

발 간 등 록 번 호

11-1541000-001561-01

조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 7
종합류 상세해제 자료집

2012. 9.

- 목 차 -

1. 膳錄類

VII-1-01 穆陵遷葬時膳錄(1630)	1
VII-1-02 嘉禮膳錄(1638-1662)	3
VII-1-03 [辛丑]社稷署膳錄(1661-1718)	5
VII-1-04 薦新進上膳錄(1671-1697)	7
VII-1-05 [庚子]社稷署膳錄(1720-1759)	15
VII-1-06 景宗大王國恤膳錄(1726)	17
VII-1-07 進上膳錄(1767-1817)	23
VII-1-08 永祐園遷奉膳錄(1789)	29
VII-1-09 [丁巳]祭物膳錄(1797)	31
VII-1-10 健陵遷奉膳錄(1821)	37
VII-1-11 [乙未]膳錄(1835-1849)	39
VII-1-12 慶嬪嘉禮膳錄(1847)	41
VII-1-13 [己酉]膳錄(1849-1860)	43
VII-1-14 [辛酉]社稷署膳錄(1861-1878)	45
VII-1-15 永惠翁主吉禮膳錄(1872)	47
VII-1-16 [戊寅]祭物膳錄(1878)	49
VII-1-17 [己卯]社稷署膳錄(1879-1886)	57
VII-1-18 [丙戌]社稷署膳錄(1886-1892)	59
VII-1-19 [丁亥]進饌膳錄(1887)	61
VII-1-20 [壬辰]內外進饌膳錄(1892)	67
VII-1-21 [癸巳]內外進饌膳錄(1893)	73
VII-1-22 內外進宴膳錄(1901-1902)	77
VII-1-23 [戊申]祭物膳錄(1908)	83
VII-1-24 恭陵膳錄(1920)	87
VII-1-25 別茶禮膳錄(年度未詳)	89
VII-1-26 朔望茶禮膳錄(年度未詳)	95
VII-1-27 入耆社膳錄(年度未詳)	101
VII-1-28 明陵膳錄(年度未詳)	103
VII-1-29 度支別進排膳錄(年度未詳)	105

2. 定例類

VII-2-01 毓祥宮昭寧園式例(1725-1776)	111
------------------------------------	-----

VII-2-02	國婚定例(1749)	117
VII-2-03	度支定例(1749)	123
VII-2-04	宣惠廳定例(1751)	131
VII-2-05	宮園式例補編(1753以後)	139
VII-2-06	宮園式例(1756)	145
VII-2-07	貢膳定例(1776)	151
VII-2-08	度支志(1788)	159
VII-2-09	吉禮要覽(1870)	167
VII-2-10	內醫院式例(年度未詳)	173

3. 儀禮 陳設圖類

VII-3-01	國朝五禮儀(1397-1450)	177
VII-3-02	永興本宮(1703以後)	181
VII-3-03	國朝續五禮儀(1777-1800)	189
VII-3-04	御定太常菓果醢植圖式(1793)	191
VII-3-05	永興本宮儀式(1795)	197
VII-3-06	萬機要覽(1801-1834)	211
VII-3-07	陵寢享禮陳設圖(1870)	217
VII-3-08	各宮廟園享禮陳設圖(1871)	221
VII-3-09	祭享笏記及陳設圖原稿(1920-1930)	227
VII-3-10	笏記陳設圖(1937)	233
VII-3-11	別廟節目(年度未詳)	245
VII-3-12	二室各節祭需陳列記(年度未詳)	249
VII-3-13	一室各節祭品名冊(年度未詳)	251
VII-3-14	陳設圖(年度未詳)	253
VII-3-15	陳設圖(年度未詳)	259
VII-3-16	陳設圖(年度未詳)	263
VII-3-17	陳設圖(年度未詳)	267
VII-3-18	春官通考(年度未詳)	271
VII-3-19	顯隆園享禮陳說圖(年度未詳)	275
VII-3-20	설찬도(年度未詳)	279

4. 醫書類

VII-4-01	食療纂要(1460)	285
VII-4-02	藥房謄錄(年度未詳)	289
VII-4-03	臘藥症治方(年度未詳)	291
VII-4-04	諺解臘藥症治方(年度未詳)	293

5. 記錄類

VII-5-01	典享司日記(1820)	299
VII-5-02	耆社志(1849)	305
VII-5-03	다례불기(1850)	311
VII-5-04	병인큰던분노도(1866)	317
VII-5-05	太常誌(1873)	323
VII-5-06	山陵享需冊(1897)	331
VII-5-07	進宴後賞格發記(1900)	335
VII-5-08	歲饌頒賜冊(1901-1905)	337
VII-5-09	삭망다례발기(1911)	341
VII-5-10	荷齋日記(1911)	347
VII-5-11	改正祭需品規定(1916)	357
VII-5-12	改正祭需品, 改正消耗品規定(1920)	361
VII-5-13	慶壽宮 庚午 享需件記(年度未詳)	365
VII-5-14	景祐宮 丁卯 享需件記(年度未詳)	369
VII-5-15	경우궁 噶유신조(年度未詳)	375
VII-5-16	景祐宮 庚午 享需件記(年度未詳)	379
VII-5-17	경인각궁제슈도(年度未詳)	383
VII-5-18	節祀祭品(年度未詳)	385
VII-5-19	祭祀饌品儀(年度未詳)	395
VII-5-20	諸製造法(年度未詳)	401
VII-5-21	照點記(年度未詳)	405
VII-5-22	경상대학교 소장 궁중 음식 발기	407
VII-5-23	조선왕조실록	425

1. 膳 錄 類

【자료명】 VII-1-01 穆陵遷葬時臚錄

【정의】

-기본정의: 목릉(穆陵)은 선조(宣祖, 1724~1776)와 비(妃) 의인왕후(懿仁王后) 박씨(朴氏, 1555~1600) 및 계비(繼妃) 인목왕후(仁穆王后) 김씨(金氏, 1584~1682)의 능(陵)이다. 본 자료는 경오년(庚午年)인 1630년(인조 8) 능을 천봉(遷奉)할 때 사옹원(司饗院)에서 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 주 내용은 천릉(遷陵)할 때 각종 제전(祭奠)과 조석상식(朝夕上食), 주다례(晝茶禮) 등을 준비하기 위해 담당 관사를 지정하고 필요한 물품을 조달하는 것이다. 따라서 구체적으로 음식과 관련해서 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 주목할 만한 부분은 천릉의 시기에 거행해야 할 각 제전이나 탄일 혹은 절일(節日)에 물건을 준비하는 과정이 기술된 대목이다.

【서지】

穆陵遷葬時臚錄/ 禮曹(朝鮮) 編
仁祖 8(1630) 寫
線裝, 1冊(12張): 四周單邊, 半郭 31.8 × 21cm, 烏絲欄, 半葉 10行 18字, 內向二葉花紋魚尾; 39.8 × 19.7cm
필사본
寫年推定 : 塔源世系譜宣祖穆陵條 - 仁祖庚午(1630)移葬于此
표지서명 穆陵遷奉臚錄
紙質 楮紙
印 禮曹之印, 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-628
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2311)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 날짜별로 기록되어 있다. 7월 27일 기사로부터 시작하며 같은 해 11월까지 기재되어 있다. 도감에서 보낸 감결(甘結), 예조(禮曹)와 호조(戶曹)가 보낸 관문(關文)의 내용이 주로 기재되어 있다. 광곽(匡郭)의 상단에는 문서 내용 가운데 주요 내용을 뽑아 작성해 두었다.

【음식관련내용】

능을 천봉할 때 성빈(成殯) 이후부터 우제(虞祭) 전까지 매일 조석전(朝夕奠), 조석상식(朝夕上食), 주다례(晝茶禮)를 거행하도록 하였다. 조석전의 경우 11월 초4일~6일의 조석전은 내섬시(內贍寺)가, 초7일~9일은 내자시(內資寺)가, 초10일~12일은 봉상시(奉常寺)가, 13일~15일은 내섬시가, 16일~18일은 내자시, 19일~21일은 봉상시가 각각 맡았다.

조석상식과 주상식(晝上食) 및 주다례는 사옹원(司饗院) 수라간(水刺間)에서 담당하였다. 이 때 사용할 물선(物膳)은 경기 각 사(司)에서 진배(進排)하도록 하고, 제전(祭奠)의 제육(祭肉)은 『오례의(五禮儀)』와 전례를 따라 시행하도록 하였다. 그러나 전례를 살필 수 있

는 문서가 호란(胡亂)으로 산실되어 도감(都監)에서는 오례의에 따르도록 하였다.

각 제전(祭奠)마다 위의 삼사(三司)가 돌아가며 제물(祭物)과 제관(祭官), 축문(祝文), 상탁(床卓), 제기(祭器)를 배설(排設)하도록 하고, 도감(都監)에서 이를 검칙(檢飭)하게 하였다. 11월 초1일의 고종사제(告宗社祭)는 봉상시에서 맡았고, 구릉고후토제(舊陵告后土祭)와 신릉고후토제(新陵告后土祭)는 내섬시가 맡는 식이었다.

구릉(舊陵)을 파기하는 날과 하현궁(下玄宮)의 날 사이에 있는 대전(大殿)의 탄일(誕日), 대비전(大妃殿) 탄일과 동지(冬至)에 의정부(議政府)와 육조(六曹)에서 진상하는 물선(物膳)을 소선(素膳)으로 봉진(封進)하게 할지 육선(肉膳)으로 할지에 대한 논의가 있었다. 또한 우제에 사용할 육선을 봉진 할 때 생장(生獐)과 생치(生雉)로 경기(京畿)에서 봉진하도록 한 내용도 찾아 볼 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-02 嘉禮膳錄

【정의】

17세기 조선(朝鮮)의 왕자(王子)와 공주(公主)들의 혼례(婚禮) 관련 사항을 기록한 등록(膳錄)이다. 간택(揀擇)을 하고 종친(宗親) 중에 혼주(婚主)를 정하는 과정과 소요 물목(物目) 등이 수록되어 있다.

【서지】

嘉禮膳錄 / 禮曹(朝鮮) 編
仁祖 16 - 顯宗 3(1638 - 1662) 寫
線裝, 1冊(147張): 四周單邊, 半郭 32 × 20.8cm, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉
10行22字(字數不同), 上下內向二葉花紋魚尾 ; 37.6 × 24cm
필사본
장정 실끈(구멍 5개)
서명은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 禮曹之印, 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-604
소장처 한국학중앙연구원 장서각(귀 K2-2600)

표지 우측하단에 ‘禮曹上’이라는 기록이 있다. 판하구(版下口)마다 ‘禮曹上’이 필사되어 있다.

【목차와 구성】

인평대군(麟坪大君, 1622~1658)과 숙안공주(淑安公主, 1636~1697), 숙명공주(淑明公主, 1640~1699), 승선군(崇善君, 1639~1690), 낙선군(樂善君, 1641~1695), 숙경공주(淑敬公主, 1648~1671)의 혼례에 대한 기록을 인물별, 날짜별로 수록하였다. 낙선군의 표기가 ‘낙선군(洛善君)’으로 잘못 표기되어 있다.

【음식관련내용】

1638년(인조 16) 인조의 제 3자(子) 인평대군의 혼례, 1650년(효종 1) 효종의 제 1녀(女) 숙안공주의 혼례, 1652년(효종 3) 효종의 제 2녀 숙명공주의 혼례, 1648년(인조 26) 인조의 제 5자 승선군의 혼례, 1657년(효종 8) 인조의 제 6자 낙선군의 혼례, 1661년(현종 2) 효종의 제 5녀 숙경공주의 혼례 등과 관련된 기록 중 음식 관련 사항은 거의 없다. 다만, 승선군 혼례에 대한 기록 중 물목 기재 사항을 살펴보면, 진말(眞末) 43근(斤), 장(醬) 10옹(瓮), 석수어(石首魚) 100숙(束), 염(鹽) 5석(石), 청밀(淸蜜) 10두(斗), 진유(眞油) 10두(斗), 청침채(靑沉菜) 1옹(瓮), 광(藿) 300석(石), 청근(靑根) 4석(石), 당진(唐眞) 4석(石), 길갱(荳羹) 50근(斤) 등의 음식 재료가 나온다.

【참고문헌】

『國朝五禮儀』「嘉禮」王女下嫁儀

『國朝五禮儀』「嘉禮」王子昏禮

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-03 [辛丑]社稷署謄錄

【정의】

-기본정의: 사직서(社稷署)는 1392년(태조 1)에 설치된 조선시대(朝鮮時代) 사직단(社稷壇) 관리에 관한 사무를 맡았던 관사이다. 본 자료는 신축년(辛丑年)인 1661년(현종 2)부터 무술년(戊戌年)인 1718년(숙종 44) 동안 사직서 사무와 관련하여 작성된 주요 문서의 내용을 시간 순으로 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 특별히 음식과 관련하여 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 음식과 관련하여 주목할 만한 것으로는 제전(祭奠)에 침채(沈菜)를 봉진(封進)하는 기사가 있다.

【서지】

社稷署謄錄/ 社稷署(朝鮮) 編
顯宗 2 - 肅宗 44(1661 - 1718) 寫
線裝, 1冊(54張): 四周單邊, 半郭 34.8 × 23.3cm, 烏絲欄, 半葉 14行 25字, 內向黑魚尾; 39.9 × 27.4cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 社稷署印, 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-609
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (귀 K2-2151)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 날짜별로 기록하였으며 간혹 날짜 아래에 내용을 옮겨 쓴 문서명을 기재하기도 하였다. 주로 언급된 문서는 계문(啓文)과 품목(稟目)이며 품목의 초기(草記)를 기록한 곳도 있다.

【음식관련내용】

을축년(乙丑年) 10월 기사를 통해 영모전(永慕殿)에 공상(供上)할 나복근침(蘿菔根沈) 대신 토련침채(土蓮沈菜)를 진배(進排)하고, 색과 맛이 모두 변할 시에는 백채(白菜)와 수근(水芹)의 두 침채를 봉진하도록 하였음을 알 수 있다. 또한 종묘삭제(宗廟朔祭)와 사직(社稷)의 여러 산천문묘석전제(山川文廟釋奠祭)에는 청근침채(菁根沈菜)를 진배하는데, 청근과 나복근은 크게 다르지 않으므로 각 제사에 사용하는 침채에도 백채와 수근을 대신 봉진하도록 하였다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-04 薦新進上臚錄

【정의】

-기본정의: 1671년(현종 12)부터 1697년(숙종 23)까지 중앙 아문인 장원서(掌苑署)·사포서(司圃署) 등과 여러 도(道)와 제주목(濟州牧)에서 올린 종묘(宗廟)와 각 전(殿)에 올린 천신진상(薦新進上) 관련 문서, 진상과 관련된 여러 관아의 첩정을 모아 적어둔 예조의 등록(臚錄)이다.

-음식관련정의: 천신진상등록에 기록된 문서에는 모두 진상 물목으로서의 농수산물이 기재되어 있다. 의정부(議政府)와 육조(六曹)에서 올린 정조물선진상(正朝物膳進上)에는 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿)에 올려 지는 진상물이 기록되어 있다. 또한 사포서와 장원서에서 보고된 문서에는 각 아문에서 진배해야 할 과일과 채소류의 수량이 일일이 나열되어 있다. 그래서 어떠한 농수산물이 얼마나 진상되어 있으며 어느 부서에서 어디로 납부되었는지 확인할 수 있다.

【서지】

薦新進上臚錄 / 禮曹 典亨司(朝鮮) 編
憲宗 12-肅宗 23(1671 - 1697) 寫
7冊 ; 41.4 ×27.4 cm
필사본
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (한古朝29-155)

『천신진상등록』과 비슷한 류의 고서로는 장서각에 소장되어 있는 『천신진상등록(薦新進上臚錄)』과 규장각에 소장되어 있는 『진상등록(進上臚錄)』이 있다. 규장각 소장의 본 등록이 1697년(숙종 23)에 끝나는데 반하여 장서각 소장 『천신진상등록』은 1698년(숙종 24) 1월부터 이듬해인 1699(숙종 25) 8월 8일까지 기록되어 있어서 본래는 하나의 등록이었을 것으로 추정되며 어떠한 이유에서인지 알 수 없으나 전자는 규장각으로, 후자는 장서각에서 보존하고 있는 것을 알 수 있다. 다만 장서각 소장 『천신진상등록』은 표지에 “薦新進上臚錄 全”이라고 표기되어 있어서 오래전부터 독립된 단일본으로 존재하였을 가능성이 높다고 본다.

규장각 소장 『진상등록』은 1767년(영조 43) 9월부터 1817년(순조 17) 12월까지의 기록으로 본 등록의 표제와 다르기는 하나 실질적인 내용을 같아서 천신뿐 아니라 각종 진상과 관련된 문서들이 기재되어 있다. 그러므로 천신진상등록과 진상등록은 같은 종류의 진상 관련 등록이라고 말할 수 있다. 위에서 언급한 세 가지 등록은 모두 연결되어 있는 진상관련 등록으로 모두 동일한 체제로 구성되어 있다.

이외에도 진상등록으로는 규장각에 소장된 『진상별단등록(進上別單臚錄)』(奎 12980)이 있다. 1728년(영조 4)에 각도에서 올린 진상품목, 물품의 수량 그리고 수량을 감해주는 액수를 비변사에서 작성하여 예조에서 등록한 것이다. 국립중앙도서관에도 규장각에 소장된 『천신진상등록』과 『진상등록』, 장서각에 소장된 『천신진상등록』을 마이크로필름으로 촬영하여 소장하고 있다.

【목차와 구성】

『천신진상등록』은 필사본으로 모두 7책(冊)으로 구성되어 있다. 구성은 연대와 날짜순으로 기재되어 있다. 등록은 본래 진상이 이루어질 때마다 기록되어야 하나 대략 몇 년의 기사를 한꺼번에 기록한 것으로 보인다. 동일한 필체가 1년 이상 지속되어 있기 때문이다. 본 등록은 1671년(현종 12)부터 1697년(숙종 23)까지의 기록이나 그 가운데 1674년(현종 15)부터 1768년(숙종 4)까지의 기록은 결락(缺落)되어 있다.

각 책별로 수록되어 있는 연대를 보면 다음과 같다. 제1책은 1671년(현종 12) 1월부터 1673년(현종 14) 12월까지. 제2책은 1679년(숙종 5) 1월부터 1681년(숙종 7) 12월까지. 제3책은 1682년(숙종 8) 1월부터 1684년(숙종 10) 12월까지. 제4책은 1685년(숙종 11) 1월부터 1686년(숙종 12) 12월까지. 제5책은 1687년(숙종 13) 1월부터 1689년(숙종 14) 12월까지. 제6책은 1690년(숙종 15) 1월부터 1694년(숙종 19) 12월까지. 제7책은 숙종 1695년(숙종 20) 1월부터 1697년(숙종 22) 12월까지이다.

여러 아문에서 예조에 보고된 진상관련 문서를 종류별로 구분하면 다음과 같이 나눌 수 있다. 우선 물선진상(物膳進上)이 있었다. 물선진상은 해산물과 과일 등을 비롯한 식료품을 대전·중궁전 등을 비롯하여 여러 각 전궁(殿宮)에 봉진(封進)하는 것을 말한다. 물선진상은 정기적인 것과 비정기적인 것으로 구분되어 정기적으로는 삭선(朔膳)과 일차진상(日次進上), 명일진상(明日進上)이 있다. 그러나 천신진상등록에는 일차진상은 기록되어 있지 않으며 삭선도 거의 보이지 않는다. 다만 의정부와 육조에서 올리는 명일진상으로서의 물선진상만 기록되어 있다. 1671년(현종 12)의 예를 들면 다음과 같다. 1월 1일에는 정조물선진상(正朝物膳進上), 2월 4일에는 대전탄일물선진상(大殿誕日物膳進上), 4월 4일에는 왕세자가례후진하물선진상(王世子嘉禮後陳賀物膳進上), 5월 5일에는 단오물선진상(端午物膳進上), 5월 7일에는 중궁전탄일물선진상(中宮殿誕日物膳進上), 8월 15일에는 추석물선진상(秋夕物膳進上), 11월 7일에는 대왕대비전탄일물선진상(大王大妃殿誕日物膳進上), 11월 22일에는 동지물선진상(冬至物膳進上), 12월 24일에는 왕대비전물선진상(王大妃殿誕日物膳進上)이 있었다.

다음으로 제향진상(祭享進上)이 있다. 제향진상은 지방관이 왕실에서 거행되는 각종 제사에 쓰는 제수물을 봉진하는 것을 말하며 제향천신(祭享薦新)이라고 한다. 제향진상은 중앙 아문에서 올리는 진상과 각 지방에서 올리는 진상으로 구분하여 볼 수 있다. 중앙에서 올리는 기관으로는 사포서·동빙고·장원서·봉상시 등으로 대부분 종묘(宗廟)에 천신(薦新)으로 올렸다. 지방에서 올리는 진상은 대부분 감영에서 봉진한 것으로 특별히 제주목은 별도로 봉진하여 올렸다.

진상 물목이 기재된 문서 이외에도 진상과 관련된 여러 안건에 대한 문서도 다수 포함되어 있다. 진상의 기일(期日)을 맞추지 못한 것에 대한 추고(推考), 물선으로 올릴 진상물이 가뭄으로 인하여 아직 완전하게 익지 않거나 혹은 이미 철이 지나서 구하지 못하는 경우 다른 물목으로 바꾸어 납부하게 하는 대봉(代封), 특히 해산물의 경우 지방에서 봉진할 때에 오랜 시일이 걸리거나 날씨가 더워서 부패할 경우 어떻게 처리해야 하는지에 대한 사안, 진상물이 올라왔으나 품목을 확인해보니 도저히 받아들일 수 없을 경우의 처리 방안 등의 문서들이 등록에 기록되어 있다. 이를 통해 진상물이 어떠한 경로를 통해서 어떠한 방법으로 받아들여져 활용되었는지 자세한 내막을 확인할 수 있다.

【음식관련내용】

천신진상등록에 올라있는 모든 문서에는 진상 음식과 관련된 내용이 풍부하게 기재되어

있다. 우선 정조, 탄일, 가례, 동지, 추석, 동지 등에 올려진 물선진상 문서에 나열된 음식부터 살펴보도록 하겠다.

<표 1> 의정부와 육조의 정조물선진상 물목

대전(大殿)	대왕대비전(大王大妃殿) 왕대비전(王大妃殿)	중궁전(中宮殿)
香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(6斗) 紅柿子 1盤 140箇 乾鹿 2口 乾獐 2口 乾猪 2口 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 2口	香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(6斗) 紅柿子 1盤 140箇 乾獐 2口 乾猪 1口 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 2口	香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(=6斗) 紅柿子 1盤 140箇 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 2口

1월 1일은 정조(正朝)로서 의정부와 육조에서는 정조물선진상을 올렸다. 그러나 『증보 문헌비고』 전부고11에 따르면 위와는 약간 양상이 다르다. 정조(正朝)에 올려진 물선은 다음과 같다. 대전에는 생문어·건문어·관목청어·생복·전복·생치(生雉)·건치·청밀·조곽·백산(白■)·유자(柚子)이고, 중궁전에는 생문어·건문어·반건대구어·건수어·건광어·관목 청어·생복·전복·생치·건치·청밀·건시·백산(白■)이며, 세손궁에는 생문어·건문어·반건대구어·건수어·관목청어·생복·전복·생치·청밀·백산·조곽·건시·유자이다. 즉 대전의 경우에는 생치(生雉)를 제외하고는 동일한 품목을 찾을 수 없는데 이는 현종대와 정조대의 차이에서 비롯된 것이 아닌가 생각된다. 대전, 대왕대비전, 왕대비전, 중궁전에 올려진 정조물선진상은 순차적으로 구분되어 있어서 대왕대비전과 왕대비전에는 건록이 빠져 있고, 중궁전에는 건록, 건장, 건저가 모두 빠져 있는 것이 차이이다.

<표 2> 의정부와 육조의 대전탄일물선진상 물목

친신진상등록	탁지정례
香醞 20瓶 生梨 1盤 100箇 生栗 2盤(=6斗) 榛子 2盤代 胡桃 2盤(6두) 柏子 2盤(4두) 紅柿子 2盤代 乾柿子 2盤(4貼) 乾鹿 2口 乾獐 2口 乾猪 2口 中脯 3貼 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 1口	香醞 10瓶 生梨 50箇 生栗 6斗 榛子 3두 柏子 4두 紅柿 150개 乾鹿 2口 乾猪 2口 西果 22箇

『현종대왕행장』에 따르면 현종은 심양에서 2월 4일 출생하였다. 그러므로 이 날에는 대전에 탄일물선진상을 봉진하였다. 그러나 『친신진상등록』과 『탁지정례』에 보이는 대전 탄일에 올리는 의정부와 육조의 물선진상물목은 약간의 차이를 보이고 있다. 『탁지정례』에는 건장, 중포, 생치, 생선, 생장이 보이지 않는 반면에 『친신진상등록』에는 서과가 없다. 수량에서도 일부 변화가 보이는데 향은, 생리, 진자가 각각 절반으로 줄어들었음을 알 수 있다. 진자와 홍시의 경우에는 다른 물건으로 대체하였는데 진자는 호도로 홍시자는 건시자로 바뀌었다. 당시 2월에는 홍시가 나지 않으므로 건시로 바꾸었던 것으로 생각된다. 이와는 달리 『증보문헌비고』에는 탄일에 대전에 반건문어·건문어·건대구어·건광어·생연어·연어해·건홍합·건해삼·전복·숙복(熟鮑)·생복식해(生鮑食醢)·건치편포(乾雉片脯)·청밀·분곽(粉藿)·곤포·증곤포를 올린다고 기록하고 있다.

<표 3> 의정부와 육조의 왕세자 가례후 진하물선진상 물목

대전(大殿)	대왕대비전(大王大妃殿) 왕대비전(王大妃殿)	중궁전(中宮殿)
香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(6斗) 胡桃 2盤(6斗) 柏子 2盤(4斗) 乾柿子 2盤(4貼) 乾獐 2口 乾猪 2口 中脯 5貼 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 1口	香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(6斗) 胡桃 2盤(6斗) 柏子 2盤(4斗) 乾柿子 2盤(4貼) 乾猪 1口 中脯 5貼 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 1口	香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(6斗) 胡桃 2盤(6斗) 柏子 2盤(4斗) 乾柿子 2盤(4貼) 中脯 5貼 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 1口

현종의 왕세자였던 숙종은 1671년(현종 12) 4월 4일에 김만기의 딸과 가례를 올렸는데 그가 바로 인경왕후이다. 이날 기록에 따르면 의정부와 육조에서는 진하물선진상을 대전, 대왕대비전, 왕대비전, 중궁전에 올렸다. 대전의 경우 진하물선과 정조물선에 약간의 차이를 보인다. 정조물선에는 없던 호도와 백자가 보이고, 홍시자 대전 건시자가 봉진되었다. 아마도 4월에는 홍시가 생산되지 않았기 때문으로 보인다. 또한 건록도 보이지 않는다. 대신 중포가 새로 포함되어 있다. 한편 정조와 마찬가지로 차등을 보이는데 대왕대비전과 왕대비전에는 건장이 없고, 중궁전에는 건장과 건저가 없다.

5월 5일에는 단오물선진상이 올려졌는데 물목을 보면 다음과 같다. 대전에는 향은, 앵두(대신 생울), 백자, 건저, 건장, 건록, 중포, 생치, 생선, 생장을, 대왕대비전과 왕대비전에는 향은, 앵두(대신 생울), 백자, 건저, 건장, 중포, 생치, 생선, 생장을, 중궁전에는 향은, 앵두(대신 생울), 백자, 중포, 생치, 생선, 생장을 진상했다. 정조나 가례와 마찬가지로, 대왕대비전과 왕대비전에는 건록이, 중궁전에는 건저, 건장, 건록이 빠져있다. 또한 정조와 가례에서는 생리가 포함되어 있었으나 그 대신 앵두가 포함되었다. 물론 앵두도 다시 생울로 대신 하였으나 규정상으로는 앵두가 진상되었던 것으로 보인다. 이 때는 음력 5월로 생리는 보관하기 어려웠을 뿐만 아니라 앵두는 이맘때 생산되는 과일이었으므로 생리 대신 앵두가 진상되었던 것으로 보인다.

<표 4> 의정부와 육조의 추석물선진상 물목

대전(大殿)	대왕대비전(大王大妃殿) 왕대비전(王大妃殿)	중궁전(中宮殿)
香醞 20瓶 生梨 1盤 100箇 生栗 2盤(=6斗) 桃實 2盤代 生梨 2盤(=200箇) 柏子 2盤(=4斗) 西果 4盤(=24箇) 乾獐 2口 乾猪 2口 生雉 30首 生獐 1口代 家猪 1口	香醞 20瓶 生梨 1盤 100箇 生栗 2盤(=6斗) 桃實 2盤代 生梨 2盤(=200箇) 柏子 2盤(=4斗) 西果 4盤(=24箇) 乾獐 2口 乾猪 1口 生雉 30首 生獐 1口代 家猪 1口	香醞 20瓶 生梨 1盤 100箇 生栗 2盤(=6斗) 桃實 2盤代 生梨 2盤(=200箇) 柏子 2盤(=4斗) 西果 4盤(=24箇) 生雉 30首 生獐 1口代 家猪 1口

음력 8월 15일은 추석으로 이날 추석 물선진상이 봉진되었다. 정조나 단오와 비교하면 다음과 같은 차이점이 있다. 앞서 없었던 도실(桃實)이 포함되어 있다. 그러나 어떠한 이유에서인지 알 수 없으나 그 대신 생리로 진상됨을 알 수 있다. 또한 앞에서는 올리지 않았던 서과가 포함되어 있다. 서과는 수박으로 이맘때쯤 생산되는 것으로 알려져 있으므로 제철에 맞게 진상품에 포함되었음을 알 수 있다. 한편 생장의 경우 그것을 올리지 않고 대신 집돼지(家猪)를 올리게 하였다. 또한 각 전마다 차등을 두어 대왕대비전과 왕대비전에는 건저 1구를 줄이고, 중궁전에는 건장과 건저를 봉진하지 않았다.

추석물선진상 중 대전에 봉진하는 경우를 탁지정례와 비교하면 조금의 차이를 발견할 수 있다. 생리는 100개가 아닌 50개로, 생울은 6두가 아닌 3두로, 백자는 4두에서 3두로, 도실 대신 올린 생리는 200개에서 100개로, 서과는 24개에서 19개로 향운은 소주로 하여 10병으로 하고 생치와 생장은 포함되지 않았다. 전반적으로 의정부와 육조에서 대전에 올리는 진상물이 절반으로 줄어들었음을 알 수 있다.

<표 5> 의정부와 육조의 동지물선진상 물목

대전(大殿)	대왕대비전(大王大妃殿) 왕대비전(王大妃殿)	중궁전(中宮殿)
香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(6斗) 紅柿子 1盤 140箇 榛子 2盤代 胡桃 2盤(6斗) 柏子 2盤(4斗) 西果 2盤代 紅柿子 2盤(280箇) 乾鹿 2口 乾獐 2口 乾猪 2口 中脯 5貼 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 1口	香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(6斗) 紅柿子 1盤 140箇 榛子 2盤代 胡桃 2盤(6斗) 西果 1盤6箇代 紅柿子 1盤 (140箇) 乾獐 2口 乾猪 1口 中脯 5貼 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 1口	香醞 20瓶 生梨 1盤 50箇 生栗 2盤(6斗) 紅柿子 1盤 140箇 榛子 2盤代 胡桃 2盤(6斗) 柏子 2盤(4斗) 西果 2盤代 紅柿子 2盤(140箇) 中脯 5貼 生雉 30首 生鮮 30尾 生獐 1口

11월 28일에는 동지물선진상을 올렸다. 동지물선진상은 여타 물선진상보다도 많은 물목과 수량을 진상하였다. 그러나 진자와 서과의 경우에는 다른 것으로 대신하게 하여 진자 대신 호두를, 서과 대신 홍시자를 바치게 했다. 이외에는 정조물선진상과 크게 다르지 않으며 각 전별로 차등을 두어서 대왕대비전과 왕대비전에는 건록을, 중궁전에는 건록, 건장, 건저를 바치지 않았다.

다음으로 매월 올리는 제향진상을 들 수 있다. 다음 표는 1671년(현종 12)의 예를 들어 중앙의 각사와 지방의 감영에서 올린 제향진상의 내용을 정리한 것이다.

<표 6> 제향진상 기록

날짜	봉진처	내용	봉진대상
1월 19일	전라감영	生鰈, 雀舌 등을 30일에 薦進	2월령 종묘천신
1월 30일	사포서	水芹을 2월 1일에 朔祭를 겸하여 薦	2월령 종묘천신
2월 10일	동빙고	氷을 11일에 薦進	2월령 종묘천신
2월 21일	경기감영	半乾雉와 生蛤 등을 22일에 薦進	2월령 종묘천신
2월 22일	경기감영	生絡蹄를 23일에 薦進	2월령 종묘천신
2월 29일	원양감영	生松魚를 3월 1일에 朔祭를 겸하여 薦	2월령 종묘천신
3월 8일	경기감영	黃魚, 首魚를 9일에 薦進	3월령 종묘천신
3월 9일	원양감영	辛甘菜를 10일에 薦進	3월령 종묘천신
3월 10일	전라감영	蕨菜를 11일에 薦進	3월령 종묘천신
3월 12일	사옹원	生葦魚를 13일에 告祭를 겸하여 薦	3월령 종묘천신
3월 17일	경기감영	生訥魚를 18일에 薦進	3월령 종묘천신
4월 4일	황해감영	生石首魚를 5일에 薦進	3월령 종묘천신
4월 9일	경기감영	生眞魚 10일 夏享大祭를 겸하여 薦	4월령 종묘천신
4월 16일	전라감영	生竹筍을 17일에 薦進	4월령 종묘천신
4월 24일	경기감영	生烏賊魚를 25일에 薦進	4월령 종묘천신
5월 2일	장원서	櫻桃를 3일에 薦進	5월령 종묘천신
5월 9일	사포서 봉상시	苧子를 10일에 薦進	5월령 종묘천신
5월 13일	전라감영	大麥小麥米 등을 14일에 薦進	5월령 종묘천신
5월 23일	장원서	黃杏을 24일에 薦進	5월령 종묘천신
5월 29일	원양감영	生銀口魚를 6월 1일에 朔祭를 겸하여 薦	6월령 종묘천신
6월 14일	장원서	李實을 15일에 望祭를 겸하여 薦	6월령 종묘천신
6월 21일	사포서 내자시	眞苧를 22일에 薦進	6월령 종묘천신
	분봉상시 동적전	麥米를 22일에 薦進	6월령 종묘천신
6월 23일	장원서	林檎을 24일에 薦進	6월령 종묘천신
6월 24일	분봉상시 동적전	粟米를 25일에 薦進	6월령 종묘천신
6월 28일	분봉상시 동적전	稷米를 29일에 薦進	6월령 종묘천신
7월 4일	사포서 내자시	西果를 5일에 薦進	6월령 종묘천신
7월 12일	원양감영	榛子와 柏子 등을 13일에 薦進	7월령 종묘천신
7월 15일	경상감영	胡桃를 16일에 薦進	7월령 종묘천신
7월 21일	장원서	生梨와 靑葡萄 등을 22일에 薦進	7월령 종묘천신
7월 26일	황해감영	蓮實을 27일에 薦進	7월령 종묘천신

8월 6일	사복시	生鮒魚을 7일에 薦進	8월령 종묘천신
8월 7일	장원서	生栗을 8일에 薦進	8월령 종묘천신
8월 10일	봉상시	淸酒를 11일에 薦進	8월령 종묘천신
8월 12일	원양감영	生松茸를 13일에 薦進	8월령 종묘천신
8월 18일	충청감영	早紅柿子를 19일에 薦進	8월령 종묘천신
	장원서	大棗를 19일에 薦進	8월령 종묘천신
8월 19일	함경감영	生鱧魚를 20일에 薦進	8월령 종묘천신
8월 20일	경기감영	生蟹를 21일에 薦進	8월령 종묘천신
		山葡萄와 獼猴桃 등을 21일에 薦進	9월령 종묘천신
9월 10일	전라감영	石榴를 11일에 薦進	9월령 종묘천신
9월 18일	경기감영	生鴈을 19일에 薦進	9월령 종묘천신
9월 30일	원양감영	生文魚와 生大口魚, 銀杏을 1일에 朔祭兼薦	10월령 종묘천신
	경상감영	柚子和 乾柿子를 1일 朔祭兼薦	10월령 종묘천신
10월 9일	원양감영	生銀魚를 10일에 薦進	10월령 종묘천신
10월 22일	경기감영	薯蕷를 23일에 薦進	10월령 종묘천신
11월 15일	함경감영	生瓜魚와 生靑魚를 16일에 薦進	11월령 종묘천신
11월 17일	사옹원	生白魚를 18일에 薦進	11월령 종묘천신
11월 29일	경상감영	天鵝를 30일에 薦進	11월령 종묘천신
12월 17일	경기감영	生兎와 生秀魚를 18일에 臘享大祭를 兼薦	12월령 종묘천신
12월 21일	제주목	乳柑과 洞庭橘을 22일에 薦進	12월령 종묘천신

제향진상 기록을 통하여 매월 종묘에 천신을 올리는 진상물을 어느 지역에서 어느 물종을 대상으로 올리고 있는지 자세하게 확인할 수 있다. 『증보문헌비고』 예고(禮考)에 기록된 월령천신(月令薦新)과 비교하면서 『천신진상등록』의 내용적인 특성을 살펴보고자 한다. 『증보문헌비고』에 따르면 1월에는 조곽(早藿)을 올리도록 되어 있다. 그러나 이 해에는 기록을 확인할 수 없고 다만 이듬해 12월 26일자 기사에서 원양감영이 다음 해 정월령 종묘천신으로 조곽(早藿)을 올리고 있는 사실을 확인할 수 있다.

2월령 종묘천신으로 올리는 진상물에는 생합(生蛤), 생락(生絡), 생복(生鰓), 작설(雀舌), 생송어(生松魚), 수근(水芹), 반건치(半乾雉)이 있다. 실제 『천신진상등록』에도 전라감영에서 생복과 작설을, 경기감영에서 반건치와 생합, 생낙제를, 원양감영에서 생송어를, 경각사(京各司)인 사포서에서는 수근, 동빙고에서는 빙(氷)을 천진하고 있다. 다만 동빙고의 빙(氷) 천진의 경우 『증보문헌비고』에는 기록되어 있지 않다.

3월령 종묘천신에는 놀어(訥魚), 황석수어(黃石首魚), 석수어(石首魚), 켈채(蕨菜), 위어(葦魚), 청귤(靑橘), 신감채(辛甘菜)를 올리도록 하고 있다. 이에 경기감영에서는 황석수어와 생놀어를, 원양감영에서는 신감채를, 전라감영에서는 켈채를, 황해감영에서는 생석수어를 천진하고 있고, 경각사인 사옹원에서는 생위어를 올렸다. 다만 청귤이 보이지 않는데 4월 8일자 제주목사(濟州牧使) 노정(盧錠)이 올린 서장(書狀)에 따르면 전에 없던 큰 기후 변화로 설한(雪寒)이 매우 혹심(酷甚)하여 청귤 농사에 피해가 있었다는 사실을 확인할 수 있다. 결국 청귤 대신 다른 과일도 대봉(代捧)하기를 요구하였다.

4월령 종묘천신에는 죽순(竹筍), 오적어(烏賊魚), 진어(眞魚)가 있다. 『천신진상등록』에도 같은 물종의 진상물이 기재되어 있다. 경기감영에서는 생진어와 생오적어를, 전라감영에서는 생죽순을 천진하였다. 다만 경기감영에서 올린 생진어와 생오적어가 각기 10일과 25일로 다른 것을 보면 같은 4월령 천신이라고 하더라도 물종이 어떻게 갖추어지는가에 따라 다르게 봉진한 것으로 보인다.

5월령 종묘천신에는 앵도(櫻桃), 황행(黃杏), 과자(瓜子), 대맥(大麥), 소맥(小麥)을 올렸

다. 『천신진상등록』에는 모든 물종이 기록되어 있다. 전라감영에서 대맥미와 소맥미를 올렸고, 장원서에서 앵도와 황행을, 그리고 사포서와 봉상시에서는 함께 과자를 올렸다.

6월에는 다른 계절과는 달리 가장 많은 종류의 물종이 종묘에 천신되었다. 『증보문헌비고』에 따르면 속미(粟米), 서미(黍米), 직미(稷米), 도미(稻米), 임금(林檎), 이실(李實), 가자(架子), 진과(眞瓜), 서과(西瓜), 동과(冬瓜), 은구어(銀口魚)가 있다. 『천신진상등록』에는 이중 몇 가지가 기록되어 있다. 지방에서는 유일하게 원양감영에서 생은구어를 봉진하였다. 나머지는 모두 경각사이다. 장원서에서 이실과 임금을 사포서와 내자시는 함께 진과와 서과를 봉진했다. 분봉상시에서 관리하는 동적전에는 맥미, 속미, 직미를 천진했다.

7월령 종묘천신에는 연어(鱣魚), 생리(生梨), 진자(榛子), 백자(柏子), 호도(胡桃), 청포도(靑葡萄)를 올렸다. 『천신진상등록』에는 원양감영에서 진자와 백자를, 경상감영에서 호도를 올렸다. 장원서에서는 생리와 청포도를 봉진했다. 그러나 이와는 달리 연어의 모습은 7월이 아닌 8월 19일자 기사에서 8월령으로 기록되어 있다. 그러나 『승정원일기』 현종 14년 8월 7일자 기사에 따르면 연어를 7월령천신으로 함경감영에서 봉진하는 물품임을 알 수 있다. ‘去七月令’을 ‘去八月令’으로 오기(誤記)한 것이 아닌가 생각된다. 한편 『증보문헌비고』에는 기록되어 있지 않지만 7월령 천신으로 황해감영에서 올리는 연실이 있다. 『승정원일기』 현종 14년 7월 22일자 기사에 따르면 연실은 황해도 연안부(延安府) 남대지(南大池)에서 생산되는 진상물로 기록되어 있다.

8월령 종묘천신에는 홍시(紅柿), 대조(大棗), 생울(生栗), 청주(淸酒), 생해(生蟹), 송이(松栝), 부어(鮒魚)가 있다. 『천신진상등록』에는 원양감영에서 생송이를, 충청감영에서 조홍시자를, 경기감영에서 생해를 천진하였다고 기록하고 있다. 경각사로는 사복시에서 생부어, 장원서에서 생울과 대조, 봉상시에서 청주를 각기 천진하였다.

9월령 종묘천신에는 석류(石榴), 산포도(山葡萄), 미후도(彌猴桃), 생안(生鴈)이 있다. 『천신진상등록』에 따르면 모두 지방에서 천진한 진상물로, 경기감영에서 산포도와 미후도, 생안을 올렸고, 전라감영에서는 석류를 봉진했다.

10월령 종묘천신에는 감자(柑子), 귤(橘), 건시자(乾柿子), 은행(銀杏), 은어(銀魚), 대구어(大口魚), 문어(文魚), 유자(柚子)가 있다. 9월과 마찬가지로 10월도 모두 지방에서 올렸다. 원양감영에서 생문어, 생대구어, 은행, 생은어를 올렸고, 경상감영에서 유자와 건시자를 올렸다. 경기감영에서는 서서(薯蕷)를 올렸는데, 감자를 가리킨다.

11월령 종묘천신에는 과어(瓜魚), 청어(靑魚), 천아(天鵝), 백어(白魚)를 올렸다. 『천신진상등록』에 따르면 함경감영에서는 생과어와 생청어를, 경상감영에서는 천아를 올렸고, 사옹원에서는 생백어를 천진했다. 다만 천아의 경우 종묘의 매 실(室)에 1수(首)씩 필요하기 때문에 각도에 분정하고 봉여한 것이 모두 11수나 12수가 되는데 경상도에서 올린 천아가 9수 뿐이라고 하여 문제가 되기도 하였다.

12월령 종묘천신에는 수어(秀魚), 생토(生兔), 유감(乳柑), 동정귤(洞庭橘), 은유자(銀柚子)가 있다. 『천신진상등록』에는 경기감영에서 생토와 생수어를, 제주목에서 유감과 동정귤을 각각 천진하였다. 다만 은유자는 보이지 않을뿐더러 『승정원일기』에서도 확인할 수 없다.

【참고문헌】

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-05 [庚子]社稷署臚錄

【정의】

-기본정의: 본 자료는 경자년(庚子年)인 1720년(숙종 46)부터 기묘년(己卯年)인 1759년(영조 35) 동안 사직서(社稷署) 사무와 관련하여 작성된 주요 문서의 내용을 시간 순으로 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 특별히 음식과 관련하여 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 음식과 관련하여 주목할 만한 것으로는 제전(祭奠)에 사용하는 중포(中脯)와 관련된 기사다.

【서지】

社稷署臚錄/ 社稷署(朝鮮) 編
肅宗 46 - 英祖 35(1720 - 1759) 寫
線裝, 1冊(43張): 四周單邊, 半郭 35.8 × 22.7cm, 有界, 半葉 10行 27字, 註雙
行, 內向二葉花紋魚尾; 35.5 × 28.9cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 社稷署印, 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-609
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (귀 K2-2152)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 날짜별로 기록하였으며 간혹 날짜 아래에 내용을 옮겨 쓴 문서명을 기재하기도 하였다. 주로 언급된 문서는 계문(啓文)과 품목(稟目)이며 품목의 초기(草記)를 기록한 곳도 있다.

【음식관련내용】

제사를 지낼 때 사용하는 중포(中脯)는 본래 길이는 8촌, 넓이는 1촌 5푼, 두께는 2푼으로 규정되어 있으나 실제로는 여기에 크게 못 미치고 있으며 이 때문에 헌관(獻官)에게 계속 책임을 물어 중포를 너무 두껍고 크게 만들면 상하고 부패하기 쉬우므로 규정된 크기를 점점 줄이라는 전교(傳敎) 내용이 실려 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-06 景宗大王國恤膳錄

【정의】

-기본정의: 경종(景宗, 1688-1724)이 승하(昇遐)한 1724년(경종 4) 8월 24일부터 1726년 11월 21일까지 그 국장(國葬)에 관한 전반적인 기록이다. 사직(社稷), 종묘(宗廟), 삼각목역(三角木覓), 한강(漢江) 등에 기도제(祈禱祭)를 즉각 설행하라는 내용을 시작으로 국장의 각종 절차를 진행하기 위한 논의 과정이 구체적으로 기록되어 있다. 물품을 분정(分定)하여 수일 내에 마련하게 하거나 각 관부에서 소용되는 물품을 마련하기 위한 논의 과정도 확인할 수 있으며 이를 통해 국장의 규모나 절차 등을 파악하는 데에 참고 자료가 된다.

-음식관련정의: 음식 관련 내용은 주로 국장에 필요한 물품을 조달하는 방법에 관한 논의에서 찾아 볼 수 있다. 물품 조달을 논의하는 과정에서 국장에 소용될 물품의 내역을 기록해 두었기 때문이다. 각 팔도(八道)에 복정(卜定)한 물선(物膳) 내역을 통해 각 절차에 필요한 음식 재료와 수량 및 진상 시기를 구체적으로 파악할 수 있다. 대개 등록의 전반부에는 음식 재료를 준비하는 것과 관련된 내용이 많으며, 후반부로 갈수록 조달 과정에서 차질이 빚어진 음식 재료와 관련된 내용이 비교적 많이 기재되어 있다.

【서지】

景宗大王國恤膳錄 / 禮曹(朝鮮) 編
英祖 2(1726) 寫
마이크로 필름(線裝1冊(184張)) : 四周單邊 半郭 31.5 ×20.7 cm, 烏絲欄, 半葉
10行字數不定 註雙行, 內向2葉花紋魚尾 ; 39.3 ×25.0 cm
필사본(原本)
書名은 표지서명에 의함
紙質: 楮紙
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2916)

1996년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『경종대왕국휼등록』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

별도의 목차나 범례 없이 곧바로 본문으로 시작된다. 전체 내용은 각 날짜별로 기재되어 있으며 가장 처음 보이는 날짜는 ‘雍正二年八月二十四日’이다. 이후 ‘甲辰八月二十四日’을 시작으로 마지막 ‘丙午十一月二十一日’까지 국장과 관련하여 발생한 일에 대한 내용을 매일에 걸쳐 거의 빠짐없이 기재하였다.

각 날짜 안에는 ‘一’이라는 표시를 한 뒤 각종 계문(啓文)이나 계하(啓下), 관(關), 첩정(牒呈) 등의 내용을 수록하였으며, 하루에 한두 개 혹은 많게는 6~7가지 문서의 내용을 전사해 두기도 했다.

본문의 상단 광곽(匡廓) 밖에는 수록 내용의 키워드에 해당하는 것으로 보이는 단어가 쓰여 있다. 예컨대 ‘甲辰八月二十五日’의 경우는 ‘襲奠, 各殿 供上, 告文, 殯殿薦新, 各道 朔膳, 襲奠, 各陵殿 焚香, 晝茶禮, 大中小 並停’가 쓰여 있다.

【음식관련내용】

1. 국장 물선 조달 원칙

<표 1> 국장 물선 조달

	등록 기재 시기	내 용
1	갑진 8월 25일	『오례의(五禮儀)』에는 조식 상식(朝夕 上食)만 행하고 주다례(晝茶禮)는 없다고 하였으나 경자년(庚子年) 국휼(國恤) 시에 모두 거행했으므로 이번에도 전례대로 거행하도록 한다.
2	갑진 8월 25일	각 전(殿)에 공상(供上)할 소선(素膳)을 준비할 때에 대전(大殿)의 경우는 경종(景宗)이 살아있을 당시의 예와 같이 하고, 각 도(道)에서 올라와야 할 삭선(朔膳)은 경자년(庚子年)의 예와 같이 졸곡(卒哭) 전까지 봉진하도록 각 도에 알린다.
3	갑진 9월 초5일	계목(啓目)으로 아리기를 혼전과 산릉의 조식 수라와 주다례를 행할 때 소선 잡물(素膳 雜物)은 경자년(庚子年)년의 전례대로 계산하여 매일 제공할 수를 마련한다.

국장에 필요한 물품을 분정(分定) 할 때에는 전례대로 마련하는 것을 원칙으로 삼게 하였다. 여기서 경종의 국장을 치를 때 원칙은 바로 숙종(肅宗, 1661-1720)의 국장을 치른 해인 경자년(1720)이다. 경자년에 조식 상식(朝夕 上食)과 주다례(晝茶禮)를 모두 거행하였기 때문에 갑진년(1724) 8월 25일에도 조식 상식과 주다례를 거행하는 것으로 의견이 모아졌다. 그리고 이 때 필요한 물선도 그 수량 뿐 아니라 조달해야 할 각 도(道)의 지역 모두 경자년과 같았다.

갑진 9월 초5일 계목의 후록(後錄)에 따르면, 백자(柏子) 15석(石) 11두(斗) 6승(升) 7홉(合), 진자(榛子) 15석 11두 6승 7홉, 호도(胡桃) 15석 11두 6승 7홉, 건시자(乾柿子) 473첩(貼) 4곳(串), 대조(大棗) 7석 1두 5승, 황율(黃栗) 7석 1두 5승, 작설(雀舌) 10두, 청밀(淸蜜) 7석 8두 3승, 초강(醋薑) 236근 10량(兩), 황각(黃角) 355근, 가토리(加土里) 20근, 석용(石茸) 433근 12량, 분곽(粉藿) 1420근, 곤포(昆布) 763근 4량, 곱이(藿耳) 195근 4량, 조곽(早藿) 532근 15량, 해의(海衣) 720첩¹⁾, 다사마(多土麻) 763근 4량, 감곽(甘藿) 180근, 세모(細毛) 18근, 표고(藥古) 736근 10량, 요곽(徭藿) 133근 2량은 초우제(初虞祭) 이전에 그 전체를 혼전에 봉진하고, 전례대로 이후 혼전에서 반을 나누어 산릉에 보낸다고 하였다.

한편 물선을 봉진할 때 다른 기준도 있었다. 갑진 9월 초3일 내용에 따르면,王大妃殿(王大妃殿)에 봉진할 각도의 삭선물선(朔膳物膳)은 모두 대왕대비전(大王大妃殿)에 봉진하는 물선에 의거하도록 복구(復舊)하여 봉진(封進)하라고 이미 계하(啓下)하였으나, 빈전(殯殿)의 삭선물선은 전보다 적은 수를 봉진하는 것은 사체가 온당하지 못한 듯하므로 이것 역시 복구하여 봉진하도록 하라고 하였다. 즉 전례가 기준이 아니라王大妃전에 봉진하는 삭선물선과 빈전에 봉진할 삭선물선에 큰 차이가 있어 일어난 논의였다.

2. 국장에 소용될 물품 분정

아래는 국장을 거행하는 데에 필요한 물품을 각 지역에 분배한 일과 관련된 내용을 뽑아 표로 정리한 것이다.

1) 원문에는 ‘海衣七十二貼’으로 되어 있다.

<표 2> 물선 분배 관련 기사

	기재 시기	내 용
1	갑진 8월 27일	사포서(司圃署)에서 올린 첩정에 따르면, 이번 국휼 초상(初喪) 때에 조식 상식(朝夕 上食)과 주다례에 필요한 산삼(山蔘)과 고경(苦蕒)은 경기(京圻)의 각 읍에서 상납하게 하고, 생강(生薑)은 전라도의 각 생산되는 곳에 분정하여 상납하게 하며, 반우(返虞) 이후 대상(大祥)에 이르기까지 혼전(魂殿)과 산릉(山陵)의 조식 상식(朝夕 上食), 주다례에 들어가는 피생강(皮生薑)과 혼전에서 종실(宗室)이하의 선반(宣飯)에 필요한 피산삼(皮山蔘)과 고경 등의 물건은 한결같이 경자년의 전례대로 마련한다.
2	병오 11월 20일	오향대제(五享大祭) 때 양(羊) 1구와 저(猪) 2구가 필요하고, 매달 삭망제에는 저 1구, 한식 단오 춘추 봉심제 동지제에는 각 저 1구, 공신배향(功臣配享)에는 저 1구가 필요하다. 강원도 통천·춘천·원주 모두 1구, 영남 경주, 호남 남원, 호서 홍주, 개서 평양·순안에 각각 양 1구를 복정(卜定)하였다.

위의 갑진 8월 27일 등록의 내용을 통해 국휼 초상(初喪) 때의 조식 상식(朝夕 上食)과 주다례에 필요한 산삼(山蔘)과 고경(苦蕒)은 경기(京圻)의 각 읍에서, 생강(生薑)은 전라도에서 상납하게 하였음을 알 수 있다. 또한 병오 11월 20일의 내용으로는 필요한 양(羊)과 저(猪)를 강원도 통천·춘천·원주, 영남 경주, 호남 남원, 호서 홍주, 개서 평양·순안에 각각 복정(卜定)하였음을 알 수 있다.

이 외에도 각 시기마다 필요한 물선을 각 지방에 알린 기사가 상당히 많다. 갑진 9월 19일 기사를 보면 사옹원에서 예조(禮曹)에 보낸 관문(關文)에 각 제(祭)에 사용할 생장(生獐)과 생치(生雉), 생선(生鮮)을 전례대로 마련하도록 하라는 내용으로 각제의 명칭과 음식 재료의 수량 및 조달할 지방을 후록하여 보낸 경우가 있었다. 그 후록에는 각 제사마다 생장 1구(口)와 생치 2수(首), 생선 3미(尾)를 준비하는데, 생치와 생선은 모두 경기에서 조달한다고 하였다.

또한 생장의 경우 초우제(初虞祭) 때는 강원도에서 준비하고, 삼우제(三虞祭)는 충청도, 사우제(四虞祭)는 강원도, 오우제(五虞祭)는 황해도, 육우제(六虞祭)는 충청도, 칠우제(七虞祭)는 강원도, 졸곡제(卒哭祭)는 황해도, 을사정월정조제(乙巳正月正朝祭)는 충청도, 춘향대제(春享大祭)는 강원도, 망제(望祭)는 황해도, 2월 삭제(朔祭)는 충청도, 망제는 강원도, 한식제(寒食祭)는 황해도, 3월 삭제는 충청도, 망제는 강원도, 4월 삭제는 황해도, 하향대제(夏享大祭)는 충청도, 망제는 강원도, 5월 삭제는 황해도, 단오제(端午祭)는 충청도, 6월 삭제는 황해도, 망제는 충청도, 7월 삭제는 강원도, 추향대제(秋享大祭)는 경기, 망제는 충청도, 8월 삭제는 강원도, 추석제(秋夕祭)는 황해도, 소상제(小祥祭)는 충청도, 9월 삭제는 강원도, 망제는 황해도, 10월 삭제는 충청도, 동향대제(冬享大祭)는 강원도, 망제는 황해도, 11월 삭제는 충청도, 동지제(冬至祭)는 강원도, 망제는 황해도, 12월 삭제는 충청도, 납향대제(臘享大祭)는 강원도, 망제는 황해도에서 준비하도록 하였다.

그러나 병오년에 생장을 준비하는 지역은 갑진년과 달랐다. 9월 삭제에는 충청도, 망제에는 강원도, 10월 삭제에는 황해도, 동향대제에는 충청도, 담제(禫祭)에는 강원도, 예고제(豫告祭)에는 황해도, 고동가제(告動駕祭)에는 충청도에서 준비하였다.

3. 진상 물품

이처럼 각 지방에 분정한 물품이 중앙으로 올라오면 곧 각 곳으로 진상되었다. 갑진 8월 28일²⁾에 의정부(議政府) 육조(六曹)에서 대전(大殿), 대왕대비전(大王大妃殿), 왕대비전(王大妃殿), 중궁전(中宮殿)에 각각 아래의 사위진하물선(嗣位陳賀物膳)을 진상할 것을 계(啓)하였다. 사위진하물선은 향온(香醞) 20병(瓶), 생리(生梨) 1반(盤) 50개(箇), 생울(生栗) 2반(每1盤3斗), 서과(西果) 2반 대신 생리 2반(每1盤100箇), 진자(榛子) 2반 대신 호도(胡桃) 2반(每1盤3斗), 홍시자(紅柿子) 2반(每1盤140箇), 백자(栢子) 2반(每1盤2斗), 생치(生雉) 30수(首)·생선(生鮮) 30미(尾)·생장(生獐) 1구(口) 등 3종 대신 표고(藁古) 1상(箱), 생리 200개, 홍시자(紅柿子) 200개, 생울 2상, 석용(石茸) 1상, 고경(苦蕒) 1상, 다사마(多土麻) 10줄(莛), 동과(冬苴) 20개, 백자(柏子) 1상이다. 대전, 왕대비전, 중궁전에 올리는 사위진하물선의 종류와 수량은 모두 같았다. 29일에 간품(看品)하고 30일 진하(陳賀) 이후에 봉입(捧入)하였다는 각주가 달려 있다.

갑진 10월 29일에는 의정부 육조에서 왕대비전(王大妃殿)에 향온 20병, 생리 1반 100개, 생울 2반 매1반 3두, 백자 2반 매1반 2두, 진자(榛子) 2반 대신 호도 2반 매 1반 3두, 홍시자(紅柿子) 2반 매 1반 140개, 서과 2반 대신 생리 매 1반 100개, 생치 30수·생선 30미·생장 1구 대신 표고 2상(箱)·석용 8상·다사마(多土麻) 18줄(莛)·백자 3상·생리 200개·홍시자 200개·생울 3상을 탄일물선(誕日物膳)으로 진상하였다.

갑진 11월 초6일에 의정부 육조에서 동지물선(冬至物膳)을 빈전(殯殿), 대전, 왕대비전, 중궁전에 진상하였다. 동지물선으로 기재된 내용은 향온 20병, 생리 1반 50개, 생울 2반 매 1반 3두, 진자 2반 대신 호도 2반 매 1반 3두, 백자 2반 매 1반 2두, 홍시자 2반 매 1반 140개, 서과 2반 대신 생리 2반 매 1반 100개, 건저(乾豬) 2구, 건록(乾鹿) 2구, 중포(中脯) 5첩(貼), 생치 30수, 생선 30미, 생장 1구이며 빈전 뿐 아니라 모든 곳에 위와 동일한 물선을 진상하였다. 다만 왕대비전의 경우 다른 곳에서 올린 생치 30수·생선 30미·생장 1구 3종을 표고 8상·석용 50상·다사마 21줄·백자 2상·생리 200개·생울 7상으로 대신하였다.

의정부 육조에서 부모(耐廟) 진하물선(陳賀物膳)으로 대전에 진상한 것은 바로 향온 20병, 생리 1반 50개, 생울 2반 매 1반 3두, 홍시자 2반 매 1반 140개, 진자 2반 대신 호도 2반 매 1반 3두, 백자 2반 매 1반 2두, 서과 2반 대신 생리 2반 매 1반 100개, 건록 2구, 건저 2구, 중포(中脯) 5첩, 생치 30수, 생선 30미, 생장 1구이다. 왕대비전과 대왕대비전에도 대개 위와 같이 진상하였으나 건록과 중포는 올리지 않았고, 중궁전에 올리는 물선 가운데는 생장이 제외되었다.

4. 대봉(代封)과 퇴봉(退封)

이처럼 신중하게 올려진 물선에도 문제가 발생한 경우가 있었다. 병오 5월 18일 혼전(魂殿) 참봉 첩정 내에 혼전 산릉조석 상식과 주다례에 사용할 각종 책정된 제물들이 혼전 초부터 이번에 진상해서 쓸 때까지 썩고 상하거나 쥐가 파먹은 것이 많아 진상할 수가 없어서 그 부족한 수를 후록하니 빨리 책정해 달라는 내용이었다. 그 후록 내용을 보면 분곽(粉藿) 147근, 조곽(早藿) 120근, 다사마 118근, 곤포(昆布) 106근, 석용 96근 8량(兩), 황각(黃角) 48근, 표고 141근 8량, 황청(黃淸) 7두, 백청(白淸) 6두 5승, 작설(雀舌) 1두이다. 이 내용은 이후 호조와 예조에 알려지고 제물(祭物)은 다시 복정(卜定)되었다.

한편 다시 같은 물선을 복정할 수 없는 경우 다른 물건으로 대체하여 진상하는 이른바

2) 원문에는 ‘甲辰八月十九日’로 되어 있으나 앞 뒤 기사의 날짜로 볼 때 28일의 오키로 보인다.

대봉(代封)이 행해지기도 했다. 갑진 8월 29일 기사에는 지난번 물선을 정할 때 진자(榛子) 중 벌레 먹어 봉진하기에 적합하지 않은 것이 많아 전례대로 호도(胡桃)를 대신 봉진할 것을 요청한 사례가 있다. 또한 갑진 8월 29일에는 지난번 물선을 봉진할 때 서과(西果)가 절기상 맞지 않아 생리(生梨)로 대신 정하였는데, 예전부터 지금과 같은 때에 이처럼 다른 물건으로 봉진하는 것은 이미 규례가 있으므로 이번에도 그대로 시행할 것을 요청한다고 하였다. 결국 절기에 맞지 않거나 당장 다시 대체 할 수 없는 상황일 때 대봉을 한 것으로 보인다.

또 한편 시기를 늦추어 봉진한 때도 있었다. 갑진 9월 초8일 강원감사(江原監司) 이정신(李正臣)이 아뢴 장계(狀啓) 내용을 통해 퇴봉(退封)의 경우를 살펴볼 수 있다. 9월 삭일 삭선(朔膳) 진상과 선대왕릉궁(先大王陵宮), 영빈방(寧嬪房), 김귀인방(金貴人房)에 진배해야 할 물건을 모두 전례대로 금월 초1일까지 봉진하라고 본래 각 읍에 알렸는데 갑자기 8월 26일에 예조에서 관문(關文)을 보내어 각 도의 삭선 물건을 경자년의 전례대로 졸곡(卒哭) 이전까지 소선을 봉진하라고 하며 위의 삭선과 더불어 양궁(兩宮)에 진배할 물건도 해당 읍에서 마련토록 알리라고 하였다.

문제는 그 예조에서 보낸 국휼관문(國恤關文)이 삭선 봉진날이 겨우 5일 밖에 남지 않은 때에 도착한 것이었다. 결국 9월 삭일 물선 가운데 빈전(殯殿)에 봉진할 침송이(沉松耳) 3두, 산포도정과(山葡萄正果) 3두와 대왕대비전에 봉진할 곱이(藿耳) 3근, 청각(靑角) 1근, 진자(榛子) 2두, 진이(眞耳) 2근, 침송이 3두, 산포도정과 3두, 대전에 봉진할 곱이 3근, 청각 1근, 진자 2두, 진용(眞茸) 2근, 침송용(沉松茸) 3두, 산포도정과 3두와 왕대비전에 봉진할 곱용 2근, 청각 1근, 진자 1두, 진용 1근 10량, 침송용 3두, 산포도정과 3두 등의 물종은 기한 안에 봉진할 수 없어 부득이 9월 15일까지 미루어 봉진하겠다고 하였다.

이 외에도 수확일이 늦어져 물선을 기일 내에 준비할 수 없을 시에도 퇴봉을 요청하곤 하였다. 병오 5월 29일에는 6월에 있을 천신(薦新)에 올릴 가자(茄子) 등이 아직 산출되지 않아 그 시기를 기다려야 한다면, 토란경(土卵莖) 등도 성숙된 후에 봉진하겠다고, 황행(黃杏)도 철이 늦어져 수확이 늦어질 것이며, 그 다음날에는 황해도에서는 진말(眞末)이 아직 철이 이르다며 봉진할 수 없겠다고 알려오기도 했다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연 (한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-07 進上膳錄

【정의】

-기본정의: 1767년(영조 43)부터 1817년(순조 17)까지 약 50여 년간 중앙 아문인 장원서(掌苑署)·사포서(司圃署) 등과 여러 도(道) 및 제주목(濟州牧)에서 종묘(宗廟)·대전(大殿)·중궁전(中宮殿)·세자궁(世子宮) 등에 올린 진상(進上) 관련 문서, 진상과 관련된 여러 관아의 첩정을 모아 적어둔 예조의 등록(膳錄)이다.

-음식관련정의: 『진상등록』에 기록된 대부분의 문서에는 진상 물목으로서의 농산물과 해산물이 기재되어 있다. 의정부(議政府)와 육조(六曹)에서 올린 정조·단오·추석·동지 물선진상(物膳進上)에는 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿)에 봉진되는 진상물이 기록되어 있다. 또한 사포서와 동빙고, 봉상시 등의 경각사(京各司)에서 보고된 문서에는 각 아문에서 진배해야 할 과일과 채소류의 수량도 간혹 포함되어 있다. 그래서 어떠한 농수산물이 얼마나 진상되어 있으며 어느 부서에서 어디로 진배되었는지 확인할 수 있다.

【서지】

進上膳錄 / 禮曹(朝鮮) 編
英祖 43 - 純祖 17(1767 - 1817) 寫
6冊 ; 40.0 × 25.6 cm
필사본
紙質 楮紙
印 禮曹之印
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (奎 12958)

【목차와 구성】

『진상등록』은 필사본(筆寫本)으로 모두 6책(冊)으로 구성되어 있다. 구성은 연대와 날짜 순으로 기재되어 있다. 등록은 본래 진상이 이루어질 때마다 기록되어야 하나 대략 몇 년의 기사를 한꺼번에 기록한 것으로 보인다. 본 등록은 1767년(영조 43)부터 1817년(순조 17)까지의 기록이지만 1773년(영조 49)과 1792년(정조 16)에서 1805년(순조 5)까지의 기록은 결락(缺落)되어 있다.

각 책별로 수록되어 있는 연대를 보면 다음과 같다. 제1책은 1767년(영조 43) 9월부터 1772년(영조 48) 12월까지. 제2책은 1774년(영조 50) 1월부터 1777년(정조 1) 12월까지. 제3책은 1778년(정조 2) 1월부터 1783년(정조 7) 12월까지. 제4책은 1784년(정조 8) 1월부터 1791년(정조 15) 12월까지. 제5책은 1806년(순조 6) 1월부터 1810년(순조 10) 12월까지. 제6책은 1811년(순조 11) 1월부터 1817년(순조 17) 12월까지이다.

중앙의 여러 각사(各司)와 지방의 감영 및 제주목에서 예조에 보고한 진상과 관련된 상당수의 문서들을 종류별로 구분하여 살펴볼 수 있다. 첫 번째로 물선진상이 있었다. 물선진상은 농산물과 해산물 같은 식료품을 중심으로 대전·중궁전·세자궁을 비롯한 여러 각 전궁(殿宮)에 봉진(封進)하는 진상을 말한다. 물선진상에는 매달 올리는 삭선(朔膳) 진상과 매월 올리는 일차(日次) 진상, 그리고 특별한 날에 올리는 명일(明日) 진상이 있다. 그러나 진상등록에는 삭선진상과 일차진상은 잘 보이지 않으며 명일진상은 자세하게 기록되어 있다.

또한 명일 진상도 의정부와 육조에서 올리는 것만 기록되어 있고 다른 관청에서 올린 진상은 보이지 않는다. 1768년(영조 44)의 예를 들면 다음과 같다. 1월 1일에는 정조물선진상(正朝物膳進上), 8월 15일에는 추석물선진상(秋夕物膳進上)과 대전탄일물선진상(大殿誕日物膳進上), 9월 29일에는 중궁전탄일물선진상(中宮殿誕日物膳進上), 11월 11일에는 동지물선진상(冬至物膳進上)을 기록하고 있다.

다음으로 제향진상(祭享進上)이 있다. 제향진상은 지방관이 왕실에서 거행되는 각종 제사에 쓰는 제수물을 봉진하는 것을 말하며 제향천신(祭享薦新)이라고 한다. 제향진상은 중앙 아문에서 올리는 진상과 각 지방에서 올리는 진상으로 구분하여 볼 수 있다. 중앙에서 올리는 기관으로는 사포서·동빙고·장원서·봉상시 등으로 『천신진상등록』과는 달리 종묘(宗廟) 뿐만 아니라 영소전(永昭殿)과 경령전(敬寧殿)에도 천신(薦新)을 올린다고 기록하고 있다. 지방에서 올리는 진상은 대부분 감영에서 봉진한 것으로 특별히 제주목은 별도로 봉진하여 올렸다.

진상물의 종류와 수량을 기재한 문서 이외에도 진상과 관련된 여러 사안에 대한 첩정(牒呈)이나 서장(書狀)을 두루 살펴볼 수 있다. 진상을 납부하는 시일을 제때 맞추지 못하여 추고(推考)하도록 하는 문서, 물선으로 납입해야 할 진상물이 아직 완전히 익지 못하거나 철이 지나서 구하지 못할 경우에 다른 농수산물로 바꿀 수 있도록 조치해 달라는 문서, 아니면 진상물이 올라오긴 하였으나 물품을 확인검사하니 날씨가 덥거나 시일이 오래되어 부패할 경우 어떻게 해야 하는지에 대한 문서 등이 모두 등록에 기록되어 있다. 우리는 이를 통해서 진상물이 어떠한 경로를 통해 어떠한 방법으로 진배되어 활용되었는지를 알 수 있으며 부적합한 물품은 어떻게 처리되었는지에 대한 자세한 내용을 확인할 수 있다.

【음식관련내용】

진상등록에 올라있는 모든 문서에는 진상 식료품과 관련된 내용이 풍부하게 기록되어 있다. 우선 정조·탄일·동지·추석 등에 올려진 물선진상 문서에 나열된 음식부터 살펴볼도록 하겠다.

<표 1> 의정부와 육조의 정조물선진상 물품

大殿	中宮殿
香醞 20瓶	香醞 20瓶
生梨 1盤 50箇	生梨 1盤 50箇
生栗 2盤(6斗)	生栗 2盤(6斗)
紅柿子 1盤代 乾柿子 1盤2貼	紅柿子 1盤代 乾柿子 1盤2貼
乾鹿 2口	
乾猪 2口	
生雉 30首	生雉 30首
生鮮 30尾	生鮮 30尾
生獐 2口	生獐 2口

1월 1일은 정조(正朝)로서 의정부와 육조에서는 정조물선진상을 올렸다. 그러나 약 백여년 전에 기록된 『천신진상등록』의 내용과는 약간의 차이를 보이고 있다. 향운(香醞), 생리(生梨), 생울(生栗), 건록(乾鹿), 건저(乾猪), 생치(生雉), 생선(生鮮), 생장(生獐)은 같은데 반하여 건장(乾獐)은 정조물선진상 물품에서 사라졌다. 그것은 『탁지정례』의 경우도 마찬가지

인데 건저와 건록은 포함되어 있는데 반하여 건장은 물목에서 이미 빠졌다. 『승정원일기』에 따르면 숙종대에서 영조 초반에 제기된 건장의 무용론(無用論)의 결과가 아닐까 한다. 또한 그동안 홍시자(紅柿子)로 진상되었던 것을 그 대신 건시자(乾柿子)로 납입하도록 하고 있다. 그러나 『탁지정례』에는 홍시(紅柿)를 그대로 올리고 있어서 『탁지정례』와 『진상등록』 사이에 변화가 있었을 것으로 보인다. 이 해 이후 정조물선진상은 대부분 건시자로 대신 올리고 있기 때문이다. 또한 대전과 중궁전의 경우에는 차등을 두어서 다른 물목은 모두 수량이 같지만, 건록과 건저는 중궁전에 들이지 않고 있다.

<표 2> 의정부와 육조의 대전탄일물선진상 물목

친신진상등록	탁지정례
香醞 20瓶代 燒酒 20瓶	香醞 10瓶
生梨 1盤 100箇	生梨 50箇
生栗 2盤(6斗)	生栗 6斗
榛子 2盤代 胡桃 2盤(6斗)	榛子 3斗
柏子 2盤(4斗)	柏子 4斗
紅柿子 2盤代 西果 2盤(12箇)	紅柿 150箇
西果 2盤(12箇)	西果 22箇
乾鹿 2口	
乾猪 2口	乾猪 2口
中脯 3貼	
生雉 30首	
生鮮 30尾	
生獐 1口	

『속중실록』의 숙종대왕 묘지문에 따르면 숙종은 1661년(현종 2) 8월 15일에 경덕궁 회상전에서 태어났다. 그러므로 8월 15일은 대전 탄일이 되는 것이다. 이날 의정부와 육조에서는 탄일물선진상은 대전에 진배(進拜)하였다. 우선 『친신진상등록』과 비교하면 약간의 차이를 발견할 수 있다. 향은 대신 소주(燒酒)를 바치고 있으며 홍시자 대신 서과(西果)를 진배하도록 하였다. 또한 정조물선진상과 마찬가지로 건장은 납입하지 않았다. 『탁지정례』와도 차이를 발견할 수 있는데 『친신진상등록』에는 없던 서과가 『진상등록』과 『탁지정례』에는 포함되어 있다. 물론 『탁지정례』에는 홍시자를 납입하도록 하였으나 이때에는 그 대신 서과를 바쳤다. 『탁지정례』에는 건록, 중포, 생치, 생선, 생장이 없으니 『진상등록』에서는 여전히 바치고 있다.

<표 3> 의정부와 육조의 추석물선진상 물목

大殿	中宮殿
香醞 20瓶代 燒酒 20瓶	香醞 20瓶代 燒酒 20瓶
生梨 1盤 100箇	生梨 1盤 100箇
生栗 2盤(6斗)	生栗 2盤(6斗)
桃實 2盤代 生梨 2盤(200箇)	桃實 2盤代 生梨 2盤(200箇)
柏子 2盤(4斗)	柏子 2盤(4斗)
西果 4盤(24箇)	西果 4盤(24箇)
乾鹿 2口	
乾猪 2口	

生雉 30首 生獐 1口	生雉 30首 生獐 1口代 家猪 1口
-----------------	------------------------

8월 15일은 숙종의 탄일일 뿐만 아니라 추석으로 이날 추석 물선진상이 봉진되었다. 정조와 비교하면 앞서 없었던 도실(桃實)이 포함되어 있다. 그러나 『천신진상등록』에도 생리로 대신하였으나 백여 년이 지난 『진상등록』에서도 여전히 생리로 대신하고 있다. 또한 정조에는 올리지 않았던 사과가 포함되어 있다. 한편 정조나 탄일과 마찬가지로 건장은 기록되어 있지 않다. 또한 각 전마다 차등을 두어 중궁전에는 건록과 건저를 봉진하지 않았다.

추석물선진상 중 대전에 봉진하는 경우를 『탁지정례』와 비교하면 조금의 차이를 발견할 수 있다. 생리는 100개가 아닌 50개로, 생울은 6두가 아닌 3두로, 백자는 4두에서 3두로, 도실 대신 올린 생리는 200개에서 100개로, 사과는 24개에서 19개로 향온을 대신하는 소주는 10병으로 하고 생치와 생장은 포함되지 않았다. 『천신진상등록』과 마찬가지로 『탁지정례』와 비교하면 절반 정도의 수량차이를 보인다.

<표 4> 의정부와 육조의 동지물선진상 목록

大殿	中宮殿
香醞 20瓶	香醞 20瓶
生梨 1盤 50箇	生梨 1盤 50箇
生栗 2盤(6斗)	生栗 2盤(6斗)
紅柿子 2盤 280箇	紅柿子 2盤 280箇
榛子 2盤代 胡桃 2盤(6斗)	榛子 2盤代 胡桃 2盤(6斗)
柏子 2盤(4斗)	柏子 2盤(4斗)
西果 2盤代 生梨 2盤(200箇)	西果 2盤代 紅柿子 2盤(200箇)
乾鹿 2口	
乾猪 2口	
中脯 5貼	中脯 5貼
生雉 30首	生雉 30首
生鮮 30尾	生鮮 30尾
生獐 1口	生獐 1口

11월 11일에는 동지물선진상을 올렸다. 동지물선진상은 여타 물선진상보다도 많은 목록과 수량을 진상하였다. 그러나 진자와 사과의 경우에는 다른 것으로 대신하게 하여 진자 대신 호두를, 사과 대신 생리를 바치게 했다. 『천신진상등록』에서는 사과 대신 홍시자를 대신하였으나 『진상등록』에서는 약간 내용이 바뀌었다. 앞서와 마찬가지로 건장을 빠져있다. 수량에서도 조금 차이를 보이는데 홍시자의 경우 140개에서 280개로 늘었는데 그것은 아마도 사과의 대용물로 홍시자 대신 생리로 하였기 때문에 홍시자의 수량을 늘릴 것이 아닌가 생각된다. 이외에는 정조물선진상과 크게 다르지 않으며 각 전별로 차등을 두어서 중궁전에는 건록, 건저를 바치지 않았다.

다음으로 매월 올리는 제향진상을 들 수 있다. 제향진상 기록을 통하여 매월 종묘·영소전(永昭殿)·경령전(敬寧殿)에 천신을 올리는 진상물을 어느 지역에서 어느 물종을 대상으로 올리고 있는지 자세하게 확인할 수 있다. 『천신진상등록』과 차이점이 있다면 종묘 이외에도 영소전과 경령전에 천신을 올린다고 기재한다는 점이다. 영소전은 숙종의 첫 번째 비(妃)였던 인경왕후(仁敬王后) 김씨(金氏)의 신주를 모신 혼전(魂殿)을 말하며 경령전은 숙종

의 계비인 인현왕후(仁顯王后) 민씨(閔氏)의 신주를 모신 혼전을 가리킨다.

『증보문헌비고』 예고(禮考)에 기록된 월령천신(月令薦新)과 비교하면서 『진상등록』의 내용적인 특성을 살펴보고자 한다. 『증보문헌비고』에 따르면 1월에는 조곽(早藿)을 올리도록 되어 있다. 그러나 『천신진상등록』과 마찬가지로 이 해에는 기록을 확인할 수 없고 다만 1769년(영조 45) 12월 26일자 기사에서 강원감영에서 다음해 정월령 천신으로 조곽을 올리고 있는 사실을 확인할 수 있다. 한편 1월에 지난 11월령 천신을 제주목에서 유감과 동정굴, 당유자를 천진(薦進)한 기사를 확인할 수 있다. 본래 유감과 동정굴은 12월령으로 올리는 진상물이며 당유자는 『증보문헌비고』에서 은유자(銀柚子)라고 지칭한 것으로 마찬가지로 12월령인데 왜 11월령이라고 표기하였는지는 확인할 수 없다.

2월령 종묘천신으로 올리는 진상물에는 생합(生蛤), 생락(生絡), 생복(生鰔), 작설(雀舌), 생송어(生松魚), 수근(水芹), 반건치(半乾雉)이 있다. 실제 『진상등록』에도 그와 같이 기록되어 있는데 『천신진상등록』에서는 전라감영에서 생복과 작설을 진상하였으나 『진상등록』에서는 경상감영에서 진배하였다. 이듬해도 마찬가지로 보아 이때 진배 지역이 전라도에서 경상도로 옮겨간 것으로 보인다. 경기감영에서는 반건치와 낙제를, 강원감영에서는 생송어를 진상했다. 경각사의 경우에는 사포서에서 수근을, 동빙고에서 빙(氷)을 천진했다. 『천신진상등록』과 마찬가지로 빙(氷)은 『증보문헌비고』에 보이지 않은 물목이지만 2월령 천신으로 진배되고 있다. 이외에 제주목에서 청굴(靑橋)이 천진되었다. 본래 청굴은 3월령인데 이 해에는 2월령으로 납부되었다.

3월령 종묘천신에는 놀어(訥魚), 황석수어(黃石首魚), 석수어(石首魚), 켈채(蕨菜), 위어(葦魚), 청굴, 신감채(辛甘菜)를 올리도록 하고 있다. 경기감영에서 황석수어와 생석어, 생늘어를, 전라감영에서 켈채를 납부했다. 그런데 『천신진상등록』과는 달리 강원감영에서 올려야 할 감채를 경기감영에서 천진했다. 즉 경기와 강원도에서 그 때에 따라 윤회로 분정되었던 것으로 보인다. 사옹원에서는 생위어를 올렸다.

4월령 종묘천신에는 죽순(竹筍), 오적어(烏賊魚), 진어(眞魚)가 있다. 『진상등록』에도 같은 물종이 봉진되었다. 경기감영에서 생위어와 오적어를, 전라감영에서 생죽순을 진상하였다.

5월령 종묘천신에는 앵도(櫻桃), 황행(黃杏), 과자(瓜子), 대맥(大麥), 소맥(小麥)을 올렸다. 모두 지방이 아닌 경각사에서 마련하였는데 장원서에서는 앵도와 황행을 마련했고, 사포서와 봉상시는 과자를 진상하였다. 다만 대맥과 소맥의 경우에는 약간의 차이가 있는데 대맥은 서적전(西籍田)에서, 소맥은 동적전(東籍田)에서 마련했다. 서적전은 경기 개성에 있는 적전이었고, 동적전은 한성에 있었다. 그러므로 매 시기마다 어느 적전(籍田)에서 진상물을 마련하였는지는 상황에 따라 다를 수 밖에 없었다.

6월에는 다른 계절과는 달리 가장 많은 종류의 물종이 종묘에 천신되었다. 『증보문헌비고』에 따르면 속미(粟米), 서미(黍米), 직미(稷米), 도미(稻米), 임금(林檎), 이실(李實), 가자(架子), 진과(眞瓜), 서과(西瓜), 동과(冬瓜), 은구어(銀口魚)가 있다. 『진상등록』에 따르면 생은구어는 강원감영에서 천진되었고 나머지는 모두 경각사에서 마련하였다. 장원서에서는 이실과 임금이 납부되었고, 사포서와 내자시는 함께 진과와 서과를 마련했다. 또한 사포서에서는 동과와 가자를 진상했다. 한편 서적전에서는 서미를 동적전에서는 도미와 직미를 마련했다. 1671년(현종 12)에는 모두 동적전에서 마련하였으나 이 해에는 일부 곡물을 서적전에서도 준비하였다.

7월령 종묘천신에는 연어(鱣魚), 생리(生梨), 진자(榛子), 백자(柏子), 호도(胡桃), 청포도

(靑葡萄)를 올렸다. 강원감영에서 진자와 백자를 진상했고, 경상감영에서는 호도를 올렸다. 장원서는 생리와 청포도를 준비했고 황해감영에서는 연실을 진배했다.

8월령 종묘천신에는 홍시(紅柿), 대조(大棗), 생울(生栗), 청주(淸酒), 생해(生蟹), 송이(松栴), 부어(鮒魚)가 있다. 강원감영에서 생송이를, 충청감영에서 조홍시자를, 경기감영에서 생해를 준비했다. 경각사에서는 사복사에서 생부어, 장원서에서 대조, 봉상사에서 청주를 마련했다. 그러나 월령의 차이를 보이는 물품이 보이는데 경기감영에서 올린 산포도와 미후도는 본래 9월령으로 올려야 하는 진상물인데 이 해에는 8월령으로 천신하였고, 함경감영에서 올린 생연어는 7월령임에도 불구하고 8월령으로 천신되었다.

9월령 종묘천신에는 석류(石榴), 산포도(山葡萄), 미후도(獼猴桃), 생안(生鴈)이 있다. 모두 지방에서 봉진한 진상물로 경기감영에서 생안을, 경상감영에서 유자와 건시자를 올렸다. 다만 석류의 경우에는 약간의 지역 차이를 보인다. 본래 석류는 전라감영에서 자주 올린 것으로 『승정원일기』를 보더라도 대부분을 전라감영에서 올리고 있다. 그러나 간혹 경상감영에서도 진봉하는 경우를 볼 수 있는데 이 해가 바로 그런 경우라고 할 수 있다. 또한 『승정원일기』와 차이를 보이기도 하는데 『진상등록』 1768년(영조 44) 8월 26일자 기사에는 석류를 경상감영에서 올렸다고 하였는데 『승정원일기』의 같은 일자 기사에는 전라감영에서 올렸다고 하고 있다.

10월령 종묘천신에는 감자(柑子), 귤(橘), 건시자(乾柿子), 은행(銀杏), 은어(銀魚), 대구어(大口魚), 문어(文魚), 유자(柚子)가 있다. 모두 지방에서 천신을 올렸다. 강원감영에서 생문어, 생대구어, 생은어를 올렸고, 제주목에서 당귤과 감자를 올렸다.

11월령 종묘천신에는 과어(瓜魚), 청어(靑魚), 천아(天鵝), 백어(白魚)를 올렸다. 함경감영에서는 생과어를 올렸으나 나머지는 모두 약간의 지역차이를 보인다. 천아의 경우에는 경상감영과 전라감영에서 윤회로 분정되었던 것으로 보인다. 올해에 경상감영에서 천아를 마련하면 이듬해에는 전라감영에서 담당하는 방식인 것이다. 청어의 경우도 마찬가지로 함경감영과 경상감영에서 윤회로 분정되었다. 제주목의 경우 유감과 동정귤을 본래 12월에 천진해야 하는데 11월령으로 진배하였다. 이는 『승정원일기』도 마찬가지로 어느 해에는 11월령으로 어느 해에는 12월령으로 천신하도록 하고 있다.

12월령 종묘천신에는 수어(秀魚), 생토(生兔), 유감(乳柑), 동정귤(洞庭橘), 은유자(銀柚子)가 있다. 그러나 이 해에 12월령으로 천신한 물목은 경기감영에서 진배한 생토와 생수어가 유일하다.

【참고문헌】

김옥근, 『조선왕조재정사연구』 I, 서울: 일조각, 1987.

최주희, 「18세기 중반 定例類에 나타난 王室供上의 범위와 성격」, 『장서각』 27, 2012.

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-08 永祐園遷奉臚錄

【정의】

-기본정의: 영우원(永祐園)은 사도세자(思悼世子)의 무덤을 말한다. 본 자료는 기유년(己酉年)인 1789년(정조 13) 양주(楊州)의 배봉산(拜峯山)에서 수원(水原)으로 영우원을 천봉(遷奉)할 때의 일을 날짜별로 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 본 등록의 주 내용은 영우원을 천봉하기 위해 필요한 절차들을 논의한 과정이 기재되어 있으므로 특별히 음식과 관련하여 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 음식과 관련하여 주목할 만한 것으로는 영우원을 옮기면서 지내는 제사에 필요한 물건을 마련하는 일과 관련하여 서술된 대목이다. 또한 천원의 시기와 맞물려 삭선(朔膳)을 봉진(封進)하는 일에 관해서 단편적이지만 몇 차례의 기록도 살펴 볼 수 있다.

【서지】

永祐園遷奉臚錄/ 禮曹 編

正祖 13(1789) 寫

線裝, 不分卷 2冊: 木板印札空冊紙, 四周單邊, 半郭 31.4 × 21.3cm, 半葉 12行 27字, 內向二葉花紋魚尾; 40 × 26.4cm

필사본

書名은 표지서명에 의함

紙質 楮紙

版心題 禮曹上

印 藏書閣圖書之章

마이크로필름번호 MF35-622

소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2349)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 두 부분으로 구성되어 있다. 앞부분은 1789년 7월 11일부터 시작하는 예조(禮曹)의 기록이다. 이곳에는 천원(遷園) 날짜를 택하는 일, 천원할 때의 지문(誌文)을 준비하는 일, 당일 국왕의 행차에 배동할 신하나 거처할 숙소를 정하는 등 행차 준비에 관한 논의 과정이 기재되어 있다. 뒷부분은 ‘永祐園遷園臚錄’으로 시작되며 전향사(典享司)에서 작성한 일기(日記)라고 표기되어 있다. 원호(園號)를 정하거나 전관(奠官)을 차출(差出)하거나 천원 후 각종 제전(祭奠)을 마련하는 일 등이 기재되어 있으며, 등록 후반부의 광곽(匡郭) 상단에 키워드에 해당하는 주요 내용이 기재되어 있는 것이 특징이다.

【음식관련내용】

1789년 7월 예조에서 경외(京外)에 성빈(成殯) 후부터 우제(虞祭) 전에 삭선(朔膳)과 공상(供上)할 물건을 전례대로 봉진하도록 하였는데, 그 가운데 경기 감영(京畿 監營)에 보낸 관문(關文)의 내용을 통해 영우원을 천봉하면서 지낼 우제(虞祭)에 필요한 생장(生獐) 대신에 저(猪) 1구(口)와 치선(雉鮮)으로 진배(進排)하도록 한 사실을 확인할 수 있다.

한편 발인(發靱)하는 날에는 조진(朝奠)과 조상식(朝上食)을 겸행하고, 주정(晝停)은 주정전(晝停奠)만 설행하고 주다례(晝茶禮)는 행하지 않는다고 하였다. 그리고 이때의 제품(祭品)은 글로 써서 내린 뒤에 진배(進排)하도록 분부(分付)하였다.

전궁(殿宮)에 올릴 소선(素膳)은 사용원(司饗院), 사도시(司樂寺), 내자시(內資寺), 내섭시(內贍寺), 사포서(司圃署), 의영고(義盈庫), 사재감(司宰監)에서 마련하도록 지시하였다. 또한 경상도(慶尙道) 관찰사(觀察使)가 봉진하는 유자(柚子)와 함경도(咸鏡道) 관찰사(觀察使)가 봉진하는 생은어(生銀魚)는 태상시(太常寺)에 봉안(奉安)해 두었다가 성빈 후 빈궁(殯宮)에 천신(薦新)하라고 하였다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-09 [丁巳]祭物臚錄

【정의】

-기본정의: 1797년(정조 21)에 예조(禮曹)가 종묘(宗廟)~각전(各殿)·능(陵)·원(園)·궁(宮)·묘(墓)·사(祠)·산(山)·강(江) 등의 제사(祭祀)에 쓰는 제수용품(祭需用品)들의 품목과 그 수량, 기수(器數)를 기록하여 정리해 놓은 등록이다.

-음식관련정의: 각 제사마다 쓰였던 제수용품의 종류와 수량이 기록되어 있다. 그리고 그 아래에 작은 글씨로 매실(每室), 매위(每位)에 해당되는 자세한 수량과 각 시기마다 바뀌어 쓸 수 있는 음식이나 수량에 대해 적었다. 또한 각 제수용품 뒷부분에 제물기수(祭物器數)항목을 첨부하여 반(飯)·저(菹)·병(餅)·과(果)·포(脯)·형갱(銅羹)·혜(醢) 등의 음식 종류마다 쓰인 그릇의 수를 알 수 있으며, 그릇 수 아래에 작은 글씨로 음식명을 적어 그 세부 내용을 파악할 수 있다. 특히 종묘십사실오향대제(宗廟十四室五享大祭)와 같은 경우는 음식명과 함께 그 재료와 쓰이는 수량을 기재하여 제수음식을 만들 때 어떤 재료를 쓰는지에 대한 파악이 가능하다. 또한 조과체양척수(造果體樣尺數)의 항목에 제수품의 규격을 장(長)·광(廣)·후(厚)·원(圓) 등에 맞춰 적어놓아 이에 대해서도 파악할 수 있다.

【서지】

祭物臚錄/ 禮曹(朝鮮) 編
正祖 21(1797) 寫
線裝, 2卷 2冊: 四周單邊, 半郭 24.3 × 17.2cm, 烏絲欄, 半葉 10行 20字, 註雙行, 上二葉花紋魚尾; 35 × 23cm
필사본
寫年推定 : 卷 二馬祖祭條에 當佇丁巳(1797) 二月 固右議政尹蕃東(1729-1797)
書名은 표지서명에 의함
紙質 壯紙
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(귀 K2-2556)

【목차와 구성】

2권 2책으로 구성되어 있다. 별도의 목차항목 없이 바로 본문으로 시작되어 있다. 범례가 없어 배열 기준을 파악할 수는 없으나, 1권은 왕실 내의 제례에 소용되는 제수를, 2권은 왕실 밖에서 행해지는 제례에 소용되는 제수를 기재하고 있으므로 중요도에 따라 배열한 것으로 추측된다. 1권은 종묘십사실오향대제부터 원빈묘기일명일제동(元嬪廟忌日名日祭同)까지이며, 2권은 사직대제(社稷大祭)부터 사후토제(祠后土祭)까지이다. 기재양식을 살펴보면 먼저 제사명을 적고 그 뒤에 제수명을 나열한 뒤, 제물기수를 적는 방식으로 구성되어 있으나 간혹 종향십육위(從享十六位)에서와 같이 앞의 제사와 제물기수의 내용이 같을 경우, 기재가 생략되는 경우도 있다. 제사의 종류는 종묘십사실오향대제·칠사칠위(七祀七位)·묘정배향공신오십일위(廟庭配享功臣五十一位)·종묘삭망제(宗廟朔望祭)·영녕전춘추대제(永寧殿春秋大祭)·경묘궁작헌례(景慕宮酌獻禮)·각릉기신제(各陵忌辰祭)·영희전고제(永禧殿告祭)·육상궁사향제(毓祥宮四享祭)·선희궁사중삭제(宣禧宮四仲朔祭)·목덕산기우제(木覓山祈雨祭)·계성사고제(啓聖祠告祭)·수길원기진제(綏吉園忌辰祭)·목덕산원장제(木覓山元狀祭)·선무사이위제(宣武祠

二位祭)·풍운뇌우산천성황칠위제(風雲雷雨山川城隍七位祭)·계성사오위석전제(啓聖祠五位釋奠祭) 등으로 120여종이 있다. 제사명은 같은 장소별로 모아 기재하였으며, 그 아래에 세주(細註)로 세부적인 제사날짜 등과 같은 설명이 적혀있다. 제수명 아래는 전체의 수량이 적혀 있는데, 단위는 양(量)을 나타내는 두(斗)·승(升)·합(合)·석(夕)과 무게를 나타내는 근(斤)·냥(兩)·전(錢) 등이 주로 쓰여 있고, 그 아래 다시 실(室)이나 위(位)마다 해당되는 양이 적혀있다. 제물기수는 반(飯)·저(菹)·병(餅)·과(果)·해(醢)·포(脯)·탕(湯) 등과 같이 음식종류를 기재하고, 각 음식종류의 아래에 그릇 수를 적었다. 그리고 그 아래에 다시 작은 글씨로 자세한 음식명을 기재하였다. 간혹 동서남북과 중앙, 각 방위에 따라 해당되는 산이나 강, 바다를 나열한 것이나 기우제를 지내는 12가지 절차, 중계(中桂)·소계(小桂)·산자(散子)·약과(藥果)·다식(茶食) 등을 만들 때의 규격을 중간에 삽입해 놓은 부분이 있다.

【음식관련내용】

제물등록은 제수품목에 대한 기록이기 때문에 기재된 대부분의 내용이 음식과 관련되어 있다. 주로 기재된 것으로는 백미(白米)·서미(黍米)·적미(稷米)·상말(上末)·실백자(實栢子)·청주(淸酒)·대조(大棗)·중포(中脯)·청밀(淸蜜)·태(太)·황율(黃栗) 등이 있다. 그 중 특징적인 예시를 들어보면 다음과 같다.

1. 종묘십사실오향대제(宗廟十四室五享大祭)

제물등록에 따르면 이 제례는 춘·하·추·동·납일(臘日)에 지내는 것으로, 본 제물등록의 건권(乾卷) 첫머리에 기재되어 있다. 그 내용은 다른 대부분의 제사명에는 제수명만 기록되어 있는 것과 달리 각 제수를 만드는 재료를 함께 표기한 부분이 있어 제수의 재료명 및 각 재료가 쓰이는 양과 전체 제사에서 한 재료가 쓰이는 총량까지 파악할 수 있다.

<표 1> 종묘십사실오향대제 음식관련 제수

	제수명	수량	각 실 할당량 및 대체음식
1	粉餈餅粘米	6斗3升	<每室4升5合>
	太	1斗4升	<每室1升>
2	糗粿餅白米	5斗6升	<每室4升>
	太	1斗4升	<每室1升>
3	黑餅唐黍米	7斗7升	<每室5升5合>
4	白餅白米	5斗6升	<每室4升>
5	糝食餅白米	4斗2升	<每室3升>
	眞油	4升4合8夕	<每室3合2夕>
	粘米	7升	<每室5合>
6	醢食餅白米	7升	<每室5合>
	淸酒	1瓶1升	<每室5合>
7	粳米	16斗6升5合	<每室5升5合>
8	黍米	16斗6升5合	<每室5升5合>
9	稷米	16斗6升5合	<每室5升5合>
10	粘粟米	22斗2升	<每室6升>
11	榛子	2斗1升	<每室1升5合>
12	菱仁	2斗1升	<每室1升5合>
13	芡仁	2斗1升	<每室1升5合>
14	黃栗	2斗1升	<每室1升5合>

15	大棗	2斗1升	<每室1升5合>
16	形塩	2斗1升	<每室1升5合>
17	筍菹	2斗1升	<每室1升5合>
18	皮黍	2斗1升	<每室1升5合>
19	皮稷	2斗1升	<每室1升5合>
20	菁菹	2斗1升	<自6月至9月用菁菹 每室1升5合>
21	芹菹	2斗1升	<每室1升5合>
22	韭菹	2斗1升	<每室1升5合>
23	中脯	7貼	<每室5条>
24	大口魚	42尾	<每室3尾>
25	鹿醢	21斤	<每室1斤8兩>
26	醢醢	21斤	<每室1斤8兩>
27	兔醢	14口	<自4月至9月雉醢代封 每室1口>
28	魚醢	14尾	<每室1尾>
29	淸酒	63瓶	<每室4瓶半>
30	鬱金酒	14瓶	<每室1瓶>
31	芥子	1升4合	<每室1合>
32	生薑	1斤8錢	<每室1兩2錢>
33	醋	9合8夕	<每室7夕>
34	良醬	2斗4升5合	<每室2升7合5夕>

종묘십사실오향대제에는 총 40건의 제수품이 기재되어 있는데, 그 중 등진유(燈眞油)·오촉(五燭)·팔촉(八燭)·조등(照燈)과 같은 부류를 제외하고, 음식과 관련된 제수품은 위의 표와 같이 34건이다. 그리고 제수와 그 재료를 함께 기재한 경우가 6건 나타나며, 그 중 분자병(粉糝餅)·구?병(糗糲餅)·삼식병(粢食餅)·이식병(醢食餅) 등과 같이 재료가 한 가지 이상 있을 경우 한 칸을 내려 적는 방식으로 구분하였다.

그 아래에는 각 제수의 필요한 수량을 적고, 다시 세주로 실마다 할당되는 양을 기재하였다. 예를 들어 24번 대구어(大口魚)는 총 42尾가 필요하며, 14실에 제사를 드릴 때 사용하여, 각 실마다 3尾씩을 사용하고 있음을 알 수 있다. 이는 다른 항목에서도 마찬가지이다. 또 그 외에 작은 글씨로 적힌 항목에서 20번 청저(菁菹)는 6~9월 사이에 고저(菹菹)로 대체하여 사용하며, 27번 토해(兔醢)는 4~9월에 치해(雉醢)로 대체하여 사용함을 알 수 있다.

그 밖에도 표에는 나타내지 않았지만, 제수품을 나열한 뒤 백미(白米)·점미(粘米)·태(太)의 세 가지에 대해서는 총 사용된 수량을 기재하여, 백미(白米)는 16두 1승, 점미(粘米)는 7두, 태(太)는 2두 8승으로 나타냈다. 이는 다른 제사의 제수품 목록에서는 잘 나타나지 않는 경우로, 그 외 영녕전춘추대제·사직대제·대보단대제(大報壇大祭) 등 3개의 제사에서만 추가로 나타난다. 이들의 공통점은 제사명에서 나타나듯이 대제(大祭)라는 점이다. 대제는 위의 4개 이외에도 경모궁오향대제(景慕宮五享大祭)·영희전대제(永禧殿大祭)·문묘석전대제(文廟釋奠大祭)·혼궁대제(魂宮大祭)·산릉대제(山陵大祭)의 5개가 더 있다. 그래서 도합 9개의 대제가 있으나 뒤의 5개에는 앞의 4개와는 달리 재료가 병기되어 있지 않아 재료명이 중복되어 나타나는 경우는 없다. 대제는 일명 국사(國祀)라 하기도 하는데 국가적 차원에서 정기적으로 행했던 제사였다. 그 제사에 나열된 제수명 가운데 재료를 병기하여, 같은 재료가 여러 번 중복되어 나타난다. 따라서 다른 제사와 달리 매년 정기적으로 필요한 수량이 정해져 있으며, 같은 재료가 여러 차례 쓰이기 때문에 이를 정리하기 위해 사용되는 총 수량을 정리하여 기재해 놓았던 것으로 보인다.

그리고 영희전고제(永禧殿告祭)·각릉기진제(各陵忌辰祭)·일위릉친제(一位陵親祭)·양위릉

친제(兩位陵親祭)·삼위릉친제(三位陵親祭)·저경궁춘추향(儲慶宮春秋享)·육상궁사향제(毓祥宮四享祭)·선희궁사중삭제(宣禧宮四仲朔祭) 등 28개의 제사에 공통적으로 협백자(挾栢子)가, 이제독사치제(李提督祠致祭)에는 탕백자(湯栢子)가 제수명 가운데 포함되어 있는데, 다른 제수들과는 달리 한칸 아래로 내려 기재되어 있다. 이는 앞에서 제수와 재료를 기재할 때 재료를 적는 것과 같은 방식이다. 하지만 그 앞에 기재된 제수가 건시(乾柿)·대조(大棗)·황율(黃栗) 등인 것으로 보아 재료로써 기재한 것으로 생각되지 않고, 그 용도에 따른 구분이나 상태에 따른 구분으로 생각해 볼 수 있을 듯하다. 그 이유는 협백자·탕백자 이외에도 실백자(實栢子)가 따로 제수명 가운데 기재되어 있으며 협백자·탕백자에 대한 정의가 명확하지 않기 때문이다. 따라서 협백자는 고명으로 쓰인 것이나 백자(栢子)를 껍질을 벗긴 것과 벗기지 않은 것을 구분하여 표시한 것 등으로 추측하였고, 탕백자 역시 탕에 넣었던 재료의 하나로 추측하였다. 그러나 이에 대한 고찰이 더 필요할 것으로 보인다.

<표 2> 종묘십사실오향대제 음식관련 제물기수

	음식종류	그릇 수 및 수량	상세 음식명 또는 할당량 및 대체 음식
1	飯	4器	<稻粱黍稷>
2	醢	4器	<鹿兔魚醢>
3	餅	6器	<粉餈餅糗餌餅白餅粢食黑餅醢食>
4	果	5器	
5	菹	4器	<菁芹韭筍>
6	脯	1器	
7	淸酒	3爵	
8	大口魚	3尾	
9	塩	1器	
10	鬱金酒	1瓶	
11	銅羹	3器	
12	大羹	3器	
13	豕腥	1匣	
14	牛腥	1匣	
15	羊腥	1匣	
16	薦沮		<牛腸胃肺豕熟膾羊腸胃肺各1器>
17	豚拍	1器	<豕熟肉>
18	脾析	1器	<牛千葉>
銅羹每室三器式一百一十一器所入			
19	塩	1斗1升1合	<每器1合式>
20	醋	1升1合1夕	<每器1夕式>
21	菁根	333介	<每器3介式自4月至5月用水芹 自6月至9月用瓜子>

위 <표 2>는 제수품을 나열한 뒤에 붙어있는 제물기수를 나타낸 것이다. 앞의 <표 1>은 음식명을 중심으로 구성된 반면, <표 2>에서는 음식의 종류와 제수물을 담는데 쓰인 그릇 수를 나타내고, 세주로 구체적인 음식명을 기재하였다. 예를 들어, 3번 항목의 餅을 담는데 쓰인 그릇 수는 6기(器)로, 각 그릇에는 분자병(粉餈餅)·구?병(糗餌餅)·백병(白餅)·삼식병(粢食餅)·黑餅(黑餅)·이식병(醢食餅)이 담기는 것을 알 수 있다. 이는 <표 1>의 1~6번 항목과도 일치한다.

특이한 점은 <표 2>의 19~21번 항목이다. 1~18번 항목까지는 그릇 수를 기재한 반면, 19~21번에서는 그릇 수가 아닌 수량을 나타내고, 작은 글씨로 그릇마다 담겨지는 할당

량을 나타내었다. 이는 <표 1>에 기재되었던 방식과 흡사하다. 따라서 19~21번 항목은 제물기수에 포함되기 보다는 <표 1>과 같은 성격의 것으로 생각할 수 있을 듯하다. 그리고 1908년 궁내부에서 작성한 『[戊申]祭物臚錄』(장서각 소장 K2-2558)을 참고하면 『[정사]제물등록』과는 달리 銅羹의 항목 주석에 菁根·塩·醋가 작은 글씨로 기재되어 있는 것을 확인할 수 있다. 이러한 사실로 유추해보면 19~21번 항목의 菁根·塩·醋 또한 형쟁의 재료로 기재되어 있는 것으로 <표 1>의 재료를 나타낸 방식처럼 한 칸을 내려 기재한 것임을 알 수 있다.

2. 조과체양척수(造果體樣尺數)

이 조과체양척수는 다른 내용과 달리 제례 때 올리는 제수 음식의 규격에 대해 설명한 것이다. 제물등록 내에서 부록이나 주석형태가 아닌, 준천제(濬川祭)와 혼궁대제삭망고제(魂宮大祭朔望告祭) 사이에 삽입되어 있는 형식을 취하고 있다. 따라서 제수 음식의 규격을 파악할 수 있는 것에는 의의가 있지만, 두 제례 사이에 삽입된 이유는 파악하기 힘들다.

<표 3> 造果體樣의 규격

	제수명	長	廣	圓	方	厚	高
1	中桂	長二寸八分	廣九分			厚六分	
2	小桂	長二寸五分	廣八分			厚五分	
3	散子	長二寸	廣一寸			厚二分	
4	藥果				方一寸五分	厚五分	排高 陵六寸五分 園六寸 墓五寸
5	茶食			圓一寸五分		厚四分	
6	中脯	長八寸九分	廣二寸			厚五分	
7	大口魚	長從頭至尾 一尺三寸					

위 <표 3>은 조과체양척수(造果體樣尺數) 가운데 음식 관련 항목만 모아놓은 것으로, 중계(中桂)·소계(小桂)·산자(散子)·약과(藥果)·다식(茶食)·중포(中脯)·대구어(大口魚) 등 7가지 항목을 장(長)·광(廣)·원(圓)·방(方)·후(厚)·고(高) 등 6가지 규격으로 나누어 기재하였다. 다른 항목에는 차이가 없지만, 특이한 부분은 약과(藥果)가 능(陵)·원(園)·묘(墓)에서 지내는 제사에 올라갈 때 각기 그 고(高)가 다르다는 것이다. 이는 제사 드리는 곳의 위상에 따라 변동되는 것으로 추측된다. 하지만 『[정사]제물등록』 자체에서 나타나는 예는 이것 하나로, 다른 제물등록이나 기타 자료와의 비교를 통해서 확실히 판단할 수 있을 듯하다.

【참고문헌】

문화콘텐츠닷컴(<http://www.culturecontent.com/>)

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-10 健陵遷奉臚錄

【정의】

-기본정의: 건릉(健陵)은 정조(正祖, 1776~1800)와 비(妃) 효의왕후(孝懿王后) 김씨(金氏, 1753~1821)의 능(陵)이다. 본 자료는 건릉을 천봉(遷奉)할 때의 준비 과정을 날짜별로 기록한 등록(臚錄)이다.

-음식관련정의: 특별히 음식과 관련하여 언급한 내용은 찾아보기 힘들다. 다만 마지막에 기재된 용환질(用還秩) 내용 가운데 천봉하는 과정에서 장인(匠人)이 음식을 먹을 때 사용한 물품이 기재되어 있는 정도이다.

【서지】

健陵遷奉臚錄/ [禮曹] (朝鮮) 編
純祖 21(1821) 寫
線裝, 1冊(31張): 四周單邊, 半郭 37.8 × 23.4cm, 烏絲欄, 半葉 12行 30字, 註雙行, 內向三葉花紋魚尾; 36.5 × 31cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 壯紙
印 禮曹之印
마이크로필름번호 MF"35-628, 2283"
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2278)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며, 본문의 앞부분은 날짜별로 기록되어 있고 뒷부분은 하현궁(下玄宮)할 때 능에 내린 물종(物種)을 목록하거나, 외재궁(外粹宮) 배진할 때와 습의(習儀)를 거행할 때 반차도(班次圖)를 써두거나, 장생전(長生殿) 천봉 시에 도제조(都提調) 이하의 별단(別單)과 원역(員役) 및 공장(工匠)의 별단을 기록해두기도 하였다. 마지막에는 실입질(實入秩)과 용환질(用還秩)을 덧붙였다.

【음식관련내용】

장인에게 음식을 나눠줄 때 필요한 용환(用還)으로 담통(擔桶)과 소통(小桶) 각 1개, 상사본(常沙鉢)과 상보아(常甫兒)와 상종자(常鐘子) 각 20개, 목표자(木瓢子)와 연표자(軟瓢子) 각 2개, 유오(柳箕)와 유기(柳箕) 각 1개, 마미추(馬尾箒)와 초생(草省) 각 1개, 목식축상평반(木食祝常平盤) 12립(立) 등이 기재되어 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-11 [乙未]膳錄

【정의】

-기본정의: 본 자료는 사직서(社稷署)에서 1835년(헌종 1)부터 1849년(헌종 15)동안 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 구체적으로 음식과 관련해서 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 주목할 만한 부분은 제기(祭器)나 제물(祭物)에 관련된 기사이다.

【서지】

膳錄/ 社稷署(朝鮮) 編
 憲宗 1 - 15(1835 - 1849) 寫
 線裝, 1冊(53張): 無郭, 無絲欄, 半葉 10 - 11行字數不定, 註雙行, ; 40.8 × 25.7cm
 필사본
 書名은 표지서명에 의함
 紙質 楮紙
 印 社稷署印, 藏書閣印
 마이크로필름번호 MF35-2279
 소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2149)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 날짜별로 기록되어 있다. 을미년(乙未年) 12월 초 5일의 기사로부터 시작하며 주로 예조(禮曹)에 보고한 문서의 초기(草記) 내용이 많이 기재되어 있다.

예조에 보고한 내용 중에 다수를 차지하는 내용은 어재실(御齋室), 전사청(典祀廳), 재생청(宰牲廳) 동서쪽 제관방(祭官房)의 대문과 각종 고사(庫舍)에 수리가 필요하다거나, 사직서의 신실(神室) 실내에 동쪽편의 들보가 썩어 떨어져 내렸으니 수리를 해달라는 등 수시로 건물 수리를 요구하는 내용이다.

또한 사직서의 관원들이 춘향대제(春享大祭) 등의 시기에 제조(提調) 1원(員)이 반드시 참여해야 하는데, 그 때마다 도제조(都提調)나 제조가 모두 신병(身病)이나 수유(受由) 또는 외방(外方)에 있다는 이유로 자리를 비워 이에 대한 대책을 여쭙는 내용도 많다. 전교(傳敎) 내용에 따르면 패초(牌招)를 세 번 하고서도 나오지 않으면 망단자(望單子)를 들이라고 하였다.

그 밖에 사직서의 관원들 가운데 한두 명 혹은 전체가 과거를 보기 위하여 자리를 비우게 되어 가관(假官)을 차출(差出)해 달라는 내용도 반복적으로 과거가 있을 때마다 실려 있는 내용이다. 춘향대제(春享大祭), 추향대제(秋享大祭), 기설제(祈雪祭), 기곡대제(祈穀大祭), 상존호고유제(上尊號告由祭), 가례고유제(嘉禮告由祭), 서유문고유제(西壇門告由祭), 위안제(慰安祭) 등에 초헌관(初獻官), 아헌관(亞獻官), 종헌관(終獻官), 천조관(薦俎官), 헌관(獻官) 등을 임명하는 내용도 살펴볼 수 있다.

【음식관련내용】

사직서에서 납향(臘香) 대제(大祭)를 지내는 날이 효성전(孝成殿) 대상(大祥)이 거행된 후와 담사(禫祀)를 행하는 날 사이에 끼여 있으므로 음복(飮福)과 효성전의 선육(膳肉)을 진상하여 음복례(飮福禮)를 행하는 것으로 보고를 올린 내용이 있다.

각종 제전(祭奠)이 있기 전, 사직서에 있는 제기(祭器)를 봉심(奉審)할 때 삼조(三曹)의 낭청(郎廳)과 함께 탈이 있는 물건을 가려내어 수리하는 일을 주기적으로 시행했음을 알 수 있다. 국왕이 사직추향대제(社稷秋享大祭)에 친히 참여하여 국가의 제향(祭享)에 사용하는 희생(犧牲)과 그릇을 살펴보는 절차를 행하기도 하였다. 또한 국왕이 친림(親臨)할 때 의궤(儀軌)를 수정하라는 전교가 내려져 인찰(印札)과 사자관(寫字官)에게 식가(食價)가 제공된 사례도 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-12 慶嬪嘉禮膳錄

【정의】

1847년(헌종 13) 헌종(憲宗, 1827~1849)과 경빈(慶嬪) 김씨(金氏, 1832~1907)의 혼인 과정을 기록한 등록이다. 표제는 ‘경빈가례등록(慶嬪嘉禮膳錄)’이며, 1책으로 제작되었다.

경빈 김씨는 김재청(金在淸)의 딸로 1847년 빈(嬪)으로 간택(揀擇)되어 납채(納采)·납폐(納幣)·선교명의(宣敎命儀)·현대전의(見大殿儀)·동뢰의(同牢儀)·조현(朝見) 등의 의식 절차에 따라 국왕 궁궐에 들어왔다. 이러한 과정 중 동뢰와 조현 등을 거행할 때에 음식을 준비하였다.

【서지】

慶嬪嘉禮膳錄 / 禮曹(朝鮮) 編
憲宗 13(1847) 寫
線裝, 1冊(36張) : 四周單邊, 半郭 31.4 × 21.3cm, 木板印札空冊紙, 半葉 12行
26字, 註雙行, 內向二葉花紋魚尾 ; 43.4 × 27.7cm
필사본
紙質 楮紙
印 禮曹之印, 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-612
소장처 한국학중앙연구원 장서각(귀 K2-2614)

표지 우측에 ‘丁未 禮曹上’이라는 기록이 있다. 판상구(版上口)의 판심제(版心題)는 ‘禮曹上’이다. 비슷한 내용의 사본이 장서각(K2-2615)에 한 질 더 소장되어 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록(目錄)이 있으나 실제 내용은 거행일기에 속한다. 내용을 살펴보면, 「전교(傳敎)」와 「계사(啓辭)」 등의 기록과 「의주질(儀註秩)」등으로 나눌 수 있다.

【음식관련내용】

헌종과 경빈의 가례는 1847년 10월 19일 손시(巽時, 09시~11시 사이)에 납채를 시작으로 21일 손시에 납폐를 거행하였고, 21일에 현대전의와 동뢰, 22일 대왕대비전(大王大妃殿)과 왕대비전(王大妃殿), 중궁전(中宮殿) 등에 대한 조현례를 거행하였다. 「의주질」을 살펴보면, 납채와 납폐 때에 외선온의(外宣醞儀)를 거행하였고, 조현례 때에 단수반(殿脩盤)을 마련하였다. 동뢰연 중 미수와 관련된 기록도 나오는데, 자세한 내용은 수록되어 있지 않다.

【참고문헌】

이옥, 「조선후기 後宮 嘉禮의 절차와 변천」, 『藏書閣』 19, 2008.

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-13 [己酉]膳錄

【정의】

-기본정의: 본 자료는 사직서(社稷署)에서 1849년(헌종 15)부터 1860년(철종 11) 동안 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 구체적으로 음식과 관련해서 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 주목할 만한 부분은 제기(祭器)나 제물(祭物) 봉진(封進)과 관련한 기사이다.

【서지】

膳錄/ 社稷署(朝鮮) 編
憲宗 15 - 哲宗 11(1849 - 1860) 寫
線裝, 1冊(89張): 無郭, 無絲欄, 半葉 8行 28字, 無魚尾; 42.8 × 28.8cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 社稷署印, 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-2279
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2150)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 날짜별로 기록되어 있다. 기유년(己酉年) 10월 17일 기사로부터 시작하며 주로 예조(禮曹)에 보고한 문서의 초(草)와 호조(戶曹)에 보고한 문서의 초본 내용이 수록되어 있다.

예조에 보고한 내용 중에는 사직서의 관원들이 춘향대제(春享大祭) 등의 시기에 신위(神位)를 꺼냈다가 다시 봉환(奉還)할 때 제조(提調) 1원(員)이 반드시 참여해야 하는데, 그때마다 도제조(都提調)나 제조가 모두 신병(身病)이나 수유(受由) 또는 외방(外方)에 있다는 이유로 자리를 비워 이에 대한 대책을 여쭙는 내용이 많다. 또한 사직서의 관원들이 한 두 명 혹은 전체가 과거를 보기 위하여 자리를 비우게 되어 가관(假官)을 차출(差出)해 달라는 내용도 반복적으로 과거가 있을 때마다 실려 있는 내용이다.

비가 크게 온 뒤 수복청(守僕廳)의 서쪽에 있는 나무 두 그루가 넘어지고 재생청(宰牲廳)의 서쪽에 있는 소나무도 뿌리가 뽑혀 사직서의 외벽이 무너졌으니 수리를 해달라거나, 역시 큰 비로 인해 어재실(御齋室) 북쪽의 외벽이 다섯 칸쯤 무너지고, 제기고(祭器庫) 북쪽의 내벽도 무너졌으니 수축(修築)해 달라는 보고를 올리는 등 해가 바뀌어도 비슷한 시기에 특히 큰 비로 인하여 건물 수리를 요구하기 위해 보고된 내용이 많다.

호조에 보고한 내용은 제향(祭享)시에 사용할 누룽(柎籠)을 진배(進拜)하는 일이나, 사직서 수복(守僕) 등의 두건채(頭巾債)를 상하(上下)하는 일 또는 건물 수리에 관한 일이 주를 이루고 있다. 그밖에 춘향(春享)·추향(秋享) 대제(大祭) 시에 초헌관(初獻官), 아헌관(亞獻官), 종헌관(終獻官), 천조관(薦俎官)등을 임명하는 내용도 살펴볼 수 있다.

【음식관련내용】

각종 제전(祭奠)이 있기 전, 사직서에 있는 제기(祭器)를 봉심(奉審)할 때 삼조(三曹)의 낭청(郎廳)과 함께 탈이 있는 물건을 가려내어 수리하는 일을 주기적으로 시행했음을 알 수 있다. 국왕이 직접 제전에 참여할 경우에는 관세기(盥洗器)와 음복기(飲福器), 사완(沙碗) 등을 따로 준비하게 하기도 하였다.

사직서에서 납향(臘香) 대제(大祭) 이후 각 전(殿)에 진상(進上)할 선육(膳肉)을 봉진(封進)할 때 물량이 모자란 경우가 있었다. 대제에는 소 한마리만을 사용하는데 사전(四殿)에 우각(牛脚) 하나씩을 봉진하고 나니 중궁전(中宮殿)에 봉진할 물량이 없었던 것이다. 이에 중포(中脯) 5조(條)를 대신 봉진하게 된 사례가 기재되어 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-14 [辛酉]社稷署臚錄

【정의】

-기본정의: 본 자료는 신유년(辛酉年)인 1861년(철종 12)부터 무인년(戊寅年)인 1878년(고종 15) 동안 사직서(社稷署) 사무와 관련하여 작성된 주요 문서의 내용을 시간 순으로 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 특별히 음식과 관련하여 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 음식과 관련하여 주목할 만한 것으로는 음복례(飮福禮)와 번육(膳肉)과 중포(中脯)에 관계된 기사다.

【서지】

社稷署臚錄/ 社稷署(朝鮮) 編

哲宗 12 - 高宗 15(1861 - 1878) 寫

線裝, 1冊(90張): 無絲欄, 半葉 10 - 11行字數不定, 無魚尾; 36.7 × 25.8cm

필사본

書名은 표지서명에 의함

紙質 楮紙

印 社稷署印, 藏書閣印

마이크로필름번호 MF35-609

소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2154)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 날짜별로 기록되어 있다. 주로 예조(禮曹)에 보고하는 문서의 초(草)와 호조(戶曹)에 보고한 문서의 초본 내용이 수록되어 있다.

【음식관련내용】

국휼(國恤) 3년 기간 동안의 사직서 대체(大祭) 때에는 음복례를 행하지 않는 것이 전례였으므로 갑자년(甲子年) 기곡대제(祈穀大祭)에도 음복례를 행하지 않았다. 또한 제사를 지낸 이후 번육을 진상할 때는 빈전(殯殿) 인산(因山) 전에 평소 생시대로 봉진(封進)하고, 각 전(殿)에는 번육을 진상(進上)하였다. 그러나 대체에는 소 한마리만을 사용하므로 사전(四殿)에 우각(牛脚)을 하나씩 봉진하면 대비전(大妃殿)에 봉진할 것이 없으므로 지난번 오전(五殿)에 진상할 때에는 중포 5조(條)를 봉진하였다. 또한 국왕이 직접 제전에 참여할 경우에는 관세기(盥洗器)와 음복사완(飮福沙碗) 등을 준비하게 하였다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-15 永惠翁主吉禮臚錄

【정의】

1872년(고종 9) 영혜옹주(永惠翁主, 1859~1872)와 금릉위(錦陵尉) 박영효(朴泳孝, 1861~1939)의 혼인과정을 기록한 등록(臚錄)이다. 표제는 ‘영혜옹주길례등록(永惠翁主吉禮臚錄)’이며, 1책으로 제작되었다.

영혜옹주는 철종(哲宗)과 숙의(淑儀) 범씨(范氏)의 소생이다. 조선(朝鮮)에서 공주(公主)와 옹주(翁主), 군주(君主)와 현주(縣主) 등 왕녀(王女)의 혼례(婚禮)는 ‘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(壻朝見) 등의 의식 절차에 따라 진행되었다. 이러한 의식 중 동뢰와 현구고를 거행할 때에 음식 예물을 갖추었다.

【서지】

永惠翁主吉禮臚錄
高宗 9(1872)
線裝, 1冊(71張) : 四周單邊, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行22字(字數不同), 註雙行, 上下內向二葉花紋魚尾 ; 42.8×28.4cm
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 12995)

‘壬申 宗府上’라는 표지 기록이 있다.

【목차와 구성】

서두에 목록이 있다. 내용을 살펴보면, 간택(揀擇)과 사목(事目)에 대한 기록과 함께 「전교(傳敎)」·「계사(啓辭)」·「상전(賞典)」·「이문질(移文秩)」·「내관질(來關秩)」·「감결질(甘結秩)」·「각사소장물목(各司所掌物目)」·「별공작(別工作)」 등으로 구성이 되어 있다. 실제의 기록을 보면, 「계사」에 각 의식의 「의주질(儀註秩)」과 간략하게 그린 「동뢰연배설도(同牢宴排設圖)」가 첨부되어 있고, 「별공작」 대신 「기명질(器皿秩)」이 수록되어 있다.

【음식관련내용】

영혜옹주의 길례는 1871년(고종 8) 12월 부마 간택을 위한 금혼령을 내리면서 시작되었다. 1872년 1월 26일 초간택, 2월 9일 재간택(再揀擇), 2월 22일 삼간택을 실시하여 박영효를 부마로 결정하였다. 그해 3월 16일 납채를 시작으로 18일 납폐, 4월 13일 친영을 거행하였다.

이와 같은 의식을 위하여 각종 상과 음식을 차렸다. 「각사소장물목」을 살펴보면, 동뢰연을 위하여 동뢰연상과 좌우협상을 차렸고, 찬품(饌品)은 내수사(內需司)에서 맡았다고 기록되어 있는데, 자세한 사항은 기재되어 있지 않다. 또한, 영혜옹주가 시부모에게 절을 하는 현구고(見舅姑) 의식에 필요한 조(棗)·울(栗) 각 5승(升)은 장원서(掌苑署)에서 마련하고, 단수포(殿脩脯) 1첩(貼)은 사재감(司宰監)에서 준비하도록 하였다. 친영일(親迎日)에는 선운(宣

醞) 의식도 거행하였는데, 자세한 사항이 수록되어 있지 않다.

【참고문헌】

『國朝五禮儀』「嘉禮」王女下嫁儀

【집필자】 김세은(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-16 [戊寅]祭物臚錄

【정의】

-기본정의: 1878년(고종 15)에 예조(禮曹)가 사직(社稷)·단(壇)·사(祠)·산(山)·강(江)·천(川) 등에 제사 지낼때 쓰는 제수용품들의 품목과 그 수량을 기록하여 정리해 놓은 등록(臚錄)이다.

-음식관련정의: 각 제사마다 쓰였던 제수용품의 종류와 수량이 기록되어 있다. 그리고 그 아래에 작은 글씨로 매실(每室), 매위(每位)에 해당되는 자세한 수량과 각 시기마다 바뀌어 쓸 수 있는 음식이나 수량에 대해 적었다. 또한 각 제수용품 뒷부분에 제물기수(祭物器數)항목을 첨부하여 반(飯)·저(菹)·병(餅)·과(果)·포(脯)·형갱(銅羹)·혜(醢) 등의 음식 종류마다 쓰인 그릇의 수를 알 수 있으며, 그릇 수 아래에 작은 글씨로 음식명을 적어 그 세부 내용을 파악할 수 있다. 특히 사직대제(社稷大祭)나 대보단대제(大報壇大祭)와 같은 경우는 음식명과 함께 그 재료와 쓰이는 수량을 기재하여 제수음식을 만들 때 어떤 재료를 쓰는지에 대한 파악이 가능하다. 또한 조과체양척수(造果體樣尺數)의 항목에 제수품의 규격을 장(長)·광(廣)·후(厚)·원(圓) 등에 맞춰 적어놓아 이에 대해서도 파악할 수 있다.

【서지】

祭物臚錄, 戊寅(1878)/ 禮曹(朝鮮) 編
高宗 15(1878)
線裝, 1冊(79張): 四周單邊, 半郭 24.3 × 20cm, 烏絲欄, 半葉 10行字數不定, 註雙行; 33 × 25.6cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF16-295
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2557)

【목차와 구성】

별도의 목차항목 없이 바로 본문으로 시작되어 있다. 현재 남아있는 책은 坤卷으로, 본래 2권 2책으로 구성되어 있음을 알 수 있다. 범례가 없어 배열 기준을 파악할 수는 없으나, 『[丁巳]祭物臚錄』(장서각 소장 k2-2556)을 참고해 보았을 때, 1권은 왕실 내에서의 제례를 나타내었을 것이며, 2권은 왕실밖에서 행해지는 제례를 나타낸 것으로, 중요도에 따라 배열한 것으로 추측된다. 이 책에 기재된 제례는 사직대제(社稷大祭)부터 인산시각처문제급교량제산천제(因山時各處門祭及橋梁祭山川祭)까지이다. 또한 책의 중간에 별지(別紙)로 사직육위제(社稷六位祭)·정무사배향십일위(靖武祠配享十一位)·배식구위(配食九位)·장충단제(獎忠壇祭) 등의 몇 가지 제례를 추가한 사례가 있다. 기재양식을 살펴보면 먼저 본문 상단에 제사명이 큰 글자로 적혀있고, 본문에서도 제사명을 적고 그 뒤에 제수명을 나열한 뒤, 제물기수를 적는 방식으로 구성되어 있다. 그러나 간혹 종향십육위(從享十六位)에서와 같이 앞의 제사와 제물기수의 내용이 같을 경우, 기재가 생략되는 경우도 있다. 제사의 종류는 사

직기곡고제(社稷祈穀告祭)·중향삼위제(從享三位祭)·문묘석전대제(文廟釋奠大祭)·문묘정위오위고제(文廟正位五位告祭)·중향십육위고제(從享十六位告祭)·동서무일백십이위례성제(東西廡一百十二位禮成祭)·문묘친림작헌례(文廟親臨酌獻禮)·계성사오위석전제(啓聖祠五位釋奠祭)·계성사고제(啓聖祠告祭)·계성사작헌례(啓聖祠酌獻禮)·사현사제(四賢祠祭)·사현사고제(四賢祠告祭)·신실삼십사위고제(神室三十四位告祭)·고제(告祭)·풍운뢰우산천성황칠위(風雲雷雨山川城隍七位)·기고제(祈告祭)·성단제(星壇祭)·선농제(先農祭)·선농기우제(先農祈雨祭)·우사륙위제(雩祀六位祭)·우사기우제(雩祀祈雨祭)·선잠제(先蠶祭)·옥추단제(玉樞丹祭)·동관왕묘제남관왕묘제(東關王廟祭南關王廟祭) 등으로 80여종이 있다. 제사명은 같은 장소별로 모여있으며, 그 아래에 작은 글씨로 세부적인 제사날짜 등과 같은 설명이 적혀있다. 그리고 제수명 아래는 전체의 수량이 적혀 있는데, 단위는 양(量)을 나타내는 두(斗)·승(升)·합(合)·석(夕)과 무게를 나타내는 근(斤)·냥(兩)·전(錢) 등이 주로 쓰여 있고, 그 아래 다시 실(室)이나 위(位)마다 해당되는 양이 적혀있다. 제물기수는 반(飯)·저(菹)·병(餅)·과(果)·해(醢)·포(脯)·탕(湯) 등과 같이 음식 종류를 기재하고, 각 음식종류의 아래에 그릇 수를 적었다. 그리고 그 아래에 다시 작은 글씨로 자세한 음식명을 기재하였다. 그리고 권말에 진상식(進上式)을 기재하여 각 대전(大殿)으로 음식을 진상할 때 음식의 종류와 그릇 수, 진상된 시기, 담당 관원에 대한 내용을 파악할 수 있다.

또한 간혹 동서남북과 중앙, 각 방위에 따라 해당되는 산이나 강, 바다를 나열한 것이나 기우제를 지내는 12가지 절차, 중계(中桂)·소계(小桂)·산자(散子)·약과(藥果)·다식(茶食) 등을 만들 때의 규격을 중간에 삽입해 놓은 부분이 있다.

【음식관련내용】

제물등록은 제수품목에 대한 기록이기 때문에 기재된 대부분의 내용이 음식과 관련되어 있다. 주로 기재된 것으로는 백미(白米)·서미(黍米)·직미(稷米)·상말(上末)·실백자(實栢子)·청주(淸酒)·대조(大棗)·중포(中脯)·청밀(淸蜜)·태(太)·황율(黃栗) 등이 있다. 그 중 특징적인 예시를 들어보면 다음과 같다.

1. 사직대제(社稷大祭)

땅의 신과 곡식의 신에게 드리는 국가적인 제사로, 사(社)는 땅의 신, 직(稷)은 곡식의 신을 의미한다. 이 제례는 『[무인]제물등록』 「곤권(坤卷)」의 첫머리에 기재되어 있다. 그 내용은 다른 대부분의 제사명에는 제수명만 기록되어 있는 것과 달리 각 제수를 만드는 재료를 함께 표기한 부분이 있어 제수의 재료명 및 각 재료가 쓰이는 양과 전체 제사에서 한 재료가 쓰이는 총량까지 파악할 수 있다.

<표 1> 사직대제 음식관련 제수

	제수명	수량	각 실 할당량 및 대체음식
1	粉糝餅粘米	1斗8升	<每位4升5合>
	太	4升	<每位1升>
2	糗糗餅白米	1斗6升	<每位4升>
	太	4升	<每位1升>
3	糝食餅白米	1斗2升	<每位3升>
	粘米	2升	<每位5合>
	眞油	1升2合8夕	<每位>

4	飴食餅白米	2升	<每位5合>
	清酒	2升	<每位5合>
5	白餅白米	1斗6升	<每位4升>
6	黑餅唐黍米	2斗2升	<每位5升5合>
7	白米	1斗8升	<每位4升5合>
8	黍米	1斗8升	<每位4升5合>
9	稷米	1斗8升	<每位4升5合>
10	粘粟米	2斗4升	<每位6升>
11	菱仁	6升	<每位1升5合>
12	芡仁	6升	<每位1升5合>
13	榛子	6升	<每位1升5合>
14	黃栗	6升	<每位1升5合>
15	大棗	6升	<每位1升5合>
16	中脯	2貼	<每位5条>
17	大口魚	12尾	<每位3尾>
18	清酒	18瓶	<每位4瓶半>
19	菁菹	6升	<每位1升5合 自6月至9月用菹菹>
20	芹菹	6升	<每位1升5合>
21	韭菹	6升	<每位1升5合>
22	筍菹	6升	<每位1升5合>
23	形塩	6升	<每位1升5合>
24	黑幣	4端	<每位1端>
25	鹿醢	6斤	<每位1斤8兩>
26	醢醢	6斤	<每位1斤8兩>
27	兔醢	4口	<每位1口 自4月至8月用雉醢>
28	魚醢	4尾	<每位1尾>
29	生薑	4兩8錢	<每位1兩2錢>
30	芥子	4合	<每位1合>
31	良醬	2升8合	<每位7合並銅羹所入>
32	醋	3合	<每位7夕5里並銅羹所入>

사직대제에는 총 36건의 제수품이 기재되어 있는데, 그 중 오촉(五燭)·팔촉(八燭)·조촉(照燭)·조등(照燈)과 같은 부류를 제외하고, 음식과 관련된 제수품은 위의 표와 같이 32건이다. 그리고 제수와 그 재료를 함께 기재한 경우가 6건 나타나며, 그 중 분자병(粉糝餅)·구?병(糗糝餅)·삼식병(糝食餅)·이식병(飴食餅) 등과 같이 재료가 한 가지 이상 있을 경우 한 칸을 내려 적는 방식으로 구분하였다.

