

調理面에서 본 朝鮮王朝 迎接都監儀軌의 饌品에 대한 考察

金尙寶·李盛雨*

대전보건 전문대학 전통조리과
*한양대학교 가정대학 식품영양학과
(1992년 3월 18일 접수)

A Study of Cookery of Meal in Youngjeob Dogam Euigwae of Choson Dynasty

Sang Bo Kim and Sung Woo Lee*

Taejeon Medical Junior College
*Department of Food and Nutrition, Han Yang University
(Received March 18, 1992)

Abstract

To analyze cookery of meal in reception dishes of Choson dynasty, studied historic book "Youngjeob Dogam Euigwae" described feast dishes for Chinese envoy in Choson Dynasty. The results obtained from this study are as follows. Kinds of dishes served a meal generally were noodles(麵), bun stuffed with seasoned meat and vegetables(饅頭), steamed bread(床花), soup(湯), fried fish and meat(煎魚肉), dried fish and meat(切肉), minced raw meat(肉膾), slices of boiled meat(片肉), stew(蒸, 乾南), rice cake(餅), patterned savory cake(茶食), various fruits preserved in honey(正果), fried cake made of wheat flour, honey and oil(造果), fried glutinous rice cake(強精), rice gruel(粥), salted fish shrimp and etc(醃), jerked meat(佐飯), meat fish and others broiled with seasoning(炙), cooked potherbs and potherbs(菜), pickled vegetables(沈菜), fruits(實果), soysauce mixed with vinegar and pinenut meal(醋醬), mustard(茶子), soybean sauce(民醬), honey(追清), honey water(水正果, 正味子水) and etc.

I. 서 론

著者들은 朝鮮王朝의 宴享色儀軌와 雜物色儀軌를 分析 考察하여 그 상차림 饌品구성 各찬품의 재료와 分量을 報告한 바 있다.¹⁻⁵⁾ 본 報告는 이를 기초로 各 찬품을 調理面에서 究明해 봄으로서 1600年代의 宮中 迎接 時의 食生活 文化를 밝히고자 한다.

II. 調理面에서 본 饌品에 대한 考察

1. 湯類

湯類는 猪肉軟肉湯, 於音, 生鮮於音湯, 魚湯, 三魚湯, 生鮮湯, 別湯水瓜制湯, 雜湯, 鷄兒湯, 鷄湯, 鷄塩湯, 塩水,

猪肉塩水, 鷄兒塩水, 猪肉醬泡, 文吐鷄로서 各 湯의 재료를 뽑아본 結果는 표 1과 같이 되어 있는 바, 주재료는 猪肉, 生雉, 鷄, 鴨子, 黃角, 生鮮, 軟豆泡, 沈瓜, 蔓青根이며, 조미료로는 生辛, 油, 菜豆末, 胡椒, 塩, 葱, 清醬이고, 국물用으로서 醃水 또는 塩水를 사용하였음을 알 수 있다. 儀軌의 재료 및 分量에 대한 기록이 정확하지 않은 것도 있어서, 예를 들면 雜湯인 경우 黃角만이 기재되어 있는데 이것은 주재료만 적고 부재료는 기재치 않은 것으로 생각된다.

塩水の 鹽은 소금 외에 아름다운 “염, 艷”이라는 뜻도 있어⁶⁾ 宮中 食用語에서의 塩水는 “湯 中에서 가장 우수한 湯”으로 王께서 잡수시는 “湯”으로도 해석되는데, 따라서 猪肉塩水나 鷄兒塩水는 “塩水”라는 국물에 猪

1) 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. 1, 1992.
2,3) 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 I, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.
4) 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 II, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 2, 1992.
5) 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. 1, 1992.

