

발 간 등 록 번 호

11-1541000-001556-01

---

## 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 2  
의궤류 상세해제 자료집 (1)

---

2012. 9.



# - 목 차 -

## 1. 進宴·進饌

Ⅱ-1-01 豊呈都監儀軌(1630) .....	1
Ⅱ-1-02 [己亥]進宴儀軌(1719) .....	5
Ⅱ-1-03 [甲子]進宴儀軌(1744) .....	13
Ⅱ-1-04 [乙酉]受爵儀軌(1765) .....	19
Ⅱ-1-05 園幸乙卯整理儀軌(1795) .....	25
Ⅱ-1-06 녕나의례(1776-1800) .....	75
Ⅱ-1-07 惠慶宮進饌所儀軌(1809) .....	81
Ⅱ-1-08 慈慶殿進爵整禮儀軌(1827) .....	85
Ⅱ-1-09 죽경던 진작 정례 의례(1827) .....	103
Ⅱ-1-10 [戊子]進爵儀軌(1828) .....	111
Ⅱ-1-11 [己丑]進饌儀軌(1829) .....	127
Ⅱ-1-12 [戊申]進饌儀軌(1848) .....	141
Ⅱ-1-13 [戊辰]進饌儀軌(1868) .....	163
Ⅱ-1-14 [丁丑]進饌儀軌(1877) .....	177
Ⅱ-1-15 [丁亥]進饌儀軌(1887) .....	189
Ⅱ-1-16 [壬辰]進饌儀軌(1892) .....	203
Ⅱ-1-17 [辛丑]進宴儀軌(1901) .....	213
Ⅱ-1-18 [辛丑]進饌儀軌(1901) .....	227
Ⅱ-1-19 [壬寅]進宴儀軌(1902) .....	241
Ⅱ-1-20 [壬寅]進宴儀軌(1902) .....	253

## 2. 嘉禮

Ⅱ-2-01 [昭顯世子]嘉禮都監儀軌(1627) .....	271
Ⅱ-2-02 [仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌(1638) .....	275
Ⅱ-2-03 [王世子]嘉禮都監儀軌(1651) .....	281
Ⅱ-2-04 [王世子]嘉禮都監儀軌(1671) .....	287
Ⅱ-2-05 [肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌(1681) .....	293
Ⅱ-2-06 [王世子]嘉禮都監儀軌(1696) .....	301
Ⅱ-2-07 [肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌(1702) .....	307
Ⅱ-2-08 [王世子]嘉禮都監儀軌(1718) .....	313
Ⅱ-2-09 [王世子]嘉禮都監儀軌(1727) .....	317
Ⅱ-2-10 [思悼世子]嘉禮都監儀軌(1744) .....	319

II-2-11	清瑾縣主吉禮儀軌(1772)	323
II-2-12	[純祖純元后]嘉禮都監儀軌(1802)	325
II-2-13	[孝明世子]嘉禮都監儀軌(1819)	331
II-2-14	[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌(1837)	337
II-2-15	[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌(1844)	343
II-2-16	[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌(1851)	349
II-2-17	[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌(1866)	355
II-2-18	[王世子]嘉禮都監儀軌(1882)	361
II-2-19	[皇太子]嘉禮都監儀軌(1906)	367

# 1. 進宴・進饌



【자료명】 Ⅱ-1-01 豊呈都監儀軌

【정의】

1630년(인조 8) 3월에 인조(仁祖, 1623~1649)가 인경궁(仁慶宮)에서 대왕대비 인목왕후(仁穆王后) 김씨(金氏, 1584~1632)에게 올린 연향을 기록한 의궤이다. 1886년(고종 23) 병인양요(丙寅洋擾) 때 프랑스군이 강화도 외규장각에서 약탈해가는 바람에 프랑스 파리 국립도서관에 소장되어 있었는데 145년이 지난 2011년에 반환되어, 현재 우리나라 국립중앙박물관에 소장되어 있다. 반환되기 이전에 프랑스에서 마이크로필름으로 찍어온 것을 바탕으로 국립국악원에서 1988년에 영인본으로 『풍정도감의궤(豊呈都監儀軌)』를 발행한 바 있다.

『풍정도감의궤』는 경오년(庚午年: 1630) 3월 진풍정을 준비하면서 참고한 신해년(辛亥年: 광해군 3년, 1611)과 갑자년(甲子年: 인조 2년, 1624) 진풍정에 대해서도 부록 형식으로 실어놓아 사료적 가치를 더해주고 있다. 신해년과 갑자년 진풍정은 광해군과 인조가 각각 인목왕후에게 올린 연향이다.

【서지】

豊呈都監儀軌  
線裝. 2冊 : 四周雙邊, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 15行26字(字數不同), 上下內向三葉花紋魚尾  
필사본  
紙質 楮紙  
소장처 국립중앙박물관

【목차와 구성】

목차 없이 바로 의궤의 본문이 시작되며, 본문 중간부터 「의장수(儀仗數)」·「정재색(呈才色)」·「찬선색(饌膳色)」·「배설색(排設色)」·「진풍정의(進豊呈儀)」·「진풍정의궤(進豊呈儀軌)」·「왕대비전진풍정의(王大妃殿進豊呈儀)」·「대왕대비전진풍정의(大王大妃殿進豊呈儀)」라는 소제목이 보인다.

그동안 국립국악원 영인본을 통해서만 『풍정도감의궤』를 접할 수 밖에 없었는데, 2011년에 반환된 이후 국립중앙박물관에서는 인터넷 홈페이지를 통해 『풍정도감의궤』 원문을 열람할 수 있도록 서비스를 제공하고 있다. 원문에는 쪽수가 표기되어 있지 않지만 인터넷 홈페이지 상에서는 편의상 표지를 1쪽으로 하여 차례대로 순서를 매겨놓았다.

4쪽~17쪽까지는 소제목이 없지만, 전교(傳敎)·계사(啓辭)·감결(甘結)의 내용이 실려 있고, 18쪽 이후 46쪽까지는 「의장수」·「정재색」·「찬선색」·「배설색」·「진풍정의」가 실려 있는데, 이는 경오년(1630) 진풍정과 관련된 것들이다. 「의장수」에는 대비전에 필요한 의장(儀仗)의 종류와 수효, 「정재색」에는 노래 부르며 춤을 추는 정재(呈才) 공연과 관련된 내용, 「찬선색」에는 음식과 관련된 내용, 「배설색」에는 상탁(床卓)·주탁(酒卓)·상건(床巾)·주렴(朱簾)·차일(遮日) 등의 배설과 관련된 내용이 실려 있다.

47쪽~56쪽의 「진풍정의궤」와 57쪽~64쪽의 「왕대비전진풍정의」는 신해년(1611) 진풍정과 관련된 내용이며, 아무런 소제목 없이 갑자년 9월 24일의 예조 계사(啓辭)로 시작되는

65쪽~72쪽의 기록과 73쪽~74쪽의 「대왕대비전진풍정의」는 갑자년(1624) 진풍정과 관련된 내용이다.

4쪽에서 74쪽까지는 검정색 인찰선(印札線)이 그어져 있고, 74쪽에는 의례의 마지막 장에나 있는 제조(提調)와 낭청(郎廳)의 서명이 적혀 있으므로, 74쪽이 책의 마지막 장이라 할 수 있다. 그런데 그 뒤를 이어 붉은 인찰선이 그어져 있고 해서체(楷書體)로 단아하게 글씨를 쓴 두 쪽이 더 있다. 인찰선의 색으로 미루어 4-74쪽은 분상용(分上用)이고 75-76쪽은 어람용(御覽用)이다. 75쪽과 76쪽의 내용은 19쪽 제14행부터 22쪽 제5행까지의 내용과 완전히 똑같다. 처음 제작 당시부터 분상용과 어람용이 같이 제본되는 경우는 없다. 따라서 이는 훗날 다시 책을 제본하는 기회에, 다행히 남은 어람용 『풍정도감의례』의 두 쪽을 분상용 의례에 덧붙인 것이라 할 수 있다.

**【음식관련내용】**

1. 내자시(內資寺)에서 마련한 음식

내자사에서 삼전(三殿: 대왕대비·왕·왕비)의 연상(宴床)·좌협상(左挾床)·우협상(右挾床)·찬안상(饌案床)과 양궁(兩宮: 왕세자와 빈궁)의 연상·면협상(面挾床)을 차려 올렸다. 삼전의 상차림은 같은 행(行) 내에서는 음식의 높이가 같으며, 제1행이 가장 높고 제4행으로 갈수록 차츰차츰 낮아져서 음식이 모두 잘 보이도록 진설한 것이 흥미롭다. 따라서 도표에서 행 별로 일괄적으로 높이를 표시하였다.

양궁의 상차림은 같은 행일지라도 높이가 서로 다르다. 따라서 삼전의 경우처럼 높이를 행 별로 일괄적으로 표시할 수 없으므로, 부득이 기수(器數) 옆에 높이를 각각 표시하였다. 삼전의 상차림은 4행으로 차렸는데 양궁의 상차림은 3행으로 차려 차등을 두었고, 음식을 고인 높이도 양궁의 것은 삼전에 비해 약간 낮다.

<표 1> 인경궁 진풍정시 삼전(三殿)의 연상(宴床)

행(行)	높이	찬품
1행	1尺	中朴桂(4器)
2행	8寸	紅散子(2器), 白散子(3器)
3행	6寸	小紅尔條(3器), 油沙尔條(2器)
4행	4寸	實柏子(1器), 實榛子(1器), 實榧子(1器), 乾柿子(1器), 大棗(1器), 黃栗(1器)
출전 : 『豊呈都監儀軌』 「饌膳色」		

<표 2> 인경궁 진풍정시 삼전의 좌협상(左挾床)

행(行)	높이	찬품
1행	8寸	大紅望口消(2器), 大油沙望口消(2器)
2행	6寸	白茶食(2器), 全丹餅(3器)
3행	5寸	小紅望口消(2器), 小油沙望口消(3器)
4행	4寸	添氷(1器), 雲氷(1器), 赤味子(1器), 松高味子(1器), 油沙味子(1器), 白味子(1器)
출전 : 『豊呈都監儀軌』 「饌膳色」		



<표 3> 인경궁 진풍정시 삼전의 우협상(右挾床)

행(行)	높이	찬품
1행	8寸	大紅尙條(2器), 大油沙尙條(2器)
2행	6寸	松古尙條(3器), 染紅尙條(2器)
3행	5寸	小紅散子(2器)
4행	4寸	添氷(1器), 雲氷(1器), 赤味子(1器), 栗味子(1器), 油沙味子(1器), 白味子(1器)
출전 : 『豊呈都監儀軌』 「饌膳色」		

<표 4> 인경궁 진풍정시 삼전의 찬안상(饌案床)

행(行)	찬품 대별(大別)	찬품 세목(細目)
1행	菜(4器)	
2행	魚肉(5器)	丁香脯(1器), 白條脯(1器), 乾文魚(1器), 乾沙漁(1器), 乾大蝦(1器)
3행	乾南(5器)	細昌(1器), 鷄兒(1器), 鷄卵(1器), 中足(1器), 熟全卜(1器)
4행	煎油魚(5器)	鴨子(1器), 羊肝(1器), 生鮮(1器), 山鳩(1器), 都飛(1器)
출전 : 『豊呈都監儀軌』 「饌膳色」		

<표 5> 인경궁 진풍정시 왕세자와 빈궁(嬪宮)의 연상(宴床)

행(行)	찬품(器數, 높이)
1행	赤味子(2器, 6寸), 白味子(2器, 6寸)
2행	中朴桂(1器, 7寸) 添氷(1器, 5寸), 雲氷(1器, 5寸), 染紅味子(1器, 4寸), 油沙味子(1器, 4寸)
3행	實柏子(1器), 實榛子(1器), 實榧子(1器), 黃栗(1器), 大棗(1器), 菜(2器), 鷄卵(1器), 鷄兒(1器), 熟全卜(1器)
출전 : 『豊呈都監儀軌』 「饌膳色」	

<표 6> 인경궁 진풍정시 왕세자와 빈궁의 면협상(面挾床)

행(行)	찬품 대별(大別)	찬품 세목(細目)
1행	菜(4器)	
2행	魚肉·乾南(5器)	丁香脯(1器), 乾文魚(1器), 乾大蝦(1器), 鷄兒(1器), 熟全卜(1器)
3행	煎油魚(5器)	鴨子(1器), 羊肝(1器), 生鮮(1器), 山鳩(1器), 都飛(1器)
출전 : 『豊呈都監儀軌』 「饌膳色」		

또한 명부(命婦)를 대접하는 술도 내자시에서 마련했다.

2. 사옹원(司饗院)·내주방(內酒房)·내섬시(內膳寺)에서 마련한 음식

사옹원에서는 삼전과 양궁에게 각각 올리는 절육(折肉)을 담은 사방반아(四方盤兒) 하나와 중원반(中圓盤) 하나, 과반(果盤) 하나와 더불어 아홉 차례의 미수(味數)를 차려 올렸다. 미수는 술을 올린 뒤에 차려내는 안주상을 가리킨다. 미수를 아홉 차례 올렸다는 것은 술을 9작(爵) 올렸다는 뜻이다.

내주방에서는 삼전과 양궁에게 올리는 향온주(香醞酒)를 빚었고 내섬시에서는 명부(命婦)의 선상(宣床)을 마련하였다.

**【참고문헌】**

송방송·고방자 외, 『國譯 豊呈都監儀軌』, 서울: 민속원, 1999.

**【집필자】** 김종수(서울대학교 규장각한국학연구원)

【자료명】 Ⅱ-1-02 [己亥]進宴儀軌

【정의】

1719년(숙종 45) 9월 숙종(肅宗, 1674~1720)이 기로소(耆老所)에 들어가게 된 것을 경축하는 의미로 올린 진연(進宴)에 대해 기록한 의궤이다. 『進宴儀軌(규14357)』과 동일종이나 책의 크기 등 제책방식에서 차이가 있다. 책의 크기가 큰 『進宴儀軌(규14357)』가 1책인 반면 책의 크기가 작은 본 의궤는 2책으로 구성되어 있다. 그러나 구체적인 내용의 차이는 없다. 본 의궤는 국내에 남아 있는 연향에 관한 의궤 중 가장 오래된 것이다.

1719년 숙종의 기로소 입소를 경축하는 의미로 올린 진연에 관해 자세히 기록하여, 진연 준비 절차와 잔치 음식, 참가 인원 등에 대해 자세히 알 수 있게 해 준다. 궁중 연향시의 음식문화를 다양한 차원에서 조명할 수 있다.

【서지】

[己亥]進宴儀軌  
線裝. 2冊. 四周雙邊, 半郭 23.7×16.5cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行22字(字數不同), 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 34.9×22.9cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 掌禮院稽制課, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14358)

반곽 12행, 상하향흑어미(上下向黑魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 14357)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

권두에 ‘康熙五十八年己亥九月日進宴廳儀軌’라는 내제가 기록되어 있으며, 목록 없이 1책은 都廳所掌(啓辭秩, 甘結秩, 移文秩, 來關秩, 手本秩, 料布上下秩, 儀軌), 2책은 一房所掌, 二房所掌의 순으로 수록되어 있다.

계사질(啓辭秩)에는 진연을 시행하는 일과 관련하여 왕에게 올린 계사와 그에 대한 왕의 전교를 수록하였다. 당시 세자[훗날 경종]가 대리청정을 하였던 관계로, 세자에게 달(達)한 달해(達辭)와 이에 대한 세자의 답변[습]도 포함하고 있다. 감결질(甘結秩)은 진연청에서 각 부서에 내린 지시사항들을 모아 놓은 것으로, 진연청 회동 준비, 사용할 물품 준비, 인원 차출, 비용 마련 등에 관한 내용이 실려 있다. 이문질(移文秩)과 래관질(來關秩)은 진연청 사무와 관련하여 다른 관부에 보내온 관문과, 다른 관부에서 진연청 일과 관련하여 보내온 관문을 수록하고 있다. 주로 인원 차출과 비용 마련 등에 대한 것이다. 수본질(手本秩)은 하급 관청에서 진연청(進宴廳)에 올린 보고 문서를 수록하였다. 료포상하질(料布上下秩)에는 진연청 사무와 관련한 급료 내역이다.

의궤(儀軌)에는 의궤를 제작한 과정에 대해 기록하였다. 의궤 제작 과정에서 주고 받은 문서들인 감결(甘結), 이문(移文), 래관(來關) 등도 각각 모아 수록하였다.

제2책은 일방(一房)이 담당한 업무인 일방소장(一房所掌), 이방(二房)이 담당한 업무인

이방소장(二房所掌)으로 나뉜다. 목록은 따로 제시되어 있지 않다. 일방은 작업에 관해 아뢴 내용인 품목질(稟目秩)로, 이방은 품목질(稟目秩), 감결질(甘結秩) 및 기타 문건으로 구성되어 있다. 일방은 악기(樂器), 무구(舞具), 관복(官服), 가가(假家), 공장(工匠) 명단 등 진연에서의 공연과 관련된 부분을 담당하였고, 이방은 찬품(饌品), 상탁기명(床卓器皿), 꽃장식 등 잔치 음식 준비 및 상차림과 관련된 사항을 담당하였다. 따라서 잔치 음식 관련 내용은 이방의례에서 주로 확인할 수 있다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 1719년 진찬의 장소 및 참여자들

1719년 4월 3일 기로소 입소를 경하하는 진연을 청했으나 숙종은 이를 허락하지 않았다. 다시 9월 2일 영의정이 다시 진연(進宴)을 청하였고, 숙종은 이를 허락하되 규모를 간소하게 하도록 했다. 당초 갑오년(甲午年:1714년, 숙종 40)의 예에 따라 왕세자가 백관을 거느리고 숙종에게 진연[外宴]을 올린 후 내연(內宴)을 거행하기로 하였다. 대전진연(大殿進宴) 날짜는 9월 28일, 중궁전(中宮殿) 진연은 9월 30일로 정해졌다. 외연의 장소는 경덕궁(敬德宮) 경현당(景賢堂), 내연은 광명전(光明殿)으로 결정되었다. 당시에 숙종의 건강이 좋지 않았기 때문에 내연은 취소되었다. 진연에 참가하는 인원도 줄여서 종친(宗親) 중2품과 동반(東班) 중2품의 실직(實職)과, 서반(西班)의 시종(侍從)을 지낸 중2품 군직(軍職)과 무신(武臣)으로서 일찍이 아경(亞卿)을 지낸 사람과, 시임 총관(時任總管) 이상과, 문신(文臣) 당상(堂上)으로서 실직(實職)인 사람 및 승지(承旨), 삼사(三司), 춘방(春坊), 사관(史官)으로 참여 범위가 한정되었다.

9월 20일에는 왕에게 술을 따르는 인원과 차례가 정해졌다. 왕의 건강을 고려하여 9작 대신 7작으로 진연하도록 했다. 1작과 2작은 당연히 왕세자와 영의정으로 정해졌고, 3작부터 7작까지의 진작관(進爵官)은 승정원에서 후보 명단을 올린 후 낙점을 받은 사람으로 정했다. 이에 따라 제1작은 왕세자, 제2작은 영의정 김창집(金昌集), 제3작은 연령군(延齡君), 제4작은 관중추부사 이이명(李頤命), 제5작은 금평위(錦平尉) 박필성(朴弼成), 제6작은 영돈녕부사 김주신(金柱臣), 제7작은 행호조판서 송상기(宋相琦)가 따르도록 하였다. 후에 제3작을 따르기로 한 연령군이 병으로 빠졌고, 이이명이 제3작을, 전성군(全城君) 이혼(李混)이 제4작을 올렸다.

진연 하루 전인 9월 27일의 別單을 통해 진연 참여인원이 확정, 보고되었다. 종친(宗親)과 의빈(儀賓)이 34명, 재신(宰臣) 이하 79명, 치사관(致詞官)과 예모관(禮貌官) 등 불승전자(不陞殿者)가 59명, 총 172명이 진연에 참가하기로 결정되었다. 1706년과 1714년 진연 참가자가 총 213명과 221명에 비해, 그 규모가 줄어들었던 것을 알 수 있다.

#### 2. 진연의 상차림과 음식

찬품은 갑오년(1714년)의 예로 마련되었다. 내연을 설행하지 않았으므로 삼색병에 들어가는 물종을 사연(賜宴)할 때 예로 규모를 줄여서 마련하는 등 찬품도 조정되었다.

##### 1) 국왕 및 세자궁에 올린 잔치상

###### ① 대전

찬안상(饌案床) 1좌, 별행과상(別行果床) 1좌, 대선(大膳) 3기, 소선(小膳) 3기를 마련하

여 올렸다. 과상과 찬안상의 찬물은 내자시가, 별행과상은 사용원이, 대소선의 찬물은 사측서에서 담당하였다.

대전 및 세자궁의 별행과상은 12기의 음식으로 구성되었다. 소약과(小藥果), 홍세한과(紅細漢果), 백세한과(白細漢果), 백은정과(白銀丁果), 분송화다식(粉松花茶食), 절전복, 건치절(乾雉折), 포도(葡萄), 유자(柚子), 생리(生梨), 수침시자(水沈柿子), 연근정과(蓮根正果) 등이다. 각 음식의 재료는 아래 표와 같다.

<표 1> 대전 및 세자궁 별행과상 음식 종류 및 분량

음식명	기수 (器數)	재료 및 분량
소약과(小藥果)	1	眞末(8升), 淸蜜(3升), 眞油(3升4合)
홍세한과(紅細漢果)	1	眞末(8升), 白糖(1斤), 淸蜜(3升), 黑湯(5合), 眞油 2升4合, 出油(5合), 芝草(3兩)
백세한과(白細漢果)	1	眞末(8升), 白糖(1斤), 淸蜜(3升), 黑湯(5合), 眞油(2升4合)
백은정과(白銀丁果)	1	眞末(8升), 眞油(2升4合), 淸蜜(3升)
분송화다식(粉松花茶食)	1	眞末(8升), 松花末(1升), 淸蜜(3升)
절전복(折全卜)	1	大全卜(3串)
건치절(乾雉折)	1	文魚(半尾)
포도(葡萄)	1	葡萄(7所應伊)
유자(柚子)	1	柚子(25介)
생리(生梨)	1	生梨(15介)
수침시자(水沈柿子)	1	紅柿子(25介)
연근정과(蓮根正果)	1	蓮根正果(1升5合)

출전 : 『[己亥]進宴儀軌』 (1719년) 二房儀軌

염수(鹽水)를 올릴 때에는 당안(唐雁)과 만두(饅頭)를 준비했다.

<표 2> 대전 및 세자궁에 올린 염수 및 만두

음식명	기수 (器數)	재료 및 분량
進鹽水唐雁	1	唐雁(1首), 眞油(5夕), 良醬(2合), 胡椒末(3夕), 生薑(2棧), 實柏子(3夕), 鷄卵(3介)
進饅頭	1	眞末(8升), 鹽(3夕), 實柏子(1合), 起酒米(3合), 生薑(5棧), 作本米(1合5夕), 良醬(2合), 生雉(1首), 其火(1升5合), 鷄兒(1首), 猪前脚(1介), 松茸(3介), 藁古(3兩)

출전 : 『[己亥]進宴儀軌』 (1719년) 二房儀軌

찬안상은 모두 5미(味)로 마련되었다. 각 미당 7기(器)의 음식을 준비하였다.

<표 3> 진연시 대전/세자궁 찬안상(饌案床)[미수상(味數床)]의 내용과 분량

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
초미 (初味)	소약과(小藥果)	1	眞末(5升), 淸蜜(2升), 眞油(1升5合)
	세면(細麵)	1	菘豆末(1升5合), 五味子(5合), 白淸(5合), 實柏子(3夕)
	양숙편(臙熟片)	1	臙(半部), 胡椒末(1夕), 艮醬(2合), 鷄卵(3介), 藁古(3兩), 眞油(5夕), 生芋(2淺), 實柏子(3夕)
	추복탕(搥卜湯)	1	搥卜(10貼), 實柏子(3夕), 鷄兒(1首), 鹽(3合)
	병시(餅匙)	1	眞末(3升), 藁古(5兩), 猪芻非(1隻), 生芋(3淺), 生雉(1首), 實柏子(1合), 鷄卵(5升), 眞油(2合), 胡椒末(5夕), 生蒜(10箇), 艮醬(5合), 松茸(3介), 鷄兒(1首)
	석류(石榴)	1	石榴(25介)
	천엽어음구 (千葉於音灸)	1	千葉(1部), 胡椒末(5夕), 鷄兒(1首), 藁古(3兩), 生雉(1首), 艮醬(5合), 生芋(5淺), 鷄卵(5介), 綠末(1升), 實柏子(3合), 眞油(2合)
이미 (二味)	백미자(白味子)	1	眞末(5升), 黑湯(5合), 淸蜜(2升), 白糖(1斤)
	고제탕(苽制湯)	1	鷄兒(1首), 藁古(2兩), 生雉(1首), 生芋(1淺), 大生鮮(半尾), 眞油(2合), 靑苽(10箇), 胡椒末(2夕), 牛舌(1部), 實柏子(1合), 艮醬(1合), 鷄卵(3介), 鹽水(3合), 菘豆末(7合)
	골만두(骨饅頭)	1	牛骨(5部), 菘豆末(5合), 生雉(1首), 眞油(3合), 鷄兒(1首), 艮醬(4合), 藁古(3兩), 醋(4合), 胡椒末(5夕), 生蒜(10箇), 生芋(5淺), 松茸(3介)
	부어증(鮒魚蒸)	1	大鮒魚(5尾), 胡椒末(3夕), 艮醬(2合), 鷄卵(3介), 鷄兒(1首), 眞油(1合), 生雉(1首), 生芋(2淺), 藁古(2淺), 眞末(5合), 松茸(3介)
	생복어음구 (生卜於音灸)	1	大生卜(25介), 艮醬(2合), 藁古(2淺), 眞末(5合), 鷄卵(3介), 眞油(1合), 胡椒末(2夕)
	생치전체소 (生雉全體燒)	1	生雉(5首), 眞油(2合), 艮醬(2合), 胡椒末(3夕)
	생리(生梨) 1기	1	生梨(15介)
삼미 (三味)	전행인과(煎杏仁果)	1	眞末(5升), 淸蜜(2升), 眞油(1升5合)
	완자탕(完子湯)	1	大全卜(1串5介), 鷄卵(5介), 海蔘(1串), 實柏子(1合), 紅蛤(5合), 藁古(4淺), 胙(半半部), 菘末(5合), 生雉(1首), 生芋(2淺), 鷄兒(1首), 胡椒末(5夕), 生鮮(半尾), 艮醬(5合), 牛舌(1部), 眞油(5夕), 猪前脚(1), 醋(5合)
	계란어음구(鷄卵於音灸)	1	鷄卵(60介), 實柏子(1合), 菘末(7合), 藁古(2兩), 鷄兒(1首), 生薑(2淺), 生雉(半首), 眞油(1合), 眞末(5合), 生蔥(1注之), 艮醬(3合)
	어만두(魚饅頭)	1	大生鮮(2尾), 生薑(3淺), 生雉(1首), 菘末(5合), 鷄兒(1首), 眞油(3合), 藁古(2兩), 松茸(3介), 胡椒末(5夕)
	전복숙(全卜熟)	1	大全卜(3串), 眞油(1合), 艮醬(3合), 生薑(3淺), 胡椒末(3夕), 實柏子(1合)
	생복회(生卜膾)	1	大生卜(50介), 醋(3合), 艮醬(5合), 生薑(2淺)
	족편(足片)	1	牛足(5隻), 菘末(5合), 胡椒末(1合), 大棗(5合), 生雉(1首), 生薑(5兩), 鷄兒(1首), 艮醬(3合), 桂皮末(2兩), 醋(3合)
	홍시자(紅柿子)	1	紅柿子(25介)

사미 (四味)	홍미자(紅味子)	1	眞末(5升), 白糖(5兩), 淸蜜(2升), 芝草(5兩), 眞油(1升5合), 黑湯(1升), 出油(5合)
	당저장포(唐猪醬泡)	1	猪後脚(1), 生薑(3匁), 生雉(1首), 生蒜(5介), 鷄兒(1首), 胡椒末(1匁), 鷄卵(15介), 菘末(3合), 藜古(2兩), 良醬(1升), 松茸(5介), 鹽水(5合), 白大口魚皮(2尾), 實柏子(2合), 實任子(3合), 眞油(5合), 眞茸(2兩)
	잡탕(雜湯)	1	牛外心肉(半隻), 菘末(7合), 大生鮮(半尾), 胡椒末(5夕), 良醬(5合), 實柏子(1合), 眞油(3合), 松茸(10箇), 藜古(3兩), 朴亏巨里(2握), 鷄卵(10箇), 靑根(5介), 生雉(1首), 土卵(1升), 鷄兒(1首), 生葱(1注之), 生薑(1匁), 胙(半半部), 眞末(1升), 熟全鰻(5介)
	생선전유아 (生鮮煎油兒)	1	大生鮮(3尾), 菘末(1升), 鹽(5合), 眞油(1升5合)
	장어음구(胙於音灸)	1	胙(半部), 鷄兒(1首), 眞末(5合), 眞油(2合), 藜古(2兩), 良醬(2合), 鷄卵(3介), 胡椒末(3夕), 生薑(2匁)
	생복초(生卜炒)	1	大生卜(50介), 生薑(1匁), 良醬(3合), 眞油(1合), 實柏子(5夕)
	동과만두(冬果饅頭)	1	冬瓜(1介), 生薑(3匁), 生雉(1首), 菘末(5合), 鷄兒(1首), 眞油(3合), 藜古(2兩), 松茸(3介), 胡椒末(5夕)
	포도(葡萄)	1	葡萄(7松茸)
오미 (五味)	전은정과(煎銀丁果)	1	眞末(5升), 眞油(1升5合), 淸蜜(2升)
	금중탕(禁中湯)	1	鷄兒(3首), 藜古(3兩), 朴亏巨里(1握), 生蕨(1握), 眞茸(2兩), 良醬(3合), 胡椒末(5夕), 眞末(5合), 鷄卵(4介), 眞油(1合), 實柏子(5夕)
	낙지어음구 [落蹄於音灸]	1	落蹄(2月乃), 菘末(5合), 良醬(2合), 實柏子(5夕), 藜古(3兩), 眞油(2合), 鷄卵(20介), 生雉(1首), 鷄兒(1首), 松茸(5介), 眞末(1升), 生葱(1注之)
	생선숙편(生鮮熟片)	1	大生鮮(3尾), 眞油(3合), 菘末(1升5合), 實柏子(5夕), 良醬(3合)
	저간(猪肝)	1	猪肝(5部)
	피자정과(皮子正果)	1	白大口魚皮(20尾), 白淸(5合), 菘末(1升5合), 五味子(5合)
	유자(柚子) 1기	1	柚子(25介)

출전 : 『[己亥]進宴儀軌』(1719년) 饌品

세자궁의 상차림은 대전에 올리는 상과 같았다.

## ② 연회에 참여한 신하들을 위한 연상(宴床)

종친 및 문신들을 위한 외선상(外宣床) 및 불승전상상(不陞殿上床)과 시위무관들에게 내리는 별선상(別宣床) 및 지차상(之次床) 등으로 구분되었다. 외선상은 모두 190상으로 140상에는 매상당 약과 7승씩, 불승전상상 50상에는 매상당 약과 5승씩을 놓았다. 각 상은 5미로 구성되었고 미당 3기씩 총 15기의 음식이 마련되었다. 또 매상당 대육(大肉) 1斤씩을 썼다.

진연시에 시위장사, 각차비관원은 산과상(散果床)을 주고, 군병은 호궤(犒饋)할 때의 예로 술과 안주를 분급하기로 하였다. 시위장사 및 각 차비관은 참연제신과는 다르다고 하여 조금 늦게 상을 받도록 하며, 각각 그 관사의 하인 중 1인이 26일까지 도감 2방에 대령하여 자문[帖文]을 받아가고, 그날 내섬시 분차산원서리에게 자문을 제출하면 맞추어본 후 상을 내주게 했다. 시위별선상 35상에는 매상 약과 3승씩, 지차상 37상에는 매상 약과 1승씩

을 올렸다.

군병은 각사의 두목등패(頭目等牌)와 금군청, 각번 호위청, 유청(有廳)의 서원(書員) 등이 역시 자문을 본방에서 받아가고 당일에 대조하여 맞추어본 후 받아가도록 했다. 술과 안주는 한꺼번에 받아가서 각각 나누어주어, 잃어버리거나 다투는 폐단이 없도록 하게 했다. 군병 등 1179명에게는 호케례에 따라 술과 안주[한사람당 병(餅) 5介·산구(散灸) 1꽃이·주(酒) 1기·8명당 대구 1마리씩, 의장군 및 견마배에게는 한사람당 소고기꼬치·양고기꼬치·술한그릇씩, 무예별감 60인은 매인당 술 1기·저육 1斤씩·매4인당 대구 1미씩]를 나누어 먹었다.

#### 4. 그릇과 장식

##### (1) 꽃장식

대전 과상이나 외선상은 각양 사화(絲畫)로 장식하여 잔치의 분위기를 돋우었다. 공작 5가지[朶], 대봉(大鳳) 5가지, 중봉(中鳳) 5가지, 백학(白鶴) 5가지, 나화초충(蘿花草虫) 5가지, 준화 3가지[이상 내자시], 사권화(絲勸花) 2가지[예빈시], 은화군(銀花裙) 2介[공조] 등이었다. 화준 2좌는 사용원 담당하고 화준 안에 채울 백미는 사도시에서 마련하여 올렸다.

외선상(外宣床)은 수파련(水波蓮) 190가지, 매화간화(梅花竿花) 1356개, 별조사권화(別造絲勸花) 4가지, 사권화 282가지 등으로 장식했는데 이를 만드는 일은 예빈시에서 담당했다.

대전과 세자궁에 음식 종류에는 차이가 없었지만 장식에는 차이를 두어, 대전에는 대화룡축 1쌍을 세자궁 상에는 중화룡축 1쌍을 썼다.

##### (2) 상과 그릇

외연을 거행할 때 상차림을 위해 과상(果床) 2좌, 대선탁(大膳卓) 1좌[홍색], 소선탁(小膳卓) 2좌[홍색 1, 흑색 1], 공탁(空卓) 2좌[홍색 1, 흑색 1], 찬안상(饌案床) 2좌[홍색 1, 흑색 1], 주정상(酒亭床) 2좌[홍색 1, 흑색 1], 별행과상 2좌[홍색 1, 흑색 1], 동서반 주정상 6좌, 공상(空床) 3좌[홍색. 미리 준비해두었다가 불시에 사용할 수 있도록 함], 준대(樽臺)를 갖춘 아가상(阿架床) 2좌, 대전 대선중반 3립, 소선소반 3립[진흑칠], 세자궁 대선중반 3립, 소선소반 3립[진흑칠] 등을 준비하였다. 국왕을 위해 마련된 상은 홍색으로 세자를 위해 마련한 상은 흑색으로 하여 구분되도록 했다.

찬안상, 별행과상 등 각종 상에는 상건을 덮었다. 역시 국왕의 상건은 홍색(紅色)으로, 세자의 상건은 아청색(鴉青色)으로 하여 구분하였다. 예를 들어 찬안상을 덮을 때 쓸 팔폭 홀보자기는 하나는 홍세저포, 하나는 아청저포로 한 것이다.

각양상탁에 쓸 상건은 2방에서 만들었다. 노연상 및 보상, 향좌아, 향꽃이를 덮을 상건 등은 서방색(書房色)에서 담당하여 만들었다.

대전, 왕세자 주준(酒樽)은 사용원에서, 향운주(香醞酒)는 내주방(內酒房)에서, 주병 및 작(爵)은 대내에서 사용하는 것을 올려 쓴다.

이 밖에도 수많은 인원이 참여하는 잔치였기 때문에 많은 수의 상과 그릇이 필요했다.

진연할 때 외선상 140상에 체반(體盤), 미수반(味數盤) 도합 280립, 불승전 50상에 체반 50립, 도합 대운족반 330립, 별선상 35상, 지차상 37상, 도합 중운족반 72립, 왕래반 250립, 목과기 452립, 죽산저 282쌍 등이 필요했다. 내섬시, 예빈시 등에 있는 것을 가져



다 고치고, 모자라는 것은 칠을 하지 않은 상이라도 가져다가 칠을 해서 쓰고 남은 수만 새로 만들도록 했다.

동서반의 주준은 사용원에서, 술은 내자시(內資寺)에서, 잔은 상방 및 수라간의 오정배(五呈盃)를 썼다.

이 밖에 외연에 참여한 신하들에게 음식을 올리는 일[진지(進止)]은 정2품이상은 녹사(錄事)가, 종2품이하는 각사서리와 도청이 분배하여 거행한다.

## 5. 재료 및 공급처

### (1) 음식 준비

잔치에 소용되는 많은 음식을 한꺼번에 준비해야 했기 때문에, 사용원 뿐 아니라 내부(內府)의 삼사(三司)에서도 일을 분담했다. 내섬시(內膳寺)는 외선상 및 공인등에게 먹일 산과상 담당하였다. 내자시(內資寺)에서는 대전대탁상 찬안상, 세자공찬안상 조과 숙설을 담당하였고, 이를 위해 숙수 강유관(姜有寬) 등 10명이 일하였다. 예빈시에서는 숙수 김육지(金六之) 등 8명[7일], 최엇동(崔齡同) 등 7명[3일], 화장(花匠) 김광화(金光化) 등 5명[9일], 연죽장 류두창(劉斗昌) 등 2명[3일], 다회장 김하경(金夏敬) 등 2명이 신하들의 상에 올릴 산과상의 조과(造菓) 및 조화(造花)를 담당하였다. 조과(造菓)할 때 숙설소는 내병조로 하였다.

### (2) 재료 및 공급처

진연을 준비하기 위해 사용원, 삼사, 사축서에서 사용한 물종은 서울에서 마련하거나 각지방에 분정하여 올려보내도록 했다. 바다에서 올라오는 생물 어패류가 많았으므로 이를 보관하기 위해 빙고에서 얼음을 매일 공급하도록 했다.

<표 4> 각 지역에서 올려보낸 진연시 소용 물종

물종명	총兩	분정처(分定處)
청밀(淸蜜)	5石	江原道, 黃海道, 平安道
백청(白淸)	2斗	江原道, 平安道
진임자(眞荏子)	15石	黃海監營, 黃海兵營, 平安監營, 平安兵營
황물(黃粟)	8斗	慶尙道
실연자(實蓮子)	1斗	黃海道
피백자(皮栢子)	5石	慶尙道, 江原道
대전복(大全鰻)	22貼	慶尙監營, 慶尙左兵營, 統營, 慶尙右兵營, 慶尙左水營, 全羅兵營, 全羅右水營, 全羅左水營
건대문어(乾大文魚)	60尾	慶尙監營, 慶尙左水營, 慶尙右水營, 統營, 江原道, 咸慶道
대광어(大廣魚)	60尾	慶尙道
건오적어(乾烏賊魚)	100尾	全羅監營, 全羅兵營
건대하(建大鰓)	50冬音	全羅兵營, 統營
황대구어(黃大口魚)	100尾	咸慶道
백대구어(白大口魚)	100尾	咸慶道
건대홍어(乾大洪魚)	50尾	統營
건대사어(乾大沙魚)	50尾	統營
대생복(大生鰻)	2100介	慶尙監營·左兵營·左水營, 統營, 忠淸水營, 黃海

		兵營, 全羅兵營·左水營·右水營
금린어(錦鱗魚)	25尾	京畿
대부어(大鮒魚)	25尾	江華
대생합(大生蛤)	2石5斗	黃海監營, 京畿監營, 江華府
생낙제(生落蹄)	20月內	京畿監營, 江華府
대중생선(大中生鮮)	300尾	平安監營·兵營, 京畿監營·水營, 黃海監營·兵營, 江華府
건치(乾雉)	100首	江原道, 平安監營, 平安兵營, 黃海兵營, 黃海監營
생강(生薑)	7斗	全羅道
건강말(乾薑末)	2升	全羅道
대생저(大生豬)	30口	京畿
우(牛)	8首	京畿
대조(大棗)	2石	忠淸道
생리(生梨)	2500介	黃海道, 平安道, 江原道
송화말(松花末)	4斗	慶尙道, 全羅監營, 江原道, 忠淸水營
세린석어(細鱗石魚)	2同	全羅道, 黃海道
유자(柚子)	600介	全羅道
석류(石榴)	400介	全羅道
출전 : 『[己亥]進宴儀軌』(1719년) 二房儀軌		

【참고문헌】

『[己亥]進宴儀軌』(奎 14358)

【집필자】 김지영(규장각한국학연구원)

【자료명】 Ⅱ-1-03 [甲子]進宴儀軌

【정의】

1744년(영조 20) 10월 영조(英祖, 1725~1776)가 기로소(耆老所)에 들어가게 된 것과 숙종비(肅宗妃) 인원왕후(仁元王后, 1687~1757) 김씨(金氏)의 57번째 생일을 경축하는 의미로 올린 진연(進宴)에 대해 기록한 의례이다. 왕실의 연향은 ‘진연(進宴)’, ‘진찬(進饌)’, ‘진작(進爵)’ 등으로 지칭되는데, 이는 보통 연향의 규모에 따라 구분한 것이다. ‘진연(進宴)’이 가장 큰 규모의 연향이며, ‘진작(進爵)’은 ‘수작(受爵)’이라 표현하기도 하는데, 가장 작은 규모이기 때문에 준비를 담당하는 관청을 따로 설치하지 않는 경우도 있다. 같은 ‘진연’이나 ‘진찬’이더라도 그 규모가 항상 꼭 같은 것은 아니며, 상황에 따라 조금씩 다르다.

1744년 영조의 기로소 입소 및 숙종비 인원왕후의 생일을 경축하는 의미로 올린 진연에 관해 자세히 기록하여, 진연 준비 절차와 잔치 음식, 참가 인원 등을 알 수 있게 해준다. 동원된 인원 및 급료에 대해서도 자세히 기록하여 관련 내용을 파악하기 용이하다. 다만 상세한 찬품을 기록하지 않아, 영조대 잔치 음식의 실상을 정확하게 파악하는 데는 한계가 있다.

【서지】

[甲子]進宴儀軌  
線裝 1冊(138張) : 四周單邊, 半郭 35.7×25.8cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉  
12行25字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 46×32.9cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 印文未詳, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14359)

반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의례가 규장각한국학연구원(奎 14360)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

서두의 목록에는 계사(啓辭), 서계(書啓), 논상(論賞), 의례(儀軌), 이문(移文), 내관(來關), 감결(甘結), 일방(一房), 이방(二房), 삼방(三房), 별공작(別工作), 내자시(內資寺), 내섬시(內贍寺), 예빈시(禮賓寺), 사축서(司畜署) 등이 제시되었는데, 실제 의례는 이방(二房)까지만 수록되어 있다. 동일종 의례인 『進宴儀軌(규14359)』 역시 삼방 이후는 기재되어 있지 않다.

본문에는 계사(啓辭)에 앞서 도청소장(都廳所掌: 도청에서 담당하는 일)이란 항목명과 함께 간략한 시일(時日) 및 좌목(座目)이 수록되어 있다. 시일(時日)은 진연의 일정을 구체적으로 명시한 것이다. 구체적인 내용을 살펴보면, 대왕대비전과 중궁전의 진연은 10월 4일 묘시에 광명전(光明殿)에서 거행했다. 대전(大殿)의 진연(進宴)은 10월 7일 진시(辰時) 숭정전(崇政殿)에서 설행(設行)하였다. 그 외 내연(內宴) 및 외연(外宴)의 예행연습인 습의(習儀)의 날짜가 기재되어 있다.

좌목(座目)은 진연청(進宴廳) 담당자들의 명단이다. 당상(堂上)은 의정부우참찬 조관빈(趙觀彬), 호조판서 김약노(金若魯), 예조판서李宗성(李宗城)이 담당하였고, 낭청(郎廳)은 장악원첨정 김한정(金漢楨:일방(一房), 기생풍물(妓生風物) 담당), 호조좌랑 이후(李厚:이방(二房), 찬선배설(饌膳排設) 담당), 예조정랑 이맹휴(李孟休:삼방(三房), 의주(儀註)·의장(儀仗) 담당)이 임명되었다. 그 외 별공작(別工作), 감조관(監造官) 등 각 부서의 담당자명이 실려 있다.

계사질(啓辭秩)에 앞서 영조가 진연을 허락하는 내용이 실려 있다. 대신을 비롯한 대신하들이 진연을 청하며 또한 진연이 자기 자신만을 위한 것이 아니고 인원왕후와도 관련된 것이라, 인원왕후에게 여쭙 결과 진연을 허락하였기 때문에 이를 윤택하다고 하였다. 계사질(啓辭秩)은 신하들이 진연에 관해 왕에게 올린 계사(啓辭)와 그에 대한 왕의 전교(傳敎)를 기록한 것이다. 서계(書啓)에는 진연에 참여한 관원들의 명단과 진연 때 가무를 맡은 기생과 악공의 명단이 올라 있다. 이를 기준으로 공을 세운 자들을 시상한 내역이 논상(論賞) 항목이다.

의궤(儀軌)는 의궤의 제작과 관련된 항목이다. 이문질(移文秩)에는 진연청의 일과 관련하여 다른 관청에 보낸 관문을, 래관질(來關秩)에는 다른 관청에서 진연의 사무와 관련하여 보내온 관문을 수록하였다. 주로 인원 차출과 비용 마련 등에 대한 것이다. 이문질의 마지막 부분에는 소요물자의 종류 및 수량, 급료 지급 원칙 등이 자세히 적혀 있다. 감결질(甘結秩)에는 진연청(進宴廳)에서 각 부서에 내린 지시사항들을 모아 놓은 것으로, 진연청 회동(會同) 준비, 사용할 물품 준비, 인원 차출, 비용 마련 등에 관한 내용이 실려 있다.

일방(一房)과 이방(二房)은 일방과 이방이 담당하는 일의 총목, 담당자의 명단인 좌목(座目)과 담당 업무에 관한 문건(稟目秩, 甘結秩, 工匠秩 등)으로 구성되어 있다. 그 내용을 통해 살펴보면, 일방은 악공(樂工)과 무동(舞童), 여기(女妓)가 착용할 관복을 마련하고 악기(樂器)와 무구(舞具)를 새로 만들거나 보수하는 작업 등 악가무(樂歌舞)에 관한 사항을 담당하였다. 이방은 찬품(饌品), 상탁기명(床卓器皿), 꽃장식 등 잔치 음식 및 장식 등과 관련된 사항을 담당하였고, 10월 4일의 대비전 및 중궁전의 진연과 7일의 승정전 외진연의 상차림을 상세히 기록하였다. 따라서 잔치 음식 관련 내용은 이방의궤에서 주로 확인할 수 있다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 1744년 진연의 장소 및 참여자들

영조의 기로소 입소를 기념하여 거행된 이 해의 진연은 경인년[1710년, 숙종 35]의 구례를 따르면서도 더욱 비용을 아끼기 위해 노력했다. 경인년에는 진홀청미 1000석을 내어 비용을 충당했지만, 이 해의 진연에는 진홀청에서 미(米) 800석을 내어 잔치 준비에 사용하였다.

잔치의 장소는 내연은 광명전에서, 외연은 경현당으로 하였다가 승정전(崇政殿)으로 변경하였다. 찬품 숙설처도 경현당에서 가까운 전설사(典設司), 빈청 문외(賓廳 門外), 내사복 장외(內司僕 牆外) 및 내병조(內兵曹)를 모두 통하게 한 후 삼사[내섬시, 내자시, 예빈시]를 분설하여 사용하게 했다가 승정전으로 외연 장소가 옮겨지자, 내탕고 근처로 옮겨서 마련했다.

외연시 영조에게 올리는 작수는 1719년과 마찬가지로 7작으로 정해졌다. 진작(進爵)할 재신(宰臣)도 정해졌는데 행관중추부사 김흥경(金興慶), 서평군(西平君) 이요(李橈), 금평위(錦平尉) 박필성(朴弼成), 월성위(月城尉) 김한신(金漢薰)·금성위(錦城尉) 박명원(朴明源), 호조판서 김약로(金若魯), 영성위(永城尉) 신광수(申光綏) 등이 제1작부터 제7작까지 맡아 올

리도록 하였다.

진연에 참여하는 신하는 재신(宰臣) 이하 입참인원으로 영중추부사 서명균(徐命均) 등 88인, 종친 및 의빈 입참인원으로 밀창군(密昌君) 등 52인, 불승전자(不陞殿者) 59인, 도합 199인이었다.

## 2. 진연의 상차림과 음식

찬품은 숙종 경인년(1710년)의 예로 마련되었다. 잔치의 비용을 더 줄이기 위해 여러 방도를 마련했다. 찬안상에 들어가는 인삼정과(人蔘正果)는 없었고, 사화봉(絲花鳳) 대신에 지화(紙花)를 사용하도록 하고, 이를 영구히 정식으로 삼도록 했다. 우선 대비전과 중궁전의 내연을 함께 거행하고 외연만 다른 날 거행하였다. 찬품(饌品) 가운데 절기가 맞지 않아서 구하기 어려운 것은 다른 것으로 대신하여 쓰도록 하였다. 외연(外宴)에서 과상(果床)과 대선(大膳), 소선(小膳)을 감하고, 내연에서도 대비전에 올리는 것 외에는 찬품을 감하도록 하였다. 왕과 왕비의 과상(果床)과 대선(大膳)을 감하고, 세자 이하의 소선(小膳)을 감하도록 하였다.

### 1) 10월 4일 광명전 내진연

광명전에서 거행된 내연시에는 대왕대비전, 대전, 중궁전, 세자궁, 세자빈궁, 현빈궁 등을 위해 총 6상을 마련했다. 대왕대비전을 위해서는 과상(果床) 1좌, 찬안상(饌案床) 1좌, 별행과상(別行果床) 1좌(13器), 미수(味數) 7미(味) 매미당 7기(器)[이상은 사용원], 대선(大膳) 1탁 3기, 소선(小膳) 1탁 3기[이상 사축서]를 준비했다. 대전과 중궁전에는 과상과 대선을 전교에 의해 없애고, 찬안상 1좌[내자시], 별행과상 1좌[13기]로 준비했다. 찬안상의 미수는 7미 매미당 7기[이상 찬물은 사용원], 소선 1탁 3기[사축서]를 올렸다.

자궁과 빈궁, 현빈궁의 소선은 전교로 인해 감하고 찬안상 1상, 별행과상 1좌(13기)로 준비했다. 찬안상의 미수는 7미 매미당 7기를 준비했다.

내선상(內宣床; 내명부에 내리는 상) 50상, 예비 5상의 미수(味數)는 7미, 매미당 5기로 준비하였고, 매상마다 대육(大肉) 3근을 감하였다.

이상을 정리하면 아래 표와 같다.

<표 1> 1744년 광명전 내진연시 각 전궁별 상탁(床卓)

대상	종류	비고
대왕대비전	과상(果床)	
	찬안상(饌案床)	7味, 每味當 7器
	별행과상(別行果床)	13器
	대선탁(大膳卓)	3器
대전/중궁전	소선탁(小膳卓)	3器
	찬안상(饌案床)	7味, 每味當 7器
	별행과상(別行果床)	13器
세자궁/빈궁/현빈궁	소선탁(小膳卓)	3器
	찬안상(饌案床)	7味, 每味當 7器
	별행과상(別行果床)	13器

출전 : 『進宴儀軌』(1744년) 二房儀軌

2) 10월 7일 승정전 외진연

① 대전 및 세자궁

외진연의 찬품도 숙종 경인년 즉 1710년의 전례를 따르되, 특교에 의해 인삼정과를 빼 버리도록 했다. 경인년 전례에 따르고 별단을 마련하지 않도록 하면서, 의궤에는 이 이상으로 자세한 찬품을 기록하지 않아서, 당시에 어떤 음식이 어떤 재료로 만들어졌는지 알 수 없다.

국왕 영조의 상은 모두 3종이 마련되었다. 과상(果床) 1좌는 전교에 의해 감하고, 찬안상(饌案床) 1좌, 별행과상(別行果床) 1좌로 준비했다. 찬안상의 미수는 7미로, 매미당 7기의 음식이 마련되었다. 이상의 찬물은 사옹원에서 담당했다. 대선(大膳)과 소선(小膳)은 전교에 의해 감했다.

세자궁은 2종의 상을 받았다. 찬안상 1좌, 별행과상 1좌였다. 찬안상의 미수는 7미이며, 매미당 7기로 준비했다. 세자궁의 소선(小膳)도 전교에 의해 감했다.

염수(鹽水)는 소선이 있을 경우에는 준비하고 그렇지 않은 경우에는 준비하지 않았다.

<표 2> 1744년 승정전 외진연시 각 전궁별 상탁(床卓)

대상	종류	비고
대전	찬안상(饌案床)	7味, 每味當 7器
	별행과상(別行果床)	
	소선탁(小膳卓)	3器
세자궁	찬안상(饌案床)	7味, 每味當 7器
	별행과상(別行果床)	

출전 : 『進宴儀軌』(1744년) 二房儀軌

② 연회에 참여한 신하들을 위한 연상(宴床)

종친 및 문신들을 위한 외선상(外宣床) 및 불승전자상(不陞殿上床)과 시위무관들에게 내리는 별선상(別宣床) 및 지차상(之次床) 등으로 구분되었다. 외선상은 모두 235상으로 미수 7미 매미당 3기의 음식을 준비했다. 이중 63상은 불승전자상으로 미수는 5미로 하였다. 외선상의 대육 1근을 올리는 것 역시 전교에 의해 감했다.

시위별선상 35상, 지차상 37상을 마련하고, 군병등은 호궤례로 안주와 술을 마련하여 내려주었다. 금군 682인, 호위군관 30인, 충익위 18인, 충장위 6인, 별과진 33인, 형명기봉지인 10인, 내취라치 23인, 독차비 2인, 공연(空輦) 배군 36명, 고훤과수 140명, 양산선차비 5인, 오장차비 20인에게는 병(餅) 5개, 산구(散灸) 1곳, 세린석어(洗鱗石魚) 1미, 주(酒) 1기씩을 나누어주었다. 의장군 123명, 견마배 12명, 근장군 10명에게는 매명당 우육 반곳, 주 1기씩을 나누어주었다. 무예별감 60인에게는 세린석어(洗鱗石魚) 2개, 저육(猪肉) 1근씩 60근 대신에 작은 돼지 2구와 술 1그릇씩을 나누어주었다.

시위장사 및 각 차비관의 산과상(散果床)은 각사의 하인 등이 자문을 본방에서 받아가고 당일에 대조하여 맞추어본 후 받아가도록 했다. 군병은 각사의 두목등패(頭目等牌)와 금군청, 각번 호위청, 유청(有廳) 서원(書員) 등이 역시 자문을 본방에서 받아가고 당일에 대조하여 맞추어본 후 받아가도록 했다. 술과 안주는 한꺼번에 받아가서 각각 나누어주어, 잃어버리거나 다투는 폐단이 없도록 하게 했다.

이렇게 연상은 미리 정해진 수대로 준비되었지만, 진연 당일의 상황 등에 따라 추가로 마련해야 했다. 9월 28일 추가 명령에 의해 반화관 2원의 상이 불승전자상의 예로 추가되

었고, 10월 4일에 외선상 10상, 불승전자상 3상이 추가되었다.

#### 4. 그릇과 장식

##### (1) 꽃장식

대왕대비전, 대전, 중궁전, 세자궁, 빈궁, 현빈궁의 과상(果床)이나 내외선상(內外宣床)은 각양 사화(絲畫)로 장식하여 잔치의 분위기를 돋우었다. 다만 이전의 사화를 지화(紙花)로 대신하여 비용을 줄였다. 대탁상 및 찬안상에는 대지화(大紙花) 10가지[朶], 중지화(中紙花) 42가지, 소지화(小紙花) 5가지, 수파련(水波蓮) 8가지, 절화(節花) 5가지, 간화(看花) 250가지를 놓았다. 별행과상 및 미수상(味數床)에는 준화(樽花) 2쌍, 중지화 105가지, 수파련 39가지를 장식했다. 선상(宣床)에는 사권화(絲勸花) 8가지, 별조권화(別造勸花) 30가지, 지권화(紙勸花) 100가지, 수파련 285가지로 장식했다. 매화간화(梅花看花) 1906개로 내외선상 및 시위장사상을 장식했다. 또 지권화 512가지를 내외연에 사용했다.

##### (2) 상과 그릇

삼전삼궁[三殿三宮: 대왕대비전, 대전, 중궁전, 세자궁, 빈궁, 현빈궁]을 위한 주준(酒樽)은 사용원에서, 향온주(香醞酒)는 내주방(內酒房)에서, 은병(銀瓶) 및 작(爵)은 대내에서 마련했다. 명부의 주준은 사용원에서, 잔은 대내에서 준비했다. 내선상의 주준은 사용원에서, 예주(醴酒)는 내자사에서, 잔은 상방에 있는 것과 새로 만든 것 합하여 40부의 오정배(五呈盃)를 사용했다.

삼전삼궁의 찬안상, 별행과상에는 상건을 덮었다. 기타 상탁에는 곡수좌면지를 덮어서 썼다.

내연 및 외연을 거행할 때 상차림을 위해 과상(果床), 찬안상, 별행과상은 각각 홍색과 흑색으로 마련하여 삼전이 사용하는 상과 삼궁이 사용하는 상을 구분했다.

동서반에게 내린 잔치상에 남은 음식은 싸가지고 갈 수 있도록 과격지(裹隔紙)와 청색보자기, 끈[小索]을 각각 장흥고(長興庫)와 제용감(濟用監), 선공감(繕工監)에서 준비하도록 했다.

#### 5. 재료 및 공급처

##### (1) 음식 준비 및 배설

잔치에 소용되는 많은 음식을 한꺼번에 준비해야 했기 때문에, 사용원 뿐 아니라 내부(內府)의 삼사(三司)에서도 일을 분담했다.

##### ① 1744년 10월 4일 광명전 내진연시

대왕대비전, 대전, 중궁전, 왕세자, 세자빈궁, 현빈궁 상(床) 배설은 내자시(內資寺)에서, 별행과·미수는 사용원(司饗院)에서, 주미(酒味)는 내자시와 내주방(內酒房)에서 준비하였다.

참여 내외명부 이하 상(床)의 배설, 주미(酒味), 미수(味數)는 내자시와 예빈시(禮賓寺)에서 담당하고, 사용원에서 감독하도록 했다.

대소선(大小膳) 및 명부의 선(膳)은 사축서(司畜署)에서 진배하였다.

사화봉(絲花鳳) 대신 지화(紙花)를 내자사에서, 사권화(絲勸花)는 예빈사에서, 화군(花

裙)은 공조에서 진배하였다.

참연 내외명부 이하 지권화(紙勸花)는 내자시와 예빈시에서 담당하였다.

내외명부의 진지(進止)는 내인(內人)이 거행하였다.

② 1744년 10월 7일 승정전 외진연시

대전, 왕세자상의 배설은 내자시(內資寺)에서, 별행과·미수는 사옹원(司饗院)에서, 주미(酒味)는 내자시와 내주방(內酒房)에서 준비하였다. 대소선은 사축서에서 담당했다.

사화봉(絲花鳳) 대신 지화를 내자시에서, 사권화(絲勸花)는 예빈시에서, 화군(花裙)은 공조에서 진배하였다. 대전 진지(進止)는 사옹원 제조가, 왕세자 진지는 부제조, 참연제신 정2품 이상 진지는 의정부 녹사가, 종2품 이상 진지는 서리가 거행하였다.

(2) 재료 및 공급처

진연을 준비하기 위해 사옹원(司饗院), 삼사(三司)[내자시(內資寺), 내섬시(內贍寺), 예빈시(禮賓寺)], 사축서(司畜署)에서 사용한 물종은 서울에서 마련하거나 각 지방에 분정하여 올려보내도록 했다. 바다에서 올라오는 생물 어패류가 많았으므로 이를 보관하기 위해 빙고에서 얼음을 매일 공급하도록 했다.

<표 3> 각 지역에서 올려보낸 진연시 소용 물종

물종명	총량	분정처(分定處)
백청(白淸)	2斗	江原道
청밀(淸蜜)	7石	江原道, 平安道, 黃海道
생복(生卜)	3250介	慶尙監營·左兵營·左水營, 統營, 全羅兵營·左水營·右水營, 共洪水營, 黃海監營
석류(石榴)	900介	全羅道, 慶尙道
유자(柚子)	1200介	全羅道, 慶尙道
봉전복(鳳全卜)	3貼	全羅道, 兵營, 統營
대전복(大全馘)	37貼	慶尙道, 慶尙左兵營·右水營, 統營, 全羅兵營·左水營·右水營
출전 : 『進宴儀軌』(1744년) 二房儀軌		

【참고문헌】

『進宴儀軌』(奎 14359)

김상보, 『朝鮮王朝 宮中儀軌 飲食文化』, 서울: 수학사, 1995.

【집필자】 김지영(규장각한국학연구원)



【자료명】 Ⅱ-1-04 [乙酉]受爵儀軌

【정의】

1765년(영조 41) 10월 11일, 영조(英祖, 1724~1776)의 보령(寶齡)이 72세가 되고, 즉위한지 만 40년이 넘은 것을 경축하여, 경희궁(慶熙宮)의 경현당(景賢堂)에서 왕에게 올린 연향을 기록한 의궤이다. 10월 11일에 수작(受爵)을 행한 것은, 국초 을유년(1405)에 태종이 한양으로 환도한 날을 기념하기 위해서였다. 같은 날 궁내에서 간략하게 음식을 차려 왕비의 수작도 행했다. 그러나 『[乙酉]受爵儀軌』에는 ‘왕비의 수작(受爵)을 같은 날 행했다.’라는 기록만 있을 뿐, 이에 대한 구체적인 내용은 없다.

‘연향을 올린다’라는 뜻의 진연(進宴)이라는 용어 대신에, 수작이라는 용어를 쓴 이유는, 이번 행사가 ‘풍성하게 차리는 연향’이 아니고, 다만 ‘조촐하게 서로 정(情)을 나누는 자리’임을 강조하기 위해서이다.

수작이라는 용어에 걸맞게, 일반적으로 궁중연향에서 차리는 ‘과상(果床)·찬안상(饌案床)·별행과상(別行果床)·미수상(味數床)·대선(大膳)·소선(小膳)’ 대신에, 찬안상과 미수상만 차렸고, 찬안상과 미수상마저도 아주 소략하게 차렸다. 이렇게 음식을 간소하게 준비한 것과 더불어, 술을 쓰지 않은 점, 속악(俗樂)과 함께 아악(雅樂)을 쓴 점 등을 을유년 수작의 특징으로 꼽을 수 있다.

【서지】

[乙酉]受爵儀軌  
線裝. 2冊 : 四周雙邊, 半郭 23.8×16.6cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行22字(字數不同), 註雙行, 上內向黑魚尾 ; 34.8×22.8cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14361)

【목차와 구성】

『수작의궤』라는 표제를 지닌 책은 (규14361)의 책이 유일하다. 그러나 『경현당수작시등록(景賢堂受爵時膳錄)』(규12925)에도 이와 똑같은 내용이 실려 있을 뿐 아니라, 『수작의궤』의 내제(內題)가 『경현당수작시등록』으로 되어 있으니, 이 둘은 같은 책이라 할 수 있다. 다만 두 책은 필사본으로서 『수작의궤』(규14361)에는 1행에 최대 22자가 쓰여 있는데, 『경현당수작시등록』(규12925)에는 24자까지 쓰여 있어, 내용은 똑같되 복사본처럼 행수(行數)와 면수(面數)까지 관박이가 아닐 뿐이다. ‘영종(英宗)’이란 묘호(廟號)는 사후(死後)에 지어진 것인데, (규14361)의 표지에 ‘영묘을유(英廟乙酉)’란 표식이 있는 것으로 미루어, 표지는 책 편찬 당시의 것이 아니라 후대에 다시 만들어진 것이다. 따라서 원래의 책명은 『경현당수작시등록』이었는데 표지를 새로 만들면서 『수작의궤』란 명칭을 붙였을 가능성이 있다.

2책 중 제1책은 「계사(啓辭)」·「논상(論賞)」·「내관(來關)」·「감결(甘結)」로 구성되고, 제2책은 「일방등록(一房膳錄)」·「이방등록(二房膳錄)」·「삼방등록(三房膳錄)」, 「별공작(別工作)」·「내자시(內資寺)」·「내접시(內膳寺)」·「예빈시(禮賓寺)」·「사축서(司畜署)」로 구성되어 있다.

첫 부분인 「계사」·「논상」·「내관」·「감결」은 연향전반을 총괄한 내용이다. 「계사」에는 왕세손과 대신들의 연향 요청, 참여인원 명단, 습의(習儀), 음식 가짓수, 등록제작 등에 대해 임금에게 아뢰는 것과 그에 대한 임금의 답변이 실려 있다. 「논상」은 잔치 준비하느라 수고한 사람들에게 대한 상(賞)을 논한 것이다. 「내관」과 「감결」은 관아 사이에 오고간 공문으로서, 연향을 준비하는 데 필요한 각 관아 사이의 협조 사항 및 의례 제작과 관련된 일들이 실려 있다.

두 번째 부분인 「일방등록」·「이방등록」·「삼방등록」은 연향업무를 각각 음악·찬품(饌品)·의식(儀式)의 셋으로 나누어 분담한 것이 실려 있으며, 마지막의 「별공작」·「내자시」·「내섬시」·「예빈시」·「사축서」는 각 부서에서 행한 연향업무가 실려 있으며, 가장 자세하다. 예를 들면, 이방등록에 왕과 왕세손 및 대신들의 상에 놓을 음식 종류가 실려 있다면, 찬품을 직접 만드는 내자시의 항목에는 ‘생치전유어(生雉煎油魚) 1그릇을 만드는데 드는 재료는 썩 8首·참기름 3升·녹말 2升·계란 55개’라고 구체적으로 기록되어 있다.

**【음식관련내용】**

1. 경현당 수작시 상차림

1) 대전과 세손

대전(大殿)과 세손(世孫)의 찬안상은 내자시에서 마련하고, 미수(味數)는 사옹원에서 마련했다. 대전의 찬안상이 10器인데 반해 세손의 찬안상이 8器인 것만 다르고, 미수상의 찬품은 서로 같다. 대전의 찬안상에는 대전복절(大全馘折), 대문어절(大文魚折), 숙전복(熟全馘), 생선전유어(生鮮煎油魚), 생치전유어(生雉煎油魚), 채(菜), 홍시(紅柿), 생강정과(生薑正果), 연근정과(蓮根正果), 수정과(水正果)를 진설했고, 세손의 찬안상에는 이중 대문어절과 연근정과를 뺀 나머지를 진설했다.

<표 1> 경현당 수작시 대전(大殿)과 세손의 상차림 비교

	상(床)	器數	찬품
대전	찬안상	10器	大全馘折, 大文魚折, 熟全馘, 生鮮煎油魚, 生雉煎油魚, 菜, 紅柿, 生薑正果, 蓮根正果, 水正果
	미수상	초미(初味)	3器 糲, 紅柿, 水正果
		이미(二味)	3器 悅口子湯, 蒸豚, 葡萄
		삼미(三味)	3器 饅頭, 色於音炙, 生栗
세손	찬안상	8器	大全馘折, 熟全馘, 生鮮煎油魚, 生雉煎油魚, 菜, 紅柿, 生薑正果, 水正果
	미수상	초미(初味)	3器 糲, 紅柿, 水正果
		이미(二味)	3器 悅口子湯, 蒸豚, 葡萄
		삼미(三味)	3器 饅頭, 色於音炙, 生栗

출전 : 『[乙酉]受爵儀軌』 「二房膳錄」

이들 각 찬품의 재료는 다음과 같다.

<표 2> 경현당 수작시 대전(大殿) 찬안상(饌案床)의 내용과 분량

찬품류(饌品類)	기수(器數)	재료 및 분량
大全鰻折	1器	大全鰻(1貼 1串)
大文魚折	1器	大文魚(5尾)
熟全鰻	1器	熟全鰻(25介), 艮醬(5合), 胡椒(1棧), 實柏子(1合), 眞油(1升), 牛肉(1斤)
生鮮煎油魚	1器	生鮮(8尾), 眞油(4升), 葦末(2升 4合), 鷄卵(80介)
生雉煎油魚	1器	生雉(8首), 眞油(3升), 葦末(2升), 鷄卵(55介)
菜	1器	苦蕒(4丹), 眞油(4合), 塩(2合), 芥子末(2夕)
紅柿	1器	紅柿(25介)
生薑正果	1器	生薑(5升), 清蜜(5升)
蓮根正果	1器	蓮根(4升), 清蜜(4升)
水正果	1器	白淸(5合), 柚子(5介), 實柏子(1合)

출전 : 『[乙酉]受爵儀軌』 「內資寺」 乙酉10月初4日

<표 3> 경현당 수작시 세손궁(世孫宮) 찬안상의 내용과 분량

찬품류(饌品類)	기수(器數)	재료 및 분량
大全鰻折	1器	大全鰻(1貼 1串)
熟全鰻	1器	熟全鰻(25介), 艮醬(5合), 胡椒(1棧), 實柏子(1合), 眞油(1升), 牛肉(1斤 半)
生鮮煎油魚	1器	生鮮(8尾), 眞油(4升), 葦末(2升 4合), 鷄卵(80介)
生雉煎油魚	1器	生雉(8首), 眞油(3升), 葦末(2升), 鷄卵(55介)
菜	1器	苦蕒(4丹), 眞油(4合), 塩(2合), 芥子末(2夕)
紅柿	1器	紅柿(25介)
生薑正果	1器	生薑(5升), 清蜜(5升)
水正果	1器	白淸(5合), 柚子(5介), 實柏子(1合)

출전 : 『[乙酉]受爵儀軌』 「內資寺」 乙酉10月初4日

『수작의궤』 내자시 항목에는 대전과 세손궁의 찬안상에 차려지는 찬품과 음식재료를 각각 소개한 뒤에 이를 합하여 음식 재료의 총량을 기록해놓았는데, 쇠고기[牛肉]와 참기름[眞油]의 총량이 일치하지 않는다. 숙전복에 들어가는 쇠고기의 양이 대전 찬안상의 경우는 1근, 세손 찬안상의 경우는 1근 반으로 소개되어 있는데, 쇠고기의 총량은 3근으로 기록되어 있다. 이로 볼 때 대전 찬안상의 숙전복에 들어가는 쇠고기의 양도 1근 반이러야 옳다. 참기름은 대전과 세손의 찬안상에서 각각 숙전복에 1升, 생선전에 4升, 생치전에 3升, 도라지나물에 4升이 들어갔으니, 총량은 2斗 4升이 되는데, 총량은 1斗 6升 8合으로 기록되어 있다.

미수는 사용원에서 담당하는데, 사용원 항목이 없어서 미수상에 진설되는 찬품의 재료와 분량에 대해서는 알 수 없다.

## 2) 조신(朝臣)

당에 올라서 시연(侍宴)하는 조신(朝臣) 131명에게는 외선상(外宣床)과 미수가 제공되고 당에 오르지 않고 시연하는 조신 42명에게는 외선상만 제공되었다. 조신의 외선상과 미수는 내섭시와 예빈시에서 마련했다.

<표 4> 경현당 수작시 조신의 상차림

	상(床)	器數	찬품	
陞堂朝臣	외선상	5器	細糲, 完子湯, 熟豬肉, 果實, 切肉	
	미수	초미	2器	黃肉於音炙, 豬肉醬方
		이미	2器	頭蹄, 足炙
		삼미	2器	三魚湯, 雪夜覓
不陞堂朝臣	외선상	5器	細糲, 完子湯, 片肉, 切肉, 果實	

출전 : 『[乙酉]受爵儀軌』 「二房膳錄」

<표 5> 경현당 수작시 조신 외선상의 내용과 분량

찬품류	기수	재료 및 분량
細糲	1器	木麥末(5合), 良醬(1合), 藁古(5里), 實栢子(1夕), 胡椒(5里), 眞油(5里), 交土生雉(1/20首)
完子湯	1器	熟豬肉(2兩), 熟黃肉(2兩), 胙(2兩), 海蔘(1介), 朴五之(1兩), 多士麻(1/10立), 生薑(5分), 眞油(5夕), 藁末(2夕), 胡椒(1分), 生豬肉(1兩), 生黃肉(1兩), 生鷄(1/5首), 熟大全鰻(1/3介), 菁根(1介), 鷄卵(2介), 蔥白(2介), 眞末(5夕), 實荏子(2夕), 實栢子(3夕), 良醬(1合)
片肉	1器	熟豬肉(2斤), 醢水(5夕)
切肉	1器	黃大口(1/2尾), 大廣魚(1/4尾), 大洪魚(1/6尾), 白大口(1/2尾), 大切全鰻(2介), 大文魚(1/12尾)
果實	1器	紅柿(2介), 生梨(2介)

출전 : 『[乙酉]受爵儀軌』 「內膳寺膳錄」 「禮賓寺」

<표 6> 경현당 수작시 조신 미수상의 내용과 분량

구분	찬품류	기수	재료 및 분량
초미	黃肉於音炙	1器	牛後脚(1/50隻), 良醬(6夕), 眞茸(1夕 5里), 胡椒(2里), 眞末(4夕), 鷄卵(1/2介), 眞油(1夕), 藁古(1夕 5里), 汴次鷄(7/100首)
	豬肉醬方	1器	生豬肉(4兩), 醢水(6夕), 實栢子(6里), 胡椒(2里), 鷄卵(7/20介)
이미	頭蹄	1器	牛頭(1/40部), 良醬(6夕), 眞油(4里), 眞末(6夕), 菁根(1介), 胡椒(2里), 藁古(1夕), 沉菰(1/2介), 鷄卵(7/20介)
	足炙	1器	牛足(1/2部), 眞油(1夕), 塩(2夕), 良醬(2夕)
삼미	三魚湯	1器	外心肉(1/32部), 牛廣腸(1/15部), 眞油(8里), 石茸(2合), 藁古(2夕), 鷄(1/10首), 中生鮮(1/10尾), 藁末(3夕), 眞末(6夕), 菁根(1介), 胡椒(2里), 實荏子(1夕), 良醬(8夕), 鷄卵(1/2介)
	雪夜覓	1器	牛後脚(1/60隻), 外心肉(1部), 眞油(6里), 塩(4夕)

출전 : 『[乙酉]受爵儀軌』 「禮賓寺」

대전의 찬안상에는 10기(器)가 진설되고, 조신의 외선상은 5기가 진설되어, 기수로는 대전의 찬안상이 훨씬 풍부해 보인다. 그러나 흥미롭게도 음식재료에 있어서는 오히려 조신 외선상(朝臣外宣床)이 더 풍부하다. 예를 들면, 황대구(黃大口)·대광어(大廣魚)·대홍어(大洪魚)·백대구(白大口)·대절전복(大切全鰻)·대문어(大文魚) 등 6종의 해산물이 들어 있는 조신 외선상의 절육(切肉) 1기(器)에는 대전찬안상의 대전복절 1기와 대문어절 1기에 놓인 전복과 문어 외에 4종이나 더 들어 있다. 외선상에는 과일 1기에 홍시와 생리(生梨:배)의 두 종류 과실을 담아놓았지만 대전찬안상의 과일 1기에는 홍시만 담아놓았을 뿐이다.

또한 조신 외선상의 완자탕 재료로는 숙저육(熟豬肉)·숙황육(熟黃肉)·양(胙)·생저육(生豬

肉)·생황육(生黃肉)·생계(生鷄)·해삼(海蔘)·숙대전복(熟大全鰻)·다시마(多士麻)·박오지(朴五之)·청근(菁根:무우)·생강·호초(胡椒:후추)·총백(蔥白:파밑동)·실임자(實荏子:들깨)·실백자(實栢子:잣)·진유(眞油:참기름)·녹말(菘末)·진말(眞末:밀가루)·계란·간장을 써서 온갖 육류와 해산물 및 야채와 곡류 등을 골고루 포함하고 있다.

이와 반면에 대전찬안상에는 전복과 문어를 썰어놓은 대전복절과 대문어절, 전복을 쇠고기와 함께 간장·호초·실백자·진유로 양념한 숙전복, 생선과 생치(生雉:꿩)에 녹말을 묻혀서 계란물에 담갔다가 진유를 두르고 부친 생선전유어와 생치전유어, 도라지를 소금간 하여 겨자가루와 함께 진유로 볶은 나물, 생강과 연근을 청밀(淸蜜:꿀)에 졸인 생강정과와 연근정과, 백청(白淸)을 탄 물에 유자와 잣을 띤 수정과, 그리고 홍시를 놓아서 마치 일반 사대부 집안의 음식상 같다.

### 3) 기타

시위(侍衛)한 자들에게 차려주는 별선상(別宣床)의 상차림은 조신 외선상과 같고 미수는 없다. 악가무차비(樂歌舞差備)·무예별감(武藝別監)·의장군(儀仗軍)·근장군사(近仗軍士) 등에게 차려준 음식은 다음과 같다.

<표 7> 경현당 수작시 악가무차비·무예별감·의장군 등의 상차림

구분	찬품
악가무차비	糲, 熟豬肉(1/2斤), 塩(1勺), 紅柿(1介), 熟栗(5介)
무예별감	熟豬肉(1/2斤), 塩(5勺), 葉明太(1介)
의장군·근장군사	熟牛肉(1/3斤), 塩(1勺)
출전 : 『[乙酉]受爵儀軌』 「內贍寺贍錄」	

의장군과 근장군사에게 주는 숙우육(熟牛肉)의 분량이 이방등록에서는 2분의 1근이라 하였는데, 내섭시등록에서는 3분의 1근이라 하여, 약간 차이가 난다.

### 2. 다(茶:차)

연향에서 장수를 기원하며 술을 올리는 절차가 핵심이라고 해도 될 정도로 술을 쓰는 것이 일반적이다. 그러나 을유년 수작에서는 임금이 술 대신 생강차를 쓰도록 명하여, 생강차를 썼다. 임금에게 바칠 생강차 1병(瓶)을 만들 때 들어간 재료는 생강 10냥에 백청 2승이고, 왕세손의 것 또한 이와 같이 만들었다. 조신의 생강차 1잔을 만드는데 들어간 재료는 생강 7돈에 백청 5勺이다. <『[乙酉]受爵儀軌』 「內資寺」>

따라서 을유년 수작에서는 무예별감 이하 의장군과 근장군사들에게도 술은 제공되지 않았다. 참고로 을유년 수작에 무예별감에게 내려준 음식을 1719년(숙종 45) 숙종이 59세로 기로소(耆老所)에 들어간 것을 경축하여 베푼 기해년 진연과 1744년(영조 20) 영조가 51세로 기로소에 들어간 것을 경축하여 베푼 갑자년 진연의 것과 비교하면 다음과 같다.

<표 8> 기해년과 갑자년 진연 및 을유년 수작의 무예별감 음식 비교

연향 시기	찬품
기해년(1719) 진연	大口(1/4尾), 猪肉(1斤), 酒(1器)
갑자년(1744) 진연	洗鱗石魚(2介), 猪肉(1斤), 酒(1器)
을유년(1765) 수작	葉明太(1介), 熟猪肉(1/2斤), 塩(5夕)
출전 : 『[己亥]進宴儀軌』「二房所掌」, 『[甲子]進宴儀軌』「二房儀軌」, 『[乙酉]受爵儀軌』「內膳寺膳錄」	

### 3. 상보

대전찬안상과 미수상에는 초록주(草綠紬)로 선을 두른 홍정주상건(紅鼎紬床巾)을 깔았고 덮개도 홍정주로 만든 보를 썼다. 세손의 찬안상과 미수상에는 초록주(草綠紬)로 선을 두른 흑정주상건(黑鼎紬床巾)을 깔았고 덮개도 흑정주로 만든 보를 썼다. 조신외선상의 덮개는 청포(靑布)로 만든 보를 썼다.

#### 【참고문헌】

김종수, 「1765년(영조 41) 보령 70세 경축 연향과 <<[乙酉]受爵儀軌>>」, 『규장각소장 의례 해제집 1』, 서울대학교 규장각, 2003.

【집필자】 김종수(서울대학교 규장각한국학연구원)

【자료명】 Ⅱ-1-05 園幸乙卯整理儀軌

【정의】

정조(正祖, 1776~1800)가 1795년(정조 19)에 어머니 혜경궁(惠慶宮) 홍씨(洪氏, 1735~1815)를 모시고 사도세자(思悼世子, 1735~1762)의 묘소인 현릉원(顯隆園)을 참배하고, 화성(華城) 행궁(行宮)에 행차하여 어머니 회갑 잔치를 치른 과정을 기록한 책이다. 1796년 3월 정리소(整理所)에서 활자본으로 의궤를 간행하였다.

봉수당진찬도(奉壽堂進饌圖), 낙남헌양로연도(洛南軒養老宴圖) 등 다양한 잔치의 그림이 자세하게 그려져 있고, 권4에 찬품 항목에는 8일간의 일정 동안 혜경궁 홍씨, 정조, 청연군주와 청선군주에게 올린 음식, 궁인과 내외빈 및 여러 신하들을 위해 준비한 음식 등이 자세하게 수록되어 있다. 특히 진찬 음식 뿐 아니라 화성까지 오가는 동안, 화성 숙소에 머무는 동안 하루에 다섯 차례 가량 마련되었던 수라(水刺)와 반과상(盤果床)에 대한 상세한 기록을 통해 여타 의궤에서 찾아볼 수 없는 왕실의 일상식의 내용을 확인할 수 있다. 또한 궁인, 여령·악공, 여러 실무관료, 궁인, 노인에게 베풀어진 음식들의 구체적인 내역과 음식을 차려내는 형식까지 기록하고 있어, 당시의 음식문화를 다양한 차원에서 조명할 수 있다.

【서지】

園幸乙卯整理儀軌  
線裝. 8冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 23.8×16.8cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 35.1×22.5cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 奎章之寶, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14532)

동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 14518·奎 14519·奎 14520·奎 14521·奎 14522·奎 14524·奎 14525·奎 14526·奎 14527·奎 14528의1·奎 14528의2·奎 14529·奎 14530·奎 14531의1·奎 14531의2·奎 14533·奎 14534), 일본 궁내청(306-41), 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2897·K2-2898)에 소장되어 있다. 서울대학교 규장각에서 1994년에 간행된 <奎章閣資料叢書 儀軌篇>에 이 의궤가 포함되어 영인되어 있다. 수원시에서 1996년에 간행한 『원행을묘정리의궤 : 역주』, 『원행을묘정리의궤 : 원전』이 있다.

【목차와 구성】

본 의궤는 권수(卷首) 1책, 원편(元編) 5권 5책, 부편(附編) 4권 2책 등 총 10권 8책으로 구성되어 있다. 1책 첫머리에 8책의 총목록이 나온다. 권수에는 도식 49면과 반차도 63면이 판화로 제작되어 실려 있다. 권수는 택일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)으로 구성되어 있다. 택일은 행사의 주요한 날짜를 뽑은 것인데, 윤2월 초 9일부터 16일 환궁하기까지 8일간의 일정을 기록하고, 각항일자(各項目子)라는 제목 아래 무과(武科) 시행, 습의(習儀), 주교(舟橋) 설치 등 기타 주요 일정을 기록하였다. 좌목에는 담당자의 명단으로, 정리소 일을 맡은 이들의 명단과 의궤청 일을 맡은 이들의 명단을 각각 기록하였다. 도식은 행궁 배

치도와 행사의 주요 장면 그림, 기물 도식, 반차도로 구성되었다.

권1에는 전교(傳敎), 연설(筵說) 등 국왕의 명령이나 조정의 논의, 악장(樂章)·치사(致詞) 등 행사에 쓰인 각종 글들, 국왕이 지은 글(御製)과 국왕이 활을 쏜 내용(御射), 전령(傳令), 군령(軍令) 등이 실려 있다. 권2에는 의주[부조식](儀註[附操式])·절목(節目)·계사(啓辭)를 실었다. 권3에는 먼저 계목(啓目)·장계(狀啓) 등 정리소와 각도 감사, 수원 유수 등이 행사 진행이나 정리곡(整理穀)과 관련하여 국왕에게 올린 보고를 신고, 이어서 이문(移文)·내관(來關)·수본(手本)·감결(甘結) 등 정리소와 다른 기관 사이에 행사(行事)와 정리곡 관련으로 주고받은 공문을 실었다.

권4에는 주로 물품과 설비 내역을 실었다. 먼저 찬품[부채화](饌品[附綵花])·기용(器用)·배설(排設)·의장(儀仗) 등 행사에 쓰인 물품을 기록하고, 이어서 반전(盤纏)이란 항목 아래 내외빈(內外賓)을 비롯하여 행차를 따른 관원(官員)·이예(吏隸)·군병(軍兵)에게 지급한 노삿돈 액수를 기록하였다. 음식 관련 내용은 거의 대부분 권4 찬품조와 기용조에 수록되어 있다.

권5에는 내외빈(內外賓)·참연노인(參宴老人)·배종(陪從)·유도(留都)·공령(工伶)·당마(塘馬)·방목(榜目)·상전(賞典) 등 직접 또는 간접적으로 행사에 참여한 인물들의 이름 및 숫자를 신고, 마지막에 재용(財用)을 실었다.

부편은 원행을 전후한 왕실의 주요 행사[혜경궁 홍씨 회갑연, 경모궁전배, 영흥본궁 제향, 운궁기적]에 대하여 각각 전교(傳敎)에서 상전(賞典)에 이르기까지 제반 기록을 담은 네 편의 독립된 의례들로 구성되었다.

#### 【음식관련내용】

1795년에 화성에 행행할 때 노량참(驚梁站), 시흥참(始興站), 사근참(肆覲站), 화성참(華城站), 원소참(園所站) 등 다섯 곳의 참을 마련하고, 이곳에서 혜경궁·정조·두 군주(郡主)에게 올릴 음식 및 내외빈, 제신, 궁인 등에게 제공할 음식을 준비하였다. 본 의례 권4 찬품에는 각참에서 준비된 음식의 기수(器數), 종류와 재료 등을 상세하게 기록하고 있다. 각참에서 준비하는 반과(盤果), 수라(水刺) 및 진찬(進饌)시 찬안(饌案)·기수(器數)는 모두 정리소(整理所)에서 왕에게 아뢴 후 마련하고 찬을 배설할 때의 고저, 척량을 각참에 내려 보내 정식으로 거행하게 하였다.

#### 1. 노량참

서울에서 출발하여 주정(晝停)할 때, 서울로 돌아오는 길에 주정할 때의 수라간은 진장대청(鎭將大廳) 및 내아(內衙)에 설치하고 배설 가가 2칸을 용양봉저정(龍驤鳳翥亭) 동협문 밖에 설치한다. 노량참에서는 1795년 윤2월 9일 조다소반과(早茶小盤果), 조수라(朝水刺), 미음(米飲), 윤2월 16일 주다소반과(晝茶小盤果)를 준비했다. 이 밖에 궁인 및 내외빈, 본소당상 이하 원역들에게 제공하는 음식도 담당했다.

#### ① 노량참 조다소반과(早茶小盤果)

1795년 윤2월 9일 조다소반과(16일 돌아올 때의 주다상(晝茶床)도 같음)의 찬품과 기수, 재료 및 분량은 아래 표와 같다.



<표 1> 1795년 윤2월 9일 노량참 조다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮 進御 (1床 /16器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1合), 淸·生薑(各2升), 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棗·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	茶食果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色强精	1	4寸	粘米(3升5合), 實荳子(8合), 細乾飯·實柏子(各1升5合), 松花(7合), 眞油(2升5合), 白糖(2斤8兩), 淸(5合), 芝草(2兩)
	各色軟絲果 (回鑿時)	1		粘米(5升), 細乾飯·眞油(各2升), 芝草(5兩), 淸(5合), 白糖(1斤5兩), 實柏子(3升5合)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荳子·松花·葛粉(各2升5合), 臘脂(3椀), 淸(1升6合), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	八寶糖·門冬糖·玉春糖·人蔘糖·菓子糖·五花糖·雪糖·冰糖·橘餅(合4斤)
	山藥	1	3寸	山藥(6丹)
	棗卵·栗卵	1	4寸	大棗·熟栗(各5升5合), 黃栗(2升5合), 桂皮末(4錢), 淸(1升5合), 實柏子(4升)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子·柚子·生梨·木苺(各4箇), 冬瓜(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
	水正果	1		生梨(7箇), 淸(5合), 胡椒(5夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苺(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菓古(各5夕), 實柏子·胡椒末(各2夕)
	莞子湯	1		菁根(3箇), 陳鷄(2首), 黃肉·胙·猪肉(各3兩), 海蔘·鷄卵(各5箇), 全鰻(3箇), 昆者巽(2部), 青苺(2箇), 菘末·菓古(各1合), 胡椒末(5夕), 良醬(2合)
	各色煎油花	1	4寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胙(3斤), 生雉(2首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各2升), 鹽(7合)
	各色魚菜	1	4寸	秀魚(3尾), 胙(1斤), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 菓古·石耳(各1合), 辛甘草(1握)
	花陽炙 (回鑿時)			黃肉(4斤), 胙·猪肉(各8兩), 全鰻(3箇), 海蔘(7箇), 眞油·眞末(各2升), 石耳·菓古(各1合), 胡椒末(3夕), 鷄卵(40箇), 生蔥(25丹), 桔萁(2丹), 實荳子·良醬(各1升)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
床花 10箇			小水波蓮·紅桃別三枝花·別建花(各1箇), 紅桃間花(3箇), 紙間花(4箇)	

출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」

② 노량참 조수라(朝水刺)

<표 2> 1795년 윤2월 9일 노량참 조수라

구분		찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/13 器/黑漆 足盤)	元盤 (10器/鍮器)	飯	1	赤豆水和炊
		羹	1	魚腸湯. 回鑿時 雜湯
		助致	2	秀魚蒸骨湯. 回鑿時 軟鷄蒸
		灸伊	1	黃肉, 猪芻飛, 牛足, 秀魚, 生雉. 回鑿時: 錦鱗魚, 腰骨, 胙, 雪夜灸
		佐飯	1	鹽民魚, 不鹽民魚, 片脯鹽, 脯鹽, 松魚, 乾雉, 全 鰻包, 醬卜只
		生雉餅	1	回鑿時 魚饅頭
		醢	1	生鰻, 石花, 蛤醢 ○回鑿時 松魚卵, 大口卵, 白鰻醢
		菜	1	朴古之, 水芹, 桔萹, 菁筍, 竹筍, 蔥筍, 青菘 ○ 回鑿時 熟菜
		淡沈菜	1	白菜 ○回鑿時 菁根
	醬	3	良醬, 蒸甘醬, 醋醬	
	狹盤 (3器/畫器)	生鰻蒸	1	回鑿時 胙卜只
		胙饅頭	1	回鑿時 全鰻熟
		各色炙	1	芻飛, 牛足腰骨, 雪夜炙, 散炙 ○回鑿時 雪夜炙 대신 生雉
大殿進御 (7器/黑 漆足盤)	鍮器	飯	1	赤豆水和炊
		羹	1	魚腸湯. 回鑿時 雜湯
		助致	1	骨湯. 回鑿時 軟鷄蒸
		灸伊	1	黃肉, 猪芻飛, 牛足, 秀魚, 生雉. 回鑿時: 錦鱗魚, 腰骨, 胙, 雪夜灸
		菜	1	朴古之, 水芹, 桔萹, 菁筍, 竹筍, 蔥筍, 青菘 ○ 回鑿時 肉膾
		淡沈菜	1	白菜 ○回鑿時 菁根
		醢	1	生鰻, 石花, 蛤醢 ○回鑿時 佐飯鹽民魚, 不鹽民 魚, 片脯, 藥脯, 鹽脯, 乾雉, 全鰻, 醬卜只
醬	3	良醬, 蒸甘醬, 水醬		
※ 淸衍郡主淸瑿郡主進止(各1상, 7기): 찬품은 어상과 같음. 각참에서 모두 같음. 출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

③ 노량참 미음상

미음은 출환궁할 때 중간 참이나 중도(馬場川橋 북쪽)에서 대령하였다. 해당 참의 당상 낭청이 서리와 숙수를 이끌고 가자에 싣고서 미리 준비해두었다가, 어가가 이르면 대령했다. 이하 각참에서도 같았다.

<표 3> 1795년 2월 9일 노량참 미음

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (3器/畫器/	米飲	1		大棗米飲. 回還時에는 白甘米飲, 中路에서는 白米飲淸具
	膏飲	1		胙, 全鰻, 陳鷄, 紅蛤

圓足鍤錚盤)	正果	1	山查, 木苾, 柚子, 冬苾, 生梨, 生薑, 煎藥
清衍郡主清 璿郡主	米飲	1	大棗米飲. 回還時에는 白甘米飲, 中路에서는 白米飲清具
(3器, 晝器/ 圓足鍤錚盤)	膏飲	1	胙, 全鰻, 陳鷄, 紅蛤
	正果	1	山查, 木苾, 柚子, 冬苾, 生梨, 生薑, 煎藥
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

④ 궁인 및 내외빈, 정리소 당상 및 원역을 위해 준비한 음식

각 참에서는 국왕이나 자궁, 군주 뿐 아니라 궁인 및 내외빈, 정리소 당상 및 원역에 대한 공궤도 담당했다. 지위에 따라 상차림의 방법이나 음식의 기수 등에 차등이 있었다. 의례에는 화성으로 갈 때와 돌아올 때 노량참, 시흥참, 사근참 등에서의 공궤 내용에 차이가 없었으므로 반복해서 기록하지 않았다. 자세한 음식 내용은 아래 표와 같다.

<표 4> 화성으로 갈 때와 돌아올 때 궁인, 내외빈, 본소 당상 및 원역에게 제공된 음식

구분	그릇 및 상	찬품류(饌品類) 및 기수(器數)
宮人 30人	鍤盒 合盛大隅板	飯(3盒), 羹(3盒), 菜(3盒), 炙(30串)
內賓早飯1床	7器/鍤器/黑漆足盤	飯(1器), 湯(1器), 助致(1器), 饌(3器), 沈菜(1器), 醬(1器)
外賓五員	飯·羹 鍤器, 饌 磁器, 合盛大隅板	飯(5器), 湯(5器), 饌(1器), 沈菜(1器), 醬(1器)
本所堂上六員 郎廳二員 閣臣三員 壯勇營提調一員 都總管一員	飯·羹 鍤器, 饌 磁器, 各盛小隅板	各 飯(1器), 湯(1器), 饌(1器), 沈菜(1器), 醬(1器)
內外策應監官二員 檢書官二員 閣吏二人	鍤器 各盛小隅板	各 飯(1器), 湯(1器)
別隨駕將官二十員		飯(2行擔), 湯(2東海), 沈菜(2缸)
本所將校十一員		飯(1行擔), 湯(1東海)
本所書吏十六人 書寫一人 庫直三名		飯(2行擔), 湯(1東海)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」		

2. 시흥참

시흥참은 초 9일 출궁할 때, 15일 환궁할 때의 숙소였다. 이 곳에서는 윤2월 9일의 주다소반과, 2월 10일의 조수라, 윤2월 15일의 석수라, 16일의 조수라, 주다소반과를 준비했다. 이를 위해 수라가가 10칸, 궁인 및 본소당상 이하 공궤 가가를 시흥당(始興堂) 동쪽 담장 협문 밖에 설치하는데, 경기 감영이 담당하였다. 행궁도배 및 포진은 호조에서 거행했다. 낭청은 초1일에 하직하고 초3일에 참으로 나갔다.

① 시흥참 주다소반과(晝茶小盤果)

청연군주 및 청선군주의 기수는 대전의 기수와 같았다. 정조는 진연시를 제외하고는 상화를 쓰지 않았고, 군주 상에는 각기 4개[紅桃別三枝花·間花(各1箇), 紅桃建花(2箇)]의 상화

를 썼다.

<표 5> 1795년 윤2월 9일 始興站 晝茶小盤果

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮 進御 (1床, 17器/ 磁器, 黑漆 足盤)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳 (各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棗·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	○回鑿時粉湯	1		菘末(5合), 猪肉(4兩), 黃肉(3兩), 陳鷄(1首), 鷄卵(10箇), 胡椒末(1夕), 良醬(2合)
	茶食果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色甘絲果	1	4寸	粘米·實荏子·實柏子·眞油(各1升), 細乾飯(9合), 黑荏子·淸(各5合), 松花(1合), 芝草(8兩), 辛甘草末(2合), 粘租(5升), 白糖(1斤8兩), 酒(1瓶)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臟脂(3椀), 淸(1升6合), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	八寶糖·門冬糖·玉春糖·人蔘糖·青梅糖·菓子糖·五花糖·砂糖·乾葡萄橘餅·蜜棗·閩薑·鹿茸膏(合4斤)
	棗卵·栗卵·山藥 蹲柿薑糕	1	4寸	大棗·黃栗·實柏子(各5升), 桂皮末(3錢), 淸(3升), 山藥(1丹), 蹲柿(50箇), 生薑(2升)
	生梨·柚子·石榴· 生栗	1		生梨·石榴(各8箇), 柚子(15箇), 生栗(1升) ○回鑿時:生栗 대신 唐榴子(2箇), 柑子(15箇)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子·柚子·生梨·木苽(各4箇), 冬苽(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
	水正果	1		生梨(7箇), 淸(5合), 胡椒(5夕)
	生雉湯	1		生雉(1首), 黃肉(8兩), 菁根(1箇), 藥古(1合), 多士麻(1立), 良醬(2合)
	○回鑿時間莫 只湯	1		豬間莫只(1部), 黃肉(1斤), 陳鷄(半首), 鷄卵(15箇), 眞油(2合), 胡椒末·實柏子(各1夕), 醃水(1合)
	悅口資湯	1		黃肉(1斤), 熟肉·猪肉(各8兩), 胙(半半部), 昆者巽·腰骨(各1部), 頭骨·豬胞(各半部), 陳鷄(半首), 秀魚(半尾), 全鰻·青苽(各1箇), 海蔘(5箇), 藥古(2合)朴古之(2吐里), 蔓菁(3箇), 生雉(半首), 鷄卵(15箇)菘末·眞油(各5合), 實柏子·胡椒末(各2夕), 生薑(2角), 生蔥(2丹), 水芹(半丹), 良醬(3合)
	各色煎油花	1	4寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胙(3斤), 生雉(2首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各2升), 鹽(7合)
	○回鑿時海蔘 煎	1		海蔘(70箇), 全鰻·鷄卵(各30箇), 豬脚(1部), 黃肉(1斤), 陳鷄(1首), 淸(3合), 生薑·實柏子(各1合), 生蔥(2丹), 眞油·菘末(各1升), 胡椒末·良醬(各2夕)
片肉	1	4寸	陽支頭(1部 半), 豬胞(5部)	
軟鷄蒸	1		軟鷄(25首), 黃肉(2斤), 藥古·眞末(各2合), 石耳·生薑(各1合), 生蔥(2丹), 菘末·眞油(各5合), 鷄卵(10箇), 胡椒末(5夕), 實柏子(2夕), 良醬(3合)	

	○回鑿時雜蒸	1		猪脚·昆者巽(各1部), 生雉(1首), 胙(半半部), 黃肉(1斤), 全鰓·海蔘(各5箇), 朴古之(5吐里), 藁古(2合), 水芹(1丹), 菁根(2箇), 生蔥(5丹), 胡椒末(5夕), 鷄卵(10箇), 眞油·醢水(各5合), 實柏子(1合)
	生鰓膾	1	4寸	生鰓(100箇), 生薑(5合), 生蔥(5丹), 苦椒(30箇)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬·芥子	各1		良醬(2合), 醋(2合), 芥子(1合), 實柏子·淸·鹽(1夕)
	床花	11		小水波蓮·紅桃別三枝花(各1개), 紅桃建花二箇, 紅桃間花三箇, 紙間花四箇
大 殿 進 御 (八器/ 磁器/ 黑 漆 足盤)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳 (各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棗·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	○回鑿時粉湯	1		菘末(5合), 猪肉(4兩), 黃肉(3兩), 陳鷄(1首), 鷄卵(10箇), 胡椒末(1夕), 良醬(2合)
	茶食果	1	3寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色糖	1	3寸	八寶糖·門冬糖·玉春糖·人蔘糖·青梅糖·菓子糖·五花糖·砂糖·乾葡萄橘餅·蜜棗·閩薑·鹿茸膏(合3斤)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇) 柚子·生梨·木苾(各3箇), 冬瓜(3片), 生薑·淸(各1升)
	悅口資湯	1		黃肉(1斤), 熟肉·猪肉(各8兩), 胙(半半部), 昆者巽·腰骨(各 1部), 頭骨·猪胞(各半部), 陳鷄(半首), 秀魚(半尾), 全鰓·青苾(各1箇), 海蔘(5箇), 藁古(2合) 朴古之(2吐里), 蔓菁(3箇), 生雉(半首), 鷄卵(15箇) 菘末·眞油(各5合), 實柏子·胡椒末(各2夕), 生薑(2角), 生蔥(2丹), 水芹(半丹), 良醬(3合)
	片肉	1	3寸	陽支頭(1部), 猪胞(3部)
	淸	1		淸(3合)
醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)	
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

② 시흥참 조식수라 및 야다소반과(夜茶小盤果)

시흥참에서의 석수라의 기수와 각 음식별 재료는 아래 표와 같다. 초 10일의 조수라와 15일의 회난시 석수라, 16일 조수라는 기수는 혜경궁(惠慶宮)이 14기, 정조 및 군주 2인이 7기로 같되, 탕이나 조치, 구이, 젓갈 등의 종류를 달리하여 변화를 주었다. 시흥참에서는 9일과 15일 석수라 후에 야다소반과를 대령했다. 시흥참에서의 조식수라와 야다소반과의 자세한 내용은 아래 표와 같다.

<표 6> 1795년 윤2월 9일 始興站 夕水刺, 초10일 조수라, 회난시 15일 석수라, 16일 조수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	초9일 석수라	초10일 조수라	15일 석수라	16일 조수라
慈宮進御 (13器/	元盤	1	赤豆水和炊	赤豆水和炊		
	(11器 羹	1	明太湯	骨湯	雜湯	骨饅頭

黑漆足盤)	/銀器)	助致	2	雜醬煎, 水醬脂	生鰻蒸, 胛卜只	蟹湯, 鳳充蒸	秀魚醬蒸, 軟鷄蒸		
		灸伊	1	胛, 錦鱗魚, 生蟹	軟鷄, 鮒魚	生雉, 生鰻	秀魚腰骨雜炙		
		片肉	1	陽支頭, 牛舌, 豬胞	煎油花	花陽炙	生鰻膾		
		佐飯	1	民魚魚脯, 藥脯, 藥乾雉肉醬, 細醬全鰻包, 乾雉包, 不鹽民魚, 鹽脯, 鹽乾雉, 甘醬炒銀口魚					
		醢	1	鰻卵, 明太卵, 大口卵, 細鰻, 倭魴魚, 鱧魚卵, 藥蟹醢					
		菜	1	雜菜	桔萇熟菜	水芹生菜	菁根熟菜		
		沈菜	1	水芹	冬苳醋	交沈菜			
		淡沈菜	1	菁根					
	醬	3	艮醬, 醋醬, 苦椒醬	艮醬, 醋醬, 水醬蒸		艮醬, 醋醬, 蟹醬			
	狹盤 (3器/畫器)	湯	1	雜湯	醋鷄湯	搥鰻湯			
		魚饅頭	1	魚饅頭	肉膾	骨蒸	芎飛蒸		
		各色炙	1	黃肉, 胛, 豆太腰骨, 豬肉, 生雉, 松耳煎, 醬鮒魚	豬芎飛, 青魚	豬芎飛, 大蛤	牛足, 錦鱗魚		
		飯	1	赤豆水和炊					
		羹	1	明太湯	骨湯	雜湯	骨饅頭		
助致		1	雜醬煎	生鰻蒸	鳳充蒸	軟鷄蒸			
大殿進御 (7器/黑漆足盤)	鍤器	灸伊	1	胛, 錦鱗魚, 生蟹	軟鷄, 鮒魚	生雉, 生鰻	秀魚腰骨雜炙		
		佐飯	1	民魚魚脯, 藥脯, 藥乾雉肉醬, 細醬, 全鰻包, 乾雉包, 不鹽民魚, 鹽脯, 鹽乾雉, 甘醬炒					
		醢	1	鰻卵, 明太卵, 大口卵, 細鰻, 倭魴魚, 鱧魚卵, 鷄卵醢			生鰻膾		
		淡沈菜	1	菁根					
		醬	2	艮醬, 苦椒醬煎	艮醬, 水醬蒸		艮醬, 蟹醬		
		* 清衍郡主清瑤郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 여상과 같음. 각참에서 모두 같음.							
		출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」							

<표 7> 1795년 윤2월 9일/ 2월 15일 始興站 夜茶小盤果

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/12器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	菜饅頭	1		木末(1升), 生雉(1首), 黃肉(3兩), 水芹(1丹), 胡椒(1夕), 眞油(2合), 生蔥(2丹), 生薑(1角)
	饅頭果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 實柏子(5合), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色軟絲果	1	4寸	粘米·實柏子(各2升), 粘租(1斗), 眞油(2升3合), 芝草(8兩), 白糖(1斤8兩), 淸(5合), 酒(1瓶)
	各色糖	1	4寸	八寶糖·門冬糖·玉春糖·人蔘糖·青梅糖·菓子糖·冰糖·乾葡萄·橘餅·閩薑·鹿茸膏(合4斤)
	龍眼·荔枝	1	4寸	龍眼·荔枝(各2斤)
	回鑿時加排 棗卵·栗卵·薑果	1		大棗·黃栗(各5升), 生薑·實柏子(各2升), 胡椒(1合), 淸(1升)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子·柚子·生梨·木苳(各4箇), 冬菰(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
	花菜	1		生梨(4箇), 石榴·柚子(各1箇), 淸(3合), 臙脂(1碗), 實柏子(1夕) ○回鑿時 生梨(8箇), 石榴(7箇), 柑子(15箇)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰓·菁根(各1箇), 青菰(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菓古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	○回鑿時煎鐵	1		牛臀(1部), 牛心肉·猪心肉(各2部), 胙(半部), 豆太(1隻), 生雉(2首), 菁根·青菰(各2箇), 朴古之(5吐里), 菘豆·長音·菁筍·桔萁·煎醬·良醬(各1升), 水芹(1丹), 生薑(5合), 生蔥(30丹), 鷄卵(30箇), 眞油(3升), 實柏子(1合), 菓古·胡椒末(各2合), 乾麵(4沙里)
	各色花陽炙	1	4寸	牛臀(1部), 胙(半半部), 昆者巽·腰骨(各3部), 全鰓(10箇), 海蔘(20箇), 秀魚(2尾), 猪肉(4兩), 桔萁(1丹), 生蔥(30丹), 鷄卵(30箇), 眞油(2升), 實荏子·眞末(各5合), 胡椒末(2夕), 大蛤(50箇), 菓古·石耳·實柏子·生薑(各1合)
	○回鑿時各色 煎油花	1		秀魚(3尾), 肝(2斤), 胙(3斤), 生雉(2首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各1升5合), 鹽(7合)
	片肉	1	3寸	陽支頭牛頭(各半部), 牛舌(1部), 猪頭(2部), 猪脚(1部)
軟猪蒸	1		軟猪(1口), 牛心肉(半部), 猪心肉(2部), 鷄卵(10箇), 陳鷄·生雉(各1首), 生蔥(3丹), 生薑(2角), 胡椒末(1夕), 眞油·良醬(各5合), 實柏子·石耳·菓古(各1合), 眞末(3合)	
○回鑿時截肉	1		廣魚(4尾), 文魚(1尾), 烏賊魚鹽脯·藥脯(各3貼), 鹽乾雉(4首), 藥乾雉(2首), 全鰓(1串), 大鰓(50箇), 江瑤珠(1貼), 魚脯(4貼), 實柏子(1升), 淸(1器),	

				淸(3合), 醋醬·芥子(各1器), 良醬·醋(各2合), 芥子(1合), 實柏子·淸·鹽(各1夕)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬·芥子	各1		良醬(2合), 醋(2合), 芥子(1合), 實柏子·淸·鹽(1夕)
	床花 9箇			小水波蓮(1개), 紅桃別三枝花(2箇), 紅桃建花·紅桃間花(各三箇)
大殿進御 (7器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菉豆(3升), 大棗·實生栗·石耳 (各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾 (各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	菜饅頭	1		木末(1升), 生雉(1首), 黃肉(3兩), 水芹(1丹), 胡椒(1夕), 眞油(2合), 生蔥(2丹), 生薑(1角)
	饅頭果	1	3寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 實柏子(5合), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	回鑾時 軟絲果	1		粘米·實柏子(各2升), 粘租(1斗), 眞油(2升3合), 芝草(8兩), 白糖(1斤8兩), 淸(5合), 酒(1瓶)
	各色糖	1	3寸	八寶糖·門冬糖·玉春糖·人蔘糖·青梅糖·菓子糖·砂糖·乾葡萄·橘餅·閩薑·鹿茸膏(合3斤)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇) 柚子·生梨·木苾(各3箇), 冬苾(3片), 生薑·淸(各1升)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苾(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菉末·菉古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	○回鑾時煎鐵	1		牛臀(1部), 牛心肉·猪心肉(各2部), 胙(半部), 豆太(1隻), 生雉(2首), 菁根·青苾(各2箇), 朴古之(5吐里), 菉豆·長音·菁筍·桔萆·煎醬·良醬(各1升), 水芹(1丹), 生薑(5合), 生蔥(30丹), 鷄卵(30箇), 眞油(3升), 實柏子(1合), 菉古·胡椒末(各2合), 乾麵(4沙里)
	片肉	1	3寸	陽支頭(1部), 牛舌·猪頭(各1部), 猪脚(1부)
	淸	1		淸(3合)
醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)	
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 饌品				

③ 시흥참 미음상

시흥참에서 출발할 때 및 중도(안양점 남변)에서 올리는 미음상은 다음과 같았다.



<표 8> 시흥참에서 사근참 사이에서 올리는 미음상

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (3器/晝器/ 圓足鍱錚盤)	米飲	1		大棗米飲. 回還時에는 靑梁米飲, 中路에서는 白米飲清具
	膏飲	1		胙, 都干伊, 陳鷄
	正果	1		生薑, 蓮根, 冬菰, 桔萁, 山查, 柚子, 木苳
淸衍郡主淸 璿郡主 (3器, 晝器/ 圓足鍱錚盤)	米飲	1		大棗米飲. 回還時에는 靑梁米飲, 中路에서는 白米飲清具
	膏飲	1		胙, 都干伊, 陳鷄
	正果	1		生薑, 蓮根, 冬菰, 桔萁, 山查, 柚子, 木苳
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

3. 사근참(肆觀站)

사근참에서는 10일에 주정하고 15일 환궁할 때 주정하였다. 사근참의 수라간은 행궁 북변 고사(庫舍)에 마련하였다. 보첨가가(補詹假家) 5칸, 궁인 및 본소당상 이하 공궤가가(供饋假家) 5칸은 경기감영에서 거행하고, 행궁의 도배 및 포진 등은 호조에서 거행했다.

① 사근참 주다소반과(晝茶小盤果)와 주수라(晝水刺)

사근참에서는 초10일과 15일 회난시에 주다소반과와 주수라를 마련했다. 상세한 기수와 찬품별 재료, 분량은 아래 표와 같다.

<표 9> 1795년 윤2월 10일/15일 肆觀站 晝茶小盤果

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/16器 /磁器/黑 漆足盤)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳 (各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棗·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	○回鑾時 饅頭湯	1		木末(2升), 黃肉·猪肉(各3兩), 生雉·陳鷄(各1首), 太泡(2隅), 生薑(1兩), 靑根(10箇), 生蔥(半丹), 胡椒末(1夕)
	茶食果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)/ 回鑾時 饅頭果
	各色强精	1	4寸	粘米(3升5合), 實荏子(8合), 細乾飯·實柏子(各1升5合), 松花(7合), 眞油(2升5合), 白糖(2斤8兩), 淸(5合), 芝草(2兩)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臙脂(3椀), 淸(1升6合), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	人蔘糖·五花糖·菓子糖·冰糖(合4斤), ○回鑾時: 八寶糖·門冬糖·玉春糖·靑梅糖(合4斤)
	龍眼·荔苳	1		龍眼(3斤), 荔苳(2斤) ○回鑾時: 乾葡萄·閩薑(各1斤), 橘餅(30箇), 蜜棗(2斤)

柚子·石榴·柑子	1		柚子·石榴(各10箇), 柑子(20箇) ○回鑿時: 生栗 대신 唐榴子(2箇), 柑子(15箇)
○回鑿時 棗卵·栗卵·蹲柿·生薑餅			大棗·熟栗·淸(各3升), 黃栗(2升), 桂皮末(3錢), 實柏子(5升), 眞油(1升), 蹲柿(50箇), 生薑(3斗)
各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子·柚子·生梨·木苺(各4箇), 冬苺(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
水正果	1		生梨(7箇), 淸(5合), 胡椒(5夕)
別雜湯	1		黃肉·熟肉·胖·昆者異·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苺(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各一合), 菘末·菘古(各5夕), 實柏子·胡椒末(各2夕)
○回鑿時 秀魚白熟湯	1		秀魚(1尾), 醋(2夕), 實柏子·胡椒末(各1夕)
醋鷄湯	1		陳鷄(2首), 鷄卵(5箇), 生蔥(1丹), 胡椒末·眞油(各2夕), 醋(5夕)
○回鑿時 莞子湯			菁根(3箇), 陳鷄(2首), 黃肉·胖·猪肉(各3兩), 海蔘·鷄卵(各5箇), 全鰻(3箇), 昆者異(2部), 青苺(2箇), 菘末·菘古(各1合), 胡椒末(5夕), 良醬(2夕)
各色煎油花	1	4寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胖(3斤), 生雉(2首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各2升), 鹽(7合)
○回鑿時 各色花陽炙	1		黃肉(4斤), 胖·猪肉(各8兩), 金鰻(3箇), 海蔘(7箇), 眞油·眞末(各2升), 實荏子·良醬(各1升), 菘古·石耳(各1合), 鷄卵(40箇), 胡椒末(3夕), 生蔥(25丹), 桔蕒(2丹)
各色魚菜		4寸	秀魚(3尾), 胖(1斤), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 菘古·石耳(各1合), 辛甘草(1握)
○回鑿時各色魚肉膾			生鰻(50箇), 大蛤·竹蛤(各100箇), 豆太·胖(各1部), 千葉(半部)
片肉	1	4寸	陽支頭·猪頭(各1部), 猪胞(2部)
○回鑿時各色肉餅	1		生雉(7首), 陳鷄(5首), 猪肉·黃肉(各2斤), 鷄卵(80箇)
淸	1		淸(3合)
醋醬	各1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
床花	10		小水波蓮·紅桃別三枝花·別建花(各1개), 紅桃間花(3箇), 紙間花(4箇)

출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」

<표 10> 1795년 윤2월 10일, 2월 15일 肆觀站 晝水刺

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	초10일 주수라	15일 주수라	
慈宮進御 (13器/ 黑漆足盤)	元盤	飯	1	赤豆水和炊	
	(11器/ /銀器)	羹	1	大口湯	白菜湯
		助致	2	胖卜只, 鮒魚雜醬	竹蛤卜只, 秀魚雜醬

		灸伊	1	蟹脚, 軟鮓	搥鮓, 絡蹄
		佐飯	1	不鹽民魚, 藥乾雉藥脯, 廣魚全鮓包	魚脯, 肉脯, 片脯, 鹽民魚, 乾石魚
		醢	1	明太卵, 鱧魚卵, 鰕卵, 古之交沈醢	石花, 石卵, 蟹, 紫鰕醢
		菜	1	肉菜	肉膾
		沈菜	1	交沈菜	交沈菜
		淡沈菜	1	水芹	菁根
		醬	2/3	2器[淸醬, 芥子]	3器[淸醬, 芥子, 蒸醬]
	狹盤 (3기/ 鍬器)	湯	1	胙熟	牛尾湯
		各色饅頭	1	魚肉饅頭	軟鷄蒸
		各色炙	1	鮒魚, 軟鷄, 生鮓, 雜散炙	芎飛, 秀魚, 腰骨, 生雉
大殿進御 (7器/ 黑漆足盤)	鍬器	飯	1	赤豆水和炊	
		羹	1	大口湯	白菜湯
		助致	1	鮒魚雜醬	秀魚雜醬
		灸伊	1	鮒魚, 軟鷄, 生鮓, 蟹脚, 雜散炙	芎飛, 秀魚, 腰骨, 生雉
		菜	1	肉菜	肉膾
		沈菜	1	交沈菜	
		淡沈菜	1	水芹	菁根
		醬	3	良醬, 芥子, 汁醬	良醬, 芥子, 蟹醬
※ 淸衍郡主淸璿郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 어상과 같음. 각참에서 모두 같음. 출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」					

② 사근참 미음상

사근참에서 화성참까지 가는 도중[日用里 전로]에도 미음과 고음, 정과로 구성된 미음상을 올렸다.

<표 11> 사근참에서 화성참 사이에서 올리는 미음상

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
慈宮進御 (3器/晝器 /圓足鍬鉢盤)	米飲	1	秋牟米飲. 回還時에는 靑梁米飲, 中路에서는 白米飲淸具
	膏飲	1	陳鷄, 牛臀, 全鮓, 胙
	正果	1	蓮根, 山查, 柑子, 柚子, 生梨, 桔萁, 生薑, 木苾, 冬苾, 煎藥
淸衍郡主淸璿郡主 (3器,晝器 /圓足鍬鉢盤)	米飲	1	秋牟米飲. 回還時에는 靑梁米飲, 中路에서는 白米飲淸具
	膏飲	1	陳鷄, 牛臀, 全鮓, 胙
	正果	1	蓮根, 山查, 柑子, 柚子, 生梨, 桔萁, 生薑, 木苾, 冬苾, 煎藥
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

4. 화성참

화성에 도착하여 머무는 동안의 수라와 반과, 회갑연 진찬상 등은 모두 화성참에서 준비했다. 초10일부터 14일까지의 숙소 및 15일 돌아올 때 수라간은 비장청(裨將廳)에 설치하였다. 보첩가가 4칸, 부정가가 10칸은 비장청 남변에 반과상 숙설가가 10칸은 비장청 동남변에, 찬안상 숙설소는 별주에 설치했다. 보첩가가 12칸, 내빈공례가가 7칸은 비장청 동북변에 궁인공례가가 5칸, 제신공례가가 12칸, 서리청 남변에 설치했다. 제신(諸臣) 연상(宴床) 숙설가가 62칸은 별주(別廚) 서북변 및 북장 밖에 설치하였고, 군병호례가가 20칸은 고마고(雇馬庫) 앞에 설치하였다.

4-1) 화성참 윤2월 10일

① 2월 10일 화성참 주다별반과(晝茶別盤果)

초 10일에 화성참에서 마련해 올린 주다별반과는 아래 표와 같다.

<표 12> 1795년 윤2월 10일 화성참 주다별반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/25器 /磁器/黑 漆足盤)	各色餅	1	1尺	粘米(2斗), 白米(1斗), 赤豆(8升), 菘豆(5升), 大棗·實生栗·石耳(各1斗), 乾柿(5串), 眞油·實柏子·艾(各2升), 淸·生薑(各3升) 辛甘草末(5合), 梔子(1錢), 松古(5片), 桂皮末(2兩)
	藥飯	1		粘米·大棗·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 胡椒末(1夕), 良醬(1合)
	小藥果饅頭果	1	1尺	眞末(2斗), 眞油·淸(各8升), 大棗·黃栗(各3升), 乾柿(2串), 實柏子(1升), 乾薑末(1錢), 桂皮末(3錢), 胡椒末(1合), 砂糖(2圓)
	紅軟絲果	1	7寸	粘米(7升), 細乾飯·眞油(各3升), 芝草(8兩), 白糖(1斤8兩), 淸(7合)
	白軟絲果	1	7寸	粘米(7升), 眞油(3升6合), 白糖(1斤8兩), 實柏子(5升), 淸(1升)
	各色强精	1	7寸	粘米(6升), 細乾飯(3升), 實荏子(1升5合), 實柏子(2升), 松花(1升), 眞油(3升7合), 辛甘草末·黑荏子(各5合), 白糖(3斤), 淸(6合), 芝草(3兩)
	各色茶食	1	7寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各4升), 臘脂(5碗), 淸(3升), 五味子(5合)
	各色糖	1	5寸	八寶糖, 門冬糖, 玉春糖, 人蔘糖, 五花糖(各1斤)
	生梨	1		生梨(15箇)
	山藥		5寸	山藥(10丹)
	柚子	1		柚子(30箇)
	棗卵·栗卵	1	5寸	大棗·熟栗(各7升), 黃栗(3升), 桂皮末(5錢), 淸(2升), 實柏子(5升)
	生栗	1		實生栗(1斗5升)
	各色正果	1	4寸	蓮根(10本), 山查(5升), 柑子(10箇), 柚子·生梨·木苽(各5箇), 冬苽(5片), 生薑(2升), 淸(3升)
	水正果	1		生梨(2箇), 柚子(1箇), 石榴(半箇), 淸(2合), 實柏子(3夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者異·豬胞·生豬肉·熟豬肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各一合), 菘末·菓古(各5夕), 實柏子·胡椒末(各2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
悅口資湯	1		胙·昆者異·腰骨·黃肉·熟肉·牛舌·生豬肉·熟豬肉·豬胞(各2兩), 秀魚(半半尾), 生雉·陳鷄(各1脚), 海蔘(2箇), 搥鰻(5條), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 桔萇(5箇), 蔥筍(1丹), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 高沙	

				里(半半月乃), 鷄卵(20箇), 黃栗·大棗·胡桃·銀杏·實柏子(各5夕), 藜古·良醬·菘豆(各2合), 眞油(3合)
各色煎油花	1	6寸		秀魚(5尾), 肝(3斤), 胙(5斤), 生雉(3首), 鷄卵(150箇), 眞油(4升), 眞末·菘末·木末(各2升), 鹽(1升)
各色花陽炙	1	4寸		黃肉(4斤), 胙·豬肉(各8兩), 金鯪(3箇), 海蔘(7箇), 桔萑(2丹), 生蔥(20丹), 鷄卵(40箇), 眞油·眞末(各2升), 實荏子·良醬(各1升), 藜古·石耳(各1合), 胡椒末(3夕)
各色魚菜		5寸		秀魚(3尾), 胙(1斤), 全鯪(2箇), 海蔘(5箇), 藜古·石耳(各1合), 辛甘草(1握)
片肉	1	6寸		熟肉(10斤), 豬肉(5斤), 豬胞(3部)
海蔘蒸	1			海蔘(70箇), 熟豬肉·生豬肉(各3斤), 陳鷄(1首), 太泡(2隅), 生薑(3角), 生蔥(1丹), 菘末(5合), 眞油(7合), 鷄卵(30箇)
魚膾				秀魚(2尾)
清	1			清(3合)
醋醬·芥子	各1			良醬(2合), 醋(2合), 芥子(1合), 實柏子·清·鹽(1夕)
床花	19箇			小水波蓮(1箇), 三色牡丹花(2箇), 紅桃別三枝花·紙間花(各4箇), 紅桃建花(3箇), 紅桃間花(5箇)
大殿進御 (8器/磁器/ 黑漆足盤)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 清·生薑(各2升), 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棗·實生栗(各3升), 眞油(5合), 清(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 胡椒末(1夕), 良醬(1合)
	小藥果饅頭果	1	3寸	眞末(6升), 眞油·清各(2升4合), 大棗·黃栗(各1升), 乾柿(7箇), 實柏子(3合), 乾薑末·桂皮末(各5分), 胡椒末(5夕), 砂糖(半圓)
	各色糖	1	3寸	八寶糖, 玉春糖, 人蔘糖, 五花糖(各10兩), 門冬糖(8兩)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬瓜(3片), 生薑(1升), 清(1升5合)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·豬胞·生豬肉·熟豬肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鯪·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各一合), 菘末·藜古(各5夕), 實柏子·胡椒末(各2夕)
	片肉煎油花	1	3寸	熟肉(3斤), 秀魚(1尾), 胙(2斤), 鶉鳥(5首), 眞末·眞油·菘末(各1升), 鹽(5合), 鷄卵(75箇)
	清	1		清(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

② 윤 2월 10일 화성참 석수라

<표 13> 1795년 윤2월 10일 화성참 석수라

구분		찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/15器/ 黑漆足盤)	元盤 (12器/銀器)	飯	1	白飯
		羹	1	胙熟
		助致	2	生鯪炒, 生雉卜只
		灸伊	1	沈魴魚
		藥散灸	1	
		佐飯	1	民魚, 全鯪包, 大口, 茶食, 藥脯, 醬卜只
		醢	1	魴魚卵, 鰕卵
		菜	1	桔萁雜菜
		沈菜	1	交沈菜
		淡沈菜	1	雉菹
		汁醬	1	
	醬	3	良醬, 醋醬, 芥子	
	狹盤 (3器/畫器)	湯	1	雜湯
		各色炙	1	生雉, 牛尾
煎油花		1		
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鑪器	飯	1	白飯
		羹	1	胙熟
		助致	1	生鯪炒
		灸伊	1	生雉, 牛尾, 魴魚
		佐飯	1	民魚, 全鯪包, 大口, 茶食, 藥脯, 醬卜只
		片肉	1	陽支頭
		沈菜	1	交沈菜
		醬	3	良醬, 醋醬, 芥子
* 清衍郡主清璿郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 어상과 같음. 출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 饌品				

③ 윤2월 10일 화성참(華城站) 야다소반과(夜茶小盤果)

<표 14> 1795년 윤2월 10일 화성참 야다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/12器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	生雉饅頭	1		木末(1升), 生雉·陳鷄(各1脚), 熟猪肉(2兩), 太泡(1隅), 實柏子·眞油(各5夕)
	茶食果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臙脂(3椀), 淸(1升8合), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	蜜棗·乾葡萄·橘餅·閩薑(各1斤)
	棗卵栗卵	1	4寸	大棗·熟栗(各5升5合), 黃栗(2升5合), 桂皮末(4錢), 淸

			(1升5合), 實柏子(4升)	
各色正果	1	2寸	蓮根(5), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬苽(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)	
水正果	1		生梨(7箇), 淸(5合), 胡椒(1夕)	
別雜湯	1		黃肉·熟肉·胖·昆者·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·蒙古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)	
錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多土麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)	
全雉首	1	3寸	生雉(3首), 鹽(3合), 生薑(3角), 生蔥(2丹), 眞油(6合), 胡椒末(3夕)	
生鰻	1	4寸	生鰻(120箇)	
淸	1		淸(3合)	
醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)	
床花	6箇		小水波蓮·紅桃別三枝花(各1개), 紅桃建花·間花(各2箇)	
大殿進御 (7器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	生雉饅頭	1		木末(1升), 生雉·陳鷄(各1脚), 熟猪肉(2兩), 太泡(1隅), 實柏子·眞油(各5夕)
	茶食果	1	3寸	眞末(6升), 眞油·淸(各2升4合), 乾薑末·桂皮末(各5分), 實柏子(3合), 胡椒末(3夕), 砂糖(半圓)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5개) 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬苽(3片), 生薑(各1升), 淸(1升5合)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胖·昆者·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·蒙古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	全雉首	1	3寸	生雉(3首), 鹽(3合), 生薑(3角), 生蔥(2丹), 眞油(6合), 胡椒末(3夕)
	生鰻	1	3寸	生鰻(90箇)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

4-2) 화성참: 윤 2월 11일

① 윤 2월 11일 화성참 죽수라(粥水刺)

<표 15> 윤 2월 11일, 화성참 죽수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (15器)	粥	1	白米
	羹	1	陳鷄白熟
	助致	1	昆者巽蒸, 竹蛤炒
	灸伊	1	沈秀魚

	佐飯	1	石魚, 全鰻茶食, 不鹽民魚, 海衣
	軟鷄蒸	1	
	醬果	1	
	醢	1	蟹醢
	菜	1	菘豆長音雜菜
	沈菜	1	菁根
	淡沈菜	1	水芹
	醬	2	艮醬, 醋醬
清衍郡主清璿郡主(7기)			
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

② 윤2월 11일 화성참 조수라

<표 16> 1795년 윤2월 11일 화성참 朝水刺

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/15器 /黑漆足盤)	元盤 (12器 /銀器)	飯	1 赤豆水知炊
		羹	1 土蓮湯
		助致	2 胖卜只, 半乾大口炒
		灸伊	1 沈魴魚
		藥散炙	1
		佐飯	1 民魚, 煎魚卵, 藥乾雉, 廣魚茶食, 乾青魚
		胖饅頭	1
		生雉蒸	1
		醢	1 生鰻醢
		菜	1 桔萁生菜
		沈菜	1 交沈菜
		淡沈菜	1 山芥
	醬	3 艮醬, 醋醬, 芥子	
	狹盤 (3器 /畫器)	湯	1 秀魚湯
各色炙		1 千增魚, 猪芻飛	
軟猪雜蒸		1	
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鑿器	飯	1 赤豆水和炊
		羹	1 土蓮湯
		助致	1 胖卜只
		灸伊	1 千增魚, 猪芻飛, 沈魴魚
		佐飯	1 民魚, 煎魚卵, 藥脯, 廣魚茶食, 乾青魚
		軟猪蒸	1
		沈菜	1 交沈菜
醬	3 艮醬, 醋醬, 芥子		
※ 清衍郡主清璿郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 어상과 같음.			
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			



③ 윤 2월 11일 화성참 주다소반과

<표 17> 1795년 윤2월 11일 화성참 주다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/17器)	各色松餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 黑豆(7升), 大棗·實生栗·淸(各2升), 實荏子(3升), 桂皮末(1兩), 水芹(1丹), 熟猪肉(8兩), 陳鷄(2脚), 蒙古·石耳(各2合)
	藥飯	1		粘米·大棘·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	柏子粥	1		白米(1升), 實柏子(1升5合)
	紅白軟絲果	1	5寸	粘米(5升), 細乾飯·眞油(各2升), 芝草(5兩), 白糖(1斤5兩), 實柏子(3升5合), 淸(5合)
	各色强精	1	5寸	粘米(4升5合), 細乾飯(2升), 實荏子(1升), 松花(7合5夕), 實柏子(1升5合), 眞油(2升5合), 辛甘草末·黑荏子(各3合5夕), 白糖(2斤8兩), 淸(5合), 芝草(2兩)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臟脂(3椀), 淸(1升8合), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	八寶糖·玉春糖·人蔘糖·冰糖(各1斤)
	棗卵栗卵	1	4寸	大棗·熟栗(各5升5合), 黃栗(2升4合), 桂皮末(4錢), 淸(1升5合), 實柏子(4升)
	蹲柿	1	3寸	蹲柿(100箇), 實柏子(1升)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子(7箇), 柚子·生梨·木苽(各4箇), 冬苽(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
	水正果	1		杜沖·淸(各3合), 實柏子(5合)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胖·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·蒙古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	片肉	1	4寸	熟肉(12斤)
	足餅	1	4寸	牛足(4箇), 猪肉(8兩), 生雉·陳鷄(各2脚), 頭骨(半部), 鷄卵(5箇), 眞油·實柏子(各2合), 胡椒末(2夕)
	魚饅頭	1		秀魚(2尾), 熟肉(1斤8兩), 熟猪肉·胖(各1斤), 生雉·陳鷄(各1首), 太泡(1隅), 眞油·鹽(各2合) 生薑(2角), 生蔥(1丹), 實柏子(1合), 菘末(1升), 胡椒末(1夕)
	軟猪蒸	1		軟猪(1口), 陳鷄(1首), 黃肉(1斤), 朴古之(1吐里), 菁根(2箇), 水芹(1丹), 生薑(3角), 生蔥(2丹), 蒙古·醢水(各2合), 眞油(5合), 實荏子(1合)
淸	1		淸(3合)	
醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)	
床花	12箇		小水波蓮(1箇), 紅桃別三枝花·建花(各2箇), 紅桃間花(3箇), 紙間花(4箇)	
大殿進御 (8器)	各色松餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 黑豆(7升), 大棗·實生栗·淸(各2升), 實荏子(3升), 桂皮末(1兩), 水芹(1丹), 熟猪肉(8兩), 陳鷄(2脚), 蒙古·石耳(各2合)

	藥飯	1		粘米·大棘·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	柏子粥	1		白米(1升), 實柏子(1升5合)
	紅白軟絲果	1	3寸	粘米(3升), 細乾飯·眞油(各1升2合), 芝草(3兩), 白糖(1斤), 實柏子(2升), 淸(3合)
	蹲柿	1	3寸	蹲柿(100箇), 實柏子(1升)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苺(各3箇), 冬菰(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胖·昆者異·豬胞·生豬肉·熟豬肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苺(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 葦末·葦古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	足餅	1	3寸	牛足(3箇), 豬肉(5兩), 生雉·陳鷄(各1脚), 頭骨(半部), 鷄卵(3箇), 眞油(各2合), 實柏子(1合), 胡椒末(1夕)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

④ 윤2월 11일 화성참 석수라

<표 18> 1795년 윤2월 11일 화성참 석수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/15器 /黑漆足盤)	元盤 (12器 /銀器)	飯	1 白飯
		羹	1 秀魚湯
		助致	2 絡蹄炒, 黃肉卜只
		灸伊	1 沈魴魚
		藥散炙	1 鱸魚, 生大鰻
		佐飯	1 民魚, 秀魚脯, 半乾大口, 生雉茶食, 全鰻包
		鶉鳥煎	1
		鮒魚蒸	1
		醢	1 生鰻醢, 蛤醢
		菜	1 古芻朴只艾芥生菜
		沈菜	1 菁根
		淡沈菜	1 山芥
	醬	2 良醬, 醋醬	
	狹盤 (3기/ 畫器)	湯	1 蛤湯
各色炙		1 雜散炙, 秀魚炙	
各色花陽炙		1	
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鑿器	飯	1 白飯
		羹	1 秀魚湯
		助致	1 絡蹄炒
		灸伊	1 雜散炙, 秀魚炙
		佐飯	1 民魚, 秀魚脯, 半乾大口, 生雉茶食, 全鰻包
		各色花陽炙	1
		沈菜	1 菁根

	醬	2	良醬, 醋醬
※ 清衍郡主清瑤郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 어상과 같음.			
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

⑤ 윤2월 11일 화성참 야다소반과(夜茶小盤果)

<표 19> 1795년 윤2월 11일 야다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/12器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	餅羹	1		白米(2升), 粘米(5合), 陳鷄·生雉(各1脚), 黃肉(3兩), 良醬(5夕)
	小藥果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(6分), 桂皮末(1錢), 胡椒末(5夕), 實柏子(5合), 砂糖(1圓)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臘脂(3椀), 淸(1升8合), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	八寶糖·門冬糖·玉春糖·五花糖(各1斤)
	棗卵栗卵	1	4寸	大棗熟栗(各5升5合), 黃栗(2升5合), 桂皮末(4錢), 淸(1升5合), 實柏子(4升)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苳(各3箇), 冬菰(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)
	水正果	1		乾柿(2串), 淸(2合)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰓·菁根(各1箇), 青苳(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菘古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	各色煎油花	1	4寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胙(3斤), 生雉(2首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各1升5合), 鹽(7合)
	各色花陽炙	1	4寸	黃肉(4斤), 胙·猪肉(各8兩), 全鰓(3箇), 海蔘(7箇), 桔萸(2丹), 生蔥(25丹), 鷄卵(40箇), 眞末·眞油(各2升), 實荏子·良醬(各1升), 胡椒末(3夕), 菘古·石耳(各1合)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
床花	6箇		小水波蓮·紅桃別三枝花(各1箇), 紅桃建花·間花(各2箇)	
大殿進御 (7器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	餅羹	1		白米(2升), 粘米(5合), 陳鷄·生雉(各1脚), 黃肉(3兩), 良醬(5夕)

	小藥果	1	3寸	眞末(6升), 眞油·淸(各2升4合), 乾薑末·桂皮末(各5分), 實柏子(3合), 胡椒末(5夕), 砂糖(半圓)
	棗卵栗卵	1	3寸	大棗·熟栗各(3升8合), 黃栗(1升8合), 桂皮末(3錢), 淸(1升), 實柏子(3升)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5개) 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬瓜(3片), 生薑(各1升), 淸(1升5合)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菓古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	各色花陽炙	1	3寸	黃肉(3斤), 胙·猪肉(各8兩), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 桔萆(2丹), 生蔥(20丹), 鷄卵(35箇), 眞末·眞油(各1升5合), 實荏子(8合), 良醬(8夕), 胡椒末(3夕), 菓古·石耳(各1合)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

4-3) 화성참: 2월 12일

① 조수라

<표 20> 1795년 윤2월 12일 화성참 조수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/15器 /黑漆足盤)	元盤 (12器 /銀器)	飯	1 赤豆水知炊
		羹	1 薺菜湯
		助致	2 猪胞炒, 乾青魚炒
		灸伊	1 銀口魚
		片肉	1 陽支頭
		佐飯	1 民魚煎魚卵藥乾雉廣魚茶食乾青魚
		胙饅頭	1 淡鹽民魚, 半乾大口, 肉醬, 黃肉茶食, 生雉片脯
		秀魚煎	1
		醢	1 大口卵, 石花醢
		菜	1 苜蓿辛甘草
		沈菜	1 交沈菜
	淡沈菜	1 山芥	
	醬	3 良醬, 醋醬, 苦椒醬	
狹盤 (3器/ 畫器)	湯	1 醋鷄湯	
	各色炙	1 錦鱗魚, 細芻飛	
	鮒魚蒸	1	
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鑿器	飯	1 赤豆水和炊
		羹	1 薺菜湯
		助致	1 猪胞炒
		灸伊	1 錦鱗魚, 銀魚, 細芻飛
		佐飯	1 淡鹽民魚, 半乾大口, 肉醬, 黃肉茶食, 生雉片脯
		鮒魚蒸	1
		沈菜	1 交沈菜

		醬	3	艮醬, 醋醬, 苦椒醬
※ 清衍郡主清瑤郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 어상과 같음.				
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

② 윤 2월 12일 화성참 주다소반과

<표 21> 1795년 윤2월 12일 화성참 주다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/17器)	各色餅	1	5寸	粘米(一斗), 白米(八升), 赤豆(四升), 菘豆(三升), 大棗·實生栗·石耳(各五升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棘·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·艮醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 艮醬(1合), 胡椒末(1夕)
	茶食果饅頭果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 大棗·黃栗(各2升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色強精	1	4寸	粘米(3升5合), 細乾飯·實柏子(各1升5合), 實荏子(8合), 松花(7合), 眞油(2升5合), 白糖(2斤8兩), 淸(5合), 芝草(2兩)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臙脂(3椀), 淸(1升8合), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	門冬糖·人蔘糖·蜜棗·乾葡萄(各1斤)
	山藥	1	3寸	山藥(6丹)
	大棗生栗	1	4寸	大棗(5升), 生栗(4升), 實柏子(2合)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子(7箇), 柚子·生梨·木瓜(各4箇), 冬瓜(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
	水正果	1		生梨(7箇), 淸(5合), 胡椒(5夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青瓜(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·艮醬(各1合), 菘末·藜古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·艮醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	各色魚菜		4寸	秀魚(3尾), 胙(1斤), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 藜古·石耳(各1合), 辛甘草(1握)
	片肉		4寸	猪肉·熟肉(各6斤)
	全雉首	1	3寸	生雉(3首), 鹽(3合), 生薑(3角), 生蔥(2丹), 眞油(6合), 胡椒末(3夕)
	海蔘蒸	1		海蔘(45箇), 生猪肉·熟猪肉(各2斤), 陳鷄(2脚), 太泡(1隅), 生薑(2角), 生蔥(1丹), 菘末(3合), 眞油(5合), 鷄卵(25箇)
軟猪蒸			軟猪(1口), 陳鷄(1首), 黃肉(1斤), 朴古之(1吐里), 菁根(2箇), 水芹(1丹), 生薑(3角), 生蔥(2丹), 藜古·醢水(各2合), 眞油(5合), 實荏子(1合)	

	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
	床花 12개			小水波蓮·紅桃別三枝花(各1箇), 紅桃建花(2箇), 紅桃間花(3箇), 紙間花(5箇)
大殿進御 (8器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棘·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	茶食果饅頭果	1	3寸	眞末(6升), 眞油·淸(各2升4合), 大棗·黃栗(各1升), 乾薑末·桂皮末(各5分), 乾柿(7箇), 實柏子(3合), 胡椒末(5夕), 砂糖(半圓)
	各色強精	1	3寸	米(2升7合), 細乾飯·實柏子(各1升2合), 實荏子(6合), 松花(5合5夕), 眞油(1升8合), 白糖(2斤), 淸(4合), 芝草(1兩5錢)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬菘(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胖·昆者異·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青菘(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菘古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	片肉	1	3寸	熟肉(5斤), 猪肉(4斤)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)

출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」

③ 윤2월 12일 화성참 석수라

<표 22> 1795년 윤2월 12일 화성참 석수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/15器 /黑漆足盤)	飯	1	白飯
	羹	1	訥魚湯
	助致	2	雜醬煮, 千葉卜只
	灸伊	1	沈鯁魚
	佐飯	1	不鹽民魚, 雜肉餅, 鰾屑茶食, 藥脯, 全鰻
	魚饅頭	1	
	花陽灸	1	
	醢	1	甘冬醢
	菜	1	菁筍, 薑筍, 芥子長音
	沈菜	1	菁根
	淡沈菜	1	醢菹
	醬	2	良醬, 醋醬
	狹盤 (3器)	湯	1
	片肉	1	陽支頭, 猪頭

	/畫器)	各色炙	1	牛心肉, 腰骨, 鮪魚
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鍤器	飯	1	白飯
		羹	1	訥魚湯
		助致	1	雜醬煮
		灸伊	1	牛心肉, 腰骨, 鮪魚
		佐飯	1	不鹽民魚, 雜肉餅, 鰾屑茶食, 藥脯, 全鰻
		片肉	1	陽支頭, 豬頭
		沈菜	1	菁根
		醬	2	良醬, 醋醬
※ 清衍郡主清璿郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 어상과 같음.				
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

④ 윤2월 12일 화성참 야다소반과

<표 23> 1795년 윤2월 12일 화성참 야다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/12器)	各色引切味餅	1	5寸	粘米(2斗), 赤豆·大棗·石耳(各5升), 實荳子(3升), 實柏子(2升), 乾柿(2串), 淸(1升)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(5夕), 胡椒末(1夕)
	茶食果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 胡椒末(5夕), 實柏子(5合), 砂糖(1圓)
	各色糖	1	4寸	門冬糖·冰糖·橘餅·閩薑(各1斤)
	生梨	1		生梨(12箇)
	棗栗栗卵	1	4寸	大棗熟栗(各5升5合), 黃栗(2升5合), 桂皮末(4錢), 淸(1升5合), 實柏子(4升)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木瓜(各3箇), 冬瓜(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)
	水正果	1		生梨(2箇), 柚子(1箇), 石榴(半箇), 淸(2合), 實柏子(3夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·豬胞·生豬肉·熟豬肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青菘(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菘古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	各色煎油花	1	4寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胙(3斤), 生雉(2首), 鷄鳥(10首), 鷄卵(100箇), 眞油(3승), 眞末·菘末·木末(各1升5合), 鹽(7合)
	軟豬蒸	1		軟豬(1口), 黃肉(1斤), 陳鷄(1首), 朴古之(1吐里), 菁根(2箇), 水芹(1丹), 生薑(3角), 生蔥(2丹), 眞油(5合), 實荳子·菘古·醢水(各2合)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
床花	6箇		小水波蓮紅桃別三枝花(各1箇), 紅桃建花間花(各2箇)	
大殿進御 (7器)	各色引切味餅	1	5寸	粘米(2斗), 赤豆·大棗·石耳(各5升), 實荳子(3升), 實柏子(2升), 乾柿(2串), 淸(1升)

	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(5夕), 胡椒末(1夕)
	各色糖	1	3寸	八寶糖·玉春糖·人蔘糖·五花糖(各10兩), 冰糖(8兩)
	生梨	1		生梨(9개)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5개) 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬苽(3片), 生薑(各1升), 淸(1升5合)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	軟猪蒸	1		軟猪(1口), 黃肉(1斤), 陳鷄(1首), 朴古之(1吐里), 菁根(2箇), 水芹(1丹), 生薑(3角), 生蔥(2丹), 眞6油(5合), 實荏子·蒙古·醃水(各2合)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

4-4) 화성참: 윤2월 13일

① 윤2월 13일 화성참 죽수라

<표 24> 윤 2월 13일, 화성참 죽수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (15器)	粥	1	白米
	羹	1	雜湯
	助致	1	水盞脂, 生蛤炒
	灸伊	1	沈魴魚
	片肉	1	陽支頭
	佐飯	1	淡鹽民魚, 大鰕, 半乾全鰕, 肉醬, 牛脯茶食
	藥散炙	1	
	醃	1	蟹醃
	菜	1	菁根熟菜
	沈菜	1	交沈菜
	淡沈菜	1	冬苽
	醬	2	良醬, 醋醬
挾盤	湯	1	錦中湯
	各色炙	1	豆太, 鶉鳥, 軟鷄
	各色煎	1	足餅, 骨煎
大殿進御 (7器)	粥	1	白米
	羹	1	雜湯
	助致	1	水盞脂,
	灸伊	1	鶉鳥, 軟鷄, 豆太
	佐飯	1	淡鹽民魚, 大鰕, 半乾全鰕, 肉醬, 牛脯茶食
	足餅	1	
	沈菜	1	交沈菜
醬	2	良醬, 醋醬	
淸衍郡主淸瑤郡主(7기)			
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			



② 윤2월 13일 화성참 조다소반과

<표 25> 1795년 윤2월 13일 華城站 조다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/19器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	三色軟絲果	1	5寸	粘米(5升), 細乾飯·眞油(各2升), 芝草(5兩), 白糖(1斤5兩), 實柏子(3升5合), 淸(5合)
	各色强精	1	4寸	粘米(3升6合), 細乾飯(1升5合), 實荏子(8合), 實柏子(1升), 松花(6合), 眞油(1升5合), 辛甘草末·黑荏子(各3合), 白糖(2斤8兩), 淸(5合), 芝草(2兩)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臙脂(3碗), 淸(1升), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	門冬糖·人蔘糖·五花糖·冰糖(各1斤)
	棗卵栗卵薑果	1	4寸	黃栗(2升), 大棗·熟栗·實柏子·生薑(各5升), 桂皮末(5錢), 淸(3升)
	生梨石榴柑子	1	4寸	生梨(7箇), 石榴(9箇), 柑子(20箇)
	蹲柿	1	4寸	蹲柿(120箇)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子(7箇), 柚子·生梨·木瓜(各4箇), 冬瓜(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
	水正果	1		生梨(7箇), 淸(5合), 胡椒(5夕)
	悅口資湯	1		黃肉·熟肉·牛舌·胙·昆者巽·腰骨·生豬肉·熟豬肉·豬胞(各2兩), 秀魚(半半尾), 生雉·陳鷄(各1脚), 鷄卵(20箇), 全鰻·菁根(各1箇), 海蔘(2箇), 搥鰻(5條), 大棗·黃栗·胡桃·銀杏·實柏子(各5夕), 藁古(1合), 眞油(3合), 菘末·良醬(各2合), 青瓜(半箇), 桔萁(5箇), 蔥筍(1丹), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 高沙里(半半月乃)
	魚饅頭湯	1		秀魚(1尾), 胙(1斤), 生雉·陳鷄(各2脚), 熟肉·熟豬肉(各8兩), 太泡(1隅), 眞油·實柏子·鹽(各1合), 生薑(1角), 生蔥(半丹), 菘末(1升), 胡椒末(1夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	各色煎油花	1	4寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胙(3斤), 生雉(2首), 鶉鳥(5首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各1升5合), 鹽(7合)
各色花陽炙	1	4寸	黃肉(4斤), 胙·豬肉(各8兩), 全鰻(3箇), 海蔘(7箇), 眞油·眞末(各2升), 藁古·石耳(各1合), 鷄卵(40箇), 生蔥(25丹), 桔萁(2丹), 胡椒末(3夕), 實荏子·良醬(各1升)	
各色魚菜	1	4寸	秀魚(2尾), 胙(1斤), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 藁古·石耳(各1合2夕), 辛甘草(1握)	
鮒魚蒸	1		鮒魚(5尾), 黃肉·生豬肉(各3兩), 熟豬肉(2兩), 陳鷄(1首), 太泡(2隅), 藁古(3合), 眞油(2合), 生薑	

			(3角), 生葱(2丹), 鷄卵(10箇)	
軟猪蒸	1		軟猪(1口), 黃肉(1斤), 陳鷄(1首), 朴古之(1吐里), 菁根(2箇), 水片(1丹), 生薑(3角), 生葱(2丹), 菓古·醃水(各2合), 眞油(5合), 實荏子(1合)	
淸	1		淸(3合)	
醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)	
床花 13箇			小水波蓮(1箇), 紅桃別三枝花(3箇), 紅桃建花·間花(各2箇), 紙間花(5箇)	
大殿進御 (8器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升) 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	三色軟絲果	1	3寸	粘米(3升), 細乾飯·眞油(各1升2合), 芝草(3兩), 白糖(1斤), 實柏子(2升), 淸(3合)
	各色強精	1	3寸	粘米(2升7合), 細乾飯·實柏子(各1升2合), 實荏子(6合), 松花(5合5夕), 眞油(1升8合), 辛甘草末·黑荏子(各2合), 白糖(2斤), 淸(4合), 芝草(1兩5錢)
	生梨石榴柑子	1	3寸	生梨(5箇), 石榴(7箇), 柑子(15箇)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬苽(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)
	悅口資湯	1		黃肉·熟肉·牛舌·胙·昆者異·腰骨·生猪肉·熟猪肉·猪胞(各2兩), 秀魚(半半尾), 生雉·陳鷄(各1脚), 鷄卵(20箇), 全鰓·菁根(各1箇), 海蔘(2箇), 搥鰓(5條), 大棗·黃栗·胡桃·銀杏·實柏子(各5夕), 菓古(1合), 眞油(3合), 菘末·良醬(各2合), 青苽(半箇), 桔萑(5箇), 蔥筍(1丹), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 高沙里(半半月乃)
	魚饅頭湯	1		秀魚(1尾), 胙(1斤), 生雉·陳鷄(各2脚), 熟肉·熟猪肉(各8兩), 太泡(1隅), 眞油·實柏子·鹽(各1合), 生薑(1角), 生葱(半丹), 菘末(1升), 胡椒末(1夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	各色煎油花	1	3寸	秀魚(2尾), 胙(2斤), 生雉(1首), 鶉鳥(5首), 鷄卵(70箇), 眞油(2升4合), 眞末·菘末·木末(各1升2合), 鹽(5合)
	各色花陽炙	1	3寸	黃肉(3斤), 胙·猪肉(各5兩), 全鰓(2箇), 海蔘(5箇), 眞油·眞末(各1升5合), 菓古·石耳(各7夕), 鷄卵(30箇), 生葱(18丹), 桔萑(2丹), 實荏子(7合), 胡椒末(2夕), 良醬(7合)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

③ 윤2월 13일 화성참에서 마련한 진찬상

윤2월 13일에는 자궁인 혜경궁의 회갑 進饌이 봉수당에서 거행되었다. 이 잔치의 장면은 본 의례 권수(卷首) 도설(圖說)에 수록된 <봉수당진찬도(奉壽堂進饌圖)>에 그려져, 잔치상의 배설이나 상화의 구체적인 모습 등을 확인할 수 있다. 이 날 혜경궁에게는 70기의 진찬상과 15기의 소별미상이 올려졌고, 정조에게는 20기의 진찬상과 8기의 소별미상이 올려

졌다. 청연군주와 청선군주에게도 정조와 같은 찬품의 진찬상이 준비되었다. 각 진찬상의 상세한 찬품과 재료 등은 아래 표와 같다.

