

■ 자료 ■

## 日本 法隆寺 聖德太子祭祀 供物を 통한 韓國古代食 推定研究

金 天 浩

漢陽女子專門大學 食品營養科  
(1991년 5월 13일 접수)

### Study on Korean Ancient Diet by the Sacrificial Offerings of Japanese Temple

Chon Ho Kim

Department of Food and Nutrition Hanyang Women's College  
(Received March 13, 1991)

#### Abstract

In the 7th century, Prince Shoudoku built the Horyu temple at Nara, when Buddhist culture in Japan had highly prospered after Buddhism were transmitted to Japan from Korea. At the same time, the three ancient country of Silla, Koguryo, and Baekjae had generally effected on Japanese culture and life as well as Buddhist events, religious services and sacrificial offerings in form. And even now there are kept above one thousand of tablewares which was used at the age and was made of wood and alloy manufactures from Han peninsular in Seiso in at Nara.

Through these historical backgrounds, it could be presumed that the religious services and the sacrificial offerings for Prince Shodoku for above 1300 years help us to study and estimate the ancient dietary culture of Korean and Japanese. There are several points of similarities which are remained and maintained in Han Peninsular.

1. They used high filling method of the secrificial offerings and high receptacles in the religious service.
2. The cakes were mainly made of nonglutinous rice thar glutinous rice
3. They decorated the pheonix instead of flowers and the other kinds of birds in Korea.
4. Kakiage of fried confectionary was founded in many kinds of them at present.

#### I. 緒 論

日本の寺院供物は 佛供, 僧供, 靈供, 山伏食 등으로 구분이 되는데 佛供은 부처에게 供饌하는 것으로서 香華灯明이 基本이고 그 외에 茶湯, 精進供, 佛飯이 있는데 佛飯은 主食, 精進供은 副食격으로 生食이다. 僧供은 僧侶들이 먹을 수 있도록 佛供은 調理한 것이고 靈供은 死者와 先祖의 祭祀物을 말한다. 그리고 主로 自然 그대로의 草根, 木皮, 果實과 山中修行을 위하여 고안된 淨豆腐과 같은 煎豆腐 등을 山伏食이라 한다. 日本의 食文化는 佛敎의 影響을 크게 받았고 그 中에서도 精進料理는 現代까지 傳承되고 있는 日本 전통음식의 代表的인 존재이다.<sup>1)</sup>

금번 報告하고자 하는 法隆寺 聖德太子 御忌法要中

供物은 靈供에 속하며 日本 最古, 最大의 제사로서 聖靈祭라고도 한다. 法隆寺는 百濟로부터 佛敎가 傳來된 이후 佛敎가 번성하기 시작하는 A.D 606년에 聖德太子에 의해 建立되었고<sup>2)</sup> 法隆寺를 비롯하여 飛鳥寺, 法輪寺, 百濟寺, 四天王寺 등의 46개의 有名한 절이 7~8세기경 太子時代에 韓半島로부터 건너간 僧侶, 木工, 瓦工, 造佛工, 画工, 寺工, 鑿盤工寺 많은 기술자에 의해 지어지고<sup>3)</sup> 그 외에도 佛像, 石傷, 佛의 舍利, 經論 數百卷이 신라, 고구려, 백제의 三國으로부터 전해졌다고 日本書紀에 기록되어 있다. 특히 聖德太子의 師로는 고구려의 僧 慧慈, 백제의 僧 慧聰 兩僧이 佛敎를 가르치고 포교했으며 백제의 僧 觀勒은 曆書, 天文地理書, 遁甲(忍術, 占星術), 方術(神仙術, 天體氣象에 의한吉凶占, 醫術)을, 고구려의 僧 僧隆, 雲聰도 기여한 바가



