

<http://dx.doi.org/10.17703/JCCT.2015.1.3.1>

JCCT 2015-8-1

## 조선왕조 궁중음식(宮中飲食) 중 화양적(花陽炙)의 문헌적 고찰

### A Literature Review on the *Hwayangjeok* in the Royal Cuisine of *Joseon* Dynasty

오순덕\*

Oh, Soonduk\*

**요 약** 조선시대 의궤 16책에 수록되어 있는 궁중음식 중 화양적(花陽炙)에 대하여 문헌 고찰하였다. 황적과 잡적이 어우러진 화양적이 35.2%로 가장 높았으며, 황적화양적 16.7%, 생복화양적(生鰓花陽炙),과 락제화양적(絡蹄花陽炙)이 각각 11.1%, 어화양적(魚花陽炙) 9.3%, 동과화양적(冬菰花陽炙) 5.6%, 천엽화양적과 양화양적(羊花陽炙)이 각각 3.7%, 계란화양적과 압란화양적이 각각 1.8% 순으로 나타났다. 본 연구를 통해 화양적에 대한 새로운 조명과 메뉴 개발을 통해 한식의 세계화에 기여하기 위한 기초자료로 활용되기를 바란다.

**주요어** : 화양적(花陽炙), 황적(黃炙), 잡적(雜炙), 생복화양적(生鰓花陽炙), 락제화양적(絡蹄花陽炙), 어화양적(魚花陽炙), 의궤(儀軌), 천엽화양적(千葉花陽炙), 양화양적(羊花陽炙), 동과화양적(冬菰花陽炙), 압란화양적(鴨卵花陽炙), 의궤, 조선시대, 궁중음식(宮中飲食)

**Abstract** This study examined the prevalence of the assorted vegetables with beef on skewers called *Hwayangjeok* recorded in 16 *Joseon* dynasty (1392-1909) royal palace studies. The ingredients used in *Hwayangjeok* during the *Joseon* dynasty were categorized into 35.2% *Hwangjeok*(黃炙) & *Jabjeok*(雜炙), 16.7% *Hwangjeokhwayangjeok*(黃炙花陽炙), each 11.1% *Saengboghwayangjeok*(生鰓花陽炙) & *Lagjehwayangjeok*(絡蹄花陽炙), 9.3% *Eohwayangjeok*(魚花陽炙), 5.6% *Donggwahwayangjeok*(冬菰花陽炙), each 3.7% *Cheonyeobhwayangjeok*(千葉花陽炙) & *Yanghwayangjeok*(羊花陽炙), each 1.8% *Gyelan-eoemjeok*(鷄卵於音炙) & *Ablanhwayangjeok*(鴨卵花陽炙). Through this study, through new lighting and menu development for *Hwayangjeok* used as a basis for hope to contribute to the globalization of Korean food.

**Key Words** : *Hwayangjeok*(花陽炙: Beef and Vegetable Brochette), *Hwangjeok*(黃炙), *Jabjeok*(雜炙), *Saengboghwayangjeok*(生鰓花陽炙), *Lagjehwayangjeok*(絡蹄花陽炙), *Eohwayangjeok*(魚花陽炙), *Donggwahwayangjeok*(冬菰花陽炙), *Cheonyeobhwayangjeok*(千葉花陽炙), *Yanghwayangjeok*(羊花陽炙), *yelan-eoemjeok*(鷄卵於音炙), *blanhwayangjeok*(鴨卵花陽炙), *Euigwe*(儀軌), *Joseon* dynasty, *Googjungeumsik*(宮中飲食)

\*정희원, 조선왕조 의궤 음식문화연구소  
접수일자: 2015년 5월 20일, 수정완료일자: 2015년 7월 20일  
게재확정일자: 2015년 8월 10일

Received: 20 May 2015 / Revised: 20 July 2015

Accepted: August 10 2015

\*Corresponding Author: je0749@hanmail.net

Dept.: Euigwe Joseon Dynasty Food Culture Research Institute

## I. 서론

구이는 인류가 화식(火食)을 할 때 제일 먼저 실시한 조리법으로, 끓이는 음식은 끓일 용기가 있어야 하지만 구이는 불에 직접 구울 수 있으므로 인류가 개발한 조리법 중에서 구이가 시초(始初)의 것이라고 본다(1). 「임원십육지」에 따르면 번(爇)과 적(炙)은 모두 고기를 굽는다는 뜻이고 가까운 불에 구워 먹는 것을 ‘번(爇)’, 먼 불에 굽는 것을 ‘적(炙)’이라 한다. 은근한 불에 따뜻하게 한 고기를 ‘은’이라고 하고, 싸고 구운 것을 ‘포(炮)’라 한다(2).

적(炙)은 본디 『禮記(예기)』의 주(註)에서 보듯이 꼬챙이에 꿰어 불에 쪄어 굽는 것인데, 석쇠가 나온 후에는 일부러 켈 필요가 없어졌으나, 한편 꼬챙이에 꿰어 모양을 갖추어 직화(直火)에 쪄어 굽거나 지지는 산적이 남게 되었다(3). 산적은 고기, 생선, 채소 등 재료를 일정한 크기로 썰어 양념에 재웠다가 꼬치에 꿰 다음 불에 굽거나 팬에 지진 요리이며, 재료를 부드럽게 다져서 모양을 만들어 구운 것도 산적이라고 한다(4).

한국음식에서 화려한 음식 중에 하나가 바로 ‘화양적’이다. 화양적은 설날 명절음식으로 지금부터 170여년 전, 조선시대 유만공의 「세시풍요」(1843년경)에 화양적(花樣炙)이 소개되었다(5). 설날 전날인 선달 그믐날 밤을 제석(除夕)이라 부른다. 조선시대 세시음식에 관한 문헌적 고찰(6)에서 제석에 먹던 음식으로 「세시풍요(歲時風謠)」의 세주(歲酒), 증분절(蒸粉切, 절편), 영성찬(零星饌, 소박한 반찬), 북어(北魚), 난양만두(卵樣饅頭, 알모양만두), 화양적(花樣炙, 꽃모양 산적), 재반미(齋飯米, 재미쌀)을 소개되었다. 유만공의 「세시풍요」(1843년경)는 다음과 같다.

隣朋相訪抵深更(린봉상방저심경) / 밤 깊도록 이웃의 친구를 방문하여  
 燈燭連街恣夜行(등촉연가자야행) / 등촉 이어진 거리를 마음껏 다니네  
 卵樣饅頭花樣炙(란양만두화양적) / 알모양만두와 꽃모양 산적으로  
 剩供饌品別般情(잉공잔품별반경) / 특별한 정을 담아 넉넉히 대접하네.

(유만공 1843) / (국립민속박물관 2005)

위 내용을 보아 선달 그믐날 밤인 제석 음식으로 달걀 모양의 만두와 화양적이 소개된 것을 알 수 있었다.

화양적(花陽炙)의 정의에 대해 윤서석(7)은 소고기, 도라지, 당근 등을 간장, 참기름으로 볶아 꼬챙이에 꿰

어 기름에 잠깐 익힌 것, 전희정(8)은 적(炙), 소고기, 도라지, 당근, 표고, 오이 등을 간장, 참기름으로 볶아 꼬챙이에 꿰어 기름에 잠깐 익힌 것을 색을 맞추어 켈 것이라 하였다.

화양적(花陽炙)의 의미에 대해 김상보(9)는 태양꽃(花陽)과 같이 만든 적이란 뜻으로 꽃이에 꿰어 만든 적을 둥근 접시에 담을 때 빙 둘러 담고 고명을 얹은 모습이 태양꽃과 같은 형태라 하였으며, 민삼은(10)는 화양(花陽)이란 말은 도라지를 많이 써서 만들었다는 데서 붙여진 이름이라 하였고, 신영석(11)은 화양적(花陽炙)은 음식감을 양념하여 다 익힌 다음 색을 맞추어 꼬챙이에 꿰 것으로 색을 맞추어 꼬챙이에 꿰 것이 마치 꽃과 같이 화려하게 보이는 데서 화양적이라는 이름으로 씌어 온 것으로 인정된다고 하였다.

화양적이 소개된 문헌 연구논문으로는 다음과 같다. ‘조선시대 궁중음식중 찬물류(饌物類)의 분석적 연구’ (12)는 찬물류의 종류, 찬물에 이용된 재료, 시대에 따른 찬물류의 종목 변화등을 고찰하였으며, ‘조선왕조 후기의 궁중연회음식의 분석적 고찰’ (13)은 궁중연회의 구성, 접대절차, 상차림, 음식의 종류, 재료의 사용빈도, 시대에 따른 음식 종목의 변화 등을 분석 고찰하였고, ‘원행음료정리의례 중 조리면에서 본 수라상고’ (14)는 궁중 일상식 중의 하나인 수라상을 중심으로 고찰하였다. ‘문헌에 기록된 구이(炙)의 분석적 고찰’ (10)은 1600년대에서부터 1993년 까지 300년간 발행된 조리서 중 구이(炙)가 기록된 47권을 중심으로 구이의 종류와 조리법 및 음식에 사용된 재료와 조리법의 변화 등을 분석 고찰하였으며, ‘누름적에 사용된 재료의 문헌적 고찰’ (15)는 누름적이 기록된 1700년대부터 1990년대까지의 조리서와 궁중음식을 기록한 문헌중심으로 누름적을 시대별로 나누어 명칭의 변화와 주재료, 양념, 달걀의 쓰임형태, 꼬지의 사용 여부를 고찰하였다. 또한 단행본인 ‘조선왕조 궁중의 케음식문화’에서는 궁중음식의 일상식·영접식(迎接食)·가례식(嘉禮食)·진찬식(進饌食)으로 나누고 개괄적이고 이론적인 것을 제시하였다(16). 그러나 조선왕조 궁중음식 중 ‘화양적’ 한 가지 주제를 가지고 연구한 논문은 보고되어 있지 않고 있다. 그러므로 본 연구는 앞선 연구자들의 선행연구보다 더 심화된 연구 및 차별성 있는 연구임을 강조한다.

## II. 연구방법

궁중음식 중 화양적 관련 연구를 위해 조선왕조(1392-1909) 궁중의례를 대상으로 하였다. 「기해 진연의례(己亥 進宴儀軌)」(1719년)(17), 「을유 수작의례(乙酉 受爵儀軌)」(1765년)(18), 「원행을묘정리의례(園行乙卯整理儀軌)」(1795년)(19), 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827년)(20), 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」(1828년)(21), 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」(1829년)(22), 「무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌)」(1848년)(23), 「무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌)」(1868년)(24), 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)(25), 「정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌)」(1877년)(26), 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)(27), 「임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌)」(1892년)(28), 「신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월)(29), 「신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)(30), 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)(31), 「임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)(32)로 모두 16책을 대상으로 문헌 고찰하였다.

조선시대는 전기(태조 1392년-명종 1567년), 중기(선조 1568년-경종 1724년), 후기(영조 1725년-순종 1909년)로 나누고 조선왕조 궁중의례에 기록된 궁중음식 화양적에 대해 분석 고찰함으로써 한식의 우수성을 이해하는데 도움이 되고 한류 열풍과 함께 한식 세계화 문화보급을 위한 기초자료로 활용되기를 기대한다.

## III. 연구결과 및 고찰

궁중의례에서 화양적(花陽炙) 고(高) 1척 1촌(寸) 적(炙) 600곶(串), 즉 높이 1척 1촌에 화양적이 600곶(串), 즉 곶(串)은 꿩다 혹은 꼬챙이란 뜻으로 곶감은 바로 감을 꼬챙이에 꿩다의 곶(串)을 사용한 것이다.

