에게 올려졌던 ‘세자궁 세자빈궁진별행과’, 명은 공주에게 올려졌던 ‘명은공주 진별행과’가 기록되어 있다.

#### 1) 대전 진어별행과(大殿 進御別行果)

대전 진어별행과는 왕을 위한 별행과로 음식 수는 총 30그릇이었으며, 그릇은 놋그릇과 자기를 사용하였다. 대전의 별행과는 대전을 상징하는 ‘어’자를 붙여 ‘대전 진어별행과’라 불린다. 대전 진어별행과 상은 대전진어찬안 좌우에 2개의 상으로 나누어 협안(挾案: 큰상 곁에 덧붙여 놓은 형태)의 형태로 놓았다. 상화는 상위에 올리는 꽃으로 대전에는 22개가 올라갔다.

기축진찬의례에 대전 진어별행과의 상 종류에 대하여는 따로 언급이 되지 않았다. 하지만 의례에 왕비에게 올려졌던 내진헌 별행과는 대전진어 별행과와 올라가는 찬품의 수와 종류가 같다고 명시되어 있고, 왕비에게는 주칠대원반(朱漆大圓盤)이 올려진 것으로 기록된 것을 미루어 보아 대전진어 별행과에도 주칠대원반이 사용되었으리라 짐작만 할 뿐이다.

조선왕조는 지위에 따라 기용의 칠 색깔을 달리 하고 있었다. 왕은 주칠(朱漆), 왕세자이하 신하는 흑칠(黑漆)이 원칙이었고, 민간에서는 주칠기를 사용해서는 안된다고 경국대전(經國大典)에 명시되어 있다. 주칠은 주홍색을 띠며 주칠대원반은 다리를 균일한 여덟 쪽의 판재를 서로 잇대어 결구하고, 각 쪽의 중심에는 완자문·여의두문 등을 투각하는 등 정성스럽게 제작하여 궁중에서 전용하는 상이다.

#### 2) 내진헌 별행과(內進獻 別行果)

내진헌별행과(內進獻 別行果)는 왕비를 위한 별행과로 대전진어별행과와 마찬가지로 찬품, 그릇 수, 기명이 모두 같고 주칠 대원반을 사용하였다. 이하에서 내진헌별행과는 대전진어별행과와 같았으므로 언급을 생략하였다.

#### 3) 세자궁세자빈궁 진별행과(世子宮世子嬪宮 進別行果)

세자궁 세자빈궁에게 올려졌던 세자궁세자빈궁 별행과 세자에게 한상, 세자빈에게 한상 각각 올려졌다. 각각 올라가는 찬품의 수는 20그릇으로 놋그릇과 자기를 사용하였고, 대전과 마찬가지로 찬안과 함께 차려졌다. 다만 대전에는 좌우 두 개의 별행과가 있었지만 세자궁 세자빈궁에는 한 개의 별행과만 있었다.

세자궁 세자빈궁상의 상화는 대전보다 많은 28개의 상화가 올라갔지만 상이 2상인 것을 감안하면 14개 올려진 것이라 볼 수 있다.

#### 4) 명은공주 진별행과(明溫公主 進別行果)

명은공주(明溫公主, 1810-1832)는 순조와 순원왕후 사이의 장녀로 효명세자의 누이이다. 의례의 상차림 기록 순서로 보면 대전, 내진헌, 세자궁, 세자빈궁 다음의 순서가 명은 공주임을 보면 효명세자가 명은 공주에 대한 예를 다함을 짐작할 수 있다. 명은 공주에게 올려졌던 명은 공주 별행과는 15그릇으로 놋그릇과 자기를 사용하였다고 기록되었는데, 실

제로 기록된 찬의 수는 14기 밖에 되지 않아 원문(기축진찬 의례)에 오류가 있음을 짐작할 수 있다. 상은 흑칠 대원반을 사용하였고, 상화는 10개가 올랐다.

## 2. 진별행과의 찬품(進別行果 饌品)

찬품을 살펴보면 의례의 기록 순서에 따라 면류, 과정류, 과일류, 음청류, 탕류, 찬물류로 나누어 볼 수 있다. 의례에 음식의 종류는 따로 나누어 놓은 것은 아니지만, 의례에 기록되어진 순서상으로 보면 6가지의 순서대로 기록되었고, 기록된 음식의 순서에 맞는 종류별로 필자가 6가지로 분류하였다.

