

朝鮮王朝의 迎接都監 雜物色儀軌에 관한 分析的 研究
상차림과 그 饌品구성에 관하여
(1609年, 1643年의 儀軌를 중심으로)

金尙寶·李盛雨*

대전보건전문대학 전통조리과
*한양대학교 가정대학 식품영양학과
(1992년 2월 19일 접수)

An Analytical Study on the Youngjeob Dogam
Zabmulsek Euigwae of Choson Dynasty
(1609, 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 daily reception dishes of Choson Dynasty, studied historic book "Youngjeob Dogam Zabmulsek Euigwae"(1609, 1643 year) described the daily reception dishes for Chinese envoy in Choson Dynasty. The results obtained from this study are as follows.

1. The daily meal consisted of a table for rice gruel(早飯), daily meal(3時飯) and fruit table(茶啖). 2. A table for rice gruel, taken before breakfast was arranged rice gruel(粥) noodles(麵), soup(湯), fish and meat(肝南), cake(餅) and etc. 3. Daily meal was arranged cooked rice(飯), soup(湯), salted fish shrimp and etc(醃), jerked meat(佐飯), pickled vegetables(醬菹), meat fish and others broiled with seasoning(炙), and etc. 4. Fruit table was arranged noodles(麵), soup(湯), fried cake made of wheat flour, honey and oil(造果), fruits(實果), various fruits preserved in honey(正果), dried fish and meat(切肉), honey water(水正果) and etc.

I. 서 론

雜物色은 영접도감의 한 부서로서 茶啖, 蜜, 飯, 空日節日의 別餅 魚鮮 및 生果 등을 담당하였다.¹⁾ 盤膳色과 米麵色이 使臣들에게 제공되는 물품 및 식품의 재료를 수집하고 배설 분배를 맡아보던 분장이라면,^{2,3)} 雜物色은 이러한 食材料를 이용하여 早飯에서부터 3時飯 및 茶啖에 이르기까지의 日常食의 음식을 만들어 올리던 분장이다. 1609年, 1643年의 雜物色에서의 早飯 3時飯 茶啖의 상차림과 그 饌品 구성을 迎接都監雜物

色儀軌를 통하여 分析해 봄으로서 迎接時의 日常食을 究明하고자 한다.

II. 早飯

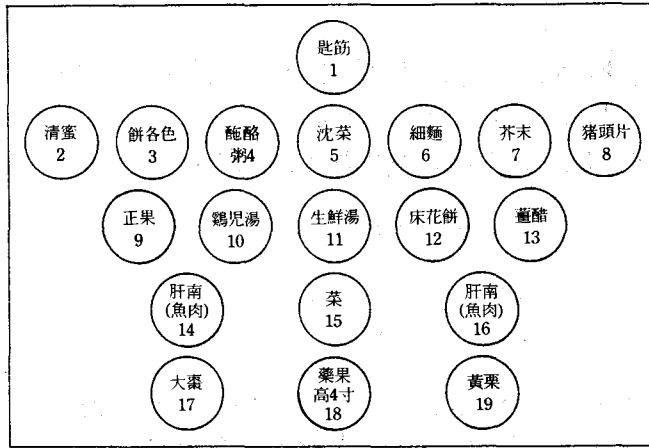
雜物色에서 早飯이라한 것은 粥床이다(圖 1-4). 中國人이 아침은 粥로부터 시작하는데서⁴⁾ 연유한 것인지도 모르나, 朝鮮朝에도 "서울의 市女들의 죽과는 소리가 개 부르는 듯하다"는 말도 있고 아침의 대응 주식으로서의 죽은 일반인에게도 널리 퍼져 있었고, 궁에서도

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 迎接都監米麵色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.

3) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 盤膳色儀軌에 관한 分析的 研究, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.

4) 中山時子, 中國의 食體系, 中國食文化事典, p. 72.



1. 磁中大碗
2. 唐制磁中種子
3. 磁中貼是
4. 唐制磁中碗
5. 唐制磁小碗
6. 磁中碗
7. 唐制磁中種子
8. 磁中貼是
9. 唐制磁中碗
10. 唐制磁中碗
11. 唐制磁中碗
12. 磁中貼是
13. 唐制磁小種子
14. 唐制磁貼是
15. 唐制磁小貼是
16. 唐制磁貼是
17. 唐制磁小貼是
18. 磁中貼是
19. 唐制磁小貼是

圖 1. 天使早飯床圖 1609年.

