

발 간 등 록 번 호

11-1541000-001564-01

---

## 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 10  
심포지엄 자료집

---

2012. 9.



한식세계화를 위한 조선왕조궁중음식고문헌 심포지엄

# 인문학자가 차린 조선왕실의 식탁

일시 : 2012년 7월 11일(수) 오전10시-오후6시

장소 : 한국학중앙연구원 강당 1층 세미나실

주최 : 한국학중앙연구원 장서각연구소

주관 : 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단

후원 : 한식재단



## ○ 초대의 글

‘인문학자가 차린 조선왕실의 식탁’에 여러분을 초대합니다.

최근 ‘한식 세계화’에 대해서 학계는 물론이고 정부와 민간에서까지 관심이 증대하고 있습니다. 정부 차원에서 ‘한식 세계화’를 추진하는데 중심 역할을 하고 있는 한식재단에서 2011년 12월에 저희 한국학중앙연구원 ‘조선왕조궁중음식고문헌연구단’에게 연구 과제를 지원해 주었습니다. 과제 이름은 ‘조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축’입니다.

아시듯이 저희 한국학중앙연구원의 장서각에는 조선왕조의 왕실자료가 다수 보관되어 있습니다. 그 중에서 비록 비율을 낮지만 조선왕조 궁중음식과 관련된 고문헌과 고문서도 포함되어 있습니다. 그 동안 목록 작업을 했지만 여러 가지 사정으로 그에 대한 상세한 해제 작업을 하지 못했습니다. 다행히 이번에 한식재단의 연구비 지원을 받아서 저희 연구단에서는 지난 6개월 동안 이에 대한 상세 해제 작업을 진행하고 있습니다.

이번 심포지엄은 그 결과의 일부를 여러분께 공개하고 함께 논의하기 위해서 마련한 자리입니다. 그 동안 식품학과 식품사 분야의 연구자들께서 조선왕조 궁중음식에 관한 좋은 연구 성과를 발표하신 바 있습니다. 이번에 마련될 심포지엄에서는 인문학을 공부한 연구자들이 문헌 자료를 바탕으로 궁중음식에 관한 인문학적 접근의 성과를 모아 보았습니다. 공동연구원과 전임연구원 여덟 명이 각자 그 동안의 연구 성과를 발표합니다. 아울러 우리 연구단 소속은 아니지만, 최근 새로운 연구 성과를 내신 네 분도 모셨습니다.

왕실의 중요 인물들의 생신 잔치에 관한 기록인 진찬·진연과 관련된 의궤는 물론이고 저희 장서각이 가장 많이 소장하고 있는 ‘음식발기’도 저희 연구의 중요한 대상입니다. 왕실의 연회에 차려지는 음식상의 물목을 적은 ‘음식발기’는 조선왕조 궁중음식의 새로운 자료입니다. 아울러 기로회 구성원에게 내린 몸에 좋은 음식도 있습니다. 이외에도 각종 문헌 자료 속에 숨겨진 조선왕조 궁중음식의 실체를 접근하는 글들이 이번 심포지엄에 차려집니다.

과연 ‘인문학자가 차린 왕실의 식탁’에는 무슨 사연과 무슨 음식이 올랐을까요? 무더위가 기승을 부리는 이즈음, 7월 11일(수) 저희 한국학중앙연구원으로 오셔서 또 다른 대장금의 향연을 즐겨보시기 바랍니다.

연구책임자 주영하 배상

## ○ 프로그램 일정

### ■ 10:00-10:30 개회식

| 사회 : 이완우(한중연 교수)

- 한국학중앙연구원장 축사
- 한식재단 이사장 축사
- 연구총론 보고 : 주영하(연구책임자, 한중연 교수)

### ■ 10:30-13:00

#### 제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

| 사회 : 전경목(한중연 교수)

### ■ 10:30-10:55 옥영정(공동연구원, 한중연 교수)

1. 한글 의궤에 나타난 음식기록

### ■ 10:55-11:20 김은슬(연구단 전임연구원)

2. 음식관련 문헌으로서 『기사지』의 가치 - 『기사경회력』과의 비교를 중심으로

### ■ 11:20-11:45 이지영(공동연구원, 한중연 교수)

3. 장서각 소장 궁중 음식 발기에 관하여

### ■ 11:45-12:10 박용식(경상대 교수)

4. 경상대학교 소장 궁중 음식 발기에 관하여

### ■ 12:10-12:35 김향숙(연구단 전임연구원)

5. 장서각 소장 발기류의 서지적 특성

### ■ 12:35-13:00 윤진영(한중연 장서각 선임연구원)

6. 궁중음식 관련 자료, 기록화

### ■ 13:00-14:00 점심식사

■ 14:00-16:30

제 2 부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

| 사회 : 권오영(한중연 교수)

■ 14:00-14:25 정병설(서울대 교수)

1. 수라의 진어 과정과 영조의 일상 식사-<승정원일기>를 중심으로

■ 14:25-14:50 김 호(경인교대 교수)

2. '節飮食'의 음식-조선왕실의 음식론

■ 14:50-15:15 최진옥(공동연구원, 한중연 교수)

3. 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량

■ 15:15-15:40 김세은(연구단 전임연구원)

4. 1865년 고종 의정부 친림행사의 '어상'

■ 15:40-16:05 주영하(연구책임자, 한중연 교수)

5. 음식발기에 기재된 '요리소 화부인'의 정체

■ 16:05-16:30 박보연(연구단 전임연구원)

6. 장서각 소장 음식발기에 나타난 음식명에 대한 고찰

■ 16:30-16:50 휴식

■ 16:50-18:00

제 3 부 종합토론

| 사회 : 주영하(연구책임자, 한중연 교수)

- 김종덕(사당한의원 원장)
- 정혜경(호서대 교수)
- 차경희(전주대 교수)
- 한귀정(국립농업과학원 전통한식과 과장)
- 한복려(궁중음식연구원 이사장)
- 한복진(전주대 교수)

■ 18:00 폐회식

## ○ 목 차

### 연구총론보고

- ▶ 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축 연구개요 ..... 11

### 제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

- ▶ 한글의궤에 나타난 음식기록  
옥영정(공동연구원, 한중연 교수) ..... 17
- ▶ 음식관련문헌으로서의 『기사지(耆社志)』 가치  
김은슬(연구단 전임연구원) ..... 31
- ▶ 장서각 소장 궁중 음식 발기에 관하여  
이지영(공동연구원, 한중연 교수) ..... 39
- ▶ 경상대학교 소장 궁중 음식 발기(件記)에 대하여  
박용식(경상대 교수) ..... 61
- ▶ 장서각 소장 발기류의 서지적 특징  
김향숙(연구단 전임연구원) ..... 85
- ▶ 궁중 음식관련 자료 : 기록화  
윤진영(한중연 장서각 선임연구원) ..... 99

### 제 2 부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

- ▶ 수라의 진어 과정과 영조의 일상 식사  
정병설(서울대 교수) ..... 109
- ▶ 節飮食'의 음식-조선왕실의 음식론  
김 호(경인교대 교수) ..... 117



▶ 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량 최진옥(공동연구원, 한중연 교수) .....	127
▶ 1865년 고종 의정부 친림행사의 '어상' 김세은(연구단 전임연구원) .....	135
▶ 음식발기에 기재된 '요리소 화부인'의 정체 주영하(연구책임자, 한중연 교수) .....	141
▶ 장서각 소장 음식발기에 나타난 음식명에 대한 고찰 박보연(연구단 전임연구원) .....	151

## 부 록

▶ 부록1 : 상세해제 대상자료 목록 .....	161
▶ 부록2 : 조선왕조궁중음식 고문헌 상세해제 집필·편집 지침 .....	175



# 연구 총론 보고



## 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축 연구개요

### 1. 연구 필요성

- 한식 세계화 추진 과정에서 한국음식의 원형을 밝힐 수 있는 관련 고문헌에 대한 체계적인 정리의 필요성 대두
- 자료의 광범위성으로 인해서 시범 연구 사업 필요
- 한국 음식의 정수인 조선왕조 궁중음식과 관련된 고문헌에 대한 학계와 국민의 관심 증대

### 2. 연구목적

- 조선 왕조 궁중음식의 체계적인 목록 작업 및 분류 작업을 통해 상세 해제 자료를 축적하고자 함
- 조선 왕조 궁중 음식 및 문화에 대한 일반 국민의 이해과 관심의 수준을 증대할 수 있는 대중적 해설서를 제작하고자 함
- 조선왕조 궁중음식 고문헌에 대한 상세 해제집과 대중 해설서를 통하여 한식 세계화를 위한 학술적, 문화적 인프라를 구축하고자 함

### 3. 연구기간 및 연구비

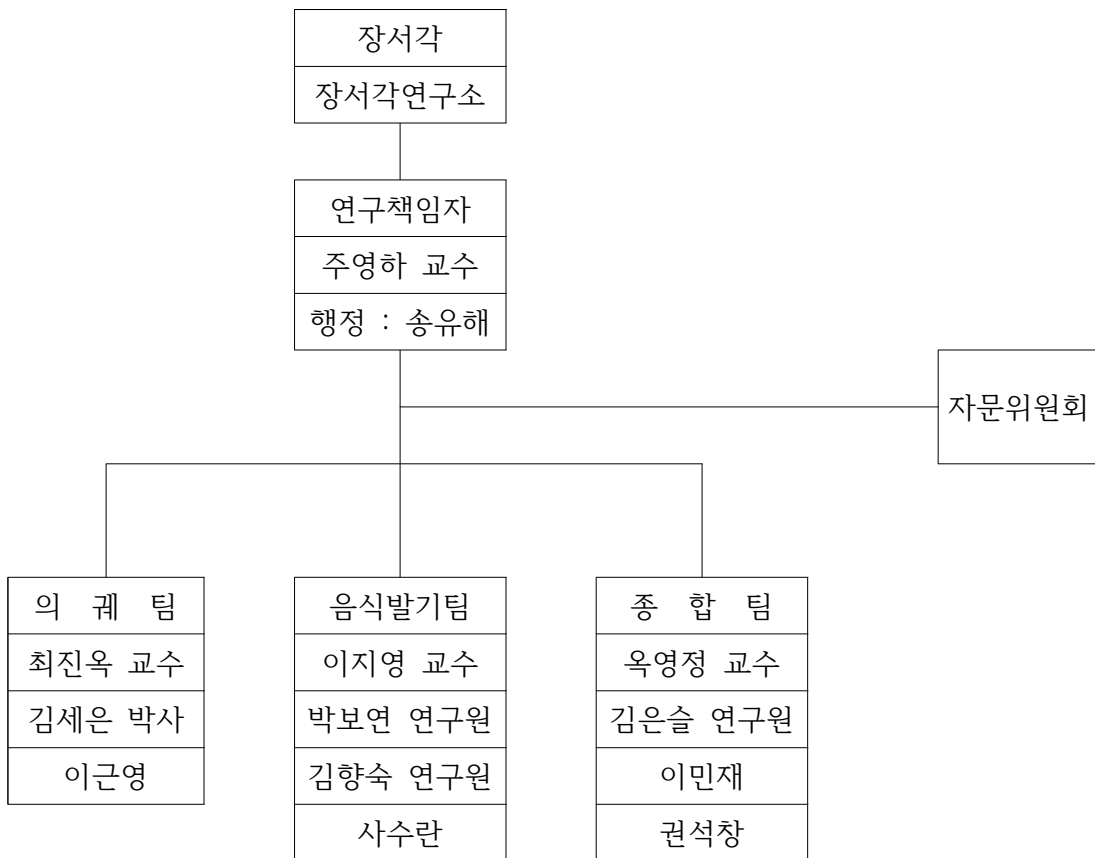
- 연구발주처 : 한식재단
- 연구기간 : 2011년 12월 16일-2012년 7월 15일(7개월)  
※ 최종보고서 및 연구비 정산서는 연구종료 후 2개월 내에 제출
- 연구비 : 3억 89만 4천원(간접비 포함)

### 4. 연구내용

- <조선왕조 궁중음식 고문헌 상세해제 자료집> 연구 작업 순서
  - ① 목록 작업 : 현재 한국학중앙연구원 장서각 및 국내외 각 도서관과 박물관 등에 소장되어 있는 <조선왕조 궁중음식 고문헌>의 목록 작업
  - ② 분류 작업 : 목록을 통해서 고문헌의 체계적인 분류 작업
  - ③ 상세해제 작업 : 문건의 성격에 따라 A형, B형, C형으로 분류하여 고문헌에 나오는 음식을 중심으로 전임연구원과 외부 전문가의 상세해제 작업 수행
- 최종결과물 :

- ① <조선왕조 궁중음식 고문헌 상세해제 자료집> 5책
  - ② 대중서 <조선왕실의 음식과 문화>(가칭) 원고모음집 1책  
: 조선왕조 궁중음식과 관련된 15개 분야의 주제를 전문가에게 대중서용 원고를 청탁하여 수합함.
- ※ 상세해제 자료집이 전문가용이라면, 대중서는 이 연구사업의 결과를 국민에게 홍보하고 조선왕조 궁중음식의 전체상을 보여주는 데 목적.

### 5. 연구 수행 조직도



## 6. 연구결과 현황

### 가. 상세해제집 현황

구 분		계 획		수 행		비 고
		종수	원고량(매)	종수	원고량(매)	
의궤팀	전임연구원	10	400	26	595	
	전문가 청탁	40	1,600	68	2,035	
음식 발기팀	전임연구원	70	2,100	142	2,095	
	전문가 청탁	-	-	106	950	
종합팀	전임연구원	-	-	-	357	
	전문가 청탁	48	1,920	66	1,514	
조선왕조 실록	전임연구원	10	500	-	-	
	전문가 청탁	22	1,100	32	121	
계	전임연구원	90	3,000	168	3,047	
	전문가 청탁	110	4,620	272	4,620	
	합 계	200	7,620	440	7,667	

#### ○ 추가 결과물

- ※ 조선왕조실록 음식관련 기사집 1종
- ※ 조선왕조궁중음식 용어집 1종

나. 대중서 『조선왕실의 음식과 문화』(가칭) 출판 원고 모음집 현황

- 청탁원고 : 15쪽지 x 200자 원고지 50매
- 연구단 소속 연구원 심포지엄 발표문 중 추가 예정
- 청탁원고 목차

- |   |
|---|
| <p>1부 : 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료 : 박종민(한국과학관협회 사무국장)</li></ol> <p>2부 : 조선왕실의 음식 장만</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. 음식재료의 조달-공상 : 신명호(부경대 교수)</li><li>3. 음식재료의 장만과 조리-사용원 : 송수환(울산대 강사)</li><li>4. 왕실의 식기 : 방병선(고려대 교수)</li></ol> <p>3부 : 조선왕실의 일상음식과 잔치음식</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. 왕의 일상음식 : 한복려(궁중음식연구원장)</li><li>6. 왕의 혼례잔치 진행 과정 : 신병주(건국대 교수)</li><li>7. 왕의 혼례음식 : 김상보(대전보건대 교수)</li><li>8. 왕의 생신잔치 진행 과정 : 김종수(서울대 국악과 박사)</li><li>9. 왕의 생신음식 : 김상보(대전보건대 교수)</li><li>10. 궁중의 천신음식 : 한복진(전주대 교수)</li></ol> <p>4부 : 왕의 장수와 죽음, 그리고 약과 음식</p> <ol style="list-style-type: none"><li>11. 왕의 의료 기관-내의원 : 김성수(서울대 연구교수)</li><li>12. 왕의 건강식-전약 : 김호(경인교대 교수)</li><li>13. 왕의 약 : 김남일(경희대 교수)</li><li>14. 왕의 상장례 과정 : 박종민(한국과학관협회 사무국장)</li><li>15. 왕의 상식음식 : 박종민(한국과학관협회 사무국장)</li></ol> |
|---|



## 제 1 부

# 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

- ▶ 한글 의궤에 나타난 음식기록  
옥영정(공동연구원, 한중연 교수)
- ▶ 음식관련 문헌으로서 『기사지』의 가치 - 『기사경회력』과의 비교를 중심으로  
김은슬(연구단 전임연구원)
- ▶ 장서각 소장 궁중 음식 발기에 관하여  
이지영(공동연구원, 한중연 교수)
- ▶ 경상대학교 소장 궁중 음식 발기에 관하여  
박용식(경상대 교수)
- ▶ 장서각 소장 발기류의 서지적 특성  
김향숙(연구단 전임연구원)
- ▶ 궁중음식 관련 자료, 기록화  
윤진영(한중연 장서각 선임연구원)



# 한글의궤에 나타난 음식기록 - 『명니의궤』를 중심으로 -

옥영정\*

- 목 차 -
1. 서언
2. 『명니의궤』의 서지적 특징과 구성
3. 음식기록의 내용
4. 결론

## 1. 서언

의궤를 한 마디로 정의하기는 어렵지만 ‘의례(의식)의 궤범’이라고 말하는 것이 학계의 통론이다. 즉 왕실의 중요한 행사(책봉, 가례, 국장, 진찬 등)가 있으면 이를 진행하는 과정에서 작성된 여러 가지 기록물을 행사가 끝난 후에 정리하고 체계적으로 분류하여 베껴서 책으로 묶은 것이다. 행사의 진행은 ‘도감’이라는 특별기구를 설치하여 주관하지만, 의궤의 작성은 ‘의궤청’이라는 기구를 별도로 설치하여 담당하게 하였다. 의궤를 현대적인 의미로 풀이하자면 ‘행사 보고서’라고 봐도 좋을 것이다. 의례라 하면 ‘오례’를 생각하는 것이 일반적이다. 의궤 또한 오례에 포함되는 행사에 관련된 것들이 대부분을 차지하고 있다. 그렇지만 의궤 가운데는 이 오례의 범주에서 벗어나는 것들이 많이 있다. 몇 가지 예를 들면, 건축에 관련된 ‘화성성역의궤’, 화기를 만드는 ‘화기조성의궤’, 어진을 그리는 과정을 기록한 ‘어진모사도감의궤’, 책을 편찬하는 ‘찬집청의궤’ 등 매우 많다.

이러한 의궤 중에 『명니의궤(整理儀軌)』는 조선 정조대 ‘현릉원(顯隆園) 행행(行幸)’과 ‘화성성역(華城城役)’에 관한 내용이 방대하게 수록된 한글의궤로<sup>1)</sup> 모두 12권 12책(권29-36, 40, 46-48)이 남아있다. 프랑스 동양어학교 도서관에 소장된 자료이며, 해외에 소장된 한국 전적 자료에 대한 조사 진행 과정에서 그 목록이 알려졌다. 정조는 1794년(정조18) 12월에 현릉원에 행차하는 일을 주관하는 정리소(整理所)를 설치하였고, 이후 1795년(정조19) 1월 혜경궁 홍씨와 함께 현릉원에 행차하고 회갑잔치를 거행한 일을 ‘의궤’로 간행하기 위해 정리의궤청

\* 한국학중앙연구원 한국학대학원 인문학부 고문헌관리학 교수.

1) 현재까지 알려진 한글본 의궤로는『명니의궤』외에 『조경년진작정례의궤』가 있다. 이번 발표에서는 『명니의궤』의 내용을 중심으로 다루었다. 『조경년진작정례의궤』는 순조의 아들 효명세자가 대리청정을 시작한 후 純祖內外에게 존호를 올린 것을 기념하여 자경전에서 進爵禮를 행한 사실을 기록하여 1827(순조 27)에 간행한 활자본 『慈慶殿進爵定禮儀軌』의 한글 필사본이다. 한문본 6부와 함께 한글본 3부가 작성되었는데, 그 체제는 한문본과 같이 총 3권에 각 권에 주제별로 항목을 설정하여 각종 문서와 기록물을 정리하였다. 유교의례에 관련된 한글자료에 관한 연구는 김봉좌, 「조선시대 유교의례 관련 한글문헌 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문, 2011.이 많은 참고가 된다. 『조경년진작정례의궤』에 대해서는 이화숙, 「『조경년진작정례의궤』의 어휘와 번역양상」, 국어교육연구 44 (2009)를 참고할 수 있다.

(整理儀軌廳)을 설치하였다. 또 정조는 1794년부터 시작된 화성성역 역시 정리의궤청에서 의궤로 간행하게 하였다. 그러므로 ‘정리의궤(整理儀軌)’라는 서명은 정리의궤청에서 현릉원 행과 화성성역에 관한 일을 모두 기록한 의궤라는 뜻을 담고 있다. 한글의궤는

날짜별로 수록된 이 책의 내용 중에 행사를 치르면서 차려진 음식에 관한 기록이 포함되어 있다. 이번 발표에서는 이 한글의궤에 수록된 음식기록을 소개하고 기존의 기록물에서 확인할 수 없었던 몇 가지 사항에 대하여 살펴보도록 하겠다.

## 2. 『경년의궤』의 서지적 특징과 구성

이 책은 한글 반흘림체로 정서된 필사본으로서 표지서명은 ‘整理儀軌’로, 권수제(卷首題)는 ‘경년의궤’로 표기되어 있다. 한글본 『경년의궤』는 한문을 한글로 직역하여 기록한 언해본이다. 이러한 사실은 곧 이 책과 동일한 체재와 내용이 수록된 한문본 『정리의궤(整理儀軌)』가 있음을 반증한다. 완질이 아닌 결본이어서 실물확인이 어렵지만 한문본 『정리의궤』는 한글본과 마찬가지로 『원행을묘정리의궤』와 『화성성역의궤』의 내용을 모두 포함하는 자료로, 정조연간의 원행과 화성성역에 관련된 내용이 총망라된 기록물임을 추정할 수 있다.

이 책은 현재 1796년(정조20)부터의 원행 기록만 남아있어서 한해 전의 행사인 『원행을묘정리의궤』의 내용과 일치하는 부분이 전혀 없는데 반해, 『화성성역의궤』의 내용은 일치하는 부분이 많고 끝까지 수록되어 있음이 확인된다. 특히 책의 전체적 구성이 48책으로 그 중 38책까지가 행행과 탄신경하, 39책부터는 성역에 관한 내용이다. 제37, 38책이 결본이어서 확인하기 어렵지만 정사년(1797)행행이 제36권으로 끝나지 않는 것을 볼 때(제36권의 마지막날짜는 1797년 8월 16일 이다. 이 날은 정조가 8월 15일 김포의 장릉을 찾아 본 뒤 화성의 현릉원을 향하여 가는 날이다. 『경년의궤』 각 구성체제로 미루어 보았을 때 행행하는 과정과 환궁이후의 내용이 다음 권에 수록되어야 한다.) 제37, 38권은 정사년의 내용을 연속으로 담고 있을 가능성이 매우 높다. 그러므로 한글본 『경년의궤』는 원행과 화성성역이 끝난 후인 1797년 9월 이후부터 활자본 「화성성역의궤」가 편찬 완료된 1800년 5월 이전에 편찬되었을 가능성이 크다.

<표 1> 한글본 『명니의궤(整理儀軌)』 12책의 개요

	권수	소제목	수록 대상 날짜
1	권29	병진 원형 데일	1796(정조20).1.2. ~ 1.21.
2	권30	병진 원형 데이	1796(정조20).1.22. ~ 1.24.
3	권31	병진 원형 데삼	1796(정조20).1.24. ~ 2.14.
4	권32	병진 원형 데스	1796(정조20).2.14.
5	권33	병진 탄신경하 명스 탄신경하	1796(정조20).6.11. ~ 6.18. 1797(정조21).6.18. ~ 윤6.18.
6	권34	명스춘 원형	1797(정조21).1.25. ~ 2.13.
7	권35	명스츄 장능 현릉원 힝힝 데일	1796(정조20).9.6. ~ 9.25. 1797(정조21).8.3. ~ 8.14.
8	권36	명스츄 장능 현릉원 힝힝 데이	1797(정조21).8.15. ~ 8.16.
9	권40	화성성역 데일	1793(정조17).12.6. ~ 1794(정조18).4.6.
10	권46	화성성역 데칠	1795(정조19).9.27. ~ 1796(정조20).4.14.
11	권47	화성성역 데팔	1796(정조20).4.16. ~ 8.19.
12	권48	화성성역 데구	1796(정조20).8.21. ~ 1797(정조21).1.29.

한글본 『명니의궤』는 12권 12책으로, 전체 48권 가운데 권29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 40, 46, 47, 48이 현전하고 있다. 1795년(정조19)에 설치된 정리의궤청(整理儀軌廳)에서 현릉원 행행과 화성성역에 관한 일을 각각 의궤로 간행하는 일을 맡게 되면서 이와 관련된 기록들을 모두 모아 기록한 의궤이다. 이 책의 내용은 당시에 간행된 「園幸乙卯整理儀軌」나 「華城城役儀軌」의 구성 체제와 다르게 날짜별로 기록되어 있다. 조선시대의 의궤는 사안이 있을 때마다 관련 문서들을 베껴 기록한 등록과는 달리 사후에 작성되기 때문에 좌목(座目)을 비롯하여 계사(啓辭), 별단(別單), 전교(傳敎) 등 행사 관련 문서나 물품 등을 항목별로 분류하여 기록하는 것이 대부분이다. 하지만 한글본 「정리의궤」는 등록의 형식과 동일하게 내용에 따른 분류 없이 날짜순으로만 기록되어 있다는 점이 특징이며, ‘현릉원 행행’과 ‘화성성역’으로 내용을 구별하여 기록하고 있다.

책의 내용은 크게 ‘원행(園幸)’, ‘탄신경하’, ‘화성성역(華城城役)’으로 구분된다. 정조는 1789년에 사도세자의 묘소를 수원부(水原府)가 있던 화산(花山) 아래로 옮기고 현릉원이라 명명한 이후 매년 수원 즉 화성으로 행차하였다. ‘원행’부분은 해마다 현릉원으로 행차하였던 일을 기록한 것으로, 권29, 30, 31, 32의 4책에는 1796년(정조20)의 원행에 관련된 내용이 수록되어 있고, 권33 1책에는 정조의 어머니 혜경궁 홍씨의 탄신을 경하하는 잔치와 관련된 내용이 수록되어 있다. 그리고 권 34, 35, 36의 3책에는 1797년(정조21)의 원행과 관련된 내용이 수록되어 있다. ‘화성성역’부분에는 1794년 1월부터 1796년(정조20) 9월까지 진행되었던 화성의 성곽 축조 공사와 관련된 내용을 기록한 것으로, 권40 1책에는 1793년(정조17) 12월부터 1794년(정조18) 4월까지 화성 성역과 관련된 제반 내용이 수록되어 있고, 권46, 47, 48 3책에는 1795년(정조19) 9월부터 1797년(정조21) 1월 29일까지의 내용이 수록되어 있다. 이와 같은 내용을 정리하면 <표 1>과 같다.

<표 1>을 분석해 보면 전체 48책의 구성을 대략 짐작할 수 있다. 정조는 1789년(정조13) 10월 현릉원 천봉이후 이듬해 2월부터 1800년(정조 24)에 이르기 까지 모두 13차례에 걸쳐서 능행하였다. 권차별로 기록된 순서가 원행의 순서임을 알 수 있고 병진년과 정사년의 경우처럼 1차례의 원행마다 2-5권의 책자에 수록한 것으로 평균 4권으로 추정해보면 제1차-7차의 원행이 권1부터 권28까지 수록되었음을 알 수 있다.

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

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

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

### 3. 음식기록의 내용

『덩니의궤(整理儀軌)』의 음식관련 내용은 병진년 원행, 탄신경하, 화성성역 등에 나타난다. 그 중에 병진년 원행의 기록은 1796년 1월 20일부터 1월 24일까지 5일간의 수라 음식의 기록이며 같은 해 여름 이어서 치러진 탄신경하의 잔치상에 차려진 음식을 확인할 수 있다.

#### (1) 병진 원행 4박5일의 수라

병진년 원행에 대한 독립된 기록이 아직까지 알려지지 않았으므로 『덩니의궤(整理儀軌)』에 실린 기록은 당시의 원행과정을 생생하게 보여주는 자료로서 가치가 있다. 1796년 1월 17일에 기록된 군령에 의하면

정월 20일에 출궁(出宮)하시어 시흥현 행궁에서 잠시 쉬시면서 점심을 드시고 화성 행궁에서 주무시며, 21일에 원소(園所)에 전알하여 직접 제사를 지내시고 화성 행궁에 돌아와 주무시며, 22일에 동장대(東將臺)에 왕림하시어 시열(試闈)하여 시험으로 활을 쏘신 뒤에 행궁에서 주무시며, 23일에 시흥현 행궁에서 잠시 쉬시면서 점심을 드시고 용양봉저정(龍驤鳳翥亭)에 들르셨다가 환궁(還宮)하실 것이다.<sup>2)</sup>

라고 기록하였다. 각 원행에 대한 기록의 앞 부분에 이러한 내용의 군령을 수록하여 전체 원행의 대략적인 일정을 요약하고 있다. 병진년 원행의 경우는 원래 3박4일의 일정이었으나 1월 23일에 비가 내려 예정보다 하루 뒤인 1월 24일에 환궁하였다.

원행한 날에는 수라, 소반과 다담상 등을 饌品이라는 항목을 따로 두어 기록하고 있다. 각

2) 『덩니의궤(整理儀軌)』 권29 제12장. 군령 금 정월이십일 출궁호오샤 시흥현 행궁의 듀정호옵시고 화성 행궁의 숙소호옵시고 이십일일 원소의 던알 친제호옵시고 화성 행궁의 환예 숙소호옵시고 이십일일 동장대의 넘어호오샤 시열 시샤호옵신후 행궁 숙소호옵시고 이십삼일 시흥현 행궁의 듀정호옵시고 농양 봉저정의 녁님호옵시고 환궁

날짜의 마지막 부분에 수록하였으며 이는 음식의 한글표기 연구에도 도움이 된다.

예컨대 1월 20일의 찬품은 아침수라상, 소반과, 점심수라상, 저녁수라상, 밤다담상 등 다섯 차례였으며 21일과 22일에는 아침수라상 이전에 죽 수라상을 포함하여 여섯차례, 23일에는 소반과, 밤 다담상이 없는 네차례, 환궁하는 24일에는 시흥참에서의 점심수라까지 세차례의 찬품을 수록하고 있다. 원행 첫날인 1월 20일의 찬품내용은<sup>3)</sup> 다음과 같다.

시흥참(始興站) 아침 수라상 1상 14기

공밥1기 양숙탕1기 골탕조치1기 잡산적.뽕적1기 양지머리1기 전유화1기 연저찜1기 연어알1기 민어.생선알.약포.치포.전복1기 섞박지1기 묶은 김치1기 각색 삶은 나물1기 초장1기 청장1기

화성참(華城站) 소반과(小盤果) 1상 18기

떡1기 메밀국수1기 말린정과1기 수정과1기 조란.율란1기 배.포도1기 유자.석류.감자1기 돼지고기.저태1기 생선만두1기 연저찜1기 날전복1기 뽕탕1기 저태탕1기 열구자탕1기 꿀1기 초장1기 겨자즙1기 젓국 1기

점심 수라상 1상 18기

팥물로 지은 밥1기【팥밥 대령】소로장국1기 계탕1기 전복찜1기 좌반1기 연어알.쌀새우 1기 설야적 1기 짬김치1기 묶은김치1기 잡채1기 청장1기  
협반  
잡느름적1기 수육1기 열구자탕1기 전치수1기 무장1기 식혜1기 정과1기 초장1기

3) 『명니의궤(整理儀軌)』 권29 제36장.

시흥참 묘슈라 일상 십스기

두반 일기 양숙탕 일기 골탕조치 일기 잡산적 싱치적 일기 양디두 일기 전유화 일기 연저증 일기 년난 일기 민어 어란 약포 치포 전복 일기 교침치 일기 담침치 일기 각식 숙치 일기 초장 일기 청장 일기

화성 참 쇼반 과일상 십팔기

병 일기 빅면 일기 건정과 일기 슈정과 일기 조란 놀난 일기 싱니 포도 일기 뉴즈 석류 감즈 일기 저육 저티 일기 어만두 일기 연저증 일기 싱복 일기 싱치탕 일기 저티탕 일기 열구즈탕 일기 청 일기 초장 일기 계즈즙 일기 젓국 일기

오 슈라 일상 십팔기

팥물반 일기<만두반 디령> 쇼로장이깁 일기 계탕 일기 싱복증 일기 좌반 일기 년난 세하 일기 설야떡 일기 짬침치 일기 담침치 일기 잡치 일기 청장 일기

협반

잡느름적 일기 수육 일기 열구즈탕 일기 전치슈 일기 무장 일기 식혜 일기 정과 일기 초장 일기

석 슈라 일상 십팔기

빅반 일기<만두반 디령> 가즈미깁 일기 골탕 일기 싱치증 일기 좌반 일기 감동젓 일기 양산적 우미적 일기 짬침치 일기 담침치 일기 각식 싱치 일기 청장 일기 계즈즙 일기

협반

죽편 싱치편 일기 싱복회 일기 열구즈탕 일기 전치슈 일기 청국장 일기 식혜 일기 정과 일기 초장 일기

야 다담 일상 십팔기

병 일기 약반 일기 침치만두 일기 건정과 일기 슈정과 일기 싱니 대조 일기 준시 일기 포도 일기 저두저티 일기 전치슈 일기 어치 일기 부어증 일기 금동탕 일기 대합탕 일기 열구즈탕 일기 계즈즙 일기 초장 일기 청 일기 젓국 일기

란노

황육 일기 각식 실과 일기 건정과 일기 슈정과 일기 빅면 일기 고명 일기 완즈 일기 다린장 일기 계란 일기 장슈 일기 납골 일좌 납골 자 일기 공기 이좌 화로 일좌

저녁 수라상 1상 18기

쌀밥1기【팔밥 대령】가자미국1기 골탕1기 꿩찜1기 좌반1기 감동젓1기 양산적.우미적1기  
 짬뽕1기 묶은김치1기 각색생채1기 청장1기 겨자즙1기

결반

족편.꿩편육1기 전복회1기 열구자탕1기 전치수1기 청국장1기 식혜1기 정과1기 초장1기

밤 다담상 1상 18기

떡1기 약밥1기 김치만두1기 말린정과1기 수정과1기 배.대추1기 준수1기 포도1기 돼지  
 머리.저태1기 전치수1기 어채1기 붕어찜1기 금중탕1기 대합탕1기 열구자탕1기 겨자  
 즙1기 초장1기 꿀1기 젓국1기

난로

쇠고기1기 각색과일1기 말린정과1기 수정과1기 메밀국수1기 고명1기 완자1기 볶은장  
 기 계란1기 장수1기 납골1좌 납골 자1개 공기2좌 화로1좌

상의 기수는 14기와 18기를 기본으로 삼았는데 실제로 20기인 수라도 있다. 원행당시의 찬  
 품에 대한 한글표기와 더불어 시간대별로 왕의 찬품을 제대로 확인할 수 있는 기록이다.

또한 “수라반과차수정례”에는 수원부에 납신 당일, 원소에 납시는 날, 수원부에 돌아온 뒤,  
 환궁하는 날 등으로 구분하여 수라의 차수를 정하고 있는데, 대가(大駕)가 본 수원부에 납신  
 당일에는 소반과1차, 저녁수라1차, 밤다담1차, 난로 수시대령하였고 대가가 원소에 납시는 날  
 에는 죽수라 1차, 아침수라 1차, 대가가 원소에 납신 뒤에는 소반과 1차, 점심 수라 1차, 대  
 가가 본 수원부에 돌아오신 뒤에는 소반과 1차, 저녁수라 1차, 밤다담 1차, 난로 수시 대령,  
 대가가 환궁하시는 날에는 죽수라 1차, 아침수라 1차를 정례로 정하였다.<sup>4)</sup> 이를 통하여 병진  
 년 원행에 행하여진 수라의 유형, 횟수, 내용이 그대로 반영되고 정례의 내용에 따라 시행되  
 었음을 확인할 수 있다. 그리고 “수라반과기수정례”는 대반과와 소반과로 구분하여 음식이 담  
 기는 그릇의 수를 정하였다. 표-2는 그 내용과 함께 『일성록』의 내용과 비교해본 것이다. 『일  
 성록』의 기록과 대부분 일치하지만 기록 순서, 세주의 유무, 세주의 해석, 수량, 값, 높이, 명  
 칭 등에서 약간씩 차이 나는 것이 있다. 또한 “수라반과기명정례”에는 수라상에 쓰이는 그릇의  
 명칭과 개수를 적고 있다. “각신이하반공식”(閣臣以下飯供式)에는 대가를 따르는 실제인원의  
 한 끼 식사를 수록하였는데 그 음식이 대단히 소략하였고 신분과 직급의 차이에 따라 차등이  
 있었다. 다음은 각신이하반공식<sup>5)</sup>의 내용이다.

4) 『명년의궤(整理儀軌)』 권32 제38장. 수라 반과 차수 정례. 대가 본부의 나아오신 당일은 소반과 일차 석슈라  
 일차 야다담 일차 난노는 슈시후와 디령후옴고 대가 원소의 나아가오시옵는 날 죽수라 일차 도슈라 일차 대가  
 원소의 나아가오신 후 소반과 일차 오슈라 일차 대가 본부의 환예후오신 후 소반과 일차 석슈라 일차 야다담 일  
 차 난노는 슈시후와 디령후옴고 대가 환후옴시는 날 죽수라 일차 도슈라 일차.

『日省錄』 正祖 20년 2월 11일. 水刺盤果次數定例. “大駕詣本府當日, 小盤果一次. 夕水刺一次. 夜茶一次. 煖爐隨時  
 待令, 大駕詣園所日, 粥水刺一次. 朝水刺一次. 大駕詣園所後, 小盤果一次. 夕水刺一次. 大駕還詣本府後, 小盤果一  
 次. 夕水刺一次. 夜茶一次. 煖爐隨時待令, 大駕還宮日, 粥水刺一次. 朝水刺一次.”

5) 『명년의궤(整理儀軌)』 권32 제43장. 각신이하반공식. 각신 팔원 제조 일원 대장 일원 종서관 일원 미원의 각반  
 이오 미반의 반 일기 김 일기【가 일전 오분】적 일기【침치 반척이오 스이에 혹 잡적을 쓰오니 가 소전】감장 일  
 기 근장 일기 침치 일기【이상은 본부 침장 침치로 쓰오며】별슈가장관 십오원 미원의 각반이오 미반의 반 일기  
 김 일기 감장 일기 침치 일기오 각속관 십삼원 미원의 반 일기 김 일기 감장 침치【모도기이】이반【검서관 일원  
 별반(別盤)】감관 오원 별부로 이원 반 김【모도기이】통장 이원 제본스패장 팔원 반 김【상동】약방 침의 화원 사조  
 관 각 일원 반 김【상동】당별감 팔원 등금 이원 반 김【상동】이상은 슈가실수.



각신 8원.제조 1원.대장 1원.종사관 1원 :  
 매 원 각 반(盤). 매 반에 밥1그릇, 국1그릇(값 1전 5푼), 적1그릇(쟁 반마리. 간혹 잡적을  
 씬. 값 4전), 감장1그릇, 간장1그릇, 김치1그릇(이상은 본 수원부의 된장과 김치로 씬)  
 별수가장관 15원:매 원 각 반. 매 반에 밥1그릇, 국1그릇, 감장1그릇, 김치1그릇  
 각속관 13원:매 원에 밥1그릇, 국1그릇, 감장.김치(한데 모음) 2반(검서관 1원은 별반)  
 감관 5원, 별부로군관 2원:밥.국(한데 모음)  
 통장 2원.제본사패장 8원:밥.국(위와 같음)  
 약방.침의.화원.사자관 각 1원:밥.국(위와 같음)  
 당벌감 8인.중금 2인:밥.국(위와 같음)

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

<표 2> 수라반과기수정례의 『일성록』기록과의 비교

상차림	『日省錄』 水刺盤果器數定例	『명니의궤』 수라 반과 기수 정례	비고
대반과 (大盤果)	胖熟一器【價二兩】.生雉熟一 器【價二兩】	싱치숙(生雉熟) 일기【가 이냥(二兩)】 양숙(胖 熟) 일기【가 이냥】	순서 차이
	截肉一器【高八寸, 價三十一兩.】	절육(截肉) 일기【고 팔촌(八寸) 가 삼십냥(三十兩)】	값의 차이
	芥子一器	계주즙(芥子汁) 일기	음식이름의 차이
쇼반과 (小盤果)	小盤果【二十器, 夜茶同.】	쇼반과(小盤果)【이십기(二十器) 야다담(夜茶啖) 도 곱흐니 유밀과(油蜜果) 강정(强精) 다식(茶 食)은 병진(丙辰)의 인(격)특교(因特教)호와 제 감(除減)호오다】	세주의 유무
	各色强精一器【高五寸, 價七兩.】	각식강정(各色强精) 일기【고 삼촌(三寸) 가 칠냥】	높이의 차이
	各色果品三器【高各三寸, 價 十二兩. 果品不可不以全顆用 之者, 難以寸數硬定, 以箇數 磨鍊, 而各色隨時換用, 品數. 寸數毋敢違越. 红柿一器二十 五箇.生梨一器十七箇.柑子一 器五十箇.柚子一器二十五箇. 石榴一器三十箇三色竝器, 則 柚子十箇.柑子二十箇.石榴十 箇.栗卵棗卵一器.蹲柿栝子生 栗大棗實胡桃合一器, 栝子生 栗大棗胡桃中, 以二品隨時換 用, 而蹲柿則勿爲換色.】	각식과품(各色果品) 삼기(三器)【고 각 삼촌 가 십이냥(十二兩) ○ 과품(果品)의 가히 전과(全 顆)로 씬몹디 못홀 자는 촌수(寸數)로 경덩(硬 定)키 어렵스온디라 개수로 마련호오디 각식 (各色)을 슈시(隨時)호와 밧고와 씬오며 기수 (器數)와 촌수는 감히 위월(違越)치 못호옵는디 라 홍시(红柿) 일기 이십오개(二十五箇) 싱니 (生梨) 일기 십칠개(十七箇) 감즈(柑子) 일기 오십개(五十箇) 유즈(柚子) 일기 이십오개 석뉴 (石榴) 일기 삼십개(三十箇) 삼식(三色)을호 르시 아오로운 죽 유즈 십개(十箇) 감즈 이십 개(二十箇) 석뉴 십개 놀난(栗卵) 조란(棗卵) 일기 준시(蹲柿) 빅즈(栝子) 싱늘(生栗) 대쵸(大 棗) 호도(胡桃) 등의 이품(二品)으로 슈시 환용 (換用)호오디 준시(蹲柿)는 환식(換色)을 아니 호오며】	세주의 차이
	各色魚肉品西器【價三十兩. 各色隨時換用, 而器數.寸數, 毋敢違越, 片肉一器高四寸.】	각식어육품(各色魚肉品) 스기(四器)【가(價) 삼 십냥(三十兩) ○ 각식(各色)을 슈시(隨時) 환용 호오디 기수(器數)와 촌수(寸數)는 감히 위월	

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

	生雉煎油一器高四寸, 肝煎油一器高四寸, 海蔘蒸全鰓熟合一器高三寸, 魚饅頭一器高三寸, 全雉首一器三首, 各色花陽灸一器高九寸.】	(違越)치 못 ㅎ읍느니 편육(片肉) 일기(一器) 고(高) 스촌(四寸) 싱치전유(生雉煎油) 일기(一器) 고 스촌 간전유(肝煎油) 일기 고 스촌 히삼증(海蔘蒸) 전복숙(全鰓熟) 합(合) 일기 고 삼촌(三寸) 어만두(魚饅頭) 일기 고 삼촌 전치슈(全雉首) 일기 삼슈(三首) 각식 화양적 일기 고 삼촌】	
	芥子一器	계즈즙(芥子汁) 일기	음식이름의 차이
	合價一百兩.【油蜜果強精茶食, 丙辰因特教除減.】	도합(都合) 가 일백냥(一百兩)	세주의 유무
슈라상기수(水刺器數)	水刺床器數【饌品器用鑰小櫟, 挾盤魚肉器亦用沙中櫟, 無高濫之慮. 故寸數不爲酌定.】	슈라상(水刺床) 기수【찬품(饌品) 그릇(小櫟) 유쇼점(鑰小櫟)을 쓰고 협반(挾盤) 어육(魚肉) 그릇(沙中櫟)을 쓴 죽(高濫) ㅎ을 넘녀(念慮) 업스올디라 촌수(마련치) 아니 ㅎ오며 원반(原盤)의 미물(每物) 일기 협반의 어육 일기 각식탕 일기는 병진(丙辰)의 인(격)특교(因特教) ㅎ와제감(除減) ㅎ읍다】	세주의 유무
	飯一器【豆水飯磨豆飯, 亦爲待令.】	반(飯) 일기【두수반(豆水飯)으로 디령(待令) ㅎ오며】	세주의 유무
	菜一器. 沈菜一器. 淡沈菜一器. 淸醬一器【以上大盤】	치(菜) 일기(一器) 침치(沈菜) 일기 숨겨온 침치 일기 청장(淸醬) 일기【이상(以上) 협반(挾盤)】	세주의 차이
	悅口子湯一器【價五兩, 以上挾盤, 毋論大盤. 挾盤, 如醋醬. 水醬. 芥子等屬, 隨品進用次.】	열구즈탕(悅口子湯) 일기【가 오냥(五兩) 이상은 협반이니 원반(原盤) 협반을 무론(毋論) ㅎ읍고 초장(醋醬) 무장(水醬) 계즈(芥子) 등속(等屬)은 품(品)을 쫄와 진용(進用) ㅎ오며】	세주의 차이
	合二十六兩.【大盤每物一器, 挾盤魚肉一器. 各色湯一器, 丙辰因特教除減.】	합(合) 가 이십육냥(二十六兩)	세주의 유무
란노(煖爐)	合價十五兩. 賜饋煖爐, 肉大錚盤五【價四十七兩】	합 가 십오냥(十五兩) 제신(諸臣)의게 (격)스궤(賜饋) ㅎ읍시는 란노 ○ 육【대징반(大錚盤) ○ 가 스십칠냥(四十七兩)】	해석. 세주의 차이
	花菜水正果【價五兩】. 麪五涼盆【價五兩】	면 오냥푼(五涼盆)【가 오냥】 화치 슈정과【가 오냥】	순서 차이
식탄(柴炭)	盤果每次壯作三十束【每束一錢式三兩】	반과(盤果) 미츠(每次)의 장작(壯作) 십속(十束)【미속(每束) 일전(一錢) 합(合) 삼냥(三兩)】	양의 차이
	夜茶每次壯作二十五束【每束一錢式二兩五錢】	야다담(夜茶啖) 미츠의 장작 이십오속(二十五束)【미속 일전 합 이냥(二兩) 오전(五錢)】	명칭의 차이
	炭八石【每石八錢式六兩四錢】	탄 팔석(八石)【미석 팔전 합 육냥(六兩) 오전】	값의 차이
	水刺每次壯作二十束【每束一錢式二兩】. 炭五石【每石八錢式四兩】. 粥水刺每次壯作十五束【每束一錢式一兩五錢】. 炭三石【每石八錢式二兩四錢】	죽(격)슈라(粥水刺) 미츠의 장작 십오속(十五束)【미속 일전 합 일냥(一兩) 오전】 탄 삼석(三石)【미석팔전 합 이냥(二兩) 오전(四錢)】 ○ 슈라(水刺) 미츠의 장작 이십속(二十束)【미속 일전 합 이냥】 탄 오석(五石)【미석 팔전 합 스냥(四兩)】	순서의 차이

## (2) 탄신경하의 음식

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

진찬상, 진찬소, 배설, 집행관, 참반제신(參班諸臣)의 명단과 상(床)의 설치에 관한 내용도 대단히 흥미로운데 진찬상은 모두 59합으로 각 찬합에 들어가는 음식물의 내용이 일일이 수록되었다. 그 내용은<sup>6)</sup> 다음과 같다.

찰떡.꿀찰떡.신감채찰떡.석이찰떡.난찰떡 1합,  
 백설기떡.꿀설기떡.갓설기떡.깨설기떡.석이설기떡.신감채설기떡.송화설기떡.계피대추설기  
 떡.황정설기떡 1합,  
 사색권모떡.사색절편.사색도내떡 1합,  
 대추주약.신감채주약.지초주약.치자주약.석이주약.무주약 1합,  
 오색산삼 지초색.은행색.감채색.연지색.송화색 1합,  
 (五色山糝共一합, 各色水團一합, 倭麪一합이 누락됨)  
 창면 1합, 낭화 1합, 약밥 1합, 약과.만두과.다식과 1합,  
 연사과.사색차수.사색빙사과.사색요화 1합,  
 용안다식.여지다식.사당다식.민강다식.굴병다식.송화다식.검은깨다식.황을다식 1합,  
 생강편.오미자편.오색녹말편 1합, 인삼당.옥춘당.오화당.설당.어과자 1합,  
 사당.굴병 1합, 민강.문동당 1합, 금전병.건포도.꿀대추.청매당 1합,  
 이편당.과견당.팔보당 1합, 용안.여지 1합,  
 천문동정과.맥문동정과.동과정과.길경정과.생강정과.둘죽정과.참외정과.복분자정과 1합,

6) 『명니의궤(整理儀軌)』 권33 제17장. 진찬상(進饌床)은 오십구합(五十九盒)이니 출병[粘餠餅] 꿀출병[蜜粘餠餅] 신감치출병[辛甘菜粘餠餅] 석이출병[石茸粘餠餅] 난출병[卵粘餠餅] 일합(一盒) ○ 백설기병[白雪只餅] 꿀설기병 [蜜雪只餅] 빅설기병(栢子雪只餅) 깨설기병(荏子雪只餅) 석이설기병(石茸雪只餅) 신감치설기병(辛甘菜雪只餅) 송화설기병(松花雪只餅) 계피대추설기병(桂皮大棗雪只餅) 황정설기병(黃精雪只餅) 일합 ○ 소식권모병(四色勸模餅) 소식절병(四色切餅) 소식도리병(四色道內餅)일합 ○ 대초조약(大棗造岳) 신감치조약(辛甘菜造岳) 지초조약(芝草造岳) 치자조약(梔子造岳)석이조약(石茸造岳) 청근조약(靑芹造岳) 일합 ○ 오색산삼(五色山糝) 지초색(芝草色) 은행색(銀杏色) 감채색(甘菜色) 연지색(臙脂色) 송화색(松花色) 일합 ○ 창면(昌麵) 일합 ○ 낭화(浪花) 일합 ○ 약반(藥飯) 일합 ○ 약과(藥果) 만두과(饅頭果) 다식과(茶食果)일합(一盒) ○ 연사과(軟沙果) 소식차수(四色叉手) 소식빙사과(四色氷沙果) 소식노화(四色蓼花) 일합 ○ 농안다식(龍眼茶食) 녀지다식(荔茭茶食) 사당다식(砂糖茶食) 민강다식(閩薑茶食) 굴병다식(橘餅茶食) 송화다식(松花茶食) 흑임다식(黑荏茶食) 황늘다식(黃栗茶食) 일합 ○ 생강편(生薑片) 오미자편(五味子片) 오색녹말편(五色菜末片) 일합 ○ 인삼당(人蔘糖) 옥춘당(玉春糖) 오화당(五花糖) 설당(雪糖) 어과자(御菓子) 일합 ○ 사당(砂糖) 굴병(橘餅) 일합 ○ 민강(閩薑) 문동당(門冬糖) 일합 ○ 금전병(金錢餅) 건포도(乾葡萄) 밀조(蜜棗) 청미당(靑梅糖) 일합 ○ 니편당(梨片糖) 과견당(瓜見糖) 팔보당(八寶糖) 일합 ○ 농안(龍眼) 녀지(荔茭) 일합 ○ 천문동정과(天門冬正果) 맥문동정과(麥門冬正果) 동과정과(冬瓜正果) 길경정과(吉更正果) 생강정과(生薑正果) 둘죽정과(纒粥正果) 진과정과(眞瓜正果) 복분자정과(覆盆子正果) 일합(一盒) ○ 잉도편(櫻桃片) 둘독편(纒粥片) 오미자편(五味子片) 황편(黃片) 일합 ○ 비숙[梨熟] 일합 ○ 오미자고(五味子膏) 일합 ○ 둘독고(纒粥膏) 일합 ○ 녹월도수정과(六月桃水正果) 일합 ○ 복분자화치(覆盆子花菜) 일합 ○ 싱니(生梨) 님금(林檎) 사과(沙果)녹월도(六月桃) 일합 ○ 싱늘(生栗) 대초(大棗) 일합 ○ 황늘(黃栗) 호도(胡桃) 송빅즈(松栢子) 일합 ○ 서과(西瓜) 일합 ○ 진과(眞瓜) 일합 ○ 각식절육(各色切肉) 일합 ○ 편육(片肉) 일합 ○ 싱선전(生鮮煎) 양전(煎魚) 간전(肝煎) 일합 ○ 홍합초(紅蛤炒) 히쇼초(海蔘炒) 일합 ○ 싱복숙(生鰓熟) 전복초(全鰓炒) 일합 ○ 황육느르미[黃肉於音味] 싱합느르미[生蛤於音味] 낭식난느르미[兩色卵於音味] 동과느르미[冬瓜於音味] 잡느르미 [雜於音味] 일합 ○ 어치(魚菜) 일합 ○ 슈상화(水霜花) 일합 ○ 육회(肉膾) 일합 ○ 싱복회(生鰓膾) 싱합회(生蛤膾) 일합(一盒) ○ 추복탕(槌鰓湯) 일합 ○ 싱치탕(生雉湯) 일합 ○ 족탕(足湯) 일합 ○ 잡탕(雜湯) 일합 ○ 부어증(鮒魚蒸) 일합 ○ 싱치증(生雉蒸) 일합 ○ 갈비증(袞非蒸) 일합 ○ 연계증(軟鷄蒸) 일합 ○ 구증(狗蒸) 일합 ○ 청밀(淸蜜) 일합 ○ 초장(醋醬) 일합 ○ 젓국[醃水] 일합 ○ 계즈(芥子) 일합 ○ 오미자수(五味子水) 일합 ○ 밀슈(蜜水) 일합 ○ 고명(高明) 일합 ○ 장국(醬羹) 일합. ( )안의 한자어는 대조하기위하여 『일성록』正祖 20년 6월 18일의 기록을 표시한 것이다.