### 1) Noodle (면류; 麪類)

면(麪)류에는 면(국수)을 올렸는데, 메밀가루2되, 쇠고기안심1/4부, 간장5홉, 후춧가루1작이 사용되었고, 대전, 세자궁, 명은 공주 모두 동일한 양의 재료가 사용되었다고 기록되었다. 재료를 보면 의례 원문에는 메밀가루는 목말(木末)로, 쇠고기는 우내심육(牛內心肉)은 안심, 후춧가루는 호초말(胡椒末)이라고 쓰였다. 세자와 세자빈궁의 진별행과는 두상의 사용량이 기록되어졌는데, 대전과 명은공주 같이 1인 동량을 비교하기 위하여 한상의 양으로 비교하였다. 시의전서(是議 全書: 1815년경)에 따르면 국수를 만드는 방법은 메밀가루에 일절 잡것이 들어가지 않게 하고, 온면은 고기장국에 국수를 뜨겁게 데워말아 낸다고 하였다. 진찬이 2월에 거행되었으므로 메밀 온면의 형태로 면이 올려 졌을 것이다.

### 2) Gwajeong(과정류; 果正類)

과정류란 조과류라고 하기도 하며 쌀이나 밀 등의 곡물가루에 꿀, 엿, 설탕 등을 넣고 반죽하여 기름에 튀기거나 과일, 열매, 식물의 뿌리 등을 꿀로 조리거나 버무려서 굳혀서 만든 과자이다. 생과는 아니지만 밀이나 쌀을 가공하여 만든 과일의 대용품이라는 뜻을 가지고 있다.

과정류는 유밀과류, 유과류, 산자류, 다식류, 정과류, 속실과류, 과편류 등으로 나뉠 수 있는데 순조 기축년 진별행과에서는 유밀과류와 다식류가 올려졌다. 기축진찬 별행과에 올려진 과정류 종류는 정과, 한과, 다식류로 대전에는 소약과(小藥果), 홍세한과(紅細漢果), 백세한과(白細漢果), 홍은정과(紅銀正果), 백은정과(白銀正果), 녹말다식(綠末茶食), 송화다식(松花茶食)이 올려졌다. 세자에게는 소약과(小藥果)와 홍백세한과(紅白細漢果)라고해서 한상에 홍세한과와 백세한과가 같이, 홍백은정과(紅白銀正果)라고 홍은정과와 백은정과가 같이 올려졌고, 다식도 각색다식(各色茶食)으로 녹말과 송화다식이 한상에 올라가면서 대전과의 상차림이 차이가 난다. 명은 공주 상에는 소약과와, 홍백세한과, 각색다식 3가지만 올려졌다.

조리서로 전해내려 오는 고서들 중 궁궐의 상차림과 일반

서민들의 음식 중 가장 차이가 많이 나는 것이 과정류인데 들어가는 재료나 색을 입히는 재료가 차이가 많이 난다.

유밀과는 밀가루·꿀·참기름이 기본재료가 되며 이를 반죽하여 기름에 튀겨낸 과정류다. 소약과는 밀가루 반죽을 튀겨내어 계피가루를 섞은 꿀에 증정한 형태이다. 홍세한과와 백세한과는 밀가루에 참기름, 꿀 등을 넣고 반죽하여 튀겨낸 것으로 홍세한과는 지초기름에 튀겨 내어 붉은 색을 내었다. 한과에서 붉은색을 내는데 공통적으로 들어가는 재료로 지초(芝草), 홍취유(紅取油), 풀숨(설면자: 雪綿子)이 있는데, 지초는 기름에 넣으면 붉은 색을 띠는 데 이 기름을 홍취유라 한다. 풀숨(설면자)은 고치를 삶아 늘어놓은 솜으로 기름을 거를 때 쓰였다.

홍백은정과는 홍은정과와 백은정과를 함께 말한 것이며 은정과는 1719년부터 1829년을 마지막으로 연향의례에서 다섯 차례 등장하는데 기본재료는 밀가루, 꿀, 참기름이 되고 있는 것으로 보아 유밀과류에 속하는 것으로 생각된다. 기축년의 은정과 중, 홍은정과 역시 재료에 지초와 홍취유, 설면자가 들어가므로 지초로 색을 내어 튀긴 과(果)임을 알 수 있다. 다식은 꿀을 결합제로 사용하여 가루를 반죽하였으며 잣가루를 다식판에 뿌려 박는 형식이다. 녹말다식에 녹말, 오미자(五味子), 연지(?脂) 등이 이용되었는데 이는 색을 내기 위하여 오미자와 연지가 이용되었을 것으로 추측된다.

