한국식생활문화학회지 34(5): 508-533, 2019
J. Korean Soc. Food Cult. 34(5): 508-533, 2019
본 논문의 저작권은 한국식생활문화학회에 있음.
Copyright © The Korean Society of Food Culture

ISSN 1225-7060(Print)
ISSN 2288-7148(Online)
https://doi.org/10.7318/KJFC/2019.34.5.508

장서각 소장 사찬발기를 통한 조선왕실의 사찬음식 연구 - 탄일, 출산, 가례, 상례를 중심으로 -

정혜경[1] · 신다연[2] · 우나리야[3,*]
[1]호서대학교 식품영양학과, [2]인하대학교 식품영양학과, [3]호서대학교 식품공학전공

A Study on Joseon Royal Cuisine through *Sachanbalgi* of the Jangseogak Archives - Focusing on Royal Birthday, Child birth, Weddings and Funerals-

Hae-Kyung Chung[1], Dayeon Shin[2], Nariyah Woo[3,*]
[1]*Department of Food and Nutrition, Hoseo University*
[2]*Department of Food and Nutrition, Inha University*
[3]*Department of Food Science and Technology, Hoseo University*

Abstract

This study investigated the *Sachanbalgi*, which record the royal feasts given by the royal family of the Joseon Dynasty of Korea. These records are contained within the *Gungjung Balgi*, which recorded the types and quantity of items used in royal court ceremonies. The *Eumsikbalgi* is the general name for the records of food found within this document. Using these *Eumsikbalgi*, and in particular the *Sachanbalgi*, this study investigated the food eaten and bestowed by the Joseon royal family. The *Sachanbalgi* describes four categories or occasions of feasts: royal birthdays, childbirth, royal weddings, and funerals. These records allow us to reconstruct who the attendees were and what the table settings and food were for instances not directly indicated in oral records, books, or other documents. The food at these *Sachan* (feasts) was diverse, being related to the specific event, and its contents varied based on the position of the person who was receiving the food. Usually, *Bab* (rice) was not found at a *Sachanbalgi*, and only on two occasions were meals with *Bab* observed. Specifically, it was served with *Gwaktang* (seaweed soup) at a childbirth feast. There were seven kinds of soups and stews that appeared in the *Sachanbalgi*: *Gwaktang*, *Yeonpo* (octopus soup), *Japtang* (mixed food stew), *Chogyetang* (chilled chicken soup), *Sinseonro* (royal hot pot), and *Yukjang* (beef and soybean paste). *Nureumjeok* (grilled brochette) and *Saengchijeok* (pheasant), and *Ganjeonyueo* (pan-fried cow liver fillet) and *Saengseonjeonyueo* (pan-fried fish fillet) were eaten. *Yangjeonyueo*, *Haejeon*, *Tigakjeon* (pan-fried kelp) and other dishes, known and unknown, were also recorded. Boiled meat slices appeared at high frequency (40 times) in the records; likewise, 22 kinds of rice cake and traditional sweets were frequently served at feasts. Five kinds of non-alcoholic beverages were provided. Seasonal fruits and nuts, such as fresh pear or fresh chestnut, are thought to have been served following the event. In addition, a variety of dishes including salted dry fish, boiled dish, kimchi, fruit preserved in honey, seasoned vegetables, mustard seeds, fish, porridge, fillet, steamed dishes, stir-fried dishes, vegetable wraps, fruit preserved in sugar, and jellied foods were given to guests, and noodles appear 16 times in the records. Courtiers were given *Banhap*, *Tanghap*, *Myeonhap*, wooden bowls, or lunchboxes. The types of food provided at royal events tracked the season. In addition, considering that for feasts food of the royal household was set out for receptions of guests, cooking instructions for the food in the lunchbox-type feasts followed the cooking instructions used in the royal kitchen at the given time. Previous studies on royal cuisine have dealt mostly with the *Jineosang* presented to the king, but in the *Sachanbalgi*, the food given by the royal family to its relatives, retainers, and attendants is recorded. The study of this document is important because it extends the knowledge regarding the food of the royal families of the Joseon Dynasty. The analysis of *Sachanbalgi* and the results of empirical research conducted to reconstruct the precise nature of that food will improve modern knowledge of royal cuisine.

Key Words: Joseon royal palace cuisine lists (*Sachan Eumshik Bal'gi*), Joseon palace cuisine menu, royal cuisine, Joseon dynasty, food culture

*Corresponding author: Nariyah Woo, Department of Food Science and Technology, Hoseo University, 79 Hoseo-ro, Baebang-eup, Asan-si 31499, Korea
Tel: +82-41-540-5634 Fax: +82-41-540-9538 E-mail: woonari@hoseo.edu

I. 서 론

현재 조선왕조 궁중음식은 국가무형문화재 제 38호로 지정되어 폭넓은 연구와 함께 시연, 재현, 복원 등과 같은 다양한 접근을 시도하고 있다. 연구들이 의궤나 등록 등에 근거해 주로 진연(進宴)과 진찬(進饌)과 같은 연회를 중심으로 한 잔치 음식의 공식적인 기록에 집중된 감이 있다. 조선왕실 음식문화는 오히려 주로 궁녀들이 기록했다고 알려진 조선 말기의 일종의 식단표인 왕실 음식 발기를 통해서 생생하게 잘 드러난다. 왕실에서 친족이나 신하 그리고 궁인들에게 내리는 음식인 사찬음식이라 하였다. 조선왕실의 상차림은 상을 받는 대상에 따라 크게 두 가지로 나뉜다. 즉, 왕과 왕족에게 올리는 상으로 이를 진어상(進御床)이라고 하고, 왕실에서 내리는 상으로 이를 사찬상(賜饌床)이라 한다. 왕실에서는 진어상 못지않게 잔치 시에 손님에게 접대하는, 즉 내리는 음식이라는 뜻을 담은 사찬상을 중시하였다. 사찬상은 왕이 내리는 상이므로 왕실의 위엄과 권위를 상징하는 상이기도 하였기 때문이다. 이렇게 왕실에서 대접받은 사찬상 음식들은 반가에 전해지는 계기가 되기도 하였다. 특히 사찬상은 진연, 진찬 등과 같은 연회에 참석한 왕족과 제신, 종친, 척친, 좌명부, 우명부, 의빈을 비롯하여 악공, 여령, 군인에 이르기까지 참석자 전원에게 음식을 대접했다. 지위에 따라서 외상 또는 겸상이나 두레상 등으로 차려졌다. 사찬음식이 기록된 발기에는 참석자에 따른 상차림과 음식내용이 상세히 기록되어 있는 것이 특징이다.

발기라는 용어는 과거 조선왕실에서는 궁중 의례(儀禮)에 사용되는 물품, 수량, 인명 등을 기록한 고문서를 지칭했다. 현재 발견되는 조선왕실 고문서 중 한글 발기는 대부분 고어로 ‘긔”로 쓰여 있어, ‘발기’라는 명칭으로 알려지기 시작했다. 간혹 한문 발기도 보이는데, 한자로는 ‘發記’, ‘撥記’, ‘件記’ 라고 쓴다. 왕실 음식발기는 한글과 한자로 기록되었다.

발기는 대개 진상(進上), 봉상(捧上), 하사(下賜) 경우는 현물과 동시에 작성한 것으로 보이는데 그 외의 경우는 사후에 이루어진 것으로 보인다. 즉, 궁중 발기는 궁중에 비치해 두는 물품 명세서 또는 진상이나 납품발기는 현품의 품목을 적은 단자라는 뜻이다. 궁중 발기를 최초로 연구한 Kim YS (1968)은 궁중 풍속을 연구하는 수단으로 당시 정신문화연구원의 장서각에 소장되어 있던 721통의 발기를 부분적으로 분석한 바 있다. 이러한 궁중 발기 중에서도 음식 발기(飮食發記)는 진찬이나 진연 혹은 각종 제사, 생신, 길례, 진지, 다례 등에 차려지는 음식 목록이나 참석자의 직책과 그들에게 내린 음식상의 종류 등을 적은 문건을 말한다.

현재까지 알려진 음식 발기는 그 시기에 따라 대체로 다음과 같이 나눌 수 있다. 고종 연간에 행해진 각종 행사에 올린 음식의 종류를 적은 것과 참석자에게 내린 음식의 종류를 적은 것, 고종의 국장(國葬)이 이루어진 1919년 이후 만 2년 동안 왕실에서 행해진 상식(上食)에 올린 음식 종류, 그리고 일제 강점기인 이왕직 때 왕실에서 행해진 각종 행사에 오른 음식 물목이나 참석자 명단 및 제공된 음식 종류를 적은 발기 등으로 구분할 수 있다(Ju YH, 2014). Lee SW (1986)의 연구 조사에 의하면 한국학중앙연구원 장서각 소장 음식 발기는 137건이었다. 이후 꾸준한 발굴 작업으로 현재 장서각에 소장된 궁중음식 관련 고문헌 중 의궤류와 서적을 제외한 자료로는 발기류 177건, 단자류 24건, 기타 자료 16건으로 총 217건에 달한다(Kim HS 2012). 또한, 경상대학교 고문헌 도서관인 문천각에 재일교포 허영중씨가 기증한 205건과 효덕뎐 인명 발기 1건 등 총 206건이 있다. 이곳의 왕실 음식 발기 205건은 고종과 명성황후의 아침저녁 상식과 다례 음식 목록으로 모두 한글 궁체로 기록되어 있다. 이 발기를 분류하면 상식 발기 52건, 주다례 발기 53건, 상식과 주다례가 함께 있는 발기가 11건이며 나머지는 모두 별다례 발기로 분류했다(Park YS 2012). 즉, 조선왕실의 발기 기록물은 약 420여점이 있으며, 한국학중앙연구원(장서각)에 200여점, 경상대학교 문천각에 200여점, 서울대 규장각 한국학연구원, 궁중음식연구원, 풀무원김치박물관 등에 20여점이 소장되어 있다.

Lee SW(1988)는 음식 관련 왕실발기를 한자로 ‘궁중음식건기(宮中飮食件記)’, 한글로 ‘궁중음식발기’라고 지칭했다. 또한, 왕실음식발기를 접대식과 제사식으로 크게 분류했다. 이를 분류하여 보면 접대식 발기는 접대상의 구성을 가리킨 것으로 관례, 가례시의 접대식, 병 회복을 축하하는 접대식, 각종 경사에 내리는 접대식, 각종 행사 시에 접대식, 장례시의 접대식 등에 관한 것이다. 조선조 궁중 제사식 발기는 전부 70통이 남아 있다. 이러한 분류는 너무 단정적이지만 이성우의 연구는 왕실 음식발기에 대한 최초의 본격적인 연구라는 의미가 크다(Ju YH 2013). Han & Lee(1989)의 궁중 탄일상 음식발기를 연구 결과에 의하면 접대식 92점 중에서 탄일과 관련된 18점의 왕실음식 발기를 대상으로 하였다. 자료해제, 탄일상의 인물별 분석, 고종과 순종의 탄일상에 놓인 연도별 음식의 종류와 빈도를 표로 정리하고 분석을 시도했다. 이 결과에 따르면 탄일잔치에서 주인공인 왕의 음식상에 오른 음식의 종류가 46~74종이며, 그릇 수도 28~40종에 이를 정도로 규모가 컸다. 또 탄일의 상차림에서 유밀과·강정·다식·숙실과·정과·병이류·음청류·생과류·주식류·찬품류·조미품 등은 주빈이 누구이든지 상관없이 똑같이 차려졌다. 또한, 왕실음식발기의 행사와 동일한 내용이 기록된 의궤나 등록과 같은 문헌을 대조하면 보다 심층적인 연구를 할 수 있다는 점도 제시해주었다. 중요한 음식발기연구로는 한식재단의 ‘조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축 프로젝트’가 있다. 이 프로젝트의 결과물로 왕실음식발기 225점에 대한 상세해제가 실려 있으며 한식재단 홈페이지 내의 ‘한식아카이브 조선시대 궁중음식 고문헌’을 통해서 일반에게 공개(hansik portal)되고, 프로젝트의 심포지엄에서는 왕실음식발기에 대한 논문이 다수 발표되었다(Lee JY 2012a,

Park YS 2012, Kim HS 2012, Ju YH 2012, Park BY 2012).