앵두편.돌죽편.오미자편.황편 1합, 배숙 1합, 오미자고 1합, 돌죽고 1합,  
 유월도수정과 1합, 복분자화채 1합, 배.임금.사과.유월도 1합, 밤.대추 1합,  
 황율.호도.송백자 1합, 수박 1합, 참외 1합, 각색절육 1합, 편육 1합,  
 생선전.양전.간전 1합, 흥합초.해삼초 1합, 생복숙.전복초 1합,  
 황육느름이.생합느름이.양색란느름이.동과느름이.잡느름이 1합,  
 어채 1합, 수상화 1합, 육회 1합, 생복회.생합회 1합,  
 추복탕 1합, 생치탕 1합, 족탕 1합, 잡탕 1합, 붕어찜 1합, 생치찜 1합,  
 갈비찜 1합, 연계찜 1합, 개찜 1합,  
 꿀 1합, 초장 1합, 젓국 1합, 겨자 1합, 오미자수 1합, 꿀물 1합, 고명 1합, 장국 1합

그리고 별고진배로<sup>7)</sup> 생치 8마리.건치 5마리 합 16마리, 양 반부, 돼지다리 3부, 돼지안심살 4부, 해삼 10개, 생청 3되, 밀가루 3되, 녹말 4되, 고추 반다래, 다시마 5립, 오미자 5되, 유월도 30개, 복분자 1말, 생강 1되, 생파 5단, 겨자 2되, 초 1되, 젓국 2되, 장 5되, 연지 10기, 치자 30개, 얼음 32정이 기록되어 있다.

참반제신의 명단은 여러 신료의 부인인 내빈과 남자쪽인 외빈으로 구분하고 외빈은 혜경궁 홍씨의 친가쪽 인물인 동반(東班)과 조정의 대신인 서반(西班)으로 구분하고 있다.

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

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

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

한편 단어의 의미를 설명한 경우 쓰이는 주석은 한글로 작성된 음식의 정확한 뜻을 이해하는데 도움을 준다. 단어의 의미를 설명한 경우를 주석의 성격에 따라 구분해 보면 한자어를 순 우리말 단어로 대치한 경우가 많다. 이러한 유형으로는 해(醃)【젓갈】, 저(菹)【나물】도(稻)【쌀】, 직(稷)【피】, 시(豕)【돼지】<sup>8)</sup>, 어해【젓갈이란 말씀】<sup>9)</sup> 등이 있다. 주석은 또 일반적으로 사

7) 『명년의궤(整理儀軌)』 권33 제18장. 별고(別庫) 진비(進排)는 생치(生雉) 팔수(八首) 건치(乾雉) 오수(五首) 계(計) 십육수(十六首) 양(胙) 반부(半部) 제각(豬脚) 삼부(三部) 제안심술[豬內心肉] 스부(四部) 히습(海蔘) 십개(十箇) 생청(生淸) 삼승(三升) 진말(眞木) 삼승녹말(菘末) 스승(四升) 고초(苦椒) 반드리 다스매[海帶] 오립(五立) 오미즈(五味子) 오승(五升) 녹월도(六月桃)삼십개(三十箇) 복분조(覆盆子) 일두(一斗) 생강(生薑) 일승(一升) 생총(生蔥) 오단(五丹) 계즈(芥子) 이승(二升) 초(醋) 일승 젓국[醃水] 이승 장(醬) 오승(五升) 연지(臙脂) 십기(十器) 치즈(梔子) 삼십개 어름 삼십이정(三十二丁)

용되는 쉬운 한자어로 대치하거나 ‘삼작(莨柞)【밭에서 풀을 벤다는 말씀】’은 순우리말 문장으로 풀이하거나 ‘봉돈(烽墩)【봉화(烽火)를 켜는 돈대(墩臺)】’는 한자어와 고유어를 함께 사용하여 풀이한 것이다. 전거를 가지는 단어에 대하여 그 전거를 기록하거나 고유어를 설명한 경우도 있다.

### (3) 화성성역 음식

이 책의 권40, 46, 47, 48은 “화성성역”의 내용을 담고 있다. 4책 모두 표지에는 “城役”이라 기록하였다. 모리스 꾸랑의 언급대로 권39가 「화성성역의궤」와 마찬가지로 도판이 있는 卷首에 해당하고 권 40부터 본문이 시작됨을 알 수 있다. 권48이 마지막 권이므로 전체 10권으로 이루어졌을 것이다. “화성성역”은 한문본으로만 알려진 「화성성역의궤」의 내용과 많은 부분이 일치하고 있기 때문에 기존에 한문본 형태로만 남아있는 「화성성역의궤」에 대한 한글본 발굴이라는 의미도 있다.

음식관련기록은 주로 호궤(槁饋)의 내역을 담은 것으로 기록방식은 쌀밥 4그릇, 떡 4그릇, 고기탕 3그릇, 고기구이 3그릇, 생선탕 3그릇, 생선구이 3그릇, 나물 3그릇, 과일 5그릇, 술 3잔, 닭.돼지 2마리(상(翔)은 날짐승이니 닭이요, 주(走)는 기는 짐승이니 돼지요, 이생(二牲)은 두 가지 짐승이라는 말)등으로 그릇 단위로 나열하거나 “7월 15일 별군직 김희(金熾)가 명을 받들어 동장대(東將臺)에서 호궤(槁饋)를 감독하였다. 감동 5원, 경감관 4원, 경부패장 63원, 경부서리 19인은 각각 밥 1그릇, 탕 1그릇, 웅어 3마리요, 각색 공장 707명과 모군 1163명은 각각 밥 1그릇, 탕 1그릇, 웅어 2마리로 나누어주니, 합 반미(飯米) 13섬 3되와 물종 값 46냥 4전 3푼은 외탕고에서 지급하다.” 등과 같이 호궤의 대상별로 지급하는 음식을 수록하기도 하였다. 표-3은 권47에 수록된 호궤 관련 내용을 정리해본 것이다.

<표 3> 권47에 수록된 호궤 관련 내용

	날 짜	구분	내 용	권차	장차	수록문헌
89	1796.6.4.	槁饋	감동당상 이하 호궤 내역.	47	14a	卷2,槁饋
103	1796.7.13.	私通	완공을 앞두고 장인과 모군 등에게 지급할 쌀을 원행시에 나누어줄 수 있도록 대령하게 하다.	47	24a	
104	1796.7.15.	槁饋	별군직 김희가 동장대에서 감독한 호궤 내역.	47	24b	卷2,槁饋
110	1796.7.27.	口傳下教	성역이 거의 마쳤으니 장인과 모군 등에게 점심을 먹일 수 있도록 외탕고에서 대령하게 하라 명하시다.	47	41a	
111	1796.7.29.	槁饋	별군직 서영보가 동장대에서 감독한 호궤내역	47	41a	卷2,槁饋
115	1796.8.7.	傳令	외사 조심태에게 '10일에 감동 이하 등에게	47	43b	卷1, 傳令

8) 『명니의궤』권48 제33장. 히(醢)【젓】 저(菹)【늪물】 도(稻)【백미(白米)】 닥(稷)【피】 시(豕)【돼지】

9) 『명니의궤』권48 제1장. 도청 이유경에게 전령을 내리시기를, “며칠 전에 하사한 어해【젓갈이란 말씀】를 능히 역소(役所)에 넉넉히 주지 못하였기에 이제 다시 내리니, 후록대로 공경히 받고 점심 쌀은 외탕고에 있는 쌀로 가져다 써서 생선젓갈과 함께 나누어 준 뒤 그 형지를 별단으로 보고하라.” 하였다.

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

			점심을 먹이기 위해 장용내영 당상장관이 내려갈 것이니 외탕고에서 마련하여 대령하라' 명하시다.			
116	1796.8.10.	犒饋	정학경이 호궐한 내역.	47	43b	卷2, 犒饋
118	1796.8.12.	傳令	외사 조심태에게 호궐을 명하다.	47	44a	卷1, 傳令
119	1796.8.12.	傳令	외사 조심태에게 성역이 끝난 뒤 호궐을 명하다.	47	44b	卷1, 傳令
120	1796.8.12.	口傳下教	호궐하되 쇠고기는 돼지고기로 대용하라 명하다.	47	44b	
124	1796.8.15.	犒饋	서용보가 낙남헌에서 호궐한 내역.	47	46a	卷2, 犒饋
126	1796.8.17.	啓辭	승정원에서 호궐할 승지를 여쭙니 좌승지가 가게 하라 명하시다.	47	46b	승
127	1796.8.18.	啓辭	비변사낭청이감동당상조심태의보고에의거하여 화성성역완공을아뢰다.	47	46b	卷1, 啓辭/일
128	1796.8.18.	傳教	호궐한뒤에장인들의노고를치하하게하다.	47	47a	卷1, 傳教/일/승/비
129	1796.8.18.	傳令	외사조심태에게'장인들에게쌀과돈을지급하고,그들의정보를기록하여보고하라'명하시다.	47	47b	卷1, 傳令/일/승
130	1796.8.18	傳令	외사조심태에게'승지가명을받들어호궐를거행하게하라'명하시다.	47	48a	卷1, 傳令
130-1	1796.8.18.	儀註	大犒饋儀	47	48a	卷2, 儀註
132	1796.8.19.	설명	승지 김조순이 의주대로 호궐을 설행하다.	47	50b	
132-1	1796.8.19.	犒饋	호궐내역.	47	51b	卷2, 犒饋/일/승
133	1796.8.19.	狀啓	승지김조순이호궐를거행하고장인들에게쌀과돈을지급한일등을보고하다.	47	52b	卷3, 狀啓/일/승
134	1796.8.19.	狀啓	수원유수조심태가호궐를거행하고장인들에게쌀과돈을지급한일등을보고하다.	47	53b	卷3, 狀啓/일/승

호궐 관련 기록은 기존의 한문본 『화성성역의궤』권2의 ‘호궐’ 항목에 총 11건이 수록되어 있다. 여기에는 호궐 행사가 날짜별로 매우 요약적으로 정리되어 있다. 이 외에 호궐과 관련하여 작성된 문서는 권1의 전령이나 전교, 권2의 儀註, 권3의 장계 등에 산발되어 있는데 이들은 대체로 호궐을 하라는 전령이나 호궐을 행한 후의 보고, 호궐을 행하게 된 배경 등 다양한 내용이 담고 있다. 호궐 기록이 밀집된 권2 ‘호궐’의 11건 가운데 1794년 9월 16일과 1795년 윤2월 13일자 2건을 제외한 9건이 한글본 『명년의궤』의 ‘화성성역’에 기록되어 있다. 이들의 분포는 권46에 2건, 권48에 1건이 있고 나머지 6건은 권47에서 확인된다. 이외에도 ‘화성성역’에는 여러 건의 호궐 관련 기록이 확인되는데 대부분 권47에 밀집되어 있다. 이들은 화성성역의궤에 관련 내용이 있는 것도 있고 없는 것도 있다. 또 관찬사료에 일부 내용이 확인되는 경우도 있다

권47의 호궐 관련 기록은 총 21건이다. 이 가운데 관찬사료에서 확인되는 건은 7건으로, 승정원일기에 6건, 일성록에 6건, 비변사등록에 1건의 관련 내용이 보인다. 호궐 관련 기록은 이외의 다른 내용의 기록들에 비해 관찬사료에 확인되지 않는 비율이 다소 높은 경향을 보인다. 특히 사통이나 구전전교, 설명의 경우에는 화성성역의궤는 물론 관찬사료 어디에도 수록되지 않았다. 반면 전령이나 전교, 기사, 장계의 경우에는 화성성역의궤에 수록되는 비율이 높다. 또 이들은 관찬사료에도 일부 나타난다. 이를 활용하면 문서의 종류별로 그 내용적 특징

을 관련 기록과의 관계를 살펴볼 수 있을 것이다.

#### 4. 결론

이 책의 구성 체재는 항목별로 구분되어 편찬된 기존의 의궤와는 달리 낱싸순으로 기록되어 있다. 해당 낱싸에는 원행이나 화성성역과 관련된 정조의 傳敎나 일을 담당하는 신하들의 狀啓 및 別單 등의 문서들과 당시 정조가 쓴 御製詩나 致祭文, 혹은 신하들이 지은 詩 등 각종 문장들이 기록되어 있다. 여기에 수록된 구체적인 내용들은 『조선왕조실록』, 『일성록』, 『승정원일기』 등을 비롯한 역사서와 『화성성역의궤』를 비롯한 의궤 등 문헌 속의 기록과 일치하는 경우가 많다. 그러므로 이 책과 다른 문헌들 사이의 원문 비교를 통해 본 한글본 『명니의궤』가 어떠한 과정으로 편찬되었는가에 대한 연구가 가능할 것이다. 아울러 이 책의 내용과 동일한 행사를 수록한 내용의 비교를 통해 궁중의 한글자료가 편찬되는 과정에 대한 연구 역시 가능하다고 생각한다. 특히 한문본에 대한 한글 번역이 이루어진 것이므로 동일한 내용에 대한 한글 표기를 확인하는데 많은 도움이 될 수 있을 것으로 여겨진다.

13차에 걸친 원행의 전체적 내용을 확인할 수 없어 아쉬운 점은 있지만 병진년과 정사년의 제8차 및 제9차, 제10차 원행에 대한 내용이 모두 남아있고 화성성역도 본문의 첫 권과 마지막권이 남아있어서 실제 48책으로 구성된 사실에 대한 확인이 가능하다. 음식문화연구 자료로서 궁중음식의 한글표기를 확인할 수 있다는 점에서 유용하게 활용될 수 있을 것이다.





## 음식관련문헌으로서의 『기사지(耆社志)』 가치

### - 『기사경회력(耆社慶會曆)』과의 비교를 중심으로 -

김은슬\*

#### - 목 차 -

1. 머리말
2. 『기사경회력』과 『기사지』의 내용비교
  - (1) 『기사경회력』의 내용
  - (2) 『기사지』의 내용
  - (3) 『기사지』와 『기사경회력』의 차이점
3. 『기사지』의 음식관련 내용
  - (1) 권9 무편(戊編)의 사연(賜宴)
  - (2) 권18 임편(壬編)의 탄절공헌(誕節供獻)
4. 맺음말

## 1. 머리말

기로소(耆老所)는 조선 태조(太祖) 때 연로한 고위 문신들의 친목 및 예우를 위해 설치한 관서로, ‘기소(耆所)’, ‘기사(耆社)’라고도 하였다. 정2품 이상의 실직(實職)을 지내고 나이가 70세 이상인 문신만이 기로소에 이름을 올릴 수 있었다. 임금도 연로하게 되면 기로소에 이름을 올렸는데 기로소에 들어간 왕은 태조, 숙종(肅宗), 영조(英祖)이다. 기로소는 단순한 친목 모임이 아니라 기로소에 들어간 문신 및 임금의 명예를 지켜내는 역할을 하는 관서였다. 숙종은 1719년(숙종 45)에 예순이 되어 기로소에 들어가며 지은 영수각(靈壽閣)에는 어첩(御帖)을 보관하였는데, 영수각에 어첩을 보관하고 관리하는 것은 기로소의 주요한 임무가 되었다.

『기사지(耆社志)』<sup>1)</sup>는 1849년(헌종 15)에 홍경모(洪敬謨, 1774-1851)가 기로소의 설치연혁, 기로소에 든 태조, 숙종, 영조에 관한 역사 기록, 기로소에 든 역대 인물, 고사 및 영수각에 보관된 어첩 내용과 임금이 기로소에 들어간 해에 기로소로 진상된 물선 등을 정리한 지(志)이다. 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브구축 연구단에서는 궁중음식 관련 서적을 수집하여 간략한 해제를 작성하고 있는데, 그 과정에서 『기사지』를 발견하게 되어 해제 대상서로 선정

\* 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단 전임연구원.

1) 耆社志 洪敬謨(朝鮮) 編

筆寫本(稿本). 1849(憲宗 15).

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: 장서각(k2-2868), 서울대 규장각 한국학연구원(奎 7116-v.1-8), 미국 UC버클리대학교 아사미문고(18-24)

하게 되었다.

해제작업을 진행하던 중 이 책이 편찬되기 이전에 『기사경회력(耆社慶會曆)』이라는 서적이 금속활자(임진자)로 간행된 적 있다는 사실을 알게 되었다. 특히 『기사지』와 『기사경회력』의 편명(篇名)이 같은 경우가 있어 내용상 유사성이 있는 것으로 여겨지므로, 이 두 서적의 내용을 비교해볼 필요성이 있다고 보았다. 본고에서는 『기사지』와 『기사경회력』의 유사한 점 및 변별되는 성격을 알아보고, 특히 『기사지』가 궁중의 음식 및 물선과 관련하여 어떠한 가치를 가지는지 살펴보고자 하겠다.

## 2. 『기사경회력』과 『기사지』의 내용비교

### (1) 『기사경회력』의 내용

『기사경회력』은 역대 기사의 연혁 및 영수각에 보관하고 있는 어첩에 실린 시문 등을 실은 서적으로, 서명응(徐命膺)이 1727년(영조 3)에 편찬하였다.

먼저 책머리에 서명응의 서와 서례(序例)가 있다. 권1 영수옥첩(靈壽玉牒)은 영수각에 보관한 태조·숙종·영조 어첩의 내용을 기록한 것이다. 여기에는 태조가 처음 기로소에 참여한 사실, 숙종이 기로소에 참여한 것과 영수각을 건립한 사실, 영조가 영수각에 와서 참배한 일 등을 적고 있다. 권2 기부문조(耆府文藻)는 기로소에 관계되는 시문을 모은 것이다. 권3·4 군로제명(群老題名)은 기로소에 참여한 여러 장로(長老)들의 명단이다. 태조 3년에서 정조 9년까지의 총 429인이王大순으로 적혀 있으며, 김육·이의현의 제명기서(題名記序) 등이 있다. 권5 낙사고사(洛社故事)는 기로회의 기원과 기로회도(耆老會圖) 등을 모은 것으로, 권근(權近)·윤근수(尹根壽) 등 5인이 고려 최당(崔諫), 조선 성석린(成石璘) 등의 기영회(耆英會) 조직 사실을 밝히고 있다. 권6 담로은례(湛露恩禮)는 기로 연회를 베푼 역대 왕에 대한 은혜를 찬양하는 시문을 모은 것이다. 권7 고정잡술(考訂雜述)은 기로소의 고사를 모은 것이다. 권8 우양이전(優養彝典)은 기로에 대한 예우 및 기로소에 분배되는 세액(稅額) 등을 기록한 것이다.

### (2) 『기사지』의 내용

책의 첫머리에는 흥경모가 1849년(헌종 15)에 쓴 서문이 있고, 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 설치되었던 영수각에 보관한 태조·숙종·영조 어첩의 내용을 기록한 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 베푼 은혜에 대한 역사기록이다. 권9 우로성전(優老盛典)은 궤장(几杖)을 내리거나 기신의 도상(圖像) 보관, 노인에게 가자(加資)하여 주는 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)·김육(金堉) 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(進供)받은 물건을 기록한 것이다. 권19 혜양이전(惠養彝典)은 기로에 대한 예우 및 기로소에 분배되는 세액 등을 기록한 것이다.

### (3) 『기사지』와 『기사경회력』의 차이점

그렇다면 『기사지』가 『기사경회력』과 어떠한 차이점을 갖는지 『기사지』의 「서례(叙例)」와 두 서적의 편명 비교를 통해 살펴보도록 하겠다. 『기사지』 「서례」에서는 『기사지』 내의 편명을 하나하나 언급하며 그 편찬 의도 및 내용, 서술방식을 기술하고 있다. 그 중 두 번째, 세 번째 항목에는 다음과 같은 내용이 기재되어 있다.

- 삼조 어첩을 봉안한 영수각은 방례의 위대함이며 기사의 중요한 일이 된다. 영수각을 건립하고 감실에 봉안한 사실은 마땅히 기록에 들어가 있어야 한다. 어첩 중 휘호(徽號)를 아울러 기재함은 감히 하지 못할 것이나 또한 빼놓을 수는 없다. 제명기의 경우는 『경회력』에서 이미 특서하고 있으니, 기사에서 봉안하던 기록을 기사의 문헌으로 삼는 것에 대해서는 두말 할 필요가 없다. 어첩의 제명기에 의거하여 편찬의 첫 머리에 신는다.<sup>2)</sup>

- 「영수옥첩」은 책의 첫머리에 싣고 「기신사안」으로 그 뒤를 이음으로써 임금과 신하가 함께 기로소에 들어가게 된 의미를 빛냈다. 제명기의 서례는 너무 번다하고 쓸데없으므로 산삭하고 요약하였다. 먼저 성명을 적고 그 하단에 쌍행으로 덕을 드러내는 내용 및 생년을 적었다. 또 그 하단에는 쌍행으로 몰년과 직책, 본종(本宗)의 자손을 기록하였다. 그 하단에 대자(大字)로 향년(享年)을 기록하였다. 기사의 기록은 나이를 중요하게 여기기 때문이다.<sup>3)</sup>

위 내용을 통해 『기사지』에도 『기사경회력』과 같이 어첩 제명기 관련 기록이 포함되어 있음을 알 수 있다. 또 홍경모가 『기사지』를 편찬할 당시 『기사경회력』을 참고하되 번잡한 부분은 산삭하였음을 알 수 있다.

다음 <표 1>은 『기사지』와 『기사경회력』의 편명을 비교한 표이다.

2) 三朝御牒之奉安靈壽閣 卽邦禮之大者 而爲本社之所重也 建閣龕奉之事實 固當入錄 御牒中徽號之并載 有不敷而亦不可闕 如題名記 慶會曆猶且特書 則況社是奉安之所志 爲社之文獻者乎 一依御牒所題 祇載于編首  
3) 靈壽玉牒 祇載於編首 繼之以耆臣社案 以喇君臣同社之義 而題名記書例 頗多繁冗 故乃刪而歸約 先書姓名 其下雙書表德年甲 又其下雙書卒職本宗子孫 其下大書壽幾何 耆錄以年壽爲重故也

<표 1> 기사지와 기사경회력의 편명

『기사지』	『기사경회력』
권1 기소입사(耆所入司)	
권2 영수옥첩(靈壽玉牒)	卷1:영수옥첩(靈壽玉牒)
권3 기신사안(耆臣社案)	
권4·5 입사기사(入社紀事)	卷2:기부문조(耆府文藻)
권6~8 담로은례(湛露恩禮)	
권9 우로성전(優老盛典)	卷3, 4:군로제명(群老題名)
권10 운한천장(雲漢天章)	
권11 경하교전(慶賀教箋)	卷5:낙사고사(洛社故事)
권12·13 서루문조(西樓文藻)	
권14 낙사고사(洛社故事)	卷6:담로은례(湛露恩禮)
권15 진향예절(進香禮節) 동사치유(同社致侑)	
권16 사중문헌(社中文獻)	卷7:고정잡술(考訂雜述)
권17 고정잡술(考訂雜述)	
권18 탄절공헌(誕節供獻)	卷8:우양이전(優養彝典)
권19 혜양이전(惠養彝典)	

위 표에서 굵게 표시한 것은 두 서적에 같은 편명이 나타나거나, 조금이나마 일치하는 내용이 있는 부분이다. 나머지 권1 기소입사(耆所入司), 권4·5 입사기사(入社紀事), 권9 우로성전(優老盛典), 권10 운한천장, 권11 경하교전, 권12·13 서루문조, 권15 진향예절과 동사치유, 권18의 탄절공헌에 실린 내용은 『기사경회력』에는 나타나지 않는 『기사지』만의 고유한 기록으로 볼 수 있겠다.

『기사지』 권2 영수옥첩(靈壽玉牒)에서는 『기사경회력』 권1 영수옥첩, 권2 기부문조(耆府文藻)의 내용을 시대별로 종합·재편성하고 있다. 그러나 단순히 『기사경회력』의 내용을 축약하기 보다는 다른 사료에 나타난 기로회나 기영회 관련 기록을 추기하고 있다.

『기사지』 권3 기신사안(耆臣社案)은 『기사경회력』의 권3, 4 군로제명(群老題名)과 같은 내용이다. 단 『기사경회력』에는 정조조 송재경(宋載經)까지만 기록되어 있으나 『기사지』에는 정조조 김상철(金尙喆) 외 54명과 순조조 45명, 헌종조 24명이 추기(追記)되어 있다. 또 훗날 기신의 명단에서 제외된 경우를 별편(別編)에 수록함으로써 『기사경회력』 이후 달라진 기신 명단을 제시하고 있다.

『기사지』는 『기사경회력』의 기록을 바탕으로 편찬되었으나, 다른 사료에 나타난 기로소 관련 기록을 추가하고 후대의 기록까지 함께 수록함으로써 『기사경회력』보다 훨씬 방대한 내용을 수록한 서적이 되었다. 다음 장에서는 『기사지』만의 고유한 기록 중 음식 관련 내용을 자세히 살펴보도록 한다.

### 3. 『기사지』의 음식관련 내용

#### (1) 권9 무편(戊編)의 사연(賜宴)

임금이 베푸는 연회에 대한 감사를 표현한 시문이 담긴 권6~8 담로은례에도 연회에 대한 기록이 일부 포함되어 있다. 그러나 연회에 대한 내용은 권9 무편의 사연에 보다 일목요연하게 정리되어 있다. 다음 <표 2>는 임금이 기로에게 잔치를 베풀어 주거나 하선(下膳)한 기록이다.

<표 2> 기로(耆老)에게 베푸는 연회 및 하선기록

	설행시기	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 약사를 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(醢侑禮)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 연회를 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 법온과 기생·약공을 내리도록 하고, 대내와 대외에 모두 법온을 베풀었다.
10	1623년(인조 1) 9월	기로소에서 계(啓)를 올리기를, “매해 봄가을마다 기로연을 행하는 것이 법전에 실려 있습니다. 요즈음 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 법온과 약사를 내리셨다.
11	1706년(숙종 32) 9월	경복궁에서 노인연(老人宴)을 행하였다. 연회에 참여한 사람은 모두 150명이었다.
12	1766년(영조 42) 정월	승지에게 명하여 큰 길에서 서민들에게 연회를 내렸다.
13	1766년(영조 42) 3월	송정전(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 기록은 모두 실록 등의 역사기록에서 찾아볼 수 있는 기록이다. 그러나 기로연에 대한 기록을 한 곳에 모아 일목요연하게 정리한 것은 『기사지』에서만 찾아볼 수 있는 독특한 기록이라고 할 수 있다. 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, 송정전으로 나타나 노인에게 베푸는 연회의 형태와 목적, 수준이 매우 다양하였음을 알 수 있다. 또 임금이 연회에 내린 음식 및 기녀·악공, 연회에 참석한 인원수 등을 통해 궁중에서 실행하는 연회의 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. 다음은 그 내용이다.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• 매 초하루에 米 3石, 錢 50兩을 주어 모든 당상의 粥米와 藥債를 충당</li> <li>• 기로소 소유의 토전(土田)과 어염(魚鹽)에서 세금을 거두어 연회에 필요한 음식에 보탬</li> <li>• 연회를 모든 기신의 생일 및 사철의 절기에 시행하지 않으면서부터 각 절기에 물선을 보내는 규약 시행</li> <li>• 숙종과 영조가 기로소에 들어가게 된 후부터 탄신, 절일 물선 및 酪粥, 煎藥 등의 물선을 여러 기신에게 전례대로 나누어 보내고 임금께도 진헌</li> </ul>
--

米, 錢으로 당상의 粥米와 藥債를 충당하는 것 외에 연회에 소용되는 음식값과 기신에게 보내는 물선도 마련하는 것을 알 수 있다.

### 1) 숙종 기로소 입사후 진공물선

다음 <표 3>는 숙종이 기로소에 들어온 후 진공된 물선의 목록이다.

<표 3> 숙종 기로소 입사 후 진공된 물선

誕生日	正朝	삼진날
生梨 1盤 100箇 [혹은 梨]	生梨 1盤 50箇	生梨 1盤 50箇
生栗 1盤 3斗	生栗 1盤 3斗	生栗 1盤 3斗
西瓜 1盤 6箇	乾柿 1盤 3貼	栢子 1盤 2斗
葡萄 1盤 10朶	栢子 1盤 2斗	山藥 1盤 40本
楂果 1盤 50箇	生雉 10首	生雉 10首
	鮮魚 10尾	鮮魚 10尾

桃實 1盤 100箇 活雞 10首 [軟雞는 20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 다 른 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

이 기록 하단에는 鮮魚를 삼진날, 단오, 중구일, 탄일에 보내되 인천 어전 감관을 시켜 진상한다는 기록이 있다. 또 파시평(坡市坪)에서 石魚를 거두어들인 후에 돌아오는 절일인 경우에는 生鮮 대신 石魚를 올린다고 되어 있다.

다음 <표 4>는 숙종 기로소 입사 후 각종 절일에 봉진(封進)된 물선이다.

<표 4> 숙종 기로소 입사 후 봉진된 물선

	물선 명칭과 수량	봉진시기
1	醞酬湯 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)하고, 임금의 재가를 받을 필요는 없다고 기록되어 있다. 물선목록 뒤에 실려 있는 1695년(숙종 21) 정월 27일, 2월 11일, 1720년(숙종 46년) 6월에 올린 계(啓)와 임금의 비답(批答)을 통하여 이 물선목록이 변천되는 과정을 보여주고 있다.

숙종이 기로소에 입사한 후 진공된 물선들은 각 절일마다 물선의 종류 및 수량이 많이 달라졌음을 알 수 있었다. 단오에는 櫻桃, 山櫻 등을 진공하고 중구일에는 紅柿를, 동지에는 乾柿를 진공하는 것을 통해 각 절기마다 두드러지는 계절성을 엿볼 수 있다. 또 丹杏이나 生雉는 구하지 못하였을 경우를 대비하여 대체할 수 있는 물선을 함께 기록한 것이 특기할 만하다.

## 2) 영조 기로소 입사후 진공물선

숙종조 진공된 물선 하단에는 영조가 기로소에 입사한 후 진공된 물선이 기록되어 있다. 다음 <표 5>는 영조가 기로소에 입사한 후에 진공된 물선이다.

<표 5> 영조 기로소에 입사한 후 진공 물선

	물 선 명 칭	수 량
1	生梨	1盤 100箇
2	生栗	1盤 3斗
3	葡萄	1盤 10朶
4	紅柿	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

영조가 입사했을 때 진공된 물선은 탄일 물선을 제외한 다섯 차례 절일의 물선을 위의 사항과 똑같이 내리는 것으로 변경·정착되었는데 이는 숙종조 기해년(1719년)에 정해진 것을 준용한 것이다. 醞酬湯과 煎藥 등 4종의 물선을 봉진하는 내용 또한 숙종조에 내린 전례에 의거하고 있다는 기록이 있다. 다만 탄일 물선은 때에 따라 물선을 덜거나 더한다. 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 醞酬湯, 煎藥, 駝酪, 臘藥 등을 올리는 시기 및 재료에 대한 내용이다.

숙종이 기로소에 입사했을 때와는 달리 영조가 입사했을 때 진공 물선은 탄일 물선을 제외한 다섯 차례 절일의 물선을 위의 사항과 똑같이 내리는 것으로 변경되었다. 위의 물선 중 일부는 제수(祭需)로 쓰였을 것으로 추정되고, 그 외 물선들 또한 특이한 물선들은 아니다. 그러나 기로소에 진공된 물선이 어떤 과정을 통하여 구성되는지, 또 숙종조와 영조조에 진공된 물선은 무엇이 다르고 어떻게 변천되는지를 알려주는 중요한 기록으로 보인다.

#### IV. 맺음말

이상 『기사경회력』과 『기사지』의 내용을 살펴봄으로써 두 서적의 공통점과 차이점을 알아보았다. 『기사지』는 『기사경회력』의 기록을 바탕으로 편찬되었으나, 다른 사료에 나타난 기로소 관련 기록을 추가하고 후대의 기록까지 함께 수록함으로써 『기사경회력』보다 훨씬 방대한 내용을 수록한 서적이 되었다. 특히 Ⅲ장에서 알아본 바대로 『기사지』가 가지는 물선관련 기록은 이전의 다른 기록보다 자세하게 나타나 있다.

권9의 사연(賜宴)에는 임금이 기로소에 잔치를 베풀어 준 역사기록이, 권18의 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 목록 뿐 아니라 전교(傳敎)와 계(啓) 등이 함께 실려 있어 진공된 물선의 항목이 어떠한 과정을 통해 정착되었는지 한 눈에 알 수 있다. 또한 임금이 기로소에 들었을 때부터 특별히 진공되었던 물선이므로 그 물선들은 궁중이나 사가(私家)에 모두 쓰임새 많고 귀한 것으로 여겼음을 알 수 있다. 『기사지』의 기록을 통하여 숙종조와 영조조에 어떤 물선이 귀한 것으로 인식되었으며, 그 물선을 진공받기까지 어떤 논의가 오갔는지를 알 수 있다.



## 장서각 소장 궁중 음식 발기에 관하여 -탄일 관련 발기를 중심으로-

이지영\*

### - 목 차 -

1. 서론
2. 기본적 검토
  - (1) 고종 탄일 관련 발기
  - (2) 순종 탄일 관련 발기
  - (3) 영친왕 탄일 관련 발기
  - (4) 귀비 엄씨의 탄일 관련 발기
3. 상차림에 대한 검토
  - (1) 서열에 따른 상차림의 구분
  - (2) 구체적인 음식의 비교
4. 결론

### 1. 서론

한국학중앙연구원 장서각에 소장된 발기류 중에 궁중 음식과 관련된 것으로는 진어 및 사찬 관련 발기, 제례 혹은 상례 관련 발기, 반사 물목 발기 등을 들 수 있다.

본고는 이들 중 왕실의 탄일 상차림의 면모를 살필 수 있는 발기를 대상으로 그 성격과 내용을 살펴보고자 한다. 왕실의 탄일 상차림은 왕실에 올리는 음식의 구체적인 내용을 보여줄 뿐만 아니라, 그들의 신분 혹은 신분 변화에 따른 다양한 양상을 살펴볼 수 있다는 점에서도 주목할 만하다.

본고에서 다루게 되는 탄일 관련 발기는 모두 20건으로서,<sup>1)</sup> 왕실에 올리는 음식을 보여주면서, 동시에 날짜와 대상이 분명히 확인되는 것들이다.<sup>2)</sup> 구체적으로는 고종의 탄일 상차림을 볼 수 있는 9건, 순종의 탄일 상차림을 볼 수 있는 5건, 영친왕의 탄일 상차림을 볼 수 있는 4건, 귀비 엄씨의 탄일 상차림을 볼 수 있는 2건이다. 이들 목록은 다음의 <표1>과 같다.<sup>3)</sup>

\* 한국학중앙연구원 한국학대학원 인문학부 국어학 교수.

1) 탄일과 관련되기는 하지만, 탄일 당일의 상차림을 보여 주는 것이 아니라는 점에서 다음의 발기들은 본 연구에서 다루지 않기로 한다. 이들은 대체로 탄일과 관련하여 사찬하는 내용이거나, 존호를 올리는 의식과 관련된 경우이다. <병술십이월진찬소수효>[1356], <병술십이월이십일진찬도감소찬후오신불과>[1268], <명희정월진찬시니빈주비관왜반기불과>[1354], <명희정월십삼일존호시진어소찬상불과>[1321](이상 신정왕후 탄일 관련 발기), <임진구월이십오일진찬시도감소찬후오신불과>[1289](명성황후 탄일 관련 발기)

2) 다음의 발기들도 본고의 논의 대상에서는 일단 제외하였다. <경조구월십칠일낫것진어상불과>[1342], <신흥구월십칠일진어상불과>[1344], <갑진구월십칠일진어상불과>[1348], <병오구월십칠일경축진어상불과>[1340]. 이들은 동일한 날짜로 반복되고 있으며, 그 내용도 탄일 관련 발기들과 유사하다는 점에서 탄일 관련 발기로 추정되나, 그 대상이 누구인지 분명하지 않다.

<표 1> 한국학중앙연구원 장서각 소장 탄일 관련 발기 목록

연번	관련인물	등록번호	발기명	날짜
1	고종	[1350]	경조칠월이십오일천만세탄일진어상불기	1900/7/25
2		[1334]	경조칠월이십육일후물니진어상불기	1900/7/26
3		[1337]	임인칠월이십오일억만세탄일진어상스찬상불기	1902/7/25
4		[1275]	계묘칠월이십오일억만세탄일진어상스찬상불기	1903/7/25
5		[1339]	갑진칠월이십오일억만세탄일진어상불기	1904/7/25
6		[1335]	병오칠월이십오일억만세탄일진어상스찬음식불기	1906/7/25
7		[1325]	병오칠월이십오일억만세탄일진어상스찬상불기	1906/7/25
8		[1330]	신히칠월십육일억만세탄일낮것상불기	1911/7/16
9		[1351]	신히칠월십육일만수성절탄일낮것상불기	1911/7/16
10	순종	[1323]	병오이월초팔일천만세동궁마마탄일진어스찬상불기	1906/2/8
11		[1318]	병오이월초팔일천만세동궁마마탄일진어상스찬상불기	1906/2/8
12		[1319]	병오이월초팔일천만세동궁마마탄일진어상스찬상불기	1906/2/8
13		[1347]	병오이월초구일천만세동궁마마탄일후물니진어상불기	1906/2/9
14		[1349]	계특이월십팔일동궐마마탄일진어상불기	1913/2/18
15	영친왕	[1310]	무술구월이십오일진어상손님상불기	1898/9/25
16		[1328]	기히구월이십오일천백세아기시싱신어상손님상불기	1899/9/25
17		[1329]	임인구월아기시싱신조반상진어상불기	1902/9
18		[1346]	병오구월이십오일영친왕천백세싱신음식진어상불기	1906/9/25
19	귀비 엄씨	[1352]	임인십일월초오일순비주가싱신음식불기	1902/11/5
20		[1353]	병오십일월초육일귀비마마천백세싱신진어상불기	1906/11/6

## 2. 기본적 검토

탄일 관련 발기에는 왕실에 올리는 음식과 손님 및 신하들에게 내리는 음식이 기록되어 있는 것이 일반적이다. 그러나 경우에 따라 왕실에 올리는 음식이 생략되어 있거나 사찬과 관련된 부분이 소략하게 기록되어 있는 경우도 있다. 전자의 경우는 [1318], [1319]처럼 원래의 발기를 옮겨 적은 경우에 나타나고,<sup>4)</sup> 후자의 경우는 여러 상황을 가정해 볼 수 있다. 하나는 관련 인물의 왕실 서열이 낮아 원래 참석 인원이 적었을 가능성이 있는 경우이고, 다른 하나는 발기의 뒷부분이 소실되었을 가능성이 있는 경우이다.

<표 1>에 제시한 20건의 발기들에 대해 순서대로 살펴보기로 한다.

### (1) 고종 탄일 관련 발기

<표 1>에서 확인할 수 있듯이 고종의 탄일 상차림을 볼 수 있는 발기는 모두 9건인데, 이

3) 본고에서 발기와 관련된 모든 날짜는 음력이다. 양력인 경우는 따로 표시한다.

4) 이후 발기를 언급할 때는 등록번호로 대신하기로 한다.

중 동일한 해의 탄일 상차림과 관련된 발기들로는 1900년의 [1350]과 [1334], 1906년의 [1335]와 [1325], 1911년의 [1330]과 [1351]이 있다. 순서대로 살펴보기로 한다.

- 1900년(庚子, 광무 4)의 <경즈칠월이십오일천만세탄일진어상불기>[1350]
- 1900년(庚子, 광무 4)의 <경즈칠월이십육일후물니진어상불기>[1334]

[1350]과 [1334]는 동일한 해(1900)의 탄일 상차림과 관련되지만, [1334]가 탄일 다음날인 7월 26일에 올린 후물리상이라는 점에서 구분된다. 이에 따라 [1334]는 음식의 기수와 종류에 있어 [1350]보다 축소되어 있다. [1350]과 [1334]는 왕실에 올린 음식의 내용은 기록되어 있다. 그러나 [1350]은 손님이나 신하에 내린 음식에 대해서는 기록되어 있지 않으며, [1334]는 공사청에 내린 음식만 기록되어 있다. 탄일 관련 발기의 일반적인 양식에 비추어 볼 때, 발기의 뒷부분이 소실되었을 가능성이 있다. 또한 [1350]과 [1334]는 음식의 고임 높이도 기록되어 있지 않다.

- 1906년(丙午, 광무 10)의 <병오칠월이십오일억만세탄일진어상스찬음식불기>[1335]
- 1906년(丙午, 광무 10)의 <병오칠월이십오일억만세탄일진어상스찬상불기>[1325]

[1335]와 [1325]는 동일한 해(1906)의 탄일 상차림과 관련되지만, [1335]는 왕실에 올린 음식의 내용과 손님 및 신하에 내린 음식이 자세하게 기록되어 있고 [1325]는 그렇지 않다는 점에서 구분된다. [1325]는 왕실에 올리는 음식에 대해서 음식의 고임 높이에 대해서만 기록되어 있을 뿐, 구체적인 음식의 내용은 기록되어 있지 않다.<sup>5)</sup> 다만, 신하에 내리는 반기와 면의 종류만이 자세하게 기록되어 있을 뿐이다.

- 1911년(辛亥)의 <신희칠월십육일억만세탄일낫것상불기>[1330]
- 1911년(辛亥)의 <신희칠월십육일만수성절탄일낫것상불기>[1351]

[1330]과 [1351]은 동일한 해(1911)의 탄일 상차림, 특히 점심상[낫것상] 상차림과 관련된다. 또한 두 발기 모두 왕실에 올린 음식의 내용이 기록되어 있는 데 반해, 손님이나 신하에 내린 상에 대해서는 기록되어 있지 않다는 점에서도 같다.

그러나 이들은 몇 가지 점에서 차이를 보인다. 발기명 중 ‘억만세’[1330]와 ‘만수성절’[1351]의 차이, 왕실 인물에 대해 ‘세분마마’[1330]와 ‘진어상삼상’[1351]으로 달리 지칭하고 있다는 점, [1330]은 음식의 고임 높이가 기록되어 있지 않지만 [1351]은 기록되어 있다는 점, 음식명의 표기에 있어서의 차이(‘국화엽전, 개자’[1330]와 ‘국화엽, 겨자’[1351]) 등이 그것이다. 또한 음식의 내용에 있어서도 차이가 있다.<sup>6)</sup> 주식류는 [1330]과 [1351]이 동일하지만, [1330]은 과점류와 과일이 기록되어 있지 않다. [1351]에는 기록되어 있지만, [1330]에 나타나지 않은 것은, 찬물류의 ‘각색 절육’, 떡류의 ‘각색 정과, 각색 속실과’, 음청류의 ‘산사수정과’, 양념류

5) 이러한 이유로 [1325]는 음식의 고임 높이에 따른 왕실 인물의 서열에 관련된 논의에서만 대상이 될 뿐, 음식의 내용을 비교하는 경우에는 논의의 대상으로 삼지 않는다.

6) 본고에서 음식의 분류는 이효지·한복려·정길자(2009), 『조대비 만경전 팔순잔치 고종 정해년 진찬의궤』(한국문화재보호재단)을 따랐다. 여기에서 확인되지 않는 음식은 이효지·윤서석(1985), 「조선왕조후기의 궁중연회음식의 분석적 고찰」(『대한가정학회지』 제23권 4호, 79-100쪽), 이효지·윤서석(1986), 「조선시대 궁중연회중 찬물류의 분석적 연구」(『한국식문화학회지』 제1권 2호, 101-115쪽)를 따랐다.

의 ‘청, 초장’이다.<sup>7)</sup>

[1330]과 [1351]에서 특이한 점은 고종 탄일과 관련된 다른 발기와 날짜가 다르다는 점이다. 다른 경우는 날짜가 모두 7월 25일로 되어 있으나, [1330]과 [1351]은 7월 16일로 되어 있다. 고종이 태어난 1852년(壬子, 철종 3)의 7월 25일을 양력으로 환산하면 9월 8일이다.<sup>8)</sup> 1911년에 양력 9월 8일은 음력으로 7월 16일이 되는데, [1330]과 [1351]은 1911년에 양력으로 지낸 고종의 탄일 잔치를 음력 날짜로 기록한 것이다. 실제로 이러한 사실은 『순종실록 부록』 2권의 1911년 9월 8일(양력) 기사에서 확인할 수 있는데, 여기에는 1911년 9월 8일(양력), 음력으로는 7월 16일에 태왕 전하의 탄신일을 맞아 축하를 받고 오찬을 베풀었다고 되어 있다.

그 외에 1902년의 [1337], 1903년의 [1275], 1904년의 [1339]는 각각 다른 해의 탄일 상차림과 관련된 발기이다.

- 1902년(壬寅, 광무 6)의 <임인칠월이십오일억만세탄일진어상스찬상불기>[1337]
- 1903년(癸卯, 광무 7)의 <계묘칠월이십오일억만세탄일진어상스찬상불기>[1275]
- 1904년(甲辰, 광무 8)의 <갑진칠월이십오일억만세탄일진어상불기>[1339]

[1337]과 [1275]는 왕실에 올린 음식의 자세한 내용과 음식의 고임 높이가 기록되어 있을 뿐만 아니라, 손님 및 신하에 내린 반기와 면의 종류와 수도 자세하게 기록되어 있다. [1339]는 왕실에 올린 음식의 자세한 내용과 음식의 고임 높이가 기록되어 있다는 점에서는 앞의 두 발기와 같지만, 손님 및 신하에 내린 경우는 ‘공사청과 궁내인’의 경우만 기록되어 있다는 점에서 차이가 있다. 또한 [1339]는 발기명의 원편에 ‘을스동 고만일척’이라 적었다가 ‘고만일척’ 부분에 줄을 그어 삭제 표시를 하였다. 이로써 이 발기가 1905년(乙巳)에도 동일하게 사용되었을 것으로 추정해 볼 수 있다. 다만 [1339]에서는 음식 고임의 높이를, ‘진어두상, 영친왕’에게는 1척 2촌으로, ‘귀비마마, 순화자가, 군부인’에게는 7촌으로 구분하고 있다. 따라서 발기명 원편에 기록한 ‘을스동 고만일척’을 통해 [1339]를 1905년(乙巳)에 음식의 고임 높이만 1척으로 달리하여 다시 사용했으며, ‘고만일척’ 부분에 삭제 표시가 되어 있는 것을 통해 음식의 고임 높이를 다시 조정했을 것으로 추정해 볼 수 있다.

## (2) 순종 탄일 관련 발기

<표 1>에서 확인할 수 있듯이 순종의 탄일 상차림을 볼 수 있는 발기는 모두 5건인데, 이 중 4건이 동일한 해(1906)의 탄일 상차림과 관련된 발기들이다.

- 1906년(丙午, 광무 10)의 <병오이월초팔일천만세동궁마마탄일진어상스찬상불기>[1323]
- 1906년(丙午, 광무 10)의 <병오이월초팔일천만세동궁마마탄일진어상스찬상불기>[1318]
- 1906년(丙午, 광무 10)의 <병오이월초팔일천만세동궁마마탄일진어상스찬상불기>[1319]
- 1906년(丙午, 광무 10)의 <병오이월초구일천만세동궁마마탄일후물니진어상불기>[1347]

7) 이러한 사실을 보면, [1330]의 일부가 소실된 것으로 의심될 수 있다. 그러나 ‘세분마마, 친왕내외분’ 다음에 수정된 흔적이 없이, 바로 ‘임자꿀찰시루편’으로 음식을 기록하고 있어 일부가 소실되었을 가능성은 낮아 보인다. 이러한 이유로 다음에 살펴볼 음식의 비교에서는 [1330]의 문서는 비교하지 않기로 한다.

8) 『고종실록』33권, 32년(1895 을미 / 청 광서(光緒) 21년) 11월 3일(기해) 3번째 기사 참조.

[1323], [1318], [1319]는 1906년 2월 8일의 탄일 상차림과 관련되지만, [1347]은 그 다음 날인 2월 9일에 올린 후물리상이라는 점에서 차이가 있다.<sup>9)</sup> [1323]은 왕실에 올린 음식의 기수와 종류, 그리고 구체적인 음식의 내용까지 적혀 있는 데 반해, [1318]과 [1319]는 ‘원발기를 보라’고 되어 있을 뿐 이러한 내용에 대해 기록되어 있지 않다. 다만 음식의 고임 높이는 기록되어 있다.

현재 한국학중앙연구원 장서각에 소장되어 있는 순종 탄일 관련 발기가 [1323], [1318], [1319]밖에 없고 온전한 모습을 갖춘 발기는 [1323]뿐이라는 점에서 [1318]과 [1319]의 ‘원발기’가 [1323]일 가능성도 있다. 그러나 이것은 단정하기 어렵다. 이들 발기의 표기가 다른 문제는 필사자의 탓으로 돌릴 수 있겠으나, 신하에 내린 반기와 면의 총합을 기록한 부분에서 [1323]과 [1318]이 같고, [1319]는 다르며, 왕실 인물의 순서에 대해서는 [1318]과 [1319]가 같고, [1323]이 다르게 나타나는 등 고려해야 할 점이 적지 않기 때문이다.

- 1913년(癸丑)의 <계특이월십팔일동궐마마탄일진어상불기>[1349]

[1349]는 순종 탄일과 관련된 다른 발기와 날짜가 다르다. 다른 경우는 날짜가 모두 2월 8일로 되어 있으나, 이 발기는 2월 18일로 되어 있다. 순종이 태어난 1874년(甲戌, 고종11) 2월 8일을 양력으로 환산하면 3월 25일이다.<sup>10)</sup> 1913년에 양력 3월 25일은 음력으로 2월 18일이 되는데, [1349]는 양력으로 지낸 순종의 탄일 잔치를 음력 날짜로 기록한 것이다. 실제로 이러한 사실은 『순종실록부록』4권의 1913년 3월 25일(양력) 기사에서 확인할 수 있는데 여기에는 1913년 3월 25일(양력), 음력으로는 2월 18일에 전하의 탄신일이므로 종척(宗戚), 귀족 및 이왕직장관 등을 접견하고 사찬하였다고 되어 있다.

### (3) 영친왕 탄일 관련 발기

<표 1>에서 확인할 수 있듯이 영친왕의 탄일 상차림을 볼 수 있는 발기는 모두 4건이다. 영친왕의 탄일 관련 발기는 손님이나 신하에게 내린 음식의 규모가 매우 소략하여 고종 탄일 관련 발기나 순종 탄일 관련 발기처럼 대규모는 아니었던 것으로 보인다. 각 발기에서 손님이나 신하에게 내린 음식을 보면, [1310]은 안손님 10상만 기록되어 있지만 [1328]과 [1329]에 이르면 내외손님상 40상으로 규모가 확대되는 것을 볼 수 있다. 신하에게 내린 경우에는 [1310]에서는 기록이 없다가 [1328]과 [1329]에서는 공사청, 궁내인, 유모에게, [1346]에서는 공사청, 유모, 영친왕부 승봉 이하에게도 내린다고 되어 있다.

- 1898년(戊戌, 광무 2)의 <무술구월이십오일진어상손님상불기>[1310]
- 1899년(己亥, 광무 3)의 <기희구월이십오일천척세아기시칭신어상손님상불기>[1328]
- 1902년(壬寅, 광무 6)의 <임인구월아기시칭신조반상진어상불기>[1329]
- 1906년(丙午, 광무 10)의 <병오구월이십오일영친왕천척세칭신음식진어상불기>[1346]

9) 이 발기는 마지막이 ‘공사청, 태자궁 승언색(承言色)[승언빛], ‘각’으로 끝나고 아무런 음식명이 적혀 있지 않아 발기의 뒷부분이 소실된 것으로 보인다.

10) 『고종실록』33권, 32년(1895 을미 / 청 광서(光緒) 21년) 11월 3일(기해) 3번째 기사 참조.

[1329]는 다른 발기와 달리 조반상과 관련된다는 점에서 다른 발기와 차이가 있다. [1328]은 발기명의 원편에 ‘경조동신통동임인동계묘갑진을스’라 적혀 있다. 이로써 1899년에 작성된 이 발기가 1900년(庚子), 1901년(辛丑), 1902년(壬寅), 1903년(癸卯), 1904년(甲辰), 1905년(乙巳)에도 반복되어 사용되었던 것으로 추정할 수 있다.

영친왕의 탄일 관련 발기에서 주목되는 사실은 1902년의 [1329]까지는 ‘아기씨’[아기시]로 지칭되다가 10세가 되던 1906년의 [1346]에서는 ‘영친왕’으로 지칭된다는 점이다. 영친왕이 ‘아기씨’로 지칭되었던 [1328]이 1905년까지 쓰였으므로, 그 이후인 1906년부터 영친왕으로 지칭되었음을 알 수 있다.<sup>11)</sup>

#### (4) 귀비 엄씨의 탄일 관련 발기

<표 1>에서 확인할 수 있듯이 귀비 엄씨의 탄일 상차림을 볼 수 있는 발기는 모두 2건이다. 영친왕의 탄일 관련 발기와 마찬가지로 귀비 엄씨의 탄일 관련 발기도 그 규모가 작았던 것으로 보인다. [1352]는 손님이나 신하에게 내린 음식이 기록되어 있지 않다. [1353]에서는 ‘손님상, 운현, 죽동, 공사청, 영친왕궁 승봉 이하, 궁내인, 유모, 경선궁 전연색 이하, 배독, 봉독’에 내린 음식이 적혀 있다.

- 1902년(壬寅, 광무6)의 <임인십일월초오일순비즈가상신음식불과>[1352]
- 1906년(丙午, 광무10)의 <병오십일월초녹일귀비마마천벽세상신진어상불과>[1353]

귀비 엄씨의 탄일과 관련되면서도 그 날짜가 [1352]는 11월 5일이고, [1353]은 11월 6일이다. 『승정원일기』고종 39년(1902) 11월 6일자 기사에는 이 날이 ‘경선궁(慶善宮)의 생신’이라고 하였다. 『순종실록』2권 1년(1908) 10월 16일(양력) 기사에는 ‘황귀비의 탄신일을 양력으로 고치도록 하였다’는 내용과 함께 ‘황귀비의 탄일이 12월 25일’이라고 되어 있다. 귀비 엄씨가 태어난 1854년(甲寅, 철종 5) 12월 25일(양력)을 음력으로 환산하면 1852년 11월 6일이다. 따라서 귀비 엄씨의 탄일은 11월 6일이므로, [1352]에서는 그 날짜가 잘못되어 있다고 볼 수 있다.

귀비 엄씨의 탄일 관련 발기에서 주목되는 사실은 귀비 엄씨에 대한 지칭의 변화이다. 원래 궁인(宮人)이었던 귀비 엄씨는 1897년(광무 1) 9월 25일에 영친왕을 낳은 후<sup>12)</sup> 같은 해 9월 27일에 귀인(貴人)에 봉작(封爵)되었다.<sup>13)</sup> 이후 1900년(광무 4) 7월 9일에 순빈(淳嬪)에 봉작되었다.<sup>14)</sup> 1901년(광무 5) 9월 3일에 순비(淳妃)에<sup>15)</sup>, 1903년(광무 7) 11월 7일에 황귀비(皇貴妃)로 책봉되었다.<sup>16)</sup> 이러한 변화에 따라 1902년의 [1352]에서는 귀비 엄씨를 ‘순비자가’로, 1906년의 [1353]에서는 ‘귀비마마’로 지칭하고 있는 것을 볼 수 있다.