표 1. 迎接都監機關에서의 湯類와 그 材料구성

湯類	주재료											조미료								
	豬肉	生雉	鷄	鴨子	黃角	鷄卵	生鮮	豆泡	紅蛤	沈瓜	蔓菁根	水	生芋	油	菜豆末	胡椒	塩	葱	醬	
豬肉軟肉湯	豬肉							軟豆泡				水								
於音							中生鮮													
生鮮於音湯																				
魚湯	豬肉		生雉						紅蛤		蔓菁根		生芋	油	菜豆末					
三魚湯	豬肉	生雉												油						
別湯水瓜制湯		生雉					生鮮		沈瓜			鹽水		油						
雜湯					黃角															
鷄湯			鷄			鷄卵									菜豆末	胡椒	塩	葱		
鷄湯			鷄											油			塩			清醬
塩水			雌鷄	鴨子								塩水								
塩水		生雉										塩水								
豬肉塩水	豬肉											塩水								
鷄兒塩水			鷄兒									塩水								
豬肉醬泡	豬肉													油		胡椒		葱	良醬	
豬肉醬泡	豬肉													油				葱	清醬	
文吐鷄			鷄											油			塩			

표 2. 迎接都監儀軌에서의 饅頭類와 그 材料구성

饅頭類	材料	겉질	소					조미료					발효
			生猪肉	蒙古	實栢子	實胡椒	生芋	醋	油	胡椒	良醬	鹽	
饅頭	上末	上末	含兒猪肉	蔓菁根	實栢子	實胡椒	生芋	醋	油	胡椒 <td>良醬</td> <td>鹽</td> <td>起酒</td>	良醬	鹽	起酒
床花餅	上末	上末	含兒猪肉	蔓菁根	實栢子	實胡椒	生芋	醋	油	胡椒 <td>良醬</td> <td>鹽</td> <td>起酒</td>	良醬	鹽	起酒
床花餅 ¹⁷	真末	真末	軟頭泡	菁根	實栢子	石茸	生薑	眞油	眞油	眞油	眞油	眞油	眞油

표 3. 迎接都監儀軌에서의 炒, 甫只, 煮只類와 그 재료구성

炒, 甫只類	材料	주재료	조미료			
			生芋	油	良醬 또는 甘醬	胡椒
紅蛤炒	紅蛤	紅蛤	生芋	油		
海蔘炒	海蔘	海蔘				
猪肉甫只	猪肉	猪肉	葱		良醬 또는 甘醬	胡椒
軟豆泡卜只	軟豆泡	軟豆泡				醋
紅蛤煮只	紅蛤	紅蛤				
全鰓煮只	全鰓	全鰓				
生雉煮只	生雉	生雉				

肉과 鷄兒를 넣어 만든 국이 아닐까 사료된다. 1719년의 進宴儀軌 속에는 “鹽水唐鴈”이 있고 이들의 재료는 唐鴈, 鷄卵, 眞油, 良醬, 生薑, 胡椒末, 實栢子로서,⁷⁾ 별도의 鹽水を 첨가하지 않았다. 別湯水菰制湯의 재료인 醃水の 醃는 肉醬으로서⁸⁾ 別湯水菰制湯은 肉醬의 液에 沈菰, 生雉, 生鮮 등을 넣어 만든 국인데 醃水보다는 上等의 국물인 鹽水가 어떻게 만들어 졌는가는 추후 검토 요망된다. 1609년부터 약 300년 뒤인 1887년의 進饌儀軌속에도 “鹽水”라는 찬품으로서 進上되었다.⁹⁾

猪肉醬泡를 湯의 劑열에 넣은것은 그 재료의 구성과 또한 醬泡의 泡는 “물에 불리다”, “거품”, “탕을 따르다”는 뜻이 있어¹⁰⁾ 猪肉과 醬으로 만든 “湯”으로 해석하였다.

2. 饅頭類

만두류는 饅頭와 床花餅이 있고 이들의 재료 구성상 차이는 표 2와 같은데 床花餅은 上末 또는 眞末(밀가루)을 起酒로 발효시킨 겉질에 소를 넣어 만든 일종의

전만두이며 饅頭는 味數가 나오기 직전에 進上되었던 것으로, 食儀禮 절차에서 표 6의 進饅頭는 進湯 또는 進鹽水와 같은 劑열로서, 味數行果→進湯 또는 進饅頭 또는 進鹽水→初味→二味→三味...이기 때문에^{12,13)} 따라서 표 2의 만두는 湯수에 넣은 만두국이다. 즉, 당시의 음식용어에 있어서 饅頭는 지금의 “만두국”이며, 床花餅은 지금의 “전만두”인 셈이다.

3. 麵類

麵類는 細麵과 麵이 있고, 이들의 재료는 菘豆末로서, 1719年(菘豆末),¹⁴⁾ 1795年(木末),¹⁵⁾ 1819年(菘豆末)¹⁶⁾인 점으로 미루어, 1609年 부터 1819年의 궁중에서의 麵의 재료는 菘豆末과 木末이다.