사진 1. 佐波里匙

크다. 고구려의 曇微은 儒學五經에 精通했으며 彩色法, 製紙製墨을 가르쳤고<sup>2)</sup> 담징의 벽화는 유명하다. 현재 이 절에 보관되어 있는 유적 중에도 重要文化財로 지정된 것중 대부분이 백제를 위시한 韓半島와 관련된 것들이고 또는 그 영향을 받은 흔적이 뚜렷하다. 木造百濟觀音佛像은 물론이고 建築形式을 비롯하여 古瓦, 塔 등은 백제건축의 移植이었으며<sup>3)</sup> 특히 현재 正倉院에 보관 중인 食器類 중에서는 경주 안압지에서 발굴된 숫가락과 같은 佐波里匙((사진 1)匙는 숫가락을 말함)와 佛供에 쓰여졌던 큰 대접인 佐波里大 (사진 2), 그리고 승려들이 사용했던 그릇인 佐波里라고 하는 것들이 多種, 多數 있다. 이 佐波里를 さはり라고 기록하고 있으나 さばり(사바리)였던 것으로 보며 즉 사발을 뜻하는 것으로 보아 器名을 한반도에서 쓰던 그대로 썼던 것이다. 보관 중인 舍金食器類나 금속製 그릇에는 사바리를 앞에 붙이고 용도명을 붙인 것이 대부분인데 접시, 대접, 수저類가 1,000點 이상 있다. 또한 그 舍金기술에 있어서 그 당시 日本人으로서의 제작하기 어려웠고 따라서 한반도에서 大量 운반해 왔을 가능성이 크다고 正倉院文書에서 밝히고 있다.<sup>4)</sup> 武寧王陵에서 靑銅製 수저가 發見되었는데 이는 후에 日本에서 보여주고 있는 金銅製로 발전되었다고 본다. 庶民은 조개껍질이나 나무로 만든 수저를 사용했을 것이며<sup>5)</sup> 다시 文明의 發達로 漆그릇과 수저를 사용하게 되었다. 그러나 현재 日本은 숫가락은 없어지고 나무 젓가락만 사용하고 있다. 이는 奈良時代에 일단 받아들여졌던 것이 차츰 日本人 기호에 따라 없어졌거나 그 당시에도 上流層에서만 사용되었던 것이 아닌가 한다. 한 가지 추측할 수 있는 것은 日本列島の 기후가 극히 多濕한 관계로 녹이 슬고 변색하기 쉬운 금속이 지속되지 못했고 本製가 기후나 기호상 적합했던 관계도 있다고 본다.

이와 같이 많은 文化가 전재되었고 현존하는 식기류의 同質性을 볼 때 그 식기에 담았던 음식도 전해졌을 것으로 본다.

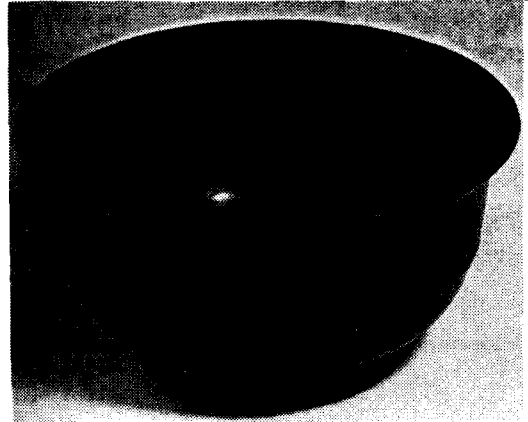


사진 2. 佐波里大

上記한 바와 같이 韓半島와 밀접한 歷史的인 背景에 따라서 전반적인 生活樣式은 물론 佛敎行事形式이나 佛供內容에도 직접적인 영향이 있었음을 전제로 할 때 불교의 꽃을 피웠던 聖德太子는 聖格化되어 法隆寺教主로서 太子信仰에 까지 이어지는 歷史的인 人物이 되었다. 太子死後 1991년으로 1370周忌를 맞게되므로 이번에 報告하고자 하는 제사내용은 서기 621년부터의 最高의 味覺과 珍貴한 供物, 장식 등으로 장엄하고 傳統的인 제사가 계승되어온 사실로 미루어 그 時代의 食文化를 알 수 있고 逆으로 資料가 귀한 韓半島 古代食을 연구하는 데도 좋은 참고가 될 것으로 보아 本忌祭의 調査를 시도했다. 단지 本 祭祀가 形成된 시대에 대응되는 한반도에 현재까지 전승되는 제사가 없으므로 직접적인 比較나 관련성을 제시할 수 없는 점이 어려운 점이므로 本 祭祀 供物을 소개하면서 推定을 할 수 있다는 점과 앞으로 韓國古代食에 관한 문헌이나 實物이 찾아지는 데로 다시 부연하고자 한다.