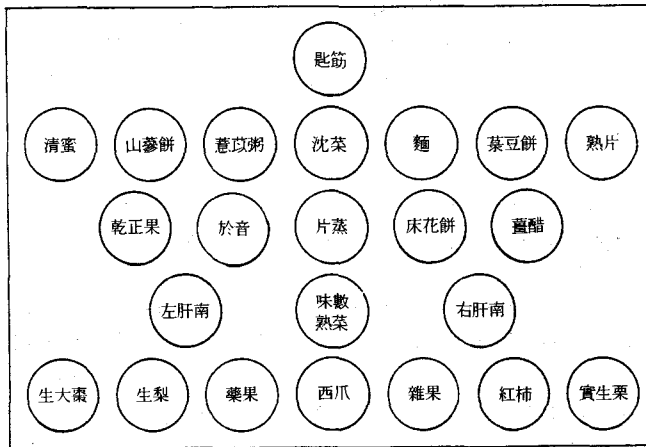


圖 2. 博氏2員勅使留館時 早飯床圖 1643年.

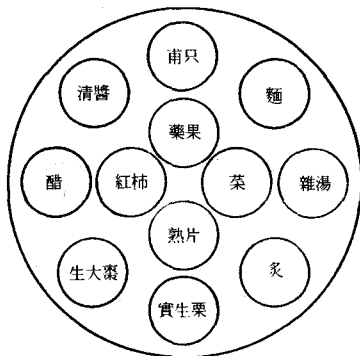


圖 3. 1,2等頭目 3名 早飯床圖 1643年.

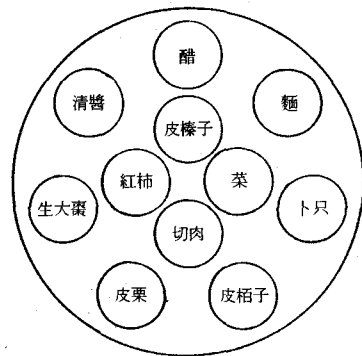


圖 4. 3等頭目 3名 早飯床圖 1643年.

初朝飯으로서 죽은 日常食이었다.⁵⁾ 粥은 古代 中國 뿐만 아니라 古代 日本의 平安의 宮中에서도 日常食이었기 때문⁶⁾에 粥의 食用은 中國, 韓國, 日本에 공통적이다. 圖 1은 1609年, 圖 2는 1643年의 勅使를 위한 早飯床圖로서, 이들 상차림의 찬품 比較를 한 것이 표 4이다.

早飯 찬품 中에서 粥1器, 麵1器, 湯1器, 肝南2器, 餅2器, 片1器, 菜1器, 沈菜1器, 薑醋1器, 清蜜1器, 正果1器, 藥果1器, 大棗1器가 공통적인 點에서 이들 찬품은 早飯床에 보편적인 것이 아닌가 생각되나, 이들 床은 中國人을 위한 상차림이기 때문에 당시의 朝鮮王朝의 宮內에서의 粥床차림이라고는 보기 힘들다. 이들 床보다 150年이나 뒤인 1795年의 기록인 園幸乙卯整理儀軌에서는 粥床을 粥水刺床 표기하고, 粥水刺床의 찬품이 기록되어있는데⁷⁾ 그 中의 하나를 早飯床과 比較한 것이 표 4이다. 공통적인 찬품은 粥1器, 湯1器, 菜1器, 沈菜1器, 醋醬(1609年은 薑醋로 표기함) 1器로서, 1609年 16器, 1643年 20器, 1795年 15器로서 4器만(醬은 器에서 생략함)이 공통성이 있기 때문에 유사성을 찾을 수 없었다. 圖 3, 4는 1643年의 頭目을 위한 早飯床이다. 勅使의 早飯床의 찬품에 比하여 粥, 湯, 肝南, 餅, 沈菜, 清蜜, 正果類가 없으며, 다만 麵1器, 甫只1器, 菜1器, 醋1器, 清醬1器 其他 實果 등으로 되어 있어 粥이 없고 麵만 있는 것이 특징이다(표 4).

1609年의 天使 早飯床에 쓰인 器皿을 보면 다음과 같다(圖 1).