4. 炙類

炙類는 猪肉炙(炙猪肉) 猪肉雪阿覓, 唐猪雪阿覓, 生雉炙, 炙鷄, 燒肉, 生鮮炙(炙生鮮), 片豆泡炙으로서 炙 또는 雪阿覓, 燒肉이란 用語로서 猪脚, 生雉, 鷄, 生鮮, 片豆泡(편두부)를 주 재료로 사용하였으며, 이들의 조미료는 油와 鹽이다.

5. 炒, 甫只, 煮只

炒, 甫只(卜只), 煮只類와 그 材料는 표 3과 같다. 煮只의 煮는 “삶을”, “지질”, “다릴” 煮이므로 炒와 甫只류에 첨부하였다. 烹飪초 저육볶이를 제외하고 다른 것에 조미료가 없는 것은 기록의 누락으로 보인다.

6. 魚肉(切肉, 折)

迎接都監儀軌에서는 乾魚肉을 魚肉, 切肉, 折으로 표기하였고, 그 種類는 肉類로, 片脯, 中脯, 丁香脯, 乾

6) 諸稿撤次, 大輿和辭典, 大修館書店, 昭和 61年.

7) 李盛雨, 進宴儀軌, 미원문화재단.

8) 諸稿撤次.

9) 金尙寶, 李盛雨, 進饌儀軌를 통하여 본 1887年 朝鮮王朝宮中進饌宴中萬慶殿正日進饌의 상차림에 대한 考察, 東亞세아食生活학회지, Vol. 1, No. 1, 1991.

10) 諸稿撤次.

11) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝迎接都監雜物色儀軌에 관한 分析的研究, Vol. 7, No.1, 1992.

12) 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, Vol. 7, No.1, 1992.

13) 金尙寶, 李盛雨, 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, 東亞세아食生活學會誌, Vol. 1, No. 1, 1991.

14) 李盛雨, 進宴儀軌.

15) 金尙寶, 韓福眞, 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.

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.1, 1991.

雉, 乾雉折, 어패류로 全鰓, 鳳大全鰓切肉, 中全鰓折, 文魚, 乾大文魚折, 乾大魚折, 大文魚切肉, 烏賊魚切肉, 大口魚切肉, 沙魚, 大鰓, 紅蛤이 있으며, 이 밖에 素膳用¹⁷⁾으로서, 藥古, 石茸, 眞茸, 粘(黏=黏=찰쌀떡 또는 찹쌀가루¹⁸⁾), 山藥, 大海衣가 魚肉의 대응으로 사용하였다.

7. 乾南(肝南)

宴享色儀軌에서는 “乾南”으로, 雜物色儀軌에서는 “肝南”으로 표기된 이 음식은 肉類로 猪肉, 猪頭, 牛足, 羊肝, 鷄兒, 鴨子, 鷄卵, 鴨卵, 어패류로 大全鰓, 大灰全鰓, 灰中全鰓, 灰小全鰓, 全鰓, 生蛤이 있으며, 이 밖에 素膳用¹⁹⁾으로 藥古, 竹筍, 蓮把, 片豆泡煎蒸, 多士了 乾南의 대응으로 사용되었다.

肝燻(간구이)의 南쪽에 진설하는 羞哉(맛있는 음식 “수”, 산적점 “자”)를 가르켜 말한다는²⁰⁾ 乾南은 宴享色儀軌의 진설(面俠床 제 2열)²¹⁾과 雜物色儀軌에서의 진설(右肝南, 左肝南)²²⁾ 방법이 肝구이의 南쪽에 진설하는 음식으로서 진설된 것은 아니며, 그 조리법은 儀軌의 饌品에 煎魚肉(煎油魚)이 엄연히 존재하므로 적어도 1600年代의 朝南은 醬류로 생각된다.(乾南의 재료에 기름이 없으므로 기름에 지진 음식은 아니다)

8. 大膳, 小膳 片肉

大膳과 小膳은 熟肉²³⁾으로서 猪, 羊, 鴨子, 鷄, 牛芻非, 牛脚, 猪芻非, 猪脚을 통채로 삶아 상에 올린 것을 大膳, 小膳으로 표기하였고, 猪肉 등을 삶아 얇게 썰어 접시에 담은 것을 片肉이라 하였는데, 片肉에는 猪頭片, 猪片肉이 있으며, 이 밖에 素膳으로 多士了를 熟片으로 하여 多士了熟片으로 표기하였다.

