

高宗24年 進饌儀軌 饌物에 대한 分析的 研究

韓福眞·黃慧性*·韓福麗*·金尙寶**·李盛雨***·朴惠苑****

춘천전문대학 전통조리과

* 궁중음식연구원

** 대전보건전문대학 전통조리과

*** 한양대학교 식품영양학과

**** 명지대학교 이과대학 가정학과

(1991년 6월 10일 접수)

A Review Study of the Royal Banquet menu on the 24th of King Kojong in Chosun Dynasty

Han Bok Jin·Hwang Hae Sung*·Han Bok Ryu*·Kim Sang Bo**·Lee Sung Woo***·Park Hea Mon****

Dep. of Traditional Cuisine, Chuncheon junior college,

** Institute of Chosun Royal Dynasty Cuisine,*

*** Dep. of Traditional Cuisine, Taejun Medical junior college,*

**** Dep. of Food & Nutrition, Hanyang University,*

***** Dep. of Food & Nutrition, Myungji University,*

(Received June 10, 1991)

Abstract

The review of side dishes, cereal dishes and seasonings of the banquet on the 24th year of King Kojong in Chosun Dynasty were summarized as follows:

1. Ten kinds of soups(=Tang), that is Yolgulja Tang·Guja Tang·Keumjung Tang·Whanja Tang·Jap Tang·Gol Tang·Seunggiwa Tang·Jeopo Tang·Haesam Tang·Yang Tang were served. The most frequently served soup among them was Yolgulja Tang.
2. Various kinds of dried meat/fish were piled up most highly among dishes.
Sliced beef and minced beef among dried meats, white cud·yellow cud·flatfish·skate·shark·octopus·dried abalone·cuttle fish·dried scallop were piled up together.
3. Sliced of boiled beef/pork and gelatined knuckles were assorted.
Boiled meat which was made of beef, pork, lamb, liver, stomach, brisket and plat flank of cow was chiefly used for boiled beef, hams for boiled pork, mediumsized lamb for boiled lamb.
And the legs and stomach of cow, old chicken, mullet were used for gelatined knuckle.
4. Three kinds of pan-frying dishes that was stomach and liver of cow, and mullet were usually piled up.
If one kind in one dish, sea cucumber and mullet were used respectively.
5. Boiled abalone was dried abalone with soaked, sliced and boiled down in soysauce.
6. Roasted dish was usually made of assorted food stuffs. Sometimes chicken and pheasant was used for

roasted dish.

7. Steamed dish was like this: assorted beef, fresh abalone, sea cucumber, mullet, young pork, chicken, dried abalone.

8. Raw dish was made of intestine of cow, fresh abalone and mullet.

9. Poached egg was serving decorated with red pepper, pine-nut and green onion.

10. Seasoned green-been-jelly was served only one time.

11. Radish kimchi was served only one time.

12. Chief foods were nuddle and stuffed bun.

13. Served seasings were honey, mustard, soysauce with vinegar, salt.

Review from banquet menu, 34 kinds of side dishes were served : 10 kinds of soup, dried fish/meat, boiled beef, boiled pork, gelatined knuckle, 5 kinds of panfrying, boiled-down-abalone in soysauce, 3 kinds of roast, 5 kinds of steamed, 3 kinds of raw dishes, pouched egg, green-bean-jelly, kimchi. 4 kinds of chief foods were served : nuddle, dry nuddle, 2 kinds of dumping.

I. 進饌

高宗24年(1877) 進饌軌範은 모두 4卷으로 구성되어 있는데 饌品은 권2(券二)에 醬肉(臠肉)·甘結(甘結)·찬품(饌品)·기용(器用)등과 함께 실려있다. 찬품(饌品)은 附編에 綵花(綵花:진찬에 차리는 음식과 床花와 絲圖花)가 실려있다. 삼일간에 걸쳐서 설행된 進饌에 차려진 여러가지 饌案과 차린 음식의 종류·재료 및 분량에 대하여 자세히 기록되어 있다.

이 進饌은 약 100여년전에 설행된 잔치의 기록인데 1세기가 흘러가는 동안에 현존하는 음식과 이미 없어져 버린 음식이 많이 있음에 새삼 놀랍다. 그러나 한편이 시대보다 앞선 숙종과 영조의 재위시기인 1700년대 진찬의 기록에 나온 음식과는 거의 비슷한 내용이다. 이는 우리나라가 1900년 초까지 왕권중심의 사회가 지난 1세기에 걸쳐서 민주국가로 변하는 동안 일어난 사회적 급격한 변화가 음식문화에도 많은 영향이라하겠다. 왕권중심의 사회에서의 궁중의 음식문화는 가장 호화롭고 잘 다듬어진 음식문화를 꽃피웠으나 이제는 그 모습이 남아 있는 곳은 없다.

이에 본 연구진은 한국음식의 精髓라 할 수 있는 「궁중음식」의 재현과 올바른 전승을 위하여 朝鮮時代의 문헌적 기록을 바탕으로 宮中飲食을 연구하여 변형되지 않은 「한국의 전통음식」의 모습을 정립하고자 한다.

이러한 음식에 대한 연구는 우선 관련된 文獻 연구가 중요하지만 실물적 자료인 음식이 실제로 재현되어야

한다. 음식이란 실제의 식생활에서 食의 行爲(먹는 과정)가 반드시 수반되는 것이므로 실물자료인 「음식」의 재현되어야 하며 調理의 과정에 대한 연구도 반드시 함께 하여야 한다. 또한 器皿과 床, 床花 등 식생활 관련 분야에 대한 연구도 함께 이루어야 비로소 식생활 문화의 全貌를 알 수 있게 된다.

궁중의 進饌이나 進宴때 대왕대비나 왕주에게 올리는 상은 餅類(떡)·造果類(과자)·生果類(과일)·饌物(일반 찬물) 등을 7寸에서 1尺5寸 정도 높이의 高排床을 고인다. 그리고 차린 음식들의 위를 각가지 床花로 장식하여 화려하게 장식한다. 그러나 고배상은 실제로는 잡숫지는 않고 바라만 보는 상으로 일명 望床이라고 하며, 실제로 잡수실것은 民家의 임미상처럼 進味數·進別行果·進大膳·進小膳·進別饌·進茶·進湯·進饅頭 등을 따로 차려서 올린다. 고배상에 차리는 饌物들은 과자나 떡보다는 높이를 낮게 고이며, 음식에 따라서 합이나 대접 등에 담기도한다.

본고는 우선 여섯 차례로 나누어 거행된 순서대로 高宗24年の 進饌을 饌案別로 번호를 붙여서 표-1로 정리하고, 각 饌案에 차려진 음식중 饌物의 종류를 모두 밝혀냈다. 그리고 饌物의 종류별로 사용된 食品의 재료와 분량을 정리하였다.

이같이 분석 고찰한 결과 朝鮮時代 宮中の 進饌宴에 차리는 饌物類·主食類·調味品의 종류와 쓰여진 식품재료의 분량과 계량단위를 명백히 밝힐 수 있는 자료가

표-1 高宗24年 進饋儀軌 饌案一覽

進饋案名	饌案번호	饌案名
1. 正日進饋	1-1	大王大妃殿 進御饌案
	1-2	大王大妃殿 進御 別饌案
	1-3	大殿 中宮殿 進御饌案
	1-4	內人別上床
	1-5	內人別上床
	1-6	內人上床
	1-7	諸臣 領賜中床
	1-8	關內 入直 官員 以下 領賜 上床
	1-9	女官의 賜饋 上盤只
	1-10	禮貌官의 盤只
2. 夜進饋	2-1	大王大妃殿 進御饌案
	2-2	大殿 進御饌案
3. 翌日會酌	3-1	內人 別饌案
	3-2	大殿 進御饌案
	3-3	大王大妃殿 進御別盤果
	3-4	世子宮 進饋案
	3-5	內人 上床
	3-6	內外賓 進饋所 堂郎 盤只 及 寢床
4. 翌日夜膳	4-1	世子宮 進饋案
5. 再翌日 會酌	5-1	大殿 進御饌案
6. 再翌日 夜膳	6-1	
7. 正日進饋 別床	7-1	大王大妃殿 進御別行果
	7-2	大王大妃殿 進御 味散
	7-3	大王大妃殿 進御 小膳
	7-4	大王大妃殿 進御 大膳
	7-5	大殿 中宮殿 進御別行果
	7-6	大殿 中宮殿 進御 味散
	7-7	世子宮 世子賓宮 進御行果
8. 正日夜進饋別床	8-1	
9. 翌日會酌 別床	9-1	大殿 進御 味散
10. 翌日夜膳 別床	10-1	大殿 進饋
11. 再翌日 會酌	11-1	世子宮 進味散
12. 再翌日 夜膳	12-1	世子宮 進饋

되었다.