또한 Lee JY(2012b)의 탄일발기연구에 의하면 발기를 통한 참석자, 음식명, 역사적 사실에 대한 새로운 연구를 제시하였고 Ju YH(2016)의 연구에서는 왕실의 혼례관련 음식발기연구를 시행하였다. 그리고 Chung 등(2017)의 고종의 사후 상식을 통한 일상 상식연구와 탄일상차림연구(Chung et al. 2018)는 발기의 분석뿐만 아니라, 이러한 발기가 현대에도 적용될 수 있도록 음식 레시피를 만들고 이를 실제 음식으로 재해석한 데에 그 의의가 있다.

최근 들어 한식 세계화가 중요한 이슈로 등장하면서 전통음식의 관심이 높아지고 많은 연구가 이루어지고 있다. 이러한 전통음식 연구 중에서도 한식의 정수라고 할 수 있는 궁중음식에 대한 관심이 크며, 현재 궁중음식 문헌 및 재현 연구(Lee&Han 2012, Oh S 2017)가 이루어지고 있으며 또한 고조리서 연구(Han et al. 2018, Han et al. 2017)도 많이 이루어지고 있다. 왕실 발기음식 연구는 의궤나 등록에 나오지 않는 참석자나 상차림, 음식 등을 재구성 할 수 있는 특징이 있다. 이를 통해 왕실행사에서 차려진 시기별 음식 종류와 변화 정도도 파악할 수 있다. 그동안 왕실음식 연구로 주로 왕에게 올리는 진어상 위주의 음식연구가 주로 이루어졌다(Han et al. 1991).

본 연구는 우리 전통문화의 정수라고 할 수 있는 조선 왕실 음식의 내용과 특징을 규명하기 위한 연구의 일환으로 수행되었다. 그동안의 왕실음식연구는 왕과 왕족을 대상을 한 음식문화를 연구한 것이 주를 이루었다. 왕이 내리는 사찬상의 연구는 미비한 실정이서 음식발기 중에서도 왕이 내리는 음식을 기록한 사찬발기를 분석함과 동시에 현대 상차림까지 제시하여 보았다.

따라서 왕실에서 왕족이나 신하에게 내리는 사찬 음식을 적어 놓은 사찬발기의 분석과 음식 해석을 한 본 연구는 궁중음식을 널리 알리는 계기가 될 것으로 보며 활용 기대도 크다. 조선왕실 음식문화 탐구는 궁극적으로 한국의 왕실 음식을 세계적으로 알리고 또한 왕실 음식 문화연구를 위한 기초자료의 역할을 할 것으로 생각한다.

II. 연구 내용 및 방법

1. 연구 대상 문헌

현재 장서각(藏書閣)에 소장되어 있는 음식발기(총 225종)를 전체 연구대상으로 설정하였다(Jangseogak Archive). 이중 사찬 음식 관련 내용이 있는 발기는 총 97종이다. 사찬발기에는 참석자의 직책 또는 성명, 제공된 상차림의 음식구성, 인원수, 상의 유형 및 갯수, 식기의 형태, 식재료의 양 등이 한글과 한자로 기록되어 있다. 장서각 소장 음식발기에는 진어상과 사찬의 내용이 같이 수록되어 있기도 하다. 이 중에서 통과의례와 관련된 사찬발기로 탄일관련 사찬발기(15종), 출생관련 사찬발기(7종), 가례관련 사찬발기 (12종), 상례 관련 사찬발기(8종) 를 연구대상 자료로 선택하여 그 내용을 분류하였다<Table 1>. 그리고 이 사찬발기 중에서 다시 음식명이 구체적으로 기록된 한글 발기 23종을 재선택하여, 연구대상 사찬 발기로 최종 선정하였다.

2. 연구조사방법

본 연구에서는 문헌고찰방법과 사찬발기의 음식을 재해석하여 제시하였다. 문헌연구는 왕실 사찬음식발기를 주요 대상문헌으로 설정하여 이를 분석 그리고 재해석하는 문헌연구를 실행하였고, 이의 실행 배경을 찾기 위해 「조선왕조실록(朝鮮王朝實錄)」을 주로 참조하였다. 그리고 음식문화, 민속학 연구자들의 연구 저서들을 주로 참고하였다. 그리고 사찬발기를 현대에 적용하기 위하여 상례사찬발기를 예시로서 제시하였다. 이를 제시하기 위해서는 비슷한 시기의 조리서들을 참고로 하여 음식들을 만들어 제시하였다. 즉 조선왕실의 사찬발기에는 음식명만 기록되어 있으므로 비슷한 시기의 조리서들(Han et al. 1957, Author unknown 1890, Bang SY 1917, Cho JH 1938, Lee YG 1943, Bingheogak Lee 1809)을 참조했다. 따라서 이런 이유로 조리법은 재현이라기보다는 현대에 맞게 재해석한 것이라고 보는 편이 타당할 듯하다.

III. 결과 및 고찰

1. 탄일관련 사찬발기

왕실의 탄일은 주인공의 생일을 축하하는 날이기도 하지만 많은 사람을 초대하여 대접하는 날이기도 했다. 장서각 소장 탄일발기는 총 19종으로, 고종 탄일발기 9종, 순종 탄일발기 6종, 영친왕 탄일발기 4종이다. 이중 음식명이 나오는 한글 사찬발기는 총 10종으로 이를 살펴보았다. 탄일 발기는 진어상과 사찬상으로 나뉘어 있기도 하고, 탄일 사찬발기에는 초대 손님들의 목록이 매우 자세하게 나온다.

1) 고종 탄일 사찬발기

고종 탄일발기는 9종 중 사찬 음식관련 내용이 기록되어 있는 발기는 한글 발기 5종이다. 이 내용을 <Table 2>에 정리하였다.

「경자 칠월 이십육일 후물리 진어상 발기」는 고종 49세 탄일 기념 연회 다음날 후물리에 대한 사찬 발기로 사찬대상은 공사청이었고, 사찬 음식의 내용은 각색 편을 포함한 8기 8종이다. 임인 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기는 고종 51세 탄일에 올린 진어상과 사찬상의 내용을 적은 발기로 운현보국, 내외 손님에게 13기 17종의 음식이, 공사청과 궁내인에게는 10기 12종의 음식이 기록되어 있었다. 정원 이하의 신하에게는 상, 반기, 면, 초장 등이었고, 반기의 종류와 총합이 쟁반기, 왜반기, 목판기라고 기록되어 있다.

<Table 1> Types and Written Records of *Sachanbalgi* in the Rites of Passage of the Jangseogak Archives

Classification		No*	Title of *balgi*	Record date	Page amount	Written language	Contents of *balgi*	Subject of *Sachan*			Contents of *Sachan, Bansa*					
								Department	Classes	Name	Cuisine menu	Food materials (quantity)	Type of Table		Dishes	
													Table shape	Tabele (amount)	*Bnagi*	*ChanhabMogpan*
Birthday *Sachanbalgi*	King Gojong's Birthday *Sachanbalgi*	1334	*Gyeongja chil-wol isib-yug-il humulli jin-eosang balgi* 「경자 칠월 이십육일 후물리 진어상 발기」	1900.7.25.	7	Korean	Cuisine	○	○		○					
		1337	*Im-in chil-wol isib-oil eogmanse tan-il jin-eosang sachansang balgi* 「임인 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기」	1902.7.25.	28	Korean	Cuisine	○	○		○		○	○	○	
		1275	*Tan-iljin-eosangsachansang balgi* 「탄일진어상사찬상 발기 (誕日進御床賜饌床件記)」	1903.7.25.	27	Korean	Cuisine	○	○		○		○	○	○	
		1339	*Gabjin chil-wol isib-oil eogmanse tan-il jin-eosang balgi* 「갑진 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 발기」	1904.7.25.	9	Korean	Cuisine	○	○		○		○			
		1335	*Byeong-o chil-wol isib-oil eogmanse tan-il jin-eosang sachan eumsig balgi* 「병오 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬 음식 발기」	1906.7.25.	23	Korean	Cuisine	○	○		○		○	○	○	
		1325	*Tan-iljin-eosachansang balgi* 「탄일진어사찬상 발기(誕日進御賜饌床件記)」	1906.07.25.	13	Korean	Bansa	○	○				○	○	○	

<Table 1> Types and Written Records of *Sachanbalgi* in the Rites of Passage of the Jangseogak Archives (continued)

Classification		No*	Title of *balgi*	Record date	Page amount	Written language	Contents of *balgi*	Subject of *Sachan*			Contents of *Sachan, Bansa*				
								Department	Classes	Name	Cuisine menu	Food materials (quantity)	Type of Table		Dishes	
													Table shape	Tabele (amount)	*Bnagi*	*ChanhabMogpan*
Birthday *Sachanbalgi*	King Sunjong's Birthday *Sachanbalgi*	1318	*Dong-gungtan-il jin-eosangsachansang balgi* 「동궁탄일 진어상사찬상 발기 (東宮誕日 進御床賜饌床件記)」	1906.2.8.	15	Korean	Bansa	○	○				○	○	○	
		1319	*Dong-gungtan-il jin-eosangsachansang balgi* 「동궁탄일 진어상사찬상 발기 (東宮誕日 進御床賜饌床件記)」	1906.2.8.	16	Korean	Bansa	○	○				○	○	○	
		1323	*Dong-gungtan-il jin-eosangsachansang balgi* 「동궁탄일 진어사찬상 발기 (東宮誕日 進御賜饌床件記)」	1906.2.8.	33	Korean	Cuisine	○	○		○		○	○	○	
		1347	*Byeong-o iwol chogu-il cheonmanse dong-gungmama tan-il humulli jin-eosang balgi* 「병오 이월 초구일 천만세 동궁마마 탄일 후물리 진어상 발기」	1906.2.8.	5	Korean	Cuisine	○	○		○					
		1315	*Sunjonghyolhwangje tan-il jeobdaegeon* 「순종효황제 탄일 접대건」	미상.3.1. 1937.2.1.	4	Korean, Chinese	Bansa		○	○			○			
	King Younchin's Birthday *Sachanbalgi*	1328	*Ajisaengsin-eosang balgi* 「아지생신어상 발기(兒只生辰御床件記)」	1863.9.25.	10	Korean	Cuisine	○	○		○			○		
		1310	*Tan-ilsijin-eosang balgi* 「탄일시진어상 발기(誕日時進御床件記)」	1898.9.25.	3	Korean	Cuisine		○		○			○		
		1329	*Im-in guwol agissi saengsin jobansang jin-eosang balgi* 「임인 구월 아기씨 생신 조반상 진어상 발기」	1902.9.25.	7	Korean	Cuisine	○	○		○			○		
		1346	*Byeong-o guwol isib-oil yeongchin-wang Bheonbaegse saengsin eumsig jin-eosang balgi* 「병오 구월 이십오일 영친왕 천백세 생신 음식 진어상 발기」	1906.9.25.	7	Korean	Cuisine	○	○		○					

<Table 1> Types and Written Records of *Sachanbalgi* in the Rites of Passage of the Jangseogak Archives (continued)

Classification	No*	Title of *balgi*	Record date	Page amount	Written language	Contents of *balgi*	Subject of *Sachan*			Contents of *Sachan, Bansa*					
							Department	Classes	Name	Cuisine menu	Food materials (quantity)	Type of Table		Dishes	
												Table shape	Tabele (amount)	*Bnagi*	*ChanhabMogpan*
Child birth *Sachanbalgi*	1882	*Gyeyu iwol seolcheong hu gaengbanju naeoesojubang tan somog mi juon balgi* 「계유 이월 설청 후 갱반주 내외소주방 탄 소목 미 주온 발기」	1873.2.	3	Korean	Cuisine	○	○			○				
	1302	*Sansinlyeong yasig balgi* 「산신령 야식 발기(山神靈 夜食件記)」	1874.1.7.	3	Korean	Cuisine		○		○		○		○	
	1810	*Gabsul 2wol samchil-il gaengban soyong balgi* 「갑술 2월 삼칠일 갱반 소용 발기」	1874.2.	3	Korean	Cuisine	○				○				
	1304	*Yagbang-gwejusang balgi* 「약방궤주상 발기(藥房饋酒床件記)」	1874.2.1.	7	Korean	Cuisine	○	○		○	○	○			
	1771	*Gabsul iwol sibsail chochil-il gaengbanhaon balgi* 「갑술 이월 십사일 초칠일 갱반하온 발기」	1874.2.14.	4	Korean	Cuisine	○	○		○	○				
	1840	*Gabsul iwol isib-il-il ichil-il yagbang seunghugwan gaengban balgi* 「갑술 이월 이십일일 이칠일 약방 승후관 갱반 발기」	1874.2.21.	2	Korean	Cuisine	○	○		○		○			
	1283	*Gabsul iwol isibpal-il samchil yagbang sachanhaosin balgi* 「갑술 이월 이십팔일 삼칠 약방 사찬하오신 발기」	1874.2.28.	6	Korean	Cuisine/ *Bansa*	○	○		○	○	○	○	○	