鍾子(종지)		椀(사발)			貼是(접시)		
中鍾子	小鍾子	中大椀	中椀	小椀	小貼是	中貼是	貼是
清蜜芥末	薑醋	匙筋	粥麵	沈菜	菜大棗	餅, 片肉	肝南
			正果湯		黃栗	藥果	

이들 器皿은 거의 唐制磁器로서, 朝鮮朝의 음식과 음식에 따른 器皿 복원을 가능케해 주는 자료라고 생각된다. 표 1~3은 1643年의 勅使와 頭目의 饌品과 各 1器의 材料와 分量을 나타낸 것이다. 材料로서 미루어 본다면 1. 多士了蒸, 2. 菘豆麵, 3. 薏苡粥, 4. 片두부조림, 5. 연두부湯(於音湯), 6. 표고볶음, 7. 두부지짐(肝南, 1609年의 肝南은 魚肉임. 圖 1), 8. 전만두(床花餅), 9. 산삼참쌀지짐(山蔘餅), 10. 녹두지짐, 11. 연두부볶이, 12. 黃角장담, 13. 김구이 등으로 재료를 통한 조리법을 알 수 있겠고, 沈菜는 加子沈菜⁸⁾이며 사용된 菜의 재료는 水芹, 白菜, 土卵, 生葱, 菁根, 蔓菁根, 生蒜, 山蔘 이다.⁹⁾

표 1의 乾正果의 재료와 分量이 분명치 않으나, 1609年의 正果는 木果正果, 竹筍正果, 葡萄正果, 人蔘正果, 柚子正果, 生薑正果, 苦荬正果로서¹⁰⁾ 1643年에도 이들

표 1. 勅使早飯1床의 饌品과 各1器의 材料와 分量 1643年

饌品	器	찬품재료	分量	기타
¹ 蒸	片蒸	1器 多士了 古物實栢子	3條 3夕	古物
² 麵	麵	1器 菘豆末	1升	
沈菜	沈菜	1器		
³ 粥	薏苡	1器 薏苡	1甫兒	
⁴ 片	熟片	1器 片豆泡 蒙古	1斤半 2合	
⁵ 湯	於音	1器 軟豆泡	3塊	
實果	乾正果	1器 乾正果	7合	
	生大棗	1器	1升	
	實生栗	1器	1升	
	紅柿	1器	7介	
	西瓜	1器	1介	
	生梨	1器	5介	
造果	藥果	1器 眞末	4升8合	每貼是方 味子并
		眞油	6合	
		合眞油	3合	
		清蜜	1升4合	
		清酒	2合	
	雜果	1器 眞末	8合	每貼是
		眞油	3合2夕	
		清蜜	1合8夕	
⁶ 熟菜	味數	1器 眞油 蒙古 良醬 生薑 胡椒 醋 塩	1升 5合 2升 1兩 2錢 5合 5合	
⁷ 肝南	左肝南	1器 石茸 實栢子 片豆泡 生葱	3升 1合 1片 10本	雜豆蹄用
	右肝南	1器 片豆泡	1片	煎片用
餅	床花餅 ⁸⁾	1器 眞末 眞油 良醬 生薑 胡椒 塩 石茸 實栢子 起酒米 菁根 軟豆泡 其火	5升 2合 2合 5錢 1錢 1合 2合 5夕 1升 20本 3塊 3升	每貼是
	山蔘餅 ⁹⁾	1器 實山蔘 粘米末 實栢子 清蜜	2斤 2升 1合 2合3夕3里	每貼是
	菜豆餅 ¹⁰⁾	1器 眞油 實菘豆 眞油	1升 1升5合 7合	每貼是
	清蜜	1器	2合	
	薑醋	1器		

표 2. 1,2等頭目 早飯1床의 食饌品과 各1器의 材料와 分量(1643年)

饌品	器	찬품재료	분량
片	熟片	1器 多土了	1條
볶음(조치)	甫只 ¹¹⁾	1器 軟豆泡	1塊
湯	雜湯 ¹²⁾	1器 黃角	3合
炙	炙	1器 片豆泡	羊斤
麵	麵	1器 菜豆末	5合
		1器 胡椒	1分
菜	菜	1器	
		1器 實生栗	2合
		1器 生大棗	2合
實果	紅柿	1器	3介
		藥果	1器
醬	清醬	1器	2合
	薑醋	1器	1合

정과가 건정과로서 사용된것 같다.

III. 3時飯(朝飯, 中飯, 夕飯)

3時飯이란 宮中에서의 水刺床을 말한다(圖 5).