9. 蒸

蒸(찜)류로는 熟全鰓(전복, 古物鷄卵, 良醬, 油)과 別湯水鷄蒸, 多士了片蒸(多士了, 古物實栢子)이 있었다.

10. 煎魚肉(煎油魚)

生芋, 塩, 胡椒로 조미한 魚肉에 菘豆末을 입혀 기름에 지진다음 醋良醬(芥子, 醋, 良醬으로 만든 것)에 적어 먹게 한 煎魚肉은 肉類로 猪肉, 猪肝, 羊肝, 山鳩, 小雀, 鴨子, 軟鷄, 魚類로 生鮮, 海蔘, 菜類로 山蔘이

있고 素膳으로 餅者(녹두지짐), 眞茸, 石茸, 蓮根, 多士了를 煎魚肉대신 사용하였다. 영집도감의 規의 기록상에는 생선만으로 만든 煎魚肉을 煎油魚로만 표기한 것도 특징이다.

11. 各色醢, 各色佐飯, 肉膾

醢類로는 蟹醢, 蛤醢, 蘇魚醢, 卵醢, 銀口魚醢, 鏈魚卵醢가 있으며 佐飯類로는 秀魚卵, 米鰓, 大鰓, 鰓卵, 乾鮑魚, 乾銀口魚가 있고, 醬菹類로는 醬菹菁根, 醬菹茄子, 醬菹瓜子, 醬菹山蔘이 있는데, 이들은 雜物色儀軌에만²⁴⁾ 올라있는 음식으로 日常食의 찬품이었다. 그 밖에 肉膾로는 生猪肉을 사용하였다.

12. 菜

菜類로는 熟菜, 生彩, 沈菜, 菜隨節, 各色菜, 山蔘菜 등의 用語가 있고 이들의 재료는 前記²⁵⁾한 바와 같다.

13. 粥

醢酪粥, 薏苡粥의 粥類는 雜物色儀軌에만 올라있는 日常食의 찬품이었다.

14. 正果

正果類는 正味子正果(五味子, 淸, 汁油), 木果正果, 竹筍正果, 葡萄正果, 人蔘正果, 柚子正果, 生薑正果, 苦蕒正果, 乾正果가 있었다.

15. 實果

實果類로는 實栢子, 皮栢子, 實榛子, 皮榛子, 黃栗, 實生栗, 皮栗, 大棗, 大召, 乾柿子, 紅柿, 實榧子, 實胡桃, 實銀杏, 生梨, 西瓜 등의 10가지 과일이 있었고, 과일에 대한 用語도 各色細實果(實胡桃, 實銀杏, 實榛子), 郎果, 點點果(生栗, 紅柿, 生梨), 乾實果, 生實果, 三色反實果 등과 같이 다양하였다. 뿐만 아니라 과일을 고임상으로 할 때, 實榧子, 實榛子는 粉上末을, 大棗, 乾柿子는 俵實栢子를 사용하여 고인 과일을 보아 아름답게 하고자 하였다.

16. 造果

표 4는 宴享色儀軌와 雜物色儀軌에 나오는 造果類

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

18) 諸槁雜次.

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

20) 李盛雨, 韓國料理文化史, 敎文社, 1989, pp. 187-190.

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

22) 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝迎接都監雜物色儀軌에 관한 分析的研究, Vol. 7, No.1.

23) 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.

24) 李盛雨, 迎接都監儀軌, 미원문화재단.

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

로서 그 종류가 총 45품에 해당된다. 軟絲果, 散子, 蓼花 등은 주재료를 中末(粘米末: 찹쌀에 해당)을 사용하였으나 그 밖의 것은 전부 上末(밀가루)를 사용하고 있으며, 거의 전부가 기름(표 4의 油는 眞油, 즉 참기름으로 眞油를 油로도 표시한 것임)을 사용함으로써 造果類가 기름에 튀기거나 지진 것임을 나타내 주고 있다. 표 4의 재료가 어떻게 사용되었는가를 확실히 究明하기는 어려우나 재료의 구성으로 보아 붉은 색을 필요로한 造果일 경우에는 芝草의 붉은 색을 出油로서 뽑아 썼음을 알 수 있고, 松古味子兒, 松古了條, 粟味子兒와 같이 주재료를 松古나 黃粟을 사용할 경우 膠粘米와 같이 섞어 잘 반죽이 되도록하였다. 菓果 등에 사용한 黑糖은 黑湯과 같은 것으로 보이는데 표 4는 黑糖과 黑湯을 分類하여 표기하였다. 엿을 졸여 갈색으로 만들지 않았나 생각되나 추후 검토 요망된다.