그 아래에는 각 제수의 필요한 수량을 적고, 다시 작은 글씨로 위마다 할당되는 양을 기재하였다. 예를 들어 10번 점속미(粘粟米)는 총 2두(斗)4승(升)이 필요하며, 각 위마다 6승(升)씩 사용하고 있음을 알 수 있다. 이는 다른 항목에서도 마찬가지이다. 또 그 외에 작은 글씨로 적힌 항목에서 19번 청저(菁菹)는 6~9월 사이에 고저(菹菹)로 대체하여 사용하며, 27번 토해(兔醢)는 4~8월에 치해(雉醢)로 대체하여 사용함을 알 수 있다.

그 밖에도 표에는 나타나지 않았지만, 제수품을 나열한 뒤 백미(白米)·점미(粘米)·태(太)의 세 가지에 대해서는 총 사용된 수량을 기재하여, 백미(白米)는 4두(斗) 6승(升), 점미(粘米)는 2두(斗), 태(太)는 8승(升)으로 나타났다. 이는 다른 제사의 제수품 목록에서는 잘 나타나지 않는 경우로, 그 외에 이 책에서는 대보단대제에서만 추가로 나타난다. 이 둘의 공통점은 제사명에서 나타났듯이 대제(大祭)란 것이다. 대제는 위의 2개 이외에도 문묘석전대제(文廟釋奠大祭)·혼궁대제(魂宮大祭)·산릉대제(山陵大祭) 의 3개가 더 있다. 그래서 이 책에

는 도합 5개의 대체가 있으나 뒤의 3개에는 앞의 2개와는 달리 재료가 병기되어 있지 않아 재료명이 중복되어 나타나는 경우는 없다. 대체는 일명 국사(國祀)라 하기도 하는데 국가적 차원에서 정기적으로 행했던 제사였다. 그 제사에 나열된 제수명 가운데 재료를 병기하여, 같은 재료가 여러 번 중복되어 나타난다. 따라서 다른 제사와 달리 매년 정기적으로 필요한 수량이 정해져 있으며, 같은 재료가 여러 차례 쓰이기 때문에 이를 정리하기 위해 사용되는 총 수량을 정리하여 기재해 놓았던 것으로 보인다.

<표 2> 사직대제 음식관련 제물기수

	음식종류	그릇 수 및 수량	상세 음식명 또는 할당량 및 대체 음식
1	飯	4器	<稻粱黍稷>
2	酒	3爵	
3	餅	6器	<粉餈黑餅糝食糗餌白餅醢食>
4	醢	4器	<鹿兕魚醢>
5	菹	4器	<菁芹韭筍>
6	脯	1器	
7	大口魚	1器	
8	塩	1器	
9	幣	1端	
10	牲	各1匣	<牛1脚 羊1脚 豕1體 親祭則羊1牛豕同>
11	果	5器	
12	羹	3器	
13	薦菹		<牛腸胃肺羊腸肺胃豕熟膾>
14	豚拍	1器	
15	脾析	1器	
16	鉶羹	12器	
17	菁根	36箇	<每器9箇>
18	塩	1升2合	<每器3合>

위 <표 2>는 제수품을 나열한 뒤에 붙어있는 제물기수를 나타낸 것이다. 앞의 <표 1>은 음식명을 중심으로 구성된 반면, <표 2>에서는 음식의 종류와 제수물을 담는데 쓰인 그릇 수를 나타내고, 작은 글씨로 구체적인 음식명을 기재하였다. 예를 들어, 3번 항목의 餅을 담는데 쓰인 그릇 수는 6器로, 각 그릇에는 분자병(粉餈餅)·흑병(黑餅)·삼식병(糝食餅)·구?병(糗餌餅)·백병(白餅)·이식병(醢食餅)이 담기는 것을 알 수 있다. 이는 <표 1>의 1~6번 항목과도 일치한다.

특이한 점은 <표 2>의 17, 18번 항목이다. 1~16번 항목까지는 그릇 수를 기재한 반면, 17, 18번에서는 그릇 수가 아닌 수량을 나타내고, 작은 글씨로 그릇마다 담겨지는 할당량을 나타내었다. 이는 <표 1>에 기재되었던 방식과 흡사하다. 따라서 17, 18번 항목은 제물기수에 포함되기 보다는 <표 1>과 같은 성격의 것으로 생각할 수 있을 듯하다. 그리고 1908년 궁내부에서 작성한 『[戊申]祭物臚錄』(장서각 소장 K2-2558)을 참고하면 『[무인] 제물등록』과는 달리 형갱(鉶羹)의 항목 주석에 청근(菁根)·염(塩)·초(醋)가 작은 글씨로 기재되어 있는 것을 확인할 수 있다. 이러한 사실로 유추해보면 17번, 18번 항목의 청근(菁根)과 염(塩) 또한 형갱의 재료로 기재되어 있는 것으로 <표 1>의 재료를 나타낸 방식처럼 한 칸을 내려 기재한 것임을 알 수 있다.

2. 조과체양척수(造果體樣尺數)

이 조과체양척수는 다른 내용과 달리 제례때 올리는 제수 음식의 규격에 대해 설명한 것이다. 제물등록 내에서 부록이나 주석형태가 아닌, 준천제(潛川祭)와 혼궁대제삭망고제(魂宮大祭朔望告祭) 사이에 삽입되어 있는 형식을 취하고 있다. 따라서 제수 음식의 규격을 파악할 수 있는 것에는 의의가 있지만, 두 제례 사이에 삽입된 이유는 파악하기 힘들다.

<표 3> 造果體樣의 규격

	제수명	長	廣	圓	方	厚	高
1	中桂	長2寸8分	廣9分			厚6分	
2	小桂	長2寸5分	廣8分			厚5分	
3	散子	長2寸	廣1寸			厚2分	
4	藥果				方1寸5分	厚5分	排高 陵6寸5分 園6寸 墓5寸
5	茶食			圓1寸5分		厚4分	
6	中脯	長8寸9分	廣2寸			厚5分	
7	大口魚	長從頭至 尾1尺3寸					

위 <표 3>은 조과체양척수 가운데 음식 관련 항목만 모아놓은 것으로, 중계(中桂)·소계(小桂)·산자(散子)·약과(藥果)·다식(茶食)·중포(中脯)·대구어(大口魚) 등 7가지 항목을 장(長)·광(廣)·원(圓)·방(方)·후(厚)·고(高) 등 6가지 규격으로 나누어 기재하였다. 다른 항목에는 차이가 없지만, 특이한 부분은 약과(藥果)가 능(陵)·원(園)·묘(墓)에서 지내는 제사에 올라갈 때 각기 그 고(高)가 다르다는 것이다. 이는 제사 드리는 곳의 위상에 따라 변동되는 것으로 추측된다. 하지만 [무인]제물등록 자체에서 나타나는 예는 이것 하나로, 다른 제물등록이나 기타 자료와의 비교를 통해서 확실히 판단할 수 있을 듯하다.

3. 『[丁巳]祭物臚錄』과의 차이점

『[무인]제물등록』은 1878년에 기록되었고, 『[정사]제물등록』(장서각소장 K2-2556)은 1797년에 기록되었다. 이 두 제물등록은 발급처와 기록목적, 목차가 일치하여, 제례의 시대에 따른 변화를 살펴볼 수 있다. 두 제물등록을 대조해본 결과 볼 수 있었던 특이한 점은 두 가지 정도이다.

첫째, 제수품의 변화를 들 수 있다. 『[정사]제물등록』에서 녹해(鹿醢)를 제수로 썼던 것이 『[무인]제물등록』에서는 탐해(醢醢)로 대체해서 쓰인 경우가 많았다. 그 예로 중향삼위제·동서무일백십이위례성제·계성사고제·고제·선농기우제·발고제(發告祭)·북교십구위기우제(北郊十九位祈雨祭)·삼각산원장제(三角山元狀祭)·목멩산원장제(木覓山元狀祭)·목멩산기우제(木覓山祈雨祭)·한강원장제(漢江元狀祭)·한강기우제(漢江祈雨祭)·사문영제(四門祭)·송악산기우제(松岳山祈雨祭)·동서남교아사인별려제(東西南郊餓死人別厲祭)·보현봉도성주맥보토제(普賢峯都城主脈補土祭)·온천제(溫泉祭) 등에서 모두 제수를 바꿔 썼다. 그러나 탐해(醢醢)와 녹해(鹿醢)가 같이 쓰일 경우는 다시 두 제수를 모두 썼던 것으로 보인다. 그 예로 풍운뢰우산천성황칠위·사한제(司寒祭)에서 두 제수를 함께 쓴 것을 볼 수 있다. 그리고 제물기수에서도 기존에 없었던 항목이 추가로 나타나는 경우가 있다. ‘牲 一匣 <豕>’라는 항목이 추가된 경

우이다. 두 제물등록을 비교한 결과 제수품의 차이가 없었는데도, 제물기수에 새로운 항목이 추가되었다. 이러한 사례는 기고제·우사기우제·북교십구위기우제·삼각산원장제·삼각산기우제·목덕산원장제 등에서 찾을 수 있다. 또한 기존 『[정사]제물등록』에서 보이지 않았던 주석이 『[무인]제물등록』에서 나타나는 경우도 있었는데, 제수인 토해(兔醢)아래에 기존 『[정사]제물등록』에는 주석이 없었던 반면 『[무인]제물등록』에서는 ‘自4月至8月用雉醢’라는 주석이 붙었다. 이는 앞의 <표 1>의 27번 항목에서도 확인할 수 있다.

둘째, 제사의 변화이다. 『[무인]제물등록』에서는 『[정사]제물등록』보다 추가된 제사가 나타난다. 성단제와 같은 경우는 『[무인]제물등록』을 정리할 당시에 이미 정립되어 본문에 기재되었고, 사현사제·사현사고제에서는 기존에 있던 양식에는 변화가 없으나, 주석에 <本朝 尹志述>을 기재하고 실제 제수량도 1위에 해당되는 부분이 늘어났다. 또한 기존 『[정사]제물등록』에서 신실삼십사위(神室三十四位)로 기재되어 있었던 것이 동방(東方)에 미기지성(尾箕之星)이 첨가되어 신실삼십오위(神室三十五位)로 기재되어 있다. 그 외에도 숭의묘제(崇義廟祭)·산천담제사위(山川壇祭四位)는 기존 본문 아래에 후록(後錄)된 방식으로 첨가되어 있으며, 사직육위제·정무사배향십일위·배식구위·장충단제 등이 별지의 방식으로 첨부되어 있다. 그리고 제수량에서도 변화가 나타난다. 배향사위제(配享四位祭)의 경우는 중포(中脯)의 수량이 2첩(貼)에서 1첩(貼)2조(條)로 바뀌고, 주석의 내용이 <每位5條>에서 <每位3條>로 고쳐진 흔적이 있다. 그리고 또한 주석부분에 <丁酉正月二十七日因掌禮院知委每位二條減>이란 글이 있다. 이는 丁酉(1897, 光武 1) 정월 27일에 장예원(掌禮院)의 분부에 따라 위(位)마다 2조씩을 줄인다는 것으로, 이에 따라 5조에서 3조로 2조를 줄인 듯하다. 또한 산릉대제는 상말(上末)·청밀(淸蜜)·진유(眞油) 3가지 제수품에서 제수량의 변화를 보인다. 상말(上末)은 기존 34근(斤)5냥(兩)에서 34근(斤)13냥(兩)6전(錢)<冬則4兩4錢>으로, 청밀은 기존 1두(斗)8승(升)6합(合)7석(夕)에서 1두(斗)8승(升)9합(合)2석(夕)<冬則8合4夕>으로, 진유는 기존 1두(斗)7승(升)2합(合)4석(夕)에서 1두(斗)6승(升)6합(合)4석(夕)<冬則5合4夕>으로 각각 늘어나고 줄어든 차이가 나타났다.

4. 진상식(進上式)

진상식은 각 대전에 음식을 진상할 때 음식의 종류와 그릇 수, 진상된 시기, 담당 관원에 대한 내용을 예시로 나타낸 자료이다. 이 책에서는 영희전(永禧殿)·문희묘(文禧廟)·육상궁(毓祥宮)·선희궁(宣禧宮)·경우궁(景祐宮)·영소묘(永昭廟)·저경궁(儲慶宮)·연우궁(延祐宮) 등의 예를 들었다. 그 중 영희전에 대한 진상식을 살펴보면 다음과 같다.

<표 4> 영화전 진상식

光緒四年月日	殿	司	某	職	臣姓名	典祀官權知承文院副正字臣姓名
光緒四年月日	殿	司	某	職	臣姓名	典祀官權知承文院副正字臣姓名
白茶食 一器	煎茶食 一器	白散子 一器	紅散子 一器	中朴桂 一器	永禧殿	進上式
光緒四年月日 〓更張後以陽曆填書〓 〓下放此〓 殿 司 某 職 臣姓名 典祀官權知承文院副正字臣姓名						永禧殿 中朴桂 一器 〓告祭則小朴桂〓 紅散子 一器 白散子 一器 煎茶食 一器 白茶食 一器
						獻官某職臣姓着啣 謹封 五張 監察臣姓着啣

위에 보이는 바와 같이 진상되는 곳과 진상되는 음식의 종류, 그릇 수, 담당관원, 진상된 시기를 예시를 통해 보여주고, 주석을 통해 대체할 수 있는 음식을 표기하였다. 예를 들어 中朴桂는 고제때에는 小朴桂로 대체할 수 있다는 것 등이다.

【참고문헌】

문화콘텐츠닷컴 사이트 (<http://www.culturecontent.com/>)

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-17 [己卯]社稷署臚錄

【정의】

-기본정의: 본 자료는 기묘년(己卯年)인 1879년(고종 16)부터 병술년(丙戌年)인 1886년(고종 23) 동안 사직서(社稷署) 사무와 관련하여 작성된 주요 문서의 내용을 시간 순으로 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 특별히 음식과 관련하여 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 음식과 관련하여 주목할 만한 것으로는 번육(膾肉)과 중포(中脯)에 관계된 기사다.

【서지】

社稷暑臚錄/ 社稷署(朝鮮) 編
高宗 16 - 23(1879 - 1886) 寫
線裝, 1冊(36張): 無郭, 無版心, 無絲欄; 40 × 27cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 社稷署印, 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-609
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2155)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 날짜별로 기록하였으며 간혹 날짜 아래에 내용을 옮겨 쓴 문서명을 기재하기도 하였다. 주로 언급된 문서는 계문(啓文)과 품목(稟目)이며 품목의 초기(草記)를 기록한 곳도 있다.

【음식관련내용】

임오년(壬午年) 추향대제(秋享大祭)를 지내고 각 전(殿)에는 번육을 진상(進上)하였으나 세자빈궁(世子嬪宮)에는 달리 봉진(封進)할 물선이 없어 중포 5조(條)를 봉진하였다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-18 [丙戌]社稷署臚錄

【정의】

-기본정의: 본 자료는 병술년(丙戌年)인 1886년(고종 23)부터 임진년(壬辰年)인 1892년(고종 29) 동안 사직서(社稷署) 사무와 관련하여 작성된 주요 문서의 내용을 시간 순으로 작성한 등록이다.

-음식관련정의: 특별히 음식과 관련하여 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 음식과 관련하여 주목할 만한 것으로는 번육(膾肉), 우각(牛脚), 중포(中脯)에 관계된 기사다.

【서지】

社稷署臚錄/ 社稷署(朝鮮) 編
高宗 23 - 29(1886 - 1892) 寫
線裝, 1冊(35張): 無郭, 無版心, 無絲欄, 半葉 10 - 11行字數不定, 無魚尾; 36.7
× 26.8cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 社稷署印, 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-609
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2156)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 날짜별로 기록하였으며 간혹 날짜 아래에 내용을 옮겨 쓴 문서명을 기재하기도 하였다.

【음식관련내용】

경인년(庚寅年) 납평대제(臘平大祭) 때 진상한 번육을 혼전(魂殿) 인산(因山) 이후에는 봉진하지 않는 것이 전례이므로 대전(大殿)과 삼대비전(三大妃殿), 중궁전(中宮殿), 세자궁(世子宮)에는 우각을 봉진하고 세자빈궁(世子嬪宮)에는 중포 5조(條)를 봉진하였다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-19 [丁亥]進饌膳錄

【정의】

사용원(司饗院)에서 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 진찬(進饌)에 관한 문서를 모은 등록이다.

진찬에 관련 있는 관아에서 사용원으로 보낸 문서를 등사하여 책의 형태로 만든 것으로, 상설관청에서 기록 보존을 목적으로 행정과정에서 산출된 1차 기록물을 관청의 소용에 맞게 등출하여 편집한 2차 기록물이다.

겉표지에는 『進饌膳錄』이라 되어 있고, 제목 아래쪽에 작은 글씨로 ‘丁亥’라고 표기 되어 있다. 본문 시작 전에 “光緒十三年丁亥正月二十七日進饌膳錄”이라 기록되어 있다.

대왕대비전(大王大妃殿)·대전(大殿)·중궁전(中宮殿)·세자궁(世子宮)·세자빈궁(世子嬪宮)에 게 올린 찬품단자(饌品單子)와 진찬시 사찬(賜饌)한 찬품명, 각 음식에 사용한 재료와 분량 등에 관한 세세한 기록을 통해 조선시대 궁중 연향 음식의 다양한 면모를 살필 수 있다. 특히 ‘사무이용질(私貿以用秩)’을 통해 진찬을 위해 각 지역에 분정(分定)한 재료 이외의 것들의 구입처와 구매 분량을 자세히 알 수 있다.

【서지】

[丁亥]進饌膳錄
高宗 24(1887) 寫
線裝, 1冊(242張): 四周單邊, 半郭 35.7×27.5cm, 有界, 烏絲欄, 半葉 12行26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 朝鮮總督府圖書之印, 서울大學校圖書
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 12942)

【목차와 구성】

목록(目錄)은 없고, 기재(記載)는 전교(傳敎), 계사(啓辭), 계목(啓目), 찬품단자(饌品單子), 본원숙설소(院熟設所) 찬품기명도수(饌品器皿都數), 상전(賞典), 의주(儀註), 봉감(捧甘), 내감(來甘), 이문(移文), 봉감소용질(捧甘所用秩), 해용기명잡물용환질(該用器皿雜物用還秩), 봉감취용후용환질(捧甘取用後用還秩), 봉감취용후환하질(捧甘取用後還下秩), 미봉질(未捧秩), 내궐(來關), 성책(成冊) 정일찬품거행절차(正日饌品舉行節次)의 순으로 항목별로 서술되어 있고, 각 항목은 날짜별로 기록되어 있다.

기록 중 『[정해]진찬의궤』와 내용이 일치하는 경우도 의궤에는 병술년 10월 11일로 기록된 것이 등록에는 10월 초10일로 기록된 것처럼 날짜에서 차이를 보이는 것도 있다.

진찬은 1887년 1월 27일부터 1월 29일까지에 만경전(萬慶殿)에서 거행되었다. 여기에 올린 음식의 찬품단자는 진찬시별행과(進饌時別行果)·야진찬시(夜進饌時)·회작시(會酌時)·야연시(夜讌時)·재회작시(再會酌時)·야연시에 올린 것 중 가장 기수가 많은 ‘진어찬안(進御饌案)’을 제외하고 대왕대비전(大王大妃殿)·대전(大殿)·중궁전(中宮殿)·세자궁(世子宮)·세자빈궁

(世子嬪宮)의 순으로 실려 있다.

【음식관련내용】

1.(대왕대비전) 미수(味數)

병술년 즉 1886년 10월 14일과 10월 22일의 기록을 통해 대왕대비전에 5작을 헌작(獻爵)하기로 결정하였음을 알 수 있다. 이에 맞춰 미수는 오미(五味)이고, 매미마다 기수(器數)는 3기씩 하기로 결정하였다. 『국조속오례의』에 실려 있는 ‘대왕대비진연의(大王大妃進宴儀)’는 1686년(숙종 12)에 있었던 진연과 1728년(영조 4)에 있었던 진연에 대한 의주로 헌작수가 9작까지로 되어 있으나 고종대에 행해진 진연·진찬 중 중 ‘내진찬’의 경우 9작까지 올린 예는 없다. 이날 대왕대비에게 올린 5미의 찬품과 그 재료는 <표 1>과 같다.

<표 1> (大王大妃) 味數

구분	찬품류(饌品類)	기수(器數)	높이	재료 및 분량
초미(初味)	小饅頭果	1		真末(8升), 清蜜(3升), 真油(3升), 大棗(3升5合), 黃粟(2升5合), 實栢子(1合), 砂糖(半半圓), 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), 藥古(5夕), 石茸(5夕), 良醬(1合), 真油(3合), 胡椒末(2夕), 實栢子(2夕)
	生鰻膾	1		生鰻(50箇), 實栢子(5夕)
이미(二味)	三色梅花軟絲果	1		粘末(6升), 粘租(8升), 清酒(7合), 清蜜(7合), 真油(7合), 白糖(8兩), 芝草(2兩), 實栢子(4升), 出油(4合), 雪綿子(7分)
	雜湯	1		牛內心肉(半半部), 陳鷄(半首), 胙(10分1), 昆子巽(半部), 海蔘(3箇), 全鰻(3箇), 鷄卵(3箇), 菁根(1箇), 青菘(1箇), 生葱(1丹), 水芹(1丹), 藥古(5夕), 石茸(5夕), 菘末(1合), 真油(1合), 良醬(1合), 胡椒末(2夕), 實栢子(2夕)
	鷄蒸	1		軟鷄(10首), 鷄卵(5箇), 藥古(5夕), 石茸(5夕), 良醬(3合), 胡椒末(2夕), 實栢子(2夕), 菘末(1合)
삼미(三味)	三色漢果	1		真末(8升), 清蜜(2升), 芝草(2兩), 真油(2升), 葛梅(2兩), 出油(5合), 雪綿子(7分)
	胙湯	1		胙(8分1), 牛內心肉(10分1), 鷄卵(5箇), 藥古(3夕), 石茸(3夕), 良醬(5夕), 胡椒末(2夕), 實栢子(2夕)
	秀魚蒸	1		大秀魚(3尾), 牛內心肉(10分1), 鷄卵(5箇), 藥古(3夕), 石茸(3夕), 良醬(3夕), 胡椒(2夕), 實栢子(2夕)
사미(四味)	白蓼花	1		真末(8升), 乾飯(4升), 真油(4升), 白糖(3斤), 白淸(1升)
	海蔘湯	1		海蔘(100箇), 牛內心肉(半半部), 陳鷄(半首), 胙(10分1), 昆者巽(半部), 全鰻(3箇), 菘末(1合), 真油(1合), 良醬(1合), 鷄卵(3箇), 菁根(1箇), 青菘(1箇), 生葱(1丹), 水芹(1

				丹), 藁古(5夕), 石茸(5夕), 胡椒末(2夕), 實栢子(2夕)
	羊肉熟片	1		中羊(2口), 良醬(5合), 醋(3合), 實栢子(3合), 生薑(2匁)
오미(五味)	蹲柿	1		蹲柿(1貼), 實栢子(5合)
	猪胞湯	1		猪背吉(2部), 猪胎(1部), 牛頭骨(1部), 昆者巽(1部), 胙(半半部), 陳鷄(1首), 大秀魚(半尾), 牛內心肉(半部), 藁古(7夕), 生薑(1合), 生葱(半丹), 朴古之(1注之), 鷄卵(20箇), 胡椒末(1夕), 菘末(5合), 實荏子(5合), 實栢子(3夕) 良醬(3合), 真油(7合)
	凍秀魚膾	1		大凍秀魚(5尾), 良醬(5合), 醋(3合), 生薑(2合), 實栢子(3合)
출전: 『[丁亥]進饌膳錄』 丙戌十月二十四日本院 啓目				

헌작이 끝나면 대왕대비가 내진찬에 참석한 왕과 왕비 및 왕세자와 왕세자빈에게 술을 1작 내려주는데 이때 이들에게도 3기(器)의 음식으로 구성된 일미(一味)가 제공되었다. 찬품과 재료는 <표 2>와 같다.

<표 2>世子宮世子嬪宮一味

구분	찬품류(饌品類)	기수(器數)	높이	재료 및 분량
일미(一味)	小饅頭果	1		真末(8升), 淸蜜(3升), 真油(3升), 大棗(3升5合), 黃粟(2升5合), 砂糖(半半圓), 實栢子(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), 石茸(5夕), 良醬(1合), 真油(3合), 胡椒末(2夕), 實栢子(2夕)
	生鰓膾	1		生鰓(50箇), 實栢子(5夕)
출전: 『[丁亥]進饌膳錄』 丙戌十月二十四日本院 啓目				

2. 찬품기명도수(饌品器皿都數)

「찬품기명도수」에는 사용원에서 올린 찬품을 담은 그릇과 상화(床花)를 아울러 기록하여 구체적인 상차림의 모습을 짐작할 수 있게 한다. 국물이 있는 음식에는 상화를 꽂지 않았으며, 그릇은 놋으로 만든 접시나, 자기로 된 접시와 사발, 종지 등을 사용하는데, 그릇을 제공하는 곳도 공조와 사용원, 내하(內下) 등으로 다양하였다. 또한 차는 작설차를 내국(內局)에서 준비하여 올리는데 다관(茶罐)에 담아 수시로 올렸다. 이의 구체적인 모습은 <표 3>과 같다.

<표 3> 饌品器皿都數

찬품명	상화	찬품명	상화
小藥果(5器)	二層水波蓮(5箇)	小饅頭果(5器)	牧丹花(5箇)
紅細漢果(5器)	牧丹花(5箇)	白細漢果(5器)	牧丹花(5箇)
白蓼花(1器)	月桂花(1箇)	兩色漢果(2器)	月桂花(2箇)

三色漢果(1器)	月桂花(1箇)	菘末茶食(1器)	月桂花(1箇)
黑荏子茶食(5器)	月桂花(5箇)	柚子(5器)	月桂花(5箇)
石榴(5器)	紅桃三枝花(5箇)	蹲柿(2箇)	紅桃三枝花(1箇), 月桂花(1箇)
生梨(5器)	紅桃三枝花(5箇)	生栗(5器)	紅桃別建花(5箇)
大棗(5器)	紅桃別建花(5箇)	全鰻折(1器)	紅桃別建花(1箇)
文魚折(1器)	紅桃別建花(1箇)	三色梅花軟絲果(1器)	紅桃別建花(1箇)
이상 鑰樑匙 工曹			
牛肉熟片(5器)	紅桃間花(5箇)	全鰻熟(5器)	紅桃間花(5箇)
海蔘蒸(5器)	紅桃間花(5箇)	生鮮煎油花(5器)	紅桃間花(5箇)
生鰻膾(5器)	紅桃間花(5箇)	鷄蒸(1器)	紅桃三枝建花(1箇)
秀魚蒸(3器)	四季花(3箇)	羊肉熟片(1器)	四季花(1箇)
凍秀魚膾(1器)	四季花(1箇)		
이상 甲燔官器本白貼匙 本院			
牛肉熟片(1器)	牡丹花(1箇)	羊肉熟片(1器)	紅桃三枝花(1箇)
猪肉熟片(1器)	牡丹花(1箇)	鷄炙(1器)	紅桃三枝花(1箇)
이상 甲燔低足圓樑匙 本院			
梨熟 1器 (甲燔官器本沙鉢)		醋醬(5器) (甲燔官器本鐘子)	
糲(5器)		雜湯(6器)	
骨湯(5器)		胖湯(1器)	
海蔘湯(1器)		猪胞湯(1器)	
塩水(1器)		錦中湯(12器)	
饅頭(5器)			
이상 甲燔官器本沙鉢 本院			
口子湯(2器) (器 則內下)		茶(12茶罐) (茶罐 內下)	
출전:『[丁亥]進饌膳錄』饌品器皿都數			

3. 세자궁재익일회작시찬품단자(世子宮再翌日會酌饌品單子)

1월 27일 만경전에서 열렸던 정일진찬의 경우 대왕대비가 주빈이고, 왕과 왕비 및 왕세자와 왕세자빈이 시연하였다. 1월 28일에는 왕이 주빈이고, 왕세자가 시연하였고, 1월 29일에는 왕세자가 주빈이 되는 ‘재익일회작’을 설행하였다. ‘정월 28일’ 조에 보면 임금이 말로 하교하기를 “재익일회작은 ‘익익회작’의 예에 따라 마련하라”고 하였다. 이날 왕세자에게 올린 찬품단자는 <표 4>와 같다.

<표 4>世子宮再翌日會酌饌品單子

구분	찬품명(饌品名)
세자궁 진일미(世子宮 進一味)	兩色漢果(1器), 口子湯(1器), 秀魚蒸(1器)
세자궁진탕(世子宮 進湯)	錦中湯(1器)
세자궁진다(世子宮 進茶)	雀舌茶(1器)
출전:『[丁亥]進饌膳錄』丁亥正月二十八日饌品單子	

【참고문헌】

『[정해]진찬등록』(규 12942)

『[정해]진찬의궤』(규 14405-v.1-4)

인남순 역주, 『국역 고종정해진찬의궤』, 서울: 보고사, 2008.

김혁, 「조선후기 기록물에서 등록의 위상」, 『서지학보』 26, 2002.

【집필자】 박현숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-20 [壬辰]內外進饌膳錄

【정의】

사용원(司饗院)에서 1892년(고종 29)에 고종(高宗, 1852~1919)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 24일에 경복궁 근정전(勤政殿)과 9월 25일 및 26일에 경복궁 강녕전(康寧殿)에서 거행한 진찬(進饌)에 대해 같은 해 7월부터 10월 사이에 관계된 관아(官衙)에서 사용원으로 보낸 공문서를 수록한 등록이다.

겉표지에는 『內外進饌膳錄』이라 되어 있고, 제목 아래쪽에 작은 글씨로 ‘壬辰’이라고 표기 되어 있다. 본문 시작 전에 “光緒十八年壬辰九月 日內外進饌膳錄”이라 기록되어 있다.

외진찬과 내진찬 및 야진찬, 익일회작과 야연 때 대전(大殿)·중궁전(中宮殿)·세자궁(世子宮)·세자빈궁(世子嬪宮)에게 올린 찬품단자(饌品單子)와 진찬시 사찬(賜饌)한 찬품명, 각 음식에 사용한 재료와 분량 등에 관한 세세한 기록을 통해 조선시대 궁중 연향 음식의 다양한 면모를 살필 수 있다. 또한 ‘해용기명잡물질(該用器皿雜物秩)’에 진찬에 사용한 그릇의 종류와 수량이 자세히 기재되어 있어 전체 상차림의 모습을 짐작할 수 있다. 이 책은 1894년 이후 등록된 것으로 추정된다.

【서지】

[壬辰]內外進饌膳錄
高宗 29(1892) 寫
線裝, 1冊(48張): 四周單邊, 有界, 烏絲欄, 半葉 12行22字(字數不同), 註雙行, 上下內向白魚尾; 45.8×31.4cm
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 12944)

표지서명은 ‘內外進饌膳錄’이며, 홍색 가선이 둘러진 제침(題籤)에 필사되어 있다. 책사(冊絲) 역시 홍색이다. 권수제(卷首題)는 ‘光緒十八年壬寅九月日 內外進饌膳錄’이다.

【목차와 구성】

목록(目錄)은 없고, 기재(記載)는 임진칠월초일일예조계왈(壬辰七月初二日禮曹啓曰)로 시작하여 진찬소의 당상, 낭청 등을 임명하는 내용이 담겨 있고, 다음은 임진칠월초사일전왈(壬辰七月初四日傳曰)과 입대연설(入對筵說), 찬품, 사용원별단(司饗院別單), 본원내외숙설소소용기용(本院內外熟設所所用器用), 상진(賞典), 어상찬품기명도수(御床饌品器皿都數), 봉감(捧甘), 내감(來甘), 이문(移文) 등의 순으로 서술되어 있다.

찬품의 기록은 『[임진]내외진찬의궤』와 일치하지만, 음식명에 이체자가 많고, 각 음식의 재료와 분량에서 부분적으로 차이가 있는 곳도 많아 세심한 비교가 필요하다.

진찬은 1889년 9월 24일부터 9월 26일까지 근정전과 강녕전에서 총 5차례 거행되었다.

찬품단자는 외진찬시 대탁찬안(大卓饌案)·찬안(饌案)·별행과(別行果)·구작미수(九爵味數)·진염수(進鹽水)·진소선(進小膳)·진대선(進大膳)·진탕(進湯)·진만두(進饅頭)·진다(進茶)와 세자궁찬안(世子宮饌案)·별행과·구작미수·진염수·진소선·진대선·진탕·진만두·진다, 내진찬시 중궁전 별행과·칠작미수(七爵味數)·진염수·진소선·진대선·진탕·진만두·진다와 세자와 세자빈궁의 별행과·삼작미수·진염수·진소선·진대선·진탕·진만두·진다가 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. (중궁전) 미수(味數)

1892년 9월 25일에 강녕전에서 설행된 내진찬에서 중궁전에 올린 7미의 찬품과 그 재료는 <표 1>과 같다.

임진년 즉 1892년 7월 4일의 입대연설의 기록을 보면 내진찬시 대전과 중궁전에 7작을 헌작(獻爵)하기로 하고, 미수는 칠미(七味)로, 매미마다 기수(器數)는 7기로 결정하였음을 알 수 있다.

<표 1> (中宮殿)味數

구분	찬품류 (饌品類)	기수 (基數)	높이	재료 및 분량
초미(初味)	茶食果	1	1尺2寸	真末(4斗), 真油(1斗6升), 淸蜜(1斗6升), 胡椒末(5匁), 實栢子(1合), 桂皮末(1兩)
	柑子	1		柑子(500箇)
	足餅	1		牛足(15隻), 陳鷄(2首), 鷄卵(50箇), 實栢子(3合), 胡椒末(1兩), 苦椒末(1合)
	悅口資湯	1		牛內心肉(半 〃 部), 昆者巽(2部), 胙(5兩), 肝(2兩), 千葉(2兩), 背骨(1部), 猪脚(6分1), 猪胎(半部), 生雉(1脚), 陳鷄(1脚), 全鰻(2箇), 海蔘(7箇), 秀魚(半 〃 尾), 鷄卵(20箇), 蟹卵(1兩), 實銀杏(5夕), 實胡桃(5夕), 真末(3合), 真油(1升), 菘末(5夕), 菁根(5箇), 水芹(4手), 生葱(半丹), 胡椒末(5匁), 實栢子(3夕), 良醬(2合),
	全鰻炒	1		全鰻(100箇) 牛內心肉(半部), 真油(1升) 淸蜜(5合) 胡椒末(1一兩), 實栢子(3夕), 陳醬(1升5合)
	肉饅頭	1		胙領(3部), 猪脚(2部), 牛內心肉(半部), 千葉(3部), 菘豆菜(2斗), 菘末(3升), 真油(3升), 胡椒末(2兩), 實荏子末(5合), 實栢子(5合), 塩(5合)
	鮒魚蒸	1		大鮒魚(5尾), 牛內心肉(半部), 真末(1升), 真油(1升), 鷄卵(50箇), 塩(1升), 生葱(半丹), 胡椒末(5匁), 實栢子(5夕), 良醬(2合)
이미(二味)	五色鈴乾正	1		紅細飯鈴乾正(1篩半), 黃細飯鈴乾正(1篩半), 白細飯鈴乾正(1篩半), 辛甘菜末鈴乾正(1篩半), 黑荏子末鈴乾正(1篩)
	實栢子	1		實栢子(5升)

	冬菰花陽炙			冬菰(5箇), 牛臀(半部), 豬脚(1部), 真油(4升), 生薑(5錢), 生葱(2丹), 藜古(3夕), 菘末(1升), 鷄卵(1貼), 胡椒末(1兩), 實荏子末(5合), 實栢子(5夕), 塩(1升), 良醬(1升)
	猪肉醬方湯	1		豬脚(1部), 牛內心肉(半〃部), 昆者巽(2部), 胙(3兩), 背骨(1部), 全鰓(3箇), 海蔘(10箇), 鷄卵(20箇), 真油(1升), 實胡桃(5夕), 實銀杏(5夕), 通白菜(2箇), 生葱(1丹), 水芹(3手), 胡椒末(1兩), 實栢子(5夕), 塩水(2合), 藜古(1合)
	胙肝煎油花	1		胙頷(4部), 肝(1部半), 菘末(2升5合), 真油(7升), 木麥末(7合), 實荏子末(7合5夕), 塩(1升5合)
	餅匙	1		真末(5升), 牛內心肉(2部), 豬脚(半部), 生雉(1首), 陳鷄(1首), 真油(1升), 生薑(1錢), 生葱(1丹), 胡椒末(1錢), 實栢子(1合), 良醬(5合)
	生鰓炒	1		生鰓(200箇), 綠豆菜(1升), 真油(1升), 藜古(3夕), 生葱(1丹), 實栢子(1合), 良醬(1升)
삼미(三味)	紅白梅花乾正	1		紅梅花乾正(500箇), 白梅花乾正(500箇)
	山果	1		山果(3同)
	牛舌牛囊熟片	1		牛舌(30部), 牛囊(50部)
	莞子湯	1		牛內心肉(半〃部), 昆者巽(2部), 胙(5兩), 臍化(8分1), 全鰓(2箇), 海蔘(5箇), 鷄卵(20箇), 真油(5合), 藜古(5夕), 菁根(10箇), 水芹(3手), 生葱(半丹), 真末(3合), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕), 良醬(5合)
	生雉炒	1		生雉(3首), 鷄卵(3箇), 真油(5夕), 生薑(1錢), 胡椒末(3錢), 良醬(2合)
	海蔘蒸	1		海蔘(70箇), 牛內心肉(半〃部), 真油(3合), 生薑(1兩), 生葱(半丹), 藜古(5夕), 胡椒末(3錢), 良醬(2合)
	生鰓花陽炙	1		生鰓(50箇), 牛臀(1部), 胙(5兩), 昆者巽(5部), 背骨(2部), 豬脚(半部), 全鰓(10箇), 海蔘(30箇), 菘末(5夕), 真油(5升), 鷄卵(50箇), 桔梗(4斗), 生葱(10丹), 藜古(3合), 胡椒末(2兩), 實荏子末(1升), 實栢子(5夕), 塩(1升), 良醬(2升)
사미(四味)	軟杏仁果	1		真末(3升), 真油(9升), 清蜜(9升)
	黃栗	1		黃栗(1斗6升)
	千葉煎油花	1		千葉(15部), 真末(3升), 真油(5升), 鷄卵(1貼半), 塩(1升)
	搥鰓湯	1		搥鰓(10貼), 牛內心肉(半〃部), 真油(3合), 鷄卵(10箇), 菁根(10箇), 水芹(3手), 藜古(1合), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕), 良醬(2合)

	生蛤膾	1		生蛤(500箇), 實栢子(5夕)
	絡蹄花陽炙	1		生絡蹄(10月乃), 牛臀(1部), 全鰻(5箇), 海蔘(20箇), 真油(3升), 鷄卵(30箇), 桔萇(3斗), 藁古(3合), 胡椒末(1兩), 實荏子末(5合), 實栢子(1合), 生葱(1丹), 良醬(1升)
	海蔘煎	1		海蔘(300箇), 牛內心肉(半〃部), 真油(3升), 真末(1升), 塩(1升), 生葱(1丹), 胡椒末(2兩), 業脂潤(2部), 太泡(10篩), 實栢子(1合), 鷄卵(1貼)
오미(五味)	紅白細飯蓼花	1		紅細飯蓼花(750箇), 白細飯蓼花(750箇)
	廣橘福橘平果	1		廣橘(200箇), 福橘(200箇), 平果(150箇)
	熟卵	1		鷄卵(2貼)
	胖熟湯	1		胖頷(1部), 牛內心肉(半部), 真末(3合), 真油(3合), 鷄卵(10箇), 藁古(1合), 菁根(10箇), 水芹(5手), 生葱(半丹), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕), 良醬(2合)
	兒猪蒸	1		兒猪(4部), 牛內心肉(半部), 陳鷄(1首), 鷄卵(10箇), 真油(1升), 藁古(1合), 木茸(3兩), 黃花(半封), 菘豆菜(5升), 生薑(1兩), 生葱(1丹), 生蒜(5本), 實荏子末(3合), 胡椒末(1兩), 實栢子(1合), (塩水3合)
	生鰻膾	1		生鰻(350箇), 實栢(5夕)
	生雉煎油花	1		生雉(20首), 菘末(2升), 真油(5升), 鷄卵(80箇), 塩(5合)
육미(六味)	紅白細飯軟絲果	1		紅細飯軟絲果(350箇), 白細飯軟絲果(350箇)
	實胡桃	1		實胡桃(1斗2升)
	三色膾	1		千葉(4部), 胖頷(2部), 豆太(10部)
	菘制湯	1		青菘(10箇), 牛內心肉(半〃部), 真油(2合), 生雉(1首), 陳鷄(1首), 秀魚(半尾), 菘末(5合), 鷄卵(10箇), 生薑(1錢), 藁古(1合), 胡椒末(2錢), 實栢子(1合), 良醬(3合)
	紅蛤蒸	1		生紅蛤(70箇), 牛內心肉(半〃部), 真油(2合), 生薑(5錢), 生葱(半丹), 胡椒末(3錢), 實荏子末(3夕), 良醬(2合),
	生蛤煎油花	1		生蛤(500箇), 真末(4升), 真油(5升), 鷄卵(4貼)
	魚花陽炙	1		秀魚(5尾), 菘末(2升), 真油(1升), 鷄卵(20箇), 藁古(5夕), 生薑(1兩), 胡椒末(5錢), 實栢子(5夕), 良醬(4合)
칠미(七味)	紅白細飯乾正	1		紅細飯乾正(750箇), 白細飯乾正(750箇)
	實銀杏	1		實銀杏(1斗)
	生蟹[鮮+虫]煎	1		生蟹[鮮+虫](200箇), 真末(3升), 真油(4升), 牛內心肉(2部), 鷄卵(2貼), 生葱(1丹), 胡椒末(1兩), 良醬(5合)
	猪胞湯	1		猪胎(1部), 牛內心肉(半〃部), 昆者巽(2部), 全鰻(2箇), 海蔘(5箇), 菘末(2合),

			真油(5合), 藜古(1合), 頭骨(1部), 菁根(10箇), 水芹(5手), 鷄卵(10箇), 胡椒末(5匁), 實荏子末(1合), 實栢子(5夕), 塩水(2合)
秀魚蒸	1		秀魚(1尾半), 牛內心肉(半〃部), 真末(3合), 真油(5合), 鷄卵(15箇), 胡椒末(3匁), 實栢子(5夕), 艮醬(2合)
魚饅頭	1		秀魚(10尾), 猪脚(2部), 菘末(2升), 真油(1升), 綠豆菜(3斗), 木茸(2兩), 胡椒末(1兩), 實荏子末(4合), 實栢子(3合), 苦椒(5合), 藜古(5合), 塩(3兩)
絡蹄煎油花	1		生絡蹄(10月乃), 真末(4升), 真油(5升), 鷄卵(3貼), 塩(1升)
醬沈菜	1		白菜(2箇), 菁根(5箇), 水芹(2手), 生蔥(10本), 生薑(1兩), 藜古(1夕), 胡椒(1升), 生蒜(3本), 全鰵(半箇), 海蔘(3箇), 陳醬(3合), 清蜜(3夕), 實栢子(1夕), 石茸(1夕)
白清	1		白清(5合)
醋醬	1		真醋(2合5夕), 陳醬(2合5夕), 實栢子(1夕)
芥子	1		黃芥子(1合), 清蜜(1合), 真醋(1合5夕), 塩(1夕)
출전: 『[壬辰]内外進饌膳錄』味數七味二床每床七器所入<高一尺二寸>			

【참고문헌】

『[임진]내외진찬등록』(규 12944)

『[임진]진찬의궤』(규 14428-v.1-4)

인남순 역주, 『국역 고종정해진찬의궤』, 서울: 보고사, 2008.

김혁, 「조선후기 기록물에서 등록의 위상」, 『서지학보』 26, 2002.

【집필자】 박현숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-21 [癸巳]內外進饌膳錄

【정의】

1893년(고종 30) 사옹원(司饗院)에서 경복궁 내전과 외전에서 거행한 진찬의 준비와 과정을 정리한 등록이다. 진찬은 10월 5일의 근정전(勤政殿) 외진찬(外進饌), 10월 6일과 8일의 강령전(康寧殿) 내진찬(內進饌), 10월 10일 계조당(繼照堂) 외진찬으로 모두 4회이다. 진찬은 1592년 임진왜란시 선조가 한양에서 의주로 피난갔다가 환도(還都)한 것이 5주갑(周甲)인 300년 되는 해를 맞은 기념으로 개최되었다.¹⁾

【서지】

[癸巳]內外進饌膳錄
高宗 30(1893) 寫
線裝, 1冊(48張): 烏絲欄, 有界, 半葉 12行22字, 上下內向白魚尾 ;
45.8×31.4cm
필사본
紙質 楮紙
소장처 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 12943)

표지 서명은 ‘內外進饌膳錄 癸巳’이며, 홍색 가선이 둘러진 제침(題簽)에 필사되어 있다. 책사(冊絲)도 홍색이다. ‘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, 상하내향백어미(上下內向白魚尾)의 목판 인찰공책지(印札空冊紙)에 필사되어 있다.

【목차와 구성】

1893년 10월 4일 고종이 명성황후와 경운궁(慶運宮) 즉조당(卽祚堂)에서 임진왜란을 겪으면서도 국가를 중흥시킨 선조의 덕을 칭송하고 전국적으로 사면령을 반포하면서 내외진찬이 시작되었다. 고종은 즉조당에서 “내가 무궁한 대력(大歷)을 이어받아 구갑(舊甲)으로 중흥의 바로 그 해가 돌아왔다. 선군(先君)을 생각하는 것으로써 권면하니 어찌 쓸쓸히 그냥 지나쳐 버릴 수 있겠느냐? 우리 가례(家禮)에도 의당 그런 고사(故事)가 있을 것이다. 옥력(玉曆)으로 살펴 국운(國運)을 어루만진 그 해가 육십갑자(六十甲子)로 다섯 번 돌아왔고, 보감(寶鑑)을 헤아려 경륜을 꿰던 이 법이 300년에 다시 있게 되었다. 더구나 이제 상신(相臣)들이 이법(彝法)을 끌어와 아뢰면서 옛날 궁에서 술잔을 올려 축하하는 의식과 같게 하고자 함에 평소에 행하던 법도를 돌아보니 풍성하게 잔치를 베풀고자 갑자기 의논하기는 어려우나, 선왕(先王)의 성헌(成憲)을 본받아 어찌 그에 걸맞게 하기를 늦출 수 있겠는가? 이에 계술(繼述)하는 성의로 마침내 종묘(宗廟)에 고하고 백성들에게 선포하는 예를 행하게 되었다.”²⁾라면서 진찬을 거행하는 배경을 소회했다.

사옹원에서는 8월부터 진찬을 준비하였다. 등록에는 12월에 사옹원 담당자들에게 상전(賞典)을 내리는 것까지 5개월간의 과정이 실렸다. 목차는 진찬의 배경과 목적을 밝힌 연설(筵說), 진찬 시기 결정인 내외진찬정일급습의택일(內外進饌正日及習儀擇日), 경복궁의 내외

1) 『고종실록』 권30, 30년, 10월 4일(임자).

2) 『고종실록』 권30, 30년, 10월 4일(임자).

진찬시 장소와 상차림인 근정전외진찬정일찬안(勤政殿外進饌正日饌案), 강령전내진찬정일찬안(康寧殿內進饌正日饌案), 계조당의진찬정일찬안(繼照堂外進饌正日饌案), 내외진찬시내빈찬안(內外進饌時內賓饌), 진찬을 준비하는 인원과 물건의 내역인 사용원별단(司饗院別單), 타관서에서 이관된 물품 내역인 봉감(捧甘)과 준비과정의 보고 및 지시인 내감(來甘), 이문(移文), 내관(來關) 등이다. 당시 진찬의 주관은 호조였으며, 진찬 전날인 10월 4일 어람용과 왕세자의 예람용(睿覽用) 반차도를 작성해서 올렸다.³⁾

【음식관련내용】

경복궁 근정전외진찬은 오시(午時)에 거행되었다. 고종은 익선관(翼善冠)에 곤룡포(袞龍袍)를 착용하였다. 고종은 근정전 월대(月臺)에서 진찬 참석자들에게 표신을 주어 작문(作門)이 열리도록 하였다. 이때 인의(引儀)가 종친 및 문관과 무관 2품 이상을 인도하였고 찬의(贊儀)가 고종에게 참석자들이 절을 하도록 국궁(鞠躬), 사배(四拜), 흥(興), 평신(平身)을 창(唱)하였다. 그 사이 헌가(軒架)는 낙양춘(洛陽春)을 연주하였다. 고종에게 휘건함(揮巾函)이 올려지면서 진찬이 본격적으로 시작되었고, 여민락이 연주되었다. 모든 의식 절차의 과정은 음악으로 구분되고 절제되었다.

진찬의 대탁(大卓)이 올려지면서 등가(登歌)가 천년만세지곡(千年萬歲之曲)을 연주하고 무동이 제수창(帝壽昌)을 추었다. 이어서 찬안(饌案)과 별행과(別行果)가 올려졌다. 염수(鹽水)가 올려지면서 만수영무강인(萬壽永無疆引)이 연주되고, 소선(小饌)이 올려지니 요천순일지곡(堯天舜日之曲)이 연주되었다.

고종은 근정전외진찬에서 구작(九爵)을 받았다. 제1작은 왕세자, 제2작은 영의정 심순택(沈舜澤), 제3작은 의화군(義和君) 이강(李綱), 제4작은 판부사 김홍집, 제5작은 영돈녕(領敦寧) 김병시(金炳始), 제6작은 좌의정 조병세(趙秉世), 제7작은 판부사 정범조(鄭範朝), 제8작은 완평군(完平君) 이승응(李昇應), 제9작은 지중추부사(知中樞府事) 김영수(金永壽)가 올렸다.⁴⁾

왕세자가 제1작을 올려서 고종이 작을 드는 순간 수요남극지곡(壽曜南極之曲)이 연주되고 무동이 헌선도무(獻仙桃舞)를 추었다. 이어서 안주격인 탕(湯)과 미수(味數), 만두(饅頭)가 올려졌으며, 천록영창지곡(天籙永昌之曲)과 수부천지곡(壽富天之曲), 만방함녕지곡(萬邦咸寧之曲)이 연주되었다. 그리고 차(茶)를 올리면서 집희순하지곡(緝熙純嘏之曲)이 연주되는 것으로 제1작의 과정을 마쳤다. 차는 9작에서 1작에만 있으며, 진찬을 마치는 과정에 다시 등장한다. 제2작부터는 참석자들도 술잔을 들게 하였다.

2작에서는 삼고두(三叩頭)와 산호(山呼)를 거행했다. 산호는 왕세자가 두 손을 맞잡아 이마에 대고 천세(千歲)를 외치면 자리에 있던 사람들이 모두 두 손을 맞잡아 이마에 대고 천세를 외치는 모습이였다. 청국의 책봉을 받는 조선에서는 만세를 부르지 못하고 천세를 외쳤다. 이어서 집사자(執事者)가 참가자의 찬탁(饌卓)을 설치한 뒤 꽃과 탕을 배설(排設)하였다. 제3작부터 백관(百官)에게 선온(宣醞)하였다. 따라서 진찬 참석자들이 모두 음식을 먹는 순간은 3작부터였다. 고종에게 술잔이 바쳐지면 이어서 탕이 올려졌다. 제9작이 끝나면 천향봉소지곡(天香鳳韶之曲)이 연주되고 무동이 수연장(壽延長)을 추면서 휘건(揮巾)을 물리고 거두었다. 이때 종친 및 문관과 무관 응참관(應參官)의 찬탁도 치우는 것으로 외진찬이 정리되었다.⁵⁾

3) 『승정원일기』 3039책, 고종 30년, 10월 4일(임자)

4) 『고종실록』 권30, 30년, 10월 5일(계축).

등록에는 진찬시 미수(味敎)와 작수(爵數), 전궁(殿宮)의 진작(進爵) 순서 등이 망라되었다. 예컨대 10월 5일 근정전외진찬 대전찬안(大殿饌案)의 미수(味數)는 11개였다. 초미(初味)는 만두과(饅頭果), 다식과(茶食果), 열구자탕(悅口子湯), 편육(片肉), 저육(猪肉), 족병(足餅)이었다. 이미(二味)는 오색다식(五色茶食), 완자탕(莞子湯), 생선전유화(生鮮煎油花), 생해전(生蟹煎)이었다. 삼미(三味)는 삼색매화연사과(三色梅花軟絲果), 장탕(胖湯), 각색숙실과(各色熟實果)이었다. 사미(四味)는 사색건정(四色乾正), 저포탕(猪胞湯), 실백자(實栢子)이었다. 오미(五味)는 사색감사과(四色甘絲果), 골탕(骨湯), 화양자(花陽炙), 잡자(雜炙)이었다. 육미(六味)는 생울(生栗), 저육장방탕(猪肉醬方湯), 전복초(全鰓炒), 해삼전(海蔘煎)이었다. 칠미(七味)는 황울(黃栗), 추복탕(搥鰓湯), 각색절육(各色截肉)이었다. 팔미(八味)는 대조(大棗), 생선탕(生鮮湯), 장전유화(胖煎油花)이었으며, 구미(九味)는 각색정과(各色正果), 같이증(袈伊蒸), 홍시(紅柿)로, 이때부터 과일이 나타났다. 십미(十味)는 유자(柚子), 석류(石榴), 생복탕(生鰓湯), 삼색회(三色膾)였다. 십일미(十一味)는 오색령건정(五色鈴乾正), 해삼탕(海蔘湯), 용안(龍眼), 여지(荔枝) 등이었다.

10월 10일 계조당외진찬에는 근정전외진찬과 달리 9미가 올려졌다. 초미는 만두과(饅頭果), 다식과(茶食果), 열구자탕, 편육, 저육, 족병이며, 이미(二味)는 오색다식, 완자탕, 생선전유화, 생해전이고, 삼미(三味)는 삼색매화연사과, 장탕, 각색숙실과였다. 사미(四味)는 사색건정, 저포탕, 생울이고, 오미(五味)는 사색감사과, 골탕, 화양자, 잡자였다. 육미(六味)는 대조, 전복탕, 전복초, 해삼전이며, 칠미(七味)는 오색령건정, 해삼탕, 삼색회였다. 팔미(八味)는 각색정과, 같이증, 각색절육이며, 구미(九味)는 유자, 석류, 저육장방탕, 실백자 등이었다.

근정전외진찬보다 상차림이 축소되었으나, 구미의 순서에 따라 나오는 음식은 동일하게 차려졌다. 그런데 10월 8일 강녕전내진찬은 7미였다. 초미는 만두과, 다식과, 열구자탕, 편육, 저육, 족병이며, 이미는 오색다식, 완자탕, 생선전유화, 생해전이었다. 삼미는 삼색매화연사과, 장탕, 각색정과이며, 사미는 사색건정, 골탕, 삼색회였다. 오미는 사색감사과, 생선탕, 화양자, 잡자이며, 육미는 실백자, 같이증, 전복초, 해삼전이었다. 칠미는 유자, 석류, 저육장방탕, 각색절육 등이었다. 외형으로는 규모가 축소된 것으로 볼 수 있으나 실제로 강령전 내진찬 음식들은 외진찬이 1기(器)였던 것에 반해 4기가 차려졌다. 따라서 음식의 내용이나 수량에서는 더 많이 올려졌다. 특히 음식의 높이는 8촌으로 상하의 차별이 분명하게 나타났다.

진찬에 참석한 내빈(內賓) 상차림은 250상으로 상마다 높이 3촌의 12기(器)가 차려졌다. 음식에는 각색병(各色餅), 약반(藥飯), 삼색빙사과(三色冰絲果), 양색세건반연사과(兩色細乾飯軟絲果), 각색건정(四色乾正), 각색정과(各色正果), 홍시(紅柿), 생리(生梨), 생울(生栗), 화채(花菜), 면(麵), 잡탕(雜湯), 잡증(雜蒸), 편육(片肉), 전유화(煎油花), 화양자(花陽炙), 침채(沈菜), 초장(醋醬) 등이다. 관원들의 상은 2,750개로 높이 3촌의 8기가 차려졌다.

음식은 면, 잡탕, 잡증, 삼색빙사과, 양색세반연사과, 사색건정, 생리, 홍시, 생울, 편육, 생선전유화, 화양자, 침채, 초장 등이다. 이외에 상화(床花)로는 대수파연(大水波蓮) 20개, 중수파연(中水波蓮) 46개, 소수파연(小水波蓮) 46개이며, 준화(蹲花) 3쌍(雙), 절화(節花) 225개, 목단화(牡丹花) 3,225개, 홍도별건화(紅桃別建花) 3,150개, 홍도간화(紅桃間花) 3,200개, 홍도삼지화(紅桃三枝花) 3,300개가 준비되었다.

이와 같이 진연과 진찬시에는 음식 이외에 음악, 춤, 꽃의 세 가지 장식이 반드시 가미

5) 『승정원일기』 3039책, 고종 30년, 10월 5일(계축).

되고 있었다. 국왕에서 신료에 이르는 참석자들의 상이한 복색, 음식상차림의 높이, 종류의 구별 등에서 궁중의례의 엄격함과 유교의례의 단면을 볼 수 있다. 또한 진찬등록을 통해 의례의 절차에 긴장된 참석자들을 음악과 춤, 화려한 장식으로 조절하면서도 신분에 따른 차별된 상차림으로 궁중잔치의 엄숙함과 경사를 동시에 보여주고 있다.

【참고문헌】

『고종실록』

『승정원일기』

『內外進饌膳錄』(奎12944)

『進爵儀軌』(VII-2-128)

『進饌儀軌』(VII-2-128)

『進饌儀軌』(VII-2-129)

박소동, 『(국역)진연의례』 1, 서울: 민족문화추진회, 2005.

박소동, 『(국역)진연의례』 2, 서울: 민족문화추진회, 2008.

김용숙, 『조선조 궁중풍속 연구』, 서울: 일지사, 1987.

한복려, 『궁중음식』, 서울: 청림, 2004.

【집필자】 이왕무(동경대학교대학원 종합문화연구과)

【자료명】 VII-1-22 內外進宴膳錄

【정의】

고종황제의 50주년 탄일, 고종황제의 보령 51세의 기로소(耆老所) 입소, 고종황제의 즉위 40주년과 망륙지년(望六之年)을 경하하기 위해 1901년 7월, 1902년 4월, 1902년 11월에 각각 설행했던 진연(進宴)의 전말을 기록한 등록(膳錄)으로 예조(禮曹) 전선사(典膳司)에서 편찬 것이다. 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(夜謙)으로 구분되어 진행되었다.

【서지】

內外進宴膳錄 / 典膳司 編
光武 5 - 6(1901 - 1902) 寫
線裝, 3冊: 四周單邊, 有界, 木板印札空冊紙, 半葉 12行22字(字數不同), 註雙行, 上下內向白魚尾 ; 47.6×32.3cm
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 13012)

표지서명은 ‘內外進宴膳錄’이다. 표지 우측에 ‘辛丑七月日 典膳司’라는 기록이 있다. 권수제(卷首題)는 ‘光武五年辛丑陰曆七月二十六日外進宴 二十七日內進宴 內外進宴膳錄’이다.

【목차와 구성】

3책으로 구성된 본 등록은 조선후기 궁중의 연회와 음식 등에 관한 사무를 관장하던 예조 전선사에서 작성한 것이다. 각 책별로 1901년 7월, 1902년 4월, 1902년 11월에 설행된 3차례 진연의 전말을 수록하고 있다. 상이한 연회를 준비하는 과정에서 작성된 전적이지만, 각 책의 구성과 내용은 상당히 유사하다. 각 책은 예소(睿疏), 조칙(詔勅), 연설(筵說), 획출기(劃出記), 조회(照會), 구전(口傳), 주본(奏本)과 계본(啓本), 감결(甘結), 훈령(訓令), 예관(禮關), 기명(器皿), 진연별 배설(排設)·찬품(饌品)·상탁(床卓)·은기(銀器)·기명(器皿)·잡물(雜物)·홀기(笏記)·별단(別單) 등으로 구성된다. 특히 제3책의 후반부에는 「외진연설찬도(外進宴設饌圖)」가 실려 있어, 이를 통해 1902년 11월 4일에 거행된 경운궁(慶運宮) 중화전(中和殿) 외진연 때 황제와 황태자를 위해 마련한 상차림의 구체적인 모습을 확인할 수 있다.

【음식관련내용】

보령 50주년, 기로소 입소, 즉위 40주년과 망륙(望六) 등을 축하하기 위해 마련된 3차례 진연의 설행 일시와 장소 등은 다음과 같다.

<표 1> 『內外進宴膳錄』에 실린 진연의 일시와 장소

구분	1901년 7월 진연	1902년 4월 진연	1902년 11월 진연
大殿外進宴	7월 26일 卯時 咸寧殿	4월 23일 卯時 咸寧殿	11월 4일 巽時 中和殿
大殿內進宴	7월 27일 辰時 咸寧殿	4월 24일 辰時 咸寧殿	11월 8일 巽時 觀明殿
大殿夜進宴	7월 27일 亥時 咸寧殿	4월 24일 亥時 咸寧殿	11월 8일 亥時 觀明殿
皇太子會酌	7월 29일 辰時 咸寧殿	4월 25일 辰時 咸寧殿	11월 9일 巽時 觀明殿
皇太子夜謙	7월 29일 亥時 咸寧殿	4월 25일 亥時 咸寧殿	11월 9일 亥時 觀明殿

진연은 대전외진연, 대전내진연, 대전야진연, 황태자회작, 황태자야연의 순서로 진행되었다. 대부분 경운궁(慶運宮) 함녕전(咸寧殿)에서 설행되었는데, 1902년 11월에 거행된 진연의 경우에만 중화전, 관명전에서 나뉘어 열렸다. 진연을 거행한 시간을 살펴보면, 대전외진연과 대전내진연, 황태자회작은 묘시(卯時), 손시(巽時), 진시(辰時) 등으로 진연마다 차이를 보였고, 야진연과 야연은 모두 해시(亥時 : 오후 9시~11시)에 설행되었다.

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(果榼)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.

3차례의 진연음식 관련 내용은 각 책별로 외진연, 내진연, 야진연, 회작, 야연의 순서대로 정리되어 있다. 대전이 본 진연의 주인공이거니와 대전을 위해 마련한 잔칫상이 가장 다양하므로 여기서는 3차례 진연의 외진연에 배설되었던 찬품을 정리해보겠다.

◎ 함녕전 외진연 때 대전에 올리는 찬품

외진연 때 차려지는 찬품 가운데 대전에 올리는 음식은 대탁찬안(大卓饌案), 찬안(饌

案), 별행과(別行果), 미수(味數), 염수(鹽水), 소膳(小膳), 대膳(大膳), 탕(湯), 만두(饅頭), 차(茶)로 구성된다. 이 가운데 미수는 일미(一味)부터 구미(九味)까지 도합 9종류이다. 대전에 계 진헌하는 제반 찬품은 아래와 같다.

<표 2> 대전에 올리는 대탁찬안 - 25그릇

1901년 7월 26일 咸寧殿 外進宴	1902년 4월 23일 咸寧殿 外進宴	1902년 11월 4일 中和殿 外進宴
各色粳飴餅	各色粳飴餅	各色粳飴餅
各色粘飴餅	各色粘飴餅	各色粘飴餅
各色助岳花煎	各色助岳花煎	各色助岳花煎
各色團子雜果餅	各色團子雜果餅	各色團子雜果餅
饅頭菓	饅頭菓	饅頭菓
軟藥果	軟藥果	軟藥果
兩面果	兩面果	兩面果
黃栗靑太茶食	黃栗靑太茶食	黃栗靑太茶食
薑粉黑荏子茶食	薑粉黑荏子茶食	薑粉黑荏子茶食
紅梅花軟絲果	紅梅花軟絲果	紅梅花軟絲果
白梅花軟絲果	白梅花軟絲果	白梅花軟絲果
柏子軟絲果	柏子軟絲果	柏子軟絲果
紅細乾飯軟絲果	紅細乾飯軟絲果	紅細乾飯軟絲果
白細乾飯强精果	白細乾飯强精果	白細乾飯强精果
紅白細乾飯蓼花	紅白細乾飯蓼花	紅白細乾飯蓼花
四色笠帽冰絲果	四色笠帽冰絲果	四色笠帽冰絲果
四色强精	四色强精	四色强精
紅梅花强精	紅梅花强精	紅梅花强精
白梅花强精	白梅花强精	白梅花强精
砂糖橘餅	砂糖橘餅	砂糖橘餅
龍眼	龍眼	龍眼
荔枝	荔枝	荔枝
水正果	淸麵	水正果
肝煎油花	肝煎油花	肝煎油花
冬菘花陽炙	各色花陽炙	冬菘花陽炙
출전 : 『內外進宴膳錄』 책1, 책2, 책3에 수록된 「饌品」 기사		

종류와 수량이 대체로 동일한데, 마지막 부분의 수정과, 청면, 각색화양적, 동고화양적에서 약간의 차이를 보일 뿐이다.

<표 3> 대전에 올리는 찬안(饌案) - 15그릇

1901년 7월 26일 咸寧殿 外進宴	1902년 4월 23일 咸寧殿 外進宴	1902년 11월 4일 中和殿 外進宴
方藥果	方藥果	方藥果
茶食果	茶食果	茶食果
四色茶食	四色茶食	四色茶食
紅白細漢果	紅白細漢果	紅白細漢果
紅白叉手果	紅白叉手果	紅白叉手果
生梨	生梨	生梨
林檎	大棗	紅柿

各色截肉	各色截肉	各色截肉
雜蒸	生鮮蒸	雜蒸
生鮮煎油花	生鮮煎油花	生鮮煎油花
胖煎油花	胖煎油花	胖煎油花
生蟹煎	生蟹煎	生蟹煎
三色甲膾	三色甲膾	三色甲膾
各色花陽炙	各色花陽炙	各色花陽炙
軟鷄全體燒	軟鷄全體燒	生雉全體燒
출전 : 『內外進宴膳錄』 책1, 책2, 책3에 수록된 「饌品」 기사		

대전에 진상된 3차례의 찬안 역시 종류와 수량이 거의 동일한데, 중간의 과일 중에 林檎, 大棗, 紅柿 등의 품목에서 차이가 나타났고, 후반부의 生鮮蒸, 雜蒸, 軟鷄全體燒, 生雉全體燒 등의 찬품도 약간의 변화를 보였다.

<표 4> 대전에 올리는 별행과(別行果) - 15그릇

1901년 7월 26일 咸寧殿 外進宴	1902년 4월 23일 咸寧殿 外進宴	1902년 11월 4일 中和殿 外進宴
藥飯	藥飯	藥飯
五色小軟絲果	五色小軟絲果	五色小軟絲果
五色鈴強精	五色鈴強精	五色鈴強精
四色甘絲果	四色甘絲果	四色甘絲果
各色熟實果	各色熟實果	各色熟實果
各色糖	各色糖	各色糖
各色正果	各色正果	各色正果
查果	蹲柿	蹲柿
赤梨	生栗	生栗
葡萄	實胡桃	葡萄
霜雪膏	淸麵	霜雪膏
麵	麵	麵
片肉生鮮煎油花	片肉生鮮煎油花	片肉生鮮煎油花
牛舌牛囊熟片	牛舌牛囊熟片	牛舌牛囊熟片
軟豬蒸	軟鷄蒸	軟豬蒸
출전 : 『內外進宴膳錄』 책1, 책2, 책3에 수록된 「饌品」 기사		

세 차례의 별행과를 비교했을 때, 과일에서는 사과, 적리, 포도에서 차이를 보였거니와 마지막 부분의 설상고, 청면, 연저증도 다른 음식으로 대체되기도 하였다.

<표 5> 대전에 올리는 미수(味數) - 각 미수마다 7그릇

구분	1901년 7월 26일 咸寧殿 外進宴	1902년 4월 23일 咸寧殿 外進宴	1902년 11월 4일 中和殿 外進宴
初味	小饅頭果	小饅頭果	小饅頭果
	生栗	生栗	淸梨
	牛胎栗片肉	牛胎栗片肉	牛胎栗片肉
	千葉煎油花	千葉煎油花	千葉煎油花
	全鰻炒	全鰻炒	全鰻炒
	猪肉煎油花	猪肉煎油花	猪肉煎油花
	醋鷄湯	醋鷄湯	悅口子湯

二味	紅味子	紅味子	紅味子
	柚子	黃栗	山查
	生小螺炒	生蛤炒	生小螺炒
	熟卵	水卵	熟卵
	絡蹄煎油花	道味煎油花	絡蹄煎油花
	海蔘煎	海蔘煎	海蔘煎
	完子湯	完子湯	完子湯
三味	白梅花强精	白梅花强精	白梅花强精
	石榴	生梨	石榴
	石花煎油花	石花煎油花	骨煎油花
	生鮮紋珠	生鮮紋珠	生鮮紋珠
	生鰻膾	生鰻膾	生鰻膾
	鮑魚蒸	鮑魚蒸	鮑魚蒸
	骨湯	骨湯	骨湯
四味	柏子强精	柏子强精	柏子强精
	大棗	大棗	大棗
	胖煎油花	胖煎油花	胖煎油花
	甘花富	甘花富	甘花富
	生蛤膾	生蛤膾	生蛤膾
	海蔘蒸	海蔘蒸	海蔘蒸
	猪胞湯	猪胞湯	猪胞湯
五味	小茶食果	小茶食果	小茶食果
	實胡桃	實胡桃	實胡桃
	軟鷄煎	軟鷄煎	生雉煎
	生鰻炒	生鰻炒	生鰻炒
	秀魚蒸	秀魚蒸	秀魚蒸
	魚饅頭	魚饅頭	魚饅頭
	胖熟湯	胖熟湯	胖熟湯
六味	黃細乾飯强精	黃細乾飯强精	黃細乾飯强精
	實銀杏	實銀杏	實銀杏
	卵裹	卵裹	卵裹
	肉饅頭	肉饅頭	肉饅頭
	紅蛤蒸	紅蛤蒸	紅蛤蒸
	生鰻花陽炙	生鰻花陽炙	生鰻花陽炙
	搥鰻湯	搥鰻湯	搥鰻湯
七味	白味子	白味子	白味子
	松柏子	松柏子	松柏子
	冬瓜紋珠	建囊餅	冬瓜紋珠
	魚菜	魚菜	魚菜
	生鷄煎油花	軟鷄煎油花	生雉煎油花
	牛足炒	牛足炒	牛足炒
	猪肉醬方湯	猪肉醬方湯	猪肉醬方湯
八味	紅細乾飯强精	紅細乾飯强精	紅細乾飯强精
	黃栗	蹲柿	黃栗
	足餅	足餅	足餅
	各色菜膾	各色菜膾	各色菜膾
	絡蹄華陽炙	絡蹄華陽炙	絡蹄華陽炙
	軟鷄炒	軟鷄炒	生雉炒
	筴制湯	洪魚湯	筴制湯
九味	軟杏仁果	軟杏仁果	軟杏仁果

山査	龍眼荔枝	山査
生蛤煎油花	生蛤煎油花	生蛤煎油花
臍化炒	臍化炒	臍化炒
餅匙	餅匙	餅匙
魚花陽炙	魚花陽炙	魚花陽炙
七技湯	七技湯	七技湯

출전 : 『內外進宴膳錄』 책1, 책2, 책3에 수록된 「饌品」 기사

미수는 일미부터 구미까지 도합 아홉 종류로서 잔을 아홉 차례 올린 뒤에 진어(進御)하는 음식이다. 각 미수는 일곱 가지 음식으로 이루어지는데, 미수별로 약간의 차이를 보인다. 초미에서는 초계탕이 열구자탕으로 바뀌기도 하고, 이미에서는 유자, 생소라초, 숙란이 다른 찬품으로 대체되었으며, 삼미에서는 석류, 석화전유화가 생리, 골전유화로 바뀌기도 하였다. 그리고 오미에서는 연계전이 생치전으로, 칠미에서는 동고문주가 건낭병으로, 팔미에서는 황률, 연계초, 고제탕이 준시, 생치초, 홍어탕으로, 구미에서는 산사가 용안, 여지로 바뀌기도 하였다.

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 6>와 같다.

<표 6> 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 : 『內外進宴膳錄』 책1, 책2, 책3에 수록된 「饌品」 기사

【참고문헌】

『내외진연등록』 (奎13012-v.1-3)

박소동 역, 『국역 진연의궤』, 서울: 민족문화추진회, 2005.

이소영·한복려, 「『내외진연등록』을 통해 본 궁중연회음식의 분석적 고찰」, 『한국식생활 문화학회지』 27권 2호, 한국식생활문화학회, 2012.

【집필자】 김덕수(장서각 국학자료연구실)

【자료명】 VII-1-23 [戊申]祭物臚錄

【정의】

-기본정의: 1908년(순종 2) 칙령제오십호향사리정건(勅令第五十號享祀釐正件)의 반포에 따른 국가 사전(祀典)의 변화에 조응(調應)하기 위해 궁내부(宮內府)에서 작성한 각 단(壇), 묘(廟), 사(社), 전(殿), 궁(宮), 능(陵), 원(園), 묘(墓) 등의 제사에 쓰는 제수용품들의 품목과 그 수량을 기록하여 정리해 놓은 등록(臚錄)이다.

-음식관련정의: 각 제사마다 쓰였던 제수용품의 종류와 매실(每室)·매위(每位)·매궁(每宮) 수량과 총 소요량이 기재되어 있다. 또한 각 시기마다 바꾸어 쓸 수 있는 음식이나 수량에 대해 적었다. 그리고 각 제수용품 뒷부분에 제물기수(祭物器數)항목을 첨부하여 飯·菹·餅·果·脯·羹·醢 등의 음식 종류마다 쓰인 그릇의 수를 알 수 있으며, 그릇 수 아래에 작은 글씨로 음식명을 적어 그 세부 내용을 파악할 수 있다. 특히 원구단삼위이차대제(圓丘壇三位二次大祭)와 같은 경우는 음식명과 함께 그 재료와 쓰이는 수량을 기재하여 제수음식을 만들 때 어떤 재료를 쓰는지에 대해 파악 할 수 있다.

【서지】

祭物臚錄/ 宮內府(朝鮮) 編
隆熙 2(1908) 寫
線裝, 1冊(66張); 26.9 × 18.9cm
필사본(原本)
書名은 표지서명에 의함
印 閔丙爽, 藏書閣圖書之章 外 5種
마이크로필름번호 MF"35-702, 998"
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2558)

【목차와 구성】

별도의 목차항목은 없다. 다만 본문을 시작하기 전에 제물등록조제에 관한 건(祭物登錄調製에關한件)이라는 제목으로 ‘享祀釐正結果에對하야壇廟社殿宮陵園墓에關한祭物登錄을調製할必要가有함으로舊例를標準하읍고多少參酌을加하야新히編集已成하엿습기玆에回覽하심에供함’이란 글이 첨부되어 있어서 이 책이 기존의 향사를 정리하며 옛 표준에 준거하였고, 다소간의 참작을 더하여 제공하였음을 알 수 있다.

이 책에 기재된 제례는 원구단삼위이차대제부터 치제(致祭)까지이다. 기재양식을 살펴 보면 먼저 본문에 제사명을 적고 그 뒤에 제수명을 나열한 뒤, 제물기수를 적는 방식으로 구성되어 있다. 그리고 간혹 <但 □□는 ...함>의 방식으로 주석이 달려있는 경우도 있다. 그리고 앞의 제사와 제물기수의 내용이 같을 경우, 기재가 생략되는 경우도 있다. 제사의 종류는 원구중향팔탁이차제(圓丘從享八卓二次祭)·사직륙위이차대제(社稷六位二次大祭)·공신칠십구위일차제(功臣七十九位一次祭)·종묘제일실고유제이차원구대제전기삼일(宗廟第一室告由祭二次圓丘大祭前期三日)·영녕전십사실대제이차(永寧殿十四室大祭二次)·경효전사시대제(景孝殿四時大祭)·문묘정위오위대제(文廟正位五位大祭)·종향십륙위이차제(從享十六位二次祭)·동서무일백십이위이차제(東西廡一百十二位二次祭)·계성사오위이차제(啓聖祠五位二次祭)·일위원수

경원량위원(一位園綏慶園兩位園)·경기전일위이차제(慶基殿一位二次祭)·독신묘일위일차제(蠡神廟一位一次祭)·원구이위고유제(園丘二位告由祭)·사직사위고유제(社稷四位告由祭)·선농단이위고유제(先農壇二位告由祭)·종묘십팔실고유제(宗廟十八室告由祭)·영녕전십사실고유제(永寧殿十四室告由祭)·경효전고유제(景孝殿告由祭)·경효전작헌례(景孝殿酌獻禮)·문묘정위오위고유제(文廟正位五位告由祭) 등으로 약 40종이 있다. 제사명의 아래에 작은 글씨로 세부적인 제사날짜 등과 같은 설명이 적혀있다. 그리고 제수명 아래는 매위·매실·매궁에 해당되는 수량을 적고 그 아래에 전체의 수량이 적혀 있는데, 단위는 양(量)을 나타내는 두(斗)·승(升)·합(合)·석(夕) 7 무게를 나타내는 근(斤)·냥(兩)·전(錢) 등이 주로 쓰였다. 간혹 제수명과 전체수량만 적혀 있는 경우도 있다. 제물기수는 반(飯)·저(菹)·병(餅)·과(果)·해(醢)·포(脯)·탕(湯) 등과 같이 음식종류를 기재하고, 각 음식종류의 아래에 그릇 수를 적었다. 그리고 그 아래에 다시 작은 글씨로 자세한 음식명을 기재하였다.

【음식관련내용】

제물등록은 제수품목에 대한 기록이기 때문에 기재된 대부분의 내용이 음식과 관련되어 있다. 주로 기재된 것으로는 백미(白米)·서미(黍米)·직미(稷米)·상말(上末)·백자(栢子)·청주(淸酒)·대조(大棗)·중포(中脯)·청밀(淸蜜)·태(太)·황율(黃栗)·호도(胡桃) 등이 있다. 그 중 특징적인 예시를 들어보면 다음과 같다.

1. 환구단삼위이차대제(園丘壇三位二次大祭)

왕이 하늘을 받드는 환구단(園丘壇)에서 하늘을 다스리는 신인 황천상제(皇天上帝) 등에 제를 올리는 의식을 말한다. 이 제례는 [무신]제물등록의 가장 앞에 기재되어 있다. 그 내용은 다른 대부분의 제사명에는 제수명만 기록되어 있는 것과 달리 각 제수를 만드는 재료를 함께 표기한 부분이 있어 제수의 재료명 및 각 재료가 쓰이는 양까지 파악할 수 있다.

<표 1> 환구단삼위이차대제 음식관련 제수

	物品	每位數量	三位計
1	粉饗餅粘米	4升5合	1斗3升5合
	太	1升	3升
2	糗粿餅白米	4升	1斗2升
	太	1升	3升
3	糝食餅白米	3升	9升
	粘米	5合	1升5合
	眞油	3合2夕	9合6夕
4	醢食餅白米	5合	1升5合
	起酒	1鐔	3鐔
5	白餅白米	4升	1斗2升
6	黑餅唐黍米	5升5合	1斗6升5合
7	粳米	4升5合	1斗3升5合
8	黍米	4升5合	1斗3升5合
9	稷米	4升5合	1斗3升5合
10	粘栗米	6升	1斗8升
11	黃栗	3升2合	9升6合
12	大棗	3升2合	9升6合
13	栢子	3升2合	9升6合

14	蓮實	3升2合	9升6合
15	胡桃	3升2合	9升6合
16	形塩	3升2合	9升6合
17	筍菹	3升2合	9升6合
18	菁菹	3升2合	9升6合
19	芹菹	3升2合	9升6合
20	韭菹	3升2合	9升6合
21	中脯	5條	15條
22	大口魚	3尾	9尾
23	鹿醢	1斤14兩	5斤10兩
24	醢醢	1斤14兩	5斤10兩
25	魚醢	1斤14兩	5斤10兩
26	兔醢	1斤14兩	5斤10兩
27	芥子	1合	3合
28	醋	7夕	2合1夕
29	生薑	1兩2錢	3兩6錢
30	清酒	4瓶半	13瓶半
31	鬱金酒	1瓶	3瓶
32	良醬	6合3夕	1升8合9夕
33	銅羹塩	3合	9合
34	銅羹醋	3夕	9夕
35	牛		5隻
36	羊		2口
37	豕		2口

환구단삼위이차대제에는 총 48건의 제수품이 기재되어 있는데, 그 중 사촉(四燭)·오촉(五燭)·팔촉(八燭)·조촉(照燭)·조등(照燈)·청폐(靑幣)와 같은 부류를 제외하고, 음식과 관련된 제수품은 위의 표와 같이 37건이다. 그리고 제수와 그 재료를 함께 기재한 경우가 6건 나타나며, 그 중 분자병(粉餈餅)·구?병(糗料餅)·삼식병(糝食餅)·이식병(醢食餅) 등과 같이 재료가 한 가지 이상 있을 경우 한 칸을 내려 적는 방식으로 구분하였다. 그 아래에는 각 위(位)마다 해당되는 재료나 제수의 양을 기재하고, 다시 그 아래에 삼위(三位)에 쓰이는 재료나 제수의 양을 적었다. 예를 들어 23번 녹해(鹿醢)는 각 위마다 1근(斤)14냥(兩)을 사용하여 총 5근(斤)10냥(兩)이 필요함을 알 수 있다. 이는 다른 항목에서도 마찬가지이다.

<표 2> 환구단삼위이차대제 음식관련 제물기수

	음식종류	그릇 수 및 수량	상세 음식명 또는 할당량
1	餅	6器	<粉餈糗日餅糝食醢食黑餅>
2	飯	4器	<稻梁黍稷>
3	醢	4器	<鹿兔魚醢>
4	脯	1器	
5	大口魚	1器	
6	清酒	3爵	
7	果	5器	
8	菹	4器	<菁芹韭筍>
9	鬱金酒	1瓶	
10	銅羹	3器	<牛羊豕>
11	大羹	3器	<牛羊豕>

12	牲	各1器	<牛羊豕>
13	豚拍	1器	
14	脾析	1器	
15	薦菹	各1器	<牛胃肺豕熟肉及羊腸胃肺>
16	塩	1器	
17	銅羹	3器	<菁根27箇塩3合醋3夕>

위 <표 2>는 제수품을 나열한 뒤에 붙어있는 제물기수를 나타낸 것이다. 앞의 <표 1>은 음식명을 중심으로 구성된 반면, <표 2>에서는 음식의 종류와 제수물을 담는데 쓰인 그릇 수를 나타내고, 작은 글씨로 구체적인 음식명을 기재하였다. 예를 들어, 1번 항목의 餅을 담는데 쓰인 그릇 수는 6器로, 각 그릇에는 분자병(粉糝餅)·구?병(糗粿餅)·백병(白餅)·삼식병(糝食餅)·이식병(醢食餅)·흑병(黑餅)이 담기는 것을 알 수 있다. 이는 <표 1>의 1~6번 항목과도 일치한다. 특이한 점은 <표 2>의 17번 항목이다. 17번 항목에는 작은 글씨로 청근(菁根)·염(塩)·초(醋)의 수량이 기재되어 있는데, 이는 <표 1>에 기재되었던 방식과 흡사하다. 따라서 17번 항목은 제물기수를 나타내면서 한편으로는 <표 1>의 1~6번과 같이 재료를 병기하는 두 가지 성격을 모두 갖춘 항목으로 생각할 수 있다.

【참고문헌】

문화콘텐츠닷컴 사이트 (<http://www.culturecontent.com/>)

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-24 恭陵臚錄

【정의】

-기본정의: 공릉(恭陵)은 예종(睿宗, 1468~1469) 비(妃)인 장순왕후(章順王后) 한씨(韓氏, 1445~1464)의 능(陵)이다. 본 자료는 본래 공릉에 있던 등록 2권이 난간(爛簡)되어 기묘년(己卯年) 9월 참봉(參奉)으로 입직(入直)한 이중하(李重夏)가 공릉과 관계된 여러 예규(禮規)와 문서식 및 보관된 기명(器皿) 등을 기록해 둔 등록이다.

-음식관련정의: 등록 가운데 제기록(祭器錄), 전사청기명기(典祀廳器皿記), 관방소용기명기(官房所用器皿記), 하청기명기(下廳器皿記)에 각종 기명(器皿)들이 목록되어 있어 당시 여러 공릉에서 보관하고 있던 기명과 제기(祭器)에 관해 살펴 볼 수 있다.

【서지】

恭陵臚錄 / 李重夏(朝鮮) 編
1920年 寫
線裝, 1冊(14張) : 四周雙邊 半郭 21.2 ×15.2 cm, 朱絲欄, 半葉10行24字 註雙行, 上朱魚尾 ; 25.9 ×19.2 cm
필사본
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2286)

판하구(版下口)에 ‘李王職’이라는 기록이 있는 인찰공책지(印札空冊紙)를 사용하였다. 1997년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『공릉등록』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으나 이중하의 서문(序文)이 실려있다. 본문은 양관도임지규(兩官到任之規), 봉심지규(奉審之規), 제향지규(祭享之規), 헌관장계지규(獻官狀啓之規), 報狀書目通關之規, 지공지규(支供之規)와 산릉군사례(山陵軍事例), 제기록(祭器錄), 전사청기명기(典祀廳器皿記), 관방소용기명기(官房所用器皿記), 하청기명기(下廳器皿記)로 나누어 작성하였다. 앞부분에는 헌관이 올리는 장계와 첩정(牒呈), 서목, 수유소지(受由所志), 관문(關文)과 복수단자(伏受單子)가 문서식을 기재하였고, 뒷부분에는 각종 기명들을 목록하였다.

【음식관련내용】

제기록(祭器錄)에 기재된 목록은 다음과 같다. 은시(銀匙) 1면(面), 은저(銀箸) 1쌍(雙), 유작(鍮爵)과 대(垚) 3좌(坐), 유식탁(鍮食卓) 12좌, 유산첩(鍮山疊) 3좌, 유룡이지(鍮龍耳只) 3건(件), 유생실과기(鍮生實果器) 4좌, 유약과기(鍮藥果器) 4좌, 유식함(鍮食盒)과 개(蓋) 1좌, 유촉대(鍮燭垚) 3건, 유향로(鍮香爐)와 개(蓋) 1좌, 유향함(鍮香盒)과 개(蓋) 1좌, 유전촉자(鍮剪燭子) 1개(介), 유전촉기(鍮剪燭器)와 개(蓋) 1좌, 유축문판(鍮祝文板) 1좌, 유서진(鍮書鎭) 1병(柄), 유전대야(鍮前大也) 1좌, 유식소라(鍮食所羅) 2좌, 유소개아(鍮小蓋兒) 4좌, 유식축양(鍮食祝仰) 1좌, 유승(鍮升) 1좌, 유회시(鍮灰匙) 1병, 유화저(鍮火箸) 1쌍, 유갱자(鍮羹煮) 1병, 유증(鍮甌)과 개(蓋) 3좌, 유사옹(鍮沙雍)과 개(蓋) 1좌, 설자(鬻煮) 1개, 유동

해(鑪東海)와 개(蓋) 3좌, 족정(足鼎) 1좌, 로구정(爐口鼎) 1좌, 소유족유화로(小有足鑪火爐) 1좌, 두명(豆皿) 1좌, 부(釜) 1좌, 안판(案板) 1좌, 가자(架子) 1부, 자수라기(磁水刺器) 1좌, 자완(磁碗) 4개, 자접시(磁碟是) 6개, 자시접 (磁是楪) 1개.

전사청(典祀廳)에 있는 기명(器皿)으로 연갑(硯匣), 향장(香藏), 제물대장(祭物大槩), 서안(書案) 1부, 배석(拜席) 1립(立)이 기재되어 있다. 관방(官房)에서 사용한 기명으로는 연갑, 유대야, 유닉강(鑪溺江), 철화시저(鐵火匙箸), 화로, 목촉대(木燭坩), 목회기(木灰器), 남여(藍輿), 의상(椅床)이 있다. 하청(下廳)에 있는 기명으로는 수철화로(水鐵火爐), 전골(檀骨), 각쇠(脚釧), 식정(食鼎) 2좌, 단수통(担水桶), 작도(斫刀), 광이(光耳), 겸자(鎌子), 대퀴(大橫) 1좌, 대도(大刀), 홍의(紅衣) 4건, 흑건(黑巾) 4건을 확인할 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-25 別茶禮膳錄

【정의】

-기본정의: 각 절기에 별다례(別茶禮)를 행할 때마다 소용된 음식의 종류와 재료 및 수량을 한글로 기록한 등록이다. 연대는 미상이나 정월부터 납월까지 절기 순서대로 내용을 기재한 것으로 보아 특정 한 해의 기록으로 추정된다.

-음식관련정의: 각 절기별로 별다례에 사용한 음식 재료와 수량이 먼저 목록으로 제시되고, 그 아래 그 재료를 이용하여 만든 음식명이 표기되어 있다. 따라서 등록의 거의 모든 내용이 음식과 관련된 것이라 할 수 있다. 대개 각종 다식의 재료와 슈정과·병츠 등 음료, 병·식혜·초·전·증·회·적·절육·탕의 순으로 기재되었으며, 대부분의 절기에 걸쳐 출현한 음식으로는 다식·병츠·슈정과·식혜·점증병 등이 있다.

【서지】

別茶禮膳錄/ [編者未詳]
寫年未詳
線裝, 1冊(58張, 餘紙 11張): 半葉行字數不定; 28 × 22.2cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-2184
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2450)

【목차와 구성】

별도의 목차나 범례 없이 곧바로 본문으로 시작된다. 전체 구성은 먼저 정월, 상원, 이월한식, 삼월삼일, 스월팔일, 오월단오, 녹월뉴두, 칠월칠석, 빅중, 팔월추석, 구월구일, 동지, 납월납향의 절기로 크게 나누어진다. 절기를 표시한 다음 줄부터는 한 줄에 하나의 음식 재료명과 수량을 썼는데, 절기의 표시보다 모두 한 칸을 낮추어 기재하기 시작했다. 재료명과 그 수량 아래에는 종종 여러 음식 재료의 이름을 선으로 이은 후 그 아래에 ‘다식’이나 ‘병츠’와 같이 그 재료로 만들어지는 음식명을 기재해 두기도 했다.

모든 각 절기 안에는 ‘병미식승’과 ‘무역’이라는 항목을 두고, 절기를 표시한 위치와 동일한 위치에 기재하였다. 병미식승의 항목에 기재된 음식은 주로 다양한 전병 종류와 약식과 식혜 등이며 무역의 항목에는 주로 초, 회, 전, 증, 적, 탕에 해당하는 각종 음식명과 재료 및 수량이 목록되어 있다.

【음식관련내용】

등록에 기재된 목록의 대부분은 음식 재료 이름과 수량이며, 각 재료를 어떻게 조리하고 무엇을 만드는 데에 이용되는지에 대해서도 알려준다. 등록에 가장 먼저 기재된 정월의 음식 재료와 수량 가운데 일부를 제시하면 다음과 같다.

<표 1> 정들 목록 표기

빅청 일두	
황청 삼두	
흑임 일두	다식
황늘 일두	
녹말 일두	
오미즈 일승	
연지 스크완	
싱니 일빅개	
석뉴 일빅오개	
유즈 일빅오개	
준시 스텝	
싱늘 오두	
빅즈 팔승	
빅즈 스승	빅즈전
빅당 이전	
싱늘 일두오승	두가지병츠
대조 팔승	
싱니 이십오개	숙츠
준시 오동	슈정과
싱늘 삼두	병고명
대조 녹두	
빅즈 팔승	

정들의 재료 가운데 흑임·황늘·녹말·오미즈·연지는 다식을 만드는 데 사용되었고, 빅즈·빅당으로는 빅즈전을 만들었다. 싱늘과 대조는 두 종류의 병츠, 싱니는 숙츠, 준시는 슈정과에 들어가는 재료였다. 싱늘·대조·빅즈는 또한 고명을 얻는 데에 사용되기도 했다. 이처럼 정들에는 다식·빅즈전·두가지 병츠·숙츠·슈정과 등을 만들었다. 그러나 이러한 재료와 음식이 다른 절기에도 항상 동일했던 것은 아니었다. 계절에 따라 몇 종류가 바뀌기도 했다. 비교를 위해 위의 표에 해당하는 다른 절기에 만들어진 음식을 제시하면 아래와 같다.

- 정들 : 다식·빅즈전·두가지 병츠·숙츠·슈정과
- 상원 : 다식·전조·슈정과
- 이월한식 : 다식·늘조란·슈정과
- 삼월삼일 : 다식·병츠
- 스월팔일 : 다식·병츠·분국·슈정과
- 오월단오 : 다식·병츠·숙·정과츠
- 녹월뉴두 : 다식·슈정과·정과츠
- 칠월칠석 : 다식·병츠
- 빅중 : 다식·세가지 병츠·정과츠
- 팔월추석 : 다식·세가지 병츠·정과츠
- 구월구일 : 다식·병츠·화치·은늘단즈
- 동지 : 다식·빅즈편·슈정과
- 납월납향 : 다식·전늘전조·숙츠

이를 통해 다식은 모든 절기에 빠지지 않고 준비되었으나, 그 외 매 절기에 준비된 음식에는 조금씩 차이가 있음을 알 수 있다. 대부분의 절기에 병초나 슈정과 혹은 정과초 중 한두 개가 마련되었지만 그 종류가 각기 다르거나 때로는 한 절기에 여러 종류의 병초가만 들어지는 등 절기마다 차이를 보였으며 경우에 따라 속초나 화칙 등이 더 곁들여지기도 했다.

실사 지난 절기와 같은 종류의 음식이 만들어 지더라도 절기에 따라 들어가는 재료가 다르기도 했다. 다식의 재료로 예를 들면 정돌에는 흑임·황늘·녹말·오미즈·연지가 사용되었으나 상원에는 황늘과 흑임만이 기재되었고, 이월한식에는 흑임·준시·녹말·연지, 삼월삼일에는 흑임과 송화, 사월팔일에는 황늘·녹말·오미즈·연지, 오월단오에는 송화·흑임·청태, 녹월뉴두에는 녹말·황늘·오미즈·연지, 칠월칠석에는 황늘·흑임즈, 빅중에는 황태·녹말·오미즈·연지, 팔월추석에는 송화·녹말·흑임즈·오미즈·연지·빅당, 구월구일에는 황늘·흑임즈, 동지에는 황늘·흑임즈·녹말·오미즈·연지, 납월납향에는 황늘과 흑임이 각각 기록되었다. 슈정과의 경우 정돌과 상원 및 동지에는 준시 오동, 이월한식과 빅중에는 들둑 이승, 녹월뉴두에는 복분즈 삼승이 그 재료로 달리 기재되었다. 또한 같은 재료라도 만들려는 음식에 따라 책정된 재료의 수량이 다른 경우가 많았다.

각 절기별로 기재된 재료를 정리해 보면 다음과 같다.

<표 2> 절기별 재료명과 수량

절기	음식 재료와 수량
정돌	빅청 일두·황청 삼두·흑임 일두·황늘 일두·녹말 일두·오미즈 일승·연지 스즈완·싱니 일빅개·석뉴 일빅오개·유즈 일빅오개·준시 스덱·싱늘 오두·빅즈 팔승·빅즈 스승·빅당 이전·싱늘 일두오승·대조 팔승·싱니 이십오개·준시 오동·싱늘 삼두·대조 녹두·빅즈 팔승
상원	빅청 구승·황청 이두·황늘 이두스승·흑임 일두오승·싱니 구십오개·석뉴 일빅개·유즈 일빅개·준시 사덱·싱늘 오두·대조 일두오승·준시 오동·싱늘 일두오승·대조 일두·빅자 오승
이월한식	빅청 구승·황청 이두·흑임 일두·준시 이덱·녹말 일두·연지 스즈완·싱니 구십오개·준시 스덱·싱늘 오두·싱대조 이두스승·싱늘 일두스승·대조 칠승·들둑 이승·싱늘 일두구승·대조 삼두구승·빅즈 녹승
삼월삼일	빅청 구승·황청 이두·흑임 일두오승·송화 일두오승·싱니 구십오개·준시 스덱·싱늘 오두·싱대조 이두스승·실호도 이두스승·녹말 오승·셰여 이단·빅당 삼전·오미즈 일승·연지 스즈완·싱늘 이두스승·대조 일두스승·빅즈 녹승·청둑 일개
스월팔일	빅청 일두·황청 이두·황늘 일두스승·녹말 일두오승·오미즈 이승·연지 오즈완·싱니 구십오개·싱늘 오두·싱대조 이두스승·실호도 이두스승·녹말 오승·연지 이즈완·셰여 이단·싱늘 이두·대조 일두구승·빅즈 녹승·연지 이즈완·청둑 일개·세마미스 일부
오월단오	빅청 구승·황청 이두·송화 일두·흑임 일두·청태 일두·싱니 구십오개·싱늘 오두·잉도 이두·산잉 이두스승·싱늘 일두오승·싱늘 일두구승·대조 삼두구승·빅즈 녹승·빅당 이전·싱니 이십오개·청둑 일개
녹월뉴두	빅청 구승·황청 이두·녹말 이두오승·황늘 일두스승·오미즈 이승·연지 오즈완·사과 일빅이십개·즈도 이두스승·넉금 이두스승·복분즈 삼승·싱늘 일두구승·대조 일두구승·빅즈 녹승·청둑 일개·빅청 삼승·합회 오승
칠월칠석	빅청 구승·황청 이두·황늘 일두스승·흑임즈 일두오승·사과 일빅십개·넉금 이두스승·즈도 이두스승·셔과 스개·진과 이십개·녹말 일두·들둑 이승·싱늘 일두구승

빅종	빅청 구승·황청 이두·황태 일두 스승·녹말 일두오승·오미즈 일승·연지 스즈완·사과 일빅십개·닌금 이두스승·즈도 이두오승·적니 이두스승·셔과 스개·녹말오승·연지 이즈완·셰여 일단·싱늘 일두·싱늘 일두구승·대조 일두구승·빅즈 팔승·들둑 이승·청둑 일개·빅청 스승·길경 십단
팔월추석	빅청 구승·황청 이두·송화 일두·녹말 일두·흑임즈 일두·오미즈 일승·연지 삼즈완·빅당 이전·싱니 일빅개·탐시 일덱십개·적니 일두오승·즈포도 십오승이·싱늘 오두·빅청아승·싱늘 오승·대조 칠승·싱강 팔승·셰여 일단·빅당 삼전·싱늘 일두구승·대조 삼두구승·빅즈 녹승·빅청 일두팔승·황청 일두스승·동과 삼개·신강 삼두·산사 오승·길경 이십단
구월구일	빅청 구승·황청 이두·황늘 일두스승·흑임즈 일두오승·싱니 구십오개·석뉴 구십개·연시 일빅십개·적니 이두오승·싱늘 오두·싱늘 일두스승·대조 칠승·싱니 칠개·유즈 일개·싱늘 스두 팔승·대조 삼두구승·빅즈녹승
동지	빅청 일두·황청 삼두·황늘 일두·흑임즈 일두·녹말 일두·오미즈 일승·연지 스자완·싱니 일빅개·석뉴 일빅십개·왜감즈 일빅오십개·준시 스덱·싱늘 오두·싱대조 이두오승·빅즈 팔승·빅즈 스승·빅당 이전·준시 오둥·싱늘 삼두·대조 오두·빅즈 일두
납월납향	빅청 구승·황청 이두·황늘 일두스승·흑임 일두오승·싱니 구십오개·석뉴 일빅오개·유즈 일빅오개·준시 스덱·싱늘 오두·싱늘 일두·대조 칠승·싱니 이십오개·싱늘 일두구승·대조 삼두구승·빅즈 녹승

재료의 양을 표시한 단위를 살펴보면 흑임과 녹두와 같은 가루 재료나 싱늘과 대조 등은 ‘두, 승’을 사용했고, 석뉴나 유자와 같은 과일은 ‘개’, 빅당의 경우는 ‘전’, 준시의 경우는 ‘덱’ 또는 ‘둥’의 단위를 사용하였다.

각 절기의 음식은 <표1>에 기재된 것과 유사한 음식 목록이 나온 이후 병미식승과 무역 항목으로 나누어 계속해서 음식재료와 수량(음식명)을 기재하였다. 정들의 병미 식승과 무역 항목 아래에 기재된 내용을 제시하면 다음과 같다.

병미식승 : 점미 이두·적두 이두(점증병), 점미 이두·임즈 이두·신감치말 이승(점증병), 용정미 일두오승·적두 일두오승(빅두병), 용정미 일두오승·녹두 일두오승(녹두증병)·용정미 일두오승·임즈 일두오승·석이말 이승(석이증병), 용정미 일두(밀설고), 점미 일두녹승·적두 일두스승(즈박병), 녹두 일두(빈자병), 점미 일두녹승·적두 일두녹승(청애단즈), 점미 오승(약식), 용정미 이승(식혜), 용정미 삼승(전모병), 목말 이승, 녹말 스승.

무역 : 전복 일덱팔십개·싱육 이전(초), 희슴 이빅칠십개·진계 이슈·계란 십개·두조 일체(증), 빅어 오빅개·계란 녹십개(싱션이미밋기이 전), 양 일부·암순 오십슈(전), 간 일부 일냥(전), 냥지두 일부이냥, 족 십스척·진계 일슈·계란 이십개(족전), 두태 이부·천엽 일부·싱복 삼십개(회), 안심 스부·근자근 삼부·등굴 삼부·싱티 이슈·계란 삼십개·길경 오전(느름적), 우둔 칠홉부·싱티 이슈(절육), 양 일부·간 일냥·싱티 이슈(적), 길경 십단(치), 소전복 칠십개·싱육 일전(탕), 부어 스미·싱육 일전·계란 십개(탕), 두굴 일부·진계 스슈·싱육 일전(완즈탕), 족 스척·진계 일슈·계란 칠개(족탕), 싱티 오슈·싱육 일전(각탕), 안심 반부(국만두), 싱육 이전(탕병), 표고 이전, 박고지 이전, 짝 칠전, 적곶 삼단, 진유 이두스승.

병미식승에서는 점증병·빅두병·녹두증병·석이증병 등 다양한 병류에 해당하는 음식을 모아 서술한 것으로 보이며 이와 함께 약식과 식혜에 필요한 재료들도 아울러 기술되어 있다.

무역 항목에는 초·증·전·회·적·절육·치·탕·국만두 등 다채로운 음식을 기재하였음을 볼 수 있다. 병미식승에서 주로 각종 병류 음식을 서술하고 무역 항목에서는 다양한 종류의 음식들을 서술한 특징은 다른 절기에서도 동일하게 찾아볼 수 있다. 이들 항목에 기재된 각 절기별 음식의 종류를 정리해 보면 다음과 같다.

<표 3> 절기별 음식 종류

절기	음식의 종류
정월	점증병·빅두병·녹두증병·석이증병·밀설고·즈박병·빈자병·청애단즈·약식·식혜·전모병·초·증·죽전·회·느름적·절육·적·치·완즈탕·죽탕·국만두·탕병
상원	점증병·감티설고·빅두병·냥식즈박병·냥식산병·약식·식혜·권모병·초·싱티전·회·각식느름적·절육·적·싱치·어만두탕·금둥탕·굴탕
이월한식	점증병·녹두증병·신감치증병·냥식즈박병·송병·약식·식혜·초·전·회·난숙·느름적·절육·완자탕·만두·치
삼월삼일	점증병·석이증병·빅두증병·감티자박병·잡과병·식혜·초·전유오·증·전·편육·어치·회·느름적·적·절육·어만두탕·잡탕·금둥탕
스월팔일	점증병·감티증병·넛티증병·즈박병·화전·식혜·초·전·증·편육·짬·회·슈관·청포치·강회·느름적·적·절육·완즈탕·초계탕
오월단오	점증병·임즈설고·밀설고·약식·식혜·슈단·초·전·회·느름적·치·적·절육·탕·완즈탕·데두즈탕
녹월뉴두	점증병·빅설고·석이증병·냥식즈박병·석이단즈·식혜·초·전·죽숙편·증·회·느름적·적·절육·탕·임즈국잡탕·초계탕·낭화
칠월칠석	점증병·신감치증병·빅설고·냥식즈박병·냥식연산습·식혜·슈단·초·히습전·만두·데빅증·회·느름적·적·절육·어만두탕·잡탕·임즈국양천엽만두탕
빅중	점증병·석이증병·빅설고·즈박병·두가지 소단즈·식혜·낭화·느름적·적·탕·금둥탕·양탕·낭화·히습증·증·전유오·어치·전·회·절육
팔월추석	점증병·신감치증병·빅설고·냥식즈박병·송병·약식·식혜·초·전유오·각식어만두·전·죽편·회·느름적·적·절육·각식싱치·탕·굴탕·완즈탕·병시
구월구일	밀점증병·신감치증병·녹두증병·대조즈박병·화전·늘단즈·식혜·초·전·전유오·죽편·회·어치·각식느름적·적·절육·탕·칠계탕·죽탕·국만두
동지	합점증병·석이점증병·녹두증병·신감치증병·밀설고·빅두증병·냥식즈박병·냥식연산습·석이단즈·청애단즈·약식·식혜·초·전·히습전·죽편·회·치·각식느름적·절육·적·탕·완즈탕·티각탕·싱티만두
납월납향	밀점증병·감티설고·빅두증병·냥식즈박병·두가지 소단즈·식혜·초·히습증·전·각식어만두·죽편·편육·회·각식느름적·적·절육·탕·굴탕·각탕

<표 3>과 같이 절기마다 필요로 한 음식의 종류는 각기 달랐다. 절기 중 가장 적은 종류의 음식을 준비하는 때는 16종류의 음식을 기재한 이월한식과 오월단오이며, 가장 많은 종류의 음식이 기술된 절기는 동지다. 대부분의 절기에서 보이는 음식으로는 점증병·약식·식혜·초·전·회·적·절육·탕이다. 만두의 경우 국만두·어만두탕·각식어만두·싱티만두와 같이 다양한 방법으로 조리되어 각 절기에 만들어졌다.

특정 시기에만 보이는 음식으로는 스월팔일의 청포치, 스월팔일과 녹월뉴두의 초계탕, 스월팔일과 구월구일의 화전, 오월단오의 데두즈탕, 칠월칠석과 동지의 히습전, 빅중의 양탕, 팔월추석의 병시, 구월구일의 대조즈박병과 칠계탕, 동지의 티각탕과 싱티만두, 납월납향의 감티설고가 있다.

병미식승과 무역 항목에서 보이는 음식의 재료와 수량은 같은 음식의 재료라 할지라도 절기마다 일정하지는 않다. 대부분의 절기에 출현한 ‘약식’과 ‘초’ 그리고 ‘회’의 재료를 모

든 절기에 걸쳐 살펴보면, 약식의 경우 대개는 점미 오승이 필요하지만 오월단오와 팔월추석의 경우 점미 사승만 필요하였다. ‘초’를 만드는 재료로 정월에는 전복 일덥팔십개·싱육 이전, 이월한식에는 여기에 홍합 삼십개와 진계 일슈가 더해졌고, 스월팔일에는 희슴 이십칠십개·진계 이수·계란 십개·두조 일체, 동지에는 싱복 일백오십개와 싱육 일전으로 각기 달랐다.

한편 ‘회’ 재료의 경우 정월과 동지에는 두태 이부·천엽 일부·싱복 삼십개, 상원·삼월삼일·칠월칠석·납월에는 두태 삼부·천엽 일부반, 이월한식에는 싱합 일덥반·천엽 일부반, 스월팔일은 위어 칠급, 오월단오에는 두태 이부·양 일냥·싱합 일덥, 뉴월뉴두에는 두태 삼부, 빅중에는 싱합 일덥반·두태 삼부, 팔월추석에는 두태 이부·천엽 일부반, 구월구일에는 싱합 일덥·두태 이부·천엽 일부가 필요한 것으로 각기 달리 기재되어 있다. 결국 같은 종류의 음식을 만들 때에도 절기별로 그 재료와 양이 일정하지 않음을 알 수 있다. 그러나 식혜의 경우는 매 절기마다 용정미 이승을 동일하게 사용하였다.

【참고문헌】

정영선, 「조선왕조의 별다례에 관한 고찰」, 『다문화연구지』 10, 한국다문화연구소, 2001.
진복선, 「祭祀茶禮와 接賓茶禮의 비교 연구」, 성균관대학교 생활과학대학원 석사학위논문, 2004.

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-26 朔望茶禮膳錄

【정의】

-기본정의: 각 달의 삭다례(朔茶禮)와 망다례(望茶禮)를 행할 때 만든 음식의 종류와 재료 및 수량을 한글로 기록한 등록이다. 두 해의 기록이 합쳐져 한 권의 등록을 이루고 있으나 연대는 미상이다. 주목할 것은 두 해의 기록 방식이 전혀 다른 점인데 앞부분은 달별로 삭다례와 망다례를 행할 때 올리는 음식의 종류를 각 그릇별로 작성하였고, 뒷부분은 음식 재료의 이름과 수량을 적은 후 그것으로 만드는 음식명을 기재하는 방식으로 쓰여 있다.

-음식관련정의: 모두 목록형태로 기재가 되어 있으며, 시기를 제외한 모든 내용은 음식과 관련된 것이다. 각 달은 삭다례와 망다례로 나누어 음식명과 재료 및 수량을 기록하였다. 앞부분의 경우 각 달 별로 필요한 음식의 종류만 열거하였고, 뒷부분은 각 달별로 삭다례와 망다례에 사용한 음식 재료와 수량을 먼저 목록으로 제시하고, 그 아래 그 재료를 이용하여 만든 음식명을 표기하였다.

【서지】

朔望茶禮膳錄/ 禮曹(朝鮮)編 寫年未詳 線裝, 1冊(74張): 半葉行字數不定; 28 × 22cm 필사본 紙質 楮紙 소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2455)
--

【목차와 구성】

별도의 목차나 범례 없이 곧바로 본문으로 시작된다. 전체는 크게 둘로 나눌 수 있다. 앞부분은 이월부터 납월까지 삭다례와 망다례에 올린 음식을 각 그릇별로 작성하였고, 뒷부분은 다시 이월부터 납월까지 삭다례와 망다례를 행할 때 필요한 음식의 재료명과 수량을 한 줄에 하나씩 기재하였다. 각 달의 명칭은 '이월, 삼월, 스월, 오월, 육월, 칠월, 팔월, 구월, 십월, 지월, 납월'로 표기되었다. 모든 음식명은 각 달의 명칭, 삭다례, 망다례의 표기보다 한 칸 아래에 기재되어 있다. 따라서 각 달의 명칭, 삭다례, 망다례는 전체 내용을 구분하는 기준점이 된다.

【음식관련내용】

본문에서 가장 먼저 시작되는 음식 관련 내용은 2월 삭다례 때 그릇별로 음식의 종류를 작성한 것이다. 삭다례에 마련된 음식 종류를 월별로 제시하면 다음과 같다.

<표 1> 삭다례 달별 음식

2월	싱니, 준시, 놀란·조란, 들독·슈정과, 빅두잡과청애증병·잡과석이점증병·붓근돛밀점증병, 송병, 전복초, 싱선전유오, 편육·족편, 두태회·천엽회, 전유오, 포, 식혜, 홍합탕, 잡탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 이상 19기
3월	싱니, 싱대포, 들독병·화병, 준시슈정과, 잡과녹두증병·잡과석이증병·잡과붓근젓점증병, 대조즈박병·식가피병, 전복초, 각식어만두, 양전유오, 편육·데티, 두태회·싱합회,

	포, 식혜, 싱티각탕, 완즈탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
4월	싱니, 싱대포, 놀란·조란, 들독슈정과, 잡과밀설고병, 잡과석이증병, 녹두잡과점증병, 송고즈박병·식산병, 싱선전유으·대하증, 전복초, 양전유으, 편육·족편, 두대회·천엽회, 포, 식혜, 전복탕, 완즈탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장, 염 등 20기
5월	싱니, 대포, 들독슈정과, 온녹두잡과증병·잡과석이증병·붓근긋점증병증병, 대조즈박병·석이단즈, 전복초, 싱선전유으, 편육, 두대회·천엽회, 각식느름적, 포, 식혜, 양탕, 잡탕, 분국세면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
6월	단형, 복분즈, 잉도병·황병, 잉도슈정과, 빅설고병·잡과석이증병·임즈잡과밀점증병, 대조즈박병·족증병, 전복초, 각식치, 간전유으·계란전, 족숙편·데간, 두대회·싱합회, 포, 식혜, 양만두탕, 초계탕, 킷미슈단, 튜청, 초장, 개즈 등 19기
7월	넙금, 셔과, 진과, 복분즈슈정과, 청태빅설고병·잡과밀설고병·잡과신감치증병, 감태즈박병·족증병, 전복초, 싱선전유으, 데빅증, 편육·족숙편, 두대회·천엽회, 포, 식혜, 어만두탕, 잡탕, 슈단, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
8월	넙금, 적니, 당포도, 싱니숙, 빅설고병·빅설고병·잡과밀설고병·신감치잡과밀점증병, 송고즈박병·임즈은점미병, 홍합초, 싱선전유으, 각식치, 편육·데티, 두대회·천엽회, 포, 식혜, 진계각탕, 잡탕, 당화, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
9월	싱니, 연시, 전늘, 화치슈정과, 잡과온녹두증병·잡과밀설고병·잡과석이밀점증병, 감티즈박병·늘단즈, 히습증, 싱선전유으·히전, 양전유으, 편육, 싱합회·두대회, 포, 식혜, 어만두탕, 금둥탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
10월	연시, 싱늘, 산사병·목과병, 싱니숙, 빅두잡과증병·잡과석이증병·잡과붓근긋밀점증병, 은힝즈박병·잡과석이단즈, 싱선전유으, 양전유으, 갈비썰, 편육·족편, 두대회·싱합회, 포, 식혜, 완즈탕, 싱티각탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
11월	싱니, 준시, 산사병·목과병, 싱니숙, 잡과빅두증병·잡과신감치증병·잡과붓근긋밀점증병, 대조즈박병·빅두잡과청애단즈, 홍합초, 싱선전유으, 데빅증, 편육·족편, 두대회·싱합회, 포, 식혜, 양탕, 완즈탕, 목면, 튜청, 초장, 개즈 등 19기
12월	싱니, 준시, 놀란·전조, 온산사슈정과, 빅두잡과증병·잡과석이증병·잡과합점증병, 송고즈박병·빅두잡과청애단즈, 전복초, 싱선전유으, 편육·족편, 전테슈, 두대회·천엽회, 포, 식혜, 어만두탕, 잡탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기

삭다레는 2월부터 12월까지 빠지는 달이 없이 모두 행해졌으며 매달 음식을 담은 기의 개수는 대부분 19기이다. 4월의 경우 소금이 추가되면서 예외적으로 20기가 마련되었다. 한 기에는 한 가지 음식이 담기기도 하고 2월의 빅두잡과청애증병·잡과석이점증병·붓근긋밀점증병이 한 기에 담긴 것처럼 여러 음식이 한 기에 담겨지기도 했다. 주로 각종 증병이나 회 또는 편육·족편, 간전유으·계란전과 같은 음식끼리 한 기에 담겼다.

각 달마다 마련된 음식의 종류는 대개 비슷하지만 몇 종류의 음식에 변화가 있어 동일한 음식이 마련된 달은 없다. 대부분의 달에 준비된 음식으로는 싱니·슈정과·각종 증병·각종 탕류·두대회·천엽회·포·식혜·목면·튜청·개즈·초장을 꼽을 수 있다. 특별히 각 달에 준비된 것으로 보이는 음식에는 2월 송병과 홍합탕, 3월 화병, 4월 송고즈박병과 염, 5월 양탕과 분국세면, 6월 단형·복분즈·잉도병·황병·잉도슈정과·양만두탕·초계탕, 7월 넙금·셔과·진과, 8월 넙금·적니·당포도·싱니숙 송고즈박병·홍합초, 9월 연시·전늘·히습증·양전유으, 10월 연시·싱늘·산사병·목과병·은힝즈박병·갈비썰, 11월 양탕, 12월 온산사슈정과·송고즈박병 정도를 들 수 있다.

아래는 망다레에 마련된 음식 종류를 월별로 제시한 것이다.

<표 2> 망다레 달별 음식

2월	싱니, 싱늘, 놀란·조란, 화치슈정과, 잡과온녹두증병·잡과신감치증병·합점증병, 대조즈박병·오리알산병, 전복초, 각식치, 양전유으·간전유으, 편육, 두태회·천엽회, 포, 식혜, 어만두탕, 잡탕, 장국세면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
3월	싱니, 싱늘, 산사편·목과쪽정과, 동과정과, 들독슈정과, 온녹두잡과증병·잡과석이 증병, 붓근긋잡과밀점증병, 대조즈박병·화전, 전복초, 싱선전유으, 양전유으, 편육, 싱합회·두태회, 포, 식혜, 잡탕, 초계탕, 장국세면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
4월	싱니, 싱늘, 황병·잉도병, 들독슈정과, 녹두잡과증병·잡과신감치증병·붓근긋잡과 밀점증병, 화전·식산병, 전복초, 싱선전유으·대하증, 편육, 데빅증, 두태회·싱합 회, 포, 식혜, 홍합탕, 잡탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
5월	단힝, 잉도, 황병·들독병, 복분즈슈정과, 빅설고병·잡과신감치증병·잡과임즈밀점 증병, 대조즈박병·임즈은점미병, 싱선전유으·양전유으, 각식치, 연계빅증, 편육· 데숙편, 두태회·천엽회, 포, 식혜, 임즈국잡탕, 진계각탕, 톱미슈단, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
9월	싱늘, 팀시, 전늘, 화치, 잡과녹두증병·잡과신감치증병·붓근긋잡과밀점증병, 감티 즈박병·화전, 싱선정유으, 양전유으, 갈비썸, 전육, 천엽회, 전테슈, 포, 식혜, 홍 합탕, 잡탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
10월	싱니, 연시, 산사절·목과전·싱강정과, 온산사슈정과, 잡과빅두다복증병·잡과석이 증병·잡과밀점증병, 감티즈박병·잡과병, 전복초, 전테슈, 싱선전유으, 편육, 두태 회·천엽회, 포, 식혜, 잡탕, 족탕, 국만두, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
11월	싱니, 싱대조, 조병·늘병, 준시슈정과, 온녹두잡과증병·잡과밀설고병·잡과감태밀 점증병, 황즈박병·잡과석이단즈, 히슴증, 각식치, 양전유으, 편육, 두태회·천엽회, 포, 식혜, 잡탕, 싱티각탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기
12월	준시, 싱늘, 냥식전, 준시슈정과, 녹두잡과증병·잡과신감치점증병·잡과밀설고병, 감티즈박병·잡과병, 홍합초, 빅어전, 갈비썸, 편육, 두태회·천엽회, 포, 식혜, 완 즈탕, 싱티각탕, 목면, 튜청, 개즈, 초장 등 19기

6월, 7월, 8월은 망다레가 행해지지 않았다. 망다레가 행해진 각 달에 음식을 담은 기 의 수는 예외 없이 모두 19기다. 삭다레에 기술된 음식과 매달 조금씩의 차이를 보이고 있 다. 예컨대 2월의 삭다레와 망다레에 같이 준비된 음식은 싱니, 놀란·조란, 전복초, 편육, 두 태회·천엽회, 포, 식혜, 잡탕, 튜청, 개즈, 초장이며 나머지 음식은 다르다.

등록의 후반부 기록은 앞의 형식과 다르게 기술되었다. 각 달 삭다레에 사용된 재료는 ‘병미 식승’과 ‘무역’으로 나뉘어 서술되었다. 이월 삭다레의 경우를 표로 제시하면 다음과 같다.

<표 3> 이월 삭다레 재료

이월삭 다레	빅청 이승, 황청 녹승, 싱니 스십개, 준시 이덱, 싱늘 녹승·대조 스승(놀조란 츠), 싱늘 스승·대조 삼승·빅즈 이승(병고명)
병미 식승	점미 칠승·임즈 칠승·석이말 일승(점증병), 용정미 칠승·썸 일전·적두 칠승(빅 두청애증병), 점미 칠승·적두 칠승(붓근긋 점증병), 용정미 일두·적두 일두(총 병 썸 일전), 용정미 일승(식혜)
무역	똥슈어 오미·계란 스십개(전), 히슴 일빅삼십개·진계 일슈·계란 십개·두포 반 체(히슴증), 냥지두 이냥이전, 두태 이부·천엽 일부(회), 싱티 이슈(전테슈), 우둔 반두(포), 홍합 일빅개·진계 일슈(탕), 두굴 일부·근자손 일부·잡처리 일 전·싱육 일전·진계 이슈·계란 오개(잡탕 표고 일전 박고지 일전), 싱육 이전· 면이 스리(사발것), 개즈 일승(식승), 진유 이승

위의 재료를 통해 이월 삭다례에는 적어도 늘조란츠, 점증병, 빅두청애증병, 붓근긋 점증병, 식혜, 전, 희슴증, 회, 전테슈, 포, 탕, 잡탕이 만들어 진 것으로 보인다. ‘병미식승’의 항목에 재료는 주로 병을 만드는 데 필요한 각종 분말이 기재되어 있으며, ‘무역’의 항목에는 전이나 증, 회, 포, 탕 등 다양한 음식을 만드는 데 사용된 재료가 열거되어 있다. 재료의 수량 단위는 ‘두, 승, 개, 덩, 전, 슈’ 등이 사용되었는데, 각각 ‘斗, 升, 箇, 貼, 錢, 首’의 한글 표기로 생각된다.

아래는 이월 망다례에 사용된 재료이다.

<표 4> 이월 망다례 재료

(이월) 망다례	빅청 이승, 황청 녹승, 싱니 스집개, 싱눌 이두·세여 일단·녹말 일승오홉·연지 이즈완(오미즈 일승 오미즈병), 싱니 칠개(화치슈정과), 빅즈 이승·싱눌 오승·대조 스승(고명)
병미 식승	점미 칠승·적두 녹승(점증병), 용정미 일두이승, 녹두 칠승, 임즈 녹승, 신감 치 일승, 점미 칠승·적두 녹승·송고 이전(즈박병), 석이단즈, 용정미 칠승·적두 녹승(산병)
무역	전복 일덩·싱육 일전(초), 낭지두 이냥이전, 양 반부·간 반부(전), 두태 이부·천엽 일부(회), 우둔 반부(포), 둥슈어 녹미·등굴 이부·양 이전·계란 오개(치), 두굴 일부·근자손 일부·잡처리 일전·싱육 일전·진계 이슈·계란 오개(잡탕), 둥슈어 삼미·싱육 이전·두조 삼분(어만두탕), 세면 이사리·싱육 이전(사발것), 표고 이전, 박고지 일전, 슈근 삼분, 청근 오분

이월 삭다례에 사용한 재료와 비교를 해보면, 동일하게 사용된 재료는 빅청, 황청, 싱니, 싱눌이며 병미 식승에 기재된 재료 가운데는 점미, 적두, 용정미가 동일하고, 무역에 기재된 재료 중에는 낭지두, 두태, 천엽, 우둔, 둥슈어, 잡처리, 싱육, 진계, 표고, 박고지가 일치한다.

삭다례와 망다례에 만든 음식을 병미 식승에 기재된 것으로 비교해 보면, 삭다례에는 점증병, 빅두청애증병, 붓근긋 점증병, 총병과 식혜가 제시된 데 반해 망다례의 경우는 점증병, 즈박병, 석이단즈, 산병이 만들어지고 식혜가 빠지는 등 차이를 보인다. 삭다례의 병미 식승에서 만든 점증병은 점미 칠승·임즈 칠승·석이말 일승을 사용한 데 반해 망다례의 점증병은 점미 칠승·적두 녹승을 사용하여 같은 음식이라도 들어간 재료에 차이도 있음을 알 수 있다.

무역에 기재된 2월의 삭다례와 망다례를 비교하면 삭다례에는 전, 희슴증, 회, 전테슈, 포, 탕 등이 만들어진 반면 망다례에는 초, 전, 회, 치, 잡탕, 어만두탕이 만들어진 것으로 기재되어 차이를 보이고 있다. 이와 같은 음식과 재료 및 수량의 차이는 다른 달에서도 동일하게 나타난다. 끝으로 각 달에 기재된 음식명을 정리해보면 다음과 같다.

<표 5> 후반부에 기재된 망다례·삭다례 달별 음식

2월	늘조란츠, 점증병, 빅두청애증병, 붓근긋점증병, 송병, 식혜, 전, 희슴증, 회, 전테슈, 탕, 잡탕, 오미즈병, 슈정과, 점증병, 즈박병, 석이단즈, 산병, 초, 전, 회, 치, 잡탕, 어만두탕
3월	슈정과, 점증병, 두가지 전, 즈박병, 가피병, 식혜, 초, 어만두, 티각전, 편육, 회, 탕, 완즈탕, 단즈츠, 병츠, 슈정과, 창면국, 정과전츠 시르병, 화전, 즈박병, 식혜, 전유

	오, 전, 회, 초, 잡탕, 초계탕
4월	슈정과, 시르병, 즈박병, 식혜, 전, 개란숙, 어취, 증, 편육, 회, 탕, 완즈탕, 분국, 슈정과, 병츠, 점증병, 즈박병, 석이단즈, 식혜, 전, 어만두, 썸, 편육, 회, 탕, 잡탕
5월	화치, 점증병두가지 뒤편, 즈박병, 식혜, 초, 편육, 전유오, 회, 각식느름적, 어만두탕, 완즈탕, 두가지 병, 슈정과, 점증병, 신감치, 즈박병, 식혜, 증, 전유오, 어취, 편육, 회, 잡탕, 각탕, 슈단츠
6월	병츠, 슈정과, 점증병, 빅설고, 석이증병, 즈박병, 밀전병소, 식혜, 슈단, 증, 어취, 전, 편육, 회, 양만두탕, 초계탕
7월	점증병, 빅설고, 밀설고, 즈박병, 슈단, 식혜, 초, 전유오, 증, 편육, 회, 만두탕, 잡탕
8월	슈정과, 점증병, 밀설고, 빅설고, 즈박병, 잡과병, 식혜, 낭화, 초, 전유오, 편육, 회, 각탕, 잡탕
9월	전늘, 화치, 점증병, 밀설고, 온녹두병, 즈박병, 늘단즈, 식혜, 증, 전유오, 회, 만두탕, 금둥탕, 늘조란츠, 슈정과, 밀점증병, 녹두증병, 신감치병, 즈박병, 화전, 식혜, 초, 전유오, 회, 전테슈, 포츠, 편탕, 잡탕
10월	숙, 밀점증병, 석이병, 나복증병, 즈박병, 석이단즈, 식혜, 전유오, 썸, 편육, 회, 완즈탕, 각탕, 늘조란, 점증병, 석이병, 나복증병, 즈박병, 잡과병, 식혜, 국만두, 초, 전테슈, 전유오, 회, 잡탕, 족탕
11월	숙, 붓근죽점증병, 신감치병, 빅두증병, 대조즈박병, 청애단즈, 식혜, 초, 전유오, 족편, 편육, 데빅증, 회, 완즈탕, 슈정과, 점증병, 밀설고, 녹두병, 황즈박병, 석이단즈, 식혜, 전, 증, 전유오, 치, 회, 잡탕, 각탕, 면이스리, 늘란전조, 합점증병, 석이병, 빅두병, 즈박병, 청애단즈, 식혜, 초, 전유오, 족편, 편육, 전테슈, 회, 포, 탕, 잡탕
12월	슈정과, 점증병, 녹두증병, 밀설고, 즈박병, 잡과병, 식혜, 초, 전, 썸, 회, 완즈탕, 각탕

이처럼 각 달에 기재된 음식명은 조금씩의 차이를 보였다. 7, 8, 12월과 같이 적게 기재된 달이 있는 반면 11월처럼 더욱 다채로운 음식을 선보인 달도 있었다. 각 달별로 점증병, 식혜, 회, 탕과 같은 음식은 모든 달에 포함되어 있었고, 그 이외 각 달마다 별도로 추가된 음식은 각 달마다 달랐다. 이에 대한 자세한 재료와 수량도 등록에 기재되어 있으므로 참고할 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-27 入耆社膳錄

【정의】

-기본정의: 기사(耆社)라고도 불린 기로소(耆老所)는 1394년(태조 3)부터 정2품 이상의 문신(文臣)으로서 나이 70세가 넘는 사람에게 들어갈 자격을 주었던 경로·예우 기관이었다. 본 자료는 기해년(己亥年)인 1719년(숙종 45) 숙종이 기로소에 참여할 때와 갑자년(甲子年)인 1744년(영조 20) 영조가 기로소에 참여할 때에 일어난 논의 과정을 날짜별로 기재한 것이다.

-음식관련정의: 신하들이 국왕에게 기로소에 들기를 청하는 일로부터 등록이 시작되어 기로소에 참여하기까지의 논의 과정을 주로 기술하여 구체적으로 음식과 관련해서 언급한 내용은 비교적 적은 편이다. 주목할 만한 부분은 국왕이 기로소에 참여하기로 결정된 후 신하들과 함께하는 진연(進宴) 시에 사용할 음식을 논의한 대목이다.

【서지】

入耆社膳錄/ 掌禮院(朝鮮) 錄
寫年未詳
線裝, 1冊(103張): 四周雙邊, 半郭 20.4 × 13.7cm, 朱絲欄, 半葉 10行 20 - 22
字, 無魚尾; 29 × 19.4cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
版心題 掌禮院
紙質 楮紙
印 藏書閣圖書印
마이크로필름번호 MF35-609
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (귀 K2-2904)

【목차와 구성】

별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 두 부분으로 구성되어 있다. 앞부분은 1719년 정월부터 9월까지 숙종이 기로소에 들어갈 때 필요한 절차에 관한 논의 사항이 주를 이루고, 뒷부분은 1744년 영조가 기로소에 들어갈 때의 논의 과정이 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1719년 4월 숙종은 경현당(景賢堂)에서 기로소의 여러 신하에게 잔치를 베풀었는데 이때의 음식은 진연 때의 예에 의거하되 그 중 절기가 맞지 않는 것은 다른 것으로 대신하도록 하였다. 또한 9월 진연을 베풀 때에는 금군장(禁軍將)·수문장(守門將)·무겸(武兼) 등에게는 산과상(散果牀)을 내어주고, 군병(軍兵)에게는 호궤(犒饋)할 때의 예에 따라 술과 안주를 나누어 주도록 하였다. 진연이 끝난 후에는 참여한 대신들과 진연청(進宴廳)의 당상(堂上)과 낭청(郎廳)들에게 품계에 따라 말이나 반찬거리 혹은 쌀이나 옷감을 나누어 주었다. 이와 같은 절차는 1744년 영조가 기로소에 들어갈 때에도 동일하게 적용되었다.

1744년 9월 기사에는 영조가 영의정 김재로(金在魯)에게 진하(陳賀)의 전례에 대해 여러 가지를 물어본 내용이 있다. 그 가운데는 약과(藥果)와 실과(實果)의 그릇 수를 묻거나,

이전 해의 경우 찬안상(饌案床)의 그릇 수가 너무 소략하였다고 토로하거나, 양고기를 소고기
기로 바꾸라는 등에 대한 이야기도 실려 있다.

후반부에는 영조가 음식을 절약하라고 주문한 내용이 많이 기재되어 있다. 동조(東朝)
에게 진연할 때를 제외하고 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿)의 대탁(大卓) 음식을 줄이고, 세자
(世子) 이하들의 경우에도 음식을 줄이라고 하였다.

한편 음식을 준비한 곳에 대한 기술도 찾아볼 수 있다. 9월 진연 시에 사용된 각종 반
찬거리는 사축서(司畜署)에서 진배하였음을 알 수 있다. 대왕대비전(大王大妃殿)과 중궁전에
진연할 때 대왕대비전, 대전, 중궁전, 왕세자(王世子), 세자빈(世子嬪), 현빈궁(賢嬪宮)의 상
은 내자시(內資寺)에서, 별행(別行)과 미수(味數)는 사옹원(司饗院)에서, 주미(酒味)는 내자시
의 어주방(御酒房)에서 진배(進排)하도록 하였다. 진연에 참여하는 내외명부 이하의 상의 경
우, 주미와 미수는 내섬시와 예빈시에서 맡고 반찬과 명부선(命婦膳)은 사축서에서 진배한
다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-28 明陵瞻錄

【정의】

-기본정의: 명릉(明陵)은 숙종(肅宗, 1674~1720)과 계비(繼妃) 인현왕후(仁顯王后) 민씨(閔氏, 1667~1701) 및 계비 인원왕후(仁元王后) 김씨(金氏, 1687~1757)의 능(陵)이다. 본 자료는 명릉의 전향(典享) 및 관리와 관계된 기사를 수록한 등록이다.

-음식관련정의: 이 등록은 3책으로 나뉘어 있는데 이 가운데 마지막 책은 앞의 두 등록과 달리 물膳(物膳), 숙설(熟設), 의식(儀式), 금양(禁養), 수개(修改), 군보(軍保), 제령(諸令)과 관련된 내용이 수록되어 있다. 이를 통해 구체적으로 만들어진 음식명과 수량 및 그 재료와 만드는 방법에 대해서도 살펴 볼 수 있다.

【서지】

明陵瞻錄/ 禮曹(朝鮮) 編
寫年未詳
線裝, 不分卷 3冊(27張): 四周單邊, 半郭 28.6 × 18.7cm, , 烏絲欄, 半葉 10行
20字, 註雙行; 37.2 × 25.6cm
필사본
紙質 楮紙
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF35-1344
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2302)

【목차와 구성】

본서는 천(天), 지(地), 인(人) 3책으로 나뉘어 있다. 모두 별도의 범례나 목차는 없으며 본문은 ‘예조 계목(禮曹 啓目)’, ‘수시릉관 장계(守侍陵官 狀啓)’와 같이 발신자와 문서명을 쓰고 난 후 각 문서의 내용을 기재하는 방식을 주로 택하였다.

