

朝鮮王朝의 迎接都監 宴享色儀軌에 관한 分析的 研究  
下馬宴, 上馬宴의 床차림과 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) discribed 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. 下馬宴, 上馬宴 were arranged in four kinds of table, the first one called the main table, the second the right side table, the third the left side table, the fourth the confronting side table. Dishes of main table were oil and honey pastry and fruits. Dishes of the second table and the third table were oil and honey pastry, and small cake made of honey and rice with patterns pressed in it. Dishes of the fourth table were cooked vegetable, dried slices of meat seasoned with spices, cooked meat, and fried fish. In feast, Chinese envoy drank 11 cups (1609 year) and 5 cups (1634 year) of liquor. At the first cup they abalones soup, others in a small round table (初味), a small boiled meet (小膳) and a large boiled meat (大膳), at a second cup eat (二味), at third cup eat (三味)...., at eleventh cup, they eat (十一味) and fruits.

I. 서 론

宴享色은 迎接都監의 한 부서로서 宴享時 宴床, 別茶啖, 別饋酒, 樂物 등의 일을 담당하는 國賓을 대접하는 잔치를 맡아보던 한 分掌이다.<sup>1)</sup> 光海君元年(1609年), 仁祖12年(1634年), 仁祖21年(1643年)의 宴享色에서 의 下馬宴, 上馬宴의 상차림과 그 饌品 구성을 分析해

봄으로써 朝鮮朝 宮中 迎接食文化의 일부분을 究明하고자 한다.

II. 歷史的 배경

1609年과 1634年의 중국사신 영접에 대한 역사적 배경과 宴享의 대상이 되는 主賓인 勅使의 數는 1609

1) 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.  
2) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監盤膳色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.

年이 6명, 1634년이 2명이 됨을 前報<sup>2)</sup>를 통하여 밝힌 바 있다. 1643년은 仁祖21年으로서 上使布, 副使楊의 勅使 2명, 大通官 1명, 1等頭目 4명, 内通事 1명, 3等頭目 5명, 家丁 2명이 3月 25日 入京하여 4月 6日 回程하였다.<sup>3)</sup>

III. 宴享의 種類

1609年, 1634年, 1643年에 中國사신 영접을 위한 연향의 종류를 儀軌를 통하여 본 결과는 표 1과 같다. 1609年, 1634年의 儀軌의 기록이 상세하지 않기 때문에 보다 자세한 검토가 불가능하나 1643年의 기록은 표 2에 나타난 바와 같이 날짜에 따른 연향의 종류를 비교적 자세히 기록하였는데, 1609年은 사신일행이 6月 2日 入京하여 6月 19日 回京하였고 1634年은 15日 留京後 回京하였다.<sup>4)</sup>

사신 영접시 朝鮮王朝에서는 下馬宴 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 上馬宴, 餞宴 등 7회의 공식적인 연회가 있었으며<sup>5)</sup> 중간에 別茶啖 盤排가 있다고 하였으므로<sup>7)</sup> 1609年과 1634年에도 1643年과 마찬가지로 別茶啖이 있었으나 儀軌의 기록에서 누락된 것으로 보인다. 宴享의 규모를 後術할 상차림으로서 보면 下馬宴, 上馬宴이 제일크고 다음이 翌日宴, 請宴, 回禮宴, 別宴, 餞宴이며, 그 다음이 別茶啖으로 3등급으로 분명히 나누어 짐을 알 수 있는 바 7회의 공식적인 연회가 동일하다는 李鉉淙의 報告<sup>8)</sup>와는 다르다. 1643年에는 翌日宴

1次, 請宴1次, 回禮宴2次, 別宴1次, 餞宴1次 合하여 6次 設宴하였고, 1634年에는 翌日宴1次, 請宴2次, 回禮宴2次, 餞宴1次 合하여 6次 設宴하였다. 즉 연회의 종류를 규정하지 않고 총 6次 設宴한 것으로 보이는데, 따라서 1609年의 연회에서 翌日宴, 請宴, 慰宴, 餞宴의 4次 設宴만 기록된 것은 기록의 누락이다.

IV. 下馬宴, 上馬宴

1. 下馬宴, 上馬宴의 유래

漢初에 儒敎를 나라의 宗敎로 삼았던 中國은 2000年 동안 中國人의 정신 생활의 기반은 儒敎 혹은 儒敎的 思想이었다. 春秋時代부터 諸子百家의 思想이 대두되었고 諸者의 「經書」 속에 있는 “民은 食을 天만큼 중요하게 여긴다”는 기술은 곧 中國人의 食文化의 母胎이었다.<sup>9)</sup> 朝鮮王朝는 初期부터 儒敎를 國敎로 하는 한편, 中國의 明나라는 朝鮮에 대한 宗主國으로서 행사 하였으므로<sup>10)</sup> 中國이 朝鮮에 미친 정신적, 물질적 영향은 상당히 컸으리라 짐작이 된다. 1600年代 초기의 宴享이 中國으로부터 어떠한 영향을 어떻게 받았는가를 究明한다는 것은 宗教的, 歷史的, 地理的, 風土的, 人類學的 등의 考察을 반듯이 필요로 하는 작업인 까닭에, 本論에서는 간단히 연회와 상차림에 국한시키고자 한다.

響應의 역사적 기원은 夏시대로서 씨족내 또는 씨족간의 상담을 목적으로한 술을 반지하식집에서 각자가

표 1. 1609年, 1634年, 1643年의 中國使臣을 위한 宴享의 種類.

년도	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	기타	
1609				下馬宴	翌日宴	請宴	慰宴							上馬宴		餞宴	畫奉盃謁 한강유관
1634				下馬宴	翌日宴	請宴2		回禮宴2						上馬宴		餞宴	
1643	賜酒床宴床	別茶啖	別茶啖	下馬宴	翌日宴	請宴		回禮宴2	別茶啖	別茶啖	別茶啖	別宴	上馬宴	別茶啖	郊外餞宴	漢江遊觀	

표 2. 1643年 中國使臣 迎接日字에 따른 宴享의 種類.

日時	入京 3/25	3月26日	3月27日	3月28日	3月29日	3月30日	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日	4月6日 (回程日)
연향		別茶啖	別茶啖	下馬宴	漢江遊觀	翌日宴 回禮宴	請宴 別茶啖	別茶啖	別茶啖	上馬宴 別宴	別茶啖	郊外 餞宴
대상	頭目	勅使	勅使	勅使	勅使	勅使	勅使	勅使	勅使	勅使	勅使	勅使
장소	殿接見	慕華館往還後	太平館	太平館	漢江	太平館	太平館	太平館	太平館	太平館	太平館	郊外

3) 李盛雨, 迎接都監宴享色儀軌, 미원문화재단, 1989, p. 131.  
 4) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監盤膳色儀軌에 관한 分析的研究.  
 5) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 中國使臣迎接에 대한 考察.  
 6) 민족문화추진회, 만기요람1, 민문고, 1989, pp. 539, 540.  
 7) 同上.  
 8) 李鉉淙, 明使接待考.  
 9) 中山時子, 宗教と食文化, 中國食文化事典, 角川書店, 昭和63年, pp. 21-22.  
 10) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 中國使臣迎接에 대한 考察.