造果類의 옷을 입히는 재료로 쓰인 것은 太末, 沙粉白米, 乾飯, 粉上末, 油沙上末로 글자 그대로 콩가루, 굵은쌀가루부음, 튀김밥, 볶은밀가루, 기름에 볶은 밀가루로 생각되며, “粉”이란 “가루” 외에 “장식하다 꾸미다”라는 뜻도 있어²⁶⁾ 粉은 입히는 가루를 나타낸 것이다. 그 밖에 淸類로서 淸蜜, 造淸, 汁淸, 黃蜜, 膠淸이 있는데 淸蜜과 黃蜜은 주재료에 섞어서 음식의 質을 내는데에, 造淸과 汁淸은 튀기거나 지저낸 후 이들에 담갔다 꺼내거나 혹은옷을 보다 잘 입히게끔 도와주는 접착제로, 膠淸은 松古와 膠粘米 또는 黃粟과 膠粘米가 보다 잘 섞이도록 도와주는 재료로서 사용된 것이다. “煮”는 “다릴”, “지질” 煮이므로 煮油란 지짐용 기름이다. 白散子, 紅散子를 煮油를 써서 지저낸 것으로 생각된다.

17. 餅

餅類는 표 5와 같으며 菘豆餅을 제외하고 전부 찹쌀을 사용한 것이 특징이다. 그 재료 구성상 山蓼餅, 松古餅, 菘豆餅은 기름에 지진 지짐떡임을 알 수 있다.

표 5는 이들 餅의 재료를 주재료, 부재료, 고물 등으로 분류하여 조리법을 제시하였다. 전부 꿀로서 조미하였고, 仁粘米, 白豆飩餅, 赤豆飩餅은 팥을 사용하였으며, 飩餅類는 乾柿와 大棗를 넣어서 한 것이 특징이다. 또한 당시 敬丹은 콩가루와 실백자로 고물을 사용한 것도 주목된다.

18. 飲淸類

飲淸類는 五味子水(五味子淸蜜)와 水正果(淸蜜 實栢子)로서 그 재료로 보아 五味子水는 五味子水에 꿀을 탄 것이며 水正果는 꿀에 잦은 것이다.

19. 淸·醬

山蓼餅, 松古餅과 같은 餅類를 찍어 먹도록 준비한 淸類에는 追淸과 淸蜜이 있었고, 煎魚肉 등을 위하여 준비된 醬類에는 芥末, 淸醬, 薑醋, 醋, 良醬이 있었다.

20. 조미료와 양념用語

이상과 같은 饌品에 사용된 조미료로는 良醬, 甘醬, 淸醬, 塩, 醋油(眞油), 塩水, 胡椒, 芥子, 生芋, 葱가 있었다. 生芋의 “芋”은 “쑥간”, “연밥간”인데, 生芋의 재료 단위는 角 또는 兩을 사용한 점에서 쑥보다는 연밥쪽으로, 또한 煎魚肉에서 魚肉의 양념으로 사용되었다는 점에서도 연밥으로 생각된다. 양념用語를 보면 都煮油, 古物次良醬, 古物次實栢子가 있다. 都煮油의 “都”는 “해보다”는 뜻도 있어 여기서는 “지질煮, 기름油”와 합쳐 “지짐용 기름”으로 해석되며 古物次良醬, 古物次實栢子는 글자 그대로 현재의 콩고물 등의 고물이 古物로 쓰여진 것이다.

VI. 맺는 말

朝鮮王朝의 迎接都監儀軌의 各 饌品을 調理面에서 分析究明한 결과는 다음과 같다.

