

朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌에 관한 分析的 研究  
翌日宴 別茶啖 및 頭目宴享床의 상차림과 그 찬품구성에 관하여  
(1609年, 1634年, 1643年의 儀軌를 中心으로)

金尙寶·李盛雨\*

대전보건전문대학 전통조리과

\*한양대학교 가정대학 식품영양학과

(1992년 2월 19일 접수)

An Analytical Study on the Youngjeob Dogam  
Youn-hyangsek Euigwae of Choson Dynasty  
(1609, 1634, 1643 year)

Sang Bo Kim and Sung Woo Lee\*

Taejon Medical Junior College

\*Department of Food and Nutrition, Han Yang University

(Received February 19, 1992)

Abstract

To analyze reception dishes of Choson Dynasty, studied historic book "Youngjeob Dogam Younhyangsek Euigwae" (1609, 1634, 1643 year) described feast dishes for Chinese envoy in Choson dynasty. The results obtained from this study are as follows.

1. the feast dishes consisted of the first main feast dishes (下馬宴, 上馬宴), the *Second main feast dishes* (翌日宴, 請宴 and etc) and the *third main feast dishes* (別茶啖).

2. 翌日宴 were arranged in two kinds of table, the first one called the main table, the second the confronting side table. Dishes of main table were oil and honey pastry and fruits. Dishes of the second table were cooked vegetable, dried slices of meat seasoned with spices, cooked meat and fried fish. In feast, Chinese envoy drank 11cups (1609 year) and 5 cups (1643 year) of liquor. At the first cup they abalones soup, others in a small round table (初味), a small boiled meat (小膳) and a large boiled meat (大膳), at the second cup eat 二味, at third cup eat 三味... at the eleventh cup, they eat 十一味.

3. 別茶啖 (1643 year) were arranged in one kind of table. Dishes of the table were oil and honey pastry, fruits, honey water, dried fish and meat, cooked meat and fish, and cooked egg. In feast, Chinese envoy drank 5 cups and eat 一味~五味.

I. 서 론

前報를 통하여 中國 使臣 迎接時의 下馬宴과 上馬宴의 상차림과 그 饌品 구성을 分析하여 報告한 바 있다.<sup>1)</sup> 著者 등은 勅使에게 연향시 제공된 下馬宴, 上馬宴에 이어 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 餞宴, 別茶啖 및 頭目宴享床, 宰臣宗宰床, 對客床의 상차림과 그 찬품구성을 宴享色儀軌를 통하여 分析究明함으로서 1600

年代의 中國 使臣 영접時 宴享의 흐름을 파악하고자 한다.

II. 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 餞宴

圖 1은 1609年, 圖 2, 3은 1634年, 圖 4는 1643年의 床차림 圖이다. 1634年의 상차림이 두 가지인 것은 回禮宴에 王이 참석하였고 따라서 圖 3은 왕을 위한

1) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴享色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.