II. 高宗24年 進饋의 饌物類

1. 湯類

(1) 悅口資湯

‘열구자탕’은 한자로 ‘悅口資湯’ 또는 ‘悅口子湯’이라 하여 입을 즐겁게 하는 湯이라는 뜻이며 지금은 神仙爐로 잘 알려져있으며 민가에서는 ‘口子’라고도 한다. 궁중의 1827년 進饋儀軌에 처음 나오며 「慶聞事

說.에는 ‘熱口子湯’, 「松南雜議.에는 ‘悅口旨’, 「閔陽叢書와 그 이후의 책에는 ‘神仙爐’로 많이 나와있다.¹⁾ 神仙爐란 가운데 화통이 붙어있는 남비로 중국의 火子와 같은 모양이나 중국과는 전혀 다른 음식으로 상에서 직접 끓이면서 먹을 수 있는 건지가 많은 탕에 속한다.

열구자탕의 재료는 옥류·어패류·채소류가 고루 들어간다. 옥류는 소안심·등굴·곤자소니·부아·소양·평이 주로 들어가나 때로는 대장과 두굴 넣기도 하였다. 어패류는 수어·전복·해삼 등이, 난류는 계란만이 들어간다. 소채류는 무·미나리·포고·파가 쓰이며, 고명의 재료로는 은행·호두·잣이 쓰이고, 양념에는 후추가루·밀

가루·녹말·참기름·간장 등이 쓰여서 모두 26가지의 재료가 다양하게 쓰였다.

「1868년 進饋儀軌,²⁾에는 ‘麵新設爐’가 기록되어있는데 이는 장국을 신선토 물에 담아서 끓여서 이를 은면에 말아서 먹는 음식으로 열구자탕과는 다르다. 悅口資湯을 차린 饌案名과 재료 및 분량은 표-2와 같다.

(2) 口子湯

口子湯은 翌日會酌時 大殿에 올린 進御味散(찬안번호 9-1)의 찬품으로 이 진찬중에 단 한번 나온다. 구자탕은 대개는 열구자탕인 신선토와 같은 음식으로 알려져 있으나 아래의 표-2와 같이 열구자탕과는 달리 특이한 재료로 저태·평·홍합·도라지 등이 더 들어간다.

口子湯의 재료중 옥류로는 요굴·몽팔·소양·처넛·소안심·저태·곤자소니·평이고, 어패류로는 큰 송어·전복·해삼·홍합·추복이고, 채소류로는 무·외·도라지·미나리 이 들어간다. 그리고 계란과 양념으로는 밀가루·녹말·참기름·간장·후추가루 등이, 고명으로 쓰인 재료는 은행·잣·호두 등으로 모두 26가지 재료가 쓰인다. 口子湯을 차린 饌案名과 재료 및 분량은 표-3과 같다.

(3) 錦中湯

錦中湯의 주재료는 묵은 닭·소안심·두굴·곤자소니·해삼·계란·전복·미나리·포고 등이고, 양념 및 기타 재료는 후추가루·잣·참기름·간장 등으로 모두 13가지이다. 「1719년 進饋儀軌.에는 ‘禁中湯’이라 적혀있다.³⁾ 錦中湯이 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-4와 같다.

표-2 悅口資湯의 재료와 분량

재료 \	육류								어패류			난류	채소류			양념 및 기타 재료								
	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12		13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
觀案번호	牛內心肉 部	胛骨 部	昆者箕 部	蹄花 部	豚頭骨 部	大腸 部	生翅 首	秀魚 尾	全鱈 個	海蔘 個	鷄卵 個	薺根 個	水芹 月	粟古 合	生薑 丹	實銀杏 合	實胡桃 合	實柏子 合	胡椒末 夕	眞末 夕	薑末 合	眞油 升	良薑 合	
1 1-1	1/2	1/2	1	1/8	1/10	-	-	1/2	1/2	1	5	15	2	2	2	1/2	2	2	3夕	2分	3	2	1	2合
2 1-2	1/2	1/2	1	1/4	1/10	-	-	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	1合
3 1-3	1	2	2	1/2	1/5	-	-	1	1	2	5	30	4	4	4	1	4	4	1合	4夕	6	4	1	4合
4 1-4	1/2	1/2	1/2	1/8	1/10	1/2	-	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1/2	2	2	3夕	1夕	3	2	1	2合
5 1-5	1/4	1/2	1/2	1/8	1/10	1/2	1/2	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	2合
6 1-6	1/4	1/4	1/4	1/10	1/10	-	-	1/2	1/2	1/2	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	5夕
7 2-1	1/4	1	1	1/4	1/10	1	1/2	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	1合
8 1-2	1/2	1/2	1	1/4	1/10	1	1/2	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	2合
9 1-2	1/2	1/2	1	1/4	1/10	1	1/2	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	2合
10 3-1	1/2	1/2	1	1/4	1/10	-	-	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	2合
11 3-3	1/2	1/2	1	1/4	1/10	-	-	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	1合
12 3-4	1/2	1/2	1	1/4	1/10	-	-	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	1合
13 3-5	1/2	1/2	1	1/4	1/10	-	-	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	1合
14 5-1	1/2	1/2	1	1/4	1/10	-	-	1/2	1/2	1	5	15	2	2	1	1	1	1	5夕	1夕	5	1	1	1合

표-3 口子湯의 재료와 분량

재료 \	육류								어패류					난류	채소류					양념 및 기타 재료								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
觀案번호	牛內心肉 部	胛骨 部	昆者箕 部	蹄花 部	豆太 部	千葉 部	猪胎 部	生翅 首	大秀魚 尾	全鱈 個	海蔘 個	紅蛤 個	筍 個	鷄卵 個	薺根 個	青瓜 個	桔梗 個	水芹 丹	生薑 丹	實銀杏 夕	實胡桃 夕	實柏子 夕	胡椒末 夕	薑末 合	眞末 升	眞油 合	良薑 合	
1 2-1	1/4	1	1/2	1/10	1	1/8	1/4	1/2	1/2	5	5	7	3	15	2	2	1/2	1/2	2	2	2	2	2	2	2	5	1	3

표-4 鐘中湯의 재료와 분량

재료 \	육류				어패류			난류	채소류		양념 및 기타 재료			
	1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13
觀案번호	陳鷄 首	牛內心肉 部	豚頭骨 部	昆者箕 部	海蔘 個	全鱈 個	鷄卵 個	水芹 丹	粟古 合	胡椒末 夕	實柏子 夕	眞油 合	良薑 升	
1 1-1	3	1/2	1	1	10	2	10	3	3	3	5	5合	3	
2 1-3	10	1	2	2	20	4	20	4	2	6	6	1升	6	

(4) 完子湯

完子湯의 주재료는 소안심·곤자소니·소양·부아·해삼·전복·계란·두부·무·미나리·포고 등이고, 양념 및 기타 재료는 파·생강·후추가루·잣·참기름·밀가루·녹말·간장·소금 등으로 모두 20가지의 재료가 쓰였다.

「李朝宮廷料理通放」⁴⁾에는 완자탕을 ‘봉오리탕’이라 하였다. 「是議全書」⁵⁾에는 생선·닭·황육·계육 등을 한 데 섞어서 만든다. 完子湯이 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-5와 같다.

표-5 完子湯의 재료와 분량

재료 \ 饌案번호	육류				어패류		난류	채소류				양념 및 기타재료									
	1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	牛内心	昆者異	胙	蹄花	海蔘	全鱈	鵝卵	豆泡	菁根	水芹	粟古	生蓮	生薑	胡椒末	實柏子	眞油	眞末	蓼末	昆醬	鹽	
	소안심	곤자소니	양	부아	해삼	전복	계란	두부	무	미나리	포고	파	생강	후추가루	잣	참기름	밀가루	녹말	간장	소금	
	部	部	部	部	個	個	個	箇	箇	丹	合	本	合	夕	夕, 合	合	合	合	合	合	合
1 1-1	1/2	1/2	1/10	1/4	3	1	10	-	2	1	5夕	5	-	1	1夕	2	1	-	2	1	
2 2-3	1/4	-	-	-	20	-	10	1	-	-	2合	-	2	-	1合	3	-	7合	5	-	
3 3-1	1	1/2	-	1/10	3	1	10	-	2	1	2夕	5	-	1	1夕	2	-	-	2	-	

(5) 雜湯

雜湯의 주재료는 소안심·팽·어린 닭·큰 송어·포고·석이 등이고, 양념 및 기타재료는 생강·밀가루·녹말·참기름·간장·후추가루·잣 등으로 쓰인 재료는 모두 13가지이다.

그러나 正日進饌 時 大王大妃殿에 올린 進御別行果(찬안번호 7-1)중의 雜湯은 전혀 재료가 달라 소내장류는 안쓰고 팽과 어린 닭을 넣어 만들었다. 雜湯이 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-6과 같다.