## II. 調査 方法

### 1. 조사시기

1990年 3月 21일부터 3月 23日까지 3日間의 行事에 참여했으나 本 忌祭일은 3月 22日로 正午부터 3時間 정도 거행된다. 원래 忌일은 2月 22日이었으나 현재는 3月 22日로 변경하여 드린다.

### 2. 조사방법

直接 참석하여 取材, 촬영했으나 具體的으로 기록된 文獻이 없으므로 1991年 2월에 再次 訪問하여 管主의 長男으로 每年 本 供物을 직접 만들고 있는 大野玄妙氏로부터 지도와 협조를 받았다.

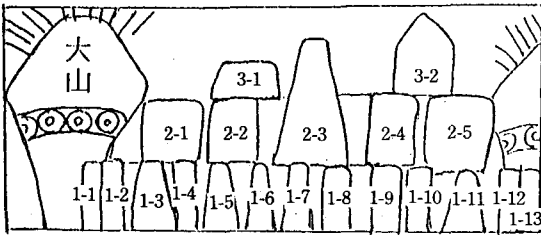
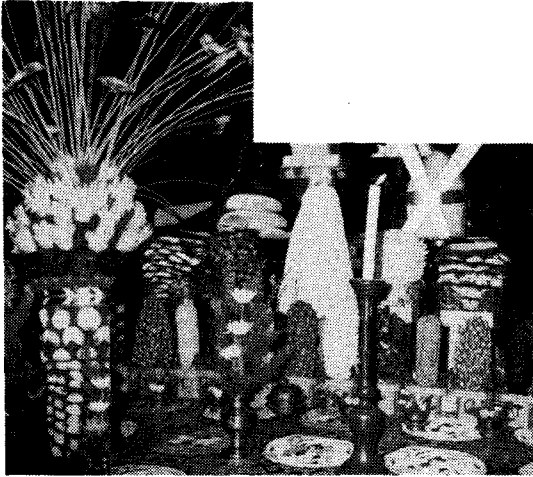


사진 3. 聖德太子祭祀供物

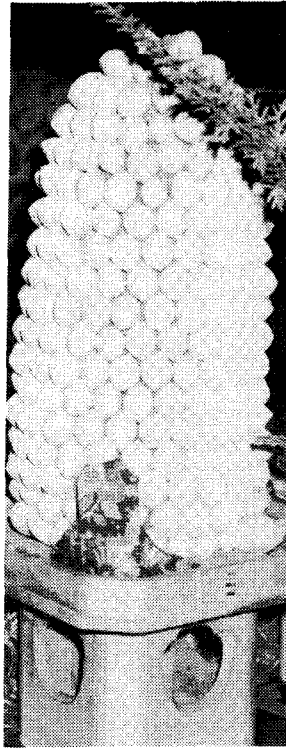


사진 4. 銀杏



사진 5. 寒天

### III. 結果 및 考察

사진 3이 本 供物の 全體의인 全景이며 最下段에 13種類(선랭번호를 1-1~1-13)가 있고 그 다음으로 아래서부터 2번째 段에 5種類(2-1~2-5), 3번째段에 2種類(3-1~3-2), 4번째段에는 祈願者들의 명단을 쓴 봉투들을 놓는데 이 전체를 花形壇供物이라 하고 양쪽으로 大山立이라는 供物이 2個 세워진다.