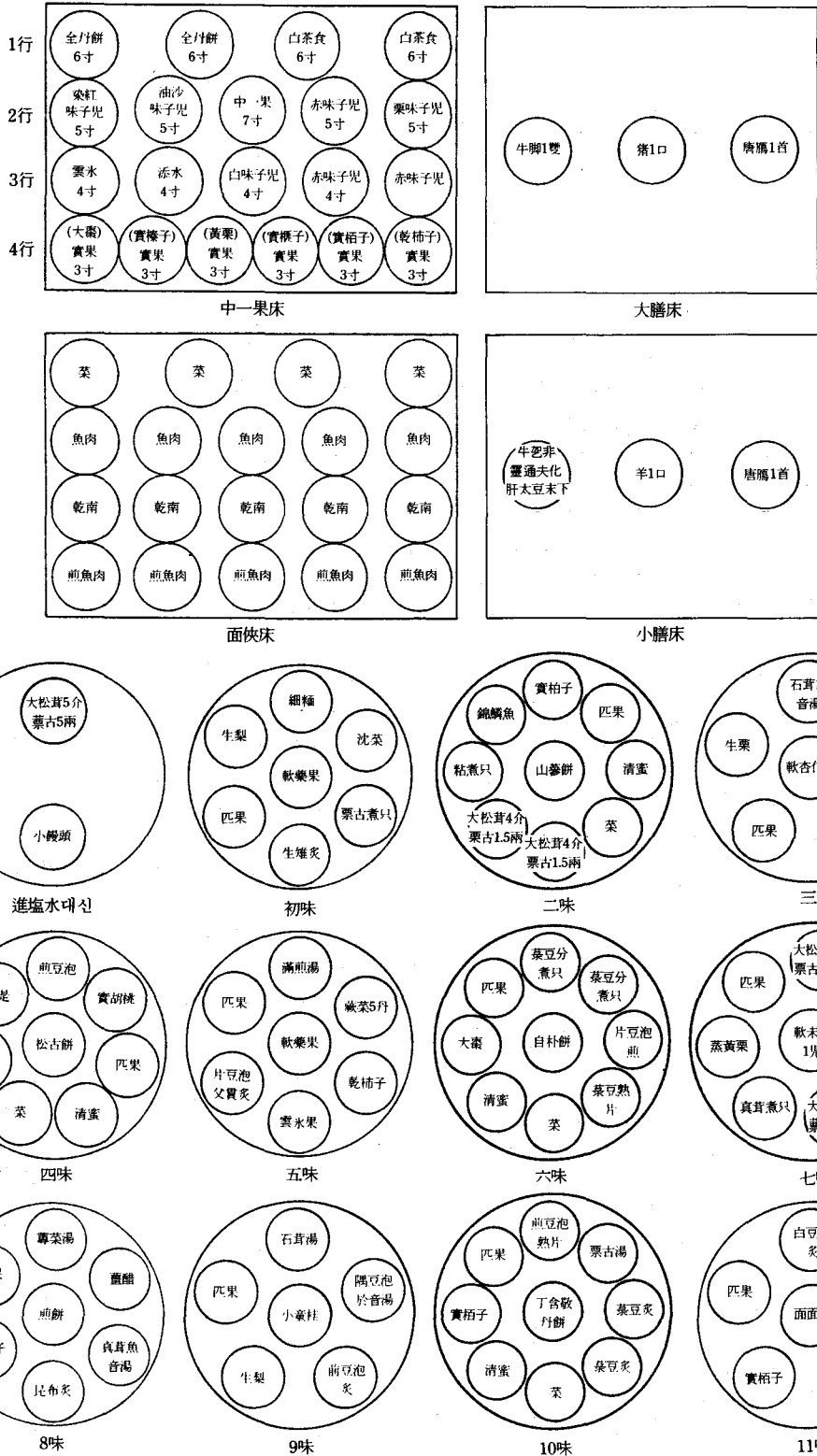


圖 1. 天使 請宴, 慰宴, 翌日宴, 餞宴의 中一果床, 面快床, 大膳, 小膳, 味數(素膳) 상치림圖 1609年

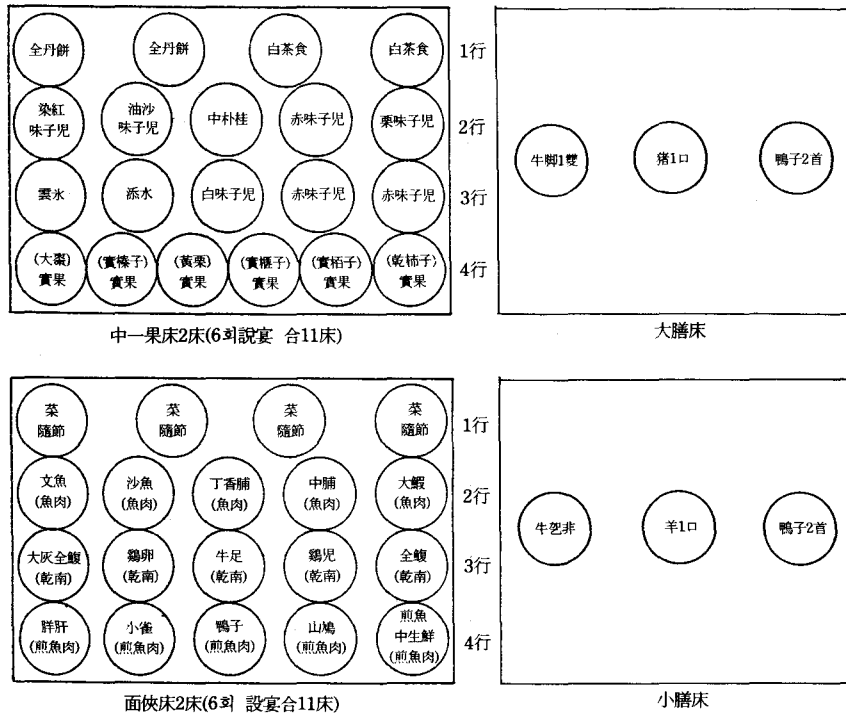


圖 2. 天使 餞宴(1), 翌日宴(1), 回禮宴(1), 請宴(2)의 中一果床, 面快床, 大膳, 小膳 상차림圖 1634年

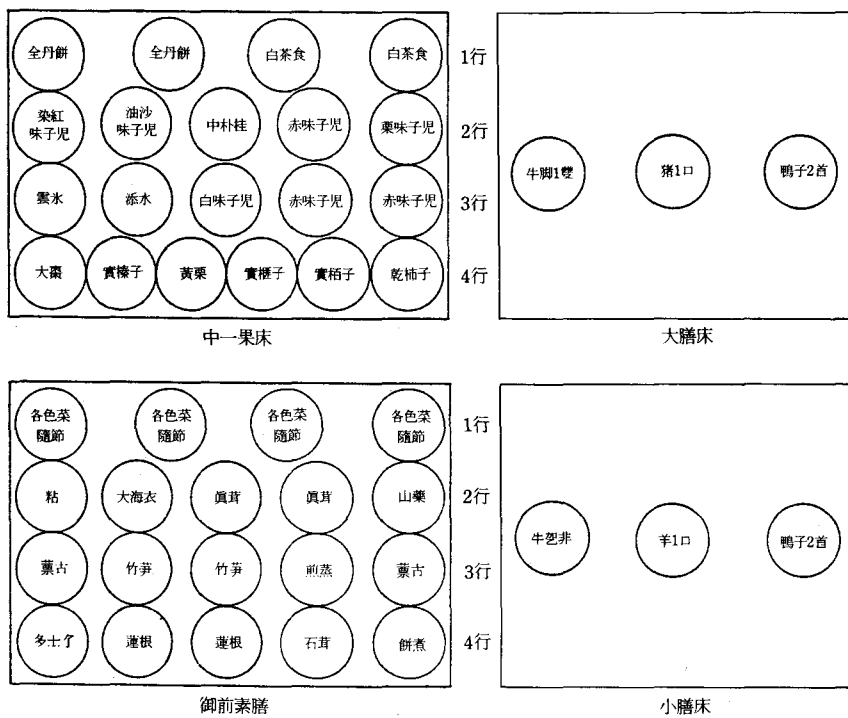


圖 3. 天使 回禮宴(1)의 中一果床, 面快床, 大膳, 小膳 상차림圖 1634年

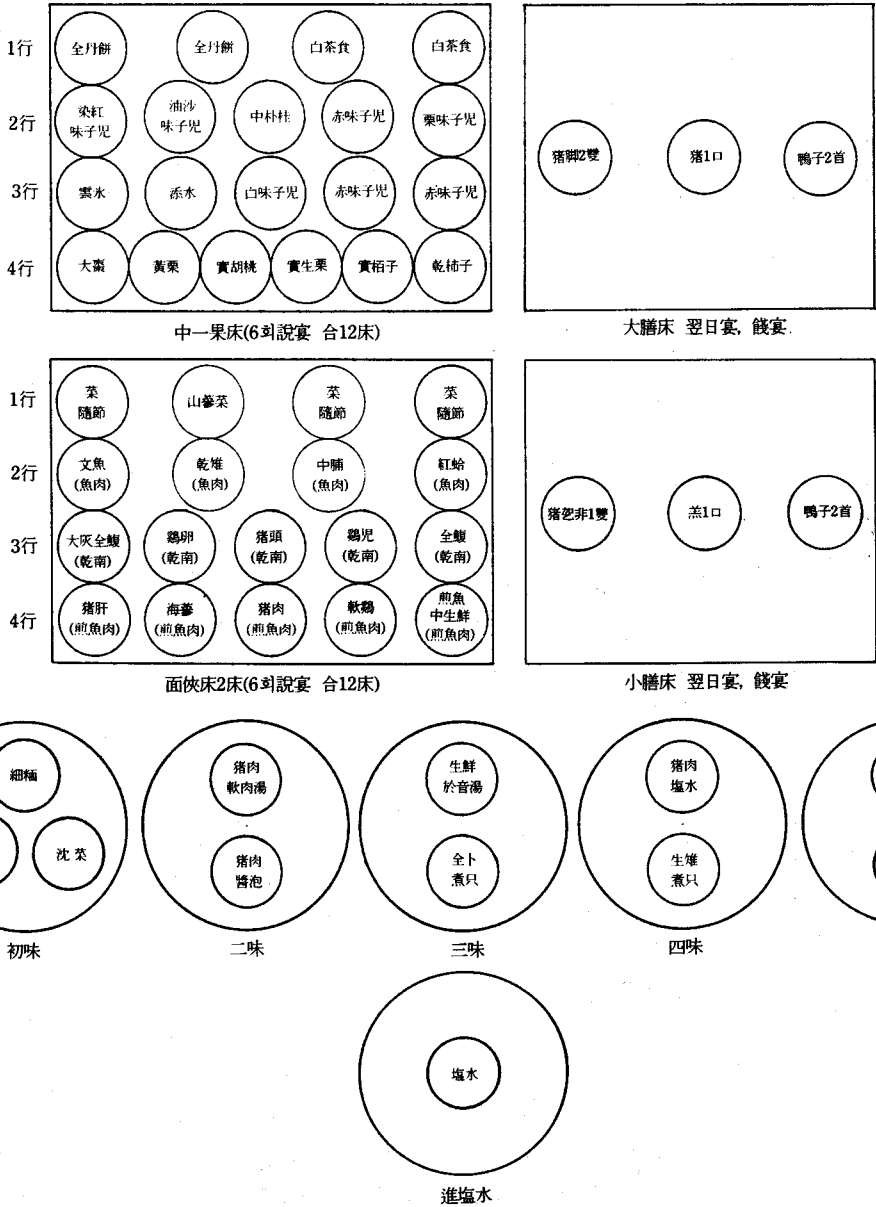


圖 4. 天使 翌日宴, 回禮宴, 別宴, 餞宴의 中一果床, 面俠床, 大膳, 小膳, 味數 상차림圖 1643年

素菜로 구성된 素膳이다. 1609年, 1634年, 1643年의 상차림이 대체로 비슷함을 알 수 있으며, 한번의 연회에 1組인 中一果床, 面俠床, 大膳, 小膳, 進鹽水, 味數가 2組進設되었다. 