### 3) Fruit(과실류; 果實類)

과실류는 대전에는 용안(龍眼), 유자(柚子), 석류(石榴), 배(생리: 生梨, 밤(생울: 生栗, 대추(대조: 大棗), 호도(胡桃), 은행(銀杏) 총 8개가 올랐고, 세자궁에는 용안, 유자, 석류, 배, 밤, 대추 총 6개 명은 공주에게는 4개가 올랐는데 배, 밤, 대추와 함께 대전에 올라가지 않은 꽃감(준시: 躑躅柿)이 올려졌는데 보통 꽃감은 감을 꼬지에 꿰어 말리는데 준시는 감의 껍질을 깎아 납작하게 하여 말리는 것이 준시이다. 보통 꽃감보다 준시가 더 고급이고, 명은 공주에게는 준시가 올려졌다. 이를 보면 상차림 대상의 식성이 많이 반영됨을 알 수 있다.

### 4) Beverage (음청류; 飲淸類)

음청류는 대전에는 수정과(水正果)와 배숙(梨熟: 이숙) 두 가지가 올랐으며, 세자와 명은 공주는 각각 배숙만 올려졌다.

시의전서에 수정과는 건시를 냉수에 담아 놓았다가 불면 생강차를 진하게 달여 붓고 꿀을 타서 먹는다고 하였으나, 기축진찬의 수정과 재료에는 건시나 생강은 들어가지 않고, 흰꿀과 잣만 들어가는 것으로 보아 후기 시대의 수정과와는 다른 형태로 올려졌을 것이라 예상된다. 배숙은 이숙(梨熟)이라고 하여 껍질을 깨끗하게 벗기고 4등분하여 씨는 버리고, 물을 부어 삶다가 꿀을 넣어 푹 삶아 퍼서 식히고 잣을 띄운다 하였다.

5) Soup (탕류; 湯類)

탕류로는 대전에는 칠계탕(七鷄湯), 잡탕(雜湯), 골탕(骨湯), 추복탕(搥卜湯)이, 세자궁에는 잡탕과 골탕, 명은 공주 에게는 잡탕이 올려졌다. 칠계탕은 규합총서에 칠향계(七香鷄)라고 나와 있는데, 살찌고 목은닭의 내장을 씻어 도라지, 생강, 쪽파, 밥, 등을 넣고 항아리에 넣어 끓이는 것이라고 하였는데, 닭에 여러 가지 재료를 넣고 끓여내었을 것이다. 잡탕은 음식방문에 해삼과 생선에 계란을 문혀 지지고, 계란은 부쳐 모나게 썰어 그 위에 얹는다고 하였다. 시의전서에는 양지머리와 갈비를 삶은 국에 내장을 넣고 끓이고, 야채소들은 달걀을 썬 뒤 부쳐내고, 완자도 부쳐내어 위에 넣는다고 하였다.

골탕은 두골(頭骨)을 이용하였고, 추복탕은 말린 전복을 이용하였다.

6) Side dish (찬물류; 饌物類)

찬물류는 대전에는 건치절(乾雉折), 전복절(全鰓折), 문어절(文魚折), 양숙편(胖熟片), 전치수(全雉首), 전복숙(全鰓熟), 각색화양적(各色花陽炙), 어채(漁菜), 총 7가지가 올랐다. 세자를 위한 전에는 건치절, 전복절, 문어절, 전치수, 쇠고기 숙편(牛肉熟片: 우육숙편), 총5가지가 올려졌다. 대전과 세자전을 비교해보면, 세자전 상에 양숙편, 전복숙, 각색화양적, 어채는 올리지 않았고, 대전에 올려지지 않은 쇠고기 숙편이