11) 영친왕에 대한 지칭이 ‘아기씨’에서 ‘영친왕’으로 변화되는 것은 1906년부터 고종, 순종, 귀비 엄씨의 탄일 관련 발기에서도 확인된다.

12) 『승정원일기』 고종 34년 정유(1897, 광무 1) 9월 25일(신해, 양력 10월 20일) 기사.

13) 『승정원일기』 고종 34년 정유(1897, 광무 1) 9월 27일(계축, 양력 10월 22일) 기사.

14) 『승정원일기』 고종 37년 경자(1900, 광무 4) 7월 9일(무신, 양력 8월 3일) 기사.

15) 『고종실록』41권, 38년(1901 신축/대한 광무(光武) 5년) 10월 14일(양력) 1번째 기사. 이 날은 음력으로는 9월 3일이다.

16) 『승정원일기』 고종 40년 계묘(1903, 광무 7) 11월 7일(정해, 양력 12월 25일) 기사.

그러나 다른 탄일 관련 발기를 보면, 귀비 엄씨에 대한 지칭은 이러한 지위 변화에 정확하게 대응되고 있지 않다. 귀비 엄씨는 1899년의 영친왕 탄일 발기[1328]에서 '귀인'으로 처음 지칭된다. 이 발기가 1899년부터 1905년까지 반복되어 사용되었음에도 불구하고, '귀인'에 대한 부분은 수정이 없다. 귀비 엄씨가 순빈이 된 1900년 이후에도 여전히 '귀인'으로 지칭되었으며[1350, 1334], 순비가 된 이후인 1902년의 고종 탄일 발기[1337]에서야 '순비자가'로 지칭된다[1337, 1329]. 귀비가 된 이후인 1903년의 고종 탄일 발기[1275]에서 처음으로 '귀비마마'로 지칭되지만, 고종의 탄일이 7월 25일이고 귀비로 책봉된 것은 11월 7일이므로 이 발기에서 '귀비마마'는 이후에 수정된 것이다. 실제로 '귀비마마'는 후대에 별지에 써서 발기에 붙여 놓았다. 그 이후의 발기에서 귀비 엄씨는 대부분 '귀비마마'로 지칭되었지만, 1906년의 고종 탄일 발기[1335]에서는 다시 '순비마마'로 지칭되고 있음을 확인할 수 있다.

### 3. 상차림에 대한 검토

탄일 관련 발기는 같은 음식을 받는 왕실 인물을 서열에 따라 순서대로 기록하고 이어서 그들에 올리는 음식을 열거하는 방식으로 되어 있다. 첫 번째 상차림의 음식에 대한 기록이 끝나면, 이어서 두 번째 서열에 해당하는 왕실 인물을 열거하고 이들에 올리는 음식을 열거한다. 세 번째 유형의 상차림이 있는 경우라면 두 번째 상차림의 음식을 다 열거하고 난 후 왕실 인물을 서열에 따라 기록하고 이어서 구체적인 음식의 내용을 적었다. 서열이 다르다면, 음식의 고임 높이뿐만 아니라 음식의 기와 종류의 수도 다르다. 그러나 같은 기수와 종수의 음식을 올리는 경우라 하더라도 서열에 차등을 두어야 하는 경우에는 각 인물의 지칭 아래에 음식의 고임 높이가 다르게 하여 기록하고 있다.

3장에서는 상차림을 구체적으로 살펴보는 데, 먼저 서열에 따른 상차림의 유형을 살펴보고, 다음에는 구체적인 음식의 내용을 비교해 보기로 한다.

#### (1) 서열에 따른 상차림의 구분

탄일 발기에 나타난 상차림을 구분하여 음식의 기수와 종수, 고임 높이를 정리하면 아래의 <표 2>, <표 3>, <표 4>, <표 5>와 같다. 다만 이 표에서는 왕실 인물에 대한 지칭을 발기에 기록된 그대로 제시하되, 표기만 현대맞춤법에 맞게 바꾸었다. 따라서 이러한 지칭이 가리키는 실제 인물에 대한 이해가 필요한데, 아래와 같다.

- 진어두상, 진어상두상, 진어이상: 고종, 순종
- 덕수궁, 상감마마: 고종
- 동궁마마: 순종
- 세분마마<sup>17)</sup>, 진어상삼상<sup>18)</sup>: 고종, 순종, 영친왕

17) '세분마마'는 1911년의 고종 탄일 발기[1330]에만 나오는데, 이 발기에는 유형 I의 상차림만 기록되어 있다. 영친왕 탄일 발기와 귀비 엄씨 탄일 발기를 제외한다면, 고종이나 순종의 탄일 발기에서 고종, 순종과 더불어 유형 I의 상차림을 받는 대상은 1911년 이전에는 영친왕이 유일하다. 혹 귀비 엄씨가 '세분마마'에 포함될 가능성이 있을 수도 있다. 그러나 영친왕 탄일 발기와 귀비 엄씨 탄일 발기를 제외한다면, 귀비 엄씨는 유형 II나 유형 III의 상차림을 받았으므로 '세분마마'에 포함되기 어렵다. 더구나 [1330]은 1911년 7월 25일의 고종 탄일 발기

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

- 창덕궁<sup>19</sup>: 순종, 순종의 계비인 순정효황후(純貞孝皇后) 윤씨
- 진어사상<sup>20</sup>: 고종, 순종, 그리고 2인
- 아기씨, 영친왕: 영친왕
- 왕대비마마: 헌종의 계비인 효정왕후(孝定王后) 홍씨
- 빈마누라, 빈마마: 순명효황후(純明孝皇后) 민씨
- 순화자가, 순화마마: 헌종의 후궁인 경빈(慶嬪) 김씨
- 군부인: 의친왕의 부인인 연원군부인(延原郡夫人) 김씨
- 귀인, 순비자가, 순비마마, 귀비마마: 귀비 엄씨
- 의친왕: 의친왕
- 친왕내외분<sup>21</sup>: 의친왕, 연원군부인 김씨

<표 2> 고종 탄일의 상차림

연번	연도 [등록번호]	상차림 구분	기수/종류	고임 높이	대 상
1	1900 [1350]	I	33기/51종	X	진어두상
		II	17기/33종		왕대비마마, 빈마누라, 순화자가, 아기씨, 군부인, 귀인
2	1900 [1334]	I	28기/45종	X	진어두상
		II	17기/27종		왕대비마마, 빈마누라, 순화자가, 군부인, 아기씨, 귀인
3	1902 [1337]	I	32기/50종	1척2촌	진어상두상
		II	22기/41종	1척	아기씨
		III	18기/34종	8촌	왕대비마마, 빈마누라, 순화자가, 군부인, 순비자가
4	1903 [1275]	I	35기/56종	1척3촌 [1척]*	진어사상 [영친왕]*
		II	18기/33종	8촌	왕대비마마*, 빈마마*, 순화자가, 귀비마마*, 군부인
5	1904 [1339]	I	35기/56종	1척2촌	진어두상, 영친왕
		II	19기/24종	7촌	귀비마마, 순화자가, 군부인
6	1906	I	35기/56종	1척3촌	진어상두상

인데, 귀비 엄씨는 1911년 7월 20일에 죽었으므로 가능성이 없다.

- 18) '진어상삼상'은 1911년의 고종 탄일 발기[1351]에만 나오는데, [1330]의 '세분마마'와 같은 이유로 '고종, 순종, 영친왕'을 가리키는 것으로 보았다. 각주 (17) 참조.
- 19) '덕수궁, 창덕궁'은 1913년의 순종 탄일 발기인 [1349]에만 나온다. 이 발기에서는 '덕수궁, 창덕궁'의 아래에 '진어상삼상'이라고 기록하였다. '덕수궁'은 당시 태왕(太王)이었던 고종을 가리키며, '창덕궁'은 순종을 가리킨다. 그런데, 덕수궁과 창덕궁을 합하여 '진어상삼상'이라고 하였으므로 고종과 순종 외에 순종의 계비인 순정효황후 윤씨도 포함되는 것으로 추정하였다.
- 20) '진어사상'은 1903년의 고종 탄일 발기인 [1275]에서만 나타난다. 유형 I의 상차림에 해당되는 신분이며, 음식의 고임 높이도 1척 3촌이다. 본고의 논의 대상인 탄일 관련 발기에서 이러한 상차림을 받는 대상은 고종, 순종, 영친왕뿐이다. 그런데 [1275]에서는 영친왕이 유형 I의 상차림이지만, 음식의 고임 높이는 1척으로 따로 분류되어 있다. 헌종의 계비이며 당시 왕대비였던 효정왕후 홍씨, 당시 세자빈이었던 순명효황후 민씨, 귀비마마는 유형 II 혹은 유형 III의 상차림을 받는 대상이었으므로 '진어사상'에 포함될 가능성이 낮다. 현재로서는 '진어사상'이 고종, 순종 외에 누구를 지칭하는 것인지 알기 어렵다.
- 21) '친왕내외분'은 1911년의 고종 탄일 발기인 [1330], [1351]에서만 나타난다. 당시 영친왕은 가례를 올리기 전이므로, '친왕내외분'을 의친왕과 연원군부인 김씨를 가리키는 것으로 보았다.



	[1335]	II	33기/55종	1척	의친왕, 영친왕, 순비마마
		III	18기/33종	8촌	순화자가, 군부인
7	1906 [1325]	X	X	1척3촌	진어두상, 영친왕
				8촌	순화자가
				1척	의친왕, 귀비마마
				8촌	군부인
8	1911 [1330]	I	17기/27종	X	세분마마, 친왕내외분
9	1911 [1351]	I	34기/55종	1척	진어상삼상
				8촌	친왕내외분

\* : '영친왕', '귀비마마'는 별지에 써서 나중에 붙여 놓은 것이다. '1척'은 원래의 발기에 '일상고일척'으로 써 넣은 것이다. <부록1>의 ① 참고.

\*\* : '빈마마'는 원래 써 있던 부분에 별지를 덧대어 삭제 표시를 한 것이다. '왕대비마마'는 덧댄 별지가 있지는 않다. 글씨가 거의 지워져 보이지 않는데, 이 발기가 훼손이 심하여 '왕대비마마' 부분이 지워져버렸는지, 아니면 수정된 것인지는 정확히 알기 어렵다. '왕대비마마' 부분에 별지를 덧댄 것과 같은 얼룩이 남아 있으며, 순명효황후 민씨(빈마마)가 1904년 9월 28일에 사망하였고 효정왕후 흥씨(왕대비마마)는 1903년 11월 15일에 사망하였다는 점을 고려한다면, 더 나중에 죽은 '빈마마'는 별지로 덧대어 있고, '왕대비마마'만 남아 있는 상황은 이해하기 어렵다. 따라서 여기서는 둘 다 별지를 덧대어 삭제 표시를 한 것으로 보았다. <부록1>의 ① 참고.

<표 3> 순종 단일의 상차림

연번	연도 [등록번호]	상차림 구분	기수/종류	고임 높이	대 상		
1	1906 [1323]	I	37기/58종	1척3촌	진어이상, 영친왕		
		II	37기/58종	1척	의친왕, 귀비마마		
		III	17기/29종 <sup>22)</sup>	8촌	순화자가, 군부인		
2	1906 [1318]	X	X	1척3촌	진어두상, 영친왕		
				8촌	순화자가		
				1척	의친왕, 귀비마마		
				8촌	군부인		
3	1906 [1319]	X	X	1척3촌	진어두상, 영친왕		
				8촌	순화자가		
				1척	의친왕*, 귀비마마		
				8촌	영친왕*, 군부인		
4	1906 [1347]	I	33기/50종	8촌	진어이상, 영친왕		
				II	17기/29종	6촌	순화자가
						8촌	귀비마마
			6촌	군부인			
5	1913 [1349]	I	50기/74종	1척3촌	덕수궁, 창덕궁		

\* : 의친왕, 영친왕은 나중에 써 넣은 것이다. 다만, 이 발기에는 원래 '영친왕'이 써 있었는데, 다시 '영친왕'을 써 넣은 것은 이해하기 어렵다. 추가로 써 넣은 '영친왕' 위에는 비점

을 찍어 놓았는데, 삭제 표시와 관련되는 것이 아닐까 추정해 볼 수 있다. ‘의친왕’이 새로 추가되었기 때문에 ‘의친왕’ 뒤에 기록되어 있는 ‘귀비마마’의 아래에는 원래 ‘일상고일척’이었던 것을 ‘이상고일척’으로 고쳐 놓은 것으로 보인다. 만일 추가로 써 넣은 ‘영친왕’의 자리가 맞는 것이라면, 영친왕은 귀비 엄씨[귀비마마]보다 아래인 8촌의 상을 받게 되는 것으로 보아야 한다. 그러나 탄일 관련 발기에서 영친왕은 귀비 엄씨와 같은 서열인 경우는 있어도 그보다 낮은 서열인 적은 없기 때문에 문제가 있다. <부록1>의 ② 참고.

<표 4> 영친왕 탄일의 상차림

연번	연도 [등록번호]	상차림 구분	기수/종류	고임 높이	대 상
1	1898 [1310]	I	15기/20종	X	진어두상, 왕대비마마, 빈마누라, 아기씨, 군부인
2	1899 [1328]	I	28기/49종	8촌	진어두상, 아기씨, 귀인
		II	18기/29종	6촌	순화자가, 군부인
3	1902 [1329]	I	14기/26종	X	진어두상, 아기씨, 순비자가
		II	12기/16종	X	빈마누라, 순화자가, 군부인
4	1906 [1346]	I	18기/28종	8촌	진어두상, 영친왕, 귀비마마, 순화자가, 군부인

<표 5> 귀비 엄씨 탄일의 상차림

연번	연도 [등록번호]	상차림 구분	기수/종류	고임 높이	대 상
1	1902 [1352]	I	16기/19종	X	진어상두상, 왕대비마마, 빈마누라, 아기씨, 군부인, 순비자가
2	1906 [1353]	I	17기/26종	7촌	상감마마, 동궁마마, 영친왕, 귀비마마
				6촌	순화마마, 군부인

<표 2>, <표 3>, <표 4>, <표 5>에 정리된 내용을 보면, 고종과 순종의 탄일 상차림은 상차림의 유형이나 음식의 고임 높이에 있어서 유사하지만 영친왕과 귀비 엄씨의 탄일 상차림은 고종과 순종의 탄일 상차림에 비해서 상 유형이나 음식의 고임 높이에 있어서 차이가 있다. 따라서 고종 및 순종의 탄일 상차림과 영친왕 및 귀비 엄씨의 탄일 상차림을 구분해서 살펴볼 필요가 있다.

먼저 고종과 순종의 탄일 상차림을 살펴보자.<sup>23)</sup> 고종과 순종의 탄일에는 상차림의 유형을 둘 혹은 셋으로 구분하지만, 1911년 이후에는 하나이다[1330, 1351]. 고종과 순종에게는 유형 I의 상차림이 올려졌다. 음식의 고임 높이는 1척 3촌이나[1275, 1335, 1325, 1323, 1318,

22) 원래 이 발기는 18기/30종의 음식이 기록되어 있다. 그러나 ‘청’이 2번 기록되어 있기 때문에 이 표에서는 17기/29종으로 계산하였다.

23) 고종의 탄일 관련 발기인 [1350], [1334], [1330]은 음식의 고임 높이가 기록되어 있지 않다. 따라서 음식의 고임 높이와 관련된 일반적인 진술에서 이들 발기는 제외된다. 또한 고종의 탄일 관련 발기인 [1325]와 순종의 탄일 관련 발기인 [1318], [1319]는 음식의 내용이 기록되어 있지 않지만, 음식의 고임 높이는 기록되어 있다. 따라서 상차림의 유형과 관련된 일반적인 진술에서 이들 발기는 제외된다.

1319, 1349] 1척 2촌으로 나타난다[1337, 1339]. 다만 고종 탄일의 낮것상에서는 1척[1351], 순종 탄일의 후물리상에서는 8촌으로 나타난다[1347].<sup>24)</sup> 순정효황후 윤씨는 1911년 이후의 발기에서부터 나타나며, 고종 및 순종과 함께 같은 유형과 같은 고임 높이의 상을 받는다 [1351, 1349]

영친왕은 1900년에는 ‘효정왕후 흥씨, 순명효황후 민씨, 경빈 김씨, 연원군부인 김씨, 귀비 엄씨’ 등과 함께 유형 II의 상차림을 받으며[1350, 1334]<sup>25)</sup>, 서열도 ‘효정왕후 흥씨, 순명효황후 민씨, 경빈 김씨’ 다음이거나[1350], ‘효정왕후 흥씨, 순명효황후 민씨, 경빈 김씨, 연원군부인 김씨’ 다음이다[1334]. 그러나 1902년 이후에는 변화가 보인다. 1902년에는 고종과 순종에게 올렸던 상차림의 다음 등급인 유형 II의 상차림을 1척으로 받고[1337], 1903년에는 고종 및 순종과 같은 유형 I의 상차림을 음식의 고임 높이만 1척으로 낮춰서 받는다[1275]. 1904년 이후에는 고종과 순종에게 올렸던 것과 같은 유형의 상차림을 받게 되는데, 이때 음식의 고임 높이도 같아진다.<sup>26)</sup>

의친왕은 1906년에서야 고종과 순종의 탄일 관련 발기에 보인다. 1906년에는 유형 II의 상차림을 1척으로 받으며[1335, 1323]<sup>27)</sup> 1911년에는 연원군부인 김씨와 함께 고종 및 순종에게 올려진 것과 같은 상차림을 받는데, 음식의 고임 높이만 8촌으로 낮추어 받는다[1351].

효정왕후 흥씨, 순명효황후 민씨, 경빈 김씨, 연원군부인 김씨, 귀비 엄씨는 유형 II나 유형 III의 상차림을 받았다. 효정왕후 흥씨, 순명효황후 민씨에 올린 음식의 고임 높이는 8촌이었다[1337, 1275].<sup>28)</sup> 경빈 김씨와 연원군부인 김씨에 올린 음식의 고임 높이는 8촌이거나[1337, 1275, 1335, 1325, 1323, 1318, 1319] 7촌이었는데[1339], 순종 탄일의 후물리상에서는 6촌이었다[1347].

귀비 엄씨의 경우는 시기에 따라 상차림 유형과 음식의 고임 높이가 달라진다.<sup>29)</sup> 1904년까지는 효정왕후 흥씨, 순명효황후 민씨, 경빈 김씨, 연원군부인 김씨와 같은 유형의 상차림을 같은 고임 높이로 받았다. 그러나 1906년에는 의친왕, 영친왕과 같은 유형 II의 상차림을 1척의 높이로 받았으며[1335, 1323], 순종 탄일의 후물리상에서는 유형 II의 상차림을 8촌의 높이로 받았다[1347].

효정왕후 흥씨와 순명효황후 민씨의 사망, 그리고 귀비 엄씨의 신분 변화에 따라 효정왕후 흥씨[왕대비마마], 순명효황후 민씨[빈마누라, 빈마마], 경빈 김씨[순화자가], 연원군부인 김씨[군부인], 귀비 엄씨[귀인, 순비자가, 순비마마, 귀비마마]의 서열은 시기에 따라 차이를 보인다.

24) 본고의 대상이 되는 발기 중 후물리상은 고종 탄일 관련 발기인 [1334]도 있다. 그러나 이 발기에는 음식의 고임 높이가 기록되어 있지 않다. 순종 탄일 관련 발기의 후물리상인 [1347]에 나타난 음식의 고임 높이가 변화된 이유가 후물리상이기 때문인지는 단언하기 어렵다.

25) [1350], [1334]는 음식의 고임 높이가 기록되어 있지 않다.

26) 단 1906년의 고종 탄일 관련 발기인 [1335]에서만 고종과 순종에게 올렸던 상차림의 다음 등급인 유형 II의 상차림을 1척의 높이로 받는다. 고종 탄일 관련 발기인 [1335]는 의친왕, 영친왕, 귀비 엄씨에게 유형 II의 상차림을 1척으로 올린다고 되어 있다. 그러나 같은 해(1906년)이면서 고종 탄일 관련 발기인 [1325]에서는 영친왕은 고종 및 순종과 같이 1척 3촌의 상을 받고, 의친왕과 귀비마마는 1척의 상을 받는다고 되어 있다. 고종 및 순종의 탄일 관련 발기에서 귀비 엄씨는 영친왕과 같은 등급의 상차림을 받지 않는다는 점을 고려하면, [1335]의 기록이 특이하다고 볼 수 있다.

27) 음식의 구체적인 내용이 기록되어 있지 않은 [1325], [1318], [1319]에서도 의친왕은 1척의 높이로 상을 받는다.

28) 효정왕후 흥씨는 1903년 11월 15일에 사망하였고, 순명효황후 민씨는 1904년 9월 28일에 사망하였다. 따라서 이들은 1903년까지만 발기에 나타난다.

29) 귀비 엄씨는 1911년 7월 20일에 사망하였으므로, 1911년의 발기 이후에는 나타나지 않는다.

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

- 1900년: 왕대비마마→빈마누라→순화자가→군부인→**귀인**[1350, 1334]
- 1902년: 왕대비마마→빈마누라→순화자가→군부인→**순비자가**[1337]
- 1903년: 왕대비마마→빈마마→순화자가→**귀비마마**→군부인[1275]
- 1904년: **귀비마마**→순화자가→군부인[1339]
- 1906년: **순비마마**→순화자가→군부인[1335]  
순화자가→**귀비마마**→군부인[1325, 1318, 1319]  
**귀비마마**→순화자가→군부인[1323]

다음으로 영친왕과 귀비 엄씨의 탄일 상차림을 살펴보자. 영친왕과 귀비 엄씨의 경우 음식의 기수와 종류는 고종이나 순종의 경우에 비해 매우 적다. 상차림의 구분은 영친왕의 경우에만 나타나는데, 1898년에는 구분되지 않고[1310], 1899년 이후 두 유형으로 나뉘다가[1328, 1329] 다시 1906년에는 한 유형으로 나타난다[1346]. 음식의 고임 높이도 고종이나 순종의 경우에 비해 낮아서, 영친왕의 탄일 상차림에서는 8촌이나 6촌으로 구분하고[1328, 1346] 귀비 엄씨의 탄일 상차림에서는 7촌이나 6촌으로 구분한다[1353].

영친왕과 귀비 엄씨의 상차림이 보여 주는 특징 중 하나는 영친왕과 귀비 엄씨가 고종이나 순종의 탄일 발기와는 다른 서열을 보여준다는 점이다. 고종이나 순종의 탄일 발기에서 영친왕은 1902년에서야 고종 및 순종에게 올렸던 상차림의 바로 아래 등급의 상차림을 받고, 1904년 이후에 고종 및 순종과 같은 등급의 상차림을 받았다. 귀비 엄씨의 경우에는 어떤 경우에도 고종 및 순종과 같은 등급의 상차림을 받지 않았다. 그런데, 귀비 엄씨가 나타나지 않는 [1898]을 제외하면, 영친왕과 귀비 엄씨의 탄일 상차림에서 영친왕과 귀비 엄씨는 언제나 고종 및 순종과 같은 등급의 상차림을 받는다.

(2) 구체적인 음식의 비교

탄일 관련 발기에 나타난 구체적인 음식에 대한 내용은 <부록 2>에 제시한 바와 같다. 여기서는 고종, 순종, 영친왕, 귀비 엄씨의 탄일 관련 발기가 모두 남아 있는 1906년의 발기를 중심으로 구체적인 음식을 비교해 보기로 한다.

양념류인 ‘청, 초장, 개자’는 모든 상에 올랐다. 그러나 주식류, 찬물류, 떡류, 과정류, 과일, 음청류는 아래의 <표 6>, <표 7>, <표 8>, <표 9>, <표 10>, <표 11>에서 보듯이 차이가 있다.

<표 6> 탄일 음식의 비교: 주식류

	고종			순종					영친왕	귀비 엄씨
	[1335]			[1323]			[1347](후물리)		[1346]	[1353]
상유형	I	II	III	I	II	III	I	II	I	I
기/종	35기 /56종	33기 /55종	18기 /33종	37기 /58종	37기 /58종	17기 /29종	33기 /50종	17기 /29종	18기 /28종	17기 /26종
음식	온면			X						
	냉면			X						
	X			면						
	X			만두	X	만두	X	만두		

<표 7> 단일 음식의 비교: 찬물류

	고종			순종					영친왕	귀비 엄씨	
[등록 번호]	[1335]			[1323]			[1347] (후물리)	[1346]	[1353]		
상유형	I	II	III	I	II	III	I	II	I		
기/종	35기 /56종	33기 /55종	18기 /33종	37기 /58종	37기 /58종	17기 /29종	33기 /50종	17기 /29종	18기 /28종	17기 /26종	
음식	생선전유어, 양전유어, 편육, 전복초										
	누름적			①	누름적	①	누름적				
	②			X							
	③			X					③	X	
	④		X	④	X	④	X				
	⑤		X	⑤	X						
	⑥	X		⑥	X	⑥	X				
	X			족편							
	X			잡탕						X	
	X			수란, 청포					X		
	X			잡찜	X			잡찜			
	X			해삼전	X	해삼 전	X			해삼전	
	X			⑦	X	⑦	X				
	X			X			떡찜	X	X	X	
	X			X					생합전	X	
X			X							신선로탕	

① 각색 누름적 ② 각색 어채 ③ 연계증, 해전, 임자수잡탕, 족숙편 ④ 제태, 간전유어  
⑤ 제숙편, 초계탕 ⑥ 각색 절육 ⑦ 각색 회

<표 8> 단일 음식의 비교: 떡류

	고종			순종					영친왕	귀비 엄씨
[등록 번호]	[1335]			[1323]			[1347](후물리)	[1346]	[1353]	
상유형	I	II	III	I	II	III	I	II	I	
기/종	35기 /56종	33기 /55종	18기 /33종	37기 /58종	37기 /58종	17기 /29종	33기 /50종	17기 /29종	18기 /28종	17기 /26종
음식	약식									
	대조조약, 녹두찰시루편								X	
	청조약					X	청조약	X		
	밀쌈			X						
	백설고		X	백설고	X					
	석이단자		X	석이단자						X
	①			X						
	당귀메시루편		X	당귀메시루편	X	당귀메시루편				X
	X			색산병						X
	X			생강단자	X	생강단자	X			
X			원소병		X					

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

	X	②	X							
	X		③	X						
	X			④	X					
	X				꿀찰시루편				X	
	X				⑤	X				
	X					⑥	X			
	X								각색 편	

① 국화엽전, 임자꿀찰시루편 ② 임자메시루편, 당귀찰시루편 ③ 볶은잣시루편  
 ④ 볶은잣찰시루편 ⑤ 당귀메시루편 ⑥ 당귀메시루편

<표 9> 탄일 음식의 비교: 과정류

[등록 번호]	고종			순종			영친왕		귀비 업씨		
	[1335]			[1323]			[1347] (후물리)		[1346]	[1353]	
상유형	I	II	III	I	II	III	I	II	I	I	
기/종	35기 /56종	33기 /55종	18기 /33종	37기 /58종	37기 /58종	17기 /29종	33기 /50종	17기 /29종	18기 /28종	17기 /26종	
음식	각색 속실과, 각색 정과										
	①			②			①	②	①		
	③		X	③		X	X	X			
	다식과		X				④		X		
	⑤		X	⑤		X	⑤	X			
	⑥		X	⑥			X				
	⑦		X	⑦	X						
	백세강반강정			X			X				
	X				대약과		X	중약과		X	
	X		⑧	X		⑧	X	⑧			
	만두과		X	대만두과			X				
	X				⑨	X	⑨	X			
	X						⑩		X		
	X			⑪			X	⑪	X		
	X			당귀말강정			X	X	X		
X						⑫		X			
X			오미자병						X		

① 각색 다식 ② 사색 다식 ③ 사당, 굴병, 각색 당 ④ 중다식과 ⑤ 말백자강정  
 ⑥ 홍매화연사과, 백매화연사과, 홍세강반강정 ⑦ 온백자송자연사과 ⑧ 유밀과  
 ⑨ 송백자송자연사과 ⑩ 홍세강반연사과, 백세강반연사과 ⑪ 임자강정, 태말강정 ⑫ 홍  
 말강정

<표 10> 탄일 음식의 비교: 과일

[등록 번호]	고종			순종			영친왕		귀비 업씨	
	[1335]			[1323]			[1347](후물리)		[1346]	[1353]
상유형	I	II	III	I	II	III	I	II	I	I
기/종	35기 /56종	33기 /55종	18기 /33종	37기 /58종	37기 /58종	17기 /29종	33기 /50종	17기 /29종	18기 /28종	17기 /26종

음식	생리										
	용안, 여지	X	용안, 여지	X	X	X					
	포도		X					포도	X		
	능금, 적리, 송도, 사과		X								
	산사, 서과		X								
	X		준시					침수시	수시		
	X		생률								
	X		①	X	①	X					
	X				②	X					
X							유자, 석류				

① 생대조 ② 양사과

<표 11> 탄일 음식의 비교: 음청류

	고종			순종					영친왕	귀비 엄씨
[등록 번호]	[1335]			[1323]			[1347](후물리)		[1346]	[1353]
상유형	I	II	III	I	II	III	I	II	I	I
기/종	35기 /56종	33기 /55종	18기 /33종	37기 /58종	37기 /58종	17기 /29종	33기 /50종	17기 /29종	18기 /28종	17기 /26종
음식	산사수정과								X	X
	X			①	X	①	X	①	①	X
	X								화채	
	수단			X						

① 생리숙

#### 4. 결론

<참고자료>

『승정원일기』, 『고종실록』, 『순종실록』, 『순종실록부록』

<참고문헌>

김상보(2005), 「20세기 조선왕조 궁중연향 음식문화」, 한국학중앙연구원 편, 『조선후기 궁중연향문화』권3, 민속원, 324-552쪽.

김상보(2006), 『조선시대의 음식문화』, 가람기획.

신명호(2002), 『조선왕실의 의례와 생활, 궁중문화』, 돌베개.

이효지·윤서석(1985), 「조선왕조후기의 궁중연회음식의 분석적 고찰」, 『대한가정학회지』 제 23권 4호, 79-100쪽.

이효지·윤서석(1986), 「조선시대 궁중연회중 찬물류의 분석적 연구」, 『한국식문화학회지』 제 1권 2호, 101-115쪽.

이효지·한복려·정길자(2009), 『고종 정해년 진찬의궤-조대비 팔순잔치』, 한국문화재보호재단.

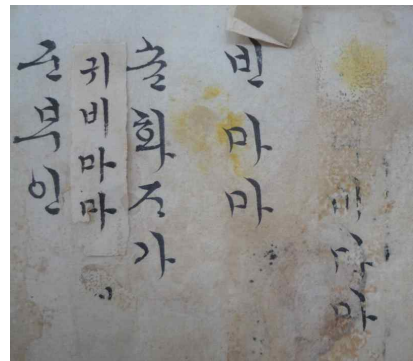
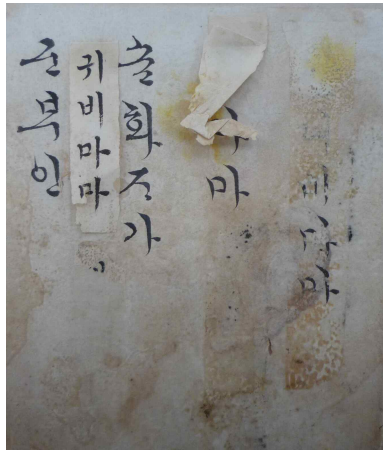
지두환(2009), 『고종황제와 친인척』, 역사문화.

지두환(2009), 『순종황제와 친인척』, 역사문화.

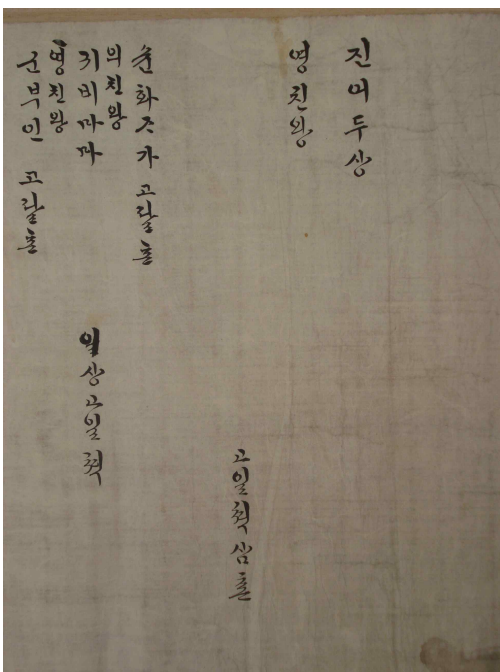


<부록 1> 참고 사진

① <계묘칠월이십오일억만세탄일진어상스찬상불괴>[1275]



② <병오이월초팔일천만세동궁마마탄일진어상스찬상불괴>(1319)



## <부록 2> 탄일의 음식 비교

### ① 고종의 탄일

<표 12> 고종 탄일의 음식 비교: 유형 I

연도	1900		1902	1903	1904	1906	1911
[등록번호]	[1350]	[1334]	[1337]	[1275]	[1339]	[1335]	[1351]
기/종	33기/51종	28기/45종	32기/50종	35기/56종	35기/56종	35기/56종	34기/55종
주식류	냉면						
	면	온면					
찬물류	임자수잡탕, 연계증, 전복초, 편육, 제숙편, 제태, 생선전유어, 양전유어, 간전유어, 해전, 각색 절육, 각색 어채						
	①	X	①				
	X	죽편	X				
떡류	임자꿀찰시루편, 녹두찰시루편, 당귀메시루편, 백설고, 대조조약, 청조약, 밀쌈, 국화엽전*						
	③	X	③				
	석이단자		X	석이단자			X
과정류	④	X	④				
	X	⑤	X				
	사색 다식		각색 다식				
X		굴병, 사당, 각색 당					
과일	사과, 능금, 적리, 승도, 생리						
	산사	X	산사				
	포도, 석과			X			
	X			용안, 여지			
		X				생률, 조홍	
음청류	산사수정과, 수단						
양념류	청, 초장, 개자*						

① 초계탕, 죽숙편

② 각색 누름적

③ 약식, 각색 정과, 각색 속실과

④ 다식과, 만두과, 흥세강반강정, 백세강반강정, 말백자강정, 흥매화연사과\*, 백매화연사과\*, 온백자송자연사과\*

⑤ 중약과, 중만두과, 삼색연사과, 삼색간정, 각색 속실과, 각색 정과

<표 13> 고종 탄일의 음식 비교: 유형 II, 유형 III

연도	1900		1902		1903	1904	1906		
[등록번호]	[1350]	[1334]	[1337]		[1275]	[1339]	[1335]		
유형	II	II	II	III	II	II	II	III	
기/종	17기/33종	17기/27종	22기/41종	18기/34종	18기/33종	19기/24종	33기/55종	18기/33종	
주식류	냉면								
	X						온면	X	
찬물류	연계증, 누름적, 생선전유어, 양전유어, 해전, 편육, 각색 어채								
	족속편	X	족속편						
	임자수잡탕	X		임자수잡탕					
	X	전복초							
	X	말백자강정		X		말백자강정		X	
	X	잡탕	X						
	X	임자수탕		X					
	X	족편	X						
	X	각색 절육		X					
		X						①	X
떡류	약식								
	②	X	②			X		②	
	밀쌈	X	밀쌈			X	밀쌈		
	석이단자	X	석이단자		X	석이단자		X	
	X	각색 편	X			각색 편		X	
	X						③	X	
과정류	각색 숙실과, 각색정과								
	사색 다식	각색 다식							
	유밀과	X		유밀과			X	유밀과	
	X	④		X			④	X	
	X						⑤	X	
과일	⑥					X	⑥		
	X					⑦	X		
	X						⑧	X	
음청류	산사수정과, 수단								
양념류	청, 초장, 개자								

- ① 제속편, 제태, 초계탕, 간전유어
- ② 당귀찰시루편, 녹두찰시루편, 임자메시루편, 대조조약, 청조약, 석이단자
- ③ 임자꿀찰시루편, 당귀메시루편, 백설고, 국화엽전
- ④ 다식과, 만두과, 홍매화연사과, 백매화연사과, 홍세강반강정, 백세강반강정
- ⑤ 사당, 굴병, 각색 당, 온백자송자연사과
- ⑥ 생리, 사과, 능금, 승도, 적리, 포도
- ⑦ 각색 생실과
- ⑧ 용안, 여지, 산사, 서과

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

② 순종의 탄일

<표 14> 순종 탄일의 음식 비교: 유형 I, 유형 II, 유형 III

연도	1906					1913		
[등록번호]	[1323]			[1347]		[1349]		
유형	I	II	III	I	II	I		
기/종	37기/58종	37기/58종	17기/29종	33기/50종	17기/29종	50기/74종		
주식류	면							
	만두		X	만두		X	만두	
찬물류	전복초, 생선전유어, 양전유어, 편육, 수란, 청포							
	잡탕					잡탕(신선로)		
	각색 누름적		누름적	각색 누름적		누름적	각색 누름적	
	죽편							
	①		X	①		X	①	
	②		X				②	
	X			떡찜		X	X	
X						죽속편		
떡류	대조조약, 석이단자, 약식, 색산병							
	녹두찰시루편, 당귀메시루편					X		
	③		X	③		X	③	
	원소병		X				원소병	
	볶은젓시루편		볶은젓찰시루편		X			
	백설고		X					
	X		꿀찰시루편				X	
	X			백두메시루편		X	④	
과정류	오미자병, 각색 정과							
	사색 다식, 각색 속실과					X		
	대약과		X	중약과		X	대약과	
	⑤		X	⑤		X	⑤	
	대만두과		X				만두과	
	말백자강정		X	말백자강정		X	말백자강정	
	⑥		X				⑥	
	⑦		X				⑦	
	⑧		X					
	⑨		X					
	X		유밀과		X	유밀과		X
	X		⑩				X	⑩
	X	⑪		X	⑪		X	
	X		중다식과		X		다식과	
X		홍말강정		X				
X						⑫		

과일	생리, 준시, 생률				
	생대조	X	생대조	X	생대조
	용안, 여지	X			용안, 여지
	X			양사과	X
음청류	산사수정과				
	생리숙	X	생리숙	X	생리숙
양념류	청, 초장, 개자				

- ① 각색 절육, 각색 회, 해삼전, 간전유어, 제태
- ② 제숙편, 초계탕, 잡찜
- ③ 청조약, 생강단자
- ④ 황조약, 생강병, 울병, 백자병, 조병, 두텁편, 당귀시루편, 밀설고
- ⑤ 임자강정, 태말강정
- ⑥ 홍매화연사과, 백매화연사과
- ⑦ 사당, 굴병, 각색 당
- ⑧ 홍세강반강정, 당귀말강정
- ⑨ 온백자송자연사과
- ⑩ 홍세강반연사과, 백세강반연사과
- ⑪ 송백자송자연사과
- ⑫ 온백자연사과, 당귀강정, 말백자강정, 오미자다식, 울다식, 흑임자다식, 강분다식, 청태다식, 송화다식, 각색 감사과
- ⑬ 홍매자, 백매자, 황울, 왜감자, 사과

③ 영친왕의 탄일

<표 15> 영친왕 탄일의 음식 비교: 유형 I, 유형 II

연도	1898	1899		1902		1906
[등록번호]	[1310]	[1328]		[1329]		[1346]
유형	I	I	II	I	II	I
기/종	15기/20종	28기/49종	18기/29종	14기/26종	12기/16종	18기/28종
주식류	면					
	X	만두				
찬물류	전복초, 누름적, 잡찜, 생선전유어, 양전유어, 잡탕, 편육, 족편					
	X	생합전, 각색 어체				
	X	①	X	①	X	
	X	해전	X			
떡류	약식					
	각색 편	X	각색 편	X	각색 편	
	X	②	X	②	X	
과정류	각색 다식	사색 다식	각색 다식	X		각색 다식
	③			X		③
	X		유밀과	X		유밀과

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

	X	④	X		
과일	각색 생실과	X			
	X	⑤		X	⑤
	X	침시, 수시	침시, 수시	X	침수시
	X	⑥		X	
음청류	화채	X			
	X	생리숙		X	생리숙
양념류	초장, 개자				
	청		X		청

- ① 제태, 제숙편, 간전유어
- ② 꿀찰시루편, 녹두찰시루편, 당귀메시루편, 백설고, 양색 조약, 석이단자, 울단자, 화전
- ③ 각색 속실과, 각색 정과
- ④ 중약과, 중만두과, 삼색 연사과, 삼색 강정, 사당, 굴병, 각색 당
- ⑤ 유자, 석류, 생리, 포도, 생률
- ⑥ 용안, 여지, 생대조

④ 귀비 엄씨의 탄일

<표 16> 귀비 엄씨 탄일의 음식 비교: 유형 I

연도	1902	1906
[등록번호]	[1352]	[1353]
기/종	16기/19종	17기/26종
주식류	면, 만두	
찬물류	전복초, 누름적, 잡짬, 생선전유어, 양전유어, 편육, 족편, 신선로탕	
	X	해삼전
떡류	각색 편, 약식	
과정류	유밀과, 각색 정과	
	X	각색 다식, 각색 속실과
과일	각색 실과	X
	X	생리, 유자, 석류, 수시, 생률
음청류	화채	
양념류	청, 초장, 개자	

## 경상대학교 소장 궁중 음식 발기(件記)에 대하여

박용식\*

### - 목 차 -

1. 서론
2. 유형
3. 형태
4. 궁중 음식의 목록

### 1. 서론

경상대학교 고문헌 도서관인 문천각에는 제일교포 허영중 씨가 기증한 자료가 있다. 그 자료 가운데에는 궁중 음식 발기(件記) 205점과 효덕년 인명 발기 1점이 있다. 궁중 음식 발기<sup>1)</sup> 205점은 명성황후와 고종황제를 위해 아침 저녁에 상식을 올리거나 다례를 지내기 위해 제작된 것으로 모두 한글 궁체로 기록되어 있다.

궁중 음식은 궁중의 일상식, 궁중에 경사가 있을 때의 연회식, 외국사신을 위한 접대식, 궁중의 가례식, 궁중의 제사식 등으로 나눌 수 있다(이성우 1986:8). 접대식이나 가례식은 각종 의궤를 통해 많은 문헌 자료가 전하고 있으나 일상식이나 제사식은 현전하는 자료가 많지 않다.<sup>2)</sup> 이런 점에서 경상대학교 소장 궁중 음식 발기는 고종과 명성황후를 위한 제사음식의 목록을 고스란히 보여 주고 있다는 점에서 의미 있는 자료라 할 수 있다. 이 자료를 통해 1919년과 1920년 2년 동안의 제사음식 현황을 상세히 알 수 있을 뿐만 아니라 정월대보름, 삼월삼짇날, 초파일, 단오, 유두, 말복, 칠석, 추석, 중앙절, 동지 등의 별다례 발기를 통해 궁중에서 각 절기마다 상에 올랐던 궁중 음식의 목록도 알 수 있다.

### 2. 유형

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.<sup>3)</sup> 경상대학교 소장 발기 가운데 기미년(1919년)의 것은 모두 127점이다. 그런데 기미년의

\* 경상대학교 인문대학 국어국문학과 교수.

1) 발기는 한자로 '件記'로 적고 '발기'라고 읽는다. 이는 물품의 목록과 수량만 적은 문서이기 때문에 국어사 자료로 이용하기에는 적잖은 어려움이 있다. 해당 목록이 가리키는 물품이 무엇인지를 알기 어려운 경우가 종종 있기 때문이다. 이 자료 역시 음식의 목록만 제시하고 있다. 그러나 음식의 종류가 유형별로 나열되어 있기 때문에 다른 자료에 등장하지 않는 용례라 하더라도 음식의 종류는 짐작할 수 것도 있다.

2) 조선 시대의 궁중 음식에 대한 문헌적인 고찰은 이성우(1986) 참조.

발기 중 유독 윤7월과 10월의 것이 보이지 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 발기가 발견됨으로써 현전하는 제사음식 발기는 62점에서 205점이 더해진 267점이 된다.

경상대학교 소장 발기(조석상식발기, 주다레발기, 별다레발기)는 앞부분에 제사를 지낸 날짜가 기록되어 있다. 연도별로 보면 1895년 2개, 1919년 127개, 1920년 71개, 1921년 2개, 연대 미상 3개 등 모두 205개(효덕년 인명 발기 1점 제외)이다. 연도를 알 수 있는 202점의 연도별 월별 분포는 아래와 같다. 전체 목록은 <부록 1>로 대신한다.

<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 주다레발기, 별다레발기로 나눌 수 있다. 상식발기는 조석상식발기 52점이고, 조석상식과 주다레를 같이 적은 발기가 11점이다. 앞 부분이 훼손되어 무엇을 위한 발기인지 알 수 없는 1점을 제외한 나머지 140점은 모두 별다레발기이다. 별다레 가운데는 삭다레발기와 망다레발기가 각각 16점, 11점으로 가장 많고, 구월구일다레 4점, 단오다레 3점, 칠석다레 4점을 비롯하여 다양하게 나타난다.

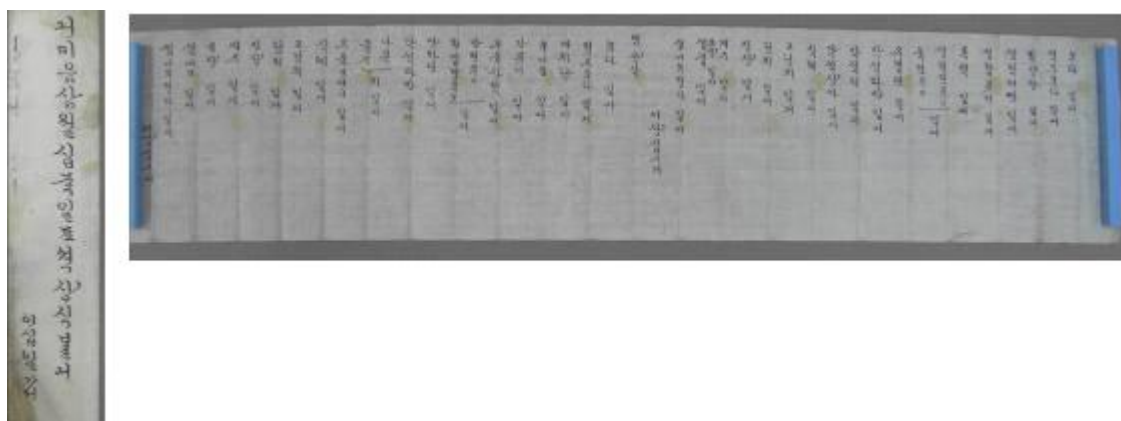
3) 2점은 기록으로만 전하고 보관된 곳으로 알려진 한국학중앙연구원에는 전하지 않는다. 현전하는 궁중 음식 발기와 소실된 2점에 관해서는 이성우(1988:31) 참조.



<표 2> 발기의 유형과 종류

종 류	개 수	종 류	개 수
조석상식	52	추석다례	1
주다례	53	삼짚다례	1
조석상식 주다례	11	상자다례	1
삭다례	16	과세다례	1
망다례	15	동지침전다례	1
별다례	9	유두다례	1
칠석다례	4	성빈다례	1
구월구일다례	4	청명다례	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

대부분의 다례발기는 <그림 1>과 같이 ‘그미음삼월십륙일 도석상식불기’나 ‘그미음월팔일 효덕전 별다례 단조’와 같이 날짜만 적혀 있거나 날짜와 제사를 모시는 장소가 같이 적혀 있다. 날짜만 적혀 있는 경우 같은 날짜의 1919년 음력 3월 19일 즉 양력 4월 16일 『고종실록』에 ‘효덕전에 나가 낮 차례와 저녁 상식을 올리다’라는 기사와 대조해 볼 때 <그미음삼월십륙일 도석상식불기>는 고종의 혼전인 ‘효덕전’에서 제사를 지내기 위한 자료임을 알 수 있다.



<그림 1> <그미음삼월십륙일 도석상식불기>



한편 같은 날 여러 곳에서 다례를 지낼 경우는 <그림 2, 3>과 같이 ‘그미스월팔일 효덕년 별다례 단조’나 ‘그미스월팔일 명성황후 침년 별다례 단조’와 같이 구별한 것으로 보인다.

205점의 발기는 대부분 고종의 제사를 위한 것인데 명성황후의 것이 10점이다.

<그림 2> <그미스월팔일 효덕년 별 다례 단조> 부분

<표 3> 명성황후에게 올린 다례발기/다례단자

번호	발 기 이 름
1	을미십월십구일 성빈다례불기
2	을미십일월이십륙일 상조다례불기
3	그미스월팔일 명성황후 침년 별다례단조
4	그미칠월 흥능 경효년 칠석 다례단조
5	그미칠월이십오일 황후침년 별다례단조
6	그미구월 흥능 경효년 구일 다례단조
7	그미십이월십구일 흥능 연제불기
8	그미음구월이십이일 능소침년 황후마마침년 능행시 별다례불기
9	그미십일월초이일 동지 흥능 황후침년 다례불기
10	그미십이월 납향 흥능 황후침년 다례불기

이 가운데 특히 ‘을미십월십구일 성빈다례’는 명성황후의 빈전이 설치될 때 지냈던 다례이고 ‘을미십일월이십륙일 상조다례’는 명성황후의 재궁(梓宮)에 왕태자가 직접 ‘上’를 쓸 때 지냈던 다례이다. 을미 음력 10월 19일 고종실록과 대한 건양(建陽) 1년 1월 10일(양력) <고종실록>에는 각각 아래와 같은 기사가 있다.

十九日。 巽時， 大行王后靈床移奉， 仍行小斂； 未時， 行大斂； 申時， 奉下梓宮。

‘손시(巽時)에 대행왕후(大行王后)의 시신을 올려 놓은 평상을 옮겨 놓고 이어 소렴(小斂)을 진행했으며 미시(未時)에 대렴(大斂)을 진행하고 신시(申時)에 시신을 재궁(梓宮)에 넣었다.’ <고종실록 을미 음력 10월 19일>

十日。 詣殯殿， 命王太子親書梓宮上字後， 行別茶禮。

‘빈전(殯殿)에 나아가 왕태자(王太子)에게 명하여 직접 재궁(梓宮)에 ‘상(上)’자를 쓰도록 한 뒤에 별다례(別茶禮)를 행하였다.’ <고종실록 대한 건양(建陽) 1년 1월 10일(양력)>

이로써 <을미십월십구일 성빈다례불기>와 <을미십일월이십륙일 상즈다례불기>는 각각 명성황후의 빈전을 만들 때와 '재궁(梓宮)에 '상(上)'자를 쓸 때 올렸던 다례발기임을 알 수 있다.



<그림 3> <그미스월팔일 명성황후 침던 별다례 단즈>

### 3. 형태

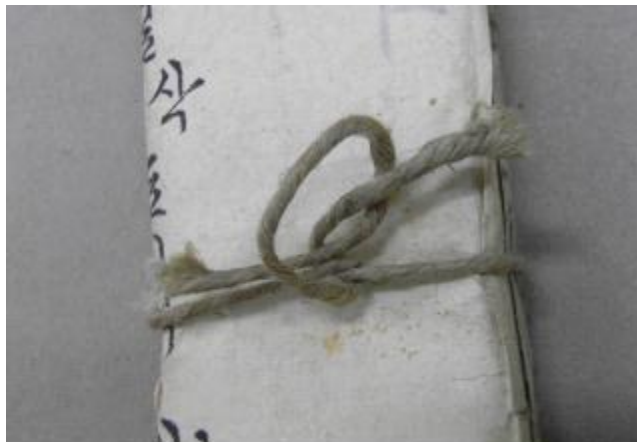
경상대학교 도서관에서 이 발기들을 처음 보았을 당시에는 아래 사진과 같이 납작하게 둘둘 말린 상태로 10여개 씩 삼이나 한지 끈으로 묶어 놓은 상태였다.



<그림 4> 최초 발견 당시의 모습 1



<그림 5> 최초 발견 당시의 모습 2

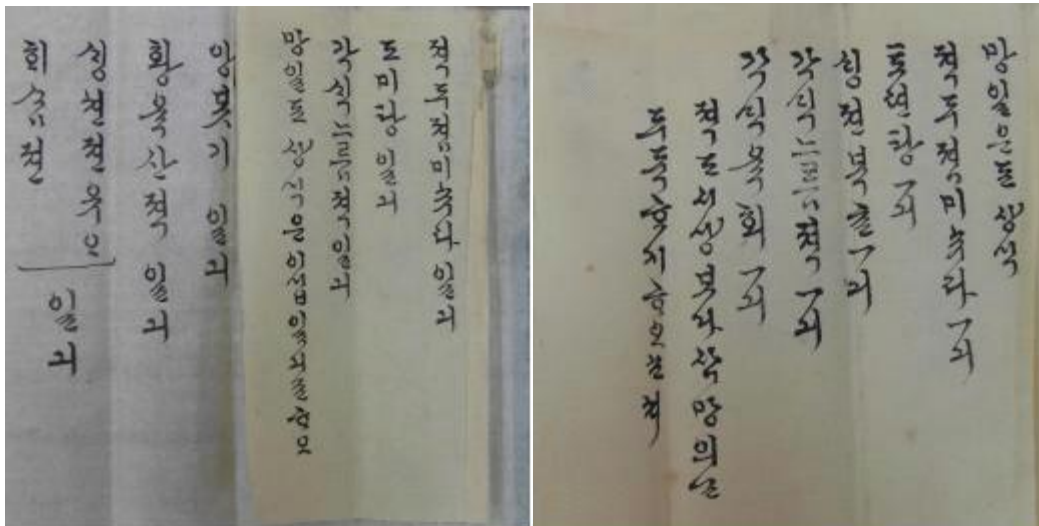


<그림 6> 매듭 부분 확대 사진

궁중에서 민가로 유출될 당시부터 묶여져 있었는지는 확인할 수 없지만 일반적으로 묶는 막매듭이 아니라 다소 복잡한 8자매듭과 유사한 매듭으로 묶여 있었다. 한 묶음에 들어 있는 발기는 대개 인접한 날짜의 것이다.

각 발기 혹은 단자는 높이는 대개 25~26cm 정도이고 폭은 11기(器)만 올린 주다례 발기일 경우 24~25cm 정도 되는 것도 있지만, 주다례와 조석상식을 한 장에 쓰는 경우가 많아 대개 100cm 정도 된다. 폭이 가장 큰 것은 55기(器)가 기록된 <을미십일월이십륙일 상조 다례불기>는 240cm이고 75기(器)가 기록된 <그미십이월십구일 연제 효덕던 다례불기>는 266cm에 이른다.

