「내외진연등록(内外進宴膳錄)」을 통해 본 궁중연회음식의 분석적 고찰 - 1902년 중화전 외진연(外進宴) 대전과 황태자의 상차림을 중심으로 -

이소영* · 한복려
사단법인 궁중음식연구원

A Study on the Royal Banquet Dishes in *Naeoejinyeon-Deungnok* in 1902

So-young Lee*, Bok-ryo Han
Institute of Korean Royal Cuisine

Abstract

This study focused on the historic documents known as *deungnok*, records created during preparations for royal events in the Joseon Dynasty, rather than the often cited *uigwe*, the documents describing the Royal Protocol of the Joseon Dynasty. As a reference to the food served at royal banquets, the *deungnok* can enhance our understanding of royal banquet foods. Seven specimens of *deungnok* describing royal banquet foods are currently in existence, created during preparations for royal events by the agencies in charge of food, the *Saongwon* and *Jeonseonsa*. Owing to the nature of their authorship, the details recorded in these *deungnok* hold great value as important resources for the study of royal banquet cuisine. *Naeoejinyeon-deungnok*, which documented an *oejinyeon* banquet held at the *Junghwajeon* Pavilion in November 1902, was somewhat disorganized and fragmented. *Jinyeonuigwe* was more inclusive and well-summarized, since the former were progress reports to the King during banquet preparations that listed various items separately, such as dishes for each table setting and the kinds of flower pieces, and thus did not present a complete picture of all the details as a whole. The latter, on the other hand, were final reports created upon completion of a banquet, and contained more comprehensive records not only of the *chanpum* (the menu of dishes served), but also the sorts of tableware and tables, floral arrangements, location, scale, and installation date of the *sukseolso* (temporary royal kitchens for banquets). They also offer a more effective summary by simplifying details duplicated in identical table settings. Nevertheless, the *Naeoejinyeon-deungnok* recorded some facts that cannot be gleaned from the *Jinyeonuigwe*, including the height of some dishes presented in piled stacks, as well as the specific names of dishes and their ingredients. The comparative study of the historic records in the *deungnok* and *uigwe* will be helpful in identifying and understanding the specific foods served at royal banquets. The *Oejinyeon-seolchando* diagrams in *Naeoejinyeon-deungnok* depict the table settings for the King and the Crown Prince. The two diagrams contain large rectangles divided into three sections. In each section are similar-sized circles in which the names of dishes and the titles for table settings are recorded. From these records we can see that the arrangements of the table settings for the King and the Crown Prince are similar. The relationships and protocols shown in the arrangement of dishes and table settings for the King and the Crown Prince at royal banquets in the *Seolchando* appear to be consistent. By comparing the two references, *deungnok* and *uigwe*, which recorded the dishes served at royal banquets, the author was able to determine the height of some foods served in stacked arrangements, the names of *chanpum*, the ingredients used, and the configuration of the *chanpum*. The comparative review of these two written records, *deungnok* and *uigwe*, will be helpful for a proper understanding of the actual food served at royal banquets.

Key Words: Jinyeon [進宴: Royal Banquet], Deungnok [膳錄: records of government offices], Chanpum [饌品: dishes served at banquets and the menu-like scrolls listing them], Naeoejinyeon-Deungnok [内外進宴膳錄], Seolchando [設饌圖: diagram of table setting], Jinyeonuigwe [進宴儀軌: records of protocols for Jinyeon], Royal Cuisine

*Corresponding author: So-young Lee, Institute of Korean Royal Cuisine, 34 Wonseo-dong, Jongno-gu, Seoul, Korea
Tel: 82-2-3673-1122 Fax: 82-2-3673-2647 E-mail: fansy74@hotmail.com

I. 서 론

궁중에서는 왕, 왕비, 대비 등의 회갑, 탄일, 사순, 망오(41세), 오순, 망육(51세) 등 특별한 날, 존호를 받거나 왕의 기로소 입소 등의 경우에 연회를 베풀었다(Lee 1986). 연회는 규모나 성격, 절차에 따라 진연, 진찬, 진작, 수작 등으로 나뉘었다(한&정 2003). 윤희가 내려지면 그 행사를 준비하는 ‘도감’이라는 임시 관청이 설치된다. 도감에서는 통상 수개월 전부터 절차를 의논하고 물자를 구입하고 잔칫날의 식순, 무용, 노래, 음식 등을 준비했다. 도감에서는 또 그 행사의 모든 단계 과정을 날짜순으로 기록한 ‘등록(謄錄)’을 만들고 도식(圖式) 등 여러 자료들을 취합해 후일 ‘의궤(儀軌)’라는 책으로 만들었다(김 등 2005; 이 등 2009).

의궤는 왕실 및 국가의 각종 의례적 행사들을 수행한 뒤 이를 정리해 남기는 문헌으로써 행사의 논의과정, 준비, 의식절차, 의례 진행, 행사 후의 경비, 유공자들에 대한 포상 등을 기록(Lee 2000; 한 2005)했다. 궁중의 잔치를 다룬 진연의궤나 진찬의궤에는 연회의 절차는 물론 그 자리에 제공된 음식인 찬품이 기록되어 있어 궁중 찬품에 관한 연구들(Lee 1985; Lee & Yoon 1985; Lee 1988; Kang 1990; Kim 2005)이 선행되었다.

그러나 의궤에 기록된 찬품에 대한 연구와는 달리 등록에 기록된 찬품에 대한 연구는 이뤄진 바 없다. 등록은 각 관청 상호간의 관계를 조직해주고 소통시켜주는 문서로 당시에도 중요하게 취급되었다(Kim 2000). 그래서 이번 연구에서는 연회음식이 기록된 문헌인 등록을 목록화 하는 한편 등록이 어떤 특징을 가지고 있는지 먼저 살펴보고자 한다.

또 등록 중 하나인 「내외진연등록(內外進宴謄錄)」에는 1902년 음력 11월 4일 중화전에서 거행된 외진연에서 대전(大殿)과 황태자(皇太子)께 올린 찬품이 기록돼 있고, 찬품이 배설된 모양을 그린 <외진연설찬도(外進宴設饌圖)>가 포함돼 있다. <외진연설찬도>는 찬품만을 확대해 그린 상차림 그림인데, 그동안 궁중제례에 사용된 제수를 기록한 상차림 그림은 볼 수 있었지만 궁중연회의 상차림 도식은 학계에 알려지지 않았다. 「내외진연등록」과 <외진연설찬도>를 중심으로 찬품의 내용과 기록 형태를 살피고 찬품의 배설형태를 고찰함으로써 궁중의 연회음식을 이해하는 것도 이번 연구의 목표이다.

찬품의 내용 및 기록형태에 대한 고찰을 위해 동일한 행사를 기록한 「고종임진연의궤(高宗壬寅進宴儀軌)」를 참고로 비교 검토하였다. 「고종임진연의궤」는 서울대학교 규장각 소장본과 그의 번역본(박 2005)을 참고로 했다.

II. 본 론

1. 궁중연회음식 관련한 등록 문헌 소개

궁중에서 베풀었던 의례행사의 기록은 의궤와 등록의 형

태로 남아 있고, 의궤와 등록의 ‘찬품(饌品)’ 부분에서 등장한 음식들을 기록하였다. Lee(1986)에 따르면 왕족의 회갑, 탄신, 사순, 망오, 오순, 망육 등의 기념일, 존호를 받거나 기로소 입소 등과 같은 잔치에 등장한 음식을 ‘연회식(宴會食)’이라 하였고, 연회식이 기록된 의궤 및 등록은 의궤 20종과 등록 7종이라 하였다. 프랑스에서 반환된 외규장각 의궤 중 「풍정도감의궤(豊呈都監儀軌, 1630)」를 포함하면 연회식의 궤는 총 21종이다.

연회식이 기록된 등록문헌(이하 연회식 등록) 7종의 목록은 <Table 1>과 같다. 연회식 등록은 1765년의 수작시(受爵時)에 관한 기록 1종과 1887, 1892, 1893년의 진찬에 관한 기록 3종, 1901년의 진연과 1902년의 두 차례 진연에 관한 기록 3종인 것이다. 1765년 수작의 경우 영조(英祖)의 지시에 따라 청(廳)을 따로 설치하지 않았으며 의궤를 따로 제작하지 않았다(Lee 1986). 1893년 진찬은 의궤가 남아 있지 않으며, 이를 제외한 모든 등록은 의궤와 함께 남아있다.