<Table 1> Jagyeongjeon Jeongil Jinbyulhangua Food, Flower, Plate and Table

	ChanPoom	King	Crown prince	Myongon princess	ingredient	
noodel (면)	noodel (면)	o	o	o	buckwheat flour 2doe, beef tenderloin 1/4boo, soy sauce 5hop, powdered black pepper1jac	
	soyakgwa (소약과)	o	o	o	flour 8doe, candy 1won, honey 3doe, sesame oil 2doe 4hop, cinnamon powder 2hop	
	hongse hangwa (홍세한과)	o			flour 8doe, white rice candy 1geun, jicho 3nyang, honey3doe, sesame oil 2doe 4hop, hongchwiyu 5hop, floss 5don	
	baekse hangwa (백세한과)	o			flour 8doe, white rice candy 1geun, honey 3doe, sesame oil 2doe 4hop	
	hongbaeksehangwa (홍백세한과)		o	o	hongse hangwa : flour 8doe, white rice candy 8 nyang, honey 3doe, sesame oil 2doe 4hop, jicho 1nyang 5don, hongchwiyu 2hop 5jac, floss 2don 5poon. baekse hangwa : flour 8doe, white rice candy 8nyang, honey3doe, sesame oil 2doe 4hop.	
	gwaajeong honggeun jeonggwa (홍은정과)	o			flour 8doe, jicho 4nyang, honey 3doe, sesame oil 2doe 4hop, hongchwiyu 5hop, floss 5don	
	baekeun jeonggwa (백은정과)	o			flour 8doe, honey 3doe, sesame oil 2doe 4hop	
	hongbaek-eun jeonggwa (홍백은정과)		o		honggeun jeonggwa : flour 8doe, honey 3doe, sesame oil2doe 4hop, floss 2nyang, hongchwiyu 2hop 5jac, floss 1don. baekeun jeonggwa : flour 8doe, honey 3doe, sesame oil 2doe 4hop.	
	starch dasik (녹말다식)	o			starch powder 6doe, omija 1doe, rouge 3nyang, white honey 2doe 5hop	
	pine flower dasik (송화다식)	o			pine flower powder 6doe, honey 2doe	
	gaksae dasik (각색다식)		o	o	starch powder · black sesame · pine flower powder · white honey each 4doe, omija 6hop 6jac, rouge 1nyang.	
	fruit	longan (용안)	o	o		longan 3geun
		citron (유자)	o	o		citron 25piece
pomegranate (석류)		o	o		pomegranate 25piece	
pear (배)		o	o	o	pear 15piece	
chestnut (밤)		o	o	o	chestnut 2doe	
jujube (대추)		o	o	o	jujube 2doe	
walnut (호두)		o			walnut 2doe	
ginkgo nut (은행)		o			ginkgo nut 2doe	
dried persimmon (곶감)				o	dried persimmon 100piece, pine nut 5hop	

<Table 1> *Jagyeongjeon Jeongil Jinbyulhangua* Food, Flower, Plate and Table

ChanPoom	King	Crown prince	Myongon princess	ingredient	
beverage	<i>sujeonggwa</i> (수정과)	o		pine nut 3jac, white honey 3hop	
	boiled pear preserve-d in honey (배숙)	o	o	o	pear 15peice, pine nut1doe, pepper 5jac, white honey 1doe 2hop 5jac
soup	<i>Chilgyetang</i> (칠계탕)	o			old layer 2piece, egg 5piece, brain 1boo, reticulum · pork sirloin each 1/4boo, pig fetus 1/2boo, sea cucumber 3piece, dried sea cucumber 5nip, boiled sea cucumber 2piece, gray mullet 1/2mi, bagogari 1tori, starch powder · sesame oil each 5hop, pine nut 3jac, a green pumpkin 1piece, ginger · salt each 1hop, soy source 3hop, powdered black pepper 1jac
	assortment soup (잡탕)	o	o	o	beef sirloin 1/2boo, pheasant · pullet each 1unit, egg 5piece, large gray mullet 1/2mi, flour 1doe, starch powder 7hop, ginger · shiitake · manna lichen each 4hop, sesame oil 3hop, soy source 5hop, pine nut 1hop, powdered black pepper 5jac
	head brain soup (골탕)	o	o		head brain 4boo egg 5piece, ginger · sesame oil each 1hop, soy source 2hop
	dried abalone soup (추복탕)	o			dried abalone 1000piece, old layer 1unit, sesame 5hop, pine nut 3jac, salt 5jac
side dish	dried pheasan slice (건치절)	o	o		dried pheasant 3piece
	dried abalone slice (전복절)	o	o		large abalone 30piece
	dried octopus slice (문어절)	o	o		large octopus 1/2mi
	steamed reticulum (양숙편)	o			reticulum 1/2boo, egg 3piece, pine nut 2jac, ginger · powdered black pepper each 1hop, shiitake 3hop, sesame oil · soy source each 5hop
	pheasant (전치수)	o	o	o	pheasant 5unit, sesame oil · soy source each 2hop, powdered black pepper 3jac
	steamed abalone (전복숙)	o			steamed abalone 1000piece, old layer 1piece, beef tenderloin 1/2boo, pine nut 3jac, soy source · sesame oil each 5hop
	colorful <i>hwayangjeok</i> (각색화양적)	o	o	o	beef tenderloin 1/2boo, hucklebone 5boo, boiled pig table muscle1/4boo, pheasant 2gac, pullet 1unit, egg · balloon flower each 30piece, flour 6hop, starch powder 5hop, pine nut 3gac, ginger · shiitake · soy source each 3hop, sesame oil 7hop, salt 1hop, powdered black pepper 4jac, samsaekjji each 1piece
	<i>Eochae</i> (어채)	o			gray mullet 2mi, reticulum 1/2boo, gonjasoni 1boo, egg10piece, sea cucumber 30piece, boiled sea cucumber 8 piece, starch powder 1doe, pine nut 1hop, ginger · vinegar each 2hop, green onion 1/2 dan, balloon flower 20piece, shiitake 4hop, rouge 1wan, soy source 5hop
	steamed slice beef (쇠고기숙편)		o	o	the brisket of beef 4boo, pine nut 6gac, vinegar 2hop, soy source 4hop
	colorful slice meat (각색절육)			o	pheasant 1unit, large sea cucumber 10piece, octopus1/2mi
Total	30	20	15		
Flower	22	14	10		
Plate	Brass, Ceramics				
Table	King: Beside <i>Chanan</i> (찬안) left and right 2table, table is non record. Queen: Beside <i>Chanan</i> (찬안) left and right 2table, <i>Joochil Dawonban</i> (주칠대원반) Crown prince: table is non record. Myongon princess: <i>Heukchil Dawonban</i> (흑칠대원반). 1 table.				