대부분의 발기는 두 서너 장의 종이를 이어 붙였는데 경우에 따라서는 마지막 부분에서 2~3cm 폭의 작은 종이를 서너 개 이어 붙여서 만든 것도 있다. 발기를 작성하고 남은 부분을 잘라 두었다가 다시 활용한 것으로 보인다. 그리고 각각의 발기는 날장으로 되어 있지만 다음의 발기들에는 별도의 쪽지가 있다.



<그림 7> <그미음녁스월십일> 도석 상식불기> 쪽지      <그림 8> <그미음팔월십일> 도석 상식불기> 쪽지

위 발기에는 <그림 7, 8>과 같이 첨부된 쪽지가 있다. 이러한 쪽지는 음력 8월 11일 조석 상식발기에 있는데 대개 모두 4일 뒤 망일(望日)의 조상식에는 3기(器) 혹은 5기를 더하여 제를 올리라는 당부의 내용이 적혀 있다. 그리고 그 달의 '망다례 발기'는 제작하지 않았던 것으로 보인다. 상세한 내용은 아래와 같다.

- 적두점미슈라 일기
- 도미탕 일기
- 각식느름적 일기
- 망일 도상식은 이십일기로 호오
- (가) <그미음녁스월십일> 도석상식불기 -쪽지->

- 적두점미슈라 -기
- 잡탕 -기

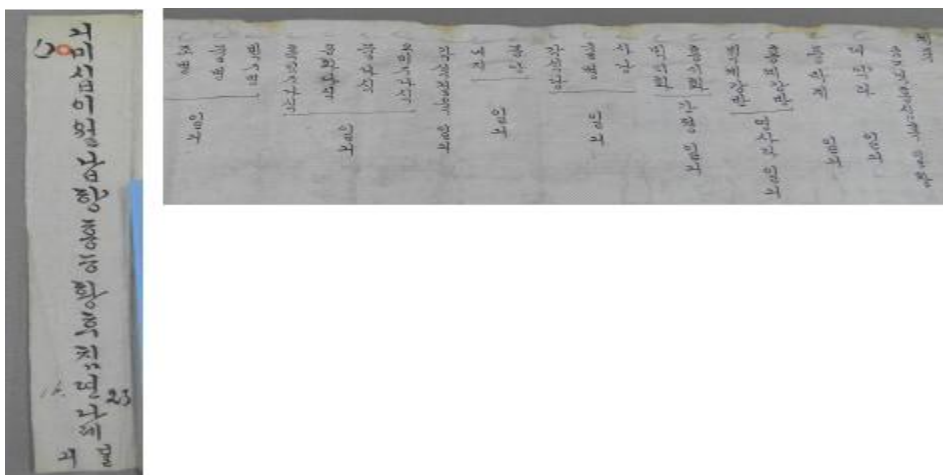
각식육회 一기  
망일은 기수를 더하시옵쇼셔  
(나) <그미음오월십일 〃 묘석상식불기 -쪽지->

망일은  
적두점미슈라 일기  
어만두 일기  
조아승 일기  
(다)<그미음넉월십일 〃 묘석상식불기 -쪽지->

망일은 묘상식  
적두점미슈라 一기  
토련탕 一기  
싱전복초 一기  
각식느름적 一기  
각식육회 一기  
적도 시상보다 삭망의논  
두둑하게 ㅎ오쇼셔  
(라) <그미음팔월십일 〃 묘석상식불기 십오일기 -쪽지->

망일의 묘상식의  
적두점미슈라 일기  
각식느름적 일기  
각식혜 일기  
(마) <그미음구월십일 〃 묘석상식불기 십오일기 -쪽지->

위 자료에서 (다, 마)의 경우는 음식 이름만 적어 놓았지만 (가, 나, 라)의 경우 각각의 문체는 ‘-ㅎ오, -ㅎ시옵쇼셔, -ㅎ오쇼셔’ 등으로 종결어미가 다른 점이 특이하다. 음력 5월 망일의 상식발기 담당자에게 가장 높은 등급의 상대높임법을 쓰고 있다. 이러한 문체의 차이는 수의적인 것으로 볼 수 있지만 수신자와 발신자의 차이에 의한 것임을 배제할 수는 없다.



<그림 9> <그미십이월이십일 효덕던 별다레 불기> 부분

한편 모두 한글로 기록된 이 다례발기는 궁중 상궁들의 실무용 문서였던 것으로 보인다. <그림 9>를 보면 발기 이름을 적은 윗부분에 붉은 색 둥근 도장을 찍거나 검은 색 원으로 표시를 하기도 하고 아래쪽에는 '16, 23' 등의 숫자가 적혀 있다. 이들 표시 가운데 윗부분의 동그라미 표시는 적어도 제사 음식을 준비하는 과정에서 표시했을 것으로 보인다. 위 사진을 보면 각 음식 이름 위에 ‘<’와 비슷한 표시가 있다.

#### 4. 궁중 음식의 목록

현재까지 알려진 제사음식의 종류는 이성우(1988:38~40)에 모두 655여 종이 제시되어 있다. 경상대 소장 조석상식발기와 주다례발기 그리고 별다례발기 205건에는 모두 497가지의 음식이 확인된다. 이 가운데 181가지는 이성우(1988)에 나타나지 않는 것이다. 각 음식의 전체 용례와 빈도수는 아래와 같다. 음식의 분류는 이성우(1988)을 따랐다. 진하게 표시한 부분은 이성우(1988)에 나타나지 않은 부분이다.

<표 4> 궁중 음식의 목록

번호	현대 표기	종류	실제 표기	이표기	빈도
1	+조아승	?	조아승		001
2	+과잔지	?	과잔지		002
3	감굴	과일	감굴		008
4	감자	과일	감즈		002
5	여지	과일	녀지		019
6	용안	과일	농안		019
7	넙금	과일	넙금	넙금1	009
8	+단행	과일	단행		006
9	+당굴	과일	당굴		004
10	대조	과일	대조		013
11	밀감	과일	밀감		001
12	+부감	과일	부감		003
13	사과	과일	사과		024
14	산앵	과일	산잉		007
15	서과	과일	셔과		005
16	+서여	과일	셔여		001
17	석류	과일	석뉴	석유	016
18	송백자	과일	송빅즈		002
19	수시	과일	슈시		008
20	+신울	과일	신늘		007
21	+신대조	과일	신대조		003
22	실은행	과일	실은행		001
23	실호도	과일	실호도		002
24	생울	과일	싱늘		078
25	생니	과일	싱니		111
26	생대조	과일	싱대조		059
27	생항울	과일	싱항늘		001
28	양굴	과일	양굴		009

경상대학교 소장 공중 음식 발기(件記)에 대하여

29	양사과	과일	양사과		012
30	+연수시	과일	연수시		001
31	+연시	과일	연시		002
32	왜감자	과일	왜감즈		012
33	+유행	과일	유행		002
34	앵도	과일	잉도		004
35	적니	과일	적니		007
36	조홍	과일	조홍		004
37	준시	과일	준시		038
38	진과	과일	진과		018
39	자도	과일	즈도	자도4	016
40	침시	과일	탐시		019
41	포도	과일	포도		010
42	+황굴	과일	황굴		005
43	황을	과일	황늘		014
44	각색당	과정	각식당		036
45	각색정과	과정	각식정과		084
46	강분다식	과정	강분다식		001
47	굴병	과정	굴병		037
48	+양색당	과정	양식당		001
49	양색빙사과	과정	양식빙사과		001
50	양색세강반연사과	과정	양식세강반연사과		001
51	을다식	과정	늘다식		082
52	을란	과정	늘란		008
53	다식과	과정	다식과		003
54	대만두과	과정	대만두과		019
55	대박계	과정	대박계		005
56	대약과	과정	대약과		043
57	죽절과	과정	독절과		002
58	중박계	과정	둥박계		078
59	만두과	과정	만두과		008
60	말백자연사과	과정	말빅즈연사과		001
61	밀쌈	과정	밀빰	밀빰1	009
62	매엽과	과정	미엽과		002
63	백요화	과정	빅뇨화		005
64	백미자	과정	빅미즈		002
65	백빙사과	과정	빅빙사과		012
66	백산자	과정	빅산즈		002
67	백세강반	과정	빅세강반		001
68	백세강반간정	과정	빅세강반간정		005
69	백세강반연사과	과정	빅세강반연사과		001
70	백은강반산자	과정	빅은강반산즈		001
71	백은강반연사과	과정	빅은강반연사과		001
72	백차수	과정	빅차슈		005
73	삼색감사과	과정	삼식감사과		001
74	소다식과	과정	쇼다식과		001
75	송화다식	과정	송화다식		081
76	+수수과	과정	슈 " 과		001
77	신소과	과정	신쇼과		002
78	+신조	과정	신조		001

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

79	사색다식	과정	스식다식	사식다식1	002
80	생강란	과정	싱강란		006
81	생니숙	과정	싱니숙		012
82	+생니정과	과정	싱니정과		001
83	약과	과정	약과		008
84	오미자다식	과정	오미즈다식		082
85	+은백자송자간정	과정	은빅즈송즈간정		001
86	+은백자송자증조	과정	은빅즈송즈증조		001
87	+임자말간정	과정	임즈말간정		001
88	전을	과정	전늘		005
89	전다식	과정	전다식		001
90	전조	과정	전조		003
91	조란	과정	조란		009
92	청태다식	과정	청태다식		001
93	+청태말간정	과정	청태말간정		001
94	태말간정	과정	태말간정	태말간정3	056
95	홍요화	과정	홍노화		005
96	홍미자	과정	홍미즈		002
97	홍빙사과	과정	홍빙사과		012
98	홍백빙사과	과정	홍빅빙사과		002
99	홍산자	과정	홍산즈		002
100	홍세강반간정	과정	홍세강반간정		048
101	홍세강반연사과	과정	홍세강반연사과		001
102	홍차수	과정	홍차슈		005
103	흑임자다식	과정	흑임즈다식		078
104	행인과	과정	hing인과		001
105	+염전어구이	구이	염전어구이		001
106	+염석어구이	구이	염석어구이		005
107	편포구이	구이	편포구이		009
108	+염진어구이	구이	염진어구이		003
109	가리탕	국	가리탕		003
110	+갈비전탕	국	갈비전탕		001
111	갈비탕	국	갈비탕		038
112	+감자탕	국	감즈탕		001
113	+개채탕	국	개치탕		001
114	고음탕	국	고음탕		016
115	+굴탕	국	굴탕		001
116	금중탕	국	금등탕		074
117	+나복황볶기탕	국	나복황볶기탕		003
118	+남과탕	국	남과탕		001
119	내심육탕	국	니심육탕		001
120	도미탕	국	도미탕		011
121	두골탕	국	두골탕		011
122	두탕	국	두탕		008
123	두포탕	국	두포탕		001
124	명태탕	국	명태탕	명티탕1	001
125	+병탕	국	병탕		001
126	배차탕	국	비츠탕	비치탕1	001
127	배채탕	국	비치탕		001
128	백양탕	국	빅양탕		008



129	+백어전탕	국	백어전탕		001
130	+석어탕	국	석어탕		001
131	+속금배차탕	국	속금비차탕		001
132	+생석어탕	국	싱석어탕		001
133	+생선감장탕	국	싱선감장탕		001
134	생선전탕	국	싱선전탕		047
135	생선탕	국	싱선탕		001
136	양탕	국	양탕		031
137	+연계탕	국	연계탕		001
138	완자탕	국	완즈탕	완자탕3	028
139	+육개장탕	국	육개장탕		004
140	임자수탕	국	임즈슈탕		003
141	애탕	국	이탕		001
142	잡탕	국	잡탕		091
143	전복탕	국	전복탕		014
144	족탕	국	족탕		018
145	+진계탕	국	진계탕		001
146	진계숙	국	진계숙		001
147	초계탕	국	초계탕		008
148	칠계탕	국	칠계탕		002
149	토란탕	국	토련탕		004
150	티각탕	국	티각탕		001
151	홍합탕	국	홍합탕		026
152	+해삼탕	국	히삼탕		001
153	목면	국수	목면		155
154	+장국세면	국수	장국세면		001
155	나복침채	김치	나복팀치		002
156	+조침채	김치	조팀치		064
157	침채	김치	팀치	침치2	129
158	혜수침채	김치	혜슈팀치		012
159	+각색숙채	나물	각식숙치		005
160	각색채	나물	각식치		062
161	곶채	나물	곶치		011
162	+길경편채	나물	길견편치/誤記?/		001
163	길경	나물	길경		002
164	길경생채	나물	길경싱치		002
165	길경채	나물	길경치		008
166	+길경편채	나물	길경편치		005
167	나복숙채	나물	나복숙치		004
168	나복생채	나물	나복싱치		057
169	나복채	나물	나복치		007
170	+남과채	나물	남과치		004
171	+수근초채	나물	슈근초치		005
172	+수근채	나물	슈근치		005
173	숙자숙채	나물	숙자숙치		001
174	숙자	나물	숙즈		001
175	+숙자초채	나물	숙즈초치		006
176	+숙자채	나물	숙즈치		003
177	+생취	나물?	싱취		001
178	+생채	나물	싱치		002

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

179	잡채	나물	잡치		003
180	+조림채	나물	조림치		002
181	+조채	나물	조치		001
182	+청과생채	나물	청과싱치		001
183	청과채	나물	청과치		006
184	+청포채	나물	청포치		006
185	+출채	나물	출치		001
186	+춘채	나물	춘치		001
187	태아채	나물	태아치		005
188	+튀복생채	회	튀복싱치		001
189	란숙	달걀요리	란숙	난숙1	043
190	수란	달걀요리	슈란		005
191	갑리병	떡	갑리병		001
192	+양색갑리병	떡	양식갑리병		002
193	+양색송병	떡	양식송병		001
194	양색생강산삼병	떡	양식싱강산삼병		001
195	양색연산삼병	떡	양식연산삼병		002
196	+양색은정병	떡	양식은정병		001
197	양색임자인점병	떡	양식임자인점병	양식임자닌점병2	008
198	+양색자박병	떡	양식자박병		037
199	올단자	떡	놀단자		006
200	올병	떡	놀병		005
201	당귀단자	떡	당귀단자		001
202	+대조박병	떡	대조박병		001
203	대조자박병	떡	대조자박병		064
204	+대조자박점병	떡	대조자박점병		001
205	+대자박병	떡	대자박병		001
206	+중권모병	떡	중권모병		001
207	+란송병	떡	란송병		001
208	+빈자병	떡	빈자병		006
209	+백설고증병	떡	백설고증병		001
210	백자병	떡	백자병		009
211	산사병	떡	산사병		004
212	+삼과생간단자	떡	삼과싱간단자		001
213	+삼색자박병	떡	삼식자박병		003
214	석이단자	떡	석이단자		002
215	+송고자박병	떡	송고자박병		002
216	송병	떡	송병		001
217	색산병	떡	색산병		004
218	생강단자	떡	싱강단자		002
219	생강병	떡	싱강병		001
220	암난병	떡	암난병		003
221	약식	떡	약식		079
222	오미자병	떡	오미자병		001
223	원소병	떡	원소병		002
224	은행자박병	떡	은행자박병		001
225	+임자닌점병	떡	임자닌점병		001
226	+잡과감태밀점증병	떡	잡과감태밀점증병		001
227	잡과감태점증병	떡	잡과감태점증병		001
228	+잡과감태증병	떡	잡과감태증병		002

229	<b>+잡과괴엽점증병</b>	떡	잡과괴엽점증병		004
230	<b>+잡과녹두점증병</b>	떡	잡과녹두점증병		009
231	잡과녹두증병	떡	잡과녹두증병		038
232	<b>+잡과올단자</b>	떡	잡과놀단조		001
233	잡과올단자병	떡	잡과놀단조병		002
234	<b>+잡과단자</b>	떡	잡과단조		001
235	잡과당귀밀점증병	떡	잡과당귀밀점증병		001
236	<b>+잡과당귀설고병</b>	떡	잡과당귀설고병		002
237	잡과당귀점증병	떡	잡과당귀점증병		026
238	잡과당귀증병	떡	잡과당귀증병		010
239	잡과동두나복증병	떡	잡과동두나복증병		001
240	잡과밀설고병	떡	잡과밀설고병		013
241	<b>+잡과밀설고증병</b>	떡	잡과밀설고증병		001
242	잡과밀점증병	떡	잡과밀점증병		001
243	잡과병	떡	잡과병		015
244	<b>+잡과복자증병</b>	떡	잡과복조증병		004
245	잡과백두나복증병	떡	잡과백두나복증병		001
246	<b>+잡과백두단자</b>	떡	잡과백두단조		001
247	<b>+잡과백두점증병</b>	떡	잡과백두점증병		004
248	잡과백두증병	떡	잡과백두증병		057
249	<b>+잡과백설고병</b>	떡	잡과백설고병		011
250	잡과석이단자	떡	잡과석이단조		016
251	<b>+잡과석이단자병</b>	떡	잡과석이단조병		002
252	잡과석이점증병	떡	잡과석이점증병		017
253	잡과석이증병	떡	잡과석이증병		022
254	<b>+잡과생강단</b>	떡	잡과싱강단/誤記?/		002
255	잡과생강단자	떡	잡과싱강단조		026
256	<b>+잡과생강단자병</b>	떡	잡과싱강단조병		006
257	잡과임자밀점증병	떡	잡과임조밀점증병		006
258	<b>+잡과임자설고병</b>	떡	잡과임조설고병		002
259	<b>+잡과임자설고증병</b>	떡	잡과임조설고증병		001
260	<b>+잡과임자점증병</b>	떡	잡과임조점증병		001
261	잡과임자증병	떡	잡과임조증병		003
262	잡과청애단자	떡	잡과청이단조	잡과청애단조2	008
263	<b>+잡과청애단자병</b>	떡	잡과청이단조병	잡과청애단조병2	004
264	잡과청태증병	떡	잡과청태증병		001
265	<b>+잡과초두감태점증병</b>	떡	잡과초두감태점증병		002
266	<b>+잡과초두당귀점증병</b>	떡	잡과초두당귀점증병		001
267	잡과초두밀점증병	떡	잡과초두밀점증병		001
268	잡과초두밀점증병	떡	잡과초두밀점증병		020
269	<b>+잡과초두임자설고병</b>	떡	잡과초두임조설고병		001
270	잡과초두점증병	떡	잡과초두점증병		010
271	<b>+잡과초두합점증병</b>	떡	잡과초두합점증병		023
272	<b>+잡과흑두증병</b>	떡	잡과흑두증병		001
273	<b>+잡과흑태점증병</b>	떡	잡과흑태점증병		004
274	조병	떡	조병		004
275	청애단자	떡	청애단조		004
276	<b>+청애자박병</b>	떡	청애조박병		001
277	청자박병	떡	청조박병		011
278	탕병	떡	탕병		002

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

279	화전	떡	화전		013
280	황자박병	떡	황즈박병		007
281	+황태점증병	떡	황태점증병		001
282	항행병	떡	항행병		001
283	절육	마른안주	절육		001
284	각색절육	마른안주	각색절육		053
285	어만두탕	탕	어만두탕		001
286	병시	만두	병시		005
287	만두	만두	만두		012
288	각색어만두	만두	각색어만두		006
289	어만두	만두	어만두		003
290	+조아상화	만두?	조아상화		003
291	청포	묵	청포		004
292	적두수라	밥	적두수라		113
293	적두점미수라	밥	적두점미수라		026
294	수라	밥	수라		113
295	범벅	범벅	범벅		008
296	간볶기	볶음	간볶기		002
297	+낙제볶기	볶음	낙제볶기	락제볶기1	006
298	두태볶기	볶음	두태볶기	두태볶기6	013
299	+세합볶기	볶음	세합볶기		001
300	양볶기	볶음	양볶기		038
301	천엽볶기	볶음	천엽볶기		004
302	청포볶기	볶음	청포볶기		002
303	청포황육볶기	볶음	청포황육볶기		002
304	+생합볶기	볶음	생합볶기		008
305	+청과선	선	청과선		002
306	+남과선	선	남과선		001
307	흰수라	밥	흰수라		021
308	+오미자편	숙실과	오미즈편		004
309	유자	양념	유즈	유자2	014
310	초장	양념	초장		281
311	개자	양념	개즈	기즈1	241
312	+염고도어	어물	염고도어		001
313	염연어	어물	염연어		002
314	+염전어	어물	염전어		001
315	+염진어	어물	염진어		002
316	대다식과	과정	대다식과		022
317	+가련수정과	음청	가련수정과		002
318	두견수정과	음청	두견수정과		002
319	두충수정과	음청	두통수정과	두충수정과1 두통수정과1	034
320	복분자수정과	음청	복분즈수정과		016
321	산사수정과	음청	산사수정과		044
322	은산사수정과	음청	은산사수정과		001
323	전약	음청	전약		005
324	준시수정과	음청	준시수정과		015
325	창면	음청	창면		006
326	화채	음청	화치		102
327	생니수정과	음청	싱니수정과		043

328	+앵도수정과	음청	잉도슈정과		008
329	+감자말의이	의이	감즈말의이		003
330	갈분의이	의이	갈분의이		001
331	강분의이	의이	강분의이		001
332	녹말의이	의이	녹말의이		006
333	+울모의이	의이	울모의이		001
334	나복장과	장아찌	나복장과		006
335	+청과장과	장아찌	청과장과		001
336	각색장과	장아찌	각식장과		062
337	간전유아	저냐	간전유 <sup>9</sup>		120
338	+곤자손전유아	저냐	곤자손전유 <sup>9</sup>	군즈손전유 <sup>9</sup> 6	018
339	국화엽전	저냐	국화엽전		001
340	낙제전유아	저냐	낙제전유 <sup>9</sup>	락제전유 <sup>9</sup> 1	005
341	+당귀엽전	저냐	당귀엽전		001
342	생선전유아	저냐	싱선전유 <sup>9</sup>		175
343	생합전	저냐	싱합전		014
344	+생합전유아	저냐	싱합전유 <sup>9</sup>		001
345	양원전	저냐	양원전		010
346	양전유아	저냐	양전유 <sup>9</sup>		055
347	+온계란전	저냐	온계란전		002
348	온란전	저냐	온란전		011
349	육원전	저냐	육원전		012
350	육전유아	저냐	육전유 <sup>9</sup>		011
351	천엽전유아	저냐	천엽전유 <sup>9</sup>		038
352	티원전	저냐	티원전		002
353	해삼전	저냐	히삼전	히삼전23	023
354	+가리적	적	가리적		003
355	각색느름적	적	각식느름적		067
356	각색적	적	각식적		001
357	간적	적	간적		030
358	갈비적	적	갈비적		006
359	+근포적	적	근포적		001
360	+영통산적	적	녕통산적		004
361	염통적	적	녕통적		015
362	다시마적	적	다스마적		001
363	+제육산적	적	테육산적		001
364	두포적	적	두포적		001
365	섭산적	적	섭산적		019
366	+수어적	적	슈어적		003
367	+생태적	적	싱태적		001
368	생치적	적	싱치적	싱치적5	010
369	양적	적	양적		028
370	어적	적	어적		088
371	+어포적	적	어포적		001
372	염방어적	적	염방어적		002
373	+염석어적	적	염석어적		005
374	염수어적	적	염슈어적		002
375	+염연어적	적	염연어적		005
376	+염전어적	적	염전어적		001
377	+염진어적	적	염진어적		008

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

378	<b>+염청어적</b>	적	염청어적		003
379	우육느름적	적	우육느름적		045
380	우육산적	적	우육산적		019
381	우육적	적	우육적		005
382	우적	적	우적		086
383	잡느름적	적	잡느름적		004
384	잡산적	적	잡산적		020
385	<b>+잡적</b>	적	잡적		001
386	장산적	적	장산적		006
387	<b>+전느름?</b>	적	전느름		001
388	전느름적	적	전느름적		013
389	<b>+족산적</b>	적	족산적		003
390	족적	적	족적		065
391	표고적	적	표고적		001
392	황산적	적	황산적		012
393	<b>+황육산적</b>	적	황육산적		003
394	전골탕	전골	전골탕		007
395	튜복식혜	젓갈 식혜	튜복식혜		083
396	각색혜	젓갈 식혜	각식혜		015
397	<b>+색혜</b>	젓갈 식혜	식혜		003
398	<b>+각혜</b>	젓갈 식혜	각혜		001
399	<b>+각색간정</b>	과정	각식간정		001
400	계피말간정	과정	계피말간정		005
401	당귀말간정	과정	당귀말간정		023
402	<b>+말백자간정</b>	과정	말빅즈간정		001
403	백매화간정	과정	빅미화간정		038
404	산사	과정	산사		002
405	삼색간정	과정	삼식간정		001
406	<b>+은백자간정</b>	과정	은빅즈간정		001
407	홍말간정	과정	홍말간정		043
408	홍매화간정	과정	홍미화간정		038
409	홍백세강반간정	과정	홍빅세강반간정		001
410	홍은강반간정	과정	홍은강반간정		004
411	<b>+낙제전</b>	저냐	낙제전	락제전1	004
412	대하전	저냐	대하전		002
413	백어전	저냐	빅어전		007
414	해전	저냐	히전		013
415	<b>+골도가니조리니</b>	조림	골도가니조리니		001
416	도가니조리니	조림	도가니조리니		001
417	란장과	조림	란장과		007
418	명태감장	조림	명태감장		003
419	사태조리니	조림	샷티조리니	샷티조리니2	007
420	<b>+생석어감장</b>	조림	싱석어감장		001
421	생선감장	조림	싱선감장		013
422	<b>+생위어감장</b>	조림	싱위어감장		003
423	<b>+생합감장</b>	조림	싱합감장		002
424	안심조리니	조림	안심조리니		002
425	우육조리니	조림	우육조리니	우육조리니5	019
426	<b>+잡감장</b>	조림	잡감장		015
427	족장과	조림	족장과		001

428	감장	조미료	감장		005
429	사당	조미료	사당		037
430	양당	조미료	양당		001
431	염	조미료	염		002
432	임자	조미료	임즈		056
433	진장	조미료	진장		128
434	추청	조미료	튜청		154
435	명란조치	조치	명란조치		001
436	+생합조치	조치	싱합조치		003
437	+염석어조치	조치	염석어조치		008
438	+염진어조치	조치	염진어조치		008
439	족편	편육 족편	족편		020
440	+염석어좌반	좌반	염석어좌반		001
441	+온좌반	좌반	온좌반		001
442	해의좌반	좌반	히의좌반		005
443	각색좌반	좌반	각식좌반		120
444	갈비찜	찜	갈비빔		022
445	+도미찜	찜	도미빔		007
446	도미증	찜	도미증		003
447	+석어찜	찜	석어빔		001
448	생복찜	찜	싱복빔		001
449	+생석어찜	찜	싱석어빔		002
450	생선찜	찜	싱선빔		001
451	+연계찜	찜	연계빔		002
452	연계증	찜	연계증		005
453	완자찜	찜	완즈빔		027
454	아제증	찜	궤증		003
455	잡찜	찜	잡빔		037
456	전체수	찜	전테슈	던테슈3	090
457	+태증	찜	태증		003
458	+티각찜	찜	티각빔		002
459	+티각증	찜	티각증		001
460	+수근	채소	슈근		002
461	+계내굴초	초	계니굴초		002
462	계내장초	초	계니장초		004
463	+곤자손초	초	곤자손초	곤즈손초1	002
464	수어초	초	슈어초		011
465	생복초	초	싱복초		004
466	+생선초	초	싱선초		008
467	+생전복초	초	싱전복초		001
468	+양초	초	양초		001
469	전복초	초	전복초		022
470	+튜복초	초	튜복초		001
471	홍합초	초	홍합초		021
472	+각색절육편	편육 족편	각식절육편		001
473	제숙편	편육 족편	데숙편	제숙편6	052
474	+제육편	편육 족편	데육편		001
475	+제태	편육 족편	데티		011
476	+란숙편	편육 족편	란숙편		001
477	만하편	편육 족편	만하편	만화편1	013

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

478	<b>+오미편</b>	편육 족편	오미편		002
479	우설편	편육 족편	우설편		015
480	전복숙	편육 족편	전복숙		002
481	족숙편	편육 족편	족숙편		029
482	편육	편육 족편	편육		215
483	각식혜	음청	각식혜		001
484	<b>+맥미수단</b>	음청	믹미수단		003
485	수단	음청	슈단		010
486	식혜	음청	식혜		126
487	각색갑회	회	각색갑회		004
488	각색어채	회	각색어치		011
489	각색육회	회	각색육회		005
490	각색회	회	각색회		001
491	강회	회	강회		004
492	두태회	회	두떡회	두태회3	005
493	생복회	회	싱복회		002
494	생합회	회	싱합회		005
495	어채	회	어치		005
496	어회	회	어회		003
497	천엽회	회	천엽회		0011

- 참고문헌 -

- 김봉좌(2010) 조선후기 궁묘 제사 관련 한글문헌의 문헌적 특징, 국어사연구10, 국어사학회. 133~172.
- 김상보(1996) 한국의 제사음식 문화, 한국식생활문화학회지11-1, 한국식생활문화학회. 271~278.
- 김상보(2004) 조선왕조 궁중음식, 수학사.
- 김상보(2004) 조선왕조궁중연회식 의궤음식의 실제, 수학사.
- 김용숙(1987) 조선조 궁중풍속 연구, 일지사.
- 백두현(2006) 음식디미방 주해, 글누림.
- 신명호 외(2008) 조선시대 궁중다례의 자료 해설과 역주, 민속원.
- 이성우(1986) 궁중연회식의궤에 나타나는 초출연도별의 음식명, 한국식생활문화학회지3-1, 한국식생활문화학회. 113-114.
- 이성우(1988) 조선조의 궁중음식건기에 관한 고찰, 한국식생활문화학회지3-1, 한국식생활문화학회. 29~49.
- 이성우(1996) 조선왕조 궁중식에 관한 문헌학적 연구, 한국식생활문화학회지1-1, 한국식생활문화학회. 7~29.
- 정영선(2006) 조선 왕실 제사다례의례제 성립과 그 배경에 관한 고찰, 유교사상연구25, 한국유교학회. 55-93.
- 한복려(1997) 조선왕조 궁중음식, 민족과 문화6, 한양대학교 민족학연구소. 94~47.
- 한복려.정길자(2008) 황혜성.한복려 정길자의 대를 이은 조선왕조 궁중음식.
- 한복진(2005) 조선시대 궁중의 식생활문화, 서울대학교 출판부.
- 한희순.황혜성.이혜경(1960) 이조궁정요리통고, 학업사.
- 황경환(1963) 궁중용어, 국어국문학26, 국어국문학회. 269~293.



<부록 1> 경상대학교 소장 공중 음식 발기 목록

번호	발 기 명
1	을미십월십구일 성빈다례불기
2	을미십일월이십륙일 상즈다례불기
3	기미정월이십구일 별 듀 다례불기 광화당
4	기미음삼월십일 " 도석상식불기 십오일가기
5	기미음삼월십일 " 듀다례불기 십오일가기
6	기미음삼월십륙일 도석상식불기 이십일가기
7	기미음삼월십륙일 듀다례불기 이십일가기
8	기미음삼월이십일 " 도석상식불기 이십오일가기
9	기미음삼월이십일 " 듀다례불기 이십오일가기
10	기미음삼월이십륙일 도석상식불기 삼월회일가기
11	기미음삼월이십륙일 듀다례불기 삼월회일가기
12	기미음녘스월초일 " 도석상식불기 초오일가기
13	기미음녘스월초일 " 듀다례불기 초오일가기
14	기미스월 효덕던 망다례불기
15	기미음녘스월초륙일 도석상식불기 초십일가기
16	기미음녘스월초륙일 듀다례불기 초십일가기
17	기미스월팔일 효덕던 별다례단즈
18	기미스월팔일 명성황후 침던 별다례단즈
19	기미스월팔일 능소 별다례단즈
20	기미음녘스월십일 " 도석상식불기 십오일가기
21	기미음녘스월십일 " 듀다례불기 십오일가기
22	기미음녘스월십륙일 도석상식불기 이십일가기
23	기미음녘스월십륙일 듀다례불기 이십일가기
24	기미음녘스월이십일 " 도석상식불기 이십오일가기
25	기미음녘스월이십일 " 듀다례불기 이십오일가기
26	기미음녘스월이십륙일 도석상식불기 회일가기
27	기미음녘스월이십륙일 듀다례불기 회일가기
28	기미오월 효덕던 삭다례불기
29	기미음오월초일 " 도석상식불기 오일기
30	기미오월 흥능 침던 단오다례불기
31	기미오월 단오 효덕던 다례불기
32	기미음오월초륙일 듀다례불기 초십일기

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

33	곡미음오월초녹일 도석상식불기 십일곡
34	곡미음오월십일 " 도석상식불기 십오일곡
35	곡미음오월십일 " 듀다레불기 십오일곡
36	곡미음오월십녹일 도석상식불기 이십일곡
37	곡미음오월십녹일 듀다레불기 이십일곡
38	곡미음오월이십일 " 도석상식불기 이십오일곡
39	곡미음오월이십녹일 도석상식불기 회일곡
40	곡미음오월이십녹일 듀다레불기 회일곡
41	곡미녹월삭 효덕던 다레불기
42	곡미음녁녹월초일 " 도석상식불기 초오일곡
43	곡미음녁녹월초일 " 듀다레불기 초오일곡
44	곡미 뉴두 효덕던 망다레 검 불기
45	곡미음녁녹월초녹일 듀다레불기 십일곡
46	곡미음녁녹월십일 " 도석상식불기 십오일곡
47	곡미음녁녹월십일 " 듀다레불기 십오일곡
48	곡미음녁녹월십녹일 도석상식불기 이십일곡
49	곡미음녁녹월십녹일 듀다레불기 이십일곡
50	곡미녹월이십일 초복 효덕던 다레불기
51	곡미음녁녹월이십녹일 도석상식불기 회일곡
52	곡미음녁녹월이십녹일 듀다레불기 회일곡
53	곡미음칠월초일 " 도석상식불기 초오일곡
54	곡미음칠월초일 " 듀다레불기 초십일곡
55	곡미윤칠월 삭 효덕던 다레단주
56	곡미음칠월초녹일 도석상식불기 초십일곡
57	곡미음칠월초녹일 듀다레불기 십일곡
58	곡미칠월 흥능 경효던 칠석다레단주
59	곡미칠월 효덕던 칠석다레불기
60	곡미칠월 릉소 칠석다레단주
61	곡미음칠월십일 " 듀다레불기 십오일곡
62	곡미칠월 효덕던 망다레불기
63	곡미음칠월십녹일 듀다레불기 이십일곡
64	곡미음칠월이십일 " 듀다레불기 이십오일곡
65	곡미칠월이십일 " 말복 효덕던 듀다레단주
66	곡미칠월이십오일 능소 탄일다레단주
67	곡미칠월 효덕던 탄일다레단주

68	곡미칠월이십오일 황후 침던 별다레단주
69	곡미음팔월이십육일 도석상식불기 회일기
70	곡미음팔월이십육일 듀다레불기 회일기
71	곡미팔월삭 효덕던 다레단주
72	곡미음팔월초일 " 도석상식불기 초오일기
73	곡미음팔월초일 " 듀다레불기 초오일기
74	곡미음팔월초육일 도석상식불기 초십일기
75	곡미음팔월초육일 듀다레불기 초십일기
76	곡미음팔월십일 " 도석상식불기 십오일기
77	곡미음팔월십일 " 듀다레불기 십오일기
78	곡미팔월 망 겸 추석 효덕던 다레단주
79	곡미팔월 능소 추석다레단주
80	곡미음팔월십육일 도석상식불기 이십일기
81	곡미음팔월십육일 듀다레불기 이십일기
82	곡미음팔월이십일 " 도석상식불기 이십오일기
83	곡미음팔월이십일 " 듀다레불기 이십오일기
84	곡미음팔월이십육일 도석상식불기 회일기
85	곡미음팔월이십육일 듀다레불기 회일기
86	곡미구월 삭 효덕던 다레단주
87	곡미음구월초일 " 도석상식불기 초오일기
88	곡미음구월초일 " 듀다레불기 초오일기
89	곡미음구월초육일 도석상식불기 초십일기
90	곡미구월 흥능 경효던 구일다레단주
91	곡미구월 능소 구일다레단주
92	곡미구월 효덕던 구일다레단주
93	곡미음구월십일 " 도석상식불기 십오일기
94	곡미음구월십일 " 듀다레불기 십오일기
95	곡미구월 효덕던 망다레단주
96	곡미음구월십육일 도석상식불기 이십일기
97	곡미음구월십육일 듀다레불기 이십일기
98	곡미음구월이십일 " 도석상식불기 이십오일기
99	곡미음구월이십일 " 듀다레불기 이십오일기
100	곡미음구월이십이일 능소침던 황후마침던 능흥시 별다레불기
101	곡미음구월이십육일 도석상식불기 회일기
102	곡미음구월이십육일 듀다레불기 회일기

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

103	곡미십일월초이일 동지 능소다례불기
104	곡미음십일월초이일 묘상식불기 동지 묘상식
105	곡미십일월삭 효덕년 다례불기
106	곡미십일월초이일 동지 효덕년 다례단주
107	곡미십일월초이일 동지 흥능황후 침턴 다례불기
108	곡미음십일월십일 " 묘석상식불기 십오일기
109	곡미음십일월십일 " 두다례불기 십오일기
110	곡미십일월망 효덕년 다례불기
111	곡미음십일월십육일 묘석상식불기 이십일기
112	곡미음십일월이십일 " 두다례불기 이십일기
113	곡미음십일월이십육일 두다례불기 회일기
114	곡미십이월 납향 능소 다례불기
115	곡미십이월 납향 흥능 황후 침턴 다례불기
116	곡미십이월 납향 효덕년 다례
117	곡미음십이월초일 " 두다례불기 초오일기
118	곡미십이월 삭 효덕년 다례불기
119	곡미음십이월초육일 두다례불기 십일기
120	곡미십이월이십일 효덕년 별다례불기
121	곡미음십이월십일 " 두다례불기 십오일기
122	곡미십이월 망 효덕년 다례불기
123	곡미음십이월십육일 두다례불기 이십일기
124	곡미십이월십구일 연제 효덕년 다례불기
125	곡미십이월십구일 두다례불기
126	곡미십이월십구일 흥능연제 불기
127	곡미십이월이십일 흥능 침턴 황후침턴 별다례단주
128	곡미음십이월이십일 " 두다례불기 이십오일기
129	곡미음십이월이십육일 두다례불기 이십구일기
130	경신 정조 흥능 침턴 다례불기
131	경신 정조 효덕년 다례불기
132	경신정월초이일 두다례불기
133	경신정월십일 " 두다례불기 이십일기
134	경신정월십오일 묘석상식불기
135	경신상원 효덕년 다례불기
136	경신정월이십육일 묘석상식 두다례불기 회일기
137	경신이월초일 " 묘석상식불기 십오일기

138	경신이월초이일 듀다레불기 십스일기
139	경신이월 망다레불기
140	경신이월십늑일 도석상식 듀다레불기 회일기
141	경신이월이십칠일 효덕던 청명다레불기
142	경신삼월 효덕던 삭다레불기
143	경신삼월 삭망 도석상식불기 십오일기
144	경신삼월초이일 듀다레불기 십스일기
145	경신삼월 효덕던 삼질다레불기
146	경신삼월 효덕던 망다레불기
147	경신삼월십늑일 도석상식 듀다레불기 회일기
148	경신스월 효덕던 삭다레불기
149	경신스월 삭망 도석상식불기
150	경신스월초이일 듀다레불기
151	경신스월 효덕던 팔일다레불기
152	경신스월팔일 도상식불기
153	경신스월 효덕던 망다레불기
154	경신스월십늑일 도석상식불기 회일기
155	경신오월 효덕던 삭다레불기
156	경신오월 삭망 도석상식불기 십오일기
157	경신오월 효덕던 단오다레불기
158	경신오월 효덕던 망다레불기
159	경신오월십늑일 도석상식불기 회일기
160	경신늑월삭망 도석상식불기 망일기
161	경신늑월 효덕던 삭다레불기
162	경신늑월초늑일 초복 듀다레불기
163	경신늑월 효덕던 망다레 겸 유두다레불기
164	경신늑월십늑일 도석상식 듀다레불기 회일기
165	경신칠월효덕던 삭다레불기
166	경신칠월 효덕던 칠석다레불기
167	경신칠월 효덕던 망다레불기
168	경신칠월십늑일 도석상식 듀다레불기 회일기
169	경신칠월이십오일 도석상식불기
170	경신팔월 삭망 도석상식불기 십오일기
171	경신팔월 효덕던 망다레 겸 추석다레불기
172	경신팔월십늑일 효덕던 별다레불기

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

173	경신팔월십륙일 도석상식 듀다레불기 회일기
174	경신구월 삭망 도석상식 듀다레불기 십오일기
175	경신구월 효덕년 삭다레불기
176	경신구월 효덕년 구일다레불기
177	경신구월 효덕년 망다레불기
178	경신구월십륙일 도석상식 듀다레불기 회일기
179	경신구월이십오일 룡형시 침년 황후침년 양초 별다레불기
180	경신구월이십오일 경효년 별다레불기
181	경신헑월 삭망 도석상식불기 십오일기
182	경신헑월 효덕년 삭다레불기
183	경신헑월 효덕년 망다레불기
184	경신헑월십륙일 도석상식 듀다레불기 회일기
185	경신헑월일월 삭망 도석상식불기 듀다레 십오일기
186	경신헑월일월 효덕년 삭다레불기
187	경신헑월일월십삼일 효덕년 동지다레불기
188	경신헑월일월십삼일 동지 도석상식불기
189	경신헑월일월 효덕년 망다레불기
190	경신헑월일월십륙일 도석상식 듀다레불기 회일기
191	경신헑월일월 삭망 도석상식 듀다레불기 십오일기
192	경신헑월일월 효덕년 삭다레불기
193	경신헑월일월 효덕년 망다레불기
194	경신헑월일월십륙일 도석상식불기 십팔일기
195	경신헑월일월십구일 룡 대기다레불기 상식겸향
196	경신헑월일월십구일 도석상식불기
197	경신헑월일월십구일 듀다레불기
198	경신헑월일월십이일 효덕년 납향다레불기
199	경신헑월일월이십일 효덕년 별다레불기
200	경신헑월일월삼십일 효덕년 과세다레불기 상식겸향
201	신유정월 효덕년 상월다레불기 상식겸향
202	신유정월초일 " 효덕년 정도다레불기 상식겸향
203	효덕년
204	준시 一기
205	대상다레
206	상식

## 장서각 소장 발기류의 서지적 특징

김향숙\*

- 목 차 -

1. 머리말
2. 장서각 소장 음식관련 고문헌(서적 외) 자료의 종류
  - (1) 발기류
  - (2) 단자류
  - (3) 기타 자료
3. 서지적 특성
  - (1) 발기류
  - (2) 단자류
  - (3) 기타자료
4. 맺음말

### 1. 머리말

장서각에 소장되어 있는 궁중음식 관련 고문헌 중 의궤와 서적을 제외한 자료로는 발기류 177건, 단자류 24건, 기타자료 16건으로 총 217건에 달한다.

이들 자료는 19세기부터 20세기 중반까지 작성된 것으로서 종류에 따라 내용별, 서지별 특성을 달리한다. 본 연구에서는 이들 자료의 서지적 특성을 분석함으로써, 궁중음식 관련 고문헌의 서지적 특성 일부를 밝히고자 한다.

### 2. 장서각 소장 음식관련 고문헌(서적 외) 자료의 종류

#### (1) 발기류

발기는 각종 의식에 소용되는 물품의 목록과 수량을 적거나 인명을 나열한 것으로서, 불기, 건기로 쓰며, 한자로는 發記, 撥記, 件記 등으로 표현한다.

장서각에 소장된 발기류는 177건으로 구체적인 목록은 다음 <표 1>과 같다.

\* 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단 전임연구원.

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

<표 1> 장서각 소장 발기류

연번	자 료 명	언어	등록번호	권책수	크기 (세로×가로)
1	壬午嘉禮時件記	한자	797	낱장(1張)	26.6×182.0
2	임신오월큰마리불기	한글	1238	낱장(1張)	25.8×79.3
3	임오황력오경연브팀불기	한자	1264	낱장(1張)	34.6×357.0
4	嘉禮吉禮揀擇時件記	한자	1267	낱장(1張)	26.5×81.3
5	병술십이월이십일진찬도감스찬호오신불기	한글	1268	낱장(1張)	29.3×300.5
6	東宮媽媽冠禮時賜饌床件記	한자	1269	낱장(1張)	33.3×390.0
7	스찬건기	한글	1270	낱장(1張)	21.8×111.5
8	스찬상불기	한글	1271	낱장(1張)	34.5×160.0
9	성두후약광각속철타후사찬상불기	한글	1272	낱장(1張)	33.0×672.0
10	빈년도감낭낭풍척집스지의사찬상불기	한글	1273	낱장(1張)	24.0×360.0
11	을히이월이십일좌의정대감선원스전스찬불기	한글	1274	낱장(1張)	23.8×90.1
12	탄일진어상스찬상불기	한글	1275	낱장(1張)	27.0×1,145.0
13	스찬상불기	한글	1276	낱장(1張)	27.4×261.0
14	스찬상불기	한글	1277	낱장(1張)	24.5×510.0
15	갑술오월십구일백일입시호오실스찬호오신불기	한글	1278	낱장(1張)	30.0×44.5
16	경인칠월이십일빈년도감당낭중척집스니외소속스찬호오신불기	한글	1279	낱장(1張)	27.8×266.8
17	일산릉도감스찬찬합불기	한글	1280	낱장(1張)	33.7×180.0
18	산릉도감당낭스찬찬합불기	한글	1281	낱장(2張)	31.5×115.7
19	무인팔월릉소도감당상찬합스찬호오신불기	한글	1282	낱장(1張)	32.2×99.6
20	갑술이월이십팔일삼척약방스찬호오신불기	한글	1283	낱장(1張)	31.3×290.5
21	임진칠월초이일존호도감스찬호오신불기	한글	1284	낱장(1張)	34.2×137.0
22	경인이월초스일존호도감스찬호오신불기	한글	1285	낱장(1張)	27.9×173.5
23	그히납월십구일상호도감스찬호오신불기	한글	1286	낱장(1張)	33.8×106.7
24	신흥스월이십팔일진찬도감스찬호오신불기	한글	1287	낱장(1張)	27.9×149.3
25	계스이월장악원스찬호오신불기	한글	1288	낱장(1張)	27.3×73.2
26	임진구월이십오일진찬시도감스찬호오신불기	한글	1289	낱장(1張)	27.4×169.4
27	동궁마마관네시스찬상불기	한글	1290	낱장(1張)	25.5×438.0
28	갑오정월이십일장악원스찬호오신불기	한글	1291	낱장(1張)	27.4×175.0
29	임진칠월초이일 임진칠월십삼일스찬호오신불기	한글	1292	낱장(1張)	26.8×203.5
30	경인팔월초이일국장도감스찬불기	한자	1293	낱장(1張)	29.8×47.3
31	산릉도감찬합스찬불기	한자	1294	낱장(1張)	27.0×75.0
32	癸卯三月二十二日英親王痘候平復教是時頒賜床件記	한자	1295	낱장(1張)	24.0×374.7
33	癸卯三月二十二日英親王痘候平復教是時頒賜床件記	한자	1296	낱장(1張)	23.8×360.8
34	癸卯六月初三日英親王痘候百日頒賜床件記	한자	1297	낱장(1張)	23.9×68.0
35	癸卯四月二十一日頒賜床件記	한자	1298	낱장(1張)	24.0×91.5
36	진어상스찬음식불기	한글	1299	낱장(1張)	27.5×21.5
37	음식불기	한글	1300	낱장(1張)	27.2×185.2
38	친명도목음식하야니운불기	한글	1301	낱장(1張)	28.8×154.0
39	갑술정월추칠일산실형야춤호오신불기	한글	1302	낱장(1張)	26.1×97.8
40	칠석제겸친명도목의호오신실과음식불기	한글	1303	낱장(1張)	30.1×168.5
41	악방괘주상불기	한글	1304	낱장(1張)	26.5×371.5
42	도목음식불기	한글	1305	낱장(1張)	27.5×89.5
43	進宴時再會酌件記	한글	1306	낱장(1張)	32.3×37.2
44	英親王疹候平復教是時發記	한자	1307	낱장(1張)	23.7×342.5
45	頒賜床件記	한자	1308	낱장(1張)	26.0×64.3
46	삼회작일진어스찬상불기	한글	1309	낱장(2張)	29.0×143.8
47	진어상손님상불기(英親王탄일)	한글	1310	낱장(1張)	27.2×123.0
48	頒賜床件記	한자	1311	낱장(1張)	35.4×73.0
49	접대불기	한글	1312	낱장(1張)	25.8×65.2



50	일월일일접디불기	한글	1313	낱장(1張)	19.8×73.9
51	스월십스일접디불기	한글	1316	낱장(1張)	19.7×75.0
52	접디불기	한글	1317	낱장(1張)	25.8×25.4/ 25.6×83.0
53	병오이월초팔일천만세동궁마마탄일진어상스찬상불기	한글	1318	낱장(1張)	32.9×733.7
54	동궁마마탄일진어상스찬상불기	한글	1319	낱장(1張)	33.5×738.0
55	서충덕진어스찬상불기	한글	1320	낱장(1張)	34.0×398.0
56	준호시진어스찬상불기	한글	1321	낱장(1張)	본문 27.9×168 /별지×49.5
57	삼희작진어스찬상불기	한글	1322	낱장(1張)	27.6×386.2
58	동궁마마탄일진어스찬상불기	한글	1323	낱장(1張)	33.0×1,213.0
59	진어스찬상불기	한글	1324	낱장(1張)	27.5×66.4
60	탄일진어스찬상불기	한글	1325	낱장(1張)	32.8×676.9
61	삼희작진어스찬불기	한글	1326	낱장(1張)	27.5×323.5
62	즈가봉비시진어손님상불기	한글	1327	낱장(1張)	27.5×328.0
63	아기시칭신어상(손님상)불기	한글	1328	낱장(1張)	27.5×351.0
64	아기시칭신조반상진어상불기	한글	1329	낱장(1張)	27.3×245.5
65	탄일낫것상불기	한글	1330	낱장(1張)	23.8×65.9
66	再揀擇進御床寔床處子床發記	한글	1331	낱장(1張)	33.0×304.0
67	동궁마마관례시어상불기	한글	1332	낱장(1張)	25.7×348.2
68	癸卯九月十九日英親王疹候平復教是時頒賜床件記	한자	1333	낱장(1張)	23.8×369.4
69	후물니진어상불기	한글	1334	낱장(1張)	27.6×278.5
70	탄일진어상스찬음식불기	한글	1335	낱장(1張)	24.0×981.3
71	양노연시진어상(길소당낭스찬상)불기	한글	1336	낱장(1張)	27.6×373.5
72	탄일진어상스찬상불기	한글	1337	낱장(1張)	27.5×1,200.0
73	영친왕성두후빅일진어상불기	한글	1338	낱장(1張)	24.0×183.0
74	탄일진어상불기(을스동)	한글	1339	낱장(1張)	26.9×336.0
75	경축진어상불기	한글	1340	낱장(1張)	27.5×129.8
76	병오십이월십일일가례시진어상불기	한글	1341	낱장(1張)	27.2×89.5
77	경즈구월십칠일낫것진어상불기	한글	1342	낱장(1張)	27.5×142.5
78	丁未正月二十七日英親王冠禮教是時頒賜床件記	한자	1343	낱장(1張)	22.3×87.3
79	진어상불기	한글	1344	낱장(1張)	27.5×247.5
80	정미정월이십칠일영친왕관례시진어상불기	한글	1345	낱장(1張)	27.5×289.3
81	영친왕천빅세침신음식진어상불기	한글	1346	낱장(1張)	27.5×234.2
82	동궁마마탄일후물니진어상불기	한글	1347	낱장(1張)	27.2×237.9
83	을사동진어상불기	한글	1348	낱장(1張)	27.2×98.7
84	동궐마마탄일진어상불기	한글	1349	낱장(1張)	28.0×182.8
85	탄일진어상불기	한글	1350	낱장(1張)	27.8×291.4
86	탄일낫것상불기	한글	1351	낱장(1張)	23.7×149.0
87	순비즈가침신음식불기	한글	1352	낱장(1張)	27.4×74.0
88	귀비마마천빅세침진어상불기	한글	1353	낱장(1張)	27.3×217.5
89	명히정월진찬시니빈즈비관왜반기불기	한글	1354	낱장(1張)	24.4×43.8
90	병술십이월진찬소수효	한자, 한글	1356	낱장(1張)	24.5×75.6
91	명유십월십이일낭초진향다례불기	한글	1357	낱장(1張)	27.2×418.3
92	명유삼월십칠일진향불기	한글	1358	낱장(1張)	27.8×394.7
93	명유삼월십륙일진향불기	한글	1359	낱장(1張)	27.9×403.0
94	丁未正月二十八日茶禮件記	한자	1360	낱장(1張)	21.6×50.1
95	다례불기	한글	1362	낱장(1張)	27.5×222.5
96	소상익일듀다례불기	한글	1363	낱장(1張)	25.0×106.7
97	듀다례불기	한글	1364	낱장(1張)	19.0×114.0
98	다례불기	한글	1365	낱장(1張)	32.9×205.3
99	기신흥능다례불기	한글	1366	낱장(1張)	27.0×306.5
100	유릉다례불기	한글	1367	낱장(1張)	27.4×253.0

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

101	신히칠석다례불기	한글	1368	날장(1張)	25.1×123.5
102	신히윤록월망다례불기	한글	1369	날장(1張)	26.2×157.0
103	신히칠월삭다례불기	한글	1370	날장(1張)	25.1×97.8
104	병신십월십오일도련검항별다례불기	한글	1371	날장(1張)	27.2×328.0
105	원소다례불기	한글	1372	날장(1張)	25.0×114.0
106	봉안다례불기	한글	1373	날장(1張)	272.0×264.5
107	듀다례불기	한글	1374	1책(가철)	24.5×23.0
108	명유구월십팔일개명명다례불기	한글	1376	날장(1張)	27.9×236.8
109	성빈별다례불기	한글	1381	날장(1張)	27.3×261.5
110	의효던별다례불기	한글	1382	날장(1張)	27.0×199.0
111	경인팔월이십구일성빈다례석상식산릉경행불기	한글	1383	날장(1張)	27.8×312.0
112	탄일신스진상불기	한글	1409	날장(1張)	24.0×567.0
113	丑年正月千萬世東宮媽媽嘉禮時御床記	한자	1462	날장(1張)	32.8×348.5
114	갑술오월십구일원조아기시빅일병반스훈은불기	한글	1504	날장(1張)	30.1×226.3
115	년년히랑반스불기	한글	1513	날장(1張)	25.8×57.7
116	반스불기	한글	1514	날장(1張)	23.8×28.4
117	癸卯六月日英親王痘候教是時書賞格件記	한자	1576	날장(1張)	23.9×220.0
118	미년정도위축불기	한글	1632	날장(1張)	24.7×906.7
119	미년십월위축불기	한글	1633	날장(1張)	28.1×950.5
120	갑신이월탄일위축불기	한글	1634	날장(1張)	25.6×797.0
121	명히구월(지월동)영령빅은스삼칠일(김경성)경불기	한글	1635	날장(1張)	24.0×690.4
122	임진십일월흑석리당주각쳐신스디내온불기	한글	1636	날장(1張)	27.3×247.5
123	무조늑월광주법화암삼칠일위축경불기	한글	1637	날장(1張)	23.5×582.7
124	병술이월탄일각쳐위축경불기	한글	1638	날장(1張)	23.8×798.5
125	신스이월탄일위축불기	한글	1639	날장(1張)	25.4×259.5
126	칠월탄일각쳐위축불기	한글	1640	날장(1張)	25.0×585.5
127	각쳐칠월위축불기	한글	1641	날장(1張)	27.6×193.5
128	제주불기	한글	1646	날장(1張)	27.6×236.5
129	제주불기	한글	1647	날장(1張)	28.3×470.3
130	정미정월용금지(불기)	한글	1648	날장(1張)	23.8×32.8
131	성복제수발기	한글	1649	날장(1張)	24.0×17.0
132	산능제수발기	한글	1650	날장(1張)	22.0×70.0
133	제수발기	한글	1651	날장(1張)	34.0×125.0
134	祭需發記	한글	1652	날장(1張)	33.0×172.0
135	永禧殿大祭祭需發記	한자	1653	날장(1張)	27.0×44.0
136	國文祭需發記(目次)	한글	1654	날장(1張)	34.0×124.0
137	제주불기	한글	1656	날장(1張)	21.2×27.0
138	기명불기	한글	1730	날장(1張)	27.2×24.9
139	마리방기용불기	한글	1741	날장(1張)	23.8×70.4
140	경우궁제향불기	한글	1751	날장(1張)	28.0×476.0
141	洪祐純家癸巳義親王吉禮時望處子三揀擇時頒賜件記	한자	1755	날장(1張)	25.3×38.9
142	(기묘팔월)거비훈은불기	한글	1761	날장(1張)	30.5×51.6
143	갑술출거비훈은불기	한글	1762	날장(1張)	28.0×35.0
144	계묘스월고스쇼입불기	한글	1765	날장(1張)	22.3×118.0
145	계묘삼월이십륙일함령던고스쇼입불기	한글	1766	날장(1張)	22.2×158.3
146	丁未正月二十七日英親王冠禮教是時進御床頒賜床件記	한자	1768	날장(1張)	35.4×88.1
147	丁未正月二十七日英親王冠禮教是時頒賜床件記	한자	1770	날장(1張)	35.7×373
148	갑술이월십스일초칠일김반훈은불기	한글	1771	날장(1張)	41.3×210.6
149	병인이월온산송악별기도고관진적발기	한글	1772	날장(1張)	29.5×808.4
150	(을유십월)송악산기치진작훈은불기	한글	1775	날장(1張)	29.3×104.4
151	(을히십이월십륙일)주정스복명시제주훈은신불기	한글	1776	날장(1張)	25.0×78.0
152	영헌용진스희방계주상불기	한글	1777	날장(1張)	본문726×113/ 별지23.1×97
153	큰던뇨도불기	한글	1779	날장(1張)	27.4×100.0
154	(경인늑월초늑일)상조다례어물불기	한글	1781	날장(1張)	27.1×72.3

155	壬午正月十四日物品件記	한자, 한글	1782	낱장(1張)	26.5×18.5
156	병신십이월이십팔일도련불긔	한글	1786	낱장(1張)	27.4×181.0
157	丙午十二月十九日冠禮敎是時進御床頒賜床件記	한자	1798	낱장(1張)	35.9×284.0
158	(丁未正月二十六日)英親王冠禮敎是時(頒賜床件記)	한자	1799	낱장(1張)	22.4×56.8
159	(을미스월)위시분노불긔	한글	1800	낱장(1張)	27.4×635.0
160	그특오월산가논디소입불긔	한글	1805	낱장(1張)	25.7×23.5
161	산릉입주전불긔	한글	1808	낱장(1張)	21.3×43.0
162	산릉성빈다례발긔	한글	1809	낱장(1張)	21.2×43.1
163	(갑술이월삼칠일)강(강)반소용불긔	한글	1810	낱장(1張)	28.0×165.0
164	신하윤녹월초팔일원소성빈던불긔	한글	1813	낱장(1張)	23.4×177.5
165	癸巳二月誕辰各處爲祝件記	한자	1823	낱장(1張)	23.9×62.9
166	물지불긔	한글	1826	낱장(1張)	26.0×29.3
167	(갑술이월이십일일)이칠일)약방승후관강(강)반불긔	한글	1840	낱장(1張)	31.2×67.3
168	癸未五月二十二日東寧尉揀擇時頒賜件記	한자	1855	낱장(1張)	23.8×65.3
169	冊妃敎是時嘉禮發記	한자	1860	낱장(1張)	35.0×737.0
170	그묘십이월이십일성두시점심초비불긔	한글	1869	낱장(1張)	32.7×862.0
171	宗廟祭器造成件記	한자	1871	낱장(1張)	24.0×65.0
172	계유이월설령후강반주니외소주방탄쇼목미주온불긔	한글	1882	낱장(1張)	27.8×158.0
173	初揀擇時進御床實床處子床件記	한자	1894	낱장(1張)	32.7×261.5
174	景祐宮享需件記	한글	K2-2413	1帖(14張)	34.4×25.9
175	향수건긔	한글	K2-2499	1冊(15張)	34.3×25.9
176	享需件記	한글	K2-2500	1冊(41張)	32.6×24.3
177	進宴後賞格發記	한자	K2-2872	1冊	23.7×28.7

위의 표 1에서 알 수 있다시피, 장서각에 소장된 발기류는 대부분이 한글 자료로서 한글.한자가 병기된 자료나 한자자료가 소수 있다. 왕실의 誕日, 冠禮, 嘉禮, 進宴, 祭祀, 茶禮 등 다양한 행사에 사용되었으며 세부 목적에 따라 進御, 進御賜饌, 賜饌, 接待, 賞格, 頒賜, 祭需, 爲祝, 進香, 茶禮 등으로 구분할 수 있다.