표-6 雜湯의 재료와 분량

재료 \ 饌案번호	육류								어패류			채소류			양념 및 기타 재료								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
	牛内心	大腸	蹄花	昆者異	都干伊	胙頭	生雞	軟鷄	大秀魚	海蔘	全鱈	水芹	粟古	석이	生蓮	生薑	胡椒末	實柏子	蓼末	眞油	昆醬	眞末	
	소안심	대장	부아	곤자소니	도가니	양깃	팽	어린닭	큰수어	해삼	전복	미나리	포고		파	생강	후추가루	잣	녹말	참기름	간장	밀가루	
	部	部	部	部	-	-	首	首	尾	個	個	丹	夕, 合	合	本	合	夕	夕, 合	合	夕, 合	合	夕, 合	合
1 1-4	1/2	1/4	1/10	1/4	-	-	-	-	-	3	1/2	1	1合	-	3	-	2	1夕	2	1合	1	-	
2 1-5	1/2	1/4	1/10	1/4	-	-	-	-	-	3	1/2	1	1合	-	3	-	2	1夕	2	1合	1	-	
3 1-7	-	1/5	1/20	1/5	1/20	-	-	-	-	2	1/4	1/2	5夕	-	2	-	1	1/2夕	-	5夕	1	-	
4 1-8	-	1/5	1/20	1/5	1/20	1/2	-	-	-	2	1/4	1/2	5夕	-	2	-	1	1/2夕	-	5夕	1	-	
5 7-1	1/2	-	-	-	-	-	1	1	1/2	-	-	1	1	4	-	4	5	1合	7	1	1	1	

(6) 굴탕

굴탕의 재료는 두굴·소안심·계란·포고·석이 등, 양념과 기타재료는 간장·참기름·후추가루·잣 등 모두 9가

지이다. 굴탕이 차려진 찬안명과 재료 및 분량은 표-7과 같다.

표-7 骨湯의 재료와 분량

\ 재료 價案번호\	육류		난류 3 계란 個	채소류		양념 및 기타 재료			
	1	2		4	5	6	7	8	9
	頭骨 두골 部	牛內心肉 소안심 -		鷄卵 계란 夕	粟古 표고 夕	石耳 석이 夕	良醬 간장 合	眞油 참기름 合	胡椒末 후추가루 夕
1 7-2	2	1/8	10	5	5夕	1	3	2	2
2 2-3	4	1/4	20	5	1合	2	6	4	4

(7) 勝只雅湯

勝只雅湯은 南飛風爐과 朱湊小圓盤이라 적혀있는 것으로 미루어보아 남비와 풍로를 갖추고, 재료를 따로 그곳에 담아서 상에 따로 준비하여 朱湊小圓盤에 올려서 그 자리에서 바로 끓여서 올리는 음식같다.

勝只雅湯의 주재료는 송어·물오리·소안심·두골·곤자소니·전복·해삼·양돈두레·목이·황화채·녹두나물·미나리·표고·계란 등이고, 양념과 기타재료는 참기름·잣·왜토장·호두·은행·깨피가루·말린 생강가루·후추가루·고추가루 등 27가지의 재료가 쓰였다. 재료중에 특이한 것은 倭土醬인 일본된장으로 맛을 낸 음식으로 당시에 우리나라 음식과 맛이 다른 별미의 탕인듯하다.

「閩閩叢書」⁶⁾의 '勝枝樂湯'은 "살찐 닭의 두발을 잘라 버리고 내장을 꺼내버린다음 그속에 술한 잔, 기름한잔, 좋은 초 한 잔을 쳐서 대고챙이에 꿰어 박오가리·표고버섯·파·돼지고기 기름기름 썰어 넣고 水卵을 까 넣어 국을 만든다. 이것이 倭館음식으로 기생이나 음악보다 낫다는 뜻이다."고 쓰여있다. 이는 닭고기로 끓인 湯인 것 같은데 한편 「金官竹枝詞」⁷⁾에는 勝歌枝(노래나 기생보다 좋다는 뜻)라는 국은 본디 日本으로

부터 전래된 것이며 신선로에 끓여먹는다고 하였다.

「조선요리학」⁸⁾의 勝枝樂湯은 도미점으로 유래는 성종 때에 허종이 함경도의 오랑캐를 무찌르러 갔을 때 주민들이 고마워서 만들어서 올린 특별한 음식으로 이름이 없었는데 도미맛이 하도 훌륭하여 풍류와 계집보라도 모히려 낫다는 의미라 하였다. 만드는 법은 "무채·숙주나물·황화채·미나리·파는 모두 채로 썰고 표고·목이·계란지단과 완자를 접시에 담는다. 따로 고기를 양념하여 접시에 놓는다. 도미는 손질하여 칼집을 넣어 진장을 발라서 잠깐 구어서 남비에 담고 먹을 때에 물을 붓고 준비한 고기와 채소들을 넣어 익혀서 먹는다."고 하였다.

한편 「李朝宮廷料理通放」의 도미면⁴⁾은 재료가 표-8과 비슷하다. 만드는 법은 "곰탕거리리는 삶고, 도미는 전감으로 지지고, 채소는 채로 썰고, 고명은 각기 준비한다. 남비에 재료를 모두 색맛추어 담고 장국을 부어서 끓이다가 나중에 당면과 죽갓을 넣어 끓인다."라하니 이와 비슷하게 만든 국물이 많은 도미점으로 여겨진다. 勝只雅湯이 차려진 價案名과 재료및 분량은 표-8과 같다.

표-8 勝只雅湯의 재료와 분량

\ 재료 價案번호\	육류							어패류 8 秀魚 尾	난류 9 海菜 個	채소류 10 全盤 個	11 鷄卵 個	기타 양념 재료														
	1	2	3	4	5	6	7					12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
	牛內心肉 소안심 部	頭骨 두골 部	大腸 대장 部	蹄花 부이 部	昆荖茸 곤자소니 -	肝頭 양것 -	水卵 물오리 首					水芹 수어 尾	粟古 표고 丹	木耳 목이 升	黃花菜 황화채 錢	綠豆良白 녹두나물 錢	生薑 파 升	生薑 생강 夕	實栢子 잣 合	眞油 참기름 合	良醬 왜토장 合	胡椒末 후추가루 升	胡椒末 후추가루 合	吾翰末 고추가루 夕		
1 2-1	1	1	1	1/8	2	1/4	1	1	20	2	30	5	1	5	5	1	2	1/2	1	1	1	1	2	1	1	*
2 2-2	1	1	1	1/8	2	1/4	1	1	20	2	30	5	1	5	5	1	2	1/2	1	1	1	1	2	1	1	*
3 3-2	1	1	1	1/8	1	1/5	1	1	20	3	30	5	1	5	5	1	2	1/2	1	1	1	1	2	1	1	1
4 4-1	1	1	1	1/8	1	1/5	1	1	20	3	30	5	1	5	5	1	2	1/2	1	1	1	1	2	1	1	1

* 표의 價案에는 桂皮末1夕 乾薑末1夕이 재료에 들어있음.

(8) 猪胞湯

猪胞湯의 주재료는 저배길·저태·소두굴·곤자소니·소양·몹은·닭·큰·송어·소안심·표고·박고지·계란 등이고,

양념과 기타 재료는 생강·파·후추가루·잣·간장·참기름 등으로 모두 18가지이다. 猪胞湯이 차려진 餼案名과 재료 및 분량은 표-9과 같다.

표-9 猪胞湯의 재료와 분량

\ 재료	육류						어패류		난류	채소류		기타							
	1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
\	猪背吉	猪胎	牛内心肉	牛頭骨	昆者翼	胖	陳鷄	大秀魚	鷄卵	粟古	朴古之	生薑	生蔥	胡椒末	葎末	實柏子	良薑	眞油	
\	저배길	저태	소안심	두굴	곤자소니	양	목은닭	큰수어	계란	표고	박고지	생강	파	후추가루	녹말	잣	간장	참기름	
餼案번호\	部	部	部	部	部	部	首	個	個	分	注7之	夕	丹	夕	合	合	合	合	
1	7-2	2	1	1/2	1	1	1/4	1	1/2	20	7	1	1	3	1	5	5	3	7

(9) 海蔘湯

海蔘湯의 주재료는 해삼·소안심·몹은·닭·소양·곤자소니·전복·계란·무·외·미나리·표고·석이 등이고, 양념과

기타 재료는 녹말·간장·참기름·파·후추가루·잣 등으로 모두 17가지 이다. 海蔘湯이 차려진 餼案名과 재료 및 분량은 표-10과 같다.

표-10 海蔘湯의 재료와 분량

\ 재료	어패류						난류	채소류					양념 및 기타 재료					
	1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
\	海蔘	全體	牛内心肉	胖	昆者翼	陳鷄	鷄卵	粟古	石耳	菁根	青菘	水芹	眞油	葎末	良薑	胡椒末	實柏子	
\	해삼	전복	소안심	양	곤자소니	목은닭	계란	표고	석이	무	외	미나리	참기름	녹말	간장	후추가루	잣	
餼案번호\	個	個	部	部	部	首	個	夕	夕	個	個	丹	合	合	合	夕	夕	
1	7-2	2	3	1/4	1/10	1/2	1/2	3	5	5	1	1	1	1	1	1	2	2

(10) 胖湯

胖湯의 주재료는 소양·소안심·계란·표고·석이 등이고, 양념 및 기타 재료는 간장·후추가루·잣 등으로 모두 8가지이다. 胖湯이 차려진 餼案名과 재료 및 분량은 표-11과 같다.