「경현당수작시등록(景賢堂受爵時謄錄)」의 경우 한 기관에서 작성한 것이 아니라 별공작(別工作), 내자사(內資寺), 내섬사(內贍寺), 예빈사(禮賓寺), 사축서(司畜署) 등 관청에서 기록한 문서들이 포함되어 있다. 이 관청들은 호조(戶曹)와 예조(禮曹)의 하급관청으로 필요한 기물, 음식 재료, 접대 음식물 등을 공급하는 업무를 한다(한&정 2003). 이 외 나머지 등록들은 사옹원(司饔院)과 예조 전선사(禮曹典膳司)에서 작성한 것이다. 사옹원은 1467년(세조 13년)에 임금의 식사와 대궐 안의 식사 공급에 관한 일을 관장하기 위해 설치된 관서이다. 전선사는 1895년(고종 32년)에 사옹원을 개편한 것으로, 궁중의 연회·음식 등에 관한 일을 관장하던 궁내부 산하관서이다. 이 등록들은 모두 음식을 담당하던 기관에서 작성한 것이다. 「내외진연등록(內外進宴謄錄)」의 제 3책 마지막 부분에는 <외진연설찬도(外進宴設饌圖)>라 하여 외진연 때 어전(御前)과 황태자전(皇太子前)에 올린 찬품을 배설한 그림이 기록되어 있다. 전선사제조(典膳司提調)가 탁지부대신(度支部大臣)에게 찬품소입비용으로 10만원을 청구한 내용도 있다.

내외진연을 준비하는 동안 전선사를 중심으로 수행된 업무의 윤곽을 파악할 수 있으며, 주본(奏本) 계본(啓本) 이하 각종 서류의 형식을 통해 다른 관서 및 진행을 맡은 사람과의 연관을 가지면서 일을 처리하는 것을 볼 수 있다. 그리고 이 자료는 전선사 업무기능을 알게 함은 물론 1900년대 당시 궁중 의전(儀典)의 일종으로서 연회에 관한 윤곽을 파악할 수 있다¹⁾고 하였다.

등록은 일차적으로 그 개별관서의 업무의 필요에서 발생한다(Kim 2000)고 하였다. 현재 전해지는 연회식 등록은 연회 음식 담당 주체들이 작성했다는 점, 상차림에 대한 구체적인 묘사가 있다는 점 등에서 궁중의 연회음식을 연구하고 이해하는데 중요한 자료가 된다고 생각한다.

<Table 1> List of Deungnok literature writing royal banquet

서명	작성처	년도	구성	내용
경현당수작시등록 (景賢堂受爵時膳錄)	경현당 (景賢堂)	영조41년 (1765)	1책 139장	1765년 10월에 영조의 71세를 맞이하여 경희궁 경현당(景賢堂)에서 설행한 수작시(受爵時)의 의주(儀註)와 찬품, 그리고 관청들의 관련문서 기록
진찬등록 (進饌膳錄)	사옹원 (司饔院)	고종24년 (1887)	1책 56장	1887년 1월 조대비의 팔순잔치로 대왕대비전(大王大妃殿), 대전(大殿), 중궁전(中宮殿), 세자궁(世子宮), 세자빈궁(世子嬪宮)에의 진찬에 관한 기록
내외진찬등록 (內外進饌膳錄)	사옹원 (司饔院)	고종29년 (1892)	1책 48장	1892년 9월에 고종의 망오(望五)와 어극 30년을 축하하기 위해 베풀어졌던 근정전 외진찬(勤政殿外進饌)과 강령전 내진찬(康寧殿內進饌)에 대해 관계된 관아에서 사옹원으로 보낸 같은 해 7, 10월 사이의 공문서를 수록
내외진찬등록 (內外進饌膳錄)	사옹원 (司饔院)	고종30년 (1893)	1책 42장	1893년 10월 선조대왕이 수도를 환궁한지 300주년을 축하하기 위해 네 차례에 걸쳐 근정전, 강령전, 계조당에서 베풀어졌던 내외진찬에 대해 그 준비와 사후처리 과정 기록
내외진연등록 (內外進宴膳錄) 1권	예조 전선사 (禮曹 典膳司)	광무5-6년 (1901-1902)	1책	1901년 음력 7월 25일 황제탄생 50주년에 관한 내용을 기록한 책. 상소문, 통첩, 준비에 필요한 인원의 선정, 비용 염출문제, 물품의 조달경위, 외연(外宴)과 내연(內宴)의 날짜에 관한 건, 인물선정 및 위촉건, 소용기물 등 수록
내외진연등록 (內外進宴膳錄) 2권	예조 전선사 (禮曹 典膳司)	광무5-6년 (1901-1902)	1책	1902년 4월 20, 23, 24, 25일에 고종황제의 기로소 입소를 축하하기 위해 베풀어진 내외진연의 준비과정을 기록한 책. 찬품, 기명, 홀기(笏記) 등 내용 수록
내외진연등록 (內外進宴膳錄) 3권	예조 전선사 (禮曹 典膳司)	광무5-6년 (1901-1902)	1책	11월 4, 8일에 황제황국 50주년 등의 행사에 필요한 준비 및 제반 절차에 관해서 기록한 책. <외진연설찬도>라는 대전과 황태자께 올린 연회식 상차림 도식 수록

2. 「내외진연등록」의 구성과 내용

연회식 등록 중 규장각 소장본인 「내외진연등록(內外進宴膳錄)」 <Figure 1>은 같은 이름으로 만들어진 세 권의 책이다. 세 권 모두 예조의 전선사에서 편찬한 것으로, 1권은 1901년(광무 5년) 음력 7월 25일 고종황제(高宗, 1852~1919, 재위 1863~1907) 50주년 생일을, 2권은 1902년 4월 기사(耆社) 및 진연지절(進宴之節)을, 3권은 1902년 11월에 황제황국 50주년 등의 행사에 필요한 준비 및 제반 절차를 기록한 것이다.

「내외진연등록」 세 권은 각기 다른 잔치를 준비하기 위한 목적으로 작성되었지만 그 구성과 내용은 유사하다. 잔치 날짜 결정과 그 준비에 대하여 왕이 자문한 연설(筵說), 그리고 외진연·내진연·야진연에서 각각 어전과 황태자전에 올리는 찬안(饌案), 별행과(別行果), 미수(味數) 등에 들어갈 찬품이 동일하게 기록돼 있다. 또 각 진연의 의례 순서를 적은 외진연홀기(外進宴笏記), 내진연홀기(內進宴笏記), 야진연홀기(夜進宴笏記), 내진연익일황태자회작홀기(內進宴翌日皇太子會酌笏記), 내진연익일황태자야연홀기(內進宴翌日皇太子夜讌笏記) 등이 포함돼 있다²⁾.

이 중 3권은 1902년 음력 11월 4일과 8일에 있었던 내외진연에 관한 기록이며, 이 책의 마지막 부분에 <외진연설찬도>라 하여 중화전에서 거행된 외진연 때 대전과 황태자께

<Figure 1> Cover of 「Naewojinyeon-deungnok」 (內外進宴膳錄, 1902)

올린 상차림에 대한 찬품을 배설한 그림이 있다. 진연, 진찬, 진작과 같은 잔치를 정리한 의례의 경우 행사의 전말과 각종 의전 및 의식, 소용물건과 인원, 비용이 기록돼 있고, 잔치의 배경이나 전경 또는 기물 등의 도식이 있다. 반면 「내외진연등록」 3권은 의례의 진행순서와 찬품목록에 대한 기록 외에 찬품만을 확대하여 배선된 형태의 상차림 도식을 포함하고 있다. 상차림 그림은 3권 외 다른 연회식 등록에서는 발견되지 않는다.

「내외진연등록」 제3권에만 궁중 연회 상차림 도식의 기

1) 규장각 한국학연구원 「내외진연등록(內外進宴膳錄)」 해제참조 http://e-kyujanggak.snu.ac.kr/HEJ/HEJ_NODEVIEW.jsp?setid=77201&pos=0&type=HEJ&ptype=list&subtype=jg&lclass=10&cn=GK13012_00 2012년 2월 23일 검색.