<Table 1> Types and Written Records of *Sachanbalgi* in the Rites of Passage of the Jangseogak Archives (continued)

Classification	No*	Title of *balgi*	Record date	Page amount	Written language	Contents of *balgi*	Subject of *Sachan*			Contents of *Sachan, Bansa*				
							Department	Classes	Name	Cuisine menu	Food materials (quantity)	Type of Table		Dishes	
												Table shape	Tabele (amount)	*Bnagi*	*ChanhabMogpan*
King Sunjong's Family Ritual-Related *Sachanbalgi*) Weddings Sachanbalgi	0797	*Im-o galyesi balgi* 「임오 가례시 발기(壬午 嘉禮時 件記)」	1882.1.15.~2.21.	4	Chinese	Cuisine, Clothing				○					
	1462	*Im-o jeong-wol cheonmanse dong-gungmama galyesi eosang-gi* 「임오 정월 천만세 동궁마마 가례시 어상기 (壬午 正月 千萬世 東宮 嘉禮時 御床記)」	1882.1.	9	Chinese	Cuisine				○					
	1894	*Im-o jeong-wol sib-oil chogantaegsi jin-eosang binsang cheojasang balgi* 「임오 정월 십오일 초간택시 진어상 빈상 처자상 발기(壬午 正月 十五日 初揀擇時 進御床 賓床 處子床 件記)」	1882.1.15.	6	Chinese	Cuisine		○		○					
	1331	*Im-o jeong-wol sibpal-il jaegantaeg jin-eosang binsang cheojasang balgi* 「임오 정월 십오일 재간택 진어상 빈상 처자상 발기(壬午 正月 十八日 再揀擇 進御床 賓床 處子床 發記)」	1882.1.18.	6	Chinese	Cuisinee		○		○					
	1332	*Im-o jeong-wol cheonmanse dong-gungmama gwanlyesi eosang balgi* 「임오 정월 천만세 동궁마마 관례시 어상 발기」	1882.1.	10	Korean	Cuisine	○	○		○			○	○	
	1290	*Dong-gung-gwanlyesi sachansang balgi* 「동궁관례시 사찬상 발기 (東宮冠禮時 賜饌床件記)」	1882.1.20.	11	Korean	Cuisine/ *Bansa*	○	○		○		○	○	○	
	1269	*Dong-gungmamagwanlyesi sachansang balgi* 「동궁마마관례시 사찬상 발기 (東宮冠禮時賜饌床件記)」	1882.1.21.	8	Chinese	Cuisine				○					

<Table 1> Types and Written Records of *Sachanbalgi* in the Rites of Passage of the Jangseogak Archives (continued)

Classification		No*	Title of *balgi*	Record date	Page amount	Written language	Contents of *balgi*	Subject of *Sachan*			Contents of *Sachan, Bansa*				
								Department	Classes	Name	Cuisine menu	Food materials (quantity)	Type of Table		Dishes	
													Table shape	Tabele (amount)	*Bnagi*	*ChanhabMogpan*
Weddings Sachanbalgi	King Youngchin's Family Ritual-Related *Sachanbalgi*	1345	*Jeongmi jeong-wol isibchil-il yeongchin-wang gwanlyesi jin-eosang balgi* 「정미 정월 이십칠일 영친왕 관례시 진어상 발기」	1907.1.27.	6	Korean	Cuisine		○		○					
		1770	*Jeongmi jeong-wol isibchil-il yeongchin-wang gwanlye gyosisi bansasang balgi* 「정미 정월 이십칠일 영친왕 관례 교시시 반사상 발기」	1907.1.27.	1	Chinese	Bansa		○				○	○	○	
		1768	*Jeongmi jeong-wol isibchil-il yeongchin-wang gwanlye gyosisi jin-eosang bansasang balgi* 「정미 정월 이십칠일 영친왕 관례 교시시 진어상 반사상 발기」	1907.1.27.	2	Chinese	Bansa						○			
	King Uichin's Family Ritual-Related	1311	*Gyesa siwol sibgu-il gunbu-in samgantaeggyosisi bansasang balgi* 「계사 시월 십구일 군부인 삼간택교시시 반사상 발기」	1893.10.19.	2	Chinese	Cuisine						○	○		
		1757	*Hong-usunga gyesa uichin-wang gillyesi mangcheoja samgantaegsi bansa balgi* 「홍우순가 계사 의친왕 길례시 망처자 삼간택시 반사 발기」	1893.	1	Chinese	Bansa					○				

<Table 1> Types and Written Records of *Sachanbalgi* in the Rites of Passage of the Jangseogak Archives (continued)

Classification	No*	Title of *balgi*	Record date	Page amount	Written language	Contents of *balgi*	Subject of *Sachan*			Contents of *Sachan, Bansa*						
							Department	Classes	Name	Cuisine menu	Food materials (quantity)	Type of Table		Dishes		
												Table shape	Tabele (amount)	*Bnagi*	*Chanhab*	*Mogpan*
Funerals *Sachanbalgi* — Queen Cheorin's Funeral Rites-Related *Sachanbalgi*	1282	*Mu-in pal-wol neungsodogam dangsang chanhab sachanhaosin balgi* 「무인 팔월 능소도감 당상 찬합 사찬하오신 발기」	1878.8.	3	Korean	Cuisine		○			○			○		
	1281	*Mu-in pal-wol sib-yug-il sanleungdogam dangnang sachan chanhab balgi* 「무인 팔월 십육일 산릉도감 당낭 사찬 찬합 [발기]」	1878.8.16.	2	Korean	Cuisine				○	○			○		
	1273	*Mu-in pal-wol isibgu-il binjeondogam dangnang jongcheogjibsa naeoe sosog sachanhaosin balgi* 「무인 팔월 이십구일 빈전도감 당낭 종척집사 내외 소속 사찬하오신 발기」	1878.8.29.	Attached sheet 8, Attached sheet 2	Korean	Cuisine	○	○		○	○	○		○		
Queen Sinjeong's Funeral Rites-Related *Sachanbalgi*	1279	*Gyeong-in chil-wol isib-il binjeondogam dangnang jongcheogjibsa naeoe sosog sachanhaosin balgi* 「경인 칠월 이십일 빈전도감 당낭 종척집사 내외 소속 사찬하오신 발기」	1890.7.20.	Attached sheet 6 Attached sheet 2	Korean	Cuisine/ *Bansa*	○	○		○	○	○	○	○		○
	1293	*Gyeong-in pal-wol choiil gugjangdogam sachan balgi* 「경인 팔월 초이일 국장도감 사찬 발기	1890.8.2.	1	Chinese	Bansa						○				
	1294	*Ggyeong-in pal-wol choiil sanleungdogam chanhab sachan balgi* 「경인 팔월 초이일 산릉도감 찬합 사찬 발기」	1890.8.2.	3	Korean, Chinese	Cuisine								○		
	1280	*Ggyeong-in pal-wol choiil sanleungdogam sachan chanhab balgi* 「경인 팔월 초이일 산릉도감 사찬 찬합 발기」	1890.8.2.	5	Korean	Cuisine		○		○		○		○		
Sunmyeonghyohwanghu sanglye gwanlyeon balgi (순명효황후 상례 관련 발기)	1270	*Gabjin sib-il-wol sibsail sib-oil wonsodogam sachan geongi* 「갑진 십일월 십사일 십오일 원소도감 사찬 건기」	1904.11.	5	Korean	Cuisine		○			○	○		○		○

*Registration Number of Jangseogak

<Table 2> King Gojong's Birthday *Sachanbalgi*

No*	1334	1337	1275	1339	1335
Record date	1900.7.26.	1902.7.25.	1903.7.25.	1904.7.25.	1906.7.25.
Title of *balgi*	*Gyeongja chil-wol isib-yug-il humulli jin-eosang balgi* 「경자 칠월 이십육일 후물리 진어상 발기」	*Im-in chil-wol isib-oil eogmanse tan-il jin-eosang sachansang balgi* 「임인 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기」	*Gyemyo chil-wol isib-oil eogmanse tan-il jin-eosang sachansang balgi* 「계묘 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기」	*Gabjin chil-wol isib-oil eogmanse tan-il jin-eosang balgi* 「갑진 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 발기」	*Byeong-o chil-wol isib-oil eogmanse tan-il jin-eosang sachan eumsig balgi* 「병오 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬 음식 발기」
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	*Gongsacheong* (공사청)	*Unhyeonbogug, Naeoe sonnim gidangsang 12sang, Daegyeomsang 4sang* (운현보국, 내외 손님 기당상 12상, 대겸상 4상)	*Unhyeonbogug, NSaeoesonnim gidangsang 120sang, Daegyeomsang 40sang* (운현보국, 내외손님 기당상 120상, 대겸상 40상)	*Gongsacheong, Gungnaein* (공사청, 궁내인)	*Daesin, Unhyeonbogug, Naeoesonnim gidangsang 130sang nae, Daegyeomsang 30sang* (대신, 운현보국, 내외손님 기당상 130상 내, 대겸상 30상)
	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Gagsaegsilgwa*(각색 실과) • *Gagsaegmaemul*(각색 매물) • *Jabtang*(잡탕) • *Naengmyeon*(냉면) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Yeongyejeung*(연계증)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)·*Ganjeon-yueo*(간전유어) • *Pyeon-yug*(편육)·*Jesugpyeon*(제숙편) • *Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Naengmyeon*(냉면) • *Sudan*(수단) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Yeongyejeung*(연계증)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)· • *Ganjeon-yueo*(간전유어) • *Pyeon-yug*(편육)·*Jesugpyeon*(제숙편) • *Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Naengmyeon*(냉면) • *Sudan*(수단) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Yeongyejeung*(연계증)· • *Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과) • *Tanghab*(탕합) • *Naengmyeon*(냉면) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Yeongyejeung*(연계증)· • *Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)· • *Ganjeon-yueo*(간전유어) • *Pyeon-yug*(편육)·*Jesugpyeon*(제숙편) • *Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Naengmyeon*(냉면) • *Sudan*(수단) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)
		Gongsacheong, Gungnaein (공사청, 궁내인)	*Gongsacheong, Gungnaein* (공사청, 궁내인)		*Gongsacheong, Gungnaein* (공사청, 궁내인)
		• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Yeongyejeung*(연계증)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과) • *Tanghab*(탕합) • *Naengmyeon*(냉면) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Yeongyejeung*(연계증)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과) • *Tanghab*(탕합) • *Naengmyeon*(냉면) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	Sonnimsang, gaggamcheong(150sang) jinji (30sang) [손님상, 각감청(150상) 진지 (30상)]	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Yeongyejeung*(연계증)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과) • *Tanghab*(탕합) • *Naengmyeon*(냉면) • *Jeong-gwa*(정과) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)

*Registration Number of Jangseogak

「계묘 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기」는 고종 탄일 52세의 사찬발기로 내용은 운현보국, 내외 손님에게 13기 17종의 음식이, 공사청과 궁내인에게는 11기 13종류의 음식이 기록되어 있었다.「갑진 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 발기」는 고종 53세 탄일 연회의 사찬발기 내용으로 사찬대상은 공사청과 궁내인에게 10기 12종이고, 손님상 150상, 진지상 30상이 제공되었다.「병오 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬 음식 발기」는 고종 55세의 탄일 연회 사찬발기 내용은 대신, 운현보국, 내외 손님에게 13기 17종의 음식이, 공사청과 궁내인에게는 11기 13종의 음식이 제공되었으며 이 발기에는 진어상과 받는 사람의 신분에 따른 다양한 사찬상이 기록되어 있다. 그리고 대신과 운현보국과 내외손님에게는 기당상 130상 그리고 대겸상으로 각색 편, 연계증, 누름적, 생선전유어・양전유어・간전유어, 편육, 제숙편, 각색 실과, 각색 정과, 산사수정과, 잡탕, 냉면, 수단이 나온다. 그리고 청(조청), 초장, 개자(겨자)가 제공되었다. 반면, 궁내인과 직급이 낮은 관료들에게는 대쟁반기, 목판기, 왜반기 그리고 면합 등이 제공되었다.