표-11 胖湯의 재료와 분량

\ 재료	육류		난류	채소류		양념 및 기타 재료		
	1	2		3	4	5	6	7
\	牛内心肉	胖	鷄卵	粟古	石耳	良薑	胡椒末	實柏子
\	소안심	양	계란	표고	석이	간장	후추가루	잣
餼案번호\	部	部	個	夕	夕	合	夕	夕
1	7-2	1/10	1/8	5	3	3	5	2

2. 各色醃肉

各色醃과 乾魚物을 모아 한그릇에 모아 7촌에서 1척2촌의 높이로 고임상의 음식중 가장 높이 고였다. 肉類醃는 황포(쇠고기포)·편포(쇠고기들 다져서 말린 것)이고, 나머지는 魚貝類로 원대구·노란대구·광어·홍어·상어·문어·전복·추복(말린 전복을 두드려서 편것)·말린 오징어·강요주(살조개 말린것)을 고였고, 다시마와 잣은 옷기로 쓰여서 재료는 모두 14종이 된다. 그리고 고인 재료가 거의 같은 데도 各色軟醃肉으로 표기하였다. 進御 味數에는 全體折과 文魚折을 따로 한가지씩 한그릇씩 담아서 올린 경우도 있다. 各色醃肉이 차려진 餼案名과 재료 및 분량은 표-12와 같다.

표-12 各色臠肉의 재료와 분량

재료	육류		어패류									웃기	
	1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
편포 價案번호/높이	片脯 貼,立	黃脯 貼,立	黃大口 尾	白大口 尾	廣魚 尾	沙魚 尾	烏賊魚 貼,個	江瑤珠 貼,個	全鱈 個	槿鱈 貼	文魚 尾,條	多士麻 立	實柏子 升,合
1 1-1 1尺5寸	1貼	3貼5立	7	18	13	9	3貼5個	7貼20個	63	9	2尾	9	2升7合
2 1-2 9寸	4立	9立	2	9	2	2	1貼3個	90個	18	-	4條	4	5合
3 1-3 1尺2寸	2貼7立	5貼4立	6	30	18	8尾半	3貼6個	5貼40個	54	18	2尾6條	14	4升
4 1-4 9寸	4立	9立	2	9	2	2	1貼8個	1/2貼	17	9	7條	5	1升
5 1-5 8寸5分	3立半	3立	2	6	2	2	1貼8個	45個	17	9	7條	5	1升
6 1-6 7寸	3立	9立	2	2	2	2	1/2貼	1/2貼	5	9	3條	-	5合
7 2-1 9寸	4立	9立	2	9	2	2	1貼3個	90個	18	-	4條	4	5合
8 2-2 9寸	4立	9立	2	9	2	2	1貼3個	90個	18	-	4條	4	5合
9 2-3 8寸	3立	8立	2	6	2	9	9個	80個	16	9	4條	-	5合
10 3-1 1尺	4立	1貼	2	12	2	2	1貼半	90個	23	9	5條	-	5合
11 3-4 9寸	3立半	9立	2	9	2	2	1貼3個	90個	18	-	4條	-	5合
12 3-5 9寸	2立半	7立	1	5	1	1	7個	70個	10	-	3條	-	5合
13 5-1 9寸	3立半	9立	2	9	2	2	1貼3個	90個	18	-	4條	-	5合

3. 片肉·足餅

片肉·豬熱片·足餅은 대개 한그릇에 모아서 괴어 담는 경우가 많다.片肉은 고기를 삶아서 납작하게 눌러서 얇은 편으로 썬 것으로 소·양·돼지가 모두 쓰였다.牛肉熱片은 양지머리나 업진육의 부위를 삶아서 썰어 초간장에 잣가루를 넣어서 함께 낸다.豬肉(돼지고기)熱片은 豬蹄(돼지다리살)을 삶거나 중간크기의 돼지를 푼으로 삶는다.羊肉熱片은 중간크기의 루를 삶아서 만들었다.

足餅(족편)의 재료는 우족·묵은 닭·송어·소양을 충분히 무르게 삶아서 뼈를 추리고 계란·잣·석이·후추·고

추가루 등을 넣어서 굳혀서 썬다.편육과 족편은 때로는 전유어와 함께 담는 경우도 많다.片肉 足餅이 차려진 價案名과 재료 및 분량은 표-13과 같다.

4. 煎油花

煎油花는 민간에서는 전유어(煎油魚)·전냐, 또는 전이라 한다.

(1) 三色煎油花

三色煎油花의 재료는 양돈두레·소간·송어의 세가지물파·깨소금·소금 등으로 양념하고, 녹말·밀가루·메밀가루·계란 등을 입혀서 찜기름으로 지진다. 재료는 모두 11가지가 쓰였다. 三色煎油花가 차려진 價案名과 재료 및 분량은 표-14과 같다.

표-14 三色煎油花의 재료와 분량

재료	육류			어류	난류	양념 및 기타 재료						
	1	2	3			5	6	7	8	9	10	11
편포 價案번호/높이	胛 部	頰 部	肝 部	秀魚 尾	雞卵 個	眞末 升	麥末 升	木末 升	眞油 斗	實荏子 升	生蔥 丹	鹽 升,合
1 1-1 1尺	4	3	15	150	4	4	6	1	-	2	1	
2 1-2 6寸	1	1	4	40	2	3	2	2升5合	1	1	1	

표-13 片肉 足餅의 재료와 분량

재료 價案번호/높이	육류						어류 7 秀魚 송어 尾	난류 8 鶉卵 계란 個	양념 및 기타재료											
	1 陽支頭 양지머리 部	2 豬脚 저각 部	3 牛足 우족 個	4 陳鷄 목은닭 首	5 肝 양 部	6 肝 간 部			9 石耳 석이 合	10 實栝子 약 升合	11 胡椒末 후추가루 合夕	12 苦椒末 고추가루 合夕	13 鹽 소금 合夕	14 眞油 참기름 升合	15 眞末 밀가루 升	16 蓼末 녹말 升合	17 木末 메밀가루 升合	18 實荏子 깨 升合		
1 1-1	1尺	3	4	12	2	1/2	-	1	20	1合	1升	1合	1合	-	-	-	-	-	-	-
2 1-2	6寸	1	2	4	1	1/4	-	1	5	1	1合	-	1夕	-	-	-	-	-	-	-
* 3 1-3	8寸	4	4	10	2	1	4	14	140	1合	1升	4夕	4夕	-	1升	1升	-	8升	2升	
* 4 1-4	6寸	1	1	5	1	1/4	-	3	30	2	2夕	1夕	1夕	-	2升	2升	1升	1升	-	
* 5 1-5	5.5寸	1	1	4	1	1/4	1/2	2	20	-	2夕	1夕	1夕	-	2升	2升	1升	1升	-	
* 6 1-6	5寸	1/4	1/4	2	1/4	1/4	1/4	1	15	-	1升	1夕	1夕	5合	5合	5合	3合	3合	1升	
* 7 1-7	4寸	1/4	1/5	-	-	-	1/5	1/2	7	-	-	-	-	-	3合	4合	-	2合	3合	
* 8 1-8	3寸	1/5	1/5	-	-	-	1/5	1/2	7	-	-	-	-	-	3合	4合	-	2合	2合	
* 9 2-1	6寸	1	1	5雙	1	1/4	1/4	3	30	1	2夕	1夕	1夕	4合5夕	2升	-	1升	1升	1升	
*10 2-2	6寸	1	1	5雙	1	1/4	1/4	3	30	1	2夕	1夕	1夕	-	2升	2升	-	1升	1升	
11 2-3	5寸	1	1	4雙	1	1/4	1/4	2	30	1	2夕	1	1	4合5夕	2升	2升	1升	1升	1升	
12 3-1	7寸	1	1	5雙	1	1/4	-	3	40	2	3夕	1	1	5合	-	3升	1升2合	1升2合	1升5合	
13 3-2	6寸	1	1	4	1/2	1/4	1/4	2	25	1	2夕	1	1	4合	2升	-	2升	8合	8合	
*14 3-3	6寸	1	1	5	1	1/4	-	3	40	1	3夕	1	1	4合5夕	2升	-	2升	1升	1升	
15 3-4	6寸	1	1	5	1	1/4	-	3	30	-	2夕	1	1	4合5夕	2升	-	2升	1升	1升	
*16 3-5	4寸	1/5	1/5	3雙	-	-	1/5	1/2	7	1/2	2夕	1/2	1/2	3夕	3合	-	4合	2合	2合	
17 4-1	6寸	1	1	5雙	1	1/4	-	3	30	-	2夕	1	1	4合5夕	2升	-	2升	1升	1升	
*18 5-1	6寸	1	1	5雙	1	1/4	-	3	30	-	2夕	2	2	1合5夕	2升	-	2升	1升	1升	

*표는 전유화와 한그릇에 함께 담았으므로 재료중에 전유화의 재료가 포함되어있다.

(2) 海蔘煎

海蔘煎은 말린 해삼을 불려서 갈라서 안쪽에 묵은 닭·소용팔·두부를 합하여 간장·깨·파·후추가루·마늘·생강·소금으로 양념한 소를 채운 다음 밀가루를 묻혀서 계란을 띄워서 참기름으로 지진다. 『是錄全書』⁵⁾의

‘미삼’ 만드는 법이 해삼전과 아주 비슷하다. 해삼전을 일명 미삼이라 한듯하다. 해삼전의 재료는 모두 14가지가 쓰였다. 海蔘煎이 차려진 價案名과 재료 및 분량은 표-15와 같다.