鼎과 鬲 으로 식사한 것에서 찾을 수 있고 이후 殷朝 鬼神에 대한 祭祀가 성행하였고 鬼神을 숭상함으로써 이것을 이용하여 통치력을 강화하였는데, 牛, 鼎, 鹿 등의 祭器에 祭品을 담아 바치고 제사후 참가한 사람들은 祭器 앞에서 실컷 마시고 먹고 해산하였다. 즉 귀신에 대한 祭祀가 宴會였으며 宴會는 祭祀에서 비롯되었고 이 귀신의 제사에서 비롯된 연회는 폐해도 많아 殷朝의 마지막 王인 紂帝는 음란의 극을 이루었다 한다. 周代에는 殷朝와 같은 鬼神을 존경하는 제사를 중심으로한 연회가 개혁되어 人間을 위한 연회가 개척되었다. 周公이 殷人의 宴飲방식의 폐해를 시정하기 위하여 「饗飲酒禮」, 「婚禮」, 「燕禮」, 「公食大夫禮」, 「大射禮」와 같은 국가적인 예의 제도를 점차 확립하고 이후 각 王朝에서 周代의 제도를 기초로 하여 수많은 새로운 연회의 형식이 증가되었으나 清朝 道光23年(1843)에 폐지될 때까지 士大夫간의 饗飲酒의 宴은 크게 변하지 않고 계속 되었다. 饗飲酒의 宴의 中心이 되는 연회의 이름을 들면 「遊獵宴」, 「遊春宴」, 「賜百官宴」, 「會盟宴」, 「百官上壽宴」, 「官場中の 送別宴」, 「接風宴(환영연)」, 「宋升宴(승진축하연)」, 「賦詩宴」, 「上馬宴·下馬宴(관리등용시험)」, 「鹿鳴宴」, 「簾宴」, 「思榮宴」, 「鷹揚宴」, 「曲江宴」, 「同年宴」, 「賞花宴」, 「賞月宴」, 「九九登高宴」, 「婚姻宴」 등으로<sup>11)</sup>, 儀軌上的 上馬宴, 下馬宴은 中國의 科擧의 上馬宴, 下馬宴이 언제부터인지는 모르지만 朝鮮시대에는 中國 使臣 歡迎宴, 환송宴으로 變質되어 사용된 것으로 보인다. 周代의 「禮記」에 의하면 “禮의 처음은 음식에서 시작한다”는 것이고,<sup>12)</sup> 上記한 「經書」 속에 있는 “民은 食을 天만큼 중요하게 여긴다”의 기술을 비교해 보면 貴한 손님을 접대할 때의 禮의 本質을 음식에서 찾았음을 알 수 있는 것으로, 朝鮮王朝도 예외는 아니었다. 朝鮮王朝는 南宋의 大儒學者인 “朱熹”(1130-1200)의 朱子學<sup>13)</sup>을 근거로 한 朱子(朱熹의 존칭)의 禮를 따랐으며, 일반 대중에게까지 朱子家禮를 따르도록하는 특히 禮治를 중시하였다.<sup>14)</sup>

## 2. 上馬宴, 下馬宴상차림

圖 1에서 圖 2까지는 1609年, 圖 3, 4는 1634年, 圖 5, 6은 1643年의 下馬宴, 上馬宴 床차림 圖이다. 宴會의 상차림 구성을 보면 右俠床, 主床, 左俠床, 面俠床, 大膳,

小膳이 한 組로서 下馬宴에서 2組, 上馬宴에서 2組 진설되었다. 각 연회마다 2組로서 宴會가 되는 것은 下馬宴, 翌日宴, 請宴, 饒宴은 王이 친림하고 回禮宴, 別宴, 上馬宴은 宰臣이 대행한다<sup>15)</sup> 함으로, 1組는 中國 사신을 1組는 王 또는 王者 宰臣을 위한 상차림임을 알 수 있다. 이러한 한번의 宴會를 열기위한 상차림을 圖로서 나타낸 것이 圖 7이다. 圖 7에는 排說로서 고정시킨 상차림과 進上後 물리는 상차림으로 구분하였는데 이는 宴會用 장식식은 배설로서 고정시키고 進茶行果(茶禮果盤), 味數行果, 11爵行果, 進饅頭, 進塩水味數(11味, 5味)는 飲酒를 위한 饌品으로서 進上後 물리는 상차림이다.<sup>16)</sup> 下馬宴, 上馬宴에서의 主床, 右俠床, 左俠床, 面俠床의 음식은 손님 접대용의 음식이라기보다는 宴會用 장식식으로 보이는데, 日本의 平安朝(AD772-1192)의 宮中食은 현저하게 唐風을 흉내내고 있었기 때문에, 음식에 사용하는 밀가루의 비율은 높고, 밀가루는 반죽하여 여러가지 형태로 만들어 기름으로 튀긴 8種의 唐菓子가 있었으며 이것은 常食하지 않고 宴會用 장식으로 사용되었다 한다. 唐의 영향은 新羅에 이어 高麗에도 많이 받았으리라 보며, 고려를 뒤이은 朝鮮 역시 日本의 平安朝時代의 唐菓子を 宴會에 사용하였던 것 같다. 이것은 主床, 右俠床, 左俠床의 식품구성이 밀가루를 사용한 튀김과자로 주류를 이루었기 때문이다.<sup>17)</sup> 따라서 宴會時 常食을 위한 음식이 필요하다고 보며 圖 2는 圖 1에 따른 1609年의 下馬宴과 上馬宴을 위한 常食用이자 飲酒用 상차림이며, 圖 6은 圖 5에 따른 1643年의 下馬宴과 上馬宴을 위한 常食用이자 飲酒用 상차림이다.

圖 6은 味數가 두 種類로서 ① 味數 ② 味數炙이 있다.

이는 下馬宴2次, 上馬宴2次, 設宴에서 총 4次 設宴의 味數行果가 있기 때문에 圖 6의 ① 味數 ② 味數炙을 4次 設宴에 적절히 나누어 進上했을 것으로 사료된다. 圖 3, 4는 1634年의 上馬宴, 下馬宴상차림 圖이다. 圖 3은 직사를 위한 下馬宴상차림 1組 및 王 또는 宰臣을 위한 上馬宴상차림 1組, 勅使를 위한 上馬宴상차림 1組이며, 圖 4는 王을 위한 下馬宴상차림 1組로서 面俠床의 饌品을 버섯류, 채소류로 구성된 素膳으로 한 것이 특징이다.

1634年에서 味數行果가 없는 것은 기록의 누락이다.

11) 中國食文化事典, 角川書店, 昭和63年, pp. 481-496.

12) 上同, pp. 481-482.

13) 張三植, 大漢韓辭典, 進賢書館, 1982.

14) 朴桂弘, 韓國民俗學概論, 螢雪出版社, 1991. p. 121.

15) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 中國使臣迎接에 대한 考察.