2) 규장각 한국학연구원 「내외진연등록(內外進宴膳錄)」 해제참조 http://e-kyujanggak.snu.ac.kr/MOK/CONVIEW.jsp?type=MOK&ptype=list&subtype=gj&lclass=03&mclass=0302&sclass=&ntype=hj&cn=GK13012_00 2010년 12월 16일 검색.

<Figure 2> Picture of Royal Banquet at Junghwajeon <中和殿進宴圖>, 「Jinyeonguiwe (進宴儀軌, 1902)」

록이 있고, 동일한 행사를 기록한 「고종임인진연의궤(高宗壬寅進宴儀軌)」가 남아 있기 때문에 이 두 문헌을 통해 기록의 구성 및 찬품의 내용을 비교할 수 있으며, 궁중연회음식을 보다 자세하게 고찰할 수 있을 것으로 생각한다.

3. 「내외진연등록」을 통해 살펴본 궁중연회의 상차림

1) 대전과 황태자의 상차림 종류와 규모

1902년 12월 3일(음력 11월 4일) 손시(巽時, 오전 9시)에 중화전(中和殿)에서 행한 외진연(外進宴)³⁾은 고종황제, 황태자 그리고 1700여명의 제신들이 참석한 대연회였다(김 2005) <Figure 2>.

「내외진연등록」(이하 「등록」)의 세 번째 권의 <주본(奏本: 임금에게 찬품에 관한 내용을 보고하는 글)>에는 외진연시 대전과 황태자에 올릴 찬품 내용이 나와 있다<Table 2>. 대전은 대탁찬안(大卓饌案), 찬안(饌案), 별행과(別行果), 미수(味數), 소선(小膳), 대선(大膳), 진탕(進湯), 진만두(進饅頭), 진염수(進鹽水), 진다(進茶)의 상차림을 받았고, 황태자의 상차림은 대탁찬안을 제외하고 대전과 동일한 명칭의 상차림을 받았다.

대전과 황태자의 상차림에 오른 그릇 숫자와 찬품 내용을 비교해 본 결과는 다음과 같다. 대전에게만 올랐던 대탁찬안은 25기였다. 대전과 황태자의 찬안은 모두 15기(器)로 동일한 그릇을 받았으나 찬품(饌品)의 내용은 다르다. 별행과의 경우, 대전은 15기, 황태자는 17기로 황태자의 별행과가 대전의 별행과보다 찬품 수가 많다. 황태자의 찬안에는 대전의 대탁찬안에 있던 병(餅)류 중 두 가지가 포함되었다. 황태자

의 별행과에는 대전의 별행과와 동일한 찬품 이외에 대전의 대탁찬안에 있던 조과(造菓)류 두 가지가 추가되었다. 이것은 대전에게 차려진 대탁찬안이 황태자의 상차림에선 제외되면서 대탁찬안에 올린 찬품 중 일부를 황태자의 찬안과 별행과로 나누어 포함시켰기 때문으로 판단된다. 찬안, 별행과의 상차림에서 국물이 아닌 고일 수 있는 음식들은 1척2촌(약 36 cm)의 높이로 고였다.

미수는 대전과 황태자가 동일하게 총 9미(味)로 하였고 미수마다 7그릇을 올렸다. 1719년(숙종 45년) 외진연에서는 전하와 왕세자에게 5미7기를 올렸고, 1744년(영조 20년) 외진연의 경우, 7미로 미수마다 7그릇이 차려졌다. 중화전 외진연은 1744년 외진연보다 2미가 늘었다. <의주(儀註)>에 따르면 미수는 왕과 황태자에게 술을 올릴(작, 酌) 때 탕과 함께 올리는 음식이다. 술을 올리면서 등가(登歌)와 정재(呈才)가 동반되므로 술 올리는 횟수가 많을수록 연회의 규모가 커진다고 볼 수 있다. 미수와 작(酌)의 횟수는 의례의 규모와 상관관계가 있으므로 아홉 번의 술과 미수를 올린 중화전 외진연이 큰 연회였음을 짐작할 수 있다. 미수마다 탕, 조과와 실과류, 그리고 전(煎油花), 적(炙), 찜(蒸), 초(炒) 등의 찬품으로 구성되었고 모든 음식들은 1척2촌의 높이로 고였다.

소선이나 대선의 상차림에는 대전과 황태자에 동일하게 두 가지의 찬품을 올렸다. 찬품의 종류는 소, 돼지, 양, 닭, 네 가지 고기 음식이며, 그 고임의 높이는 밝히지 않아 고임인지 아닌지 알기 어렵다.

대전과 황태자의 진탕, 진만두, 진염수, 진다는 1그릇씩 같은 음식으로 상차림 구성이 동일하였다.

중화전 외진연에 차려진 대전의 대탁찬안, 찬안, 별행과와 황태자의 찬안, 별행과의 기수(器數) 그리고 각 상차림별 찬품과 미수(味數)는 신축년(1901), 즉 전년의 예를 참고하고 그 해 봄 4월에 거행된 예를 참작하여 마련된 것이다⁴⁾. 신축년의 외진연은 영조 계사년(癸巳年, 1773년)의 예를 따라 결정된 것이었다⁵⁾. 영조 49년(1773년) 윤3월 1일 숭정전(崇政殿)에 나아가 찬수를 받았다는 기록⁶⁾은 있으나 찬품에 관한 기록이 남아있지 않아 확인하기 어렵다.

김(2005)에 의하면 1902년 중화전 외진연은 1892년(고종 29년)에 행한 연향의 예를 따른 것이고, 궁중의 보수적인 연향 성격을 나타낸 것이라 하였다. 「진찬의궤(進饌儀軌, 1892)」에 기록된 외진찬 당시 대전과 세자궁을 위한 상차림 구성과 규모가 중화전 외진연에서 나타난 대전과 황태자 상차림과 일치하는 것을 알 수 있었다.

3) 고종 42권, 39년(1902 임인/대한 광무(光武) 6년) 12월 3일(양력) “중화전(中和殿)에 나아가 외진연(外進宴)을 거행하였다. 아홉 잔의 술을 받았다.” 출처: 조선왕조실록 홈페이지; 「進宴儀軌」. 박소동 역. 2005. 국역 진연의궤 I. 민족문화추진회 1쪽, 택일(擇日)부분.

4) 「進宴儀軌」 卷一, 임대연설(入對筵說)부분 임인년 7월6일.

5) “太子宮前矣 令教內外宴時大卓饌案別行果器數一依英廟癸巳年例爲之味數九味每味七器爲之太子宮饌案別行果各以十五器爲之味數九味每味七器爲之” 禮曹典膳司(朝鮮) 編, 「내외진연등록(內外進宴謄錄)」, 1책. 주본(奏本)

6) 영조 120권, 49년(1773 계사/정 건륭(乾隆) 38년) 윤3월 1일(경신) 1번째기사 숭정전에 나아가 찬수를 받다 <http://sillok.history.go.kr/inspection/inspection.jsp?mTree=0&tabid=k&id=k> 2011년6월29일 검색.

<Table 2> Comparison of menu regarding emperor and crown prince of 「Naeoejinyeon-deungnok」 and 「Jinyeonuigwe」