<표 26> 1795년 윤2월 13일 봉수당 진찬

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량	
慈宮進御饌案 (1床/70器 /磁器/黑漆足盤)	各色餅	1	1尺5寸	白米餅	白米(4斗), 粘米(1斗), 黑豆(2斗), 大棗·實生栗(各7升)
				粘米餅	粘米(3斗), 菘豆(1斗2升), 大棗·實生栗(各4升), 乾柿(4串)
				粟餅	粘米(1斗5升), 黑豆(6升), 大棗·實生栗·淸(各3升), 桂皮末(3兩)
				蜜雪只	白米(5升), 粘米·大棗(各3升), 實生栗·淸(各2升), 乾柿(2串), 實柏子(5合)
				石耳餅	白米(5升), 粘米·淸(各2升), 石耳(1斗), 大棗·實生栗(各3升), 乾柿(2串), 實柏子(3合)
				各色切餅	白米(5升), 臙脂(1兩), 梔子(1錢), 艾(5合), 甘苔(2兩)
				各色助岳	粘米·眞油(各5升), 黑豆·熟栗·實荏子(各2升), 松古(10片), 梔子(3錢), 艾(5合), 甘苔(2兩), 實柏子(2合), 淸(1升5合)
				各色沙蒸餅	粘米·眞油(各5升), 辛甘草(5合), 實柏子(2合), 淸(1升5合)
				各色團子餅	粘米(5升), 石耳·大棗·熟栗(各3升), 艾·實柏子(各5合), 淸(1升5合), 桂皮末(3錢), 乾薑末(2錢)
	藥飯	1			粘米(5升), 大棗·實生栗(各7升), 眞油(7合), 淸(1升5合), 實柏子(2合), 艮醬(1合)
麵	1			木末(3升), 菘末·艮醬(各5合), 生雉(2脚), 牛心肉(3兩), 鷄卵(5箇), 胡椒末(2夕)	
大藥果	1	1尺5寸	藥果 (225立)	眞末(4斗5升), 淸·眞油(各1斗8升), 實柏子(1升5合), 桂皮末·胡椒末(各3錢), 乾薑末(1錢), 實荏子(2合), 砂糖(2圓)	
饅頭果	1	1尺5寸		眞末(3斗), 淸·眞油(各1斗2升), 大棗·黃栗末(各8升), 乾柿(5串), 實柏子(3升), 桂皮末(1兩), 胡椒末(5錢), 乾薑末(2錢), 砂糖(3圓)	
茶食果	1	1尺5寸		眞末(3斗), 眞油·淸(各1斗2升), 乾薑末(1錢), 桂皮末(3錢), 實柏子(5合), 實荏子(7合), 胡椒末(2錢), 砂糖(2圓)	
黑荏子茶食	1	1尺5寸		黑荏子(4斗), 淸(8升)	
松花茶食	1	1尺5寸		松花(3斗5升), 淸(9升)	
栗茶食				黃栗末(4斗), 淸(9升)	
山藥茶食	1	1尺5寸		山藥(30丹), 淸(9升)	
紅葛粉茶食	1	1尺5寸		葛粉(2斗), 菘末(1斗5升), 淸(8升), 臙脂(15	

			椀), 五味子(5升)
紅梅花強精	1	1尺5寸	粘米(2斗), 粘租(7斗), 眞油(1斗3升), 白糖(5斤), 酒·清(各2升), 芝草(2斤)
白梅花強精	1	1尺5寸	粘米(2斗), 粘租(10斗), 眞油(9升), 白糖(5斤), 酒·清(各2升)
黃梅花強精	1	1尺5寸	粘米(2斗), 粘租(7斗), 眞油(9升), 白糖(5斤), 清(1升), 鬱金(8兩), 酒(2升)
紅軟絲果	1	1尺5寸	粘米(2斗), 細乾飯·眞油(各1斗2升), 白糖(4斤), 芝草(2斤), 燒酒(1鑊), 清(3升)
白軟絲果	1	1尺5寸	粘米(1斗), 細乾飯(1斗2升), 眞油(1斗), 白糖(4斤), 燒酒(1鑊), 清(3升)
黃軟絲果	1	1尺5寸	粘米(2斗), 眞油(1斗), 白糖(4斤), 實柏子(1斗4升), 燒酒(1鑊), 清(3升)
紅甘絲果	1	1尺5寸	粘米(2斗), 眞油(9升), 白糖(2斤), 芝草(1斤8兩), 酒·清(各2升)
白甘絲果	1	1尺5寸	粘米(2斗), 眞油(6升), 白糖(2斤), 酒·清(各2升)
紅蓼花	1	1尺5寸	眞末(2斗), 乾飯(1斗2升), 眞油(1斗3升), 白糖(6斤), 芝草(2斤)
白蓼花	1	1尺5寸	眞末(2斗), 乾飯(1斗2升), 眞油(1斗), 白糖(7斤)
黃蓼花	1	1尺5寸	眞末(2斗), 乾飯(1斗2升), 眞油(1斗), 白糖(7斤), 松花(3升)
各色八寶糖	1	1尺4寸	八寶糖(14斤)
人蔘糖	1	1尺3寸	門冬糖·人蔘糖·冰糖(合13斤)
五花糖	1	1尺2寸	玉春糖(4斤), 五花糖(8斤)
棗卵	1	1尺	大棗(2斗), 黃栗(1斗5升), 實柏子(1斗), 清(7升), 桂皮末(1兩)
栗卵	1	1尺	黃栗(2斗5升), 清(6升), 桂皮末(1兩), 胡椒末(3錢), 實柏子(8升), 砂糖(3圓)
薑卵	1	1尺	生薑(5斗), 實柏子(1斗), 清(7升), 白糖(2斤)
龍眼荔芰	1	1尺4寸	龍眼·荔芰(各7斤)
蜜棗 乾葡萄	1	1尺1寸	蜜棗(5斤), 葡萄(6斤)
閩薑	1	1尺	閩薑(23斤)
橘餅	1	1尺	橘餅(320箇)
柚子	1		柚子(80箇)
石榴	1		石榴(80箇)
生梨	1		生梨(50箇)
蹲柿	1	1尺	蹲柿(430箇)
生栗	1		實生栗(3斗5升)
黃栗	1		黃栗(3斗5升)
大棗	1		大棗(3斗), 實柏子(5升)
蒸大棗	1		大棗(4斗), 實柏子(3升)
胡桃	1	1尺	實胡桃(3斗5升)
山藥	1	7寸	山藥(20丹)
松柏子	1	1尺	實柏子(2斗)
各色正果	1	7寸	生薑(2斗), 木苳(15箇), 蓮根(1束), 山查(5升), 杜沖(3升), 冬苳(1片), 生梨(10箇), 桔萸(2丹), 柚子·柑子(各8箇), 臘脂(2椀), 梔子(4兩), 山查膏(3片), 清(8升)

	水正果	1		石榴(3箇), 柑子·柚子(各2箇), 生梨(5箇), 臙脂(1椀), 清(5合), 實柏子(2合)
	生梨熟	1		生梨(15箇), 清(1升5合), 實柏子(2合), 胡椒(3合)
	錦中湯	1		陳鷄(3首), 黃肉(4兩), 海蔘·鷄卵·菁根(各5箇), 全鰻(5箇), 朴古之(1吐里), 多士麻(2立), 青苳(2箇), 藜古·眞末(各1合), 胡椒末(5夕), 良醬(1合5夕)
	莞子湯	1		菁根·海蔘·鷄卵(各5箇), 生雉(2首), 黃肉·胖豬肉(各4兩), 全鰻(5箇), 昆者巽(2部), 青苳(2箇), 藜末·藜古(各1合), 胡椒末(5夕), 良醬(1合5夕)
	猪胞湯	1		猪胞(5部), 黃肉(1斤), 陳鷄(2首), 胡椒末(5夕), 良醬(1合5夕)
	鷄湯	1		陳鷄(3首), 鷄卵(5箇), 多士麻(2立), 胡椒末(5夕), 良醬(1合5夕)
	紅蛤湯	1		紅蛤(130箇), 黃肉(1斤), 胡椒末(5夕), 良醬(1合5夕)
	片肉	1		猪肉三十斤截肉一器高一尺五寸黃大口乾大口(各13尾), 洪魚·沙魚(各7尾), 廣魚(10尾), 文魚(3尾), 全鰻(7串), 鹽脯(7貼), 搥鰻·烏賊魚(各5貼), 乾雉(6首)
	魚煎油花	1	1尺	秀魚(2束), 鷄卵(170箇), 眞油(8升), 藜末(4升), 鹽(2合)
	生雉煎油花	1	1尺	生雉(10首), 鷄卵(150箇), 藜末(1升), 木末(6升), 眞油(8升), 鹽(1合)
	全雉首	1		生雉(7首), 眞油·鹽(各1合5夕)
	花陽炙	1	7寸	生猪肉(7斤), 猪心肉(5斤), 胖(半部), 腰骨·昆者巽(各5部), 秀魚(1尾), 鷄卵(50箇), 全鰻(7箇), 海蔘(3串), 眞末(5升), 桔萁(3束), 生蔥(1丹), 石耳(2升), 藜古(1升), 胡椒末(1錢5分), 良醬·鹽(各1合)
	生雉熟	1		生雉(4首), 黃肉(1斤), 胡椒末(1錢), 良醬·鹽(各1合)
	秀魚蒸	1		秀魚(2尾), 黃肉(1斤), 陳鷄(1首), 鷄卵(5箇), 藜末(3合), 良醬(1合)
	海蔘蒸	1		海蔘(1貼7串), 猪脚(3部), 黃肉(3斤), 鷄卵(80箇), 眞末·眞油(各5升), 鹽(2合)
	軟猪蒸	1		軟猪(3口), 陳鷄·生雉(各2首), 黃肉(1斤), 眞油(3升), 實柏子(5合), 胡椒末(1合), 生薑(2合), 良醬(1合5夕)
	各色饅頭	1	7寸	千葉(3部), 胖(5斤), 猪肉·黃肉(各2斤), 藜末(2升), 眞油(7合), 胡椒末·良醬·鹽(各1合2夕)
	魚饅頭	1		秀魚(6尾), 猪脚(2部), 黃肉(2斤), 藜末(3升), 眞油(5合), 胡椒末·鹽(各1合)
	魚菜	1	4寸	秀魚(3尾), 全鰻(5箇), 胖·猪肉(各2斤), 海蔘(3串), 桔萁(半丹), 鷄卵(50箇), 昆者巽(3部), 石耳(1升), 藜古(5合), 藜末(5升), 臙脂(1椀)
	魚膾	1		秀魚(5尾), 鱸魚(1尾)
	熟蛤膾	1		實大蛤(3斗2升), 藜末(5升), 鹽(1合5夕)
	熟卵	1		鷄卵(320箇)
	清一器	1		清(7合)
	醋醬	1		良醬(5合), 醋(2合), 實柏子(1夕)
	芥子	1		芥子(7合)
小別味床	米飲	1		白米(1升), 大棗(2升), 清(2合)

(12器)	各色餅	1	5寸	梁餅	粘米(4斗), 黑豆(1升6合), 熟栗·大棗(各1升), 桂皮末(5錢), 清(6合)
				各色切餅	白米(3升), 臘脂(半碗), 梔子(1錢), 艾(3合), 甘苔(3錢), 眞油(3夕)
				乾柿助岳餅	粘米(3升), 乾柿(4串), 黑豆(2升), 桂皮末(3錢), 清(5合), 眞油(1升5合)
	沈菜饅頭	1		白米(2升), 木末(7合), 菘沈菜(1握), 生雉(2脚), 黃肉·豬肉(各3兩), 太泡(2隅), 實柏子(3夕), 眞油·良醬(各1合5夕)	
	茶食果饅頭果	1	5寸	眞末(5升), 大棗·黃栗(各1升), 乾柿(1串), 清·眞油(各2升), 實柏子(3合), 乾薑末·胡椒末(各7分), 桂皮末(2錢), 砂糖(半圓)	
	紅白軟絲果	1	5寸	粘米(5升), 細乾飯(3升), 眞油(2升5合), 芝草(2兩), 白糖(1斤1兩1錢), 實柏子(5合), 燒酒(1盞), 清(7合)	
	生梨·石榴	1		生梨(6箇), 石榴(9箇)	
	大棗·生栗	1		大棗(2升), 實生栗(4升), 實柏子(1合)	
	各色正果	1	3寸	蓮根(5本), 生薑·山查(各2升), 柑子·木苽(各3箇), 柚子·生梨(各2箇), 冬苽(3片), 杜沖·清(各1升)	
	別雜湯	1		陳鷄(2脚), 黃肉·胖·豬胞(各2兩), 昆者巽(1部), 秀魚(半尾), 鷄卵(5箇), 全鰻·菁根·青苽(各1箇), 海蔘(2箇), 頭骨(半部), 朴古之(1握), 眞油(5合), 菘末(3合), 藜古·實柏子(各2夕), 胡椒末(1夕), 良醬(2合)	
	悅口資湯	1		生雉·陳鷄(各2脚), 秀魚(半尾), 黃肉(3兩), 昆者巽(1部), 腰骨(半部), 豬肉·牛舌·胖·豬胞(各2兩), 鷄卵(15箇), 全鰻·菁根·青苽(各2箇), 槌鰻(3條), 海蔘(3箇), 藜古(1合), 眞油(6合), 菘末(3合), 生蔥(1丹), 水芹(半丹), 高沙里·朴古之·桔萁(各1握), 黃栗·大棗·實柏子(各5夕), 良醬(5合)	
	魚饅頭	1		秀魚(2尾), 熟肉(5斤), 熟豬肉(5兩), 陳鷄(2脚), 太泡(2隅), 生薑·實柏子·眞油(各2合), 生蔥(2握), 胡椒末(2夕), 菘末(5合), 鹽(1合)	
	豬胞	1		豬胞(5部)	
	清	1		清(2合)	
醋醬	1		良醬(7夕), 醋(3夕), 實柏子(1夕)		
	床花	42		大水波蓮·中水波蓮(各1箇), 小水波蓮(2箇), 三色牡丹花(3箇), 月桂·四季(各1箇), 紅桃別三枝花(6箇), 紅桃別建花(5箇), 紅桃建花(15箇), 紅桃間花(7箇)	
大殿進御饌案 (20器/磁器/ 黑漆足盤)	各色餅	1	8寸	白米餅	白米(2斗), 粘米(5升), 黑豆(1斗), 大棗·實生栗(各4升)
				粘米餅	粘米(1斗5升), 菘豆(6升), 大棗·實生栗(各2升), 乾柿(2串)
				梁餅	粘米(8升), 黑豆(3升), 大棗·實生栗·清(各1升5合), 桂皮末(1兩5錢)
				蜜雪只	白米(3升), 粘米·大棗(各1升5合), 實生栗·清(各1升), 乾柿(1串), 實柏子(2合)
				石耳餅	白米(3升), 粘米·清(各1升), 石耳

				(5升), 大棗·實生栗(各1升5合), 乾柿(1串), 實柏子(1合5夕)
			各色切餅	白米(3升), 臙脂(半碗), 梔子(7分), 艾(3合), 甘苔(1兩)
			各色助岳	粘米·眞油(各3升), 黑豆·熟栗·實荏子(各1升), 松古(5片), 梔子(2錢), 艾(3合), 甘苔(1兩), 清(8合), 實柏子(1合)
			各色沙蒸餅	粘米·眞油(各3升), 清(8合), 辛甘草末(3合), 實柏子(1合)
			各色團子餅	粘米(3升), 石耳(1升), 大棗·熟栗(各1升5合), 艾·實柏子(各3合), 清(8合), 桂皮末(2錢), 乾薑末(1錢)
藥飯	1			粘米(4升), 大棗·實生栗(各6升), 眞油(6合), 清(1升2合), 實柏子(2合), 良醬(1合)
麵	1			木末(3升), 菘末·良醬(各5合), 生雉(2脚), 牛心肉(3兩), 鷄卵(5箇), 胡椒末(2夕)
大藥果	1	8寸	藥果(150立)	眞末(2斗3升), 清·眞油(各9升2合), 實柏子(8合), 桂皮末(2錢), 胡椒末(1錢5分), 乾薑末(6分), 實荏子(1合), 砂糖(1圓)
各色茶食各色軟絲果	1	4寸		粘米(8升), 眞油(4升), 實柏子(1升6合), 細乾飯(3升2合), 芝草(4兩), 白糖(2斤), 葛粉·黃栗·松花·黑荏子·清(各3升), 臙脂(1碗), 五味子(2合)
各色強精	1	8寸		粘米(1斗), 細乾飯·眞油(各6升), 實荏子·黑荏子·實柏子(各3升), 松花(2升), 白糖(3斤), 清(1升), 芝草(6兩)
閩薑	1	7寸		閩薑(15斤)
橘餅	1	7寸		橘餅(220箇)
柚子·石榴	1			柚子·石榴(各15箇)
生梨	1			生梨(30箇)
蹲柿	1	6寸		蹲柿(258箇)
生栗	1			實生栗(1斗8升)
各色正果	1	5寸		生薑(1斗3升), 木苽(10箇), 蓮根(半束), 杜沖·山查(各2升), 冬苽(1片), 生梨(7箇), 桔萆(1丹), 柚子·柑子(各6箇), 臙脂(1碗), 梔子(1兩), 山查膏(2片), 清(5升)
水正果	1			石榴·柚子(各2箇), 生梨(3箇), 清(5合), 實柏子(1合)
錦中湯	1			陳鷄(3首), 黃肉·豬肉(各4兩), 海蔘(4箇), 鷄卵·菁根(各5箇), 全鰻(3箇), 朴古之(1吐里), 多士麻(2立), 青苽(2箇), 藜古·眞末(各1合5夕), 胡椒末(5夕), 良醬(1合)
莞子湯	1			菁根·海蔘·鷄卵(各5箇), 陳鷄(2首), 黃肉·胖·豬肉(各4兩), 全鰻(3箇), 昆者巽(2部), 青苽(2箇), 菘末·藜古(各1合), 胡椒末(5夕), 良醬(1合)
片肉	1	6寸		豬肉(16斤)
截肉	1	8寸		黃大口·乾大口(各7尾), 洪魚·沙魚(各4尾), 廣魚(6尾), 文魚(2尾), 全鰻(4串), 鹽脯(4貼), 搥鰻·烏賊魚(各3貼), 乾雉(3首)
各色煎	1	6寸		秀魚(6尾), 生雉(4首), 鷄卵(85箇), 眞油(4升),

	油花			木末(4升5合), 眞末(3升), 鹽(2合5夕)	
	魚膾	1		秀魚(5尾), 鱸魚(1尾)	
	淸	1		淸(7合)	
	醋醬	1		良醬(4合), 醋(3合)	
	芥子	1		芥子(7合)	
小別 味一床九器	米飯	1		白米(1升), 大棗(2升), 淸(2合)	
	各色餅	1	5寸	粟餅	粘米(4升), 黑豆(1升6合), 熟栗·大棗(各1升), 桂皮末(5錢), 淸(6合)
				各色切餅	白米(3升), 臙脂(半碗), 梔子(1錢), 艾(3合), 甘苔(3錢), 眞油(3夕)
				乾柿助岳餅	粘米(3升), 乾柿(4串), 黑豆(2升), 桂皮末(3錢), 淸(5合), 眞油(1升)
	沈菜饅頭	1		白米(2升), 木末(7合), 菘沈菜(1握), 生雉(2脚), 黃肉·豬肉(各2兩), 太泡(2隅), 實柏子(2夕), 眞油(5夕), 良醬(1合5夕)	
	茶食果饅頭果	1	5寸	眞末(5升), 大棗·黃栗(各1升), 乾柿(1串), 淸·眞油(各2升), 實柏子(3合), 乾薑末·胡椒末(各7分), 桂皮末(2錢), 砂糖(半圓)	
	大棗·生栗	1		大棗(2升), 實生栗(4升), 實柏子(1合)	
	各色正果	1	3寸	蓮根(5本), 生薑·山楂(各2升), 柑子·木苽(各3箇), 柚子·生梨(各2箇), 冬苽(3片), 杜沖·淸(各1升)	
	別雜湯	1		陳鷄(2脚), 黃肉·胙·猪胞(各2兩), 昆者巽(1部), 秀魚(半尾), 鷄卵(5箇), 全鰓·菁根·青苽(各1箇), 海蔘(2箇), 頭骨(半部), 朴古之(1握), 眞油(5合), 菘末(3合), 藁古·實柏子(各2夕), 胡椒末(1夕), 良醬(2合)	
	悅口資湯	1		生雉·陳鷄(各2脚), 秀魚(半尾), 黃肉(3兩), 昆者巽(1部), 腰骨(半部), 豬肉·牛舌·胙·猪胞(各2兩), 鷄卵(15箇), 全鰓·菁根·青苽(各2箇), 搥鰓(3條), 海蔘(3箇), 藁古(1合), 眞油(6合), 菘末(3合), 生蔥(1丹), 水芹(半丹), 高沙里·朴古之·桔萁(各1握), 黃栗·大棗·實柏子(各5夕), 良醬(2合)	
	猪胞	1		猪胞(5部)	
	淸	1		淸(2合)	
醋醬	1		良醬(7夕), 醋(3夕)		
	床花	26		大水波蓮·中水波蓮·小水波蓮·月桂·四季(各1箇), 三色牡丹花(2箇), 紅桃別三枝花(4箇), 紅桃別建花(5箇), 紅桃別間花(10箇)	
※ 淸衍郡主淸璿郡主宴床(매상 20기, 소별미 각1상 매상 9기, 상화 23개): 찬품은 어상과 같음. 출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」					

진찬시 내외빈 및 제신 이하에게도 잔치상이 준비되었다. 내외빈 및 제신상상은 11기, 제신 중상은 8기, 제신 하상은 6기로 준비되었고, 여가를 호위하고 행궁을 지키는 군병들에게도 간단한 호궐(稿饋) 음식이 내려졌다. 각각에게 준비된 음식의 종류와 재료 등은 아래 표와 같다.



④ 윤2월 13일 화성참 조수라 및 만다소반과, 석수라, 야다소반과

<표 27> 1795년 윤2월 12일 내외빈 및 제신 이하 연상

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
內賓 (15床/各 11器)	各色餅	1	5寸	白米餅[白米(3升), 粘米·黑豆(各1升), 大棗·實生栗(各2合)] 粘米餅[粘米(2升), 菘豆(8合), 大棗·實生栗(各4合)] 各色助岳[白米·粘米(各1升), 黑豆(2合8夕), 眞油·大棗·實生栗(各2合), 乾柿(2箇), 石耳(3合9夕), 實柏子(2夕), 淸(1合1夕), 臙脂·松古(各1片), 梔子(1箇), 甘苔(7分), 實荏子(7夕)
	麵	1		木末(2升), 生雉(半脚), 黃肉(2兩), 鷄卵(2箇), 艮醬(1合), 胡椒末(1夕)
	小藥果	1		眞末(5升), 淸·眞油(各2升), 桂皮末·胡椒末(各5分), 實柏子·實荏子(各5夕)
	各色强精	1		粘米(1升), 細乾飯(5合), 實荏子(2合), 松花·黑荏子(各1合5夕), 眞油(6合), 白糖(5兩), 芝草(1兩6錢)
	各色蓼花	1		眞末(2升), 乾飯·眞油(各1升), 白糖(8兩), 芝草(2兩), 松花(3合)
	蹲柿	1		蹲柿(40箇)
	生梨大棗生栗	1		生梨(3箇), 大棗(5合), 實生栗(1升5合)
	雜湯			陳鷄(半脚), 海蔘(2箇), 全鰻·青苳(各半箇), 黃肉·豬肉·胖(各2兩), 秀魚(半尾), 鷄卵·青根(各1箇), 朴古之(1握), 多士麻(半立), 胡椒末(1夕), 艮醬(1合)
	截肉			黃大口·洪魚(各1尾), 乾大口·廣魚(各2尾), 烏賊魚(3尾), 鹽脯(5條), 文魚(3條), 全鰻(4箇)
	魚煎油花猪肉足餅			猪肉(8兩), 秀魚(半尾), 牛足(1箇), 眞油(3合), 鷄卵(7箇), 陳鷄(半脚), 胡椒末(2夕), 菘末·木末(各1合), 鹽(1夕)
	花陽炙			猪肉(1斤8兩), 桔萇·生蔥(各1丹), 眞末·眞油(各2合), 石耳(4夕), 藁古(6夕), 鷄卵(2箇), 艮醬(1合)
	淸			淸(1合)
醋醬	1		艮醬(3夕), 醋(2夕)	
床花 8箇			小水波蓮(1箇), 紅桃三枝花間花(各2箇), 紅桃建花(3箇)	
諸臣 床	上	諸臣 上床 30床: 기수[11器]와		찬품은 내빈상과 같음.
	中	各色餅	1	白米餅[白米(2升), 粘米(1升), 黑豆(9合), 大棗·實生栗(各2合)] 粘米餅[粘米(1升5合), 菘豆(5合), 大棗·實生栗(各3合)] 各色助岳[白米·粘米(各9合), 黑豆(2合4夕), 大棗·實生栗(各1合8夕), 乾柿·梔子(各1箇), 石耳(3合), 實柏子(2夕), 淸(9夕), 臙脂·松古(各1片), 眞油(1合8夕), 甘苔(6分), 實荏子(6夕)]
		麵	1	木末(1升5合), 陳鷄(半脚), 黃肉(2兩), 鷄卵(1箇), 艮醬(7夕), 胡椒末(1夕)
		小藥果	1	眞末(3升), 淸(1升), 眞油(1升4合), 桂皮末·胡椒末各(3分), 實柏子·實荏子(各3夕)
		各色强精		粘米(1升), 細乾飯(5合), 實荏子(2合), 松花·黑荏子

			(各1合5夕), 眞油(6合), 白糖(5兩), 芝草(1兩6錢)
	蹲柿生梨		蹲柿(20箇), 生梨(2箇)
	雜湯	1	陳鷄(半脚), 海蔘(2箇), 秀魚(半尾), 黃肉·豬肉·胙(各2兩), 青菰·全鰵(各半箇), 鷄卵·菁根(各1箇), 朴古之(半握), 多士麻(半立), 胡椒末·良醬(各一夕)
	魚煎油花豬肉足餅	1	3寸 豬肉(8兩), 秀魚(半尾), 牛足(半箇), 眞油(1合), 鷄卵(4箇), 陳鷄(半脚), 胡椒末(1夕), 菘末·木末(各5夕), 鹽(2夕)
	花陽炙		豬肉(1斤), 桔萁(半丹), 生蔥(1丹半), 眞油·眞末(各9夕), 石耳·藁占(各3夕), 鷄卵(1箇), 鹽(5夕), 良醬(7夕)
	淸	1	淸(7夕)
	醋醬	1	良醬(3夕), 醋(2夕)
	床花	각4	紅桃三枝花·建花·間花·紙間花(各1箇)
下	各色餅		白米餅[白米(2升), 粘米(5合), 黑豆(7合), 大棗·實生栗(各2合)] 粘米餅[粘米(1升), 菘豆(4合), 大棗·實生栗(各2合)] 各色助岳[白米粘米(各5合), 黑豆(2合), 大棗·實生栗·眞油(各1合5夕), 乾柿(1箇), 臙脂(1片), 艾(2夕), 淸(5夕), 梔子·甘苔(各5分)]
	麵		木末(1升), 陳鷄(半脚), 黃肉(1兩), 鷄卵(1箇), 良醬(7夕), 胡椒末(1夕)
	各色蓼花		眞末(1升), 乾飯·眞油(各6合), 白糖(4兩3錢), 芝草(1兩), 松花(1合5夕)
	乾柿大棗生栗		乾柿(10箇), 大棗(2合), 實生栗(5合)
	雜湯		陳鷄(半脚), 黃肉·豬肉·胙(各1兩), 海蔘(1箇), 全鰵·青菰(各半箇), 鷄卵·菁根(各半箇), 朴古之(半握), 多士麻(半立), 胡椒末(1夕), 良醬(1合)
	花陽炙		豬肉(10兩), 桔萁·生蔥(各半丹), 眞油·眞末(各7夕), 石耳·藁占(各2夕), 鷄卵(1箇), 鹽(3夕)
	淸		淸(5夕)
	床花	각4	紅桃建花·間花·紙建花·紙間花(各1箇)
	軍兵稿饋	7716人: 各餅 2箇, 湯 1器, 乾大口 1片	
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饋品」			

이 날 진찬이 끝난 후에 화성참에서는 조수라와 만다소반과, 석수라, 야다소반과가 준비되었다.

<표 28> 1795년 윤2월 13일 화성참 조수라

구분	찬품류 (饋品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/15器/ 黑漆足盤)	元盤 (12器 /銀器)	飯	1 白飯
		羹	1 生雉軟泡
		助致	2 生鰵饅頭湯, 熟肉炒
		炙伊	1 石花雜肉
		佐飯	1 不鹽民魚, 甘鰵雉脯, 鰵卵, 大口茶食
		鷄卵煎	1
		魚膾	1 葦魚
		醢	1 黃石魚石花醢

		菜	1	生蔥水芹
		沈菜	1	青苳
		淡沈菜	1	雉菹
		醬	3	良醬, 醋醬, 苦椒醬
	狹盤 (3器 /畫器)	湯	1	絡蹄湯
		各色炙	1	細芻飛, 秀魚, 全雉
		全雉蒸	1	牛心肉, 腰骨, 鮒魚
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鍤器	飯	1	白飯
		羹	1	生雉軟泡
		助致	1	生鮓饅頭湯
		炙伊	1	細芻飛, 秀魚
		佐飯	1	不鹽民魚, 甘鮓雉脯, 鮓卵, 大口茶食
		全雉蒸	1	
		沈菜	1	青苳
醬	3	良醬, 醋醬, 苦椒醬		
※ 清衍郡主清瑤郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 어상과 같음.				
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

<표 29> 1795년 윤2월 13일 만다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/12器)	白甘粥	1		白米(1升), 白甘(5合), 豆粥(1器), 白米·赤豆(各1升), 粘米(5合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(5夕), 胡椒末(1夕)
	小藥果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末·實柏子(各5分), 桂皮末(1錢), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色强精	1	4寸	粘米(3升6合), 細乾飯(1升5合), 實荏子(8合), 實柏子(2合), 松花(7合), 眞油(2升5合), 辛甘草末·黑荏子(各3合), 白糖(2斤8兩), 淸(5合), 芝草(2兩)
	生梨	1		生梨(15箇)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子(7箇), 柚子·生梨·木苳(各4箇), 冬瓜(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升3合)
	水正果	1		生梨(2箇), 柚子(1箇), 石榴(半箇), 淸(2合), 實柏子(3夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胖·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鮓·菁根(各1箇), 青苳(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菘古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	足餅		4寸	牛足(4箇), 猪肉(8兩), 生雉·陳鷄(各2脚), 頭骨(半部), 鷄卵(5箇), 眞油·實柏子(各2合), 胡椒末(2夕)
	魚饅頭	1		秀魚(2尾), 熟肉(1斤8兩), 熟猪肉·胖(各1斤), 生雉·陳鷄(各1首), 太泡(1隅), 眞油(3合), 生薑(2角), 生蔥(1丹), 實柏子(1合5夕), 菘末(1升5合), 胡椒末(1夕), 鹽(2合)
	淸	1		淸(3合)

	醋醬	1		艮醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
	床花 6箇			小水波蓮·紅桃別三枝花(各1箇), 紅桃建花·間花(各2箇)
大殿進御 (7器)	白甘粥	1		白米(1升), 白甘(5合), 豆粥(1器), 白米·赤豆(各1升), 粘米(5合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 艮醬(5夕), 胡椒末(1夕)
	生梨生栗	1		生梨(7箇), 實生栗(5升)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇) 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬菰(3片), 生薑(各1升), 淸(1升5合)
	水正果	1		生梨(2箇), 柚子(1箇), 石榴(半箇), 淸(2合), 實柏子(3夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多土麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·艮醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	魚饅頭	1		秀魚(2尾), 熟肉·熟豬肉(各1斤), 陳鷄(1首), 太泡(1隅), 眞油(2合), 生薑(2角), 生蔥(1丹), 實柏子(1合), 菘末(7合), 胡椒末(1夕), 鹽(6合)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		艮醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

<표 30> 1795년 윤2월 13일 화성참 석수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/15器 /黑漆足盤)	元盤 (12器 /銀器)	飯	1 赤豆水和炊
		羹	1 陳鷄卜只, 土花炒
		助致	2 生鰻饅頭湯, 熟肉炒
		灸伊	1 靑魚
		佐飯	1 民魚牛肉卜只, 全鰻茶食, 藥脯, 魚卵
		醢	1 蘇魚卵, 沈靑魚
		魚菜	1 秀魚
		菜	1 桔萁雜菜
		沈菜	1 白菜
		淡沈菜	1 水芹
		汁醬	1
		醬	2 淸醬, 醋醬
	狹盤 (3器 /畫器)	湯	1 牛尾湯
		軟鷄蒸	1
生雉炙		1	
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鍮器	飯	1 赤豆水和炊
		羹	1 白菜湯
		助致	1 土花炒
		灸伊	1 生雉
		佐飯	1 民魚牛肉卜只, 全鰻茶食, 藥脯
		軟鷄蒸	1
		沈菜	1 交沈菜
		醬	2 艮醬, 醋醬
※ 淸衍郡主淸璿郡主進止(各1床, 7器): 찬품은 어상과 같음.			
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

<표 31> 1795년 윤2월 13일 야다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/12器)	各色切餅	1	5寸	白米(1斗5升), 粘米(1斗), 實生粟(5升), 石耳(3升), 眞油·大棗(各2升), 實柏子·淸(各1升), 乾柿(2串), 臙脂(2椀), 梔子(1錢), 松古(10片), 桂皮末(5錢)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(5夕), 胡椒末(1夕)
	小藥果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末·實柏子(各5分), 桂皮末(1錢), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臙脂(3椀), 淸(2升), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	門冬糖·冰糖·蜜棗·乾葡萄(各1斤)
	棗卵栗卵	1	4寸	大棗·熟栗(各5升5合), 黃栗(2升), 桂皮末(4錢), 淸(1升5合), 實柏子(4升)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬瓜(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)
	水正果	1		生梨(7箇), 淸(5合), 胡椒(5夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胖·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菘古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	各色煎油花	1	4寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胖(3斤), 生雉(2首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各1升5合), 鹽(7合)
	片肉	1	3寸	熟肉(9斤)
	淸	1		淸(3合)
醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)	
床花 6箇			小水波蓮·紅桃別三枝花(各1箇), 紅桃建花·間花(各2箇)	
大殿進御 (7器)	各色切餅	1		白米(1斗5升), 粘米(1斗), 實生粟(5升), 石耳(3升), 眞油·大棗(各2升), 實柏子·淸(各1升), 乾柿(2串), 臙脂(2椀), 梔子(1錢), 松古(10片), 桂皮末(5錢)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(5夕), 胡椒末(1夕)
	小藥果	1	3寸	眞末(6升), 眞油·淸(各2升4合), 乾薑末·桂皮末(各5分), 實柏子(3合), 胡椒末(5夕), 砂糖(半圓)
	棗卵栗卵		3寸	大棗·熟栗(各3升8合), 黃栗(1升8合), 桂皮末(3錢), 淸(1升), 實柏子(3升)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬瓜(3片), 生薑(各1升), 淸(1升5合)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	片肉	1	3寸	熟肉(9斤)
	淸	1		淸(3合)
醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)	

출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」

4-5) 화성참 윤2월 14일

① 윤 2월 14일 화성참 죽수라

<표 32> 윤 2월 14일, 화성참 粥水刺

구분		찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (15器)	元盤 (12器)	粥	1	白米
		羹	1	生雉熟
		助致	2	骨卜只, 全鰻炒
		炙伊	1	生鰻
		片肉	1	猪頭
		佐飯	1	石魚, 大鰻, 魚卵, 雉脯
		胖煎	1	
		醢	1	蟹醢
		菜	1	水艾生菜
		沈菜	1	菁根
		淡沈菜	1	山芥
		醬	2	良醬, 醋醬
	挾盤(3器)	湯	1	豆太卜只
各色炙		1	牛尾, 牛心肉	
各色蒸		1	生鰻, 熟鰻, 黃肉, 猪肉, 生雉	
大殿進御 (1床/7器)	粥	1	白米	
	羹	1	生雉熟	
	助致	1	骨卜只	
	炙伊	1	牛尾, 牛心肉	
	各色蒸	1	生鰻, 熟鰻, 黃肉, 猪肉, 生雉	
	佐飯	1	石魚, 大鰻, 魚卵, 雉脯	
	沈菜	1	菁根	
醬	2	良醬, 醋醬		
清衍郡主清瑤郡主(7器)				
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

② 윤2월 14일 화성참 조수라

<표 33> 1795년 윤2월 14일 화성참 朝水刺

구분		찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/15器 /黑漆足盤)	元盤 (12器 /銀器)	飯	1	白飯
		羹	1	艾湯
		助致	2	鳳充蒸, 乾秀魚蒸
		炙伊	1	沈青魚
		片肉	1	陽支頭
		佐飯	1	民魚煎, 鰻卵, 乾青魚肉餅, 生雉茶食
		水卵	1	
		醢	1	石魚牙甘醢
		菜	1	雜菜
		沈菜	1	交沈菜
淡沈菜	1	石花雜菹		

	狹盤 (3器 /畫器)	醬	2	良醬, 醋醬
		湯	1	竹蛤湯
		各色饅頭	1	胙, 千葉, 生鰻, 秀魚, 黃肉, 熟豬肉, 陳鷄
		各色炙	1	鱸魚, 昆者巽
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鍤器	飯	1	白飯
		羹	1	艾湯
		助致	1	鳳充蒸
		灸伊	1	鱸魚, 昆者巽, 胙
		佐飯	1	民魚煎, 鰾卵, 乾青魚肉餅, 生雉茶食
		各色饅頭	1	胙, 千葉, 生鰻, 秀魚, 黃肉, 熟豬肉, 陳鷄
		沈菜	1	交沈菜
醬	2	良醬, 醋醬		
※ 清衍郡主清濬郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 여상과 같음.				
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

③ 윤2월 14일 화성참 주다소반과

<표 34> 1795년 윤2월 14일 華城站 晝茶小盤果

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/17器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升), 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棘·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	茶食果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色强精	1	4寸	粘米(3升5合), 細乾飯(1升5合), 實荏子(8合), 松花(7合), 實柏子(85合), 眞油(2升5合), 白糖(2斤8兩), 淸(5合), 芝草(2兩)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各1升5合), 臙脂(3碗), 淸(2升), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	八寶糖·人蔘糖·橘餅·閩薑(各1斤)
	柚子柑子	1		柚子(15箇), 柑子(30箇)
	蹲柿	1	4寸	蹲柿(120箇)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子(7箇), 柚子·生梨·木苽(各4箇), 冬苽(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
	水正果	1		生梨(2箇), 柚子(1箇), 石榴(半箇), 淸(2升), 實柏子(3夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者巽·豬胞·生豬肉·熟豬肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·菘古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	各色煎油花	1	4寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胙(3斤), 生雉(2首), 鶉鳥(10

				首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各1升5合), 鹽(7合)
	各色魚菜	1	4寸	秀魚(3尾), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 脰(1斤), 藁古·石耳(各1合), 辛甘草(1握)
	片肉	1	4寸	熟肉(12斤)
	足餅	1	4寸	牛足(4箇), 猪肉(8兩), 生雉·陳鷄(各2脚), 頭骨(半部), 鷄卵(5箇), 眞油·實柏子(各2合), 胡椒末(2夕)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
	床花 12箇			小水波蓮(1箇), 紅桃別三枝花·建花(各2箇), 紅桃間花(3箇), 紙間花(4箇)
大殿進御 (8器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升), 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棘·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	茶食果	1	3寸	眞末(6升), 眞油·淸(各2升4合), 乾薑末·桂皮末(各5分), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(半圓)
	各色糖	1	3寸	玉春糖·蜜棗·閩薑(各10兩), 冰糖(8兩)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苾(各3箇), 冬菘(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·脰·昆者巽·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青菘(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·藁古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	各色煎油花	1	3寸	秀魚(2尾), 脰(2斤), 生雉(1首), 鶉鳥(5首), 鷄卵(75箇), 眞油(2升4合), 眞末·菘末·木末(各1升2合), 鹽(5合)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

④ 윤2월 14일 화성참 석수라

<표 35> 1795년 윤2월 14일 화성참 석수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류	
慈宮進御 (1床/15器 /黑漆足盤)	元盤 (12器 /銀器)	飯	1	赤豆水和炊
		羹	1	太泡湯
		助致	2	生鰻炒, 猪胞蒸
		灸伊	1	黃肉, 生蛤
		佐飯	1	不鹽民魚, 秀魚脯, 片脯, 廣魚茶食, 生雉藥脯
		藥散灸	1	
		松耳蒸	1	
		軟鷄蒸	1	



		醃	1	石花雜醃
		沈菜	1	菁根
		淡沈菜	1	山芥
		醬	2	良醬, 醋醬
	狹盤 (3器 /畫器)	湯	1	雜湯
		各色炙	1	軟豬, 鶉鳥
		各色蒸	1	芎飛, 生雉
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鍤器	飯	1	赤豆水和炊
		羹	1	太泡湯
		助致	1	生鰻炒
		炙伊	1	軟豬, 鶉鳥
		佐飯	1	不鹽民魚, 秀魚脯, 片脯, 廣魚茶食, 生雉藥脯
		軟鷄蒸	1	
		沈菜	1	菁根
醬	2	良醬, 醋醬		
※ 清衍郡主清瑤郡主進止(各1床, 7器): 찬품은 어상과 같음.				
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

⑤ 윤2월 14일 화성참 야다소반과

<표 36> 1795년 윤2월 14일 화성참 야다소반과

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/12器)	各色引切味餅	1	5寸	粘米(2斗), 赤豆·大棗·石耳(各5升), 實荏子(3升), 實柏子(2升), 乾柿(2串), 淸(1升)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(5夕), 胡椒末(1夕)
	茶食果饅頭果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 大棗·黃栗(各2升), 乾柿(2串), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臙脂(3椀), 淸(1升8合), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	八寶糖·五花糖·蜜棗·乾葡萄(各1斤)
	棗卵栗卵	1	4寸	大棗熟栗(各5升5合), 黃栗(2升5合), 桂皮末(4錢), 淸(1升5合), 實柏子(4升)
	各色正果	1	2寸	蓮根(5), 山查(3升), 柑子(5箇), 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬苽(3片), 生薑(1升), 淸(1升5合)
	水正果	1		生梨(7箇), 淸(5合), 胡椒(5夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者異·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青苽(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·藜古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	片肉	1	3寸	熟肉(5斤), 猪肉(4斤)
	生鰻	1	4寸	生鰻(120箇)
	淸	1		淸(3合)
醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)	

	床花 6箇			小水波蓮紅桃別三枝花(各1箇), 紅桃建花間花(各2箇)
大殿進御 (7器)	各色引切味餅	1	5寸	粘米(2斗), 赤豆·大棗·石耳(各5升), 實荳子(3升), 實柏子(2升), 乾柿(2串), 淸(1升)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(5夕), 胡椒末(1夕)
	茶食果饅頭果	1	3寸	眞末(6升), 眞油·淸(各2升4合), 大棗·黃粟(各1升), 乾柿(7箇) 乾薑末·桂皮末(各5分), 實柏子(3合), 胡椒末(5夕), 砂糖(半圓)
	各色糖	1	3寸	玉春糖·五花糖·蜜棗·閩薑(各10兩), 冰糖(8兩)
	各色正果		2寸	蓮根(5本), 山查(3升), 柑子(5箇) 柚子·生梨·木苽(各3箇), 冬瓜(3片), 生薑(各1升), 淸(1升5合)
	錦中湯	1		黃肉(5兩), 陳鷄(2脚), 菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
	片肉	1	3寸	熟肉(5斤), 豬頭(4箇)
	淸	1		淸(3合)
	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

4-6) 윤2월 15일 화성참

2월 15일에는 다시 화성을 출발하여 서울로 향해 떠났다. 이날은 화성참에서 조수라를 올렸고, 출발할 때와 종로에서 올릴 미음상도 준비했다. 자세한 찬품은 아래와 같다.

① 윤2월 15일 화성참 조수라

<표 37> 1795년 윤2월 15일 화성참 조수라

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/15器 /黑漆足盤)	元盤 (12器 /銀器)	飯	1 白飯
		羹	1 蔬露長湯
		助致	2 秀魚醬煮·胙卜只
		灸伊	1 鮒魚
		佐飯	1 民魚全腹包, 魚卵, 鰕卵, 生雉藥脯, 鰕屑茶食
		鶉鳥煎	1
		魚膾	1 錦鱗魚
		醢	1 蛤生鰕醢
		菜	1 苜蓿辛甘草
		沈菜	1 交沈菜
		淡沈菜	1 菁根
		醬	3 良醬, 醋醬, 芥子
	狹盤 (3器 /畫器)	湯	1 胙熟
		猪胞蒸	1
各色炙		1 牛足, 錦鱗魚	
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鑿器	飯	1 白飯
		羹	1 蔬露長湯
		助致	1 秀魚醬煮
		灸伊	1 牛足, 錦鱗魚
		佐飯	1 民魚全腹包, 魚卵, 鰕卵, 生雉藥脯, 鰕屑茶食
	猪胞蒸	1	

	沈菜	1	交沈菜
	醬	3	良醬, 醋醬, 芥子
※ 清衍郡主淸瑤郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 어상과 같음.			
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

② 윤2월 12일 및 윤2월 15일 화성참 미음상

화성 숙소에서 머물던 윤2월 12일, 정조는 혜경궁 및 두 군주와 함께 현릉원을 전배했다. 현릉원으로 출발할 때, 도중, 다시 화성참으로 돌아올 때에 각각 미음상을 올렸고, 윤2월 15일 서울로 출발하여 사근참으로 가는 도중에 올릴 미음도 화성참에서 준비했다. 자세한 내용은 아래 표와 같다.

<표 38> 윤2월 12일 화성참에서 출발하여 현릉원에 가고 올 때, 윤2월 15일 서울로 돌아가는 중로[大皇橋 南邊]에서 올리는 미음상

구분	찬품류(饌品類)	기수(器數)	재료 및 분량
慈宮進御 (3기/畫器 /圓足鍬錚盤)	米飲	1	大棗米飲. 원소 중로에서 白米飲, 다시 화성참으로 돌아올 때 蓼蛤米飲. 서울로 출발할 때 중로에서 黃梁米飲淸具.
	膏飲	1	鷄膏, 원소 중로에서 豚膏, 돌아올 때 鮒魚膏
	正果	1	蓮根, 柑子, 生梨, 冬菰, 生薑
淸衍郡主淸瑤郡主 (3기/畫器 /圓足鍬錚盤)	米飲	1	大棗米飲. 원소 중로에서 白米飲, 다시 화성참으로 돌아올 때 蓼蛤米飲. 서울로 출발할 때 중로에서 黃梁米飲淸具.
	膏飲	1	鷄膏, 원소 중로에서 豚膏, 돌아올 때 鮒魚膏
	正果	1	蓮根, 柑子, 生梨, 冬菰, 生薑
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

③ 윤2월 10일부터 윤2월 15일까지, 화성참에서 마련한 궁인 및 내외빈, 본소당상(本所堂上) 이하 원역(員役)을 위한 음식

<표 39> 화성참에서의 궁인 및 내외빈, 본소당상 이하 원역을 위한 음식

구분	그릇 및 상	제공일자	찬품류(饌品類) 및 기수(器數)
宮人 30人	鍬盒 合盛大隅板	2월 10일~2월 14일 夕飯 2월 11일~2월 15일 朝飯	飯(3盒), 羹(3盒), 菜(3盒), 炙(30串)
內賓 朝粥 16床	各5器/鍬器/黑漆足盤	2월 11일~2월 15일	粥(1器), 助致(1器), 佐飯(1器), 炙(1器), 沈菜(1器), 醬(1器)
내빈 朝飯 16床	各7器	2월 11일~2월 15일 (2월 10일~2월 14일 석반도 같음)	飯(1器), 羹(1器), 助致(1器), 佐飯(1器), 炙(1器), 醢(1器), 沈菜(1器), 醬(1器)
내빈 晝饌 16床	各5器	2월 10일~2월 14일	麵(1器), 湯(1器), 餅(1器), 實果(1器), 魚煎油花(1器), 淸(1器), 醋醬(1器)
내빈 夜饌	各4器	2월 10일~2월 14일	麵(1器), 湯(1器), 實果(1器), 片肉(1器), 醋醬(1器)
外賓 5員	飯羹 鍬器, 饌	2월 10일~2월 14일 夕飯	飯(5器), 湯(5器), 饌(1器), 沈菜

	磁器, 合盛大隅板	2월 11일~2월 15일 朝飯 2월 11일~2월 14일 晝飯	(1器), 醬(1器)
나중에 도착한 外賓 9員	鍮器, 合盛小隅板	2월 10일~2월 14일 夕飯 2월 11일~2월 15일 朝飯 2월 11일~2월 14일 晝飯	飯(1器), 湯(1器)
本所堂上6員 /郎廳2員 /閣臣3員 /壯勇營提調1員 /都摠管1員	飯羹 鍮器, 饌 磁器, 各盛小隅板	상동	各 飯(1器), 湯(1器), 饌(1器), 沈菜(1器)
內外策應監官2員 /檢書官2員 /閣吏2人	鍮器 各盛小隅板	상동	各 飯(1器), 湯(1器)
別隨駕將官 23員		상동	飯(2行擔), 湯(2盆), 饌(1錚盤), 沈菜(2缸)
蓮府統長石渠廳		상동	飯(3行擔), 湯(2盆), 饌(3錚盤), 沈菜(1缸)
本所將校 11員 /書吏16人 /書寫1人 /庫直3名		상동	飯(3行擔), 湯(2盆)
女伶, 樂工		2월 12일 석반, 2월 13일 조반·주반, 2월 14일 조반·주반·석반, 2월 15일 조반	飯(3行擔), 湯(2盆), 饌(2錚盤)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

④ 윤2월 14일 낙남헌 양로연 찬품

<표 40> 화성 양로연 찬품

구분	그릇 및 상	찬품(饌品)	기수(器數)	종류
御床	四器磁器朱漆雲足盤	湯	1	豆泡湯
		片肉	1	
		黑太蒸	1	
		實果	1	生梨, 乾柿, 生栗
老人床	425床, 各4器, 磁器, 杻盤	湯	1	豆泡湯
		片肉	1	
		黑太蒸	1	
		實果	1	生梨, 乾柿, 生栗
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

5. 원소참(園所站)에서 마련한 찬품

2월 12일 현릉원에 전배할 때 공궤를 담당하기 위해 설치한 곳이다. 수라간 가가 5칸, 궁인 및 본소당상 이하 공궤가가 5칸을 재실 대문 밖 동변에 설치한다. 이는 화성부에서 거행하였다. 재실 도배 및 포진은 호조에서 거행한다. 낭청은 초 6일에 하직하고 참으로 나간다.

원소참에서는 주다소반과, 주수라, 미음을 준비했다. 따로 준비된 궁인 및 내외빈, 본소

당상 이하 원역 공계의 음식은 다음과 같았다.

① 윤2월 12일 원소참 주다소반과

<표 41> 1795년 윤2월 12일 원소참 晝水刺

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	종류
慈宮進御 (1床/13器 /黑漆足盤)	元盤 (10器)	飯	1 赤豆水和炊
		羹	1 雜湯
		助致	2 胙饅頭, 軟鷄蒸
		灸伊	1 牛肉, 內腸, 熟鮓, 辛甘草, 生蔥
		佐飯	1 秀魚醬藥, 乾雉藥脯, 全鮓包, 不鹽民魚, 魚卵, 醬卜只
		醢	1 鮓魚卵, 明太古之, 洪魚卵, 蟹卵, 蟹醢
		菜	1 桔萁, 菁根, 水芹, 辛甘草, 菘豆長音, 冬苳
		沈菜	1 交沈菜
		淡沈菜	1 蔓菁, 菁根, 青苳, 水芹, 柚子, 生梨
		醬	3 水醬, 醋醬, 煎醬
	狹盤 (3器)	湯	1 醋鷄湯
		各色魚肉	1 芎飛, 全雉首, 軟鷄, 胙, 腰骨, 錦鱗魚, 青魚
		鮓魚蒸	1
大殿 (7器 /黑漆足盤)	鑿器	飯	1 赤豆水和炊
		羹	1 雜湯
		助致	1 軟鷄蒸
		灸伊	1 錦鱗魚, 胙, 腰骨, 生雉, 軟鷄, 熟鮓, 辛甘草
		佐飯	1 秀魚醬藥, 乾雉鹽脯, 全鮓包, 不鹽民魚, 甘苔魚卵, 醬卜只
		沈菜	1 桔萁, 菁根, 水芹, 辛甘草, 菘豆長音
		淡沈菜	1 交沈菜
		醬	3 水醬, 醋醬, 煎醬
* 淸衍郡主淸瑤郡主進止(각1상, 7기): 찬품은 이상과 같음.			
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

② 윤2월 12일 원소참 미음상

<표 42> 원소참에서 현릉원 재실에 들어갈 때, 원소에 전알할 때, 중로에서 올리는 미음상

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
慈宮進御 (3기/晝器 /圓足鑿錚盤)	米飲	1	재실에 들어가 때 白米飲, 중로에서 大棗米飲, 전알시 靑梁米飲淸具.
	膏飲	1	胙, 陳鷄, 生雉, 鷄膏, 중로에서 雜湯
	正果	1	蓮根, 山查, 柑子, 柳子, 生梨, 生薑, 桔萁, 木苳, 煎藥. 전알시에 梨熟
淸衍郡主淸瑤郡主 (3기/晝器 /圓足鑿錚盤)	米飲	1	재실에 들어가 때 白米飲, 중로에서 大棗米飲, 전알시 靑梁米飲淸具.
	膏飲	1	胙, 陳鷄, 生雉, 鷄膏, 중로에서 雜湯
	正果	1	蓮根, 山查, 柑子, 柳子, 生梨, 生薑, 桔萁, 木苳, 煎藥. 전알시에 梨熟
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」			

③ 윤2월 12일 원소참 주다소반과

<표 43> 1795년 윤2월 12일 園所站 晝茶小盤果

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
慈宮進御 (1床/17器)	各色餅	1	5寸	粘米(1斗), 白米(8升), 赤豆(4升), 菘豆(3升), 大棗·實生栗·石耳(各5升), 乾柿(3串), 眞油·實柏子·艾(各1升), 淸·生薑(各2升), 辛甘草末(3合), 梔子(1錢), 松古(3片), 桂皮末(1兩)
	藥飯	1		粘米·大棘·實生栗(各3升), 眞油(5合), 淸(1升5合), 實柏子·良醬(各1合)
	麵	1		木末(3升), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
	茶食果	1	5寸	眞末(1斗), 眞油·淸(各4升), 乾薑末(5分), 桂皮末(1錢), 實柏子(5合), 胡椒末(5夕), 砂糖(1圓)
	各色軟絲果	1	4寸	粘米(4升), 細乾飯·眞油(各1升5合), 芝草(4兩), 白糖(1斤3兩), 實柏子(3升3合), 淸(4合)
	各色強精	1	4寸	粘米(3升5合), 細乾飯(1升5合), 實荏子(8合), 松花(7合), 實柏子(85合), 眞油(2升5合), 白糖(2斤8兩), 淸(5合), 芝草(2兩)
	各色茶食	1	4寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各1升5合), 臘脂(3椀), 淸(2升), 五味子(3合)
	各色糖	1	4寸	人蔘糖·五花糖·玉春糖·八寶糖·橘餅(合4斤)
	棗卵·栗卵·山藥·蹲柿	1	4寸	黃栗·淸(各1升), 大棗·熟栗(各3升), 桂皮末(2錢), 實柏子(2升5合), 山藥(3丹), 蹲柿(30箇)
	生梨·柚子·柑子·石榴	1		生梨·柚子(各5箇), 柑子·石榴(各7箇)
	各色正果	1	3寸	蓮根(7本), 山查(3升5合), 柑子(7箇), 柚子·生梨·木菰(各4箇), 冬菰(4片), 生薑(1升5合), 淸(2升2合)
	水正果	1		生梨(2箇), 柚子(1箇), 石榴(半箇), 淸(2升), 實柏子(3夕)
	別雜湯	1		黃肉·熟肉·胙·昆者異·猪胞·生猪肉·熟猪肉(各2兩), 頭骨(半部), 秀魚(半半尾), 陳鷄(1脚), 海蔘·鷄卵(各2箇), 全鰻·菁根(各1箇), 青菰(半箇), 朴古之(1吐里), 水芹(半丹), 眞油·良醬(各1合), 菘末·藁古(各5夕), 實柏子(2合), 胡椒末(2夕)
	各色煎油花·片肉	1	4寸	秀魚(2尾), 肝(1斤), 胙(2斤), 生雉(1首), 鷄卵(70箇), 眞油(2升), 眞末·菘末·木末(各1升5合), 鹽(5合), 猪胞(2部), 猪頭·陽支頭(各半部)
	各色魚菜	1	4寸	秀魚(3尾), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 胙(1斤), 藁古·石耳(各1合), 辛甘草(1握)
	各色花陽炙	1	4寸	黃肉(4斤), 猪肉·胙(各8兩), 全鰻(3箇), 海蔘(7箇), 眞油·眞末(各2升), 實荏子·良醬(各1升), 鷄卵(40箇), 生蔥(25丹), 桔萐(2丹), 藁古·石耳(各1合), 胡椒末(3夕)
	魚饅頭	1		秀魚(1尾), 半熟肉·熟猪肉(各1斤10兩), 胙(10兩), 生雉·陳鷄(各1首), 太泡(1隅), 眞油(1合5夕), 生薑(2角), 生蔥(半丹), 實柏子(1合), 菘末(7合), 胡椒末(1夕), 鹽(2合)
淸	1		淸(3合)	

	醋醬	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(1夕)
	床花	12		小水波蓮(1箇), 紅桃別三枝花·建花(各2箇), 紅桃間花(3箇), 紙間花(4箇)
출전 : 『園幸乙卯整理儀軌』 「饌品」				

**【참고문헌】**

한영우, 『정조의 화성행차 그 8일』, 서울: 효형출판, 1998.

김상보, 『朝鮮王朝 宮中儀軌 飲食文化』, 서울: 수학사, 1995.

**【집필자】** 김지영(규장각한국학연구원)





【자료명】 II-1-06 덩니의궤(整理儀軌)

【정의】

『덩니의궤(整理儀軌)』는 조선 정조대(正祖代, 1776~1800) ‘현릉원(顯隆園) 행행(行幸)’과 ‘화성성역(華城城役)’에 관한 내용이 방대하게 수록된 한글본 자료로서, 모두 12권 12책(권29-36, 40, 46-48)이 남아있다. 프랑스 동양어학교 도서관에 소장된 자료이며, 해외에 소장된 한국 전적 자료에 대한 조사 진행 과정에서 그 목록이 알려졌다. 정조는 1794년(정조 18) 12월에 현릉원에 행차하는 일을 주관하는 정리소(整理所)를 설치하였고, 이후 1795년(정조 19) 1월 혜경궁 홍씨와 함께 현릉원에 행차하고 회갑잔치를 거행한 일을 ‘의궤’로 간행하기 위해 정리의궤청(整理儀軌廳)을 설치하였다. 또 정조는 1794년부터 시작된 화성성역 역시 정리의궤청에서 의궤로 간행하게 하였다. 그러므로 ‘정리의궤(整理儀軌)’라는 서명은 정리의궤청에서 현릉원 행행과 화성성역에 관한 일을 모두 기록한 의궤라는 뜻을 담고 있다. 날짜별로 수록된 이 책의 내용 중에 행사를 치르면서 차려진 음식에 관한 기록이 포함되어 있다.

【서지】

덩니의궤(整理儀軌)  
線裝. 12冊 : 無郭, 無界, 半葉 9行 字數不定, 無魚尾 ; 36.5×23cm  
필사본  
紙質 楮紙  
소장처 프랑스 동양어학교 도서관(cor1-21, D7693)

이 책은 한글 반활림체로 정서된 필사본으로서 표지서명은 ‘整理儀軌’로, 권수제(卷首題)는 ‘덩니의궤’로 표기되어 있다. 한글본 『덩니의궤』는 한문을 한글로 직역하여 기록한 언해본이다. 이러한 사실은 곧 이 책과 동일한 체제와 내용이 수록된 한문본 『정리의궤(整理儀軌)』가 있음을 반증한다. 결론이어서 실물확인이 어렵지만 한문본 『정리의궤』는 한글본과 마찬가지로 『원행을묘정리의궤』와 『화성성역의궤』의 내용을 모두 포함하는 자료로, 정조 연간의 원행과 화성성역에 관련된 내용이 총망라된 기록물이다.

현재 1796년(정조 20)부터의 원행 기록만 남아있어서 한해전의 행사인 『원행을묘정리의궤』의 내용과 일치하는 부분이 전혀 없는데 반해, 『화성성역의궤』의 내용은 일치하는 부분이 많고 끝까지 수록되어 있음이 확인된다. 특히 책의 전체적 구성이 48책으로 그 중 38책까지가 행행과 탄신경하, 39책부터는 성역에 관한 내용이다. 제37, 38책이 결본이기에 확인하기 어렵지만 정사년(1797)행행이 제36권으로 끝나지 않는 것을 볼 때(제36권의 마지막 날짜는 1797년 8월 16일 이다. 이 날은 정조가 8월 15일 김포의 장릉을 찾아 본 뒤 화성의 현릉원을 향하여 가는 날이다. 『덩니의궤』 각 구성체제로 미루어 보았을 때 행행하는 과정과 환궁이후의 내용이 다음 권에 수록되어야 한다.) 제37, 38권은 정사년의 내용을 연속으로 담고 있을 가능성이 매우 높다. 그러므로 한글본 『덩니의궤』는 원행과 화성성역이 끝난 후인 1797년 9월 이후부터 활자본 『화성성역의궤』가 편찬 완료된 1800년 5월 이전에 편찬되었을 가능성이 크다.

【목차와 구성】

한글본 『덩니의궤』는 12권 12책으로, 전체 48권 가운데 권29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 40, 46, 47, 48이 현전하고 있다. 1795년(정조 19)에 설치된 정리의궤청(整理儀軌廳)에서 현릉원 행행과 화성성역에 관한 일을 각각 의궤로 간행하는 일을 맡게 되면서 이와 관련된 기록들을 모두 모아 기록한 의궤이다. 이 책의 내용은 당시에 간행된 「園幸乙卯整理儀軌」나 「華城城役儀軌」의 구성 체제와 다르게 날짜별로 기록되어 있다. 조선시대의 의궤는 사안이 있을 때마다 관련 문서들을 베껴 기록한 등록과는 달리 사후에 작성되기 때문에 좌목(座目)을 비롯하여 계사(啓辭), 별단(別單), 전교(傳敎) 등 행사 관련 문서나 물품 등을 항목별로 분류하여 기록하는 것이 대부분이다. 하지만 한글본 「정리의궤」는 등록의 형식과 동일하게 내용에 따른 분류 없이 날짜순으로만 기록되어 있다는 점이 특징이며, ‘현릉원 행행’과 ‘화성성역’으로 내용을 구별하여 기록하고 있다.

이 책의 내용은 크게 ‘원행(園幸)’과 ‘화성성역(華城城役)’으로 구분된다. 정조는 1789년에 사도세자의 묘소를 수원부(水原府)가 있던 화산(花山) 아래로 옮기고 현릉원이라 명명한 이후 매년 수원 즉 화성으로 행차하였다. ‘원행’부분은 해마다 현릉원으로 행차하였던 일을 기록한 것으로, 권29, 30, 31, 32의 4책에는 1796년(정조 20)의 원행에 관련된 내용이 수록되어 있고, 권33 1책에는 정조의 어머니 혜경궁 홍씨의 탄신을 경하하는 잔치와 관련된 내용이 수록되어 있다. 그리고 권 34, 35, 36의 3책에는 1797년(정조 21)의 원행과 관련된 내용이 수록되어 있다. ‘화성성역’부분에는 1794년 1월부터 1796년(정조 20) 9월까지 진행되었던 화성의 성곽 축조 공사와 관련된 내용을 기록한 것으로, 권40 1책에는 1793년(정조 17) 12월부터 1794년(정조 18) 4월까지 화성 성역과 관련된 제반 내용이 수록되어 있고, 권46, 47, 48 3책에는 1795년(정조 19) 9월부터 1797년(정조 21) 1월 29일까지의 내용이 수록되어 있다. 이와 같은 내용을 표로 정리하면 <표 1>과 같다.

<표 1> 한글본 『덩니의궤(整理儀軌)』 12책의 개요

	권수	소제목	수록 대상 날짜
1	권29	병진 원행 데일	1796(정조20).1.2. ~ 1.21.
2	권30	병진 원행 데이	1796(정조20).1.22. ~ 1.24.
3	권31	병진 원행 데삼	1796(정조20).1.24. ~ 2.14.
4	권32	병진 원행 데스	1796(정조20).2.14.
5	권33	병진 탄신경하	1796(정조20).6.11. ~ 윤6.18.
6	권34	덩스춘 원행	1797(정조21).1.25. ~ 2.13.
7	권35	덩스츄 장능 현릉원 힝힝 데일	1796(정조20).9.6. ~ 9.25. 1797(정조21).8.3. ~ 8.14.
8	권36	덩스츄 장능 현릉원 힝힝 데이	1797(정조21).8.15. ~ 8.16.
9	권40	화성성역 데일	1793(정조17).12.6. ~ 1794(정조18).4.6.
10	권46	화성성역 데칠	1795(정조19).9.27. ~ 1796(정조20).4.14.
11	권47	화성성역 데팔	1796(정조20).4.16. ~ 8.19.
12	권48	화성성역 데구	1796(정조20).8.21. ~ 1797(정조21).1.29.

위의 표를 분석해 보면 전체 48책의 구성을 대략 짐작할 수 있다. 정조는 1789년(정조

13) 10월 현릉원 천봉이후 이듬해 2월부터 1800년(정조 24)에 이르기 까지 모두 13차례에 걸쳐서 능행하였다. 권차별로 기록된 순서가 원행의 순서임을 알 수 있고 병진년과 정사년의 경우처럼 1차례의 원행마다 2-5권의 책자에 수록한 것으로 평균 4권으로 추정해보면 제 1차-7차의 원행이 권1부터 권28까지 수록되었음을 알 수 있다.

병진년 원행의 경우처럼 즉 권29에 수록된 병진년 원행은 제8차 원행에 해당하며 이어지는 정사년 봄의 원행은 제 9차, 같은 해 가을의 원행은 제 10차에 해당한다. 실물로 확인할 수 없지만 권37과 38에 제10차의 원행의 기록이 담겨졌을 것으로 추정되며, 제1차-7차의 원행이 권1부터 권28까지 수록되었을 것으로 여겨진다.

또한 모리스 꾸랑의 서지 기술내용을 참고하면 제39책이 「화성성역의궤」와 동일한 내용의 그림을 싣고 있다고 하였으므로 제 39책부터 48책에 이르는 10책이 화성성역에 해당하는 부분이고 현전하지 않는 권41부터 권45까지가 화성성역 제2-6의 내용임을 알 수 있다.

따라서 한글본 정리의궤는 10차에 걸친 원행과 화성성역에 관한 내용을 모두 48책으로 만들어서 작성한 것으로 추정된다.

**【음식관련내용】**

『덩니의궤(整理儀軌)』의 음식관련내용은 병진년 원행, 탄신경하, 화성성역 등에 나타난다. 그 중에 병진년 원행의 기록(권29~32)은 정조가 1796년 1월 20일부터 1월 24일까지 5일간 수라 음식의 기록이며 탄신경하의 잔치상에 차려진 음식을 확인할 수 있다.

1. 병진 원행의 음식

병진원행이 이루어진 1796년 1월 20일부터 24일까지의 수라상을 한글로 기록하였다. 첫 날인 7월 20일 수라내용을 예를 들어 살펴보면 다음과 같다.

시흥참(始興站) 아침 수라상 1상 14기

콩밥 1기 양숙탕 1기 골탕 조치 1기 잡산적·뽕적 1기 양지머리 1기  
 전유화 1기 연저찜 1기 연어알 1기 민어·생선알·약포·치포·전복 1기  
 썬박지 1기 묶은 김치 1기 각색 삶은 나물 1기 초장 1기 청장 1기

화성참(華城站) 소반과(小盤果) 1상 18기

떡 1기 메밀국수 1기 말린 정과 1기 수정과 1기 조란·울란 1기  
 배·포도 1기 유자·석류·감자 1기 돼지고기·저태 1기 생선만두 1기  
 연저찜 1기 날전복 1기 평탕 1기 저태탕 1기 구자탕 1기 꿀 1기  
 초장 1기 겨자즙 1기 젓국 1기

점심 수라상 1상 18기

팔물로 지은 밥 1기(팔밥 대령) 소로장국 1기 계탕 1기 전복찜 1기  
 좌반 1기 연어알·쌀새우 1기 설야적 1기 짬 김치 1기 묶은 김치 1기  
 잡채 1기 청장 1기

결반

잡느름적 1기 수육 1기 열구자탕 1기 전치수 1기 무장 1기

식혜 1기 정과 1기 초장 1기

저녁 수라상 1상 18기

쌀밥 1기 【팔밥 대령】 가자미국 1기 골탕 1기 평짬 1기 좌반 1기  
감동젓 1기 양산적·우미적 1기 짬 김치 1기 묽은 김치 1기 각색 생채 1기  
청장 1기 겨자즙 1기 결반 죽편·평편육 1기 전복회 1기 열구자탕 1기  
전치수 1기 청국장 1기 식혜 1기 정과 1기 초장 1기

저녁 다담상 1상 18기

떡 1기 약밥 1기 김치만두 1기 말린 정과 1기 수정과 1기 배·대추 1기  
준시 1기 포도 1기 돼지머리·저태 1기 전치수 1기 어채 1기 붕어찜 1기  
금중탕 1기 대합탕 1기 열구자탕 1기 겨자즙 1기 초장 1기 꿀 1기 젓국 1기  
난로  
쇠고기 1기 각색 과일 1기 말린 정과 1기 수정과 1기 메밀국수 1기  
고명 1기 완자 1기 볶은장 1기 계란 1기 장슈 1기  
넙골 1좌 넙골 자 1개 공기 2좌 화로 1좌

또한 “수라반과차수정례”에는 수원부에 납신 당일, 원소에 납시는 날, 수원부에 돌아온 뒤, 환궁하는 날 등으로 구분하여 수라의 차수를 정하고 있는데, 대가(大駕)가 본 수원부에 납신 당일에는 소반과1차, 저녁수라1차, 밤다담1차, 난로 수시대령하였고 대가가 원소에 납시는 날에는 죽수라 1차, 아침수라 1차, 대가가 원소에 납신 뒤에는 소반과 1차, 점심 수라 1차, 대가가 본 수원부에 돌아오신 뒤에는 소반과 1차, 저녁수라 1차, 밤다담 1차, 난로 수시대령, 대가가 환궁하시는 날에는 죽수라 1차, 아침수라 1차를 정례로 정하였다. 이를 통하여 병진년 원행에 행하여진 수라의 유형, 횡수 내용이 그대로 반영되고 정례의 내용에 따라 시행되었음을 확인할 수 있다. 그리고 “수라반과기수정례”는 대반과와 소반과로 구분하여 음식이 담기는 그릇의 수를 정하였다. 또한 “수라반과기명정례”에는 수라상에 쓰이는 그릇의 명칭과 개수를 적고 있다. “각신이하반공식”(閣臣以下飯供式)에는 대가를 따르는 실제 인원의 한 끼 식사를 수록하였는데 그 음식이 대단히 소략하였고 신분과 직급의 차이에 따라 차등이 있었다.

그 밖에도 밤9-11시에 장용내영의 수가장졸 3,931인에게 음식을 내린 기록과 (한 사람당 원반 한 그릇, 술 1잔, 대구 1마리) 성역 감동 패장, 서리, 공장 등에게도 술 1잔, 대구 1마리의 음식을 내리고 전배군과 협련군에게도 떡과 고기를 각각 한 조각씩 나누어 먹이고, 그 나머지 수가군에게는 후하게 죽을 먹인 기록도 확인할 수 있다.

## 2. 탄신경하의 음식

탄신경하는 병진년 혜경궁 홍씨의 생일잔치와 그 다음해인 정사는 탄신경하에 쓰인 음식과 내용을 담고있는데 병진년의 내용이 비교적 상세하다.

진찬상, 진찬소, 배설, 집행관, 참반제신(參班諸臣)의 명단과 상(床)의 설치에 관한 내용도 대단히 흥미로운데 진찬상은 모두 59함으로 각 찬함에 들어가는 음식물의 내용이 일일이 수록되었다. 참반제신의 명단은 여러 신료의 부인인 내빈과 남자쪽인 외빈으로 구분하고 외빈은 혜경궁홍씨의 친가족 인물인 동반(東班)과 조정의 대신인 서반(西班)으로 구분하고

있다.

내외빈상과 조정상의 숙설처소는 장용위청이었으며, 내외빈상의 배설은 신문(神門)안에 좌판을 설치하고 지의를 깔았고 조정상은 명정문 복월당에 휘장과 지의를 설치하였다. 각신 승사 시위상은 장용청이었으며 유생의 궐찬 장소는 비천당(丕闡堂)이었다. 이 때 유생 430명에게 쌀밥 20동이, 대구 20미, 참외 430개가 지급되었다. 그 밖에도 장교, 사알, 사약, 역속, 궁속, 군병 등의 상차림에 대한 기록이 있다.

정조는 이날 진찬시 거행한 장교 등의 이름을 별단으로 들이라 명하였고, 진찬을 거행한 정리당상 등에게 상전(賞典), 성균관 유생의 응제에서 좋은 성적을 거둔 유생들을 시상하였다.

이듬해인 정사년(1797)의 탄신경하는 한해 전에 비하여 매우 간단하게 치러졌다. 혜경궁이 치르지 말 것을 당부한 것으로 보이는데 탄신경하의 수록내용도 매우 소략하다. 특히 이해 6월 18일 정조는 “해마다 경신(慶辰)에 항상 조출한 술자리를 베풀었는데, 이번에는 자교(慈教)를 받들어 두어 그릇 찬품이라도 나올 길이 없노라. 올해 이 달에 또 윤달이 있으니 ‘閏’이라 함은 ‘남다’는 뜻이므로, 무강한 축원으로 너넉한 복록을 뵈이 곧 소자의 마음 이노라. 다음 달 이 날을 기다려 마땅히 정성을 펴고 기쁨을 기록할 것이니, 경들도 또 들어와 참여하라.”고 하교하여 윤6월 18일에 혜경궁 탄신 진찬을 베풀 것과 혜경궁의 뜻을 받들어 잔치를 조출하게 베풀 것을 명하였다. 실제로 내외빈이 참여치 말게 하였으며 잔치 당일날 진찬상 40그릇, 내입 9상 18그릇, 내외빈 10상 14그릇, 조정 7상 20 그릇, 18상 16그릇, 10상 10그릇 등으로 그 규모가 매우 줄었음을 알 수 있다.

### 3. 화성성역 음식

이 책의 권40, 46, 47, 48은 “화성성역”의 내용을 담고 있다. 4책 모두 표지에는 “城役”이라 기록하였다. 모리스 꾸랑의 언급대로 권39가 「화성성역의례」와 마찬가지로 도판이 있는 권수에 해당하고 권 40부터 본문이 시작됨을 알 수 있다. 권48이 마지막 권이므로 전체 10권으로 이루어졌을 것이다. “화성성역”은 한문본으로만 알려진 「화성성역의례」의 내용과 많은 부분이 일치하고 있기 때문에 기존에 한문본 형태로만 남아있는 「화성성역의례」에 대한 한글본 발굴이라는 의미도 있다. 음식관련기록은 주로 호궐(犒饋)의 내역을 담은 것으로 기록방식은 쌀밥 4그릇, 떡 4그릇, 고기탕 3그릇, 고기구이 3그릇, 생선탕 3그릇, 생선구이 3그릇, 나물 3그릇, 과일 5그릇, 술 3잔, 닭·돼지 2마리(상(翔)은 날짐승이니 닭이요, 주(走)는 기는 짐승이니 돼지요, 이생(二牲)은 두 가지 짐승이라는 말)등으로 그릇 단위로 나열하거나 “7월 15일 별군직 김희(金熾)가 명을 받들어 동장대(東將臺)에서 호궐(犒饋)를 감독하였다. 감동 5원, 경감관 4원, 경부패장 63원, 경부서리 19인은 각각 밥 1그릇, 탕 1그릇, 웅어 3마리요, 각색 공장 707명과 모군 1163명은 각각 밥 1그릇, 탕 1그릇, 웅어 2마리로 나누어주니, 합 반미(飯米) 13섬 3되와 물중 값 46냥 4전 3푼은 외탕고에서 지급하다.” 등과 같이 호궐의 대상별로 지급하는 음식을 수록하기도 하였다.

**【참고문헌】**

신명호, 『조선 왕실의 의례와 생활, 궁중문화』, 서울: 돌베개, 2002.

옥영정, 「한글본 『덩니의궤』의 서지적 분석」, 『서지학연구』 39, 서지학회, 2008.

옥영정, 「『華城城役儀軌』의 한글자료에 관한 연구-한글본 『덩니의궤』에 수록된 ‘화성  
성역’의 분석과 비교-」, 2009서지학회 춘계학술발표회논문집, 2009.

**【집필자】** 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-1-07 惠慶宮進饌所儀軌

【정의】

1809년(순조 9) 9월 혜경궁(惠慶宮) 홍씨(洪氏, 1735~1815)의 관례(冠禮) 회갑년(回甲年)을 기념하여 올린 내진찬(內進饌)에 대해 기록한 의궤이다. 본래 관례 회갑년을 기념하는 행사는 정해진 규례가 없었으나 드물게 있는 경사를 자손된 도리로 축하하지 않을 수 없다고 하여 표리와 치사, 전문을 올리고 잔치를 거행하였다. 다만 일이 번쇄하지 않도록 도감을 설치하지 않고 예조에서 담당하여 진행시키도록 했다. 모든 잔치의 규례는 정조대 연희당(延禧堂) 잔찬의 예에 따랐다. 진연에 관해 자세히 기록하여, 진연 준비 절차와 잔치 음식, 참가 인원 등에 대해 자세히 알 수 있게 해 준다. 궁중 연향시의 음식문화를 다양한 차원에서 조명할 수 있다.

【서지】

惠慶宮進饌所儀軌  
線裝. 1冊(64張) : 四周單邊, 半郭 31.4 × 21.3cm, 烏絲欄, 半葉 12行 24字, 註雙行, 內向二葉花紋魚尾 ; 42.5 ×27.8 cm  
필사본  
紙質 楮紙  
소장처 한국학중앙연구원 장서각 (귀 K2-2882)

반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 판상구(版上口)에 ‘禮曹上’이라는 기록이 있다.

【목차와 구성】

좌목(座目)은 혜경궁 잔찬의 일을 맡은 예조 판서, 참판 참의, 진찬소(進饌所) 당랑을 맡은 사용원제조, 낭청, 서리, 사령 등의 명단 및 임명, 이체임 일자를 기록하였다. 전교질에는 무진[1808년] 12월 1일 명년 정월 22일 혜경궁의 관례 회갑을 맞이하여 표리, 치사, 전문, 잔찬을 올리는 일에 대한 순조의 전교 등 혜경궁 잔찬과 관련된 순조의 전교를 수록하였다.

계사(啓辭)에는 1808년 12월 4일 악장 여령이 서는 자리에 대해 아뢴 일, 잔찬시 도감을 설치하지 않아 예조에서 전담하는데, 12월 10일 예조 낭청이 허다한 여령을 모두 단속할 수 없으므로 공조, 상의원 낭청을 함께 대령하는 것이 좋겠다고 아뢴 일 등 혜경궁 잔찬과 관련하여 예조에서 왕에게 아뢴 계사를 수록하였다. 계사질 말미에 국왕, 의빈, 척신 등이 혜경궁에 올리는 전문과 치사(致詞), 왕비·좌우명부(左右命婦)의 치사와 2월 27일 잔찬일에 혜경궁에게 올린 왕·왕비·좌우명부·의빈·척신·좌우명부 등의 치사 그리고 잔찬의 초반부와 끝부분에서 불린 선창악장과 후창악장이 실려 있다.

이문(移文)에는 1808년 12월 4일부터 1809년 2월 5일까지, 예조에서 혜경궁 내진찬의 일과 관련하여 호조, 병조 등 다른 관서에 보낸 관문을 수록하였다.

래관(來關)에는 1808년 12월 7일부터 1809년 정월 5일까지, 혜경궁 잔찬과 관련하여 공조, 상의원, 수원부 등에서 예조에 보내온 관문을 수록하였다.

의주질(儀註秩)에는 대전, 중궁전, 좌우명부, 의빈, 척신이 경춘전에서 혜경궁에게 치사, 전문, 표리를 올리는 의식의 절차 [惠慶宮大殿中宮殿左右命婦儀賓戚臣自內進致詞箋文表裏儀], 역시 경춘전에서의 진찬의식의 절차[惠慶宮進饌所行禮儀]를 수록하였다.

감결질(甘結秩)에는 1808년 12월 1일부터 1809년 2월 26일까지, 혜경궁 진찬과 관련 하여 예조에서 공조, 선공감, 사재감, 예빈시 등 각 기관에 협조를 요청하는 공문을 수록했다. 습의처에서 사용할 초주지 등 잡물을 매일 진배할 일, 수직군사와 사환사령 등을 정해 보낼 일, 의주와 홀기를 언서(諺書)로 쓸 사자관과 화원을 관상감에 대령하게 하고 규장전 운과 삼운성회를 진배할 일 등에 관한 기사들이 실려 있다

상전(賞典)에는 진찬에 참여한 여령(女伶), 악공(樂工)에게 을묘년 예로 시상하며, 진찬을 준비한 예방승지, 예조당상 이하 원역, 여관(女官)에게 시상한 내역을 기록하였다.

혜경궁에 표리(表裏)를 올릴 때 헌가(軒架) 공인의 명단, 혜경궁에 진찬할 때 고악(鼓樂), 헌가(軒架), 고취(鼓吹)공인의 명단, 혜경궁에게 표리를 올릴 때 의장각차비여령(儀仗各差備女伶)의 명단, 혜경궁에게 진찬할 때 각 차비여령(差備女伶)의 명단이 수록되어 있다.

실입(實入)에는 내진찬 의식을 준비하는데 소용된 물품의 내역을, 환하(還下)에는 진찬 의식을 마친 후 다시 돌려주는 물품의 내역을 수록하였다.

이상에서 볼 수 있듯이 혜경궁 진찬소 의례에는 진찬 음식과 관련된 내용이 거의 수록되어 있지 않다. 다만 영국 국립도서관에 보관된 『기사진표리진찬의례(己巳進表裏進饌儀軌)』도 같은 의식을 기록한 것이므로 내용을 비교 참조할 필요가 있다. 또한 어람용의례인 『기사진표리진찬의례』에는 진표리의식과 진찬의식을 부감법으로 묘사한 채색도가 수록되어 있어, 당시 화려한 잔치의식의 면면을 잘 전달해준다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 경춘전(景春殿)에서의 내진찬

혜경궁에게 올리는 잔치는 경춘전에서 거행되었다. 이 해의 진찬은 1895년 6월 연희당에서진찬하였던 전례를 따랐다. 잔치의 주인공인 혜경궁과 왕대비, 국왕 이하 내외명부와 의빈, 척신이 모두 자리하고 배례를 마치고 나면 여민령(與民令)이 연주되는 가운데 꽃, 휘건(揮巾), 염수(鹽水)를 차례로 올린다. 화명악(和明樂)이 연주되면 상식이 혜경궁에게 별행과를 올리고, 용희악(雍熙樂)을 연주하면 상식이 찬안(饌案)을 올린다. 이렇게 혜경궁에게 음식상이 올라가는 동안 왕대비전, 국왕, 중궁전 이하는 부복하고 있다가 마치면 몸을 편다. 청화악(淸和樂)이 연주되면 소선을 올린다. 왕대비와 국왕과 중궁전이 정해진 자리로 돌아가면 여민락이 연주되는 가운데 꽃, 휘건, 찬안을 올리고, 이것이 끝나면 술을 올린다. 헌가가 여민락을 연주하면 상복(尙服)과 상식(尙飾)이 좌우명부에게 꽃을 반하하고, 상전(尙傳)이 의빈과 척신에게 꽃을 나누어준다. 여집사 2인이 악장을 창하고 마치면 경운연악(慶雲延樂)이 연주되고, 음악이 그치면 임금과 내전이 배위로 나아간다. 여민락을 연주하면 상식이 혜경궁에게 만두(饅頭)를 올린다.

마치면 왕대비, 국왕 이하가 혜경궁에게 술을 올리는 절차로 넘어간다. 이 해의 진찬은 9작(爵)으로 마련되었다. 1작은 왕대비, 2작은 국왕, 3작은 왕비가 올렸다. 4작은 좌명부(左命婦)의 반수(班首)가, 5작은 우명부(右命婦)의 반수, 6작은 의빈(儀賓)의 반수, 7작은 척신(戚臣)의 반수가 올렸다. 수주정에서 술을 따라 혜경궁에게 7작을 올리는 예를 모두 마치고 난 후 진찬 음식을 올렸다. 낙양춘곡(洛陽春曲)을 연주하는 가운데 먼저 혜경궁에게 탕(湯)을 올리고, 다시 낙양춘곡이 연주되면 왕대비와 국왕, 왕비 앞에 별행과(別行果)를 올렸다.



또 낙양춘곡이 연주되면 왕대비와 국왕, 왕비에게 탕을 바친다. 8작과 9작은 혜빈이 내린 술을 왕대비 이하가 차례로 마친 후에 좌우명부와 의빈, 척신 중에서 혜빈의 명을 받들어 거행했다.

혜빈이 내리는 술을 마시는 절차는 다음과 같았다. 순안지곡(順安之曲)이 연주되는 가운데 혜빈이 왕대비에게 술을 내리면 왕대비가 술을 마시고 자리로 돌아간다. 태평년지악(太平年之樂)이 연주되면, 국왕이 혜빈 앞으로 나아가 무릎을 꿇고, 혜빈이 술을 내리면 국왕이 이를 마시고 자리로 돌아간다. 다시 태평년지악이 연주되면 왕비가 혜빈 앞으로 나아가 무릎을 꿇고, 혜빈이 술을 내리면 왕비가 이를 마시고 자리로 돌아간다. 좌우명부, 의빈, 척신에게는 전선(典膳)과 여집사가 술을 돌린다.

9작까지 모두 올린 후, 헌가가 태평년지악을 연주하면 상식이 소선과 대선을 차례로 올린다. 이 때 악장을 창하고 마치면 등가와 헌가가 태안지악(泰安之樂)을 연주하고, 헌가와 등가가 낙양춘곡을 연주하면 혜경궁과 왕대비, 국왕, 왕비 앞의 상을 치운다. 음악이 그치면 좌우명부와 의빈, 척신의 탁자를 치운다.

탁자를 모두 치운 후 음악이 연주되는 가운데 왕대비 이하가 배위에 이르러 두 번 절하고 일어나 예를 마친다.

## 2. 기타사항

1809년 혜경궁의 관례회갑연은 1795년 6월에 연희당에서 거행된 혜경궁 회갑연에 준해서 마련되었다. 잔치음식의 규모는 본 의례에 상세히 기록되지 않았으나 음식의 변경과 관련된 특별한 전교, 계사, 감결 등이 없는 것으로 보아 연희당 진찬시의 예를 따랐을 것으로 추정된다.

또 진찬에 사용될 그릇도 정조대 사용했던 것을 사용하고자 했다. 을묘년 화성 진찬소에서 사용한 술잔, 술병, 화준 등을 후일 다시 사용하기 위해 봉수당에 보관하였는데, 이를 가져다가 쓰고자 한 것이다. 또한 화성 외고에 있던 은병(銀瓶) 2좌, 은침(銀籤) 3개, 상배(床盃) 1좌, 두석병(豆錫瓶) 2좌, 두석오정배(豆錫五呈杯) 2좌, 두석대촉대(豆錫大燭臺) 1쌍, 용촉(龍燭) 1쌍, 화촉(畫燭) 1쌍, 용촉대기(龍燭臺機) 1쌍도 아울러 올려보내도록 했다. 수원부에서는 이미 신유년[1801년] 내영에서 보낸 관문에 의거하여 내별고(內別庫)에 수납하도록 하였다고 보고하였고, 이후 진행에 대해서는 기록되어 있지 않다.

### 【참고문헌】

『惠慶宮進饌所儀軌』(k2-2882)

【집필자】 김지영(규장각한국학연구원)



【자료명】 II-1-08 慈慶殿進爵整禮儀軌

【정의】

1827년(순조 27) 효명세자(孝明世子, 1809~1830)가 대리청정(代理聽政)을 시작하면서 부왕(父王)인 순조(純祖)와 왕비인 순원왕후(純元王后)에게 존호(尊號)를 올리고 이를 기념하기 위해 거행한 연향에 대해 기록한 의궤이다. 의궤소(儀軌所)에서 편찬하였으며, 3권 2책으로 구성되어 있다.

【서지】

慈慶殿進爵整禮儀軌  
線裝. 2冊 : 四周雙邊, 半郭 23.7×16.7cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 34.6×22.8cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 帝室圖書之章, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14535)

표지서명은 ‘整禮儀軌’, 권수제(卷首題)는 ‘慈慶殿進爵整禮儀軌’이다. 동일한 내용의 의궤가 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14536·古 4256.5 2·古復 4256.5-2·奎 14362), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2858)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 표지 우측하단에 ‘禮曹上’이라는 기록을 통해 예조 분상용 의궤임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

제1책 권두에 목록이 수록되어 있다. 다음 택일(擇日) 항목에는 등장한다. 대전(大殿; 순조)과 중궁전(中宮殿; 순원왕후)에 대한 진작(進爵) 의식이 9월 10일 손시(巽時)에 창경궁 자경전(慈慶殿)에서 설행(設行)되었으며, 8월 19일, 20일, 27일에 습의(習儀), 8월 28일, 9월 1일, 5일에 내습의(內習儀)가 시행되었던 사실을 적어 놓았다.

다음 좌목(座目)은 이번 연향(宴享) 준비를 맡은 주요 관원들의 명단을 기록한 것이다. 잔치를 준비할 임시 기구인 진작정례소(進爵整禮所)가 8월 5일 공조(工曹)에 설치되었고, 총괄책임자인 당상(堂上)에 예조판서(禮曹判書) 조종영(趙鐘永)과 호조판서(戶曹判書) 박종훈(朴宗薰)이, 실무 책임자인 낭청(郎廳)에는 호조정랑 정연시(鄭淵始) 외 6인이 임명되었다. 또한 의궤 제작을 담당할 의궤소(儀軌所)는 10월 2일 교서관(校書館)에 설치되었는데, 당상은 진작정례소와 동일하게 하여 총괄책임을 맡도록 했으며 실무 낭청에는 호조정랑 이겸수(李謙秀) 외 2인이 임명되었다.

도식(圖式)에는 자경전도(慈慶殿圖), 자경전진작도(慈慶殿進爵圖), 전내도(殿內圖), 채화도(綵花圖), 기용도(器用圖), 의장도(儀仗圖), 악기도(樂器圖), 복식도(服飾圖) 등, 연향시의 자리 배치와 행사광경, 각종 기물들의 실제 모습 등에 대한 이해를 도와주는 그림들이 실려 있다.

권1에는 진작(進爵) 의식 준비 및 거행 문제와 관련해 세자가 내린 명령[하령(下令)]들이 날짜순으로 실려 있다. 다음 연설(筵說)이 수록되어 있는데, 서연 자리에서 연향(宴享)

준비하는 일과 관련되어 논의한 내용들을 모은 것이다. 7월 25일자 기록을 보면 이번 연향을 ‘진작(進爵)’으로 명명한 이유가 나오는데, ‘진연(進宴)’이나 ‘진찬(進饌)’보다 규모가 작은 연향을 의미하는 용어로 쓰인 것을 알 수 있다.

다음에는 상존호(上尊號) 의식 및 진작(進爵) 의식에 대한 송축(頌祝)의 글인 치사(致詞)가 수록되어 있다. 세자와 세자빈, 공주(公主), 좌명부(左命婦), 우명부(右命婦), 종친(宗親), 의빈(儀賓), 척신(戚臣) 등이 올렸는데, 세자만 직접 짓고 나머지는 대제학(大提學) 김이교(金履喬)가 대신 지었다. 다음 악장(樂章) 항목에는 자경전진작선창악장(慈慶殿進爵先唱樂章)과 자경전진작후창악장(慈慶殿進爵後唱樂章) 등 두 편의 악장(樂章)이 수록되어 있다. 의주(儀註) 항목에는 진작(進爵) 의식의 구체적인 절차를 기록한 의주가 수록되어 있다.

2책, 권2에는 신하들이 진찬과 관련하여 세자에게 아뢴 달사(達辭) 항목이 나온다. 다음으로 물자 조달이나 인력 동원에 있어 담당 관원 및 관련 관청들 간 업무 협조 과정을 잘 보여주는 각종 공문들이 실려 있다. 이문(移文)은 호조(戶曹), 병조(兵曹) 등 동급관청에 보낸 문서이고, 래관(來關)은 예조(禮曹), 형조(刑曹) 등에서 보내온 문서이며, 품목(稟目)은 실무자가 상관에게 품의(稟議)하여 결재 받은 문서, 감결(甘結)은 호조, 예조, 병조, 상의원, 사옹원, 선혜청 등에 업무 협조를 청하거나 지시를 내린 문서이다.

다음 찬품(饌品) 항목에는, 왕과 왕비, 세자와 세자빈, 공주와 옹주, 내외빈, 조정 제신 등의 상에 올릴 음식의 종류 및 수량, 재료 등이 상세히 기록되어 있다. 기용(器用)에는 음식을 만들고 진설하는 데 필요한 각종 그릇 및 기구 등이 총망라되어 있고, 수리(修理)에는 현판, 난간, 차일 등을 보수하거나 새로 만들 때 필요한 재료 등이 정리되어 있다. 또 배설(排設)에는 연회장을 꾸미는 데 필요한 주렴, 병풍, 방석, 탁자 등의 종류와 수량이, 의장(儀仗)에는 각종 선(扇), 일산(日傘), 부(斧), 개(蓋) 등 의장 내역이 정리 기록되어 있다.

다음 내외빈(內外賓)에는 잔치에 참석한 내빈과 외빈의 명단, 의위(儀衛)에는 내진작을 거행할 때 왕과 왕비, 세자와 세자빈 등을 시위하는 차비인(差備人)의 명단, 공령(工伶)에는 악가무차비(樂歌舞差備) 및 악기 편성 내역 등을 기록했다. 마지막으로 상전(賞典) 항목에는 진작(進爵) 의식을 준비하고 거행하는 데 참여했던 이들에 대한 포상 내역이 담겨 있다.

## 【음식관련내용】

### 1. 잔치의 장소 및 참여자들

1827년 8월에 대리청정을 한 효명세자는 순조와 순원왕후에게 존호를 올린 후, 이를 축하하는 연례를 거행하였다. 당시 원손[훗날 헌종]도 탄생하여 왕실에 여러 경사가 겹친 때였다. 잔치는 크게 벌이지 않고 내연만 거행하기로 했으며, 진연이나 진찬보다 작은 규모라는 의미로 ‘진작(進爵)’으로 정해졌다.

존호를 올리는 의식은 1829년 9월 9일, 창경궁 자경전에서 거행되었다. 이어 명정전에서 하례를 받았고, 다음날인 9월 10일 자경전에서 진작연을 거행했다. 진작의식에는 세자와 세자빈궁, 숙선옹주(淑善翁主)[정조와 수빈박씨의 딸, 순조의 누이동생], 명온공주(明溫公主)[순조의 장녀], 복온공주(福溫公主), 내빈 13인, 외빈 38인이 참석하였다. 내연으로 거행되었기에, 잔치할 때 악무 뿐 아니라 의위까지도 모두 여관(女官)들이 거행했다.

### 2. 진찬시의 음식

#### (1) 내숙설소에서 준비된 진찬음식

내숙설소는 건례당(建禮堂)에 마련되었다. 이 곳에서는 대전, 중궁전 찬안(饌案)[각 46기] 및 소반과(小盤果)[각 23기], 세자, 세자빈 찬안(饌案)[각 22기], 옹주 및 공주상[각 18기], 내외빈상(內外賓床)[각 18기], 조정상(朝廷床)[각 17기], 여관상(女官床)[각 14~15기] 및 차비 및 군병에게 내린 음식 등을 준비했다.

<표 1> 1827년 자경전 진작시 대전, 중궁전 饌案 및 小盤果

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
大殿中宮殿 饌案 (2床/各46 器/花唐器)	藥果	2	1尺8寸	眞末(10斗), 眞油·黃淸(各4斗), 胡椒末(4合), 桂皮末(3合), 實柏子(1升5合), 砂糖(2圓)
	茶食果饅頭果	2	1尺8寸	眞末(8斗), 眞油·黃淸(各3斗2升), 大棗·黃栗(各2斗), 胡椒末·桂皮末(各5合), 實柏子(3升), 砂糖(2圓)
	軟絲果	2	1尺7寸	紅梅花·白梅花 軟絲果 (各300箇), 純栢子軟絲果(200箇)
	兩色强精	2		荏子强精, 粉紅細强飯强精 (各1,000箇)
	梅花强精	2		紅梅花·白梅花强精 (各820箇)
	三色蓼花	2	1尺7寸	眞末(6斗), 細强飯(2斗5升), 眞油(3斗5升), 芝草(3斤), 鬱金(8兩), 白糖(35斤)
	各色糖	2	1尺7寸	砂糖·橘餅 (各110圓), 八寶糖(3斤), 人蔘糖(7斤), 玉春糖(5斤), 蜜棗(10斤), 御菓子(3匣), 五花糖(4斤)
	龍眼荔苳	2	1尺7寸	龍眼·荔苳(各7斤)
	松栢子	2	1尺7寸	實栢子(2斗5升)
	黑荏子黃栗茶食	2	1尺7寸	黃栗·黑荏子·松花·葛粉(各2升5合), 臙脂(3碗), 淸(1升8合), 五味子(3合)
	紅棗末松花茶食	2	1尺7寸	棗末·松花(各4斗), 白淸(2斗4升), 五味子(1斗), 臙脂(60碗)
	生梨	2		生梨(240箇)
	石榴	2		石榴(240箇)
	柚子	2		柚子(400箇)
	紅柿	2		紅柿(400箇)
	生栗	2		生栗(25斗)
	生大棗	2		生大棗(8斗)
	栗卵棗卵生薑卵	2	1尺1寸	黃栗(3斗), 大棗(5斗), 生薑·實栢子(各2斗), 白淸(1斗), 胡椒末(1升), 桂皮末(5合)
	棗末餅	2	1尺1寸	棗末(2斗5升), 臙脂(20碗), 五味子(6升), 梔子(100箇), 白淸(5升)
	各色正果	2	1尺	生薑·蓮根(1斗5升), 冬菰(1箇), 山查肉(1斗), 木苳(20箇), 桔萸(50箇), 生梨(40箇), 杜冲(1升6合), 白淸(2斗5升)
	梨熟	2		生梨(50箇), 白淸(5升), 胡椒(2畝), 實栢子(1畝), 生薑(1升)
花菜	2		生梨(16箇), 柚子(6箇), 石榴(4箇), 實栢子(1合), 白淸(1升)	
各色截肉	2	1尺8寸	黃大口(26尾), 白大口(86尾), 廣魚(10尾), 洪魚(16尾), 沙魚(12尾), 黃脯·烏賊魚(各8貼), 片脯(20立), 搥鰻(2同), 文魚(3尾),	

			大全鰻(80箇), 乾雉(10首), 多士麻(20立), 實柏子(3升)
全鰻紅蛤炒	2	1尺1寸	全鰻(200箇), 紅蛤(400箇), 牛心肉(1部), 眞鷄(2首), 眞油(1升), 良醬(4升), 實柏子(5合)
花陽炙	2	1尺1寸	黃肉(4斤), 胙·豬肉(各8兩), 全鰻(3箇), 海蔘(7箇), 桔萁(2丹), 生蔥(25丹), 鷄卵(40箇), 眞末·眞油(各2升), 實荏子·良醬(各1升), 胡椒末(3夕), 藁古·石耳(各1合)
煎油花	2	1尺1寸	秀魚(3尾), 肝(2斤), 胙(3斤), 生雉(2首), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 眞末·菘末·木末(各1升5合), 鹽(7合)
片肉	2	1尺3寸	陽支頭(2部), 豬頭·豬胎(各10部), 豬肉(4脚)
甲膾	2	1尺1寸	生鰻(400箇), 生蛤(300箇), 生蔥(3丹), 苦椒(30箇)
各色魚菜	2	1尺3寸	秀魚(4尾), 昆者巽(2早), 胙(半部), 豬肉(2脚), 豬胎(2部), 海蔘(20箇), 全鰻(10箇), 石耳(2升), 生蔥(10丹), 桔萁(1升), 菘末(8升), 臙脂(2椀), 梔子·鷄卵(各20箇), 白鹽(2升), 藁古(1升)
軟豬蒸	2		軟豬(2口), 牛心肉(2部), 陳鷄·生雉(各2首), 鷄卵(30箇), 藁古(1升), 生薑(5合), 生蔥(2丹), 胡椒·實柏子(各2合), 眞油·鹽水(各2升), 良醬(1升)
全雉首	2		生雉(34首), 眞油(3升), 白鹽(2升), 胡椒末(2合)
錦中湯	2		陳鷄(14首), 海蔘菁根(2箇), 多士麻(1立), 朴古之(1吐里), 眞油·良醬(各1合), 胡椒末(2夕)
雜湯	2		胙(半部), 昆者巽(2部), 頭骨(3部), 陳鷄(2首), 牛心肉·豬胎(各1部), 豬肉(1脚), 全鰻(10箇), 海蔘·鷄卵(各30箇), 菁根(10丹), 藁古(5合), 青菘(4箇), 朴古之(1吐里), 胡椒末(1合), 實柏子(5夕), 良醬(3升)
鮒魚蒸	2		鮒魚(5尾), 黃肉·生豬肉(各3兩), 熟豬肉(2兩), 陳鷄(1首), 太泡(2隅), 藁古(3合), 眞油(2合), 生薑(3角), 生蔥(2丹), 鷄卵(10箇)
搗鰻湯	2		搗鰻(1同), 陳鷄(10首), 菁根(5丹), 胡椒末·實柏子(各5夕), 良醬(2升)
木麵	2		木麵(20沙里), 菘末(5合), 生雉(1脚), 黃肉(3兩), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
餅匙	2		眞末(1斗), 牛心肉(4部), 陳鷄·生雉(各2首), 豬肉(1脚), 生蔥(2丹), 生薑·胡椒末·實柏子(各1合), 眞油(2升), 良醬(1升)
藥飯	2		粘米(3斗), 大棗(1斗), 黃栗(5升), 眞油(1升), 黃清(6升), 實柏子·良醬(各1升)
各色粳蒸餅	2	1尺8寸	白豆粳蒸餅[白米(3斗), 白豆(2斗), 大棗(3升), 生栗(6升)], 綠豆粳蒸餅[白米(3斗), 綠豆(2斗), 大棗(3升), 生栗(6升)], 辛甘草粳蒸餅[白米(3斗), 辛甘草(6升), 大棗(4升), 生栗(8升), 實柏子(2升), 實荏子(5升)], 雜果密雪只[白米(3斗), 黃清(3升),

				生栗(5升), 大棗(4升), 實柏子(2升)]
	各色粘蒸餅	2	1尺8寸	菘豆粘蒸餅[粘米(6斗), 菘豆(3斗), 黃清(2升), 黃粟·大棗(各3升)], 炒豆石耳粘蒸餅[粘米(6斗), 赤豆(3斗5升), 石耳末(6升), 黃清(2升), 黃粟·大棗·實柏子(各3升), 實荏子(4升)], 合餅[粘米(6斗), 赤豆(2斗5升), 黃清(4升), 黃粟(1斗4升), 胡椒·桂皮(各1合)]
	各色助岳	2	1尺8寸	大棗助岳[粘米(2斗), 赤豆(1斗), 大棗(2斗), 黃清(1升5合), 眞油(7升), 實柏子(7合)], 甘苔助岳[粘米(2斗), 赤豆(1斗5升), 甘苔末(7升), 黃清(1升5合), 眞油(7升), 實柏子(7合), 黃助岳[粘米(2斗), 赤豆(1斗5升), 梔子(50箇), 黃清(1升5合), 眞油(7升), 實柏子(7合)], 花煎[粘米(1斗4升), 黃清(5合), 眞油(3升), 實柏子(3合), 甘苔山蔘[粘米(1斗4升), 甘苔(3升), 黃清(5合), 眞油(3升), 實柏子(3合)], 軟山蔘[粘米(1斗2升), 黃清(5合), 眞油(3升), 實柏子(3合)]
	雜果餅·石耳團子	2	1尺8寸	雜果餅[粘米(6斗), 大棗(1斗), 黃粟(5升), 眞油(1升), 實柏子·實荏子(各5升)], 石耳團子[粘米(6斗), 石耳末(4升), 大棗(1斗), 黃粟(5升), 眞油(1升), 實柏子·實荏子(各5升)]
	白清	2		白清(1升)
	芥子	2		黃芥子(1升), 黃清(2合), 眞醋(5合)
	醋醬	2		眞醋(6合), 良醬(5合), 實柏子(1合)
	床花	各33箇		大水波蓮(各1箇)·中水波蓮(各2箇), 三色菊花·三色桃花·柚子花·柿子花·青菘花·覆盆子花·牡丹花·月桂花·葡萄花·紅桃三枝建花(各2箇), 紅桃別間花(各15箇), 紅桃間花(各5箇)
大殿中宮殿 小盤果 (2床/各23 器/畫唐器 /心紅邊黑 大圓盤 2立)	各色餅	2	1尺1寸	蜜粘餅[粘米(2斗), 白豆(1斗2升), 生栗·大棗(各1升), 黃清(3升), 實柏子(4合)], 白豆粳蒸餅[白米(2斗), 白豆(1斗2升), 生栗·大棗(各1升)], 石耳粘蒸餅[粘米(1斗8升), 實荏子(8升), 石耳末·黃清(各2升), 生栗·大棗(各1升), 實柏子(6合)], 大棗助岳[粘米·白豆(各6升), 大棗(2升), 黃清(6合), 眞油(2升), 胡椒(1合), 桂皮(6夕), 實柏子(1合)], 花煎[粘米(6升), 眞油(2升)], 辛甘草團子[辛甘草末(2升), 生栗(2升), 大棗·黃清·實柏子(各1升), 胡椒(1合), 桂皮(6夕), 實荏子(2升)]
	藥飯	2		粘米(1斗), 黃粟(3升), 大棗(5升), 實柏子(5合), 眞油(7合), 黃清(3升), 良醬(1升)
	饅頭	2		木末(6升), 生雉(2首), 牛心肉(半部), 豬肉(4兩), 眞油(5合), 實柏子·生薑(各2合), 生葱(1丹), 胡椒(5夕)
	木麵	2		木麵(2沙里)
	茶食饅頭	2	1尺1寸	眞末(3斗), 眞油·黃清(各1斗2升), 黃粟·大棗(各5升), 胡椒末·桂皮末(各7夕), 實柏子(4合), 砂糖(1圓)

	兩色强精	2	1尺1寸	荏子强精, 紅細强飯强精 (各700箇)
	栗卵棗卵生薑卵	2		黃栗·大棗(各1斗), 生薑(2升), 胡椒(2合), 桂皮(1合), 黃淸(5升), 實柏子(4升)
	三色實果			生梨·石榴·紅柿(各20箇)
	各色正果			生薑·蓮根(各5升), 冬菰(半箇), 生梨(30箇), 山查肉(5升), 木菰(10箇), 桔萸(50箇), 杜冲(5合), 白淸(7升)
	梨熟			生梨(30箇), 胡椒(2合), 白淸(2升), 生薑(3合)
	錦中湯			陳鷄(4首), 海蔘(5箇), 鷄卵(10箇), 藁古(2合), 朴古之(半半吐里), 菁根(1升), 良醬(5合)
	雜湯			胙(4兩), 昆者巽(1部), 牛心肉·猪肉(各4兩), 豬胎(半部), 海蔘(5箇), 頭骨(1部), 全鰓(2箇), 陳鷄(1首), 鷄卵(10箇), 藁古(2合), 菁根(2升), 青菰(2箇), 朴古之(半半吐里), 良醬(1升)
	各色截肉		1尺1寸	黃大口(6尾), 白大口(30尾), 廣魚·洪魚·沙魚(各5尾), 文魚(2尾), 烏賊魚(4貼), 全鰓(40箇), 搥鰓(50立), 乾雉(4首), 黃脯(4貼), 片脯(6立), 實柏子(1升), 多土麻(10立)
	片肉		7寸	陽支頭(1部), 豬頭(4部)
	兩色煎油花		7寸	秀魚(4尾), 胙(1部), 鷄卵(100箇), 眞油(5升), 菘末·米末(2升), 胡椒末(2升), 白鹽(1升)
	全鰓豬胎炒		7寸	全鰓(40箇), 豬胎(6部), 牛心肉(1部), 陳鷄(1首), 良醬(2升), 實柏子(1合)
	全雉首			生雉(6首), 眞油(5合), 胡椒(2升), 白鹽(5合)
	兩色花陽灸		7寸	灸(200串), 黃灸[牛臀(半部), 桔萸(5升), 眞油(1升), 生葱(20升), 胡椒(1合), 實荏子(5合)], 雜灸[胙(4兩), 腰骨(4部), 昆者巽(3部), 全鰓(10箇), 海蔘(20箇), 眞油(1升), 鷄卵(20箇), 胡椒(1合), 良醬(2升), 三色紙(各1張)]
	各色甲膾		7寸	生鰓(20箇), 千葉(1部)
	白淸			白淸(8合)
	芥子			黃芥子(3合), 黃淸·眞醋(各3升)
	醋醬			眞醋(3合), 良醬(2合), 實柏子(3升)
	床花	12		小水波蓮·三色菊花·三色桃花·覆盆子花·三枝別建花(各2箇), 紅桃別間花(各5箇)
출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』 卷2 「饌品」				

<표 2> 1827년 자경전 진작시 세자, 세자빈 饌案 및 小盤果

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량
세자궁, 세자빈궁 饌案 (2床/ 各22器/	各色餅	2		白豆粳蒸餅[白米(1斗), 赤豆(5升), 生粟·大棗(各1升)], 菘豆粳蒸餅[白米(1斗), 菘豆(5升), 生粟·大棗(各1升)], 辛甘草粳蒸餅[白米(5升), 辛甘草末·生粟·大棗·黃淸(各1升), 實柏子(5合)], 雜果雪只[白米(5升),



甲燔磁器)				生栗·大棗·黃清(各1升), 實柏子(5合)], 菘豆粘蒸餅[粘米(1斗), 菘豆(5升), 生栗·大棗(各1升)], 炒豆石耳粘蒸餅[粘米(5升), 赤豆(3升), 石耳·生栗·大棗(各1升), 黃清(1升5合)], 合餅[粘米(5升), 赤豆(3升), 生栗·大棗(各2升), 黃清(1升5合), 胡椒(1合), 桂皮(5夕)], 大棗助岳[粘米(4升), 白豆(2升), 大棗(3升), 黃清(4合), 眞油(4合)], 甘苔助岳[粘米(4升), 白豆(2升), 甘苔(1升), 黃清(4合), 眞油(5合)], 黃助岳[粘米(3升), 白豆(1升5合), 梔子(15箇), 黃清(2合), 眞油(4合)], 花煎[粘米(3升), 黃清(1合), 眞油(4合)], 甘苔山蓼[粘米(3升), 黃清(1合), 眞油(4合)], 軟山蓼[粘米(3升), 黃清(1合), 眞油(4合)]
	雜果餅石耳團子	2	1尺3寸	雜果餅[粘米(3斗5升), 生栗(4升), 大棗·黃清(各5升), 實柏子(4升), 實荏子(7升)], 石耳團子[粘米(3斗5升), 生栗·實柏子(各4升), 大棗·黃清(各5升)]
	木麵	2		木麵(20沙里)
	各色茶食	2	1尺3寸	黃栗·黑荏子·菘末(各1斗5升), 白清(1斗), 實柏子(1升), 五味子(2升), 臙脂(20椀)
	三色強精	2	1尺3寸	紅細強飯強精, 白細強飯強精, 荏子強精(各400箇)
	栗卵棗卵生薑卵	2	8寸	黃栗(1斗6升), 大棗·生薑·實柏子(各1斗), 白清(6升), 胡椒(5合), 桂皮(2合)
	各色實果	2		生梨(60箇), 石榴(30箇), 紅柿(60箇), 生栗(6斗), 生大棗(2斗)
	各色正果	2	6寸	生薑·蓮根(各4升), 冬菰(半箇), 生梨(15箇) 山查肉(5升), 木菰(10箇), 桔萁(50箇), 杜冲(5合), 白清(7升)
	花菜	2		生梨(10箇), 柚子·石榴(各4箇), 白清(6合)
	雜湯	2		胖(4兩), 昆者巽(2部), 牛心肉·豬胎(各1部), 豬肉(1各), 頭骨(2部), 海蓼(20箇), 全鰻(4箇), 陳鷄(2首), 菘古(5合), 朴古之(1吐里), 菁根(10丹), 青菰(4箇), 鷄卵(10箇)
	各色截肉	2	1尺3寸	黃大口(14尾), 白大口(38尾), 廣魚·沙魚(各6尾), 洪魚(4尾), 文魚(2尾), 烏賊魚(4貼), 槌鰻(1同), 大全鰻(60箇), 乾雉(8首), 黃脯(4貼), 片脯(6立), 實柏子(1升), 多士麻(10立)
	片肉	2	1尺	陽支頭(1部), 豬頭(8部)
	三色煎油花	2	1尺	秀魚(4尾), 肝(1部), 胖(半部), 鷄卵(50箇), 米末·菘末(各1升), 木末, 眞油(各2升)
	豬蒸	2		軟豬(1子), 牛心肉(1部), 陳鷄·生雉(各1首), 鷄卵(10箇), 菘古·眞油(各5合), 生薑(2合), 生葱(1丹), 胡椒(5夕), 實柏子(1合), 良醬·鹽水(各5合)
	全雉首	2		生雉(10首), 眞油(5合), 胡椒(5夕), 白鹽(5合)
兩色花陽灸	2	1尺	灸(200串): 黃灸[牛臀(1部), 桔萁(5升),	

				眞油(1升), 生葱(20升), 胡椒(1合), 實荳子(1升)], 雜灸[胙(半半部), 腰骨(5部), 昆者巽(2部), 海蔘·全鰓(20箇), 鷄卵(30箇), 眞油(1升), 胡椒(1合), 良醬(2升), 三色紙(各2張)]
	三色甲膾	2	1尺	千葉(1部), 豆太(2部), 生蛤(40箇)
	白淸	2		白淸(5合)
	芥子	2		黃芥子(3合), 黃淸·眞醋(各3夕)
	醋醬	2		眞醋(3合), 良醬(2合), 實柏子(3合)
	床花	各13箇		中水波蓮(各1箇), 小水波蓮(各1箇), 三色菊花·三色桃花·柚子花·覆盆子花·牡丹花·紅桃三枝建花(各1箇), 紅桃別間花(各2箇)
출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』卷2 饌品				

<표 3> 1827년 자경전 진작시 숙선옹주(淑善翁主), 명온공주(明溫公主), 복온공주상(福溫公主床)

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량(1기당)
淑善翁主, 明溫公主, 福溫公主床 (3床/ 各18器/ 甲燔磁器/ 黑漆大貝盤)	各色餅	3	1尺	白豆粳蒸餅[白米(3升), 赤豆(1升), 生栗·大棗(各3合)], 菘豆粳蒸餅[白米(3升), 菘豆(1升), 生栗·大棗(各3合)], 辛甘草粳蒸餅[白米(2升), 辛甘草末(3合5夕), 生栗·大棗·黃淸(各3合), 實柏子(1合5夕)], 雜果雪只[白米(2升), 生栗·大棗(各3合), 黃淸(4合), 實柏子(2合)], 菘豆粘蒸餅[粘米(2升), 菘豆(1升5合), 生栗·大棗(各3合)], 炒豆石耳粘蒸餅[粘米(2升), 白豆(1升5合), 石耳(3合), 生栗·大棗(各3合), 黃淸(2合)], 合餅[粘米(3升), 赤豆(2升), 生栗·大棗(各7合), 黃淸(4合), 胡椒·桂皮(3夕)], 大棗助岳[粘米(1升), 白豆(7合), 大棗(2升), 黃淸(2合), 眞油(3合)], 甘苔助岳[粘米(1升), 白豆(7合), 甘苔·黃淸(2合), 眞油(3合)], 黃助岳[粘米(1升), 白豆(7合), 梔子(5箇), 黃淸(2合), 眞油(3合)], 花煎[粘米(7合), 黃淸(5夕), 眞油(2合)], 甘苔山蔘[粘米(6合), 黃淸(5夕), 眞油(2合)], 軟山蔘[粘米(6合), 黃淸(5夕), 眞油(2合)]
	약과	3	1尺	眞末(1斗4升), 黃淸·眞油(各6升), 實柏子(2合), 胡椒·桂皮(各4夕), 砂糖(半圓)
	목면	3		木麵(各7沙里)
	茶食三色卵	3	6寸	栗茶食[黃栗(2升7合), 白淸(7合)], 菘末茶食[菘末(2升), 臙脂(8椀), 五味子(5合), 白淸(7合)], 栗卵[黃栗(1升2合), 實柏子(4合), 白淸(3合), 胡椒·桂皮(各3夕)], 生薑卵[生薑(3升), 實柏子·白淸(各4升), 胡椒·桂皮(各4夕)]
	三色蔘花	3	6寸	眞末(1斗2升), 細強飯(5升), 芝草(8兩), 鬱金(2兩), 白糖(7斤), 眞油(7升)

	四色實果	3		生梨·紅柿(各20箇), 石榴(10箇), 生栗(1斗)
	各色正果	3	5촌	生薑·蓮根(各1升), 冬菰(半半箇), 山查煎·木菰煎(各3合), 杜冲(2合), 生梨(5箇), 桔萑(10箇), 白淸(1升)
	花菜	3		生梨(5箇), 柚子·石榴(各1箇), 白淸(3合)
	雜湯	3		胙(2兩), 昆者巽(半部), 牛心肉·猪肉(各2兩), 猪胎(半), 海蔘(7箇), 全鰻(2箇), 陳鷄(1首), 菁根(4丹), 朴古之(半吐里), 藁古(2合), 青菰(2箇), 頭骨(1部), 鷄卵(5箇)
	雜蒸	3		猪肉(半各), 牛心肉(半部), 胙(半半部), 昆者巽·猪胎(各1部), 陳鷄(1首), 鷄卵(5箇), 藁古(4合), 朴古之(半吐里), 菁根(3丹)
	各色截肉	3	1尺	黃大口(7尾), 白大口(10尾), 廣魚(2尾), 洪魚(3尾), 文魚(半尾), 全鰻(20箇), 烏賊魚(1첩半), 搥鰻(20立), 乾雉(3首), 黃脯(1貼5立), 片脯(4立), 實柏子(4合), 多士麻(5立)
	片肉	3	7寸	陽支頭(半部), 猪胎(3部)
	三色煎油花	3	7寸	秀魚(1尾), 肝(半部), 胙(半半部), 鷄卵(30箇), 菘末(5合), 木末(1升), 米末(5合), 眞油(1升5合)
	兩色花陽灸	3	7寸	灸(100串): 黃灸[牛臀(半部), 桔萑(5升), 生葱(10丹), 眞油(1升), 胡椒(2夕), 實荏子·良醬(各3合)], 雜灸[胙(3兩), 腰骨(2部), 昆者巽(1部), 海蔘(10箇), 全鰻(5箇), 鷄卵(15箇), 眞油(5合), 胡椒(2夕), 實荏子(2合), 良醬(3合), 三色紙(各半張)]
	兩色甲膾	3	7寸	千葉(半部), 生蛤(30箇)
	白淸	3		白淸(3合)
	芥子	3		黃芥子(2合), 黃淸(2夕), 眞醋(3夕)
	醋醬	3		眞醋(2合), 良醬(1合), 實柏子(5夕)
	床花	各11箇		小水波蓮·三色菊花·柚子花·覆盆子花·紅桃三枝·建花(各1箇), 紅桃別間花·紅桃間花(各3箇)
출진: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』 卷2 「饌品」				

<표 4> 1827년 자경전 진작시 내외빈상(內外賓床)

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량(1기당)
內外賓床 (內賓 13床/ 外賓 38床/ 各18器/ 黑漆圓盤/ 高足砂器)	各色餅	1		白豆粳蒸餅[白米(2升), 白豆(1升), 生栗·大棗(各1合)], 菘豆粳蒸餅[白米(1升5合), 菘豆(1升), 生栗·大棗(各1合)], 辛甘草粳蒸餅[白米(1升5合), 辛甘草末·實柏子(各2合), 生栗·大棗(各1合), 黃淸(1合5夕)], 菘豆粘蒸餅[粘米(1升), 菘豆(5合), 生栗·大棗(各1合)], 雜果雪只[白米(1升), 生栗·大棗·黃淸(各1合), 實柏子(5夕)], 大棗助岳[粘米(3合), 白淸·眞油(各5夕), 胡椒·桂皮(各1夕), 黃助岳[粘米(3合), 白豆(2合), 梔子(3箇), 黃淸·眞油(各5夕), 胡椒·桂皮(各1夕), 花煎[粘米(2合), 黃淸(1

			夕), 眞油(5夕), 山蔘[粘米(2合), 黃淸(1夕), 眞油(5夕)]
藥果饅頭果	1		眞末(5升), 黃淸·眞油(各2升), 黃栗·大棗(各1升), 胡椒·桂皮·實柏子(各1夕), 砂糖(3錢)
木麵	1		木麵(4沙里)
茶食三色卵	1		栗茶食[黃栗(2升), 白淸(3合), 菘末茶食[菘末(2升), 五味子(5夕), 臙脂(2碗), 白淸(3合)], 栗卵[黃栗(8畵), 實柏子(1合5夕), 白淸(2合), 胡椒·桂皮(各1合), 棗卵[大棗(1升), 黃栗(2合), 實柏子·白淸(各1合5夕), 胡椒·桂皮(各1合), 生薑卵[生薑(5合), 實柏子·胡椒·桂皮(各1合), 白淸(1合5夕)]
三色強精	1		紅細強飯強精, 白細強飯強精(各70箇), 荏子強精(60箇)
三色實果	1		生梨(7箇), 紅柿(6箇), 石榴(3箇)
各色正果	1		生薑·蓮根(各4合), 冬菰(半半箇), 生梨(2箇), 山查煎·木瓜煎(各2合), 杜冲(1合), 桔萁(2合), 白淸(6合)
花菜	1		生梨(1箇半), 石榴(半半箇), 五味子(1夕), 臙脂(半碗), 白淸(1合)
雜湯	1		胙(2兩), 昆者巽·牛心肉(各半半部), 豬肉·豬胎(各1兩), 海蔘(2箇), 全鰻(半箇), 頭骨(半半部), 陳鷄(半半首), 鷄卵(2箇), 藁古(1夕), 朴古之(半半吐里), 青菘(半箇), 菁根(1丹)
雜蒸	1		胙·豬肉(各1兩), 豬胎·牛心肉(各半半部), 昆者巽(半部), 陳鷄(半首), 鷄卵(2箇), 白餅(1箇), 藁古(1夕), 朴古之(半半吐리), 菁根(1丹)
各色截肉	1		黃大口(1尾), 白大口(2尾), 廣魚·洪魚(各半尾), 文魚(3條), 全鰻(5箇), 烏賊魚(3箇), 槌鰻(5立), 乾雉(半首), 黃脯(5立), 片脯(1立), 實柏子(1合)
片肉	1		陽支頭(半部), 豬肉(半脚)
煎油花	1		秀魚(1尾半), 肝·千葉(各半半部), 鷄卵(15箇), 菘末·米末(各3合), 木末·眞油(各5合)
兩色花陽灸	1		灸(50爨), 黃灸[牛臀(半半部), 桔萁(2升), 生葱(5단), 眞油(3合), 胡椒(1夕), 實荏子·良醬(各1合)], 雜灸[胙(2兩), 腰骨(1部), 昆者巽(半部), 海蔘(5箇), 全鰻(2箇), 鷄卵(5箇), 眞油(2合), 胡椒(1夕), 實荏子(1合), 良醬(2合), 三色紙(各半張)]
兩色甲膾	1		千葉, 豆太(各半半部)
白淸	1		白淸(3合)
芥子	1		黃芥子(1合), 黃淸·眞醋(各1夕)
醋醬	1		眞醋(1合), 良醬(5夕), 實柏子(3夕)
床花	8		紅桃三支建花(5箇), 紅桃間花(3箇)

출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』卷2 「饌品」

내외빈상은 잔치 당일인 10일보다 이틀 전인 초 8일에도 미리 11상을 내입했다. 이 때

기수(器數)와 채화의 수는 내외빈상의 내역과 같았다.

내연으로 거행되었지만, 조정 신료들을 위해서도 조정상(朝廷床) 40상이 마련되었다. 시원임대신(時原任大臣) 6상, 승지(承旨) 1상, 사관(史官) 1상, 각신(閣臣) 2상, 예조당상(禮曹堂上) 3상, 낭청(郎廳) 1상, 춘방(春坊) 1상, 계방(桂坊) 1상, 옥당(玉堂) 1상, 정례당상(整禮堂上) 1상, 낭청(郎廳) 1상, 사옹제조(司饗提調) 1상, 낭청(郎廳) 1상, 별군직(別軍職) 1상, 선전관(宣傳官) 1상, 협률랑(協律郎) 1상, 내반사(內頒賜) 16상 도합 40상이었다.