3時飯 역시 早飯과 마찬가지로 中國人을 위한 상차림이기 때문에 당시 朝鮮王朝의 水刺床차림으로 볼 수는 없으나, 1609年의 3時飯床圖의 찬품과 1795年의 水刺床 찬품과¹³⁾를 비교한 것이 표 5이다. 공통적인 찬품은 飯1器, 湯1器, 各色佐飯1器, 醃1器, 各色炙1器, 生菜1器, 沈菜1器, 良醬1器, 醋醬1器(1609年은 醋1器)로서 1609年 14器, 1795年 15器에서 7器(醬은 器에서 생략함)가 공통성이 있어 이들 7器는 3時飯의 기본으로 보이며, 圖 5에는 생소한 찬품인 追奉持(좃바다, 魚肉)가 5器가 있는데 “追奉”은 뒤에서 좃아 받들다, “持”는 保養의 뜻이 있으므로 따라서 追奉持는 뒤에서 좃아 받드는 음식(魚肉)이다. 天使 3時飯床에 쓰인 器皿은

표 3. 3等頭目 早飯 1床의 饌品과 各1器의 材料와 分量 (1643年)

饌品	器	찬품재료	분량
切肉 ¹³⁾	切肉	1器 多土了	1條
實果		海永	半半立
		皮栢子	1器 5夕
		皮榛子	1器 5夕
		皮栗	1器 5夕
		生大棗	1器 5夕
麵	麵	1器 菜豆末	5夕
		1器 胡椒	1分
菜	菜	1器	
		1器 塩	1夕
볶음(조치)	上只	1器 軟豆泡	1塊
醬	清醬	1器	2合
		1器 醋	1夕

주로 唐制磁器로서, 1609年의 3時飯器는 다음과 같다 (圖 5).

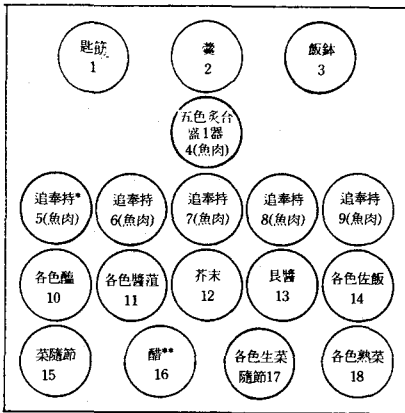
銀	鍾子(종자)	椀(사발)	貼是(접시)	
銀貼	小鍾子	中椀	小貼是	中貼是
匙筋	飯鉢	芥末, 良醬 醋	羹, 追奉持 各色醃 各色醬渣 沈菜 各色生菜 各色熟菜	五色炙 各色佐飯

圖 5의 饌品 中 醋(16)는 貼數에 넣지 않는다는 기록이 있는 것으로 보아 1609年에 이미 종지에 해당하는 醬類(醋醬, 良醬, 芥醬 等)는 饌品 數인 器皿數에 넣지 않았다는 것으로 해석되며 1795年의 園幸乙卯整理儀軌에서도 饌品數를 器皿의 數로 한 것에서¹²⁾, 朝鮮朝에는 饌品の 數를 그릇의 數로 표시하였음을 알 수 있는데, 中國에서는 찬품수를 음식의 가지수로 표시하였으나, 淸朝末부터(1862-1902) 용기의 多少에 의하여 이름이 붙여져, 예를 들면 12碟(6大6小)과 같이 찬품의 수를 나타내게 되었다 한다.¹³⁾ 따라서 朝鮮朝의 時代에도 찬품의 수는 그릇의 數(음식의 가지수와 같다고

5) 金尙寶, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 粥米炊床 및 顯隆園에서의 상차림考, 한국식문화학회지, Vol. 4, No. 4, 1989.
 6) 荒井玄蕃, 平安朝時代の宮中食, pp. 60-61.
 7) 金尙寶, 韓福眞, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 粥米炊床 및 顯隆園에서의 상차림考.
 8) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監雜物色儀軌에 관한 分析的研究, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 2, 1992.
 9) 上同.
 10) 上同.
 11) 金尙寶, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 水刺床考, 한국식문화학회지, Vol. 4, No. 2, 1989.
 12) 金尙寶, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 盤果床考, 한국식문화학회지, Vol. 5, No. 1, 1990.
 13) 中國食文化事典, 角川書店, 昭和 63年, pp. 483-484.