1. 최하단의 13종류의 供物を 13杯御膳이라 하는데 순서는 정해진 것이 아니라 사진에서 左측으로부터 銀杏, 寒天, 慈姑(大), 白豆, 꽃감, 쥐의 귀(耳), 舍柑, 八角餅, 파리, 靑豆, 慈姑(小); 黑豆, 비자의 順으로 1-1~1-13까지 번호를 붙여서 설명한다. 사진 3에서는 가려진 부분과 찍히지 못한 부분이 있다. 各 供物の 크기는 가로, 세로가 約 10cm, 높이는 25cm 정도로 13개가 유사하도록 맞추고 윗부분은 둥글게 만들었다.

1-1: 白紙에 밥풀로 은행을 겹질채 붙여서 외관상으로는 고여서 쌓아올린 것 처럼 보인다(사진 4).

1-2: 寒天은 쌀겨에 해초류를 섞어서 낮은 온도에 끓여 식힌다음 밀가루풀로 사진 5와 같이 붙이고 食紅으로 바둑판모양으로 네모나게 칠한다.

1-3: 慈姑는 쇠귀나물로서 택사과에 속하는 多年草 새물의 球根이며 옛부터 中國과 日本에서 재배되는

苦味甘味로서 현재로 中國과 日本에서는 조림이나 튀김요리로 쓰여지고 있다. 이것은 벼집을 맡아서 만든 위에 밥풀로 붙여서 장식한다(사진 6).

1-4: 白豆인테 銀杏과 같은 방법으로 한다.

1-5: 꽃감은 慈姑와 같은 방법이며 꼭지가 아래쪽으로 가게 하여 작은 나무가지로 꽂는다.

1-6: 耳造리라고 하여 귀모양을 했는데 여기서는 “쥐의귀”이다. 흰쌀가루를 말렸다가 반죽하여 찌서 친 다음 얇게 밀어서 밀변이 1.5cm, 높이 1cm의 삼각형을 만들어 양쪽 귀를 모아 붙인다음 뽕죽한 부분이 밖으로 오게 풀로 붙인다. 이것은 3월 4일에 만든다(사진 6).

1-7: 舍柑은 꽃감과 같이 벼집에 꽂는다.

1-8: 八角餅은 흰멧떡으로 가로 5cm, 세로 2cm의 크기로 직사각형으로 하여 사진 7과 같이 고인다.

1-9: 파리는 껍질윗쪽을 벌려서 파리가 보이도록 하여 꽂는다. 예전에는 塩 했다가 사용했으나 요즘은 냉동한다.

1-10: 靑豆는 은행과 같이 풀로 붙인다.

1-11: 慈姑가 작은 것을 쓴다. 1-3은 큰 것을 꽂는다.

1-12: 黑豆는 은행과 같다.

1-13: 비자도 은행과 같다.

2. 밑에서 두번째段은 5가지인 대신 各各 크기가 커서

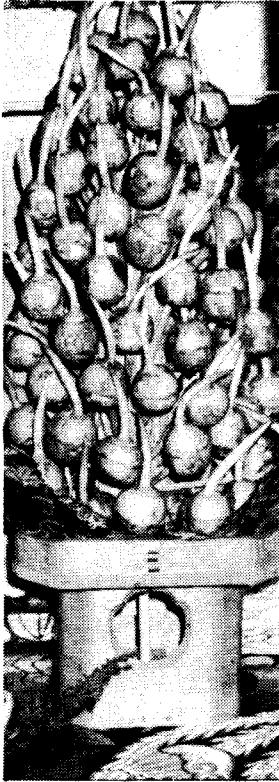


사진 6. 慈姑

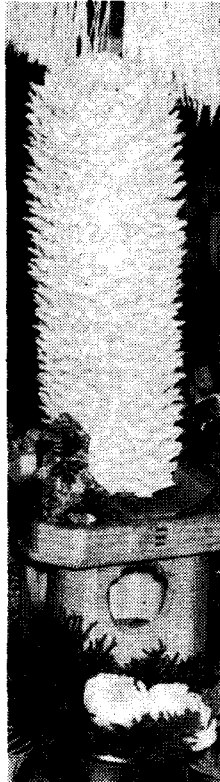


사진 7. 耳造

하단의 13가지를 놓는 폭과 같다. 個當크기는 대략 폭이 25 cm, 높이 35 cm 정도다. 左측부터 2-1~2-5로 번호를 붙였다. 이 段을 5杯御膳이라 한다.