<표 5> 1827년 자경전 진작시 조정상(朝廷床)

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료 및 분량(1기당)
朝廷床 (各17器/ 黑漆圓盤/ 高足砂器)	各色餅	1		白豆粳蒸餅[白米(2升), 白豆(1升), 生栗·大棗(各1合)], 菘豆粳蒸餅[白米(1升5合), 菘豆(1升), 生栗·大棗(各1合)], 辛甘草粳蒸餅[白米(1升5合), 辛甘草末·生栗·大棗(各1合), 黃淸(1合5夕), 實柏子(2夕)], 菘豆粘蒸餅[粘米(1升), 菘豆(5合), 生栗·大棗(各1合)], 雜果蜜雪只[白米(1升), 生栗·大棗·黃淸(各1合), 實柏子(5夕)], 大棗助岳[粘米(3合), 白豆·大棗(各2合), 黃淸·眞油(各5夕), 胡椒·桂皮(各1夕)], 甘苔助岳[粘米(3合), 白豆(2合), 甘苔(1合), 黃淸·眞油(各5夕), 胡椒·桂皮(各1夕)], 黃助岳[粘米·白豆(2合), 梔子(3箇), 黃淸·眞油(各5夕), 胡椒·桂皮(各1夕)], 花煎[粘米(2合), 黃淸(1夕), 眞油(5夕), 山蔘[粘米(2合), 黃淸(1夕), 眞油(5夕)]
	藥果饅頭果	1		眞末(5升), 黃淸·眞油(各2升), 黃栗·大棗(各1升), 胡椒·桂皮·實柏子(各1夕), 砂糖(2錢)
	木麵	1		木麵(4沙里)
	三色蓼花	1		眞末(4升), 細強飯(2升), 芝草(2兩), 鬱金(5錢), 眞油(3升), 白糖(2斤8兩)
	三色實果	1		生梨(6箇), 紅柿(7箇), 石榴(2箇)
	各色正果	1		生薑·蓮根(各4合), 冬菰(半半箇), 生梨(4箇), 山查煎·木瓜煎(各3合), 杜冲(1合), 桔萁(8箇), 白淸(8合)
	雜湯	1		장(1兩), 昆者巽·牛心肉(各 半半部), 豬肉·豬胎(各1兩), 海蔘(2箇), 全鰻(1箇), 陳鷄(半半首), 菁根(4丹), 朴古之(半半吐里), 藁古(2合), 靑菰(2箇), 頭骨(1部), 鷄卵(3箇)
	雜蒸	1		胖豬肉(各1兩), 豬胎·牛心肉(各半半部), 昆者巽(半部), 陳鷄(半首), 鷄卵(2箇), 白餅(1箇), 藁古(1夕), 朴古之(半半吐里), 菁根(1丹)
	各色截肉	1		黃大口(1尾), 白大口(2尾), 廣魚·洪魚(各半尾), 文魚(3條), 全鰻(5箇), 烏賊魚(3箇), 搥鰻(5立), 乾雉(半首), 黃脯(5立), 片脯(1첩), 實柏子(1合)
	片肉	1		陽支頭(半部), 豬肉(半脚)
煎油花	1		秀魚(1尾半), 肝·千葉(各半半部), 鷄卵(15箇), 菘末·米末(各3合), 木末·眞油(各5合)	

	兩色花陽灸	1	灸(50串), 黃灸[牛臀(半半部), 桔萘(2升), 生葱(5丹), 眞油(3合), 胡椒(1夕), 實荏子·良醬(各1合)], 雜灸[胙(2兩), 腰骨(1部), 昆者巽(半部), 海蔘(5箇), 全鰻(2箇), 鷄卵(5箇), 眞油(2合), 胡椒(1夕), 實荏子(1合), 良醬(2合), 三色紙(各半張)]
	兩色甲膾	1	千葉, 豆太(各半半部)
	白淸	1	白淸(3合)
	芥子	1	黃芥子(1合), 黃淸·眞醋(各1夕)
	醋醬	1	眞醋(1合), 良醬(5夕), 實柏子(3夕)
	床花	5	紅桃三支建花(1箇), 紅桃別間花紅桃間花(各2箇)
출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』卷2 「饌品」			

여관(女官)에 대해서도 상이 준비되었다. 우선 20상은 조정상과 동일한 기수와 찬품으로 마련되었다. 43상은 15기로 준비했는데, 17기 상에서 절육과 전치수를 빼고, 채화는 삼지건화, 홍도별간화, 홍도간화 각 1개 도합 3개를 꽂았다.

내관들에게도 잔치상이 내려졌다. 통장(統長) 1원, 대전사알, 사약, 별감, 중금, 중궁전 사약, 별감, 세자궁 사약, 별감, 세자빈궁 사약, 별감에게는 약과, 요화(蓼花), 병, 삼색실과, 편육, 전유화, 화양구(花陽灸), 절육(截肉) 등 8기로 구성된 반지(盤只) 하나씩이 내려졌다. 무예청에는 면 6동이짜리 우판(隅板)이, 문기수에게는 면 1동이짜리 우판이, 여령에게는 면 3동이짜리 우판, 악공에게도 역시 면 3동이까지 우판이 내려졌다. 이 밖에 껌내입직한 금군, 호위군관, 국출신, 금호문입직한군, 홍화문입직한군, 건양문, 동룡문입직한향군, 팔문군사, 사소군사에게도 각각 우판 또는 소우판 하나씩이 하사되었다.

## (2) 주원숙설소(廚院熟設所)

주원숙설소에서는 대전 및 중궁전 별행과상(別行果床, 30기)와 미수상(味數床, 3미, 미당 각5기), 염수(鹽水), 세자궁 및 세자빈궁 별행과상과 미수상, 내외빈상이 준비되었다. 자세한 내역은 아래 표 6~11과 같다.

1827년의 진찬에서는 염수당응탕(鹽水唐雁湯) 대신에 면(면)을 두 그릇 올렸다. 이 두 그릇의 면을 만들기 위해 백면(白麪) 20사리, 간장(良醬)·진유(眞油) 각 1승, 생치(生雉) 1수, 우내심육(牛內心肉) 반부, 호초말(胡椒末) 2석이 소요되었다.

30기로 구성된 대전, 중궁전 별행과상에 비해 세자궁과 세자빈궁의 별행과상은 2기가 줄어든 28기로 구성되었다. 대전 중궁전 별행과상에서 수정과와 꿀탕을 제외하고 찬품이 같았다. 미수상은 각각 3미로 구성되었고, 각 미당 4기 즉 네 종류의 찬품이 들어갔다.

공주 별행과상은 세자상보다 3기가 줄어든 25기로, 내외빈상은 15기로 구성되었다. 같은 음식을 만들 때 분량도 각각 차등을 두었다.

<표 6> 1827년 자경전 진작시 대전, 중궁전 별행과상(別行果床) 및 미수상(味數床)

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
대전, 중궁전 別行果床 (2床/各30器/	小藥果	2	眞末(1斗6升), 淸蜜(6升), 眞油(4升8合), 桂皮末(4兩)
	紅細漢果	2	眞末(1斗6升), 淸蜜(6升), 眞油(4升8合), 芝草(6兩), 白糖(2斤), 黑糖·出油(各1升), 雪綿子(2兩)
	白細漢果	2	眞末(1斗6升), 淸蜜(6升), 眞油(4升8合)

찬안과 함께 배설/ 鍮器·磁器)	紅白銀丁果	2	眞末(1斗6升), 清蜜(6升), 眞油(4升8合), 芝草(4兩), 出油(5合), 雪綿子(2匁)
	松花茶食	2	松花(1斗), 清蜜(4升), 粘米末(2升)
	生梨	2	生梨(30箇)
	石榴	2	石榴(50箇)
	紅柿	2	紅柿(50箇)
	葡萄	2	葡萄(14朶)
	生栗	2	實生栗(4升)
	熟大棗	2	大棗(4升), 清蜜(6合), 實柏子(6夕)
	柏子	2	實柏子(3升)
	胡桃	2	實胡桃(4升)
	銀杏	2	實銀杏(4升)
	乾正果	2	生薑正果(3升)
	水正果	2	白清(6合), 實柏子(6夕)
	梨熟	2	生梨(30箇), 黃栗·實柏子(各2升), 大棗(3升), 乾柿(半첩), 砂糖(3圓), 桂皮(3匁), 胡椒(1合), 白清(2升5合)
	麵	2	木末(4升), 良醬(1升), 眞油(2合), 生雉(1首), 胡椒末(2夕), 牛內心肉(半部)
	饅頭	2	眞末(1斗6升), 良醬(4合), 生薑(1兩), 實柏子(2合), 猪脚(2部), 藁古(6兩), 起酒米(6升), 作本米(3合)
	七技湯	2	猪胎(1部), 胖·猪背吉(各半部), 實荏子·菘末·眞油(各1升), 槌鰻(10立), 熟全鰻(4箇), 陳鷄(1首), 牛頭骨(2部), 秀魚(1尾), 鷄卵·大蝦(各10箇), 青菘(2箇), 海蔘(6箇), 朴古之(2吐里), 胡椒末(2夕), 良醬·實柏子(各6夕), 生薑(2匁), 鹽(2合)
	雜湯	2	牛外心肉(1隻), 大秀魚(1尾), 良醬(1升), 眞油(6合), 藁古(6兩), 鷄卵(10箇), 生雉·軟鷄(各2首), 生薑(4匁), 眞末(2升), 菘末(1升4合), 胡椒末(1合), 實柏子(2合), 石耳(8兩)
	骨湯	2	牛骨(8部), 眞油(2合), 良醬(4合), 鷄卵(6箇), 生薑(4匁)
	鮒魚蒸	2	大鮒魚(10尾), 良醬(4合), 軟鷄(2首), 生雉(1首), 藁古·生薑(各4匁), 胡椒末(6夕), 鷄卵(6箇), 眞油(2合), 眞末(1升)
	全鰻炒	2	全鰻(200箇), 陳鷄(2首), 牛內心肉(1部), 良醬·眞油(各1升), 實柏子(6夕)
	胖熟片	2	胖(1部), 良醬(4合), 藁古(6兩), 胡椒末(2合), 鷄卵(6箇), 眞油(1升), 實柏子(6夕), 生薑(4匁)
	蛤膾	2	大蛤(500箇), 良醬(1升), 丞(6合), 生薑(4匁)
	全雉首	2	生雉(10首), 良醬·眞油(各4合), 胡椒末(6夕)
	全鰻折	2	大全鰻(60箇)
	文魚折	2	大文魚(1尾)
乾雉折	2	乾雉(6首)	
床花	26	二層水波蓮(各3箇), 牡丹花(各15箇), 紅桃三枝花(各2箇), 紅桃建花(各6箇)	
출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』 卷2 「饌品」			

<표 7> 1827년 자경전 진작시 대전, 중궁전 미수상(味數床)

구분		찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량	
대전, 중궁전 味數床 (3味6床/ 各 5器/ 鍬器·磁器/ 紅漆小圓盤)	初味	軟藥果	2	眞末(1斗), 淸蜜(4升), 眞油(3升), 桂皮末(4兩)	
		悅口資湯	2	生雉·陳鷄(各2首), 秀魚(2尾), 昆者巽·猪胎·猪內心肉(各2部), 牛腰骨(4部), 牛內心肉(1部), 胙(半部), 熟全鰻(4箇), 胡椒末(2夕), 靑菰(2箇), 實柏子(2合), 菘末·良醬·鹽水·眞油(各1升), 實桔萆(10箇), 水芹·生葱(各2握), 鷄卵(20箇), 實荏子(6合), 生薑(4匁)	
		胙饅頭	2	胙(1部), 生雉·軟鷄(各2首), 生薑(1兩), 眞油(4合), 藜古(6兩), 良醬·초(各8合)	
		猪蒸	2	猪(半脊), 牛內心肉(1部), 軟鷄·生雉(各2首), 猪脚(1部), 胡椒末(4夕), 良醬·鹽水(各1升), 實柏子(6合), 藜古(1兩), 生葱(2握), 生薑(4匁), 眞油(1升6合), 生蒜(4箇), 鹽(2合), 祿次 白苧(10척)	
		各色花陽灸	2	冬菰(2箇), 生雉(1首), 熟猪肉·腰吉(半部), 軟鷄(2首), 眞油(1升4合), 牛內心肉(1部), 胡椒末(8夕), 良醬(6合), 鹽(2合), 鷄卵(60箇), 牛腰骨(10部), 生松栝(60본), 生薑(6兩), 藜古(4兩), 眞末(1升2合), 菘末(1升), 實柏子(6夕)	
	二味	軟杏仁果		眞末(1斗), 眞油(3升), 淸蜜(4升), 白糖(10兩), 黑糖(2升)	
		饅蒸湯		猪胎·昆者巽·猪內心肉·牛頭骨(各2部), 胙(1部), 軟鷄(4首), 靑菰(2箇), 藜古(8兩), 秀魚(1尾), 鷄卵(40箇), 生薑(6匁), 生葱(1丹), 生雉(1首), 朴古之(半吐里), 眞油(1合)	
		全鰻卜只		大全鰻(60箇), 良醬(4合), 鷄卵(6箇), 胡椒末·實柏子(各6夕), 眞油(1合), 生薑(4匁)	
		生鮮煎油花		大秀魚(6尾), 鹽(1升), 菘末(2升), 眞油(3升)	
		猪肉熟片		猪(半隻)	
	三味	紅味子		眞末(1斗), 淸蜜(4升), 白糖(10兩), 眞油(3升), 芝草(10兩), 黑糖(2升), 出油(1升), 雪綿子(2匁)	
		莞子湯		大全鰻(30箇), 海蔘(20箇), 紅蛤·菘末·良醬·醋(各1升), 胙(半部), 生雉·軟鷄(各2首), 秀魚(1尾), 牛舌(2箇), 猪首脚(1部), 鷄卵(10箇), 實柏子(2合), 藜古(8匁), 生薑(4匁), 胡椒末·眞油(各1合)	
		海蔘湯		海蔘(200箇), 生雉·軟鷄(各3首), 藜古(10兩), 生薑(6匁), 眞末(1升), 良醬·實柏子(各6合), 眞油(1合), 胡椒末(2夕), 生葱(2握), 石耳(8匁)	
		生蟹煎		生蟹(100箇), 眞油(3升), 菘末(2升), 鷄卵(10箇)	
		牛心熟片		陽支頭(4部), 良醬(4合), 實柏子(6夕), 醋(2合)	
	床花	各 4箇		木丹花(6箇), 紅桃建花(12箇), 紅桃三枝花(6箇)	
	출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』 卷2 「饌品」				



<표 8> 1827년 자경전 진작시 세자궁, 세자빈궁 별행과상(別行果床)

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
세자궁, 세자빈궁 別行果床 (2床/各28器)	小藥果	2	眞末(1斗6升), 淸蜜(6升), 眞油(4升8合), 桂皮末(4兩)
	紅細漢果	2	眞末(1斗6升), 淸蜜(6升), 眞油(4升8合), 芝草(6兩), 白糖(2근), 黑糖·出油(各1升), 雪綿子(2兩)
	白細漢果	2	眞末(1斗6升), 淸蜜(6升), 眞油(4升8合)
	紅白銀丁果	2	眞末(1斗6升), 淸蜜(6升), 眞油(4升8合), 芝草(4兩), 出油(5合), 雪綿子(2匁)
	松花茶食	2	松花(1斗), 淸蜜(4升), 粘米末(2升)
	生梨	2	生梨(30箇)
	石榴	2	石榴(50箇)
	紅柿	2	紅柿(50箇)
	葡萄	2	葡萄(14朶)
	生栗	2	實生栗(4升)
	熟大棗	2	大棗(4升), 淸蜜(6合), 實柏子(6夕)
	柏子	2	實柏子(3升)
	胡桃	2	實胡桃(4升)
	銀杏	2	實銀杏(4升)
	乾正果	2	生薑正果(3升)
	梨熟	2	生梨(30箇), 黃栗·實柏子(各2升), 大棗(3升), 乾柿(半貼), 砂糖(3圓), 桂皮(3匁), 胡椒(1合), 白淸(2升5合)
	麵	2	木末(4升), 良醬(1升), 眞油(2合), 生雉(1首), 胡椒末(2夕), 牛內心肉(半部)
	饅頭	2	眞末(1斗6升), 良醬(4合), 生薑(1兩), 實柏子(2合), 豬脚(2部), 藜古(6兩), 起酒米(6升), 作本米(3合)
	七技湯	2	豬胎(1部), 胖·豬背吉(各半部), 實荏子·菘末·眞油(各1升), 搥鰻(10첩), 熟全鰻(4箇), 陳鷄(1首), 牛頭骨(2部), 秀魚(1尾), 鷄卵·大蝦(各10箇), 靑菰(2箇), 海蔘(6箇), 朴古之(2吐里), 胡椒末(2夕), 良醬·實柏子(各6夕), 生薑(2匁), 鹽(2合)
	雜湯	2	牛外心肉(1隻), 大秀魚(1尾), 良醬(1升), 眞油(6合), 藜古(6兩), 鷄卵(10箇), 生雉·軟鷄(各2首), 生薑(4匁), 眞末(2升), 菘末(1升4合), 胡椒末(1合), 實柏子(2合), 石耳(8兩)
	鮒魚蒸	2	大鮒魚(10尾), 良醬(4合), 軟鷄(2首), 生雉(1首), 藜古·生薑(各4匁), 胡椒末(6夕), 鷄卵(6箇), 眞油(2合), 眞末(1升)
	全鰻炒	2	全鰻(200箇), 陳鷄(2首), 牛內心肉(1部), 良醬·眞油(各1升), 實柏子(6夕)
	胖熟片	2	胖(1部), 良醬(4合), 藜古(6兩), 胡椒末(2合), 鷄卵(6箇), 眞油(1升), 實柏子(6夕), 生薑(4匁)
	蛤膾	2	大蛤(500箇), 良醬(1升), 醋(6合), 生薑(4匁)
全雉首	2	生雉(10首), 良醬·眞油(各4合), 胡椒末(6夕)	
全鰻折	2	大全鰻(60箇)	
文魚折	2	大文魚(1尾)	
乾雉折	2	乾雉(6首)	
床花	24	二層水波蓮(各2箇), 牡丹花(各10箇), 紅桃三枝花(各2箇), 紅桃建花(各10箇)	

출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』 卷2 「饌品」

<표 9> 1827년 자경전 진작시 세자궁, 세자빈궁 미수상(味數床)

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량	
세자궁, 세자빈궁 味數床 (3味6床/ 各4器/ 黑漆小圓盤)	초미	軟藥果	2 眞末(1斗), 淸蜜(4升), 眞油(3升), 桂皮末(4兩)	
		悅口資湯	2 生雉·陳鷄(各2首), 秀魚(2尾), 昆者巽·猪胎·猪内心肉(各2部), 牛腰骨(4部), 牛内心肉(1部), 胙(半部), 熟全鰻(4箇), 胡椒末(2夕), 青苳(2箇), 實柏子(2合), 菘末·良醬·鹽水·眞油(各1升), 實桔萹(10箇), 水芹·生葱(各2握), 鷄卵(20箇), 實荏子(6合), 生薑(4匁)	
		胙饅頭	2 胙(1部), 生雉·軟鷄(各2首), 生薑(1兩), 眞油(4合), 菘古(6兩), 良醬·醋(各8合)	
		各色花陽灸	2 冬苳(2箇), 生雉(1首), 熟猪肉·腰吉(半部), 軟鷄(2首), 眞油(1升4合), 牛内心肉(1部), 胡椒末(8夕), 良醬(6合), 鹽(2合), 鷄卵(60箇), 牛腰骨(10部), 生松楸(60本), 生薑(6兩), 菘古(4兩), 眞末(1升2合), 菘末(1升), 實柏子(6夕)	
	二味	軟杏仁果	眞末(1斗), 眞油(3升), 淸蜜(4升), 白糖(10兩), 黑糖(2升)	
		饅蒸湯	猪胎·昆者巽·猪内心肉·牛頭骨(各2部), 胙(1部), 軟鷄(4首), 青苳(2箇), 菘古(8兩), 秀魚(1尾), 鷄卵(40箇), 生薑(6匁), 生葱(1丹), 生雉(1首), 朴古之(半吐里), 眞油(3升)	
		生鮮煎油花 猪肉熟片	大秀魚(6尾), 鹽(1升), 菘末(2升), 眞油(3升) 猪(半隻)	
	三味	紅味子	眞末(1斗), 淸蜜(4升), 白糖(10兩), 眞油(3升), 芝草(10兩), 黑糖(2升), 出油(1升), 雪綿子(2匁)	
		莞子湯	大全鰻(30箇), 海蔘(20箇), 紅蛤·菘末·良醬·醋(各1升), 胙(半部), 生雉·軟鷄(各2首), 秀魚(1尾), 牛舌(2箇), 猪首脚(1部), 鷄卵(10箇), 實柏子(2合), 菘古(8匁), 生薑(4匁), 胡椒末·眞油(各1合)	
		生蟹煎 牛肉熟片	생해(100箇), 眞油(3升), 菘末(2升), 鷄卵(10箇) 陽支頭(4部), 良醬(4合), 實柏子(6夕), 초(2合)	
		床花	各 4箇 牧丹花(8箇), 紅桃三枝花(2箇), 紅桃乾花(14箇)	
	출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』 卷2 「饌品」			

<표 10> 1827년 자경전 진작시 명은공주 별행과상(別行果床)

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
명은공주 別行果床 (1床/25器/ 黑漆大圓盤)	小藥果	1 眞末(8升), 淸蜜(3升), 眞油(2升4合), 桂皮末(2兩)	
	紅細漢果	1 眞末(8升), 淸蜜(3升), 眞油(2升4合), 芝草(3兩), 白糖(1斤), 黑糖·出油(各5合), 雪綿子(5匁)	
	白細漢果	1 眞末(8升), 淸蜜(3升), 眞油(2升4合)	
	紅白銀丁果	1 眞末(8升), 淸蜜(3升), 眞油(2升4合), 芝草(2兩), 出油(2合5夕), 雪綿子(1匁)	
	松花茶食	1 松花(5升), 淸蜜(2升), 粘米末(1升)	
	生梨	1 生梨(15箇)	

石榴	1	石榴(25箇)
紅柿	1	紅柿(25箇)
葡萄	1	葡萄(7朶)
生栗	1	實生栗(2升)
熟大棗	1	大棗(2升), 清蜜(3合), 實柏子(3夕)
柏子	1	實柏子(1升5合)
乾正果	1	生薑正果(1升5合)
梨熟	1	生梨(15箇), 黃栗·實柏子(各1升), 大棗(1升5合), 乾柿(半半貼), 砂糖(1圓半), 桂皮末(1錢5分), 胡椒(5夕), 白清(1升2合5夕)
麵	1	木末(2升), 良醬(5合), 眞油(1合), 生雉(半首), 胡椒末(1夕), 牛內心肉(半半部)
饅頭	1	眞末(8升), 良醬(3合), 生薑(5錢), 實柏子(1合), 豬脚(1部), 藁古(3兩), 起酒米(3升), 作本米(1合5夕)
七技湯	1	豬胎(半部), 豚·豬背吉(各半半部), 實荏子·藁末·眞油(各5合), 搥鰻(5立), 熟全鰻(2箇), 陳鷄(半首), 牛頭骨(1部), 秀魚(半尾), 鷄卵·大蝦(各5箇), 青菰(1箇), 海蔘(3箇), 朴古之(1吐里), 胡椒末(1夕), 良醬·實柏子(各3夕), 生薑(1錢), 鹽(1合)
雜湯	1	牛外心肉(半寸), 大秀魚(半尾), 良醬(5合), 眞油(3合), 藁古(3兩), 鷄卵(5箇), 生雉·軟鷄(各1首), 生薑(2錢), 眞末(1升), 藁末(7合), 胡椒末(5夕), 實柏子(1合), 石耳(4兩)
鮓魚蒸	1	大鮓魚(5尾), 良醬(2合), 軟鷄(1首), 生雉(半首), 藁古·生薑(各2錢), 胡椒末(3夕), 鷄卵(3箇), 眞油(1合), 眞末(5合)
全鰻炒	1	全鰻(100箇), 陳鷄(1首), 牛內心肉(半部), 良醬·眞油(各5合), 實柏子(3夕)
豚熟片	1	豚(半部), 良醬(2合), 藁古(3兩), 胡椒末(1合), 鷄卵(3箇), 眞油(5合), 實柏子(3夕), 生薑(2錢)
蛤膾	1	大蛤(250箇), 良醬(5合), 醋(3合), 生薑(2錢)
全雉首	1	生雉(5首), 良醬·眞油(各2合), 胡椒末(3夕)
全鰻折	1	大全鰻(30箇)
乾雉折	1	乾雉(6首)
床花	18	牡丹花(2箇), 紅桃乾花(10箇), 月桂花(6箇)

출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』卷2 「饌品」

<표 11> 1827년 자경전 진작시 내외빈상

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
內外賓床, 51床 (內賓13床/ 外賓38床/ 各15器/ 黑漆圓盤/ 鍮器·磁器)	小藥果	1	眞末(4升), 清蜜(1升5合), 眞油(1升2合), 桂皮末(1兩)
	紅白銀丁果	1	眞末(4升), 清蜜(1升5合), 眞油(1升2合), 芝草(1兩), 出油(1合2夕), 雪綿子(5分)
	松花茶食	1	松花(2升5合), 清蜜(1升), 粘米末(5合)
	生梨	1	生梨(8箇)
	紅柿	1	紅柿(13箇)
	生栗	1	實生栗(1升)
	熟大棗	1	大棗(1升), 清蜜(1合5夕), 實柏子(2夕)
	梨熟	1	生梨(8箇), 黃栗·實柏子(各5合), 大棗(5合3夕), 乾柿(12箇), 砂糖(半圓), 桂皮末(8分), 胡椒(3夕), 白清(6合3夕)

	麵	1	木末(2升), 良醬(5合), 眞油(1合), 生雉(半首), 胡椒末(1夕), 牛內心肉(半半部)
	雜湯	1	牛外心肉(1隻), 大秀魚(半尾), 良醬(5合), 眞油(3合), 藁古(3兩), 鷄卵(5箇), 生雉·軟鷄(各1首), 生薑(2錢), 眞末(1升), 菘末(7合), 胡椒末(5夕), 實柏子(1合), 石耳(4兩)
	鮒魚蒸	1	大鮒魚(3尾), 良醬(1合), 軟鷄(半首), 生雉(半半首), 藁古(1錢), 胡椒末(2夕), 鷄卵(2箇), 眞油(5夕), 眞末(2合5夕)
	胙熟片	1	胙(半半部), 良醬(1合), 藁古(1兩5錢), 胡椒末(5夕), 鷄卵(2箇), 眞油(2合5夕), 實柏子(2夕), 生薑(1錢)
	蛤膾	1	大蛤(125箇), 良醬(2合5夕), 醋(1合5夕), 生薑(1錢)
	全雉首	1	生雉(3首), 良醬·眞油(各1合), 胡椒末(2夕)
	全鰵折	1	大鰵(15箇)
	床花	各5	牧丹花(7箇), 紅桃乾花(43箇), 月桂花(113箇), 間花(92箇)
출전: 『慈慶殿進爵整禮儀軌』 卷2 「饌品」			

**【참고문헌】**

『慈慶殿進爵整禮儀軌』(奎14535)

**【집필자】** 김지영(서울대학교 규장각한국학연구원)

【자료명】 Ⅱ-1-09 즈경던 진작 정례 의궤

【정의】

1827년(순조 27) 9월 10일에 자경전(慈慶殿)에서 행해진 진작(進爵) 의례의 전말이 수록된 한글 의궤이다. 1827년은 효명세자(孝明世子, 1809~1830)가 부왕(父王)을 대신하여 대리청정을 시작한 지 3년이 되는 해로 왕에게는 ‘연덕 현도 경인 순희(淵德 顯道 景仁 純禧)’, 왕비에게는 ‘명경(明敬)’이라는 존호(尊號)를 올렸다. 본 의궤에는 1827년에 행해진 진작례(進爵禮)의 준비와 실행에 대한 모든 내용이 정해(丁亥) 칠월 이십오일부터 십이월 초일일에 걸쳐 문건별로 나뉘어 기록되어 있다. 특히 찬품(饌品), 기용(器用), 수리(修理) 등의 문건에는 가리마(加里牟), 느르미(於音味), 조치(助致) 등의 음식명과 냥푼(涼盆), 반병드리(半瓶斗里), 니나모박(齒瓢子) 등의 용기명은 물론 설쇠(饜金), 설자(饜煮), 적쇠(炙金) 등의 조리기명이 한글로 표기되어 있어 음식 관련 어휘들에 대한 고유어 형태를 이해하고 수 많은 한문의궤를 번역하는 데 도움이 된다. 아울러 진작(進爵)은 왕실 잔치 중 규모가 가장 작은 연회로, 공식적 기록을 남긴 진작례는 1827년(순조 27) 9월 10일에 자경전에서 행해진 것이 그 시초였을 것으로 짐작되는데, 이 문헌을 통해 진작례에 차려진 상차림에 대해 알아볼 수 있다.

【서지】

즈경던 진작 정례 의궤  
線裝. 3冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 23.7×16.7cm, 無界, 木板印札空冊紙, 半葉 9行  
17字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 36.4×23.1cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 京城帝國大學圖書章  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(古 4256.5-2)

동일한 내용의 한문본 의궤가 규장각 한국학연구원(14535·14536·古複 4256.5-2·14362), 장서각(K2-2858)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

본 의궤는 1828년에 간행된 3권 3책의 한글 궁체 필사본(宮體 筆寫本)이다. 표제(表題)는 ‘整禮儀軌’이고 권수제는 ‘즈경던진작정례의궤’이다. 본 의궤는 한문본 『慈慶殿進爵整禮儀軌』를 충실하게 축자역한 것으로 현재 남아 있는 약 3,430책 이상 되는 의궤 중 한문본과 언해본이 동일한 체제로 같은 내용을 수록하고 있는 유일한 것으로 여겨진다. 1권은 권슈(卷首)-택일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)-와 하령(下令), 연설(筵說), 치스(致詞), 악장(樂章)으로 구성되어 있다. 2권은 의주(儀註), 달사(達辭), 이문(移文), 래관(來關), 품목(稟目), 감결(甘結), 내찬품(內饌品) 등으로 구성되어 있다. 3권은 쥬원찬품(廚院饌品), 기용(器用), 수리(修理), 배설(排設) 등 9개 항목으로 이루어져 있다. 찬품 항목에는 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿)에 올려진 찬안(饌案), 소반과(小盤果), 별행과(別行果)를 비롯해 세자궁과 세자빈궁 등 참연자에게 올려진 각종 상차림이 음식명과 그릇수, 높이는 물론 식재료의 종류와 양이

모두 수록되어 있어 궁중의 연회 음식 연구에 좋은 자료가 된다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 1827년(순조 27) 진작(進爵) 의례의 실행 과정

본 의례의 하령(下令) 항목에 의하면, “대전과 중궁전에 존호를 올리고, 이어 소작(小爵)을 베풀어 자식으로서의 구구(區區)한 정례(整禮)를 펴고자 하니, 꼭 진연이나 진찬이라고 이름할 것이 아니라 그저 의주(儀註, 왕실 전례의 절차를 풀이하여 적은 책)를 진작의로 준비하라”는 왕세자의 명에 의해 진작례가 이루어진 것을 알 수 있다.

8월 19일에 초도습의(初度習儀)를 거쳐 같은 달 20일에 이도습의(二度習儀), 28일에 삼도습의(三度習儀)를 행하고, 자경전에서 8월 28일 초도내습의, 9월 1일 이도내습의, 9월 5일 삼도내습의를 마친 후, 9월 10일 손시(巽時)에 자경전에서 진작례가 치루어 졌다.

#### 2. 진작례의 상차림과 음식

본 의례에 기록된 진작례의 상차림은 찬안상(饌案床)과, 소반과(小盤果), 별행과(別行果), 내외빈상(內外賓床) 등이 나타난다. 대전과 중궁전에는 찬안상 사십육 기(器), 소반과 이십삼 기(器), 별행과 삼십 기(器)가 각 한 상씩 차려졌는데 소반과상은 대전과 중궁전에만 올려졌다. 세자궁과 세자빈궁에게는 찬안상 이십 기(器), 별행과상 이십팔 기(器)가 차려졌으며, 명은공주에게 이십오 기(器)의 별행과가 별도로 차려졌다. 이밖에도 참여한 내외빈에게도 각 십오 기(器)로 이루어진 상을 차려냈다. 본 의례에 기록된 상차림의 내용을 보면 당시의 지위에 따라 음식의 가짓수와 양, 식재료의 종류 및 가짓수 양은 물론 음식을 담은 그릇과 상의 종류에 차이 차이가 있음을 알 수 있다. 진작례에서 상을 받은 사람은 대전과 중궁전, 세자와 세자빈, 명은공주와 내외빈 등이며, 상차림 종류로는 찬안상, 별행과상, 소반과상 등이 차려졌다.

미수는 대전과 세자에게 동일하게 삼 미(三味)로 하고, 대전에는 홍칠소원반에 다섯 그릇을, 세자에게는 흑칠소원반에 네 그릇을 올렸다. 미수가 삼 미인 것을 보면 연회의 규모가 크지 않은 것을 알 수 있는데, 각 미수마다 유밀과, 탕류, 찜류, 적 등이 차려졌는데, 제증(猪蒸), 전복고기, 해삼증 등의 찬물류는 대전에만 올려졌다.

##### 1) 찬안상

찬안상은 대전과 중궁전, 세자궁과 세자빈궁에게 각 한 상씩 올려졌다. 대전과 중궁전에는 각 사십육 기의 찬안이 화당기에 담아 차려냈으며, 세자궁과 세자빈궁에게는 각 이십 기의 찬안이 갑번자기에 담아 모두 고배상(高排床)으로 차려 올렸다.

대전과 중궁전 찬안상에는 각종 떡과 적(炙), 약과, 강정 등이 낮게는 일 척 일촌에서 높게는 일 척 팔 촌에 이르는 고배상(高排床)으로 차려졌다. 음식에 따라 고이는 높이가 다른데, 약과와 떡 종류는 일 척 팔 촌으로, 연사과, 각색당, 다식 등은 일 척 칠촌으로 고이고 적, 전유화, 초는 일 척 일 촌 높이로 고인 것을 알 수 있다.

본 의례 찬품에는 ‘대던 둥궁던 찬안 이 상’이라고 항목을 구분하여 음식명과 종류 각 음식의 그릇수, 높이, 식재료 및 재료의 사용량이 모두 기록되어 있다. 음식명과 관련한 기록을 살펴보면 다식, 병, 탕, 증, 적 등 주로 음식의 종류를 나타내는 상위 표지를 중심으로 그 앞에 [재료], [상태], [색채], [크기] 등을 나타내는 하위 표지가 선행하여 다양한 하위 음식명을 형성하고 있으며, 한자어의 사용 비중이 높은 것이 특징임을 알 수 있다.

아래의 <표 1>과 <표 2>는 은 대전과 중궁전, 세자궁과 세자빈궁의 찬안상에 차려진 음식에 대한 내용을 정리한 것이다.

<표 1> 대전 중궁전 찬안상의 내용과 분량

찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료(종류) 및 분량
약과	2	일척팔촌	진말(십 두), 진유(스 두), 황청(스 두), 호초말(스 홉), 계피말(삼 홉), 실빅즈(일 승 오 홉), 사당(이 원)
다식과/만두과	2	일척팔촌	진말(팔 두), 진유(삼 두), 황청(삼 두 이 승), 황늘(이 두), 대조(이 두), 호초말(오 홉), 계피말(오 홉), 실빅즈(삼 승), 사당(이 원)
연스과	2	일척칠촌	홍미화연스과(삼빅 기), 빅미화연스과(삼빅 기), 순빅자연스과(일빅 기)
냥식강정	2	일척칠촌	임즈강정(일천 기), 분홍세강반강정(일천 기)
미화강정	2	일척칠촌	홍미화강정(팔빅이십 기), 빅미화강정(팔빅이십 기)
삼식요화	2	일척칠촌	진말(육 두), 세강반(이 두 오 승), 진유(삼 두 오 승), 지초(삼 근), 울금(팔 냥), 빅당(삼십오 근)
각식당	2	일척칠촌	사당(일빅십 원), 굴병(일빅십 원), 팔보당(삼 근), 인삼당(칠 근), 옥춘당(오 근), 밀조(십 근), 어과즈(삼 갑), 오화당(스 근)
룡안예지	2	일척칠촌	룡안(칠 근) 예지(칠 근)
송빅즈	2	일척칠촌	실빅즈(이 두 오 승)
흑임즈 황늘 다식	2	일척칠촌	흑임즈(스 두), 황늘(스 두), 사당(오 원), 빅청(이 두 스 승), 실빅즈(이 승)
홍녹말 송화 다식	2	일척칠촌	녹말(스 두), 송화(스 두), 빅청(이 두 스 승), 오미즈(일 두), 연지(육십 완)
싱니	2	-	싱니 이빅스십 기
석뉴	2	-	석뉴 이빅스십 기
유즈	2	-	유즈 스빅 기
홍시	2	-	홍시 스빅 기
싱늘	2	-	싱늘 이십오 두
싱대조	2	-	싱대조 팔 두
늘난 조란 싱강란	2	일척일촌	황늘(삼 두), 대조(오 두), 싱강(이 두), 실빅즈(이 두), 빅청(일 두), 호초말(일 승), 계피말(오 홉)
녹말병	2	일척일촌 (253-6)	녹말(이 두 오 승), 연지(이십 완), 오미즈(육 승), 치즈(일빅 기), 빅청(오 승)
각식정과	2	일척	싱강(일 두 오 승), 연근(일 두 오 승), 동과(일 기), 산스육(일 두), 목과(이십 기), 길경(오십 기), 싱니(스십 기), 두충(일 승 녹 홉), 빅청(이 두 오 승)
니숙	2	-	싱니(오십 기), 빅청(오 승), 호초(이 홉), 실빅즈(일 홉), 싱강(일 승)
화척	2	-	싱니(십육 기), 유즈(육 기), 석뉴(스 기), 실빅즈(일 홉), 빅청(일 승)
각식절육	2	일척팔촌	황대구(이십육 미), 빅대구(팔십육 미), 광어(십 미), 홍어(십육 미), 사어(십이 미), 황포(팔 접), 오적어(팔 접), 편포(이십 입), 추북(이 동), 문어(삼 미) 대전복(팔십 기), 건치(십 슈), 다스마(이십 입), 실빅즈(삼 승)
전복 홍합초	2	일척일촌	전복(이빅 기), 홍합(스빅 기), 우심육(일 부), 진계

			(이 슈), 진유(일 승), 간장(스 승), 실빅즈(오 흡)
화양적	2	일척일촌 (적 녹빅즈)	우둔(이 부), 양(반 부), 요골(십 부), 곤자손이(십 부), 희삼(녹십 기), 전복(스십 기), 길경(일 두), 싱총(일빅 단), 진유(팔 승), 계란(일빅오십 기), 실입즈(오 승), 호초(오 흡), 실빅즈(삼 흡), 간장(삼 승)
전유화	4	일척일촌 (두그릇씩 삭제되다 다 큼)	이 과 ; 양(이 부), 간(스 부), 녹말(녹 승), 목말(팔 승), 진유(팔 승), 계란(이빅 기), 빅렘(오 승) 이 과; 슈어(십 미), 희삼(이빅 기), 우심육(일 부), 제육(일 각), 미말(팔 승), 진유(팔 승), 진말(스 승), 계란(이빅 기), 호초말(일 흡), 빅렘(오 승)
편육	2	일척삼촌	양지두(이 부), 제두(십 부), 제티(십 부), 제육(스 각)
갑희	2	일척일촌	싱복(스빅 기), 싱함(삼빅 기), 싱총(삼 단), 고초(삼십 기)
각식어척	2	일척삼촌	슈어(스 미), 곤자손이(이 부), 양(반 부), 제육(이 각), 제티(이 부), 희삼(이십 기), 전복(십 기), 석이(이 승), 싱총(십 단), 길경(일 승), 녹말(팔 승), 연지(이 완), 치츠(이십 기), 계란(이십 기), 빅렘(이 승), 표고(일 승)
연계증	2	-	연제(이 구), 우심육(이 부), 진계(이 슈), 싱치(이 슈), 계란(삼십 기), 표고(일 승), 싱강(오 흡), 싱총(이 단), 호초(이 흡), 실빅즈(이 흡), 진유(이 승), 혜슈(이 승), 간장(일 승)
전치슈	2	-	싱치(삼십스 슈), 진유(삼 승), 빅렘(이 승), 호초말(이 흡)
금등탕	2	-	진계(십스 슈), 희삼(이십 기), 계란(이십 기), 청근(삼 단), 박고지(일 토리), 표고(오 흡), 호초말(일 흡), 실빅즈(스 샤), 간장(이 승)
잡탕	2	-	양(반 부), 곤자손이(이 부), 두골(삼 부), 진계(이 슈), 우심육(일 부), 제티(일 부), 제육(일 각), 전복(십 기), 희삼(삼십 기), 계란(삼십 기), 청근(십 단), 표고(오 흡), 청과(스 기), 박고지(일 토리), 호초말(일 흡), 실빅즈(오 샤), 간장(삼 승)
부어증	2	-	부어(이십 미), 우심육(스 부), 제육(이 각), 진계(스 슈), 계란(이빅 기), 표고(오 흡), 석이(삼 흡), 싱강(오 흡), 싱총(이 단), 호초말(일 흡), 실빅즈(일 흡), 녹말(스 승), 진유(이 승), 간장(삼 승)
츄복탕	2	-	츄복(일 동), 진계(십 슈), 청근(오 단), 호초말(오 샤), 실빅즈(오 샤), 간장(이 승)
목면	2	-	목면(이십 스리), 우심육(반 부), 진계(일 슈), 계란(이십 기), 호초말(일 샤), 간장(오 흡)
병시	2	-	진말(일 두), 우심육(스 부), 진계(이 슈), 싱치(이 슈), 제육(일 각), 싱총(이 단), 싱강(일 흡), 호초말(일 흡), 실빅즈(일 흡), 진유(이 승), 간장(일 승)
약반	2	-	점미(삼 두), 대조(일 두), 황늘(오 승), 진유(일 승), 황청(녹 승), 실빅즈(일 승), 간장(일 승)
빅두경증병	2	일척팔촌	빅미(삼 두), 빅두(이 두), 대조(삼 승), 싱늘(녹 승)
녹두경증병	2	일척팔촌	빅미(삼 두), 녹두(이 두), 대조(삼 승), 싱늘(녹 승)
신감초경증병	2	일척팔촌	빅미(삼 두), 신감초(녹 승), 대조(스 승), 싱늘(팔



			승), 실빅즈(이 승), 실임즈(오 승), 황청(삼 승)
잡과 밀설기	2	일척팔촌	빅미(삼 두), 황청(삼 승), 싱늘(오 승), 대조(스 승), 실빅즈(이 승)
녹두점증병	2	일척팔촌	점미(녹 두), 녹두(삼 두), 황청(이 승), 황늘(삼 승), 대조(삼 승)
쵸두석이점증병	2	일척팔촌	점미(녹 두), 적두(삼 두 오 승), 석이말(녹 승), 황청(이 승), 황늘(삼 승), 대조(삼 승), 실빅즈(삼 승), 실임즈(스 승)
합병	2	일척팔촌	점미(녹 두), 적두(이 두 오 승), 황청(스 승), 황늘(일 두 스 승), 호초(일 흡), 계피(일 흡)
대조조약	2	일척팔촌	점미(이 두), 적두(일 두), 대조(이 수)(2:58 7:4), 황청(일 승 오 흡), 진유(칠 승), 실빅즈(칠 흡)
감티조약	2	일척팔촌	점미(이 두), 적두(일 두 오 승), 감티말(칠 승), 황청(일 승 오 흡), 진유(칠 승), 실빅즈(칠 흡)
황조약	2	일척팔촌	점미(이 두), 적두(일 두 오 승), 치즈(오십 기), 황청(일 승 오 흡), 진유(칠 승), 실빅즈(칠 흡)
화전	-	-	점미(일 두 스 승), 황청(오 흡), 진유(삼 승), 실빅즈(삼 흡)
감티산삼	-	-	점미(일 두 스 승), 감티(삼 승), 황청(오 흡), 진유(삼 승), 실빅즈(삼 흡)
연산삼	-	-	점미(일 두 이 승), 황청(오 흡), 진유(삼 승), 실빅즈(삼 흡)
잡과병	2	일척팔촌	점미(녹 두), 대조(일 두), 황늘(오 승), 진유(일 승), 실빅즈(오 승), 실임즈(오 승)
석이단즈	-	-	점미(녹 두), 석이말(스 승), 대조(일 두), 황늘(오 승), 진유(일 승) 실빅즈(오 승), 실임즈(오 승)
빅청	2	-	빅청 일 승
계즈	2	-	황계즈(일 승), 황청(이 흡), 진초(이 흡)
초장	2	-	진초(녹 흡), 간장(오 흡), 실빅즈(일 흡)

출전 : 『즈경던 진작 정례 의례』 찬품

왕과 세자에게 차려지는 찬안상의 규모에 차이가 있는 것을 볼 수 있다. 왕세자의 상이 왕의 상에 비해 그릇수가 적고 음식의 양과 식재료의 종류와 양에도 차이를 보인다. 왕의 상에는 56종의 음식이 차려진 것에 비해 왕세자 찬안상에는 35종의 음식이 차려졌다. 음식의 높이는 ‘각색점증병’의 경우 대전·중궁전의 찬안상은 일척팔촌으로 피었는데, 세자·세자빈의 찬안상에는 일척삼촌으로 차이가 있다. 찬안상에는 각종 떡과 다식, 조약 등이 차려졌는데 대전·중궁전과 세자·세자빈의 찬안상에 차려진 음식의 종류에 차이가 있다. 사당, 굴병, 팔보당, 인삼당, 옥춘당, 밀조, 어과자, 오화당 등의 각색 당 종류가 세자와 세자빈의 찬안상에는 올라가지 않았다. 이밖에도 ‘유즈, 석뉴, 싱늘, 싱니, 홍시’ 등의 실과류는 대전과 중궁전의 찬안상에만 차려진 것을 볼 수 있다.

식재료의 종류와 양에도 차이가 있는 것을 볼 수 있다. 대전·중궁전에 올리는 잡탕에 쓰인 ‘진계(이 슈), 호초말(일 흡), 실백자(오 사), 간장(삼 승)’ 등이 세자와 세자빈에 차린 잡탕에는 쓰이지 않은 것을 알 수 있다. 아울러 양과 두굴, 전복, 해삼 등 식재료의 양에도 차이가 있는데 왕실의 위계 질서가 진작례의 상차림 전반에 영향을 미치는 것을 알 수 있다.

## 2) 별행과

별행과상은 대전과 중궁전, 세자궁과 세자빈궁, 명은공주에게 각 한 상씩 올려졌다. 별

행과에는 유기와 자기그릇이 쓰였는데, 대전·중궁전에는 각 상에 삼십 기씩 고배상(高排床)이 차려졌다. 세자와 세자빈궁의 별행과는 각 상에 이십팔 기(器), 명은공주에게는 십오 기(器)로 한 상씩 흑칠대원반에 차려졌다.

대전과 중궁전에 올려진 별행과는 일 척에서 오 촌까지 고임이 다른데 떡과 조약은 일 척으로 고이고, 적(炙) 종류는 주로 칠 촌으로, 다식과 숙실과류는 육 촌으로 고이는 등 음식의 종류에 따라 고이는 높이가 다르다.

아래의 <표2>는 대전과 중궁전의 별행과에 차려진 음식에 대한 내용을 정리한 것이다.

<표 2> 대전과 중궁전 별행과의 내용과 분량

찬품류 (饌品類)	기수 (器數)	높이	재료(종류) 및 분량
빅두경증병	3	일 척	빅미(삼 승), 적두(일 승 오 홉), 싱늘(삼 홉), 대조(삼 홉)
녹두경증병	3	일 척	빅미(삼 승), 녹두(이 승), 싱늘(삼 홉), 대조(삼 홉)
신감초경증병	3	일 척	빅미(이 승), 신감초말(삼 홉 오 샤), 싱늘(삼 홉), 대조(삼 홉), 황청(삼 홉), 실빅즈(일 홉 오 샤)
잡과 밀설기	3	일 척	빅미(이 승), 싱늘(삼 홉), 대조(삼 홉), 황청(스 홉), 실빅즈(이 홉)
녹두점증병	3	일 척	점미(이 승), 녹두(일 승 오 홉), 싱늘(삼 홉), 대조(삼 홉)
췌두석이점증병	3	일 척	점미(이 승), 빅두(일 승 오 홉), 석이(삼 홉 오 샤), 싱늘(삼 홉), 대조(삼 홉), 황청(이 홉)
합병	3	일 척	점미(삼 승), 적두(이 승), 싱늘(칠 홉), 대조(칠 홉), 황청(스 홉), 호초(삼 샤), 계피(삼 샤)
대조조약	3	일 척	점미(일 승), 빅두(칠 홉), 대조(이 승), 황청(이 홉), 진유(삼 홉)
감티조약	3	일 척	점미(일 승), 빅두(칠 홉), 감티(이 홉), 황청(이 홉), 진유(삼 홉)
황조약	3	일 척	점미(일 승), 빅두(칠 홉), 치즈 1오 기), 황청(이 홉), 진유(삼 홉)
화전	3	일 척	점미(칠 홉), 황청(오 샤), 진유(이 홉)
감티산삼	3	일 척	점미(녹 홉), 황청(오 샤), 진유(이 홉)
연산삼	3	일 척	점미(녹 홉), 황청(오 샤), 진유(이 홉)
약과	3	일 척	진말(이 두 스 승), 황청(녹 승), 진유(녹 승), 실빅즈(이 홉), 호초(스 샤), 계피(스 샤), 사당(반 원)
목면	3		목면(칠 스키)
늘다식	3	육 촌	황늘(이 승 칠 홉), 빅청(칠 홉)
녹말다식	3	육 촌	녹말(이 승), 연지(팔 완), 오미즈(오 홉), 빅청(칠 홉)
늘란	3	육 촌	황늘(일 승 이 홉), 실빅즈(스 홉), 빅청(삼 홉), 호초(삼 샤), 계피(삼 샤)
조란	3	육 촌	대조(이 승), 황늘(칠 홉), 실빅즈(삼 홉), 빅청(삼 홉), 호초(삼 샤), 계피(삼 샤)
싱강란	3	육 촌	싱강(삼 승), 실빅즈(스 홉), 빅청(스 홉), 호초(스 샤), 계피(스 샤)
삼식요화	3	육 촌	진말(일 두 이 승), 세강반(오 승), 지초(팔 냥), 울금(이 냥), 빅당(칠 근), 진유(칠 승)
스식실과	3	육 촌	싱니(이십 기), 흥시(이십 기), 석뉴(십 기), 싱늘(일 두)
각식정과	3	오 촌	싱강(일 승), 년근(일 승), 동과(반반 기), 산사전(삼

			흡), 목과전(삼 흡), 두충(이 흡), 싱니(오 기), 길경(십 기), 빅청(일 승)
화취	3	-	싱니(오 기), 유즈(일 기), 석뉴(일 기), 빅청(삼 흡)
잡탕	3	-	양(이 냥), 곤자손이(반 부), 우심육(이 냥), 제육(이 냥), 제퓌(반 부), 히삼(칠 기), 전복(이 기), 진계(일 슈), 청근(스 단), 박고지(반 토리), 표고(이 흡), 청과(이 기), 두굴(일 부), 계란(오 기)
잡증	3	-	제육(반 각), 우심육(반 부), 양(반반 부), 곤자손이(일 부), 제퓌(일 부), 진계(일 슈), 계란(오 기), 표고(스 흡), 박고지(반 토리), 청근(삼 단)
각색절육	3	일 척	황대구(칠 미), 빅대구(십 미), 광어(이 미), 홍어(삼 미), 문어(반 미), 전복(이십 기), 오적어(일 접 반), 추복(이십 닙), 건치(삼 슈), 황포(일 접 오 닙), 편포(스 닙), 실빅즈(스 흡), 다스마(오 닙)
편육	3	칠 존	양지두(반 부), 제퓌(삼 부)
삼색전유화	3	칠 존	슈어(일 미), 간(반 부), 양(반반 부), 계란(삼십 기), 녹말(오 흡), 목말(일 승), 미말(오 흡), 진유(일 승 오 흡)
황적	3	칠 존	우둔(반 부), 길경(오 승), 싱홍(십 단), 진유(일 승), 호초(이 샤), 실임즈(삼 흡), 간장(삼 흡)
잡적	3	칠 존	양(삼 냥), 요골(이 부), 곤자손이(일 부), 히삼(십 기), 전복(오 기), 계란(십오 기), 진유(오 흡), 호초(이 샤), 실임즈(이 흡), 간장(삼 흡)
양식 갑회	3	칠 존	천엽(반 부), 싱합(삼십 기)
빅청	3	-	빅청(삼 흡)
계즈	3	-	황계즈(이 흡), 황청(이 샤), 진초(삼 샤)
초장	3	-	진초(이 흡), 간장(일 흡), 실빅즈(오 샤)
출전 : 『즈경년 진작 정례 의례』 찬품			

별행과상에 올려진 음식 중 각색절육, 감태산삼, 감태조약, 녹두경증병, 녹두점증병, 삼색요화, 신감초경증병, 약과, 연산삼, 잡과 밀설기, 초두석이점증병, 합병, 황조약, 전유화(별행과상에는 삼색 전유화가 오름) 등은 찬안상에 차려진 음식과 같은 종류로, 식재료의 종류와 양에 다소 차이를 보인다. 녹두경증병의 경우 찬안상에는 점미(녹 두), 녹두(삼 두), 황청(이 승), 황률(삼 승), 대추(삼 승)를 재료로 하지만, 별행과상에 올리는 경우에는 점미(이 승), 녹두(일 승 오 흡), 생률(삼 흡), 대추(삼 흡)를 재료로 하는 것으로 기록되어 있다.

한편, 별행과상에 차린 잡적은 진어 소반과상에도 올렸는데, 실임자가 별행과상에 올린 잡적에만 쓰인 것을 제외하면 식재료에는 차이가 없으나 그 양에는 역시 차이를 보인다. 각색정과, 계자, 대추조약, 목면, 잡탕, 초장, 편육, 화전, 화채, 백두경증병, 백청, 갑회(찬안상에는 갑회, 별행과상에는 양색 갑회, 진어 소반과에는 각색 갑회가 오름) 등은 별행과상과 찬안상, 소반과상에 모두 올려진 음식이다. 대전에 올려진 찬안상과 소반과상, 별행과상은 주로 떡류와 면과 같은 주식류와 탕, 전, 초 등의 찬물류, 약과, 다식, 조약 등의 과정류가 주를 이루어 차려졌으나, 각 음식에 쓰인 재료의 종류와 식재료의 양에 다소간의 차이를 보이는 것을 볼 수 있다.

**【참고문헌】**

이효기·윤서서, 「朝鮮時代 宮中飲食中 饌物類의 分析的 研究」, 『韓國食生活文化學會誌』 1권 2호, 한국식생활문화학회, 1986.

\_\_\_\_\_, 「朝鮮時代 宮中宴會飲食中 菓飴類의 分析的 研究」, 『韓國食生活文化學會誌』 1권 3호, 한국식생활문화학회, 1986.

황혜성 외, 『한국음식대관(6)—궁중의 식생활·사찰의 식생활』, 서울: 한림출판사, 2002.

한복진, 『조선시대 궁중의 식생활문화』, 서울: 서울대학교출판부, 2005.

서울대학교규장각 편집부, 『즈경던 진작 정례 의궤』, 서울: 서울대학교 규장각, 1996.

**【집필자】** 이화숙(대구가톨릭대학교 다문화연구소)

【자료명】 Ⅱ-1-10 [戊子]進爵儀軌

【정의】

1828년(순조 28) 순원왕후(純元王后, 1789~1857) 김씨(金氏)의 사순(四旬)을 경축하기 위하여 베푼 연향을 기록한 의례(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘進爵儀軌’이며, 권수(卷首)와 권1, 권2, 부편(附編)의 2책으로 구성되었다.

1828년은 순원왕후 김씨의 보령(寶齡)이 사순이 되던 해로 이 진작의례는 2월 12일 및 6월 1일 등 2차례에 걸쳐 수행한 진작의식(進爵儀式)을 합편하여 1848년(헌종 14)에 간행하였다. 이 진작례는 2월에는 창경궁 자경전(慈慶殿)에서 거행하고, 6월에는 창덕궁 연경당(演慶堂)에서 거행하였다.

특히 순조 28년은 세자의 어머니이신 중궁이 40세 되는 해이므로 이를 축하하기 위하여 올린 연향이 무자년 2월의 ‘자경전 진작’이다. 그런데 여기서 주목할 점은 18세기 조선 왕조중연향에서는 자경전정일진작만을 베풀었으나, 19세기에는 자경전 진작뿐 아니라 ‘자경전야진별반과’, ‘자경전의일회작’ 등 3회에 걸친 큰 규모의 연회가 열렸다.

이는 세자가 대리청정을 본지 꼭 1년이 지난 이후 개최되었기 때문에 성공적인 대리정사에 대한 자축을 함께 베풀었기 때문인 것으로 이해된다.

【서지】

[戊子]進爵儀軌  
線裝. 2冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 23.9×16.8cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37.2×24.3cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎14364)

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(가람古 642.4-J562ja-v.1·가람古 642.4-J562j-v.1-2·奎14363·奎14365·奎14366), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2859·K2-2860)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 제 1면 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

무자(戊子) 진작의례(進爵儀軌)는 권수(卷首)와 권 1·2·附編의 총 2책으로 구성되었다. 권수에는 택일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)이 수록되어 있으며, 권1에는 영교(令敎), 연설(筵說), 악장(樂章), 치사(致詞), 전문(箋文), 의주(儀註), 신목(申目)이 수록되어 있다. 권2에는 찬품(饌品), 기용(器用), 수리(修理), 배설(排設), 의위(儀衛), 내외빈(內外賓), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상전(賞典)이 수록되어 있고, 부편에는 택일, 악장, 의주, 찬품, 기용, 수리, 배설, 의위, 공령, 상전 등이 첨부되어 있다.

이 중에서 권2와 부편의 찬품 및 기용에 각종 음식과 상차림에 필요한 물종이 수록되

어 있다. 부편은 연경당에서의 진작례를 다루고 있다.

【음식관련내용】

음식관련내용은 권2의 「찬품」 및 부편의 「찬품」에 수록되어 있다. 권2의 「찬품」은 정일진작(正日進爵), 야진작(夜進爵), 익일회작(翌日會酌), 정일진작별행(正日進爵別行) 때 차려놓은 음식의 종류와 재료가 수록되어 있다. 이 때 각 신분에 따라 대왕대비, 왕비, 세자, 세자빈, 명온공주(明溫公主), 숙선옹주(淑善翁主), 복온공주(福溫公主), 숙의박씨(淑儀朴氏), 영온옹주(永溫翁主), 청근현주(淸瑾縣主), 내외빈(內外賓), 내외종친척신(內外宗親戚臣), 제신(諸臣)의 상차림은 물론 여관(女官), 내시(內侍), 궐내입직(闕內入直), 별감(別監), 원역(員役), 군병(軍兵), 악공(樂工), 공장(工匠) 등에게 내려진 음식이 기록되어 있다.

기용(器用)에는 찬안·탁자·상건·상보·쟁반·식칼·다식판·방석·접시·사발·대접·탕기·유기(柳箕)·나무주걱·수저·돛자리·석쇠·동로구(銅爐口)·나무절구 등 음식을 장만하고 상을 차릴 때 필요한 물품이 모두 수록되어 있다.

부편의 「찬품」은 진작(進爵), 야진작(夜進爵)에 차려 놓은 음식의 종류와 재료가 수록되어 있다. 이 때 각 신분에 따라 대왕대비, 왕비, 세자, 세자빈, 명온공주, 숙선옹주, 숙의박씨, 영온옹주, 척신, 내시, 각감(閣監), 숙설소 패장, 전악(典樂) 등에게 내려진 음식이 기록되어 있다.

여기에서는 자경전 정일 진작에서 올린 찬품을 정리하도록 하겠다.

1. 자경전 정일 진작

자경전은 왕대비가 거처하는 곳으로 1828년 2월 12일 순원왕후의 사순을 축하하고 별찬을 올린 내용을 담고 있다.

1) 대전·중궁전(大殿·中宮殿) 진어찬안(進御饌案)

음식의 그릇 수는 44그릇이다. 그릇 중에 당화기(唐畫器)·유기시접(鑪器匙櫛)은 내려 주었으며, 붉은 칠을 하고 다리가 높은 고족 찬안 4좌는 상방에서 마련한다. 대전과 중궁전에 올린 찬안을 보면 다음의 표와 같다.

<표 1> 1828년 자경전 정일 진어 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色粳飯餅 2器	1尺5寸	白豆粳飯餅	白米(3斗), 去皮豆(1斗8升), 大棗(3升), 實生栗(5升)
		菘豆粳飯餅	白米(3斗), 菘豆(1斗8升), 大棗(3升), 實生栗(5升)
		辛甘草粳飯餅	白米(3斗), 辛甘草末(6升), 大棗(4升), 實生栗(5升), 實柏子淸(各3升)
		雜果蜜雪只	白米(3斗), 大棗(5升), 實生栗(7升), 實柏子淸(各4升)
各色粘飯餅 2器	1尺5寸	菘豆粳飯餅	粘米(4斗), 菘豆(2斗4升), 大棗實生栗(各3升)
		炒豆石耳粘飯餅	粘米(4斗), 去皮豆(2斗8升), 大棗實生栗(各4升), 石耳末(6升), 淸實柏子(各3升)
		盒餅	粘米(4斗), 去皮豆(2斗4升), 大棗(6升), 實生栗(7升), 淸(5升), 實柏子(3升), 桂皮末胡椒末(各5合)

各色助岳花煎及 兩色山糝 2器	1尺5寸	大棗助岳	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 大棗(1斗), 實柏子(7合), 清(1升5合), 眞油(8升), 桂皮末(2合)
		甘苔助岳	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 甘苔末(4升), 實柏子(7合), 清(1升5合), 眞油(8升), 桂皮末(2合)
		黃助岳	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 梔子(50箇), 實柏子(7合), 清(1升5合), 眞油(8升), 桂皮末(2合)
		花煎	粘米(2斗), 清(1升5合), 眞油(8升)
		甘苔山糝	粘米(1斗), 甘苔末(2斗), 實柏子(3合), 清(7合), 眞油(4升)
		軟山糝	粘米(1斗), 實柏子(3合), 清(7合), 眞油(4升)
石耳團子及雜果餅 2器	1尺5寸	石耳團子	粘米(4斗), 石耳末(1斗), 大棗(8升), 黃粟(7升), 實柏子(6升), 清(4升)
		雜果餅	粘米(6斗), 大棗(1斗2升), 實生栗(1斗4升), 實柏子(7升), 清(6升)
藥飯 2器			粘米(3斗), 大棗(2斗), 黃粟(5升), 實柏子眞油 良醬(各1升), 清(6升)
餅匙 2器			眞末(1斗), 牛內心肉(4部), 豬脚(1部), 生雉進 鷄(各2首), 眞油(2升), 良醬(1升), 實柏子生薑 胡椒末(各2合), 生葱(2升)
麪 2器			木麪(二十紗里), 牛內心肉(半部), 鷄卵(20箇), 良醬(6合), 胡椒末(2夕)
大藥果 2器	1尺5寸	500立	眞末(10斗), 清眞油(各4斗), 砂糖(2圓), 實柏 子(1升2合), 桂皮末胡椒末(各4合)
茶食菓 2器	1尺5寸	600立	眞末(8斗), 清眞油(各3斗2升), 砂糖(1圓), 實 柏子(1升合), 桂皮末胡椒末(各4合)
黑荏子黃粟茶食 2器	1尺5寸		黑荏子末(6斗), 黃粟末(4斗), 實柏子(2升5 合), 白清(3斗)
菘末松花茶食 2器	1尺5寸		菘末松花(各4斗), 五味子(1斗), 臙脂(60碗), 白清(2斗4升)
兩色梅花強精 2器	1尺5寸	紅梅花強精 820箇	粘米(1斗8升), 粘租(5斗4升), 眞油(9升), 白 糖(5斤), 酒清(各1升5合), 芝草(12兩), 紅取 油(1升), 雪綿子(3錢)
		白梅花強精 820箇,	粘米(1斗8升), 粘租(5斗4升), 眞油(9升), 白 糖(5斤), 酒清(各1升5合)
兩色強精 2器	1尺5寸	荏子強精 1,000箇	粘米(2斗), 實荏子(1斗), 眞油(5升), 白糖(5 斤), 清(1升)
		粉紅強精 1,000箇	粘米(2斗), 細乾飯(1斗), 眞油(6升), 白糖(5斤), 芝草(8兩), 清(1升), 紅取油(7合), 雪綿子(2錢)
三色梅花軟絲果 2器	1尺5寸	紅梅花軟絲果 330箇	粘米(2斗), 粘租(6斗), 眞油(1斗), 白糖(5斤), 燒酒(1鎰), 清(2升), 芝草(1斤), 紅取油(1升), 雪綿子(3錢)
		白梅花軟絲果 330箇	粘米(2斗), 粘租(6斗), 眞油(1斗), 白糖(5斤), 清(2升), 燒酒(1鎰)
		栢子軟絲果 240箇	粘米(1斗5升), 實柏子(7升), 眞油(6升), 燒酒 (7盞), 清(1升5合), 白糖(3斤8兩)
三色蓼花 2器	1尺5寸	紅蓼花	眞末(2斗), 細乾飯(1斗), 白糖(7斤), 眞油(7升5 合), 芝草(1斤2兩), 紅取油(1升), 雪綿子(3錢)
		白蓼花	眞末(2斗), 細乾飯(1斗), 白糖(7斤), 眞油(7升5合)
		黃蓼花	眞末(2斗), 細乾飯(1斗), 白糖(7斤), 眞油(7升 5合), 鬱金(12兩)

各色糖 2器	1尺5寸		大砂糖橘餅(各110圓), 四色八寶糖(8斤), 人蔘糖玉春糖五花糖(各4斤), 蜜棗(10斤)
龍眼荔芝 2器	1尺5寸		龍眼荔芝(各16斤)
棗卵·栗卵·薑卵 2器	1尺4寸		大棗生薑(各5斗), 黃栗(4斗), 實柏子(2斗), 白糖(4斤), 白清(1斗), 桂皮末(6合), 胡椒末(1升)
三色菘末餅 2器	1尺4寸		菘末(3斗), 梔子(60箇), 五味子(6升), 杜冲(4升), 臙脂(30椀), 白清(8升)
石榴 2器	1尺5寸		石榴(250箇)
生梨 2器	1尺5寸		生梨(250箇)
蹲柿 2器	1尺5寸		蹲柿(20貼), 實柏子(4升)
大棗 2器	1尺5寸		大棗(8斗), 實柏子(3升)
生栗 2器	1尺5寸		生栗(16斗)
松柏子 2器	1尺5寸		實柏子(2斗5升)
各色正果 2器	8寸		生梨(40箇), 木瓜(20箇), 山查肉(5升), 杜冲(2升), 生薑蓮根白清(各2斗), 桔萆(100箇)
梨熟 2器			生梨(50箇), 白清(4升), 實柏子胡椒(各2合), 生薑(1升)
花菜 2器			柚子(10箇), 石榴(4箇), 生梨(15箇), 五味子(5合), 白清(1升), 實柏子(1合), 臙脂(4椀)
錦中湯 2器			陳鷄(14首), 鷄卵海蔘菁根(各20箇), 朴古之(1吐里), 標高(6合), 良醬(1升), 實柏子(4夕), 胡椒末(6夕)
雜湯 2器			胖(半部), 昆者巽(2部), 頭骨(3部), 牛內心肉豬脚豬胎(各1部), 陳鷄(2首), 鷄卵海蔘(各30箇), 全鰓(10箇), 菁根(20箇), 青苽(4箇), 朴古之(1吐里), 良醬(1升), 標高(6合), 實柏子胡椒末(各5夕)
搥鰓湯 2器			搥鰓(2同), 陳鷄(8首), 鷄卵(20箇), 良醬(1升), 胡椒末實柏子(各4夕)
各色截肉 2器	1尺3寸		片脯(20立), 黃脯烏賊魚(各8貼), 全鰓(80箇), 乾雉(20首), 搥鰓(2同), 黃大口乾大口洪魚廣魚(各20尾), 文魚(4尾), 多土麻(30立), 實柏子(4升)
片肉 2器	1尺3寸		陽支頭(3部), 豬頭(10部)
魚煎海蔘煎 2器	1尺1寸		秀魚(10尾), 海蔘(200箇), 牛內心肉(1部), 豬脚(2部), 鷄卵(150箇), 菘末眞末眞油(各7升), 鹽(3升), 實柏子胡椒末(各2合), 生薑(1升), 生葱(10丹)
胖煎肝煎 2器	1尺2寸		胖(5部), 肝(4部), 鷄卵(150箇), 米末木末眞油(各7升), 鹽(3升)
全雉首 2器			生雉(34首), 眞油(3升), 鹽(2升), 胡椒末(3合)
全鰓紅蛤炒 2器	1尺2寸		全鰓(200箇), 紅蛤(400箇), 牛內心肉(1部), 陳鷄(2首), 眞油(1升), 良醬(3升), 實柏子(5合), 胡椒末(2合)
各色花陽炙 2器	1尺3寸	900串	牛臀(3部), 胖(1部), 腰骨昆者巽(各10部), 海蔘(80箇), 全鰓(40箇), 桔萆(3斗), 鷄卵(200箇), 生葱(150丹), 標高石耳鹽(各1升), 實荳子眞油良醬(各5升), 眞末(7升), 實柏子胡椒末(各5合), 三色紙(各2張)
軟豬蒸 2器			軟豬(4口), 牛內心肉(3部), 陳鷄(4首), 鷄卵(60箇), 生薑(5合), 生葱(5丹), 標高(1升), 眞油鹽水(各1升5合), 實柏子胡椒末(各1合)



鮒魚蒸 2器			鮒魚(20尾), 牛內心肉(4部), 豬脚(2部), 陳鷄(4首), 鷄卵(100箇), 眞油(2升), 生葱(2丹), 生薑標高(各5合), 石耳(2合), 菘末(4升), 實柏子胡椒末(各1合), 良醬(1升)
兩色甲膾 2器	1尺2寸		胖領(2部), 生鰓(300箇), 生薑(3合), 生葱(3丹), 實柏子(5合), 苦椒(30箇)
淸 2器			白淸(1升)
芥子 2器			黃芥子(1升), 醋(5合), 淸(2合)
醋醬 2器			醋(6合), 良醬(4合), 實柏子(6夕)
출전 : 『[戊子]進爵儀軌』卷二 饌品			

2) 대전·중궁전(大殿·中宮殿) 진어소선(進御小膳)

2그릇을 올렸는데 갑번자기(甲燔磁器)·홍칠나전삼족원반(紅漆螺鈿三足圓盤) 2좌는 내하한다.

<표 2> 1828년 자경전 정일 진어 소선의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	재료 및 분량
牛肉熟片 2器	1尺 1寸	陽支頭業脂潤(各4部)
羊肉熟片 2器	1尺 6寸	中羊(6口)
출전 : 『[戊子]進爵儀軌』卷二 饌品		

3) 대전·중궁전(大殿·中宮殿) 진어대선(進御大膳)

2그릇을 올렸는데 원반(圓盤)과 자기(磁器)가 소선과 같다.

<표 3> 1828년 자경전 정일 진어 대선의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	재료 및 분량
豬肉熟片 2器	1尺 1寸	大猪(2口)
鷄肉熟片 2器	1尺 1寸	陳鷄(40首)
출전 : 『[戊子]進爵儀軌』卷二 饌品		

4) 대전·중궁전 진어 과합(果榼)

주칠조각원합(朱漆彫刻圓榼) 2좌는 내하한다.

대약과(大藥果)·소약과(小藥果)·만두과(饅頭果)·다식과(茶食果)·각색다식(各色茶食)·각색강정(各色强精)·각색연사과(各色軟絲果)·밀조(蜜棗)·오화당(五花糖)·어과자(御菓子)·各色實果(各色實果)

5) 세자·세자빈궁전 진어찬안

31그릇을 올렸는데 갑번자기(甲燔磁器)는 내하하고, 흑칠한 찬안 4좌는 상방에서 마련한다.

<표 4> 1828년 자경전 정일 세자와 세자빈에 진어한 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅 2器	1尺3寸	菘豆粳甑餅	白米(3斗), 菘豆(1斗8升), 大棗實生栗(各3升)
		辛甘草粳甑餅	白米(2斗), 辛甘草末(4升), 大棗(2升5合), 實生栗(3升), 實柏子淸(各2升)
		炒豆石耳粘甑餅	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 石耳末(4升), 大棗實生栗(各2升5合), 實柏子淸(各2升)
		盒餅	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 大棗實生栗(各3升), 淸(2升5合), 實柏子(1升5合), 桂皮末胡椒末(各2合)
各色助岳花煎及團子雜果餅 2器	1尺3寸	大棗助岳	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 大棗(1斗), 淸(1升5合), 眞油(8升), 實柏子(7合), 桂皮末(2合)
		甘苔助岳	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 甘苔末(4升), 淸(1升5合), 眞油(8升), 實柏子(7合), 桂皮末(2合)
		花煎	粘米(2斗), 淸(1升5合), 眞油(8升)
		石耳團子	粘米(1斗), 石耳末大棗(各2升), 黃栗實柏子(各1升5合), 淸(1升2合)
		雜果餅	粘米(1斗), 大棗(2升), 實生栗(3升), 實柏子(1升5合), 淸(1升)
藥飯 2器			粘米(2斗), 大棗(1斗5升), 黃栗(3升5合), 實柏子眞油良醬(各7合), 淸(4升)
餅匙 2器			眞末(1斗), 牛內心肉(4部), 豬脚(1部), 陳鷄生雉(各2首), 實柏子生薑胡椒末(各1合), 生葱(2丹), 眞油(2升), 良醬(1升)
麪 2器			木麪(二十紗里), 牛內心肉(半部), 鷄卵(20箇), 良醬(6合), 胡椒末(2夕)
藥果饅頭果 2器	1尺3寸	藥果200立	眞末(3斗), 淸眞油(各1斗2升), 砂糖(1圓), 實柏子(5合), 桂皮末胡椒末(各2合)
		饅頭果200立	眞末(2斗), 淸眞油(各1斗2升), 大棗(5升), 黃栗末(8升), 砂糖(1圓), 實柏子(5合), 桂皮末胡椒末(各2合)
三色茶食 2器	1尺3寸		菘末黑荏子末黃栗末(各2斗), 實柏子(1升5合), 五味子(3升), 臙脂(20椀), 白淸(1斗5升)
兩色強精 2器	1尺3寸	荏子強精 800箇	粘米(1斗6升), 實荏子(8升), 眞油(4升), 白糖(4斤), 淸(8合)
		粉紅強精 800箇	粘米(1斗6升), 細乾飯(8升), 眞油(5升), 白糖(4斤), 淸(8合), 芝草(6兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
三色梅花軟絲果 2器	1尺3寸	紅梅花軟絲果 300箇	粘米(1斗8升), 粘租(5斗4升), 眞油(9升), 白糖(4斤), 燒酒(8盞), 淸(2升), 芝草(12兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢)
		白梅花軟絲果 300箇	粘米(1斗8升), 粘租(5斗4升), 眞油(9升), 白糖(4斤), 燒酒(8盞), 淸(2升)
		栢子軟絲果 200箇	粘米(1斗2升), 實柏子(6升), 眞油(5升), 燒酒(6盞), 淸(1升2合), 白糖(3斤)
棗卵·栗卵·薑卵 2器	1尺3寸		大棗生薑(各3斗), 黃栗(2斗5升), 實柏子(1斗), 白糖(3斤), 白淸(7升), 桂皮末(3合), 胡椒末(5合)

三色菘末餅 2器	9寸		菘末(2斗), 五味子(4升), 梔子(40箇), 杜冲(2升5合), 臙脂(20椀), 白清(6升)
石榴生梨 2器	1尺3寸		石榴生梨(各100箇)
蹲柿 2器	1尺3寸		蹲柿(14貼), 實柏子(2升)
大棗生栗 2器	1尺3寸		大棗(4斗), 生栗(7斗), 實柏子(1升5合)
各色正果 2器	6寸		生梨(30箇), 木瓜(15箇), 山查肉(3升), 杜冲(1升5合), 生薑蓮根白清(各1斗5升), 桔萁(70箇)
水正果 2器			倭柑子(40箇), 實柏子(1合), 白清(1升), 五味子(3合), 臙脂(5椀)
雜湯 2器			胙(半部), 昆者巽頭骨(各2部), 牛內心肉豬脚豬胎(各1部), 陳鷄(2首), 鷄卵海蔘(各20箇), 全鰻(6箇), 菁根(15箇), 青菰(4箇), 朴古之(1吐里), 標高(5合), 良醬(1升), 胡椒末實柏子(各5夕)
七鷄湯 2器			陳鷄(4首), 胙(半半部), 昆者巽頭骨(各1部), 牛內心肉豬脚(各半部), 海蔘(10箇), 全鰻(6箇), 搥鰻(4貼), 菘末實荳子(各2升), 眞油良醬(各1升), 青菰(4箇), 朴古之(半吐里), 標高(4合), 生薑(6合), 生葱(2丹), 實柏子胡椒末(各1合)
各色截肉 2器	1尺3寸		片脯(15立), 黃脯(8貼), 乾雉(10首), 搥鰻(2同), 全鰻(60箇), 黃大口乾大口洪魚廣魚(各15尾), 文魚(3尾), 烏賊魚(4貼), 多士麻(20立), 實柏子(3升)
片肉 2器	9寸		陽支頭(4部)
肝煎魚煎 2器	9寸		肝(3部), 秀魚(8尾), 鷄卵(120箇), 米末木末眞油(各5升), 鹽(2升)
胙煎海蔘煎 2器	9寸		胙(3部), 海蔘(150箇), 牛內心肉豬脚(各1部), 鷄卵(120箇), 菘末眞末眞油(各5升), 鹽(2升5合), 生薑(5合), 生葱(5丹), 實柏子胡椒末(各1合5夕)
全雉首 2器			生雉(30首), 鹽(1升5合), 眞油(3升), 胡椒末(2合)
全鰻紅蛤炒 2器	9寸		全鰻(150箇), 紅蛤(300箇), 牛內心肉(1部), 陳鷄(2首), 眞油(8合), 良醬(2升), 實柏子(3合), 胡椒末(2合)
各色花陽炙 2器	9寸	600串	牛臀(2部), 胙(半部), 昆者巽腰骨(各5部), 海蔘(50箇), 全鰻(25箇), 鷄卵(150箇), 桔萁(2斗), 生葱(100丹), 實荳子眞油良醬(各4升), 眞末(5升), 標高石耳(各8合), 實柏子胡椒末(各4合), 鹽(7合) 三色紙(各2張)
魚饅頭 2器	9寸		秀魚(5尾), 牛內心肉(3部), 豬脚(2部), 陳鷄(4首), 菘末(5升), 生薑良醬(各1升), 生葱(4丹), 眞油(3升), 實柏子(2合), 胡椒末(1合)
軟豬蒸 2器			軟豬(3口), 牛內心肉(2部), 陳鷄(2首), 鷄卵(40箇), 生薑(5合), 生葱(3丹), 標高(8合), 眞油鹽水(各1升), 實柏子胡椒末(各1合)
三色甲膾 2器	8寸		胙領(1部), 千葉(2部), 豆太(3部), 生薑(2合), 生葱(2丹), 實柏子(3合), 苦椒(20箇)
清 2器			白清(8合)
芥子 2器			黃芥子(8合), 醋(4合), 清(1合5夕)
醋醬 2器			醋(5合), 良醬(4合), 實柏子(5夕)
출전 : 『[戊子]進爵儀軌』卷二 饌品			

6) 명온공주(明溫公主) 찬상(饌床)

25그릇으로 갑번자기(甲燔磁器)는 내하하고, 흑칠대원반(黑漆大圓盤)은 호조에서 마련한다.

<표 5> 1828년 자경전 정일 명온공주에게 진어한 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅 1器	1尺1寸	菉豆粳飴餅	白米(1斗), 菉豆(6升), 大棗(8合), 實生栗(1升)
		辛甘草粳飴餅	白米(5升), 辛甘草末(1升), 大棗(7合), 實生栗(1升2合), 實柏子淸(各5合)
		炒豆石耳粘飴餅	粘米(5升), 去皮豆(三升), 石耳末(1升), 大棗實生栗(各7合), 實柏子淸(各5合)
		盒餅	粘米(5升), 去皮豆(3升), 大棗(7合), 實生栗淸(各1升), 實柏子(3合), 桂皮末胡椒末(各1合)
		大棗助岳	粘米(2升), 去皮豆(1升2合), 大棗(1升), 眞油(8合), 淸(3合), 桂皮末(2夕), 實柏子(5夕)
		甘苔助岳	粘米(2升), 去皮豆(1升2合), 甘苔末(5合), 眞油(8合), 淸(3合), 桂皮末(2夕), 實柏子(5夕)
		花煎	粘米(2升), 眞油(8合), 淸(3合)
		石耳團子	粘米(2升), 石耳末大棗(各5合), 黃栗實柏子(各4合), 淸(3合)
雜果餅	粘米(2升), 大棗(5合), 實生栗(7合), 實柏子淸(各3合)		
藥飯 1器			粘米(1斗), 大棗(7升5合), 黃栗(1升5合), 淸(2升) 實柏子眞油良醬(各4合),
麪 1器			木麪(7紗里), 牛內心肉(8分1), 鷄卵(7箇), 良醬(3合), 胡椒末(1夕)
藥果 1器	1尺2寸	藥果150立	眞末(1斗5升), 實柏子(2合), 砂糖(半圓), 淸眞油(各6升), 桂皮末胡椒末(各1合)
三色茶食 1器	1尺		菉末黑荏子末黃栗末(各7升), 實柏子(5合), 五味子(1升), 臙脂(10椀), 白淸(5升)
三色梅花軟絲果 1器	1尺2寸	紅梅花軟絲果 120箇	粘米(7升), 粘租(2斗1升), 眞油(4升), 白糖(2斤), 燒酒(3盞), 淸(7合), 芝草(6兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
		白梅花軟絲果 120箇	粘米(7升), 粘租(2斗1升), 眞油(4升), 白糖(2斤), 燒酒(3盞), 淸(7合)
		栢子軟絲果 100箇	粘米(6升), 實柏子(3升), 眞油(2升5合), 燒酒(3盞), 淸(5合), 白糖(1斤8兩)
三色蓼花 1器	1尺2寸	紅蓼花	眞末(6升), 細乾飯(3升), 白糖(2斤), 眞油(2升5合), 芝草(6兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
		白蓼花	眞末(6升), 細乾飯(3升), 白糖(2斤), 眞油(2升5合)
		黃蓼花	眞末(6升), 細乾飯(3升), 白糖(2斤), 眞油(2升5合), 鬱金(4兩)
棗卵·栗卵·薑卵 1器	8寸		黃栗(5升), 大棗生薑實柏子(各3升), 白淸(2升), 白糖(4兩), 桂皮末胡椒末(各2合)
三色菉末餅 1器	8寸		菉末(7升), 五味子(3升), 梔子(20箇), 杜冲(1升), 臙脂(7椀), 白淸(2升)
石榴生梨 1器	1尺2寸		石榴(20箇), 生梨(30箇)
蹲柿 1器	1尺2寸		蹲柿(5貼), 實柏子(1升)
大棗生栗 1器	1尺2寸		大棗(1斗), 生栗(1斗5升), 實柏子(5合)
各色正果 1器	5寸		生梨(10箇), 木瓜(3箇), 山查肉(1升), 杜冲(3

			合), 生薑蓮根白淸(各5升), 桔萹(40箇)
花菜 1器			生梨(5箇), 柚子石榴(各1箇), 五味子(2合), 白淸(3合), 臙脂(1椀), 實柏子(2夕)
雜湯 1器			胙(8分1), 昆者巽頭骨牛內心肉豬腳豬胎(各半部), 陳鷄(半首), 海蔘(5箇), 全鰻青茈(各2箇), 鷄卵菁根(各10箇), 朴古之(半半吐里), 標高(2合), 艮醬(5合), 實柏子胡椒末(各2夕)
各色截肉 1器	1尺2寸		黃脯烏賊魚(各2貼), 乾雉(2首), 搥鰻(4貼), 全鰻(20箇), 黃大口乾大口(各4尾), 廣魚洪魚(各2尾), 文魚(1尾), 片脯多士麻(各5立), 實柏子(5合)
片肉 1器	6寸		陽支頭(1部), 豬胎(2部)
兩色煎油花 1器	6寸		肝(1部), 秀魚(2尾), 米末木末眞油(各2升), 鷄卵(30箇), 鹽(5合)
全鰻紅蛤炒 1器	5寸		全鰻(30箇), 紅蛤(40箇), 牛內心肉(8分1), 陳鷄(2脚), 眞油(3合), 艮醬(5合), 實柏子(1合), 胡椒末(2夕)
各色花陽炙 1器	6寸	200串	牛臀昆者巽(各半部), 胙(半半部), 腰骨(2部), 海蔘(10箇), 全鰻(3箇), 桔萹(5升), 生葱(10丹), 鷄卵(40箇), 實荏子眞油艮醬(各1升), 眞末(2升), 標高石耳鹽(各2合), 實柏子胡椒末(各5夕), 三色紙(各半張)
雜蒸 1器			胙(半半部), 昆者巽豬胎(各1部), 豬脚牛內心肉(各半部), 陳鷄(1首), 全鰻(3箇), 鷄卵海蔘(各10箇), 菁根(5箇), 水芹(2丹), 生葱(1丹), 生薑(2合), 朴古之(半半吐里), 標高石耳胡椒末(各1合), 實柏子(5夕), 眞油艮醬(各5合)
兩色甲膾 1器	6寸		千葉豆太(各1部), 生葱(1丹), 實柏子(1合), 生薑(5夕), 苦椒(5箇)
淸 1器			白淸(3合)
芥子 1器			黃芥子(2合), 醋(1合), 淸(5夕)
醋醬 1器			醋(2合), 艮醬(1合5夕), 實柏子(2夕)

출전 : 『[戊子]進爵儀軌』 卷二 饌品

7) 숙선옹주(淑善翁主) 찬상

22그릇으로 갑번자기(甲燔磁器)는 내하하고, 흑칠대원반(黑漆大圓盤)은 호조에서 마련한다.

<표 6> 1828년 자경전 정일 숙선옹주에게 진여한 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅 1器	1尺1寸	菘豆梗飩餅	白米(1斗), 菘豆(6升), 大棗(8合), 實生栗(1升)
		辛甘草梗飩餅	白米(5升), 辛甘草末(1升), 大棗(7合), 實生栗(1升2合), 實柏子淸(各5合)
		炒豆石耳粘飩餅	粘米(5升), 去皮豆(三升), 石耳末(1升), 大棗實生栗(各7合), 實柏子淸(各5合)
		盒餅	粘米(5升), 去皮豆(3升), 大棗(7合), 實生栗淸(各1升), 實柏子(3合), 桂皮末胡椒末(各1合)
		大棗助岳	粘米(2升), 去皮豆(1升2合), 大棗(1升), 眞油(8合), 淸(3合), 桂皮末(2夕), 實柏子(5夕)

		甘苔助岳	粘米(2升), 去皮豆(1升2合), 甘苔末(5合), 眞油(8合), 清(3合), 桂皮末(2夕), 實柏子(5夕)
		花煎	粘米(2升), 眞油(8合), 清(3合)
		石耳團子	粘米(2升), 石耳末大棗(各5合), 黃栗實柏子(各4合), 清(3合)
		雜果餅	粘米(2升), 大棗(5合), 實生栗(7合), 實柏子清(各3合)
藥飯 1器			粘米(1斗), 大棗(7升5合), 黃栗(1升5合), 清(2升) 實柏子眞油良醬(各4合),
麪 1器			木麪(7紗里), 牛內心肉(8分1), 鷄卵(7箇), 良醬(3合), 胡椒末(1夕)
藥果 1器	1尺2寸	藥果150立	眞末(1斗5升), 實柏子(2合), 砂糖(半圓), 清眞油(各6升), 桂皮末胡椒末(各1合)
三色茶食 1器	1尺		菘末黑荏子末黃栗末(各7升), 實柏子(5合), 五味子(1升), 臙脂(10椀), 白清(5升)
三色梅花軟絲果 1器	1尺2寸	紅梅花軟絲果 120箇	粘米(7升), 粘租(2斗1升), 眞油(4升), 白糖(2斤), 燒酒(3盞), 清(7合), 芝草(6兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
		白梅花軟絲果 120箇	粘米(7升), 粘租(2斗1升), 眞油(4升), 白糖(2斤), 燒酒(3盞), 清(7合)
		栝子軟絲果 100箇	粘米(6升), 實柏子(3升), 眞油(2升5合), 燒酒(3盞), 清(5合), 白糖(1斤8兩)
三色蓼花 1器	1尺2寸	紅蓼花	眞末(6升), 細乾飯(3升), 白糖(2斤), 眞油(2升5合), 芝草(6兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
		白蓼花	眞末(6升), 細乾飯(3升), 白糖(2斤), 眞油(2升5合)
		黃蓼花	眞末(6升), 細乾飯(3升), 白糖(2斤), 眞油(2升5合), 鬱金(4兩)
石榴生梨生栗 1器	1尺		石榴(5箇), 生梨(15箇), 生栗(7升),
蹲柿·棗卵·栗卵·薑卵 1器	1尺2寸		蹲柿(1貼半), 黃栗(2升), 大棗生薑(各1升5合), 實柏子白清(各1升), 白糖(2兩), 桂皮末胡椒末(各1合)
各色正果 1器	5寸		生梨(10箇), 木瓜(3箇), 山查肉(1升), 杜冲(3合), 生薑蓮根白清(各5升), 桔萆(40箇)
花菜 1器			生梨(5箇), 柚子石榴(各1箇), 五味子(2合), 白清(3合), 臙脂(1椀), 實柏子(2夕)
雜湯 1器			胖(8分1), 昆者巽頭骨牛內心肉豬脚豬胎(各半部), 陳鷄(半首), 海蔘(5箇), 全鰻青菰(各2箇), 鷄卵菁根(各10箇), 朴古之(半半吐里), 標高(2合), 良醬(5合), 實柏子胡椒末(各2夕)
各色截肉 1器	1尺2寸		黃脯烏賊魚(各2貼), 乾雉(2首), 搥鰻(4貼), 全鰻(20箇), 黃大口乾大口(各4尾), 廣魚洪魚(各2尾), 文魚(1尾), 片脯多土麻(各5立), 實柏子(5合)
片肉 1器	6寸		陽支頭(1部), 豬胎(2部)
兩色煎油花 1器	6寸		肝(1部), 秀魚(2尾), 米末木末眞油(各2升), 鷄卵(30箇), 鹽(5合)
全鰻紅蛤炒 1器	5寸		全鰻(30箇), 紅蛤(40箇), 牛內心肉(8分1), 陳鷄(2脚), 眞油(3合), 良醬(5合), 實柏子(1合), 胡椒末(2夕)
各色花陽灸 1器	6寸	200串	牛臀昆者巽(各半部), 胖(半半部), 腰骨(2部), 海蔘(10箇), 全鰻(3箇), 桔萆(5升), 生葱(10丹), 鷄卵(40箇), 實荏子眞油良醬(各1升), 眞末

			(2升), 標高石耳鹽(各2合), 實柏子胡椒末(各5夕), 三色紙(各半張)
雜蒸 1器			胙(半半部), 昆者異豬胎(各1部), 豬脚牛內心肉(各半部), 陳鷄(1首), 全鰻(3箇), 鷄卵海蔘(各10箇), 菁根(5箇), 水芹(2丹), 生葱(1丹), 生薑(2合), 朴古之(半半吐里), 標高石耳胡椒末(各1合), 實柏子(5夕), 眞油良醬(各5合)
兩色甲膾 1器	6寸		千葉豆太(各1部), 生葱(1丹), 實柏子(1合), 生薑(5夕), 苦椒(5箇)
淸 1器			白淸(3合)
芥子 1器			黃芥子(2合), 醋(1合), 淸(5夕)
醋醬 1器			醋(2合), 良醬(1合5夕), 實柏子(2夕)
출전 : 『[戊子]進爵儀軌』卷二 饌品			

8) 복온공주(福溫公主) 찬상

21그릇으로 갑번자기(甲燔磁器)는 내하하고, 흑칠대원반(黑漆大圓盤)은 호조에서 마련한다.

<표 7> 1828년 자경전 정일 복온공주에게 진여한 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅 1器	1尺	菘豆梗飴餅	白米(1斗), 菘豆(6升), 大棗(7合), 實生栗(1升)
		辛甘草梗飴餅	白米(5升), 辛甘草末(1升), 大棗(7合), 實生栗(1升2合), 實柏子淸(各5合)
		炒豆石耳粘飴餅	粘米(5升), 去皮豆(三升), 石耳末(1升), 大棗實生栗(各7合), 實柏子淸(各5合)
		盒餅	粘米(5升), 去皮豆(3升), 大棗(5合), 實生栗淸(各7合), 實柏子(2合), 桂皮末胡椒末(各5夕)
		大棗助岳	粘米(1升), 去皮豆(6合), 大棗(5合), 眞油(4合), 淸(1合5夕), 桂皮末(1夕), 實柏子(3夕)
		甘苔助岳	粘米(1升), 去皮豆(6合), 甘苔末(2合), 眞油(4合), 淸(1合5夕), 桂皮末(1夕), 實柏子(3夕)
		花煎	粘米(1升), 眞油(4合), 淸(1合5夕)
		石耳團子	粘米(1升), 石耳末大棗(各2合5夕), 黃栗實柏子(各2合), 淸(1合5夕)
		雜果餅	粘米(1升), 大棗(2合), 實生栗(3合), 實柏子淸(各1合5夕)
藥飯 1器			粘米(1斗), 大棗(7升5合), 黃栗(1升5合), 淸(2升) 實柏子眞油良醬(各4合),
麪 1器			木麪(7紗里), 牛內心肉(8分1), 鷄卵(7箇), 良醬(3合), 胡椒末(1夕)
藥果 1器	1尺	藥果100立	眞末(1斗), 實柏子(1合), 砂糖(半半圓), 淸眞油(各4升), 桂皮末胡椒末(各5夕)
三色茶食及棗卵·栗卵·薑卵 1器	8寸	三色茶食	菘末黑荏子末黃栗末(各3升), 實柏子五味子(各3合), 臙脂(5兩), 白淸(2升)
		棗卵·栗卵·薑卵	黃栗大棗生薑(各2升), 實柏子淸(各1升), 白糖(2兩), 桂皮末胡椒末(各5夕)
三色梅花軟絲果 1器	1尺	紅梅花軟絲果 100箇	粘米(6升), 粘租(1斗8升), 眞油(3升), 白糖(2斤), 燒酒(3盞), 淸(6合), 芝草(5兩), 紅取油(4

			合), 雪綿子(1錢)
		白梅花軟絲果 100箇	粘米(6升), 粘租(1斗8升), 眞油(3升), 白糖(2斤), 燒酒(3盞), 淸(6合)
		栢子軟絲果 80箇	粘米(5升), 實柏子(2升5合), 眞油(2升), 燒酒(2盞), 淸(5合), 白糖(1斤4兩)
三色蓼花 1器	1尺	紅蓼花	眞末(5升), 細乾飯(2升5合), 白糖(1斤8兩), 眞油(2升), 芝草(5兩), 紅取油(4合), 雪綿子(1錢)
		白蓼花	眞末(5升), 細乾飯(2升5合), 眞油(2升), 白糖(1斤8兩)
		黃蓼花	眞末(5升), 細乾飯(2升5合), 眞油(2升), 白糖(1斤8兩), 鬱金(3兩)
石榴生梨生栗 1器	1尺		石榴(5箇), 生梨(15箇), 生栗(7升)
各色正果 1器	5寸		生梨(10箇), 木瓜(3箇), 山查肉(1升), 杜冲(3合), 生薑蓮根白淸(各5升), 桔萁(40箇)
花菜 1器			生梨(5箇), 柚子石榴(各1箇), 五味子(2合), 白淸(3合), 臙脂(1椀), 實柏子(2夕)
雜湯 1器			胙(8分1), 昆者巽頭骨牛內心肉豬腳豬胎(各半部), 陳鷄(半首), 海蔘(5箇), 全鰻青苽(各2箇), 鷄卵青根(各10箇), 朴古之(半半吐里), 標高(2合), 艮醬(5合), 實柏子胡椒末(各2夕)
各色截肉 1器	1尺		黃脯烏賊魚(各2貼), 乾雉(2首), 搥鰻(4貼), 全鰻(20箇), 黃大口乾大口廣魚洪魚(各2尾), 文魚(1尾), 片脯多土麻(各3立), 實柏子(3合)
片肉 1器	6寸		陽支頭(1部), 豬胎(2部)
兩色煎油花 1器	6寸		肝(1部), 秀魚(2尾), 米末木末眞油(各2升), 鷄卵(30箇), 鹽(5合)
全鰻紅蛤炒 1器	5寸		全鰻(30箇), 紅蛤(40箇), 牛內心肉(8分1), 陳鷄(2脚), 眞油(3合), 艮醬(5合), 實柏子(1合), 胡椒末(2夕)
各色花陽炙 1器	6寸	200串	牛臀昆者巽(各半部), 胙(半半部), 腰骨(2部), 海蔘(10箇), 全鰻(3箇), 桔萁(5升), 生葱(10丹), 鷄卵(40箇), 實荏子眞油艮醬(各1升), 眞末(2升), 標高石耳鹽(各2合), 實柏子胡椒末(各5夕), 三色紙(各半張)
雜蒸 1器			胙(半半部), 昆者巽豬胎(各1部), 豬脚牛內心肉(各半部), 陳鷄(1首), 全鰻(3箇), 鷄卵海蔘(各10箇), 菁根(5箇), 水芹(2丹), 生葱(1丹), 生薑(2合), 朴古之(半半吐里), 標高石耳胡椒末(各1合), 實柏子(5夕), 眞油艮醬(各5合)
兩色甲膾 1器	6寸		千葉豆太(各1部), 生葱(1丹), 實柏子(1合), 生薑(5夕), 苦椒(5箇)
淸 1器			白淸(3合)
芥子 1器			黃芥子(2合), 醋(1合), 淸(5夕)
醋醬 1器			醋(2合), 艮醬(1合5夕), 實柏子(2夕)

출전 : 『[戊子]進爵儀軌』 卷二 饌品

### 9) 삼공주(三公主) 찬상

그릇 수, 찬품, 상화는 복은공주상과 같음. 백자기(白磁器)와 호조에서 마련한다.



10) 숙의박씨(淑儀朴氏), 영온옹주(永溫翁主) 찬상 각 1상

그릇 수, 찬품, 반기, 상화는 모두 삼공주의 상과 같음.

내입하는 上床 8상- 매 상마다 각 17그릇. 굽높은 자기(磁器)와 흑칠대원반(黑漆大圓盤)은 호조에서 마련한다.

<표 8> 1828년 자경전 정일 삼공주에게 진어한 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅 1器	8寸	白豆粳餠餅	白米(3升), 去皮豆(1升8合), 大棗(2合), 實生栗(3合)
		菘豆粳餠餅	白米(3升), 菘豆(1升8合), 大棗(2合), 實生栗(3合)
		辛甘草粳餠餅	白米(1升), 辛甘草末(4合), 實生栗(2合), 大棗清(各1合), 實柏子(5夕)
		炒豆石耳粘餠餅	粘米(1升), 去皮豆(6合), 石耳末(2合), 大棗實生栗(各1合5夕), 實柏子清(各1合)
		盒餅	粘米(1升), 去皮豆(6合), 大棗(2合), 實生栗清(各2合5夕), 實柏子(5夕), 桂皮末胡椒末(各2夕)
		大棗助岳	粘米(3合), 去皮豆(2合), 大棗眞油(各1合5夕), 清(5夕), 實柏子(2夕), 桂皮末(1夕)
		甘苔助岳	粘米(3合), 去皮豆(2合), 甘苔末眞油(各1合5夕), 清(5夕), 實柏子(2夕), 桂皮末(1夕)
		花煎	粘米(3合), 眞油(1合5夕), 清(5夕)
		石耳團子	粘米(6合), 石耳末大棗(各2合), 黃栗實柏子(各7夕), 清(5夕)
		雜果餅	粘米(5合), 大棗(1合5夕), 實生栗(2合), 實柏子清(各1合)
麪 1器			木麪(5紗里), 牛內心肉(10分1), 鷄卵(5箇), 良醬(2合), 胡椒末(1夕)
梅花果 1器	5寸	150立	眞末(7升), 實柏子(6夕), 砂糖(10分1), 白糖(1斤), 清(1升), 眞油(3升), 桂皮末胡椒末(各2夕)
杏仁果 1器	5寸	150立	眞末(1斗), 實柏子(3合), 砂糖(10分1), 清眞油(各4升), 桂皮末胡椒末(各2夕)
三色蓼花 1器	5寸	紅蓼花	眞末(2升), 細乾飯(1升), 芝草(2兩), 白糖(12兩), 眞油(1升2合), 紅取油(2合), 雪綿子(1錢)
		白蓼花	眞末(2升), 細乾飯(1升), 白糖(12兩), 眞油(1升2合)
		黃蓼花	眞末(2升), 細乾飯(1升), 白糖(12兩), 眞油(1升2合), 鬱金(1兩)
菘末餅薯蕷餅 1器	3寸		菘末(2升), 實柏子(1合), 五味子(2合), 臙脂(1碗), 白清(1升), 薯蕷(1丹)
生梨 1器	5寸		生梨(20箇)
生栗 1器	5寸		生栗(1斗)
大棗 1器	5寸		大棗(8升), 實柏子(3合)
水正果 1器			生梨(5箇), 實柏子(2夕), 白清(2合), 五味子(2合), 臙脂(半碗)
雜湯 1器			胖(20分1), 牛內心肉昆者異頭骨(各半半部), 豬脚(10分1), 陳鷄(1脚), 海蔘(1箇), 全鰻(半箇), 菁根(2箇), 朴古之(1條), 鷄卵(3箇), 良醬(3合), 標高(1合), 實柏子胡椒末(各1夕)
各色截肉 1器	5寸		黃脯搥鰻(各5立), 全鰻烏賊魚(各5箇), 黃大口廣魚(各2尾), 乾大口洪魚(各1尾), 文魚(1條),

			片脯多士麻(各2立), 實柏子(2合)
兩色煎油花 1器	4寸		肝(半部), 秀魚(2尾), 鷄卵(20箇), 米末木末眞油(各1升), 鹽(5合)
全雉首 1器			生雉(4首), 眞油(2合), 胡椒末(5夕), 鹽(1合)
淸 1器			白淸(2合)
芥子 1器			黃芥子(2合), 醋(1合), 淸(5夕)
醋醬 1器			醋(2合), 良醬(1合5夕), 實柏子(1夕)
출전 : 『[戊子]進爵儀軌』 卷二 饌品			

11) 청근현주(淸瑾縣主)에게 반사하는 찬상

15그릇, 반기는 내입하는 상상과 같음

<표 9> 1828년 자경전 정일 청근현주에게 진여한 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅 1器	8寸	白豆粳飴餅	白米(3升), 去皮豆(1升8合), 大棗(2合), 實生栗(3合)
		菘豆粳飴餅	白米(3升), 菘豆(1升8合), 大棗(2合), 實生栗(3合)
		辛甘草粳飴餅	白米(2升), 辛甘草末實生栗(各2合), 大棗淸(各5夕), 實柏子(5夕)
		炒豆石耳粘飴餅	粘米(1升), 去皮豆(6合), 石耳末(2合), 大棗實生栗(各1合5夕), 實柏子淸(各1合)
		盒餅	粘米(1升), 去皮豆(6合), 大棗(2合), 實生栗淸(各3合), 實柏子(5夕), 桂皮末胡椒末(各2夕)
		大棗助岳	粘米(3合), 去皮豆(2合), 大棗眞油(各1合5夕), 淸(5夕), 實柏子(2夕), 桂皮末(1夕)
		甘苔助岳	粘米(3合), 去皮豆(2合), 甘苔末眞油(各1合5夕), 淸(5夕), 實柏子(2夕), 桂皮末(1夕)
		花煎	粘米(3合), 眞油(1合), 淸(5夕)
		石耳團子	粘米(6合), 石耳末大棗(各2合), 黃栗實柏子(各7夕), 淸(5夕)
		雜果餅	粘米(5合), 大棗(1合5夕), 實生栗(2合), 實柏子淸(各1合)
麪 1器			木麪(5紗里), 牛內心肉(10分1), 鷄卵(5箇), 良醬(2合), 胡椒末(1夕)
杏仁果 1器	5寸	150立	眞末(1斗), 實柏子(3合), 砂糖(10分1), 淸眞油(各4升), 桂皮末胡椒末(各2夕)
三色蓼花 1器	5寸	紅蓼花	眞末(2升), 細乾飯(1升), 芝草(2兩), 白糖(12兩), 眞油(1升2合), 紅取油(2合), 雪綿子(1錢)
		白蓼花	眞末(2升), 細乾飯(1升), 白糖(12兩), 眞油(1升2合)
		黃蓼花	眞末(2升), 細乾飯(1升), 白糖(12兩), 眞油(1升2合), 鬱金(1兩)
生梨 1器	5寸		生梨(20箇)
生栗 1器	5寸		生栗(1斗)
大棗 1器	5寸		大棗(8升), 實柏子(3合)
水正果 1器			生梨(5箇), 實柏子(2夕), 白淸(2合), 五味子(1合), 臙脂(半椀)
雜湯 1器			胙(20分1), 牛內心肉昆者巽頭骨(各半半部), 豬脚(10分1), 陳鷄(1脚), 海蔘(1箇), 全鰻(半箇), 菁根(2箇), 朴古之(1條), 鷄卵(3箇), 良醬(3合),

			標高(1合), 實柏子胡椒末(各1夕)
各色截肉 1器	5寸		黃脯搥鰻(各5立), 全鰻烏賊魚(各5箇), 黃大口廣魚(各2尾), 乾大口洪魚(各1尾), 文魚(3條), 片脯多士麻(各2立), 實柏子(2合)
兩色煎油花 1器	4寸		肝(半部), 秀魚(2尾), 鷄卵(25箇), 米末木末眞油(各1升), 鹽(5合)
全雉首 1器			生雉(4首), 眞油(2合), 胡椒末(5夕), 鹽(1合)
淸 1器			白淸(2合)
芥子 1器			黃芥子(2合), 醋(1合), 淸(5夕)
醋醬 1器			醋(2合), 良醬(1合5夕), 實柏子(1夕)
			출전 : 『[戊子]進爵儀軌』 卷二 饌品

12) 내외빈 및 내외 종친과 척신에게 반사하는 연상(宴床)

내외빈 16상 : 그릇수·찬품·반기·상화는 모두 내입하는 상상과 같음. 내빈 4상, 외빈 12상.

내외 종친·척신 10상 : 그릇수·찬품·반기·상화는 모두 내외빈상과 같음. 부부인 심씨 외 9명

13) 제신(諸臣)에게 반사하는 연상

제신 13상 : 그릇수·찬품·반기·상화는 모두 척신상과 같음. 영부사 한용구 외 12명

제신 14상 : 그릇수·찬품·반기·상화는 모두 현주의 상 같음. 행 예조판서 조종영 외 13명

14) 여관(女官)과 내시 이하에게 하사하는 찬

여관 왜반기 36 : 왜흑칠원반은 안에서 내림. 여관 36명, 왜반기 1

각색병·삼색조약·약과·만두과·다식과·삼색료화·삼색실과·각색재육·편육·약생전유화

내시 하상(下床) 15상 : 찬품·반기·상화는 모두 중상과 같음. 삼색실과로 한 그릇에

【참고문헌】

이의강 번역, 『국역 순조무자진작의궤』, 서울: 보고서, 2003.

한국학중앙연구원, 『조선후기궁중연향문화』 1, 서울: 민속원, 2003.

한국학중앙연구원, 『조선후기궁중연향문화』 2, 서울: 민속원, 2004.

한국학중앙연구원, 『조선후기궁중연향문화』 3, 서울: 민속원, 2005.

【집필자】 이민주(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-1-11 [己丑]進饌儀軌

【정의】

순조기축진찬의례는 1829년(순조 29) 효명세자(孝明世子, 1809~1830)가 아버지인 순조(純祖, 1800~1834)의 보령 40세와 즉위 30주년을 경축하기 위하여 베푼 연향을 기록한 의례이다. 표지 제목은 ‘己丑 進饌儀軌’이며, 총목을 비롯하여 모두 4책으로 구성되었다.

효명세자는 2월과 6월 두차례에 걸쳐 진찬을 올렸다. 2월 9일에는 외진찬(外進饌)을 올리고 12일에는 내진찬(內進饌)을 올렸으며, 다음날인 13일에는 왕세자 회작(會酌)을 베푼었다. 그 후 6월 19일에 내진찬과 야진찬(夜進饌)을 올렸다.

【서지】

[己丑]進饌儀軌  
線裝. 4冊 : 四周雙邊, 半郭 23.8×16.7cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37.2×24.3cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14370)

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎14367의1·奎14368·가람古 642.4-J562-v.1-3·奎14367의2·奎14369), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2873)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

[己丑]進饌儀軌는 총목(總目), 1(一), 2(二), 3(三)의 4책으로 구성되었다. 총목은 다시 권수(卷首), 권(卷) 1·2·3, 부편(附編)으로 세분되었다. 권수에는 택일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)으로 구성되었으며, 권 1은 예소(睿疏), 영교(令敎), 연설(筵說), 악장(樂章), 치사(致詞), 전문(箋文), 예제연구(睿製聯句), 의주(儀註), 절목(節目), 계사(啓辭), 달사(達辭), 신목(申目), 이문(移文), 내관(來關)의 내용이 수록되어 있다. 권 2에는 품목(稟目), 감결(甘結), 찬품(饌品), 기용(器用), 수리(修理), 배설(排設), 의장(儀狀), 의위(儀衛)로 구성되었으며, 권 3은 진작참연제신(進爵參宴諸臣), 내외빈(內外賓), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상전(賞典), 재용(財用)의 순서로 구성되었다. 끝으로 부편에는 택일, 영교, 악장, 치사, 의주, 이문, 찬품, 기용, 수리, 배설, 의위, 공령, 상전의 내용이 담겨있다.

기축 진찬의례는 왕세자인 효명세자가 연향의 주최자임을 예소, 영교, 예제연구, 달사 등의 용어를 통해 알 수 있다.

【음식관련내용】

음식관련내용은 권 2의 「찬품」과 부편의 「찬품」에 수록되어 있다. 권 2에서는 2월 9일 명정전에서 베푼 외진찬과 2월 12일 자경전에서 베푼 내진찬 및 13일에 자경전에서 베푼 회작에 소용된 찬품을 수록하고 있으며, 부편에서는 6월 19일 자경전에서 베푼 정일진찬과 야진찬에 소용된 찬품을 수록하였다. 먼저 권 2에 실린 찬품은 주원의

숙설소(廚院外熟設所)와 내숙설소, 주원내숙설소를 설치하여 필요한 음식을 장만하였으며, 부편에 실린 찬품은 숙설소를 설치하여 음식을 장만하였다. 각각의 내용을 살펴보면 다음과 같다.

### 1. 주원의숙설소

주원의숙설소에서는 2월 9일 명정전에서 설행될 외진찬에 사용할 음식을 장만하는 곳으로 대전과 세자궁 및 참연제신, 시위제신, 참반제신, 전악이하 악공, 장관·장교·원역·군병 등을 위한 음식을 장만하였다. 이 때 올린 음식의 특징은 고임이 없으며, 신분에 따라 상의 명칭을 달리하였다. 대전과 세자궁은 찬안(饌案)이라고 하였으며, 참연제신은 연상(宴床), 시위제신은 산과상(散果床), 참반제신에게는 선운상(宣醞床)이라고 하였다. 전악이하 악공에게는 사찬(賜饌)을 모판기에 담아 내려주었으며, 장관·장교 이하 원역·군병에게는 궤찬(饋饌)을 내려주었는데 별도의 상 없이 해당 영에서 음식을 준비하여 내려주었다. 구체적인 음식을 살펴보면 다음과 같다.

#### 1) 대전진어찬안(大殿進御饌案)

대전에 올린 찬안을 보면 면(麵), 소약과(小藥果), 홍세한과(紅細漢果), 백세한과(白細漢果), 홍은정과(紅銀丁果), 백은정과, 석류(石榴), 생리(生梨), 생울(生栗), 대조(大棗), 백자(栢子), 은행(銀杏), 수정과(水正果), 이숙(梨熟), 칠계탕(七鷄湯), 잡탕(雜湯), 전복절(全鰓折), 어전유화(魚煎油花), 전치수(全雉首), 전복숙(全鰓熟) 각 한 그릇으로 모두 20그릇이다. 대전에는 먼저 찬안을 올리고 다음으로 미수(味數)를 올리는데 미수는 9차례에 걸쳐 3그릇씩을 올렸다. 초미에는 연약과(軟藥果), 열구자탕(悅口資湯), 각색화양적(各色花陽炙)을 올렸으며, 2미에는 연행인과(軟杏仁果), 만증탕(饅蒸湯), 양숙편(羊熟片)을 올렸다. 3미에는 홍미자(紅味子), 완자탕(莞子湯), 저육숙편(猪肉熟片)을 올렸으며, 4미에는 백미자(白味子), 고제탕(苽制湯), 해삼증(海蔘蒸), 5미에는 흑임자다식(黑荏子茶食), 추복탕(搥鰓湯), 부어증(鮒魚蒸), 6미에는 송화다식(松花茶食), 저포탕(猪胞湯), 족병(足餅), 7미에는 준시(蹲柿), 골탕(骨湯), 우육숙편(牛肉熟片), 8미에는 호도(胡桃), 양탕(羊湯), 생합회(生蛤膾), 9미에는 증대조(蒸大棗), 생치초(生雉炒), 어만두(魚饅頭)를 올려 매미마다 3그릇씩을 올렸으며, 각 미수마다 상화(床花)를 올렸다. 또한 대전에는 금증탕과 만두를 각 1그릇씩 올렸다.

여기에서는 대전에 올린 미수가 9미까지 있어 각각의 내용을 비교하여 살펴보고자 한다.

<표 1> 明政殿 大殿進御味數의 내용과 분량

구분	찬품 (饌品類)	기수 (器數)	재료 및 분량
초미	軟藥果	1	眞末(5升), 眞油(1升5合), 淸(2升), 桂皮末(2合), 砂糖(1圓)
	悅口資湯	1	牛內心肉(半部), 猪胎猪內心肉昆者異(半部), 腓(斑斑部), 生雉·陳鷄(各1首), 鷄卵(10箇), 熟全鰓(2箇), 秀魚(1尾), 靑苽(1箇), 菘末(5合), 菁根(3箇), 實柏子(1合), 水芹(1握), 桔萁(5箇), 生薑(2合), 生葱(1丹), 眞油·良醬(各7合), 胡椒末(1夕)
	各色花陽炙	1	牛內心肉(半部), 腰骨(5部), 熟猪肉腰吉(半半部), 生雉(2各), 軟鷄(2首), 桔萁·鷄卵(各30箇), 眞末(6合), 菘末(5合), 眞油(7合), 良醬·生薑·菘古(各3合), 實柏子(3夕), 鹽

			(1合), 胡椒末(4夕), 三色紙(各1張)
	床花 2箇		牡丹花(1箇), 紅桃三枝花(1箇)
2味	軟杏仁果	1	眞末(5升), 眞油(1升5合), 白糖(5兩), 清(2升)
	饅蒸湯	1	牛內心肉·頭骨·昆者巽·豬胎(各1部), 胖·豬脚(各半部), 生雉·軟鷄(各2首), 鷄卵(20箇), 秀魚(半尾), 菘末·實荏子·眞油·良醬(各5合), 青苽(1箇), 生薑·鹽(各1合), 藜古(4合), 朴古之(半吐里), 實柏子(1合5夕), 生葱(半丹), 胡椒末(4夕)
	胖熟片	1	胖(半部), 鷄卵(3箇), 實柏子(3夕), 生薑·良醬(各2合), 藜古(3合), 眞油(5合), 胡椒末(1合)
	床花 2箇		牡丹花(1箇), 紅桃三枝花(1箇)
3味	紅味子	1	眞末(5升), 白糖(5兩), 芝草(5兩), 清(2升), 眞油(1升5合), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
	莞子湯	1	豬脚·牛舌(各1部), 胖(半半部), 生雉·軟鷄(各1首), 海蔘(10箇), 紅蛤·菘末(各5合), 大鱈(15箇), 秀魚(半尾), 鷄卵(5箇), 實柏子·生薑(各1合), 藜古(4合), 眞油·胡椒末(各5夕), 良醬(6合)
	豬肉熟片	1	豬(半半隻)
	床花 2箇		牡丹花(1箇), 紅桃三枝花(1箇)
4味	白味子	1	眞末(5升), 眞油(1升5合), 白糖(5兩), 清(2升)
	苽制湯	1	青苽(10箇), 生雉·軟鷄(各1首), 牛舌(1部), 大秀魚(半尾), 鷄卵(11箇), 菘末(7合), 實柏子·生薑(各1合), 藜古·眞油(2合), 良醬(3合), 胡椒末(2夕)
	海蔘蒸	1	海蔘(100箇), 生雉·軟鷄(各1首2各), 眞末(5合), 生薑(1合), 實柏子·藜古·石耳·良醬(各3合), 生葱(1丹), 眞油(5夕), 胡椒末(1夕)
	床花 2箇		月桂花(1箇), 紅桃三枝花(1箇)
5味	黑荏子茶食	1	黑荏子末(6升), 清(2升)
	搥鰻湯	1	搥鰻(10貼), 軟鷄(1首), 實荏子(5合), 實柏子(3夕), 鹽(5夕)
	鮒魚蒸	1	大鮒魚(5尾), 生雉(半首), 軟鷄(1首), 鷄卵(3箇), 眞末(5合), 生薑·藜古·良醬(各2合), 眞油(1合), 胡椒末(3夕)
	床花 2箇		月桂花(1箇), 紅桃三枝花(1箇)
6味	松火茶食		松花(6升), 清(2升)
	豬胞湯		豬胎昆者巽頭骨(各1部), 胖(半半部), 牛內心肉(半部), 豬背吉(2部), 陳鷄(1首), 秀魚(半尾), 鷄卵(20箇), 菘末·實荏子(各5合), 實柏子(3夕), 生薑(1合), 朴古之(半半吐里), 生葱(半丹), 眞油·藜古(各7合), 良醬(3合), 胡椒末(1夕)
	足餅		牛足(5隻), 生雉·軟鷄(各1首), 鷄卵(3箇), 生薑(5合), 眞草·石耳(各2合), 眞油·良醬·醋(各3合), 胡椒末(1合)
	床花 2箇		月桂花 1箇, 紅桃三枝花 1箇
7味	蹲柿	1	蹲柿(1貼) 實柏子(5合)
	骨湯	1	頭骨(4部), 鷄卵(3箇), 生薑·良醬(各2合), 眞油(1合)
	牛肉熟片	1	陽支頭(2部), 良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(3夕)
	床花 2箇		月桂花 1箇, 紅桃三枝花 1箇
8味	胡桃	1	實胡桃(2升)
	胖湯	1	胖(半部), 鷄卵(3箇), 眞末(5合), 良醬·藜古·生薑(各2合), 眞油(1合), 實柏子(5夕), 胡椒末(2夕)
	生蛤膾	1	大生蛤(150箇), 生薑(2合), 良醬(5合), 醋(3合)
	床花 2箇		月桂花 1箇, 紅桃三枝花 1箇
9味	蒸大棗	1	大棗(2升), 清(3合), 實柏子(3夕)
	生雉炒	1	生雉(3首), 鷄卵(3箇), 生薑(1合), 眞油(5夕), 良醬(2合),

			胡椒末(3夕)
魚饅頭	1		大秀魚(2尾), 生雉·軟鷄(各1首), 菘末(5合), 生薑(1合), 葉古·石耳·眞油·良醬·醋(各3合). 胡椒末(5夕)
床花 2箇			月桂花 1箇, 紅桃三枝花 1箇
출전 : 『[己丑]進饌儀軌』 饌品			

2) 세자궁진찬안(世子宮進饌案)

세자궁에 올린 찬안을 보면 면, 소약과, 흥세한과, 백세한과, 흥은정과, 백은정과, 식류, 생리, 생울, 대조, 이숙, 칠계탕, 전복절, 우육숙편, 전치수 등 모두 15그릇을 올렸다. 대전에 올린 찬안과 비교해 보면 백자, 은행, 수정과, 잡탕, 어전유화, 전복숙이 없으나 세자궁에는 우육숙편을 더 올리고 있어 그릇 수는 5개가 차이가 난다. 또한 세자궁에는 미수를 한번만 올렸는데 연약과, 잡탕, 해물증으로 구성되었다. 대전에는 9미까지 올리는 반면 왕세자에게는 한번 만을 올려 차이를 보인다. 또한 세자궁에는 탕과, 만두를 대전과 같이 한 그릇씩 올렸다.

3) 참연제신(參宴諸臣) 연상(宴床)

다음으로 참연제신의 연상(宴床)은 모두 200상을 장만하였다. 상마다 면, 소약과, 생울, 잡탕, 어전유화, 각색화양적 등 6그릇을 흑칠원반에 차려주었다.

4) 시위제신(侍衛諸臣) 산과상(散果床)

시위를 담당한 신하들에게는 산과상을 차려주었다. 상은 모두 128상을 장만하였으며, 매 상마다 면, 소약과, 생울, 잡탕, 각색화양적 5그릇을 흑칠원반에 차렸다.

5) 참반제신(參班諸臣) 선운상(宣醞床)

참반제신들에게는 선운상을 차려주었다. 선운상에는 청주 1잔과 황대구어 1마리씩이 올라갔다.

6) 전악(典樂) 이하 악공(樂工) 사찬(賜饌)

다음으로 전악이하 악공 등에게도 음식을 내려주었는데 전악과 가자(歌者), 무동(舞童)에게는 각각 모판기(隅板只) 1개를 내려주었으며, 악공에게는 모판기 5개를 내려주었다. 각 모판기에는 면, 약과, 건시(乾柿), 황대구어, 저육(豬肉), 염(鹽) 등 6그릇을 담아 차려서 내려주었다.

7) 장관(將官)·장교(將校)이하 원역(員役)·군병(軍兵) 케찬(饋饌)

장관·장교 이하 원역·군병에게도 음식을 먹였다. 이들은 용호영(龍虎營), 훈련도감(訓練都監), 금위영(禁衛營), 어영청(御營廳) 등에 속한 사람들이다. 모두 2959명에게 백병(白餅) 3개와 산적(散炙) 1꼬지씩을 먹여주었다.

2. 내숙설소

1) 2월 12일 내진찬연

2월 12일 내진찬연은 자경전에서 설행되었다. 이때에는 대전과 중궁전, 세자궁, 세자빈궁에게는 찬안을 올렸으며, 명온공주(明溫公主), 숙선옹주, 복온공주, 덕온공주, 숙의박씨, 영



은옹주에게는 찬상을 올렸다. 올린 음식의 규모를 보면 대전에는 46그릇의 찬안을 올렸으며, 중궁전에는 34그릇의 찬안을 올렸다. 또한 상상을 14상을 들였으며, 순조의 고모인 청근현주(淸瑾縣主)에게도 찬상을 내려주었다. 이 외에도 내외빈을 비롯하여 척신, 참연제신의 등급에 따라 상상, 중상, 하상을 내렸으며, 여관 및 내시이하에게도 음식을 내려주었다. 이들의 음식은 반기나 모판기에 담아 내려주었다.

(1) 대전진어찬안

대전에 올린 찬안은 각색갱증병(各色梗甌餅), 각색점증병(各色粘甌餅), 각색조약(各色助岳)·화전(花煎), 양색단자(兩色團子)·잡과병(雜果餅), 약반(藥飯), 명시(餅匙), 면(麵), 대약과(大藥果), 다식과만두과(茶食菓饅頭菓), 흑임자황울다식(茶食), 녹말송화다식, 양색매화연강정, 양색강정, 삼색매화연사과, 삼색료화, 각색당, 용안여지, 조란울란강란, 삼색녹말병, 유자감자, 석류, 생리, 준시, 생울, 대조, 송백자, 각색정과, 이숙, 화채, 금중탕, 잡탕, 각색절육, 편육, 장전해삼진, 간전어전, 전치수, 전복홍합초, 각색화양적, 부어증, 연저증, 어채, 삼색갑회, 청, 개자, 초장 등 46그릇이다. 상화는 모두 대수과련 1개, 중수과련 2개, 소수과련 1개, 각색절화 14개, 홍도삼지화 6개, 홍도별간화 7개, 홍도간화 3개 등 모두 34개를 올렸다.

구체적인 찬품의 내용 및 분량을 보면 다음의 표와 같다.

<표 2> 자경전 정일진찬에 올린 대전진어찬안의 내용

饌品類	器數	고임	내용 및 분량	
各色梗甌餅	1	2尺2寸	白豆梗甌餅	白米(3斗), 去皮豆(2斗), 大棗(2升), 實生栗(3升)
			菘豆梗甌餅	白米(3斗), 菘豆(2斗), 大棗(2升), 實生栗(3升)
			辛甘草梗甌餅	白米(1斗5升), 辛甘草末(3升), 大棗(2升), 實生栗(2升5合), 實柏子·淸(各1升5合)
			雜果密雪只	白米(1斗5升), 大棗(2升5合), 實生栗(3升5合), 實柏子·淸(各2升)
各色粘甌餅	1	2尺2寸	菘豆粘甌餅	粘米(2斗5升), 菘豆(2斗2升), 大棗(3升), 實生栗(3升), 實柏子·淸(各3升)
			炒豆石耳粘甌餅	粘米(3斗5升), 去皮豆(2斗2升), 石耳末(5升), 大棗(4升), 實生栗(4升), 淸(8升)
			盒餅	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 石耳末(5升), 大棗(3升), 實生栗(3升), 淸(4升), 實柏子(1升), 桂皮末·胡椒末(各2合)
各色助岳·花煎	1	2尺2寸	大棗助岳	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 大棗(1斗), 眞油(8升), 實柏子(7合), 淸(1升5合), 桂皮末(2合)
			甘苔助岳	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 梔子(50箇), 實柏子(7合), 淸(1升5合), 眞油(8升), 桂皮末(2合)
			黃助岳	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 甘苔末(4升), 實柏子(7合), 淸(1升5合), 眞油(8升), 桂皮末(2合)
			花煎	粘米(2斗), 淸(1升5合), 眞油(8升)

兩色團子·雜果餅	1	2尺2寸	石耳團子	粘米(2斗), 石耳末·大棗(各4升), 黃栗·實柏子(各3升), 清(2升)
			青艾團子	粘米(2斗), 青艾(8升), 大棗(4升), 黃栗·實柏子各3升), 清(2升), 桂皮末(2合)
			雜果餅	粘米(4斗), 大棗·實生栗(各8升), 實柏子·清(各4升)
藥飯	1			粘米(1斗5升), 大棗(1斗), 實生栗(3升5合), 實柏子·真油·良醬(各5合), 清(3升)
餅匙	1			真末(5升), 牛內心肉(2部), 豬脚(半部), 生雉·陳鷄(各1首), 真油(1升), 良醬(5合), 實柏子·生薑·胡椒末(各1合), 生葱(1丹)
麪	1	10沙里	木麪	牛內心肉(半半部), 鷄卵(10箇), 良醬(3合), 胡椒末(1夕)
大藥果	1	2尺2寸	350立	真末(7斗), 清(2斗8升), 真油(2斗8升), 砂糖(2圓), 實柏子(1升), 桂皮末(2合), 胡椒末(2合)
茶食果·饅頭果	1	2尺2寸	茶食果(225立)	真末(2斗5升), 清(1斗), 真油(1斗), 砂糖(1圓半), 實柏子(3合), 桂皮末(2合), 胡椒末(2合)
			饅頭果(225立)	真末(2斗2升), 大棗(5升), 黃栗末(8升), 清(1斗), 真油(1斗), 砂糖(1圓半), 桂皮末(2合), 胡椒末(2合), 實柏子(3合),
黑荏子黃栗茶食	1	1尺9寸		黑荏子末(4斗), 黃栗末(2斗5升), 實柏子(1升5合), 清(2斗)
菘末松花茶食	1	1尺9寸		菘末·松花(各 2斗5升), 五味子(5升), 臙脂(40碗), 白清(1斗5升)
兩色梅花強精	1	1尺9寸	紅梅花強精(620箇)	粘米(1斗6升), 粘租(4斗8升), 真油(7升), 白糖(3斤), 酒(1升), 清(1升), 芝草(10兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢), 實柏子(5升)
			白梅花強精(680箇)	粘米(1斗8升), 粘租(5斗4升), 真油(8升), 白糖(4斤), 酒(1升2合), 清(1升2合)
兩色強精	1	1尺9寸	荏子強精(620箇)	粘米(1斗4升), 實荏子(7升), 真油(4升), 白糖(3斤), 清(7合)
			粉紅強精(680箇)	粘米(1斗6升), 細乾飯(8升), 真油(5升), 白糖(4斤), 芝草(5兩), 清(1升), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
三色梅花軟絲果	1	1尺9寸	紅梅花軟絲果(200箇)	粘米(1斗3升), 粘租(4斗), 真油(6升), 白糖(3斤), 燒酒(6盞), 清(1升), 芝草(8兩), 紅取油(6合), 雪綿子(2錢)
			白梅花軟絲果(200箇)	粘米(1斗3升), 粘租(4斗), 真油(6升), 白糖(3斤), 燒酒(6盞), 清(1升)
			栢子軟絲果(200箇)	粘米(1斗3升), 實柏子(6升), 粘租(4斗), 真油(5升), 燒酒(6盞), 白糖(3斤), 清(1升)
三色蓼花	1	2尺1寸	紅蓼花	真末(1斗4升), 細乾飯(7升), 白糖(5斤), 芝草(10兩), 真油(5升), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢)
			白蓼花	真末(1斗4升), 細乾飯(7升), 真油(5升), 白糖(5斤)
			黃蓼花	真末(1斗4升), 細乾飯(7升), 真油(5升),

				白糖(5斤), 鬱金(8兩)
各色糖	1	1尺9寸	砂糖·橘餅 (各100圓) 橘餅	四色八寶糖(6斤), 人蔘糖(6斤), 蜜棗(6斤), 玉春糖(6斤), 五花糖(5斤)
龍眼荔芝	1	1尺9寸		龍眼(8斤), 荔芝(13斤)
棗卵·栗卵·薑卵	1	1尺4寸		大棗(2斗5升), 生薑(2斗5升), 黃粟(2斗), 實柏子(1斗5升), 白糖(2斤), 白清(7升), 桂皮末(3合), 胡椒末(5合)
三色菘末餅	1	1尺4寸		菘末(1斗5升), 梔子(30箇), 五味子(2升), 杜冲(2升), 臙脂(15椀), 白清(4升)
柚子·柑子	1	2尺1寸		柚子(100箇), 柑子(100箇)
石榴	1	2尺1寸		石榴(200箇)
生梨	1	1尺9寸		生梨(150箇)
蹲柿	1	1尺9寸		蹲柿(13貼), 實柏子(2升)
生栗	1	1尺9寸		生栗(10斗)
大棗	1	1尺9寸		大棗(5斗), 實柏子(2升)
松柏子	1	1尺9寸		實柏子(1斗7升)
各色正果	1	1尺1寸		生梨(30箇), 木瓜煎(8合), 山查煎(8合), 杜冲(1升), 生薑(1斗5升), 蓮根(1斗5升), 桔萆(60箇), 白清(1斗4升)
梨熟	1			生梨(25箇), 實柏子(1合), 胡椒末(1合), 生薑(5合), 白清(2升)
花菜	1			柚子(6箇), 石榴(2箇), 生梨(7箇), 實柏子(5夕), 臙脂(2椀), 白清(5合)
錦中湯	1			眞鷄(7首), 鷄卵(10箇), 海蔘(10箇), 菁根(10箇), 朴古之(半吐里), 菘古(3合), 艮醬(5合), 胡椒末(3夕), 實柏子(2夕)
雜湯	1			胙(半半部), 昆者巽(半部), 頭骨(1部半), 牛內心肉(半部), 豬脚(半部), 豬胎(半部), 陳鷄(1首), 鷄卵(15箇), 海蔘(15箇), 全鰓(5箇), 菁根(10箇), 青菘(2箇), 朴古之(半吐里), 菘古(3合), 艮醬(5合), 胡椒末(3夕), 實柏子(3夕)
搥鰓湯	1			搥鰓(1同), 陳鷄(4首), 鷄卵(10箇), 艮醬(5合), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
各色截肉	1	2尺2寸	片脯(15立)	黃脯(6貼), 乾雉(16首), 搥鰓(1同半), 全鰓(50箇), 黃大口(15尾), 乾大口(15尾), 廣魚(15尾), 洪魚(15尾), 文魚(3尾), 烏賊魚(5貼), 多土麻(20立), 實柏子(3升)
片肉	1	1尺6寸		陽支頭(4部)
胙煎·海蔘煎	1	1尺6寸		胙(3部), 海蔘(150箇), 牛內心肉(1部), 豬脚(1部), 陳鷄(1首), 鷄卵(100箇), 眞末(5升), 菘末(5升), 眞油(5升), 鹽(2升5合), 生薑(1升), 生葱(5升), 實柏子(1升5合), 胡椒末(1升5合)
肝煎·魚煎	1	1尺6寸		肝(3部), 秀魚(7尾), 鷄卵(100箇), 米末(5升), 木末(5升), 眞油(5升), 鹽(2升5合)
全雉首	1			生雉(25首), 眞油(2升), 鹽(1升), 胡椒末(2合)
全鰓紅蛤炒	1	1尺6寸		全鰓(150箇), 紅蛤(250箇), 牛內心肉

				(半部), 陳鷄(1首), 眞油(1升), 良醬(2升), 實柏子(3合), 胡椒末(1合)
各色花陽炙	1	1尺6寸	600串	牛臀(2部), 胙(半部), 昆者巽(5部), 腰骨(5部), 海蔘(50箇), 全鰻(25箇), 猪脚(2部), 桔萇(2斗), 生葱(100丹), 實荳子, 眞油(5升), 良醬(3升), 鷄卵(150箇), 眞末(4升), 藁古(1升), 石耳(1升), 實柏子(5合), 胡椒末(5合), 鹽(7合), 三色紙(各2張)
鮒魚蒸	1			鮒魚(10尾), 牛內心肉(2部), 猪脚(2部), 陳鷄(2首), 鷄卵(50箇), 菘末(2升), 石耳(1合), 生薑(3合), 藁古(3合), 生葱(1丹), 眞油(1升), 良醬(5合), 實柏子(5合), 胡椒末(5合)
軟猪蒸	1			軟猪(2口), 牛內心肉(1部半), 陳鷄(2首), 鷄卵(30箇), 生薑(3合), 生葱(3丹), 藁古(5合), 眞油(1升), 鹽水(1升), 實柏子(5夕), 胡椒末(5夕)
魚菜	1	1尺6寸		秀魚(4尾), 胙(半部), 昆者巽(1部), 猪脚(1部), 猪胎(1部), 鷄卵(20箇) 海蔘(20箇), 全鰻(10箇), 海蔘(10箇), 桔萇(2升), 生葱(15丹), 藁古(1升), 菘末(5升), 石耳(1升5合), 梔子(15箇), 臙脂(2碗), 鹽(5合)
三色甲膾	1	1尺6寸		千葉(2部), 豆太(3部), 生鰻(75箇), 生薑(1合), 生葱(1丹), 苦椒(15箇), 實柏子(3合)
淸	1			白淸(5合)
芥子	1			黃芥子(5合), 淸(1合), 醋(2合5夕)
醋醬	1			醋(3合), 良醬(2合), 實柏子(3夕)
출전 : 『[己丑]進饌儀軌』 饌品				

(2) 내진현찬안

중궁전에는 각색병, 각색조약화전·단자잡과병, 약반, 병시, 면, 약과만두과, 삼색다식, 양색강정, 양색매화연사과, 각색당, 용안여지, 조란울란강란, 삼색녹말병, 유자석류생리, 준시, 대조생울, 송백자, 각색정과, 수정과, 칠계탕, 잡탕, 각색절육, 편육, 장전해삼전, 간전어전, 전치수, 전복홍합초, 각색화양적, 어만두, 연저증, 양색갑회, 청, 개자, 초장 등 모두 34그릇을 올렸다.

(3) 세자궁세자빈궁찬안

세자궁과 세자빈궁에는 각색병, 각색조약화전·단자잡과병, 약반, 병시, 면, 약과만두과, 각색다식, 양색강정, 삼색매화연사과, 조란울란강란, 삼색녹말병, 석류생리, 준시, 대조생울, 각색정과, 수정과, 칠계탕, 잡탕, 각색절육, 편육, 장전해삼전, 간전어전, 전치수, 전복홍합초, 각색화양적, 어만두, 연저증, 양색갑회, 청, 개자, 초장 등 모두 31그릇을 올렸으며, 상화는 21개를 올렸다.

(4) 명운공주찬상

명운공주 찬상에는 각색병, 약반, 면, 약과, 삼색다식, 삼색매화연사과, 삼색료화, 조란

울란강란, 삼색녹말병, 석류생리, 각색정과, 화채, 잡탕, 각색절육, 편육, 양색전유화, 전복홍합초, 각색화양적, 잡증, 양색갑회, 청, 개자, 초장 등 25그릇을 올렸으며, 상화는 18개를 마련하였다.

(5) 숙선옹주찬상

숙선옹주는 각색병, 약반, 면, 약과, 삼색다식, 삼색매화연사과, 삼색료화, 조란울란강란, 석류생리, 대조생울, 각색정과, 화채, 잡탕, 각색절육, 편육, 양색전유화, 전복홍합초, 각색화양적, 양색갑회, 청, 개자, 초장 등 22그릇이었다. 상화는 13개를 마련하였다.

(6) 복온공주 찬상

복온공주는 숙선옹주와 비교하여 삼색료화가 빠진 21그릇이었다.

(7) 덕온공주, 숙의박씨, 영온옹주

덕온공주, 숙의박씨, 영온옹주는 모두 복온공주와 같이 기수와 찬품, 반기, 상화가 모두 같았다.

여기에서는 대진과 중궁진, 세자궁·세자빈궁, 명온공주, 숙선옹주, 복온공주, 덕온공주, 숙의박씨, 영온옹주에게 올린 찬안과 찬상의 기수를 비교하면 다음의 표와 같다.

<표 3> 신분별 찬안과 찬상에 올린 음식 기수(器數) 비교

번호	大殿 (46器)	中宮殿 (34器)	世子宮 世子嬪宮 (각 31器)	明溫公主 (25器)	淑善翁主 (22器)	福溫公主 德溫公主 淑儀朴氏 永溫翁主 (21器)
1	各色粳飴餅	各色餅	各色餅	各色餅	各色餅	各色餅
2	各色粘飴餅					
3	各色助岳 花煎	各色助岳花煎 團子雜果餅	各色助岳花煎 團子雜果餅			
4	兩色團子 雜果餅					
5	藥飯	藥飯	藥飯	藥飯	藥飯	藥飯
6	餅匙	餅匙	餅匙			
7	麪	麪	麪	麪	麪	麪
8	大藥果	藥果饅頭果	藥果饅頭果	藥果	藥果	藥果
9	茶食果 饅頭果	三色茶食	各色茶食	三色茶食	三色茶食	三色茶食
10	黑荳子黃粟茶食					
11	菘末松花茶食					
12	兩色梅花强精					
13	兩色强精	兩色强精	兩色强精			
14	三色梅花糖絲果	兩色梅花糖絲果	三色梅花糖絲果	三色梅花糖絲果	三色梅花糖絲果	三色梅花糖絲果
15	三色蓼花			三色蓼花	三色蓼花	
16	各色糖	各色糖				
17	龍眼荔芝	龍眼荔芝				
18	棗卵	棗卵	棗卵	棗卵	棗卵	棗卵

	栗卵 薑卵	栗卵 薑卵	栗卵 薑卵	栗卵 薑卵	栗卵 薑卵	栗卵 薑卵
19	三色菘末餅	三色菘末餅	三色菘末餅	三色菘末餅		
20	柚子 柑子	柚子石榴生梨	石榴生梨	石榴生梨	石榴生梨	石榴生梨
21	石榴					
22	生梨					
23	蹲柿	蹲柿	蹲柿	蹲柿		
24	生栗					
25	大棗	大棗生栗	大棗生栗	大棗生栗	大棗生栗	大棗生栗
26	松柏子	松柏子				
27	各色正果	各色正果	各色正果	各色正果	各色正果	各色正果
28	梨熟					
29	花菜	水正果	水正果	花菜	花菜	花菜
30	錦中湯	七鷄湯	七鷄湯			
31	雜湯	雜湯	雜湯	雜湯	雜湯	雜湯
32	搥鯪湯					
33	各色截肉	各色截肉	各色截肉	各色截肉	各色截肉	各色截肉
34	片肉	片肉	片肉	片肉	片肉	片肉
35	腩煎 海蔘煎	腩煎 海蔘煎	腩煎 海蔘煎	兩色煎油花	兩色煎油花	兩色煎油花
36	肝煎·魚煎	肝煎·魚煎	肝煎·魚煎			
37	全雉首	全雉首	全雉首			
38	全鰓紅蛤炒	全鰓紅蛤炒	全鰓紅蛤炒	全鰓紅蛤炒	全鰓紅蛤炒	全鰓紅蛤炒
39	各色花陽炙	各色花陽炙	各色花陽炙	各色花陽炙	各色花陽炙	各色花陽炙
40	鮒魚蒸	魚饅頭	魚饅頭			
41	軟猪蒸	軟猪蒸	軟猪蒸	雜蒸		
42	魚菜	各色截肉	各色截肉			
43	三色甲膾	兩色甲膾	兩色甲膾	兩色甲膾	兩色甲膾	兩色甲膾
44	淸	淸	淸	淸	淸	淸
45	芥子	芥子	芥子	芥子	芥子	芥子
46	醋醬	醋醬	醋醬	醋醬	醋醬	醋醬

출전 : 『[己丑]進饌儀軌』 饌品

#### (8) 내입상

또한 정일에 상상(上床) 14상을 먼저 내입하였다. 여기에는 각색병, 면, 약과, 삼색다식·조란강란, 삼색강정, 석류생리생울, 각색정과, 화채, 잡탕, 각색절육, 편육, 양색전유화, 각색화양적, 양색갑회, 청, 개자, 초장 등 17그릇을 차렸다. 청근현주(淸瑾縣主)에게도 찬상을 내려주었다.