화양적은 우둔(牛臀, 소고기), 길경(桔梗, 도라지), 생충(生蔥, 파), 달걀, 진유(眞油, 참기름), 실임자(實任子, 깨), 간장, 호초말(胡椒末, 후춧가루), 생강, 산(蒜, 마늘), 염(鹽, 소금)을 주로 사용하여 만든 적(炙)으로 첩판에서 지진 다음 꼬챙이에 꿩 것을 말한다.

조선왕조 궁중의례 16책 문헌에 수록된 화양적은 표기에 따라 화양적(花陽炙: 황적 & 잡적), 양색화양적(兩色花陽炙), 각색화양적(各色花陽炙), 생복화양적(生鰓花陽炙), 락제화양적(絡蹄花陽炙), 어화양적(魚花陽炙, 생선화양적), 천엽화양적(千葉花陽炙), 양화양적(胖花陽炙, 소 위 화양적), 동과화양적(東瓜花陽炙,冬瓜花陽炙), 압란화양적(鴨卵花陽炙, 오리알화양적) 등으로 분류하여 고찰했다.

### 1. 누름적과 어음적

#### 1) 누름적

누름이와 화양적을 누름적이라 하였다(33). 누름이는 제사나 일상식으로 고기·도라지·배추·박오가리를 양념하여 꼬챙이에 색 맞추어 밀가루를 묻히고 계란에 지져내는 것으로 지짐질, 혹은 「음식방문」(1800년대 말엽)(34)에서는 화양 누름이라고 하였다.

화양누름(화양누름)은 ‘생치·전복·해삼·생선·표고·박오가리·제육·황육에 녹말을 묻혀서 기름에 지지고, 계란 부친 것을 비스비스 썰어서 꿩고 줍을 잘 만들어 쓴다’고 하였다.

화양적(花陽炙)은 혼인이나 큰 잔치에 도라지·고기·파·미나리를 섞어 쓰며 고명은 석이버섯·계란을 채쳐서 없었다. 누름이와는 다른 점은 지짐질을 하지 않는 것으로 큰 잔치에 즈(汁)이 있는 누름이 보다 즈(汁)이 없는 화양적을 택한 것으로 보여 진다.

#### 2) 어음적(於音炙)

「기해 진연의례(己亥 進宴儀軌)」(1719년)의 어음적과 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」(1829년)의 화양적의 재료구성은 <Table 1>과 같다.

「기해 진연의례」(1719년) 생복어음적(生卜於音炙)과 「기축 진찬의례」(1829년)의 생복화양적(生鰓花陽炙)의 재료구성을 살펴보면 생복(生卜)을 생복(生鰓)으로 표기하였으며, 삼색지(三色紙)가 추가되었다.

「기해 진연의례」(1719년) 락제어음적(落蹄於音炙)과 「기축 진찬의례」(1829년)의 락제화양적(絡蹄花陽炙)의 재료구성을 살펴보면 계아(鷄兒) 1수(首, 마리)를 연계(軟鷄) 1수(首)로 표기하였으며, 삼색지(三色紙)가 추가되었으며 전자(前者)에는 송이와 생충이 기록되어 있었으며 후자(後者)에는 보이지 않는

다.

「기해 진연의궤」(1719년) 천엽어음적(千葉於音炙)과 「기축 진찬의궤」(1829년)의 천엽화양적(千葉花陽炙)의 재료구성을 살펴보면 계아(鷄兒) 1수(首)를 연계(軟鷄) 1수(首)로 표기한 것을 알 수 있었다.

「기해 진연의궤」(1719년) 양어음적(胖於音炙)과 「기축 진찬의궤」(1829년)의 양화양적(胖花陽炙)의 재료구성을 살펴보면 계아(鷄兒) 1수(首)를 연계(軟鷄) 1수(首)로 표기하였으며, 삼색지(三色紙)가 추가되었다.

위의 「기해 진연의궤(己亥 進宴儀軌)」(1719년) 어음적(於音炙) 4종류와 「기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌)」(1829년)의 화양적(花陽炙) 4종류의 재료구성이 거의 동일하며 일부 차이가 있는 것으로 보아 어음적(於音炙)과 화양적은 동일한 것을 증명하는 문헌이라 하겠다. 그러므로 본 연구에서 살펴본 의궤에 기록된 화양적의 시초는 「기해 진연의궤(己亥 進宴儀軌)」(1719년)의 어음적(於音炙)이라 여겨진다.

「기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌)」(1829년) 재료 목록에는 삼색지(三色紙)가 기록되어 있다. 삼색지(三色紙)는 화양적의 재료구성에 소개되는데 이것은 음식 재료를 삼색지위에 고루 퍼놓은 다음 종이채로 첩판이나 석쇠에 올려놓고 구우며, 구운 다음에는 종이를 벗기었다.

## 2. 조선왕조 궁중음식 중 화양적의 종류

조선왕조 궁중음식에 나타난 화양적의 종류는 <Table 2>와 같다.

화양적의 종류에는 표기에 따라 화양적, 양색화양적, 각색화양적, 양(胖: 소의 위)화양적, 압란(鴨卵: 오리 알)화양적, 락제(絡蹄: 낙지)화양적, 천엽화양적, 어(魚: 물고기)화양적, 생복화양적, 동과(冬瓜)화양적이 있었다.

화양적(花陽炙)은 의궤에 수록된 표기에 따라 알아 보았다. 「기해 진연의궤(己亥 進宴儀軌)」(1719년)의 생복어음적 등 5종, 「을유 수작의궤(乙酉 受爵儀軌)」(1765년)의 색어음적 1종, 「원행을묘정리의궤」(1795)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌)」(1827)의 화양적(花陽炙) 등 3종, 「무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌)」(1828년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「기축 진찬의궤(己丑 進饌儀

軌)」(1829년)의 각색화양적(各色花陽炙) 등 7종, 「무신 진찬의궤(戊申 進饌儀軌)」(1848년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「무진 진찬의궤(戊辰 進饌儀軌)」(1868년)의 화양적(花陽炙) 등 3종, 「계유 진작의궤(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「정축 진찬의궤(丁丑 進饌儀軌)」(1877년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「임진 진찬의궤(壬辰 進饌儀軌)」(1892년)의 화양적(花陽炙) 등 6종, 「신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「신축 진연의궤(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)의 화양적(花陽炙) 등 6종, 「임인 진찬의궤(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)의 각색화양적(各色花陽炙) 등 4종, 「임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)의 각색화양적(各色花陽炙) 등 5종, 총 54종이 소개되었다.

화양적을 표기에 따라 분석한 결과 가장 많이 소개된 화양적은 ‘각색화양적(各色花陽炙)’으로 14개의 문헌에서 소개되었다. 그 외에 ‘화양적(花陽炙)’은 11개의 문헌에서, ‘생복화양적(生鰓花陽炙)’과 락제화양적(絡蹄花陽炙)은 각각 6개의 문헌에서, ‘어화양적(魚花陽炙)’은 5개의 문헌에서, ‘동과화양적(東瓜花陽炙, 冬瓜花陽炙)’은 3개의 문헌에서, ‘천엽화양적(千葉花陽炙)’과 ‘양화양적(胖花陽炙)’과 ‘잡적(雜炙)’은 각각 2개의 문헌에서, ‘계란어음적(鷄卵於音炙)’과 ‘압란화양적(鴨卵花陽炙)’과 ‘양색화양적(兩色花陽炙)’은 각각 1개의 문헌 기록되었다.

화양적의 종류가 가장 많은 문헌은 7종으로 「기축 진찬의궤」(1829년)이였으며, 6종으로는 「임진 진찬의궤」(1892년)와 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 5종으로는 「기해 진연의궤(己亥 進宴儀軌)」(1719년)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월), 4종으로는 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 3종으로는 「정해 정례의궤」(1827)와 「무진 진찬의궤」(1868년), 2종으로는 「원행을묘정리의궤」(1795년)·「무자 진작의궤」(1828년)·「무신 진찬의궤」(1848년)·「계유 진작의궤」(1873년)·「정축 진찬의궤」(1877년)·「정해 진찬의궤」(1887년)·「신축 진찬의궤」(1901년 5월), 1종으로는 「을유 수작의궤」(1765년) 순으로 나타났다.

### 3. 조선왕조 궁중음식 중 화양적의 종류

조선왕조 궁중음식 화양적의 재료구성은 표기에 따라 분류하여 고찰하였다.

#### 1) 화양적(花陽炙)

조선왕조 궁중음식 중 화양적의 공통된 재료는 우둔(牛臀, 소고기), 길경(桔梗, 도라지), 생충(生蔥, 파), 계란, 진유(眞油, 참기름), 실임자(實荏子), 간장(良醬), 호초말(胡椒末, 후추가루)이었다.

궁중의례에서 화양적(兩色花陽炙)으로 기록되어진 화양적의 재료구성은 <Table 3>과 같다.

화양적이 소개된 문헌은 다음과 같다. 「원행음묘정리의례」(1795년), 「정해 정례의례」(1827년), 「무자 진작의례」(1828년), 「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) 11개의 문헌에서 소개되었다.

「원행음묘정리의례」(1795년)에서는 황적 혹은 황적과 잡적을 화양적이라 하였다. 즉 각색화양적과 화양적의 명칭이 혼용된 것을 알 수 있었으며, 「정해 정례의례」(1827년)의 화양적의 재료구성은 황적과 잡적으로 양색화양적의 황적과 잡적이 동일 한 것으로 보아 명칭이 혼용된 것으로 여겨진다.

「무자 진작의례」(1828년)이후의 문헌에 소개된 화양적은 황적(黃炙)으로 대체로 고(高) 1촌(寸) 5분(分)에 길경(桔梗, 도라지) 2승, 생충(生蔥, 생파) 반단, 우둔(牛臀) 5분1, 계란 1개, 진유(眞油) 2합, 실임자(實荏子) 2합, 간장(良醬) 2합, 호초말(胡椒末, 후추가루) 1석으로 구성되었다. 즉 화양적은 도라지, 파, 쇠고기, 계란, 참기름, 깨소금, 간장, 후추가루가 재료임을 알 수 있었다.

#### 2) 양색 화양적(兩色花陽炙)

‘양색화양적(兩色花陽炙)’은 본 연구에서 유일하게 기록된 문헌은 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」(1827)로서 다음과 같이 기록되어 있다.

고(高) 1척(尺) 적(炙) 300곳(串)

황적(黃炙) 우둔(牛臀) 1부, 길경(桔梗) 5승, 진유(眞油) 1승, 생충(生蔥) 20단, 호초(胡椒) 1합, 실임자(實

荏子) 1승

잡적(雜炙) 양(胙, 소 위) 반반부, 요골(腰骨) 5부, 곤자손(昆者巽) 2부, 해삼(海蔘) 20개, 전복(全鰓) 20개, 진유(眞油) 1승, 계란(鷄卵) 30개, 호초(胡椒) 1합, 간장(良醬) 2승, 삼색지(三色紙) 각 2장

「정해 정례의례」(1827)의 ‘양색화양적(兩色花陽炙)’, 즉 두 가지 화양적으로 재료구성에 황적(黃炙)과 잡적(雜炙)이 표기된 것으로 보아 ‘양색화양적’은 황적과 잡적임을 알게 해주는 유일한 문헌이다. 그 외 의례에서는 황적(黃炙)과 잡적(雜炙)이라고 표기되지 않고 재료만 열거된 것을 알 수 있었다. ‘각색화양적’은 황적(黃炙)과 잡적(雜炙)으로 어우러지면 서 부분적으로 식재료가 변화되었다.