2-1: 小判이라고 하여 自, 黄色의 찹쌀떡을 둥글게 빚는데 작은 것들을 높이 고이고 맨 위에는 직경 12 cm 정도 크기의 떡을 올려놓는다.

2-2: 케이빙(게이餅)이라고 하는데 強力粉을 반죽하여 얇게 밀어서 가로 5~6 cm, 세로 1 cm로 썰어서 가로를 원통으로 붙여서 3日間 단단히 말린 다음 찐다. 이것은 기록이나 口傳으로 그 방법이 확실치 않아서 실현못하던 것을 1990년에 처음으로 추정하여 만들어 제사에 올리게 된 것이다(사진 7).

2-3: 索麵인데 라면국기의 1/4 정도이고 길이는 1m로 국수를 만들어 제사 3日前에 말려둔다.

2-4: 1-6과 같이 耳造리이나 그것보다는 조금 큰 貓耳(고양이귀)이다. 5角型으로 만들어서 양쪽면을 붙여 말아서 말린다고 고인다. 전체 고인모양을 藥玉狀이라 한다.

2-5: 2-1과 같다.

3. 맨윗段인데 2種類이나 크기가 크다. 左측의 것을 3-1, 右측의 것을 3-2로 한다.

3-1: 三段重餅으로 黃, 白, 綠의 3色 찹떡을 포개놓

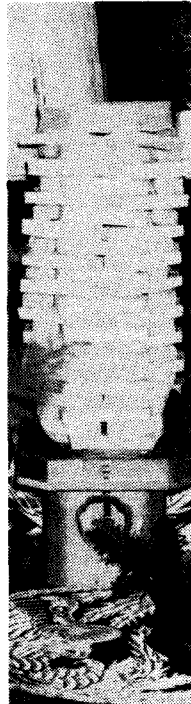


사진 8. 八角餅

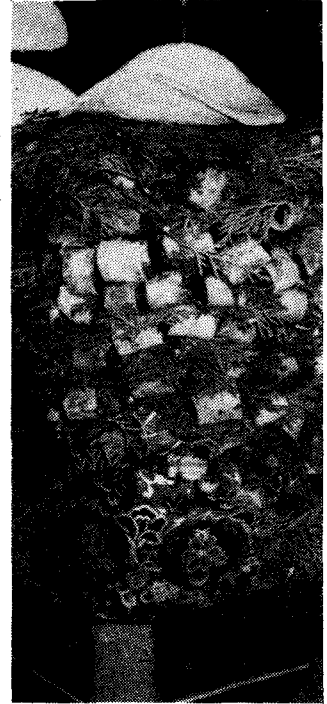


사진 9. 케이餅

는데 직경 50 cm, 전체 높이는 20 cm이다. 一名 かがみもち(둥근거울떡)라고도 한다.

3-2: 御佛飯인데 제삿날 아침에 흰밥을 지어서 큰 시루떡 덮어놓은 듯한 크기로 단단히 눌러서 만든다.