#### (9) 기타

내외빈 62상, 내외종친과 척신 반사 상상 8상을 내려주었다. 이들에게는 모두 17그릇이 올라간 상상이다. 다음으로 참연제신의 반사연상은 그 등급에 따라 차이가 있다. 중상은 각색병, 면, 약과, 삼색다식·조란강란, 삼색강정, 석류생리생울, 잡탕, 각색절육, 편육, 양색전유화, 전치수, 양색갑회, 청, 개자, 초장 등 15그릇을 차렸으므로 상상과 비교해 볼 때 각색정과와 화채, 각색화양적의 세 가지가 없는 반면 상상과 달리 전치수가 하나 더 들어갔다. 또한 하상은 중앙에 비해 양색회가 하나 적은 14그릇이다.

여관 및 내시 이하에게도 음식을 내려주었는데 여관에게는 각색병, 약과, 삼색다식, 사색실과, 각색절육, 편육, 양색전유화, 화양적 등 8그릇을 반기에 담아 내려주었다. 내시 이하에게도 하상을 내려주었으며, 진찬소 별간역, 원역, 전약, 약공, 여령 등에게도 모두 음식을 내려주었다.

### 2) 2월 12일 야진찬연

2월 12일의 야진찬은 대전과 세자궁에 찬안과 탕을 올렸다. 대전에 올린 찬안은 각색떡, 만두, 다식과·만두과, 각색다식, 삼색매화연사과, 전약·울란·강란·서여병, 유자·석류·배, 꽃감, 대추·밤, 각색정과, 수정과, 잡탕, 각색절육, 편육, 어전·해삼전, 전복홍합초, 각색화양적, 잡증, 삼색갑회, 꿀, 겨자, 초장 등 22그릇을 올렸으며, 세자궁에는 19그릇을 올렸다. 대전에는 유자·석류·배를 한그릇 올린 반면 세자궁에는 굴·석류·배·밤을 한그릇에 담아 올렸으며, 꽃감과 대추, 잡증이 없다. 탕은 대전과 세자궁에 모두 금중탕을 올렸다.

### 3) 2월 13일 회작

2월 13일의 회작은 정찬일 다음 날에 설행되었다. 대전과 세자궁에는 찬안을 올렸다. 대전에 올린 진헌찬안은 각색병을 비롯하여 각색조약화전·단자잡과병, 약반, 병시, 면, 다식과만두과, 각색다식, 오색강정, 삼색매화연사과, 조란울란강란, 삼색녹말병, 유자석류생리, 준수, 대조생울, 각색정과, 화채, 금중탕, 잡탕, 각색절육, 편육, 장전해삼전, 간전어전, 전치수, 전복저태초, 각색화양적, 어만두, 삼색갑회, 칭, 개자, 초장 등 30그릇을 올렸으며, 상화는 20개였다. 세자궁 역시 30기를 올렸다.

세자궁에는 10기의 별행과를 올렸다. 여기에는 면, 소약과, 홍세한과, 백세한과, 생리, 생률, 증대조, 잡탕, 전복절, 장숙편과 상화 6개를 올렸다.

또한 명은공주에게도 찬상을 20기 올렸는데, 각색병, 약반, 면, 다식과만두과, 삼색매화강정, 삼색다식·전약울란강란, 석류생리생률, 각색정과, 이숙, 잡탕, 각색절육, 편육, 양색전유화, 전복홍합초, 각색화양적, 잡증, 삼색갑회, 칭, 개자, 초장이며, 상화는 10개를 올렸다.

내입하는 상은 기수(器數), 찬품(饌品), 반기(飯器), 상화(床花)가 모두 정일의 상상과 같다고 하였으므로 17그릇을 차렸음을 알 수 있다.

다음으로 내빈과 제신의 잔치상을 보면 내빈은 모두 내입상과 같으며, 제신의 상상 역시 내입상과 같다. 제신의 증상은 정일의 증상과 같고 제신반사하상은 모두 정일의 하상과 같다.

여관(女官) 및 내시(內侍)에게도 음식을 내렸는데 여관에게는 증상을 내렸으며, 종사관과 내관에게는 반기(盤只)를 내려주었다.

이 외에 궐내 입직 및 별감 등에게도 음식을 내려주었으며, 원역, 군병, 약공, 여령 등에게도 음식을 내려주었다.

## 3. 주원내숙설소

### 1) 2월 12일 별행과

주원내숙설소에서는 2월 12일 정일에 자경전에 올릴 별행과를 장만하였다. 대전과 내진헌에 올릴 별행과를 장만하였다. 대전에 올리는 진어별행과는 면, 백세한과, 홍은정과, 백은정과, 녹말다식, 송화다식, 용안, 유자, 석류, 배, 밤, 대조, 호도, 은행, 수정과, 이숙, 칠계탕, 잡탕, 꿀탕, 추복탕, 건치절, 전복절, 문어절, 양숙편, 전치수, 전복숙, 각색화양적, 어채

등 모두 30그릇을 올렸으며, 중궁전에 올리는 내진헌 별행과는 내진헌찬안과 같다.

다음 대전에 올리는 미수는 초미에서부터 7미까지 올리는데, 기수는 7그릇씩이며, 상화는 모두 5개씩을 올렸다. 이는 주원의숙설소에서 장만하여 2월 9일에 올린 미수에 비해 규모가 작아졌음을 알 수 있다. 미수를 올린 다음에는 염수, 대신, 진창, 진만두, 진다를 올렸다.

다음 세자궁과 세자빈궁에 올린 별행과는 각기 20그릇씩으로 면, 소약과, 홍백제한과, 홍백은정과, 각색다식, 용안, 유자, 석류, 배, 밤, 대조, 이숙, 잡탕, 꿀탕, 건치절, 전복절, 문어절, 우육숙편, 전치수, 각색화양적을 올렸으며, 상화는 14개이다. 다음으로 미수는 연약과, 열구자탕, 어전유화, 전복숙, 저증 등 5그릇을 올렸으며, 상화는 4개를 올렸다. 다음에는 진탕, 진만두, 진다를 올렸다.

명은공주에게는 15그릇의 별행과를 올렸다. 여기에는 면, 소약과, 홍백제한과, 각색다식, 배, 준수, 밤, 대조, 이숙, 잡탕, 각색절육, 우육숙편, 전치수, 각색화양적을 올렸으며, 사오하는 10개를 올렸다.

2) 2월 13일 회작

정일 다음날인 2월 13일에는 세자궁에게 미수를 올렸다.

세자궁진미수에 올린 음식은 5그릇으로 소다식과, 열구자탕, 양만두, 저증, 각색화양적이다. 상화는 모란화, 월계화, 홍도지화, 홍도별건화 각 1개씩 4개를 올렸다.

다음으로는 진탕과 진만두를 올렸다. 익일회작에 올린 미수의 내용을 구체적으로 살펴보면 다음의 표와 같다.

<표 4> 세자궁 익일회작 진미수의 내용과 분량

구분	찬품	내용및 분량
進味數	小茶食菓	眞末(5升), 砂糖(1圓), 淸(2升), 眞油(1升5合), 桂皮末(2合)
	悅口資湯	頭骨(半部), 牛內心肉(半部), 胙(半半部), 豬胎(1部), 昆者巽(1部), 豬內心肉(1部), 腰骨(2部), 生雉(1首), 陳鷄(1首), 鷄卵(10箇), 熟全鰻(2箇), 秀魚(1尾), 菘末(5合), 眞油(5合), 良醬(5合), 實柏子(1合), 生薑(1合), 青菘(2箇), 桔萁(5箇), 生葱(1丹), 水芹(1丹), 胡椒末(1夕)
	胙饅頭	胙(半部), 生雉(1首), 軟鷄(1首), 生薑(2合), 眞油(2合), 菘古(5合), 良醬(4合), 醋(4合)
	豬蒸	豬(半半隻), 豬脚(半部), 牛內心肉(半部), 生雉(1首), 軟鷄(1首), 實柏子(3合), 生薑(1合), 菘古(1合), 鹽(1合), 生蒜(2箇), 生葱(1丹), 眞油(8合), 良醬(5合), 胡椒末(3夕), 袱次(白苧布 5尺)
	各色花陽炙	牛內心肉(半部), 腰骨(5部), 熟豬肉腰吉(半半部), 生雉(2脚), 軟鷄(1首), 鷄卵(30箇), 桔萁(30箇), 眞末(6合), 菘末(5合), 實柏子(3夕), 生薑(3合), 菘古(3合), 良醬(3合), 眞油(7合), 鹽(1合), 胡椒末(4夕), 三色紙(各半張)
	床花(4箇)	牡丹花, 月桂花, 紅桃三枝花, 紅桃別建花
進湯	錦中湯	軟鷄(3首), 鷄卵(4箇), 眞末(5合), 實柏子(5夕), 胡椒末(5夕), 朴古之(1吐里), 眞油(1合), 菘古(1合), 眞苳(1合), 良醬(3合)
進饅頭	饅頭	眞末(8升), 豬脚(1部), 實柏子(2合), 生薑(1合), 菘古(1合), 良醬(3合)

출전 : 『[己丑]進饌儀軌』 饌品



4. 숙설소(熟設所)

1) 자경전 진찬

부편에는 기축년 6월에 거행된 진찬에 올린 찬품이 실려 있다. 6월 18일은 순조의 탄신일로 진찬은 6월 19일 자경전에서 진찬과 야진찬이 설행되었다. 여기에서는 대전에 26그릇의 진찬을 올렸으며, 내진헌에는 19그릇을 올렸다. 세자궁에는 17그릇, 세자빈궁에는 15그릇을 올렸으며, 후에 현종이 되는 원손궁에도 세자빈궁과 같이 15그릇을 올렸다.

명운공주와 복운공주, 덕운공주에게도 원손궁과 같이 15그릇을 올렸으며, 숙선옹주, 숙의박씨에게도 15그릇의 찬상을 올렸으며, 청근현주에게도 15그릇의 찬상이 내려졌다.

또한 내입상상은 숙의와 같이 15그릇을 들였으며, 내입중상과 하상 등 등급에 따라 상을 장만하였다. 다만 신분에 따라 음식의 높이에 차이를 두고 있다.

구체적인 내용을 살펴보면 다음의 표와 같다.

<표 5> 6월 19일 신분별 진찬시 찬품의 종류와 높이

대전(26器)	높이	내진헌(19器)	높이	세자궁(17器)	높이	세자빈궁(15器)	높이
各色餅	1尺5寸	各色餅	8寸	各色餅	1尺	各色餅	7寸
助岳餠餅 花煎山蔘	1尺5寸						
水團		水團		水團		水團	
藥果	1尺5寸	茶食菓饅頭果	8寸	茶食菓饅頭果	1尺	藥果	7寸
三色茶食	1尺3寸	三色茶食	7寸	三色茶食	8寸	三色茶食	7寸
紅白叉手	1尺3寸						
五色強精	1尺3寸					五色強精	7寸
兩色梅花軟絲果	1尺3寸	三色梅花軟絲果	8寸	三色梅花軟絲果	1尺		
各色糖	1尺3寸						
龍眼荔枝	1尺3寸						
薑卵兩色菘末餅	7寸						
林檎楂果	1尺3寸	林檎紫桃	8寸	林檎紫桃	9寸	林檎楂果紫桃	7寸
紫桃柳杏	1尺3寸						
六月桃	1尺3寸	六月桃楂果	8寸	六月桃楂果	9寸		
眞菘		眞菘		眞菘			
松柏子	1尺3寸						
各色正果	7寸	各色正果	4寸	各色正果	4寸	各色正果	3寸
水正果		水正果		水正果		水正果	
雜湯		雜湯		雜湯		雜湯	
各色截肉	1尺5寸	各色截肉	8寸	各色截肉	1尺	各色截肉	8寸
片肉	8寸	片肉	5寸	片肉	7寸		
三色煎油花	9寸	兩色煎油花	5寸			兩色煎油花	5寸
			5寸	全鰻炒	7寸	全鰻炒花陽炙	6寸
花陽炙	9寸	花陽炙	5寸				
淸		淸		淸		淸	
芥子		芥子		芥子		芥子	
醋醬		醋醬		醋醬		醋醬	

출전 : 『[己丑]進饌儀軌』 饌品

다음으로 대전과 세자궁에는 미수와 진탕, 진만두를 올렸다. 또한 상상, 중상, 하상을 내입하였으며, 내외종친, 의빈, 척신에게 반사상을 내렸으며, 의례청 당상과 낭청에게도 연

상을 내려주었다. 또한 내시, 각감이하에게는 음식을 내려주었으며, 별감 원역, 전악 이하에게도 궤찬을 내려주었다.

## 2) 자경전 야진찬

6월 19일 야진찬에는 대전과 세자궁에만 음식을 올렸다. 대전에는 15그릇의 찬안을 올렸다. 찬안은 각색병, 면, 삼색다식, 강란삼색녹말병, 사과유고자도, 진고, 각색정과, 수정과, 잡탕, 편육, 양색전유화, 전복초, 초, 개자, 초장과 상화 9개를 올렸다. 대전에 올린 미수는 다식과만두과, 유월도, 전복절 3그릇을 올렸으며, 상화 3개를 올렸다. 진탕은 잡탕이었다.

세자궁찬안은 각색병, 수단, 삼색다식, 임금사과자도, 진고, 각색정과, 수정과, 잡탕, 양색전유화, 전복초, 청, 개자, 초장 등 13그릇이었으며, 상화는 7개였다. 다음은 진탕으로 잡탕이었다.

### 【참고문헌】

『[기축]진찬의궤』(K2-2873)

송방송 외 3명, 『국역 순조기축진찬의궤』, 서울: 민속원, 2007.

【집필자】 이민주(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-1-12 [戊申]進饌儀軌

【정의】

1848년(헌종 14) 순원왕후(純元王后, 1789~1857) 김씨(金氏)의 육순(六旬)을 경축하기 위하여 베푼 연향을 기록한 의례(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘進饌儀軌’이며, 권수(卷首), 권1, 권2, 권3의 4책으로 구성되었다.

순원왕후는 영안부원군(永安府院君) 김조순(金祖淳)의 딸로 1802년(순조 2) 왕비로 책봉되었으며, 1809년(순조 9) 효명세자(孝明世子, 1809~1830)를 낳았다. 그러나 불행히도 효명세자가 22살의 나이로 홍서하고, 순조가 1834년 승하하였으므로 왕세손인 헌종(憲宗, 1827~1849)이 8살의 나이로 왕위를 계승하게 되자 순원왕후 김씨는 대왕대비가 되었다.

1848년은 순원왕후 김씨의 보령(寶齡)이 육순이고, 왕대비(王大妃) 조씨(趙氏)의 보령이 망오(望五)가 되는 해이므로 두 경사를 맞이하여 헌종이 순조(純祖)와 익종(翼宗) 양성전(兩聖殿)에 존호(尊號)를 추상(追上)하고, 대왕대비와 왕대비 양전에도 존호를 가상(加上)하였다. 이 진찬의례는 존호를 추상·가상한 다음 날인 1848년 3월 17일 묘시(卯時) 통명전에서 이를 함경(合慶)하기 위하여 대왕대비전에 진찬례(進饌禮)를 베푼 의식이다.

【서지】

[戊申]進饌儀軌  
線裝. 4冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 23.8×16.7cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37.3×24.2cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14372)

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎14373·奎14516·奎14943·奎14371·奎25027·가람古 642.4-J562m), 일본 궁내청(306-48), 한국학중앙연구원 장서각(k2-2874)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 제 1면 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

[戊申]進饌儀軌는 권수(卷首)와 권(卷) 1·2·3의 총 4책으로 구성되었다. 권수에는 택일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)이 수록되어 있으며, 권1에는 전교(傳敎), 연설(筵說), 악장(樂章), 치사(致詞), 전문(箋文), 의주(儀註), 사목(事目), 계사(啓辭), 계목(啓目), 이문(移文), 내관(來關)이 수록되어 있다. 권2에는 품목(稟目), 감결(甘結), 찬품(饌品), 기용(器用), 수리(修理), 배설(排設) 등의 내용이 담겨있으며, 권3에는 의장(儀仗), 의위(儀衛), 내외빈(內外賓), 문안제신(問安諸臣), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상전(賞典), 재용(財用) 등의 내용이 담겨있다.

이 중에서 음식은 권2의 찬품 및 기용에 각종 음식과 상차림에 필요한 물종이 수록되

어 있다.

### 【음식관련내용】

음식관련내용은 권2의 「찬품」에 수록되어 있다. 찬품은 상호일(上號日), 내진찬(內進饌), 야진찬(夜進饌), 대전회작(大殿會酌), 대전야연(大殿夜宴)에 올린 음식을 수록하였다.

1848년 3월 16일 상호일에 올린 찬품은 대왕대비전에 올린 진어별찬안(進御別饌案)이며, 3월 17일 정일진찬(正日進饌)에는 대왕대비전, 대전, 중궁전, 순화궁에 진어찬안, 진어미수(進御味數), 진어소膳(進御小膳), 진어대膳(進御大膳), 진어염수(進御鹽水), 진탕(進湯), 만두(進饅頭), 진다(進茶), 진어별찬안(眞魚別饌案), 진어과함(眞魚果榼)과 내진헌 찬안을 올렸다.

대전과 중궁전에는 진어찬안, 진어미수, 진탕, 진만두, 진다를 올렸으며, 대전에는 진어별찬안과 진어과함을 올렸다. 순화궁에는 진찬안, 진미수, 진만두, 진다를 올렸다.

내외빈 및 진찬소 당상·낭청에게 잔치상을 내렸으며, 문안제신에게도 잔치상을 내렸다. 이 외에도 궐내 입직관원 이하에게도 잔치상을 내렸으며, 별대령(別待令)·석거청(石渠廳)·총위영(總衛營)의 장관(將官)·장교(將校)·각차비패장(各差備牌將)에게 잔치상을 내렸다. 내시 및 각 처소에 입직한 장관·장교·원역·별감·악공·여령 등에게도 찬을 내렸으며, 각소에 입직한 군병과 요리사인 숙수(熟手)에게도 음식을 먹였으며, 이에 대한 찬품을 기록하였다.

3월17일 야진찬에는 대왕대비전에 진어찬안과 진탕, 진다를 올렸으며, 대전에도 진어찬안과 진탕, 진다를 올렸다.

3월 18일에 있었던 통명전 익일회작에는 대전에 진어찬안, 진어미수, 진탕, 진다, 진어별반과를 올렸으며, 대왕대비전에는 진헌찬안과 내진헌 찬안을 올리고 내빈 및 진찬소 당상·낭청의 반기(盤只) 및 잔치상을 주었다. 승지와 사과, 각신 이하에게도 잔치상을 내렸으며, 여관 이하 장교·원역·악공·여령 등에게도 찬을 내렸다.

통명전 익일야연에는 대전에 진어찬안과 진탕, 진다를 올렸으며, 이에 대한 찬품이 수록되어 있다.

기용(器用)에는 술·석쇠·찬안·수주정·탁자·사발·접시·탕기·상보 등 음식을 장만하고 상을 차릴 때 필요한 물품이 모두 수록되어 있다.

여기에서는 대왕대비전에 올린 찬품을 정리하도록 하겠다.

#### 1. 통명전 상호일 진별찬

통명전은 헌종의 침전이 있는 곳으로 1848년 3월 16일 순원왕후의 육순을 축하하기 위하여 ‘융희(隆禧)’라는 존호를 올리고, 왕대비 신정왕후의 망오를 기념하기 위하여 ‘헌성(獻聖)’의 존호를 올린 후 별찬을 올린 내용을 담고 있다.

#### 대왕대비전(大王大妃殿) 진어별찬안 (進御別饌案)

음식의 그릇 수는 22그릇이다. 그릇은 유기, 당화기로 가운데가 붉고 가장자리는 검으며, 다리가 높은 고족상에 조각을 새긴 대원반을 내려주었다. 대왕대비전에 올린 별찬안을 보면 다음의 표와 같다.

<표 1> 1848년 통명전 상호일 진어별찬의 음식과 재료(분량)

饌品類	器數	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅	1	6寸	白豆菘豆粳飴餅	白米(2升5合), 粘米(5合), 去皮豆(1升), 菘豆(1升), 大棗(3合), 實生栗(3合)
			荳子粘飴餅	粘米(1升), 實荳子(4合), 大棗(1合), 生栗(1合)
			石耳蜜雪只	粘米(1升), 石耳末(2合), 大棗(1合), 實生栗(1合), 辛甘草末(1合), 淸(3合), 實柏子(5夕)
			炒豆粘飴餅	粘米(1升), 去皮豆(6合), 淸(4合), 大棗(1合), 實生栗(1合)
			白雪只	白米(1升), 石耳(1合), 甘苔(半張), 實柏子(5夕)
			盒餅	粘米(1升), 赤豆(7合), 大棗(3合), 實生栗(3合), 淸(5合), 實柏子(5夕), 桂皮末(2夕), 胡椒末(2夕)
			各色助岳	粘米(1升), 去皮豆(4合), 眞油(4合), 大棗(5合), 梔子(10箇), 甘苔(1張), 淸(3合), 實柏子(2夕), 桂皮末(1夕)
			花煎	粘米(1升), 眞油(4合), 淸(3合), 實柏子(2夕)
			石耳團子	粘米(1升), 石耳末(3合), 大棗(3合), 實生栗(2合), 實柏子(8合), 淸(5合), 桂皮末(2夕)
藥飯	1			粘米(5升), 大棗(4升), 實生栗(1升5合), 淸(2升5合), 眞油(1升), 良醬(5合), 實柏子(3合)
麪	1			木麪(五紗里), 牛內心肉(8分1), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)
饅頭	1			木末(1升5合), 生雉(2脚), 豬脚(8分1), 牛內心肉(10分1), 豆泡(半箇), 菘沉菜(3本), 菘豆長音(5合), 生葱(1丹), 生薑(1合), 眞油(6合), 胡椒末(5夕), 實柏子(5夕)
茶食果	1	7寸		20立
饅頭果	1			20立
各色茶食	1			50箇
三色梅花軟絲果	1			紅·白梅花軟絲果 (各20箇), 柏子軟絲果(10箇)
五色強精 (各15箇)	1			眞末(7升), 粘米(2升), 粘租(2升), 菘末(1升), 黃栗末(1升), 黑荳子末(1升2合), 辛甘草末(1升2合), 松花(1升2合), 青太末(5合), 世乾飯(2合), 實荳子(2合), 淸(5升4合), 眞油(3升7合), 酒(4合), 大棗(6合), 黃栗(6合), 實柏子(5合5夕), 砂糖(半半圓), 白糖(4兩), 臙脂(7椀), 五味子(2合5夕), 芝草(1兩), 紅取油(3合), 雪綿子(1錢), 桂皮末(2夕), 胡椒末(2夕)
各色糖 1器	1	7寸		砂糖(15畵), 橘餅(30圓), 胡桃糖(2斤), 菘菟糖(1斤), 八寶糖(1斤), 菓脯(1斤), 葡萄糖(1斤), 玉春糖(1斤), 榛子糖(1

				斤), 五花糖(1斤), 人蔘糖(半斤), 青梅糖(半斤), 蜜棗(半斤), 門冬糖(半斤), 御菓子(半斤)
棗卵·栗卵·薑卵· 棗末餅·薯蕷餅· 大棗·蹲柿	1			大棗(6升), 黃栗(2升), 生薑(5升), 棗末(3升), 實柏子(3升), 薯蕷(2升), 白清(2升5合), 臙脂(7碗), 五味子(5合), 白糖(2兩), 胡椒末(2合), 桂皮末(2合), 蹲柿(1貼半)
柚子·柑子·石榴· 生梨·生栗	1	7寸		柚子(7箇), 石榴(7箇), 柑子(5箇), 生梨(30箇), 實生栗(5升)
各色正果 煎藥	1	5寸		生梨(12箇), 木瓜(5箇), 山查肉(3合), 生蓮根(3升), 生薑(5升), 桔萸(2升), 青梅糖(2兩), 白清(4升), 煎藥(半半碗)
花麪	1			杜鵑花(2升), 棗末(2合), 臙脂(1碗), 五味子(1合), 白清(3合), 實柏子(1升)
醋鷄湯	1			眞鷄(5首), 全鰻(5箇), 海蔘(10箇), 鷄卵(20箇), 桔萸(半升), 生葱(1升), 標高(1合), 石耳(1合), 胡椒末(2升), 實柏子(2升), 棗末(3合), 良醬(2合), 醋(1合)
悅口資湯	1			腰骨, 豆太, 胖(10分1), 千葉(8分1), 牛內心肉, 豬胎(半半部), 昆者巽(半部), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(5箇), 海蔘(5箇), 紅蛤(7箇), 搥鰻(3條), 菁根(2箇), 青菰(2箇), 桔萸(半升), 生葱(半升), 水芹(半升), 鷄卵(15箇), 棗末(5合), 眞油(1升), 良醬(3合), 實銀杏(2升), 實柏子(2升), 胡椒末(2升)
各色軟截肉	1	9寸		片脯(4立), 黃脯(1貼), 烏賊魚(1貼半), 江瑤珠(1貼半), 全鰻(20箇), 乾雉(3首), 搥鰻(2貼), 乾大口(10尾), 廣魚(7尾), 黃大口(5尾), 洪魚(3尾), 文魚(1尾), 多士麻(7立), 實柏子(7合)
片肉 三色煎油花 足餅	1	7寸		陽支頭(2部), 肝(1部), 豬脚(1部), 秀魚(7尾), 胖領(半半部), 眞末(4升), 棗末(7合), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 鹽(1合), 牛足(3雙), 眞鷄(半首), 牛內心肉(8分1), 石耳(5(1升)), 胡椒末(1升), 實柏子(1升)
生鰻蒸	1			生鰻(30箇), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(3箇), 眞油(3合), 良醬(1合), 標高(5升), 石耳(5升), 胡椒末(1升), 實柏子(1升)
各色花陽炙	1	7寸	200串	牛臀(1部), 頭骨(2部), 昆者巽(半部), 豬脚(半部), 秀魚(2尾), 胖(8分1), 全鰻(10箇), 海蔘(15箇), 鷄卵(7箇), 桔萸(1斗), 良醬(1升), 眞油(2升), 標高(3合), 石耳, 棗末, 實荏子(2合), 胡椒末, 鹽(1合)
青泡菜	1			菘豆(3升), 梔子(10箇), 豬脚(10分1), 鷄卵(5箇), 水芹(1升), 實柏子(3升), 眞油(7升), 胡椒末(1升), 苦椒(3箇), 良醬

				(1合), 醋(5夕)
水卵	1			鷄卵(50箇), 生葱(半丹), 苦椒(5箇), 實柏子(5夕)
三色膾	1	4寸		豆太(2部半), 胙頰(半半部), 生鰻(20箇), 實柏子(5夕)
白淸	1			白淸(3合)
芥子	1			黃芥子(2合), 醋(1合), 淸(5夕)
醋醬	1			良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(3夕)
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品				

## 2. 통명진 정일진찬

### 1) 대왕대비전 진어찬안

45그릇을 올렸는데 유기(鑪器)·갑번자기(甲燔磁器)는 내하하고, 주칠한 다리가 높은 고족상 찬안 6좌는 상방에서 마련한다.

구체적인 찬품을 살펴보면, 각색떡으로 백두맷쌀시루떡, 녹두맷쌀시루떡, 깨참쌀시루떡, 석이꿀설기, 볶은콩참쌀시루떡, 백설기 등을 1尺5寸의 높이로 고인 떡을 올렸다. 각색조약, 화전, 단자떡 한 그릇은 1尺 높이로 고여서 올렸다. 약식 한 그릇, 건면 한 그릇, 대약과, 만두과, 삼색다식, 삼색매화강정, 양색세건반강정, 삼색매화연사과, 양색세건반연사과, 감색감사과, 양색차수과, 양색요화는 각각 1尺 5寸으로 고여 한 그릇씩 올렸다.

다음으로 각색당, 용안, 여지, 조란, 울란, 강란, 녹말떡, 마떡, 전약은 각각 1尺 3寸으로 고여 한 그릇씩 올렸으며, 유자, 꿀, 배, 꽃감, 밤, 말린 밤, 대추, 호두, 솔갓은 각각 1尺 5寸의 높이로 고여 올렸으며, 각색정과는 1尺 으로 고여서 올렸다.

또한 화채, 금중탕, 열구자탕을 한 그릇씩 올렸으며, 각색절육은 1尺7寸으로 고여 한 그릇을 올렸다. 편육은 1尺5寸, 삼색전유화와 죽편, 전복초, 해삼전, 각색화양적, 어만두, 어채 등은 1尺4寸의 높이로 고였다.

이외에도 연저침, 수란을 각 한 그릇씩 올렸으며, 각색갑회는 1尺을 고여 올렸다. 끝으로 흰 꿀 한 그릇, 개자 한 그릇, 초장 한 그릇과 함께 상화 34개를 올렸다.

<표 2> 통명진 정일진찬시 대왕대비전 진어찬안의 내용과 분량

饌品類	器數	고임	내용 및 분량	
各色餅		1尺5寸	白豆粳飴餅	白米(6斗), 粘米(1斗3升), 去皮豆(4斗4升), 大棗(1斗5升), 實生栗(1斗5升)
			菘豆粳飴餅	白米(3斗), 粘米(7升), 菘豆(2斗2升), 大棗(8升), 實生栗(8升)
			荏子粘飴餅	粘米(2斗), 實荏子(8升), 甘苔(5張), 實柏子(5合)
			石耳蜜雪只	白米(1斗5升), 粘米(5升), 大棗(3升), 實生栗(3升), 石耳末(4升), 辛甘草末(2升), 淸(5升), 實柏子(5合)
			炒豆粘飴餅	粘米(2斗), 去皮豆(1斗2升), 大棗(2升), 實生栗(2升), 淸(8升)
			白雪只	白米(2斗5升), 粘米(5升), 石耳(3升), 甘苔(3張), 實柏子(5合)

各色助岳 花煎 團子餅	1	1尺	各色助岳	粘米(1斗), 去皮豆(4升), 眞油(4升), 大棗(5升), 梔子(70箇), 甘苔(5張), 清(3升), 實柏子(2合), 桂皮末(1合)
			花煎	粘米(7升), 眞油(2升), 清(1升5合), 實柏子(1合)
			石耳團子	粘米(5升), 石耳末(1升5合), 實生粟(1升5合), 大棗(2升5合), 清(2升), 實柏子(4升), 桂皮末(5夕)
藥飯	1			粘米(1斗5升), 大棗(1斗2升), 實生粟(5升), 清(8升), 眞油(2升), 良醬(1升), 實柏子(7合)
乾麩	1			木麩(15沙里)
大藥果	1	1尺5寸	105立	眞末(8斗), 清(3斗2升), 眞油(3斗2升), 砂糖(1圓), 實柏子(5合), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合)
茶食果	1	1尺5寸	150立,	眞末(8斗), 清(3斗2升), 眞油(3斗2升), 砂糖(1圓), 實柏子(5合), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合)
饅頭果	1	1尺5寸	160立	眞末(7斗), 清(2斗8升), 眞油(2斗8升), 大棗(7升), 黃栗(5升), 砂糖(1圓), 實柏子(5合), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合)
各色茶食	1	1尺5寸	1600箇	藁末(1斗5升), 松花(1斗5升), 黑荏子末(1斗5升), 黃栗末(1斗5升), 清(1斗5升), 辛甘草末(1斗), 青太末(5升), 臘脂(50椀), 五味子(2升), 白糖(3斤)
三色梅花強精	1	1尺5寸	紅·白梅花強精(各 00箇) 栢子強精(300箇)	粘米(2斗), 粘租(4斗), 酒(2升), 清(2升), 眞油(2升), 白糖(2斤), 芝草(8兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢), 實柏子(5升)
兩色細乾飯強精 五色強精 三色冰絲果	1	1尺5寸	紅·白細乾飯強精(各250箇) 五色強精(各120箇) 三色冰絲果(各40箇)	粘米(3斗), 酒(3升), 清(3升), 眞油(3升), 白糖(3斤), 芝草(10兩), 紅取油(2升), 雪綿子(4錢), 細乾飯(7升), 黑荏子末(1升), 辛甘草末(1升), 松花(1升), 實荏子(1升), 鬱金(2兩)
三色梅花軟絲果	1	1尺5寸	紅·白梅花軟絲果(各 400箇) 栢子軟絲果(200箇)	粘米(2斗), 粘租(4斗), 酒(2升), 清(2升), 眞油(2升), 白糖(2斤), 芝草(8兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢), 實柏子(8升)
兩色細乾飯軟絲果	1	1尺5寸	紅·白軟絲果(500箇)	粘米(2斗), 細乾飯半(1斗2升), 酒(2升), 清(2升), 眞油(2升), 白糖(2斤), 芝草(8兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢)
三色甘絲果	1	1尺5寸	三色甘絲果(各2000箇)	粘米(2斗), 酒(2升), 清(2升), 眞油(2升), 白糖(2斤), 芝草(8兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢), 鬱金(2兩), 葛梅(5兩)
三色漢果		1尺5寸	三色漢果(各1000箇)	眞末(6斗), 眞油(5升), 清(4升), 白糖(2斤), 芝草(8兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢), 葛梅(5兩)
兩色叉手果	1	1尺5寸	紅·白叉手果(各600箇)	眞末(1斗5升), 眞油(4升), 芝草(5兩)
兩色蓼花	1	1尺5寸	紅·白蓼花(各600箇)	眞末(3斗), 細乾飯(1斗2升), 眞油(2升), 白糖(2斤), 芝草(8兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢)
各色糖	1	1尺3寸	大砂糖(54圓)	橘餅(135圓), 八寶糖(4斤), 菓脯(4斤), 葡萄糖(4斤), 榛子糖(4斤), 苳菓糖(5斤), 蜜



				棗(5斤), 人蔘糖(2斤), 玉春糖(2斤), 門冬糖(2斤), 五花糖(2斤), 御菓子(2斤)
龍眼	1	1尺3寸		龍眼(15斤)
荔芝	1	1尺3寸		荔芝(20斤)
棗卵 栗卵 薑卵	1	1尺3寸		大棗(3斗), 生薑(3斗), 黃栗(2斗5升), 實柏子(1斗5升), 白清(1斗2升), 白糖(3斤), 桂皮末(5合), 胡椒末(5合)
菘末餅 薯蕷餅 煎藥		1尺3寸		菘末(1斗), 薯蕷(7丹), 煎藥(1椀), 白清(5升), 臙脂(40椀), 五味子(2升), 實柏子(2合)
柚子·柑子	1	1尺5寸		柚子(170箇), 柑子(30箇)
石榴	1	1尺5寸		石榴(220箇)
生梨	1	1尺5寸		生梨(220箇)
蹲柿	1	1尺5寸		蹲柿(13貼), 實柏子(3升)
生栗	1	1尺5寸		實生栗(5斗)
黃栗	1	1尺5寸		黃栗(5斗)
大棗	1	1尺5寸		大棗(5斗), 實柏子(5升)
胡桃·松柏子	1	1尺5寸		實胡桃(3斗), 實柏子(1斗5升)
各色正果	1	1尺		生梨(20箇), 木瓜(15箇), 山查肉(1升), 生蓮根(10丹), 生薑(1斗), 桔萸(7丹), 青梅糖(4兩), 白清(1斗2升)
花菜	1			石榴(1箇), 生梨(7箇), 白清(5合), 五味子(1合), 臙脂(5椀), 實柏子(5夕)
錦中湯	1			眞鷄(10首), 牛內心肉(半部), 全鰻(7箇), 海蔘(7箇), 菁根(10箇), 青菰(10箇), 鷄卵(15箇), 藜古(2合), 石耳(2合), 眞油(5合), 良醬(3合), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
悅口資湯	1			腰骨(1部), 豆太(1部), 胙(10分1), 千葉(8分1), 牛內心肉(半半部), 豬胎(半半部), 昆者巽(半部), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(5箇), 海蔘(5箇), 紅合(7箇), 搥鰻(3條), 菁根(2箇), 青菰(2箇), 生葱(半丹), 桔萸(半丹), 水芹(半丹), 鷄卵(15箇), 良醬(3合), 菘末(5合), 眞油(1升), 實銀杏(2夕), 實柏子(2夕), 胡椒末(2夕)
各色截肉	1	1尺7寸		片脯(2貼), 黃脯(7貼), 烏賊魚(5貼), 江瑤珠(5貼), 全鰻(70箇), 乾雉(10首), 搥鰻(1同), 乾大口(40尾), 廣魚(40尾), 黃大口(30尾), 文魚(5尾), 多士麻(20立), 實柏子(3升)
片肉	1	1尺5寸		陽支頭(5部), 業脂潤(7部), 豬脚(4部), 豬胎(3部)
三色煎油花·足餅	1	1尺4寸		秀魚(25尾), 肝(4部), 胙領(1部), 鷄卵(250箇), 眞末(1斗2升), 菘末(3升), 眞油(7升), 鹽(5合), 牛足(10雙), 陳鷄(2首), 牛內心肉(半半部), 石耳(1合), 實柏子(5夕), 苦椒(10箇)
全鰻炒·海蔘煎	1	1尺4寸		全鰻(300箇), 紅蛤(300箇), 陳鷄(3首), 牛內心肉(1部), 業脂潤(1部半), 豆泡(6箇), 鷄卵(100箇), 眞末(5升), 眞油(4升), 良醬(1升), 清(5合), 胡椒末(3合), 實柏子(3合), 鹽(2合)
各色花陽灸	1	1尺4寸	1,200串	牛臀(5部), 腰骨(5部), 昆者巽(5部), 豬脚(2部), 胙(半半部), 秀魚(3尾), 全鰻(10箇),

				海蔘(30箇), 海蔘(50箇), 桔萇(5斗), 生葱(7丹), 藁古(3升), 鷄卵(20箇), 眞油(5升), 良醬(4升), 石耳(1升), 菘末(1升), 胡椒末(1升), 黑荏子末(1升), 鹽(5合)
魚饅頭·漁菜	1	1尺4寸		秀魚(20尾), 牛內心肉(半部), 全鰵(7箇), 海蔘(10箇), 桔萇(1丹), 生葱(1丹), 水芹(1丹), 藁古(5合), 石耳(5合), 生薑(5合), 菘末(5升), 眞油(7合), 臙脂(4椀), 梔子(15箇), 實柏子(3合), 苦椒(10箇)
軟豬蒸	1			軟豬(1口), 陳鷄(2首), 牛內心肉(1部), 鷄卵(20箇), 眞油(1升), 藁古(2合), 石耳(2合), 胡椒末(1合), 實柏子(1合), 鹽水(3合)
水卵	1			鷄卵(400箇), 生葱(1丹), 苦椒(10箇), 實柏子(3合)
各色甲膾	1	1尺		豆太(5部), 千葉(1部), 胖頰(半部), 生鰵(70箇)
白淸	1			白淸(5合)
芥子	1			黃芥子(4合), 醋(2合), 淸(1合)
醋醬	1			醋(2合), 良醬(3合), 實柏子(5夕)

출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品

2) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어미수(進御味數)

대왕대비전에 올리는 미수(味數)의 물목이다. 미수는 술잔을 올린 뒤에 올리는 안주상으로, 『무신 진찬의례』의 찬품조에 따르면 내진찬에서 대왕대비에게 3작을 올리고 초미, 2미, 3미를 차례대로 올렸다. 초미에는 소만두과(小饅頭果)와 골탕(骨湯), 생복회(生鰵膾)를 올리며, 상화(床花) 2개를 올렸다. 2미에는 양색매화연사과(兩色梅花軟絲果) 한 그릇과 잡탕(雜湯) 한그릇, 연계(軟鷄)찜 한그릇, 상화 2개를 올렸으며, 3미에는 양색한과(兩色漢果) 한그릇, 장탕(胖湯) 한 그릇, 붕어찜(鮪魚蒸) 한 그릇, 상화 2개를 올렸다. 이를 표로 정리하면 다음의 표와 같다.

<표 3> 통명전 정일진찬시 대왕대비전 진어미수의 내용과 분량

구분	饌品類	器數	높이	내용 및 수량
초미	小饅頭果	1	6寸 (120立)	眞末(8升), 淸(3升), 眞油(3升), 大棗(3升5合), 黃栗(2升5合), 砂糖(半半圓), 實柏子(1合), 胡椒末(5夕), 桂皮末(5夕)
	骨湯	1		頭骨(2部), 牛內心肉(8分1), 鷄卵(10箇), 藁古(5夕), 石耳(5夕), 良醬(1合), 眞油(3合), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
	生鰵膾	1	4寸	生鰵(50箇), 實柏子(5夕)
	床花 2箇			牡丹花, 紅桃間花 各 1箇
2미	兩色梅花軟絲果	1	6寸	紅梅花軟絲果(100箇), 白梅花軟絲果(100箇), 粘米(6升), 粘租(1斗2升), 酒(7合), 淸(7合), 眞油(7合), 白糖(8兩), 芝草(3兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
	雜湯	1		牛內心肉(半半部), 眞鷄(半首), 胖(10分1), 昆者巽(半部), 海蔘(3箇), 全鰵(3箇), 鷄卵(3箇), 菁根(1箇), 靑菰(1箇), 生葱(1丹), 水芹(1丹), 藁古(5夕), 石耳(5夕), 菘末(1合), 眞油(1合), 良醬(1合), 胡椒

			末(2夕), 實柏子(2夕)
	軟鷄蒸	1	軟鷄(10首), 鷄卵(5箇), 藁古(5夕), 石耳(5夕), 菘末(3合), 良醬(3合), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
	床花 2箇		紅桃別建花, 紅桃三枝建花 各1箇
3味	兩色漢果	1	6寸 紅漢果(200箇), 白漢果(200箇), 眞末(8升), 淸(2升), 眞油(2升), 芝草(3兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
	胙湯	1	胙(8分1), 牛內心肉(10分1), 鷄卵(5箇), 藁古(3夕), 石耳(3夕), 良醬(5夕), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
	鮒魚蒸	1	鮒魚(3尾), 牛內心肉(10分1), 鷄卵(5箇), 藁古(3夕), 石耳(3夕), 良醬(3夕), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
	床花 2		月桂花, 四季花 各 1箇
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品			

### 3) 대왕대비전 진어소선

소고기 숙편 한그릇과 양고기 숙편 한그릇을 올리는데 갑번자기는 주원(廚院)에서 마련하고, 주칠한 작은 원반은 호조에서 마련한다. 상화 2개도 같이 올린다.

<표 4> 통명전 정일진찬시 대왕대비전 진어찬안의 내용과 분량

饌品類	器數	내용 및 수량
牛肉熟片	1	陽支頭(1部), 業脂潤(2部)
胙肉熟片	1	中羊(2口)
床花		牧丹花, 紅桃三枝花 各 1箇
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品		

### 4) 대왕대비전 진어대선

대왕대비전에 올리는 대선은 소선에 올렸던 같은 것과 같은 쟁반과 그릇에 올리는데, 대선에는 돼지고기숙편과 닭적 각 한 그릇과 상화 2개를 올렸다.

<표 5> 통명전 정일진찬시 대왕대비전 진어대선의 내용과 분량

찬품류	器數	내용 및 수량
豬肉熟片	1	中猪(1口)
鷄炙	1	眞鷄(10首), 良醬(3合), 實荳子(1合), 胡椒末(1合), 眞油(2合)
床花		牧丹花, 紅桃三枝花 各 1箇
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品		

### 5) 대왕대비전 진어염수

갑번자기(甲燔磁器)는 내하(內下)해주고, 주칠소원반(朱漆小圓盤)은 호조(戶曹)에서 마련한다.

소금물 한 그릇을 올린다.

<표 6> 통명전 정일진찬시 대왕대비전 진어염수의 내용과 분량

饌品類	器數	내용 및 수량
鹽水	1	白鹽(1夕)
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品		

6) 대왕대비전 진탕(進湯)

금중탕(錦中湯) 한 그릇을 올리는데 쟁반과 그릇은 진염수 때와 같다.

<표 7> 통명전 정일진찬시 대왕대비전 진탕의 내용과 분량

饌品類	器數	내용 및 수량
錦中湯	1	眞鷄(2首), 牛肉內心(8分1), 鷄卵(7箇), 藜古(2合), 石耳(2合), 眞油(5合), 良醬(1合), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品		

7) 대왕대비전 진만두(進饅頭)

만두 한 그릇을 올리는데 그릇과 쟁반은 진탕 때와 같다.

<표 8> 통명전 정일진찬시 대왕대비전 진만두의 내용과 분량

饌品類	器數	내용 및 수량
饅頭	1	木末(2升), 豬脚(半半部), 牛內心肉(8分1), 生雉(半首), 豆泡(半篩), 菘沉菜(5本), 菘豆長音(1升), 生葱(1丹), 生薑(2合), 胡椒末(1合), 實柏子(1合)
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品		

8) 대왕대비전 진차(進茶)

작설차(雀舌茶) 한 그릇을 올리는데 은다관(銀茶罐)과 은다종(銀茶鐘)은 내하하고 주칠 소원반(朱漆小圓盤)은 호조에서 마련한다.

<표 9> 통명전 정일진찬시 대왕대비전 진다의 내용과 분량

饌品類	器數	특징
雀舌茶	1	내국(內局)에서 다려서 대령한다.
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品		

9) 대왕대비전 진어별찬안(進御別饌案)

대왕대비전에 올리는 별찬안(別饌案)은 6寸의 높이로 고인 각색떡과 약식, 면, 만두 각 한 그릇을 올린다. 다식과, 만두과, 각색다식, 삼색매화연사과, 오색강정, 각색당은 7寸 높이로 고여 각 한 그릇을 올린다.

조란, 울란, 강란, 녹말떡, 마떡, 대추, 꽃감도 7寸 높이로 고여 한 그릇씩 올리며, 유자, 굴, 석류, 배, 밤도 7寸 높이로 올려 한 그릇씩 올린다.

다음으로 화채, 초계탕, 열구자탕을 한 그릇씩 올리고, 9寸으로 고인 각색연절육 한 그릇을 올린다. 편육과 삼색전유화, 족편은 7寸 높이로 고이고, 생복점 한 그릇을 올린다. 각

색화양적은 7寸 높이로 고여서 한 그릇을 올리고 청포채, 수란도 각 한 그릇을 올린다. 삼색회는 4寸으로 고여서 올리고 흰꿀과 겨자, 초장을 각각 올린다. 상화는 8개를 올린다.

<표 10> 통명전 정일진찬시 대왕대비전 진어별찬안의 내용과 분량

饌品類	器數	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅	1	6寸	白豆菘豆粳飴餅	白米(2升5合), 粘米(5合), 去皮豆(1升), 菘豆(1升), 大棗(3合), 實生栗(3合)
			荳子粘飴餅	粘米(1升), 實荳子(4合), 大棗(1合), 生栗(1合)
			石耳蜜雪只	粘米(1升), 石耳末(2合), 大棗(1合), 實生栗(1合), 辛甘草末(1合), 淸(3合), 實柏子(5夕)
			炒豆粘飴餅	粘米(1升), 去皮豆(6合), 淸(4合), 大棗(1合), 實生栗(1合)
			白雪只	白米(1升), 石耳(1合), 甘苔(半張), 實柏子(5夕)
			盒餅	粘米(1升), 赤豆(7合), 大棗(3合), 實生栗(3合), 淸(5合), 實柏子(5夕), 桂皮末(2夕), 胡椒末(2夕)
			各色助岳	粘米(1升), 去皮豆(4合), 眞油(4合), 大棗(5合), 梔子(10箇), 甘苔(1張), 淸(3合), 實柏子(2夕), 桂皮末(1夕)
			花煎	粘米(1升), 眞油(4合), 淸(3合), 實柏子(2夕)
			石耳團子	粘米(1升), 石耳末(3合), 大棗(3合), 實生栗(2合), 實柏子(8合), 淸(5合), 桂皮末(2夕)
藥飯	1			粘米(5升), 大棗(4升), 實生栗(1升 5合), 淸(2升5合), 眞油(1升), 艮醬(5合), 實柏子(3合)
麪 1器	1			木麪(五紗里), 牛內心肉(8分1), 鷄卵(3箇), 艮醬(1合), 胡椒末(1夕)
饅頭 1器	1			木末(1升5合), 生雉(2脚), 猪脚(8分1), 牛內心肉(10分1), 豆泡(半篩), 菘沉菜(3本), 菘豆長音(5合), 生葱(1丹), 生薑(1合), 眞油(6合), 胡椒末(5夕), 實柏子(5夕)
茶食果	1	7寸		20立
饅頭果	1			20立
各色茶食	1			50箇
三色梅花軟絲果	1			紅·白梅花軟絲果(각 20箇), 柏子軟絲果(10箇)
五色强精 各15箇	1			眞末(7升), 粘米(2升), 粘租(2升), 菘末(1升), 黃栗末(1升), 黑荳子末(1升2合), 辛甘草末(1升2合), 松花(1升2合), 青太末(5合), 世乾飯(2合), 實荳子(2合), 淸(5升4合), 眞油(3升7合), 酒(4合), 大棗(6合), 黃栗(6合), 實柏子(5合5夕), 砂糖(半半圓), 白糖(4兩), 臙脂(7椀), 五味子(2合5夕), 芝草(1兩), 紅取油(3合), 雪綿子(1錢), 桂皮末(2夕), 胡椒末(2夕)
各色糖	1	7寸		砂糖(15圓), 橘餅(30圓), 胡桃糖(2斤), 苳菴糖(1斤), 八寶糖(1斤), 果脯(1斤), 葡萄糖(1斤), 玉春糖(1斤), 榛子糖(1斤), 五花糖(1斤), 人蔘糖(半斤), 青梅糖(半斤), 蜜棗(半斤), 門冬糖(半斤), 御果子(半斤)

棗卵·栗卵·薑卵· 棗末餅·薯蕷餅· 大棗·蹲柿	1			大棗(6升), 黃栗(2升), 生薑(5升), 棗末(3升), 實柏子(3升), 薯蕷(2升), 白清(2升5合), 臙脂(7碗), 五味子(5合), 白糖(2兩), 胡椒末(2合), 桂皮末(2合), 蹲柿(1貼半)
柚子·柑子·石榴· 生梨·生栗	1	7寸		柚子(7箇), 石榴(7箇), 柑子(5箇), 生梨(30箇), 實生栗(5升)
各色正果·煎藥	1	5寸		生梨(12箇), 木瓜(5箇), 山查肉(3合), 生蓮根(3升), 生薑(5升), 桔萆(2升), 青梅糖(2兩), 白清(4升), 煎藥(半半碗)
花麪	1			杜鵑花(2升), 棗末(2合), 臙脂(1碗), 五味子(1合), 白清(3合), 實柏子(1升)
醋鷄湯	1			真鷄(5首), 全鰻(5箇), 海蔘(10箇), 鷄卵(20箇), 桔萆(半升), 生葱(1升), 標高(1合), 石耳(1合), 胡椒末(2升), 實柏子(2升), 棗末(3合), 良醬(2合), 醋(1合)
悅口資湯	1			腰骨, 豆太, 脰(10分1), 千葉(8分1), 牛內心肉, 豬胎(半半部), 昆者巽(半部), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(5箇), 海蔘(5箇), 紅蛤(7箇), 搥鰻(3條), 菁根(2箇), 青菘(2箇), 桔萆(半升), 生葱(半升), 水芹(半升), 鷄卵(15箇), 棗末(5合), 真油(1升), 良醬(3合), 實銀杏(2升), 實柏子(2升), 胡椒末(2升)
各色軟截肉	1	9寸		片脯(4立), 黃脯(1貼), 烏賊魚(1貼半), 江瑤珠(1貼半), 全鰻(20箇), 乾雉(3首), 搥鰻(2貼), 乾大口(10尾), 廣魚(7尾), 黃大口(5尾), 洪魚(3尾), 文魚(1尾), 多士麻(7立), 實柏子(7合)
片肉·三色煎油 花·足餅	1	7寸		陽支頭(2部), 肝(1部), 豬腳(1部), 秀魚(7尾), 脰(半半部), 真油(4升), 棗末(7合), 鷄卵(100箇), 真油(3升), 鹽(1合), 牛足(3雙), 真鷄(半首), 牛內心肉(8分1), 石耳(5(1升)), 胡椒末(1升), 實柏子(1升)
生鰻蒸	1			生鰻(30箇), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(3箇), 真油(3合), 良醬(1合), 標高(5升), 石耳(5升), 胡椒末(1升), 實柏子(1升)
各色花陽炙	1	7寸	300串	牛臀(1部), 頭骨(2部), 昆者巽(半部), 豬腳(半部), 秀魚(2尾), 脰(8分1), 全鰻(10箇), 海蔘(15箇), 鷄卵(7箇), 桔萆(1斗), 良醬(1升), 真油(2升), 標高(3合), 石耳, 棗末, 實荏子(2合), 胡椒末, 鹽(1合)
青泡菜	1			菘豆(3升), 梔子(10箇), 豬腳(10分1), 鷄卵(5箇), 水芹(1升), 實柏子(3升), 真油(7升), 胡椒末(1升), 苦椒(3箇), 良醬(1合), 醋(5升)
水卵	1			鷄卵(50箇), 生葱(半升), 苦椒(5箇), 實柏子(5升)
三色膾	1	4寸		豆太(2部半), 脰(半半部), 生鰻(20箇), 實柏子(5升)
白清	1			白清(3合)

芥子	1		黃芥子(2合), 醋(1合), 淸(5夕)
醋醬 1	1		良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(3夕)
床花 8箇		小水波蓮 1箇, 各色節花3箇, 紅桃三枝花3箇, 紅桃間花 1箇	
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品			

10) 대왕대비전 진어과합(進御果榼)

약과(藥果), 각색다식(各色茶食), 각색당(各色糖), 각색절육(各色截肉)을 올리는데 4층 왜찬합(倭饌榼)은 내하한다.

11) 내진헌찬안(內進獻饌案)

내진헌찬안은 39기, 유기(鑰器), 갑번자기(甲燔磁器), 흑칠대원반(黑漆大圓盤) 5좌(坐)에 담아 올리는데 기와 반은 내하한다. 이는 정일 내진헌(內進獻)찬품(饌品)에 해당한다.

찬품류의 내용과 분량을 보면, 각색떡을 1척3촌으로 고여 한 그릇을 올리는데 떡의 종류는 백두맷쌀시루떡, 녹두맷쌀시루떡, 깨잡쌀시루떡, 석이꿀설기, 붉은콩찜쌀시루떡, 백석기 등이다.

각색조약과 화전, 단자떡을 8척으로 고여 한 그릇을 올리고 약식, 건면 대약과를 각 한 그릇씩 올린다. 다식과 만두과는 한 그릇에 올리는데 1척3촌으로 고인다. 여기에는 다식과 70립과 만두과 60립을 올린다. 각색다식 한 그릇은 1척3촌을 고이는데 1300개를 올린다. 삼색매화강정과 삼색매화연사과는 한 그릇에 올리는데 1척3촌 높이로 고인다. 양색세건반강정·오색강정·삼색빙사과 한 그릇은 1척3촌 높이로 고이고, 양색세건반연사과·양색세건반요화 한그릇도 1척3촌으로 고여 올린다. 삼색감사과, 삼색한과는 1척3촌의 높이로 고여 한 그릇을 올렸다. 각색당 한 그릇은 1자를 고여서 올리고 용안과 여지를 한 그릇 올리는데 1자를 고인다.

조란·울란·강란 한 그릇은 1자를 고여서 올리고 녹말떡·마떡·전약 한 그릇을 1자 고여 올렸으며, 유자꺾 한 그릇은 1척3촌을 고여서 올렸고, 석류·배·곶감도 1척3촌을 고여 올렸다. 밤·대추 한 그릇도 1척 3촌을 고였고, 말린 밤도 1척1촌을 고여 올렸다. 호두와 솔жат 한 그릇은 1척1촌은 고였고 각색정과 한 그릇은 9촌을 고였다. 화채, 금중탕, 열구자탕은 각 한 그릇을 올렸고, 각색절육은 1척1촌을 고여 올렸으며, 전복초·해삼전 한 그릇은 1척1촌을 고여서 올렸다.

각색화양적은 1척1촌을 고여서 한그릇 올렸으며, 어만두·어채 한 그릇도 1척1촌을 고여 한 그릇 올렸다. 연저찜, 수란 한그릇을 올렸고 각색잡회는 9촌을 고여 한 그릇 올렸다. 이외에 흰꿀 한 그릇, 겨자 한 그릇, 초장 한 그릇을 올렸다.

<표 11> 내진헌찬안의 내용과 분량

찬품류	器數	높이	내용 및 분량	
各色餅		1尺3寸	白豆粳飴餅	白米(4斗), 粘米(1斗), 去皮豆(3斗), 大棗(1斗), 實生栗(1斗),
			菘豆粳飴餅	白米(3斗), 粘米(1斗(斗)), 菘豆(2斗42升), 大棗(8升), 實生栗(8升)
			荳子粘飴餅	粘米(2斗), 實荳子(8升), 甘苔(5張), 實柏子(5合)
			石耳蜜雪只	白米(1斗), 大棗(1升5合), 實生栗(1升5

				合), 石耳末(2升), 辛甘草末(1升), 清(2升5合), 實柏子(2合5夕)
			炒豆粘飴餅	粘米(1斗), 去皮豆(6升), 大棗(1升), 實生栗(1升), 清(4升)
			白雪只	白米(1斗7升), 粘米(3升), 石耳(2升), 甘苔(2張), 實柏子(3合)
各色助岳·花煎· 團子餅	1	8寸	各色助岳	粘米(8升), 去皮豆(3升), 眞油(3升), 大棗(4升), 梔子(50箇), 甘苔(45張), 清(2升5合), 實柏子(1合5夕), 桂皮末(1合)
			花煎	粘米(5升), 清(1升), 眞油(1升5合), 實柏子(7夕)
			石耳團子	粘米(3升), 石耳末(1升), 實生栗(1升), 大棗(1升5合), 實柏子(4升5合), 清(1升2合), 桂皮末(3夕)
藥飯	1			粘米(1斗5升), 大棗(1斗2升), 實生栗(5升), 清(8升), 眞油(2升), 良醬(1升), 實柏子(7合)
乾麪	1			木麪(15沙里)
大藥果	1	1尺3寸	95立	眞末(7斗), 清(2斗8升), 眞油(2斗8升), 砂糖(1圓), 實柏子(4合), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合)
茶食果	1	1尺3寸	70立	眞末(6斗5升), 清(2斗6升), 眞油(2斗6升), 大棗(3升), 黃栗(2升), 砂糖(1圓), 實柏子(4合), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合)
饅頭果			60立	
各色茶食	1	1尺3寸	1300箇	菴末(1斗2升), 松花(1斗2升), 黑荏子末(1斗2升), 黃栗末(1斗2升), 清(1斗2升), 辛甘草末(8升), 青太末(4升), 臙脂(450兩), 五味子(1升5合), 白糖(2斤)
三色梅花強精 三色梅花軟絲果	1	1尺3寸	紅·白梅花強精(各200箇) 栢子強精(100箇) 紅·白梅花軟絲果(各150箇) 栢子軟絲果(100箇)	粘米(1斗7升), 粘租(3斗4升), 酒(1升5合), 清(1升5合), 眞油(1升5合), 白糖(1斤8兩), 芝草(6兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢), 實柏子(6升)
兩色細乾飯強精· 五色強精· 三色冰絲果	1	1尺3寸	紅·白細乾飯強精(各200箇) 五色強精(各100箇) 三色冰絲果(各30箇)	粘米(2斗5升), 酒(2升5合), 清(2升5合), 眞油(2升5合), 白糖(2斤), 芝草(8兩), 紅取油(1升5合), 雪綿子(3錢), 細乾飯(5升), 黑荏子末(1升), 辛甘草末(1升), 黑荏子末(8合), 松花(8合), 實荏子(8合), 鬱金(1兩5錢)
兩色細乾飯軟絲果· 兩色細乾飯蓼花	1	1尺3寸	紅·白細乾飯軟絲果(各200箇) 紅·白細乾飯蓼花(各250箇)	粘米(8升), 眞末(1斗5升), 細乾飯(1斗), 眞油(1升), 酒(8合), 清(8合), 白糖(2斤), 芝草(68兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢)
三色甘絲果	1	1尺3寸	三色甘絲果(各1500箇)	粘米(1斗5升), 酒(1升5合), 清(1升5合), 眞油(1升5合), 白糖(1斤8兩), 芝草(68兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢)
三色漢果		1尺寸	三色漢果	眞末(5斗), 眞油(4升), 清(3升), 白糖(1



			(各800箇)	斤8兩), 芝草(68兩), 紅取油(1升), 雪綿子(2錢), 葛梅(45兩)
各色糖	1	1尺13寸	大砂糖(45圓)	橘餅(90圓), 八寶糖(4斤), 菓脯(4斤), 五花糖(4斤), 蜜棗(4斤), 苾芩糖(4斤), 胡桃糖(4斤), 人蔘糖(2斤), 葡萄糖(2斤), 玉春糖(2斤), 門冬糖(2斤), 榛子糖(2斤), 御菓子(1斤), 青梅糖(1斤)
龍眼·荔枝	1 1	1尺		龍眼(10斤), 荔枝(10斤)
棗卵·栗卵·薑卵	1	1尺		大棗(2斗3升), 生薑(2斗3升), 黃栗(2斗), 白清(1斗), 胡椒末(4合), 桂皮末(4合), 白糖(2斤), 實柏子(1斗2升),
棗末餅·薯蕷·煎藥	1	1尺		棗末(8升), 薯蕷(5升), 煎藥(半半碗), 白清(4升), 臙脂(30碗), 五味子(1升5合), 實柏子(1合5夕)
柚子·柑子	1	1尺3寸		柚子(140箇), 柑子(20箇)
石榴	1	1尺3寸		石榴(170箇)
生梨	1	1尺3寸		生梨(180箇)
蹲柿	1	1尺3寸		蹲柿(10貼), 實柏子(2升5合)
生栗·大棗	1	1尺3寸		實生栗(2斗), 大棗(2斗5升), 實柏子(2升5合)
黃栗	1	1尺3寸		黃栗(45斗)
胡桃·松柏子	1	1尺1寸		實胡桃(2斗), 實柏子(1斗25升)
各色正果	1	9寸		生梨(15箇), 木瓜(12箇), 山查肉(8合), 生蓮根(8升), 生薑(8升), 桔萸(5升), 青梅糖(3兩), 白清(1斗2升)
花菜	1			石榴(1箇), 生梨(7箇), 白清(5合), 五味子(1合), 臙脂(5碗), 實柏子(5夕)
錦中湯	1			眞鷄(10首), 牛內心肉(半部), 全鰻(7箇), 海蔘(7箇), 菁根(10箇), 青苳(10箇), 鷄卵(15箇), 藜古(2合), 石耳(2合), 眞油(5合), 良醬(3合), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
悅口資湯	1			腰骨(1部), 豆太(1部), 胖(10分1), 千葉(8分1), 牛內心肉(半半部), 豬胎(半半部), 昆者巽(半部), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(5箇), 海蔘(5箇), 紅合(7箇), 搥鰻(3條), 菁根(2箇), 青苳(2箇), 桔萸(半丹), 生葱(半丹), 水芹(半丹), 鷄卵(15箇), 棗末(5合), 眞油(1升), 良醬(3合), 實銀杏(2夕), 實柏子(2夕), 胡椒末(2夕)
各色截肉	1	1尺5寸		片脯(1貼半), 黃脯(67貼), 烏賊魚(4貼), 江瑤珠(4貼), 全鰻(60箇), 乾雉(7首), 搥鰻(7貼), 乾大口(35尾), 廣魚(35尾), 黃大口(15尾), 文魚(4尾), 多士麻(15立), 實柏子(2升)
片肉	1	1尺1寸		陽支頭(4部), 業脂潤(6部), 豬脚(3部), 豬胎(2部)
三色煎油花·足餅	1	1尺1寸		秀魚(20尾), 肝(3部), 胖頷(半部), 鷄卵

				(200箇), 眞末(1斗), 菘末(23升), 眞油(5升), 鹽(2合), 牛足(8雙), 陳鷄(2首), 牛內心肉(半半部), 石耳(1合), 實柏子(3夕), 苦椒(10箇)
全鰻炒·海蔘煎	1	1尺1寸		全鰻(300箇), 海蔘(250箇), 陳鷄(2首), 牛內心肉(半部), 業脂潤(1部), 豆泡(5箇), 鷄卵(70箇), 眞末(4升), 眞油(3升), 艮醬(1升), 淸(3合), 胡椒末(2合), 實柏子(2合), 鹽(1合)
各色花陽炙	1	1尺1寸	800串	牛臀(4部), 腰骨(3部), 昆者巽(3部), 豬脚(2部), 胙(6分1), 秀魚(2尾), 全鰻(25箇), 海蔘(30箇), 桔萇(4斗), 生葱(5丹), 藁古(2升), 鷄卵(15箇), 眞油(4升), 艮醬(3升), 石耳(8合), 菘末(8合), 胡椒末(8合), 黑荏子末(8合), 鹽(2合)
魚饅頭·漁菜	1	1尺1寸		秀魚(15尾), 牛內心肉(半部), 全鰻(5箇), 海蔘(70箇), 桔萇(1丹), 生葱(1丹), 水芹(1丹), 藁古(4合), 石耳(4合), 生薑(4合), 眞油(5合), 菘末(4升), 臙脂(3椀), 梔子(10箇), 實柏子(2合), 苦椒(10箇)
軟豬蒸	1			軟豬(1口), 陳鷄(2首), 牛內心肉(1部), 鷄卵(20箇), 眞油(1升), 藁古(2合), 石耳(2合), 胡椒末(1合), 實柏子(1合), 鹽水(3合)
水卵	1			鷄卵(300箇), 生葱(1丹), 苦椒(10箇), 實柏子(3合)
各色甲膾	1	9寸		豆太(4部), 千葉(1部半), 胙領(半部), 生鰻(60箇), 實柏子(2合)
白淸	1			白淸(5合)
芥子	1			黃芥子(4合), 醋(2合), 淸(1合)
醋醬	1			艮醬(3合), 醋(2合), 實柏子(5夕)

출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品

### 3. 통명전(通明殿) 야진찬(夜進饌)

1848년 3월 18일에는 진찬의(進饌儀)를 한 다음날로 회작(會酌)한 후에 야연(夜宴)을 할 때 올린 음식을 기록하였다. 야진찬 때에는 진탕(進湯)을 더 마련할 것을 하고하였다. 본진찬상에는 22개의 그릇이 올려졌는데, 유기(鑪器), 홍심흑면조각이 있는 당화기(唐畫器), 고족대원반(高足大圓盤)을 내하(內下)해 주었다.

#### 대왕대비전 진헌찬안

이때에는 각색떡 한 그릇과 약식(藥食), 면(麵)을 한 그릇씩 올렸으며, 다식과·만두과·각색다식·삼색매화연사과·오색강정은 7치를 고여 한 그릇에 올렸다.

각색당도 78촌을 고여 한 그릇을 올렸으며, 조란·울란·강란·녹말떡·마떡은 7촌을 고여 한 그릇에 올렸으며, 유자·굴·석류·배로 7촌을 고여 한 그릇에 올렸다. 꽃감·배·대추도 7촌을 고여 한 그릇에 담았으며, 각색정과·전약은 7촌을 고여 한 그릇에 올렸다. 화채, 초계탕, 열구자탕은 각 한 그릇씩 올렸으며, 각색연절육은 9촌을 고여 한 그릇을 올렸다.

편육·삼색전유화·족편은 7촌을 고여 한 그릇을 올렸으며, 각색화양적도 7촌을 고여 한 그릇을 올렸다. 이 외에 연계찜, 청포채, 수란도 한 그릇씩 올렸으며, 삼색회는 4촌을 고여

한 그릇을 올렸다. 흰꿀, 겨자, 초장도 한 그릇씩 올렸으며, 이 때 상화 8개를 같이 올렸다.  
대왕대비전에 올린 진탕과 진다(進茶)는 정일에 올린 것과 그 내용이 같다.

<표 12> 통명전 야진찬시 대왕대비전 진헌찬안의 내용과 분량

찬품류	器數	높이	내용 및 분량	
各色餅	1	6寸	白豆菘豆粳飯餅	白米(2升5合), 粘米(5合), 去皮豆(1升), 菘豆(1升), 大棗(3合), 實生栗(3合),
			荏子粘飯餅	粘米(1升), 實荏子(4合), 大棗(1合), 實生栗(1合)
			石耳蜜雪只	粘米(1升), 石耳末(2合), 大棗(2合), 實生栗(2合), 辛甘草末(2合), 淸(3合), 實柏子(5夕)
			炒豆粘飯餅	粘米(1升), 去皮豆(6合), 淸(4合), 大棗(1合), 實生栗(1合),
			白雪只	白米(1升), 石耳(合), 甘苔(半張), 實柏子(5夕)
			盒餅	粘米(1升), 赤豆(7合), 大棗(3合), 實生栗(3合), 淸(5合), 實柏子(5夕), 桂皮末(2夕), 胡椒末(2夕),
			各色助岳	粘米(1升), 去皮豆(4合), 眞油(4合), 大棗(5合), 梔子(10箇), 甘苔(1張), 淸(3合), 實柏子(2夕), 桂皮末(1夕)
			花煎	粘米(1升), 眞油(4合), 淸(3合), 實柏子(2夕)
			石耳團子	粘米(1升), 石耳末(3合), 大棗(3合), 實生栗(3合), 實柏子(8合), 淸(5合), 桂皮末(2夕)
藥飯	1		粘米(5升), 大棗(4升), 實生栗(1升5合), 淸(2升5合), 眞油(1升), 良醬(5合), 實柏子(3合)	
麪	1		木麪(5沙里), 牛內心肉(8分1), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 胡椒末(1夕)	
茶食果	1	7寸	20立	眞末(7升), 粘米(2升), 粘租(2升), 菘末(1升), 黃栗末(1升), 黑荏子末(1升2合), 辛甘草末(1升2合), 松花(1升2合), 青太末(5合), 細乾飯(2合), 實荏子(2合), 淸(5升4合), 眞油(3升7合), 酒(4合), 大棗(6合), 黃栗(6合), 實柏子(5合5夕), 砂糖(半半圓), 白糖(4兩), 臙脂(7椀), 五味子(2合5夕), 芝草(1兩), 紅取油(3合), 雪綿子(1錢), 桂皮末(2夕), 胡椒末(2夕)
饅頭果			20立	
各色茶食			50箇	
三色梅花軟絲果			紅·白·梅花軟絲果(各20箇) 栝子軟絲果(10箇)	
五色強精		15箇		
各色糖	1	7寸	砂糖(15圓)	橘餅(30圓), 胡桃糖(2斤), 苳芻糖(1斤), 八寶糖(1斤), 菓脯(1斤), 葡萄糖(1斤), 玉春糖(1斤), 榛子糖(1斤), 五花糖(1斤), 人蔘糖(半斤), 青梅糖(半斤), 蜜棗(半斤), 門冬糖(半斤), 御菓子(半斤)
棗卵·栗卵·薑卵 菘末餅·薯蕷餅	1	7寸		黃栗(3升), 大棗(5升), 生薑(5升), 菘末(4升), 實柏子(4升), 薯蕷(3升), 白淸(3升5合), 臙脂(8椀), 五味子(6合), 白糖(2兩), 胡椒末(3合), 桂皮末(3合)
柚子·柑子·石榴·生梨	1	7寸		柚子(7箇), 柑子(7箇), 石榴(10箇), 生梨(40箇)
蹲柿·生栗·大棗	1	7寸		蹲柿(1貼半), 大棗(5升), 實生栗(5升), 實柏子(5合)
各色正果·煎藥	1	5寸		生梨(12箇), 木瓜(5箇), 山查肉(3合), 生

				蓮根(3丹), 生薑(5升), 桔萑(2丹), 青梅糖(2兩), 白淸(4升), 煎藥(半半碗)
花菜	1			石榴(半箇), 生梨(3箇), 白淸(2合), 五味子(5夕), 臙脂(半碗), 實柏子(1夕)
醋鷄湯	1			眞鷄(5首), 全鰻(5箇), 海蔘(10箇), 鷄卵(20箇), 桔萑(半丹), 生葱(1丹), 藁古(5夕), 石耳(5夕), 菘末(3合), 良醬(2合), 醋(1合), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
悅口資湯	1			腰骨(1部), 豆太(1部), 胙(10分1), 千葉(8分1), 牛內心肉(半半部), 豬胎(半半部), 昆者巽(半部), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(5箇), 海蔘(5箇), 紅合(7箇), 槌鰻(3條), 菁根(2箇), 青菰(2箇), 桔萑(半丹), 生葱(半丹), 水芹(半丹), 鷄卵(15箇), 菘末(5合), 眞油(1升), 良醬(3合), 實銀杏(2夕), 實柏子(2夕), 胡椒末(2夕)
各色軟截肉	1	9寸		片脯(2立), 黃脯(貼), 烏賊魚(1貼半), 江瑤珠(1貼半), 全鰻(20箇), 乾雉(3首), 槌鰻(2貼), 乾大口(10尾), 廣魚(7尾), 黃大口(5尾), 洪魚(3尾), 文魚(1尾), 多士麻(7立), 實柏子(7合)
片肉·三色煎油花·足餅	1	7寸		陽支頭(2部), 肝(1部), 豬脚(1阜), 秀魚(7尾), 胙領(半半部), 眞末(4升), 菘末(7合), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 鹽(1合), 牛足(3雙), 陳鷄(半首), 牛內心肉(8分1), 石耳(5夕), 胡椒末(1夕), 實柏子(1夕),
各色花陽炙	1	7寸	300串	牛臀(1部), 頭骨(2部), 昆者巽(半部), 豬脚(半部), 秀魚(2尾), 胙(8分1), 全鰻(10箇), 海蔘(15箇), 鷄卵(7箇), 桔萑(1斗), 良醬(1升), 眞油(2升), 藁古(3合), 石耳(2合), 菘末(2合), 實荏子(2合), 胡椒末(1合), 鹽(1合)
軟鷄蒸	1			軟鷄(20首), 牛內心肉(8分1), 菘末(2合), 藁古(1合), 石耳(1合), 鷄卵(7箇), 眞油(3合), 良醬(5夕), 實柏子(1夕), 胡椒末(1夕)
青泡菜	1			菘豆(3升), 梔子(10箇), 豬脚(10分1), 鷄卵(5箇), 水芹(1丹), 實柏子(3夕), 眞油(7夕), 胡椒末(1夕), 苦椒(3箇), 良醬(1合), 醋(5夕)
水卵	1			鷄卵(50箇), 生葱(半丹), 苦椒(5箇), 實柏子(5夕)
三色膾	1	4寸		豆太(2部半), 胙領(半半部), 生鰻(20箇), 實柏子(5夕)
白淸	1			白淸(3合)
芥子	1			黃芥子(2合), 醋(1合), 淸(5夕)
醋醬	1			良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(3夕)

출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品

#### 4. 통명전 익일회작(翌日會酌)

1848년 3월 19일 통명전에서 회작례를 행할 때 대전에는 진어찬안과 진어미수, 진탕, 진차, 진어별반과를 올렸으며, 대왕대비전에는 진헌찬안을 올렸다. 이 외에 내빈 및 진찬소

당상·낭청의 반기 및 연상을 주었으며, 승지·사관·각신 이하에게도 잔치상을 내려주었다. 여관 이하 장교·원역·악공·여령 등에게도 음식을 내려주었다. 여기서는 대왕대비전에 올린 찬안을 중심으로 살펴본다.

대왕대비전에는 진헌찬안

대왕대비전에는 각색떡과 약반, 건면, 다식과·만두과·각색다식·삼색매화연사과·오색강정, 각색당·조란·올란·강란·녹말떡·마떡, 유자·석류·배·꽃감·밤·대추, 각색정과, 화채, 초계탕, 열구자탕, 각색연절육, 편육·삼색전유화·죽편, 각색화양적, 연저찜, 어채, 삼색회, 흰꿀, 겨자, 초장을 올렸으며, 각 찬품류에 따른 내용과 분량을 표로 보면 다음과 같다.

<표 13> 통명전 익일회작시 대왕대비전 진헌찬안의 내용과 분량

饌品類	器數	높이	내용 및 분량	
各色餅	1	6寸	白豆菘豆粳甑餅	白米(2升5合), 粘米(5合), 去皮豆(1升), 菘豆(1升), 大棗(3合), 實生栗(3合),
			荳子粘甑餅	粘米(1升), 實荳子(4合), 大棗(1合), 實生栗(1合)
			石耳蜜雪只	粘米(1升), 石耳末(2合), 大棗(2合), 實生栗(2合), 辛甘草末(2合), 淸(3合), 實柏子(5夕)
			炒豆粘甑餅	粘米(1升), 去皮豆(6合), 淸(4合), 大棗(1合), 實生栗(1合),
			白雪只	白米(1升), 石耳(合), 甘苔(半張), 實柏子(5夕)
			盒餅	粘米(1升), 赤豆(7合), 大棗(3合), 實生栗(3合), 淸(5合), 實柏子(5夕), 桂皮末(2夕), 胡椒末(2夕),
			各色助岳	粘米(1升), 去皮豆(4合), 眞油(4合), 大棗(5合), 梔子(10箇), 甘苔(1張), 淸(3合), 實柏子(2夕), 桂皮末(1夕)
			花煎	粘米(1升), 眞油(4合), 淸(3合), 實柏子(2夕)
			石耳團子	粘米(1升), 石耳末(3合), 大棗(3合), 實生栗(3合), 實柏子(8合), 淸(5合), 桂皮末(2夕)
藥飯	1		粘米(5升), 大棗(4升), 實生栗(1升5合), 淸(2升5合), 眞油(1升), 良醬(5合), 實柏子(3合)	
乾麪	1		木麪(10沙里)	
茶食果	1	7寸	20立	眞末(7升), 粘米(2升), 粘租(2升), 菘末(1升), 黃栗末(1升), 黑荳子末(1升2合), 辛甘草末(1升2合), 松花(1升2合), 青太末(5合), 細乾飯(2合), 實荳子(2合), 淸(5升4合), 眞油(3升7合), 酒(4合), 大棗(6合), 黃栗(6合), 實柏子(5合5夕), 砂糖(半半圓), 白糖(4兩), 臙脂(7椀), 五味子(2合5夕), 芝草(1兩), 紅取油(3合), 雪綿子(1錢), 桂皮末(2夕), 胡椒末(2夕)
饅頭果			20立	
各色茶食			50箇	
三色梅花軟絲果			紅·白梅花梅花軟絲果(各20箇)	
			栢子軟絲果(10箇)	
五色强精		15箇		
各色糖·棗卵·栗卵·薑卵 菘末餅·薯蕷餅	1	7寸		八寶糖(4兩), 葡萄糖(4兩), 玉春糖(4兩), 蜜棗(4兩), 黃栗(4升), 大棗(4升), 生薑(4升), 菘末(2升5合), 薯蕷(3升), 實柏子(3升), 淸(3升), 臙脂(7椀), 五味子(5合),

				白糖(2兩), 胡桂皮末(1合), 椒末(1合)
柚子·石榴· 生梨·蹲柿·生栗· 大棗	1	7寸		柚子(5箇), 石榴(7箇), 生梨(20箇) 蹲柿(80箇), 實生栗(4升), 大棗(3升), 實柏子(5合)
各色正果	1	4寸		生梨(10箇), 木瓜(3箇), 山查肉(3合), 生 蓮根(2丹), 桔萸(2丹), 生薑(5升), 青梅 糖(4兩), 白清(3升)
花菜	1			石榴(半箇), 生梨(5箇), 臙脂(2椀), 五味 子(1合), 白清(3合), 實柏子(1夕)
醋鷄湯	1			眞鷄(5首), 全鰻(5箇), 海蔘(10箇), 鷄卵 (20箇), 桔萸(半丹), 生葱(1丹), 藁古(5 夕), 石耳(5夕), 菘末(3合), 良醬(2合), 醋(1合), 胡椒末(2夕), 實柏子(2夕)
悅口資湯	1			腰骨(1部), 豆太(1部), 胙(10分1), 千葉 (8分1), 牛內心肉(半半部), 豬胎(半半部), 昆者巽(半部), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(5箇), 海蔘(5箇), 紅合(7箇), 搥鰻(3 條), 菁根(2箇), 青苳(2箇), 桔萸(半丹), 生葱(半丹), 水芹(半丹), 鷄卵(15箇), 菘 末(5合), 眞油(1升), 良醬(3合), 實銀杏(2 夕), 實柏子(2夕), 胡椒末(2夕)
各色軟截肉	1	9寸		片脯(4立), 黃脯(1貼), 烏賊魚(1貼半), 江瑤珠(1貼半), 全鰻(20箇), 乾雉(3首), 搥鰻(2貼), 乾大口(10尾), 廣魚(7尾), 黃 大口(5尾), 洪魚(3尾), 文魚(1尾), 多士 麻(7立), 實柏子(7合)
片肉·三色煎油 花·足餅	1	7寸		陽支頭(2部), 肝(1部), 豬脚(1部), 秀魚 (7尾), 胙領(半半部), 眞末(4升), 菘末(7 合), 鷄卵(100箇), 眞油(3升), 鹽(1合), 牛足(3雙), 陳鷄(半首), 牛內心肉(8分1), 石耳(5夕), 胡椒末(1夕), 實柏子(1夕),
各色花陽炙	1	7寸	300串	牛臀(1部), 頭骨(2部), 昆者巽(半部), 豬 脚(半部), 秀魚(2尾), 胙(8分1), 全鰻(10 箇), 海蔘(15箇), 鷄卵(7箇), 桔萸(1斗), 良醬(1升), 眞油(2升), 藁古(3合), 石耳 (2合), 菘末(2合), 實荏子(2合), 胡椒末 (1合), 鹽(1合)
軟豬蒸	1			軟豬(2脚), 陳鷄(1首), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(10箇), 眞油(5合), 藁古(1合), 石耳(1 合), 鹽水(2合), 實柏子(5夕), 胡椒末(5夕)
魚菜	1	5寸		秀魚(3尾), 全鰻(5箇), 海蔘(10箇), 桔萸 (半丹), 生葱(半丹), 藁古(2合), 石耳(2 合), 菘末(1升5合), 臙脂(3椀), 梔子(7 箇), 實柏子(3夕)
三色膾	1	4寸		豆太(2部半), 胙領(半半部), 生鰻(20箇), 實柏子(5夕)
白清	1			白清(3合)
芥子	1			黃芥子(2合), 醋(1合), 清(5夕)
醋醬	1			良醬(2合), 醋(1合), 實柏子(3夕)
출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品				

5. 통명전 정일 진별행과

통명전 정일은 1848년 3월 18일로 대왕대비전에 올린 진어별행과는 20그릇이었다. 유기는 공조에서 마련하고 자기는 본원에서 마련하였으며, 찬안의 좌우에 놓인 협안 2좌는 상방에서 마련하였다.

이 때 올린 찬품을 보면, 면, 소약과, 홍세한과, 백세한과, 녹말다식, 흑임자다식, 유자, 석류, 배, 꽃감, 밤, 대추, 배숙, 잡탕, 전복절, 문어절, 소고기숙편, 익힌 전복, 해삼찜, 어전유화 등 20그릇을 올렸다.

대왕대비전에 올린 진어별행과의 찬품은 다음의 표와 같다.

<표 14> 대왕대비전에 올린 진어별행과의 내용과 분량

饌品類	器數	내용 및 분량
麪	1	木末(2升), 牛內心肉(半半部), 良醬(5合), 胡椒末(1夕)
小藥果	1	眞末(8升), 砂糖(1圓), 淸(3升), 眞油(2升4合), 桂皮末(2合)
紅細漢果	1	眞末(8升), 白糖(1斤), 芝草(3兩), 淸(3升), 眞油(2升4合), 紅取油(5合), 雪綿子(5錢)
白細漢果	1	眞末(8升), 白糖(1斤), 淸(3升), 眞油(2升4合)
綠末茶食	1	菘末(6升), 五味子(1升), 臙脂(3兩), 白淸(2升5合)
黑荏子茶食	1	黑荏子末(6升), 淸(2升)
柚子	1	柚子(25箇)
石榴	1	石榴(25箇)
生梨	1	生梨(15箇)
蹲柿	1	蹲柿(1貼), 實柏子(5合)
生栗	1	實生栗(2升)
大棗	1	大棗(2升)
梨熟	1	生梨(15箇), 實柏子(1升), 胡椒(5夕), 白淸(1升2合5夕)
雜湯	1	牛外心肉(半部), 生雉(1首), 軟鷄(1首), 鷄卵(5箇), 大秀魚(半尾), 眞末(1升), 菘末(7合), 生薑(4合), 藜古(4合), 石耳(4合), 眞油(3合), 良醬(5合), 實柏子(1合), 胡椒末(5夕)
全鰻折	1	大全鰻(30箇)
文魚折	1	大文魚(半尾)
牛肉熟片	1	陽支頭(2部), 良醬(2合), 醋(合), 實柏子(3夕)
全鰻熟	1	熟全鰻(1貼), 陳鷄(1首), 牛內心肉(半部), 實柏子(3夕), 良醬(5合), 眞油(5合)
海蔘蒸	1	海蔘(100箇), 生雉(1首), 軟鷄(1首2脚), 眞末(5合), 實柏子(3合), 生薑(3合), 藜古(3合), 石耳(3合), 良醬(3合), 生葱(1丹), 眞油(5夕), 胡椒末(1夕)
漁箭油花	1	大秀魚(3尾), 菘末(1升), 眞油(1升5合), 鹽(5合)

출전 : 『[戊申]進饌儀軌』二 饌品

【참고문헌】

김은희 외 6명, 『국역 헌종무신진찬의궤』, 서울: 민속원, 2005.  
 서울대학교 규장각 편, 『규장각한국본도서해제』 史部 2, 서울: 서울대학교 규장각, 1993.  
 서울대학교 규장각 편, 『규장각한국본도서해제속집』 史部 2, 서울: 서울대학교 규장각, 1995.

【집필자】 이민주(한국학중앙연구원)





【자료명】 Ⅱ-1-13 [戊辰]進饌儀軌

【정의】

1868년(고종 5) 신정왕후(神貞王后, 1808~1890)의 회갑을 축하하기 위하여 베푼 연향을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘進饌儀軌’이며, 권수(卷首)와 권1, 권2의 3책으로 구성되었다.

이 진작례는 12월 6일 및 12월 11일에 당시 대왕대비였던 신정왕후 조씨를 위해 강녕전(康寧殿)에서 거행하였다.

【서지】

[戊辰]進饌儀軌  
線裝. 3冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 24.0×16.5cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12  
行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 33×20.8cm  
필사본  
紙質 楮紙  
인장정보 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎14374)

표지서명과 권수제(卷首題)는 모두 ‘進饌儀軌’이다. 반곽 12행, 상하향흑어미(上下向黑魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 판상구(板上口)에는 ‘進饌儀軌’가, 판심(板心)에는 ‘戊辰卷○+(편명)’이 필사되어 있다.

【목차와 구성】

무진(戊辰) 진찬의궤(進饌儀軌)는 권수(卷首)와 권 1·2의 총 3책으로 구성되었다. 권수에는 택일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)이 수록되어 있으며, 권1에는 전교(傳敎), 악장(樂章), 치사(致詞), 전문(箋文), 의주(儀註), 계사(啓辭), 품목(稟目), 감결(甘結), 수리(修理), 배설(排設)이 수록되어 있고, 권2에는 찬품(饌品), 기용(器用), 의장(儀仗), 의위(儀衛), 내외빈(內外賓), 문안제신(問安諸臣), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상전(賞典), 재용(財用)이 수록되어 있다.

이 중에서 권2와 찬품 및 기용에 각종 음식과 상차림에 필요한 물종이 수록되어 있다.

【음식관련내용】

음식관련내용은 권2의 「찬품」에 수록되어 있다. 권2의 「찬품」은 정일진작(正日進爵), 야연(夜讌), 회작(會酌), 회작일야연(會酌日夜讌) 때 차려놓은 음식의 종류와 재료가 수록되어 있다. 이 때 각 신분에 따라 대왕대비, 대비, 왕비, 대원군 부대부인, 내외빈(內外賓), 제신(諸臣)의 상차림은 물론 궐내입직(闕內入直)이하 군병(軍兵) 등에게 내려진 음식이 기록되어 있다.

기용(器用)에는 초·찬안·상건·상보·쟁반·식갈·다식판·방식·접시·사발·대접·탕기·유기(柳箕)·나무주걱·수저·뚝자리·석쇠·동로구(銅爐口)·나무절구 등 음식을 장만하고 상을 차릴 때 필요한 물품이 모두 수록되어 있다.

여기에서는 대왕대비의 회갑연을 축하하는 진찬이므로 대왕대비에게 올린 찬품만을 정리하도록 하겠다.

1. 강녕전 정일 진작

강녕전은 대왕대비가 거처하는 곳으로 1868년 12월 6일 신정왕후의 회갑을 축하하고 별찬을 올린 내용을 담고 있다.

1) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어찬안(進御饌案)

음식의 그릇 수는 40그릇이다. 그릇 중에 은기(銀器)·당화기(唐畫器)는 내려 주었으며, 붉은 칠을 하고 다리가 높은 고족 찬안 6좌는 상방에서 마련한다.

<표 1> 1868년 강녕전 정일 진어 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色餅 1器	1尺5寸	白豆粳飯餅	白米(1斗5升), 粘米(7升5合), 去皮豆(1斗5升7合5勺), 實生粟(2升7合), 大棗(1升3合5勺)
		菘豆粳飯餅	白米(1斗5升), 粘米(7升5合), 菘豆(1斗5升7合5勺), 實生粟(2升7合), 大棗(1升3合5勺)
		石耳粳飯餅	白米(8升), 石耳末(1升6合), 實柏子(4合8勺), 實荏子(3升2合), 淸(1升2合)
		白雪只	白米(8升), 石耳(6合4勺), 實柏子眞油(各4合6勺)
		蜜雪只	白米(8升), 淸(1升6合), 實生粟(9合6勺), 大棗(4合8勺), 實柏子(2合4勺)
		白豆粘飯餅	粘米(1斗), 去皮豆(7升), 實生粟(1升2合), 大棗(6合)
		菘豆粘飯餅	粘米(1斗), 菘豆(8升), 實生粟(1升2合), 大棗(6合)
		辛甘菜粘飯餅	粘米(1斗), 辛甘菜末(2升), 淸(1升5合), 實生粟(1升2合), 大棗實柏子(各6合), 實荏子(2升5合)
		炒豆粘飯餅	粘米(1斗), 去皮豆(7升), 實生粟(1升2合), 大棗(6合), 淸(2升5合)
		盒餅	粘米去皮豆(各1斗), 淸(3升3合), 實生粟(1升2合), 大棗(6合), 胡椒末(1合), 桂皮末(2合)
各色助岳花煎石耳團子餅 1器	1尺5寸	各色助岳	粘米(2斗4升), 去皮豆(1斗2升), 眞油(7升2合), 大棗淸(各2升4合), 梔子(80箇), 甘苔末(2升), 實柏子(4合8勺), 桂皮末(7勺2里)
		花煎	粘米(8升), 眞油(2升4合), 淸(8合), 實柏子(1合6勺), 桂皮末(2勺4里)
		石耳團子	粘米(8升), 石耳末(1升6合), 去皮豆(4升), 實柏子實生粟(各9合6勺), 大棗(4合8勺), 實荏子(1升6合), 淸(1升2合), 桂皮末(8勺)
藥飯 1器			粘米(1斗), 淸(3升), 黃粟(2升), 大棗(7升), 眞油(1升), 良醬(2合), 實柏子(1合)
麪新設爐 1器			木麪(二十紗里), 都干里眞鷄(各4分1), 鷄卵(5箇), 胡椒末(1勺), 良醬(1合)
藥果 1器	1尺5寸	100立	眞末(5斗), 眞油淸(各2斗), 實柏子(5合), 砂糖(半圓), 胡椒末(5勺), 桂皮末(2勺5里)
茶食菓饅頭果 1器	1尺5寸	茶食菓(80立), 饅頭果(70立)	眞末(5斗), 眞油淸(各2斗), 黃粟(4升), 大棗(2升5合), 實柏子(5合), 砂糖(半圓), 胡椒末(6勺), 桂皮末(2勺5里)

各色茶食 1器	1尺5寸	1600箇	菘末黃栗末松花黑荳子末太末(各1斗), 辛甘菜末白清(各5升), 五味子(2升), 臘脂(150器), 白糖(2斤), 清(6升)
各色強精兩色細乾飯強精 1器	1尺5寸	紅白梅花強精(各200箇), 栢子強精(200箇), 兩色細乾飯強精(各400箇), 辛甘菜強精(400箇)	
四色冰絲果 1器	1尺5寸	四色冰絲果(各107箇)	
各色梅花軟絲果 1器	1尺5寸	三色梅花軟絲果(各125箇), 栢子軟絲果(125箇)	
四色甘絲果 1器	1尺5寸	四色冰絲果(各700箇)	白糖(1斤), 桂皮末栢子末(各5夕)
三色漢果 1器	1尺5寸	三色漢果(各100箇)	眞末(5斗), 眞油白清(各1斗5升), 芝草(14兩), 芝草取油次眞油(2升), 芎梅(7兩), 白糖(1斤10兩)
各色糖 1器	1尺5寸		砂糖(50圓), 橘餅(80圓), 各色糖合(20斤)
龍眼 1器	1尺5寸		龍眼(20斤)
荔茭 1器	1尺5寸		荔茭(20斤)
棗卵·栗卵·薑卵·栢子餅煎藥 1器	1尺2寸		黃栗實栢子(各1斗), 大棗(9升), 生薑(1斗3升), 白糖(2斤), 白清(7升), 胡椒末桂皮末(各5夕), 煎藥(1碗)
柚子 1器	1尺5寸		柚子(200箇)
倭柑子 1器	1尺5寸		倭柑子(365箇)
石榴 1器	1尺5寸		石榴(200箇)
生梨 1器	1尺5寸		生梨(160箇)
蹲柿 1器	1尺5寸		蹲柿(8貼), 實栢子(2升8合)
生栗 1器	1尺5寸		實生栗(8斗)
大棗 1器	1尺5寸		大棗(4斗), 實栢子(4升8合)
胡桃松柏子 1器	1尺5寸		實胡桃(4斗7升), 實栢子(2斗5升)
各色正果 1器	1尺		生薑(1斗), 桔萸(6丹), 蓮根(3丹), 冬瓜(5片), 木瓜(10箇), 山查(8升), 白清(3升), 清(4升), 各色糖合(1斤)
水正果 1器			蹲柿(20箇), 生薑(1夕), 白清(3合), 實栢子(4夕)
梨熟 1器			生梨(15箇), 胡椒(1夕), 白清(5合), 實栢子(2夕)
悅口資湯 1器			牛內心肉(1隻), 胛(15分1), 昆者巽頭骨豬胎(各半部), 牛脊骨(1部), 豬脚(8分1), 生雉(半首), 陳鷄(4分1), 秀魚(4分1), 海蔘(4箇), 全鰻(1箇), 藁古(5立), 鷄卵(10箇), 菁根(2箇), 水芹(1手), 生蔥(1丹), 眞末菘末胡椒末實荳子(各5夕), 眞油(1升), 良醬(5合), 實銀杏實胡桃(各1合5夕), 實栢子(3夕), 鹽(1夕)
各色截肉 1器	1尺5寸		白大口黃大口(各8尾), 乾大口(10尾), 洪魚(2尾), 沙魚(3尾), 廣魚(5尾), 文魚(1尾半), 全鰻(60箇), 乾雉(8首), 黃脯(3貼), 片脯(7張), 搥鰻(8貼), 烏賊魚江瑤珠(各4貼), 海帶(6立), 實栢子(1升5合)
片肉豬熟片足餅 1器	1尺5寸		陽支頭(1部), 豬脚(2部), 牛足(5隻), 陳鷄(半首), 骨都干里(5部), 鷄卵(40箇), 實栢子(3合), 胡椒

			末(1合), 苦草末(2合)
三色煎油花海蔘煎 1器	1尺2寸		秀魚(5尾), 白魚(100箇), 胙(1部半), 肝(1部), 鷄卵(50箇), 眞油(6升), 米末(1升8合), 木末(1升5合), 菘末(1升), 實荏子(5合), 鹽(1升3合), 海蔘煎海蔘(1貼), 都千里(1部), 鷄卵(40箇), 眞末眞油(各1升5合), 豆泡(2篩), 生蔥(2丹), 胡椒末(1合), 鹽(3夕), 生薑(5夕), 實荏子(2合)
全鰵炒 1器	1尺2寸		全鰵(2貼), 陳鷄(1首), 都千里(1部), 沙太(3部), 眞油(1升), 青實柏子(各2合), 菘末(1合), 艮醬(2升), 胡椒末(3夕)
各色花陽炙雜炙 1器	1尺2寸	花陽炙 (500串) 雜炙 (100串)	牛臀昆者巽(各2部), 都千里(1部), 牛內心肉(1隻), 全鰵(20箇), 海蔘(50箇), 胙(6分1), 牛脊骨(5部), 豬脚(半部), 藁古(30立), 桔萆(6斗), 生蔥(15丹), 鷄卵(40箇), 眞油(6升), 艮醬(2升), 胡椒末(2合), 實荏子(2升3合5夕), 菘末(1合), 實柏子(6合)
全雉首 1器			生雉(15首), 眞油(1升5合), 生蔥(1丹), 實荏子(3合), 胡椒末(1合), 生薑實荏子(各5夕), 鹽(5合)
雜蒸 1器			芻非(3竹), 胙(6分1), 都千里昆者巽大腸(各1部), 膾花(半部), 海蔘(20箇), 全鰵(5箇), 藁古(10立), 菁根(2箇), 水芹(3手), 陳鷄(半首), 實荏子(1合), 眞油(2合), 實柏子(5夕), 眞末(3合), 鷄卵(10箇), 生蔥(1丹), 艮醬(1升)
三色膾 1器	1尺2寸		千葉(3部), 豆太(10隻), 生鰵(70箇)
白清 1器			白清(3合)
芥子 1器			黃芥子(1合), 白清(2夕), 醋(5夕)
醋醬 1器			艮醬(3合), 醋(2合), 實柏子(1夕)
鹽 1器			鹽(3合)
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』卷二 饌品			

2) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어미수(進御味數)

매 미수는 3그릇으로 당화기(唐畫器)·주칠소원반(朱漆小圓盤)을 내려준다.

<표 2> 1868년 강녕전 정일 진어 미수의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
初味杏仁果 1器	6寸		眞末(6升), 眞油淸(各2升4合)
骨湯 1器	4寸		頭骨(4部), 鷄卵(10箇), 菘末(5合), 眞油(3合), 實柏子(7合), 都千里(10分1), 艮醬(5合)
生鰵膾 1器	4寸		生鰵(30箇)
二味兩色梅花軟絲果 1器	6寸	紅白梅花軟絲果 (各50箇)	
胙湯 1器			胙(4分1), 菁根(2箇), 都千里(10分1), 鷄卵(5箇), 艮醬(5合), 實柏子(1夕)
雜蒸 1器			芻非(半半竹), 都千里(10分1), 胙(30分1), 昆者巽(4分1), 大腸(4分1), 膾花(2部), 海蔘(2箇), 全鰵(半箇), 藁古(1立), 菁根鷄卵(各1箇), 水芹(1手), 陳鷄(10分1), 實荏子實柏子眞末(各5里), 眞油(1夕), 艮醬(5夕), 生蔥(半丹)
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』卷二 饌品			

- 3) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어소선(進御小膳)  
2품당화기(二品唐畫器)·주칠소원반(朱漆小圓盤)을 내려준다.

<표 3> 1868년 강녕전 정일 진어 소선의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
片肉 1器			陽支頭(1部)
羊煎油花 1器			胙(半部), 菘末(1升5合), 眞油(1升)
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品			

- 4) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어대선(進御大膳)  
2그릇 쟁반과 그릇은 소선과 같다.

<표 4> 1868년 강녕전 정일 진어 대선의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
猪熟片 1器			猪脚(2部)
全雉首 1器			生雉(5首), 眞油(5合), 生蔥(半丹), 生薑(5夕), 實栢子(1夕), 鹽(1合)
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品			

- 5) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어염수(進御鹽水)  
1그릇 당화기(二品唐畫器)·주칠소원반(朱漆小圓盤)을 내려준다.

<표 5> 1868년 강녕전 정일 진어 염수의 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
鹽水 1器			白鹽(1合)
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品			

- 6) 대왕대비전(大王大妃殿) 진탕(進湯)  
1그릇 쟁반과 그릇은 염수와 같다.

<표 6> 1868년 강녕전 정일 진어 진탕의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
雜湯 1器			都干里(7分1), 胙(50分1), 昆者巽(10分1), 脬花(15分1), 海蔘(2箇), 全鯢(半箇), 陳鷄(10分1), 鷄卵青根(各1箇), 菘古(1立), 眞油(2夕), 水芹(1手), 艮醬(8夕), 胡椒末(4里), 實栢子(5里)
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品			

- 7) 대왕대비전(大王大妃殿) 진만두(進饅頭)  
1그릇 쟁반과 그릇은 진탕과 같다.

<표 7> 1868년 강녕전 정일 진어 만두의 분량

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
饅頭 1器		75箇 內下	
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品			

8) 대왕대비전(大王大妃殿) 진다(進茶)

1그릇 은다관(銀茶罐)·은다종(銀茶鐘)·주칠소원반(朱漆小圓盤)을 내려준다.

<표 8> 1868년 강녕전 정일 진어 차의 장만

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
雀舌茶 1器			自內煎待
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品			

9) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어별찬안(進御別饌案)

음식의 그릇 수는 24그릇이다. 그릇 중에 은기(銀器)·유기(鍮器)·당화기(唐畫器)·주칠소원반(朱漆小圓盤)은 내려 준다.

<표 9> 1868년 강녕전 정일 진어 별찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色飴餅三色助岳 花煎石耳團子餅 1器	9寸	白豆粳飴餅	白米(1斗), 粘米(5升), 去皮豆(1斗5合), 實生粟(1升8合), 大棗(9合)
		菉豆粳飴餅	白米(1斗), 粘米(5升), 菉豆(1斗5合), 實生粟(1升8合), 大棗(9合)
		石耳粳飴餅	白米(5升), 石耳末淸(各1升), 實柏子(3合), 實荏子(2升)
		白雪只	白米(5升), 石耳(4合), 實柏子眞油(各1合)
		蜜雪只	白米(5升), 淸(1升), 實生粟(6合), 大棗(3合), 實柏子(1合5夕)
		白豆粘飴餅	粘米(8升), 去皮豆(5升6合), 實生粟(9合6夕), 大棗(4合8夕)
		菉豆粘飴餅	粘米(8升), 菉豆(5升6合), 實生粟(9合6夕), 大棗(4合8夕)
		炒豆粘飴餅	粘米(8升), 去皮豆(5升6合), 淸(2升), 實生粟(9合6夕), 大棗(4合8夕)
		辛甘菜粘飴餅	粘米(8升), 辛甘菜末(1升6合), 淸(1升2合), 實生粟(9合6夕), 大棗實柏子(各4合8夕), 實荏子(2升)
		盒餅	粘米去皮豆(各8升), 淸(2升6合4夕), 實生粟(9合6夕), 大棗(4合8夕), 胡椒末(8夕), 桂皮末(1合6夕)
		大棗助岳	粘米(3升), 去皮豆(1升5合), 大棗眞油(各9合), 實柏子(6夕), 淸(3合), 桂皮末(9里)
		甘苔助岳	粘米(3升), 去皮豆(1升5合), 甘苔末(6合), 實柏子(6夕), 眞油(9合), 淸(3合), 桂皮末(9里)
		梔子助岳	粘米(3升), 去皮豆(1升5合), 梔子(30箇), 實柏子(6夕), 眞油(9合), 淸(3合), 桂皮末(9里)
		花煎	粘米(3升), 眞油(9合), 淸(3合), 實柏子(6夕), 桂皮末(9里)
石耳團子	粘米(3升), 石耳末實荏子(各6合), 去皮豆(1升5合), 實柏子實生粟(各3合6夕), 大棗(1合8夕), 淸(4合5夕), 桂皮末(3夕)		
藥飯 1器		粘米(1斗), 淸(3升), 黃粟(2升), 大棗(7升), 良醬(2合), 眞油(1升), 實柏子(1合)	

糰新設爐 1器			木糰(二十紗里), 都干里真鷄(各4分1), 鷄卵(5箇), 胡椒末(1夕), 良醬(1合)
饅頭 1器			85箇
茶食果饅頭果 1器	9寸	茶食菓 (70立), 饅頭果 (70立)	真末(3斗), 真油清(各1斗2升), 黃栗(2升4合), 大棗(2升), 砂糖(半圓), 實柏子(4合), 胡椒末(2夕), 桂皮末(1夕5里)
各色強精兩色細乾飯強精 1器	9寸	紅白梅花強精 (各150箇) 栢子強精 (150箇) 紅白細乾飯強精 (各250箇) 辛甘菜強精 (250箇)	
各色茶食各色糖栗卵·棗卵·薑卵·栢子餅煎藥 1器	9寸	各色茶食 (150箇)	栗卵·棗卵·薑卵·栢子餅·棗末·生薑(各3升), 黃栗末(6升), 清白清大棗松花太末(各2升), 黑荏子(5升), 辛甘菜末(1升), 五味子(6合), 實柏子(4升), 胡椒末桂皮末(各4夕), 白糖(1斤), 臟脂(30器), 煎藥(1器), 各色糖(合3斤)
柚子石榴生梨 1器	9寸		生梨(30箇), 石榴柚子(各40箇)
蹲柿生栗大棗 1器	9寸		蹲柿(2貼半), 實生栗(2斗), 大棗(1斗), 實柏子(1升)
各色正果 1器	5寸		生薑(6升), 桔萆(4丹), 蓮根(1丹), 冬瓜(3片), 木瓜(6箇), 山查(4升), 白清(1升5合), 清(2升), 各色糖(合半斤)
水正果 1器			蹲柿(15箇), 生薑(1夕), 白清(3合), 實柏子(5夕)
梨熟 1器			生梨(15箇), 胡椒(1夕), 白清(5合), 實柏子(2夕)
悅口資湯 1器			牛內心肉(1隻), 胛(20分1), 昆者巽牛脊骨頭骨豬胎(各4部), 豬腳(8分1), 生雉(半首), 陳鷄 秀魚(各4分1), 海蔘(4箇), 全鰻(1箇), 藜古(4立), 鷄卵(10箇), 菁根(2箇), 水芹(1手), 生蔥(半丹), 真末棗末實荏子(各5夕), 真油(5合), 良醬(4合), 實銀杏實胡桃(各1合5夕), 實柏子胡椒末(各3夕), 鹽(5里)
各色軟截肉 1器	9寸		白大口洪魚(各2尾), 乾大口(10尾), 黃大口(4尾), 沙魚廣魚(各3尾), 文魚(7條), 全鰻(45箇), 乾雉(6首), 黃脯(2貼6張), 片脯(3張), 搥鰻(7貼), 烏賊魚江瑤珠(各1貼半), 海帶(4立), 實柏子(1升)
片肉豬熟片足餅 1器	7寸		陽支頭豬脚(各1部), 牛足(3隻), 陳鷄(4分1), 骨都干里(3部), 鷄卵(25箇), 實柏子(1合5夕), 胡椒末(3夕), 苦草末(1合2夕)
三色煎油花海蔘煎 1器	7寸		秀魚(4尾), 白魚(70箇), 胛肝(各1部), 海蔘(50箇), 牛臀(4分1), 米末(1升6合), 棗末(5合), 木末(1升5合), 真末(7合), 鷄卵(60箇), 真油(5升3合), 實荏子(6合), 豆泡(半箇), 生蔥(1丹), 生薑(3夕), 胡椒末(5夕), 實柏子(1合), 鹽(9合7夕)
全鰻炒花陽炙雜炙 1器	7寸		全鰻(50箇), 陳鷄(半首), 牛臀(8分1), 沙太(1部), 真油(5合), 清棗末(各1合), 良醬(6合), 實柏子(6夕), 胡椒末(1夕), 花陽炙(150串), 牛臀(4分3), 桔萆(1斗8升), 生蔥(3丹), 鷄卵(7箇), 真油(1升), 良醬(5合), 胡椒末(7夕), 實荏子(6合), 棗末(2夕), 雜炙(50串), 牛內心肉(1隻), 全鰻(5箇), 海蔘(25箇), 昆者巽(1部), 胛(10分1), 牛脊骨(3部), 豬脚(半半部), 藜古(20立), 鷄卵

		(10箇), 眞油(1升), 良醬(5合), 實柏子(3合), 胡椒末(3夕), 實荏子(5夕), 菘末(2夕), 生蔥(半丹)
全雉首 1器		生雉(10首), 眞油(1升), 生薑(3夕), 生蔥(半丹), 實荏子(2合), 胡椒末(5夕), 實柏子(3夕), 鹽(3合)
雜蒸 1器		芻非(2竹), 牛臀(4分1), 胙(10分1), 昆者巽腑花(各半部), 大腸(1部), 海蔘(10箇), 全鰻(3箇), 菘古(3立), 菁根(2箇), 水芹(2手), 陳鷄(半半首), 鷄卵(5箇), 實荏子實柏子(各5夕), 眞油(1合), 眞末(1合5夕), 生蔥(半丹), 良醬(5合)
三色膾 1器	7寸	千葉(1部半), 豆太(50隻), 生鰻(25箇)
白淸 1器		白淸(3合)
芥子 1器		黃芥子(1合), 白淸(2夕), 醋(5夕)
醋醬 1器		良醬(3合), 醋(2合), 實柏子(1夕)
鹽 1器		鹽(3合)

출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品

10) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어과합(進御果榼)  
4층 왜찬합(倭饌榼)을 내려준다.

<표 10> 1868년 강녕전 정일 진어 과합의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
茶食果饅頭果			眞末(1斗2升), 眞油淸(各4升8合), 黃栗大棗(各5合), 胡椒末桂皮末(各5里), 實柏子(1合), 砂糖(半圓)
各色茶食			菘末黃栗末松花黑荏子末(各2升), 五味子(1合5夕), 臙脂(10器), 白淸(7合5夕), 淸(5合)
各色糖			梨脯蜜棗玉春糖水糖五花糖(各1斤), 四色八寶糖(2斤)
各色截肉			廣魚文魚(各1尾), 全鰻(9箇半), 黃脯(3張)

출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品

## 2. 강녕전 야연

1) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어별찬안(進御別饌案)

음식의 그릇 수는 19그릇이다. 그릇 중에 은기(銀器)·유기(鍮器)·당화기(唐畫器)·주칠소원반(朱漆小圓盤)은 내려 준다.

<표 11> 1868년 강녕전 야연 별찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色饅 1器	4寸	白豆梗饅餅	白米(6升), 粘米(3升), 去皮豆(6升3合), 實生栗(1升8夕), 大棗(5合4夕)
		菘豆梗饅餅	粘米(8升), 菘豆(5升6合), 生栗(8合6夕), 大棗(4合8夕)
		蜜雪只	白米(5升), 淸(7合5夕), 生栗(6合), 大棗(3合), 實柏子(1合2夕)
		辛甘菜饅餅	白米(5升), 辛甘菜末(1升), 淸(7合5夕), 生栗(6合), 大棗(3合), 實柏子(1合), 實荏子(2升)
		盒餅	粘米赤豆(各8升), 淸(1升6合4夕), 生栗(9合6夕), 大



			棗(4合8夕), 胡椒末(8夕), 桂皮末(1合6夕)
		兩色助岳	粘米(1斗), 去皮豆(5升), 大棗(1升5合), 辛甘菜末清(各1升), 實柏子(2合), 桂皮末(4合), 眞油(3升)
		花煎	粘米(5升), 眞油(1升5合), 清(5合), 實柏子(1合), 桂皮末(2夕)
		石耳團子	粘米(5升), 石耳末(1升), 去皮豆(2升5合), 實柏子(8合4夕), 實荏子(1升4合), 實生栗(6合), 大棗(3合), 清(1升5夕), 桂皮末(5夕)
藥飯 1器			粘米(1升), 清(3升), 黃粟(2升), 大棗(7升), 眞油(1升), 良醬(2合), 實柏子(1合)
糰新設爐 1器			木糰(二十紗里), 都干里(4分1), 眞鷄(半半首), 鷄卵(5箇), 胡椒末(1夕), 良醬(1合)
茶食果饅頭果 1器	4寸	小小茶食菓小小饅頭果 各50箇	眞末(2斗), 眞油清(各8升), 黃粟(1升6合), 大棗(2升), 實柏子(3合), 砂糖(半圓), 胡椒末桂皮末(各5夕)
各色軟絲果強精 1器	4寸	小小紅白梅花軟絲果(各100箇), 小小粉紅細乾飯強精小小栢子末強精小小桂皮末強精辛甘菜強精(各150箇)	
各色茶食棗卵·栗卵薑卵栢子餅煎藥 1器	4寸	各色茶食(各50箇)	棗末黃粟末松花(各3升), 黑荏子(4升), 五味子(6合), 臙脂(30器), 白糖(5兩), 白清(1升5合), 清(1升)
		棗卵栗卵薑卵栢子餅	黃粟大棗(各3升), 生薑(4升), 實柏子(2升5合), 白清(1升5合), 清(1升), 白糖(2兩), 胡椒末桂皮末(各5夕)
		煎藥 (1器)	
生梨石榴柚子 1器	4寸		生梨(20箇), 石榴柚子(各15箇)
蹲柿生栗大棗 1器	4寸		蹲柿(1貼), 生栗(6升), 大棗(3升), 實柏子(3合)
各色正果 1器	4寸		生薑(1升), 桔萸(3升), 蓮根(1升), 冬瓜(2片), 木瓜(4箇), 山查(3升), 白清清(各1升5合), 各色糖合(半斤)
梨熟 1器			生梨(10箇), 白清(3合), 實柏子胡椒生薑(各1夕),
悅口資湯 1器			牛內心肉(1隻), 胙(20分1), 昆者巽牛脊骨豬胎(各半部), 牛頭骨(1部), 豬脚(5分1), 生雉(半首), 陳鷄(半半首), 秀魚(4分1), 海蔘(4箇), 全鰻(1箇), 藜古(4立), 鷄卵(10箇), 菁根(1箇), 水芹(1手), 生蔥(半升), 眞末(1合), 棗末(3夕), 眞油(4合8夕), 良醬(4合), 實銀杏實胡桃(各1合5夕), 實柏子胡椒末(各3夕), 實荏子(5夕), 鹽(5里)
饅頭 1器			85箇
片肉足餅 1器	3寸		陽支頭(1部), 牛足(3隻), 陳鷄(半半首), 骨都干里(3部), 沙太(1部), 鷄卵(10箇), 胡椒末甘草末(各3夕), 實柏子(2合)
三色煎油花海蔘煎 1器	3寸		秀魚(2尾), 白魚(70箇), 胙(3分2), 肝(半部), 鷄卵(20箇), 米末(1升), 棗末(4合), 木末(7合5夕), 眞油(2升5合), 荏子(2合5夕), 鹽(6合), 海蔘煎海蔘(30箇), 鷄卵(12箇), 眞末(6合), 眞油(4合), 豆泡(半半節), 生蔥(半半升), 胡椒末生薑鹽(各2夕), 實荏子(6夕), 都干里(10分3)

生鰵炒花陽炙雜炙 1器	3寸	生鰵(30箇), 陳鷄(半半首), 都里(干?)里(10分3), 沙太(1部), 眞油良醬(各3合), 淸(6夕), 菘末(2夕), 實柏子(3夕), 胡椒末(1夕), 花陽炙(100串), 都干里(1部), 桔萁(8升5合), 生蔥(2丹), 鷄卵(5箇), 眞油(1升), 良醬(3合), 胡椒末(5夕), 實荏子(4合), 菘末(3夕), 雜炙(50串), 牛內心肉(1隻), 全鰵(5箇), 海蔘(25箇), 昆者巽(2部), 胙(6分1), 牛脊骨(4部), 猪脚(3分2), 藜古(25立), 鷄卵(10箇), 眞油(1升), 良醬(5合), 實柏子(3合), 胡椒末實荏子(各5夕), 菘末(2夕), 生蔥(半丹)
三色膾 1器	3寸	千葉(1部), 豆太(3隻), 生鰵(30箇)
白淸 1器		白淸(3合)
芥子 1器		黃芥子(1合), 白淸(2夕), 醋(5夕)
醋醬 1器		良醬(3合), 醋(2合), 實柏子(1夕)
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品		

2) 大王大妃殿(大王大妃殿) 진어(進御) 전철안(煎鐵案)

음식의 그릇 수는 10그릇이다. 그릇 중에 ·유기(鑪器)·당화기(唐畫器)·전철풍로(煎鐵風爐)·주칠소원반(朱漆小圓盤)은 내려 준다.

<표 12> 1868년 강녕전 야연 전철안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
牛肉 1盒			牛臂牛脊骨(各1部), 牛內心肉(1隻), 豆太(半隻), 胙(6分1), 生雉(1首), 眞油(2升), 生薑(5夕), 生蔥(1丹半), 胡椒末(1合), 蒜(5箇), 實柏子(3合), 良醬(7合), 荏子(1合)
各色菜蔬 1器			菁根(8箇), 水芹(6手), 熟者(8升), 乾蕨(3級), 桔萁(5升), 藜古(10立), 苦草(5合), 鷄卵(2箇)
乾糲 1器			木麪(50紗里)
生梨樽柿生栗 1器			生梨(10箇), 生栗(4升), 實柏子(5夕)
各色正果 1器			生薑(5合), 桔萁(1丹), 蓮根(3分2), 冬瓜(半片), 木瓜(1箇), 山查(1升), 白淸淸(各3合), 各色糖合(1兩6錢)
花菜 1器			生梨(3箇), 石榴柚子(各1箇), 實柏子五味子(各5夕), 臙脂(3器), 白淸(2合)
沈菜 1器			
鷄卵 1器			鷄卵(10箇)
眞油 1器			眞油(1合)
芥子 1器			黃芥子(5夕), 白淸(1夕), 醋(2夕)
			출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品

3. 강녕전 회작(會酌)

1) 대왕대비전(大王大妃殿) 진헌찬안(進獻饌案)

음식의 그릇 수는 20그릇이다. 그릇 중에 ·유기(鑪器)·당화기(唐畫器)·주칠소원반(朱漆小圓盤)은 내려 준다.

<표 13> 1868년 강녕전 회작 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色飰 1器	4寸	白豆菘豆梗飰餅	白米(6升), 粘米(3升), 去皮豆菘豆(各3升1合5夕), 生栗(1升8夕), 大棗(5合4夕)
		白豆菘豆炒豆粘梗飰餅	粘米(2升7合), 去皮豆菘豆(各7合), 去皮豆(4合9夕), 淸(1合7夕5里), 生栗(3合2夕4里), 大棗(1合6夕2里)
		辛甘菜飰餅	白米(1升), 辛甘菜末(1合), 實柏子(5夕), 淸(1合5夕), 荏子(2合)
		白雪只	白米(1升), 石耳(8夕), 實柏子眞油(各2夕)
		各色助岳	粘米(1升2合), 去皮豆(6合), 大棗(1合2夕), 辛甘菜末(8夕), 梔子(4箇), 實柏子(2夕4里), 眞油(3合6夕), 淸(1合2夕), 桂皮末(9里)
		花煎	粘米(3合), 眞油(1合2夕), 淸(4夕), 實柏子(8里), 桂皮末(3里)
		石耳團子	粘米(4合), 石耳末(8夕), 去皮豆(2合), 實柏子(1夕), 荏子(4夕), 生栗(5夕), 大棗(2夕5里), 淸(6夕), 桂皮末(3里)
藥飯 1器		粘米(1升5合), 淸(4合5夕), 黃栗(3合), 大棗(1升5夕), 眞油(1合5夕), 良醬(3夕), 實柏子(1夕5里)	
麵新設爐 1器		木麵(20紗里), 牛臂(13分1), 陳鷄(20分1), 鷄卵(2箇), 胡椒末良醬(各5里)	
饅頭 1器		75箇	
茶食果饅頭果各色茶食三色梅子軟絲果 1器	4寸	茶食果饅頭果(各20立)	眞末(7升), 淸眞油(各2升8合), 實柏子(7里), 砂糖(10分1), 黃栗大棗(各2合), 胡椒末(3里), 桂皮末(2里)
		各色茶食(40立)	菘末黃栗末松花(各5合), 黑荏子(1升), 臙脂(5器), 五味子(1合), 白淸(6合), 淸(3合), 白糖(1兩)
		小小紅白梅花軟絲果(各20箇)	
		小小栝子軟絲果(13箇)	
各色糖棗卵·栗卵·薑卵·栝子餅煎藥 1器	4寸	棗卵栗卵薑卵栝子餅	黃栗大棗白淸(各2升), 生薑實柏子(各3升), 白糖(半半斤), 胡椒末(5夕), 桂皮末(4夕), 各色糖合(3斤)
		煎藥 半器	
柚子倭柑子石榴生梨蹲柿生栗大棗 1器	4寸		柚子石榴生梨(各5箇), 倭柑子(3箇), 蹲柿(15箇), 生栗(1升), 大棗(5合), 實柏子(5夕)
各色正果 1器	2寸		生薑(4合), 桔萁(1丹), 蓮根(半丹), 冬瓜(1片), 木瓜(2箇), 山查(1升), 白淸淸(各3合), 各色糖合(10分1斤)
梨熟 1器			生梨(5箇), 白淸(1合), 實柏子生薑胡椒(各8里)
悅口資湯 1器			牛內心肉(5分1), 胙(30分1), 昆者巽(5分1), 牛頭骨牛脊骨(各半半部), 豬脚(8分1), 豬胎(5分1), 生雉(5分1), 陳鷄秀魚(各10分1), 海蔘(2箇), 全鰵(半箇), 藁古(2立), 鷄卵(5箇), 菁根(半箇), 水芹(半半手), 生蔥(半半丹), 眞末菘末胡椒末荏子(各1夕), 眞油良醬(各2合), 實銀杏實胡桃(各1合2夕), 實柏子(1夕5里), 鹽(2合)
各色軟截肉 1器	4寸		白大口洪魚沙魚(各2尾), 乾大口(5尾), 黃大口(4尾), 廣魚(3尾), 文魚(半尾), 全鰵(30箇), 乾雉(2首), 黃脯搥鰵(各2貼), 片脯(3張), 烏賊魚江瑤珠(各1貼), 海帶(3立), 實柏子(5合)

片肉三色煎油花足餅 1器	3寸		陽支頭(半部), 豬脚(5分1), 秀魚(2尾), 白魚(55箇), 脰(3分2), 肝(3分1), 鷄卵(15箇), 米末(7合), 菘末木末(各5合), 荳子(2合), 眞油(1升8合), 鹽(4合9夕)
		足餅	足(半隻), 陳鷄(10分1), 骨都千里(半部), 鷄卵(2箇), 實柏子(2夕), 胡椒末苦草末(各3里)
全鰻炒花陽炙雜炙 1器	3寸		全鰻(5箇), 牛臂(50分1), 眞油(1合), 良醬(5夕), 淸(2夕), 實柏子(1夕)
		花陽炙 (100串)	牛臂(半部), 桔萁(1斗), 生蔥(2丹), 鷄卵(5箇), 眞油(8合), 良醬(3合3夕), 胡椒末(1夕), 荳子(4合), 菘末(3夕3里)
		雜炙 (50串)	牛內心肉(1隻), 全鰻(5箇), 海蔘(25箇), 昆者巽(1部), 脰(10分1), 豬脚(半半部), 葉古(15立), 牛脊骨(3部), 鷄卵(10箇), 眞油(8合), 良醬(5合), 實柏子(3合), 荳子(5夕), 菘末(2夕), 生蔥(半丹)
全雉首 1器			生雉(4首), 眞油(4合), 生薑(1夕), 生蔥(半半丹), 荳子(8夕), 胡椒末實柏子(各1夕), 鹽(1合)
雜蒸 1器			芟非(半半竹), 牛臂(20分1), 脰(30分1), 昆者巽大腸(各半半部), 脷花(10分1), 海蔘(2箇), 全鰻(半箇), 葉古(1立), 菁根(半箇), 水芹(半半手), 陳鷄(10分1), 鷄卵(1箇), 荳子(5里), 眞油(1夕), 實柏子(5里), 眞末良醬(各5夕), 生蔥(半半丹)
三色膾 1器	3寸		千葉(半部), 豆太(3隻), 生鰻(20箇)
白淸 1器			白淸(3合)
芥子 1器			黃芥子(1合), 白淸(2夕), 醋(5夕)
醋醬 1器			良醬(3合), 醋(2合), 實柏子(1夕)
鹽 1器			鹽(2合)
출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』 卷二 饌品			

#### 4. 강녕전 내습의(內習儀)

##### 1) 대왕대비전(大王大妃殿) 진어찬안(進御饌案)

음식의 그릇 수는 16그릇이다. 그릇 중에 유기(鍮器)·당화기(唐畫器)·주칠고족대소원반(朱漆高足大圓盤)은 내려 준다.

<표 14> 1868년 강녕전 내습의 찬안의 음식과 재료(분량)

찬품류 및 그릇수	고임	음식명	재료 및 분량
各色甌 1器			
藥飯 1器			粘米(3升), 淸(9合), 黃粟(6合), 大棗(2升1合), 眞油(3合), 良醬(5夕), 實柏子(3夕)
麵新設爐 1器			木糲(20紗里), 牛臂(8分1), 陳鷄(半半首), 鷄卵(5箇), 胡椒末(1夕), 良醬(1合)
柚子倭柑子石榴生梨蹲柿生栗 1器	4寸		柚子倭柑子石榴(各3箇), 蹲柿(15箇), 生梨(5箇), 生栗(1升), 實柏子(5夕)
各色正果 1器	3寸		生薑山查淸(各1升), 桔萁(2丹), 蓮根(1丹), 冬瓜(1片), 木瓜(4箇), 白淸(5合), 各色糖合(半斤)
悅口資湯 1器			牛內心肉(1隻), 脰(20分1), 昆者巽牛頭骨豬胎(各半部), 牛脊骨(半半部), 豬脚(8分1), 生雉陳鷄(各半首),

			秀魚(半半尾), 海蔘(4箇), 全鰓(1箇), 藁古(4立), 鷄卵(10箇), 菁根(半箇), 水芹(1手), 生蔥(半丹), 眞末菘末實荳子(各5夕), 眞油(5合), 良醬(4合), 實銀杏實胡桃(各1合5夕), 實柏子胡椒末(各3夕), 鹽(5里)
片肉三色煎由花尾餅 1器	4寸		陽支頭(3分1), 秀魚(1尾), 胙(3分1), 肝(18分5), 鷄卵(5箇), 米末木末(各5合), 菘末(3合), 眞油(1升4合), 荳子(1合5夕), 鹽(2合2夕)
雜蒸 1器			芛非(半竹), 牛臀(20分1), 胙(30分1), 昆者巽大腸(各半半部), 脷花(10分1), 海蔘(2箇), 全鰓鷄卵(各1箇), 藁古(1立), 菁根(半箇), 水芹(半手), 荳子(5里), 眞油(1夕), 眞末良醬(各5夕), 生蔥(半半丹)
全鰓炒花陽炙雜炙 1器	4寸		全鰓(30箇), 陳鷄(半半首), 牛臀(20分3), 沙太(1部), 眞油(3合), 清(7夕), 菘末胡椒末(各1夕), 良醬(3合), 實柏子(3夕)
		花陽炙 (100串)	牛臀(半部), 桔萁(1斗), 生蔥(2丹), 鷄卵(5箇), 眞油(1升), 良醬(3合), 胡椒末(5夕), 荳子(4夕), 菘末(2夕)
		雜炙 (50串)	牛內心肉(1隻), 全鰓(5箇), 海蔘(25箇), 昆者巽(1部), 胙(10分1), 豬脚(8分1), 牛脊骨(3部), 藁古(15立), 鷄卵(10箇), 眞油(1升), 良醬(5合), 實柏子荳子(各5夕), 胡椒末(3夕), 菘末(2夕), 生蔥(半丹)
全雉首 1器			生雉(2首), 眞油(2合), 生薑實栢子(各5里), 實荳子(4夕), 胡椒末(1夕), 生蔥(半半丹), 鹽(5夕)
梨熟 1器			生梨(10箇), 白清(2合), 實柏子胡椒生薑(各1夕)
白清 1器			白清(3合)
芥子 1器			黃芥子(1合), 白清(2夕), 醋(5夕)
醋醬 1器			良醬(3合), 醋(2合), 實柏子(1夕)
鹽 1器			鹽(5夕)
沈菜 1器			

출전 : 『[戊辰]進饌儀軌』卷二 饌品

【참고문헌】

『[戊辰]進饌儀軌』(奎 14374)

【집필자】 이민주(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-1-14 [丁丑]進饌儀軌

【정의】

1877년(고종 14) 익종비(翼宗妃) 신정왕후(神貞王后) 조씨(趙氏, 1808~1890)의 칠순(七旬)을 경축하기 위해 창경궁(昌慶宮) 통명전(通明殿)에서 12월 6일과 12월 10일에 거행한 진찬을 기록한 활자본 의례.

표지제목은 『進饌儀軌』이고 오른쪽 위 상단에 작은 글씨로 ‘丁丑’이라고 세로로 쓰여 있다. ‘권수(卷首)’ 포함 총 4책으로 1890년(고종 27)에 의례청(儀軌廳)에서 간행하였다. 현재 규장각에 27건(件), 장서각에 1건, 일본 궁내청에 보관되었던 1건 등 총 29건이 남아있다.

의식은 1877년 12월 6일 통명전에서 진시(辰時) 초각(初刻) 즉 오전 7시에 시작된 ‘대왕대비전내진찬(大王大妃殿內進饌)’, 같은 날 2경에 설행된 ‘야진찬(夜進饌)’, 12월 10일 통명전에서 진시 초각에 거행된 ‘대전회작(大殿會酌)’과 같은 날 2경에 설행된 ‘야연(夜讌)’ 등 총 4차례 설행되었는데 이때 올린 각종 상차림에 관한 기록을 통해 조선시대 진찬 음식의 종류와 구성, 규모, 재료와 그 조달방법, 비용 등을 알 수 있다. 그러나 의례의 도식(圖式)에 음식의 진설도(陳設圖)가 기재되어 있지 않아 의례의 기록만으로는 상차림의 구체적인 모습을 알기는 어렵다.

【서지】

[丁丑]進饌儀軌  
線裝. 4冊 : 四周雙邊, 半郭 24.5×17.6cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37×24cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14376)

표지서명은 ‘進饌儀軌’이다. 동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎14378·奎14379·奎14380·奎14381·奎14382·奎14383·奎14384·奎14385·奎14386·奎14387·奎14388·奎14389·奎14390·奎14391·奎14392·奎14393·奎14394·奎14395·奎14396·奎14397·奎14398·奎14399·奎14400·奎14401·奎14402·가람古642.4-J562e), 일본궁내청(306-32), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2875)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

『[정축]진찬의례』는 총 4책으로 권수(卷首)와 3권으로 되어 있다. 권수에 기재된 ‘총목(總目)’은 아래와 같다.

권수(卷首): 택일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)

권일(卷一): 전교(傳敎), 연설(筵說), 악장(樂章), 치사(致詞), 전문(箋文), 의주(儀註), 사목(事目), 계사(啓辭), 계목(啓目), 이문(移文), 내궐(來關)

권이(卷二): 품목(稟目), 감결(甘結), 찬품(饌品: 부채화附彩花), 기용(器用)

권삼(卷三): 수리(修理), 배설(排設), 의장(儀仗), 의위(儀衛), 내외빈(內外賓), 문안제신(問安諸臣), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상전(賞典), 재용(財用)

도식 중 채화도(綵花圖)와 기용도(器用圖)는 진찬에 사용하는 상화(床花)와 그릇, 상 등을 파악할 때 유용하다.

「전교」와 「연설」을 통해 진찬 때 준비해야 할 음식의 종류와 규모, 숙설소(熟設所)의 위치, 헌작수 등을 알 수 있다. 「의주」는 진찬 때 음식을 올리는 순서를, 「이문」과 「내관」은 음식마련을 위해 지방에 배정한 재료와 수요에 관한 정보를 담고 있다.

「찬품」에는 대왕대비·왕·왕비·세자·내외빈·제신의 상차림뿐만 아니라 장관(將官)·장교(將校)·원역(員役)·악공(樂工)·여령·군병(軍兵) 등에게 내려주는 음식까지 모두 기록되어 있어 진찬을 위해 마련한 음식의 총량을 가늠해 볼 수 있다. 「기용」에는 음식을 만들어 담거나 진설하는 데 필요한 것, 연향에 필요한 각종 물품 등이 실려 있는데 이를 보수하거나 새로 만들 때 드는 재료와 가격까지 소개해 놓았다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 1877년 [정축]진찬의 실행 과정

무위소(武衛所)에 진찬소를 설치하고 1877년 10월 9일부터 모임을 시작하였다.

내진찬은 통명전에서 신정왕후의 탄신일인 12월 6일 진시(辰時) 초각(初刻)에 거행하였다.

내숙설소(內熟設所)는 협상문(協祥門)안 추경원(秋景苑)에 가가(假家) 143칸을 설치하고 1877년 10월 21일부터 일을 시작하였다. 배설청(排設廳)은 진찬 당일에 정양문(正陽門) 밖 동정(東庭)에 설치하였다. 주원숙설소(廚院熟設所)는 처음에 주자소(鑄字所)에 설치했다가 장용위청(壯勇衛廳) 앞뜰에 가가(假家) 10칸을 설치하였다.

진찬에 사용할 재료 중 유자 250개는 전라도에, 석류 250개는 경상도에 복정하고 11월 보름 전에 상납하도록 하고, 생복은 경상도와 황해도에 각각 650마리를, 충청수영에 700마리를 복정(卜定)하고 11월 20일 즈음에 상납하도록 조치하였다.

희정당(熙政堂)과 통명전(通明殿)에서 총 5차례의 습의를 행하고, 1877년 12월 6일에 통명전진찬(通明殿進饌)과 야진찬을 12월 10일에 대전회작(大殿會酌)과 야연(夜讌)을 설행하였다. 정축년의 진찬은 대왕대비에게 올리는 것이기 때문에 외진찬은 설행하지 않았다.

#### 2. 진찬의 상차림과 음식

##### 1) 대왕대비진찬(大王大妃殿進御饌案)과 별찬안

신정왕후의 탄신일인 12월 6일 진시 초각에 설행된 ‘통명전진찬’의 주빈은 신정왕후이고, 왕과 왕비, 왕세자, 내외빈, 제신, 의빈, 등이 시연(侍宴)하였다. 총 4차례의 진찬 중 가장 많은 음식이 차려졌다.

대왕대비와 왕비는 수식(首飾)을 하고 적의(翟衣)를 입고, 왕은 익선관(翼善冠)을 쓰고, 곤룡포(袞龍袍)를 입고, 왕세자는 공정책(空頂幘)을 쓰고 곤룡포를 입고 참석하여 상을 받았다. 상을 받는 사람의 신분(身份)에 따라 기수(器數)를 감하거나 고임의 높이를 낮추는 방식으로 서열을 드러내었다.

찬안을 올릴 때 찬품단자(饌品單子)를 함께 올리는데 대왕대비전은 황색지(黃色紙), 대전, 중궁전, 세자궁은 홍색지(紅色紙)에 한자로 써서 올렸다. 또한 차는 내의원(內醫院)에서 끓여서 올렸다.

연향이 끝난 후 수고한 사람들에게 상전을 내렸다. 대부분 귀한 물품을 내려 노고를 치



하하지만, 물품이외에 벼슬을 올려주거나 면천해 주는 경우도 있었다. 정축년 진찬의 총수입은 5만 1천 3백 52냥 1푼과 목5동(同)이고 총지출은 5만 1천 2백 31냥 9전 5푼과 목 4동(同) 4필(疋)이고 남은 120냥 6푼과 목 46필은 의궤청으로 보냈다.

<표 1> 通明殿正日進饌의 대왕대비·왕·왕비·왕세자 상차림

진찬대상	상차림(기수(器數))
대왕대비(大王大妃)	饌案(48器)·別饌案(21器)·果榼·別行果(20器)·5味(3器)·小膳(2器)·大膳(2器)·鹽水·進湯·進饅頭·進茶
왕(王)·왕비(王妃)	饌案(31器)·別饌案(21器)·果榼·別行果(15器)·1味(3器)·進湯·進饅頭·進茶
왕세자(王世子)	饌案(31器)·別饌案(21器)·果榼·別行果(15器)·1味(3器)·進湯·進饅頭·進茶

출전: 『[丁亥]進饌儀軌』 卷2 「饌品」

<표 1>의 상차림 중 찬안은 진찬 때 먹지 않고, 앞에 차려 놓기만 하기 때문에 망상(望床)이라고도 불렀다.

이날 차려진 음식의 종류와 사용한 재료와 분량은 <표 2>, <표 3>을 통해 알 수 있다. 10년 후인 1887년에 신정왕후의 팔순을 축하하기 위해 올린 [정해]진찬의 찬안과 비교하면 음식명에서는 거의 차이가 없고, 재료와 분량에서 간혹 차이가 있는 경우가 있다. 그러나 이 차이는 동일한 진찬을 기록한 『[정해]진찬등록』과 『[정해]진찬의궤』의 기록을 비교했을 때 나타나는 차이보다 많지 않다.

찬안을 차리기 위해 사용한 그릇은 내하(內下)한 유기(鍮器)와 갑번자기(甲燔磁器)이고, 주칠고족찬안(朱漆高足饌案) 6좌(坐)는 상방에서 준비하였다.