16) 金尙寶, 李盛雨 外 4人, 進饌儀軌를 통하여본 1887年 朝鮮王宮中進饌宴의 食儀禮에 대한 考察, 東아시아食生活學會誌, Vol. 1, No. 1, 1991.

17) 荒井玄蒼, 平安朝時代の宮中食, p. 61.

18) 李盛雨, 朝鮮王朝迎接食儀軌.

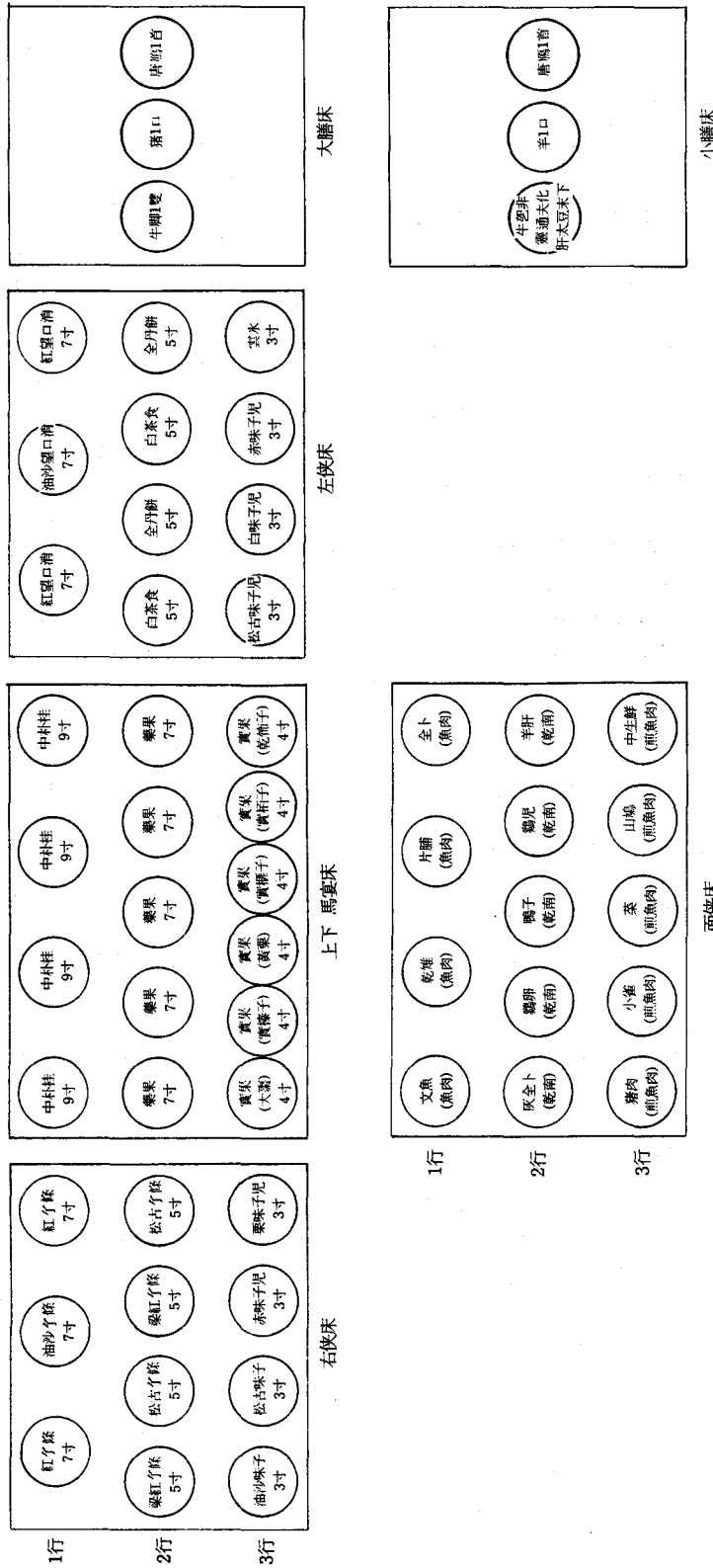
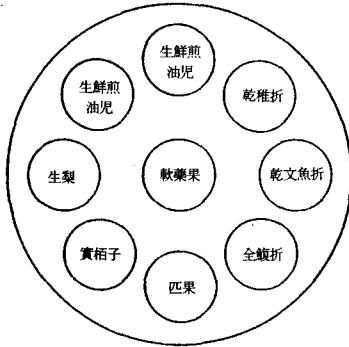
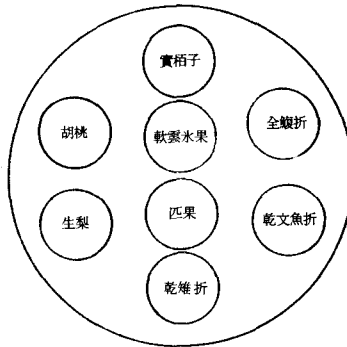


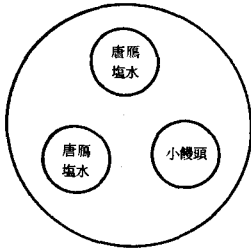
圖 1. 天使 上馬宴, 下馬宴床 圖 1609年.