4. 大山立

양쪽에 세워둔 大山은 奈良 西方에 있는 順彌山(蓬來山)의 모양을 모방하여 만든 것이라고 전해지는데 本 供物を 더욱 장엄하게 하며 本 祭祀의 상징이라고도 본다. 폭 1m, 동체의 높이 3m, 割竹의 길이 150 cm의 크기로 割竹에는 극락의 靈鳥라고 하는 鳳凰을 꽂아서 날아가는 듯하고(사진 8) 흰떡에 赤, 黃, 綠色을 들이고 白色과 합쳐서 4가지 색의 화려한 새를 만든다. 割竹 밑에는 水仙과 梅花모양의 떡을 장식하고 그 아래로는 柿揚げ(감튀김)라고 하여 직경 15~20 cm의 도넛모양의 튀긴과자가 있고 밀감과 圓型, 반달型, 圓型의 3/4型, 圓型의 1/4型 등의 흰떡을 杉木잎의 사이 사이에 줄을 맞추어 끼워서 장식한다. 이는 上記의 설명과 사진을 통해 볼 때 供物の 材料는 쌀, 찹쌀, 밀가루, 콩류 등의 곡류와 과일 그리고 山野의 열매로서 극히 단순하나 그런 食品을 가지고 그 사대로서의 고도의 기술과 美的 장식에는 어디에도 그 例가 없다. 그 中에서 몇 가지 특징을 보면

1. 木製의 高杯器를 쓴 점과 음식을 높게 고인 高排形式인 점이다. 이를 日本에서는 高盛이라고 하는데

現存하는 古代祭祀에는 奈良의 春日大社若宮祭, 奈良의 多武峯 談山神社에 전해지는 “百味飲食” 四天王寺의 聖靈食에서 지내는 “曼珠沙華” 京都의 西本願寺祭祀인데 이들은 모두가 本法隆寺제사 以後에 만들어진 것으로 그 기본이 되었음을 보여주고 종합적으로 볼 때 無形文化財로서의 가치가 充分히 있다고 한다. 한편 한반도의 고배음식은 제사 뿐만 아니라 경사스러운 잔치인 回甲, 七旬, 八旬잔치, 결혼식, 돌상 등의 가정 행사에도 현재까지 전승되고 있음을 볼 때 한반도는 古代로부터 시작하여 三國時代에 일본에 영향을 준 것으로 본다. 또한 木製高杯로부터 8世紀 이후의 제사에서 素燒의 土器類의 高杯가 쓰여진 春日祭를 볼 때 木器에서 土器로 전환되는 시대였음을 알 수 있다.<sup>67)</sup>

2. 日本에서는 떡(もち)이라고 하면 찹쌀떡을 말하는데 한반도에서는 주로 멧쌀떡이다. 本 供物에서 大山의 봉황떡, 水仙, 梅花떡, 13杯중 네모난떡, 귀귀떡, 고양이귀떡 등 대부분이 쌀가루를 찌서 만든 것들이다. 中國, 한국, 일본의 3國간에서도 특히 멧쌀의 기호도가 높으며 멧쌀떡의 종류가 다양한 점에서 볼 때 古代食中에서도 멧쌀떡이 많이 전해진 것으로 본다. 시대의 변화에 따라 日本人 기호에 맞는 찰떡종류로 정착된 것으로 본다.

3. 고배음식中 과일이나 山野의 열매들은 自然 그대로의 형태와 색채를 이용했으나 그 후 11世紀경까지는 흰쌀에 赤, 黃, 綠(靑이라고도 함)의 食用색소를 물들이고 白色을 섞어 선명한 원색의 염색을 하다가 食文化의 발달에 따라 여러 가지 菓子類가 만들어지면서 과자로 변한 것이다. 李朝시대의 宮中잔치에서 多様な 各色果나 各色糖이<sup>68)</sup> 좋은 예가 되며 색깔도 4가지가 기본인 점에서 시대적 간격이 크지만 상통되는 점이 있다.