발기류는 대부분 낱장 형태이다. 하지만 「景祐宮享需件記」, 「進宴後賞格發記」처럼 線裝되어 製冊된 자료도 ‘件記’, ‘發記’ 등의 용어가 자료에 확실히 등장하면 발기류에 포함시켰다.

## (2) 단자류

단자는 사용의 범위가 넓고 종류가 다양하므로 선불리 정의내릴 수 없는 자료이다. 궁중음식과 관련된 단자는 다례시 소용된 각종 물품과 음식을 적은 茶禮單子와 진상물품과 인명을 수록한 進上單子이다.

서각에 소장된 단자류는 24건으로 구체적인 목록은 다음 <표 2>와 같다.

<표 2> 장서각 소장 단자류

연번	자료명	언어	등록번호	권책수	크기(세로×가로)
1	茶禮單子	한자	1361	낱장(1張)	17.0×180.0
2	다례단조	한글	1375	1책(가철)	23.0×23.0
3	유릉다례단조(왕대비전)	한글	1377	낱장(1張, 피봉별도)	34.0×176.0
4	성빈다례단조	한글	1378	낱장(1張, 피봉별도)	31.5×133.0
5	담스다례단조	한글	1379	낱장(1張, 피봉별도)	35.0×212.0
6	탄일다례단조	한글	1380	낱장(1張, 피봉별도)	34.5×180.0

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

7	듀다레단즈	한글	1384	낱장(1張)	27.5×185.0
8	듀다레단즈	한글	1385	낱장(1張)	34.2×155.9
9	獻上物品	한자	1390	낱장(1張)	41.0×30.0
10	獻上品	한자	1393	낱장(1張)	15.9×32.3
11	進獻記	한자	1394	낱장(1張)	25.7×40.5
12	進上	한자	1395	낱장(1張)	22.3×35.8
13	進上	한자	1397	낱장(1張)	33.3×49.3
14	進上	한자	1398	낱장(1張)	33.4×48.9
15	嘉禮教是時進上	한자	1412	낱장(1張)	42.6×53.4
16	咸鏡道去十一月朔新産追封進上	한자	1413	낱장(1張)	38.2×96.0
17	咸鏡道正月朔預封新産進上	한자	1414	낱장(1張)	38.5×96.4
18	全羅道所封冬至物膳進上	한자	1415	낱장(1張)	38.4×53.9
19	乙酉十月十七日李應俊進上	한자	1434	낱장(1張)	35.1×70.1
20	世子宮嘉禮進獻	한자	1438	낱장(1張)	21.8×30.8
21	內安堂李貴人三年內祭品單子	한자	1655	낱장(1張)	34.0×50.0
22	經理院臘猪單子皇太子宮進獻	한자	1847	낱장(1張)	35.7×49.8
23	大宮秋夕祭物單子	한자	1850	낱장(1張)	35.0×145.0
24	(土產品)進上單子	한자	1883	낱장(1張)	27.1×38.3

위의 <표 2>에서 알 수 있다시피, 장서각에 소장된 단자류는 한자, 한글 자료가 공존한다. 한글자료는 주로 다례단자이며, 한자자료는 주로 진상단자이다.

이 중 다례단자는 피봉이 함께 있을 뿐만 아니라, 글씨도 다른 자료들과 비교해 볼 때 정성 들여 해정하게 썼으므로 주목이 된다.

### (3) 기타 자료

기타자료는 발기류, 단자류와는 별도로 가철본이나 선장본으로 제작된 자료이다. 수록된 내용상으로 보면 발기류와 비슷하지만, 형식이 다르며, 용어가 확실치 않은 경우 모두 기타자료로 분류하였다. 연번 1, 2번은 장서각 자료명이 접디발기이지만 실제적으로 ‘발기’ 용어가 등장하지 않고 일제시대 인찰지에 작성된 자료이므로 기타자료로 분류하였으며, 연번 15, 16번 역시 장서각 자료명에는 발기로 나와 있으나 실제적으로는 발기라는 용어가 등장하지 않으므로 기타자료로 분류하였다.

기타자료의 구체적인 목록은 다음 <표3>과 같다.

<표 3> 장서각 소장 기타자료

연번	자료명	언어	등록번호	권책수	크기(세로×가로)
1	접디발기	한자, 한글	1314	가철본(12장)	26.6×19.0(12장)
2	접디발기	한글	1315	가철본(4장)	26.5×19.1(4장)
3	獻納品之義願	한자	1386	가철본	28.0×38.3(3장)
4	(신축사월일)명동가물종기	한글	1784	가철본(10장)	24.7×42.3
5	公翁主吉禮時內下物品	한자	1848	낱장(1張)	25.4×46.9
6	貯芳室所在中間(閭)失記	한자	1870	낱장(1張)	24.0×51.5
7	物品目錄	한자	1889	낱장(1張)	25.4×167.3
8	경우궁, 경유신조(景祐宮, 丁酉新造)	한글	K2-2412	1帖(19折)	33.7×13.5
9	경인각궁제수도	한글	K2-2414	1帖(8折)	31.1×11.5

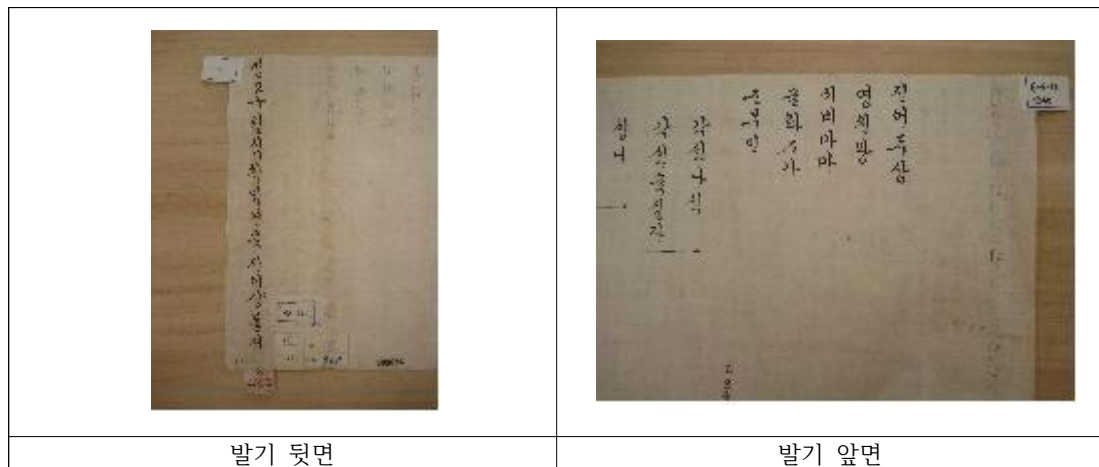
10	照點記	한자	K2-2489	1帖(3折)	40.2×20.7
11	節祀祭品	한글	K2-2548	날장(1張)	37.2×87.2
12	祭祀饌品儀	한자	K2-2563	1책	30.0×22.9
13	병인큰년분뇨도	한글	K2-3169	1帖	38.4×470.0 (접은 상태의 크기 : 38.4×18.7)
14	歲饌頒賜冊	한자	K2-3188	1冊	28.4×22.1
15	다례널긔	한글	K2-5031	1책(가철)	25.4×16.0
16	삭망다례발긔(朔望茶禮發記)	한글	K2-5043	1책(가철)	24.5×24.0

### 3. 서지적 특성

#### (1) 발기류

##### 1) 형식

날장으로 된 발기류의 일반적인 형식은 뒷면에 발기명을 세로로 길게 늘어쓰고, 앞면에 구체적인 내용을 작성하는 방식이다.



<그림 1> 발기류의 일반적 형식

<그림 1>은 「경축진어상불긔」(1340)의 일부로서 뒷면에 ‘병오구월십칠일경축진어상불긔’라고 세로로 길게 발기명을 늘어쓰고, 앞면에 구체적인 대상과 음식명을 나열하였다.

「景祐宮享需件記」, 「進宴後賞格發記」처럼 線裝으로 製冊한 자료는 표지와 본문으로 구성된다.

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구



<그림 2> 선장된 발기류의 표지와 본문

<그림 2>는 「景祐宮享需件記」(K2-2413)의 표지와 본문의 일부로서, 형태만 바뀌었을 뿐 낱장으로 된 발기류와 크게 형식에 있어서 차이가 없음을 알 수 있다.

2) 발기명 작성방법

발기명의 일반적인 작성방법은 <그림 1>에서 알 수 있다시피, 세로 일렬로 나열하는 방법이다. 하지만 경우에 따라 발기명이 길어지는 상황이 생기면, 발기명 중간이나 끝을 나누어서 2열, 3열로 늘리는 방식으로 발기명을 작성하는 경우도 있다.

다음 <그림 3>은 발기명을 작성하는 다양한 예를 보여준다.

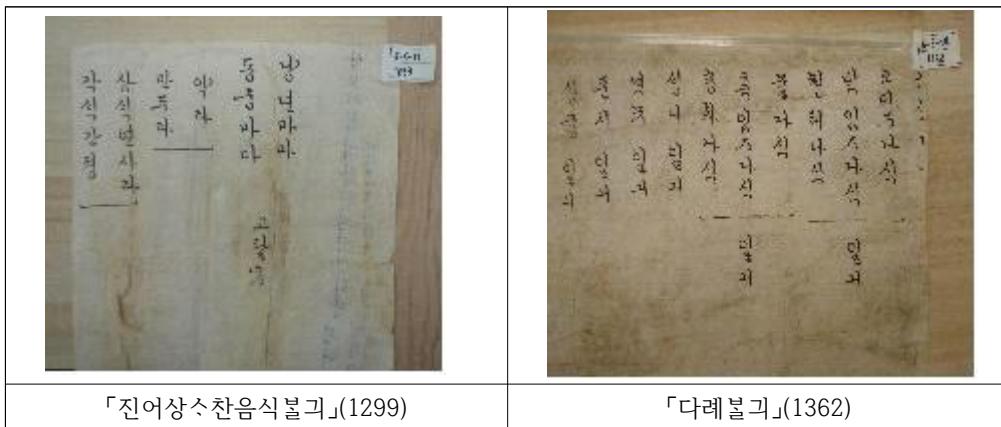


<그림 3> 발기면 작성의 다양한 예

3) 종이

발기류에 사용된 종이는 <그림 1>의 「경축진어상불기」(1340)와 같은 두께감 있는 저지로서, 음식명을 한 줄씩 나열하는 특성상 종이가 가로로 길다. 無縫의 긴 종이를 사용한 것이 아니라 저지를 오려 연결하는 방식으로 가로의 넓이를 늘였다.

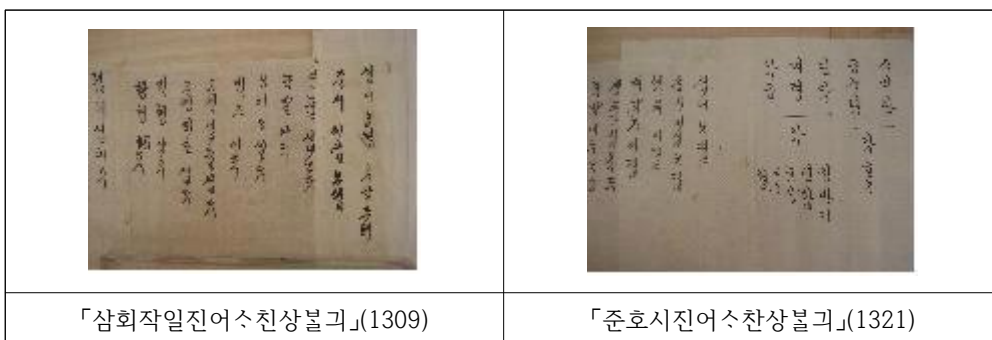
연결종이를 사용한 경우 오려붙인 저지의 넓이가 일정하지 않은 경우가 허다하며, 간혹 연결부분이 떨어져 나가 발기의 내용을 파악할 수 없는 경우도 종종 있다. 예를 들어 「탄일진어상불기(을스동)」(1339)의 가로로 연결한 9장의 넓이는 각각 43+43.3+43.5+43.3+17.1+24.2+43.4+43.6+34.3cm로서, 각각의 넓이가 일정치 않음을 알 수 있다.



<그림 4> 연결부분이 떨어져 나간 경우

위의 <그림 4>는 연결부분이 떨어져 나간 자료이다. 「진어상스찬음식불기」(1299)는 뒷부분이 떨어져 나간 경우로 ‘각식간정’ 이후 이어져야 할 부분이 떨어져 나갔으며, 「다례불기」(1362)는 앞부분이 떨어져 나간 경우로 ‘오미즈다식’의 앞부분이 떨어져 나갔다.

발기에 사용된 종이는 연결종이뿐만 아니라 별지를 덧대어 이은 종이도 있다.






<그림 5> 별지를 덧댄 경우

위의 <그림 5>는 별지를 덧댄 자료이다. 별지를 덧댄 경우 본발기에 비해 별지에 사용된 종이는 비침이 있을 정도로 얇을 뿐 아니라, 서체에 있어서도 본발기에 비해 많이 떨어짐을 알 수 있다.

발기류에 사용된 종이의 색은 <그림 1>의 「경축진어상불기」(1340)에 보이는 미색이 대부분

이다. 그러나 간혹 황색의 저지(1264)도 사용하고, 왕실의 권위를 보여야 할 관례나 가례발기에는 여러 색의 염색도련지를 연결해서 사용하였다.

장서각 소장 관례발기와 가례발기 중 염색도련지를 사용한 자료는 「壬午嘉禮時件記」(797), 「丁未正月二十七日英親王冠禮教是時進御床頒賜床件記」(1768), 「丙午十二月十九日冠禮教是時進御床頒賜床件記」(1798), 「冊妃教是時嘉禮發記」(1860)가 있다. 「壬午嘉禮時件記」(797)는 녹, 황, 청, 비취로 연결되는 염색도련지를 사용하였으며, 「丁未正月二十七日英親王冠禮教是時進御床頒賜床件記」(1768)는 적, 녹으로 연결되는 염색도련지를 사용하였고, 「丙午十二月十九日冠禮教是時進御床頒賜床件記」(1798)는 적, 녹, 황, 적, 녹으로 연결되는 염색도련지를 사용하였으며, 「冊妃教是時嘉禮發記」(1860)는 황, 적, 녹, 황, 적, 녹황으로 연결되는 염색도련지를 사용하였다. 아래의 <그림 6>은 염색도련지를 사용한 발기자료이다.

	
<p>「壬午嘉禮時件記」(797)</p>	<p>「丁未正月二十七日英親王冠禮教是時進御床頒賜床件記」(1768)</p>
	
<p>「丙午十二月十九日冠禮教是時進御床頒賜床件記」(1798)</p>	<p>「冊妃教是時嘉禮發記」(1860)</p>

<그림 6> 염색도련지를 사용한 발기자료

발기에 사용되는 연결종이는 앞서 살펴보았듯이 연결종이 마다의 넓이가 일정치 않다. 하지만 염색 도련지를 사용할 경우에는 시각적인 것을 고려하여 연결종이의 넓이를 균등하게 배분하였다. 예를 들어 「壬午嘉禮時件記」(797)는 4장의 종이를 연결하였는데, 각각의 넓이는 녹 45.2cm, 황 45.4cm, 청 45.4cm, 비취 45.3cm으로 약간의 차이가 있지만 일정함을 알 수 있다. 「冊妃教是時嘉禮發記」(1860)는 13장의 종이를 연결하였는데, 황 51.3cm, 적 56.7cm, 녹 57.1cm, 황 59.4cm, 적 55.9cm, 녹 57cm, 황 57cm, 적 57.5cm, 녹 56.9cm, 황 57.2cm, 적 56.7cm, 녹 57cm, 황 55.5cm로, 「壬午嘉禮時件記」(797)와 마찬가지로 약간의 차이가 있지만 넓이가 일정함을 알 수 있다.

#### 4) 글씨

발기에 쓴 글씨체는 간혹 조잡한 경우(1272)도 있지만, 대부분 단아한 궁체를 사용하여 작성하였다. 177건의 발기류 중에는 간혹 글씨체가 겹치는 경우가 보이는데, 이 중 한 사람의 글씨체가 20여 자료가 넘게 보이는 것이 주목된다. (1287, 1290, 1321, 1327, 1323, 1329,



1332, 1334, 1336, 1337, 1340, 1341, 1342, 1345, 1346, 1347, 1350, 1352, 1357, 1358, 1371, 1376, 1777)

<p>「동궁마마탄일진어스찬상불기」(1323)</p>	<p>「동궁마마탄일후물니진어상불기」(1347)</p>

<그림 7> 동일 인물에 의해 작성된 자료

<그림 7>은「동궁마마탄일진어스찬상불기」(1323), 「동궁마마탄일후물니진어상불기」(1347) 를 비교하여 본 것으로, ‘싱선전유오’, ‘양전유오’, ‘편육’, ‘족편’ 등의 서체를 유심히 살펴보면 자음을 쓸 때의 빼침과 붓 운용이 일치함을 알 수 있다.

5) 수정표시

발기를 작성하다가 오류가 나면 폐기하지 않고 여러 가지 수정표시를 이용하여 자료를 수정하였다. 이는 종이가 귀했기 때문에 일어난 현상으로 보인다. 잘못된 부분을 덧대어 가리거나, 긁어내거나, 끼워 쓰거나, 덧쓴 흔적 외에 여러 가지 수정기호(‘ㄱ’, ‘’’, ‘’’, ‘’’)를 이용하여 수정 표시를 하였다. 다음 <그림 8>은 여러 가지 수정표시의 예이다.

<p>인장을 찍어 수정표시(1312)</p>	<p>종이를 덧대거나 비점표시(1337)</p>
<p>긁어냄(1322)</p>	<p>덧쓰거나 지움(1632)</p>

<그림 8> 여러 수정 표시의 예

6) 발기의 재활용

한 자료를 여러 연도에 걸쳐 재활용한 경우이다. 예를 들어 「아기시싱신어상(손님상)불귀」(1328)를 들 수 있다. 이 자료는 1899년(己亥, 광무 3) 9월 25일 영친왕(英親王, 1897~1970)의 3세 생신에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 이 발기 뒷면에는 발기명과 함께 '경자(庚子, 1900) 동(同)[경주동], 신축(辛丑, 1901) 동(同)[신흥동], 임인(壬寅, 1902) 동(同)[임인동], 계묘(癸卯, 1903)[계묘], 갑진(甲辰, 1904)[갑진], 을사(乙巳, 1905)[을사]'가 적혀 있어 1899년에 처음 사용된 이후 1905년까지 반복하여 사용된 것임을 알 수 있다.

이외에도 1291, 1339, 1344, 1348 자료가 있다. 다음 <그림 9>는 발기를 재활용한 예이다.

			
「아기시싱신어상(손님상)불귀」 (1328)	「탄일진어상불귀(을수동)」 (1339)	「진어상불귀」(1344)	「진어상불귀」(1348)

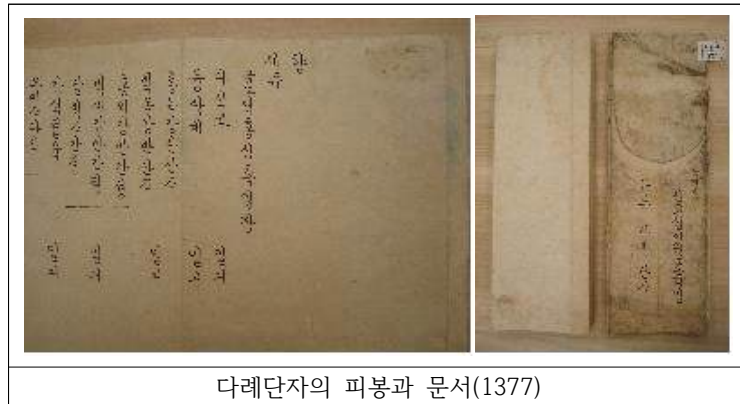
<그림 9> 발기를 재활용한 예

(2) 단자류

1) 형식

장서각에 소장된 궁중음식 관련 단자류는 앞서 살펴보았듯이 다례단자와 진상단자가 주를 이룬다. 다례단자는 피봉과 문서로 구성되어 있다. 피봉에는 작성연도와 문서명이 기재되어 있으며, 문서에는 다례에 소용되는 향, 제주, 초를 비롯한 음식명이 수록되어 있다.

다음 <그림 10>은 다례단자의 일반적인 형식을 보여준다.



다례단자의 피봉과 문서(1377)

<그림 10> 다례단자의 형식

일반적인 진상단자의 문서식이 진상목적+수취자(기관)신분+진상품목+발급날짜+발급자 신분으로 구성되는 반면, 장서각 소장 진상단자는 진상목적이나 수취자(기관)신분이 빠져있는 경우가 대부분이다. 다음 <그림 11>은 진상단자의 여러 형식을 보여준다.



<그림 11> 진상단자의 여러 형식

2) 종이

다례단자와 진상단자는 단자의 특성상 두꺼운 장지를 사용하여 문서를 작성하였으며<sup>5)</sup>, 일정한 크기로 등분하여 직사각형형태로 접었다. 이외에도 <그림 11>에서 알 수 있다시피, 장지와는 다른 질의 저지를 이용하거나 염색 저지를 이용하여 문서를 작성한 경우도 있다.

(3) 기타 자료

5) 진상단자를 작성하는 종이는 장지로서 단자지라고도 하였다. 육전조례에는 단자지의 가격이 등장한다. (供上單子 紙價 錢二兩五錢)[육전조례 호전 사포서 지용]

제 1 부 조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

기타자료는 대부분 가철본이거나 선장본으로, 내용상으로 보면 발기류와 비슷하지만, 용어가 확실치 않은 경우 모두 기타자료로 분류하였다. 또한 판심하단에 李王職이 찍힌 인찰지에 필사한 자료도 기타자료로 분류하였다.

이중 주목되는 자료는 「병인큰던분뇨도」(K2-3169)이다. 이 자료는 절첩자료로서 37부분이 접혀 있다. 재질은 저지이나 기름먹인 종이를 여러 겹 겹쳐서 붙였기 때문에 가죽느낌이 든다. 첩필로 오사란을 긁어내서 표시하였으며, 앞뒤로 내용을 필사하였다.



<그림 12> 「병인큰던분뇨도」(K2-3169)의 표지와 본문

다음으로 이왕직 전용 인찰지(미농지 바탕에 주색의 사주쌍변, 10항의 칸, 상하향흑어미, ‘이왕직’이 적힌 판심이 인쇄됨)에 필사한 「순종효황제 탄일 접대건」(1315)이 있다. 이 자료는 가철본이지만, 일제시대 이왕직의 실제적인 운용을 알 수 있는 인장(앞표지내부와 뒤표지에 사각인장, 3월 1일과 1937년 2월 1일 문건의 시작부분에 ‘主殿課長’ 과 인문을 알 수 없는 원형인장, 1937년 2월 1일 문건 시작부분의 중단과 하단 부분에 ‘李應勳’, ‘徐弼’ 원형인장)이 곳곳에 찍혀 있어 주목된다.



<그림 13> 「순종효황제 탄일 접대건」(1315)

## 궁중 음식관련 자료, 기록화

윤진영\*

- 목 차 -

1. 머리말
2. 수작연도(受爵宴圖)
3. 진연도(進宴圖)
4. 진찬도(進饌圖)
5. 동뢰연도(同牢宴圖)
6. 사연도(賜宴圖)

### 1. 머리말

조선시대의 궁중에서 행한 잔치는 풍정(豊呈), 진연(進宴), 진찬(進饌), 진작(進爵), 수작(受爵) 등으로 나뉜다. 행사의 시기와 규모, 종류에 따라 다르게 불렸지만, 대부분 왕실의 대왕대비나 왕대비 혹은 임금의 탄신일 등 경사스러운 일을 기념한 행사였다. 궁중 잔치에 대한 기록으로는 행사의 과정과 결과를 상세히 기록한 의궤(儀軌)와 여러 물목(物目)을 필사한 발기류가 전한다. 이러한 문헌자료를 통해 조선왕실의 연향문화에 대한 자세하고 종합적인 실상을 조명하는 것이 가능하다.

궁중 잔치와 관련된 또 다른 기록물로는 연향의 현장을 그린 기록화가 있다. 장엄하고 화려한 궁중 연향을 시각적으로 살필 수 있는 자료다. 이런 기록화에서는 잔치를 위한 설비, 공간 구성, 참여 인력들의 역할, 의례용 물품의 형태, 음식, 복식, 음악 등과 관련된 다채로운 정보를 얻을 수 있다. 따라서 궁중의 행사기록화는 궁중 연향의 다양한 절차가 어떻게 종합적인 질서 속에서 연출되고 실행되었는가를 이해하는 데 도움을 준다.

기록화에서 살필 수 있는 내용은 매우 다양하지만, 궁중의 음식과 관련하여 찬상(饌床)의 배치와 구성 등을 파악할 수 있는 유일한 자료가 기록화이다. 다만 구체적인 궁중음식의 내용을 판별할 수 있을 만큼 정밀하진 않지만, 음식이 놓이는 찬안(饌案)의 위치와 형태, 음식을 중심으로 한 연향의 절차를 설명해 낼 수 있다는 데 이점이 있다. 또한 의궤와 문헌기록에 나타난 궁중 음식자료의 주요 특징과 시기에 따른 변화의 단서들을 기록화에서 확인할 수 있다는 점도 특기할 만하다. 기록화는 의궤에 수록된 잔치의 주요 절차와 도설(圖說)의 내용을 보완해주며, 잔치의 현장에 대한 총체적이고 입체적인 이해를 제공해 준다. 본 발표에서는 궁중의 행사기록화에 나타난 음식 관련 자료의 종류와 특징을 소개하고, 이를 통해 궁중음식문화에 대한 기초연구자료로서의 활용가치를 조망하고자 한다.

\* 한국학중앙연구원 장서각 선임연구원.

## 2. 수작연도(受爵宴圖)

### ○ <영조 기로연·수작연도병 英祖 耆老宴·受爵宴圖屏>

- 1765년, 견본채색, 122.5×444.6cm, 보물 제1531호, 서울역사박물관
- 영조가 72세 되던 1765년 8월 28일 기로소에서 전배례(展拜禮)를 행한 뒤 기영관(耆英館)에서 기로신에게 베푼 선은(宣醞) 잔치와 10월 11일 경희궁 경현당(景賢堂)에서 즉위 40주년을 맞아 축하 술잔을 받는 수작연(受爵宴)을 각각 3쪽에 그리고 앞뒤 2쪽에 서문과 좌목을 기록한 병풍. 두 행사의 시간과 공간이 다르지만, 기로신 8명이 공동으로 참석한 행사였으므로 하나의 병풍으로 제작.
- <수작연도>를 보면, 御饌案 위에 2행으로 놓았으며, 높이 고인 음식과 접시 및 낮은 그릇에 담긴 음식들이 매우 사실적으로 묘사되어 있다. 어찬안 아래 오른쪽에 세손의 자리가 있다. 등근 상 위에는 높은 음식과 낮게 고인 음식으로 구성되어 있다.
- 경현당에서의 수작연은 진연 때보다 훨씬 상차림이 간소하다. 그러나 을유년 『수작의궤』는 기해년 『진연의궤』와 갑자년 『진연의궤』에 기록되어 있지 않은 구체적인 찬품에 대한 기록이 있어 18세기 궁중 연회문화의 주요 단서를 제공해 주는 자료이다. 원래 찬안을 구성하는 찬품단자가 17기였던 것이 영조 41년(1765) 大殿受爵에서는 傳敎에 의하여 수량을 감하거나 추가함으로써, 大殿 饌案은 10기, 왕세자 찬안은 8기로 구성되었다. (김상보, 『17,18세기 조선왕조 궁중연향 음식문화』, 『조선후기 궁중연향문화』(민속원, 2003), pp. 364~368.)

## 3. 진연도(進宴圖)

### ○ <진연도첩 進宴圖帖>

- 1706년, 견본채색, 29×41cm, 국립중앙도서관
- 숙종 즉위 30년을 기념한 仁政殿에서의 진연 장면을 그린 그림.
- 1706년(숙종 32) 8월 27일과 28일 : 창덕궁 인정전에서 外宴, 창경궁 通明殿에서 內宴을 치름.
- 진연이 열리는 공간은 仁政殿 내부. 일월오봉병을 배경으로 交椅와 御饌案이 중앙에 놓이고 왕세자의 자리는 御座의 오른쪽에 서쪽을 향해 마련됨. 붉은 상보에 세 가지 음식을 고여놓은 찬안이 어찬안과 90도 각도로 놓여 있어 서향을 함.
- 어좌의 서쪽에 오봉병을 배경으로 남향으로 놓인 찬안에 대한 설명
  - ① 왕자 두 왕자(연잉군, 연령군)의 자리(왕자의 자리는 『國朝五禮儀序例』에 수록된 <仁政殿進宴之圖>에 보면 어좌의 동남쪽에 서향으로 ‘王世子位’가 있고, 한 단계 아래 補階에 서향으로 ‘王子君位’가 마련되어 있다.
  - ② <인정진연지도>의 御座 서남쪽에 마련된 空案으로 봄.
  - ③ 上에게 바치는 大膳(돼지고기, 소 뒷다리를 놓은 상)과 小膳(唐雁과 양고기)을 놓아 둔 것.

### ○ <숭정진연도 崇政殿進宴圖>

- 1710년, 지본채색, 180×142cm, 국립중앙박물관
- 숙종의 환후가 平復되고 성수 50세를 기념하여 1710년(숙종 36) 4월 25일에 경희궁 崇

政殿에서의 外宴, 4월 26일 장소 미상처에서의 內宴 장면을 그린 그림.

- 일월오봉병으로 둘러쳐진 御榻에는 교의와 饌案이 놓여 있다. 높이 고인 음식 4가지에 모두 꽃이 꽂혀 있다. 찬안 앞에는 司饗院의 제조가 술잔을 올리고 있다. 그 아래쪽 進爵位에는 누군지 알 수 없으나 進爵官이 앉아 있다.
- 어좌의 동편에 서향하여 왕세자의 자리가 마련되었고, 그 맞은 편에 병풍을 배경으로 두 개의 찬안이 놓여 있다. 1706년 진연도에서와 같이 '空案'으로 생각된다.
- 보계 위의 양쪽에 서향 혹은 동향을 하고 앉아 있는 문무백관과 종친들의 상에는 높이 고인 음식 위에 꽃이 꽂혀 있다.

○ <송정전갑자진연도병 崇政殿甲子進宴圖屏>

- 1744년, 6첩병풍, 견본채색, 각 53×40cm, 국립중앙박물관
- 1744년(영조 20) 9월 기로소 入社를 축하하고자 10월 7일 慶熙宮 송정전에서 열린 진연 장면을 그리고 참석자의 좌목을 기록한 병풍. 제1~3폭은 송정전을 중심으로 한 행사장면을 그렸고, 건물 내부에는 임금과 왕세자 자리, 饌案 등이 갖추어져 있다.
- 오른쪽 세 첩에 진연 장면을 그렸고, 왼쪽 세 첩에는 좌목을 쓴 6첩 병풍이다.
- 1710년의 <송정전진연도>의 장면과 매우 비슷한 구성이다.
- 어좌 동편에 왕세자의 찬안이 90도 각도로 돌려서 마련되어 있다. 맞은편 서쪽에는 산봉우리가 그려진 병풍이 반쯤 펼쳐져 있고, 그 앞에 어찬안과 같은 방향으로 찬안이 마련되었는데, 空案으로 추측된다.
- 궁중 연향을 단일 주제로 취한 禊屏.

\* 英祖朝 甲子 『進宴儀軌』의 내용

- = 1744년 9월 12일 : 사옹원 공문임. 이번 내진연에 6상, 외진연에 2상, 매 상마다 別行果 13그릇, 미수는 每味마다 7그릇, 庚寅年(1710년)의 예에 따라 마련하여 거행하오니 상고하여 시행할 것.
- = 1744년 10월 7일 : 外宴 崇政殿」  
 大殿果床 1좌는 전교로인하여 감함  
 饌案床 1좌(찬물은 내자사)  
 別行果床 1좌<sup>1)</sup>  
 味數는 7미에 매 미마다 7기(이상 찬물은 司饗院)  
 大膳은 전교로 인하여 감하였음.  
 小膳은 전교로 인하여 감하였음.

1) 외연(外宴)에서는 잔치 첫부분에 찬안(饌案)을 올리고 나서 바로 별행과를 올린다. 내진찬(內進饌)에서 왕에게 올린 별행과는 면(麵), 소약과(小藥果), 홍세한과(紅細漢果), 백세한과(白細漢果), 홍은정과(紅銀丁果), 백은정과(白銀丁果), 녹말다식(菉末茶食), 송화다식(松花茶食), 용안(龍眼), 유자, 석류, 배, 밤, 대추, 호도, 은행, 수정과, 삶은 배, 칠계탕(七鷄湯), 잡탕, 골탕(骨湯), 추복탕(鰻湯), 건치절(乾雉折), 전복절(全鰓折), 문어절(文魚折), 양숙편(熟片), 전치수(全雉首), 삶은 전복, 각색화양적(各色花陽炙), 어채(魚菜)이다.

#### 4. 진찬도(進饌圖)

- 18세기의 진연과 수작연에 나온 餅類는 찹쌀, 꿀, 참기름이 재료가 된 三色餅에 한정
- 1795년 『원행을묘정리의궤』를 기점으로 1827년 이후 찹쌀과 멥쌀을 주재료로 한 설기와 증병 등 떡류가 본격적으로 대두됨.(김상보, 「19세기 조선왕조궁중연향음식문화」, 『조선후기 궁중연향문화』권2(민속원, 2005), pp. 534~536.) 이는 기록화에 묘사된 어찬안의 형태를 통해 확인됨.

##### ○ 《화성능행도병 華城陵幸圖屏》

- 1795년, 8첩 병풍, 견본채색, 각 151.5×66.4cm, 국립중앙박물관
- 1795년 윤2월 9일에서 16일까지 正祖가 어머니 惠慶宮 洪氏를 모시고 부친의 묘 顯隆園이 있는 華城에 행차했을 때의 주요 행사를 8장면으로 나누어 그린 그림.
- 정조는 봉수당 진찬에서 혜경궁 홍씨에게 별행과, 염수, 소선, 대선, 진만두, 미수 등과 같은 격식을 갖춘 상차림은 올리지 않고, 다만 찬안과 晝別味만으로 국한하였다. 이에 올리지 못한 찬품을 보충하기 위하여 찬안에서 82기, 주별미에서 40기를 채택한 것으로 보인다. 82기, 40기를 차리기 위해서는 사각반 보다는 圓盤 여러 개를 사용하여 음식을 차리는 것이 보다 효과적이었을 것이다. 이처럼 원반을 사용한 상차림은 당시까지의 형식과 격식에서 크게 벗어난 상차림법이지만 이후 궁중연향에 큰 영향을 미치게 된다.
- <奉壽堂進饌圖> 정조 시연위 부분에도 새 개의 원반이 놓여 있다.

##### ○ 《기축진찬도병 己丑進饌圖屏》

- 1829년, 8첩 병풍, 견본채색, 150×413.0cm, 국립중앙박물관
- 1829년(순조 29) 純祖의 聖壽 40년, 등극 30주년을 기념하여 進饌所에서 만든 병풍. <明政殿外進饌圖>과 <자경전내진찬도>로 나누어 그렸다.
- ※ 대청 앞 기둥 가까이에 있는 壽酒亭에는 왕이 마실 술을 담은 龍樽이 있고, 왕세자, 동반, 서반이 마실 술도 각각 다른 樽과 酒亭 위에 준비되어 있다. <慈慶殿進饌圖> 대청 부분
- 외진찬일 1829년 2월 9일 午時(오전 11시~오후 1시), 明政殿
- 내진찬·야진찬일 2월 12일 慈慶殿
- \* 순조대부터 상차림의 규모가 커짐.
- 영조대에는 근검절약을 위해 1좌의 찬안에 품수를 17기 도는 10기로 줄였음. 그러나 순조 27년(1828년) 이후 상차림의 규모가 커지고, 순조 27년~29년의 연향에서 채택한 소선, 대선, 진탕, 진만두, 진다를 올리지 않는 대신 찬안 외에 23기로 구성된 소반과를 별도로 채택하여 찬안 46기와 소반과 23기, 도합 69기로 구성된 양상을 보임.

##### ○ 《무신진찬도병 戊申進饌圖屏》

- 1848년, 8첩 병풍, 견본채색, 각 136.1×47.6cm, 국립전주박물관
- 1848년(헌종 14) 대왕대비 육순과 왕대비(神貞王后 趙氏)의 망오(41세)를 기념하여 진찬소에서 만든 도병. 이 도병의 내용과 구성, 표현양식은 이후에 제작된 연향도병에 큰 영향을 미침. <仁政殿陳賀>, <通明殿內進饌圖>, <通明殿夜進饌圖>, <通明殿翌日會酌(왕세자 회작)>의 4장면으로 구성.
- 《무신진찬도병》의 1, 2첩에는 의궤도식에 포함되지 않은 <인정전진하도>가 포함되어 있



다. 궁중 연향병풍에 進賀圖가 포함된 것은 현종대 이후이다. 국가적인 경사를 기념하기 위해 왕이 백관으로부터 진하를 받는 것이 정해진 의절이기 때문.

- 현종이 純祖와 翼宗의 존호를 追上하고, 대왕대비와 왕대비의 존호를 加上함을 기념하여 1848년 3월 17일 대왕대비전에서 진찬례를 행함. 현종이 친히 대왕대비전에 진작하는 형태로 진행하여 이전의 진연의절과 다른 점이 많음.
- 내진찬 3월 17일 卯時(오전 5시~7시) 통명전
- 야진찬 동일 二更(오후 10시~12시) 통명전

○ 《무진진찬도병 戊辰進饌圖屏》

- 1868년, 8첩 병풍, 견본채색, LACM
- 고종이 1868년(고종 5) 12월 6일 대왕대비(翼宗妃) 神貞王后 趙氏(1808~1809)의 회갑을 축하하기 위해 베푼 진찬의식을 그린 도병
- <勤政殿陳賀圖>, 康寧殿에서의 내진찬, 翌日會酌圖로 구성
- 대왕대비전 내진찬 1868년 12월 6일 未時(오후 1시~3시) 康寧殿
- 大殿會酌 12월 11일 卯時(오전 5시~7시) 강녕전

○ 《정해진찬도병 丁亥進饌圖屏》

- 1887년, 10첩 병풍, 견본채색, 각 150×54cm, 국립중앙박물관
- 1887년(고종 24) 1월 대왕대비 神貞王后 趙氏(1808~1809)의 팔순을 기념한 진찬의 장면을 그린 10첩 병풍.
- 1, 2면이 <근정전진하도 勤政殿陳賀圖>로 구성. 1848년 무신진찬 때와 같이 진하행사가 먼저 이루어짐.
- <萬慶殿內進饌圖> : 맨 아래의 대유문 밖에는 종친(宗親), 의빈(儀賓), 척신(戚臣), 진찬소 당랑 등이 독상을 받고 만경전을 향해 앉아 있다. 내진찬이기 때문에 왕과 왕세자를 제외한 남성 관료들의 자리는 건물 밖으로 격리된 것이다.
- <萬慶殿夜進饌圖>, <萬慶殿(고종)翌日會酌圖>, <萬慶殿再翌日會酌圖>
- 대왕대비전 내진찬 : 1887년 1월 27일 辰時(오전 7시~9시) 경복궁 萬慶殿 / 夜讌 : 동일 二更
- 왕세자회작 : 1월 29일 辰時 / 夜讌 동일 二更 만경전

<20세기 초 제작의 진찬·진연도병>

- 1901년과 1902년의 찬안에서 내연의 경우 餅類의 고임 높이는 평균 1자[尺] 5치. 외연의 경우는 2자~3자로 높게 고임. 외연에서의 고임 높이가 내연 보다 훨씬 높음.

○ 《신축진찬도병 辛丑進饌圖屏》

- 1901년, 10첩 병풍, 견본채색, 각 150×48cm, 국립고궁박물관
- 1901년 5월 憲宗의 繼妃였던 대왕대비 孝定王后 洪氏(1831~1903)의 71세를 기념한 禮宴 장면을 그린 도병.
- 慶運宮 中和殿에서 거행되었으며 陳賀, 內進饌, 夜進饌, 고종의 會酌, 황태자의 再翌日會酌 장면과 좌목으로 구성.

○ 《신축진연도병 辛丑進宴圖屏》

- 1901년, 8첩 병풍, 견본채색, 각 149.5×48.5cm, 연세대학교박물관
- 1901년 7월 황제가된 고종의 五旬을 稱慶하기 위해 황태자가 올린 연향을 기념하여 만든 도병.
- 慶運宮의 咸寧殿에서 거행되었으며 외진연, 내진연, 야진연, 황태자회작 장면으로 구성되어 있다.
- ※ 고종의 어좌를 비롯하여 饌案, 각종 床卓, 香案, 휘장, 군막형태의 편차 등 고종과 관련된 의물은 모두 황색으로 채색하였다.

○ 《임인진연도병 壬寅進宴圖屏》

- 1902년 4월, 10첩 병풍, 견본채색, 각 162.3×59.8cm, 국립국악원
- 1902년 고종이 망옥(51세)에 기로소에 들어간 것을 기념하여 진연을 열고 제작한 도병
- 제1첩~제5첩 : 3월 27일과 28일에 거행된 入耆老所와 관련된 행사인 <御帖奉安>, <進几杖>, <耆社錫宴>, <진하>, <親臨賜宴>으로 구성
- 제6첩~제9첩 : 4월 23일에서 25일까지 거행된 칭경 진연례에 관한 내용으로서 <外進宴>, <內進宴>, <夜進宴>, <翌日會酌(황태자회작)>으로 구성

○ 《임인진연도병 壬寅進宴圖屏》

- 1902년 11월, 4첩 병풍, 견본채색, 각 148×48cm, 국립고궁박물관
- 1902년 11월 고종의 御極 40년을 축하하여 황태자가 올린 진연을 기념하여 만든 도병.
- 외진연, 내진연, 야진연, 황태자 익일회작, 야연 등 5차례의 연향이 진행됨. 일부 결실이 되었는데, 현재 남아 있는 부분은 <觀明殿夜進宴>, <觀明殿(황태자)翌日會酌>과 좌목 4첩.

## 5. 동뢰연도(同牢宴圖)

동뢰연은 왕과 왕비가 서로 절한 뒤에 술과 술잔을 나누는 의식이다. 이 의식이 사실상 부부의 연을 맺는 의식이다. 주인공들의 자리가 가운데 배치되어 있고, 그 양쪽으로 각종 기물들이 배치되어 있다. 동뢰연이 끝난 다음 왕실의 웃어른인 왕대비와 대왕대비께 공식으로 인사를 드리는 의식인 王大妃殿朝見禮와 大王大妃殿朝見禮가 이어진다.

○ 『경빈가례등록 慶嬪嘉禮謄錄』(장서각 k2-2614, k2-2615)의 <同牢宴排設圖>

- 1847년(헌종 13) 7월에서부터 10월까지 憲宗(재위 1834~1849)과 慶嬪金氏와의 嘉禮에 대하여 기록한 謄錄. 마지막 부분에 <同牢宴排設圖>가 실려 있다.
- 이 배설도에는 찬안이 등장하지만 음식은 놓이지 않은 상태이다. 만일 동뢰연 관련 음식발기류가 발견된다면 이러한 배설도가 찬안을 구성하는데 매우 중요한 자료가 될 것이다.
- 御座와 嬪座가 동서로 놓인 북쪽에 좌우로 각각 宴床, 右挾床(左挾床), 面挾床 등이 놓였다. 빈좌의 북쪽에 놓인 상에는 어좌쪽의 상을 덮은 붉은색 천과 달리 푸른색 천이 드리

워진 것이 특징이다.

- 동퇴연도 외에 대왕대비전, 왕대비전, 중궁전에 각각 절을 올리는 공간을 그린 그림 3점이 더 전한다. 여기에는 대비 등이 앉는 찬안인 設案, 그 옆에 寶案, 앞쪽 좌우에 놓인 香案, 酒亭 등이 있다. 또한 일반적으로 신부가 시어머니를 처음 뵈을 때에 폐백으로서 바치는 포(脯)를 담은 소반인 단수반(殿脩盤)이 대왕대비전과 왕대비전의 ‘嬪拜位’ 바로 앞에 놓인 것이 특징이다.

○ 『憲宗妃慶嬪金氏順和宮嘉禮時節次』(奎27008)

- 憲宗(1827-1849:재위 1834-1849)의 妃인 慶嬪 金氏의 嘉禮 때 준비했던 혼수품의 物目を 정리하여 두루마리 형태로 편집한 책. 초간택을 8월 4일에, 재간택을 9월 3일에, 삼간택을 10월 18일에 通明殿에서 거행했음과 冊嬪을 10월 19일에, 納幣를 10월 20일에, 同牢宴과 朝見禮를 10월 21일에 通明殿에서 거행했음이 기록되어 있다.

## 6. 사연도(賜宴圖)

○ <종친부사연도 宗親府賜宴圖>

- 1744년, 견본채색, 134.5×64cm, 서울대학교박물관
- 1744년(영조 20) 9월 영조의 기로소(耆老所) 입사(入社)를 기념한 진연을 마치고, 종친(宗親)에게 내린 사연(賜宴) 장면을 그린 그림이다. 상단에 표제와 전교(傳敎)가 있고, 하단에 종친 38명의 명단이 있다.
- 장소는 종친부(宗親府) 건물이다. 촛불이 밝혀진 실내에는 어찬안(御饌案) 2개가 사선 방향으로 놓여 있고, 그 아래에 청화백자 술항아리가 놓인 주탁(酒卓)은 찬안과 엇갈리는 사선 방향으로 놓여 있다. 각 찬안에는 높이 고인 음식 세 가지와 기타 몇 개의 접시에 음식을 담아서 올렸다. 어찬안(御饌案)에서 온 음식으로 추정된다. 종친들은 각각 작은 상을 받고 앉아 있으며, 몇 사람의 앞에는 아직 상이 놓이지 않은 상태이다. 상 위에는 높이 고인 음식과 장식화(裝飾花)가 있는 경우도 있고, 고인 음식이 없는 경우도 있다.

○ 《기사경회첩 耆社慶會帖》

- 1744~1745년, 견본채색, 43.5×67.8cm, 국립중앙박물관
- 영조가 51세 되던 1744년(영조 20) 9월 9~10일 기로소 행사를 기념한 첩. 영조의 御帖自序, 어제어필 시, 어제 칠언대구, 기로신 5명의 축시, 어제에 답한 기로신의 聯句, 기로신 명단, <영수각친림도> 등 그림 5점, 발문 및 기로신 10명의 반신 초상화가 실려 있음.
- <景賢堂宣醞圖> : 기로신들을 위한 친림사연의 성격을 띤 그림. 원형의 상에 높이 고인 음식이 하나씩 올라가 있다.
- <賜樂膳歸社圖>는 은배를 받들고 기로소로 돌아가는 기로신들의 행렬을 그린 것이다. 행렬 앞 쪽에 처용과 악대 뒤로 음식을 4개의 탁상이 보인다. <本所賜宴圖>는 기로소 전각 안 한쪽에 찬안 4개를 놓고서, 이를 나누어 각 상에 놓고 있는 경우이다. 음식의 내용을 구체적으로 알 수 없지만, 사연으로 내려진 음식은 본 진연시에 어찬안에 있던 음식으로 추정된다. 사연에 내려진 음식의 규모와 그 세부 특징을 살필 수 있는 자료이다.