【음식관련내용】

능침(陵寢)에서 조과(造果)에 들어가는 재료는 상말(上末) 2두, 청밀(淸蜜) 5승, 진유(眞油) 6승, 기주(起酒) 1선(鎰)이다. 이 가운데 상말은 유승(鎰升)으로 1두 7승을 말하며, 1두는 조과 150립(立)에 쓰이고, 6승은 상화병(霜花餅)에 들어가고, 1승은 분말(粉末)로 이용하였다. 약과(藥果)는 150립에 들어가는 재료는 유승을 기준으로 상말 1두와 청밀 1승 5홉, 진유 8홉, 청주(淸酒) 4홉 반이다.

능침에서 기신제(忌辰祭)에서 오색조과(五色造果)에 들어가는 재료는 상말 40근(斤), 청밀 1두 5승, 진유 1두 2승, 건반(乾飯) 5승 5홉, 지초(芝草) 5량(兩), 흑당(黑糖) 9근 12량이다. 상말 40근은 관두(官斗)를 기준으로 하면 8두이고, 유승을 기준으로는 7두에 해당하는데 유승을 기준으로 하여 3두 5승은 중계(中桂), 9승은 산자(散子), 9승은 백다식(白茶食), 9승은 전다식(煎茶食), 8승은 상화병과 당고병(唐糕餅)을 만드는 데 쓰인다. 이 외 청밀과 진유, 건반, 지초를 어떻게 사용하는지에 대해서도 구체적으로 기술되어 있다.

중계 400립을 만들기 위해 상말 3두 5승과 청밀 8승 3홉이 필요하고, 산자 500립은 상말 9승 외에 건반 5승 5홉, 지초 5량, 흑당 5근 8량, 청밀 5홉이 필요하며, 전다식은

270립을 만드는 데에 상말 9승과 청밀 1승 9홉, 진유 6홉, 백다식 230립에는 상말 9승, 청밀 2승 2홉 반작을 사용하였다.

이 외에 조병법(造餅法)과 조탕법(造湯法)이 소개되어 있기도 하다. 유병(油餅)은 찹미말(粘米末)과 물을 이용해서 반죽한 뒤 잘라서 기름에 넣어 익히는데 형태는 백병(白餅)과 같다. 자박병(自朴餅)은 찹쌀가루와 물로 둥글게 만든 다음 콩가루와 청밀로 경단을 만들어 기름에 지진 것이다. 두단병(豆團餅), 경단병(敬團餅), 유사병(油沙餅), 절병(切餅), 보시병(浦是餅), 상화병, 당고병을 만드는 방법도 기재되어 있다. 탕의 경우는 백증(白蒸), 전증(煎蒸)과 잡탕(雜湯)을 만드는 법도 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-1-29 度支別進排膳錄

【정의】

-기본정의: 당시의 대전(大殿)·대왕대비전(大王大妃殿)·중궁전(中宮殿)에서 장렬왕후(莊烈王后, 1624년~1688)·명성왕후(明聖王后, 1642~1683)·인현왕후(仁顯王后, 1667~1701)·단의왕후(端懿王后, 1686~1718)·선의왕후(宣懿王后, 1705~1730)전(殿)으로 이래(移來)된 아지(阿只)·상궁(尙宮)·시녀(侍女)·수사(水賜)·수모(水母)·과지(巴只)·방자(房子)·아지배비(阿只陪婢)에게 축일(逐日)·국기일(國忌日)·춘등(春等)·추등(秋等)·사맹삭(四孟朔)·연례(年例)·단오(端午)에 별도로 등유(燈油)와 정포(正布) 등의 옷감, 음식 재료 등을 진배(進排)한 물목(物目)과 수량이 실려 있다. 그리고 진배를 담당한 관청명(官廳名)과 석수어(石首魚) 등의 대체 물목을 세주(細註)로 기록해 놓아, 당시 상궁(尙宮)이나 무수리 등에 대한 別進排(별진배) 내용을 확인할 수 있다.

-음식관련정의: 축일·국기·사맹삭·연례에 아지(阿只), 상궁(尙宮)·시녀(侍女), 수사(水賜), 수모(水母)·과지(巴只), 방자(房子)·아지배비(阿只陪婢)에 진배한 생선과 소금, 장, 젓갈, 기름, 김, 다시마 등의 음식과 음식 재료, 채, 벽돌 등 관련 도구 물목과 그 수량이 기재되어 있다. 그 내용을 살펴보면, 음식의 품목과 물량은 시기와 진배대상에 따라 조금씩 다르게 진배되었는데, 예를 들어 逐日에 지급된 중미(中米)의 경우, 인현왕후전 등에 이래된 아지(阿只)는 3升, 상궁(尙宮)·시녀(侍女)는 2升5合, 수사(水賜), 수모(水母)·과지(巴只)·방자(房子)·아지배비(阿只陪婢)는 2升이며 회중전복(灰中全鰓)은 아지(阿只)에게만 지급되었다. 따라서 시기별로 진배한 음식의 종류를 통해 간략하지만 생선, 장(醬), 해(醃)의 종류 및 침장(沈醬)과 침저(沈菹)를 만들 때 사용했던 채와 같은 도구 등 당시 음식문화의 한 단면을 살펴볼 수 있는 자료이다.

【서지】

度支別進排膳錄 筆寫本 寫年未詳 1冊(18張) ; 36.4 ×24.5 cm 소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (奎 15066)

2007년에 규장각 소장 『탁지별진배등록』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다. 1992년 국사편찬위원회(國史編纂委員會)에서 출판된 『각사등록(各司膳錄)』(v.58)에 이 책(奎19332)이 포함되어 영인(影印)되어 있다.

【목차와 구성】

구성은 크게 대왕대비전에 이속되었다가 인현왕후전으로 옮겨간 아지(阿只), 장렬왕후전·명성왕후전으로 이래한 상궁(尙宮), 시녀(侍女), 수사(水賜), 수모(水母)·과지(巴只), 장렬왕후전·명성왕후전으로 이래한 방자, 인현왕후전으로 이래한 아지배비에게 축일·국기일·춘등·추등·사맹삭·연례·단오에 진배한 물목과 수량, 진배담당 관청명을 기재하였다. 뒤를 이어 중궁전에 이속되었다가 단의왕후전·선의왕후전으로 이래한 아지(阿只), 선의왕후전으로 이래한 상궁(尙宮), 시녀(侍女), 수사(水賜), 수모(水母)·과지(巴只), 방자(房子)·아지배비(阿只陪婢)에게

시기별로 진배한 물목과 수량, 진배담당 관청명을 차례로 기재하는 방식으로 이루어져 있다.

【음식관련내용】

음식관련내용은 진배 대상에 따라 크게 다섯 가지로 나뉜다. 첫째, 대왕대비전에 이속되었다가 인현왕후전·장렬왕후전과 명성왕후전으로 옮긴 아지(阿只) 1인 및 중궁전에 이속되었다가 단의왕후전으로 옮긴 아지(阿只) 1인과 선의왕후전으로 옮긴 아지(阿只) 1인, 총 3인의 각 1인에게 진배한 시기별 물목과 수량이다. 두 번째는 장렬왕후전으로 옮긴 상궁(尙宮)·시녀(侍女) 각 8인과 명성왕후전으로 옮긴 상궁(尙宮) 18인, 시녀(侍女) 28인 및 선의왕후전으로 옮긴 상궁(尙宮) 16인, 시녀(侍女) 20인 총 98인의 각 1인에게 진배한 내용, 세 번째는 장렬왕후전으로 옮긴 수사(水賜) 8인과 명성왕후전으로 옮긴 수사(水賜) 14인 및 선의왕후전으로 옮긴 수사(水賜) 9인, 총 31인의 각 1인에게 진배내용, 네 번째, 장렬왕후전으로 옮긴 수모(水母) 2인·과지(巴只) 2인과 명성왕후전으로 옮긴 수모(水母) 12인·과지(巴只) 5인 및 선의왕후전으로 옮긴 수모(水母) 11인·과지(巴只) 5인, 총 37인의 각 1인에게 진배한 내용, 다섯 번째는 장렬왕후전으로 옮긴 방자 10인과 명성왕후전으로 옮긴 방자(房子) 33인, 인현왕후전으로 옮긴 아지배비(阿只陪婢) 1인 및 선의왕후전으로 옮긴 (房子) 21인·아지배비(阿只陪婢) 2인, 총 67인의 각 1인에게 진배한 내용이다. 위의 다섯 가지 진배 대상에 따라 지급된 시기별 진배물목과 수량을 정리하면 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 시기·신분별 진배 물목과 진배담당 관청 및 수량

진배 시기	진배물목	阿只	尙宮·侍女	水賜	水母·巴只	房子·阿只陪婢
逐日	中米	3升	2升5合	2升		
	泡太	2升6合	2升	1升	6合	-
	甘醬	9合	4合	2合		
	良醬	3合	-			
	淸醬 <以上 司饗寺에서 진배>		1合6夕	1合	-	
	黃角 <10月 1日 부터 進排, 다음 해 4月 晦日 停止, 以上 義盈庫에서 진배>	2兩	1兩5錢	1兩	-	
	大口魚 <3日 1次 進排>	1尾	-			
	石首魚	2箇	2箇 <매월 진배하는 60箇를 乾大口魚 3尾로 대체>	1箇 <매월 진배하는 30箇를 乾大口魚 2尾로 대체>		
	靑魚	-	1箇半 <매월 진배하는 45箇를 乾大口魚 3尾로 대체>	1箇 <매월 진배하는 30箇를 乾大口魚 2尾로 대체>		
眞魚	-	半箇 <매월 진배하는 15箇	-			

			를 乾大口魚 4尾로 대체>	
	灰中全鰻 <濟州等 三邑에서 나는 것을 進排하되 남아있는 것이 소진되면 停止>	4串半		-
	蘇魚鹽	-	7夕5里<매월 진배하는 2升2合5夕을 鹽 3升으로 대체>	5夕<매월 진배하는 1升5合을 鹽 2升으로 대체>
	白蝦鹽	1合5夕	7夕5里<매월 진배하는 2升2合5夕을 鹽 2升으로 대체>	3夕<매월 진배하는 9合을 鹽 1升으로 대체>
	塩 <以上 司宰監에서 진배>	6合	5夕	3夕
	饌眞油	4夕 <4里 첨가>		-
	醋	4夕		-
	飛晒小豆 <以上 內贍寺에서 진배>	2合6夕 <3日 1次 進排>		-
國忌 1日 3時 每時	黃大豆 <司稟寺에서 진배>	7夕	3夕	
	粉藿	1兩	-	
	常藿	-	1兩	5錢
	多土麻	1兩5錢	-	
	海衣 <以上 義盈庫에서 진배>	1張	-	
	實荏子 <內資寺에서 진배>	1合	1合 <3時 每時 1次 進排>	-
四孟朔	馬尾篩	2部	-	
	竹篩	2部		
	三甲所	1艮衣		
	條所 <以上 繕工監에서 진배>	1艮衣		
年例	乾秀魚 <兩西의 乾秀魚는 알맞게 줄이고 每尾價를 대신하여 米 1斗씩 戶曹와 宣惠廳에서 1年을 반으로 나눠 모두 내려주되 國忌日과 小朔日에는 헤아려 減함>	120尾	-	
	沈醬所入 馬尾篩	2部		
	竹篩	2部		
	三甲所	1艮衣		

	條所	1艮衣
	亂簾 ¹⁾	5浮
	蘆 簾 <以上 繕工監에서 진배>	5浮
	沈醬所入 大方甄 <瓦署에서 진배>	3張 ²⁾
	沈醬所入 醬瓮足臺小椽木 <紫門監에서 진배>	5箇
	沈菹所入 鹽 ³⁾ <司圃署에서 진배>	1石
	沈菹所入 馬尾篩	2部
	沈菹所入 竹篩	2部
	沈菹所入 三甲所	1艮衣
	沈菹所入 條所	1艮衣
	沈菹所入 亂簾	5浮
	沈菹所入 蘆簾 <以上 繕工監에서 진배>	5浮

위의 표를 보면 음식의 품목과 물량이 그 대상에 따라 다르게 진배되었음을 볼 수 있는데 아지(阿只)에게 가장 많은 종류와 물량이 지급되었으며 그 다음으로는 상궁(尙宮)·시녀(侍女), 수사(水賜), 수모(水母)·과지(巴只), 방자(房子)·아지배비(阿只陪婢) 순으로 나타난다. 따라서 직분의 차이에 따라 그 진배물량도 달라졌음을 알 수 있다.

또한 아지(阿只) 외에는 지급되지 않은 전복과 간장 등과 건대구어로 대체된 석수어, 청어, 진어 그리고 소금으로 대체된 소어해, 백하해의 기록 내용을 통해 당시 생선 등 음식의 가치 등도 엿볼 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김정미(한국학중앙연구원)

1) 沈醬所入 亂簾, 蘆簾, 醬瓮足臺小椽木은 仁顯王后殿 阿只에게만 진배함.
2) 端懿王后殿·宣懿王后殿 阿只는 1張만 진배함.
3) 沈菹所入 鹽, 亂簾, 蘆簾은 仁顯王后殿 阿只에게만 진배함.

2. 定例類

【자료명】 VII-2-01 毓祥宮昭寧園式例

【정의】

-기본정의: 홍봉한(洪鳳漢, 1713~1778)과 이철보(李喆輔 1691~1770) 등이 영조(英祖, 1724~1776)의 하교를 받아 영조의 생모 숙빈최씨(淑賓崔氏, 1670~1718)를 모신 육상궁(毓祥宮)과 소령원(昭寧園)의 의례에 관한 각종 규정을 정리하여 편찬한 책이다.

-음식관련정의: 내지에는 기묘(己卯) 십일월(十一月) 십이일(十二日)의 전교(傳敎)와 정축(丁丑) 십일월(十一月) 초육일(初六日)의 전교가 실려 있어 당시 육상궁과 소령원의 제례 규정과 절차가 어떠한 과정을 통해 성립되었는지 알 수 있다. 또한 본문에 있는 「육상궁소령원식례(毓祥宮昭寧園式例)」, 「궁원제의(宮園祭儀)」, 「육상궁의(毓祥宮儀)」, 「소령원의물(昭寧園儀物)」, 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」를 통해 육상궁, 소령원에서의 구체적인 제례 거행의 규정과 절차, 사용된 의물(儀物)과 진설도(陳設圖)를 살펴볼 수 있다. 특히 진설도를 통해 당시에 진설되었던 음식과 위치를 확인할 수 있어서 제례를 재현하는데 중요한 자료가 된다.

【서지】

毓祥宮昭寧園式例 / 英祖(朝鮮王, 1694 - 1776) 命編
英祖年間(1725 - 1776)
線裝, 1冊(54張): 圖, 四周雙邊, 半郭 23.4 × 16.4cm, 有界, 半葉 10行 18字, 註雙行, 內向二葉花紋魚尾; 35.2 × 22.3cm
금속활자본(顯宗實錄字)
표지서명 宮園式例
御製小識 李喆輔奉敎書
紙質 楮紙
御製小敍 癸酉(1753) 九月初七日 題資憲大夫禮曹判書臣洪鳳漢(1713 - 1778) 奉敎書
印 李王家圖書之章
마이크로 필름번호 MF16-294
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2474)

동일 판본이 한국학중앙연구원 장서각(K2-2476)에 한 질 더 소장되어 있다. 또 같은 내용의 사본이 서울대 규장각 한국학연구원(奎 2068·奎 2069), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2474·K2-2475)에 소장되어 있다. 그 중 장서각본은 주사란(朱絲欄)에 필사되어 있다. 2000년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『육상궁소령원식례』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

권수에 1753년(영조 29) 9월 7일 홍봉한이 쓴 「어제궁원식례소서(御製宮園式例小敍)」와 이철보가 쓴 「어제소지(御製小識)」가 있다. 본문의 구성은 크게 「육상궁소령원식례(毓祥宮昭寧園式例)」, 「육상궁소령원대소제향축식(毓祥宮昭寧園大小祭享祝式)」, 「궁원제의(宮園祭

儀)」, 「육상궁의(毓祥宮儀)」, 「소령원의물(昭寧園儀物)」, 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」, 「전후교정제신(前後校正諸臣)」으로 되어있고 이 안에 다시 세부목차가 있다.

좀 더 세부적으로 살펴보면, 「육상궁소령원식례」는 육상궁과 소령원에서 제례를 행할 때의 규정으로 <육상궁식례>와 <소령원식례>로 나뉘며 각각 27개, 23개의 조항이 실려있다. 「육상궁소령원대소제향축식」은 육상궁과 소령원에 사용되는 축식으로 <육상궁사중삭시제축식(毓祥宮四仲朔時祭祝式)>, <절제축식(節祭祝式)>, <소령원기신제축식(昭寧園忌辰祭祝式)>, <절제축식>으로 구성된다. 「궁원제의」는 육상궁과 소령원에 제례를 행할 때의 절차를 수록한 것으로 <육상궁전배의(毓祥宮展拜儀)>, <육상궁작헌례의(毓祥宮酌獻禮儀)>, <육상궁시제친제의(毓祥宮時祭親祭儀)>, <육상궁절제친제의(毓祥宮節祭親祭儀)>, <육상궁시제섭행의(毓祥宮時祭攝行儀)>, <육상궁절제섭행의(毓祥宮節祭攝行儀)>, <소령원전배의(昭寧園展拜儀)>, <소령원기신제친제의(昭寧園忌辰祭親祭儀)>, <소령원기신제섭행의(昭寧園忌辰祭攝行儀)>로 나눌 수 있다. 그 다음은 「육상궁의」, 「소령원의물」로 육상궁과 소령원에서 의례를 거행할 때 쓰이는 물품이 기재되어 있다. 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」은 제례를 행할 때 진설되는 제물을 그림으로 표현한 것으로, <육상궁시제절사고유제제물진설도(毓祥宮時祭節祀告由祭祭物陳設圖)>와 제기수(祭器數), <소령원기신제절사고유제제물진설도(昭寧園忌辰祭節祀告由祭祭物陳設圖)>와 제기수가 실려있다. 마지막에는 이 책을 편찬할 때 교정에 참여한 대신의 명단인 「전후교정제신(前後校正諸臣)」이 있다. 여기에는 구윤명(具允明, 1711~1797), 조명정(趙明鼎, 1709~1779), 홍봉한, 이철보, 심발(沈墮, 1711~?), 원인손(元仁孫, 1721~1774), 서명응(徐命膺, 1716~1787), 정존겸(鄭存謙, 1722~1794) 등 8명이 수록되어 있다.

이 책의 구성과 내용은 『궁원식례보편(宮園式例補編)』(K2-2426), 『궁원식례(宮園式例)』(K2-2425)와 거의 비슷한데, 특히 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」은 『궁원식례보편』의 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」과 『궁원식례』의 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」과 완전히 일치한다. 이 세 자료의 작성·간행시기는 권수에 있는 서문과 본문의 내용으로 추측할 수 있는데, 『궁원식례보편』과 『육상궁소령원식례』는 1753년(영조 29)에 작성된 서문이 있고, 『궁원식례』는 1756년(영조 32)의 서문이 있다. 또한 『궁원식례』의 서문에서 육상궁식례에 따라 작성했음을 밝히고 있어 두 자료가 먼저 작성·간행되었음을 알 수 있다. 그리고 『궁원식례보편』과 『육상궁소령원식례』는 축식(祝式)의 내용이 차이가 있어서 선후관계를 추측할 수 있다. 『궁원식례보편』의 <육상궁소령원대소제향축식>의 축식에서 ‘선자친화경숙빈최씨(先慈親和敬淑嬪崔氏)’로 쓰였던 것이 『육상궁소령원식례』에서는 ‘선비화경휘덕숙빈최씨(先妣和敬徽德淑嬪崔氏)’로 되어 있어 『궁원식례보편』이 작성된 뒤에 『육상궁소령원식례』가 간행된 것으로 볼 수 있다. 선자친에서 선비로 개칭(改稱)하고, 휘덕이라는 시호를 가상(加上)한 1755년(영조 31) 12월 이후에 시행된 것이기 때문이다.

【음식관련내용】

이 책은 주로 제례를 실행하는 규정과 절차를 중심으로 하고 있어, 직접적으로 음식과 관련되는 내용은 주로 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」에서 나타나는데 이를 정리하면 다음과 같다.

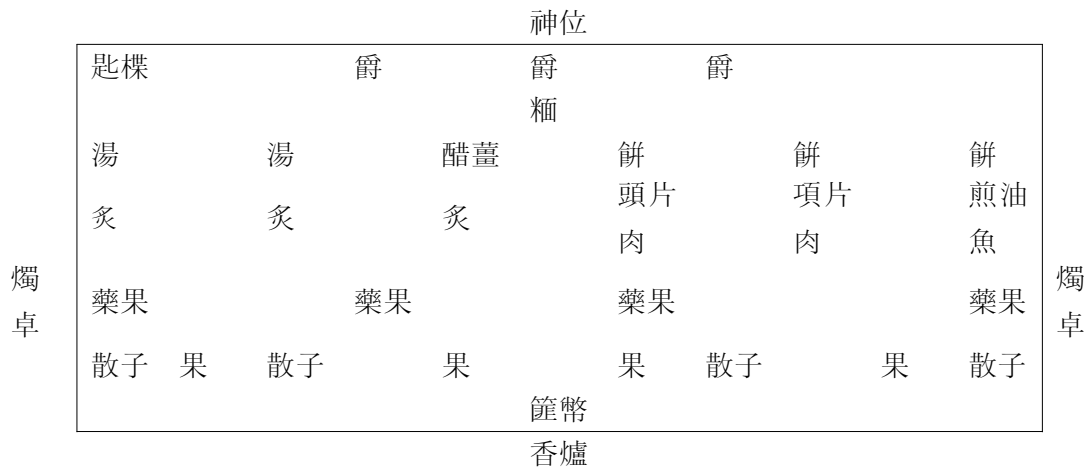
1. 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」

1) <육상궁시제절사고유제제물진설도(毓祥宮時祭節祀告由祭祭物陳設圖)>

「육상궁소령원대소제향진설도식」은 <육상궁시제절사고유제제물진설도>와 제기수, <소령원기신제절사고유제제물진설도>와 제기수로 구성되는데, <육상궁시제절사고유제제물진설도>와 <소령원기신제절사고유제제물진설도>는 각각 진설도가 그려져 있고 설명을 덧붙였다. 이는 『궁원식례(宮園式例)』(K2-2425)의 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」과 같은 내용이며, 당시 육상궁과 저경궁, 소령원과 순강원에서 제례를 거행할 때 같은 형식으로 제물을 마련하고 진설하였다는 것을 알 수 있다.

먼저 <육상궁시제절사고유제제물진설도>를 보면 첫머리에 있는 세주에서 절사(節祀) 집행(攝行) 및 모든 고유제(告由祭)는 일작(一爵)만 올린다고 규정하고 있다. 진설도는 탁자 하나에 여섯 줄로 차리는데 남쪽을 위로하였다. 첫 번째 줄은 산자(散子) 4기(器)와 각종 실과(實果) 4기인데 서로 번갈아가면서 배열하였다. 두 번째 줄은 약과(藥果) 4기이다. 세 번째 줄은 자(炙) 3기인데 오른쪽에는 전유어(煎油魚), 향편육(項片肉), 왼쪽에는 두편육(頭片肉)을 놓는다. 네 번째 줄은 탕(湯) 2기를 오른쪽에, 병(餅) 3기를 왼쪽에 두고 초강(醋薑) 1기는 탕과 병 사이에 놓는다. 다섯 번째 줄은 면(麵) 1기를 가운데에 둔다. 여섯 번째 줄은 작(爵) 3좌(坐)를 중앙 두고 배열하고 시접(匙楪) 1좌는 작(爵)의 오른쪽에 놓는다. 준(尊) 3좌는 청주(淸酒)를 채우고 작(爵)을 덮어 문밖 왼쪽에 북향(北向)으로 놓고 서쪽을 위로 한다. 작(爵) 3좌는 비(篋)에 담아서 준소(尊所)에 둔다. 이것을 표로 나타내면 다음과 같다.

<표 1> 육상궁시제절사고유제제물진설도



		拈祝					
		冬秋		夏春			
明水	罌彝	鬱鬯	黃彝	明水	鷄彝	鬱鬯	烏彝
明水	著尊	淸酒	著尊	明水	犧尊	淸酒	犧尊
明水	壺尊	淸酒	壺尊	明水	象尊	淸酒	象尊
玄酒	山壘	淸酒	山壘	玄酒	山壘	淸酒	山壘

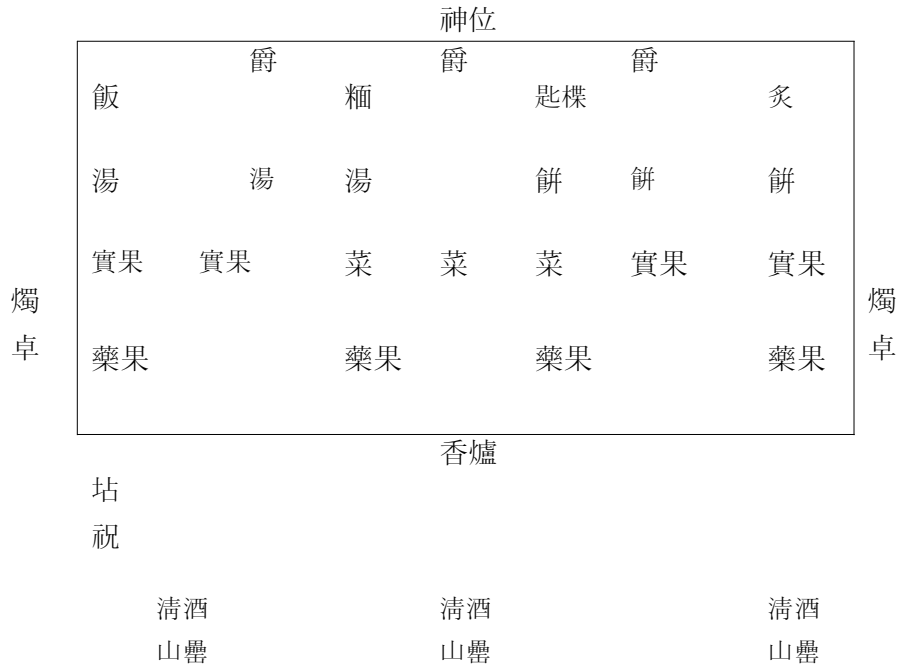
한편, <육상궁시제절사고유제제물진설도> 안에는 제기수가 포함되어 있어 진설되었던 제기의 수량을 확인할 수 있다. 그 내용을 보면, 희준(犧尊) 2좌(坐), 상준(象尊) 2좌, 저준(箸尊) 2좌, 호준(壺尊) 2좌, 산뢰(山罍) 2좌, 작(爵) 3좌, 점(坫) 3좌, 용작(龍勺) 6개, 어음복작(御飲福爵) 1좌, 섭음복작(攝飲福爵) 1좌, 오이(烏彝) 1좌, 계이(鷄彝) 1좌, 황이(黃彝) 1좌, 가이(罍彝) 1좌, 먹여작(罍與爵)을 아울러 구비한다. 용찬(龍瓚)은 1좌인데, 대구(臺具)를 갖추었다. 죽비(竹篚)는 1부(部)로 폐(弊)를 담고 있다. 산자기(散子器) 4좌, 실과기(實果器) 4좌, 약과기(藥果器) 4좌, 자접(炙楪) 3좌, 은시(銀匙) 1개, 은저(銀筋) 1면(面), 은시접(銀匙楪) 1좌, 촉대(燭臺) 2좌, 향로(香爐) 1좌, 향합(香盒) 1좌, 전촉기(剪燭器) 1개인데 전촉기는 전촉자(剪燭子)를 갖추었다. 유서진(鑰書鎭) 2개, 축상(祝床) 1개, 축판(祝版) 1개, 어이(御匱) 1좌가 있는데 반구(盤具)가 있고, 어선(御鑊)은 1좌로 주전자(酒煎子)를 갖추고 있다. 휘건접(揮巾楪) 1좌, 아이(亞匱) 1좌로 아이는 반구(盤具)를, 아선(亞鑊)은 1좌로 주전자(酒煎子)를 갖추고 있으며, 휘건접 1좌가 있다.

이 외에도 헌관(獻官)과 여러 집사(執事)가 손을 씻을 때 사용하는 세뢰(洗罍), 세대(洗臺), 용작(龍勺), 비(篚)가 있는데 비는 건(巾)을 담고 있으며, 상(床)이 모두 구비되어 있다. 전사청(典祀廳)에서는 전축연(填祝硯) 및 제물을 마련할 때 사용하는 기명(器皿)을 모두 갖추고 있다.

2) <소령원기신제절사고유제제물진설도(昭寧園忌辰祭節祀告由祭祭物陳設圖)>

<소령원기신제절사고유제제물진설도>는 <육상궁시제절사고유제제물진설도>와 같이 진설도와 그에 대한 설명 그리고 제기수로 구성되어 있다. 세주에는 고유제(告由祭) 때 일작(一爵)만 올린다는 규정이 있다. 진설도를 보면 탁자 하나에 다섯줄로 차리는데 남쪽을 위로 한다. 첫 번째 줄은 약과(藥果) 4기, 두 번째 줄은 각종 실과(實果) 4기와 채(菜) 3기가 실과 사이에 있다. 세 번째 줄은 소탕(素湯) 3기가 오른쪽에 있고, 병(餅) 3기가 왼쪽에 있다. 네 번째 줄은 반(飯) 1기, 면(糲) 1기, 시접(匙楪) 1좌, 자(炙) 1기가 있으며, 서쪽을 위로 하여 배열한다. 다섯 번째 줄은 작(爵) 3좌를 중앙에 배열한다. 산뢰(山罍) 3좌는 청주(淸酒)를 채우고 모두 작떡(勺罍)을 덮어 문 밖 왼쪽에 두는데 북쪽으로 향하고 서쪽을 위로 한다. 작 3좌는 비(篚)에 채워 준소(尊所)에 둔다. 이것을 표로 나타내면 아래와 같다.

<표 2> 소령원기신제절사고유제제물진설도



<소령원기신제절사고유제제물진설도>의 제기수는 다음과 같다. 산퇴(山壘) 3좌(坐), 작(爵) 3좌, 점(坩) 3좌, 용작(龍勺) 3개(箇), 약과기(藥果器) 4좌, 실과기(實果器) 4좌, 적섭(炙楪) 1좌, 은시(銀匙) 1개, 은저(銀筋) 1면(面), 시점(匙楪) 1좌, 촉대(燭臺) 2좌, 향로(香爐) 1좌, 향함(香盒) 1좌, 전촉기(剪燭器) 1개로 전촉기는 전촉자(剪燭子) 갖추고 있다. 또한 축상(祝床) 1개, 축판(祝版) 1개, 유서진(鑰書鎭) 2개, 어이(御匣) 1좌, 어선(御鑿) 1좌가 있는데 어이는 반구(盤具)를 어선은 주전자(酒煎子)를 구비하고 있으며, 휘건잡(揮巾楪) 1좌가 있다.

헌관(獻官)과 여러 집사(執事)가 손을 씻을 때 사용하는 세퇴(洗壘), 세대(洗臺), 용작(龍勺), 비(篋)가 있는데 비는 건(巾)을 담고 있으며, 상(床)이 모두 갖추고 있다. 또한 전사청(典祀廳)에서는 전축연(填祝硯) 및 제물을 마련할 때 사용하는 기명(器皿)을 모두 갖추고 있다.

【참고문헌】

- 권오영 외, 『숙빈최씨자료집1』-日記·園誌-, 왕실자료총서1, 성남: 한국학중앙연구원 장서각, 2009.
 정해은 외, 『숙빈최씨자료집3』-儀註·式例-, 왕실자료총서1, 성남: 한국학중앙연구원 장서각, 2010.

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-02 國婚定例

【정의】

-기본정의: 1749년(영조 25)에 박문수(朴文秀, 1691~1756) 등이 왕명을 받아 국혼에 관한 정식을 적은 책이다. 왕비가례, 왕세자가례, 숙의가례, 대군가례, 왕자가례, 공주가례, 옹주가례의 순으로 국혼에 필요한 예단, 음식, 의복 등의 물목을 나열하고 있다. 당시 사치스러운 혼속(婚俗)을 막고 궁중 혼수를 줄이자는 취지로 만들어진 책이다.

-음식관련정의: 임헌초계(臨軒醮戒), 동뢰(同牢), 조현례(朝見禮), 현구고례(見舅姑禮) 등에서 필요한 다양한 상차림이 나타나며, 수라간 등에서 사용할 그릇 등의 물목도 기재하고 있다.

【서지】

國婚定例 / 朴文秀(朝鮮) 等受命編
芸閣, 英祖 25(1749)
7卷2冊 : 四周單邊, 半葉匡郭: 27.9 ×19.0 cm, 11行19字注雙行, 上下花紋魚尾
; 40.6 × 26.2 cm
금속활자본(壬辰字)
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (奎 4)

동일 판본이 규장각 한국학연구원(奎 6, 奎 7, 奎 8, 奎 9, 奎 10, 奎 12, 奎 13, 奎 9931, 奎 15350, 奎 15352, 奎 15353, 奎 15354, 奎 15355, 奎 15356, 奎 15357, 奎 15358, 奎 15359, 奎 15360, 奎 15361), 연세대학교 학술정보원에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

제1책 건(乾, 권1~3)과 제2책 곤(坤, 권4~7)으로 이루어진 책이다. 본문에 앞서 박문수가 교서(敎書)를 받들어 쓴 어제국혼정례권제(御製國婚定例卷題)가 있으며, 다음으로 범례 8칙이 있다. 권1 왕비가례(王妃嘉禮)는 납채(納采), 납징(納徵), 고기(告期), 책비(冊妃), 친영(親迎), 동뢰(同牢), 빙재(聘財), 별궁예물(別宮禮物), 정친예물(定親禮物), 납징예물(納徵禮物), 본방예물(本房禮物), 본전법복(本殿法服), 의대(衣櫛), 중궁진법복(中宮殿法服), 의대(衣櫛), 대내진배(大內進排), 별궁진배(別宮進排), 동뢰연기명(同牢宴器皿), 별궁기명(別宮器皿), 수라간소용(水刺間所用), 연여의장(輦輦儀仗), 상궁4인소용(尙宮肆人所用), 유모1인(乳母壹人), 시녀4인소용(侍女肆人所用), 기행나인4인소착(騎行內人肆人所着), 보행나인4인소착(步行內人肆人所着), 본궁나인2인소착(本宮內人貳人所着), 귀유치내관20인소착(歸遊赤內官貳拾人所着), 사약2인소착(司鑰貳人所着), 별감16인소착(別監拾陸人所着), 정사1원(正使壹員), 부사1원(副使壹員), 주인1원(主人壹員), 빈자1원(僮者壹員), 별궁장무내관소용(別宮掌務內官所用), 별궁장방내관소용(別宮長房內官所用), 승전색내관소용(承傳色內官所用), 장방내관소용(長房內官所用), 등촉방소용(燈燭房所用), 사약별감방소용(司鑰別監房所用), 배설방(排設房), 서방색(書房色), 본방수송(本房輸送), 내수사수송(內需司輸送)에 관련된 물목이 기재되어 있다. 권2는 왕세자가례(王世子嘉禮)로 세손가례(世孫嘉禮)도 동일하다. 혼례의 절차는 대체적으로 권1 왕비가례와 동일하나 ‘동뢰’와 ‘빙재’ 사이에 임헌초계(臨軒醮戒)와 예여우방중(醴女于房

中), 조현례(朝見禮)가 있다. 왕세자 이하의 혼수 품목은 왕비가례의 예에서 차등체감(差等遞憾)하여 격식을 정하였다. 권3은 숙의가례(淑儀嘉禮)는 빙재, 독뢰연(獨牢宴), 조현례(朝見禮)와 의복, 수행인소착, 기물 등의 물목이 기재되어 있다. 숙의 가례 뒤에는 어제숙의가례 편하제(御製淑儀嘉禮篇下題)가 있다. 권4는 대군가례(大君嘉禮)로 세자의 적실 소생 중자(衆子) 가례도 대군가례와 동일하다. 납채, 납폐(納幣), 전안(奠鴈), 동뢰, 조현례(朝見禮), 빙재(聘財), 수폐(酬幣), 의복, 수행인소착, 기물 등의 순차로 기재되었다. 권5는 왕자가례(王子嘉禮)로 세자의 서출 중자의 가례도 왕자가례와 동일하다. 가례의 절차는 대군가례와 동일하다. 권6은 공주가례(公主嘉禮)로 군주가례(郡主嘉禮)도 공주가례와 동일하다. 납채, 납폐, 전안, 동뢰, 현구고례 등의 순차로 가례절차가 이어진다. 권7은 옹주가례(翁主嘉禮)로 현주가례(縣主嘉禮)도 옹주가례와 동일하다. 가례절차는 공주가례와 동일하다.

【음식관련내용】

1. 임헌초계

조선시대 왕세자가 혼인하는 날, 세자가 신부를 맞이하러 갈 때 임금이 궁전 앞 섬돌 위에 직접 나와서 왕세자에게 혼계하는 일이다. “가서 네 안사람을 맞이하여 우리 종묘의 일을 잊게 하고 힘써 엄하게 거느리도록 하라”고 교명(敎命)을 내린다. 과반 1상은 임헌초계 시 왕세자의 채주(祭酒)를 위한 것이다. 果盤 1床에는 小藥果, 文魚折, 乾雉折, 全鰻折, 生梨, 生栗, 石榴 1器가 올라간다.

2. 동뢰

동뢰는 왕과 왕비가 서로 절한 뒤에 술과 술잔을 나누는 의식이다. 연상, 좌협, 우협, 면협, 미수 사방반, 중원반, 과반, 초미, 이미, 삼미 등에 여러 가지 음식을 망라하고 있다. 다음 <표 1>은 동뢰연에 보이는 상차림이다.

<표 1> 동뢰연 상차림

상(床)	왕	왕세자
연상(宴床) 2상	中朴桂 2器式 4器	中朴桂 2器式 4器
	紅散子 2器式 4器	紅散子 2器式 4器
	白散子 2器式 4器	白散子 2器式 4器
	紅了條 2器式 4器	紅了條 2器式 4器
	油沙了條 2器式 4器	油沙了條 2器式 4器
	六色實果 6器式 12器	六色實果 6器式 12器
좌협(左挾) 2상	紅望口消 2器式 4器	紅望口消 2器式 4器
	油沙望口消 2器式 4器	油沙望口消 2器式 4器
	小紅望口消 2器式 4器	小紅望口消 2器式 4器
	油沙小望口消 2器式 4器	油沙小望口消 2器式 4器
	白茶食 2器式 4器	白茶食 2器式 4器
	全丹餅 2器式 4器	全丹餅 2器式 4器
	雲冰 1器式 2器	雲冰 1器式 2器
	赤味子兒 1器式 2器	赤味子兒 1器式 2器
	白味子兒 1器式 2器	白味子兒 1器式 2器
	松古味子兒 1器式 2器	松古味子兒 1器式 2器
油沙味子兒 1器式 2器	油沙味子兒 1器式 2器	
우협(右挾) 2상	紅了條 2器式 4器	紅了條 2器式 4器

	油沙了條 2器式 4器	油沙了條 2器式 4器
	松古了條 2器式 4器	松古了條 2器式 4器
	染紅了條 2器式 4器	染紅了條 2器式 4器
	小紅散子 2器式 4器	小紅散子 2器式 4器
	小白散子 2器式 4器	小白散子 2器式 4器
	雲冰 1器式 2器	雲冰 1器式 2器
	栗味子兒 1器式 2器	-
	赤味子兒 1器式 2器	赤味子兒 1器式 2器
	白味子兒 1器式 2器	白味子兒 1器式 2器
	松古味子兒 1器式 2器	松古味子兒 1器式 2器
	油沙味子兒 1器式 2器	油沙味子兒 1器式 2器
면협(面挾) 2상	菜蔬 4器式 8器	菜蔬 4器式 8器
	中脯 1器式 2器	中脯 1器式 2器
	大全鰻 1器式 2器	大全鰻 1器式 2器
	熟全鰻 1器式 2器	熟全鰻 1器式 2器
	乾文魚 1器式 2器	乾文魚 1器式 2器
	乾雉 1器式 2器	乾雉 1器式 2器
	生雉 1器式 2器	生雉 1器式 2器
	雞兒 1器式 2器	-
	雞卵 1器式 2器	雞卵 1器式 2器
	鴨子 1器式 2器	-
	獐後脚 1器式 2器	獐後脚 1器式 2器
	中生鮮 1器式 2器	中生鮮 1器式 2器
미수사방반(味數四方盤) 2상	全鰻折 1器式 2器	-
	廣魚折 1器式 2器	-
	大口魚折 1器式 2器	大口魚折 1器式 2器
	文魚折 1器式 2器	文魚折 1器式 2器
	快脯折 1器式 2器	-
중원반(中圓盤) 2상	全鰻折 1器式 2器	全鰻折 1器式 2器
	引鰻折 1器式 2器	引鰻折 1器式 2器
	乾雉折 1器式 2器	乾雉折 1器式 2器
	煎油魚 1器式 2器	煎油魚 1器式 2器
과반(果盤) 6상	文魚折 1器式 6器	文魚折 1器式 6器
	全鰻折 1器式 6器	全鰻折 1器式 6器
	乾雉折 1器式 6器	乾雉折 1器式 6器
	藥果 1器式 6器	藥果 1器式 6器
	生梨 1器式 6器	生梨 1器式 6器
	生栗 1器式 6器	生栗 1器式 6器
	栢子 1器式 6器	-
	-	石榴 1器式 6器
	正果 6器內 <生薑正果 2器, 冬瓜正果 2器, 天門冬正果 2器>	正果 6器內 <生薑正果 2器, 冬瓜正果 2器, 天門冬正果 2器>
초미(初味) 2상	搥鰻湯 1器式 2器	搥鰻湯 1器式 2器
	全鰻煮只 1器式 2器	全鰻煮只 1器式 2器
	全鰻煮只 1器式 2器	-
	山蔘餅 1器式 2器	山蔘餅 1器式 2器
	迫清 1器式 2器	迫清 1器式 2器
	藥果 1器式 2器	藥果 1器式 2器
	-	生梨 1器式 2器
	栢子 1器式 2器	栢子 1器式 2器

	水正果 1器式 2器	水正果 1器式 2器
이미(二味) 2상	細麵 1器式 2器	細麵 1器式 2器
	生雉羹只 1器式 2器	生雉羹只 1器式 2器
	煎油魚 1器式 2器	煎油魚 1器式 2器
	松古餅 1器式 2器	松古餅 1器式 2器
	追淸 1器式 2器	追淸 1器式 2器
	杏仁果 1器式 2器	杏仁果 1器式 2器
	生栗 1器式 2器	-
	-	黃栗 1器式 2器
삼미(三味) 2상	水正果 1器式 2器	水正果 1器式 2器
	獐肉羹只 1器式 2器	獐肉羹只 1器式 2器
	魚鰻頭 1器式 2器	魚鰻頭 1器式 2器
	生雉全體燒 1器式 2器	-
	自朴餅 1器式 2器	自朴餅 1器式 2器
	追淸 1器式 2器	追淸 1器式 2器
	煎銀正果 1器式 2器	煎銀正果 1器式 2器
	大棗 1器式 2器	大棗 1器式 2器
	-	山蔘菜 1器式 2器
	水正果 1器式 2器	水正果 1器式 2器

3. 예여우방증

과반은 1상으로 小藥果, 文魚折, 乾雉折, 全鰻折, 生梨, 生栗, 石榴가 1器씩 올라간다.

4. 조현례(현구고례)

동뢰연이 끝난 후 웃어른께 공식으로 인사드리는 의식이다. 다음 <표 2>는 조현례(현구고례)시 물목이다.

<표 2> 조현례(현구고례)시 물목

물목	왕세자	숙의·대군·왕자·공주·옹주
棗栗	각 5升	각 5升
服脩脯	1貼	1貼
倭朱紅漆小小四方盤 <裏紅紬 3幅 單袱 2件>	2立	2立
倭朱紅漆平案 <紅紬卓衣 2件 紅紬床巾 2件>	2坐	
倭朱紅漆高案 <紅紬卓衣 1件 紅紬床巾 1件>	1坐	
唐朱紅漆床 <紅紬 4幅 覆巾 2件>		2坐
果盤	2床	

왕세자 조현례를 위한 과반은 小藥菓, 文魚折, 乾雉折, 全鰻折, 生梨, 生栗, 石榴가 1器씩 2상이 준비된다.

5. 기명(器皿)

동뢰연, 세자궁, 별궁, 수라간, 독뢰연 등에서 사용되는 기명의 물목이 나열되어 있다.

【참고문헌】

국립문화재연구소 저, 권영대 역, 『국역 국혼정례』, 서울: 국학자료원, 2007.

김상보·이성우, 「御製國婚定例(1749)에 대한 分析的 研究」, 『韓國食生活文化學會誌』

vol.5, no. 3, 1990.

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-03 度支定例

【정의】

-기본정의: 1749년(영조 25)에 영조(英祖, 1694~1776)의 명을 받아 당시 호조판서 박문수(朴文秀, 1691~1756)와 호조정랑 이언형(李彦衡)·이경조(李景祚)·오언부(吳彦傳)와 호조좌랑 조지명(趙社命)·권도(權導) 등이 편찬한 책으로 각 아문(衙門)에 진상(進上)·공상(供上)·진배(進排)하는 물목과 각종 소용(所用)되는 물목을 정례(定例)하였다. 『탁지정례(度支定例)』는 국가 재정의 불필요한 지출을 막고, 각 아문에 추가로 진상·공상·진배하는 요구에 대한 폐단을 시정하기 위한 목적으로 편찬되었다.

-음식관련정의: 『탁지정례』에 기재된 음식 관련 내용은 봉상시(奉常寺)에서 주관하는 국가의 각종 제사에서 필요한 물목과 수량이 기재되어 있다. 기로소(耆老所)의 경우에는 영조가 1744년(영조 20)에 기로소에 들어갈 때 진배(進排)되었던 음식과 그 음식을 만드는데 필요한 재료와 그 수량이 기재되어 있다. 훈련도감(訓練都監)·금위영(禁衛營)·어영청(御營廳)의 경우에는 병사들에게 호례(犒饋)하거나 각 영(營)에서 기제(旗祭)를 지낼 때 필요한 물목이 기재되어 있다. 내주방(內酒房)의 경우에는 각 전(殿)과 각 궁(宮)에 공상(供上)하거나 진상(進上)하는 술과 술을 만들 때 필요한 물목이 기재되어 있다. 이 밖에 봉상시(奉常寺)·내자시(內資寺)·내섬시(內贍寺)·사도시(司導寺) 등의 아문에서는 원공(元貢)과 관련된 물목이 기재되어 있다.

【서지】

度支定例 / 朴文秀(朝鮮)...等受命編
 금속활자본(戊申字)
 英祖 25(1749)
 12冊 : 四周單邊 半郭 27.5 ×18.7 cm, 11行20字 註雙行, 板心: 上下花紋魚尾 ;
 35.5 ×23.7 cm
 소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎 1-v.1-12)

동일 판본이 규장각 한국학연구원(奎 172-v.1-12·奎 1856-v.1-12·奎 2022-v.1-12·奎 15349의 1), 한국학중앙연구원 장서각(K2-3256)에 소장되어 있다. 장서각본 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 소장본임을 알 수 있다.

『탁지정례』는 판본이 매우 다양하다. 본 해제에서 다룬 12책본 외의 다른 판본의 청구기호와 책수 및 내용은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 『탁지정례』의 판본별 내용

청구기호	책수	내용
奎 11485	1冊(9張)	景慕宮의 進排物種, 額數에 관한 定例
K2-3258	1冊(9張)	永禧殿의 進排物種, 額數에 관한 定例
奎 183	1冊(11張)	奎章閣의 進排物種, 額數에 관한 定例
奎 2367	1冊(28張)	惠慶宮의 進排物種, 額數에 관한 定例
奎 2368	2冊	慈殿, 仁壽宮의 進排物種, 額數에 관한 定例

奎貴 11436 奎 9917 奎 25025(零本)		
奎 7879	1冊(22張)	承政院의 進排物種, 額數에 관한 定例
奎 3513	1冊(24張)	禮曹 長生殿 文試所 等の 進排物種, 額數에 관한 定例
奎 4206	1冊(25張)	宗簿寺, 宗學廳, 璿源錄廳의 進排物種, 額數에 관한 定例
奎 2 奎貴 71 奎 198 奎 11957 K2-3255	17卷4冊	大殿, 中宮殿, 世子宮, 嬪宮, 元子宮, 元子嬪宮, 世孫宮, 世孫嬪宮, 元孫宮, 元孫嬪宮 等の 進排物種, 額數에 관한 定例
奎 15336 奎 15337 奎 15338 奎 15339 奎 15340 奎 15341 奎 15342 奎 15343 奎 15344 奎 15345 奎 15346 奎 15347 奎 15348	17卷6冊	附 慈殿, 仁壽宮例

【목차와 구성】

『탁지정례』는 모두 12책으로 구성되어 있다. 제1책부터 제12책까지 각 아문에 진상(進上)·공상(供上)·진배(進排)하는 물목과 각종 소용(所用)되는 물목이 기재되어 있다.

제1책에는 영조의 어제어필(御製御筆)과 범례(凡例)가 수록되어 있고, 이어서 사직(社稷)·종묘(宗廟)·영녕전(永寧殿)·영희전(永禧殿)·황단(皇壇) 등의 아문이 기재되어 있으며, 제2책에는 봉상시(奉常寺)와 관련된 내용이 기재되어 있다.

제3책에는 봉상시의 일부 내용과 동적전(東籍田)·서전적(西籍田)·종부시(宗簿寺)·종학청(宗學廳) 등의 아문이 기재되어 있으며, 제4책에는 종친부(宗親府)·의정부(議政府)·중추부(中樞府)·충훈부(忠勳府) 등의 아문이 기재되어 있다.

제5책에는 비변사(備邊司)·빈청(賓廳)·기로소(耆老所)와 훈련도감(訓練都監)·금위영(禁衛營) 등의 군영(軍營)이 기재되어 있으며, 제6책에는 승문원(承文院)·사옹원(司饗院)·내의원(內醫院) 등의 아문이 기재되어 있다.

제7책에는 승정원(承政院)·도총부(都摠府)·중일청(中日廳)·홍문관(弘文館) 등의 아문이 기재되어 있으며, 제8책에는 이조(吏曹)·호조(戶曹)·예조(禮曹) 등의 육조(六曹) 아문과 장령전(長寧殿)·만령전(萬寧殿) 등의 아문이 기재되어 있다.

제9책에는 사복시(司僕寺)·군기시(軍器寺)·장악원(掌樂院) 등의 아문이 기재되어 있으며, 제10책에는 관상감(觀象監)·금루(禁漏)·전설사(典設司) 등의 아문과 의영고(義盈庫)·장흥고(長興庫)·내빙고(內氷庫) 등의 각종 고(庫)와 관련된 내용이 기재되어 있다.

제11책에는 내반원(內班院)·내수사(內需司)·내궁방(內弓房)·액정서(掖庭署)의 아문이 기

재되어 있으며, 제12책에는 각 전(殿) 각 궁(宮)의 수라간(水刺間)·등촉방(燈燭房)·주다방(酒茶房)·수사간(水賜間)의 아문이 기재되어 있다.

제1책부터 제12책까지 각 책의 구성은 <표 2>와 같다.

<표 2> 『택지정례』에 수록된 衙門

순서	衙門
제1책	社稷, 宗廟, 永寧殿, 永禧殿, 皇壇, 成均館, 文廟, 啓聖祠, 崇節祠, 昭顯廟, 孝章廟, 蠶所, 東南關王廟, 宣武祠
제2책	奉常寺上
제3책	奉常寺下, 東籍田, 西籍田, 宗簿寺, 宗學廳, 璿源錄廳
제4책	宗親府, 議政府, 中樞府, 忠勳府, 儀賓府, 敦寧府
제5책	備邊司, 賓廳, 耆老所, 訓練都監, 禁衛營, 御營廳, 度支城役定例, 扈衛廳, 義禁府
제6책	承文院, 司饗院, 內醫院, 內酒房, 香室
제7책	承政院, 都摠府, 中日廳, 弘文館, 藝文館, 尙瑞院, 侍講院, 翊衛司
제8책	吏曹, 戶曹, 禮曹, 長寧殿, 萬寧殿, 長生殿, 崇義殿, 文試所, 兵曹, 宣傳官廳, 忠壯忠翊衛廳, 別軍職廳, 八處守門將廳, 武兼廳, 宿衛壯士廳, 四所衛將廳, 局出身廳, 左右巡廳, 武試所, 左右邊試才所, 刑曹, 工曹, 漢城府, 司憲府, 司諫院
제9책	司僕寺, 軍器寺, 掌樂院, 校書館, 內資寺, 內膳寺, 司導寺, 禮賓寺, 濟用監, 司宰監, 善工監, 紫門監
제10책	觀象監, 禁漏, 典設司, 義盈庫, 長興庫, 內氷庫, 養賢庫, 掌苑署, 司圃署, 典牲署, 司畜署, 造紙署, 瓦署, 四學每學, 內農圃, 典涓司
제11책	內班院<大王大妃殿·中宮殿·世子宮小院·學廳·嬪宮>, 內需司, 內弓房, 掖庭署<大殿公事廳·司謁房·排設司鑰房·書房色司鑰房·別監房·武藝別監房·大王大妃殿司鑰房·別監房·中宮殿司鑰房·別監房·世子宮公事廳·司鑰房·別監房·嬪宮司鑰房·別監房>
제12책	各殿各宮<大殿·大王大妃殿·中宮殿·世子宮·嬪宮>의 水刺間, 燈燭房, 酒茶房, 水賜間

【음식관련내용】

1. 祭祀 관련 음식

『택지정례』 제2책에는 봉상시(奉常寺)에서 소용되는 물목과 수량이 기재되어 있다. 이 가운데 각제도(各祭圖)에는 종묘십이실오향대제(宗廟十二室五享大祭)·칠사제(七祀祭)·공신제(功臣祭)·종묘삭망제급오명일기고제(宗廟朔望祭及五名日祈告祭)·영녕전춘추대제(永寧殿春秋大祭)·영희전대제(永禧殿大祭)·영희전고제(永禧殿告祭)·사직사위대제(社稷四位大祭)·사직사위기고제(社稷四位祈告祭)·각릉기신제(各陵忌辰祭)·각릉명일제(各陵名日祭)·목릉명일제(穆陵名日祭) 등과 같이 각종 제사에 소용되는 물목과 수량이 기재되어 있다.

이 가운데 제사의 명칭 유사한 경우에는 제사에 소용되는 물목도 비슷한 경향을 보이고 있다. 예를 들면, 종묘십이실오향대제와 영녕전춘추대제와 사직사위대제의 경우에는 모두 粉粢餅·糗餌餅·黑餅唐·白餅·饘食·醢食 등의 음식 물목이 공통적으로 기재되는 것을 확인할 수 있다. 마찬가지로 영희전고제·각릉기신제·각릉명일제에서는 上末·淸蜜·眞油·太·粘米 등이 공통적으로 기재된 것을 확인할 수 있다.

각 제사에 소용되는 물목과 수량은 <표 3>과 같다.

<표 3> 각 祭祀의 物目과 수량

祭祀	物目과 수량
宗廟十二室五享大祭	粉粢餅<粘米 5斗4升·太 1斗2升>, 糗餌餅<白米 4斗8升·太 1斗2升>, 黑餅唐<黍米 6斗6升>, 白餅<白米 4斗8升>, 饌食<白米 3斗6升·眞油 3斗8合4夕·粘米 6升>, 醢食<白米 6升·酒 1瓶>, 飯粳<米 4斗4升>, 黍米 14斗 4升, 稷米 14斗 4升, 粘粟米 19斗 2升, 栢子 2斗4升, 榛子 2斗4升, 黃栗 2斗4升, 榧子 2斗4升, 大棗 2斗4升, 塩 2斗4升, 竹筍 2斗4升, 菁菹 1斗4升, 芹菹 2斗4升, 韭菹 2斗4升, 中脯 6貼, 鹿醢 22斤8兩, 兔醢 22斤8兩, 魚醢 22斤8兩, 醢醢 22斤8兩, 大口魚 36尾, 鬱金酒 12瓶, 淸酒 54瓶, 皮黍 2斗4升, 皮稷 2斗4升, 生薑 2斤6兩5錢, 芥子 1升2合, 醋 8合4夕, 銅羹 96器 所入<良醬 2斗2升4合·塩 9升6合·醋 9合6夕·菁根 288箇>
七祀祭	白米 3斗1升5合, 黍米 3斗1升5合, 黃栗 1斗4升, 中脯 3貼5條, 鹿醢 13斤 2兩, 菁菹 1斗4升, 淸酒 7瓶
功臣祭	白米 2斗2升5合, 黍米 20斗2升5合, 中脯 202貼5條, 栢子 9斗, 淸酒 22瓶 半, 菁菹 9斗, 鹿醢 84斤6兩
宗廟朔望祭及五名日祈告祭	粳米 5斗4升, 黍米 5斗4升, 稷米 5斗4升, 粘粟米 7斗2升, 鹿醢 22斤8兩, 淸酒 18瓶, 栢子 2斗4升, 菁菹 2斗4升
永寧殿春秋大祭	粉粢餅<粘米 5斗4升·太 1斗2升>, 糗餌餅<白米 4斗8升·太 1斗2升>, 黑餅唐<黍米 6斗6升>, 白餅<白米 4斗8升>, 饌食<白米 3斗6升·眞油 3斗8合4夕·粘米 6升>, 醢食<白米 6升·酒 1瓶>, 飯粳米 11斗2升5合, 黍米 11斗, 稷米 11斗2升5合, 粘粟米 15斗, 栢子 2斗4升, 榛子 2斗4升, 黃栗 2斗4升, 榧子 2斗4升, 大棗 2斗4升, 塩 2斗4升, 竹筍 2斗4升, 菁菹 2斗4升, 芹菹 2斗4升, 韭菹 2斗4升, 中脯 6貼, 鹿醢 22斤8兩, 兔醢 22斤8兩, 魚醢 22斤8兩, 大口魚 36尾, 鬱金酒 12瓶, 淸酒 54瓶, 皮黍 2斗4升, 皮稷 2斗 4升, 芥子 1升2合, 生薑 1斤14兩, 醋 8合4夕, 銅羹所入<良醬 1斗7升5合·塩 7升5合·醋 7合5夕·菁根 225箇>
永禧殿大祭	眞末 213斤1兩6錢, 淸蜜 8斗2升4合, 眞油 6斗8升1合2夕, 乾飯 3斗4升, 芝草 1斤, 黑糖 25斤8兩, 粘米 8斗4升, 起酒所入<中米 3升2合·麴 6合4夕>, 榛子 9升2合, 栢子 1斗6合, 黃栗 1斗4合, 榧子 8升2合, 大棗 1斗2 升, 乾柿 4貼<挾栢子 1升2合>, 白米 2斗8升, 菘豆末 7升 2合, 丁含 4升5 合2夕, 竹筍 2升, 胡椒 4錢, 小豆 9升3合2夕, 良醬 2升8合, 烏海早 6兩, 淸酒 8瓶, 太 2斗, 良水 1升3合3夕2里, 藁古 4兩, 漢菓所入<眞末 13斤8 兩, 淸蜜 6升2合4夕, 眞油 3升1合2夕>
永禧殿告祭	上末 161斤6兩8錢, 淸蜜 6斗3升8夕, 眞油 5斗3升2合8夕, 乾飯 2斗6升4 合, 黑糖 20斤, 栢子 7升, 榛子 6升, 榧子 6升, 黃栗 6升8合, 乾柿 3貼2 串<挾栢子 8合>, 大棗 8升, 粘米 7斗2升, 白米 2斗4升, 起酒所入<中米 2 升6合4夕, 麴 6合4夕>, 太 2斗, 菘豆末 7升2合, 胡椒 4錢, 丁含 4升, 小 豆 8升, 良醬 2升8合, 藁古 4兩, 烏海早 6兩, 淸酒 6瓶, 竹筍 2升 芝草 12兩8錢, 良水 1升3合3夕2里, 漢菓所入<上末 8斤1兩2錢, 淸蜜 3升6合4 夕, 眞油 1升8合8夕>
社稷四位大祭	粉粢餅<粘米 1斗8升·太 4升>, 糗餌餅<白米 1斗6升·太 4升>, 黑餅唐<黍米 2斗2升>, 白餅<白米 1斗6升>, 饌食<白米 1斗2升·粘米 2升·眞油 1斗4 合>, 醢食<白米 2升·酒 1瓶>, 白米 1斗8升, 黍米 1斗8升, 稷米 1斗8升, 粘粟米 2斗4升, 栢子 8升, 榛子 8升, 榧子 8升, 黃栗 8升, 大棗 8升, 中脯 2貼, 大口魚 12尾, 淸酒 18瓶, 竹筍 8升, 塩 8升, 菁菹 8升, 芹菹 8升, 韭 菹 8升, 鹿醢 7斤8兩, 兔醢 7斤8兩, 魚醢 7斤8兩, 醢醢 7斤8兩, 芥子 4 合, 醋 2合8夕, 生薑 4兩8錢, 銅羹所入<良醬 2升8合·塩 1升2合·醋 1合2 夕·菁根 36箇>
社稷四位 祈	白米 1斗8升, 黍米 1斗8升, 稷米 1斗8升, 粘粟米 2斗4升, 中脯 2貼, 鹿醢

告祭	7斤8兩, 淸酒 6瓶, 菁菹 8升, 黃栗 8升
各陵忌辰祭	上末 53斤13兩6錢, 淸蜜 2斗2升3夕, 眞油 1斗7升1合3夕, 乾飯 8升5合, 黑糖 6斤6兩, 芝草 4兩, 栢子 2升6合5夕, 櫃子 2升3合, 榛子 2升3合, 黃栗 2升6合, 大棗 3升, 乾柿 1貼<挾栢子 3合>, 粘米 3斗5升, 白米 1斗4升3合4夕, 太 7升5合, 淸酒 2瓶, 胡椒 1錢, 藁古 1兩, 烏海早 1兩5錢, 竹筴 5合, 菘豆末 1升8合, 丁舍 2升8合8夕, 小豆 2升3合4夕, 良醬 7合, 良水 4合, 漢菓所入<上末 3斤6兩, 淸蜜 1升5合6夕, 眞油 7合8夕>
各陵名日祭 一位 告祭	上末 9斤3兩2錢, 淸蜜 4升8合5夕, 眞油 4升2合, 太 6升, 粘米 5升, 白米 5升, 藁古 3兩3錢, 加士里 1兩5錢, 胡椒 1錢, 芥子 1合, 粳米 2升5合, 實栢子 1升2合2夕, 實榛子 1升2合, 大棗 1升2合, 黃栗 1升2合, 淸酒 1瓶, 良醬 1升7夕, 甘醬 5合, 醋 7夕, 塩 3合, 良水 4合, 丁舍 1升 菘豆末 1升6合, 苦蕒 13兩
各陵名日祭 兩位 告祭	上末 16斤10兩8錢, 淸蜜 8升7合2夕, 眞油 6升6合, 太 1斗1升, 粘米 1斗, 白米 1斗, 粳米 4升, 起酒所入<中米 1升·麴 2合>, 藁古 6兩6錢, 加士里 3兩, 胡椒 2錢, 芥子 2合, 淸酒 2瓶, 實栢子 2升4合4夕, 實榛子 2升4合, 大棗 2升4合, 黃栗 2升4合, 良醬 2升1合4夕, 甘醬 1升, 醋 1合4夕, 塩 6合, 良水 7合, 丁舍 2升, 菘豆末 3升2合, 苦蕒 1斤10兩
穆陵名日祭 三位 告祭	上末 15斤14兩, 淸蜜 1斗3升5合7夕, 眞油 1斗8合, 太 1斗7升, 粘米 1斗5升, 白米 1斗5升, 粳米 6升5合, 淸酒 3瓶, 起酒所入<中米 2升·麴 4合>, 實栢子 3升6合6夕, 實榛子 3升6合, 大棗 3升6合, 黃栗 3升6合, 藁古 9兩9錢, 加士里 4兩5錢, 胡椒 3錢, 芥子 3合, 良醬 3升2合, 甘醬 1升5合, 醋 2合1夕, 塩 9合, 良水 1升, 丁舍 3升, 菘豆末 4升8合, 苦蕒 2斤7兩
各墓忌日祭 一位 名日祭	上末 9斤3兩2錢, 淸蜜 4升8合5夕<加 1升>, 眞油 4升2合<加 1升>, 太 6升, 起酒所入<中米 1升·麴 2合>, 粘米 5升, 白米 5升, 藁古 3兩3錢, 加士里 1兩5錢, 胡椒 1錢, 芥子 1合, 粳米 2升5合, 實栢子 1升2合2夕, 實榛子 1升2合, 大棗 1升2合, 黃栗 1升2合, 淸酒 1瓶, 良醬 1升7夕, 甘醬 5合, 醋 7夕, 塩 3合, 良水 4合, 丁舍 1升, 菘豆末 3升2合, 苦蕒 13兩

2. 기로소(耆老所) 관련 음식

『탁지정례』 제5책에는 기로소(耆老所)에서 소용되는 물목과 수량이 기재되어 있으며, 이 가운데 ‘갑자년(甲子年) 당저입기사후별진배례(當宁入耆社後別進排例)’의 항목에서는 영조(英祖)가 1744년(영조 20)에 기로소에 들어갈 때 진배(進排)되었던 제호탕(醞酬湯)과 전약(煎藥)과 납약(臘藥) 등이 기재되어 있으며, 아울러 제호탕과 전약과 납약에 소용되는 물목과 수량도 기재되어 있다. 제호탕에 소용되는 물목으로는 淸蜜·烏梅·白檀 등이 기재되어 있으며, 전약에 소용되는 물목으로는 淸蜜·丁香·乾薑 등이 기재되어 있다. 납약에 소용되는 물목으로는 牛黃·眞珠·琥珀·丁香·白茯苓 등이 기재되어 있다.

醞酬湯·煎藥·臘藥에 소용되는 물목과 수량은 <표 4>와 같다.

<표 4> 醞酬湯·煎藥·臘藥에 소용되는 물목과 수량

	물목과 수량
醞酬湯	淸蜜 10斗·烏梅 36斤5兩·白檀 1斤8兩·草果 12兩·砂仁 12兩
煎藥	淸蜜 8斗·丁香 1斤·乾薑 3斤·胡椒 1斤·肉桂 4斤·桂皮 4斤
臘藥	牛黃 1兩5錢·眞珠 3錢·琥珀 3錢·丁香 5兩·白茯苓 5兩·蘇合油 3兩·貝母 3兩·生蔘 2兩5錢·麝香 20部·金箔 1200箔·沈香 5兩·龍腦 1兩2錢·犀角 10兩·乳香 3兩·訶子 10兩·葷發 6兩·朱砂 5兩·肉桂 6兩·木香 5兩·白檀 6兩·石雄黃 3兩·砂仁 2兩·甘草 12兩·山梔 10兩·紫石英 2兩·寒水石 5兩·石膏 5兩·馬牙硝 5兩·羚羊角 4雙·蒲黃 6兩·山藥 10兩·神曲 5兩·大豆黃卷 7兩

阿膠珠 5兩·防風 7兩·麥門冬 7兩·杏仁 5兩·牛膽南星 5兩·赤茯神 5兩·安息香 9兩·白斂 5兩·薄荷 13兩·草龍膽 10兩·柴胡 6兩·白木 6兩·白芍藥 6兩·羌活 7兩·黃芩 7兩·川芎 6兩·苦蕒 6兩·當歸 8兩·乾薑 5兩·香附子 3兩·白朮 7升·大黃 6兩·大棗 7升·醋 1瓶·酒 1瓶
--

3. 호궐(犒饋)·기제(旗祭) 시 소용 물목

『탁지정례』 제5책에는 훈련도감(訓練都監)·금위영(禁衛營)·어영청(御營廳)에서 소용되는 물목과 수량이 기재되어 있으며, 이 가운데 훈련도감에서 병사들에게 호궐(犒饋)할 때 소용되는 물목과 훈련도감·금위영·어영청에서 기제(旗祭)를 지낼 때 소용되는 물목이 기재되어 있다. 훈련도감에서 호궐할 때에는 米·太·明太·大口魚·大牛·中牛 등의 물목이 소용되며, 훈련도감·금위영·어영청의 기제에는 소용되는 물목이 大猪·大口魚·中脯·五色實果·龍脂로 유사하나 수량에서 일부 차이를 보이고 있다.

훈련도감·금위영·어영청에서 호궐 및 기제 시 소용되는 물목과 수량은 <표 5>와 같다.

<표 5> 犒饋와 旗祭 관련 물목과 수량

犒饋/旗祭	물목과 수량
訓練都監 犒饋	軍兵每人 酒參器次 米 1升, 麩末酒米 每斗 3升, 太 每人 2合5夕, 明太 每人 1箇, 塩 每人 1夕, 將校 每 6員 大口魚 1尾, 大牛 每首 150串, 中牛 每首 150串
訓練都監 旗祭	大猪 1口, 大口魚 5尾, 中脯 5條, 五色實果 各 5升, 大龍脂 20柄
禁衛營 旗祭	大猪 1口, 大口魚 5尾, 中脯 5條, 五色實果 各 5升, 龍脂 15柄
御營廳 旗祭	大猪 1口, 大口魚 5尾, 中脯 5條, 五色實果 各 5升, 龍脂 15柄

4. 내주방(內酒房) 관련 음식

『탁지정례』 제6책에는 내주방에서 소용되는 물목과 수량이 기재되어 있다. 내주방은 주로 궁궐에서 각 전(殿)과 각 궁(宮)에 술을 일삭(一朔)마다 공상(供上)하거나 정조(正朝)·단오(端午)·동지(冬至)에 진상(進上)하였다. 대왕대비전(大王大妃殿)·대전(大殿)·중궁전(中宮殿)·세자궁(世子宮)·빈궁(嬪宮)에는 일삭마다 향온(香醞)과 홍소주(紅燒酒)를 공상하였으며, 각 전과 각 궁에는 정조·단오·동지에 그에 절기에 합당한 술을 진상하였는데, 정조에는 도소주(屠蘇酒), 단오에는 창포주(菖蒲酒), 동지에는 백자주(栢子酒)를 진상하였다.

내주방에서 일삭마다 공상하거나 정조·단오·동지에 진상하는 술에 대한 물목과 그 술을 만들 때 필요한 재료인 米·粘米·麩末 등의 물목과 수량은 <표 6>과 같다.

<표 6> 內酒房 관련 물목과 수량

시기	殿·宮	물목과 수량
一朔供上	大王大妃殿	香醞所入<米 4石6斗·粘米 6斗·麩末 9斗9升>, 紅燒酒所入(米 13石3斗·麩末 39斗6升·紫草5斤8兩3錢)
	大殿·中宮殿	香醞所入<米 4石12斗6升4夕8里·粘米 6斗3升6合5里·麩末 10斗8升9合8里>, 紅燒酒所入<米 12石9斗1合6夕·麩末 37斗8升3夕·紫草5斤3兩9錢>
	世子宮·嬪宮	香醞所入<米 2石9斗6升4夕8里·粘米 3斗3升6合5里·麩末 5斗9升4合8里>, 紅燒酒所入<米 7石12斗5升1合6夕·麩末 23斗5升3夕·紫草4斤2兩8錢>

正朝進上	各殿各宮	屠蘇酒所入<米 2石·麴末 4斗5升>
端午進上		菖蒲酒
冬至進上		栢子酒所入<米 2石·粘米 3斗·麴末 4斗5升·實栢子 6斗>

5. 각 아문(衙門)의 원공(元貢) 관련 음식

『택지정례』의 봉상시(奉常寺)·내자시(內資寺)·내섬시(內贍寺)·사도시(司饗寺)·예빈시(禮賓寺)·사재감(司宰監)·의영고(義盈庫)·장원서(掌苑署)·전생서(典牲署) 등의 아문에는 원공(元貢) 관련 음식이 기재되어 있다. 각 아문 별로 각자의 업무와 관련된 음식이 기재되어 있다. 봉상시의 경우에는 주로 제사와 관련된 다양한 물목이 기재되어 있으며, 내자시·내섬시·사도시·예빈시의 경우에는 주로 米·豆·塩·淸蜜 등의 물목이 기재되어 있다. 사재감의 경우에는 주로 石首魚·靑魚·白蝦醢·蘇魚醢·眞魚 등과 같이 어류의 물목이 기재되어 있으며, 장원서의 경우에는 生梨·紅柿·木果·石榴·柚子 등과 같이 과일 종류의 물목이 기재되어 있다. 전생서의 경우에는 羊·羔·黃牛·黑牛·猪 등과 같이 육류의 물목이 기재되어 있다.

각 아문에서 원공과 관련된 물목과 수량은 <표 7>과 같다.

<표 7> 元貢 관련 물목과 수량

衙門	물목과 수량
奉常寺	栢子 29石5斗7升4合1勺, 榛子 30石11斗1升8合, 黃蜜 999斤13兩6錢6分8厘, 中脯 631貼9條, 中米 161石4斗7升1合8勺, 芥子 5斗4合, 榧子 13石4斗2升7合1勺, 加土里 22斤10兩5錢, 烏海早 36斤5兩5錢, 鬱金 2斤9兩9錢, 五味子 2石10斗9升7合3勺, 乾葡萄 3石1斗8升6合, 芝草 32斤2兩1錢5分, 黃粟 12石4斗4合, 藜古 88斤13兩6錢4分, 大棗 4石11斗6升2合, 銀杏 1石, 蓮實 12斗9升, 竹筍 3石8斗1升5合, 乾柿子 219첩3곳, 大口魚 491尾, 眞油 24石5斗4升2合7勺, 眞荏子 39石5斗1升4合, 粘米 39石6斗1升8勺, 太 28石6斗1升8合, 法油 10斗6升9合5勺, 菩萁 242斤2兩5錢, 實山蓼 29斤12兩, 生薑 29斤15兩6錢8分, 生麻 33斤12兩4錢, 白米 13石9斗6升4勺, 菘豆 16石12斗1升1合9勺, 小豆 2石9斗9升4勺, 醢食中米 22石3斗6升7合, 木麥米 51石9斗7升, 小麥 233石11斗9升7合8勺, 稷米 26石13斗7升, 塩 17石5斗8升6合3勺, 末醬 10石1斗, 魚醢 414斤10兩1錢, 鹿醢 2458斤2兩, 兔醢 305斤10兩
內資寺	粘米 3石10斗5合, 糙米 202石, 木麥米 5斗7升, 赤豆 5石4斗5升, 黃豆 11斗5升, 菘豆 4石14斗 4升, 小麥 16石2斗, 交粘米 3石7斗5升, 白荏子 38石7斗1升, 淸蜜 1石2斗6升4合, 眞油 12斗, 山蓼 46斤10兩, 末醬 150石12斗, 塩 57石8斗3升7合5勺
內贍寺	眞油 109石13斗7升3合6勺7厘, 淸蜜 5石9斗4升8合, 藜古 225斤, 川椒 4斤, 小豆 57石10斗1合3勺, 菘豆 5石, 小麥 150石12斗5升, 赤豆 32石, 糙米 186石8斗
司饗寺	粳米 11石2斗9升7合, 中米 1794石, 黃豆 1032石14두, 稷米 7石4升, 黃大豆 9石6斗1升, 末醬 367石2斗, 塩 139石, 芥子 7石13斗, 瓢子 190箇
禮賓寺	粘米 2石8斗5升7合5勺, 糙米 300石, 大麥米 8石7斗2升, 大麥 2石, 小豆 6斗, 菘豆 6石, 眞荏子 2石, 眞油 1石, 淸蜜 2石2斗3升7合5勺, 末醬 175石5斗, 塩 169石1斗 5升, 川椒 2斤, 小麥 60石
司宰監	石首魚 27694束1箇半, 靑魚 8012冬音16箇, 白蝦醢 203桶8升, 蘇魚醢 148桶1斗3升, 眞魚 1282束9箇, 卵醢 77桶1斗8升, 大口魚 5784尾, 民魚 190尾, 中脯 28貼3條, 灰大全鰓 1900貼, 灰中全鰓 1952貼8串, 塩 26石14斗8升4合9勺, 良水 82斗

義盈庫	黃蜜 1582斤, 常藿 92斤6兩4錢, 海衣 775貼, 粉藿 483斤8兩, 早藿 207斤, 昆布 343斤, 多士麻 119斤, 法油 65石2斗3升4合4夕, 眞油 6石2斗8升4合, 藿耳 101斤, 石茸 67斤8兩2錢, 甘苔 151斤, 黃角 4221斤7兩5錢, 雀舌 3斤, 細毛 8斤5兩
掌苑署	生梨 13705箇, 紅柿 6492箇, 木果 849箇, 石榴 496箇, 柚子 514箇, 生栗 42石1斗7合5夕, 銀杏 1石2斗5合6夕, 胡桃 10石5斗3升5合, 大棗 19石6斗6升3合, 黃栗 5石8斗3升8合, 榛子 4石12斗8升8合, 栢子 19石1斗9合, 乾柿 538貼6串, 柑子 333箇, 洞庭橘 585箇, 乳柑 170箇, 金橘 405箇, 青橘 100箇, 山橘 58箇, 榧子 2升
典牲署	羊 70口內<11口 外貢>, 羔 16口, 黃牛 3首, 黑牛 35首<外貢>, 猪 517口

6. 예빈시(禮賓寺)의 치제(致祭) 관련 음식

『탁지정례』 제9책에는 예빈사에서 소용되는 물목과 수량이 기재되어 있는데, 이 가운데 각치제일상소입(各致祭一床所入)의 항목에서는 각 치제(致祭)의 한 상(床)에 들어가는 물목이 기재되어 있다. 치제에 필요한 물목과 수량으로는 米 3斗4升4合, 眞末 7升5合, 眞油 3升, 淸蜜 6合, 丁舍 6合, 大麥米 1升, 太末 2升8合, 五色實果 各 1升 淸酒 1瓶, 芝草 3兩을 확인할 수 있다.

【참고문헌】

- 김덕진, 「영조대 정례서 편찬의 재정사적 의의」, 『장서각』 제27집, 2012.
 최주희, 「18세기 중반 『탁지정례』류 간행의 재정적 특성과 정치적 의도」, 『역사와 현실』 통권 81호, 2011.
 _____, 「18세기 중반 定例類에 나타난 王室供上の 범위와 성격」, 『장서각』 제27집, 2012.

【집필자】 노인환(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-04 宣惠廳定例

【정의】

-기본정의: 1749년(영조 25)에 『탁지정례(度支定例)』의 각전각궁례(各殿各宮例)를 완성한 이듬해인 1750년(영조 26) 1월에 『선혜청정례』를 수정하라는 영조의 명이 내려진 후 1년여의 기간에 걸쳐 수정하여 간행한 정례이다. 선혜청에서 각 전(殿)·궁(宮)·방(房)에 진배하는 물품 중에서 불필요한 것들은 절감하고 조정하여 그 물량의 가격과 진배처를 규정하고 있다.

-음식관련정의: 『선혜청정례』에는 『탁지정례』에 포함되지 않은 여러 물목들이 기재되어 있다. 진상과 마찬가지로 선혜청의 공가(貢價)를 지급받아 진배하는 관청과 공인(貢人)이 각기 물품을 구입하여 각 전(殿)·궁(宮)·방(房)에 납부하였는데 거기에는 여러 과일류, 채소류, 육류, 어류 등이 포함되어 있다. 그래서 진배관청과 공인이 얼마의 값을 받아 어떠한 물품을 어느 전(殿)·궁(宮)·방(房)에 진배하였는지 소상하게 확인할 수 있다.

【서지】

宣惠廳定例 / 宣惠廳(朝鮮) 受命編
英祖 27(1751)
7冊 : 四周雙邊 半葉匡郭 26.7 ×18.4 cm, 有界, 11行19字, 上下花紋魚尾 ;
40.7 ×26.5 cm
필사본
마이크로필름번호 M/F82-16-316-B, M/F74-16-1-B, M/F67-22-1-I
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (奎 3)

2003년에 규장각 한국학연구원에 소장된 『선혜청정례』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

『선혜청정례』는 모두 7책으로 구성되어 있다. 제1책에는 어제혜청정례권두(御製宣惠廳定例卷頭), 범례(凡例), 대전(大殿)과 중궁전(中宮殿)에 진배하는 물목의 종류의 수량, 단가, 그리고 그것을 진배하는 관청 혹은 담당 공인이 기록되어 있다. 제2책에는 인수궁(仁壽宮), 제3책에는 자전(慈殿), 제4책에는 세자궁(世子宮), 세자빈궁(世子嬪宮), 원자궁(元子宮), 원자빈궁(元子嬪宮), 제5책에는 세손궁(世孫宮), 세손빈궁(世孫嬪宮), 원손궁(元孫宮), 원손빈궁(元孫嬪宮), 제6책에는 현빈궁(賢嬪宮), 제7책에는 재궐대군왕자방(在闕大君王子房), 재궐공옹주방(在闕公翁主房), 세자중자재궐(世子衆子在闕), 재궐군현주(在闕郡縣主), 제빈방지숙원방(諸嬪房至淑媛房), 양제방지소훈방(良娣房至昭訓房)이 기록되어 있다.

범례에는 『선혜청정례』를 작성하게 된 경위를 밝히고 있는데 모두 4조로 구성되어 있다. 첫째는 각 전궁(殿宮)의 진배물종공가는 양서조 및 별무(別貢)를 제외하고 모두 선혜청에서 마련하여 지출하고 탁지정례에 없는 것은 모두 기록하고 가미수효(價米數爻)를 주(註)로 달아둔다고 하였다. 둘째는 산군에서는 목(木)과 전(錢)으로 마련하며 미 1석에 목은 3필, 전은 6냥으로 정식하였다. 셋째는 탁지정례에 이미 여러 물종이 기재되어 있어서 다만

각전공에 진배하는 1년 공가의 지출수만 『선해청정례』에 기록하도록 했다. 마지막으로 탁지정례소재의 물종 외에 제조하는데 들어가는 물종은 진배하는 물종과 달라고 그 수를 기록하지 않는다고 하였다. 그리하여 범례를 통해 『선해청정례』와 『탁지정례』가 어떻게 다르며 『탁지정례』를 간행한 이후 『선해청정례』를 작성하게 된 경위를 이해할 수 있다.

【음식관련내용】

<표 1> 大殿에 올리는 음식관련 진상

		물목과 수량	가격	조달처
逐日進上		生鮮 5尾	春秋7斗, 夏冬9斗	京畿監營
		生鮮 3尾	春秋7斗, 夏冬9斗	漁夫貢人
		生雉 3首	7斗7升5合8勺	鷹師貢人
初日進上		生獐 1口	5石	京畿監營
		生雉 10首	春3朔, 秋2朔, 冬3朔은 7斗 夏3朔, 秋7月은 8斗	京畿監營
中終日進上		生雉 各5首	春3朔, 秋2朔, 冬3朔은 7斗 夏3朔, 秋7月은 8斗	京畿監營
月令進上	2월	半乾雉 30首	8斗	京畿監營
		生蛤 400箇	30箇는 1斗, 1斗當 2斗6升	京畿監營
	3월	黃石首魚 300尾	2升	京畿監營
		生石首魚 50尾	5升	京畿監營
		葦魚 4冬音	4斗	京畿監營
		生綿魚 6尾	12斗	京畿監營
		蓴菜 2缸	10斗	京畿監營
		辛甘菜 6箱	7斗	京畿監營
		蕨菜 8箱	6斗	京畿監營
	4월	伊老眞魚 100尾	1斗	京畿監營
	5월	大麥米 1斗5升	5斗	京畿監營
		大麥米 10斗	10斗	海西貢人進排
		新眞末 15斗	10斗	京畿監營
		新眞末 10斗	10斗	海西貢人進排
		櫻桃 3箱	8斗	京畿監營
	6월	新稻米 5斗	1石	京畿監營
		稷米 4斗5升	10斗	京畿監營
		稷米 10斗	10斗(未及產出로 7월에 封進)	海西貢人進排
		栗米 1斗5升	8斗	京畿監營
		栗米 10斗	8斗	海西貢人進排
		黍米 1斗5升	8斗	京畿監營
		黍米 10斗	8斗	海西貢人進排
		眞果 30箇	3升	京畿監營
		兒雉 30首	5斗	京畿監營
		黃杏 3箱	8斗	京畿監營
		西果 8箱	2斗5升	京畿監營
		茄子 20箇	2升	京畿監營
		冬果 30箇	1斗5升	京畿監營
	7월	新稻米 10斗	1石	海西貢人進排
		蓮實 30所應伊	5升	京畿監營
		榛子 3箱	9斗	京畿監營

		新栢子 150所應伊	5升	京畿監營	
		積梨 5箱	8斗5升	京畿監營	
		楸子 8箱	6斗	京畿監營	
	8월		生錦鱗魚 10尾	3斗	京畿監營
			生松耳 150本	5升	京畿監營
			軟栗 8箱	7斗	京畿監營
			小生白魚 1斗5升		水原進排
			生蟹 500箇	2升	京畿監營
	9월		生石首魚 50尾	5升	京畿監營
	10월		銀杏 5箱	7斗	京畿監營
			生蛤 450箇	30箇는 1斗, 1斗當 2斗6升	京畿監營
			山葡萄正果 3缸	1石3斗	京畿監營
			薯蕷 6箱	13斗	京畿監營
	11월		生綿魚 7尾	12斗	京畿監營
白魚 10冬音			3斗	京畿監營	
誕日進上	京畿監營封進	生雉 20首	7斗	京畿監營	
		生鮮 5尾	7斗	京畿監營	
		生獐 2口	5石	京畿監營	
		山葡萄正果 5缸	1石3斗	京畿監營	
		生栗 11箱	7斗	京畿監營	
	政府六曹進上	生雉 30首	7斗	京畿監營	
		生鮮 30尾	7斗	京畿監營	
節日進上(正朝)	京畿監營封進	生雉 20首	7斗	京畿監營	
		生鮮 5尾	9斗	京畿監營	
		生獐 2口	5石	京畿監營	
		山葡萄正果 5缸	1石3斗	京畿監營	
		生栗 10箱	7斗	京畿監營	
	政府六曹進上	生雉 30首	7斗	京畿監營	
		生鮮 30尾	9斗	京畿監營	
節日進上(端午)	京畿監營封進	生獐 1口	5石	京畿監營	
		生雉 30首	8斗	京畿監營	
		生鮮 8尾	9斗	京畿監營	
	政府六曹進上	生鮮 30尾	9斗	京畿監營	
		生獐 1口	5石	京畿監營	
節日進上(秋夕)	政府六曹進上	生鮮 30尾	9斗	京畿監營	
		生獐 1口	5石	京畿監營	
節日進上(冬至)	京畿監營封進	生鮮 30尾	9斗	京畿監營	
		生獐 1口	5石	京畿監營	
		生雉 20首	7斗	京畿監營	
		生鮮 5尾	9斗	京畿監營	
		生獐 2口	5石	京畿監營	
	政府六曹進上	山葡萄正果 5缸	1石3斗	京畿監營	
		生栗 10箱	7斗	京畿監營	
節日進上(臘享)	京畿監營	生獐 3口	5石		
		生兔 6口	1石		

	封進			
節日進上 (立春)	京畿 監營 封進	苜蓿 2筥	9斗	
		薺菜 2筥	9斗	
		菁芽 2筥	9斗	
		黃芽 2筥	9斗	
		生葱 3筥	13斗	
		菘豆長音 2筥	8斗	
		蓼長音 2筥	8斗	
		薯蕷 1箱	1箱은 50本, 1本當 4升3合	
		山芥沉菜 3缸		所産山郡進排
		芽葱 4筥		所産山郡進排
		辛甘菜 3筥		所産山郡進排
京畿監司 到界進上		生雉 15首	5斗	
		生鮮 5尾	5斗	
		生獐 2口	5石	
		秀魚醢 1缸	5石	
		清蜜 2斗	2石	
		眞末 8斗	7斗	
稱慶時別陳 賀方物膳 大殿進上	京畿 監營 封進	生雉 30首	春3朔, 秋2朔, 冬3朔은 7斗 夏3朔, 秋7月은 8斗	
		生鮮 8尾	春秋7斗, 夏冬9斗	
		生獐 3口	5石	
		生栗 11箱	7斗	
		山葡萄正果 5缸	1石3斗	
	政府 六曹 進上	生雉 30首	春3朔, 秋2朔, 冬3朔은 7斗 夏3朔, 秋7月은 8斗	
		生鮮 30尾	春秋7斗, 夏冬9斗	
		生獐 1口	5石	

대전에 올려진 공상물(供上物) 중에서 음식과 관련된 물품만 정리하면 위와 같다. 우선 대전에 올려진 진상(進上)에는 여러 항목들이 있다. 축일진상(逐日進上), 초일진상(初日進上), 중종일진상(中終日進上), 월령진상(月令進上), 탄일진상(誕日進上), 절일진상(節日進上), 도계진상(到界進上), 진하방물진상(陳賀方物進上) 등이 있다. 또한 절일진상에는 정초(正朝), 단오(端午), 추석(秋夕), 동지(冬至), 납향(臘享), 입춘(立春) 등의 절일(節日)에 맞추어 각기 올리는 음식물의 종류와 수량을 구분하여 정리하고 있다. 한편 도계진상은 감사가 새로 임명되어 각기 맡은 지역의 도계(到界)에 이르러 진상하는 것으로 『선혜청정례』에는 경기감영의 도계진상만 기록되어 있다. 이외에도 경사가 있을 때 별도로 진하하여 올리는 물선진상이 있다.

대전의 경우를 살펴보면 여러 음식과 관련된 물품들이 올려졌음을 확인할 수 있다. 매일 올리는 축일진상에는 생선(生鮮) 8미(尾)와 생치(生雉) 3수(首)가 올려졌고, 초일진상에는 생장(生獐) 1구(口)와 생치 10수가 올려졌다. 또한 중종일진상에는 생치가 각 5수 올려졌다. 이들은 대부분 경기감영에서 조달되었으며 축일진상의 생선일부와 생치는 각기 어부공인(漁夫貢人)과 응사공인(鷹師貢人)이 납부하였다.

월령진상은 매일 올리는 진상물로 2월에는 반건치(半乾雉)와 생합(生蛤)이, 3월에는 황석수어(黃石首魚), 생석수어(生石首魚), 위어(葦魚), 생면어(生綿魚), 전채(蓴菜), 신감채(辛甘菜), 쫄래(蕨菜)가 올려졌다. 3월은 봄의 시작으로 생선 외에도 각종 야채류가 공상되었음을

알 수 있다. 4월에는 이노진어(伊老眞魚)가 올려졌고, 5월에는 대맥미(大麥米), 신진말(新眞末), 앵도(櫻桃)가 올라갔는데, 음력 5월은 보리수확의 계절이므로 대맥미가 제철에 맞게 올려진 듯 하다. 곡물의 진상은 6월에도 마찬가지로 신도미(新稻米), 직미(稷米), 울미(粟米), 서미(黍米)가 올려졌고, 또한 여러 종류의 과일류도 진상되어, 진과(眞果), 황행(黃杏), 서과(西果), 가자(茄子), 동과(冬果)가 진상되었다. 7월에는 6월과 마찬가지로 신도미가 올려졌고, 이외에 연실(蓮實), 진자(榛子), 신백자(新栢子), 적리(積梨), 추자(楸子)가 진상되었다. 8월에는 생금린어(生錦鱗魚), 생송이(生松耳), 연율(軟栗), 소생백어(小生白魚), 생해(生蟹)가 바쳐졌는데, 생송이와 생해는 각기 제철에 맞게 생산되는 야채와 어류이어서 각기 그것에 맞는 계절에 진상되었음을 알 수 있다. 9월에는 생석수어(生石首魚)가 올려졌는데 이것은 3월에도 올려지는 음식물으로써 또한 가격도 동일하게 책정되어 있다. 10월에는 은행(銀杏), 생합(生蛤), 산포도정과(山葡萄正果), 서서(薯蕷)가 올려졌고, 11월에는 생금어(生綿魚)와 백어(白魚)가 납입되었다. 월령진상으로 바쳐진 음식물을 대강 살펴보면 대부분 야채류와 과일류, 그리고 곡물류가 주종을 이루고 있음을 알 수 있으며 육류는 대부분을 어패류가 차지하고 있다. 즉 다른 진상물에서는 육류로 가축이나 야생동물이 주종을 이루는데 반하여 월령진상에서는 주로 어류를 취급하고 있는 것이다.

탄일진상에는 경기감영에서 봉진하는 음식물과 의정부·육조에서 진상하는 것으로 나누어 볼 수 있는데 실질적으로는 모두 경기감영에서 마련하여 봉진하였다. 경기감영봉진 항목에는 생치, 생선, 생장, 산포도정과, 생울을 올렸고, 의정부·육조 진상 항목에서는 생치, 생선, 생장을 올렸다.

절일진상은 정조, 단오, 추석, 동지, 납향, 입춘으로 구분되며 정조, 단오, 동지는 내용이 거의 대동소이하여 탄일진상에서 약간의 가감(加減)의 차이를 나타낼 뿐이다. 다만 추석의 경우에는 경기감영봉진이 없으며 납향에서는 의정부·육조 진상의 항목이 없을 뿐이다. 이 중에서 가장 특징적인 진상은 입춘에 올리는 것으로 모두 경기감영에서 봉진하였는데 입춘이라는 절기에 맞게 목숙(苜蓿), 제채(薺菜), 청아(菁芽), 황아(黃芽), 생춧(生葱) 등과 같은 야채 위주로 음식물이 진상되었으며 육류는 일체 보이지 않는다. 또한 산개침채(山芥沉菜), 아춧(芽葱), 신감채(辛甘菜)는 모두 생산되는 산군(山郡)에서 진배(進排)하도록 한 것과 가격이 기재되어 있지 않은 것으로 보아, 실제 생산되는 곳에서 직접 올리도록 하고 있는 것으로 보아, 시장에서 구입하여 사서 올린 것이 아님을 알 수 있다.

음식물으로써의 공상물을 진배한 곳을 살펴보면 대부분 경기감영에서 마련하였음을 알 수 있다. 대부분의 어류와 육류, 야채류, 과일류는 모두 한성 부근의 경기감영에서 직접 마련하여 신선한 상태에서 각 전과 궁에 음식물을 공급할 수 있도록 한 조치가 아닐까 생각한다. 다만 일부 경기감영이 아닌 다른 곳에서 진배된 음식물도 있는데 매일 올리는 축일진상의 생선 3미는 어부공인이, 생치 3수는 응사공인이 올렸으며, 월령진상의 대맥미, 신진말, 직미, 울미, 서미, 신도미는 선해청에서 값을 받아 해서공인(海西貢人)으로 하여금 진배하도록 조치하고 있다. 모두 곡물류의 음식물으로써 경기감영 외에 해서공인으로 하여금 분담하여 맡게 하였다.

<표 2> 中宮殿에 올리는 음식 관련 진상

	물목과 수량	가격	조달처
逐日進上	生鮮 2尾	春秋7斗, 夏冬9斗	漁夫貢人
	生雉 2首	7斗7升5合8勺	鷹師貢人

月令進上	2월	半乾雉 20首	8斗	京畿監營	
		生蛤 300箇	30箇는 1斗, 1斗當 2斗6升	京畿監營	
	3월	黃石首魚 100尾	2升	京畿監營	
		生石首魚 30尾	5升	京畿監營	
		葦魚 3冬音	4斗	京畿監營	
		生綿魚 5尾	12斗	京畿監營	
		蓴菜 1缸	10斗	京畿監營	
		辛甘菜 5箱	7斗	京畿監營	
		蕨菜 5箱	6斗	京畿監營	
	4월	伊老眞魚 50尾	1斗	京畿監營	
	5월	大麥米 1斗	5斗	京畿監營	
		大麥米 7斗	10斗	海西貢人進排	
		新眞末 10斗	10斗	京畿監營	
		新眞末 7斗	10斗	海西貢人進排	
		櫻桃 2箱	8斗	京畿監營	
	6월	新稻米 4斗	1石	京畿監營	
		稷米 3斗	10斗	京畿監營	
		稷米 7斗	10斗(未及產出로 7월에 封進)	海西貢人進排	
		粟米 1斗	8斗	京畿監營	
		粟米 7斗	8斗	海西貢人進排	
		黍米 1斗	8斗	京畿監營	
		黍米 5斗	8斗	海西貢人進排	
		眞果 20箇	3升	京畿監營	
		兒雉 20首	5斗	京畿監營	
		黃杏 2箱	8斗	京畿監營	
		西果 5箱	2斗5升	京畿監營	
		茄子 15箇	2升	京畿監營	
		冬果 20箇	1斗5升	京畿監營	
		7월	新稻米 5斗	1石	海西貢人進排
	蓮實 20所應伊		5升	京畿監營	
	榛子 2箱		9斗	京畿監營	
	新栢子 100所應伊		5升	京畿監營	
	積梨 3箱		8斗5升	京畿監營	
	楸子 5箱		6斗	京畿監營	
	8월	生錦鱗魚 5尾	3斗	京畿監營	
		生松耳 100本	5升	京畿監營	
		軟栗 5箱	7斗	京畿監營	
		小生白魚 1斗		水原進排	
		生蟹 300箇	2升	京畿監營	
	9월	生石首魚 30尾	5升	京畿監營	
	10월	銀杏 3箱	7斗	京畿監營	
		生蛤 300箇	30箇는 1斗, 1斗當 2斗6升	京畿監營	
		山葡萄正果 2缸	1石3斗	京畿監營	
		薯蕷 5箱	13斗	京畿監營	
	11월	生綿魚 5尾	12斗	京畿監營	
		白魚 20冬音	3斗	京畿監營	
	誕日進上	京畿監營封進	生雉 15首	7斗	京畿監營
			生鮮 3尾	7斗	京畿監營
			生獐 1口	5石	京畿監營
			山葡萄正果 4缸	1石3斗	京畿監營

		生栗 8箱	7斗	京畿監營
	政府 六曹 進上	生雉 30首	7斗	京畿監營
		生鮮 30尾	7斗	京畿監營
		生獐 1口	5石	京畿監營
		生雉 15首	7斗	京畿監營
節日進上 (正朝)	京畿 監營 封進	生鮮 3尾	9斗	京畿監營
		生獐 1口	5石	京畿監營
		山葡萄正果 4缸	1石3斗	京畿監營
		生栗 7箱	7斗	京畿監營
		生雉 30首	7斗	京畿監營
	政府 六曹 進上	生鮮 30尾	9斗	京畿監營
		生獐 2口	5石	京畿監營
節日進上 (端午)	京畿 監營 封進	生雉 20首	8斗	京畿監營
		生鮮 5尾	9斗	京畿監營
		生獐 1口	5石	京畿監營
	政府 六曹 進上	生雉 30首	8斗	京畿監營
		生鮮 30尾	9斗	京畿監營
		生獐 1口	5石	京畿監營
節日進上 (秋夕)	政府 六曹 進上	生雉 30首	7斗	京畿監營
		生獐 1口	5石	京畿監營
節日進上 (冬至)	京畿 監營 封進	生雉 15首	7斗	京畿監營
		生鮮 3尾	9斗	京畿監營
		生獐 1口	5石	京畿監營
		山葡萄正果 4缸	1石3斗	京畿監營
		生栗 7箱	7斗	京畿監營
	政府 六曹 進上	生雉 30首	7斗	京畿監營
		生鮮 30尾	9斗	京畿監營
		生獐 1口	5石	京畿監營
節日進上 (臘享)	京畿 監營 封進	生獐 2口	5石	
		生兔 4口	1石	
節日進上 (立春)	京畿 監營 封進	苜蓿 1筭	9斗	
		薺菜 1筭	9斗	
		菁芽 1筭	9斗	
		黃芽 1筭	9斗	
		生葱 2筭	13斗	
		菘豆長音 1筭	8斗	
		蓼長音 1筭	8斗	
		薯蕷 1箱	1箱은 50本, 1本當 4升3合	
		山芥沉菜 1缸		所產山郡進排
		芽葱 2筭		所產山郡進排
		辛甘菜 2筭		所產山郡進排
稱慶時別陳 賀方物膳 大殿進上	京畿 監營 封進	生雉 20首	春3朔, 秋2朔, 冬3朔은 7斗 夏3朔, 秋7月은 8斗	
		生鮮 5尾	春秋7斗, 夏冬9斗	
		生獐 2口	5石	
		生栗 8箱	7斗	
		山葡萄正果 4缸	1石3斗	
	政府	生雉 30首	春3朔, 秋2朔, 冬3朔은 7斗	

	六曹 進上		夏3朔, 秋7月은 8斗	
		生鮮 30尾	春秋7斗, 夏冬9斗	
		生獐 1口	5石	

중궁전의 경우에는 대전과 거의 대부분 물종에서 비슷한 면을 보이고 있다. 다만 중궁전에는 대전에 올려진 초일진상과 중중일진상이 없으며, 탄일진상에 올리는 음식물도 확인할 수 없다. 이외에는 모두 대전의 물목과 비슷하며 다만 차이점이 있다면 수량에 있어서 중궁전은 대전과 비교하여 일정하게 감하(減下)하여 물목의 수량이 책정되어 있다는 점이다. 중궁전 이외에도 인수궁, 자전, 세자궁, 세자빈궁, 원자궁, 원자빈궁, 세손궁, 세손빈궁, 원손궁, 원손빈궁, 현빈궁, 재궐대군왕자방, 재궐공용주방, 세자중자재궐, 재궐군현주, 제빈방지숙원방, 양제방지소훈방이 모두 그렇게 위계(位階)에 따라 차등을 두어 물목과 수량의 차이가 있다. 다만 칭경시별진하방물물선(稱慶時別陳賀方物物膳)의 경우에는 대전, 중궁전, 자전, 세자궁, 세손궁에만 존재하며 다른 궁에는 이것이 없다.

【참고문헌】

김옥근, 『조선왕조재정사연구』 I, 서울: 일조각, 1987.

최주희, 「18세기 중반 定例類에 나타난 王室供上의 범위와 성격」, 『장서각』 27, 2012.

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-05 宮園式例補編

【정의】

-기본정의: 홍봉한(洪鳳漢, 1713~1778) 등이 영조(英祖, 1724~1776)의 하교를 받아 영조의 생모 숙빈최씨(淑賓崔氏, 1670~1718)를 모신 옥상궁(毓祥宮)과 소령원(昭寧園)의 의례에 관한 각종 규정을 보완하여 정리한 책이다.

-음식관련정의: 「옥상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」을 통해 옥상궁과 소령원의 여러 제례에 올려진 음식과 그릇의 위치와 수량 등을 알 수 있어 제례의 재현과 연구에 도움이 되는 자료이다.

【서지】

宮園式例補編 / 洪鳳漢(朝鮮, (1713-1778)) 等奉敎編輯
英祖 29(1753) 以後寫
線裝, 1冊(43張): 圖, 四周雙邊, 半郭 23.5 × 17, 1cm, 朱絲欄, 無界, 半葉 10行
18字, 註雙行, 無魚尾; 33.4 × 23.5cm
필사본
紙質 壯紙
印 奉謨堂印
마이크로 필름번호 MF35-1718
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(K2-2426)

같은 내용의 사본이 서울대 규장각 한국학연구원(奎 2068, 奎 2069), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2427)에도 소장되어 있다. 1999, 2000년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『궁원식례보편』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

권수에 1753년(영조 29) 9월 7일 홍봉한이 쓴 「어제제공원식례보편권수(御製題宮園式禮補編卷首)」와 숙빈최씨 추숭과정에서의 전교(傳敎)를 모아 놓았다. 본문은 「옥상궁소령원대소제향축식(毓祥宮昭寧園大小祭享祝式)」, 「궁원제의(宮園祭儀)」, 「옥상궁의물(毓祥宮儀物)」, 「소령원의물(昭寧園儀物)」, 「옥상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」로 되어 있고, 권말에는 교정에 참여한 대신들의 명단이 있다.

좀 더 세부적으로 살펴보면, 「옥상궁소령원대소제향축식」은 <옥상궁사중사시제축식(毓祥宮四仲朔時祭祝式)>, <절제축식(節祭祝式)>, <소령원기신제축식(昭寧園忌辰祭祝式)>, <절제축식>으로 구성된다. 「궁원제의」는 옥상궁과 소령원에 제례를 행할 때의 절차를 수록한 것으로 <옥상궁전배의(毓祥宮展拜儀)>, <옥상궁작헌례의(毓祥宮酌獻禮儀)>, <옥상궁시제친제의(毓祥宮時祭親祭儀)>, <옥상궁절제친제의(毓祥宮節祭親祭儀)>, <옥상궁시제섭행의(毓祥宮時祭攝行儀)>, <옥상궁절제섭제의(毓祥宮節祭攝祭儀)>, <소령원전배의(昭寧園展拜儀)>, <소령원기신제친제의(昭寧園忌辰祭親祭儀)>, <소령원기신제섭제의(昭寧園忌辰祭攝祭儀)>로 나눌 수 있다. 그 다음은 「옥상궁의물」, 「소령원의물」로 옥상궁과 소령원에서 의례를 거행할 때 쓰이는 물품이 기재되어 있다. 「옥상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享

陳設圖式)은 제례를 행할 때 진설되는 제물을 그림으로 표현한 것으로, <육상궁시제절사고유제제물진설도(毓祥宮時祭節祀告由祭祭物陳設圖)>와 제기수(祭器數), <소령원기신제절사고유제제물진설도(昭寧園忌辰祭節祀告由祭祭物陳設圖)>와 제기수가 실려있다. 권말에는 이 책을 편찬할 때 교정에 참여한 흥봉한, 이철보(1691~1770), 조명정(趙明鼎, 1709~1779)의 명단이 수록되어 있다.

이 책의 구성과 내용은 『육상궁소령원식례(毓祥宮昭寧園式例)』(K2-2477), 『궁원식례(宮園式例)』(K2-2425)와 거의 비슷한데, 특히 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」은 『육상궁소령원식례』의 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」과 『궁원식례』의 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」과 완전히 일치한다. 이 세 자료의 작성·간행시기는 권수에 있는 서문과 본문의 내용으로 추측할 수 있는데, 『궁원식례보편』과 『육상궁소령원식례』는 1753년(영조 29)에 작성된 서문이 있고, 『궁원식례』는 1756년(영조 32)의 서문이 있다. 또한 『궁원식례』의 서문에서 육상궁식례에 따라 작성했음을 밝히고 있어 두 자료가 먼저 작성·간행되었음을 알 수 있다. 그리고 『궁원식례보편』과 『육상궁소령원식례』는 축식(祝式)의 내용이 차이가 있어서 선후관계를 추측할 수 있다. 『궁원식례보편』의 <육상궁소령원대소제향축식>의 축식에서 ‘선자친화경숙빈최씨(先慈親和敬淑嬪崔氏)’로 쓰였던 것이 『육상궁소령원식례』에서는 ‘선비화경휘덕숙빈최씨(先妣和敬徽德淑嬪崔氏)’로 되어 있어 『궁원식례보편』이 작성된 뒤에 『육상궁소령원식례』가 간행된 것으로 볼 수 있다. 선자친에서 선비로 개칭(改稱)하고, 휘덕이라는 시호를 가상(加上)한 1755년(영조 31) 12월 이후에 시행된 것이기 때문이다.

【음식관련내용】

이 책은 주로 제례를 실행하는 규정과 절차를 중심으로 하고 있어, 직접적으로 음식과 관련된 내용은 주로 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」에서 나타나는데 이를 정리하면 다음과 같다.

1. 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」

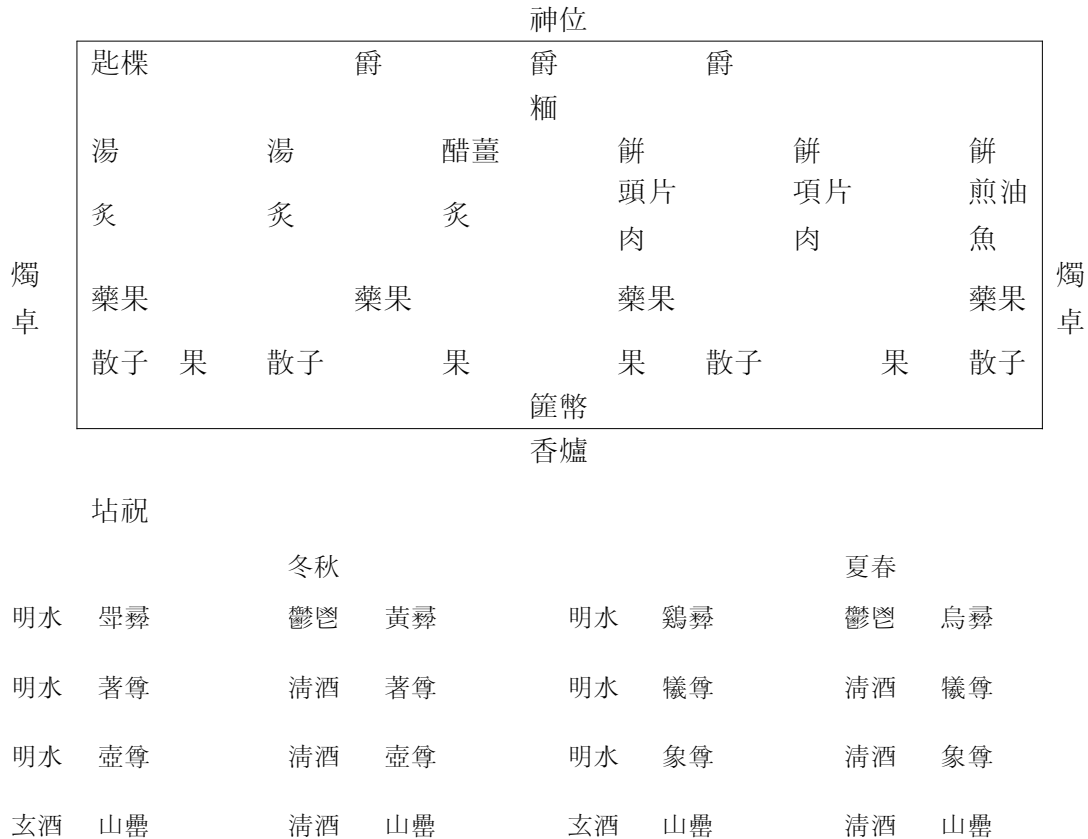
1) <육상궁시제절사고유제제물진설도(毓祥宮時祭節祀告由祭祭物陳設圖)>

「육상궁소령원대소제향진설도식」은 <육상궁시제절사고유제제물진설도>와 제기수, <소령원기신제절사고유제제물진설도>와 제기수로 구성되는데, <육상궁시제절사고유제제물진설도>와 <소령원기신제절사고유제제물진설도>는 각각 진설도가 그려져 있고 설명을 덧붙였다. 이는 『궁원식례(宮園式例)』(K2-2425)의 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」과 같은 내용이며, 당시 육상궁과 저경궁, 소령원과 순강원에서 제례를 거행할 때 같은 형식으로 제물을 마련하고 진설하였다는 것을 알 수 있다.

먼저 <육상궁시제절사고유제제물진설도>를 보면 첫머리에 있는 세주에서 절사(節祀) 집행(攝行) 및 모든 고유제(告由祭)는 일작(一爵)만 올린다고 규정하고 있다. 진설도는 탁자 하나에 여섯 줄로 차리는데 남쪽을 위로하였다. 첫 번째 줄은 산자(散子) 4기(器)와 각종 실과(實果) 4기인데 서로 번갈아가면서 배열하였다. 두 번째 줄은 약과(藥果) 4기이다. 세 번째 줄은 자(炙) 3기인데 오른쪽에는 전유어(煎油魚), 향편육(項片肉), 왼쪽에는 두편육(頭片肉)을 놓는다. 네 번째 줄은 탕(湯) 2기를 오른쪽에, 병(餅) 3기를 왼쪽에 두고 초강(醋薑) 1기는 탕과 병 사이에 놓는다. 다섯 번째 줄은 면(糲) 1기를 가운데에 둔다. 여섯 번째 줄은 작(爵) 3좌(坐)를 중앙 두고 배열하고 시접(匙楪) 1좌는 작(爵)의 오른쪽에 놓는다. 준(尊) 3

좌는 청주(淸酒)를 채우고 작(爵)을 덮어 문밖 왼쪽에 북향(北向)으로 놓고 서쪽을 위로 한다. 작(爵) 3좌는 비(篋)에 담아서 존소(尊所)에 둔다. 이것을 표로 나타내면 다음과 같다.

<표 1> 육상궁시제절사고유제제물진설도



한편, <육상궁시제절사고유제제물진설도> 안에는 제기수가 포함되어 있어 진설되었던 제기의 수량을 확인할 수 있다. 그 내용을 보면, 희준(犧尊) 2좌(坐), 상준(象尊) 2좌, 저준(箸尊) 2좌, 호준(壺尊) 2좌, 산퇴(山壘) 2좌, 작(爵) 3좌, 점(拈) 3좌, 용작(龍勺) 6개, 어음복작(御飲福爵) 1좌, 섭음복작(攝飲福爵) 1좌, 오이(烏彝) 1좌, 계이(鷄彝) 1좌, 황이(黃彝) 1좌, 가이(罌彝) 1좌, 먹여작(鬯與爵)을 아울러 구비한다. 용찬(龍瓚)은 1좌인데, 대구(臺具)를 갖추었다. 죽비(竹篋)는 1부(部)로 폐(幣)를 담고 있다. 산자기(散子器) 4좌, 실과기(實果器) 4좌, 약과기(藥果器) 4좌, 자접(炙楪) 3좌, 은시(銀匙) 1개, 은저(銀筋) 1면(面), 은시접(銀匙楪) 1좌, 촉대(燭臺) 2좌, 향로(香爐) 1좌, 향함(香盒) 1좌, 전촉기(剪燭器) 1개인데 전촉기는 전촉자(剪燭子)를 갖추었다. 유서진(鑰書鎭) 2개, 축상(祝床) 1개, 축판(祝版) 1개, 어이(御匣) 1좌가 있는데 반구(盤具)가 있고, 어선(御鑊)은 1좌로 주전자(酒煎子)를 갖추고 있다. 휘건접(揮巾楪) 1좌, 아이(亞匣) 1좌로 아이는 반구(盤具)를, 아선(亞鑊)은 1좌로 주전자(酒煎子)를 갖추고 있으며, 휘건접 1좌가 있다.

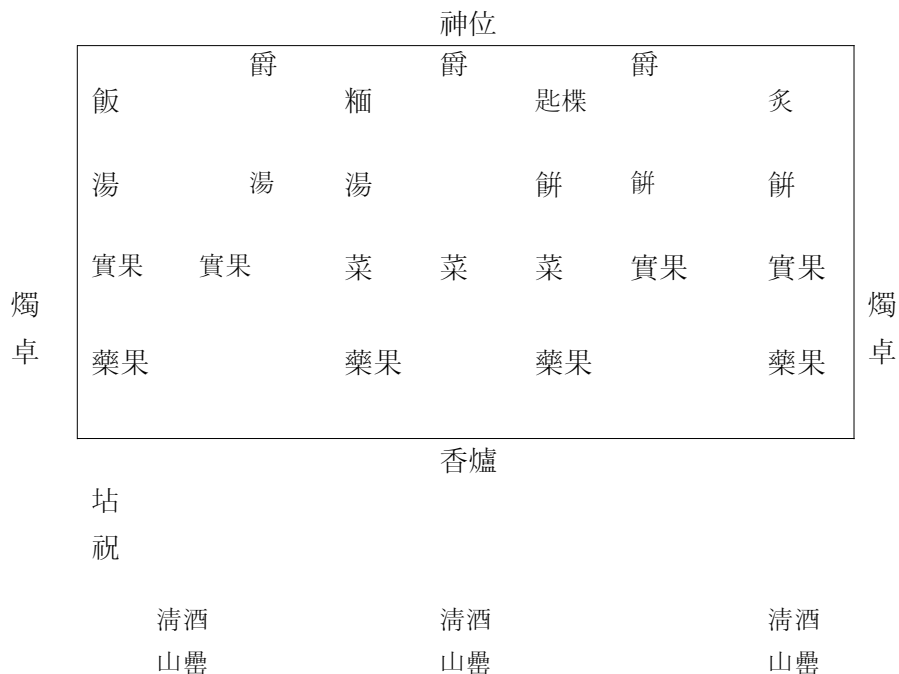
이 외에도 헌관(獻官)과 여러 집사(執事)가 손을 씻을 때 사용하는 세퇴(洗壘), 세대(洗臺), 용작(龍勺), 비(篋)가 있는데 비는 건(巾)을 담고 있으며, 상(床)이 모두 구비되어 있다. 전사청(典祀廳)에서는 전축연(填祝硯) 및 제물을 마련할 때 사용하는 기명(器皿)을 모두 갖

추고 있다.

2) <소령원기신제절사고유제제물진설도(昭寧園忌辰祭節祀告由祭祭物陳設圖)>

<소령원기신제절사고유제제물진설도>는 <육상궁시제절사고유제제물진설도>와 같이 진설도와 그에 대한 설명 그리고 제기수로 구성되어 있다. 세주에는 고유제(告由祭) 때 일작(一爵)만 올린다는 규정이 있다. 진설도를 보면 탁자 하나에 다섯줄로 차리는데 남쪽을 위로 한다. 첫 번째 줄은 약과(藥果) 4기, 두 번째 줄은 각종 실과(實果) 4기와 채(菜) 3기가 실과 사이에 있다. 세 번째 줄은 소탕(素湯) 3기가 오른쪽에 있고, 병(餅) 3기가 왼쪽에 있다. 네 번째 줄은 반(飯) 1기, 면(麵) 1기, 시접(匙楪) 1좌, 자(炙) 1기가 있으며, 서쪽을 위로 하여 배열한다. 다섯 번째 줄은 작(爵) 3좌를 중앙에 배열한다. 산뢰(山罍) 3좌는 청주(淸酒)를 채우고 모두 작떡(勺羶)을 덮어 문 밖 왼쪽에 두는데 북쪽으로 향하고 서쪽을 위로 한다. 작 3좌는 비(篋)에 채워 존소(尊所)에 둔다. 이것을 표로 나타내면 아래와 같다.

<표 2> 소령원기신제절사고유제제물진설도



<소령원기신제절사고유제제물진설도>의 제기수는 다음과 같다. 산뢰(山罍) 3좌(坐), 작(爵) 3좌, 접(拈) 3좌, 용작(龍勺) 3개(箇), 약과기(藥果器) 4좌, 실과기(實果器) 4좌, 적섭(匙楪) 1좌, 은시(銀匙) 1개, 은저(銀筋) 1면(面), 시접(匙楪) 1좌, 촉대(燭臺) 2좌, 향로(香爐) 1좌, 향합(香盒) 1좌, 전촉기(剪燭器) 1개로 전촉기는 전촉자(剪燭子) 갖추고 있다. 또한 축상(祝床) 1개, 축판(祝版) 1개, 유서진(鑰書鎭) 2개, 어이(御匣) 1좌, 어선(御鑿) 1좌가 있는데 어이는 반구(盤具)를 어선은 주전자(酒煎子)를 구비하고 있으며, 휘건잡(揮巾楪) 1좌가 있다.

헌관(獻官)과 여러 집사(執事)가 손을 씻을 때 사용하는 세뢰(洗罍), 세대(洗臺), 용작(龍勺), 비(篋)가 있는데 비는 건(巾)을 담고 있으며, 상(床)이 모두 갖추어 있다. 또한 전사청(典

祀廳)에서는 전축연(填祝硯) 및 제물을 마련할 때 사용하는 기명(器皿)을 모두 갖추고 있다.

【참고문헌】

권오영 외, 『숙빈최씨자료집1』-日記·園誌-, 왕실자료총서1, 성남: 한국학중앙연구원 장서각, 2009.

정혜은 외, 『숙빈최씨자료집3』-儀註·式例-, 왕실자료총서1, 성남: 한국학중앙연구원 장서각, 2010.

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-06 宮園式例

【정의】

-기본정의: 1756년(영조 32)에 이철보(李喆輔, 1691~1770) 등이 영조(英祖, 1724~1776)의 하교를 받아 원종(元宗)의 생모 인빈김씨(仁嬪金氏)를 모신 저경궁(儲慶宮)과 순강원(順康園)의 의례에 관한 각종 규정을 정리하여 편찬한 책이다.

-음식관련정의: 「저경궁의(儲慶宮儀)」, 「순강원의물(順康園儀物)」, 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」를 통해 저경궁, 순강원의 제례 규정과 절차, 사용된 의물(儀物)과 제물(祭物)의 진설도(陳設圖)를 확인할 수 있어 당시 저경궁, 순강원에서 행해진 제례의 모습을 유추할 수 있다. 한편 이 시기에는 저경궁, 순강원 뿐만 아니라 다른 궁원에서도 식례가 작성되었기 때문에 이를 비교하여 연구하는데 도움이 되는 자료이다.

【서지】

宮園式例/ 英祖(朝鮮王, 1694 - 1776)命編; 李喆輔 等校正
英祖 32(1756)
線裝, 1冊49張: 圖, 四周雙邊, 半郭 23.3 × 16.3m, 有界, 半葉 10行 18字, 註雙行, 內向二葉花紋魚尾; 35.9 × 22.8cm
금속활자본(顯宗實錄字)
書名은 표지서명에 의함
紙質 楮紙
印 奉謨堂印
마이크로필름번호 MF35-1718
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2425)

1999년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『궁원식례』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

권수에 1756년(영조 32) 계하(季夏) 중순(中旬) 8일 이철보가 쓴 「어제저경궁궁원식례소서(御製儲慶宮宮園式例小敘)」가 있다. 본문은 「저경궁순강원식례(儲慶宮順康園式例)」, 「저경궁순강원대소제향축식(儲慶宮順康園大小祭享祝式)」, 「궁원제의(宮園祭儀)」, 「저경궁의(儲慶宮儀)」, 「순강원의물(順康園儀物)」, 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」으로 되어 있고, 권말에는 「교정제신(校正諸臣)」이 있다.

좀 더 자세히 살펴보자면, 「저경궁순강원식례」는 저경궁과 순강원에서 제례를 행할 때의 규칙으로 <저경궁식례> 29개, <순강원식례> 21개 조항으로 이루어져 있다. 「저경궁순강원대소제향축식」은 저경궁과 순강원의 여러 제례에 사용하는 축문(祝文)들로 이루어져 있는데 <저경궁사중삭시제축식(儲慶宮四仲朔時祭祝式)>, <저경궁절사축식(儲慶宮節祀祝式)>, <순강원기신제축문(順康園忌辰祭祝文)>, <순강원절사축식(順康園節祀祝式)>으로 구성된다. 「궁원제의」는 저경궁과 순강원의 제례 절차를 수록한 것으로 <저경궁전배의(儲慶宮展拜儀)>, <저경궁작헌례의(儲慶宮酌獻禮儀)>, <저경궁시제친제의(儲慶宮時祭親祭儀)>, <저경궁절

제친제의(儲慶宮節祭親祭儀)», <저경궁시제섭행의(儲慶宮時祭攝行儀)», <저경궁절제섭제의(儲慶宮節祭攝祭儀)», <순강원전배의(順康園展拜儀)», <순강원기신제친제의(順康園忌辰祭親祭儀)», <순강원기신제섭제의(順康園忌辰祭攝祭儀)»로 나눌 수 있다. 그 다음은 「저경궁의」, 「순강원의물」로 저경궁과 순강원에서 거행되는 의례와 관련된 물품이 기재되어 있다. 그리고 「저경궁순강원대소제향진설도식」은 저경궁과 순강원의 여러 제례에서 진설되는 제물을 그림으로 표현한 것으로, <저경궁시제절사고유제제물진설도(儲慶宮時祭節祀告由祭祭物陳設圖)»와 제기수(祭器數), <순강원기신제절사고유제제물진설도(順康園忌辰祭節祀告由祭祭物陳設圖)»와 제기수가 실려있다. 권말의 「교정제신」은 이 책을 편찬할 때 교정에 참여한 대신의 명단으로 이철보, 심발(沈穰, 1711~?), 원인손(元仁孫, 1721~1774), 서명응(徐命膺, 1716~1787), 정존겸(鄭存謙, 1722~1794) 등 5명이 수록되어 있다.

이 책의 구성과 내용은 『궁원식례보편(宮園式例補編)』(K2-2426), 『육상궁소령원식례(毓祥宮昭寧園式例)』(K2-2477)와 거의 비슷한데, 특히 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」은 『궁원식례보편』, 『육상궁소령원식례』의 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」과 완전히 일치한다. 그리고 서문도 1756년(영조 32)에 작성된 것으로 두 자료의 서문에 비해 3년이 늦으며, 서문의 마지막 부분에서 육상궁식례에 따라 작성하였음을 밝히고 있어 두 자료보다 『궁원식례』의 간행시기가 늦었음을 알 수 있다.

【음식관련내용】

이 책에는 제례의 규정과 절차에 관련된 내용이 큰 비중을 차지하고 있다. 음식과 직접적으로 관련되는 내용은 주로 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」에서 나타나는데 이를 정리하면 다음과 같다.

1. 「저경궁순강원대소제향진설도식(儲慶宮順康園大小祭享陳設圖式)」

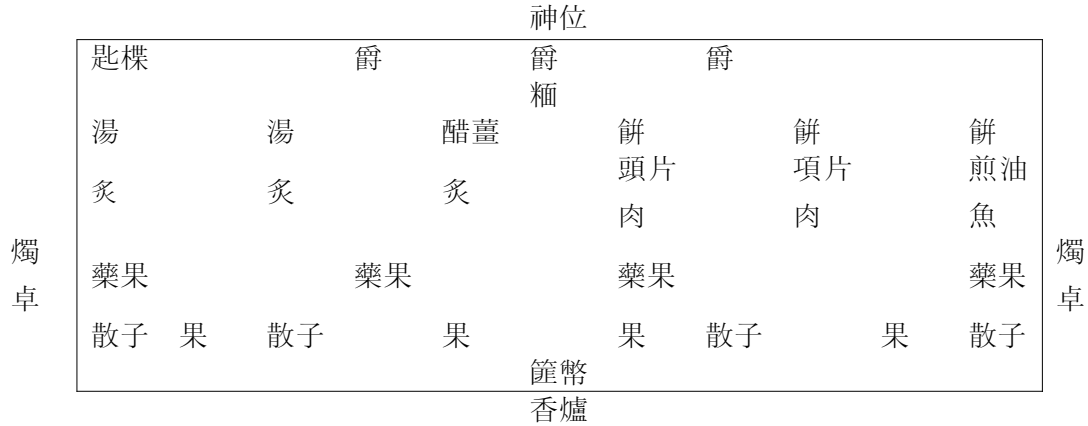
1) <저경궁시제절사고유제제물진설도(儲慶宮時祭節祀告由祭祭物陳設圖)»

「저경궁순강원대소제향진설도식」은 <저경궁시제절사고유제제물진설도>와 제기수, <순강원기신제절사고유제제물진설도>와 제기수로 구성된다. <저경궁시제절사고유제제물진설도>와 <순강원기신제절사고유제제물진설도>는 각각 진설도가 그려져 있고 이를 설명하고 있으며, 제기수는 제사에 사용된 제기의 종류와 수량을 나열하고 있다. 이는 『육상궁소령원궁원식례(毓祥宮昭寧園式例)』(K2-2477)의 「육상궁소령원대소제향진설도식(毓祥宮昭寧園大小祭享陳設圖式)」과 같은 내용으로 당시 육상궁과 저경궁, 소령원과 순강원에서 제례를 거행할 때 같은 형식으로 제물을 마련하고 진설하였다는 것을 알 수 있다.

<저경궁시제절사고유제제물진설도>를 보면 첫머리의 세주에서 절사(節祀) 섭행(攝行) 및 모든 고유제(告由祭)는 일작(一爵)만 올린다는 규정이 있다. 진설도는 탁자 하나에 여섯 줄로 차리는데 남쪽을 위로하였다. 첫 번째 줄은 산자(散子) 4기(器)와 각종 실과(實果) 4기인데 서로 번갈아가면서 배열하였다. 두 번째 줄은 약과(藥果) 4기이다. 세 번째 줄은 자(炙) 3기인데 오른쪽에는 전유어(煎油魚), 향편육(項片肉), 왼쪽에는 두편육(頭片肉)을 놓는다. 네 번째 줄은 탕(湯) 2기를 오른쪽에, 병(餅) 3기를 왼쪽에 두고 초강(醋薑) 1기는 탕과 병 사이에 놓는다. 다섯 번째 줄은 면(麵) 1기를 가운데에 둔다. 여섯 번째 줄은 작(爵) 3좌(坐)를 중앙 두고 배열하고 시점(匙楪) 1좌는 작(爵)의 오른쪽에 놓는다. 준(尊) 3좌는 청주(淸酒)를 채우고 작(勺)을 덮어 문밖 왼쪽에 북향(北向)으로 놓고 서쪽을 위로 한다. 작

(爵) 3좌는 비(篋)에 담아서 존소(尊所)에 둔다. 이것을 표로 나타내면 다음과 같다.

<표 1> 저경궁시제절사고유제제물진설도



拈祝

		冬秋					夏春				
明水	罍彝	鬱鬯	黃彝	明水	鷄彝	鬱鬯	烏彝	明水	犧尊	清酒	犧尊
明水	著尊	清酒	著尊	明水	犧尊	清酒	犧尊	明水	象尊	清酒	象尊
明水	壺尊	清酒	壺尊	明水	象尊	清酒	象尊	明水	山壘	清酒	山壘

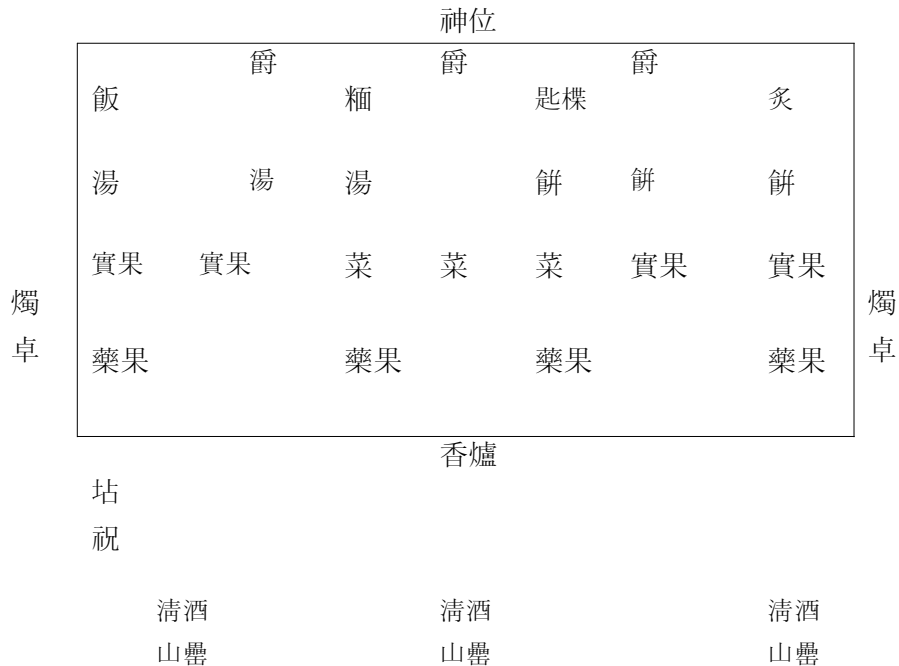
다음으로 제기수의 내용을 살펴보면, 희준(犧尊) 2좌(坐), 상준(象尊) 2좌, 저준(箸尊) 2좌, 호준(壺尊) 2좌, 산퇴(山壘) 2좌, 작(爵) 3좌, 점(拈) 3좌, 용작(龍勺) 6개, 어음복작(御飲福爵) 1좌, 섭음복작(攝飲福爵) 1좌, 오이(烏彝) 1좌, 계이(鷄彝) 1좌, 황이(黃彝) 1좌, 가이(罍彝) 1좌, 먹여작(罍與爵)을 아울러 구비한다. 용찬(龍瓚)은 1좌인데, 대구(臺具)를 갖추었다. 죽비(竹篋)는 1부(部)로 폐(弊)를 담고 있다. 산자기(散子器) 4좌, 실과기(實果器) 4좌, 약과기(藥果器) 4좌, 자접(炙楪) 3좌, 은시(銀匙) 1개, 은저(銀筋) 1면(面), 은시접(銀匙楪) 1좌, 촉대(燭臺) 2좌, 향로(香爐) 1좌, 향합(香盒) 1좌, 전촉기(剪燭器) 1개인데 전촉기는 전촉자(剪燭子)를 갖추었다. 유서진(鑰書鎭) 2개, 축상(祝床) 1개, 축판(祝版) 1개, 어이(御匣) 1좌가 있는데 어이는 반구(盤具)가 있고, 어선(御鐙)은 1좌로 주전자(酒煎子)를 갖추고 있다. 휘건접(揮巾楪) 1좌, 아이(亞匣) 1좌로 아이는 반구(盤具)를, 아선(亞鐙)은 1좌로 주전자(酒煎子)를 갖추고 있으며, 휘건접 1좌가 있다.

이 외에도 헌관(獻官)과 여러 집사(執事)가 손을 씻을 때 사용하는 세퇴(洗壘), 세대(洗臺), 용작(龍勺), 비(篋)가 있는데 비는 건(巾)을 담고 있으며, 상(床)이 모두 구비되어 있다. 전사청(典祀廳)에서는 전축연(填祝硯) 및 제물(祭物)을 마련할 때 쓰는 기명(器皿)을 모두 갖추고 있다.

2) <순강원기신제절사고유제제물진설도(順康園忌辰祭節祀告由祭祭物陳設圖)>

<순강원기신제절사고유제제물진설도>도 역시 진설도와 그에 대한 설명 그리고 제기수로 구성되어 있다. 첫머리의 세주에는 고유제(告由祭) 때 일작(一爵)만 올린다는 규정이 있다. 진설도를 보면 탁자 하나에 다섯줄로 차리는데 남쪽을 위로 한다. 첫 번째 줄은 약과(藥果) 4기, 두 번째 줄은 각종 실과(實果) 4기와 채(菜) 3기가 실과 사이에 있다. 세 번째 줄은 소탕(素湯) 3기가 오른쪽에 있고, 병(餅) 3기가 왼쪽에 있다. 네 번째 줄은 반(飯) 1기, 면(麵) 1기, 시접(匙楪) 1좌, 자(炙) 1기가 있으며, 서쪽을 위로 하여 배열한다. 다섯 번째 줄은 작(爵) 3좌를 중앙에 배열한다. 산뢰(山罍) 3좌는 청주(淸酒)를 채우고 모두 작(爵)을 덮어 문 밖 왼쪽에 두는데 북쪽으로 향하고 서쪽을 위로한다. 작 3좌는 비(篋)에 채워준소(尊所)에 둔다. 이것을 표로 나타내면 아래와 같다.