올라갔는데, 이는 양숙편과 전복숙 대신 쇠고기 숙편이 올린 것이다. 명은 공주의 찬물은 전치수, 각색화양적, 쇠고기 숙편, 각색절육이 올려 졌는데, 대전에 올리지 않았던 쇠고기 숙편과, 각색절육(各色折肉)이 올려졌다. 각색절육은 건치절, 문어절, 전복절을 한 그릇에 담은 것으로 명은 공주에게는 3 가지 절육을 한 그릇에 담아 주었다. 양에 있어서도 대전이나, 세자궁 세자빈궁에는 건치 3마리, 전복 30개, 문어 1/2미가 올라갔는데 명은 공주의 각색절육에는 건치 1마리, 전복 10개, 문어 1/2가 올려졌다. 다른 재료의 양은 1/3으로 줄었는데 문어는 대전과 똑같이 1/2미를 올린 것도 특이한 사항이다.

건치절은 일종의 포의 형태로 말린 꿩을 의미하고, 전복절은 대전복을 문어절을 큰 문어를 이용하였다. 양숙편은 소의 위를 부드럽게 삶아낸 것이다. 전치수(全雉首)는 꿩을 통째로 구워 꿩적을 만든 음식으로 간장이나 소금, 후춧가루 등으로 간을 하여 참기름에 지져낸 음식이다. 전복숙은 시의전서에 보면 큰 전복을 처음 삶은 물은 버리고, 쇠고기·해삼·문어·홍합 등을 넣어, 무르게 고아 건지고, 전복을 잘라 후춧가루·기름·깨소금·꿀 등을 넣어 졸인다고 하였다. 그리고 마지막에 잣가루를 뿌린다고 하였다.

각색화양적은 각각의 재료를 꼬치에 꿰어 밀가루와 계란을 입혀 지져낸 형태이다.

어채는 시의전서에 보면, 흰 파와 미나리를 자르고, 생선은 토막 내어 저미고, 전복과 해삼은 썰어서, 국화잎·표고·느타리·석이와 함께 녹말가루를 무쳐서 끓는 물에 잠깐 삶아 물을 뺀 후 초장에 고춧가루를 타서 쓴다고 하였다. 쇠고기 숙편은 원문에는 우육숙편(牛肉熟片)으로 기재되었는데, 특이하게 대전에는 올라가지 않았고, 세자궁과 명은 공주에게만 올렸다. 쇠고기 숙편이 양지머리를 삶아낸 것으로 별행과에 이를 대체할 만한 비슷한 음식이 없고, 대신 어채나 전복숙이 있는 것으로 보아 순조가 소고기 보다는 해산물을 더 선호한 것으로 유추할 수 있다. 이를 보면 조선시대의 연회 상차림에서 윗전들의 각각의 개인의 취향에 따른 상차림의 노력이 보인 것을 유추할 수 있다.