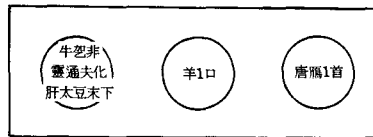
進茶行果



11餅行果 (進塩水+小膳+大膳+11味) 22



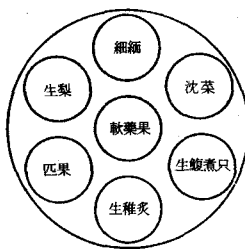
進塩水



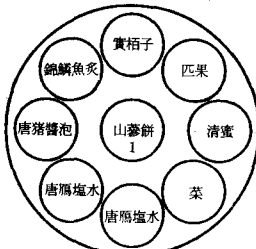
小膳



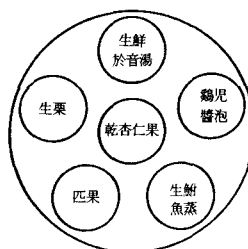
大膳



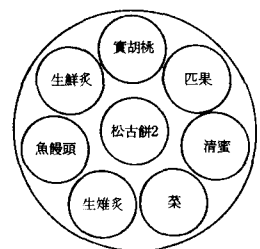
初味



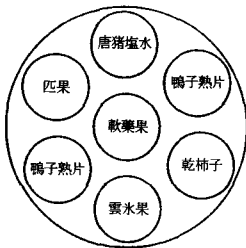
二味



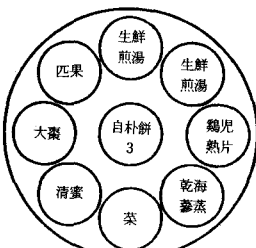
三味



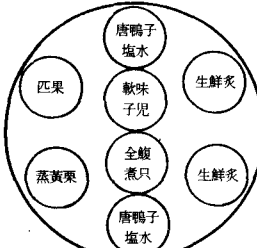
四味



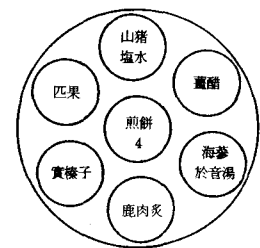
五味



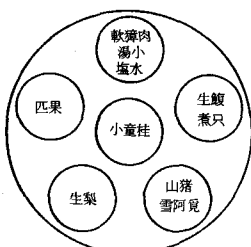
六味



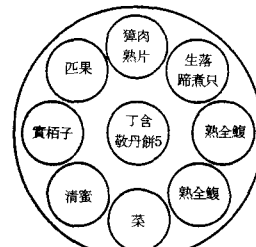
七味



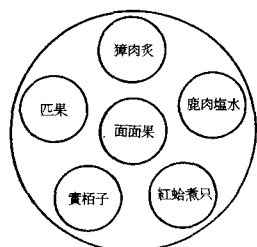
八味



九味



十味



十一味

1. 山蔘餅, 清蜜, 菜 1組
2. 松古餅, 清蜜, 菜 1組
3. 自朴餅, 清蜜, 菜 1組
4. 煎餅, 薑醋, 1組
5. 丁含敬丹餅, 清蜜, 菜 1組

圖 2. 天使 上馬宴, 下馬宴 味數 圖 1609年.

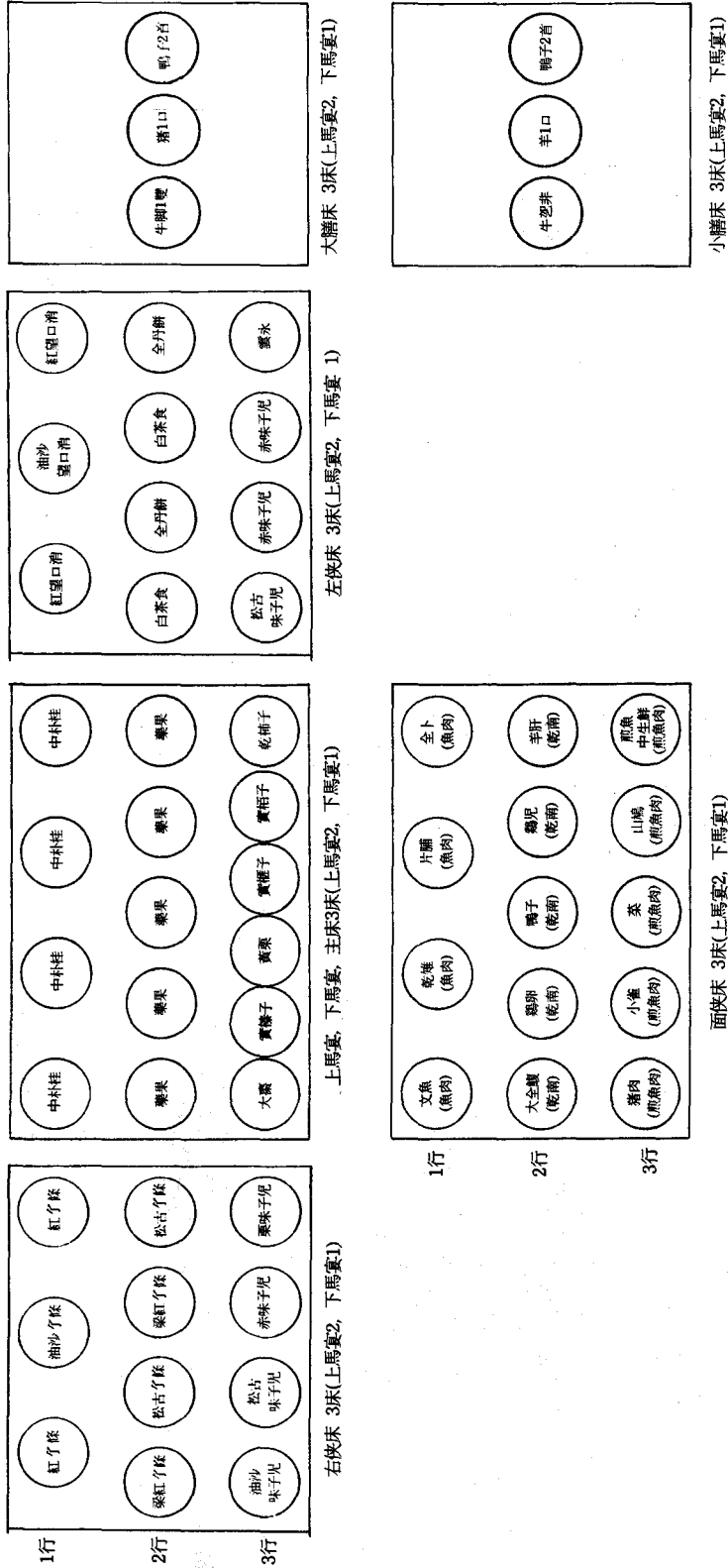


圖 3. 天使 上馬宴, 下馬宴 床圖 1634年.