4. 大山古에서 柿揚는 도넛형이나 材料는 쌀가루에 물과 간장으로 반죽하여 기름에 튀긴 과자로 후에 주악, 약과 등으로 변화, 발전하는데 기반이 되지 않았나 한다. 日本에서도 기름에 튀긴 本 珍菓은 中古代를 통해서

他에서 볼 수 없는 그 이후의 과자의 元祖라고 했다.<sup>1)</sup> 특히 100年後 시작된 春日大社의 春日祭에서 唐菓子가 나오는데 錯餠(만두型), 菊餠(국화꽃型), 高糰(둥근型), 三梅枝(매자과型) 등의 여러 가지 모양을 다양하게 만드는 발전과정이 보이나<sup>9)</sup> 同一하게 쌀가루를 반죽하여 튀긴 과자였다(사진 10). 현재 日本에서 찾아볼 수 없으나 한반도의 전통과자에서는 原料가 밀가루로 변한 것과 판으로 一定하게 찍어내는 방법이 생긴 것 외에는 상통되는 점을 볼 수 있다. 그러므로 밀가루와 찹쌀가루로 만들기 전에는 멧쌀가루로 만든 과자나 煎餅이 있었음이 추정된다. 그리고 割竹에 鳳凰의 모양의 떡을 4가지 색깔을 그려서 매달았는데 음식을 직접 나무에 장식하는 방법은 현재에도 전라남도 지방에서는 실현되고 있어서 새는 아니지만 갖가지 색깔의 꽃과 고추 등의 열매를 매달아서 각색떡 위에 꽃아서 화려하게 장식하는 것이 사진 9와 같이 계승되고 있다. 이 범용사가 특히 백제文化의 영향이 컸던 것과 현재도 전라도에 남아 있다는 것은 우연이 아닐 것이다. 동시에 水仙, 梅花 등의 꽃모양의 떡도 같은 계통의 전래였으므로 본다. 이것이 李朝시대에



사진 10. 鳳凰떡



사진 11. 꽃떡

들어와서는 종이나 실크로 갖가지 꽃을 만들어 고배 음식마다 호화롭게 꽃아서 장식했는데 園幸乙卯整理儀軌中の 盤果床처럼에서도 보인다.<sup>8)</sup>

#### 5. 御佛飯

현재도 韓日 兩國間에 밥을 놓지만 그릇에 담아서 올리는데 이 佛飯은 2가지로 볼 수 있다. 하나는 단순한 밥으로 올리는 것과 또 하나는 밥을 찌서 크게 둥글게 으개서 만들던 것이 후에는 쌀가루를 내서 시루떡을 만들어 통채로 얹어서 차리는 방법으로 변화했을 가능성도 있다. 이 佛飯도 최초에는 白米가 아니고 玄米飯이었고<sup>7)</sup> 찌는 방법이 먼저이고 다음이 짓는 방법 그리고 쌀가루를 내서 시루에 찌서 시루떡을 만드는 방법으로 발전되었으므로<sup>10)</sup> 本 佛飯은 후에 시루떡을 통채로 제를 지내는 풍습으로 되는데 出發이었을 것으로 본다.

6. 밀이 한반도에 전해진 것은 1~2세기경 몽고, 중국을 거쳐서 張騫에 의해 들어왔고<sup>11)</sup> 이것이 다시 4~5세기경 일본으로 전래되었다.<sup>12)</sup> 국수를 가늘게 만든 것은 530~550년경 저술된 齊民要術에 수록된 것으로 보아 그 이전부터로 추정되므로 本 供物에서의 索麵은 시대적으로 남음이 간다. 그러나 한국에서는 현재도 그러하듯이 생일, 혼인식, 회갑연 등 경사스런 행사에는 썼으나 巫俗食, 佛供과 一般제사에는 국수를 올리지 않는다. 이는 고려시대 이후로부터 李朝時代 初期까지 기록에서 나오므로<sup>13)</sup> 고려시대 이전 즉 三國時代에는 祭祀에 국수를 올린 것으로 보아진다. 그리고 本 供物에서의 가늘은 국수는 그 시대로서는 최고의 기술, 최고의 珍貴한 식품으로 손꼽혔으리라 보아 상류사회에서 사용되었고 제사에서도 가장 가운데 차린 것으로도 알 수 있다(본 연구는 1986~1990년에 일본 문부성 해외 학술연구 대학간 협력연구계획에 따라 수행된 것이다).