탄일 행사에 초대된 인사들은 대개 왕실과 가까운 대신들과 그의 가족들이지만 1900년대 이후 발기를 보면 낯선 이름들이 눈에 들어온다. 이 발기에 '요리소 화부인가 보이'라는 흥미로운 이름이 등장한다. 최근 연구에 의하면 '화부인가 보이'는 '화부인집 보이'로 손탁의 양자이자 호텔 보이였던 장경춘이라 추정하고 있다. 프랑스 태생의 손탁은 초대 한국 주재 러시아 대리공사 베베르의 추천으로 궁에 들어가 양식 조리와 외빈 접대를 담당했으며 고종과 명성황후의 신임을 얻어 정계 막후에서 활약했던 인물이다. 고종에게 정동에 있는 가옥을 하사받은 손탁은 그 가옥을 헐어 구한말 대표적 사교 공간이었던 손탁 호텔을 지어 운영했고, 그러면서 '정동 화부인'이라 불렸다던 것이다. 그리고 이 '화부인가 보이'는 쟁반기와 면합을 대접받는다(Ju YH 2012).

2) 순종 탄일 사찬발기

순종 탄일 관련 발기는 총 5종이며, 탄일 관련 사찬음식

<Table 3> King Sunjong's Birthday *Sachanbalgi*

No*	1323
Record date	1906.2.8.
Title of *balgi*	*Byeong-o iwol chopal-il cheonmanse dong-gungmama tan-il jin-eo sachansang balgi* 「병오 이월 초팔일 천만세 동궁마마 탄일 진어 사찬상 발기」
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	*Daesin, Unhyeonbogug, Naeoe sonnimsang, Daegyeomsang* (대신, 운현보국, 내외 손님상, 대겸상)
	• *Kkulchalsilupyeon*(꿀찰시루편)·*Nogduchalsilupyeon*(녹두찰시루편)·*Dang-gwimesilupyeon*(당귀메시루편)·*Daejojoag*(대조조악)·*Seog-idanja*(석이단자)·*Saegsanbyeong*(색산병) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)·*Pyeon-yug*(편육)·*Jogpyeon*(족편) • *Sulan*(수란) • *Cheongpo*(청포) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeon*(면) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Saengli*(생리)·*Junsi*(준시)·*Saenglyul*(생률)·*Omijabyeong*(오미자병) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과)
	Gungnaein, Gongsacheong, Taejagung seung-eonsaeg iha (궁내인, 공사청, 태자궁 승언색 이하)
	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Jabjjim*(잡찜) • *Tang*(탕) • *Myeon*(면) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과)

*Registration Number of Jangseogak

<Table 4> King Younchin's Birthday *Sachanbalgi*

No*	1310	1328	1329	1346
Record date	1898.9.25.	1899.9.25.	1902.9.25.	1906.9.25.
Title of *balgi*	*Musul guwol isib-oil jin-eosang sonnimsang balgi* 「무술 구월 이십오일 진어상 손님상 발기」	*Gihae guwol isib-oil cheonbaegse agissi saengsin eosang sonnimsang balgi* 「기해 구월 이십오일 천백세 아기씨 생신 어상 손님상 발기」	*Im-in guwol agissi saengsin jobansang jin-eosang balgi* 「임인 구월 아기씨 생신 조반상 진어상 발기」	*Byeong-o guwol isib-oil yeongchin-wang cheonbaegse saengsin eumsig jin-eosang balg* 「병오 구월 이십오일 영친왕 천백세 생신 음식 진어상 발기」
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	*ansonnimsang 10sang* (안손님상 10상)	naeoe sonnimsang 40sang (내외 손님상 40상)	naeoe sonnimsang 40sang (내외 손님상 40상)	*Gongsacheong* (공사청)
	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Jabjjim*(잡찜) • *Myeon*(면) • *Jabtang*(잡탕) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Jeong-gwa*(정과) • *Hwachae*(화채) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jabjjim*(잡찜) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Gagsaegsilgwa*(각색 실과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeon*(면) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Jabjjim*(잡찜) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jabjjim*(잡찜) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeonhab*(면합) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)
		Gongsacheong(공사청)	*Gongsacheong*(공사청)	Yumo(유모)
		• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jabjjim*(잡찜) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Gagsaegsilgwa*(각색 실과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeonhab*(면합) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jabjjim*(잡찜) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeonhab*(면합) • *Chojang*(초장)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jabjjim*(잡찜) • *Jeon-yueo*(전유어)·*yeon-yug*(편육) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeonhab*(면합) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)
		Gungnaein(궁내인)	*Gungnaein*(궁내인)	*Yeongchin-wangbu seungbong iha* (영친왕부 승봉 이하)
		• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Jabjjim*(잡찜) • *Gagsaegsilgwa*(각색 실과) • *Tang*(탕) • *Myeonhab*(면합) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Jabjjim*(잡찜) • *Tang*(탕) • *Myeonhab*(면합) • *Chojang*(초장)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jabjjim*(잡찜) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeonhab*(면합) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)
		Yumo(유모)	Yumo(유모)	
		• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장)	

*Registration Number of Jangseogak

발기는 1종이다<Table 3>. 순종 33세(1906)의 탄일 연회의 사찬 발기인 「병오 이월 초팔일 천만세 동궁마마 탄일 진어 사찬상 발기」는 대신, 운현 보국, 내외 손님에게 내려진 음식의 종류와 상이 기록되어 있다. 내외손님상 150상, 대겸상 30상이 차려졌으며, 이들에게 내린 음식은 총 13기 25종으로 많은 음식이 차려졌다. 1906년은 1905년 을사늑약이 체결된 다음 해로 국내외적으로 어려운 여건임에도 불구하고 왕실잔치에는 큰 변화가 없었음을 알 수 있다. 그리고 궁내인, 공사청, 태자궁 승언색 이하에게는 11기 12종의 음식이 내려졌다고 기록되어 있다.

순종 33세 탄일 연회 관련 발기 중에는 '원래의 발기를 보라'라고 쓰여 있으며, 신하에게 내린 상, 반기, 면 등에 대한 기록이 있는 발기가 있고, 탄일 연회 다음날의 후물리상을 기록한 발기에는 구체적 사찬음식 내용은 없고, 공사청과 승언색에게 내려졌다고만 기록되어 있다. 탄일 접대와 관련된 문서로 연도를 알지 못하는 3월 1일과 1937년 2월 1일의 접대 대상 명단만 수록되어 있을 뿐 자세한 음식 기록은 없다. 순종은 1926년 4월 25일 53세로 승하하였다. 1937년 2월 1일의 탄일과 관련된 접대와 관련된 문건이 남아 있는 것으로 보아 순종이 승하한 다음에도 탄일 관련 행사가 계속되었음을 알 수 있다.

3) 영친왕 탄일 사찬발기

영친왕 탄일 관련 사찬발기는 총 4종이다<Table 4>. 무술 구월 이십오일 진어상 손님상 발기는 영친왕이 2세가 되던 해(1898)의 생신연회 사찬발기로 안손님에게 상 10상을 내리고 음식 종류는 12기 14종이었고, 「기해 구월 이십오일 천백세 아기씨 생신 어상 손님상 발기」는 영친왕이 3세 생신연회 사찬발기의 내용으로 내외손님상은 40상이 차려졌고 음식의 종류는 11기 13종이다. 공사청에 9기 10종, 궁내인 8기 9종, 유모에게 4기 5종의 음식을 내려졌다. 다음으로 「임인 구월 아기씨 생신 조반상 진어상 발기」인 영친왕 6세 때의 생신연회 사찬발기를 살펴보면 다음과 같다. 내외손님상은 40상이 차려졌고, 음식의 종류는 8기 10종이다. 공사청에 6기 7종, 궁내인에게 6기 7종, 유모에게 4기 5종의 음식을 내려졌다. 「병오 구월 이십오일 영친왕 천백세 생신 음식 진어상 발기」는 영친왕 10세 생신연회의 사찬발기로 공사청, 유모, 승봉 이하에게 내린 음식과 종류의 수는 10기 11종으로 같고 그 순서만 다르게 기록되어 있다.

2. 출산 관련 사찬발기

왕실에서 세자의 탄생은 매우 중요한 국가 경사였다. 왕위를 계승할 원자는 이후 성장하여 국왕이 될 것이므로 탄생하는 순간부터 그 존재가 신성시되었다. 궁중의 산속은 민간보다 훨씬 규모가 크고 복잡한 의식이 수반되었다. 조선 말기에도 고종의 비인 명성왕후의 원자 출산이 있었고, 이에 관련된 음식 발기가 여러 건 남아 있다. 1874년 1월 3일에 왕비 민씨(중궁전)의 출산을 위한 산실청이 설치되었고, 같은 해 2월 8일에 원자(순종)가 태어났다. 원자 탄생 후 초칠일, 이칠일 그리고 삼칠일에 각 진어상과 사찬상을 기록한 발기가 있다. 장서각 소장 명성황후의 출산과 관련된 음식 발기는 7건이 있고, 이중 출산 관련 사찬 음식발기는 5종이다<Table 5>. 출산 관련 사찬 발기는 공주와 순종의 출산을 위해, 산실청, 약방, 승후관 등에 사찬한 내용이다.

「갑술 정월 초칠일 산실청 야참하신 발기」는 고종의 비 민씨가 순종의 출산이 다가오자 설치한 산실청에 야참을 내린 내용을 적은 발기이다. 약방 도제조와 제조, 부제조에게는 각 외상을 사찬하였고, 검열, 주서에게는 겸상을 사찬하였다. 상에 올린 음식은 낙죽, 탕신선로, 생치적, 생실과, 정과, 염, 청으로 7기 7종이다. 대령 의관 5원에게는 겸상을 사찬하였는데 상에 올린 음식은 면합, 생치적, 생실과, 수정과 등 4기 4종이다. 하급관리에 속하는 대령서원 4인, 대령의녀 2인, 본원 별입직 의관 5원, 차지 이하, 사알, 사악, 별감 4인, 중금 2인, 반감 2인, 각색 장 3명 등에게 사찬한 상차림은 면합, 생치적, 수정과로 동일하다.

명성황후 민씨가 순종이 되는 원자를 출산하는 일과 관련되어 약방에 내린 「갑술 이월 초일일 약방 궤주상 발기」는 지위별로 다르게 사찬한 내용이 기록되어 있다. 약방 3제조와 사관 2에게 음식 13기 19종, 별입직 의관, 대령의관, 장무관에게 음식 8기 12종, 택일관, 범철관, 주시관, 차지, 승전색, 종사관, 의녀에게 음식 9기 11종, 사알, 사약, 별감, 중금, 반감, 대령 서원, 사복제원, 금류사청, 연말수공, 근사, 각색 장에게 8기 10종의 음식을 사찬하였다. 공사청, 등촉자비, 통장, 하인, 본전장방에게는 음식 8기 9종을 사찬하였다.

「갑술 이월 십사일 초칠일 갱반하온 발기」는 원자의 초칠일이 되는 날 내린 갱반을 기록한 발기로 이에 따르면 백반과 곽탕, 즉 흰 쌀밥과 미역국을 진어상과 사찬상으로 내린 것으로 나온다. 그리고 순종의 이칠일이 되는 날에 약방과 승후관에 갱반을 내린 사찬 발기의 내용인 「갑술 이월 이십일일 이칠일 약방 승후관 갱반 발기」는 다음과 같다. 약방 삼제조에게는 외상, 별입직의관・대령의관・별장무관・소아의관・대령서원・의녀・공사청・장방・사약・별감 등은 1차, 손님에게는 15차의 음식상이 내려졌다. 즉 손님상의 경우는 상이 15번 차려졌다는 의미이다. 차린 음식은 백반, 곽탕, 육장, 민어, 황포, 김치, 진장으로 총 6기 7종이다. 곽탕은 미역국이고, 음식 중 육장과 민어・황포는 약방 삼제조가 받은 외상에만 올렸다. 그러니까 출산과 관련해 노고가 큰 사람들에게 미역국과 흰쌀밥이 사찬상으로 내려진 것이다.