즉 1組는 中國 使臣을, 1組는 王 또는 王者를 위한 床차림으로, 1609年, 1634年, 1643年 모두 6회의 宴享(翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 餞宴이 합하여 6회 設宴)<sup>2)</sup>이 마련되었으므로 상차림은 한번에 2組씩

총 12組의 상차림이 차려진 셈이다. 이들 상차림의 찬품 구성은 上馬宴, 下馬宴의 상차림의 찬품을 축소시킨 것으로 보이며<sup>3)</sup> 中朴桂를 中一果로 표기하고 이를 中一果床으로 표기한 점에서, 찬품에서도 서열이 있음을 나타내 주기도 한다. 1643年의 宴享이 1609年보다 규모가 작은 것<sup>4)</sup>은 翌日宴 등의 상차림에도 나타나 있고, 味數에서는 1609年에 下馬宴 味數와는<sup>5)</sup> 달리 素膳을

2) 上同.  
3) 上同.

設床함으로서(圖 1) 다양한 찬품을 하고자 함이 엿보이며 찬품의 다양화는 1634年 面俠床에서는 素膳과 1643年の 味數에도 나타나고 있다(圖 4). 1609年 下·上馬宴의 11蓋 11味數와 같이 翌日宴 등도 11蓋 11味數로서 酒 1蓋 進塩水 初味, 大膳, 小膳(味數行果누락) → 酒2蓋 二味 → 酒3蓋 三味 → 酒4蓋 四味 → 酒5蓋 五味 → 酒6蓋 六味 → 酒7蓋 七味 → 酒8蓋 八味 → 酒9蓋 九味 → 酒10蓋 十味 → 酒11蓋 11味の 순서로 食儀禮가 진행되었고 1643年 下·上馬宴의 5蓋 5味數와 같이 翌日宴 등도 5蓋 5味數로서 酒1蓋 進塩水, 初味, 大膳, 小膳(味數行果누락) → 酒2蓋 二味 → 酒3蓋 三味 → 酒4蓋 四味 → 酒5蓋 五味의 순서로 食儀禮가 진행되었다<sup>4)</sup>(圖 1, 4 참조). 1634年(圖 2, 3)은 味數의 누락으로 생각된다.

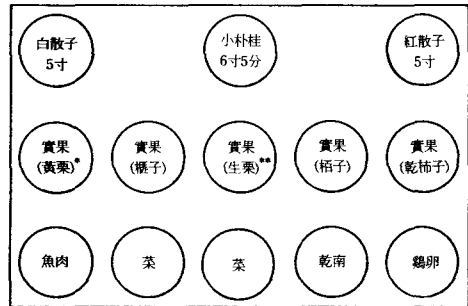
III. 別茶啖

中國 使臣 영접時 7차례의 공식적인 연회 外에 중간에 개최되는 연회가 別茶啖<sup>7)</sup>이다. 圖 5는 1643년에 6次 設宴한 使臣을 위한 別茶啖 床圖이다. 茶啖床은 일종의 교차상이므로<sup>8)</sup> 찬품의 구성은 酒를 위한 안주용 床으로 구성되어 있다.