<Table 2> Flower Type and Number of Jagyeongjeon Jeongil Jinbyulhangua

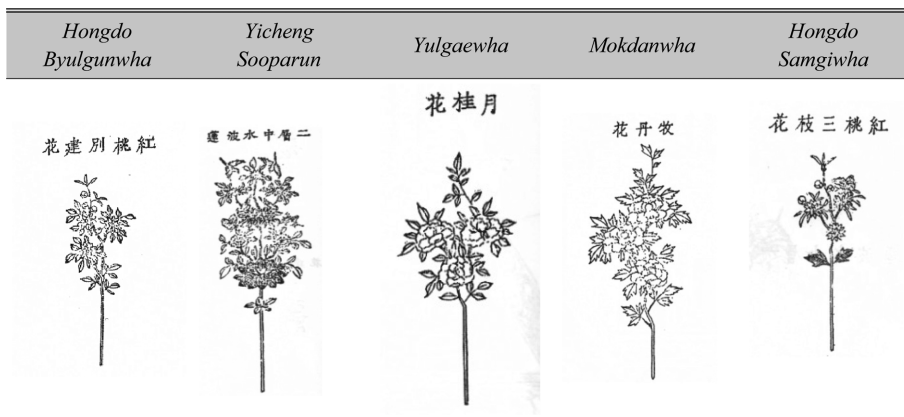
Sangwha (상화) type	King	Crown prince	Myongon princess	Total
<i>Yicheng Sooparun</i> (이층수파련)	1	1	2	3
<i>Mokdamwha</i> (목단화)	8	5	1	14
<i>Yulgaewha</i> (월계화)	5	4	4	13
<i>Hongdo Samgiwha</i> (홍도삼지화)	8	4	-	12
<i>Hongdo Byulgunwha</i> (홍도 별건화)	-	-	3	3
계	22	14	10	46

<Table 1>은 자경 정일 진별행과에 올린 찬품의 종류, 음식의 수, 상화, 기용(쓰여진 기물, 그릇, 상) 등에 대한 표를 정리해 놓은 것이다.

3. 상화(床花)

상화란 진찬의 음식상 위에 꽂아서 올라가는 꽃으로 생화가 아니라 사람이 만든 각양각색의 화려한 꽃이다. 상화는 음식위에 꽂아 올려졌다. 별행과에 사용된 상화의 종류는 이층수파련(二層水波蓮), 목단화(牡丹花, 모란꽃), 월계화(月桂花), 홍도삼지화(紅桃三枝花), 홍도별건화(紅桃別建花)가 총 5종류가 사용되었는데, 대전에는 22개, 세자궁에는 14개, 명은 공주에게는 10개가 올려졌다.

대전에는 이층수파련 1개, 모란꽃 8개, 월계화 5개, 홍도삼지화 8개가 올라갔다. 세자궁 세자빈궁에게는 이층수파련 1개, 모란꽃 5개, 월계화 4개, 홍도삼지화 8개가, 명은 공주 상에는 이층 수파련이 2개, 모란꽃 1개, 월계화 4개, 홍도 별건화 3개를 올렸다. 대전과 세자궁 모두 이층수파련은 하나만 올렸는데 명은 공주에게는 2개가 올라갔고, 홍도삼지화 대신에 홍도별건화가 올라갔다.



<Figure 1> Flower Shape of Jagyeongjeon Jeongil Jinbyulhangua

2층 수과편은 상화의 장식이 2층으로 길게 이루어져있어 다른 상화보다 화려하고, 부귀와 자손번창을 축원하는 의미를 가지고 있다. 이렇게 화려한 꽃을 명은 공주에게 2개를 올린 것을 보면 명은 공주가 왕실에서 대접을 받았음을 짐작할 수 있다. 목단화는 가운데 꽃 3송이가 있고 위·아래 옆으로 나뭇잎을 장식한 형태이고, 부귀영화를 상징한다. 월계화는 목단화보다는 작은 형태로 가운데 세 송이 꽃과 나뭇잎으로 장식되어 있고, 아름다운 청춘을 오래 누린다는 의미를 뜻한다. 홍도 삼지화란 홍도에 줄기가 세 가지 임을 의미한다. 홍도별건화는 꽃잎이 훑날리는 형태를 이루고 있는데 홍도는 불로장수를 상징하는 꽃이며 별건화는 잎이 아주 적게 달린 것을 의미한다고 한다.