<표 2> 通明殿正日進饌大王大妃殿進御饌案(48器)

찬품류(饌品類)	기수(器數)	높이	음식명	재료 및 분량
各色粳飴餅	1	1尺5寸	白豆粳飴餅	白米(2斗5升), 粘米(5升), 去皮豆(1斗8升), 大棗(6升), 實生栗(6升)
			菘豆粳飴餅	白米(2斗5升), 粘米(5升), 菘豆(1斗8升), 大棗(6升), 實生栗(6升)
			石耳粳飴餅	白米(2斗5升), 粘米(5升), 石耳末(6升), 大棗(6升), 實生栗(6升), 淸(6升), 實栢子(3升), 實荏子(1斗8升)
			蜜雪只	白米(2斗), 粘米(5升), 大棗(6升), 實生栗(6升), 淸(6升), 實栢子(3升)
			白雪只	白米(2斗5升), 粘米(5升), 大棗(6升), 實生栗(6升), 石耳(3升), 實栢子(3升)
			辛甘草粳飴餅	白米(2斗5升), 粘米(5升), 大棗(6升), 實生栗(6升), 淸(6升), 辛甘草末(9升), 實栢子(5合1夕)
各色粘飴餅	1	1尺5寸	白豆粘飴餅	粘米(3斗), 去皮豆(1斗8升), 大棗(6升), 實生栗(6升)

			菘豆粘甑餅	粘米(3斗), 菘豆(1斗8升), 大棗(6升), 實生栗(6升)
			辛甘草粘甑餅	粘米(3斗), 辛甘草末(9升), 實荳子(1斗8升), 大棗(6升), 實生栗(6升), 清(6升), 實栢子(5合)
			炒豆粘甑餅	粘米(3斗), 去皮豆(1斗8升), 大棗(6升), 實生栗(6升), 清(6升)
			荳子粘甑餅	粘米(3斗), 實荳子(1斗8升), 大棗(6升), 實生栗(6升), 清(6升)
			厚餅	粘米(3斗), 去皮豆(3斗), 大棗(6升), 實生栗(6升), 清(8升), 實栢子(5合), 桂皮末(3夕)
各色助岳花煎團子餅	1	1尺	各色助岳	粘米(6斗), 去皮豆(1斗8升), 眞油(1斗5升), 大棗(6升), 梔子(60箇), 甘苔末(4升), 清(5升), 桂皮末(5夕)
			花煎	粘米(2斗), 眞油(5升), 清(2升), 實栢子(1升), 桂皮末(5夕)
			各色團子	粘米(6斗), 去皮豆(1斗6升), 大棗(9升), 實生栗(9升), 青艾(6錢), 生薑(8合), 實荳子(4升), 石耳末(5升), 清(5升), 實栢子(1斗8升), 桂皮末(5夕)
藥飯	1			粘米(1斗), 大棗(1斗), 實生栗(5升), 清(3升), 眞油(1升), 良醬(5合), 實栢子(1合), 桂皮末(1夕)
乾麪	1		木麪(20沙里)	
大藥果	1	1尺5寸 (150立)		眞末(5斗), 清(2斗4升), 眞油(2斗4升), 砂糖(1圓), 實栢子(5合), 桂皮末(5夕), 胡椒末(5夕)
茶食果	1	1尺5寸 (150立)		眞末(5斗), 清(2斗4升), 眞油(2斗4升), 砂糖(1圓), 實栢子(5合), 桂皮末(5夕), 胡椒末(5夕)
饅頭果	1	1尺5寸 (160立)		眞末(4斗5升), 清(2斗), 眞油(2斗), 大棗(5升), 黃栗(1斗), 砂糖(1圓), 實栢子(5合), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合)
各色茶食	1	1尺5寸 (1,600箇)		菘末(8升), 松花(8升), 黑荳子末(1斗4升), 黃栗末(1斗2升), 青太末(1斗8升), 清(1斗8升), 臘脂(2鐘子半), 五味子(2升)
三色梅花強精	1	1尺5寸	紅梅花強精(700箇)	粘米(3斗2升), 粘租(6斗4升), 酒(8升), 清(8升), 眞油(8升), 白糖(24斤), 芝草(4斤), 紅取油(6升4合), 雪綿子(8錢), 實栢子(1斗1升)
			白梅花強精(700箇)	
			栢子強精(600箇)	
兩色細乾飯強精	1	1尺5寸	紅細乾飯強精(1,000箇)	粘米(3斗2升), 細乾飯(3斗2升), 酒(8升), 清(8升), 眞油(8升), 白糖(8斤), 芝草(2斤), 紅
			白細乾飯強精	

			(1,000箇)	取油(3升2合), 雪綿子(4錢)
五色強精	1	1尺5寸	五色強精 (各400箇)	粘米(3斗2升), 酒(8升), 清(8升), 眞油(8升), 白糖(8斤), 紅白細乾飯(6升4合), 實荏子(6升4合), 黑荏子(6升4合), 辛甘草末(6升4合), 松花(3升2合), 芝草(10兩2錢), 紅取油(1升2夕), 雪綿子(1錢5分)
四色冰絲果	1	1尺5寸	四色冰絲果 (各75箇)	粘米(6斗), 酒(1斗5升), 清(1斗5升), 眞油(1斗5升), 白糖(30斤), 芝草(11兩2錢5分), 葛梅(11兩2錢5分), 紅取油(1升1合2夕), 雪綿子(1錢6分), 梔子(150箇)
三色梅花軟絲果	1	1尺5寸	紅梅花軟絲果 (300箇)	粘米(4斗), 粘租(8斗), 酒(1斗), 清(1斗), 眞油(1斗), 白糖(30斤), 芝草(4斤), 紅取油(6升4合), 雪綿子(8錢), 實栢子(1斗2升)
			白梅花軟絲果 (300箇)	
			栢子軟絲果 (200箇)	
兩色細乾飯軟絲果	1	1尺5寸	紅軟絲果 (600箇)	粘米(4斗), 細乾飯(4斗), 酒(1斗), 清(1斗), 眞油(1斗), 白糖(12斤), 芝草(3斤), 紅取油(4升8合), 雪綿子(6錢)
			白軟絲果 (600箇)	
四色甘絲果	1	1尺5寸	四色甘絲果 (各2,000箇)	粘米(4斗), 酒(1斗), 清(1斗), 眞油(1斗), 白糖(20斤), 芝草(1斤8兩), 葛梅(1斤8兩), 紅取油(2升4合), 雪綿子(3錢), 鬱金(4兩)
三色漢果	1	1尺5寸	三色漢果 (各1,000箇)	眞末(4斗), 清(1斗4升), 眞油(1斗2升), 白糖(5斤), 芝草(1斤4兩), 紅取油(2升), 雪綿子(2錢5分), 葛梅(5兩)
兩色叉手果	1	1尺5寸	紅叉手果 (500箇)	眞末(3斗3升), 眞油(1斗6升5合), 芝草(5斤), 紅取油(8升), 雪綿子(1兩), 鹽(3升3合)
			白叉手果 (500箇)	
兩色細乾飯蓼花	1	1尺5寸	紅蓼花 (1,100箇)	眞末(4斗4升), 細乾飯(4斗2升), 眞油(1斗1升), 白糖(11斤), 芝草(2斤1兩), 紅取油(3升3合), 雪綿子(4錢), 鹽(4升4合)
			白蓼花 (1,100箇)	
各色糖	1	1尺3寸		大砂糖(80圓), 橘餅(120圓), 八寶糖(8斤), 五花糖(5斤), 榛子糖(5斤), 蜜棗(4斤), 金箋餅(4斤), 玉春糖(4斤), 推耳糖(3斤), 人蔘糖(3斤), 青梅糖(3斤), 葡萄糖(3斤), 冰糖(3斤), 雪糖(3斤), 御菓子(3斤), 水玉糖(2斤)
龍眼	1	1尺3寸		龍眼(20斤)
荔枝	1	1尺3寸		荔枝(20斤)
棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅	1	1尺3寸		大棗(1斗), 黃栗(1斗5升), 生薑

				(1斗5升), 實栢子(2斗), 清(8升), 白糖(2斤), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合), 煎藥(1椀)
柚子柑子	1	1尺5寸		柚子(200箇), 柑子(200箇)
石榴	1	1尺5寸		石榴(250箇)
生梨	1	1尺5寸		生梨(250箇)
蹲柿	1	1尺5寸		蹲柿(12貼), 實栢子(5升)
生栗	1	1尺5寸		實生栗(5斗)
黃栗	1	1尺5寸		黃栗(5斗)
大棗	1	1尺5寸		大棗(5斗), 實栢子(5升)
胡桃	1	1尺5寸		實胡桃(5斗)
松栢子	1	1尺5寸		實栢子(3斗)
各色正果	1	1尺		木瓜(10箇), 山查肉(5升), 蓮根(1斗), 生薑(1斗), 桔梗(1斗), 白冬瓜(5片), 熟冬瓜(5片), 倭柑子(30箇), 苺莧(1斤), 青梅糖(1斤), 唐杏仁(1斤), 梨脯(1斤), 黑葡萄(1斤), 白清(1斗2升)
梨熟	1			生梨(20箇), 胡椒(1合), 生薑(3夕), 實栢子(5夕), 白清(1升)
錦中湯	1			陳鷄(10首), 牛內心肉(半部), 頭骨(2部), 昆者巽(1部), 鷄卵(15箇), 全鰻(5箇), 海蔘(10箇), 水芹(3丹), 藜古(4合), 實栢子(5夕), 眞油(5合), 良醬(3合), 胡椒末(3夕)
悅口資湯	1			牛內心肉(半部), 腰骨(1部), 昆者巽(1部), 膾花(半半部), 脰(10分1), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(1箇), 海蔘(5箇), 鷄卵(15箇), 菁根(2箇), 藜古(2合), 實銀杏(2合), 實胡桃(2合), 菘末(2合), 良醬(2合), 水芹(2丹), 生葱(半丹), 眞末(3合), 眞油(1升), 實栢子(3夕), 胡椒末(1夕)
各色截肉	1	1尺7寸		片脯(2貼), 黃脯(5貼), 烏賊魚(5貼), 江瑤珠(10貼), 全鰻(80箇), 乾雉(10首), 搥鰻(1同), 合大口(5尾), 白大口(20尾), 廣魚(20尾), 黃大口(10尾), 文魚(2尾), 多士麻(10立), 實栢子(3升)
片肉足餅	1	1尺4寸		陽支頭(5部), 豬脚(5部), 牛足(15隻), 陳鷄(3首), 秀魚(2尾), 脰(半部), 鷄卵(20箇), 實栢子(1升), 石耳(1合), 苦草末(1合)
三色煎油花	1	1尺4寸		秀魚(15尾), 脰(1部), 脰領(3部), 肝(3部), 鷄卵(150箇), 眞末(4升5合), 菘末(3升), 實荳子(3升), 木末(6升), 眞油(1

				斗), 鹽(2升)
全鰻炒	1	1尺4寸		全鰻(500箇), 陳鷄(4首), 牛臀(1部), 道干伊(1部), 眞油(5升), 艮醬(5合), 淸(2升), 實栢子(1升)
海蔘煎	1	1尺4寸		海蔘(800箇), 陳鷄(8首), 豆泡(3箇), 鷄卵(240箇), 眞末(8升), 眞油(4升), 艮醬(5合), 實荏子(5合), 生葱(2丹), 生薑(5夕), 蒜(5本), 胡椒末(1合), 鹽(2合)
各色花陽炙	1	1尺4寸	1,200串	牛臀(5部), 胙(半部), 腰骨(3部), 昆者巽(3部), 猪脚(1部), 秀魚(1尾), 全鰻(10箇), 海蔘(30箇), 桔梗(6斗), 生葱(10丹), 鷄卵(40箇), 眞油(6升), 實荏子(6升), 艮醬(3升), 藁古(3升), 菘末(3合), 眞末(3合), 胡椒末(2合), 生薑(2合), 實栢子(1升), 蒜(10本), 鹽(5合)
全雉炙	1			生雉(100首), 眞油(5升), 鹽(5升), 胡椒末(2合), 生葱(3丹), 生薑(6夕), 蒜(10本), 實荏子(2升)
雜蒸	1			芻飛(1隻), 昆者巽(2部), 大腸(2部), 廣大頭(2部), 腑花(半部), 鷄卵(10箇), 菁根(5箇), 水芹(5丹), 生葱(3丹), 眞油(5合), 艮醬(5合), 藁古(5合), 眞耳(半級), 胡椒末(5夕), 實栢子(1合), 實荏子(1升)
各色甲膾	1	1尺		豆太(15部), 千葉(5部), 胙領(3部), 生鰻(80箇), 實栢子(1合)
白淸	1			白淸(5合)
芥子	1			黃芥子(4合), 醋(2合), 淸(1合)
醋醬	1			艮醬(3合), 醋(2合), 實栢子(5夕)
床花	36箇		大水波蓮(1箇)	
			中水波蓮(2箇)	
			小水波蓮(2箇)	
			各色節花(10箇)	
			紅桃三枝花(12箇)	
			紅桃別建花(6箇)	
			紅桃別間花(3箇)	
출전: 『[丁丑]進饌儀軌』 卷2 「饌品」				

<표 3> 通明殿正日進饌大王大妃殿進御別饌案(21器)

찬품명(饌品名)	기수(器數)	높이	음식명	재료 및 분량
各色餅	1	8寸	白豆粳飴餅	白米(1斗4升), 粘米(3升), 去皮豆(1斗2合), 大棗(3升4合), 實生栗(3升4合)
			蜜雪只	白米(1斗4升), 粘米(3升), 大棗(3升4合), 實生栗(3升4合), 淸(3升4合), 實栢子(1合7夕)
			辛甘草粘飴餅	粘米(1斗7升), 辛甘草末(5升1合), 大棗(3升4合), 實生栗(3升4合), 淸(3升4合), 實栢子(1合7夕)
			炒豆粘飴餅	粘米(1斗7升), 去皮豆(1斗2合), 大棗(3升4合), 實生栗(3升4合), 淸(3升4合)
			厚餅	粘米(1斗), 去皮豆(1斗), 大棗(3升4合), 實生栗(3升4合), 淸(2升), 實栢子(5合), 桂皮末(1夕)
			各色助岳	粘米(8升), 去皮豆(2升4合), 眞油(2升), 淸(8合), 大棗(1升2合), 甘苔末(7合), 桂皮末(2夕), 實栢子(1合)
			各色團子	粘米(8升), 去皮豆(4升), 青艾(1錢), 大棗(1升), 實生栗(1升), 淸(1升6合), 實栢子(2升), 桂皮末(2夕), 生薑(5夕)
藥飯	1		粘米(5升), 大棗(5升), 實生栗(2升5合), 淸(1升5合), 眞油(5合), 良醬(2合5夕), 實栢子(5夕), 桂皮末(半夕)	
麪	1		木麪(20沙里), 牛內心肉(5分1), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 實栢子(1夕), 眞油(1夕), 生葱(3本), 胡椒末(半夕)	
饅頭	1		木末(1升5合), 生雉(2脚), 豬脚(8分1), 牛內心肉(10分1), 豆泡(半篩), 松沉菜(3本), 菘豆長音(5合), 生葱(1丹), 生薑(2夕), 眞油(6合), 胡椒末(5夕), 實栢子(5夕)	
茶食果饅頭果各色茶食三色梅花軟絲果五色強精各色糖	1	8寸	茶食果(90立)	眞末(9升), 粘米(5升5合), 粘租(3升), 菘末(1升), 黃栗(1升), 黑栢子末(2升), 松花(1升5合), 黃栗末(1升5合), 辛甘草末(8合), 細乾飯(8合), 大棗(5合), 酒(1升3合), 實栢子(1升3合), 實栢子(1升3合), 淸(6升5合), 眞油(5升3合), 砂糖(半半圓), 白糖(2斤), 臙脂(半半鐘)
			饅頭果(90立)	
			各色茶食(180箇)	
			三色梅花軟絲果	

			(30箇)	子), 五味子(1夕), 芝草(4兩), 紅取油(4合), 雪綿子(5分), 桂皮末(3合), 胡椒末(1夕), 玉春糖(1斤), 水玉糖(半斤), 人蔘糖(半斤), 五花糖(半斤)
			五色強精 (各50箇)	
棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅 大棗蹲柿	1	8寸		大棗(6升), 黃栗(5升), 生薑(4升), 實栢子(3升), 清(2升), 白糖(8兩), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合), 煎藥(1椀), 蹲柿(1貼)
柚子柑子石榴生梨生栗	1	8寸		柚子(24箇), 柑子(30箇), 石榴(14箇), 生梨(21箇), 實生栗(5升)
各色正果	1	6寸		木瓜(2箇), 山查肉(1升), 蓮根(5升), 生薑(5升), 桔梗(5升), 白冬瓜(2片), 熟冬瓜(2片), 倭柑子(30箇), 苾芩(3兩), 青梅糖(3兩), 唐杏仁(3兩), 梨脯(3兩), 黑葡萄(3兩), 白清(5升)
梨熟	1			生梨(20箇), 胡椒(1合), 生薑(3夕), 實栢子(1夕), 白清(3合)
完子湯	1			牛內心肉(1部), 昆者巽(半部), 脰(10分1), 膈花(半半部), 全鰻(1箇), 海蔘(3箇), 菁根(2箇), 水芹(1丹), 鷄卵(10箇), 藜古(5夕), 眞油(2合), 艮醬(2合), 實栢子(1夕), 胡椒末(1夕),
悅口資湯	1			牛內心肉(半部), 腰骨(1部), 昆者巽(1部), 膈花(半半部), 脰(10分1), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(1箇), 海蔘(5箇), 鷄卵(15箇), 菁根(2箇), 藜古(1合), 實銀杏(1合), 實胡桃(1合), 菘末(1合), 艮醬(1合), 水芹(2丹), 生葱(1丹), 眞末(5合), 眞油(1升), 實栢子(5夕), 胡椒末(1夕)
各色軟截肉	1	1尺		片脯(4立), 黃脯(1貼), 江瑤珠(1貼), 全鰻(20箇), 乾雉(5首), 槌鰻(5貼), 烏賊魚(2貼), 合大口(1尾), 白大口(5尾), 廣魚(5尾), 黃大口(3尾), 文魚(5條), 多士麻(5立), 實栢子(5合)
片肉足餅	1	7寸		陽支頭(1部), 豬腳(4部), 牛足(5隻), 陳鷄(1首), 秀魚(1尾), 脰(半半部), 鷄卵(5箇), 實栢子(1合), 石耳(1夕), 苦草末(1夕)
三色煎油花	1	7寸		秀魚(5尾), 脰(1部), 肝(1部), 鷄卵(50箇), 眞末(2升5合), 眞油(2升5合), 菘末(3升), 實栢子(1升), 木末(2升), 鹽(5合)
生鰻蒸	1			生鰻(30箇), 牛內心肉(半半)

				部), 鷄卵(5箇), 竹筍(5片), 木耳(1兩), 黃花菜(1兩), 眞油(5合), 良醬(2合), 實栢子(1合), 胡椒末(2夕)
各色花陽炙	1	7寸	300串	牛臀(2部), 腰骨(2部), 昆者巽(半部), 猪脚(半部), 胙(半半部), 秀魚(1尾), 全鰻(5箇), 海蔘(10箇), 鷄卵(15箇), 桔梗(2斗), 生葱(5丹), 藁古(5合), 良醬(5合), 眞油(2升), 實荏子(2升), 藜末(1合), 眞末(1合) 胡椒末(5夕), 生薑(5夕), 實栢子(2合5夕), 蒜(3本), 鹽(2合)
全雉炙	1			生雉(40首), 眞油(2升), 生葱(1丹), 胡椒末(5夕), 生薑(5夕), 實荏子(1升), 蒜(5本), 鹽(1合)
各色膾	1	5寸		豆太(6部), 千葉(2部), 胙領(1部), 生鰻(30箇), 實栢子(1夕)
白淸	1			白淸(5合)
芥子	1			黃芥子(4合), 醋(2合), 淸(1合)
醋醬	1			良醬(3合), 醋(2合), 實栢子(5夕)
床花	10箇		小水波連(1箇)	
			各色節花(4箇)	
			紅桃三枝花(3箇)	
			紅桃間花(2箇)	
출진: 『[丁丑]進饌儀軌』 卷2 「饌品」				

2) 통명전야진찬진어찬안(通明殿夜進饌大王大妃進御饌案)

1877년 12월 6일 통명전에서 2경에 설행되었다. 주빈은 대왕대비이고, 왕이 시연하였다. 야진찬에 참석하지 않은 왕비와 왕세자에게도 찬안을 올리기 때문에 이날 차려진 찬안은 내인별찬안(內人別饌案) 2상을 포함하여 총 6개가 마련되었다(<표6>). 이날 차려진 대왕대비진어찬안만 25기이고, 내인별찬안을 포함 모든 찬안은 23기로 마련되었다. 신분에 따른 차서는 음식을 고이는 높이를 달리하는 방식으로 드러내는 것이 일반적이거나 통명전야진찬의 찬안에는 이러한 차이가 없다. 또한 대왕대비에게 올리는 찬안이 25기이고, 왕과 왕비 왕세자 및 내인의 찬안이 모두 23기이나, 실질적인 음식의 종류를 따지면 그 구성은 동일하다고 할 수 있다. 즉 대왕대비의 찬안에서는 삼색매화연사과와 오색강정을 각각 1그릇씩 담았지만, 왕 이하의 찬안에서는 이를 합쳐 1그릇에 담았기 때문에 그릇수의 차이에도 불구하고 상에 올리는 실질적인 음식구성에서는 차이가 없다고 할 수 있다. 이날 대왕대비에게 올리는 찬안의 그릇은 내하(內下)한 유기와 갑번자기를 사용하였고, 상은 홍심흑변조각고족대원반(紅心黑邊彫刻高足隊員盤)을 사용하였다.



<표 4> 通明殿夜進饌大王大妃進御饌案

구분	기수(器數)	음식명 및 규모	
大王大妃殿進御饌案	25器	各色餅	1器, 高 8寸
		藥飯	1器
		麪	1器
		茶食果饅頭果	1器, 高 8寸
		各色茶食	1器, 高 8寸
		三色梅花軟絲果	1器, 高 8寸
		五色強精	1器, 高 8寸
		各色糖	1器, 高 7寸
		棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅	1器, 高 7寸
		柚子柑子石榴生梨	1器, 高 8寸
		蹲柿大棗生栗	1器, 高 8寸
		各色正果	1器, 高 6寸
		花菜	1器
		悅口資湯	1器
		各色軟截肉	1器, 高 1尺
		片肉足餅三色煎油花	1器, 高 7寸
		各色花陽炙	1器, 高 7寸
		軟猪蒸	1器
		全雉炙	1器
		肉饅頭	1器, 高 6寸
		各色甲膾	1器, 高 6寸
		白淸	1器
		芥子	1器
		醋醬	1器
		勝只雅湯	1器
大殿進御饌案	23器	各色餅	1器, 高 8寸
		藥飯	1器
		麪	1器
		茶食果饅頭果	1器, 高 8寸
		各色茶食	1器, 高 8寸
		三色梅花軟絲果五色強精	1器, 高 8寸
		各色糖	1器, 高 7寸
		棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅大棗蹲柿	1器, 高 7寸
		柚子柑子石榴生梨生栗	1器, 高 8寸
		各色正果	1器, 高 6寸
		花菜	1器
		悅口資湯	1器
		各色軟截肉	1器, 高 1尺
		片肉足餅三色煎油花	1器, 高 7寸
		各色花陽炙	1器, 高 7寸
		軟猪蒸	1器
		全雉炙	1器
		肉饅頭	1器, 高 6寸
		各色甲膾	1器, 高 6寸
		白淸	1器
		芥子	1器
		醋醬	1器
		勝只雅湯	1器

中宮殿進御饌案	23器	大殿進御饌案과 同
世子宮進饌案	23器	中宮殿進御饌案과 同
內人別饌案	23器	世子宮進饌案과 同
출전: 『[丁丑]進饌儀軌』 卷2 「饌品」		

**【참고문헌】**

『[정축]진찬의례』 (규 14376)

김종수, 「규장각 소장 연향 관련 의례 고찰」, 『규장각소장분류별의례해설집』, 서울대학교 규장각, 2005.

이성미 외 12인, 『장서각소장의례해제』, 성남: 한국정신문화연구원, 2002.

인남순, 『국역 고종정해진찬의례』, 서울: 보고서, 2008.

**【집필자】** 박현숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-1-15 [丁亥]進饌儀軌

【정의】

1887년(고종 24) 익종비(翼宗妃) 신정왕후(神貞王后) 조씨(趙氏, 1808~1890)의 팔순(八旬)을 경축하기 위해 경복궁(景福宮) 만경전(萬慶殿)에서 1월 27일부터 1월 29일까지 거행한 진찬을 기록한 의궤.

표지제목은 『進饌儀軌』五이고 오른쪽 위 상단에 작은 글씨로 ‘丁亥’라고 세로로 쓰여 있다. ‘권수(卷首)’ 포함 총 4책으로, 진찬 행사 후 의궤청(儀軌廳)을 따로 설치하여 1890년(고종 27)에 간행하였다. 현재 규장각에 25건(件), 장서각에 2건, 일본 궁내청에 보관되었던 1건 등 총 28건이 남아있다.

의식은 1887년 1월 27일 만경전에서 진시(辰時) 초각(初刻) 즉 오전 7시에 시작된 ‘대왕대비전내진찬(大王大妃殿內進饌)’, 같은 날 2경에 설행된 ‘야진찬(夜進饌)’, 1월 28일 만경전에서 진시 초각에 거행된 ‘대전회작(大殿會酌)’과 같은 날 2경에 설행된 ‘야연(夜謙)’, 1월 29일 만경전에서 같은 시각에 거행된 ‘왕세자회작(王世子會酌)’과 ‘야연’ 등 총 6차례 설행되었는데 이때 올려진 각종 상차림에 관한 기록을 통해 조선시대 진찬 음식의 종류와 구성, 규모, 재료와 그 조달방법, 비용 등을 알 수 있다. 그러나 의궤의 도식에 음식의 진설도(陳設圖)가 기재되어 있지 않아 의궤만으로는 상차림의 구체적인 모습을 알기는 어렵다.

【서지】

[丁亥]進饌儀軌  
線裝. 4冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 24.4×17.6cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37.2×24.2cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14405)

동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎14404·奎14406·奎14407·奎14408·奎14409·奎14410·奎14411·奎14412·奎14413·奎14414·奎14415·奎14416·奎14417·奎14418·奎14419·奎14420·奎14421·奎14422·奎14423·奎14424·奎14425·奎14426·奎14427·가람古642.4-J562b), 일본궁내청(306-33), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2876)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

『[정해]진찬의궤』는 총 4책으로 권수(卷首)와 3권으로 되어 있다. 권수에 기재된 ‘총목(摠目)’은 아래와 같다.

권수(卷首): 택일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)

권일(卷一): 전교(傳敎), 연설(筵說), 악장(樂章), 치사(致詞), 전문(箋文), 의주(儀註), 사목(事目), 계사(啓辭), 계목(啓目), 이문(移文), 내궐(來關)

권이(卷二): 품목(稟目), 감결(甘結), 찬품(饌品: 부채화附彩花), 기용(器用)

권삼(卷三): 수리(修理), 배설(排設), 의장(儀仗), 위의(儀衛), 내외빈(內外賓), 문안제신(問安諸臣), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상전(賞典), 재용(財用)

도식 중 채화도(綵花圖)와 기용도(器用圖)는 음식상에 사용하는 상화(床花)와 그릇 등을 파악할 때 유용하다.

「전교」를 통해 준비해야 할 음식의 종류와 규모, 숙설소(熟設所)의 위치, 헌작수 등을 알 수 있고, 「의주」를 통해 진찬 때 음식을 올리는 순서, 이문과 내관을 통해 음식마련에 사용한 재료와 수효, 원산지 등을 일부 파악할 수 있다.

「찬품」에는 대왕대비·왕·왕비·세자·세자빈·내외빈·제신의 상차림뿐만 아니라 장관(將官)·장교(將校)·원역(員役)·악공(樂工)·여령·군병(軍兵) 등에게 내려주는 음식까지 모두 기록하여 진찬을 위해 마련한 음식의 총량을 가늠해 볼 수 있다. 「기용」에는 음식을 만드는데 필요한 것, 음식을 담거나 진설하는 데 필요한 것, 연향에 필요한 각종 물품 등이 실려 있는데 이를 보수하거나 새로 만들 때 드는 재료와 가격까지 소개해 놓았다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 1887년 [정해]진찬의 실행 과정

친군우영에 진찬소를 설치하고 1886년 10월 15일부터 모임을 시작하였다.

진찬의 날짜는 일관(日官) 김동만(金東萬)이 길일(吉日)이라고 한 1월 27일로 정하고 진찬을 시작하는 시각은 진시(辰時) 초각(初刻)으로 하였다. 의식의 많은 부분은 1877년(고종 14) 정축년(丁丑年)에 설행된 진찬의 예에 따라 마련하였다.

내숙설소(內熟設所)는 만세문(萬歲門)안에 166칸을 설치하고 1886년 10월 20일부터 일을 시작하였다. 주원(廚院)의 숙설소(熟設所)는 사정문(思政門)안에 설치하고, 찬품을 중탕할 장소는 만세문(萬歲門) 밖에 유차일(油遮日)을 설치하여 마련하였다.

진찬일 전에 왕에게 내진찬 어람의주 1분·홀기(笏記) 1분, 익익야연의주 1분·홀기 1분을, 대왕대비전에 내진찬언서의주 1분·야진찬언서의주 1분, 중궁전에 내진찬언서의주 1분, 세자궁에 내진찬어람의주 1분·홀기 1분, 야진찬의주 1분·홀기 1분, 재익일회작의주 1분·홀기 1분, 재익일야연의주 1분·홀기 1분을, 세자빈궁에게는 내진찬 언서의주 1분을 올렸다.

진찬에 사용할 재료 중 유자 250개는 전라도에, 석류 250개는 경상도에, 생복은 경상도와 황해도에 각각 650마리를, 충청수영에 700마리를 분정(分定)하고 11월 보름 전에 상납하도록 조치하였다. 이후, 생복 일부에 문제가 있어 사용할 수 없다는 이유를 들어 다시 황해감영과 충청수영에 생복 100마리를 1월 상순 전에 보내라고 지시하였다.

총 5차례의 습의를 거쳐 1887년 1월 27일에 만경전진찬의(萬慶殿進饌儀), 만경전야진찬의(萬慶殿夜進饌儀), 1월 28일에 만경전익일회작의(萬慶殿翌日會酌儀), 만경전익일야연의(萬慶殿翌日夜讌儀), 1월 29일에 만경전재익일왕세자회작의(萬慶殿再翌日王世子會酌儀), 만경전재익일왕세자야연의(萬慶殿再翌日王世子夜讌儀)를 설행하였다. 대왕대비에 올리는 진찬이기 때문에 외진찬은 설행하지 않았다.

#### 2. 진찬의 상차림과 음식

##### 1) 만경전진찬의

1월 27일 진시 초각에 설행된 ‘만경전진찬의’의 주빈은 신정왕후이고, 왕과 왕비, 왕세

자와 왕세자빈, 내외빈, 제신, 의빈, 등이 시연(侍宴)하였다. 총 6차례의 진찬 중 가장 많은 음식이 차려졌다.

이날 차린 상은 대왕대비·왕·왕비·왕세자·왕세자빈을 위한 찬안<표1>과 내외빈과 제신들을 위한 연상 352상, 여관·내시·장관·장교·원역·악공·여령 등에게 내려주는 반지(盤只)와 모반지(隅板只) 334좌 숙수와 군병들에게 내리는 궤찬 673명분 등이다.

대왕대비·왕비·왕세자빈은 수식(首飾)에 적의(翟衣) 차림으로, 왕·왕세자는 익선관(翼善冠)과 곤룡포(袞龍袍)를 입고 참석하여 상을 받았다. 상을 받는 사람의 신분에 따라 기수(器數)를 감하거나 고임의 높이를 낮추는 방식으로 서열을 드러내었다.

찬안을 올릴 때 찬품단자(饌品單子)를 함께 올리는데 대왕대비전은 황색지(黃色紙), 대전, 중궁전, 세자궁, 세자빈궁은 홍색지(紅色紙)에 한자로 써서 올렸다. 또한 차는 내의원(內醫院)에서 끓여서 올렸다.

연향이 끝난 후 수고한 사람들에게 상전을 내렸다. 대부분 귀한 물품을 내려 노고를 치하하지만, 물품이외에 벼슬을 올려주거나 면천해 주는 경우도 있었다. 정해년 진찬의 총수입은 34만 3백 93냥 7전 8푼이고 총지출은 33만 9천 3백 93냥 7전 8푼으로 남은 1천냥은 의례청으로 보냈다.

<표 1> 萬慶殿正日進饌의 大王大妃·王·王妃·王世子·王世子嬪 상차림

진찬대상	상차림(기수(器數))
대왕대비(大王大妃)	饌案(47器)·別饌案(21器)·果榼·別行果(20器)·5味(3器)·小膳(2器)·大膳(2器)·鹽水·進湯·進饅頭·進茶
왕(王)·왕비(王妃)	饌案(28器)·別饌案(21器)·果榼·別行果(15器)·1味(3器)·進湯·進饅頭·進茶
왕세자(王世子) 왕세자빈(王世子嬪)	饌案(28器)·別饌案(21器)·果榼·別行果(15器)·1味(3器)·進湯·進饅頭·進茶

『[丁亥]進饌儀軌』 卷2 「饌品」

이날 차려진 음식의 종류와 사용한 재료와 분량은 <표 2>, <표 3>을 통해 알 수 있다. 이날 찬안을 차리기 위해 사용한 그릇은 내하(內下)한 유기(鍮器)와 갑번자기(甲燔磁器)이고, 주칠고족찬안(朱漆高足饌案) 6좌(坐)는 상방에서 준비하였다.

<표 2> 萬慶殿正日進饌大王大妃殿進御饌案(47器)

찬품류(饌品類)	기수(器數)	높이	음식명	재료 및 분량
各色粳飴餅	1	1尺3寸	白豆粳飴餅	白米(1斗5升), 粘米(3升), 去皮豆(9升), 大棗(4升), 實生栗(4升)
			菘豆粳飴餅	白米(1斗5升), 粘米(3升), 菘豆(9升), 大棗(4升), 實生栗(4升)
			石耳粳飴餅	白米(1斗5升), 粘米(3升), 石耳末(4升), 大棗(4升), 實生栗(4升), 淸(4升), 實栢子(2升), 實荏子(1斗2升)
			蜜雪只	白米(1斗5升), 粘米(3升), 大棗(4升), 實生栗(4升), 淸(4升), 實栢子(2升)
			白雪只	白米(1斗5升), 粘米(3升),

				大棗(4升), 實生栗(4升), 石耳(2升), 實柏子(2升)
			辛甘草粳飴餅	白米(1斗5升), 粘米(3升), 大棗(4升), 實生栗(4升), 清(4升), 辛甘草末(6升), 實栢子(4合)
各色粘飴餅	1	1尺3寸	白豆粘飴餅	粘米(1斗8升), 去皮豆(1斗), 大棗(4升), 實生栗(4升)
			菘豆粘飴餅	粘米(1斗8升), 菘豆(1斗), 大棗(4升), 實生栗(4升)
			辛甘草粘飴餅	粘米(1斗8升), 辛甘草末(6升), 實荏子(1斗), 大棗(4升), 實生栗(4升), 清(4升), 實栢子(3合)
			炒豆粘飴餅	粘米(1斗8升), 去皮豆(1斗), 大棗(4升), 實生栗(4升), 清(4升)
			荏子粘飴餅	粘米(1斗8升), 實荏子(1斗), 大棗(4升), 實生栗(4升), 清(4升)
			厚餅	粘米(1斗8升), 去皮豆(1斗8升), 大棗(4升), 實生栗(4升), 清(5升), 實栢子(3合), 桂皮末(2夕)
各色助岳花煎團子餅	1	1尺	各色助岳	粘米(5斗), 去皮豆(1斗5升), 眞油(1斗2升5合), 大棗(5升), 梔子(50箇), 甘苔末(3升3合), 清(4升3合), 桂皮末(4夕)
			花煎	粘米(1斗5升), 眞油(4升), 清(1升5合), 實栢子(7合), 桂皮末(4夕)
			各色團子	粘米(2斗), 去皮豆(6升), 大棗(3升), 實生栗(3升), 青艾(2兩), 生薑(3合), 實荏子(1升3合), 石耳末(1升7合), 清(1升7合), 實栢子(6升), 桂皮末(2夕)
藥飯	1			粘米(1斗), 大棗(1斗), 黃栗(1升), 清(3升), 眞油(1升), 良醬(5合), 實栢子(1合), 桂皮末(1夕)
乾麪	1		木麪(20沙里)	
大藥果	1	1尺3寸(120立)		眞末(4斗), 清(1斗6升), 眞油(1斗6升), 砂糖(1圓), 實栢子(4合), 桂皮末(5夕), 胡椒末(5夕)
茶食果	1	1尺3寸(120立)		眞末(4斗), 清(1斗6升), 眞油(1斗6升), 砂糖(1圓), 實栢子(4合), 桂皮末(5夕), 胡

				椒末(5夕)
饅頭果	1	1尺3寸 (140立)		眞末(3斗5升), 清(1斗4升), 眞油(1斗4升), 大棗(3升5合), 黃粟(7升), 砂糖(1圓), 實柏子(4合), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合)
各色茶食	1	1尺3寸 (1,400箇)		菘末(7升), 松花(7升), 黑荏子末(1斗1升), 青太末(1斗1升), 黃粟末(9升), 清(1斗3升5合), 臙脂(2鐘子), 五味子(1升5合)
三色梅花強精	1	1尺3寸	紅梅花強精 (450箇)	粘米(2斗2升), 粘租(4斗4升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(16斤), 芝草(2斤10兩), 紅取油(4升2合), 雪綿子(4錢), 實栢子(8升)
			白梅花強精 (450箇)	
			栢子強精 (400箇)	
三色細乾飯強精	1	1尺3寸	紅細乾飯強精 (500箇)	粘米(2斗1升), 細乾飯(2斗1升), 酒(5升2合), 清(5升2合), 眞油(5升2合), 白糖(5斤5兩), 芝草(1斤5兩), 紅取油(2升), 雪綿子(3錢)
			白細乾飯強精 (400箇)	
			黃細乾飯強精 (400箇)	
五色強精	1	1尺3寸	五色強精 (各250箇)	粘米(2斗1升), 酒(5升2合), 清(5升2合), 眞油(5升2合), 白糖(5斤5兩), 紅白細乾飯(4升1合), 實荏子(4升1合), 黑荏子(4升1合), 辛甘草末(4升1合), 松花(2升1合), 芝草(8兩5錢), 紅取油(8合5夕), 雪綿子(1錢1分)
四色冰絲果	1	1尺3寸	四色冰絲果 (各65箇)	粘米(5斗2升), 酒(1斗4合), 清(1斗4合), 眞油(1斗4合), 白糖(26斤), 芝草(9兩8錢), 葛梅(9兩8錢), 紅取油(9合8夕), 雪綿子(1錢3分), 梔子(130箇)
三色梅花軟絲果	1	1尺3寸	紅梅花軟絲果 (150箇)	粘米(2斗2升), 粘租(4斗4升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(18斤), 芝草(2斤8兩), 紅取油(4升), 雪綿子(4錢5分), 實柏子(7升2合)
			白梅花軟絲果 (150箇)	
			栢子軟絲果 (150箇)	
兩色細乾飯軟絲果	1	1尺3寸	紅白軟絲果 (各400箇)	粘米細乾飯(各2斗7升), 酒(7升), 清(7升), 眞油(7升), 白糖(8斤), 芝草(2斤), 紅取油(3升2合), 雪綿子(4錢)
四色甘絲果	1	1尺3寸	四色甘絲果 (各1,300箇)	粘米(2斗7升), 酒(7升), 清(7升), 眞油(7升), 白糖(13

				斤8兩), 芝草(1斤), 葛梅(1斤), 紅取油(1升6合), 雪綿子(2錢), 鬱金(2兩)
三色漢果	1	1尺3寸	三色漢果 (各880箇)	眞末(3斗5升), 清(1斗5合), 眞油(1斗), 白糖(4斤), 芝草(1斤), 葛梅(5兩), 紅取油(1升6合), 雪綿子(2錢2分)
兩色細乾飯蓼花	1	1尺3寸	紅·白蓼花 (各800箇)	眞末(3斗2升), 細乾飯(3斗), 眞油(8升), 白糖(8斤), 芝草(1斤8兩), 紅取油(2升4合), 雪綿子(2錢6分), 鹽(3升2合)
各色糖	1	1尺3寸		大砂糖(70圓), 橘餅(100圓), 八寶糖(7斤), 五花糖(5斤), 榛子糖(4斤), 蜜棗(4斤), 金箋餅(4斤), 玉春糖(6封), 冰糖(3斤), 乾葡萄(3斤), 青梅糖(3斤), 梨脯(3斤), 人蔘糖(3匣), 推耳糖(3匣), 御菓子(3匣), 水玉糖(2匣), 雪糖(2封)
龍眼	1	1尺3寸		龍眼(15斤)
荔枝	1	1尺3寸		荔枝(15斤)
棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅	1	1尺		黃栗(1斗2升), 大棗(8升), 生薑(1斗2升), 實栢子(2斗), 清(1斗2升), 白糖(1斤8兩), 桂皮末(1合), 胡椒末(1合), 煎藥(1椀)
柑子	1	1尺3寸		柑子(250箇)
柚子石榴	1	1尺3寸		柚子(100箇), 石榴(100箇)
生梨	1	1尺3寸		生梨(150箇)
蹲柿	1	1尺3寸		蹲柿(9貼), 實栢子(3升)
生栗	1	1尺3寸		實生栗(4斗)
黃栗	1	1尺3寸		黃栗(4斗)
大棗	1	1尺3寸		大棗(4斗), 實栢子(4升)
胡桃	1	1尺3寸		實胡桃(4斗)
松栢子	1	1尺3寸		實栢子(2斗)
各色正果	1	1尺		蓮根(1斗), 生薑(1斗), 桔梗(1斗), 柑子(20箇), 木瓜(10箇), 山查(4升), 青梅糖(1斤), 唐杏仁(1斤), 菘菟(1斤), 梨脯(1斤), 黑葡萄(1斤), 白冬菘(1斤), 熟冬菘(5片), 清(1斗2升)
梨熟	1			生梨(10箇), 胡椒(1合), 實栢子(5夕), 生薑(3夕), 白清(1升)
錦中湯	1			陳鷄(8首), 牛內心肉(半部), 頭骨(1部), 昆者巽(1部), 鷄卵(10箇), 全鰻(2箇), 海蔘(10箇), 水芹(3



				丹), 藜古(3合), 實栢子(5夕), 眞油(5合), 艮醬(3合), 胡椒末(3夕)
悅口資湯	1			牛內心肉(半部), 背骨(1部), 昆者巽(1部), 腑花(8分1), 胙(10分1), 生雉(1/2首), 秀魚(1/2尾), 全鰻(1箇), 海蔘(5箇), 鷄卵(15箇), 菁根(2箇), 藜古(2合), 實銀杏(2合), 實胡桃(2合), 藜末(2合), 艮醬(2合), 水芹(2丹), 生葱(1/2丹), 眞末(3合), 眞油(1升), 實栢子(3夕), 胡椒末(1夕)
各色截肉	1	1尺5寸		片脯(1貼8立), 黃脯(3貼6立), 烏賊魚(3貼6箇), 江瑤珠(7貼20箇), 全鰻(63箇), 搥鰻(9貼), 白大口(18尾), 黃大口(7尾), 廣魚(13尾), 文魚(2尾), 多土麻(9立), 實栢子(2升7合)
片肉足餅	1	1尺		陽支頭(3部), 豬腳(4部), 牛足(12箇), 眞鷄(2首), 秀魚(1尾), 胙(1/2部), 鷄卵(20箇), 實栢子(1升), 石耳(1合), 胡椒(1合), 苦草末(1合)
三色煎油花	1	1尺		秀魚(15尾), 胙領(4部), 肝(3部), 鷄卵(150箇), 眞末(4升), 藜末(4升), 實荏子(3升), 木末(6升), 眞油(1斗), 鹽(2升)
全鰻炒	1	1尺		全鰻(400箇), 眞鷄(3首), 牛臀(1部), 道干伊(1部), 眞油(4升), 艮醬(4合), 清(1升5合), 實栢子(1升)
海蔘煎	1	1尺		海蔘(700箇), 眞鷄(5首), 牛臀(1部), 豆泡(3箇), 鷄卵(210箇), 眞末(6升), 眞油(4升), 艮醬(5合), 實荏子(5合), 生葱(2丹), 胡椒末(1合), 蒜(5本), 生薑(5夕), 鹽(2合)
各色花陽炙	1	1尺	1000串	牛臀(4部), 胙(半部), 背骨(3部), 昆者巽(3部), 豬腳(1部), 秀魚(1尾), 全鰻(10箇), 海蔘(30箇), 桔梗(5斗), 生葱(10丹), 鷄卵(40箇), 眞油(6升), 實荏子(6升), 艮醬(3升), 藜古(3升), 藜末(3合), 眞末(3合), 胡椒

				末(2合), 生薑(2合), 實柏子(1升), 蒜(10本), 鹽(5合)
全雉炙	1			生雉(50首), 眞油(3升), 鹽(3升), 胡椒末(2合), 生葱(3升), 生薑(6升), 蒜(10本), 實荳子(2升)
雜蒸	1			芎飛(1隻), 昆者巽(2部), 大腸(2部), 廣大頭(2部), 腑花(半2部), 鷄卵(10箇), 菁根(5箇), 水芹(5升), 生葱(3升), 眞油(5合), 良醬(5合), 藁古(5合), 眞耳(半級), 胡椒末(5升), 實柏子(1合), 實荳子(1升)
各色甲膾	1	1尺		豆太(10部), 千葉(5部), 脰領(3部), 生鰔(60箇), 實柏子(1合)
白淸	1			白淸(5合)
芥子	1			黃芥子(4合), 醋(2合), 淸(1合), 鹽(1升)
醋醬	1			良醬(3合), 醋(2合), 實栢子(5升)
床花	35箇		大水波蓮(1箇)	
			中水波蓮(2箇)	
			小水波蓮(2箇)	
			各色節花(10箇)	
			紅桃三枝花(11箇)	
			紅桃別建花(6箇)	
			紅桃別間花(3箇)	
출진: 『[丁亥]進饌儀軌』 卷2 「饌品」				

<표 3> 萬慶殿正日進饌大王大妃殿進御別饌案(21器)

찬품명(饌品名)	기수(器數)	높이	음식명	재료 및 분량
各色餅	1	7寸	白豆梗飴餅	白米(1斗), 粘米(2升), 去皮豆(7升), 大棗(2升4合), 實生栗(2升4合)
			蜜雪只	白米(1斗), 粘米(2升), 大棗(2升4合), 實生栗(2升4合), 淸(2升4合), 實栢子(1合2升)
			辛甘草粘飴餅	粘米(1斗2升), 辛甘草末(3升4合), 實荳子(7升), 大棗(2升4合), 實生栗(2升4合), 淸(2升4合), 實栢子(1合2升)
			炒豆粘飴餅	粘米(1斗2升), 去皮豆(7升), 大棗(2升4合), 實生栗(2升4合), 淸(2升4合)
			厚餅	粘米(5升), 去皮豆(5升), 大棗(1升7合), 實生栗(1升7合), 淸(1升), 實栢子(2合5升), 桂皮末(半升)
			各色助岳	粘米(6升), 去皮豆(1升8合), 眞油(1

				升5合, 清(6合), 大棗(9合), 甘苔末(5合), 桂皮末(2夕), 實栢子(8夕)
			各色團子	粘米(5升), 去皮豆(2升5合), 青艾(7分), 大棗(7合), 實生栗(7合), 清(9合), 實栢子(1升2合), 桂皮末(2夕), 生薑(3夕)
藥飯	1			粘米(5升), 大棗(5升), 黃粟(5合), 眞油(5合), 清(1升), 良醬(1合5夕), 實栢子(5夕), 桂皮末(半夕)
麪	1			木麪(20沙里), 牛內心肉(1/10分), 鷄卵(3箇), 良醬(1合), 實荏子(1夕), 眞油(1夕), 生葱(3本), 胡椒末(半夕)
饅頭	1			木末(1升5合), 生雉(2脚), 豬脚(8分1), 牛內心肉(10分1), 豆泡(半篩), 松沉菜(3本), 菘豆長音(5合), 生葱(1丹), 生薑(2夕), 眞油(6合), 胡椒末(5夕), 實栢子(5夕)
茶食菓饅頭果各色茶食三色梅花軟絲果五色強精各色糖	1	7寸	茶食菓(80立)	眞末(8升), 粘米(5升), 粘租(2升7合), 菘末(9合), 黃粟(9合), 黑荏子末(1升8合), 松花(1升3合), 黃粟末(1升3合), 辛甘草末(7合), 細乾飯(7合), 大棗(4合5夕), 實荏子(1升1合), 實栢子(1升1合), 清(5升7合), 眞油(4升4合), 砂糖(半半圓), 白糖(1斤12兩), 臙脂(半半鐘子), 五味子(1夕), 芝草(4兩), 紅取油(4合), 雪綿子(5分), 桂皮末(3合), 胡椒末(1夕), 玉春糖(2匣), 水玉糖(半匣), 八寶糖(半匣), 五花糖(半匣), 推耳糖(半匣)
			饅頭果(80立)	
			各色茶食(160立)	
			三色梅花軟絲果(27箇)	
			五色強精(各45箇)	
棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅菘末餅	1	7寸		大棗(4升), 黃粟(4升), 實栢子(4升), 生薑(4升), 菘末(1升), 五味子(1合), 臙脂(1/5鐘子), 清(3升), 白糖(半斤), 胡椒末(1合), 桂皮末(1合)
大棗蹲柿柚子柑子石榴生梨生栗	1	7寸		大棗(3升), 實生栗(3升), 蹲柿(70箇), 柚子(20箇), 柑子(30箇), 石榴(10箇), 生梨(18箇)
各色正果	1	6寸		木瓜(2箇), 山查肉(5合), 蓮根(4升), 生薑(4升), 桔梗(4升), 柑子(20箇), 青梅糖(3兩), 唐杏仁(3兩), 苽覓(3兩), 乾葡萄(3兩), 門冬糖(3兩), 清(5升)
梨熟	1			生梨(10箇), 胡椒(1合), 生薑(3夕), 實栢子(1夕), 白清(3合)
完子湯	1			牛內心肉(1部), 昆者巽(半部), 胖(10分1), 臙花(4分1), 全鰻(1箇), 海蔘(3箇), 菁根(2箇), 水芹(1丹), 生葱(5本), 鷄卵(10箇), 眞油

				(2合), 良醬(2合), 眞末(1合), 實栢子(1夕), 胡椒末(1夕), 藁古(5箇), 鹽(1合), 荏子末(7夕)
悅口子湯	1			牛內心肉(半部), 背骨(1部), 昆者巽(1部), 膾花(4分1), 脰(10分1), 生雉(半首), 秀魚(半尾), 全鰻(1箇), 海蔘(5箇), 鷄卵(15箇), 菁根(2箇), 藁古(1合), 實銀杏(1合), 實胡桃(1合), 菘末(1合), 良醬(1合), 水芹(2丹), 生葱(1丹), 眞末(5合), 眞油(1升), 實栢子(5夕), 胡椒末(1夕)
各色軟截肉	1	9寸		片脯(4立), 黃脯(9立), 烏賊魚(1貼3箇), 江瑤珠(90箇), 全鰻(18箇), 白大口(9尾), 黃大口(2尾), 廣魚(2尾), 沙魚(2尾), 文魚(4條), 多士麻(4立), 實栢子(5合)
片肉足餅	1	6寸		陽支頭(1部), 豬脚(2部), 牛足(4隻), 陳鷄(1首), 秀魚(1尾), 脰(半半部), 鷄卵(5箇), 實栢子(1合), 石耳(1夕), 苦草末(1夕)
三色煎油花	1	6寸		秀魚(4尾), 脰(1部), 肝(1部), 鷄卵(40箇), 眞末(2升), 木末(2升), 菘末(3升), 眞油(2升5合), 實荏子(1升), 鹽(5合)
生鰻蒸	1			生鰻(30箇), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(5箇), 藁古(1合), 木耳(1兩), 黃花菜(1兩), 眞油(5合), 良醬(2合), 實栢子(1合), 胡椒末(2夕)
各色花陽炙	1	6寸	250串	牛臀(2部), 腰骨(2部), 脰(半部), 昆者巽(半部), 豬脚(半部), 秀魚(1尾), 全鰻(4箇), 海蔘(8箇), 鷄卵(13箇), 桔梗(1斗6升), 生葱(4丹), 眞油(6升), 實荏子(6升), 良醬(4合), 藁古(4合), 眞末(2升), 實荏子(2升), 菘末(1合), 眞末(1合), 胡椒末(4夕), 生薑(4夕), 實栢子(2合), 蒜(3本), 鹽(1合5夕)
全雉炙	1			生雉(20首), 眞油(1升), 生葱(半丹), 胡椒末(3夕), 生薑(3夕), 實荏子(5合), 蒜(3本), 鹽(1合)
各色膾	1	4寸		豆太(5部), 千葉(2部), 脰(1部), 生鰻(20箇), 實栢子(1夕)
白清	1			白清(5合)
芥子	1			黃芥子(4合), 醋(2合), 清(1合)
醋醬	1			良醬(3合), 醋(2合), 實栢子(5夕)
床花	10箇		小水波連(1箇)	
			各色節花(4箇)	
			紅桃三枝花(3箇)	
			紅桃間花(2箇)	
출전: 『[丁亥]進饌儀軌』 卷2 「饌品」				

이 외에 진찬 중 대왕대비에게 올리는 과합(果榘)은 사층외찬합(四層倭饌榘)에 약과각색다식(藥果各色茶食)·각색(脚色)당·각색절육(各色截肉)을 담아 올렸다.

2) 만경전정일야진찬(萬慶殿正日夜進饌)

1887년 1월 27일 만경전에서 2경에 설행되었다. 주빈은 대왕대비이고, 왕과 왕세자가 시연하였다. 야진찬에 참석하지 않은 왕비와 왕세자빈에게도 찬안을 올리기 때문에 이날 차려진 찬안은 내인별찬안(內人別饌案) 2상을 포함하여 총 7개가 마련되었다. 이날 대왕대비 진어찬안만 25기이고, 내인별찬안을 포함 모든 찬안은 23기로 마련되었다. 신분에 따른 차서는 음식을 고이는 높이를 달리하는 방식으로 드러내었다. 대왕대비에게 올리는 찬안의 그릇은 내하(內下)한 유기와 갑번자기를 사용하였고, 상은 홍심흑변조각고족대원반(紅心黑邊彫刻高足隊員盤)을 사용하였다.

<표 4> 萬慶殿正日夜進饌饌案

찬안명	기수(器數)	음식구성 및 규모	
大王大妃殿進御饌案	25器	各色餅	1器, 高 7寸
		藥飯	1器
		麪	1器
		茶食果饅頭果	1器, 高 7寸
		各色茶食	1器, 高 7寸
		三色梅花軟絲果	1器, 高 7寸
		五色强精	1器, 高 7寸
		各色糖	1器, 高 6寸
		棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅菘末餅	1器, 高 6寸
		柚子柑子石榴生梨	1器, 高 7寸
		蹲柿大棗生栗	1器, 高 7寸
		各色正果	1器, 高 5寸
		花菜	1器
		悅口資湯	1器
		各色軟截肉	1器, 高 9寸
		片肉足餅三色煎油花	1器, 高 6寸
		各色花陽炙	1器, 高 6寸
		軟猪蒸	1器
		全雉炙	1器
		肉饅頭	1器, 高 5寸
		各色甲膾	1器, 高 5寸
		白淸	1器
		芥子	1器
		醋醬	1器
		勝只雅湯	1器
大殿進御饌案	23器	各色餅	1器, 高 7寸
		藥飯	1器
		麪	1器
		茶食果饅頭果	1器, 高 7寸
		各色茶食	1器, 高 7寸
		三色梅花軟絲果五色强精	1器, 高 7寸

		各色糖	1器, 高 6寸
		棗卵栗卵薑卵煎藥栢子餅菘末餅	1器, 高 6寸
		柚子柑子石榴生梨蹲柿大棗生栗	1器, 高 7寸
		各色正果	1器, 高 5寸
		花菜	1器
		悅口資湯	1器
		各色軟截肉	1器, 高 9寸
		片肉足餅三色煎油花	1器, 高 6寸
		各色花陽炙	1器, 高 6寸
		軟猪蒸	1器
		全雉炙	1器
		肉饅頭	1器, 高 5寸
		各色甲膾	1器, 高 5寸
		白清	1器
		芥子	1器
		醋醬	1器
		勝只雅湯	1器
中宮殿進御饌案	23器	大殿進御饌案과 同	
世子宮進饌案	23器	中宮殿進御饌案과 同	
世子嬪宮進饌案	23器	世子宮進饌案 同	

출전: 『[丁亥]進饌儀軌』 卷2 「饌品」

<표 5> 內人別饌案

찬안명	器數	음식구성 및 규모	
內人別饌案	23器	世子嬪宮進饌案과 同	
	20器	各色餅	1器, 高 6寸
		藥飯	1器
		麪	1器
		茶食果饅頭果各色茶食	1器, 高 6寸
		三色梅花軟絲果五色强精	1器, 高 6寸
		各色糖棗卵栗卵薑卵栢子餅菘末餅	1器, 高 5寸
		柚子石榴生梨蹲柿大棗生栗	1器, 高 6寸
		各色正果	1器, 高 4寸
		完子湯	1器
		悅口資湯	1器
		各色軟截肉	1器, 高 8寸
		片肉足餅三色煎油花	1器, 高 5寸
		各色花陽炙	1器, 高 5寸
		軟猪蒸	1器
		全雉炙	1器
		各色甲膾	1器, 高 4寸
		白清	1器
		芥子	1器
醋醬	1器		

출전: 『[丁亥]進饌儀軌』 卷2 「饌品」

**【참고문헌】**

『[정해]진찬의례』 (규 14405-v1-4)

김종수, 「규장각 소장 연향 관련 의례 고찰」, 『규장각소장분류별의례해설집』, 서울대학교 규장각, 2005.

이성미 외 12인, 『장서각소장의례해제』, 성남: 한국정신문화연구원, 2002.

인남순, 『국역 고종정해진찬의례』, 서울: 보고사, 2008.

**【집필자】** 박현숙(한국학중앙연구원)





【자료명】 Ⅱ-1-16 [壬辰]進饌儀軌

【정의】

1892년(고종 29) 고종(高宗, 1863~1907)의 보령(寶齡)이 망오(望五) 즉 41세에 이르고, 보위(寶位)에 오른 지 30주년이 된 것을 경축하기 위해 왕세자의 주청으로 9월 24일 근정전(勤政殿)과 9월 25일 및 26일에 강녕전(康寧殿)에서 거행한 진찬(進饌)을 기록한 활자본 의례.

표지제목은 『進饌儀軌』 이고 오른쪽 위 상단에 작은 글씨로 ‘壬辰’ 이라고 세로로 쓰여 있다. ‘권수(卷首)’ 포함 총 4책으로, 현재 규장각에 17건(件), 장서각에 3건, 일본 궁내청에 보관되었던 1건 등 총 21건이 남아있다.

1892년 9월 24일 근정전에서 묘시(卯時) 초각(初刻)에 시작된 ‘외진찬(外進饌)’, 9월 25일 강녕전에서 진시에 설행된 ‘내진찬(內進饌)과 같은 날 2경에 설행된 ‘야진찬(夜進饌)’, 9월 26일 강녕전에서 진시 초각에 거행된 ‘왕세자회작(王世子會酌)’과 같은 날 2경에 설행된 ‘야연(夜讌)’에 올려진 각종 상차림에 관한 기록을 통해 조선시대 진찬 음식의 종류와 구성, 규모, 재료와 그 조달방법, 비용 등을 알 수 있다. 그러나 의례의 도식에 음식의 진설도(陳設圖)가 기재되어 있지 않아 의례만으로는 상차림의 구체적인 모습을 알기는 어렵다.

【서지】

[壬辰]進饌儀軌  
線裝. 4冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 24.9×17.9cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上黑魚尾 ; 36.6×24.2cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14428)

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎14429·奎14431·奎14432·奎14433·奎14434·奎14435·奎14436·奎14437·奎14438·奎14439·奎14440·奎14441·奎14442·奎14443·奎14444·가람古642.4-J562a-v.00), 일본궁내청(306-34), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2878·K2-2879·K2-2880)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

『[임진]진찬의례』는 총 4책으로 권수(卷首)와 3권으로 되어 있는데, 제1책이 권수(卷首), 제2책이 권일, 제3책이 권이, 제4책이 권삼에 해당한다. 권수에 ‘총목(摠目)’이 기재되어 있다.

제1책(권수)의 택일(擇日)에는 진찬을 설행하기 전에 총 9차례 행한 습의(習儀) 날짜와 진찬을 설행한 날짜와 시각 및 장소가 기재되어 있다.

도식(圖式) 중 채화도(綵花圖)와 기용도(器用圖)는 음식상에 사용하는 상화(床花)와 그릇 등을 파악할 때 유용하다.

제2책(권일)의 전교(傳敎)와 영교(令敎)는 진찬 의식과 의례 편찬 등에 관한 고종의 전

교와 왕세자의 영(令)을 모아 놓은 것으로, 이를 통해 진찬 논의 및 진행 과정에 대해 파악할 수 있다. 국왕인 고종이 진찬을 거행할 날짜와, 인원 임명, 시상 등에 관한 대강의 사항을 결정했고, 진작자(進爵者) 선정, 찬품 등에 관한 구체적인 사항은 왕세자가 처리하였다.

의주(儀註)는 진찬의 구체적인 의식 절차에 관한 항목으로 외진찬에서는 총 9작(爵)을, 내진찬에서는 총 7작(爵)을 올렸음을 알 수 있다.

제3책(卷二)의 감결(甘結)은 진찬소(進饌所)의 지시사항으로 주로 각 관부에 물품 및 인원 동원을 요청하는 내용이다. 찬품(饌品)은 진찬에 쓰인 음식의 종류와 재료, 각종 상차림에 대해 기록한 것이다. 찬품에는 왕·왕비·세자·세자빈·내외빈·제신의 상차림뿐만 아니라 장관(將官)·장교(將校)·원역(員役)·악공(樂工)·여령·군병(軍兵) 등에게 내려주는 음식까지 모두 기록하여 진찬을 위해 마련한 음식의 총량을 가늠해 볼 수 있다.

찬품 뒤에 각종 수공화(首拱花)와 상화(床花)에 관한 항목인 채화(綵花)가 기재되어 있다.

제4책의 재용(財用)은 진찬 경비에 대해 기록한 것이다. 총 981,858냥(兩)을 이래(移來)받아 모두 사용하였다. 의례의 인출은 1893년 3월 15일에 이루어졌다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 1892년 [임진]진찬의 실행 과정

왕세자는 1892년 6월 16일과 17일에 고종의 보령 41세와 즉위 30주년을 경축하는 진찬을 열고자 상소를 올렸으나, 고종은 나라의 형편이 어려운 것을 들어 이를 허락하지 않았다. 이에 왕세자는 6월 17일과 18일에 걸쳐 백관을 거느리고 세 번 간청하여 결국 고종의 허락을 받게 되었다. 고종은 진찬의 거행은 친군영(親軍營)과 사옹원(司饗院)에서 관할하고, 미수(味數)를 결정하는 일 등 세부적인 것은 왕세자에게 보고하여 거행하도록 조치하였다.

진찬의 날짜는 일관 김동만(金東萬)이 외진찬의 길일은 9월 24일, 내진찬의 길일은 9월 28일이라고 아뢰는 것을 참조하여 외진찬은 9월 24일, 내진찬은 9월 25일에 실행하기로 결정하였다.

외진찬소는 근정전에, 내진찬소는 강녕전에 마련하고 찬품중탕처는 대재문(大戟門) 밖에 유차일(油遮日)을 설치하여 만들었다.

내진찬(內進饌)을 거행할 때, 대전, 중궁전, 세자궁, 세자빈궁에게 찬품단자(饌品單子)를 올리는데 모두 홍색지(紅色紙)에 한자로 열서(列書)하였다.

#### 2. 진찬의 상차림과 음식

##### 1) 대전진어대탁찬안

1892년 9월 24일 근정전에서 거행된 ‘정일외진찬’의 주빈은 왕이고, 왕세자와 종친, 문무백관이 참석하였다.

이를 위해 계조당(繼照堂) 앞에 주원외숙설소(廚院外熟設所)를 설치하였다. 호조(戶曹)에서 8월 23일에 시역(始役)하여 가가(假家) 180칸(間)을 설치하고, 진찬 당일에 근정전 동쪽 계단 중앙에 배설청(排設廳) 설치하였다.

고종은 나라의 형편이 어려운 것을 들어 진찬을 사양하다가 간소하게 행할 것을 전제로 허락하였는데 실제 반사상(頒賜床)의 규모나, 미수(味數) 등을 고려했을 때 고종대에 실행된 진찬 중에서도 성대하게 거행된 편에 속한다고 할 수 있다.

‘근정전외진찬’에서는 대전과 세자궁에 연상(宴床)을 올리고, 진찬에 참석한 여러 신하

에게 외선상(外宣床) 800상, 불승전자상(不陞殿者床) 500상, 별선상(別宣床) 200상, 지차상(之次床) 100상 등 총 1602인에게 연상(宴床)을 제공하였다.

이날 ‘대전진어대탁찬안’을 차리기 위해 사용한 그릇은 공조에서 유기(鑪器), 사옹원에서 자기(磁器), 상방(尙方)에서 주칠고족찬안(朱漆高足饌案) 12좌(坐)를 준비하였고, ‘대전진어찬안’에 사용할 유기와 자기도 공조와 사옹원에서 주칠고족찬안 2좌는 상방에서 준비하였다.

이날 외진찬에서 주빈인 왕은 대탁찬안(大卓饌案)·찬안(饌案)·별행과(別行果)·미수(味數)·염수(鹽水)·소선(小膳)·대선(大膳)·진탕(進湯)·진만두(進饅頭)·진다(進茶) 등을 차례로 받았는데 그중 대탁찬안과 대전진어찬안은 <표 1>과 <표 2>와 같다. 이중 대탁찬안은 진찬 중에 먹지 않고, 앞에 차려 놓고 바라만 보는 상이라 망상(望床)이라고 불렀다.

진찬에서 상을 받는 사람의 신분에 따라 기수(器數)를 감하거나 음식고임의 높이를 낮추는 방식으로 서열을 드러내었기 때문에 보통은 고임의 높이가 음식마다 상세하게 기록되어 있는데 『[임진]진찬의례』에는 음식 고임의 높이가 기재되어 있지 않다.

<표 1> 勤政殿正日進饌大殿進御大卓饌案(25器)

찬품류(饌品類)	기수(器數)	높이	음식명	재료 및 분량
各色粳飶餅	1			
各色粘飶餅	1			
各色助岳花煎	1			
各色團子雜果餅	1			
饅頭果	1			眞末(4斗), 眞油(1斗6升), 淸(1斗6升), 黃粟(2升), 大棗(2升), 砂糖(1圓), 桂皮末(1兩), 胡椒末(1兩), 實栢子(1合)
軟藥果	1			眞末(4斗), 眞油(1斗6升), 淸(1斗6升), 砂糖(1圓), 桂皮末(1兩), 實栢子(1合)
兩面果	1			眞末(3斗), 眞油(1斗), 淸(1斗), 砂糖(1圓), 桂皮末(3錢), 胡椒末(3錢), 實栢子(5夕)
黃栗靑太茶食	1			黃栗末(2斗), 靑太末(2斗), 辛甘草末(2升), 淸(1斗2升)
薑粉黑荏子茶食	1			薑粉(14斤), 黑荏子末(2斗), 淸(1斗3升)
紅梅花軟絲果	1		紅梅花軟絲果 500箇	
白梅花軟絲果	1		白梅花軟絲果 500箇	
栢子軟絲果	1		全栢子軟絲果 500箇	
紅細乾飯軟絲果	1		紅細乾飯軟絲果 700箇	
白細乾飯軟絲果	1		白細乾飯軟絲果 700箇	
紅白細乾飯蓼花	1		紅細乾飯蓼花 700箇	
			白細乾飯蓼花 800箇	
四色笠帽冰絲果	1		紅笠帽冰絲果 65箇	
			白笠帽冰絲果 65箇	
			黃笠帽冰絲果 60箇	
			靑笠帽冰絲果 60箇	

四色強精	1		黑荳子 300箇	
			白荳子 300箇	
			辛甘草末 300箇	
			粉紅細乾飯強精 300箇	
紅梅花強精	1		紅梅花強精 1,000箇	
白細乾飯強精	1		白細乾飯強精 1,200箇	
砂糖橘餅	1		砂糖 120圓	
			橘餅 120圓	
龍眼	1			龍眼(20斤)
荔枝	1			荔枝(20斤)
梨熟	1			生梨(25箇), 胡椒(1兩), 生薑(5兩), 淸(2升), 實栢子(5夕)
肝煎油花	1			肝(3部), 木末(1升5合), 實荳子末(1升5合), 眞油(5升), 鹽(1升)
東瓜花陽炙	1			東瓜(5箇), 牛臀(半部), 豬肉(1脚), 生葱(2丹), 鷄卵(1貼), 菘末(1升), 鹽(1升), 艮醬(1升), 眞油(4升), 藜古(3合), 生薑(5錢), 胡椒末(1兩), 實荳子末(5合), 實栢子(5夕)
床花	24箇		大水波蓮 2箇	
			中水波蓮 2箇	
			紅桃別建花 2箇	
			各色節花 8箇	
			牡丹花 7箇	
			紅桃三枝花 3箇	
출전: 『[壬辰]進饌儀軌』 卷2 「饌品」				

< 丑 2 > (勤政殿外進饌)大殿進御饌案(15器)

찬품류(饌品類)	기수(器數)	높이	음식명	재료 및 분량
方藥果	1			眞末(4斗), 眞油(1斗6升), 淸(1斗6升), 砂糖(1圓), 桂皮末(5錢), 胡椒末(5錢), 實栢子(1合)
茶食果	1			眞末(4斗), 眞油(1斗6升), 淸(1斗6升), 砂糖(1圓), 桂皮末(5錢), 胡椒末(5錢), 實栢子(1合)
松花菘末茶食	1			松花(2斗), 菘末(2斗), 淸(1斗2升), 臙脂(2鐘子), 五味子(1升)
紅白細漢果	1			眞末(3斗), 眞油(9升), 淸(9升), 芝草油(5合)
紅白叉手果	1		紅叉手果(250箇)	
			白叉手果(250箇)	
生梨	1			生梨(150箇)
紅柿	1			沈柿(200箇), 水柿(30箇)
各色截肉	1			洪魚(10尾), 沙魚(10尾), 白大口(10尾), 黃大口(5尾), 廣魚(7尾), 全鰻(30箇), 文魚(2尾), 烏賊魚(3貼), 黃脯(3貼), 江瑤珠(5同), 搥鰻(半同), 海帶(10立), 乾大鰻(3級), 片脯(7立), 乾雉(10首), 實栢子(5合)

雜蒸	1			芎伊(半尺), 胙(5兩), 廣大頭(3部), 昆者巽(2部), 腑花(1兩), 全鰓(2箇), 海蔘(5箇), 菁根(5箇), 藜古(1合), 實荏子末(1合), 眞耳(半半級), 水芹(3手), 生葱(5本), 眞末(3合), 眞油(3合), 胡椒末(2錢), 實栢子(5夕), 良醬(2合)
生鮮煎油花	1			秀魚(15尾), 鷄卵(1貼半), 眞油(4升), 眞末(3升), 鹽(5合)
胙煎油花	1			胙頤(8部), 菘末(5升), 眞油(1斗), 鹽(2升)
生蟹煎	1			生蟹(200箇), 牛內心肉(2部), 眞末(3升), 眞油(4升), 鷄卵(2貼), 胡椒末(1兩), 生葱(1丹), 良醬(5合)
三色甲膾	1			千葉(4部), 胙頤(2部), 豆太(10部)
各色花陽炙	1			牛臀(1部), 桔梗(5斗), 豬肉(半脚), 胙(5兩), 昆者巽(5部), 背骨(2部), 全鰓(10箇), 海蔘(30箇), 生葱(10丹), 藜古(3合), 鷄卵(50箇), 眞油(5升), 胡椒末(2兩), 實荏子末(1升), 鹽(1升), 菘末(5夕), 實栢子(5夕), 良醬(2升)
全雉炙	1			生雉(20首), 眞油(2升), 胡椒末(1兩), 生葱(1丹), 蒜(10本), 實荏子末(5合), 鹽(1升), 良醬(1升)
床花	15箇		中水波蓮(2箇)	
			紅桃三枝花(2箇)	
			各色節花(3箇)	
			紅桃別建花(8箇)	
출전: 『[壬辰]進饌儀軌』 卷2 「饌品」				

2) 대전진어별행과

별행과는 15기로 차려졌고, 상화는 마른 음식에만 꽃기 때문에 총 12개가 준비되었다. 음식을 차릴 때 사용하는 그릇 중 유기는 공조에서 자기는 사옹원에서 찬안 좌우에 설치하는 협안(挾案) 4좌는 상방에서 준비하였다.

<표 3> 大殿進御別行果(15器)

찬품류(饌品類)	기수(器數)	높이	음식명	재료 및 분량
藥飯	1			
五色小軟絲果	1		五色小軟絲果(2000箇)	
五色鈴強精	1		紅細乾飯鈴強精(2箇)	
			白細乾飯鈴強精(2箇)	
			黃細乾飯鈴強精(1箇)	
			辛甘草末鈴強精(1箇)	
			黑荏子末鈴強精(1箇)	
四色甘絲果	1			甘絲果(6箇), 白糖(6斤), 芝草油(5合), 葛梅(1斤), 鬱金(5兩)
各色熟實果	1			大棗(4升), 實栢子(4升), 黃粟(3升), 生薑(7斤), 山查餅(20片), 淸(5升), 白糖(3斤), 桂皮末(2

				兩), 胡椒末(2兩)
各色糖	1			八寶糖(15封), 蜜棗(15封), 玉春糖(15封), 青梅糖(10封), 五花糖(10封), 榛子糖(10封), 冰糖(10封), 乾葡萄(10封), 人蔘糖(10封), 推耳糖(10封), 雪糖(5封), 御菓子(3匣)
各色正果	1			蓮根(2升), 山查(2升), 生薑(7斤), 桔梗(20丹), 木瓜(10箇), 青梅糖(1封), 乾葡萄(1封), 苡芻(1封), 門冬糖(1封), 唐杏仁(半封), 東瓜(5片), 淸(1斗7升)
廣橘福橘平果	1			廣橘(200箇), 福橘(200箇), 平果(150箇)
柑子	1			柑子(500箇)
文坦佛手	1			文坦(4箇), 佛手(4箇)
霜雪膏	1			生梨(15箇), 龍腦(5錢), 橘餅(5圓), 淸(2升), 實栢子(5夕)
麵	1			木麪(20沙里), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(5箇), 眞油(1合), 良醬(1合), 生葱(2本), 胡椒末(2錢)
片肉生鮮煎油花猪胎	1			陽支頭(半部), 秀魚(5尾), 猪胎(2部), 鷄卵(50箇), 眞油(1升5合), 眞末(5合), 鹽(5夕)
牛舌牛囊熟片	1			牛舌(30部), 牛囊(50部)
軟猪蒸	1			軟猪(4脚), 牛內心肉(半部), 陳鷄(1首), 鷄卵(10箇), 藁古(1合), 實栢子(1合), 木耳(3兩), 黃花(半封), 綠豆菜(5升), 生薑(1兩), 胡椒末(1兩), 蒜(5本), 眞油(1升), 鹽水(3合), 實荏子末(3合), 生葱(1丹)
床花	12箇		中水波蓮(2箇)	
			各色節花(2箇)	
			牡丹花(2箇)	
			紅桃三枝花(3箇)	
			紅桃別建花(3箇)	
출진: 『[壬辰]進饌儀軌』 卷2 「饌品」				

### 3) 대전진어미수(大殿進御味數)

진찬(進饌)은 조선시대 국가 오례 중 가례(嘉禮)에 속한다. 의식을 거행하는 의주는 『국조속오례의』에 기재되어 있는데, 외진찬의 경우 헌작수가 9작으로 되어 있다. 임진년의 진찬에서도 ‘외진찬’의 경우 주빈인 왕에게 9작(爵)을 올렸기 때문에 미수 역시 구미(九味)가 제공되며, 매미의 기수(器數)는 7기(器)를 올렸다. 이때 사용하는 그릇은 공조에서 유기를, 사옹원에서 자기를, 호조에서 주칠소원반(朱漆小圓盤)을 준비하였다. 매미에 각각 제공되는 음식은 <표 4>와 같다.

<표 4> 大殿進御味數(各 7器)

구분	찬품류(饌品類)	기수(器數)	높이	재료 및 분량
초味	小饅頭果	1		眞末(3斗5升), 眞油(1斗4升), 淸(1斗4升), 黃栗(2升), 大棗(2升), 砂糖(1圓), 桂皮末(5錢), 胡椒末(5錢), 實栢子(1合)
	生栗	1		生栗(3000箇)
	牛胎栗片肉	1		牛胎栗(4部)
	千葉煎油花	1		千葉(15部), 鷄卵(1貼半), 眞油(5升), 眞末(3升), 鹽(1升)
	全鰻炒	1		全鰻(1貼), 牛內心肉(半部), 眞油(1升), 陳醬(1升5合), 淸(5合), 胡椒末(1兩), 實栢子(3夕)
	猪肉煎油花	1		猪肉(1口4脚), 鷄卵(1貼半), 眞油(5升), 眞末(3升), 鹽(1升)
	悅口子湯	1		牛內心肉(半半部), 昆者巽(2部), 腰骨(2部), 胙(5兩), 肝(2兩), 千葉(2兩), 猪肉(6分1脚), 猪胎(半部), 生雉(1脚), 陳鷄(1脚), 全鰻(2箇), 海蔘(7箇), 藜古(5夕), 實銀杏(5夕), 實胡桃(5夕), 菘末(5夕), 秀魚(4分1), 鷄卵(20箇), 蟹卵(1兩), 菁根(5箇), 水芹(4手), 生葱(半丹), 眞油(1升), 眞末(3合), 良醬(3合), 胡椒末(5錢), 實栢子(3夕)
二味	紅味子	1		眞末(3斗), 眞油(9升), 淸(9升), 芝草油(5合)
	柚子	1		柚子(300箇),
	生小螺炒	1		生小螺(100箇), 生葱(1丹), 眞油(5合), 實荏子末(3合), 良醬(2合), 胡椒末(5錢), 實栢子(3夕)
	熟卵	1		鷄卵(2貼)
	絡蹄煎油花	1		絡蹄(10月乃), 鷄卵(1貼半), 眞油(5升), 眞末(4升), 鹽(1升)
	海蔘煎	1		海蔘(300箇), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(1貼), 眞油(3升), 生葱(1丹), 眞末(1升), 鹽(1升), 胡椒末(2兩), 業脂潤(2部), 太泡(10箇), 實栢子(1合)
	完子湯	1		牛內心肉(半半部), 昆者巽(2部), 胙(5兩), 臍花(8分1), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 鷄卵(20箇), 眞油(5合), 良醬(5合), 眞末(3合), 藜古(5夕), 實栢子(5夕), 菁根(10箇), 水芹(5手), 生葱(半丹), 胡椒末(5錢)
三味	白梅花強精	1		白梅花強精(1,000箇)
	石榴	1		石榴(250箇)
	石花煎油花	1		生石花(15鉢), 業脂潤(3部), 鷄卵(2貼), 眞油(5升), 眞末(3升), 鹽(1升),
	生鮮紋珠	1		秀魚(15尾), 猪肉(1脚), 鷄卵(1貼), 木耳(5兩), 黃花(1封), 藜古(5合), 菘末(3升), 眞油(3升), 實荏子末(3合), 良醬(1升), 胡椒末(1兩), 鹽(2合), 實栢子(1合)
	生鰻膾	1		大生鰻(350箇), 實栢子(5夕)
	鮒魚蒸	1		大鮒魚(5尾), 牛內心肉(半部), 鷄卵(50箇), 眞油(1升), 眞末(1升), 鹽(1升), 生葱(半

			丹), 艮醬(2合), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕)
	骨湯	1	頭骨(5部), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(30箇), 菘末(5合), 生葱(1丹), 實荏子末(1合), 艮醬(2合), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕)
四味	栢子強精	1	全栢子強精(1000箇)
	大棗	1	大棗(1斗2升), 實栢子(1升)
	蟹卵煎	1	蟹卵(5鉢), 鷄卵(1貼半), 業脂潤(3部), 眞油(5升), 胡椒末(3兩), 鹽(5合)
	甘花富	1	秀魚(15尾), 鷄卵(1貼),
	生蛤膾	1	大生蛤(500箇), 實栢子(5夕), 菘末(3升), 藜古(1升), 木耳(5兩), 黃花(1封), 石耳(2升), 眞油(3升), 苦椒末(1合), 實栢子(1合), 胡椒末(2兩), 鹽(5合)
	海蔘蒸	1	海蔘(70箇), 牛內心肉(半半部), 生葱(半丹), 生薑(1兩), 藜古(5夕), 眞油(3合), 艮醬(2合), 胡椒末(3錢)
	猪胞湯	1	猪胎(1部), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(10箇), 菁根(10箇), 全鰓(2箇), 海蔘(5箇), 昆者巽(2部), 藜古(1合), 菘末(1合), 實荏子末(1合), 水芹(5手), 眞油(5合), 鹽水(2合), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕)
五味	茶食果	1	眞末(4斗), 眞油(1斗6升), 清(1斗6升), 砂糖(1圓), 桂皮末(5錢), 胡椒末(5錢), 實栢子(1合)
	實胡桃	1	實胡桃(1斗2升)
	建囊餅	1	牛溺通(7部), 頭骨(3部), 業脂潤(3部), 猪肉(2脚), 鷄卵(2貼), 藜古(5合), 鹽(5合), 菘末(2升), 木耳(5兩), 黃花(半封), 生葱(3丹), 眞油(3升), 胡椒末(3兩)
	生鰓炒	1	生鰓(200箇), 綠豆菜(1升), 眞油(1升), 艮醬(1升), 藜古(3夕), 生葱(1丹), 胡椒末(5錢), 實栢子(1合)
	秀魚蒸	1	秀魚(1尾), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(15箇), 眞末(3合), 眞油(5合), 艮醬(2合), 胡椒末(3錢), 實栢子(5夕)
	魚饅頭	1	秀魚(10尾), 猪肉(2脚), 綠豆菜(3斗), 菘末(2升), 藜古(5合), 苦椒(5合), 木耳(2兩), 眞油(1升), 實荏子末(4合), 胡椒末(1兩), 實栢子(3合), 鹽(3合)
	胖熟湯	1	胖頰(1部), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(10箇), 菁根(10箇), 水芹(5手), 藜古(1合), 生葱(半丹), 眞油(3合), 眞末(3合), 艮醬(2合), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕)
六味	黃細乾飯強精	1	黃細乾飯強精(1200箇)
	實銀杏	1	實銀杏(1斗)
	卵裹	1	鷄卵(5貼), 牛內心肉(3部), 眞油(5升), 實荏子末(5合), 鹽(5合), 胡椒末(3兩),
	肉饅頭	1	胖頰(3部), 千葉(3部), 牛內心肉(3部), 猪肉(3脚), 綠豆菜(2斗), 菘末(3升), 眞油(3升), 實荏子末(5合), 實栢子(5合), 鹽(5合), 胡椒末(2兩)



	紅蛤蒸	1	生紅蛤(70箇), 牛內心肉(半半部), 生葱(10本), 生薑(5錢), 眞油(2合), 良醬(2合), 實荏子末(3夕), 實栢子(3夕), 胡椒末(3錢)
	生鰵花陽炙	1	生鰵(50箇), 鷄卵(50箇), 牛臀(1部), 桔梗(4斗), 生葱(10丹), 全鰵(10箇), 海蔘(30箇), 豬肉(半脚), 脰(5兩), 昆者巽(5部), 背骨(2部), 藜古(3合), 眞油(5升), 良醬(2升), 實荏子末(1升), 鹽(1升), 菘末(5夕), 實栢子(5夕), 胡椒末(2兩)
	搥鰵湯	1	搥鰵(10貼), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(10箇), 菁根(10箇), 水芹(3手), 藜古(1合), 眞油(3合), 良醬(2合), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕)
七味	白味子	1	眞末(3斗), 清(9升), 眞油(9升)
	實栢子	1	實栢子(5升)
	東菘紋珠	1	東瓜(5箇), 豬肉(1脚), 業脂潤(2部), 鷄卵(30箇), 藜古(5合), 鹽(5合), 木耳(5兩), 黃花(半封), 菘末(2升), 眞油(2升), 胡椒末(1兩)
	魚菜	1	秀魚(10尾), 脰(5兩), 臙脂(5兩), 昆者巽(5部), 全鰵(5箇), 海蔘(10箇), 藜古(2合), 吉更(2升), 木耳(1兩), 黃花(1兩), 生葱(半半丹), 鷄卵(15箇), 菘末(3升), 實栢子(3夕)
	生雉煎油花	1	生雉(20首), 鷄卵(80箇), 眞油(5升), 菘末(2升), 鹽(5合)
	牛足炒	1	牛足(10箇), 眞油(5合), 陳醬(5合), 清(5夕), 實荏子末(1合), 生葱(10本), 胡椒末(5錢)
	猪肉醬方湯	1	猪首把(1部), 背骨(1部), 牛內心肉(半半部), 昆者巽(2部), 脰(3兩), 鷄卵(20箇), 藜古(1合), 鹽(2箇), 白菜(2箇), 生葱(1丹), 水芹(5手), 全鰵(3箇), 海蔘(10箇), 實銀杏(5夕), 實胡桃(5夕), 實栢子(5夕), 眞油(1升), 胡椒末(1兩), 鹽水(3合)
八味	紅細乾飯強精	1	紅細乾飯強精(1500箇)
	黃粟	1	通黃粟(1斗2升)
	足餅	1	牛足(15隻), 陳鷄(2首), 鷄卵(50箇), 眞油(3合), 實栢子(3合), 胡椒末(1兩), 苦椒末(1合)
	各色菜膾	1	牛內心肉(3部), 脰(3部), 千葉(5部), 豆太(5部), 菁根(10箇), 生梨(10箇), 木耳(5兩), 胡椒末(5兩), 黃花(半封), 眞油(5升), 生葱(2丹), 蒜(10本), 實荏子末(5合), 苦椒末(1合), 鹽(1合), 實栢子(1合), 臙脂(3兩), 良醬(1升)
	絡蹄花陽炙	1	絡蹄(10月乃), 牛臀(1部), 吉更(3斗), 藜古(3合), 全鰵(5箇), 海蔘(20箇), 鷄卵(30箇), 眞油(3升), 良醬(1升), 實荏子末(5合), 生葱(1丹), 胡椒末(1兩), 實栢子(1合), 鹽(3夕)
	生雉炒	1	生雉(3首), 鷄卵(3箇), 生薑(1錢), 眞油(5夕), 良醬(2合), 胡椒末(3錢), 實栢子(3夕)
	菘制湯	1	青瓜(10箇), 鷄卵(10箇), 生雉(1首), 牛內心肉(半半部), 陳鷄(1首), 秀魚(半尾), 菘末(5合), 生薑(1錢), 胡椒末(1錢), 藜古(1合), 實栢子(1合), 眞油(2合), 良醬(3合)

九味	軟杏仁果	1	眞末(3斗), 淸(9升), 眞油(9升)
	山果	1	山果(3同)
	生蛤煎油花	1	大生蛤(500箇), 鷄卵(4貼), 眞末(4升), 眞油(5升)
	臍化炒	1	臍化(3部), 牛內心肉(半半部), 生葱(半丹), 眞油(1升), 良醬(3合), 實荏子末(3合), 胡椒末(1兩), 實栢子(5合)
	餅匙	1	眞末(5升), 牛內心肉(2部), 猪肉(半脚), 陳鷄(1首), 生雉(1首), 眞油(1升), 良醬(5合), 生薑(1錢), 胡椒末(1錢), 生葱(1丹), 實栢子(1合)
	魚花陽炙	1	秀魚(5尾), 鷄卵(20箇), 菘末(2升), 生薑(1兩), 藜古(5夕), 實栢子(5夕), 眞油(1升), 良醬(4合), 胡椒末(5錢)
	七技湯	1	陳鷄(1首), 鷄卵(10箇), 猪胎(半部), 頭骨(半部), 秀魚(半尾), 猪背吉(半半部), 牛內心肉(半半部), 昆者巽(1部), 脰(2兩), 全鰓(3箇), 海蔘(5箇), 菁根(5箇), 槌鰓(2貼), 水芹(3手), 菘末(3合), 眞末(3合), 良醬(3合), 實荏子(1合), 鹽(1合), 生薑(5錢), 胡椒末(5錢), 眞油(5合), 實栢子(5夕)
출전: 『[壬辰]進饌儀軌』 卷2 「饌品」			

【참고문헌】

『[임진]진찬의궤』 (규 14428-v.1-4)

김중수, 「규장각 소장 연향 관련 의궤 고찰」, 『규장각소장분류별의궤해설집』, 서울대학교 규장각, 2005.

이성미 외 12인, 『장서각소장의궤해제』, 성남: 한국정신문화연구원, 2002.

인남순, 『국역 고종정해진찬의궤』, 서울: 보고사, 2008.

【집필자】 박현숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-1-17 [辛丑]進宴儀軌

【정의】

1901년(광무 5) 7월, 고종(高宗, 1863~1907)의 오순(五旬) 잔치를 경운궁 함녕전(咸寧殿)에서 거행한 후 그 전모를 기록한 의궤(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘진연의궤(進宴儀軌)’이며, 모두 3권 4책으로 제작되었다. 표지의 우측 상단에 ‘신축(辛丑)’이라고 되어 있으므로 신축 진연의궤로 부르는 것이 정확한 명칭이다. 고종의 생일을 기념한 대한제국기 황실 의례 음식의 다양한 면모와 조선시대부터 이어지던 궁중 연회 음식사의 변천을 살펴볼 수 있는 자료이다.

【서지】

[辛丑]進宴儀軌  
線裝. 4冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 24.8×18.0cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37.2×24.1cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 帝室圖書之章, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14464)

동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎14465·奎14466·奎14467·奎14468·奎14469·奎14470·奎14471·奎14472·奎14473·奎14474·奎14475·奎14476·奎14477·奎14478·奎14480), 일본궁내청(306-36{朝14463-4}), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2867·K2-2868·K2-2869A·K2-2870·K2-2871)에 소장되어 있다. 그 중 장서각소장본(K2-2868)은 제1면 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 무주 적상산 사고 분상용 의궤임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

고종의 망욕순 만수절(萬壽節) 잔치라고 알려진 1901년 7월(음력)의 진연은 황태자[순종]가 진연을 요청하는 장소에서 시작되었다. 황태자는 50세가 된 경사로운 해에 전례(典禮)를 행하는 것은 바로 조종조(祖宗朝)의 규례(規例)라며 진연 개최를 주장하였는데, 고종은 한가한 시기가 아니라며 거절하였다. 조선시대부터 왕실 의례나 국가적 행사를 거행할 때 개인과 관계된 경우 세 번 정도 거절하는 전례가 보이는데, 고종도 동일한 모습이었다. 황태자는 고대 경전 문구와 효라는 가치를 주장하며 거듭 진연을 주장했으나 고종은 절용을 강조하며 거부했다.<sup>1)</sup> 황태자는 효라는 입장에서 진연을 간청하지 않을 수 없다는 논리로 세 번째 상소했다.<sup>2)</sup>

그런데 고종이 진연을 반대한 것은 의례(依例)적인 것도 있겠지만, 당시 전국이 가뭄으로 농황이 나쁜 상황이었다.<sup>3)</sup> 한강과 삼각산, 남산에 기우제도 몇 번 지냈으나 결국 흉년은 면치 못했다.<sup>4)</sup> 더욱이 왕실에서는 6월에 명헌태후의 칠순잔치를 거행해야 했으므로 연이어

1) 『고종실록』 권41, 38년(광무 5), 6월 16일(양력).  
2) 『고종실록』 권41, 38년(광무 5), 6월 17일(양력).  
3) 『고종실록』 권41, 38년(광무 5), 6월 20일(양력).

잔치를 치르는 것이 정치경제적으로 부담이었다. 실제로 고종은 진연의례를 마치고 소회를 묻는 신료에게 “오늘의 이 행사가 비록 동궁의 효성으로 인하여 마지못해 따른 것이지만, 현재 나라의 형편이나 백성의 근심이 과연 어떠한가. 그리고 흉년으로 인한 걱정이 이와 같으니, 마음이 몹시 불안하다.”라고 하였다.<sup>5)</sup>

이런 배경에서인지 정부에서도 각국 외교사절에게 황실의 경사를 통보하지 않을 정도로 황실 내부의 행사로 국한하고자 하였다. 그럼에도 프랑스, 독일, 러시아, 미국에서는 축전을 보낼 정도로 고종의 탄신을 경축하였다.<sup>6)</sup> 결국 고종의 탄신 진연은 예정대로 거행되었다. 명헌태후의 진찬의례의 내용과 진연의례의 내용을 비교해보아도 고종의 진연이 성대하게 거행되었음을 알 수 있다.

의례의 내용을 권별 목차대로 본다면, 권수(卷首)는 택일, 좌목, 도식이다. 권1은 예소(睿疏), 조칙(詔勅), 영교(令敎), 연설(筵說), 입대연설(入對筵說), 악장(樂章), 치사(致詞), 예제시(睿製詩), 의주이며, 권2는 절목, 주본(奏本), 계본(啓本), 조회(照會), 내첩(來牒), 품목, 감결, 찬품, 용기 등이다. 권3은 수리(修理), 배설(排設), 의장(儀仗), 의위(儀衛), 진작참연제신(進爵參宴諸臣), 내외빈(內外賓), 문안제신(問安諸臣), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상전(賞典), 재용(財用)이다.

권수의 좌목은 잔치를 주관하던 인물들을 임명한 것이다. 진연청(進宴廳) 당상(堂上)에는 궁내부특진관 민영휘, 의정부찬정 김성근(金聲根)과 이지용(李址鎔) 등 3명, 낭청(郎廳) 8명, 별간역(別看役) 9명, 패장(牌將) 56명, 서제(書題) 8명, 서사(書寫) 2명, 고직(庫直) 3명, 사령(使令) 9명, 사환(使喚) 11명이 기재되었으며, 교방사의 의궤청(儀軌廳)에는 의궤당상 3명, 낭청 3명, 별간역 4명, 간역(看役) 2명, 서제(書題) 17명, 서사(書寫) 2명, 고직(庫直) 4명, 사령(使令) 10명, 사환(使喚) 10명이다. 진연을 담당하던 각 직책의 성명은 사환 9명을 제외하면 모두 기재되었다.

도식에는 반차도, 궁궐도, 정재도(呈才圖), 채화도(綵花圖), 기용도(器用圖), 의장도(儀仗圖), 정재의장도(呈才儀仗圖), 악기도, 내취악기도(內吹樂器圖), 복식도 등 10개의 도판이 있다. 반차도는 진연시 황제를 기준으로 참석자들의 위치와 동선이 전각 평면도를 바탕으로 임무에 따라 설명되었다. 또한 진연 공간과 시간대에 따라 함령전외진연반차도(咸寧殿外進宴班次圖), 함령전내진연반차도(咸寧殿內進宴班次圖), 함령전야진연반차도(咸寧殿夜進宴班次圖), 함령전익일회작반차도(咸寧殿翌日會酌班次圖), 함령전익일야연반차도(咸寧殿翌日夜謙班次圖)의 5개가 있다. 궁궐도는 함령전도, 함령전외진연도, 함령전내진연도, 함령전야진연도, 함령전익일회작도, 함령전익일야연도 등의 6개이다. 궁궐도는 함령전을 배경으로 조감도 형태로 그려졌는데, 진연 참석자들의 복색과 동작, 위치, 직무 등이 표현되었다. 그리고 진연 이전의 함령전 일대를 표현하여 장소의 규모와 방위를 보여주고 있다. 아울러 야연도에는 주간에는 없는 등롱 같은 조명이 표현되어 밤낮의 변화를 알 수 있게 했다. 또한 내진연은 황족들과 황실여성만이 참석하는 것으로 외부인의 시선을 차단하는 담장이 설치되어 있으며, 외진연에서도 고종과 황족들은 위치만 있고 묘사하지 않아 신분상의 차이를 표현하였다. 특히 진연 음식의 경우에 참석자 모두 독상을 받고 있으며, 참석자들의 복색이 근대적 대례복이 아닌 구례식인 것도 주목된다.

4) 『고종실록』 권41, 38년(광무 5), 6월 25일(양력).

5) 『비서원일기』 권189, 광무 5, 7월 26일.

6) 국사편찬위원회, 『주한일본공사관일기』 韓帝의 望六十誕辰에 대하여 露佛獨美 諸國에서 祝電을 보낸 件, 機密 第96號 1901년 9월 10일.

반차도는 진연의례를 작성하기 이전 만들어졌다. 진연청에서 고종과 황태자에게 진연의 진행을 사전에 점검할 수 있는 반차도 2본(本)을 그려 올렸다.<sup>7)</sup> 그리고 반차도와 같이 외진 연 때에 재신 이하로 입참할 인원 및 삼족(三族)의 내외 사촌 친척을 별단으로 작성해서 보고 했는데, 모두 전례(前例)였다.<sup>8)</sup>

정재도에는 초무(初舞), 만수무(萬壽舞), 사선무(四仙舞), 헌선도(獻仙桃), 제수창(帝壽昌), 향령(響鈴), 아박(牙拍), 몽금척(夢金尺), 경풍도(慶豐圖), 가인전목단(佳人剪牧丹), 무고(舞鼓), 포구악(拋毬樂), 연백복지무(演百福之舞), 장생빈연지무(長生賓宴之舞), 수연장(壽延長), 봉래의(鳳來儀), 육화대(六花隊), 가자(歌者), 첩승(疊勝), 헌선도(獻仙桃), 수연장(壽延長), 몽금척, 무고, 연백복지무, 제수창, 가인전목단, 장생빈연지무, 만수무, 빈상무(賓相舞), 헌천화(獻天花), 경풍도(慶豐圖), 춘앵전(春鶯轉), 향령, 포구악, 사선무, 검기무(劍器舞), 선유악(船遊樂), 학무(鶴舞), 연화대무(蓮花臺舞), 봉래의, 육화대, 무애무(無애舞) 등의 42개이다. 정재도에서 헌선도, 수연장, 몽금척, 무고, 연백복지무, 제수창, 가인전목단, 장생빈연지무, 만수무, 향령, 포구악, 사선무, 봉래의, 육화대 등은 2개이나 춤과 기물의 형태가 상이하다.

채화도에는 어잠사도화(御簪絲圖花), 사권화(絲圈花), 준화(樽花), 삼층대수과연(三層大水波蓮), 이층중수과연(二層中水波蓮), 일층소수과연(一層小水波蓮), 목단화(牡丹花), 월계화(月桂花), 홍도별간화(紅桃別間花), 사계화(四季花), 홍도삼지화(紅桃三枝花), 홍도이지화(紅桃二枝花), 홍도별건화(紅桃別建花), 홍도건화(紅桃建花), 복분자화(覆盆子花), 과자화(瓜子花), 홍도간화(紅桃間花), 국화(菊花), 유자화(柚子花), 신자화(神子花), 가자화(茄子花), 포도화(葡萄花) 등의 22개이다.

기용도에는 용교의(龍交椅), 용평상(龍平床), 답장(踏掌), 표피방석(豹皮方席), 보안(寶案), 찬안(饌案), 향로(香爐), 향함(香盒), 향좌아(香座兒), 향꽃이[香串之], 노연상(爐烟床), 진작탁(進爵卓), 수주정(壽酒亭), 치사안(致詞案), 주정(酒亭), 다정(茶亭), 준화기(樽花機), 사권화용(絲圈花甬), 조각대원반(彫刻大圓盤), 시접반(匙楮盤), 촉대(燭臺), 촉대부(燭臺附), 용촉(龍燭), 용준(龍樽), 은도금일월병(銀鍍金日月瓶), 옥병(玉瓶), 화류대(花榴臺), 은병(銀瓶), 옥배(玉杯) 3, 은도금대(銀鍍金臺) 3, 수문호배(水珊瑚杯), 은도금대(銀鍍金臺) 3, 은도금포도엽배(銀鍍金葡萄葉臺), 은도금배(銀鍍金杯) 2, 서배(犀杯), 은도금만수배(銀鍍金萬壽杯), 옥대(玉臺), 은대(銀臺), 은시접(銀匙楮), 은작(銀勺), 은소아(銀召兒), 은령농시(銀玲瓏匙), 은저(銀箸), 은다관(銀茶罐), 은다중(銀茶鍾), 옥다중(玉茶鍾), 화류대(花榴臺), 유병(鑰瓶), 인자(引子), 추자(推子), 은오성배(銀五星盃), 유리등(琉璃燈), 양각등(羊角燈) 등의 62개이다.

의장도에는 산선(緞扇), 일산(日傘), 양산(陽緞), 수정장(水晶杖), 금월부(金鉞斧), 황개(黃蓋), 홍양산(紅陽緞), 운검(雲劍), 자지개(紫芝蓋), 황룡화개(黃龍華蓋), 취화개(翠華蓋), 구룡황개(九龍黃蓋), 황구룡산(黃九龍緞), 오색화산(五色花緞), 적방산(赤方緞), 금절(金節), 의도(儀刀), 홍등(紅燈), 수자선(壽字扇), 황쌍용단선(黃雙龍團扇), 적쌍용단선(赤雙龍團扇), 황단용단선(黃單龍團扇), 적단용단선(赤單龍團扇), 공작선(孔雀扇), 치미선(雉尾扇), 난봉선(鸞鳳扇), 청화방선(靑花方扇), 취화기(翠華旗), 황룡대독(黃龍大纛), 감우기(甘雨旗), 오운기(五雲旗), 출경기(出警旗), 입필기(入蹕旗), 의봉기(儀鳳旗), 상난기(翔鸞旗), 운학기(雲鶴旗), 유린기(遊麟旗), 순사기(馴獅旗), 벽사기(辟邪旗), 천마기(天馬旗), 적조기(赤鳥旗), 화충기(華蟲旗), 진로기(振鷺旗), 명연기(鳴鳶旗), 공작기(孔雀旗), 황학기(黃鶴旗), 백치기(白雉旗), 적옹

7) 『비서원일기』 권189, 광무 5, 7월 24일.

8) 『비서원일기』 권189, 광무 5, 7월 25일.

기(赤熊旗), 황웅기(黃熊旗), 서우기(犀牛旗), 천록기(天鹿旗), 오뢰기(五雷旗), 백택기(白澤旗), 각단기(角端旗), 팔풍기(八風旗), 문기(門旗), 청룡기(靑龍旗), 백호기(白虎旗),朱雀기(朱雀旗), 현무기(玄武旗), 사독기(四瀆旗), 오악기(五岳旗), 오성기(五星旗), 일기(日旗), 월기(月旗), 금고기(金鼓旗), 오색금용소기(五色金龍小旗), 각성기(角星旗), 항성기(亢星旗), 저성기(氐星旗), 방성기(房星旗), 심성기(心星旗), 미성기(尾星旗), 기성기(箕星旗), 두성기(斗星旗), 우성기(牛星旗), 여성기(女星旗), 허성기(虛星旗), 위성기(危星旗), 실성기(室星旗), 벽성기(壁星旗), 규성기(奎星旗), 누성기(婁星旗), 위성기(胃星旗), 묘성기(昴星旗), 필성기(畢星旗), 자성기(觜星旗), 참성기(參星旗), 정성기(井星旗), 귀성기(鬼星旗), 유성기(柳星旗), 성성기(星星旗), 장성기(張星旗), 익성기(翼星旗), 진성기(軫星旗), 청소기(靑素旗), 영기(令旗), 청도기(淸道旗), 오색기(五色旗), 황미(黃麾), 장수당(長壽幢), 자당(紫幢), 선당(寬幢), 우보당(羽葆幢), 표미당(豹尾幢), 강인번(絳引旛), 신번(信旛), 용두번(龍頭旛), 휘(麾), 의성별(儀鎧鼈), 정편(靜鞭), 교효표절정(敎孝表節旌), 명형필교정(明刑弼敎旌), 행경시혜정(行慶施惠旌), 포공회원정(褒功懷遠旌), 부문진무정(敷文振武旌), 진선납언정(進善納言旌), 입과(立瓜), 와과(臥瓜), 극(戟), 오장(五仗), 인장(引仗), 월(鉞), 성(星), 어장(御仗), 표미창(豹尾槍), 수(受), 향로(香爐), 향함(香盒), 수병(水瓶), 중대(中臺) 2, 부상(阜床) 2, 관분(盥盆), 교의(交椅), 불진(拂塵), 타호(唾壺) 등 138개이다.

정재의장도에는 인인장(引人杖), 용선(龍扇), 봉선(鳳扇), 작선(雀扇), 미선(尾扇), 정절(旌節), 황개(黃蓋), 박(拍), 휘(麾), 조촉(照燭), 죽간자(竹竿子), 의장기(儀仗機), 지당판(池塘板) 등의 13개이다. 악기도에는 건고(建鼓), 특종(特鍾), 생(笙), 특경(特磬), 갈고(羯鼓), 삭고(朔鼓), 교방고(敎坊鼓), 응고(應鼓), 장고(杖鼓), 편경(編磬), 축(祝), 편종(編鍾), 어(敵), 방향(方響), 해금(奚琴), 비파(琵琶), 아쟁(牙箏), 가야금(伽倻琴), 현금(玄琴), 양금(洋琴), 가(笳), 필율(箏), 대금(大琴), 월금(月琴), 통소[洞簫], 호로(葫蘆), 당(幢), 타연(朶蓮), 헌천화병(獻天花瓶), 경풍도리도(慶豐圖裏圖), 경풍도개도(慶豐圖開圖), 포구문(拋毬門), 보상반(寶相盤), 무고(舞鼓), 선도반(仙桃盤), 목단화준(牡丹花樽), 아박(牙拍), 향령(響鈴), 몽금척족자(夢金尺簇子), 금척(金尺), 검기(劍器), 채선(彩船) 등의 43개이다. 내취악기도는 라(螺), 나팔(喇叭), 징(鉦), 자바라(嗒啞囉), 호적(號笛), 라(籬), 고(鼓) 등의 7개이다.

복식도는 모라복두(冒羅幘頭), 녹초삼(綠綃衫) 2, 오야대(烏也帶), 흑화(黑靴) 2, 화화복두(畫花幘頭), 홍주의(紅紬衣), 남창의(藍縷衣), 남사대(藍絲帶), 화관(花冠) 4, 홍화유의(紅禾紬衣), 홍화주상(紅禾紬裳), 백단의(白單衣), 홍남야대(紅藍也帶), 색동유의(色同紬衣), 자적두건(紫的頭巾), 녹단령(綠團領), 자적광대(紫的廣帶), 오색한삼(五色汗衫), 수대(繡帶), 홍초상(紅綃裳) 2, 초록혜(草綠鞋), 단의(丹衣), 금화나대(金花羅帶), 유소(流蘇), 홍나상(紅羅裳), 홍주말군(紅紬襪裙), 수초혜(繡草鞋), 주립(朱笠), 남사첩이(藍紗貼裏), 진홍광대(眞紅廣帶), 수화자(水靴子), 통개(筒箇), 환도(環刀), 등평(籐鞭), 황초삼(黃綃衫), 홍수대(紅繡帶), 비두리(飛頭履), 옥색한삼(玉色汗衫), 비구(臂鞬), 하피(霞帔), 연화관(蓮花冠), 진립(戰笠), 아청괘자(鴉靑掛子), 금향협주(金香挾紬), 남전대(藍戰帶) 등의 51개가 있다.

권1은 1책과 2책으로 예소(睿疏), 조칙(詔勅), 영교(令敎), 연설(筵說), 입대연설(入對筵說), 악장(樂章), 치사(致詞), 예제시(睿製詩), 의주(儀註) 등의 9개 목차이다. 예소는 경자(庚子) 5월 23일부터 신축(辛丑) 5월 2일까지의 내용이다. 조칙은 경자 5월 24일에서 신축 9월 5일까지이다. 영교는 경자 5월 22일부터 임인(壬寅) 3월 10일이며, 연설은 신축 5월 1일에서 5월 11일까지이다. 입대연설은 경자 5월 23일부터 신축 6월 23일의 내용이다. 악장은 예제외진연악장(睿製外進宴樂章), 예제내진연악장(睿製內進宴樂章), 예제내진연선창악장

(睿製內進宴先唱樂章), 예제내진연후창악장(睿製內進宴後唱樂章), 예제야진연선창악장(睿製夜進宴先唱樂章), 예제야진연후창악장(睿製夜進宴後唱樂章), 정재악장(呈才樂章) 등이다. 정재악장에는 봉래의(鳳來儀), 헌선도(獻仙桃), 제수창(帝壽昌), 금척(金尺), 수연장(壽延長), 향령(響鈴), 가인전목단(佳人剪牧丹), 육화대(六花隊), 만수무(萬壽舞), 헌천화(獻天花), 연백복지무(演百福之舞), 무고(舞鼓), 첩고(疊鼓), 장생보여지무(長生寶宴之舞), 포구락(拋毬樂), 연화대무(蓮花臺舞), 경풍도(慶豐圖), 무산향(舞山香), 춘앵전(春鶯囀), 아박(牙拍), 사선무(四仙舞), 선유락(船遊樂), 무애무(無애舞), 검기무(劍器舞), 학무(鶴舞) 등이 있다.

치사는 예제함녕전외진연시친상치사(睿製咸寧殿外進宴時親上致詞), 백관치사(百官致詞), 예제함녕전내진연시친상치사(睿製咸寧殿內進宴時親上致詞), 황태자비치사(皇太子妃致詞), 영왕치사(英王致詞), 연원군부인치사(延原郡夫人致詞), 좌명부치사(左命婦致詞), 우명부치사(右命婦致詞), 종친치사(宗親致詞), 척신치사(戚臣致詞), 예제함녕전야진연시친상치사(睿製咸寧殿夜進宴時親上致詞), 함녕전익일회작시명부치사(咸寧殿翌日會酌時命婦致詞), 진연청당상낭청치사(進宴廳堂上郎廳致詞) 등이다.

의주는 함녕전외진연의(咸寧殿外進宴儀), 함녕전내진연의(咸寧殿內進宴儀), 함녕전야진연의(咸寧殿夜進宴儀), 함녕전익일황태자회작의(咸寧殿翌日皇太子會酌儀), 함녕전익일황태자야연의(咸寧殿翌日皇太子夜謙儀) 등이다.

권2는 3책으로 절목(節目), 주본(奏本), 계본(啓本), 조회(照會), 래첩(來牒), 품목(稟目), 감결(甘結), 찬품(饌品), 기용(器用)의 9개 목차이며 찬품에는 채화(綵花)가 부가되었다. 품목은 신축 5월 22일 진연청에 필요한 점화목(點火木)에 대한 것을 시작으로 11월 12일 의궤 제작에 필요한 종이에 대한 내용에 이르기까지 진연에 소용되는 물품 내역을 기재하였다. 감결은 신축 5월 21일부터 7월 27일까지 진연청 일의 준비부터 습의(習儀)에 이르는 내용이다.

음식과 밀접한 내용은 찬품이다. 찬품은 전선사의숙설소(典膳司外熟設所)와 내숙설소, 전선사내숙설소에서 장만하는 음식으로 구분되었다. 그리고 진연이 진행되던 주간 및 야간과 참석인원에 따라 음식의 배설이 재차 나뉘었다. 전선사의숙설소에는 함녕전외진연의 음식을 마련하였다. 함녕전외진연에는 대전진어대탁찬안(大殿進御大卓饌案), 대전진어찬안, 대전진어별행과(大殿進御別行果), 대전진어미수(大殿進御味數), 대전진어염수(大殿進御鹽水), 대전진어소선(大殿進御小膳), 대전진어대선(大殿進御大膳), 대전진탕(大殿進湯), 대전진만두(大殿進饅頭), 대전진다(大殿進茶), 황태자궁진찬안(皇太子宮進饌案), 황태자궁진별행과, 황태자궁진미수(皇太子宮進味數), 황태자궁진염수, 황태자궁진소선, 황태자궁진대선, 황태자궁진탕, 황태자궁진만두, 황태자궁진다, 참연제신연상(參宴諸臣宴床), 참반제신선온상(參班諸臣宣醞床), 시위배위각차비급전악이하악공등사찬(侍衛陪衛各差備及典樂以下樂工等賜饌), 시위배위각차비군급원수부각대장관이하병정여경부궁내서경무관이하순검궤찬(侍衛陪衛各差備軍及元帥府各隊將官以下兵丁與警部宮內署警務官以下巡檢饋饌)의 내용으로 진연시 동원 인원과 장만하던 음식의 수치가 가장 많다.

내숙설소는 함녕전정일내진연(咸寧典正日內進宴), 함녕전야진연, 함녕전익일회작의, 함녕전익일야연의 음식을 장만하였다. 함녕전정일내진연에는 대전진어찬안, 대전진어소반과(大殿進御小盤果), 대전진어과합(大殿進御果榼), 황태자궁황태자비궁진찬안, 황태자궁황태자비궁소반과, 황태자궁황태자비궁진과합, 영친왕찬탁(英親王饌卓), 내인찬안(內人饌案), 내인소반과, 내인과합, 내인별찬안(內人別饌案)이다. 내인찬안, 내인소반과, 내인과합의는 채화 이전에 다시 등장하는데, 익일회작시를 의미한다고 본다. 그리고 내외연급진연청당랑연상(內外宴

及進宴廳堂郎宴床), 문안제신급궐내입직관원이하반사연상(問安諸臣及闕內入直官員以下頒賜宴床), 여관사찬, 내시급각처입직장관장교원역별감악사여령등사찬(內侍及各處入直將官將校員役別監樂師女伶等賜饌), 원수부각대장관이하경부궁내서경무관이하급숙수등궐찬(元帥府各隊將官以下警部宮內署警務官以下及熟手等饋饌) 등이 있다. 함녕전야진연에는 대전진어찬안, 황태자궁진찬안, 내인찬안, 내인별상상(內人別上床), 진연청당랑상상(進宴廳堂郎上床), 제신반사상상(諸臣頒賜上床) 등이다. 함녕전익일회작에는 대전진헌찬안(大殿進獻饌案), 황태자궁진찬안, 내인찬안, 내인별상상, 내인반지(內人盤只) 등이다. 또한 내빈여관급진연청당랑연상(內賓女官及進宴廳堂郎宴床), 대신이하반사연상(大臣以下頒賜宴床), 여관급장교원역군병전악악공여령등사찬(女官及將校員役軍兵典樂樂工女伶等賜饌) 등이 첨부되었다. 함녕전익일야연에는 대전진헌찬안, 황태자궁진찬안, 내인찬안, 내인별상상, 진연청당랑상상, 제신반사상상 등이다.

전선사내숙설소는 함녕전내진연정일진별행과(咸寧殿內進宴正日進別行果), 함녕전야진연, 함녕전익일회작, 함녕전익일야연의 음식을 장만하였다 함녕전내진연정일진별행과에는 대전진어미수, 대전진어염수, 대전진어소선, 대전진어대선, 대전진탕, 대전진만두, 대전진다, 황태자궁황태자비궁진별행과, 황태자궁황태자비궁진미수, 황태자궁황태자비궁진염수, 황태자궁황태자비궁진소선, 황태자궁황태자비궁진대선, 황태자궁황태자비궁진탕, 황태자궁황태자비궁진만두, 황태자궁황태자비궁진다 등이다. 함녕전야진연에는 대전진탕, 대전진다, 황태자궁진탕, 황태자궁진다로 탕과 차만이 준비되고 황태자비궁은 빠져있다. 함녕전익일회작에는 황태자궁진미수, 황태자궁진탕, 황태자궁진다이다.

이외에 찬품에는 채화(菜花)가 있는데, 외진연시와 내진연시 소용되는 것으로 구분되어 있다. 조선시대부터 궁중 연회에는 채화가 반드시 포함되었으며, 음식상과 연회 장소를 꾸밀뿐만 아니라 행사에 참여하는 사람들이 머리카락에 채화를 장식하기도 하였다. 채화는 모두 조화였다. 궁중에서는 생화가 시간이 지나면 시들기 때문에 죽음을 상징하는 것으로 기피하는 전례가 있었다. 용기에는 본청신비(本廳新備)와 상방차비(尙方差備)로서 촛대에서 그릇, 방식에 이르는 물건들을 준비하고 있다.

권3은 4책으로 수리(修理), 배설(排設), 의장(儀仗), 의위(儀衛), 진작참여제신(進爵參宴諸臣), 내외빈(內外賓), 문안제신(問安諸臣), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상전(賞典), 재용(財用) 등이다. 수리는 진연이 거행되기 위해 설치한 건물들의 공사이며, 배설은 함녕전내외배설(咸寧殿內外排設), 함녕전외진연시배설위차(咸寧殿外進宴時排設位次), 진작참여제신위차, 선운백관위차(宣醞百官位次), 함녕전내진연시배설위차, 내외빈시연위차(內外賓侍宴位次), 함녕전야진연시배설위차, 함녕전익일회작시배설위차, 내빈급진연당랑배연위차(內賓及進宴堂郎陪宴位次), 함녕전익일야연시배설위차 등으로 잔치가 진행되는 공간에 따른 참석자의 위치와 구조를 설명하였다.

의장은 외진연시와 내진연시로 구분되어 황제와 황태자, 황태자비의 순으로 신분을 상징하는 기치와 병장기들을 열거하였다. 의위는 외진연시시위각차비, 내진연시시위각차비, 야진연시시위각차비, 익일회작시배위각차비, 익일야연시배위각차비 등으로 진연의 공간을 호위하고 진행하던 인원이다. 진작참여제신은 외진연시진작제신(外進宴時進爵宰臣), 외진연시참여제신으로 관원들의 성명이 기재되었다. 내외빈은 진연시참여내빈과 진연시참여외빈으로 나뉘었는데, 정경부인에서 부마에 이르는 인물들이다. 문안제신은 정부 관료들이다.

공령은 함녕전외진연시전정헌가악공급전상악공정재무동급차비(咸寧殿外進宴時殿庭軒架樂工及殿上樂工呈才舞童各差備), 함녕전내진연시전정헌가악공내취급전상악공정재여령각차비,



함녕전야진연시전정현가악공내취급전상악공정재여령각차비, 함녕전익일회작시악공내취급정재여령각차비, 함녕전익일야연시악공내취급정재여령각차비 등으로 음악과 무용에 동원된 사 람들이다.

악기품물은 본소신조급수보(本所新造及修補)로 물품 제작과 수리에 소용되는 금액이다. 상전은 외진연시서주시상(外進宴時書奏施賞), 외진연시서계시상(外進宴時書啓施賞), 내진연 시서주시상, 풍물감조후시상(風物監造後施賞), 내진연시서계시상, 진연도병진상후시상(進宴圖 屏進上後施賞) 등으로 진연청 당상에서 하급 관원에 이르는 상의 내역이다.

재용에는 이래전(移來錢), 각방시유책마련(各房柴油債磨鍊), 별간원역월은가마련(別看員 役月銀價磨鍊), 내입진연도병급당당이하계병마련(內入進宴圖屏及堂郎以下契屏磨鍊) 등으로 구성되어 있다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 외진연 실행 과정

함녕전의 외진연이 준비된 것은 6월 29일 대안문(大安門) 내정(內庭)에 전선사 외숙설 소가 설치되면서 부터이다. 그런데 『진연의례』에는 함녕전에서 외진연을 거행한 것으로 나 나오지만, 다른 연대기 자료에는 중화전에서 시행한 것으로 되어 있다. 『승정원일기』에는 외진연을 오시(午時)에 중화전(中和殿)에서 거행했다고 하였다. 일기의 외진연 과정을 보면 다음과 같다. 고종은 익선관(翼善冠)에 황룡포(黃龍袍)를 착용했다. 전정(殿庭)의 작문(作門)을 열자 종친과 문무 칙임관이 배위(拜位)에 나아갔다. 이때 보허자령(步虛子令)을 연주하였다. 고종에게 사배(四拜)를 할 때는 여민락만(與民樂慢)을 연주하였다. 음식을 먹기 위해 손을 씻거나 수저를 바치는 일이 진행되면 음악이 중지되었다. 전악(典樂)이 공인(工人)과 무동(舞童)을 인솔해 들어와서 순천개운지곡(順天開運之曲)을 연주했고, 무동은 제수창(帝壽昌)을 추었다. 이때 고종에게 대탁(大卓), 찬안(饌案), 별행과(別行果)를 올렸으며, 장춘불로 지곡(長春不老之曲)을 연주하고, 무동이 가인전목단(佳人剪牧丹)을 추었다. 염수(鹽水)를 올린 뒤 천년만세지곡(千年萬歲之曲)을 연주하고, 무동이 봉래의(鳳來儀)를 추었다. 소膳(小膳)을 올리면서 참석자들이 절을 하였고 악사(樂師) 2인이 만년환락장(萬年權樂章)을 창하고 물러났다. 황태자가 제1작(第一爵)을 올리고, 제명(制命)을 선포하게 했으며, 수요남극지곡(壽曜南極之曲)을 연주하고, 무동이 헌선도(獻仙桃)를 추었다. 고종이 술잔을 비울 때는 표정만방지곡(表正萬邦之曲)을 연주하였다. 이어서 탕(湯)과 미수(味數)를 올렸다. 만두(饅頭)를 올릴 때는 천명유덕지곡(天命有德之曲)을 연주하였다. 제차 탕을 올릴 때는 천록영창지곡(天籙永昌之曲), 차를 바칠 때는 수제천지곡(壽齊天之曲)을 연주하였다. 윤정구가 차(茶)를 올렸다. 황태자에 이어서 제2작(第二爵)은 반수(班首)인 의정 심순택(沈舜澤)이 올렸는데, 술과 탕을 올리는 것은 1작과 동일하였다. 다만 찬의가 ‘국궁, 삼무도’를 창하자 황태자가 몸을 굽혀 세 번 뛰고 춤을 추고, 배위에 있는 사람들이 모두 몸을 굽혀 세 번 뛰고 춤을 추었으며, 이어서 찬의가 ‘산호(山呼)’를 창하자 황태자가 두 손을 마주 잡아 이마에 대고서 ‘만세’라고 외치고, 배위에 있는 사람들이 두 손을 마주 잡아 이마에 대고서 ‘만세’라고 외쳤으며, ‘재산호’를 창하자 ‘만만세’라고 외치는 의식 행동이 있었다. 이때 보허자령(步虛子令)이 연주되었다. 그리고 황태자와 참석자들이 술과 음식을 먹는 의례가 진행되었다. 제3작에서 9작까지 진작 재신(進爵宰臣)들이 올렸다. 치화평지곡(致和平之曲)이 연주되고, 무동이 아박무(牙拍舞)를 추었다. 재신들이 술과 탕을 올릴 때는 길상지곡(吉祥之曲), 만사년지곡(萬斯年之曲), 승화지곡(承華之曲), 해옥첨주지곡(海屋添壽之曲), 응천장지곡(應天長之曲), 서운

요일지곡(瑞雲曜日之曲), 풍강지곡(豐康之曲)이 이어졌고 무동이 들어와 몽금척(夢金尺)을 추었으며, 참석자들에게 선운(宣醞)이 내려졌다. 9작에서는 오운개서조지곡(五雲開瑞朝之曲), 서일화지곡(瑞日和之曲), 만세춘지곡(萬歲春之曲), 일승월항지곡(日升月恒之曲)이 연주되고 무동이 무고(舞鼓)와 사선무(四仙舞)를 추었다. 9작에서는 대선(大膳)을 올리면서 기주오복지곡(箕疇五福之曲)을 연주하였다. 무동이 수연장(壽延長)을 출 때 고종의 휘건(揮巾)과 시접을 물리고 찬안을 거두었다. 참석자들의 찬탁도 거두고 보허자령이 연주되면서 사배를 올리자 진연의례가 끝났다. 고종은 여민락령(與民樂令)이 연주되는 가운데 돌아갔다.<sup>9)</sup>

고종의 진연의례는 9번의 술잔을 올리는 것으로 전체 과정이 이루어지고 있다. 그리고 음식과 술을 올리는 과정에 반드시 음악이 연주되고 무동의 춤이 어우러졌다. 의례의 진행을 참석자들이 인지하고 차례를 유지하기 위한 방도라고도 보인다. 진연을 사전에 연습하기도 하지만, 현장에서 음악이 참석자들의 거동을 제어하기도하고 예상하도록 하는 방도로 사용되었던 것이다. 또한 고종이 곤룡포를 입고 가마를 이용한 것과 참석자들이 전통적인 관복을 입고서 이마에 손을 대고 만세를 부르는 행위를 통해 당시 대한제국 황실이 서구적인 제국주의 국가의 문물을 활용하는 모습보다는 전통적인 동양의 황제국을 표방하였음을 볼 수 있다.

## 2. 진연의례의 상차림과 음식[찬품]

고종의 진연 음식은 내숙설소와 외숙설소에서 장만하였다. 외숙설소에서 담당한 음식은 함녕전외진연의 대전진어대탁찬안, 대전진어별행과, 대전진어미수, 대전진어염수, 대전진어소선, 대전진어대선, 대전진탕, 대전진만두, 대전진다의 상차림이 대표적이다. 고종의 진연도 여타의 궁중 잔치와 동일하게 황족에서 정부 고위관료까지 수백명이 참석하는 대규모의 연회였다. 고종이 가뭄을 걱정할 정도로 위기상황이었음에도 진연 음식은 궁궐 궁인에서부터 호위 군인에 이르기까지 빠짐없이 내려져서 국가적 차원에서 진행되었음을 보여준다. 이것은 고종의 탄신을 축하하는 것에만 머물지 않고 대한제국 황실의 존엄을 대내외에 인지시키는 의례적 차원에서 진연이 거행되었음을 시사해주는 것이다.

외숙설소에서 장만한 외진연 음식의 종류와 규모는 다음의 <표 1>의 함녕전 외진연시 대전진어대탁찬안의 사례를 통해 볼 수 있다.

<표 1> 1901년 고종 함녕전외진연의 대전진어대탁찬안

음식명	음식 재료 및 규모
各色粳甑餅 1器	白米 50斗, 粘米 8斗, 去皮豆 8升, 實荳子 9斗5升, 生粟 8升, 大棗 9升, 眞油 3升, 實栢子 2升, 辛甘草末 4升, 淸 1斗6升, 桂皮末 1兩
各色助岳花煎1器	粘米 10斗, 甘草末 5升, 大棗 2斗, 眞油 4斗, 淸 9升, 實荳子 5升, 實栢子 5合, 桂皮末 2兩
各色團子雜果餅 1器	粘米 12斗, 去皮豆 4斗, 石耳末 5升, 生粟 1斗3升, 大棗 1斗5升, 淸 8升, 辛甘草末 7升, 實栢子 5合, 桂皮末 2兩
饅頭果 1器	400立, 眞末 4斗, 眞油 1斗6升, 淸 1斗6升, 黃粟 5升, 大棗 6升, 實栢子 3合, 胡椒末 3兩, 桂皮末 3兩, 砂糖 2圓
軟藥果 1器	500立, 眞末 4斗, 眞油 1斗6升, 淸 1斗6升, 實栢子 3合, 胡椒末 5分, 桂皮末 5分, 砂糖 2圓

9) 『비서원일기』 권189, 광무 5, 7월 26일.

兩面果 1器	500立, 眞末 4斗, 眞油 1斗6升, 淸 1斗6升
黃栗青太茶食 1器	各 1,000箇, 黃栗末 1斗5升, 青太末 1斗5升, 辛甘草末 6升, 淸 1斗6升
薑粉黑荏子茶食 1器	各 1,000箇, 薑粉 5升, 菘末 1斗, 黑荏子末 1斗5升, 淸 1斗7升, 實栢子 2合
紅梅花軟絲果 1器	650箇, 粘米 3斗5升, 粘租 7斗, 酒 9升, 淸 9升, 眞油 9升, 白糖 25斤, 芝草 3斤, 紅取油 6升, 雪綿子 1兩
三色梅花軟絲果 (1器, 高 1尺3寸)	紅白梅花栢子軟絲果 各140箇, 粘米 2斗2升, 粘租 4斗4升, 酒 6升, 淸 6升, 眞油 6升, 白糖 18斤, 芝草 2斤8兩, 紅取油 4升, 雪綿子 4錢5分, 實栢子 7升2合
兩色細乾飯軟絲果 (1器, 高 1尺3寸)	紅白細乾飯軟絲果 各400箇, 粘米 2斗7升, 細乾飯 2斗7升, 酒 淸 7升, 眞油 7升, 白糖 8斤, 芝草 2斤, 紅取油 3升2合, 雪綿子 4錢
白梅花軟絲果 1器	650箇, 粘米 3斗5升, 粘租 7斗, 酒 9升, 淸 9升, 眞油 9升, 白糖 25斤, 雪綿子 1兩
栢子軟絲果 1器	1,000箇, 粘米 7斗, 酒 9升, 淸 9升, 眞油 9升, 白糖 27斤, 實栢子 3斗 2升, 雪綿子 1兩
紅細乾飯軟絲果 1器	800箇, 粘米 3斗, 細乾飯 3斗, 酒 1斗, 淸 1斗, 眞油 1斗, 白糖 10斤, 芝草 2斤, 紅取油 5升, 雪綿子 1兩
白細乾飯軟絲果 1器	800箇, 粘米 3斗, 細乾飯 3斗, 酒 1斗, 淸 1斗, 眞油 1斗, 白糖 10斤, 雪綿子 1兩
紅白細乾飯蓼花 1器	紅細乾飯蓼花 850箇, 白細乾飯蓼花 750箇, 眞末 4斗5升, 細乾飯 4斗3升, 眞油 1斗, 白糖 10斤, 鹽 4升, 芝草 2斤, 紅取油 5升, 雪綿子 5錢
四色笠帽冰絲果 1器	各 100箇, 粘米 5斗, 酒 1斗, 淸 1斗, 眞油 1斗, 白糖 20斤, 芝草 1斤, 葛梅 1斤, 梔子 200箇, 紅取油 2升, 雪綿子 3錢
四色強精 1器	各 300箇, 粘米 3斗5升, 酒 9升, 淸 9升, 眞油 9升, 白糖 15斤, 細乾飯 1斗5升, 桂皮末 2升, 實栢子 2升, 芝草 1斤, 紅取油 2升, 雪綿子 5錢
紅梅花強精 1器	1,200箇, 粘米 3斗, 粘租 6升, 酒 5升, 淸 9升, 眞油 9升, 白糖 8斤, 芝草 3斤, 紅取油 5升, 雪綿子 5錢
白梅花強精 1器	1,200箇, 粘米 3斗, 粘租 6升, 酒 5升, 淸 9升, 眞油 9升, 白糖 8斤, 雪綿子 5錢
砂糖橘餅 1器	砂糖 100圓, 橘餅 150圓
龍眼 1器	龍眼 20斤
荔枝 1器	荔枝 20斤
水正果 1器	山查 5合, 白淸 5合, 五味子 1夕, 實栢子 1夕
肝煎油花 1器	肝 15部, 木末 8升, 實任子末 5升, 眞油 1斗, 鹽 1升
冬瓜花陽炙 1器	1,000串, 冬瓜 5箇, 牛臂 半部, 豬肉 1脚, 生葱 2丹, 鷄卵 1貼, 菘末 1升, 鹽 1升, 良醬 1升, 眞油 4升, 栗古 3合, 生薑 5錢, 胡椒末 1兩, 實任子末 5合, 實栢子 5夕
출전 : 『[辛丑]進宴儀軌』 卷2, 「饌品」, 咸寧殿外進宴儀 大殿進御大卓饌案	

이외에 내숙설소에서는 상화(床花) 20개를 마련하였다. 상화란 의례 거행시 탁자나 상위에 도자기나 화분을 이용해서 그 안에 인공으로 만든 꽃을 두는 것을 말한다. 상화는 생화를 사용하지 않았다고 한다. 조선시대부터 궁중에서 사용한 꽃은 모두 조화라고 전해진다. 생화는 시간이 지나면 시들고 떨어져서 죽음을 의미하여 기피했다. 또한 궁중 잔치와 관련된 도판에서 보이듯이 참가자들이 상화를 머리 장식으로 사용하였다. 음식상에서 상화는 상마다 배치되는 수치가 상이하러, 종류도 다르게 나오고 있다. 물론 상차림의 대소에

따라 증감되었다.

<표 1>의 대전진어대탁찬안 음식 차림은 본격적인 식사를 하기 전 가볍게 먹는 전체의 개념을 지니고 있다. 전병과 다식을 중심으로 다과가 위주로 되어 있기 때문이다. 전류는 있지만, 아직 메인 요리인 고기와 생선은 보이지 않는다. 무엇보다 함녕전 외진연에서는 황족과 관료들이 술잔을 올리는 의례가 중심이었으므로 음식을 먹을 시간적 여유가 없다는 것도 요인이라고 본다. 이점은 황족과 관료들의 상차림에서도 동일하게 나타난다. 예컨대 참반제신선은상(參班諸臣宣醞床)에는 청주 1잔과 대구어 1마리가 있을 따름이다. 다만 시위군과 차비군 같이 육체적으로 힘든 하층들의 음식에는 국수가 포함되어 있다.

대전진어미수(大殿進御味數)에도 초미(初味), 이미(二味)에서 구미(九味)로 나뉘어 음식들이 나열되는데, 9작을 올리면서 바친 음식으로 생각된다. 각 단계의 대표적인 음식들을 본다면, 초미: 소만두과(小饅頭果), 이미: 홍미자(紅味子), 삼미: 백매화강정(白梅花强精), 사미: 백자강정(栢子强精), 오미: 소다식과(小茶食果), 육미: 황세건반강정(黃細乾飯强精), 칠미: 백미자(白味子), 팔미: 홍세건반강정(紅細乾飯强精), 구미: 연행인과(軟杏仁果) 등이다. 모두 후식이나 다과에 해당하는 것으로 술을 마시면서 먹을 수 있는 안주의 기능을 가지고 있다.

본격적인 진연 음식이 등장하는 것은 함녕전정일내진연의 대전진어찬안이다. 내진연의 찬안은 내숙설소에서 담당하였다. 내숙설소에서는 82종류의 정일내진연 음식을 준비하였다. 다음의 <표 2>는 함녕전정일내진연의 상차림이다.