구분	대상	대전御前		황태자皇太子前	
	문헌	내외진연등록 (內外進宴膳錄, 1902)	진연의궤 (進宴儀軌, 1902) ³⁾	내외진연등록 (內外進宴膳錄, 1902)	진연의궤 (進宴儀軌, 1902)
	상차림 ¹⁾				
		25기[1척2촌 고임]	25기, 유기, 자기, 황칠고죽찬안 12좌	- ²⁾	-
	대탁찬안 (大卓饌案)	각색갱증병(各色梗飪餅) 각색점증병(各色粘飪餅) 각색조악, 화전(各色助岳花煎) 각색단자병(各色團子餅) 만두과(饅頭果) 연약과(軟藥果) 양면과(兩面果) 황률말다식(黃栗末茶食), 청태말다식(靑太末茶食) 강분말다식(薑粉末茶食), 흑임자다식(黑荳子茶食) 홍매화연사과(紅梅花軟絲果) 백매화연사과(白梅花軟絲果) 백자연사과(栢子軟絲果) 홍세건반연사과(紅細乾飯軟絲果) 백세건반연사과(白細乾飯軟絲果) 홍백세건반료화(紅白細乾飯蓼花) 사색립모빙사과(四色笠帽氷絲果) 사색건정(四色乾正) 홍매화건정(紅梅花乾正) 백세건반건정(白細乾飯乾正) 사당(砂糖), 굴병(橘餅) 용안(龍眼) 여지(荔枝) 수정과(水正果) 간전유화(肝煎油花) 동고화양적(冬菰花陽炙) (설찬도경우, 각색화양적)	각색단자잡과병(各色團子雜果餅) 황률청태다식(黃栗靑太茶食) 강분흑임자다식(薑粉黑荳子茶食)	-	-
		-	상화 24개	-	-
		15기[1척2촌 고임]	15기, 유기, 자기, 황칠고죽찬안 2좌	15기[1척2촌 고임]	15기, 유기, 자기, 주칠저죽찬안 9좌
	찬안 (饌案)	방약과(方藥果) 다식과(茶食果) 사색다식(四色茶食) 홍백세한과(紅白細漢果) 홍백차수과(紅白叉手果) 생리(生梨) 홍시(紅柿) 각색절육(各色截肉) 잡증(雜蒸) 생선전유화(生鮮煎油花) 양전유화(胖煎油花) 생해전(生蟹煎) 삼색갑회(三色甲膾) 각색화양적(各色花陽炙) 생치전체소(生雉全體燒)	동일함	각색갱증병(各色梗飪餅) 각색조악화전단자잡과병 (各色助岳花煎團子雜果餅) 방약과(方藥果) 사색다식(四色茶食) 사색립모빙사과(四色笠帽氷絲果) 홍백세건반건정(紅白細乾飯乾正)홍백세건반건정(紅白細乾飯強精) 생리(生梨) 홍시(紅柿) 생률(生栗) 대조(大棗) 수정과(水正果) 잡탕(雜湯) 각색절육(各色截肉) 각색화양적(各色花陽炙) 생선전유화(生鮮煎油花)	생선전유화(生鮮煎油花) 각색화양적(各色花陽炙)
		-	상화 15개	-	상화 15개

<Table 2> Continued

구분	대상	대전御前		황태자皇太子前	
	문헌	내외진연등록 (内外進宴膳錄, 1902)	진연의궤 (進宴儀軌, 1902)	내외진연등록 (内外進宴膳錄, 1902)	진연의궤 (進宴儀軌, 1902)
	상차림				
별행과 (別行果)	15기[1척2촌 고임]	15기, 유기, 자기, 본사, 찬안 좌우에 협안 4좌	17기[1척2촌 고임]	17기, 유기, 자기, 찬안 좌우에 협안 4좌	
	약반(藥飯) 오색소연사과(五色小軟絲果) 오색령건정(五色鈴乾正) 사색감사과(四色甘絲果) 각색숙실과(各色熟實果) 각색당(各色糖) 각색정과(各色正果) 준시(蹲 柿) 생률(生栗) 포도(葡萄) 상설고(霜雪膏) 면(麵) 편육(片肉), 생선전유화(生鮮煎油花) 우설(牛舌), 우낭숙편(牛囊熟片) 아저증(兒猪蒸) 백청(白淸) 장침채(醬沈菜) 개자(芥子) 초장(醋醬)	오색령강정(五色鈴强精)	약반(藥飯) 만두과(饅頭果) 삼색매화연사과(三色梅花軟絲果) 오색소연사과(五色小軟絲果) 오색령건정(五色鈴乾正) 사색감사과(四色甘絲果) 각색숙실과(各色熟實果) 각색정과(各色正果) 각색당(各色糖) 산과(山果) 준시(蹲 柿) 포도(葡萄) 면(麵) 편육(片肉), 생선전유화(生鮮煎油花) 우설(牛舌), 우낭숙편(牛囊熟片) 아저증(兒猪蒸) 상설고(霜雪膏) 장침채(醬沈菜) 백청(白淸) 초장(醋醬) 개자(芥子)	오색령강정(五色鈴强精)	
	-	상화 14개	-	상화 15개	
	미수 (味數)	총 9미, 매 미수 7기[1척 2촌 고임]	미수 각 7기, 유기, 자기, 황칠소원반	총 9미, 매 미수 7기	미수, 찬품, 그릇, 상화 대전과 동일
	초미 (初味)	소만두과(小饅頭果) 청리(淸梨) 우태를편육(牛胎栗片肉) 천엽전유화(千葉煎油花) 전복초(全鰓炒) 저육전유화(猪肉煎油花) 열구자탕(悅口子湯) (설찬도 경우, 잡탕)	동일함	-	-
	-	상화 7개	-	-	
	이미 (二味)	홍미자(紅味子) 산사(山査) 생소라초(生小螺炒) 숙란(熟卵) 낙제전유화(絡蹄煎油花) 해삼전(海蔘煎) 완자탕(莞子湯)	동일함	-	-
	-	상화 7개	-	-	
	삼미 (三味)	백매화건정(白梅花乾正) 석류(石榴) 골전유화(骨煎油花) 생선문주(生鮮紋珠) 생복회(生鰓膾) 부어증(魷魚蒸) 골탕(骨湯)	백매화강정(白梅花强精)	-	-
	-	상화 7개	-	-	

<Table 2> Continued

구분 상차림	대상	대전御前		황태자皇太子前	
	문헌	내외진연등록 (内外進宴膳錄, 1902)	진연의례 (進宴儀軌, 1902)	내외진연등록 (内外進宴膳錄, 1902)	진연의례 (進宴儀軌, 1902)
사미 (四味)	백자건정(栢子乾正)		백자강정(栢子强精)		
	대조(大棗)				
	양전유화(艸煎油花)				
	감화부(甘花富)			-	-
	생합회(生蛤膾)				
	해삼증(海參蒸)				
	저포탕(猪胞湯)				
	-		상화 7개	-	-
오미 (五味)	소다식과(小茶食果)				
	실호도(實胡桃)				
	생치전(生雉煎)				
	생복초(生鰻炒)		동일함	-	-
	수어증(秀魚蒸)				
	어만두(魚饅頭)				
	양숙탕(艸熟湯)				
	-		상화 7개	-	-
육미 (六味)	황세건반건정(黃細乾飯乾正)		황세건반강정(黃細乾飯强精)		
	실은행(實銀杏)				
	란과(卵裹)				
	육만두(肉饅頭)			-	-
	홍합증(紅蛤蒸)				
	생복화양적(生鰻花陽炙)				
	추복탕(搗鰻湯)				
	-		상화 7개	-	-
칠미 (七味)	백미자(白味子)		송백자(松栢子)		
	실백자(實栢子)				
	동고문주(冬菰紋珠)				
	어채(魚菜)			-	-
	생치전유화(生雉煎油花)				
	우족초(牛足炒)				
	저육장방탕(猪肉醬方湯)				
	-		상화 7개	-	-
팔미 (八味)	홍세건반건정(紅細乾飯乾正)		홍세건반강정(紅細乾飯强精)		
	황률(黃栗)				
	족병(足餅)				
	각색채회(各色菜膾)			-	-
	낙제화양적(絡蹄花陽炙)				
	생치초(生雉炒)				
	고제탕(菰制湯)				
	-		상화 7개	-	-
구미 (九味)	연행인과(軟杏仁果)				
	산과(山果)				
	생합전유화(生蛤煎油花)				
	부화초(脯化炒)		동일함	-	-
	병시(餅匙)				
	어화양적(魚花陽炙)				
	칠기탕(七技湯)				
	-		상화 7개	-	-