순종의 삼칠일이 되는 날에 왕실에 올린 진어상과 약방에 내린 사찬을 기록한 발기인 「갑술 이월 이십팔일 삼칠 약방 사찬하오신 발기」의 내용은 사찬상으로는 약방삼제조와 손님상 20상을 외상으로 차려 냈고, 대령의관과 별장무관, 별입직 의관에게는 겸상으로 차려 냈다. 상에 올린 음식은 녹두찰시루편・백두메시루편・대조조악・돈전병・색산병, 전

<Table 5> Child birth *Sachanbalgi*

No*	1302	1304	1771	1840	1283
Record date	1874.1.7.	1874.2.1.	1874.2.14.	1874.2.21.	1874.2.28.
Title of *balgi*	*Gabsul jeong-wol chochil-il sansilcheong yachamhasin balgi* 「갑술 정월 초칠일 산실청 야참 하신 발기」	*Gabsul iwol choil-il yagbang gwejusang balgi* 「갑술 이월 초일일 약방 궤주상 발기」	*Gabsul iwol sibsail chochil-il gaengbanhaon balgi* 「갑술 이월 십사일 초칠일 갱반 하온 발기」	*Gabsul iwol isib-il-il ichil-il yagbang seunghugwan gaengban balgi* 「갑술 이월 이십일일 이칠일 약방 승후관 갱반 발기」	*Gabsul iwol isibpal-il samchil yagbang sachanhaosin balgi* 「갑술 이월 이십팔일 삼칠 약방 사찬하오신 발기」
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	*Yagbangdojejo-Jejo, Bujejo(gag oesang)* *Geom-yeol, Guseo(gyeomsang)* [약방도제조-제조, 부제조(각 외상) 검열, 주서(겸상)]	*Sonnimsang 8sang* (손님상 8상)	*Seunghusonnimsang(25sang), Yaggangsamjejo(oesang), Sagwan 2 (gyeomsang), Gwonchogwan1(oesang), Byeol-ibjig-uigwan(gyeomsang) Daelyeong-uigwan1, Jangmugwan2 (gyeomsang) Taeg-ilgwan2, Beomcheolgwan1,jusigwan2 (gag gyeomsang) chaji, Seungjeonsaeg2(gyeomsang) Jongsagwan2, Uinyeo2(gag gyeomsang) saal, Sayag(gyeomsang) Byeolgam 4in, Jung-geum 2in, Bangam 1in(gag) Daecheongseowon 5in, Sabogjewon 5in(gag) Geummusalyeong 2myeong, Yeonmalsugung 2myeong(gag) Gunsa 4myeong, Gagsaegjang(gag)* [승후손님상(25상), 약강삼제조(외상), 사관 2 (겸상), 권초관1(외상), 별입직의관(겸상) 대령의관1,장무관2(겸상) 택일관2,범철관1,주시관2(각 겸상) 차지, 승전색2(겸상) 종사관2, 의녀2(각 겸상) 사알, 사약(겸상) 별감 4인, 중금 2인, 반감 1인(각) 대청서원 5인, 사복제원 5인(각) 금무사령 2명, 연말수궁 2명(각) 군사 4명, 각색 장(각) 공사청, 본전장방]	*Yagbangsamjejo(oesang), Byeol-ibjig-uigwan(1cha), Daelyeong-uigwan(1cha) Byeoljangmugwan, Soauigwan(1cha) Daelyeongseowon(1cha), Uinyeo(1cha) Gongsacheong, Jangbang(1cha) sayag, Byeolgam(1cha) Sonnimsang* [약방삼제조(외상), 별입직의관(1차), 대령의관(1차) 별장무관, 소아의관(1차) 대령서원(1차), 의녀(1차) 공사청,장방(1차) 사약, 별감(1차) 손님상 15차]	*Yagbang Samjejo,Sonnimsang 20sang(oesang) Daelyeong-uigwan, Byeoljangmugwan(gyeomsang) Byeol-ibjig-uigwan(gyeomsang)* [약방 삼제조,손님상 20상(외상) 대령의관, 별장무관(겸상) 별입직의관(겸상)]

<Table 5> Child birth *Sachanbalgi* (continued)

No*	1302	1304	1771	1840	1283
Record date	1874.1.7.	1874.2.1.	1874.2.14.	1874.2.21.	1874.2.28.
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	• *Nagjug*(낙죽) • *Tangsinseonlo*(탕 신선로) • *Saengchijeog*(생치적) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Jeong-gwa*(정과) • *Yeom*(염) • *Cheong*(청) • *Nagjug*(낙죽) • *Tangsinseonlo*(탕 신선로) • *Saengchijeog*(생치적) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Jeong-gwa*(정과) • *Yeom*(염) • *Cheong*(청)	• *Samsaegsongbyeong*(삼색 송병) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Sudan*(수단) • *Saengli*(생리)·*Junsi*(준시)·*Seoglyu*(석류)·*Saenglyul*(생률)·*Saengdaejo*(생대조) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)	• *Baegban*(백반) • *Gwagtang*(곽탕)	• *Baegban*(백반) • *Gwagtang*(곽탕) • *Yugjang*(육장)(외상) • *Min-eo*(민어)·*Hwangpo*(황포)(외상) • *Gimchi*(김치) • *Jinjang*(진장)	• *Nogduchalsilupyeon*(녹두찰시루편)·*Baegdumesilupyeon*(백두메시루편)·*Daejojoag*(대조조악)·*Donjeonbyeong*(돈전병)·*Saegsanbyeong*(색산병) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Sudan*(수단) • *Cheongpo*(청포) • *Saengli*(생리)·*Junsi*(준시)·*Saenglyul*(생률)·*Omijabyeong*(오미자병) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) • *Chogyetang*(초계탕) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)

<Table 5> Child birth *Sachanbalgi* (continued)

No*	1302	1304	1771	1840	1283
Record date	1874.1.7.	1874.2.1.	1874.2.14.	1874.2.21.	1874.2.28.
	Daelyeong-uigwan 5won gyeomsang (대령의관 5원 겸상)	*Yagbang 3jejo(oesang) Sagwan 2(gyeomsang)* [약방 3제조(외상) 사관 2(겸상)]			*Muyecheong(jaengbangi, myeon 3dong-i)* [무예청(쟁반기, 면 3동이)]
	• *Myeonhab*(면합) • *Saengchijeog*(생치적) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Sujeong-gwa*(수정과)	• *Samsaegsongbyeong*(삼색 송병) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Sudan*(수단) • *Cheongpo*(청포) • *Saengli*(생리)·*Junsi*(준시)·*Seoglyu*(석류)·*Saenglyul*(생률)·*Saengdaejo*(생대조) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)			• *Nogducholsilupyeon*(녹두찰시루편) • *Seogimesilupyeon*(석이메시루편) • *Baegdumesilupyeon*(백두메시루편) • *Daejojoag*(대조조악) • *Cheongjoag*(청조악) • *Saegsanbyeong*(색산병) • *Jeonbogcho*(전복초) • *Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어) • *Ganjeon-yueo*(간전유어) • *Pyeon-yug*(편육) • *Jesugpyeon*(제숙편) • *Saengli*(생리) • *Junsi*(준시) • *Saenglyul*(생률) • *Saengdaejo*(생대조) • *Omijabyeong*(오미자병)
	Daelyeongseowon 4in (대령서원 4인)				
	• *Myeonhab*(면합) • *Saengchijeog*(생치적) • *Sujeong-gwa*(수정과)				
	Daelyeong-uinyeo 2in (대령의녀 2인)	*Byeol-ibjig uigwan(gyeomsang) Daelyeong uigwan 2, Jangmugwan 2(gyeomsang)* [별입직 의관(겸상) 대령 의관 2, 장무관 2(겸상)]			
	• *Myeonhab*(면합) • *Saengchijeog*(생치적) • *Sujeong-gwa*(수정과)	• *Samsaegsongbyeong*(삼색 송병) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Cheongpo*(청포) • *Saengli*(생리)·*Junsi*(준시)·*Saenglyul*(생률)·*Saengdaejo*(생대조) • *Tang*(탕) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)			
	Bon-won byeol-ibjig uigwan 5won (본원 별입직 의관 5원)				
	• *Myeonhab*(면합) • *Saengchijeog*(생치적) • *Sujeong-gwa*(수정과)				

<Table 5> Child birth *Sachanbalgi* (continued)

No*	1302	1304	1771	1840	1283
Record date	1874.1.7.	1874.2.1.	1874.2.14.	1874.2.21.	1874.2.28.
	Chaji iha (차지 이하)	*Taeg-ilgwan 2, Beomcheolgwan 1, Jusigwan 2(gag gyeomsang)* *Chaji, Seungjeonsaeg 2(gag oesang)* *Jongsagwan 2, Uinyeo 2(gag gyeomsang)* [택일관 2, 범철관 1, 주시관 2(각 겸상) 차지, 승전색 2(각 외상) 종사관 2, 의녀 2(각 겸상)]			
	• *Myeonhab*(면합) • *Saengchijeog*(생치적) • *Sujeong-gwa*(수정과)	• *Samsaegsongbyeong*(삼색 송병) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Tigagjeon*(티각전)·*Pyeon-yug*(편육) • *Cheongpo*(청포) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Jabtang*(잡탕B • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)			
	Saal, Saag (사알, 사악)				
	• *Myeonhab*(면합) • *Saengchijeog*(생치적) • *Sujeong-gwa*(수정과)				
	Byeolgam 4in, Jung-geum 2in (별감 4인, 중금 2인)	*Saal, Sayag* *Byeolgam 4in, Jung-geum 2in, Bangam 1in(gag)* *Daelyeongseowon 5in, Sabogjewon 5in(gag)* *Geumlusacheong 2myeong, Yeonmalsugong 2myeong(gag)* *Geunsa4myeong, Gagsaeg jang* [사알, 사약 별감 4인, 중금 2인, 반감 1인(각) 대령서원 5인, 사복제원 5인(각) 금루사청 2명, 연말수공 2명(각) 근사4명, 각색 장]			

<Table 5> Child birth *Sachanbalgi* (continued)

No*	1302	1304	1771	1840	1283
Record date	1874.1.7.	1874.2.1.	1874.2.14.	1874.2.21.	1874.2.28.
	• *Myeonhab*(면합) • *Saengchijeog*(생치적) • *Sujeong-gwa*(수정과)	• *Samsaegsongbyeong*(삼색 송병) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Tigagjeon*(티각전)·*Pyeon-yug*(편육) • *Cheongpo*(청포) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Myeonhab*(면합) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)			
	Bangam 2won, Gagsaegjang 3myeong (반감 2원, 각색 장 3명)	*Gongsacheong*(공사청)			
	• *Myeonhab*(면합) • *Saengchijeog*(생치적) • *Sujeong-gwa*(수정과)	• *Samsaegsongbyeong*(삼색 송병) • *Pyeon-yug*(편육)·*Jeon-yueo*(전유어) • *Cheongpo*(청포) • *Myeonhab*(면합) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Cheong*(청)			
		Deungchog jabi Tongjang, Hain(gag) bonjeon jangbang [등촉 자비 통장, 하인(각) 본전 장방]			
		• *Songbyeong*(송병) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Cheongpo*(청포) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Myeonhab*(면합) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)			

*Registration Number of Jangseogak

복초・누름적, 생선전유어・양전유어・편육, 수단, 청포, 생리・준시・생률・오미자병, 각색 정과, 산사수정과, 초계탕, 면, 초장, 개자, 청 등 13기 23종이다. 또 다른 삼칠일 관련 발기(1874년 2월)에 산실청의 의관과 의녀에게 내려진 갱반의 내용으로 사용된 음식의 재료와 반차(班次)가 기록되어 있다.