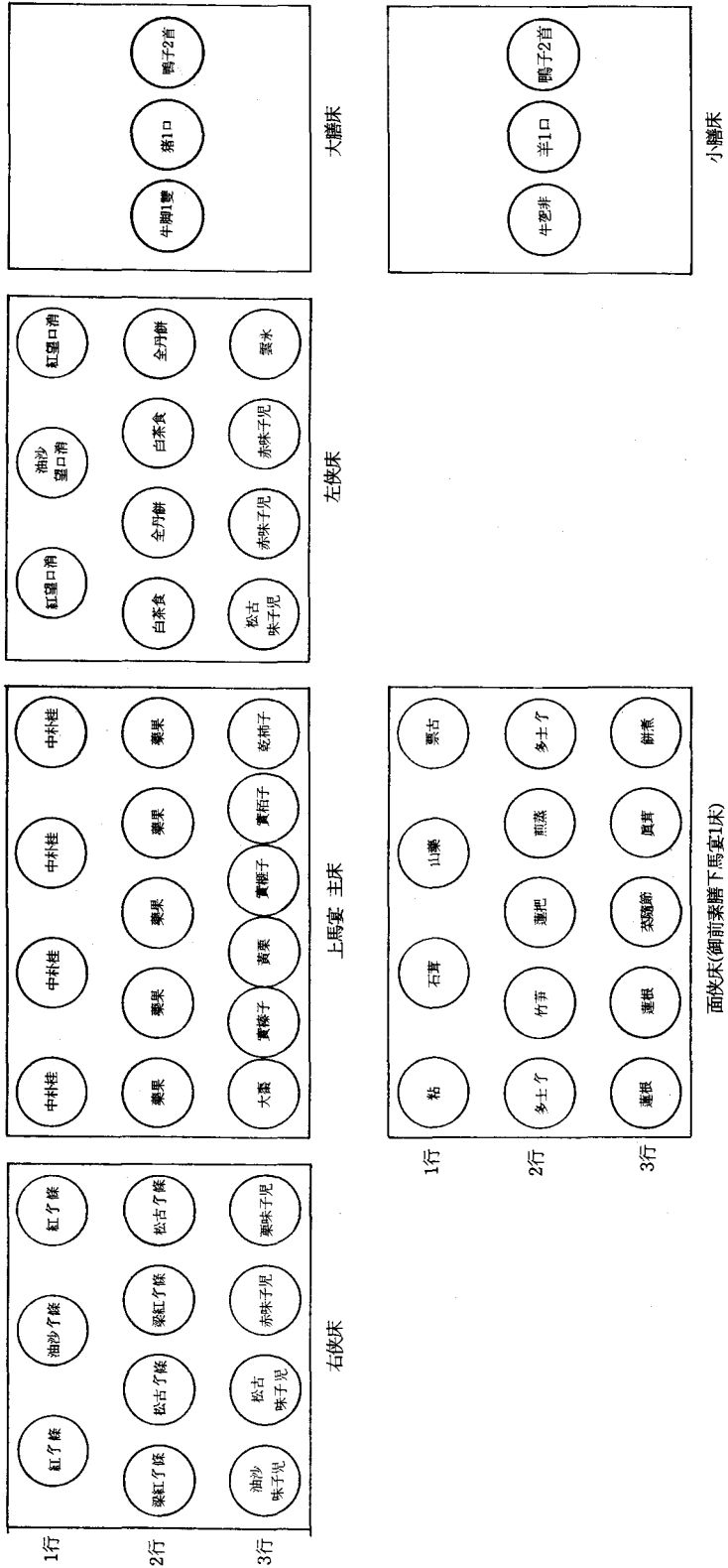


圖 4. 天使 下馬宴, 上馬宴 床圖 1634年.

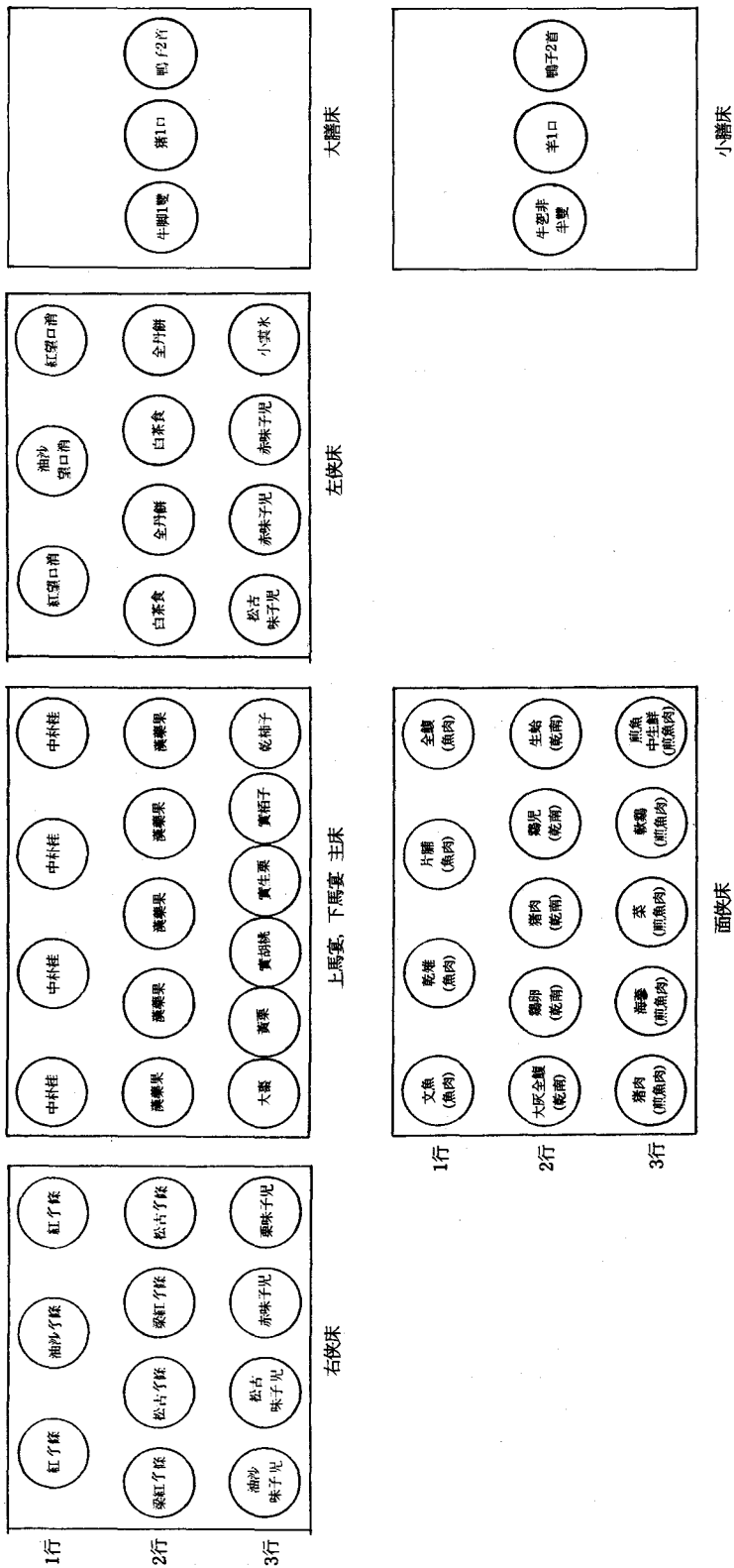


圖 5. 天使 上馬宴, 下馬宴 床圖 1643年.