1643年の 下馬宴 上馬宴의 5蓋 5味數와<sup>9)</sup> 마찬가지로 別茶啖 역시 5蓋 5味數이며, 酒1蓋 進塩水, 初味, 味數行果 → 酒2蓋 二味 → 酒3蓋 三味 → 酒4蓋 四味 → 酒5蓋 五味의 순서로 연향이 진행되었음을 알 수 있다.<sup>10)</sup>

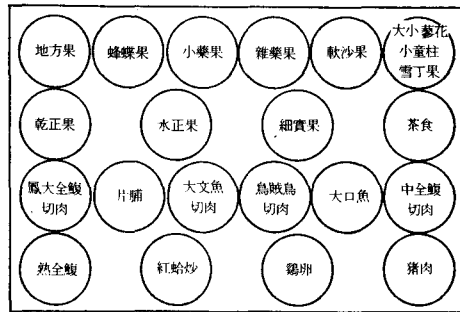
VI. 頭目 宴享床

圖 6은 1609年の 頭目 연향상이며 圖 7, 8은 1643年の



\*大栗대신 黃栗, \*\*榧子대신 生栗

圖 6. 頭目 各日宴享床 1609年



味數行果

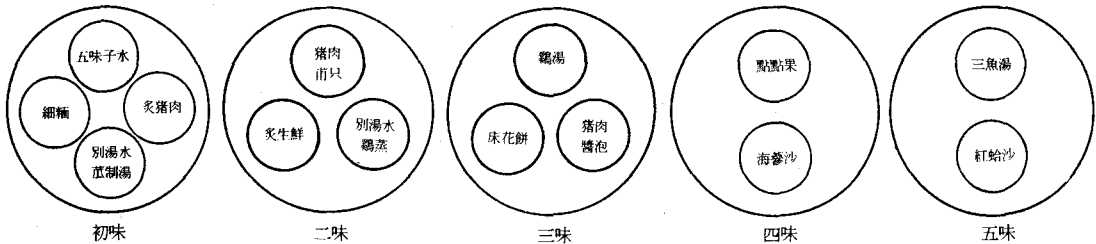
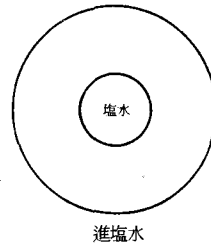


圖 5. 天使別 茶啖床圖 6次設宴 1643年

4) 上同.  
 5) 上同.  
 6) 金尙寶, 李盛雨 外 4人, 進饌儀軌를 통하여 본 1887年 朝鮮王朝宮中進饌宴의 食儀禮에 대한 考察, 東아세아食生活學會誌, Vol. 1, No 1, 1991.  
 7) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 中國使臣迎接에 대한 考察, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.  
 8) 上同.  
 9) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴享色儀軌에 관한 分析의 研究.  
 10) 金尙寶, 李盛雨 外 4人, 進饌儀軌를 통하여 본 1887年 朝鮮王朝宮中進饌宴의 食儀禮에 대한 考察.

1等 頭目과 3等 頭目を 위한 연향상 상차림 圖이다. 1643年의 상차림을 보면 이들 연향상은 翌日宴 등의 상차림의 규모가 축소된 것이다. 즉 主床은 中一果床과 面俠床을 合하여 축소한 것이고, 大膳, 小膳 대신에 熟猪肉3斤과 熟鷄1首 또는 半首로서 하였다. 연향상의 규모가 작아졌으나 역시 5盞에 5味數이며, 1等 頭目과 3等 頭目の 찬품의 차이는 별로 없다.