<Table 2> Continued

구분	대상 문헌 상차림	대전御前		황태자皇太子前	
		내외진연등록 (內外進宴謄錄, 1902)	진연의궤 (進宴儀軌, 1902)	내외진연등록 (內外進宴謄錄, 1902)	진연의궤 (進宴儀軌, 1902)
소선 (小膳)		-	2기, 자기, 황칠소원반	2기	기수, 찬품, 그릇 대전 진소선과 동일
	우육숙편(牛肉熟片) 양육숙편(羊肉熟片)		동일함	-	-
	-		상화 2개	-	-
대전 (大膳)		-	2기, 소선그릇과 동일	2기	기수, 찬품, 그릇 대전 진대전과 동일
	저육숙편(猪肉熟片) 계육숙편(鷄肉熟片)		동일함	-	-
	-		상화 2개	-	-
진탕 (進湯)		-	1기, 진염수그릇과 동일	-	1기, 찬품, 그릇 대전 진탕과 동일
	용봉탕(龍鳳湯)		동일함	용봉탕(龍鳳湯)	-
진만두 (進饅頭)		-	1기, 진탕그릇과 동일	-	1기, 찬품, 그릇 대전 진만두와 동일
	만두(饅頭)		동일함	만두(饅頭)	-
진염수 (進鹽水)		-	자기, 소원반	-	그릇 대전 진염수와 동일
	염수(鹽水)		동일함	염수(鹽水)	-
진다 (進茶)		-	1기, 은다관, 은다중, 황칠소원반	-	1기, 다품, 그릇 대전진다와 동일
	차(茶)		작설차(雀舌茶)	차(茶)	-

- 1) 「내외진연등록(內外進宴謄錄)」에 기준하여 정렬하였으며, 「고종임인진연의궤(高宗壬寅進宴儀軌)」의 경우 ‘진염수’가 ‘미수’ 다음 단계로 기록됨.
- 2) - 언급되지 않은 부분을 말함.
- 3) 「내외진연등록(內外進宴謄錄)」과 비교하여 표기방법이나 달리 언급내용들을 작성하고 동일한 상차림은 동일함으로 표기함. 그리고 언급되지 않은 내용은 ×로 표기함.

2) 등록과 의궤에 나타난 찬품의 비교

진연에 차려진 음식에 관한 기록은 「등록」 세 번째 권의 <주본>과 「고종임인진연의궤」(이하 「의궤」)의 <찬품> 편에 나와 있다. 두 문헌에 수록된 대전과 황태자의 찬품에 대한 비교내용은 <Table 2>와 같다.

(1) 상차림의 기록형태에 관한 비교

「등록」에는 대전과 황태자의 상차림에 있어서 찬품 그릇수와 고임의 높이, 그리고 각 상차림별 음식명과 재료, 분량, 개수 등을 수록하였다. 「의궤」의 경우, 각 상차림별 그릇수, 음식명과 재료, 분량, 개수, 그리고 각 상차림별 찬품을 올리는 그릇의 종류와 상 종류, 그리고 음식에 쏘는 상화의 개수 등을 언급하였다. 두 문헌 모두 상차림별 음식명과 재료 및 분량, 개수를 동일하게 기록하였다. 그러나 「등록」에는 나오는 고임의 높이가 「의궤」에는 제시되지 않아 두 문헌의 기록 차이를 보였다.

「등록」의 황태자 상차림을 보면 미수, 소선, 대전의 경우 대전과 동일한 찬품으로 그릇수만 밝히고 찬품의 내용을 적

지 않았다. 그러나 황태자의 진탕과 진만두, 진염수, 진다는 대전의 것과 동일한 찬품이었지만 음식명을 언급하였다. 이 부분에 있어서 「의궤」는 대전 상차림과 동일한 황태자 상차림인 미수, 소선과 대전, 진탕, 진만두, 진염수, 그리고 진다는 대전과 동일하다고 기록하였고 음식명을 따로 기록하지 않았다.

상차림 순서와 관련해 「등록」에는 미수-소선-대전-진탕-진만두-진염수-진다 순으로 기록돼 있으나, 「의궤」에는 미수-진염수-소선-대전-진탕-진만두-진다의 순으로 기록돼 두 문헌 간 ‘진염수’의 순서 차이가 발견된다. <의주>에 의하면 제조(提調)가 대탁찬안과 찬안, 별행과를 올리고 소선을 올리기 전에 염수를 올렸기(진염수) 때문에 「의궤」가 「등록」보다 의식에 맞게 작성한 것으로 생각한다. 1902년 4월의 잔치를 기록한 「내외진연등록」 2권에 보면 미수-진염수-소선-대전-진탕-진만두-진다의 순으로 「의궤」와 동일하게 되어 있었다. 그러므로 두 문헌에서 나타난 상차림 순서 기록의 차이는 유의적인 차이라고 판단하기 어렵다.

<Figure 3> Part of dishes (Chanpum) written by 「Naeoejinyeon-deungnok」

(2) 찬품에 사용된 용어와 내용에 관한 비교

두 문헌에서 찬품 용어의 차이가 발견된다. 「등록」에서는 ‘건정(乾正)’이라고 표기한 것을 「의궤」에서는 ‘강정(强精)’으로 표기했다. 1892년과 1893년에 작성된 「내외진찬등록(内外進饌等錄)」에도 ‘건정’으로 표기되어 있었고, 같은 행사를 기록한 「진찬의궤」에는 ‘강정’으로 표기된 것을 확인했다.

그런데 또 다른 의궤인 1873년 「진작의궤(進爵儀軌)」를 보면 ‘사색건정(四色乾正)’이란 말도 발견된다. 이 때문에 Lee(1986)는 1873년 「진작의궤」에 등장한 ‘사색건정’이란 용어와 관련, 재료가 기록되어 있지 않아 강정의 표기를 건정으로 한 것인지 확실치 않다고 하였다.

1902년 중화전 외진연을 기록한 「등록」에 나오는 사색건정은 재료가 기록되지 않았고 개수만 언급되었는데, 같은 진연을 정리한 「의궤」의 사색강정과 개수가 동일했다. 또 1892년 작성된 「내외진찬등록」과 「진찬의궤」를 비교해 보면, 두 문헌에서 사색건정과 사색강정으로 다르게 표현된 음식의 재료와 개수가 동일했다⁷⁾. 이를 통해 의궤에서 혼용된 건정과 강정은 동일한 음식으로 볼 수 있다.

대전(大卓)의 대탁찬안(大卓饌案)에는 4종류의 다식이 등장한다. 황률말다식(黃栗末茶食), 청태말다식(靑太末茶食), 강분말다식(薑粉末茶食), 흑임자다식(黑荏子茶食)으로 2종류씩 두 그릇에 나누어 담았다. 「등록」에는 각각 다식의 명칭을 쓰고 한 그릇에 담기는 두 다식을 ‘ㄴ’와 같은 기호로 연결해 놓았다<Figure 3>. 이에 비해 「의궤」에서는 ‘황률청태다식(黃栗靑太茶食)’과 ‘강분흑임자다식(薑粉黑荏子茶食)’으로 두 다식의 이름을 축약하는 식으로 음식명을 표기하였다. 「등록」에는 다식 외에 ‘사당(砂糖), 굴병(橘餅)’과 ‘편육(片肉), 생선전유화(生鮮煎油花), ‘우설(牛舌), 우낭숙편(牛囊熟片)’ 등 한 그릇에 담긴 두 개의 음식은 음식 이름을 따로 기록하고 ‘ㄴ’로 연결해 놓았다. 여러 종류의 음식을 한 그릇에 담을 때 ‘ㄴ’

를 이용하는 표기 방식은 「내외진찬등록(1893)」에서도 발견된다.

그러나 유독 떡류의 경우, 대탁찬안에 오른 ‘각색조약화전(各色助岳花煎)’이나 황태자의 찬안에 등장하는 ‘각색조약화전단자잡과병(各色助岳花煎團子雜果餅)’과 같이 종류가 다른 떡이 한 그릇에 담기는 경우에도 「등록」이나 「의궤」 모두 떡의 이름을 따로 기록하지 않았다.

미수 중 칠미(七味)에서 올린 음식 가운데 「등록」에는 ‘실백자(實栢子)’로 표기된 음식이 「의궤」에는 ‘송백자(松栢子)’로 돼 있다. 재료를 보면, 실백자는 ‘실백자 3두(斗), 취월(翠月) 1병, 북홍(北紅) 1병(實栢子 三斗 翠月一瓶 北紅一瓶)’이었으며, 송백자는 ‘실백자 4두’만 기록돼 있다. 서로 다른 명칭이지만 껍질을 벗긴 잣을 고인 동일한 음식으로 보인다. 두 문헌을 비교해보면, 실백자 양의 차이와 함께 「등록」에만 취월⁸⁾과 북홍⁹⁾이라는 물감이 기록된 것을 알 수 있다. 취월과 북홍은 잣을 푸른색과 붉은색으로 물들여 고임시 문양을 만들기 위해 사용된 재료였을 것으로 사료된다.