표 4. 1609年, 1643年의 早飯床차림과 1795年의 粥水刺床차림과의 비교

대상 찬품	1609 勅使	1643 勅使	1643 1,2等頭目	1643 3等頭目	1795. 2. 11 慈宮粥水刺
粥	醃酪粥	意苡粥			白米米
麵	細麵	麵	麵	麵	
湯	鷄兒湯 生鮮湯	於音	雜湯		陳鷄白熟 松耳湯
助致			甫只	卜只	竹蛤炒 昆者異蒸
灸伊			灸		沈秀魚 生鱧炙
佐飯					石魚, 海衣等
切肉				切肉	
醢					蟹醢
肝南	左肝南 右肝南	左肝南 右肝南			
餅	各色餅 床花餅	山蔘餅 床花餅 菘豆餅			
片肉	猪頭片	熟片	熟片		
蒸		片蒸			軟鷄蒸
煎					鶉鳥煎
醬果					醬果
菜	菜	菜	菜	菜	菘豆長音雜菜
沈菜	沈菜	沈菜			菁根
淡沈菜					水芹
醬	薑醋 芥末	薑醋	醋 清醬	醋 清醬	醋醬 艮醬
清	清蜜	清蜜			
正果	正果	乾正果			
	藥果	藥果	藥果		
造果		雜果			
實果	大棗 黃栗	大棗 實生栗 紅柿 生梨 西瓜	大棗 實生栗 紅柿	大棗 紅柿 皮栗 皮栢子 皮榛子	
	16器	20器	10器	9器	15器
	四角盤	四角盤	元盤	元盤	元盤



- 1. 銀貼 5-9. 唐制磁中碗 14. 磁中貼是
- 2. 唐制磁中碗 10. 唐制磁小貼是 15. 唐制磁小貼是
- 3. 銀 11. 唐制磁小貼是 16. 唐制磁小種子
- 4. 磁中貼是 12, 13. 唐制磁小種子 17, 18. 唐制磁小貼是

* 委바다 ** 貼數에 넣지 않는다.

圖 5. 3時天使飯奉床圖 1609年.

보나 醬類는 음식의 범주에 넣지 않았음)로 표시하였고, 朝鮮朝末(1860年代) 이후 淸國의 영향으로 3첩반상, 5첩반상, 12첩반상과 같은 이름이 붙여진 것으로 사료되나 추후 검토 요망된다. 圖 5의 각 찬품의 재료와 분량은 누락되어 있어 자세히 알 수는 없지만 전체적으로 쓰인 物目에서 본다면 各色醃은 蟹醃, 蛤醃, 蘇魚醃, 卵醃, 銀口魚醃, 鯉魚卵醃이며, 各色醬菹는 醬菹, 靑根, 醬菹茄子, 醬菹瓜子, 醬菹山蔘이고, 各色熟菜와 各色生菜的 材料는 山蔘, 水芹, 沈竹筍, 古音月外, 菘豆芽, 韭菜, 蓼芽, 靑菜, 是根菜, 苦蕒, 高苴, 蕨菜, 辛甘菜, 生芥菜, 生葱, 土卵, 生蒜, 生薑, 眞茸, 石茸, 粟古, 藿茸 등이며, 五色炙에 사용된 재료는 이것이 魚肉이라고 한 점으로 미루어 秀魚卵, 乾鮑魚, 大蝦, 蝦卵, 乾銀口魚 등이다.¹⁴⁾

VI. 茶啖

茶啖이란 宮中에서의 盤果床차림이다.¹⁵⁾(圖 6-9) 茶啖역시 3時飯과 마찬가지로 中國人을 위한 상차림이기 때문에 당시의 朝鮮王朝의 盤果床차림으로 볼 수는 없으나 이들 찬품을 1795년의 盤果床 찬품과 비교한 것이 표 6이다. 공통적인 찬품은 만두, 면, 죽 중에서 1器, 湯2器, 片肉1器, 造果類4器, 實果1器, 水正果 1器로서 1609年 19器, 1795年 17器에서 10器가 같다. 같은 茶啖床이라도 天使茶啖과 頭目茶啖이 상당히 차이가

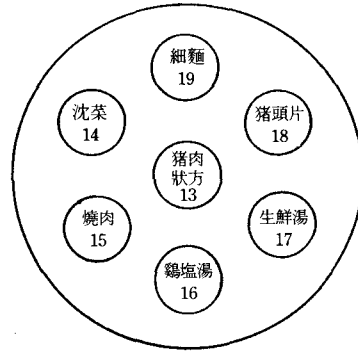
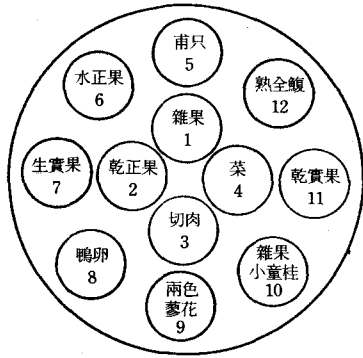
표 5. 1609년의 3時飯床차림과 1795년의 水刺床차림과의 비교