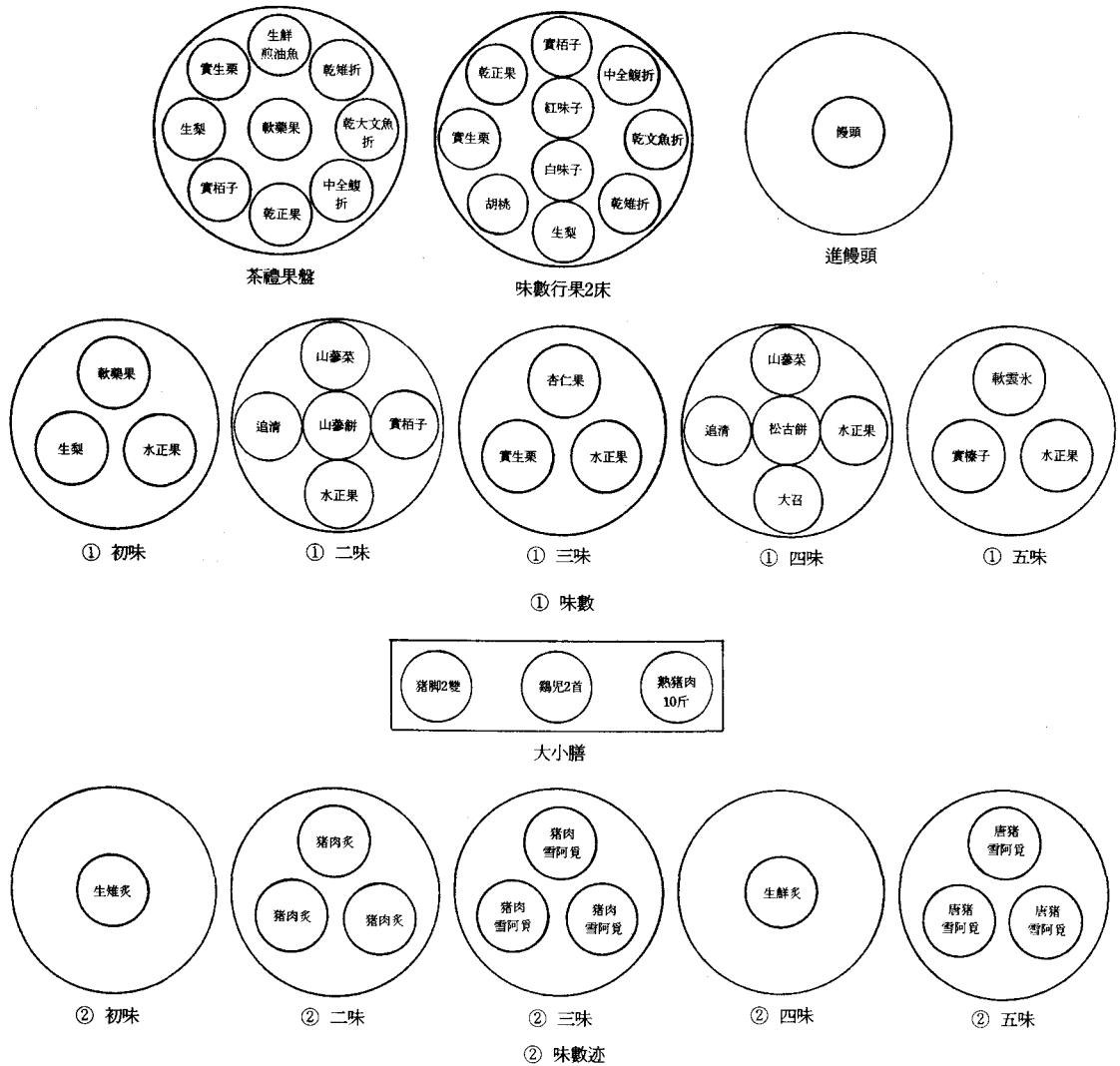


圖 6. 天使 上馬宴, 下馬宴 味數圖 1643年.

3. 下馬宴, 上馬宴의 饌品 構成

朝鮮王朝의 床차림의 饌品 構成에 宗教가 어떻게 영향을 미쳤는가를 밝힌다는 것은 어려운 문제이나 本論에서는 儒敎, 道敎, 佛敎로 국한시켜 설명하고자 한다.

朝鮮王朝의 儒敎가 禮의 本質을 음식에서 찾았음은 上記한 바와 같고, 이것은 朝鮮人 뿐만 아니라 儒敎의 宗主國인 中國人의 食文化의 母胎이었다. 여기에 生活에 필요한 5가지의 소재와 自然系의 物 現象의 관찰로부터 도출한 陰陽五行說이 食에 대한 思想을 더욱 풍부하게 하여서 人間이 各 계절에 무엇을 섭취하고 각 질병은 어떠한 식품에 의하여 치유될 수 있는가를 설명한 「醫食洞源」의 思想으로까지 발전하였다.<sup>19)</sup>

儒敎가 上층부의 지배계급의 사상의 근원이라면 道敎는 下層의 일반대중의 활력의 원천으로서 中國人의 존재의 가장 깊은 곳에 뿌리를 내린 不動의 自然 宗敎이며 animism→shamanism→道敎로 발전되었다. 前漢시대에 불교가 전래된 후 道敎는 이것을 받아들여 불교의 정리된 교리, 체제, 조직 등을 배워 老子를 祖로 하고 張陵을 開祖로하여 교단적 체제를 정비한 道敎는 他宗敎의 여러 神을 받아들여 가면서 「不老長生」을 공통목적으로 하는 현세의 이익을 추구하는 現世의 宗敎이다. 「不老長生」을 위한 道敎의 敎學의 하나로서 醫術이 있다. 이 의술의 교리실천은 「辟穀」(곡물을 피한다), 「服餌」(不老長生의 藥을 먹는다), 「道引」(마사지

19) 中山時子, 宗教と 食文化, 中國食文化事典, 角川書店, 昭和63年, pp. 21-22.