진다(進茶)의 경우 「등록」은 ‘차(茶)’라고만 기재한 반면 「의궤」는 ‘작설차(雀舌茶)’로 구체적인 차의 종류를 기록하였다.

대전과 황태자의 별행과 관련 기록을 보면, 「등록」에는 나오는 장침채(醬沈菜), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬)이 「의궤」에는 제외돼 있다. 1902년 4월의 잔치를 기록한 「내외진찬등록」 2권과 「진연의궤」를 비교해 봐도 장침채 등 4가지 찬품이 등록에는 들어가고 의궤에는 빠지는 동일한 형식이 보인다. 이 4가지 찬품이 행사 도중에 제외됐을 가능성도 생각해 볼 수 있겠다. 그러나 「내외진찬등록」 2권을 보면 이 찬품들 밑에 ‘가마련(加磨鍊)’이란 설명이 달려있고, 그 의미는 이 음식들을 더 여유있게 마련하라는 것으로 해석되기 때문에 이 찬품들이 중도에 제외됐다는 주장은 설득력이 없다. 이 찬품들이 의궤에 제외된 데는 다른 이유가 있었을 것으로 보인다.

7) 「내외진찬등록(内外進饌等錄)」에는 ‘四色乾正一器[黑荏子乾正三百箇 白荏子乾正三百箇 辛甘菜末乾正三百箇 粉紅細飯乾正三百箇]’이며, 「진찬의궤(進饌儀軌)」에는 ‘四色强精一器[黑荏子 白荏子 辛甘菜末 粉紅細飯强精 各三百箇]’로 기록되었다.

8) 翠月, 남빛과 푸른빛의 중간(中間) 빛인 물감의 한 가지

9) 北紅, 매우 짙게 붉은 물감

<Figure 4> Original painting of table setting at royal banquet in 「Naeoejinyeon-deungnok」

종합적으로 보면 「등록」에 비해 「의궤」의 내용이 보다 간결하면서 종합적이고 정연하다는 것을 알 수 있다. 「등록」은 진찬을 준비하는 과정에서 왕께 보고하는 형식의 문서이기 때문에 다소 어수선하고 여러 가지 내용을 한 번에 기록하지 못한 반면, 「의궤」는 연회를 마치고 작성된 결과 보고서로 찬품이라는 목록에 음식내용 뿐 아니라 그릇과 상의 종류, 상화, 숙설소의 위치와 규모 및 설치날짜까지 포괄적으로 다루었다.

그러나 「등록」은 실제 연회 담당자들이 쓴 기록이고 연회 과정 중 작성된 기록이라는 점에서 현장성이 높고, 고임의 높이나 구체적인 음식 명칭, 소용된 재료 등 「의궤」를 통해서 알 수 없었던 내용을 세세하게 수록하고 있다는 점에서 향후 궁중음식 연구를 풍성하게 만들어줄 자료로써 그 가치가 높다.

3) 「등록」의 <외진연설찬도(外進宴設饌圖)>

「등록」의 <외진연설찬도>는 대전과 황태자가 받은 찬품을 배설한 그림이다(Figure 4).

두 그림은 지면 가득 큰 직사각형이 반듯하게 그려져 있으며, 이를 3칸으로 나누어 놓았다. 그 칸마다 비슷한 크기의 원을 그리고 그 안에 음식명과 상차림 명칭을 기록하였다. 그림 위에는 ‘어진북벽남향(御前北壁南向)’과 ‘황태자전동벽서향(皇太子前東壁西向)’이라고 쓰여 있다. 이것은 중화전 진연도(中和殿進宴圖)에서 보이는 대전과 황태자의 상차림 방향과도 일치한다(Figure 2). 각각의 그림 위의 쓰여진 글씨는 찬품의 배설이 그려진 상차림의 위치와 방향을 의미한다고 생각한다. 다시 말해 ‘북측 벽에 위치하여 남쪽을 바라본 대전의 상차림’과 ‘동쪽에 위치하고 서쪽을 바라본 황태자의 상차림’을 말하는 것이다.

같은 책의 <주본>에 기록된 찬품의 내용과 비교 검토하여 생략된 부분을 추가로 작성한 설찬도는 <Figure 5>와 같다.

(1) 대전의 설찬도

대전의 설찬도에는 대탁찬안, 찬안, 별행과, 대선과 소선, 진탕, 진만두, 진염수, 진다 등 모든 상차림이 다 포함되어

있다. 그릇(器)은 각각 원형으로 그렸고 가운데 칸은 종으로 8행이며, 한 행에 4~8기로 배치되어 있다. 오른쪽 칸은 9행으로 행마다 4개씩 가지런히 배치되었고, 왼쪽 칸은 오른쪽 칸과 비슷하지만 하나가 모자라 약간 어긋나게 그려져 있다.

원형 안에는 한 그릇에 들어가는 음식명과 상차림명을 기록하였다. 모든 상차림명을 기록한 것은 아니며, 대탁찬안, 찬안, 진만두, 진염수, 진탕, 진다의 명칭 기재는 생략되었다. 상차림에는 속하지 않지만 가운데 칸 1행 중심에 시접이 표시되어 있다. 가운데 칸에는 대탁찬안과 찬안, 그리고 별행과의 찬품들만 그려져 있다. 대탁찬안이나 찬안의 기에는 상차림 명칭 표기가 생략되었고 별행과만 상차림 명칭을 표기하였는데, 별행과의 찬품인 면과 약반에는 명칭표기가 누락되었다. 「등록」의 <주본>에 기록되어 있던 별행과의 찬품 중 ‘장침채(醬沈菜), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬)’이 제외되어 있다. 이것은 「의궤」에서 빠진 부분이기도 하다. 양 옆 칸에는 미수, 대선과 소선이 나누어졌고 진탕, 진만두, 진염수, 진다는 왼쪽 칸에 배치되었다.

각 상차림별 찬품들의 배치를 살펴보면 가운데 칸에 배치된 대탁찬안의 찬품은 1, 6, 7, 8행에 걸쳐 나누어 배치되었다. 1행에는 각색경증병, 짐증병, 각색조약, 화전, 각색단자잡과병 등 병(餅)류와 수정과가 배설되었다. 별행과에서 병류에 해당하는 약반도 1행에 함께 배치되었다. 7, 8행에 걸쳐 조과류와 실과류가 배치되었고, 6행에는 간전유화와 각색화양적으로 전·적류가 배설되었다.

찬안의 찬품은 4, 5, 6행에 나누어 배치되었다. 6행에는 조과류로 구성되었고 5행의 양쪽 끝에는 생리(生梨)와 홍시(紅柿)가 놓였고, 4, 5행에는 전유화, 찜, 절육, 회 등이 배설되었다.

별행과의 찬품은 1, 2, 3행에 걸쳐 나누어 배치되었다. 3행에는 각색당을 비롯한 조과류가 배치되었다. 2행에는 실과류와 전유화, 숙편, 찜 등이 배설되었는데, 실과류의 경우 포도와 생물이 양쪽 끝에 그리고 가운데 준시가 놓였다. 1행에는 약반과 면이 배설되었다.

대전에게 올린 미수는 양쪽 칸에 나누어 배치되었다. 오른쪽 칸에는 초미, 3, 5, 7, 9미가, 왼쪽 칸에는 2, 4, 6, 8미

어전 북 벽 남 향

황태자전 동 벽 서 향

<Figure 5> Diagram of table setting at royal banquet in 「Naeoejinyeon-deungnok」

() 설찬도에는 기록되지 않았지만 「내외진연등록(內外進宴謄錄)」의 찬품내용과 비교하여 상차림을 추가로 작성함.

가 같은 미수끼리 앞줄에서부터 7기씩 배치되었다. 9미의 1기는 왼쪽의 공간이 부족한 관계로 오른쪽에 배치되었다.

대선과 소선의 각 2기는 양쪽 칸에 하나씩 배치되었는데 맨 앞줄에는 소선, 맨 뒷줄에는 대선이 그려져 있다. 오른쪽 칸 1행에 진만두와 진염수가 있고, 2행 양끝에 진탕과 진다가 있다.