대상 찬품	年	1609 勅使	1795. 2. 11 慈宮夕水刺
飯		飯	白飯
羹		羹	秀魚湯 蛤湯
助致			絡蹄炒 黃肉卜只
炙伊			生大蝦等
佐飯		各色佐飯	民魚秀魚脯等
醃		各色醃	蛤醃
炙		五色炙	雜散炙秀魚炙 各色花陽炙
蒸			鮑魚蒸
煎			鶉鳥煎
菜		各色生菜	艾芥生菜等
沈菜		沈菜	靑根
淡沈菜			山芥
熟菜		各色熟菜	
醬菹		各色醬菹	
醬		芥末 醋 良醬	醋醬 良醬
기타		追奉持 追奉持 追奉持 追奉持 追奉持	
		14器 四角盤	15器 元盤

나고 이들 상은 造果類가 놓여진 것만이 같다는 점에서 茶啖의 기본은 造果類로 보인다. 1609년에 茶啖에 올려진 器皿을 보면 주로 唐制磁器로서 다음과 같다(圖 6).

碗(사발)		貼是(접시)	
小碗	中碗	小貼是	中貼是
甫只	滷肉醬方	乾正果	雜果, 切肉
水正果	鷄塩湯	菜, 生實果	兩色蔘花
沈菜	生鮮湯	鴨卵, 小童桂	燒肉
	細麵	乾實果	豬頭片
		熟全腹	

14) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監雜物色儀軌에 관한 分析的 研究.
15) 金尙寶, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 盤果床考.



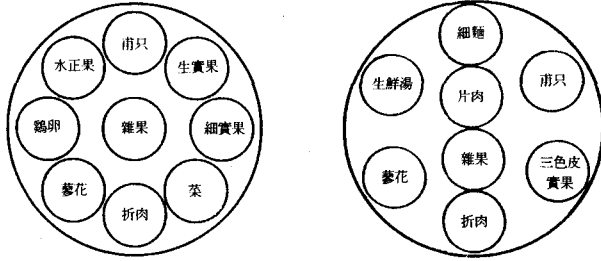
味數

1. 磁中貼是
2. 唐制磁小貼是
3. 磁中貼是
4. 唐制磁小貼是
5. 唐制磁小碗
6. 唐制磁小碗
7. 唐制磁小貼是
8. 唐制磁小貼是
9. 磁中貼是
- 10-12. 唐制磁小貼是
13. 唐制磁中碗
14. 唐制磁小碗
15. 磁中貼是
16. 唐制磁中碗
17. 唐制磁中碗
18. 磁中貼是
19. 磁中碗

圖 6. 1609年 天使茶啖床圖(入京時 弘濟院宣教殿謁 聖遊觀時同 天使到館所 未受 下馬宴 前 茶啖同).

표 6. 1609年, 1643年の 茶啖床차림과 1795年の 晝茶小盤果床차림과의 비교

대상	年	1609	1795. 2. 11	1643	1643
찬품		天使茶啖	慈宮晝茶小盤床	天使茶啖	頭目茶啖
饅頭			魚饅頭		
麵		細麵			
粥			栢子粥	薏苡粥	
湯		生鮮湯 雞塩湯	別雜湯 錦中湯		
炙		燒肉 豬肉將方			
片肉		豬頭片	片肉	熟片	
肉餅			足餅		
蒸		熟全鰻 卵	軟豬蒸		
볶음(조치)		甫只		甫只	
切肉		切肉			
菜		菜		菜	
沈菜		沈菜			
造果類		雜果 兩色蓼花 雜果小童桂 乾正果	棗卵栗卵 紅白軟絲果 各色強精 各色正果 各色松餅 藥飯 各色茶食 各色糖	雜果 藥果方味子	常方味子 常藥果 地方果 銀丁果 犀角果 蜂蝶果 茶食
實果		乾實果 生實果	蹲柿	各色細實果 生梨 紅柿	
飲料		水正果	水正果	水正果	
清			清		
醬			醬		
		19器	17器	10器	7器



般上頭目茶啖床圖 味數入排

圖 7. 1609年 遊觀時 相公幸福 茶啖床圖 味數同 天使暫差等 差官以下茶啖味數5色.