<표 2> 순강원기신제절사고유제제물진설도



<순강원기신제절사고유제제물진설도>의 제기수는 다음과 같다. 산뢰(山罍) 3좌(坐), 작(爵) 3좌, 접(拈) 3좌, 용작(龍勺) 3개(箇), 약과기(藥果器) 4좌, 실과기(實果器) 4좌, 적접(炙楪) 1좌, 은시(銀匙) 1개, 은저(銀筋) 1면(面), 시접(匙楪) 1좌, 촛대(燭臺) 2좌, 향로(香爐) 1좌, 향함(香盒) 1좌, 전촉기(剪燭器) 1개로 전촉기는 전촉자(剪燭子) 갖추고 있다. 또한 축상(祝床) 1개, 축판(祝版) 1개, 유서진(鑰書鎭) 2개, 어이(御匣) 1좌, 어선(御鑿) 1좌가 있는데 어이는 반구(盤具)를 어선은 주전자(酒煎子)를 구비하고 있으며, 휘건접(揮巾楪) 1좌가 있다.

헌관(獻官)과 여러 집사(執事)가 손을 씻을 때 사용하는 세뢰(洗罍), 세대(洗臺), 용작(龍勺), 비(篋)가 있는데 비에는 건(巾)을 담고 있으며, 상(床)이 모두 갖추어 있다. 또한 전사청(典祀廳)에서는 전축연(填祝硯) 및 제물을 마련할 때 쓰는 기명(器皿)을 모두 갖추고 있다.

【참고문헌】

권오영 외, 『숙빈최씨자료집1』-日記·園誌-, 왕실자료총서1, 성남: 한국학중앙연구원 장서각, 2009.
정해은 외, 『숙빈최씨자료집3』-儀註·式例-, 왕실자료총서1, 성남: 한국학중앙연구원 장서각, 2010.

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-07 貢膳定例

【정의】

-기본정의: 조선후기 정조 즉위년에 종래의 공물로 바치는 물건에 고급의 물산이 서로 다르고 긴요하거나 필요 없는 것이 섞여 있으므로, 예조(禮曹)·호조(戶曹)에 명하여 경향의 선물(膳物)을 정리하게 하고, 그 규정을 인쇄하여 각도(各道)에 반포하여 준수하게 한 책이다.

-음식관련정의: 삭선과 명일 물선의 물종은 각 지역의 특산물로 생선, 과일, 채소, 육류, 절임음식 등이 나타난다. 각 지역과 진상하는 궁에 따라 진상하는 물종과 수가 달라진다.

【서지】

貢膳定例 / 禮曹·戶曹(朝鮮) 受命編
英祖 52(1776)
1冊(156張) : 四周單邊半郭 24.8 ×17.0 cm, 10行18字 註雙行, 板心: 上花紋魚尾 ; 36.6 ×23.2 cm
금속활자본(壬辰字)
마이크로필름번호 M/F67-8-6-D, M/F99-16-26-H(奎 1850),
M/F99-16-26-I(奎 647)
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (奎 647)

동일 판본이 규장각 한국학연구원(奎 1850, 奎 1923)에 소장되어 있다. 1979년에 규장각 한국학연구원에 소장된 『공선정례』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

공선정례지(貢膳定例識), 공선정례이정절목(貢膳定例釐正節目) 7조목, 본문으로 구성되어 있다.

본문은 의정부육조(議政府六曹), 경기(京畿), 개성부(開城府), 충청도(忠淸道), 선혜청(宣惠廳), 전라도(全羅道), 제주(濟州), 경상도(慶尙道), 통제사(統制使), 좌수사(左水使), 강원도(江原道), 황해도(黃海道), 함경도(咸鏡道)에서 대전(大殿)·왕대비전(王大妃殿)·혜경궁(惠慶宮)·중궁전(中宮殿)·세자궁(世子宮)에 진상한 삭선(朔膳)과 명일물선(名日物膳 : 정조(正朝), 단오(端午), 동지(冬至), 추석(秋夕), 탄일(誕日), 납육(臘肉)) 등의 봉진 물종이 나열되어 있다. 삭선은 각 궁별로 나열되어 있으며, 명일물선은 정조·입춘·단오·추석·동지·탄일·납일 별로 구분하여 기록하고 있다.

【음식관련내용】

1. 의정부육조에서는 명일(정조, 단오, 추석, 동지, 탄일)에 대전, 왕대비전, 중궁전에 生雉 30首와 生鮮 30尾를 진상한다. 다만 추석에는 生雉 30首만 진상한다.

2. 경기에서는 삭선(2월~11월)과 명일물선(입춘, 정조, 단오, 동지, 납욕, 탄일)이 있다. 진상하는 물종은 다음 표와 같다.

<표 1> 경기 삭선

2월	3월	4월	5월
生蛤 250~400箇 海紅菜 2~5箱 生竹蛤 5升~1斗	蕨菜 4~8箱 辛甘菜 3~6箱 黃石首魚 200~300尾	木頭菜 1~3箱 生烏賊魚 15~30尾 靑蟹醢 1~2缸 炙仇非石首魚 25~50尾	蓴菜 1~2缸 大麥米 1~2斗 新眞末 8~15斗 櫻桃 2~3箱 靑瓜 100~300箇
6월	7월	8월	9월
粟米 1~2斗 黍米 1~2斗 稷米 2~4斗 新稻米 2~5斗 黃杏 2~5箱 眞瓜 20~30箇 西瓜 5~8箇 綠李 1~3箱 冬瓜 15~30箇 茄子 20~30箇 兒稚 10~30首	生榛子 2~3箱 楸子 4~8箱 積梨 2~5箱 林檎 2~3箱 新栢子 100~150所應伊 蓮實 15~30所應伊 銀口魚 20~50尾	生錦鱗魚 10~20尾 生蟹 300~500箇 生松茸 70~150本 軟栗 5~8箱	生小螺 6~10冬音 生石首魚 30~50尾 獼猴萄 1~3斗 山葡萄 1~3斗
10월	11월	每朔日次<京營貢>	每朔望膳
生石花 1~2斗 薯蕷 3~6箱 生絡蹄 10~20月乃 銀杏 3~5箱 生蛤 200~400箇 海胖 1斗*	冬白魚 15~30冬音	生雉** 生鮮*** 所生獐****	生雉 15~20首***** 生鮮 5~6尾

*海胖은 대전에만 1斗 진상한다.

**生雉는 대전에 200首(1~10일 10首씩, 11일~30일 5首씩 총 200首), 왕대비전에 20首, 혜경궁에 15首씩 진상한다.

***生鮮은 대전에 150尾(매일 5尾씩 150首), 왕대비전에 6尾, 혜경궁에 5尾씩 진상한다.

****所生獐은 대전에만 18口 납부한다. 단 3~8월에는 봉진하지 않고, 9~2월에 매달 3구씩, 초 1일, 11일, 21일에 각 1구를 진상한다.

*****生雉는 왕대비전에 20首, 혜경궁에 15首 진상한다.

*****生鮮은 왕대비전에 6尾, 혜경궁에 5尾 진상한다.

<표 2> 경기 명일물선

입춘	정조	단오
薺菜 1~2箇 黃芽 1~2箇 菘豆長音 1~2箇 菁芽 1~2箇	生葱 1~3箇 辛甘菜 2~3箇 芽葱 2~4箇 山芥沈菜 2~4缸	生雉 10~20首 生鮮 3~5尾 生栗 5~10箱 山葡萄正果 2~4缸
동지	납욕	탄일****
生雉 15~30首	生兔 1~3口*	生雉 20~30首

生鮮 3~5尾 生栗 5~10箱 山葡萄正果 2~4缸	中山猪 1口** 生獐 1~2口***	生鮮 2~5尾 生栗 6~10箱 山葡萄正果 2~3缸
-----------------------------------	------------------------	-----------------------------------

*生兔는 대전에 3口, 왕대비전과 혜경궁에 각 1口씩 진상한다.

**中山猪는 대전에만 진상한다.

***生獐은 왕대비전과 혜경궁에 2口씩, 중궁전과 세자궁에 1구씩 진상한다.

****탄일은 세자궁을 제외한 대전, 왕대비전, 혜경궁, 중궁전에 진상한다.

3. 개성부의 물선은 8월과 11월에 각 3차로 나누어 진상한다. 8월에는 生松茸를 각각 30本씩, 11월에는 白魚 30~50本을 각 궁에 수를 달리하여 진상한다.

4. 충청도에서는 삭선(정월, 4월, 8월, 9월)과 명일물선(동지, 납욕, 탄일)이 있다. 정월에는 有匣生鰻 150~300箇, 4월에는 黃石首魚 2~3斗, 8월에는 早紅柿子 70~100箇와 生松茸 70~150本, 9월에는 早紅柿子 70~100箇와 生鰻 150~300箇를 진상한다.

동지와 납욕에는 대전, 왕대비전, 혜경궁에 生鰻 200~300箇, 탄일에는 生猪 1~2口를 수를 달리하여 진상한다.

5. 선혜청에서는 물종의 품목명만 적고 액수대신 미(米)를 적고 있는 점과 빈궁이 나타나는 점이 특징이다. 선혜청의 물선은 다음 표와 같다.

<표 3> 선혜청 물선

	대전탄일가봉물선가 (大殿誕日加封物膳價)	삭선물선등가 (朔膳物膳等價)	삼길가 (蔘茸價)	건수어가 (乾秀魚價)
대전		米 556石 12斗 4升	米 85石	米 766石 3斗 4升
왕대비전	米 110石	米 513石	米 85石	
혜경궁	米 100石	米 400石	米 85石	
중궁전		米 264石 14斗 7升	米 85石	米 119石 3斗
세자궁		米 237石 6斗 7升	米 14石	米 70石 12斗
빈궁			米 60石	米 70石 12斗

6. 전라도에는 삭선(正月~12月)과 명일물선(정조, 단오, 동지, 납욕, 탄일)이 있다. 해당 물종 목록은 다음 표와 같다.

<표 4> 전라도 삭선

정월	2월	3월	4월
小海衣 10~15貼 粉薑 6~10斤 全鰻 1~3貼 乾柿子 7~15貼 乾秀魚 7~15尾	早薑 6~10斤 小海衣 6~10貼 乾秀魚 5~10尾 清蜜 5升~1斗	早薑 6~10斤 全鰻 1~3貼 洗鱗石首魚 30~50束 蔘古 8兩~1斤 種薑 20~30斗),	全鰻 1~2貼 乾烏賊魚 40~70尾 秀魚卵 7~15部 清蜜 5升~1斗
5월	6월	7월	8월
全鰻 1~3貼 仇非石首魚 10~15束 生竹筍 50~100本	全鰻 1~2貼 長引鰻 5~10注之 沈竹筍 1~2斗	生銀口魚 60~100尾 清蜜 5升~1斗 乾首魚 6~10尾	全鰻 1~3貼 蔘古 8兩~1斤 塩銀口魚 150~200尾

淸蜜 5升~1斗	乾首魚 5~10尾 淸蜜 5升~1斗		淸蜜 5升~1斤
9월	10월	11월	12월
石榴 50~100箇 生薑 3~5斗 乾首魚 5~10尾 胡桃 3~5斗	全鰻 1~3貼 紅柿子 100~200箇 石榴 50~100箇 粉藿5~7斤 柚子 50~100箇 淸蜜 5升~1斗	全鰻 1~3貼 生雉 5~15首 柚子 100~150箇 石榴 100~150箇 生薑 2~5斗 淸蜜 5升~1斗	小海衣 6~10貼 全鰻 1~3貼 粉藿 6~10斤 乾柿子 7~15貼 生雉(10~15首 淸蜜 5升~1斗

<표 5> 전라도 명일물선

正朝	端午	冬至	臘肉	誕日
全鰻 2~5貼 乾柿子 7~15貼 生雉 10~15貼 石榴 70~100箇 白鰾 70~100卷	海蔘 3~5斗 秀魚卵 10~20部 乾秀魚 7~15尾 石首魚卵醢 1~3斗	全鰻 2~5貼 生雉 5~15首 粉藿 10~15斤 多士麻 100~200條 生薑正果 5升~1斗 柚子 70~100箇 石榴 70~100箇	生雉 20~40首 生豬 1~2口* 生鹿 1~2口* 生獐 1口**	粉藿 10~20斤 全鰻 2~5貼 紅蛤 3~5斗 海蔘 3~5斗 柏子 3~5斗 淸蜜 7升~2斗 長引鰻 5~10注之

* 生豬와 生鹿은 대전에 2口씩, 왕대비진과 혜경궁에 각 1口씩 진상한다.

** 生獐은 중궁전과 세자궁에만 각 1口씩 진상한다.

7. 제주에서는 삭선(2월~11월)이 있는데, 10월과 11월에는 총 20運으로 나누어 진상한다. 진상하는 공과(貢果) 중에서 대신 봉진하는 것은 모두 구례(舊例)에 의거한다. 삭선의 물종은 다음 표와 같다.

<표 6> 제주 삭선

정월	2월	3월	4월
無	搥鰻 25~30貼 條鰻 25~30貼 靑橘 150~190箇* 引鰻 30注之**	搥鰻 25~30貼 引鰻 27注之**	禁古 1~4斗 搥鰻 50~80貼 引鰻 54注之**
5월	6월	7월	8월
搥鰻 50~80貼 引鰻 54注之**	烏賊魚 13~25貼 搥鰻 40~55貼 引鰻 54注之**	烏賊魚 27~54貼 搥鰻 40~54貼 引鰻 54注之**	烏賊魚 13~40貼 搥鰻 40~54貼 櫃子 3斗 引鰻 54注之**
9월	10월·11월		
	初運	二運~七運	八運
烏賊魚 12~20貼 搥鰻 27~54貼 柚子 350~640箇 引鰻 27注之**	金橘 100~140箇 柑子 230~480箇	柑子 350~600箇 金橘 140箇**	乳柑 100~280箇 洞庭橘 150~160箇 柑子 230~480箇***
	10월·11월		
九運~十八運	十九運	二十運	12월
柑子 350~480箇 乳柑 140箇**	柑子 350~480箇 山橘 160~180箇	柑子 350~480箇 乳柑 140箇**	標高 1斗

洞庭橘 160箇**	乳柑 140箇** 洞庭橘 160箇**	洞庭橘 160箇** 唐柚子****	
------------	-------------------------	-----------------------	--

*青橘은 대전에 190箇, 왕대비전에 170箇, 혜경궁에 150箇 진상한다.

**대전에만 진상한다.

***柑子는 대전에 480箇, 왕대비전에 240箇, 혜경궁에 240箇, 중궁전에 230箇 진상한다.

****대전의 물목에만 나타난다. 정해진 수는 없고 그 결실의 수에 따라서 봉진한다.

8. 경상도에서는 삭선(1월~12월)과 명일물선(정조, 단오, 동지, 납욕, 탄일)이 있다. 물종 목록은 다음 표와 같다.

<표 7> 경상도 삭선

정월	2월	3월	4월
乾大口魚 15~30尾 貫目青魚 10~20冬音 乾柿子 6~10貼 乾紅蛤 2~3斗 粉藿 5~10斤	海衣 5~10貼 早藿 5~7斤 乾廣魚 10~20尾	粉藿 5~10斤 乾廣魚 10~20尾 乾大口魚 15~20尾	乾鰻短引 7~15貼 蒙古 10兩~2斤 乾紅蛤 2~5斗
5월	6월	7월	8월
粉藿 5~10斤 乾加兀魚 10~15尾 乾小文魚 15~30尾	生銀口魚 70~100尾 生竹筍 30~100本 全鰻 4~7貼	塩銀口魚 120~200尾 乾紅蛤 2~5斗 加士里 1~2斤	蒙古 10兩~1斤 乾海蔘 2~5斗 乾小文魚 20~30尾
9월	10월	11월	12월
胡桃 2~5斗 栢子 2~5斗 早紅柿子 100~200箇 乾廣魚 10~20尾	粉藿 5~10斤 石榴 80~100箇 柚子 80~100箇 黃栗 2~5斗 乾廣魚 10~20尾 栢子 3~5斗	乾柿子 7~15貼 生青魚 15~20冬音 粉藿 5~10斤 柚子 150~200箇 石榴 150~200箇 乾紅蛤 2~5斗 藿耳 1斤	海衣 5~10貼 乾柿子 7~15貼 大口魚卵醢 5升~1斗 乾廣魚 10~20尾 生雉 10~15首 生豬 1口*

*生豬는 대전에 1口 진상한다.

<표 8> 경상도 명일물선

正朝	端午	冬至	臘肉	誕日
早藿 5~10斤 生雉 7~20首 乾廣魚 15~20尾 乾大口魚 15~20尾 栢子 2~5斗	全鰻 5~10貼 乾錢魚 10尾 乾紅蛤 2~5斗 乾海蔘 2~5斗	乾柿子 10~20貼 半乾大口魚 10~20尾 生雉 10~20首 乾廣魚 15~20尾 石榴 150~200箇	生豬 1~2口 生鹿 1~2口 生雉 20~40首	乾廣魚 15~30尾 乾大口魚 15~30尾 全鰻 5~10貼 乾大文魚 3~5尾 栢子 3~5斗 黃栗 3~5斗 胡桃 3~5斗

9. 통제사는 11월에는 生大口魚 50~200尾, 12월에는 生青魚를 500~2500尾를 각각 3차례씩 수를 달리하여 각 궁에 봉진한다. 통영(統營)에서는 한 달 건너 生鰻과 熟鰻을 봉진하는데, 내국(內局)에 복정(卜定)하는 것에 의거한다.

10. 좌수사는 11월에 봉진하는데, 靑魚 30~60冬音を 수를 달리하여 각 궁에 봉진한다.

11. 강원도에서는 삭선(1월~12월)과 명일물선(정조, 동지, 납육, 탄일)이 있다. 물종은 다음 표와 같다.

<표 9> 강원도 삭선

정월	2월	3월	4월
半乾大口魚 5~10尾 乾文魚 2~3尾 大口古之塩 5升~1斗 早藿 4~5斤 淸蜜 5升~1斗	乾大口魚 5~10尾 乾廣魚 5~10尾 生紅蛤 1斗 粉藿 5~10斤 淸蜜 5升~1斗	乾大口魚 5~10尾 乾文魚 2~3尾 生松魚 4~5尾 粉藿 5~7斤 淸蜜 5升~1斗	乾文魚 1~3尾 塩松魚 4~7尾 淸蜜 5升~1斗
5월	6월	7월	8월
乾大口魚 5~10尾 乾紅蛤 1~2斗 乾海蔘 1~2斗 淸蜜 5升~1斗	乾鱧魚 2~5尾 乾餘項魚 8~10尾 淸蜜 5升~1斗	乾海蔘 1~2斗 淸蜜 5升~1斗	乾大口魚 5~10尾 生松茸 50~80本 淸蜜 5升~1斗
9월	10월	11월	12월
乾文魚 2~3尾 乾大口魚 5~10尾 生鱧魚 2~5尾 栢子 2~3斗 淸蜜 5升~1斗	生雉 5~10首 塩鱧魚 3~5尾 鱧魚卵醢 1斗 淸蜜 5升~1斗 生銀魚 30~50冬音 生獐 1口*	半乾大口魚 5~10尾 生銀魚 30~50冬音 生大口魚 4~7尾 生雉 5~10首 鱧魚卵醢 5升~1斗 淸蜜 5升~1斗	乾文魚 2~3尾 半乾大口魚 5~10尾 乾銀魚 20~50冬音 生雉 5~10首 淸蜜 5升~1斗

*生獐 1口는 대전에만 납입한다.

<표 10> 강원도 명일물선

正朝	冬至	臘肉	誕日
乾文魚 2~5尾 生文魚 1~3尾 生雉 10~15首 早藿 5~7斤 淸蜜 7升~1斗	乾文魚 2~5尾 鱧魚卵醢 5升~1斗 塩鱧魚 2~5尾 生雉 10~15首 淸蜜 7升~1斗	生雉 15~30首 生豬 1口* 生獐 1口**	乾廣魚 5~10尾 乾紅蛤 1~3斗 乾海蔘 1~3斗 栢子 2~5斗 淸蜜 7升~1斗

*生豬는 대전에만 납입한다.

**生獐은 대전을 제외한 왕대비전, 혜경궁, 중궁전, 세자궁에 1口씩 납입한다.

12. 황해도에서는 삭선(2월~11월)이 있는데, 5월과 6월은 선혜청에서 각 궁에 봉진한다.

<표 11> 황해도 삭선

2월	3월	4월	5월	6월 <宣惠廳 封進>
生靑魚 15~20冬音	生紫鰈醢 1~2斗	去鱗石首魚 30~50束 石首魚卵醢 1~3斗 乾秀魚卵 10~25部	乾大鰈 10~15冬音 <宣惠廳 封進> 新眞末 5~10斗	新粟米 5~10斗 新黍米 5~10斗 新稷米 5~10斗 新稻米 5~10斗

			大麥米 5~10斗	
7월	8월	9월	10월	11월
生銀口魚 130~200尾	生蛤 1斗 5升~3斗 榛子 2~3斗 松茸代白清 7升~2斗	紫緞醢 1~2斗 栢子 3~5斗	生鰻 200~300箇 生梨 80~150箇 清蜜 1~2斗	凍秀魚 7~15尾 竹蛤 1~2斗

13. 함경도에서는 삭선(1월~12월)과 명일물선(납육, 탄일)이 있다. 탄일에는 대전, 왕대비전, 혜경궁에만 진상한다. 물종은 다음 표와 같다.

<표 12> 함경도 명일물선

납육	탄일**			
	물종(단위)	대전	왕대비전	혜경궁
生雉 20~30首 生鹿 1口 生猪 1口*	乾大口魚(尾)	20	20	15
	乾文魚(尾)	5	4	3
	乾海蔘(斗)	3	2	2
	昆布(斤)	5	5	5
	蒸昆布(斤)	5	5	5
	塔士麻(斤)	5	5	5
	乾紅蛤(斗)	3	2	1

*生猪는 대전에만 진상한다.

**탄일에는 대전, 왕대비전, 혜경궁에만 진상한다.

<표 13> 함경도 삭선

정월	2월	3월	4월
生大口魚腸 70~100箇 生黃魚 15~30尾 生海蔘 100~200箇	乾鰈魚 25~40束 乾瓜魚 50~100尾 中藿 5~8斤	乾黃魚 50~70尾 塔士麻 7~15斤 松魚醢 8~15片	乾大口魚 10~20尾 乾鰈魚 10~40束
5월	6월	7월	8월
乾海蔘 2~5斗 古刀魚鮓臟醢 1~2斗	昆布 8~15斤	乾廣魚 15~30尾	鯁魚醢 15~20片 蒸昆布 4~7斤
9월	10월	11월	12월
鯁魚卵醢 5升~2斗 半乾大口魚 10~20尾 半乾文魚 4~7尾	乾鯁魚 8~15尾 生梨 100~200箇 生文魚 2~5尾 生大口魚 4~7尾	乾大口魚 10~20尾 早藿 3~5斤 大口卵醢 1~2斗 生靑魚 50~100尾 生瓜魚 10~20尾	大口古之醢 5升~1斗 乾文魚 4~7尾 生雉 6~10首 生獐 1口*

*生獐은 대전에만 1口 진상한다.

【참고문헌】

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

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-08 度支志

【정의】

-기본정의: 1788년(정조 12)에 정조(正祖, 1776~1800)의 명을 받아 박일원(朴一源)이 호조(戶曹)의 모든 사례(事例)와 연혁(沿革) 등을 정리하여 내편(內篇)과 외편(外篇)으로 편찬한 책이다.

-음식관련정의: 『탁지지(度支志)』에 기재된 음식 관련 내용은 주로 외편(外篇) 경적사(經費司) 오례부(五禮部)의 길례(吉禮)와 흉례(凶禮)에 수록되어 있다. 길례의 제수가미식(祭需價米式)에는 각종 제사에 소용되는 음식들과 그 음식들의 가미(價米)가 기재되어 있고, 길례의 제물기수식(祭物器數式)에는 오향대제(五享大祭)·삭망명일제(朔望名日祭) 등에 소용되는 각종 음식들이 기재되어 있다. 또한 길례의 천신(薦新)에는 매달마다 종묘에 올렸던 각종 산물이 기재되어 있다.

흉례의 국휼제전(國恤祭典)에는 습전(襲奠)·소렴(小斂)·대렴(大斂)·성빈(成殯)·성복(成服)·삭망전(朔望奠)을 거행할 때에 소용되는 제물기수(祭物器數)와 빈전(殯殿)에서 소용되는 제물기수가 기재되어 있다. 흉례의 국휼삼년내공상소채(國恤三年內供上蔬菜)와 조석전소채(朝夕奠蔬菜)에는 다양한 소채(蔬菜)의 물목이 기재되어 있다.

【서지】

度支志 / 正祖(朝鮮) 命編
필사본
正祖 12(1788)
20卷10冊 : 插圖, 四周單邊 半郭 24.8 ×17.0 cm, 有界, 10行24字 ; 35.7 ×22.5 cm
마이크로필름번호 M/F73-102-36
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (奎貴 811-v.1-10)

2005년에 규장각 한국학연구원에 소장된 『탁지지』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다. 1982년 민족문화사(民族文化社)에서 출판된 영인본(影印本)이 있다.

【목차와 구성】

『탁지지(度支志)』는 21권 10책의 필사본(筆寫本)으로 크게 내편(內篇)과 외편(外篇)으로 나누어져 있다. 내편은 제 1책으로 먼저 『탁지지』 전체의 범례(凡例)·총목(總目)·총요(總要)가 수록되어 있고, 이어서 내편의 내용인 관제부(官制部)가 수록되어 있다. 관제부의 하위에는 호조(戶曹)·속사(屬司)·직장(職掌)·이례(吏隸)·품록(稟祿)·관사(館舍)·잡의(雜儀)·고적(古蹟)·사례(事例)의 9 항목으로 구성되어 있다.

외편은 제 2책부터 제 10책까지이며, 그 구성은 판적사(版籍司)·회계사(會計司)·경비사(經費司)의 삼사(三司)로 나누어져 있다. 판적사는 제 2책부터 제 6책까지 수록되어 있으며, 판적사의 하위에는 판도부(版圖部)·전적부(田制部)·조전부(漕轉部)·재용부(財用部)·공헌부(貢獻部)의 항목이 있다. 회계사는 제 6책에 수록되어 있으며, 회계사의 하위에는 창고부(倉庫

部)·조적부(糶糴部)·해유부(解由部)의 항목이 있다. 경비사는 제 7책부터 제 10책까지 수록되어 있으며, 경비사의 하위에는 오례부(五禮部)·경용부(經用部)·요록부(料祿部)·황정부(荒政部)의 항목이 있다.

외편은 12개의 항목으로 구성되어 있고, 내편과 외편을 합하면 총 21개의 항목으로 구성되어 있다. 각 항목의 구성은 전교(傳敎)를 앞에 기재하고, 그 다음에 절목(節目) 또는 사례(事例)를 기재하였으며, 마지막으로 사실(事實)을 기재하는 구성으로 되어 있다.

『탁지지』의 각 권에 수록된 항목과 내용은 아래의 <표 1>과 같다.

<표 1> 『탁지지』의 구성

책수	권수	內篇/ 外篇	司	部	내용
제1책	卷首	內篇			凡例·總目·總要
	권1		官制部	戶曹·屬司·職掌·吏隸·稟祿·館舍·雜儀·古蹟·事例(版籍司·雜物色·金銀色·收稅所恒例·鑄錢所恒式·舊司贍寺·前例房·別例房·版別房·料祿色·歲幣色·應辦色·別庫·別營·舊司畜署·會計司)	
제2책	권2	外篇	版籍司	版圖部	王都·四山·五部·坊役·水政·市廛·道里·疆域·帳籍
	권3			田制部 一	田結摠數·屯田摠數·箕田·籍田·親耕·觀刈·親蠶·勸農·堤堰·水車·測雨器
제3책	권4			田制部 二	量田·陳田·隱結·火田·香炭山·胎封·柴場·牧場
	권5			田制部 三	屯田·官屯田·免稅摠數·宮結·宮房第宅·賜田·陵園墓位田·館學校院位田
제4책	권6			田制部 四	租稅·檢田
	권7			漕轉部	漕轉·漕倉·漕船節目·漕軍·斗斛·敗船·罷漕議·水站·廢站倉
제5책	권8			財用部	楮貨·金銀·銅鐵·錢貨·布帛·漁鹽·煮鹽·船稅·均役
	권9			貢獻部 一	御供
제6책	권10			貢獻部 二	大同·宣惠廳·詳定·貢物·貢弊
	권11			貢獻部 三	奴貢·賜奴婢·驛奴婢·內奴·寺奴·私奴
	권12			會計司	倉庫部 糶糴部 解由部
제7책	권13			經費司	五禮部 一
	권14	五禮部 二	凶禮		
제8책	권15	五禮部 三	軍禮·軍資·三手米·西糧·錦州軍衣糧		
	권16	五禮部 四	賓禮上(支勅式例·勅行式例·歲幣·使行)·賓禮下(接待日本人舊定事例·接待對馬島人新定事例)·開市·通信使行		
제9책	권17	五禮部 五	嘉禮		
	권18	經用部	經費		
	권19	料祿部	科田·一年料祿支放摠數·廩田·郵驛		
제10책	권20	荒政部 一	荒政·賑恤廳·流巧人救活事目·字恤典則事目·發賣·常平廳·移轉各倉		
	권21	荒政部 二	蠲減·復戶·調恤		

【음식관련내용】

1. 제수가미식(祭需價米式)

『택지지』 외편(外篇) 경적사(經費司)에는 오례부(五禮部)에 대한 내용이 수록되어 있으며, 오례부에는 길례(吉禮)·흉례(凶禮)·군례(軍禮)·빈례(賓禮)·가례(嘉禮)가 수록되어 있다. 길례에는 음식과 관련된 내용이 많이 수록되어 있는데, 먼저 ‘제수가미식(祭需價米式)’이란 항목에서 각종 제사에 소용되는 음식을 확인할 수 있다. ‘제수가미식’은 각종 제사에 소용되는 음식들을 米로 계산할 경우에 얼마의 가격인지를 알 수 있다. ‘제수가미식’에 수록된 음식은 稷米·白米·中米·粘米·小豆·菘豆·太·小麥·木麥 등의 곡물류, 生鹿·生兔 등의 육류, 黃栗·大棗·乾柿·栢子·榛子·榧子·乾葡萄·五味子 등의 과일류, 生薑·竹筍·藜古·苦蕒 등의 채소류 등을 확인할 수 있다. 이 가운데 生鹿의 경우에는 매 口마다 米 8石, 生兔의 경우에는 매 口마다 米 1石으로 육류가 비교적 높은 가격을 보이고 있지만, 加土里의 경우에는 매 兩마다 米 1升8合6夕5리로 비교적 낮은 가격을 보이고 있다. ‘제수가미식’을 분석해 보면 조선시대 당시에 제수(祭需)에 사용되는 음식과 그 음식들의 시세를 확인할 수 있다.

제수가미식에 수록된 음식과 價米는 아래의 <표 2>와 같다.

<표 2> 祭需價米式

물목	단위	價米
稷米	每斗	8斗
白米	每斗	3斗
中米	每斗	2斗5升
粘米	每斗	5斗
小豆	每斗	2斗
菘豆	每斗	2斗5升
太	每斗	2斗5升
小麥	每斗	5斗
木麥	每斗	5斗
中脯	每條	10斗
生鹿	每口	8石
生兔	每口	1石
生秀魚	每尾	7斗
塩	每斗	2斗9升
黃栗	每斗	3斗
大棗	每斗	2斗
乾柿	每貼	1石
栢子	每斗	10斗
榛子	每斗	12斗
榧子	每斗	7斗5升
乾葡萄	每斗	1斗5升
五味子	每升	3斗5升
淸蜜	每升	5斗
眞油	每升	2斗3升
黃蜜	每升	12斗5升
鬱金	每兩	6升3合5夕
生薑	每斤	4斗5升
竹筍	每升	3斗
藜古	每斤	8斗

苦蕒	每斤	1斗
芥子	每升	4升
烏海藻	每斤	12升2合
加土里	每兩	1升8合6夕5里
芝草	每斤	10斗

2. 제물기수식(祭物器數式)

오례부(五禮部) 길례(吉禮)에 수록된 ‘제물기수식(祭物器數式)’은 제향(祭享)에 사용되는 제물(祭物)을 담은 그릇의 숫자를 기재한 것이다. 『탁지』의 제물기수식에서는 종묘(宗廟) 14실(室)에서 거행되는 오향대제(五享大祭), 삭망명일제(朔望名日祭)에서 매 실(室)마다 마련해야 하는 제물의 기수(器數), 칠사(七祠)에서 매 위(位)마다 마련해야 하는 제물의 기수(器數), 영희전(永禧殿) 5실(室)에서 거행되는 매년육향(每年六享)에서 매 실(室)마다 마련해야 하는 제물의 기수(器數) 등을 확인할 수 있다.

각 제향별로 제물을 담은 그릇의 숫자는 아래의 <표 3>과 같다.

<표 3> 祭物器數式

위치	祭享	祭物器數
宗廟 <十四室>	五享大祭	粢盛 4色<粳米飯 ○黍米飯 ○稷米飯 各4升5合 粘粟米飯 6升>, 醢 4器<鹿醢 ○醢醢 各1斤8兩 ○兔醢 1口 ○魚醢 1尾>, 餅 6色<粉粢餅 粘米 4升5合·太 1斗4升 ○糗餌餅 白米 4升·太 1升 ○黑餅唐 黍米 5升5合 ○白餅 白米 4升 ○饘式餅 白米 3升·粘米 5合·眞油 3合2夕 ○飽食餅 白米 5合·淸酒 5合>, 果 5色<榛子 ○菱仁 ○芡仁 ○黃栗 ○大棗 各1升5合>, 菹 3色<菁菹 ○芹菹 ○蕒菹 各1升5合>, 脯 1器<中脯 5条>, 大口魚 1器<3尾>, 淸酒 3爵<4瓶半>, 鬱金 1瓶, 竹筍 1器<1升5合>, 塩 1器<1升5合>, 銅羹 3器, 大羹 3器, 豕腥 1匣, 牛腥 1匣, 羊腥 1匣, 薦俎<牛腸胃 肺 豕熟膾 羊腸胃 各1器>, 豚膊 1器<豕熟肉>, 脾切 1器<牛千葉>, 芥子<1合>, 生薑<1兩2錢>, 醋<7夕>, 良醬<1升7合>
	朔望名日祭	每室祭物器數 : 粢盛 4色<粳米 ○黍米 ○稷米 粘黍米 升數大祭同>, 醢 1斤8兩, 菹 1器<菁 大祭同>, 脯<大祭同>, 酒 1爵<1瓶半>, 果 1色<黃栗 大祭同>, 牲 1匣<豕>
七祠		飯 2色<白米 ○黍米 各 4升5合>, 醢 1器<鹿 1箇8兩>, 菹 1器<菁 1升5合>, 脯 1器<中 5条>, 酒 1爵<1瓶>, 果 1器<黃栗>, 牲 <只親享加豕一>
永禧殿 <5室>	每年六享	蜜果 14器<中朴桂 4器 ○白散子 3器 ○紅散子 2器 ○煎茶食 3器 ○白茶食 2器·上末 33斤13兩6錢5分·淸蜜 14斗4升3合7夕·眞油 1斗1升3合7夕·乾飯 5升6合·黑糖 10斤·芝草 4兩>, 餅 6色<自朴 ○豆團子 ○霜花 ○切餅 ○唐餠餅 ○油餅粘米 2斗1升·白米 7升·太末 1升1合3夕·小豆 2升3合3夕 夏則無小豆 起酒 1鎰>, 麵 1器<菉豆末 1升9合·良醬 7合>, 湯 2器<煎蒸 ○白蒸太 5升·良水 1合·竹筍 5合·烏海早 1兩5錢·藜古 1兩·胡椒 1錢>, 淸酒 3爵<2瓶>, 果 6色<榛子○栢子 ○榧子 ○黃栗 ○大棗 各2升3合 ○乾柿 1貼 挾栢子 3合>

3. 천신(薦新)

‘천신(薦新)’은 새로 생산된 각종 산물을 조상에게 감사하는 뜻으로 올리는 의식을 말한

다. 오례부(五禮部) 길례(吉禮)에 수록된 ‘친신’은 매달 종묘에 올렸던 각종 산물을 기록하고 있는데, 매달마다 새로 생산 및 수확한 곡식류·과일류와 수렵(狩獵) 및 어로(漁撈)로 얻은 육류·어류 등을 기록하고 있다.

친신하는 물목을 살펴보면, 2월에 친신하는 生蛤의 경우에는 生蛤에 塩 1合·胡椒 2分·醋 2勺을 함께 첨가하며, 같이 2월에 친신하는 生鰔의 경우에도 良醬 1合5勺·眞油 3勺·胡椒 1分을 함께 첨가하는 것을 확인할 수 있다. 또한 8월에 친신하는 鮪魚의 경우에도 甘醬 2合·良醬 7勺·醋 2勺·胡椒 2分을 함께 첨가하는 것을 확인할 수 있다. 이것은 생물(生物)인 어류의 경우에는 塩·胡椒·醋·良醬·眞油 등의 조미료를 첨가해서 조리한 후에 종묘에 친신하는 것으로 보인다.

어류뿐만 아니라 채소류의 경우에도 조미료를 첨가해서 친신하는 확인할 수 있다. 3월에 친신하는 蕨菜의 경우에는 甘醬 2合·眞油 3勺·良醬 7勺을 첨가하며, 6월에 친신하는 冬菘의 경우에는 良醬 1合5勺·眞油 4勺을 첨가하는 것을 확인할 수 있다.

매달 종묘에 친신하는 물목 및 수량은 아래의 <표 4>와 같다.

<표 4> 매월 薦新 물목 및 수량

月	물목 및 수량
正月令	○早藿
二月令	○生蛤<每 1斗 ○塩 1合·胡椒 2分·醋 2勺> ○生絡蹄<每 1級 ○良醬 1合·胡椒 2分> 生鰔<良醬 1合5勺·眞油 3勺·胡椒 1分> ○半乾雉<每 2首> 生松魚<塩 1合> 雀舌茶 ○水芹 ○氷
三月令	○訥魚<每 2尾 ○甘醬 2合·良醬 7勺> 黃石秀魚<每 14 塩 1合> 石首魚<每 5尾 塩 1合> 葦魚<每 1級 塩 1合> 蕨菜<甘醬 2合 ○眞油 3勺 ○良醬 7勺> 辛甘菜<每 2握> 青橘
四月令	○竹笋<良醬 1合4勺·眞油 4勺> 烏賊魚<每 2尾 ○良醬 1勺·眞油 3勺·胡椒 2分> 眞魚<每 2尾 塩 2合>
五月令	○櫻桃<每 2升> 黃杏<每 2升> 瓜子<每 50箇> 大麥 ○小麥<每各 2升5合>
六月令	○粟米 ○黍米 ○稻米 ○稷米<每各 2升5合> ○林檎 ○李實<每各 2升> 茄子 ○眞果<每 3箇> 西果<每 1箇> 冬菘<良醬 1合5勺·眞油 4勺> 銀口魚<塩 1合>
七月令	○鮓魚<眞油 4勺·塩 1合> 蓮實 ○生梨 ○榛子 ○栢子 ○胡桃 ○青葡萄
八月令	○鮪魚<每 5箇 ○甘醬 2合·良醬 7勺·醋 2勺·胡椒 2分> ○生蟹<每 15箇 ○塩 1合> 松茸<良醬 2合> 紅柿 ○大棗 ○生栗<每 2升> 新清酒<每 10鎰>
九月令	○生鴈<每 1首 塩 1合> 石榴 ○山葡萄<每 10顆> 獼猴桃<每 2升>
十月令	○銀魚<良醬 2合·眞油 3勺·胡椒 2分> 薯蕷<每 10本 ○清蜜 1合6勺> 柑子 ○金橘 ○乾柿 ○銀杏 ○文魚 ○大口魚
十一月令	○菘魚<塩 1合> 青魚<塩 1合> 天鵝<每 1首 塩 1合> 白魚<良醬 2合> 唐柚子
十二月令	○生秀魚<每 1尾> 生兔 ○乳柑 ○洞庭橘 ○生雉

4. 국휼제전(國恤祭典) 관련 음식

『탁지지』 외편(外篇) 경적사(經費司) 오례부(五禮部)에는 흉례(凶禮)에 대한 내용이 수록되어 있다. 흉례에 수록된 음식과 관련된 내용은 ‘국휼제전(國恤祭典)’에서 확인할 수 있다. ‘국휼제전’의 항목에는 습전(襲奠)·소렴(小斂)·대렴(大斂)·성빈(成殯)·성복(成服)·삭망전(朔望奠)을 거행할 때에 소용되는 제물기수(祭物器數)와 빈전(殯殿)에서 소용되는 제물기수를 확인할 수 있는데, 제물기수에는 제물(祭物)에 필요한 각종 음식과 수량이 기재되어 있다.

국휼제전에서 소용되는 제물기수는 아래의 <표 5>와 같다.

<표 5> 祭物器數

儀式	祭物器數
襲奠·小斂·大斂·成殯·成服·朔望奠	蜜果 13器<中朴桂 4器 ○紅散子 2器 ○藥果 5器 ○白散子 2器>, 餅 10色<自朴 ○霜花 ○油餅 ○敬團 ○切餅 ○豆團子 ○油沙餅 ○松膏餅 ○山蔘餅 ○甫是餅>, 淸 1器, 糲 1器, 擧乙糲 1器, 擧乙蒸 1器<良水 7合·塩 3合>, 湯 2器<煎蒸新湯>, 干南 3器<藁古 ○多土麻 ○竹笋>, 菜 1器<苦蕒>, 水正果 1器<白淸 2合5夕·實栢子 1合>, 果 1器<生栗 已上所入斤兩 并見上>, 藥果 3器, 餅 3色<自朴 ○甫是 / ○豆團子 ○山蔘 ○松膏 ○敬團 交遞>, 淸 1器<4合>, 糲 1器, 菜 1器<苦蕒>, 湯 2器<煎蒸新湯>, 水正果 1器<已上所入升色 并見上>, 果 4色<節果隨時封進>

5. 국휼삼년내공상소채(國恤三年內供上蔬菜)와 조석전소채(朝夕奠蔬菜)

오례부(五禮部) 흉례(凶禮)에는 ‘국휼삼년내공상소채(國恤三年內供上蔬菜)’의 항목과 ‘조석전소채(朝夕奠蔬菜)’의 항목이 수록되어 있다. 먼저 ‘국휼삼년내공상소채’의 항목은 국휼(國恤) 기간인 3년 동안에 공상(供上)하는 소채(蔬菜)를 수록하고 있는데, 대표적으로 黃熟菜·川椒·香薷·荊芥·蓼·葉辛甘菜·實山蔘·實苦蕒 등의 물목과 각각의 수량이 기재되어 있다.

국휼삼년내공상소채(國恤三年內供上蔬菜)

黃熟菜<太 2合> ○川椒<2合> ○香薷<2合> ○荊芥<2合> ○蓼<2合> ○葉辛甘菜<半握> ○實山蔘<8兩> ○實苦蕒<6兩> ○金歧所入太<2合> ○塩<3合> ○實栢子<1合> ○胡椒<2合> ○銀器皿洗淨塩<3合> ○醋<8夕> ○良水<1升> ○片醬粘米末<5合> ○實荏子<1升8合> ○山蔘醬菹<4介> ○瓜子醬菹<4介> ○蘿菹根醬菹<4介> ○茄子醬菹<4介> ○汴油<2升2合> ○黃角油<2夕> ○蕉菜油<2夕> ○佐飯油<4夕> ○汴荊芥<2握> ○炙汴上末<4兩> ○已上逐日供上<本殿備用 良醬 3升·甘醬 3升3合·醬 1升·生薑 6兩 ○內贍進供文菜次 木麥末 2升>

‘조석전소채’의 항목은 일정한 기간 동안에 조전(朝奠)과 석전(夕奠)에 공상하는 소채(蔬菜)가 기재되어 있다. 여기서 일정한 기간은 짧게는 ‘2월부터 3월까지(二月至三月)’와 같이 2개월의 기간이고, 길게는 ‘9월부터 내년 3월까지(九月至三月)’와 같이 7개월의 기간을 보이고 있다. 조석전소채의 물목으로는 蘿菹·靑泡·蒿苳·水芹·瓜子·茄子·冬菘·蘿菹·土蓮 등을 확인할 수 있다.

조석전소채의 특징은 한 종류의 소채를 다양한 방법으로 조리한 것이다. 5월부터 7월까지 조석전(朝夕奠)에 공상하는 瓜子の 경우에는 瓜子菜·瓜子生菜·瓜子炙·瓜子交菜로 기재되어 있어 瓜子를 네 가지 방법으로 조리한 것을 확인할 수 있으며, 6월부터 9월까지 공상하는 茄子の 경우에는 茄子菜·茄子生菜·茄子炙·茄子沈菜·茄子交菜로 기재되어 있어 茄子를 다섯 가지 방법으로 조리한 후에 조석전에 공상하는 것으로 보인다. 또한 冬菘의 경우에는 湯으로 만들거나(冬菘湯), 달이거나(煎冬菘), 冬菘菜나 冬菘交菜로 조리해서 공상한 것을 확인할 수 있다.

조석전소채의 물목과 수량은 아래의 <표 6>과 같다.

<표 6> 朝夕奠蔬菜의 목록과 수량

기간	蔬菜의 목록과 수량
立春至三月	蘿菔根沈菜 2甫兒
二月至三月	靑泡炙 12片 ○靑泡湯 12片
三月至四月	山菜湯 3升 ○葵菜湯 4握 ○辛甘菜炙 4握 ○蕨菜 3斤
三月至五月	蒿苳莖菜 4握 ○水芹菜 2握 ○蒿苳生菜 8握 ○水芹炙 6握
四月至五月	水芹沈菜 1甫兒 ○蔓菁莖菜 6斤 ○水芹莖菜 4握 ○白菜炙 2斤4兩 ○白菜湯 6斤8兩 ○蒿苳莖沈菜 2甫兒 ○烏海早交菜 4兩8錢
五月六月	苳子沈菜 1甫兒
五月至七月	苳子菜 30介 ○苳子生菜 30介 ○苳子炙 30介 ○苳子交菜 6介
六月至九月	茄子菜 30介 ○茄子生菜 30介 ○茄子炙 30介 ○茄子沈菜 2甫兒 ○茄子交菜 6介 ○軟莖湯 4握
七月至九月	冬瓜湯 半介 ○煎冬瓜 半介 ○冬瓜菜 1介 ○冬瓜交菜 半半介
九月至二月	蘿菔根菜 30介 ○蘿菔交菜 6介 ○蘿菔生菜 30介 ○土蓮炙 2介
九月至三月	土蓮交菜 6合 ○土蓮湯 3升
十月至十二月	土蓮沈菜 2甫兒
十二月至二月	蓼芽 3合 ○菘豆芽 2合5夕

【참고문헌】

【집필자】 노인환(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-09 吉禮要覽

【정의】

-기본정의: 1870년(고종 7)에 흥선대원군 이하응(李昞應, 1820~1898)의 명을 받아서 대군(大君)·왕자(王子)·왕손(王孫)의 관례(冠禮)·가례(嘉禮)·출함(出閤)과 공주(公主)·옹주(翁主)·군주(郡主)·현주(縣主)의 가례·출함과 관련된 의식과 물품 등을 기록한 책이다. 당시에 왕실의 관례·가례·출함과 관련된 의절(儀節)에 대해 참고할 자료가 없었기 때문에 이 책을 편찬하였다.

-음식관련정의: 대군·왕자·왕손의 가례에서 거행되는 조현례(朝見禮)와 공주·옹주·군주·현주의 가례에서 거행되는 현고구례(見舅姑禮)에 필요한 물품과 수량이 기재되어 있다. 그리고 왕실의 자손들이 출함할 때 필요한 米·豆와 음식의 물품과 수량이 기재되어 있으며, 음식을 만드는 도구 및 음식을 담은 그릇 등이 기재되어 있다.

【서지】

吉禮要覽 / 李昞應(朝鮮) 編
高宗 7(1870)
2冊 ; 30.9 ×19.4 cm
필사본
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (奎 4135-v.1-2)

2005년에 서울대학교 규장각한국학연구원에 소장된 『길례요람』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

『길례요람(吉禮要覽)』은 제 1책인 건(乾)과 제 2책인 곤(坤)으로 구성된 책이다.

건(乾)의 표지 뒷장에는 초서(草書)로 기재된 서문(序文)이 있는데, 그 내용은 “우리 동(東方)의 문헌에는 결루(闕漏)된 것이 많아서 대군(大君), 왕자(王子), 왕손(王孫), 공·옹주(公·翁主), 군·현주(郡·縣主)의 관혼(冠昏)과 출함(出閤) 등의 의절(儀節)에 대해서는 지금 고준(考準)할 것이 없다. 나는 이에 옛 것을 원용(援用)하고 지금의 것을 참작(參酌)하여 정요(精要)한 것을 취하고 융쇄(隆殺)한 것을 분별하여 2권으로 만들어 분부(本府)에 보관해 두니 후일에 준행(遵行)하기 바란다.”는 것이다.

건(乾)의 구성은 대군관례(大君冠禮), 왕자관례(王子冠禮), 왕손관례(王孫冠禮), 대군가례(大君嘉禮), 대군출함(大君出閤), 왕자가례(王子嘉禮), 왕자출함(王子出閤), 왕손가례(王孫嘉禮), 왕손출함(王孫出閤)으로 구성되어 있다.

대군관례는 관례(冠禮)할 때의 처소(處所)·복색(服色)·빈찬(賓贊)과 관련된 내용이 기재되어 있다.

왕자관례는 1703년(숙종 29) 12월 26일에 거행된 연잉군(延昞君, 英祖 1694~1776)의 관례를 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 예조절목(禮曹節目)·왕자관례의(王子冠禮儀) 등이 기재되어 있다.

왕손관례는 1765년(영조 41) 6월 25에 거행된 은언군(恩彦君, 1755~1801)의 관례를

사례로 제시하였으며, 이와 관련된 왕손관례의(王孫冠禮儀) 등이 기재되어 있다.

대군가례는 예조가례물목(禮曹嘉禮物目)이란 항목 아래에 납채(納采)·납폐(納幣)·전안(奠雁)·동뢰(同牢)·조현례(朝見禮)·수폐(酬幣)·대군의복(大君衣服)·부인의복(夫人衣服)·기명(器皿) 등의 물목이 기재되어 있으며, 이어서 대군혼례의(大君婚禮儀)와 관련된 내용이 기재되어 있다.

대군출함은 대군(大君)이 출함(出閣)할 때 필요한 각종 물목이 기재되어 있다.

왕자가례는 1704년(숙종 30) 2월 21일에 거행된 연잉군의 가례를 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 예조가례사목(禮曹嘉禮事目)·예조가례물목(禮曹嘉禮物目)·왕자가례물목(王子嘉禮物目)·가례시각해사소장물목(嘉禮時各該司所掌物目)·납채의(納采儀)·납폐의(納幣儀)·명복내출의(命服內出儀)·친영의(親迎儀)·동뢰의(同牢儀)·조현례의(朝見禮儀)·왕자군현부인지부모의(王子君見夫人之父母儀)·내선은의(內宣醞儀) 등이 기재되어 있다.

왕자출함은 1712년(숙종 38) 2월 13일에 거행된 연잉군의 출함을 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 예조계목(禮曹啓目)·예조출함물목단자(禮曹出閣物目單子) 등이 기재되어 있다.

왕손가례는 1767년(영조 43) 11월 11일에 거행된 은언군의 가례를 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 국왕의 전교(傳敎)·예조택일계목(禮曹擇日啓目)·예조가례사목(禮曹嘉禮事目)·호조단자왕손가례시정례(戶曹單子王孫嘉禮時定例)·가례시각해사소장물목(嘉禮時各該司所掌物目)·납채의(納采儀)·친영의(親迎儀)·동뢰의(同牢儀) 등이 기재되어 있다.

왕손출함은 은언군의 출함과 관련해서 가례등록(嘉禮謄錄) 중에서 출함물목(出閣物目)에 수록되지 않은 물목이 기재되어 있다.

곤(坤)의 구성은 공주가례(公主嘉禮), 공주출함(公州出閣), 옹주가례(翁主嘉禮), 옹주출함(翁州出閣), 군주가례(郡主嘉禮), 군주출함(郡主出閣), 현주가례(縣主嘉禮)·현주출함(縣主出閣)으로 구성되어 있다.

공주가례는 1822년(순조 22) 7월 8일에 거행된 명온공주(明溫公主, 1810~1832)의 가례를 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 예조가례사목(禮曹嘉禮事目)·예조가례물목(禮曹嘉禮物目)·가례시각해사소장물목(嘉禮時各該司所掌物目)·부마관례의(駙馬冠禮儀)·납채의(納采儀)·납폐의(納幣儀)·명복내출의(命服內出儀)·친영의(親迎儀)·동뢰의(同牢儀)·공주현구고의(公主見舅姑儀)·공주현사당의(公主見祠堂儀)·서조현의(壻朝見儀) 등이 기재되어 있다.

공주출함은 1823년(순조 23) 9월 6일에 거행된 명온공주의 출함을 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 예조출함물목단자(禮曹出閣物目單子)가 기재되어 있다.

옹주가례는 1803년(순조 3) 5월 27일에 거행된 숙선옹주(淑善翁主, 1793~1836)의 가례를 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 국왕의 전교(傳敎)·예조가례사목(禮曹嘉禮事目)·예조가례물목(禮曹嘉禮物目)·가례시각해사소장물목(嘉禮時各該司所掌物目) 등이 기재되어 있다.

옹주출함은 1806년(순조 6) 6월 4일에 거행된 숙선옹주의 출함을 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 예조출함물목단자(禮曹出閣物目單子)가 기재되어 있다.

군주가례는 1766년(영조 42) 3월 16일에 거행된 청선군주(淸璿郡主, 1756~?)의 가례를 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 예조가례사목(禮曹嘉禮事目)·예조가례물목(禮曹嘉禮物目)·가례시각해사소장물목(嘉禮時各該司所掌物目)·납폐의(納幣儀)·명복내출의(命服內出儀)·친영의(親迎儀)·동뢰의(同牢儀)·군주현구고의(郡主見舅姑儀)·군주현사당의(郡主見祠堂儀)·서조현의(壻朝見儀) 등이 기재되어 있다.

군주출함은 가례등록 중에 출함 절차가 기록되어 있지 않기 때문에 원래 정해진 사례에

따라 출함물목이 기재되어 있다.

현주가례는 1772년(영조 48) 3월 20일에 거행된 청근현주(淸瑾縣主)의 가례를 사례로 제시하였으며, 이와 관련된 국왕의 전교(傳敎)·예조가례사목(禮曹嘉禮事目)·호조길례물목(戶曹吉禮物目)·가례시각해사소장물목(嘉禮時各該司所掌物目)·납채의(納采儀)·친영의(親迎儀)·동뢰의(同牢儀)·현주현구고의(縣主見舅姑儀)·현주현사당의(縣主見祠堂儀) 등이 기재되어 있다.

현주출함 가례등록 중에 출함 절차가 기록되어 있지 않기 때문에 원래 정해진 사례에 따라 출함물목이 기재되어 있다.

【음식관련내용】

1. 가례

대군(大君)·왕자(王子)·왕손(王孫)의 가례에서 조현례(朝見禮)를 거행하였고, 공주(公主)·군주(郡主)·현주(縣主)의 가례에서 현고구례(見舅姑禮)를 거행하였다. 조현례와 현고구례를 거행할 때 필요한 물목이 『길례요람』에 기재되어 있다.

조현례와 현고구례를 거행할 때 필요한 물목을 살펴보면, 대군·왕자·왕손의 조현례와 공주·군주·현주의 현고구례에서 모두 棗·栗 各 5升과 暇脩脯 1貼이 공통적으로 기재되어 있다. 그러나 주홍칠소소사방반(朱紅漆小小四方盤)과 주홍칠상(朱紅漆床)은 왕실의 지위에 따라 사용되는 물목의 품질이 다른 점이 특징이다. 예를 들면 대군과 왕자의 조현례에서는 왜주홍칠소소사방반(倭朱紅漆小小四方盤)이 사용되었지만 왕손의 조현례에서는 당주홍칠소소사방반(唐朱紅漆小小四方盤)이 사용되었다. 마찬가지로 주홍칠상의 경우에도 대군과 왕자는 당주홍칠상(唐朱紅漆床), 왕손은 향주홍칠상(鄉朱紅漆床), 현주는 상주홍칠상(常朱紅漆床)이 사용된 것을 확인할 수 있다.

대군·왕자·왕손의 조현례와 공주·군주·현주의 현고구례를 거행할 때 필요한 물목과 수량은 아래의 <표 1>과 같다.

<표 1> 조현례·현고구례의 물목과 수량

지위	朝見禮/見舅姑禮	물목과 수량
大君	朝見禮	棗·栗 各 5件, 暇脩脯 1貼, 倭朱紅漆小小四方盤 2立[褰紅紬三幅單袱 2件], 唐朱紅漆牀 2坐[紅紬四幅覆巾 2件]
王子	朝見禮	棗·栗 各 5件, 暇脩脯 1貼, 倭朱紅漆小小四方盤 2立[褰紅紬三幅單袱 2件], 唐朱紅漆牀 2坐[紅紬四幅覆巾 2件]
王孫	朝見禮	棗·栗 各 5件, 暇脩脯 1貼, 唐朱紅漆小小四方盤 2立[褰紅紬三幅單袱2件], 鄉朱紅漆牀 2坐[紅紬四幅覆巾 2件○追因傳敎并抹去]
公主	見舅姑禮	棗·栗 各 5件, 暇脩脯 1貼, 倭朱紅漆小小四方盤 2立[褰紅紬三幅單袱 2件], 唐朱紅漆牀 2坐[紅紬四幅覆巾 2件]
郡主	見舅姑禮	棗·栗 各 5件, 暇脩脯 1貼, 唐朱紅漆小小四方盤 2立[紅紬四幅覆巾 2件]
縣主	見舅姑禮	棗·栗 各 5件, 暇脩脯 1貼, 唐朱紅漆小小四方盤 2立[褰紅紬單袱 2件], 常朱紅漆牀 2坐[紅紬四幅覆巾 2件]

2. 출함

출함이란 대군(大君)·왕자(王子)·왕손(王孫)이 장성한 뒤에 사저(私邸)를 짓고 따로 나가서 살거나 공주(公主)·옹주(翁主)·군주(郡主)·현주(縣主)가 가례(嘉禮)를 치른 후에 사저를 짓고 따로 나가서 사는 것을 말한다. 『길례요람』에는 왕실의 자손들이 출함할 때 사저에서 필

요한 물목과 수량이 기재되어 있다.

출합할 때 물목으로는 주식인 中米·糙米·黃豆와 음식에 필요한 재료인 蕎麥末·眞末·淸蜜·眞油·鹽, 그리고 어류인 石首魚·大口魚·石魚卵醢 등의 물목과 수량이 기재되어 있다. 또한 룡단칠저족상(龍丹漆低足牀)·흑칠원대반(黑漆圓大盤)·흑칠원소반(黑漆圓小盤) 등과 같이 음식을 담은 상(牀)·반(盤), 유발리개구(鑪鉢里蓋具)·유시(鑪匙)·유저(鑪筋)·주동해개구(鑄東海蓋具)·주대증개구(鑄大甌蓋具) 등과 같이 놋쇠로 만든 각종 기명(器皿), 대정개구(大鼎蓋具)·중정개구(中鼎蓋具)·대부(大釜)·중부(中釜) 등과 같이 음식을 만들 때 필요한 정(鼎)·부(釜), 기타 각종 기명 등도 기재되어 있다.

『길례요람』에 기재된 출합 물목과 수량은 왕실의 지위에 따라 차이를 보이고 있다. 예를 들어 中米의 경우에는 대군과 공주는 50石, 왕자와 옹주는 30石, 군주는 20石, 왕손과 현주는 15石으로 왕실의 지위에 따라 차등 있게 수량을 정하였다. 음식의 재료인 眞末의 경우에는 대군과 공주는 30斤, 왕자와 옹주는 20斤, 군주는 15斤, 왕손과 현주는 10斤으로 수량이 다른 것을 확인할 수 있다. 또한 어류인 石首魚의 경우에도 대군과 공주는 200束, 왕자와 옹주는 100束, 군주는 100束, 왕손과 현주는 50束으로 수량이 다른 것을 확인할 수 있다. 이러한 차이는 中米와 眞末 이외에 다른 음식 및 기명에서도 차이를 보이고 있다.

대군·왕자·왕손의 출합과 공주·옹주·군주·현주의 출합에 대한 물목과 수량은 아래의 <표 2>, <표 3>과 같다.

<표 2> 大君·王子·王孫의 出閤 물목과 수량

지위	분류	물목 및 수량
大君	米·豆	中米 50石, 糙米 60石, 黃豆 50石
	음식 재료	蕎麥末 1石, 眞末 30斤, 淸蜜 1石, 眞油 1石, 鹽 6石
	어류	石首魚 200束, 大口魚 200尾, 石魚卵醢 3缸
	牀·盤	龍丹漆低足牀 10部, 黑漆圓大盤 2竹, 黑漆圓小盤 2竹, 木圓大盤 2竹, 木圓小盤 2竹
	鑪	鑪鉢里蓋具 3竹, 鑪匙 3丹, 鑪筋 3丹, 鑪耳鐸 2坐, 鑪召 2箇, 鑪召兒蓋具 2坐, 鑪都兒 3竹, 鑪平者 1箇, 鑪中者 1箇, 鑪小者 1箇, 鑪周鉢蓋具 3竹, 鑪飯盒蓋具 1坐, 鑪中貼匙 3竹, 銅味者 1箇
	鑄	鑄東海蓋具 10坐, 鑄大甌蓋具 1坐, 鑄中甌蓋具 1坐, 鑄小甌蓋具 1坐, 鑄燈檠 2坐, 鑄大沙要蓋具 3坐, 鑄中沙要蓋具 3坐, 鑄小沙要蓋具 3坐
	鼎·釜	大鼎蓋具 2坐, 中鼎蓋具 2坐, 小鼎蓋具 2坐, 大釜 1坐, 中釜 1坐, 小釜 1坐
	기타 器皿	大豆毛臺具 2坐, 中豆毛臺具 2坐, 大櫬 1坐, 中櫬 1坐, 黑漆貼匙 3竹
王子	米·豆	中米 30石, 糙米 50石, 黃豆 50石
	음식 재료	蕎麥末 1石, 眞末 20斤, 淸蜜 10斗, 眞油 10斗, 鹽 5石
	어류	石首魚 100束, 大口魚 100尾, 石魚卵醢 2缸
	牀·盤	龍丹漆低足牀 5部, 黑漆圓大盤 1竹, 黑漆圓小盤 1竹, 木圓大盤 1竹
	鑪	鑪鉢里蓋具 2竹, 鑪匙 2丹, 鑪筋 2丹, 鑪耳鐸 1坐, 鑪召 2箇, 鑪平者 1箇, 鑪中者 1箇, 鑪小者 1箇, 鑪周鉢蓋具 2竹, 鑪飯盒蓋具 1坐, 鑪中貼匙 2竹
	鑄	鑄東海蓋具 5坐, 鑄中甌蓋具 1坐, 鑄小甌蓋具 1坐, 鑄燈檠 2坐, 鑄大沙要蓋具 2坐, 鑄中沙要蓋具 2坐, 鑄小沙要蓋具 2坐, 銅味者 1箇
	鼎·釜	大鼎蓋具 1坐, 中鼎蓋具 1坐, 小鼎蓋具 1坐, 大釜 1坐, 中釜 1坐, 小釜 1坐
	기타	大豆毛臺具 1坐, 中豆毛臺具 1坐, 中櫬 1坐, 小櫬 1坐, 黑漆貼匙 1竹

	器皿	
王孫	米·豆	中米 15石, 糙米 30石, 黃豆 15石
	음식 재료	蕎麥末 10斗, 眞末 10斤, 淸蜜 8斗, 眞油 8斗, 鹽 2石
	어류	石首魚 50束, 大口魚 50尾, 石魚卵醢 1缸
	牀·盤	龍丹漆低足牀 3部, 黑漆圓大盤 5立, 黑漆圓小盤 5立, 木圓大盤 1竹
	鍤	鍤鉢里蓋具 1竹, 鍤匙 1丹, 鍤筋 1丹, 鍤耳鐸 1坐, 鍤召 1箇, 鍤平者 1箇, 鍤中者 1箇, 鍤小者 1箇, 鍤周鉢蓋具 1竹, 鍤飯盒蓋具 1坐, 鍤中貼匙 1竹
	鑄	鑄東海蓋具 5坐, 鑄中甌蓋具 1坐, 鑄小甌蓋具 1坐, 鑄燈檠 2坐, 鑄大沙要蓋具 1坐, 鑄中沙要蓋具 1坐, 鑄小沙要蓋具 1坐, 銅味者 1箇
	鼎·釜	大鼎蓋具 1坐, 中鼎蓋具 1坐, 小鼎蓋具 1坐, 大釜 1坐, 中釜 1坐, 小釜 1坐
	기타 器皿	大豆毛臺具 1坐, 中豆毛臺具 1坐, 中櫬 1坐, 黑漆貼匙 1竹

<표 3> 公主·翁主·郡主·縣主의 出閤 物目과 수량

지위	분류	물목 및 수량
公主	米·豆	中米 50石, 糙米 60石, 黃豆 50石
	음식 재료	蕎麥末 1石, 眞末 30斤, 淸蜜 1石, 眞油 1石, 鹽 6石
	어류	石首魚 200束, 大口魚 200尾, 石魚卵醢 3缸
	牀·盤	龍丹漆低足牀 10部, 黑漆圓大盤 2竹, 黑漆圓小盤 2竹, 木圓大盤 2竹, 木圓小盤 2竹
	鍤	鍤鉢里蓋具 3竹, 鍤匙 3丹, 鍤筋 3丹, 鍤耳鐸 2坐, 鍤召 2箇, 鍤召兒蓋具 2坐, 鍤都兒 3竹, 鍤平者 1箇, 鍤中者 1箇, 鍤小者 1箇, 鍤周鉢蓋具 3竹, 鍤飯盒蓋具 1坐, 鍤中貼匙 3竹, 銅味者 1箇
	鑄	鑄東海蓋具 10坐, 鑄大甌蓋具 1坐, 鑄中甌蓋具 1坐, 鑄小甌蓋具 1坐, 鑄燈檠 2坐, 鑄大沙要蓋具 3坐, 鑄中沙要蓋具 3坐, 鑄小沙要蓋具 3坐
	鼎·釜	大鼎蓋具 2坐, 中鼎蓋具 2坐, 小鼎蓋具 2坐, 大釜 1坐, 中釜 1坐, 小釜 1坐
	기타 器皿	大豆毛臺具 2坐, 中豆毛臺具 2坐, 大櫬 1坐, 中櫬 1坐, 黑漆貼匙 3竹
翁主	米·豆	中米 30石, 糙米 50石, 黃豆 50石
	음식 재료	蕎麥末 1石, 眞末 20斤, 淸蜜 10斗, 眞油 10斗, 鹽 5石
	어류	石首魚 100束, 大口魚 100尾, 石魚卵醢 2缸
	牀·盤	龍丹漆低足牀 5部, 黑漆圓大盤 1竹, 黑漆圓小盤 1竹, 木圓大盤 1竹
	鍤	鍤鉢里蓋具 2竹, 鍤匙 2丹, 鍤筋 2丹, 鍤耳鐸 1坐, 鍤召 2箇, 鍤平者 1箇, 鍤中者 1箇, 鍤小者 1箇, 鍤周鉢蓋具 2竹, 鍤飯盒蓋具 1坐, 鍤中貼匙 2竹
	鑄	鑄東海蓋具 5坐, 鑄中甌蓋具 1坐, 鑄小甌蓋具 1坐, 鑄燈檠 2坐, 鑄大沙要蓋具 2坐, 鑄中沙要蓋具 2坐, 鑄小沙要蓋具 2坐, 銅味者 1箇
	鼎·釜	大鼎蓋具 1坐, 中鼎蓋具 1坐, 小鼎蓋具 1坐, 大釜 1坐, 中釜 1坐, 小釜 1坐
	기타 器皿	大豆毛臺具 1坐, 中豆毛臺具 1坐, 中櫬 1坐, 小櫬 1坐, 黑漆貼匙 1竹
郡主	米·豆	中米 20石, 糙米 40石, 黃豆 20石
	음식 재료	蕎麥末 1石, 眞末 15斤, 淸蜜 10斗, 眞油 10斗, 鹽 3石
	어류	石首魚 100束, 大口魚 100尾, 石魚卵醢 2缸
	牀·盤	龍丹漆低足牀 5部, 黑漆圓大盤 5立, 黑漆圓小盤 5立, 木圓大盤 1竹
	鍤	鍤鉢里蓋具 1竹, 鍤匙 2丹, 鍤筋 2丹, 鍤耳鐸 1坐, 鍤召 2箇, 鍤平者 1箇, 鍤中者 1箇, 鍤小者 1箇, 鍤周鉢蓋具 1竹, 鍤飯盒蓋具 1坐, 鍤中貼匙 1竹

	鑄	鑄東海蓋具 5坐, 鑄中甌蓋具 1坐, 鑄小甌蓋具 1坐, 鑄燈檠 2坐, 鑄大沙要蓋具 2坐, 鑄中沙要蓋具 2坐, 鑄小沙要蓋具 2坐, 銅味者 1箇
	鼎·釜	大鼎蓋具 1坐, 中鼎蓋具 1坐, 小鼎蓋具 1坐, 大釜 1坐, 中釜 1坐, 小釜 1坐
	기타 器皿	大豆毛臺具 1坐, 中豆毛臺具 1坐, 中櫬 1坐, 小櫬 1坐, 黑漆貼匙 1竹
縣主	米·豆	中米 15石, 糙米 30石, 黃豆 15石
	음식 재료	蕎麥末 10斗, 眞末 10斤, 淸蜜 8斗, 眞油 8斗, 鹽 2石
	어류	石首魚 50束, 大口魚 50尾, 石魚卵醢 1缸
	牀·盤	龍丹漆低足牀 3部, 黑漆圓大盤 5立, 黑漆圓小盤 5立, 木圓大盤 1竹
	鍬	鍬鉢里蓋具 1竹, 鍬匙 1丹, 鍬筋 1丹, 鍬耳鐮 1坐, 鍬召 1箇, 鍬平者 1箇, 鍬中者 1箇, 鍬小者 1箇, 鍬周鉢蓋具 1竹, 鍬飯盒蓋具 1坐, 鍬中貼匙 1竹
	鑄	鑄東海蓋具 5坐, 鑄中甌蓋具 1坐, 鑄小甌蓋具 1坐, 鑄燈檠 2坐, 鑄大沙要蓋具 1坐, 鑄中沙要蓋具 1坐, 鑄小沙要蓋具 1坐, 銅味者 1箇
	鼎·釜	大鼎蓋具 1坐, 中鼎蓋具 1坐, 小鼎蓋具 1坐, 大釜 1坐, 中釜 1坐, 小釜 1坐
	기타 器皿	大豆毛臺具 1坐, 中豆毛臺具 1坐, 中櫬 1坐, 黑漆貼匙 1竹

【참고문헌】

【집필자】 노인환(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-2-10 內醫院式例

【정의】

-기본정의: 조선시대 왕실의 진료를 맡아 본 내의원(內醫院)의 내력과 사무규정, 취급약재, 재정내역 등 내의원에 관한 제반규정이 실린 규정집이다. 순조(純祖) 연간에 내의원에서 편찬한 것으로 기존의 규정집을 수정·보완하였다. 권두(卷頭)에 목록(目錄)이 있는데 다음과 같다. 관사(官舍), 관제(官制), 각종 문안(問安), 출산관련사항, 내의원 재정에 관한 항목, 기타 업무, 내의원 문서, 노비, 녹봉, 내의원 물품, 약초재배 전담, 기타사항을 기록하고 있다. 내의원의 식례(式例)이므로 문안항목에서 왕과 왕비들을 정기적으로 문안·진맥하는 절차를 볼 수 있고 궁중 의료, 약재의 관리 및 궁중에서의 출산과 태어나는 아기에 대한 제반조치 등을 살필 수 있는 자료이다.

-음식관련정의: 내의원의 기타 업무에서 연례적으로 진상하는 물품[年例進上]과 추가로 지방 토산물을 징수하는 항목[年例卜定]과 경아문(京衙門)과 외방(外方)에서 약재를 공납받는 항목[京外貢藥材]에서 각종 지방 토산물과 약재를 살펴 볼 수 있다. 응하(應下)는 내의원의 경상지출항목인데 지출비용은 주로 값이 비싼 약재가 대부분이다. 감제(監劑)는 왕과 왕비들에게 올리는 약제뿐만 아니라 다음(茶飲)과 수라(水刺) 등 왕과 왕비가 먹는 모든 것들을 감시·감독하는 것으로 내의원의 중요한 업무 중의 하나다. 내의원에서도 옥추단제(玉樞丹祭)라 하여 의약의 시조인 신농씨(神農氏)에게 단오날에 제를 올리고 있다. 짐물(什物)항목에서는 약재를 제외한 내의원에 있는 각종 물품들을 수록해 놓았다.

【서지】

內醫院式例 內醫院(朝鮮) 編
寫年未詳
필사본
1冊(15張) : 35.3 × 22.3cm
마이크로필름번호 M/F79-103-189-B
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎17200)

【목차와 구성】

『내의원식례(內醫院式例)』는 목차와 내용으로 구성되어 있다. 목차를 살펴보면 관사(官舍), 관제(官制-附遷轉 甄復 起復), 계사문안(啓辭問安-附口傳啓), 구전문안(口傳問安), 분제조문안(分提調問安), 의관단자문안(醫官單子問安), 의녀문안(醫女問安), 입시(入侍), 설청(設廳-附直宿 分藥房), 연례진상(年例進上), 연례복정(年例卜定), 연례제조(年例劑造), 경외공약재(京外貢藥材), 응하(應下), 약열(藥劣), 감제(監劑), 옥추단제(玉樞丹祭), 입번(入番-附別入直), 거동진참(舉動進參), 좌기(坐起-附考講), 봉사(奉使), 급마(給馬), 공례(供饋), 입계문서(入啓文書), 문부(文簿), 솔속(率屬), 요포(料布), 짐물(什物-附書冊), 약전(藥田), 잡례(雜例) 30항목으로 구성되어 있다. 내용의 구성을 보면 각 항목마다 소항목들이 있는데 소항목에는 주석을 달아 놓았다.

【음식관련내용】

연례진상에서 보면 각종 약제(藥劑)와 약재(藥材) 등을 각 궁방에 진상하는데 부용향(芙蓉香)·의향(衣香)·제호탕(醞酬湯)·옥주단(玉樞丹)·향유산(香薷散)·약해해(藥蟹醢)·육향고(六香膏)·전약(煎藥)·산사(山査)·목과(木瓜)·자금단(紫金丹)·소독보영단(消毒保嬰丹)·타락죽(駝酪粥)·의이인말(薏苡仁末)·양간(羊肝)·양신(羊腎)·강심수(江心水)·탄(炭)·침자(鍼子)·생숙복(生熟鮫)은 진상한다. 토홍환활토(兎紅丸活兎)는 정조(正祖)의 하교(下敎)로 진상을 감(減)하고, 각색주(各色酒)·형화환(螢火丸)·신명산(神明散)·계령원(桂苓元)·삼두음(三豆飲)·주사환(朱砂丸)·장원향(長圓香)·동사화(凍沙花)·마통차(馬通茶) 등은 영조(英祖)의 하교로 진상을 감하였다.

연례복정을 통해 유갑생복(有匣生鮫)·반건전복(半乾全鮫)·울대전복(蔚大全鮫)·하란(蝦卵)·감동해(甘冬醢)·세하해(細蝦醢)·피적율(皮荻栗)·사과(沙果)·석류(石榴)·유자(柚子)·준시(蹲柘)·왜감자(倭甘子)·불염민어(不鹽民魚)·담염민어(淡鹽民魚)·동수어(凍秀魚)·홍시(紅柿)를 지방 감영에서 추가로 토산물을 징수했음을 볼 수 있다.

연례제조에서 그 해에 만든 약제를 살펴보면 아교(阿膠)·운모고(雲母膏)·태을고(太乙膏)·만병무하교(萬病無夏膏)·해합분(海蛤粉)·한식면(寒食麵)·증병(蒸餅)·비한단(脾寒丹)·진애(陳艾)·익모초(益母草)·익원산(益元散)·신국(神麩)·백하염(百荷鹽)·청대(靑黛)·두시(豆豉)·반하국(半夏麩)·법제반하(法製半夏)·우담남성(牛膽南星)·연애(煉艾)·사유환(蛇油丸)·숙지황(熟地黃)·수유(酥油) 등이 있다. 오래 보관해 놓고 쓸 약을 만들어 놓기도 하고 하나의 약재(藥材)를 가공하여 [法製] 쓰기도 하는데 약재에 맞는 계절에 법제해 놓고 약제를 썼음을 알 수 있다.

경외공약재에서는 경아문과 외방에서 공납(貢納)한 약재를 볼 수 있다. 외공(外貢)이라 하여 지방에서 올리는 공물인데 경상도·전라도·충청도·강원도·황해도·함경도·평안도의 감영(監營)·병영(兵營)에서 정해진 시기에 공납한다. 올린 공물을 보면 나삼(羅參)·강삼(江參)·납삼(臘參)·호삼(戶參)·대동인삼(大同人參)·사향(麝香)·녹용(鹿茸)·당약재(唐藥材)·왜황련(倭黃連)·해애(海艾)·자구합(紫口蛤)·청대죽(靑大竹)이 있다. 경공(京貢)은 경아문에서 올린 공물로 내용을 보면 인삼(人參)·우황(牛黃)·사향(麝香)·녹용(鹿茸)·웅담(熊膽)·복령(茯苓)·초재(草材)·양(羊)이 있다. 공물들이 주로 값이 비싼 약재로 특히 경공이든 외공이든 많은 부분을 인삼이 차지하고 있다.

내의원 한해 경상지출비인 응하에서는 인삼·우황·사향을 화폐처럼 사용하고 있음을 알 수 있다.

내의원 의원들이 왕의 모든 먹거리를 감시·감독하는 감제(監劑)에서는 탕제(湯劑)·납약(臘藥)·계하약(啓下藥)·다음(茶飲)·수라찬품(水刺饌品) 등 각종 약물은 물론 음식도 감독하고 있다.

공궤(供饋)라는 항목은 의관이 숙직(宿直)하거나 특정한 약제를 제조할 때 의관들에게 어떤 관청에서 주는 음식의 기록이다. 집물(什物)항목에서는 내의원에 있는 갖가지 물품들을 기록하고 있다.

『내의원식례』는 내의원의 규정집인 만큼 내의원의 위치와 조직, 업무, 예산 등 각종 기타 사항까지 기록하고 있는데 특히 예산 비용을 보면 인삼을 비롯해서 우황이나 사향 등의 물품이 화폐처럼 통용되고 있음을 알 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이혜정 (한국학중앙연구원)

3. 儀禮 陳設圖類

【자료명】 VII-3-01 國朝五禮儀

【정의】

-기본정의: 이 책은 국가의 기본예식인 오례, 즉 길례(吉禮)·가례(嘉禮)·빈례(賓禮)·군례(軍禮)·흉례(凶禮)에 대해 규정한 예전(禮典)이다.

처음 세종(世宗, 1418~1450)이 허조(許稠, 1369~1439) 등에게 오례에 관한 것을 저작하도록 명했는데, 허조 등은 고급의 예서(禮書)와 『홍무예제(洪武禮制)』를 참작하고 『두씨통전(杜氏通典)』을 모방하여 편찬에 착수했으나 이를 완성하지 못하였다.

다시 세조가 강희맹(姜希孟, 1424~1483) 등에 명하여 오례 중에서 중요한 것을 뽑고, 또 도식(圖式)을 붙여 편찬하게 했으나 탈고하지 못하다가 1474년(성종 5)에 신숙주(申叔舟, 1417~1475)와 정척(鄭陟, 1390~1475) 등에 의해 완성되었다. 권두에 강희맹의 서문과 신숙주의 「진국조오례의전(進國朝五禮儀箋)」이 있다.

-음식관련정의: 길례(吉禮)에는 제사(祭祀)를 올릴 때 술을 진작(進爵)하는 방법과 소·돼지·양 고기의 사용에 대한 내용이 언급되어 있다. 가례(嘉禮), 빈례(賓禮), 군례(軍禮), 흉례(凶禮)에는 의식(儀式)을 진행 할 때 술을 드리고 받는 법에 대해 서술하고 있다.

【서지】

國朝五禮儀 / [世宗(朝鮮王, 1397 - 1450) 命編]; 姜希孟(朝鮮)等撰定; 申叔舟(朝鮮) 等編
線裝, 8卷 6冊: 四周單邊, 半郭 33.2 × 22.4cm, 有界, 半葉 10行 17字, 註雙行, 內向二葉花紋魚尾; 33.2 × 22.4cm
목판본
표지서명 五禮儀
紙質 楮紙
마이크로필름번호 MF35-6635~6636
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2116)

동일 판본이 한국학중앙연구원 장서각(K2-2113, K2-2114, K2-2115, K2-2117, K2-2118), 서울대학교 규장각한국학연구원, 경기대학교 도서관, 건국대학교 상허기념도서관, 계명대학교 동산도서관, 단국대학교 율곡기념도서관, 연세대학교 학술정보원, 영남대학교 도서관, 미국 UC버클리대학교 도서관(UC Berkeley Library), 대구광역시립중앙도서관, 한국국학진흥원 도서관, 국립중앙도서관, 국회도서관 자료수집과 등에도 소장되어 있다.

1979년 경문사(景文社)에서 출판된 영인본이 있으며, 1981년에 법제처(法制處)에서 출판된 번역본이 있다.

【목차와 구성】

구성은 예종별(禮種別)로 되어 있다. 길례(吉禮)는 권1의 30개조에서 사직(社稷)·종묘(宗廟)와 각 전(殿) 및 산천 등 국가에서 제사 드리는 의식을 기재하였고, 권2의 26개조에서는 주로 농사와 관계되는 것이 많은데, 선농(先農)·선잠(先蠶)·기우(祈雨)·석전(釋奠)·사한(司寒) 등을 중심으로 기술한 국가의식 절차를 규정한 것이며, 「대부사서인사중월시향의(大

夫士庶人四仲月時享儀」는 관료나 일반 백성의 시향행사(時享: 해마다 음력 2월, 5월, 8월, 11월에 지내는 사당제사)를 규정한 것이다. 가례(嘉禮)는 권3의 21개조에서 중국에 대한 사대례(事大禮)와 명절과 조하(朝賀), 그리고 납비(納妃)·책비(冊妃) 등 궁중의 가례절차와 의식을 적고, 권4의 29개조에서는 주로 세자·왕녀·중친·과거·사신·외관(外官) 등에 관한 의식에 대한 내용으로 이루어져 있다. 빈례(賓禮)는 권5의 6개조로서 중국사신을 접대하는 사대의식과 일본·유구 등의 외국 사신을 접대하는 의식이 기재되어 있다. 군례(軍禮)는 권6의 7개조로서 친사(親射)·열병(閱兵)·강무(講武)에 관한 군사의식 절차에 대한 것이다. 흉례(凶禮)는 권7의 59개조로서 국장의식의 모든 절차를 기재했고, 권8의 32개조에서는 국왕 이하 궁중의 초장(初葬) 이후의 모든 의식절차를 적은 것이며, 권말의 「대부사서인상의(大夫士庶人喪儀)」만이 관료와 일반 백성의 의식을 기록하였다.

【음식관련내용】

1. 길례(吉禮)

진설(陳設)에서는 제사(祭祀)에 필요한 기물(器物)의 설치에 대해 설명하고 있는데, 제사에 쓰일 제기(祭器)에 대한 이야기도 포함하고 있다. 행례(行禮) 부분에는 헌작(獻爵)과 헌잔(獻盞), 음복(飲福)·수조(受胙) 의식(儀式)에 대한 언급이 보인다. 진숙(進熟), 궤식(饋食), 궤향(饋享) 부분에 의식에 따라 어떤 고기를 얼마나 올리는지에 대해 자세히 서술하였다.

<표 1> 의식(儀式)에 따른 고기의 사용량

1	春秋及臘祭社稷儀	비(匕)로 우(牛)를 확(鑊)에서 올려 1정(鼎)에 담는다. 양(羊)을 올려 1정(鼎)에 담는다. 시(豕)를 올려 1정(鼎)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛), 양(羊), 시(豕)를 각 1정(鼎)으로 한다.]
		전사관(典祀官)은 비(匕)로 우(牛)를 올려 생갑(牲匣)에 담는다. 양(羊), 시(豕)를 올려 각각 생갑(牲匣)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛), 양(羊), 시(豕)를 각 1갑(匣)으로 한다.]
2	春秋及臘祭社稷攝事儀	비(匕)로 우(牛)를 올려 생갑(牲匣)에 담는다. 양(羊), 시(豕)를 올려 각각 생갑(牲匣)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛), 양(羊), 시(豕)를 각 1갑(匣)으로 한다.]
3	四時及臘享宗廟儀	비(匕)로 우(牛)를 올려 1정(鼎)에 담는다. 양(羊)을 올려 1정(鼎)에 담고, 시(豕)를 올려 1정(鼎)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛)·양(羊)·시(豕)를 각 1정(鼎)으로 한다.]
		전사관(典祀官)은 비(匕)로 우(牛)를 올려 생갑(牲匣)에 담는다. 양(羊)을 올려 생갑(牲匣)에 담고, 시(豕)를 올려 생갑(牲匣)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛), 양(羊), 시(豕)를 각 1갑(匣)으로 한다.]
4	四時及臘享宗廟攝事儀	비(匕)로 우(牛)를 확(鑊)에서 올려 생갑(牲匣)에 담는다. 양(羊), 시(豕)를 올려 각각 생갑(牲匣)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛), 양(羊), 시(豕)를 각 1갑(匣)으로 한다.]
5	春秋永寧殿儀	비(匕)로 우(牛)를 확(鑊)에서 올려 생갑(牲匣)에 담는다. 양(羊), 시(豕)를 올려 각각 생갑(牲匣)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛), 양(羊), 시(豕)를 각 1갑(匣)으로 한다.]
6	享先農儀	비(匕)로 우(牛)를 확(鑊)에서 올려 생갑(牲匣)에 담는다. 양(羊), 시(豕)를 올려 각각 생갑(牲匣)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛), 양(羊), 시(豕)를 각 1갑(匣)으로 한다.]

7	享文宣王視學儀	비(匕)로 우(牛)를 확(鑊)에서 올려 생갑(牲匣)에 담는다. 양(羊), 시(豕)를 올려 각각 생갑(牲匣)에 담는다.[매 위(位)마다 우(牛), 양(羊), 시(豕)를 각 1갑(匣)으로 한다.]
출전 : 『국조오례의(國朝五禮儀)』 「길례(吉禮)」		

2. 가례(嘉禮), 빈례(賓禮), 군례(軍禮), 흉례(凶禮)

술의 진작(進爵)에 대한 내용이 대부분이다. 술의 종류에 대해서는 자세한 언급이 없이 주(酒)라는 표현을 쓰고 있으며, 종종 울금주(鬱金酒)라는 명칭이 쓰이기도 한다. 술을 올릴 때 어떤 음악이 사용되고 절차에 따르는지에 대한 서술이 일반적이다.

【참고문헌】

한국민족문화대백과사전 <http://encykorea.aks.ac.kr/>

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-02 永興本宮

【정의】

-기본정의: 영흥본궁(永興本宮)은 함경도 영흥에 있는 곳으로, 태조 이성계(太祖 李成桂, 1392~1398)의 아버지인 환조(桓祖, 1315~1361)가 살았던 집이다. 이곳에 이성계와 그의 비였던 신의왕후(神懿王后, 1337~1391)의 위패가 봉안되어 있는데, 이성계가 별에 대해 제사를 지냈다고 전해지기도 한다. 이 책은 이곳에서 지냈던 제사에 대한 것인데, 작성 시기는 정확히 알 수 없으나, 1703년(숙종 29) 이후인 것으로 추정하고 있다.

-음식관련정의: 가장 처음에 실린 영흥본궁전도(永興本宮全圖) 다음에 있는 설병지도(設餅之圖)에는 제사 당시 사용된 음식 진열도가 7면에 걸쳐 시기 별로 나타나 있어 어떠한 음식이 사용되었고, 진열된 위치가 어떠한지에 대해 살펴볼 수 있다.

또한 이후에 있는 별대제(別大祭)·정조제(正朝祭)·삭망제(朔望祭)·동지제(冬至祭)·오월태백제(五月太白祭)·야백제(夜白祭)·야흑제(夜黑祭) 등 각 제사에 사용되는 식재료가 열거되어 있어 음식의 제조법과 형태 등을 짐작해 볼 수 있다.

【서지】

永興本宮 / [編者未詳]
肅宗 29(1703)以後 寫
1冊(24張) : 彩色圖 ; 37.5 ×24.9 cm
필사본
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (奎 2374)

【목차와 구성】

이 책은 영흥본궁전도·설병지도·본궁(本宮)·정전(正殿)·사전(祀典)·제기(祭器)·제복(祭服)·별대제·정조제·삭망제·동지제·오월태백제·야백제·야흑제·사십일별대제(四十日別大祭)·일월삼행제(一月三行祭)·대별제향물기(大別弟享笏記)·소별제향물기(小別祭享笏記)·관속(官屬)·수리(修理)·노비(奴婢)·해척(海尺)·선척(船隻)·어양(魚梁)·염분(鹽盆)·위전답(位田畓)·합복(合復)·관속옹장(官屬翁匠)·소봉(所捧) 순으로 그 내용이 구성되어 있다.

영흥본궁전도는 영흥본궁의 전체적인 모습을 조감하여 그린 것이다. 설병지도는 각 제사 때 마다 사용된 음식을 각 위치에 맞게 해당 음식명을 기재하여 전체적인 진열 모습을 알 수 있게 하였다. 본궁과 정전은 본궁이 위치하고 있는 영흥부와 그 안의 부속 건물에 대한 내용이고, 사전·제기·제복에서는 제사를 지낼 때 필요한 제반 사항에 대해 상세히 기술하고 있다. 별대제·정조제·삭망제·동지제·오월태백제·야백제·야흑제·사십일별대제·일월삼행제에서는 실제 시행되는 각 제사에 사용되는 음식의 식재료가 열거되어 있으며, 대별제향물기·소별제향물기에서는 구체적인 제사의 진행 순서가 기재되어 있어 규모에 따라 그 차이가 어떠한지 또한 알 수 있다. 관속·수리·노비는 제사에 동원되는 인력에 대한 내용이다.

【음식관련내용】

1. 설병지도

제사 당시 사용한 제수를 각각의 위치에 그 이름을 기재함으로써 진열 위치를 나타낸 것으로, 7건이 수록되어 있다. 상단에 제사의 명칭이 있어 각 제사 마다 어떠한 제수가 사용이 되었고, 또 어떻게 진열되어 있었는지를 한눈에 볼 수 있다.

<표 1> 설병지도에 나타난 음식과 기물의 명칭

四月別大祭	十月別大祭	小別祭	朔望祭	太白祭
麵 水丹 佐飯 羹藿 飯 盞盤 匙楪 茶粉	麵 木麥 佐飯 羹藿 飯 盞盤 匙楪 景丹	麵 佐飯 羹 飯 盞盤 匙楪	麵 佐飯 羹 飯 盞盤 匙楪	麵 水丹 佐飯 羹藿 飯 盞盤 匙楪 茶粉
生松魚湯 生洪魚湯 生加魚湯 生文魚湯 生鷄湯 追鯪湯 生雉湯 頭蹄湯 造泡湯	生鱧魚湯 生銀魚湯 紅蛤湯 大蛤湯 生鷄湯 生鯪湯 生雉湯 頭蹄湯 造泡湯	生鮮湯 沉鯪湯 海蔘湯 頭蹄湯 生鷄湯 紅蛤湯 造泡湯	生鮮湯 沉鯪湯 海蔘湯 生鷄湯 紅蛤湯 造泡湯	生鮮湯 沉鯪湯 大蛤湯 肉湯 生鷄湯 紅蛤湯 海蔘湯 頭蹄湯 造泡湯
生鯪甫只 紅蛤甫只 大蛤甫只 海蔘甫只 千葉甫只 足甫只 肝甫只 肉甫只 胙甫只 完子湯	生鯪熟 紅蛤熟 於音炙 海蔘熟 生文魚甫只 千葉甫只 足甫只 肝甫只 肉甫只 胙甫只 完子湯	脯 魚炙 片肉 鷄炙 卵醢 食醢	脯 魚炙 鷄炙 卵醢 醢	生鮮煎油 肝煎油 胙煎油 鷄卵 於音炙 海蔘熟 肝甫只 千葉甫只
生鯪熟 海蔘熟 紅蛤熟 於音炙 生鯪干覽 鷄卵 生鮮煎油 肝煎油 胙煎油 肉膾 魚膾 茶子	生鯪干覽 鷄卵 生鮮煎油 肝煎油 胙煎油 肉膾 魚膾 茶子	昆布菜 桔梗菜 石茸菜 沉菜 淸醬 醋醬	昆布菜 石茸菜 古非菜 沉菜 淸醬 醋	脯 魚炙 肉炙 鷄炙 片肉 魚膾 肉膾 茶子 卵醢 醢
脯 魚炙 鷄炙	脯 魚炙 鷄炙	雪糕餅 切餅 山蔘餅	-	昆布菜 菜 菜

肉炙 芎非足炙 片肉 鰈卵 醢	肉炙 芎非 片肉 鰈卵 醢	自朴餅 銀切餅 餅清		沉菜 清醬 醋 蔬炙
昆布菜 桔梗菜 古非菜 菘豆菜 沉菜 清醬 晚茸菜 石茸菜 醋 蔬炙	昆布菜 吉更菜 古非菜 晚茸菜 沉菜 清醬 青根菜 石茸菜 醋 蔬炙	燭臺 切肉 中朴桂 實果	-	雪糕餅 切餅 山蔘餅 別餅 自朴餅 銀切餅 餅清
雪糕餅 切餅 山蔘餅 別餅 花煎餅 自朴餅 銀切餅 餅清	雪糕餅 切餅 山蔘餅 別餅 花煎餅 自朴餅 銀切餅 餅清	燭臺 切肉 雪糕餅 切餅 餅清 生梨	-	生栗 黃栗 柏子 榛子 生梨 乾柿 大棗 銀杏 胡桃 水正果
生栗 黃栗 柏子 榛子 銀杏 胡桃 生梨 乾柿 大棗 蓮根正果 生薑正果 桔梗正果 水正果	生栗 黃栗 柏子 榛子 銀杏 胡桃 柚子 生梨 紅柿 石榴 乾柿 大棗 黃栗 水正果	節用之 麵髓 實果 菜蔬 湯炙 生鮮	-	燭臺 切肉 桔梗正果 紅散子 生薑正果 白散子 中朴桂
燭臺 切肉 紅散子 藥果 白散子 中朴桂	燭臺 吉更正果 切肉 獼猴桃 紅散子 山查正果 藥果 生薑正果 白散子 蓮根正果 中桂	-	-	-

위의 표는 도식의 위쪽부터, 그리고 왼편부터 오른편 순으로 기재한 것이다. 각 제사마다 사용되는 음식의 종류와 위치에 차이가 있으나, 대체적으로는 비슷하였음을 알 수 있다. 또한 음식의 가짓수를 통해 4월과 10월에 행해졌던 별대제의 규모가 가장 큰 반면, 삭망제의 규모는 이에 비해 작았음을 엿볼 수 있다.

2. 본문에 나타난 식재료

별대제·정조제·삭망제·동지제·오월태백제·야백제·야흑제에는 각 제사 당시 올렸던 음식에 들어간 식재료에 대해서 상세히 기재되어 있다.

<표 2> 각 제사에 사용된 식재료

별대제(4월, 10월)	정월제 [半行祭·秋節祭·山祭·冬節祭와 동일]	삭망제
<祭酒次> 粘白米 7升 5合 曲子 4升 <食醢次> 白米 1升 生鰯成沉鰯 10箇 麥芽 1合 川椒 <上飯及各色餅糲造果次> 粘白米 6斗 3升 白米 7斗 5升 眞油 2斗 6升 淸蜜 1斗 9升 7合 眞末 5斗 6升 菘末 1升 麥芽 1斗 芝草 1升 太末 5升 上飯 切餅 雪餅 銀切餅 子朴餅 山蔘餅 花煎 <隨節用之> 水團, 茶粉 藥果 中桂 紅白散子 <各3升> 實黃栗 實柏子 實榛子 實銀杏 實胡桃 實生栗 大棗 乾柿 6串 生梨 1箇 <十月用之> 柚子 15箇 石榴 15箇 紅柿 21箇 乾柿 3串 <正果次> 蓮根 生薑 3升 桔梗 獼猴桃 山查 <乾魚切肉次> 乾上大口 15尾 黃大口 3尾 洪魚 3尾 沙魚 3尾	<祭酒次> 粘白米 7升 5合 曲子 4升 <食醢次> 白米 1升 生鰯成沉鰯 10箇 麥芽 1合 川椒 <上飯及各色餅糲中桂次> 白米 4斗 9升 粘白米 1斗 3升 木米 4升 太米 4升 5合 眞油 6升 3合 眞末 3斗 3升 淸蜜 7升 1合 菘末 1승 五味子 1合 上飯 切餅 雪餅 銀切餅 子朴餅 山蔘餅 中桂 <隨節用之> 茶粉 水丹 糲 <乾魚切肉次> 乾上大口 12尾 黃大口 3尾 洪魚 3尾 沙魚 3尾 文魚 6條 乾鱈魚 4級 10尾 <隨節用之> 生梨 15箇 眞果 15箇 西果 9箇 牛 1首 肉脯 6片 <湯次> 沈鰯 4級 10箇 海蔘 3級 紅蛤 3升 松魚 2尾 鷄 3首 <炙次> 鷄 3首 <炙次隨節用之> 生鱈魚 4級 10尾	<祭酒次> 粘白米 7升 5合 曲子 4升 <食醢次> 白米 1升 沈鰯 10箇 麥芽 1合 川椒 <上飯及各色餅糲次> 粘白米 2升 白米 3斗 8升 本米 4升 菘末 1升 眞油 3合 淸蜜 1升 1合 五味子 1合 上飯 切餅 雪餅 <隨節用之> 糲 茶粉 水丹 <湯次> 豆泡 3豆 沈鰯 4級 10箇 紅蛤成海蔘大蛤 鷄 3首 <隨節用之> 生梨 15箇 <乾魚切肉次> 乾上大口 9尾 黃大口 3尾 洪魚 3尾 沙魚 3尾 文魚 1條 <炙次隨節用之> 生明太 3級 <隨節用之> 卵醢 <佐飯次隨節用之> 魚 3尾 <羹次> 藿 3注之 <菜次隨節用之>

<p>文魚 1首 乾雉 3首 鳳全鰻 3箇 小全鰻 9箇 乾鰈魚 6級</p> <p>生鰈魚 7級 10尾[十月銀魚] <炙次> 生黃魚 1級 10尾 松魚 2尾[十月鱧魚] 生鷄 3首 生雉 3首 生文魚 2首 <湯次> 生洪魚 2尾 追鰻 6串 熟鰻 3級 沈鰻 6級 大蛤 3級 海蔘 6級 紅蛤 5升 松魚 2尾[十月鱧魚] 生鷄 3首 <羹次> 藿 1注之 <看覽次> 生鰻30箇 <佐飯次> 乾黃魚 3尾 <煎油花次> 松魚 2尾[十月鱧魚] 鷄卵 40箇</p> <p>牛 1首 鰈卵 1升[十月鱧魚] 紫蟹 3部 <菜次> 昆布 古非 桔梗 菘豆 石茸 晚茸</p> <p>沈菜 清醬 醋</p>	<p><羹次> 藿 3注之 <佐飯次隨節用之> 魚 3尾 <隨節用之> 卵醢 1升 <菜次隨節用之> 昆布 3注之 桔梗 石茸 晚茸 青菘</p> <p>沈菜 清醬 醋</p>	<p>昆布 半注之 古非 菘豆 青 根 青菘 石茸</p> <p>沈菜 清醬 醋</p>
冬至祭	오월대백제	야백제
<p><祭酒次> 粘白米 3升 5合 曲子 2升 <食醢次> 白米 1升 沈鰻 10箇 麥芽 1合 川椒</p> <p>生梨 9箇 <豆粥次> 粘白米 1升 赤豆 5升 <景丹及別餅次> 粘白米 5斗 白米 1斗 太末 1升 5斗 清蜜 1升 2合</p> <p>脯肉 9片 <炙次></p>	<p><祭酒次> 粘白米 3升 曲子 3升 <食醢次> 白米 1升 生鰻成沉鰻 10箇 麥芽 1合 川椒 <上飯及各色餅糰造果次> 白米 5斗 3升 眞末 3斗 6升 眞油 8升 清蜜 6升 麥芽 7升 芝草 7合 菘末 7合 太末 4升 五味子 7合</p> <p>上飯 切餅 雪餅 銀切餅 子朴餅 山蔘餅 <隨節用之></p>	<p><餅次> 白米 2斗</p> <p>乾大口 12尾 肉脯 9片</p>

<p>雉 3首</p>	<p>水丹 茶粉</p> <p>紅白散子 中桂 別餅 3器 豆泡太 1斗 脯肉 6片 <各3升隨節用之> 實黃栗 實柏子 實榛子 實銀杏 實胡桃 實生栗 大棗</p> <p>乾柿 4串 生梨 21箇 <正果次> 乾柿 2串 生薑 2升 桔梗 蓮根 <乾魚切肉次> 乾雉 2首 乾上大口 8尾 黃大口 2尾 中全鰻 6箇 洪魚 2尾 沙魚 2尾 乾鰈魚 3級 文魚 1條 <湯次> 沈鰻 3級 松魚 2尾 大蛤 3級 紅蛤 2升 海蔘 2級 生鷄 4首 <羹次> 藿 1丹</p> <p>鷄卵 30箇 <炙次> 生鰈魚 3級 <佐飯次> 乾黃魚 2尾</p> <p>卵醢 7合 牛 1隻 <菜次> 昆布 半注之 桔梗 石茸</p> <p>沈菜 清醬 芥子 醋</p>	
<p>야후제</p>		
<p><上飯次> 白米 1斗 1升</p> <p>乾大口 12尾 猪 1口</p>		

위의 표를 통하여 각 재료들이 어떠한 음식에 쓰였는지는 물론, 그것을 세는 단위까지 상세히 알 수 있다. 다만 문어를 세는 단위가 별대제의 경우에만 한하여 條가 아닌 首로 표기되어 있고, 소를 단위는 오월태백제의 경우에만 首가 아닌 隻으로 표기되어 있다.

또한 계절에 따라 대체할 수 있는 경우에 대해서도 알 수 있는데, 4월과 10월 두 차례 행해졌던 별대제의 경우 4월에 송어와 접어를 썼다면, 10월에는 각각 연어와 은어를 쓰도록 하였다. 그 밖에 <수절용지(隨節用之)>라고 표기된 경우도 계절에 따라 제시된 식재료를

대체하여 쓴 것으로 보인다.

【참고문헌】

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-03 國朝續五禮儀

【정의】

-기본정의: 1474년(성종 5)에 간행된 『국조오례의(國朝五禮儀)』를 시대에 맞게 보완한 것으로 왕명으로 만들어졌다. 예(禮)에 대한 주자의 말을 인용한 어제서(御製序)가 있다. 각 권별로 길례(吉禮), 가례(嘉禮), 빈례(賓禮), 군례(軍禮), 흉례(凶禮)로 구성되어 있으며, 『국조오례의(國朝五禮儀)』와 달라진 부분을 비교하여 알아볼 수 있도록 하였다. 조선 후기 변화된 왕실의 각종 의례를 살펴볼 수 있다. 『경국대전(經國大典)』의 속편인 『속대전(續大典)』과 함께 같은 때 찬집되었다.

권두에 윤급(尹汲, 1697~1770)의 서문이 있고, 찬집하게 된 동기와 경위를 적은 이종성(李宗城, 1692~1759) 등의 전문(箋文)이 있으며, 본서를 사용하는 데 참고 사항인 범례가 있다.

기술 방법에 있어서 국조오례의를 그대로 인용할 경우에는 ‘원서(原書)’로 표현하였고, 후대에 수정된 내용에 대하여는 ‘고이(考異)’라고 표현하여 각 권 말미에 따로 수록함으로써 국조오례의와 상호 비교가 가능하도록 편찬하였다. 또한 항목이 증가된 것과 수정한 내용에 대하여는 그림을 그리고 보충 설명을 함으로써 이해를 높였다. 이 책은 조선 전기의 『국조오례의』와 비교하여 조선 후기에 어떻게 의례가 달라지고 있는가의 변천사항을 살펴볼 수 있는 자료이다.

-음식관련정의: 길례(吉禮)에서는 진찬(進饌)부분에 음식과 관련된 내용들이 보인다. 주로 소, 양, 돼지와 같은 고기와 술이 의식(儀式)에 사용되었다.

가례(嘉禮)에서는 주로 술(酒)이 사용되었는데 의식(儀式)이 진행되는 과정에서 거의 빠짐없이 사용되었다. 이 외에도 만두(饅頭), 탕(湯), 별행과(別行果), 행과(行果)등이 사용되었다.

【서지】

國朝續五禮儀 / 李德壽(朝鮮)等奉教撰
正祖年間(1777 - 1800)
線裝, 5卷 3冊: 四周單邊, 半郭 22 × 16.7cm, 有界, 半葉 10行 17字, 註雙行, 內向二葉花紋魚尾; 37.2 × 24cm
목판본(戊申字覆刻本)
표지서명 續五禮儀
版心題 續五禮儀
表紙裏面記錄 社稷齋室
同書2部
마이크로필름번호 MF35-1364~5
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2101)

동일 판본이 한국학중앙연구원 장서각(K2-4759), 이화여자대학교 도서관, 건국대학교 상허기념도서관, 원광대학교 도서관, 규장각 한국학연구원(奎 1045, 奎 26620: 零本), 국립중앙도서관, 대구광역시립중앙도서관, 동아대학교 한림도서관, 미국 UC버클리대학교 도서관(UC

Berkeley Library), 中國雲南大學校圖書館에도 소장되어 있다. 이 목판본의 저본이 된 무신자본 『국조속오례의』는 성균관대학교 존경각, 서울대학교 규장각한국학연구원에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

권1에 윤급(尹汲)이 쓴 어제서(御製序) 및 길례(吉禮)가 기록되어 있고, 권2와 권3에는 가례(嘉禮), 권4에는 빈례(賓禮)와 군례(軍禮), 권5에는 흉례(凶禮)에 관하여 기술하였다.

길례에는 『국조오례의(國朝五禮儀)』에서 누락되었거나 미비된 것으로 서계의(誓戒儀)·향축의(香祝儀) 등 왕이 친림하는 의식 절차와 종묘(宗廟)와 영녕전(永寧殿)을 배알하는 의식으로 세자, 왕비, 세자빈 등의 「알종묘영녕전의(謁宗廟永寧殿儀)」가 있다. 또한 「영희전의(永禧殿儀)」, 「장녕전의(長寧殿儀)」, 「행릉의(幸陵儀)」 등 궁전 내에서 영진을 봉안하거나 제사를 지내는 의식을 규정한 것이 대부분이다.

가례에는 왕, 대왕대비, 왕비, 왕대비 등의 존호를 올리는 「존호책보의(尊號冊寶儀)」를 비롯해 납비(納妃)에 대한 「친영의(親迎儀)」와 궁중의 경사 때 베푸는 「진연의(進宴儀)」, 왕이 친히 유생을 대해 시행하는 「유생전강의(儒生殿講儀)」 등이 있다.

군례에는 대사례(大射禮)에 추가한 「대사의(大射儀)」를 비롯해 노포(露布)와 일식(日食)에 대한 의식이 있다.

흉례에는 복제(服制), 재궁(梓宮), 발인(發靱), 영가(靈駕) 등에 대한 절차와 망곡(望哭), 천릉(遷陵), 복위(復位) 등의 의식이 추가되어 있다.

【음식관련내용】

주로 의례에 대한 설명으로 구성되어 있으므로 음식에 관한 내용은 자세하지 않다. 길례(吉禮)와 가례(嘉禮)에 사용한 음식을 정리하면 다음과 같다.

1. 길례의 의식에 사용한 음식

- 친향영희전의(親享永禧殿儀): 福酒
- 친제악해독기우의(親祭嶽海瀆祈雨儀): 牛, 羊, 豕, 酒
- 친향우사단기우의(親享雩祀壇祈雨儀): 牛, 羊, 豕, 酒
- 친경후로주의(親耕後勞酒儀): 酒
- 관예후로주의(觀刈後勞酒儀): 酒

2. 가례의 의식에 사용한 음식

- 친림기로연의(親臨耆老宴儀): 酒, 湯
- 진연의(進宴儀): 壽酒, 饅頭, 湯, 別行果
- 왕비진연의(王妃進宴儀): 壽酒, 饅頭, 湯, 別行果
- 대왕대비진연의(大王大妃進宴儀): 壽酒, 饅頭, 湯, 別行果
- 삼전진연의(三殿進宴儀): 壽酒, 饅頭, 湯, 別行果, 行果
- 어연의(御宴儀): 酒, 饅頭, 湯, 別行果

【참고문헌】

한국민족문화대백과사전 <http://encykorea.aks.ac.kr/>

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-04 御定太常菓果醢菹圖式

【정의】

-기본정의: 1793년(정조 17) 8월 제사에 올리는 과일을 때에 따라 용통성 있게 바뀌 쓰도록 영조(英祖, 1724~1776)가 명을 내렸으나 따로 언급하지 않으면 원래의 규정대로 하여 잘 지켜지지 않자, 도식(圖式)으로 대체품을 나타내어 그 규정을 확정한 것으로 10월에 완성하였다.

-음식관련정의: 이 책은 도식이 그려진 31면으로 구성되어 있는데, 도식 모두 원래 규정되어 있던 제사 시 올리는 견과류 및 과일, 그리고 김치 및 젓갈류와 그 대체품들이 기재되어 있다. 따라서 이 자료를 통해 당시 매 월 행해졌던 제사는 물론, 그 때 마다 올려졌던 이러한 종류의 제물에는 어떠한 것이 있으며, 또 제사 때 마다 어떠한 차이가 있는지 상세히 알 수 있다.

【서지】

御定太常菓果醢菹圖式 / 正祖(朝鮮王, 1752 - 1800) 御製
正祖 17(1793) 寫
帖裝(旋風葉), 1冊(16張, 16折): 圖, 四周雙邊, 半郭 35 × 19.6cm, 朱絲欄, 半葉
行字數不定, 無魚尾
필사본
紙質 : 楮紙
印 啓, 藏書閣印
마이크로 필름번호 MF35-2910
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2543)

2000년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『어정태상과과해저도식』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

내용은 31개의 도식과 마지막 면의 필사기(筆寫記)로 구성되어 있다. 도식은 첫 면부터 제 4면까지는 제사에 올라가는 견과류 및 과일과 김치 및 젓갈류의 호용(互用)에 대한 것이다. 도식의 밑에는 대체품이 언제 왕의 결제를 받아 결정되었는지가 기재되어 있다.

제 5면부터 마지막 면까지는 매 달 행해지는 제사 때마다 쓰이는 견과류와 김치 및 젓갈류에 대해서 도식으로 나타나 있는데, 제 5면~제 7면은 1월, 제 8면~제 10면은 2월, 제 11면~제 12면은 3월, 제 13면~제 14면은 4월, 제 15면~제 17면은 5월, 제 18면은 6월, 제 19면~제 20면은 7월, 제 21면~제 23면은 8월, 제 24면은 9월, 제 25면~제 26면은 10월, 제 27면~제 29면은 11월, 제 30면~제 31면은 12월에 대한 것이다.

각 면의 구성은 맨 오른쪽 가운데에는 해당하는 달, 상단에는 제사가 행해지는 장소가 기재되어 있고 가운데에는 도식이 배치되어 있다. 도식은 맨 위에 원이 있고, 그 밑에는 올려지는 음식명이 원 안에 기재되어 있는데, 대체품이 있는 경우 그 밑에 역시 원 안에 그 이름을 기재해 놓은 후 그 아래 <상호(互用)>이라고 기재하였다. 각각의 원들은 선으로 연결되어 있어, 호용 관계를 보기 쉽게 하였다.

【음식관련내용】

1. 제1면~제4면의 도식

각 면에는 제사에 올려지는 견과류와 김치 및 젓갈류와 그 호용관계에 대한 도식이 그려져 있다. 제1면에는 기존에 정해져있던 5가지 견과류와 그 대체품 6가지(六色代封)에 대한 것, 제2면에는 6가지 과일(六色實果)과 그 대체품 14가지에 대한 것, 제3면에는 단색황율(單色黃栗)이 각 달마다 쓰이는 종류가 어떻게 다르며, 호용은 어떻게 되는지에 대한 것, 제4면은 김치 및 젓갈류에 대한 호용관계에 대한 것이다.

제3면의 도식에 따르면 1월~7월까지의 생율(生栗), 8월~10월까지의 연율(軟栗)을 쓰되, 모두 호도(胡桃)와 백자(柏子)를 호용하였다.

<표 1> 제1면~제2면, 제4면의 도식에 나타난 음식관련내용

면수	기존의 제물	대체품	하단의 기재 내용
제1면	黃栗·大棗·榛子·菱仁·茨仁 (이상 五色皮果)	生栗·榧子·蓮子·軟栗·胡桃·栢子 (이상 六色代封)	황율 및 대조 호용하는 것은 선조(先朝)신사(辛巳)에 명을 내림
			능인 및 자인 호용하는 것은 선조 계미에 명을 내림
			황율 호용하는 것은 선조 경인에 명을 내림
			대조 및 진자 호용하는 것은 선조 신묘에 명을 내림
제2면	黃栗·大棗·乾柿·實榛子·實栢子·實榧子 (이상 六色實果)	生栗·胡桃·銀杏·生梨·櫻桃·李實·林檎·赤梨·楂果·葡萄·紅柿·黃杏·眞瓜·西果 (이상 十四色代封)	황율·대조·건시·실진자·실백자는 계절에 따라 호용하는 것은 선조 신사에 어필로 친히 적으셨으니..
			경신에 명을 내림
			신묘에 명을 내림
			임신에 명을 내림
제4면	鹿醢		
	兔醢	雉醢	4월~8월 대체할 것. 당시의 왕이 계축에 명을 내림
	醢醢		
	魚醢 (이상 四色醢)		
	鹿醢 (이상 單色醢)	醢醢	당시의 왕이 계축에 명을 내림
	芹菹	菁菹·苳菹	호용하는 것은 선조 경진에 명을 내림
	蔓菁菹		
	菲菹		
筍菹	吉萹·冬瓜	선조 계유에 명을 내림	

2. 제5면~제31면의 도식

여기에는 매 달 행해지는 제사에 올라가는 견과류 및 과일과 그 대체품에 대해 나타나고 있다. 이를 통해 같은 제사라도 계절에 따라 그 대체품에 조금씩 차이가 있음을 알 수 있다.

<표 2> 각 달에 해당하는 제사에 따른 제물과 그 대체품

면수	해당 달	장소	기존 제물	대체품			
제5면	正月內行	宗廟·永寧殿·社稷 以上大祭	黃栗	柏子 胡桃	榧子		
			大棗				
			榛子	蓮子			
			菱仁				
제6면		永禧殿正朝 祭	黃栗	生栗 生梨 銀杏	胡桃		
			大棗				
			乾柿				
			實榛子				
			實柏子				
			實榧子				
제7면		陵宮園廟墓正朝 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	乾柿 榧子	銀杏	
			大棗				
	實榛子						
	實柏子						
제8면	二月內行	社稷·文廟·景慕宮 各壇以下大祭	黃栗	柏子 胡桃	榧子		
			大棗				
			榛子	蓮子			
			菱仁				
제9면		永禧殿寒食 祭 陵忌辰 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	銀杏		
			大棗				
			乾柿				
			實榛子				
			實柏子				
			實榧子				
제10면		陵宮園廟墓寒食 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	乾柿 榧子	銀杏	
			大棗				
	實榛子						
	實柏子						
제11면	三月內行	大報壇 各壇以下大 祭	黃栗	柏子 胡桃	榧子		
			大棗				
			榛子	蓮子			
			菱仁				
제12면		陵忌辰 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	銀杏		
			大棗				
			乾柿				
			實榛子				
			實柏子				
			實榧子				
제13면		四月內行	宗廟大 祭	黃栗	柏子 胡桃	榧子	
				大棗			
	榛子			蓮子			
	菱仁						
제14면	陵忌辰 祭		黃栗	生栗 銀杏	胡桃		

			大棗	生梨						
			乾柿							
			實榛子							
			實柏子							
			實榧子							
제15면	五月內行	永禧殿寒食 祭 陵忌辰 祭	黃栗	生栗 櫻桃 生梨	胡桃 黃杏					
						大棗				
						乾柿				
						實榛子				
						實柏子				
				實榧子						
제16면			景慕宮大 祭	黃栗	柏子 胡桃	榧子				
				大棗						
					榛子					
					菱仁	蓮子				
				茨仁						
제17면			陵宮園廟墓端午 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	乾柿 榧子	銀杏			
								大棗		
								實榛子		
								實柏子		
제18면	六月內行	陵忌辰 祭	黃栗	生栗	黃杏 林檎 胡桃	銀杏 眞苺				
				大棗			西苺			
				乾柿			楂果			
				實榛子			赤梨			
				實柏子			李實			
			實榧子							
제19면	七月內行	宗廟·永寧殿以上 大 祭	黃栗	柏子 胡桃	榧子					
						大棗				
					榛子					
					菱仁	蓮子				
					茨仁					
제20면			陵忌辰 祭	黃栗	生栗	胡桃 赤梨 西苺	銀杏 楂果			
					大棗			眞苺		
					乾柿			李實		
					實榛子			林檎		
					實柏子					
			實榧子							
제21면	八月內行	社稷·文廟·景慕 宮 各壇以上大 祭	黃栗	柏子 胡桃	榧子					
						大棗				
					榛子					
					菱仁	蓮子				
					茨仁					
제22면			永禧殿秋夕祭 陵忌辰 祭	黃栗	生栗 生梨 紅柿 葡萄	胡桃 銀杏 赤梨				
							大棗			
							乾柿			
							實榛子			
							實柏子			
			實榧子							
제23면		陵宮園廟墓秋夕 祭	黃栗	生栗 生梨	銀杏 榧子	葡萄				
							大棗			

			實榧子 實柏子	胡桃			
제24면	九月內行	陵忌辰 祭	黃栗	生栗 生梨 紅柿 葡萄	銀杏 胡桃		
			大棗				
			乾柿				
			實榛子				
			實柏子				
			實榧子				
제25면		宗廟大 祭	黃栗	軟栗 胡桃 柏子	榧子		
			大棗				
			榛子	蓮子			
			菱仁				
			茨仁				
제26면	十月內行	陵忌辰 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	銀杏 紅柿		
			大棗				
			乾柿				
			實榛子				
			實柏子				
			實榧子				
제27면		永禧殿秋夕祭 陵忌辰 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	銀杏 紅柿		
			大棗				
			乾柿				
			實榛子				
			實柏子				
			實榧子				
제28면	十一月內行	景慕宮大 祭	大棗	黃栗	柏子 胡桃	榧子	
			榛子				
			菱仁	蓮子			
			茨仁				
제29면		陵宮園廟墓冬至 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	乾柿 榧子	銀杏	
			大棗				
			實榧子				
			實柏子				
제30면		宗廟·社稷·景慕 宮以上大 祭	黃栗	柏子 胡桃	榧子		
			大棗				
			榛子	蓮子			
			菱仁				
			茨仁				
제31면	十二月內行	永禧殿臘享 祭 陵忌辰 祭	黃栗	生栗 生梨 胡桃	銀杏		
			大棗				
			乾柿				
			實榛子				
			實柏子				
			實榧子				

위의 표를 통해 매달 거행되는 제사의 종류와 규모에 따라 사용되는 과실에 차이가 있으나, 기존의 규정 및 대체품 모두가 계절과는 상관없음을 알 수 있다.

菱仁和 茨仁의 경우 그 대체품이 대부분 蓮子인 것을 볼 수 있는데, 1763년(영조 39)에 영의정 홍봉한이 菱仁和 茨仁 또한 구하기 어렵게 되었으니, 蓮子로 대체하자고 건의한

것이 반영된 것으로 보인다.

【참고문헌】

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-05 永興本宮儀式

【정의】

-기본정의: 영흥본궁(永興本宮)은 함경도 영흥에 있는 곳으로, 태조 이성계(太祖 李成桂, 1392~1398)의 아버지인 환조(桓祖, 1315~1361)가 살았던 집이다. 이곳에 이성계와 그의 비였던 신의왕후(神懿王后, 1337~1391)의 위패가 봉안되어 있는데, 이성계가 별에 대해 제사를 지냈다고 전해지기도 한다. 이 책은 이곳에서 지냈던 제사에 대한 것인데, 1703년(숙종 29) 이후에 작성된 것으로 추정되는 『영흥본궁(永興本宮)』을 1795년(정조 19)에 그 내용을 좀 더 체계적으로 정리하였다. 권수에는 홍락성(洪樂性, 1718~1798)이 명을 받아 쓴 『어제영흥본궁의식(永興本宮儀式)』이 있다.

-음식관련정의: 권2의 「도식(圖式)」과 「제품(祭品)」에 음식에 대한 설명이 있다. 「도식」에는 진찬 모습이 한 눈에 알기 쉽게 그려져 있고, 「제품」에는 음식을 비롯한 모든 물건이 각 제사 때마다의 사용 여부와 사용 물품의 내용에 대해 표식으로 나타나 있다. 음식의 경우 제사별로 분류한 후 재료와 분량이 구체적으로 기술되어 있다.

【서지】

永興本宮儀式 / 咸營(咸興) 編

正祖 19(1795)

線裝, 1卷1冊: 四周單邊, 半郭23.9 × 16.5cm, 有界, 半葉 10行 20字, 註雙行, 無魚尾; 36.1 × 23.7cm

목판본

紙質 楮紙

印 奉謨堂印

同書 5部

마이크로필름번호 MF35-2185

소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2466)

동일 판본이 규장각 한국학연구원(奎 2381, 奎 2582, 奎 2933, 奎 2934, 奎 3647, 奎 3990, 奎 11080, 奎 14268, 奎 14283, 奎 14284, 奎 14285, 奎 14286, 奎 14287, 奎 14288, 奎 14289, 奎 14290, 奎 14291, 奎 14292, 奎 14293, 奎 14294, 奎 14297, 奎 14298), 한국학중앙연구원 장서각(K2-2465)에도 소장되어 있으며, 같은 내용의 필사본이 규장각 한국학연구원(奎 14300)에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 권수에 영의정 홍락성이 명을 받아 쓴 어제영흥본궁의식과 범례 및 목록이 순서대로 수록되어 있다.

본문은 크게 두 개의 권으로 구성되어 있는데, 먼저 권1에는 영흥본궁의 부속건물에 대한 설명인 「건치(建置)」, 이곳 제사에 대해 임금이 내린 명령을 모아놓은 「전교(傳敎)」, 정조를 비롯한 여러 신하들의 「축문(祝文)」과 제사들에 대한 신하들의 건의 사항을 모아놓은 「주계(奏啓)」 순으로 수록되어 있다.

권2에는 진찬도인 「도식(圖式)」, 사용되는 물품에 대한 구체적인 설명이 표식으로 나타나 있는 「제품(祭品)」, 의복에 대한 「제품 부의복(祭品 附祭服)」, 제사 진행 과정이 구체적으로 기술되어 있는 「홀기(笏記)」, 그 외에 「배설(排設)」·「수리(修理)」·「진공(進供)」·「관속(官屬)」·「절목(節目)」·「친임봉과친전지영의(親臨封裹親專祇迎儀)」가 순서대로 수록되어 있다.

【음식관련내용】

1. 권2 「도식」에 나온 진찬도

여기에 언급된 제사는 모두 6종류로 별대제(別大祭)·별소제(別小祭)·삭망제(朔望祭)·태백제(太白祭)·야백제(夜白祭)·야흑제(夜黑祭)가 있다. 각 제사 마다 규모가 다르기 때문에 그때마다 올라가는 음식의 종류에 차이가 있음을 알 수 있다.

<표 1> 別大祭一位 陳設之圖

열 수	진설
1	麵 匙櫟 水刺 盞 羹 茶 景丹
2	片肉 炙肉 炙素 炙魚 佐飯
3	湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯
4	湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯
5	切肉 熟采 沈菜 淸醬 醋醬 芥子 卵醢 食醢
6	前油花 肉膾 熟 熟 魚會 熟 熟
7	餅 餅 餅 淸蜜 餅 餅 餅
8	軋果 軋果 軋果 正果 正果 生果 生果 軋果 軋果 軋果
9	燭臺 中桂 藥果 軋正果 水正果 白散子 紅散子

<표 2> 別小祭一位 陳設之圖

열 수	진설
1	麵 匙櫟 水刺 盞 羹 茶
2	片肉 炙肉 炙魚 佐飯
3	湯 湯 湯 湯 湯 湯 湯
4	切肉 熟采 沈菜 淸醬 醋醬 卵醢 食醢
5	餅 餅 淸蜜 餅 餅 餅
6	燭臺 果 中桂

<표 3> 朔望祭一位 陳設之圖

열 수	진설
1	麵 匙櫟 水刺 盞 羹 茶
2	炙魚
3	湯 湯 湯 湯 湯
4	切肉 熟采 沈菜 淸醬 佐飯 卵醢 食醢
5	燭臺 餅 淸蜜 餅 生果

<표 4> 太白祭 陳設之圖

열 수	진설						
1	麩	匙楮	水刺	羹	羹	茶	水團
2	片肉	炙鷄	炙肉	炙素	炙魚	佐飯	
3	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯
4	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯
5	脯	切肉	熟采	熟采	沈菜	清醬	熟采 卵醢 食醢
6	前油花	前油花	前油花	醋醬	芥子	肉膾	魚膾 於音炙 熟 熟
7	餅	餅	餅	清蜜	餅	餅	餅
8	軋果	軋果	乾果	乾果	生果	水正果	生果 乾果 乾果 乾果
9	燭臺	紅散子	軋正果	中桂	軋正果	白散子	燭臺

<표 5> 夜白祭 陳設之圖

열 수	진설					
1	餅	餅	餅	餅	餅	餅
2	餅	餅	餅	餅	餅	餅
3	切肉	切肉	切肉	切肉	切肉	切肉
4	燭臺					燭臺

<표 6> 夜黑祭 陳設之圖

열 수	진설					
1	飯	飯	飯	飯	飯	飯
2	飯	飯	飯	飯	飯	飯
3	切肉	切肉	切肉	切肉	切肉	切肉
4			猪			
5	燭臺					燭臺

2. 권2 「祭品」에 나온 각 제사에 사용된 음식

1) 각 제사별 진찬 음식의 종류

<표 7> 각 제사별 진설 음식의 종류(1)

	酒	水刺	羹	麵	景團	魚炙	肉炙	素炙	片肉	佐飯
10월 別 大祭	粘白米4 升 5合/ 麩子2升 3合	白米5升	藿1丹	木米4升	粘白米4 升/太1 升5合	生銀魚 600尾/ 生鯪30 箇/生鯪 魚6尾	肉16串/ 芟非9片 /牛足3 箇/生鷄 3首	豆泡18 隅/昆布 30條/晚 茸30개	牛肉	鹽鯪魚1 尾/鹽黃 魚3尾
4월 別 小祭	同	同	同	茶粉綠 末4合 棠栢子 1合/五 味子1合	水團白 米2升	生鱈魚 60尾/生 鯪30箇/ 生松魚3 尾	同	同	同	同
正朝祭	同	同	同	同10월	-	生明太3 尾/生鯪 30箇	肉9串/ 生雉3首	-	同	鹽鯪魚1 尾
6월 半	同	同	同	同4월	-	生魴魚6	肉9串/ -	-	同	鹽魴魚1

行祭						尾.生鰻 30箇	生鷄3首			尾
7월 秋 節祭	同	同	同	-	同4월	同	同	-	同	鹽古冬 魚3尾
8월 山 祭	同	同	同	-	同	生鱧魚6 尾	同	-	同	同正月
11월 冬 節祭	同	同	同	同10월	-	同正月	同	-	同	同
冬至茶 禮	粘白米3 升5合/ 麩子2升	-	-	豆粥白 米3升/ 粘白米1 升/赤豆 5升	同10월	-	生雉3尾	-	-	-

<표 8> 각 제사별 진설 음식의 종류(2)

	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯
10월 別 大祭	牛肉	牛肉 牛頭 牛足	牛胙 牛千葉	生雉3首	生鷄3首	大蛤91 箇	追鰻9條 實栢子1 合/眞荏 2合	生文魚6 條	生鱧魚3 尾	生銀魚 150尾
4월 別 小祭	同	同	同	生鱧魚3 尾	同	同	同	同	生松魚3 尾	生洪魚3 尾
正朝祭	-	同	-	-	同	-	-	-	生明太6 尾	-
6월 半 行祭	-	同	-	-	同	-	-	-	生道味1 尾	-
7월 秋 節祭	-	同	-	-	同	-	-	-	生魴魚1 尾	-
8월 山 祭	-	同	-	-	同	-	-	-	生鱧魚2 尾	-
11월 冬 節祭	-	同	-	-	同	-	-	-	同正朝	-
冬至茶 禮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<표 9> 각 제사별 진설 음식의 종류(3)

	湯	湯	湯	湯	切肉	熟菜	沈菜	淸醬	卵醢	食鹽
10월 別 大祭	生鰻60 箇	紅蛤75 箇	海蔘60 箇	豆泡6隅	乾大口 15尾/黃 大口乾 沙魚乾 洪魚23 尾/乾文 魚8條/ 乾鱧魚 30尾/鳳 全鰻次 大鰻3 箇/切全 鰻次中 全鰻9箇 /大片脯 1張/乾 雉3首	昆布9條 晚茸9箇 古非1升 桔梗1升 蘿菔6根 石茸3合	蘿菔9根	3合	鱧卵1升	白米1升 生鰻3箇 麥芽1合 川椒5夕
4월 別 小祭	同	同	同	同	同 加紫蟹3 脚	同 蘿菔代 菘豆1升 5合	草菜3合	同	鱧卵1升	同
正朝祭	生鰻30 箇	紅蛤60 箇	同	同	乾大口6 尾/黃大 口乾沙 魚乾洪 魚各3尾 /乾文魚 6條/乾 鱧魚60	昆布9條 桔梗3升 石茸3合	同10월	同	明太卵1 升	同

					尾/大片 脯1張					
6월 半 行祭	同	同	同	同	同	菰子 15 箇/古非 3升/桔 梗3升	芥子9箇	同	同4월	同
7월 秋 節祭	同	同	同	同	同	同	同	同	同	同
8월 山 祭	同	同	同	同	同	昆布9條 古非3升 石3茸升	同	同	同10월	同
11월 冬 節祭	同	同	同	同	同	昆布9條 古非3升 桔梗3升	同10월	同	同	同
冬至茶 禮	-	-	-	-	脯9片	-	-	-	-	同

<표 10> 각 제사별 진설 음식의 종류(4)

	煎油花	醋醬	肉膾	魚膾	芥子	熟	熟	熟	熟	餅
10월 別 大祭	生鱧魚1 尾/生肝/ 生胾	醬2合 醋1合	牛肝 牛胾 牛千葉 牛豆太	生黃魚3 尾	3合	鷄卵60 箇	生鰾90 箇	紅蛤90 箇	海蔘90 箇	雪糕白 米1斗5 升粘白 米2升
4월 別 小祭	生松魚2 尾/生肝/ 生胾	同	同	生鱧魚9 尾	同	同	同	同	同	同
正朝祭	-	同	-	-	-	-	-	-	-	雪糕白 米1斗粘 白米2升
6월 半 行祭	-	同	-	-	-	-	-	-	-	同
7월 秋 節祭	-	同	-	-	-	-	-	-	-	同
8월 山 祭	-	同	-	-	-	-	-	-	-	同
11월 冬 節祭	-	同	-	-	-	-	-	-	-	同
冬至茶 禮						-	-	-	-	-

<표 11> 각 제사별 진설 음식의 종류(5)

	餅	餅	餅	餅	餅	淸蜜	生果	生果	生果	生果
10월 別 大祭	花煎粘 白米1斗 眞油1升	切餅白 米1斗5 升	銀切粘 白米1斗 2升太2 升	山蔘白 米5升粘 白米7升 眞油1升	自朴白 米5升粘 白米7升 眞油1升	6合	柚子15 箇	石榴15 箇	生梨15 箇	紅柿15 箇
4월 別 小祭	同	同	同	同	同	同	薯蕷21 本	栗黃3升	同	乾柿90 箇
正朝祭	-	切餅白 米1斗2 升	同	同	同	同	-	-	同	-
6월 半 行祭	-	同	同	同	同	同	-	-	眞蔗9箇	-
7월 秋 節祭	-	同	同	同	同	同	-	-	西蔗3箇	-
8월 山 祭	-	同	同	同	同	同	-	-	同10월	-
11월 冬 節祭	-	同	同	同	同	同	-	-	同	-
冬至茶 禮	-	-	-	-	-	同	-	-	生梨9箇	-

<표 12> 각 제사별 진설 음식의 종류(6)

	生果	乾果	乾果	乾果	乾果	乾果	水正果	乾正果	油蜜果	油蜜果
10월 別大祭	山葡萄9朵	大棗2升	棠榛子3升	棠胡桃3升	棠栢子3升	棠銀杏3升	芡粥3合 棠栢子1合	生薑9根 蓮根6本 桔梗3升 山查3升 獼猴桃6朵	藥果眞末3斗 清蜜6升眞油6升	中桂眞末3斗 清蜜2升眞油1升
4월 別小祭	生栗3升	同	同	同	同	同	同	同 獼猴桃代芡粥3升	同	同
正朝祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	中桂眞末2斗 清蜜2升眞油1升
6월 半行祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	同
7월 秋節祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	同
8월 山祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	同
11월 冬節祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	同
冬至茶禮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<표 13> 각 제사별 진설 음식의 종류(7)

	油蜜果	油蜜果	都下	都下	都下	都下	都下	都下	都下	都下
10월 別大祭	紅散子眞末1斗 粘白米3升眞油2升 白糖13片 芝草3合	白散子眞末1斗 粘白米3升眞油2升 白糖12片	牛1隻	鷄卵20箇	胡椒1合	眞末4升	清蜜1升8合	眞油4升	清醬4升	鹽7升
4월 別小祭	同	同	同	同	同	同	清蜜2升	同	同	同
正朝祭	-	-	同	鷄卵5箇	胡椒5夕	眞末1升	-	眞油1升5合	清醬2升	鹽3升
6월 半行祭	-	-	同	同	同	同	清蜜3合	同	同	同
7월 秋節祭	-	-	同	同	同	同	清蜜2合	同	同	同
8월 山祭	-	-	同	同	同	同	同	同	同	同
11월 冬節祭	-	-	同	同	同	同	-	同	同	同
冬至茶禮	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<표 14> 각 제사별 진설 음식의 종류(8)

	羹	麵	魚炙	佐飯	湯	湯	湯	湯	湯	切肉
正月望	藿1丹	藥飯粘白米2斗 實栢子1升 生栗7升 大棗5升 乾柿100箇 清蜜2升	凍大口60尾 生文魚6條	鹽鱧魚1尾	生鷄3首	生明太6尾	生鯢60箇	生紅蛤60箇	豆泡6隅	乾大口9尾 乾洪魚乾沙魚各3尾 乾鱧魚60尾 大片脯1張
2월朔望	藿2丹	木米8升	生明太90尾 生青魚60尾	鹽鱧魚21尾	生鷄6首	生明太12尾	生鯢120箇	生紅蛤120箇	豆泡12隅	乾大口18尾 乾洪魚乾沙魚各6

										尾乾明 太120尾 乾文魚 12條大 片脯2張
3월朔望	同	茶粉菘 末8合實 栢子2合 五味子2 合清蜜4 合	生鱈魚 120尾 生松魚6 尾	鹽鱈魚6 尾	同	生松魚2 尾	同	同	同	同
4월朔望	同	同	生黃魚 120尾 生鱈魚6 尾	同	同	生洪魚6 尾	同	同	同	同乾明太 代乾鱈 魚120尾
5월朔望	同	同	生道味 魚12尾 生古冬 魚2尾	鹽古冬 魚2尾	同	生道味 魚6尾	同	同	同	同
6월朔望	同	水團白 米4升 清蜜3合	生沙魚 120尾 生魴魚3 尾	同	同	生魴魚2 尾	同	同	同	同

<표 15> 각 제사별 진설 음식의 종류(9)

	熟菜	沈菜	清醬	卵醢	食醢	餅	餅	清蜜	生果	都下
正月望	昆布9條 古非2升 桔梗2升	蘿蔔6根	3合	明太卵1 升	白米1升 生鯉3箇 麥芽1合 川椒5夕	雪糕白 米1斗 粘白米2 升	切餅白 米1斗2 升	6合	生梨15 箇	眞油5合
2월朔望	昆布18 條古非 4升晚 茸12箇	蘿蔔12 根	6合	大口卵2 升	白米2升 生鯉6箇 麥芽2合 川椒1合	雪糕白 米2斗 粘白米4 升	切餅白 米2斗4 升	1升2合	生梨30 箇	眞油1升
3월朔望	昆布18 條石茸 4合桔 梗4升	同	同	鱈卵2升	同	同	同	同	同	同
4월朔望	昆布18 條菘豆 4升薇 4升	草菜6合	同	同	同	同	同	同	同	同
5월朔望	同	同	同	同	同	同	同	同	櫻桃1升 8合	同
6월朔望	同菘豆代 苺子18 箇	苺子16 箇	同	青魚卵2 升	同	同	同	同	丹杏180 箇	同

<표 16> 각 제사별 진설음식의 종류(10)

	都下	都下
正月望	清醬1升	鹽2升
2월朔望	清醬2升	鹽2升
3월朔望	同	同
4월朔望	同	同
5월朔望	同	同
6월朔望	同	同

<표 17> 각 제사별 진설음식의 종류(11)

	羹	麵	魚炙	佐飯	湯	湯	湯	湯	湯	湯	切肉
7월朔望	藿1丹	水團白米4升 淸蜜3合	生鯉魚6尾 生魴魚3尾	鹽黃魚6尾	生鷄6首	生魴魚2尾	生鰻120箇	生紅蛤120箇	豆泡12隅	乾大口18尾 乾洪魚乾沙魚各6尾 乾鯉魚120尾 乾文魚12條 大片脯2張	
8월朔望	同	茶粉菘末8合 實栢子2合 五味子2合 淸蜜4合	同	鹽鯉魚2尾	同	生鯉魚2尾	同	同	同	同	
9월朔望	同	木米8升	生鯉魚6尾 生秀魚6尾	同	同	同	同	同	同	同	
10월朔望	同	同	生銀魚60尾 生鰻60箇	同	同	生銀魚180尾	同	同	同	同	
11월朔望	同	同	鹽鯉魚6尾 生瓜魚60尾	同	同	生明太12尾	同	同	同	同	
12월朔望	同	同	生明太90尾 生瓜魚60尾	同	同	同	同	同	同	同	

<표 18> 각 제사별 진설 음식의 종류(12)

	熟菜	沈菜	淸醬	卵醢	食醢	餅	餅	淸蜜	生果	都下
7월朔望	昆布18條 苳子18箇 薇4升	草菜6合	6合	青魚卵2升	白米2升 生鰻6箇 麥芽2合 川椒1合	雪糕白米2斗 粘白米4升	切餅白米2斗4升	1升2合	林檎120箇	眞油1升
8월朔望	昆布18條 石苳4合 桔梗4升	同	同	鯉卵2升	同	同	同	同	西苳6箇	同
9월朔望	昆布18條 古非4升 晚苳12箇	蘿菘12根	同	同	同	同	同	同	生梨30箇	同
10월朔望	昆布18條 蘿菘12根 薇4升	同	同	同	同	同	同	同	紅柿30箇	同
11월朔望	同	同	同	同	同	同	同	同	生梨30箇	同
12월朔望	昆布18條 古非4升 桔梗4升	同	同	同	同	同	同	同	同	同

<표 19> 각 제사별 진설 음식의 종류(13)

	都下	都下
7월朔望	淸醬2升	鹽4升
8월朔望	同	同
9월朔望	同	同
10월朔望	同	同
11월朔望	同	同
12월朔望	同	同

이를 통하여 제사 시 각각 진설되는 음식의 내용 및 거기에 사용되는 재료와 분량 뿐만 아니라 음식의 사용 여부를 알 수 있어 내용의 차이에 대해 상세히 알 수 있다.