(2) 황태자의 설찬도

황태자의 설찬도는 대전에게 차려진 대탁찬안이 없었으므

로 좀 더 여유있게 그려졌다. 세 칸 모두 종으로 8행이며 한 행에 3~7기로 배치되었다. 가운데 칸은 찬안과 별행과의 찬품, 그리고 시접이 배치되어 있었다. 1행에는 찬안의 찬품 중 병류와 수정과, 그리고 별행과의 면과 약반이 있고 가운데 시접이 있다. 이 가운데 칸 1행은 대전의 설찬도와 비교해보면 찬품의 종류와 음식 배치가 같다. 황태자의 찬안에 오른 찬품은 가운데 칸 1, 5, 6, 7, 8행에 나누어 배치되었다. 8행에는 조과류, 7행에는 실과류, 그리고 5행은 각색화양적 1기, 6행은 각색절육과 각색화양적으로 2기가 배설되었다.

별행과의 찬품은 1·6행에 걸쳐 6행의 2기, 5행의 3기, 4행의 4기, 3행의 3기, 2행의 2기, 1행의 2기가 배설되었다. 4·6행은 조과류와 실과류가 배치되었고, 2·3행에는 가운데 각색정과와 각색숙실과가 놓였고 양 끝에 숙편, 전유화, 아저증, 상설고가 배설되었다.

양 옆 칸에는 미수, 대전과 소선이 나누어졌고 진탕과 진만두는 왼쪽 칸에, 진염수와 진다는 오른쪽 칸에 배치되었다. 진탕, 진만두, 진염수, 진다가 왼쪽 칸에 배치된 대전의 설찬도와는 차이가 있다. 황태자의 대전과 소선 2기가 양 칸에 한 그릇씩 놓여 대전의 것과 유사하였으나, 황태자의 대전은 대전의 대전과 달리 1행에 배치되었다. 대전의 경우 황태자와 대전의 설찬도에서 배설된 위치의 차이를 보였다.

황태자에게 올린 미수의 배열은 양 옆 칸에 2·8행에 걸쳐 한 미수마다 세로로 길게 배치하였다. 오른쪽 칸에는 초미, 3, 5, 7미가, 왼쪽 칸에는 2, 4, 6, 8미가 있고, 9미의 경우 양쪽에 4그릇, 3그릇으로 나누어져 있다. 초미의 찬품과 배설형태를 보면 2행-잡탕¹⁰⁾, 3행-저육전유화, 4행-전복초, 5행-전엽전유화, 6행-우태물편육, 7행-청리, 8행-소만두과이다. 2미부터 8미까지 미수의 찬품들의 종류를 보면 2행은 모두 탕을 담은 그릇이 놓였고, 3~6행까지는 증·초·전유화·문주·어채·편육·회·만두 등이, 7행에는 실과류, 8행에는 조과류가 배설되었다. 「등록」이나 「의례」의 찬품을 기록한 순서와도 동일하다. 9미의 경우 오른쪽 칸의 5행에 9미의 찬품으로 오른 ‘칠기탕’을 놓고 왼쪽 칸 6행에 ‘어화양적’을 놓고 다시 오른쪽 칸으로 번갈아 가며 양쪽 칸에 배치하였다.

두 설찬도를 비교 검토한 결과는 다음과 같다. 대전과 황태자에게 올려진 상차림의 배치 구조는 비슷했다. 기본적으로 세 칸으로 나누어진 상 위에 모든 찬품이 배설되었는데, 가운데 칸에는 대탁찬안·찬안·별행과와 함께 찬품은 아니지만 시접이 함께 배치되었고, 양 옆 칸에는 대전과 소선·진만두·진염수·진탕·진다·미수가 배치되었다. 그리고 가운데 칸의 1행과 마지막 행에 나오는 찬품의 종류 및 배열, 양 옆 칸의 1행 또는 2행에 소선·진만두·진염수·진탕·진다가 배치된 점 등도 두 설찬도에서 유사했다. 그러나 대전의 위치와 미수별 찬품 배열에서는 일부 차이를 보이기도 하였다.

대전과 황태자의 설찬도를 통해 연회에 등장하는 상차림의 종류에 따른 배치와 찬품의 배열에 일정한 관계성과 규칙이 있는 것을 알 수 있다. 예(禮)와 악(樂)을 기본으로 유교정치를 지향했던 조선왕조가 끝나고 대한제국시기로 접어들면서 문호개방, 국난과 개화로 궁중연회의 찬품에 있어서도 수입재료의 사용 등 큰 변화가 있었다(김 2005). 그러나

연향의례는 조선왕조를 그대로 따르고 있으며, 찬품의 배열에도 일정한 규칙이 존재하였다(김 2003).

「등록」에 나타난 설찬도는 대전과 황태자에게 올린 모든 상차림이 상 위에 배열된 모습을 보여주고 있다. 상차림이 세 칸으로 나누어져 있고, 의례의 진행에 따라 오르는 상차림인 대전과 소선, 미수, 진탕, 진만두, 진다가 양 옆 칸에 배치된 것으로 보아 의례의 진행순서에 맞추어 편리성에 따라 배설되었을 것으로 여겨진다.

「의례」의 찬품 편에 따르면 각 상차림마다 각기 다른 상 위에 찬품들을 차리고 의례의 진행에 따라 올리는 것으로 표현된다<Table 1>¹¹⁾. 따라서 찬품 배열과 의례의 연관성, 찬품의 배열의 규칙성이 존재하는지 보다 구체적인 검토가 요구된다.

IV. 결 론

본 연구는 궁중의 연회음식의 이해를 높이기 위한 관련문헌으로 의례가 아닌 행사를 준비하며 작성하는 등록이라는 문헌에 주목하였다. 현재 전해지는 연회식 등록 7종은 사육원, 전선사 등 음식을 관장하던 기관에서 행사를 준비하는 과정 중에 작성한 것으로 작성처의 특성상 그 등록에 기록된 내용에 있어서 궁중의 연회음식에 관한 중요한 자료로서 가치가 높다고 할 수 있다.

1902년 11월에 설행한 중화전 외진연 시 대전과 황태자의 상차림을 통해 「내외진연등록」의 찬품의 내용과 기록형태를 「진연의례」와 비교한 결과는 다음과 같다.

「내외진연등록」에 비해 「진연의례」의 내용이 보다 간결하면서 종합적이고 정연하다는 것을 알 수 있다. 「내외진연등록」은 진찬을 준비하는 과정에서 왕께 보고하는 형식의 문서이기 때문에 다소 어수선하고 여러 가지 내용을 한 번에 기록하지 못한 반면, 「진연의례」는 연회를 마치고 작성된 결과보고서로 찬품이라는 목록에 음식내용 뿐 아니라 그릇과 상의 종류, 상화, 숙설소의 위치와 규모 및 설치날짜까지 포괄적으로 다루었다. 두 문헌에서 찬품명을 표기하는 차이를 보였다. 「진연의례」에서는 붙여 쓰거나 축약하여 작성한 음식명을 작성하여 음식을 구분해내는데 어려움이 있지만 「내외진연등록」에는 한 그릇에 담기는 음식을 ‘ㄴ’와 같은 기호로 표시하면서 각각의 정확한 음식명을 기록하였다. ‘진정(乾正)과 강정(强精)’, ‘실백자(實栢子)와 송백자(松栢子)’ 등 두 문헌에서 달리 표기했다. 두 문헌에서 기록된 재료와 개수를 비교검토를 통해 동일한 음식인지 확인할 수 있었다.

「내외진연등록」은 실제 연회 담당자들이 쓴 기록이고 연

10) ‘잡탕’으로 기록되어 있었지만 「내외진연등록」 <주본>이나 「진연의례」의 <찬품>에는 ‘열구자탕’으로 되어 있다.

11) 대전의 대탁찬안은 황색 칠을 한 다리가 높은 찬안(황칠고족찬안) 12좌에, 대전의 찬안은 황칠고족찬안 2좌, 별행과는 찬안 좌우에 설치한 협안 4좌를 마련하였다. 이외 나머지는 황칠소원반에 차렸다. 황태자의 경우 찬안은 붉은색 칠을 한 다리가 짧은 찬안(주칠저족찬안) 9좌, 별행과는 대전과 마찬가지로 찬안 좌우에 협안 4좌를 두어 올렸다. 그 외 나머지는 주칠소원반에 마련하였다.