圖 8. 1643年 博氏2員勅使 茶啖床圖.

圖 9. 1643年 1, 2, 3等頭目 茶啖床圖.

表 7. 勅使茶啖1床의 饌品과 各1器의 林料와 分量(1643年)

勅使茶啖一床	藥果方味子	1器	清蜜 1升4合 清酒 2合 眞末 4升8合 眞油 9合	
	雜果	1器	清蜜 2合8夕 眞末 8合 眞油 3合2夕	1貼匙
	水正果	1器	清蜜 1合	1甫兒
	各色細實果	1器	實栢子 2夕 實榛子 2合 實胡桃 2合 實銀行 2合	合盛1器
	薏苡粥	1器	清蜜 2合 麵菘豆末 5合 大棗 5夕	1甫兒
	生梨	1器		2介
	紅柿	1器		5介
	熟片	1器	多士了 1條 清醬 2合 醋 1夕 塩 1夕	(雜炙대신)
	甫只	1器	軟豆泡 1塊	
	菜	1器		

表 8. 頭目茶啖1床의 饌品과 各1器의 林料와 分量(1643年)

頭目茶啖一床	地方果	1器	眞末 2合 太末 6合 眞油 3夕2里 黑湯 2夕	2立
	蜂蝶果	1器	眞末 5夕2里 太末 2夕6里 眞油 1夕5里 黑湯 1夕	1立
	常藥果	1器	眞末 1合 眞油 1夕 造清 2夕 清酒 2里	1立
	銀丁果	1器	眞末 3夕9里 造清 1夕3里	1立
	犀角果	1器	眞末 3夕9里 眞油 3夕 造清 1夕3里	1立
	常方味子	1器	眞末 1夕 眞油 5里 造清 1里	4介
	茶食	1器	眞末 7夕 眞油 1里 造清 2夕	1立

표 9. 1643年 勅使의 京中日程과 床차림

3月 25日	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
早飯 朝飯 茶啖(晝)	早飯 朝飯 茶啖	早飯 朝飯 茶啖	早飯 朝飯 下馬宴	早飯 朝飯 漢江遊觀	早飯 朝飯 翌日宴	早飯 朝飯 請宴	早飯 朝飯 茶啖	早飯 朝飯 茶啖	早飯 朝飯 別宴	早飯 朝飯 茶啖	早飯 朝飯 餞宴
中飯 茶啖(晚)	中飯 別茶啖	中飯 別茶啖	中飯 茶啖(晚)	中飯 遊觀宴	中飯 回禮宴	中飯 別茶啖	中飯 別茶啖	中飯 別茶啖	中飯 上馬宴	中飯 別茶啖	中飯 茶啖
夕飯 茶啖(夜)	夕飯 茶啖(夜)	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖	夕飯 茶啖

표 10. 1609年의 早飯 3時飯 茶啖 상차림의 찬품비교

	粥	細麵	飯	湯	片肉	生菜	熟菜	沈菜	炙	甫只	醃	佐飯	醬菹	魚肉	醬方	卵	熟全飯
早飯	○	○		鷄兒湯, 生鮮湯	豬頭片	○	○										
3時飯			○	羹	○	○	○	五色炙			各色醃	各色佐飯	各色醬菹	追奉持			
茶啖		○		鷄塩湯, 生鮮湯	豬頭片	○	○	燒肉	○					豬肉醬方	鴨卵	熟全飯	
	肝南	切肉		造果		正果		餅	乾實果	生實果	水正果	醬	清				
早飯	左右肝南			藥果		正果	各色餅, 床花餅	黃粟	大棗			薑醋芥末	清蜜				
3時飯												醋, 芥末, 良醬					
茶啖		○		雜果, 兩色蓼花, 小童桂		乾正果			○	○	○						

표 7은 1643年 茶啖상에 올려진 각 찬품의 재료와 분량이다. 造果類는 거의 眞末를 사용하였고 연두부볶음, 多士了숙편, 꿀물에 잣을 띄운 수정과 등을 알 수 있다.

V. 京中日程과 床차림

이상과 같은 早飯(粥床) 3時飯(朝飯, 中飯, 夕飯), 茶啖(朝鮮王朝에서의 盤果床에 해당, 일종의 간식으로 사료됨)으로 구성된 영접시의 日常食과 宴享食이 영접일자에 따라 어떻게 적용되었는가를 참고문헌과 本報告를 통하여 정리한 것이 표 9^{16,17)}이다.