표-15 海蔘煎의 재료와 분량

재료 價案번호	어류 1 海蔘 해삼 個	육류			두부 5 豆腐 部	난류 6 鶉卵 계란 個	양념 및 기타 재료									
		2 陳鷄 진계 首	3 牛腎 우둔 部	4 豆泡 두부 部			7 眞末 밀가루 升	8 眞油 참기름 升	9 良醬 간장 合	10 實荏子 깨 合	11 生蔥 파 丹	12 生薑 생강 夕	13 蒜 마늘 本	14 胡椒末 후추가루 合	鹽 소금 合	
1 1-1	700	5	1	3	210	6	1	5	5	2	5	1	1	2		

(3) 魚煎油花

魚煎油花는 큰 송어를 포로 떠서 소금을 뿌리고 녹말을 묻혀서 지진며 재료는 모두 4가지가 쓰였다. 魚煎油花가 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-16과 같다.

표-16 魚煎油花의 재료와 분량

\ 재료 \ 饌案번호\	어류 1 大秀魚 대수어 尾	양념 및 기타 재료 2 3 4 菘末 眞油 鹽 녹말 참기름 소금 升 升 升合			
		1 7-1	3	1	4
2 7-4	6	2	3	1升	

5. 全鰻炒

全鰻炒는 마른전복을 부드럽게 불려서 얇게 저며서 묽은 닭·우둔·도가니를 한데 넣어 간장·참기름으로 양념하여 까맣게 조린 것으로 재료는 모두 8가지가 쓰였다. 닭을 때는 화양적과 함께 담는 경우가 많으며, 正日進饌 大王大妃殿 進御饌案(찬안번호 1-1) 때는 전복조만 담았다. 全鰻炒가 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-17과 같다.

표-17 全鰻炒의 재료와 분량

\ 재료 \ 饌案번호\	어패류 1 全鰻 전복 個	육류 2 3 4 陳鵝 牛腎 道肝伊 목은닭 우둔 도가니 首 部 部			양념 및 기타 재료 5 6 7 眞油 良醬 實柏子 참기름 간장 잣 升 合 升		
		1 1-1	400	3	1	3	4

6. 炙(구이)

(1) 華陽炙(화양적)

華陽炙의 재료중 육류는 우둔·소양·등골·근자스니·돼지다리살과 어패류는 송어·해삼·전복과 채소는 도라지와 표고, 그리고 계란 등이 12가지가 쓰였다. 양념 및 기타 재료로는 참기름·깨·후추가루·잣·간장·녹말·밀가

루·생강·마늘·소금 등이 쓰여서 화양적에 쓰인 재료는 모두 25가지로 매우 다양하다.

화양적은 꼬치에 꿰어서 만들기 때문에 음식보다는 고이기가 수월하였을 것이고, 1尺(30.3cm)에 일천 꼬치(串)를 만든다고 적혀있으나 그릇의 크기를 알 수 없어 화양적의 크기도 짐작하기 어렵다. 화양적은 궁중의 잔치상에는 어느 상에나 반드시 차려진 음식이며, 전복초와 어울려 담는 경우가 많다. 진찬의궤에는 만드는 방법이 나와 있지 않아 확실치는 않다. 황은 「한국음식」⁹⁾에 누름적을 한가지는 화양적 처럼 재료를 양념하여 익힌 것을 꼬치에 꿰 것이고, 또 하나는 지짐누름적으로 재료를 꼬치에 꿰 다음에 밀가루와 계란 등을 섞어서 전처럼 지진 것으로 분류하였다. 여기의 화양적은 익힌 재료를 꼬치에 꿰 누름적인 듯하다. 다른 진찬의궤에는 '花陽炙'으로 적혀있기도 하다. 華陽炙이 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-18과 같다.

(2) 鷄炙(닭적)

鷄炙은 正日進饌 時 大王大妃殿의 進御小膳(찬안번호 7-3)중의 찬물로 단 한번 나온다. 닭적은 묽은 닭을 간장·깨·후추가루·참기름 등으로 양념하여 구운 것이다. 닭적을 차려진 찬안명과 재료 및 분량은 표-19와 같다.

표-19 鷄炙의 재료와 분량

\ 재료 \ 饌案번호\	1 陳鷄 목은닭 首	2 3 4 5 眞油 實荏子 良醬 胡椒末 참기름 깨 간장 후추가루 合 合 合 合			
		1 7-3	10	2	1

(3) 全雉炙(전치적)

全雉炙의 재료는 꿩을 크게 작을 떠서 참기름·소금·간장·후추가루·파·생강·마늘·깨 등으로 양념하여서 굽는 음식이며, 재료는 모두 9가지이다. 다른 진찬의궤에는 全雉炙을 '全雉首', '生雉全體首', '全體炙' 등으로 표기하기도 한다. 全雉炙이 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-20과 같다.

표-18 華陽炙의 재료와 분량

재료 \ \	육류						난류 7	어피류			채소류		양념 및 기타재료											
	1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
饌案번호/놀이	牛腎 우둔 部	豚 양 部	背脊 등골 部	腰骨 요골 部	昆骨翼 곤자소니 部	猪脚 저각 部	鰾卵 계란 個	秀魚 송어 尾 個	海蔘 해삼 個	全龜 전복 個	桔梗 도라지 斗	粟古 포고 升合	生蔥 파 升合	眞油 참기름 升	實荏子 깨 升	胡椒末 후추가루 升合	實荏子 잣 升合	民醫 간장 升合	荏末 녹말 升合	眞末 밀가루 升合	生薑 생강 升合	蒜 마늘 本	鹽 소금 升合	
11-1 1000 1尺	4	1/2	3	-	3	1	40	1	30	10	5斗	3升	10	6升	6	2合	1升	3升	3合	3合	2合	10	5合	
21-2 250 6寸	2	1/4	2	-	1/2	1/2	13	1	8	4	1斗5升	4合	4	2升	2	4夕	1合	4合	1合	1合	4夕	3	1合5夕	
* 31-3 700 8寸	4	1/2	2	-	2	2/3	30	1	30	2	5斗	1升	10	6升	4	1合	4合	2升	2合	2合	1合	7	1升	
41-4 250 6寸	2	1/4	2	-	1/2	1/2	13	1	30	4	1斗6升	4合	5	2升	2	2夕	1升	4合	1合	1合	2夕	3	1合5夕	
51-5 230 5.尺	2	1/5	2	-	1/2	1/2	12	1	30	4	1斗5升	3合	4	1升8合	1升8合	2夕	1升1合	3合	8夕	8夕	2夕	2	1合3夕	
61-6 90 5寸	1/2	1/2	-	1/2	1/4	-	2	1	30	10	5斗	-	1	7合	6	2夕	1夕	3升	1夕	1合	2合	1	5夕	
71-7 70 4寸	1/2	-	-	-	-	-	2	-	8	4	1斗5升	-	1	5合	2	2夕	1夕	3合	-	-	-	1	5合	
81-8 50 3寸	1/2	-	-	-	-	-	2	-	30	2	5斗	-	1	4合	4	1夕	1夕	1升	-	-	1/2夕	2	3夕	
92-1 250 6寸	2	1/4	2	-	1/2	1/2	13	1	30	4	1斗6升	4合	4	2升	2	5夕	2合	4合	1合	1合	5夕	3	1合5夕	
102-2 250 6寸	2	1/5	2	-	1/2	1/2	13	1	30	4	1斗6升	4合	4	2升	2	5夕	2合	4合	1合	1合	5夕	3	1合5夕	
112-3 250 6寸	1	1/5	-	1	1/2	1/2	13	1	7	3	1斗4升	1合3	3	1升5合	1升5合	2夕	1合2夕	4合	5夕	5夕	2夕	3	1合5夕	
123-1 300 7寸	2	1/4	2	-	1	1/2	15	1	10	5	2斗	3合	5	3升	3升	2夕	3合	5合	1合	1合	5夕	3	2合	
* 133-2 150 6寸	1	1/4	1	-	1/2	1/2	10	1	10	2	1斗	5合	3	1升5合	1升5合	2夕	1升	5合	5夕	1合	1合	3夕	2	8夕
143-2 200 6寸	2	1/4	-	2	1/2	1/2	13	1	8	4	1斗6升	4合	4	2升	2升	2夕	2合	4合	1合	1合	4夕	3	1合5夕	
153-3 250 6寸	2	1/4	2	2	1/2	1/2	13	1	8	4	1斗6升	4合	4	2升	2升	1夕	1升	4合	1合	1合	2夕	3	1合5夕	
163-4 70 4寸	1/2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	5斗	-	4	5合	5合	5夕	2升	1合	-	-	1夕	3	3夕	
* 173-5 150 6寸	1	1/10	1	-	1/2	1/2	10	1	10	20	1斗	4合	3	1升5合	1升5合	5夕	1合5夕	5合	5夕	1合	3夕	2	8夕	
185-1 200 6寸	2	1/4	2	2	1/2	1/2	13	1	8	4	1斗6升	4合	4	2升	2升	5夕	2合	4合	1合	1合	4夕	3	1合5夕	

*표는 전복초와 한그릇에 같이 담은 경우이다.