3. 가례 사찬 발기

가례발기는 왕실의 중요한 행사인 혼례와 관련된 것으로 총 12종이 남아 있다. 순종 가례와 관련된 발기 9종중 음식 관련 발기는 7종이 있으며, 이중 간택, 재간택과 진상 단자를 제외한 1882년 1월 20일 가례와 관련된 기록은 5종이다. 이중 한글로 기록된 가례 사찬발기는 순종 가례 관련 사찬 발기 2종과 영친왕 가례 관련 사찬 발기 중 1종이다.

1) 순종 가례 사찬발기

순종 가례 사찬발기는 가례를 위해서 치른 순종의 관례발기로서 「임오 정월 천만세 동궁마마 관례시 어상 발기」가 있다. 이 발기는 관례 시 올린 음식(진어상)과 손님과 신하에게 내린 음식을 내린 기록이다. 사찬 내용을 보면 손님상 60상이 내려졌으며 이 상에는 12기 16종의 음식이 그리고 공사청에는 9기 11종의 음식이, 궁

<Table 6> King Sunjong's Weddings *Sachanbalgi*

No*	1332	1290
Record date	1882.1.	1882.1.20.
Title of *balgi*	*Im-o jeong-wol cheonmanse dong-gungmama gwanlyesi eosang balgi* 「임오 정월 천만세 동궁마마 관례시 어상 발기」	*Dong-gung-gwanlyesi sachansang balgi* 「동궁관례시 사찬상 발기」
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	*Sonnimsang 60sang*(손님상 60상)	*Sa, Bu, Daesin, Bogug, Bongjoha*(사, 부, 대신, 보국, 봉조하)
	• *Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Saenglisug*(생리숙) • *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)·*Pyeon-yug*(편육)·*Jogpyeon*(족편) • *Sudan*(수단) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Sudan*(수단) • *Cheongpo*(청포) • *Gagsaegsilgwa*(각색 실과) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Saenglisujeong-gwa*(생리수정과) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)
	Gongsacheong(공사청)	*Chunbang jwau bingaeg 2won, Bubingaeg 2won* (춘방 좌우 빈객 2원, 부빈객 2원)
	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Cheongpo*(청포) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeonhab*(면합) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Cheongpo*(청포) • *Gagsaegsilgwa*(각색 실과) • *Saenglisujeong-gwa*(생리수정과) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)
	Gungnaein(궁내인)	
	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Cheongpo*(청포) • *Gagsaegsilgwa*(각색 실과) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeonhab*(면합) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)	

*Registration Number of Jangseogak

<Table 7> King Youngchin's Weddings *Sachanbalgi*

No*	1345
Record date	1907. 1. 27.
Title of *balgi*	*Jeongmi jeong-wol isibchil-il yeongchin-wang gwanlyesi jin-eosang balgi* 「정미 정월 이십칠일 영친왕 관례시 진어상 발기」
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	*Dulugisang 3sang*(두루기상 3상) • *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeon-yueo*(전유어)·*Pyeon-yug*(편육) • *Jabjjim*(잡찜) • *Tanghab*(탕합) • *Myeonhab*(면합) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Cheong*(청) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자)

*Registration Number of Jangseogak

내인에게는 10기 12종의 음식이 내려졌다<Table 6>.

1882년 1월 당시 왕세자였던 순종의 관례가 거행됐을 때 신하들에게 하사한 음식을 기록한 동궁관례시 사찬상 발기에는 사, 부, 대신, 보국, 봉조하에게는 독상을 사찬하였는데, 상에 올린 음식은 각색 편, 전복초·누름적, 생선전유어·양전유어·편육, 수단, 청포, 각색 실과, 각색 정과, 각색 수정과, 초장, 개자, 청으로 11기 14종의 음식이 차려졌다. 그리고 춘방 좌우 빈객 2원, 부빈객 2원에게 각색 편, 전복초·누름적, 전유어·편육, 청포, 각색 실과, 생리수정과, 초장, 개자, 청으로 음식 9기 11종이 내려졌다.

2) 영친왕 가례 사찬 발기

영친왕 가례관련 사찬발기는 가례를 위해 치른 관례발기인 「정미 정월 이십칠일 영친왕 관례시 진어상 발기」가 있다. 이 발기에는 진어상과 손님에게 내린 두루기상의 음식을 기록하였다. 손님에게 내린 두루기상 3상의 음식 내용은 각색 편, 전유어·편육, 잡찜, 탕합, 면합, 생실과, 수정과, 청, 초장, 개자 등으로 총 10기 11종의 음식이 내려진 것으로 기록되어 있다<Table 7>.

4. 상례 사찬발기

상례 발기는 총 19종이 기록되어 있으며, 철인왕후 상례 발기가 3종, 신정왕후 상례 관련 발기는 총 8종이다. 명성 황후 상례 발기는 총 8건이 있으나 내용은 상식 관련 발기로 진설된 음식을 기록하고 있으며, 상례와 관련된 사찬 내용은 없다. 상례 관련 발기 중 사찬음식이 기록된 발기는 철인왕후 상례관련 사찬발기 2종, 신정왕후 상례 관련 사찬 발기 2종이 있다.

1) 철인왕후 상례 사찬발기

철인왕후의 상례 사찬발기는 1878년 5월 12일에 승하한 왕후의 상례를 위해 설치된 능소도감, 산릉도감, 빈전도감에 찬합 사찬을 내린 기록이다<Table 8>. 철인왕후 김씨(哲仁王后 金氏, 1837년 4월 27일(음력 3월 23일)~1878년 6월 12일(음력 5월 12일)는 조선 제25대 군주 철종의 비(妃)이다.

능소도감에 내려진 무인 팔월 십육일 산릉도감 당낭 사찬찬합 발기에는 철인왕후의 상례를 위해 설치된 산릉도감의 당상과 낭청에 내린 찬합을 적은 발기이다. 4층, 3층 찬합이 내려졌는데, 음식의 상세한 내용은 없다. 폐장 20인에게 찬합이 아닌 물목이 내려진 기록이 있다. 신하들에게 내린 상, 반기와 산릉진지 자비 2원에게 9종의 4층 찬합 5좌와 16종의 삼층 찬합 15좌의 음식이 사찬되었다.

「무인 팔월 이십구일 빈전도감 당낭 종척 집사 내외 소속 사찬하오신 발기」에는 신하들에게 내린 상, 반기, 음식의 내용이 기록되어 있다. 산릉진지 자비 2원에게 내려진 소겸상 1에는 13기 20종의 음식이 내려졌고, 양화당 소환에게는 동부편 대쟁반, 양지두 1부, 면 1동이가 내려졌다. 침실, 침숫방, 아래 국청에게 각색 편합, 생선전유어·양전유어·간전유어, 편육, 잡찜, 탕합, 면합, 생실과, 수정과, 초장, 개자, 청으로 11기 13종이 기록되었다.

2) 신정왕후 상례 사찬발기

신정왕후(조대비)의 상례 관련 발기 중 상례 관련 음식 사찬 발기는 총 2종으로 1890년 4월 17일 승하한 신정왕후의 상례를 위한 국장도감, 빈전도감, 산릉도감에 사찬을 내린 기록이다<Table 9>.

「경인 칠월 이십일 빈전도감 당낭 종척집사 내외 소속 사찬하오신 발기」는 빈전도감 당상과 낭청, 종척집사 내외 소속에게 사찬한 음식을 적은 발기이다. 산릉진지자비 2원에게 12기 19종의 음식을, 침실, 침방 수방, 아래 국청에는 11기 13종의 음식이 사찬되었다. 또한「경인 팔월 초이일 산릉도감 사찬찬합발기」는 산릉도감에 내린 음식의 종류를 기록

<Table 8> Queen Cheorin's Funerals *Sachanbalgi*

No*	1281	1273
Record date	1878.8.16.	1878.8.29.
Title of *balgi*	*Mu-in pal-wol sib-yug-il sanleungdogam dangnang sachan chanhab [balgi]* 「무인 팔월 십육일 산릉도감 당낭 사찬 찬합 [발기]」	*Mu-in pal-wol isibgu-il binjeondogam dangnang jongcheogjibsa naeoe sosog sachanhaosin balgi* 「무인 팔월 이십구일 빈전도감 당낭 종척집사 내외 소속 사찬하오신 발기」
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	*4cheung chanhab 5jwa(4층 찬합 5좌)* • *Soyaggwa*(소약과)·*Somandugwa*(소만두과)·*Hongmaehwayeonsagwa*(홍매화연사과)·*Baegmaehwayeonsagwa*(백매화연사과)·*Malbaegjagangjeong*(말백자강정)·*Jeonbogjjim*(전복찜)·*Gwang-eo*(광어)·*Hwangpo*(황포)·*Mun-eogughwa*(문어국화) (2층) • *Min-eo*(민어)·*Seog-eo*(석어)·*Yagpo*(약포)·*Yeonpo*(연포) (1층) • *Jangpo*(장포)·*Jangbokk-eun-i*(장볶은이)·*Bug-eomuchin-i*(북어무친이)·*Kongjaban*(콩자반)·*Gamgwagjaban*(감곽자반)·*Haeuijaban*(해의자반) (1층) *Samcheung chanhab 15jwa* (삼층 찬합 15좌) • *Soyaggwa*(소약과)·*Somandugwa*(소만두과)·*Hongmaehwayeonsagwa*(홍매화연사과)·*Baegmaehwayeonsagwa*(백매화연사과)·*Malbaegjagangjeong*(말백자강정)·*Jeonbogssam*(전복쌈)·*Gwang-eo*(광어)·*Hwangpo*(황포)·*Mun-eogughwa*(문어국화) • *Jangpo*(장포)·*Jangbokk-eun-i*(장볶은이)·*Bug-eomuchin-i*(북어무친이)·*Haeuijaban*(해의자반)·*Kongjaban*(콩자반)·*Gamgwagmuchin-i*(감곽무친이)	*Sanleungjinjijabi 2won(산릉진지자비 2원)* • *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)·*Haejeon*(해전) • *Pyeon-yug*(편육)·*Jesugpyeon*(제숙편) • *Jabjjim*(잡찜) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청) • *Saengli*(생리)·*Jeogli*(적리)·*Seungdo*(승도)·*Podo*(포도) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과) *Chimsil, Chimsusbang, Alae gugcheong* (침실, 침숫방, 아래 국청) • *Gagsaegpyeonhab*(각색 편합) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)·*Ganjeon-yueo*(간전유어) • *Pyeon-yug*(편육) • *Jabjjim*(잡찜) • *Tanghab*(탕합) • *Myeonhab*(면합) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)

*Registration Number of Jangseogak

한 것이다. 고종이 장례가 임박한 7월말에 이르러, 4월부터 능역 조성에 수고했던 도감 중 산릉도감에 치하와 위로 차 음식을 내린 것이라 짐작된다. 음식은 찬합 형태로 내려졌는데 4층 찬합 5좌와 3층 찬합 30좌가 사찬되었다. 그밖에 상례와 관련된 발기에는 어물을 포함한 물목을 적은 발기, 사찬상을 받는 대상과 사찬상의 내용을 한자로 적은 발기, 사찬상을 받는 대상은 한자로, 찬합의 음식 내용은 한글로 기록되어 있는 발기도 있다.

5. 사찬발기에 등장하는 음식의 종류와 횟수

본 연구 대상발기로 활용한 왕실의 사찬발기에 등장하는 음식의 종류와 횟수를 <Table 10>에 정리하였다. 사찬 음식은 행사와 관련이 있어 매우 다양하였고, 제공받는 신분에 따라 상차림의 내용이 달랐다. 그 내용을 살펴보면 다음과 같다. 먼저, 사찬발기에는 보통 수라(밥)는 제외하고 적는데 백반이 2회 등장한다. 이는 출산 관련 사찬에서 곽탕(미역국)과 함께 내려진 것이다. 사찬 발기의 음식으로 사용된 국·탕은 곽탕, 연포, 잡탕, 초계탕, 탕신선로, 육장과 탕으로 총 7종류이다. 적, 구이는 누름적과 생치적이고, 전유어는 간전유어, 생선전유어, 양전유어, 해전, 티각전(다시마) 그리고 이름이 정확히 명시되지 않은 전 등으로 기록되어 있다. 또한, 편육은 40회로 가장 빈도수가 가장 많은 음식이다. 자반류로는 감곽자반(미역), 해의자반(김), 콩자반이 나온다.