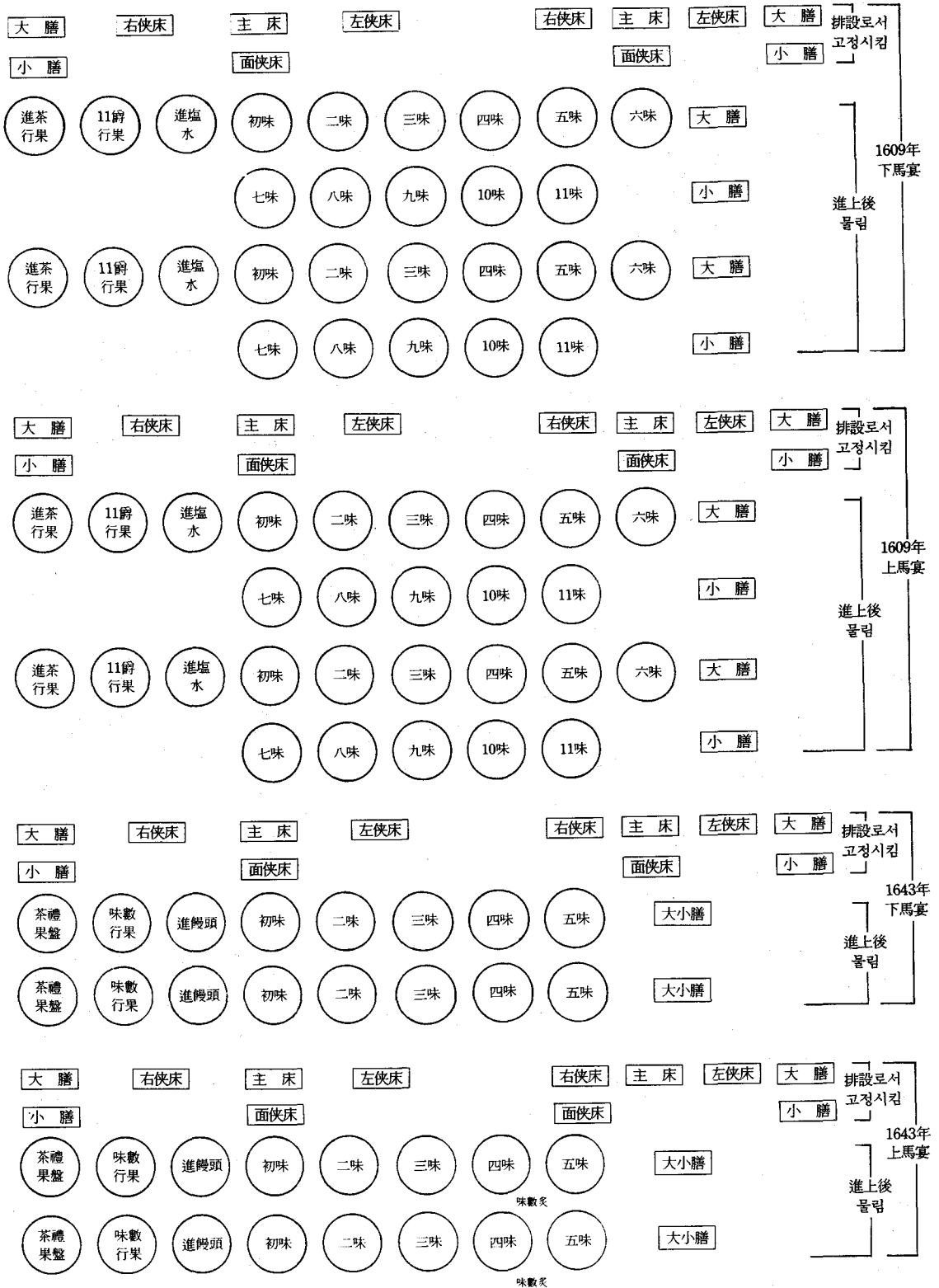


圖 7. 1609年, 1643年の 下馬宴, 上馬宴의 設床圖.

類인 他疆術), 「調息」(심호흡에 의한 自疆術), 「房中術」(부부생활상의 術)인 5가지가 있다. 이중 음식과 관계가 있는 것은 「辟穀」과 「服餌」로서 「辟穀」은 곡물을 가능한한 많이 섭취하지 않고 少量 섭취하며 自然의 나무열매, 花蕊, 신선한 산채, 野草를 불을 통하지 않고 자연그대로 먹는 것을 말하며 「服餌」는 수명을 하루라도 연장할 수 있는 養生에 효과가 있는 것이라면 草根本皮, 動物, 礦物에 이르기까지 모든 것을 千里를 마다않고 찾아 구하여 손에 넣은 다음 火力처리에 의하여 藥으로서 먹는 것을 말한다. 火力처리에 의한 방법은 煎藥, 丸藥(鍊丹), 粉末, 軟膏로 하는 방법 등이 있었다.<sup>20)</sup>

前漢시대에 인도로부터 전래된 佛敎는 精神不滅, 慈悲, 平等, 殺生禁止을 기반으로 하였고 이들은 중국 전통의 종교의 敎義와 相容되기 때문에 널리 퍼졌으며, 殺生禁止의 敎義는 佛敎待의 음식인 「素菜」를 낳았는데 素菜란 생선 고기를 일체 취급하지 않으면서 禁慾을 위하여 「마늘», 「부추», 「양파」 또한 취급하지 않는 음식을 말한다. 素菜의 重要한 영양원은 식물성 기름, 대두제품(두부 등), 버섯류, 밀가루로서 이중 밀가루를 이용한 음식으로서 미각과 시각면에서 탁월한 음식이 만들어졌다. 「素菜」의 기본요리가 되는 「湯」은 많은 양의 콩나물, 숙주나물, 표고버섯 등을 사용하여 만들어졌고, 이 湯에서 美味한 음식이 생겨났다.<sup>21)</sup>

이상과 같은 中國의 儒敎, 佛敎, 道敎는 朝鮮의 食生活 文化에도 상당히 영향을 미쳤으며, 다음에 기술할 상차림의 饌品 구성에도 영향을 주었다고 보아 간단히 기술하였다.

#### 1) 主床, 右俠床, 左俠床의 饌品 구성

主床, 右俠床, 左俠床의 찬품 구성은 實果類, 菓果, 中朴桂, 了條類, 味子兒類, 望口消類, 茶食, 全丹餅, 雲氷 등의 9種類로 과일을 제외한 8種 모두 밀가루를 원료로 하여 만든 菓子類로서 주로 밀가루를 반죽하여 여러 형태로 만들어 기름으로 튀긴 것이다.<sup>22)</sup> 이는 日本의 平安朝 時代의 연회용 장식과자인 8種의 唐菓子<sup>23)</sup>와도 같은 것으로 보는데, 宋代인 北宋에서는 「東京夢華錄」에 의하면, 황제가 초대한 設宴에는 看盤(장식요리) 果子 外에는 合하여 총 20品 정도가 있었다는 기록과<sup>24)</sup> 淸朝의 菜單 중의 하나에 의하면 「소맥분 120斤, 紅白饊子 3盤, 餅餌(밀가루로 구운것) 20盤, 추가가 2碗,

鮮乾의 果物 18盤, 요리된 鵝鳥1羽, 合計 44品」으로,<sup>25)</sup> 연회용 장식과자는 中國, 朝鮮, 日本으로 연결이 이어짐을 알 수 있다. 연회시의 장식용 과자의 근원은 宗敎의인 영향에서 본다면 佛敎의 素菜에서 나왔다고 보나 추후 검토 요망된다. 또한 五色(綠, 赤, 黑, 黃, 白)을 가능한 한 상차림에 배합하고자 한 것은 陰陽五行思想이다.

#### 2) 面俠床의 饌品 구성

面俠床의 饌品 구성은 魚肉類, 乾南類, 煎魚肉類로서 海物로는 全鰓, 文魚, 生蛤, 中生鮮, 海蔘, 肉類로는 猪肉, 片脯, 羊肝, 鳥類로는 雉, 鷄, 鴨子, 山鳩, 小雀, 鷄卵, 菜로는 山蔘이다. 圖 4의 面俠床의 찬품 구성은 素菜로서 버섯과 蓮根, 多士了 등으로 되어 있는 것이 특징이다. 前者의 床이 儒敎的인 것이라면 後者는 佛敎的인 색채가 강하고 여기에 道敎가 합하여진 상차림으로 볼 수 있다. 魚肉類, 乾南類, 煎魚肉類로서 구성된 面俠床의 찬품구성이 「禮記」 儀禮 9卷의 「會食大夫禮」에는 上大夫가 客을 초대할 때 魚腊 모두 2組이며 雉免鷄鶩 4味로서 한다고 되어있는데,<sup>26)</sup> 어쨌든 朝鮮朝의 儒敎式 상차림은 儀禮의 영향을 강하게 받았을 것이며, 이는 魚肉의 魚2器 肉2器, 乾南의 鳥肉 合하여 4器인 것도 그렇다(圖 1, 4, 6 참조).