표-20 全燻炙의 재료와 분량

재료 \	1	2 3 4 5 6 7 8 9								
		生雞 眞油 참기름 升	鹽 소금 升	胡椒末 후추가루 升合	民醫 간장 升合	生蔥 파 升合	生薑 생강 升合	蒜 마늘 本	實荏子 잣 升合	
饌案번호	首	升	升	升合	升合	升合	升合	升合	升合	
1 1-1	50	3	3升	2合	-	3	6夕	10	2升	
2 1-2	20	1	1合	3夕	-	1/2	3夕	3	5合	
3 1-3	60	4	4合	3合	-	4	3合	10	4升	
4 2-1	20	1	5合	5夕	5合	1	5夕	5	1升	
5 2-2	20	1	5合	5夕	5合	1	5夕	5	1升	
6 2-3	15	1	4夕	4夕	4夕	1	4夕	4	8合	
7 3-1	30	3	7合	7夕	7合	2	7夕	7	1升	
8 3-3	20	2	5合	5夕	5合	1	5夕	5	1升	
9 3-4	20	2	5合	5夕	5合	1	5夕	5	1升	
10 4-1	20	2	5合	5夕	5合	1	5夕	5	1升	
11 5-1	20	2	5合	5夕	5合	1	5夕	5	1升	

7. 蒸(찜)

(1) 雞蒸(잡찜)

雞蒸의 재료로 육류는 갈비·곤자소니·대창·광대머리·부아 등과 채소류는 무·미나리·포고·참버섯 등이 쓰였다. 그밖에는 계란과 후추가루·잣·깨 등이쓰여서 모두 16가지 재료가 쓰였다. 궁중음식 중에 잡(雞)이 붙은 음식으로 잡탕·잡채·잡산적·잡찜 등 있는데, 이들은 모두 재료가 여러가지 다양하게 쓰였었을 때 '잡'자가 붙었음을 알 수 있다. 찜은 물기가 많은 음식으로 고임을 하지 않고 큰합이나 朝飯器에 담았을 것이며, 상화를 꽂지않았다. 雞蒸이 차려진 饌案名과 재료및 분량은 표-21 과 같다.

표-21 雞蒸의 재료와 분량

\	재료	육류					난류	채소류				양념 및 기타재료					
		1	2	3	4	5		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
\	\	芫非	昆者翼	大腸	廣大頭	膽花	鷄卵	蒹根	水芹	粟古	眞耳	生薑	眞油	實栢子	實荏子	胡椒末	艮醬
\	\	갈비	근자스니	대장	광대머리	부아	계란	무	미나리	표고	진이	파	참기름	잣	깨	후추가루	간장
\	\	雙部	部	部	部	部	個	個	丹	合	級	丹	合	合	升	合	合
1	1-1	1雙	3	2	2	1/2	10	5	5	5	1/2	-	5	1	1升	5	5
2	1-3	1部	4	4	4	1/2	10	10	10	2	1	4	6	-	-	-	6
3	1-4	1/2部	1	1	1	1/4	5	2	2	3	1/4	1	3	2夕	3夕	2夕	3
4	1-5	1/2部	1	1	1	1/4	5	2	2	3	1/4	1	3	2夕	3夕	2夕	3
5	1-6	1部	-	1/2	1/2	1/10	5	1	1	1	1	1/2	1	1	1夕	1/2	1
6	1-7	1部	-	1/2	1/2	1/10	5	1	1	1	1/4	1/2	1	1	1夕	1/2	1
7	1-8	1部	-	1/2	1/2	1/10	5	1	1	1	1/4	1/2	1	1	1夕	1/2	1
8	3-5	1部	-	1/2	1/2	1/10	5	1	1	1	1/4	1/2	1	1	1夕	1/2	1

(2) 生薑蒸(생전복찜)

生薑蒸의 재료는 날전복과 육류는 소안심과 표고·목이·황화채 등의 채소가 쓰이고, 양념으로 깨소금·간장·잣·참기름·파·후추가루 등이 쓰여 모두 11가지이다
표-22 生薑蒸의 재료와 분량

다. 전복초나 화학적의 재료에는 '全鹽'으로 표기되어있는데 이는 마른전복이며, 생부침이나 생부회에는 싱싱한 날전복이 쓰였다. 生薑蒸이 차려진 撰案名과 재료 및 분량은 표-22 와 같다.

\	재료	육류			채소류			양념 및 기타재료					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
\	\	生薑	牛内心肉	鷄卵	粟古	木耳	黃花菜	眞油	艮醬	實栢子	胡椒末	荏子末	生薑
\	\	생전복	소안심	계란	표고	목이	황화채	참기름	간장	잣	후추가루	깨소금	파
\	\	個	部	個	合	兩	兩	合	合	合	合	合	丹
1	1-2	30	1/4	5	1	-	1	5	2	1	5合	1	-
2	3-1	30	1/4	-	1	1	1	5	1	1	1	1	5

(3) 海蔘蒸(해삼찜)

海蔘蒸의 재료는 해삼과 꿩·어린 닭의 육류와 표고·석이와 양념 및 기타재료로 계란·참기름·간장·밀가루·잣·파·생강·참기름·후추가루 등으로 모두 12가지이다. 「음식디미방」¹¹⁾에 나오는 해삼찜은 불린 해삼의 배숙
표-23 海蔘蒸의 재료와 분량

에 다진 꿩고기·버섯을 넣고 후추 등으로 조미하여 채우고 실로 동여매어 찌내는 법이 있다. 재료로 보아 궁중의 해삼찜도 이와 비슷할 듯하다. 海蔘蒸이 차려진 撰案名과 재료 및 분량은 표-23과 같다.

\	재료	어류	육류		채소류		양념 및 기타재료						
			2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
\	\	海蔘	生雞	軟鷄	粟古	石耳	眞末	眞油	艮醬	實栢子	胡椒末	生薑	生薑
\	\	해삼	꿩	언계	표고	석이	밀가루	참기름	간장	잣	후추가루	파	생강
\	\	個	首脚	首脚	個	合	合	升	夕	合	合	夕	丹
1	7-1	100	1首2脚	1首2脚	3	5	5合	5夕	3	3	1	1	1
2	7-4	200	1首4脚	2首4脚	6	6	1升	1合	6	6	1	2	

(4) 秀魚蒸(송어찜)

秀魚蒸의 재료는 큰 송어·소안심·계란·포고·석이 등이 쓰이고, 양념 및 기타 재료로 간장·후추가루·잣 등으로 모두 12가지가 쓰였다. 수어증은 正日會酌時大殿 進御味數(찬안번호 9-1)에 한번만 차렸다.

『是儀全書』의 송어찜은 송어토막을 계란을 뒤워서 지져서 다진 고기와 다른 재료들을 쪄켜로 없어 익혔다. 진찬에 나오는 송어찜도 이와 비슷할 듯하다. 秀魚蒸이 차려진 儀案名과 재료 및 분량은 표-24 와 같다.

표-24 秀魚蒸의 재료와 분량

재료	어류					양념 및 기타재료				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
大秀魚	牛內心肉	雞卵	粟古	石耳	眞末	眞油	良醬	實栢子	胡椒末	
큰수어	소안심	계란	포고	석이	밀가루참기름	간장	잣	후추가루		
儀案번호	尾	部	個	夕	夕	合升	夕	夕	夕	夕
1 9-1	3	1/10	5	3	3	5	3	3	2	2

(5) 軟猪蒸(어린돼지찜)

軟猪蒸의 재료로 육류는 어린 돼지·소안심·목은 닭이, 채소는 포고·황화채·목이·석이 등이 쓰였으며, 양념 및 기타 재료는 계란과 참기름·파·생강·후추가루·잣·마늘·소금 등으로 모두 15가지이다.

겉치고 위에 돼지를 얹어 찌는 증류형찜이다. 『是儀全書』의 '兒猪'는 먼저 새끼돼지를 삶다가 채소를 넣어 무르게 삶아 살을 발라내어 다시 조리하여 늦함에 담아서 증탕하는 등 복잡한 방법이다. 진찬에 나오는 '軟猪蒸'은 통채로 채워서 만드는 앞의 방법인 듯하다. 軟猪蒸이 차려진 儀案名과 재료 및 분량은 표-25와 같다.