2) 권2 「제품」에 기재된 주요 제사 음식의 재료와 분량

(1) 별대제 · 별소제 · 삭망제

<표 20> 제사 음식의 재료와 분량(1)

	白米	粘白米	木米	赤豆	太	菘斗	菘末	眞末	麩子
別大祭	9斗4升	10斗1升	4升	-	5升5合	1升5合	4合	16斗8升	4升6合
別小祭	19斗8升	17斗1升	8升	5升	1斗1升5合	-	4合	10斗5升	1斗3升5合
朔望祭	65斗2升	16斗9升5合	4斗	-	-	8升	3升2合	-	5斗2升9合
總數	94斗4升 (奴貢)	44斗1升5合 (奴貢)	5斗2升 (貿易)	5升 (貿易)	1斗7升 (屯田納)	9升5合 (屯田納)	4升 (屯田納)	27斗3升 (奴貢)	7斗1升 (奴貢)

<표 21> 제사 음식의 재료와 분량(2)

	麥芽	眞荳	豆泡	白糖	生鰈魚	生銀魚	生秀魚	生松魚	生黃魚	生洪魚
別大祭	2合	6合	48隅	32片	72尾	750尾	-	8尾	3尾	3尾
別小祭	6合	-	30隅	-	-	-	-	-	-	-
朔望祭	2升3合	-	138隅	-	120尾	780尾	6尾	9尾	120尾	6尾
總數	3升1合 (屯田納)	6合 (奴貢)	216隅 (屯田納)	32片 (貿易)	192尾 (貿易)	1530尾 (貿易)	6尾 (魚梁稅)	17尾 (魚梁稅)	123尾 (魚梁稅)	9尾 (貿易)

<표 22> 제사 음식의 재료와 분량(3)

	生沙魚	生明太	生文魚	生魴魚	生古冬魚	生鱧魚	生鱒魚	生道味魚	凍大口	生靑魚
別大祭	-	-	12條	-	-	10尾	-	-	-	-
別小祭	-	72尾	-	13尾	-	6尾	2尾	1尾	-	-
朔望祭	120尾	222尾	6條	12尾	6尾	22尾	6尾	18尾	60尾	60尾
總數	120尾 (貿易)	294尾 (貿易)	18條 (海尺貢)	26尾 (貿易)	6尾 (魚梁稅)	38尾 (魚梁稅)	8尾 (貿易)	19尾 (貿易)	60尾 (海尺貢)	60尾 (貿易)

<표 23> 제사 음식의 재료와 분량(4)

	生瓜魚	大蛤	生鰻	乾鰈魚	乾文魚	乾明太	乾沙魚	黃洪魚	乾大口	黃大口
別大祭	-	180箇	366箇	60尾	16條	-	6尾	6尾	30尾	6尾
別小祭	-	-	316箇	300尾	30條	-	15尾	15尾	30尾	15尾
朔望祭	120尾	-	1509箇	1140尾	138條	240尾	69尾	69尾	207尾	-
總數	120尾 (貿易)	180箇內 160箇 (魚梁稅) 20箇(貿易)	2193箇內 260箇 (魚梁稅) 1933箇 (貿易)	1500尾 (船稅)	184條 (海尺貢)	240尾 (海尺貢)	90尾 (海尺貢)	90尾 (海尺貢)	267尾 (海尺貢)	21尾 (海尺貢)

<표 24> 제사 음식의 재료와 분량(5)

	大全鯪	中全鯪	紫蟹	追鯪	紅蛤	海蔘	鹽鰈魚	鹽鯷魚	鹽黃魚	鹽魴魚
別大祭	6箇	18箇	3脚	16條	330箇	300箇	-	2尾	6尾	-
別小祭	-	-	-	-	300箇	1尾	-	3尾	-	300箇
朔望祭	-	-	-	-	1380箇	-	12尾	19尾	6尾	-
總數	6箇 (內下)	18箇 (內下)	3脚 (魚梁稅)	18條 (內下)	2018箇 內200箇 (魚梁稅) 1810箇 (貿易)	600箇內 220箇 (魚梁稅) 480箇 (貿易)	12尾 (魚梁稅)	24尾 (魚梁稅)	12尾 (魚梁稅)	1尾 (貿易)

<표 25> 제사 음식의 재료와 분량(6)

	鹽古冬魚	鯷卵	鰈卵	大口卵	明太卵	青魚卵	藿	昆布	牛	脯
別大祭	-	1升	1升	-	-	-	2丹	72條	2隻	-
別小祭	3尾	2升	2升	-	1升	-	5丹	18條	5隻	9片
朔望祭	4尾	1斗	6升	2升	1升	4升	23丹	207條	-	-
總數	7尾 (魚梁稅)	1斗3升 (魚梁稅)	9升 (船稅)	2升 (海尺貢)	2升 (貿易)	4升 (貿易)	30丹 (海尺貢)	302條 (海尺貢)	7隻 (貿易)	9片 (貿易)

<표 26> 제사 음식의 재료와 분량(7)

	大片脯	生雉	乾雉	生鷄	鷄卵	石茸	晚茸	蘿菔	薇	瓜子
別大祭	2張	3首	6首	12首	160箇	6合	78箇	15根	-	-
別小祭	5張	6首	-	27首	25箇	6合	9箇	18根	-	57箇
朔望祭	23張	-	-	69首	-	8合	24箇	102根	2斗4升	96箇
總數	30張 (貿易)	9首 (貿易)	6首 (貿易)	108首 (貿易)	185箇 (貿易)	2升 (屯田納)	111箇 (屯田納)	135根 (安佛寺納)	2斗升 (屯田納)	153箇 (園頭納)

<표 27> 제사 음식의 재료와 분량(8)

	桔梗	古非	草菜	生薑	芥子	川椒	胡椒	芝草	五味子	柚子
別大祭	8升	2升	3合	18根	6合	1合	2合	6合	1合	15箇
別小祭	1斗2升	1斗2升	-	-	-	3合	2合5夕	-	1合	-
朔望祭	1斗4升	1斗4升	2斗4合	-	-	1升7合5夕	-	-	8合	-
總數	3斗4升 (園頭納)	2斗8升 (屯田納)	2斗7合 (園頭納)	18根 (貿易)	6合 (屯田納)	2升1合5夕 (貿易)	4合5夕 (內下)	6合 (屯田納)	1升 (屯田納)	15箇 (內下)

<표 28> 제사 음식의 재료와 분량(9)

	石榴	生梨	紅柿	乾柿	生栗	栗黃	山葡萄	獼猴桃	山查	丹杏
別大祭	15箇	30箇	15箇	90箇	3升	3升	9朶	6朶	6升	-
別小祭	-	54箇	-	-	-	-	-	-	-	-
朔望祭	-	195箇	30箇	100箇	7升	-	-	-	-	180箇
總數	15箇 (內下)	279箇 (貿易)	45箇 (貿易)	190箇 (內下)	1斗 (貿易)	3升 (貿易)	9朶	6朶	6升	180箇 (貿易)

<표 29> 제사 음식의 재료와 분량(10)

	林檎	櫻桃	薯蕷	西瓜	眞瓜	大棗	實榛子	實胡桃	實栢子	實銀杏
別大祭	-	-	21本	-	-	6升	6升	6升	6升5合	6升
別小祭	-	-	-	3箇	9箇	-	-	-	1合	-
朔望祭	120箇	1升8合	-	6箇	-	5升	-	-	1升8合	-
總數	120箇 (貿易)	1升8合 (貿易)	21本 (貿易)	9箇 (園頭納)	9箇 (園頭納)	1斗1升 (貿易)	6升 (貿易)	6升 (貿易)	8升4合 內4升 (屯田納) 4升4合 (貿易)	6升 (貿易)

<표 30> 제사 음식의 재료와 분량(11)

	蓮根	芡粥	淸醬	淸蜜	眞油	醋	鹽
別大祭	12本	3升6合	9升	2斗1升	3斗6升	2合	1斗4升
別小祭	-	-	1斗2升5合	1斗4升9合	2斗2升5合	5合	1斗5升
朔望祭	-	-	2斗9升9合	1斗8升	1斗1升5合	-	4斗6升
總數	12本 (採用)	3升6合 (貿易)	5斗1升4合 (屯田納)	5斗3升9合 (奴貢)	7斗 (奴貢)	7合 (貿易)	7斗5升 (鹽益稅)

(2) 5월 태백제 · 정월 야백제 · 11월 야흑제

<표 31> 제사 음식의 재료와 분량(1)

	酒	飯	羹	水團	茶粉	肉炙	魚炙	鷄炙	素炙	片肉
5월 太 白祭	粘白米5 升 麴子 4升	白米3升	藿1丹	白米2升 淸蜜3合	菘末7合 五味子7 夕 淸蜜2合	牛肉	生鱸魚 60尾 生松魚2 尾 生鰻 30箇	生鷄2首	豆泡6隅 昆布4條	牛肉
正月 夜 白祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11월 夜 黑祭	-	白米1斗 2升	-	-	-	-	-	-	-	-

<표 32> 제사 음식의 재료와 분량(2)

	佐飯	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯	湯
5월 太 白祭	鹽黃魚2 尾	牛肉	牛肉 牛頭 牛足	牛千葉	牛肝	生鷄2首	生松魚2 尾	大蛤60 箇	生鰻30 箇	生紅蛤 40箇
正月 夜 白祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11월 夜 黑祭	-	白米1斗 2升	-	-	-	-	-	-	-	-

<표 33> 제사 음식의 재료와 분량(3)

	湯	湯	脯	切肉	熟菜	熟菜	熟菜	沈菜	清醬	卵鹽
5月 太 白祭	生海參 40箇	豆泡4隅 昆布4條	6片	乾大口8 尾 黃大 口 2尾 乾沙魚2 尾 乾洪 魚2尾 乾文魚4 條 乾鱈 魚60尾 切全 鯪 次中全 鯪6箇	昆布25 條	石茸5升	桔梗5升	草菜2合	1合	鰾卵7合
正月 夜 白祭	-	-	-	乾大口 12尾	-	-	-	-	-	-
11월 夜 黑祭	-	-	-	同	-	-	-	-	-	-

<표 34> 제사 음식의 재료와 분량(4)

	食醢	煎油花	煎油花	煎油花	醋醬	肉膾	魚膾	芥子	熟	熟
5月 太 白祭	白米1升 生鯪10 箇 麥芽 1合 川 椒1合	牛肝	牛胛	生松魚1 尾	清醬6夕 醋4夕	牛豆太	生道味 魚1尾	1合	鷄卵10 箇	海參40 箇
正月 夜 白祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11월 夜 黑祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<표 35> 제사 음식의 재료와 분량(5)

	於音炙	餅	餅	餅	餅	餅	餅	清蜜	生果	生果
5月 太 白祭	牛肉	雪糕白 米 1斗 粘白米2 升	切餅白 米1斗	銀切粘 白米1斗 2升 太4 升	山蔘白 米 4升 粘白米4 升 眞油 8合 清 蜜1升	自朴白 米 4升 粘白米4 升 眞油 8合	別餅白 米 2斗 6 升 粘白 米 2斗 眞油2升 清蜜2升 實栢子2 合 大棗 2升 乾 柿20箇	2合	櫻桃2升	生栗2升
正月 夜 白祭	-	-	大切餅 白米2斗	-	-	-	-	-	-	-
11월 夜 黑祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<표 36> 제사 음식의 재료와 분량(6)

	乾果	乾果	乾果	乾果	乾果	乾果	乾果	水正果	乾正果	乾正果
5月 太 白祭	乾柿 40 箇	栗黃2升	大棗2升	實榛子2 升	實胡桃2 升	實栢子2 升	實銀杏2 升	乾柿 20 箇 實栢 子 1合 清蜜1合	생강 40 根 清蜜 1升	桔梗2升 清蜜1升
正月 夜 白祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11월 夜 黑祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

<표 37> 제사 음식의 재료와 분량(7)

	油蜜果	油蜜果	油蜜果	都下
5월 太白祭	中桂眞末2斗2升 眞油2升2合 清蜜3升3合	紅散子白米4升 粘白米4升 眞末7升 麥芽3升5合 眞油2升1合 芝草7合	白散子白米4升 粘白米4升 眞末7升 麥芽3升5合 眞油2升1合	牛1隻
正月 夜白祭	-	-	-	-
11월 夜黑祭	-	-	-	猪1口

<표 38> 제사 음식의 재료와 분량(8)

	白米	粘白米	太	菘末	眞末	麩子	麥芽	豆泡	生鰈魚	生松魚
太白祭	6斗8升	5斗5升	4升	7合	3斗6升	3升	7升1合	10隅	60尾	5尾
夜白祭	2斗	-	-	-	-	-	-	-	-	-
夜黑祭	1斗2升	-	-	-	-	-	-	-	-	-
總數	10斗 (奴貢)	5斗5升 (奴貢)	4升 (屯田納)	7合 (屯田納)	3斗6升 (奴貢)	3升 (奴貢)	7升1合 (屯田納)	10隅 (屯田納)	60尾 (貿易)	5尾 (魚梁稅)

<표 39> 제사 음식의 재료와 분량(9)

	生道味魚	大蛤	生鰈	乾鰈魚	乾文魚	乾沙魚	乾洪魚	乾大口	黃大口	中全鰈
太白祭	1尾	60箇	70箇	60尾	4條	2尾	2尾	8尾	2尾	6箇
夜白祭	-	-	-	-	-	-	-	12尾	-	-
夜黑祭	-	-	-	-	-	-	-	12尾	-	-
總數	1尾 (貿易)	60箇 (貿易)	70箇 (貿易)	60尾 (船稅)	4條 (海尺貢)	2尾 (海尺貢)	2尾 (海尺貢)	32尾 (海尺貢)	2尾 (海尺貢)	6箇 (內下)

<표 40> 제사 음식의 재료와 분량(10)

	紅蛤	海蔘	鹽黃魚	鰈卵	藿	昆布	牛	片脯	猪	生鷄
太白祭	40箇	80箇	2尾	7合	1丹	33條	1隻	6片	-	4首
夜白祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
夜黑祭	-	-	-	-	-	-	-	-	1口	-
總數	40箇 (貿易)	80箇 (貿易)	2尾 (魚梁稅)	7合 (船稅)	1丹 (海尺貢)	33條 (海尺貢)	1隻 (貿易)	6片 (貿易)	1口 (貿易)	4首 (貿易)

<표 41> 제사 음식의 재료와 분량(11)

	鷄卵	石茸	桔梗	草菜	生薑	芥子	川椒	芝草	五味子	乾柿
太白祭	10箇	5升	7升	2合	40根	1合	1合	7合	7夕	80箇
夜白祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
夜黑祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
總數	10箇 (貿易)	5升 (貿易)	7升 (園頭納)	2合 (園頭納)	40根 (貿易)	1合 (屯田納)	1合 (貿易)	7合 (屯田納)	7夕 (屯田納)	80箇 (內下)

<표 42> 제사 음식의 재료와 분량(12)

	大棗	生栗	栗黃	櫻桃	實栢子	實榛子	實胡桃	實銀杏	清醬	清蜜
太白祭	4升	2升	2升	2升	2升5合	2升	2升	2升	1合6夕	1斗1合
夜白祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
夜黑祭	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
總數	4升 (貿易)	2升 (貿易)	2升 (貿易)	2升 (貿易)	2升5合 (貿易)	2升 (貿易)	2升 (貿易)	2升 (貿易)	1合6夕 (屯田納)	1斗1合 (屯田納)

<표 43> 제사 음식의 재료와 분량(13)

	眞油	醋
太白祭	1斗	4夕
夜白祭	-	-
夜黑祭	-	-
總數	1斗 (奴貢)	4夕 (貿易)

이 부분에서는 내용이 크게 별대제·별소제·삭망제와 태백제·야백제·야흑제로 나뉘어져 있다. 두 부분의 음식 내역을 비교해보면 후자가 전자에 비해 매우 간소하다는 것을 알 수 있다.

각 식재료에 대한 분량도 상세하게 기재되어 있는데, 하단에는 각각의 총량이 나와 있고, 재료의 입수 방법으로 보이는 내용도 보인다. 여기에는 내하(內下)·무역·둔전납(屯田納)·원두납(園頭納)·해척공(海尺貢)·선세(船稅)·어량세(魚梁世)·노공(奴貢)이 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-06 萬機要覽

【정의】

-기본정의: 1808년(순조 8) 왕의 명에 의하여 심상규(沈象奎, 1766~1838), 서영보(徐榮輔, 1759~1816) 등이 편찬한 조선후기 왕조의 재정과 군정에 관한 책이다.

-음식관련정의: 18세기 후반부터 19세기 초에 이르는 조선왕조의 재정과 군정에 관한 책으로 채용편(財用篇)과 군정편(軍政篇)으로 구성이 되어 있다. 이 중 채용편의 권1은 궁중의 연간 소요 경비를 기술하고 있다. 여기에 음식과 관계된 기사가 보인다.

【서지】

萬機要覽 / [李萬運(朝鮮) 編]

純祖年間(1801 - 1834) 寫

線裝. 不分卷 10冊: 四周雙邊, 半郭 23.5 × 17cm, 烏絲欄, 半葉 10行 17字, 註雙行, 內向二葉花紋魚尾; 30.5 × 21cm

필사본

紙質 楮紙

印 帝室圖書之章, 李王家圖書之章

마이크로필름번호 MF"35-408~9, 16-80~101"

소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (귀 K2-2078)

같은 내용의 사본이 서울대 규장각 한국학연구원, 연세대학교 학술정보원, 고려대학교 도서관, 숭실대학교 도서관, 동국대학교 중앙도서관, 국립중앙도서관, 미국 UC버클리대학교 도서관, 미국 하버드대학엔칭도서관, 러시아 국립도서관 등에 소장되어 있다. 1969년에 경인문화사(景仁文化社)에서 출판된 영인본(影印本)이 있으며, 1986년에 고려대학교 민족문화연구소(高麗大學校 民族文化研究所)에서 번역하고 한국고전번역원에서 주관한 번역본이 있다.

【목차와 구성】

이 책은 채용편과 군정편으로 구성되어 있다. 채용편의 권1은 공상(供上)과 각공(各貢)으로 나누어 궁중에 진상하는 물화의 양과 값을 기재하고 있다. 권2에는 국가의 각종 세제에 관한 규정을 수록하고 있다. 권3에서는 국가의 세입과 관련되는 내용들을 서술하고 있다. 권4에는 주로 재정 정책에 관한 내용이 서술되어 있다. 권5에는 송정(松政)·황정(荒政)·홀전(恤典) 등 국내의 정사와 각전(各塵)·향시(鄉市) 등 국내 상업 활동, 그리고 중강개시(中江開市) 공무(公貿), 차왜예단(差倭禮單)을 비롯한 국제 무역 및 외교 관계에 관한 사항들이 서술되어 있다. 권6에서는 환총(還摠)과 제창(諸倉)을 기술하고 있다.

군정편 권1에서는 오위(五衛)·호위청(扈衛廳)·포도청(捕盜廳)·경영진식(京營陣式)·형명제도(形名制度) 등에 관한 내용이 수록되어 있다. 권2에는 병조·병조각장사례(兵曹各掌事例)·용호영(龍虎營)·훈련도감에 관한 내용이 수록되어 있다. 권3은 금위영·어영청·총융청의 설치 연혁, 정원 및 배치, 조련과 구체적 임무 그리고 그 채용(財用)에 관해 서술하고 있다. 권4는 관방(關防)·해방(海防)·주사(舟師)로 되어 있다. 권5는 조선왕조가 개창된 이래 발생한 국

방 관계의 주요 사실들을 정리 및 제시하였다.

【음식관련내용】

재용편의 권1은 궁중에 진상하는 물화의 양과 값이 나오는데 대전(大殿), 중궁전(中宮殿), 왕대비전(王大妃殿), 혜경궁(惠慶宮), 가순궁(嘉順宮)에 진상되는 물목들이 등장하는데 이 중 식재료가 상당수가 있다. 이 중 식재료를 중심으로 살펴보면 다음과 같다.

<표 1>大殿 진상 물목

시기	진상 물목(식재료)
逐日供上	粳米, 稷米, 泡太, 芥子, 大口魚, 石首魚, 卵醢, 白蝦醢, 鹽, 洗淨鹽, 眞油, 汁眞油, 茶麥, 醋, 生薑, 黃角, 黃角汁眞油, 牛毛, 豆湯赤豆, 淸蜜, 生梨, 生栗, 大棗, 胡桃, 黃栗, 栢子, 乾柿, 眞瓜, 西果, 生雉, 生鮮
素膳	黃大豆, 粉藿, 早藿, 多土麻, 石茸, 甘苔, 藿耳, 細毛, 海衣, 昆布, 藁占, 上末, 木麥末, 粘, 實荏子, 全鼓
逐朔供上	粉糠粳米, 黃蜜, 法油, 沈菜鹽
月令	生蛤, 生竹蛤, 海紅菜, 蕨菜, 辛甘菜, 黃石首魚, 木頭菜, 生烏賊魚, 青蟹醢, 炙仇非石首魚, 蓴菜, 櫻桃, 大麥米, 青瓜, 新眞末, 新粟米, 新稻米, 新黍米, 新稷米, 綠李, 冬瓜, 茄子, 眞瓜, 黃杏, 兒雉, 生榛子, 楸子, 積梨, 林檎, 新栢子, 蓮實, 銀口魚, 生錦鱗魚, 生松耳, 生蟹, 軟栗, 生小螺, 獼猴萄, 山葡萄, 生石首魚, 生石花, 海胖, 薯蕷, 生落蹄, 銀杏, 冬白魚, 生獐
四朔一改	
年例	粳米, 中米
藍染 沈醬 沈菹	末醬, 鹽, 眞油, 法油
誕日 節日表裏 物膳 衣櫛	生栗, 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿, 西果, 石榴, 柚子, 木果, 淸蜜, 長音菘豆, 芥子, 豆湯赤豆, 白米, 生雉, 生鮮, 薺菜, 黃芽, 青芽, 菘豆長音, 生葱, 生栗, 山葡萄正果
朔膳	蓼苔, 乾秀魚, 臘肉
陳賀	生栗, 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿, 生雉, 生鮮, 山葡萄正果

<표 2>中宮殿 진상 물목

시기	진상 물목(식재료)
逐日供上	粳米, 稷米, 泡太, 芥子, 大口魚, 石魚, 卵醢, 白蝦醢, 鹽, 洗淨鹽, 眞油, 茶麥, 醋, 生薑, 黃角, 黃角汁眞油, 牛毛, 豆湯赤豆, 淸蜜, 眞瓜, 西果, 生雉, 生鮮
素膳	黃大豆, 泡太, 粉藿, 早藿, 多土麻, 石茸, 甘苔, 藿耳, 細毛, 海衣, 昆布, 藁占, 上末, 木麥末, 粘, 汁眞油, 實荏子, 全鼓, 生薑
逐朔供上	粉糠粳米, 黃蜜, 法油, 沈菜鹽
月令	生蛤, 生竹蛤, 海紅菜, 蕨菜, 辛甘菜, 黃石首魚, 木頭菜, 生烏賊魚, 青蟹醢, 炙仇非石首魚, 蓴菜, 櫻桃, 大麥米, 青瓜, 新眞末, 新粟米, 新稻米, 新黍米, 新稷米, 綠李, 冬瓜, 西果, 茄子, 眞瓜, 黃杏, 兒雉, 生榛子, 楸子, 積梨, 林檎, 新栢子, 蓮實, 銀口魚, 生錦鱗魚, 生松耳, 生蟹, 軟栗, 生小螺, 獼猴萄, 山葡萄, 生石首魚, 生石花, 薯蕷, 生落蹄, 銀杏, 冬白魚
四朔一改	
年例	

沈醬 沈菹	末醬, 鹽, 眞油, 法油
誕日 節日表裏 物膳 衣襪	生栗, 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿, 西果, 石榴, 柚子, 木果, 清蜜, 豆湯赤豆, 白米, 長音菘豆, 芥子, 禳災黃大豆, 生雉, 生鮮, 薺菜, 黃芽, 青芽, 生葱, 菘豆長音, 生栗, 生葡萄正果, 生獐
朔膳	蔘苦, 臘肉
陳賀	生栗, 栢子, 榛子, 紅柿, 西果, 生雉, 生鮮, 山葡萄正果
阿只 尙宮以下宣飯 衣纒	中米, 泡太, 甘醬, 良醬, 黃角, 大口魚, 眞魚, 石魚, 白蝦醢, 鹽, 饌眞油, 醋, 青魚, 蘓魚醢, 黃大豆, 常藿, 粉藿, 多士麻, 海衣, 實荏子, 乾秀魚

<표 3>王大妃殿 진상 물목

시기	진상 물목(식재료)
逐日供上	粳米, 稷米, 泡太, 芥子, 大口魚, 石魚, 卵醢, 白蝦醢, 良水, 鹽, 洗淨鹽, 眞油, 茶麥, 醋, 生薑, 黃角, 黃角汁眞油, 牛毛, 芥子, 豆湯赤豆, 粳米, 清蜜, 生梨, 生栗, 大棗, 胡桃, 黃栗, 栢子, 乾柿, 眞瓜, 西果, 生雉, 生鮮
素膳	黃大豆, 泡太, 芥子, 粉藿, 早藿, 多士麻, 石茸, 甘苔, 藿耳, 細毛, 海衣, 昆布, 藜古, 上末, 木麥末, 粘, 實荏子, 全豉, 生薑
逐朔供上	粉糠粳米, 黃蜜, 法油
月令	生蛤, 蕨菜, 辛甘菜, 黃石首魚, 木頭菜, 生烏賊魚, 炙仇非石首魚, 蓴菜, 櫻桃, 大麥米, 青瓜, 新眞末, 黃杏, 西果, 兒雉, 生榛子, 積梨, 林檎, 新栢子, 蓮實, 銀口魚, 生錦鱗魚, 生松耳, 生蠟, 軟栗, 生石首魚, 山葡萄, 生石花, 銀杏, 薯蕷, 生落蹄, 冬白魚, 新稷米, 新粟米, 新黍米, 新稻米
四朔一改 年例	
沈醬 沈菹	末醬, 鹽, 眞油, 法油
誕日 節日表裏 物膳 衣襪	生栗, 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿, 木果, 西果, 柚子, 石榴, 清蜜, 豆湯赤豆, 白米, 長音菘豆, 芥子, 生雉, 生鮮, 薺菜, 黃芽, 青芽, 菘豆長音
朔膳	臘肉, 蔘苦
陳賀	生栗, 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿, 西果, 生雉, 生鮮
阿只 尙宮以下宣飯 衣纒	中米, 泡太, 甘醬, 良醬, 黃角, 石首魚, 青魚, 眞魚, 白蝦醢, 蘇魚醢, 鹽, 醋, 黃大豆, 常藿, 粉藿, 多士麻, 海衣, 眞荏子

<표 4>惠慶宮 진상 물목

시기	진상 물목(식재료)
逐日供上	粳米, 稷米, 泡太, 芥子, 大口魚, 石魚, 卵醢, 白蝦醢, 良水, 鹽, 洗淨鹽, 眞油, 茶麥, 醋, 生薑, 黃角, 黃角汁眞油, 牛毛, 芥子, 豆湯赤豆, 粳米, 清蜜, 生梨, 生栗, 大棗, 胡桃, 黃栗, 栢子, 乾柿, 眞瓜, 西果, 生雉, 生鮮
素膳	黃大豆, 泡太, 芥子, 粉藿, 早藿, 多士麻, 石茸, 甘苔, 藿耳, 細毛, 海衣, 昆布, 藜古, 上末, 木麥末, 粘, 實荏子, 全豉, 生薑
逐朔供上	粉糠粳米, 黃蜜, 法油
月令	生蛤, 蕨菜, 辛甘菜, 黃石首魚, 木頭菜, 生烏賊魚, 炙仇非石首魚, 蓴菜, 櫻桃, 大麥米, 青瓜, 新眞末, 黃杏, 西果, 兒雉, 生榛子, 積梨, 林檎, 新栢子,

	蓮實, 銀口魚, 生錦鱗魚, 生松耳, 生蠟, 軟栗, 生石首魚, 山葡萄, 生石花, 銀杏, 薯蕷, 生落蹄, 冬白魚, 新稷米, 新粟米, 新黍米, 新稻米
四朔一改	
年例	
沈醬 沈菹	末醬, 鹽, 眞油, 法油
誕日 節日表裏 物膳 衣襪	生栗, 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿, 木果, 西果, 柚子, 石榴, 清蜜, 豆湯赤豆, 白米, 長音菘豆, 芥子, 生雉, 生鮮, 薺菜, 黃芽, 青芽, 菘豆長音
朔膳	臘肉, 蓼苔
陳賀	生栗, 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿, 西果, 生雉, 生鮮
阿只 尙宮以下宣飯 衣纏	中米, 泡太, 甘醬, 艮醬, 黃角, 大口魚, 石魚, 青魚, 眞魚, 白蝦醢, 蘇魚醢, 鹽, 醋, 黃大豆, 常藿, 粉藿, 多士麻, 海衣, 實荏子, 饌眞油

<표 5> 嘉順宮 진상 물목

시기	진상 물목(식재료)
逐日供上	粳米, 稷米, 泡太, 芥子, 大口魚, 石首魚, 卵醢, 白蝦醢, 艮水, 鹽, 洗淨鹽, 眞油, 茶麥, 醋, 生薑, 黃角, 黃角汁眞油, 牛毛, 芥子, 豆湯赤豆, 粳米, 清蜜, 生梨, 生栗, 大棗, 胡桃, 黃栗, 栢子, 眞瓜, 西果, 生雉, 生鮮
素膳	黃大豆, 泡太, 芥子, 粉藿, 早藿, 多士麻, 石茸, 甘苔, 藿耳, 細毛, 海衣, 昆布, 藜古, 上末, 木麥末, 粘, 實荏子, 全豉, 生薑
逐朔供上	粉糠粳米, 黃蜜, 法油, 沈菜鹽
月令	生蛤, 蕨菜, 辛甘菜, 黃石首魚, 木頭菜, 生烏賊魚, 炙仇非石首魚, 蓴菜, 櫻桃, 大麥米, 青瓜, 新眞末, 黃杏, 西果, 兒雉, 生榛子, 積梨, 林檎, 新栢子, 蓮實, 銀口魚, 生錦鱗魚, 生松耳, 生蠟, 軟栗, 生石首魚, 山葡萄, 生石花, 銀杏, 薯蕷, 生落蹄, 冬白魚, 新稷米, 新粟米, 新黍米, 新稻米
四朔一改	
年例	
沈醬 沈菹	末醬, 鹽, 眞油, 法油
誕日 節日表裏 物膳 衣襪	生栗, 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿, 木果, 西果, 柚子, 石榴, 清蜜, 豆湯赤豆, 白米, 長音菘豆, 芥子, 生雉, 生鮮, 薺菜, 黃芽, 青芽,
朔膳	臘肉, 蓼苔
陳賀	生栗, 生雉, 生鮮
阿只 尙宮以下宣飯 衣纏	中米, 泡太, 甘醬, 艮醬, 黃角, 大口魚, 石魚, 青魚, 眞魚, 白蝦醢, 蘇魚醢, 鹽, 醋, 黃大豆, 常藿, 粉藿, 多士麻, 海衣, 實荏子, 饌眞油, 乾秀魚

『만기요람』에 나오는 궁의 진설 물목은 시기별로 나뉘어서 물목을 제시하고 있는데, 대전과 다른 궁의 시기가 부분적으로 다르다. 대전에는 藍染·沈醬·沈菹를 같은 시기로 설정하고 있으나 다른 궁에서는 藍染이 제외되었다. 그리고 대전에는 阿只 · 尙宮以下宣飯 · 衣纏에 해당하는 물목이 없다.

궁에 진상되는 음식의 물목은 거의 같으나, 미세한 차이가 있다. 축일공상(逐日供上)일 경우 중궁전의 진상 물목에는 生梨, 生栗, 大棗, 胡桃, 黃栗, 栢子가 제외되어 있다. 소선(素

膳)의 경우 대전의 진상 물목에 泡太가 제외되어 있으며, 축삭공상(逐朔供上)의 시기에 沈菜鹽은 왕대비전과 혜경궁에는 포함되어 있지 않다. 月令의 시기의 生獐은 대전의 진상물목에만 보이며, 年例에서도 梗米, 中米는 대전의 진상물목에서만 보인다. 삭선(朔膳)의 시기에는 乾秀魚는 대전의 진상물목에만, 陳賀시기에는 山葡萄正果이 대전과 왕대비전의 진상물목에만 보인다. 또한 진하(陳賀)시기의 가순궁 진상물목에는 다른 궁의 진상물목에는 모두 포함되어 있는 栢子, 生梨, 榛子, 紅柿가 제외되어 있다.

【참고문헌】

한국정신문화연구원 편, 『한국민족문화대백과사전』, 성남: 한국정신문화연구원, 2002.

【집필자】 이상백 (한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-07 陵寢享禮陳設圖

【정의】

-기본정의: 김병학(金炳學, 1821-1879)이 1870년(고종 7)에 편찬한 진설도(陳設圖)로, 능침(陵寢)에 대제(大祭)를 지낼 때 상 차리는 법을 나타낸 것이다. 진설도에는 기신제(忌晨祭), 절향제(節享祭), 고유제(告由祭)의 제물(祭物)을 진설하는 법을 포함하고 있다.

-음식관련정의: 이 진설도에는 기신제, 절향제, 고유제의 세 가지 진설도가 실려 있으며, 제례에 맞게 각기 다른 제물을 진설하는 방법을 보여준다. 정조대(正祖代)와 순조대(純祖代)의 향례(享禮) 때 제물을 진설하는 법이 각각 달랐는데 김병학이 본서를 편찬함으로써 진설이 한가지로 통일되었음을 권말 기록을 통해 알 수 있다.

【서지】

陸寢享禮陳設圖 金炳學(朝鮮) 編
金屬活字本(全史字). 高宗 7(1870)
線裝, 1冊(2張): 圖, 四周單邊, 半郭 22.5 × 16.3cm, 有界. 半葉 11行20字, 無魚尾 ; 32 × 21cm
紙質 壯紙.
마이크로필름번호 MF16-1419
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(K2-4763)

【목차와 구성】

이 책은 두 장으로 구성되어 있으며, 세 가지 향례에 대한 진설도가 실려 있다. 진설도 뒤에는 이 진설도가 만들어지게 된 배경이 간략하게 기술되어 있다. 진설도는 기일(忌日)에 지내는 기신제, 절기에 따라서 지내는 절향제, 국가에서 큰일을 치르고 나서 사당의 신명에게 까닭을 고하며 지내는 고유제의 순으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

1. 기신(忌晨)

기신(忌晨)이라는 소제목의 하단에는 친향(親享)의 진설도 이와 같다는 내용의 세주(細註)가 기재되어 있다. 기신제의 진설도는 다음과 같다.

<표 1> 忌晨祭 陳設圖

열 수	진설						
신위	神位						
1		爵	爵	爵			
2		麵	蕩	蕩	匙楪		
3	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅
4		實果	實果	實果	實果	實果	實果
5		茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	
6		散子	散子	散子	散子	散子	
7	燭	中朴桂	中朴桂	中朴桂	中朴桂	中朴桂	燭
8	<祝床>		香爐	香合			
9							清酒<山疊>
10							清酒<山疊>
11							清酒<山疊>

神位와 祝床, 清酒 우측의 세주인 山疊를 제외한 모든 器를 원형 테두리 안에 표기하고 있다. 신위와 축상은 그 위치를 알려주고 있으며, 山疊는 清酒를 담은 그릇을 나타내기 위한 세주이므로 원형이 표시되어 있지 않은 것으로 보인다. 기신제에는 북쪽의 神位를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 3그릇, 2열에 麵 1그릇과 蕩 2그릇, 그리고 匙楪, 3열에 餅 9그릇, 4열에 實果 6그릇, 5열에 茶食 5그릇, 6열에 散子 5그릇, 7열에 양쪽에 燭 2대와 가운데 中朴桂 4그릇을 놓았다. 그리고 香爐와 香合과 清酒를 세 곳에 둔다.

2. 절향(節享)

절향제의 진설도는 다음과 같다.

<표 2> 節享祭 陳設圖

열 수	진설						
신위	神位						
1		爵	爵	爵			
2		飯	羹	匙楪	炙		
3		麵	蕩	蕩	餅	餅	餅
4		實果	實果	菜	菜	菜	實果 實果
5	燭	藥果	藥果	芥子	藥果	藥果	燭
6	<祝床>		香爐	香合			
7							清酒<山疊>
8							清酒<山疊>
9							清酒<山疊>

절향제에는 북쪽의 神位를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 3그릇, 2열에 飯, 羹, 匙楪, 炙 각 1그릇, 3열에 麵 1그릇, 蕩 2그릇, 餅 3그릇, 4열에 양쪽에 實果를 2그릇씩 놓고, 가운데 菜 3그릇, 그리고 3열과 4열 사이의 양쪽 끝에 燭을 두며, 5열에는 양쪽에 藥果 2그릇씩 놓고, 가운데 芥子 1그릇을 놓는다. 그리고 香爐와 香合과 清酒를 세 곳에 둔다.

3. 고유(告由)

고유(告由)라는 소제목의 하단에는 고안제(告安祭)의 진설도 이와 같다는 내용의 세주(細註)가 기재되어 있다. 기신제의 진설도는 다음과 같다.

<표 3> 告由祭 陳設圖

열 수						진설
신위						神位
1						爵
2						飯
3	蕩	蕩	蕩菜	蕩菜	匙楪	餅
4	實果	實果	菜	菜	餅菜	實果
5	藥果	藥果	藥果	藥果	藥果	藥果
6	燭	燭	香爐	香爐	香合	燭
7	<祝床>					
8						清酒<山疊>

고유제에는 북쪽의 신위(神位)를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 1그릇, 2열에 飯 1그릇과 羹 1그릇, 그리고 匙楪을 두고, 3열에 蕩 3그릇, 餅 2그릇, 4열에 양쪽에 實果를 1그릇씩 두고, 가운데 菜를 3그릇 둔다. 5열에는 藥果 4그릇, 6열에는 양쪽에 燭을 두며 가운데 香爐와 香合을 둔다. 그리고 清酒를 한 곳에 둔다.

기수(器數)는 기신제가 가장 많으며 고유제가 가장 적다. 특히 기신제에는 羹와 菜가 없으며, 대신에 두 제사상에는 없는 茶食과 散子, 그리고 中朴桂가 3열을 차지하고 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백 (한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-08 各宮廟園享禮陳設圖

【정의】

-기본정의: 1871년(고종 8)에 편찬된 각 궁의 묘원(廟園)에서 향례시(享禮時) 제물(祭物)을 진설하는 법을 기재하고 있는 진설도이다.

-음식관련정의: 조선시대 후궁들과 세자들의 묘에서 향례시 제례에 맞게 각기 다른 제물을 진설하는 방법을 보여주고 있다. 음식의 진설에 관한 세부적인 설명은 없으며 진설도만 제시되어 있다.

【서지】

各宮廟園享禮陳設圖
금속활자본(全史字)
[刊寫地未詳] : [刊寫者未詳], 1871
6折10面(摺冊) ; 31.5 x 20.3 cm
소장처 : 국립중앙도서관 (한古朝29-155)

동일 판본이 계명대학교 동산도서관(51.093-각궁묘)에도 소장되어 있다.

【목차와 구성】

진설도는 총 8개를 구성하고 있다. 그 중 한 진설도가 여러 제사에 같이 쓰이는 경우도 상당수다. 진설도는 첫째는 저경궁(儲慶宮)의 춘추향(春秋享)에 쓰이는 진설도이며, 연호궁(延祐宮)에서도 함께 쓰였음을 알 수 있다. 둘째는 육상궁(毓祥宮)의 사중삭(四仲朔)의 제사에 쓰이는 진설도이며 경우궁(景祐宮)과 문희묘(文禧廟)에도 함께 쓰였으며, 영소묘(永昭廟)의 춘추향제(春秋享祭)에도 함께 쓰였음을 알 수 있다. 셋째는 경우궁(景祐宮)과 문희묘(文禧廟)의 절향제(節享祭)에 쓰이는 진설도이며, 넷째는 각궁묘의 고유제(告由祭)에 쓰이는 진설도이다. 다섯째는 순강원(順康園)과 수길원(綏吉園)의 절향제에서 사용되는 진설도이며, 여섯째는 소경원(昭慶園)의 절향제에 사용되는 진설도, 일곱째는 소녕원(昭寧園)의 기신제(忌晨祭)에 사용되는 진설도로 휘경원(徽慶園)과 효창원(孝昌園)에도 동일하게 쓰였다. 여덟째는 순창원(順昌園), 의녕원(懿寧園), 휘경원(徽慶園), 효창원(孝昌園)의 절향제에서 사용되는 진설도이며, 마지막은 각 원(園)의 고유제시 사용되는 진설도이다. 진설도에 관해서는 구체적인 설명이 없으며, 권말에 ‘當宁八年辛未七月十八日’, ‘特教釐正圖式’이라는 간기를 통해서 1871년(고종 8)에 다시 진설도를 정리하였음을 알 수 있다.

【음식관련내용】

각 진설도에는 음식의 器를 원형 테두리 안에 표기하고 있으며, 폐백을 담은 광주리인 폐비(幣篋)는 광주리를 상징하기 위하여 사각형의 테두리에 표기하고 있다. 그리고 신위(神位)와 축점(祝帖), 그리고 술과 물인 명수(明水), 鬱鬯, 醴齊, 盎齊, 淸酒, 玄酒는 글자로 표시하고 있다. 술과 물을 다루는 제기인 鷄彝, 鳥彝, 鬯彝, 黃彝, 犧尊, 象尊, 山罍, 著尊, 壺尊는 세주로 표시하였다.

<표 1> 儲慶宮春秋享 陳設圖

열 수	진설
신위	神位
1	匙楪 麵
2	湯 湯 醋薑 餅
3	炙 斤肉 煎油魚
4	實果 實果 實果
5	散子 中朴桂 散子
6	幣籠
7	爵 爵 爵
8	燭 香爐 香合 燭
9	<祝坫>
10	秋 春
11	鬱鬯<黃彝> 鬱鬯<鳥彝>
12	淸酒<罌彝> 淸酒<觥彝>

이 진설도는 제목 다음의 세주를 통해서 연호궁에서도 함께 쓰였음을 알 수 있다.

<표 2> 毓祥宮四仲朔 陳設圖

열 수	진설
신위	神位
1	匙楪 麵
2	湯 湯 醋薑 餅 餅 餅
3	炙 炙 炙 斤肉 斤肉 煎油魚
4	中朴桂 茶食 中朴桂 茶食 中朴桂
5	實果 散子 實果 散子 實果 散子 實果
6	燭 幣籠 燭
7	爵 爵 爵
8	<祝坫> 香爐 香合
9	秋冬 春夏
10	冬 明 秋 冬 鬱 秋 夏 明 秋 夏 鬱 秋 黃 水 罌 罌 鬯 黃 鳥 水 鷄 鷄 鬯 鳥 彝 彝 彝 彝 彝 彝 彝 彝 彝 彝 彝 彝
11	明水 著尊 鬱鬯 著尊 明水 犧尊 醴齊 犧尊
12	明水 壺尊 鬱鬯 壺尊 明水 象尊 盎齊 象尊
13	玄酒 山壘 淸酒 山壘 玄酒 山壘 淸酒 山壘

이 진설도는 제목 다음의 세주를 통하여 경우궁과 문희묘에 함께 쓰였으며, 영소묘의 춘추향제에도 함께 쓰였음을 알 수 있다.

<표 3> 節享 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
1			匙楨			麵
2	湯	湯	醋薑	餅	餅	餅
3	中朴桂	茶食	中朴桂	茶食	中朴桂	
	實果	散子	實果	散子	實果	散子 實果
4	燭		爵		燭	
5	<祝拈>		香爐	香合		
6	寒食 端午			春秋		
7	明水	犧尊	醴齊	犧尊	明水	著尊 醴齊 著尊
	玄酒	山罍	淸酒	山罍	玄酒	山罍 淸酒 山罍

이 진설도는 제목 다음의 세주를 통해서 경우궁과 문희묘의 절향제에 쓰였음을 알 수 있다.

<표 4> 各宮廟告由 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
1			匙楨			麵
2	湯	湯	醋薑			餅
3	實果	中朴桂				實果
4	燭		爵		燭	
5	<祝拈>		香爐	香合		
6	秋			春		
7	淸酒 <罍彝>			淸酒 <犧尊>		

<표 5> 順康園節享 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
1	爵					
2	飯	麵	匙楨		炙	
3	湯	湯	湯		餅	
4	實果	菜	菜	實果	實果	
5	藥果		芥醬		藥果	
6	燭		香爐	香合		燭
7	<祝拈>					
8	淸酒 <山罍>					

이 진설도는 제목 다음의 세주를 통해서 수길원의 절향제에서도 사용되었음을 알 수 있다.

<표 6> 昭慶園節享 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
1	爵		爵			爵
2	飯		羹		匙楪	炙
3	麵	湯	湯	餅	餅	餅
4	實果	實果	菜	菜	菜	實果 實果
5	藥果		芥醬			藥果
6	燭		香爐	香合		燭
7	<祝拈>					
8	淸酒 <山疊>		淸酒 <山疊>		淸酒 <山疊>	

<표 7> 昭寧園忌晨 陳設圖

열 수	진설									
신위	神位									
1		爵		爵				爵		
2		飯		麵		匙楪			炙	
3		湯		湯		湯	餅	餅	餅	
4	燭卓	實果	實果	芥醬	菜	菜	菜	實果	實果	燭卓
		散子	散子	散子	中朴桂	中朴桂	中朴桂			
5	<祝拈>			香爐	香合					
6	淸酒 <山疊>			淸酒 <山疊>		淸酒 <山疊>				

이 진설도는 제목 다음의 세주를 통해서 휘경원과 효창원에서도 사용되었음을 알 수 있다.

<표 8> 節享 陳設圖

열 수	진설									
신위	神位									
1		爵		爵				爵		
2		飯		麵		匙楪			炙	
3		湯		湯		湯	餅	餅	餅	
4	燭卓	實果	實果	芥醬	菜	菜	菜	實果	實果	燭卓
		藥果						藥果		
5	<祝拈>			香爐	香合					
6	淸酒 <山疊>			淸酒 <山疊>		淸酒 <山疊>				

이 진설도는 제목 다음의 세주를 통해서 순창원, 의녕원, 휘경원, 효창원의 절향시 사용되었음을 알 수 있다.

<표 9> 各園所告由 陳設圖

열 수	진설		
신위	神位		
1	爵		
2	飯	羹	匙楪
3	湯	湯	餅
4	菜	芥醬	菜
5	實果		實果
6	藥果		藥果
7	燭	香爐 香合	燭
8	<祝站>		
9	清酒<山疊>		

진설도의 器는 육상궁사중삭(毓祥宮四仲朔)이 가장 많고 각궁묘고유(各宮廟告由)이 가장 적다. 특히 육상궁사중삭 진설도는 계절에 따라서 다양한 술과 제기를 사용함을 알 수 있다. 저경궁춘추향(儲慶宮春秋享)과 절향(節享)은 봄과 가을을 나누어서 술을 달리 하였으며, 육상궁사중삭은 봄과 여름, 그리고 가을과 겨울로 나누어 술을 달리 하였다. 그리고 절향의 진설도에는 한식과 단오, 봄과 가을을 나누어서 술을 달리 나타내었다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백 (한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-09 祭享笏記及陳設圖原稿

【정의】

-기본정의: 이왕직(李王職)에서 1920~1930년間に 편찬한 제향(祭享)의 홀기(笏記)와 진설도(陳設圖)의 원고이다. 저자는 권두나 권말에 기록이 없어 알 수 없다. 이 책은 왕실 제향의 진행 순서를 밝히고 뒤에 진설도를 실어 제향 음식과 제기의 차림 방법을 담았다.

-음식관련정의: 진설도는 종묘(宗廟) 영녕전(永寧殿)의 대제(大祭) 및 친제(親祭) 를 포함해서 모두는 25장이 실려 있다. 제향은 8종으로 대제 및 친제, 추석제 및 작헌례(酌獻禮), 청명제(淸明祭), 고유차례(告由茶禮), 상량제(上梁祭), 공신제(功臣祭), 치제(致祭)가 있으며 각각 제향의 제물을 진설하는 법이 진설도에 실려 있다. 진설하는 음식의 종류는 크게 다르지 않지만, 제사의 규모에 따라 종수의 차이가 있다. 예를 들어 종묘에서 치르는 대제와 비교했을 때 공신제는 羹, 餅, 楩, 脯 등 제향 하는 음식의 종류나 가짓수가 훨씬 적다.

【서지】

祭享笏記及陳設圖原稿 / 李王職 編
1920 - 1930年間 寫
線裝, 1冊(104張): 圖, 四周雙邊, 半郭 21.2 × 15.11cm, 無絲欄, 半葉 10行 20字, 註雙行, 上黑魚尾; 28.4 × 20.4cm
필사본
書名은 표지서명에 依함
紙質 楮紙
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF16-293
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2568)

2000년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『제향홀기급진설도원고』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 왕실에서 시행했던 정기 혹은 비정기 제향(祭享)의 홀기(笏記)와 진설도 두 가지 내용으로 구성되어 있다. 또한 목차가 없는 대신 정기 제형 및 임시 제형 홀기 색인을 두고 여러 가지 제향 의식을 실었다. 단, 진설도는 색인에 포함되어 있지 않다. 홀기 부분은 제형 의식의 진행 순서를 적어 놓았으며 진설도는 제향의 상차림 방법을 실었다. 이왕직에서 편찬했다는 것 외의 정보는 권두나 권말에 기록이 없어 알 수 없다. 본 책이 완성본이 아닌 원고본이기 때문일 것으로 추측된다. 한편, 본 책이 필사본이기 때문에 글자가 어그러진 부분이 있어 제물의 명칭이 보이지 않는 부분도 있다.

【음식관련내용】

진설도는 제기는 보통 ○과 □으로, 술잔의 경우에만 □안에 ○을 넣는 방식으로 표현하고 있다. 기본적인 구성은 제향음식, 燭, 床 등 세 가지 요소가 들어가 있다. 왕실에서 행

하던 제향은 그 종류에 따라 제기의 가짓수나 음식의 종류가 달랐고 진설하는 열의 위치도 달랐다. 하지만, 기본적으로 들어가는 음식은 공통적이었다. 즉, 稻梁이나 黍稷과 같은 곡식 혹은 蠶을 기준으로 했을 때 왼쪽에는 豆라는 제기에 나물, 젓갈 혹은 같은 젓은 제물을 담고 오른쪽에는 邊이라는 제기에 實果와 乾肉脯 등을 담았다. 또한 가운데에는 甗, 鉶에 국이나 탕을 두었다. 한편 대제(大祭)일 때는 三腥과 三熟을 俎에 담아 올렸다. 본 책의 진설도는 제향의 기본적인 요소를 중심으로 한 8종의 다양한 진설을 25장의 그림으로 담고 있다. 본고에서는 그 중에서 가장 규모가 큰 영녕전의 대제에 대해 좀 더 상세히 살펴보고자 한다.

<표 1> 宗廟 永寧殿 大祭及 親祭 陳設圖

열 수	진 설										
1	燈										燈
2	糝	雉	甗	甗	甗	甗	甗	甗	栢	粉	
	食	醢	大羹	大羹	大羹	大羹	大羹	大羹	子	養	
3	毛	醢	芹	鉶	鉶	鉶	鉶	鉶	蓮	糗	
	血	食	菹	和羹	和羹	和羹	和羹	和羹	子	餌	
4		豚	鹿						黃	黑	
		拍	醢	稻	梁	稻	梁		栗	餅	
5	牛	脾	菁						乾	白	
	熟	柝	菹						枣	餅	
6	羊	魚	醢	黍	稷	黍	稷		魚	鹿	
	熟	醢	醢						鱸	脯	
7	豕	桔	非		羊腥				形	胡	
	熟	梗	菹						塩	桃	
8			豕腥		幣筐			牛星			肝
											膂
10	祝	燭		香爐	香盒						燭
	拈										
11		爵	爵	爵	爵	爵	爵				
12		<春夏>	<秋冬>	<春夏>							
		明水<鷄彝>	<黃彝>	鬱鬯<鳥尊>							
		明水<犧尊>	<著尊>	醴酒<犧尊>							
		明水<象尊>	<臺尊>	盎齊<象尊>							
		玄酒<山罍>	<山罍>	淸酒<山罍>							

<표 2> 塔源殿 慶基殿 清明 秋夕祭及 酌獻禮 陳設圖

열 수	진 설							
1	盞		盞		盞			
2	匙櫨		水刺		茶		糲	
3	雜湯	油餅	切餅	甫匙餅	白淸	油沙餅	霜花餅	煮朴餅
4	泡炙	白蒸		煎蒸	芥醬	椎耳菜	青莖菜	桔梗菜
5	白茶食	白茶食	乾栗	胡桃	榧子	松實	大棗	煎茶食
6	白散子	白散子	中桂	中桂	中桂	紅散子		紅散子
7	燭							燭
8	燭床	祝床		香爐床			燭床	
9								尊所床

<표 3> 陵壇 清明祭 陳設圖

열 수	진 설							
1	爵		爵		爵			
2	水刺		糲		匙櫨			
3	雜湯	切餅		霜花餅		白淸		煮朴餅
4	泡炙	煎蒸	白蒸	芥醬	椎耳菜	青莖菜	桔梗菜	
5	乾栗	胡桃		大棗	藥果	藥果		藥果
6	燭							燭
7	祝床			香爐床				
8								尊所床

<표 4> 完王宮 春分秋分祭 陳設圖

열 수	진 설			
1	匙楪		糲	
2	豬肉湯	泡湯	白清	霜花餅
3	豬肉炙		醋薑	豬肉熟片
4	乾栗		胡桃	大棗
5	白散子		中桂	紅散子
6	爵		爵	爵
7	燭			燭
8	燭	上祝	香爐床	燭
9	尊所床			

<표 5> 璿源煎殿 告由茶禮 陳設圖

열 수	진 설					
1	盞					
2	匙楪		糲		茶	
3	白蒸	煎蒸	白清	油餅	景團餅	煮朴餅
4	燭					燭
5	乾栗		松實			大棗
6	白散子	中桂	白茶食	煎茶食	中桂	紅散子
7	燭					燭
8	燭	祝床		香爐床		燭
9	尊所床					

<표 6> 寢殿 丁字閣 上樑祭 陳設圖

열 수	진 설				
1	稻		梁		
2	黍		稷		
3	魚醢	醢醢	生鷄	鱸?	中脯
4	菁菹	桔梗		胡桃	松實
5	菲菹	芹菹	白弊	生栗	大棗
6	爵		爵	爵	
7	燭				燭
8	香爐床				

<표 7> 宗廟 配享 功臣祭 陳設圖

열 수	진 설			
1	醯醢	稻	梁	鹿脯
2	菁菹	豚腥		生栗
3	盞 燭台			

<표 8> 致祭 陳設圖

열 수	진 설				
1	盞		盞	盞	
2	匙櫛		糲		
3	菜豆芥	醋薑		煎蒸	
4	油沙餅	油沙餅	油白餅	高排餅	霜花餅
5	紅蓼?餅	白淸		黃蓼?餅	
6	乾栗	榧實	實柏子	實胡桃	大棗
7	燭	燭			
8	香爐床				

<표 1>에 나타난 영녕전 대제와 친제의 진설도는 대향(大享)이기 때문에 다른 진설도에 비해 진설하는 음식이 매우 다양하다. 좀 더 자세하게 살펴보면 羹의 경우에도 일반적인 당국인 大羹외에 五味를 가미한 和羹까지 두 종류를 함께 진설하고 있다. 또한, 三熟과 三腥 모두를 포함시킨 것을 봐서도 이 제사의 규모를 짐작할 수 있다. <표 1> 3열 왼쪽에 놓은 毛血漿 역시 희생 제물의 피를 담은 것으로 다른 제향에는 등장하지 않는다. 한편, 正화수나 玄酒, 鬱鬯 등의 술을 담은 제기도 계절에 따라 다르게 사용하였고 이에 대해 세주를 달아 놓았다. 영녕전 대제는 본 책의 진설도에서 가장 규모가 클 뿐만 아니라 다른 진설도에 비해 진설하는 음식의 종류와 제기가 다양하다는 특징을 갖고 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-10 笏記陳設圖

【정의】

-기본정의: 1937년에 편찬된 궁의 묘(廟)와 원(園) 등의 제사 시 제사를 지내는 예법에 관하여 설명하고, 제물(祭物)을 진설하는 법을 기재하고 있는 2책으로 구성된 진설도이다.

-음식관련정의: 조선시대의 궁의 제사에 제물을 진설하는 법을 기재하고 있는 진설도로, 23개의 진설도를 통해서 다양한 제사의 음식 진설을 보여준다.

【서지】

笏記陳設圖 / 李王職禮式課 編

1937年

石印版

線裝, 1冊(109張): 陳設圖, 四周雙邊, 半郭 21.1 × 15cm, 無界, 半葉 10行 20字, 註雙行, 上黑魚尾; 29.1 × 20cm

同書 39部

書名은 표지서명에 의함

紙質 竹紙

마이크로필름번호 MF16-294

소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(K2-2587)

【목차와 구성】

진설도는 2책으로 구성되어 있다. 1책에는 앞에 목차를 통해서 67개의 제례가 이 책에 구성되어 있음을 알 수 있으며, 각 제사를 지내기 위한 예법을 기록하고 있다. 진설도의 제물의 진설과 음식에 관한 설명은 별도로 이루어지지 않으며, 1책의 권말부분과 2책에서는 67개의 제례 중에서 대표적인 25개 제사의 진설도를 기재하고 있다. 그리고 2책의 말엽에 '昭和十二年三月日'의 기록을 통해서 이 책의 간행 시기를 알 수 있다.

【음식관련내용】

각 진설도에서는 器를 원형 테두리 안에 표기하고 있으며, 축상(祝床), 향로상(香爐床), 존소상(尊所床)과 같은 상과 폐백을 담은 광주리인 폐비(幣篋)는 사각형의 테두리에 표기하고 있다. 술과 물을 나타내는 淸酒, 玄酒, 明水 등은 세주로 표시를 하였다. 종묘영녕전사시대제진설도(宗廟永寧殿四時大祭陳設圖), 종묘영녕전고유제(宗廟永寧殿告由祭)와 종묘배향공신제(宗廟配享功臣祭)를 제외하고는 모두 상과 상 아래를 경계선을 통해서 구분하고 있다. 진설도에 따라서 燭과 燭床, 燭台, 爵과 盞, 麵과 糲 등의 같은 용어가 혼용되어 사용되고 있음을 알 수 있다. 필사로 되어 있기 때문에 먹의 번짐 등으로 인하여 내용을 알아보기가 쉽지 않은 진설도도 보인다.

<표 1> 宗廟永寧殿四時大祭 陳設圖

열 수	진설										
1	燈盞										
2	燈盞										
3	糝食	雉醢	甗	甗	甗	甗	甗	甗	甗	柏子	粉餈
4	毛血盤	醢食	芹菹	銅	銅	銅	銅	銅	銅	蓮子	糗楮
3				和羹	和羹	和羹	和羹	和羹	和羹		
4			豚拍	鹿醢	稻	梁	稻	梁		栗黃	黑餅
5	熟牛	脾析	菁菹						乾栗	白餅	
5		熟羊	魚醢	醢醢	黍	稷	黍	稷	魚鱸	鹿脯	
6	熟豕	桔梗	韭菹			羊腥			形塩	胡桃	
7				豕腥	幣篚	牛腥			肝膋		
8	祝坩	燭			香爐	香合				燭	
9		爵	爵	爵	爵	爵	爵	爵	爵	爵	
10		春夏	秋冬		春夏						
11	明水	<鷄彝>	<黃彝>	鬱鬯	<鳥彝>						
12	明水	<犧尊>	<著尊>	醴酒	<犧尊>						
13	明水	<象尊>	<壺尊>	盎齊	<象尊>						
14	玄酒	<山罍>	<山罍>	淸酒	<山罍>						

<표 2> 濬源殿酌獻禮 陳設圖

열 수	진설						
1	盞						
2	匙楪						
3	軟肉湯	猪肉湯	雜湯	生鮮湯	煎蒸	魚蒸	
4	猪肉炙	鷄炙	生鮮炙	醋薑	猪頭熟片	猪肉熟片	猪肉熟片
5	燭	切餅	景團餅	白淸	油餅	山蔘餅	煮朴餅
6		乾栗	胡桃	松實	榧實	大棗	
7		白散子	白散子		紅散子	紅散子	
8	燭	中桂	藥果	藥果	藥果	中桂	燭
9	畫龍燭		祝床	燭	香爐床	燭	畫龍燭
10	尊所床						

제목 하단 괄호 안의 기록을 통해 친행(親行) 때에도 같은 진설을 사용한다는 것을 알 수 있다.

<표 3> 濬源殿慶基殿清明秋夕祭及酌獻禮 陳設圖

열 수	진설							
1	盞		盞		盞			
2	匙楪		水刺		茶		糲	
3	雜湯	油餅	切餅	甫匙餅	白淸	油沙餅	霜花餅	煮朴餅
4	泡炙	白蒸	煎蒸	芥醬	椎耳菜	青苔菜	桔梗菜	
5	白茶食	白茶食	乾栗	胡桃	櫃子	松實	大棗	煎茶食
6	白散子	白散子	中桂	中桂	中桂	紅散子	紅散子	
7	燭		燭					
8	燭床		祝床		香爐床		燭床	
9	尊所床							

제목 하단 괄호 안의 기록을 통해 친행 때에도 같은 진설을 사용한다는 것을 알 수 있다.

<표 4> 咸興本宮永興本宮春分秋分祭及酌獻禮 陳設圖

열 수	진설							
1	匙楪					糲		
2	猪肉湯	生鮮湯	白淸	賓煮餅	餅匙	霜花餅		
3	猪肉炙	鷄炙	生鮮炙	醋臺	猪肉熟片	猪頭熟片	魚煎	
4	白茶食		乾栗	胡桃		大棗	煎茶食	
5	白散子		中桂			中桂	紅散子	
6	燭	盞		盞		盞	燭	
7	燭	祝床		香爐床		燭		
8	尊所床							

제목 하단 괄호 안의 기록을 통해 친제(親祭) 때에도 같은 진설을 사용한다는 것을 알 수 있다.

<표 5> 毓祥宮景祐宮德安宮春分秋分祭及酌獻禮 陳設圖

열 수	진설					
1	匙楨			糰		
2	猪肉湯	生鮮湯	白淸	賓煮餅	餅匙	霜花餅
3	猪肉炙	鷄炙	生鮮炙	醋臺	猪肉熟片	猪頭熟片 魚煎
4	白茶食	乾栗	胡桃	大棗	煎茶食	
5	白散子	中桂	幣篚	中桂	紅散子	
6	燭	爵	爵	爵	燭	
7	燭	祝床 香爐床		燭		
8	尊所床					

제목 하단 괄호 안의 기록을 통해 친제(親祭) 때에도 같은 진설을 사용한다는 것을 알 수 있다.

<표 6> 儲慶宮大賓宮延祐宮宣禧宮春分秋分祭及酌獻禮 陳設圖

열 수	진설					
1	匙楨			糰		
2	猪肉湯	生鮮湯	泡湯	白淸	霜花餅	
3	猪肉炙	鷄炙	生鮮炙	醋臺	猪肉熟片	猪頭熟片 魚煎
4	乾栗	胡桃		大棗		
5	白散子	中桂		紅散子		
6	幣篚					
7	燭	爵	爵	爵	燭	
7	燭	祝床 香爐床		燭		
8	尊所床					

제목 하단 괄호 안의 기록을 통해 친제 때에도 같은 진설을 사용한다는 것을 알 수 있다.

<표 7> 陵忌辰祭親祭及酌獻禮 陳設圖

열 수	진설							
1	爵		爵		爵			
2	水刺			糲		匙楪		
3	雜湯	油餅	切餅	甫匙餅	白淸	油沙餅	霜花餅	煮朴餅
4	泡炙	白蒸	煎蒸	芥醬	椎耳菜	青苔菜	桔梗菜	
5	白茶食	白茶食	乾栗	胡桃	櫃子	松實	大棗	煎茶食
6	白散子	白散子	中桂	中桂	中桂	紅散子	紅散子	
7	燭							燭
8	祝床				香爐床			
9	尊所床							

<표 8> 園基忌辰祭親祭及酌獻禮 陳設圖

열 수	진설					
1	爵		爵		爵	
2	飯		糲		匙楪	
3	雜湯	切餅		霜花餅	白淸	煮朴餅
4	泡炙	煎蒸		芥醬	桔梗菜	椎耳菜
5	乾栗		胡桃		大棗	
6	白散子		中桂	中桂		紅散子
7	燭				燭	
8	祝床			香爐床		
9	尊所床					

<표 9> 肇慶廟春分秋分祭及親祭 陳設圖

열 수	진설						
1	匙楪			糲			
2	猪肉湯	生鮮湯		泡湯	白淸	霜花餅	
3	猪肉炙	鷄炙	生鮮炙	醋薑	猪肉熟片	猪頭熟片	魚煎
4	乾栗			胡桃		大棗	
5	白散子			中桂		紅散子	
6	燭	爵		爵		爵	
7	燭	祝床			香爐床		燭
8	尊所床						

<표 10> 陵壇清明祭 陳設圖

열 수	진설						
1	爵			爵	爵		
2	水刺		糰		匙楪		
3	雜湯	切餅		霜花餅	白淸	煮朴餅	
4	泡炙	煎蒸	白蒸	芥醬	椎耳菜	青苔菜	桔梗菜
5	乾栗	胡桃	大棗	藥果	藥果	藥果	
6	燭						燭
7	祝床		香爐床				
8	尊所床						

<표 11> 園濬慶永慶燕山光海大嬪完王基清明祭 陳設圖

열 수	진설						
1	爵			爵	爵		
2	飯		糰		匙楪		
3	雜湯	切餅		白淸	煮朴餅		
4	泡炙	煎蒸	白蒸	芥醬	椎耳菜	青苔菜	桔梗菜
5	乾栗	胡桃	大棗	藥果	藥果		
6	燭						燭
7	祝床		香爐床				
8	尊所床						

<표 12> 和嬪宜賓三貴人基清明祭 陳設圖

열 수	진설						
1	盞			盞	盞		
2	飯		糰		匙楪		
3	雜湯	切餅		白淸	煮朴餅		
4	泡炙	煎蒸	白蒸	芥醬	椎耳菜	青苔菜	桔梗菜
5	乾栗	胡桃	大棗	藥果	藥果		
6	燭						燭
7	祝床		香爐床				
8	尊所床						

<표 13> 十七墓清明祭 陳設圖

열 수	진설				
1		盞	盞	盞	
2	飯	湯		糰	匙楪
3	菜蔬	芥醬	豆泡炙	白淸	白餅
4	乾栗	生梨		乾柿	大棗
5	燭				燭
6		香爐床			
7		尊所床			

제목 하단에 회묘(懷墓), 안빈(安嬪), 명빈(明嬪), 이숙빈(李慶嬪), 나숙의(羅淑儀), 숙원(淑媛), 영빈(寧嬪), 소의(昭儀), 김귀인(金貴人), 원빈(元嬪), 박숙의(朴淑儀), 김숙의(金淑儀), 범숙의(范淑儀), 방숙의(方淑儀), 김숙의(金淑儀), 조귀인(趙貴人), 박귀인(朴貴人) 17인이 세주로 기재되어 있다.

<표 14> 完王宮春分秋分祭 陳設圖

열 수	진설				
1		匙楪		糰	
2	猪肉湯	泡湯		白淸	霜花餅
3	猪肉炙		醋薑		猪肉熟片
4	乾栗		胡桃		大棗
5	白散子		中桂		紅散子
6	燭	爵	爵	爵	燭
7	燭	祝床	香爐床		燭
		尊所床			

<표 15> 宗廟永寧殿告由祭 陳設圖

열 수	진설				
1	燈盞				燈盞
2		稻		梁	
3	醢醢				鹿脯
4	菁菹	黍		稷	黃栗
5			豕腥		
6			幣筐		
7		香爐	香盒		
8	祝坩				
9	燭				燭
10		爵	爵		
11	山壘<淸酒>	山壘<玄酒>			
12	犧尊<醴酒>	犧尊<淸水>			

<표 16> 濬源殿告由茶禮 陳設圖

열 수	진설					
1	盞					
2	匙楮		糲		茶	
3	白蒸	煎蒸	白淸	油餅	景團餅	煮朴餅
4	燭					燭
5	乾栗	松實				大棗
6	白散子	中桂	白茶食	煎茶食	中桂	紅散子
7	燭					燭
8	燭	祝床		香爐床		燭
9	尊所床					

<표 17> 濬源殿慶基殿告由祭 陳設圖

열 수	진설					
1	盞					
2	匙楮		糲			
3	白蒸	煎蒸	白淸	油餅	景團餅	煮朴餅
4	乾栗	松實				大棗
5	白散子	中桂	白茶食	煎茶食	中桂	紅散子
6	燭					燭
7	燭床	祝床		香爐床		燭床
8	尊所床					

<표 18> 陵壇告由祭 陳設圖

열 수	진설					
1	爵					
2	水刺	羹				匙楮
3	雜湯	煎蒸	白淸		切餅	
4	椎耳菜	青苔菜	芥醬		桔梗菜	
5	乾栗		大棗			
6	燭					燭
7	祝床		香爐床			
8	尊所床					

<표 19> 咸興本宮永興本宮告由祭 陳設圖

열 수	진설			
1		匙楪	糲	
2	雜湯		白淸	霜花餅
3	鷄炙		醋薑	煎蒸
4	乾栗			大棗
5			盞	
6	燭			燭
7	燭床	祝床	香爐床	燭床
8				尊所床

<표 20> 肇慶廟七宮完王宮告由祭 陳設圖

열 수	진설			
1		匙楪	糲	
2	雜湯		白淸	霜花餅
3	鷄炙		醋薑	煎蒸
4	乾栗			大棗
5			爵	
6	燭			燭
7	燭	祝床	香爐床	燭
8				尊所床

<표 21> 園濬慶永慶燕山光海大賓完王墓告由祭 陳設圖

열 수	진설			
1			爵	
2	飯		羹	匙楪
3	雜湯		白淸	切餅
4	煎蒸	芥醬	椎耳菜	桔梗菜
5		乾栗		大棗
6	燭			燭
7		祝床	香爐床	
8				尊所床

<표 22> 和嬪宜嬪慶嬪三貴人十七基告由祭 陳設圖

열 수	진설				
1			盞		
2	飯		羹		匙櫟
3	雜湯		白淸		切餅
4	煎蒸	芥醬		椎耳菜	桔梗菜
5		乾栗		大棗	
6	燭				燭
7		祝床	香爐床		
8					尊所床

<표 23> 寢殿丁字閣上樑祭 陳設圖

열 수	진설				
1		稻		梁	
2		黍		稷	
3	魚醢	醢醢	生鷄	鱈	中脯
4	菁菹	桔梗		胡桃	松實
5	韭菹	芹菹	白幣	生栗	大棗
6		爵	爵	爵	
7	燭				燭
8			香爐床		

<표 24> 宗廟配享功臣祭 陳設圖

열 수	진설				
1	醢醢	稻	黍		鹿脯
2	菁菹		豕脰		生栗
3		燭台	盞		

<표 25> 致祭 陳設圖亞

열 수	진설				
1		盞		盞	
2		匙櫟		糲	
3	□豆菜		醋薑		煎蒸
4	油沙餅	油沙餅	油白餅	高排餅	霜花餅
5	紅蓼□餅		白淸		黃蓼□餅
6	乾栗	樞實	實柏子	實胡桃	大棗
7	燭				燭
8			香爐床		

진설도에 진설되어 있는 음식에는 차이가 보이는데 다른 진설도와 네 진설도인 종묘영녕전사시대제(宗廟永寧殿四時大祭), 종묘영녕전고유제(宗廟永寧殿告由祭), 침전정자각상량제(寢殿丁字閣上樑祭), 종묘배향공신제(宗廟配享功臣祭)는 사용되는 음식이 다를 수 있

다. 이 세 제사에는 위의 다른 진설도에 보이지 않는 도(稻), 양(梁), 서(黍), 직(稷), 녹포(鹿脯), 탐해(醢醢) 등이 사용되고 있다. 특히 종묘영녕전사시대제에는 등와(登瓦), 화羹(和羹), 형(鉶), 대羹(大羹)과 같이 제기 명을 음식과 함께 원형 테두리 안에 기재하고 있음을 알 수 있다. 종묘영녕전사시대제와 종묘영녕전고유제를 제외하고는 구체적으로 술과 물에 사용되는 제기를 세주로 기재하지 않고, 존소상(尊所床)과 같이 간략히 기재하였다. 종묘영녕전사시대제, 종묘영녕전고유제, 종묘배향공신제와 같이 종묘에 지내는 제례시 양성(羊腥), 시성(豕腥), 우성(牛腥) 등의 제물이 진설됨을 알 수 있다. 진설도 중에는 종묘영녕전사시대제의 진설도가 가장 많은 수의 제물이 진설되며 다른 진설도에 보이지 않는 肝膋와 같은 제물 또한 보임을 알 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-11 別廟節目

【정의】

-기본정의: 종묘(宗廟)에 들어갈 수 없는 신주(神主)를 모시기 위하여 따로 지은 사당인 별묘(別廟)에서 제사를 지낼 때, 필요한 항목들을 필사로 기재해 놓은 절목이다.

-음식관련정의: 별묘에서 제사를 지낼 때 필요한 항목들을 기재해 놓은 절목으로, 제사를 지내는데 필요한 절목들을 기재해 놓고 권말에 제사의 종류에 따라서 4가지의 진설도를 제시하고 있다. 진설도는 별묘에 모셔져있는 인물의 기제(忌祭)를 제외하고는 간소한 편이다.

【서지】

別廟節目/ 編者未詳
寫年未詳
線裝, 1冊(10張): 圖, 四周雙邊, 半郭 28 × 18.3cm, 烏絲欄, 半葉 6行字數不定;
36.5 × 23.7cm
필사본
紙質 : 壯紙
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF16-295
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2452)

2000년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『별묘절목』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 제사를 지내는 대상에서부터 제사에 필요한 의식과 관련된 20가지를 기록하고 있다. 이 책의 가장 처음 절목을 통해서 이 별묘는 신천공(信川公)과 도정공(都正公)의 위패를 모시고 있는 곳임을 알 수 있다. 신천공과 도정공은 누구인지 자세히 알 수는 없으나 지방의 사당임을 추측할 수 있다. 그리고 별묘절목 뒤에는 기제진설도식(忌祭陳設圖式), 정조다례진설도식(正祖茶禮陳設圖式), 동지다례진설도식(冬至茶禮陳設圖式), 단오구일다례진설도식(端午九日茶禮陳設圖式)의 순으로 4가지의 진설도가 제시되어 있다.

【음식관련내용】

각 진설도에는 음식의 器를 원형 테두리 안에 표기하고 있으며, 일반적인 진설도에서 보이는 신위(神位)와 축상(祝床), 축(燭), 향로(香爐)와 향함(香盒) 등이 기재되어 있지 않으며 대체적으로 간소화되어 있다.

<표 1> 忌祭陳設圖式

열 수	진설				
1	飯	羹	匙楮	飯	羹
2		盞		盞	
3	麵		炙	淸	餅
4	佐飯	生菜	醬	況菜	熟菜 醢
5		湯		干南	
6	脯	果	果	果	食醢

<표 2> 正祖茶禮陳設圖式

열 수	진설		
1	餅羹	匙楮	餅羹
2		盞	盞
3		湯	
4		果	

<표 3> 冬至茶禮陳設圖式

열 수	진설		
1	豆粥	匙楮	豆粥
2	淸	盞	淸
3		湯	
4		果	

<표 4> 端午九日茶禮陳設圖式

열 수	진설
1	盞
2	果

진설도가 상당히 간소한 것으로 보아서 지방에서 제사를 지낼 때 사용되었음을 추측해 볼 수 있다. 진설도 중에서 기제진설도식(忌祭陳設圖式)을 제외하고는 거의 제사상이 간소하다. 이것을 통해서 지방의 별묘에서는 기일(忌日)을 제외하고는 제사를 크게 지내지 않았음을 추측할 수 있다. 또한 단오구일다례진설도식(端午九日茶禮陳設圖式)은 확실히 알 수는 없으나 진설도가 완성이 되지 않았을 가능성도 배제할 수는 없다. 그 이유는 상당히 간소한 것도 있지만, 果에 다른 진설도에서 보이는 器와 달리 원형의 테두리가 있지 않기 때문이다.

기제진설도식(忌祭陳設圖式)에서는 다른 진설도에는 보이지 않는 醢와 다양한 菜의 종류인 生菜, 況菜, 熟菜 등이 보이는데, 況菜는 黃菜의 다른 표기라고 추측해 볼 수 있다. 그리고 정조다례진설도식(正祖茶禮陳設圖式)에서는 한 그릇에 餅과 羹을 같이 놓고 있음을 알 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-12 二室各節祭需陳列記

【정의】

-기본정의: 필사 연대는 미상이다. 왕실에서 행했던 8건의 제사 때 사용된 음식을 각각 진열되었던 위치에 맞게 한글로 기재되어 있다. 『일실각절제품명책(一室各節祭品名冊)』과 구성 및 내용이 동일하다.

-음식관련정의: 이 책은 8면으로 구성되어 있는데, 모두 같은 형식으로 제사 당시 올렸던 음식을 그 위치에 맞게 기재되어 있어 왕실 제사 때 사용된 음식 및 잔과 시접이 놓였던 위치는 물론, 한글로 적혀 있기 때문에 당시의 실질적인 명칭에 대해 알 수 있다.

【서지】

二室各節祭需陳列記 / 編者未詳
寫年未詳
帖裝(旋風葉), 1帖(4折); 32.2 × 26.7cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
紙質 壯紙
印 奉謨堂印
마이크로 필름번호 MF16-295
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2545)

2000년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『일실각절제수진열기』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

내용은 8건의 제사에 대한 제수의 진열이 기록되어 있다. 광곽 안쪽에 음식 및 이것과 함께 진열되어 있는 제수용품의 이름이 각각의 위치에 맞게 도식화(圖式化)하여 한글로 기재되어 있다. 광곽 상단에는 제사가 시행된 날짜가 적혀있는데, 1월 1일·10월 11일·8월 15일·9월 13일·9월 22일·6월 18일·8월 초9일·7월 18일 순으로 되어 있다.

【음식관련내용】

8건의 진열기(陳列記)에는 세로로 6열에 걸쳐 음식과 물품의 이름이 적혀있다. 다음의 표는 각 날짜에 적힌 것 중 음식명만을 세로열에 맞춰 나타낸 것이다.

<표 1> 각각의 제사에 사용된 음식명

열수 /제사일	1월1일	10월11일	8월15일	9월13일	9월22일	6월18일	8월9일	7월18일
1열	면 탕병 약식 빈자병 대조즈박병	면 병시 약식 잡과병 황즈박병	슈단 병시 약식 눌단즈 당귀즈박병	면 만두 약식 화전 대조즈박병	면 병시 약식 잡과병 감태즈박병	슈단 장국세면 약식 소산습병 접증병	슈단 약식 잡과병 당귀단즈 합점증병	녹말의이 목면 약식 당귀단즈 황즈박병

	밀점증병	밀점증병	밀설고	석이병	밀점증병	신감취		밀설고
2월	다종 초장 청 개즈	다종 초장 청 개즈	다종 초장 청 개즈	다종 초장 청 개즈	다종 초장 청 개즈	다종 초장 청 개즈	다종 초장 청 개즈	다종 초장 청 개즈
3월	얼구즈탕 양적	완즈탕 양적	골탕 양적	데두즈탕 간적	완즈탕 양적	닝탕 슈 임즈 양적	간적 전복탕	잡탕 간적
4월	죽편 싱티 빔 느름적 빅어전	편육 전유 싱선 느름적 전복초	동과만두 데숙편 느름적 전복초	편육 양전유 느름적 히습초	데숙편 간전유 느름적 전복초	편육 느름적 히습 전복초	편육 양전유 느름적 홍합초	편육 전유 싱선 느름적 전복초
5월	절육 냥식전 전늘 슈정과 준시 전조 식혜	절육 정과 싱니 슈시 식혜	절육 호도 슈정과 싱니 잉도 병 식혜	절육 산사전 싱강 싱니 밀조 식혜	절육 다식 늘란 화치 슈시 식혜	절육 실과 슈정과 두통 진과 식혜	절육 정과 적니 조 식혜	절육 실과 슈정과 두통 진과 식혜
6월	준시 빅빙사과 약과 임즈 말 유즈 싱니	유즈 다식 빅빙사과 다식과 준시 싱니 싱대조	조홍 싱니 다식과 빅노화 홍노화 적니 포도	슈시 유즈 다식 만두과 빅빙사과 와 탐시 포도	유즈 다식 빅빙사과 다식과 탐시 싱니 포도	셔과 뉴형 다식 약과 빅차슈 닌금 즈도	싱니 적니 다식 약과 빅빙사과 석뉴 포도	셔과 적니 다식 만두과 빅빙사과 닌금 싱니

대체로 올려지는 음식은 비슷하나, 경우에 따라서는 약간의 차이가 있으며, 같은 음식이라도 놓이는 위치가 다르기도 했음을 알 수 있다.

위치에 따른 음식의 종류를 보면, 1월은 면이나 떡 종류가 주를 이루고 있는데, 9월 13일과 같이 만두가 있기도 하다. 2월은 양념장 종류가 나열되어 있고, 3월은 국물이 있는 음식이 있으며, 4월은 고기 및 어패류가 주를 이루고 있다. 5월은 다과류가 다수를 차지하고 있고, 6월은 과일류가 많이 보이나, 5월과 같이 다과류가 놓인 경우도 적지 않게 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-13 一室各節祭品名冊

【정의】

-기본정의: 필사 연대는 미상이다. 왕실에서 행했던 8건의 제사 때 사용된 음식을 각각 진열되었던 위치에 맞게 한글로 기재되어 있다. 『이실각절제수진열기(二室各節祭需陳列記)』과 그 내용 및 구성이 동일하다.

-음식관련정의: 이 책은 모두 같은 형식으로 제사 당시 올렸던 음식을 그 위치에 맞게 기재되어 있어 왕실 제사 때 사용된 음식 및 잔과 시접이 놓였던 위치는 물론, 한글로 적혀 있기 때문에 당시의 실질적인 명칭에 대해 알 수 있다.

【서지】

一室各節祭品名冊 / 編者未詳
 寫年未詳
 帖裝(旋風葉), 1冊(4張): 四周單邊, 半郭 27.9 × 23.4cm, 朱絲欄, 半葉行字數不定(6段), 無魚尾; 32.2 × 26.1cm
 필사본
 書名은 표지서명에 의함
 紙質 壯紙
 印 奉謨堂印
 마이크로필름번호 MF35-4861
 소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2546)

【목차와 구성】

내용은 8건의 제사에 대한 제수의 진열이 기록되어 있다. 광곽 안쪽에 음식 및 이것과 함께 진열되어 있는 제수용품의 이름이 각각의 위치에 맞게 도식화(圖式化)하여 한글로 기재되어 있다. 광곽 상단에는 제사가 시행된 날짜가 적혀있는데, 1월 1일·10월 11일·8월 15일·9월 13일·9월 22일·6월 18일·8월 9일·7월 18일 순으로 되어 있다.

【음식관련내용】

8건의 진열기(陣烈記)에는 세로로 6열에 걸쳐 음식과 물품의 이름이 적혀있다. 다음의 표는 각 날짜에 적힌 것 중 음식명만을 세로열에 맞춰 나타낸 것이다.

<표 1> 각각의 제사에 사용된 음식명

열수 / 제사일	1월1일	10월11일	8월15일	9월13일	9월22일	6월18일	8월9일	7월18일
1열	면 탕병 약식 빈자병 대조즈박병 밀점증병	면 병시 약식 잡과병 황즈박병 밀점증병	슈단 병시 약식 눌단즈 당귀즈박병 밀설고	면 만두 약식 화전 대조즈박병 석이병	면 병시 약식 잡과병 감태즈박병 밀점증병	슈단 장국세면 약식 소산습병 점증병 신감치	슈단 약식 잡과병 당귀단즈 합점증병	녹말의이 목면 약식 당귀단즈 황즈박병 밀설고
2열	다종	다종	다종	다종	다종	다종	다종	다종

	초장 청 개죽	초장 청 개죽	초장 청 개죽	초장 청 개죽	초장 청 개죽	초장 청 개죽	초장 청 개죽	초장 청 개죽
3월	열구죽탕 양적	완죽탕 양적	골탕 양적	메두죽탕 간적	완죽탕 양적	닝탕 슈 임죽 양적	간적 전복탕	잡탕 간적
4월	죽편 싱티 빽 느름 적 빅어 전	편육 전유 싱선 느름 적 전복 초	동과만두 데숙편 느름 적 전복 초	편육 양전유 느름 적 히습 초	데숙편 간전유 느름 적 전복 초	편육 느름 적 히습 전복 초	편육 양전유 느름 적 홍합 초	편육 전유 싱선 느름 적 전복 초
5월	절육 냥식 전 늘 슈정 과 준시 전조 식혜	절육 정 과 싱니 숙 슈시 식혜	절육 호도 슈정 과 싱니 잉도 병 식혜	절육 산사 전 싱강 싱니 숙 밀조 식혜	절육 다식 늘 란 화 치 슈시 식혜	절육 실과 병 슈정 과 두통 진과 식혜	절육 정 과 적 니 숙 조 홍 식혜	절육 실과 병 슈정 과 두통 진과 식혜
6월	준시 빅 방사 과 약과 임죽 간 정 태 말 유죽 싱니	유죽 다식 빅 미화 연사 과 다식 과 다식 과 준시 싱니 싱대 조	조홍 싱니 다식 다식 과 빅 노 화 홍 노 화 적 니 포도	슈시 유죽 다식 만두 과 빅 미화 간 정 홍 미 화 타 미 시 포도	유죽 다식 빅 미화 연사 과 다식 과 다식 과 타 미 시 싱니 포도	셔과 뉴 형 다식 약과 빅 차 슈 홍 닌 금 죽 도	싱니 적 니 다식 약과 빅 연사 과 홍 적 니 슈 포도	셔과 적 니 다식 만두 과 빅 미화 산 죽 홍 미 화 닌 금 싱니

대체로 올려지는 음식은 비슷하나, 경우에 따라서는 약간의 차이가 있으며, 같은 음식이라도 놓이는 위치가 다르기도 했음을 알 수 있다.

위치에 따른 음식의 종류를 보면, 1월은 면이나 떡 종류가 주를 이루고 있는데, 9월 13일과 같이 만두가 있기도 하다. 2월은 양념장 종류가 나열되어 있고, 3월은 국물이 있는 음식이 있으며, 4월은 고기 및 어패류가 주를 이루고 있다. 5월은 다과류가 다수를 차지하고 있고, 6월은 과일류가 많이 보이나, 5월과 같이 다과류가 놓인 경우도 적지 않게 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-14 陳設圖

【정의】

-기본정의: 종묘(宗廟)의 제사에 제물(祭物)을 진설하는 법을 필사로 기재하고 있는 2책으로 구성된 진설도이다.

-음식관련정의: 종묘의 제사에 제물을 진설하는 법을 기재하고 있는 진설도로, 20여개의 진설도를 통해서 다양한 제사의 음식 진설을 보여준다. 진설도를 먼저 제시하고 그에 따른 설명을 기재함으로써 다양한 제사의 상차림을 보여주는 자료이다. 또한 권말에 제사에 사용되는 제기를 제기명과 함께 그림으로 제시하고 있다.

【서지】

陳設圖 / 李王職 編
寫年未詳
線裝, 1冊(105張): 圖; 28cm
寫本
李王職用原稿紙墨書 表題 : 祭禮陳設圖說
日帝時代李王職所管宗廟山陵 등의 各種祭禮陳設圖說로서, 원래 國漢文體의 抄本을 日譯하여 原抄本은 副本으로 卷末에 붙임
마이크로필름번호 MF16-293
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(K2-2571)

【목차와 구성】

진설도는 2책으로 구성되어 있다. 표지서명은 ‘祭禮陳設圖說’이다. 진설도와 그에 관한 설명이 위주를 이루고 있는데, 20여개의 진설도를 제시하고 진설도 뒤에 설명이 이루어지고 있다. 이 책에서는 다양한 진설도를 제시하고 있다. 또한 권말에는 제기의 이름과 그림을 필사로 기재하고 있다. 이 책은 같은 진설도가 2번 반복되고 있다. 즉 전반부의 진설도는 설명이 한문과 일본어로 이루어지고 있으며, 후반부의 진설도는 한문표현에 한글 구결로 설명하고 있다. 하지만 원고지에 필사를 하고 있기 때문에, 잉크가 번진 경우도 상당수며 잘못 기재한 것을 먹으로 칠하고 다시 쓰는 등 필사 상태가 좋지 못하다. 따라서 진설도의 자세한 내용을 파악하기가 쉽지 않다.

【음식관련내용】

각 진설도에서는 器를 원형태두리와 사각테두리 안에 표기하고 있다. 일반적인 음식은 원형으로 표시하였다. 簋와 같은 사각형 모양의 제기를 사용하는 경우에는 사각테두리로 器를 기재하였으며, 祝坩와 같은 제기는 사각형 안에 원형을 그림으로써 제기의 모습을 나타내고자 하였다. 香爐와 香盒과 같은 것은 진설도에 따라서 세부적으로 器의 형태가 달리 나타나고 있다. 음식을 담은 제기는 용도에 따라 器 밖에 세주로 기재하고 있다. 술과 물을 나타내는 淸酒, 玄酒, 明水 등은 원형의 器로 나타내고 세주로 제기를 표시하였다. 진설도는 현재 원문 관독이 어려운 부분이 있으므로, 특징적인 진설도만을 살펴보도록 한다.

<표 1> 宗廟永寧殿四時大祭陳設圖

열 수	진설									
1	燈盞					燈盞				
2	<豆>		<瓠>	<瓠>	<瓠>	<瓠>	<瓠>	<瓠>	<籩>	
3	糝食	兔醢	大羹	大羹	大羹	大羹	大羹	大羹	柏子	粉餈
4	<銅>		<銅>	<銅>	<銅>	<銅>	<銅>	<銅>		
3	醢食	芹菹	和羹	和羹	和羹	和羹	和羹	和羹	蓮子	糗餌
4	豚拍	鹿醢	<簠>	<簠>	<簠>	<簠>	<簠>	栗黃	黑餅	
5	熟牛	脾析	菁菹	<簠>	<簠>	<簠>	<簠>	乾栗	白餅	
		魚醢	醢醢	黍	稷	黍	稷	魚鱸	鹿脯	
6	熟羊	筍菹	韭菹	羊腥			形鹽			胡桃
7	熟豕	毛血滌	豕腥		幣篚		牛腥		肝管	
8	燭	祝坩	香爐香合				燭			
9	爵		爵	爵	爵	爵	爵	爵		
10	大祝讀祝位					灌池			祝史位	
11	齋郎位									
12						獻爵位				

<丑 2> 外樽所現行陳設圖

열 수	外樽所現行陳設圖						
1	山壘	燭坩	山壘		山壘	燭坩	山壘
2							
3	壺尊	幣筐	壺尊		象尊	幣筐	象尊
4							
5	著尊		著尊		犧尊		犧尊
6							
7	黃彝	龍瓚	罍彝		鷄彝	龍瓚	鳥彝
8	東則罍東黃西		秋則黃東罍西		夏則鷄東鳥西		春則鳥東鷄西

同舊陳設圖					
1		春	秋	春	秋
2		夏	冬	夏	冬
3		山壘	清酒	山壘	玄酒
4		象尊	盞齊	象尊	明水
5			壺尊		壺尊
6		犧尊	醴齊	犧尊	明水
7			著尊		著尊
8		鳥彝	鬱鬯	鷄彝	明水
9			黃彝		罍彝

<丑 3> 毓祥景祐德安宮春秋分祭陳設圖

열 수	진설						
1	匙楪		盞		盞		盞
2	猪肉湯	生鮮湯	糲	白清	霜花餅	賓參餅	餅匙
3	猪肉炙	生鮮炙	生鷄炙	醋薑	煎油魚	猪肉熟片	猪肉熟片
4	胡桃			乾栗			大棗
5	白茶食	煎茶食	中桂		中桂	白散子	紅散子
6				幣筐			
7	燭		香爐	香盒			燭
8			祝坩	灌池			
9			灌池		樽所		
10		齋郎	祝史		明水	燭	鬱鬯
11			獻官				
12					明水	幣	醴齊
13						筐	
14					明水		盞齊
15							
16					玄酒	瓚	清酒
17							

<丑 4> 儲慶大賓延祐宣禧春秋分祭陳設圖

열 수	진설						
1	匙楪		爵		爵		爵
2	猪肉湯	生鮮湯	豆泡湯	糲	白清	霜花餅	
3	猪肉炙	生鮮炙	生鷄炙	醋薑	煎油魚	猪肉熟片	猪肉熟片
4	胡桃		乾栗		大棗		
5	白茶食	煎茶食	中桂	中桂	白散子	紅散子	
6	幣筐						
7	燭	香爐 香盒					燭
8	祝帖 灌池						
9	灌池			樽 所			
10	大祝讀祝位	齋郎	祝史	明水	燭	鬱鬯	
11	獻官			明水	幣	醴齊	
12				明水	筐	盎齊	
13				明水		盎齊	
14				明水		盎齊	
15				明水		盎齊	
16				玄酒	瓚	清酒	
17							

<丑 5> 完王宮陳設圖

열 수	진설						
1	匙楪		盞		盞		盞
2	猪肉湯	豆泡湯	糲	白清	霜花餅		
3	猪肉炙		醋薑		猪肉熟片		
4	胡桃		乾栗		大棗		
5	白茶食		中桂		紅散子		
6	燭床	香爐 香盒					燭床
7	茅沙						
8	齋郎			祝史			
9	獻官			盞		燭	
10				盞		尊	
11				盞		茅沙盞	

<표 6> 園墓忌辰祭陳設圖

열 수	진설					
1	爵		爵		爵	
2	匙楪	飯	羹	糲	泡炙	
3	雜湯	煎丞	白清	切餅	霜花餅	煮朴餅
4	椎耳菜	桔梗菜	芥醬	大棗	乾栗	胡桃
5	白散子		紅散子	中桂		中桂
6						
7	燭	祝坵		香爐	香盒	燭
8	讀祝位		齋郎位			
9	獻官位					
10	樽 所					
11	山疊		山疊	山疊		山疊

<표 7> 陵清明祭陳設圖

열 수	진설					
1	爵		爵		爵	
2	匙楪	水刺	羹	麪	泡炙	
3	雜湯	白丞	煎丞	白清	切餅	霜花餅
4	椎耳菜	青苔菜	桔梗菜	芥醬	胡桃	乾栗
5	藥果		藥果	藥果		大棗
6	燭	祝坵		香爐	香盒	燭
7	齋郎 祝史					
8	獻官					
9						
10	樽 所					
11	山疊		山疊	山疊		山疊

<표 8> 澗源殿酌獻禮魂殿朔望及俗節祭陳設圖

열 수	진설						
1	匙楪		盞		盞		盞
2	麪匙楪	雜湯	煎丞	猪肉湯	軟肉湯	生鮮湯	
3	猪肉炙	生鷄炙	生鮮炙	醋薑	猪頭熟片	猪肉熟片	猪肉熟片
4	敬團	煮朴	油餅	白清	山蔘餅	切餅	
5	胡桃實	?實	乾栗	松實		大棗	
6	白散子		白散子	紅散子		紅散子	
7	中桂	藥果		藥果	藥果		中桂
9	燭						
10	祝坵	香爐		香盒			
11	齋郎 祝史						
12	獻官						

<표 9> 園墓告由祭 陳設圖

열 수	진설			
1			爵	
2	匙楪		飯	羹
3	雜湯	煎蒸	白淸	切餅
4	桔梗菜		芥醬	雜耳菜
5	大棗			乾栗
6	燭	祝坫	香爐	香盒
		讀祝位	齋郎位	
			獻官位	燭

진설도 중에서는 종묘영녕전사시대제진설도(宗廟永寧殿四時大祭陳設圖)와 외준소현행진설도(外樽所現行陳設圖)가 특징적인 면이 강하다. 종묘영녕전사시대제진설도는 처음에 등장하는 진설도로 다양한 제기가 세주로 표기되어 있는 것이 특징적이다. 제기로는 豆, 甗, 銅, 籩, 簋가 기록되어 있으며, 제기의 모양을 반영하여 그림으로 나타내었는데 籩를 사각데 두리로 표현한 것을 통해서 이를 알 수 있다. 또한 熟牛, 熟羊, 熟豕 등과 肝管과 같은 제물이 보이는 것이 다른 진설도와 달리 특징적이다.

외준소현행진설도는 두 번째 등장하는 진설도로 한 면에 세 가지 작은 진설도를 기재하고 있다. 세 진설도는 같은 진설도이며 절기에 따라서 진설하는 제물이 다름을 나타낸 것이다. 이 진설도의 특징은 진설된 제물이 모두 물과 술로만 구성이 되어 있다는 점이다. 燭坫와 幣籠를 제외하고는 술과 물, 그리고 그와 관계된 제기로만 구성이 되어 있다. 절기에 따라서 제기를 달리 쓰는 것을 세주로 표현하고 있다. 그 이외의 진설도는 다른 진설도에서 볼 수 있는 일반적인 모습을 지니고 있으며, 제기를 세주로 기재하고 있지는 않다.

외준소현행진설도, 육상경우덕안궁춘추분제진설도(毓祥景祐德安宮春秋分祭陳設圖), 저경대빈연호선희춘추분제진설도(儲慶大賓延祐宣禧春秋分祭陳設圖), 완왕궁진설도(完王宮陳設圖)에는 구체적으로 존소(樽所)의 모습을 기재하고 있다. 존소에는 술과 물 이외의 燭과 幣籠와 같은 제기가 함께 구성되어 있음을 알 수 있다.

또한 이 진설도에는 제사상의 앞에 헌관(獻官), 축사위(祝史位), 재랑(齋郎) 등에 대해서도 기재가 되어 있다. 진설도에 따라서 헌관과 헌관위(獻官位), 재랑과 재랑위(齋郎位), 축사와 축사위가 혼재되어 나타나고 있으며, 진설도에 따라서 종묘영녕전사시대제진설도, 육상경우덕안궁춘추분제진설도, 저경대빈연호선희춘추분제진설도에는 관지(灌池)가 나타나며, 완왕궁진설도에는 모사(茅沙)가 보인다.

준원전작헌예혼전삭망금속절제진설도(濬源殿酌獻禮魂殿朔望及俗節祭陳設圖)는 먹이 번져서 글자 확인이 쉽지 않은 부분이 있다. 권말에 진설도에 등장하는 제기인 瓚, 爵, 瓚盤, 罍, 鷄彝, 黃彝, 鳥彝, 著尊, 犧尊, 壺尊, 象尊, 幕, 山壘, 籩, 龍勺, 牲匣, 俎, 幣籠, 登尾, 銅, 毛血槃, 簋, 籩, 豆, 餅楪, 沙碗이 그림으로 기재되어 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백 (한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-15 陳設圖

【정의】

-기본정의: 능침(陵寢)에 대하여 친향제(親享祭), 기신제(忌晨祭), 고유제(告由祭) 시 제물(祭物)을 진설하는 법을 기재하고 있는 진설도이다.

-음식관련정의: 이 진설도에는 친향제, 기신제, 고유제의 세 가지 진설도가 실려 있으며, 제례에 맞게 각기 다른 제물을 진설하는 방법을 보여준다. 그리고 진설도 뒤에 각 진설도에 관한 구체적인 설명이 이루어져 있다.

【서지】

陳設圖 / 宮內府禮曹製

寫年未詳

帖裝 1帖(4折); 四周單邊, 半郭 45.2 × 25.8cm, 烏絲欄, 半葉10行字數不定, 註雙行, 無魚尾; 53.9 × 28.5 cm

필사본(原本)

書名은 표지 題簽에 의함

紙質 壯紙

마이크로필름번호 MF35-4080

소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-4822)

【목차와 구성】

이 책은 세 가지 향례에 대한 진설도가 실려 있다. 진설도는 임금이 직접 제사를 지내는 친향제, 기일(忌日)에 지내는 기신제, 국가에서 큰일을 치르고 나서 사당의 신명에게 까닭을 고하며 지내는 고유제의 순으로 구성되어 있다. 친향제는 본문에 ‘陵寢親享及四時俗節’이라는 제목으로 이루어져 있기 때문에 절향(節享)을 속절(俗節)로 다르게 표현 한 것을 알 수 있다. 즉, 다른 진설도의 기신제, 절향제, 고유제의 순서에서 절향제를 앞으로 가져온 것으로 보인다.

【음식관련내용】

진설도는 친향제와 기신제는 협탁(挾卓)과 잔탁(饌卓)으로 그릇을 구분하여 진설도에 세주로 기재하고 있으며 고유제는 구분 없이 기재하고 있다. 그리고 각 진설도에 뒤에 진설을 어떻게 하고 있는지에 대한 설명과 제례에 관하여 필요한 부분을 간략하게 설명하고 있다. 神位와 祝拈, 淸酒 우측의 세주인 山疊를 제외한 모든 器를 원형 테두리 안에 표기하고 있다. 神位와 祝拈은 그 위치를 알려주고 있으며, 山疊는 淸酒를 담은 그릇을 나타내기 위한 세주이므로 원형이 표시되어 있지 않은 것으로 보인다.

1. 親享

친향제는 진설도의 제목으로 ‘陵寢親享及四時俗節’라고 나와 있는 것을 보아서 속절의 제사때 사용되는 진설도와 같이 사용됨을 알 수 있다.

<표 1> 親享祭 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
	<挾卓>					
1	爵 爵 爵					
2	蕩	蕩	蕩	餅	餅	餅
3	餅	餅	餅	餅	餅	餅
	<饌卓>					
4	實果	實果	實果	實果	實果	實果
5	芥子	芥子	芥子	芥子	芥子	芥子
6	散子	散子	散子	散子	散子	散子
7	中朴桂	中朴桂	中朴桂	中朴桂	中朴桂	中朴桂
8	燭	香爐			燭	
9	祝帖					
10	清酒<山疊>		清酒<山疊>		清酒<山疊>	

친향제에는 북쪽의 神位를 기준으로 하여 1에서 3열까지의 器를 挾卓으로 4에서 7열까지의 器를 饌卓으로 분류하고 있다. 挾卓에는 1열에 爵 3그릇, 2열에 蕩 3그릇과 餅, 3그릇을 놓고 3열에 餅 6그릇을 놓는다. 饌卓인 4열에는 實果 7그릇, 5열에는 芥子 5그릇, 6열에는 散子 5그릇, 7열에는 中朴桂 4그릇을 놓는다. 그리고 8열에 양 쪽에 燭을 놓고 가운데 香爐를 놓는다. 9열에 祝帖를 놓고 10열에 세 곳에 清酒를 놓는다. 清酒옆에는 山疊를 기재하고 있다. 진설도 다음의 설명을 통해서 비록 도식에는 신지 않았지만 匙櫛을 爵 좌방에 놓음을 알 수 있다.

2. 忌晨

기신(忌晨)이라는 소제목의 하단에는 친향(親享)의 진설도 이와 같다는 내용의 세주(細註)가 기재되어 있다. 기신제의 진설도는 다음과 같다.

<표 2> 忌晨祭 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
	<挾卓>					
1	爵 爵 爵					
2	麵			蕩	蕩	
3	餅	餅	餅	餅	餅	餅
	<饌卓>					
4	實果	實果	實果	實果	實果	實果
5	芥子	芥子	芥子	芥子	芥子	芥子
6	散子	散子	散子	散子	散子	散子
7	中朴桂	中朴桂	中朴桂	中朴桂	中朴桂	中朴桂
8	燭	香爐			燭	
9	祝帖					
10	清酒<山疊>		清酒<山疊>		清酒<山疊>	

기신제에는 북쪽의 神位를 기준으로 하여 1에서 3열까지의 器를 挾卓으로 4에서 7열까지

지의 器를 饌卓으로 분류하고 있다. 挾卓에는 1열에 爵 3그릇, 2열에 蕩 3그릇을 놓고 3열에 餅 9그릇을 놓는다. 饌卓인 4열에는 實果 6그릇, 5열에는 芥子 5그릇, 6열에는 散子 5그릇, 7열에는 中朴桂 4그릇을 놓는다. 그리고 8열에 양 쪽에 燭을 놓고 가운데 香爐를 놓는다. 9열에 祝帖을 놓고 10열에 세 곳에 淸酒를 놓는다. 淸酒 옆에는 山疊를 기재하고 있다. 진설도 다음의 설명을 통해서 비록 도식에는 신지 않았지만 匙櫨를 爵 좌방에 놓음을 알 수 있다.

3. 告由

고유(告由)라는 소재목의 하단에는 고안제(告安祭)의 진설도 이와 같다는 내용의 세주가 기재되어 있다. 기신제의 진설도는 다음과 같다.

<표 3> 告由祭 陳設圖

열 수	진설				
신위	神位				
1	爵		爵	爵	
2	飯		羹		匙櫨
3	蕩	蕩	蕩	餅	餅
4	實果	菜	菜	菜	實果
5	藥果	藥果		藥果	藥果
6	燭		香爐		燭
7	祝帖				
8	淸酒<山疊>		淸酒<山疊>		淸酒<山疊>

고유제에는 앞의 두 진설도와 달리 挾卓과 饌卓의 구분이 없이 진설도가 기재되어 있다. 그리고 앞의 두 진설도에서는 匙櫨를 기재하지 않고 설명으로만 爵 옆에 둔다고 기재하였는데, 고유제 진설도에는 匙櫨를 포함하고 있다. 진설도는 북쪽의 神位를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 3그릇, 2열에 飯 1그릇과 羹 1그릇, 그리고 匙櫨를 두고, 3열에 蕩 3그릇, 餅 2그릇, 4열에 양쪽에 實果를 1그릇씩 두고, 가운데 菜를 3그릇 둔다. 5열에는 藥果 4그릇, 6열에는 양쪽에 燭을 두며 가운데 香爐를 둔다. 그리고 淸酒를 세 곳에 둔다. 淸酒 옆에는 山疊를 기재하고 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-16 陳設圖

【정의】

-기본정의: 필사본(筆寫本)으로 기신제(忌晨祭), 절향제(節享祭), 고유제(告由祭) 세 가지 제사의 상차림을 나타낸 진설도(陳設圖)이다.

-음식관련정의: 이 진설도에는 필사로 하여 기신제, 절향제, 고유제의 제물(祭物)을 진설하는 법을 나타내고 있다. 자세한 설명은 나와 있지 않으며, 상차림에 대해서만 제시하고 있다.

【서지】

陳設圖/ 掌禮院 編
寫年未詳
朝鮮朝末期寫
線裝, 1冊(3張): 圖, 半葉 行字數不定, 無魚尾; 32 × 20.2cm
필사본
紙質 : 壯紙
마이크로필름번호 MF35-4080
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-4823)

【목차와 구성】

이 책은 필사본으로 나타낸 진설도로 3면을 거쳐서 세 가지 향례에 대한 진설도가 실려 있다. 진설도는 기일(忌日)에 지내는 기신제, 절기에 따라서 지내는 절향제, 국가에서 큰 일을 치르고 나서 사당의 신명에게 까닭을 고하며 지내는 고유제의 순으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

세 진설도는 필사로 되어 있기 때문에, 다른 진설도와 달리 모든 器를 테두리 없이 글로 쓰고 있으며, 祝床을 제외하고는 모두 내용을 세로로 기재하고 있다.

1. 기신(忌晨)

기신(忌晨)이라는 소제목의 하단에는 친향(親享)의 진설도 이와 같다는 내용이 세주(細註)로 기재되어 있다. 기신제의 진설도는 다음과 같다.

<표 1> 忌晨祭 陳設圖

열 수	진설								
신위	神位								
1			爵		爵		爵		
2			麵	蕩		蕩		匙楪	
3	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅
4		實果	實果	實果	實果	實果	實果	實果	
5		茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	茶食	
6		散子	散子	散子	散子	散子	散子	散子	
7	燭		中桂		中桂		中桂		燭
8	祝床			香爐		香合			

기신제에는 북쪽의 신위를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 3그릇, 2열에 麵 1그릇과 蕩 2그릇, 그리고 匙楪, 3열에 餅 9그릇, 4열에 實果 6그릇, 5열에 茶食 5그릇, 6열에 散子 5그릇, 7열에는 양쪽에 燭을 놓고, 가운데 中桂 4그릇을 놓았다. 그리고 8열에 祝과 香爐와 香습을 둔다.

2. 절향(節享)

절향제의 진설도는 다음과 같다.

<표 2> 節享祭 陳設圖

열 수	진설								
신위	神位								
1			爵		爵		爵		
2			飯	羹	匙楪	炙			
3		麵	蕩	蕩	餅	餅	餅		
4	實果	實果	菜		菜	菜	實果	實果	
5	燭	藥果	藥果	芥子	藥果	藥果	藥果	藥果	燭
6	祝床			香爐		香合			
7									淸酒
8									淸酒
9									淸酒

절향제에는 북쪽의 神位를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 3그릇, 2열에 飯, 羹, 匙楪, 炙 각 1그릇, 3열에 麵 1그릇, 蕩 2그릇, 餅 3그릇, 4열에 양쪽에 實果를 2그릇씩 놓고, 가운데 菜 3그릇을 놓는다. 5열에는 양쪽 끝에 燭을 놓고, 양쪽에 藥果 2그릇씩 놓고, 가운데 芥子 1그릇을 놓는다. 그리고 6열에 祝床과 香爐와 香습을 놓았다. 7열부터 9열까지는 淸酒를 놓았다.

3. 고유(告由)

고유(告由)라는 소제목의 하단에는 고안제(告安祭)의 진설도 이와 같다는 내용이 세주로 기재되어 있다. 기신제의 진설도는 다음과 같다.

<표 3> 告由祭 陳設圖

열 수	진설				
신위	神位				
1	爵				
2	飯		羹 匙楪		
3	蕩	蕩	蕩	餅	餅
4	實果	菜	菜	菜	實果
5	藥果		藥果		
6	燭	香爐	香合		
7	祝床				
8	清酒				

고유제에는 북쪽의 神位를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 1그릇, 2열에 飯 1그릇과 羹 1그릇, 그리고 匙楪을 두고, 3열에 蕩 3그릇, 餅 2그릇, 4열에 양쪽에 實果를 1그릇씩 두고, 가운데 菜를 3그릇 둔다. 5열에는 藥果 4그릇, 6열에는 양쪽에 燭을 두며 가운데 香爐와 香合을 놓았다. 7열에는 祝床을 두고, 8열에는 清酒를 둔다.

기수(器數)는 기신제가 가장 많으며 고유제가 가장 적다. 특히 기신제에는 羹와 菜가 없으며, 대신에 두 제사상에는 없는 茶食과 散子, 그리고 中桂가 3열을 차지하고 있다. 다른 진설도와 기신제에는 清酒를 놓는 위치가 나타나지 않기 때문에 알 수가 없다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-17 陳設圖

【정의】

-기본정의: 절첩장(折帖裝)의 형태로 이루어진 세 가지 제사의 상차림을 나타낸 제설도(祭設圖)이다.

-음식관련정의: 이 제설도에는 세 면에 기신제(忌晨祭), 절향제(節享祭), 고유제(告由祭)의 제물(祭物)을 진설하는 법을 포함하고 있다. 자세한 설명은 나와 있지 않으며, 상차림에 대하여 그림으로만 제시하고 있다.

【서지】

陳設圖 / 編者未詳
寫年未詳
帖裝, 1帖(2折): 圖; 30.5 × 20.2cm
紙質 壯紙
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF16-296
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2572)

【목차와 구성】

이 책은 절첩장의 형태로 4면으로 구성되어 있으며, 3면에는 세 가지 향례에 대한 제설도가 실려 있다. 그리고 4면에는 공백이다. 제설도는 기일(忌日)에 지내는 기신제, 절기에 따라서 지내는 절향제, 국가에서 큰일을 치르고 나서 사당의 신명에게 까닭을 고하며 지내는 고유제의 순으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

세 제설도는 모두 신위(神位)와 축상(祝床), 그리고 모든 器를 원형 테두리 안에 표기하고 있다.

1. 기신(忌晨)

기신(忌晨)이라는 소제목의 하단에는 친향(親享)의 진설도 이와 같다는 내용이 기재되어 있다. 기신제의 제설도는 다음과 같다.

<표 1> 忌晨祭 祭設圖

열 수	제설									
신위	神位									
1	爵			爵	爵					
2	麵			蕩	蕩			匙楪		
3	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅	餅
4	實果		實果	實果	實果	實果	實果	實果		
5	茶食		茶食	茶食	茶食	茶食	茶食			
6	散子		散子	散子	散子	散子				
7	中桂			中桂	中桂			中桂		
8	燭									燭
9	祝			香爐		香盒				

기신제에는 북쪽의 신위를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 3그릇, 2열에 麵 1그릇과 蕩 2그릇, 그리고 匙楪, 3열에 餅 9그릇, 4열에 實果 6그릇, 5열에 茶食 5그릇, 6열에 散子 5그릇, 7열에는 中桂 4그릇을 놓았다. 그리고 8열에 燭을 양쪽에 두었으며, 9열에 祝과 香爐와 香盒을 둔다.

2. 절향(節享)

절향제의 제설도는 다음과 같다.

<표 2> 節享祭 祭設圖

열 수	제설									
신위	神位									
1	爵			爵	爵					
2	飯			羹	匙楪		炙			
3	麵		蕩	蕩	餅	餅	餅			
4	實果	實果	菜	菜		菜	實果	實果		
5	藥果		藥果	芥子	藥果		藥果		藥果	燭
6	燭				香爐		香盒			
7	祝									

절향제에는 북쪽의 신위를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 3그릇, 2열에 飯, 羹, 匙楪, 炙 각 1그릇, 3열에 麵 1그릇, 蕩 2그릇, 餅 3그릇, 4열에 양쪽에 實果를 2그릇씩 놓고, 가운데 菜 3그릇을 놓는다. 5열에는 양쪽에 藥果 2그릇씩 놓고, 가운데 芥子 1그릇을 놓는다. 그리고 6열에 香爐와 香盒을 놓았으며, 5열과 6열 사이의 양쪽 끝에 燭을 놓았다. 7열에는 祝을 둔다.

3. 고유(告由)

고유(告由)라는 소제목의 하단에는 고안제(告安祭)의 진설도 이와 같다는 내용이 기재되

어 있다. 기신제의 진설도는 다음과 같다.

<표 3> 告由祭 祭設圖

열 수	진설			
신위	神位			
1	爵			
2	飯	羹	匙楪	
3	蕩	蕩	餅	餅
4	實果	菜	菜	實果
5	藥果	藥果	藥果	藥果
6	燭	香爐	香盒	燭
7	祝			

고유제에는 북쪽의 神位를 기준으로 하여 그 아래 1열에 爵 1그릇, 2열에 飯 1그릇과 羹 1그릇, 그리고 匙楪을 두고, 3열에 蕩 3그릇, 餅 2그릇, 4열에 양쪽에 實果를 1그릇씩 두고, 가운데 菜를 3그릇 둔다. 5열에는 藥果 4그릇, 6열에는 양쪽에 燭을 두며 가운데 香爐와 香盒을 놓았다. 7열에는 祝을 둔다.

기수(器數)는 기신제가 가장 많으며 고유제가 가장 적다. 특히 기신제에는 羹와 菜가 없으며, 대신에 두 제사상에는 없는 茶食과 散子, 그리고 中桂가 3열을 차지하고 있다. 다른 제설도와 달리 淸酒를 놓는 위치에 대해서는 그림에 나타나지 않기 때문에 알 수가 없다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-18 春官通考

【정의】

-기본정의: 1788년(정조 12) 경 유의양(柳義養, 1718~?)이 왕명을 받아 『춘관지(春官志)』·『국조오례통편(國朝五禮通編)』 등을 바탕으로 예조(禮曹)가 관장하는 모든 예제와 예무를 길례(吉禮)·가례(嘉禮)·빈례(賓禮)·군례(軍禮)·흉례(凶禮)로 편차(編次)하고 오례로 나누어 총 정리한 책이다.

-음식관련정의: 예조에서 관장하는 예식을 오례로 나누어서 편찬한 책으로, 오례에 따라서 의식에 관하여 기술을 하고 있다. 특히 각 예에 따른 다양한 제사시 제물을 진설하는 방법을 진설도로 제시하고 있으며, 제기 또한 그림과 설명으로 제시하고 있다.

【서지】

春官通考 / 柳義養(朝鮮) 編
寫年未詳
線裝. 目錄 2卷, 本考 96卷, 合 62冊: 四周雙邊, 半郭 24.1 × 15.3cm, 烏絲欄, 半葉 10行 18字, 註雙行, 上黑魚尾; 32.4 × 21.1cm
필사본
紙質 楮紙
印 李王家圖書之章
마이크로필름번호 MF35-415~423
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (귀 K2-2143)

같은 내용의 사본이 서울대 규장각 한국학연구원(奎 12272-v.1-62), 한국학중앙연구원 장서각(K2-4831), 국립중앙도서관(古朝31-234)에도 소장되어 있다. 1975년에 성균관대학교(成均館大學校) 대동문화연구원(大東文化研究院)에서 출판된 영인본(影印本)이 있다.

【목차와 구성】

『춘관통고』는 전체 96권 62책으로 이루어져 있다. 세부적인 내용은 길례·가례·빈례·군례·흉례로 구성되어 있는데, 길례와 가례, 그리고 흉례가 내용의 대부분을 차지하고 있다. 세부적으로 구성을 살펴보면 다음과 같다.

길례는 권1에서 권45권까지이다. 권1에서 권3까지는 사직(社稷)에 관한 내용으로 연혁(沿革), 고실(故實), 각종 제의(祭儀) 및 의주(儀註), 제도설(諸圖說)을 수록하고 있다. 권4에서 권13까지는 종묘(宗廟)이며, 권14와 권15는 경모궁(景慕宮), 권16에서 권23까지는 능침(陵寢), 권24에서 권26까지는 진전(眞殿)에 관한 내용이다. 특히 권24는 영희전(永禧殿), 권25는 선원전(堦源殿)·경기전(慶基殿) 등, 권26은 구진전(舊眞殿)·원묘(原廟)를 구성하고 있다. 권27은 궁묘(宮廟)로 조경묘(肇慶廟), 대원군묘(大院君廟), 저경궁(儲慶宮), 육상궁(毓祥宮), 연우궁(延祐宮)이, 권28에서 권32까지는 문선왕묘(文宣王廟)를, 권33에는 계성사성사(啓聖四聖祠)와 사학(四學)을, 권34에서는 성균관(成均館)과 향교(鄉校)에 관한 내용을 수록하고 있다. 권35에서는 문선왕전(文宣王前)을, 권36과 권37에서는 문선왕묘(文宣王廟)를, 권38과 39에서는 원사(院祠)에 관한 내용을 구성하고 있다. 권40에서는 풍운뇌우산천성황(風雲雷雨山川城隍), 권41에서는 선농(先農)과 선잠(先蠶), 권42에서는 우(雩)와 영(榮), 권43에

서는 영성(靈星)과 마조(馬祖), 그리고 선목(先牧) 등에 관한 내용을 구성하고 있다. 권44에서는 관왕묘(關王廟)와 역대시조(歷代始祖) 등이, 그리고 마지막으로 권45에는 역대릉묘(歷代陵墓)와 사제례(私祭禮)에 관하여 기재되어 있다.

가례는 권46에서 권72까지이다. 권46에는 망궐례(望闕禮) 등 사대제례(事大諸禮), 권47은 황화내왕년기(皇華來往年紀), 권48은 등극(登極)·청정(聽政)·전위(傳位)·탄일(誕日) 등의 내용을 수록하고 있다. 권49에는 면복(冕服)·노부도설(鹵簿圖說)·악기도설(樂器圖說)·존뢰도설(尊魯圖說)·궐도설(几圖說)·연거(輦擧)가, 권50에는 노부(鹵簿)·의장(儀仗)·헌가(軒歌)·고취도설(鼓吹圖說)이, 권51에는 조의(朝儀)등의 내용을 구성하고 있다. 권52에는 각양 가례(嘉禮)와 사혼례(私昏禮), 권53과 권54에는 의주(儀註), 권55에는 관례(冠禮)와 입학(入學), 권56에는 상존호(上尊號)와 책봉(冊封) 등의 내용을 구성하고 있다. 권57에는 조하(朝賀)와 정지회의(正至會儀) 등의 하례(賀禮), 권58에는 방물(方物)과 공선고실(貢膳故實), 권59에는 공선(貢膳), 권60에는 가례(賀禮), 권61에는 조적포(鞞鞞褱)와 신시(臣諡)의 내용을 수록하고 있다. 권62에는 계후(繼後), 권63에는 연례(宴禮), 권64에는 기사(耆社), 권65에는 연례의주(宴禮儀註), 권66에는 신온천(幸溫泉)·행릉(幸陵)·행신(行幸)·이어(移御)가, 권67에는 거동일기(舉動日記) 등이, 권68에는 태봉(胎峯)과 어진(御眞)에 관한 내용을 구성하고 있다. 그리고 마지막으로 과제(科制)를 권69에서 권72까지 기재하고 있다.

빈례는 권73과 권74로 교린에 관계되는 의절(儀節)·고실(故實)·사적(事蹟) 등을 수록하고 있다.

권례는 권75와 권76으로 고실(故實), 병기도설(兵器圖說), 형명도설(形名圖說), 대사(大射), 사기도설(射器圖說)등을 수록하고 있다.

흉례는 권77에서 권96까지이다. 권77에서 권81까지는 고명(顧命)과 초종(初終), 권82에는 의소세손상수교(懿昭世孫喪受教), 권83에는 치제(致祭), 권84에는 임적(臨吊)·기복(起復)·국기(國忌)·사상장(私喪葬)에 관한 내용을 기재하고 있다. 권85에는 향혼전재계(享魂殿齋戒)·집사관(執事官)·초종도설(初終圖說)·습전도설(襲奠圖說)·소상전찬도설(小喪奠饌圖說) 등, 권86에는 치장도설(治葬圖說)·청시종묘도설(請諡宗廟圖說)·신주도설(神主圖說)·복완도설(服玩圖說)·명기도설(明器圖說)·군거도설(車擧圖說)·흉의장도설(凶儀仗圖說)·우제설찬도설(虞祭設饌圖說)·제기(祭器)·제구(諸具)·청시종묘(請諡宗廟) 등이 구성되어 있다. 권87에서 권95까지는 각양 의주(儀註)가 기재되어 있으며, 마지막 권인 권96에는 위외조부모거애(爲外祖父母舉哀) 등의 내용을 수록하고 있다.

【음식관련내용】

이 책에는 제례에 맞게 진설도가 제시되어 있는데, 길례와 흉례에서 주로 볼 수 있다. 진설도는 주로 도설(圖說)이라는 목차로 구성이 되어 있거나 제례의 이름으로 세부적으로 기재되어 있다. 책에서 기재하고 있는 진설도와 음식관련 내용은 다음과 같다.

길례에는 권3의 사직(社稷)에서 사직정위(社稷正位), 사직정배위기고(社稷正配位祈告), 원의주현사직(原儀州縣社稷)에, 권12의 종묘(宗廟)에서 원의종묘사시급랍(原儀宗廟四時及臘), 원의칠기(原儀七祈), 원의종묘속절삭망(原儀宗廟俗節朔望)이 있다. 그리고 금의의소묘시향(今儀懿昭廟時享), 금의저경궁시향(今儀儲慶宮時享), 금의육상궁시향(今儀毓祥宮時享), 원의대부사서인시향(原儀大夫士庶人時享)의 제례의 진설도를 기재하고 있다.

또한 권12에는 원의제기도설(原儀祭器圖說)이라는 제목아래 제기를 그림과 간략한 설명을 통해서 기재하고 있다. 제시되어 있는 제기로는 籩, 豆, 簠, 簋, 登瓦, 銅, 俎, 篚, 瓚, 瓚

盤, 爵, 坩, 罍, 鷄彝, 鳥彝, 斝彝, 黃彝, 犧尊, 象尊, 著尊, 壺尊, 大尊, 山罍, 龍勺, 洗罍, 洗, 牛鼎, 羊鼎, 豕鼎, 鼎冪, 鼎七, 鼎畢, 釜, 鑊, 鑿刀, 几, 辰, 筵, 尊, 盞, 卓, 匱, 匱槃, 大牲匣, 大牲匣蓋, 小牲匣, 小牲匣蓋, 香盒, 香爐, 毛血槃, 神椅, 神榻 이 있다.

권15의 경모궁(景慕宮)에서는 금의경모궁시향(今儀景慕宮時享), 금의경모궁속절삭망(今儀景慕宮俗節朔望)의 진설도를 기재하고 있다.

권22의 능침(陵寢)에서는 원의산릉친향급사시속절(原儀山陵親享及四時俗節), 금의산릉사시속절(今儀山陵四時俗節), 원의산릉삭망급선고사유이환안(原儀山陵朔望及先告事由移還安), 속의산릉기신(續儀山陵忌晨), 금의영우원기신(今儀永祐園忌晨), 금의영우원속절(今儀永祐園俗節), 금의순강원속절(今儀順康園俗節), 금의소녕원기신(今儀昭寧園忌晨), 금의수길원기신(今儀綏吉園忌晨), 속의세자묘기신(續儀世子墓忌晨), 금의순회묘속절(今儀順懷墓俗節), 금의의소묘기신(今儀懿昭墓忌晨)의 진설도를 기재하고 있다.

권24의 진전(眞殿)에서는 속의영우전속절(續儀永禧殿俗節)의 진설도를 기재하고 있으며, 권26의 구진전(舊眞殿), 원묘(原廟)에서는 원의문소전의묘사시속절(原儀文昭殿懿廟四時俗節), 원의문소전의묘삭망선고사유이환안(原儀文昭殿懿廟朔望先告事由移還安)의 진설도를 기재하고 있다.

권35의 문선왕묘(文宣王廟)에서는 친향문선왕(親享文宣王), 석진정배위섭사(釋奠正配位攝事), 원의석진종향(原儀釋奠從享), 원의작헌문선왕(原儀酌獻文宣王), 원의문선왕삭망(原儀文宣王朔望), 문선왕선고사유이환안(文宣王先告事由移還安), 원의주현석진정배위(原儀州縣釋奠正配位), 속의계성사춘추(續儀啓聖祠春秋), 금의사현사(今儀四賢祠)의 진설도를 기재하고 있다.

권40의 풍운뇌우(風雲雷雨)에서는 원의풍운뇌우(原儀風雲雷雨), 악해독섭사(嶽海瀆攝事), 명산대천(名山大川), 삼각산목명산선고사유이환안(三角山木覓山先告事由移還安)의 진설도를 기재하고 있다.

권41의 선농(先農)에서는 원의친향선농급배위설찬도설(原儀親享先農及配位設饌圖說)과 원의선농섭사설찬도설(原儀先農攝事設饌圖說), 그리고 원의선잠설찬도설(原儀先蠶設饌圖說)과 금의친향선잠도설(今儀親享先蠶圖說)을 기재하고 있다.

권42의 우(雩)에서는 원의우기설찬도설(原儀雩祈設饌圖說)과 원의우기우보기설찬도설(原儀雩祈雨報祈設饌圖說)과 원의영제(原儀祭)의 진설도를 기재하고 있다.