<표 2> 1901년 고종의 함녕전정일내진연의 상차림과 음식 재료(분량)

음식명	음식 재료 및 규모
各色粳甑餅 (1器, 高1尺5寸)	白豆粳甑餅(白米 1斗6升, 粘米 4升, 去皮豆 1斗2升5合, 大棗生栗 各5升), 菘豆粳甑餅(白米 1斗6升, 粘米 4升, 菘豆 1斗2升5合, 大棗生栗 各5升5合), 石耳粳甑餅(白米 1斗6升, 粘米 4升, 石耳末大棗生栗清 各5升, 實栢子 1升2合5夕, 實荏子 7升5合), 辛甘草雪只(白米 1斗6升, 粘米 4升, 辛甘草末 7升5合, 大棗生栗清 各5升, 實栢子 1升2合5夕, 眞油 2合5夕), 蜜雪只(白米 1斗6升, 粘米 4升, 大棗生栗清 各3升5合, 實栢子 2升2合5夕, 眞油 2合5夕), 白雪只(白米 1斗6升, 粘米 4升, 石耳大棗生栗 各5升, 眞油 2合5夕)
各色粘甑餅 (1器, 高1尺5寸)	白豆粘甑餅(粘米 2斗, 去皮豆 1斗2升5合, 大棗生栗 各5升), 菘豆粘甑餅(粘米 2斗, 菘豆 1斗2升5合, 大棗生栗 各5升), 辛甘草粘甑餅(粘米 2斗, 辛甘草末 7升5合, 大棗生栗清 各5升, 實任子 7升5合, 實栢子 2合5夕), 炒豆粘甑餅(粘米 2斗, 去皮豆 1斗2升5合, 大棗生栗清 各5升, 實栢子 2合5夕), 厚餅(粘米 2斗, 去皮豆 2斗, 大棗生栗 各5升, 淸7升5合, 實栢子 2合5夕, 桂皮末3夕)
各色助岳花煎 (1器, 高1尺5寸)	色助岳(粘米 10斗, 實任子大棗甘苔末 各1斗2升5合, 梔子 125箇, 淸 1斗8升7合5夕, 眞油 3斗7升5合, 桂皮末實栢子 各2合5夕), 花煎(粘米 2斗, 眞油 7升5合, 淸 3升7合5夕, 桂皮末 7合5夕, 實栢子 7合5夕), 各色團子(粘米 1斗8升, 去皮豆 5升, 大棗實生栗 各2升5合, 青艾 2兩, 生薑 3合, 實栢子 5升5合, 實荏子 1升, 石耳末青 各1升5合, 桂皮末 2夕)
各色團子餅 (1器, 高1尺5寸)	各色團子(粘米 8斗, 實任子末辛甘草末 各3斗, 大棗生栗 各2斗, 淸 1斗), 石耳團子(粘米 4斗, 石耳末 1斗5升, 實栢子 2斗5升, 淸 5升, 桂皮末 5夕)
藥飯(1器)	粘米 1斗, 大棗 1斗, 黃栗 1升, 眞油 1升, 艮醬 3合, 淸 3升, 實栢子 1合, 桂皮末 1夕

乾麵(1器)	木麵 50沙里
大藥果 (1器, 高1尺5寸)	200立, 眞末 5斗, 眞油清 各2斗, 砂糖 2圓, 胡椒末 3夕, 桂皮末 3夕, 實栢子 3合
大茶食果 (1器, 高1尺5寸)	250立, 眞末 5斗, 眞油清 各2斗, 砂糖 2圓, 實栢子 3合, 桂皮末 3夕, 胡椒末 3夕
大饅頭果 (1器, 高1尺5寸)	250立, 眞末 5斗, 眞油清 各2斗, 砂糖 2圓, 黃粟 1斗, 大棗 1斗, 實栢子 3合, 桂皮末 2合, 胡椒末 2合
栗末黑荏子茶食 (1器, 高1尺5寸)	1,500箇, 黃粟末 2斗5升, 黑荏子 3斗5升, 清 1斗8升
松花綠末茶食 (1器, 高1尺5寸)	1,250箇, 松花 2斗5升, 藜末 2斗5升, 清 1斗5升, 五味子 2升5合, 臙脂 2鍾子半
青太桂薑茶食 (1器, 高1尺5寸)	1,250箇, 青太末 2斗5升, 薑分 2斗5升, 辛甘草末 5升, 桂皮末 4合, 清 1斗5升
紅白梅花軟絲果 (1器, 高1尺5寸)	紅白梅花軟絲果 各400箇, 粘米 3斗, 粘租 6斗, 酒清 7升, 眞油 7升, 白糖 8斤, 芝草 3斤, 紅取油 5升, 雪綿子 5錢
栢子軟絲果 (1器, 高1尺5寸)	栢子軟絲果 800箇, 粘米 3斗, 酒清 7升, 眞油 7升, 白糖 8斤, 芝草 3斤, 紅取油 5升, 雪綿子 5錢
桂栢強精 (1器, 高1尺5寸)	桂栢強精 各750箇, 粘米 5斗, 酒清 1斗, 眞油 1斗, 白糖 8斤, 桂皮末 7升, 實栢子 8升, 雪綿子 5錢
紅細乾飯強精 (1器, 高1尺5寸)	紅細乾飯強精 1,500箇, 粘米 2斗5升, 細乾飯 2斗5升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 芝草 2斤, 紅取油 3升, 雪綿子 5錢
白細乾飯強精 (1器, 高1尺5寸)	白細乾飯強精 1,500箇, 粘米 2斗5升, 細乾飯 2斗5升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 雪綿子 5錢
五色強精 (1器, 高1尺5寸)	五色強精 1,500箇, 粘米 2斗5升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末 各5升, 松花 2升5合, 芝草 14兩, 紅取油 1升, 雪綿子 1錢 5分
五色鈴強精 (1器, 高1尺5寸)	五色鈴強精 各3節, 粘米 2斗5升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末 各5升, 松花 2升5合, 芝草 14兩, 紅取油 1升, 雪綿子 1錢 5分
紅白笠帽冰絲果 (1器, 高1尺5寸)	紅白笠帽冰絲果 200箇, 粘米 4斗, 酒清 1斗, 眞油 1斗, 白糖 20斤, 芝草 14兩, 紅取油 1升5合, 雪綿子 3錢
青黃笠帽冰絲果 (1器, 高1尺5寸)	青黃笠帽冰絲果 各200箇, 粘米 4斗, 酒清 1斗, 眞油 1斗, 白糖 20斤, 葛梅 14兩, 青取油 1升5合, 梔子 200箇, 雪綿子 3錢
栢子強精 (1器, 高1尺5寸)	栢子強精 1,500箇, 粘米 2斗5升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 實栢子 1斗5升, 雪綿子 3錢
紅白梅花強精 (1器, 高1尺5寸)	紅白梅花強精 各750箇, 粘米 2斗5升, 粘租 5斗, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 芝草 3斤, 紅取油 5升, 雪綿子 5錢
白細乾飯軟絲果 (1器, 高1尺5寸)	白細乾飯軟絲果 1,000箇, 粘米 2斗5升, 粘租 2斗5升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 雪綿子 5錢
紅細乾飯軟絲果 (1器, 高1尺5寸)	紅細乾飯軟絲果 1,000箇, 粘米 2斗5升, 粘租 2斗5升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 芝草 2斤, 紅取油 3升, 雪綿子 5錢
四色甘絲果 (1器, 高1尺5寸)	四色甘絲果 15節, 粘米 2斗5升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 10斤, 芝草 1斤, 葛梅 1斤, 紅取油 1升6合, 鬱金 2兩 5錢, 雪綿子 3錢
五色中細乾飯軟絲果 (1器, 高1尺5寸)	五色中細乾飯軟絲果 各440箇, 粘米 25升, 細乾飯 25合, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 8斤, 芝草 1斤, 葛梅 1斤, 紅取油 3升, 實栢子 4升, 鬱金 2兩, 雪綿子 3錢
白細乾飯蓼花 (1器, 高1尺5寸)	白細乾飯蓼花 1,800箇, 眞末 3斗2升, 細乾飯 3斗, 眞油 8升, 白糖 8斤, 芝草 1斤 8兩, 紅取油 2升4合, 雪綿子 2錢6分, 鹽 3升2合
紅細乾飯蓼花	紅細乾飯蓼花 1,800箇, 眞末 3斗5升, 細乾飯 3斗, 眞油 8升, 白糖

(1器, 高1尺5寸)	10斤, 芝草 2斤, 紅取油 3升, 雪綿子 3錢, 鹽 3升
三色漢果 (1器, 高1尺5寸)	三色漢果 各1,250箇, 眞末 5斗, 眞油 1斗5升, 清 1斗5升, 白糖 5斤, 芝草 10兩, 葛梅 10兩, 紅取油 3升, 雪綿子 5錢
大砂糖橘餅 (1器, 高1尺5寸)	大砂糖 120圓, 橘餅 200圓
各色唐糖 (1器, 高1尺5寸)	砂糖 50圓, 蜜棗八寶糖 各35封, 青梅糖 15封, 乾葡萄棗子糖五花糖 各10封, 冰糖 2封, 雪糖 2斤
各色糖 (1器, 高1尺5寸)	玉春糖 30斤, 推耳糖 30斤, 水玉糖 20斤, 人蔘糖 20斤, 御菓子 5匣
龍眼 (1器, 高1尺5寸)	龍眼 20斤
荔枝 (1器, 高1尺5寸)	荔枝 20斤
熟實果 (1器, 高 1尺2寸)	黃栗 2斗, 大棗 2斗, 實栢子 2斗, 生薑 15斤, 白糖 5斤, 清 1斗, 胡椒末 4合, 桂皮末 4合
查果 (1器, 高1尺5寸)	查果 400箇
林檎 (1器, 高1尺5寸)	林檎 1,500箇
僧桃 (1器, 高1尺5寸)	僧桃 1,200箇
赤梨 (1器, 高1尺5寸)	赤梨 1,000箇
葡萄 (1器, 高1尺5寸)	葡萄 50朶
柚子 (1器, 高1尺5寸)	柚子 400箇
生梨 (1器, 高1尺5寸)	生梨 180箇
早紅 (1器, 高1尺5寸)	早紅 400箇
軟栗 (1器, 高1尺5寸)	軟栗 15斗
黃栗 (1器, 高1尺5寸)	黃栗 5斗
大棗 (1器, 高1尺5寸)	大棗 5斗, 實栢子 6升
實胡桃 (1器, 高1尺5寸)	實胡桃 5斗
松栢子 (1器, 高1尺5寸)	實栢子 1斗5升
實銀杏 (1器, 高1尺5寸)	實銀杏 3斗
石榴 (1器, 高1尺5寸)	石榴 400箇
各色正果 (1器, 高 1尺2寸)	蓮根 1斗5升, 生薑 15斤, 桔梗 25丹, 山查 4升, 清 1斗5升
糖屬正果	青梅糖 4封, 苾萇門冬糖 4封, 乾葡萄 4封, 蓮根 1斗, 清 1斗

(1器, 高1尺2寸)	
霜雪膏(1器)	生梨 20箇, 龍腦 5錢, 橘餅 5圓, 實栢子 1合, 清 2升
花菜(1器)	生梨 5箇, 實栢子 1合, 五味子 1合, 清 1升, 臙脂 半鍾子
龍鳳湯(1器)	陳鷄 7首, 鯉魚 2尾, 鷄卵 20箇, 菁根 10箇, 水芹 5手, 生葱 5本, 葉古 3合, 牛內心肉 半半部, 昆者巽 1部, 頭骨 2部, 全鰓 1箇, 海蔘 5箇, 良醬 3合, 實栢子 1合, 眞油 2合, 胡椒末 5夕
完子湯(1器)	牛內心肉 半部, 鷄卵 10箇, 昆者巽 1部, 全鰓 1箇, 海蔘 5箇, 臙化 10分1, 胙 10分1, 菁根 10箇, 水芹 5手, 生葱 5本, 葉古 3合, 眞油 3合, 良醬 3合, 眞末 5合, 胡椒末 5夕, 實栢子 1合, 實荏子末 1合
悅口子湯(1器)	牛內心肉 半部, 昆者巽 1部, 背骨 1部, 胙臙化 各10分1, 秀魚 半半尾, 全鰓 1箇, 海蔘 5箇, 葉古 3合, 眞末 3合, 良醬 3合, 菁根 5箇, 水芹 5手, 生葱 5本, 鷄卵 20箇, 實銀杏 1合, 實栢子 1合, 實胡桃 1合, 胡椒末 5夕, 眞油 5合, 菘末 5合, 實荏子末 2合
芻伊湯(1器)	芻伊 1隻, 胙臙化 各10分1, 昆者巽 1部, 全鰓 1箇, 海蔘 5箇, 鷄卵 10箇, 眞耳 半半級, 菁根 10箇, 水芹 5手, 生葱 半丹, 實荏子末 2合, 胡椒末 5夕, 良醬 3合, 眞油 1合, 實栢子 1夕
各色截肉 (1器, 高1尺5寸)	沙魚 25尾, 白大口魚 25尾, 洪魚 15尾, 廣魚 15尾, 黃大口魚 10尾, 文魚 3尾, 全鰓 40箇, 烏賊魚 5貼, 江瑤珠 10同, 搥鰓 1同, 片脯 1貼半, 雉脯 10首, 黃脯 4貼, 乾大蝦 5級, 海帶 10條, 實栢子 3升
片肉 (1器, 高1尺2寸)	陽支頭 4部, 業脂潤 4部
足餅 (1器, 高1尺2寸)	牛足 20隻, 秀魚 3尾, 陳鷄 3首, 胙 半半部, 鷄卵 20箇, 實栢子 1合, 苦椒末 2夕, 眞油 2合
猪肉 (1器, 高1尺2寸)	猪 兩口
生鮮煎油花 (1器, 高1尺2寸)	秀魚 30尾, 鷄卵 3貼, 眞油 6升, 眞末 2斗, 鹽 3升
肝煎油花 (1器, 高1尺2寸)	肝 8部, 木末 1斗5升, 眞油 8升, 實荏子末 4升, 鹽 3升
胙煎油花 (1器, 高1尺2寸)	胙領 15部, 菘末 3斗, 眞油 8升, 鹽 4升
猪肉千葉煎油花 (1器, 高1尺2寸)	猪肉 5脚, 千葉 15部, 眞末 1斗, 鷄卵 3貼, 眞油 8升, 鹽 4升
生蛤絡蹄煎油花 (1器, 高1尺2寸)	生蛤 700箇, 絡蹄 20級, 鷄卵 4貼, 眞末 1斗, 眞油 1斗, 鹽 4升
魚饅頭 (1器, 高1尺2寸)	秀魚 20尾, 猪肉 3脚, 綠豆菜 1斗5升, 葉古 3升, 鹽 3升, 木耳 3兩, 苦椒 1升5合, 菘末 1斗, 胡椒末 1合, 實荏子末 2升, 眞油 2升, 生葱 半丹
肉饅頭 (1器, 高1尺2寸)	業脂潤 3部, 胙領 3部, 千葉 3部, 牛臀 1部, 葉古 3升, 鹽 3升, 綠末 1斗, 木耳 3兩, 綠豆菜 1斗5升, 猪肉 1脚, 苦椒 1升, 眞油 2升, 實荏子末 2升, 胡椒末 1合, 生葱 半丹, 實栢子 1合
全鰓紅蛤炒 (1器, 高 1尺2寸)	全鰓 3貼, 紅蛤 300箇, 牛內心肉 1部, 良醬 3升, 眞油 3升, 清 5合, 胡椒末 5夕, 實栢子 1合
海蔘煎 (1器, 高 1尺2寸)	海蔘 700箇, 牛臀 1部, 豆泡 30篩, 鷄卵 2貼, 眞末 6升, 眞油 4升, 良醬 5合, 實栢子 5合, 生葱 1丹, 胡椒末 1合, 鹽 2合
各色花陽炙 (1器, 高1尺2寸)	桔梗 10斗, 牛臀 4部, 生葱 20丹, 胙 2部, 昆者巽 16部, 背骨 10部, 猪脚 2脚, 海蔘 50箇, 全鰓 30箇, 海蔘 30箇, 實荏子末 2升, 胡椒末 5合, 菘末 5合, 眞油 1斗, 良醬 5升, 葉古 4升, 鷄卵 50箇, 實栢子 1升, 鹽 3升

軟鷄炙(1器)	軟鷄 80首, 眞油 2升5合, 實荏子末 3升, 胡椒末 5合, 菘末 5合, 鹽 8升, 生葱 2丹, 蒜 15本
各色甲膾 (1器, 高1尺2寸)	胙領 3部, 千葉 3部, 豆太 15部, 實荏子 5夕
生鰓膾(1器)	生鰓 3貼, 實栢子 5夕
軟豬蒸(1器)	軟豬 1口, 牛內心肉 半部, 陳鷄 2首, 鷄卵 20箇, 綠豆菜 1斗, 木耳 2兩, 黃化 半封, 實荏子末 2升, 實栢子 5夕, 胡椒末 5夕, 生葱 半丹, 蒜 10本, 鹽水 5合
軟鷄蒸(1器)	軟鷄 10首, 生葱 1丹, 眞油 5合, 實荏子末 5合, 胡椒末 1合, 良醬 2合, 實栢子 5夕, 鷄卵 10箇
生鰓炒 (1器, 高1尺2寸)	生鰓 75箇, 綠豆菜 1斗, 葉古 5合, 眞油 5合, 實荏子末 5合, 牛內心肉 半半部, 鷄卵 10箇, 胡椒末 5夕, 菘末 5合, 良醬 2合
白淸(1器)	白淸 5合
芥子(1器)	黃芥子 3合, 醋 1合, 淸 5夕, 鹽 1夕
醋醬(1器)	良醬 2合, 醋 3合, 實栢子 5夕
출전 : 『[辛丑]進宴儀軌』 卷2, 「饌品」, 咸寧殿正日內進宴	

<표 2>의 음식 이외에 상화 66개가 음식 상차림과 같이 마련되었다. 무엇보다 고종의 내진연에서 주목되는 점은 음식의 높이가 1척5촌이 대부분이라는 점이다. 태후와 황태자는 1척2촌으로 3촌의 차이가 있다. 신분의 차이를 음식 상차림에도 적용한 결과이다. 이외에 진연, 진찬의례의 음식 재료와 분량은 각 행사마다 수량의 차이만 있을 뿐 준비내역은 대동소이하다. 다만 상차림의 순서와 음식명에 따른 재료의 순서는 각각 상이하다. 예컨대 부재료와 향신료의 순서가 바뀌는 경우가 왕왕 보인다.

**【참고문헌】**

『고종실록』  
『비서원일기』 (K2-55)  
『進饌儀軌』 (奎 14446-14462, 14475-2)  
『進爵儀軌』 (VII-2-128)  
『進饌儀軌』 (VII-2-128)  
『進饌儀軌』 (VII-2-129)  
『進宴儀軌』 (K2-2867)  
『進宴儀軌』 (K2-2868)  
『進宴儀軌』 (K2-2870)  
『進宴儀軌』 (K2-2871)  
김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.  
김용숙, 『조선조 궁중풍속 연구』 서울: 일지사, 1987.  
박소동, 『(국역)진연의례』 1, 서울: 민족문화추진회, 2005.  
\_\_\_\_\_, 『(국역)진연의례』 2, 서울: 민족문화추진회, 2008.  
한복려, 『궁중음식』 서울: 청림, 2004.

**【집필자】** 이왕무(동경대학교대학원 총합문화연구과)



【자료명】 Ⅱ-1-18 [辛丑]進饌儀軌

【정의】

1901년(광무 5) 헌종(憲宗, 1827~1849)의 계비(繼妃)인 명헌태후(明憲太后, 1831~1904)<sup>1)</sup>의 칠순 잔치를 경운당(慶運堂)에서 거행한 후 그 전모를 기록한 의례(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘진찬의례(進饌儀軌)’이며, 모두 3권 4책이다. 표지의 우측 상단에 ‘신축(辛丑)’이라고 했으므로 신축 진찬의례라고 하는 것이 정확한 명칭이다. 대한제국기 황실 의례 음식의 다양한 면모와 조선시대부터 이어지던 궁중 연회 음식사의 변천을 살펴볼 수 있는 자료이다.

【서지】

[辛丑]進饌儀軌  
線裝. 4冊 : 圖, 四周雙邊, 半郭 24.5×17.8cm, 有界, 半葉 12行22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37×24.1cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 京城帝國大學圖書章(제2책만), 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 14446)

이 의례와 동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎14447·奎14448·奎14449·奎14450·奎14451·奎14452·奎14453·奎14454·奎14455·奎14456·奎14457·奎14458·奎14459·奎14460·奎14461·奎14462), 일본궁내청(306-35), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2881)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 제 1면 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

진찬의례는 국내 규장각과 장서각에 소장된 다양한 이본(異本)을 통해 그 특징과 공통점을 비교할 수 있다. 그리고 일본에 소재하는 진찬의례도 참고할 수 있는데, 동경 동양문고에 소재하는 순조와 고종대 의례가 있다. 순조대 의례는 『무자(戊子) 진작의례』와 『기축(己丑) 진찬의례』이며, 고종은 『정해(丁亥) 진찬의례』이다. 세 의례 모두 국내에 이본이 있어서 특별히 주목할 내용은 없겠다. 다만 서지사항에 있어서 주목되는 점은 의례들이 일본에서 재선장한 부분이다. 그 중 진작의례는 표지를 새롭게 바꾸면서 표지에 목차를 기재하고 있다. 의례에 충식(虫蝕)이 있지만, 모두 열람한 흔적이 거의 없는 상태로서 도판도 깨끗하다.

【목차와 구성】

1901년 명헌태후 홍씨의 71세 생일을 축하하기 위하여 경운당에서 거행한 진찬 의례에 관한 기록이다. 모두 4권 4책이며 권수(卷首)는 1책으로 진찬의례총목(進饌儀軌摠目), 탁

1) 명헌태후의 본관은 남양(南陽) 홍씨이며, 익풍부원군(益豐府院君) 홍재룡(洪在龍, 1794년(정조 18)~1863년(철종 14))과 연창 부부인(延昌府夫人) 안씨(安氏) 사이에서 1831년 1월 22일 태어났으며, 1844년 왕비에 책봉되었다. 1904년 경운궁(慶運宮) 수인당(壽仁堂)에서 승하(昇遐)하였다. 춘추(春秋)는 73세였다. 명헌태후가 승하했을 때는 대한제국기로 외국과의 외교관계가 있었기 때문에 명헌태후의 상례(喪禮)에 각국의 조문(弔文)과 외교사절이 도래하였다.

일(擇日), 좌목(座目), 도식(圖式)이 실려 있다. 진찬의례는 국내 규장각과 장서각에 소장된 다양한 이본(異本)을 통해 그 특징과 공통점을 비교할 수 있다. 그리고 일본에 소재하는 진찬의례도 참고할 수 있는데, 동경 동양문고에 순조와 고종대 의례가 있다. 순조대 의례는 『무자(戊子) 진작의례』와 『기축(己丑) 진찬의례』이며, 고종은 『정해(丁亥) 진찬의례』이다. 세 의례 모두 국내에 이본(異本)이 있어서 특별히 주목할 내용은 없겠다. 다만 서지사항에 있어서 일본에서 재선장한 부분이 차이점으로 보인다. 그 중 진작의례는 표지를 새롭게 바꾸면서 표지에 목차를 기재하고 있다. 의례들은 충식(虫蝕)이 있지만, 모두 열람한 흔적이 거의 없는 상태로서 도판도 깨끗하다.

명헌태후의 71세 탄일(誕日)의 경사는 고종(高宗, 1849~1857)의 보령(寶齡) 50세인 해로 황실로서는 겹경사인 시기였다. 고종은 경운궁 정전인 중화전에서 대사령(大赦令)을 반포하고 명헌태후를 경하(慶賀)했는데, 종묘에 이 사실을 고하는 것으로 간소하게 치르고자 했다.<sup>2)</sup> 그러나 1900년 겨울부터 진연(進宴)을 고려<sup>3)</sup>했다는 것과 진작(進爵)을 준비하라고 고종이 명했던 것을 보면 명헌태후의 칠순 잔치는 국가적인 기념행사로 거행하려고 처음부터 의도했다고 본다. 다만 전례적으로 황실의 행사를 거행할 때 대내외에 겸양하는 태도를 나타낸 것이라고 생각한다.

특히 고종이 칭제건원(稱帝建元)한 뒤 제국의 위상을 높이는 차원에서 환구단 즉위식, 경운궁 석조전 건축 등 국가적 기념행사와 공사를 거행한 것을 감안한다면 자연스런 일이었다. 그런데 고종은 명헌태후의 진작(進爵)을 1901년 전부터 지시한 일이 있다고 하였다. 다만 명헌태후가 사양하여 거행하지 못했다면서 태후의 보령이 71세인 해를 맞아 정리와 예의상 잔치를 해야 한다는 의례적 명분을 내보였다. 이에 진찬을 주관할 진찬소 당상(進饌所堂上)에 장례원경(掌禮院卿) 민영휘(閔泳徽), 명헌태후궁대부(明憲太后宮大夫) 홍순형(洪淳馨), 궁내부 대신서리(宮內府大臣署理) 윤정구(尹定求)를 차하(差下)해서 잔치를 국가적 차원에서 거행하게 했다.<sup>4)</sup> 따라서 진찬의례 2권의 찬품(饌品)에 실린 회작(會酌)<sup>5)</sup>, 진과합(進果榘), 연상(宴床), 진다(進茶), 행과(行果), 사찬(賜饌), 궤찬(饋饌)에 나오는 내용들은 당시 대한제국의 위상에 걸맞는 수준에서 준비한 내용들이라고 보아야 할 것이다.

의례의 내용을 목차대로 본다면, 택일에는 명헌태후전내진찬(明憲太后殿內進饌), 야진찬(夜進饌), 대전회작(大殿會酌), 대전회작야연(大殿會酌夜讌), 황태자회작(皇太子會酌), 황태자회작야연(皇太子會酌夜讌), 5차례의 습의(習儀) 일자로 4월 19·21·23·28·5월 2일 등 7개 항목이 있다. 명헌태후전내진찬은 5월 13일 손시(巽時 9시), 명헌태후전야진찬은 13일 밤 해시(亥時 10시), 대전회작은 5월 16일 손시, 대전회작야연은 16일 해시, 황태자회작은 5월 18일 손시, 황태자회작야연은 18일 해시로서 잔치 선행 시간은 일정하게 지정되어 있다.

좌목은 잔치를 주관하던 교방사(敎坊司) 진찬소(進饌所)의 진찬소당상(進饌所堂上)에 장예원경 민영휘, 명헌태후궁대부 홍순형, 궁내부서리대신 윤정구 등 3명, 낭청(郎廳)에 상의사주사(尙衣司主事) 이응직(李膺植), 태복사주사(太僕司主事) 이호집(李鎬濬), 농상공부주사

2) 『고종실록』 권41, 38년, 2월 19일(양력).

3) 『고종실록』 권40, 37년, 12월 22일(양력).

4) 『고종실록』 권41, 38년, 5월 11일(양력).

5) 당시 진행된 회작은 『경운당일회작홀기(慶運堂翌日會酌笏記)』(가람古915.1-G998d, 규장각한국학연구원)에 기록되었다. 홀기에 따르면 회작은 1901년(광무 5) 5월 13일에 進饌이 거행된 다음날 진행되었다. 이 홀기에는 상침(尙寢)의 주관 아래 연회에 필요한 각종 기물을 설치하고 임금을 비롯한 참석자의 자리를 마련하는 과정을 서술한 후, 전빈(典賓) 및 여집사(女執事)의 인도로 의식이 진행되는 과정을 순서에 따라 기록하였다.

(農商工部主事) 박희양(朴熙陽), 탁지부주사(度支部主事) 신유선(申有善)의 4명, 별간역(別看役)에 회계원검사과장(會計院檢査課長) 오현기(吳顯耆), 전사장(前司長) 최학규(崔鶴圭), 전의관(前議官) 박대용(朴大鏞), 내부판적국장(內部版籍局長) 이해정(李海晶), 내장원장원과장(內藏院莊園課長) 박창선(朴昌善), 규장각주사(奎章閣主事) 오인선(吳仁善)의 6명, 패장(牌將)에 김도춘(金道春) 등 49명, 서제(書題) 8명, 서사(書寫) 2명, 고직(庫直) 3명, 사령(使令) 9명, 사환(使喚) 11명이 기재되었으며, 교방사의 의궤청(儀軌廳)에는 의궤당상 3명, 낭청 3명, 별간역 4명, 간역(看役) 2명, 서제 7명, 서사 2명, 고직 2명, 사령 3명, 사환 3명이다. 각 직책의 성명은 사환을 제외하면 모두 기재되었다.

도식은 경운당진찬반차도(慶運堂進饌班次圖), 경운당야진찬반차도(慶運堂夜進饌班次圖), 경운당익일회작반차도(慶運堂翌日會酌班次圖), 경운당익일야연반차도(慶運堂翌日夜讌班次圖), 경운당재익일회작반차도(慶運堂再翌日會酌班次圖), 경운당재익일야연반차도(慶運堂再翌日夜讌班次圖), 경운당도(慶運堂圖), 경운당진찬도(慶運堂進饌圖), 경운당야진찬도(慶運堂夜進饌圖), 경운당익일회작도(慶運堂翌日會酌圖), 경운당익일야연도(慶運堂翌日夜讌圖), 경운당재익일회작도(慶運堂再翌日會酌圖), 경운당재익일야연도(慶運堂再翌日夜讌圖), 첨신무(尖神舞), 몽금척(夢金尺), 무고(舞鼓), 헌선도(獻仙桃), 수연장(壽延長), 가인전목단(佳人剪牡丹), 장생빈연지무(長生賓宴之舞), 포구악(拋毬樂), 사선무(四仙舞), 검기무(劍器舞), 선유악(船遊樂), 춘앵전(春鶯轉), 향령(響令), 학무(鶴舞), 연화대무(蓮花臺舞), 봉래의(鳳來儀), 육화대(六花隊), 헌천화(獻天花), 아박무(牙拍舞), 최화무(催花舞) 등의 정재도(呈才圖) 20개, 어잠사도화(御簪絲圖花), 사권화(絲圈花), 준화(樽花), 삼층대수과연(三層大水波蓮), 이층중수과연(二層中水波蓮), 일층소수과연(一層小水波蓮), 목단화(牡丹花), 월계화(月桂花), 홍도별간화(紅桃別間花), 사계화(四季花), 홍도삼지화(紅桃三枝花), 홍도이지화(紅桃二枝花), 홍도별건화(紅桃別建花), 홍도건화(紅桃建花), 홍도간화(紅桃間花), 국화(菊花), 복분자화(覆盆子花), 과자화(瓜子花), 유자화(柚子花), 신자화(神子花), 가자화(茄子花), 포도화(葡萄花) 등의 채화도(綵花圖) 22개, 용교의(龍交椅), 용평상(龍平床), 답장(踏掌), 표피방석(豹皮方席), 보안(寶案), 찬안(饌案), 향로(香爐), 향함(香盒), 향좌아(香座兒), 향꽃이[香串之], 노연상(爐烟床), 진작탁(進爵卓), 수주정(壽酒亭), 치사안(致詞案), 주정(酒亭), 다안(茶案), 준화기(樽花機), 사권화용(絲圈花甬), 조각대원반(彫刻大圓盤), 시접반(匙楪盤), 촉대(燭臺), 촉대부(燭臺跗), 용촉(龍燭), 용준(龍樽), 은도금일월병(銀鍍金日月瓶), 옥병(玉瓶), 화류대(花榴臺) 2개, 은병(銀瓶), 옥배(玉杯) 4개, 은도금대(銀鍍金臺) 5개, 수문호배(水珊瑚杯), 은도금포도엽대(銀鍍金葡萄葉臺), 은도금배(銀鍍金杯) 2개, 서배(犀杯), 은도금만수배(銀鍍金萬壽杯), 옥대(玉臺), 은대(銀臺), 은시접(銀匙楪), 은작(銀勺), 은소아(銀召兒), 은령농시(銀玲瓏匙), 은저(銀箸), 은다관(銀茶罐), 은다중(銀茶鍾), 옥다중(玉茶鍾), 유병(鑪瓶), 인자(引子), 추자(推子), 은오성배(銀五星盃), 유리등(琉璃燈), 양각등(羊角燈) 등의 기용도(器用圖) 60개, 산선(緞扇), 일산(日傘), 홍양산(紅陽緞), 정절(旌節) 2개, 금등자(金鏡子), 봉선(鳳扇) 2개, 작선(雀扇) 2개, 홍개(紅蓋), 은관자(銀罐子) 등의 의장도(儀仗圖) 9개, 인인장(引人杖), 용선(龍扇), 미선(尾扇), 황개(黃蓋), 박(拍), 휘(麾), 조촉(照燭), 죽간자(竹竿子), 의장기(儀仗機), 지당판(池塘板) 등의 呈才儀仗圖 14개, 건고(建鼓), 특종(特鍾), 생(笙), 특경(特磬), 갈고(羯鼓), 삭고(朔鼓), 교방고(教坊鼓), 응고(應鼓), 장고(杖鼓), 편경(編磬), 축(柷), 편종(編鍾), 어(敔), 방향(方響), 해금(奚琴), 비과(琵琶), 아쟁(牙箏), 가야금(伽倻琴), 현금(玄琴), 양금(洋琴), 가(笳), 필율(鶯篋), 대금(大琴), 월금(月琴), 통소[洞簫], 타연(朶蓮), 당(幢), 헌천화병(獻天花瓶), 첨수(尖袖), 포구문(拋毬門), 검기(劍器), 무고(舞鼓), 선도반(仙桃盤), 목단화준(牡丹花樽), 아박(牙拍), 향령

(響鈴), 몽금척족자(夢金尺簇子), 금척(金尺), 채선(彩船) 등의 악기도(樂器圖) 40개, 라(螺), 나팔(喇叭), 정(鉦), 자바라(嗒啞囉), 호적(號笛), 라(鑼), 고(鼓) 등의 내취악기도(內吹樂器圖) 7개, 모라복두(冒羅幞頭), 녹초삼(綠綃衫) 2개, 오야대(烏也帶), 흑화(黑靴), 화화복두(畫花幞頭), 홍유의(紅紬衣), 남창의(藍縷衣), 남사대(藍絲帶), 화관(花冠) 3개, 오색한삼(五色汗衫), 수대(繡帶), 홍초상(紅綃裳), 전립(戰笠), 아청괘자(鴉靑掛子), 금향협수(金香挾袖), 남전대(藍戰帶), 주립(朱笠), 남사접이(藍紗貼裏), 진홍광대(眞紅廣帶), 수화자(水靴子), 통개(筒箇), 환도(環刀), 등평(藤鞭), 황초삼(黃綃衫), 홍수대(紅繡帶), 비두리(飛頭履), 옥색한삼(玉色汗衫), 홍수상(紅繡裳), 비구(臂鞬), 하피(霞帔), 단의(丹衣), 금화나대(金花羅帶), 유소(流蘇), 홍나상(紅羅裳), 홍주말군(紅紬襪裙), 수초혜(繡草鞋) 등의服飾圖 41개가 있다.

권1은 2책으로 조칙(詔勅), 연설(筵說), 악장(樂章), 치사(致詞), 의주(儀註), 사목(事目), 주본(奏本), 조회(照會), 훈령(訓令), 래첩(來牒) 등의 10개 목차이다. 조칙은 경자(庚子) 정월(正月) 23일부터 임인(壬寅) 2월 5일까지의 내용이다. 연설은 신축(辛丑) 3월 27일의 내용이며, 악장은 진찬악장(進饌樂章), 진찬선창악장(進饌先唱樂章), 진찬후창악장(進饌後唱樂章), 야진찬선창악장(夜進饌先唱樂章), 야진찬후창악장(夜進饌後唱樂章), 익일회작선창악장(翌日會酌先唱樂章), 익일회작후창악장(翌日會酌後唱樂章), 재익일회작선창악장(再翌日會酌先唱樂章), 재익일회작후창악장(再翌日會酌後唱樂章), 정재악장(呈才樂章) 등이며, 치사는 경운당진찬시연원군부인치사(慶運堂進饌時延原郡夫人致詞), 좌명부치사(左命婦致詞), 우명부치사(右命婦致詞), 종친치사(宗親致詞), 척신치사(戚臣致詞), 경운당익일회작시명부치사(慶運堂翌日會酌時命婦致詞), 진찬소당상낭청치사(進饌所堂上郎廳致詞), 경운당야연시진찬소당상낭청치사(慶運堂夜讌時進饌所堂上郎廳致詞), 경운당재익일회작시명부치사(慶運堂再翌日會酌時命婦致詞) 등이다. 의주는 경운당진찬의(慶運堂進饌儀), 경운당야진찬의(慶運堂夜進饌儀), 경운당익일회작의(慶運堂翌日會酌儀), 경운당익일야연의(慶運堂翌日夜讌儀), 경운당재익일회작의(慶運堂再翌日會酌儀), 경운당재익일회작야연의(慶運堂再翌日夜讌儀) 등이다. 사목은 진찬사목(進饌事目), 의례사목이며, 주본은 신축 3월 27일, 3월 29일, 4월 1일, 5월 12일, 10월 22일, 임인 2월 9일의 내용이다. 조회는 신축 3월 28일, 4월 5일, 5월 11일이며, 통첩은 신축 4월 16일, 4월 18일, 4월 23일, 5월 7일, 5월 9일, 5월 14일, 5월 25일이다. 래첩은 신축 4월 11일이다.

권2는 3책으로 품목(稟目), 감결(甘結), 찬품(饌品), 기용(器用)의 4개 목차이며 찬품에는 채화(綵花)가 부가되었다. 품목은 신축 3월 27일 점화목(點火木)에 대한 것을 시작으로 6월 15일 의례 제작에 필요한 종이에 대한 내용에 이르기까지 진찬에 사용되는 물품 내역을 신고 있다. 감결도 품목과 동일하게 3월 27일 진찬소 일의 시작부터 5월 9일의 사찬(賜饌)에 이르는 내용이다.

음식과 밀접한 내용인 찬품은 첫째, 내숙설소(內熟設所)의 경운당정일진찬(慶運堂正日進饌), 내외빈급진찬소당낭연상(內外賓及進饌所堂郎宴床), 제신반사연상(諸臣頒賜宴床), 궐내입직관원이하반사연상(闕內入直官員以下頒賜宴床), 여관내시급각처입직장관장교원역별감악공여령등사찬(女官內侍及各處入直將官將校員役別監樂工女伶等賜饌), 원수부각대장관이하경부궁내서경무관이하급숙수등래찬(元帥府各隊將官以下警部宮內署警務官以下及熟手等饋饌), 경운당야진찬(慶運堂夜進饌), 경운당익일회작(慶運堂翌日會酌), 내연급진찬소당낭반지급연상(內宴及進饌所堂郎盤只及宴床), 대신이하반사연상(大臣以下頒賜宴床), 여관이하군관원역악공여령등사찬(女官以下軍官員役樂工女伶等賜饌), 경운당익일야연, 경운당재익일회작, 경운당재익일야연의 내용이다. 경운당정일진찬(慶運堂正日進饌)에는 명헌태후전진어찬안(明憲太后殿進

御饌案), 대전진어찬안(大殿進御饌案), 대전진어별찬안(大殿進御別饌案), 대전진어과합(大殿進御果榼), 황태자궁황태자비궁진찬안(皇太子宮皇太子妃宮進饌案), 황태자궁황태자비궁진별찬안(皇太子宮皇太子妃宮進別饌案), 황태자궁황태자비궁진과합(皇太子宮皇太子妃宮進果榼) 등이다. 경운당야진찬에는 명헌태후전진어찬안(明憲太后殿進御饌案), 황태자궁진찬안(皇太子宮進饌案), 황태자비궁진찬안(皇太子妃宮進饌案), 내입찬안일상(內入饌案一床), 내입별찬안사상(內入別饌案四床)이다. 경운당익일회작에는 대전진어찬안, 대전진어별반과(大殿進御別盤果), 명헌태후전진헌찬안(明憲太后殿進獻饌案), 황태자궁진찬안(皇太子宮進饌案), 황태자궁진별반과(皇太子宮進別盤果), 황태자비궁진별반과(皇太子妃宮進別盤果), 내입별반과이상(內入別盤果二床), 내입별상상사상(內入別上床四床) 등으로 인물과 시기별 음식 상차림이다. 경운당익일야연은 황태자궁진찬안, 황태자비궁진별반과, 내입별반과일상(內入別盤果一床), 내입별상상사상(內入別上床四床)이다. 경운당재익일회작은 대전진헌찬(大殿進獻饌), 대전진헌별반과(大殿進獻別盤果), 명헌태후전진헌찬안, 황태자궁진찬안, 황태자궁진별반과(皇太子宮進別盤果), 황태자비궁진별반과, 내입별반과이상, 내입별상상사상이다. 경운당재익일야연은 대전진헌별반과, 명헌태후전진헌찬안, 황태자궁진찬안, 황태자궁진별반과, 황태자비궁진별반과, 내입별찬안일상(內入別饌案一床), 내입별반과일상, 내입별상상사상이다. 둘째, 전선사숙설소(典膳司熟設所)의 경운당정일진별행과(慶運堂正日進別行果), 경운당야진찬, 경운당익일회작, 경운당익일야연, 경운당재익일회작, 경운당재익일야연 등이다. 경운당정일진별행과(慶運堂正日進別行果)는 명헌태후전진어별행과(明憲太后殿進御別行果), 명헌태후전진어미수(明憲太后殿進御味數), 명헌태후전진어소선(明憲太后殿進御小膳), 명헌태후전진어대선(明憲太后殿進御大膳), 명헌태후전진어염수(明憲太后殿進御鹽水), 명헌태후전진탕(明憲太后殿進湯), 명헌태후전진찬두(明憲太后殿進饅頭), 명헌태후전진다(明憲太后殿進茶), 대전진어별행과(大殿進御別行果), 대전진어미수(大殿進御味數), 대전진탕(大殿進湯), 대전진만두(大殿進饅頭), 대전진다(大殿進茶), 황태자궁 황태자비궁진별행과, 황태자궁 황태자비궁진미수, 황태자궁 황태자비궁진탕, 황태자궁 황태자비궁진만두, 황태자궁 황태자비궁진다 등이다. 경운당야진찬은 명헌태후전진탕, 명헌태후전진다, 대전진탕, 대전진다, 황태자궁진탕, 황태자궁진다이다. 경운당익일회작은 대전진어미수(大殿進御味數), 대전진탕, 대전진다이며, 경운당익일야연은 대전진탕, 대전진다이다. 경운당재익일회작은 황태자궁진미수, 황태자궁진탕, 황태자궁진다이며, 경운당재익일야연은 황태자궁진탕, 황태자궁진다 등이다. 셋째는 채화이다. 기용은 본소신비(本所新備)와 상방차비(尙方措備)이다.

권3은 4책으로 수리(修理), 배설(排設), 의장(儀仗), 의위(儀衛), 내외빈(內外賓), 사찬제신(賜饌諸臣), 공령(工伶), 악기풍물(樂器風物), 상진(賞典), 재용(財用) 등이다. 수리는 진찬이 거행되기 위해 설치한 건물들의 공사이며, 배설은 경운당내외배설(慶運堂內外排設), 경운당진찬시배설위차(慶運堂進饌時排設位次), 내외빈시연위차(內外賓侍宴位次), 경운당야진찬시배설위차(慶運堂夜進饌時排設位次), 내빈급진찬당낭시연위차(內賓及進饌堂郎侍宴位次), 경운당익일야연시배설(慶運堂翌日夜宴時排設), 경운당재익일회작시배설(慶運堂再翌日會酌時排設), 내빈급진찬당낭배연위차(內賓及進饌堂郎陪宴位次), 경운당재익일야연시배설(慶運堂再翌日夜宴時排設) 등으로 잔치가 진행되는 공간의 구조를 설명하였다.

의장은 내진찬시시위각차비(內進饌時侍衛各差備), 야진찬시시위각차비(夜進饌時侍衛各差備), 익일회작시시위각차비(翌日會酌時侍衛各差備), 익일야연시시위각차비(翌日夜宴時侍衛各差備), 재익일회작시배위각차비(再翌日會酌時陪衛各差備), 재익일야연시배위각차비(再翌日夜宴時陪衛各差備) 등으로 진찬의 공간을 호위하던 인원이다. 내외빈은 진찬시참연내빈(進饌

時參宴內賓)과 진찬시참연외빈(進饌時參宴外賓)이다. 사찬제신은 음식을 내려준 관원들의 직책과 성명이며, 공령은 경운당진찬시전정헌가악공내취급전상악공정재여령각차비(慶運堂進饌時殿庭軒架樂工內吹及殿上樂工呈才女伶各差備), 경운당야진찬시전정헌가악공내취급전상악공정재여령각차비(慶運堂夜進饌時殿庭軒架樂工內吹及殿上樂工呈才女伶各差備), 경운당의일회작시악공내취급전상악공정재여령각차비(慶運堂翌日會酌時樂工內吹及殿上樂工呈才女伶各差備), 경운당의일야연시악공내취급전상악공정재여령각차비(慶運堂翌日夜宴時樂工內吹及殿上樂工呈才女伶各差備), 경운당재의일회작시악공내취급전상악공정재여령각차비(慶運堂再翌日會酌時樂工內吹及殿上樂工呈才女伶各差備), 경운당재의일야연시악공내취급전상악공정재여령각차비(慶運堂再翌日夜宴時樂工內吹及殿上樂工呈才女伶各差備) 등이다. 악기품물은 본소신비급수보(本所新備及修補)은 물품 제작과 수리에 소용되는 금액이다. 상전은 진찬소 당상부터 해당 관원에 내리는 상과 함께 진찬도병진상후시상(進饌圖屏進上後施賞)이 있다. 재용에는 이래전(移來錢), 각방시유책마련(各房柴油價磨鍊), 원역이하월은급식가마련(員役以下月銀及食價磨鍊), 내입진찬도병급당낭이하계병마련(內入進饌圖屏及堂郎以下契屏磨鍊) 등으로 구성되어 있다.

### 【음식관련내용】

#### 1. 1901년 명헌태후 진찬의례 실행 과정

진찬의례는 4월 19일, 21일, 23일, 28일, 5월 2일의 5차례에 걸친 습의를 거친 뒤 진행되었다. 진찬의 주요 무대였던 경운당에서는 5월 13일 손시(巽時, 오전 8:30~9:30)에 실행되었으며, 야진찬도 같은 날 해시(亥時, 오후 9~11)에 이루어졌다. 그리고 5월 14일, 15일에 걸쳐 두 차례의 진찬이 더 경운당에서 진행되었다. 고종이 경운당에서 명헌태후의 진찬을 거행할 때는 황태자였던 순종도 같이 의례에 참석하였다. 고종은 익선관(翼善冠)에 황포(黃袍) 차림이었고, 황태자는 익선관에 곤룡포(袞龍袍), 황태자비였던 윤황후는 적의(翟衣)를 갖추고 배위(拜位)에 나갔다. 진찬에 참석할 인원이 각자의 위치에서 준비하고 있는 뒤에 상의(尙儀)가 명헌태후에게 적의를 갖추고 임시처소에서 나올 것을 청하고 앞에서 인도하여 보좌에 오르게 하는 동시에 음악이 연주되었다. 이때가 진찬의 시작이라고 볼 수 있다. 진찬에 참여한 인원의 위치는 권수의 반차도를 통해 확인할 수 있다.

고종과 황태자가 사배(四拜)의 예를 올리고, 군부인(郡夫人), 좌우 명부(左右命婦), 종친(宗親), 척신(戚臣), 진찬소 당상(進饌所堂上)과 낭관(郎官)이 사배의 예를 마치면서 음악이 중지되었다. 찬안(饌案)과 시접(匙楪)을 올릴 때 음악이 연주되었으며, 여집사(女執事)가 고종과 황태자에게, 여관(女官)이 황태자비에게 꽃을 올리고, 전식(典飾)은 군부인 이하에게 꽃을 나누어 주면 음악이 다시 멎었다. 진찬의 의례 행위는 음악의 연주에 맞추어 기거동작이 이루어졌다.

고종이 명헌태후에게 무릎을 꿇고 첫 번째 술잔을 올릴 때 다시 음악이 연주되고, 음식을 몇 가지 올리면 음악이 멎었다. 이윽고 황태자가 무릎을 꿇고 두 번째 술잔을 올릴 때 음악이 연주되었으며, 음식을 몇 가지 올리면 음악이 중지되었다. 황태자비가 무릎을 꿇고 세 번째 술잔을 올리고, 군부인도 무릎을 꿇고 네 번째 술잔을 올리면 음악이 재차 연주되었다. 여관(女官)이 앞에 나아가 치사(致詞)를 대신 읽으면 좌우 명부, 종친 반수(班首), 척신 반수가 차례로 진작(進爵)하면서 음악이 멎었다. 여집사가 고종과 황태자를 이끌고, 여관은 황태자비를 인도해 각자의 자리로 가면, 전빈은 군부인, 좌우 명부, 종친과 척신, 진찬소의 당상과 낭관을 인도하여 각각 제자리로 가고 음악이 연주되었다.

명헌태후에게 찬안(饌案)을 올리고 여집사가 술을 따르면 그 술잔을 받아서 상식(尙食)에게 건네주었다. 상식은 무릎을 꿇고 고종에게 술잔을 올린 다음 이어 음식 몇 가지를 올렸다. 여집사가 황태자와 황태자비에게도 위와 같은 의절대로 진찬하면 음악이 중지되었다. 전찬(典饌)이 군부인 이하에게 술을 돌릴 때 다시 음악이 연주되고, 상식이 명헌태후의 찬안을 물리면 음악이 중지되면서 진찬의례를 마치게 되었다.<sup>6)</sup>

## 2. 진찬의례의 상차림과 음식[찬품]

### 1) 내숙설소

명헌태후의 진찬은 5월 13일 오전과 오후에 정일진찬(正日進饌)과 야진찬(夜進饌)이 이루어졌다. 5월 14일, 15일에도 진찬은 이어졌는데, 음식 상차림은 진찬의례의 중심일자인 13일을 기준으로 해서 보면 전체 음식의 규모와 종류를 파악할 수 있다. 당시 행사에 참여한 진찬소당낭(進饌所堂郎)에게 7상(床), 대신반사상(大臣頒賜床) 3상, 제신반사도상(諸臣頒賜都床) 15상, 제신반사중상(諸臣頒賜中床) 156상, 궐내입직관원반사상(闕內入直官員頒賜床) 28상으로서 황족에서 정부 고위관료까지 수백명이 경운당 잔치에 참석하고 있다. 특히 진찬 음식은 궁궐 궁인에서부터 군부와 경찰의 숙수(熟手)에 이르기까지 빠짐없이 술, 떡, 고기를 내려주어 잔치의 규모가 국가적인 차원에서 이루어진 대규모였음을 알 수 있다. 이점은 진찬의례가 명헌태후의 칠순을 축하하는 것에만 머물지 않고 대한제국 황실의 존엄을 대내외에 인지시키는 의례적 차원에서도 진행되었음을 암시하는 것이다.

의례 권2 찬품에 실린 정일진찬에서 명헌태후의 상차림에 준비된 그릇이 유기(鍮器)가 47개로 진찬의 규모를 짐작하게 한다. 명헌태후에게 올려진 음식의 종류와 수량은 다음의 <표 1>과 같다.

<표 1> 1901년 명헌태후 정일진찬의 상차림과 음식 재료(분량)

음식명	음식 재료 및 규모
各色粳飯餅 (1器, 高 1尺3寸)	白豆粳飯餅(白米 1斗4升, 粘米 3升, 去皮豆 8升5合, 大棗實生栗 各3升5合), 菘豆粳飯餅(白米 1斗4升, 粘米 3升, 菘豆 8升5合, 大棗實生栗 各3升5合), 石耳粳飯餅(白米 1斗4升, 粘米 3升, 石耳末大棗實生栗 各3升5合, 實栢子 1升7合5石, 實荏子 1斗1升), 蜜雪只(白米 1斗4升, 粘米 3升, 大棗實生栗 各3升5合, 實栢子 1升7合5夕), 白雪只(白米 1斗4升, 粘米 3升, 大棗實生栗 各3升5合5夕, 石耳實栢子 各1升7合5夕, 眞油 1升5合), 辛甘草粳飯餅(白米 1斗4升, 粘米 3升, 大棗實生栗 各3升5合, 辛甘草末 5升5合, 實荏子 8升5合, 實栢子 4合)
各色粘飯餅 (1器, 高 1尺3寸)	白豆粘飯餅(粘米 1斗7升, 實荏子 8升5合, 大棗實生栗 各3升5合), 菘豆粘飯餅(粘米 1斗7升, 菘豆 8升5合, 大棗實生栗 各3升5合), 辛甘草粘飯餅(粘米 1斗7升, 辛甘草末 5升5合, 實荏子 8升5合, 大棗實生栗 各3升5合, 實栢子 3合), 炒豆粘飯餅(粘米 1斗7升, 去皮豆 8升5合, 大棗實生栗 各3升5合, 淸4升), 荏子粘飯餅(粘米 1斗7升, 實荏子 8升5合, 大棗實生栗 各3升5合), 厚餅(粘米 1斗7升, 去皮豆 1斗6升, 大棗實生栗 各3升5合, 淸4升5合, 實栢子 3合, 桂皮末2夕)
各色助岳花煎團子餅 (1器, 高 1尺)	各色助岳(粘米 4斗5升, 去皮豆 1斗3升5合, 眞油 1斗2升, 大棗 4升5合, 梔子 45箇, 甘苔末 3升, 淸 4升, 桂皮末 4夕), 花煎(粘米 1斗4升, 眞油 3升5合, 淸 1升4合, 實栢子 6合, 桂皮末 4夕), 各色團子

6) 『고종실록』 권41, 38년, 6월 28일(양력).

	(粘米 1斗8升, 去皮豆 5升, 大棗實生栗 各2升5合, 青艾 2兩, 生薑 3合, 實栢子 5升5合, 實荳子 1升, 石耳末青 各1升5合, 桂皮末 2夕)
藥飯 (1器)	粘米 1斗, 大棗 1斗, 黃栗 1升, 眞油 1升, 清 3升, 良醬 3合, 實栢子 1合, 桂皮末 1夕
乾麵 (1器)	木麵 50沙里
大藥果 (1器, 高 1尺3寸)	120立, 眞末 4斗, 眞油清 各1斗6升, 砂糖 1圓, 實栢子 4合, 桂皮末 5夕, 胡椒末 5夕
茶食果 (1器, 高 1尺3寸)	120立, 眞末 4斗, 眞油清 各1斗6升, 砂糖 1圓, 實栢子 4合, 桂皮末 5夕, 胡椒末 5夕
饅頭果 (1器, 高 1尺3寸)	140立, 眞末 3斗5升, 眞油清 各1斗4升, 大棗 3升5合, 黃栗 7升, 砂糖 1圓, 實栢子 4合, 桂皮末 1合, 胡椒末 1合
各色茶食 (1器, 高 1尺3寸)	1,400箇, 菘末 8升, 松花 8升, 黑荳子 8升, 青太末 8升, 黃栗末 8升, 辛甘草末 2升, 清 1斗5升, 臙脂 1鍾子, 五味子 1升5合
三色梅花強精 (1器, 高 1尺3寸)	紅白梅花強精 各450箇, 柏子強精 400箇, 粘米 2斗2升, 粘租 4斗3升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 16斤, 芝草 2斤10兩, 紅取油 4升2合, 雪綿子 4錢, 實栢子 8升
三色細乾飯強精 (1器, 高 1尺3寸)	紅白細乾飯強精 各450箇, 黃細乾飯強精 400箇, 粘米 2斗1升, 細乾飯 2斗1升, 酒清 5升2合, 眞油 5升2合, 白糖 5斤5兩, 芝草 1斤5兩, 紅取油 2升, 雪綿子 3錢
五色強精 (1器, 高 1尺3寸)	五色強精 各250箇, 粘米 2斗1升, 酒清 5升2合, 眞油 5升2合, 白糖 5斤5兩, 紅白細乾飯 4升1合, 實荳子 4升1合, 黑荳子 4升1合, 辛甘草末 4升1合, 松花 2升1合, 芝草 8兩5錢, 紅取油 8合5夕, 雪綿子 1錢1分
四色笠帽冰絲果 (1器, 高 1尺3寸)	四色笠帽冰絲果 各60箇, 粘米 5斗2升, 酒清 1斗4升, 眞油 1斗4升, 白糖 26斤, 芝草 9兩8錢, 葛梅 9兩8錢, 紅取油 9合8夕, 雪綿子 1錢3分, 梔子 130箇
三色梅花軟絲果 (1器, 高 1尺3寸)	紅白梅花栢子軟絲果 各140箇, 粘米 2斗2升, 粘租 4斗4升, 酒清 6升, 眞油 6升, 白糖 18斤, 芝草 2斤8兩, 紅取油 4升, 雪綿子 4錢5分, 實栢子 7升2合
兩色細乾飯軟絲果 (1器, 高 1尺3寸)	紅白細乾飯軟絲果 各400箇, 粘米 2斗7升, 細乾飯 2斗7升, 酒清 7升, 眞油 7升, 白糖 8斤, 芝草 2斤, 紅取油 3升2合, 雪綿子 4錢
四色甘絲果 (1器, 高 1尺3寸)	四色甘絲果 1,800箇, 粘米 2斗7升, 酒清 7升, 眞油 7升, 白糖 13斤8兩, 芝草 1斤, 葛梅 1斤, 紅取油 1升6合, 雪綿子 2錢, 鬱金 2兩
三色漢果(1器)	三色漢果 各880箇, 眞末 3斗, 眞油 9升, 清 9升, 白糖 4斤, 芝草 1斤, 葛梅 5兩, 紅取油 1升5合, 雪綿子 2錢2分
兩色細乾飯蓼花 (1器, 高 1尺3寸)	紅白細乾飯蓼花 各700箇, 眞末 3斗2升, 細乾飯 3斗, 眞油 8升, 白糖 8斤, 芝草 1斤 8兩, 紅取油 2升4合, 雪綿子 2錢6分, 鹽 3升2合
各色糖 (1器, 高 1尺3寸)	砂糖 50圓, 橘餅 80圓, 八寶糖 6斤, 五花糖蜜棗青梅糖人蔘糖推耳糖 各4斤, 棧子糖 5斤, 玉春糖 5斤, 乾葡萄 3斤, 水玉糖 3斤, 御菓子二匣雪糖 2斤
龍眼 (1器, 高 1尺3寸)	龍眼 15斤
荔枝 (1器, 高 1尺3寸)	荔枝 15斤
棗卵栗卵薑卵栢子餅五味子餅 (1器, 高 1尺3寸)	大棗 8升, 黃栗 1斗, 生薑 1斗, 清 1斗, 實栢子 1斗6升, 菘末 1升, 五味子 3合, 白糖 1斤8兩, 桂皮末 1合, 胡椒末 1合, 臙脂 1鍾子
生梨 (1器, 高 1尺3寸)	生梨 2,000箇
丹杏 (1器, 高 1尺3寸)	丹杏 1,000箇



櫻桃 (1器, 高 1尺3寸)	櫻桃 50鉢
生栗 (1器, 高 1尺3寸)	生栗 2,000箇
大棗 (1器, 高 1尺3寸)	大棗 5斗
黃栗 (1器, 高 1尺3寸)	黃栗 5斗
胡桃 (1器, 高 1尺3寸)	實胡桃 5斗
松栢子 (1器, 高 1尺3寸)	實栢子 2斗
各色正果 (1器, 高 1尺)	蓮根 1斗, 生薑 1斗, 桔梗 10丹, 青梅糖 2封, 唐杏仁 1封, 乾葡萄 1封, 苺萇門冬糖 1封, 清 1斗2升5合
清麵(1器)	菘末 1升5合, 五味子 3合, 清 1升, 臙脂 半鍾子, 實栢子 1合
錦中湯(1器)	陳鷄 8首, 牛內心肉 半部, 背骨 1部, 昆者巽 1部, 鷄卵 10箇, 海蔘 10箇, 全鰻 2箇, 水芹 3手, 葉古 3合, 良醬 3合, 實栢子 5夕, 眞油 5合, 胡椒末 3夕
醋鷄湯(1器)	軟鷄 5首, 桔梗 5錢, 牛內心肉 4分1, 昆者巽 1部, 背骨 1部, 臙化 臙 各 5錢, 海蔘 10箇, 鷄卵 10箇, 全鰻 2箇, 葉古 3合, 綠末 3合, 眞油 3合, 良醬 3合, 生葱 5本, 胡椒末 1夕, 水芹 3手, 實栢子 5夕, 醋 5夕, 苦椒 5箇
各色截肉 (1器, 高 1尺3寸)	白大口 15尾, 黃大口 5尾, 廣魚 10尾, 沙魚 9尾, 文魚 2尾, 全鰻 50箇, 烏賊魚 3貼, 黃脯 3貼, 片脯 1貼半, 江瑤珠搥鰻 各 7貼, 多士麻 7位, 實栢子 1升
片肉猪肉 (1器, 高 1尺3寸)	陽支頭 4部, 豬脚 6部
三色煎油花 (1器, 高 1尺)	秀魚 15尾, 臙領肝 各 3部, 鷄卵 1貼半, 眞末 4升, 菘末 4升, 荏子末 3升, 木末 6升, 眞油 1斗2升, 鹽 2升
全鰻炒 (1器, 高 1尺)	全鰻 3貼, 陳鷄 2首, 牛臀 半部, 刀干伊 1部, 眞油 3升, 良醬 4合, 清 1升5合, 實栢子 5合
海蔘煎 (1器, 高 1尺)	海蔘 700箇, 牛臀 1部, 豆泡 30篩, 鷄卵 2貼, 眞末 6升, 眞油 4升, 良醬 5合, 實栢子 5合, 生葱 1丹, 胡椒末 1合, 鹽 2合
各色花陽炙 (1器, 高 1尺)	千串桔梗 5斗, 牛臀 4部, 臙領 半部, 昆者巽 3部, 背骨 3部, 豬脚 1部, 秀魚 1尾, 全鰻 10箇, 海蔘 30箇, 葉古 2升, 眞末 3合, 木末 3合, 荏子末 4升, 胡椒末 2合, 生葱 5丹, 鷄卵 40箇, 眞油 5升, 良醬 3升, 實栢子 5合5夕, 鹽 5合, 蒜 10本
各色魚菜(1器)	秀魚 8尾, 昆者巽 2部, 臙 20分1, 臙化 半半部, 全鰻 6箇, 海蔘 15箇, 葉古 5合, 木耳 8錢, 黃花 8錢, 石耳 2升, 桔梗 2丹, 菘末 4升, 實栢子 2合, 臙脂 半鍾者, 鷄卵 8箇, 眞油 6夕
軟鷄炙(1器)	軟鷄 150首, 眞油 3升, 鹽 3升, 生葱 3丹, 蒜 10本, 良醬 2升, 實荏子 2升, 胡椒末 6合, 實栢子 6合
軟鷄蒸(1器)	軟鷄 20首, 眞油 1升, 生葱 1丹, 生薑 1夕, 荏子末 5合, 良醬 5合, 胡椒末 1合, 實栢子 1合, 鷄卵 10箇
三色甲膾 (1器, 高 1尺)	豆太 10部, 千葉 5部, 臙領 2部, 實栢子 2合
白清(1器)	白清 5合
芥子(1器)	黃芥子 4合, 醋 2合, 清 1合, 鹽 1合
醋醬(1器)	醋 3合, 良醬 2合, 實栢子 5夕
출전 : 『[辛丑]進饌儀軌』 卷2, 「饌品」 正日進饌	

이외에 내숙설소에서는 상화(床花) 35개를 마련하였다. 상화란 의례 거행시 탁자나 상위에 도자기나 화분을 이용해서 그 안에 인공으로 만든 꽃을 두는 것을 말한다. 상화는 생화를 사용하지 않았다고 한다. 조선시대부터 궁중에서 사용한 꽃은 모두 조화라고 전해진다. 생화는 시간이 지나면 시들고 떨어져서 죽음을 의미하여 기피했다. 또한 궁중 잔치와 관련된 도판에서 보이듯이 참가자들이 상화를 머리 장식으로 사용하였다. 명헌태후 진찬의 상화는 도판에 실려 있는 대수파연(大水波蓮) 1개, 중수파연(中水波蓮) 2개, 소수파연(小水波蓮) 2개, 각색 절화(節花) 10개, 홍도(紅桃) 3개, 지화(枝花) 11개, 홍도별연화(紅桃別蓮花) 6개, 홍도별간화(紅桃別間花) 3개 등이다.

정일진찬에서 명헌태후전에 올려진 음식은 고종과 황태자, 황태자비에게도 동일한 내용으로 진상되었다. 정일진찬의 찬품수는 진어별찬안(進御別饌案)이나, 야진찬에 올려졌던 음식과 대동소이하게 나타난다. 정일진찬에서 차려진 음식이 진찬을 위해 마련한 모든 것들이 동원되고 있음을 짐작하게 한다. 서양은 물론 일본 에도시대의 의례 상차림과 달리 모든 음식이 한꺼번에 제공되는 것은 한국만의 특징이라고도 볼 수 있는 부분이다. 예컨대 에도시대 일본측이 조선통신사에게 차려준 음식들은 한 상에 전체를 차려주는 것이 아니라 코스별로 별도의 상에 마련하였다. 또한 1901년은 개화정책과 서구문명 수용이 적극적으로 이루어지던 시기로서 궁중에서 외국사절을 접견하거나, 주한외교사절을 위한 파티를 개최할 때는 서양요리를 준비하는 것이 일반적이었다. 이점은 당시 외교사절이 남긴 기록들을 통해 쉽게 확인된다. 고종은 아관파천을 거치면서 커피와 서양음식에 익숙한 경험을 가지고 있었다. 그럼에도 명헌태후의 진찬에 서양요리가 부가되지 않은 것은 흥미롭다. 적어도 다과상에 샴페인이나 포도주, 케이크 종류는 있을 수 있다고 생각되는데도 기록상으로는 나타나지 않는다. 이런 점을 감안한다면 궁궐의 진찬이 전통을 고수하는 의례적인 부분에 큰 영향을 받고 있었음을 짐작하게 한다.

예컨대 진찬 음식 차림에서 지위고하에 따라 음식의 수량과 그릇에 놓는 음식의 높이에 차이가 나는 점에서도 확인된다. 궁궐의 전각이 거처하는 인물의 지위와 신분에 따라 외관과 규모가 다른 것과 동일한 현상이다. 명헌태후와 고종에게 올려진 음식의 종류는 동일하게 나타나고 있지만, 황태자와 황태자비는 동일한 음식이나 수량과 그릇에 놓인 높이에 차이를 보이고 있다. 찬안(饌案)의 첫 번째인 각색병(各色餅)의 경우 명헌태후에게 올려진 것들의 높이는 1척 3촌인 것에 반해 황태자는 1척이며, 음식 장만 재료들도 백미가 명헌태후는 1두 4승이고 황태자는 1두로 되었다. 따라서 의례 행사의 외적인 서차(序次)를 음식에도 반영해서 외관적으로 차별을 두었음을 보여주는 사례이다. 명헌태후 진찬의례만이 아닌 다른 진찬의례에서도 동일하게 나타나는 사례로 궁궐 진찬의 보편성이며, 의례적 전통이라고 볼 수 있다.

## 2) 전선사(典膳司) 숙설소(熟設所)<sup>7)</sup>

내숙설소의 상차림 다음에 올려지는 것이 전선사에서 마련한 숙설소의 음식이었다. 전선사에서 마련한 것은 다과(茶菓)라고 볼 수 있는 후식이었다. 후식이라고는 하지만 과자에서부터 과일, 편육, 해산물, 음료에 이르는 다양한 종류였다. 전선사에서 마련한 경운당정일진별행과(慶雲堂正日進別行果)는 다음 <표 2>와 같다.

7) 진찬이 거행되기 전인 4월 27일 경운궁 돈례문(敦禮門) 안의 전정(前庭)에 가가(假家) 10간(間)의 규모로 설치되었다. 5월 3일부터 전선사의 관원들이 묘시(卯時)에 출근했다가 유시(酉時)에 퇴근했다.

<표 2> 1901년 명헌태후 정일진별행과 상차림과 음식 재료(분량)

음식명	음식 재료 및 규모
麵(1器)	木麵 30沙里, 牛肉心肉 半半部, 鷄卵 5箇, 胡椒末 1夕, 荏子末 1夕, 良醬 2合, 眞油 2夕, 生葱 3本
小藥果(1器)	眞末 1斗5升, 眞油 3升, 淸 3升, 桂皮末 5夕, 胡椒末 5夕, 砂糖 1圓
紅細漢果(1器)	眞末 1斗5升, 眞油 3升, 淸 3升, 芝草 1斤, 紅取油 5合, 雪綿子 3錢
白細漢果(1器)	眞末 1斗5升, 眞油 3升, 淸 3升, 白糖 2斤
菘末茶食(1器)	菘末 6升, 淸 3升, 臙脂 半鍾子, 五味子 5合
黑荏子茶食(1器)	黑荏子末 6升, 淸 3升
胡桃(1器)	實胡桃 5升
松栢子(1器)	實栢子 4升
生梨(1器)	生梨 50箇
蹲柿(1器)	蹲柿 4貼, 實栢子 5合
生栗(1器)	生栗 500箇
大棗(1器)	大棗 5升, 實栢子 3合
水正果(1器)	櫻桃 1鉢, 淸 1升, 實栢子 1合
雜湯(1器)	牛外心肉 半部, 大脹 1部, 昆者巽 1部, 背骨 1部, 海蔘 10箇, 鷄卵 10箇, 全鰻 2箇, 菁根 2丹, 水芹 5手, 生葱 5本, 眞油 3合, 眞末 3合, 良醬 2合, 實栢子 1合, 石耳 3夕, 胡椒末 3夕
全鰻折(1器)	大全鰻 2貼, 實栢子 5合
文魚折(1器)	大文魚 5尾
牛肉熟片(1器)	陽支頭 4部
全鰻熟(1器)	熟全鰻 2貼, 陳鷄 2首, 牛內心肉 1部, 良醬 5合, 眞油 5合, 淸 5合, 實栢子 3合
海蔘蒸(1器)	海蔘 50箇, 全鰻 2箇, 軟鷄 1首, 牛內心肉 半半部, 大脹 1部, 昆者巽 1部, 菁根 2丹, 水芹 5手, 生葱 3本, 背骨 1部, 實栢子 1夕, 胡椒末 1夕, 眞油 3夕, 眞末 3夕, 良醬 3夕
魚煎油花(1器)	民魚 7尾, 眞末 2升, 鷄卵 70箇, 眞油 5升, 鹽 2合
출전 : 『[辛丑]進饌儀軌』卷2, 「饌品」正日進別行果	

<표 2> 별행과에는 국수[면]가 제일 먼저 등장하고 있다. 국수의 양은 목면 30사리의 양에 소고기와 계란을 더하고 호초와 임자, 간장, 진유, 생충을 양념으로 사용하였다. 국수 이외에 잡탕과 어육류가 제공되고 있는데, 후식과 같은 별행과 상차림에 나타나는 것은 흥미로운 점이다. 그리고 전선사 숙설소는 내숙설소에서 주요리를 준비하는 것에 비해 후식과 관련하여 국수, 과자, 과일 등을 담당하였음을 알 수 있다.

그런데 대한제국기 궁중연회의 사례를 보면, 외국사절을 접대할 때는 다과를 제공하였다. 반면 명헌태후의 진찬에서는 고종이 즐겼다는 커피는 물론 케이크조차 나타나지 않고 있다. 황실내부의 의례가 시대의 변화에 큰 영향을 받지 않고 전통을 고수하였음을 또 다시 보여준다. 명헌태후전에 올려진 다과에서 음료는 차였다. 명헌태후전진다(明憲太后殿進茶)에는 작설차(雀舌茶)를 은으로 만든 찻잔에 담아 주칠쟁반으로 바치고 있다. 이외에 전설사에서는 상화 19개를 마련했다. 이층수파연(二層水波蓮) 1개, 목단화 2개, 원계화 3개, 홍도삼지화 3개, 홍도별건화 5개, 홍도간화 5개였다. 상화는 조칙에 의해 음식들을 진찬 참석자와 관련자들에게 사찬(賜饌)할 때 동시에 반화(頒花)해 주었다.

이밖에 진찬 음식은 명헌태후전진어미수(明憲太后殿進御味數)를 통해서도 볼 수 있다. 진어미수는 오미(五味)의 순서로 상이 차려졌다. 각 상에는 회와 과자, 탕을 중심으로 간단

하게 차례졌다. <표 3>은 진어미수의 내용들을 정리한 것이다.

<표 3> 1901년 경운당 정일진별행과의 명헌태후 진어미수(進御味數) 음식 재료(분량)

진어미수	음식 재료 및 규모
초미	小饅頭果(1器): 眞末 1斗5升, 眞油 3升, 淸 3升, 黃粟 2升, 大棗 2升, 胡椒末 5夕, 桂皮末 5夕, 砂糖 1圓, 實栢子 2合 骨湯(1器): 頭骨 5部, 牛內心肉 半半部, 大腸 2部, 昆者巽 2部, 海蔘 10箇, 全鰓 2箇, 菁根 2丹, 水芹 5手, 鷄卵 20箇, 胡椒末 2夕, 荏子末 2夕, 實栢子 2夕, 眞油 2合, 良醬 1合2夕 生鰓膾(1器): 生鰓 1貼, 實栢子 1合 床花 2箇: 牧丹花 1箇, 紅桃間花 1箇
二味	梅花軟絲果(1器): 紅梅花軟絲果 100箇, 白梅花軟絲果 100箇, 栢子軟絲果 100箇, 粘米 1斗5升, 粘租 2斗, 酒 2升, 淸 2升, 眞油 2升, 白糖 15兩, 芝草 8兩, 紅取油 5合, 雪綿子 2錢, 實栢子 5升5合 雜湯(1器): 牛外心肉 半部, 背骨 1部, 大脹 1部, 昆者巽 1部, 海蔘 10箇, 鷄卵 10箇, 良醬 2合, 全鰓 2箇, 菁根 2丹, 水芹 5手, 生葱 5本, 眞油 3合, 眞末 3合, 實栢子 1合2夕, 胡椒末 1夕 鷄蒸(1器): 軟鷄 20首, 鷄卵 10箇, 海蔘 10箇, 菘末 2合, 良醬 2合, 全鰓 2箇, 葉古 5夕, 石耳 5夕, 胡椒末 2夕, 實栢子 2夕 床花 2箇: 紅桃 1箇, 別建花 1箇, 桃三枝花 1箇
三味	三色漢果(1器): 眞末 1斗5升, 眞油 3升, 淸 3升, 白糖 4斤, 芝草 4兩, 葛梅 3兩, 紅取油 1升, 雪綿子 2錢 胖湯(1器): 胖領 1部, 牛肉心肉 5分1, 大腸 半部, 昆者巽 半部, 海蔘 10箇, 全鰓 2箇, 菁根 2丹, 水芹 5手, 眞油 3合, 眞末 3合, 鷄卵 8箇, 良醬 2合, 實栢子 2夕, 胡椒末 2夕 秀魚蒸(1器): 秀魚 5尾, 牛內心肉 半半部, 海蔘 10箇, 鷄卵 10箇, 全鰓 2箇, 大腸 半部, 昆者巽 半部, 菁根 2丹, 水芹 5手, 良醬 3合, 眞油 2合, 眞末 5合, 實栢子 2夕, 胡椒末 5夕 床花 2箇: 月桂花 1箇, 牧丹花 1箇
四味	白蓼花(1器): 白蓼花 500箇, 眞末 1斗5升, 乾飯 4升, 眞油 4升, 淸 4升, 白糖 5斤 海蔘湯(1器): 海蔘 30箇, 牛內心肉 半半部, 全鰓 2箇, 大腸 1部, 昆者巽 1部, 背骨 1部, 菁根 2丹, 水芹 5手, 葉古 5夕, 石耳 5夕, 荏子末 2夕, 實栢子 2夕, 鷄卵 10箇, 胡椒末 1夕, 良醬 1合2夕 羊肉熟片(1器): 羊 兩口 床花 2箇: 月桂花 1箇, 紅桃間花 1箇
五味	蹲柿(1器): 蹲柿 4貼, 實栢子 5合 猪胞湯(1器): 猪胞 5部, 牛內心肉 半半部, 昆者巽 1部, 海蔘 10箇, 鷄卵 10箇, 全鰓 2箇, 葉古 5合, 菁根 2丹, 水芹 5手, 生葱 5本, 眞油 5合, 眞末 5合, 實栢子 2夕, 胡椒末 2夕, 荏子末 3夕, 良醬 1合 秀魚膾(1器): 秀魚 10尾, 良醬 5合, 生薑 2夕, 醋 3合, 實栢子 3合 床花 2箇: 紅桃別建花 1箇, 紅桃三枝花 1箇
출전 : 『[辛丑]進饌儀軌』 卷2, 「饌品」 正日進別行果 進御味數	

**【참고문헌】**

『고종실록』

『승정원일기』

『進饌儀軌』 (奎 14446-14462, 14475-2)

『進爵儀軌』 (VII-2-128)

『進饌儀軌』 (VII-2-128)

『進饌儀軌』 (VII-2-129)

『慶運堂夜進饌笏記』 (가람古915.1-G998f)

『慶運堂翌日會酌笏記』 (가람古915.1-G998d)

『慶運堂翌日夜讌笏記』 (가람古915.1-G998c)

『慶運堂再翌日皇太子夜讌笏記』 (가람古915.1-G998a)

『慶運堂再翌日皇太子會酌笏記』 (가람古915.1-G998e)

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

김용숙, 『조선조 궁중풍속 연구』 서울: 일지사, 1987.

한복려, 『궁중음식』 서울: 청림, 2004.

**【집필자】** 이왕무(동경대학교대학원 종합문화연구과)



【자료명】 Ⅱ-1-19 [壬寅]進宴儀軌

【정의】

고종이 영조대왕의 경우처럼 보령 51세, 즉 망륙지년(望六之年)에 기로소에 입소한 것을 축하하기 위해 1902년(고종 39) 4월에 설행했던 진연(進宴)의 전말을 기록한 의례이다. 진연은 안으로 군신과 황족의 결속과 화목을 다지고, 밖으로 제왕의 권위를 현양하는 행사이다. 본 의례에 나타난 행사의 규모는 황제 의식에 맞도록 구성되었다. 우선 복식부터 익선관과 황색 곤룡포를 입었으며, 산호도 천세(千歲)가 아닌 만세(萬歲)를 불렀다. 진연은 황제가 중심이 되는 외진연(外進宴), 내진연(內進宴), 야진연(夜進宴)과 황태자가 중심이 되는 회작(會酌), 야연(夜讌)으로 구분되어 진행된다.

【서지】

[壬寅]進宴儀軌  
線裝. 4冊(本集 3卷, 卷首 1冊) : 四周雙邊, 半郭 25 × 17.6cm, 有界, 半葉 12行  
22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37 × 24.1cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本, 李王家圖書之章  
소장처 한국학 중앙연구원 장서각(K2-2869)

【목차와 구성】

본 의례는 3권 4책으로 구성되어 있다. 제1책은 권수(卷首)로서 「택일(擇日)」, 「좌목(座目)」, 「도식(圖式)」이다. 제2책은 권1로서 「예소(睿疏)」, 「조칙(詔勅)」, 「영교(令敎)」, 「연설(筵說)」, 「입대연설(入對筵說)」, 「악장(樂章)」, 「정재악장(呈才樂章)」, 「치사(致詞)」, 「예제시(睿製詩)」와 「갱진시(賡進詩)」, 「의주(儀註)」 등으로 구분된다. 제3책은 권2로서 「절목(節目)」과 「사목(事目)」, 「주본(奏本)」, 「계본(啓本)」, 「조회(照會)」와 「훈령(訓令)」, 「내첩(來牒)」과 「내보(內報)」, 「품목(稟目)」, 「감결(甘結)」, 「찬품(饌品)」과 「채화(綵花)」, 「기용(器用)」 등으로 구분된다. 제4책은 권3으로 「수리(修理)」, 「배설(排設)」, 「의장(儀仗)」, 「의위(儀衛)」, 「진작참연제신(進爵參宴諸臣)」, 「내외빈(內外賓)」, 「공령(工伶)」, 「악기풍물(樂器風物)」, 「상진(賞典)」, 「재용(財用)」 등으로 구분된다.

【음식관련내용】

외진연, 내진연, 야진연, 회작, 야연의 순서로 진행되는 진연은 모두 경운궁(慶運宮) 함녕전(咸寧殿)에서 설행되었다. 황제를 위한 외진연은 1902년 4월 23일 묘시(卯時 : 오전 5시~7시)에, 내진연은 동월 24일 진시(辰時 : 오전 7시~9시)에, 야진연은 동월 동일 해시(亥時 : 오후 9시~11시)에, 황태자를 위한 회작은 동월 25일 진시에, 야연은 동월 동일 해시에 각각 열렸다.

외진연은 황제와 황태자, 종친, 진작대신이 참석하는 남성 중심의 잔치였다. 외진연 때에는 대전에 대탁찬안(大卓饌案), 찬안(饌案), 별행과(別行果), 미수(味數), 염수(鹽水), 소膳(小膳), 대선(大膳), 탕(湯), 만두(饅頭), 차(茶)를 올렸고, 황태자궁에 찬안, 별행과, 미수, 염

수, 소선, 대선, 탕, 만두, 차를 올렸다. 그리고 잔치에 참석하는 신하, 시위하고 배위(陪衛)하는 각 차비(差備) 및 전악(典樂) 이하 악공(樂工), 시위하고 배위하는 각 차비군 및 원수부(元帥府) 각 대(隊)의 장관 이하 병정과 경위원(警衛院)·경무청(警務廳)의 경무관 이하 순검(巡檢)을 위해서도 연상(宴床)을 준비하였다.

내진연은 황태자 내외와 종친, 척신과 내외 명부 등 주로 황실 가족 중심의 잔치였는데, 외부인으로는 행사 진행을 총괄하는 진연청의 당상과 낭청 등이 참석하였다. 이 때, 대전과 황태자궁, 황태자비궁에게 찬안, 소반과(小盤果), 과합(果榘)을 올렸고, 영친왕에게 찬탁(饌卓)을, 연원군부인(延原郡夫人)에게 찬상(饌床)을 올렸다. 그리고 내입찬안(內入饌案), 내입소반과, 내입과합, 내입별찬안, 내입상상(內入上床), 내입별상상(內入別上床) 등을 준비했고, 대신과 여관(女官), 내시, 입진 장관, 별감, 약사, 여령 등에게도 음식을 내렸다.

야진연은 황제와 황태자 등이 참석하여 각기 술 한 잔씩 마시고 탕을 들고 차를 마신 뒤에 끝내는 간단한 연회이다. 야진연 때에는 대전과 황태자궁을 위한 찬안, 내입찬안과 내입별상상, 진연청 당상과 낭청 및 제신을 위한 상상(上床)을 마련하였다.

회작은 황태자를 중심으로 명부, 진연청 당상과 낭청이 참여하여 황태자를 위로하는 잔치이고, 야연은 황태자, 진연청 당상과 낭청만이 참석하는 잔치로 간단한 뒤풀이의 성격을 띤다. 회작과 야연을 설행할 때에는 대전에게 올리는 찬안, 황태자궁에게 올리는 찬안과 별반과(別盤果), 내입찬안, 내입별상상, 내입반기(內入盤只), 그리고 대신 및 내빈, 여관, 진연청 당상과 낭청 등을 위한 연상(宴床) 등을 준비하였다.

음식관련내용은 주로 권2의 「찬품」에 수록되어 있다. 찬품은 외진연, 내진연, 야진연, 회작, 야연에 배설되는 잔칫상의 순서대로 정리되어 있다. 대전이 본 진연의 주인공이거나와 대전을 위해 마련한 잔칫상이 가장 다양하므로 대전에 올린 찬품을 정리해보겠다.

### 1. 함녕전 외진연 때 대전에 올리는 찬품

1902년 4월 23일 함녕전 외진연 때 차려지는 찬품은 경운궁(慶運宮) 서문(西門)인 평성문(平成門)의 안쪽 뜰에 임시로 설치된 전선사(典膳司) 내외숙설소(內外熟設所)에서 마련했다. 대전에 올리는 음식은 대탁찬안(大卓饌案), 찬안(饌案), 별행과(別行果), 미수(味數), 염수(鹽水), 소선(小膳), 대선(大膳), 탕(湯), 만두(饅頭), 차(茶)로 구성된다. 이 가운데 미수는 일미(一味)부터 구미(九味)까지 도합 9종류이다. 대전에게 진헌하는 제반 찬품은 아래와 같다.

<표 1> 대전에 올리는 대탁찬안 - 25그릇

饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
各色粳飯餅	1器		白米(15斗), 粘米(8斗), 去皮豆(8升), 實荳子(9斗 5升), 生栗(8升), 大棗(9升), 眞油(3升), 實柏子(2升), 辛甘草末(4升), 淸(1斗 6升), 桂皮末(1兩)
各色粘飯餅	1器		粘米(15斗), 去皮豆(8升), 實荳子(5斗), 石耳末(5升), 生栗(3斗), 大棗(2斗), 實柏子(2升)
各色助岳花煎	1器		粘米(10斗), 辛甘草末(5升), 大棗(2斗), 眞油(4斗), 淸(9升), 實荳子(5升), 實柏子(5合), 桂皮末(2兩)
各色團子雜果餅	1器		粘米(12斗), 去皮豆(4斗), 石耳末(5升), 生栗(1斗 3升), 大棗(1斗 5升), 淸(8升), 辛甘草末(7升), 實柏子(8升), 桂皮末(1兩)



饅頭菓	1器	400立	眞末(4斗), 眞油(1斗 6升), 淸(1斗 6升), 黃栗(5升), 大棗(6升), 實柏子(3合), 胡椒末(3兩), 桂皮末(3兩), 砂糖(2圓)
軟藥果	1器	500立	眞末(4斗), 眞油(1斗 6升), 淸(1斗 6升), 實柏子(3合), 胡椒末(5分), 桂皮末(5分), 砂糖(2圓)
兩面果	1器	500立	眞末(5斗), 眞油(1斗 6升), 淸(1斗 6升)
黃栗青太茶食	1器	各1000箇	黃栗末(1斗 5升), 青太末(1斗 5升), 辛甘草末(1升), 淸(1斗 6升)
薑粉黑荏子茶食	1器	各1000箇	薑粉(5升), 菘末(1斗), 黑荏子(1斗 5升), 淸(1斗 7升), 實柏子(2合)
紅梅花軟絲果	1器	650箇	粘米(3斗 5升), 粘租(7斗), 酒(9升), 淸(9升), 眞油(9升), 白糖(25斤), 芝草(3斤), 紅取油(6升), 雪綿子(1兩)
白梅花軟絲果	1器	650箇	粘米(3斗 5升), 粘租(7斗), 酒(9升), 淸(9升), 眞油(9升), 白糖(25斤), 雪綿子(1兩)
柏子軟絲果	1器	1000箇	粘米(7斗), 酒(9升), 淸(9升), 眞油(9升), 白糖(27斤), 實柏子(3斗 2升), 雪綿子(1兩)
紅細乾飯軟絲果	1器	800箇	粘米(3斗), 細乾飯(3斗), 酒(1斗), 淸(1斗), 眞油(1斗), 白糖(10斤), 芝草(2斤), 紅取油(5升), 雪綿子(1兩)
白細乾飯強精果	1器	800箇	粘米(3斗), 細乾飯(3斗), 酒(1斗), 淸(1斗), 眞油(1斗), 白糖(10斤), 雪綿子(1兩)
紅白細乾飯蓼花	1器	紅細乾飯蓼花 850箇 白細乾飯蓼花 750箇	眞末(4斗 5升), 細乾飯(4斗 3升), 眞油(1斗), 白糖(10斤), 鹽(4升), 芝草(2斤), 紅取油(5升), 雪綿子(5錢)
四色笠帽冰絲果	1器	各100箇	粘米(5斗), 酒(1斗), 淸(1斗), 眞油(1斗), 白糖(20斤), 芝草(1斤), 葛梅(1斤), 梔子(200箇), 紅取油(2升), 雪綿子(3錢)
四色強精	1器	四色強精 各300개	粘米(3斗 5升), 酒(9升), 淸(9升), 眞油(9升), 白糖(15斤), 細乾飯(1斗 5升), 桂皮末(2升), 實柏子(2升), 芝草(1斤), 紅取油(2升), 雪綿子(5錢)
紅梅花強精	1器	1200箇	粘米(3斗), 粘租(6升), 酒(5升), 淸(5升), 眞油(5升), 白糖(8斤), 芝草(3斤), 紅取油(5升), 雪綿子(5錢)
白梅花強精	1器	1200箇	粘米(3斗), 粘租(6升), 酒(5升), 淸(5升), 眞油(5升), 白糖(8斤), 芝草(3斤), 雪綿子(5錢)
砂糖橘餅	1器		砂糖(100圓), 橘餅(150圓)
龍眼	1器		龍眼(20斤)
荔枝	1器		荔枝(20斤)
淸麵	1器		菘末(1升 5合), 五味子(3合), 淸(1升), 臙脂(半鍾子), 實柏子(1合)
肝煎油花	1器		肝(15部), 木末(8升), 實荏子(5升), 眞油(1斗), 鹽(1升)
各色花陽炙	1器	各色花陽炙 1200串	桔萆(5斗), 牛臀(4部), 胖領(半部), 昆者巽(3部), 背骨(3部), 豬脚(1部), 秀魚(1尾), 全鰻(10箇), 海蔘(30箇), 藁占(2升), 眞末(3合), 木末(3合), 荏子末(4升), 胡椒末(2合), 生葱(5升), 鷄卵(40箇), 眞油(5升), 良醬(3升), 實柏子(5合 5夕), 鹽(5合), 蒜(10本)

출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』卷2, 「饌品」

1902년(고종 39) 11월에 설행된 진연에서는 청면(淸麵)이 수정과(水正果)로 바뀌고 각색화양적(各色花陽炙)이 동고화양적(冬苴花陽炙)으로 바뀐다.

<표 2> 대전에 올리는 찬안(饌案) - 15그릇

饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
方藥果	1器	200立	眞末(4斗), 淸(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 桂皮末(5夕), 胡椒末(5夕)
茶食果	1器	200立	眞末(4斗), 淸(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 桂皮末(5夕), 胡椒末(5夕)
四色茶食	1器	1000箇	栗末(7升 5合), 松花(7升 5合), 黑荏子末(7升 5合), 菘末(7升 5合), 淸(1斗), 臘脂(1鍾), 五味子(5合)
紅白細漢果	1器	各1200箇	眞末(4斗), 淸(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 芝草(1斤), 紅取油(2升), 白糖(2斤), 雪綿子(3錢)
紅白叉手果	1器	各300箇	眞末(4斗), 眞油(1斗), 淸(1斗), 芝草(1斤), 紅取油(2升), 雪綿子(3錢)
生梨	1器	生梨 200箇	
大棗	1器		大棗(5斗)
各色截肉	1器		洪魚(50尾), 沙魚(50尾), 白大口魚(70尾), 廣魚(30尾), 文魚(5尾), 全鰻(70箇), 官脯(10貼), 片脯(5貼), 烏賊魚(5貼), 江瑤珠(10同), 搥鰻(5同), 大鰻(50級), 海帶(20條), 實柏子(1升)
生鮮蒸	1器		道味(1尾), 鷄卵(5箇), 牛內心肉(半半部), 蓬菜(10丹), 胡椒末(5分), 眞末(1合), 藜古(1合), 眞油(3合), 生葱(5本), 實柏子(3夕)
生鮮煎油花	1器		秀魚(20尾), 眞末(2斗), 眞油(8升), 鷄卵(2貼), 鹽(5合)
腍煎油花	1器		腍(5部), 菘末(2斗), 眞油(11斗), 鹽(5合)
生蟹煎	1器		生蟹(300箇), 眞末(1斗), 眞油(1斗), 鷄卵(1貼), 鹽(5合)
三色甲膾	1器		腍領(5部), 千葉(5部), 豆太(10部), 實柏子(2夕)
各色花陽炙	1器		牛臀(1部), 桔萹(5斗), 豬脚(半部), 腍(5兩), 昆者巽(5部), 背骨(2部), 全鰻(10箇), 海蔘(30箇), 生葱(10丹), 藜古(3合), 鷄卵(50箇), 眞油(5升), 胡椒末(2兩), 實荏子末(1升), 鹽(1升), 菘末(5夕), 實柏子(5夕), 良醬(2升)
軟鷄全體燒	1器		軟鷄(50首), 眞油(2升), 胡椒末(5錢), 實柏子(1合), 實荏子末(1合), 生葱(3本), 蒜(10本), 鹽(1升), 良醬(1升)

출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』 卷2, 「饌品」

1902년(고종 39) 11월에 설행된 진연에서는 대조(大棗)가 홍시(紅柿)로, 생선증(生鮮蒸)이 잡증(雜蒸)으로, 연계전체소(軟鷄全體燒)가 생치전체소(生雉全體燒)로 바뀐다.

<표 3> 대전에 올리는 별행과(別行果) - 15그릇

饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
藥飯	1器		粘米(5升), 大棗(5升), 黃栗(3合), 淸(3升), 眞油(5合), 良醬(1升), 實柏子(2夕), 桂皮末(1錢)
五色小軟絲果	1器	各500箇	粘米(1斗 7升), 粘租(3斗 5升), 淸(4升 5合), 眞油(4升 5合), 酒(4升 5合), 白糖(12斤), 實柏子(1斗), 芝草(1斤), 紅取油(2升), 雪綿子(3錢)
五色鈴強精	1器	13篩	粘米(2斗), 淸(4升), 眞油(4升), 酒(4升), 白糖(4斤), 紅

			白細乾飯(4升), 實荳子(4升), 黑荳子(4升), 辛甘草末(4升), 松花(2升), 芝草(8兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
四色甘絲果	1器	13篩	粘米(2斗), 酒(6升), 淸(6升), 眞油(6升), 白糖(12斤), 芝草(1斤), 葛梅(1斤), 紅取油(2升), 鬱金(2兩), 雪綿子(2錢)
各色熟實果	1器	各300箇	栗末(2斗), 大棗(2斗), 實柏子(2斗), 生薑(10斤), 淸(1斗), 白糖(5斤), 胡椒末(3兩), 桂皮末(5兩), 菴末(5升), 五味子(3合), 臙脂(半鍾子)
各色糖	1器		八寶糖(12封), 玉春糖(12封), 推耳糖(12封), 水玉糖(6斤), 蜜棗(10封), 青梅糖(10封), 人蔘糖(10封), 金箋餅(10匣), 榛子糖(5封), 五花糖(5封), 御菓子(2匣), 雪糖(2封)
各色正果	1器		蓮根(3升), 生薑(10斤), 桔萁(8斗), 青梅糖(3封), 唐杏仁(半封), 門冬糖(2封), 苾萁糖(2封), 乾葡萄(1封), 白淸(2斗)
蹲柿	1器		蹲柿(7貼), 實柏子(5合)
生栗	1器		生栗(1000箇)
實胡桃	1器		實胡桃(5斗)
淸麵	1器		菴末(1升), 五味子(2合), 淸(7合), 實柏子(1合), 臙脂(半半鍾子)
片肉生鮮煎油花	1器		陽支頭(3部), 業脂潤(3部), 秀魚(10尾), 鷄卵(1貼), 眞油(5升), 眞末(1斗), 鹽(3合)
牛舌牛囊熟片	1器		牛舌(15部), 牛囊(20部), 業脂潤(5部)
軟鷄蒸	1器		軟鷄(20首), 眞油(1升), 生葱(1升), 生薑(1升), 荳子末(5合), 艮醬(5合), 胡椒末(1合), 實柏子(1合), 鷄卵(10箇)
출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』 卷2, 「饌品」			

약 7개월 뒤인 1902년(고종 39) 11월에 설행된 외진연에서는 마지막 부분의 실호도, 청면, 연계증이 포도(葡萄), 설상고(雪霜膏), 연저증(軟猪蒸)으로 대체되었다.

<표 4> 대전에 올리는 미수(味數) - 각 미수마다 7그릇

구분	饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
初味	小饅頭果	1器		眞末(4斗), 淸(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 大棗(7升5合), 黃栗(5升), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 胡椒末(3兩), 桂皮末(2兩)
	生栗			生栗(2000箇)
	牛胎栗片肉	1器		牛胎(3部), 業脂潤(5部)
	千葉煎油花	1器		千葉(10部), 鷄卵(1貼), 眞油(5升), 眞末(2斗), 鹽(5合)
	全鰵炒	1器		全鰵(2貼), 艮醬(3升), 淸(2升), 牛內心肉(半半部), 實柏子(5合), 眞油(2升), 胡椒末(5錢)
	猪肉煎油花	1器		猪肉(2口), 菴末(5升), 眞油(4升), 鷄卵(1貼), 鹽(3合)
	醋鷄湯	1器		軟鷄(1首), 牛內心肉(半半部), 桔萁(5錢), 海蔘(1箇), 全鰵(1箇), 鷄卵(10箇), 大腸(3部), 昆者巽(3部), 菴古(3升), 艮醬(3升), 實柏子(3升)
二味	紅味子	1器		眞末(4斗), 淸(1斗), 眞油(1斗), 芝草(2斤), 紅取油(4升), 白糖(2斤)
	黃栗	1器		黃栗(5斗)

	生蛤炒	1器		生蛤(200箇), 牛內心肉(5分1), 胡椒末(1錢), 實荏子末(5夕), 實柏子(3夕), 生葱(5本), 良醬(3合)
	水卵	1器		鷄卵(2貼), 實柏子(1合)
	道味煎油花	1器		道味(7尾), 眞末(6升), 眞油(3升), 鷄卵(50箇), 鹽(2升)
	海蔘煎	1器		海蔘(300箇), 太泡(30篩), 胡椒末(2兩), 實荏子末(5合), 眞油(2升), 鷄卵(1貼), 鹽(5合), 實柏子(3合)
	完子湯	1器		牛內心肉(半部), 太泡(10篩), 眞油(1升), 眞末(5合), 菁根(3丹), 水芹(2手), 海蔘(10箇), 全鰻(1箇), 藜古(2合), 昆者巽(2部), 頭骨(1部), 腓頷(半半部), 腑化(半半部), 鷄卵(20箇), 胡椒末(1兩), 實荏子末(3夕), 良醬(1合), 實柏子(1夕)
三味	白梅花強精	1器	1200箇	粘米(1斗 5升), 酒(3升), 清(3升), 眞油(3升), 白糖(4斤), 粘粗(3斗)
	生梨	1器		生梨(150箇)
	石花煎油花	1器		石花(50鉢), 鷄卵(1貼), 眞末(5升), 眞油(5升)
	生鮮紋珠	1器		秀魚(20尾), 鷄卵(30箇), 藜古(5合), 石耳(1升), 苦椒(1斗), 菘末(5升), 木耳(5兩), 實柏子(2合), 生葱(5本)
	生鰻膾	1器		生鰻(200箇), 實柏子(2合)
	鮎魚蒸	1器		鮎魚(10尾), 秀魚(3尾), 藜古(3合), 牛內心肉(5斤), 鷄卵(20箇), 眞油(2升), 木耳(3兩), 黃花(2兩), 昆者巽(2部), 腑化(半半部), 腓頷(半半部), 實荏子末(2夕), 胡椒末(5錢), 良醬(5夕)
	骨湯	1器		頭骨(5部), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(20箇), 全鰻(2箇), 海蔘(10箇), 昆者巽(2部), 腑化(半半部), 菁根(3丹), 水芹(5手), 生葱(5本), 胡椒末(5錢), 實荏子末(2夕), 實柏子(1夕), 良醬(3夕), 菘末(5合)
四味	柏子強精	1器	1500箇	粘米(1斗 5升), 酒(3升), 清(3升), 眞油(3升), 白糖(4斤), 實柏子(5升)
	大棗	1器		大棗(4斗), 實柏子(3升)
	腓煎油花	1器		腓5部, 菘末(1斗), 眞油(1斗), 鹽3升
	甘花富	1器		秀魚(30尾), 鷄卵(50箇), 藜古(4升), 石耳(2升), 木耳(5兩), 黃花(5兩), 苦椒(1斗), 菘末(1斗)
	生蛤膾	1器		生蛤(10石), 實柏子(1合)
	海蔘蒸	1器		海蔘(100箇), 牛內心肉(半半部), 藜古(2合), 全鰻(1箇), 菁根(3丹), 水芹(5手), 昆者巽(2部), 背骨(1部), 鷄卵(10箇), 眞油(5合), 眞末(5合), 實柏子(1夕), 胡椒末(2錢), 實荏子末(3夕), 生葱(1本), 良醬(1合)
	豬胞湯	1器		豬胎(5部), 牛內心肉(半半部), 海蔘(10箇), 鷄卵(10箇), 全鰻(1箇), 藜古(2合), 菁根(3丹), 水芹(5手), 生葱(3本), 昆者巽(2部), 背骨(1部), 眞油(5合), 眞末(5合), 實柏子(1夕), 胡椒末(2錢), 實荏子末(3夕), 良醬(3夕)
五味	小茶食果	1器		眞末(4斗), 清(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 桂皮末(5錢), 胡椒末(5錢)
	實胡桃	1器		實胡桃(6斗)
	軟鷄煎	1器		軟鷄(30首), 眞末(7升), 眞油(5升), 實柏子(1合), 鹽(3合)
	生鰻炒	1器		生鰻(200箇), 牛內心肉(1部), 良醬(2升), 眞油(1

				升), 清(1升), 實柏子(2合)
	秀魚蒸	1器		秀魚(5尾), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(50箇), 海蔘(10箇), 全鰵(1箇), 藜古(2合), 眞油(5合), 眞末(5合), 良醬(1合)
	魚饅頭	1器		秀魚(15尾), 鷄卵(10箇), 藜古(5合), 石耳(2升), 木耳(5兩), 黃花(5兩), 苦椒(1升), 豬肉(1脚), 菘末(5升), 實柏子(3合), 眞油(3合), 業脂潤(1部), 實荏子末(1合), 生葱(2本), 蒜(1本), 鹽(3合)
	胖熟湯	1器		胖(半部), 牛內心肉(半半部), 海蔘(10箇), 鷄卵(10箇), 全鰵(10箇), 藜古(1合), 菁根(2升), 水芹(5手), 生葱(3本), 昆者巽(2部), 背骨(1部), 眞油(3合), 眞末(5合), 實柏子(1錢), 胡椒末(1錢), 實荏子末(2夕), 良醬(1合)
六味	黃細乾飯強精	1器	1200箇	粘米(1斗 5升), 酒(3升), 清(3升), 眞油(3升), 白糖(4斤), 細乾飯(2升), 鬱金(2兩)
	實銀杏	1器		實銀杏(6斗)
	卵裹	1器		鷄卵(1貼), 業脂潤(1部), 豬肉(1脚), 眞油(1升), 藜古(3合), 實柏子(2合), 胡椒末(5錢), 實荏子末(2合), 生葱(3本), 良醬(1夕)
	肉饅頭	1器		胖頰(3部), 千葉(3部), 牛內心肉(3部), 豬肉(3脚), 菘末菜(2斗), 菘末(3升), 眞油(3升), 實荏子末(5合), 實柏子(5合), 鹽(5合), 胡椒末(2兩)
	紅蛤蒸	1器		紅蛤(100箇), 牛內心肉(3斤), 全鰵(1箇), 海蔘(10箇), 藜古(1合), 昆者巽(2部), 眞油(5合), 實柏子(2夕), 良醬(1合)
	生鰵花陽炙	1器		生鰵(50箇), 鷄卵(50箇), 牛臀(1部), 桔蕒(4斗), 生葱(10升), 全鰵(10箇), 海蔘(30箇), 豬脚(半部), 胖(5兩), 昆者巽(5部), 背骨(2部), 藜古(3合), 眞油(5升), 良醬(2升), 實荏子末(5夕), 鹽(5夕), 胡椒末(2兩), 菘末(1升), 實柏子(1升)
	搥鰵湯	1器		搥鰵(3同), 牛內心肉(3斤), 海蔘(10箇), 鷄卵(10箇), 全鰵(1箇), 藜古(1合), 菁根(2升), 水芹(5手), 昆者巽(2部), 背骨(1部), 眞油(5合), 眞末(5合), 生葱(3本), 實柏子(1夕), 胡椒末(1錢), 實荏子末(2夕), 良醬(1合)
七味	白味子	1器		眞末(4斗), 眞油(1斗), 清(1斗 6升), 白糖(1斤)
	松柏子	1器		實柏子(4斗)
	建囊餅	1器		業脂潤(半部), 豬肉(1脚), 木耳(2兩), 黃花(2兩), 藜古(1合 5合), 石耳(1升 5合), 苦椒(1升 5合), 生葱(10本), 菘末(3升), 綠豆菜(6合), 鷄卵(70箇), 實柏子(8夕)
	魚菜	1器		秀魚(10尾), 菘末(5升), 海蔘(30箇), 全鰵(5箇), 藜古(5合), 石耳(5合), 木耳(1兩), 黃花(1兩), 昆者巽(5部), 臍化(半半部)
	軟鷄煎油花	1器		軟鷄(30首), 鷄卵(1貼), 眞油(3升), 眞末(5升), 鹽(5合)
	牛足炒	1器		牛足(10隻), 眞油(5合), 良醬(5合), 實柏子(1合), 胡椒末(5錢)
	豬肉醬方湯	1器		豬肉(2脚), 牛內心肉(半半部), 海蔘(10箇), 全鰵(1箇), 藜古(1合), 昆者巽(2部), 臍化(半半部), 菁根(2升), 水芹(5手), 鷄卵(10箇), 白菜(1箇), 胡椒末(1

				錢), 木耳(1兩), 黃花(1兩), 眞油(5合), 眞末(1升), 實柏子(1夕), 實荏子末(2夕), 鹽(2夕), 良醬(2合)
八味	紅細乾飯强精	1器	1200箇	粘米(1斗 5升), 酒(3升), 淸(3升), 眞油(3升), 白糖(4斤), 細乾飯(2升), 紅取油(2升), 芝草(1斤), 雪綿子(3錢)
	蹲柿	1器		蹲柿(5貼), 實柏子(1升 5合)
	足餅	1器		牛足(20隻), 陳鷄(3首), 鷄卵(20箇), 藁古(1升), 苦椒(1合), 實柏子(5合), 胖領(半部)
	各色菜膾	1器		牛臀(2部), 牛內心肉(2部), 千葉(5部), 豆太(10部), 胖領(3部), 木耳(3兩), 黃花(3兩), 藁古(3合), 生梨(10箇), 海蔘(10箇), 全鰓(10箇), 臙脂(半鍾子), 菁根(5丹), 眞油(5升), 胡椒末(5兩), 實柏子(5合), 實荏子末(5合), 生葱(10本), 蒜(5本)
	絡蹄華陽炙	1器		絡蹄(10級), 牛臀(1部), 桔萑(3斗), 藁古(3合), 全鰓(5箇), 海蔘(20箇), 鷄卵(30箇), 眞油(3升), 良醬(1升), 實荏子末(5合), 生葱(1丹), 胡椒末(1兩), 實柏子(1合), 鹽(3夕)
	軟鷄炒	1器		軟鷄(30首), 牛內心肉(5斤), 實柏子(3合), 良醬(5合), 眞油(2升), 胡椒末(1兩)
	洪魚湯	1器		洪魚(1尾), 半都良伊(半部), 海蔘(5箇), 全鰓(1箇), 藁古(1合), 實荏子末(1合), 菁根(10丹), 水芹(2手), 昆者巽(1部), 臙化(10分1), 胖(10分1), 鷄卵(10箇), 眞油(3合), 生葱(10本), 椒末(1錢), 實柏子(3夕), 良醬(8夕)
九味	軟杏仁果	1器		眞末(4斗), 眞油(1斗 6升), 淸(1斗 6升)
	龍眼荔枝	1器		龍眼(4斤), 荔枝(4斤)
	生蛤煎油花	1器		生蛤(10石), 鷄卵(1貼), 眞油(5升), 眞末(1斗)
	臙化炒	1器		臙化(10部), 牛內心肉(5斤), 良醬(1升), 眞油(2升), 胡椒末(1兩), 實柏子(3合), 淸(1升)
	餅匙	1器		眞末(5升), 牛內心肉(2部), 猪肉(半脚), 陳鷄(2首), 眞末(2升), 良醬(5合), 生薑(1錢), 胡椒末(1錢), 生葱(1丹), 實柏子(1合)
	魚花陽炙	1器		秀魚(5尾), 鷄卵(20箇), 菘末(2升), 生薑(1兩), 藁古(5夕), 實柏子(5夕), 眞油(1升), 良醬(4合), 胡椒末(5錢)
	七技湯	1器		陳鷄(2首), 牛內心肉(3斤), 海蔘(10箇), 鷄卵(10箇), 全鰓(1箇), 藁古(2合), 菁根(2丹), 水芹(5手), 昆者巽(2部), 臙化(半半部), 背骨(1部), 眞油(5合), 眞末(5合), 實荏子末(2夕), 良醬(1合), 白菜(1箇), 生葱(3本), 實柏子(2夕), 胡椒末(2錢), 猪背心肉(2部), 鹽(1合)
출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』 卷2, 「饌品」				

당년 11월에 열린 진연에서는 초미(初味)의 생물(生栗), 초계탕(醋鷄湯)이 청리(淸梨), 열구자탕(悅口子湯)으로, 이미(二味)의 황물(黃栗), 생합초(生蛤炒), 수란(水卵), 도미전유화(道味煎油花)가 산사(山査), 생소라초(生小螺炒), 숙란(熟卵), 낙제전유화(絡蹄煎油花)로, 삼미(三味)의 생리(生梨), 석화전유화(石花煎油花)가 석류(石榴), 골전유탕(骨煎油花)으로, 오미(五味)의 연계전(軟鷄煎)이 생치전(生雉煎)으로, 칠미(七味)의 건낭병(建囊餅), 연계전유화(軟鷄

煎油花)가 동고문주(冬苾紋珠), 생치전유화(生雉煎油花)로, 팔미(八味)의 준시(蹲柿), 연계초(軟鷄炒), 홍어탕(洪魚湯)이 황률(黃栗), 생치초(生雉炒), 고제탕(筴制湯)으로, 구미(九味)의 용안(龍眼)과 여지(荔枝)가 산사(山査)로 바뀌었다.

다음으로 염수(鹽水)와 소膳(小膳), 대膳(大膳), 탕(湯), 만두(饅頭), 차(茶)를 대전에 올렸다. 차는 작설차를 올리는데 이것은 태의원(太醫院)에서 준비하였다. 구체적인 음식명과 재료를 살펴보면 <표 5>와 같다.

<표 5> 대전에 올리는 염수, 소膳, 대膳, 탕, 만두, 차

구분	饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
鹽水	鹽水	1器		白鹽(1合)
小膳	牛肉熟片	1器		陽支頭(10部)
	羊肉熟片	1器		羊(5口)
大膳	猪肉熟片	1器		猪(4口)
	鷄肉熟片	1器		陳鷄(50首)
湯	龍鳳湯	1器		鮒魚(10尾), 陳鷄(2首), 牛內心肉(半半部), 全鰻(1箇), 海蔘(10箇), 藜古(2合), 昆者巽(2部), 菁根(2丹), 水芹(5手), 生葱(2本), 鷄卵(30箇), 眞油(5合), 眞末(5合), 實柏子(1合), 良醬(1合), 胡椒末(2錢)
饅頭	饅頭	1器		牛內心肉(半半部), 胡椒末(2錢), 木末(5合), 良醬(5合), 猪肉(半脚), 軟鷄(1首), 木末菜(5升), 藜古(3合), 實荏子末(3合), 生葱(1丹), 眞油(1升), 實柏子(1合)
茶	雀舌茶	1器		

출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』 卷2, 「饌品」

## 2. 함녕전 내진연 때 대전에 올리는 찬품

내진연은 1902년 4월 24일 진시(辰時)에 함녕전에서 설행되었다. 이때 배설된 찬품은 경운궁 서문인 평성문(平成門)의 안쪽 뜰에 임시로 설치된 전선사(典膳司) 내외숙설소(內外熟設所)에서 마련했다. 대전에 올리는 음식은 찬안(饌案), 소반과(小盤果), 과함(果榼)으로 구성된다. 소반과에는 30그릇의 찬품이 차려지는 반면, 찬안에는 무려 68그릇의 찬품이 차려진다. 찬안에 올려지는 찬품의 종류는 아래 <표 6>과 같다.

<표 6> 대전에 올리는 찬안 - 68그릇

구분	饌品類	비고	구분	饌品類	비고
1	各色粳飴餅	白豆粳飴餅	29	大砂糖橘餅	
		各色粘飴餅	30	各色糖	
		各色助岳花煎	31	龍眼	
		各色團子餅	32	荔芝	
		藥飯	33	各色熟實果	
		乾麪	34	各色正果	
2	各色粘飴餅	白豆粘飴餅	35	生梨	
		大茶食果	36	蹲柿	
		大饅頭果	37	生栗	
		栗末黑荏子茶食	38	大棗	
		松花菘末茶食	39	黃栗	

		靑太桂薑茶食	40	實胡桃	
3	各色助岳花煎	各色助岳	41	實銀杏	
		白梅花軟絲果	42	松柏子	
4	各色團子餅	各色團子	43	淸麵	
		桂柏強精	44	假蓮水正果	
5	藥飯		45	龍鳳湯	
6	乾麪		46	醋鷄湯	
7	大藥果		47	各色截肉	
8	大茶食果		48	各色魚菜	
9	大饅頭果		49	片肉	
10	栗末菘豆靑太末茶食		50	猪肉	
11	薑粉黑荏子松花茶食		51	足餅	
12	紅梅花軟絲果		52	生鮮肝煎油湯	
13	白梅花軟絲果		53	胖千葉煎油花	
14	紅梅花強精		54	生蛤絡蹄煎油花	
15	白梅花強精		55	肉饅頭	
16	紅細乾飯強精		56	全鰻紅蛤炒	
17	白細乾飯強精		57	海蔘煎	
18	五色強精		58	各色花陽炙	
19	五色鈴強精		59	軟鷄全體燒	
20	紅白笠帽冰絲果		60	各色甲膾	
21	靑黃笠帽冰絲果		61	魚膾	
22	紅細乾飯軟絲果		62	水卵	
23	白細乾飯軟絲果		63	道味蒸	
24	紅細乾飯蓼花		64	生鰻炒	
25	白細乾飯蓼花		65	軟猪蒸	
26	四色甘絲果		66	白淸	
27	桂柏強精		67	芥子	
28	三色漢果		68	醋醬	
출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』卷2, 「饌品」					

대전이 찬안(饌案)을 진어(進御)한 뒤에는 소반과(小盤果)와 과합(果榘)을 올린다. 소반과에는 30그릇의 찬품이 차려지는데, 각색병(各色餅), 약반(藥飯), 면(麵), 다식과(茶食果), 만두과(饅頭菓), 각색다식(各色茶食), 삼색매화연사과(三色梅花軟絲果), 오색강정(五色強精), 사색입모방사과(四色笠帽冰絲果), 삼색한과(三色漢果), 각색당(各色糖), 각색숙실과(各色熟實果), 생리(生梨), 준시(蹲柿), 생물(生栗), 대조(大棗), 청면(淸麵), 각색정과(各色正果), 완자탕(完子湯), 초계탕(醋鷄湯), 각색절육(各色截肉), 편육저육족병(片肉猪肉足餅), 삼색전유화(三色煎油花), 연계적(軟鷄炙), 도미증(道味蒸), 수란(水卵), 각색화양적(各色花陽炙), 각색갑회(各色甲膾), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬)이 그것이다. 당년 11월에 열린 관명전 내진연에서는 청면, 초계탕, 연계적, 도미증, 수란 등이 빠지는 대신, 유자(柚子), 석류(石榴), 감자(柑子), 화채(花菜), 열구자탕(悅口子湯), 전치적(全雉炙) 등의 음식이 추가되었다. 마지막으로 과합(果榘)에는 약과(藥果), 각색다식(各色茶食), 각색당(各色糖), 각색절육(各色截肉)이 차려졌다.

### 3. 함녕전 야진연 때 대전에 올리는 찬품

1902년 4월 24일 해시(亥時)에 설행한 함녕전 야진연 때 대전에게 올린 찬안(饌案)에는 45그릇의 음식이 준비되었다. 찬품의 종류는 각색증병(各色甌餅), 각색조약화전단자병(各



色助岳花煎團子餅), 약반(藥飯), 면(麵), 대약과(大藥果), 다식과(茶食果), 만두과(饅頭果), 각색다식(各色茶食), 삼색매화연사과(三色梅花軟絲果), 홍백세건반연사과(紅白細乾飯軟絲果), 홍백입모빙사과(紅白笠帽冰絲果), 청황입모빙사과(靑黃笠帽冰絲果), 삼색매화강정(三色梅花強精), 오색강정(五色強精), 홍백세건반요화(紅白細乾飯蓼花), 사색감사과(四色甘絲果), 오색영강정(五色鈴強精), 삼색한과(三色漢果), 각색당(各色糖), 용안(龍眼), 여지(荔枝), 숙실과(熟實果), 생리(生梨), 유자(柚子), 석류(石榴), 준시(蹲柿), 감자(柑子), 대조(大棗), 각색정과(各色正果), 화채(花菜), 열구자탕(悅口子湯), 완자탕(完子湯), 각색절육(各色截肉), 편육저육족병(片肉豬肉足餅), 삼색전유화(三色煎油花), 어만두(魚饅頭), 연저증(軟豬蒸), 전치적(全雉炙), 각색화양적(各色花陽炙), 각색갑회(各色甲膾), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬), 백염(白鹽)이다.

#### 4. 함녕전 익일회작 때 대전에 올리는 찬품

황태자를 위한 회작은 4월 25일 진시(辰時)에 함녕전에서 열렸다. 이때 대전에게 올리는 찬안(饌案)에는 48그릇의 음식이 준비되었다. 찬품의 종류는 각색증병(各色甌餅), 양색조약화전단자병(兩色助岳花煎團子餅), 약반(藥飯), 면(麵), 대약과(大藥果), 대다식과(大茶食果), 대만두과(大饅頭果), 각색다식(各色茶食), 홍매화연사과(紅梅花軟絲果), 백매화연사과(白梅花軟絲果), 삼색매화강정(三色梅花強精), 오색강정(五色強精), 홍백입모빙사과(紅白笠帽冰絲果), 청황입모빙사과(靑黃笠帽冰絲果), 홍백세건반연사과(紅白細乾飯軟絲果), 홍백세건반요화(紅白細乾飯蓼花), 사색감사과(四色甘絲果), 삼색한과(三色漢果), 오색영강정(五色鈴強精), 삼색한과(三色漢果), 각색당(各色糖), 용안(龍眼), 여지(荔枝), 각색숙실과(各色熟實果), 각색정과(各色正果), 생리(生梨), 준시(蹲柿), 생물(生栗), 대조(大棗), 황률(黃栗), 실호도(實胡桃), 송백자(松柏子), 청면(淸麵), 초계탕(醋鷄湯), 완자탕(完子湯), 각색절육(各色截肉), 편육저육(片肉豬肉), 삼색전유화(三色煎油花), 각색어채(各色魚菜), 전복홍합초(全鮑紅蛤炒), 해삼전(海蔘煎), 도미증(道味蒸), 연계적(軟鷄炙), 수란(水卵), 각색화양적(各色花陽炙), 각색갑회(各色甲膾), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬)이다. 당년 11월에 설행한 관명전 익일회작에서는 청면, 초계탕, 연계적, 도미증, 수란 등이 빠지는 대신, 화채(花菜), 열구자탕(悅口子湯), 어만두(魚饅頭), 연저증(軟豬蒸), 전치적(全雉炙) 등의 음식이 추가되었다.

#### 5. 함녕전 익일야연 때 대전에 올리는 찬품

4월 25일 해시에 함녕전에서 설행된 야연 때, 대전에게 올린 찬안에는 도합 45그릇의 음식이 올랐는데, 전일 해시에 열린 함녕전 야진연 때의 찬안과 동일하다.

#### 【참고문헌】

『進宴儀軌』(k2-2869)

박소동 역, 『국역 진연의궤』, 서울: 민족문화추진회, 2005.

【집필자】 김덕수(장서각 국학자료연구실)



【자료명】 Ⅱ-1-20 [壬寅]進宴儀軌

【정의】

고종(高宗, 1863~1907)의 즉위 40주년을 기념하고 보령 51세의 이른바 망륙지년(望六之年)을 축수하기 위해 1902년(고종 39) 11월에 설행했던 진연(進宴)의 전말을 기록한 의례이다. 진연은 안으로 군신과 황족의 결속과 화목을 다지고, 밖으로 제왕의 권위를 현양하는 행사이다. 본 의례에 나타난 행사의 규모는 황제 의식에 맞도록 구성되었다. 우선 복식부터 익선관과 황색 곤룡포를 입었으며, 산호도 천세(千歲)가 아닌 만세(萬歲)를 불렀다. 진연은 황제가 중심이 되는 외진연(外進宴), 내진연(內進宴), 야진연(夜進宴)과 황태자가 중심이 되는 회작(會酌), 야연(夜讌)으로 구분되어 진행되었다.

【서지】

[壬寅]進宴儀軌  
線裝. 4冊(本集 3卷, 卷首 1卷) : 四周雙邊, 半郭 251 × 17.7cm, 有界, 半葉 12行  
22字, 註雙行, 上下向黑魚尾 ; 37.4 × 24.2cm  
금속활자본(整理字)  
紙質 楮紙  
印 李王家圖書之章  
소장처 한국학중앙연구원 장서각(K2-2871)

【목차와 구성】

본 의례는 3권 4책으로 구성되어 있다. 제1책의 권수(卷首)는 「택일(擇日)」, 「좌목(座目)」, 「도식(圖式)」이다. 제2책은 권1로서 「예소(睿疏)」, 「조칙(詔勅)」, 「영교(令敎)」, 「연설(筵說)」, 「입대연설(入對筵說)」, 「악장(樂章)」, 「정재악장(呈才樂章)」, 「치사(致詞)」, 「예제시(睿製詩)」와 「갱진시(廣進詩)」, 「의주(儀註)」 등으로 구분된다. 제3책은 권2로서 「절목(節目)」과 「사목(事目)」, 「주본(奏本)」, 「계본(啓本)」, 「조회(照會)」와 「훈령(訓令)」, 「내첩(來牒)」과 「내보(內報)」, 「품목(稟目)」, 「감결(甘結)」, 「찬품(饌品)」과 「채화(綵花)」, 「기용(器用)」 등으로 구분된다. 제4책은 권3으로 「수리(修理)」, 「배설(排設)」, 「의장(儀仗)」, 「의위(儀衛)」, 「진작참연제신(進爵參宴諸臣)」, 「내외빈(內外賓)」, 「공령(工伶)」, 「악기풍물(樂器風物)」, 「상전(賞典)」, 「재용(財用)」 등으로 구분된다.

【음식관련내용】

진연은 크게 중화전외진연(中和殿外進宴), 관명전내진연(觀明殿內進宴), 관명전야진연(觀明殿夜進宴), 관명전익일회작(觀明殿翌日會酌), 관명전익일야연(觀明殿翌日夜讌)으로 구성된다. 황제를 위한 외진연은 1902년 11월 4일 손시(巽時 : 오전 9시)에 경운궁(慶運宮) 중화전에서, 내진연은 동월 8일 손시에 경운궁 관명전에서, 야진연은 동월 동일 해시(亥時 : 밤 9시에서 11시)에 관명전에서, 황태자를 위한 회작은 동월 9일 손시에 관명전에서, 야연은 동월 동일 해시에 관명전에서 설행하였다.

외진연은 황제와 황태자, 종친, 진작대신이 참석하는 남성 중심의 잔치였다. 외진연 때에는 대전에 대탁찬안(大卓饌案), 찬안(饌案), 별행과(別行果), 미수(味數), 염수(鹽水), 소선

(小膳), 대선(大膳), 탕(湯), 만두(饅頭), 차(茶)를 올렸고, 황태자궁에 찬안, 별행과, 미수, 염수, 소선, 대선, 탕, 만두, 차를 올렸다. 그리고 잔치에 참석하는 신하, 시위하고 배위(陪衛)하는 각 차비(差備) 및 전악(典樂) 이하 악공(樂工), 시위하고 배위하는 각 차비군 및 원수부(元帥府) 각 대(隊)의 장관 이하 병정과 경위원(警衛院)·경무청(警務廳)의 경무관 이하 순검(巡檢)을 위해서도 연상(宴床)을 준비하였다.

내진연은 황태자 내외와 종친, 척신과 내외 명부 등 주로 황실 가족 중심의 잔치였는데, 외부인으로는 행사 진행을 총괄하는 진연청의 당상과 낭청 등이 참석하였다. 이 때, 대전과 황태자궁, 황태자비궁에게 찬안, 소반과(小盤果), 과합(果榘)을 올렸고, 영친왕에게 찬탁(饌卓)을, 연원군부인(延原郡夫人)에게 찬상(饌床)을 올렸다. 그리고 내입찬안(內入饌案), 내입소반과, 내입과합, 내입별찬안, 내입상상(內入上床), 내입별상상(內入別上床) 등을 준비했고, 대신과 여관(女官), 내시, 입진 장관, 별감, 악사, 여령 등에게도 음식을 내렸다.

야진연은 황제와 황태자 등이 참석하여 각기 술 한 잔씩 마시고 탕을 들고 차를 마신 뒤에 끝내는 간단한 연회이다. 야진연 때에는 대전과 황태자궁을 위한 찬안, 내입찬안과 내입별상상, 진연청 당상과 낭청 및 제신을 위한 상상(上床)을 마련하였다.

회작은 황태자를 중심으로 명부, 진연청 당상과 낭청이 참여하여 황태자를 위로하는 잔치이고, 야연은 황태자, 진연청 당상과 낭청만이 참석하는 잔치로 간단한 뒤풀이의 성격을 띤다. 회작과 야연을 설행할 때에는 대전에게 올리는 찬안, 황태자궁에게 올리는 찬안과 별반과(別盤果), 내입찬안, 내입별상상, 내입반기(內入盤只), 그리고 대신 및 내빈, 여관, 진연청 당상과 낭청 등을 위한 연상(宴床) 등을 준비하였다.

음식관련내용은 권2의 「찬품」에 수록되어 있다. 찬품은 외진연, 내진연, 야진연, 회작, 야연에 배설되는 잔칫상의 순서로 정리되어 있다. 대전이 본 진연의 주인공이거니와 대전을 위해 마련한 잔칫상이 가장 다양하므로 대전에 올린 찬품을 정리해보겠다.

### 1. 중화전 외진연 때 대전에 올리는 찬품

중화전 외진연에 배설되는 찬품은 중화전 문밖 뜰에 임시로 설치된 전선사(典膳司) 외숙설소(外熟設所)에서 마련한다. 대전에 올리는 음식은 대탁찬안(大卓饌案), 찬안(饌案), 별행과(別行果), 미수(味數), 염수(鹽水), 소선(小膳), 대선(大膳), 탕(湯), 만두(饅頭), 차(茶)로 이루어진다. 이 가운데 미수는 일미(一味)부터 구미(九味)까지 도합 9종류이다. 구체적인 내용은 아래와 같다.

<표 1> 대전에 올리는 대탁찬안 - 25그릇

饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
各色粳甑餅	1器		白米(15斗), 粘米(8斗), 去皮豆(8升), 實荳子(9斗 5升), 生栗(8升), 大棗(9升), 眞油(3升), 實柏子(2升), 辛甘草末(4升), 淸(1斗 6升), 桂皮末(1兩)
各色粘甑餅	1器		粘米(15斗), 去皮豆(8升), 實荳子(5斗), 石耳末(5升), 生栗(3斗), 大棗(2斗), 實柏子(2升)
各色助岳花煎	1器		粘米(10斗), 辛甘草末(5升), 大棗(2斗), 眞油(4斗), 淸(9升), 實荳子(5升), 實柏子(5合), 桂皮末(2兩)
各色團子雜果餅	1器		粘米(12斗), 去皮豆(4斗), 石耳末(5升), 生栗(1斗 3升), 大棗(1斗 5升), 淸(8升), 辛甘草末(7升), 實柏子(8升), 桂皮末(1兩)

饅頭菓	1器	400立	眞末(4斗), 眞油(1斗 6升), 淸(1斗 6升), 黃栗(5升), 大棗(6升), 實柏子(3合), 胡椒末(3兩), 桂皮末(3兩), 砂糖(2圓)
軟藥果	1器	500立	眞末(4斗), 眞油(1斗 6升), 淸(1斗 6升), 實柏子(3合), 胡椒末(5分), 桂皮末(5分), 砂糖(2圓)
兩面果	1器	500立	眞末(5斗), 眞油(1斗 6升), 淸(1斗 6升)
黃栗青太茶食	1器	各1000箇	黃栗末(1斗 5升), 青太末(1斗 5升), 辛甘草末(1升), 淸(1斗 6升)
薑粉黑荏子茶食	1器	各1000箇	薑粉(5升), 菘末(1斗), 黑荏子(1斗 5升), 淸(1斗 7升), 實柏子(2合)
紅梅花軟絲果	1器	650箇	粘米(3斗 5升), 粘租(7斗), 酒(9升), 淸(9升), 眞油(9升), 白糖(25斤), 芝草(3斤), 紅取油(6升), 雪綿子(1兩)
白梅花軟絲果	1器	650箇	粘米(3斗 5升), 粘租(7斗), 酒(9升), 淸(9升), 眞油(9升), 白糖(25斤), 雪綿子(1兩)
柏子軟絲果	1器	1000箇	粘米(7斗), 酒(9升), 淸(9升), 眞油(9升), 白糖(27斤), 實柏子(3斗 2升), 雪綿子(1兩)
紅細乾飯軟絲果	1器	800箇	粘米(3斗), 細乾飯(3斗), 酒(1斗), 淸(1斗), 眞油(1斗), 白糖(10斤), 芝草(2斤), 紅取油(5升), 雪綿子(1兩)
白細乾飯強精果	1器	800箇	粘米(3斗), 細乾飯(3斗), 酒(1斗), 淸(1斗), 眞油(1斗), 白糖(10斤), 雪綿子(1兩)
紅白細乾飯蓼花	1器	紅細乾飯蓼花 850箇 白細乾飯蓼花 750箇	眞末(4斗 5升), 細乾飯(4斗 3升), 眞油(1斗), 白糖(10斤), 鹽(4升), 芝草(2斤), 紅取油(5升), 雪綿子(5錢)
四色笠帽冰絲果	1器	各100箇	粘米(5斗), 酒(1斗), 淸(1斗), 眞油(1斗), 白糖(20斤), 芝草(1斤), 葛梅(1斤), 梔子(200箇), 紅取油(2升), 雪綿子(3錢)
四色強精	1器	四色強精 各300箇	粘米(3斗 5升), 酒(9升), 淸(9升), 眞油(9升), 白糖(15斤), 細乾飯(1斗 5升), 桂皮末(2升), 實柏子(2升), 芝草(1斤), 紅取油(2升), 雪綿子(5錢)
紅梅花強精	1器	1200箇	粘米(3斗), 粘租(6升), 酒(5升), 淸(5升), 眞油(5升), 白糖(8斤), 芝草(3斤), 紅取油(5升), 雪綿子(5錢)
白梅花強精	1器	1200箇	粘米(3斗), 粘租(6升), 酒(5升), 淸(5升), 眞油(5升), 白糖(8斤), 芝草(3斤), 雪綿子(5錢)
砂糖橘餅	1器		砂糖(100圓), 橘餅(150圓)
龍眼	1器		龍眼(20斤)
荔枝	1器		荔枝(20斤)
水正果	1器		樽柿(10箇), 淸(5合), 實柏子(2夕)
肝煎油花	1器		肝(15部), 木末(8升), 實荏子(5升), 眞油(1斗), 鹽(1升)
冬菰花陽炙	1器	1000串	冬菰(5箇), 牛臀(半部), 豬肉(1脚), 生葱(2丹), 鷄卵(1貼), 菘末(1升), 鹽(1升), 良醬(1升), 眞油(4升), 蒙古(3合), 生薑(5錢), 胡椒末(1兩), 實荏子末(5合), 實柏子(4夕)

출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』卷2, 「饌品」

동년 4월 23일 함녕전 외진연 때 준비했던 찬품과 비교했을 때 청면(淸麵)이 수정과(水正果)로 바뀌고 각색화양적(各色花陽炙)이 동고화양적(冬菰花陽炙)으로 바뀌었다.

<표 2> 대전에 올리는 찬안(饌案) - 15그릇

饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
方藥果	1器	200立	眞末(4斗), 淸(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 桂皮末(5夕), 胡椒末(5夕)
茶食果	1器	200立	眞末(4斗), 淸(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 桂皮末(5夕), 胡椒末(5夕)
四色茶食	1器	1000箇	栗末(7升 5合), 松花(7升 5合), 黑荏子末(7升 5合), 菘末(7升 5合), 淸(1斗), 臙脂(1鍾), 五味子(5合)
紅白細漢果	1器	各1200箇	眞末(4斗), 淸(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 芝草(1斤), 紅取油(2升), 白糖(2斤), 雪綿子(3錢)
紅白叉手果	1器	各300箇	眞末(4斗), 眞油(1斗), 淸(1斗), 芝草(1斤), 紅取油(2升), 雪綿子(3錢)
生梨	1器	生梨 200箇	
红柿	1器	红柿 100箇, 沈柿 200箇	
各色截肉	1器		洪魚(50尾), 沙魚(50尾), 白大口魚(70尾), 廣魚(30尾), 文魚(5尾), 全鰻(70箇), 官脯(10貼), 片脯(5貼), 烏賊魚(5貼), 江瑤珠(10同), 槌鰻(5同), 大鰻(50級), 海帶(20條), 實柏子(1升)
雜蒸	1器		牛內心肉(半半部), 大腸(2部), 昆者巽(1部), 海蔘(10箇), 全鰻(2箇), 菘古(1合), 菁根(2丹), 水芹(5手), 鷄卵(10箇), 生葱(1本), 艮醬(2合), 眞末(2合), 眞油(5合), 實柏子(1夕), 實荏子末(1夕)
生鮮煎油花	1器		秀魚(20尾), 眞末(2斗), 眞油(8升), 鷄卵(2貼), 鹽(5合)
胖煎油花	1器		胖(5部), 菘末(2斗), 眞油(11斗), 鹽(5合)
生蟹煎	1器		生蟹(300箇), 眞末(1斗), 眞油(1斗), 鷄卵(1貼), 鹽(5合)
三色甲膾	1器		胖領(5部), 千葉(5部), 豆太(10部), 實柏子(2夕)
各色花陽炙	1器		牛臀(1部), 桔萁(5斗), 豬脚(半部), 胖(5兩), 昆者巽(5部), 背骨(2部), 全鰻(10箇), 海蔘(30箇), 生葱(10丹), 菘古(3合), 鷄卵(50箇), 眞油(5升), 胡椒末(2兩), 實荏子末(1升), 鹽(1升), 菘末(5夕), 實柏子(5夕), 艮醬(2升)
生雉全體燒	1器		生雉(50首), 眞油(2升), 胡椒末(5錢), 實柏子末(1合), 實荏子末(1合), 生葱(3本), 蒜(10本), 鹽(1升), 艮醬(1升)

출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』卷2, 「饌品」

동년 4월 23일 함녕전 외진연 때 차려졌던 찬품과 비교했을 때 대조(大棗)가 홍시(红柿)로, 생선증(生鮮蒸)이 잡증(雜蒸)으로, 연계전제소(軟鷄全體燒)가 생치전제소(生雉全體燒)로 바뀌었다.

<표 3> 대전에 올리는 별행과(別行果) - 15그릇

饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
藥飯	1器		粘米(5升), 大棗(5升), 黃粟(3合), 淸(3升), 眞油(5合), 艮醬(1升), 實柏子(2夕), 桂皮末(1錢)
五色小軟絲果	1器	各500箇	粘米(1斗 7升), 粘租(3斗 5升), 淸(4升 5合), 眞油(4升 5合), 酒(4升 5合), 白糖(12斤), 實柏子(1斗),

			芝草(1斤), 紅取油(2升), 雪綿子(3錢)
五色鈴強精	1器	13篩	粘米(2斗), 淸(4升), 眞油(4升), 酒(4升), 白糖(4斤), 紅白細乾飯(4升), 實荏子(4升), 黑荏子(4升), 辛甘草末(4升), 松花(2升), 芝草(8兩), 紅取油(5合), 雪綿子(1錢)
四色甘絲果	1器	13篩	粘米(2斗), 酒(6升), 淸(6升), 眞油(6升), 白糖(12斤), 芝草(1斤), 葛梅(1斤), 紅取油(2升), 鬱金(2兩), 雪綿子(2錢)
各色熟實果	1器	各300箇	栗末(2斗), 大棗(2斗), 實柏子(2斗), 生薑(10斤), 淸(1斗), 白糖(5斤), 胡椒末(3兩), 桂皮末(5兩), 菘末(5升), 五味子(3合), 臙脂(半鍾子)
各色糖	1器		八寶糖(12封), 玉春糖(12封), 推耳糖(12封), 水玉糖(6斤), 蜜棗(10封), 青梅糖(10封), 人蔘糖(10封), 金箋餅(10匣), 榛子糖(5封), 五花糖(5封), 御菓子(2匣), 雪糖(2封)
各色正果	1器		蓮根(3升), 生薑(10斤), 桔萁(8斗), 青梅糖(3封), 唐杏仁(半封), 門冬糖(2封), 苽覓糖(2封), 乾葡萄(1封), 白淸(2斗)
蹲柿	1器		蹲柿(7貼), 實柏子(5合)
生栗	1器		生栗(1000箇)
葡萄	1器		葡萄(10朶)
霜雪膏	1器		生梨(30箇), 龍腦(5分), 砂糖(2圓), 橘餅, 淸(2升), 實柏子(2合), 胡椒(1錢)
麵	1器		木麵(30沙里), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(10箇), 胡椒末(1錢), 實荏子末(2夕), 眞油(1合), 艮醬(1合)
片肉生鮮煎油花	1器		陽支頭(3部), 業脂潤(3部), 秀魚(10尾), 鷄卵(1貼), 眞油(5升), 眞末(1斗), 鹽(3合)
牛舌牛囊熟片	1器		牛舌(15部), 牛囊(20部), 業脂潤(5部)
軟猪蒸	1器		猪肉(2脚), 陳鷄(1首), 藁古(3合), 海蔘(10箇), 全鰻(1箇), 木耳(1兩), 黃花(1兩), 菘末(2升), 菘豆菜(2升), 眞油(5合), 實柏子(2夕), 艮醬(2夕), 鷄卵(10箇), 胡椒末(2夕), 鹽水(2夕)
출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』 卷2, 「饌品」			

동년 4월 23일 함녕전 의진연 때 준비했던 찬품과 비교했을 때 실호도(實胡桃), 청면(淸麵), 연계증(軟鷄蒸)이 포도(葡萄), 설상고(雪霜膏), 연저증(軟猪蒸)으로 대체되었다.