‘양색화양적(兩色花陽炙)’은 황적(雜炙)과 잡적(雜炙)이다. 황적(雜炙)의 재료구성은 쇠고기, 도라지, 참기름, 파, 후추가루, 깨이며 잡적(雜炙)의 재료구성은 양, 요골, 곤자손, 해삼, 전복, 참기름, 계란, 후추가루, 간장, 삼색지이다. 황적(雜炙)은 꼬챙이에 쇠고기, 도라지, 파를 썬 화양적이며, 잡적(雜炙)은 꼬챙이에 양(胙, 소의 위), 요골, 곤자손, 해삼, 전복, 계란을 함께 썬 화양적이다.

#### 3) 각색 화양적(各色花陽炙)

궁중의례에서 각색 화양적(各色花陽炙)으로 기록되어진 화양적의 종류는 <Table 4>와 같다.

‘각색화양적(各色花陽炙)’은 「을유 수작의례」(1765년)에서는 ‘색어음적(色於音炙)’이라 표기되었고 「원행음묘정리의례」(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)에서 ‘각색화양적(各色花陽炙)’이라 표기되었다. ‘각색화양적(各色花陽炙)’은 모두 14개의 문헌에서 보여지고 있었다.

「원행음묘정리의례」(1795년), 「정해 정례의례」(1827년), 「무진 진찬의례」(1868년) 3개의 문헌에서 소개된 화양적의 재료구성을 살펴보면 황적과 잡적

으로 각색화양적(各色花陽炙)과 화양적의 구분이 분명하지 않고 혼용된 것을 알 수 있었다. 「계유 진작의례」(1873년)에 각색화양적이라 표기되어 있지 않고 ‘화양적잡적’이 표기된 문헌부터 화양적과 각색화양적의 재료구성이 분명하게 구분되어 사용되었다. 그러한 이유를 설명해주는 문헌으로서 「무진 진찬의례」(1868년)의 화양적잡적(花陽炙雜炙)과 각색화양적잡적(各色花陽炙雜炙)의 재료구성으로 <Table 5>와 같다.

화양적잡적(花陽炙雜炙)에서는 화양적 150곶(串, 꼬치)과 잡적 50곶(串, 꼬치)의 재료가 뚜렷하게 분리되어 기록되었으며, 각색화양적잡적(各色花陽炙雜炙)에서는 화양적 500곶(串, 꼬치)과 잡적 100곶(串, 꼬치)이 혼합되어 기록되었음을 알 수 있었다. 화양적잡적과 각색화양적잡적은 거의 동일한 것으로 여겨진다.

#### 4) 기타

화양적, 양색화양적, 각색화양적의 주재료는 소고기(우둔)이었다. 같은 소고기로 만든 화양적을 양색(두 가지 색), 각색(여러 가지 색)과 같은 이름을 붙인 것은 한 꼬챙이(串: 곶)에 소고기와는 색이 다른 해삼이나 전복 등을 함께 꿰어 놓았기 때문이다. 그러나 생복화양적(生鰓花陽炙), 락제화양적(絡蹄花陽炙: 낙지화양적), 어화양적(魚花陽炙: 생선화양적), 천엽화양적(千葉花陽炙), 양화양적(艷花陽炙: 소의 위 화양적), 압란화양적(鴨卵花陽炙: 오리알화양적), 동과화양적(冬瓜花陽炙) 같은 것은 주재료의 이름을 따서 붙인 것이다.

##### (1) 생복화양적(生鰓花陽炙)

‘생복화양적(生鰓花陽炙)’이 소개된 문헌은 「기해 진연의례」(1719년), 「기축 진찬의례」(1829년), 「임진 진찬의례」(1892년), 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월)로 모두 6개의 문헌에서 소개되었다. 생복화양적(生鰓花陽炙)의 재료구성은 <Table 6>과 같다.

궁중의례에 소개된 ‘생복화양적(生鰓花陽炙)’의 재료구성은 「기해 진연의례」(1719년)와 「기축 진찬의례」(1829년)의 재료구성이 유사하며, 1892년 이후 4개의 문헌인 「임진 진찬의례」(1892년)·「신

축 진연의례」(1901년 7월)·「임인 진찬의례」(1902년 4월)·「임인 진연의례」(1902년 11월)의 재료구성은 동일하게 사용되었다.

「기해 진연의례」(1719년)와 「기축 진찬의례」(1829년)의 공통 재료는 표고(蓼古), 계란(鷄卵), 호초말(胡椒末), 간장(良醬), 진말(眞末), 진유(眞油)이었으며, 「기해 진연의례」(1719년)에서는 대생복(大生卜), 「기축 진찬의례」(1829년)에서는 대생선(大生鮮)이라 표기하였다. 1892년 이후 문헌에서는 생복(生鰓)이라 하였다.

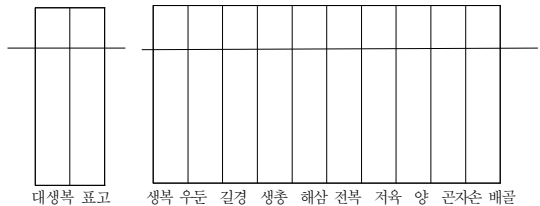


그림 1. 생복어음적(1719년) 그림 2. 생복화양적(1892년 이후)

Fig 1. Saengbog-eoemjeok(1719)

Fig 2. Saengboghwayangjeok(since 1892)

1719년 생복어음적은 (그림 1)과 같으며, 1892년 이후 생복화양적은 재료가 매우 다양하며 (그림 2)와 같다. 생복화양적에 관한 조리법은 누름적(35)과 생복어음적(36)을 참고하였다. 생복, 우둔, 길경, 생충, 해삼, 전복, 저육(혹은 저각), 양, 곤자손, 배골은 각각 너비 1cm로 썰어서 양념장(간장, 참기름, 후추가루)에 재워 꼬치에 꿰어 녹말물로 묶아 내어 접시에 담아 고명으로 계란과 표고버섯을 채쳐 얹고, 실임자말(實荏子末, 깨소금)과 실백자(잣가루)를 뿌려 낸다.

##### (2) 락제화양적(絡蹄花陽炙)

‘락제화양적(絡蹄花陽炙)’이 소개된 문헌은 「기해 진연의례」(1719년), 「기축 진찬의례」(1829년), 「임진 진찬의례」(1892년), 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월)로 모두 6개의 문헌에서 소개되었다. 조선왕조 궁중음식 중 락제화양적(絡蹄花陽炙)의 재료구성은 <Table 7>과 같다.

궁중의례에 소개된 ‘락제화양적(絡蹄花陽炙)’의 공통적인 재료구성은 락제(絡蹄, 낙지), 표고(蓼古), 계란(鷄卵), 진유(眞油), 간장(良醬), 실백자(實柏子, 잣)이었다. 「기해 진연의례」(1719년)에서는 계아

(鷄兒, 병아리), 진말(眞末), 녹말(菘末), 생치(生雉), 송송(松茸, 송이), 생충(生蔥, 생파)이 사용되었고(그림 3), 「기축 진찬의례」(1829년)에서는 생치(生雉), 연계(軟鷄, 연한 닭), 진말(眞末), 녹말(菘末), 생강(生薑), 삼색지(三色紙)가 사용되었다(그림 4). 1892년 이후 4개의 문헌인 「임진 진찬의례」(1892년) · 「신축 진연의례」(1901년 7월) · 「임인 진찬의례」(1902년 4월) · 「임인 진연의례」(1902년 11월)에서는 우둔(牛臀), 길경(桔梗), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 실임자말(實荏子末), 생충(生蔥), 호초말(胡椒末), 염(鹽)이 동일하게 사용되었다(그림 5). 연계(軟鷄)는 ‘연한 닭’, ‘병아리보다 조금 큰 어린 닭’이란 뜻으로 오늘날 ‘영계’로 변형되었다.

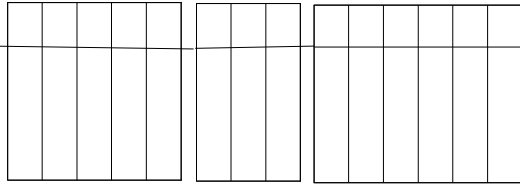


그림 3. 락제어음적(1719년)    그림 4. 락제화양적(1829년)  
 그림 5. 락제화양적(1892년 이후)

Fig 3. Lagje-eoemjeok(1719)

Fig 4. Lagjehwayangjeok(1829)

Fig 5. Lagjehwayangjeok(since 1892)

락제화양적에 관한 조리법은 누름적(35)과 낙제어음적(36)을 참고하였다. 락제, 우둔, 길경, 생충, 해삼, 전복은 너비 1cm로 썰어 양념장(간장, 참기름, 후춧가루)에 채워 각각 볶아 놓는다. 꼬치에 락제, 우둔, 길경, 생충, 해삼, 전복을 꿰어 접시에 담아 고명으로 계란과 표고버섯을 채쳐 얹고, 실임자말(實荏子末, 깨소금)과 실백자(갓가루)를 뿌려 낸다.

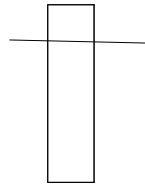
### (3) 어화양적(魚花陽炙)

‘어화양적(魚花陽炙)’에 사용된 생선은 모두 송어(秀魚: 수어)이었다. ‘어화양적(魚花陽炙)’이 소개된 문헌은 「기축 진찬의례」(1829년), 「임진 진찬의례」(1892년), 「신축 진연의례」(1901년 7월), 「임인 진찬의례」(1902년 4월), 「임인 진연의례」(1902년 11월)로 모두 5개의 문헌에서 소개되었다. 조선왕조 궁중음식 중 어화양적(魚花陽炙)의 재료구성은 <Table 8>과 같다.

궁중의례에 소개된 ‘어화양적(魚花陽炙)’의 공통적인 재료구성은 수어(秀魚, 송어), 계란(鷄卵), 녹말(菘末), 실백자(實柏子), 호초말(胡椒末), 생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬)이었다.

「기축 진찬의례」(1829년)의 ‘어화양적(魚花陽炙)’에서는 표고(藁古)가 사용되지 않았으며(그림 4), 나머지 4개의 문헌 「임진 진찬의례」(1892년) · 「신축 진연의례」(1901년 7월) · 「임인 진찬의례」(1902년 4월) · 「임인 진연의례」(1902년 11월)에서는 표고(藁古)가 사용되었다(그림 5). 또한 삼색지(三色紙)의 사용은 「기축 진찬의례」(1829년)에서만 보여졌다.

어화양적에 관한 조리법은 누름적(35)과 생선누름적(4)을 참고하였다. 수어살은 채로 썰어 양념장(간장, 참기름, 생강, 후춧가루)에 채워 놓는다. 꼬치에 수어를 번갈아 가며 꿰어(그림 6) 녹말물로 볶아 내어 접시에 담아 고명으로 계란과 표고버섯을 채쳐 얹고, 실백자(갓가루)를 뿌려 낸다.



(대)수어

그림 6. 어화양적

Fig 6. Eohwayangjeok

### (4) 천엽화양적(千葉花陽炙) · 양화양적(艷花陽炙)

‘천엽화양적(千葉花陽炙)’과 양화양적(艷花陽炙)이 소개된 문헌은 「기축 진연의례」(1719년)와 「기축 진찬의례」(1829년)로 각각 2개의 문헌에서 소개되었다. 조선왕조 궁중음식 중 천엽화양적(千葉花陽炙)과 양화양적(艷花陽炙)의 재료구성은 <Table 9>와 같다.