V. 天使遊觀各處床

圖 9는 1609年의 天使가 遊觀時 進設했던 상차림으로서 味數行果, 初味, 二味, 三味, 四味, 五味로 구성되었음을 알 수 있는데, 下馬宴, 上馬宴, 翌日宴 등의 11盞 11味와는 달리 遊觀時에는 5盞 5味로 축소하였다. 圖 9의 味數行果는 回禮時, 行宴時, 遊觀時, 回回外件床의

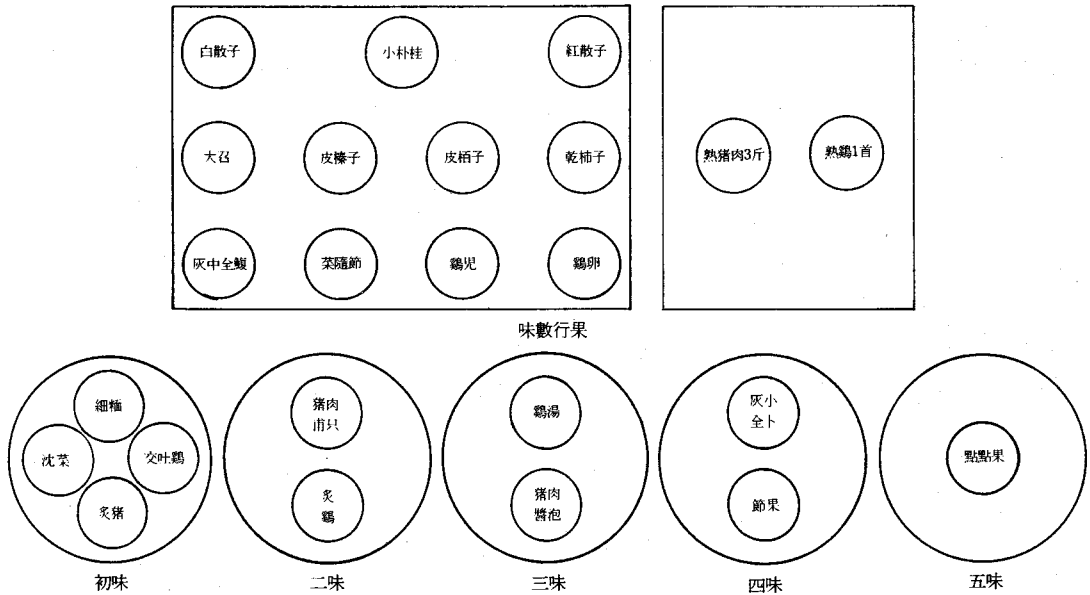


圖 7. 1等頭目 4名 宴享床 4次設宴 1643年

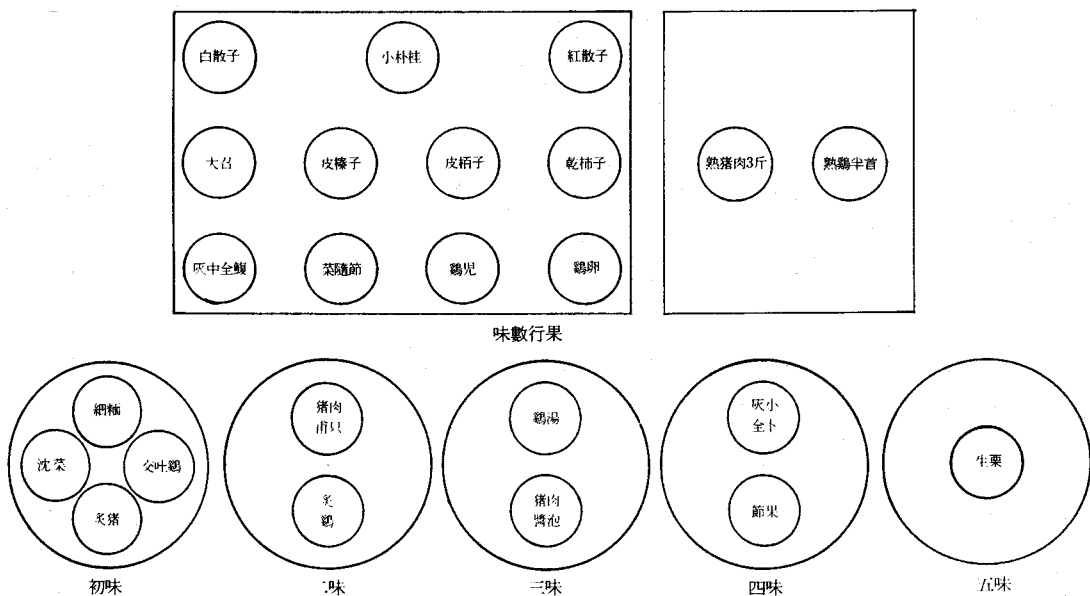
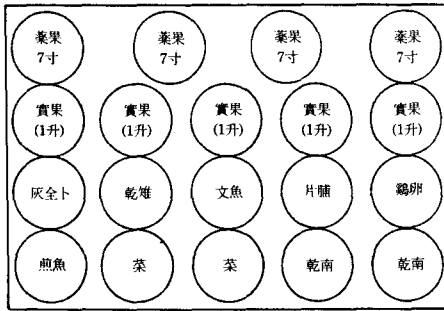