<Table 2>는 별행과 상에 올린 대전, 세자궁 세자빈궁, 명은공주에게 올려진 상화의 개수와 종류를 나타낸 것이고, <Figure 1>은 각 상화의 모양을 나타낸 것이다.

#### IV. 요약 및 결론

조선왕조 궁중의례 기축진찬의례의 별행과에 대한 고찰을 살펴보면 다음과 같다. 1829년 순조29년 순조의 40세 생신과, 즉위 30년을 기념하는 기축진찬의례는 2월 9일 명정전 외진찬, 3일 후 2월 12일 자경전 내진찬이 거행되었다. 자경전 내진찬에 각전에 올린 찬안과 함께 올린 상이 별행과이다. 찬안은 연회 전에 미리 차린 음식으로 고임과 장식적인 의미가 크며, 실제로 왕이나 왕족들이 먹는 음식은 별행과나 미수를 드셨다.

찬안과 함께 별행과도 계급에 따른 차등이 있었음을 알 수 있는데, 자경전 내진찬에서 올린 별행과는 대전, 내진헌, 세자궁 세자빈궁, 명은 공주에게만 별행과 상이 올려졌다. 대전에 올린 진어별행과와 내진헌에 올린 진별행과의 음식수와 종류는 모두 같은데, 총 30그릇으로 면류 1그릇, 과절류 7그릇, 과일류 8그릇, 음청류 2그릇, 탕류 4그릇, 찬물류 8그릇을 올렸고 상화는 총 22개가 올렸다.

세자궁과 세자빈궁에 올린 진별행과도 음식수와 종류가 같은데 총 20그릇으로 면류 1그릇, 과절류 4그릇, 과일류 6그릇, 음청류 1그릇, 탕류 2그릇, 찬물류 6그릇을 올렸고 상화를 총 14개가 올렸다.

명은공주는 순조의 장녀로, 별행과에 올린 음식은 총 15그릇으로 면류1그릇, 과절류 3그릇, 과일류 4그릇, 음청류 1그릇, 탕류 1그릇, 찬물류 4그릇이 올렸고 기축진찬의례에는 상화는 총 10개가 올려졌다.

이상으로 본 연구는 궁중연회 상차림 중 별행과에 대하여 깊이 살펴보았다. 이전의 연구들이 주로 조선 후기 고종 시대에 대한 연구가 주를 이루지만, 본 연구는 그 이전인 순조 시대의 연회에 대한 연구를 실시하였다. 또한 이전의 연구가 주로 식재료와 음식의 빈도에 대한 연구가 주를 이루었는데, 본 연구는 별행과에 대한 의미와 역사와 함께 각전에 올리

는 상차림과 상화에 대하여 분석하였다.

본 연구 외에 후속으로 찬안이나 미수 등에 대한 연구를 지속적으로 연구되어야 하겠다. 또한 본 연구가 조선시대의 궁중음식에 대한 시대적인 변화와 흐름에 대한 연구도 활발히 이루어질 수 있는 기초자료가 되길 기대한다.