23종의 떡과 한과가 사찬음식으로 나오며 사용 빈도수도 가장 많았다. 그 종류는 다음과 같다. 각색 편(30), 꿀찰시루편(1), 녹두찰시루편(3), 당귀메시루편(1), 대조조악(3), 백두메시루편(2), 삼색 송병(6), 송병(1), 석이단자(1), 석이메시루편(1), 돈전병(1), 오미자병(3), 제숙편(6), 족편(2), 색산병(3), 말백자강정(4), 백매화연사과(4), 소만두과(4), 소약과(4), 홍매화연사과(4), 청조악(1)이 나온다. 그리고 산사수정과(11),

<Table 9> Queen Sinjeong's Funerals *Sachanbalgi*

No*	1279	1280
Record date	1890.7.20.	1890.8.2.
Title of *balgi*	*Gyeong-in chil-wol isib-il binjeondogam dangnang jongcheogjibsa naeoe sosog sachanhaosin balgi* 「경인 칠월 이십일 빈전도감 당낭 종척집사 내외 소속 사찬하오신 발기」	*Gyeong-in pal-wol choiil sanleungdogam sachanchanhabbalgi* 「경인 팔월 초이일 산릉도감 사찬찬합발기」
Subject of *Sachan*/ Cuisine menu	*Sanleungjinjijabi 2won(산릉진지자비 2원)*	*4cheung chanhab 5jwa(4층 찬합 5좌)*
	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Jeonbogcho*(전복초)·*Nuleumjeog*(누름적) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yangjeon-yueo*(양전유어)·*Haejeon*(해전) • *Pyeon-yug*(편육)·*Jesugpyeon*(제숙편) • *Yeongyejjim*(연계찜) • *Jabtang*(잡탕) • *Myeon*(면) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Saengli*(생리)·*Jeogli*(적리)·*Seungdo*(승도)·*Podo*(포도) • *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과) • *Sansasujeong-gwa*(산사수정과)	• *Soyaggwa*(소약과)·*Somandugwa*(소만두과)·*Hongmaehwayeonsagwa*(홍매화연사과)·*Baegmaehwayeonsagwa*(백매화연사과)·*Malbaegjagangjeong*(말백자강정)·*Jeonbogjjim*(전복찜)·*Gwang-eo*(광어)·*Hwangpo*(황포)·*Mun-eogughwa*(문어국화) • *Min-eo*(민어)·*Seog-eo*(석어)·*Yagpo*(약포)·*Yeonpo*(연포) • *Jangpo*(장포)·*Jangbokk-eun-i*(장볶은이)·*Bug-eomuchin-i*(북어무친이)·*Kongjaban*(콩자반)·*Gamgwagjaban*(감곽자반)·*Haeuijaban*(해의자반)
	Chimsil, Chimbang, Subang, Alaegugcheong (침실, 침방, 수방, 아래국청)	*3cheung chanhab 30jwa* (3층 찬합 30좌)
	• *Gagsaegpyeon*(각색 편) • *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)·*Yang·Ganjeon-yueo*(양·간전유어) • *Pyeon-yug*(편육) • *Jabjjim*(잡찜) • *Tang*(탕) • *Myeon*(면) • *Saengsilgwa*(생실과) • *Sujeong-gwa*(수정과) • *Chojang*(초장) • *Gaeja*(개자) • *Cheong*(청)	• *Soyaggwa*(소약과)·*Somandugwa*(소만두과)·*Hongmaehwayeonsagwa*(홍매화연사과)·*Baegmaehwayeonsagwa*(백매화연사과)·*Malbaegjagangjeong*(말백자강정)·*Jeonbogjjim*(전복찜)·*Gwang-eo*(광어)·*Hwangpo*(황포)·*Mun-eogughwa*(문어국화) • *Min-eo*(민어)·*Seog-eo*(석어)·*Yagpo*(약포)·*Yeonpo*(연포) • *Jangpo*(장포)·*Jangbokk-eun-i*(장볶은이)·*Bug-eomuchin-i*(북어무친이)·*Haeuijaban*(해의자반)·*Kongjaban*(콩자반)·*Gamgwagjaban*(감곽자반)

*Registration Number of Jangseogak

생리수정과(2), 수정과(19), 화채(1), 수단(8), 생리숙(1)으로 6종의 음청류도 함께 제공되었다. 역시 접대상에는 떡과 한과 그리고 음청류가 중요한 음식임을 확인할 수 있다.

그리고 과일류인 생실과도 중요한 사찬음식으로 제공하였다. 각색 생실과(12), 밤을 뜻하는 생률(6), 배를 뜻하는 생리(8), 생실과(14), 석류(2), 복숭아인 승도(2), 포도(2), 대추인 생대조(4), 감을 뜻하는 준시(6), 붉은색을 띠는 배인 적리(2) 등이다. 이러한 생실과들은 행사가 진행될 당시의 계절과일이 이용된 것으로 추정된다.

생선류로는 광어(4), 문어국화(4), 민어(4), 석어(3)를 많이 사용하였다. 찜은 연계증(7), 연계찜(1), 잡찜(15), 전복찜(3)이 나온다. 이중 잡찜이 가장 많이 나오는데 이는 전복, 소고기, 건해삼 등의 고급 재료를 많이 넣은 왕실의 대표 음식이다(Chung HK 2018). 초나 볶음 종류로는 장 볶은이(4), 전복초(15)가 나오는데 전복초가 가장 많이 나온다. 묵 종류로는 청포묵만이 12회 나오고 있다. 그 외, 포 종류로는 약포(3), 장포(4), 황포(5), 전복쌈(1)이 나오는 데 소고기를 사용한 약포와 장포가 나오고, 황포는 황태로 만든 포라고 추측된다. 김치는 단 1회 제공된 것으로 나온다. 면은 잔치 음식답게 16번의 횟수로 제공되었고, 냉면은 8회 나온다.

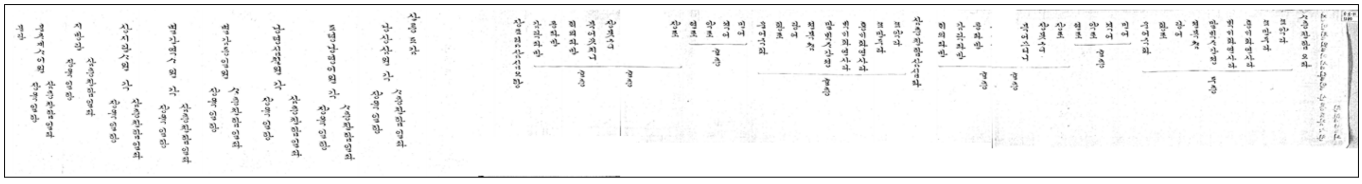
조미료는 조청 혹은 꿀로 짐작되는 청(34)과 겨자인 개자(34) 및 초장(40)이 가장 많이 등장한다. 그리고 소금인 염(1)과 육장이 나온다. 육장은 1600년대 말 조리서인 주방문(Author unknown Late 1600s)에 소고기 가루와 메주가루, 물, 소금으로 담그는 장의 일종으로 나온다. 각색매물(각색물)이 나오는데 이는 어떤 음식인지 혹은 오기인지 확인이 어렵다. 또한, 하급 신하들에게는 주로 탕합, 면합, 목판기, 찬합 등의 형태로 사찬된 것을 관찰할 수 있었다.

6. 사찬 발기를 활용한 현대 사찬 음식 제안

왕실 사찬발기는 현대 사회에서 활용되는 것이 바람직하다. 그래서 본 연구에서는 사찬발기에 나오는 음식을 만들어

<Table 10> List and the Number of Occurrences of Dishes in *Sachanbalgi*

Classification	Cuisine menu (number of times)
Rice	*Baegban*(백반)(2)
Soups	*Gwagtang*(곽탕)(2), *Yeonpo*(연포)(3), *Jabtang*(잡탕)(21), *Chogyetang*(초계탕)(1), *Tang*(탕)(5), *Tangsinseonlo*(탕신선로)(1), *Yugjang*(육장)(1)
Skewers·Grilled	*Nuleumjeog*(누름적)(22), *Saengchijeog*(생치적)(9)
Pancake	*Ganjeon-yueo*(간전유어)(6), *Saengseonjeon-yueo*(생선전유어)(19), *Yangjeon-yueo*(양전유어)(11), *Jeon-yueo*(전유어)(21), *Haejeon*(해전)(2), *Tigagjeon*(티각전)(2)
Slices of boiled meat (*pyeonyuk*)	*Pyeon-yug*(편육)(40)
Jaban	*Gamgwagjaban*(감곽자반)(3), *Haeuijaban*(해의자반)(4), *Kongjaban*(콩자반)(4)
Chimchae	*Gimchi*(김치)(1)
Fruits	*Gagsaegsaengsilgwa*(각색 생실과)(12), *Saenglyul*(생률)(6), *Saengli*(생리)(8), *Saengsilgwa*(생실과)(14), *Seoglyu*(석류)(2), *Seungdo*(승도)(2), *Podo*(포도)(2), *Saengdaejo*(생대조)(4), *Junsi*(준시)(6), *Jeogli*(적리)(2)
Rice cake· Traditional sweets	*Gagsaegpyeon*(각색 편)(30), *Kkulchalsilupyeon*(꿀찰시루편)(1), *Nogduchalsilupyeon*(녹두찰시루편)(3), *Dang-gwimesilupyeon*(당귀메시루편)(1), *Daejojoag*(대조조악)(3), *Baegdumesilupyeon*(백두메시루편)(2), *Samsaegsongbyeong*(삼색 송병)(6), *Songbyeong*(송병)(1), *Seog-idanja*(석이단자)(1), *Seog-imesilupyeon*(석이메시루편)(1), *Donjeonbyeong*(돈전병)(1), *Omijabyeong*(오미자병)(3), *Jesugpyeon*(제숙편)(6), *Jogpyeon*(족편)(2), *Saegsanbyeong*(색산병)(3), *Malbaegjagangjeong*(말백자강정)(4), *Baegmaehwayeonsagwa*(백매화연사과)(4), *Somandugwa*(소만두과)(4), *Soyaggwa*(소약과)(4), *Hongmaehwayeonsagwa*(홍매화연사과)(4), *Cheongjoag*(청조악)(1), *Gagsaegjeong-gwa*(각색 정과)(13), *Jeong-gwa*(정과)(3)
Non-alcoholic beverages	*Sansasujeong-gwa*(산사수정과)(11), *Saenglisujeong-gwa*(생리수정과)(2), *Sujeong-gwa*(수정과)(19), *Hwachae*(화채)(1), *Sudan*(수단)(8), *Saenglisug*(생리숙)(1)
Muchim	*Gamgwagmuchin-i*(감곽무친이)(1), *Bug-eomuchin-i*(북어무친이)(4)
Muk	*Cheongpo*(청포)(12)
Seafood	*Gwang-eo*(광어)(4), *Mun-eogughwa*(문어국화)(4), *Min-eo*(민어)(4), *Seog-eo*(석어)(3)
Possidge	*Nagjug*(낙죽)(1)
Noodles	*Naengmyeon*(냉면)(8), *Myeon*(면)(16),
Poe	*Yagpo*(약포)(3), *Jangpo*(장포)(4), *Hwangpo*(황포)(5), *Jeonbogssam*(전복쌈)(1)
Steamed dishes	*Yeongyejeung*(연계증)(7), *Yeongyejjim*(연계찜)(1), *Jabjjim*(잡찜)(15), *Jeonbogjjim*(전복찜)(3)
Fried dishes· Stir-fried dishes	*Jangbokk-eun-i*(장볶은이)(4), *Jeonbogcho*(전복초)(15)
Seasonings	*Cheong*(청)(34), *Gaeja*(개자)(34), *Yeom*(염)(1), *Chojang*(초장)(40)
Others	*Gagsaegmaemul*(각색매물)(1), *Tanghab*(탕합)(6), *Myeonhab*(면합)(22)



<Figure 1> *Gyeong-in pal-wol choiil sanleungdogam sachanchanhabbalgi*

제시한다. 이를 위해 선택된 사찬발기는 1890년 8월 2일 산릉도감에 내린 음식의 종류를 기록한 경인 팔월 초이일 산릉도감 사찬찬합발기이다<Figure 1>. 신정왕후 조씨(1808~1890)는 익종(翼宗)의 비로 헌종의 모후이다. 고종이 왕이 되는 데에 중요한 역할을 한 것으로 알려져 있다. 고종은 장례가 임박한 7월 말에 이미 4월부터 능역 조성에 수고를 다 해왔던 도감 중 산릉도감에게 치하와 위로 차 음식을 내린 것이라 짐작된다. 그런데 이 발기의 내용은 흥미롭게도 찬합형태의 사찬상 차림으로 총 3층과 4층으로 구성되어 있다. 최근 우리 사회에서 간편하게 먹는 도시락이 많아지는 데에 착안하여 이 찬합사찬 발기의 상차림을 재해석해 보았다<Figure 2>.