『增補山林經濟』¹²⁾에 나오는 '어찌찜'은 6-7개월되는 돼지 빗속에 여러가지 양념을 채우고 물속에 竹木을

표-25 軟猪蒸의 재료와 분량

재료	육류			채소류				양념 및 기타재료							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
軟猪	牛內心肉	陳雞	雞卵	粟古	石耳	木耳	黃花菜	生薑	生蔥	蒜	眞油	實栢子	胡椒末	鹽	
연저	소안심	목은닭	계란	포고	석이	목이	황화채	생강	파	마늘	참기름	잣	후추가루	소금	
儀案번호	口	部	首	個	升	合	合	合	夕	丹	本	升	合	夕	合
1 2-1	1	1	1	10	1	2	2	2	5	1	3	1	1	5	4
2 2-2	1	1	1	10	1	2	2	2	5	1	3	1	1	5	4
3 2-3	1	1	1	10	1	2	2	2	5	1	3	1	1	5	4
4 3-3	1	1	1	10	1	2	2	2	5	1	3	1	1	5	4
5 3-4	1	1	1	10	1	2	2	2	5	1	3	1	1	5	4
6 4-1	1	1	1	10	1	2	2	2	5	1	3	1	1	5	4

(6) 鷄蒸(닭찜)

鷄蒸의 주재료는 어린 닭·계란·포고·석이 등이고, 양념 및 기타 재료로 간장·후추가루·잣 등이 쓰여서 모두 12가지이다. 닭찜은 正日進儀時 大王大妃殿 進御味數(찬안번호 7-2)에 한번만 차렸다. 『李朝宮廷料理

通攷』¹³⁾의 닭찜은 현재 일반에서 만드는 조리법과는 전혀 다르다. 우선 연계를 통채 삶아서 살을 발라내고, 육수는 양념하여 간을 맞추고 채소류를 넣고 끓이다가 녹말을 물에 풀어넣어 국물을 걸쭉하게 익으면 계란을 풀어서 줄알을 친다. 이를 닭고기 위에 끼얹어

낸다. 조선조 중기이후의 「山林經濟」등의 조리서에 나오는¹³⁾ 닭찜은 거리가 뱃속에 양념을 채워서 찌는 증탕가열법이다. 진찬에 차린 鷄蒸은 앞의 방법인 듯하다. 鷄蒸이 차려진 價案名과 재료및 분량은 표-26과 같다.

표-26 鷄蒸의 재료와 분량

\ 재료 價案번호\	육류	난류	채소류		양념 및 기타재료				
	1	2	3	4	5	6	7	8	
	軟鷄	鷄卵	粟古	石耳	菘末	良醬	實栢子	胡椒末	
	언계	개란	포고	석이	녹말	간장	잣	후추가루	
	首	個	夕	夕	합	합	夕	夕	
1	7-2	10	5	5	5	1	3	2	2

(7) 全籠熟(전복숙)

全籠熟의 재료는 삶은 전복·묵은담·소안심이 쓰이고, 그밖에 잣·간장·참기름 드이 쓰여서 모두 6가지이다. 전복찜은 正日進饌時 大王大妃殿 進御別行果(찬안번호 7-1)에 한번만 차렸다. 앞에서 나온 全籠蒸은 날 전복이 쓰였고, 채소를 부재료로 썼다. 그러나 전복숙의 재료는 숙전복과 육류만 쓰이고 채소는 쓰이지 않는다. 熟全籠은 전복을 미리 익혀서 가공한 제품인 듯하다. 예전에는 전복을 말리는 가공법이 여러가지 있었는데 '楸籠'은 마른 전복 두들겨서 퍼서 찜처럼 한 것이고, '熟全籠', '引全籠' 등도 있다. 全籠熟이 차려진 價案名과 재료및 분량은 표-27과 같다.

표-27 全籠熟의 재료와 분량

\ 재료 價案번호\	어패류	육류	양념 및 기타 재료				
	1	2	3	4	5	6	
	熟全籠	陳鷄	牛内心肉	良醬	實栢子	眞油	
	숙전복	진계	소안심	간장	잣	참기름	
	首	首	部	합	夕	합	
1	7-1	10	1	1/2	5	3	5

8. 膾(회)

(1) 生籠膾(생복회)

生籠膾는 날 전복만을 썰어서 잣과 함께 담는다. 生籠膾가 차려진 價案名과 재료및 분량은 표-28과 같다.

표-28 生籠膾의 재료와 분량

\ 재료 價案번호\	1	2	
		生籠	實栢子
	생복	잣	
	個	夕, 合	
1	4-1	100	1합
2	7-2	50	5夕
3	7-5	100	1합

(2) 各色甲膾(각색갑회)

甲膾는 소의 내장류를 잘게 썰어서 만든 회이다. 여기서는 처님(소의 제 3위)·콩팥·양(소의 제 1, 제 2위)인데 특히 들찌위는 별집모양을 하여 별집양이라고 한다)을 헛갑을 만들어, 날전복도 저며서 잣을 함께 담았고 재료는 모두 4종이다. 甲膾는 높이 괴여 담기가 힘드므로 대함 같은 그릇에 옆엎이 어울려서 담는 듯하다. 다른 진찬의궤에서는 各色甲膾를 各色膾라고도 표기하였다.

여기는 양념재료가 전혀 나와있지 않으나 다른 진찬의궤¹⁰⁾의 甲膾에는 眞油·生薑·菘椒末·生蔥 등이 적혀 있다. 各色甲膾가 차려진 價案名과 재료및 분량은 표-29과 같다.

표-29 各色甲膾의 재료와 분량

\ 재료 價案번호/높이	1	2	3	4	5		
		豆太	千葉	胖領	生籠	實栢子	
	콩팥	처님	양깃	생복	잣		
	部	部	部	個	합, 夕		
1	1-1	1尺	10	5	3	60	1합
2	1-2	4寸	10	5	3	20	1夕
3	1-3	8寸	14	6	6	100	1합
4	1-4	5寸	5	2	1	20	1夕
5	1-5	4寸	4	2	1	20	1夕
6	2-1	5寸	5	2	1	20	1夕
7	2-2	5寸	5	2	1	20	1夕
8	2-3	4寸	4	1部半	1	20	1夕
9	3-1	6寸	6	3	1	20	1夕
10	3-3	6寸	6	2	1	20	1夕
11	3-4	6寸	6	2	1	20	1夕
12	5-1	6寸	6	2	1	20	1夕

(3) 冷秀魚膾(냉승어회)

冷秀魚膾는 큰 얼은 승어를 저며서 잣을 곁들여 담고, 간장·생강·식초를 합한 초간장을 만든다. 「웅희잡지」에는 승어를 極凍하여 썰은 회가 나온다.¹⁴⁾ 冷秀魚膾가 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-30과 같다.

표-30 冷秀魚膾의 재료와 분량

\ 재료	1	2	3	4	5
	大冷秀魚 대수어 尾	良醬 간장 合	生薑 생강 夕	醋 초 合	實柏子 잣 合
1 7-2	5	5	2	3	3

9. 水卵(수란)

水卵의 재료는 계란을 반숙으로 익히고, 옷기로 파·고추·잣을 없었으며, 재료는 모두 4가지가 쓰였다. 「是饌全書」⁵⁾ 水卵은 위에 고초와 청파를 너른길이로 썰어 얼십자로 얹고 고추가루를 뿌린다고 적혀있다. 수란이 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-31 과 같다.

표-31 水卵의 재료와 분량

\ 재료	난류	옷기 고평			
		1	2	3	4
\	鷄卵 계란 個	生薑 파 丹	青椒 고추 個	實柏子 잣 夕	
1 3-2	50	1/2	5	5	
2 4-1	50	1/2	5	5	

10. 靑泡菜(청포묵부침)

靑泡菜는 우선 菘豆(녹두)로는 갈아서 갈아안쳐서 녹

표-32 靑泡菜의 재료와 분량

\ 재료	묵		양념 및 기타 재료								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
\	菘豆 녹두 升	梔子 치자 個	猪脚 저각 -	鷄卵 계란 個	水芹 미나리 丹	良醬 간장 合	眞油 참기름 夕	實柏子 잣 夕	青椒 고추 個	鹽 소금 夕	胡椒末 후추가루 夕
1 4-1	3	10	1/10	5	1	1	7	3	3	5	1

말을 만들어 치자(梔子)물을 들어서 녹두묵을 만들어 돼지다리살·계란·미나리·잣을 한데 합하여 참기름·후추가루·고추·간장·소금 등의 양념으로 무쳐서 만들며, 재료는 모두 11가지가 쓰였다. 「李朝宮廷料理通攷」⁴⁾에는 '묵채'라 하였으며, 「是饌全書」, 「연대규곤요람」, 「松南雜錄」, 「京都雜志」, 「東國歲時記」 등¹³⁾에는 '靑平菜'라 하였다. 靑泡菜가 차려진 饌案名과 재료 및 분량은 표-32 와 같다.

11. 沈菜(김치)

고종24년 進饌中 沈菜는 翌日會酌 時 大殿 進御別盤 果(진찬번호 3-2)에 한번만 차려졌는데, 재료로 보아 무김치이다. 김치의 재료는 표-33과 같다.

표-33 沈菜의 재료와 분량

\ 재료	1	2	3	4
	青根 부 個	生薑 파 丹	青椒 고추 個	鹽 소금 夕
1 3-2	2	1	2	1

Ⅲ. 高宗24年 進饌의 主食類

1. 麵(국수)

麵은 메밀국수를 소안심 또는 우दन으로 육수를 내어 간장·호초말·계·참기름·파·후추가루로 양념하고, 계란으로 고평을 한 온면인 듯하다. 국수의 재료는 표-34와 같이 8가지가 쓰였으며, 거의 모든 饌案에 麵이 차려졌다.