권43의 영성(靈星)에서는 원의영성(原儀靈星), 원의주현포제(原儀州縣酺祭), 원의독제(原儀蠶祭), 독제선고사유이환안(蠶祭先告事由移還安), 원의성황발고(原儀城隍發告), 원의만제성황(原儀厲祭城隍), 원의러제무기귀신(原儀厲祭無祈鬼神)의 진설도를 기재하고 있다.

권44의 관왕묘(關王墓)에서는 속의관왕묘춘추(俗儀關王墓春秋)와 속의관왕묘고유(俗儀關王墓告由), 금의관왕묘춘추(今儀關王墓春秋), 금의관왕묘배위(今儀關王墓配位), 속의선무사춘추(續儀宣武祠春秋), 역대시조(歷代始祖), 역대시조선고선유환안(歷代始祖先告事由移還安)의 진설도가 기재되어 있다.

흉례에서는 다음의 진설도가 기재되어 있다.

권85에서는 원의조석전도설(原儀朝夕奠圖說), 보편조석전도설(補編朝夕奠圖說), 보편삭망전도설(補編朔望奠圖說), 보편소상삭망전도설(補編小喪朔望奠圖說)이 기재되어 있다.

권86에서는 보편우제설찬도설(補編虞祭設饌圖說), 보편소상제찬도설(補編小喪祭饌圖說), 보편혼궁제찬도설(補編魂宮祭饌圖說), 보편산릉사시납속절설찬도설(補編山陵四時臘俗節設饌圖說), 금의원소제찬도설(今儀園所祭饌圖說)과 원의혼전삭망제(原儀魂殿朔望祭), 보편혼전속

절(補編魂殿俗節), 원의산릉사시급속절(原儀山陵四時及俗節), 원의제후토(原儀祭后土)의 진설도가 기재되어 있다.

위와 같이 이 책에는 길례와 흉례에 상당수의 진설도가 기재되어 있는데, 진설도에는 일반적인 능침과 종묘의 제례의 진설도 뿐만 아니라 다양한 신에 대한 제례의 진설도도 기재되어 있다. 대표적으로 살펴보면 권35에 나타나는 진설도는 공자(孔子)에 대한 제례의 진설도이며 권40에 나타나는 진설도로는 자연에 대한 제례의 진설도로 풍운뇌우(風雲雷雨)와 명산대천(名山大川) 그리고 삼각산(三角山) 등의 제례시 상차림을 기재하고 있다. 권42에는 기우제, 그리고 권41과 권43에는 농사를 지낼 때 농신(農神)에 대한 제례, 권44의 관우(關羽)에 대한 제례시 상차림에 관하여 기재하고 있다. 또한 권12의 원의대부사서인시향(原儀大夫士庶人時享)의 진설도는 이품이상(二品以上), 육품이상(六品以上), 구품이상(九品以上), 서인(庶人)으로 나누어 상차림을 달리 기재하여 품계에 따라 어떠한 제물을 진설했는지 알 수 있다.

【참고문헌】

한국정신문화연구원 편, 『한국민족문화대백과사전』, 성남: 한국정신문화연구원, 2002.

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-19 顯隆園亨禮陳說圖

【정의】

-기본정의: 조선의 정조(正祖) 아버지인 사도세자(思悼世子)의 묘인 현릉원(顯隆園)에서 행해지는 기신제(忌辰祭), 절향제(節享祭), 고유제(告由祭) 세 가지 제사의 상차림을 나타낸 진설도(陳設圖)이다.

-음식관련정의: 이 진설도에는 구체적인 설명 없이 기신제, 절향제, 고유제의 제물(祭物)을 진설하는 법을 나타내고 있다.

【서지】

顯隆園亨禮陳說圖

금속활자본(全史字)

1冊(4張)

본 자료는 1994년 국립중앙도서관에서 조사·영인한 자료로 그 영인본을 국립중앙도서관에서 열람할 수 있음

복제본소장기관: 國立中央圖書館(古2107-312)

소장처 : 西尾市立圖書館 日本岩瀬文庫 (寅-57)

【목차와 구성】

이 책은 3면을 거쳐서 세 가지 향례에 대한 진설도가 실려 있다. 진설도는 기일(忌日)에 지내는 기신제, 절기에 따라서 지내는 절향제, 국가에서 큰일을 치르고 나서 사당의 신명에게 까닭을 고하며 지내는 고유제의 순으로 구성되어 있다. 진설도에 관한 구체적인 설명은 없으며, 권말에 ‘當寧八年辛未七月十八日’, ‘特教釐正圖式’이라는 간기를 통해서 1871년(고종 8)에 다시 진설도를 정리하였음을 알 수 있다. 또한 장서각 소장의 『각궁묘원향례진설도(各宮廟園亨禮陳設圖)』와 권말 간기가 일치하는 것으로 보아서 두 책이 동시에 간행된 것으로 추정된다.

【음식관련내용】

세 가지 진설도는 다른 문헌에서 쉽게 볼 수 있는 전형적인 진설도의 모습으로 음식이 담긴 甬를 원형 테두리에 기재하고 있다. 그리고 祝坩과 술을 담은 제기인 山甬는 세주로 기재하고 있다.

1. 기신(忌辰)

기신제의 진설도는 다음과 같다.

<표 1> 忌晨祭 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
1		爵	爵	爵		
2	蕩		麵	蕩		匙楪
3	餅	餅	餅	餅	餅	餅
4	實果	實果	實果	實果	實果	實果
5	茶食		茶食		茶食	茶食
6	散子		散子		散子	散子
7	中桂		中桂		中桂	中桂
8	燭		香爐		香合	燭
9	祝拈					
10	淸酒<山疊>		淸酒<山疊>		淸酒<山疊>	

2. 절향(節享)

절향제의 진설도는 다음과 같다.

<표 2> 節享祭 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
1		爵	爵	爵		
2	麵		飯	炙		匙楪
3	蕩	蕩	蕩	餅	餅	餅
4	蕩菜		芥醬			菜
5	實果	實果		實果		實果
6	藥果	藥果		藥果		藥果
7	燭		香爐	香合		燭
8						祝床
9	淸酒<山疊>		淸酒<山疊>		淸酒<山疊>	

3. 고유(告由)

고유제의 진설도는 다음과 같다.

<표 3> 告由祭 陳設圖

열 수	진설					
신위	神位					
1		爵				
2	飯		羹			匙楪
3	蕩	蕩菜	蕩		餅菜	餅
4	實果		芥醬			實果
5	藥果		藥果		藥果	藥果
6	燭		香爐		香合	燭
7						祝床
8						淸酒<山疊>

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-3-20 설찬도

【정의】

-기본정의: 19세기 이후에 필사한 것으로 추정되는, 육상궁(毓祥宮)에서 제사지낼 때의 제사상 차림을 진설해 놓은 한글 진설도(陳設圖)이다.

-음식관련정의: 적은 분량으로 ‘정조제향설찬도’, ‘상원다례설찬도’, ‘귀신제향설찬도’, ‘단오제향설찬도’, ‘탄일제향설찬도’, ‘동지제향설찬도’의 진설도를 나타내고 있다. 설찬도의 편찬자 및 간행 배경에 대해서는 알 수 없다. 각 그림은 그릇의 모양을 그림으로 그렸으며, 한글로 음식의 이름을 적어 두었고, 상 옆에 ‘사십기’, ‘이십기’ 등 각 상의 총 그릇을 적어 두었다. 조선후기 한글 진설도의 모습과, 당시 음식에 대한 한글 표현을 알 수 있는 자료이다.

【서지】

설찬도 / 編者未詳

寫年未詳

線裝, 1冊(3張, 餘紙 1張): 圖, 四周單邊, 朱絲欄; 33.2 × 26.9cm

필사본

書名은 표지서명에 依함

紙質 楮紙

印 藏書閣印

마이크로필름번호 MF35-1345

소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2458)

1998년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『설찬도』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 분량이 적고 자세한 설명이 없으며, 다만 ‘정조제향설찬도’, ‘상원다례설찬도’, ‘귀신제향설찬도’, ‘단오제향설찬도’, ‘탄일제향설찬도’, ‘동지제향설찬도’의 순으로 여섯 가지의 진설도로 구성되어 있다. 이를 통해서 ‘정조제(正朝祭)’, ‘상원제(上元祭)’, ‘귀신제(鬼神祭)’, ‘단오제(端午祭)’, ‘탄일제(誕日祭)’, ‘동지제(冬至祭)’의 제사에 관한 진설도임을 알 수 있다.

【음식관련내용】

1. 정조제향설찬도

<표 1> 정조제향설찬도

열 수	진설						
1							
2	시접	탕병		면		빅청 증병	
3	탕	탕	조강	탕	탕	병	병
4	계속편 족편	조장	화양적	적	기즈	전복초	전유어
5	절육	전조 전늘		슈덩과	덩과		식혜
6	건덩 냥식	감즈 성니		약과	준시		빙스과 냥식
7	증계	다식		증계	다식		증계
8	실과	산즈	실과	산즈	실과	산즈	실과
9	작						

2. 상원다례설찬도

<표 2> 상원다례설찬도

열 수	진설				
1					
2	작 작 작				
3	시접	면	약식	빅청 증병	
4	금증탕		홍합탕		
5	족편	조장	적	기즈	각석치 전유어
6	포	슈정과	정과	식혜	
7	성니 석뉴	싱늘	건덩	전도	

3. 기신제향설찬도

<표 3> 기신제향설찬도

열 수	진설					
1						
2	작 작 작					
3	시접 분 면 진지 김 약식					
4	고물병			빅청 증병		
5	계속 최소 좌반 진장 침치 어적 히혜 난혜					
6	계속편	두포탕	완자탕	어만두탕	전유어	
7	청포치	조장	화양적	적	기즈	전복초 각석치
8	절육	스이	싱늘	잉도병	슈정과	정과 송빅즈 준시 식혜
9	빅산즈	늘다식	약과	증계	미엽과	홍산즈

4. 단오제향설찬도

<표 4> 단오제향설찬도

열 수	진설
1	
2	시접 면 면 우모
3	탕 탕 조강 위어회 기즈 병 병
4	포 산항 식혜
5	증계 다식 증계 다식 증계
6	실과 산즈 실과 산즈 실과 산즈 실과
7	작

5. 탄일제향설찬도

<표 5> 탄일제향설찬도

열 수	진설
1	
2	작 작 작
3	시접 면 만두 약식
4	고물병 빅청 증병
5	족탕 잡창 추복탕
6	제숙편 조장 길경치 화양적 적 기즈 전복초 전어유 죽편 혜수
7	절육 유즈 전늘 슈정과 정과 석뉴 식혜
8	빅산즈 성니 놀다식 만두과 준수 홍산즈

6. 동디제향설찬도

<표 6> 동디제향설찬도

열 수	진설
1	
2	시접 두탕 면 면 증병
3	탕 탕 조강 계탕 어탕 빅청 증병
4	제육편 제육편 편육 조장 기즈 병 병 병
5	치적 제적 적 어적 전어유 전어유
6	포 성니 전약 건정 증계 슈정과 산스전 준수 식혜 감즈 낭식
7	증계 다식 비폐 다식 증계
8	실과 산즈 실과 산즈 작 작 작 실과 산즈 실과

여섯 가지의 제사상에 나타나는 음식은 ‘동디제향설찬도’가 44가지 그릇으로 가장 많으며, ‘단오제향설찬도’가 25가지 그릇으로 가장 적다. 그릇도 다른 음식들은 원형으로 적과 증병은 사각형으로 그려 그릇의 모양을 나타냈음을 알 수 있다. 음식 중에서 ‘성니’와 ‘감즈’, ‘건정’과 ‘낭식’, ‘제숙편’과 ‘죽편’, ‘빙스과’와 ‘낭식’은 한 그릇에 두 음식을 함께 두는 경우가 있으며 따로 한 그릇에 놓는 경우도 있다. ‘제숙편’과 ‘죽편’을 보면 ‘탄일제향설찬

도'에는 두 음식을 한 그릇에 놓지만, '동디제향설찬도'에는 '제숙편' 두 그릇과 '죽편' 한 그릇으로 각각 따로 놓고 있음을 알 수 있다. '증병'은 '빅청'과 함께 놓는 것으로 보아 '증병'을 '빅청'과 곁들여 먹었던 것으로 보인다. 또한 '건정'과 '건덩'과 같이 같은 음식인데도 용어가 혼용되어 쓰이고 있었다. 그리고 제사에 따라서 '작'을 놓는 위치 또한 다른 것을 알 수 있다. 다른 진설도와 달리 신위(神位)가 나타나지 않는다. 다만 첫 열을 비워 두는 것으로 보아서 신위를 놓는 위치로 비워 놓은 것을 추측할 수 있다.

【참고문헌】

한국정신문화연구원 국학진흥연구사업추진위원회 편, 『장서각한글자료해제』, 성남: 한국정신문화연구원, 2000.

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

4. 醫書類

【자료명】 VII-4-01 食療纂要

【정의】

-기본정의: 어의(御醫) 전순의(全循義)가 1460년(세조 4)에 음식으로 질병을 치료하고자 편찬한 우리나라 최초의 식의서(食醫書)이다. 전순의는 조선초기 세종에서 세조까지 네 명의 왕을 모신 저명한 의관으로 조선전기 대표적인 의서라 할 수 있는 『의방유취(醫方類聚)』의 편찬에 참여하였다. 전순의가 음식으로 치료하는 처방전을 모아 45문(門)으로 저술하여 세조에게 바치자 직접 ‘식료찬요(食療纂要)’라 이름을 내리고 전순의에게 서문을 쓰라 명하여 1460년 11월에 완성되었다. 책의 서문을 보면 우선 처음에 사람이 병을 치료함에 있어서 식치(食治)의 중요성을 논하고 있고, 또한 세조가 의학에 조예가 깊으며 의관들에게 항상 식치의 중요성을 강조하였다는 내용으로 구성되어 있다. 이로보아 이 책의 저술 목적이 약재가 아닌 음식으로 병을 다스리는데 초점을 두고 있음을 알 수 있다. 이는 목차에도 그대로 드러나 『식료찬요』는 식이요법으로 병을 다스리는 내용으로 45문을 관련 증상별로 항목을 나누어 나열하였다. 한편 서문에는 이 책에서 사용된 처방의 물명(物名)에 정음(正音)을 달아서 누구나 보고 쉽게 어떠한 식재료 혹은 약재인지를 의심없이 알 수 있도록 하라는 세조의 지시를 기록한 것으로 보아 향촌(鄉村)에서도 널리 보급하는데 중점을 두었음을 알 수 있다. 전순의는 또한 서문에서 『향약집성방(鄉藥集成方)』과 『의방유취(醫方類聚)』에서 인용된 『식의심감(食醫心鑑)』, 『식료본초(食療本草)』, 『보결식료(補闕食療)』, 『대진본초(大進本草)』를 참고하여 저술하였음을 밝히고 있다. 그러나 처음에는 없어진 책으로 알려져 김휴(金休)의 『해동문헌총록(海東文獻總錄)』의 해제와 최세진(崔世珍)의 『훈몽자회(訓蒙字會)』에서의 인용을 통해 겨우 그 저술여부만 알 수 있었었다. 또한 일본의 『의학원학범(醫學院學範)』에도 『식료찬요』의 서명만을 확인할 수 있었다. 현재에는 2개의 판본이 발굴된 상태인데 상주판(尙州板)과 양양판(襄陽板)이 그것이며 모두 개인 소장본들이다.

-음식관련정의: 45문으로 나누어져 있지만 증상별로 식이요법을 설명하고 있다. 식재료와 약재를 조리하여 복용하도록 하고 있으며, 일상에서 먹는 곡식은 물론 해산물, 육류, 곡식, 채소 등을 가지고 죽(粥)이나 국물[羹·汁] 등의 다양한 형태로 가정에서 해먹을 수 있는 조리법을 소개하고 있다. 『식료찬요』는 식치(食治)를 목적으로 쓰인 처방서이지만 어떠한 의서보다 체계적이고 접근이 용이한 책이다. 어려운 약제 처방전보다 실생활에서 구할 수 있는 식품으로 약재를 복용할 수 있도록 소개하여 민간 의료에 많은 영향을 미쳤다고 할 수 있다. 특히 물명에 정음(正音)을 달아 소개함으로써 쉽게 물명을 알 수 있게 한 점은 경향(京鄕)을 막론하고 활용할 수 있게 한다는 측면에서 두드러진다.

【서지】

食療纂要 / 全循義 撰

世祖 6(1460)

1冊(49張); 28 × 19.6cm

線裝, 四周單邊. 半郭 20.5 × 16cm. 有界. 半葉 12行18字. 頭註. 上下內向黑魚尾. 黑口.

목판본

刊記 天順四(1460)年 全循義

紙質 楮紙

소장처 : 개인소장(金永倬)

2008년에 김종덕이 번역하고 예스민에서 출판된 번역본 『우리나라 최초의 식이요법서 《食療纂要》』가 있다.

【목차와 구성】

45문으로 구성되어 있다. (1) 제풍[諸風] (2) 상한[傷寒] (3) 심복통, 옆구리 결림증[心腹痛 附脇痛] (4) 해수, 천식[咳嗽 附喘] (5) 비위, 반위[脾胃 附反胃] (6) 요통, 각기 및 습비 사지통증[腰痛 附脚氣濕痺四肢] (7) 눈[眼目] (8) 귀와 코[耳鼻] (9) 인후 및 구설[咽喉 附口舌] (10) 오열[五噎] (11) 모든 기증[諸氣] (12) 모든 허증[諸虛] (13) 모든 서증[諸暑] (14) 모든 열증 및 잠들지 못하는 것[諸熱 附不得眠] (15) 구토 및 딸국질[嘔吐 附咳逆] (16) 광란 및 전근 토사[癡亂 附轉筋吐逆] (17) 황달[黃疸] (18) 수종[水腫] (19) 모든 소갈증[諸渴] (20) 창만[脹滿] (21) 적취[積聚] (22) 술병[酒病] (23) 모든 혈증[諸血] (24) 골증 노체[骨蒸勞] (25) 설사[泄瀉] (26) 모든 이질[諸痢] (27) 모든 임증[諸淋] (28) 고독[蠱毒] (29) 대변불통[大便不通] (30) 소변불통 및 잦은 소변[小便不通 附小便數] (31) 모든 한증[諸汗] (32) 모든 치질[諸痔] (33) 뼈 결림[骨鯁] (34) 부스럼 종기 및 단독[諸瘡癰 附丹毒] (35) 웅저 및 폐옹[癰疽 附肺癰] (36) 영류 및 나력 루창[癭瘤 附瘰癧 漏瘡] (37) 떨어져 다친 것[墜墮損傷] (38) 개에 물린 것 및 미친개 호랑이에게 물림[犬咬 附獠犬咬虎咬馬毒] (39) 벌레 물림[諸蟲傷] (40) 부인의 여러 질병[婦人諸疾] (41) 임신시 여러 질병[妊娠諸病] (42) 출산후 여러 질병[產後諸病] (43) 낙태반산 및 태의가 나오지 않음[落胎半產 附胎衣不下] (44) 소아의 여러 질병[小兒諸病] (45) 경간 및 전광[驚癇 附癲狂]의 순서로 목차를 구성한다. 양양(襄陽) 판본에 서문이 있어 『식료찬요』의 저술 목적과 의의를 밝히고 있다.

【음식관련내용】

『식료찬요』는 증상별로 치료법을 제시하고 있는 식이요법 책으로 여러 가지 약재를 식재료와 함께 응용하여 음식으로 섭취·치료할 수 있도록 설명하고 있다. 질병에 따라서 건조된 음식을 먹는 경우도 있지만 대체로 질병에 걸리게 되면 몸이 쇠약해진 상태라 장기(臟器)의 기능이 약해지기 때문에 소화흡수기능이 떨어지게 된다. 따라서 『식료찬요』에서는 주로 죽(粥), 희죽(稀粥), 희호(稀糊), 갱(羹), 즙(汁) 등으로 몸에 가장 자극이 적은 형태로 조리하여 섭취하도록 한다. 약재를 가루내어 밀가루와 섞어 면 종류나 떡 종류를 만들어 먹거나 다양한 육수를 내서 국의 형태나 죽의 형태로 먹는다. 여기에서 보면 우리나라의 음식문화에서 국물 요리가 발달하게 된 배경을 엿볼 수 있는 듯하다.

『식료찬요』에서 보이는 식재료나 양념류·약재의 종류를 살펴보면, 우선 곡식들은 갱미(梗米)·도미(稻米), 백갱미(白粳米), 청량미(靑梁米), 나미(糯米), 속미(粟米), 직미(稷米), 진름미(陳廩米), 서미(黍米), 양미(梁米), 대두(大豆), 흑두(黑豆), 흑지마(黑脂麻), 오마(烏麻), 호마(胡麻), 임자(荳子), 의이인(薏苡仁), 대맥(大麥), 소맥(小麥), 녹두(菘豆), 적소두(赤小豆), 진부맥(陳浮麥) 등의 곡식과 잡곡들로 주로 죽을 끓여 먹거나 가루를 내어 밀가루와 섞어 떡이나 만두 등을 만들어 우려낸 육수와 끓여 먹었다. 곡류들은 모든 음식의 기본으로 식이 치료에 있어서도 가장 근본이면서 손쉽게 먹을 수 있는 치료제 역할을 하고 있다.

육류를 보면 저간(豬肝), 저신(豬腎), 저설(豬舌), 저두(豬肚), 저비(豬脾), 저제(豬蹄), 저포(豬脬), 저심(豬心), 저두(豬頭), 오웅계육(烏雄鷄肉), 오자계육(烏雌鷄肉), 황자계(黃雌鷄), 계비치(雞毗脰), 웅계뇌(雄鷄腦), 계자청(鷄子淸), 오계(烏雞), 오계간(烏雞肝), 오계지(烏雞脂), 백웅계(白雄雞), 야계(野雞), 치(雉), 우육(牛肉), 구육육(鳩鴿肉), 백압(白鴨), 청두압(靑頭鴨), 양육(羊肉), 홀위(鷓鴣), 순육(鶉肉), 양신(羊腎), 청양간(靑羊肝), 황구육(黃狗肉), 토간(兔肝), 녹신(鹿腎), 녹육(鹿肉), 꿩육(麋肉), 백아지(白鵝脂), 작육(雀肉), 견육(犬肉), 호육(狐肉), 호장두(狐腸肚), 단저육(獐豬肉), 리육(狸肉) 등 가축들도 보이지만 상당부분 야생 동물들도 음식재료로 쓰였음을 알 수 있다. 또한 살코기뿐만 아니라 각 장부(臟腑)·머리·다리부위도 증상에 따라 사용하였다. 예를 들어 눈이나 간이 좋지 않으면 동물의 간으로 치료하였고, 방광에 병이 있으면 돼지의 방광을 요리하여 먹었다. 이렇게 특정한 장부에 문제가 있으면 동물들의 해당 장부를 요리하여 먹음으로써 특정 장부의 병증을 치료하기도 하였다. 특히 처방된 음식 중에는 상당부분 육류를 이용하고 있는데 이는 단백질을 섭취하여 몸의 기운을 북돋으면서 치료를 병행하려는 목적을 짐작할 수 있다.

양념류는 총백(葱白)·강(薑)·초(椒)·산(蒜)·귤피(橘皮)·염(鹽)·장(醬)·시(豉)·초(醋), 사탕(沙糖) 등이 보이는 데 이 재료 중에서 병증과 재료에 따라 양념을 감하거나 첨가하여 쓰고 있다. 오랄장초(五辣醬醋)라 하여 매운 양념에 버무려 먹기도 한다.

해산물을 보면 만려어(鰻鱺魚), 여어(鱻魚), 이어(鯉魚), 담채(淡菜), 감(蚶), 석수어(石首魚), 즉어(鯽魚), 치어(魷魚), 모려(牡蠣), 정(蛭) 등이 보인다.

채소류는 만청(蔓菁), 나복(蘿菔), 순채(蓴菜), 구(韭), 규채(葵菜), 승채(菘菜) 등을 버무리거나 국물 등에 넣어 조리해 먹었다.

기타 약재는 자소자(紫蘇子), 옥리인(郁李仁), 목과(木瓜), 건시(乾柿), 갈분(葛粉), 대설리(大雪梨), 소리(消梨), 형개(荊芥), 우방근(牛蒡根), 맥문동(麥門冬), 개자(芥子), 인삼(人參), 귤피(橘皮), 국(麩), 맥부(麥麩), 조(棗), 정향(丁香), 건강(乾薑), 생강(生薑), 밀(蜜), 총자(葱子), 창이자(蒼耳子), 계두실(雞頭實), 만청자(蔓菁子), 눈연실(嫩連實), 계(桂), 복령(茯苓), 상백피(桑白皮), 계심(桂心), 용저두강(春杵頭糠), 마자인(麻子仁), 아교(阿膠), 황기(黃耆), 생지황(生地黃), 해백(薤白), 도인(桃仁), 납(蠟), 마치채(馬齒菜), 생울(生粟), 호도(胡桃), 방뇨(放尿), 면(麪), 양유(羊乳), 생백합(生百合), 호위(葫蘆), 토사자(兔絲子) 등의 약재들을 식재료와 함께 다양한 조리법으로 복용하였다.

조리형태를 보면 죽(粥), 희죽(稀粥), 희호(稀糊), 미음(米飮), 갱(羹), 즈(汁), 분반(飮飯) 등의 형태가 보이며 육수는 양육확(羊肉臠), 시즈(豉汁), 절갱미감청(浙粳米泔淸) 등과 같이 국물을 내서 죽을 끓일 때나 국물요리를 할 때 사용하였다. 삭병(索餅), 박탁(餠飴), 혼돈(餛飩), 전병(煎餅), 박병(薄餅), 순나미자(純糯米糍) 등을 만들어 익혀 먹었는데 일부는 국물에 넣고 끓여 먹기도 하였다.

재료들을 련(飜), 회(膾), 자(炙), 잡(爍), 오(熬)·초(炒) 등으로 가공 하여 사용하거나

염초쇄(鹽醋刷), 제(齧), 중탕(重湯) 등으로 조리 하는 방법을 볼 수 있다.

『식료찬요』는 약재와 식재료를 구분하지 않고 조리법을 응용하여 식이로 질병을 치료한다. 식재료의 종류는 물론 다양한 조리법, 다양한 음식 형태를 소개하고 있어 우리나라의 식생활의 특징을 잘 보여준다. 특히 일상생활 속에서 흔하게 나타나는 병증들을 모아 구성하였기 때문에 실생활에서 요긴한 필수 식이서라 할 수 있다. 게다가 의서에 비해 일반사람들의 접근이 용이하여 일상에서 많이 활용했을 것으로 여겨진다. 음식을 조리함에 병증에 따라, 음식을 먹는 사람의 몸 상태에 따라 조리하는 우리나라 전통음식 문화의 근원을 보여준다고 볼 수 있다. 대체로 일상 주변에서 구하기 쉬운 재료로 구성 되어있음을 알 수 있다. 뿐만 아니라 향약으로 음식을 만들어 먹으며 몸도 보(補)하고 질병도 치료하여 약과 음식의 경계를 넘나들고 있다. 향약재를 음식으로 활용하여 다양한 음식의 종류와 조리법을 소개하고 있어 식이요법과 민간요법의 발달을 잘 보여주고 있다고 여겨진다.

『식료찬요』는 동양의학에서의 약물 치료 이전에 식이요법으로의 치료, 그보다 앞서 예방을 중시한 근본 이념에 충실했음을 알 수 있다. 따라서 『식료찬요』는 병증에 대한 예방을 우선시했기 때문에 약물을 쓰기 전에 먼저 식이요법으로 몸의 기운을 보충하여 면역력을 향상시킨 후에 음식으로 치료하는 데 목적을 두고 있다.

【참고문헌】

전순의 저, 김종덕 역, 『우리나라 최초의 식이요법서 《食療纂要》』, 서울: 에스민, 2008.
신승운, 「朝鮮初期의 醫學書 『食療纂要』에 대한 연구」, 『서지학연구』 제40호, 2008.
관련사이트 : 한국한의학연구원 <http://www.kiom.re.kr/>

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-4-02 藥房臚錄

【정의】

-기본정의: 종친부(宗親府)에서 종친(宗親)과 공주(公主)·옹주(翁主)·군주(郡主)·현주(縣主) 등에게 약제(藥劑) 등을 나누어 준 내역을 적은 등록이다. 연대는 미상이나 ‘매년(每年)’ ‘매월[每朔]’ 등 정기적인 기간이 설정되고 있는 것으로 미루어 일정한 정식(定式)으로 마련되어 통례적으로 상용되던 한 기록으로 보인다.

-음식관련정의: 봉약질(封藥秩)에서는 매년 5월에 종친과 공주·옹주·군주·현주 등에게 제호탕(醞酬湯)을 분배한 기록이 있다. 전약봉질(煎藥封秩)에서는 11월에 전약(煎藥)을 일완(一碗)씩 분배하며, 알약봉질(臈藥封秩)에서는 12월에 우황청심원(牛黃清心元)·포룡원(抱龍元)·소아청심원(小兒清心元)·구미청심원(九味清心元)·사향소합원(麝香蘇合元)·용뇌소합원(龍腦蘇合元)·천금광제원(千金廣濟元)·박하전(薄荷煎)·비급대황환(備急大黃元)·호합인진원(好合茵陳元) 등 10가지 약(藥)을 나누어 준 기록이 보인다. 이 기록에서 제호탕과 전약은 여름과 겨울에 복용하는 한약이자 음식 보양식이었음을 알 수 있으며, 10가지 환약(丸藥)은 상비약으로 주로 쓰였음을 알 수 있다.

【서지】

藥房臚錄 宗親府(朝鮮) 編
寫年未詳
필사본
1冊(8張) : 39.6 × 29.4cm
마이크로 필름번호 M/F78-103-36-G
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎13004)

2006년에 규장각 한국학연구원에 소장된 『약방등록』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다. 1992년 국사편찬위원회(國史編纂委員會)에서 출판된 『각사등록(各司臚錄)』(v.58)에 포함되어 영인(影印)되어 있다.

【목차와 구성】

이 책은 『각사등록』에 포함되어 있는 8장의 등록(臚錄)으로 약방세입질(藥房稅入秩), 봉약질(封藥秩), 전약봉질(煎藥封秩), 알약봉질(臈藥封秩)로 구성되어 있다. 약방세입질은 약재와 그에 해당하는 금액이 명시되어 있는데, 혜민서사삼(惠民署朔蓼)과 강계삼세(江界蓼稅) 등의 세입삼(稅入蓼)을 분배(分排)한 내역이 기재되어 있다. 봉약질은 제호탕의 정례적인 분봉을 적었다. 전약봉질은 전약의 분봉을 적었다. 알약봉질은 10가지 약의 분봉을 기재하였다. 이상의 분봉 대상은 공주·옹주·군주·현주방(房), 유사당상택(有司堂上宅), 낭위택(郎位宅), 제약관(劑藥官)·약색색리(藥色色吏)·고직(庫直)·녹사(錄事)·서리(書吏)·도사령(都使令)·최역사령(催役使令)·수노(首奴) 등 종친은 물론 종친부의 속리(屬吏)들에 이르기까지 포함되고 있다. 책 말미(末尾)에 당상관(堂上官)의 서명(署名)이 있다.

【음식관련내용】

전체 내용 중 봉약질과 알약봉질에 음식 관련 내용이 실려 있다. 봉약질에서 분배한 제호탕은 단오부터 여름내 마시는 탕약이자 청량음료로 종친들과 공주·용주·군주·현주들에게 내린 여름 보양식이며, 전약봉질에서 나누어준 전약은 11월 동지 절식(節食)으로 겨울 보양식이다. 알약봉질에서 분봉한 알약은 중풍성질환, 각종 기(氣)병·열증, 구강질환과 소아들의 경기(驚氣)나 고열증상 등에 필요한 가정상비약을 분배하고 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-4-03 臘藥症治方

【정의】

-기본정의: 『납약증치방(臘藥症治方)』은 임금이 내의원(內醫院)에서 납일(臘日)에 만든 납약(臘藥)을 신하들에게 나누어 주는데 이 납약의 종류와 병증치료, 투약방법을 설명한 처방집이다. 연대는 미상이고 책말(冊末)에 납제(臘劑)에 대해서 읽기 쉽고, 벽촌(僻村)의 의원에게도 유용하도록 고방(古方)을 요약·인용했음을 밝히고 있다.

-음식관련정의: 35종의 납약을 수록하였는데 각각의 납약의 처방전과 복용방법이 기재되어 있다. 특히 복용방법에는 다양한 물의 종류와 술[酒], 미음, 즙(汁), 진액 등과 환약을 함께 복용하는 방법을 소개하고 있다.

【서지】

臘藥症治方 / 內醫院 刊編
刊年未詳
木板本
5張 : 四周雙邊 半郭 20.1 × 15.2cm, 10行13字, 內向三葉花紋魚尾 :
25.4×18.0cm
마이크로필름번호 M/F79-103-189-B
소장처 : 국립중앙도서관(BC古朝68-112)

【목차와 구성】

『납약증치방』은 목록이 없이 납약에 대해 설명하고 있고 납약의 처방마다 병증에 대한 효능과 복용법을 적고 있다. 청심원(淸心元), 소합원(蘇合元), 우황양격원(牛黃涼膈元), 가감박하전원(加減薄荷元), 용뇌고(龍腦膏), 신보원(神保元), 온백원(溫白元), 호합인진환(好合茵陳丸), 구미청심원(九味淸心元), 지보단(至寶丹), 지성보명단(至聖保命丹), 최생단(催生丹), 수자목향고(水煮木香膏), 구통원(九痛元), 사청환(瀉靑丸), 희두토홍원(稀痘兎紅元), 전씨안신환(錢氏安神丸), 목향보명단(木香保命丹), 착호단(捉虎丹), 보안환(保安丸), 자금단(紫金丹), 영보단(靈寶丹), 만병원(萬病元), 소아청심원(小兒淸心元), 포룡원(抱龍丸), 옥주단(玉樞丹), 뇌향고 혹거납향고(腦香膏 或去蠟香膏), 신성벽온단(神聖辟瘟), 비급원(備急元), 해독웅환원(解毒雄黃元), 귀곡단(鬼哭丹), 승금단(勝金丹), 비한단(脾寒丹), 안태환(安胎丸) 순서로 35종을 서술한다. 납약의 순서는 증상이나 복용방법을 기준으로 서술한 것이 아닌듯하다. 대체로 납약은 중풍과 열증, 어지럼증, 기병(氣病)으로 인한 심복부 통증, 속이 냉(冷)하여 생기 적취(積聚), 적취에 의한 구토·설사, 학질, 임신부 병증과 소아들의 경기(驚氣) 등에 대한 상비약이지만 신성벽온단은 유일하게 유행성 전염병을 치료하는 가정상비약이다.

【음식관련내용】

납약마다 복용방법이 수록되어 있는데, 약의 성질이나 증상에 맞게 다양한 물, 즙(汁), 약재 달인 물 등과 복용하였음을 알 수 있다. 온수(溫水)나 양수(涼水)·정화수(井華水)·사탕수(砂糖水)·백탕(白湯), 온주(溫酒)나 주(酒)·침주(沈酒), 박하탕(薄荷湯)·인삼탕(人蔘湯)·강탕(薑湯)·죽엽탕(竹葉湯)·숙수(熟水)·다청(茶淸), 강즙(薑汁)이나 유즙(乳汁), 죽력(竹瀝), 소아(小兒)

의 소변(小便), 미음(米飮) 등과 같이 복용한다. 약을 복용하는 형태도 다양한데 물없이 삼키는 탄하(呑下), 입에 머금고 녹여 삼키는 금하(嚙下), 이로 꼭꼭 씹어 삼키는 세작(細嚼), 액체에 개어 삼키는 화하(化下), 물이나 술·미음에 타서 먹는 조하(調下) 등이다. 다청은 차를 우려낸 물이며, 숙수는 전통음료로 독이 없고 향기로운 식물의 꽃이나 열매 등을 끓인 물로 우려낸 음료이다. 각 종 탕(湯)도 재료를 넣고 달인 물로 음료라 할 수 있다. 단 백당은 맹물을 끓인 물이다. 여기서 물·술·차(茶) 등도 몸을 보(補)하고 치료하는 치료제로 여기고 있어 다양한 상태로 약과 함께 복용하고 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-4-04 診解臘藥症治方

【정의】

-기본정의: 『언해납약증치방(診解臘藥症治方)』은 납약의 효능, 복용법, 금기사항의 내용을 기재해 놓은 처방집이다. 간행연대는 미상이지만 조선 중기 이후에 간행한 것으로 보고 있다. 납약은 기후가 차가워 약재를 갈무리하고 부패와 변패의 우려가 적어 제조여건이 좋은 날인 매년 음력 선달(12월), 즉 납월(臘月)에 내의원에서 그 해에 수용될 각종 처방을 간단히 설명하고 약을 조제하여 궁중과 각 관아, 벼슬아치에게 배급하던 가정상비약으로 약제의 대부분은 환약(丸藥)이다. 우황청심원(牛黃淸心元) · 구미청심원(九味淸心元) 등 37종류를 수록하고 언해하여 쉽게 참고할 수 있도록 하였다. 하지만 납약은 값이 비싼 약으로 고위 관료나 부유층을 대상으로 납약에 대해 설명하고 언해를 했을 것으로 추정할 수 있다. 『언해납약증치방』은 『납약증치방』에 비해 복용방법이 다양하고 자세하게 설명되어 있어 『납약증치방』이후에 간행되었음을 짐작 할 수 있다. 특히 『납약증치방』의 청심원이 언해본에서는 우황청심원으로 약명이 바뀌게 되는데 이는 중국에서 파는 여러 가지 청심환과는 다른 것으로 우리나라에서 조제한 청심환이다. 우황청심원 이전부터 여러 종류의 청심환이 있었으므로 『언해납약증치방』이 후대에 간행되었음을 알 수 있다. 우황청심원은 중국 명나라 때 『고금의감(古今醫鑑)』에 수록된 약제로 『동의보감』에서 처음 소개하고 있다. 즉 『언해납약증치방』에 우황청심원이 나오는 것으로만 보아도 이 언해본은 『동의보감』이후에 간행되었음을 알 수 있다. 또한 복용방법이 『납약증치방』보다 다양하고 상세하며 금기 음식을 추가하였고 부작용에 대한 대처법도 설명하고 있는데 이는 납약이 경험적 축적에 의해 조선화가 이루어 졌음을 알 수 있다. 『언해납약증치방』은 서문이나 발문이 없기 때문에 쓴 목적은 분명히 알 수는 없지만 납약의 수요가 늘면서 병증을 정확하게 구별하지 않고 함부로 납약을 쓰거나 금기를 지키지 않고 납약을 복용하는 사례가 많아졌을 것이며 올바르게 된 병증에 대한 납약 복용을 위해 쓰여진 것을 보인다.

-음식관련정의: 37종의 납약을 수록하였는데 각각의 납약의 처방진과 복용방법이 기재되어 있다. 특히 복용방법에는 다양한 물의 종류와 미음, 즙(汁), 진액, 술 등과 환약 먹는 방법을 소개하고 있다. 언해본에는 약을 복용할 때 금기해야 하는 음식을 명시해 놓았다.

【서지】

언해납약증치방(診解臘藥症治方) / 編者未詳
刊年未詳
목판본
不分卷1冊 : 四周單邊, 半郭 21.4 × 16.8cm, 10行18字, 上下一二葉花紋魚尾;
28×19.8cm
版心題 症治方
마이크로필름번호 MF35/8426
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(C7 78)

동일 판본이 규장각 한국학연구원(奎 3163, 奎 3479, 奎 5254)에도 소장되어 있다.

【목차와 구성】

『언해납약증치방』은 목록과 내용으로 구성되어 있다. 목록을 보면 우황청심원(牛黃淸心元)·구미청심원(九味淸心元)·소합원(蘇合元)·지보단(至寶丹)·목향보명단(木香保命丹)·용뇌안신환(龍腦安神丸)·우황양격원(牛黃涼膈元)·가감박하전원(加減薄荷煎元)·용뇌고(龍腦膏)·해독웅황원(解毒雄黃元)·사청환(瀉靑丸)·수자목향고(水煮木香膏)·감응원(感應元)·신보원(神保元)·구통원(九痛元)·만병원(萬病元)·온백원(溫白元)·영보단(靈寶丹)·비급원(備急元)·작호단(捉虎丹)·호합인진환(好合茵陳丸)·자금단(紫金丹)·옥추단(玉樞丹)·귀곡단(鬼哭丹)·승금단(勝金丹)·비한단(脾寒丹)·안태환(安胎丸)·보안환(保安丹)·취생단(催生丹)·소아청심원(小兒淸心元)·희두토흥원(稀痘兎紅元)·전씨안신환(錢氏安神丸)·지성보명단(至聖保命丹)·포룡환(抱龍丸)·뇌향고(腦香膏)·신성벽온단(神聖辟瘟丹) 순서로 납약이 배열되어 있다. 목록에서 눈에 띄는 점은 우황청심원(牛黃淸心元)·호합인진환(好合茵陳丸)·희두토흥원(稀痘兎紅元)의 경우 언해로 ‘이제 쓰는 청심원이라.’, ‘이제 쓰는 인진환이라.’, ‘이제 쓰는 토흥원이라.’라고 주석을 달아 놓았다. 이로 보아 청심원과 인진환과 토흥원의 종류가 여러 가지가 있었음을 짐작할 수 있다. 또한 『납약증치방』의 납향고 혹거납향고(腦香膏 或去蠟香膏)을 납향고(臘香膏)로 약명을 통일하고 있다.

다음 장에서는 납약을 설명하고 있다. 『언해납약증치방』과 『납약증치방』의 납약 종류를 비교하면 청심원이 우황청심원으로 약명이 바뀌었고 용뇌안신환과 우황포룡환이 추가 되어 37종을 수록하였다. 또한 『납약증치방』에 비해서 납약의 순서도 병증에 따라서 재배열하였다. 즉 같거나 비슷한 증상별로 납약을 모아놓아 『납약증치방』에 비해 체계적으로 정리하였다. 중풍과 열증, 어지럼증, 기병(氣病)으로 인한 심복부 통증, 속이 냉(冷)하여 생기 적취(積聚), 적취에 의한 구토·설사, 학질, 임신부 병증과 소아 병증 등의 분류로 약을 구분하고 비슷한 증상끼리 함께 배열하였다. 목록 가장 마지막에 보이는 신성벽온단은 유일하게 유행성 전염병을 치료하는 가정상비약이다. 납약에 대한 설명방식을 살펴보면 납약에 따른 처방 병증, 복용방법, 금기음식, 과다복용시 부작용에 대한 처방 순으로 기재하고 있다. 부작용에 대한 처방은 몇가지 납약에 한에서만 기재하고 있는데 하나의 납약 원문 뒤에 바로 언해로 설명을 해 놓아서 쉽게 참고 할 수 있도록 하였다.

【음식관련내용】

납약마다 복용방법이 수록되어 있는데, 약의 성질이나 증상에 맞게 다양한 물, 즙(汁), 약재 등과 복용하였음을 알 수 있다. 온수(溫水)나 양수(涼水)·정화수(井華水)·장류수(張流水)·신급수(新汲水)·사탕수(砂糖水)·백탕(白湯), 온주(溫酒)나 주(酒)·냉주(冷酒), 박하탕(薄荷湯)·인삼탕(人蔘湯)·강탕(薑湯)·죽엽탕(竹葉湯)·목향탕(木香湯)·자소탕(紫蘇湯)·감두탕(甘豆湯)·궁귀탕(芎歸湯)·삼출전탕(參朮煎湯)·숙수(熟水)·다청(茶淸), 강즙(薑汁)이나 유즙(乳汁), 죽력(竹瀝), 소아(小兒)의 소변(小便), 미음(米飮) 등과 같이 복용한다. 약을 복용하는 방법도 다양한데 물없이 삼키는 탄하(吞下), 입에 머금고 녹여 삼키는 금하(嚙下), 이로 꼭꼭 씹어 삼키는 세작(細嚼), 액체에 개어 삼키는 화하(化下), 물이나 술·미음에 타서 먹는 조하(調下) 등이다. 다청은 차를 우려낸 물이며, 숙수는 전통음료로 독이 없고 향기로운 식물의 꽃이나 열매 등을 끓인 물로 우려낸 음료이다. 각 종 탕(湯)도 재료를 넣고 달인 물로 음료라 할 수 있다. 단 백탕은 맹물을 끓인 물이다. 술 또한 약 복용시 보조제로 쓰였는데 약에 따라 증상에 따라 온(溫)하거나 양(涼)한 상태로 쓰였다. 따라서 물·술·차(茶) 등도 몸을 보(補)하고 치료하는 치료제로 여기고 있어 다양한 형태로 약과 함께 복용하고 있다. 금기 음식에 대해서 살펴보면 즉어(鰵魚), 열면(熱麵), 도(桃), 이(李), 작(雀), 합(蛤) 호유(胡葵), 대산(大蒜), 청어

자(靑魚鮓), 저육(猪肉), 야저육(野猪肉), 양육(羊肉), 우육(牛肉), 속미(粟米), 초산물(醋酸物), 송채(菘菜), 해조(海藻), 생충(生葱), 염(鹽), 생혈물(生血物), 두(豆), 명(茗) 노순갱(蘆笋羹), 장시(醬豉), 생채(生菜), 이당(飴糖), 현채(莧菜), 나복(蘿菔), 양수(凉水), 열탕(熱湯), 냉수(冷水) 등의 음식을 약 복용시 종류나 증상에 따라 금기하고 있다. 일부 약에서 생채는 ‘일작송채(一作菘菜)’라고도 한다며 주석을 달아 놓았다. 납약 중에 해독옹황원, 감응원, 신보원, 구통원, 만병원, 온백원, 영보단, 비급원, 착호단, 호합인진환, 자금단, 옥추단 등은 과다 복용하였을 때 대처방법도 소개하고 있다. 주로 황련황백전탕(黃連黃栢煎湯), 흑두자즙(黑豆煮汁), 감초즙(甘草汁), 제니즙(薺萆汁), 한수석(寒水石), 창포즙(菖蒲汁), 갈근즙(葛根汁)에 복용하거나 남근(藍根), 사탕(砂糖)을 가루내서 복용한다. 이상에서 보면 약을 복용함에 있어서 음식은 때로는 약이 되어 치료에 도움이 되기도 하고 치료에 해가 되기도 한다. 증상과 몸 상태를 고려하여 음식의 다양한 형태와 성격을 볼 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

5. 記 錄 類

【자료명】 VII-5-01 典享司日記

【정의】

-기본정의: 전향사(典享司)는 조선시대 예조(禮曹)의 속사(屬司)로 연향(燕享)·사기(祀忌)·생두(牲豆)·음선(飲膳)·의약 등에 관한 일을 맡았다. 본 자료는 순조(純祖) 20년(1820) 1월 1일부터 12월 29일까지 전향사에서 담당한 각종 제사와 음식에 관련된 내용들이 날짜순으로 기재되어 있다.

-음식관련정의: 음식 관련 내용은 주로 진상한 물선(物膳)을 나열한 기사나 지방에서 진상(進上) 음식을 천진(薦進)하는 기사, 혹은 봉진(封進)해야 할 물선을 여러 사정 때문에(退封) 혹은 정봉(停封)한 내용의 기사에서 찾아볼 수 있다. 이를 통해 전향사가 맡은 제사와 당시 천진한 물선 및 그 출처에 관해서도 구체적으로 파악할 수 있다. 그 외 5월 20일 동서반(東西班) 정2품 이상의 시원임(時原任) 각신(閣臣)과 삼사(三司)의 장관(長官) 및 육승지(六承旨)에게 6월 초1일부터 회일까지 이틀 간 반빙(頒冰)을 윤택한 내용도 실려 있다.

【서지】

典享司日記: 嘉慶二十五年 庚辰(1820) 正月初一日 / 典享司(朝鮮) 編
純祖 20(1820) 寫
線裝1冊(75張): 四周單邊, 半郭 31.5 × 21.4cm, 烏絲欄, 半葉 12行 22 - 26字,
註雙行, 內向二葉花紋魚尾; 41.2 × 27.3cm
필사본
版心 禮曹上
紙質 楮紙
印 李王家圖書之章
마이크로필름번호 MF35-642
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (한古朝29-155)

1996년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『전향사일기』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

별도의 목차나 범례 없이 곧바로 본문으로 시작된다. 전체 내용은 각 날짜별로 기재되어 있으며 가장 처음 보이는 날짜는 경진년(1820) 정월 초1일이고, 12월 29일까지 전향사에서 관장한 일과 관련한 논의나 전달된 문서 내용을 거의 매일에 걸쳐 기재하였다.

각 날짜 안에는 ‘一’이라는 표시를 한 뒤 예조에서 국왕에게 올린 계문(啓文)이나 단자(單子) 혹은 국왕의 계하(啓下) 내용이 주로 수록되어 있다. 본문의 상단 광곽(匡廓) 밖에는 수록 내용의 키워드에 해당하는 것으로 보이는 단어가 쓰여 있다. 예컨대 정조물선(正朝物膳), 선농제친행품(先農祭親行稟), 전향품(傳香稟), 당유자천(唐柚子薦), 황단봉심(皇壇奉審), 봉관구전차출(奉官口傳差出) 등이며, ‘한강수표(漢江水標)’가 빈번하게 기재되어 있다.

【음식관련내용】

음식 관련 내용은 주로 육조에서 진상한 물선, 지방에서 진상하여 천진한 과품(果品)이나 치선(雉鮮), 혹은 봉진해야 할 물선을 여러 사정 때문에 퇴봉(退封)하거나 정봉(停封)하게 된 물선을 중심으로 살펴보겠다.

1. 물선(物膳) 진상(進上)

의정부(議政府) 육조(六曹)에서 정월, 단오, 추석, 동지와 같은 절기나 각종 탄신일(誕辰日)에 물선을 진상하였다.

정월 초1일에 의정부 육조에서 정조물선(正朝物膳)으로 대전(大殿)에 생리(生梨) 1반(盤) 50개(箇), 생울(生粟) 1반 3두(斗), 홍시자(紅柿子) 1반 대신 건시자(乾柿子) 1반 1첩(貼), 생치(生雉) 30수(首), 생선(生鮮) 30미(尾)를 진상하였다. 왕대비전(王大妃殿)과 중궁전(中宮殿), 가순궁(嘉順宮)에 봉진하는 물선 가운데 과품(果品)과 치선(雉鮮)도 대전과 같았다. 5월 초5일에는 의정부 육조에서 단오물선(端午物膳)으로 대전(大殿)에 앵도(櫻桃) 2반(매1반 3두) 백자(栢子) 2반(매1반 2두), 생치 30수 대신 활계(活鷄) 30수, 생선 30미를 진상하였다. 왕대비전과 중궁전, 가순궁에 봉진하는 물선 가운데 과품(果品)과 치선(雉鮮)도 대전과 같았다.

8월 15일에는 추석물선(秋夕物膳)으로 대전, 왕대비전, 중궁전, 가순궁에 생리 1반 50개, 생울 1반 3두, 백자 2반(매1반 1승 5두), 도실(桃實) 1반 대신 생리 1반 100개, 서과 4반[2반은 생리 2반(매1반 60개)으로 대신하고, 2반은 생리 2반(매1반 100개)로 대신한다.], 생치 30수 대신 활계 30수를 진상하였다. 각 전(殿)과 궁(宮)에 봉진하는 기수(器數)는 동일하였다. 11월 17일에는 대전, 왕대비전, 중궁전, 가순궁에 동지물선(冬至物膳)을 진상하였다. 그것은 생리 1반 50개, 생울 1반 3두, 호도 1반 3두, 백자 2반(매1반 2두), 홍시자 1반 100개, 서과 2반 대신 생리 2반(매1반 100개), 생치 30수, 생선 30미 대신 활계 30수이다.

5월 초8일에는 의정부 육조에서 가순궁에 탄신물선(誕辰物膳)으로 생리 1반 50개, 생울 2반(매1반 3두), 호도 1반 3두, 백자 2반(매1반 2두), 홍시자 1반 대신 건시 1반 2첩, 서과(西果) 2반 대신 대조(大棗) 2반(매1반 3두), 생치 30수 대신 활계 30수, 생선 30미를 진상하였다.

5월 15일에는 궁중전에 탄일물선(誕日物膳)으로 생리 1반 50개, 생울 2반(매1반 3두), 호도 1반 3두, 백자 2반(매1반 2두), 홍시자 1반 대신 건시 1반 2첩, 서과 2반 대신 대조 2반(매1반 3두), 생치 30수 대신 활계 30수, 생선 30미를 진상하였다. 6월 18일 대전탄일(大殿誕日)에도 동일한 물선을 진상하였다. 12월 13일에는 왕대비전에 탄일물선으로 생리 1반 50개, 생울 2반(매1반 3두), 호도 1반 3두, 백자 2반(매1반 2두), 홍시자 1반 대신 건시 1반 2첩, 서과 2반 대신 생리 2반(매1반 100개), 생치 30수, 생선 30미를 진상하였다.

2. 물선 천진(薦進)

각 지방에서 중앙으로 진상된 물선은 국왕으로부터 윤허를 받은 뒤 곧 종묘(宗廟)나 경모궁(景慕宮) 또는 각종 제사를 행할 때에 천진되었다. 천진한 장소 및 물선과 그 물선을 진상한 곳을 표로 정리하면 다음과 같다.

<표 1> 물선 천진

	기사일	천진한 장소 및 물선	진상한 주체
1	경진 1월 초4일	지난 11월 종묘·경모궁 천신에 올려야 했던 당유자(唐柚子)를 당일(當日)에야 천진함.	제주목사 (濟州牧使)
2	경진 1월 19일	2월 종묘 천신에 올릴 생복(生鰓)과 작설(雀舌)을 20일에 천진하게 함.	전라도관찰사 (全羅道觀察使)
3	경진 1월 20일	2월 종묘 천신에 올릴 생합(生蛤)과 3월에 올릴 황석(黃石)·수어(首魚)를 21일에 천진하게 함.	경기관찰사 (京圻觀察使)
4	경진 1월 29일	2월 종묘 천신에 올릴 수근(水芹)을 2월 초1일 삭제(朔祭)에도 천진하게 함.	사포서 (司圃署)
5	경진 2월 초8일	종묘·경모궁 천신에 올릴 빙(氷)을 초9일에 천진하게 함.	동빙고(東氷庫)
6	경진 2월 초8일	종묘·경모궁 천신에 올릴 생락제(生絡蹄)를 초9일에 천진하게 함.	경기관찰사 (京圻觀察使)
7	경진 2월 12일	종묘 천신에 올릴 반건치(半乾雉)와 3월에 올릴 생늘어(生訥魚)를 12일까지 천진케 함.	경기관찰사 (京圻觀察使)
8	경진 2월 15일	종묘 천신에 올릴 생송어(生松魚)를 16일까지 천진하게 함.	함경도관찰사 (咸鏡道觀察使)
9	경진 3월 초2일	종묘·경모궁 천신에 올릴 생석수어(生石首魚)를 초3일까지 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)
10	경진 3월 초10일	종묘 천신에 올릴 신감채(辛甘菜)를 초9일까지 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)
11	경진 3월 22일	종묘·경모궁 천신에 올릴 생위어(生葦魚)를 23일까지 천진하게 함.	사옹원 (司饗院)
12	경진 3월 26일	종묘 천신에 올릴 켈채(蕨菜)를 27일까지 천진하게 함.	선혜청 (宣惠廳)
13	경진 4월 초2일	종묘·경모궁 천신에 올릴 생진어(生眞魚)를 초3일까지 천진하게 하고 하향대제(夏享大祭)에도 함께 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)
14	경진 4월 초7일	종묘 천신에 올릴 생오적어(生烏賊魚)를 초8일까지 천진하게 함.	경기관찰사 (京圻觀察使)
15	경진 4월 16일	종묘 천신에 올릴 생죽순(生竹筍)을 17일까지 천진하게 함.	경상도관찰사 (慶尙道觀察使)
16	경진 4월 29일	종묘·경모궁 천신에 올릴 앵도(櫻桃)를 30일까지 천진하게 함.	장원서 (掌苑署)
17	경진 4월 30일	5월 종묘·경모궁 천신에 올릴 고자(苽子)를 5월 초1일까지 천진하게 함.	사포서 (司圃署)
18	경진 5월 11일	종묘·경모궁 천신에 올릴 대맥미(大麥米)를 12일까지 천진하게 함.	분봉시동적전 (分奉寺東耜田)
19	경진 5월 14일	종묘·경모궁 천신에 올릴 황행(黃杏)과 소맥미(小麥米)를 15일 망제(望祭)에도 천진하게 함.	장원서(掌苑署) 전라도관찰사(全羅道觀察使)
20	경진 5월 29일	6월 종묘 천신에 올릴 진고(眞苽), 동고(冬苽), 가자(茄子)와 경모궁 천신에 올릴 진고(眞苽)를 6월 초1일 삭제(朔祭)에도 천진하게 함.	사포서 (司圃署)
21	경진 6월 11일	종묘 천신에 올릴 임금(林檎)과 이실(李實), 경모궁 천신에 올릴 임금(林檎)을 12일까지	장원서 (掌苑署)

		천진하게 함.	
22	경진 6월 13일	종묘 천신에 올릴 생은구어(生銀口魚)를 14일까지 천진하게 함.	황해도관찰사 (黃海道觀察使)
23	경진 6월 14일	종묘·경모궁 천신에 올릴 서과(西果)를 15일 망제(望祭)와 겸하도록 천진하게 함.	사포서 (司圃署)
24	경진 6월 25일	종묘·경모궁 천신에 올릴 첨미(添米)와 속미(粟米)를 26일까지 천진하게 함.	분봉상시동적전 (分奉常寺東籍田)
25	경진 6월 27일	종묘·경모궁 천신에 올릴 직미(稷米)를 28일까지 천진하게 함.	분봉상시동적전 (分奉常寺東籍田)
		종묘·경모궁 천신에 올릴 신도미(新稻米)를 28일까지 천진하게 함.	분봉상시서적전 (分奉常寺西籍田)
26	경진 7월 초10일	종묘 천신에 올릴 청포도(靑葡萄)를 11일까지 천진하게 함.	장원서 (掌苑署)
27	경진 7월 13일	종묘 천신에 올릴 신연실(新蓮實)을 14일까지 천진하게 함.	황해도관찰사 (黃海道觀察使)
28	경진 7월 16일	9월 종묘 천신에 올릴 미후도(彌猴桃)를 17일까지 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)
29	경진 7월 17일	종묘 천신에 올릴 호도(胡桃)를 18일까지 천진하게 함.	경상도관찰사 (慶尙道觀察使)
30	경진 7월 26일	종묘 천신에 올릴 생연어(生鱧魚)를 27일까지 천진하게 함.	함경도관찰사 (咸鏡道觀察使)
31	경진 7월 27일	종묘·경모궁 천신에 올릴 생리(生梨)를 28일까지 천진하게 함.	장원서 (掌苑署)
32	경진 7월 28일	종묘 천신에 올릴 진자(榛子)와 백자(栢子), 경모궁 천신에 올릴 백자(栢子)를 29일까지 천진하게 함.	강원도관찰사 (江原道觀察使)
33	경진 7월 29일	8월 종묘 천신에 올릴 생해(生蟹)를 오는 8월 1일 삭제(朔祭)에도 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)
34	경진 8월 초2일	9월 종묘 천신에 올릴 산포도(山葡萄)를 3일까지 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)
35	경진 8월 초4일	종묘 천신에 올릴 신청주(新淸酒)와 종묘·경모궁 천신에 올릴 생률(生栗)을 초5일까지 천진하게 함.	봉상시(奉常寺) 장원서(掌苑署)
36	경진 8월 초7일	종묘·경모궁에 올릴 대조(大棗)를 초8일까지 천진하게 함.	장원서(掌苑署)
		종묘 천신에 올릴 생송용(生松茸)을 초9일까지 천진하게 함.	개성부유수 (開城府留守)
37	경진 8월 15일	종묘·경모궁에 올릴 조홍시자(早紅柿子)를 16일까지 천진하게 함.	공청도관찰사 (公淸道觀察使)
38	경진 8월 21일	종묘 천신에 올릴 부어(鮪魚)를 23일까지 천진하게 함.	사복시 (司僕寺)
39	경진 9월 초9일	종묘 천신에 올릴 석류(石榴)와 10월 천신에 올릴 유자(柚子)를 초10일까지 천진하고, 경모궁 천신에 올릴 석류(石榴)와 유자(柚子)는 경상도의 예와 같이 전라도에서도 석류와 유자를 진상하도록 하게 함.	전라도관찰사 (全羅道觀察使)
40	경진 9월 28일	10월 종묘 천신에 올릴 건시자(乾柿子)를 29일까지 천진하게 함.	경상도관찰사 (慶尙道觀察使)
41	경진 9월 30일	종묘 천신에 올릴 생안(生鴈)을 10월 초1일 삭제(朔祭)에도 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)

42	경진 10월 12일	종묘·경모궁 천신에 올릴 생은어(生銀魚)를 13일까지 천진하게 함.	함경도관찰사 (咸鏡道觀察使)
43	경진 10월 14일	종묘 천신에 올릴 서여(薯蕷)를 15일 망제(望祭)에도 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)
44	경진 10월 21일	종묘 천신에 올릴 생문어(生文魚), 생대구어(生大口魚), 은행(銀杏)을 22일까지 천진하게 함.	강원도관찰사 (江原道觀察使)
45	경진 11월 15일	종묘·경모궁 천신에 올릴 생청어(生靑魚)를 16일까지 천진하게 함.	경상도관찰사 (慶尙道觀察使)
46	경진 11월 20일	종묘 천신에 올릴 생백어(生白魚)를 21일까지 천진하게 함.	사옹원 (司饗院)
47	경진 11월 22일	종묘 천신에 올릴 천아(天鵝)를 23일까지 천진하게 함.	선혜정 (宣惠廳)
48	경진 12월 12일	종묘 천신에 올릴 수어(秀魚)와 경모궁 천신에 올릴 수어(秀魚), 생치(生雉)를 13일 납향대제(臘享大祭)에도 천진하게 함.	경기관찰사 (京畿觀察使)
		종묘 천신에 올릴 생토(生兔)를 13일 납향대제(臘享大祭)에도 천진하게 함.	강원도관찰사 (江原道觀察使)
49	경진 12월 13일	지난 11월 종묘 천신에 올릴 생과어(生瓜魚)를 15일 망제(望祭)에도 천진하게 함.	함경도관찰사 (咸鏡道觀察使)
50	경진 12월 26일	1월 종묘·경모궁 천신에 올릴 조곽(早藿)을 27일까지 천진하게 함.	강원도관찰사 (江原道觀察使)

3. 대봉(代封), 퇴봉(退封)과 정퇴(停封)

대개는 지방에서 차질 없이 물선을 진상하여 천진하였지만, 그렇지 못할 때도 있었다. 진상해야 할 물선을 미처 마련할 방법이 없을 때는 봉진을 못하게 되기도 하고, 혹은 다른 물선으로 대체하거나 기한을 미루어 진상하기도 하였다.

5월 7일에는 사과를 수확할 수 없자 전례대로 대조를 대신 봉진하기로 하였다. 같은 날 홍시자, 석류(石榴), 유자(柚子), 목과정과(木果正果)도 올릴 수 없어 홍시자 대신 건시자(乾柿子), 석류와 유자 대신 생리(生梨), 목과정과 대신 생강정강(生薑正果)을 대신 봉진하기로 하였다. 6월 17일에도 사과의 크기가 너무 작아 대조로 대체하였다. 8월 14일에는 도실(桃實)이 벌레 먹고, 사과는 철이 늦어져 이 두 종류를 모두 생리로 대신 봉진하기로 하였다. 12월 12일에는 홍시자가 색이 변하고 상한 것이 많아 건시자로 대신 올린 사례도 있었다.

2월 30일에는 와거채(蒿菝菜)와 규채(葵菜) 등이 미처 자라지 않아 퇴봉을 윤허하거나, 5월 29일 사과가 아직 익지 않아 기다렸다가 제대로 익으면 봉진하겠다고 한 기사가 있다. 8월 27일 경상감사(慶尙監司) 김리채(金履載)가 장계(狀啓)를 올려 9월 천신에 진상할 석류를 기한 내에 봉진할 수 없다고 알렸고, 8월 29일 전라감사(全羅監司) 이서구(李書九)도 석류를 퇴봉할 뜻을 장계로 전해왔다. 10월 30일 황아(黃芽)는 본래 만청근(蔓靑根)에서 나는 것인데 이번에 철이 너무 늦어져 아직 생산할 수 없다며 부득이 퇴봉할 것을 알려 왔다. 11월 초3일에는 경상감사 김리채가 기온이 너무 따뜻하여 천신에 진상할 생청어(生靑魚)를 잡지 못해 퇴봉하겠다고 했다. 그 생청어는 이후 11월 15일에 봉진되었고, 이튿날 종묘와 경모궁에 비로소 천진되었다.

2월 28일에 제주목사(濟州牧使) 조의진(趙義鎭)이 장계를 올려 종묘 천신에 봉진해야 할 청귤(靑橘)을 진상할 수 없다고 아뢰었다. 귤과(橘果)가 드물게 맺히는 때에는 적은 수를 천헌(薦獻)한 전례가 있어 제주목사는 결봉(闕封)의 죄를 면할 수 있었다. 5월 22일에는 수

근(水芹)과 와거채의 철이 지나서 색깔과 맛이 모두 변하여 진상하기에 적합지 않아 정봉(停封)해야 한다고 하였다. 8월 25일 가자(茄子)와 동고(冬菘)가 크기도 작고 모양도 적절치 않아 올리지 않았다. 12월 12일에는 만청근과 토란(土卵)이 철이 지난 지 오래 되어 얼어버린 탓에 정봉을 청하기도 했다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-02 耆社志

【정의】

-기본정의: 1849년(헌종 15)에 홍경모(洪敬謨, 1774-1851)가 기로소(耆老所)의 설치연혁, 기로소에 든 태조(太祖), 숙종(肅宗), 영조(英祖)에 관한 역사 기록, 기로소에 든 인물, 고사 및 제반 자료들을 체계적으로 정리한 지(志)이다.

-음식관련정의: 권9 무편(戊編)의 사연(賜宴)에는 임금이 기로소에 잔치를 베풀어 준 역사기록이, 권18 임편(壬編)의 탄절공헌(誕節供獻)에는 숙종과 영조가 기로소에 입사(入社)한 후 기로소에 진공(進供)된 물선(物膳) 목록이 실려 있다. 이 기록을 통하여 기로연이 설행된 시기와 규모를 알 수 있으며, 숙종과 영조가 기로소에 입사한 후 여섯 번의 절일(節日)마다 기로소에 진공된 물선의 양과 종류를 살펴볼 수 있다. 특히 권18에서는 물선 목록뿐 아니라 전교(傳敎)와 계(啓) 등이 함께 실려 있어 진공된 물선의 항목이 어떠한 과정을 통해 정착되었는지 알 수 있는 자료이다.

【서지】

耆社志 洪敬謨(朝鮮) 編
筆寫本(稿本). 憲宗 15(1849)
線裝 19卷 8冊 : 四周雙邊 半郭 21.4 × 15.8cm, 烏絲欄, 半葉 10行 20字, 註
雙行, 上二葉花紋魚尾 ; 32.5 × 20.3cm
所藏記: 乙酉(1849)新編 耆英館藏.
序: 上之 十五年己酉(1849) 春社末 豊山洪敬謨七十六歲書.
楮紙.
소장처: 한국학중앙연구원 장서각(k2-2868)

같은 내용의 사본이 서울대 규장각 한국학연구원(奎 7116-v.1-8), 미국 UC버클리대학교 아사미문고(18-24)에도 소장되어 있다. 인찰공책지(印札空冊紙)가 아닌 빈 종이에 필사한 서울대 규장각 한국학연구원 소장본 『기사지』와는 달리, 한국학중앙연구원 장서각에 소장본 『기사지』는 상하향이엽화문어미(上下向二葉花紋魚尾), 10행(行), 사주쌍변(四周雙邊)의 목판 인찰공책지에 필사되어 있다. 위의 사본 외에도 서울대 규장각 한국학연구원에는 『기사지초(耆社志抄)』(古 4259-129)라는 책이 소장되어 있다. 이 책은 『기사지』를 초록(抄錄)하는 과정에서 기로소에서 연회에 관한 내용 및 진공 물선에 대한 기록이 누락되었으므로 이 해제에서 제외하였다.

1995년에 미국 버클리대학 아사미문고 소장 『기사지』를 마이크로 필름으로 촬영한 것과, 1996년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『기사지』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다. 1992년 국사편찬위원회(國史編纂委員會)에서 출판된 『각사등록(各司謄錄)』(v.56)에 이 책이 포함되어 영인(影印)되어 있다.

【목차와 구성】

내용에 앞서 서례(敍例) 13칙(則)을 실어 전체 내용을 개괄하고 있다. 권1 기소입사(耆所入司)는 기로소의 설치연혁에 관한 내용이다. 권2 영수옥첩(靈壽玉牒)은 기로소 안에 설치

되었던 영수각에 보관한 태조·숙종·영조의 어첩을 모은 것이다. 권3 기신사안(耆臣社案)은 태조대에서 헌종대까지 기신(耆臣)의 명단이다. 권4·5 입사기사(入社紀事)는 세 왕의 입사에 관한 여러 기록들을 모은 것이다. 권6~8 담로은례(湛露恩禮)는 태조·숙종·영조대에 기신에게 베풀어진 은혜에 대한 역사기록이다. 권9 우로성전(優老盛典)은 궤장(几杖)을 내리거나 기신의 도상(圖像) 보관, 노인에게 가자(加資)하여주는 등 노인을 우대하기 위한 행위에 대한 내용 및 연회에 대한 역사기록이다. 권10 운한천장(雲漢天章)은 태조·숙종·영조가 지은 시와 그에 화답한 제신들의 시 등을 모았다. 권11 경하교전(慶賀教箋)은 기사에 들 때 지은 종묘고유문(宗廟告由文)·반교문(頒教文)·하전(賀箋) 등을 모은 것이다. 권12·13 서루문조(西樓文藻)는 제신들의 시문을 모은 것이다. 권14 낙사고사(洛社故事)는 중국의 향산(香山) 낙사(洛社)를 모방하여 만든 기영회 등 모임에 관한 서문들을 모은 것이다. 권15는 숙종 때부터 행해진 진향예절(進香禮節)의 절차에 관한 내용인 진향예절과, 그 때 사용하는 제문을 실은 동사치유(同社致侑) 두 부분으로 구성되어 있다. 권16 사중문헌(社中文獻)은 기로소에 있는 각종 문헌이 여러 차례 전쟁으로 대부분 소실되고 어제강화첩제명기(御製廣和帖題名記)에 조금 남아 있는 것을 채록한 것이다. 권17 고정잡술(考訂雜述)은 이전에 서문중(徐文重)·이의현(李宜顯)·김욱(金埴) 등이 제명기(題名記)에 대한 잡지(雜識)·범례·잡술 등을 편한 것을 모은 것이다. 권18 탄절공헌(誕節供獻)은 탄신(誕辰)·절일(節日) 등에 기로소에서 진공 받은 물건을 기록한 것이다. 권19 혜양이전(惠養彝典)은 기로소에 사여(賜與) 또는 절수(折受)된 토지·염분(鹽盆)·어전(漁箭) 등과 여기서 거두어들이는 세의 액수를 기록한 것이다.

【음식관련내용】

1. 권9 무편(戊編)의 사연(賜宴)

권6~8 담로은례에도 임금이 내린 은혜에 대한 내용이므로 연회에 대한 기록이 포함되어 있다. 그러나 연회에 대한 내용은 권9 무편의 사연에 보다 일목요연하게 정리되어 있다. 다음 <표 1>은 임금이 기로에게 잔치를 베풀어 주거나 하선(下膳)한 기록이다.

<표 1> 기로(耆老)에게 베풀 연회 및 하선기록

	실행 시기	내용
1	1432년(세종 14)	기신(耆臣) 우의정 유관(柳寬)의 기로연(耆老宴)때 임금께서 법온(法醢)을 하사하셨다.
2	1456년(세조 1) 3월	기로들이 보제원(普濟院)에서 연회를 열자 임금께서 술과 약을 하사하셨다.
3	1456년(세조 1) 7월	70세 이상 노인들에게 연회를 베풀었다.
4	1456년(세조 1) 10월	대명전(大明殿)에서 양로연(養老宴)을 베풀었다. 연회에 참여한 사람은 모두 228명이었다.
5	1473년(성종 4) 9월	기로들이 훈련원(訓練院)에서 연회를 열자 정2품 이상 70세 이상인 노인은 모두 참석할 것을 명하고 도승지에게 법온을 가져올 것을 명하였으며 기녀와 악사를 하사하셨다.
6	1478년(성종 9) 9월	국학(國學)에서 양로연을 행하였다. 임금께서 면복을 갖추고 문묘에서 작헌례(酌獻禮)를 행하고, 퇴조하여 명륜당에 가서 인유례(醑侑禮)를 행하였다. 시신(侍臣)과 학생이 모두 2,800여명이었는데, 임금께서 그들에게 좋은 의견을 듣고자 하였다.
7	1492년(성종 23) 9월	양로연을 행하였다. 판중추부사 손순효(孫舜孝)가 “오늘 연

		회를 열어 군신이 함께 즐거우니 진실로 태평한 기상입니다. 그러나 외읍의 환과고독(鰥寡孤獨)이 어찌 올바른 대우를 받지 못함이 없겠습니까.”하니 임금께서 노인들에게 같은 의례로 연회를 베풀도록 여러 수령에게 훈유하셨다.
8	1548년(명종 3) 10월	양로연을 행하였다.
9	1610년(광해군 2)	임진왜란 후 1610년까지 기로연회가 오랫동안 행해지지 않고 그 해 10월에 비로소 설행되었다. 임금께서 연회 당일에 중사여지신사지신사(中使與知申事)인 김시헌(金時獻)에게 명하여 법은과 기생·악공을 내리도록 하고, 대내와 대외에 모두 법운을 베풀었다.
10	1623년(인조 1) 9월	기로소에서 계(啓)를 올리기를, “매해 봄가을마다 기로연을 행하는 것이 법전에 실려 있습니다. 요즘 국가에 사건이 많아 이를 행하지 않은지가 오래 되었습니다. 이번에 영의정 이원익에게 궤장(几杖)을 내리실 때 함께 기영회(耆英會)를 행하면 천고의 미담이 되기에 충분할 것입니다.” 하니 임금께서 좋다 여기시고 법은과 악사를 내리셨다.
11	1706년(숙종 32) 9월	경복궁에서 노인연(老人宴)을 행하였다. 연회에 참여한 사람은 모두 150명이었다.
12	1766년(영종 42) 정월	승지에게 명하여 큰 길에서 서민들에게 연회를 내렸다.
13	1766년(영종 42) 3월	승정전(崇政殿)에서 여러 신하들에게 연회를 베풀고 2일 후 또 금상문(金商門)에서 기구(耆耆)에게 연회를 베풀었는데 서민 기로도 여기 참여하였다.
14	1793년(정조 17) 12월	기로소에 연회를 내리시고 고적(考績)을 행할 것을 명하였다.

위의 기록을 통하여 연회의 이름이 대상에 따라 기로연(耆老宴), 양로연(養老宴), 노인연(老人宴) 등으로 나뉘고, 연회를 여는 장소 또한 보제원, 대명전, 훈련원, 국학, 경복궁, 승정전으로 나타나 노인에게 베푸는 연회의 형태와 목적, 수준이 매우 다양하였음을 알 수 있다. 또 임금이 연회에 내린 물선 및 기녀·악공, 연회에 참석한 인원수를 통해 그 규모를 엿볼 수 있다.

2. 권18 임편(壬編)의 탄절공헌(誕節供獻)

먼저 숙종(肅宗)과 영조(英祖)가 기로소에 들어가기 전에 기로소에 기본적으로 공헌되던 물선에 대한 설명이 세주(細註)의 형태로 기록되어 있다. 매 초하루에 쌀 3石, 錢 50兩을 주어 모든 당상의 죽미(粥米)와 약채(藥債)를 충당한다. 기로소 소유의 토전(土田)과 어염(魚鹽)에서 세금을 거두어 연회에 필요한 음식에 보탠다. 연회를 모든 기신의 생일 및 사철의 절기에 시행하지 않으면서부터 때가 되면 물품을 나누어 보내는 규약을 시행하게 되었다. 숙종과 영조가 기로소에 들어가게 된 후에는 탄신, 절일 물선 및 낙죽(酪粥), 전약(煎藥) 등의 물선을 여러 기신에게 전례대로 나누어 보내고 임금께도 진헌하게 되었다. 다음 <표 2>는 숙종이 기로소에 들어온 후 진공된 물선의 목록이다.

<표 2> 숙종 기로소 입사 후 진공된 물선

誕生日	正朝	삼진날
生梨 1盤 100箇 [혹은 梨] 生栗 1盤 3斗 西瓜 1盤 6箇 葡萄 1盤 10朶 楂果 1盤 50箇 桃實 1盤 100箇 活雞 10首 [軟雞는 20首] 鮮魚 10尾	生梨 1盤 50箇 生栗 1盤 3斗 乾柿 1盤 3貼 栢子 1盤 2斗 生雉 10首 鮮魚 10尾	生梨 1盤 50箇 生栗 1盤 3斗 栢子 1盤 2斗 山藥 1盤 40本 生雉 10首 鮮魚 10尾 活雞 10首 鮮魚 10尾
端午	重九日	冬至
栢子 1盤 2斗 櫻桃 1盤 2斗 山櫻 1盤 1斗 丹杏 1盤 100箇 [혹 절기가 너무 이르면 다른 과실로 대체] 軟雉 20首 鮮魚 10尾	生梨 1盤 50箇 紅柿 1盤 50箇 桃實 1盤 50箇 大棗 1盤 50箇 生雉 10首 [혹은 活雞로 대체] 鮮魚 10尾	生梨 1盤 50箇 生栗 1盤 3斗 栢子 1盤 2斗 乾柿 1盤 3貼 生雉 10首 鮮魚 10尾

선어(鮮魚)는 삼진날, 단오, 중구일, 탄일에 보내는 것으로 인천 어전 감관을 시켜 진상 하도록 한다. 파시평(坡市坪)에서 석어(石魚)를 거두어들인 후에 돌아오는 절일인 경우에는 올릴 물선 중 생선 대신 석어(石魚)를 올려도 된다. 여러 당상에게 나누어주는 분아(分兒)는 이에 근거하여 여섯 번의 절일에 지급하고 나머지는 모두 줄인다. 다음 <표 3>은 육순절일 외의 각종 절일에 봉진(封進)된 물선이다.

<표 3> 숙종 기로소 입사 후 진공된 물선

	물선 명칭과 수량	봉진시기
1	醍醐湯 1斗	단오에 봉진.
2	煎藥 1斗	동지에 봉진.
3	駝酪 5升	10월 초하루부터 이듬해 2월 그믐까지.
4	臘藥 10種 牛黃清心元 100丸 大安神元 40丸 涼膈元 30丸 九味清心元 50丸 牛黃抱龍元 50丸 小兒清心元 30丸 膽星抱龍元 150丸 蘇合元 200丸 瀉青元 150丸 薄荷煎 100丸	

위의 물선 외의 절일 봉진 물선은 기로소에서 의정(議定)한 계하(啓下)에 포함되어 있지 않다. 물선목록 뒤에 실려 있는 1695년(숙종 21) 정월 27일, 2월 11일, 1720년(숙종 46) 6월에 올린 계(啓)와 임금의 비답(批答)을 통하여 이 물선목록이 변천되는 과정을 보여주고 있다.

다음 <표 4>는 영조가 기로소에 입사한 후에 진공된 물선이다.

<표 4> 영조 기로소에 입사한 후 진공 물선

	물선 명칭	수량
1	生梨	1盤 100箇
2	生栗	1盤 3斗
3	葡萄	1盤 10朶
4	红柿	1盤 100箇
5	胡桃	1盤 2斗
6	生蟹	1盤 50箇
7	活雞	10首
8	鮮魚	10尾

숙종이 기로소에 입사한 초기와는 달리 영종이 입사했을 때 진공 물선은 탄일 물선을 제외한 다섯 차례 절일의 물선을 위의 사항과 똑같이 내리는 것으로 변경·정착되었는데 이는 숙종조 기해년(1719년)에 정해진 것이다. (위의 숙종조 기록에는 1720년인 숙종 46년으로 되어 있다.) 다만 탄일 물선은 때에 따라 물선을 덜거나 더한다. 제호탕(醞酬湯)과 전약(煎藥) 등 4종의 물선 또한 숙종조에 내린 전례에 의거하고 있다는 기록이 있다. 물선 목록 뒤에는 1772년(영조 48) 10월, 1776년(영조 52) 3월에 오간 임금의 전교(傳敎)와 기로소에서 올린 계, 호조(戶曹)와 기로소가 주고받은 감결(甘結) 등이 실려 있다. 주로 제호탕(醞酬湯), 전약(煎藥), 타락(駝酪), 납약(臘藥) 등을 올리는 시기 및 재료에 대한 내용이다.

【참고문헌】

【집필자】 김은슬(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-03 다례불기

【정의】

-기본정의: 1850년(철종 1) 각 절기의 다례(茶禮)에 소용된 향, 제주, 초를 비롯한 각종 음식의 종류와 수량을 한글로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 경술당도다례, 삼질 다례, 스월팔일 다례, 오월단오 다례, 칠석 다례, 칠월십팔일단일 다례 병미, 팔월추석 다례, 지월동지 다례 등 각 절기의 다례별로 소용된 음식의 종류와 기수를 나열하였다. 각 음식마다 음식명과 기수를 적었으며, 각 절기의 끝에는 ‘이상○○기’라고 하여 소용된 음식의 총 기수를 표기하였다. 칠월십팔일단일 다례와 지월동지 다례에는 음식명과 기수뿐만 아니라 병미에 소용된 재료가 수록되어 있다.

【서지】

다례불기 / 편자미상
哲宗 1(1850)
假綴, 1冊(47張): 半葉行字數不定; 25.4 × 16cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-5031)

가철본으로 ‘當宁三十三年癸巳年’ 이 인쇄된 책력의 뒷면에 필사하였다. 앞표지에는 목차에 해당하는 사항인 ‘경술당도삼달팔일(릉소)단오칠석(기유)탄일추석동지다례’가 나열되어 있다.

【목차와 구성】

목차는 경술당도다례, 삼질 다례, 스월팔일 다례, 오월단오 다례, 칠석 다례, 칠월십팔일단일 다례, 팔월추석 다례, 지월동지 다례의 순으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

1. 경술당도다례

경술당도다례는 1850년(철종 1) 정조(正朝)에 올린 다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것이다. 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 대만두과 일기, 흥운강반산즈 일기, 빅운강반산즈 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·늘다식·송화다식·흑임다식 일기, 농안·녀지 일기, 각식당 일기, 싱니 일기, 석뉴·왜감즈 일기, 싱늘·싱대조 일기, 준시 일기, 송빅즈 일기, 싱강병·세어병·오미즈편·전약 일기, 각식정과 일기, 싱니숙 일기, 왜감즈 슈정과 일기, 잡과쵸두합점증병·잡과석이점증병·잡과녹두증병 일기, 잡과밀설고병·잡과감태증병·잡과빅두증병 일기, 대조즈 박병·청애즈박병 일기, 당귀단즈·잡과병 일기, 낭식송병·식산병 일기, 약식 일기, 전복쵸 일기, 강요쵸 일기, 싱선전유·히습전 일기, 양전유·티각전 일기, 편육·족편 일기, 각식어척 일기, 각식느름적 일기, 싱복화·천엽회·두태회 일기, 청포척 일기, 어적·우적·간적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 흥합탕 일기, 튜복탕 일기, 금둥탕 일기, 쵸계탕 일기, 족탕 일기, 목면 일기, 원소병 일기, 당미의이 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 쵸장 일기 등의 물품과 음식이 소용

되었다.

향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상스십스기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 제외한 음식의 기수만을 합한 수량이다.

2. 삼질 다례

삼질 다례는 1850년(철종 1) 삼진날에 올린 다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것이다. 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 대다식과 일기, 대박계 일기, 홍미화연사과 일기,

빅미화연사과 일기, 흥세강반·빅세강반·말빅즈 간정 일기, 횡인과 일기, 신쇼과 일기, 미엽과 일기, 각식절육 일기, 오미즈·늘·흑임·송화 다식과, 농안·너지 일기, 사당·꿀병·각식당 일기, 싱니·싱늘 일기, 싱대조·호도 일기, 송빅즈 일기, 오미즈병·산약병·황병·전약 일기, 싱강란·늘란·조란 일기, 각식정과 일기, 싱니숙 일기, 산사슈정과 일기, 잡과쵸두합점증병·잡과흑태점증병·잡과빅설고병 일기, 잡과밀설고병·잡과석이증병·잡과녹두증병 일기, 대조소산습병·청애소산습병 일기, 당귀단즈·싱강단즈 일기, 각식산병 일기, 약식 일기, 전복쵸 일기, 싱복쵸 일기, 으데증 일기, 싱선전유·히슴전 일기, 편육·족편 일기, 각식어만두 일기, 각식느름적 일기, 슈란 일기, 청포치 일기, 싱복·천엽·두태 회 일기, 어적·우적·양적·전데슈 일기, 식혜 일기, 전복탕 일기, 부어탕 일기, 양탕 일기, 총계탕 일기, 족탕 일기, 장국세면 일기, 만두 일기, 녹말의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기 등의 물품과 음식이 소용되었다. 목록 중 '오미즈·늘·흑임·송화 다식과'만 기수가 적혀 있지 않지만, '일기'가 되어야 총수량이 들어 맞으므로 기수는 1기일 것으로 추정된다.

향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상오십기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 제외한 음식의 기수만을 합한 수량이다.

3. 스월팔일 다례

스월팔일 다례는 1850년(철종 1) 4월 초8일에 올린 다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것이다. 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 대약과 일기, 대만두과·대다식과 일기, 대박계 일기, 낭식학과 일기, 홍미화·빅미화·온빅즈 연사과 일기, 분흥세강반·빅세강반·말빅즈 간정 일기, 흥차슈·빅차슈 일기, 흥노화·빅노화 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·흑임즈다식·송화다식·늘다식 일기, 농안·너지 일기, 사당·꿀병·각식당 일기, 싱니 일기, 싱늘 일기, 싱대조 일기, 황늘·호도 일기, 송빅즈 일기, 오미즈병·산약병·전약 일기, 늘란·조란·강란 일기, 각식정과 일기, 싱니숙 일기, 년슨슈정과 일기, 잡과쵸두합점증병·잡과당귀점증병·잡과녹두괴엽증병 일기, 잡과밀설고병·잡과석이증병·잡과임즈설고병 일기, 낭식복즈증병·낭식족증병 일기, 대조즈박병·당귀엽전·화전 일기, 석이단즈·싱강단즈 일기, 약식 일기, 전복쵸 일기, 연계뽕 일기, 도미증 일기, 싱선전유·대하증 일기, 히슴전·연계전 일기, 편육·족편 일기, 각식어치 일기, 위어회·도미회 일기, 슈란 일기, 청포치 일기, 각식느름적·우육느름적 일기, 천엽회·두태회 일기, 강회 일기, 태증 일기, 어적·우적·양적·전데슈 일기, 가즈팀치 일기, 튜복식혜 일기, 온전복탕 일기, 튜복탕 일기, 양탕 일기, 임즈슈탕 일기, 족탕 일기, 목면 일기, 창면 일기, 강분의이 일기, 튜(청), 초장 일기, 개즈 일기, 란장 일기, 염 일기 등의 물품과 음식이 소용되었다. 목록 중 '튜'만 적힌 곳이 있으나 이는 '튜청'의 오기일 것으로 여겨진다. 또한 기수도 적혀 있지 않지만, '일기'가 되어야 총수량이 들어 맞으므로 기수는 1기일 것으로 추정된다.

향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상오십팔기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 제외한 음식의 기수만을 합한 수량이다.

4. 오월단오 다례

오월단오 다례는 1850년(철종 1) 5월 단오에 올린 다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것이다. 향, 제주, 대다식과 일기, 홍세강반연사과 일기, 빅세강반연사과 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·흑임다식·송화다식·눌다식 일기, 농안·녀지 일기, 사당글병·각식당 일기, 싱니 일기, 싱눌 일기, 싱대조 일기, 송빅즈 일기, 잉도 일기, 산잉 일기, 싱강란·눌란 일기, 오미즈병·산약병·황병·전약 일기, 각식정과 일기, 니포숙 일기, 잉도슈정과 일기, 잡과초두합점증병·잡과석이점증병·잡과빅설고병 일기, 잡과밀설고병·잡과당귀증병·잡과임즈설고병 일기, 대조즈박병·청애즈박병·화전 일기, 석이단즈·싱강단즈 일기, 낭식연산습병·싱강산습병 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 연계중 일기, 싱선전유으·히습전 일기, 양전유으·간전유으 일기, 족숙편·데숙편 일기, 각식어취 일기, 각식느름적·우육느름적 일기, 천엽·두태 회 일기, 어회 일기, 어적·우적·족적·전테슈 일기, 나복싱치 일기, 튜복식혜 일기, 전복탕 일기, 어만두탕 일기, 임즈슈탕 일기, 양탕 일기, 금둥탕 일기, 목면 일기, 믹미슈단 일기, 강분의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기, 감장 등의 물품과 음식이 소용되었다. 물품 중 '금노덕홍심축 일쌍'은 수록되어 있지 않다.

향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상오십일기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주를 더해도 50기를 넘지 않으므로 중간에 음식명을 빼놓고 기술했던 것으로 여겨진다.

5. 칠석 다례

칠석 다례는 1850년(철종 1) 7월 칠석에 올린 다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것이다. 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 대다식과 일기, 홍온강반연사과 일기, 빅온강반연사과 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·강분다식·흑임다식·송화다식 일기, 농안·녀지 일기, 각식당 일기, 사과 일기, 닌금 일기, 즈도 일기, 송빅즈 일기, 호도·싱대조 일기, 진과 일기, 사과 일기, 싱강병·황형병·조병·전약 일기, 각식정과 일기, 싱니숙 일기, 온산사슈정과 일기, 잡과초두점증병·잡과석이점증병·잡과늑두증병 일기, 잡과밀설고병·잡과감태증병·청태빅설고병 일기, 대조즈박병·황즈박병 일기, 당귀단즈·잡과병 일기, 낭식은점병 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 강온주초 일기, 으데증 일기, 싱선전유으·양전유으 일기, 교으상화 일기, 데숙편·족숙편 일기, 각식어취 일기, 동과·우육 느름적 일기, 천엽·두태 회 일기, 각식싱치 일기, 어적·우적·양적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 전복탕 일기, 튜복탕 일기, 어만두탕 일기, 임즈슈탕 일기, 양탕 일기, 목면 일기, 슈단 일기, 갈분의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기 등의 물품과 음식이 소용되었다.

향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상스십칠기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 제외한 음식의 기수만을 합한 수량이다.

6. 칠월십팔일탄일 다례

칠월십팔일탄일 다례는 1849년(헌종 15) 7월 18일 헌종의 탄일에 올린 다례에 소용된

물품명과 음식명을 나열한 것이다. 앞표지에 나열된 ‘탄일’ 윗부분에 ‘기유’라고 적혀 있으므로, 다른 다례들과 연도를 구분하였다. 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 대약과 일기, 대다식과 일기, 대만두과 일기, 대박계 일기, 홍미화연사과 일기, 빅미화연사과 일기, 홍세강반간정·빅세강반간정 일기, 분홍세강반간정·말빅즈간정 일기, 전북·강요주·건계·광어·빅대구 일기, 문어·황포·오적어·튜북·황대구 절육 일기, 농안·녀지 일기, 사당·굴병·각식당 일기, 슈옥당·어과즈 일기, 강분다식·계강다식·빅화다식·흑임다식 일기, 사당다식·오미다식·오미즈다식·눌다식 일기, 싱니 일기, 사과 일기, 닌금 일기, 적니 일기, 포도 일기, 송빅즈 일기, 셔과 일기, 진과 일기, 산사병·빅즈병·황힝병·잉도병 일기, 싱강란·눌란·조란 일기, 각식정과 일기, 적니숙 일기, 온산사슈정과 일기, 잡과쵸두합점증병·잡과입즈증병 일기, 잡과당귀점증병·잡과녹두증병 일기, 잡과밀설고병·잡과빅설고병 일기, 낭식복즈증병 일기, 대조즈박병·청애즈박병 일기, 석이단즈·싱강단즈 일기, 낭식연산습병·싱강산습병 일기, 약식 일기, 전복쵸 일기, 으테증 일기, 싱선전유·히습전 일기, 양전유·간전유 일기, 편육·데숙편 일기, 족편·데태 일기, 각식어치 일기, 각식느름적 일기, 천엽·두태 회 일기, 어적·우적·양적·간적·전테슈 일기, 각식싱치 일기, 튜복식혜 일기, 전복탕 일기, 튜복탕 일기, 부어탕 일기, 홍합탕 일기, 양탕 일기, 임즈슈잡탕 일기, 금둥탕 일기, 닌면 일기, 만두 일기, 원소병 일기, 녹말의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기 등의 물품과 음식이 소용되었다.

향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상육십스기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 모두 합해도 65기이므로 중간에 음식명과 기수가 결락된 것으로 여겨진다.

칠월십팔일탄일 다례는 목록의 끝에 병미(餅米)에 소용된 재료가 나열되어 있다. 이를 표로 나타내면 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 칠월십팔일탄일 다례의 병미에 소용된 재료와 양

병미	점미일석오두, 신미일석스두, 임즈일석, 흑두스두, 녹두삼두, 신감치말일두, 진유스두, 법유일두, 쇼목스십단, 탄이석, 황청녹두오승, 빅청삼두, 쇼목이십단, 법유오승
----	---

7. 팔월쵸석 다례

칠석 다례는 1850년(철종 1) 7월 칠석에 올린 다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것이다. 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 대약과 일기, 홍미화간정 일기, 빅미화간정 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·눌다식·흑임다식·송화다식 일기, 농안·녀지 일기, 각식당 일기, 싱니 일기, 석뉴·포도 일기, 적니·조홍 일기, 싱늘 일기, 싱대조 일기, 송빅즈 일기, 전늘 일기, 잉도병·황힝병·산사병 일기, 각식정과 일기, 싱니숙 일기, 산사슈정과 일기, 잡과쵸두합점증병·잡과석이점증병·청대빅설고병 일기, 잡과당귀증병·잡과빅두나복증병·잡과밀설고병 일기, 대조즈박병·황즈박병 일기, 석이단즈·눌단즈 일기, 낭식송병 일기, 약식 일기, 싱복쵸·전복쵸 일기, 홍합쵸 일기, 싱선전유·히전 일기, 편육·족편 일기, 각식느름적·황느름적 일기, 각식어치 일기, 싱복·천엽·두태 회 일기, 각식편치 일기, 어적·우적·간적·전테슈 일기, 식혜 일기, 전복탕 일기, 어만두탕 일기, 튜복탕 일기, 완즈탕 일기, 금둥탕 일기, 병시 일기, 목면 일기, 녹말의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기 등의 물품과 음식이 소용되었다.

향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상스십오기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍과 음식의 기수를 모두 합한 수량이다.

8. 지월동지 다례

지월동지 다례는 1850년(철종 1) 12월 동지에 올린 다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것이다. 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 대다식과 일기, 분홍세강반·태말간정 일기, 말빅즈간정·임즈간정 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·강분다식·흑임다식·신감치다식 일기, 농안·녀지 일기, 사당·굴병·각식당 일기, 싱니 일기, 석뉴 일기, 유즈·왜감즈 일기, 준수 일기, 송빅즈 일기, 싱늘·싱대조 일기, 빅즈병·싱강병·조병·전약 일기, 각식정과 일기, 싱니숙 일기, 준수시슈정과 일기, 잡과초두합점증병·잡과석이점증병·잡과녹두증병 일기, 잡과당귀증병·잡과밀설고병·잡과빅두증병 일기, 대조즈박병·황즈박병 일기, 청애단즈·석이단즈 일기, 낭식연산습병 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 홍합초 일기, 티각증 일기, 빅어전·히습전 일기, 양전유으·순도전 일기, 편육·족편 일기, 각식어치 일기, 각식느름적·황느름적 일기, 천엽회·두태회·인복회 일기, 어적·우적·간적·전테슈 일기, 각식싱치 일기, 튜복식혜 일기, 전복탕 일기, 홍합탕 일기, 싱선편탕 일기, 완즈탕 일기, 금둥탕 일기, 목면 일기, 병미 일기, 두탕 일기, 의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 등의 물품과 음식이 소용되었다.

향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상스십칠기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 제외한 음식의 기수만을 합한 수량이다.

지월동지 다례는 목록의 끝에 병미(餅米)와 생것방에 소용된 재료가 나열되어 있다. 이를 표로 나타내면 다음 <표 2>와 같다.

<표 2> 지월동지 다례의 병미와 생것방에 소용된 재료와 양

병미	점미일석삼두, 신미일석이두, 임즈오두, 흑두오두, 녹말이두, 석이일석, 진유삼두, 법유일두, 쇼목스십단, 탄이석, 싱타이십오슈, 싱선이십오미
생것방	빅청이두오승, 황청오두, 쇼목십단, 법유오승

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-04 병인큰던분뇨도

【정의】

-기본정의: 1866년(고종 3)에 대전[큰던]에서 궁궐각처의 하급관료(궁녀, 내관)들에게 분료(分料)한 내용을 수록한 것이다.

-음식관련정의: 1866년(고종 3)에 대전에서 궁궐각처의 하급관료(궁녀, 내관)들에게 분료(分料)한 내용을 수록한 것으로, 각 궁에 속한 궁녀와 내관들의 명단과 태, 미, 찬물 대구의 양이 기록되어 있다.

【서지】

병인큰던분뇨도 / 편자미상
高宗 3(1866)
帖裝, 1帖(37折): 半葉6行字數不定 ; 38.4×470cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-3169)

재질은 저지이지만 종이에 기름을 먹여 여러 번 겹쳐 제작하였으므로, 딱딱하고 광이 나서 가죽 느낌이 든다. 반엽 6행의 인찰 공책지를 철필로 긁어냈다. 앞뒤로 내용을 필사하였다.

【목차와 구성】

목차는 원공상 105공상(원공상 일백오공상), 임진가공 105공상(임진가공일백오공상), 기미가공 120공(기미가공 일백이십공), 여공 60공(여공 육십공), 침실분료(침실분뇨), 의화궁, 용동궁(농동궁), 재화당(직화당), 내안당(늑안당), 농동궁(용동궁), 신미가공 13공, 운현궁 반감거행(신미가공 십삼공 운현궁 반감거행), 원공 10공상 경우궁공(원공십공상경우궁공), 수사(슈스), 경수궁(경슈궁), 수사(슈스), 육상궁(육상궁), 선희궁(선희궁), 명동궁, 죽동궁(죽동궁), 송현궁(송현궁), 저동궁(더동궁), 누동궁, 재동궁(직동궁)으로 구성되어 있으며, 마지막에는 분료한 도합과 분료한 부족분을 수록하였다.

【음식관련내용】

1. 원공상 105공상(원공상 일백오공상)

원공상 105공상으로, 상궁 십구, 시녀 이십오에게 각 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미곽을 분료하였고, 슈스 십스에게 각 미 녹두, 태 삼두, 찬물 대구 스미곽을 분료하였으며, 뉴모 십구, 파기 오에게 각 미 녹두, 태 일두 오승, 찬물 대구 스미곽을 하사하였고, 방죽 이십삼에게는 각 미 녹두, 대구 스미를 분료하였다. 분료한 합은 미 스십 육석 녹두, 태 이십 삼석 스두, 대구 녹떡 팔십 스미이다.

2. 임진가공 105공상(임진가공일백오공상)

임진가공 105공상으로, 상궁 이십구, 시녀 이십오에게 각 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물

대구 십미 곱을 분묘하였고, 슈스 십스에게 각 미 녹두 태 십두, 찬물 대구스미를 분묘하였으며, 뉴모 십구, 파기 오에게 각 미 녹두, 태 일두 팔승, 찬물 대구스미를 분묘하였고, 방즈 이십삼에게는 각 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였다. 분묘한 합은 미 스십 녹색 녹두, 태 이십 삼석 스두, 대구 녹빅 팔십 스미이다.

3. 기미가공 120공(기미가공 일백이십공)

기미가공 120공으로 상궁 이십인너 녹왕대비던, 일빈궁, 스순화궁과 시녀 십팔인너 녹왕대비던, 녹순화궁과 슈스 십오인너 팔왕대비던, 일순화궁과 뉴모 이십스인너 십왕대비던, 스빈궁, 이순화궁과 파기 스인과 방즈 삼십구인너 팔왕대비던, 일빈궁, 삼순화궁에게 분묘하였다.

4. 여공 60공(여공 녹십공)

여공 60공으로, 상궁 구인, 시녀 녹인에게 각 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였고, 슈스 팔인에게 각 미 녹두, 찬물 대구스미를 분묘하였으며, 뉴모 녹인, 파기 팔인에게는 각 미 녹두, 태 일두 오승, 찬물 대구스미를 분묘하였고, 방즈 이십칠에게는 각 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였다. 분묘한 합은 미 이십 오석 칠두 오승, 태 팔석 녹두, 대구 삼빅 삼십미이고, 삼구를 도합하였을 때 미 일빅 십팔석 스두 오승, 태 오십 스석 십스두, 대구 일천 녹빅 구십 스미이다.

5. 침실분묘(침실분묘)

침실분묘 부분은 각 항목의 윗부분에 “ ” 표시를 하거나 “○” 표시를 하여 수정표시를 하였다. 수정표시가 없는 부분은 마지막 부분으로 홍상궁, 계길이에게 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미 곱을 분묘하였고, 온방즈로 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였으며, 반방즈로 미 삼두, 대구 이미를 분묘하였다. 분묘한 합은 미 삼십 삼석 녹두 오승, 태 이십 일석 삼두 오승, 대구 삼빅 십팔미 반이다.

6. 의화궁

의화궁의 니상궁에게 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미 곱을 분묘하였고, 온방즈로 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였으며, 반방즈로 미 삼두, 대구 이미를 분묘하였다. 안시, 만임이에게는 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미 곱을 분묘하였다.

7. 용동궁(농동궁)

용동궁의 남상궁에게는 미 팔두, 태 팔두, 대구 팔미 곱을 분묘하였고, 천상궁, 전시에게는 각 온공상으로 미 칠두, 태 녹두, 찬물 대구 십미 곱을 분묘하였으며, 노상궁에게는 미 팔두, 태 팔두, 대구 녹미반을 분묘하였고, 박상궁에게는 미 칠두, 태 오두, 찬물 대구 녹미를 분묘하였으며, 아지(阿只)에게는 온공상一, 빅비一을 분묘하였다.

8. 재화당(지화당)

재화당의 최순이에게 미 스두, 태 오승, 대구 일미를 분묘하였다.

9. 내안당(내안당)

내안당의 윤복이, 순복이에게는 각 미 스두 오승, 태 일두 오승, 대구 이미곽을 분묘하였다. 또한 소입미 십일석, 싱것방 조반미 스두, 세답방 조반미 녹두, 세슈간 비노미 스두, 냥스환 노각 점심미 칠두 오승, 즈비너관 대구 오미, 별감 대구 스미, 슈스 별감 대구 이미, 등촉빚 대구 이미, 조라적 대구 이미, 명네궁 신당 대구 삼십미, 냥스환 노각 대구 이미, 시비즈 대구 이미, 번비즈 대구 스미를 분묘하였다. 소입 대구 이십미는 낙쇼쥬방에 분묘하였고, 대구 일빅 녹십미는 외쇼쥬방에 분묘하였다.

10. 농동궁(용동궁)

용동궁의 신당에는 대구 십미, 슈궁너인에게는 대구 삼미, 냥스환 노각 점심미로 칠두 오승, 대구 이미, 시비즈에게는 대구 이미, 번비즈에게는 대구 스미, 십구미를 분묘하였다. 삼구도합이 미 이십석 구두 오승, 태 스석 오두, 대구 삼빅녹십오미이다.

11. 신미가공 13공, 운현궁 반감거행(신미가공 십삼공 운현궁 반감거행)

신미가공 13공, 운현궁 반감거행은 본전공상[본던공상]에 속하지 않지만, 상궁 일은 본던에서 분묘하였다.

신미가공 13공, 운현궁 반감거행으로, 상궁 삼, 시녀 이에게 각 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구십미, 슈스 이에게는 각 미 녹두, 태 삼두, 찬물 대구 스미, 뉴모 삼, 파기 일에게는 각 미 녹두, 태 일두 팔승, 찬물 대구스미, 방즈 이에게는 각 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였다. 분묘한 합은 미 오석 십두 오승, 태 이석 십삼두 이승, 대구 팔십 이미이다.

김상궁, 천상궁에게는 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였고, 온방즈로 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였다. 김상궁, 김상궁, 김시, 니시에게는 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였고, 천시에게는 반반공상으로 미스두, 태 일두 팔승, 찬물 대구십미를 분묘하였다. 박상궁, 안상궁에게는 각 미 녹두, 태 삼두, 대구 스미를 분묘하였고, 최상궁, 문상궁, 김시, 덩시에게는 각 미 녹두, 태 일두 팔승, 찬물 대구스미를 분묘하였다.

12. 원공 10공상 경우궁공(원공십공상경우궁공)

원공 10공상 경우궁공으로, 상궁오, 시녀오에게 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구십미를 분묘하였다. 원공 10공상 경우궁공 합은 미 오석, 태 스석, 대구 일빅미이다. 전상궁, 최상궁, 김상궁, 흥시, 니시, 뉴상궁에게는 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였고, 니시, 신시, 당시, 김시, 윤시, 각, 반반공상, 미스두 태일두오승, 찬물 대구이미반을 분묘하였다.

13. 수사(슈스)

수사의 덩상궁, 당상궁, 김상궁에게는 각 미 팔두 태 녹두, 찬물 대구 녹미를 분묘하였고, 김시, 남시에게는 각 미 칠두 오승, 태 오두, 찬물 대구 녹미를 분묘하였으며, 빅상궁, 최상궁에게는 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구십미, 온방즈로 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였고, 박시에게는 반반공상으로 미 스두, 태 일두 오승, 찬물 대구 이미 반을 분묘하였다.

14. 경수궁(경슈궁)

경수궁의 김시, 박시에게는 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였다.

15. 수사(슈스)

수사의 박상궁에게는 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 녹미를 분묘하였고, 김시에게는 미 칠두, 태 스두, 찬물 대구 오미를 분묘하였다.

16. 육상궁(육상궁)

육상궁에는 온공상 一로, 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였고, 온공상 二로, 각 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였으며, 온방즈 二로 각 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였다.

17. 선희궁(선희궁)

선희궁에는 온공상 一로, 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였다.

18. 명동궁

명동궁에는 신상궁, 봉염이에게 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였다.

19. 죽동궁(죽동궁)

죽동궁에는 김상궁, 서상궁에게 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였다.

20. 송현궁(송현궁)

송현궁에는 박상궁, 권상궁에게 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였다.

21. 저동궁(저동궁)

저동궁에는 김상궁, 최상궁에게 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였고, 덩상궁에게 미 스두, 태 이두, 찬물 대구 삼미를 분묘하였다.

22. 누동궁

누동궁에는 노상궁에게 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였다.

23. 재동궁(재동궁)

재동궁에는 손상궁, 원영이에게 각 온공상으로 미 칠두 오승, 태 녹두, 찬물 대구 십미를 분묘하였고, 온방즈로 미 녹두, 대구 스미를 분묘하였다. 분묘한 합은 미 이십석 십일두, 태 십이석 녹두 이승, 대구 삼백 십오미이다.

분료한 도합은 미 일빅 삼십 이석 사두 오승, 태 녹십석 십스두 칠승, 대구 일천 팔빅 삼십 이미이다. 분료한 부족분은 미 십스석, 태 녹석 칠승, 대구 일빅 삼십 팔미이다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-05 太常誌

【정의】

-기본정의: 태상(太常)은 제사를 담당했던 봉상시(奉常寺)의 또 다른 명칭으로, 『태상지(太常誌)』는 이곳의 건치연혁과 기구 및 업무 내용 등에 대해 수록한 책이다. 이 책은 제사에 대한 모든 규정이 『국조오례의(國朝五禮儀)』에 나와 있으나 매년 잘 지켜지지 않자 1766년(영조 42)에 성대중(成大中, 1732~1812)이 왕명을 받고 편찬하여 1873년(고종 10)에 6권 3책으로 개편되었다. 권두와 권말에 각각 이유원(李裕元, 1814~1818)의 서문과 이인설(李寅高, ?~?)의 발문이 있다.

-음식관련정의: 이유원의 서문과 범례 사이에 제사에 사용되었던 병과(餅菓)가 그림과 함께 그 크기와 모양에 대해 간단히 설명되어 있고, 그 바로 뒤에는 장서각 소장 『어정태상과과해저도식(御定太常菓果醢植圖式)』(K2-2543)에 기재된 것의 대체품에 대한 도식이 그대로 실려 있다. 이 중 병과에 대한 설명은 권5 유과에서도 찾아볼 수 있다.

권5에는 찬품(饌品)인 유과(油果)·과실(果實)·양주(釀酒)·조포(造脯)·침해(沈醢)·침장(沈醬)·조병(造餅)·즙유(汁油)에 대해 자세히 기재되어 있다.

【서지】

太常志 / 奉常寺(朝鮮) 受命編
高宗 10(1873) 寫
線裝6卷 3冊: 地圖, 圖, 四周單邊, 半郭 26.2×17.1cm, 木板 印札 空冊紙 사용,
半葉 11行 25字, 註雙行, 上二葉花紋魚尾; 26.9×23.5cm
寫本
紙質 : 楮紙
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각(K2-2043)
마이크로필름번호 MF35-236

비슷한 형태의 이본(異本)이 서울대학교 규장각 한국학연구원(奎貴 865)에도 소장되어 있으나 다소 차이점이 있다. 규장각본은 10행의 인찰 공책지에 필사되어 있고, 서문과 범례 사이에 필사되어 있는 도설 부분이 나타나지 않는다. 또 분책도 달라 규장각본에는 권5에 적전(籍田)이 추가되어 있고, 마지막 권을 둘로 나누어 모두 8권 2책으로 구성되어 있다. 이 해제는 장서각 소장본을 대상으로 하였다.

1974년에 보련각(寶蓮閣)에서 출판된 『문화재관리국장서각귀중본총서(文化財管理局藏書閣貴重本叢書)』 제 4권에 이 책이 포함되어 영인(影印)되어 있다. 장서각본을 저본으로 하였다.

【목차와 구성】

이 책의 범례에 기술된 편찬 체제는 다음과 같다.

① 봉상시는 주로 향사(享祀)를 주관하는 관사로, 성우(省宇)와 관료(官僚)가 있어야 향사를 제공할 수 있다. 때문에 권수(卷首)에 각종 도판을 실고 다음에 건치(建置)와 관직의 연혁을, 그 다음에 사전을 실었다.

② 사전조(祀典條)는 먼저 종묘를 신고 다음에 황단(皇壇)·국사(國社)·능(陵)·전(殿)·궁(宮)·원(園)·묘(廟)·묘(墓)의 순서로 기술하였으며, 외사(外祀)는 문묘(文廟)를 먼저 신고, 다음에 신실각제(神室各祭)를 실어, 그 순서에 신중을 기하였다. 신지(新誌)의 묘·궁·원·묘는 금상(今上) 신미년(辛未年：高宗 8年, 1871)에 내린 전교(傳敎)의 순서에 의하여 바로잡았다.

③ 각사(各祀) 뒤에는 자성(棗盛)을 먼저 신고, 그 다음 물종(物種)·찬식(饌式)·제기(祭器)의 순서로 배열하였다.

④ 천신(薦新)은 사전(祀典)에서 취급하지 않고 따로 제기 다음에 배열하였다.

⑤ 국휼(國恤)에 관계된 제례는 계미년(癸未年：英祖 39年, 1763)에 바로잡은 제례에 들어 있지 않았기 때문에 구전(舊典)에 의하여 재록하였다.

⑥ 청대(淸臺) 이하의 조목에는 전례(典隸)와 공용(公用)까지를 취급하였다.

⑦ 사전에 관계되는 물종과 기수(器數)는 상세히 기록하였고, 각소의 등녹에 기재된 즉적전(籍田)·위전(位田)·작지(作紙) 등과 같은 일에 대하여는 강령만을 기록하고 세목은 언급하지 않아 열람에 편리하게 하였다.

⑧ 소차(疏筭)나 초기(草記)에 의한 것, 연중(筵中)에서 아뢰어 완성한 것 및 전후에 거론한 조목에서 나온 것은 산절재록(刪節載錄)하여 기사촬요(紀事撮要)의 체제를 취하였다.

⑨ 왕의 특교에 의하여 재록한 것 및 훗날 참고가 될만한 사실은 문장이 장황하여도 산절하지 않고, 준용할 것에 대비하였다.

⑩ 고금의 연혁은 각조 아래 「某事云云之始」라고 기재하였다.

⑪ 각조에 상략(詳略)이 동일하지 않은 것은 「詳見某條」 또는 「互見某條」라고 표시하였다.

⑫ 태상지를 개편하는 것은 癸未·甲申(英祖 39·40年) 개편 후로 식례가 많이 바뀐 것이었기 때문이므로, 각조 아래 「癸未釐正」 또는 「甲申釐正」이라 표시하였고, 그 폐단이 그리 심하지 않아서, 당초부터 개편에 들지 않은 것도 또한 「癸未 또는 甲申釐正時 不爲學論」이라고 기술하였다.

이 책의 본문은 6권으로 구성되어 있다. 본문 이전에 서문·태상관의 전도(全圖)·각제사의 진설도(陳設圖)·제수용품의 그림과 설명·찬품(饌品)의 대체품을 나타낸 도식·범례·목차가 순서대로 수록되어 있는데, 이는 1873년(고종 10)에 개편되면서 삽입된 것이다.

권1 건치(建置)와 관직(官職), 명환(名宦)은 봉상시의 연혁과 해당 관원의 관직에 대한 것이다. 권2~권4는 모두 사전(祀典)에 대한 것으로, 제사를 시행하는 장소와 대상, 그리고 제사의 종류 및 제물에 대해 기재되어 있어 조선 후기 왕실에서 지낸 제사의 종류와 그 규모를 엿볼 수 있다. 권2는 종묘(宗廟)·영녕전(永寧殿)·대보단(大報壇)·사직(社稷)·능침(陵寢)·영희전(永禧殿)·선원전(璿源殿)·경모궁(景慕宮)·현릉원(顯隆院), 권3은 묘(廟)·원(園)·묘(墓), 권4는 문묘(文廟)·신실(神室)·신실각제(神室各祭)·관왕묘(關王廟)·독제(蠶祭)·선무사(宣武祠)·옥추단제(玉樞丹祭)·온천각제(溫泉各祭)·회맹제(會盟祭)·준천제(濬川祭)과 경전(耕田) 및 공물(貢物)에 대한 내용이 있다. 권5는 찬품의 제조법에 대한 내용으로, 유과·과실·양주·조포·침장·조병·즙유·조촉(造燭)·춘정(春正)이 기재되어 있다. 권6에는 제기(祭器)·천신(薦新)·기도제(祈禱祭)·국휼각제(國恤各祭)·청대(淸臺)·장빙(藏氷)·봉산(封山)·시장(柴場)·절혜(節惠)·고과(考課)·전례(典隸)·공용(公用)·문헌이정(文獻釐正) 순으로 제사에 쓰이는 물품에 대한 내용이 실려 있다.

【음식관련내용】

1. 본문 전 진설도 및 병과에 대한 도식과 설명

장서각본 『태상지』의 서문과 범례 사이에는 진설도(陳設圖) 및 기명도(器皿圖), 병과에 대한 도식과 이에 대하여 간단히 설명을 붙인 부분이 있다. 여기에 기재된 내용은 이후 권5 찬품 중 유과에 대한 설명에서도 찾아볼 수 있다.

<표 1> 병과에 대한 설명

병과명	크기	참고사항
中桂	長2寸8分 廣9分 厚6分	제조법이 조과식(造果式)과 같지 않아 보인다.
小桂	長2寸5分 廣8分 厚5分	
散子	長2寸 廣1寸 厚2分	
藥果	方1寸5分 厚5分	
中脯	長2寸9分 廣2寸 厚5分	
白餅	長5寸6分 廣1寸1分 厚5分	제조법이 조병식(造餅式)과 같지 않아 보인다.
茶食	圓徑1寸5分12出 厚4分	
粉粢餅	長5寸6分 廣1寸1分 厚5分	排35片
糗糒餅	圓徑1寸5分	원은 벽형(壁形)과 같이 한다. 排高約25~6箇
黑餅	長5寸6分 廣1寸1分 厚5分	排高35片
糝食餅	長5寸6分 廣1寸1分 厚5分	排高35片
醃食餅	圓徑2寸	排高約6~7箇
油餅	長5寸6分 廣1寸1分 厚5分	排35片
煮白餅	圓徑1寸2分	排高約6寸5分
敬團餅	圓徑1寸3分	正圓은 벽형(壁形)과 같다. 排高約6寸5分
豆團餅	圓徑1寸3分	正圓은 벽형과 같다. 排高約6寸5分
油沙餅	圓徑1寸3分	排高約6寸5分
霜花餅	廣1寸5分 高1寸	반벽형(半壁形)과 같다. 排高約3寸5分
切餅	圓徑1寸	원은 월형(月形)과 같다. 排高約6寸5分
甫是餅	廣1寸5分 高8分	반월형(半月形) 排高約6寸5分
唐糕餅	圓徑1寸1分	절병과 같은 모양이다. 排高約3寸5分
松膏餅	圓徑9分	평원(平圓)이 절병과 같다. 排高約6寸5分
山蔘餅	圓徑9分	평원이 절병과 같다. 排高約6寸5分
賓煮餅	圓徑1寸5分	평원이 월형과 같다. 排高約6寸5分
餅匙	廣1寸5分 高8分	보시병 형태이다. 排高約3寸5分

위의 표를 통해서 24종의 병과의 형태와 크기에 대해 알 수 있다. 모양은 크게 방형(方形)과 원형이 있고, 원형 중에서도 월형·반월형·벽형·반벽형이 있다. 크기는 방형의 경우 대개 2寸 8분과 5寸 6분이고, 원형은 1寸 3분이 많다.

2. 권5 찬품

찬물 중 음식은 油果·과실·양주·조포·침장·조병·즙유에 대하여 그 조리법이 기재되어 있다.

1) 유과

유과는 그 조리법을 기술하기에 앞서 그 식례에 관한 역대 논의와 각종 유과에 대한 신구제(新舊制)를 실어 놓았다.

<표 2> 各樣油果舊制

유과명	크기에 대한 규정
中桂	長1寸7分 廣6分 厚1分 排高1尺
散子	長1寸5分 廣4分 厚8釐 排高1尺
茶食	圓徑7分 厚4分 排高6寸
小桂	長1寸5分 廣5分 厚9釐 排高8寸
小散子	長1寸4分 廣4分 厚8釐 排高6寸5分
小茶食	圓徑7分 厚4分 厚8釐 排高4寸
藥果	圓徑3寸4分 排高4寸

<표 3> 各樣油果新制

제사대상	유과명	크기에 대한 규정
永禧殿	中桂	長2寸8分 廣9分 厚6分 排高1尺3寸 內徑7寸
	小桂	長2寸5分 廣8分 厚5分 排高1尺3寸 內徑7寸
	散子	長2寸 廣1寸 厚2分 排高1尺1寸 內徑5寸5分
	茶食	圓徑1寸5分 厚4分 排高8寸 內徑5寸
各陵	中桂	長2寸8分 廣9分 厚6分 排高1尺2寸 內徑6寸
	散子	長2寸 廣1寸 厚2分 排高1尺5分 內徑5寸
	茶食	圓徑1寸5分 厚4分 排高8寸5分 內徑4寸5分
	藥果	方1寸5分 厚5分 排高6寸5分 圓4寸
各官	中桂	長2寸8分 廣9分 厚6分 排高1尺1寸 半內徑6寸
	小桂	長2寸5分 廣8分 厚5分 排高1尺1寸 半內徑6寸
	散子	長2寸 廣1寸 厚2分 排高1尺 內徑5寸
	茶食	圓徑1寸5分 厚4分 排高6寸 內徑4寸5分
各園	中桂	長2寸8分 廣9分 厚6分 排高1尺 內徑5寸
	散子	長2寸 廣1寸 厚2分 排高9寸 內徑4寸半
	茶食	圓徑1寸5分 厚4分 排高6寸 內徑4寸
	藥果	方1寸5分 厚5分 排高6寸 圓4寸
各廟	小桂	長2寸5分 廣6分 厚5分 排高1尺 內徑5寸
	散子	長2寸 廣1寸 厚2分 排高9寸 內徑4寸半
各墓	小桂	長2寸5分 廣6分 厚5分 排高8寸 內徑4寸
	散子	長2寸 廣1寸 厚2分 排高7寸 內徑4寸
	藥果	方1寸5分半 厚5分 排高5寸 圓3寸5分

<표 3>을 통해서 제사에 쓰인 유과는 중박계·산자·다식·약과인데, 중박계·산자·다식을 기본으로 하고 각 제사마다 약과나 소계 중 하나를 택하여 썼음을 알 수 있다. 또한 유과 자체의 크기와 제사에 올릴 때 쌓는 높이가 제사의 격에 따라 약간씩 차이를 보이고 있음을 알 수 있다.

<표 2>와 비교해보면, 규정이 바뀌기 전에는 제사마다 확실하게 정해진 규정이 없이 크기와 높이의 차이에 대해서만 언급되어 있는 것에 비해 일목요연하게 구분되어 있어 바뀌기 전에는 실제 제사 때마다 혼란이 있었음을 짐작해볼 수 있다.

조과식(造果式)에는 中朴桂·紅散子·白散子·煎茶食·白茶食·藥果·小朴桂의 조리법이 간단하게 설명되어 있고, 세주에 각 제사 때 쓰이는 재료의 분량이 기재되어 있다.

<표 4> 조과식에 나온 유과의 조리법과 재료의 분량(*괄호는 원문 상 표현)

유과명	조리법	제사대상	재료의 분량
中朴桂	煮	永禧殿(大祭)	上末3斤8兩 清蜜1升9合9夕 眞油8合9夕
		永禧殿(告祭)	上末3斤3兩3錢 清蜜1升8合9夕 眞油8合2夕
		各陵 忌辰祭 (親祭攝行祭 동일)	上末3斤5兩4錢4分 清蜜1升8合9夕 眞油8合5夕
		儲慶宮·延祐宮 春秋享祭 (各宮墓中朔祭名日告祭 동일)	上末3斤4兩1錢6分 清蜜1升9合5夕 眞油9合5夕
		各園宮 忌辰祭	上末3斤3錢2分 清蜜1升6合1夕 眞油7合7夕
紅散子	煮		
白散子	製法上同 但不染色	永禧殿 大祭 (告祭 동일)	上末1斤2兩4錢3分2里 眞油5合1夕 乾飯1升1合1夕 起油3合3夕 芝草2兩出油6合 黑糖2斤 沙粉白米6夕
		各陵 忌辰祭 (친제섭행 동일)	上末1斤1兩9錢8分4里 黑糖1斤15兩2錢 乾飯1升9夕出油2合 眞油3合2夕 芝草1兩9錢4分 煮油5合 沙粉白米5夕
		儲慶宮·延祐宮 春秋享祭 (各宮墓中朔祭名日告祭 동일)	上末1斤1兩5錢3分6里 黑糖1斤14兩4錢 乾飯1升6夕出油1合9夕 眞油3合1夕 芝草1兩8錢9分 煮油4合9夕 沙粉白米5夕
		各園宮 忌辰祭	上末1斤6錢4分 黑糖1斤9兩4錢 煮油4合6夕 乾飯1升1夕 眞油3合 芝草1兩8錢出油1合8夕 沙粉白米4夕
煎茶食	煎	永禧殿 大祭 (告祭 동일)	上末1斤14兩9錢7分6里 清蜜1升1合 眞油4合8夕
		各陵 忌辰祭 (親祭攝行·各宮墓中朔祭名日祭 동일)	上末1斤13兩5分6里 清蜜1升3夕 眞油4合5夕
白茶食	製法上同 但不油煎只煮熟	永禧殿 大祭 (告祭 동일)	上末2斤1兩2錢8分 清蜜1升1合9夕
		各陵 忌辰祭 (親祭攝行·告祭·各宮墓中朔祭名日祭 동일)	上末1斤13兩4錢4分 清蜜1升4夕
藥果	煮	各宮名日祭 (告祭 동일)	上末1斤11兩 清蜜1升1合 眞油1升1合
		各園名日祭 (告祭 동일)	上末1斤2兩1錢1分2里 清蜜9合3夕 眞油7合9夕
		順康園·綏吉園·昭慶園·永懷園寒食祭	上末1斤1兩9錢8分4里 清蜜9合2夕 眞油7合8夕
小朴桂	製法如中桂 而但長廣差小		

위의 표를 통하여 유과 각각의 조리법과 재료의 세밀한 분량 뿐 만 아니라 그것을 세는 단위와 제사의 종류와 규모마다 쓰이는 유과의 종류가 달랐음을 알 수 있다.

유과를 만드는 재료에는 上末과 淸蜜 및 眞油가 기본으로 하여 반죽을 한 후, 종류에 따라 모양과 색깔과 조리 방법을 달리하였다.

2) 果實

<표 5> 각 제사의 규모에 따른 과일의 수량과 제기

장소	과일 수량	祭器
皇壇	매 器 각 3升2合	모두 籩으로 舊式을 따른다.
宗社山川	매 器 각 1升5合	모두 籩
陵殿大祭	매 器 각 2升3合	모두 籩
各日 및 別祭	陵 - 1升2合 殿 - 1升5合	陵 - 모두 鍤鐘
廟宮園墓	매 器 각 1升2合	모두 鍤鐘

위의 표의 내용은 1763(영조 39)년에 정해진 것으로, 각 제사 마다 올라가는 과일의 수량과 그것을 담은 제기의 종류가 어떠한지에 대해 알 수 있다.

여기에는 제수로 쓰이는 과일 중 구하기 힘들어진 경우에는 대체할 것을 건의한 두 건을 기재하였다. 하나는 1761년(영조 37) 호조판서 윤동도(尹東度, 1707~1768)이 종묘대제 때 쓰이는 다섯 종류 중 榲子와 柏子를 菱仁和 茨仁로 바꿀 것을 주청하여 윤허한 것이고, 다른 하나는 1763년(영조 39) 영의정 홍봉한이 菱仁和 茨仁 또한 구하기 어렵게 되었으니, 蓮子로 대체하자고 주청한 내용이다.

3) 釀酒·造麥芽·造麴·造醋·造脯·沉醢·沉醬·沉菹

위의 항목에서는 각각 해당 음식의 조리법에 대해 다루고 있는데, 경우에 따라서는 원료의 취득 방식은 물론, 관련된 논의가 있을 경우 이 역시 기재하였다.

4) 造餅

<표 6> 造餅에 나온 조리법과 재료의 분량

이름	조리법	제사대상	재료의 분량
糗餌餅	蒸熟	宗廟大祭 (永寧殿·社稷·大報壇 동일)	白米4升 太1升
粉粢餅	蒸	종묘대제 (영녕전·사직·대보단 동일)	白米4升5合 太1升
饌食餅	煮	종묘대제 (영녕전·사직·대보단 동일)	白米3升 粘米5合 眞油3合2夕
醢食餅	蒸熟	종묘대제 (영녕전·사직·대보단 동일)	白米5合 淸酒5合

		단 동일)		
白餅	以白米和水打勻方割如糝食	종묘·영녕전·사직·대보단·景慕宮·文廟諸山川東南關王廟		
黑餅	以唐黍米末和水勻割如白餅	위와 동일	米5升5合	
油餅	煮	永禧殿 大제·各陵忌辰·親祭攝行 동일	粘米7升 眞油7合	
		告祭	粘米6升 眞油7合	
自朴餅	煮	영희전 大제	粘米7升 丁舍3合5夕 眞油7合 清蜜1合7夕	
		고제(각 능 기진제·親祭攝行 동일)	粘米6升 丁舍3合 眞油6合 清蜜1合5夕	
		영희전 大제·各陵園名日祭	粘米5升 清蜜1合2夕 丁舍3合 眞油5合	
豆團餅	以粘米末和水團 成糝以白豆末 加清蜜 柏子末	영희전 大제(각 능 기진제·親祭攝行 동일)	粘米7升 白豆舍3升5合 清蜜1合7夕 古物柏子2夕	
		고제	粘米6升 白豆舍3升 清蜜1合5夕	
切餅	蒸熟	영희전 大제(각 능 기진제·親祭攝行 동일)	白米7升 眞油7夕	
		고제	白米6升 眞油6夕	
		各陵園名日祭	白米5升 眞油5夕	
霜花餅	蒸熟	영희전 大제(각 능 기진제·親祭攝行 동일)	上末1斤11兩6錢 丁舍7合8夕 起酒1升1合 古物柏子6夕 清蜜3合9夕	
		고제(各廟宮仲朔名日祭 동일)	上末1斤7兩 丁舍7合 起酒1升 古物柏子5夕 清蜜3合2夕	
		各陵園名日祭	上末1斤7兩 起酒1升 丁舍7合 清蜜3合2夕 古物柏子5夕	
		儲慶宮·延祐宮春秋享	上末1斤7兩5錢 眞油1合 起酒1升 生薑9錢 良醬1合 胡椒8分 醋7夕	
唐糕餅	蒸熟	영희전 大제	上末1斤11兩6錢 起酒1升2合	
		고제(각 능 기진제·親祭攝行 동일)	上末1斤7兩 起酒1升	
甫是餅	蒸熟	각 능 기진제·親祭攝行에서만 쓴다.	白米7升	
油沙餅	煮		上末9兩2錢 粘米7升 清蜜2合3夕 眞油1合	
敬團餅	熟		粘米7升 清蜜1升2合 太1升7合5夕 柏子2合	
松膏餅	煮		粘米5升 清蜜1升3合5夕 熟松古15兩 眞油9合 柏子2合	
山蓼餅	以粘米末 合山蓼 製松膏餅		實山蓼1斤1兩 粘米5升 清蜜1升3合5夕 眞油9合 柏子2合	
氷煮餅	煎熬		各廟宮仲朔名日祭	實菘豆2升 眞油4合 生薑2錢 胡椒2分
餅匙	煎熬		各廟宮仲朔名日祭	上末1斤7兩 良醬1合

위의 표를 통해 각 제사마다 쓰이는 餅類 20종의 제조법과 재료 및 그 양, 그리고 사용되는 제사에 대해 알 수 있다. 떡에 쓰이는 재료에는 반죽을 위한 여러 종류의 가루 뿐 만 아니라 산삼과 饅食餅과 餅匙와 같이 고기가 포함되는 경우가 있었다. 형태는 반죽 자체를

원형과 방형으로 만드는 경우도 있는 한편, 부재료를 반죽에 넣어 마는 형태도 있었다.

【참고문헌】

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-06 山陵享需冊

【정의】

-기본정의: 산릉(山陵)은 인산(因山) 전에 이름을 정하지 않은 새 릉(陵)을 뜻하는 말로 국왕(國王)의 직계가족(直系家族)에 대한 장례(葬禮)를 치루는 곳이다. 본 자료는 경인년(庚寅年)인 1890년 등록(謄錄)에 의거하여 정유년(丁酉年)인 1897년 10월 28일부터 산릉에서 쓰이는 제물(祭物)을 기재한 향수책(享需冊)이다.

-음식관련정의: 산릉에서 제수음식(祭需飲食)을 올리는 때와 장소 및 그 음식명과 그릇 수, 음식 재료와 수량, 각 재료의 가격이 제시되어 있다. 또한 제수음식을 올리는 때에 필요한 물품에 대해서도 기재되어 있다. 등록 내용은 대부분 음식 목록이므로 본 등록의 전반적인 내용은 모두 음식과 관련된 것이라 할 수 있다.

또한 각각의 음식을 담당하는 관리도 알 수 있다. 탕색(湯色), 상배색(床排色), 수라색(水刺色), 포색(泡色), 적색(炙色), 증색(蒸色), 목맥색(木麥色), 면색(麵色), 별사용(別司饗), 과색(果色), 다색(茶色), 병색(餅色)이 그들이며, 제사를 지내기 위해 물품을 준비하는 수복(守僕)을 포함한 이들이 담당한 음식도 기재되어 있다.

【서지】

山陵享需冊 / 宮內府會計院 編
필사본(原稿本)
光武 1(1897) 寫
線裝1冊(16張) : 四周雙邊 半郭 20.6 ×13.9 cm, 朱絲欄, 半葉10行字數不定 註
雙行, 無魚尾 ; 30.4 ×19.4 cm
書名은 표지서명에 依함
表紙 記錄 丁酉(1898)十月二十八日爲始(光武元年)
紙質: 楮紙
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2332)

2000년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『산릉향수책』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

별도의 목차나 범례 없이 곧바로 본문으로 시작된다. 산릉을 지키는 관인(官人)들이 산릉에 아침저녁으로 올리는 제사 음식(山陵朝夕上食祭物), 침전에 아침저녁으로 올리는 음식(寢殿朝夕上食), 산신제 때 아침·저녁으로 올리는 음식(山神祭朝夕上食), 침전에서 행하는 주다례 때의 음식(寢殿晝茶禮), 산신제에 행하는 주다례의 음식(山神祭晝茶禮) 순으로 목록하였다. 음식명 아래에는 해당음식을 만들기 위해 필요한 재료와 수량 및 재료의 당시 시세가 가격이 표기되어 있다. 또한 산릉의 수복이 매일 거행해야하는 물품 및 산신제(山神祭)에 필요한 물품, 삭망별다례(朔望別茶禮) 때에 필요한 물품들의 목록도 하나하나 표기하고 그 수량 및 당시의 시세가격을 표기하였다.