이 사찬발기에는 '4층 찬합은 총 5좌(당상 3원, 도청낭청 2원, 별감동 1원)'를 내렸고 '3층 찬합은 30좌(낭청 17원, 별감역 4원, 상지관 4원, 지방관, 분차계사 2원)'을 올렸다'라고 기록되어 있다. 이를 <Table 11>로 정리하였다.

<Figure 2> Suggestions on Modernizing *Gyeong-in pal-wol choiil sanleungdogam sachanchanhabbalgi*

<Table 11> Contemporary Food Descriptions of *Gyeong-in pal-wol choiil sanleungdogam sachanchanhabbalgi*

Stage	Cuisine menu	Menu Description
Two-stage lunch box	*Somandugwa*(소만두과)	A kind of dumplings, small size
	Hongmaehwayeonsagwa(홍매화연사과)	A kind of *Sanja* with red plum toping
	Baegmaehwayeonsagwa(백매화연사과)	A kind of *Sanja* with white plum toping
	Malbaegjagangjeong(말백자강정)	Finger shape with pine nut
	Jeonbogjjim(전복찜)	Beef, chicken, soy sauce, pepper, sesame oil, ginger, pine nuts and honey add to abalone and simmer
	Gwang-eo(광어)	Dired flatfish
	Hwangpo(황포)	Dried pollack
	Mun-eogughwa(문어국화)	Chrysanthemum-shaped dried octopuses
One-stage lunch box	*Min-eo*(민어)	Grilled dried croaker
	Seog-eo(석어)	Grilled dried yellow croaker
	Yagpo(약포)	Beef jerky
	Yeonpo(연포)	Soft beef jerky
A one-stage lunch box	*Jangpo*(장포)	Boil beef jerky down in soy sauce
	Jangbokk-eum(장볶음)	Stir-fry red pepper paste with beef and honey
	Bug-eomuchim(북어무침)	Seasoned dreid pollack
	Kongjaban(콩자반)	Boiled beans in soy sauce
	Haeuijaban(해의자반)	Boiled laver in soy sauce
	Gamgwagjaban(감곽자반)	Boiled seaweeds in soy sauce

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 현재 장서각 소장 음식발기(총 225)종 중 사찬 관련 발기 97종을 분류하고 탄일, 출산, 가례, 상례의 통과의례 관련 사찬발기 42종 중 제공된 음식명이 기록된 탄일, 출산, 가례, 상례와 관련된 한글 발기는 총 23종을 대상으로 이의 내용을 분석하였다.

고종, 순종, 영친왕의 탄일 관련 한글 사찬발기는 내용과 규모가 다채로운 것으로 분석된다. 각색 편, 각색 전유어, 각색 생실과, 각색 정과, 수정과, 탕, 면 등이 받는 사람의 신분에 차등 제공되었다.

왕실의 출산은 국가적 경사로 매우 신성하고 성대한 의미의 행사로 치러졌다. 이에 따라 사찬을 받는 대상과 내용도 매우 다양하였다. 특히 출산과 관련된 기관인 약방, 산실청, 승후관 등의 신하들에게 음식을 내렸다.

순종과 영친왕의 가례와 관련된 발기는 한자 발기가 다수이고, 한글로 기록된 사찬관련 음식발기는 3종이다. 손님과 신하에게 각색 편, 전복초, 누름적, 생선전유어・양전유어,

편육, 수란, 청포, 각색 실과, 각색 정과, 각색 수정과, 초장, 개자, 청 등 총 11~14종의 음식이 하사되었다.

상례 관련 사찬발기는 철인왕후, 신정왕후의 상례와 관련된 기관인 능소도감, 산릉도감 등에 사찬한 내용이다. 장례와 묘역조성을 위해 설치된 기관에 내려진 음식은 상, 반기, 찬합의 형태로 음식이 제공되었다. 특히 산릉도감에 사찬한 음식은 찬합에 음식을 담아, 신하들이 사찬 음식을 야외에서 먹기 쉽도록 배려한 것이 특징이다.

전체 사찬발기에 나오는 음식명의 종류와 횟수를 분류한 결과는 다음과 같다. 보통 수라(밥)는 제외하고 적는데 백반이 2회 등장하며, 곽탕(미역국)과 함께 내려졌다. 백반과 곽탕은 출산관련 사찬에 구성된 메뉴이다. 사찬 발기의 음식으로 사용된 국·탕은 곽탕, 탕, 연포, 잡탕, 초계탕, 탕신선로, 육장으로 총 7종류이다. 적, 구이는 누름적과 생치적이고, 전유어는 간전유어, 생선전유어・양전유어, 해전, 티각전 그리고 이름이 정확히 명시되지 않은 전 등이 기록되어 있다. 또한, 편육도 40회로 나와서 가장 빈도수가 많은 음식이다. 22종의 떡과 한과가 사찬용으로 사용되었고 사용 빈도수도 많았다. 6종의 음청류도 제공되었다. 생실과로는 각색 생실과와 생률, 생리 등 행사가 진행될 당시의 계절과일이 이용된 것으로 추정된다. 그 외, 자반, 조림, 침채, 무침, 생선류, 죽, 포, 찜, 볶음, 묵 등이 다양하게 제공되었으며, 청, 초장, 개자, 염, 육장 등이 조미료로 제공되었다. 면은 잔치음식으로 16회가 나오고 냉면은 8회가 제공되었다. 신하들에게 사찬한 음식의 제공방식은 직급에 따라 차등을 두어, 손님과 고위직 신하에게는 외상, 겸상 등 상으로 내리고, 하급 신하들에게는 주로 반합, 탕합, 면합, 목판기, 찬합 등으로 내렸다.

현재 한식문화연구가 제대로 활용되려면 왕실 음식의 실증적 연구도 필요하다. 그래서 왕실의 사찬음식들이 손님 접대 상차림이라는 측면에 착안하여 사찬 발기 중 도시락 형태로 제공된 찬합사찬발기인 경인 팔월 초이일 산릉도감 사찬찬합발기 산릉도감 사찬발기의 음식을 비슷한 시기의 조리서를 기준으로 조리법을 설정하여 만들어 제시하여 보았다. 본 연구에서 도출된 결과물은 한식 연구자뿐 아니라 한식당 종사자들이나 교육현장에서 왕실음식 분야의 자료로서 유용하게 사용될 것으로 기대한다.

감사의 글

"이 논문은 2018년도 호서대학교의 재원으로 학술연구비 지원을 받아 수행된 연구임"(2018-0354).

Conflict of Interest

No potential conflict of interest relevant to this article was reported.

References

An unknown author. Late 1600s. 『Jubangmun』(酒方文)

Bang SY. 1917.『Joseonyorijebeop』Shinmungwan, Seoul, 33-45

Bingheogak Lee (憑虛閣 李氏) (Jeong, YW editor). 1809. 『Gyuhapchongseo』, Pochinchai Printing Co., Ltd., Seoul, 88-110

Cho JH. 1938. Joseonyoribeop, Gwanhanseorim, Seoul, 212-214

Chung HK, 2018. Royal Court Cuisine of the Joseon Dynasty. Blue History, Seoul, 211-215

Chung HK, Shin DY, Chung KR, Choi SY, Woo N. 2017. Recovering the Royal Cuisine in Chosun Dynasty and its Esthetics. J Ethn Foods, 4: 242-253

Chung HK, Shin DY, Chung KR, Woo N. 2018. Research on Joseon Royal Birthday Cuisine Memos. J Ethn Foods, 5:292-310

Han BJ, Lee SW. 1989. An Analytical Study on the Royal Family Birthday Party Menu of Chosun Dynasty. Korean J. Dietary Culture, 4(1):21-37

Han BR, Chung HK, Chung L, Lee SY. 2017. Significance and Content of BongjeopyoramBased on the Cookbook of Jongga in Hangeul. Korean J. Food Culture 32(6): 498-512

Han BR, Kim GY. 2018. A Study on the Food Culture in the Early Joseon Dynasty through Gyemiseo (癸未書). Korean J. Society of Culture, 33(4): 307-321

Han HJ, Hwang HS, Han BR, Kim SB, Lee SW, Park HW. 1991. A Review Study of the Royal ritual on the 24th of King Kojong in Chosun Dynasty. Korean J. East Asian Society of Dietary Life, 1(2): 151-173

Han HS, Hwang HS, Lee HK. 1957.Lee dynasty Royal Cuisine Tonggo (通考), Hakchongsa Co., Ltd. Seoul, 20-24

Ju YH. 2012. The Identity of Lady Hwa of the Cooking Placein the food 'Balgi (撥記)'. A symposium statement collection of Ancient Writings of Royal Cuisine of the Joseon Dynasty for globalizing Korean Food, 127-134

Ju YH. 2013. Introduction to Old Documents Related to Palace Cuisine of the Joseon Dynasty. Jangseogak, 30:422-428

Ju YH. 2016. A Study on Wedding-Related Royal Cuisine 'Balgi' on the Part of Crown Prince in 1882. A study on Ancient Documents 48(2): 337-371

Kim HS. 2012. 'Bibliographical characteristics of 'Balgi' of the Jangseogak Archives. A symposium statement collection of Ancient Writings of Royal Cuisine of the Joseon Dynasty for globalizing Korean Food, 85-98

Kim YS. 1963. Gungjungbalgiui yeongu. Hyangto 18: 79-169. Seoul Historiography Institute. Seoul

Korean Food Foundation. 2014. Joseon Royal Cuisine. Hanlim Publishing Co., Ltd. Seoul. 186-205

Lee JYa .2012. A symposium statement collection of Ancient Writings of Royal Cuisine of the Josen Dynasty for

globalizing Hansik on Royal Cuisine ‘Balgi’ of the Jangseogak Archives. 39-60

Lee JYb. 2012. Examination of Balgi Generated for Birthday Anniversaries of the Royal Family Members, and Currently in Custody of the Jangseogak Archives. Korean studies quarterly, 35(3):269-300

Lee SW. 1988. Study on the Food Menu in the Royal Palace of Chosun Dynasty. Korean J. Dietary Culture, 3(1):29-49

Lee YG. 1943. Joseonmussangsinnsikyorijaebup Yeongchang-seogwan, Seoul, 189-194

Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries, Korean Food Foundation. 2012. Establishment of Ancient Writings Archive on Royal Cuisine of Joseon Dynasty-Cuisine ‘Balgi’-type detailed annotation source book (1)

Oh S. 2017. A Literature Review of on the Eumchungru in the Royal Palace of Joseon Dynasty. JCCT 3(2):1-13

Park BY. 2012. A study on the names of dishes in Royal Cuisine ‘Balgi’ of the Jangseogak Archives, a symposium statement collection of Ancient Writings of Royal Cuisine of the Joseon Dynasty for Globalizing Korean Food. 151-159

Park YS. 2012. A symposium statement collection of Ancient Writings of Royal Cuisine of the Joseon Dynasty for Globalizing Korean Food on Royal Cuisine ‘Balgi’ in Gyeongsan National University. 81-84

Hansik Portal. Development of Royal Cuisine Ancient Writings Archive http://www.hansik.or.kr/kr/board/im/view/239?seq=38770&bbsId=239&curPage=1&bbsType=im&menuId=91&searchWord=&rowSize=10, [accessed 2019.5.8]

Jangseogak Archives. http://archive.aks.ac.kr/inspection/insDirView.aspx?dataUCI=G002+AKS+KSM-XG.0000.1100-20101008.B009a_012_00323_XXX#, [accessed 2019. 5.8]

Received May 23, 2019; revised June 12, 2019; accepted June 12, 2019