표-34 麵의 재료와 분량

\ 재료 \ \ 價案번호 \	1	2	3	4	5	6	7	8
		木麵 메밀국수 沙里	牛內心肉 소안심 部	鷄卵 계란 個	良醬 간장 夕	生薑 파 本	實荳子 깨 夕	眞油 참기름 夕
1 3-2 외다수	2	2	1	3	3	1	1	1/2

2. 乾麵(건면)

乾麵은 마른국수(乾麵)의 사리수만 적혀있어 조리법은 알수 없으나 상기의 면과 마찬가지로 메밀국수를 으면처럼 만든 듯하다.

재료로 평·돼지다리살·소안심·두부·배추김치·숙주나물 가 쓰이고, 양념으로 파·생강·참기름·잣·후추가루 등이 쓰여서 모두 7가지이다. 「음식디미방」¹¹⁾에 나오는 만두는 껍질이 메밀가루를 녹인하게 반죽하여 개암알 만큼씩 떼어 소를 넣어빚는다. 진찬에 차린 만두도 만드는 법이 이와 같을 것이다. 饅頭가 차려진 價案名과 재료 및 분량은 표-35와 같다.

3. 饅頭(만두)

饅頭는 우선 메밀가루를 반죽하여 껍질로 하고, 소의

표-35 饅頭의 재료와 분량

\ 재료 \ \ 價案번호 \	육류			채소류			양념 및 기타 재료				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	牛內心肉 소안심 部	猪脚 저각 部	生薑 평 首	豆泡 두부 籩	松沈菜 배추김치 本	荳豆長音 숙주나물 升, 合	木末 메밀가루 升	生薑 파 丹	生薑 생강 合	胡椒末 후추가루 合	實栢子 잣 合
1 1-2	1/4	1/2	1	1	10	2	4	2	4	2	2
2 2-1	1/10	1/8	2脚	半	3	5合	1升5合	1	2	5夕	5夕
3 7-3	1/8	1/4	1/2	1	10	2	4	2	4	2	2

4. 육만두(肉饅頭)

肉饅頭의 주재료는 처넛·양돈두레·두굴·돼지다리살·묵은 닭·육이·황화채 등이고, 양념의 재료는 참기름·잣·누말·파·후추가루 등으로 모두 7가지가 쓰였다. 재료로 보아 육류가 많이 들어가니 육만두라 하였는데

만두모양은 알 수가 없다. 처넛이나 양을 얇게 떠서 만두 껍질을 대신하여 어만두⁴⁾⁵⁾처럼 소를 넣고 짜서 만들었는지, 또는 곱게 다져서 준치만두⁴⁾처럼 동글게 완자처럼 빚었는지 짐작할 수가 없다. 肉饅頭가 차려진 價案名과 재료 및 분량은 표-36과 같다.

표-36 肉饅頭의 재료와 분량

\ 재료 \ \ 價案번호/눈이	육류					채소류		양념 및 기타 재료				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	千葉 처넛 部	胖網 양깃 部	頭骨 두굴 部	猪脚 저각 部	陳鷄 진계 首	木耳 목이 兩	黃花菜 황화채 兩	眞油 참기름 升	實栢子 잣 升	荳末 누말 升	生薑 파 丹	胡椒末 후추가루 合
1 2-1 5寸	2	2	2	1	2	3	5	1	1	2	1	1
2 2-2 5寸	2	2	2	1	2	3	5	1	1	2	1	1
3 3-1 6寸	2	2	2	1	2	4	6	1	1	2	1	1

IV. 高宗24年 進饌의 調味品

음식상에는 찬물들 외에 반드시 간을 맞추거나 맛을 내기위해 조미품 들을 함께 차린다. 대개는 꿀·개자·초간장의 세가지가 주로 놓이며, 때로는 소금을 추가하기도 한다. 이 조미품들은 모두 보시기에 각각 한 그릇씩 담는다.

1. 白淸(꿀)

백청은 좋은 꿀을 말하며 떡을 차릴 때는 항상 함께 차린다.

2. 芥子(개자)

芥子是 노란개자가루를 물로 되직하게 개어 잠시 더운데 덮어두어 미운 맛을 낸 다 음에 꿀·식초·소금을 넣어 간을 맞춘다.

3. 醃醬(초간장)

醃醬은 식초와 간장을 한데 섞고 잣가루를 넣는다.

4. 鹽(소금)

소금은 깨끗한 白鹽을 종지에 담는다.

V. 맺는말

高宗24年 進饌에 차려진 饌物·主食·調味品을 분석고찰한 결과는 다음과 같다.

1. 湯類는 梔口寶湯·口子湯·錦中湯·完子湯·雞湯·骨湯·勝只雅湯·豬蹄湯·海蔘湯·양湯 등 10가지가 차려졌으며, 가장 많이 차려진 탕은 梔口寶湯이다.

2. 各色醃肉은 고배음식중에 향시 가장 높이 고인다. 절육의 종류 중 肉類脯로 황포·편포가, 乾魚物로 원대구·노란대구·광어·홍어·상어·문어·전복·추복·말린 오징어·강요주 등을 한데 고였다.

3. 片肉·豬熱片·足餅은 한데 고여서 차린 경우가 많다. 片肉은 소·양·돼지의 세가지가 모두 쓰였으며, 牛肉熱片은 양지머리나 업진육이, 豬肉熱片은 豬蹄이나 중간크기 돼지가 쓰였으며, 羊肉熱片은 중간크기의 양이 쓰였다. 足餅의 재료는 우족·묵은 닭·송어·소양이 쓰였다.

4. 煎油花는 대개 三色煎油花로 양전·간전·송어전을 차렸으며 따로 해삼전과 송어전을 차리기도 하였다.

5. 全籠炒는 마른전복을 불려서 얇게 저며서 깨끗하게

조린 것으로 그릇에 담을 때 화양적과 함께 담는 경우가 많다.

6. 炙(구이)는 華陽炙을 가장 많이 차렸으며, 鷄炙과 全雞炙의 세가지이다.

7. 蒸類는 雞蒸·生籠蒸·海蔘蒸·秀魚蒸·軟猪蒸·鷄蒸·全籠熟의 7가지를 차렸으며, 잡찜이 가장 여러번 차렸다.

8. 膾는 各色甲膾·生籠膾·冷秀魚膾의 세가지를 차렸다. 각색甲膾는 소의 내장중 처넵·몽팸·양을 빛로 하고 날전복도 함께 담았다.

9. 水卵은 계란반숙에 옷기를 얹은 음식이다.

10. 青泡菜는 청포묵부침으로 한번만 차렸다.

11. 沈菜는 무김치로 한번만 차렸다.

12. 進饌에 차려진 主食類는 麵類와 만두 두가지이다.

麵類는 麵 또는 乾麵으로 포시하였는데, 메밀국수를 장국에 맬고 옷기를 얹은 온면이다. 饅頭類는 만두와 육만두 두가지인데 전혀 재료가 다르다.

만두는 메밀반죽을 점집로하고 평·돼지·소고기·두부·배추김치·숙주나물을 섞어 소로 넣은 것이다. 그러나 육만두는 처넵·양돈두레·두굴·돼지다리살·묵은 닭 등 육류가 많이 쓰였으며 모양이 확실치 않다.

13. 進饌에 차려진 調味品은 白淸·芥子·醃醬·鹽의 네가지로 각각 종지에 담는다.

이상과 같이 進饌宴에 차려진 饌物의 종류는 湯類(10가지)·各色醃肉·片肉·豬熱片·足餅·煎油花(5가지)·全籠炒·炙(구이 3가지)·蒸(찜 5가지)·膾(회 3가지)와 그밖에 水卵·青泡菜·沈菜이 차려져서 모두 34가지의 饌物을 차렸다. 그리고 進饌에 차려진 主食類는 麵·乾麵·饅頭·肉饅頭의 4가지이다.

상에 차려진 調味品은 白淸·芥子·醃醬·鹽의 네가지이다.

참고문헌

1. 李盛雨, 朝鮮時代 調理書의 分析의 研究, 精神文化研究院, 1982.
2. 高宗 5年(1868) 進饌儀軌
3. 肅宗45年(1719) 進饌儀軌
4. 韓熙順·李惠卿·黃憲性, 李朝宮廷料理通攷, 學叢社, 1957.

5. 撰者未詳, 是齋全書, 1800년대말.
6. 憑虛閣李氏原著, 鄭良婉譯註, 閩閣叢書, 寶晉齋, 1975.
7. 李學逸, 金官竹枝詞.
8. 洪善杓, 朝鮮料理學, 朝光社, 1940.
9. 黃慧性, 한국음식, 민瑞出版社, 1980.
10. 李孝枝, 朝鮮王朝 宮中宴會飲食의 分析的 研究, 修學社, 1985.
11. 安東張氏夫人原著, 黃慧性편, 閩壺是齋方(음식디미방), 궁중음식연구원, 1980.
12. 柳重臨, 增補山林經濟, 1766.
13. 李盛雨, 韓國料理文化史, 敎文社, 1985.
14. 徐有萊撰, 襄齋雜誌, 1800년대초.