천엽화양적(千葉花陽炙)의 재료구성은 천엽(千葉), 생치(生雉, 생평), 연계(軟鷄), 계란(鷄卵), 녹말(菘末), 실백자(實柏子), 생강(生薑), 표고(藁古), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末, 후춧가루)이었으며(그림 7), 양화양적(艷花陽炙: 소의 위 화양적)의 재료구성은 양(艷), 연계(軟鷄), 계란(鷄卵), 진말(眞末), 생강(生薑), 표고(藁古), 진유(眞油), 간장(良醬), 호

초말(胡椒末), 삼색지(三色紙) 이었다(그림 8).

천엽화양적(千葉花陽炙)과 양화양적(洋花陽炙)을 비교하면 천엽화양적에는 녹말(菥末)을 사용하였고, 양화양적에는 진말(眞末)을 사용하였다. 또한 천엽화양적에는 실백자(實柏子)가 사용된 것을 알 수 있었다.

천엽화양적에 관한 조리법은 누름적(35)과 천엽어음적(36)을 참고하였다.

천엽, 표고, 생치, 계아(혹은 연계)를 너비 1cm로 썰어 양념장(간장, 참기름, 생강, 후추가루)에 재워 놓는다. 꼬치에 천엽, 생치, 계아(혹은 연계)를 꿰어(그림 7) 녹말물에 볶아 내어. 접시에 담아 고명으로 계란과 표고버섯을 채쳐 얹고, 실백자(잣가루)를 뿌려 낸다.

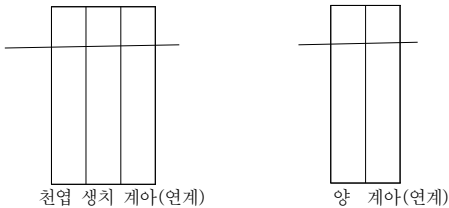


그림 7. 천엽화양적(1719년, 1829년)

그림 8. 양화양적(1719년, 1829년)

Fig 7. Cheonyeobhwayangjeok(1719, 1829)

Fig 8. Yanghwayangjeok(1719, 1829)

양화양적에 관한 조리법 양어음적(36)을 참고하였다. 양(胙, 소 위), 계아(혹은 연계)를 너비 1cm로 썰어 양념장(간장, 참기름, 생강, 후추가루)에 재워 놓는다. 꼬치에 양(胙, 소 위), 계아(혹은 연계)를 꿰어(그림 8) 녹말물에 볶아 내어. 접시에 담아 고명으로 계란과 표고버섯을 채쳐 얹어 낸다.

### (5) 동과화양적

‘동과화양적’ 이 소개된 문헌은 「임진 진찬의궤」(1892년)의 동과화양적(東瓜花陽炙), 「신축 진연의궤」(1901년 7월)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 동과화양적(冬瓜花陽炙)으로 모두 3개의 문헌에서 소개되었다. 조선왕조 궁중음식 중 동과화양적의 재료구성은 <Table 10>과 같다.

동과를 사용한 화양적 3개의 문헌에서 소개되었으며, 「임진 진찬의궤」(1892년)에서는 동과화양적(東瓜花陽炙)으로 표기되었고, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월)에서는 동과화양적(冬瓜花陽炙)으로 표기되었다.

동과화양적의 재료구성은 동과, 우둔(牛臀), 저육(豬肉), 생충(生蔥), 계란(鷄卵), 녹말(菥末), 염(鹽), 간장(良醬), 진유(眞油), 표고(藜古), 생강(生薑), 호초말(胡椒末), 실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子)로 3개의 문헌에서 동일하게 사용되었다.

동과화양적에 관한 조리법은 박누름적(4)과 누름적(35)을 참고하였다.

동과는 길이 5cm, 너비 1cm, 두께 5mm 썰어 끓는 물에 데친다. 우둔과 저육은 같은 크기로 썰고, 표고버섯은 찢어 양념장(간장, 참기름, 생강, 후추가루, 소금, (마늘))에 재워 놓는다. 꼬치에 동과, 우둔, 저육, 생충을 꿰어(그림 9) 녹말물에 볶아 내어. 접시에 담아 고명으로 계란과 표고버섯을 채쳐 얹어 실임자말(깨소금)과 실백자(잣가루)를 뿌려 낸다.

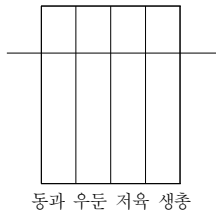


그림 9. 동과화양적

Fig 9. Donggwahwayangjeok

### (6) 기타

계란(鷄卵)을 이용한 화양적은 「기해 진연의궤」(1719년)의 ‘계란어음적(鷄卵於音炙)’, 압란(鴨卵, 오리알)을 이용한 화양적은 「기축 진찬의궤」(1829년)의 압란화양적(鴨卵花陽炙: 오리알화양적)이 소개되었다. 조선왕조 궁중음식 중 계란(鷄卵)과 압란(鴨卵)을 이용한 화양적의 재료구성은 <Table 11>과 같다.

계란 어음적은 재료구성은 계란 60개(介), 녹말(菥末) 7합, 계아(鷄兒) 1수(首), 생치(生雉) 반수, 진말(眞末) 5합, 간장(良醬) 3합, 실백자(實柏子) 1합, 표고(藜古) 2량, 생강(生薑) 2전(錢), 진유(眞油) 1합, 생충(生蔥) 1주지(注之)이었다(그림 10). 계란어음적은 익힌 계란과 다른 재료를 구색에 맞게 꼬챙이에 꿰는 것이다. 계란어음적에 관한 조리법은 김상보(36)의 ‘조선왕조 궁중음식’을 참고하였다. 계란과 녹말은 혼합하여 지져낸 후 1cm 폭으로 썰고, 표고버섯도 1cm 폭으로 썰어 꼬챙이에 번갈아 가며 꿰 후(그림 10) 녹



말물에 볶아. 접시에 담아 고명으로 표고버섯을 채쳐  
 얹어 낸다.

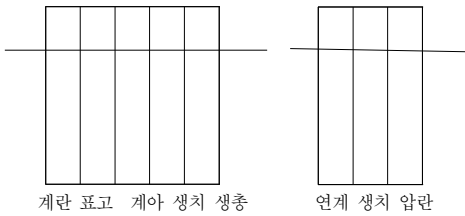


그림 10. 계란 어음적 그림 11 압란 화양적

Fig 10. Gyeol-an-eo-um-jeok

Fig 11. Ablan-hwayang-jeok

압란화양적(오리알 화양적)의 재료 구성은 압란(鴨卵) 40개, 생치(生雉) 2각, 연계(軟鷄) 1수, 진말(眞末) 5합, 녹말(荳末) 7합, 실백자(實柏子) 생강(生薑) 각 1합, 표고(藥古)진유(眞油) 각 2합, 간장(良醬) 3합, 호초말(胡椒末) 2석, 삼색지(三色紙) 각반장이었다(그림 11). 오리알 화양적(압란화양적)은 익힌 오리알과 다른 재료를 구색에 맞게 꼬챙이에 쥔 것이다.

화양적의 양념 가운데 생강과 마늘의 사용은 다음과 같다. 생강은 「기해 진연의궤」(1719년)의 생간(生竿, 생강)이라 표기되어 사용되었고, 「원행음묘정리의궤」(1795)·「기축 진찬의궤」(1829년)·「계유 진작의궤」(1873년)에서는 생강이 사용되었다. 「정축 진찬의궤」(1877년)과 「정해 진찬의궤」(1887년)의 모든 화양적(花陽炙)과 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 화양적(花陽炙)에는 마늘(蒜)과 생강이 사용되었다. 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 각색화양적(各色花陽炙) 일부에서만 마늘(蒜)이 사용되었다. 「임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)의 어화양적에 생강이 사용되었고, 동과화양적에는 마늘이 사용되었다.

#### IV. 요약 및 결론

‘화양적(花陽炙)’은 음식 재료를 양념하여 모두 익힌 다음 색을 맞추어 꼬챙이에 쥔 꼬치 음식, 꽃과 같이 화려하게 보인다 하여 ‘화양적(花陽炙)’이라는 음식명이 사용되어 진 것으로 여겨진다.

조선왕조 궁중음식 중 화양적(花陽炙)에 대하여 문헌 고찰을 위해 조선왕조 궁중의궤 16책을 참고하였

다. 궁중의궤 16책으로는 「기해 진연의궤」(1719년), 「계유 수작의궤」(1765년), 「원행음묘정리의궤」(1795년), 「정해 정례의궤」(1827년), 「무자 진작의궤」(1828년), 「기축 진찬의궤」(1829년), 「무신 진찬의궤」(1848년), 「무진 진찬의궤」(1868년), 「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)를 대상으로 하였다. 화양적(花陽炙)에 대하여 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

조선왕조 궁중음식 중 화양적의 종류에는 화양적((花陽炙), 양색화양적(兩色花陽炙), 각색화양적(各色花陽炙), 생복화양적(生腹花陽炙), 락제화양적(絡蹄花陽炙), 어화양적(魚花陽炙), 천엽화양적(千葉花陽炙), 양화양적(胖花陽炙), 압란화양적(鴨卵花陽炙), 동과화양적(東瓜花陽炙, 冬菰花陽炙) 등이 있었으며, 어음적(於音炙)으로는 생복어음적(生卜於音炙), 락제어음적(落蹄於音炙), 천엽어음적(千葉於音炙), 양어음적(月羊於音炙), 계란어음적(鷄卵於音炙), 색어음적(色於音炙)이 있었다.

화양적은 의궤에 수록된 표기에 따라 알아보았다. 「기해 진연의궤(己亥 進宴儀軌)」(1719년)의 생복어음적 등 5종, 「계유 수작의궤(乙酉 受爵儀軌)」(1765년)의 색어음적 1종, 「원행음묘정리의궤」(1795)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌)」(1827)의 화양적(花陽炙) 등 3종, 「무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌)」(1828년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌)」(1829년)의 각색화양적(各色花陽炙) 등 7종, 「무신 진찬의궤(戊申 進饌儀軌)」(1848년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「무진 진찬의궤(戊辰 進饌儀軌)」(1868년)의 화양적(花陽炙) 등 3종, 「계유 진작의궤(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「정축 진찬의궤(丁丑 進饌儀軌)」(1877년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「임진 진찬의궤(壬辰 進饌儀軌)」(1892년)의 화양적(花陽炙) 등 6종, 「신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월)의 화양적(花陽炙) 등 2종, 「신축 진연의궤

(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)의 화양적(花陽炙) 등 6종, 「임인 진찬의궤(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)의 각색화양적(各色花陽炙) 등 4종, 「임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)의 각색화양적(各色花陽炙) 등 5종, 총 54종이 소개되었다.

화양적을 표기에 따라 분석한 결과 가장 많이 소개된 화양적은 ‘각색화양적(各色花陽炙)’으로 14개의 문헌에서 소개되었다. 그 외에 ‘화양적(花陽炙)’은 11개의 문헌에서, ‘생복화양적(生鰵花陽炙)’과 락제화양적(絡蹄花陽炙)은 각각 6개의 문헌에서, ‘어화양적(魚花陽炙)’은 5개의 문헌에서, ‘동과화양적(冬瓜花陽炙)’은 3개의 문헌에서, ‘천엽화양적(千葉花陽炙)’과 ‘양화양적(胖花陽炙)’과 ‘잡적(雜炙)’은 각각 2개의 문헌에서, ‘계란어음적(鷄卵於音炙)’과 ‘압란화양적(鴨卵花陽炙)’과 ‘양색화양적(兩色花陽炙)’은 각각 1개의 문헌 기록되었다.