## 제 2 부

### 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

- ▶ 수라의 진어 과정과 영조의 일상 식사-〈승정원일기〉를 중심으로  
정병설(서울대 교수)
- ▶ ‘節飮食’의 음식-조선왕실의 음식론  
김 호(경인교대 교수)
- ▶ 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량  
최진옥(공동연구원, 한중연 교수)
- ▶ 1865년 고종 의정부 친림행사의 '어상'  
김세은(연구단 전임연구원)
- ▶ 음식발기에 기재된 '요리소 화부인'의 정체  
주영하(연구책임자, 한중연 교수)
- ▶ 장서각 소장 음식발기에 나타난 음식명에 대한 고찰  
박보연(연구단 전임연구원)



## 수라의 진어 과정과 영조의 일상 식사

- 『승정원일기』를 중심으로 -

정병설\*

### - 목 차 -

1. 머리말
2. 궁궐의 주방과 요리사
3. 영조와 인원대비의 식성
4. 영조의 고추장 사랑
5. 영조가 먹은 고추장
6. 맺음말

### 1. 머리말

현재 전승되는 궁중 음식은 주로 조선의 마지막 상궁들에게서 요리법을 전수받은 황혜성 선생 등 초기 궁중 음식 연구자들의 노력을 통해 알려졌다. 하지만 상궁 몇 명에게 들은 말로 조선 궁중 음식의 전모를 알 수 없고, 또 음식이란 계속 변화하는 것이니, 20세기 초의 조사로 수백 년 전의 상황을 짐작하기 쉽지 않다. 그래서 이런 구전 외에 여러 기록 자료들이 연구되었다. 그러나 아직은 전래된 자료가 충분히 활용되지 않은 상황이다. 그 가운데 많이 활용된 자료가 의궤류인데, 특히 1795년 정조가 어머니 혜경궁을 모시고 아버지 사도세자의 무덤이 있는 수원을 찾았을 때의 기록인 **궐원행을묘정리의궤략**이 대표적이다. 그런데 여기에 소개된 음식은 특별한 날을 위한 것이며, 그때의 상차림을 보여줄 뿐이다. 말하자면 이들 자료로는 궁중에서 어떤 사람들이 어떤 경위로 어떤 음식을 어떻게 만들었는지, 그리고 어떤 사람이 어떤 음식을 어떻게 먹었는지 하는 일상적인 음식 문화에 대한 정보는 찾아보기 어렵다.

이런 점들을 생각할 때 **궐승정원일기**만큼 중요한 기록은 없다.<sup>1)</sup> 임금은 거의 날마다 측근 신하들과 건강과 관련된 개인적인 문제에 대해 대화를 나누었는데 이것이 **궐승정원일기**에 고스란히 올라 있기 때문이다. 식치(食治)나 의식동원(醫食同源)이니 하는 말을 쓰지 않아도, 왕조 국가 조선에서 임금의 건강만큼 중요한 사안은 없고, 건강에 있어서는 섭생만큼 중요한 것은 없다. 그래서 늘 의학에 정통한 내의원의 제조와 의관이 임금이 무엇을 먹었는지, 입맛은 어떤지 묻고 답했다. 이런 문답에서 음식이 만들어지는 차례나 과정 등 궁중 음식 문화에 대한 정보가 드러나기 마련인데, 그 가운데는 주목할 부분이 적지 않다.

이 글에서는 먼저 궁궐에서 음식이 만들어지는 과정을 간략히 살펴보고, 아울러 조선의 최장기 통치자인 영조를 중심으로 임금의 식성과 그 일상 식사에 대해 알아본다. 중심 자료는 물론 **궐승정원일기**다.

\* 서울대학교 인문대학 국어국문학과 교수.

1) 국사편찬위원회 제공 디지털데이터베이스. <http://sjw.history.go.kr> 참조. 이하 동일.

## 2. 궁궐의 주방과 요리사

임금의 음식을 담당한 기관은 사옹원이다. 흔히 주원(廚院)으로 불린다. 정조 초년처럼 임금이 독살의 위협을 염려하는 상황에서는 내의원에서 직접 임금의 음식을 맡기도 했지만 기본적으로는 사옹원이 맡았다.<sup>2)</sup>

사옹원은 임금의 음식을 맡은 외부 기관이고, 임금의 처소 안에서 직접 음식을 맡아서 올린 곳은 내시부와 내명부이다. 사옹원은 잘 알려진 것처럼 식기 제조 등 임금의 음식과 연관된 각종 사항을 전체적으로 관장한다는 뜻에서 담당 기관이지, 요리나 진어 등 모든 것을 책임지는 기관은 아니다. 음식의 진어는 내시부의 내관과 내명부의 궁녀들이 주로 책임을 맡고 있다. 내관 가운데도 특히 ‘섬니내관(薛里內官)’이 음식을 담당한다.<sup>3)</sup> 섬니내관은 진상한 음식 재료를 검수하거나 요리를 직접 맛보는 역할을 한다. 내의원 제조는 음식의 모양을 검사하고 섬니내관은 맛을 본다고 했다.<sup>4)</sup> 내의원 의관과 내관이 함께 검수를 맡는다는 뜻이다. 진상한 것을 섬니내관이 점퇴(點退) 곧 퇴짜를 놓으면 공상한 것이 헛일이 되기 때문에 섬니내관의 권한은 막강했다. 광정원일기<sup>5)</sup>에도 이들의 폐해에 대한 비판이 적지 않다. 섬니내관과 함께 주방내관(酒房內官)도 있는데, 말 그대로 술을 관장하는 내관이다. 1755년 9월 영조는 엄격한 금주령을 내리면서 주방내관을 다방내관(茶房內官)으로 바꾸어버렸다.<sup>5)</sup>

임금의 식사에는 사옹원 이상으로 내의원 관원들이 중요한 역할을 한다. 임금은 거의 매일 내의원 관원과 일상 식사에 대해 대화했다. 제조가 임금에게 무엇을 먹었는지 묻고 무엇을 먹을지를 권한다. 말하자면 임금의 건강과 연관된 음식 진어의 큰 틀은 병원에서 맡고 그 실제 진행을 사옹원에서 맡았다고 할 수 있는 것이다. 그리고 그 실무를 내관과 궁녀가 맡았다고 할 수 있다. 내의원에서는 보양의 기능을 하는 탕류나 입맛을 돋우는 장류는 직접 제조하기도 했다. 요약하면 임금의 식사는 내의원-사옹원-내관-궁녀의 연장선상에서 준비되었다.

그렇다면 임금의 음식은 구체적으로 어디서 만들어졌을까? 1826년 무렵에 그려진 것으로 전하는 <동궐도>를 보면 궁궐 곳곳에 주방이 보인다. 먼저 임금 처소 가까운 곳에는 희정당 부근에 주방들이 있는데, 희정당 아래 맨 남단에는 “공상청(供上廳)”이 있고 그 위에 “주원(廚院)”, 또 그 위에 “궁방(弓房)”이 있다. 그리고 그 북동편의 희정당 남쪽에는 내관들이 머무는 ‘내반원(內班院)’이 있고, 그 북쪽에 “소주방(燒廚房)”이 있으며,<sup>6)</sup> 소주방 북쪽의 희정당 서쪽 행랑에 “외주방(外廚房)”, 또 그 북편에 “내주방(內廚房)”이 있다. 이 기관들의 공간적 배치를 보면, 공상청에서 식사 재료를 올리면, 주원 곧 사옹원에서 일차 검수를 하고, 사옹원 감독 하에서 내관들이 이차 검수를 하여 소주방에서 음식을 만들면, 외주방에서는 임금에게, 내주방에서는 임금과 왕비를 위하여 부족한 음식을 보충하여 차려냈던 것으로 짐작된다.

흔히 소주방은 안소주방과 밖소주방으로 나뉘는데 안소주방은 임금의 평상식을 담당하고 밖

2) 대비의 음식은 내자시(內資寺) 등 각사에서 담당했다(광정원일기략 1739.2.26).

3) ‘薛里內官’은 원래 한자음으로는 ‘설리내관’으로 읽어야 하지만 통상 ‘섬니내관’이라고 읽는다. 이유는 알 수 없지만 광재난고<sup>6)</sup>에서도 그렇게 읽는다고 했고, 광혜빈궁일기<sup>7)</sup>서울대학교 규장각한국학연구원 소장, 1764년 및 1765년 작성)에서도 실제로 그렇게 읽고 있다.

4) “提調看色 都薛里知味 更退固然(광정원일기략 1765.9.23).” 설리내관은 과자를 만들기도 했다. 조과설리내관(造果薛里內官).

5) 광정원일기략 1757.7.18 주방내관을 다방내관으로 이름을 바꾸었다는 말이 있다. 정조 때에 슬며시 다시 주방내관이 복설되었다.

6) 소주방은 광정원일기<sup>8)</sup> 실록 등에는 “小廚房”으로 표기된 것이 많다. 같은 단어로 짐작된다.



소주방은 잔치 음식을 담당한다고 알려져 있다.<sup>7)</sup> 그러나 <동궐도>를 보고 또 궐정원일기략 등의 용례를 보면, 안소주방은 왕비의 주관 하에 임금과 왕비의 일상식을 담당하는 곳이고, 밖소주방은 내인의 책임 하에 편전에 머무는 임금의 식사를 담당하는 곳을 짐작할 수 있다. 사리로 보아도 궁중에서 무슨 잔치가 날마다 있다고, 잔치 음식만 전담하는 주방을 따로 상설했을 것 같지 않다. 신중히 재고할 문제이다.

창덕궁 영모당 아래에도 두 곳에 “주방”이 있는데, 그 위에는 “생물방(生物房)”이 있고, 영모당 서북쪽에는 “수라간(水刺間)”이 있다. 영모당은 대비 처소인 경북전과 연결된 곳으로, 경북전은 <동궐도>가 그려지기 수 년 전에 불타 없어졌다. <동궐도>가 그려질 당시 이 수라간에서 누구를 위해 음식을 만들었는지는 분명치 않다. 생물방은 궐정원일기략 등에 생과방(生果房)으로 나오는 곳과 같은 곳 아닌가 한다. 생과방은 흔히 ‘생것방’이라고 부르는데, 생물방도 같은 식으로 부르지 않았나 한다. 생것방은 주로 간식을 만드는 곳인데, 숙종의 계비인 인원왕후 등 대비들이 균것질을 즐겼다는 것으로 보아, 생물방이 여기에만 표기된 것도 의미가 있는 듯하다.

또 창경궁 연경당 서쪽 행랑에 수라간이 있고, 그 끝에 소주방이 있으며, 공묵합 동쪽 행랑에 소주방이 있고, 그 남쪽 행랑에 수라간이 있다. 흔히 소주방과 수라간을 동의어로 알고 있으나, <동궐도>를 보면 얼마간 기능상 차이가 있는 듯하다. 그림에서 구분해서 기록하고 있기 때문이다. 명칭으로 짐작컨대, 소주방은 음식 조리 기능이 강한 곳이고, 수라간은 진설 기능이 강한 곳 아닌가 하지만, 임금의 편전 근처에 수라간이 없는 것을 보면, 아주 엄격하게 구분된 것은 아닌 듯하다. 영조는 “수라간에 속한 자는 밤낮으로 대령하는 자비문안의 사람(水刺間所屬 晝夜待令差備之人)”이라고 했다(궐정원일기략1772.1.6). 명칭으로는 대체로 주방보다는 수라간이 더 지존과 가까운 거리에 있다고 할 수 있다.

연경당과 공묵합의 주방도 당시 누구를 위해 음식을 만들었는지 알 수 없다. 궁궐에서 정식으로 수라를 먹을 수 있는 사람이야 임금, 왕비, 대비, 세자 정도일 것이고, 후궁이나 공주도 임금을 따라서 일정하게는 그렇게 할 수 있었을 것이다. 그런데 <동궐도>가 그려질 당시에는 대비 또는 대비급이라고 할 수 있는 임금의 생모까지 모두 죽었고, 임금과 왕비는 희정당 근처의 주방에서 만든 음식을 먹었을 것이다. 남은 사람은 세자 곧 순조의 세자인 효명세자와 후궁 곧 순조의 후궁인 숙의 박씨, 그리고 세 명의 공주와 옹주가 있었을 뿐이다.

순조의 후궁으로는 숙의 박씨가 유일하며, 순조의 공주와 옹주로는 순원왕후 소생으로 명은공주, 복은공주, 덕은공주가 있고, 숙의 박씨 소생으로 영은옹주가 있다. 명은공주는 1810년 태어나 1823년 결혼했으며 1832년에 죽었고, 복은공주는 1818년 생으로 1832년에 결혼해 그 해 죽었고, 덕은공주는 1822년에 태어나 1838년에 결혼했고 1844년에 죽었다. 영은옹주는 1817년에 태어나 1829년에 죽었다. 이렇게 보면 <동궐도>가 그려진 1826년 경 궁궐에는 숙의 박씨와 복은공주, 덕은공주, 영은옹주가 정도만 살고 있었다. 아마 왕비 소생의 두 공주는 대조전과 가까운 곳에 살지 않았나 하고, 후궁인 숙의 박씨와 영은옹주는 전통적인 후궁의 거처인 창경궁 쪽에 있었을 것으로 짐작된다. 결국 영모당 쪽의 주방은 공주를 위한 것이고, 연경당과 공묵합 쪽은 후궁과 옹주를 위한 것으로 짐작된다. 정조는 말년에 후궁인 가순궁이 머무는 집복헌 남쪽의 작은 집인 영춘헌에 오래 머물렀다. 그러면서 가까운 측근들은 거기서 밥을 먹었다고 했다. 후궁 처소에도 정식의 수라간이 있을 수 있는 셈이다. <동궐도>에는 세자의 주방이 따로 보이지 않는데, <동궐도>는 모든 건물에 명칭을 부여하지 않았으니 없었다고 하기보다 기록하지 않았던 것으로 여겨진다. 이밖에 임금의 음식과 건강을 책임진 내의원은

7) 김용숙, 궐정원일기략 연구록 일지사, 1987, 19쪽.

창덕궁은 인정전 서쪽에 있었고 창경궁에는 명정전 동북쪽에 있었다. 임금의 거처에 따라 그 가까운 곳에 두었다고 할 수 있다.

흔히 임금의 음식을 직접 조리한 사람으로는 주방상궁과 대령숙수(待令熟手)가 알려져 있다.<sup>8)</sup> 구전을 통해 전해진 것으로는 그렇다. 그런데 정작 이들 직명은 **궐정원일기**에는 보이지 않는다. **궐정원일기**에서는 수라간의 으뜸 궁녀를 ‘수라간차지상궁(水刺間次知尙宮)’이라고 적고 있다. 수라간차지상궁을 줄여 주방상궁으로 불렀을 수도 있고 나중에 호칭이 바뀌었을 수 있다. ‘내주방’을 책임진 상궁을 가리킨 말이 아닌가 한다.

주방상궁은 그렇다 쳐도 대령숙수라는 말은 **궐정원일기**등에 유사한 말조차 찾을 수 없다. 따지고 보면 자비대령의원이나 자비대령화원은 가능해도 숙수에 ‘대령’이라는 말은 적절하지 않은 듯하다. 그런 말을 붙이기에 숙수는 신분이 너무 낮기 때문이다. **궐전회통**을 보면 궁궐의 제사를 담당하는 봉상시에 숙수를 둔 것으로 되어 있다. 숙수라는 말은 그냥 요리사라는 뜻이니, 궁궐 여기저기에 음식 재료를 손질하고 상급자의 명령에 따라 직접 요리도 하는 숙수가 있었을 것이다. 이 미천한 숙수가 20세기에 들어와서 조선 왕실이 영락했을 때 ‘대령숙수’라는 말로 자기 지위를 높였는지 몰라도, 조선 왕실이 건재한 상황에서 ‘숙수’에는 ‘대령’이라는 말을 붙이기 어려웠을 것으로 여겨진다.

### 3. 영조와 인원대비의 식성

영조는 18세기의 한 중간을 절반 이상 통치한 임금이다. 무려 53년을 집권했다. 임금의 식사를 살피기에 더 없이 좋은 대상이다. 여기서는 영조와 아울러 영조가 지극 정성으로 섬긴 숙종의 계비 인원대비의 식성과 함께 견주어 살피기로 한다.<sup>9)</sup>

**궐정원일기**가 보여준 영조의 식성을 보면, 일단 평소 먹는 음식의 양이 적다고 했다. 또한 면은 즐기지 않았으며 때때로 타락죽을 먹는다고 했다.<sup>10)</sup> 타락죽은 미음과 우유를 섞은 것으로, 영조는 물론 숙종 등 역대 조선 임금이 가장 즐긴 음식이다. 소화가 쉬우면서도 단백질과 지방을 섭취할 수 있는 보양식이었다. 이런 식성으로 볼 때 영조는 그리 음식을 즐기지 않은 듯하다. 소화 기능도 원활하지 않았던 듯하다. 밥을 잘 못 먹는 사람은 떡과 같은 간식으로 식사를 대신하려는 경우가 있으나, 영조는 떡도 별로 좋아하지 않았다. 떡은 어릴 때 조금 먹기도 했지만 마흔 중년이 넘은 나이에 별로 좋아하지 않게 되었다고 했다.<sup>11)</sup> 조선시대에는 남자들이 떡 등의 군것질을 하는 것을 채신머리없는 일로 보았으니 임금이 떡을 좋아한다고 말하기는 어려웠을 것이다. 영조는 떡이라면 그저 담증을 내리는 데 좋다고 하여 떡국이나 겨우 먹는 정도였다.<sup>12)</sup>

영조의 모후인 대비 인원왕후도 영조와 비슷한 식성을 가진 것으로 짐작된다. 오히려 인원왕후는 영조보다도 더 기름기를 꺼렸다. 주로 채식을 했는데 심지어 송이를 먹을 때도 기름을 올리지 말라고 할 정도였다(**궐정원일기** 1733.8.21). 기름진 음식을 극도로 꺼리는 것으로 보아 소화 기능이 원활했던 것으로 보이지 않는다. 다만 절편과 병자(餅炙)의 군것질은 좋아했

8) 황혜성, **궐선왕조 궁중음식** 궁중음식연구원, 1993, 11쪽.

9) 김호, 「왕의 까다로운 입을 어떻게 맞출 것인가-조선 왕실의 건강법, 식치」, **궐선국왕의 일생** 글항아리, 2009에 주로 **궐정원일기**를 통해 찾은 영조가 즐긴 여러 음식이 나열되어 있다.

10) **궐정원일기** 1733.10.19.

11) **궐정원일기** 1734.5.24.

12) **궐정원일기** 1746.6.24.

는데, 여성이라서 그런지 모르겠다. 여기서 병자는 부두 등을 넣어 끓인 포탕(泡湯)의 다른 이름이라는 기록도 있고, 떡볶이와 비슷하다고 해석되기도 한다. 성인 남성이 떡이나 과자 먹는 일을 부끄럽게 여긴 반면, 여성들은 그런 금기가 없으니 상대적으로 편하게 즐겼던 듯하다.<sup>13)</sup>

영조의 미약한 식성은 그가 꺼린 음식으로도 짐작이 된다. 영조는 차고 설익은 음식에 대해 부정적이었다. 이런 음식은 젊고 건강한 사람은 꺼리지 않을 뿐만 아니라 때로는 즐기기도 하지만, 노인 등 기가 약한 사람은 대체로 꺼린다. 영조도 젊을 때는 냉면을 먹었다고 했다. 그러나 중년 이후에는 꺼렸던 모양이다. 사도세자가 열세 살 때 한여름에 냉면(調氷水麵)과 청도(靑桃)를 먹었다가 탈이 난 일이 있었다. 이에 대해 영조는 이런 것들은 모두 아주 해로운 것(皆甚害之物)이라고 말했다.<sup>14)</sup> 이 발언은 차고 설익은 음식에 대한 영조의 태도를 보여준다.

영조는 담백한 맛을 즐겼다. 생선으로는 조기를 좋아했다. 조기는 한자로 석어(石魚)라고 하는데, 어떤 신하가 석어를 우리말로는 조기(助氣)라고 한다고 하면서 기운을 돕는 뜻이 있다고 했다. 영조의 뜻에 맞춘 말이다. 영조도 민어보다는 조기가 좋다고 했다. 영조는 조기는 강화도에서 난 것이 좋으니 그것을 인원왕후께 올리라고 명령했다. 또한 영조는 보리밥(麥水刺)을 좋아했다.<sup>15)</sup> 보리밥은 주로 여름철에 먹는데, 물에 말아 먹는 일이 많다. 영조도 민간에서처럼 보리밥을 물에 말아 먹었다. 아마 간간한 조기를 반찬으로 삼았을 것이다. 물에 만 보리밥에 조기 한 마리는 식욕이 떨어진 사람이 건강을 잃지 않으려고 겨우 하는 식사의 모습이다.

광정원일기략이 보여주는 영조의 식성은 세간에 알려진 그의 성격과 상통한다. 영조의 성격은 그의 초상에서도 잘 드러난다. 영조가 왕위에 오르기 전에 그려진 그의 초상을 보면, 비쩍 마른 몸매다 매부리코, 신경질적이고 날카로운 인상이 이십 대 초 ‘불안한 왕자’의 처지를 잘 보여준다. 영조는 태어날 때는 왕자에 불과했다. 왕위에 오를 수 없는 왕자였다. 이복형인 경종이 이미 세자로 정해져 있었기에 그저 일개 왕자로 살다가 죽을 수밖에 없는 운명이었다. 조선과 같은 절대 왕권이 지배하는 국가에서 왕위에 오르지 못한 왕자의 운명은 극히 불안했다. 정조의 이복형제들의 예가 말해주듯 왕위에 오르지 못한 왕자들은 이런저런 이유로 역모 혐의로 몰려 사형 당하기 일쑤였다. 이런 운명이었으니 젊은 영조의 마음이 편할 리 없었다. 언제 죽을지 모르는 불안과 긴장이 마음을 지배했다. 혜경궁도 시아버지 영조가 즉위 전과 즉위 초의 여러 가지 정치적 위기로 인해 신경증이 생겼다고 했다. 젊어서 죽을 고비를 넘나드는 경험을 한 것이 영조의 성격을 왜곡시켰다는 것이다. 이런 처지니 아무리 산해진미가 있다 해도 소화시킬 수 없었을 것이다. 물에 만 밥을 후루룩 넘기는 정도였던 것이다.

#### 4. 영조의 고추장 사랑

영조처럼 식욕이 떨어진 사람은 입맛을 돋우는 일이 무엇보다 중요하다. 간간한 조기와 시원한 김치만으로는 영조의 떨어진 입맛을 살리지 못했다. 뭔가 더 강렬한 자극이 필요했다. 나이가 들어 입맛이 떨어질수록 자극은 더 간절했다. 칠십 대 중반을 넘어선 노인 영조는 어느 하루 오래간만에 잘 먹었다. 영조가 말했다. “송이, 생전복, 새끼 꿩, 고추장은 네 가지 별

13) 남 몰래 떡집을 드나들다가 사돈에게 들켜 망신당한 남자 이야기나 군것질을 지나치게 좋아해서 식구들 몰래 가루를 내어 떡을 해먹다 들킨 아내 이야기 등이 군것질에 대한 남성과 여성의 인식을 보여준다. 정병설, 광선의 음담패설략 예목, 2010, 126쪽.

14) 광정원일기략 1747.5.22.

15) 광정원일기략 1730.5.17.

미라, 이것들 덕분에 잘 먹었다. 이로써 보면 아직 내 입맛이 완전히 늙지는 않았나 보다.”<sup>16)</sup> 여기서 열거한 식재료 중에 눈길을 끄는 것은 고추장이다. 고추장은 단순히 매운 맛만 있지 않다. 매우면서도 달콤하다. 두 맛이 어우러져 감칠맛을 낸다. 입맛을 잃은 사람에게 더없이 좋은 벗이다. 영조는 고추장에 매료되었다.

궐정원일기<sup>17)</sup>를 보면 고추의 직접적인 한자 표기라 할 수 있는 ‘고초(苦椒)’ ‘고초(古椒)’ ‘고초(枯椒)’는 모두 1749년 이전에는 보이지 않는다. 다만 고추장을 표현한 다른 이름인 ‘호초장(胡椒醬)’<sup>17)</sup>의 ‘호초(胡椒)’는 궐정원일기<sup>18)</sup>가 존재하는 가장 앞선 시기인 인조 때부터 보인다. 호초, 번초(番椒), 남초(南椒), 당초(唐椒) 등 고추와 동일하거나 유사한 이름은 그 전부터 있었다. 이들 매운 채소들은 술에 타 먹기도 했고, 차로 만들어 먹기도 했으며,<sup>18)</sup> 심지어 알약처럼 환을 만들기도 했지만,<sup>19)</sup> 고추장을 만들어 먹지는 않았다. 궐정원일기<sup>18)</sup>에서 고추장에 대한 언급은 1749년 이전에는 없다. 이로써 보면 궁중에서 고추장을 먹기 시작한 시기는 18세기 중반 이전으로 소급하기는 어려운 듯하다.<sup>20)</sup>



<그림 1> <연잉군 초상> 부분. 국립고궁박물관.

영조는 1749년 7월 24일 처음 고추장을 언급했다. “옛날에 임금에게 수라를 올릴 때 반드시 짜고 매운 것을 올리는 것을 보았다. 그런데 지금 나도 천초(川椒) 등과 같은 매운 것과 고추장(苦椒醬)을 좋아하게 되었다. 식성이 점점 어릴 때와 달라지니 이것도 소화 기능이 약해져서 그런가?” 영조는 숙종과 경종의 밥상에도 짜고 매운 양념이 오른 것을 보았다. 자기도 마찬가지로 하면서 고추장을 거론했다. 이후 영조는 고추장과 사랑에 빠졌고, 고추장 없이는 밥을 못 먹는 지경이 되었다. 내의원에서 연일 고추장을 올렸다. 원래 임금의 음식은 사옹원에서 올리지만 고추장은 내의원에서 맡았다. 입맛을 돋우는 장은 약과 마찬가지로 취급되었기에 그랬는지 모른다. 그런데 영조는 궁중에서 만든 것보다 궁 밖에서 만든 것을 더 좋아했다. 특히 조종부(趙宗溥) 집에서 담근 고추장을 좋아했다. 영조

는 사헌부 지평 조종부가 탕평파 영의정인 이천보의 비리를 거침없이 비판하자, 그를 괘씸히 여겼다. 비리 때문에 비판했다고 보지 않고 당파심(黨派心)을 가지고 상대방을 비판했다고 여긴 것이다. 신하들이 당파를 내세워 자신이 세운 탕평책을 부정하는 것을 다른 어떤 것보다 미워한 영조였다. 그러나 조종부는 미워도 그 집의 고추장만은 도저히 미워할 수 없었다. 심지어 그가 죽고 오 년이 지난 후에도 그가 화제(話題)에 오르자 고추장을 떠올렸다.<sup>21)</sup>

영조의 이십 년 가량 지속된 고추장 사랑은 노인이 되어 약해지는 입맛에 마침내 무너지고

16) 궐정원일기<sup>17)</sup> 1768.7.28.

17) 궐정원일기<sup>17)</sup> 1761.8.2.

18) 궐정원일기<sup>17)</sup> 1700.9.6.

19) 궐정원일기<sup>17)</sup> 1760.5.18에서 “胡椒丸”이라고 했다.

20) 고추장은 18세기 후반에 처음 만들어졌다는 것이 종래의 통설이다(이성우, 궐한국식품문화사<sup>17)</sup> 교문사, 1984, 159쪽). 이에 대해 권대영 등은 고추가 임진왜란 이전부터 한국에 있었던 것처럼, 고추장도 마찬가지로 했다. 임진왜란 이전의 15세기 문헌인 궐향약집성방<sup>18)</sup>과 방류취략<sup>19)</sup> 등에 이미 고추장의 다른 이름인 ‘초장(椒醬)’이 나온다면, 고추장의 연원을 소급한 것이다(권대영 외, 앞의 책, 125쪽).

21) 궐정원일기<sup>17)</sup> 1751.윤5.18, 1754.11.20, 1761.8.2에 조종부 집의 고추장과 관련된 기사가 있다.

말았다. 내의원 도제조 김치인이 근래에 올리는 고추장이 어떠냐고 물으니, 영조는 이것도 이제는 물렸다고 대답했다.<sup>22)</sup> 고추장도 영조의 입맛을 돋우지 못하게 된 것이다. 하지만 달리 선택할 것이 없었다. 그 옛날 맛있는 고추장을 찾지 못해 안타까울 뿐이었다. 고추장이 물린다고 말한 이듬해에 영조는 내의원에서 만든 고추장이 사부가(士夫家)에서 만든 것만 못하다고 했다. 조종부 집의 옛 솜씨가 그리웠던 듯하다.

## 5. 영조가 먹은 고추장

영조의 입맛을 사로잡은 조종부 집의 고추장은 과연 어떤 것일까? 아쉽게도 조종부 집안에서 비전된 고추장의 흔적은 찾을 수 없지만, 18세기 초 속종의 어의(御醫) 이시필(李時弼)이 쓴 것으로 고증된 궐소문사설(謁聞事說)에 「순창 고추장 만드는 법(淳昌苦椒醬造法)」이 있다.<sup>23)</sup> 이시필이 「순창 고추장 만드는 법」을 썼다면, 순창 고추장은 이미 18세기 초에는 궁중에 알려졌다고 할 수 있다. 고추장은 늦어도 18세기 초에는 만들어졌고, 이미 궁중에도 알려졌다는 말이다. 이 기록에 따르면 고추장의 출현시기가 궐정원일기략보다 수십 년 소급될 수 있지만, 그렇게 보기 곤란한 점이 있다. 나중에 영조가 그토록 좋아한 고추장이 영조 초년의 궐정원일기략기사에는 일절 언급이 없었다는 것을 납득하기 어려운 것이다. 차라리 궐소문사설(謁聞事說) 해당 부분을 이시필이 썼다고 하더라도, 「순창 고추장 만드는 법」 등 일부 항목은 후대에 삽입된 것으로 보는 것이 타당한 듯하다. 이제 해당 조항을 보자.

썰어놓은 콩 두 말과 흰 쌀가루 다섯 되를 섞고, 고운 가루가 되도록 마구 찧어서 빈 가마니 속에 넣는다. 1, 2월 이레 동안 햇볕에 말린 뒤 좋은 고춧가루 여섯 되를 섞고, 또 옛 기름 한 되, 찹쌀 한 되를 모두 가루로 만들고 진하게 썰어 빨리 식힌 뒤, 단간장을 적당히 넣는다. 또 좋은 전복 다섯 개를 비스듬히 저미고, 대하와 홍합을 적당히 넣고 생강을 조각 내어 보름 동안 항아리에 넣어 삭힌 뒤, 시원한 곳에 두고 꺼내 먹는다. 내 생각에 꿀을 섞지 않으면 맛이 달지 않을 텐데 이 방법은 실리지 않았으니 빠진 듯하다.<sup>24)</sup>

위의 순창 고추장 제조법은 지금 고추장 만드는 일반적인 제조법과는 다소 차이가 있다. 메주를 만들어 쓰지 않는다는 점이 큰 차이이며, 그 속에 전복, 대하 등의 어패류를 넣어서 삭혀서 먹는다는 것도 다른 점이다. 위의 순창 고추장은 마치 지금의 장아찌와 같은 음식이다. 이 항목 뒷부분에 있는 평어를 보면 원래 누군가가 제시한 제조법이 있고 그것에 편찬자가 평을 단 듯하다. 평자도 순창 고추장을 직접 맛보았던 듯, 자신이 맛본 고추장은 분명히 단 맛이 있었는데, 제조법은 단 맛을 내는 재료가 보이지 않으니 무엇인가 빠진 듯하다고 했다.

다만 분명한 사실은 영조가 궁궐에서 좋아한 고추장은 ‘순창’의 고추장이 아니라 ‘순창 조씨’의 고추장이었다는 점이다. 순창 조씨와 순창의 관계를 따져보는 일은 향후의 과제이다. 추측컨대 영조가 워낙 순창 조씨의 고추장을 좋아하니 그 비전을 내의원 어의가 조사한 듯하다. 궐소문사설(謁聞事說) 해당 항목은 그 결과를 기록한 것으로 짐작된다. 하지만 어의들이 만든 고추장 맛은 조씨 집 것에 미치지 못했다. 도통 손맛이 나지 않았던 것이다. 영조는 조종부 집의 고추장을 그리워했다. 영조의 지극한 고추장 사랑으로 볼 때 ‘고추장은 순창’이라는 이름도 순창

22) 궐정원일기략 1769.6.17.

23) 이시필 지음, 백승호·부유섭·장유승 옮김, 『소문사설, 조선의 실용지식 연구노트』, 휴머니스트, 2011.

24) 이시필, 위의 책, 114~115쪽.

조씨로 인해 더욱 높아지지 않았나 한다.

## 6. 맷음말

임금의 음식은 무척이나 조심스럽게 준비되었다. 조선은 전제적 왕권이 지배하는 국가였으니, 임금이 곧 국가라 그렇게 정성을 쏟지 않을 수 없다. 하지만 그렇다고 그 음식이 기름지고 사치스러운 것은 아니었다. 독재의 임금은 고독했다. 제왕은 좋은 음식을 먹을 수 있었지만 혼자라서 입맛이 없었다. 그리고 유교적 이념이 지배하는 국가의 제왕으로 좋은 제왕이 되기 위해서는 절제해야 한다고 믿었다. 그래서 임금의 밥상은 우리가 흔히 생각하는 것과 매우 다르다. 영조는 보리밥을 물에 말아먹는 소박한 밥상을 즐겼다.

## ‘節飲食’의 음식: 조선왕실의 음식론

김 호\*

### - 목 차 -

1. ‘節음식’론
2. ‘節飲食’의 태도: 만들기과 먹기

### 1. ‘節음식’론

필자는 조선시대 왕실의 ‘食治’를 논하면서 ‘藥보다 飲食이 근본이며 우선한다.’고 강조한 바 있다. 사태가 나빠지기 전에 미리 주의하고 예방한다는 의미의 ‘豫’자만큼 조선 성리학의 憂患 의식을 잘 보여주는 것도 없다.<sup>1)</sup> 예방을 중시하자, 食慾과 色慾처럼 인간의 어찌할 수 없는 기본적인 욕망을 조절하는 일이야말로 건강한 생활을 영위하는 핵심적 문제가 되었다.

“백 가지 병에 걸려서 비명에 죽는 일은 대다수가 음식으로 말미암은 것인데, 음식의害人 聲色(음악과 여색)보다 더하다. 성색은 1년 이상 끊을 수 있으나 음식은 하루도 끊을 수 없으니 유익함도 많지만 해로움도 매우 많다.”<sup>2)</sup>고 한 조선 문헌의 구절에서 ‘食慾’의 절제에 대한 특별한 주의를 간취할 수 있다.

고대 중국의 의서 《內經》은 일찍이 욕망의 절제가 얼마나 중요한지 잘 지적한 바 있다. “지금 사람들은 술로써 漿을 삼고 망령으로 常을 삼으며, 취한 채 入房하여 욕망으로 精을 모두 써버려 眞氣를 소모한다. (중략) 마음이 좋아하는 바에만 힘써 진정한 삶의 즐거움을 역행하고 起居에 절도가 없어 半百에 쇠한다.”<sup>3)</sup>는 것이다.

인간의 일반적인 욕망 가운데 食色이야말로 가장 본원적이며 절제하기 어려운 욕망이다. 따라서 고대 의학에서부터 식색의 욕망과 건강의 관계는 주의 깊게 논의되어 왔다. 또한 《禮記》에는 “사람이 태어나면서 부여받은 천성은 매우 고요한데 마음이 외물과 접촉하여 감정과 지각이 생겨나면 好惡가 나타난다. 好惡의 감정과 욕망을 적절하게 조절하지 않으면 마음의 좋아하는 바대로 감정을 발산하게 되고 결국 天性을 해칠 수 있다.”고 하여 절욕을 강조한 바 있다.

절욕양생은 성리학이 유행한 중국의 宋代 이후 더욱 강조되었다. 儒醫였던 丹溪 朱震亨(1281~1358)은 “남녀의 욕정은 인간에게 관계된 바가 매우 크고 음식에 대한 욕심은 몸에 있어 더욱 절실하다. 세상에는 이 둘[食色]에 빠져 사는 사람이 적지 않다. 진실로 도에 뜻을 두었다면 반드시 먼저 이를 연구해야 한다.”<sup>4)</sup>고 함으로써 성리학과 의학의 節慾論을 연결시켰

\* 경인교대육대학교 사회과교육과 교수.

1) 김 호, 2008 <조선의 食治 전통과 王室의 食治 음식> 《朝鮮時代史學報》45 참조.

2) 《山林經濟》 <節飲食>條 참조.

3) 《素問》 <上古天真論> 今時之人不然也, 以酒爲漿, 以妄爲常, 醉以入房, 以欲竭其精, 以耗散其眞, 不知持滿, 不時御神, 務快其心, 逆於生樂, 起居無節, 故半百而衰也.

4) 《格致餘論》

다.

성리학은 理를 강조하고 氣質을 억제함으로써, 절욕을 통한 養性的 철학을 기획하였다. 養生의 기획이 음양의 균형과 기의 조화를 추구하였다면, 養性的의 기획은 욕망의 억제[去欲]를 통한 리[性善]의 회복이 목표였다. 氣에서 출발한 養生은 理의 養性으로 하여 완성되는 것이다. 인욕에 매달리고 천리를 거스르게 되면 법도와 질서가 무너지게 된다는 것으로 성리학의 집대성자 주희는 특히 ‘인욕의 제어’에 온 힘을 기울였다.

공자가 말한 克己復禮, 《중용》의 致中和, 存德性, 道問學, 《대학》의 明明德, 《서경》의 人心惟危 道心惟微 允執厥中 등과 같은 성현들의 가르침은 단지 사람들에게 천리를 밝히고 인욕을 없애도록 가르친 것이다.<sup>5)</sup>

인욕을 조금 더 구체적으로 정의한다면 ‘耳目口鼻가 원하는 바’이다. 주희는 욕망이 인간의 거부할 수 없는 요건이라고 보았다. “배가 고파 먹고 싶고 목이 말라 마시고 싶은 이러한 욕망마저 없을 수 있겠는가?”<sup>6)</sup> 주희는 불교에서 말하는 금욕이나 무욕은 불가능하다고 비판했다. 불가에서는 “하루 종일 밥 먹고도 한 톨의 쌀도 먹지 않았다고 하고, 온 몸에 옷을 걸치고도 한 올의 실도 걸치지 않았다.”<sup>7)</sup>고 주장한다는 것이다. 주희는 인간의 불가피한 食色の 욕망을 절도 있게 조절해야지 도가나 불가처럼 욕망 그 자체를 절멸하거나 혹은 지나치게 욕망을 드러내는 태도 모두를 문제라고 보았다. 이처럼 주희는 음식을 먹으려는 욕망은 인정하지만 좋은 맛을 찾는 일은 ‘인욕’이라고 규정했다.<sup>8)</sup> 기본적인 욕망은 인정하지만 지나친 욕망은 위험하다는 말이다.<sup>9)</sup>

주희는 “耳目口鼻와 四肢의 욕구는 오로지 분수에 만족해야 하니 무엇을 욕심낸단 말인가?”<sup>10)</sup>라고 하여 분수에 맞는 절욕을 강조하였다. 주희는 視聽言動이나 食色은 성인이나 범인이 동일하지만 성인은 그것이 禮와 합치되게 함으로써 天理를 따르기 때문에 차이가 있다고 주장했다.<sup>11)</sup>

이처럼 성리학에서 ‘豫’와 ‘節’은 건강한 삶을 영위하는 가장 중요한 요소였다. 조선의 성리학자들에게도 예외가 아니었다. 예방이 중요한 만큼 욕망의 절제는 필수적이었다.

16세기 조선의 학자 蘇齋 盧守愼(1515~1590)은 음식의 절제를 매우 강조했다. 그는 많이 먹지 말고 아무 때나 먹지 말며 배고픈 후에 먹어야 하며 먹을 때 배부르게 먹어서는 안 된다고 보았다. 특히 기름진 음식[膏粱]이야말로 백병의 근본이라고 보았다. 음식의 量 뿐 아니라 맛의 조화가 중요하다. 어떤 맛이든 지나치게 먹어서는 안 되는 것이다 너무 짜거나 시거나 달게 먹지 않도록 충고한 바 있다.<sup>12)</sup>

음식과 맛의 ‘조절’이 중요하다는 생각은 17세기 초 許筠(1569~1618)에게도 일관되게 나타난다. 그는 강릉의 임세적이라는 노인이 무려 113세가 되도록 건강하자 그 비결을 물은 적이 있었다. 허균이 깨달은 임노인의 양생법은 다음과 같다. “신선이 되려는 사람은 반드시 精·氣·神을 보전해야 한다. 노인은 再娶하지 않아 精을 보전하였고, 음식물을 가려 먹고(기름지고

5) 《朱子語類》 <持守>  
6) 《朱子語類》 <周子之書>  
7) 《朱子語類》 권126?  
8) 《朱子語類》 <學>7  
9) 《朱子語類》 <性理>2  
10) 《朱子語類》 <力行>  
11) 《朱子語類》 권101 程子門人 胡康侯  
12) 《蘇齋集》 內集 下篇 <治心養胃保腎之要>



生冷한 음식은 먹지 않음) 배부르게 먹지 아니하여 氣를 보전하였으며, 화를 내거나 걱정하지 않아 神을 보전하였다. 세 가지를 이미 갖추어졌으니 장수하는 게 당연하다.”<sup>13)</sup>

1620년(광해군12)에 李昌庭(1573~1625)<sup>14)</sup>이 펴낸 《壽養叢書類輯》에는 음식에 관한 주의 사항이 보다 구체적이다. 그는 중국의 다양한 양생서적들을 보고 허탄한 방법들은 삭제하고 구체적인 醫藥의 방법을 소개하였는바,<sup>15)</sup> 음식을 잘 아는 일이야말로 양생의 중요한 방도라 강조하고 음식이 절도를 잃으면 목숨을 해친다고 설명하였다. 음식을 잘 아는 일은 병이 나기 전(未病)에 현명하게 대처하는 방법이기 때문이다. 이에 계절에 따라 따뜻하고 찬 음식을 적절하게 가려 먹어야 하고, 배부르거나 취하도록 먹어서는 안 된다. 특히 밥을 먹은 후에도 바로 눕거나 가만히 앉아 있게 되면 기혈이 멎쳐 건강을 해치므로 식후에는 항상 손으로 배를 수백 번 문지르고 얼굴을 들어 수백 번 호흡하고 천천히 수백 보 행보하여 소화가 잘되도록 해야 한다고 설명하였다.<sup>16)</sup>

이창정이 강조한 음식의 節度를 조금 더 나열해 보면 다음과 같다.

① 음식은 사람의 性命에 관계된 것이니, 어찌 끊을 수야 있겠는가. 滋味를 담박하게 하고, 肥濃(살지고 기름진 음식)을 취하지 않으며, 灸燻(불에 굽거나 말린 것)을 끊고 殺生을 경계하며, 葷菜를 멀리하고 음식을 조절하여 臟腑로 하여금 맑고 화통하게 하면 沖氣[元氣]가 조화된다.

② 한평생 음식을 대할 때 그 반만 먹고 늘 ‘부족하구나.’ 하는 마음이 들도록 먹는 것도 攝養의 요법이다.

③ 五味가 지나쳐서는 안된다. 지나치면 臟腑에 따라 각각 손상되는 바가 있다. 즉 신 것을 지나치게 많이 먹으면 脾臟을 손상한다. 그래서 봄 72일에는 신 것을 줄이고 단 것을 늘려서 脾氣를 기른다. 쓴 것을 지나치게 많이 먹으면 肺臟을 손상시킨다. 그래서 여름 72일에는 쓴 것을 줄이고 매운 것을 늘려서 肺氣를 기른다. 매운 것을 지나치게 많이 먹으면 肝臟을 손상시킨다. 그래서 가을 72일에는 짠 것을 줄이고 신 것을 늘려서 肝氣를 기른다. 짠 것을 지나치게 많이 먹으면 心臟을 손상시킨다. 그래서 겨울 72일에는 매운 것을 줄이고 쓴 것을 늘려서 心氣를 기른다. 단 것을 지나치게 많이 먹으면 腎臟을 손상시킨다. 그래서 4季 月 각 18일은 단 것을 줄이고 짠 것을 늘려서 腎氣를 길러준다.<sup>17)</sup>

④ 술은 적게 마시면 사람에게 유익하고 과다하게 마시면 곧 사람을 손상시킨다. 그러니

13) 《惶所覆瓿稿》 권12 <任老人養生說> 余曰 吾聞之叟之言 而得養生之術焉 爲仙者 必保精與氣與神也 叟之不娶 保精也 擇食不飽 保氣也 不嗔怒營爲 保神也 三者既具 宜其壽之多也

14) 이창정은 자가 중번(仲蕃), 호가 화음(華陰), 무구옹(無求翁)이고 본관은 연안(延安)이다. 광해군 원년(1608)에 문과에 급제하였으며, 순천부사, 동래부사, 양주목사를 지냈고, 인조 초년에 충청도 수군절도사가 되었으며, 이괄이 난을 일으키자 인조(仁祖)를 공주까지 수행하였다. 인조3년(1625)에 선위사(宣慰使)로 안변(安邊)에 가서 명나라 사신을 기다리던 중 53세의 나이로 병사하였다.

15) 《壽養叢書類輯》 <跋文>

16) 《壽養叢書類輯》 <節飲食篇> 攝生飲食篇曰 人知飲食所以養生 不知飲食失調 亦所以害生 故能消息 使適其宜 是謂賢喆悟於未病 凡人飲食無論四時 常欲溫暖 夏月伏陰在內 煖食尤宜 不欲苦飽 飽則筋脈橫解 腸癖爲痔因而大飲 則氣乃暴逆 養生之道 不欲食後即臥及終日穩坐 皆能凝結氣血 久則損壽 食後常以手摩腹數百遍 仰面呵氣數百口 趺起緩行數百步 謂之消食 食後即臥 令人患肺氣頭風中痞之疾 蓋榮衛不通 氣血凝滯故爾

17) 신맛은 木이고 肝에 속하며, 계절로는 봄이다. 苦味는 火이고 心에 속하며 여름이다. 매운 것은 金이고 肺에 속하며 가을이다. 짠 맛은 水이고 腎에 속하며 겨울이다. 甘味는 土이고 脾에 속하며 춘하추동의 18일에 해당한다. 즉 3·6·9·12월의 마지막 18일을 말한다. 상극 관계를 따져보면 木克土이므로 신맛을 많이 먹으면 脾臟이 손상되고, 土克水이므로 甘味가 지나치면 腎臟이 손상되는 원리이다.

기분이 상쾌할 정도로 마시는 것이 좋다. 조금 마시면 막힌 기운을 트이게 하고 약 기운을 이끌어 살결을 윤택하게 하고 안색을 환하게 하며, 榮衛를 소통시키고 穢惡을 제거하지만, 과다하게 마셔서 취하게 되면 肝이 붓고 膽은 기능이 순조롭지 못하여 모든 脈의 충격이 그로 말미암아 생기므로, 腎의 기능이 마비되고 힘줄이 약화되며, 뼈가 손상되고 위의 기능이 저하되는데, 오래되면 다른 음식은 먹을 수 없고 오직 술만 마시게 된다. 그렇게 되면 죽을 날이 임박한 것이다.

음식의 過多에 대한 주의 뿐 아니라 五味의 조화[節度]를 강조하는 태도는 조선 왕실에서도 그대로 지켜졌을 것이다. 오히려 왕실 사람들은 여염의 사대부나 庶人들에 비해 체질이 약하다고 여겨졌으므로 더욱 주의를 요구했다. 일반인들은 胃腸과 기혈이 튼튼하여 추운 날씨와 빈약한 음식에 익숙하지만, 왕은 높고 귀한 환경에서 성장하셨고 온후한 봉양으로 인해 이들 처럼 체질이 강인하지 못하기 때문이라는 것이다.<sup>18)</sup>

인조의 病患에 섭생법을 진달한 신하는 음식과 기거의 절제를 당부하면서, “몸을 수양하는 옛사람의 설은 心氣를 기르고 음식을 절제하고 起居를 삼가는 세 가지 요점에 지나지 않으며, 약물은 오로지 질환을 다스리고 허약한 기운을 보충하기 위하여 배려한 것인데 이 또한 반드시 이 세 가지가 올바르게 지켜진 뒤에 그 효과를 거둘 수 있다.”<sup>19)</sup>고 건의했다.

식색의 절제는 왕의 淸心寡慾에 대한 요구로 이어졌다. 眞元을 조섭하고 氣血을 기르고 思慮를 신중하게 하고 음식을 절제하고 기거를 편하게 하여 水火가 순조롭게 교제하고 榮衛가 유통하며 百脈이 순하여 五氣가 치우치지 않으면 건강의 대강을 이룬 것인데 그럼에도 가장 중요한 바탕은 청심과욕이라는 것이다.<sup>20)</sup> 왕은 音樂, 女色, 玩物에 대한 욕망과 服/食에 대한 욕심에 노출되기가 일반인에 비해 쉬운 지위에 있기 때문이다.

당시 “음식으로 말하자면 음식이 입에 맞으면 충분한데, 지나치게 진수성찬으로 먹고 자제하지 못하고 더러 食前方丈[매우 호사스러운 밥상]의 음식을 차리는 경우도 있으며, 심지어 술로 언덕을 이루고 고기로 산을 이루는 경우도 있으니 주의해야 한다.”는 신료들의 進言은 왕의 특별한 지위와 더불어 왕에 대한 청심과욕의 요구가 강렬했을 조선 왕조 사회의 특징을 잘 보여준다.<sup>21)</sup>

술과 기름진 음식이야말로 가장 절제해야 할 대상이었다. “膏粱之味와 麪粳之耽(국얼지탐)이야말로 모든 병의 원인이기 때문이다.<sup>22)</sup> 왕실에서는 기름진 음식 대신에 순하고 담박한 음식[恬淡]이 건강식으로 권장되었다.<sup>23)</sup> 물론 이러한 원칙이 왕실에서 모두 지켜졌으리라 예상하기 어렵다.

왕실의 ‘節음식’은 어려서부터 요구되는 덕목이었다. 영조는 사도세자가 어려서 비만한데다가 식욕을 절제하지 못하자 이를 매우 못마땅하게 생각한 바 있다.<sup>24)</sup> 그는 판부사 심수현의

18) 《승정원일기》 인조 4년(1626) 3월 5일(무신)

19) 《仁祖實錄》 권44 인조21년(1643) 5월 14일, 壽賢曰, 少兒二三歲時最難, 蓋少兒無他慾, 但有食慾, 同居之乳母, 欲其不啼, 故輒以飲食勸之, 此少兒之易以生病處也, 臣亦內外子孫甚多, 故熟知此等事, 必欲聖上之加意於此者

20) 《承政院日記》 인조 22년(1644) 2월 4일 治病之道, 理無二致, 保攝眞元, 愛養氣血, 慎思慮, 節飲食, 起居便適, 嗜好退聽, 使水火交濟, 榮衛流通, 百脈順度, 五氣無偏, 此其大概, 而其本, 則不過曰淸心寡慾, 靜攝舒泰, 表裏交養, 邪氣罔干而已

21) 《承政院日記》 영조 즉위년(1724) 10월 18일

22) 《承政院日記》 영조 7년(1731) 7월 9일 若不節飲食, 則膏粱之味, 麪粳之耽, 皆是病身之祟

23) 《承政院日記》 영조 14년(1738) 8월 2일 以臣愚見, 卽今保護之道, 當以節飲食三字, 爲第一急務, 伏乞殿下, 特加深思, 亟命阿保之屬, 於此十分致慎, 若其油膩爲害之物, 一切禁絶, 只以恬淡滋養之膳差, 從容進御, 以爲恒式, 千萬幸甚

24) 영조는 어린 사도세자가 食慾을 절제하지 못하는 데 대해 매우 우려했다. 후일 사도세자를 [뒤주에 가두어] 굶겨 죽인 것은 이러한 트라우마와 무관하지 않았다.

경험을 토대로 小食의 중요성을 강조하였다. 심수현은 다섯의 자식과 더불어 여러 명의 손자들을 養育한 경험을 영조에게 진달하면서 “두세 살 시기가 가장 중요한데 이때 다른 욕망은 없는 대신 오직 식욕만이 강할 때이다. 유모가 어린아이가 울지 않게 하려고 문득 음식을 계속 주기 때문에 소아가 식욕을 조절하지 못하고 후일 병드는 이유가 된다.”<sup>25)</sup>는 것이었다.

正祖 역시 어려서부터 할아버지 영조로부터 ‘節食’을 배웠다. 그는 자신이 어려서 매우 小食하고 조석으로 무[蘿蔔]를 먹고 기름진 음식을 멀리하여 지금(1800년)까지 그나마 건강을 유지하였다고 회상한 바 있다.<sup>26)</sup> “食色은 사람이 나면서부터 가지고 있지만 그것이 절도에 맞느냐 맞지 않느냐에 따라서 善惡이 나누어진다.”<sup>27)</sup>고 하여 節음식을 강조했다.<sup>28)</sup>

아마 조선시대 식색의 절제를 가장 강조한 임금인 英祖일 것이다. 그는 어제 《자성편》 등 訓書를 지어 특별히 한 나라의 임금이 식욕을 절제하는 일의 얼마나 중요한지 力說하였다.

① 食色은 사람이 한가지로 하고자 하는 바이되 성인은 적당하여 절도에 맞고 중인은 능히 절도에 맞지 않나니. 슬프다 衆人이 절도에 맞지 않는 것은 그 해로움이 하나의 몸에 그치지만 제왕이 절도에 맞지 않는다면 그 해를 가히 이기어 말하겠는가? 지난 역사에 荒淫하는 임금은 그 허물이 모두 식색에 말미암았으니 가히 두렵지 않으며, 두렵지 않겠는가?

② 易에 ‘節食하라’ 하였으니, 내 나이 53세라 鬚髮이 이미 모두 희어져 오히려 마음을 놓아 소홀하지 않은 이유는 모두 이 조심함에 힘입어 그러한 것이다. 玉食과 珍羞가 앞에 늘어져 있고 紛華와 侈靡가 눈에 현란하였으니 만일 큰 역량이 이를 조심하지 않으면 어찌 이를 제어하고 욕을 막겠는가. 오호라 힘쓸지어다.

③ 薛宣(1389~1464, 중국 명대 학자)이 이르기를 “언어를 삼가는 것은 덕을 기르는 데 가장 큰 일이요, 음식을 절제하는 것은 양생에 가장 큰 일이라” 하였으니 내가 이르기를 “음식을 절제하는 것이 또한 덕을 기르는데 중요하다”고 하여 왜 그러한가? 작은 것(음식절제)을 소홀히 하면서 큰 것(덕을 기르는 일)을 능히 할 수 있겠는가, 그러한 즉 언어를 삼가고 음식을 절제하는 것은 가히 둘로 나눌 수 없는 것이다. 그러나 말이 많은 즉 기운을 손상하니 언어를 삼가는 것이 또한 양생의 한 道가 아니겠는가? 서로 쓰임이 된다고 할 것이다.