【음식관련내용】

1. 산릉조석상식제물기수(山陵朝夕上食祭物器數)

산릉에 아침저녁으로 올리는 제사 음식 및 물품을 먼저 기재하였다. 수라(水刺)를 포함한 다사마탕(多士麻湯)·조곽탕(早藿湯)·두포미적탕(豆泡尾炙湯)·두탕(豆湯)과 같은 탕(湯) 종류, 숙채(熟菜)·침채(沉菜)·생채(生菜)와 같은 채(菜) 종류, 각색적(各色炙)·전다사마(煎多士麻)와 같은 적(炙) 종류, 간장(良醬)·란장(卵醬)과 같은 장(醬) 종류 및 해의(海衣)·사색장조(四色醬俎)·임자설(荏子屑)·향운(香醞)·시집(匙楪)·장삼천초(醬蔘川椒)·반삼황숙태(飯蔘黃熟太)·추청(追淸) 등으로 총 20종의 음식 및 물품을 열거하였다. 이 가운데 두탕(豆湯)은 매일 새벽에만 올리는 것으로 표기되어 있다.

2. 침전조석상식(寢殿朝夕上食)

침전(寢殿)은 왕릉(王陵)에 제사를 지내기 위하여 봉분 앞에 ‘정(丁)’자 모양으로 지은 집으로 정자각(丁字閣)이라 하기도 한다. 침전에 아침저녁으로 올리는 각 음식에는 담당 색리(色吏)가 있었다. 이를 정리해 보면 다음과 같다.

<표 1> 아침저녁 침전으로 음식을 올리는 담당색리와 음식

색리(色吏)	음식 목록
탕색(湯色)	多士麻湯·早藿湯·蔓青根湯·土卵湯·白菜湯·冬菘湯·汴油·甘醬·良醬·塩·實栢子
상배색(床排色)	海衣佐飯·煎多士麻佐飯·蔘佐飯·汴油·荏子屑·塩
수라색(水刺色)	水刺·山神祭
포색(泡色)	寢殿山神祭
적색(炙色)	藁古炙·多士麻炙·粘炙·土卵炙·青菘炙·豆泡炙·甘醬·良醬·汴油·眞末·塩
증색(蒸色)	芋毛菜·卵醬·良醬·醋生薑·熟菜·蒿苳菜·蘿菘根·生菜·沉菜·菜·汴油·良醬·塩

<표 1>은 각 색리가 담당하는 침전 조석의 음식이며 모두 44종이다. 탕색은 탕을 담당하는 색리다. 토란탕(土卵湯)·백채탕(白菜湯)·동고탕(冬菘湯)의 경우에는 사절(四節)마다 매일 한 그릇씩 돌아가며 올렸다. 상배색은 자반(佐飯)을 담당하는 색리다. 삼좌반(蔘佐飯)의 경우, 하단에 내출(內出)이라 기재되어 있는데 이는 궁중에서 물건을 내어주는 것을 뜻한다. 수라색은 밥을 담당하는 색리로, 침전으로 올리는 수라와 산신제(山神祭)때 올리는 수라를 함께 맡았다. 포색은 두부를 담당하였다. 침전산신제(寢殿山神祭)에 포태(泡太)와 간수(良水)를 재료로 사용한 음식을 맡았다. 적색은 구이 및 꼬치를 담당하는 색리로서, 6종류의 적(炙)을 담당했다. 증색은 채(菜)음식을 담당하는 색리다. 특히 이 가운데 우모채(芋毛菜)는 5월 초1일에 거행하기 시작하여 7월 회일(晦日)에 이르면 거행을 중단하고, 침채(沉菜)와 채(菜)는 절기에 따라 거행하였다.

3. 산신제조석상식(山神祭朝夕上食)

산신제 때에 아침저녁으로 올리는 음식의 목록이 표기되어 있다. 채(菜)·길경적(吉更炙)·두포적(豆泡炙)·토란적(土卵炙)·향운(香醞)의 5종류이며, 이 가운데 향운은 아침저녁으로 올리고 주다례(晝茶禮)에도 사용하였다.

4. 침전주다례(寢殿晝茶禮)

주다례(晝茶禮)는 임금이나 왕비의 장례(葬禮)를 마친 뒤에 3년 안에 혼전(魂殿)이나 산릉에서 낮에 지내던 제사이며, 이를 침전에서 행한 것이 침전주다례이다. 침전조석상식과 마찬가지로 담당 색리와 기재된 음식을 표로 제시하면 다음과 같다.

<표 2> 침전주다례(寢殿晝茶禮)시 담당색리와 음식

색리(色吏)	음식 목록
목맥색(木麥色) 및 면색(麵色)	木麥麵·細麵·茶麵
별사옹(別司饗) 및 과색(果色)	藥果·方味子·軟味子
다색(茶色)	生栗·生梨·胡桃·栢子·榛子·大棗·黃栗·乾柿·水正果·崔舌茶·香醞
병색(餅色)	山蓼餅·自朴餅·松古餅·敬丹餅·切餅·豆團餅·銀切餅·荏子餅·栢子餅·拳撫餅·松餅·艾青餅

침전으로 올리는 주다례는 목맥색(木麥色) 또는 면색(麵色), 별사옹(別司饗) 또는 과색(果色), 다색(茶色), 병색(餅色)이 담당하였으며 그들이 맡은 음식은 모두 29종이다. 목맥색·면색은 면 종류를 담당하였다. 목맥면(木麥麵)·세면(細麵)·다면(茶麵)은 사절(四節)마다 매일 한 그릇씩 돌아가며 올렸다. 과색은 과자를 담당하였고, 여기에서는 별사옹과 함께 음식을 준비했던 것으로 보인다. 약과(藥果)·방미자(方味子)·연미자(軟味子)는 사절마다 매일 한 그릇씩 돌아가면서 올렸다.

다색은 차와 주전부리를 담당하였다. 생울(生栗)·생리(生梨)는 사절마다 매일 한 그릇씩 돌아가면서 올리고, 호도(胡桃)·백자(栢子)·진자(榛子)·대조(大棗)·황율(黃栗)·건시(乾柿)는 매일 한 그릇씩 돌아가면서 올렸다. 그 외 수정과(水正果)·취설다(崔舌茶)·향운은 매일 올렸던 음식이다. 병색은 떡을 담당하였는데, 산삼병(山蓼餅)·자박병(自朴餅)·송고병(松古餅)은 사절마다 매일 한 그릇씩 돌아가면서 올리고, 경단병(敬丹餅)·절병(切餅)·두단병(豆團餅)·은절병(銀切餅)·임자병(荏子餅)·백자병(栢子餅)·권무병(拳撫餅)·송병(松餅)·애청병(艾靑餅)은 매일 한 그릇씩 돌아가면서 올렸다.

침전주다례 때 올린 향운은 산신제조석상식에서 표기한 것처럼 병행한다고 하였다. 그러나 산신제조석상식에서 올리는 향운은 1병이고, 침전주다례에서 올리는 향운은 3병으로 기재되어 그 수량에 차이가 있음을 확인할 수 있다.

5. 산신제주다례(山神祭晝茶禮)

산신제주다례 때 올린 음식은 모두 9종류로 생울과 생리는 매일 한 그릇씩 돌아가면서 올리고, 황율, 대조, 건시, 피백자(皮栢子), 피호도(皮胡桃), 피진자(皮榛子)는 각 한 그릇씩 매일 올리며, 피진자의 경우 비자(櫃子)로 대체할 수 있다. 또한 두탕(豆湯)은 매일 한 그릇씩 올렸다.

【참고문헌】

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-07 進宴後賞格發記

【정의】

-기본정의: 1900년 경자년에 열린 각종 진연 후 악사, 악공, 여령 등 진연에 참여한 음악과 무용관련 하급관리들의 상격(賞格)을 적은 발기이다. 해당 날짜는 각각 2월 8일, 4월 10일, 6월 16일, 7월 25일, 8월 2일이다. 각 날짜별로 직업, 인원수, 상격으로 내린 물품의 종류와 양이 수록되어 있다.

-음식관련정의: 음식 재료가 수록된 날짜는 8월 2일로, 대전에서 악사(樂師), 전악(典樂), 가자(歌者), 악공(樂工)에게 반사한 미의 양이 기록되어 있다.

【서지】

進宴後賞格發記 / 편자미상 1900年 線裝, 1冊(12張): 半葉行字數不定; 23.7×28.7cm 筆寫本. 楮紙. 소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2872)

표지서명은 ‘진연후상격발기(進宴後賞格發記)’이다. 앞표지 안쪽에는 ‘1900年 경자칠월 이십오일 고종탄일 진연후상격발기(1900年 庚子七月二十五日 高宗誕日 進宴後賞格發記)’의 기록이 있고, 뒤표지 안쪽에는 ‘서기 1972년 3월 장서각 재장(西紀一九七二年三月 藏書閣 再裝)’의 기록이 있는데, 앞표지 안쪽과 뒤표지 안쪽의 기록은 1972년 이후에 기록된 것으로 여겨진다.

【목차와 구성】

목차는 경자이월초팔일(庚子二月初八日), 경자사월초십일(庚子四月初十日), 경자유월십육일(庚子六月十六日), 庚子七月二十五日(경자칠월이십오일), 경자팔월초이일(庚子八月初二日)로 구성되어 있다. 이중 음식관련 내용이 수록되어 있는 것은 경자팔월초이일 항목이다.

【음식관련내용】

음식관련 내용이 수록되어 있는 것은 경자팔월초이일 항목이다. 대전(大殿)에서 악사(樂師), 전악(典樂), 가자(歌者), 악공(樂工)에게 반사한 미의 양이 기록되어 있다. 악사 3인, 전악 5인, 가자 1인에게는 미 1석씩을 반사하였으며, 악공 18명에게는 미 반석을 반사하였다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-08 歲饌頒賜冊

【정의】

-기본정의: 1901년부터 1905년에 이르기까지 궁궐 각처의 하급관료들에게 세찬으로 반사한 錢, 米의 양이 수록되어 있다.

-음식관련정의: 1901년부터 1905년에 이르기까지 세찬으로 반사한 내용을 수록한 것으로 궁궐 각처의 하급관료들에게 사찬한 米의 양이 수록되어 있다.

【서지】

歲饌頒賜冊/ 편자미상
1901 - 1905年
線裝, 1冊(36張): 半葉行字數不定; 28.4×22.1cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-3188)

표지서명은 ‘歲饌頒賜冊’으로 오른쪽 상단에 ‘辛丑, 壬寅, 癸卯, 甲辰, 乙巳’가 적혀 있다. 겉을 짠 바깥 표지는 최근에 개장한 것으로 보이며, 안쪽에 작성 당시의 것으로 보이는 표지가 따로 있다. 안쪽의 표지서명도 역시 ‘歲饌頒賜冊’으로 오른쪽 상단에 ‘辛丑, 壬寅, 癸卯, 甲辰, 乙巳’가 적혀 있다. 뒤표지 이면의 ‘西紀一九七二年九月 藏書閣再裝’이라는 기록으로 보아 1972년에 겉표지를 개장하였음을 알 수 있다.

【목차와 구성】

목차는 신축십이월일(辛丑十二月日) 세찬(歲饌), 임인십이월일(壬寅十二月日) 세찬(歲饌), 계묘십이월일(癸卯十二月日) 세찬(歲饌), 갑진십이월일(甲辰十二月日) 세찬(歲饌), 을사십이월일(乙巳十二月日) 세찬(歲饌)으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

1. 신축십이월일(辛丑十二月日) 세찬(歲饌)

1901년 12월일에 세찬으로 반사한 米(米)의 양은 450석(石)이다. 상궁(尙宮) 8, 소상궁(小尙宮) 1, 시녀(侍女) 1에게 2석, 소시녀(小侍女) 4에게 1석, 세자궁유모(世子宮乳母) 3에게 2석, 아지씨유모(阿只氏乳母) 4에게 1석을 세찬으로 반사하였으며, 경효전거행(景孝殿舉行)으로, 벽계실내인(碧溪室內人) 2에게 1석, 양복이(兩僕伊) 2, 양색장(兩色掌) 2, 세수간내인(洗手間內人) 1, 양청직(兩廳直) 2에게 1석, 박상궁(朴尙宮), 홍상궁(洪尙宮), 영보당(永保堂), 내안당(乃安堂)에게 2석, 백록동(白鹿洞)에 5석, 공사청(公事廳), 삼청동(三清洞)에 2석, 독락정(獨樂亭)에 1석, 다동(茶洞)에 2석, 각감(閣監) 4에게 2석, 서사(書寫) 8에게 1석, 배독(陪讀) 7에게 2석, 문진교(文晉敎), 박부원(朴傅瑗)에게 2석, 배리(陪吏) 6에게 1석, 정용환(鄭龍煥), 문봉오(文鳳梧), 엄석조(嚴錫祚), 엄석호(嚴錫祐), 엄준원(嚴俊源), 이준상(李濬相), 정의택(鄭宜澤), 장호진(張浩鎭), 이봉래(李鳳來), 엄주승(嚴柱承), 엄주익(嚴柱益), 김택중(金宅宗), 박기택(朴基澤), 강홍대(康洪大)에게 2석, 전릉(殿陵) 10에게 1석을 세찬으로 반사하였고, 월랑(月廊) 15에게 2석, 대전출입번(大殿出入番) 12에게 6석, 등촉(燈燭) 4에게 2

석, 소원출입번(小院出入番) 10에게 5석, 전수(典守) 8에게 4석을 도급(都給)하였으며, 죽동노비(竹洞奴婢) 2에게는 1석을 세찬으로 반사하였다.

2. 임인십이월일(壬寅十二月日) 세찬(歲饌)

1902년 12월일에 세찬으로 반사한 미(米)의 양은 450석(石)이다. 상궁(尙宮) 8, 소상궁(小尙宮) 1, 시녀(侍女) 1에게 2석, 소시녀(小侍女) 7에게 1석, 세자궁유모(世子宮乳母) 3에게 2석, 아지씨내인(阿只氏內人) 1, 아지씨유모(阿只氏乳母) 4에게 1석을 세찬으로 반사하였으며, 경효전거행(景孝殿舉行)으로, 벽계실내인(碧溪室內人) 2에게 1석, 양색장(兩色掌) 2, 세수간내인(洗手間內人) 1, 양복이(兩僕伊) 2, 양청직(兩廳直) 2에게 1석, 박상궁(朴尙宮), 홍상궁(洪尙宮)에게 2석, 영보당(永保堂)에게 2석과 십삼삭조(十三朔條)로 26석, 내안당(乃安堂)에게 2석과 십삼삭조(十三朔條)로 26석, 장상궁(張尙宮)에게 십삼삭조(十三朔條)로 13석, 백록동(白鹿洞)에 5석, 공사청(公事廳) 13에 2석, 삼청동(三清洞), 녹문(鹿門)에 2석, 독락정(獨樂亭)에 1석, 다동(茶洞)에 2석, 각감(閣監) 3에게 2석, 서사(書寫) 9에게 1석, 배독(陪讀) 7에게 2석, 문진교(文晉教), 박용숙(朴容淑)에게 2석, 배리(陪吏) 6에게 1석, 정용환(鄭龍煥), 문봉오(文鳳梧), 엄석조(嚴錫祚), 엄석호(嚴錫祐), 엄준원(嚴俊源), 정의택(鄭宜澤), 방한칠(方漢七), 장호진(張浩鎭), 오인선(吳仁善), 이봉래(李鳳來), 엄주승(嚴柱承), 엄주익(嚴柱益), 김택중(金宅宗), 강홍대(康洪大), 김규진(金圭鎭)에게 2석, 전릉(殿陵) 10에게 1석을 세찬으로 반사하였고, 월랑(月廊) 11에게 2석, 대전출입번(大殿出入番) 12에게 6석, 등촉(燈燭) 4에게 2석, 소원출입번(小院出入番) 10에게 5석, 전수(典守) 8에게 4석을 도급(都給)하였으며, 죽동노비(竹洞奴婢) 2에게는 1석을 세찬으로 반사하였다.

3. 계묘십이월일(癸卯十二月日) 세찬(歲饌)

1903년 12월일에 세찬으로 반사한 미(米)의 양은 550석(石)으로 내장원(內藏院)에서 가져왔다. 상궁(尙宮) 7에게는 2석, 소상궁(小尙宮) 1, 시녀(侍女) 1, 소시녀(小侍女) 6, 내인(內人) 1에게 1석, 내인(內人) 2, 세자궁유모(世子宮乳母) 2에게 2석, 아지씨내인(阿只氏內人) 1, 아지씨유모(阿只氏乳母) 4, 벽계실내인(碧溪室內人) 2에게 1석을 세찬으로 반사하였으며, 경효전거행(景孝殿舉行)으로, 양색장(兩色掌) 2, 양복이(兩僕伊) 2, 양청직(兩廳直) 2에게 1석, 박상궁(朴尙宮), 홍상궁(洪尙宮)에게 2석, 영보당(永保堂)에게 2석과 십이삭조(十二朔條)로 24석, 내안당(乃安堂)에게 2석과 십이삭조(十二朔條)로 24석, 장상궁(張尙宮)에게 12석, 백록동(白鹿洞), 훈동(勳洞), 전동(磚洞), 사동(寺洞)에 5석, 공사청(公事廳) 13에 2석, 삼청동(三清洞), 녹문(鹿門)에 2석, 독락정(獨樂亭)에 1석, 다동(茶洞)에 2석, 각감(閣監) 3에게 2석, 서사(書寫) 9에게 1석, 배독(陪讀) 7에게 2석, 나재민(羅在珉), 문진교(文晉教), 박용숙(朴容淑), 유용식(劉容植)에게 2석, 배리(陪吏) 6에게 1석, 정용환(鄭龍煥), 문봉오(文鳳梧), 엄석조(嚴錫祚), 엄석호(嚴錫祐), 엄준원(嚴俊源), 이준상(李濬相), 정기택(鄭基澤), 방한칠(方漢七), 장호진(張浩鎭), 오인선(吳仁善), 이봉래(李鳳來), 엄주승(嚴柱承), 엄주익(嚴柱益), 김택중(金宅宗), 박기택(朴基澤), 강홍대(康洪大), 김규진(金圭鎭)에게 2석, 전릉전수(殿陵典守) 10에게 1석을 세찬으로 반사하였고, 월랑(月廊) 16에게 3석, 대전출입번(大殿出入番) 12에게 6석, 등촉(燈燭) 4에게 2석, 소원출입번(小院出入番) 10에게 5석, 전수(典守) 10에게 5석을 도급(都給)하였으며, 죽동노비자(竹洞奴婢子) 2에게는 1석을 세찬으로 반사하였다.

4. 갑진십이월일(甲辰十二月日) 세찬(歲饌)

1904년 12월일에 세찬으로 반사한 미(米)는 다음과 같다. 상궁(尙宮) 7에게는 2석, 소상궁(小尙宮) 1, 시녀(侍女) 2, 소시녀(小侍女) 5, 내인(內人) 5에게 1석, 내인(內人) 2, 太子宮乳母(子宮乳母) 2에게 2석, 아지씨내인(阿只氏內人) 1, 아지씨유모(阿只氏乳母) 4, 벽계실내인(碧溪室內人) 2에게 1석을 세찬으로 반사하였으며, 경효전거행(景孝殿舉行)으로, 양색장(兩色掌) 2, 양복이(兩僕伊) 2, 서기(書記) 1, 양청직(兩廳直) 2에게 1석, 의효전거행(懿孝殿舉行)으로 상궁(尙宮) 2에게는 2석, 상궁(尙宮) 1과 시녀(侍女) 2, 소시녀(小侍女) 4, 유모(乳母) 1, 내인(內人) 1, 내인(內人) 1, 양색장(兩色掌) 2, 양복이(兩僕伊) 2, 양청직(兩廳直) 2에게 1석, 영보당(永保堂)에게 2석과 십이삭조(十二朔條)로 24석, 내안당(乃安堂)에게 2석과 십이삭조(十二朔條)로 24석, 장상궁(張尙宮)과 백록동(白鹿洞)에 5석, 훈동(勳洞), 전동(磚洞), 사동(寺洞)에 5석, 공사청(公事廳) 13, 전원봉시(殿園奉侍) 3에게 2석, 삼청동(三清洞)에 2석, 각감(閣監) 3, 배독(陪讀) 7에게 2석, 나재민(羅在珉), 문진교(文晉教), 박용숙(朴容淑), 유용식(劉容植)에게 2석, 배리(陪吏) 6에게 1석, 정용환(鄭龍煥), 문봉오(文鳳梧), 엄석조(嚴錫祚), 엄석호(嚴錫祐), 이봉래(李鳳來), 엄준원(嚴俊源), 이준상(李濬相), 정기택(鄭基澤), 방한칠(方漢七), 장호진(張浩鎭), 오인선(吳仁善), 엄주승(嚴柱承), 엄주익(嚴柱益), 김택종(金宅宗), 박기택(朴基澤), 강홍대(康洪大), 김규진(金圭鎭)에게 2석, 전릉전수(殿陵典守) 10에게 1석을 세찬으로 반사하였고, 월랑(月廊) 19에게 5석, 대전출입번(大殿出入番) 12에게 6석, 등촉(燈燭) 4에게 2석, 소원출입번(小院出入番) 10에게 5석, 전수(典守) 10에게 5석을 도급(都給)하였으며, 죽동노비자(竹洞奴婢子) 2에게는 1석을 세찬으로 반사하였다.

5. 을사십이월일(乙巳十二月日) 세찬(歲饌)

1905년 12월일에 세찬으로 반사한 미(米)의 양은 600(石)이다. 상궁(尙宮) 7에게는 2석, 소상궁(小尙宮) 1, 시녀(侍女) 2, 소시녀(小侍女) 5, 내인(內人) 2에게 1석, 내인(內人) 2에게 2석, 내인(內人) 2, 내인(內人) 1에게 2석, 태자궁유모(太子宮乳母) 2에게 2석, 아지씨내인(阿只氏內人) 1, 아지씨유모(阿只氏乳母) 5, 벽계실내인(碧溪室內人) 3에게 1석을 세찬으로 반사하였으며, 경효전거행(景孝殿舉行)으로, 양색장(兩色掌) 2, 양복이(兩僕伊) 2, 양청직(兩廳直) 2에게 1석, 의효전거행(懿孝殿舉行)으로 상궁(尙宮) 2에게는 2석, 상궁(尙宮) 1과 시녀(侍女) 1, 소시녀(小侍女) 4, 유모(乳母) 1, 내인(內人) 1, 내인(內人) 1, 양색장(兩色掌) 2, 양복이(兩僕伊) 2, 양청직(兩廳直) 2에게 1석, 영보당(永保堂)에게 2석과 십삼삭조(十三朔條)로 26석, 내안당(乃安堂)에게 2석과 십삼삭조(十三朔條)로 26석, 훈동(勳洞), 전동(磚洞), 사동(寺洞), 전동(典洞), 전동월방(典洞越房)에 5석, 공사청(公事廳) 12, 전원봉시(殿園奉侍) 3에게 2석, 삼청동(三清洞)에 2석, 각감(閣監) 3에게 2석, 감관(監官) 11에게 1석, 배독(陪讀) 9에게 2석, 나재민(羅在珉), 문진교(文晉教), 박용숙(朴容淑), 유용식(劉容植)에게 2석, 배리(陪吏) 6에게 1석, 정용환(鄭龍煥), 문봉오(文鳳梧), 엄석조(嚴錫祚), 엄석호(嚴錫祐), 엄준원(嚴俊源), 이봉래(李鳳來), 이준상(李濬相), 정의택(鄭宜澤), 방한칠(方漢七), 장호진(張浩鎭), 오인선(吳仁善), 엄주승(嚴柱承), 엄주익(嚴柱益), 김택종(金宅宗), 강홍대(康洪大), 김규진(金圭鎭)에게 2석, 전릉전수(殿陵典守)에게 1석을 세찬으로 반사하였다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-09 삭망다례발기

【정의】

-기본정의: 1911년 6월 29일 이후 윤6월부터 12월까지의 삭다례와 망다례에 소용된 향, 제주, 초를 비롯한 각종 음식의 종류와 수량을 한글로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 윤6월의 초1일 조전 겸 삭전과 망다례, 7월의 삭다례와 망다례, 8월의 삭다례와 망다례, 9월의 삭다례와 망다례, 10월의 삭다례와 망다례, 11월의 삭다례, 12월의 삭다례 등 다례별로 소용된 음식의 종류와 기수, 고임의 높이를 나열하였다. 각 다례의 끝에는 ‘이상○○기’라고 하여 소용된 음식의 총 기수를 표기하였다.

【서지】

삭망다례발기/ 편자미상 1911年 假綴, 1冊(29張): 半葉行字數不定; 24.5 × 24cm 筆寫本. 楮紙. 소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-5043)

앞표지 서명은 ‘신히늑월이십구일위시삭망다례’로, ‘신히늑월이십구일위시’를 세로로 길게 늘어 썼으며, 줄을 옮겨 ‘삭망’을 가로로 적었다. ‘다례’는 ‘삭망’ 아래에 세로로 적었다가 별지를 덧대어 가렸다.

【목차와 구성】

목차는 윤6월의 초1일 조전 겸 삭전과 망다례, 7월의 삭다례와 망다례, 8월의 삭다례와 망다례, 9월의 삭다례와 망다례, 10월의 삭다례와 망다례, 11월의 삭다례, 12월의 삭다례 등의 순으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

1. 윤6월초1일 도던겸삭던·망다례

1911년 윤 6월 초1일에 올린 조전(朝奠) 겸 삭전(朔奠)과 망다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것으로 내용은 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 윤6월초1일 도던겸삭던·망다례에 소용된 물품명과 음식명

윤6월초1일 도던겸삭던	향, 제주, 대약과 일기, 대만두과 일기, 대다식과 일기, 대박계 이기, 홍미화·빅미화 연사과 일기, 흥세강반·빅세강반 간정 일기, 각식절육 일기, 농안·녀지 일기, 사당·굴병 각식당 일기, 각식절육 일기, 스식다식 일기, 싱니 일기, 닌금 일기, 즈도 일기, 싱늘 일기, 싱대조 일기, 진과 일기, 셔과 일기, 송빅즈 일기, 싱강병·빅즈병·잉도병 일기, 각식정과 일기, 복분즈슈정과 일기, 화취 일기, 잡과밀점증병·잡과당귀점증병·잡과녹두증병 일기, 잡과밀설고병·잡과석이증병·잡과빅두증병 일기, 대조즈박병·청즈박병·밀참 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 홍합초 일기, 싱선전유·히슴전 일기, 양전유·간전유·일기, 편육 일기, 데숙편 일기, 각식어취 일기, 두태·천엽 회 일기, 각식
-----------------	---

	느름적·우욕느름적 일기, 길경싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕 일기, 잡탕 일기, 완즈탕 일기, 목면 일기, 슈단 일기, 녹말의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상오십일기)
망다레	대약과 일기, 대다식과 일기, 대박계 이기, 홍미화·빅미화 연사과 일기, 홍세강반·빅세강반 간정 일기, 송빅즈 일기, 농안·녀지 일기, 사당·굴병·각식당 일기, 각식절육 일기, 스식다식 일기, 싱니 일기, 닌금 일기, 사과 일기, 황늘 일기, 싱대조 일기, 빅즈병싱강병·황형병 일기, 각식정과 일기, 화칙 일기, 잡과임즈밀점증병·잡과당귀점증병·잡과밀설고병·잡과빅설고병 일기, 대조즈박병·청즈박병 일기, 잡과석이단즈·잡과병·국화엽전 일기, 약식 일기, 전복쵸 일기, 싱선전·히습전 일기, 양전유으·간전유으 일기, 각식느름적·우욕느름적 일기, 편육·족숙편 일기, 각식어취 일기, 두태·천엽 회 일기, 길경싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕 일기, 싱선전탕 일기, 완즈탕 일기, 목면 일기, 슈단 일기, 강분의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기, 염 일기(이상스십삼기)

윤 6월 초1일에 올린 조전(朝奠) 겸 삭전(朔奠)의 향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고1척 1촌이다. 각 음식의 기수는 각각 1기인데, 대박계만 2기이다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상오십일기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주와 음식의 기수를 합한 수량이다.

윤 6월의 망다레에 올린 음식 각 기의 고임의 높이는 고1척이다. 각 음식의 기수는 각각 1기인데, 대박계만 2기이다. 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상스십삼기’라고 기록하였다.

2. 7월 삭다레·망다레

1911년 7월 삭다레와 망다레에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것으로 내용은 다음 <표 2>와 같다.

<표 2> 7월 삭다레·망다레에 소용된 물품명과 음식명

칠월삭다레	향, 제주, 금노덕·홍심축 일빵, 둥약과 일기, 둥박계 일기, 홍미화·빅미화 연사과 일기, 각식간정 일기, 사당·굴병·각식당 일기, 각식절육 일기, 스식다식 일기, 싱니 일기, 닌금 일기, 대조 일기, 각식숙실과 일기, 각식정과 일기, 두통슈정과 일기, 잡과쵸두밀점증병·잡과밀설고병·냥식즈박병 일기, 약식 일기, 싱선전유으·양전유으·편육 일기, 각식느름적·우욕느름적 일기, 나복싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 싱선전탕 일기, 족탕 일기, 완즈탕 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상이십칠기)
칠월망다레	둥다식과 일기, 둥박계 일기, 홍산즈·빅산즈일기, 홍미화·빅미화 간정 일기, 사당·굴병·각식당 일기, 각식쇼절육 일기, 스식다식 일기, 싱니 일기, 사과 일기, 포도 일기, 각식숙실과 일기, 각식정과 일기, 두통슈정과 일기, 잡과쵸두밀점증병·잡과당귀점증병·잡과임즈설고병·냥식즈박병·냥식임즈인점병 일기, 약식 일기, 전복쵸·느름적 일기, 싱선전유으·편육 일기, 어회 일기, 길경싱치 일기, 어적·우적·족적·간적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕 일기, 싱선전탕 일기, 잡탕 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 초장 일기(이상이십칠기)

7월 삭다레의 향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 음식 각

기의 고임의 높이는 고7촌이다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상이십칠기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일빵을 제외한 나머지 음식의 기수만을 합한 수량이다.

7월의 망다레에 올린 음식 각 기의 고임의 높이는 적혀있지 않다. 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상이십칠기’라고 기록하였는데, 이는 나열한 음식의 기수를 합한 수량이다.

3. 8월 삭다레·망다레

1911년 8월 삭다레와 망다레에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것으로 내용은 다음 <표 3>과 같다.

<표 3> 8월 삭다레·망다레에 소용된 물품명과 음식명

팔월삭다레	향, 제주, 금노덕홍심축 일빵, 등다식과 일기, 등박계 일기, 흥빙사과·빅빙사과 일기, 각식간정 일기, 각식쇼절육 일기, 스식다식 일기, 싱니 일기, 싱늘·싱대조 일기, 포도 일기, 싱강란·늘란·조란 일기, 각식정과 일기, 산사슈정과 일기, 잡과감태접증병·잡과녹두증병·잡과싱강단조·대조즈박병 일기, 약식 일기, 전복쇼·느름적 일기, 싱선전유·양전유·히습전 일기, 편육·족속편 일기, 나복싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 싱선전탕 일기, 족탕 일기, 완즈탕 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상이십칠기)
팔월망다레	향, 제주, 금노덕홍심축 일빵, 등만두과 일기, 등박계 일기, 낭식세강반간정 일기, 각식쇼절육 일기, 스식다식 일기, 싱니·포도 일기, 조홍 일기, 싱늘·싱대조 일기, 싱강병·늘병·조병 일기, 각식정과 일기, 산사슈정과 일기, 잡과쇼두합접증병·잡과당귀증병·낭식즈박병·늘단조 일기, 약식 일기, 흥합쇼·느름적 일기, 싱선전유·편육 일기, 두태·천엽·싱합회 일기, 길경싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 싱선전탕 일기, 족탕 일기, 잡탕 일기, 목면 일기, 강분의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상이십칠기)

8월 삭다레의 향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 음식 각 기의 고임의 높이는 적혀 있지 않다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상이십칠기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일빵을 제외한 나머지 음식의 기수만을 합한 수량이다.

8월의 망다레의 향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 올린 음식 각 기의 고임의 높이는 적혀있지 않다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상이십칠기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일빵을 제외한 나머지 음식의 기수만을 합한 수량이다.

4. 9월 삭다레·망다레

1911년 9월 삭다레와 망다레에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것으로 내용은 다음 <표 4>와 같다.

<표 4> 9월 삭다례·망다례에 소용된 물품명과 음식명

구월삭다례	향, 제주, 금노덕홍심축 일빵, 둥약과 일기, 둥박계 일기, 흥미화·빅미화 간정 일기, 각식소절육 일기, 스식다식 일기, 싱니·포도 일기, 탐시·슈시 일기, 싱늘·싱대조 일기, 싱강란·놀란·조란 일기, 각식정과 일기, 산사슈정과 일기, 잡과쵸두밀점증병·잡과석이증병·냥식즈박병·놀단즈 일기, 약식 일기, 전복쵸·느름적 일기, 싱선전유으·편육 일기, 두태·천엽·싱합회 일기, 길경싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕 일기, 싱선전탕 일기, 잡탕 일기, 목면 일기, 녹말의이 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상 이십칠기)
구월망다례	향, 제주, 금노덕홍심축 일빵, 둥약과 일기, 둥박계 일기, 흥빅미화연사과 일기, 각식소절육 일기, 각식다식 일기, 싱니 일기, 탐시·슈시 일기, 싱늘·싱대조 일기, 싱강란·놀란·조란 일기, 각식정과 일기, 산사슈정과 일기, 잡과쵸두밀점증병·잡과석이증병·냥식즈박병·놀단즈 일기, 약식 일기, 전복쵸·느름적 일기, 싱선전유으 일기, 편육 일기, 길경싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕 일기, 싱선전탕 일기, 잡탕 일기, 면 일기, 녹말의이 일기, 빅청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상 이십칠기)

9월 삭다례의 향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 음식 각 기의 고임의 높이는 적혀 있지 않다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상이십칠기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일빵을 제외한 나머지 음식의 기수만을 합한 수량이다.

9월의 망다례의 향, 제주, 금노덕홍심축 일빵을 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 올린 음식 각 기의 고임의 높이는 적혀있지 않다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 ‘이상이십칠기’라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일빵을 제외한 나머지 음식의 기수만을 합한 수량이다.

5. 10월 삭다례·망다례

1911년 10월 삭다례와 망다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것으로 내용은 다음 <표 5>와 같다.

<표 5> 10월 삭다례·망다례에 소용된 물품명과 음식명

십월삭다례	향, 제주, 금노덕홍심축 일빵, 둥약과 일기, 둥박계 일기, 흥빅미화간정 일기, 각식소절육 일기, 각식다식 일기, 싱니·유즈 일기, 탐시·슈시 일기, 싱늘·싱대조 일기, 싱강란·놀란·조란 일기, 각식정과 일기, 산사슈정과 일기, 잡과쵸두밀점증병·잡과석이증병·냥식즈박병·놀단즈 일기, 약식 일기, 전복쵸·느름적 일기, 싱선전유으 일기, 편육 일기, 나복싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕 일기, 싱선전탕 일기, 잡탕 일기, 면 일기, 녹말의이 일기, 빅청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상십칠기)
십월망다례	향, 제주, 금노덕홍심축, 둥약과 일기, 둥박계 일기, 흥빅미화연사과 일기, 각식소절육 일기, 스식다식 일기, 싱니·석뉴 일기, 흥시 일기, 싱늘·대조 일기, 싱강란·놀란·조란 일기, 각식정과 일기, 산사슈정과 일기, 잡과쵸두밀점증병·잡과석이증병·냥식즈박병·잡과청이단즈 일기, 약식 일기, 전복쵸·느름적 일기, 싱선전유으·편육 일기, 나복싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕, 싱선탕, 잡탕, 면, 녹말의이, 빅청, 초장 일기, 개즈 일기(이상 이십칠기)

10월 삭다례의 향, 제주 부분을 별지에 기록하여 덧대었다. 음식 각 기의 고임의 높이는 적혀 있지 않다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상십칠기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 제외한 나머지 음식의 기수만을 합한 수량이 27기 이므로, '이상이십칠기'의 오기인 것으로 여겨진다.

10월의 망다례의 향, 제주 부분은 대두가 되어 있지 않고, 올린 음식 각 기의 고임의 높이도 적혀있지 않다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상이십칠기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주를 제외한 금노덕홍심축과 나머지 음식의 기수만을 합한 수량일 것으로 여겨진다. '홍합탕, 싱선탕, 잡탕, 면, 녹말의이, 빅청'부분은 음식의 기수를 적지 않았다.

6. 11월 삭다례

1911년 11월 삭다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것으로 내용은 다음 <표 6>과 같다.

<표 6> 11월 삭다례에 소용된 물품명과 음식명

십일월삭다례	향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 등약과 일기, 등박계 일기, 홍미화·빅미화 연사과 일기, 각식쇼절육 일기, 스식다식 일기, 싱니·유즈일기, 싱늘·싱대조 일기, 준시 일기, 싱강란·놀란·조란 일기, 각식정과 일기, 화치 일기, 잡과초두 밀점증병·잡과석이증병·냥식즈박병·잡과청애단즈 일기, 약식 일기, 전복초느름적 일기, 편육 일기, 싱선전유·간전유 일기, 나복싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕 일기, 싱선전탕 일기, 잡탕 일기, 면 일기, 녹말의이 일기, 빅청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상 이십칠기)
--------	---

11월 삭다례의 향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고7촌이다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상십칠기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 제외한 나머지 음식의 기수만을 합한 수량이다.

11월 망다례는 적혀 있지 않다.

7. 12월 삭다례

1911년 12월 삭다례에 소용된 물품명과 음식명을 나열한 것으로 내용은 다음 <표 7>과 같다.

<표 7> 12월 삭다례에 소용된 물품명과 음식명

십이월삭다례	향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍, 등약과 일기, 등박계 일기, 임즈·태말간정 일기, 각식절육 일기, 스식다식 일기, 싱니 일기, 준시 일기, 싱늘·싱대조 일기, 늘병·조병·빅즈병 일기, 각식정과 일기, 준시슈정과 일기, 잡과초두밀점증병·잡과석이증병·냥식즈박병·잡과청애단즈 일기, 약식 일기, 편육 일기, 싱선전유·양전유 일기, 각식느름적·우육느름적 일기, 각식회 일기, 나복싱치 일기, 어적·우적·간적·족적·전테슈 일기, 튜복식혜 일기, 홍합탕 일기, 싱선전탕 일기, 완즈탕 일기, 면 일기, 빅청 일기, 초장 일기, 개즈 일기(이상 이십칠기)
--------	---

12월 삭다례의 향, 제주를 다른 품목들과 다르게 한 단 대두하여 기록하였다. 음식 각기의 고임의 높이는 고7촌이다. 물품과 음식명을 나열하고 마지막에 '이상십칠기'라고 기록하였는데, 이는 향, 제주, 금노덕홍심축 일쌍을 제외한 나머지 음식의 기수만을 합한 수량이다.

12월 망다례는 적혀 있지 않다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-10 荷齋日記

【정의】

-기본정의: 『하재일기(荷齋日記)』는 관청에 그릇을 납품하는 공인(貢人)인 지규식(池圭植)이 1891년(고종 28) 1월부터 1911년 6월까지 초서(草書)로 쓴 일기이다.

-음식관련정의: 일기에는 지규식이 공인으로서 관청에 납부하는 그릇에 대한 내용과 음식관련물품을 매매한 기록이 있다. 또한 자신의 매매기록 뿐 아니라 주변에서 들은 내용도 기록했기 때문에 더욱 내용이 풍부하다. 이를 통해 19세기말부터 20세기초까지의 경제상황과 시장에서 거래한 구체적인 물품의 종류와 가격을 살펴볼 수 있다.

【서지】

荷齋日記. 冊1-9 / 沈潤植(朝鮮) 著
1911年
필사본
9冊 ; 28.5 ×20.5 cm(大小不同)
소장처 : 서울대학교 규장각 한국학연구원 (古 4655-44-v.1-9)

2001년에 규장각 한국학연구원 소장 『하재일기』를 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다. 2005년 이종덕(李鍾德) 등이 번역한 『하재일기』(서울사료총서 10)를 서울특별시사편찬위원회에서 출판하였다. 한국고전종합DB에서도 『하재일기』의 원문 이미지 및 번역을 열람할 수 있다.

【목차와 구성】

『하재일기』는 모두 9책으로, 제1책은 1891년 1월~12월, 2책은 1892년 1월~1893년 1월, 제3책은 1893년 2월~1894년 12월, 제4책은 1895년 1월~1896년 8월, 제5책은 1896년 9월~1898년 10월, 제6책은 1898년 11월~1900년 8월, 제7책은 1900년 윤8월~1902년 8월 22일, 제8책은 1902년 8월 23일~1905년 2월, 제9책은 1905년 3월부터 시작하지만 첫 장만 있고 누락되어 실제로는 1908년 3월~1911년 6월이다.

한편, 이 일기의 이면(裏面)에 다른 책을 베껴 놓은 부분도 있는데, 제3책의 1893년 2월부터 10월 21일까지의 이면에는 한글로 「툰도교 역사」가 써여있다. 또한 제5책의 1896년 9월부터 1898년 10월까지의 이면에도 국한문혼용으로 「산학등초(算學騰抄)」라는 제목으로 『정선산학(精選算學)』의 일부를 필사한 부분도 있다. 그리고 1책과 4책의 권수 앞에는 약 처방전을 필사해 놓았다.

이 일기에는 공인인 지규식의 활동으로 인해 당시의 경제상황에 대한 정보가 많은 편이다. 지규식은 사옹원(司饗院) 양근(楊根) 분원의 공인으로 우천(牛川) 근처에 살고 있었던 것으로 보이는데, 양근은 지금의 양평(楊平), 우천은 경안천(京安川)이다. 그는 집과 서울을 오고가며 활동을 하였는데, 서울에서는 인사동(仁寺洞)과 지금의 통의동 근방인 장동(壯洞)에서 머물렀다. 그는 궁궐과 관청에서 그릇을 주문받아 분원에 전달하여 그릇을 생산하게 한 뒤, 그것을 납품하였다. 또한 시장의 상인들에게도 분원에서 만든 그릇을 증개하였으며, 지방에서 만들어진 그릇이 서울로 유입되는 것을 감시하고 제재하는 역할도 하였다. 그가

생필품을 구입하는 기사를 통해서 당시의 물가변동에 대한 정보를 수집할 수 있다. 그 외에도 다양한 내용을 담고 있어 당시의 사회상을 파악하는데 도움이 된다.

【음식관련내용】

『하재일기』는 공인으로서 지규식이 관청에 그릇을 납품하거나, 음식관련물품을 구입 또는 판매한 기록이 자세히 써어있다. 이러한 기록은 당시의 식품가격변동과 생활상을 살펴볼 수 있는 좋은 자료가 된다. 아래는 각 책별로 기록된 식생활관련물품의 가격을 종류별로 정리하여 표로 나타낸 것이다. 일기에는 이 외에도 더 많은 기록이 나오지만 단가를 알 수 있도록 하기 위해 수량과 가격이 모두 나타난 기록만 선별하였다.

<표 1> 1책(1891년 1월~12월) 서울·양평 부근의 식생활물가 동향

날짜(년.월.일)	품목	수량	가격	비고
1891.02.29	米(白米)	10斗	215兩	
1891.03.14		2斗 6升	59兩 8錢	
1891.10.05		1升	2兩 8~9錢	
1891.11.21		5斗	150兩	
1891.12.12		1升	2兩 9錢	
1891.02.12		鹽	25石	975兩
1891.03.14	1石		50兩	지규식이 판매
1891.05.03	道尾	1束	51兩	
1891.05.19	肉刀干	1部	10兩	
1891.06.03	軟鷄	10首	40兩	
		10首	23兩	
1891.06.04	鷄	10首	47兩	
1891.01.22	식대	4椀飯	2兩	羹飯肆
1891.01.26		2인분	1兩 2錢	湯飯店
1891.06.13		19床	5兩	하숙집
1891.06.22		23床	27兩 6錢	
1891.03.19	酒과 麵	3인분	3兩	
1891.06.27	消暑敗毒散	2貼	1兩 5錢	
1891.08.28	片薑	1封	3兩	
1891.09.07	八味丸	1劑	33兩	
1891.09.07	六味丸	1劑	30兩	
1891.10.10	人蔘	40片	200兩	

<표 2> 2책, 3책(1892~1894년) 서울·양평 부근의 식생활물가 동향

날짜(년.월.일)	품목	수량	가격	비고	
1892.01.14	米(白米)	1升	3兩 1錢		
1892.01.25		3斗 6升	105兩 6錢		
1892.02.10		2斗 5升	80兩		
1892.03.14		4斗	132兩		
1892.03.29		2斗 9升	9兩 7錢		
1892.04.26		1升	3兩 3錢 5分		
1892.05.09		4석	350兩	지규식이 판매	
1892.05.12		7升	23兩	지규식이 판매	
1892.윤06.04		3斗		102兩	

1892.윤06.14		4斗 3升	140兩 6錢	
1892.07.16		3升	10兩 2錢	
1892.07.20		1斗	36兩	
1892.07.26		1升	2兩 9錢	지규식이 판매
1892.07.28		6斗	219兩	
1892.08.05		4斗	126兩	
1892.08.20		3斗	110兩	
1892.09.10		6斗	214兩	
1892.09.14		1升	3兩 4錢	
1892.09.24		1升	3兩 4錢 5分	
1892.11.04		1升	3兩 5錢 5分	
1892.11.14		1升	3兩 5錢 5分	
1892.12.10		4斗	144兩	
1892.12.14		6升	21兩 6錢	
1893.01.19		6斗	225兩	
1893.02.09		1升	2兩 6錢	
1893.03.12		1석	155兩 8錢	
1893.03.30		6斗 7升	257兩 9錢 5分	
1893.04.09		1석	70兩	지규식이 판매
1893.04.12		2斗	78兩	
1893.06.14		4斗	160兩	
1893.08.08		1升	4兩 5錢	
1894.08.19		1斗 1升	42兩 9錢	
1894.10.04		4斗 1升	123兩	
1894.10.04		15斗 1升	430兩	
1894.10.09		12斗 4升 5合	322兩 6錢 5分	
1892.11.09		3升 9合	23兩 6錢	
1892.10.20	大豆	1升	3兩	
1892.12.05	豆	3石	50兩 6錢	
1892.11.14	眞荳子	2升	9兩 5錢	
1892.12.26		3升	13兩 5錢	
1892.07.29	生梨	10介	2兩	
1892.06.27	眞菰	15介	4兩	
1892.윤06.01	甘菰	1貼(100개)	12兩	
1892.05.20	紅棗	半升	4兩	
1892.01.09	生薑	1兩	6錢	
1892.02.09			5錢	
1892.01.07	北魚	5介	5兩	
1892.12.22		2級	12兩 2錢	
1892.12.30		10級	57兩	
1892.04.07	甘藷	1丹	18兩	
1892.11.14		1束	14兩	
1892.12.13		10立	14兩	
1892.12.22	海衣	10吐	14兩 5錢	
1892.06.29	白蝦	1器	1兩 5錢	
1892.07.18		1瓮	125兩	
1892.04.26	鰕魚	4尾	9兩	
1892.04.27		2尾	6兩 5錢	
1892.05.05		6尾	27兩	
1892.09.04		1尾	6兩	

1892.11.04		1尾	12兩	
1892.윤06.23	牛心	1部	6兩	
1892.윤06.23	干莫只	1部	8兩	
1892.06.05	軟鷄	2首	5兩	
1892.12.14	生雉	4尾	17兩	
1892.11.04	鷄卵	25介	3錢 5分	
1892.09.18	白菜	3駄	102兩	
1893.09.24		1負(100箇)	20兩	
1894.10.07		9負	100兩	지규식이 판매
1892.09.01	鹽	10石	656兩 5錢	
1893.09.16		1石	70兩	
1892.12.26	胡椒	1封	4兩5錢	
1894.02.29	牛	1隻	390兩	
1894.11.24		1隻	417兩	
1892.06.04	雌鷄	1首	4兩	
1892.11.14	雌白鷄	1首	3兩	
1892.12.14	雌雉	1尾	3兩 5錢	
1892.03.02	식대	1인분	1兩 7錢	지규식 식대
1892.03.02		1인분	1兩 2錢	하인 식대
1892.03.02		1인분	1兩 1錢	廣灘에서의 점심값
1892.03.03		1인분	1兩	
1892.윤06.17	眞油	1宗子	9錢	

<표 3> 4책(1895. 1~1896. 8) 서울·양평 부근의 식생활물가 동향

날짜(년.월.일)	품목	수량	가격	비고
1895.05.15	米(白米)	2斗	67兩	
1895.05.20		5斗 8升 8合	194兩	
1895.윤05.14		4斗 8升	156兩	
1895.06.09		3斗	102兩	
1895.06.19		1升	3兩 4錢 5分	
1895.06.19		1升	3兩 4錢	
1895.08.24		2斗	70兩	
1895.09.09		2斗 4升	66兩 3錢	
1895.09.14		1斗 4升 7合	44兩	
1895.09.24		2斗	銀 3元	
1895.10.04		14升	46兩 2錢	
1895.10.11		12斗	396兩	
1895.10.29		27升	89兩 1錢	
1895.11.04		5斗 7升 2合	183兩 6錢 5分	
1896.01.09		2斗 5升	87兩 5錢	
1896.02.04		27升 7合	99兩 7錢	
1896.02.05		1升	3兩 5錢	
1896.02.09		42升	245兩 8錢	
1896.02.14		1升	3兩 4錢 5分	
1896.02.14		1升	3兩 4錢	
1896.02.23		5升 6合	18兩 7錢 5分	
1896.03.09		8斗 4升 3合	484兩 8錢 5分	
1896.03.19		2斗 9升	102兩 9錢 5分	
1896.03.30		1升	3兩 5錢	

1896.04.04		1斗 2升	42兩 4錢	
1896.04.24		8斗 3升	342兩 2錢	
1896.05.04		1升	3兩 9錢 5分	
1896.07.09		1斗	47兩 5錢	
1896.07.29		3斗 5升	150兩 5錢	
1896.08.09		2斗	75兩	
1896.08.14		4斗 5升	164兩 2錢 5分	
1896.08.19		1斗 3升 6合	48兩	
1896.08.19		2斗 6升 6合	94兩 4錢	
1896.08.29		1升	3兩 3錢 5分	
1896.03.14	小米	5斗	170兩	
1895.03.14	眞米	1斗	40兩	
1895.04.06		1升	4兩	
1895.11.05	燻造太	1斗 2升	22兩 8錢	
1896.02.09	太	2升 2合	4兩 2錢	
1896.02.19		4斗 4合	92兩 9錢	
1895.10.19	赤豆	5升	14兩	
1896.03.19		4升	14兩 4錢	
1896.08.09		2升	8兩	
1896.03.30	石魚	1束	12兩	
1895.05.29	甘藷	10立	13兩	
1895.05.29	北魚	1級	6兩 2錢	
1896.03.19	青魚	1級	5兩	
1895.04.05	鷄卵	20介	5兩	
1895.윤05.17	白蝦	3鉢	7兩 5錢	
1895.윤05.18	蛤醢	1器	5兩	
1896.02.13	白鹽	1石	62兩	
1896.03.04	鹽	1石	43兩	
1896.08.18	白鹽	1石	63兩	
1896.08.30	鹽	1石	61兩	
1896.07.16	雪糖	1封	2兩 5錢	
1895.05.23	眞油	15鉢	138兩 5錢	
1895.04.12	油果	2斤	12兩	
1895.04.14	豚	1首	64兩	
1896.08.04	鷄	4首	4兩 5錢	
1896.08.24	茜	2瓶	15兩內	

<표 4> 5책(1896. 9~1898. 10) 서울·양평 부근의 식생활물가 동향

날짜(년.월.일)	품목	수량	가격	비고
1896.09.29	米(白米)	1升	2兩 6錢	
1896.12.28		2斗 6升	85兩 8錢	
1897.01.08		4斗 6升 6合	156兩 5錢	
1897.01.19		1斗 3升	48兩 1錢	
1897.01.19		1斗 4升	50兩 4錢	
1897.01.24		5斗 9升 3合	196兩	
1897.02.01		12斗 7升	431兩 8錢	
1897.02.04		2斗 9升	102兩 9錢	
1897.02.04		1斗 2升	42兩	
1897.02.05		2斗 6升	89兩 7錢	

1897.02.09		8斗 9升	311兩 5錢	
1897.02.09		12斗 6升 9合	457兩 4錢	
1897.02.09		26升 2合	86兩 4錢 5分	
1897.02.14		11斗 9升 4合	423兩 8錢 5分	
1897.02.14		5斗 7升	202兩 3錢 5分	
1897.02.19		12斗 2升	427兩	
1897.02.19		3斗 8升	133兩	
1897.02.24		4斗 7升	139兩 40錢	
1897.09.04		1斗	45兩	
1897.12.24		2斗 1升	115兩	
1897.12.29		2升	101兩	
1898.01.09		3斗 5升	210兩	
1898.01.12		1斗 1升	66兩	
1898.01.13		3斗	180兩	
1898.02.09		3斗	183兩	
1898.02.22		1斗	61兩	
1898.02.24		4斗 8升	280兩	
1898.03.02		2斗	130兩	
1898.윤03.28		4斗 2升	298兩 2錢	
1898.04.02		2斗 4升	180兩	
1898.06.15		1斗	76兩	
1898.08.08		1斗	56兩	
1898.08.19		1斗	54兩	
1898.08.24		1斗 5合	55兩 6錢 5分	
1898.09.09		1斗	42兩	
1898.09.14		1斗	44兩	번역서에는 14兩
1898.09.30		2斗	90兩	
1898.10.29		4升 9合	21兩 3錢	
1898.02.29	麥種	1斗 5升	30兩 5錢	번역서에는 3兩 5錢
1897.02.07		4斗	116兩	
1897.02.09	太	1斗 1升 1合	33兩	
1898.03.21		1石	222兩	
1897.02.17	赤豆	2斗	72兩	
1897.03.19		1斗	36兩	
1897.10.16	白菜	45把	45兩	
1898.09.20		2負	55兩	
1897.10.19	蒜	1貼	4兩 9錢	
1897.04.22	石魚	19束 5尾	14兩 25錢	
1897.02.07	北魚	1級	6兩 5錢	
1897.04.22	道尾	2介	7兩	
1897.09.22	白蝦	半瓮	47兩 5錢	
1898.09.14		1瓮	110兩	
1898.윤03.11	鰕魚	11尾	22兩	
1898.윤03.16	錦鱗魚	10尾	25兩	
1896.09.29	鹽	2石	220兩	
1897.10.01	白鹽	1石	95兩	
1897.03.28	雪糖	2封	4兩	
1897.02.07	眞油	1鉢	12兩 5錢	
1897.03.28	人蔘	1斤	140兩	
1896.12.10	金鷄蠟	1瓶	40兩	上品

1898.06.03	金鷄蠟	1瓶	35兩	
1897.01.17	熟苳	1封	12兩	
1897.04.04	牛	1隻	210兩	

<표 5> 6책(1898. 10~1900. 8) 서울·양평 부근의 식생활물가 동향

날짜(년.월.일)	품목	수량	가격	비고
1898.10.29	米(白米)	4升 9合	21兩 3錢	
1898.11.09		2斗 2升	92兩 4錢	
1898.11.29		1斗 1升 4合	47兩 8錢 5分	
1898.12.07		2斗	90兩	
1898.12.14		2斗	86兩	
1898.12.19		6斗 9升 4合	每升 4兩 2錢	
1898.12.24		6斗	每升 2兩 2錢 5分	
1899.01.07		1斗	45兩	
1899.01.09		1斗	44兩	
1899.01.13		1斗	40兩 5錢	
1899.01.19		1斗	45兩	
1899.01.20		1斗	44兩	지규식이 판매
1899.01.25		2斗 5升	112兩 5錢	
1899.02.19		3斗 5升	157兩 5錢	
1899.03.10		2斗	95兩	
1899.03.14		2斗	98兩	
1899.04.04		2斗	110兩	
1899.04.09		2斗	116兩	
1899.05.21		1斗	58兩	
1899.05.24		1斗	58兩	
1899.05.29		1斗	58兩	
1899.06.04		1斗	55兩	
1899.06.13		1斗	57兩	
1899.06.14		7斗	每升 5兩 7錢	
1899.06.19		1斗	56兩	
1899.06.24		1斗	56兩	
1899.06.29		1斗	54兩	
1899.07.04		1斗	51兩	
1899.07.19		2斗 5升	125兩	
1899.07.24		3斗 5升	173兩 5錢	
1899.07.29		7升	33兩 6錢	
1899.08.09		2斗	92兩	
1899.08.29		1斗	48兩	
1899.09.04		1斗	51兩	
1899.09.09		2斗	100兩	
1899.09.14		1斗	15兩	
1899.09.19		1斗 9升	95兩	
1899.10.04		2斗	100兩	
1899.10.09		2斗 1升	96兩 2錢	
1899.10.14		2斗	94兩	
1899.10.20		2斗	96兩 6錢	
1899.10.24		2斗 5升 5合	105兩 7錢 5分	
1899.10.29	2斗	96兩		

1900.07.09		백미 2斗	117兩	
1899.11.17		2斗	93兩 6錢	
1899.12.29		1升	5兩 2錢 5分	
1900.01.11		3斗 1升	161兩 22錢 5分	
1900.01.24		2斗 2升	221兩	
1900.06.14		1升	5兩 6錢	
1900.07.09		2斗	117兩	
1900.07.14		2斗 3升	133兩 4錢	
1900.01.07	生梨	2介	1兩 2錢 5分	
1899.06.07	白蝦	3鉢	6兩 32錢	
1899.09.16		1瓮	95兩	
1899.09.23	麥種	8斗	60兩	
1899.03.07	生鮮	9尾	30兩	
1899.02.29	延壽固精丸	1劑	22兩 5錢	
1899.03.01	金鷄蠟	1瓶	32兩	世昌票
1899.11.16	人蔘	1斤 40片	190兩	
1899.08.09	牛骨	1介	3兩	
1900.02.30	銀杏	2升 5合	70兩	
1898.12.29	獐骨	1部	20兩	
1900.03.28	貞元飲	1체	74兩	
1899.08.09	眞油	1鉢	13兩	
1900.05.14	眞米	1升 6合	11兩 2錢	
1899.12.30		3升	18兩	
1899.10.18	豆	2斗 5升	90兩	
1899.10.25	白太	1斗 5合	34兩 6錢 5分	大升價
1899.11.04	燠造太	1斗 3升	42兩	
1899.11.04	太	4升	13兩 2錢	
1899.05.30	菁根種子	京升으로 1升	180兩	
1899.09.26	白菜	1駄	25兩	

<표 6> 7책(1900. 윤8. 1~1902. 8) 서울·양평 부근의 식생활물가 동향

날짜(년.월.일)	품목	수량	가격	비고
1900.윤8.07	米(白米)	1斗	4兩	군산항 上米 값
1900.윤8.07		1斗	4兩 2錢	논산 쌀 값
1900.윤8월.20		1石	32~33兩	인천항 上米 값
1900.09.20		415가마	44,119兩 4錢 5分	
1901.06.04		5斗 5升	5兩 4錢	
1901.11.04		8斗 8升 4合	760兩 2錢	
1902.05.04		2斗	200兩	
1901.06.29		1斗 6升	136兩	麤米
1901.06.29		1升	8兩 5錢	麤米. 최양선에게 옮겨 준 가격.
1902.08.06		加味益氣湯	10貼	17兩
1902.06.19	小麥	3石	600兩	
1901.10.25	白菜	72把	240兩	
1902.08.13	麥	1石	150兩	
1900.윤8.13	식대	8床	12兩	
1901.10.25	白蝦	1瓮	100兩	
1901.07.15	熊膽	2分重	50兩	

1902.06.26	人蔘	1斤	125兩	
1901.02.14	地黃湯	1劑	102兩	

<표 7> 8책(1902. 윤8. 23~1905. 3. 2) 서울·양평 부근의 식생활물가 동향

날짜(년.월.일)	품목	수량	가격	비고
1902.08.24	米(白米)	2斗	210兩	
1902.09.09		1斗	220兩	
1905.03.30		1石	595兩	
1902.10.09	菁	120把	80兩	金士先
1902.10.09	菘	100把	125兩	李元春
1902.10.09		115把	143兩 7錢 5分	鄭恩漢
1902.10.09		95把	118兩 7錢 5分	尹太和
1903.02.18	牟種子	3斗	30兩	
1904.04.05	犢	1隻	210兩	
1902.09.14	熟苳	1封	12兩	
1902.08.26	白蝦	2瓮	270兩	

<표 8> 9책(1905.3.3~1911.윤6.29) 서울·양평 부근의 식생활물가 동향

날짜(년.월.일)	품목	수량	가격	비고
1908.07.14	鷄子	10介	5兩	
1908.07.14	鷄	2首	10兩	
1906.09.20	白菘	2駄	80兩	
1905.08.29	大麥	1石	260兩	
1908.06.30	麥	2石 7斗	350兩	
1905.03.12	消滯丸	1劑	4元	
1907.12.24	補益丸	3封	125兩	
1908.05.09	赤豆	1升	8兩 5錢	
1908.05.09		5升 7合	48兩 5錢	
1908.09.15		2升	14兩	
1906.03.22	鹽	1石	215兩	
1906.09.19	白鹽	1石	190兩	
1908.10.15	鹽	5斗	40兩	
1906.09.19	白蝦	半瓮	125兩	
1911.윤6.04		5升 7合	62兩 5錢	

【참고문헌】

서울특별시사편찬위원회 편, 『국역 하재일기1~9』, 서울: 서울특별시사편찬위원회, 2005~2009.

【집필자】 김지연(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-11 改正祭需品規定

【정의】

-기본정의: 1916년에 기재된 등록(謄錄)으로 궁중의 제사에 사용되는 제수품에 관한 규정을 제시하고 있다.

-음식관련정의: 궁중의 제사에 사용되는 각종 음식과 식재료들에 관한 수량과 비용에 관하여 규정하여 각각의 표의 형식을 이용하여 제시하고 있다. 각 제사에 따라서 어떠한 물품이 이용되는지 알 수 있으며, 그 물품의 비용을 구체적으로 파악할 수 있는 자료이다.

【서지】

改正祭需品規定 / 李王職 編

1916年 刊

線裝, 1冊(79張); 27.5 × 19.5cm

油印本

書名은 표지서명에 의함

紙質 楮紙

印 藏書閣印

同書 4部

마이크로필름번호 MF16-293

소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2528)

【목차와 구성】

본 기록은 제수품에 관한 표를 사용하여 제수품의 구체적인 비용과 사용정도를 알 수 있는데, 제수품의 품명[品名], 제수품의 세는 단위[稱呼], 수량[數量], 단가[單價], 전액[全額] 등을 기록하고 비교에서는 제수품의 등급 및 같은 가격을 지닌 다른 제수품 등을 일본어로 기록하고 있다.

전체적인 목차는 전반적인 제수품의 규정을 제시한 후에 세부적인 제사의 제수품의 규정을 살펴보는 형식으로 되어 있다.

전반적인 제수품의 품목과 단가를 확인할 수 있는 두 규정을 제시하고 있다. 우선 제수품신구명칭대조급수량환산표(祭需品新舊名稱對照及數量換算表)에서는 신·구 제수품 통해서 예전에 비해서 변화한 품목과 세부수량을 제시하고 있으며, 제수품단가표(祭需品單價標)를 통해서 전반적인 제수품의 수량과 단가를 제시하고 있다.

그 다음으로 세부적인 궁중의 제사에 사용되는 제수품에 관하여 제시하고 있다. 그 순서는 ‘종묘십팔실사십육위사시대제향수규정(宗廟十八室四十六位四時大祭享需規定)’, ‘종묘동향대향시공신칠십구위일회제향수규정(宗廟冬享大享時功臣七十九位一回祭享需規定)’, ‘영녕전십사실삼십위춘추대제향수규정(永寧殿十四室三十位春秋大祭享需規定)’, ‘경효전의효전사시대제향수규정(景孝殿懿孝殿四時大祭享需規定)’, ‘이십구능기신제향수규정(二十九陵忌辰祭享需規定)’, ‘일위칠원묘기신제향수규정(一位七園墓忌辰祭享需規定)’, ‘일위이십오릉청명제향수규정(一位二十五陵清明祭享需規定)’, ‘일위이십오릉청명제향수규정(一位二十五陵清明祭享需規定)’, ‘장릉배향충신단제수규정(莊陵配享忠臣壇祭需規定)’, ‘이십이릉청명제향수규정(二十二陵清明

祭享需規定), ‘삼위삼릉청명제향수규정(三位三稜清明祭享需規定), ‘일위십팔원묘청명제향수규정(一位十八園墓清明祭享需規定), ‘양위삼원묘청명제향수규정(兩位三園墓清明祭享需規定), ‘조경단일위청명제향수규정(肇慶壇一位清明祭享需規定), ‘육상궁선희궁경우궁덕안궁춘추제향수규정(毓祥宮宣禧宮景祐宮德安宮春秋祭享需規定), ‘저경궁연우궁대빈궁완왕궁순화궁이귀인사당춘추제향수규정(儲慶宮延祐宮大嬪宮完王宮順和宮李貴人祠堂春秋祭享需規定), ‘조경묘춘추제향수규정(肇慶廟春秋祭享需規定), ‘경모전준원전각일위춘추제향수규정(慶慕殿濬源殿各一位春秋祭享需規定), ‘함흥본궁오실춘추제향수규정(咸興本宮五室春秋祭享需規定), ‘영흥본궁이실춘추제향수규정(永興本宮二室春秋祭享需規定), ‘종묘십팔실고유제향수규정(宗廟十八室告由祭享需規定), ‘영녕전십사실고유제향수규정(永寧殿十四室告由祭享需規定), ‘경효전의효전고유제향수규정(景孝殿懿孝殿告由祭享需規定), ‘경효전의효전작헌례향수규정(景孝殿懿孝殿酌獻禮享需規定), ‘준원전일실작헌례향수규정(濬源殿一室酌獻禮享需規定), ‘일위릉고유제향수규정(一位陵告由祭享需規定), ‘일위릉친제향수규정(一位陵親祭享需規定), ‘조경단고유제향수규정(肇慶壇告由祭享需規定), ‘일위원고유제향수규정(一位園告由祭享需規定), ‘궁고유제향수규정(宮告由祭享需規定), ‘궁고유제향수규정(宮告由祭享需規定), ‘경모전준원전고유제향수규정(慶慕殿濬源殿告由祭享需規定), ‘치제향수규정(致祭享需規定)’으로 총 33개의 제수품의 규정이다. 각 제목 다음에 구체적으로 어떠한 제사에 이용되는지 제사명을 기재하고 있다. 예를 들어서 ‘일위칠원묘기신제향수규정’은 제목 다음에 휘경원(徽慶園), 수경원(綏慶園), 소녕원(昭寧園), 영휘원(永徽園), 경빈묘(慶嬪墓), 완왕묘(完王墓), 이귀인묘(李貴人墓) 등 일곱 개의 묘원(墓園)에 대해 기재하여 구체적으로 어떠한 제사에 해당되는지를 밝히고 있다.

각 제사에 사용되는 구체적인 제수품에 관하여 제시한 후에, 다음으로는 제사에 사용되는 곡식에 관하여 기재를 하고 있다. 곡식만 해당하기 때문에 제시하고 있는 제수품은 많지 않으며 해당 제목 뒤에 ‘자성곡(稔盛穀)’을 붙이고 있다. 순서는 ‘종묘십팔실사십육위사시대제(宗廟十八室四十六位四時大祭) 자성곡’, ‘종묘동향대제시공신칠십구위(宗廟冬享大祭時功臣七十九位) 일회제(一回祭) 자성곡’, ‘영녕전십사실삼십위춘추대제(永寧殿十四室三十位春秋大祭) 자성곡’, ‘경효전의효전사시대제(景孝殿懿孝殿四時大祭) 자성곡’, ‘이십구릉기신제(二十九陵忌辰祭) 자성곡’, ‘일위칠원묘기신제(一位七園墓忌辰祭) 자성곡’, ‘일위이십오릉청명제(一位二十五陵清明祭) 자성곡’, ‘양위이십이릉청명제(兩位二十二陵清明祭) 자성곡’, ‘삼위삼릉청명제(三位三陵清明祭) 자성곡’, ‘일위십팔원묘청명제(一位十八園墓清明祭) 자성곡’, ‘일위십팔원묘청명제(一位十八園墓清明祭) 자성곡’, ‘양위삼원묘청명제(兩位三園墓清明祭) 자성곡’, ‘조경단청명제(肇慶壇清明祭) 자성곡’으로 총 13개의 제수품 규정이다.

그리고 다음으로는 ‘용저품(用菹品)’이라는 용어를 붙여서 제사에 사용되는 ‘저(菹)’에 관하여 종류와 비용 및 수량에 관하여 기재하고 있다. 그 순서로는 ‘종묘십팔실사십육위사시대제용저품(宗廟十八室四十六位四時大祭用菹品), ‘종묘동향대제□□향공신칠십구위용저품(宗廟冬享大祭□□享功臣七十九位用菹品), ‘영녕전십사실삼십위춘추대제용저품(永寧殿十四室三十位春秋大祭用菹品), ‘경효전의효전사시대제용저품(景孝殿懿孝殿四時大祭用菹品)’의 총 4개의 제수품 규정이다.

그리고 마지막으로 제사에 사용되는 소, 양 등의 희생 제물에 관한 규정을 ‘종묘십팔실사시대제용희생(宗廟十八室四時大祭用犧牲)’ 등 6개로 제시하고 있다.

【음식관련내용】

이 책에 나타난 규정에서는 주로 식재료의 수량과 비용에 관해서 기재하고 있는데, 음

식과 관련된 몇 가지 특징적인 부분이 있다.

처음에 제시하는 ‘제수품신구명칭대조급수량환산표(祭需品新舊名稱對照及數量換算表)’에 서는 이 책이 나오기 이전에 사용되던 음식이 이 책을 통해서 어떻게 변화하였는지를 보여 주는 변화표이다. 이는 구명칭(舊名稱)과 신명칭(新名稱)으로 나누어서 기재하고 있는데, 예를 들어서 황태(黃太) 1승(升)은 대두(大豆) 4합(合)으로 바꾸며, 석용(石茸) 1근(斤)은 목이(木耳) 1근(斤)으로 바뀌어서 사용한다는 규정이 제시되어 있다.

그리고 다음의 규정인 ‘제수품단가표(祭需品單價標)’는 제목에서 알 수 있듯이 제수품의 단가에 관하여 기재한 표이다. 여기에 나오는 제수품은 이 규정 다음으로 나오는 각종 규정에 속하는 음식을 포괄하고 있으며, 이를 통해서 당시 제수품의 가격을 알 수 있다. 단, 해당 가격의 화폐단위는 나오지 않는다. 예를 들어서 소두(小豆)는 1승(升)에 150이며, 반소두(班小豆)는 400, 청해태(靑海苔)는 1근(斤)에 400, 근저(芹菹)는 1과(把)에 50이다.

그리고 각종 제사에 사용되는 제수품 규정은 제사에 사용되는 음식들의 품명을 기재하고 그에 따른 단가와 수량 및 전액이 얼마나 되는지 제시하고 있다. 특히 제사에서 ‘位’나 ‘室’ 등에 따라서 사용되는 음식의 단가와 수량의 차이를 제시하고 있어서 어떠한 음식이 사용되었는지 파악할 수 있다. 예를 들어서 ‘종묘동향대향시공신칠십구위일회제향수규정’에서는 일실(壹室)과 십사실(十四室)로 나누어 제수품에 관하여 제시하고 있는데, 일실(壹室)에는 건율(乾栗)의 수량이 9합(合)이며 전액은 720인데, 십사실(十四室)에는 126합(合)이 사용되고 전액이 10,080임을 알 수 있다.

‘자성곡(棗盛穀)’을 제시하고 있는 규정에는 제사에 따라서 미(米), 갯미(粳米), 나미(糯米), 나율(糯栗), 서(黍) 등의 곡식을 제시하고 있으며, ‘용저품(用菹品)’을 제시하는 규정에서는 제사에 따라서 가자(茄子), 호과(胡瓜), 청저(菁菹), 근저(芹菹), 근(芹), 대근(大根), 구(菹), 염(鹽) 등에 대한 단가와 수량과 전액을 기재하고 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-12 改正祭需品, 改正消耗品規定

【정의】

-기본정의: 1920년에 기재된 등록(謄錄)으로 궁중의 제사에 사용되는 제수품과 소모품에 관한 규정을 제시하고 있다.

-음식관련정의: 음식에 관련된 부분은 제수품 규정에 해당하며 소모품 규정은 음식이 아닌 제사에 필요한 도구를 제시하고 있다. 제수품 규정은 궁중의 제사에 사용되는 각종 음식과 식재료들에 관한 종류와 수량에 관하여 규정하여 제시하고 있다. 각 제사에 따라서 어떠한 물품이 이용되는지 알 수 있으며, 비용을 구체적으로 파악할 수 있는 자료이다.

【서지】

改正祭需品·改正消耗品規定 / 李王職 編
1920年 寫
線裝, 1冊(70張); 25.4cm
필사본
書名은 표지서명에 의함
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF16-293
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2527)

관하구(版下口)에 ‘李王職’이라는 기록이 있는 인찰공책지(印札空冊紙)를 사용하였다.

【목차와 구성】

본 기록은 제수품과 소모품으로 크게 나누어서 규정을 제시하고 있는데, 전반부에는 24개의 제수품에 관한 규정을 목차로 제시하고 목차 다음에 세부적인 규정을 살펴보고 있다. 후반부에는 24개의 소모품에 관한 규정을 목차로 제시하고, 제수품 규정과 마찬가지로 목차 다음에 세부적인 규정의 내용을 살펴보고 있다.

제수품에 관한 규정은 제수품명[品名], 제수품의 세는 단위[稱呼], 수량[數量]의 항목에 맞게 제수품의 종류와 수량을 살펴보고 있다. 제수품 규정의 순서는 다음과 같다. 제수품 규정은 제사와 관련하여 전반적인 규정이 있으며, 그 규정안에 세부적으로 ‘雉品’, ‘犧牲品’ 등의 규정이 제시되고 있다.

먼저 ‘종묘십팔실사십육위사시대제향수품규정(宗廟十八室四十六位四時大祭享需品規定)’이 제시된 후에 이 규정과 관련하여 세부적으로 ‘춘·하·추·동향대제시저품(春·夏·秋·冬享大祭時雉品)’을 제시하며, 그 이후에 ‘사시대제희생품규정(四時大祭犧牲品規定)’을 통해서 희생제물에 관하여 규정을 제시하고 있다. 다음으로 ‘종묘십팔실고유제향수품규정(宗廟十八室告由祭享需品規定)’, 그리고 ‘영녕전십사실삼십위춘추대제향수품규정(永寧殿十四室三十位春秋大祭享需品規定)’이 나오며 세부적으로 ‘춘·하향대제시저품’과 ‘춘추대제희생품규정(春秋大祭犧牲品規定)’을 제시하고 있다. 다음으로 ‘영녕전십사실고유제향수품규정(永寧殿十四室告由祭享需品規定)’이, 그리고 ‘경효전사시대제향수품규정(景孝殿四時大祭享需品規定)’은 세부 규정과 함께 제시되고 있다.

그 이후로는 ‘雉品’, ‘犧牲品’ 등의 세부적인 규정은 보이지 않으며, 제사명에 따른 제수품을 제시하고 있다. 순서는 ‘경효전고유제향수품규정(景孝殿告由祭享需品規定)’, ‘공신칠십구위향수품규정(功臣七十九位享需品規定)’, ‘능기신제향수품규정(陵忌辰祭享需品規定)’, ‘능고유제향수품규정(陵告由祭享需品規定)’, ‘원묘기신제향수품규정(園墓忌辰祭享需品規定)’, ‘원묘고유제향수품규정(園墓告由祭享需品規定)’, ‘능청명제향수품규정(陵清明祭享需品規定)’, ‘원묘청명제고유품규정(園墓清明祭告由品規定)’, ‘궁춘추분제향수품규정(宮春秋分祭享需品規定)’, ‘궁춘추분제향수품규정(宮春秋分祭享需品規定)’, ‘궁고유제향수품규정(宮告由祭享需品規定)’, ‘선원전준원전경모전고유제향수품규정(璿源殿濬源殿慶慕殿告由祭享需品規定)’, ‘혼전사시대제삭망제속절납상담제향수품규정(魂殿四時大祭朔望祭俗節臘祥禋祭享需品規定)’, ‘산릉사시대제삭망제속절납상담제향수품규정(山陵四時大祭朔望祭俗節臘祥禋祭享需品規定)’, ‘묘전천신품(廟殿薦新品)’, ‘치제향수품(致祭享需品) 왕공분(王公分)’, ‘치제향수품(致祭享需品) 재신분(宰臣分)’, ‘장릉배향충신단향제수품(莊陵配享忠臣壇享祭需品)’으로 되어 있다.

각 제목 뒤에 구체적으로 설명이 필요할 경우에는 해당되는 세부사항을 기재하고 있다. 예를 들어서 ‘궁춘추분제향수품규정’은 세 번 연속으로 나오고 있는데, 처음의 규정은 육상궁(毓祥宮), 경우궁(景佑宮), 선희궁(宣禧宮) 등이 해당하며 두 번째는 저경궁(儲慶宮), 연우궁(延祐宮), 대빈궁(大嬪宮) 등이, 그리고 마지막은 순화궁(順和宮), 완왕궁(完王宮) 등이 해당한다. 이와 같이 별도의 기재를 통해서 구체적인 대상을 제시하고 있다.

이와 같이 제수품 규정을 제시하고 있으며, 제수품 규정 이후에는 ‘종묘대제소모품(宗廟大祭消耗品)’ 등 24개의 제사의 소모품에 대해서 제수품 규정과 같은 형식으로 제시하고 있다. 소모품에는 제사에 사용되는 모초(茅草), 저유지(楮油紙) 등의 소모품을 제시하고 있다.

【음식관련내용】

이 책에 나타난 규정에서는 주로 식재료의 수량과 비용에 관해서 기재하고 있는데, 제수품은 그 품목을 세는 단위, 그리고 수량으로 구체적으로 제시하고 있다. 예를 들어서 ‘乾栗, 습, 一六〇’, ‘兎醢, 尾, 一八’ 등과 같이 제수품의 단위와 수량을 파악할 수 있도록 하였다.

이 밖에 제수품 규정에서는 비고를 통해서 어떠한 음식이 대용으로 사용될 수 있는지를 기재하고 있다. 예를 들어서, ‘종묘십팔실사십육위사시대제향수품규정’에 제시된 鹿醢는 2880斤이 소요되는데, 비고에 ‘牛精肉代用’이라고 기재하고 있다. 또한 ‘혼전사시대제삭망제속절납상담제향수품규정’에서 소요되는 乾柿 80個는 ‘사과십이개대용(查果十二個代用)’으로 기재하여 해당 제수품의 대용품을 제시하고 있다.

또한 비고를 통해서 이 음식이 어느 제사에서는 사용되지 않는지도 구체적으로 설명하고 있다. 예를 들어서, ‘궁춘추분제향수품규정’에서는 저경궁(儲慶宮), 연우궁(延祐宮) 등의 궁에 사용되는 제수품에 관하여 기재하고 있는데, 제수품 중에서 울금주(鬱金酒) 4합(合)은 비고에 ‘慶嬪宮無’라고 기재하여 경빈궁에서는 사용하지 않음을 표시하고 있다.

‘종묘십팔실사십육위사시대제향수품규정’, ‘영녕전십사실삼십위춘추대제향수품규정’, ‘경효전사시대제향수품규정’에서만 나타나는 ‘저품(雉品)’과 ‘희생품(犧牲品)’도 특징적인 면이다. 다른 제사에서는 나타나지 않는데, 이 세 제사에서는 구체적으로 ‘저품’과 ‘희생품’이라는 명칭으로 하여 세부항목을 기재하고 있다. 저품에는 가자(茄子), 호과(胡瓜), 청저(菁菹), 근저(芹菹), 근(芹), 대근(大根), 구(菹), 염(塩) 등이, 희생품에는 우(牛), 고(羔), 돈(豚) 등이

해당한다.

【참고문헌】

【집필자】 이상백(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-13 慶壽宮 庚午 享需件記

【정의】

-기본정의: 경오년 경수궁(慶壽宮)의 각 제(祭)에 소용된 제수 물품과 각종 음식의 종류와 수량을 한글로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 경수궁의 경오년 정조, 상원, 생신, 기신, 한식, 단오, 추석, 동지, 추석, 묘소한식에 해당하는 다례에 소용된 음식의 종류와 기수, 고임의 높이를 나열하였다. 각 다례의 끝에는 ‘이상○○기’라고 하여 소용된 음식의 총 기수를 표기하였다.

【서지】

慶壽宮 庚午 享需件記 / 편자미상
庚午年
線裝, 1冊(17張): 半葉9行字數不定; 34.3×25.9cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2499)

바깥을 쓴 겉표지는 최근에 개장한 것으로, 표지서명은 ‘향수건기(享需件記)’이다. 안쪽의 표지는 내용을 작성할 당시에 만들어 진 것으로 여겨지는데, 표지서명은 ‘향수건기(享需件記)’로 오른쪽 상단에 ‘경수궁 경오(慶壽宮 庚午)’가 기록되어 있다. 필사시기로 여겨지는 경오년의 정확한 연도는 알 수 없다.

【목차와 구성】

목차는 정조(정도), 상원(상원), 생신(싱신), 기신(기신), 한식, 단오, 추석(츄석), 동지, 추석(츄석), 묘소한식으로 구성되어 있다. 추석과 한식이 두 번 반복된다.

【음식관련내용】

1. 정조(정도)

정조다례에 소용된 음식은 ‘제주, 흥빙사과·빅빙사과·임즈간정·태말간정 일기, 우포 일기, 싱니 일기, 준시 일기, 각식정과 일기, 준시슈정과 일기, 잡과합점증병·잡과신감치증병·잡과빅두증병·대조즈박병·잡과청애단즈·빈자병 일기, 약식 일기, 싱선전유으 일기, 편육·족편 일기, 각식느릅적 일기, 우적·전테슈 일기, 식혜 일기, 금둥탕 일기, 탕병일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 제주를 제외하고 18기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고6촌이다. 제주는 대두되어 기록되었다. 목록의 마지막에는 ‘이상십팔기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

2. 상원(상원)

상원다례에 소용된 음식은 ‘제주, 간정 일기, 우포 일기, 싱니 일기, 각식정과 일기, 건시슈정과 일기, 약식 일기, 싱선전유으 일기, 편육 일기, 우적·싱티적 일기, 식혜 일기, 잡탕 일기, 목면 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 제주를 제외하고 14기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고6촌이다. 제주는 대두되어 기록되었다. 목록의 마지막에는

‘이상십스기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

3. 생신(싱신)

생신다례에 소용된 음식은 ‘제주, 싱니 일기, 싱늘 일기, 두통슈정과 일기, 포 일기, 녹두늦퇴점증병·밀설고병·대조즈박병·화전 일기, 도미뽕 일기, 싱선전유으·양전유으 일기, 편육 일기, 슈란 일기, 청포 일기, 회 일기, 우적·전테슈 일기, 식혜 일기, 완즈탕 일기, 초계탕 일기, 창면 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 제주를 제외하고 20기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고8촌이다. 제주는 대두되어 기록되었다. 목록의 마지막에는 ‘이상이십기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

4. 기신(기신)

기신다례에 소용된 음식은 ‘제주, 약과 일기, 둥박계 일기, 홍산즈·빅산즈 일기, 간정 일기, 각식절육 일기, 분다식·눌다식·흑임즈다식·송화다식 일기, 싱니 일기, 준수 일기, 싱늘·싱대조 각 일기, 송빅즈 일기, 늘병·조병·빅즈병·전약 일기, 각식정과 일기, 화치 일기, 초두합점증병·신감치증병·빅두증병·대조즈박병·감태즈박병·냥식산병·석이단즈 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 싱선전유으·히슴전·양전유으·간전유으 일기, 편육·족편 일기, 각식느름적 일기, 나복치 일기, 어적·우적·전테슈 일기, 식혜 일기, 홍합탕 일기, 잡탕 일기, 싱티탕 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’와 이어서 상식으로 ‘진지 일기, 꿀탕 일기, 편포 일기, 각식좌반 일기, 히의좌반 일기, 각식치 일기, 각식혜 일기, 탐치 일기, 감장 일기, 진장 일기’가 수록되어 있다. 제주를 제외하고 40기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고8촌이다. 제주는 대두되어 기록되었다. 목록의 마지막에는 ‘이상스십기’라고 기록되어 있는데, 기신다례와 상식을 합하여 나열된 음식의 기수와 일치한다.

5. 한식

한식다례에 소용된 음식은 ‘제주, 싱니 일기, 우포 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주를 제외하고 기록되었다.

6. 단오

단오다례에 소용된 음식은 ‘제주, 산잉 일기, 우포 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주를 제외하고 기록되었다.

7. 추석(츄석)

추석다례에 소용된 음식은 ‘제주, 적니 일기, 우포 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주를 제외하고 기록되었다.

8. 동지

동지다례에 소용된 음식은 ‘제주, 간정 일기, 우포 일기, 싱니·왜감즈 일기, 전약 일기, 산사슈정과 일기, 히슴전·양전유으 일기, 족편 일기, 간적·전테슈 일기, 식혜 일기, 금똥탕 일기, 두탕 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 제주를 제외하고 14기의 음식이 수록되어 있다. 제주를 제외하고 기록되었다. 목록의 마지막에는 ‘이상십스기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

9. 추석(추석),

추석다례에 소용된 음식은 ‘제주, 우포 일기, 실과 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

10. 묘소한식

묘소한식다례에 소용된 음식은 ‘제주, 약과 일기, 낭식산죽 일기, 우포 일기, 사식다식 일기, 싱니 일기, 준시 일기, 싱늘 일기, 정과 일기, 슈정과 일기, 밀점증병·녹두점증병·빅두증병·대조즈박병·화전·산병 일기, 전복초 일기, 싱션전유으·희습전 일기, 양전유으·간전유으 일기, 편육 일기, 느름적 일기, 어적·우적·전테슈 일기, 식혜 일기, 홍합탕 일기, 완즈탕 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로, 제주를 제외하고 23기의 음식이 수록되어 있다. 제주는 대두되어 기록되었다. 목록의 마지막에는 ‘이상이십삼기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-14 景祐宮 丁卯 享需件記

【정의】

-기본정의: 정묘년 경우궁(景祐宮)의 각 제(祭)에 소용된 제수 물품과 각종 음식의 종류와 수량을 한글로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 경우궁의 정묘년 정조, 상원, 한식, 삼일다례, 4월 8일, 오월단오, 탄일, 6월 유두, 칠석, 백중, 8월 추석, 9월 9일, 동지, 납향, 기신다례, 삭망다례에 해당하는 다례에 소용된 음식의 종류와 기수를 나열하였다. 각 다례의 끝에는 ‘이상○○기’라고 하여 소용된 음식의 총 기수를 표기하였다.

【서지】

景祐宮 丁卯 享需件記 / 편자미상
丁卯年
線裝, 1冊(44張): 半葉9行字數不定; 32.6×24.3cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2500)

표지서명은 ‘享需件記’로 오른쪽 상단에 ‘景祐宮 丁卯’가 기록되어 있다. 필사시기로 여겨지는 정묘년의 정확한 연도는 알 수 없다.

【목차와 구성】

목차는 정조(정묘), 상원(상원), 한식, 삼일다례, 4월 8일(스월팔일), 오월단오, 탄일, 6월 유두(늑월뉴두), 칠석(칠석), 백중(백중), 8월 추석(팔월추석), 9월 9일(구월구일), 동지, 납향, 기신다례(기신다례), 삭망다례로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

1. 정조(정묘)

정조다례에 소용된 음식은 ‘약과 일기, 홍빙사과·빅빙사과 일기, 임즈간정·태말간정 일기, 락엽과 일기, 신쇼과 일기, 각식절육 일기, 놀다식·흑임즈다식·오미즈다식 일기, 싱니 일기, 석뉴·유즈 일기, 준수 일기, 싱늘 일기, 전약·빅즈병·늘병·조병 일기, 각식정과 일기, 준수슈정과 일기, 잡과합점증병·잡과신감치점증병·잡과늑두증병·잡과빅두증병 일기, 대조즈박병·황즈박병 일기, 빅두잡과청애단즈·빈자병 일기, 약식 일기, 전복쵸 일기, 빅어전 일기, 양전유으·암순전 일기, 족편 일기, 편육 일기, 싱복회·두태회·전엽회 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 양설야적·간설야적·전테슈이슈 일기, 부어탕 일기, 족탕 일기, 싱티각탕 일기, 만두 일기, 탕병 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 35기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 ‘이상삼십오기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

2. 상원(상원)

상원다례에 소용된 음식은 ‘다식과 일기, 홍빙사과·빅빙사과 일기, 임즈간정·태말간정 일기, 각식절육 일기, 싱니 일기, 석뉴·유즈 일기, 준수 일기, 전조 일기, 각식정과 일기, 슈정

과 일기,잡과밀점증병·잡과감태증병·잡과빅두청애증병 일기, 은항즈박병·희의즈박병·냥식산병 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 싱선전유으·간전유으 일기, 편육 일기, 두태회·천엽회 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 데육적·간설야적·전테슈 일기, 전복탕 일기, 금등탕 일기, 탕병 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 27기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십칠기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

3. 한식

한식다례에 소용된 음식은 '만두과 일기, 흥온강반연사과·빅온강반연사과 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·눌다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 준수 일기, 싱늘·싱대조 일기, 늘병·조병·싱강병 일기, 각식정과 일기, 화치 일기, 잡과밀점증병·잡과당귀증병·잡과녹두증병 일기, 대조즈박병·황즈박병·냥식송병 일기, 약식 일기, 흥합초 일기, 싱선전유으·양전유으 일기, 편육 일기, 싱합회·천엽회 일기, 각식느름적 일기, 식혜일기, 우적·양적·전테슈 일기, 부어탕 일기, 완즈탕 일기, 만두 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 27기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십칠기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

4. 삼일다례

삼일다례에 소용된 음식은 '약과 일기, 흥세강반간정·빅세강반간정 일기, 각식절육 일기, 눌다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 준수 일기, 싱늘·싱대조 일기, 오미즈병·세여병 일기, 각식정과 일기, 화치 일기, 잡과합점증병·잡과석이증병·잡과빅두증병 일기, 대조즈박병·화전·식산병 일기, 전복초 일기, 싱선전유으·간전유으 일기, 편육 일기, 각식느름적 일기, 우적·간적·전테슈 일기, 식혜 일기, 어만두탕 일기, 잡탕 일기, 목면 일기, 병시 일기, 튜청 일기, 개즈 일기·초장 일기'로 25기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십오기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

5. 4월 8일(스월팔일)

4월 8일다례에 소용된 음식은 '약과 일기, 흥세강반연사과·빅세강반연사과 일기, 각식절육 일기, 흑임즈다식·눌다식 일기, 싱니 일기, 싱늘 일기, 싱대조 일기, 오미즈병·세여병 일기, 은항정과·각식정과 일기, 태증 일기, 가즈탐치 일기, 순정과 일기, 잡과밀점증병·잡과감태증병·녹두고엽증병 일기, 대조즈박병·냥식죽증병·당귀넙전 일기, 전복초 일기, 싱선전유으·대하증 일기, 연계전·간전유으 일기, 편육 일기, 도미증 일기, 위어회 일기, 슈란 일기, 청포치 일기, 슈근강회 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 우적·양적·전테슈 일기, 어만두탕 일기, 초계탕 일기, 창면 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기, 염·일기·난장 일기'로 35기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상삼십오기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

6. 오월단오

오월단오다례에 소용된 음식은 '다식과 일기, 흥미화간정·빅미화간정 일기, 각식절육 일기, 송화다식·눌다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 잉도 일기, 산잉 일기, 늘병·싱강병 일기, 각식정과 일기, 싱니슈정과 일기, 제호탕 일기, 잡과신감치밀점증병·잡과밀설고병·임즈설고 일기, 복즈증병·대조소산습병·희의소산습병 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 희습전·싱합전유으

일기, 편육 일기, 천엽회·두태회 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 우적·양적·전테슈 일기, 부어탕 일기, 완즈탕 일기, 슈단 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 27기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십팔기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치하지 않다.

7. 탄일

탄일 다례에 소용된 음식은 '만두과 일기, 등박계 이기, 홍미화연사과·빅미화연사과 일기, 홍세강반뇨화·빅세강반뇨화 일기, hing과 일기, 미엽과 일기, 신쇼과 일기, 각식절육 일기, 놀다식·흑임즈다식·송화다식·오미즈다식 일기, 싱니 일기, 싱늘·싱대조 일기, 송빅즈 일기, 잉도 일기, 산잉 일기, 오미즈병·세여병·싱강병·늘병 일기, 각식정과 일기, 두통슈정과 일기, 잡과합점증병·잡과당귀점증병·잡과임즈설고병·빅설고병 일기, 대조즈박병·감틱즈박병 일기, 잡과석이소단즈·잡과병 일기, 약식 일기, 전복쵸 일기, 으데증 일기, 싱선전유으·히슴전 일기, 양전유으·간전유으 일기, 족숙편·편육 일기, 각식어취 일기, 싱복회·두태회·천엽회 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 우적·양적·간적·전테슈 일기, 전복탕 일기, 양탕 일기, 임즈슈잡탕 일기, 병시 일기, 오미즈슈세면 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기'로 40기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상사십기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

8. 6월 유두(녹월뉴두)

6월 유두 다례에 소용된 음식은 '약과 일기, 홍세강반뇨화·빅세강반뇨화 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·흑임즈다식 일기, 즈도 일기, 닌금 일기, 셔과 일기, 진과 일기, 잉도병·황형병 일기, 각식정과 일기, 화취 일기, 잡과임즈밀점증병·잡과석이병·빅설고병 일기, 대조즈박병·황즈박병·밀점병 일기, 연계증 일기, 싱선전유으·간전유으 일기, 족숙편 일기, 교으상화 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 우적·간적·전테슈 일기, 홍합탕 일기, 초계탕 일기, 낭화 일기, 톱미슈단 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 27기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십칠기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

9. 칠석(칠석)

칠석 다례에 소용된 음식은 '다식과 일기, 홍감사과·빅감사과 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·흑임즈다식 일기, 사과 일기, 닌금·적니 일기, 진과 일기, 두통병·황병 일기, 각식정과 일기, 슈정과 일기, 잡과밀점증병·잡과당귀증병·잡과임즈설고병 일기, 대조즈박병·황즈박병 일기, 홍합쵸 일기, 히슴전·연계전 일기, 편육 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 우적·양적·전테슈 일기, 전복탕 일기, 완즈탕 일기, 톱미슈단 일기, 낭화 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 25기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십오기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

10. 백종(빅종)

백종다례에 소용된 음식은 '만두과 일기, 홍차슈·빅차슈 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·흑임즈다식 일기, 사과 일기, 닌금 일기, 포도 일기, 오미즈병·황형병 일기, 각식정과 일기, 두통슈정과 일기, 잡과임즈밀점증병·잡과석이증병·청태빅설고병 일기, 대조즈박병·황즈박병·싱강단즈 일기, 전복쵸 일기, 싱선전유으·양전유으 일기, 편육 일기, 각식어취 일기, 각식

느름적 일기, 우적·간적·전테슈 일기, 홍합탕 일기, 양탕 일기, 낭화 일기, 오미즈슈세면 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 25기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십오기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

11. 8월 추석(팔월추석)

8월 추석 다례에 소용된 음식은 '약과 일기, 홍미화연사과·온빅즈연사과 일기, 각식절육 일기, 송화다식·오미즈다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 홍시 일기, 석뉴·포도 일기, 싱늘 일기, 늘병·조병·싱강병 일기, 각식정과 일기, 슈정과 일기, 잡과밀점증병·잡과신감치병·빅설고병 일기, 대조즈박병·송병 일기, 약식 일기, 온전복초 일기, 싱선전유으·간전유으 일기, 편육 일기, 두태화·천엽회 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 양적·간적·전테슈 일기, 전복탕 일기, 초탕 일기, 장국세면 일기, 병시 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 28기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십팔기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

12. 9월 9일(구월구일)

9월 9일 다례에 소용된 음식은 '다식과 일기, 홍세강반뇨화·빅세강반뇨화 일기, 각식절육 일기, 늘다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 석뉴 일기, 탐시 일기, 늘병·조병 일기, 각식정과 일기, 화칙 일기, 잡과밀점증병·잡과녹두증병·잡과감태설고병 일기, 대조즈박병·늘단즈 일기, 홍합초 일기, 싱선전유으·희전·양전유으 일기, 편육 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 우적·족적·전테슈 일기, 어만두탕 일기, 칠계탕 일기, 목면 일기, 만두 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 25기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십오기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

13. 동지

동지 다례에 소용된 음식은 '약과 일기, 홍빙사과·빅빙사과 일기, 임즈간정·태말간정 일기, 각식절육 일기, 늘다식·흑임즈다식·오미즈다식 일기, 싱니 일기, 석뉴·유즈 일기, 준수 일기, 싱늘·싱대조 일기, 황형병·빅즈병·전약 일기, 각식정과 일기, 준수슈정과 일기, 잡과두텁병·잡과석이증병·잡과녹두증병 일기, 대조즈박병·잡과청애단즈 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 싱선전유으·희습전 일기, 편육·족편 일기, 두태화·천엽회 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 양설야적·간설야적·전테슈 일기, 부어탕 일기, 양탕 일기, 싱티각탕 일기, 두탕 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 30기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이삼십기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

14. 납향

납향 다례에 소용된 음식은 '만두과 일기, 홍미화산즈·빅미화산즈 일기, 각식절육 일기, 늘다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 석뉴·유즈 일기, 준수 일기, 전늘·전대조 일기, 각식정과 일기, 싱니슈정과 일기, 잡과밀점증병·잡과감태설고병·잡과빅두청애병 일기, 대조즈박병·황즈박병·잡과싱강단즈 일기, 전복초 일기, 빅어전·양전유으 일기, 족편 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 우적·간적·전테슈 일기, 쇼전복탕 일기, 완즈탕 일기, 병시 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기'로 25기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 '이상이십오기'라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

15. 기신다례(기신다례)

기신 다례는 상식을 겸하였다. 기신 다례에 소용된 음식은 ‘약과 일기, 다식과·만두과 일기, 등계 이기, 홍산죽·빅산죽 일기, 홍세강반연사과·말빅죽연사과 일기, 홍미화간정·빅미화간정 일기, 횡인과 일기, 락엽과 일기, 신쇼과 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·늘다식·흑임즈다식 일기, 농안·녀지 일기, 싱니 일기, 석뉴·유즈 일기, 준수 일기, 싱늘 일기, 싱대조 일기, 송빅즈 일기, 황형병·잉도병·싱강병·늘병 일기, 각식정과 일기, 온산사슈정과 일기, 싱니숙 일기, 잡과합점증병·잡과당귀밀점증병·잡과밀설고병·잡과빅두증병 일기, 대조즈박병·감태즈박병·잡과청애단즈·잡과석이단즈 일기, 낭식싱강산습병 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 희습증 일기, 으테증 일기, 싱선전유으·빅어전 일기, 양전유으·간전유으 일기, 족편 일기, 편육 일기, 각식어치 일기, 싱복회·두태회·천엽회 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 어적·우적·양적·간적·전테슈 일기, 두포적·표고적·다스마적 일기, 식혜 일기, 각식느름적 일기, 나복편치 일기, 부어탕 일기, 양탕 일기, 잡탕 일기, 두포탕 일기, 목면 일기, 싱티만두 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기’ 등 50기이고, 상식에 소용된 음식은 ‘슈라 일기, 빅어탕 일기, 싱티숙 일기, 암순뿔 일기, 잡산적·족산적 일기, 방어적·년어적 일기, 각식좌반 일기, 각식혜 일기, 각식장과 일기, 각식치 일기, 과즌지 일기, 탐치 일기, 진장 일기’로 13기이다. 전체 63기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 ‘이상눅십삼기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

16. 삭망다례

삭망 다례에 소용된 음식은 ‘눅흔싱것 이기, 슈정과 일기, 증병·고물병 일기, 락물 스키·포 일기, 식혜 일기, 탕 일기, 사밭기 일기, 튜청 일기, 개즈일기, 초장 일기’로 15기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 ‘이상십오기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-15 경유궁 덩유신조

【정의】

-기본정의: 정유년 경유궁(景祐宮)의 각 제(祭)에 소용된 제수 물품과 각종 음식의 종류와 수량을 한글로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 경유궁의 정유년 정조, 상원, 탄일, 기신, 동지, 한식, 단오, 추석, 삭망에 해당하는 다례에 소용된 음식의 종류와 기수, 고임의 높이를 나열하였다. 각 다례의 끝에는 ‘이상○○기’라고 하여 소용된 음식의 총 기수를 표기하였다.

【서지】

경유궁 덩유신조 / 편자미상
丁酉年
帖裝, 1帖(43折): 半葉6行字數不定 ; 33.7×13.5cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2412)

표지서명은 ‘경유궁 덩유신조’로서, 앞표지 내부에 ‘경유궁 일년 제형 봉상스 거형’이라는 제목으로 정조, 춘분, 청명, 단오, 하지, 추분, 추석, 동지의 차례가 적힌 별지가 붙어 있지만, 본문의 목차하고는 맞지 않는다. 필사시기로 여겨지는 정유년의 정확한 연도는 알 수 없다.

【목차와 구성】

목차는 정조(정도), 상원(상원), 탄일, 기신(기신), 동지, 한식, 단오, 추석(추석), 삭망으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

1. 정조(정도)

정조다례에 소용된 음식은 ‘약과 일기, 흥빙사과·빅빙사과·임즈간정·태말간정 일기, 절육 일기, 놀다식·혹임즈다식·오미즈다식 일기, 싱니·왜감자 일기, 준시 일기, 전늘·전조 일기, 각식정과 일기, 준시슈정과 일기, 잡과합점증병·잡과빅두증병·대조즈박병·빅두잡과청애단즈·빈자병 일기, 흥합초 일기, 빅어전 일기, 편육·족편 일기, 각식느름적 일기, 양설야적·간설야적·전테슈 일기, 식혜 일기, 완즈탕 일기, 만두 일기, 탕병 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 22기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고5촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상이십이기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

2. 상원(상원)

상원다례에 소용된 음식은 ‘임즈간정·태말간정 일기, 우포 일기, 싱니 일기, 준시 일기, 왜감즈 일기, 각식정과 일기, 슈정과 일기, 약식 일기, 싱선전유으 일기, 편육 일기, 각식느름적 일기, 데육적·전테슈 일기, 식혜 일기, 금둥탕 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 18기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고5촌이다. 목록

의 마지막에는 ‘이상십팔기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

3. 탄일

탄일다례에 소용된 음식은 ‘만두과 일기, 둥박계 일기, 홍미화연사과·빅미화연사과 일기, 홍세강반노화·빅세강반노화 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·눌다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 싱늘·싱대조 일기, 잉도·산잉 일기, 오미즈병·세여병·싱강병·눌병 일기, 각식정과 일기, 두통슈정과 일기, 잡과합점증병·잡과당귀점증병·잡과임즈설고병·빅설고병 일기, 대조즈박병·감태즈박병·석이소단즈·화전 일기, 약식 일기, 온전복초 일기, 싱선전유으·간전유으 일기, 편육·족숙편 일기, 각식느름적 일기, 우적·간적·전테슈 일기, 식혜 일기, 어만두탕 일기, 임즈슈잡탕 일기, 세면 일기, 퓌미슈단 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 28기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고8촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상십팔기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

4. 기신(기신)

기신다례에 소용된 음식은 ‘약과 일기, 둥박계 일기, 홍산즈·빅산즈 일기, 홍세강반연사과·말빅즈연사과 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·눌다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 석뉴·유즈 일기, 준수 일기, 싱늘·싱대조 일기, 황형병·잉도병 일기, 각식정과 일기, 싱니숙 일기, 잡과합점증병·잡과밀설고병·잡과빅두증병 일기, 대조즈박병·감태즈박병·잡과석이단즈·잡과청애단즈 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 싱선전유으·양전유으 일기, 편육·족숙편 일기, 각식어만두 일기, 각식느름적 일기, 어적·우적·양적·전테슈 일기, 나복편치 일기, 식혜 일기, 홍합탕 일기, 잡탕 일기, 포탕 일기, 목면 일기, 싱티만두 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 32기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고8촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상삼십이기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

기신다례에 이어서 상식이 수록되어 있는데, ‘슈라 일기, 빅어탕 일기, 싱티숙 일기, 잡산적·족산적 일기, 각식좌반 일기, 각식장과 일기, 각식혜 일기, 각식취 일기, 탐치 일기, 진장 일기’로 10기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 ‘이상스십이기’라고 기록되어 있는데, 이는 기신다례에 수록된 32기의 음식과 합한 수량이 일치한다.

5. 동지

동지다례에 소용된 음식은 ‘임즈간정·태말간정 일기, 싱니·왜감즈 일기, 준수 일기, 전약 일기, 준수슈정과 일기, 전테슈 일기, 우포 일기, 식혜 일기, 잡탕 일기, 목면 일기, 두탕 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 14기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고5촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상십삼기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치하지 않다. 전테슈 일기와 식혜 일기 사이에 우포 일기를 끼워 썼는데, 우포 일기는 수량에서 빠진 것으로 여겨진다.

6. 한식

한식다례에 소용된 음식은 ‘제쥬, 우포 일기, 싱니 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

7. 단오

단오다례에 소용된 음식은 ‘제주, 우포 일기, 산잉 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

8. 추석(추석)

추석다례에 소용된 음식은 ‘제주, 우포 일기, 적니 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

9. 삭망

삭망다례에 소용된 음식은 ‘제주, 우포 일기, 실과 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-16 景祐宮 庚午 享需件記

【정의】

-기본정의: 경오년 경우궁(景祐宮)의 각 제(祭)에 소용된 제수 물품과 각종 음식의 종류와 수량을 한글로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 경우궁의 경오년 정조, 상원, 탄일, 기신, 동지, 한식, 단오, 추석, 삭망에 해당하는 다례에 소용된 음식의 종류와 기수, 고임의 높이를 나열하였다. 각 다례의 끝에는 ‘이상○○기’라고 하여 소용된 음식의 총 기수를 표기하였다.

【서지】

景祐宮 庚午 享需件記 / 편자미상
庚午年
線裝, 1冊(16張): 半葉9行字數不定; 34.4×25.9cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2413)

표지서명은 ‘享需件記’로 오른쪽 상단에 ‘景祐宮 庚午’가 기록되어 있다. 필사시기로 여겨지는 경오년의 정확한 연도는 알 수 없다.

【목차와 구성】

목차는 정조(정도), 상원(상원), 탄일, 기신(기신), 동지, 한식, 단오, 추석(추석), 삭망으로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

1. 정조(정도)

정조다례에 소용된 음식은 ‘약과 일기, 홍빙사과·빅빙사과 일기, 임즈간정·태말간정 일기, 각식절육 일기, 놀다식·흑임즈다식·오미즈다식 일기, 싱니 일기, 석뉴·유즈 일기, 준수 일기, 전늘·전조 일기, 각식정과 일기, 준수슈정과 일기, 잡과합점증병·잡과신감치증병·잡과빅두증병 일기, 대조즈박병·빅두잡과청애단즈·빈즈병 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 빅어전 일기, 편육·죽편 일기, 각식느름적 일기, 양설야적·간설야적·전테슈 일기, 식혜 일기, 부어탕 일기, 완즈탕 일기, 만두 일기, 탕병 일기, 튜청 일기, 초장 일기, 개즈 일기’로 27기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고8촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상이십칠기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

2. 상원(상원)

상원다례에 소용된 음식은 ‘다식과 일기, 임즈간정·태말간정 일기, 각식절육 일기, 싱니 일기, 준수 일기, 싱늘 일기, 전조 일기, 각식정과 일기, 슈정과 일기, 잡과밀점증병·잡과늑두증병·희의즈박병·냥식산병 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 싱선전유으 일기, 편육 일기, 각식느름적 일기, 데육적·전테슈 일기, 식혜 일기, 어만두탕 일기, 금똥탕 일기, 탕병 일기, 목면 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기’로 24기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고

임의 높이는 고8촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상이십스기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

3. 탄일

탄일다례에 소용된 음식은 ‘만두과 일기, 등박계 일기, 홍미화연사과·빅미화연사과 일기, 홍세강반뇨화·빅세강반뇨화 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·눌다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 싱늘·싱대조 일기, 잉도·산잉 일기, 송빅즈 일기, 오미즈병·세여병·싱강병·늘병 일기, 각식정과 일기, 두통슈정과 일기, 잡과합점증병·잡과당귀점증병·잡과임즈설고병·빅설고병 일기, 대조즈박병·감태즈박병·석이소단즈·화전 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 싱선전유으·히습전 일기, 간전유으 일기, 편육·족숙편 일기, 각식느름적 일기, 우적·간적·전테슈 일기, 식혜 일기, 전복탕 일기, 임즈슈잡탕 일기, 세면 일기, 킷미슈단 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기’로 30기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고9촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상삼십기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

4. 기신(기신)

기신다례에 소용된 음식은 ‘약과 일기, 등박계 일기, 홍산즈·빅산즈 일기, 홍세강반연사과·말빅즈연사과 일기, 미엽과 일기, 각식절육 일기, 오미즈다식·눌다식·흑임즈다식 일기, 싱니 일기, 석뉴·유즈 일기, 준수 일기, 싱늘 일기, 싱대조 일기, 송빅즈 일기, 황형병·잉도병 일기, 각식정과 일기, 싱니숙 일기, 잡과합점증병·잡과당귀점증병·잡과밀설고병·잡과빅두증병 일기, 대조즈박병·감태즈박병·잡과석이단즈·잡과청애단즈 일기, 약식 일기, 전복초 일기, 으테증 일기, 싱선전유으, 일기, 양전유으 일기, 편육 족편 일기, 각식어만두 일기, 각식느름적 일기, 어적·우적·양적·전테슈 일기, 나복편치 일기, 식혜 일기, 홍합탕 일기, 잡탕 일기, 두포탕 일기, 목면 일기, 싱티만두 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기’로 37기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고8촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상삼십칠기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

기신다례에 이어서 상식이 수록되어 있는데, ‘슈라 일기, 빅어탕 일기, 싱티숙 일기, 잡산적·족산적 일기, 각식좌반 일기, 각식장과 일기, 각식혜 일기, 각식취 일기, 텃취 일기, 진장 일기’로 10기의 음식이 수록되어 있다. 목록의 마지막에는 ‘이상스십칠기’라고 기록되어 있는데, 이는 기신다례에 수록된 37기의 음식과 합한 수량이 일치한다.

5. 동지

동지다례에 소용된 음식은 ‘만두과 일기, 임즈간정·태말간정 일기, 우포 일기, 싱니 일기, 왜감즈 일기, 준수 일기, 전약 일기, 준수슈정과 일기, 잡과두텃병·잡과녹두증병·대조즈박병·잡과청애단즈 일기, 싱선전유으·히습전 일기, 편육·족편 일기, 간설야적·전테슈 일기, 식혜 일기, 튜복탕 일기, 양탕 일기, 목면 일기, 두탕 일기, 튜청 일기, 개즈 일기, 초장 일기’로 20기의 음식이 수록되어 있다. 음식 각 기의 고임의 높이는 고8촌이다. 목록의 마지막에는 ‘이상이십기’라고 기록되어 있는데, 나열된 음식의 기수와 일치한다.

6. 한식

한식다례에 소용된 음식은 ‘제주, 우포 일기, 싱니 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

7. 단오

단오다례에 소용된 음식은 ‘제주, 우포 일기, 산잉 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

8. 추석(추석)

추석다례에 소용된 음식은 ‘제주, 우포 일기, 적니 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

9. 삭망

삭망다례에 소용된 음식은 ‘제주, 우포 일기, 실과 일기, 식혜 일기, 목면 일기’이다. 제주는 대두되어 기록되었다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VIII-5-17 경인각궁제슈도

【정의】

-기본정의: 경인년 각 궁의 제(祭)에 소용된 제수 물품의 종류와 수량을 한글로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 육상궁 3월초9일 기신제수(육상궁삼월초구일기신제수), 탄일 지월 초6일 제수(탄일지월초육일제수), 선희궁 7월 26일 기신 제수(선희궁칠월이십육일기신제수), 탄일 7월 18일 제수(탄일칠월십팔일제수), 경우궁 납월 26일 기신 제수(경우궁납월이십육일기신제수), 탄일 5월 초8일 제수(탄일오월초팔일제수), 사동 정월 14일 제수(사동정월십사일제수), 명동궁 6월 초7일 제수(명동궁육월초칠일제수), 죽동 6월 13일(득동육월십삼일), 송현 5월 12일(송현오월십이일), 저동 5월 24일(저동오월이십사일) 등의 제(祭)에 소용된 음식재료의 종류와 수량을 한글로 기록한 것이다.

【서지】

경인각궁제슈도 / 편자미상
庚寅年
帖裝, 1帖(15折): 半葉5行字數不定 ; 31.1×11.5cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2414)

【목차와 구성】

목차는 육상궁 3월초9일 기신제수(육상궁삼월초구일기신제수), 탄일 지월 초6일 제수(탄일지월초육일제수), 선희궁 7월 26일 기신 제수(선희궁칠월이십육일기신제수), 탄일 7월 18일 제수(탄일칠월십팔일제수), 경우궁 납월 26일 기신 제수(경우궁납월이십육일기신제수), 탄일 5월 초8일 제수(탄일오월초팔일제수), 사동 정월 14일 제수(사동정월십사일제수), 명동궁 6월 초7일 제수(명동궁육월초칠일제수), 죽동 6월 13일(득동육월십삼일), 송현 5월 12일(송현오월십이일), 저동 5월 24일(저동오월이십사일)로 구성되어 있다. 필사시기로 여겨지는 경인년의 정확한 연도는 알 수 없다.

【음식관련내용】

1. 육상궁 3월초9일 기신제수(육상궁삼월초구일기신제수),

육상궁 3월초9일 기신제수 중 초5일에 소용된 음식재료는 전복 반덩·문어 일미·광어 스미·황대구 삼미·튜북 오뎅·석어 이속이고, 7일에 소용된 음식재료는 난해일기·싱티 삼슈·싱선 삼미이다.

2. 탄일 지월 초6일 제수(탄일지월초육일제수)

탄일 지월 초6일 제수는 전복 반덩·문어 일미·광어 이미·황대구 삼미·싱티 삼슈·싱선 삼미로 초2일에 보낼 것이다.

3. 선희궁 7월 26일 기신 제수(선희궁칠월이십육일기신제수)

선희궁 7월 26일 기신 제수는 전복 반딧·문어 일미·광어 삼미·튀복 반동·오적어 삼덕·황대구 삼미·석어 이숙·난해 일괴이고, 싱티 삼슈·싱선 삼미는 15일에 보낼 것이다.

4. 탄일 7월 18일 제수(탄일칠월십팔일제수),

탄일 7월 18일 제수 중 14일에 보낼 것은 전복 반딧·문어 일미·광어 삼미·튀복 반동·오적어 이덕·황대구 삼미·석어 이숙이고, 16일에 보낼 것은 난해 일괴·싱선 삼미·계오슈이다.

5. 경우궁 납월 26일 기신 제수(경우궁납월이십육일기신제수)

경우궁 납월 26일 기신 제수 중 22일에 보낼 것은 전복 반딧·문어 일미·광어 스미·건대구 삼미·황대구 삼미·오적어 삼덕·튀복 십덕이고, 24일에 보낼 것은 싱선 오미·싱티 오슈이다.

6. 탄일 5월 초8일 제수(탄일오월초팔일제수),

탄일 5월 초8일 제수는 전복 반딧, 문어 일미, 광어 스미, 건대구 삼미, 황대구 삼미이고, 싱선 오미·계 오슈는 초7일에 보낼 것이다.

7. 사동 정월 14일 제수(사동정월십사일제수)

사동 정월 14일 제수 중 초10일에 보낼 것은 전복 반딧·문어 일미·광어 삼미·건대구 스미·황대구 스미·석어 이숙·홍합 일빅개·히슴 오십개이고, 13일에 보낼 것은 싱선 오미·싱티 오슈이다.

8. 명동궁 6월 초7일 제수(명동궁육월초칠일제수)

명동궁 6월 초7일 제수는 양 일부, 간 일부, 계 오슈, 싱선 삼미이다.

9. 죽동 6월 13일(죽동육월십삼일), 송현 5월 12일(송현오월십이일), 저동 5월 24일(저동오월이십사일)

죽동 6월 13일(죽동육월십삼일), 송현 5월 12일(송현오월십이일), 저동 5월 24일(저동오월이십사일)에 소용된 제수는 전복 반딧, 문어 일미, 광어 삼미, 건대구 삼미, 황대구 삼미, 싱선 삼미, 계 오슈로 동일하다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-18 節祀祭品

【정의】

-기본정의: 절사(節祀)는 절기마다 지내는 제사로 시제(時祭)와는 다른 것이다. 정월 초하루·정월보름·한식·삼짇날·단오·유두·추석·중양·동지 등에 지내며 천신제(薦神祭)라고도 한다. 음식은 생(牲)을 쓰지 않고 서수(庶羞)만을 쓰며, 독축을 하지 않고 술도 일헌(一獻)만으로 한다. 『절사제품(節祀祭品)』은 이러한 절기 제사에 올리는 제수 음식을 기록한 목록인데 맨 뒤에는 상식(上食)에서 올리는 음식을 기록하여 적어 놓은 음식(飮食)발기이다. 궁중에서 사용했던 것으로 절기 제사와 상식의 종류가 많은 것으로 보아 후대의 것으로 짐작된다. 언문(諺文)으로 되어 있으며 정확한 연대는 알 수 없다.

-음식관련정의: 1년 중에서 각 달의 절기마다 올리는 제사음식과 상식에 올리는 음식을 언문으로 기록하고 있다. 제사상(祭祀床) 맨 앞줄부터 올리는 순서대로 음식을 기록하고 있다. 상식에서는 2, 5, 8, 11월 네 번의 중삭(仲朔)에 올리는 상식 음식을 볼 수 있다. 상식에 올리는 음식으로는 주식류와 부식류로 나뉘는데 주식류에는 ‘슈라’가 올라가고 부식류에는 반찬류가 올라간다. 두 가지 음식발기에서는 하나는 제례라는 예식(禮式) 음식발기이고 하나는 일반 음식발기로서의 특징을 보이고 있다. 계절마다 사용하는 식재료는 약간씩 다르지만 대체적으로 이러한 순서로 제사에 사용하고 있다.

【서지】

節祀祭品 / 編者未詳
寫年未詳
線裝, 1冊(57張): 半葉 9行字數不定; 36 × 23.3cm
필사본
紙質 楮紙
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF16-295
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2548)

2000년에 한국학 중앙연구원 장서각에 소장된 『절사제품』을 마이크로 필름으로 촬영한 것이 국립중앙도서관에 소장되어 있다.

【목차와 구성】

정월, 상원, 이월한식, 삼월삼일, 스월팔일, 오월단오, 탄일, 뉴월뉴두, 칠월칠석, 빅중, 팔월추석, 구월구일, 동지, 납향, 기신다례상식겸, 상식, 삭망다례, 이월등삭다례상식, 오월등삭다례상식, 팔월등삭다례상식, 지월등삭다례상식으로 구성되어 있다. 크게 절사와 상식으로 나눌 수 있다. 한식은 동지로부터 105일이 되는 날인데 3월이 되기도 하고 2월이 되기도 하지만 대개 2월에 들기 때문에 이 책에서는 2월을 따랐다.

목차에 보면 ‘탄일’이라는 항목이 보이는데 이는 축하연에 속하는 음식발기로 이 책의 성격이 중요 행사에 관한 간단한 발기 모음집의 성격이 강하다 할 수 있다.

【음식관련내용】

<표 1>

정월	
약과일기	
홍빙사과일기	
빅빙사과일기	
임즈강전일기	
티말강정일기	
은정과일기	
미엽과일기	
싱■과일기	
각식절육일기	
눌다식	
흑임즈다식	일기
오미즈다식	
농안	
녀지	일기
싱니일기	
석뉴일기	
유즈일기	
준시일기	
싱늘일기	
송빅즈일기	
전약	
빅즈병	일기
조병	
눌병	일기
각식정과일기	
싱니슈정과일기	
준시슈정과일기	
잡과합점증병	
잡과신감치밀점증병	일기
잡과빅두증병	
잡과석이병	
잡과밀설그병	일기
잡과녹두증병	
대조즈박병일기	
빈자병일기	
빅두잡과청애단즈일기	
약식일기	
전복초일기	
히슴증일기	
빅어전일기	
양전유으	일기
암순전	
간전유으일기	
족편일기	
편육일기	

싱복회 두대회 천엽회	일기
길경치일기	
식혜일기	
각식느름적일기	
양설야적 간설야적 전테슈이슈	일기
부어탕일기	
쇼전복탕일기	
완즈탕일기	
족탕일기	
싱티각탕일기	
만두일기	
탕병일기	
튜청일기	
개즈일기	
초장일기	
이상오십기	

<표 2>

팔월추석	
약과일기	
홍미화연사과일기	
은빅즈연사과일기	
형인과일기	
홍쇼쇼과일기	
미엽과일기	
각식절육일기	
송화다식 오미즈다식 흑임즈다식	일기
농안 녀지	일기
싱니일기	
홍시일기	
적니일기	
포도일기	
싱늘일기	
세여병 조병 싱강병	일기
각싱정과일기	
슈정과일기	
잡과밀점증병	일기

잡과신감취병 빅설그병	
대조즈박병 히의즈박병	일기
송병일기	
약식일기	
쇼전복쵸일기	
힝션전유으일기	
양전유으일기	
으데중일기	
편육일기	
족편일기	
각식어만두일기	
싱복회 두태회 천엽회	일기
식혜일기	
각식취일기	
각식느릅적일기	
양적 간적 전테슈	일기
튜복탕일기	
굴탕일기	
완즈탕일기	
장국세면일기	
병시일기	
튜청일기	
개즈일기	
초장일기	
이상스십일기	

<표 3>

동지	
약과일기	
등박계이기	
홍빙사과일기	
빅빙사과일기	
임즈강정일기	
태말강정일기	
각식절육일기	
눌다식 흑임즈다식 오미즈다식	일기
농안 녀지	일기
싱니일기	
석뉴일기	

왜감죽일기	
준시일기	
송빅죽일기	
싱늘일기	
싱대조일기	
황형병 전약 빅즈병	일기
각식경과일기	
잡과두텃병 잡과석이점증병 잡과녹두증병	일기
잡과신감치증병 잡과밀설기병 잡과빅두증병	일기
대조즈박병 감태즈박병	일기
냥식산습병일기	
잡과청애단즈 잡과석이단즈	일기
약식일기	
싱복초일기	
으데증일기	
빅어전일기	
히습전일기	
간전유으일기	
양전유으 암술전	일기
족편일기	
편육일기	
두대회	
천엽회 싱복회	일기
길경치일기	
식혜일기	
각식느름적일기	
데육적 양설야적 간설야적 전데슈	일기
튜복탕일기	
부어탕일기	
양탕일기	
완즈탕일기	
싱티각탕일기	
두탕일기	
목면일기	
싱티만두일기	
튜청일기	
개즈일기	

초장일기
이상오십기

<표 4>

납향	
만두과일기	
홍미화산죽일기	
빅미화산죽일기	
각식절육일기	
눌다식	일기
흑임자다식	
싱니일기	
석뉴일기	
유죽일기	
싱늘일기	
준시일기	
전늘	일기
전대조	
각식정과일기	
싱니슈정과일기	
잡과밀점증병	일기
잡과감티설그병	
잡과빅두청애병	
대조죽박병	일기
황죽박병	
잡과싱강단자	일기
잡과신감치단죽	
전복초일기	
희슴증일기	
싱선전유으일기	
양전유으일기	
죽편일기	
데숙편일기	
천엽회	일기
두태회	
잉복회	
각식어만두일기	
식혜일기	
각식느름적일기	
우적	일기
간적	
전테슈	
쇼전복탕일기	
굴탕일기	
싱티각탕일기	
병시일기	
묵면일기	
튜청일기	
개죽일기	

초장일기
이상삼십오기

<표 5>

기신다례상식첩	
약과일기	
다식과일기	
만두과일기	
뽕계이기	
홍산죽일기	
빅산죽일기	
홍세강반연사과일기	
말빅죽연사과일기	
홍미화강정일기	
빅미화강정일기	
형인과일기	
미엽과일기	
신쇼과일기	
황늘일기	
은형일기	
진죽일기	
각식절육일기	
눌다식	일기
흑임자다식	
오미죽다식	일기
송화다식	
농안일기	
녀지일기	
사광	일기
굴병	
싱니일기	
석뉴일기	
유죽일기	
왜감죽일기	
준시일기	
송빅죽일기	
싱늘일기	
싱대조일기	
황형병	일기
임도병	
늘병	
조병	일기
싱강병	
각식정과일기	
산사전	일기
목과전	
싱니숙일기	
은산사슈정과일기	
잡과합점증병	
빅두잡과청애증병	일기

잡과신감치밀점증병	일기
잡과녹두증병	
잡과석이병	일기
잡과밀설그병	
대조즈박병일기	
감티즈박병일기	
냥식싱강산습병일기	
빅두잡과청애단즈	일기
잡과석이단즈	
약식일기	
전복초일기	
히습증일기	
홍합초일기	
으레증일기	
싱션전유으일기	
빅어전일기	
양전유으일기	
간전유으일기	
족편일기	
편육일기	
각식척일기	
싱복회	일기
인복회	
두태회	일기
천엽회	
길경척일기	
식혜일기	
각식느름적일기	
어적	
우적	
양적	일기
간적	
전테슈	
두포적	
표그적	일기
다스마적	
튜복탕일기	
부어탕일기	
전복탕일기	
양탕일기	
잡탕일기	
완즈탕일기	
두포탕일기	
목면일기	
싱티만두일기	
튜청일기	
개즈일기	
초장일기	
이상칠십오기	

<표 6>

이월등작다례상식	
슈라일기	
세합탕일기	
양탕일기	
전복숙일기	
싱티숙일기	
갈비비빔일기	
각식좌반일기	
싱선전유 ^으 간전유 ^으	일기
우설 데티	일기
우미편 난편	일기
어적 티적	일기
잡산적 굴산적	일기
청어구이일기	
식혜일기	
각식치일기	
각식혜일기	
각식장과일기	
과즌지일기	
탐치일기	
장일기	
개즈일기	
초장일기	
이상이십이기	

<표 7>

오월등작다례상식	
슈라일기	
잡탕일기	
빅양숙일기	
싱합조치일기	
싱티숙일기	
연계비빔일기	
각식좌반일기	
양전유 ^으 난전	일기
족숙편 데간	일기
각식만두일기	
어적 티적	일기
중편포구이일기	
잡산적	일기

황산적
각식만두일기
부어장과일기
식혜일기
각식치일기
각식혜일기
팀치일기
진장일기
개즈일기
초장일기
이상이십일기

표 1~4를 보면 음식의 종류를 나누어 볼 수 있다. 각 절기마다 각 음식의 가지 수는 달라지지만 거의 같은 종류의 음식이 쓰이고 있다. ‘탄일’의 경우는 제사 음식발기는 아니지만 음식의 종류가 제사 음식발기와 같다. 이것은 ‘탄일’이 가례(嘉禮)로 예식 음식발기이기 때문이다. 또한 이 목록집 중에서 어느 음식발기보다도 음식의 가지 수가 가장 많다. ‘이월한식’에는 ‘난숙’이 ‘스월팔일’에는 ‘슈란’이라는 달걀요리를 올리고, ‘삼월삼일’에는 ‘창면’이 ‘오월단오’에는 ‘슈단’이라는 면음식이 올려지는데 이 음식은 원래는 음청류에 속하기도 하는 시원한 면음식으로 ‘칠월칠석’까지 제사에 올리고 있다. ‘오월단오’에는 ‘제호탕’, ‘동지’에는 ‘전약’이라는 절식(節食)이면서 보양식으로 널리 알려진 음식이 올려지고 있음을 알 수 있다.

표 5~7를 살펴보면 상식에 올리는 음식의 종류와 가지 수를 알 수 있다. 시기에 올리는 상식 중에서 ‘괴신다례상식겸’은 앞의 제사 음식발기와 음식의 종류가 같다. 이는 상식이지만 기제사(忌祭祀)로서의 성격을 반영한 것이라 짐작된다. 음식의 나열 순서는 상차림의 순서대로 기록하고 있음을 알 수 있다. 절기제사 음식에서의 주식류와 탕류는 나열 순서에서 뒷부분에 나오는데 상식 음식을 보면 ‘슈라’와 ‘탕’이 먼저 나온다. 이는 절기 제사음식과 상식 음식이라는 성격적인 특성을 엿볼 수 있는데 ‘정월’부터 ‘괴신다례상식겸’까지의 음식 순서는 제사상을 나열하는 입장에서의 순서를 반영한 것이고 ‘이월등삭상식·오월등삭상식·팔월등삭상식·지월등삭상식’에서는 음식을 먹는 입장에서 나열하여 기록한 것으로 보인다. 상식에서 주식류로 ‘슈라’와 ‘탕’이 동일하게 올라가는데 ‘오월등삭다례상식’에만 ‘침함조치’가 같이 올라가는 것이 특징적이다. 일반 음식발기와 크게 다르지 않아 제사음식에 비해 간소함을 알 수 있다. 상식에서는 절기 제사에서는 올리지 않는 ‘붓기’류, ‘좌반’류, ‘장과’류, ‘준지’류, ‘팀치’류가 올라간다. 이것은 앞의 제사나 탄일 음식발기와는 다른 상식의 특징이라 할 수 있다. 하지만 상식 음식발기 중에서 ‘괴신다례상식겸’은 앞에서 보이는 절기제사 음식발기와 같으면서도 음식 가지 수는 훨씬 많다.

또한 음식명이 언문으로 되어있어 음식의 원명(原名)을 알 수 있는 중요한 자료가 된다. 계절에 맞는 다양한 식재료와 계절 음식으로 제사에 올리고 있어 다양한 계절 음식을 파악할 수 있다.

【참고문헌】

【집필자】 이혜정(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-19 祭祀饌品儀

【정의】

-기본정의: 각 제(祭)에 소용된 제수 물품과 각종 음식의 종류와 수량을 한자로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 기제(忌祭), 시제(時祭)(四仲朔 丁亥日 三獻), 사명일 묘제(四名日 墓祭), 생신다례(生辰茶禮), 사명일 사우다례(四名日 祠宇茶禮), 칠절일 다례(七節日 茶禮), 삭망 다례(朔望 茶禮)에 해당하는 제수 물품과 음식의 기수가 기록되어 있고, 율곡격몽요결천헌의(栗谷擊蒙要訣薦獻儀), 천신지류(薦新之類)에 해당하는 내용이 부기되어 있다.

【서지】

祭祀饌品儀 / 居廬廳(朝鮮)撰
寫年未詳
線裝, 1冊(7張): 半葉10行字數不定; 30×22.9cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2563)

표지서명은 ‘제사찬품의(祭祀饌品儀)’로 제첨부분에 ‘전 다례병록(全 茶禮並錄)’을 이어서 기록하였으며, 서명의 오른쪽에 ‘부헌의물명(附獻議物名)’을 기록하였다. 앞표지 안쪽에는 ‘일한재장(日閑齋藏)’의 기록이 있고, 뒷표지 안쪽에는 ‘거려청찬(居廬廳撰)’의 기록이 있다.

2중 3과의 인장이 찍혔는데, 1종은 ‘봉모당인(奉謨堂印)’으로 앞부분 상단에 날인하였다. 인문의 색은 적색으로, 정사각형이며, 크기는 가로6.5×세로6.5cm이다. 1중 2과는 ‘거려청(居廬廳)’으로 본문의 앞부분 하단과 마지막 부분 하단에 날인하였다. 인문의 색은 흑색으로, 직사각형이며, 크기는 세로 6.8×가로 3.5cm이다. 본문의 제례별 항목의 위부분에는 파란색과 회색의 침지가 붙어 있다.

【목차와 구성】

목차는 기제(忌祭), 시제(時祭)(四仲朔 丁亥日 三獻), 사명일(四名日) 묘제(墓祭), 생신다례(生辰茶禮), 사명일 사우다례(四名日 祠宇茶禮), 칠절일(七節日) 다례(茶禮), 삭망(朔望) 다례(茶禮)로 구성되어 있으며, 마지막에 ‘매년 제(每年 祭)’ 항목을 두어 앞에서 언급된 제례와 관련된 사항을 총정리하였다. 끝에는 율곡격몽요결천헌의(栗谷擊蒙要訣薦獻儀), 천신지류(薦新之類)이 부기되어 있다.

【음식관련내용】

1. 기제(忌祭)

기제(忌祭)는 삼헌(三獻)을 올린다. 올린 음식과 기수는 다음과 같다.

<표 1> 기제(忌祭) 찬품(饌品)

藥果	一器<二斗入里>
桂	二器
散子	二器<紅白>
茶味	二器<兩色 一銀丁果, 一兩面果>
兩色 折肉	各一器<文魚折, 片脯折, 有全卜折則代用片脯>
生實果·乾實果	合七器
正果	<器數隨時爲之>
水正果	一器
餅	一器
糲	一器
湯	七器
干南	八器
餅菜	一器
餅清	一器
脯·鹽	各一器
盤床	
炙	三器
膾	二器<魚, 肉>

‘忌祭’라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

2. 시제(時祭)(四仲朔 丁亥日 三獻)

시제(時祭)는 사중삭(四仲朔) 정해일(丁亥日)에 삼헌(三獻)을 올린다. 올린 음식과 기수는 다음과 같다.

<표 2> 시제(時祭) 찬품(饌品)

藥果	一器<一斗二升入里>
桂	二器
茶味	二器
兩色 折肉	一器
生實果·乾實果	合六器
正果·水正果	各一器
湯	五器
干南	六器
餅菜	一器
餅清	一器
脯·鹽	各一器
盤床	
炙	三器
膾	二器<魚, 肉>

‘時祭’라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

3. 사명일 묘제(四名日 墓祭)

사명일(四名日) 묘제(墓祭)에 올린 음식과 기수는 다음과 같다.

<표 3> 사명일(四名日) 묘제(墓祭) 찬품(饌品)

藥果	<一斗入里>	
全茶食·梅葉果	各一器<正朝外 茶味代用 高味, 梅葉果代 小朴桂 一器>	
實果	五器	
正果	一器	
水正果	一器	
餅	一器	
糲	一器	
湯	五器	
干南	七器<膾在此中>	
餅菜, 餅清, 炙	一器<亞終獻添炙>	
盤床		
兩色水沙果	各一器	正朝에 더함
兩色羌正	各一器	
藥飯	一器	寒食에 더함

‘四名日 墓祭’라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

4. 생신다례(生辰茶禮)

생신다례에는 단헌연전(單獻連奠)으로 삼작(三爵)을 올렸다. 올린 음식과 기수는 다음과 같다.