회 과정 중 작성된 기록이라는 점에서 현장성이 높고, 「진연의례」에서는 알 수 없었던 고임의 높이, 구체적인 음식 명칭과 소용된 재료 등을 수록하고 있었다. 등록과 의례의 문헌비교를 통해 구체적인 궁중의 연회음식을 밝혀내고 이해하는데 도움이 된다.

「내외진연등록」의 <외진연설찬도>는 대전과 황태자에게 오르는 상차림을 그린 그림이다. 두 그림은 지면 가득 큰 직사각형이 반듯하게 그려져 있으며, 이를 3칸으로 나누어 놓았다. 그 칸마다 비슷한 크기의 원을 그리고 그 안에 음식명과 상차림 명칭을 기록하였으나 대탁찬안, 찬안, 진만두, 진엽수, 진탕, 진다는 명칭 기재는 생략되었다. 대전과 황태자에게 오르는 상차림의 배치는 세 칸으로 나누어진 상 위에 모든 찬품이 배설되었다. 가운데 칸에는 대탁찬안·찬안·별행과와 함께 찬품은 아니지만 시접이 함께 배치되었고, 양 옆 칸에는 대전과 소선·진만두·진엽수·진탕·진다·미수들이 배치되어 있으며 대전과 황태자의 상차림별 배치 구조가 비슷하였다. 세 칸으로 나누어 상에 올린 상차림의 종류를 보면 등 의례의 진행순서에 따라 오르는 상차림인 대전과 소선, 미수, 진탕, 진만두, 진다가 양 옆 칸에 배치된 것으로 보아 의례의 진행순서에 맞추어 편리성에 따라 배설되었을 것으로 여겨진다. 그리고 가운데 칸의 1행, 마지막 행의 찬품의 종류 및 배열과 양 옆 칸에서의 1행 또는 2행에 소선·진만두·진엽수·진탕·진다가 배치된 점은 두 설찬도 간의 유사함이 나타났다. 대전의 위치와 미수별 찬품배열은 두 설찬도 간의 일부 차이를 나타내기도 하였으나, 대전과 황태자의 설찬도에서 상차림별 배치와 찬품배열에 일정한 관계성과 규칙이 존재한다고 생각한다.

궁중의 연회음식을 기록한 등록과 의례라는 두 문헌을 비교해 봄으로써 일부 음식의 고임높이, 찬품명, 재료의 쓰임, 그리고 찬품의 배열 등을 검토해볼 수 있었다. 「내외진연등록」에 나타난 <외진연설찬도>를 소개함으로써 이전까지 내용이나 그림의 원전(原典)이 없어 상차림 구성에 어려움을 겪었던 궁중의례재현행사의 음식분야 연구자들에게 도움이 되고자 한다.

지금까지의 궁중음식 연구는 의례에 집중되었는데, 의례 연구에 대한 보완, 혹은 검증에 위해 등록에 대한 연구를 확대할 필요가 있어 보인다. 특히 두 문서가 만들어진 이유와 용도의 차이를 분명하게 파악하고, 두 문헌의 비교 검토 작업을 보다 활발하게 수행한다면, 궁중 연회음식을 분석하고 제대로 이해하는데 도움이 될 것이다.

■ 참고문헌

- 김문식·신병주. 2005. (조선왕조 기록문화의 꽃) 의례. 돌베개. 파주
- 김상보. 2003. 조선왕조 혼례연향 음식문화. 신광출판사. 서울
- 김상보. 2003. 「17,18세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」. 조선 후기 궁중연향 문화 권1. 민속원. 서울. pp 270-423 p 390
- 김상보. 2004. 조선왕조 궁중연회식 의례음식의 실제. 수학사. 서울
- 김상보. 2005. 「20세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」. 조선 후기 궁중연향 문화 권3. 민속원. 서울. pp 324-552 p 460
- 박소동 역. 2005. 국역 진연의례 I II. 민족문화추진회. 서울
- 이효지·한복려·정길자. 2009. 고종 정해년 진찬의례:조대비 만경전 팔순잔치. 한국문화재보호재단
- 진작의례(進爵儀軌), 高宗 10年 4月 癸酉(1873), 1책, 장서각 소장
- 진찬의례(進饌儀軌), 高宗 24年 1月 丁亥(1887), 4책, 장서각 소장
- 진찬의례(進饌儀軌), 高宗 29年 9月 壬辰(1892), 4책, 장서각 소장
- 진찬의례(進饌儀軌), 光武 5年 5月 辛丑(1901), 4책, 장서각 소장
- 진연의례(進宴儀軌), 光武 5年 7月 辛丑(1901), 4책, 장서각 소장
- 진연의례(進宴儀軌), 光武 6年 11月 壬寅(1902), 4책, 장서각 소장
- 한복려·정길자. 2003. 대를 이은 조선왕조 궁중음식. 궁중음식 연구원. 서울
- 한영우. 2005. 조선왕조의례 : 국가의례와 그 기록. 일지사. 서울
- 함녕전 진연의례(咸寧殿 進宴儀軌), 光武 6年 4月 壬寅(1902), 4책, 장서각 소장
- 景賢堂(朝鮮) 編, 「경현당수작시등록(景賢堂受爵時膳錄)」, 1책(139장), 筆寫本, 英祖41年(1765), 규장각 소장[奎12925]
- 司饗院(朝鮮) 編, 「진찬등록(進饌膳錄)」, 1책(56장), 筆寫本, 高宗24年(1887), 규장각 소장[奎12942]
- 司饗院(朝鮮) 編, 「내외진찬등록(內外進饌膳錄)」, 1책(48장), 筆寫本, 高宗29年(1892), 규장각 소장[奎12944]
- 司饗院(朝鮮) 編, 「내외진찬등록(內外進饌膳錄)」, 1책(42장), 筆寫本, 高宗30年(1893), 규장각 소장[奎12943]
- 禮曹 典膳司(朝鮮) 編, 「내외진연등록(內外進宴膳錄)」, 3책, 筆寫本, 光武5-6年(1901-1902), 규장각 소장[奎13012-v.1-3]
- Han BJ, Lee SW. 1989. An Analytical Study on the Royal Family Birthday Party Menu of Chosun Dynasty. Korean Society of Food Culture, 4(1):21-37
- Kim Hyeog. 2000. A study on the characteristics of Deungroks (膳錄) in Jangseogak (藏書閣). Jangseogak, 4:7-56
- Kim SB. 2002. The Food Culture of the Wedding in Cho Seon Dynasty through 『Karyedogam-euighe (嘉禮都監儀軌)』 - in the center of Dongroiyeon (同牢宴) Tae - sang (大床) -. Journal of the Hoseo Archaeology Society: Hoseo Kokohak, 6, 7:401-471
- Lee HG, Yoon SS. 1985. An Analysis of Foods used in the Royal parties during the Latter half period of Yi Dynasty. Journal of the Korean Home Economics Association, 23(4):79-100
- Lee HG, Yoon SS. 1986. An Analysis of Korean Dessert in the Royal Parties of Yi Dynasty. Korean J. Dietary Culture,

1(3):197-210

Lee SW, Kim SB. 1991. A Study on Wedding Feast Dishes in Gare Dogam Euigwae (1866, 1906). Korean Society of Food Culture, 6(3):265-274

Lee SW, Kim SB. 1992. A Study of Cookery of Meal in Youngjeob Dogam Euigwae of Choson Dynasty. Korean Society of Food Culture, 7(2):141-148

Lee SW. 1988. Names of Dishes Discribed in.the Royal Culinary Guide Book in.Different Period of Yis Dynasty. Korean Society of Food Culture, 3(1):113-114

Lee SW. 1988. Study on the Food Menu in the Royal Palace of Chosun Dynasty. Korean Society of Food Culture,

3(1):29-49

Lee W. 2000. The Meaning of Practicing Kikokje (祈穀祭, the rite of praying for grain) in Choseon Dynasty: An Analysis of the ceremonial manuals and transcript documents of Sagikseo (社稷署) owed by Changseogak Library. Jangseogak, 4:157-180

Yeon KS. 2000. A Study on Tungnok [謄錄: Records of Government Offices] in late Chosun Dynasty. HUFS Journal of Historical Studies, 12(1):189-205

2012년 2월 10일 신규논문접수, 3월 7일 수정논문접수, 3월 26일 채택