④ 食色은 사람의 大慾이라. 그 절제하고자 할 진대 ‘참을忍자를 먼저 할지라. 그러므로 내 15살 때부터 이로써 마음을 다잡아 처음에 비록 맘에 불편함이 있으나 끝은 이에 침착하게 편안해지는데 이르렀다.

⑤ 의복을 후하게 함은 肌膚를 약하게 하는 바요, 음식을 후하게 함은 비위를 상하게 하는 바니 가히 경계하지 않을 수 있겠는가?

⑥ 논어에 이르기를 “오직 술이 양이 없으시되 亂에 이르지 아니하시다.” 하나 난에 이르지 아니하다(不及亂)라는 세 글자는 가히 성인의 中絶하심을 볼 一端이거니와 衆人 같음에 이르러는 반드시 간절히 경계하여 먹지 아니한 후에야 가히 난에 이를 염려가 없을지니 周의 <酒誥>와 夏의 <五子歌>에 어찌 이르지 아니하였느냐? (중략) 슬프다 酒荒과 色荒의 해

25) 《承政院日記》 영조 12년(1736) 8월 11일

26) 《國朝寶鑑》 권75 정조조7 정조24년(1800)

27) 《弘齋全書》 권162 <日得錄>2 文學 2

28) 《원행음묘정리의궤》에 나타난 음식을 보면 정조는 고기류 음식을 지나치게 많이 섭취하는 것을 알 수 있다.

정조 스스로 小食의 중요성을 잘 알고 있었지만 실제 식사의 내용은 그렇지 않았음을 알 수 있다.

가 하나이니 이것이 모두 제왕이 보아 경계할 것이다.

영조가 ‘禁酒令’을 어긴 자들을 혹독하게 벌한 일은 유명하다. 聖人이라야 절도를 잃지 않을 뿐 보통사람들은 아예 먹지 않아야 비로소 亂에 이르지 않을 것이라는 영조의 주장은 그가 亂을 걱정하는 ‘豫’와 ‘節’에 얼마나 철저했는지 잘 보여준다.<sup>29)</sup>

## 2. ‘節飲食’의 태도: 만들기와 먹기

조선시대 ‘節飲食’의 태도는 음식을 준비하고 먹는 과정에서도 일관되게 나타났다. 음식 준비는 여성들의 역할이었으므로 조선후기 이덕무가 지은 《사소절》의 ‘婦儀’條에는 음식을 만들 부녀들을 위한 지침이 잘 정리되어 있다. 왕실 음식을 만들었을 熟手를 위한 지침서가 부재한 상황에서, 아쉽지만 음식 제조 과정에서 ‘節’의 태도를 어느 정도 유추할 수 있다.<sup>30)</sup> 무엇보다 정결함과 적당한 調味가 강조되었다.

① 만일 음식의 生熟이 제대로 되지 않거나 간이 맞지 않거나 冷暖이 고르지 않거나 먼지가 끼어 먹을 수 없게 되면, 어떻게 神明을 흠향하고 사람을 봉양할 수 있는가? 음식을 풍성하고 사치스럽게 차리라는 것이 아니라, 비록 나물이라도 정결하게 하는 것이 좋다는 말이다.

② 무릇 손수 음식을 만들 때는 가려운 머리를 긁지도 말고, 어린애 젖도 먹이지 말고, 말하고 웃는 것도 삼가며, 손톱도 잘 깎으라. 그리고 반드시 덮을 것을 사용해서 그릇마다 덮어야 하며, 芥醬을 갈 때는 가까이 대서 재채기가 나게 하지 말라.

③ 무릇 음식을 만들 때는 가락지를 뽑아 놓아야 한다. 銅銀의 녹과 때가 음식물에 묻을까 싶기 때문이다.

④ 무릇 생선이나 고기를 구울 때는 젓가락으로 뒤집고, 맨손으로 뒤집지 말라. 그리고 손에 묻어도 빨아먹어서는 안 된다.

⑤ 五味를 맞출 때는 반드시 손가락으로 떠서 한 번만 맛보아야지, 자주 손가락을 휘저어 입에서 후룩후룩 마시는 소리를 내서는 안 되며, 또 한 손가락으로 찍어서 맛보고 그 손가락을 치마나 벽에 닦지 말라.

⑥ 고기 굽는 석쇠는 반드시 깊이 간수해야 한다. 티끌이 기름에 묻을 뿐만이 아니라, 만일 버려두고 간수하지 않으면 개나 고양이가 반드시 핥아 불결하기 막심할 것이니, 장차 어떻게 노인을 봉양하고 신명을 흠향하게 하겠는가?

⑦ 닭을 잡을 때 털을 다 뽑지 않는다거나, 생선을 손질할 때 비늘을 다 긁지 않는다거나, 밥에 그을음이 묻거나 술에 티끌이 떨어지든가 하는, 그런 정결치 못한 것은 숨길 수 없는

29) 영조의 어저서에 대한 일반적인 내용은 이근호, 2011 <영조대 중반 御製訓書의 간행 양상과 의의> 《장서각》

26: 임민혁, 2008 <조선후기 영조의 세손교육과 왕권의식> 《實學思想研究》37 참조.

30) 《士小節》 권6 <부의>1 ‘服食’

것이다.

이상의 조항들은 정결을 기본으로 하면서 조미과정에서 정성을 다할 것을 요구한 것으로 요약할 수 있다. 이러한 태도로 만들어진 음식이라야 사람과 신명을 봉양할 수 있다는 말이다. 재료를 대충 손질하거나 조리과정에서 정성이 부족하다면 이는 하기 싫은 일을 억지로 할 뿐만 아니라, ‘節慾’의 태도가 아닌 것이다.

절육과 절제는 음식을 만드는 과정 뿐 아니라 음식을 먹는 데서도 지켜졌다. 연암 박지원은 양반들의 식사 예절을 “맨상투로 밥상 받지 말고, 밥보다 먼저 국 먹지 말고, 소리 내어 마시지 말고, 젓가락으로 방아 찢지 말고, 생파를 먹지 말고, 술 마시고 수염 빨지 말 것”<sup>31)</sup>으로 정리한 바 있다. 의관도 갖추지 않은 채 밥을 먹거나 수염에 남은 한 두 방울의 술마저 빨아 먹는 행위는 비난받아 마땅하다. 음식에 대한 지나친 욕구를 그대로 내보이는 행동이기 때문이다.

음식을 대하는 과정에서 절제의 덕목은 더욱 강조되었다. 《小學》 경신편의 ‘明飲食之節’은 《禮記》와 《論語》 및 《孟子》를 인용하여 이를 잘 설명하고 있다. 《소학》이야말로 조선시대에 가장 많이 활용된 실천윤리 지침서였으므로 왕실에서도 동일한 음식 예법을 준수했을 것으로 추정해 본다. <明飲食之節>의 항목 가운데 중요한 한 두가지를 정리해보면 다음과 같다.

① 曲禮曰, 共食不飽, 共飯不澤手, 毋搏飯, 毋放飯, 毋流歠, 毋啗食, 毋齧骨, 毋反魚肉, 毋投與狗骨, 毋固獲, 毋揚飯, 飯黍毋以箸, 毋嚙羹, 毋絮羹, 毋刺齒, 毋歠醢. 客絮羹, 主人辭不能亨, 客歠醢, 主人辭以糞. 濡肉齒決, 乾肉不齒決, 毋嘍炙.

② 少儀曰, 侍食於君子, 則先飯而後已. 毋放飯, 毋流歠, 小飯而亟之, 數噉, 毋爲口容.

③ 孟子曰, 飲食之人, 則人賤之矣. 爲其養小以失大也

①은 《예기》 <曲禮>를 인용한 것으로 直譯하면 다음과 같다.

“남과 함께 음식을 먹을 때에는 배불리 먹지 말며[共食不飽], 손으로 주물럭거리지 말며[共飯不澤手], 밥을 뭉치지 말며[毋搏飯], 많이 떠먹지 말며[毋放飯], 물마시듯 들이키지 말며[毋流歠], 밥을 찹찹거리지 말며[毋啗食], 뼈를 깨물지 말며[毋齧骨], 먹던 고기를 다시 그릇에 놓지 말며[毋反魚肉], 뼈를 개에게 던져주지 말고[毋投與狗骨], 기어코 잡으려 하지 말고[毋固獲], 밥을 휘젓지 말며[毋揚飯], 국을 들이 마시지 말며[毋嚙羹], 국에 간을 맞추지 말며[毋絮羹], 이를 쭈시지 말아야 한다[毋刺齒], 젓은 고기는 이로 끊고, 마른 고기는 이로 끊지 않으며[濡肉齒決, 乾肉不齒決], 구운 고기를 한입에 먹지 말 것이다[毋嘍炙]”

곡례의 항목을 어떻게 해석할 것인가? 字句대로 해석하고도 어떤 의미인지 분명치 않다. 따라서 이에 대해 이러저러한 해설이 있었다. 가장 자세한 해설을 붙인 예서로 《常變通攷》에 주목할 필요가 있다.<sup>32)</sup> 거기에는 다음과 같은 해설이 수록되어 있다. “함께 먹을 때에는 배부르게 먹지 않고, 함께 먹으면 손으로 주물럭거리지 않는다.”는 의미는 고대인들이 손으로 밥

31) 박지원, 《양반전》

32) 《상변통고》 권4 通禮 <居家雜儀> 下 ‘飲食之節’ 조선 후기 東巖 柳長源(1724~1796)이 편찬한 예서.

을 먹는데 음식을 주물럭거리면 더럽게 여길까 염려했기 때문이라고 해석했다. 가능한 다른 이와 더불어 음식을 먹으므로 청결에 주의해야 한다는 의미이다. 또한 “밥을 뭉치지 말라(毋搏飯)”는 구절은 “같은 그릇을 사용하면서 밥을 뭉치면, 이는 앞 다투어 배불리 먹고자 하는 것으로 검양이 아니다. 많이 떠먹지 말아야 한다.”는 의미라는 것이다. 이는 기본적으로 <曲禮>의 해당 구절을 ‘음식에 대한 節慾의 관점’에서 해석하고 있음을 보여준다. 여러 사람이 함께 밥을 먹을 때 배부르게 먹으면 다른 사람이 적게 먹게 될 것이며, 밥을 뭉치는 행위는 곧 자신의 욕심을 드러내는 일이므로 조심하라는 뜻이다.

한편, “뽀뽀거리면서 먹지 말 것(毋咤食)”을 해석하면서 《상변통고》의 저자는 “타(咤)는 혀로 입 속에서 소리를 내는 것이다. 마치 주인의 음식을 싫어하는 것처럼 보인다.” 주의해야 한다고 해석했다. 그리고 “뼈를 깨물지 말 것(毋齧骨)”도 “소리를 내는 것은 공경스럽지 못하기 때문”이라고 하여, 음식을 먹을 때 뽀뽀거리거나 뼈를 깨물어 먹는 행위가 음식이 만족스럽지 못하거나 공경한 태도가 아님을 주의한 것으로 보았다.

“생선이나 고기를 먹다가 다시 돌려놓지 말 것”의 경우 자신의 입에 댄 음식을 다른 사람이 불쾌하게 여기는 점을 고려한 것이다. “뼈를 개에게 던져 주지 말 것”은 음식물을 천하게 여기는 태도이기 때문이다.

“기어코 잡으려 하지 말 것(毋固獲)”은 주자의 주석을 인용하여 “잡히지 않는 것이 있더라도 기어코 잡으려고 하지 않는” 태도라고 해석했다. 젓가락을 사용하여 밥을 먹는데 잡히지 않자 여러 번 잡으려 하는 행위가 식욕에 대한 절제 능력을 해치는 것으로 해석한 것이다. 그리고 ‘밥을 헤치지 말 것(毋揚飯), 기장밥을 젓가락으로 먹지 말 것(飯黍毋以箸)’의 경우, 밥을 헤쳐 열기를 식힌 후 빨리 먹으려는 것을 주의시킨 것으로 또한 음식을 급하게 많이 먹으려는 행위를 염려했던 것이다. 기장밥의 경우 수저 대신에 젓가락을 사용한다면 젓가락을 분주하게 움직여야 되고 이 역시 경박할 뿐 아니라 밥을 빨리 먹으려는 행위로 보이기에 주의하도록 했다.

“국물을 들이마시지 말 것(毋嚔羹)”을 해석하면서, 탁(嚔)은 건더기를 씹지 않는다는 의미이다. 국 안의 건더기를 천천히 음미하지 않고 국물과 함께 마셔버리는 경우 음식에 대한 욕망을 억제하지 못하는 태도를 드러낸다. “국에 건더기가 있으면 젓가락을 사용하여 먹고, 입으로 국물을 들이 마시는 것은 마땅하지 않다.”는 주소(陳氏)를 통해 이러한 의미를 잘 알 수 있다고 했다.

마지막으로 구운 고기를 한 입에 먹지 말 것(毋噉炙)은, “한 번에 고기를 모두 먹는 것을 최(噉)라고 한다.”는 주석을 달아 구운 고기를 한 입에 삼키게 되면 “탐욕을 드러내기 때문”이라고 보충 설명하였다. 이상의 해석을 통해 대개 식사 예절이 <음식에 대한 욕망>을 절제하는 태도와 깊이 연관되어 있음을 알게 된다.

② 한편, <少義>의 直譯은 다음과 같다. 「君子를 모시고 음식을 먹을 때에는 군자보다 먼저 밥을 먹고, 군자보다 뒤에 그친다. 밥숟가락을 크게 뜨지 않고, 국물은 물마시듯 들이지 않는다. 여러 번 씹으나 입을 벌려서 크게 씹지 않도록 한다.」

이에 대해 《상변통고》에서는 “먼저 먹는 것은 음식을 맛보는 것처럼 함이고, 뒤에 마치는 것은 먹기를 권하는 것처럼 함이다.” 군자를 대접하는 예절을 보여야 한다는 의미이다.

또한 “많이 떠먹지 말며(毋放飯), 물마시듯 들이마시지 말며(毋流嚔), 조금씩 먹고 빨리 삼키도록 하는데(小飯而亟之)” 자주 씹어 입모양을 움직거리서는 안된다(數嚙, 毋爲口容)고 했다. 이 모두가 음식을 급하게 먹는 행동을 드러내어 節慾의 덕목을 해칠까 걱정한 것이며, 자

주 씹는 것은 “딸꾹질[噦]과 목이 막히는 것[噎]을 방지하고 그럼으로써 군자의 질문에 대비하기 위한 것”으로 해석했다. 이에 조금씩 자주 먹되 입을 씹룩거리서는 안된다고 한 것이다. 節慾의 중요성은 <明飲食之節>의 결론에 해당하는 《맹자》의 구절로 압축된다.

③ “음식을 탐하는 사람을 남들은 비루하게 여긴다. 그것은 그가 잘 먹고 잘 입고자 하는 사욕에 집착하여 본 마음을 잃어버리기 때문이다.”

한편, 《소학》에서 천명한 절욕의 미덕은 조선후기 《규합총서》에서 다시 한번 사대부를 위한 음식 예절로 심화되어 나타났다. 빙허각 이씨가 강조한 <사대부가 음식을 대하는 태도 다섯가지>는 다음과 같다.

첫째, 힘듦의 다소를 헤아리고 저 음식이 어디서 왔는가를 생각하여 보라.[이 음식이 갈고 심고 거두고 찢고 까불고 지진 후에 공이 많인 든 것이다. 하물며 산 짐승을 잡고 베어 내어 맛있게 하려니 한 사람이 먹는 것이 열사람의 애쓴 바이다. 집에서 먹어도 父祖의 心力으로 경영한 바요, 비록 非財物이나 또한 餘慶을 이어 베풀하여 백성의 고혈을 먹는 것이니 크게 가히 말할 것이 못된다]

기본적으로 음식 귀한 줄을 알아야 한다는 의미로 해석할 수 있다.

둘째, 大德을 헤아려 섬기기를 다할 것이다.[처음은 아버이를 섬기고 다음 임금을 섬기고 나중은 立身하는 것 이 세 가지가 온전한 즉 섬기는 것이 응당하고 만일 이 세 가지가 없은 즉 마땅히 부끄러운 줄 알아 맛을 너무 치레 말아야 한다]

자기 자신을 위한 음식이 아니라 부모와 나라를 위한 음식이어야 한다는 것이다. 이를 이루지 못하면서 자신을 위한 음식에 탐닉해서는 안된다는 사실을 강조하고 있다.

셋째, 마음에 과하고 탐내는 것을 막아 법을 삼아라[마음을 다스리고 성을 길러야 하니 먼저 세 가지와 또 한 가지를 막을 것이니 좋은 음식은 탐을 내고 맛없는 음식을 찢그리고 종일 먹어도 음식이 생겨난 바를 알지 못한 즉 어리석으니 덕 있는 선비는 배불리 먹을 타령을 말아 허물이 없게 하라]

군자는 식욕을 절제하는 미덕을 가져야 한다. “좋은 음식은 탐을 내고 맛없는 음식을 찢그리고 종일 먹어도 음식이 생겨난 바를 알지 못한다.”는 구절이야말로 ‘節飲食’의 덕목을 가장 훌륭하게 재현하고 있다고 할 것이다.

넷째, 좋은 약으로 알아 형상의 괴로운 것을 고치게 하라[음식으로 의약을 삼아 나날이 좀 모자라는 듯하게 먹어야 하니 이리므로 족한 줄을 아는 자는 수저를 들면 늘 약을 먹는 것 같이 생각하라]

食治의 중요성을 언급한 대목으로 음식을 약으로 알아 적절하게 조절하고 또 병을 치료하는 근간으로 삼아야 한다는 내용이다.

다섯째, 道業을 이루어 놓고서야 이 음식을 받아먹을 것이라고 하였다[군자는 먹는 사이에 어진 마음을 어기는 일이 없으니, 군자는 한갓 아무 공덕도 없이는 나라의 녹을 먹지 않는다 하니 이를 이름이다]<sup>33)</sup>

마지막으로 음식을 먹고 큰일을 해야 한다는 것으로 자신의 건강과 절욕을 확인하는데 그치지 않고 道業을 이루는 데 힘써야 함을 말한다. 군자의 節慾이 사회적 의미로 확장되어야 한다는 뜻이다. 사실 덕목의 주인공을 사대부가 아닌 왕으로 바꾸어 놓는다면 그 의미가 더욱 선명해진다. 백성들이 수고롭게 생산한 음식을 먹기에 지나치게 맛을 추구해서는 안 될 것이요, 음식을 먹으면서 반드시 나라를 위한 道業을 다짐한다는 것이다.

요컨대 조선시대 ‘節慾’의 정신은 음식을 대하는 기본적인 태도에서 식사법에 이르기까지 ‘사사로운 人慾’을 드러내지 않는 것을 제일의 원칙으로 삼고 있었다.

---

33) 정양완 역, 《閨閣叢書》 (보진재) p.8



## 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량

최진옥\*

을묘년(1795)은 정조의 어머니 혜경궁 홍씨의 탄신 60주년과 아버지 莊祖(사도세자)의 회갑이 되는 해이다. 정조는 어머니를 모시고 사도세자의 묘소인 顯隆園을 참배하고 화성 봉수당에서 진찬을 베풀었다. 혜경궁의 진짜 회갑일은 6월 18일이었지만 화성 행궁으로의 행차는 농사철을 피하여 윤2월로 정하고 1년 전부터 준비하였다. 1794년 12월에 임시관청인 整理所를 장용영에 설치하고 행사와 관련된 일체의 업무와 그 진행을 맡겼다.

화성 행궁 행차와 관련된 일련의 과정을 기록하여 후세에 전하게 하였는데 그 기록이 『園行乙卯整理儀軌』이다. 『園行乙卯整理儀軌』를 통해 알 수 있는 많은 사실 중에서 필자의 관심을 끄는 것은 원행 일정에 소요된 음식의 내용과 물량이다. 이는 화성 행차의 규모와 의미를 단적으로 보여주는 척도이면서 정조의 통치자로서의 정치적 경륜과 어버이에 대한 효심을 상징적으로 내포하고 있기 때문이다.

윤2월 9일 아침에 창덕궁을 출발한 정조 일행의 행차는 鷲梁站, 始興站, 肆觀站을 거쳐 10일에 華城站에 이르게 된다. 창덕궁에서 화성행궁까지의 거리는 63리이고 화성행궁에서 현릉원까지는 20리이다. 정조는 11일에 화성의 대성전에 행차하여 참배하고 洛南軒에서 문무과를 실시하고 이어서 奉壽堂에서 혜경궁의 회갑연 예행 연습을 하였다. 12일에 혜경궁과 함께 현릉원을 참배하였고, 13일에 봉수당에서 혜경궁에게 올리는 연회를 실시하였다. 14일에 新豐樓에서 백성들에게 쌀을 나누어주고 낙남헌에서 조정과 민간의 노인들에게 양노연을 베풀었다. 15일에 화성을 출발하여 환궁하는 길에 올라 16일 저녁에 창덕궁으로 돌아왔다.

이 기간 동안 마련된 음식에 관한 내용이 『원행을묘정리의궤』권4 饌品 편에 기록되어 있다. 각 참에서 마련된 음식의 종류와 그에 따르는 재료와 양이 자세히 기록되어 있어 우리는 화성 행차에 소용된 음식의 전모를 파악할 수 있다. 노량참, 시흥참, 사근참, 화성참, 園所站의 다섯 곳에는 임시로 水刺假家와 수행원들의 음식을 준비하기 위한 供饋假家를 짓고 혜경궁·정조·두 郡主에게 올릴 음식과 내외빈, 제신, 궁인 등에게 제공할 음식을 준비하였다.

음식은 수라와 小盤果, 미음, 別盤果, 죽수라로 구분되어 올려졌다. 윤2월 9일에서 16일에 이르는 7박8일간의 일정에서 혜경궁과 정조에게 올리는 수라상과 淸衍郡主와 淸璿郡主에게 올리는 진지상 그리고 수라 사이사이 간식에 해당되는 盤果床이 마련되었다. 여정의 중간에 혜경궁과 두 군주에게는 미음(3기)을 올렸다.

수라는 조수라·주수라·석수라·죽수라로 구분되며, 반과상으로는 早茶·晝茶·晚茶·夜茶 및 別盤果가 마련되었다. 하루에 5회에서 8회의 상이 올려졌는데 매회 器數를 달리 한다. 자궁의 수라상에는 13기에서 15기가 오르고, 대전의 수라상에는 7기가 오른다. 조다소반과(16기)는 9일 노량참에서 혜경궁에게만 올려졌다. 주다소반과는 자궁에게는 17기, 대전에게는 8기가 올려졌고, 야다소반과는 12기, 만다소반과는 자궁에게는 12기, 대전에게는 8기를 올렸다. 별반과에서는 자궁 25기, 대전 8기를 올렸다.

윤2월 13일 봉수당에서의 진찬에는 혜경궁에게 70기와 대전에게 20기의 진어상과 소별미로 자궁에게 12기, 대전에게 9기가 올려졌다. 화성 행차 동안 자궁에게는 모두 46회에 걸쳐 703

\* 한국학중앙연구원 한국학대학원 인문학부 한국사학 교수.

제 2 부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

기가 올려졌고, 정조에게는 37회에 걸쳐 모두 304기가 올려졌다. 두 군주에게는 찬품과 기수에서 항상 정조와 동일하게 올려졌다.

이중에서 구체적인 음식의 내용과 기수를 비롯한 물량에 대해서는 진찬에 국한하여 자세히 살펴보기로 한다. 윤2월 13일에 봉수당에서 거행된 잔치에서 혜경궁은 행궁 내전 북벽에 남향하여 앉고, 정조는 그 동쪽에 자리하였다. 잔치에는 혜경궁의 同姓 8촌 이내의 친족과 異姓 6촌 이내의 친족이 참석하였다.

진찬에는 이들 내외빈과 諸臣들, 각 營에서 차출된 將官과 將校와 군병들도 참석하였다. 내외빈과 제신들을 위해 차려진 상은 내빈 15상(각 11기), 신하는 지위에 따라 上床 30상(각 11기), 中床 100상(각 8기), 下床 150상(각 6기)으로 구분되었다. 각 營의 將官, 將校, 軍兵 7,716인에게는 각각 병 2개와 탕 1기, 건대구 1편을 보내어 위로하였다.

진찬에서 자궁과 대전 그리고 두 군주에게 올린 찬품의 종류와 기수는 다음 <표 1>과 같다.

<표 1> 1795년 윤2월 13일 봉수당 진찬의 찬품과 기수

구분	자궁			대전(청연·청선군주)		
	찬품	기수	높이	찬품	기수	높이
進御饌案	各色餅	1	1척5촌	각색병	1	8촌
	藥飯	1		약반	1	
	麵	1		면	1	
	大藥果	1	1척5촌	대약과	1	8촌
	饅頭果	1	1척5촌	각색다식 각색연사과	1	4촌
	茶食果	1	1척5촌			
	黑荏子茶食	1	1척5촌			
	松花茶食	1	1척5촌			
	栗茶食					
	山藥茶食	1	1척5촌			
	紅葛粉茶食	1	1척5촌	각색강정	1	8촌
	紅梅花强精	1	1척5촌			
	白梅花强精	1	1척5촌			
	黃梅花强精	1	1척5촌			
	紅軟絲果	1	1척5촌			
	白軟絲果	1	1척5촌			
	黃軟絲果	1	1척5촌			
	紅甘絲果	1	1척5촌			
	白甘絲果	1	1척5촌			
	紅蓼花	1	1척5촌			
	白蓼花	1	1척5촌			
	黃蓼花	1	1척5촌			
	各色八寶糖	1	1척4촌			
	人蔘糖	1	1척3촌			
	五花糖	1	1척2촌			
	棗卵	1	1척			
栗卵	1	1척				

을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량

	薑卵	1	1척			
	龍眼荔枝	1	1척4촌			
	蜜棗 乾葡萄	1	1척1촌			
	閩薑	1	1척	민강	1	7촌
	橘餅	1	1척	굴병	1	7촌
	柚子	1	80개	유자 석류	1	각15개
	石榴	1	80개			
	生梨	1	50개	생이	1	30개
	蹲柿	1	1척	준시	1	6촌
	生栗	1	3두5승	생울	1	1두8승
	黃栗	1	3두5승			
	大棗	1				
	蒸大棗	1				
	胡桃	1	1척			
	山藥	1	7촌			
	松柏子	1	1척			
	各色正果	1	7촌	각색정과	1	5촌
	水正果	1		수정과	1	
	生梨熟	1				
	錦中湯	1		금중탕	1	
	莞子湯	1		완자탕	1	
	猪胞湯	1				
	鷄湯	1				
	紅蛤湯	1				
	片肉	1		편육	1	6촌
	截肉	1	1척5촌	절육	1	8촌
	魚煎油花	1	1척	각색전유화	1	6촌
	生雉煎油花	1	1척			
	全雉首	1				
	花陽炙	1	7촌			
	生雉熟	1				
	秀魚蒸	1				
	海蔘蒸	1				
	軟猪蒸	1				
	各色饅頭	1	7촌			
	魚饅頭	1				
	魚菜	1	4촌			
	魚膾	1		어회	1	
	熟蛤膾	1				
	熟卵	1				
	淸	1		청	1	
	醋醬	1		초장	1	
	芥子	1		개자	1	
小別味床	米飲	1		미음	1	
	各色餅	1	5촌	각색병	1	5촌
	沈菜饅頭	1		침채만두	1	
	茶食果饅頭果	1	5촌	다식과만두과	1	5촌
	紅白軟絲果	1	5촌			
	生梨.石榴	1				
	大棗.生栗	1		대조 생울	1	

제 2 부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

	各色正果	1	3촌	각색정과	1	3촌
	別雜湯	1		별잡탕	1	
	悅口資湯	1		열구자탕	1	
	魚饅頭	1				
	猪胞	1		저포	1	
	淸	1		청	1	
	醋醬	1		초장	1	
	床花	42		상화	26	

자궁과 대전에게 제공된 찬품은 기수 뿐 아니라 높이에서도 차이가 난다. 자궁의 상에 올려진 병과류의 고임 높이는 1척5촌인데 비해 대전의 상에는 8촌 아니면 4촌이다. 『원행음요정리의궤』에는 자궁과 대전에게 올려진 각 찬품에 필요한 재료와 그 양이 기재되어 있다. 가장 대표적인 각색병을 실례로 들어보면 다음과 같다.

<표 2> 자궁 찬안의 각색병에 소용된 재료

각색병 1기 1척5촌	白米餅	白米(4斗), 粘米(1斗), 黑豆(2斗), 大棗·實生栗(各7升)
	粘米餅	粘米(3斗), 菘豆(1斗2升), 大棗·實生栗(各4升), 乾柿(4串)
	梨餅	粘米(1斗5升), 黑豆(6升), 大棗·實生栗·淸(各3升), 桂皮末(3兩)
	蜜雪只	白米(5升), 粘米·大棗(各3升), 實生栗·淸(各2升), 乾柿(2串), 實柏子(5合)
	石耳餅	白米(5升), 粘米·淸(各2升), 石耳(1斗), 大棗·實生栗(各3升), 乾柿(2串), 實柏子(3合)
	各色切餅	白米(5升), 臙脂(1椀), 梔子(1錢), 艾(5合), 甘苔(2兩)
	各色助岳	粘米·眞油(各5升), 黑豆·熟栗·實荏子(各2升), 松古(10片), 梔子(3錢), 艾(5合), 甘苔(2兩), 實柏子(2合), 淸(1升5合)
	各色沙蒸餅	粘米·眞油(各5升), 辛甘草(5合), 實柏子(2合), 淸(1升5合)
	各色團子餅	粘米(5升), 石耳·大棗·熟栗(各3升), 艾·實柏子(各5合), 淸(1升5合), 桂皮末(3錢), 乾薑末(2錢)

<표2>에서와 같이 『원행음요정리의궤』에 기재된 자궁의 찬안 70기와 소별미 20기, 대전과 두 군주에게 올려진 각기 20기와 9기를 마련하는데 소용된 재료의 양을 정리하면 다음 <표3>과 같다.

<표 3> 진찬에 소용된 음식 물량

분류	재료 및 분량
곡류	점미 49말3되5홉    진말 27말3되5홉5작    점조 21말    백미 16말6되 흑두 8말4되4홉    흑임자 5말8되    실임자 1말5되2홉    녹두 3말 세건반 5말4되6홉    건반 3말6되    목말 3말4되3홉    태포 10우
육류	저육 84근11냥    생저육 7근2냥    저심육 5근    저포 16냥, 19부    저각 5부 연저 3구    숙저육 7냥    황육 15근13냥    숙육 5근    우심육 12냥    양 9근·반부 곤자손 24부    요골 7부    두골 2부    우설 8냥    천엽 3부    염포 19첩
조류	진계 32수, 12각    생치 37수, 24각    건치 15수    계란 1,153개
어류	수어 58미    건대구 34미    황대구 34미    광어 28미    사어 19미 오징어 14첩    흥어 1첩13꽃·57개    문어 9미    농어 4미
패류	해삼 1첩13꽃·57개    전복 52개·19꽃    추복 12조·14첩    실대합 3말2되

해조류	홍합 3홉 감태 11냥3돈 다시마 10립
소채류 버섯	생강 11말7되4홉 민강 68근 건강말 1냥3돈6푼 청근 52개 오이 27개반 연근 2속반·10본 미나리 2단 고사리 4악 박고지 8악·4토리 썩 5되4홉 신감초 1되4홉 송침채 4악 길경 4악5단반·3속 두충 1말3되 석이 3말4되 표고 2되9홉3작
	갈분 2말9되 계피말 1근1냥6돈 녹말 3말9되6홉
실과류	준시 1,204개 건시 45곳 대조 20말5되8홉 밀조 5근 황율 12말9되1홉 황율말 4말8되 실생율 19말9되 숙율 1말6되5홉 실백자 10말1홉4작 실호도 3말5되 굴병 980개 생이 214개 석류 152개 유자 122개 용안 7근 여지 7근 모과 57개 동과 16편 산사 1말6되 산사고 9편 건포도 6근 송화 5말3되 송고 25편 산약 50단 오미자 5되6홉 울금 8냥 감자 40개
당류	백당 69근1냥1돈 팔보당 14근 문동당·빙당·인삼당 합13근 오화당 8근 옥춘당 4근 사탕 16원
조미료 염료	진유 28말8되4홉7작 청 24말4되9홉 간장 8되8홉 개자 2되8홉 초 1되2홉2작 호초말 2냥2돈8푼·1되1작 호초 3홉 파 5단·2악 주 1말 소주 3복자·1잔 지초 9근8냥 연지 29완반

이상의 음식을 마련하는데 든 비용은 얼마나 되는지 궁금해진다. 『월행음요정리의궤』권5의 채용편에는 각 찬품별 가격이 기재되어 있다. 이를 통해 진찬에서 자궁과 대전, 그리고 두 군주에게 올린 찬품의 가격을 계산하여 보았다.

같은 품목이라도 자궁과 대전의 찬품에서 가격차이가 나는 경우가 있는데 이는 고임의 높이가 다르고 들어가는 재료의 과다에서 오는 차이이다. <표 4>는 찬품별 가격을 정리한 것이다.

<표 4> 찬안과 소별미의 각 찬품 1기당 가격

가 격	자 궁	대전 및 군주
1전	초장(2기)	초장(2기)
2전	개자	개자
3전	청	청
5전	미음	미음
1냥	면 청 침채만두	면 잡탕 청 침채만두
1냥5전	실과(2기)	실과
2냥	각색유밀과(2기) 계탕 병 수어증 숙란 속합회 어회 잡탕 저포	병 수정과 어회 유밀과 저포
2냥5전		생율
3냥	각색만두 금중탕 생치숙 수정과 정과	금중탕 정과
4냥	어만두(2기) 완자탕 저포탕	약반 완자탕
5냥	생율 실호도 약반 어채 홍합탕	
6냥	열구자탕	열구자탕 편육
7냥	산약 송백자 전치수 황율	
8냥	화양적	

제 2 부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

10냥	대조 산약다식 생치전유화 연저증 이숙 편육 홍백감사과(2기)	각색강정 각색다식·각색연사과 민강 유자·석류 정과
12냥	증대조	병 준시
13냥	해삼증	
14냥		굴병
15냥	각색정과 각색팔보당 민강 삼색연사과(3기) 삼색요화(3기) 송화다식 울다식 오화당 인삼당 조란 울란 강란 홍갈분다식 흑임자다식	각색전유화 생이
16냥		약과
20냥	굴병 다식과 만두과 밀조·건포도 삼색강정(3기) 용안·여지 준시	
23냥	병	
24냥	석류 유자	
25냥	생이	
28냥		절육
30냥	약과 어전유화	
50냥	절육	
합 계	총 886냥 2전	207냥 2전×3=621냥 6전

혜경궁에게 886냥 2전, 정조와 두 군주에게 621냥 6전의 비용이 들었다. 이로써 윤2월 13일 화성 봉수당에서 혜경궁 회갑연에 올린 음식 마련에 소요된 비용은 모두 1,507냥 8전으로 나왔다. <표 3>에서 보듯이 음식 재료가 상당히 다채롭다. 각 재료별 가격은 알 수 없으나 <표 4>와 같이 찬품별 가격은 알 수 있다. 1전인 초장에서부터 50냥인 절육에 이르기까지 가격의 폭이 상당히 크다.

진찬에 소요된 음식의 가격을 수라상이나 반과상의 찬품 가격과 비교해보면 진찬에 소용된 음식의 규모와 정도가 가늠이 될 것이다. 다음 <표 5>는 수라상과 반과상 찬품의 가격이다.

<표 5> 수라상과 반과상 찬품 1기당 가격

구 분	자궁 수라상	대전 수라상	자궁 반과상	대전 반과상
1전	청, 장	청, 장	초장	초장
2전			개자	
3전			청	청
5전	채, 침채, 담침채	침채, 담침채		
1냥	반, 죽, 갱, 해	반, 죽, 갱,	면, 수정과	면
2냥	조치, 구이, 편육, 좌반 전유화, 탕, 각색어육	조치, 좌반,	어회	탕
2냥5전			생울	
3냥	구이, 각색적	구이,	약반, 산약	약반
4냥			완자탕, 각색어채	
4냥5전				다식과
5냥			조란울란, 각색화양적, 계증	전유화
5냥6전			각색강정, 연사과	

6냥			병, 각색다식, 별잡탕, 열구자탕,	병, 정과
7냥			편육, 각색전유화	
7냥5전			다식과, 생이,	
8냥			홍백빙사과	각색당
9냥			각색정과	
10냥			각색당	
11냥			해삼증	
12냥			유자	
15냥			약과	

화성 행차의 비용으로 확보된 재정은 모두 103,061냥이다. 참석자들의 노자와 교량 건설, 가마 제작과 수리, 도로 건설, 각종 그릇 구입 등 행차와 관련된 일체의 비용을 충당하였다. 7박8일간 소용된 음식의 물량과 가격이 모두 파악되면 정조의 화성 행차에서 음식이 차지하는 비중이 어느 정도인지 들어날 수 있을 것으로 생각한다.

혜경궁의 정식 회갑연은 6월 18일 서울 연희당에서 있었는데 이때의 진찬은 82기이며 별미 상에는 42가 올려졌다. 이에 비해 화성 행궁에서의 진찬이 성대하다고는 할 수 없으나 전체적인 규모로는 많은 인원이 이동하는데 필요한 비용으로 인해 궁궐에서의 진찬 보다 훨씬 많이 소요되었을 것이다.





## 1865년 고종 의정부 친림행사의 '어상'

김세은\*

- 목 차 -

1. 머리말
2. 의정부 중건의 정치적 의미
3. 의정부의 중건과 축하 행사의 거행
4. 의정부 친림과 어상(御床)의 진상(進上)
5. 맺음말

### 1. 머리말

1865년(고종 2) 10월 의정부(議政府)의 건물이 중건(重建)되자 대대적인 축하 행사가 거행되었다. 경복궁(景福宮) 앞에 있는 의정부 건물은 임진왜란(壬辰倭亂) 이후 방치되어 있었는데, 고종(高宗, 1863~1910) 즉위 이후 의정부의 기능 강화가 추진되면서 관아의 건물도 다시 짓도록 하였다.

의정부 건물의 중건 공사는 1865년 2월에 시작하여 그해 10월에 준공(竣工)되었다. 고종은 공사의 관련자들을 위로하고, 의정부에 친림(親臨)하여 '어상(御床)'을 진상(進上)받는 등 축하 행사를 거행하였다. 당시 국왕이 정부 관아에 친림하여 어상을 받는 일은 흔한 일이 아니었으므로 본 행사는 주목받을 만 하였다.

조선시대의 국왕은 국가의 상징적 존재로 그와 관련된 것은 정치, 사회, 사상 등 여러 면에서 중요한 의미를 지닌다. 의정부 친림 행사에서 '어상'의 진상 역시 여러 의미를 지닌다고 할 수 있다. 행사의 전체적인 설행 과정과 배경 및 어상의 상차림, 진상을 위한 관련 의식(儀式) 등을 살펴보면 그 중요성과 의미가 드러날 것이다.

### 2. 의정부 중건의 정치적 의미

1863년 고종의 즉위는 국정(國政) 운영에 큰 변화를 가져왔다. 어린 국왕을 대신하여 대왕대비(太王大妃) 신정왕후(神貞王后) 조씨(趙氏)가 수렴청정(垂簾聽政)을 실시하였고, 국왕의 생부(生父)인 흥선대원군(興宣大院君)이 정치에 깊이 관여하면서 이전과 다른 정치 상황이 전개되었다. 정치의 중심기구로 안동(安東) 김문(金門)에 의해 장악되었던 비변사(備邊司)의 기능과 역할이 점차 축소되었고, 그 동안 이름 뿐이었던 의정부가 명실상부한 정부의 최고 아문으로 재정비되었다.

\* 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단 전임연구원.

1865년 1월 조정회의에서는 의정부에 대해 “본부(本府)는 정본중지(政本重地)”라는 것이 강조되면서 건물의 수리 및 대대적인 수리가 결정되었다. 고종은 의정부의 편액을 어필(御筆)로 써서 내리겠다는 명령을 내리며 적극적인 관심을 보였다.<sup>1)</sup> 이때 의정부의 중건은 ‘중신(重新)’이라고 일컬어지며, 경복궁(景福宮)의 영건(營建), 종친부(宗親府)의 강화와 함께 국왕과 왕실의 권위를 회복한다는 국정 운영의 큰 틀 속에서 시행되었다. 의정부의 새 건물이 준공되자 대대적인 축하 행사를 벌인 것도 이와 같은 정치적 의도를 가지고 있었다.

### 3. 의정부의 중건과 축하 행사의 거행

#### (1) 사찬(賜饌) 실시

의정부 중건에 대한 첫 축하 행사는 의정부 관원과 중건 책임자 및 실무자에게 사찬(賜饌)을 내리는 것이었다. 1865년 10월 1일 신정왕후는 아직 선왕(先王)의 상중(喪中)이라 선운(宣醮) 의식을 거행할 수 없으므로 10월 10일 사찬(賜饌)을 지시하였다. 선왕인 철종의 삼년상(三年喪)이 아직 끝나지 않았으므로 국가 전례(典禮) 중 가례(嘉禮)에 속하는 선운 대신 사찬을 하도록 한 것이다.

고종 또한 삼상(三相)에게 옥배(玉杯)와 은병(銀瓶)을 내리고, 좌우찬성(贊成)과 참찬(參贊), 사인(舍人)과 검상(檢詳) 등에게는 각각 옥배를 내리도록 명령하였다. 아울러 사찬일(賜饌日)에 시원임대신(時原任大臣)과 당상(堂上), 낭청(郎廳) 등은 의정부에 모이도록 하였는데, 봉조하 김흥근(金興根)도 참석하도록 별도의 전교(傳敎)를 내렸다. 이와 같은 명령에 따라 사찬 행사에 참여한 인원은 다음과 같다.

<표 1> 1865년 10월 10일 사찬(賜饌) 참여자 명단

직임(職任)	참여자(參與者)	명수(名數)
돈녕부(敦寧府)·중추부(中樞府)	봉조하(奉朝賀) 김흥근(金興根), 영중추부사(領中樞府事) 정원용(鄭元容), 영돈령부사 이유원(李裕元), 판중추부사(判中樞府事) 이경재(李景在) · 이흥민(李興敏), 지중추부사(知中樞府事) 서형순(徐衡淳), 동지중추부사(同知中樞府事) 이유응(李裕膺)	7
의정부(議政府)·육조(六曹)	영의정(領議政) 조두순(趙斗淳), 좌의정(左議政) 김병학(金炳學), 우찬성(右贊成) 정기세(鄭基世), 좌찬성겸병조판서(左贊成兼兵曹判書) 김병기(金炳冀), 이조판서(吏曹判書) 이의익(李宜翼), 좌참찬(左參贊) 강시영(姜時永), 예조판서(禮曹判書) 심경택(沈敬澤), 우참찬(右參贊) 임백수(任百秀), 공조판서(工曹判書) 이재원(李載元), 규장각제학(奎章閣提學) 김학성(金學成)	10
종친(宗親)	지종정경부사(知宗正卿府事) 이규철(李圭徹) · 이경순(李景純), 남릉군(南陵君) 홍종서(洪鍾序), 종정경부사(宗正卿府事) 이경하(李景夏), 영선군(靈善君) 박영보(朴永輔)	5
상호군(上護軍)	상호군(上護軍) 김대근(金大根) · 서대순(徐戴淳) · 신관호(申觀浩) · 임배영(任泰瑛), 대호군(大護軍) 조휘림(趙徽林) · 한정교	23

1) 『고종실록』권2, 고종 2년 2월 9일 ; 5월 26일

대호군(大護軍)	(韓正教) · 이우(李垓) · 조연창(趙然昌) · 김병덕(金炳德) · 이근우(李根友) · 김병운(金炳雲) · 이원명(李源命) · 김병주(金炳漣) · 조헌영(趙獻永) · 김세균(金世均) · 박규수(朴珪壽) · 한계원(韓啓源), 호군(護軍) 이현직(李顯稷) · 임공수(林肯洙) · 정건조(鄭健朝) · 김영작(金永爵) · 김보현(金輔鉉) · 김병지(金炳地)	
지방관	수원부유수(水原府留守) 조득림(趙得林)	1
실무	사인(舍人) 이명응(李明應), 사록(司錄) 백의행(百義行)	2

출전 : 『親臨政府時儀軌』(奎14944) 己丑十月初十日

사찬일에는 <표 1>과 같이 의정부(議政府)와 육조(六曹)의 시원임대신을 비롯하여 종친(宗親) 및 상호군과 대호군 같은 당상관의 후보군들이 대거 의정부에 모였으며, 도승지(都承旨) 이재면(李載冕) 등 승정원(承政院) 관원과 시위 인원까지 상당히 많은 인원이 참석하였다. 정부의 주요 인사가 다 모인 것이라고 할 수 있는데, 의정부의 중건 공사가 단순히 관아 건물 공사가 아니라 정부와 왕실이 관련된 큰 공사였음을 짐작할 수 있었다.

이날 도승지 이재면은 고종의 명령에 따라 의정부 본당(本堂)에서 영의정 조두순, 좌의정 김병학에게 대대로 집안의 가보(家寶)가 될 수 있는 옥배와 은병을 내리고, 우찬성 정기세, 좌찬성겸병조판서 김병기, 좌참찬 강시영, 우참찬 임백수, 사인 이명응 등에게는 옥배를 내리며 그동안의 노고를 치하하였다.

## (2) 친림시사(親臨試士) 실시와 경복궁 방문

그달 12일에는 고종은 의정부에 친림하여 친림시사를 거행하였다. 이때의 시사는 '구일제(九日製)<sup>2)</sup>로 원래 음력 9월 9일에 성균관(成均館)에서 실시하는 것이었는데, 의정부 친림 행사의 하나로 이날 거행하였다. 시사 장소는 의정부로 하는 것이 당연하였지만 공간이 협소하다는 이유로 의정부 건너편에 있는 예조(禮曹)에 시소(試所)를 설치하였다.

그날의 친림시사는 의정부 모든 도사(都事)와 지방의 유생(儒生)까지 참여하였다. 시험 과제는 '부(賦)'를 짓는 것인데, 제목의 내용은 '이제 정아(正衙)를 경영하니 백성들이 와서 축수하고, 화산(華山)에 상서로움이 드러나네. 의정부 건물을 중건(重建)하니 왕이 시사(試士)에 친림하시네'라는 것이었다.

이와 같은 시사가 진행되는 동안 고종은 시원임대신과 봉조하 김흥근, 의정부와 육조의 당상 등을 거느리고 중건 공사가 한창 중인 경복궁을 둘러보았다. 그곳에서 영건도감(營建都監) 도제조(都提調) 이하 관원 및 한성판윤(漢城判尹) 등에게 부여하는 백성들과 각처의 공장(工匠)들을 위문하도록 하였다. 고종은 이곳에서 간단한 조정회의도 가졌다. 안건은 '이역(吏役)의 입역(入役)'에 대한 것으로 해당자는 차례대로 하라는 간단한 결정을 내렸지만, 이와 같은 전 과정은 앞으로의 정궁(正宮)에서 국왕과 신료들이 정책을 결정하고, 시행을 실천한다는 미래상을 보여주는 것이었다.

2) 구일제(九日製)는 철따라 실시하던 조선시대 과거제도의 하나이다.

### (3) 진전문의(進箋文儀)의 거행과 포상(褒賞) 실시

10월 13일 창덕궁(昌德宮) 희정당(熙政堂) 앞에서 시원임대신과 당상, 낭청 등 문무백관(文武百官)이 모여 국왕에게 전문(箋文)을 올렸다. 의정부의 중건과 국론(國論)이 점차 안정되어 가는 것을 칭송하는 내용의 전문을 올리는 의례를 거행하여 의정부의 중신(重新)을 거듭 축하하였다. 또한, 희정당의 협양문(協陽門) 앞에서 전날 실시한 친림시사의 합격 유생들에게 상금과 <<규장전운(奎章全韻)>>을 내렸다. 고종은 직접 시권(試券)의 등차(等次)를 정하고, 100명의 합격자를 발표하였고, 장원(壯元)한 유학(幼學) 서상준(徐相駿)은 직부전시(直赴殿試)를 허락하였다.

의정부 친림 행사를 담당한 실무관들에게도 상을 내렸다. 사록(司錄)과 같은 공사관(公事官)들은 6품으로 승진되었고, 17명의 의정부 녹사(錄事) 중 김재택(金在澤)은 감목관(監牧官)에 제수(除授)되었으며, 그 외에는 포목(布木) 1필씩을 받았다. 의원(醫員) 2명도 포목 1필씩을 받았다. 이밖에 서리(書吏)와 서사(書寫) 등도 품계가 오르거나 포목 1필씩을 받았고, 사령(使令)·군사(軍士)·구종(驅從) 등까지 모두 포목 1필씩을 받았다. 의정부 중건 및 축하 행사와 관련된 모든 사람들, 즉 위로는 영의정을 비롯하여 아래로는 말을 끄는 말구종에 이르기까지 상을 내렸다.

## 4. 의정부 친림과 어상(御床)의 진상(進上)

10월 12일 고종의 의정부 친림행사는 이미 살펴보았듯이 그 일정이 만만치 않았다. 음력 10월의 날씨에 묘시(오전 5시)부터 거동을 시작하였고, 고종은 선왕의 상중(喪中)임을 나타내는 백포(白袍) 차림의 베옷을 입고 연(輦)을 타고 창덕궁을 나섰으며, 시종하는 신료들은 모두 말을 타고 따랐다.<sup>3)</sup>

의정부 앞에서는 봉조하 김흥근, 판돈령 이경재, 영의정 김좌근, 좌의정 김병학 등의 대신과 실무자들이 의정부 문 밖 남쪽에서 고종을 공경히 맞이[지영(祇迎)]하였다. 친림시사 행사를 맡은 판중추부사 이유원과 김학성, 김수현(金壽鉉), 홍종운(洪鍾雲), 조녕하(趙寧夏), 민규호(閔奎鎬), 정범조(鄭範朝), 신정희(申正熙) 등 11명의 신료들은 의정부 문 밖 북쪽에서 공경히 맞이하였다. 고종의 근접 시위는 좌찬성겸병조판서인 김병기와 우찬성 정기세 및 별운검(別雲劍)이 담당하였다.

의정부에 도착한 고종은 우선 친림시사의 시장(試場)을 열어 시사를 시작하도록 명하고, 의정부 본당(本堂)에 친림하여 의정부선생안(議政府先生案)과 삼공선생안(三公先生案)을 어람(御覽)하였는데, 고종의 명에 따라 미리 준비한 일이었다. 그 다음 대차(大次)로 이동하여 어상을 받았다.

본 행사의 어상 진상을 위하여 7일 전에 1772년(영조 48)의 고사(故事)에 따라 검상(檢詳)과 같은 담당 관원을 차출하여 준비 하였고, 당일에는 호조판서(戶曹判書) 이돈영(李敦榮)의 책임 아래 사인(舍人) 등이 의정부로 어상을 운반해왔다. 어상이 올려진 다음 시립(侍立)하고 있던 시원임대신과 찬성, 참찬에게는 차가 내려졌다[사다(賜茶)].

3) 『승정원일기』고종 2년 10월 12일

다음은 어상을 올린 때의 의절(儀節)을 정리한 것이다.<sup>4)</sup>

- 시원임대신이 어상을 올릴 것을 아뢰다.
- 영의정이 대차 앞에서 단자(單子)를 올리다.
- 계단 아래에서 녹사(錄事)가 상을 들고 올라오니, 공사관이 상을 받아 올리고, 당상이 옆에서 시위한다.
- 어상을 올린 다음 시원임대신과 찬성, 참찬, 사인 등이 시립(侍立)한다.
- 어상의 법찬(法饌)은 호조(戶曹)에서 거행한다.

이상과 같은 절차에 따라 어상과 협상을 올렸으며, 상차림은 다음 <표 2>와 같다.

<표 2> 1865년 의정부 친림(親臨) 행사의 어상(御床)과 협상(挾床)

상(床)	찬품(饌品)
어상(御床)	방약과(方藥果), 각색다식(各色茶食), 각색알정(各色軋丁), 감사과(甘砂果), 매화연사과(梅花軟砂果), 세알반료화(細軋飯寥花), 절육(截肉), 각색정과(各色正果), 생리(生梨), 홍시(紅柿), 유자(柚子), 석류(石榴), 생울(生栗), 대조(大棗), 편육(片肉), 전유어(煎油魚), 화양적(華陽炙), 갑회(甲膾), 각색적(各色炙), 각색병(各色餅), 증(蒸), 탕(湯), 알면(軋糰), 이숙(梨熟), 백청(白淸), 초장(醋醬), 개자(芥子)
협상(挾床)	온면(溫糰), 만두(饅頭), 구자탕(口子湯), 병(餅), 약식(藥食), 증(蒸), 치각적(雉脚炙), 전유어(煎油魚)+편육(片肉)+족편(足片), 화양적(華陽炙)+전복숙(全鰓熟), 숙실과(熟實果), 생실과(生實果), 각색정과(各色正果), 이숙(梨熟), 침채(沈菜), 백청(白淸), 초장(醋醬), 개자(芥子)

출전 : 『親臨政府時儀軌』(奎14944) 御床單子

음식은 각 찬품마다 1기(器)씩 마련하였는데, 협상에 올라간 전유어와 편육, 족편은 한 그릇에 담았고, 화양적과 전복숙도 한 그릇에 담아 올렸다.

백청과 초장, 개자 등을 제외하면 어상은 모두 24기이고, 협상은 14기(음식은 17종류)이다. 어상에 놓인 음식을 면(糰)과 탕(湯), 증(蒸), 전(煎), 병(餅) 등으로 분류해 보면 다음 <표 3>과 같다.

<표 3> 1865년 의정부 친림(親臨) 행사의 어상(御床) · 협상(挾床)의 음식

음식의 종류	어상(御床)	협상(挾床)
면	알면	온면
만두		만두
탕	탕	구자탕
적	화양적, 각색적	치각적, 화양적(+전복숙)

4) 의정부 친림의 어상 및 진상 절차에 대한 내용은 『親臨政府時儀軌』(奎14944) 참조.