圖 8. 3等頭目 5名 宴享床 4次設宴 1643年



味數行果

1. 主上行宴時 味數行果
2. 天使回禮時 儀床
3. 天使 遊觀各處床
4. 天使 回回外件床  
(天使謁聖畫奉盃遊觀時)

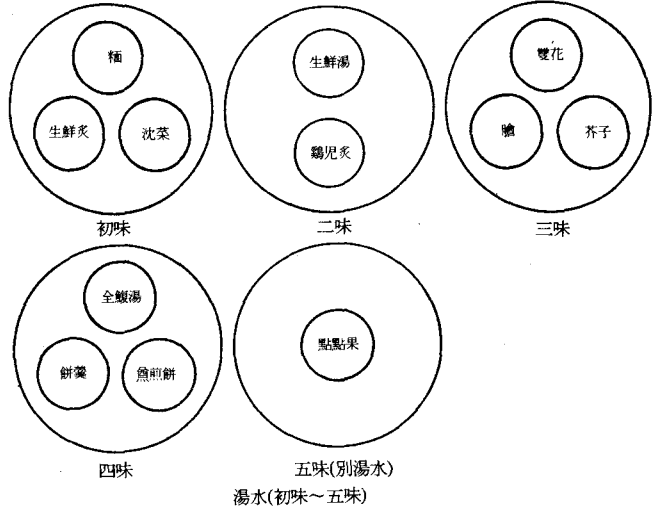


圖 9. 天使 畫奉盃謁 聖時安酒入謁 1609年

용도로도 사용되어진 것으로 이 상차림은 규모가 작은 연회시의 진설 방법의 모형으로도 생각되는데 下馬宴 → 翌日宴 → 遊觀床으로 규모의 大小에 따라 구분된다.

VI. 宰臣宗宰床

圖 10과 圖 11은 宰臣宗宰床圖로서, 圖 9보다 더 규모가 작은 연회의 상차림이다. 1609년의 상차림인 圖 10에서는 味數가 없는데 원래 없는 것인지 누락된 것인지 알길이 없다. 圖 9와 圖 10의 상차림의 진설

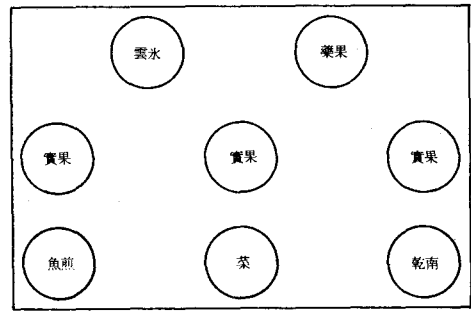
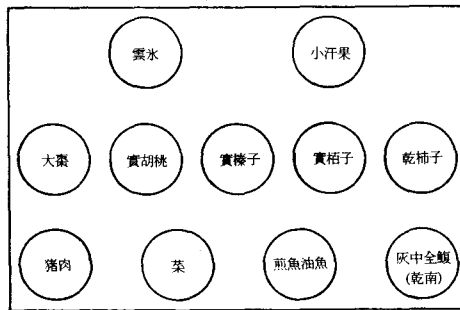