<표 4> 생신다례(生辰茶禮) 찬품(饌品)

小藥果	一器 高一尺	
小朴桂	二器	
兩色羌精	各一器	
全茶食	一器	
全杏仁果	一器	
兩色蓼花	各一器	
茶味	二器<一饅頭果, 一梅葉果>	
兩色折	各一器<全卜折, 文魚折>	<以上皆用小貼匙>
實果	六器	
正果·水正果	各一器<正果則 隨所在可用爲可>	
湯	七器	
干南	七器<膾一器在此中>	
筇音炙·炙	各一器	
餅	七器<盒其伊>	
藥飯, 糲	一器	
餅菜·餅清	各一器	
脯·醢	各一器	

‘生辰茶禮’라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

5. 사명일 사우다례(四名日 祠宇茶禮)

사명일 사우다례는 한식(寒食)에는 행하지 않았다. 단헌연전(單獻連奠)으로 삼작(三爵)을 올렸다. 올린 음식과 기수는 다음과 같다.

<표 5> 사명일 사우다례(四名日 祠宇茶禮) 찬품(饌品)

實果	四器<正朝兩色干正各一器>
正果	一器
水正果	一器
湯	三器
干南	五器<膾一器在此中>
餅	一器
糲	一器
菜	一器
淸	一器
筮音炙	一器
脯醢	各一器

‘四名日 祠宇茶禮’라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

6. 칠절일 다례(七節日 茶禮)

칠절일 다례 중 삼월삼일(三月三日), 사월팔일(四月八日), 유월유두(六月流頭), 칠월칠석(七月七夕), 백중(百種), 구월구일(九月九日), 동지(冬至)의 지일(至日)에는 두탕(豆湯)을 올렸다. 울곡천헌의(栗谷薦獻儀) 중 납일(臚日)은 속절(俗節)에 들어가므로, 다례일절(茶禮一節)을 칠절일(七節日)에 의하여 납육(臚肉)을 더하였다.

칠절일 다례는 단헌(單獻)으로 연속해서 삼작(三爵)을 올렸다. 올린 음식과 기수는 다음과 같다.

<표 6> 칠절일 다례(七節日 茶禮) 찬품(饌品)

實果	五器
正果·水正果	各一器
湯	五器
干南	六器<膾一器在此中>
餅	一器
糲	一器
餅菜·餅淸	各一器
炙	一器
筮音炙	一器
脯醢	各一器

‘七節日 茶禮’라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

7. 삭망 다례(朔望 茶禮)

삭망 다례는 단일작(單一爵)을 올렸는데, 정월과 망일(望日)에는 연삼작(連三爵)을 올리고, 천신시(薦新時)에는 단작(單爵)을 올렸다. 올린 음식과 기수는 다음과 같다.

<표 7> 삭망 다례(朔望 茶禮) 찬품(饌品)

實果	三器	正月 望日에 더함<餅菜, 餅淸, 粢音炙膾之類를 더할 수 있으면 더함>
脯·醢	各一器	
氷沙果	一器	
兩色羌正	各一器	
餅	一器	
糲	一器	
藥飯	一器	
干南	四器	
湯	三器	
正果	一器	
水正果	一器	
湯餅, 木麥糲, 細糲, 粉 水丹		
實果, 正果, 水正果		

‘朔望 茶禮’, ‘正月 望日’, ‘湯餅’이라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

8. 매년 제(每年 祭)

매년 제(每年 祭)의 주미(酒米) 이석식(二石式)을 내입(內入)한다. 지금까지 언급했던 기제(忌祭), 시제(時祭)(四仲朔 丁亥日 三獻), 사명일 묘제(四名日 墓祭), 생신다례(生辰茶禮), 사명일 사우다례(四名日 祠宇茶禮), 칠절일 다례(七節日 茶禮), 삭망 다례(朔望 茶禮)의 제전(祭典), 다례(茶禮)를 타가(他家) 제물명수(祭物皿數)와 상호 비교한 다음 제명(祭名)과 기수다소(器數多小)를 적어서 완식지지(完式之地)로 삼는다.(峇庚子孟秋上澣錄)

‘每年 祭’라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

9. 율곡격몽요결천헌의(栗谷擊蒙要訣薦獻儀)

율곡격몽요결천헌의(栗谷擊蒙要訣薦獻儀)는 속절(俗節)로서 정월십오일(正月十五日), 삼월삼일(三月三日), 오월오일(五月五日), 유월십오일(六月十五日), 칠월칠일(七月七日), 팔월십오일(八月十五日), 구월구일(九月九日), 납월납일(臘月臘日)을 이른다. 시식(時食)을 바치는데, 시식은 약반(藥飯), 애병(艾餅), 수단지류(水團之類)를 말하고, 없으면 상식(尙食)으로 하되 병과수품(餅果數品)을 갖추어야 한다. 삭첨지의(朔忝之儀)같은 경우에는 신물(新物)이 있으면 천(薦)한다. 만약 오곡(五穀)으로 밥을 할 수 있으면, 찬수품(饌數品)을 갖추어야 한다. 삭첨지의(朔忝之儀)처럼 할 경우에는 <모름지기 망일(望日)에 역시 주뢰주(主酌酒)를 내놓더라도> 만약 어과지류(魚果之類), 숙소맥(菽小麥) 등의 재료로 밥을 할 수 없으면, 신알지시(晨謁之時)에 계독(啓牘)하고, 단헌분향재배(單獻焚香再拜)한다. <단헌지물(單獻之物)을 얻었으면 천(薦)하고, 삭망속절(朔望俗節)을 기다릴 필요가 없다.> 무릇 신물(新物)을 천(薦)하지 않고서는 선식(先食)할 수 없다.<타향(他鄉)에 있으면 반드시 그럴 필요 없다.>

‘栗谷擊蒙要訣薦獻儀’라고 쓰여 있는 윗부분에는 회색 첨지가 붙어 있고, ‘俗節’, ‘有新物則薦’이라고 쓰여 있는 윗부분에는 파란색 첨지가 붙어 있다.

10. 천신지류(薦新之類)

薦新之類(薦新之類)에는 생청어(生靑魚)<해주(海州)>, 송어(松魚), 낫채(蕨菜), 신감채(辛甘菜), 황석수어(黃石首魚), 생석수어(生石首魚), 위어(葦魚), 죽순(竹筍), 생오적어(生烏賊魚), 진어(眞魚), 연계(軟鷄), 연순(蓮蓴), 맥미(麥米), 앵도(櫻桃), 산행(山杏), 행(杏)<단행(丹杏), 유행(柳杏)>, 적전고(籍田菘), 생고(生苽), 신진말(新眞末), 직미(稷米), 속미(粟米), 서미(黍米), 신도미(新稻米), 청태(靑太), 소두(小豆), 림금(林檎), 건대하(乾大蝦), 가자(茄子), 동과(冬果), 서과(西果), 진과(眞果), 이실(李實), 사과(楂果), 은구어(銀口魚), 연어(鱒魚), 생리(生梨), 적리(赤梨), 포도(葡萄), 연실(蓮實), 진자(榛子), 백자(栢子), 호도(胡桃), 아치(兒雉), 조홍(早紅), 침시(沉柿)<수시(水柿)>, 대조(大棗), 송옹(松茸), 생해(生蠟), 미후도(獼猴桃), 산포도(山葡萄), 당유자(唐柚子), 유자(柚子)<석류(石榴)>, 생대구어(生大口魚), 은어(銀魚), 감자(柑子), 유감(乳柑), 동정굴(洞庭橘), 산귤(山橘)<등귤(橙橘), 청귤(靑橘)>, 백어(白魚), 청어(靑魚), 방어(魴魚), 암순(鶻鶻), 서서(薯蕷)가 있다. <이외의 새로운 산물도 읊길 수 있으면 얻어도 된다.> 이상의 신산지물(新產之物)이 출하되면 천(薦)한다.

끝에는 ‘庚子流火上旬’의 날짜가 적혀있다. ‘薦新之類’라고 쓰여 있는 윗부분에는 회색 첨지가 붙어 있다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-20 諸製造法

【정의】

-기본정의: 이 책은 물건의 제작법이나 어떠한 목적을 위한 방법에 대해 기재한 것을 모아놓은 것이다. 정확한 작성 연대는 알 수 없으나, 가장 처음에 수록되어 있는 製絲法의 설명서 끝에 대한부인회 잠업장(大韓婦人會 蠶業場)에서 1906년(광무 10) 8월 20일이라고 적혀있어 적어도 이 부분은 이 때 작성되었음을 알 수 있다. 필체는 물론, 사용된 언어도 일본어와 국한문 혼용체로 각각 혼재되어 있어 각 부분마다 별도로 작성된 것을 후대에 한 데 모은 것으로 보인다.

-음식관련정의: 이 책을 내용상으로 구분했을 때, 세 번째에 유과조성법이 수록되어 있다. 또한 그 다음 부분에 법찬제물조성법(法饌祭物造成法)이라는 내용이 수록되어 있는데, 여기에서는 조과법(造果法)·조병법(造餅法)·증탕법(蒸湯法)·조면법(造麵法)에 대한 내용을 『태상지(太常誌)』에서 발췌하여 필사하였다.

【서지】

諸製造法 / 編者未詳
刊年未詳
線裝 1冊(34張)
유인본(油印本)
書名은 표지서명에 의함
印 藏書閣印
마이크로필름번호 MF16-309
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (한古朝29-155)

【목차와 구성】

이 책은 범례·제사법(製絲法)(일문)·마찰발화아제조법(摩擦發火兒製造法)(국문·일문)·유과제조법(油果製造法)(국문)·법찬제물조성법(法饌祭物造成法)(한문)·법찬제물지약도(法饌祭物之略圖)(한문)·수압회선착정법(水壓廻旋鑿井法) 로타리식(ロータリー式)·굴착장치 갱정단면도급설명(掘鑿裝置 坑井斷面圖及說明)·강삭착정법굴착장치 갱정단면도급설명(鋼索鑿井法掘鑿裝置 坑井斷面圖及說明)(일문)·채유장치 유정단면도급설명(採油裝置 油井斷面圖及說明)(일문) 순으로 구성되어 있다.

이 중 마찰발화아제조법은 일문이 먼저 오고 바로 뒤에 국문이 실려 있는데, 국문으로 적힌 부분의 관심에 재조선국초량항 대일본공관(在朝鮮國艸梁項 大日本公館)이라고 되어 있어 이 글의 작성 배경과 연관 있을 것으로 보인다. 마지막에 실려 있는 채유장치 유정단면도급설명은 다른 부분처럼 필사된 것이 아니라 기존의 출판물에 있던 그대로를 가져온 것으로 보이는데, 하단에 일본석유주식회사백기광업소(日本石油株式會社柏崎鑛業所)라고 되어 있어 원래의 출판물이 이곳과 관련이 있는 것으로 생각된다.

【음식관련내용】

1. 유과조성법

여기에서 소개하고 있는 내용은 국한문혼용체로 약과(藥果)·중계(中桂)·산자(散子)·

전다식(煎茶食)·자백병(煮白餅)·산삼병(山蔘餅)·유병(油餅)·상화병(霜花餅)·보시병(浦匙餅)·절병(切餅)의 재료와 그 제조법이 기재되어 있다.

각각에 대한 설명은 국한문혼용체를 사용하여 비교적 상세하게 기술하고 있다. 먼저 음식명이 나오고 그 밑에 완성했을 때의 분량이 총 개수와 그릇수로 자세히 명시되어 있고, 그 다음 재료와 설명법을 적었다.

<표 1> 유과조성법에 나온 유과의 분량과 재료

이름	완성 시 분량	재료
藥果	350個 器數8器 每器8個式	小麥粉 約10斤(1斤=160匁) 白胡麻油 約1升2合 蜂蜜 約1升 冷水 約5合
中桂	240個 器數3器 每器80個式	小麥粉 2貫800匁 蜂蜜 2升8合 水 1升
散子	320個 紅白散子:各160個式 紅白散子:各2器 每器80個式	小麥粉 1貫400匁 湯水 5合 黑飴 800匁 興米 1升6合(紅白乾飯 各8合)
煎茶食	240個 器數100 煎茶食 各2器 每器60個式	小麥粉 1貫400匁 蜂蜜 1升4合 水 5合
煮白餅	25個 器數1器 1器 35個	糯米 2升 大豆粉 63匁 湯水 5合
山蔘餅	35個 器數1器 1器 35個	糯米 2升 湯水 5合
油餅	35個 器數1器 1器 35個	糯米 2升 湯水 5合
霜花餅	35個 器數1器 1器 35個	小麥粉 400匁 大豆粉 63匁 湯水 5合
浦匙餅	35個 器數1器 1器 35個	糯米 2升5合 湯水 5合
切餅	35個 器數1器 1器 35個	糯米 2升5合 湯水 5合

위의 표를 통해서 각 종류마다 만들어지는 총 개수와 여기에 들어가는 각 재료의 분량에 대해 자세히 알 수 있다. 이 중 약과·중계·산자·전다식이 많은 양을 필요로 하고 있는 것으로 나타났다. 또한 재료를 보면, 반죽의 바탕이 되는 粉類는 크게 소맥분과 나미로, 물은 차가운 것과 뜨거운 것으로 나눌 수 있는데, 대체로 소맥분에는 차가운 물, 나미에는 뜨거운 물이 들어가고 있음을 알 수 있다.

2. 법찬제물조성법(태상지소재)

여기에 실린 내용은 태상지에 기재되어 있는 것 중 조과법(造果法)·조병법(造餅法)·증탕법(蒸湯法)·조면법(造麵法)에 대한 것을 발췌하되, 세주는 빼고 조리법에 대한 부분만 정

리하여 기재하였다. 또한 조면법 뒤에 법찬제물략도(法饌祭物略圖)라는 제목으로 하에 역시에 실려 있는 유과 각 종에 대한 그림과 크기에 대한 설명을 옮겨놓았다. 다만, 그림은 태상지의 것을 바탕으로 각각의 형태적 특징이 더 드러나게 하였다.

이 부분은 총 4면으로 구성되어 있는데, 바로 뒤에 동일한 면이 반복되어 있다.

<표 2> 법찬제물조성법에 실린 유과

이름	크기	참고사항
中桂	長2寸8分 廣9分 厚6分	제조법이 조과식(造果式)과 같지 않아 보인다.
散子	長2寸 廣1寸 厚2分	
煮朴餅	圓徑1寸2分 (다음글자결실) 排高 約8寸5分	
藥果	方1寸5分 厚5分	
茶食	圓徑1寸5分 12出 花厚4分	
油沙餅	圓徑1寸3分 排高6寸5分	切餅·敬團餅 同様
霜花餅	廣1寸5分 高1寸 排高約3寸5分	半璧形 餅匙 同様
甫匙餅	廣1寸5分 高8分 排高約6寸5分	半月形
油餅	長5寸6分 廣1寸1分 厚5分 排35片	

【참고문헌】

【집필자】 이유리(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-21 照點記

【정의】

-기본정의: 휘정전오향대제(徽定殿五享大祭)와 삭망속절(朔望俗節)에 소용된 제수의 종류와 수량을 한자로 기록한 것이다.

-음식관련정의: 휘정전오향대제기수조점(徽定殿五享大祭器數照點)은 휘정전오향대제에 소용된 음식명과 그릇 기수를 나열하였으며, 삭망속절기수조점기(朔望俗節器數照點記)는 삭망속절에 소용된 음식명과 그릇 기수를 나열하였다.

【서지】

照點記 / 編者未詳
寫年未詳
帖裝, 1帖(3折): 半葉12行字數不定, 半葉7行字數不定 ; 40.2×20.7cm
筆寫本.
楮紙.
소장처 : 한국학중앙연구원 장서각 (K2-2489)

사주쌍변으로, 각 행의 패선이 그려진 종이를 상하 2단으로 나누어 작성하였다. 반엽의 행수가 다른데, 휘정전오향대제기수조점부분은 반엽 12행 자수부정(半葉12行字數不定)이고, 삭망속절기수조점기부분은 반엽 7행 자수부정(半葉7行字數不定)이다.

【목차와 구성】

목차는 휘정전오향대제기수조점(徽定殿五享大祭器數照點)과 삭망속절기수조점기(朔望俗節器數照點記)로 구성되어 있다.

【음식관련내용】

1. 휘정전오향대제기수조점(徽定殿五享大祭器數照點)

휘정전오향대제에 소용된 음식의 종류와 기수는 小朴桂 四器, 紅散子 二器, 白散子 二器, 煎茶食 二器, 白茶食 一器, 實柏子 一器, 實胡桃 一器, 實榧子 一器, 黃栗 一器, 大棗 一器, 乾柿 一器, 霜花餅 一器, 自朴餅 一器, 松膏餅 一器, 山蔘餅 一器, 敬團餅 一器, 豆團餅 一器, 餅匙 一器, 賓煮 一器, 獐肉炙 一器, 生鮮炙 一器, 生雉炙 一器, 獐肉湯 一器, 生鮮湯 一器, 軟肉湯 一器, 獐頭熟片 一器, 獐肉熟片 一器, 獐肉熟片 一器, 生鮮煎油魚 一器, 醋薑 一器이다. 음식명과 기수를 나열하고 마지막에 鬱金酒 一瓶, 白幣 一端, 細麵 一器, 淸酒 一瓶半, 小蠟燭 三丁의 제수물품을 나열하였다.

2. 삭망속절기수조점기(朔望俗節器數照點記)

삭망속절에 소용된 음식의 종류와 기수는 小朴桂 三器, 紅散子 一器, 白散子 二器, 煎茶食 二器, 白茶食 一器, 實柏子 一器, 實胡桃 一器, 實榧子 一器, 黃栗 一器, 大棗 一器, 乾柿 一器, 霜花餅 一器, 自朴餅 一器, 松膏餅 一器, 山蔘餅 一器, 敬團餅 一器, 豆團餅 一器, 餅匙 一器, 賓煮 一器, 醋薑 一器, 煎蒸 一器, 雜湯 一器, 細麵 一器이다. 음식명과 기수를 나열하고 마지막에 淸酒 一瓶半, 小蠟燭 三丁, 告由則白幣 一端的 제수물품을 나열하였다.

【참고문헌】

【집필자】 김향숙(한국학중앙연구원)

【자료명】 VII-5-22 경상대학교 소장 궁중 음식 발기

【정의】

-기본정의: 1895년부터 1921년까지 고종과 명성황후를 위한 다례와 조식 상식을 올리 기 위해 제작된 경상대학교 소장의 고문서 206점이다. 이 가운데는 효덕전 관리 조직과 인 명(人名)을 기록한 것으로 보이는 고문서 1점이 포함되어 있다.

-음식관련정의: 조식 상식발기와 별다례 발기로 구성된 205점의 고문서는 1919년과 1 920년 2년 동안 고종의 조식 상식에 올렸던 궁중 음식뿐만 아니라 ‘상원, 삼월 삼짇날, 초 파일, 단오, 유두, 초복, 말복, 칠석, 추석, 동지 등의 각 절기마다 다례상에 올렸던 궁중 음식도 상세히 알 수 있는 자료이다. 모두 495종의 궁중 음식 이름이 수록되어 있다.

【서지】

경상대학교 소장 궁중 음식 발기(을미십월십구일 성빈다례블기 외 205점)
 편저자 미상
 한글 필사본
 1895년 2점, 1919년 127점, 1920년 71점, 1921년 2점, 연대 미상 4점
 낱장, 24.0~266.0 × 26.0cm
 所藏記: 경상대학교
 소장처: 경상대학교 문천각

이성우(1988:41-44)에 의하면 현재까지 알려진 궁중 음식 발기는 모두 162점이다. 이 가운데 제사 음식 발기는 70개이며 그 중 68개가 한국학중앙연구원과 김치박물관에 전하고 있다. 경상대학교 소장 발기 가운데 기미년(1919년)의 것은 모두 127점이다. 그런데 기미년 의 발기 중 유독 윤7월과 10월의 것이 많지 않는데 그것들은 모두 김치박물관에 소장되어 있다. 따라서 동일 자료 중 일부는 김치박물관이 소장하고 있고 그 나머지는 여러 경로를 거쳐 경상대학교 문천각에서 소장하게 된 것이다. 경상대학교 문천각 소장 궁중 음식 발기 가 발견됨으로써 현전하는 제사음식 발기는 62점에서 205점이 더해진 267점이 된다.

연도를 알 수 있는 202점의 연도별 월별 분포는 아래와 같다.

<표 1> 발기의 연도별 분포

월	연도별 개수			
	1895	1919	1920	1921
01		1	7	2
02		0	5	
03		8	6	
04		16	7	
05		13	5	
06		12	5	
07		18	5	

08		15	4		
09		17	7		
10	1	1	4		
11	1	9	6		
12		17	10		
합 계	2	127	71	2	계 202

205개의 궁중 음식 발기는 상식발기와 주다례발기, 별다례발기로 나눌 수 있다. 상식발기는 조석상식발기 52점이고, 조석상식과 주다례를 같이 적은 발기가 11점이다. 앞 부분이 훼손되어 무엇을 위한 발기인지 알 수 없는 1점을 제외한 나머지 140점은 모두 별다례발기이다. 별다례 가운데는 삭다례발기와 망다례발기가 각각 16점, 11점으로 가장 많고, 구월구일다례 4점, 단오다례 3점, 칠석다례 4점을 비롯하여 다양하게 나타난다.

<표 2> 발기의 유형과 종류

종류	개수	종류	개수
조석상식	52	추석다례	1
주다례	53	삼진다례	1
조석상식 주다례	11	상자다례	1
삭다례	16	과세다례	1
망다례	15	동지침전다례	1
별다례	9	유두다례	1
칠석다례	4	성빈다례	1
구월구일다례	4	칭명다례	1
단오다례	3	말복 주다례	1
동지다례	2	홍능 침전다례	1
연제다례	2	동지 능소다례	1
정조다례	2	대기다례	1
대상다례	2	홍릉 황후침전 납향다례	1
납향다례	2	능행시 별다례	1
탄일다례	2	능행시 황후침전 별다례	1
초복다례	2	홍릉 침전 황후침전 별다례	1
사월팔일다례	2	납향능소다례	1
상원다례	2	알 수 없음	1
망다례겸추석다례	2	합 계	205

【목차와 구성】

각 발기에는 ‘제목’과 ‘음식 목록’ ‘제기(祭器) 숫자’ 등이 기록되어 있다. 그리고 간혹 음식 이름 앞에 ‘고일척팔촌’과 같이 음식 고임의 높이를 밝힌 부분도 있다. 발기의 제목의 형식은 고종만을 위한 조석 상식 발기일 경우 ‘기미음삼월십일」도석상식불기’와 같이 날짜와 발기의 종류만 기록되어 있지만 같은 날 여러 곳에서 다례를 지낼 경우는 ‘기미스월팔일 효덕년 별다례 단즈’나 ‘기미스월팔일 명성황후 침던 별다례 단즈’와 같이 ‘효덕적, 명성

황후 침전' 등을 따로 밝혔다. 그리고 하나의 발기는 '기미스월 효덕던 망다레블기'와 같이 단 한번의 상차림을 위한 것도 있지만 '경신정월이십육일 도석상식 듀다레블기 회일기'와 같이 조석 상식과 주다레를 위한 음식 이름을 같이 적은 경우도 있다. 이 경우 '조상식 - 주다레 - 석상식' 순으로 기록되어 있다. 그리고 제목의 마지막에 '오일기, 십오일가기, 회일기' 등을 적은 것이 있는데 이는 '해당 날짜의 것도 기록한다'는 뜻으로 쓴 듯하다. 즉 '기미음삼월십일 " 도석상식블기 십오일가기'의 경우 음력 3월 11일 조석 상식 발기뿐만 아니라 15일 조석 상식 발기를 겸하는 의미로 보인다. 1919년 음력 4월 26일까지는 '가기'로 되어 있고 그 이후는 '기'로 되어 있다. 간혹 '블기'가 아닌 '단즈'로 되어 있는 것도 있는데 서로 차이가 없는 것으로 보아 두 낱말은 통용된 것으로 보인다. 경상대학교 소장 궁중 음식 발기의 전체 목록은 아래와 같다.

번호	발기명
1	을미십월십구일 성빈다레블기
2	을미십일월이십육일 상즈다레블기
3	기미정월이십구일 별 듀 다레블기 광화당
4	기미음삼월십일 " 도석상식블기 십오일가기
5	기미음삼월십일 " 듀다레블기 십오일가기
6	기미음삼월십육일 도석상식블기 이십일가기
7	기미음삼월십육일 듀다레블기 이십일가기
8	기미음삼월이십일 " 도석상식블기 이십오일가기
9	기미음삼월이십일 " 듀다레블기 이십오일가기
10	기미음삼월이십육일 도석상식블기 삼월회일가기
11	기미음삼월이십육일 듀다레블기 삼월회일가기
12	기미음녘스월초일 " 도석상식블기 초오일가기
13	기미음녘스월초일 " 듀다레블기 초오일가기
14	기미스월 효덕던 망다레블기
15	기미음녘스월초육일 도석상식블기 초십일가기
16	기미음녘스월초육일 듀다레블기 초십일가기
17	기미스월팔일 효덕던 별다레단즈
18	기미스월팔일 명성황후 침던 별다레단즈
19	기미스월팔일 능소 별다레단즈
20	기미음녘스월십일 " 도석상식블기 십오일가기
21	기미음녘스월십일 " 듀다레블기 십오일가기
22	기미음녘스월십육일 도석상식블기 이십일가기
23	기미음녘스월십육일 듀다레블기 이십일가기
24	기미음녘스월이십일 " 도석상식블기 이십오일가기
25	기미음녘스월이십일 " 듀다레블기 이십오일가기
26	기미음녘스월이십육일 도석상식블기 회일가기
27	기미음녘스월이십육일 듀다레블기 회일가기
28	기미오월 효덕던 삭다레블기
29	기미음오월초일 " 도석상식블기 오일기
30	기미오월 흥능 침던 단오다레블기
31	기미오월 단오 효덕던 다레블기
32	기미음오월초육일 듀다레블기 초십일기
33	기미음오월초육일 도석상식블기 십일기
34	기미음오월십일 " 도석상식블기 십오일기
35	기미음오월십일 " 듀다레블기 십오일기

36	기미음오월십육일 도석상식불기 이십일기
37	기미음오월십육일 두다례불기 이십일기
38	기미음오월이십일 " 도석상식불기 이십오일기
39	기미음오월이십육일 도석상식불기 회일기
40	기미음오월이십육일 두다례불기 회일기
41	기미늑월삭 효덕던 다례불기
42	기미음늑월초일 " 도석상식불기 초오일기
43	기미음늑월초일 " 두다례불기 초오일기
44	기미 뉴두 효덕던 망다례 검 불기
45	기미음늑월초육일 두다례불기 십일기
46	기미음늑월십일 " 도석상식불기 십오일기
47	기미음늑월십일 " 두다례불기 십오일기
48	기미음늑월십육일 도석상식불기 이십일기
49	기미음늑월십육일 두다례불기 이십일기
50	기미늑월이십일 초복 효덕던 다례불기
51	기미음늑월이십육일 도석상식불기 회일기
52	기미음늑월이십육일 두다례불기 회일기
53	기미음늑칠월초일 " 도석상식불기 초오일기
54	기미음칠월초일 " 두다례불기 초십일기
55	기미윤칠월 삭 효덕던 다례단즈
56	기미음칠월초육일 도석상식불기 초십일기
57	기미음칠월초육일 두다례불기 십일기
58	기미칠월 흥능 경효던 칠석다례단즈
59	기미칠월 효덕던 칠석다례불기
60	기미칠월 룡소 칠석다례단즈
61	기미음칠월십일 " 두다례불기 십오일기
62	기미칠월 효덕던 망다례불기
63	기미음칠월십육일 두다례불기 이십일기
64	기미음칠월이십일 " 두다례불기 이십오일기
65	기미칠월이십일 " 말복 효덕던 두다례단즈
66	기미칠월이십오일 능소 탄일다례단즈
67	기미칠월 효덕던 탄일다례단즈
68	기미칠월이십오일 황후 침던 별다례단즈
69	기미음칠월이십육일 도석상식불기 회일기
70	기미음칠월이십육일 두다례불기 회일기
71	기미팔월삭 효덕던 다례단즈
72	기미음팔월초일 " 도석상식불기 초오일기
73	기미음팔월초일 " 두다례불기 초오일기
74	기미음팔월초육일 도석상식불기 초십일기
75	기미음팔월초육일 두다례불기 초십일기
76	기미음팔월십일 " 도석상식불기 십오일기
77	기미음팔월십일 " 두다례불기 십오일기
78	기미팔월 망 검 추석 효덕던 다례단즈
79	기미팔월 능소 추석다례단즈
80	기미음팔월십육일 도석상식불기 이십일기
81	기미음팔월십육일 두다례불기 이십일기
82	기미음팔월이십일 " 도석상식불기 이십오일기
83	기미음팔월이십일 " 두다례불기 이십오일기
84	기미음팔월이십육일 도석상식불기 회일기
85	기미음팔월이십육일 두다례불기 회일기

86	기미구월 삭 효덕던 다례단즈
87	기미음구월초일 " 도석상식불기 초오일기
88	기미음구월초일 " 듀다례불기 초오일기
89	기미음구월초육일 도석상식불기 초십일기
90	기미구월 흥능 경효던 구일다례단즈
91	기미구월 능소 구일다례단즈
92	기미구월 효덕던 구일다례단즈
93	기미음구월십일 " 도석상식불기 십오일기
94	기미음구월십일 " 듀다례불기 십오일기
95	기미구월 효덕던 망다례단즈
96	기미음구월십육일 도석상식불기 이십일기
97	기미음구월십육일 듀다례불기 이십일기
98	기미음구월이십일 " 도석상식불기 이십오일기
99	기미음구월이십일 " 듀다례불기 이십오일기
100	기미음구월이십이일 능소침던 황후마마침던 능형시 별다례불기
101	기미음구월이십육일 도석상식불기 회일기
102	기미음구월이십육일 듀다례불기 회일기
103	기미십일월초이일 동지 능소다례불기
104	기미음십일월초이일 도상식불기 동지 도상식
105	기미십일월삭 효덕던 다례불기
106	기미십일월초이일 동지 효덕던 다례단즈
107	기미십일월초이일 동지 흥능황후 침턴 다례불기
108	기미음십일월십일 " 도석상식불기 십오일기
109	기미음십일월십일 " 듀다례불기 십오일기
110	기미십일월망 효덕던 다례불기
111	기미음십일월십육일 도석상식불기 이십일기
112	기미음십일월이십일 " 듀다례불기 이십일기
113	기미음십일월이십육일 듀다례불기 회일기
114	기미십이월 남향 능소 다례불기
115	기미십이월 남향 흥능 황후 침턴 다례불기
116	기미십이월 남향 효덕던 다례
117	기미음십이월초일 " 듀다례불기 초오일기
118	기미십이월 삭 효덕던 다례불기
119	기미음십이월초육일 듀다례불기 십일기
120	기미십이월이십일 효덕던 별다례불기
121	기미음십이월십일 " 듀다례불기 십오일기
122	기미십이월 망 효덕던 다례불기
123	기미음십이월십육일 듀다례불기 이십일기
124	기미십이월십구일 연제 효덕던 다례불기
125	기미십이월십구일 듀다례불기
126	기미십이월십구일 흥능연제 불기
127	기미십이월이십일 흥능 침턴 황후침턴 별다례단즈
128	기미음십이월이십일 " 듀다례불기 이십오일기
129	기미음십이월이십육일 듀다례불기 이십구일기
130	경신 정조 흥능 침턴 다례불기
131	경신 정조 효덕던 다례불기
132	경신정월초이일 듀다례불기
133	경신정월십일 " 듀다례불기 이십일기
134	경신정월십오일 도석상식불기
135	경신상원 효덕던 다례불기

136	경신정월이십륙일 도석상식 두다례불기 회일기
137	경신이월초일 " 도석상식불기 십오일기
138	경신이월초이일 두다례불기 십스일기
139	경신이월 망다례불기
140	경신이월십륙일 도석상식 두다례불기 회일기
141	경신이월이십칠일 효덕던 청명다례불기
142	경신삼월 효덕던 삭다례불기
143	경신삼월 삭망 도석상식불기 십오일기
144	경신삼월초이일 두다례불기 십스일기
145	경신삼월 효덕던 삼짚다례불기
146	경신삼월 효덕던 망다례불기
147	경신삼월십륙일 도석상식 두다례불기 회일기
148	경신스월 효덕던 삭다례불기
149	경신스월 삭망 도석상식불기
150	경신스월초이일 두다례불기
151	경신스월 효덕던 팔일다례불기
152	경신스월팔일 도상식불기
153	경신스월 효덕던 망다례불기
154	경신스월십륙일 도석상식불기 회일기
155	경신오월 효덕던 삭다례불기
156	경신오월 삭망 도석상식불기 십오일기
157	경신오월 효덕던 단오다례불기
158	경신오월 효덕던 망다례불기
159	경신오월십륙일 도석상식불기 회일기
160	경신육월삭망 도석상식불기 망일기
161	경신육월 효덕던 삭다례불기
162	경신육월초륙일 초복 두다례불기
163	경신육월 효덕던 망다례 겸 유두다례불기
164	경신육월십륙일 도석상식 두다례불기 회일기
165	경신칠월효덕던 삭다례불기
166	경신칠월 효덕던 칠석다례불기
167	경신칠월 효덕던 망다례불기
168	경신칠월십륙일 도석상식 두다례불기 회일기
169	경신칠월이십오일 도석상식불기
170	경신팔월 삭망 도석상식불기 십오일기
171	경신팔월 효덕던 망다례 겸 추석다례불기
172	경신팔월십륙일 효덕던 별다례불기
173	경신팔월십륙일 도석상식 두다례불기 회일기
174	경신구월 삭망 도석상식 두다례불기 십오일기
175	경신구월 효덕던 삭다례불기
176	경신구월 효덕던 구일다례불기
177	경신구월 효덕던 망다례불기
178	경신구월십륙일 도석상식 두다례불기 회일기
179	경신구월이십오일 룡형시 침던 황후침던 양춘 별다례불기
180	경신구월이십오일 경효던 별다례불기
181	경신십월 삭망 도석상식불기 십오일기
182	경신십월 효덕던 삭다례불기
183	경신십월 효덕던 망다례불기
184	경신십월십륙일 도석상식 두다례불기 회일기
185	경신십일월 삭망 도석상식불기 두다례 십오일기

186	경신십일월 효덕던 삭다례불기
187	경신십일월십삼일 효덕던 동지다례불기
188	경신십일월십삼일 동지 도석상식불기
189	경신십일월 효덕던 망다례불기
190	경신십일월십육일 도석상식 듀다례불기 회일기
191	경신십이월 삭망 도석상식 듀다례불기 십오일기
192	경신십이월 효덕던 삭다례불기
193	경신십이월 효덕던 망다례불기
194	경신십이월십육일 도석상식불기 십팔일기
195	경신십이월십구일 룡 대기다례불기 상식겸향
196	경신십이월십구일 도석상식불기
197	경신십이월십구일 듀다례불기
198	경신십이월십이일 효덕던 남향다례불기
199	경신십이월이십일 효덕던 별다례불기
200	경신십이월삼십일 효덕던 과세다례불기 상식겸향
201	신유정월 효덕던 상월다례불기 상식겸향
202	신유정월초일 " 효덕던 정도다례불기 상식겸향
203	효덕던
204	준시 一기
205	대상다례
206	상식

【음식관련내용】

각 발기에 수록된 음식은 과일을 포함하면 모두 495가지가 확인된다. 대부분의 음식 이름은 한자어로 되어 있지만 ‘속금비차탕’과 같이 민간에서 사용하는 이름을 그대로 사용한 경우도 있다. 그리고 염장(鹽藏) 생선을 활용한 음식명도 많이 나타난다. ‘염고도어, 염방어적, 염석어구이, 염석어적, 염석어조치, 염석어좌반, 염수어적, 염언어, 염언어적, 염전어, 염전어구이, 염전어적, 염진어, 염진어구이, 염진어적, 염진어조치, 염청어적’ 등이다. 이 가운데 염방어적, 염수어적, 염언어 등을 제외한 음식은 아직까지 다른 자료에서는 확인되지 않는다. 전체 목록과 이표기 빈도수 등은 아래와 같다.

번호	종류	표기 이름	이표기	빈도
1	미상	조아승		001
2	미상	과준지		002
3	과일	상황늘		001
4	과일	즈도	자도4	016
5	과일	감즈		002
6	과일	녀지		019
7	과일	밀감		001
8	과일	셔여		001
9	과일	송빅즈		002
10	과일	슈시		008
11	과일	신늘		007
12	과일	신대조		003
13	과일	실은힝		001
14	과일	실호도		002
15	과일	양귤		009
16	과일	양사과		012

17	과일	연시		002
18	과일	유즈	유자2	014
19	과일	유형		002
20	과일	적니		007
21	과일	조홍		004
22	과일	준시		038
23	과일	진과		018
24	과일	팁시		019
25	과일	포도		010
26	과일	황귤		005
27	과일	황늘		014
28	과일	싱니		111
29	과일	싱대조		059
30	과일	잉도		004
31	과일	넝금	넝금1	009
32	과일	당귤		004
33	과일	부감		003
34	과일	산잉		007
35	과일	석뉴	석유	016
36	과일	연슈시		001
37	과일	싱늘		078
38	과일	감귤		008
39	과일	농안		019
40	과일	단횡		006
41	과일	대조		013
42	과일	사과		024
43	과일	셔과		005
44	과일	왜감즈		012
45	과정	빅노화		005
46	과정	빅미즈		002
47	과정	빅빙사과		012
48	과정	빅세강반		001
49	과정	빅세강반간정		005
50	과정	빅은강반산즈		001
51	과정	횡인과		001
52	과정	각식간정		001
53	과정	강분다식		001
54	과정	꿀병		037
55	과정	냥식당		001
56	과정	냥식세강반연사과		001
57	과정	당귀말간정		023
58	과정	대박계		005
59	과정	대약과		043
60	과정	뚝절과		002
61	과정	둥박계		078
62	과정	만두과		008
63	과정	말빅즈연사과		001
64	과정	산사		002
65	과정	삼식간정		001
66	과정	송화다식		081

67	과정	은빅즈간정		001
68	과정	은빅즈송즈간정		001
69	과정	은빅즈송즈중조		001
70	과정	임즈말간정		001
71	과정	전조		003
72	과정	청태다식		001
73	과정	청태말간정		001
74	과정	태말간정	태볼간정3	056
75	과정	홍빅빙사과		002
76	과정	홍노화		005
77	과정	홍말간정		043
78	과정	홍산즈		002
79	과정	홍세강반간정		048
80	과정	홍세강반연사과		001
81	과정	다식과		003
82	과정	말빅즈간정		001
83	과정	소다식과		001
84	과정	슈"과		001
85	과정	신조		001
86	과정	오미즈다식		082
87	과정	전다식		001
88	과정	홍미화간정		038
89	과정	홍빙사과		012
90	과정	홍차슈		005
91	과정	흑임즈다식		078
92	과정	믹엽과		002
93	과정	빅산즈		002
94	과정	빅은강반연사과		001
95	과정	스식다식	사식다식1	002
96	과정	싱니숙		012
97	과정	각식정과		084
98	과정	늘다식		082
99	과정	대만두과		019
100	과정	밀빤	밀빤1	009
101	과정	빅미화간정		038
102	과정	빅세강반연사과		001
103	과정	빅차슈		005
104	과정	싱강란		006
105	과정	싱니정과		001
106	과정	각식당		036
107	과정	계피말간정		005
108	과정	냥식빙사과		001
109	과정	늘란		008
110	과정	삼식감사과		001
111	과정	신쇼과		002
112	과정	약과		008
113	과정	전늘		005
114	과정	조란		009
115	과정	홍빅세강반간정		001
116	과정	홍미즈		002

117	과정	홍은강반간정		004
118	구이	염석어구이		005
119	구이	편포구이		009
120	구이	염진어구이		003
121	구이	염전어구이		001
122	국	늑심육탕		001
123	국	빅즈탕	빅치탕2	001
124	국	빅양탕		008
125	국	빅어전탕		001
126	국	싱석어탕		001
127	국	싱선감장탕		001
128	국	싱선전탕		047
129	국	싱선탕		001
130	국	익탕		001
131	국	희슴탕		001
132	국	가리탕		003
133	국	갈비전탕		001
134	국	갈비탕		038
135	국	감즈탕		001
136	국	개치탕		001
137	국	고음탕		016
138	국	굴탕		001
139	국	금등탕		074
140	국	나복황봇기탕		003
141	국	남과탕		001
142	국	도미탕		011
143	국	두골탕		011
144	국	두탕		008
145	국	두포탕		001
146	국	명태탕	명티탕1	001
147	국	병탕		001
148	국	석어탕		001
149	국	속금비차탕		001
150	국	양탕		031
151	국	어만두탕		001
152	국	연계탕		001
153	국	완즈탕	완자탕3	028
154	국	육개장탕		004
155	국	임즈슈탕		003
156	국	잡탕		091
157	국	전골탕		007
158	국	전복탕		014
159	국	족탕		018
160	국	진계숙		001
161	국	진계탕		001
162	국	초계탕		008
163	국	칠계탕		002
164	국	토련탕		004
165	국	티각탕		001
166	국	홍합탕		026

167	국수	목면		155
168	국수	장국세면		001
169	김치	탐치	침치2	129
170	김치	나복탐치		002
171	김치	혜슈탐치		012
172	김치	조탐치		064
173	나물	싱치		002
174	나물	각식치		062
175	나물	각식숙치		005
176	나물	퀴치		011
177	나물	길경		002
178	나물	길경치		008
179	나물	길경편치	길견편치1	005
180	나물	나복치		007
181	나물	나복숙치		004
182	나물	슈근초치		005
183	나물	숙즈		001
184	나물	숙즈치		003
185	나물	숙즈초치		006
186	나물	숙자숙치		001
187	나물	잡치		003
188	나물	조치		001
189	나물	청과치		006
190	나물	청포치		006
191	나물	출치		001
192	나물	춘치		001
193	나물	태아치		005
194	나물	싱취		001
195	나물	길경싱치		002
196	나물	나복싱치		057
197	나물	남과치		004
198	나물	슈근치		005
199	나물	조림치		002
200	나물	청과싱치		001
201	달걀요리	란숙	난숙1	043
202	달걀요리	슈란		005
203	떡	빅즈병		009
204	떡	빅설고증병		001
205	떡	식산병		004
206	떡	싱강단즈		002
207	떡	싱강병		001
208	떡	갑리병		001
209	떡	냥식싱강산습병		001
210	떡	냥식즈박병		037
211	떡	냥식갑리병		002
212	떡	냥식송병		001
213	떡	냥식연산습병		002
214	떡	냥식은당병		001
215	떡	냥식임즈인점병	냥식임즈닌점병2	008
216	떡	늘단즈		006

217	떡	늘병	005
218	떡	당귀단즈	001
219	떡	대즈박병	001
220	떡	대조즈박병	064
221	떡	대조즈박접병	001
222	떡	대조박병	001
223	떡	등권모병	001
224	떡	란송병	001
225	떡	빈즈병	006
226	떡	산사병	004
227	떡	삼식즈박병	003
228	떡	삼과싱간단즈	001
229	떡	석이단즈	002
230	떡	송고즈박병	002
231	떡	송병	001
232	떡	암난병	003
233	떡	약식	079
234	떡	오미즈병	001
235	떡	원소병	002
236	떡	은형즈박병	001
237	떡	입즈닌접병	001
238	떡	잡과빅두나복증병	001
239	떡	잡과빅두단즈	001
240	떡	잡과빅두접증병	004
241	떡	잡과빅두증병	057
242	떡	잡과빅설고병	011
243	떡	잡과싱강단/誤記?/	002
244	떡	잡과싱강단즈	026
245	떡	잡과싱강단즈병	006
246	떡	잡과감태밀접증병	001
247	떡	잡과감태접증병	001
248	떡	잡과감태증병	002
249	떡	잡과괴엽접증병	004
250	떡	잡과녹두접증병	009
251	떡	잡과녹두증병	038
252	떡	잡과늘단즈	001
253	떡	잡과늘단즈병	002
254	떡	잡과단즈	001
255	떡	잡과당귀밀접증병	001
256	떡	잡과당귀설고병	002
257	떡	잡과당귀접증병	026
258	떡	잡과당귀증병	010
259	떡	잡과동두나복증병	001
260	떡	잡과밀설고병	013
261	떡	잡과밀설교증병	001
262	떡	잡과밀접증병	001
263	떡	잡과병	015
264	떡	잡과복즈증병	004
265	떡	잡과석이단즈	016
266	떡	잡과석이단즈병	002

267	떡	잡과석이점증병		017
268	떡	잡과석이증병		022
269	떡	잡과임즈밀점증병		006
270	떡	잡과임즈설고병		002
271	떡	잡과임즈설고증병		001
272	떡	잡과임즈점증병		001
273	떡	잡과임즈증병		003
274	떡	잡과청이단즈	잡과청애단즈2	008
275	떡	잡과청이단즈병	잡과청애단즈병2	004
276	떡	잡과청태증병		001
277	떡	잡과초두감대점증병		002
278	떡	잡과초두당귀점증병		001
279	떡	잡과초두밀점증병		020
280	떡	잡과초두밀점증병		001
281	떡	잡과초두임즈설고병		001
282	떡	잡과초두점증병		010
283	떡	잡과초두합점증병		023
284	떡	잡과흑두증병		001
285	떡	잡과흑태점증병		004
286	떡	조병		004
287	떡	청즈박병		011
288	떡	청애즈박병		001
289	떡	청애단즈		004
290	떡	탕병		002
291	떡	화전		013
292	떡	황즈박병		007
293	떡	황힝병		001
294	떡	황태점증병		001
295	마른안주	각식절육		053
296	마른안주	절육		001
297	만두	각식어만두		006
298	만두	만두		012
299	만두	병시		005
300	만두	어만두		003
301	만두	조으상화		003
302	묵	청포		004
303	밥	슈라		113
304	밥	적두슈라		113
305	밥	적두점미슈라		026
306	밥	흰슈라		021
307	범벅	범벅		008
308	볶음	싱합볶기		008
309	볶음	간볶기		002
310	볶음	낙제볶기	락제볶기1	006
311	볶음	두티볶기	두태볶기6	013
312	볶음	세합볶기		001
313	볶음	양볶기		038
314	볶음	천엽볶기		004
315	볶음	청포볶기		002
316	볶음	청포황육볶기		002

317	선	남과선		001
318	선	청과선		002
319	숙실과	오미즈편		004
320	양념	개즈	기즈1	241
321	양념	초장		281
322	어물	염고도어		001
323	어물	염연어		002
324	어물	염전어		001
325	어물	염진어		002
326	음청	딕미슈단		003
327	음청	싱니슈정과		043
328	음청	잉도슈정과		008
329	음청	가련슈정과		002
330	음청	각식혜		001
331	음청	대다식과		022
332	음청	두견슈정과		002
333	음청	두통슈정과	두츄슈정과1 듀통슈정과1	034
334	음청	복분즈슈정과		016
335	음청	산사슈정과		044
336	음청	슈단		010
337	음청	식혜		126
338	음청	은산사슈정과		001
339	음청	전약		005
340	음청	준시슈정과		015
341	음청	창면		006
342	음청	화치		102
343	의이	갈분의이		001
344	의이	감즈말의이		003
345	의이	강분의이		001
346	의이	녹말의이		006
347	의이	올모의이		001
348	장아찌	각식장과		062
349	장아찌	나복장과		006
350	장아찌	청과장과		001
351	저냐	싱션전유 [㉠]		175
352	저냐	싱합전		014
353	저냐	싱합전유 [㉠]		001
354	저냐	히삼전	히삼전23	023
355	저냐	간전유 [㉠]		120
356	저냐	곤자손전유 [㉠]	곤즈손전유 [㉠] 6	018
357	저냐	국화엽전		001
358	저냐	낙제전유 [㉠]	락제전유 [㉠] 1	005
359	저냐	당귀엽전		001
360	저냐	양원전		010
361	저냐	양전유 [㉠]		055
362	저냐	온계란전		002
363	저냐	온란전		011
364	저냐	육원전		012
365	저냐	육전유 [㉠]		011

366	저냐	천엽전유 ^ㄹ		038
367	저냐	티원전		002
368	적	싱태적		001
369	적	싱티적	싱치적5	010
370	적	가리적		003
371	적	각식느름적		067
372	적	각식적		001
373	적	간적		030
374	적	갈비적		006
375	적	근포적		001
376	적	녕통산적		004
377	적	녕통적		015
378	적	다스마적		001
379	적	데육산적		001
380	적	두포적		001
381	적	섭산적		019
382	적	슈어적		003
383	적	양적		028
384	적	어적		088
385	적	어포적		001
386	적	염방어적		002
387	적	염석어적		005
388	적	염슈어적		002
389	적	염연어적		005
390	적	염전어적		001
391	적	염진어적		008
392	적	염청어적		003
393	적	우육느름적		045
394	적	우육산적		019
395	적	우육적		005
396	적	우적		086
397	적	잡느름적		004
398	적	잡산적		020
399	적	잡적		001
400	적	장산적		006
401	적	전느름		001
402	적	전느름적		013
403	적	족산적		003
404	적	족적		065
405	적	표고적		001
406	적	황산적		012
407	적	황육산적		003
408	젓갈 식혜	식혜		003
409	젓갈 식혜	각식혜		015
410	젓갈 식혜	각혜		001
411	젓갈 식혜	튜복식혜		083
412	저냐	히전		013
413	저냐	낙제전	락제전1	004
414	저냐	빅어전		007
415	저냐	대하전		002

416	조림	싱석어감장		001
417	조림	싱선감장		013
418	조림	싱합감장		002
419	조림	골도가니조리니		001
420	조림	도가니조리니		001
421	조림	란장과		007
422	조림	안심조리니		002
423	조림	우육조리니	우육조리이5	019
424	조림	샷티조리니	샷티조리니2	007
425	조림	잡감장		015
426	조림	싱위어감장		003
427	조림	명태감장		003
428	조림	족장과		001
429	조미료	감장		005
430	조미료	사당		037
431	조미료	양당		001
432	조미료	염		002
433	조미료	임즈		056
434	조미료	진장		128
435	조미료	튜청		154
436	조치	싱합조치		003
437	조치	명란조치		001
438	조치	염석어조치		008
439	조치	염진어조치		008
440	좌반	희의좌반		005
441	좌반	각식좌반		120
442	좌반	염석어좌반		001
443	좌반	온좌반		001
444	찜	싱복찜		001
445	찜	싱석어찜		002
446	찜	싱선찜		001
447	찜	으데증		003
448	찜	갈비찜		022
449	찜	도미찜		007
450	찜	도미증		003
451	찜	석어찜		001
452	찜	연계찜		002
453	찜	연계증		005
454	찜	완즈찜		027
455	찜	잡찜		037
456	찜	전데슈	던데슈3	090
457	찜	태증		003
458	찜	티각찜		002
459	찜	티각증		001
460	채소	슈근		002
461	초	싱복초		004
462	초	싱선초		008
463	초	싱전복초		001
464	초	계넉굴초		002
465	초	계넉장초		004

466	초	곤자손초	군즈손초1	002
467	초	슈어초		011
468	초	양초		001
469	초	전복초		022
470	초	튀복초		001
471	초	홍합초		021
472	편육 족편	각식절육편		001
473	편육 족편	데티		011
474	편육 족편	데숙편	계숙편6	052
475	편육 족편	데육편		001
476	편육 족편	란숙편		001
477	편육 족편	만하편	만화편1	013
478	편육 족편	오미편		002
479	편육 족편	우설편		015
480	편육 족편	전복숙		002
481	편육 족편	죽숙편		029
482	편육 족편	죽편		020
483	편육 족편	편육		215
484	회	싱복회		002
485	회	싱합회		005
486	회	각식갑회		004
487	회	각식어취		011
488	회	각식육회		005
489	회	각식회		001
490	회	강회		004
491	회	두티회	두태회3	005
492	회	어취		005
493	회	어회		003
494	회	천엽회		0011
495	회	튀복싱취		001

【참고문헌】

- 김봉좌, 「조선후기 궁묘 제사 관련 한글문헌의 문헌적 특징」, 『국어사연구』10, 국어사학회, 2010.
- 김용숙, 『조선조 궁중풍속 연구』, 서울: 일지사, 1987.
- 신명호 외, 『조선시대 궁중다례의 자료 해설과 역주』, 서울: 민속원, 2008.
- 이성우, 「궁중연회식의례에 나타나는 초출연도별의 음식명」, 『한국식생활문화학회지』 3-1, 한국식생활문화학회, 1988.
- 이성우, 「조선조의 궁중음식건기에 관한 고찰」, 『한국식생활문화학회지』 3-1, 한국식생활문화학회, 1988.
- 이성우, 「조선왕조 궁중식에 관한 문헌학적 연구」, 『한국식생활문화학회지』 1-1, 한국식생활문화학회, 1986.
- 한복려, 「조선왕조 궁중음식」, 『민족과 문화』6, 한양대학교 민족학연구소, 1997.
- 한복진, 『조선시대 궁중의 식생활문화』, 서울대학교 출판부, 2005.
- 한희순·황혜성·이혜경, 『이조궁정요리통고』, 서울: 학업사, 1960.

【집필자】 박용식(경상대학교 국어국문학과 교수)

【자료명】 VII-5-23 조선왕조실록

【정의】

조선 태조로부터 철종에 이르기까지 25대 472년간의 역사를 연월일 순서에 따라 편년체(編年體)로 기록한 책. 1,893권 888책. 필사본·인본. 정족산본과 태백산본 등이 일괄적으로 국보 제151호로 지정되었다. 그리고 1997년에는 훈민정음과 함께 유네스코 세계문화유산으로 등록되었다. 『고종황제실록』과 『순종황제실록』은 일제 강점기에 일본인 이왕직(李王職) 장관의 결재를 얻어 간행되었던 것이어서 일반적으로 조선왕조실록에 포함시키지 않는다. 하지만 본 연구에서는 이 두 종의 실록도 조선왕조궁중음식 고문헌의 조선왕조실록에 포함시켰다. 왜냐하면 고종과 순종 시기의 음식 관련 행사 기록이 많기 때문이다. 아래에서는 왕대별로 음식 관련 기록의 특징을 살핀다. 아울러 왕대별로 국사편찬위원회에서 웹서비스하는 조선왕조실록을 대상으로 음식 관련 기사를 추출한 자료를 덧붙인다.

1. 『태조실록』 : 15권 3책. 1413년(태종13) 편찬.

○ 태조(太祖, 1335~1408, 재위 1392~1398)

『태조실록』에서는 사냥과 관련한 기사들이 많이 나온다. 태조는 신기(神技)에 가까운 활숨씨로 사냥을 하여 얻은 사냥감을 사가(私家)에 있을 때는 육찬(肉饌)으로 직접 먹기도 하였지만 왕이 된 이후에는 종묘(宗廟)에 천신(薦新)하는 용도로 많이 쓰였다. 감선(減膳)과 소선(素膳) 또한 태조시기에 자주 일어났다. 주로 흉년에 의한 감선과 소선보다는 선대 조상, 고려대 충선왕의 두 번째 비였던 의빈(懿妃)과 같은 사람들의 기일(忌辰)이나 아들이었던 방식(芳碩)의 죽음을 기리기 위해 실시했다.

술과 관련 된 기록들도 많은 편이다. 특히 금주(禁酒)와 관련 된 기사들이 많다. 금주령은 조선시대 이전부터 술이 곡물을 낭비한다는 인식 때문에 자주 내려졌다. 태조의 맏아들인 진안군(鎭安君) 이방우(李芳雨)는 소주(燒酒)를 마시고 죽었다. 이 외에도 술을 먹다가 죽은 사례를 언급한 기사가 몇 차례 보인다. 물론 이 당시에 술은 적당히 하면 용인되는 것이었다. 이색(李穡)이 불교를 신봉하여 술과 고기를 멀리한다는 소식을 듣자 태조가 그의 건강을 위해 다시 술과 고기를 내려 줘서 먹도록 하였다. 곧 병이 있어서 약으로써 술을 먹는 것은 금주령에 제한되지 않았다.

태조는 건강을 위하여 수정포도(水精葡萄)를 찾도록 명령하기도 했다. 특히 몸이 쇠약해지고 목이 심하게 마르는 증상을 보일 때 수정포도를 찾았다. 세자와 다른 왕자들이 수소문하여 수정포도를 구하여 바쳤다. 수정포도를 먹고 병에서 회복하였고 수정포도를 바친 자에게 포상을 내렸다.

왕대	음식명
태조	羔, 菓子, 藿, 麵, 蜜果, 燒酒, 熟者, 油蜜果, 醬, 醬菜, 蒸, 饌, 蕩, 鹽醬

2. 『정종실록』 : 6권 1책. 1426년(세종8) 편찬.

○ 정종(定宗, 1357~1419, 재위 1398~1400)

정종의 재위기간은 짧았기 때문에 관련 기사가 많지 않다. 정종 역시 사냥을 즐겼다. 노루나 꿩을 사냥하여 태조가 있는 태상전(太上殿)에 바쳤다는 기록도 보인다. 이러한 기록은 태조에 대한 정종의 효심을 표현한 것이다. 또 문하부(門下府)에서 학생(學生) 윤문수노(尹文殊奴)의 죄를 청하는 기록에서, 고려 말에는 상(喪)이 났을 때, 100일만 지나면 술과 고기를 먹었다고 하면서 그러한 세태를 비판하였다. 이는 조선이 개국되고 나서 유교적 의례가 고려 때 보다 더 중요하게 인식했음을 반증해준다. 금주령은 계속 내려져서 낭비에 대한 경계를 보였다.

왕대	음식명
정종	壽酒, 饌, 蕩

3. 『태종실록』 : 36권 16책. 1431년(세종13) 편찬.

○ 태종(太宗, 1367~1422, 재위 1400~1418)

태종은 육찬을 상당히 즐겼다. 하지만 궁중에 공급되는 양에 대해서 스스로 문제를 제기하기도 했다. 궁궐 내의 네 군데의 전(殿)에 공상(供上)되는 노루만 한 달에 120마리나 된다고 하면서 태상왕전(太上王殿)·상왕전(上王殿)에 바쳐지는 것만 제외하고는 모두 제거하라는 명령을 내렸다. 이후 당시 태상왕이었던 태조가 불교에 심취하면서 술과 고기를 먹지 않는다고 선언하자, 태종 역시 태조를 따랐다. 태종은 잔치를 벌여 왕실의 친인척이나 신하들과 술 마시는 일을 즐겼다. 반면에 금주령도 자주 내렸다. 특히 태종은 태조나 정종에 비해서 매우 엄격하게 금주령을 내렸다. 그래서 왕 스스로 금주하는 모범을 보였다는 기록과 금주령을 궁궐 내에도 엄격히 적용하기 위해 술잔을 간수하게끔 했다는 기록, 그리고 금주령을 어긴 관리들을 처벌하였다는 기록 등이 보인다. 태종은 금주령을 내리면서도 여러 가지 예외를 적용시키기도 했다. 예를 들어 금주령에 실효가 없다고 하면서 연음(宴飲)만을 금지하자고 하는 기록, 비가 한 차례 내렸으니 술을 팔아 생계를 이어가는 이들이나 나이 많은 대신들에게는 금주령을 적용시키지 말라는 기록 등이 그것이다.

태종은 가뭄 때문에 감선하는 일이 잦았다. 태종이 금주령과 감선을 명한 다음날 비가 내렸다는 기록도 있다. 그리고 조선의 개국공신들이 죽었을 때에 육찬이 없는 소선을 들기를 자청하여 신하들이 그 명령을 거두기를 청할 정도였다.

태종은 재위 기간 동안에 정치적으로 많은 제도를 정비했다. 그중에는 궁중의 음식조리와 관련된 제도도 포함되었다. 그 대표적인 예가 침장고(沈藏庫)이다. 태종은 침장고를 혁파하여 채소공급을 사용 목적에 따라 다른 기관에게 그 일을 이전시켰다가 다시 침장고를 두기도 했다. 하지만 침장고가 원래의 역할인 채소의 공급을 원활하게 하지 못하는 등 여러 가지 문제가 발생하자, 다시 침장고를 없애고 다른 기관들로 그 역할을 분산시켰다.

왕대	음식명
태종	乾鹿, 乾柿, 乾柿, 乾柿, 乾柿子, 乾獐, 乾靑魚, 乾柿, 乾柿子, 桂皮, 羔, 藿, 鹿脯, 鹿醢, 豆泡, 醴齊, 末醬, 麵, 蜜果, 白糖, 沙糖, 燒酒, 壽酒, 熟者, 魚醢, 醴齊, 油蜜果, 乳香, 雀舌茶, 醬, 菹, 菹, 炙, 丁香脯, 酒清, 粥, 中脯, 蒸, 眞油, 瓚, 饌, 菖蒲酒, 千葉, 淸酒, 湯, 蕩, 脯, 醢, 甘醬, 鹽醬

4. 『세종실록』 : 163권 67책. 1454년(단종2) 편찬.

○ 세종(世宗, 1397~1450, 재위 1418~1450)

세종은 우금(牛禁)에 대한 논의를 자주 했다. 세종과 신하들이 죽은 소를 먹고도 벌을 받는다는 것이 가석하다는 의견과 저절로 죽은 소를 먹어도 좋다고 하면 소를 밀살하는 자가 늘어날 것이 우려된다는 걱정 등의 논의를 하였다. 세종은 상을 당하였을 때 철저히 감신과 소선, 그리고 금주를 지킨 왕이었다. 세종은 어린 시절부터 고기가 없으면 밥을 먹지 않을 정도였다. 그렇기에 소식(蔬食)에 익숙하지 못하였다. 건강을 해칠 것을 염려하는 신하들의 간곡한 청에도 불구하고 철저히 감신과 소선을 실시하였다. 경신공주의 죽음, 양녕대군의 딸 곧 조카의 죽음 등 친인척의 상례에 있어서도 세종은 육선을 폐하였다. 또한 한재(旱災)를 근심하자 육선(肉膳)과 술을 피했다는 기사도 나온다. 그러나 단 70세 이상의 늙은 시하들에 한해서는 건강을 염려하여 상제(喪制)를 마치기 전에도 고기를 먹도록 권고했다.

금주와 관련 된 기사들이 많은 편이다. 주로 가뭄과 장마를 걱정하여 금주를 하도록 명령한 사례가 많다. 신하들은 술이 풍랭(風冷)을 치료하고 기맥을 통하게 하는 등 약으로서의 효능을 가지고 있다는 점을 내세워 왕에게 술을 마시도록 청하기도 했다. 가뭄이 극심할 때에는 예조에서 금주령을 더 한층 신칙하였다. 그래서 시제 때 산소에서도 차를 쓰고 술을 쓰지 못하도록 청하였으나 세종이 제사에 술 쓰는 것은 금하지 말라고 명령한 기사가 보인다. 또한 장마가 계속 이어져 곡식이 손상되었으므로 각도에 명하여 진상(進上)하던 물선(物膳)을 정지하게 하고, 제향(祭享)과 외국의 사신을 접대하는 외에는 서울과 지방에서 술 쓰는 것을 금하게 했다. 다만 금주령에도 예외는 있었다. 가령 술을 금하는 기간이라도 부모 형제에 대하여 환송을 하든지, 늙고 병든 사람이 약을 마시기 위해 함께 마신다든지, 이러한 경우는 예외로 하였다. 다만 놀기 위하여 술을 마시거나 부모 형제 외에 다른 사람을 환송할 때는 술 마시는 일을 반드시 금지시켰다.

세종은 친인척간의 의리와 보살핌이 두터운 왕이었다. 형인 양녕 대군에게 수차례에 걸쳐서 물선(物膳)을 보냈다. 그 물선의 품목에는 술과 말린 양, 조기 등이 포함되었다. 또 왕실의 친인척과 신하들이 상을 당했을 때도 쌀과 통 등의 부의를 잊지 않았다. 또한 가뭄과 한재, 역질 등이 퍼졌을 때 세종이 직접 약 처방을 지어 각도에 내리기도 했다. 그 약은 향소산(香蘇散)·십신탕(十神湯)·승마갈근탕(升麻葛根湯)·소시호탕(小柴胡湯) 등이었다.

왕대	음식명
세종	乾鱧魚, 乾鹿, 乾文魚, 乾鮒魚, 乾柿, 乾柿, 乾柿, 乾柿子, 乾獐, 乾猪, 乾青魚, 乾葡萄, 乾柿, 乾柿子, 乾枣, 芡仁, 桂心, 羔, 芡魚, 昆布, 骨蒸, 菓子, 果脯, 藿, 廣魚, 糗餌, 韭菹, 蕨菜, 芹菹, 金橘, 金箔, 冷酒, 綠李, 鹿脯, 鹿醢, 菱仁, 大羹, 大口魚卵醢, 豆豉, 豆湯, 豆泡, 醴齊, 饅頭, 末醬, 麵, 文坦, 米飯, 蜜果, 栢子酒, 白蝦醢, 膳肉, 福酒, 蜂蜜, 砂糖, 沙糖, 小朴桂, 燒酒, 松古, 松膏, 壽酒, 熟者, 熟地黃, 筍菹, 筍菹, 蓴菜, 豕熟, 盞齊, 藥果, 羊腥, 羊腸胃, 魚鱸, 魚脯, 魚醢, 鯉膾, 醴齊, 醴酒, 油蜜果, 溫酒, 牛腥, 牛熟, 油白餅, 乳香, 肉醬, 肉脯, 栗古, 栗黃, 飴糖, 醢食, 雀舌茶, 雜菜, 雜湯, 醬, 醬菜, 菹, 菹, 炙, 煎餅, 丁香脯, 粥, 蒸, 蒸豚, 眞油, 陳醬, 陳醬, 瓚, 饌, 菁菹, 菁菹, 清酒, 沉松茸, 醢醢, 湯, 蕩, 兔醢, 片脯, 脯, 脯肉, 醢, 香豉, 香醢, 香醢, 香蒿, 玄酒, 銅羹, 和羹, (紫花菜, 黑餅, 各色餅, 各色實果, 鹽醬

5. 『문종실록』 : 12권 6책. 1455년(세조1) 편찬.

○ 문종(文宗, 1414~1452, 재위 1450~1452)

하삼도(下三道)의 인구가 날로 번창하여 백성들의 거주지가 조밀하게 되었다. 또 가능한 많은 땅을 경작하고 개간하였다. 이로 인해서 금수(禽獸)의 번식이 어려웠다. 그런데 봉상시(奉常寺)와 사재감(司宰監)에 공납해야 하는 생록(生鹿)·건록(乾鹿)·건장(乾獐)·녹포(鹿脯) 등의 수는 그 전과 같아서 각 고을에서는 그 양을 준비하는 데 어려움이 발생했다. 이에 민간의 재화와 곡식을 거두어들여 멀리 다른 도로부터 구입하는 경우도 생겨났다. 이에 사재감(司宰監)에 공납하는 양을 주(州)·군(郡)의 노루와 사슴의 번식 여부를 살펴서 줄이고 건저(乾猪)로써 대신하도록 하였다. 부득이한 경우에는 사복시(司僕寺)와 훈련하는 군사들로 하여금 사냥하여 잡도록 했다.

문종은 세종대왕의 기월(忌月)에는 달을 마치도록 육선을 올리지 말도록 명하였다. 소상(小祥)의 달에는, 공처(公處)에서 고기를 쓰지 않도록 명하였다. 또 제(祭)를 행할 때에는 반드시 소선을 들었고 궁내와 궁외에서도 모두 소찬을 사용하게 하였다. 그러나 나이 70세 이상의 대신들에게는 고기를 먹도록 허용하였다. 그러자 예조에서는 중국사신을 영접할 때 이와 관계없이 어육(魚肉)을 사용하도록 요청하였으며, 졸곡 후의 연향(宴享)에도 전례에 의거하여 육찬을 사용하도록 해 줄 것을 요청하였다.

제(祭)에 관련하여 술을 올리는 의식과 신하들이 문종의 건강을 염려하여 졸곡(卒哭) 후 술을 청하는 기사가 있다. 또 상림원에서 과일 배가 흉작일 때 억지로 민간에서 구하지 말 것을 유지하는 내용이 있다. 문종의 종기가 악화되어 음식의 맛조차 잃었을 때 두탕(豆湯)을 올렸다는 기사도 나온다.

왕대	음식명
문종	乾鹿, 乾柿, 乾柿, 乾柿, 乾獐, 乾猪, 乾柿, 藿, 金箔, 鹿脯, 豆湯, 米飲, 蜜果, 蜂蜜, 沙糖, 燒酒, 熟者, 魚醢, 油蜜果, 醬, 粥, 蒸, 瓊, 饌, 淸酒, 醋, 醢醢, 湯, 蕩, 脯, 醢, 香醢, 香醢, 鹽醬

6. 『단종실록』 : 14권 6책. 1469년(예종1) 편찬.

○ 단종(端宗, 1441~1457, 재위 1452~1455)

단종은 재위기간이 짧았기 때문에 음식 관련 기사가 많이 보이지 않는다. 그래도 상대적으로 감선과 소선을 행한 일이 많았다. 예조에서 영조례(迎詔禮)를 의논한 기사에 의하면 졸곡(卒哭) 전 연향에는 단종은 소선을 쓰고, 졸곡 뒤에는 육선을 쓰고, 사신은 졸곡 전후에 고기를 쓰고, 종친과 의정부와 육조의 연회도 같았다고 기록했다. 또한 문종의 기월이 가까워짐에 따라 신하들이 아직 혈기 왕성한 어린 왕이 소선을 하는 것은 바람직하지 않다고 청하는 기사가 보인다. 더욱이 어선을 위해 사복시로 하여금 사냥하여 올리게 하자는 주청을 거절하고 주선(廚膳)을 위하여 사냥을 하지 말라는 명령을 내리기도 했다. 또한 사신의 접대에 어육을 배설(排設)하는 것은 전례에 의한다는 기사를 볼 수 있었다.

술에 관한 기록은 많지는 않으나 신하들이 무더위에 문종의 상을 치르는 단종에게 건강을 염려하여 소주(燒酒)를 청하는 기사가 보인다. 나라가 흉년을 당하여 술로 곡식을 없애서는 안 되기 때문에 금주를 청하는 내용도 나온다. 흉년이 들었을 경우에는 예조에 전지하여 문소전(文昭殿)의 공상(供上)과 대소(大小) 제향(祭享), 그리고 중국 조정의 사신(使臣)과 이웃 나라 객인(客人)의 지대(支待) 이외에는 각전(各殿)·각궁(各宮)에 술을 올리지 못하게 하였다. 또 사헌부에 전지하여 중외(中外)에서 술의 사용을 금하게 하였다. 가뭄이 끝나고 비가 온 후에는 다시금 향온(香醞)을 올리게 하고, 궐내(闕內)의 제사(諸司)도 술을 쓰도록 하였다.

문종의 갑작스러운 죽음으로 단종이 즉위하자, 문종의 죽음에 관해 내의 전순의(全循義, ?~?)의 책임을 묻는 상소문이 올라오기 시작하였다. 수라상에 식료(食療)를 꺼리지 아니하고 바쳐서 중기가 매우 심하기에 이르렀으며 꿩고기구이[雉灸]를 계속 진상하여 문종의 병세를 더욱 악화시켰다고 질책하는 기록이 있었다. 하지만 전순의는 세조 때 다시 어의로 활동하였다.

왕대	음식명
단종	乾文魚, 乾鮒魚, 乾柿, 乾柿, 乾柿, 乾柿子, 乾青魚, 乾雉, 乾柿, 乾柿子, 藿, 鹿脯, 大羹, 醴齊, 麵, 蜜果, 福酒, 沙糖, 燒酒, 松古, 水醬, 熟水, 盎齊, 醴齊, 醴酒, 乳汁, 雜菜, 醬, 炙, 粥, 蒸, 陳醬, 陳醬, 瓚, 饌, 清酒, 湯, 蕩, 脯, 脯肉, 醢, 香醞, 香醞, 玄酒, 鹽醬

7. 『세조실록』 : 49권 18책. 1471년(성종2) 편찬.

○ 세조(世祖, 1417~1468, 재위 1455~1468)

세조는 성품이 호방하고 술을 즐겨하였던 것으로 기록에 나온다. 한번은 왕방산(王方山)에 이르러 사냥[打圍]을 하였는데 이날 얻은 짐승이 무려 70여구에 이르렀다고 한다. 연회를 즐겨하여 자주 신하들과 술자리를 베풀었으며 술자리에서 신하들과 그 밖에 각 처에 술과 고기를 하사하기를 즐겨하였다. 또한 실록에 의하면 봉상시에 젓을 담근 사슴[鹿]을 강무(講武)에서 얻은 것으로 지공(支供)할 것이니 바치지 말라는 명을 내리기도 하였다.

감선과 소선에 관한 기록은 상대적으로 많이 나오지 않는다. 다만 세조가 강맹경(姜孟卿)의 죽음을 슬퍼하여 육선을 7일 동안 들지 않았으나 신하들의 청으로 육선을 들었다는 기록이 나온다. 세조가 소선을 하고자 하였으나, 유구국(琉球國)의 사신을 인견(引見)하는 잔치 때문에 마지못해 육선을 들었다는 기록도 있다. 그러나 세조가 강력하게 육선을 거부하거나 소선을 하겠다는 강한 의지를 보이지는 않은 듯하다.

세조는 술을 즐겨 신하들과 더불어 잦은 연회를 베풀었다. 술에 관련한 기록을 살펴보면 세조가 음복연(飲福宴), 전별연(餞別宴), 양로연의 등 선후대의 왕들보다 더 잦은 연회를 가지고 술을 즐기었다. 술병으로 인하여 건강에 무리가 간 적도 있었다. 그러나 본인에게는 관대한 반면 타인에게는 엄격하여 공신(功臣) 중에 과음하여 죽은 자가 많기에 신속주와 금주를 논의하기도 했다.

세조 때에는 명나라의 사신에게 여러 토산물을 선물하거나 왜의 사신에게 하사한 내용

들이 자주 나온다. 명나라 사신에게 청귤(靑橘), 녹비(鹿皮), 녹미(鹿尾), 육포(肉脯), 건어(乾魚), 건균(乾菌), 호도(胡桃), 복어젓[鰻魚鮓], 은구어젓[銀口魚鮓], 해의(海衣), 감태(甘苔) 등의 물품을 주었다는 기록이 있다. 대마도 태수에게 조미(糙米), 황두(黃豆), 계(桂), 다식(茶食), 송자(松子), 건리어(乾鯉魚), 소주(燒酒), 청주(淸酒) 등을 하사한 기록이 나온다. 또한 대마도 태수 종성직(宗成職)의 어머니 상에 보낸 부의(賻儀)와 실화(失火) 중에서 식생활에 관련한 물품으로 조미(糙米), 황두(黃豆), 청밀(淸蜜), 송자(松子), 참깨, 들깨, 싸라기, 과자(果子), 다식(茶食), 소병(燒餅), 청밀, 소주(燒酒), 청주(淸酒), 대구어(大口魚), 말린 청어[乾靑魚], 말린 잉어[乾鯉魚], 말린 큰붕어[乾大鮪魚] 등이 보인다. 세조 때에 환관(宦官) 신운(申雲)에게 명하여 강옥(姜玉)과 김보(金輔)에게 하사한 물품 중 황어젓[黃魚醢], 석수어란젓[石首魚卵醢], 망어란젓[芒魚卵醢], 송어젓[松魚醢] 등 다양한 것갈의 이름이 등장하였다. 문어(文魚), 오적어(烏賊魚), 말린 광어(廣魚), 말린 전복어(全鰓魚), 말린 대하[乾大蝦], 말린 물고기[乾水魚], 석수어(石首魚), 말린 광어[乾廣魚] 건어물의 이름이 많이 나온다.

왕대	음식명
세조	乾鹿, 乾鰻, 乾烏賊魚, 乾獐, 乾猪, 乾全鰓, 乾靑魚, 乾雉, 乾枣, 芡仁, 犬肉, 鷄兒, 高沙里, 昆布, 藿, 廣魚, 糗餌, 韭菹, 芹菹, 金橘, 卵醢, 鹿脯, 鹿醢, 菱仁, 醴齊, 麵, 蜜果, 臠肉, 福酒, 砂糖, 沙糖, 石首魚卵醢, 燒酒, 松古, 壽酒, 熟者, 筍菹, 筍菹, 蓴菜, 食醢, 盎齊, 魚鱸, 魚醢, 熱湯, 醴齊, 醴酒, 油蜜果, 溫酒, 肉脯, 栗黃, 醢食, 雀舌茶, 雜菜, 醬, 菹, 菹, 炙, 粥, 蒸, 瓚, 饌, 千葉, 菁菹, 淸酒, 醋, 雉醢, 醢醢, 湯, 蕩, 兎醢, 片脯, 脯, 醢, 香醢, 香醢, 玄酒, 和羹, 黑餅, 肝膾, 煮肉汁, 大羹煮肉汁, 鹽醬

8. 『예종실록』 : 8권 3책. 1472년(성종3) 편찬.

○ 예종(睿宗, 1450~1469, 재위 1468~1469)

예종은 세종과 세조가 유교(遺敎)로 졸곡제(卒哭祭)를 행한 이후에는 육찬을 먹을 수 있도록 했지만 자신은 건강하기 때문에 좀 더 소신을 해도 괜찮다고 하여 육찬을 거부하였다. 그러나 신하들의 간청과 태비(太妃)였던 정희왕후(貞熹王后) 윤씨의 허락으로 다시금 해소(解素)하고 육찬을 올리도록 했다. 이렇게 선왕(先王)이나 왕비가 죽은 이후 왕이 졸곡제가 끝난 이후에도 육찬을 거부하는 행동은 유교적 의례에 입각한 측면이 강하다고 하겠다. 예종실록에는 술과 관련 된 음식기사도 눈에 띈다. 특히 여러 가지 이유로 궁온(宮醢)을 하사하는 기사가 많다. 그 중에서도 이화주(梨花酒)는 예종실록에 두 번이나 궁온으로 등장하는 술이다. 한번은 이화주 두 그릇을 정동(鄭同)·심희(沈繪)에게 하사하였고, 다른 한번은 경회루(慶會樓)에서 익대 공신(翊戴功臣)들에게 이화주 한 담(壘)을 내려주었다.

왕대	음식명
예종	軋柿, 乾柿, 乾柿, 乾柿, 醴齊, 麥麩, 麵, 蜜果, 燒酒, 盎齊, 醴齊, 油蜜果, 肉菜, 醬, 炙, 粥, 蒸, 瓚, 饌, 淸酒, 湯, 蕩, 香醢, 香醢, 玄酒, 天花菜, 鹽醬

9. 『성종실록』 : 297권 47책. 1499년(연산군5) 편찬.

○ 성종(成宗, 1457~1494, 재위 1469~1494)

성종 대에 보이는 특징은 육류의 소비를 줄이려는 노력이다. 의정부(議政府)와 육조(六曹)에서 명일(名日)에 진상(進上) 하는 가축을 없애라는 명령을 내린다. 그런데 진상을 하자 병아리[雞兒] 10수를 제외하고는 진상을 금지하도록 하였다. 또 의지(懿旨)에 따라 납육(臘肉)을 올렸는데 그것을 올릴 때도 대전(大殿)을 제외하고 나머지 전들에 올릴 때는 그 양을 반으로 감하여 봉진(封進)하도록 하였다. 감선과 소선 조치 역시 육류의 소비를 줄이는 방법이었다. 성종은 전대의 왕들에 비해 감선이나 소선을 자주 행하였다. 왕실어른들의 죽음, 가까웠던 훈척(勳戚) 대신들의 죽음, 그리고 가뭄과 같은 자연재해에 대해서도 왕으로서 책임을 느끼고 감선과 소선을 하는 경우가 많았다. 특히 가뭄이 발생하면 감선과 소선이 반드시 행해졌다. 비가 다시 내리더라도 복선을 하지 않는 경우도 있었다. 이럴 정도로 성종이 감선과 소선 혹은 금식(禁食)에 대해서 신하들이 말할 정도였다. 특히 성종의 대비(大妃)인 정현왕후(貞顯王后)의 장례를 치를 때는 전죽(饘粥)을 들지 않아 의정부, 육조 등의 많은 신하들이 전죽 들기를 청하여 겨우 먹었다. 이후에도 육찬을 들지 않자 신하들이 육즙(肉汁)이라도 들기를 청했으나 허락을 하지 않았다. 명나라를 다녀온 한치형(韓致亨)이 황제의 소찬은 대구어(大口漁), 돼지고기 등을 섞은 탕을 드린다고 하자 성종이 명나라의 소찬이 맛이 없는 것 같다고 말하면서 조선의 소찬은 맛이 좋다고 언급하는 기록이 있다.

성종 대에 내려진 금주령은 강력하지 않았다. 이에 비해 병과(餅果)와 육류 등 사치스러운 음식들을 술과 함께 자주 금지시켰다. 특히 병과는 금주령이 내려지면서 동시에 금지령이 내려지는 경우가 있었다. 금주령이 해제되어도 병과는 주식인 곡물을 소비한다는 이유로 계속해서 금지시키기도 했다. 또한 제사에 올리는 술의 맛이 나빠서 봉상시의 관리들이 국문을 당하는 사건도 있었다. 성종 대에 이르면 조선왕실의 음식 관련 의례가 성리학에 의해서 규범화되는 특징을 보인다. 그것은 육류의 소비, 감선과 소선 등 여러 측면에서 드러나고 있다.

왕대	음식명
성종	乾鯉魚, 乾鹿, 乾文魚, 乾飯, 乾沙魚, 乾秀魚, 乾柿, 乾柿, 乾柿, 乾柿子, 乾烏賊魚, 乾獐, 乾豬, 乾全鰻, 乾雉, 乾紅蛤, 乾柿, 乾柿子, 乾棗, 芡仁, 桂心, 桂皮, 羔, 高沙里, 昆布, 骨蒸, 菓子, 藿, 廣魚, 韭菹, 麩, 蕨菜, 芹菹, 金箔, 卵醢, 鹿脯, 鹿醢, 菱仁, 大羹, 豆粥, 豆湯, 醴齊, 末醬, 梅花果, 麵, 米飯, 蜜果, 白飯, 白條脯, 脯肉, 福酒, 蜂蜜, 砂糖, 沙糖, 石首魚卵醢, 燒酒, 小脯, 松古, 壽酒, 熟水, 熟者, 筍菹, 筍菹, 豕熟, 食醢, 盞齊, 羊腥, 魚鱸, 魚脯, 魚醢, 醴齊, 醴酒, 油蜜果, 汗清, 烏海藻, 牛腥, 牛熟, 乳汁, 肉湯, 栗黃, 雀舌茶, 雜菜, 醬, 醬菜, 菹, 菹, 炙, 佐飯, 酒清, 粥, 中脯, 蒸, 眞油, 陳醬, 陳醬, 瓚, 饌, 千葉, 菁菹, 菁菹, 清酒, 醋醬, 醢醢, 湯, 蕩, 兎醢, 槌鰻, 片脯, 脯, 脯肉, 醢, 行果, 香豉, 香醢, 香齏, 香齏, 玄酒, 鋼羹, 紅燒酒, 和羹, 黑餅, 各色餅, 各色佐飯, 羌活愈風湯, 鹽醬

10. 『연산군일기』 : 63권 17책. 1509년(중종4) 편찬.

○ 연산군(燕山君, 1476~1506, 재위 1494~1506)

연산군은 즉위 초기만 해도 가능하면 성리학의 의례를 따르기 위해 노력했다. 선왕인 성종이 붕어한 이후 신하들이 청하기 전까지는 죽만 먹는다든지, 대비에게는 육찬을 청하면서 자신은 아직 젊기 때문에 육찬을 먹지 않아도 된다고 한 행동이었다. 자연재해를 이유로 스스로 감선을 행하기도 했다. 그러나 점차 시간이 지나면서 행동은 과격해졌다. 삭망일(朔望日)에 고기를 사용하지 말자는 김일손(金翮孫)의 주장을 거부하고, 영사전(永思殿) 다례(茶禮)에서는 소선을 쓰면서 신하에게 술을 내릴 때는 고기를 쓰는데 신하에게 술을 줄때도 고기를 쓰지 말자는 주장에 대해서도 윤택하지 않았다.

생선과 육류 소비가 증가하자, 좌의정 한치형(韓致亨)이 상소문을 올리면서 생선과 육류에 대한 진상을 줄일 것을 요청하였다. 그러나 연산군의 육류 선호는 줄어들지 않았다. 오히려 재위기간이 오래될수록 더 육류에 대한 소비는 증가하였다. 사슴꼬리와 사슴의 혀를 봉진하라는 전교를 내리거나, 생복(生鰵) 30말을 봉진하라는 전교를 내렸다. 유자광(柳子光)과 같이 왕에게 잘 보이고 싶었던 자들은 공적인 경로가 아닌 사적인 경로로 진귀한 식재료들을 진상하기도 하였다.

연산군 역시 진귀한 식재료를 진상하라는 명령을 자주 내렸다. 대표적인 사례가 용안육(龍眼肉)과 여지(荔枝)이다. 연산군은 이 두 과일을 무척 좋아했는데 이 두과일 모두 조선에서는 생산되지 않는 과일이어서 사신들에게 중국에 갈 때마다 구입해오도록 했다. 그리고 철이 지난 유자(柚子)와 감자(柑子)를 올리도록 전교하기도 했다. 음식과 관련하여 신하들이 잘못을 하였을 때 벌을 내렸다. 가령 대사례(大射禮) 때 먹은 벌주로 인해 침을 흘렸다는 이유로 국문을 실시하라는 전교를 내리기도 했다. 당시 사용원 제조(提調)였던 유자광이 큰 소반을 두 소반으로 나누어 차려먹기를 권하자 신하가 임금을 공경하지 않는다고 하면서 국문할 것을 명하기도 했다.

왕대	음식명
연산군	乾鹿, 羔, 高沙里, 藿, 鳩子, 金橘, 金箔, 鹿脯, 屠蘇酒, 末醬, 麵, 蜜果, 膳肉, 沙糖, 燒酒, 熟者, 蓴菜, 羊腥, 油蜜果, 牛腥, 肉炙, 醬, 醬菜, 炙, 正果, 佐飯, 粥, 蒸, 眞油, 瓊, 饌, 千葉, 沈酒, 湯, 蕩, 槌鰵, 片脯, 脯, 脯肉, 醢, 行果, 香醢, 香醢, 玄酒, 各色實果, 鹽醬

11. 『중종실록』 : 105권 53책. 1550년(명종5) 편찬.

○ 중종(中宗, 1488~1544, 재위 1506~1544)

중종은 연산군 대에 형성된 음식소비의 방식을 되돌리는 일을 많이 하였다. 가령 육류 소비에 대한 인식의 차이를 보여주었다. 중종이 즉위하고 얼마 지나지 않아서 팔도에 글을 내려 쇠고기의 봉진을 바치지 않도록 조치하였다. 육류 중에서도 사슴과 노루고기는 조선왕실에서 많이 소비 된 육류였다. 하지만 신하들이 사슴과 노루를 진상하는 것에 대해 황해도

에서의 진상과 어린 짐승의 천신을 금지하자고 주장하여 중종의 윤허를 얻어낸 일이 있었다. 물론 중종이 자발적으로 이러한 전교들을 내린 것이라고 보이지는 않는다. 왜냐하면 앞서서 살펴본 사슴과 노루고기와 같은 경우 얼마 지나지 않아 다른 신하들이 넉넉하지 않다는 이유로 봉진을 폐하는 것과 어린 짐승의 천신의 금지를 철회하도록 주장하자 그 주장을 다시 받아들이기도 하였기 때문이다.

중종이 실시한 여러 차례의 감선이나 소선도 그러한 경향으로 보인다. 연산군과는 달리 중종은 대신의 부고를 듣고 소선을 하다가 다른 신하들의 청으로 육선을 다시 먹는다는지, 연안부부인(延安府夫人)의 기일이라는 이유로 소선을 먹었다. 그리고 경기도·함경도에 자연 재해가 일어나자 무려 23일 동안 감선을 단행하기도 하였다. 중종이 왕후의 상사(喪事)를 당하고 난 이후 육선을 언제 다시 먹을 수 있는지 물어보는 기록도 보인다. 왕실 웃어른들이 소찬을 먹기 때문이라고 말하지만, 감선이나 소선을 행하고 있을 때 신하들에게 육선을 언제 다시 먹을 수 있냐고 묻는 사례가 잘 없는 것으로 보아 중종 자신이 육류를 선호하지만 연산군과의 차별화된 모습을 위해 인내하는 것이 아닌가하는 추측을 하게 한다.

술에 대한 태도 역시 중종은 연산군 대와는 다르다. 중종은 금주령을 내리거나 강화하려는 조치를 많이 행했다. 특히 신하들이 금주령을 청하는 경우에 윤허하는 모습이 기록되어 있다. 그리고 금주령이 내리면 왕실에서도 금주를 하는 등 왕실을 예외적인 곳으로 상정하지 않았다.

왕대	음식명
중종	乾柿, 乾柿, 乾柿, 乾獐, 乾雉, 桂苓元, 羔, 高沙里, 昆布, 藿, 韭菹, 金橘, 鹿脯, 饅頭, 末醬, 麵, 蜜果, 栢子酒, 膳肉, 福,, 油蜜果 醴酒酒, 沙糖, 燒酒, 熟者, 食醢, 藥果, 魚煎, 魚脯, 肉醬, 肉炙, 肉脯, 人蔘湯, 煮朴, 醬, 醬菜, 菹, 雉, 炙, 粥, 蒸, 眞油, 陳醬, 陳醬, 陳醬, 瓚, 饌, 醋薑, 雉鮮, 雉醢, 沈酒, 湯, 蕩, 片脯, 脯, 脯, 脯肉, 醢, 香醢, 香醢, 紅燒酒, 煎花, 各色實果, 羌活散, 羌活散, 五味子茶, 鹽醬

12. 『인종실록』 : 2권 2책. 1550년(명종5) 편찬.

○ 인종(仁宗, 1515~1545, 재위 1544~1545)

인종은 즉위 초부터 건강상에 많은 문제가 많았다. 즉위하기 전부터 선왕이었던 중종의 병수발과 이후 중종의 죽음을 애통해 하는 동안 음식을 제대로 먹지 않아서 신하들이 종묘와 사직을 지탱해 나가야 하는 왕의 책임을 언급하면서 몇 번씩 식사를 권할 정도였다. 그런데도 불구하고 졸곡제, 제사 등에 참가하면서 몸을 혹사시켰다. 이로 인해서 인종은 각종 질병에 들기 시작했다. 심열(心熱)이 나면서 몸이 허약해져서, 타락(駝酪)과 염장(鹽藏)을 들 것을 신하들이 권하였고, 육선도 할 것을 청하였다. 그러나 인종은 졸곡 전이라고 하여 육선은 하지 않고 타락과 염장은 고려하여서 들도록 하겠다고 답했다. 그러나 이후에도 몸이 계속해서 쇠약해져갔고 신하들은 그 치료 방도로써 육찬을 권했으나 졸곡제를 지내기 전이라는 이유로 잘 먹지 않았다. 이렇게 자신의 몸을 혹사시켰기 때문인지 인종의 건강은 나빠졌고 즉위한지 1년이 지나지 않아 죽음을 맞게 되었다.

왕대	음식명
인종	米飮,, 油蜜果, 雜果, 醬, 饌, 湯, 蕩, 脯, 鹽醬

13. 『명종실록』 : 34권 21책. 1571년(선조4) 편찬.

○ 명종(明宗, 1534~1567, 재위 1545~1567)

명종은 즉위 초부터 금식·감선·소식을 단행하였다. 이는 선왕의 죽음에 대한 애도와 각종 자연재해에 대한 왕의 책임감에서 나온 조치였다. 신하들은 즉위 당시 어렸던 명종이 감선과 금식을 하는 것에 대해 성왕(聖王)의 태도를 보인다고 칭송했지만, 건강에 문제가 생길까 불안해하기도 했다. 실제로도 명종은 즉위 초부터 설사병을 앓고 있었다. 신하들은 설사병의 치유방법으로 육선을 먹을 것을 제안하였다. 당시 명종의 설사병을 알고 사사로이 이질(痢疾)에 효험이 있다는 황계(黃鷄)와 부어(鮒魚)를 바치러 오는 사람들이 있을 정도였다. 하지만 명종은 즐극과 소상을 이유로 육선을 먹지 않으려고 했다.

명종 역시 궁궐에서 쓰이는 술의 양을 줄인다든지 자연재해로 인한 금주령을 내렸다. 그런데 명종 즉위 초에 잦은 재난으로 인하여 금주령이 내려졌음에도 불구하고 사헌부와 사간원의 젊은 대간(臺諫)들이 그것을 어겨서 왕을 업신여긴 탓이라는 비판이 대신들 사이에서 오고갔다. 또 사헌부의 관리가 금주령을 시행하기 위해 명종의 외삼촌인 한경록(韓景祿)의 집에 들어가 연회를 멈추게 하고 악기를 부수었다가 정치적 사건으로 확산되기도 하였다.

조선왕실에는 왕세자가 아침저녁으로 왕이 드실 수라상을 몸소 돌보는 시선(視膳)이란 제도가 있었다. 명종은 왕임에도 직접 시선을 자주 행하였다. 그 이유는 문소전(文昭殿), 연은전(延恩殿)과 같은 선왕들이나 어머니인 문정왕후와 인종의 비 인성왕후(仁聖王后)와 같이 여전히 살아계시는 웃어른에게 효를 표현하기 위해서였다.

왕대	음식명
명종	羔, 昆布, 藿, 鹿脯, 大羹, 麵, 蜜果, 燒酒, 熟者, 魚醢, 油蜜果, 肉醬, 醬, 菹, 炙, 煎藥, 粥, 蒸, 陳醬, 陳醬, 瓚, 饌, 湯, 蕩, 脯, 香醢, 香醢, 香齏, 香齏散, 鹽醬

14. 『선조실록』 : 221권 116책. 1616년(광해군8) 편찬. 『선조수정실록』 : 42권 8책. 1657년(효종8) 편찬.

○ 선조(宣祖, 1552~1608, 재위 1567~1608)

인순왕후(仁順王后)가 죽자 선조는 3일간 죽도 먹지 않았다. 신하들이 죽 먹기를 청하자 비로소 입에 대었다. 신하들의 죽음 때도 선조는 금식과 소선을 실행하였다. 소선을 먹을 때에도 낙죽은 우유로 만든 것이라 하여 올리지 말라고 하였다. 그런데 원래부터 비위(脾胃)가 약하였던 선조는 과도한 금식과 소선으로 인해서 건강이 악화되었다. 그래서 삼선

고(三仙糕)와 생저여죽(生薯蕷粥) 등으로 원기를 회복시키려는 시도를 내의원에서 하였다.

임진왜란을 겪은 선조는 피난 중에 음식의 양이 부족해지자 일종의 배급제도를 실시하였다. 임금에게 수라를 올리는 것조차 목사와 판관 등이 직접 여종들을 이끌고 행했다. 전쟁 중에 이루어진 식재료의 조달은 각 지방의 관원들이 저장해 두었던 것을 받는 방법이나 개인이 납속이나 진상하는 방법을 통해서 확보했다. 특히 개인의 진상은 원래 사사로운 진상이라 하여 잘 받지 않았지만, 전쟁 중에는 불가피하게 받았다. 가령 중화(中和)사람 김언진(金彦珍)이 붕어 17마리를 바치거나, 평산의 김한중(金漢宗)이 해해(蟹醢)를 바친 경우가 있었다. 선조가 황주(黃州)에 머무를 때 수라상의 음식 가짓수가 7~8그릇이나 올라오자, 전쟁 중이라는 이유로 임금이 줄일 것을 명령하였다. 임진왜란 이후 선조는 그릇이나 술자리의 예절 등 명나라의 문화를 좋아하게 되었다. 그래서 도감(都監)에 명나라의 제도를 참고하라는 전교를 내리기도 했다. 선조의 이러한 취향은 전쟁 중에 명나라 사신과 장군들과의 잦은 만남으로 인해서 생겨난 결과였다.

왕대	음식명
선조	乾柿子, 乾猪, 乾柿子, 藿, 麩, 橘皮, 橘紅, 淡菜, 桃實, 豆粥, 豆泡, 末醬, 麵, 米飯, 米飲, 蜜果, 砂糖, 床花餅, 水醬, 壽酒, 熟水, 熟者, 神麩, 魚煎, 魚醢, 醴酒, 油蜜果, 溫酒, 乳汁, 醬, 菹, 菹, 炙, 切肉, 折肉, 正果, 粥, 蒸, 眞油, 瓚, 饌, 醋, 沉松茸, 沈酒, 湯, 蕩, 片肉, 片脯, 脯, 醢, 蟹醢, 行果, 香豉, 香醢, 香醢, 五加皮酒, 導痰湯, 鹽醬

15. 『광해군일기』 : 태백산본 187권, 64책. 1633년(인조11) 편찬. 정족산본 187권, 39책. 1653년(효종4) 편찬.

○ 광해군(光海君, 1575~1641, 재위 1608~1623)

임진왜란 후라 전 국토가 황폐해진 상황에서 농사가 제대로 이루어질리 없었고, 각 도에서 올라오는 진상품들도 상태가 좋지 않았다. 이에 더하여 해마다 이어지는 가뭄과 냉해로 인해 구휼이 필요한 지역도 많았으나 세입이 현격히 떨어져 왕실 경비를 충당하기에도 모자란 지경이었다. 광해군 7년(1615)에는 특히 가뭄이 극심하여 감선하라는 전교를 내리기도 하였다.

그래도 왕실의 의식이나 연회에 사용되는 음식에 대해서는 옛 관례를 엄격하게 지켰다. 광해군2년(1610)에 종묘 제사에 쓰일 희생을 조각조각 나누는 것이 송구스럽다 하여 소 한 마리를 추가하기를 청하는 계를 예조에서 올리자 이를 허락하였다. 같은 해 명부(命婦)의 모임에 쓰인 음식들이 초라하고 그릇들도 깨지고 불품없었다며 해당 관원들을 추고할 것을 명령하기도 했다. 광해군8년(1616)에 종묘 친제(親祭) 후의 음복연(飮福宴)의 음식이 누추하였다 하여 해당 관원들을 추고한 일도 있었다. 광해군9년(1617)과 광해군12년(1620)에는 진상품이 부패하여 쓸 수 없다 하여 담당 관리들을 추고하라고 명령을 내리기도 했다.

술은 광해군이 직접 마시기 위해 찾은 기록은 없다. 중국 사신이 왔을 때 접대하거나 신하에게 상을 내릴 때 사용된 기록이 보인다. 다만 광해군9년(1617)년 태묘(太廟)에 제사한 후의 음복연에서 술이 아홉 순배가 돌아 양사(兩司)의 장관(長官)이 그만 두기를 청하였으나 이를 물리치고 열한 순배가 돌고 나서야 마쳤다는 기록도 보인다.

왕대	음식명
광해군	乾文魚, 鷄兒, 羔, 藿, 金箔, 末醬, 麵, 米飯, 米飲, 蜜果, 白蝦醃, 膳肉, 三色實果, 雪糖, 燒酒, 熟者, 醃酒, 雜菜, 醬, 菹, 粥, 中脯, 蒸, 眞油, 瓚, 饌, 湯, 蕩, 片肉, 脯, 香醃, 黑糖, 黑糖, 薑汁, 鹽醬

16. 『인조실록』 : 50권, 50책. 1653년(효종4) 편찬.

○ 인조(仁祖, 1595~1649, 재위 1623~1649)

『인조실록』에는 육류와 관련된 기록은 많지 않다. 인조3년(1625)에 간원(諫院)이 계를 올려 공주(公主) 집에 매일 신선한 꿩 1마리씩을 보내라는 명을 거두어 달라 청하지만, 인조는 처음에는 허락하지 않았다가 거듭 청하자 허락하였다는 기사가 보인다. 인조는 생모인 인헌왕후(仁獻王后) 구씨(具氏)가 승하하자 소신을 하였는데, 임금의 건강 악화를 염려하여 신하들이 고기반찬을 드실 것을 권하기도 하였다. 이에 인조는 처음에는 예(禮)가 아니라며 따르지 않았으나 신하들의 청이 계속되자 이듬해부터는 육선을 하였다. 인조 11년(1633)에는 한성이 큰 홍수를 입자 감선하기도 하였다.

술과 관련된 기록은 주로 연회와 관련된 기사에서 보이며 이따금 신하들에게 상으로 내리기도 했다. 인조6년(1628)에 서울의 쌀값이 올라 민생이 피폐해졌으니 술을 금하도록 해야 한다는 간원(諫院)의 말을 따랐다. 인조23년(1645)에 흉년으로 인하여 금주령을 내렸다. 연회와 관련된 기사에서는 중국 사신을 접대한 기록이 많다. 그 중에서도 특히 인조 집권 초기에는 명나라의 사신들을 극진하게 대접한 것으로 보인다.

연이은 흉년으로 기근이 계속되고, 또다시 전란(戰亂)이 일어나 진흙에 대한 기록도 많이 보인다. 인조 20년(1642)에 세쌍둥이를 낳은 백성에게 쌀을 하사한 기록이 보인다.

왕대	음식명
인조	乾鮑魚, 乾秀魚, 軋柿, 乾柿, 乾柿子, 乾獐, 乾豬, 乾雉, 乾柿, 乾柿子, 羔, 藿, 葵菜, 蘿菔菜, 豆粥, 豆泡, 麵, 白飯, 膳肉, 砂糖, 燒酒, 熟者, 藥果, 藥飯, 油蜜果, 雀舌茶, 雜菜, 醬, 炙, 粥, 中脯, 蒸, 瓚, 饌, 菖蒲酒, 沈酒, 湯, 蕩, 兔醃, 片脯, 脯, 脯鹽, 醃, 香醃, 香醃, 紅燒酒

17. 『효종실록』 : 21권, 22책. 1661년(현종2) 편찬.

○ 효종(孝宗, 1619~1659, 재위 1649~1659)

효종 대 가장 큰 특징은 김육(金堉) 등의 주장에 따라 대동법(大同法)을 본격적으로 시행하면서 현물로 공물을 받지 않고 쌀·콩·무명 등으로 받았다. 선혜청(宣惠廳)에서는 이것을 이용하여 필요한 식재료를 구입하였다. 가령 대동법을 처음 시행한 충청도에서 1년에 1결당 10두 혹은 1결당 무명 2필을 걷어서 선혜청에서 바치자 그것으로 식재료를 구입하였다. 비록 지방에서 직접 현물로 바치는 식재료들이 여전히 진상(進上)이나 별공(別貢)의 형태로 공

급되었지만, 이와 함께 선혜청에서 구입한 것들이 궁중에 들어오기 시작했다. 각 고을에서 궁의 제사에서 쓰이는 제물 중 노루를 바치는 것이 규례였지만, 모든 고을에서 노루를 바치기가 어려웠고 그로 인한 폐단들이 지적되면서 노루 대신에 소를 사용하자는 의견이 나오기도 했다.

생선과 관련 된 공물의 양을 줄이라는 명령이 내려지기도 했다. 대동법을 시행하지 않았던 전라도에서 흉년이 일어났다고 하자, 공물로 바치던 건수어(乾秀魚)에 대한 조정이 논의되었다. 곧 몸통이 1자 이상 되는 것은 쌀 10말의 가격이니 쌀 두어 말이면 살 수 있는 1자 이하의 것에 대해서도 어공(御供)의 대상으로 삼자는 의견이 있었다. 흉년을 이유로 어공하는 생선의 수를 줄이라는 전교를 내리기도 하였다. 특히 건수어의 공급 방식은 어공이 직접 잡아 바치는 것이 아니라 쌀로 값을 지불하기 시작했다. 이처럼 공물 제도가 변화되면서 그것을 담당했던 사용원에 대한 개혁도 논의되었다.

효종은 술에 대해 상당히 엄격한 사람이었다. 강연시간에 자신이 술을 즐기지 않은 사람이고 술을 끊기가 어렵지 않음을 언급하였기 때문이다. 강연이 있는 날 참석자 중 취했다는 보고가 있으면 바로 파직시켰다. 또 강연에서 말하기를 현재의 사람들이 술을 너무 많이 마시고 취한다고 말하였고 재위 말에는 신하들이 자신과 같이 술을 끊기를 기원하기도 하였다.

왕대	음식명
효종	乾鮒魚, 乾秀魚, 犬肉, 羔, 藿, 熟者, 醬, 瓚, 饌, 湯, 蕩, 脯, 醢, 和羹

18. 『현종실록』 : 22권, 23책. 1677년(숙종3) 편찬. 『실현종개수록』 : 28권, 29책. 1683년(숙종9) 편찬.

○ 현종(顯宗, 1641~1674, 재위 1659~1674)

현종 대에는 우역(牛疫)이 자주 발생했다. 그러자 제사와 희생에 쓰일 소들을 지방에서 급히 올리는 것에 대한 논의가 많았다. 이 때 소는 흑우와 소로 나누어 구분하였다. 심지어 제주도에서 소를 올리기도 했다. 가뭄이나 흉년일 때에는 금주령이나 술을 빚기 위한 쌀을 감하는 것 외에도 소와 말을 도살하거나 쇠고기나 말고기를 먹는 것을 금하였다. 또한 공주와 옹주에게 지급하는 평에 대한 논쟁이 자주 일어났다. 현종이 온천을 가서 충청도에서 3일에 한 번씩 산 노루를 봉진하게 된 기록도 보인다.

감선과 소선에 관한 기록은 많으나, 감선과 소선을 행했다는 기록보다 약방이나 신하들이 소선을 그만하고 상선으로 복귀하기를 청하는 사례가 많이 기록되었다. 이에 현종이 거절했다는 기록이 다수를 이룬다. 그 외로 눈에 띄는 기록은 충청도로 온천을 갔을 때, 반찬의 가짓수가 서른 개가 넘어 그 연유를 물으니 모두가 제때에 나는 토산물이어서 구득하기 어려운 물품들이 아니라고 대답하였으나 현종은 줄이기를 명하였다.

금주령보다는 술을 빚는 쌀의 양을 줄였다는 기록이 더 많다. 약방에서 술을 약으로 드시길 청하나 현종은 술을 입에도 대지 못하여 술을 잘 마시지 못했다. 결국 현종은 술을 약으로 삼지 못하였다. 술의 종류에 대해서는 거의 모두 술이라고만 기록하였으나, 핵환의 치료를 위해 현삼주를 권하였다는 기록이 보인다.

현종은 신하들에게 쌀, 콩, 소금, 간장, 미역 등을 하사하였다. 또 80세가 넘는 노인들에게 음식물과 비단, 조기 등을 지급하였다. 또한 얼음의 저장에 대한 기록도 보인다. 약방에서 익힌 복어를 올렸다는 기록도 있다. 생과(生瓜), 생어(生魚)를 진상하였다는 기록이 보인다.

왕대	음식명
현종	乾飯, 乾秀魚, 羔, 高沙里, 藿, 大羹, 醴齊, 蜂蜜, 熟者, 盎齊, 漁菜, 醴齊, 汙清, 醬, 煎藥, 粥, 蒸, 瓚, 饌, 醋醬, 雉鮮, 湯, 蕩, 脯, 醢, 香醢, 香醢, 各色餅, 薑汁

19. 『숙종실록』 : 65권, 73책. 1728년(영조4) 편찬.

○ 숙종(肅宗, 1661~1720, 재위 1674~1720)

숙종 대에는 양고기와 관련된 논의가 대신들 사이에서 있었다. 『예기』의 절차를 따르기 위해 제물 중에 양고기를 준비하였다는 기록이 보인다. 숙종이 천연두를 앓고 있어 혹 해가 되지 않을까 걱정하여 양고기를 아주 조금만 올렸다는 기록도 있다. 또한 소, 돼지, 꿩, 노루 등의 육류소비가 많았다. 가령 사재감(司宰監)에서 포(脯)를 만들 소 13척(隻)을 재살(宰殺)하여 머리·발·내장·갈비·뼈·껍질·기름을 팔기를 허락하고 금하지 말게 하는 일을 본부에 보고하였는데, 본감(本監)의 하인들이 정육을 훔쳐서 굶고 삶다가 붙잡힌 사건도 있었다. 우역으로 인해 소의 수가 줄자 도살을 금지시켰지만, 조선의 풍속에서 쇠고기를 가장 좋은 맛으로 여겨 도살이 멈추지 않았다는 기록도 있다.

가뭇과 제사, 한재 등의 이유로 감선과 소선, 그리고 금주령이 자주 행해졌다. 숙종은 신하들에게 선운을 많이 하사하였다. 숙종의 몸이 안 좋을 때에는 제의에서 구작(九酌)을 칠작(七酌)으로 줄여 행했다는 기록이 있다. 또한 옥당관에서 야대를 자주 하며 배, 감, 울무죽, 선운을 자주 하사하였다. 특히 제례와 관련하여 그 방식과 순서, 제기, 제물준비 등에 대한 여러 가지 논쟁이 있었다. 가령 약방에서 숙종에게 죽력(竹歷)과 삼차(蔘茶), 좁쌀미음 등을 올리었고, 두증(痘證)을 낫게 하기 위해 주사(朱砂)를 복용시켰다는 기록이 있다. 또한 왕자(王子)가 마마를 앓을 때에는 주원(廚院)에서 올리던 어장(魚獐)을 모두 정지하고, 수라역시 밖에서 지어 들이라고 명하였다는 기록도 나온다. 또한 백성구휼에 있어서 특별히 어장(御醬) 여섯 항아리와 공곽(貢藿) 1천 근을 진청(賑廳)에 내려 보내 죽을 끓이는 재료에 보태게 하였다.

아울러 흥년이 들자 대사헌 이단하(李端夏)가 술읖을 복식(服食)하는 방법을 구황을 위해 알리자고 청하였다는 기록이 있다. 또한 사람의 음부(陰部)와 양근(陽根)을 베어 내어 이것을 써서 천과창(天疤瘡)의 약을 만들면 청나라에서 비싼 값으로 판다는 소문이 돌아 어린 사내아이들이 무뢰배에 의해 거세를 당했다는 이야기도 나온다.

왕대	음식명
숙종	軋柿, 乾柿, 乾柿, 乾柿, 芡仁, 羔, 藿, 糗餌, 糗餌餅, 麩, 麩子, 鹿脯, 菱仁, 大羹, 醴齊, 饅頭, 末醬, 麵, 米飯, 米飲, 蜜果, 白飯, 別行果, 福酒, 蛇油丸, 沙糖, 燒酒, 水醬, 熟者, 豕熟, 盎齊, 魚湯, 醴齊, 醴酒, 汙清, 溫酒, 乳汁, 肉脯, 栗黃,

	飶食, 醬, 菹, 菹, 炙, 煎藥, 正果, 醞餈湯, 佐飯, 粥, 中脯, 蒸, 進饅頭, 瓚, 饌, 淸酒, 雉鮮, 醢醢, 湯, 蕩, 片脯, 脯, 脯肉, 泡湯, 醢, 行果, 香醢, 香醢, 玄酒, 錮羹, 黑餅
--	--

20. 『경종실록』 : 15권, 7책. 1732년(영조8) 편찬. 『경종개수실록』 5권, 3책. 1781년(정조5) 편찬.

○ 경종(景宗, 1688~1724, 재위 1720~1724)

경종 대 왕실에서 육류소비에 대한 논의가 다른 왕대에 비해서 상대적으로 적었다. 다만 소의 도살을 금지하거나 어육을 감하여 올리는 등의 기록이 있을 뿐이다. 다만 제사에서 육류를 올리는 데 대해서, 고려 때 불교를 숭상하던 풍속에 의하여 능침(陵寢)에 소제(素祭)를 올리던 방식을 바꾸어 공상(供上)의 어육(魚肉)을 쓰며 소선을 겸용(兼用)하고 있었는데 이에 반하여 예경(禮經)의 뜻을 따라서 육선(肉膳)으로써 실행하자는 의견이 나왔다. 이에 경종은 “선조(先朝)에서 시행하지 않던 육선(肉膳)을 지금에 이르러 시행한다면, 하늘에 계신 영혼이 반드시 불안해 할 것이니, 조종조(祖宗朝)의 전례(前例)에 의하여 시행할 것이며, 망곡(望哭)은 영상(領相)의 의논에 따라 시행하라.” 하였다.

경종은 건강이 좋지 않았고, 주로 소식을 먹었다. 이에 약방에서 소선을 멈추어줄 것을 청하는 경우가 많았다. 하지만 경종은 그러한 청을 거절하고 소선을 계속하였다. 약방에서는 경종의 건강 회복을 위해서 감수산, 도인승기탕, 구선남극단, 시진탕, 승양산화탕, 계지마황탕, 인삼과 부자, 삼다 등을 올렸다. 그리고 약과 함께 미음을 올렸으나 아주 조금 입에 대었을 뿐이었다고 기록되어 있다.

왕대	음식명
경종	乾鰈魚, 藿, 麵, 豆豉, 麵, 米飲, 餅羹, 松古, 汗淸, 醬, 粥, 蒸, 瓚, 饌, 湯, 蕩, 脯, 脯肉, 蟹醬

21. 『영조실록』 : 127권, 83책. 1781년(정조5) 편찬.

○ 영조(英祖, 1694~1776, 재위 1724~1776)

영조는 음식을 과도하게 먹는 일을 좋지 않게 보았다. 그래서 감선과 철선을 거듭 하였다. 중요한 정치적 문제가 발생하여 자신의 주장을 관철시키려고 할 때 식사를 하지 않는 방법으로 대신들에게 겁을 주었다. 영조는 1749년 음력 2월 17일에 동궁인 사도세자를 가르치면서 다음과 같은 말을 하였다. “음식은 한때 자양분이 많고 맛도 좋지만, 학문은 일생에서 자양분이 많고 맛도 좋다. 배부르고도 체하지 않는 것은 오직 학문이다.”고 했다. 영조는 음식의 맛 [滋味] 은 오직 한 순간의 일에 지나지 않는다고 보았다. 이것이 영조의 건강 비결 중 핵심일 수 있다.

영조는 즉위 25년째인 1749년 겨울이 되면 낙죽을 올리지 말라고 명령을 내린다. 그해

음력 10월 1일에 내의원에서 전례에 따라 낙죽을 올렸다. 그런데 “하루는 임금이 암소의 뒤에 작은 송아지가 따라가는 것을 보고 마음에 매우 측은(惻然)히 여기며 어공(御供)에 낙죽을 정지토록 명하였다.” 이와 같이 영조는 건강을 위해서 겨울이 되면 낙죽을 먹었다. 다만 소와 송아지의 측연함과 너무 많은 낙죽을 준비하기 위해 농사를 지어야 하는 소를 궁중에 들여놓는 사치를 싫어하였다. 성왕(聖王)의 면모를 갖추기 위해 소 도살도 금지시켰지만, 낙죽은 영조의 건강을 지켜준 중요한 음식이었다.

『영조실록』에 의하면 영조가 즐겨 먹었던 음식은 숙울과 녹미, 그리고 순육이라고 했다. 여기에서 숙울은 삶은 밤을 가리킨다. 녹미는 사슴 꼬리이다. 순육은 메추라기고기를 말한다. 그 중에서 삶은 밤은 영조의 첫째 아들 효장세자(孝章世子)의 부인 효순왕후(孝純王后) 조씨(趙氏)와 관련되어 있다.

영조는 역대 왕 중에서 가장 강력하게 금주령을 시행한 왕이었다. 1755년 음력 9월 14일에 금주령을 반포하였다. 이어서 1756년 음력 1월부터 한양 술집의 주등(酒燈)을 금지시켰다. 동시에 금주를 어기는 자에게 엄한 형벌을 가한 후에 흑산도로 유배시키는 법령도 내렸다. 연이어 술을 마시거나 술 빚는 일을 하는 자에게 더욱 강력한 형벌을 가하도록 명령을 내렸지만, 어기는 사람이 알게 모르게 많았다. 결국 영조는 1757년 음력 10월 25일 진시(辰時)에 창경궁의 명정전 월대에 나가 5부의 부로들을 모아 계주운음을 발표하였다. 이후 영조는 홍경해(洪景海)에게 계주운음을 널리 알리도록 시켰다.

산삼은 영조가 가장 즐겨 복용한 약재였다. 1년에 13Kg에 가까운 산삼을 여러 가지 방법으로 조리하여 먹었다. 이중건공탕(理中建功湯)은 영조가 자신의 건강을 지켜주었다고 하여 붙여진 탕약의 이름이다. 건공탕은 본래 반총산(蟠葱散)에서 시작되었다. 반총산은 속을 따뜻하게 하는 데 우선한 것이었다. 역대 왕 중에서 83세의 최고 장수를 한 영조는 각종 다음과 탕약을 수시로 먹었고, 약방에서 거의 2일에 한 번 정도씩 진맥을 할 정도로 건강을 챙겼다.

왕대	음식명
영조	乾鰓, 乾全鰓, 鷄膏, 羔, 苦椒醬, 藿, 藿耳, 橘皮, 斤肉, 金橘, 金箔, 鹿脯, 鹿醢, 茶糲, 茶食果, 大羹, 豆粥, 醴齊, 饅頭, 麵, 米飲, 蜜果, 膳肉, 福酒, 燒酒, 壽酒, 熟栗, 熟鰓, 熟者, 鶉肉, 食醢, 沈菜, 盎齊, 藥果, 熱湯, 醴齊, 醴酒, 油蜜果, 汗清, 鬱金酒, 醬, 菹, 炙, 正果, 醜鬪湯, 粥, 中脯, 蒸, 進饅頭, 眞油, 瓚, 饌, 淸醬, 菁菹, 菁菹, 淸酒, 醋, 雉鮮, 沈菜, 駝酪粥, 湯, 蕩, 脯, 泡湯, 醢, 蟹醬, 海紅菜, 行果, 香醢, 玄酒, 銅羹, 和羹, 五味子茶, 鹽醬

22. 『정조실록』 : 54권, 56책. 1805년(순조5) 편찬.

○ 정조(正祖, 1752~1800, 재위 1776~1800)

정조는 예학을 제대로 파악한 왕이었다. 제례에서 사용하는 육류에 대한 논의가 자주 보인다. 제향에 쓰일 소는 미리 사육해서 써야 한다는 신하의 주장, 제향에 쓰일 소와 양을 선별하는 엄격한 방법을 설명한 내용, 그리고 중국과 비교한 조선의 물산에 대해서 비교하여 우리나라에서 소, 말, 당나귀, 양을 제대로 기르고 이용할 줄 모른다는 구체적인 상소도 나온다. 또 각 전궁(殿宮)에 날마다 바치는 꿩이 없을 때에는 산 닭을 바치라고 명하는 내

용이 2차례 등장한다. 꿩은 생치(生雉)로 진상하였다. 만약 생치가 부족할 경우, 경기지방에서는 멧돼지·노루·사슴을, 호남지방에서는 사슴을 올리게 해달라는 상소도 보인다.

또 대사성 심풍지가 거재유생(居齋儒生)들에게 어착(魚錯) 2가(架)를 내리면서 말하기를 유생들이 매양 식당의 음식 솜씨가 거칠어 먹을 수 없다고 하는데 본인이 친히 맛보니 맛이 있었다고 하면서 천하 사람들의 입이 같지 않기 때문이라는 내용도 나온다. 여름에는 사냥한 멧돼지를 봉진하지 못하도록 하는 기록도 있다.

주로 천재지변을 당했을 때 감선하는 내용이 대부분이다. 예를 들어 때 아닌 천둥이 칠 때 3일간 감선한다. 우레의 소리가 가을철에 발생하였는데 재앙은 헛되게 생기는 법이 없으므로 그 죄는 왕 한사람에게 있다는 것이다. 감선하는 기간은 3일 동안이라는 기록도 보인다. 술을 금지하는 경우는 가뭄이 들면서 술과 담배를 모두 금지하였다가 담배금지령은 풀어주고 술은 계속 금지시키는 내용이 나온다. 제향 때에 술을 마셔도 되는지 마시면 안 되는지에 대한 논쟁이 있다. 쌀값 안정을 위해서 금주법을 시행하기를 청하는 내용도 나온다. 반면 술을 허용하는 내용 중 가장 이른 내용은 칙사(勅使)를 위한 연례(宴禮)에 옛날에는 금주(禁酒)로 인하여 꿀물을 썼는데, 다시 술을 쓰도록 하는 명이 있다. 그리고 신하들이 금주령을 내려달라고 왕에게 청하자, 술이 곡식을 낭비한다는 것은 맞으나 술을 아주 금지한다는 것은 시행될 수 없는 일이므로 크게 술을 빚는 것이나 가정에서 술을 파는 것만 금단하도록 한다면서 신하들의 명을 물리친다. 또한 정조는 술에 취해 궁궐 담장 아래에서 누워있던 신하에 대해 처벌하려는 일에 대해서 오히려 근래의 조정의 관료나 유생들이 술의 풍류가 없는데 이 유생은 술의 멋을 알고 있으니 가상스럽다면서 주채미(酒債米) 한 포대를 주어, 술을 주어 취하게 하고 취한 중에서 덕을 관찰하는 뜻을 보여주라는 처분을 내린다. 정조는 화려한 제향을 간소하게 하라고 수차례 하고하기도 했다.

칙사 대접에 쓰는 인삼차는 다른 차로 바꿔달라고 청하면서, 칙사들이 인삼차가 익숙하지 않아서 인삼차를 한 번 맛보고는 마시지를 않으니 다른 품질 좋은 차로 바꿔 줄 것을 아뢰는 내용이다. 하사하는 음식물의 종류를 살펴보면 한 예로 신하 봉조하의 집에 쌀, 황두, 저육, 닭, 민어, 조기, 소금 등을 하사한 기록이 있다. 청굴(靑橋)과 어복(魚腹), 향죽(香竹)에 대한 사건도 나온다.

왕대	음식명
정조	乾鰓, 乾秀魚, 乾獐, 乾雉, 桂皮, 羔, 苽魚, 昆布, 藿, 廣魚, 芹菹, 鹿脯, 鹿醢, 茶清, 大羹, 麵, 米飯, 米飲, 蜜果, 膳肉, 福酒, 鮒魚膏, 素湯, 壽酒, 熟肉, 熟者, 食醢, 魚鱸, 魚脯, 醴齊, 醴酒, 油蜜果, 元宵餅, 醬, 菹, 菹, 炙, 醜翻湯, 酒清, 粥, 蒸, 瓚, 饌, 醋, 雉鮮, 醢醢, 湯, 蕩, 片脯, 脯, 盒餅, 醢, 蟹醬, 香醢, 香蒿, 香蒿散, 玄酒, 和羹, 煮花, 肝膋, 艮醬, 甘醬, 薑湯, 鹽醬

23. 『순조실록』 : 34권, 36책. 1838년(헌종4) 편찬.

○ 순조(純祖, 1790~1834, 재위 1800~1834)

주로 천둥, 번개, 가뭄, 우레 등의 천재지변을 당했을 때 순조는 감선과 소선을 행하였다. 특히 천둥이 쳤을 때 감선할 경우는 여름의 장마철이 아니라 겨울에 천둥이 쳤을 경우에 해당한다. 왜냐하면 겨울 천둥은 예사로운 일이 아니기 때문이다. 감선하는 시기는 보통

3일에서 5일 사이이다. 순조 대에 술에 대한 기록은 두 가지 양상을 보인다. 하나는 술에 취해 주정을 하다가 붙잡힌 신하들에게 순조는 다른 일이라면 혹 용서할 수 있을지 모르나, 주금(酒禁)에 대해서는 결코 용서할 수 없다면서 엄한 처벌을 내렸다. 풍작이 들자 신하들이 주금을 완화시켜서 사가(私家)의 제사에 술을 사용하도록 허락하고, 대소의 연회에도 날 날이 엄금할 필요가 없고, 많은 양의 술을 빚는 것과 술주정하는 것에 있어서는 이미 전해오는 금령(禁令)은 유지할 필요가 있다고 아뢰자 이를 윤허하는 내용도 등장한다. 이 외에도 진휼(賑恤)하는 일이 이미 끝났고 양맥(兩麥)이 또한 익어갈 때에는 대량으로 술을 빚는 것과 길거리에서 술주정 하는 것은 금단하고 나머지의 금주령은 완화시키는 조치가 내려지기도 하였다.

순조는 몸이 약하여 약에 관한 기록이 많이 보인다. 제호탕(醞酬湯), 가미승갈탕(加味升葛湯), 가미강활산(加味羌活散), 황금(黃芩), 지골피(地骨皮), 산사차(山查茶), 안신환(安神丸), 금은화차(金銀花茶), 산사길경차(山查吉更茶), 가미작약탕(加味芍藥湯), 목통차(木通茶), 청량음(淸涼飲), 신삼(信蔘) 등이 나온다.

왕대	음식명
순조	乾全鰻, 桂心, 羔, 苾魚, 苦椒, 藿, 粿餌, 查吉茶, 茶淸, 甘冬醢, 豆豉, 醴齊, 饅頭, 麵, 米飲, 別行果, 砂糖, 山查肉, 壽酒, 熟鰻, 熟者, 盞齊, 乳香, 肉醬, 醬, 菹, 菹, 炙, 醞酬湯, 粥, 進饅頭, 瓚, 饌, 淸酒, 雉鮮, 湯, 蕩, 醢, 行果, 香豉, 和羹, 甘冬醢, 薑汁

24. 『헌종실록』 : 16권, 9책. 1851년(철종2) 편찬.

○ 헌종(憲宗, 1827~1849, 재위 1834~1849)

헌종이 즉위하고 얼마 지나지 않아 자연재해와 흉년이 각 지방에서 일어났다. 그래서 농민들의 동태도 심상치 않았다. 신하들은 헌종에게 검소하게 생활할 것을 강조하였고 당연히 그 검소한 생활 속에는 소박한 음식들을 즐겨야 한다고 주장하였다. 하지만 이와는 반대로 궁궐 밖에서는 도우(屠牛)의 문제가 발생했다. 그만큼 수요가 발생하고 있었음을 추측케 한다. 헌종과 대신들의 입장에서 소의 도살은 조선경제의 근간인 농업문제와 직결되어 있기 때문에 엄격히 금하기로 하였으나 법령의 엄격한 시행에도 도우의 문제는 계속적으로 발생되었다. 제사음식을 장만할 때, 헌종은 엄격한 모습을 보이기도 했다. 특히 제물 중 약과(藥果)는 헌종이 신경을 무척 썼다. 특히 원릉(元陵)·수릉(綏陵)·경릉(景陵)의 제사에 쓰고 남은 약과의 모습이 제대로 되어 있지 않다는 이유로 담당자들을 문책하기도 하였다. 그리고 나서도 못 미더웠던지 다음해에는 다음해에 쓸 약과를 미리 만들도록 하교하기도 하였다.

왕대	음식명
헌종	藿, 藥果, 飴糖, 炙, 粥, 瓚, 饌, 醋, 湯, 蕩

25. 『철종실록』 : 15권, 9책. 1865년(고종2) 편찬.

○ 철종(哲宗, 1831~1863, 재위 1849~1863)

철종 대에는 각종 자연재해와 흉년이 겹쳤고, 거기에다 삼정(三政)의 문란으로 백성들의 생계는 어려워지고 있었다. 이러한 상황 때문인지 철종은 검소한 음식문화를 추구했다. 철종은 오랫동안 사가 생활을 했던 왕이라서 음식 기호에서 매우 소박하였다. 육찬을 별로 좋아하지 않았고 자신이 육찬을 좋아한다면 사서인(士庶人)들도 앞 다투어 좋아할 것이라고 말했다. 낙죽은 소의 젖이 잘 나오지 않으면 새끼가 잘 번식하지 못한다고 하여 정지하라고 명을 내리기도 하였다. 철종은 천둥·번개가 칠 때 스스로를 자책하며 감선을 행하였다. 또한 대행대왕대비였던 순원왕후(純元王后)가 죽은 이후 소선을 오랫동안 먹었기 때문에 신하들이 복선하기를 하루에도 여러 번 청할 정도였다. 그러나 철종은 특히 밥을 먹을 때마다 눈물을 흘리며 “밥먹을 때마다 반드시 성모(聖母)를 모셨었고, 성모(聖母)께서 밥을 드신 뒤에야 내가 음식을 먹었다. 그런데 지금 어찌 차마 혼자서 먹을 수 있겠는가?” 라고 했다.

왕대	음식명
철종	藿, 熟者, 羊乳, 醬, 炙, 粥, 瓚, 饌, 湯, 蕩, 鹽醬

26. 『고종실록』 : 52권, 52책. 1927년 4월 1일~1935년 3월 31일 사이에 이왕직(李王職) 주관 편찬.

○ 고종(高宗, 1852~1919, 재위 1863~1907)

고종 대의 육식소비에 관한 기록은 몇 가지의 경향을 보인다. 1875년(고종 12) 사사로 운 도살을 금지시켜달라는 의정부의 청이 있었다. 그 이유는 양반 가문을 빙자하여 도살을 낭자하고 있기 때문이라고 했다. 또 1891년(고종 28)에는 소의 돌림병이 전국적으로 돌자, 백성들이 돌림병에 걸린 소를 도살한다는 내용이다. 조정에서는 곧 한겨울이 되므로 돌림병이 멎을 수도 있고, 또 어리석은 백성들이 겁이 나서 병들지 않은 소도 도살하여 푸줏간에 팔아버리고 있다면서 정공을 진배하는 것과 현방에 판매하는 것 외에 전국적으로 도살을 금지하는 명을 내린다. 제사에 쓸 고기값으로 1만 냥을 대궐에서 내려 보낸다는 기사도 확인할 수 있었다. 왕실의 고기를 따로 기르는 것이 아니라 사서 쓰는 방식으로 조달했다는 것을 알 수 있다.

고종 대에는 다른 기상이변 중에서도 특히 우레가 쳤을 때 감선하는 내용이 많았다. 그리고 영회원의 화변 때에도 감선하였다. 감선하는 날은 주로 3일 전후로 파악된다. 감선하는 내용 중의 한 예로 1898년(고종 35) 기사에서는 흥선 대원군(興宣大院君)의 상사(喪事)를 당하자 고종이 음식을 제대로 섭취하지 않자 태의원(太醫院)에서 3돈중 속미음(粟米飲)을 오늘부터 1첩씩 4첩만 달여 들이는 내용을 확인할 수 있다. 이를 통해 상 중에 왕이 미음을 섭취하였다는 사실을 확인해 볼 수 있다.

1865년(고종2)에는 대왕대비가 민가에서 삼해주(三亥酒)를 담그는 것을 금지하라고 전교하였는데, 우선은 전에 빚어 놓은 것도 있고 새로 빚은 것도 다 팔지는 못했을 터이니 우

선은 판매를 할 수 있도록 하여 원통함을 없애고 대신 내년부터는 특별히 단속하도록 하여서 제도 시행의 융통성을 발휘하고 있다. 또 술과 막걸리를 빚는 것과 엿 만드는 것을 금지하라는 전교도 보인다.

1903년(고종43)에 어선에 모래가 섞여 들어가 임금의 치아가 손상된 사건이 일어났다. 이는 전에 없던 일로 대단히 놀라운 일이어서 3일에 걸쳐서 관련한 내용이 등장하는데, 해당 직책자인 전선사장(典膳司長)의 3개월 감봉으로 일이 처분된다. 함경북도가 녹용과 사향을 공급하던 지역이었다는 사실, 대비전에 들이는 좁쌀미음에 1냥 중의 인삼을 넣은 일, 가파도(加波島)에서 전복을 따던 배 6척이 제주 모슬포에서 정박해 약탈했던 일, 완흥군의 환갑날에 왕실에서 보낸 음식물이 궁내부(宮內府)에서 돈 5,000냥(兩)을 포함하여 쌀 30석(石), 찹쌀 15석, 밀가루 5두(斗), 청밀 5말, 참기름 5말이었다는 것을 확인 할 수 있다.

왕대	음식명
고종	乾柿, 乾柿, 鷄卵, 羔, 藿, 醴齊, 饅頭, 麵, 米飲, 白鯪醢, 別行果, 山芥沈菜, 小朴桂, 熟栗, 熟肉, 熟者, 醴齊, 飴糖, 醬, 醬肉, 菹, 菹, 炙, 粥, 蒸, 進饅頭, 眞油, 眞醬, 瓚, 饌, 千葉, 淸酒, 雉鮮, 沈柿, 沈菜, 湯, 蕩, 醢, 海紅菜, 行果, 艮醬, 芥醬

27. 『순종실록』 : 17권, 3책. 1927년 4월 1일~1935년 3월 31일 사이에 이왕직(李王職) 주관 편찬.

○ 고종(高宗, 1874~1926, 재위 1907~1910)

순종 대의 기록은 이전과는 매우 달라졌다. 왜냐하면 고종 대까지는 왕권에 이은 황권이 유지되었는데, 순종에 이르면 일본에 의한 각종 법령들이 만들어지기 때문이다. 따라서 황제가 등장하는 내용보다는 주로 법령으로 인해서 각종 사안들이 통제가 된다. 여기에서 음식과 관련한 각종 ‘법’과 ‘규칙’들이 등장한다. 육류소비에 관한 법령도 내려졌다. 1909년(순종2년) 법률(法律) 제23호로서 〈수출 우 검역법 중 개정에 관한 안건 [輸出牛檢疫法中改正件]〉을 재가(裁可)하여 반포하고, 같은 해에 법률(法律) 제24호로 〈도수 규칙(屠獸規則)〉을 재가(裁可)하여 반포하였다. 1909년(순종 3)에 가옥세, 주세, 연초세법이 모두 비준되었다. 이 외에도 각종 법령이 시행되었다. 순종 2년(1909) 전염병 때문에 경성, 용산 등의 강물 사용과 불량 음식의 판매를 금지하다. 경시청령(警視廳令) 제5호에서는 경성(京城) 또는 용산(龍山)에서 흘러나가거나 또는 그 곳을 통과하는 강물에서 채소와 그 밖의 음식물 및 식기를 씻거나 세면하는 것을 금지한다. 경시청령 제6호에서는 흐르는 물로 씻은 야채류와 익지 않은 과일, 생포도, 불량한 육류, 부패한 음식물 판매를 금지한다. 이상 5호와 6호를 위반한 자는 10원 이하의 벌금이나 10일 이내의 구류에 처한다.

왕대	음식명
순종	菓子, 藿, 橘皮, 砂糖, 藥果, 御菓子, 醴酒, 蒸, 瓚, 饌, 千葉, 淸酒, 湯, 蕩

【집필자】 안수현(한국학중앙연구원)