화양적의 종류가 가장 많은 문헌은 7종으로 「기축 진찬의궤」(1829년)이었으며, 6종으로는 「임진 진찬의궤」(1892년)와 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 5종으로는 「기해 진연의궤(己亥 進宴儀軌)」(1719년)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월), 4종으로는 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 3종으로는 「정해 정례의궤」(1827)와 「무진 진찬의궤」(1868년), 2종으로는 「원행을묘정리의궤」(1795년)·「무자 진작의궤」(1828년)·「무신 진찬의궤」(1848년)·「계유 진작의궤」(1873년)·「정축 진찬의궤」(1877년)·「정해 진찬의궤」(1887년)·「신축 진찬의궤」(1901년 5월), 1종으로는 「을유 수작의궤」(1765년) 순으로 나타났다.

화양적을 재료 구성 면에서 분석한 결과 가장 많이 소개된 화양적은 황적 화양적 9회, 황적과 잡적 화양적이 각각 19회, 생복화양적과 락제화양적 각각 6회, 어화양적 5회, 동과화양적 3회, 천엽화양적과 양화양적 각각 2회, 계란과 압란이 각각 1회 순으로 나타났다. 즉 황적과 잡적이 어우러진 화양적이 35.2%로 가장 높았으며, 황적화양적 16.7%, 생복화양적과 낙지화양적이 각각 11.1%, 어화양적 9.3%, 동과화양적 5.6%, 천엽화양적과 양화양적이 각각 3.7%, 계란화양적과 압란화양적이 각각 1.8% 순으로 나타났다.

1. 조선왕조 궁중음식 중 ‘화양적(花陽炙)’의 공통

된 재료는 우둔(牛臀), 길경(桔萇, 도라지), 생송(生蔥, 생파), 계란, 진유(眞油, 참기름), 실임자(實荏子), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)이었다. 즉 소고기, 도라지, 파, 계란, 참기름, 깨소금, 간장, 후추가루가 기본재료임을 알 수 있었다.

2. ‘양색화양적(兩色花陽炙)’은 황적(雜炙)과 잡적(雜炙)이다. 황적(雜炙)의 재료구성은 쇠고기, 도라지, 참기름, 파, 후추가루, 깨이며 잡적(雜炙)의 재료구성은 양, 요골, 곤자손, 해삼, 전복, 참기름, 계란, 후추가루, 간장, 삼색지이다. 황적(雜炙)은 꼬챙이에 쇠고기, 도라지, 파를 썬 화양적이며, 잡적(雜炙)은 꼬챙이에 양(소의 위), 요골, 곤자손, 해삼, 전복, 계란을 함께 썬 화양적이다.

3. ‘화양적잡적(花陽炙雜炙)’은 화양적 150곳(串, 꼬치)과 잡적 50곳(串, 꼬치)의 재료가 뚜렷하게 분리되어 기록되었으며, ‘각색화양적잡적(各色花陽炙雜炙)’은 화양적 500곳(串, 꼬치)과 잡적 100곳(串, 꼬치)이 혼합되어 기록되었다. 화양적잡적과 각색화양적잡적은 거의 동일한 것으로 여겨지며, 화양적과 각색화양적은 거의 동일한 것으로 여겨진다.

4. 화양적(花陽炙), 양색화양적(兩色花陽炙), 각색화양적(各色花陽炙)의 주재료는 소고기(우둔)이었다. 같은 소고기로 만든 화양적을 양색(두 가지 색), 각색(여러 가지 색)과 같은 이름을 붙인 것은 한 꼬챙이(串: 곳)에 소고기와는 색이 다른 해삼이나 전복 등을 함께 썰어 놓았기 때문이다. 그러나 생복화양적(生鰵花陽炙), 락제화양적(絡蹄花陽炙: 낙지화양적), 어화양적(魚花陽炙: 생선화양적), 천엽화양적(千葉花陽炙), 양화양적(胖花陽炙: 소의 위 화양적), 압란화양적(鴨卵花陽炙: 오리알화양적), 동과화양적(冬瓜花陽炙) 같은 것은 주재료의 이름을 따서 붙인 것이다.

5. 생복화양적(生鰵花陽炙)의 재료구성은 생복(生鰵), 표고(蓴古), 계란(鷄卵), 호초말(胡椒末), 간장(良醬), 진말(眞末), 진유(眞油)로 소개되었다. 생복(生鰵)을 「기해 진연의궤」(1719년)에서는 대생복(大生卜), 「기축 진찬의궤」(1829년)에서는 대생선(大生鮮)이라 표기하였다. 1892년 이후 문헌에서는 생복(生鰵)이라 기록되어져 있다.

6. ‘락제화양적(絡蹄花陽炙)’의 재료구성은 락제(絡蹄, 낙지), 표고(蓴古), 계란(鷄卵), 진유(眞油), 간장(良醬), 실백자(實柏子, 잣)가 소개되었다. 「기해 진

연의계」(1719년)에서는 락제(絡蹄, 낙지), 계아(鷄兒, 병아리), 진말(眞末), 녹말(菘末), 생치(生雉), 송용(松茸, 송이), 생충(生蔥, 생파)이 사용되었고, 「기축 진찬의계」(1829년)에서는 락제(絡蹄, 낙지), 생치(生雉), 연계(軟鷄, 연한 닭), 진말(眞末), 녹말(菘末), 생강(生薑), 삼색지(三色紙)가 사용되었다. 1892년 이후 4개의 문헌에서는 락제(絡蹄, 낙지), 우둔(牛臀), 길경(桔萇), 전복(全腹), 해삼(海蔘), 실임자말(實荏子末), 생충(生蔥), 호초말(胡椒末), 염(鹽)이 동일하게 사용되었다. 연계(軟鷄)는 ‘연한 닭’, ‘병아리보다 조금 큰 어린 닭’이란 뜻으로 오늘날 ‘영계’로 변형되었다.

7. ‘어화양적(魚花陽炙)’의 공통적인 재료구성은 수어(秀魚, 송어), 계란(鷄卵), 녹말(菘末), 실백자(實柏子), 호초말(胡椒末), 생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬)이었다.

8. ‘천엽화양적(千葉花陽炙)’의 재료구성은 천엽(千葉), 생치(生雉, 생꿩), 연계(軟鷄), 계란(鷄卵), 녹말(菘末), 실백자(實柏子), 생강(生薑), 표고(藜古), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末, 후추가루)이었으며, 양화양적(羊花陽炙: 소의 위 화양적)의 재료구성은 양(羊), 연계(軟鷄), 계란(鷄卵), 진말(眞末), 생강(生薑), 표고(藜古), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 삼색지(三色紙)이었다.

천엽화양적(千葉花陽炙)과 양화양적(羊花陽炙)을 비교하면 천엽화양적에는 녹말(菘末)을 사용하였고, 양화양적에는 진말(眞末)을 사용하였다.

9. ‘동과화양적’의 재료구성은 동과, 우둔(牛臀), 저육(豬肉), 생충(生蔥), 계란(鷄卵), 녹말(菘末), 염(鹽), 간장(良醬), 진유(眞油), 표고(藜古), 생강(生薑), 호초말(胡椒末), 실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子)로 소개되었다.

10. 계란 어음적은 재료구성은 계란, 녹말(菘末), 계아(鷄兒), 생치(生雉), 진말(眞末), 간장(良醬), 실백자(實柏子), 표고(藜古), 생강(生薑), 진유(眞油), 생충(生蔥)이었다. 계란어음적은 익힌 계란과 다른 재료를 구색에 맞게 꼬챙이에 켜는 것이다.

11. 압란화양적(오리알 화양적)의 재료 구성은 압란(鴨卵), 생치(生雉), 연계(軟鷄), 진말(眞末), 녹말(菘末), 실백자(實柏子), 생강(生薑), 표고(藜古), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 삼색지(三色紙)

이었다. 오리알 화양적(압란화양적)은 익힌 오리알과 다른 재료를 구색에 맞게 꼬챙이에 켜는 것이다.

위와 같이 조선왕조 궁중음식 중 화양적(花陽炙)에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 화양적(花陽炙)의 다양한 종류를 파악하게 되었다. 우리의 옛 음식을 복원하여 한식의 우수성을 알리고 산업화를 위한 연구의 기초자료로 활용되기를 기대한다.

## References

- [1] S. S. Yoon, 「Hankuksilpumsa」, Shinkwangpub, Seoul, 1985.  
윤서석, 「증보 한국식품사 연구」, 신광출판사, 서울, 1985.
- [2] H. G. Lee, S. H. Jo, R. W. Jeong, K. H. Cha translation, 「Imwonsiprukji(Y. G. Se, 1827)」, Gyomunsa, Gyeonggi-do, 2007.  
이효지, 조신희, 정낙원, 차경희 편역, 「임원십육지(정조지)」(서유구 원저, 1827년), 교문사, 경기도, 2007.
- [3] S. W. Lee, 「Hankukyorimunhwasa」, Gyomunsa, p. 194-195, Gyeonggi-do, 1985.  
이성우, 「한국요리문화사」. 교문사. pp. 194-195, 1985.
- [4] C. Y. Kim. 「Joseonyori(朝鮮料理)」. Yegukmunjonghapculpansa, p. 131, Pongyang, 1994.  
김정룡, 「조선료리」. 조선료리학회 전국리사회, p. 131, 평양, 1994.
- [5] The National Folk Museum of Korea, 「Joseondaesesigi(sesipungyo)」, NFMK, p. 37, Seoul, 2005.  
국립민속박물관, 「조선대세시기II-세시풍요(유만공, 1843년경)」, 국립민속박물관, p. 37, 서울, 2005.
- [6] S. D. Oh, “A Literature Review of Traditional Foods in Korean Festivals in the Joseon Dynasty” . Korean J. Food & Nutr. 25(1):32-49, 2012.  
오순덕, “조선시대 세시음식(歲時飲食)에 대한