<표 4> 대전에 올리는 미수(味數) - 각 미수마다 7그릇

구분	饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
初味	小饅頭果	1器		眞末(4斗), 淸(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 大棗(7升5合), 黃栗(5升), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 胡椒末(3兩), 桂皮末(2兩)
	淸梨	1器		淸梨(200箇)
	牛胎栗片肉	1器		牛胎(3部), 業脂潤(5部)
	千葉煎油花	1器		千葉(10部), 鷄卵(1貼), 眞油(5升), 眞末(2斗), 鹽(5合)
	全鰻炒	1器		全鰻(2貼), 艮醬(3升), 淸(2升), 牛內心肉(半半部), 實柏子(5合), 眞油(2升), 胡椒末(5錢)
	猪肉煎油花	1器		猪肉(2口), 菘末(5升), 眞油(4升), 鷄卵(1貼), 鹽(3合)

	悅口子湯	1器		牛內心肉(半半部), 昆者巽(2部), 背骨(2部), 胙(5兩), 肝(2兩), 千葉(2兩), 豬肉(6分 1脚), 豬胎(半部), 生雉(1脚), 陳鷄(1脚), 全鰓(2箇), 海蔘(7箇), 藜古(5夕), 實銀杏(5夕), 胡桃(5夕), 菘末(5夕), 秀魚(4分1), 鷄卵(20箇), 蟹卵(1兩), 菁根(5箇), 水芹(4手), 生葱(半丹), 眞油(1升), 眞末(3合), 良醬(3合), 胡椒末(5錢), 實柏子(3夕)
二味	紅味子	1器		眞末(4斗), 清(1斗), 眞油(1斗), 芝草(2斤), 紅取油(4升), 白糖(2斤)
	山查	1器		山查(10斗)
	生小螺炒	1器		生小螺(300箇), 牛內心肉(2斤), 實柏子(3合), 良醬(3合), 胡椒末(5錢)
	熟卵	1器		鷄卵(5貼)
	絡蹄煎油花	1器		絡蹄(30級), 眞油(3升), 眞末(1斗), 鷄卵(1貼), 鹽(3合)
	海蔘煎	1器		海蔘(300箇), 太泡(30篩), 胡椒末(2兩), 實荏子末(5合), 眞油(2升), 鷄卵(1貼), 鹽(5合), 實柏子(3合)
	完子湯	1器		牛內心肉(半部), 太泡(10篩), 眞油(1升), 眞末(5合), 菁根(3丹), 水芹(2手), 海蔘(10箇), 全鰓(1箇), 藜古(2合), 昆者巽(2部), 頭骨(1部), 胙領(半半部), 腑化(半半部), 鷄卵(20箇), 胡椒末(1兩), 實荏子末(3夕), 良醬(1合), 實柏子(1夕)
三味	白梅花强精	1器	1200箇	粘米(1斗 5升), 酒(3升), 清(3升), 眞油(3升), 白糖(4斤), 粘租(3斗)
	石榴	1器		石榴(700箇)
	骨煎油花	1器		頭骨(20部), 眞油(5升 5合), 眞末(5升 5合), 鷄卵(50箇), 業脂潤(半半部)
	生鮮紋珠	1器		秀魚(20尾), 鷄卵(30箇), 藜古(5合), 石耳(1升), 苦椒(1斗), 菘末(5升), 木耳(5兩), 實柏子(2合), 生葱(5本)
	生鰓膾	1器		生鰓(200箇), 實柏子(2合)
	鮒魚蒸	1器		鮒魚(10尾), 秀魚(3尾), 藜古(3合), 牛內心肉(5斤), 鷄卵(20箇), 眞油(2升), 木耳(3兩), 黃花(2兩), 昆者巽(2部), 腑化(半半部), 胙領(半半部), 實荏子末(2夕), 胡椒末(5錢), 良醬(5夕)
	骨湯	1器		頭骨(5部), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(20箇), 全鰓(2箇), 海蔘(10箇), 昆者巽(2部), 腑化(半半部), 菁根(3丹), 水芹(5手), 生葱(5本), 胡椒末(5錢), 實荏子末(2夕), 實柏子(1夕), 良醬(3夕), 菘末(5合)
四味	柏子强精	1器	1500箇	粘米(1斗 5升), 酒(3升), 清(3升), 眞油(3升), 白糖(4斤), 實柏子(5升)
	大棗	1器		大棗(4斗), 實柏子(3升)
	胙煎油花	1器		胙5部, 菘末(1斗), 眞油(1斗), 鹽3升
	甘花富	1器		秀魚(30尾), 鷄卵(50箇), 藜古(4升), 石耳(2升), 木耳(5兩), 黃花(5兩), 苦椒(1斗), 菘末(1斗)
	生蛤膾	1器		生蛤(10石), 實柏子(1合)
	海蔘蒸	1器		海蔘(100箇), 牛內心肉(半半部), 藜古(2合), 全鰓(1箇), 菁根(3丹), 水芹(5手), 昆者巽(2部), 背骨(1部), 鷄卵(10箇), 眞油(5合), 眞末(5合), 實柏子(1夕), 胡椒末(2錢), 實荏子末(3夕), 生葱(1本), 良醬(1合)
	豬胞湯	1器		豬胎(5部), 牛內心肉(半半部), 海蔘(10箇), 鷄卵



				(10箇), 全鰻(1箇), 藁古(2合), 菁根(3丹), 水芹(5手), 生葱(3本), 昆者巽(2部), 背骨(1部), 眞油(5合), 眞末(5合), 實柏子(1夕), 胡椒末(2錢), 實荏子末(3夕), 良醬(3夕)
五味	小茶食果	1器		眞末(4斗), 清(1斗 6升), 眞油(1斗 6升), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 桂皮末(5錢), 胡椒末(5錢)
	實胡桃	1器		實胡桃(6斗)
	生雉煎	1器		生雉(30尾), 眞末(7升), 眞油(5升), 實柏子(1合), 鹽(3合)
	生鰻炒	1器		生鰻(200箇), 牛內心肉(1部), 良醬(2升), 眞油(1升), 清(1升), 實柏子(2合)
	秀魚蒸	1器		秀魚(5尾), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(50箇), 海蔘(10箇), 全鰻(1箇), 藁古(2合), 眞油(5合), 眞末(5合), 良醬(1合)
	魚饅頭	1器		秀魚(15尾), 鷄卵(10箇), 藁古(5合), 石耳(2升), 木耳(5兩), 黃花(5兩), 苦椒(1升), 豬肉(1脚), 菘末(5升), 實柏子(3合), 眞油(3合), 業脂潤(1部), 實荏子末(1合), 生葱(2本), 蒜(1本), 鹽(3合)
	胖熟湯	1器		胖(半部), 牛內心肉(半半部), 海蔘(10箇), 鷄卵(10箇), 全鰻(10箇), 藁古(1合), 菁根(2丹), 水芹(5手), 生葱(3本), 昆者巽(2部), 背骨(1部), 眞油(3合), 眞末(5合), 實柏子(1錢), 胡椒末(1錢), 實荏子末(2夕), 良醬(1合)
六味	黃細乾飯強精	1器	1200箇	粘米(1斗 5升), 酒(3升), 清(3升), 眞油(3升), 白糖(4斤), 細乾飯(2升), 鬱金(2兩)
	實銀杏	1器		實銀杏(6斗)
	卵裹	1器		鷄卵(1貼), 業脂潤(1部), 豬肉(1脚), 眞油(1升), 藁古(3合), 實柏子(2合), 胡椒末(5錢), 實荏子末(2合), 生葱(3本), 良醬(1夕)
	肉饅頭	1器		胖頰(3部), 千葉(3部), 牛內心肉(3部), 豬肉(3脚), 菘末菜(2斗), 菘末(3升), 眞油(3升), 實荏子末(5合), 實柏子(5合), 鹽(5合), 胡椒末(2兩)
	紅蛤蒸	1器		紅蛤(100箇), 牛內心肉(3斤), 全鰻(1箇), 海蔘(10箇), 藁古(1合), 昆者巽(2部), 眞油(5合), 實柏子(2夕), 良醬(1合)
	生鰻花陽炙	1器		生鰻(50箇), 鷄卵(50箇), 牛臀(1部), 桔萆(4斗), 生葱(10丹), 全鰻(10箇), 海蔘(30箇), 豬脚(半部), 胖(5兩), 昆者巽(5部), 背骨(2部), 藁古(3合), 眞油(5升), 良醬(2升), 實荏子末(5夕), 鹽(5夕), 胡椒末(2兩), 菘末(1升), 實柏子(1升)
	搥鰻湯	1器		搥鰻(3同), 牛內心肉(3斤), 海蔘(10箇), 鷄卵(10箇), 全鰻(1箇), 藁古(1合), 菁根(2丹), 水芹(5手), 昆者巽(2部), 背骨(1部), 眞油(5合), 眞末(5合), 生葱(3本), 實柏子(1夕), 胡椒末(1錢), 實荏子末(2夕), 良醬(1合)
七味	白味子	1器		眞末(4斗), 眞油(1斗), 清(1斗 6升), 白糖(1斤)
	松柏子	1器		實柏子(4斗)
	冬瓜紋珠	1器		冬瓜(10箇), 鷄卵(20箇), 藁古(2合), 石耳(2升), 木耳(5兩), 黃花(5兩), 苦椒(1升), 生葱(2本), 菘末(5升), 實柏子(1合)
	魚菜	1器		秀魚(10尾), 菘末(5升), 海蔘(30箇), 全鰻(5箇),

				藁古(5合), 石耳(5合), 木耳(1兩), 黃花(1兩), 昆者巽(5部), 腑化(半半部)
	生雉煎油花	1器		生雉(30首), 鷄卵(1貼), 眞油(3升), 眞末(5升), 鹽(5合)
	牛足炒	1器		牛足(10隻), 眞油(5合), 良醬(5合), 實柏子(1合), 胡椒末(5錢)
	猪肉醬方湯	1器		猪肉(2脚), 牛內心肉(半半部), 海蔘(10箇), 全鰓(1箇), 藁古(1合), 昆者巽(2部), 腑化(半半部), 菁根(2丹), 水芹(5手), 鷄卵(10箇), 白菜(1箇), 胡椒末(1錢), 木耳(1兩), 黃花(1兩), 眞油(5合), 眞末(1升), 實柏子(1夕), 實荏子末(2夕), 鹽(2夕), 良醬(2合)
八味	紅細乾飯强精	1器	1200箇	粘米(1斗 5升), 酒(3升), 清(3升), 眞油(3升), 白糖(4斤), 細乾飯(2升), 紅取油(2升), 芝草(1斤), 雪綿子(3錢)
	黃栗	1器		黃栗(4斗)
	足餅	1器		牛足(20隻), 陳鷄(3首), 鷄卵(20箇), 藁古(1升), 苦椒(1合), 實柏子(5合), 胖領(半部)
	各色菜膾	1器		牛臀(2部), 牛內心肉(2部), 千葉(5部), 豆太(10部), 胖領(3部), 木耳(3兩), 黃花(3兩), 藁古(3合), 生梨(10箇), 海蔘(10箇), 全鰓(10箇), 臙脂(半鍾子), 菁根(5丹), 眞油(5升), 胡椒末(5兩), 實柏子(5合), 實荏子末(5合), 生葱(10本), 蒜(5本)
	絡蹄華陽炙	1器		絡蹄(10級), 牛臀(1部), 桔萆(3斗), 藁古(3合), 全鰓(5箇), 海蔘(20箇), 鷄卵(30箇), 眞油(3升), 良醬(1升), 實荏子末(5合), 生葱(1丹), 胡椒末(1兩), 實柏子(1合), 鹽(3夕)
	生雉炒	1器		生雉(30首), 牛內心肉(5斤), 實柏子(3合), 良醬(5合), 眞油(2升), 胡椒末(1兩)
	笊制湯	1器		青筴(50箇), 牛內心肉(3斤), 海蔘(10箇), 全鰓(1箇), 藁古(2合), 菁根(2丹), 水芹(5手), 昆者巽(2部), 腑化(半半部), 大腸(30部), 背骨(1部), 鷄卵(10箇), 眞油(5合), 生葱(3本), 實柏子(1夕), 胡椒末(2錢), 實荏子末(3夕), 良醬(1合)
九味	軟杏仁果	1器		眞末(4斗), 眞油(1斗 6升), 清(1斗 6升)
	山查	1器		山查(4斗)
	生蛤煎油花	1器		生蛤(10石), 鷄卵(1貼), 眞油(5升), 眞末(1斗)
	腑化炒	1器		腑化(10部), 牛內心肉(5斤), 良醬(1升), 眞油(2升), 胡椒末(1兩), 實柏子(3合), 清(1升)
	餅匙	1器		眞末(5升), 牛內心肉(2部), 猪肉(半脚), 陳鷄(2首), 眞末(2升), 良醬(5合), 生薑(1錢), 胡椒末(1錢), 生葱(1丹), 實柏子(1合)
	魚花陽炙	1器		秀魚(5尾), 鷄卵(20箇), 菘末(2升), 生薑(1兩), 藁古(5夕), 實柏子(5夕), 眞油(1升), 良醬(4合), 胡椒末(5錢)
	七技湯	1器		陳鷄(2首), 牛內心肉(3斤), 海蔘(10箇), 鷄卵(10箇), 全鰓(1箇), 藁古(2合), 菁根(2丹), 水芹(5手), 昆者巽(2部), 腑化(半半部), 背骨(1部), 眞油(5合), 眞末(5合), 實荏子末(2夕), 良醬(1合), 白菜(1箇), 生葱(3本), 實柏子(2夕), 胡椒末(2錢), 猪背心肉(2部), 鹽(1合)
출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』卷2, 「饌品」				

동년 4월 23일 함녕전 외진연 때 마련했던 찬품과 비교했을 때, 초미의 생률(生栗), 조계탕(醋鷄湯)이 청리(淸梨), 열구자탕(悅口子湯)으로, 이미(二味)의 황률(黃栗), 생합초(生蛤炒), 수란(水卵), 도미전유화(道味煎油花)가 산사(山査), 생소라초(生小螺炒), 숙란(熟卵), 낙제전유화(絡蹄煎油花)로, 삼미(三味)의 생리(生梨), 석화전유화(石花煎油花)가 석류(石榴), 골전유탕(骨煎油花)으로, 오미(五味)의 연계전(軟鷄煎)이 생치전(生雉煎)으로, 칠미(七味)의 건낭병(建囊餅), 연계초(軟鷄炒)가 동고문주(冬菰紋珠), 생치전유화(生雉煎油花)로, 팔미(八味)의 준시(蹲柿), 연계초(軟鷄炒), 홍어탕(洪魚湯)이 황률(黃栗), 생치초(生雉炒), 고제탕(笊制湯)으로, 구미(九味)의 용안(龍眼)과 여지(荔枝)가 산사(山査)로 바뀌었다.

다음으로 염수(鹽水)와 소선(小膳), 대선(大膳), 탕(湯), 만두(饅頭), 차(茶)를 대전에 올렸다. 차는 작설차를 올리는데 이것은 태의원(太醫院)에서 준비하였다. 구체적인 음식명과 재료를 살펴보면 <표 5>와 같다.

<표 5> 대전에 올리는 염수, 소선, 대선, 탕, 만두, 차

구분	饌品名	器數	箇數	재료 및 분량
鹽水	鹽水	1器		白鹽(1合)
小膳	牛肉熟片	1器		陽支頭(10部)
	羊肉熟片	1器		羊(5口)
大膳	猪肉熟片	1器		猪(4口)
	鷄肉熟片	1器		陳鷄(50首)
湯	龍鳳湯	1器		鮒魚(10尾), 陳鷄(2首), 牛內心肉(半半部), 全鰻(1箇), 海蔘(10箇), 藜古(2合), 昆者巽(2部), 菁根(2丹), 水芹(5手), 生葱(2本), 鷄卵(30箇), 眞油(5合), 眞末(5合), 實柏子(1合), 良醬(1合), 胡椒末(2錢)
饅頭	饅頭	1器		牛內心肉(半半部), 胡椒末(2錢), 木末(5合), 良醬(5合), 猪肉(半脚), 軟鷄(1首), 木末菜(5升), 藜古(3合), 實荏子末(3合), 生葱(1丹), 眞油(1升), 實柏子(1合)
茶	雀舌茶	1器		

출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』 卷2, 「饌品」

## 2. 관명전 내진연 때 대전에 올리는 찬품

관명전 내진연에 배설되는 찬품은 평성문(平成門) 안쪽에 임시로 설치된 전선사(典膳司) 내숙설소(內熟設所)에서 마련한다. 대전에 올리는 음식은 찬안(饌案), 소반과(小盤果), 과합(果檮)으로 이루어진다. 소반과에는 30그릇의 찬품이 차려지는 반면, 찬안에는 무려 83그릇의 찬품이 차려진다. 찬안에 올려지는 찬품의 종류와 재료 등을 살펴보면 <표 6>과 같다.

<표 6> 대전에 올리는 찬안 - 83그릇

饌品類	器數	고임	재료 및 분량	
各色粳飯餅	1器	1尺5寸	白豆粳飯餅	白米(1斗 8升), 粘米(4升), 去皮豆(1斗 2升 5合), 大棗(5升), 生栗(5升)
			菘豆粳飯餅	白米(1斗 8升), 粘米(4升), 去皮豆(1斗 2升 5合), 大棗(5升), 生栗(5升)
			石耳粳飯餅	白米(1斗 6升), 粘米(4升), 大棗(5升), 生栗(5升), 石耳末(5升), 淸(5升), 實柏

				子(1升 2合 5夕), 實荏子(7升 5合)
			辛甘草雪只	白米(1斗 6升), 粘米(4升), 辛甘草末(7升 5合), 大棗(5升), 生栗(5升), 清(5升), 實柏子(1升 2合 5夕), 眞油(2合 5夕)
			蜜雪只	白米(1斗 6升), 粘米(4升), 大棗(5升), 生栗(5升), 清(5升), 實柏子(2升 2合 5夕), 眞油(2合 5夕)
			白雪只	白米(1斗 6升), 粘米(4升), 石耳(5升), 大棗(5升), 生栗(5升), 眞油(2合 5夕)
各色粘飴餅	1器	1尺5寸	白豆粘飴餅	白米(1斗 8升), 粘米(4升), 去皮豆(1斗 2升 5合), 大棗(5升), 生栗(5升)
			菉豆粘飴餅	粘米(2斗), 綠豆(1斗 2升 5合), 大棗(5升), 生栗(5升)
			荏子粘飴餅	粘米(2斗), 實荏子(7升 5合), 大棗(5升), 生栗(5升), 實柏子(2合 5夕)
			辛甘草粘飴餅	粘米(2斗), 辛甘草末(7升 5合), 大棗(5升), 生栗(5升), 清(5升), 實荏子(7升 5合), 實柏子(2合 5夕)
			炒豆粘飴餅	粘米(2斗), 去皮豆(1斗 2升 5合), 大棗(5升), 生栗(5升), 清(5升), 實柏子(2合 5夕)
			厚餅	粘米(2斗), 去皮豆(2斗), 大棗(5升), 生栗(5升)
各色助岳花煎	1器	1尺5寸	各色助岳	粘米(10斗), 實荏子(1斗 2升 5合), 大棗(1斗 2升 5合), 甘苔末(1斗 2升 5合), 梔子(125箇), 清(1斗 8升 7合 5夕), 眞油(3斗 7升 5合), 桂皮末(2合 5夕), 實柏子(2合 5夕)
			花煎	粘米(2斗), 眞油(7升 5合), 清(3升 7合 5夕), 桂皮末(7合 5夕), 實柏子(7合 5夕)
各色團子餅	1器	1尺5寸	各色團子	粘米(8斗), 實荏子末(3斗), 辛甘草末(3斗), 大棗(2斗), 生栗(2斗), 清(1斗)
			石耳團子	粘米(4升), 石耳末(1斗 5升), 實柏子(2斗 5升), 清(5升), 桂皮末(5夕)
藥飯	1器			粘米(1斗), 大棗(1斗), 黃栗(1升), 眞油(1升), 良醬(3合), 清(3升), 實柏子(1合), 桂皮末(1夕)
乾麪	1器			木麪(50沙里)
大藥果	1器	1尺5寸 (200立)		眞末(5斗), 清(2斗), 眞油(2斗), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 桂皮末(3合), 胡椒末(3合)
大茶食果	1器	1尺5寸 (250立)		眞末(5斗), 清(2斗), 眞油(2斗), 砂糖(2圓), 實柏子(3合), 桂皮末(3合), 胡椒末(3合)
大饅頭果	1器	1尺5寸 (250立)		眞末(5斗), 清(2斗), 眞油(2斗), 砂糖(2圓), 黃栗(1斗), 大棗(1斗), 實柏子(3合), 桂皮末(2合), 胡椒末(2合)
栗末黑荏子茶食	1器	1尺5寸 (150立)		黃栗末(2斗 5升), 黑荏子(3斗 5升), 清(1斗 8升)
松花菉末茶食	1器	1尺5寸 (1250立)		松花(2斗 5升), 菉末(2斗 5升), 清(1斗 5升), 五味子(2升 5合), 臙脂(2鍾子半)
青太桂薑茶食	1器	1尺5寸 (1250立)		青太末(2斗 5升), 薑粉(2斗 5升), 辛甘草末(5升), 桂皮末(4合), 清(1斗 5升)
紅梅花軟絲果	1器	1尺5寸		粘米(3斗), 粘租(6斗), 酒(7升), 清(7

		(800箇)		升), 眞油(7升), 白糖(8斤), 芝草(5斤), 紅取油(5升), 雪綿子(5錢)
白梅花軟絲果	1器	1尺5寸 (800箇)		粘米(3斗), 粘租(6斗), 酒(7升), 清(7升), 眞油(7升), 白糖(8斤)
柏子軟絲果	1器	1尺5寸 (800箇)		粘米(3斗), 酒(7升), 清(7升), 眞油(7升), 白糖(8斤), 實柏子(3斗), 雪綿子(5錢)
桂柏強精	1器	1尺5寸 (各750箇)		粘米(5斗), 酒(1斗), 清(1斗), 眞油(1斗), 白糖(8斤), 桂皮末(8升), 實柏子(8升), 雪綿子(5錢)
紅細乾飯強精	1器	1尺5寸 (1500箇)		粘米(2斗 5升), 細乾飯(2斗 5升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 芝草(2斤), 紅取油(3升), 雪綿子(5錢)
白細乾飯強精	1器	1尺5寸 (1500箇)		粘米(2斗 5升), 細乾飯(2斗 5升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 雪綿子(5錢)
五色強精	1器	1尺5寸 (1500箇)		粘米(2斗 5升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 紅白細乾飯(5升), 荳子(5升), 黑荳子(5升), 辛甘草末(5升), 松花(2升 5合), 芝草(14兩), 紅取油(1升), 雪綿子(1錢 5分)
五色鈴強精	1器	1尺5寸 (各3篩)		粘米(2斗 5升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 紅白細乾飯(5升), 實荳子(5升), 黑荳子(5升), 辛甘草末(5升), 松花(2升 5合), 芝草(14兩), 紅取油(1升), 雪綿子(1錢 5分)
紅白笠帽冰絲果	1器	1尺5寸 (各200箇)		粘米(4斗), 酒(1斗), 清(1斗), 眞油(1斗), 白糖(20斤), 芝草(14兩), 紅取油(1升), 雪綿子(3錢)
青黃笠帽冰絲果	1器	1尺5寸 (各200箇)		粘米(4斗), 酒(1斗), 清(1斗), 眞油(1斗), 白糖(20斤), 葛梅(14兩), 青取油(14升 5合), 梔子(200箇), 雪綿子(3錢)
紅梅花強精	1器	1尺5寸 (1500箇)		粘米(2斗 5升), 粘租(5斗), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 芝草(5斤), 紅取油(5升), 雪綿子(5錢)
白梅花強精	1器	1尺5寸 (1500箇)		粘米(2斗 5升), 粘租(5斗), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤)
柏子強精	1器	1尺5寸 (1500箇)		粘米(2斗 5升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 實柏子(1斗 5升), 雪綿子(5錢)
白細乾飯軟絲果	1器	1尺5寸 (1000箇)		粘米(2斗 5升), 粘租(2斗 5升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 雪綿子(5錢)
紅細乾飯軟絲果	1器	1尺5寸 (1000箇)		粘米(2斗 5升), 粘租(2斗 5升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 芝草(2斤), 紅取油(3升), 雪綿子(5錢)
四色甘絲果	1器	1尺5寸 (15篩)		粘米(2斗 5升), 酒(6升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(10斤), 芝草(1斤), 葛梅(1斤), 紅取油(3升), 鬱金(2兩 5錢), 雪綿子(3錢)
五色中細乾飯	1器	1尺5寸		粘米(2斗 5升), 細乾飯(2斗 5升), 酒(6

軟絲果		(各440箇)		升), 清(6升), 眞油(6升), 白糖(8斤), 芝草(1斤), 葛梅(1斤), 紅取油(3升), 實柏子(4升), 鬱金(2兩), 雪綿子(3錢)
紅細乾飯蓼花	1器	1尺5寸 (1800箇)		眞末(3斗 5升), 細乾飯(3斗), 眞油(8升), 白糖(10斤), 芝草(2斤), 紅取油(3升), 雪綿子(3錢), 鹽(3升)
三色漢果	1器	1尺5寸 (各1250箇)		粘末(5斗), 清(1斗 5升), 眞油(1斗 5升), 白糖(5斤), 芝草(10兩), 葛梅(10兩), 紅取油(3升), 雪綿子(3錢)
大砂糖橘餅	1器	1尺5寸		大砂糖(120圓), 橘餅(200圓)
各色唐糖	1器	1尺5寸		蜜棗(35封), 八寶糖(35封), 青梅糖(15封), 乾葡萄糖(10封), 榛子糖(10封), 五花糖(10封), 冰糖(2封), 雪糖(2封)
各色糖	1器	1尺5寸		玉春糖(30斤), 推耳糖(30斤), 水玉糖, 人蔘糖(20斤), 御菓子(5匣)
龍眼	1器	1尺5寸		龍眼(20斤)
荔芝	1器	1尺5寸		荔芝(20斤)
熟實果	1器	1尺2寸		黃棗(2斗), 大棗(2斗), 實柏子(2斗), 生薑(15斤), 白糖(5斤), 清(1斗), 胡椒末(4合), 桂皮末(4合)
生梨	1器	1尺5寸		生梨(180箇)
柚子	1器	1尺5寸		柚子(250箇)
石榴	1器	1尺5寸		石榴(250箇)
柑子	1器	1尺5寸		柑子(250箇)
蹲柿	1器	1尺5寸		蹲柿(7貼), 實柏子(2升)
生粟	1器	1尺5寸		生粟(2000斗)
大棗	1器	1尺5寸		大棗(5斗), 實柏子(6升)
黃粟	1器	1尺5寸		黃粟(5斗)
實胡桃	1器	1尺5寸		實胡桃(5斗)
松柏子	1器	1尺5寸		實柏子(1斗 5升)
實銀杏	1器	1尺5寸		實銀杏(3斗)
山果	1器	1尺5寸		山果(5同)
各色正果	1器	1尺2寸		蓮根(1斗 5升), 生薑(15斤), 桔萸(25丹), 山查(4升), 清(1斗 5升)
糖屬正果	1器	1尺2寸		青梅糖(4封), 苳萸(4封), 門冬糖(4封), 乾葡萄(4封), 蓮根(1斗), 清(1斗)
霜雪膏	1器			生梨(20箇), 龍腦(5錢), 橘餅(5圓), 實柏子(1合), 清(2升)
花菜	1器			生梨(5箇), 實柏子(1合), 五味子(1合), 清(2升), 清(1升), 臙脂(半鍾子)
龍鳳湯	1器			陳鷄(7首), 鯉魚(2尾), 鷄卵(20箇), 菁根(10箇), 水芹(5手), 生葱(5本), 藜古(3合), 牛內心肉(半半部), 昆者巽(1部), 頭骨(2部), 全鰻(1箇), 海蔘(5箇), 艮醬(3合), 實柏子(1合), 眞油(2合), 胡椒末(5夕)
完子湯	1器			牛內心肉(半部), 鷄卵(10箇), 昆者巽(1部), 海蔘(5箇), 全鰻(1箇), 臙化(10分1), 胖(10分1), 菁根(10箇), 水芹(5手), 生葱(5本), 藜古(3合), 眞油(3合), 艮醬(3合), 眞末(5合), 胡椒末(5夕), 實柏子

				(1合), 實荳子末(1合)
悅口子湯	1器			牛內心肉(半部), 昆者巽(1部), 背骨(1部), 胙(10分1), 膾化(10分1), 秀魚(半半尾), 全鰻(1箇), 海蔘(5箇), 藜古(3合), 眞末(3合), 艮醬(3合), 菁根(5箇), 水芹(5手), 生葱(5本), 鷄卵(20箇), 實銀杏(1合), 實柏子(1合), 實胡桃(1合), 胡椒末(5夕), 眞油(5合), 菘末(5合), 實荳子末(2合)
芎伊湯	1器			芎伊(1隻), 胙(10分1), 膾化(10分1), 昆者巽(1部), 全鰻(1箇), 海蔘(5箇), 鷄卵(10箇), 眞耳(半半級), 菁根(10箇), 水芹(5手), 生葱(半丹), 實荳子末(2合), 胡椒末(5夕), 艮醬(3合), 眞油(1合), 實柏子(1夕)
各色截肉	1器	1尺5寸		沙魚(25尾), 白大口魚(25尾), 洪魚(15尾), 廣魚(15尾), 黃大口魚(10尾), 文魚(3尾), 全鰻(40箇), 烏賊魚(5貼), 江瑤珠(10同), 搥鰻(1同), 片脯(1貼半), 雉脯(10首), 黃脯(4貼), 乾大鰻(5級), 海帶(10條), 實柏子(3升)
片肉	1器	1尺2寸		陽支頭(4部), 業脂潤(4部)
足餅	1器	1尺2寸		牛足(20隻), 秀魚(3尾), 陳鷄(3首), 胙(半半部), 鷄卵(20箇), 實柏子(1合), 苦椒末(2夕), 眞油(2合)
豬肉	1器	1尺2寸		豬(2口)
生鮮煎油花	1器	1尺2寸		秀魚(30尾), 鷄卵(3貼), 眞油(6升), 眞末(2斗), 鹽(3升)
肝煎油花	1器	1尺2寸		肝(8部), 木末(1斗 5升), 眞油(8升), 實荳子末(4升), 鹽(3升)
胙煎油花	1器	1尺2寸		胙領(15部), 菘末(3斗), 眞油(8升), 鹽(8升)
豬肉千葉煎油花	1器	1尺2寸		豬肉(5脚), 千葉(15部), 眞末(1斗), 鷄卵(3貼), 眞油(8升), 鹽(4升)
生蛤絡蹄煎油花	1器	1尺2寸		生蛤(700箇), 絡蹄(20級), 鷄卵(4貼), 眞末(1斗), 眞油(1斗), 鹽(3升)
魚饅頭	1器	1尺2寸		秀魚(20尾), 豬肉(3脚), 綠豆菜(1斗 5升), 藜古(3升), 鹽(3升), 木耳(3兩), 苦椒(1升 5合), 菘末(1斗), 胡椒末(1合), 實荳子末(2升), 眞油(2升), 生葱(半丹)
肉饅頭	1器	1尺2寸		業脂潤(3部), 胙領(3部), 千葉(3部), 牛臀(1部), 藜古(3升), 鹽(3升), 菘末(1斗), 木耳(3兩), 綠豆菜(1斗 5升), 豬肉(1脚), 苦椒(1升), 眞油(2升), 實荳子末(2升), 胡椒末(1合), 生葱(半丹), 實柏子(1合)
全鰻紅蛤炒	1器	1尺2寸		全鰻(3貼), 紅蛤(300箇), 牛內心肉(1部), 艮醬(3升), 眞油(3升), 清(5合), 胡椒末(5夕), 實柏子(1合)
生鮮紋珠	1器	1尺2寸		秀魚(20尾), 鷄卵(30箇), 藜古(5合), 石耳(1升), 苦椒(1斗), 菘末(5升), 木耳(5兩), 實柏子(2合), 生葱(5本)

海蔘煎	1器	1尺2寸		海蔘(600箇), 業脂潤(3部), 牛臀(1部), 太泡(20篩), 鷄卵(2貼), 眞油(3升), 實荏子末(3升), 鹽(3升), 眞末(5升), 胡椒末(1合), 生葱(半丹), 實柏子(7合)
各色花陽炙	1器	1尺2寸	1200串	桔萇(10斗), 牛臀(4部), 生葱(20丹), 胙(2部), 昆者巽(15部), 背骨(10部), 猪肉(2脚), 全鰻(30箇), 海蔘(50箇), 實荏子末(2升), 胡椒末(5合), 菘末(5合), 眞油(1斗), 良醬(5升), 藁古(4升), 鷄卵(50箇), 實柏子(1升), 鹽(3升)
生雉炙	1器			生雉(80首), 眞油(2升 5合), 實荏子末(3升), 良醬(5合), 實柏子(3合), 胡椒末(1合), 鹽(8升), 生葱(2丹), 蒜(15本)
各色甲膾	1器	1尺2寸		胙頤(3部), 千葉(3部), 豆太(15部), 實柏子(5夕)
生鰻膾	1器	1尺2寸		生鰻(3貼), 實柏子(5夕)
軟猪蒸	1器			軟猪(1口), 陳鷄(2首), 牛內心肉(半部), 鷄卵(20箇), 綠豆菜(1斗), 木耳(2兩), 黃花(半封), 實荏子末(2升), 實柏子(5夕), 胡椒末(5夕), 生葱(半丹), 蒜(10本), 鹽水(5合)
雜蒸	1器			芻伊(1隻), 胙(半半部), 臍化(半半部), 昆者巽(1部), 廣大頭(1部), 全鰻(1箇), 海蔘(5箇), 鷄卵(10箇), 菁根(20箇), 生葱(半丹), 眞耳(半級), 藁古(2合), 眞油(2合), 實荏子末(5合), 胡椒末(3錢), 實柏子(5夕), 良醬(3合)
生鰻炒	1器	1尺2寸		生鰻(75箇), 綠豆菜(1斗), 藁古(5合), 眞油(5合), 實荏子末(5合), 牛內心肉(半半部), 鷄卵(10箇), 胡椒末(5夕), 菘末(5合), 良醬(2合)
白淸	1器			白淸(5合)
芥子	1器			黃芥子(3合), 醋(1合), 淸(5夕), 鹽(1夕)
醋醬	1器			良醬(2合), 醋(3合), 實柏子(5夕)
白鹽	1器			白鹽(1合)
출전 : 『[壬寅]進宴儀軌』卷2, 「饌品」				

대전이 찬안(饌案)을 진어(進御)한 뒤에는 소반과(小盤果)와 과함(果榼)을 올린다. 소반과에는 30그릇의 찬품이 차려지는데, 각색병(各色餅), 약반(藥飯), 면(麵), 다식과(茶食果), 만두과(饅頭菓), 각색다식(各色茶食), 삼색매화연사과(三色梅花軟絲果), 오색강정(五色强精), 사색입모빙사과(四色笠帽冰絲果), 삼색한과(三色漢果), 각색당(各色糖), 숙실과(熟實果), 유자(柚子), 석류(石榴), 생리(生梨), 감자(柑子), 준시(蹲柿), 생률(生栗), 대조(大棗), 각색정과(各色正果), 화채(花菜), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口子湯), 각색절육(各色截肉), 편육전육족병(片肉猪肉足餅), 삼색전유화(三色煎油花), 전치적(全雉炙), 잡증(雜蒸), 각색화양적(各色花陽炙), 각색갑회(各色甲膾), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬)이 그것이다. 마지막으로 과함(果榼)에는 약과(藥果), 각색다식(各色茶食), 각색당(各色糖), 각색절육(各色截肉)이 차려진다.



### 3. 관명전 야진연 때 대전에 올리는 찬품

관명전 야진연 때 대전을 위해 준비하는 찬안(饌案)에는 무려 45그릇의 음식이 올라간다. 찬품의 종류는 각색증병(各色甌餅), 각색조악화전단자병(各色助岳花煎團子餅), 약반(藥飯), 면(麵), 대약과(大藥果), 다식과(茶食果), 만두과(饅頭果), 각색다식(各色茶食), 삼색매화연사과(三色梅花軟絲果), 홍백세건반연사과(紅白細乾飯軟絲果), 홍백입모빙사과(紅白笠帽冰絲果), 청황입모빙사과(靑黃笠帽冰絲果), 삼색매화강정(三色梅花強精), 오색강정(五色強精), 홍백세건반요화(紅白細乾飯蓼花), 사색감사과(四色甘絲果), 오색영강정(五色鈴強精), 삼색한과(三色漢果), 각색당(各色糖), 용안(龍眼), 여지(荔枝), 숙실과(熟實果), 생리(生梨), 유자(柚子), 석류(石榴), 준시(蹲柿), 감자(柑子), 대조(大棗), 각색정과(各色正果), 화채(花菜), 열구자탕(悅口子湯), 완자탕(完子湯), 각색절육(各色截肉), 편육저육족병(片肉猪肉足餅), 삼색전유화(三色煎油花), 어만두(魚饅頭), 연저증(軟猪蒸), 전치적(全雉炙), 각색화양적(各色花陽炙), 각색갑회(各色甲膾), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬), 백염(白鹽)이다.

### 4. 관명전 익일회작 때 대전에 올리는 찬품

관명전 익일회작 때 대전에게 올리는 찬안(饌案)에는 48그릇의 음식이 준비된다. 찬품의 종류는 각색증병(各色甌餅), 양색조악화전단자병(兩色助岳花煎團子餅), 약반(藥飯), 면(麵), 대약과(大藥果), 대다식과(大茶食果), 대만두과(大饅頭果), 각색다식(各色茶食), 삼색매화연사과(三色梅花軟絲果), 삼색매화강정(三色梅花強精), 오색강정(五色強精), 오색영강정(五色鈴強精), 홍백입모빙사과(紅白笠帽冰絲果), 청황입모빙사과(靑黃笠帽冰絲果), 홍백세건반연사과(紅白細乾飯軟絲果), 홍백세건반요화(紅白細乾飯蓼花), 사색감사과(四色甘絲果), 삼색한과(三色漢果), 각색당(各色糖), 용안(龍眼), 여지(荔枝), 숙실과(熟實果), 생리(生梨), 감자(柑子), 유자(柚子), 석류(石榴), 준시(蹲柿), 생률(生栗), 대조(大棗), 황률(黃栗), 실호도(實胡桃), 송백자(松柏子), 각색정과(各色正果), 화채(花菜), 열구자탕(悅口子湯), 완자탕(完子湯), 각색절육(各色截肉), 편육저육족병(片肉猪肉足餅), 삼색전유화(三色煎油花), 어만두(魚饅頭), 전복홍합초(全鮑紅蛤炒), 해삼전(海蔘煎), 연저증(軟猪蒸), 전치적(全雉炙), 각색화양적(各色花陽炙), 각색갑회(各色甲膾), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬)이다. 야진연 찬안에 마련했던 음식 가운데 몇 종류가 빠진 대신, 생률, 황률, 실호도, 송백자, 전복홍합초, 해삼전 등이 추가되었다.

### 5. 관명전 익일야연 때 대전에 올리는 찬품

관명전 익일야연을 설행할 때는 대전에게 42그릇의 찬안(饌案)을 진상하였다. 찬품의 종류는 각색증병(各色甌餅), 각색조악화전단자병(各色助岳花煎團子餅), 약반(藥飯), 면(麵), 대약과(大藥果), 대다식과(大茶食果), 대만두과(大饅頭果), 각색다식(各色茶食), 삼색매화연사과(三色梅花軟絲果), 홍백세건반연사과(紅白細乾飯軟絲果), 사색입모빙사과(四色笠帽冰絲果), 삼색매화강정(三色梅花強精), 오색강정(五色強精), 홍백세건반요화(紅白細乾飯蓼花), 사색감사과(四色甘絲果), 삼색한과(三色漢果), 각색당(各色糖), 용안(龍眼), 여지(荔枝), 각색숙실과(各色熟實果), 생리(生梨), 유자(柚子), 석류(石榴), 준시(蹲柿), 감자(柑子), 대조(大棗), 각색정과(各色正果), 화채(花菜), 열구자탕(悅口子湯), 완자탕(完子湯), 각색절육(各色截肉), 편육저육족병(片肉猪肉足餅), 삼색전유화(三色煎油花), 어만두(魚饅頭), 생선문주(生鮮紋珠), 연저증(軟猪蒸), 전치적(全雉炙), 각색화양적(各色花陽炙), 각색갑회(各色甲膾), 백청(白淸), 개자(芥子), 초장(醋醬), 백염(白鹽)이다. 야진연 찬안과 비교할 때, 몇 개의 찬품이 한 그릇에 합

쳐 담겨졌고 오색영강정(五色鈴強精)은 찬안에 오르지 못했으며 생선문주의 경우는 추가로 찬안에 오른 음식이다.

**【참고문헌】**

『進宴儀軌』 (k2-2871)

박소동 역, 『국역 진연의궤』, 서울: 민족문화추진회, 2005.

**【집필자】** 김덕수(장서각 국학자료연구실)

## 2. 嘉禮



【자료명】 Ⅱ-2-01 [昭顯世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1627년(인조 5) 소현세자(昭顯世子, 1612~1645)와 왕세자빈(王世子嬪) 강씨(姜氏, 1611~1646)<sup>1)</sup>의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표제는 ‘가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)’이며, 1책으로 편찬되었다.

조선에서 왕세자의 가례는 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등의 의식으로 구성되어 있는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 그 중 납징 전에 거행하는 빈부모전예물(嬪父母前禮物)과 동뢰, 빈조현 등과 관련된 기록에서 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있다.

【서지】

[昭顯世子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(133張) : 圖, 四周單邊, 半郭 36.1×29.3cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 14行22字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 44.4×35.5cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 一品奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13197)

‘天啓七年丁卯十二月 太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지기록을 통하여 규장각 소장본은 태백산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다. 권수제(卷首題)는 ‘天啓七年丁卯十二月 日 王世子 嘉禮教是時應行諸事磨鍊都監儀軌’이다. 반곽 14행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 13198), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2592)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 표지서명은 ‘天啓七年丁卯十二月 仁祖五年 嘉禮都監儀軌’이다. 규장각본과 같은 목판 인찰공책지를 사용하였다. 권수제면 광곽 내 우측 하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의궤임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

목차(目次)가 수록되어 있지 않다. 내용을 살펴보면, 「도감의궤(都監儀軌)」, 「일방의궤(一方儀軌)」, 「이방의궤(二房儀軌)」, 「삼방(三房)」으로 나누어 구성되어 있다. 「세자빈자별궁예태평관시반차도(世子嬪自別宮詣大平館時班次圖)」가 첨부되어 있다. 음식 관련 기록은 대부분 「일방의궤」에 수록되어 있다.

1) 세자빈 강씨는 강석기(姜碩期, 1580~1643)의 딸로 본관은 금천(衿川)이다. 1646년(인조 24) 인조를 독살하려 했다는 모함을 받고 세상을 떠났다. 1718년(숙종 44) 신원되어 ‘민회빈(愍懷嬪)’이라는 시호를 받았다.

【음식관련내용】

1. 1627년 가례의 실행과정

소현세자의 가례는 1627년 6월 25일에 초간택(初揀擇)을 실시하였고, 다음날 가례도감 인원을 구성하였으며, 9월 29일 삼간택(三揀擇)을 실시하였다. 본격적인 가례는 10월 28일 오시(午時, 11시~13시) 납채를 시작으로 11월 20일 오시 납징, 21일 사시(巳時, 9시~11시) 고기, 12월 4일 오시 책빈, 12월 27일 사시 친영의 순서로 진행되었다.

2. 빈부모전예물과 오성유밀과

납징 하루 전날인 11월 19일에 세자빈 부모에게 빈부모전예물을 올렸다. 「일방의궤」11월 초9일의 기록에 의하면 예물은 청주(酒淸) 40병(瓶), 오성유밀과(五星油蜜果) 4부(部) 초주지(草注紙) 20권(卷), 생저(生豬) 2구(口), 생양(生羊) 2구 등 이었다. 이때 오성유밀과는 적미자(赤味子) 2기(器), 백미자(白味子) 2기, 절육(折肉) 5기, 백자(栢子)·대조(大棗)·황율(黃栗)·비자(榧子) 등이 각 1기씩으로 구성되었다.

3. 동뢰연의 상차림과 음식

동뢰 의식을 거행하기 위하여 동뢰연상과 좌·우협상, 면협상이 차려졌다. 그 상차림을 보면 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1627년 소현세자 가례 중 동뢰연의 상차림과 규모

	동뢰연(同牢宴)	좌협(左俠)	우협(右俠)	면협상(面俠床)
1행(行)	中朴桂4器	紅望口消2器, 油沙望口消2器	紅尔條2器, 油沙尔條2器	菜4器
2행(行)	紅散子2器	白茶食3器, 金丹餅2器	松古尔條3器, 赤味子2器	魚肉5器
3행(行)	紅尔條3器	小望口消2器, 油沙望口消3器	紅散子2器, 白散子2器	乾南5器
4행(行)	果實6器, 白散子3器, 油沙尔條2器	雲氷·赤味子·白味子·松古味子·油沙味子 각각 6器	赤味子·栗味子·赤味子·白味子·松古味子·油沙味子兒 각각 6器	煎魚肉5器
출전 : 『[昭顯世子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 12月27日				

이상 <표 1>과 같은 규모의 상차림으로 면협상은 2건(件)을 마련하였고, 그 외에는 모두 1건의 상을 차렸다. 이외에도 「일방의궤」 12월 28일 기록을 보면, 조현례를 거행할 때에는 사옹원(司饗院)에서 殿脩·棗·栗 각 5승을 마련하여 올리도록 하였다.

동뢰연의 상 위에는 조화(造花)를 만들어 장식하였다. 1627년에는 사화봉(絲花鳳) 2건(件), 공작(孔雀) 8타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 소봉(小鳳)과 백학(白鶴) 각각 30타, 약화초충(藥花草虫) 20타, 나화초충(籬花草虫) 24타, 준화(樽花) 2타를 비롯하여 영춘화(迎春花)·오색국화(五色菊花)·단화(丹花)·죽엽(竹葉) 등의 장식을 올렸다.

**【참고문헌】**

『國朝五禮儀』 권3 「王世子納嬪儀」

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

김세은, 「1627년(인조 5) 昭顯世子の 嘉禮와 《[昭顯世子]嘉禮都監儀軌》」, 『규장각 소장의례 해제집』 3, 서울대학교, 2005.

**【집필자】** 김세은(한국학중앙연구원)





【자료명】 Ⅱ-2-02 [仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌

【정의】

1638년(인조 16) 인조(仁祖, 1623~1649)와 장렬왕후(莊烈王后, 1624~1688) 조씨(趙氏)의 가례(嘉禮)의 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표제는 ‘중전가례도감의궤(中殿嘉禮都監儀軌)’이며, 1책으로 편찬되었다.

조선에서 국왕의 가례는 ‘국혼(國婚)’으로 지칭되었고, 국가 전례(典禮) 중 ‘납비의(納妃儀)’의 의식 절차에 따라 진행되었다. 길일(吉日)을 택일(擇日)하여 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 고하고, 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·친영(親迎)·동뢰(同牢) 등을 비롯하여 조현의(朝見儀), 문무백관(文武百官)의 축하 의식 등이 일정한 절차에 따라 거행되었다. 이 중 납징 하루 전날 거행하는 비부모전예물(妃父母前禮物)과 각종 상(床)을 차려놓고 행하는 동뢰 등과 관련된 기록에서 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있다.

【서지】

[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(164張) : 圖, 四周單邊, 半郭 36×25cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 11行20字(字數不同), 註雙行, 上下內向三葉花紋魚尾 ; 44.4×30.4cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13061)

‘戊寅年十二月日 中殿 江華上 嘉禮都監儀軌’라는 표지기록을 통하여 규장각 소장본은 강화부 분상용 의궤임을 알 수 있다. 전표지 이면(裏面)에 ‘春秋館上’이라는 기록이 보인다. 반곽 11행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의궤가 파리국립도서관(2524)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

목차(目次)가 수록되어 있지 않다. 내용을 살펴보면, 「전교(傳敎)」·「계사(啓辭)」·「이조단자(吏曹單子)」·「도감단자(都監單子)」 및 「일방의대색(一房衣櫛色)」, 「일방포진색(一房鋪陳色)」, 「이방연색(二房輦色)」, 「의장색(儀仗色)」, 「삼방옥책색(三房玉冊色)」, 「삼방기명색(三房器皿色)」 등으로 구성되어 있다. 권미에 별궁(別宮)에서 친영(親迎) 의식을 마친 왕비가 궁궐로 들어가는 행렬을 그린 채색의 「중궁전자별궁예궐시반차도(中宮殿自別宮詣闕時班次圖)」가 첨부되어 있다. 각종 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방포진색」에 있다.

【음식관련내용】

1. 1638년 가례의 설행과정

「도감단자」 10월 25일 예조첩정육례봉일(禮曹牒呈六禮捧日)의 기록에 따르면, 인조와 장렬왕후의 가례는 11월 4일 납채를 시작으로 16일 사시(巳時, 9시~11시) 납징, 30일 오

시(午時, 11시~13시) 고기, 12월 2일(사시) 책비를 거행하였다. 3일 오시에는 친영을 행하고 그날 유시(酉時, 17시~19시)에 동퇴연을 행하였다.

### 2. 비부모전예물의 오성유밀과

납징 하루 전날에는 장렬왕후의 부모에게 비부모전예물을 올렸다. 「일방포진색」의 내용이 따르면, 예물은 생저(生豬) 4구(口), 생양(生羊) 4구, 청주(淸酒) 80병(瓶), 오성유밀과(五星油蜜果) 5반(盤), 초주지(草注紙) 20권(卷) 등을 비롯하여 황주(黃袖)·홍주(紅袖) 각 5필(匹), 백주(白袖) 10필 등 이었다. 오성유밀과 5반을 만들기 위하여 예빈시(禮賓寺)에서 진말(眞末) 5승(升), 진유(眞油) 1두(斗) 7승, 청밀(淸蜜) 1두 2승 5합(合)을 마련하였다.

### 3. 동퇴연의 상차림과 음식

「일방포진색」 내자시수본(內資寺手本)의 내용에 따르면, 1638년 가례의 동퇴 때에 양전(兩殿)의 연상(宴床)과 좌협(左俠)·우협(右俠), 면협상(面俠床)을 차렸다. 양전 연상과 그 외의 상차림 규모와 음식은 다음 <표 1>, <표 2>, <표 3>, <표 4>와 같다.

<표 1> 1638년 가례 동퇴연 연상(宴床)의 상차림 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행 (行)	中朴桂	4器式8器	高1尺	上末(5斤4兩式42斤), 淸(2升5合2夕式2斗1合6夕), 油(9合4夕式7升5合2夕)
2행 (行)	紅散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢式5斤12兩4錢), 油(5合식2升), 乾飯(1升7合式6升8合), 芝草(2兩式8兩), 黑糖(1斤4兩4錢式5斤1兩6錢), 煮油(4合5夕式1升8合), 出油(2合4夕式9合6夕), 沙粉白米(1合7夕式6合8夕)
	白散子	3器式6器	高8寸	上末(1斤7兩1錢式8斤10兩6錢), 油(5合式3升), 黑糖(1斤4兩4錢式7斤10兩4錢), 乾飯(1升7合式1斗2合), 煮油(4合5夕式2升7合), 沙粉白米(1合7夕式1升2夕)
3행 (行)	紅尔条	3器式6器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式10斤5兩6錢), 淸(8合3夕式4升9合8夕), 油(3合式1升8合), 膠淸(3合5夕式2升1合), 芝草(1兩6錢式9兩6錢), 油(1合9夕式1升1合4夕), 沙粉白米(9合2夕式5升5合2夕)
	油沙尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式6斤14兩4錢), 淸(8合3夕式1升3合2夕), 油(8夕式3合2夕), 膠淸(3合5夕式1升4合), 都草注紙(10張式1卷), 殘油条眞油(3升5合式7升)
4행 (行)	六色果實		高4寸	實栢子(1器2升5合式5升), 實榛子(1器2升3合式4升6合)·粉上末(5兩式10兩), 實榧子(1器2升3合式4升6合)·粉上末(5兩10兩), 乾柿子(1器1貼式2貼)·俠實栢子(1合5夕式3合), 大棗(1器3升式6升)·俠實栢子(1合5夕式3合), 黃栗(1器2升6合式5升2合)·膠眞末(1升式2升)

출전 : 『[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌』「一房鋪陳色」內資寺手本

<표 2> 1638년 가례의 좌협 상차림의 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행 (行)	紅望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢), 油(1升2合式4升8合), 出油(6合8夕式2升7合2夕), 芝草(5兩7錢式1斤6兩8錢), 沙粉白米(3升1合式1斗2升4合), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
	油沙望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢)·油(1升2合式4升8合), 油沙上末(1斤6兩4錢式5斤9兩6錢)·淸(6合7夕式2升6合8夕)·油(2合6夕式1升4夕)·膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
2행 (行)	白茶食	3器式6器	高6寸	上末(2斤14兩3錢式17斤3兩8錢), 淸(1升3合9夕式8升3合4夕)
	金丹餅	2器式4器	高6寸	上末(2斤7兩4錢式9斤14兩6錢<作末2斗4升6合1夕>), 淸(1升1合8夕式4升7合2夕)·油(7合2夕式1升7合2夕)
3행 (行)	小紅望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢式7斤7兩6錢), 油(4合式1升6合), 沙粉白米(1升式4升), 芝草(1兩8錢式7兩2錢), 出油(2合2夕式8合8夕), 膠黑糖(9兩式2斤4兩)
	油沙小紅望口消	3器式6器	高5寸	上末(1斤13兩9錢式11斤3兩4錢)·油(4合式2升4合), 油沙上末(7兩4錢式2斤12兩4錢), 淸(2合2夕式1升3合2夕), 油(9夕式5合4夕), 膠黑糖(9兩式3斤6錢)
4행 (行)	添水	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合夕式3合4夕), 淸淸(6夕式1合2夕)
	雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(6夕式1合2夕)
	赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(6夕式1合2夕)
	白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(5夕式1合)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 淸淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 淸淸(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕)·油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合5夕式5合), 淸淸(1夕式2夕)

출전 : 『[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌』「一房鋪陳色」內資寺手本

<표 3> 1638년 가례의 우협 상차림의 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료
1행 (行)	紅尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢), 淸(1升6合5夕式6升6合), 油(6合式2升4合), 沙粉白米(1升8合4夕式7升3合6夕), 芝草(3兩3錢式13兩2錢), 出油(4合式1升6合), 膠淸(7合式2升8合)
	油沙尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢), 淸(1升6合5夕式6升6合), 膠淸(7合式2升8合), 油(6合式2升4合), 油沙上末(13兩式3斤4兩<末8升1合2夕5里>), 淸(3合9夕式1升5合6夕), 油(1合5夕式6合)
2행 (行)	松古尔条	3器式6器	高6寸	熟松古(1斤13兩式10斤14兩), 膠粘米(1升式6升), 膠淸(7合式4升2合), 油(5合5夕式3升3合), 沙粉白米(2升9合式1斗7升4合)
	染紅尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式6斤14兩4錢), 淸(8合3夕式3升3合2夕), 油(3合式1升2合), 膠淸(3合5夕式1升4合), 芝草(1兩6錢式6兩4錢), 出油(2合式8合), 沙粉白米(9升2夕式3升6合8夕), 黃蜜(1兩5錢式6兩)
3행 (行)	小紅散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢式3斤10兩8錢), 油(2合9夕式1升1合6夕), 乾飯(1升式4升), 煮油(2合6夕式1升4夕), 芝草(1兩2錢式4兩8錢), 出油(1合4夕式5合6夕), 沙粉白米(1合式4合), 黑糖(13兩式3斤4兩)
	白散子	3器式6器	高5寸	上末(14兩7錢式5斤8兩2錢), 油(2合9夕式1升7合4夕), 大乾飯(1升式6升), 煮油(2合6夕式1升5合6夕), 黑糖(13兩式4斤14兩)
4행 (行)	栗味子兒	1器式2器	高4寸	黃栗(1升3合式2升6合), 膠粘米(1合5夕3合), 膠淸(1合7夕式3合4夕)
	赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合式2合), 汁淸(5夕式1合)
	白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合式2合), 汁淸(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合2夕式5合), 汁淸(1夕式2夕)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 汁淸(5夕式1合)
	雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 汁淸(6夕式1合2夕), 草注紙(2卷), 殘油条都眞油(4升式8升)

출전 : 『[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌』「一房鋪陳色」內資寺手本

<표 4> 1638년 가례의 면협상 상차림의 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	재료(분량)
1행(行)	菜蔬	4器式 8器	山蔘(2斤), 苜蓿(2斤), 菁根(30介), 冬瓜(4片), 生薑(2兩), <古物>
2행(行)	魚肉	5器式10器	中脯(1器2条式4条), 小脯(1器2条式4条), 乾文魚(1器4条式8条), 乾沙魚(1器半尾式1尾), 乾雉(1器2首式4首)
3행(行)	乾南	5器式10器	生鴈(1器半首式1首), 鷄兒(1器1首式2首), 鷄卵(1器8介式16介), 生雉(1器1首式2首), 大全鰻(1器1貼5串式3貼)
4행(行)	煎魚肉	5器式10器	鴨子(1器1首式2首), 獐後脚(1部2器), 中生鮮(1器1尾式2尾), 鳩子(1器1首式2首), 小雀(1器10首式20首), 古物良醬(1升2合), 綠豆末(4合), 芥子(4合), 醋(6合), 胡椒(2錢), 塩(6合), 眞油(2升), 都眞油(2升式4合)

출전 : 『[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌』「一房鋪陳色」內資寺手本

이상의 각 <표>는 연상과 좌·우협, 면협상 상차림의 규모와 음식의 종류, 1기(器)의 재료와 양을 내자시수본의 기록에 근거하여 정리한 것이다. 다음 <표 5>는 동뢰의 각종 상을 차리는데 들어간 총 음식의 재료량을 공급처별로 정리한 것이다.

<표 5> 1638년 동뢰의 각종 상차림의 총 음식 재료와 공급처

공급처	음식 재료(총량)
내자시(內資寺)	上末(236斤8兩8錢), 淸蜜(8斗5升4合4夕), 眞油(7斗5升9合), 膠粘米(8升5合), 膠白米(5升8合2夕), 乾飯次粘白米(2斗7升), 黑糖(40斤12兩8錢), 熟松古(12斤15兩6錢), 綠豆末(4合), 良醬(1升2合)
의영고(義盈庫)	黃蜜(6兩), 胡椒(2錢)
제용감(濟用監)	芝草(4斤8兩)
장흥고(長興庫)	草注紙(3卷)
장원서(掌苑署)	實栢子(5升6合), 實榛子(4升6合), 實榧子(4升6合), 大棗(6升), 黃栗(7升8合), 乾柿子(2貼6串)
사재감(司宰監)	中脯(4条), 小脯(4条), 乾文魚(8条), 乾沙漁(1尾), 大全鰻(2貼6串), 乾雉(4首), 塩(6合)
사축서(司畜署)	鷄卵(16介), 鷄兒(2首), 鴨子(2首)
경기(京畿)	生鴈(1首), 生雉(2首), 章後脚(1部), 中生鮮(2尾), 鳩子(2首), 小雀(20首)
사포서(司圃署)	生薑(2兩), 山蔘(2斤), 苜蓿(2斤), 生菁(30介), 冬瓜(4片)
사도서(司導寺)	芥子(4合)
내섬시(內贍寺)	醋(6合)

출전 : 『[仁祖莊烈后]嘉禮都監儀軌』「一房鋪陳色」內資寺手本

<표 5>를 살펴보면, 각종 음식 중 상말(上末)과 각종 미(米), 유(油) 등은 내자사에서 공급하고, 실백자(實栢子)와 조(棗)·울(栗) 등은 장원서에서 올렸다. 포와 건어물은 사재감 등에서 공급하였다. 기록 중에 상말은 작석(作石)의 단위로도 기재되어 있다. 음식 재료 중 흑당(黑糖)의 경우 매 근마다 맥얼(麥蘖)의 가격이 포함되었고, 숙송고(熟松古) 1근은 생송고(生松古) 2근으로 계산하여 그 가격이 미 12두9승이라는 설명도 첨부되어 있다. 아울러 동뢰연상 위에는 사화봉초충(絲花鳳草虫) 120타(朶)와 약과초충(藥果草虫) 12타, 준화(樽花) 등의 장식을 올렸는데, 이런 조화(造花)를 만드는 재료와 양도 수록되어 있다.

**【참고문헌】**

『國朝五禮儀』 권3 「嘉禮」 「納妃儀」

『國朝續五禮儀』 권2 「嘉禮」 「納妃親迎儀」

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

**【집필자】** 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-2-03 [王世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1651년(효종 2) 왕세자(王世子)였던 현종(顯宗, 1659~1674)과 왕세자빈[1642~1683, 후에 명성왕후(明聖王后)] 김씨(金氏)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)’이고, 내지 제목은 ‘왕세자가례시도청의궤(王世子嘉禮時都監儀軌)’이다. 1책으로 편찬되었다.

조선에서 왕세자의 가례는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등의 의식으로 구성되었는데, 이 중 납징 전에 왕세자빈 부모에게 보내는 빈부모전예물(嬪父母前禮物)과 동뢰, 빈조현 등과 관련된 기록에서 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있다.

【서지】

[王世子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(124張) : 圖, 四周單邊, 半郭 36.3×29.5cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 14行22字(字數不同), 註雙行, 上下內向三葉花紋魚尾 ; 45.5×35.5cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13071)

‘順治八年辛卯十二月日 五臺山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지기록을 통하여 규장각 소장본은 오대산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다. 권수제(卷首題)는 ‘順治八年辛卯十二月日嘉禮都監 王世子嘉禮時都監儀軌’이다. 반곽 14행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 13072), 파리국립도서관(2525), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2684)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 표지기록은 ‘順治八年辛卯十二月 孝宗二年’이다. 1冊(238張)으로 구성되어 있으며 같은 목판 인찰공책지를 사용하였다. 권수제면 광곽 내 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의궤임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

목차(目次)가 수록되어 있지 않다. 내용을 살펴보면, 「도청의궤(都廳儀軌)」와 「일방(一房)」, 「이방(二房)」, 「삼방(三房)」의 순서로 구성되어 있다. 별궁(別宮)에서 친영 의식을 마치고 왕세자와 왕세자빈이 궁궐로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」도 첨부되어 있다. 각종 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방」에 주로 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 빈부모전예물과 오성밀과

「도청의례」 신묘(辛卯) 8월 초(初) 6일의 기록을 살펴보면, 1651년 왕세자의 가례는 9월 28일 사시(巳時, 09시~11시)에 납채를 시작으로 10월 17일 을시(乙時, 05시~07시 사이)에 납징, 27일 신시(申時 15시~17시)에 고기, 11월 21일 사시에 책빈, 12월 22일 사시에 친영 및 정시(丁時, 11~13시 사이)에 동뢰연(同牢宴)을 거행하도록 하였다. 이러한 과정에서 납징 하루 전날 왕실에서 왕세자빈 부모에게 빈부모전예물을 보냈다. 왕세자빈의 집에서 주인(主人)이 사배(四拜)를 행한 후에 예물을 받고 주례(酒禮)를 행하였다.

「일방」 신묘 7월 26일의 기록에 의하면, 예물은 오성유밀과(五星油蜜果) 4부(部)와 청주(淸酒) 40병(瓶), 생양(生羊) 2구(口), 생저(生豬) 2구 및 황주(黃紬)·홍주(紅紬) 각 5필(匹), 백주(白紬) 10필, 초주지(草注紙)·도주지(楮注紙) 각 20권(卷) 등 이었다. 오성주밀과는 예빈시(禮賓寺)에서 마련하였다.

2. 동뢰연의 상차림과 음식

동뢰의 의식 거행을 위하여 동뢰대연(同牢大宴) 2상(床)과 좌협(左俠)·우협(右俠), 면협상(面俠床) 2상이 차려졌다. 「일방」 내자시수본(內資寺手本)을 살펴보면, 각각의 상차림은 다음 <표 1>, <표 2>, <표 3>, <표 4>와 같다.

내자시수본 ‘동뢰대연이상매상소입잡물실입질(同牢大宴二床每床所入雜物實入秩)’에 나타난 내용을 정리하면, <표 1>과 같다. 음식의 재료 중 상말(上末)의 분량은 작두승말(作斗升末)의 단위로도 표기하였다.

<표 1> 1651년 가례 동뢰대연 2상의 상차림

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행(行)	中朴桂	4器式8器	高1尺	上末(5斤4兩式42斤<作斗升末1斗3升1合2勺5里式10斗4升9合6勺4分>), 淸(2升5合2勺式2斗1合6勺), 油(9合4勺式7升5合2勺)
2행(行)	紅散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢式5斤12兩4錢<末3升6合1勺式合1斗4升4合4勺>), 油(5合式2升), 黑糖(1斤4兩4錢式合5斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式6升8合), 出油(2合4勺式9合6勺), 芝草(2兩式8兩), 煮油(4合5勺式1升8合), 沙粉白米(1合7勺式6合8勺)
	白散子	3器式6器	高8寸	上末(1斤7兩1錢式8斤10兩6錢<末2斗1升6合7勺>), 油(5合式3升), 黑糖(1斤4兩4錢式7斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式1斗2合), 煮油(4合5勺式2升7合), 沙粉白米(1合7勺式1升2勺)
3행(行)	紅尓条	3器式6器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式10斤5兩6錢<末2斗5升8合7勺>), 淸(8合3勺式4升9合8勺), 油(3合式1升8合), 膠淸(3合5勺式2升1合), 芝草(1兩6錢式9兩6錢), 出油(1合9勺式1升1合4勺), 沙粉白米(9合2勺式5升5合2勺)
	油沙尓条	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式6斤14兩4錢<末1斗7升2合5勺>), 油(3合式1升2合), 淸(8合3勺式3升3合2勺), 油沙上末(6兩5錢式1斤10兩<末4升6勺3里>), 淸(2合式8合), 油(8勺式3合2勺), 膠淸(3



				合5夕式1升4合), 都草注紙(10張式1卷), 殘油 糸眞油(3升5合式7升)
4행(行)	六色窠果	6器式12器	高4寸	窠栢子(1器2升5合式5升), 窠榛子(1器2升3合式 4升6合), 粉上末(5兩式10兩末1升5合6夕3里), 窠榧子(1器2升3合式4升6合)·粉上末(5兩式10兩 <末1升5合6夕3里>), 乾柿子(1器1貼式2貼又加 6串)·依窠栢子(2合5夕式5合), 黃栗(1器2升6合 式5升2合)·膠眞末(1升式2升), 大棗(1器3升式6 升)·依窠栢子(2合5夕式5合)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房」內資寺手本				

<표 2> 1651년 가례 좌협의 상차림

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행(行)	紅望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢<末5斗9升5 合>), 油(1升2合式4升8合), 出油(6合8夕式2升 7合2夕), 芝草(5兩7錢式1斤6兩8錢), 沙粉白 米(3升1合式1斗2升4合), 膠黑糖(1斤12兩6錢 式7斤2兩4錢)
	油沙望口消	2器式4器	高8寸	油(1升2合式4升8合), 上末(5斤15兩2錢式23斤 12兩8錢<末5斗9升2合>), 油沙上末(1斤6兩4 錢式), 淸(6合7夕式2升6合8夕), 油(2合6夕式1 升4夕), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
2행(行)	白茶食	3器式6器	高6寸	上末(2斤14兩3錢式17斤5兩8錢<末4斗2升4合 1夕>), 淸(1升3合9夕式8升3合4夕)
	金丹餅	2器式4器	高6寸	上末(2斤7兩4錢式9斤13兩6錢<作末2斗4升6合 1夕>), 淸(1升1合8夕式4升7合2夕), 油(4合3 夕式1升7合2夕)
3행(行)	小紅望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢式7斤7兩6錢<末1斗8升7 夕>), 油(4合式1升6合), 沙粉白米(1升式4升), 芝草(1兩8錢式7兩2錢), 出油(2合2夕式8合8 夕), 膠黑糖(9兩式2斤4兩)
	油沙小望口消	3器式6器	高5寸	上末(1斤13兩9錢式11斤3兩4錢<末2斗8升1夕>) ·油(4合式2升4合), 油沙上末(7兩4錢式2斤12兩4 錢<末6升9合3夕8分6里>), 淸(2合2夕式1升3合2 夕), 油(9夕式5合4夕), 膠黑糖(9兩式3斤6錢)
4행(行)	雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢<末3升5合7夕>), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸 淸(6夕式1合2夕)
	添水	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢<末3升5合7夕>), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸 淸(6夕式1合2夕)
	赤白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升9合>), 淸(2合7夕 式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(5夕式1合)
	白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升9合>), 淸(2合7夕 式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(5夕式1合)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升 6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 淸淸(5夕式1合)

	油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升9合>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合5夕式5合), 汁油(1夕式2夕)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房」 內資寺手本				

<표 3> 1651년 가례 우협의 상차림

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행(行)	紅尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢<末3斗4升5合>), 淸(1升6合5夕式6升6合), 油(6合式2升4合), 沙粉白米(1升8合4夕式7升3合6夕), 芝草(3兩3錢式13兩2錢), 出油(4合式1升6合), 膠淸(7合式2升8合)
	油沙尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢<末3斗4升5合>), 淸(1升6合5夕式6升6合), 油(6合式2升4合), 膠淸(7合式2升8合), 油沙上末(13兩式3斤4兩<末8升1合2夕5里>), 淸(3合9夕式1升5合6夕)·油(1合5夕式)
2행(行)	松古尔条	3器式6器	高6寸	熟松古(1斤13兩式10斤14兩), 膠淸(7合式4升2合), 油(5合5夕式3升3合), 沙粉白米(2升9合式1斗7升4合), 膠粘米(1升式6)
	染紅尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式6斤14兩4錢<末1斗7升2合1夕>), 淸(8合3夕式3升3合2夕), 油(3合式1升2合), 膠淸(3合5夕式1升4合), 芝草(1兩6錢式6兩4錢), 出油(2合式8合), 沙粉白米(9升2夕式3升6合8夕), 黃蜜(1兩5錢式6兩)
3행(行)	小紅散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢式3斤14兩8錢<作末9升2合>), 油(2合9夕式1升1合6夕), 大乾飯(1升式4升), 煮油(2合6夕式1升4夕), 芝草(1兩2錢式4兩8錢), 出油(1合4夕式5合6夕), 沙粉白米(1合式4合), 黑糖(13兩式3斤4兩)
	白散子	3器式6器	高5寸	上末(14兩7錢式5斤8兩2錢<末1斗3升7合8夕>), 油(2合9夕式1升7合4夕), 大乾飯(1升式6升), 煮油(2合6夕式1升5合6夕), 黑糖(13兩式4斤14兩)
4행(行)	栗味子兒	1器式2器	高4寸	黃栗(1升3合式2升6合), 膠粘米(1合5夕式3合), 膠淸(1合7夕式3合4夕)
	赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升8合8夕>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合式2合), 汁淸(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升8合8夕>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合2夕式4合4夕), 汁淸(1夕式2夕)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 汁淸(5夕式1合)
	雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢<末3升5合3夕>), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 汗淸(6夕式1合2夕)
	白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式), 淸(2合7夕式), 油(1合式), 汁淸(5夕式1合), 草注紙(2卷), 殘油条都眞油(4升式8升), 造果時休紙(3斤)

출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房」 內資寺手本

이상의 표와 같이 동퇴연상과 면협상 각 2상, 좌 · 우협 각 1상을 차리는데 들어가는 총 음식 재료량은 다음 <표 4>와 같다.

<표 4> 1651년 가례 면협의 상차림

행(行)	음식명	규모	재료(분량)
1행(行)	菜蔬	4器式 8器 隨節	寮山蔘(2斤), 寮菩黃(2斤), 菁根(30本), 冬瓜(4片), 生竿(1兩式2兩)
2행(行)	魚肉	5器式10器	中脯(1器2條式4條), 大全鰵(1器1貼式2貼), 乾文魚(1器4條式8條), 乾沙魚(1器半尾式1尾), 乾雉(1器2首式4首)
3행(行)	乾南	5器式10器	生鴈(1器半首式1首), 鷄兒(1器1首半式3首), 鷄卵(1器8箇式16箇), 生雉(1器1首式2首), 乾全鰵(1器1貼式2貼)
4행(行)	煎魚肉	5器式10器	鴨子(1器1首式2首), 獐後脚(1部以2器), 中生鮮(1器1尾半式3尾), 鳩子(1器1首式2首), 小雀(1器15首式30首), 古物良醬(6合式1升2合), 綠豆末(2合式4合), 芥子(2合式4合), 醋(3合式6合), 胡椒(1錢式2錢), 都眞油(1升2合式2升4合), 塩(3合式6合), 油(1升式2升)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房」 內資寺手本			

<표 5> 1651년 동뢰의 각종 상차림의 음식 재료와 총량

번호	재료	총량	번호	재료	총량
1	上末	236斤8兩8錢	2	淸蜜	8斗2升7合6夕
3	眞油	7斗9升5合	4	黑糖	40斤
5	大乾飯	2斗7升	6	粘米	8升4合
7	白米	5斗5升	8	芝草	4斤
9	熟松古	12斤10兩	10	黃蜜	6兩
11	寮栢子	5升6合	12	寮榛子	4升6合
13	寮榧子	4升6合	14	大棗	6升
15	黃栗	5升2合	16	乾柿子	2貼6串
17	草注紙	3卷	18	造果黃栗	2升2合
19	休紙	3斤	20	寮山蓼	2斤
21	寮菩萸	2斤	22	菁根	30本
23	冬瓜	4片	24	中脯	4条
25	生竿	2兩	26	乾文魚	8条
27	乾沙漁	1尾	28	乾雉	4首
29	生鴈	1首	30	鷄卵	16箇
31	鷄兒	3首	32	生雉	2首
33	大占鰔	4貼	34	章後脚	1部
35	中生鮮	3尾	36	鳩子	2首
37	小雀	30首	38	艮醬	1升2合
39	綠豆末	4合	40	芥子	4合
41	醋	6合	42	胡椒	2錢
43	鴨子	2首	44	塩	6合

출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房」 內資寺手本

<표 5>를 살펴보면, 동뢰의 각종 상차림에 필요한 재료는 모두 44가지다. 이 가운데 휴지와 초주지를 제외하면, 실제 음식 재료는 42가지가 된다. 재료 중 상말의 양은 무게와 함께 작두승(作斗升), 작석(作石)과 같은 부피 단위로도 표시하였다.

이와 함께 첨부된 기록을 살펴보면, 상말의 경우 ‘3석10두’를 내려주어 ‘4두4승3합6석4분’을 줄였고, 청밀은 ‘8두’를 공급하여 ‘2승7합6석’을 줄였다. 진유는 ‘7두’를 내려주어 ‘9승5합’을 줄였다. 흑당의 경우에는 ‘4량’을 줄였고, 점미는 ‘4석’, 백미는 ‘8합2석’을 줄였다. 또한, 대점복은 원래 4첩(貼)이었는데, 2첩으로 4기(器)를 만들 수 있을 것으로 여겨져 2첩은 사재감으로 돌려보냈고, 장후각 1부(部)는 사옹원(司饗院)의 것을 사용하기로 하여 내자시의 것은 쓰지 않았다. 각색조과 중 고임이 무너져 상말 8두 4승, 흑당 6근 7량을 더 썼다는 설명도 있다. 아울러 동뢰연상 2상 위에는 공작(孔雀) 8타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 소봉(小鳳) 30타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草蟲) 24타, 실과초충(寮果草蟲) 12타, 준화(樽花) 2타 등의 조화(造花) 장식도 올렸는데, 그 재료와 양도 수록되어 있다.

【참고문헌】

『國朝五禮儀』 卷3 「嘉禮」 王世子納嬪儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-2-04 [王世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1671년(현종 12)에 왕세자(王世子)였던 숙종(肅宗, 1674~1720)과 왕세자빈[1661~1680, 후에 인경왕후(仁敬王后)] 김씨(金氏)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)’이고, 내지 제목은 ‘왕세자가례시도청의궤(王世子嘉禮時都廳儀軌)’이다. 1책으로 편찬되었다.

조선에서 왕세자의 가례는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등의 의식으로 구성되었는데, 이 중 납징 전에 왕세자빈 부모에게 보내는 빈부모전예물(嬪父母前禮物)과 동뢰, 빈조현 등과 관련된 기록에서 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있다.

【서지】

[王世子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(242張) : 圖, 四周單邊, 半郭 35.7×27.5cm, 有界, 烏絲欄套式板, 半葉 12行25字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 46.8×35.3cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13078)

‘辛亥年太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 내표지 기록을 통하여 규장각 소장본은 태백산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다. 내표지 이면(裏面)에 ‘御覽一件, 禮曹一件, 江華一件, 太白山一件, 五臺山一件, 赤裳山城一件’이라는 기록이 보인다. 권수제(卷首題)는 ‘康熙十年辛亥四月日嘉禮都監 王世子嘉禮時都廳儀軌’이다. 반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의궤가 한국학중앙연구원 장서각(K2-2589)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 내표지서명은 ‘康熙十年辛亥四月 顯宗十二年’, 권수제는 ‘康熙十年四月 日嘉禮都監 王世子嘉禮時都廳儀軌’이다. 1冊(238張)으로 구성되어 있으며 규장각본과 같은 목판 인찰공책지를 사용하였다. 권수제면 광곽 내 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

권두에 목록이 수록되어 있지 않다. 내용을 살펴보면, 「도청의궤(都廳儀軌)」와 「일방의궤(一房儀軌)」, 「이방의궤(二房)」, 「삼방의궤(三房)」, 「별공작의궤」의 순서로 나누어 구성되어 있다. 권미에 「빈자별궁예궤도(嬪自別宮詣闕圖)」가 실려 있다. 각종 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방의궤」에 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 빈부모전예물과 오성유밀과

「도청의례」 신해(辛亥) 정월(正月) 22일 ‘예조첩정(禮曹牒呈)’을 살펴보면, 1671년 왕세자의 가례는 3월 8일 사시(巳時, 09시~11시)에 납채를 시작으로 9일 사시에 납정, 11일 진시(辰時 07시~09시)에 고기, 22일 오시(11시~13시)에 책빈, 4월 3일 곤시(坤時, 13시~15시 사이)에 친영 및 신시(辛時, 17시~19시 사이)에 동뢰연(同牢宴)을 거행하도록 하였다.

이러한 과정에서 납정 하루 전날 왕실에서 왕세자빈 부모에게 빈부모전예물을 보냈다. 「일방의례」 경술 9월 28일 ‘빈부모전의복제구예물(嬪父母前衣服諸具禮物)’의 기록에 의하면, 예물은 오성유밀과(五星油蜜果) 4부(部)와 청주(淸酒) 40병(瓶), 생양(生羊) 2구(口), 생저(生豬) 2구 및 황주(黃紬)·홍주(紅紬) 각 5필(匹), 백주(白紬) 10필, 초주지(草注紙)·도주지(楮注紙) 각 20권(卷) 등 이었다. 이때 오성유밀과는 대약과(大藥果)·행인과양면과합성(杏仁果兩面果合盛)·홍료화(紅蓼花)·백료화(白蓼花) 각 1부로 구성되었고, 예빈시(禮賓寺)에서 담당하였다.

2. 동뢰연의 상차림과 음식

1671년 4월 13일 신시에 거행되는 동뢰의 의식을 위하여 동뢰대연(同牢大宴) 2상(床)과 좌협(左俠)·우협(右俠), 면협상(面俠床) 2상이 차려졌다. 「일방의례」 내자시거행물목(內資寺舉行物目)을 살펴보면, 각각의 상차림은 다음 표와 같다.

<표 1> 1671년 가례 동뢰연상의 상차림 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행(行)	中朴桂	4器式8器	高1尺	上末(5斤4兩式42斤<作斗升1斗3升1合2夕5里式10斗4升9合6夕4分>), 淸(2升5合2夕式2斗1合6夕), 油(9合4夕式7升5合2夕)
2행(行)	紅散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢式5斤12兩4錢<末3升6合1夕式合1斗4升4合4夕>), 油(5合式2升), 黑糖(1斤4兩4錢式合5斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式6升8合), 煮油(4合5夕式1升8合), 出油((2合4夕式9合6夕), 芝草(2兩式8兩), 沙粉白米(1合7夕式6合6夕)
	白散子	3器式6器	高8寸	上末(1斤7兩1錢式8斤10兩6錢<作末2斗1升6合7夕>), 油(5合式3升), 黑糖(1斤4兩4錢式7斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式1斗2合), 煮油(4合5夕式2升7合), 沙粉白米(1合7夕式1升2合)
3행(行)	紅尔条	3器式6器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式10斤5兩6錢<作末2斗5升8合7夕>), 淸(8合3夕式4升9合8夕), 油(3合式1升8合), 膠淸(3合5夕式2升1合), 芝草(1兩6錢式9兩6錢), 油(1合9夕式1升1合4夕), 沙粉白米(9合2夕式5升5合2夕)
	油沙尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式6斤14兩4錢<作末1斗7升2合5夕>), 淸(2合式8合), 油(8夕式3合2夕), 油沙上末(6兩5錢式1斤10兩<作末4升6夕3里>), 淸(2合式8合), 油(8夕式3合2夕), 膠淸(3合5夕式1升4合), 常草注紙(10張式1卷), 殘油条眞油(3升5合式7升)

4행 (行)	六色窠果	6器式12器	高4寸	窠栢子(1器2升5合式5升), 窠榛子(1器2升3合式4升6合), 粉上末(0兩式1升5合6夕3里), 窠樞子(1器2升3合式4升6合), 乾柿子(1器1貼式2貼加6串), 粉上末(5兩式10兩<作末1升5合6夕3里>), 狹窠栢子(2合5夕式5合), 大棗(1器3升式6升), 狹窠栢子(2合5夕式5合), 黃栗(1器2升6合式5升2合), 膠眞末(1升式2升)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺舉行節目				

<표 2> 1671년 가례의 좌협 상차림의 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행 (行)	紅望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢<作末5斗9升5合>), 油(1升2合式4升8合), 出油(6合8夕式2升7合2夕), 芝草(5兩7錢式1斤6兩8錢), 沙粉白米(3升1合式1斗2升4合), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
	油沙望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢<作末5斗9升2合>), 油(1升2合式4升8合), 油沙上末(1斤6兩4錢式5斤)9兩6錢), 淸蜜(6合7夕式2升6合8夕), 油(2合6夕式1升4夕), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
2행 (行)	白茶食	3器式6器	高6寸	上末(2斤14兩式17斤3兩8錢<末4斗1升4合1夕>), 淸(1升3合9夕式8升3合4夕)
	金丹餅	2器式4器	高6寸	上末(2斤7兩4錢式9斤13兩6錢<末2斗4升6合1夕>), 淸(1升1合8夕式4升7合2夕), 油(7合2夕式1升7合2夕)
3행 (行)	小紅望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢式7斤7兩6錢<末1斗8升7夕>), 油(4合式1升6合), 沙粉白米(1升式4升), 芝草(1兩8錢式7兩2錢), 出油(2合2夕式8合8夕), 膠黑糖(9兩式2斤4兩)
	油沙小望口消	3器式6器	高5寸	上末(1斤13兩9錢式11斤3兩4錢<末2斗8升1夕>), 油(4合式2升4合), 油沙上末(7兩4錢式2斤12兩4錢<末6升9合3夕8分6里>), 淸(2合2夕式1升3合2夕), 油(9夕式5合4夕), 膠黑糖(9兩式3斤6錢)
4행 (行)	雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢<末3升5合7夕>), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(6夕式1合2夕)
	赤白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升9合>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(5夕式1合)
	白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升9合>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(5夕式1合)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 淸淸(5夕式1合)

	油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升9合>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合5夕式5合), 油(1夕式2夕)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺舉行節目				

<표 3> 1671년 가례의 우협 상차림의 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행 (行)	紅尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢<末3斗4升5合>), 淸(1升6合5夕式6升6合), 油(6合式2升4合), 沙粉白米(1升8合4夕式7升3合6夕), 芝草(3兩3錢式13兩2錢), 出油(4合式1升6合), 膠淸(7合式2升8合)
	油沙尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢<末3斗4升5合>), 淸(1升6合5夕式6升6合), 油(6合式2升4合), 膠淸(7合式2升8合), 油沙上末(13兩式3斤4兩<末8升1合2夕5里>), 淸(3合9夕式1升5合6夕), 油(1合5夕式)
2행 (行)	松古尔条	3器式6器	高6寸	熟松古(1斤13兩式10斤14兩), 膠淸(7合式4升2合), 油(5合5夕式3升3合), 沙粉白米(2升9合式1斗7升4合), 膠粘米(1升式6)
	紅尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤12兩6錢式6斤14兩4錢<末1斗7升2合1夕>), 淸(8合3夕式3升3合3夕), 油(3合式1升2合), 膠淸(3合5夕式1升4合), 芝草(1兩6錢式6兩4錢), 出油(2合式8合), 沙粉白米(9升2夕式3升6合8夕), 黃蜜(1兩5錢式6兩)
3행 (行)	小紅散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢式3斤14兩8錢<作末9升2合>), 油(2合6夕式1升4夕), 大乾飯(1升式4升), 煮油(2合6夕式1升4夕), 芝草(1兩2錢式4兩8錢), 出油(1合4夕式5合6夕), 沙粉白米(1合4升式5合6夕), 黑糖(13兩式3斤4兩)
	白散子	3器式6器	高5寸	上末(14兩7錢式5斤8兩2錢<末1斗3升7合8夕>), 油(2合9夕式1升7合4夕), 大乾飯(1升式6升), 煮油(2合6夕式1升5合6夕), 黑糖(13兩式4斤14兩)
4행 (行)	栗味子兒	1器式2器	高4寸	黃栗(1升3合式2升6合), 膠粘米(1合5夕式3合), 膠淸(1合7夕式3合4夕)
	赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升8合8夕>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合式2合), 淸淸(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升8合8夕>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合2夕式4合4夕), 淸淸(1夕式2夕)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 淸淸(5夕式1合)
	雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢<末3升5合3



			夕>), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 汁淸(6夕式1合2夕)	
	白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<末2升9合), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(2合7夕式5合4夕), 汁淸(5夕式1合)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺舉行節目				

<표 3>과 같은 우협 상차림 외에 좌·우협 각 상마다 초주지(草注紙)가 1권(卷)씩 2권이 필요하고, 잔유조도진유(殘油条都眞油) 4승(升)씩 8승, 조과시휴지(造果時休紙) 3근(斤)이 필요하였다. 또한, 음식의 재료 중 상말(上末)의 분량은 작말(作末)도 함께 표기되어 있다. 다음 <표 4>는 면협 2상 중 1상의 상차림 규모와 재료를 정리한 것이다.

<표 4> 1671년 가례 면협 1상의 상차림 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	매기(每器)의 재료(분량)
1행(行)	菜蔬 (隨節)	4器式 8器	冢山蔘(2斤), 冢菩蕒(2斤), 菁根(30本), 冬瓜4片代水芹(4丹), 生竿(1兩式2兩)
2행(行)	魚肉	5器式10器	中脯(1器2條式4條), 大全鰻(1器1貼式2貼), 乾文魚(1器4條式8條), 乾沙魚(1器半尾式1尾), 乾雉(1器2首式4首)
3행(行)	乾南	5器式10器	生鴈(1器半首式1首), 鷄兒(1器1首半式3首), 鷄卵(1器8箇式16箇), 生雉(1器1首式2首), 乾全鰻(1器1貼式2貼)
4행(行)	煎魚肉	5器式10器	鴨子(1器1首式2首), 獐後脚(1部以2器), 中生鮮(1器1尾半式3尾), 鳩子(1器1首式2首), 小雀(1器15首式30首), 古物良醬(6合式1升2合), 綠豆末(2合式4合), 芥子(2合式4合), 醋(3合式6合), 胡椒(1錢式2錢), 塩(3合式6合), 油(1升式2升), 都眞油(1升2合式2升4合)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺舉行節目			

이상의 표와 같이 동퇴연상과 면협상 각 2상, 좌·우협 각 1상을 차리는데 사용된 총 음식 재료량은 다음 <표 5>와 같다.

<표 5> 1671년 동퇴의 각종 상차림의 음식 재료와 총량

번호	재료	총량	번호	재료	총량
1	上末	236斤8兩8錢	2	淸	7斗9升5合
3	黃蜜	6兩	4	黑糖	40斤4兩
5	大乾飯	2斗7升	6	粘米	8升4合4夕
7	白米	5斗5升8合2夕	8	芝草	4斤3兩2錢
9	熟松古	12斤15兩6錢	10	冢山蔘	2斤
11	冢栢子	5升8合	12	冢榛子	4升6合
13	冢榧子	4升6合	14	大棗	6升
15	黃栗	5升5合	16	乾柿子	2貼6串
17	草注紙	3卷	18	造果黃栗	2升2合
19	休紙	3斤	20	鴨子	2首
21	冢菩蕒	2斤	22	菁根	30本
23	冬瓜	4片	24	中脯	4條
25	生竿	2兩	26	乾文魚	8條
27	乾沙漁	1尾	28	乾雉	4首

29	生鴈	1首	30	鷄卵	16箇
31	鷄兒	3首	32	生雉	2首
33	大全鰓	4貼	34	章後脚	1部
35	中生鮮	3尾	36	鳩子	2首
37	小雀	30首	38	良醬	1升2合
39	綠豆末	4合	40	芥子	4合
41	塩	6合	42	胡椒	2錢

출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺舉行節目

<표 5>를 살펴보면, 동뢰의 각종 상차림에 필요한 재료는 모두 42가지다. 이 가운데 휴지와 초주지를 제외하면, 실제 음식 재료는 42가지가 된다. 재료 중 상말의 총량은 작두승(作斗升), 작석(作石)과 같은 단위로도 표시하였다.

또한, 대전복은 원래 4첩(貼)이 필요하다고 하였는데, 2첩으로 4기(器)를 만들 수 있을 것으로 여겨져 2첩은 돌려보냈고, 장후각(章後脚) 1부(部)는 사용원(司饗院)의 것을 사용하기로 하여 내자시(內資寺)의 것은 양주(楊州)로 돌려보냈다는 후기가 첨부되어 있다. 각색조과(各色造果) 중 고임[고(高)]이 무너져 상말(上末) 8두(斗) 4승(升), 흑당(黑糖) 6근(斤) 7량(兩)을 더 썼다는 설명도 있다. 동뢰연상 2상 위에는 공작(孔雀) 8타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 소봉(小鳳) 30타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草蟲) 24타, 실과초충(棠果草蟲) 12타, 준화(樽花) 2타 등의 조화(造花) 장식도 올렸는데, 그 재료와 양도 수록되어 있다.

**【참고문헌】**

『國朝五禮儀』卷3 「嘉禮」 王世子納嬪儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

**【집필자】** 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 II-2-05 [肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌

【정의】

1681년(숙종 7) 숙종(肅宗, 1674~1720)과 인현왕후(仁顯王后, 1667~1701) 민씨(閔氏)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표제는 ‘가례도감의례(嘉禮都監儀軌)’이며, 1책으로 편찬되었다.

조선에서 국왕의 가례는 ‘국혼(國婚)’으로 지칭되었고, 국가 전례(典禮) 중 ‘납비의(納妃儀)’에 따라 진행되었다. 길일(吉日)을 택일(擇日)하여 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 고하고, 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·친영(親迎)·동퇴(同牢) 등을 비롯하여 조현의(朝見儀), 문무백관(文武百官)의 축하 의식 등이 일정한 절차에 따라 거행되었다. 이 중 납징 하루 전날 거행하는 비부모전예물(妃父母前禮物)과 각종 상(床)을 차려놓고 행하는 동퇴 의식과 관련된 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(339張) : 圖, 四周單邊, 半郭 34.7×27.5cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行23字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 46×35cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13084)

‘辛酉年太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13084)은 태백산사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 표지 이면(裏面)에 ‘御覽一件, 禮曹一件, 江華府一件, 太白山一件, 五臺山一件, 赤裳山城一件’이라는 기록이 보인다. 권수제(卷首題)는 ‘康熙二十年辛酉五月 日嘉禮都監廳儀軌’이다. 반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13085), 장서각(K2-2590·K2-2667), 파리국립도서관(2527)에 소장되어 있다. 장서각 소장본(K2-2590)의 제 1면 광곽 내 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

권두에 목록이 없으며, 「도청의례(都廳儀軌)」와 「일방의례(一房儀軌)」, 「이방의례(二房儀軌)」, 「삼방의례(三房儀軌)」, 「별공작의례(別工作儀軌)」의 순서로 나누어 구성되어 있다. 권미에 별궁(別宮)에서 친영 의식을 하고 숙종과 인현왕후가 궁궐로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있다. 각종 상차림과 음식에 대한 기록은 대부분 「일방의례」에 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 1681년 가례의 설행과정

1681년 숙종의 가례는 그해 4월 13일 사시(巳時, 09시~11시)에 납채를 시작으로 본격적으로 진행되었다. 4월 20일에 오시 납징, 25일 사시 고기, 5월 2일 사시에 책비, 5월 13일 사시에 친영을 거행하고, 신시에 동퇴연을 행하였다.

2. 비부모전예물과 오성유밀과

「도청의례」 대내진배(大內進排秩)를 살펴보면, 비부모전예물은 생저(生豬) 4구(口), 생양(生羊) 4구, 청주(淸酒) 80병(瓶), 오성유밀과(五星油蜜果) 5반(盤)을 비롯하여 아울러 하여 황염주(黃染紬)·홍염주(紅染紬) 각 5필(疋), 백면주(白綿(紬) 10필, 초주지(草注紙)·저주지(楮注紙) 각각 25권(卷) 등 이었다. 생저와 생양은 사축서(司畜署)에서 올리고, 청주 80병은 내자사에서 50병, 내섬시(內贍寺)에서 30병을 마련하였다.

「일방의례」 품목질을 살펴보면, 오성유밀과에는 대약과(大藥果)·홍료화(紅蓼花)·백료화(白蓼花) 각각 1부(部), 행인과양면과합성(杏仁果兩面果合盛) 2부로 구성되었다고 하였는데, 「일방의례」내자시에서는 행인과양면과합성 2부가 양면과(兩面果) 1반(盤), 행인과(杏仁果) 1반으로 나누어 기록되어 있다. 각 단위도 ‘부(部)’가 아니라 ‘반(盤)’으로 기재되어 있다.

3. 동퇴연의 상차림과 음식

1681년 가례의 동퇴연을 위하여 내자사와 사옹원 등에서 각종 상(床)을 차렸다. 내자시에서는 동퇴연 2상과 좌협(左俠)·우협(右俠), 면협상(面俠床) 2상을 차렸고, 사옹원에서 사방반(四方盤), 중원반(中圓盤), 과반(果盤) 및 미수(未數)를 마련하였다. 「일방의례」 내자시에 의하면, 동퇴연 1상을 차리는데 들어간 물종(物種)과 그 외 상차림 규모는 다음 <표 1>, <표 2>, <표 3>, <표 4>와 같다.

<표 1> 1681년 가례 동퇴연 2상 중 매상소입물종(每床所入物種)

행(行)	음식명	규모	높이	매상소입물종(분량)
1행 (行)	中朴桂	4器式8器	各高1尺	上末(5斤4兩式42斤), 淸(2升5合2夕式2斗1合6夕), 油(9合4夕式7升5合2夕)
2행 (行)	紅散子	2器式4器	各高8寸	上末(1斤7兩1錢式5斤12兩4錢), 油(5合식2升), 黑糖(1斤4兩4錢式5斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式6升8合), 煮油(4合5夕式1升8合), 芝草(2兩式8兩), 出油(2合4夕式9合6夕), 沙粉白米(1合7夕式6合6夕)
	白散子	3器式6器	各高8寸	上末(1斤7兩1錢式8斤14兩6錢), 油(5合式3升), 黑糖(1斤4兩4錢式7斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式1斗2合), 煮油(4合5夕式2升7合), 沙粉白米(1合7夕式1升2合)
3행 (行)	紅尔条	3器式6器	各高6寸	上末(1斤11兩6錢式10斤5兩6錢), 油(3合式1升8合), 淸(8合3夕式4升9合8夕), 膠淸(3合5夕式2升1合), 芝草(1兩6錢式9兩6錢), 油(1合9夕式1升1合4夕), 沙粉白米(9合2夕式5升5合3夕)
	油沙尔条	2器式4器	各高6寸	上末(1斤11兩6錢式6斤14兩4錢), 油(8夕式3合3夕), 膠淸(3合5夕式1升4合), 常草注紙(10張式1卷), 淸(2合式8合), 油沙上末(6兩5錢式1斤10兩), 淸(2合式8合2), 油(8夕式3合2夕), 殘油条

				都眞油(3升5合式7升)
4행 (行)	六色寮實	6器式12 器	各高4寸	寮栢子(1器2升5合式5升), 寮榛子(1器2升3合式4升6合), 粉上末(5兩式10兩), 寮榧子(1器2升3合式4升6合), 粉上末(5兩式10兩), 乾柿子(1貼式2貼加2串)·俠寮栢子(2合5夕式5合), 黃栗(1器2升6合式5升2合), 粉上末(1升式2升), 大棗(1器3升式6升), 俠寮栢子(2合5夕式5合)
출전 : 『[肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺				

<표 2> 1681년 가례의 좌협 상차림 규모와 재료(분량)

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행 (行)	紅望口消	2器式4器	各高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢), 油(1升2合式4升8合), 出油(6合8夕式2升7合2夕), 芝草(5兩7錢式1斤6兩8錢), 沙粉白米(3升1合式1斗2升4合), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
	油沙望口消	2器式4器	各高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢), 油(1升2合式4升8合), 淸(6合7夕式2升6合8夕), 油沙上末(1斤6兩4錢式5斤9兩6錢), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
2행 (行)	白茶食	3器式6器	各高6寸	上末(2斤14兩3式17斤3兩8錢), 淸(1升3合9夕式8升3合4夕)
	金丹餅	2器式4器	各高6寸	上末(2斤7兩4錢式9斤13兩6錢), 淸(1升1合8夕式4升7合2夕), 油(7合2夕式1升7合2夕)
3행 (行)	小紅望口消	2器式4器	各高5寸	上末(1斤13兩9錢式7斤7兩6錢), 油(4合式1升6合), 沙粉白米(1升式4升), 膠黑糖(9兩式2斤4兩), 芝草(1兩8錢式7兩2錢), 出油(2合2夕式8合8夕)
	油沙小望口消	3器式6器	各高5寸	上末(1斤13兩9錢式11斤3兩4錢), 油(4合式2升4合), 油沙上末(7兩4錢式2斤12兩4錢), 淸(2合2夕式1升3合2夕), 油(9夕式5合4夕), 膠黑糖(9兩式3斤6錢)
4행 (行)	雲氷	1器式2器	各高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(6夕式1合2夕)
	赤白味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 淸淸(5夕式1合), 油(1合7夕式3合4夕)
	白味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸淸(5夕式1合)
	松古味子兒	1器式2器	各高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 淸淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 淸淸(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合5夕式5合), 淸淸(1夕式2夕)
출전 : 『[肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺				

<표 3> 1681년 가례의 우협 상차림 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행 (行)	紅卍条	2器式4器	各高8寸	上末(3斤7兩1錢式13斤12兩8錢), 淸(1升6合5夕式6升6合), 油(6合式2升4合), 沙粉白米(1升8合式7升2合), 芝草(3兩3錢式13兩2錢), 出油(4合式1升6合), 膠淸(7合式2升8合)
	油沙卍条	2器式4器	各高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢), 淸(1升6合5夕式6升6合), 油(6合式2升4合), 膠淸(7合式2升8合), 油沙上末(13兩式3斤4兩), 淸(3合9夕式1升5合6夕), 油(1合5夕式6合)
2행 (行)	松古卍条	3器式6器	各高6寸	熟松古(1斤13兩式10斤14兩), 膠粘米(1升式6升), 膠淸(7合式4升2合), 油(5合5夕式3升3合), 沙粉白米(2升9合式1斗7升4合)
	染紅卍条	2器式4器	各高6寸	上末(1斤12兩6錢式6斤14兩4錢), 淸(8合3夕式3升3合2夕), 油(3合式1升2合), 膠淸(3合5夕式1升4合), 芝草(1兩6錢式6兩4錢), 出油(2合式8合), 沙粉白米(9升2夕式3升6合8夕), 黃蜜(1兩5錢式6兩)
3행 (行)	小紅散子	2器式4器	各高5寸	上末(14兩7錢式3斤10兩8錢), 油(2合9夕式1升1合6夕), 大乾飯(1升式4升), 煮油(2合6夕式1升4夕), 芝草(1兩2錢式4兩8錢), 出油(1合4夕式5合6夕), 沙粉白米(1合4夕式5合6夕), 黑糖(13兩式3斤4兩)
	小白散子	3器式6器	各高5寸	上末(14兩7錢式5斤8兩2錢), 油(2合9夕式1升7合4夕), 大乾飯(1升式6升), 煮油(2合6夕式1升5合6夕), 黑糖(13兩式4斤14兩)
4행 (行)	栗味子兒	1器式2器	各高4寸	黃栗(1升3合式2升6合), 膠粘米(1合5夕3合), 膠淸(1合7夕式3合4夕)
	雲水	1器式2器	各高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(1合7夕式3合4夕), 汁淸(6夕式1合2夕)
	赤味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 油(1合式2合), 淸(2合7夕式5合4夕), 汁淸(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合2夕式4合4夕), 汁淸(1夕式2夕)
	松古味子兒	1器式2器	各高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 汁淸(5夕式1合)
	白味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(2合7夕式5合4夕), 汁淸(5夕式1合), 殘油条都眞油(4升式8升)

출전 : 『肅宗仁顯后』嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺

이상 <표 2>, <표 3>과 같은 규모의 좌·우협 상을 차리는데, 초주지(草注紙) 2권이 소요되었다. 다음 <표 4>는 면협상의 상차림을 정리한 것이다.

<표 4> 1702년 가례 면협상의 상차림 규모와 재료(분량)

행(行)	음식명	규모	재료(분량)
1행(行)	菜蔬	4器式 8器 (隨節)	寮山蔘(2斤), 寮菩萁(2斤), 菁根(30本), 冬瓜4片代水芹(4丹), 生竿(1兩式2兩)
2행(行)	魚肉	5器式10器	中脯(1器2條式4條), 大全鰻(1器1貼式2貼), 乾文魚(1器4條式8條), 乾沙魚(1器半尾式1尾), 乾雉(1器2首式4首)
3행(行)	乾南	5器式10器	生鴈(1器半首式1首), 鷄兒(1器1首半式3首), 鷄卵(1器8箇式16箇), 生雉(1器1首式2首), 熟全鰻(1器1貼式2貼)
4행(行)	煎魚肉	5器式10器	鴨子(1器1首式2首), 獐後脚(1部以2器), 中生鮮(1器1尾半式3尾), 鳩子(1器1首式2首), 小雀(1器15首式30首), 古物良醬(6合式1升2合), 綠豆末(2合式4合), 芥子(2合式4合), 醋(3合式6合), 胡椒(1錢式2錢), 塩(3合式6合), 油(1升式2升), 都眞油(1升2合式2升4合)

출전 : 『[肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

이상의 각 <표>는 동퇴연상과 좌·우협, 면협 상차림의 규모와 음식의 종류, 음식 재료와 분량을 정리한 것이다. 다음 <표 5>는 동퇴연의 각종 상을 차리는데 들어간 총 음식의 재료량을 공급처별로 정리한 것이다.

<표 5> 1702년 동퇴 상차림의 총 음식 재료(총량)

번호	재료	총량	번호	재료	총량
1	上末	236斤8兩8錢	2	淸	7斗9升
3	油	7斗2升3合	4	黑糖	40斤4兩
5	寮山蔘	2斤	6	大乾飯	2斗7升
7	粘米	8升4合4夕	8	白米	5斗5升8合2夕
9	芝草	4斤3兩3錢	10	熟松古	12斤15兩6錢
11	黃蜜	6兩	12	寮栢子	5升6合
13	寮櫃子	4升6合	14	大棗	6升
15	黃栗	5升5合	16	乾柿子	2貼6串
17	休紙	3斤	18	造果黃栗	2升2合
19	寮菩萁	2斤	20	菁根	30本
21	冬瓜	4片代水芹4丹	22	中脯	4條
23	生竿	2兩	24	乾文魚	8條
25	乾沙魚	1尾	26	乾雉	4首
27	生鴈	1首	28	鷄卵	16箇
29	鷄兒	3首	30	生雉	2首
31	大全鰻	4貼	32	章後脚	1部
33	中生鮮	3尾	34	鳩子	2首
35	小雀	30首	36	良醬	1升2合
37	綠豆末	4合	38	芥子	4合
39	胡椒	2錢	40	鴨子	2首
41	塩	6合	42	草注紙	3卷

출전 : 『[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 5>를 살펴보면, 동퇴의 각종 상차림에 올라간 재료는 모두 42가지다. 이 가운데 고임을 위한 휴지와 초주지를 제외하면, 실제 음식 재료는 40가지가 된다. 각색조과(各色造

果) 중 고임이 무너져 상말(上末) 8두(斗) 4승(升), 흑당(黑糖) 6근(斤) 7량(兩)을 더 썼는데, 상말과 흑당의 양은 등록에 의거하여 더 마련하였다는 설명이 첨부되어 있다. 동퇴연상 2상 위에는 각색화봉(各色花鳳)의 조화로 장식하였다. 공작(孔雀) 8타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草蟲) 24타, 실과초충(窠果草蟲) 12타, 준화(樽花) 2타 등으로 꾸몄는데, 그 재료와 양도 수록되어 있다.

동퇴연의 상차림 중 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤) 각 2기(器), 과반(果盤) 6기 및 미수(未數)의 음식은 사용원에서 마련하였다. 「일방의궤」 사용원의 내용을 살펴보면, 다음 <표 6>, <표 7>와 같다.

<표 6> 1702년 가례의 동퇴연 사방반 · 중원반 · 과반의 상차림

상의 종류	상차림
사방반(四方盤) (2器數)	全鰻折·廣魚折·大口漁折·文魚折·鴨子燒·快脯折
중원반(中圓盤) (2器數)	全鰻折·乾雉折·引鰻折·香油兒
과반(果盤) (6器數)	文魚折·乾雉折·全鰻折·快脯折·藥果·生梨·生栗·栢子·乾正果
출전 : 『[肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺	

<표 6>에 보이는 상차림은 그 이름대로 사방반은 사방반 모양의 상 위에 차리고, 중원반과 과반은 소원반(小圓盤) 모양의 상 위에 차리도록 하였다. 음식은 각각 1기씩 마련하였다.

다음 <표 7>는 숙종과 인현왕후가 동퇴 의식을 거행하는 동안 술잔을 세 차례 받아 마시는데, 술을 마신 직후에 숙종과 인현왕후에게 각각 올리는 미수(未數)를 정리한 것이다. 초미(初未), 이미(二未), 삼미(三未) 등 세 차례의 상을 올렸고, 운족반(雲足盤) 위에 음식을 차렸다. 음식은 각각 1기씩 마련하였다.

<표 7> 1702년 가례 동퇴 의식 중 미수(未數)의 상차림

초미(初未)	搗鰻湯·全鰻煮·生蛤煮只·生鰻燒·生雉炙·山蔘餅·追淸·菜·藥果·生梨·栢子·水正果
이미(二未)	細糲·沉菜·生雉煮只·剪油兒·鴨子湯·錦鱗漁燒·松古餅·追淸·杏仁果·乾柿·生栗·水正果·菜
삼미(三未)	獐肉煮只·魚鰻頭·唐猪塩水·生雉全體燒·鮒魚燒·自朴餅·追淸·菜·銀正果·大棗·黃栗·水正果
출전 : 『[肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺	

#### 4. 조현의의 과반

사용원에서는 인현왕후가 자전(慈殿)에게 절을 올리는 조현의를 거행할 때 필요한 과반도 준비하였다. 「일방의궤」 사용원의 기록을 살펴보면, 과반의 상은 소원반을 사용하였고, 문어절(文魚折)·건치절(乾雉折)·전복절(全鰻折)·쾌포절(快脯折)·약과(藥果)·생리(生梨)·생울(生栗)·백자(栢子)·건정과(乾正果) 각각 1기씩을 올렸다.



**【참고문헌】**

『國朝五禮儀』 권3 「嘉禮」 納妃儀

『春官通考』 권53 「嘉禮」 納妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

김세은, 「1681년(숙종 7) 肅宗 · 仁顯后의 嘉禮와 <<[肅宗仁顯后]嘉禮都監儀軌>>」, 『규장각 소장의궤 해제집』3, 서울대학교, 2005.

**【집필자】** 김세은(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-2-06 [王世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1696년(숙종 22) 왕세자[후에 경종(景宗, 1720~1724)]와 왕세자빈(王世子嬪) 심씨(沈氏, 1686~1718)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘가례도감의례(嘉禮都監儀軌)’이고, 내지 제목은 ‘왕세자가례시도정의례(王世子嘉禮時都儀軌)’이다. 1책으로 편찬되었다.

조선에서 왕세자의 가례는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등의 의식으로 구성되었는데, 이 중 납징 전에 왕세자빈 부모에게 보내는 빈부모전예물(嬪父母前禮物)과 동뢰, 빈조현 등과 관련된 기록에서 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있다.

【서지】

[王世子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(291張) : 圖, 四周雙邊, 半郭 35.3×26.4cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行21字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 46×34.1cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13092)

‘丙子年 五臺山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지기록을 통하여 규장각 소장본은 오대산사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 표지 이면(裏面)에 ‘御覽一件, 禮曹一件, 江華府一件, 太白山一件, 五臺山一件, 赤裳山城一件’이라는 기록이 보인다. 권수제(卷首題)는 ‘康熙三十五年丙子五月日 嘉禮都監 王世子嘉禮時都監儀軌’이다. 반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13093), 파리국립도서관(2528), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2679·K2-2685)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 표지 이면에도 ‘御覽一件, 禮曹一件, 江華府一件, 太白山一件, 五臺山一件, 赤裳山城一件’이라는 기록이 보이며, 규장각본과 같은 목판 인찰공책지를 사용하였다. 권수제면 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

목차(目次)가 수록되어 있지 않다. 내용을 살펴보면, 「전교(傳教)」·「계사질(啓辭秩)」·「예조첩정질(禮曹牒呈秩)」·「각사첩정질(各司牒呈秩)」·「품목질(稟目秩)」·「감결질(甘結秩)」, 「일방의례(一房儀軌)」, 「이방의례(二房儀軌)」, 「별공작의례(別工作儀軌)」의 순서로 구성되어 있으며, 「빈자별궁예궐도(嬪自別宮詣闕圖)」가 첨부되어 있다. 이 중 음식 관련 자료는 대부분 「일방의례」에 실려 있다.

【음식관련내용】

1. 1696년 가례의 설행 과정

「예조첩정질」 병자(丙子) 4월 24일 기록을 살펴보면, 1696년 왕세자의 가례는 5월 6일 묘시(卯時, 05시~07시) 납채를 시작으로 11일 진시(辰時, 07시~09시) 납징, 13일 진시고기, 15일 묘시 책빈, 19일 사시(巳時, 9시~11시) 친영과 19일 신시 동퇴연의 순서로 진행되었다. 또한, 「예조첩정질」 병자 4월 20일 기록에 의하면, 왕세자빈조현례(王世子嬪朝見禮)는 5월 20일 진시에 왕과 왕후 앞에서 행하도록 하였다.

2. 빈부모전예물과 오성유밀과

납징 하루 전날에 왕실에서 왕세자빈 부모에게 빈부모전예물을 보냈다. 「품목질」 병자 4월 11일의 기록에 의하면, 예물은 오성유밀과(五星油蜜果) 4부(部)와 청주(淸酒) 40병(瓶), 생양(生羊) 2구(口), 생저(生豬) 2구 및 황주(黃紬)·홍주(紅紬) 각 5필(匹), 백주(白紬) 10필, 조주지(草注紙)·도주지(楮注紙) 각 20권(卷) 등 이었다. 오성유밀과는 대약과(大藥果)·행인과 양면과합성(杏仁果兩面果合盛)·홍료화(紅蓼花)·백료화(白蓼花) 각 1부로 구성되었다.

3. 동퇴연의 상차림과 음식

동퇴의 의식 거행을 위하여 동퇴연(同牢宴) 2상(床)과 좌협(左俠)·우협(右俠), 면협상(面俠床) 2상이 차려졌다. 「일방의궤」 내자시거행물목(內資寺舉行物目)을 살펴보면, 각각의 상차림은 다음 <표 1>, <표 2>, <표 3>, <표 4>와 같다. 음식의 재료 중 상말(上末)의 분량은 작말(作末)도 함께 표기되어 있다.

<표 1> 1696년 가례 동퇴연 1상의 상차림 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행 (行)	中朴桂	4器式	高1尺	上末(5斤4兩式42斤<作斗升1斗3升1合2夕5里式10斗4升9合6夕4分>), 淸(2升5合2夕式2斗1合6夕), 油(9合4夕式7升5合2夕)
2행 (行)	紅散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢式5斤12兩4錢<作末3升6合1夕式1斗4升4合4夕>), 油(5合식2升), 黑糖(1斤4兩4錢式5斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式6升8合), 煮油(4合5夕式1升8合), 芝草(2兩式8兩), 出油((2合4夕式9合6夕), 沙粉白米(1合7夕式6合6夕)
	白散子	3器式6器	高8寸	上末(1斤7兩1錢式8斤10兩6錢<作末2斗1升6合7夕>), 油(5合式3升), 黑糖(1斤4兩4錢式7斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式1斗2合), 煮油(4合5夕式2升7合), 沙粉白米(1合7夕式1升2合)
3행 (行)	紅尔条	3器式6器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式10斤5兩6錢<作末2斗5升8合7夕>), 淸(8合3夕式4升9合8夕), 油(3合式1升8合), 膠淸(3合5夕式2升1合), 芝草(1兩6錢式9兩6錢), 油(1合9夕式1升1合4夕), 沙粉白米(9合2夕式5升5合2夕)
	油沙尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢式6斤14兩4錢<作末1斗7升2合5夕>), 淸(2合式8合), 油(8夕式3合2夕), 油沙上末(6兩5錢式1斤10兩<作末4升6夕3里>),

				淸(2合式8合), 油(8夕式3合2夕), 膠淸(3合5夕式1升4合), 常草注紙(10張式1卷), 殘油条眞油(3升5合式7升)
4행 (行)	六色窠實	6器式12器	高4寸	窠柏子(1器2升5合式5升), 窠榛子(1器2升3合式4升6合)·粉上末(10兩式1升5合6夕3里), 窠榧子(1器2升3合式4升6合)·粉上末(5兩式10兩<作末1升5合6夕3里>), 乾柿子(1貼式2貼加6串)·俠窠栢子(2合5夕式5合), 大棗(1器3升式6升)·俠窠栢子(2合5夕式5合), 黃栗(1器2升6合式5升2合)·眞末(1升式2升)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺舉行物目				

<표 2> 1696년 가례의 좌협 상차림의 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행 (行)	紅望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢<作末5斗9升5合>), 油(1升2合式4升8合), 出油(6合8夕式2升7合2夕), 芝草(5兩7錢式1斤6兩8錢), 沙粉白米(3升1合式1斗2升4合), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
	油沙望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢<作末5斗9升2合>)·油(1升2合式4升8合), 油沙上末(1斤6兩4錢式5斤9兩6錢), 淸蜜(6合7夕式2升6合8夕)·油(2合6夕式1升4夕), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
2행 (行)	白茶食	3器式6器	高6寸	上末(2斤14兩式17斤3兩8錢<作末4斗1升4合1夕>), 淸(1升3合9夕式8升3合4夕)
	金丹餅	2器式4器	高6寸	上末(2斤7兩4錢式9斤13兩6錢<作末2斗4升6合1夕>), 淸(1升1合8夕式4升7合2夕), 油(7合2夕式1升7合2夕)
3행 (行)	小紅望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢式7斤7兩6錢<作末1斗8升7夕>), 油(4合式1升6合), 沙粉白米(1升式4升), 膠黑糖(9兩式2斤4兩), 芝草(1兩8錢式7兩2錢), 出油(2合2夕式8合8夕)
	油沙小望口消	3器式6器	高5寸	上末(1斤13兩9錢式11斤3兩4錢<作末2斗8升1夕>)·油(4合式2升4合), 油沙上末(7兩4錢式2斤12兩4錢<作末6升9合3夕8分6里>), 淸(2合2夕式1升3合2夕), 油(9夕式5合4夕), 膠黑糖(9兩式3斤6錢)
4행 (行)	雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢<作末3升5合7夕>), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(6夕式1合2夕)
	赤白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<作末2升9合>), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(5夕式1合)
	白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 末(2升9合), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(5夕式1合)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米

				(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 汁清(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<作末2升9合>), 清(2合7夕式5合4夕)·油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合5夕式5合)·油(1夕式2夕)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」 內資寺舉行物目				

<표 3> 1696년 가례의 우협 상차림의 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	재료(분량)
1행(行)	紅尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢式13斤12兩8錢<作末3斗4升5合>), 清(1升6合5夕式6升6合)·油(6合式2升4合), 沙粉白米(1升8合4夕式7斗3合6夕), 芝草(3兩3錢式13兩2錢), 出油(4合式1升6合), 膠清(7合式2升8合)
	油沙尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢<末3斗4升5合>), 清(1升6合5夕式6升6合)·油(6合式2升4合), 膠清(7合式2升8合), 油沙上末(13兩式3斤4兩<末8升1合2夕5里>), 清(3合9夕式1升5合6夕)·油(1合5夕式6合)
2행(行)	松古尔条	3器式6器	高6寸	熟松古(1斤13兩式10斤14兩), 膠粘米(1升式6), 膠清(7合式4升2合), 油(5合5夕式3升3合), 沙粉白米(2升9合式1斗7升4合)
	紅尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤12兩6錢式6斤14兩4錢), 末(1斗7升2合1夕), 清(8合3夕3升3合3夕), 油(3合式1升2合), 膠清(3合5夕式1升4合), 芝草(1兩6錢式6兩4錢), 出油(2合式8合), 沙粉白米(9升2夕式3升6合8夕), 黃蜜(1兩5錢式6兩)
3행(行)	小紅散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢式3斤14兩8錢<作末9升>), 油(2合9夕式1升1合6夕), 大乾飯(1升式4升), 煮油(2合6夕式1升4夕), 芝草(1兩2錢式4兩8錢), 出油(1合4夕式5合6夕), 黑糖(13兩式3斤4兩)
	白散子	3器式6器	高5寸	上末(14兩7錢式5斤8兩2錢<作末1斗3升7合8夕>), 油(2合9夕式1升7合4夕), 大乾飯(1升式6升), 煮油(2合6夕式1升5合6夕), 黑糖(13兩式4斤14兩)
4행(行)	栗味子兒	1器式2器	高4寸	黃栗(1升3合式2升6合), 膠粘米(1合5夕3合), 膠清(1合7夕式3合4夕)
	赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<作末2升8合8夕>), 清(2合7夕式5合4夕), 油(1合式2合), 汁清(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢<作末2升8合8夕>), 清(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合2夕式4合4夕), 汁清(1夕式2夕)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠清(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 汁清(5夕式1合)
	雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢<作末3升5合3

			夕>), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(1合7夕式3合4夕), 汗淸(6夕式1合2夕)
	白味子兒	1器式2器	高4寸
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺舉行物目			

<표 4> 1696년 가례의 면협 상차림 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	매기(每器)의 재료(분량)
1행(行)	菜蔬	4器式 8器 隨節	窠山蔘(2斤), 窠菩蕒(2斤), 菁根(30本), 冬瓜(4片)代水芹(4丹), 生竿(1兩式2兩)
2행(行)	魚肉	5器式10器	中脯(1器2条式4条), 大全鰻(1器1貼式2貼), 乾文魚(1器4条式8条), 乾沙魚(1器半尾式1尾), 乾雉(1器2首式4首)
3행(行)	乾南	5器式10器	生鴈(1器半首式1首), 鷄兒(1器1首半式3首), 鷄卵(1器8箇式16箇), 生雉(1器1首式2首), 乾全鰻(1器1貼式2貼)
4행(行)	煎魚肉	5器式10器	鴨子(1器1首式2首), 獐後脚(1部2器), 中生鮮(1器1尾式3尾), 鳩子(1器1首式2首), 小雀(1器15首式30首), 古物良醬(6合式1升2合), 綠豆末(2合式4合), 芥子(2合式4合), 醋(3合式6合), 胡椒(1錢式2錢), 都眞油(1升2合式2升4合), 塩(3合式6合), 油(1升式2升)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺舉行物目			

이상의 표와 같이 동뢰연상과 면협상 각 2상, 좌·우협 각 1상을 차리는데 들어가는 총 음식 재료량은 다음 <표 5>와 같다.

<표 5> 1696년 동뢰의 각종 상차림의 음식 재료와 총량

번호	재료	총량	번호	재료	총량
1	上末	236斤8兩8錢	2	淸	7斗9升5合
3	黑糖	40斤4兩	4	大乾飯	20斗7升
5	粘米	8升4合4夕	6	白米	5斗5升8合2夕
7	芝草	4斤3兩3錢	8	熟松古	12斤15兩6錢
9	黃蜜	6兩	10	窠柏子	5升
11	窠樞子	4升6合	12	大棗	6升
13	黃栗	5升5合	14	乾柿子	2貼6串
15	休紙	3斤	16	窠山蔘	2斤
17	窠菩蕒	2斤	18	菁根	30本
19	冬瓜	40片代水芹4丹	20	中脯	4条
21	生竿	2兩	22	乾文魚	8条
23	乾沙魚	1尾	24	乾雉	4首
25	生鴈	1首	26	鷄卵	16箇
27	鷄兒	3首	28	生雉	2首
29	大全鰻	4貼	30	章後脚	1部
31	中生鮮	3尾	32	鳩子	2首
33	小雀	30首	34	良醬	1升2合
35	綠豆末	4合	36	芥子	4合
37	胡椒	2錢	38	鴨子	2首

39	塩	6合	40	草注紙	3卷
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺舉行物目					

<표 5>를 살펴보면, 동뢰의 각종 상차림에 필요한 재료는 모두 40가지다. 이 가운데 고임을 위한 휴지와 초주지를 제외하면, 실제 음식 재료는 38가지가 된다. 재료 중 상말의 양은 무게와 함께 작두승(作斗升), 작석(作石)과 같은 부피 단위도 첨부하였다.

음식 재료 중 예상 외로 남거나 더 사용한 것도 있었다. 대전복(大全馘)은 원래 4첩(貼)이었는데, 2첩으로 4기(器)를 만들 수 있었으므로 2첩이 남았고, 장후각(章後脚) 1부(部)는 사용원(司饗院)에서 보낸 것을 사용하기로 하여 내자시(內資寺)에서 마련한 것은 양주(楊州)로 돌려보냈다. 또한, 각색조과(各色造果) 중 고임이 무너져 상말(上末) 8두(斗) 4승(升), 흑당(黑糖) 6근(斤) 7량(兩)을 더 썼다는 설명도 있다. 동뢰연상 2상 위에는 공작(孔雀) 8타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 소봉(小鳳) 30타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草蟲) 24타, 실과초충(棠果草蟲) 12타, 준화(樽花) 2타 등의 조화(造花) 장식도 올렸는데, 그 재료와 양도 수록되어 있다.

#### 4. 조현례와 음식

「품목질」 丙子4月12日の 기록에 의하면, 조현례 거행을 위하여 사재감(司宰監)에서 단수포(殿脩脯) 1반(盤)을 준비하였다. 또한, 장원서(掌苑署)에서는 조(棗)와 울(栗) 각각 5승씩 1반을 마련하였다.

#### 【참고문헌】

『國朝五禮儀』卷3 「嘉禮」王世子納嬪儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-2-07 [肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌

【정의】

1702년(숙종 28) 숙종(肅宗, 1674~1720)과 인원왕후(仁元王后, 1687~1757) 김씨(金氏)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표제는 ‘가례도감의례(嘉禮都監儀軌)’이며, 내지 제목은 ‘대전가례의례(大殿嘉禮儀軌)’이다. 1책으로 편찬되었다.

조선에서 국왕의 가례는 ‘국혼(國婚)’으로 지칭되었고, 국가 전례(典禮) 중 ‘납비의(納妃儀)’에 따라 진행되었다. 길일(吉日)을 택일(擇日)하여 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 고하고, 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·친영(親迎)·동퇴(同牢) 등을 비롯하여 조현의(朝見儀), 문무백관(文武百官)의 축하 의식 등이 일정한 절차에 따라 거행되었다. 이 중 납징 하루 전날 거행하는 비부모전예물(妃父母前禮物)과 각종 상(床)을 차려놓고 행하는 동퇴 의식과 관련된 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(328張) : 圖, 四周雙邊, 半郭 34.9×26.0cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行25字(字數不同), 註雙行, 上下內向三葉花紋魚尾 ; 46×33.9cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13089)

‘壬午年 五臺山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지기록을 통하여 규장각 소장본은 오대산사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 권수제(卷首題)는 ‘康熙四十一年壬午十月 日 嘉禮都監 大殿嘉禮儀軌’이다. 반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13090), 파리국립도서관(2529), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2668·K2-4754)에 소장되어 있다. 장서각 소장본 K2-4754는 권수(卷首)에 결락이 있다.

【목차와 구성】

권두에 목록이 있다. 목록을 살펴보면, 「좌목(座目)」·「계사(啓辭)」·「예관(禮關)」·「의주(儀註)」·「이문(移文)」·「품목(稟目)」·「감결(甘結)」·「서계(書啓)」·「부의례(附儀軌)」·「논상(論賞)」 및 「일방(一房)」, 「이방(二房)」, 「삼방(三房)」, 「별공작(別工作)」으로 구성이 되었다고 기재되어 있는데, 실제 내용은 조금 다르다. 특히, 각방 의례 이전의 내용을 살펴보면, 「전교(傳敎)」와 「계사(啓辭)」 및 「예관질(禮關秩)」, 「각사첩정질(各司牒呈秩)」, 「도감의례사목(都監儀軌事目)」 등이 수록되어 있다. 권미에 별궁(別宮)에서 친영 의식을 마치고 숙종과 인원왕후가 궁궐로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 첨부되어 있다. 각종 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방의례(一房儀軌)」 내자시(內資寺)와 사옹원(司饗院)에 자세히 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 비부모전예물과 오성유밀과

「일방의례」를 살펴보면, 1702년 숙종의 가례는 그해 9월 24일 사시(巳時, 09시~11시)에 납채를 시작으로 본격적으로 진행되었다. 9월 26일에 사시 납징, 10월 1일 진시(辰時, 07시~09시) 고기, 3일 진시에 책비, 13일 묘시(卯時, 05시~07시)에 친영을 거행하였다.

비부모전예물은 납징 하루 전날인 9월 25일 인원왕후의 부모에게 보냈다. 「일방의례」를 살펴보면, 생저(生豬) 4구(口), 생양(生羊) 4구, 청주(淸酒) 80병(瓶), 오성유밀과(五星油蜜果) 5반(盤)를 비롯하여 황염주(黃染紬)·홍염주(紅染紬) 각 5필(疋), 백면주(白綿紬) 10필, 초주지(草注紙)·저주지(楮注紙) 각각 25권(卷) 등 이었다. 「일방의례」 내자시의 기록에 의하면, 오성유밀과에는 대약과(大藥果)·홍료화(紅蓼花)·백료화(白蓼花)·양면과(兩面果)·행인과(杏仁果) 등이 각각 1반씩 갖추어졌다. 청주 80병은 내자시에서 50병, 내섬시(內贍寺)에서 30병을 마련하였다.

2. 동퇴연의 상차림과 음식

1702년 가례의 동퇴 의식을 위하여 내자시와 사옹원 등에서 각종 상을 차렸다. 내자시에서는 동퇴연 2상과 좌협(左俠)·우협(右俠), 면협상(面俠床)을 차렸고, 사옹원에서 사방반(四方盤), 중원반(中圓盤), 과반(果盤) 및 미수(未數)를 마련하였다. 「일방의례」 내자시에 의하면, 동퇴연 1상을 차리는데 들어간 물종(物種)과 그 외 상차림 규모는 다음 <표 1>, <표 2>, <표 3>, <표 4>와 같다.

<표 1> 1702년 가례 동퇴연 2상 중 매상(每床)에 들어간 물종(物種)

행(行)	음식명	규모	높이	매상소입물종(每床所入物種)
1행(行)	中朴桂	4器式8器	各高1尺	上末(5斤4兩式42斤), 淸(2升5合2夕式2斗1合6夕), 油(9合4夕式7升5合2夕)
2행(行)	紅散子	2器式4器	各高8寸	上末(1斤7兩1錢式5斤12兩4錢), 油(5合式2升), 黑糖(1斤4兩4錢式5斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式6升8合), 煮油(4合5夕式1升8合), 芝草(2兩式8兩), 出油(2合4夕式9合6夕), 沙粉白米(1合7夕式6合6夕)
	白散子	3器式6器	各高8寸	上末(1斤7兩1錢式8斤14兩6錢), 油(5合式3升), 黑糖(1斤4兩4錢式7斤1兩6錢), 大乾飯(1升7合式1斗2合), 煮油(4合5夕式2升7合), 沙粉白米(1合7夕式1升2合)
3행(行)	紅尔条	3器式6器	各高6寸	上末(1斤11兩6錢式10斤5兩6錢), 油(3合式1升8合), 淸(8合3夕式4升9合8夕), 膠淸(3合5夕式2升1合), 芝草(1兩6錢式9兩6錢), 油(1合9夕式1升1合4夕), 沙粉白米(9合2夕式5升5合3夕)
	油沙尔条	2器式4器	各高6寸	上末(1斤11兩6錢式6斤14兩4錢), 油(8夕式3合3夕), 膠淸(3合5夕式1升4合), 常草注紙(10張式1卷), 淸(2合式8合), 油沙上末(6兩5錢式1斤10兩), 淸(2合式8合2), 油(8夕式3合2夕)
4행(行)	六色寮實	6器式12器	各高4寸	寮栢子(1器2升5合式5升), 寮榛子(1器2升3合式4升6合), 粉上末(5兩式10兩), 寮櫃子(1器2

				升3合式4升6合), 粉上末(5兩式10兩), 乾柿子(1貼式2貼), 俠窠栢子(2合5夕式5合), 黃栗(1器2升6合式5升2合), 粉上末(1升式2升), 大棗(1器3升式6升), 俠窠栢子(2合5夕式5合)
출전 : 『[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺				

<표 1>과 같은 상차림의 동퇴연 2상에는 각색화봉(各色花鳳)의 조화(造花)가 올려졌다. 공작(孔雀) 8타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草虫) 20타, 실과초충(窠果草虫) 12타, 준화(樽花) 2타 등의 장식을 올렸는데, 각각의 조화(造花) 재료와 양도 수록되어 있다.

<표 2> 1702년 가례의 좌협 상차림 규모와 재료(분량)

행(行)	음식명	규모	높이	매기(每器)의 재료(분량)
1행(行)	紅望口消	2器式4器	各高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢), 油(1升2合式4升8合), 出油(6合8夕式2升7合2夕), 芝草(5兩7錢式1斤6兩8錢), 沙粉白米(3升1合式1斗2升4合), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
	油沙望口消	2器式4器	各高8寸	上末(5斤15兩2錢式23斤12兩8錢), 油(1升2合式4升8合), 淸(6合7夕式2升6合8夕), 油沙上末(1斤6兩4錢式5斤9兩6錢), 膠黑糖(1斤12兩6錢式7斤2兩4錢)
2행(行)	白茶食	3器式6器	各高6寸	上末(2斤14兩式17斤3兩8錢), 淸(1升3合9夕式8升3合4夕)
	金丹餅	2器式4器	各高6寸	上末(2斤7兩4錢式9斤13兩6錢), 淸(1升1合8夕式4升7合2夕), 油(7合2夕式1升7合2夕)
3행(行)	小紅望口消	2器式4器	各高5寸	上末(1斤13兩9錢式7斤7兩6錢), 油(4合式1升6合), 沙粉白米(1升式4升), 膠黑糖(9兩式2斤4兩), 芝草(1兩8錢式7兩2錢), 出油(2合2夕式8合8夕)
	油沙小望口消	3器式6器	各高5寸	上末(1斤13兩9錢式11斤3兩4錢), 油(4合式2升4合), 油沙上末(7兩4錢式2斤12兩4錢), 淸(2合2夕式1升3合2夕), 油(9夕式5合4夕), 膠黑糖(9兩式3斤6錢)
4행(行)	雲氷	1器式2器	各高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢), 淸(1合7夕式3合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(6夕式1合2夕)
	赤白味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 淸(6夕式1合2夕), 油(1合7夕式3合4夕)
	白味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(5夕式1合)
	松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 淸(5夕式1合)

	油沙味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕)·油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合5夕式5合), 汁油(1夕式2夕)
출전 : 『[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺				

<표 3> 1702년 가례의 우협 상차림 규모와 재료

행(行)	음식명	규모	높이	매기의 재료(분량)
1행(行)	紅尓条	2器式4器	各高8寸	上末(3斤7兩1錢式13斤12兩8錢), 淸(1升6合5夕式6升6合), 油(6合式2升4合), 沙粉白米(1升8合式7升2合), 芝草(3兩3錢式13兩2錢), 出油(4合式1升6合), 膠淸(7合式2升8合)
	油沙尓条	2器式4器	各高8寸	上末(3斤7兩2錢式13斤12兩8錢), 淸(1升6合5夕6升6合), 油(6合式2升4合), 膠淸(7合式2升8合), 油沙上末(13兩式3斤4兩), 淸(3合9夕式1升5合6夕), 油(1合5夕式6合)
2행(行)	松古尓条	3器式6器	各高6寸	熟松古(1斤13兩式10斤14兩), 膠粘米(1升式6升), 膠淸(7合式4升2合), 油(5合5夕式3升3合), 沙粉白米(2升9合式1斗7升4合)
	染紅尓条	2器式4器	各高6寸	上末(1斤12兩6錢式6斤14兩4錢), 淸(8合3夕式3升3合2夕), 油(3合式1升2合), 膠淸(3合5夕式1升4合), 芝草(1兩6錢式6兩4錢), 出油(2合式8合), 沙粉白米(9升2夕式3升6合8夕), 黃蜜(1兩5錢式6兩)
3행(行)	小紅散子	2器式4器	各高5寸	上末(14兩7錢式3斤10兩8錢), 油(2合9夕式1升1合6夕), 大乾飯(1升式4升), 煮油(2合6夕式1升4夕), 芝草(1兩2錢式4兩8錢), 出油(1合4夕式5合6夕), 沙粉白米(1合4夕式5合6夕), 黑糖(13兩式3斤4兩)
	小白散子	3器式6器	各高5寸	上末(14兩7錢式5斤8兩2錢), 油(2合9夕式1升7合4夕), 大乾飯(1升式6升), 煮油(2合6夕式1升5合6夕), 黑糖(13兩式4斤14兩)
4행(行)	栗味子兒	1器式2器	各高4寸	黃栗(1升3合式2升6合), 膠粘米(1合5夕3合), 膠淸(1合7夕式3合4夕)
	雲氷	1器式2器	各高4寸	上末(11兩4錢式1斤6兩8錢), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(1合7夕式3合4夕), 汁淸(6夕式1合2夕)
	赤味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 油(1合式2合), 淸(2合7夕式5合4夕), 汁淸(5夕式1合)
	油沙味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 淸(2合7夕式5合4夕), 油(1合1夕式2合2夕), 膠粘米(2合2夕式4合4夕), 汁淸(1夕式2夕)
	松古味子兒	1器式2器	各高4寸	熟松古(8兩4錢式1斤8錢), 膠粘米(3合式6合), 膠淸(1合9夕式3合8夕), 沙粉白米(8合4夕式1升6合8夕), 油(1合6夕式3合2夕), 汁淸(5夕式1合)
	白味子兒	1器式2器	各高4寸	上末(9兩2錢式1斤2兩4錢), 油(1合7夕式3合4夕), 淸(2合7夕式5合4夕), 汁淸(5夕式1合), 殘油条都眞油(4升式8升)
출전 : 『[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺				

<표 4> 1702년 가례 면협상의 상차림 규모와 재료(분량)

행(行)	음식명	규모	매기의 재료(분량)
1행(行)	菜蔬	4器式 8器 (隨節)	寮山蔘(2斤), 寮菩萁(2斤), 菁根(30本), 冬瓜4片代水芹(4丹), 生竿(1兩式2兩)
2행(行)	魚肉	5器式10器	中脯(1器2條式4條), 大全鰻(1器1貼式2貼), 乾文魚(1器4條式8條), 乾沙魚(1器半尾式1尾), 乾雉(1器2首式4首)
3행(行)	乾南	5器式10器	生鴈(1器半首式1首), 鷄兒(1器1首半式3首), 鷄卵(1器8箇式16箇), 生雉(1器1首式2首), 熟全鰻(1器1貼式2貼)
4행(行)	煎魚肉	5器式10器	鴨子(1器1首式2首), 獐後脚(1部以2器), 中生鮮(1器1尾半式3尾), 鳩子(1器1首式2首), 小雀(1器15首式30首), 古物良醬(6合式1升2合), 綠豆末(2合式4合), 芥子(2合式4合), 醋(3合式6合), 胡椒(1錢式2錢), 塩(3合式6合), 油(1升式2升), 都眞油(1升2合式2升4合)

출전 : 『肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

이상의 각 <표>는 동퇴연상과 좌·우협, 면협상 상차림의 규모와 음식의 종류, 1기(器)의 음식 재료와 분량을 정리한 것이다. 다음 <표 5>는 동퇴의 각종 상을 차리는데 들어간 총 음식의 재료량을 공급처별로 정리한 것이다.

<표 5> 1702년 동퇴 상차림의 총 음식 재료(총량)

번호	재료	총량	번호	재료	총량
1	上末	236斤8兩8錢	2	淸	7斗9升
3	油	7斗2升3合	4	黑糖	40斤4兩
5	寮山蔘	2斤	6	大乾飯	2斗7升
7	粘米	8升4合4夕	8	白米	5斗5升8合2夕
9	芝草	4斤3兩3錢	10	熟松古	12斤15兩6錢
11	黃蜜	6兩	12	寮栢子	5升6合
13	寮榧子	4升6合	14	大棗	6升
15	黃栗	5升5合	16	乾柿子	2貼6串
17	休紙	3斤	18	造果黃栗	2升2合
19	寮菩萁	2斤	20	菁根	30本
21	冬瓜	4片代水芹4丹	22	中脯	4條
23	生竿	2兩	24	乾文魚	8條
25	乾沙漁	1尾	26	乾雉	4首
27	生鴈	1首	28	鷄卵	16箇
29	鷄兒	3首	30	生雉	2首
31	大全鰻	4貼	32	章後脚	1部
33	中生鮮	3尾	34	鳩子	2首
35	小雀	30首	36	良醬	1升2合
37	綠豆末	4合	38	芥子	4合
39	胡椒	2錢	40	鴨子	2首
41	塩	6合	42	草注紙	3卷

출전 : 『肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 5>를 살펴보면, 동퇴의 각종 상차림에 올라간 재료는 모두 42가지다. 이 가운데 고임을 위한 휴지와 초주지를 제외하면, 실제 음식 재료는 40가지가 된다.

동퇴연의 상차림 중 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤) 각 2기(器), 과반(果盤) 6기 및 미

수(未數)의 음식은 사옹원에서 마련하였다. 「일방의궤」 사옹원의 내용을 살펴보면, 다음 <표 6>, <표 7>와 같다.

<표 6> 1702년 가례의 동뢰 사방반 · 중원반 · 과반의 상차림

상의 종류	상차림
사방반(四方盤)	全鰻折·廣魚折·大口漁折·文魚折·鴨子燒·快脯折
중원반(中圓盤)	全鰻折·乾雉折·引鰻折·煮油兒
과반(果盤)	文魚折·乾雉折·全鰻折·快脯折·藥果·生梨·生栗·栢子·乾正果
출전 : 『[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺	

<표 6>에 보이는 상차림은 그 이름대로 사방반은 사방반 모양의 상 위에 차리고, 중원반과 과반은 중원반 모양의 상 위에 차리도록 하였다. 각각의 음식은 1기씩 준비하였다.

다음 <표 7>는 숙종과 인원왕후가 동뢰 의식은 거행하는 동안 술잔을 세 차례 받아 마시는데, 술을 마신 직후에 올리는 미수(未數)를 정리한 것이다. 초미(初未), 이미(二未), 삼미(三未) 등 세 차례의 상을 올렸고, 운족반(雲足盤) 위에 음식을 각각 1기씩 차렸다.

<표 7> 1702년 가례 동뢰 의식 중 미수(未數)의 상차림

미수(未數)	상차림
초미(初未)	搗鰻湯·全鰻煮·生蛤煮·生鰻燒·生雉炙·生蔘餅·追淸·菜·藥果·生梨·栢子·水正果
이미(二未)	生雉煮只·細糲·沉菜·剪油兒·鴨子湯·錦鱗魚燒·松古餅·追淸·杏仁果·乾柿·生栗·水正果·菜
삼미(三未)	獐肉煮只·魚鰻頭·唐猪塩水·生雉全体燒·鮒魚燒·自朴餅·追淸·菜·銀正果·大棗·黃栗·水正果
출전 : 『[肅宗仁元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺	

**【참고문헌】**

『國朝五禮儀』 권3 「嘉禮」 納妃儀

『春官通考』 권53 「嘉禮」 納妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003

**【집필자】** 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-2-08 [王世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1718년(숙종 44) 왕세자[후에 경종(景宗), 1720~1724]와 왕세자빈(王世子嬪) 어씨(魚氏, 1686~1718)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)’이고, 내지 제목은 ‘왕세자가례시도청의궤(王世子嘉禮時都儀軌)’이다. 1책으로 편찬되었다.

조선에서 왕세자의 가례는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등의 의식으로 구성되었는데, 이 중 납징 전에 왕세자빈 부모에게 보내는 빈부모전예물(嬪父母前禮物)과 동뢰, 빈조현 등과 관련된 기록에서 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있다.

【서지】

[王世子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(358張) : 圖, 四周單邊, 半郭 35.6×26.6cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行24字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 44.9×33cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13109)

‘甲子年太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13109)은 태백산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다. 표지 이면(裏面)에 ‘御覽一件, 禮曹一件, 江華一件, 太白山一件, 五臺山一件, 赤裳山城一件’이라는 기록이 보인다. 반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 13110·奎 13111), 파리국립도서관(2682)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

목차(目次)가 수록되어 있지 않다. 내용을 살펴보면, 「도청의궤(都廳儀軌)」, 「일방의궤(一房儀軌)」, 「이방의궤(二房儀軌)」, 「별공작의궤(別工作儀軌)」의 순서로 구성되어 있다. 말미에 별궁(別宮)에서 친영(親迎)을 행하고 왕세자와 왕세자빈이 함께 궁궐로 돌아오는 행렬을 그린 채색 반차도(班次圖)가 수록되어 있다. 음식 관련 자료는 대부분 「일방의궤」에 실려 있다.

【음식관련내용】

1. 빈부모전예물과 오성유밀과

「도청의궤」 예조첩정질(禮曹牒呈秩) 무술(戊戌) 윤(閏) 8월 초(初) 2일의 기록을 살펴보면, 1718년 왕세자의 가례는 8월 25일 오시(午時, 11시~13시) 납채를 시작으로 9월 1일

오시 납징, 4일 오시 고기, 13일 오시 책빈, 16일 병시(丙時, 09시~11시 사이) 친영과 미시(未時, 13시~15시) 동퇴연의 순서로 진행되었다. 이런 가운데 납징 하루 전날 왕실에서 왕세자빈 부모에게 빈부모전예물을 보냈다. 「도청의궤」 품목질(稟目秩) 무술 8월 26일 기록에 의하면, 예물은 오성유밀과(五星油蜜果) 4부(部)와 청주(淸酒) 40병(瓶), 생양(生羊) 2구(口), 생저(生豬) 2구 및 황주(黃紬)·홍주(紅紬) 각 5필(匹), 백주(白紬) 10필, 초주지(草注紙)·도주지(楮注紙) 각 20권(卷) 등 이었다. 오성주밀과는 대약과(大藥果)·행인과양면과합성(杏仁果兩面果合盛)·홍료화(紅蓼花)·백료화(白蓼花) 각 1부로 구성되었다. 청주는 내자시(內資寺)에서 마련하고, 생양과 생저는 사축서(司畜署)에서 준비하였다.

## 2. 동퇴연의 상차림과 음식

1718년 가례의 동퇴연은 「도청의궤」 예조첩정질 무술(戊戌) 윤(閏) 8월 초(初)2일의 기록에 의하면 광명전(光明殿)에서 거행하였다. 동퇴의식 거행을 위하여 동퇴연(同牢宴) 2상(床)과 좌협(左俠)·우협(右俠) 각 1상, 면협상(面俠床) 2상 등을 차렸다. 「일방의궤」 내자시진배물목(內資寺進排物目)을 살펴보면, 각각의 상차림은 다음 <표 1>, <표 2>, <표 3>과 같다.

<표 1> 1718년 동퇴연상의 상차림

행	음식명	규모	높이
1행	中朴只	4器式 8器	每器 高1尺
2행	紅散子	2器式 4器	每器 高8寸
	白散子	3器式 6器	
3행	紅尔条	3器式 6器	每器 高6寸
	油沙尔条	2器式 4器	
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺進排節目			

<표 1>과 같은 동퇴연상 2상 위에는 조화(造花)로 장식하였다. 공작(孔雀) 8타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 소봉(小鳳) 30타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草蟲) 24타, 실과초충(窠果草蟲) 12타, 준화(樽花) 2타 등을 올렸다.