### IV. 要 約

日本 奈良市에 있는 法隆社は 6世紀에 百濟로부터 佛敎가 전해진 후 가장 불교文化가 응성할 때 그 主導의인 人物인 聖德太子에 의해 건립되었으나 모든 면에서 백제, 신라, 고구려 三國의 영향을 받아 현재까지 보존되고 있으며 그 중에서도 太子死後 1300년 이상 忌祭를 每年 시작되었던 때 모습 그대로 전승 실현되고 있어서 그 供物을 통해서 한반도에서 영향을 미친점 한편으로는 한반도 古代食文化를 추정하는데 좋은 자료와 참고가 되리라고 본다.

1. 13杯御膳, 5杯御膳 3重餅 御佛飯과 大山立이 양쪽으로 장엄하게 차려진 供物은 그 시대로서는 珍品

으로 식품의 종류나 조리법이 총동원된 행사였고 전체적인 특징은 高杯器에 高排食식 형식으로 현재 日本에서는 古代로부터 전승되어오는 數個의 절과 神社 의에는 찾아볼 수 없지만 한반도는 아직도 巫俗食, 佛供, 各種 祭祀 그리고 가정행사인 馘상, 回甲상, 혼례식 등에서 남아있고 李朝時代에는 宮中床처럼에서 흔히 볼 수 있었다. 그러므로 高杯器에 高排형식은 古代로부터의 한반도 식문화의 특징이었음을 알 수 있다.

2. 餅에 있어서는 찹쌀보다 멧쌀가루를 많이 사용한 점으로 보아 韓半島 嗜好의 특성과 상통하며 御佛飯은 시루떡의 전초적인 過程으로 본다.

3. 13杯御膳의 各種 山野열매는 후에 과일로 대치도 되었지만 各色菓子, 各色糖 등의 제조발달에 따라 赤, 黃, 綠, 白色을 기본으로 장식하게 되었다.

4. 索麵이라는 가늘은 국수는 밀과 함께 국수제조법이 전래되어 귀한 식품으로서 제사에 쓰여졌으리라 본다.

5. 大山立에 柿揚이라는 과자는 멧쌀가루를 튀긴 것이 특징이나 후에 튀기기 쉽고 맛이 좋은 밀가루로 변한 것이 아닌가 추정되며 모든 과자의 원조로 본다. 割竹에 매달은 극락으로의 기원을 뜻하는 봉황새는 멧떡으로 만들었는데 현재까지 전통음식 중의 하나로 전라남도 지방에서 꽃떡위에 꽃이나 열매떡을 매달은 나무가지를 꽃아서 장식하는 것으로 보아 같은 재료 같은 형식으로 본다.

### 參考文獻

1. 三條公正外：定日本料理. 主婦 反社. 東京 p.170 (1977).
2. 權又根：古代日本 朝鮮渡來人 雄山閣 東京 p.99, p.98(1989).
3. 太忠東伊：法隆法 東京 創元社 p.26, p.40(1941).
4. 大野可園：法隆社とsilk road 佛敎文化 奈良 法隆社 p.198(1989).
5. 姜仁姬外：韓國食生活風俗 三英社 p.85(1986).
6. 八束清實：神饌と饗膳 東京 雄山閣 p.23(1937).
7. 岡本彰夫：春日信仰 春日大社 p.48, p.13(1985).
8. 김상보外：園幸乙卯整理儀軌中 調理面에서 본 盤果床考 韓國食文化會誌 5, 1(1990).
9. 岩井宏寬：神饌 東京 同明社 p.241(1981).
10. 李盛雨：韓國食生活研究 郷文社 p.175(1978).
11. 紫田統：中國食物史의 研究 八坂書房, p.12(1978).
12. 新島：麥 紫田書店 p.20(1986).
13. 김상보, 황혜성：서울지방의 무속신앙 제상차림을 통하여 본 식문화에 대한 고찰, 한국식문화학회지 3-3 (1988).