표 5. 迎接都監儀軌에 나오는 餅類와 그 材料구성

餅類	주재료		부재료					고물			지짐용기름 油
	粘米	菘豆	乾柿	大棗	實山蓼	熟松古	淸	太末	赤豆	實栢子	
山蓼餅	○				○		○			○	○
松古餅	○					○	○				○
仁粘米	○						○		○		
敬丹	○						○	○		○	
白豆飩餅	○		○	○			○		○		
赤豆飩餅	○		○	○			○		○		
菘豆餅		○									○眞油

26) 諸稿撤次.

1. 湯類는 16種으로서, 주재료는 猪肉, 生雉, 鷄, 鴨子, 黃角, 生鮮, 乾豆泡, 沈菰, 蔓菁根이며, 조미료는 生芋, 油, 菘豆末, 胡椒, 塩, 葱, 淸醬이고, 국물용으로 醃水와 塩水를 사용하였다.
2. 湯중의 塩水라는 用語는 “湯中에서 가장 우수한 湯”이다.
3. 饅頭類에는 饅頭와 床花餅이 있는데, 만두는 지금의 만두국이며, 상화병은 지금은 전만두이다.
4. 1600年代의 麵은 菘豆末로서 만들었다.
5. 구이의 用語로는 炙, 雪阿覓, 燒肉이 있으며 猪脚, 生雉, 鷄, 生鮮, 片豆泡를 주재료로 하였으며, 이들의 조미료는 油와 塩이다.
6. 炒로는 紅蛤炒, 海蔘炒가 있으며, 甫只로는 猪肉甫只, 乾豆泡甫只, 煮只로는 紅蛤煮只, 全鰓煮只, 生雉煮只가 있었다.
7. 魚肉, 切肉, 折로 표기한 脯류는 獸, 鳥, 魚, 貝를 망라하였다.
8. 乾南 또는 肝南으로 표기된 이 음식은 짐류로 간주된다.
9. 熟肉인 大膳, 小膳에는 猪, 羊, 鴨子, 鷄, 牛芻非, 牛脚, 猪芻非, 猪脚을 올렸으며, 片肉에는 猪頭片, 猪片肉이 있었다.
10. 찜에는 熟全鰓, 別湯水鷄蒸, 多士了片蒸이 있었다.
11. 煎魚肉에는 猪肉, 猪肝, 羊肝, 山鳩, 小雀, 鴨子, 軟鷄, 生鮮, 海蔘, 山蔘이 있었고, 이들은 芥子, 醋, 良醬으로 만든 醋良醬에 찍어 먹도록 하였으며, 生鮮만으로 마든 煎을 煎油魚로 표기하였다.
12. 그 밖의 찬류에는 醃, 佐飯, 醬菹, 肉膾, 菜가 있었다.
13. 粥에는 醃酪粥, 薏苡粥이 있었다.
14. 正果는 五味子, 木果, 竹筍, 葡萄, 人蔘, 柚子, 生薑, 菩黃으로 만들었다.

15. 實果류는 實栢子, 皮栢子, 實榛子, 皮榛子, 黃栗, 實生栗, 皮栗, 大棗, 乾柿子, 紅柿, 實榧子, 實胡桃, 實銀杏, 生梨, 西瓜가 있었다.

16. 造果類는 총 45種이 있었다.

17. 餅類는 총 7種으로서 山蔘餅, 松古餅, 菘豆餅은 지짐떡이며, 仁粘米, 敬丹, 白豆飩餅, 赤豆飩餅은 시루에 쪄낸 것이다.

18. 飲淸類로는 五味子水와 水正果가 있었다.

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의 研究, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.
2. 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.
3. 金尙寶, 李盛雨, 朝鮮王朝의 迎接都監雜物色儀軌에 관한 分析의 研究, 한국식문화학회지, Vol. 7, No. 1, 1992.
4. 諸槁繖次, 大漢和辭典, 大修館書店, 昭和 61年.
5. 李盛雨, 進宴儀軌, 미원문화재단, 1988.
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中萬慶殿正日進饌의 상차림에 대한 考察, 東아세아食生活학회지, Vol. 1, No. 1, 1991.
7. 金尙寶, 李盛雨, 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학회지, Vol. 1, No. 1, 1991.
8. 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.
9. 金尙寶, 韓福眞, 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.
10. 李盛雨, 韓國料理文化史, 敎文社, 1989.
11. 李盛雨, 迎接都監儀軌, 미원문화재단, 1989.
12. 張三植, 大漢韓辭典, 敎育書館, 1987.