- 문헌적 고찰”, 한국식품영양학회지, 25(1) 32-49, 2012.
- [7] S. S. Yoon, 「Hankukeumsikyongeo」, Mineumsa, 1991.  
윤서석. 「한국의 음식용어」. 민음사. 서울, 1991.
- [8] H. J. Jeon, 「Hangukeumsikyongesajeon」, Jigupub, p. 97, Seoul, 2002.  
전희정. 「현대한국음식용어사전」. 지문문화사. 서울. p. 97, 2002.
- [9] S. B. Kim, 「Joseon Eumsik Munhwa」. Garam, p. 240, Seoul, 2006.  
김상보. 「조선시대의 음식문화」. 도서출판 가람 기획. p. 240, 서울, 2006.
- [10] S. E. Min, "A Bibliographical Study on the Gui(Jock). MS Thesis, Hanyang University, p. 107, Seoul, 1995.  
민삼은. “문헌에 기록된 구이(炙)의 분석적 고찰”. 한양대학교 교육대학원 석사학위논문, 1995.
- [11] Y. S. Sin, 「Joseonhwangtodaebaekgwa(朝鮮鄉土大百科)」. Singeung P&P(Co.). Seoul, 2005.  
신영석. 「조선향토대백과」. 신흥 P&P(주). 서울, 2005
- [12] H. G. Lee, S. S. Yoon, "An analytical Studies on Side Dishes in the Royal Parties of Yi Dynasty", Korean J. Dietary Culture. 1(2):101-115, 1986.  
이효지, 윤서석, “조선시대 궁중음식중 찬물류(饌物類)의 분석적 연구”, 한국식생활문화학회지 1(2):101-115, 1986.
- [13] H. G. Lee, S. S. Yoon, "An Analysis of Foods used in the Royal parties during the Latter half period of Yi Dynasty", Korean J. Home Economics 23(4):79~100, 1985.  
이효지, 윤서석. "조선왕조 후기의 궁중연회음식의 분석적 고찰". 대한가정학회지. 23(4):79-100, 1985.
- [14] S. B. Kim, B. J. Han, S. W. Lee, "A study of Cookery of Daily Meal(Soora Sang) in Wonheng Ulmyo Jungri Euigwae(1795)". Korean J. Dietary Culture. 4(2):125-143, 1989.  
김상보, 이성우, 한복진, “원행을묘정리의궤 중 조리면에서 본 수라상고”, 한국식생활문화학회지, 4(2):125-143, 1989.
- [15] H. S. Lim, Y. M. Park, "Literature Review on the Nureumjeok of using materials", Jangan nonchong(29), p. 99~115, 2009.  
임희수, 박영미. "누름적에 사용된 재료의 문헌적 고찰". 장안논총 29: 99-115. 2009.
- [16] S. B. Kim, 「Joseon Dynasty Royal Eugwe Food Culture」, Suhaksa, p. 382-388, Seoul, 2000.  
김상보, 조선왕조궁중의궤음식문화, 수학사, p. 382-388, 서울, 2000.
- [17] B. S. Song, C. R. Park, 「SukjongjoGihaeJinyeoneuigwe(肅宗朝己亥進宴儀軌)」, Minsokwon(Co.), Seoul, 2001  
송방승, 박정련 국역, 「肅宗朝己亥進宴儀軌(숙종조기해진연의궤)」, 민속원. 서울, 2001.
- [18] *Eulyu Sujakeuigwe*(乙酉 受爵儀軌), Kyujanggak, 1765.  
을유 수작의궤(乙酉 受爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1765(영조 41년)
- [19] *Wonhaengelmyojungrieuigwe*(園行乙卯整理儀軌), Kyujanggak, 1795.  
원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌), 서울대학교 규장각, 1795(정조 20년).
- [20] *Chunghae Chungraeuigwe*(丁亥 整禮儀軌), Kyujanggak, 1827.  
정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌), 서울대학교 규장각, 1827(순조 27년).
- [21] *Muja Jinjakeuigwe*(戊子 進爵儀軌), Kyujanggak, 1828.  
무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1828년(순조 28년)
- [22] *Gichuk Jinchaneuigwe*(己丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1829.  
기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1829년(순조 29년).
- [23] *Musin Jinchaneuigwe*(戊申 進饌儀軌),

- Kyujanggak, 1848.  
 무진 진찬의례(戊申 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1848년(현종 14년).
- [24] *Mujin Jinchaneuigwe*(戊辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1868.  
 무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1868년(고종 5년).
- [25] *Kyeyu Jinjakeuigwe*(癸酉 進爵儀軌), Kyujanggak, 1873.  
 계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1873년(고종 10년).
- [26] *Chungchuk Jinchaneuigwe*(丁丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1877.  
 정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1877년(고종 14년).
- [27] *Chunghae Jinchaneuigwe*(丁亥 進饌儀軌), Kyujanggak, 1887.  
 정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1887년(고종 24년).
- [28] *Imjin Jinchaneuigwe*(壬辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1892.  
 임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1892년(고종 29년).
- [29] *Sinchuk Jinchaneuigwe*(辛丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1901년 5월.  
 신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 5월(대한제국 고종 5년).
- [30] *Sinchuk Jinyeoneuigwe*(辛丑 進宴儀軌), Kyujanggak, 1901년 7월.  
 신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 7월(대한제국 고종 5년).
- [31] *Imin Jinchaneuigwe*(壬寅 進饌儀軌), Kyujanggak, 1902년 4월.  
 임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 4월(대한제국 고종 6년).
- [32] *Imin Jinyeoneuigwe*(壬寅 進宴儀軌), Kyujanggak, 1902년 11월.  
 임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 11월(대한제국 고종 6년).
- [33] Lee YG, 2001, 「Joseon mussangsinsigyolijebeob」, Gungjungeumsigyeonguwon, Seoul  
 이용기, 「조선무쌍신식요리제법」, 궁중음식연구원, 서울, 2001.
- [34] Rural Development Administration, 「Eumsigbangmun」, p. 30, Gyeonggi-do, 2010.  
 농촌진흥청, 「규곤요람·음식방문·酒方文·술빛는 법·甘藷耕藏說·月餘農歌」(저자미상, 1800년대 말엽), 농촌진흥청, 경기도, 2010.
- [35] S. Y. Bang 「Joseonyorijebub」, Hansung, p. 166, Gyeongsung, 1916.  
 방신영, 「조선요리제법」, 한성도서주식회사, p. 166, 경성, 1916.
- [36] S. B. Kim, 「Joseon Royal Food」. Soohaksa. p. 117-131, Seoul, 2011.  
 김상보, 다시보는 조선왕조 궁중음식, 수학사, p. 117-131, 서울, 2011.

표 1. 조선시대 궁중의례에 소개된 어음적과 화양적의 재료구성

Table 1. The material composition of *Eoemjeok* & *Hwayangjeok* (Joseon dynasty Royal Palace)

Materials	<i>Hwayangjeok</i> name	Ingredients	Literatures
생복(生鰓)	生卜於音炙 (생복어음적)	대생복(大生卜) 25개(介), 표고 2전(箋), 계란 3개(介), 호초말 2석(夕), 간장 2합, 진말 5합, 진유 1합	기혜 진연의례(1719년)
	生鰓花陽炙 (생복화양적)	대생선(大生鮮) 25개, 계란 3개, 진말 5합, 표고(藜古),간장 각 2합, 진유 (眞油) 1합, 호초말 2석, 삼색지(三色紙) 각 반장	기축 진찬의례(1829년)
락제(絡蹄)	落蹄於音炙 (락제어음적)	락제 2월내(月乃), 간장 2합, 표고 3량, 계란 20개, 계아 1수, 진말 1승, 녹 말 5합, 실백자 5석, 진유 2합, 생치 1수, 송이 5개, 생총 1주지	기혜 진연의례(1719년)
	絡蹄花陽炙 (락제화양적)	락제(絡蹄) 이월내(二月乃), 생치(生雉)연계(軟鷄) 각 1수, 계란 5개, 진말 1승, 녹말(菘末) 5합, 실백자 5석, 생강표고진유간장 각 2합, 삼색지(三色 紙) 각 반장	기축 진찬의례(1829년)
천엽(千葉)	千葉於音炙 (천엽어음적)	천엽 1부, 계아(鷄兒) 1수, 생치 1수, 생간(生竿, 생강) 5전(箋, 돈), 녹말 1승, 진유 2합, 호초말 5석, 표고 3량, 간장 5합, 계란 5개, 실백자 3합	기혜 진연의례(1719년)
	花陽炙 (천엽화양적)	천엽(千葉) 1부, 생치(生雉)연계(軟鷄) 각 1수, 계란 5개, 녹말(菘末) 1승, 실백자 3석, 생강(生薑) 1합, 표고진유(眞油) 각 2합, 간장 5합, 호초말 5 석	기축 진찬의례(1829년)
양((羊)	羊於音炙 (양어음적)	양 반부, 진말 5합, 표고 2량, 계아(鷄兒) 1수(首), 진유 2합, 간장 2합, 계 란 3개, 생강 2전, 호초말 3석	기혜 진연의례(1719년)
	羊花陽炙 (양화양적)	양(羊) 반부, 연계(軟鷄) 1수, 계란 3개, 진말(眞末) 5합, 생강표고진유간 장 각 2합, 호초말 3석, 삼색지 각 반장	기축 진찬의례(1829년)

표 2. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 화양적의 종류

Table 2. According to the classification of type *Hwayangjeok* (Joseon dynasty Royal Palace)

Age	Literature	Hwayangjeok Category				Total		
		Hwayangjeok (花陽炙)	Yangsaekhwa yangjeok (兩色花陽炙)	Gaksaekhwayangjeok (各色花陽炙)	The Others			
Joseon dynasty (middle)	기해 진연의례 (1719년)	-	-	-	生卜於音炙 (생복어음적) 落蹄於音炙 (락제어음적)	千葉於音炙 (천엽어음적) 胖於音炙 (양어음적)	鷄卵於音炙 (계란어음 적)	5
	을유 수작의례 (1765년)			色於音炙 (색어음적)				1
	원행을묘 정리의례 (1795년)	花陽炙(화양적: 황적/황적&잡적)		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)				2
	정해 정례의례 (1827년)	花陽炙(화양적: 황적&잡적)	兩色花陽炙 (양색화양적)- 황적&잡적	各色花陽炙 (각색화양적: 동과화양적&저육)				3
	무자 진작의례 (1828년)	花陽炙(화양적: 황적)		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)				2
	기축 진찬의례 (1829년)	-		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적/황적&저육)	生鰾花陽炙 (생복화양적-대생선) 絡蹄花陽炙(락제화양적) 魚花陽炙 (어화양적-대수어)	千葉花陽炙 (천엽화양적) 胖花陽炙 (양화양적)	鴨卵花陽炙 (압란화양 적)	7
	무신 진찬의례 (1848년)	花陽炙(화양적: 황적)		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)				2
	무진 진찬의례 (1868년)	花陽炙(화양적: 황적&잡적)		各色花陽炙 (각색화양적: 화양적&잡적)			雜炙(잡 적)(표기)	3
	계유 진작의례 (1873년)	花陽炙(화양적: 황적)		花陽炙雜炙 (화양적잡적: 황적&잡적)			雜炙(잡 적)(표기)	2
	정축 진찬의례 (1877년)	花陽炙(화양적: 황적)		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)				2
Joseon dynasty (late)	정해 진찬의례 (1887년)	花陽炙(화양적: 황적)		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)				2
	임진 진찬의례 (1892년)	花陽炙(화양적: 황적)		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)	生鰾花陽炙 (생복화양적) 絡蹄花陽炙 (락제화양적) 魚花陽炙(어화양적-수어)		東瓜花陽炙 (동과화양 적)	6
	신축 진찬의례 (1901년 5월)	花陽炙(화양적: 황적)		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)				2
	신축 진연의례 (1901년 7월)	花陽炙(화양적: 황적)		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)	生鰾花陽炙 (생복화양적) 絡蹄花陽炙 (락제화양적) 魚花陽炙(어화양적-수어)		冬瓜花陽炙 (동과화양 적)	6
	임인 진찬의례 (1902년 4월)	-		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)	生鰾花陽炙 (생복화양적) 絡蹄花陽炙 (락제화양적) 魚花陽炙(어화양적-수어)			4
	임인 진연의례 (1902년 11월)	-		各色花陽炙 (각색화양적: 황적&잡적)	生鰾花陽炙 (생복화양적) 絡蹄花陽炙 (락제화양적) 魚花陽炙(어화양적)		冬瓜花陽炙 (동과화양 적)	5
	화양적 분류별 합계	11	1	14	생복 - 6 락제 - 6 어 - 5	천엽 - 2 양 - 2 잡적 - 2	동과 - 3 계란 - 1 압란 - 1	54