#### 3) 大膳, 小膳의 饌品 구성

大膳의 饌品은 猪1口, 牛脚1雙, 唐鴈1首 또는 鴨子2首이며, 小膳의 饌品은 羊1口, 牛芻非, 唐鴈1首 또는 鴨子2首이다. 돼지 1마리, 양 1마리를 통채로 익혀 상에 올려 놓는 이와같은 상차림은 왜 생겼는가 하는 문제는 「記記」에 「禮의 시작」은 음식에서 시작한다. 黍를 굽고 豚을 자른다」가 있고 또한 “神에 공급하는 犧牲에 天子는 牛를 諸侯土는 羊과 豚을 쓴다”가 있는 것과 같이,<sup>27)</sup> 殷朝에 祭祀가 개혁되어 人間을 위한 연회가 되었고, 당시에는 饌品 제도가 없고 사용하는 소의 頭數에 의하여 一牢, 二牢, 三牢과 한<sup>28)</sup> 사실에서, 돼지보다는 소쪽이 상등의 식품이고 다음이 돼지와 양임을 동시에 생각한다면, 朝鮮朝의 大膳, 小膳의 상차림은 古禮를 따라 禮를 다하여 대접한다는 意味가 있다. 이 大膳, 小膳의 상차림은 朝鮮王朝의 嘉禮<sup>29-31)</sup>時에도 饌品の 變化가 없이 進設되고 있다.

#### 4) 味數와 술

宴享을 古代에는 燕會, 讌會, 醺會라 하였으며 燕은

20) 上同, pp. 22-23.

21) 上同, pp. 24-25.

22) 李盛雨, 朝鮮王朝迎接食儀軌.

23) 荒井玄蕃, 平安朝時代の宮中食.

24) 中國食文化事典, pp. 484-485.

25) 上同, p. 484.

26) 上同, p. 483.

27) 田中靜一, 中國料理の變遷史, 華味三味, 講談社, 1981, p. 32.

28) 中國食文化事典, p. 483.

술을 마신다는 意味가 있다.<sup>32)</sup> 宴享의 食序는 酒→肉→飯이며 商代에도 술없이는 宴享이 성립되지 않고 宴享에는 俎, 豆, 簋, 簠, 觚, 爵器 등을 놓았다 한다.<sup>33)</sup> 商代의 器皿의 진설이 朝鮮王朝의 儀禮食의 器用에 어떠한 영향을 미쳤는가는 추후 검토요망된다.

1152年 紹興 21年 王張俊이 宋의 高宗, 趙構을 초대했을 때에 제공된 御宴의 饌器表에 의하면 酒1爵에 2點의 料理로 插食에서 對食까지 合計 250點의 요리가 나왔다 하고,<sup>34)</sup> 宋代의 陸遊의 「老學庵筆記」에 황제가 進英殿에서 金朝의 使者를 접대한 기록에 의하면 9羞에 9味が 있기 때문에 9羞宴이라고 한다.<sup>35)</sup> 하며, 北宋朝에 百官이 天子皇后의 聖壽를 봉축할 때 황제가 초대한 設宴에도 술의 爵數를 9杯로 하였다.<sup>36)</sup> 함으로 朝鮮王朝迎接食에서는 味數는 술의 접대에 따른 酒의 肴로서 (안주) 中國으로부터의 영향임을 알 수 있다. 宴享色 儀軌에서의 味數의 찬품구성은 그 食儀禮와도 밀접한 관계가 있다. 즉 1609년에는 酒1羞 進塩水 初味 大膳, 小膳, 11餠行果→酒2羞 二味→酒3羞 三味→酒4羞 四味→酒5羞 五味→酒6羞 六味→酒7羞 七味→酒8羞 八味→酒9羞 九味→酒10羞 十味→酒11羞 十一味→茶→進茶行果의 순서로 술과 味數가 올려졌으며, 1643년에는 酒1羞 進饅頭 大小膳 味數行果→酒2羞 二味→酒3羞 三味→酒4羞 四味→酒5羞 五味→茶→茶禮果盤의 순으로 연향이 진행되었다.<sup>37)</sup> 1609년과 1643년의 차이는 11味, 5味の 차이가 있고 따라서 술도 11羞, 5羞으로 연향의 규모가 1643년이 1609년보다 훨씬 작은 것이다(圖 2, 6 참조).

## V. 결 론

연향색은 영접도감의 한 부서로서 국빈을 대접하는 잔치를 맡아 보던 한 분장이다. 1609年, 1634年, 1643年의 연향색에서의 下馬宴, 上馬宴의 상차림과 그 찬품 구성을 분석한 결과는 다음과 같다.

1. 下馬宴, 上馬宴은 中國의 科擧의 下馬宴, 上馬宴이 中國使臣 환영宴, 환송宴으로 變質된 것이다.

2. 下馬宴, 上馬宴에서 排設로서 고정되는 상은 主床, 右俠床, 左俠床, 面俠床, 大膳, 小膳이며 이들은 일종의 장식용 연회상차림이고 進上後 물리는 상은 進茶行果(茶禮果盤) 味數行果 進塩水 또는 進饅頭 味數(初味~

11味) 大膳, 小膳이며 이들은 酒를 위한 안주用 상차림이다.

3. 下馬宴, 上馬宴의 饌品の 구성은 儒敎, 佛敎, 道敎의 영향을 받았다.

4. 主床, 右俠床, 左俠床의 찬품은 1種은 과일류, 8種은 밀가루를 반죽하여 여러형태로 만들어 기름으로 튀긴 것이다.

5. 面俠床의 찬품은 魚肉, 建南, 煎魚肉이다.

6. 大膳의 찬품은 猪1口 牛脚1雙 唐鴈1首 또는 鴨子2首이며 小膳의 찬품은 羊1口 牛芡非 唐鴈1首 또는 鴨子2首로서 古禮를 따라 禮를 다하여 대접하는 의미가 있다.

7. 1609년에는 11羞 11味數이나 1643년에는 5羞 5味數로서 연향의 규모가 1643년이 1609년보다 작았다.

## 참고문헌

1. 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.
2. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監盤膳色儀軌에 관한 分析의研究, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.
3. 李盛雨, 朝鮮王朝迎接食儀軌, 미원문화재단, 1989.
4. 민족문화추진회, 만기요람I, 민문고, 1989.
5. 李鉉淙, 明使接待考.
6. 中山時子, 宗教と食文化, 中國食文化事典, 角川書店, 昭和63年.
7. 中國食文化事典, 角川書店, 昭和63年.
8. 張三植, 大漢韓辭典, 進賢書店, 1982.
9. 朴柱弘, 韓國民俗學概論, 螢雪出版社, 1991.
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, 東아세아 食生活學會誌, Vol. 1, No. 1, 1991.
11. 荒井玄著, 平安朝時代の宮中食.
12. 田中靜一, 中國料理の變遷史, 華味三味, 講談社, 1981.
13. 洪光住, 中國の宮廷料理と滿漢全席, 中國食文化事典, 角川書店, 昭和63年.
14. 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 1600年代의 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 5, No. 1, 1990.
15. 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국食文化학회지, Vol. 6, No. 1, 1991.
16. 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 3, 1991.

29) 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 1600年代의 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 5, No. 1, 1990.

30) 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 1, 1991.

31) 金尙寶, 李盛雨, 嘉禮都監儀軌에 나타난 朝鮮王朝宮中嘉禮床차림考, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 3, 1991.

32) 中國食文化事典, p. 481.

33) 上同, p. 483.

34) 上同, p. 484.

35) 洪光住, 中國の宮廷料理と滿漢全席, 中國食文化事典, 角川書店, 昭和63年, p. 121.

36) 中國食文化事典, p. 484.

37) 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.