1795년의 朝鮮王朝에서는 하루의 日常식사를 粥水刺 → 朝水刺 → 晝茶小盤果 → 晝水刺 → 晚茶小盤果 → 夕水刺 → 夜茶小盤果로 하였는데(7번식사), 進饌은 粥水刺와 朝水刺 사이나 朝水刺와 晝水刺사이, 또는 晝水刺과 夕水刺 사이에 거행하였다. 따라서 표 9는 早飯 3時飯(朝飯, 中飯, 夕飯), 茶啖의 日常食을 別茶啖 및 그밖의 宴享날자에 맞추어 구성한 표이다.

VI. 早飯 3時飯 茶啖의 饌品 비교

早飯 3時飯 茶啖의 찬품이 서로 어떻게 다른가를

비교한 것이 표 10이다. 茶啖을 제외하고 早飯床과 3時飯床의 찬품비교에서 3時飯床에만 있는 찬품은 生菜, 良醬, 飯, 炙, 佐飯, 醃, 醬菹, 追奉持이며 早飯床에만 있는 찬품은 粥, 麵, 片肉, 肝南, 餅, 清蜜, 造果, 實果로서 차이가 많음을 볼 수 있는데, 이는 1795년의 粥水刺床차림과 飯水刺床차림의 찬품이 粥와 飯에서만 차이가 있고 다른 차이가 없는 것과는 다르다.

VII. 맺는말

日常食의 음식을 만들어 올리던 분장인 雜物色에서의 早飯 3時飯 茶啖을 1609年과 1634年의 迎接都監雜物色儀軌를 통하여 상차림과 찬품 구성을 究明한 결과는 다음과 같다.

1. 1609年과 1643年의 하루의 생활 형태는 早飯(粥床) → 朝飯(3時飯) → 茶啖 → 中飯(3時飯) → 茶啖 → 夕飯(3時飯) → 茶啖으로 1日 7번의 食事が 있었다.
2. 早飯 3時飯 茶啖은 迎接時의 勅使를 위한 日常食이다.
3. 早飯 3時飯 茶啖에 사용된 器皿은 貼是(小, 中) 碗(大, 中, 小), 種子(小, 中)이며 이들은 거의 唐制磁器들로서, 淸, 芥末, 醋, 醬은 種子에 匙筋, 죽, 麵, 정과, 탕, 침채는 碗에 과일, 造果, 편육, 餅, 菜, 肝南, 炙,

16) 金尙寶, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 盤果床考.

17) 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, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.

佐飯은 접시에 담았다.

4. 早飯은 粥, 麵, 湯, 肝南, 餅을 중심으로, 3時飯은 飯, 湯, 醢, 佐飯, 醬菹, 炙을 중심으로 茶啖은 麵, 湯, 造果 및 實果, 水正果를 중심으로 饌品이 구성되어 있었다.

5. 饌品은 그릇의 數로서 나타났으며 찬품의 數에 種子는 배제되었다.

6. 早飯床차림과 1795년의 粥水刺床차림의 찬품 구성에는 유사함이 없었으며, 3時飯과 1795년의 水刺床차림과는 어느정도의 유사점을 찾을 수 있었고, 茶啖과 1795년의 盤果床역시 유사성이 있었다.

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 迎接都監米麵色儀軌에 관한 分析的研究, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.
3. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 盤膳色儀軌에 관한 分析的研究, 한국식문화학회지, Vol. 6, No. 4, 1991.
4. 中山時子, 中國의食體系, 中國食文化事典, 角川書店, 昭和 63年.
5. 金尙寶, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 粥床米飲床 및 顯隆園에서의 상차림考, 한국식문화학회지, Vol. 4, No. 4, 1989.
6. 荒井玄蕃, 平安朝時代の宮中食.
7. 金尙寶, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 水刺床考, 한국식문화학회지, Vol. 4, No. 2, 1989.
8. 金尙寶, 李盛雨, 園幸乙卯整理儀軌中調理面에서 본 盤果床考, 한국식문화학회지, Vol. 5, No. 1, 1990.
9. 中國食文化事典, 角川書店, 昭和 63年.
10. 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.
11. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監雜物色儀軌에 관한 分析的研究, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 2, 1992.
12. 諸槁撤次, 大漢和辭典5, 大修館書店, 昭和59年.