圖 10. 頭目遊觀謁聖床 1609年 宰樞床



味數行果

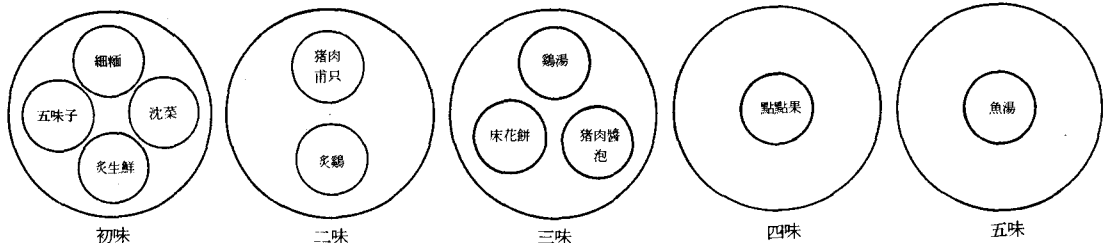


圖 11. 宰臣宗宰床圖(3人分) 4次 設宴 1634年

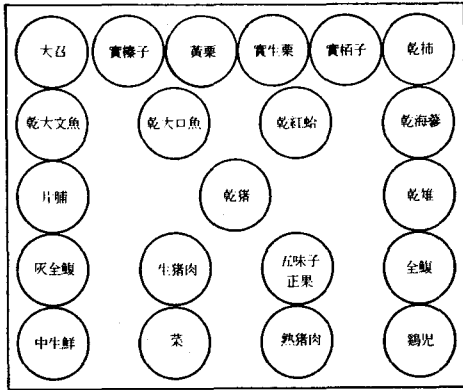


圖 10. 賜酒床 6次設宴 1643年 便殿接見時 頭目 9人 對客1人

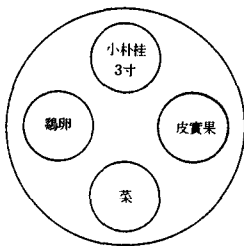


圖 11. 對客床 1609年

방법이 거의 비슷한데, 지금까지의 상차림의 공통점은 菜, 煎魚肉, 乾南, 脯(魚肉) 유밀과 實果의 6種類의 식품이 상차림의 규모의 大小에 따라 器皿의 數가 많거나 적어지든가 함으로서 달라짐을 알 수 있는데, 圖 10과 11의 主床(味數行果)에서는 6種類 中 菜, 煎魚肉, 乾南, 유밀과 實果의 5種類만으로 찬품이 구성되어 있다. 1643年の 宰臣宗宰床도 5盞에 5味이다.

VI. 기타 床

圖 10은 1643年の 賜酒床으로서 1643年 頭目이 王을 접견할 때 王이 내려주신 상차림이다. 饌品은 實果, 脯(魚肉), 乾南, 菜, 煎魚肉, 正果로 유밀과가 빠진 대신에 五味子正果가 들어있는 것이 특징이다. 사신이 아니라 頭目에게 내려진 상이기 때문에 상의 格이 떨어진 때 문이라고 생각된다.

圖 11과 圖 12는 1609年과 1643年の 對客床으로 1609年은 乾南, 菜, 유밀과 실과 各 1器, 1643年은 菜, 유밀과 實果 各 1器로 구성되었다.

VII. 결 론

前報의 上馬宴과 下馬宴의 宴享床차림에 이어 翌日

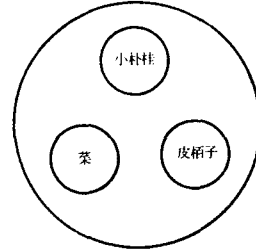


圖 12. 對客床 1643年 4次設宴

宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 餞宴, 別茶啖, 頭目宴享床, 宰臣宗宰床, 對客床의 상차림과 그 찬품 구성을 연향색의 례를 통하여 分析 究明한 結果는 다음과 같다.

1. 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 餞宴은 합하여 6回의 宴享이 있었고, 1회에 2組씩 총 12組의 상차림이 차려졌으며 상차림의 내용은 같다.
2. 翌日宴 等에서의 1組란 中—果床, 面俠床, 大膳, 小膳, 進塩水, 味數를 말한다.
3. 翌日宴 等에서는 1634年 面俠床을 素膳을, 1609年 味數에서 素膳을 씌으로써 찬품을 다양화 하고자 하였다.
4. 翌日宴 등에서 1609年은 11盞 11味, 1643年은 5盞 5味이다.
5. 1643年の 別茶啖은 교자상으로 味數行果, 進塩水, 味數로서 구성되었으며 5盞 5味이다.
6. 頭目宴享床은 味數行果, 熟肉, 味數로서 5盞 5味이다.
7. 1609年の 天使遊觀客處床은 味數行果 味數로서 5盞 5味이다.
8. 1643年の 宰臣宗宰床은 味數行果 味數로서 5盞 5味이다.
9. 1609年, 1643年の 對客床은 4器, 3器이다.
10. 主床의 상차림은 菜, 煎魚肉, 乾南, 脯(魚肉) 유밀과 實果는 6종류가 상차림의 大小에 따라 器皿의 數의 多少가 되며, 상차림의 등급이 낮아질수록(菜, 煎魚肉, 乾南, 유밀과 實果의 5種類), (菜, 乾南, 유밀과 實果의 4種類), (菜, 유밀과 實果의 3種類)가 되었다.

참고문헌

1. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監宴享色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.
2. 金尙寶, 李盛雨 外 4人, 進饌儀軌를 통하여본 1887年 朝鮮王朝宮中進饌宴의 食儀禮에 대한 考察, 東아세아 食生活學會誌, Vol. 1, No. 1, 1991.
3. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 中國使臣迎接에 대한 考察, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.