표 3. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 화양적의 재료구성

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

<i>Hwayangjeok</i> k name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients			Literature
	Main Ingredient	Spicery	Other Ingredient	
화양적 (花陽炙)	생저육, 저심육(猪心肉) 혹은 황육, 양(胖), {요골(腰骨), 곤자손(昆者巽)}, {수어(秀魚)}, 계란(鷄卵), 전복, 해삼, 길경, 생충, {석이(石耳)}, 표고	호초말(胡椒末), 간장, 염	진말, {녹말}	원행을묘정리의 례(1795년)
	저육, 길경, 생충, 석이, 표고, 계란(鷄卵)	진유, 간장 혹은 염	진말	
화양적 (花陽炙)	우둔(牛臀), 양(胖), 요골(腰骨), 곤자손(昆者巽), 해삼(海蔘), 전복(全鰓), 길경(桔莖), 생충(生葱), 계란(鷄卵)	호초(胡椒), 간장(良醬), 진유(眞油)	실임자(實荳子), 실백자(實栢子), 삼색지(三色紙)	정해 정례의례 (1827년)
화양적 (花陽炙)	우둔(牛臀), 계란(鷄卵), 길경(桔莖), 표고(藥古), 석이(石耳), 생충(生葱)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 염(鹽)	진말, 실백자(實栢子), 실임자(實荳子), 삼색지(三色紙)	무자진작의례 (1828년)
화양적 (花陽炙)	우둔, 길경(桔莖), 생충(生葱), 진용(眞茸), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	실임자(實荳子)	무신 진찬의례 (1848년)
화양적 잡적 (花陽炙雜炙)	도간리(都干里), 길경(桔莖), 생충(生葱), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	임자, 녹말(菥末)	무진 진찬의례 (1868년)
	<b>잡적 50곳</b> , 우내심육, 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 곤자손(昆者巽), 우배골, 양(胖), 저각, 표고(藥古), 계란(鷄卵), 생충(生葱)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	임자(荳子), 녹말(菥末), 실백자(實栢子)	
화양적 (花陽炙)	길경(桔莖), 우둔(牛臀), {도간리(都干里)}, 생충(生葱), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	임자말(荳子末),	
화양적 잡적 (花陽炙雜炙)	길경(桔莖), 우둔(牛臀), {도간리(都干里)}, 생충(生葱), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	임자말(荳子末)	
	곤자손(昆者巽), 배골, 저각, 표고(藥古), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), {양(胖)}, 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	임자말(荳子末), 실백자(實栢子), 녹말(菥末)	계유 진작의례 (1873년)
잡적 (雜炙)	우둔(牛臀), 생충(生葱)	진유(眞油), 간장(良醬), {생강(生薑)}, {호초말(胡椒末)}	진임(眞荳)	
화양적 (花陽炙)	우둔(牛臀), 길경(桔莖), 생충(生葱), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 생강(生薑), 산(蒜), 염(鹽)	실임자(實荳子)	정축 진찬의례 (1877년)
화양적 (花陽炙)	우둔(牛臀), 길경(桔莖), 생충(生葱), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 생강(生薑), 산(蒜), 염(鹽)	실임자(實荳子)	정해 진찬의례 (1887년)
화양적 (花陽炙)	길경(桔莖), 생육(生肉), 생충(生葱)	호초말(胡椒末), 진유(眞油), 간장(良醬)	실임자말(實荳子末)	임진 진찬의례 (1892년)
화양적 (花陽炙)	길경(桔莖), 우둔(牛臀), 생충(生葱), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 생강(生薑), 산(蒜), 염(鹽)	실임자(實荳子)	신축 진찬의례 (1901년 5월)
화양적 (花陽炙)	길경(桔莖), 우내심육(牛內心肉), 생충(生葱)	호초말(胡椒末), 진유(眞油), 간장(良醬)	실임자말(實荳子末)	신축 진연의례 (1901년 7월)



표 4. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 각색화양적의 재료구성

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

<i>Hwayangjeok</i> name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients			Literature
	Main Ingredient	Spicery	Other Ingredient	
色於音炙 (색어음적)	-			을유수작의 례(1765년)
각색화양적 (各色花陽炙)	우둔(牛臀), 양(羊), 곤자손(昆者巽), 요골(腰骨), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 수어(秀魚), 저육(猪肉), 길경(桔莢), 생충(生蔥), 계란(鷄卵), 대합(大蛤), 표고(蓴古), 석이(石耳) <돌아올 때- 각색전유화>	진유(眞油), 호초말(胡椒末), 생강(生薑)	실임자(實荏子), 진말(眞末), 실백자(實柏子)	원행을묘정의 례(1795년)
	황육(黃肉), 양(羊), 저육(猪肉), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 길경(桔莢), 생충(生蔥), 계란(鷄卵), 표고(蓴古), 석이(石耳)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	진말(眞末), 실임자(實荏子)	
각색화양적 (各色花陽炙)	동과(冬瓜), 생치(生雉), 숙저육(熟猪肉), 요길(腰吉), 연계(軟鷄), 진유(眞油), 우내심육(牛內心肉), 계란(鷄卵), 우요골(牛腰骨), 생송이(生松耳), 표고(蓴古)	호초말(胡椒末), 간장(良醬), 염(鹽), 생강(生薑)	진말(眞末), 녹말(蓼末), 실백자(實柏子)	정해 정례의 례(1827년)
각색화양적 (各色花陽炙)	우둔(牛臀), 양(羊), 요골(腰骨), 곤자손(昆者巽), 해삼(海蔘), 전복(全鰓), 길경(桔莢), 계란(鷄卵), 생충(生蔥), 표고(蓴古), 석이(石耳)	염(鹽), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	진말(眞末), 실백자(實柏子), 실임자(實荏子), 삼색지(三色紙)	무자진작의 례(1828년)
	우내심육(牛內心肉), 숙저육(熟猪肉), 요길(腰吉), 계란(鷄卵), 석이(石耳)	염(鹽), 진유(眞油), 간장(良醬)	진말(眞末), 삼색지(三色紙)	
각색화양적 (各色花陽炙)	우둔(牛臀) 혹은 우내심육(牛內心肉), 양(羊), 요골(腰骨), 곤자손(昆者巽), 해삼(海蔘), 전복(全鰓), 길경(桔莢), 생충(生蔥), 표고(蓴古), 석이(石耳), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 염(鹽)	실임자(實荏子), 진말(眞末), 실백자(實柏子), 삼색지(三色紙)	기축 진찬의 례(1829년)
	우내심육(牛內心肉), 요골(腰骨), 숙저육(熟猪肉), 요길(腰吉), 생치(生雉), 연계(軟鷄), 길경(桔莢), 계란(鷄卵), 표고(蓴古)	진유(眞油), 간장(良醬), 생강, 염(鹽), 호초말(胡椒末)	진말(眞末), 녹말(蓼末), 실백자(實柏子), 삼색지(三色紙)	
각색화양적 (各色花陽炙)	우둔(牛臀), 두골(頭骨), {요골(腰骨)}, 곤자손(昆者巽), {저각(豬脚)}, 수어(秀魚), 양(羊), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 계란(鷄卵), 길경(桔莢), 표고(蓴古), 석이(石耳), {생충(生蔥)}	간장(良醬), 진유(眞油), 호초말(胡椒末), 염(鹽)	녹말(蓼末), 실임자(實荏子)	무신 진찬의 례(1848년)
각색화양적 (各色花陽炙), 잡적(雜炙)	<b>화양적 100꽃, 잡적 100꽃:</b> {우둔(牛臀)}, 곤자손(昆者巽), 도간리(都干里), 우내심육(牛內心肉), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 양(羊), 우*골(牛*骨), 저각(豬脚), 표고, 길경(桔莢), 생충(生蔥), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	실임자(實荏子), 녹말(蓼末), 실백자(實柏子)	무진 진찬의 례(1868년)

<i>Hwayangjeok</i> name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients			Literature
	Main Ingredient	Spicery	Other Ingredient	
각색화양적 (各色花陽炙)	우둔(牛臀), 양(羊), 요골(腰骨), 곤자손(昆者巽), 저각(豬脚), 수어(秀魚), 해삼(海蔘), 전복(全鰓), 길경(桔萸), 생충(生蔥), 계란, 표고	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 생강(生薑), 산(蒜), 염(塩)	임자(實荏子), 녹말(菘末), 진말(眞末), 실백자(實柏子)	정축 진찬의 례(1877년)
각색화양적 (各色花陽炙)	우둔(牛臀), 양(羊), 배골(背骨) 혹은 요골, 곤자손(昆者巽), 저각(豬脚), 수어(秀魚), 전복(全鰓), 해삼, 길경(桔萸), 생충(生蔥), 계란, 표고(藜古)	진유, 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 생강, 산(蒜), 염(塩)	실임자, 녹말, 진말, 실백자,	정해 진찬의 례(1887년)
각색화양적 (各色花陽炙)	길경(桔萸), 우둔(牛臀) 혹은 생육(生肉), 생충(生蔥), 양(羊), {곤자손(昆者巽)}, 배골(背骨), 저육(豬肉), 해삼(海蔘), 계란(鷄卵), 전복, {표고(藜古)}	호초말(胡椒末), 진유(眞油), 간장(良醬), 염(塩)	임자말(荏子末), 녹말(菘末), 실백자(實柏子),	임진 진찬의 례(1892년)
각색화양적 (各色花陽炙)	길경(桔萸), 우둔, 양(령), 곤자손(昆者巽), 배골부, 저각, 수어, 전복, 해삼, 표고	호초말(胡椒末), 생충, 계란, 진유, 간장, {염, 산}	진말, 목말 혹은 녹말, 임자말, 실백자,	신축 진찬의 례(1901년 5월)
	우둔, 길경, 생충, 계란	진유(眞油), 간장, 호초말(胡椒末), 염	실임자	
각색화양적 (各色花陽炙)	길경(桔萸), 우둔(牛臀), 생충(生蔥), 양(羊){령}, {곤자손}, 배골, 저육 혹은 저각(豬脚), 해삼, 전복, {표고(藜古)}, 계란	호초말(胡椒末), 진유(眞油), 간장(良醬), {염(塩)}	실임자말(實荏子末), {녹말(菘末)}, 실백자(實柏子)	신축 진연의 례(1901년 7월)
	길경(桔萸), 우내심육, 생충(生蔥)	호초말(胡椒末), 진유, 간장(良醬)	실임자말(實荏子末)	
각색화양적 (各色花陽炙)	길경(桔萸), 우둔(牛臀), 저육, 양(羊), 호초말, 배골, 전복, 해삼, 생충, 계란	진유, 간장	실임자말, 실백자	임인 진찬의 례(1902년 4월)
	길경(桔萸), 우둔(牛臀), 생충, 양(羊), 곤자손(昆者巽), 배골(背骨), 저육, 해삼, 전복, {표고(藜古)}, 계란	호초말(胡椒末), 진유(眞油), 간장, {염(塩)}	실임자말(實荏子末), 녹말(菘末), 실백자	
각색화양적 (各色花陽炙)	우둔(牛臀), 길경(桔萸), 저각(豬脚) 혹은 저육(豬肉), 양(羊), {곤자손(昆者巽)}, 배골(背骨), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 생충(生蔥), 표고(藜古), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 호초말(胡椒末), 염(塩), 간장(良醬)	실임자말(實荏子末), {녹말(菘末)}, 실백자(實柏子),	임인 진연의 례(1902년 11월)

표 5. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 화양적의 재료구성(1868년)

Table 5. In 1868 due to the comparison of the ingredients of *Hwayangjeok* iconfiguration (*Joseon* dynasty Royal Palace)