<표 2> 1718년 가례의 좌·우협 상차림

	행	음식명	규모	높이
좌협	1행	紅望口消	2器式4器	每器 高8寸
		沙望口消		
	2행	白茶食	3器式6器	每器 高6寸
		金丹餅	2器式4器	
	3행	小紅望口消	2器式4器	每器 高5寸
		油沙望口消	3器式6器	
	4행	雲氷	各 1器式2器	每器 高4寸
		赤味子兒		
		白味子兒		
		松古味子兒		
우협	1행	紅尔条	2器式4器	每器 高8寸
		油沙尔条		
	2행	松古尔条	3器式6器	每器 高6寸
		紅尔条	2器式4器	
	3행	小紅散子	2器式4器	每器 高5寸
		白散子	3器式6器	
	4행	栗味子兒	各 1器式2器	每器 高4寸
		油沙味子兒		
		松古味子兒		
		雲氷		
		白味子兒		
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺進排節目				

<표 3> 1718년 가례 면협 2상 소입(所入)

행	규모	음식(소입)
1행	4器式8器	菜蔬
2행	5器式10器	魚肉(中脯·大全鰻·文魚·沙魚·乾雉)
3행	5器式10器	乾南(生鴈·鷄兒·鷄卵·生雉·熟全鰻)
4행	5器式10器	煎魚肉(鴨子·獐後脚·中生鮮·鳩子·小雀)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺進排節目		

이상 <표 1> 동뢰연상, <표 2> 좌·우협, <표 3> 면협 외에 실백자(宗栢子)·실비자(宗樞子)·대조(大棗)·황물(黃栗)·건시자(乾柿子) 등의 실과(宗果)가 마련되었다고 기재되어 있다.

【참고문헌】

『國朝五禮儀』「嘉禮」王世子納嬪儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-2-09 [王世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1727년(영조 3) 효장세자(孝章世子, 1719~1728)와 왕세자빈(王世子嬪) 조씨(趙氏, 1715~1751)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표지 제목은 ‘가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)’이고, 내지 제목은 ‘왕세자가례시의궤(王世子嘉禮時儀軌)’이다. 1책으로 편찬되었다.

조선에서 왕세자의 가례는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등의 의식으로 구성되었는데, 이 중 납징 전에 왕세자빈 부모에게 보내는 빈부모전예물(嬪父母前禮物)과 동뢰, 빈조현 등과 관련된 기록에서 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있다.

【서지】

[王世子]嘉禮都監儀軌 46.6×32.5cm  
線裝. 1冊(330張) : 圖, 四周雙邊, 半郭 35.8×26.2cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行24字(字數不同), 註雙行, 上下內向三葉花紋魚尾 ; 46.6×32.5cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13106)

‘丁未年 太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13106)은 태백산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다. 권수제(卷首題)는 ‘康熙十年辛亥四月 日嘉禮都監王世子嘉禮時都監儀軌’이다. 반곽 12행, 상하내향삼엽화문어미(上下內向三葉花紋魚尾, 五瓣)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 13105·奎 13107), 파리국립도서관(2532·2533)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

목록이 수록되어 있는데, 실제 내용과 차이가 있다. 내용을 살펴보면, 「전교(傳教)」와 「계사(啓辭)」, 「내관질(來關秩)」·「이문질(移文)」·「품목질(稟目)」·「감결(甘結)」 등을 비롯하여 「일방의궤(一房儀軌)」, 「이방의궤(二房儀軌)」, 「별공작의궤(別工作儀軌)」의 순서로 구성되어 있다. 말미에 별궁(別宮)에서 친영(親迎)을 행하고 왕세자와 왕세자빈이 궁궐로 돌아오는 행렬을 그린 채색 반차도(班次圖)가 수록되어 있다. 동뢰연 음식 관련 자료가 없다.

【음식관련내용】

1. 1727년 가례의 실행과정

「내관질」 정미(丁未) 8월 30일 예조첩정의 기록을 살펴보면, 1727년 왕세자의 가례는 9월 20일 오시(午時, 11시~13시) 납채를 시작으로 20일 사시(巳時, 09시~11시) 납징, 24일 사시 고기, 27일 사시에 책례(冊禮), 29일 오시에 친영을 거행하였다. 「일방의궤」를 살펴

보면, 동퇴연은 창경궁(昌慶宮) 통명전(通明殿)에서 신시(申時, 15시~17시)에 행하였다.

## 2. 빈부모전예물과 유성주밀과

이러한 의례를 거행하는 가운데 왕실에서 왕세자빈 부모에게 빈부모전예물을 보냈다. 「일방의례」 빈부모전의복제구예물(嬪父母前衣服諸具禮物)을 살펴보면, 예물은 오성유밀과(五星油蜜果) 4부(部)와 청주(淸酒) 40병(瓶), 생양(生羊) 2구(口), 생저(生豬) 2구 및 황주(黃紬)·홍주(紅紬) 각 5필(匹), 백주(白紬) 10필, 초주지(草注紙)·도주지(楮注紙) 각 20권(卷) 등이었다. 오성유밀과는 대약과(大藥果)·행인과양면과합성(杏仁果兩面果合盛)·홍료화(紅蓼花)·백료화(白蓼花) 각각 1부로 구성되었다. 청주와 오성유밀과는 내자시(內資寺)에서 마련하고, 생양과 생저는 사축서(司畜署)에서 준비하였다. 초주지와 도주지는 장흥고(長興庫)에서 준비하였다.

## 3. 조현례 거행과 음식예물

「일방의례」를 살펴보면, 조현례(朝見禮)는 이틀에 걸쳐 행하였다. 10월 초1일 사시 창덕궁(昌德宮) 선정전(宣政殿)에서 대전(大殿)과 중전(中殿)을 뵈는 조현례를 하고, 다음날 통명전에서 오시에 대왕대비(大王大妃)와 왕대비(王大妃)를 뵈는 조현례를 거행하였다. 조현례를 위하여 사재감(司宰監)에서 단수포(殿脩脯) 1반(盤), 장원서(掌苑署)에서 조(棗)·율(栗) 각 5승(升) 1반을 준비하였다.

### 【참고문헌】

『國朝五禮儀』 「嘉禮」 王世子納嬪儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-2-10 [思悼世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1743년(영조 19) 사도세자(1735~1762)와 혜빈(惠嬪, 1735~1815) 홍씨(洪氏)<sup>1)</sup>의 국혼(國婚), 즉 영조대(英祖代) 왕세자 가례 거행의 전 과정을 기록한 의례이다. 표제는 ‘가례도감의례(嘉禮都監儀軌)’이며, 내지 제목은 ‘왕세자가례시도청의례(王世子嘉禮時都儀軌)’이다. 1책으로 제작되었다.

조선에서 왕세자의 가례는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등의 의식으로 구성되었는데, 이 중 동뢰, 빈조현 등과 관련된 기록에서 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있다.

【서지】

[思悼世子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(358張): 圖, 四周單邊, 半郭 35.6×26.6cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行24字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 44.9×33cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13109)

‘甲子年太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13109)은 태백산사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 표지 이면(裏面)에 ‘御覽一件, 禮曹一件, 江華一件, 太白山一件, 五臺山一件, 赤裳山城一件’이라는 기록이 보인다. 반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13110·奎 13111), 파리국립도서관(2682)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록이 있다. 목록을 살펴보면, 계사(啓辭)·이문(移文)·품목(稟目)·감결(甘結)·부의례(附儀軌)·논상(論賞) 등이 수록되어 있는 「도청의례」 및 「일방의례(一房儀軌)」, 「이방의례(二房儀軌)」, 「삼방의례(三房儀軌)」, 「별공작(別工作)」의 순서로 구성되어 있다. 실제의 내용을 살펴보면, 「도청의례」의 이문과 감결 부분이 품목 다음에 실려 있다. 「일방의례」 끝에 별궁(別宮)에서 친영(親迎)을 행하고 왕세자와 왕세자빈이 함께 궁궐로 돌아오는 행렬을 그린 채색 반차도(班次圖)가 수록되어 있다. 동뢰연의 상차림 기록은 「일방의례」 내 자시거행물목(內資寺舉行物目)에 수록되어 있다.

1) 사도세자와 혜빈은 1899년(광무 3) 莊祖와 獻敬王后로 추존되었다. 그 이전에는 사도세자(후에 장헌세자)와 ‘惠嬪’이라 하였다. 정조 즉위 직후 혜빈은 ‘惠慶宮’이라고 존칭되었다. ‘獻敬’은 시호다.(참고, 「순조 15년(1815) 惠慶宮 洪氏의 薨逝와 顯隆園 合祔」, 『奎章閣』 27, 2004, 123~129쪽)

【음식관련내용】

1. 1743년 가례의 실행과정

「도청의궤」 계해(癸亥) 11월 18일 예조첩정(禮曹牒呈)의 기록을 살펴보면, 1743년 왕세자의 가례는 그해 12월 20일 진시에 납채를 시작으로 같은 달 26일 진시에 납정, 29일 사시에 고기, 이듬해 정월 초9일 오시에 책빈, 그달 11일 사시에 친영과 신시에 동퇴연을 거행하였다. 「일방의궤」에서 살펴보면, 삼전조현례(三殿朝見禮)는 12일 사시 통명전에서 행하였다.

2. 동퇴연의 상차림과 음식

사도세자의 가례에서 동퇴연은 1744년(영조 20) 1월 11일 창경궁(昌慶宮) 통명전(通明殿)에서 신시(申時)에 거행되었다. 동퇴의식 거행을 위하여 동퇴연(同牢宴) 2상(床)과 좌협(左俠)·우협(右俠) 각 1상, 면협상(面俠床) 2상 등을 차렸다. 「일방의궤」 내자시거행물목(內資寺舉行物目)을 살펴보면, 각각의 상차림은 다음 <표 1>, <표 2>, <표 3>과 같다.

<표 1> 1743년 동퇴연 1상의 상차림

행	음식명	규모	높이
1행	中朴桂只	4器式 8器	每器 高1尺
2행	紅散子	2器式 4器	每器 高8寸
	白散子	3器式 6器	每器 高8寸
3행	紅尔条	3器式 6器	每器 高6寸
	油沙尔条	2器式 4器	每器 高6寸

출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺舉行節目

<표 2> 1743년 가례의 좌·우협 상차림

	행	음식명	규모	높이
좌협	1행	紅望口消	2器式4器	每器 高8寸
		沙望口消	2器式4器	
	2행	白茶食	3器式6器	每器 高6寸
		金丹餅	2器式4器	
	3행	小紅望口消	2器式4器	每器 高5寸
		油沙望口消	3器式6器	
	4행	雲水	各 1器式2器	每器 高4寸
		赤味子兒		
		白味子兒		
		松古味子兒		
우협	1행	紅尔条	2器式4器	每器 高8寸
		油沙尔条	2器式4器	
	2행	松古尔条	3器式6器	每器 高6寸
		紅尔条	2器式4器	
	3행	小紅散子	2器式4器	每器 高5寸
		白散子	3器式6器	
	4행	赤味子兒	各 1器式2器	每器 高4寸
		油沙味子兒		
		松古味子兒		

		雲氷 白味子兒		
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺舉行節目				

<표 3> 1743년 가례 면협 2상 소입(所入)

행(行)	규모	소입
1행	4器式8器	菜蔬(隨節)
2행	5器式10器	魚肉(中脯 · 大全鰵 · 文魚 · 沙魚 · 乾雉)
3행	5器式10器	乾南(生鴈 · 鷄兒 · 鷄卵 · 生雉 · 熟全鰵)
4행	5器式10器	煎魚肉(鴨子 · 獐後脚 · 中生鮮 · 鳩子 · 小雀)
출전 : 『[王世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺舉行節目		

이외에 포과(宗果)에는 실백자(宗栢子) 5승(升) 8합(合), 대조(大棗) 6승, 실비자(宗榧子) 4승 6합, 황률(黃栗) 5승 5합, 건시자(乾柿子) 2첩(貼) 6곶(串) 초주지(草注紙) 3권(卷) 등이 들어갔다. 또한, <표 1>과 같은 동퇴연상 2건(件)은 조화(造花)로 장식을 하였다. 공작(孔雀) 8타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 소봉(小鳳) 30타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草蟲) 24타, 실과초충(宗果草蟲) 12타, 준화(樽花) 2타 등을 만들어 동퇴연상을 꾸몄다.

**【참고문헌】**

『國朝五禮儀』卷3 「嘉禮」王世子納嬪儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

김세은, 「1744년(영조 20) 思悼世子の 嘉禮와 <<[莊祖獻敬后]嘉禮都監儀軌>>」, 『규장각 소장의례 해제집』3, 서울대학교, 2005.

**【집필자】** 김세은(한국학중앙연구원)





【자료명】 Ⅱ-2-11 淸瑾縣主吉禮儀軌

【정의】

1772년(영조 48) 청근현주(淸瑾縣主)와 당은위(唐恩尉) 홍익돈(洪益惇)의 혼인 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표제는 ‘청근현주길례의례(淸瑾縣主吉禮儀軌)’이며, 1책으로 제작되었다.

청근현주는 사도세자(思悼世子, 후에 장조)와 경빈(景嬪) 박씨(朴氏)의 소생이다. 1899년(고종 36) 사도세자를 장종대왕(莊宗大王)으로 추증(追增)하면서 청근현주도 청근옹주(淸瑾翁主)로 추증하였다. 조선(朝鮮)에서 공주(公主)와 옹주(翁主), 군주(君主)와 현주(縣主) 등 왕녀의 혼례는 ‘길례(吉禮)’라 하였고, ‘왕녀하가의(王女下嫁儀)’에 따라 거행하였다. 왕녀하가의는 납채(納采)·납폐(納幣)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·현구고(見舅姑)·현사당(見祠堂)·서조현(婿朝見) 등의 의식 절차에 따라 진행되었다. 이러한 의식 중 동뢰와 현구고를 거행할 때에 음식 예물을 갖추었다.

【서지】

淸瑾縣主吉禮儀軌  
線裝. 1冊(73張) : 四周單邊, 半郭 30 × 21.6 cm, 木板印札空冊紙, 半葉 10行  
20字, 註雙行, 內向二葉花紋魚尾 ; 41 × 27.5 cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 藏書閣印  
소장처 한국학중앙연구원 장서각(귀 K2-2725)

【목차와 구성】

「전교(傳敎)」·「계사(啓辭)」·「이문(移文)」·「내관(來關)」·「감결(甘結)」·「물목(物目)」·「의주(儀註)」·「별공작(別工作)」으로 목록 구성이 되어 있다. 실제 내용을 살펴보면, 「목록」과 함께 납채와 친영 거행 시일이 적혀있는 「각양택일(各樣擇日)」이 있고, 「전교질(傳敎秩)」, 「계사질(啓辭秩)」, 「내관질(來關秩)」, 「감결질(甘結秩)」, 「각사소장물목(各司所掌物目)」, 「의주질(儀註秩)」, 「별공작질(別工作秩)」 등의 순서로 수록되어 있다.

【음식관련내용】

청근현주의 하가의는 1772년 3월 17일 오시(午時, 11시~13시) 납채를 행하였고, 그달 20일 오시에 친영을 거행하였다. 「각사소장물목」을 살펴보면, 동뢰 의식에 필요한 찬품(饌品)은 내수사(內需司)에서 맡았다고 기록되어 있는데, 상세한 내용은 기재되어 있지 않다. 청근현주가 시부모에게 절을 하는 현구고(見舅姑) 의식에 필요한 조(棗)·율(栗) 각 5승(升)은 장원서(掌苑署)에서 마련하였고, 단수포(殿脩脯) 1첩(貼)은 사재감(司宰監)에서 준비하도록 하였다.

【참고문헌】

『國朝五禮儀』 권4 「嘉禮」 王女下嫁儀

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-2-12 [純祖純元后]嘉禮都監儀軌

【정의】

1802년(순조 2) 순조(純祖, 1800~1834)와 순원왕후(純元王后, 1789~1857) 김씨(金氏)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표제는 ‘가례도감의례(嘉禮都監儀軌)’이며, 2책으로 편찬되었다.

조선에서 국왕의 가례는 ‘국혼(國婚)’으로 지칭되었고, 국가 전례(典禮) 중 ‘납비의(納妃儀)’에 따라 진행되었다. 길일(吉日)을 택일(擇日)하여 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 고하고, 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·친영(親迎)·동뢰(同牢) 등을 비롯하여 조현의(朝見儀), 문무백관(文武百官)의 축하 의식 등이 일정한 절차에 따라 거행되었다. 이 가운데 각 의식이 거행될 때마다 차려진 선온상(宣醞床)과 동뢰연(同牢宴)을 위한 각종 상차림 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[純祖純元后]嘉禮都監儀軌  
線裝. 1冊(339張) : 圖, 四周單邊, 半郭 34.7×27.5cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行23字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 46×35cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13084)

‘辛酉年太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13084)은 태백산사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 표지 이면(裏面)에 ‘御覽一件, 禮曹一件, 江華府一件, 太白山一件, 五臺山一件, 赤裳山城一件’이라는 기록이 보인다. 권수제(卷首題)는 ‘康熙二十年辛酉五月 日嘉禮都監廳儀軌’이다. 반곽 12행, 상하내향이엽화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13085), 장서각(K2-2590·K2-2667), 파리국립도서관(2527)에 소장되어 있다. 장서각 소장본(K2-2590)의 제 1면 광곽 내 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있다. 내용을 살펴보면, 좌목(座目)·거행일기(舉行日記)·전교(傳敎)·이문(移文)·내관(來關)·예관(禮關)·감결(甘結)·미포식(米布式)·상전(賞典)·의례사목(儀軌事目) 등으로 구성되어 있는 「도청의례(都廳儀軌)」를 비롯하여 「일방의례(一房儀軌)」, 「이방의례(二房儀軌)」, 「삼방의례(三房儀軌)」, 「별공작의례(別工作儀軌)」, 「수리소(修理所儀軌)」로 구성되어 있다. 말미에 순조와 순원왕후가 별궁(別宮)에서 친영 의식을 마치고 함께 궁으로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있다. 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방의례」 내자시(內資寺)·사용원(司饗院)에 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 1802년 가례의 설행과정

「도청의궤」 거행일기를 살펴보면, 순조의 가례는 1800년(정조 24) 2월 24일 오시(午時, 11시~13시) 초간택(初揀擇)을 시작으로 윤4월 9일 묘시(卯時, 05시~07시)에 재간택(再揀擇)을 실시하였다. 그해 6월 정조가 승하하면서 일정이 중단되었다가 1802년(순조 2) 9월 6일 진시(辰時, 07시~09시)에 삼간택(三揀擇)을 행하였다. 가례는 그달 18일 납채를 시작으로 납징·고기·책비 의식을 거행하였고, 10월 16일에 친영과 동퇴연을 행하였으며, 17일 오시에 왕대비전조현례(王大妃殿朝見禮), 18일 진시에 대왕대비전조현례(大王大妃殿朝見禮)를 행하였다.

2. 선운상의 음식과 규모

「일방의궤」 내자시의 기록을 보면, 순조의 가례 거행 중 각 의식이 수행된 별궁[어의궁(於義宮)]에 4회의 선운상이 마련되었다. 9월 18일 진시에 거행한 납채 때에 33인분, 같은 달 20일 오시에 거행한 납징 때 36인분, 10월 3일 손시(巽時, 07시~09시 사이)에 행한 고기 때에 32인분, 13일 오시 책비 때에 51인분 등 모두 152인분의 상(床)을 차렸고, 각 의식 때마다 2상씩 더 마련하였으므로 모두 160상을 차렸다. 선운상의 매상(每床)의 상차림은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1802년 순조 가례의 선운상

음식명(기수)	재료(분량)
折肉(1器)	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), 脯 (8兩), 大全鰻(1箇)
實果(1器)	生梨(2箇), 紅柿(2箇), 皮榛子(2合), 皮栢子(2合)
鷄蒸(1器)	鷄(半首)
苦蕒菜(1器)	實苦蕒(半丹), 艮醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 藜古(1錢)
熟全鰻(1器)	熟全鰻(熟全鰻 1箇半), 艮醬(3夕), 眞油(1夕)
艮醬(1器)	(3夕)

출전 : 『[純祖純元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 1>과 같은 선운상과 함께 1원(員)마다 1배(杯)의 향온주(香醞酒)가 내려졌다.

3. 동퇴연의 상차림

동퇴연은 10월 16일 미시(未時 13시~15시)에 행하였다. 「일방의궤」 내자시를 살펴보면, 동퇴연상(同牢宴床)과 좌협(左挾)·우협(右挾), 면협(面挾) 등 각각 2상씩 차렸고, 숙설처소(熟設處所)는 단양문(端陽門) 안 장번내관청(長番內官廳)이었다. 음식 규모의 단위인 척(尺)은 유척(鑰尺)을 사용하였다는 등의 사실도 첨부되어 있다. 다음 <표 2>는 동퇴연상의 상차림이다.

<표 2> 1802년 가례의 동퇴연상 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
中朴桂	1器式2器	高1尺	上末(5斤4兩), 淸蜜(2升5合2夕), 油(9合4夕)
紅散子	1器式2器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 芝草(2兩), 出油(2合4夕), 沙粉白米(1合7夕)
白散子	1器式2器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 沙粉白米(1合7夕)
紅尔条	1器式2器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 淸蜜(8合3夕), 膠淸(3合5夕), 眞油(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(1合9夕), 沙粉白米(9合2夕)
油沙尔条	1器式2器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 眞油(3合), 淸蜜(5合), 油沙上末(6兩5錢), 淸蜜(2合), 眞油(8夕), 膠淸(3合5夕), 常草注紙(10張), 殘油条都眞油(3升5合)
六色果實	6器式12器	高4寸	實栢子(2升5合), 實榛子(2合3夕), 粉上末(5兩), 實榧子(3升3合), 粉上末(5兩), 乾柿(1貼), 挾實柏子(2合5夕), 黃栗(2升6合), 粉上末(1升), 大棗(3升), 挾實柏子(2合5夕)
출전 : 『[純祖純元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

다음 <표 3>은 좌협, <표 4>는 우협의 상차림 및 음식 재료와 분량이다.

<표 3> 1802년 가례의 좌협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅望口消	1器式2器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 芝草(5兩7錢), 出油(6合8夕), 沙粉白米(3升1合), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
油沙望口消	1器式2器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 油上末(1斤6兩4錢), 淸蜜(6合7夕), 眞油(2合6夕), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
白茶食	1器式2器	高6寸	上末(2斤12兩), 淸蜜(1升3合9夕)
金丹餅	1器式2器	高6寸	上末(2斤7兩4錢), 淸蜜(1升1合8夕), 眞油(4合3夕)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 淸蜜(1合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
출전 : 『[純祖純元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

<표 4> 1802년 가례의 우협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅尔条	1器式2器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸蜜(1升6合5夕), 眞油(6合), 沙粉白米(1升8合), 芝草(3兩3錢), 出油(4合), 膠淸(7合)
油沙尔条	1器式2器	高8寸	上末(3斤7兩2錢), 淸蜜(1升6合5夕), 眞油(6合), 膠淸(7合), 油沙上末(13兩), 淸蜜(3合9夕), 眞油(1合5夕)
小紅散子	1器式2器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 芝草(1兩2錢), 出油(1合4夕), 沙粉白米(1合4夕), 黑糖(13兩)
小白散子	1器式2器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 黑糖(13兩)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 眞油(1合7夕), 淸蜜(1合7夕), 汁淸(6合)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(1合9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合6夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合2夕), 汁淸(1夕)
출전 : 『[純祖純元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

<표 2>의 동퇴연상과 <표 3>의 좌협 · <표 4>의 우협 외에 면협 2상을 차렸다. 다음 <표 5>는 면협의 상차림이다.

<표 5> 1802년 가례의 면협 상차림

음식명	기수	재료(분량)
菜蔬	2器式4器	實山蔘(2斤)·實苦蕒(2斤)·菁根(30本)·冬瓜4片代水芹(4束)·生薑(1兩)
中脯折	1器式2器	每器 2條
大全鮓	1器式2器	每器 1貼
熟全鮓	1器式2器	每器 1貼
鷄兒	1器式2器	每器 1首半
鷄卵	1器式2器	每器 8箇
鴨子	1器式2器	每器 1首
獐後脚	1器式2器	每器 半脚
中生鮮	1器式2器	每器 1尾半
출전 : 『[純祖純元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺		

동퇴연상을 비롯하여 좌 · 우협과 면협 등 내자사에서 마련하는 이상의 상차림을 위하여 삼방(三房)에서 유기(鑪器) 그릇 70좌(坐)를 공조(工曹)에 지시하여 만들도록 하였다. 내자사에서는 상 위를 장식하는 조화(造花)도 제작하였다. 준화(樽花) 2타(朶), 대봉(大鳳) 8타, 소봉(小鳳) 16타, 공작(孔雀) 8타, 백학(白鶴) 14타, 나화초충(羅花草虫) 12타, 실과초충(實果草虫) 12타 등을 만들었다.

대선상(大膳床)·소선상(小膳床)도 각각 2상씩 차렸다. 대선상에는 저(猪) 1수(首), 우후각(牛後脚) 1척(隻), 압자(鴨子) 1수가 올랐고, 소선상에는 양(羊) 1수, 우전각(牛前脚)과 갈비(胛非) 1척, 압자 1수가 올랐다. 대·소선 각각 2상씩 모두 4상의 음식에는 다양한 고물(高物)을 올렸는데, 우심(牛心)·부화(付花)·만화(滿花)·두태(豆太)·우간(牛肝) 등이 각각 반부(半部)씩 쓰였고, 백염(白鹽) 1승(升)이 들어갔다.

사용원에서 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)을 각각 2상씩, 초미(初味)·이미(二

味)·삼미(三味)를 각각 2상씩 차렸다. 「일방의궤」 사용원의 기록에 따르면, 사방반·중원반·과반의 상차림은 다음 <표 6>과 같다.

<표 6> 1802년 가례의 사방반 · 중원반 · 과반의 상차림

상의 종류	음식명	기수	재료(분량)
사방반 (四方盤)	廣魚折	1器式2器	每器 (10尾)
	文魚折	1器式2器	每器 (3尾)
	大口漁折	1器式2器	每器 (6尾)
	快脯折	1器式2器	每器 (8斤)
중원반 (中圓盤)	乾雉折	1器式2器	每器 (5首)
	引鰻折	1器式2器	每器 (10注之)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 眞油(1升)
과반 (果盤)	文魚折	1器式2器	每器 (半尾)
	乾雉折	1器式2器	每器 (3首)
	全鰻折	1器式2器	每器 (3串)
	藥果	1器式2器	每器 眞末 (4升), 淸蜜·汁淸·眞油(合油 2升)
	生梨	1器式2器	每器 (10箇)
	實柏子	1器式2器	每器 (5合)
	實生栗	1器式2器	每器 (5合)
	乾正果	1器式2器	每器 天門冬·生薑·冬瓜(合 5合)

출전 : 『[純祖純元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」司饗院

다음 <표 7>은 동회 의식을 거행하는 동안 순조와 순원왕후가 술잔을 세 차례 받아 마실 때에 올린 상을 정리한 것이다. 각각 2상씩 6종류의 음식을 놓았다.

<표 7> 1802년 가례의 미수

미수	음식	기수	재료 및 분량
초미 (初味)	搥鰻湯	1器式2器	每器 (10貼)
	生雉炙	1器式2器	每器 (2首)
	生蔘餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 山蔘(2斤), 淸蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	實柏子	1器式2器	每器 (5合)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實柏子(5夕)
이미 (二味)	細糰	1器式2器	每器 菘豆末(2升), 艮醬(5合), 藁古(1兩)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 眞油(1升)
	松古餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 淸蜜(9合), 眞油(1升5合), 松古(2斤)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	實生栗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實柏子(5夕)
삼미 (三味)	魚鰻頭	1器式2器	每器 大生鮮(3尾), 菘豆末(6合), 藁古(4合), 生薑(5錢), 實柏子(4合)
	生雉全體燒	1器式2器	每器 (2首)
	自朴餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 白豆含(2升), 淸蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合), 實柏子(5夕)
	大棗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實柏子(5夕)

출전 : 『[純祖純元后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」司饗院

#### 4. 조현례와 음식

10월 17일 오시에 왕대비전조현례, 18일 진시에 대왕대비전조현례를 행하였다. 「일방의궤」 사옹원을 살펴보면, 양전(兩殿)의 조현례를 위한 과반(果盤)을 마련하였는데, 기수(器數)와 찬품(饌品)은 동퇴연의 과반과 같다고 세주(細注)를 달았다. 다만, 단수포(殿脩脯) 2반(盤)은 매반(每盤) 10첩(貼)씩 사재감(司宰監)에서 준비하였다.

#### 【참고문헌】

『春官通考』 「嘉禮」 納妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-2-13 [孝明世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1819년(순조 19) 효명세자(孝明世子, 1809~1830)와 왕세자빈 조씨(趙氏, 1808~1890)<sup>1)</sup>의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표제는 ‘왕세자가례도감의궤(王世子嘉禮都監儀軌)’이며, 2책으로 편찬되었다.

조선에서 왕세자(王世子)의 가례는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등 여러 의식 절차에 따라 거행되었다. 이 가운데 각 의식이 거행될 때마다 차려진 선운상(宣醞床)과 동뢰연(同牢宴)을 위한 각종 상차림 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[孝明世子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 2冊: 圖, 四周單邊, 半郭 34.3×26cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行 24字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 45.6×32.7cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13130)

‘嘉慶二十四年己卯十月日 五臺山上 王世子嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13130)은 오대산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다. 반곽 12행, 상하내향이엮화문어미(上下內向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 13131·奎 13132·奎 13133), 파리국립도서관(2665·2531)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있다. 내용을 살펴보면, 좌목(座目)·거행일기(舉行日記)·전교(傳敎)·이문(移文)·내관(來關)·예관(禮關)·감결(甘結)·품목(稟目)·미포식(米布式)·상전(賞典)·의궤사목(儀軌事目) 등으로 구성되어 있는 「도청의궤(都廳儀軌)」를 비롯하여 「일방의궤(一房儀軌)」, 「이방의궤(二房儀軌)」, 「삼방의궤(三房儀軌)」, 「별공작의궤(別工作儀軌)」, 「수리소의궤(修理所儀軌)」로 구성이 되어 있다. 「삼방의궤(三房儀軌)」에 「동뢰연배설도(同牢宴排設圖)」가 수록되어 있고, 말미에 효명세자와 왕세자빈 조씨가 별궁(別宮)에서 친영 의식을 마치고 궁궐로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있다. 상차림과 음식에 대한 기록은 전교와 「일방의궤」 내자시(內資寺)·사용원(司饗院)에 수록되어 있다. 전교의 기록은 각 상에 올라간 음식명과 각각의 기수(器數)만 기록되어 있는 반면, 내자시와 사용원의 기록은 음식 재료와 분량 등도 자세히 기재되어 있다.

1) 효명세자의 왕세자빈 조씨는 후에 신정왕후(神貞王后, 1808~1890)로 책봉되었다.

【음식관련내용】

1. 1819년 가례의 설행과정

「도청의궤」 거행일기를 살펴보면, 효명세자의 가례는 1819년(순조 19) 5월 6일 초간택(初揀擇)을 시작으로 그달 19일에 재간택(再揀擇)을 실시하였고, 8월 11일에 삼간택(三揀擇)을 행하였다. 가례는 9월 20일 납채, 그달 29일 납징, 10월 2일 고기, 11일 책빈, 13일 임헌초계와 친영, 동퇴연, 14일 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿) 조현례(朝見禮), 15일 왕대비전(王大妃殿) 조현례 등의 순서로 거행되었다.

2. 선운상의 음식과 규모

「일방의궤」 내자시의 기록을 보면, 순조의 가례 거행 중 각 의식이 수행된 별궁[어의궁(於義宮)]에 3회의 선운상이 마련되었다. 9월 20일 을시에 거행된 납채 때에 27인분, 그달 29일 오시에 거행된 납징 때 30인분, 10월 2일 오시에 행한 고기 때에 전교에 따라 생략하였고, 11일 오시 책비 때에 46인분 등 모두 103인분의 상(床)을 차렸고, 각 의식 때마다 2상씩 더 마련하였으므로 모두 109상을 차렸다. 선운상의 매상(每床)의 상차림은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1819년 효명세자 가례의 선운상

음식명	기수(器數)	재료(분량)
折肉	1器	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), 行脯(8兩), 大全鰻(1箇)
熟全鰻	1器	熟全鰻(1箇半), 艮醬(3夕), 眞油(1夕)
菜	1器	實菩蕒(半丹), 艮醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 禁古(1錢)
實果	1器	生梨(2箇), 紅柿(2箇), 皮榛子(2合), 皮栢子(2合)
艮醬	1器	(2夕)
鷄蒸	1器	鷄(半首)

출전 : 『孝明世子』嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺

<표 1>과 같은 선운상과 함께 1원(員)마다 1배(杯)의 향온주(香醞酒)가 내려졌다.

3. 동퇴연의 상차림

동퇴연은 10월 13일 미시(未時 13시~15시)에 행하였다. 「일방의궤」 내자시를 살펴보면, 동퇴연상(同牢宴床)과 좌협(左挾)·우협(右挾), 면협(面挾) 등 각각 2상씩의 상차림 중 매상(每床)의 음식과 규모가 기록되어 있다. 아울러 동퇴연상의 숙설처소(熟設處所)는 흥원문(興元門) 안에 두도록 하였고, 기수 높이의 척(尺)은 유척(鑰尺)을 사용하였다는 등의 사실도 첨부되어 있다. 다음 <표 2>는 동퇴연 2상 중 매상(每床)의 상차림이다.

<표 2> 1819년 가례의 동퇴연상 상차림

음식명	기수	높이	음식재료(분량)
中朴桂	1器式2器	高1尺	上末(5斤4兩), 淸蜜(2升5合2夕), 眞油(9合4夕)
紅散子	1器式2器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 芝草(2兩), 出油(2合4夕), 沙粉白米(1合7夕)
白散子	1器式2器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 乾飯(1

			升7合), 煮油(4合5夕), 沙粉白米(1合7夕)
紅尔条	1器式2器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 清蜜(8合3夕), 膠清(3合5夕), 眞油(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(1合9夕), 沙粉白米(9合2夕)
油沙尔条	1器式2器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 眞油(3合), 清蜜(5合), 油沙上末(6兩5錢), 清蜜(2合), 眞油(8夕), 膠清(3合5夕), 常草注紙(10張), 殘油条都眞油(3升5合)
六色寮實	6器式12器	高4寸	實柏子(2升5合), 實榛子(2升3合), 粉上末(5兩), 實榧子(3升3合), 粉上末(5兩), 乾柿(1貼), 挾實柏子(2合5夕), 黃栗(2升6合), 粉上末(1升), 大棗(3升), 挾實柏子(2合5夕)
출전 : 『孝明世子』嘉禮都監儀軌 『一房儀軌』 內資寺			

다음 <표 3>은 좌협 2상, <표 4>는 우협 2상 중 각각 매상의 상차림 및 음식 재료와 분량이다.

<표 3> 1819년 가례의 좌협 상차림

음식명	기수	높이	음식재료(분량)
紅望口消	1器式2器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 芝草(5兩7錢), 出油(6合8夕), 沙粉白米(3升1合), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
油沙望口消	1器式2器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 油沙上末(1斤6兩4錢), 清蜜(6合7夕), 眞油(2合6夕), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
白茶食	1器式2器	高6寸	上末(2斤12兩), 清蜜(1升3合9夕)
金丹餅	1器式2器	高6寸	上末(2斤7兩4錢), 清蜜(1升1合8夕), 眞油(4合3夕)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 清蜜(1合7夕), 眞油(1合7夕), 汁清(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 清蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁清(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 清蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁清(5夕)
출전 : 『孝明世子』嘉禮都監儀軌 『一房儀軌』 內資寺			

<표 4> 1819년 가례의 우협 상차림

음식명	기수	높이	음식재료(분량)
紅尔条	1器式2器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 清蜜(1升6合5夕), 眞油(6合), 沙粉白米(1升8合), 芝草(3兩3錢), 出油(4合), 膠清(7合)
油沙尔条	1器式2器	高8寸	上末(3斤7兩2錢), 清蜜(1升6合5夕), 眞油(6合), 膠清(7合), 油沙上末(13兩), 清蜜(3合9夕), 眞油(1合5夕)
小紅散子	1器式2器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 芝草(1兩2錢), 出油(1合4夕), 沙粉白米(1合4夕), 黑糖(13兩)
小白散子	1器式2器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 黑糖(13兩)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 眞油(1合7夕), 清蜜(1合7夕), 汁清(6合)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠清(1合9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合6夕), 汁清(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 清蜜(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合2夕), 汁清(1夕)
출전 : 『孝明世子』嘉禮都監儀軌 『一房儀軌』 內資寺			

<표 2>의 동퇴연상과 <표 3>의 좌협, <표 4>와 같은 우협 외에 면협 2상을 차렸다. 다음 <표 5>는 면협의 상차림과 음식 재료를 정리한 것이다.

<표 5> 1819년 가례의 면협 상차림

음식명	기수	음식재료(분량)
菜蔬	2器式4器	實山蔘(2斤)·實菩萁(2斤)·菁根(30本)·冬瓜4片代水芹(4束)·生薑(1兩)
中脯折	1器式2器	每器 (2條)
大全鰻	1器式2器	每器 (1貼)
熟全鰻	1器式2器	每器 (1貼)
鷄兒	1器式2器	每器 (1首半)
鷄卵	1器式2器	每器 (8箇)
鴨子	1器式2器	每器 (1首)
獐後脚	1器式2器	每器 (半脚)
中生鮮	1器式2器	每器 (1尾半)

출전 : 『[孝明世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺

동리연상을 비롯하여 좌·우협과 면협 등 내자사에서 마련하는 이상의 상차림을 위하여 삼방(三房)에서 유기(鑿器) 그릇 70좌(坐)를 공조(工曹)에 지시하여 만들도록 하였다. 내자사에서는 상 위를 장식하는 조화(造花)도 제작하였다. 준화(樽花) 2타, 대봉(大鳳) 8타, 소봉(小鳳) 16타, 공작(孔雀) 8타, 백학(白鶴) 14타, 나화초충(羅花草虫) 12타, 실과초충(實果草蟲) 12타 등을 만들었다.

대선상(大膳床)·소선상(小膳床)도 각각 2상씩 차렸다. 대선상에는 저(猪) 1수(首), 우후각(牛後脚) 1척(隻), 압자(鴨子) 1수가 올랐고, 소선상에는 양(羊) 1수, 우전각(牛前脚) 1척과 갈비(芻非) 12죽(竹), 압자 1수가 올랐다. 모두 털을 제거하고, 흑진칠중소반(黑眞漆中小盤)에 올렸다. 대·소선 각각 2상씩 모두 4상의 음식에는 다양한 고물(高物)을 올렸는데, 우심(牛心)·부화(付花)·만화(滿花)·두태(豆太)·우간(牛肝) 등은 각각 반부(半部)씩을 백대접시(白大楪匙)에 놓았고, 백염(白塩) 1승(升)은 유접시(鑿貼匙)에 놓았다.

「일방의례」 사용원의 내용을 살펴보면, 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)을 각각 2상씩, 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)를 각각 2상씩 차렸다. 다음 <표 6>는 사방반·중원반·과반의 상차림이다.

<표 6> 1819년 가례의 사방반 · 중원반 · 과반의 상차림

상의 종류	음식명	기수	재료와 분량
사방반 (四方盤)	廣魚折	1器式2器	每器 (10尾)
	文魚折	1器式2器	每器 (3尾)
	大口漁折	1器式2器	每器 (6尾)
	快脯折	1器式2器	每器 (8斤)
중원반 (中圓盤)	乾雉折	1器式2器	每器 (5首)
	引鰻折	1器式2器	每器 (10注之)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 菘豆末(3合), 眞油(1升)
과반 (果盤)	文魚折	1器式2器	每器 (半尾)
	乾雉折	1器式2器	每器 (3首)
	全鰻折	1器式2器	每器 (3串)
	藥果	1器式2器	每器 眞末 (4升), 淸蜜·淸汁·眞油(合油 2升)
	生梨	1器式2器	每器 (10箇)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)

	實生栗	1器式2器	每器 (5合)
	乾正果	1器式2器	每器 天門冬·生薑·冬瓜(合 5升), 清蜜(9合)
출전 : 『[孝明世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院			

다음 <표 7>은 동퇴 의식은 거행하는 중 술잔을 세 차례 받아 마실 때 올린 상의 상차림을 정리한 것이다.

<표 7> 1819년 가례의 미수

미수	음식	기수	재료 및 분량
초미 (初味)	搥鯪湯	1器式2器	每器 (10貼)
	生雉炙	1器式2器	每器 (2首)
	生蔘餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 山蔘(2斤), 清蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
이미 (二味)	細糲	1器式2器	每器 菘豆末(2升), 艮醬(5合), 藁古(1兩)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 菘豆末(3合), 眞油(1升)
	松古餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 松古(2斤), 清蜜(9合), 眞油(1升5合)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	實生栗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
삼미 (三味)	魚鯪頭	1器式2器	每器 大生鮮(3尾), 菘豆末(6合), 藁古(4合), 生薑(5錢), 實栢子(5夕), 生雉(半首), 生鷄(半首), 猪脚(半半隻)
	生雉全體燒	1器式2器	每器 (2首)
	自朴餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 白豆含(2升), 清蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
	大棗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 (白淸5合), 實栢子(5夕)
출전 : 『[孝明世子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院			

#### 4. 조현례와 음식

10월 14일 오시에 대전과 중궁전의 조현례를 행하고, 15일 손시에 왕대비전의 조현례를 행하였다. 「일방의궤」 사용원을 살펴보면, 과반(果盤)을 마련하였는데, 기수(器數)와 찬품(饌品)은 동퇴연의 과반과 같다고 세주(細注)를 달았다. 다만, 단수포(殿脩脯) 2반(盤)은 매반(每盤) 1첩(貼)씩 사재감(司宰監)에서 준비하였고, 조율(棗栗) 1반은 장원서(掌苑署)에서 마련하도록 하였다.

#### 【참고문헌】

『春官通考』 「嘉禮」 王世子納嬪儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-2-14 [憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌

【정의】

1837년(헌종 3) 헌종(憲宗, 1827~1849)과 효현왕후(孝顯王后, 1828~1843) 김씨(金氏)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표제는 ‘가례도감의례(嘉禮都監儀軌)’이며, 2책으로 편찬되었다.

조선에서 국왕의 가례는 ‘국혼(國婚)’으로 지칭되었고, 국가 전례(典禮) 중 ‘납비의(納妃儀)’에 따라 진행되었다. 길일(吉日)을 택일(擇日)하여 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 고하고, 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·친영(親迎)·동뢰(同牢) 등을 비롯하여 조현의(朝見儀), 문무백관(文武百官)의 축하 의식 등이 일정한 절차에 따라 거행되었다. 이 가운데 각 의식이 거행될 때마다 차려진 선온상(宣醞床)과 동뢰연(同牢宴)을 위한 각종 상차림 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌  
線裝. 2冊: 圖, 四周單邊, 半郭 32.9×25.4cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行  
24字(字數不同), 註雙行, 上下向二葉花紋魚尾 ; 46.1×32.1cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13143)

‘道光二十四年甲辰十月日 太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13143)은 태백산사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 반곽 12행, 상하향이엽화문어미(上下向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13142·奎 13144·奎 13145·奎 13146), 장서각(貴 K2-2597)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 제 1면 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있다. 내용을 살펴보면, 좌목(座目)·거행일기(舉行日記)·전교(傳敎)·이문(移文)·내관(來關)·예관(禮關)·감결(甘結)·미포식(米布式)·상전(賞典)·의례(儀軌) 등으로 구성되어 있는 「도청의례(都廳儀軌)」를 비롯하여 「일방의례(一房儀軌)」, 「이방의례(二房儀軌)」, 「삼방의례(三房儀軌)」, 「별공작의례(別工作儀軌)」, 「수리소의례(修理所儀軌)」로 구성이 되어 있다. 「삼방의례(三房儀軌)」에 「동뢰연배설도(同牢宴排設圖)」가 수록되어 있고, 말미에 헌종과 효현왕후가 별궁(別宮)에서 친영 의식을 마치고 함께 궁으로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있다. 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방의례」 내자시(內資寺)·사옹원(司饗院)에 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 1837년 가례의 설행과정

「도청의궤」 거행일기를 살펴보면, 헌종과 효현왕후의 가례는 1837년 2월 6일 손시(巽時, 09시~11시 사이) 초간택(初揀擇)을 시작으로 그달 16일 손시에 재간택(再揀擇), 26일 손시에 삼간택(三揀擇)을 행하였다. 가례는 3월 6일 납채를 시작으로 납징·고기·책비 의식을 거행하였고, 같은 달 20일에 친영과 동뢰연을 거행하였다. 21일 신시(申時, 15시~17시) 왕대비전조현례(王大妃殿朝見禮), 22일 오시(午時, 11시~13시)에 대왕대비전조현례(大王大妃殿朝見禮)를 행하였다.

2. 선운상의 음식과 규모

「일방의궤」 내자시의 기록을 보면, 헌종의 가례 거행 중 각 의식이 수행된 별궁[어의궁(於義宮)]에 4회의 선운상이 마련되었다. 3월 6일 손시에 거행한 납채 때에 40인분, 같은 달 12일 손시에 거행한 납징 때 43인분, 13일 손시에 행한 고기 때에 39인분, 16일 손시 책비 때에 58인분 등 모두 160인분의 상(床)을 차렸고, 각 의식 때마다 2상씩 더 마련하였으므로 모두 188상을 차렸다. 선운상의 매상(每床)의 상차림은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1837년 헌종효현후 가례의 선운상

음식명	기수 (器數)	재료(분량)
折肉	1器	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), 脯(8兩), 大全鰻(1箇)
熟全鰻	1器	熟全鰻(熟全鰻 1箇半,) 艮醬(3夕), 眞油(1夕)
苦蕒菜	1器	實苦蕒(半丹), 艮醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 藁占(1錢)
實果	1器	生梨(2箇), 乾柿(5箇), 皮榛子(2合), 皮栢子(2合)
艮醬	1器	(3夕)
鷄蒸	1器	鷄(半首)

출전 : 『[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 1>과 같은 선운상과 함께 각 의식을 수행한 정사(正使)와 부사(副使), 도감당상(都監堂上) 등에게 각 1원(員)마다 1배(杯)의 향온주(香醞酒)가 내려졌다. 숙설처소는 일방(一房) 근처에 설치하였다.

3. 동뢰연의 상차림

동뢰연은 3월 20일 오시에 행하였다. 「일방의궤」 내자시를 살펴보면, 동뢰연상(同牢宴床)과 좌협(左挾)·우협(右挾), 면협(面挾) 등 각각 2상씩의 상차림이 기록되어 있다. 숙설처소(熟設處所)는 빈양문(賓陽門) 안에 두었다. 음식 규모의 단위인 척(尺)은 유척(鋤尺)을 사용하였다는 등의 사실도 첨부되어 있다. 다음 <표 2>는 동뢰연상의 상차림이다.



<표 2> 1837년 가례의 동퇴연상 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
中朴桂	2器式4器	高1尺	上末(5斤4兩), 淸蜜(2升5合2夕), 眞油(9合4夕)
紅散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 芝草(2兩), 出油(2合4夕), 沙粉白米(1合7夕)
白散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 沙粉白米(1合7夕)
紅尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 淸蜜(8合3夕), 膠淸(3合5夕), 眞油(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(1合9夕), 沙粉白米(9合2夕)
油沙尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 眞油(3合), 淸蜜(5合), 油沙上末(6兩5錢), 淸蜜(2合), 眞油(8夕), 膠淸(3合5夕), 常草注紙(10張), 殘油条都眞油(3升5合)
六色果實	6器式12器	高4寸	實栢子(2升5合), 實榛子(2合3夕), 粉上末(5兩), 實榧子(3升3合), 粉上末(5兩), 乾柿(1貼), 挾實栢子(2合5夕), 黃栗(2升6合), 粉上末(1升), 大棗(3升), 挾實栢子(2合5夕)
출전 : 『[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

다음 <표 3>은 좌협 2상, <표 4>는 우협 2상의 삼차림 및 음식 재료와 분량이다.

<표 3> 1837년 가례의 좌협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 芝草(5兩7錢), 出油(6合8夕), 沙粉白米(3升1合), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
油沙望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 淸蜜(6合7夕), 眞油(1斤12兩), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
白茶食	2器式4器	高6寸	上末(2斤10兩), 淸蜜(1升3合9夕)
金丹餅	2器式4器	高6寸	上末(1斤7兩4錢), 淸蜜(1升1合8夕)
小紅望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢), 眞油(4合), 沙粉白米(1升), 膠黑糖(9兩), 芝草(1兩8錢), 出油(2合2夕)
油沙小望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢), 眞油(4合), 油沙上末(7兩4錢), 淸(2合2夕), 眞油(9夕), 膠黑糖(9兩)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 淸蜜(1合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(1合9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合6夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合5夕), 眞油(1夕)
출전 : 『[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

<표 4> 1837년 가례의 우협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸密(1升6合5夕), 眞油(6合), 沙粉白米(1升8合), 芝草(3兩3錢), 出油(4合), 膠淸(7合)
油沙尔条	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸密(1升6合5夕), 眞油(6合), 膠淸(7合)
松古尔条	2器式4器	高6寸	熟松古(1斤13兩), 膠粘米(1升), 膠淸(7合), 眞油(5合5夕), 沙粉白米(2升9合)
染紅尔条	2器式4器	高6寸	上末(1斤12兩6錢), 淸密(8合3夕), 眞油(3合), 黃蜜(1兩5錢), 膠淸(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(2合), 沙粉白米(9升2夕)
小紅散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 芝草(1兩2錢), 出油(1合4夕), 沙粉白米(1合4夕), 黑糖(13兩)
小白散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 黑糖(13兩)
栗味子兒	1器式2器	高4寸	黃栗(1升3合), 膠粘米(1合5夕), 膠淸(1合7夕)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 眞油(1合7夕), 淸密(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 眞油(1合1夕), 淸密(2合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 眞油(1合7夕), 淸密(3合7夕), 汁淸(5夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合9夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸密(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合2夕), 汁淸(1夕)
출전 : 『[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

<표 2>의 동퇴연상과 <표 3>의 좌협, <표 4>와 같은 우협 외에 면협 2상을 차렸다. 다음 <표 5>는 면협의 상차림이다.

<표 5> 1837년 가례의 면협 상차림

음식명	기수	재료(분량)
菜蔬	4器式8器	實山蔘(2斤)·實菩蕩(2斤)·菁根(30本)·冬瓜4片代水芹(4丹)·生薑(1兩)
中脯折	1器式2器	每器 (2條)
大全鰻	1器式2器	每器 (1貼)
熟全鰻	1器式2器	每器 (1貼)
乾文魚	1器式2器	每器 (4條)
乾雉	1器式2器	每器 (2首)
生雉	1器式2器	每器 (1首)
鷄兒	1器式2器	每器 (1首半)
鷄卵	1器式2器	每器 (8箇)
鴨子	1器式2器	每器 (1首)
獐後脚	1器式2器	每器 (半脚)
中生鮮	1器式2器	每器 1尾半
출전 : 『[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺		

동퇴연상을 비롯하여 좌·우협과 면협 등 내자사에서 마련하는 이상의 상차림을 위하여 삼방(三房)에서 유기(鑪器) 그릇 132좌(坐)를 공조(工曹)에 지시하여 만들도록 하였다. 내자시에서는 상 위를 장식하는 조화(造花)도 제작하였다. 준화(樽花) 2타(朶), 대봉(大鳳) 8타, 소봉(小鳳) 30타, 공작(孔雀) 8타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草虫) 24타, 실과초충

(實果草蟲) 12타 등을 만들었다.

대선상(大膳床)·소선상(小膳床)도 각각 2상씩 차렸다. 대선상에는 저(猪) 1수(首), 우후각(牛後脚) 1척[隻, 불지(曳之) 포함], 압자(鴨子) 1수가 올랐고, 소선상에는 양(羊) 1수, 우전각(牛前脚)과 갈비(芻非) 1척, 압자 1수가 올랐다. 대·소선 각각 2상씩 모두 4상의 음식에는 다양한 고물(高物)을 올렸는데, 우심(牛心)·부화(付花)·만화(滿花)·두태(豆太)·우간(牛肝) 등이 각각 반부(半部)씩 쓰였고, 백염(白鹽) 1승(升)이 들어갔다. 이와 같은 것을 차리기 위하여 왜주홍칠대반(倭朱紅漆大盤)과 왜주홍칠소반(倭朱紅漆小盤)이 각각 1죽(竹)씩 필요하였고, 유접시(鑰貼匙)와 백대접시(白大楪匙)도 마련하였다.

사용원에서도 동퇴연을 위하여 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)을 각각 2상씩, 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)를 각각 2상씩 차렸다. 「일방의례」 사용원의 기록에 의하면, 사방반·중원반·과반의 상차림은 다음 <표 6>과 같다.

<표 6> 1837년 가례의 사방반 · 중원반 · 과반의 상차림

상의 종류	음식명	기수	분량
사방반 (四方盤)	全鰻折	1器式2器	每器 1貼8串
	廣魚折	1器式2器	每器 10尾
	大口漁折	1器式2器	每器 6尾
	文魚折	1器式2器	每器 3尾
	快脯折	1器式2器	每器 8斤
중원반 (中圓盤)	全鰻折	1器式2器	每器 5串
	引鰻折	1器式2器	每器 10注之
	乾雉折	1器式2器	每器 5首
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮2尾, 眞油1升, 菘豆末(3合)
과반 (果盤)	文魚折	1器式2器	每器 半尾
	乾雉折	1器式2器	每器 3首
	全鰻折	1器式2器	每器 3串
	藥果	1器式2器	每器 眞末4升, 清蜜·汁清·眞油(合油2升)
	生梨	1器式2器	每器 10箇
	實栢子	1器式2器	每器 5合
	實生栗	1器式2器	每器 5合
	冬瓜正果	1器式2器	每器 半半箇, 清蜜9合
	天門冬正果	1器式2器	每器 5合, 清蜜9合
	生薑正果	1器式2器	每器 5合, 清蜜9合

출전 : 『[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 司饗院

다음 <표 7>은 헌종과 효현왕후가 동퇴 의식을 거행하는 동안 술잔을 세 차례 받아 마실 때에 올리는 상을 정리한 것이다. 각각 2상씩 8종류의 음식을 놓았다.

<표 7> 1837년 가례의 미수

미수	음식	기수	재료 및 분량
초미 (初味)	搥鰻湯	1器式2器	每器 搥鰻10貼, 鷄兒1首, 實栢子3夕, 實荏子5合, 塩3夕
	全鰻煮只	1器式2器	每器 全鰻3串, 鷄卵3개, 良醬2合, 胡椒末3夕, 眞油5夕,
	生雉炙	1器式2器	每器 2首, 良醬2合, 胡椒末1夕, 眞油1合
	山蔘餅	1器式2器	每器 粘米5升5合, 山蔘2斤, 清蜜1升, 眞油2升
	追淸	1器式2器	每器 白淸5合
	藥果	1器式2器	每器 眞末4升, 清蜜汁淸(并2升), 眞油合油(并2升)
	實栢子	1器式2器	每器 5合
	水正果	1器式2器	每器 白淸5合, 實栢子5夕
이미 (二味)	細糲	1器式2器	每器 菘豆末2升, 良醬5合, 菓古1兩
	生雉煮只	1器式2器	每器 生雉3首, 良醬2合, 眞油5夕, 胡椒末3夕, 鷄卵3箇, 生薑2錢
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮2尾, 菘豆末3合, 眞油1升
	松古餅	1器式2器	每器 粘米5升5合, 清蜜9合, 眞油1升5合, 松古2斤
	追淸	1器式2器	每器 白淸5合
	杏仁果	1器式2器	每器 眞末4升, 清蜜1升5合, 眞油1升5合, 白糖4兩
	實生栗	1器式2器	每器 1升
水正果	1器式2器	每器 白淸5合, 實栢子5夕	
삼미 (三味)	獐肉煮只	1器式2器	每器 獐後角1, 良醬2合, 眞油5夕, 胡椒末3夕, 鷄卵3개, 菓古1兩
	魚鰻頭	1器式2器	每器 大生鮮3尾, 菘豆末6合, 菓古4兩, 生薑5錢, 實栢 子4合
	生雉全體燒	1器式2器	每器 生雉2首, 良醬1合, 眞油1合, 胡椒末1夕
	自朴餅	1器式2器	每器 粘米5升5合, 白豆含2升, 清蜜1升, 眞油4升
	追淸	1器式2器	每器 白淸5合
	煎銀丁果	1器式2器	每器 眞末4升, 清蜜汁淸(并2升), 眞油合油(并2升)
	大棗	1器式2器	每器 1升
水正果	1器式2器	每器 白淸5合, 實栢子5夕	

출전 : 『[憲宗孝顯后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院

#### 4. 조현례와 음식

3월 21일 신시에 왕대비전조현례, 22일 오시에 대왕대비전조현례를 행하였다. 「일방의례」 사용원의 기록을 보면, 양전(兩殿) 조현례의 과반(果盤)은 동뢰연의 과반과 같았다. 다만, 단수포(殿脩脯) 2반(盤)은 매반(每盤) 1첩(貼)씩 사재감(司宰監)에서 준비하였다.

#### 【참고문헌】

『春官通考』 「嘉禮」 納妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 II-2-15 [憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌

【정의】

1844년(헌종 10) 헌종(憲宗, 1827~1849)과 효정왕후(孝定王后, 1831~1903) 홍씨(洪氏)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표제는 ‘가례도감의례(嘉禮都監儀軌)’이며, 2책으로 편찬되었다.

조선에서 국왕의 가례는 ‘국혼(國婚)’으로 지칭되었고, 국가 전례(典禮) 중 ‘납비의(納妃儀)’에 따라 진행되었다. 길일(吉日)을 택일(擇日)하여 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 고하고, 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·친영(親迎)·동뢰(同牢) 등을 비롯하여 조현의(朝見儀), 문무백관(文武百官)의 축하 의식 등이 일정한 절차에 따라 거행되었다. 이 가운데 각 의식이 거행될 때마다 차려진 선온상(宣醞床)과 동뢰연(同牢宴)을 위한 각종 상차림 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌  
線裝. 2冊: 圖, 四周單邊, 半郭 32.9×25.4cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行  
24字(字數不同), 註雙行, 上下向二葉花紋魚尾 ; 46.1×32.1cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13143)

‘道光二十四年甲辰十月日 太白山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13143)은 태백산사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 반곽 12행, 상하향이엽화문어미(上下向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13142·奎 13144·奎 13145·奎 13146), 장서각(貴 K2-2597)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 제 1면 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있다. 내용을 살펴보면, 좌목(座目)·거행일기(舉行日記)·전교(傳敎)·이문(移文)·내관(來關)·예관(禮關)·감결(甘結)·미포식(米布式)·상전(賞典)·의례(儀軌) 등으로 구성되어 있는 「도청의례(都廳儀軌)」를 비롯하여 「일방의례(一房儀軌)」, 「이방의례(二房儀軌)」, 「삼방의례(三房儀軌)」, 「별공작의례(別工作儀軌)」, 「수리소의례(修理所儀軌)」로 구성이 되어 있다. 「일방의례」 끝에 헌종과 헌정왕후가 별궁(別宮)에서 친영 의식을 마치고 함께 궁으로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있고, 「삼방의례(三房儀軌)」에 「동뢰연 배설도(同牢宴排設圖)」가 수록되어 있다. 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방의례」 내자시(內資寺)·사옹원(司饗院)에 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 1844년 가례의 설행과정

「도청의궤」 거행일기를 살펴보면, 헌종과 효정왕후의 가례는 1844년 4월 22일 오시(午時, 11시~13시)에 초간택(初揀擇)을 시작으로 그달 26일 손시(巽時, 09시~11시 사이)에 재간택(再揀擇), 9월 10일 손시에 삼간택(三揀擇)을 행하였다. 가례는 10월 9일 납채를 시작으로 납징·고기·책비 의식을 거행하였고, 같은 달 21일에 친영과 동뢰연을 거행하였다. 다음 날인 22일에는 왕대비전조현례(王大妃殿朝見禮), 23일에 대왕대비전조현례(大王大妃殿朝見禮)를 행하였다.

2. 선운상의 음식과 규모

「일방의궤」 내자시의 기록을 보면, 헌종의 가례 거행 중 각 의식이 수행된 별궁[어의궁(於義宮)]에 4회의 선운상이 마련되었다. 10월 6일 손시에 거행한 납채 때에 40인분, 같은 달 9일 손시에 거행한 납징 때 43인분, 15일 손시에 행한 고기 때에 39인분, 18일 손시 책비 때에 58인분 등 모두 180인분의 상(床)을 차렸고, 각 의식 때마다 2상씩 더 마련하였으므로 모두 188상을 차렸다. 선운상의 매상(每床)의 상차림은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1844년 헌종효현후 가례의 선운상

음식명	기수 (器數)	재료(분량)
折肉	1器	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), 脯(8兩), 大全鰻(1箇)
熟全鰻	1器	熟全鰻(熟全鰻 1箇半,) 艮醬(3夕), 眞油(1夕)
苦蕒菜	1器	實苦蕒(半丹), 艮醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 藁占(1錢)
實果	1器	生梨(2箇), 乾柿(5箇), 皮榛子(2合), 皮栢子(2合)
艮醬	1器	(3夕)
鷄蒸	1器	鷄(半首)

출전 : 『[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 1>과 같은 선운상과 함께 각 의식을 수행한 정사(正使)와 부사(副使), 도감당상(都監堂上) 등에게 각 1원(員)마다 1배(杯)의 향온주(香醞酒)가 내려졌다. 숙설처소는 일방(一房) 근처에 설치하였다.

3. 동뢰연의 상차림

동뢰연은 10월 21일 오시에 행하였다. 「일방의궤」 내자시를 살펴보면, 동뢰연상(同牢宴床)과 좌협(左挾)·우협(右挾), 면협(面挾) 등 각각 2상씩 준비하였다. 음식의 높이[고(高)]단위인 척(尺)은 유척(鑿尺)을 사용하였다는 등의 사실도 첨부되어 있다. 다음 <표 2>는 동뢰연의 상차림이다.

<표 2> 1837년 가례의 동퇴연상의 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
中朴桂	2器式4器	高1尺	上末(5斤4兩), 淸蜜(2升5合2夕), 眞油(9合4夕)
紅散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 沙粉白米(1合7夕), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 芝草(2兩), 出油(2合4夕)
白散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 煮油(4合5夕), 沙粉白米(1合7夕), 乾飯(1升7合)
紅	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 淸蜜(8合3夕), 膠淸(3合5夕), 眞油(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(1合9夕), 沙粉白米(9合2夕)
油沙尔條	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 眞油(3合), 淸蜜(5合), 油沙上末(6兩5錢), 淸蜜(2合), 眞油(8夕), 膠淸(3合5夕), 常草注紙(10張), 殘油条都眞油(3升5合)
六色果實	6器式12器	高4寸	實栢子(2升5合), 實榛子(2合3夕), 粉上末(5兩), 實榧子(3升3合), 粉上末(5兩), 大棗(3升), 挾實栢子(2合5夕), 黃栗(2升6合), 粉上末(1升), 紅柿(70箇), 挾實栢子(2合5夕)
출전 : 『[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

다음 <표 3>은 좌협, <표 4>는 우협의 상차림이다.

<표 3> 1837년 가례의 좌협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 芝草(5兩7錢), 出油(6合8夕), 沙粉白米(3升1合), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
油沙望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 淸密(6合7夕), 眞油(1斤12兩), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
白茶食	2器式4器	高6寸	上末(2斤10兩), 淸密(1升3合9夕)
金丹餅	2器式4器	高6寸	上末(1斤7兩4錢), 淸密(1升1合8夕)
小紅望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢), 眞油(4合), 沙粉白米(1升), 膠黑糖(9兩), 芝草(1兩8錢), 出油(2合2夕)
油沙小望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢), 眞油(4合), 油沙上末(7兩4錢), 淸(2合2夕), 眞油(9夕), 膠黑糖(9兩)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 淸密(1合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸密(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸密(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(1合9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合6夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸密(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合5夕), 眞油(1夕)
출전 : 『[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

<표 4> 1837년 가례의 우협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅尔條	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸密(1升6合5夕), 眞油(6合), 沙粉白米(1升8合), 芝草(3兩3錢), 出油(4合), 膠淸(7合)
油沙尔條	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸密(1升6合5夕), 眞油(6合), 膠淸(7合)
松古尔條	2器式4器	高6寸	熟松古(1斤13兩), 膠粘米(1升), 膠淸(7合), 眞油(5合5夕), 沙粉白米(2升9合)
染紅尔條	2器式4器	高6寸	上末(1斤12兩6錢), 淸密(8合3夕), 眞油(3合), 黃蜜(1兩5錢), 膠淸(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(2合), 沙粉白米(9合2夕)
小紅散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 芝草(1兩2錢), 出油(1合4夕), 沙粉白米(1合4夕), 黑糖(13兩)
小白散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 黑糖(13兩)
栗味子兒	1器式2器	高5寸	黃栗(1升3合), 膠粘米(1合5夕), 膠淸(1合7夕)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 眞油(1合7夕), 淸密(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 眞油(1合1夕), 淸密(2合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 眞油(1合7夕), 淸密(3合7夕), 汁淸(5夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合9夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸密(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合2夕), 汁淸(1夕)
			출전 : 『[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 2>의 동퇴연상과 <표 3>의 좌협, <표 4>와 같은 우협 외에 면협 2상을 차렸다. 다음 <표 5>는 면협 상차림이다.

<표 5> 1837년 가례의 면협 상차림

음식명	기수	재료(분량)
菜蔬	4器式8器	實山蔘(2斤)·實菩萁(2斤)·菁根(30本)·冬瓜4片代水芹(4丹)·生薑(1兩)
中脯折	1器式2器	每器 (2條)
大全鮓	1器式2器	每器 (1貼)
熟全鮓	1器式2器	每器 (1貼)
乾文魚	1器式2器	每器 (4條)
乾雉	1器式2器	每器 (2首)
生雉	1器式2器	每器 (1首)
鷄兒	1器式2器	每器 (1首半)
鷄卵	1器式2器	每器 (8箇)
鴨子	1器式2器	每器 (1首)
獐後脚	1器式2器	每器 (半脚)
中生鮮	1器式2器	每器 (1尾半)
출전 : 『[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺		

동퇴연상을 비롯하여 좌 · 우협과 면협 등 내자사에서 마련하는 이상의 상차림을 위하여 삼방(三房)에서 유기(鑪器) 그릇 132좌(坐)를 공조(工曹)에 지시하여 만들도록 하였다. 내자사에서는 상 위를 장식하는 조화(造花)도 제작하였다. 준화(樽花) 2타(朶), 대봉(大鳳) 8



타, 소봉(小鳳) 30타, 공작(孔雀) 8타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草虫) 24타, 실과초충(實果草蟲) 12타 등을 만들었다.

대선상(大膳床)·소선상(小膳床)도 각각 2상씩 차렸다. 대선상에는 저(猪) 1수(首), 우후각(牛後脚) 1척[隻, 불지(曳之) 포함], 압자(鴨子) 1수가 올랐고, 소선상에는 양(羊) 1수, 우전각(牛前脚)과 갈비(芻非) 1척, 압자 1수가 올랐다. 대·소선 각각 2상씩 모두 4상의 음식에는 다양한 고물(高物)을 올렸는데, 우심(牛心)·부화(付花)·만화(滿花)·두태(豆太)·우간(牛肝) 등이 각각 반부(半部)씩 쓰였고, 백염(白鹽) 1승(升)이 들어갔다. 이와 같은 것을 차리기 위하여 왜주홍칠대반(倭朱紅漆大盤)과 왜주홍칠소반(倭朱紅漆小盤)이 각각 1죽(竹)씩 필요하였고, 유접시(楡貼匙)와 백대접시(白大楸匙)도 각각 2립(立)씩 마련하였다.

사용원에서도 동퇴연을 위하여 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)을 각각 2상씩, 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)를 각각 2상씩 차렸다. 「일방의궤」 사용원의 내용을 살펴보면, 사방반·중원반·과반의 상차림은 다음 <표 6>과 같다.

<표 6> 1837년 가례의 사방반 · 중원반 · 과반의 상차림

상의 종류	음식명	기수	분량
사방반 (四方盤)	全鰻折	1器式2器	每器 (1貼8串)
	廣魚折	1器式2器	每器 (10尾)
	大口漁折	1器式2器	每器 (6尾)
	文魚折	1器式2器	每器 (3尾)
	快脯折	1器式2器	每器 (8斤)
중원반 (中圓盤)	全鰻折	1器式2器	每器 (5串)
	引鰻折	1器式2器	每器 (10注之)
	乾雉折	1器式2器	每器 (5首)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 眞油(1升), 菘豆末(3合)
과반 (果盤)	文魚折	1器式2器	每器 (3串)
	全鰻折	1器式2器	每器 (3首)
	乾雉折	1器式2器	每器 (半尾)
	藥果	1器式2器	每器 眞末(4升), 淸蜜·汁淸·眞油(合油2升)
	生梨	1器式2器	每器 (10箇)
	實生栗	1器式2器	每器 (5合)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	生薑正果	1器式2器	每器 (5合), 淸蜜(9合)
	冬瓜正果	1器式2器	每器 (半半箇), 淸蜜(9合)
	天門冬正果	1器式2器	每器 (5合), 淸蜜(9合)

출전 : 『[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 司饗院

다음 <표 7>은 헌종과 효정왕후가 동퇴 의식을 거행하는 동안 술잔을 세 차례 받아 마시는데, 이때 올린 상을 정리한 것이다. 각각 2상씩 8종류의 음식을 놓았다.

<표 7> 1837년 가례의 미수

미수	음식	기수	재료 및 분량
초미 (初味)	搥鰻湯	1器式2器	每器 搥鰻(10貼), 鷄兒(1首), 實栢子(3夕), 實荏子(5合), 塩(3夕)
	全鰻煮只	1器式2器	每器 全鰻(3串), 鷄卵(3箇), 良醬(2合), 胡椒末(3夕), 眞油(5夕), 實栢子(3夕), 生薑(2錢)
	生雉炙	1器式2器	每器 生雉(2首), 良醬(1合), 眞油(1合), 胡椒末(1夕)
	山蔘餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 山蔘(2斤), 清蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	藥果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜汁淸(并2升), 眞油合油(并2升)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
이미 (二味)	細糲	1器式2器	每器 菘豆末(2升), 良醬(5合), 藁古(1兩)
	生雉煮只	1器式2器	每器 生雉(3首), 良醬(2合), 眞油(5夕), 胡椒末(3夕), 鷄卵(3箇), 生薑(2錢)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 菘豆末(3合), 眞油(1升)
	松古餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 清蜜(9合), 眞油(1升5合), 松古(2斤)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	杏仁果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜(1升5合), 眞油(1升5合), 白糖(4兩)
	實生栗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
삼미 (三味)	獐肉煮只	1器式2器	每器 獐後(1角), 良醬(2合), 眞油(5夕), 胡椒末(3夕), 鷄卵(3箇), 藁古(1兩)
	魚鰻頭	1器式2器	每器 大生鮮(3尾), 菘豆末(6合), 藁古(4兩), 生薑(5錢), 實栢子(4合)
	生雉全體燒	1器式2器	每器 生雉(2首), 良醬(1合), 眞油(1合), 胡椒末(1夕)
	自朴餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 白豆含(2升), 清蜜(1升), 眞油(4升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	煎銀丁果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜汁淸(并2升), 眞油合油(并2升)
	大棗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)

출전 : 『[憲宗孝定后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院

#### 4. 조현례와 음식

10월 22일 오시에 왕대비전조현례, 23일 손시에 대왕대비전조현례를 행하였다. 「일방의례」 사용원을 살펴보면, 양전(兩殿)의 조현례를 위한 과반(果盤)을 마련하였는데, 기수(器數)와 찬품(饌品)은 동퇴연의 과반과 같다고 세주(細注)를 달았다. 다만, 단수포(殿脩脯) 2반(盤)은 매반(每盤) 1첩(貼)씩 사재감(司宰監)에서 준비하였다.

#### 【참고문헌】

『春官通考』「嘉禮」納妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-2-16 [哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌

【정의】

1851년(철종 2) 철종(哲宗, 1849~1857)과 철인왕후(哲仁王后, 1837~1878) 김씨(金氏)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표제는 ‘가례도감의례(嘉禮都監儀軌)’이며, 2책으로 편찬되었다.

조선에서 국왕의 가례는 ‘국혼(國婚)’으로 지칭되었고, 국가 전례(典禮) 중 ‘납비의(納妃儀)’에 따라 진행되었다. 길일(吉日)을 택일(擇日)하여 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 고하고, 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·친영(親迎)·동뢰(同牢) 등을 비롯하여 조현의(朝見儀), 문무백관(文武百官)의 축하 의식 등이 일정한 절차에 따라 거행되었다. 이 가운데 각 의식이 거행될 때마다 차려진 선온상(宣醞床)과 동뢰연(同牢宴)을 위한 각종 상차림 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌

線裝. 2冊 : 圖, 四周單邊, 半郭 32.2×25.6cm, 有界, 烏絲欄套式板, 半葉 12行 24字(字數不同), 註雙行, 上下向二葉花紋魚尾 ; 46.5×32.6cm

필사본

紙質 楮紙

印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書

소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13147)

‘咸豐元年辛亥閏八月日 五臺山上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13147)은 오대산사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 반곽 12행, 상하향이엽화문어미(上下向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13148·奎 13149·奎 13150·奎 13151), 장서각(K2-2598)에 소장되어 있다. 장서각 소장본의 제 1면 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의례임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있다. 내용을 살펴보면, 좌목(座目)·거행일기(舉行日記)·전교(傳敎)·이문(移文)·내관(來關)·예관(禮關)·감결(甘結)·미포식(米布式)·상전(賞典)·의례사목(儀軌事目) 등으로 구성되어 있는 「도청의례(都廳儀軌)」를 비롯하여 「일방의례(一房儀軌)」, 「이방의례(二房儀軌)」, 「삼방의례(三房儀軌)」, 「별공작의례(別工作儀軌)」, 「수리소의례(修理所儀軌)」로 구성이 되어 있다. 「일방의례」 끝에 철종과 철인왕후가 별궁(別宮)에서 친영 의식을 마치고 함께 궁으로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있고, 「삼방의례(三房儀軌)」에 「동뢰연도(同牢宴圖)」가 수록되어 있다. 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방의례」 내자시(內資寺)·사옹원(司饗院)에 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 1851년 가례의 설행과정

「도청의궤」 거행일기를 살펴보면, 철종과 철인왕후의 가례는 1850년(철종 1) 1월 10일 금혼령(禁婚令)을 내리면서 시작되었고, 1851년 윤(閏)8월 3일 손시(巽時, 09시~11시 사이)에 초간택(初揀擇), 그달 13일 손시에 재간택(再揀擇), 24일 손시에 삼간택(三揀擇)을 행하였다. 가례는 9월 19일 납채를 시작으로 납장·고기·책비 의식을 거행하였고, 같은 달 27일에 친영과 동뢰연을 거행하였다. 다음날인 28일에는 대왕대비전조현례(大王大妃殿朝見禮), 29일 왕대비전조현례(王大妃殿朝見禮)와 대비전(大妃殿)을 행하였다.

2. 선은상의 음식과 규모

「일방의궤」 내자시의 기록을 보면, 철종의 가례 거행 중 각 의식이 수행된 별궁(別宮) [어의궁(於義宮)]에 4회의 선은상이 마련되었다. 9월 19일 손시에 거행한 납채 때에 40인분, 같은 달 21일 손시에 거행한 납장 때 43인분, 24일 오시에 행한 고기 때에 39인분, 25일 손시 책비 때에 58인분 등 모두 180인분의 상(床)을 차렸고, 각 의식 때마다 2상씩 더 마련하였으므로 모두 188상을 차렸다. 선은상의 매상(每床)의 상차림은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1851년 철종 가례의 선은상

음식명	기수 (器數)	재료(분량)
折肉	1器	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), 脯 (8兩), 大全鰻(1箇)
熟全鰻	1器	熟全鰻(熟全鰻 1箇半), 良醬(3夕), 眞油(1夕)
苦蕒菜	1器	實苦蕒(半丹), 良醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 菓古(1錢)
實果	1器	生梨(2箇), 紅柿(2箇), 皮榛子(2合), 皮栢子(2合)
良醬	1器	(3夕)
鷄蒸	1器	鷄(半首)

출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 1>과 같은 선은상과 함께 각 의식을 수행한 정사(正使)와 부사(副使), 도감당상(都監堂上) 등에게 각 1원(員)마다 1배(杯)의 향온주(香醞酒)가 내려졌다. 선은상의 숙설처소(熟設處所)는 일방(一房) 근처에 설치하였다.

3. 동뢰연의 상차림

동뢰연은 9월 27일 오시에 행하였다. 「일방의궤」 내자시를 살펴보면, 동뢰연상(同牢宴床)과 좌협(左挾)·우협(右挾), 면협(面挾) 등 각각 2상씩 준비하였고, 숙설처소(熟設處所)는 단양문(端陽門) 안에 두었다. 음식 규모의 단위인 척(尺)은 유척(鎡尺)을 사용하였다는 등의 사실도 첨부되어 있다. 다음 <표 2>는 동뢰연상의 상차림이다.

<표 2> 1851년 가례의 동퇴연상 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
中朴桂	2器式4器	高1尺	上末(5斤4兩), 淸蜜(2升5合2夕), 眞油(9合4夕)
紅散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 沙粉白米(1合7夕), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 芝草(2兩), 出油(2合4夕)
白散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 煮油(4合5夕), 沙粉白米(1合7夕), 乾飯(1升7合)
紅尓條	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 淸蜜(8合3夕), 膠淸(3合5夕), 眞油(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(1合9夕), 沙粉白米(9合2夕)
油沙尓條	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 眞油(3合), 淸蜜(5合), 油沙上末(6兩5錢), 淸蜜(2合), 眞油(8夕), 膠淸(3合5夕), 常草注紙(10張), 殘油(3升5合)
六色果實	6器式12器	高4寸	實栢子(2升5合), 實榛子(2合3夕), 粉上末(5兩), 實榧子(3升3合), 粉上末(5兩), 大棗(3升), 挾實栢子(2合5夕), 黃栗(2升6合), 粉上末(1升), 紅柿70箇, 挾實栢子(2合5夕)
출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

다음 <표 3>은 좌협, <표 4>는 우협의 상차림 및 음식 재료와 분량이다.

<표 3> 1851년 가례의 좌협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 芝草(5兩7錢), 出油(6合8夕), 沙粉白米(3升1合), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
油沙望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 淸蜜(6合7夕), 眞油(1斤12兩), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
白茶食	2器式4器	高6寸	上末(2斤10兩), 淸蜜(1升3合9夕)
金丹餅	2器式4器	高6寸	上末(1斤7兩4錢), 淸蜜(1升1合8夕)
小紅望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢), 眞油(4合), 沙粉白米(1升), 膠黑糖(9兩), 芝草(1兩8錢), 出油(2合2夕)
油沙小望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢), 眞油(4合), 油沙上末(7兩4錢), 淸(2合2夕), 眞油(9夕), 膠黑糖(9兩)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 淸蜜(1合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(1合9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合6夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合5夕), 眞油(1夕)
출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺			

<표 4> 1851년 가례의 우협 상차림 규모와 재료

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅尔條	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸密(1升6合5夕), 眞油(6合), 沙粉白米(1升8合), 芝草(3兩3錢), 出油(4合), 膠淸(7合)
油沙尔條	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸密(1升6合5夕), 眞油(6合), 膠淸(7合)
松古尔條	2器式4器	高6寸	熟松古(1斤13兩), 膠粘米(1升), 膠淸(7合), 眞油(5合5夕), 沙粉白米(2升9合)
染紅尔條	2器式4器	高6寸	上末(1斤12兩6錢), 淸密(8合3夕), 眞油(3合), 黃蜜(1兩5錢), 膠淸(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(2合), 沙粉白米(9合2夕)
小紅散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 芝草(1兩2錢), 出油(1合4夕), 沙粉白米(1合4夕), 黑糖(13兩)
小白散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 黑糖(13兩)
栗味子兒	1器式2器	高5寸	黃栗(1升3合), 膠粘米(1合5夕), 膠淸(1合7夕)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 眞油(1合7夕), 淸密(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 眞油(1合1夕), 淸密(2合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 眞油(1合7夕), 淸密(3合7夕), 汁淸(5夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合9夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸密(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合2夕), 汁淸(1夕)
			출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 2>의 동퇴연상과 <표 3>의 좌협 · <표 4>와 같은 우협 외에 면협 2상을 차렸다. 다음 <표 5>는 면협 상차림이다.

<표 5> 1851년 가례의 면협 상차림

음식명	기수	재료(분량)
菜蔬	4器式8器	實山蔘(2斤)·菁根(30本)·生薑(1兩)·實菩蕒(2斤)·冬瓜4片代水芹(4丹)
中脯折	1器式2器	每器 (2條)
大全鰻	1器式2器	每器 (1貼)
熟全鰻	1器式2器	每器 (1貼)
乾文魚	1器式2器	每器 (4條)
乾雉	1器式2器	每器 (2首)
生雉	1器式2器	每器 (1首)
鷄兒	1器式2器	每器 (1首半)
鷄卵	1器式2器	每器 (8箇)
鴨子	1器式2器	每器 (1首)
獐後脚	1器式2器	每器 (半脚)
中生鮮	1器式2器	每器 (1尾半)
출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺		

동퇴연상을 비롯하여 좌·우협과 면협 등 내자사에서 마련하는 이상의 상차림을 위하여 삼방(三房)에서 유기(鑪器) 그릇 132좌(坐)를 공조(工曹)에 지시하여 만들도록 하였다. 내자시에서는 상 위를 장식하는 조화(造花)도 제작하였다. 준화(樽花) 2타(朵), 대봉(大鳳) 8타, 소봉(小鳳) 30타, 공작(孔雀) 8타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草虫) 24타, 실과초충(實

果草蟲) 12타 등을 만들었다.

대선상(大膳床)·소선상(小膳床)도 각각 2상씩 차렸다. 대선상에는 저(猪) 1수(首), 우후각(牛後脚) 1척[隻, 불지(曳之) 포함], 압자(鴨子) 1수가 올랐고, 소선상에는 양(羊) 1수, 우전각(牛前脚)과 갈비(芻非) 1척, 압자 1수가 올랐다. 대·소선 각각 2상씩 모두 4상의 음식에는 다양한 고물(高物)을 올렸는데, 우심(牛心)·부화(付花)·만화(滿花)·두태(豆太)·우간(牛肝) 등이 각각 반부(半部)씩 쓰였고, 백염(白鹽) 1승(升)이 들어갔다. 이와 같은 것을 차리기 위하여 왜주홍칠대반(倭朱紅漆大盤)과 왜주홍칠소반(倭朱紅漆小盤)이 각각 1죽(竹)씩 필요하였고, 유접시(鑪貼匙)와 백대접시(白大椽匙)도 각각 2립(立)씩 마련하였다.

사용원에서도 동뢰연을 위하여 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)을 각각 2상씩, 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)를 각각 2상씩 차렸다. 「일방의궤」 사용원의 내용을 살펴보면, 사방반·중원반·과반의 상차림은 <표 6>과 같다.

<표 6> 1851년 가례의 사방반 · 중원반 · 과반의 상차림

상의 종류	음식명	기수	분량
사방반 (四方盤)	全鰻折	1器式2器	每器 (1貼8串)
	廣魚折	1器式2器	每器 (10尾)
	大口漁折	1器式2器	每器 (6尾)
	文魚折	1器式2器	每器 (3尾)
	快脯折	1器式2器	每器 (8斤)
중원반 (中圓盤)	全鰻折	1器式2器	每器 (5串)
	引鰻折	1器式2器	每器 (10注之)
	乾雉折	1器式2器	每器 (5首)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 眞油1升, 菘豆末3合
과반 (果盤)	文魚折	1器式2器	每器 (3串)
	全鰻折	1器式2器	每器 (3首)
	乾雉折	1器式2器	每器 (半尾)
	藥果	1器式2器	每器 眞末(4升), 淸蜜·汁淸·眞油(合油2升)
	生梨	1器式2器	每器 (10箇)
	實生栗	1器式2器	每器 (5合)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	生薑正果	1器式2器	每器 (5合), 淸蜜(9合)
	冬瓜正果	1器式2器	每器 (半半箇), 淸蜜(9合)
	天門冬正果	1器式2器	每器 (5合), 淸蜜(9合)

출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 司饗院

다음 <표 7>은 철종과 철인왕후가 동뢰 의식 중 술잔을 세 차례 받아 마시는데, 이때 올리는 상을 정리한 것이다. 각각 2상씩 8종류의 음식을 놓았다.

<표 7> 1851년 가례의 미수

미수	음식	기수	재료 및 분량
초미 (初味)	搥鰻湯	1器式2器	每器 搥鰻(10貼), 鷄兒(1首), 實栢子(3夕), 實荏子(5合), 塩(3夕)
	全鰻煮只	1器式2器	每器 全鰻(3串), 鷄卵(3箇), 良醬(2合), 胡椒末(3夕), 眞油(5夕), 實栢子(3夕), 生薑(2錢)

	生雉炙	1器式2器	每器 生雉(2首), 艮醬(1合), 眞油(1合), 胡椒末(1夕)
	山蔘餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 山蔘(2斤), 清蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	藥果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜汁淸(并2升), 眞油合油(并2升)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
이미 (二味)	細糲	1器式2器	每器 菘豆末(2升), 艮醬(5合), 藜古(1兩)
	生雉煮只	1器式2器	每器 生雉(3首), 艮醬(2合), 眞油(5夕), 胡椒末(3夕), 鷄卵(3箇), 生薑(2錢)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 菘豆末(3合), 眞油(1升)
	松古餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 清蜜(9合), 眞油(1升5合), 松古(2斤)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	杏仁果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜(1升5合), 眞油(1升5合), 白糖(4兩)
	實生粟	1器式2器	每器 (1升)
水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)	
삼미 (三味)	獐肉煮只	1器式2器	每器 獐後(1角), 艮醬(2合), 眞油(5夕), 胡椒末(3夕), 鷄卵(3箇), 藜古(1兩)
	魚鰓頭	1器式2器	每器 大生鮮(3尾), 菘豆末(6合), 藜古(4兩), 生薑(5錢), 實栢子(4合)
	生雉全體燒	1器式2器	每器 生雉(2首), 艮醬(1合), 眞油(1合), 胡椒末(1夕)
	自朴餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 白豆含(2升), 清蜜(1升), 眞油(4升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	煎銀正果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜汁淸(并2升), 眞油合油(并2升)
	大棗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院			

#### 4. 조현례와 음식

동뢰연을 치른 다음날인 9월 28일과 29일에 조현례를 거행하였다. 28일 오시에는 내전(內殿)에서 철인왕후가 단수포가 놓인 단수반(殿脩盤)을 대왕대비에게 올리고 사배(四拜)를 하였고, 29일에는 왕대비와 대비에 대한 조현례를 거행하였다. 「일방의궤」 사옹원 삼전조현례소용(三殿朝見禮所用) 기록을 보면, 과반 2상은 동뢰연의 과반과 동일하였고, 단수포(殿脩脯) 3반(盤)은 사재감(司宰監)에서 담당하였다.

#### 【참고문헌】

『春官通考』「嘉禮」納妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

김세은, 「1851년(철종 2) 哲宗과 哲仁后의 國婚과 <<[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌>>」, 『규장각 소장의궤 해제집』3, 서울대학교, 2005.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)



【자료명】 Ⅱ-2-17 [高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌

【정의】

1866년(고종 3) 고종(高宗, 1852~1919)과 명성황후(明成皇后) 민씨(閔氏, 1851~1895)의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표제는 ‘가례도감의궤(嘉禮都監儀軌)’이며, 2책으로 편찬되었다.

조선에서 국왕의 가례는 ‘국혼(國婚)’으로 지칭되었고, 국가 전례(典禮) 중 ‘납비의(納妃儀)’에 따라 진행되었다. 길일(吉日)을 택일(擇日)하여 종묘(宗廟)와 사직(社稷)에 고하고, 납채(納采)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·친영(親迎)·동뢰(同牢) 등을 비롯하여 조현의(朝見儀), 문무백관(文武百官)의 축하 의식 등이 일정한 절차에 따라 거행되었다. 이 가운데 각 의식이 거행될 때마다 차려진 선온상(宣醞床)과 동뢰연(同牢宴)을 위한 각종 상차림 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌  
線裝. 2冊 : 圖, 四周單邊, 半郭 32.0×25.5cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12  
行24字(字數不同), 註雙行, 上下向二葉花紋魚尾 ; 45.8×30.3cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13153)

‘同治五年丙寅三月日 太白山城上 嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13153)은 태백산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다. 반곽 12행, 상하향이엽화문어미(上下向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 13155·奎 13156·奎 13157·奎 15078), 장서각(K2-2599), 일본궁내청(305-80)에 소장되어 있다. 장서각 소장본 역시 규장각본과 같은 목판 인찰공책지를 사용하였다. 제 1면 광곽 내 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의궤임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있다. 내용을 살펴보면, 좌목(座目)·일기(日記)·전교(傳教)·이문(移文)·내관(來關)·예관(禮關)·감결(甘結)·재용(財用)·상전(賞典)·의궤(儀軌) 등으로 구성되어 있는 「도청의궤(都廳儀軌)」를 비롯하여 「일방의궤(一房儀軌)」, 「이방의궤(二房儀軌)」, 「삼방의궤(三房儀軌)」, 「별공작의궤(別工作儀軌)」, 「수리소의궤(修理所儀軌)」로 구성이 되어 있다. 「일방의궤」 중간에 고종과 명성황후가 별궁(別宮)에서 친영 의식을 마치고 함께 궁으로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있고, 「삼방의궤(三房儀軌)」에 「동뢰연도(同牢宴圖)」가 수록되어 있다. 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방의궤」 내자시(內資寺)·사옹원(司饗院)에 수록되어 있다.

**【음식관련내용】**

1. 1866년 가례의 설행과정

「도청의궤」 거행일기를 살펴보면, 고종과 명성황후의 가례는 1866년 1월 1일 금혼령(禁婚令)을 내리면서 시작되었다. 그해 2월 25일 오시(11시~13시) 초간택(初揀擇), 그달 29일 손시(07시~09시 사이)에 재간택(再揀擇), 3월 6일 손시에 삼간택(三揀擇)을 행하였다. 가례 의식인 납비의(納妃儀)는 그해 3월 9일 납채를 시작으로 납징·고기·책비 의식을 거행하였고, 같은 달 21일에 친영과 동퇴연을 거행하였다. 다음날인 22일 진시에 대왕대비전조현례(大王大妃殿朝見禮), 그날 손시에 왕대비전조현례(王大妃殿朝見禮), 정시(丁時)에 대비전조현례(大妃殿朝見禮)을 행하였다.

2. 선운상의 음식과 규모

「일방의궤」 내자시의 기록을 보면, 칠종의 가례 거행 중 각 의식이 수행된 별궁(別宮) [어의궁(於義宮)]에 4회의 선운상이 마련되었다. 3월 9일 진시(辰時)에 거행한 납채 때에 55인분, 같은 달 11일 오시에 거행한 납징 때 57인분, 17일 오시에 행한 고기 때에 53인분, 20일 오시 책비 때에 53인분 등 모두 218인분의 상(床)을 차렸고, 각 의식 때마다 2상씩 더 마련하였으므로 모두 222상을 차렸다. 선운상의 매상(每床)의 상차림은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1866년 고종 가례의 선운상

음식명	기수 (器數)	재료(분량)
折肉	1器	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), 行脯(8兩), 大全鰻(1箇)
熟全鰻	1器	熟全鰻(熟全鰻 1箇半,) 艮醬(3夕), 眞油(1夕)
苦蕒菜	1器	實苦蕒(半丹), 艮醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 藁古(1錢)
實果	1器	生梨(2箇), 柿(2箇), 榛子(2合), 皮栢子(2合)
艮醬	1器	(3夕)
鷄蒸	1器	鷄(半首)

출전 : 『[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 1>과 같은 선운상과 함께 각 의식을 수행한 정사(正使)와 부사(副使), 도감당상(都監堂上) 등에게 각 1원(員)마다 1배(杯)의 향온주(香醞酒)가 내려졌다. 선운상의 숙설처소(熟設處所)는 일방(一房) 근처에 두었다.

3. 동퇴연의 상차림

동퇴연은 3월 21일 정시(丁時)에 행하였다. 「일방의궤」 내자시를 살펴보면, 동퇴연상(同牢宴床)과 좌협(左挾)·우협(右挾), 면협(面挾) 등 각각 2상씩을 차렸고, 숙설처소는 단양문(端陽門) 안에 두었다. 음식 규모의 단위인 척(尺)은 유척(鋸尺)을 사용하였다는 등의 사실도 첨부되어 있다. 다음 <표 2>는 동퇴연상의 상차림이다.

<표 2> 1866년 가례의 동퇴연상 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
中朴桂	2器式4器	高1尺	上末(5斤4兩), 淸蜜(2升5合2夕), 眞油(9合4夕)
紅散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 沙粉白米(1合7夕), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 芝草(2兩), 出油(2合4夕)
白散子	2器式4器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 煮油(4合5夕), 沙粉白米(1合7夕), 乾飯(1升7合)
紅尔條	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 淸蜜(8合3夕), 膠淸(3合5夕), 眞油(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(1合9夕), 沙粉白米(9合2夕)
油沙尔條	2器式4器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 眞油(3合), 淸蜜(5合), 油沙上末(6兩5錢), 淸蜜(2合), 眞油(8夕), 膠淸(3合5夕), 殘油(3升5合), 常草注紙(10張)
六色果實	6器式12器	高4寸	實栢子(2升5合), 實榛子(2合3夕), 粉上末(5兩), 實榧子(3升3合), 粉上末(5兩), 大棗(3升), 挾實栢子(2合5夕), 黃栗(2升6合), 粉上末(1升), 紅柿(70箇), 挾實栢子(2合5夕)
출전 : 『[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺			

다음 <표 3>은 좌협, <표 4>는 우협의 상차림 및 음식 재료와 분량이다.

<표 3> 1866년 가례의 좌협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 芝草(5兩7錢), 出油(6合8夕), 沙粉白米(3升1合), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
油沙望口消	2器式4器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 淸蜜(6合7夕), 眞油(1斤12兩), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
白茶食	2器式4器	高6寸	上末(2斤10兩), 淸蜜(1升3合9夕)
金丹餅	2器式4器	高6寸	上末(1斤7兩4錢), 淸蜜(1升1合8夕)
小紅望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢), 眞油(4合), 沙粉白米(1升), 膠黑糖(9兩), 芝草(1兩8錢), 出油(2合2夕)
油沙小望口消	2器式4器	高5寸	上末(1斤13兩9錢), 眞油(4合), 油沙上末(7兩4錢), 淸(2合2夕), 眞油(9夕), 膠黑糖(9兩)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 淸蜜(1合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(1合9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合6夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合5夕), 眞油(1夕)
출전 : 『[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺			

<표 4> 1866년 가례의 우협 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
紅卍條	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸密(1升6合5夕), 眞油(6合), 沙粉白米(1升8合), 芝草(3兩3錢), 出油(4合), 膠淸(7合)
油沙卍條	2器式4器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸密(1升6合5夕), 眞油(6合), 膠淸(7合)
松古卍條	2器式4器	高6寸	熟松古(1斤13兩), 膠粘米(1升), 膠淸(7合), 眞油(5合5夕), 沙粉白米(2升9合)
染紅卍條	2器式4器	高6寸	上末(1斤12兩6錢), 淸密(8合3夕), 眞油(3合), 黃蜜(1兩5錢), 膠淸(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(2合), 沙粉白米(9合2夕)
小紅散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 芝草(1兩2錢), 出油(1合4夕), 沙粉白米(1合4夕), 黑糖(13兩)
小白散子	2器式4器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 黑糖(13兩)
栗味子兒	1器式2器	高5寸	黃栗(1升3合), 膠粘米(1合5夕), 膠淸(1合7夕)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 眞油(1合7夕), 淸密(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 眞油(1合1夕), 淸密(2合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 眞油(1合7夕), 淸密(3合7夕), 汁淸(5夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(9夕), 沙粉白米(8合4夕), 眞油(1合9夕), 汁淸(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸密(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合2夕), 汁淸(1夕)

출전 : 『[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺

<표 2>의 동퇴연상과 <표 3>의 좌협, <표 4>과 같은 우협 외에 면협 2상을 차렸다. 다음 <표 5>는 면협 상차림이다.

<표 5> 1866년 가례의 면협 상차림

음식명	기수	재료(분량)
菜蔬	4器式8器	實山蔘(2斤)·菁根(30本)·生薑(1兩)·實苦蕒(2斤)·冬瓜4片代水芹(4丹)
中脯折	1器式2器	每器 (2條)
大全鮓	1器式2器	每器 (1貼)
熟全鮓	1器式2器	每器 (1貼)
乾文魚	1器式2器	每器 (4條)
乾雉	1器式2器	每器 (2首)
生雉	1器式2器	每器 (1首)
鷄兒	1器式2器	每器 (1首半)
鷄卵	1器式2器	每器 (8箇)
鴨子	1器式2器	每器 (1首)
獐後脚	1器式2器	每器 (半脚)
中生鮮	1器式2器	每器 (1尾半)

출전 : 『高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺

동퇴연상을 비롯하여 좌 · 우협과 면협 등 내자사에서 마련하는 이상의 상차림을 위하여 삼방(三房)에서 유기(鑪器) 그릇 132좌(坐)를 공조(工曹)에 지시하여 만들도록 하였다. 내자사에서는 상 위를 장식하는 조화(造花)도 제작하였다. 준화(樽花) 2타(朶), 대봉(大鳳) 8

타, 소봉(小鳳) 30타, 공작(孔雀) 8타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草虫) 24타, 실과초충(實果草蟲) 12타 등을 만들었다.

대선상(大膳床)·소선상(小膳床)도 각각 2상씩 차렸다. 대선상에는 저(猪) 1수(首), 우후각(牛後脚) 1척[隻, 불지(曳之) 포함], 압자(鴨子) 1수가 올랐고, 소선상에는 양(羊) 1수, 우전각(牛前脚)과 갈비(芻非) 1척, 압자 1수가 올랐다. 대·소선 각각 2상씩 모두 4상의 음식에는 다양한 고물(高物)을 올렸는데, 우심(牛心)·부화(付花)·만화(滿花)·두태(豆太)·우간(牛肝) 등이 각각 반부(半部)씩 쓰였고, 백염(白鹽) 1승(升)이 들어갔다. 이와 같은 것을 차리기 위하여 왜주홍칠대반(倭朱紅漆大盤)과 왜주홍칠소반(倭朱紅漆小盤)이 각각 1죽(竹)씩 필요하였고, 유접시(楡貼匙)와 백대접시(白大楸匙)도 각각 2립(立)씩 마련하였다.

사용원에서도 동퇴연을 위하여 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)을 각각 2상씩, 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)를 각각 2상씩 차렸다. 「일방의례」 사용원의 내용을 살펴보면, 사방반·중원반·과반의 상차림은 다음 <표 6>과 같다.

<표 6> 1866년 가례의 사방반 · 중원반 · 과반의 상차림

상의 종류	음식명	기수	분량
사방반 (四方盤)	全鰻折	1器式2器	每器 (1貼8串)
	廣魚折	1器式2器	每器 (10尾)
	大口漁折	1器式2器	每器 (6尾)
	文魚折	1器式2器	每器 (3尾)
	快脯折	1器式2器	每器 (8斤)
중원반 (中圓盤)	全鰻折	1器式2器	每器 (5串)
	引鰻折	1器式2器	每器 (10注之)
	乾雉折	1器式2器	每器 (5首)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 眞油(1升), 菘豆末(3合)
과반 (果盤)	文魚折	1器式2器	每器 (3串)
	全鰻折	1器式2器	每器 (3首)
	乾雉折	1器式2器	每器 (半尾)
	藥果	1器式2器	每器 眞末(4升), 淸蜜·汁淸·眞油(合油2升)
	生梨	1器式2器	每器 (10箇)
	實生栗	1器式2器	每器 (5合)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	生薑正果	1器式2器	每器 (5合), 淸蜜(9合)
	冬瓜正果	1器式2器	每器 (半半箇), 淸蜜(9合)
天門冬正果	1器式2器	每器 (5合), 淸蜜(9合)	

출전 : 『[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院

다음 <표 7>은 고종과 명성황후가 동퇴 의식은 거행하는 동안 술잔을 세 차례 받아 마시는데, 이때 올리는 상을 정리한 것이다. 각각 2상씩 8종류의 음식을 놓았다.

<표 7> 1866년 가례의 미수

미수	음식	기수	재료 및 분량
초미 (初味)	搥鰻湯	1器式2器	每器 搥鰻(10貼), 鷄兒(1首), 實栢子(3夕), 實荏子(5合), 塩(3夕)
	全鰻煮只	1器式2器	每器 全鰻(3串), 鷄卵(3箇), 艮醬(2合), 胡椒末(3夕), 眞油(5夕), 實栢子(3夕), 生薑(2錢)

	生雉炙	1器式2器	每器 生雉(2首), 艮醬(1合), 眞油(1合), 胡椒末(1夕)
	山蔘餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 山蔘(2斤), 清蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	藥果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜汁淸(并2升), 眞油合油(并2升)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
이미 (二味)	細糲	1器式2器	每器 菘豆末(2升), 艮醬(5合), 藁古(1兩)
	生雉煮只	1器式2器	每器 生雉(3首), 艮醬(2合), 眞油(5夕), 胡椒末(3夕), 鷄卵(3箇), 生薑(2錢)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 菘豆末(3合), 眞油(1升)
	松古餅	1器式2器	每器 粘米5升(5合), 清蜜(9合), 眞油(1升5合), 松古(2斤)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	杏仁果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜(1升5合), 眞油(1升5合), 白糖(4兩)
	實生粟	1器式2器	每器 (5升)
水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)	
삼미 (三味)	獐肉煮只	1器式2器	每器 獐後(1角), 艮醬(2合), 眞油(5夕), 胡椒末(3夕), 鷄卵(3箇), 藁古(1兩)
	魚鰓頭	1器式2器	每器 大生鮮(3尾), 菘豆末(6合), 藁古(4兩), 生薑(5錢), 實栢子(4合)
	生雉全體燒	1器式2器	每器 生雉(2首), 艮醬(1合), 眞油(1合), 胡椒末(1夕)
	自朴餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 白豆含(2升), 清蜜(1升), 眞油(4升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	煎銀丁果	1器式2器	每器 眞末(4升), 清蜜汁淸(并2升), 眞油合油(并2升)
	大棗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
출전 : 『[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院			

#### 4. 조현례와 음식

3월 22일 진시에 대왕대비전조현례(大王大妃殿朝見禮), 그날 손시에 왕대비전조현례(王大妃殿朝見禮), 정시(丁時)에 대비전조현례(大妃殿朝見禮)을 행하였다. 「일방의궤」사용원 삼전조현례소용(三殿朝見禮所用)의 기록을 보면, 과반 3상은 동퇴연의 과반과 기수(器數)와 찬품(饌品)이 동일하였고, 단수포(殿脩脯)는 매반(每盤) 1첩(貼)씩 사재감(司宰監)에서 준비하도록 하였다.

#### 【참고문헌】

『春官通考』「嘉禮」納妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003

김세은, 「1866년(고종 3) 高宗과 明成后의 國婚과 <<[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌>>」, 『규장각 소장의궤 해제집』3, 서울대학교, 2005.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-2-18 [王世子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1882년(고종 19) 왕세자였던 순종(純宗, 1874~1926)과 왕세자빈 민씨(閔氏, 1872~1904)<sup>2)</sup>의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의궤(儀軌)이다. 표제는 ‘왕세자가례도감의궤(王世子嘉禮都監儀軌)’이며, 2책으로 편찬되었다.

조선에서 왕세자(王世子)의 가례는 ‘왕세자납빈의(王世子納嬪儀)’에 따라 진행되었다. 납채(納采)·납징(納徵)·고종묘(告宗廟)·책빈(冊嬪)·임헌초계(臨軒醮戒)·친영(親迎)·동뢰(同牢)·빈조현(嬪朝見) 등 여러 의식 절차에 따라 거행되었다. 이 가운데 각 의식이 거행될 때마다 차려진 선운상(宣醞床)과 동뢰연(同牢宴)을 위한 각종 상차림 기록은 조선 궁중 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[王世子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 2冊: 圖, 四周單邊, 半郭 31.4×25.5cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行 24字(字數不同), 註雙行, 上下向二葉花紋魚尾 ; 44.9×32.4cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13174)

‘光緒八年壬午二月日 五臺山城上 王世子嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13174)은 오대산사고 분상용 의궤임을 알 수 있다. 반곽 12행, 상하향이엽화문어미(上下向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

동일한 내용의 의궤가 규장각 한국학연구원(奎 13175·奎 13176·奎 13177·奎 13178), 장서각(K2-2678), 일본궁내청(305-78)에 소장되어 있다. 장서각 소장본 역시 규장각본과 같은 목판 인찰공책지를 사용하였다. 제 1면 광곽 내 우측하단에 ‘茂朱赤裳山史庫所藏朝鮮總督府寄贈本’이라는 인문(印文)의 장방형 인장이 날인되어 있는 것을 통하여 장서각 소장본은 무주 적상산 사고 분상용 의궤임을 알 수 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있다. 내용을 살펴보면, 좌목(座目)·거행일기(舉行日記)·전교(傳敎)·이문(移文)·내관(來關)·예관(禮關)·감결(甘結)·미포식(米布式)·상전(賞典)·의궤사목(儀軌事目) 등으로 구성되어 있는 「도청의궤(都廳儀軌)」를 비롯하여 「일방의궤(一房儀軌)」, 「이방의궤(二房儀軌)」, 「삼방의궤(三房儀軌)」, 「별공작의궤(別工作儀軌)」, 「수리소의궤(修理所儀軌)」로 되어 있다. 「일방의궤」 중간에 왕세자와 왕세자빈이 별궁(別宮)[안국동(安國洞)별궁]에서 친영 의식을 마치고 궁궐로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있고, 「삼방의궤(三房儀軌)」에 「동뢰연배설도(同牢宴排設圖)」가 수록되어 있다. 상차림과 음식에 대한 기록은 「일방의궤」 내자시(內資寺)·사옹원(司饗院)에 수록되어 있다.

2) 후에 왕세자빈 민씨는 순명황후(純明皇后)로 책봉되었다.

【음식관련내용】

1. 1882년 가례의 설행과정

「도청의궤」 거행일기를 살펴보면, 왕세자(후에 순종)의 가례는 1882년 1월 15일 손시(巽時, 07시~09시 사이) 초간택(初揀擇)을 시작으로 그달 18일 오시(午時, 11시~13시)에 재간택(再揀擇), 26일 손시에 삼간택(三揀擇)을 행하였다. 가례 의식인 왕세자납빈의는 그해 2월 3일 납채를 시작으로 납징·고기·책비 의식을 거행하였고, 같은 달 21일에 친영과 동뢰연을 거행하였다. 다음날인 22일 손시에 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿)의 조현례(朝見禮), 같은 날 정시(丁時, 13시~15시 사시)에 대왕대비전조현례(大王大妃殿朝見禮), 미시(未時, 13시~15시)에 왕대비전조현례(王大妃殿朝見禮)를 행하였다.

2. 선온상의 음식과 규모

「일방의궤」 내자시의 기록을 보면, 칠종의 가례 거행 중 각 의식이 수행된 별궁(別宮) [어의궁(於義宮)]에 4회의 선온상이 마련되었다. 2월 3일 손시에 거행한 납채 때에 27인분, 같은 달 7일 오시에 거행한 납징 때 30인분, 9일 손시에 행한 고기 때에 28인분, 19일 오시 책비 때에 46인분 등 모두 131인분의 상(床)을 차렸고, 각 의식 때마다 2상씩 더 마련하였으므로 모두 139상을 차렸다. 선온상의 매상(每床)의 상차림은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1882년 고종 가례의 선온상

음식명	기수 (器數)	재료(분량)
折肉	1器	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), 行脯(8兩), 大全鰻(1箇)
熟全鰻	1器	熟全鰻(熟全鰻 1箇半), 良醬(3夕), 眞油(1夕)
菜	1器	實苦蕒(半丹), 良醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 藜古(1錢)
實果	1器	生梨(2箇), 乾柿(1串), 皮榛子(2合), 皮栢子(2合)
良醬	1器	(3夕)
鷄蒸	1器	陳鷄(半首)

출전 : 『[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 內資寺

<표 1>과 같은 선온상과 함께 각 의식을 수행한 정사(正使)와 부사(副使), 도감당상(都監堂上) 등에게 각 1원(員)마다 1배(杯)의 향온주(香醞酒)가 내려졌다. 선온상의 숙설처소(熟設處所)는 일방(一房) 근처에 두었다.

3. 동뢰연의 상차림

동뢰연은 2월 21일 오시에 행하였다. 「일방의궤」 내자시를 살펴보면, 동뢰연상(同牢宴床)과 좌협(左挾)·우협(右挾), 면협(面挾) 등 각각 2상씩의 상차림 중 매상(每床)의 음식과 규모가 기록되어 있다. 숙설처소는 단양문(端陽門) 안에 수라간(水刺間)을 신설하였고, 음식 규모의 단위인 척(尺)은 유척(籒尺)을 사용하였다는 등의 사실도 첨부되어 있다. 다음 <표 2>는 동뢰연 2상 중 매상(每床)의 상차림이다.



<표 2> 1882년 가례의 동퇴연상 중 매상(每床)의 상차림

음식명	기수	높이	재료(분량)
中朴桂	1器式2器	高1尺	上末(5斤4兩), 淸蜜(2升5合2夕), 眞油(9合4夕)
紅散子	1器式2器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 芝草(2兩), 出油(2合4夕), 沙粉白米(1合7夕)
白散子	1器式2器	高8寸	上末(1斤7兩1錢), 眞油(5合), 黑糖(1斤4兩4錢), 乾飯(1升7合), 煮油(4合5夕), 沙粉白米(1合7夕)
紅尔條	1器式2器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 淸蜜(8合3夕), 膠淸(3合5夕), 眞油(3合), 芝草(1兩6錢), 出油(1合9夕), 沙粉白米(9合2夕)
油沙尔條	1器式2器	高6寸	上末(1斤11兩6錢), 眞油(3合), 淸蜜(5合), 油沙上末(6兩5錢), 淸蜜(2合), 眞油(8夕), 膠淸(3合5夕), 常草注紙(10張), 殘油條眞油(3升5合)
六色果實	6器式12器	高4寸	實栢子(2升5合), 實榛子(2合3夕), 粉上末(5兩), 實榧子(3升3合), 粉上末(5兩), 乾柿(1貼), 挾實栢子(2合5夕), 黃栗(2升6合), 粉上末(1升), 大棗(3升), 挾實栢子(2合5夕)
출전 : 『純宗純明皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺			

다음 <표 3>은 좌협 2상, <표 4>는 우협 2상 중 각각 매상의 상차림 및 음식 재료와 분량이다.

<표 3> 1882년 가례의 좌협 중 매상(每床)의 상차림

음식명	기수	높이	매기(每器)의 재료(분량)
紅望口消	1器式2器	高8寸	上末(5斤15兩6錢), 眞油(1升2合), 芝草(5兩7錢), 出油(6合8夕), 沙粉白米(3升1合), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
油沙望口消	1器式2器	高8寸	上末(5斤15兩2錢), 眞油(1升2合), 淸蜜(6合7夕), 眞油(1斤12兩), 膠黑糖(1斤12兩6錢)
白茶食	1器式2器	高6寸	上末(2斤12兩), 淸蜜(1升3合9夕)
金丹餅	1器式2器	高6寸	上末(1斤7兩4錢), 淸蜜(1升1合8夕), 眞油(4合)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 淸蜜(1合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(6夕)
赤味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
白味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 淸蜜(2合7夕), 眞油(1合7夕), 汁淸(5夕)
출전 : 『純宗純明皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺			

<표 4> 1882년 가례의 우협 상차림 규모와 재료

음식명	기수	높이	매기의 재료(분량)
紅尔條	1器式2器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸蜜(1升6合5夕), 眞油(6合), 沙粉白米(1升8合), 芝草(3兩3錢), 出油(4合), 膠淸(7合)
油沙尔條	1器式2器	高8寸	上末(3斤7兩1錢), 淸蜜(1升6合5夕), 眞油(6合), 膠淸(7合), 油沙上末(3兩), 淸蜜(3合9夕), 眞油(1合5夕)
小紅散子	1器式2器	高5寸	上末(14兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 芝草(1兩2錢), 出油(1合4夕), 沙粉白米(1合4夕), 黑糖(13兩)
小白散子	1器式2器	高5寸	上末(11兩7錢), 眞油(2合9夕), 大乾飯(1升), 煮油(2合6夕), 黑糖(13兩)
雲氷	1器式2器	高4寸	上末(11兩4錢), 眞油(1合7夕), 淸蜜(1合7夕), 汁淸(6夕)
松古味子兒	1器式2器	高4寸	熟松古(8兩4錢), 膠粘米(3合), 膠淸(1合9夕), 沙粉白米(8

			合4夕), 眞油(1合6夕), 汁清(5夕)
油沙味子兒	1器式2器	高4寸	上末(9兩2錢), 清密(2合7夕), 眞油(1合1夕), 膠粘米(2合2夕), 汁清(2夕)
출전 : 『[純宗純明皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺			

<표 2>의 동퇴연상과 <표 3>의 좌협, <표 4>와 같은 우협 외에 면협 2상을 차렸다. 다음 <표 5>는 면협 2상의 상차림 중 매상의 상차림이다.

<표 5> 1882년 가례의 면협 중 매상의 상차림

음식명	기수	재료(분량)
菜蔬	2器式4器	實山蔘(2斤)·實苦蕒(2斤)·菁根(30本)·冬瓜4片代水芹(4丹)·生薑(1兩)
中脯折	1器式2器	每器 (2條)
大全鰻	1器式2器	每器 (1貼)
熟全鰻	1器式2器	每器 (1貼)
鷄卵	1器式2器	每器 (8箇)
鴨子	1器式2器	每器 (1首)
生雉	1器式2器	每器 (1首半)
獐後脚	1器式2器	每器 (半脚)
中生鮮	1器式2器	每器 (1尾半)
출전 : 『純宗純明成皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」內資寺		

동퇴연상을 비롯하여 좌·우협과 면협 등 내자시에서 마련하는 이상의 상차림을 위하여 삼방(三房)에서 유기(鑰器) 그릇 132좌(坐)를 공조(工曹)에 지시하여 만들도록 하였다. 내자시에서는 상 위를 장식하는 조화(造花)도 제작하였다. 준화(樽花) 2타(朵), 대봉(大鳳) 8타, 소봉(小鳳) 16타, 공작(孔雀) 8타, 백학(白鶴) 14타, 나화초충(羅花草虫) 12타, 실과초충(實果草蟲) 12타 등을 만들었다.

대선상(大膳床)·소선상(小膳床)도 각각 2상씩 차렸다. 각각의 대선상에는 저(猪) 1수(首), 우후각(牛後脚) 1척[隻, 불지(曳之) 포함], 압자(鴨子) 1수가 올랐고, 소선상의 각 상에는 양(羊) 1수, 우전각(牛前脚)과 갈비(芻非) 1척, 압자 1수가 올랐다. 대·소선 각각 2상씩 모두 4상의 음식에는 다양한 고물(高物)을 올렸는데, 우심(牛心)·부화(付花)·만화(滿花) 등이 각각 반부(半部)와 두태(豆太) 1부, 간(肝)이 반부씩 쓰였고, 백염(白鹽) 1승(升)이 들어갔다. 이와 같은 것을 차리기 위하여 흑진칠대반(黑眞漆大盤)과 흑진칠소반(黑眞漆小盤)이 각각 1죽(竹)씩 필요하였고, 유접시(鑰櫟匙)와 백접시(白櫟匙)도 각각 2립(立)씩 마련하였다.

사용원에서 동퇴연을 위하여 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)을 각각 2상씩, 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)를 각각 2상씩 차렸다. 「일방의궤」 사용원의 내용을 살펴보면, 다음 <표 6>, <표 7>와 같다. 다음 <표 6>는 사방반·중원반·과반의 상차림이다.

<표 6> 1882년 가례의 사방반 · 증원반 · 과반의 상차림

상의 종류	음식명	기수	분량 및 재료
사방반 (四方盤)	廣魚折	1器式2器	每器 (10尾)
	文魚折	1器式2器	每器 (3尾)
	大口漁折	1器式2器	每器 (6尾)
	快脯折	1器式2器	每器 (8斤)
증원반 (中圓盤)	乾雉折	1器式2器	每器 (5首)
	引鰻折	1器式2器	每器 (10注之)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 眞油(1升), 菘豆末(3合)
과반 (果盤)	文魚折	1器式2器	每器 (3串)
	全鰻折	1器式2器	每器 (3首)
	乾雉折	1器式2器	每器 (半尾)
	藥果	1器式2器	每器 眞末(4升), 淸蜜·汁淸·眞油(合油2升)
	生梨	1器式2器	每器 (10箇)
	實生栗	1器式2器	每器 (5合)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	乾正果	1器式2器	每器 天門冬(5合), 生薑(5合), 冬瓜(半半箇), 淸蜜(9合)

출전 : 『[純宗純明皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院

다음 <표 7>은 동회 의식 중 술잔을 세 차례 받아 마실 때 올리는 상을 정리한 것이다. 각각 2상씩 6종류의 음식을 마련하였다.

<표 7> 1882년 가례의 미수

미수	음식	기수	재료 및 분량
초미 (初味)	搥鰻湯	1器式2器	每器 搥鰻(10貼), 鷄兒(1首), 實栢子(3夕), 塩(5夕), 實荳子(5合)
	生雉炙	1器式2器	每器 生雉(2首), 艮醬(1合), 眞油(1合), 胡椒末(1夕)
	山蔘餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 山蔘(2斤), 淸蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	實栢子	1器式2器	每器 (5合)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
이미 (二味)	細糰	1器式2器	每器 菘豆末(2升), 艮醬(5合), 菓古(1兩)
	煎油魚	1器式2器	每器 大生鮮(2尾), 菘豆末(3合), 眞油(1升)
	松古餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 淸蜜(9合), 眞油(1升5合), 松古(2斤)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	實生栗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)
삼미 (三味)	魚鰻頭	1器式2器	每器 大生鮮(3尾), 菘豆末(6合), 菓古(4合), 生薑(5錢), 實栢子(4合), 生雉(半首), 生鷄(半首), 豬脚(半半隻)
	生雉全體燒	1器式2器	每器 生雉(2首), 艮醬(1合), 眞油(1合), 胡椒末(1夕)
	自朴餅	1器式2器	每器 粘米(5升5合), 白豆合(2升), 淸蜜(1升), 眞油(2升)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	大棗	1器式2器	每器 (1升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 實栢子(5夕)

출전 : 『[純宗純明皇后]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」司饗院

#### 4. 조현례와 음식

2월 22일 진시에 대왕대비전조현례(大王大妃殿朝見禮), 그날 손시에 왕대비전조현례(王大妃殿朝見禮), 정시(丁時)에 대비전조현례(大妃殿朝見禮)을 행하였다. 「일방의궤」 사용원 삼전조현례소용(三殿朝見禮所用)의 기록을 보면, 과반 3상은 동퇴연의 과반과 기수(器數)와 찬품(饌品)이 동일하였고, 단수포(殿脩脯)는 매반(每盤) 1첩(貼)씩 사재감(司宰監)에서 준비하도록 하였다.

#### 【참고문헌】

『春官通考』 「嘉禮」 納妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 Ⅱ-2-19 [皇太子]嘉禮都監儀軌

【정의】

1906년(광무 10) 황태자[皇太子, 후에 순종(純宗, 1874~1926)]와 황태자비(皇太子妃) 윤씨[尹氏, 1894~1966, 후에 순정황후(純貞皇后)]의 가례(嘉禮) 과정을 기록한 의례(儀軌)이다. 표제는 ‘황태자가례도감의례(皇太子嘉禮都監儀軌)’이며, 2책으로 편찬되었다.

대한제국(大韓帝國) 시기에 거행된 황태자의 가례로 납채(納采)와 문명(問名)·납길(納吉)·납징(納徵)·고기(告期)·책비(冊妃)·봉영(奉迎)·동뢰연(同牢宴)를 비롯하여 황제조현례(皇帝朝見禮) 등의 의식이 절차에 따라 거행되었다. 이 가운데 동뢰연(同牢宴)의 각종 상차림 기록은 대한제국 시기 황실 음식의 다양한 면모를 살펴볼 수 있는 중요한 자료가 된다.

【서지】

[皇太子]嘉禮都監儀軌  
線裝. 2冊: 圖, 四周單邊, 半郭 31.0×25.4cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行  
24字(字數不同), 註雙行, 上下向二葉花紋魚尾 ; 45.4×32.2cm  
필사본  
紙質 楮紙  
印 奉使之印, 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書  
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 13182)

‘光武十年丙午十二月日 鼎足山城上 皇太子嘉禮都監儀軌’라는 표지 기록을 통하여 규장각 소장본(奎 13182)은 정족산성사고 분상용 의례임을 알 수 있다. 반곽 12행, 상하향이엮화문어미(上下向二葉花紋魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다. 동일한 내용의 의례가 규장각 한국학연구원(奎 13179·奎 13180·奎 13181·奎 13183·奎 13184·奎 13186), 일본궁내청(305-81)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있다. 내용을 살펴보면, 좌목(座目)·거행일기(舉行日記)·조칙(詔勅)·조회(照會)·내조(來照)·예식원주본(禮式院奏本)·훈령(訓令)·재용(財用)·상전(賞典)·의례(儀軌) 등으로 구성되어 있는 「도청의례(都廳儀軌)」를 비롯하여 「일방의례(一房儀軌)」, 「이방의례(二房儀軌)」, 「삼방의례(三房儀軌)」, 「별공작의례(別工作儀軌)」, 「수리소의례(修理所儀軌)」로 구성이 되어 있다. 「일방의례」 중간에 황태자와 황태자비가 별궁(別宮)에서 함께 궁으로 돌아오는 행렬을 그린 채색 「반차도(班次圖)」가 실려 있고, 「삼방의례(三房儀軌)」 끝에 「동뢰연도(同牢宴圖)」와 「관궐도(盥饋圖)」가 실려 있다. 음식 관련 기록은 「조칙」 가례도감거행물목별단(嘉禮都監舉行物目別單)과 「일방의례」 전선사(典膳司) 등에 수록되어 있는데 전선사 부분의 기록이 더 자세하다.

【음식관련내용】

1. 1906년 가례의 실행과정

「도청의례」 거행일기를 살펴보면, 황태자와 황태자비 윤씨의 가례는 1906년 5월 13일

손시(巽時, 07시~09시 사이)에 초간택(初揀擇), 8월 5일 병시(丙時, 09시~11시 사이), 재간택(再揀擇), 11월 16일 손시(07시~09시 사이)에 삼간택(三揀擇)을 행하였다. 가례 의식은 11월 24일 납채와 문명을 시작으로 납길, 납징, 고기, 12월 11일 책비와 봉영, 동뢰연, 황제조현례(皇帝朝見禮)를 행하였다.

## 2. 외선온상의 규모와 음식

「일방의궤」 전선사의 기록을 보면, 황태자 가례 거행 중 각 의식이 수행된 별궁[안국동(安國洞) 별궁]에 5회의 선온상이 마련되었다. 11월 24일 손시에 거행한 납채와 문명 때에 55인분, 같은 달 27일 손시 납길 때에 54인분, 28일 손시 납징 때에 58인분, 12월 10일 정시 고기 때에 55인분, 11일 책비 병시 때에 218인분의 상(床)을 차렸고, 각 의식 때마다 2상씩 더 마련하였으므로 모두 450상을 차렸다. 외선온의 매상(每床)의 상차림은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1866년 고종 가례의 선온상

음식명	기수 (器數)	재료(분량)
折肉	1器	大全鰻(2箇), 大文魚(2條), 黃大口魚(1尾), 黃脯(2張)
熟全鰻	1器	熟全鰻(2箇) 良醬(5合), 實栢子(3合), 黃肉(1兩), 胡椒(2錢)
菜蔬	1器	生苦蕒(1斗), 菁根2箇, 水芹5丹, 生薑2錢, 眞油(5合), 實荏子1合, 實栢子(1合), 良醬(2合), 苦草末(2錢), 胡椒末(1錢)
實果	1器	生梨(10箇), 樽柿(5串), 生栗(100箇)
芻里蒸	1器	芻里(2對), 良醬(2合), 眞油(3合), 胡椒末(1錢), 鷄卵(5箇), 石茸(1合), 菁根(2箇), 葉古荏子末(各1合), 桂皮末(1錢)
良醬	1器	(3夕)

출전 : 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 典膳司

<표 1>과 같은 선온상과 함께 각 의식을 수행한 정사(正使)와 부사(副使), 도감당상(都監堂上) 등에게 각 1원(員)마다 1배(杯)의 향온주(香醞酒)가 내려졌다. 선온상의 숙설처소(熟設處所)는 일방(一房) 근처에 두었다.

## 3. 동뢰연의 상차림

동뢰연은 12월 11일 곤시(坤時, 13시~15시 사이)에 거행하였다. 「일방의궤」 전선사의 기록을 살펴보면, 동뢰연상(同牢宴床)과 좌협(左挾)·우협(右挾), 면협(面挾) 등 각각 2상씩의 상차림 중 매상(每床)의 음식과 규모가 기록되어 있다. 숙설처소는 집령문(輯寧門) 안에 두었다고 기재되어 있다. 다음 <표 2>는 동뢰연상의 상차림이다. 각 음식의 높이는 1척이었다고 기재되었다.

<표 2> 1906년 가례의 동퇴연상의 상차림

음식명	기수	재료(분량)
中桂	1器式2器	眞末(6斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升)
紅散子	1器式2器	眞末(2斗5升), 粘米(4升), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升), 眞油(2斗), 芝草油(3升), 芝草(4斤)
白散子	1器式2器	上眞末(2斗5升), 粘米(4升), 眞油(2斗), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
紅尔条	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升), 芝草油(5升), 芝草(5斤), 沙粉白米(5升)
油沙尔条	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升), 沙粉白米(5升)
六色宗實	6器式12器	實栢子(8升), 實胡桃(1斗), 實榧子(8升), 樽柿(5貼), 黃栗(1斗), 大棗(1斗)

출전 : 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 典膳司

다음 <표 3>은 좌협 2상, <표 4>는 우협 2상 중 각각 매상의 상차림 및 음식 재료다. 각 음식의 높이는 1척(尺)으로 표기되어 있다.

<표 3> 1906년 가례의 좌협 상차림

음식명	기수	재료(분량)
紅望口消	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升), 芝草油(5升), 芝草(5斤), 沙粉白米(5升)
油沙望口消	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升), 沙粉白米(5升)
小紅望口消	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升), 芝草油(5升), 芝草(5斤), 沙粉白米(5升)
小油沙望口消	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升), 沙粉白米(5升)
白茶食	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(5斗), 眞油(5斗)
金丹餅	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗)
雲水果	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗)
赤味子兒	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升), 芝草油(3升), 芝草(4斤), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
白味子兒	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
松古味子兒	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗), 松古(5斤), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
油沙味子兒	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)

출전 : 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 典膳司

<표 4> 1906년 가례의 우협 상차림

음식명	기수	재료(분량)
紅尔條	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗), 芝草油(5升), 芝草(5斤), 沙粉白米(5升)
油沙尔條	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(3斗), 沙粉白米(5升)
松古尔條	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗), 松古(5斤), 沙粉白米(5升)
染紅尔條	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗), 芝草油(5升), 芝草(5斤), 沙粉白米(5升)
小紅散子	1器式2器	眞末(3斗), 粘米(4升), 眞油(2斗), 芝草油(3升), 芝草(4斤), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)

小白散子	1器式2器	眞末(3斗), 粘米(4升), 眞油(2斗), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
栗味子兒	1器式2器	栗末(4斗), 眞末(3升), 眞油(2升), 白糖(15斤), 淸蜜(2斗)
雲水果	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(3斗), 眞油(3斗)
赤味子兒	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗), 芝草油(3升), 芝草(4斤), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
白味子兒	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(3斗), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
松古味子兒	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(3斗), 眞油(2斗), 松古(5斤), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
油沙味子兒	1器式2器	眞末(3斗), 淸蜜(2斗), 眞油(2斗), 白糖(15斤), 沙粉白米(3升)
출전 : 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 典膳司		

<표 2>의 동퇴연상과 <표 3>의 좌협, <표 4>와 같은 우협 외에 면협 2상을 차렸다. 다음 <표 5>는 면협의 상차림이다. 각 음식의 높이는 1척이다.

<표 5> 1906년 가례의 면협 상차림

음식명	기수	재료(분량)
菜蔬	2器式4器	實沙蔘(4斤)·生吉更(20斗)·菁根(50箇)·冬瓜(1箇) 生薑(8兩)·眞油(4升)·實荏子(1升)·實栢子(3合)·良醬(1夕)·苦草末(1合)·胡椒末(4兩)
中脯	1器式2器	每器 (2條)
大全鰵	1器式2器	每器 (2貼)
熟全鰵	1器式2器	每器 (2貼)
乾雉	1器式2器	每器 (5首)
生雉	1器式2器	每器 (5首)
鷄卵	1器式2器	每器 (2貼)
獐後脚	1器式2器	每器 (1脚)
文魚	1器式2器	每器 (10尾)
中生鮮	1器式2器	每器 5尾
출전 : 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 典膳司		

동퇴연상을 비롯하여 좌·우협과 면협 등 내자사에서 마련하는 이상의 상차림을 위하여 삼방(三房)에서 유기(鑪器) 그릇 90좌(坐)를 마련하도록 하였다. 상 위를 장식하는 조화(造花)도 제작하였다. 준화(樽花) 2타(朶), 대봉(大鳳) 16타, 소봉(小鳳) 30타, 공작(孔雀) 8타, 백학(白鶴) 30타, 나화초충(羅花草虫) 16타, 실과초충(實果草蟲) 12타 등을 만들었다.

대선상(大膳床)·소선상(小膳床)도 각각 2상씩 차렸다. 대선상의 각 상에는 저(猪) 2수(首), 우후각(牛後脚) 양척[兩隻, 불지(豊之) 포함], 압자(鴨子) 2수가 올랐고, 소선상의 각 상에는 양(羊) 2수, 우전각(牛前脚) 양척[兩隻, 갈비(芻非) 포함], 압자 2수가 올랐다. 대·소선 각각 2상씩 모두 4상의 음식에는 다양한 고물(高物)을 올렸는데, 우심(牛心)·부화(付花)·만화(滿花)·두태(豆太)·우간(牛肝) 등이 각각 1부(部)씩 올랐고, 백염(白鹽) 1승(升)이 들어갔다. 이와 같은 것을 차리기 위하여 당주홍칠대반(唐朱紅漆大盤) 2죽(竹)과 당주홍칠소반(唐朱紅漆小盤)이 1죽(竹)씩 필요하였고, 유접시(鑪貼匙) 2립(立) 등을 마련하였다.

이상의 각종 상 외에도 동퇴연을 위하여 사방반(四方盤)·중원반(中圓盤)·과반(果盤)을 각각 2상씩, 초미(初味)·이미(二味)·삼미(三味)를 각각 2상씩 차렸다. 「일방의궤」 전선사의 기록에 의하면, 사방반·중원반·과반 등의 상차림은 다음 <표 6>과 같다. 각 음식의 높이는 1척이다.



<표 6> 1906년 가례의 사방반·중원반·과반의 상차림

상의 종류	음식명	기수	분량
사방반 (四方盤)	全鰻折	1器式2器	每器 2貼
	廣魚折	1器式2器	每器 50尾
	大口漁折	1器式2器	每器 50尾
	文魚折	1器式2器	每器 10尾
	快脯折	1器式2器	每器 25尾
중원반 (中圓盤)	全鰻折	1器式2器	每器 2貼
	引鰻折	1器式2器	每器 10同
	乾雉折	1器式2器	每器 50首
	煎油魚	1器式2器	每器 生鮮(25尾), 眞油(1斗), 菘豆末(5升)
과반 (果盤)	文魚折	1器式2器	每器 10尾
	全鰻折	1器式2器	每器 2貼
	乾雉折	1器式2器	每器 50首
	藥果	1器式2器	每器 眞末(3斗), 淸蜜·汁淸(并2升5合), 眞油·合油(并2升5合)
	生梨	1器式2器	每器 150箇
	生栗	1器式2器	每器 2千箇
	實栢子	1器式2器	每器 5升
	柚子	1器式2器	每器 1百箇
正果	1器式2器	每器 蓮根(2升), 生薑(1斤), 吉萁(2丹), 青梅·天門冬·瓜芻·乾葡萄(各8兩), 山查·木瓜(各 8兩), 白淸(1斗)	

출전 : 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』 「一房儀軌」 典膳司

다음 <표 7>은 황태자와 황태자비가 동례 의식은 거행하는 동안 술잔을 세 차례 받아 마시는데, 이때 올리는 상을 정리한 것이다. 각각 2상씩 8종류의 음식을 놓았다. 음식의 높이는 1척 이었다.

<표 7> 1906년 가례의 미수

미수	음식	기수	재료 및 분량
초미 (初味)	搥鰻湯	1器式2器	每器 搥鰻(20貼), 鷄卵(5箇), 眞末(1合), 艮醬(1合), 眞油(1合5夕), 實栢子(2夕)
	全鰻煮只	1器式2器	每器 (1貼), 鷄卵(5箇), 眞油(1合), 胡椒末(5夕), 實栢子(5夕), 艮醬(5合)
	生雉炙	1器式2器	每器 (10首), 艮醬(5合), 眞油(2合), 胡椒末(3夕)
	山蔘餅	1器式2器	每器 粘米(1斗), 淸蜜(5升), 眞油(1斗), 實栢子(1合), 山蔘(1斤)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	藥果	1器式2器	每器 眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗), 砂糖(2圓), 實栢子(1合), 桂皮末(2錢5分)
	實栢子	1器式2器	每器 (8升)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(1升), 生梨(5箇), 實栢子(1合), 五味子(5錢)
이미 (二味)	溫糲	1器式2器	每器 乾糲(35沙里), 正肉(5兩)
	生雉炙	1器式2器	每器 生雉(10首), 艮醬(5合), 眞油(2合5夕), 荏子末(1合), 胡椒末(3夕)
	煎油魚	1器式2器	每器 生鮮(25尾), 眞油(1斗), 眞末(5升), 鷄卵(2貼50箇)
	松古餅	1器式2器	每器 粘米(1斗), 松古(5升), 眞油(5升), 淸蜜(5升), 實栢

			子(1合)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	杏仁果	1器式2器	每器 眞末(3斗), 淸蜜(2斗5升), 眞油(2斗5升), 砂糖(1圓), 實栢子(1合), 桂皮末(2錢)
	生栗	1器式2器	每器 (2千箇)
	水正果	1器式2器	每器 白淸(5合), 生梨(5箇), 實栢子(1合), 五味子(2合)
삼미 (三味)	獐肉煮只	1器式2器	每器 獐(1脚), 菁根(3箇), 正肉(2兩), 水芹(半丹), 良醬(1合), 鷄卵(5箇), 眞末(1合), 眞油(1合), 實栢子(1夕)
	魚鰓頭	1器式2器	每器 生鮮(20尾), 菘末(3升), 猪(1脚), 眞油(1升), 藜古(5合), 菘豆菜(1斗), 石茸(5合), 木茸(5錢), 黃花(5錢), 荳子末(5夕), 實栢子(5夕)
	生雉全體燒	1器式2器	每器 生雉(10首), 良醬(1合), 眞油(1合), 荳子末(1合)
	自朴餅	1器式2器	每器 粘米(1斗), 太末(5合), 淸蜜(5升), 眞油(5升), 實栢子(5夕)
	追淸	1器式2器	每器 白淸(5合)
	煎銀正果	1器式2器	每器 眞末(3斗), 淸蜜(2升5合), 眞油(2升5合), 實栢子(5夕)
	大棗	1器式2器	每器 (1斗), 實栢子(5夕)
	水正果	1器式2器	每器 生梨(5箇), 白淸(5合), 實栢子(1合), 五味子(1合), 臙脂(2兩)

출전 : 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」典膳司

#### 4. 조현례와 관례의 상차림

12월 11일 경시(庚時, 15시~17시 사이)에 황제조현례를 행하였다. 「일방의례」 전선사의 기록을 살펴보면, 황제조현례를 위하여 조율(棗栗) 1반(盤)을 준비하였는데, 대조(大棗)와 황률(黃栗)이 각각 1두씩 올랐다. 과반(果盤) 1상에는 7종류의 음식이 올랐으며, 상차림은 다음 <표 8>과 같다. 각 음식의 높이는 1척이었다.

<표 8> 1906년 황제조현례의 과반

상의 종류	음식명	기수	분량
과반 (果盤)	藥果	1器	眞末(3斗), 淸蜜(2升5合), 眞油(2升5合), 砂糖(2圓), 實栢子(1合), 桂皮末(3錢)
	乾雉折	1器	乾雉(1百首), 實栢子(1升), 良醬(2合), 眞油(3升), 淸蜜(2升), 胡椒末(4兩)
	文魚折	1器	10尾
	全鰓折	1器	2貼
	生梨	1器	110箇
	生栗	1器	20箇
	石榴	1器	50箇

출전 : 『[皇太子]嘉禮都監儀軌』「一房儀軌」典膳司

황태자비배위과반(皇太子妃拜位果盤) 1상도 준비하였는데, <표 8>과 같았다. 또한, 관례 때에 고종황제를 위하여 <표 9>와 같은 과반을 준비하였다. 황태자비과반 1상도 <표 9>와 동일하였다.

<표 9> 1906년 관례시 황제 과반

상의 종류	음식명	기수	분량
과반 (果盤)	藥果	1器	眞末(3斗), 淸蜜(2升5合), 眞油(2升5合), 砂糖(2圓), 實栢子(1合), 桂皮末(3錢)
	乾雉折	1器	乾雉(1百首), 實栢子(1升), 艮醬(2合), 眞油(3升), 淸蜜(2升), 胡椒末(4兩)
	文魚折	1器	(10尾)
	全鰻折	1器	(2貼)
	生梨	1器	(150箇)
	生栗	1器	(20箇)
	石榴	1器	(500箇)
	饅頭	1器	菘末(1升5合), 生肉(1斤), 菘豆菜(5合), 豬脚(半脚), 實栢子(1合), 太泡[5(竹+師)], 白菜(5桶), 桂皮末(5夕), 生雉(1首), 石茸(5夕), 藁古(5夕), 眞油(1升), 艮醬(3合)
	悅口子湯	1器	內心肉(半半部), 大胙(1部), 昆者巽(1箇), 膾化(半半部), 胙領(十分一), 海蔘(5箇), 全鰻(1箇), 鷄卵(5箇), 菁根(2箇), 水芹(5丹), 目茸(1兩), 黃花(1兩), 胡椒末(1錢), 荏子末(2夕), 背骨(1部), 眞油(2合), 眞末(2合), 銀杏(1合), 實栢子(5夕), 藁古(5夕), 胡桃(5夕), 艮醬(2合)

이외에도 경효전[景孝殿, 명성황후(明成皇后) 민씨(閔氏)의 혼전(魂殿)]에서 조현례를 거행할 때의 단수포 1반과 과반 1상, 관례과반 1상은 고종황제조현례 때와 같았다.

【참고문헌】

『大韓禮典』 「嘉禮」 納皇太子妃儀

김상보, 『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 서울: 신광출판사, 2003.

한복려·정길자, 『조선왕조 궁중음식』, 서울: 궁중음식연구원, 2003.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)