#### References

- Bang SY, 1939. Joseon Cooking Method. Youlhwadang Publisher, Gyeonggi-Do, Korea, pp 48-66
- Han BJ. 1995. The Historical Study and Standard Traditional Cooking Methods of *Sinsulro*. J. East Asian Soc. Dietary Life., 5(3):317-337
- Han BR, Hwang HS, Han BJ, Jung RN. 2010. Korean Tradition Food Laboratory; Publishers. Gyeonggi-Do, Korea, pp 15-235
- Han BR, Jeong KJ, Lee HG. 2013. Joobangmoon. Publisher, Gyeonggi-Do, Korea, pp 38-78
- Han BY, Kim GY, 2012. Bibliographical Considerations of Cooking Recorded in the 18th Century Document 「*Japji*」. J. Korean Soc. Food Cult., 27(3):304-315
- Han YY. 2005. *Joseon* Dynasty *Euigwe*. Ilsisa; Publishers, Seoul, Korea, pp 15-38
- Junbuin Andong Gang (貞夫人 安東長氏). 「*Umsikdimibang* (飮食知味方)」. In: Han BR, Han BS, Han BJ, editors. 2010. Palace Food laboratory; Publishers, Seoul, Korea, pp 25-80
- Jung HS. 2006. Analysis of the Court Banquet Painting and Its Records in the Late Yi Dynasty. Master's degree thesis, Kyunggi university, Korea, pp 32-58
- Kim AH. 2013. Study on Food Culture of the Royal Banquet in the 『*Soonjo Gichuk Jinchan Euigwe*』. Doctoral degree thesis, Kyunggi university, Korea, pp 17-144
- Kim HJ. 2009. A Study of Chae-hwa for Royal Feasts during the *Chosun* Dynasty. J. Korean Soc. Flower Art., 13(1):1-35
- Kim SB. 1994. *Joseon* Dynasty Royal Banquet *Euigwe* Food. Soohaksa; Publishers, Seoul, Korea. pp 138-254
- Kim SB. 1997. Korean Food Life Culture. Gwangmungak; Publishers, Gyeonggi-Do, Korea, pp 238-302
- Kim SB. 2003. *Joseon* Dynasty Traditional Wedding Ceremony Food Culture. Shinkwang publisher. Seoul, Korea, pp 79-84
- Kim TH. 1995. Historical Study of Beef Cooking. IV Boiled Beef and Sliced of Boiled Beef. J. Korean Soc. Food Cult., 9(5):499-507
- Kim TY, Kim TS. 2003. The Study of *Joseon* Dynasty Royal Flower.(1) -*Hyegyonggung Hong's* 60th Birthday Celebration. The Korea Soc. flower art and Des., 9:38-68
- Kim TY, Kim TS. 2004. The Study of *Joseon* Dynasty Royal Flower (2) -*Mangyeong jun Jeongil Jinchan* Royal

- Flower. The Korea Soc. flower art and Des., 10:323-353
- Lee GC, Chung HM. 1999. A Literature Review on the Origin and the Culinary Characteristics of *Dasik*. J. Korean Soc. Food cult., 14(4):395-403
- Lee GM. 2008. Korea Rice Culture. J. Korean Soc. Food cult., 7(1):181-193
- Lee HG, YoonSS. 1986. An Analytical Studies on Side Dishes in the Royal Parties of Yi Danasty. J. Korean Soc. Food cult., 1(2):101-115
- Lee JS. 1986. Korean Woodcraft. Youlhwadang Publisher. Gyeonggi-Do, Korea, pp 38-41
- Lee YN. 2011. Table-setting Analysis of Royal Parties Based on *Wonhang Uulmyo Jungli Euiguae* in the 18th Century. Doctoral degree thesis, Kyunggi university. Gyeonggi-Do, Korea
- Pinghugak Lee (憑虛閣 李氏). 「*Kyuhapchonseo* (閨閣叢書)」. In: Jung YW editor. 2008. Bojinjea Co., Gyeonggi-Do, Korea
- Pinghugak Lee (憑虛閣 李氏). 「*Booinpilgi* (婦人必知)」. In: Lee HG editor. 2010. Gyomunsa; Publishers, Gyeonggi-Do, Korea
- RyuKL, KimTH. 1992. Historical Study of Beef Cooking II. Cookery of dried Beef Based on Beef. J. Korean Soc. Food cult., 7(3):237-244
- SongBS, JoKA, SongSH, LeeJY. 2007. Korean translations *Gichuk Jinchan Euigwe* No 3. Minsokwon publisher. Seoul, Korea
- SongBS, KimJS. 2007. Korean translations *Gichuk Jinchan Euigwe* No 1. Minsokwon publisher. Seoul, Korea, pp 1-202
- SongBS, KimUJ, LeeJH. 2007. Korean translations *Gichuk Jinchan Euigwe* No 2. Minsokwon publisher, Seoul, Korea, pp 1-372
- The Academy of Korea Studies. 2003. The latter part of *Joseon Royal Banquet Culture*, No 2. Minsokwon publisher, Seoul, Korea, pp 490-752
- The Academy of Korea Studies. 2005. The latter part of *Joseon Royal Banquet Culture*, No 3. Minsokwon publisher, Seoul, Korea, pp 324-531
- Unknown authorship. 1829. 「*Gichuk Jinchan Euigwe* (己丑進饌儀軌)». Seoul University Kyujanggak, Korea
- Unknown authorship. 「*Siuijeonseo* (是議全書)». In: Lee HG et al. 11 editor, 2004. Shinkwang publisher, Seoul, Korea

---

Received February 9, 2015; revised April 6, 2015; accepted April 6, 2015