<i>Hwayangjeok</i> name	Ingredients	Literatures
화양적잡적 (花陽炙雜炙)	고(高) 4촌(寸), 화양적 150궂(串, 꼬치) 도간리(都干里) 1부 반, 길경(桔梗) 1두 5승, 생충(生蔥) 2단, 계란(鷄卵) 6개, 진유(眞油) 1승 5합, 간장(良醬) 4합, 호초말(胡椒末) 5석, 임자(荏子, 들깨) 6합, 녹말(蓼末) 4석	
각색화양적잡적(各色花陽炙雜炙)	잡적 50궂(串, 꼬치) 우내심육(牛內心肉) 1척(隻, 짝), 전복(全鰓) 5개, 해삼(海蔘) 25개, 곤자손(昆者巽)우배골(牛背骨) 각 2부, 양(羊) 6분6, 저각(豬脚) 반반부, 표고(蓼古) 25립(立), 계란(鷄卵) 10개, 진유(眞油) 9합, 간장(良醬) 5합, 실백자(實柏子) 3합, 임자(荏子) 5석, 녹말(蓼末) 2석, 생충(生蔥) 1단, 호초말(胡椒末) 1석	무진찬의례 (1868년)
	고(高) 1척(尺) 2촌(寸) 화양적 500궂, 잡적 100궂: 우둔곤자손(昆者巽) 각 2부, 도간리(都干里) 1부, 우내심육(牛內心肉) 1척(隻), 전복(全鰓) 20개, 해삼(海蔘) 50개, 양(羊) 6분1, 우배골(牛背骨) 5부, 저각(豬脚) 반부, 표고 20립(立), 길경(桔梗) 6두, 생충(生蔥) 15단, 계란 40개, 진유 6승, 간장 2승, 호초말(胡椒末) 2합, 실임자 2승 3합 5석, 녹말 1합, 실백자 6합	

표 6. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 생북화양적의 재료구성

Table 6. The material components of *Saengboghwayangjeok* (*Joseon* dynasty Royal Palace)

<i>Hwayangjeok</i> name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients				Literature
	Main Ingredient	Extra Ingredient	Spicery	Other Ingredient	
생북화양적(生北火陽炙) (생북어음적)	대생복(大生卜)	표고(蓼古), 계란(鷄卵)	호초말(胡椒末), 후추가루, 간장(良醬), 진유(眞油), 참기름)	진말(眞末),	기해진연의례 (1719년)
생북화양적(生北火陽炙)	대생선(大生鮮)	계란(鷄卵), 표고(蓼古)	간장(良醬), 진유(眞油), 호초말(胡椒末),	진말(眞末), 삼색지(三色紙)	기축진찬의례 (1829년)
생북화양적(生北火陽炙)	생복(生鰓)	계란(鷄卵), 우둔(牛臀), 길경(桔梗), 생충(生蔥), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 저육(豬肉), 양(羊), 곤자손(昆者巽), 배골(背骨), 표고(蓼古)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	실임자말(實荏子末), 염(鹽), 녹말(蓼末), 실백자(實柏子),	임진진찬의례 (1892년)
생북화양적(生北火陽炙)	생복(生鰓)	계란(鷄卵), 우둔(牛臀), 길경(桔梗), 생충(生蔥), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 저각(豬脚), 양(羊), 곤자손(昆者巽), 배골(背骨), 표고(蓼古)	진유(眞油), 간장(良醬), 염(鹽), 호초말(胡椒末),	실임자말(實荏子末), 녹말(蓼末), 실백자(實柏子)	신축진연의례 (1901년 7월)
생북화양적(生北火陽炙)	생복(生鰓)	계란(鷄卵), 우둔(牛臀), 길경(桔梗), 생충(生蔥), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 저육(豬肉), 양(羊), 곤자손(昆者巽), 배골(背骨), 표고(蓼古)	진유(眞油), 간장(良醬), 염(鹽), 호초말(胡椒末)	실임자말(實荏子末), 녹말(蓼末), 실백자(實柏子),	임인진찬의례 (1902년 4월)
생북화양적(生北火陽炙)	생복(生鰓)	계란(鷄卵), 우둔(牛臀), 길경(桔梗), 생충(生蔥), 전복(全鰓), 해삼(海蔘), 저각(豬脚), 양(羊), 곤자손(昆者巽), 배골(背骨), 표고(蓼古)	진유(眞油), 간장(良醬), 염(鹽), 호초말(胡椒末)	실임자말(實荏子末), 녹말(蓼末), 실백자(實柏子),	임인진연의례 (1902년 11월)

표 7. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 락제화양적의 재료구성

Table 7. The material components of *Lagjehwayangjeok* (Joseon dynasty Royal Palace)

<i>Hwayangjeok</i> ok name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients				Literature
	Main Ingredient	Extra Ingredient	Spicery	Other Ingredient	
락제음적 (絡蹄於音炙)	락제 (絡蹄, 낙지)	표고(蓼古), 계란(鷄卵), 생치(生雉, 생팽), 송용(松茸, 송이), 생총(生蔥, 생파)	간장(良醬), 진유(眞油, 참기름),	진말(眞末), 녹말(菉末), 실백자(實柏子, 잣),	기해진연의례 (1719년)
락제화양적 (絡蹄花陽炙)	락제 (絡蹄)	생치(生雉), 연계(軟鷄, 연한 닭), 계란(鷄卵), 표고(蓼古)	생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬),	진말(眞末), 녹말(菉末), 실백자(實柏子), 삼색지(三色紙)	기축 진찬의례 (1829년)
락제화양적 (絡蹄花陽炙)	락제 (絡蹄)	우둔(牛臀), 길경(桔梗), 표고(蓼古), 전복(全鮑), 해삼(海參), 계란(鷄卵), 생총(生蔥)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 염(塩)	실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子),	임진 진찬의례 (1892년)
락제화양적 (絡蹄花陽炙)	락제 (絡蹄)	우둔(牛臀), 길경(桔梗), 표고(蓼古), 전복(全鮑), 해삼(海參), 계란(鷄卵), 생총(生蔥)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 염(塩)	실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子)	신축 진연의례 (1901년 7월)
락제화양적 (絡蹄花陽炙)	락제 (絡蹄)	우둔(牛臀), 길경(桔梗), 표고(蓼古), 전복(全鮑), 해삼(海參), 계란(鷄卵), 생총(生蔥)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 염(塩)	실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子),	임인 진찬의례 (1902년 4월)
락제화양적 (絡蹄花陽炙)	락제 (絡蹄)	우둔(牛臀), 길경(桔梗), 표고(蓼古), 전복(全鮑), 해삼(海參), 계란(鷄卵), 생총(生蔥)	진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末), 염(塩)	실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子),	임인 진연의례 (1902년 11월)

표 8. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 어화양적의 재료구성

Table 8. The material components of *Eohwayangjeok* (Joseon dynasty Royal Palace)

<i>Hwayangjeok</i> k name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients				Literature
	Main Ingredient	Extra Ingredient	Spicery	Other Ingredient	
어화양적 (魚花陽炙)	대수어(大秀魚)	계란(鷄卵)	생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	녹말(菉末), 실백자(實柏子), 삼색지(三色紙)	기축 진찬의례 (1829년)
어화양적 (魚花陽炙)	수어(秀魚)	계란(鷄卵), 표고(蓼古)	생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	녹말(菉末), 실백자(實柏子)	임진 진찬의례 (1892년)
어화양적 (魚花陽炙)	수어(秀魚)	계란(鷄卵), 표고(蓼古)	생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	녹말(菉末), 실백자(實柏子)	신축 진연의례 (1901년 7월)
어화양적 (魚花陽炙)	수어(秀魚)	계란(鷄卵), 표고(蓼古)	생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	녹말(菉末), 실백자(實柏子)	임인 진찬의례 (1902년 4월)
어화양적 (魚花陽炙)	수어(秀魚)	계란(鷄卵), 표고(蓼古)	진유(眞油), 생강(生薑), 호초말(胡椒末), 간장(良醬)	녹말(菉末), 실백자(實柏子)	임인 진연의례 (1902년 11월)

표 9. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 천엽화양적과 양화양적의 재료구성

Table 9. The material components of *Cheonyeobhwayangjeok* & *Yanghwayangjeok* (*Joseon* dynasty Royal Palace)

<i>Hwayangjeok</i> k name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients			Literature	
	Main Ingredient	Extra Ingredient	Spicery Other Ingredient		
천엽어음적 (千葉於音炙)	천엽(千葉)	계아(鷄兒, 병아리), 생치(生雉, 생평), 표고(藥古), 계란(鷄卵)	생강(生竿, 생강), 진유(眞油, 참기름), 호초말(胡椒末, 후추가루), 간장(良醬)	녹말(菘末), 실백자(實柏子)	기해진연의례 (1719년)
천엽화양적 (千葉花陽炙)	천엽(千葉)	생치(生雉), 연계(軟鷄), 계란(鷄卵), 표고(藥古)	생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	녹말(菘末), 실백자(實柏子)	기축 진찬의례 (1829년)
양어음적 (胖於音炙)	양(胖, 소위)	표고(藥古), 계아(鷄兒, 병아리), 계란(鷄卵)	진유(眞油), 간장(良醬), 생강(生薑), 호초말(胡椒末, 후추가루)	진말(眞末)	기해진연의례 (1719년)
양화양적 (胖花陽炙)	양(胖)	연계(軟鷄), 계란(鷄卵), 표고(藥古)	생강(生薑), 진유(眞油), 간장(良醬), 호초말(胡椒末)	진말(眞末), 삼색지(三色紙)	기축 진찬의례 (1829년)

표 10. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 동과화양적의 재료구성

Table 10. The material components of *Donggwahwayangjeok* (*Joseon* dynasty Royal Palace)

<i>Hwayangjeok</i> ok name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients			Literature	
	Main Ingredient	Extra Ingredient	Spicery Other Ingredient		
동과화양적 (東瓜花陽炙)	동과(東瓜)	우둔(牛臀), 저육(豬肉), 생충(生蔥), 계란(鷄卵), 표고(藥古)	염(鹽), 간장(良醬), 진유(眞油), 생강(生薑), 호초말(胡椒末)	녹말(菘末), 실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子)	임진 진찬의례 (1892년)
동과화양적 (冬瓜花陽炙)	동과(冬瓜)	우둔(牛臀), 저육(豬肉), 생충(生蔥), 계란(鷄卵), 표고(藥古)	염(鹽), 간장(良醬), 진유(眞油), 생강(生薑), 호초말(胡椒末)	녹말(菘末), 실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子)	신축 진연의례 (1901년 7월)
동과화양적 (冬瓜花陽炙)	동과(冬瓜)	우둔(牛臀), 저육(豬肉), 생충(生蔥), 계란(鷄卵), 표고(藥古)	염(鹽), 간장(良醬), 진유(眞油), 생강(生薑), 호초말(胡椒末)	녹말(菘末), 실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子)	임인 진연의례 (1902년 11월)
	동과(冬瓜)	우둔(牛臀), 저육(豬肉), 생충(生蔥), 계란(鷄卵), 표고(藥古)	염(鹽), 간장(良醬), 진유(眞油), 생강(生薑), 호초말(胡椒末), 산(蒜)	녹말(菘末), 실임자말(實荏子末), 실백자(實柏子)	

표 11. 조선시대 궁중의례에 소개된 음식 가운데 기타 화양적의 재료구성

Table 11. Other ingredients consisting of *Hwayangjeok* material (*Joseon* dynasty Royal Palace)

<i>Hwayangjeok</i> name	<i>Hwayangjeok</i> Ingredients			Literature	
	Main Ingredient	Extra Ingredient	Spicery Other Ingredient		
계란어음적 (鷄卵於音炙)	계란(鷄卵)	계아(鷄兒, 병아리), 생치(生雉), 표고(藥古)	간장(良醬), 진유(眞油), 생강(生薑), 생충(生蔥, 생과)	진말(眞末), 녹말(菘末), 실백자(實柏子, 잣)	기해진연의례 (1719년)
압란화양적 (鴨花陽炙)	압란(鴨卵)	생치(生雉), 연계(軟鷄), 표고(藥古)	간장(良醬), 진유(眞油), 생강(生薑), 호초말(胡椒末)	진말(眞末), 녹말(菘末), 실백자(實柏子), 삼색지(三色紙)	기축 진찬의례 (1829년)