편육 · 절육	편육, 절육	편육(+쪽편)
증	증	증
전	전유어	전유어
회	갑회	
병(餅)	각색병	병
조과(造菓)	방약과, 각색다식, 각색알정, 감사과, 매화연사과, 세알반료화, 각색정과	각색정과, 약식
과실(果實)	생리, 홍시, 유자, 석류, 생울, 대조, 이숙	숙실과, 생실과, 이숙
채(菜)		침채
	백청, 초장, 개자	백청, 초장, 개자

<표 3>을 살펴보면, 어상과 협상에는 모두 면을 위주로 탕, 적, 편육, 증, 전, 병, 조과 등이 올랐다. 면의 경우 어상과 협상에 각각 알면과 온면이 올랐다. 탕은 모두 올랐는데, 협상에는 구자탕이 놓였다. 조과와 과실은 어상에 여러 가지가 올랐는데, 각각 일곱 가지씩 올랐다. 반면, 협상에는 조과 두 가지와 과실 세 가지가 놓여 어상에 비해 적었다. 한 상에만 오른 음식으로는 어상에는 갑회가 있고, 협상에는 만두와 침채가 있었다. 이상과 같은 상차림은 정식 수라상(水刺床)이라기보다는 주다(晝茶)와 비슷하였다.<sup>5)</sup>

고종은 어상을 받은 후 의정부의 원역(員役)과 어상을 대령한 호조의 계사(計士) 등 관련 실무자에서 승진과 포목 등의 상을 내렸고, 의정부에 친림할 때와 같이 시원임대신들의 시위와 전송을 받으며 의정부를 떠났다[지송(祗送)]. 이후 고종의 일정은 이미 살펴본 것과 같이 경복궁을 방문하고, 시사에 친림한 뒤에 환궁하는 것이었다.

## 5. 맺음말

1865년의 의정부 친림 행사는 그날 새벽부터 시작되었다. 의정부 뿐 아니라 경복궁도 방문하고 시사도 친림하는 등 다양한 행사가 진행된 긴 일정이었고, 그 와중에 실시된 어상의 진상도 여러 의미를 지닐 수 있었다. 의정부에서 거행된 어상의 진상은 고종과 수행 신료들이 잠시 휴식을 취하고 시장기를 면하도록 한다는 현실적인 목적과 함께 이제 의정부는 국왕이 관심을 갖은 중요한 정치기구임을 시사하는 상징성도 갖게 된 것이었다. ‘어상’의 진상 행사를 계기로 이제 의정부라는 관아는 국왕이 형식적으로 잠시 왔다가는 곳이 아니라 고종이 문무백관을 거느리고 방문하여 음식을 먹으며, 신료들과 환담을 나눈 명실상부한 조선 최고의 관아인 것이었다.

5) 의정부 친림 행사에 올려진 어상과 협상을 살펴보면, 1795년(정조19) 2월 화성(華成)[현릉원(顯隆園)] 행차 때 자궁(慈宮) 혜경궁(惠慶宮) 홍씨(洪氏)가 시흥첩(始興站)에서 받은 주다소반과(晝茶小盤果)와 비슷하다. 행사의 성격과 시기(계절 포함), 상을 받는 사람의 지위와 취향 등이 각각 다르므로 직접 비교하기는 어렵다. 다만, 주다소반과 역시 면(麵)을 위주로 생치탕(生雉湯), 열구자탕(悅口資湯) 등 탕(湯) 2종류, 각색전유화(各色煎油花), 편육(片肉), 연계증(軟鷄蒸), 생복회(生鰻膾), 각색병(各色餅), 약반(藥飯), 다식과(茶食果), 각색다식(各色茶食), 각색정과(各色正果)를 비롯하여 생리(生梨), 유자(柚子), 석류(石榴), 생률(生栗) 등과 같은 구성이었는데, 이것은 의정부 친림 행사 때 고종에게 올려진 어상의 음식 구성과 비슷하다. 이상 주다소반과에 대한 자세한 내용은 김상보, 「園幸乙卯整理儀軌 中 調理面에서 본 盤果床考」, 『한국식문화학회지』V.5(No.1) 1990 참조.

## 음식발기에 기재된 ‘요리소 화부인’의 정체

주영하\*

- 목 차 -
1. ‘요리소 화부인’이 나오는 음식발기
2. 요리소 화부인의 정체는?
3. 요리소 화부인 보이의 정체는?
4. 손탁의 귀국과 손탁호텔의 운명

### 1. ‘요리소 화부인’이 나오는 음식발기

○ 임인 7월 25일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1902년(壬寅, 광무 6) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 51세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 ‘요리소화부인가보이’라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

○ 계묘 7월 25일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1903년(癸卯, 광무 7) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 52세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 뒷면 발기명 옆에 ‘戊辰冬表題修書’의 기록이 있는 것으로 보아 무진년[1928년] 겨울에 발기명을 고쳐 썼음을 알 수 있다. 그 중에 나오는 ‘요리소화부인가보이’라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

○ 병오 2월 초8일 천만세 동궁마마 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 광무 10) 2월 8일 당시 황태자였던 순종의 33세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 ‘요리소화부인가보이’라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기 면합		요리소 화부인가 보이	쟁반기 면합
-----------	-----------	--	-------------	-----------

\* 한국학중앙연구원 한국학대학원 문화예술학부 민속학 교수.

제 2 부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

○ 병오 2월 초8일 천만세 동궁마마 탄일 진어 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 광무 10) 2월 8일 당시 황태자였던 순종의 33세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

문화각보이	「	각	정반기		문화각 보이	「	각	쟁반기
요리소화부인가보이			면합		요리소 화부인가 보이			면합

○ 병오 2월 초8일 천만세 동궁마마 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 고종 43) 2월 8일 당시 황태자였던 순종의 33세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기		요리소 화부인가 보이	쟁반기
	면합			면합

○ 병오 7월 25일 억만세 탄일 진어상 사찬 음식 발기 : 1906년(丙午, 광무 10) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 55세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

문화각보이	「	각	정반기		문화각 보이	「	각	쟁반기
요리소화부인가보이			면합		요리소 화부인가 보이			면합

○ 병오 7월 25일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기 : 1906년(丙午, 고종 43) 7월 25일 당시 황제였던 고종의 55세 탄일에 올린 음식과 손님 및 신하에게 내린 음식을 적은 발기이다. 그 중에 나오는 '요리소화부인가보이'라는 내용의 원문과 번역문이다.

요리소화부인가보이	정반기		요리소 화부인가 보이	쟁반기
	면합			면합

2. 요리소 화부인의 정체는?

결론부터 말하자면 요리소 화부인은 앙트와네트 손탁(Antoinett Sontag, 孫澤, 宋多奇, 1854~1925)을 가리킨다. 손탁은 원래 프랑스인이다. 그의 여자동생이 러시아인과 결혼을 하면서 그 인연으로 1885년 10월 6일 초대 조선 러시아공사로 서울에 온 베베르(Karl Waeber)와 알게 되었다. 베베르는 이미 1883년에 조선과의 수호조약을 맺기 위해 서울에 왔던 경험이 있었고, 초대공사로 오는 길에 손탁을 데리고 왔다. 손탁은 온화한 품모와 단려한 미모, 그리고 영어·독일어·프랑스어·러시아어 등 외국어에도 능통하였다. 1931년에 출판된 기쿠지 겐조(菊池謙讓, 1870~?)의 《조선잡기(朝鮮雜記)》란 책에는 '호텔 주인공 손탁'이라고 하면서 그녀



에 대해 비교적 상세한 정보를 제공한다<sup>1)</sup>).

그녀는 풍미한 풍모의 여인이었다. 진령군(眞靈君, 왕실의 무녀)의 안색과 같이 자비와 온정, 그리고 관환(寬和, 너그럽고 온화함)이 넘쳐흘러 그녀에 대한 호감을 가지기에 충분했다. 그녀는 암흑에 휩싸인 정계, 음탕한 방종이 범람하는 궁중생활, 비밀의 장막에 가려진 외교관 생활을 했음에도 불구하고, 그녀의 미모를 상하거나 그녀의 품위를 더럽히는 추한 소리를 내는 것을 듣지 못했다. 그녀는 무엇인가 믿는 바를 굳게 존중하는 신념을 가진 여인이었다.<sup>2)</sup>

31세의 젊은 나이에서 나오는 외모와 능력의 소유자 손탁은 베베르의 추천을 받아 민비(명성황후)를 알현하는 영광을 서울에 온 지 얼마 되지 않아 가진다. 이윽고 그녀는 왕실의 외인 접대 담당자가 된다. 1885년 음력 2월 3일 고종이 창덕궁에서 경복궁으로 그 처소를 옮긴 이후, 건청궁(乾淸宮)을 신궁으로 단장하는 데 손탁이 참여하였다. 궁궐 실내 장식을 서양식으로 꾸미고, 주방에도 서양 식기를 마련하여 왕실의 면모를 바꾸는 일을 그가 맡았다.

한불수교 이후 조선교구 주교가 된 뮈텔주교는 1895년 8월 28일(음력 7월 25일) 일기에서 조선인 관리가 프랑수어를 통역할 조선인 수녀를 구한다는 이야기를 듣고서 “내 생각에는 지금 그런 부탁이 손탁 양의 암시에 의한 것이 아닌가 싶다.”<sup>3)</sup>고 했다. 그리고 뮈텔 주교는 “수녀에게는, 특히 조선인 수녀에게는 별로 어울리지 않는 직책이다.”<sup>4)</sup>고 반대 의사를 분명히 밝혔다. 그러면서 “그녀(손탁)는 왕의 탄신일인 이달 25일에 60명 예정으로 서양식 연회를 준비하는 책임을 맡고 있다. 그런데 그녀는 조선말을 전혀 알아듣지 못하니, 조선 사람들 사이에서 통역관이 없어 몹시 곤란을 겪고 있으리라 추측된다.”<sup>5)</sup>고 적었다. 여기에서 이 달 25일은 뮈텔 주교가 앞의 내용을 적은 8월 28일을 가리킨다. 음력 7월 25일이 고종의 탄신일이고, 그 해 양력으로 8월 28일이었기 때문이다. 그 때문에 뮈텔 주교의 일기에서는 8월 28일자에서 손탁에 관한 이야기를 적고 이어서 바로 바로 그가 고종을 만난 일을 적었다.

이미 서울에 온 지 10년 가까이 된 손탁은 고종과 민비로부터 두터운 신임을 얻는 데 성공했다. 비록 『고종실록』에서 손탁과 관련된 내용은 나오지 않지만 뮈텔 주교가 말한 탄신일 기념 연회는 만수성절(萬壽聖節)을 기념하여 대신들과 각국의 공사와 영사를 접견하였다고 적었다. “강녕전(康寧殿)에 나아가 전직 대신, 각부 대신, 협판(協辦, 통리군국사무아문(統理軍國事務衙門)의 벼슬), 고문관(顧問官)을 불러서 인사를 받고, 이어서 각국 공사(公使)와 영사(領事)를 접견하였으며, 음식을 내렸다. 만수성절이었기 때문이다.” 고종은 각국 공사와 영사와 함께 뮈텔 주교도 초청하였다. 그들을 위한 탄신일 연회를 성공적으로 마무리한 손탁에게 고종은 덕수궁 궁전의 일부 땅을 파격적으로 주었다. 그것이 1895년의 일이다. 손탁은 조선식 집을 하사받은 후 실내를 서양식으로 바꾸고, 마룻바닥에는 양탄자를 깔았다. 그녀는 프랑스 요리를 고종에게 올리기도 하면서 동시에 자신의 집에 모인 서양인들에게도 그 음식을 제공하였다. 1894년에 결성된 정동구락부는 손탁의 사저를 이용하여 그 모임장소로 삼았다. 결국 고종이나 왕실과 접촉하려는 외국인들은 먼저 손탁과 연결하지 않으면 안 되었다.

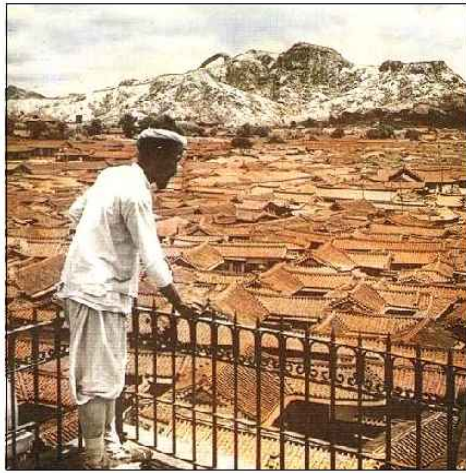
1) 菊池謙讓, 『朝鮮雜記(第二卷)』, 京城:鷄鳴社, 1931, 98~105쪽.

2) 菊池謙讓, 앞의 책, 104쪽.

3) 천주교명동교회편, 《뮈텔주교일기제1권》, 서울:한국교회사연구소, 1986, 361쪽.

4) 천주교명동교회편, 앞의 책, 361쪽.

5) 천주교명동교회편, 앞의 책, 361쪽.



‘1903년 손탁호텔에서 본 서울’이라고 알려진 이 사진은 위치가 잘못 알려진 것이라 한다.



안드레네트 손탁(Antoinette Sontag, 孫澤) 주한 외교관들과 환담하고 있는 손탁 여사의 모습, 건축 양식으로 미루어 손탁호텔 입구 계단에서 찍은 것 같다.

1895년 양력 8월 20일(양력) 민비가 시해를 당하는 을미사변이 일어났다. 고종과 왕세자는 불안해 하다가 그 다음해인 1896년 음력 2월 11일 러시아공사관으로 거처를 옮겼다. 물론 손탁의 역할이 친러시아로 고종의 마음을 움직인 것은 사실이다. 1896년 아관파천 동안 손탁으로부터 극진한 대접을 받은 고종은 1898년 3월 16일자로 손탁에게 러시아공사관 대문 왼쪽에 있는 황실 소유 방 5개짜리 벽돌건물 한 채를 하사하였다<sup>6)</sup>. 고종은 을미사변 이후 조선음식을 먹지 않았다고 전해진다. 독살이 두려웠기 때문이다. 실제로 커피를 무척 즐겨 마셨던 고종에게 아편을 넣는 사건이 발생하기도 했다. 보현당(寶賢堂)의 고지기(庫直)인 김종화(金鍾和)는 서양요리를 올리는 일을 맡았던 왕실 조리사로 업무에 서툴러 쫓겨난 이후 1898년 7월 26일 커피 주전자에 아편을 넣다가 발각되었다.

당연히 아관파천 이후 더욱 강력해진 고종의 전속 조리사 손탁에 대한 일종의 도전이었다. 그 광경을 1902~1903년에 이탈리아 조선공사로 서울에 머물렀던 까를로 로제티는 다음과 같이 묘사했다.

황제의 수라상을 준비하는 일은 한국의 다른 어떤 공무보다 잘 조직이 되어 있는데, 이는 황제가 러시아공사관에 피난했던 시절에 러시아 공사부인의 시녀로 이후 유럽식 수석요리사 자격으로 황제의 궁정에 머물게 된 알자스지방 출신의 손탁이라는 여인 덕분이다.<sup>7)</sup>

이 점은 코자가 사다오(小坂貞雄)가 프랑스인 교사 에밀 마르텔(Emille Martel, 馬太乙, 1874~1949)로부터 고종의 외교비화를 듣고 쓴 《(外人觀たる)朝鮮外交秘話》에도 언급되어 있다. “왕은 매년 왕자의 탄생일과 조선의 정월에는 각국의 주재공사와 나란히 그 막하(幕下)에 대하여 알현을 행하셨다. 또 조선정부에 일을 하는 고문이나 학교 교사 등에도 알현을 베풀었고, 각 교회의 선교사에는 사교(司敎)에게만 알현을 허락하였다. 그 시각은 오전 중으로 개별적으로 행하였다.”<sup>8)</sup> 아마도 1906년(丙午, 광무 10) 2월 8일 당시 황태자였던 순종의 33세 탄

6) 金源模, 「미스손탁과 손탁호텔」, 『향토서울』제56호(1996. 12), 서울:서울特別市史編纂委員會, 1996, 201쪽.

7) 까를로 로제티(서울학연구소역), 『꼬레아 꼬레아니(백년전 이태리 외교관이 본 한국과 한국인)』, 서울:숲과나무, 1996, 99쪽.

8) 小坂貞雄, 《(外人觀たる)朝鮮外交秘話》, 京城:朝鮮外交秘話出版會, 1934, 187쪽.

일에도 서양식 음식이 손탁에 의해서 마련되어 서양인 참가자들에게 제공되었을 것으로 여겨진다. 이어서 이런 이야기가 같은 책에 나온다. “전술한 알현 후에는 모든 외국 사신에게 음식을 분부하셨다. 그 요리는 서양식으로 손탁부인이 조리의 담당하여 큰 비용을 지불해야만 했다.”<sup>9)</sup> 손탁은 조선왕실의 외빈 접대 연회를 도맡아 하여 큰돈을 벌었을 것으로 보인다. 아울러 손탁은 외무대신이 밤에 각국 공사를 초청하여 개최한 연회에서도 음식을 제공해주었다.

이렇게 번 돈을 가지고 손탁은 1902년 10월에 1898년에 하사를 받은 양관을 헐고 그 자리에 새로 벽돌조 이양관(夷洋館) 호텔을 지었다. “1902년 10월 공사중이던 양관이 준공되어 공공연히 이를 ‘손탁호텔’이라 일컫게 되었는데, 2층은 왕궁 귀빈의 객사로 이용했고, 아래층은 보통인의 숙박·집회·식당으로 사용했으며, 손탁의 방도 아래층에 있었다.”<sup>10)</sup>

손탁호텔은 다른 말로 ‘한성빈관(漢城賓館)’이라고도 불렸다. 또 손탁부인가(孫澤夫人家)·손탁양저(孫澤孃邸)·궁내부용달여관(宮內府用達旅館)·정동화부인가(貞洞花夫人家)·정동화옥(貞洞花屋) 등으로도 불리었다<sup>11)</sup>. 그 이름에서도 알 수 있듯이 손탁은 궁내부에 소속된 외국인용 여관이었으며, 정동에 사는 화부인으로 불리기도 했다. 여기에서 화부인은 한자로 ‘花夫人’이다. 아마도 손탁이 유럽인이고 미모를 갖추고 있었기 때문에 그렇게 부른 것으로 여겨진다. 앞의 음식발기에서 ‘요리소 화부인’이라 부른 이유 역시 손탁호텔이 당시 왕실의 서양음식 제 공처였기 때문이 아닐까 추정된다.

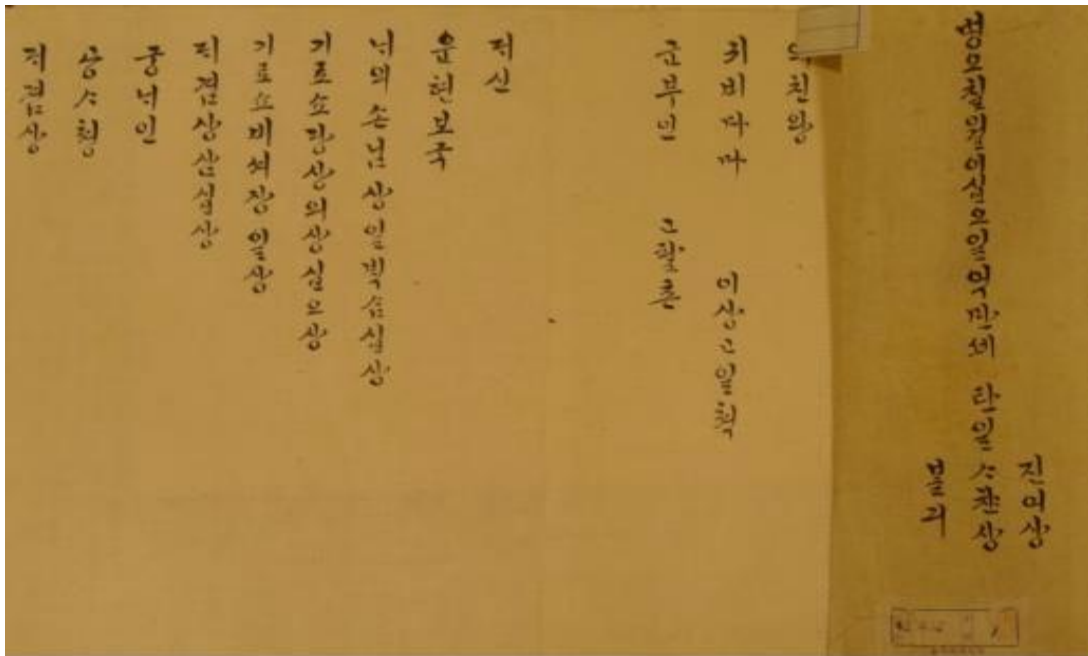
### 3. 요리소 화부인 보이의 정체는?

앞에서도 밝혔듯이 한국학중앙연구원 장서각에 소장된 고문서인 음식 발기 중에는 「병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬상발기」가 있다. 여기에서 병오년은 1906년을 가리킨다. 7월 25일은 음력으로 고종의 탄신일이다. ‘억만세’는 황제의 만세를 강조하여 붙였다. 이 발기는 탄일에 황제에게 올린 진어상(進御床)과 참석자들에게 내린 사찬상(賜饌床)의 종류가 적힌 물목이다. 이 물목 중에서 ‘요리소 화부인가 보이’에게 ‘쟁반기’와 ‘면합’을 내렸다고 적혀 있다. 쟁반기는 쟁반에 간단한 음식을 차린 것이고 면합은 국수를 담은 그릇이다.

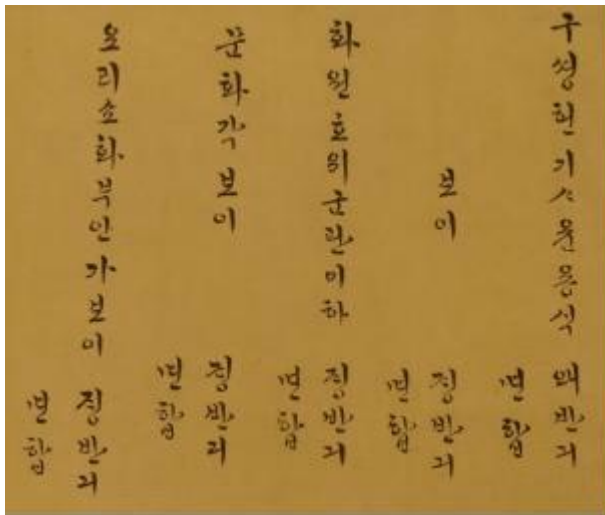
9) 小坂貞雄, 《(外人觀たる)朝鮮外交秘話》, 京城:朝鮮外交秘話出版會, 1934, 188쪽.

10) 菊池謙讓, 앞의 책, 99쪽.

11) 이순우, 『근대서울의 역사문화공간 : 손탁호텔』, 서울:하늘재, 2012, 143쪽.



<그림 3> 병오칠월이십오일역만세탄일진어상사찬상발기 부분. 한국학중앙연구원 장서각 소장



<그림 4> 병오칠월이십오일역만세탄일진어상사찬상발기 '요리소 화부인가 보이' 부분. 한국학중앙연구원 장서각 소장

요리소는 손탁이 외국인을 위한 연회 담당자라는 점을 알려주며, 손탁을 수행한 비서가 바로 '화부인가 보이'이다. 그에게도 음식을 내렸음을 알 수 있다. 여기에서 '화부인가 보이'는 아마도 손탁의 양자이면서 호텔보이였던 장경춘(張慶春)이 아닐까 여겨진다. 그러한 사정은 《황성신문(皇城新聞)》 1909년 양력 8월 3일자에 나온다. 기사의 제목은 '독불여관찬동(獨佛旅館贊同)'이다. 그 기사 내용은 다음과 같다. “孫澤孃邸는 孫氏의 信任하든쏘이 張慶春氏와 貞洞大漢門前파리스 旅館主佛國人 하우을 氏와 共同經營으로 旅館을 開業하기로 定하고 獨佛領事의 贊同을 得하였다더라.” 오늘날 한국어로 번역하면 “손탁양의 집은 손씨의 신임하든 보

이 장경춘 씨와 정동 대한문 앞 팔레스 여관 주인 프랑스인 하우을 씨와 공동 경영으로 여관을 개업하기로 정하고 독일과 프랑스 영사의 찬동을 얻었다 하더라.”이다.

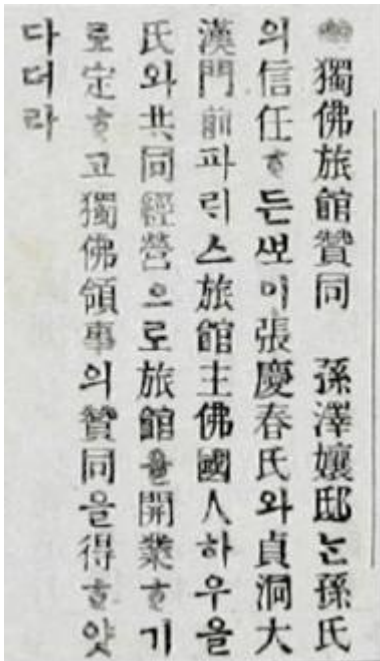


그림 5 《황성신문》 1909년 양력 8월 3일자 '독불여관찬동' 기사

그런데 장경춘의 이후 행적에 대해서 기록해 둔 자료를 아직까지 구하지 못했다. 다만 코자카 사다오(小坂貞雄)가 쓴 《(外人觀たる)朝鮮外交秘話》에 그와 관련되었을 것으로 여겨지는 내용이 나온다. “그 말미에 왕성에 있을 때 여사는 연회계(宴會係)의 많은 보이 중에서 한 사람의 조선인을 골라서 양자로 삼고 왕에게 부탁하여 관직에도 나가게 했다. 사람들은 바보 같은 일을 하는 것이라고 비웃었지만, 그 양자는 귀국의 때 여사와 함께 프랑스로 건너갔다. 그 후 양자는 여사의 영향력에서 벗어나서 조선으로 돌아왔다고도 전해지지만 그에 대해 어떻게 되었는지는 알지 못한다.”<sup>12)</sup> 아마도 이 양자가 바로 장경춘이 아니었을까 여겨진다. 왜냐하면 관직에까지 내 보냈다고 하니 그로 인해서 고종의 탄신일에도 장경춘이 참석할 수 있었던 것은 아니었을까?

그렇다면 손탁도 이 행사에 참석했음이 분명하다. 이 문서의 앞부분에 '내외손님상일백삼십상'이 나오는 것으로 보아 손탁은 이 상을 받았을 것으로 여겨진다. 이 상에 차려진 음식은 같은 자료에 나온다.

12) 小坂貞雄, 《(外人觀たる)朝鮮外交秘話》, 京城:朝鮮外交秘話出版會, 1934, 200쪽.

제 2 부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

원문		현대어역	
대신		대신	
운현보국		운현보국	
너외손님기당상일씩삼십상너		내외손님 기당상 130상 내	
대검상삼십상		대검상 30상	
각식편		각색 편	
연계증 누름적	ㄱ	연계증 누름적	ㄱ
생선전유어 양전유어 간전유어	ㄱ   ㄱ	생선전유어 양전유어 간전유어	ㄱ   ㄱ
편육 제숙편	ㄱ ㄱ	편육 제숙편	ㄱ ㄱ
각식싱실과		각색 생실과	
각식정과		각색 정과	
산사슈정과		산사수정과	
잡탕		잡탕	
냉면		냉면	
슈단		수단	
청		청	
초장		초장	
개즈		개자	

<표 9> 「병오칠월이십오일억만세탄일진어상사찬상발기」에 나오는 내외손님에게 차려진 음식 종류

이제 <표 9>에 적혀 있는 음식들을 살펴보자. 각색 편은 각색편이란 맵쌀가루에 각종 재료를 섞어서 색이나 향을 첨가한 다음 시루에 안쳐서 찌낸 떡을 가리킨다. 백편·꿀편·승검초편 따위가 차려졌다. 연계증은 한자로 ‘軟鷄蒸’이다. 어린 닭을 찜통에서 찌낸 음식이다. 누름적은 여러 가지 재료를 양념하여 다 익힌 다음 색을 맞추어 꼬치에 꿰 음식을 가리킨다.

전유어는 한자로 ‘煎油魚’이다. 이용기가 1924년에 펴낸 조리서인 『조선무쌍신식요리제법(朝鮮無雙新式料理製法)』에서는 “온갖 잔치에 혼인과 상사와 제사와 생일바락이나 큰 연회나 여럿이 술 마시는 데와 심지어 밥상까지라도 이것이 없고는 할 수 없는 것이라”고 했다. 그러면서 그 만드는 방법에 따라 크게 상중하 등급으로 구분하였다. “무슨 재료든지 상등으로 하려면 전계란에 녹말이나 양밀가루에 지져 쓰는 것이요 중등에는 계란에 물을 타고 차자 물을 치고 여기 밀가루에 지져 쓰는 것이요 하등에는 녹두를 갈아 계란도 안 쓰고 들기름이나 제육 발기름에 지져 쓰는 것이라”고 했다. 생선전유어는 무슨 생선이든지 살을 얇게 저며 낸 것을 사용한다. 양전유어는 소의 양을 껍질 벗기고 얇게 저며서 사용한다. 간전유어는 소의 간을 사용한다.

편육과 제숙편은 쇠고기와 돼지고기로 만든다. 19세기 이후 속육을 저민 음식을 편육이라고 불렀다. 각색 생실과는 여러 가지 색의 과일을 가리킨다. 이 행사가 열린 때가 여름이라서 그때 나는 과일을 올린 듯하다. 정과는 견과·근채·생과 등을 꿀에 조리거나 쥘 음식을 가리킨다. 아마도 대추나 호두 따위가 올랐을 것으로 여겨진다. 산사수정과는 산사나무 열매인 산사(山

檀)로 만든 수정과를 가리킨다. 잡탕은 여러 가지 재료를 넣고 끓인 국이다. 여름이라서 냉면도 상에 올랐다. 하지만 평안도식 메밀냉면인지 아니면 밀국수를 차갑게 만든 음식인지는 분명하게 알 수 없다. 수단 역시 여름이라서 상에 오른 듯하다. 알다시피 수단은 작고 동글납작하게 만든 멥쌀 흰떡을 녹말가루를 묻혀 끓는 물에 데쳐 차가운 꿀물이나 오미자국에 찍은 화채를 가리킨다. 청은 간장이고 초장은 식초가 들어간 간장이다. 개자는 겨자를 가리킨다. 이들 세 가지는 조선시대 식사를 상에 반드시 올랐던 조미료였다. 이로 미루어 내외 손님들에게 차려진 음식은 끼니가 되면서 동시에 후식도 되고, 동시에 음료가 되는 음식이 마련되었음을 알 수 있다.

#### 4. 손탁의 귀국과 손탁호텔의 운명

알다시피 손탁호텔은 러시아 건축가 사바친(A.J.Aeredin Sabatin)이 설계를 하고, 조선인 심의석이 시공을 맡았다. 당연히 손탁호텔은 2층 붉은 벽돌조의 건물로 벽면 전체는 아케이드(arcade) 형태로 이후 정동의 '러시안 스타일'의 전형이 되었다<sup>13)</sup>. 1층에는 욕실에 화장실이 딸린 객실이 25개의 당시로서는 보기 드문 대규모 숙박시설이었다. 연회장에서는 결혼예식과 피로연, 무도회와 회갑연 등이 열렸다. 식당에서는 프랑스 요리가 제공되었다. 식사 시간이 아닐 때는 커피를 판매하는 커피하우스로 변했다. 1904년 3월과 11월에는 한일합방의 주역인 이토 히로부미(伊藤博文, 1841~1909)가 손탁호텔에 묵었다. 《툼소여의 모험》을 쓴 미국인 마크 트웨인(Mark Twain, 1835~1910)은 기자의 신분으로 이곳에서 숙박을 했다. 제2차 세계대전 때 영국 수상을 했던 윈스턴 처칠(Winston Leonard Spencer Churchill, 1874~1965) 역시 기자 신분으로 손탁호텔에서 묵었다.

그러나 손탁호텔에도 어두운 그림자가 비취기 시작했다. 1905년 러일전쟁에서 승리한 일본은 1906년부터 통감부 체제로 조선을 장악했고, 그 동안 반일 감정을 내세웠던 손탁과 그곳에 모였던 유럽 외교관들도 편안할 수가 없었다. 결국 손탁은 1909년 9월 19일 서울을 떠났다. 서울을 떠나기에 앞서 1909년 8월 5일 프랑스인 보에르(J.Boher)에게 호텔경영권을 넘겼다. 앞의 《황성신문》 1909년 양력 8월 3일자 '독불여관찬동' 기사에서 보았듯이 원래 그녀는 장경춘과 보에르에게 공동경영권을 양도하려 했다. 그러나 그녀의 뜻대로 되지 않았다. 앞에서 밝혔듯이 그래서 장경춘을 데리고 프랑스로 떠났을 가능성도 많다. 보에르는 이미 덕수궁 맞은편에서 팔리스 호텔을 운영하고 있었다. 《신한민보》 1908년 8월 18일자에는 다음과 같은 기사가 실려 손탁의 귀향을 알렸다. "손탁양저매매, 서울 양요리집으로 유명하던 손탁양은 귀국함으로 그 집을 파리쓰 호텔 주인이 사서 여관으로 영업한다더라." 그리고 1908년 9월 4-5일 《The Seoul Press》에는 "전 궁내부 소속 특정 호텔(Formerly Imperial Household Private Hotel)"이라는 광고를 실는다. 1914년 조선총독부에서 짓는 조선호텔이 서울에 들어서면서 이곳의 영업도 한참 때와 달라졌다. 결국 손탁호텔은 1918년 이화학당에 매각되어 교실과 기숙사로 이용되다가 1975년에 화재로 불타서 역사 속으로 사라졌다.

프랑스로 귀국한 손탁의 말년 역시 그다지 좋지 않았다. 키쿠치 켄조의 《조선잡기》에서는 이렇게 적었다.

1909년 9월, 손탁양은 조선을 떠나서 돌아갔다. 그의 친구는 거의 돌아갔고, 그의 우방

13) 김정동, 『김정동 교수의 근대건축기행』, 서울:푸른역사, 1999, 97쪽.

(러시아)은 패전하여 조선에서 쫓겨났다. 그녀가 조선에 왔을 때는 30세의 단정하고 아름다운 꽃과 같은 미모를 지니고 있었지만, 그 돌아갈 때는 흰하면서 포동포동하고 예쁜 뺨과 빛나던 정숙한 자태는 파란 많은 조선에서의 30년사를 짊어진 듯, 그 두둑해진 돈주머니의 무게보다도, 내동댕이쳐진 경성의 풍파에 쫓겨나는 것처럼 가벼웠다. 그는 고국에 돌아가자마자 경치가 좋은 곳인 칸에 맑고 시원한 시설의 별장을 지었다. 그곳에다 극동의 왕국으로부터 가져온 재산을 쌓아두고, 유유히 말년을 보낼 계획이었지만, 어떤 일인지 그 재산의 대부분은 여동생인 베베르 부인의 명의로 러시아 은행에 저금되어 러시아의 기업에 투자되었다. 이윽고 러시아 혁명, 공산정부의 적화는 손탁의 저금도 투자도 한꺼번에 아주 없애버렸다. 극동왕국의 말기를 보고, 극동제국의 패망을 바라보며, 그는 일대의 영화(榮華)를 꿈과 같이 지워 없앤 채로, 1925년 러시아에서 객사하였다. 그때 그는 71세의 노양(老孃)이었다.<sup>14)</sup>

---

14) 菊池謙讓, 앞의 책, 99~100쪽.



## 장서각 소장 음식발기에 나타난 음식명에 대한 고찰

박보연\*

- 목 차 -

1. 서론
2. 음식명의 표기
3. 이표기를 보이는 음식명
4. 음식명의 의미와 구조
5. 결론

### 1. 서론

- ▶ 장서각 소장 한글 음식발기<sup>1)</sup>
  - : 19세기 후반 ~ 20세기 초반 자료
  - : 근대 국어와 개화기 국어 시기의 표기 양상<sup>2)</sup>
- ▶ 장서각 소장 한글 음식발기에 나타난 음식명<sup>3)</sup>
  - : 표기가 다른 음식명은 약 780개
  - : 동일한 음식인데 이표기된 것 약 50개
    - 동일한 음식으로 판단되나 기명이 있거나 부가 설명이 더해진 것 11개<sup>4)</sup>
    - 한글 음식발기에 나타난 음식명은 약 720개

### 2. 음식명의 표기

#### 2.1. ‘·(아래아)’ 표기

\* 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단 전임연구원.

- 1) 이하의 글에서는 편의상 ‘음식발기’라 부른다.
- 2) 일반적으로 ‘근대 국어’ 시기는 임진란 이후 ~ 19세기 초이고, ‘개화기 국어’ 시기는 1894년 전후 ~ 1910년 전 후이다.
- 3) ‘점미, 병미, 계, 장목’ 등의 물목은 포함하지 않았다.
- 4) ① 기명이 붙은 것  
‘면’: 면합, 면신선노, 면신설노 / ‘잡탕’: 잡탕신선노, 잡탕신선노, 잡탕신설노, 잡탕주발  
‘잡뽕’: 잡뽕합 / ‘탕’: 탕합, 탕신선로  
② 부가 설명이 붙은 것  
‘잡뽕’: 잡뽕(씩너허)

▶ 음식발기의 표기 양상

: 어두와 비어두 음절 모두에서 ‘ㆍ’와 ‘ㅣ’ 표기가 나타남.

· 어두 음절

가. 냉면(>냉면), 빅미화(>백매화), 싱실과(>생실과), 히슴(>해삼) …

나. 으데증(>아제증), 즈도(>자두), (감태)즈박병(>자박병) …

· 비어두 음절

가. 각식적(>각색 적), 길경싱치(>길경생채), 두티회(>두태회), 은항(>은행) …

나. 구즈탕(>구자탕), 오미즈(>오미자), 단즈(단자), 다스마적(>다시마적) …

▶ ‘ㆍ’의 변화와 표기의 혼동

: 16세기 비어두 음절에서 소실 (ㆍ>一, ㅏ), (ㅣ>ㅡ)

: 18세기 후반 어두 음절에서 소실 (ㆍ>ㅏ), (ㅣ>ㅑ)

: 문자 표기의 보수성으로 인하여 ‘ㆍ’와 ‘ㅣ’가 개화기 국어 시기까지 사용

: 개화기 국어에서 ‘ㆍ’와 ‘ㅣ’는 어두 음절, 비어두 음절 모두에서 대체로 ‘ㅏ’와 ‘ㅑ’를 표기

▶ (1), (2) 모두 ‘ㆍ’가 이미 소실되었음에도 표기에서는 그대로 나타남.

: 일반적인 근대 국어, 개화기 국어 시기의 표기 양상과 동일함.

: ‘다스마적’의 ‘다스마’는 ‘다시마 > 다스마 > 다스마’의 과정을 거친 것으로 보임.

: ‘스’가 ‘시’로 변한 것은 19세기 들어 나타난 ‘ㅅ, ㅆ, ㅈ, ㅊ, ㅍ’ 아래에서의 ‘ㅣ’ 고모음화 현상과 동귀의 것임(예: 아츰 > 아츰(16세기) > 아침(19세기)).

## 2.2. 상향이중모음 표기

▶ 음식발기의 표기 양상

: ‘ㅅ’, ‘ㄷ’, ‘ㅌ’, ‘ㅈ’ 뒤에서 ‘ㅑ, ㅕ, ㅛ, ㅟ, ㅞ’ 등의 표기가 나타남.

· ‘ㅅ’ 뒤

쇼절육(>소절육), 숙실과(>숙실과), 셔과(>서과), 슈라(>수라) …

· ‘ㄷ’, ‘ㅌ’ 뒤

두툽병(>두춥병), 둥약과(>중약과), 으데증(>아제증), 전테슈(>전체수) …

· ‘ㅈ’ 뒤

간정(>강정), 감장(>감장), 강요쥬(>강요주), 느름적(>누름적) …

▶ 중세국어에서 ‘ㅈ, ㅊ’ 등은 치음이었는데, 이것이 17세기에 ‘ㅣ, y’ 구개음으로 변하고, 구개음화 결과 ‘자, 저, 조, 주’와 ‘쟈, 저, 죠, 쥬’의 대립이 사라짐. 19세기 문헌에 ‘자’와 ‘쟈’, ‘저’와 ‘저’의 혼란이 많이 나타남. ‘ㅅ’도 구개음화된 이음을 가지게 됨.

### 2.3. ‘ㄷ’ 구개음화가 반영되기 이전의 표기

▶ 음식발기의 표기 양상

: ‘ㅣ’ 모음과 ‘y’ 활음 앞에서 ‘ㄷ, ㅌ’이 나타남.

· ‘ㅣ’모음 앞

건티(>견치), 싱티만두(>생치만두), 팀치(침채) …

· ‘y’ 활음 앞

금똥탕(>금중탕), 똥박계(>중박계), 은똥과(>은정과), 전테슈(전체수) …

▶ 국어의 ‘ㄷ’ 구개음화가 17세기부터 나타남. 중세국어에서 ‘ㅈ, ㅊ’ 등은 치음이었는데, 이것이 ‘ㅣ, y’ 앞에서 구개음으로 변하여 ‘ㄷ, ㅌ’이 ‘ㅈ, ㅊ’으로 나타남.

▶ (6)과 (7)의 예는 ‘ㄷ’ 구개음화가 반영되기 이전의 보수적인 표기임.

▶ ‘팀치(>침채)’의 의미

: 팀치~뎡치(중세국어)>짐치>짐칙>김칙>김치(현대국어)

: ‘김치’의 방언으로 ‘짐채’(경남, 전라, 함경), ‘침채’(전남)

: ‘짐채’가 들어간 어휘: 저리짐채 (‘겉절이’ 전국), 짐채멸국(‘국물’ 충남)

‘음식디미방’에는 ‘팀치’와 ‘침치’가 나오는데, 이들의 조리법은 현대의 ‘김치’와 다르다는 논의가 있음(이선영 2004: 143). ‘싱치팀치’와 ‘산갓침치’의 조리법을 보면, 재료가 되는 식품을 손질하여 따뜻한 물에 넣고 적당히 익히는 방식으로 조리가 이루어짐.

→ 한자어 ‘沈菜’ 그대로, 재료가 되는 채소를 물에 넣어 익히는 조리법으로 보임.

### 2.4. 된소리 표기

▶ 음식발기의 표기 양상

: 어두에 합자병서 ‘ㅃ, ㅍ, ㅆ’가 나타남.

: 어간말 ‘ㅅ’이 나타남.

가. 히뵘(>해뵘), 밀뵘(>밀쌈), 쏠츠시루편(>꿀찰시루편), 썩뵘(>떡뵘) …

나. 두태붓기(>두태볶이), 붓근좃시루편(>볶은갓시루편) …

▶ 어두자음군

: 중세국어에 ㅅ계, ㅆ계, ㅃ계 합용병서 존재(ㅅ, ㅆ, ㅃ, ㅍ, ㅍ, ㅍ, ㅆ, ㅆ, ㅆ, ㅆ)

: 17세기 후반에 들어서면서 ‘ㅃ’과 ‘ㅆ’의 표기 혼동(예: ‘썩, 썩’ 박통사언해 上 35)

: 19세기에 와서 된소리 표기는 모두 ㅅ계 합용병서로 통일되는 경향이 나타남.

: ‘ㅅ’의 된소리는 ‘ㅃ’으로 통용됨.

: 19세기 말에 들어서 경음표기를 위해 각자 병서가 본격적으로 사용됨.

▶ 어간말자음군

: ‘ㅅ’ 말음은 17세기부터 ‘ㅍ’으로 표기되고 자음어미 앞에서는 ‘ㄱ’ 탈락 어형과 ‘ㅅ’ 탈락 어형이 공존하다가 20세기에 와서 ㅍ 말음으로 표기됨.

2.5. 두음법칙이 반영되기 이전의 표기

▶ 음식발기의 표기 양상

- 가. 낭식(>양색), 녀지(>여지), 농안(>용안), 놀다식(>올다식) …
- 나. 락득(>낙죽), 란숙(>난숙)

▶ 어두에서 ‘l, y’에 선행한 ‘ㄴ’ 탈락은 구개음화와 관련된 현상. 이 ‘ㄴ’ 탈락은 18세기 후반으로 추정, 19세기 일반적인 현상임(예: ‘님금(>임금)’ 십구사략언해)

· 비어두

- 금닌어탕(>금린어탕), 백료화(>백료화), 싱니(>생리), 싱눌(>생률) …

2.6. 고모음화가 반영되기 이전의 표기

▶ 음식발기의 표기 양상

: 『표준국어대사전』에 ‘ㅍ’로 표기되어 있는 것이 ‘ㅍ’로 나타남.

- 가. 호도(호두), 잉도(>앵두) 쯔도(>자두)
- 나. 대초(>대추), 조약(>주약)
- 다. 적두시로편(>적두시루편)

▶ 비어두 음절에서 ‘ㅍ>ㅍ’ 경향

▶ (11가, 나) 한자어 ‘桃’, ‘大棗’, ‘糙角(‘조약’의 동의어)’

2.7. 모음 간 ‘ㄹㄹ’과 ‘ㄹㄴ’ 표기

▶ 음식발기의 표기 양상

: 현대국어 ‘신선로’의 ‘ㄴㄹ’에 대응하는 표기가 ‘ㄴㄴ’, ‘ㄹㄴ’으로 나타남.

· 면신선노(>면신선로), 면신설노(>면신선로) …

- ▶ 모음 간 ‘ㄹㄹ’과 ‘ㄹㄴ’이 혼용됨  
: 중세국어에서는 ‘ㄹㄹ’로 표기되던 것이 개화기 국어에서는 어종의 ‘ㄹㄹ’을 ‘ㄹㄴ’으로 통일시켜 표기하는 경향이 강해짐(18세기부터 일반화됨). 역행적 유음화를 겪은 ‘탈로(탄로)’와 같은 형태는 근대 국어 시기 문헌에서 흔히 발견됨.

## 2.8. ‘ㄹ’ 탈락

- ▶ 음식발기의 표기 양상  
: ‘출’의 ‘ㄹ’이 ‘ㅅ’ 앞에서 탈락함.  
  
· 녹두초시루편(>녹두찰시루편)
- ▶ ‘ㄹ’이 ‘ㄴ, ㄷ, ㅅ, ㅈ’ 등의 자음 앞에서 탈락함.

## 2.9. 종성 ‘ㅅ’ 표기

- ▶ 음식발기의 표기 양상  
: 현대국어에서 ‘ㅌ’을 종성으로 가지는 ‘팔’이 ‘ㅍ’으로 나타남.  
  
· 불근ㅍ초시루편(>불은팔찰시루편)
- ▶ 근대국어 시기부터 종성 위치에서의 ‘ㄷ, ㅌ, ㅅ, ㅆ, ㅈ, ㅊ’을 ‘ㅅ’으로 통일하여 표기하는 경향이 있었음.

## 2.10. 원순모음화가 반영되기 이전의 표기

- ▶ 음식발기의 표기 양상  
  
· 북어므티니(>북어무친이)  
· 느름적(>누름적)
- ▶ (15)의 변화 양상 원순성을 가진 자음 아래에서 원순모음화

### 2.11. 조음위치동화가 반영되기 이전의 표기

▶ 음식발기의 표기 양상

· 닌금(>임금, 능금)

▶ ‘닌’의 ‘ㄴ’이 ‘ㅇ’으로 변한 것은 ‘금’의 ‘ㄱ’에 의한 조음위치동화로 볼 수 있음.

▶ 『훈몽자회』에 ‘닝금’ 표기

: 『물명고』에 林檎: 능금, 한글로 된 ‘능금’ 이름 등장

▶ ‘닌금(>능금)’의 의미

: 『훈몽자회』에 사과와 능금이 좋고 못한 것, 맛있고 신 것의 차이가 아니라, 크고 작음의 차이만 있다고 기술되어 있음(檎은 닌금금 俗呼沙果 又呼小林檎曰花紅一年再實).

### 3. 이표기를 보이는 음식명

▶ 음식발기에는 동일한 음식명이 서로 다르게 표기된 것들이 있음.

: 전체 음식명의 수에 비해 이표기를 보이는 음식명은 그 수가 많지 않음. (약 720개 중 50개)

: 이러한 이표기는 음식발기가 작성된 시기의 표기의 혼란을 잘 보여줌.

· ‘ㄹ(아래아)’ 표기 여부

가. ‘ㄹ~ㄴ’

빅두몐시르편~빅두몐시라편, 스식다식~사식다식, 낭식빙스과~낭식빙사과,  
산스병~산사병, 온산스슈정과~온산사슈정과

나. ‘ㄹ~ㄱ’

빅두시르편~빅두시로편, 녹두츄시르편~녹두츄시로편, 석이시르편~석이시로편

다. ‘ㄹ~ㄴ~ㄱ’

전유으~전유아~전유어

다. ‘ㄴ~ㄱ’

디조~대조, 디하~대하, 두티회~두태회, 데티~데태, 티증~태증,  
잡과감티증병~잡과감태증병, 잡과감티설고병~잡과감태설고병,  
스식다식~사식다식, 낭식빙스과~낭식빙사과, 개즈~기즈~가즈

· 상향이중모음 표기 여부

빅차슈~빅차슈, 흥차슈~흥차슈, 신쇼과~신쇼과, 초계탕~초계탕

· ‘ㄷ’ 구개음화 반영 여부

각식명과~각식정과, 은덩과~은정과, 금등탕~금중탕, 등계~중계, 데육~제육~제륙

· 된소리 표기  
    밀뽻~밀쌈

· 두음법칙 반영 여부  
    란숙~난숙, 농안~용안

▶ 이상의 예들은 음식발기가 작성된 시기의 일반적인 표기 혼란 양상을 보여줌.

· 기타  
    가. 간정~강정  
    나. 국화엽~국화엽전, 문화국화~문어국화, 숙실과~숙식과 (오표기로 보임.)

#### 4. 음식명의 의미와 구조

##### 4.1. 개수가 표현된 음식명

▶ 음식명에 표현된 개수는 ‘각식, 낭식, 삼식, 사식’이 있음.  
: ‘각식’은 ‘각종’의 의미로 여러 가지를 ‘낭식’과 ‘삼식’, ‘사식’은 각각 두 가지, 세 가지, 네 가지를 의미함. 개수가 네 개가 넘을 경우 많은 것으로 간주되어 ‘각식’으로 표현되는 것으로 보임.

가. 각식-(>각색): 감사과, 강정, 누름적, 다식, 생실과 등 약 30개  
나. 낭식-(>양색): 빙사과, 산자, 절병, 연사과, 송병, 약 20개  
다. 삼식-(>삼색): 감사과, 강정, 연사과, 송병 등 약 10개  
라. 사식-(>사색): 강정, 다식 등 약 2개

▶ ‘여러 가지’의 의미를 가지는 것으로 보이는 ‘잡-, 잡과-, 식-’

가. 잡-: 산적, 짬, 탕 등 약 3개  
나. 잡과-: 잡과감태설고병, 잡과당귀단자, 잡과두릅병, 잡과병 등 약 45개

· 식-(>색): 절병, 산병 등 약 2개

##### 4.2. 색이 표현된 음식명

▶ 음식명에 표현된 색은 ‘황, 청(>청), 홍, 홍빅(>홍백), 빅(>백), 흑’ 여섯 가지임. ‘홍’과 ‘빅(>백)’은 후행하는 음식명이 거의 유사함.

가. 황-: 누름적, 산적, 자박병, 청, (황)포절 등 약 15개

## 제 2 부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

- 나. 청->청: 자박병, 절병, 밀, (청)애단자 등 약 10개
- 다. 흥-: 감사과, 매화, 빙사과, 차수, 산자, (흥)합초 등 약 25개
- 라. 흥빅->흥백: 매화강정, 매화연사과, 산자 등 약 3개
- 마. 빅->백-: 감사과, 매화, 빙사과, 차수, 산자 등 약 40개
- 바. 흑-: 임자다식, 임자죽 등 약 3개

### 4.3. 크기가 표현된 음식명

- ▶ 음식명에 표현된 크기는 ‘대, 둥(>중), 쇼(>소)’ 세 가지임.  
: ‘대’, ‘둥(>중)’, ‘쇼(>소)’ 모두 후행하는 음식명이 거의 유사함.

- 가. 대-: 다식과, 만두과, 박계, 약과 등 약 5개
- 나. 둥->중: 다식과, 만두과, 박계, 약과 등 약 5개
- 다. 쇼->소: 다식과, 만두과, 약과, 전복초 등 약 5개

### 4.4. 조리 방법이 표현된 음식명

- ▶ 음식명에 표현된 조리 방법은 ‘볶기, 무치기, 조리기’ 세 가지임.

- ▶ 볶기  
: 양볶기(>양볶이): [양+볶] + 이  
: 장볶그니(>장볶은이): [[장+볶]+은] + 이  
: 볶근좏시르편(>볶은좏시루편): [[볶+은]+좏] + 시르편

- ▶ 무치기  
: 감괵므티니(>감괵무친이): [[감괵+무티]+은] + 이  
: 북어므티니(>북어무친이): [[북어+무티]+은] + 이

- ▶ 조리기  
: 장조림(>장조림): 장 + [조리+음], [장+조리] + 음

## 5. 결론

- ▶ 음식명 표기  
: 음식발기는 19세기 후반 ~ 20세기 초반 자료임.  
: 근대 국어와 개화기 국어 시기의 표기 양상을 보여주나 대체로 보수적인 표기를 보임.  
: 표기만으로 시기를 판단하기 어려움.  
: 일부 음식명에서 보이는 이표기는 표기 혼란 양상과 음변화의 방향을 보여줌.



▶ 음식명의 의미와 구조

: 개수, 색, 크기, 조리 방법이 표현된 음식명을 살펴봄.

(1) 개수 표현 '각식, 낭식, 삼식, 사식'

개수가 네 개가 넘을 경우 많은 것으로 간주되어 '각식'으로 표현되는 것으로 보임.

(2) 색 표현 '황, 청(>청), 홍, 홍빅(>홍백), 빅(>백), 흑'

'홍'과 '백'은 후행하는 음식명이 거의 유사함.

(3) 크기 표현 '대, 둥(>중), 쇼(>소)'

'대', '둥(>중)', '쇼(>소)' 모두 후행하는 음식명이 거의 유사함.

(4) 조리 방법 표현 '볶->볶), 므티->무치), 조리->조리)'

관형형어미 '-은', 명사화접사 '-이', '-음'이 결합된 형태로 나타남.

- 참고문헌 -

- 국립국어연구원(1997),『국어의 시대별 변천 연구 2: 근대 국어』, 국립국어연구원.  
국립국어연구원(1999),『국어의 시대별 변천 연구 4: 개화기 국어』, 국립국어연구원.  
김완진(2002),「사과와 능금 그리고 '멋」, 『국어학』 40, pp. 3~19.  
이기문(1991),『국어 어휘사 연구』, 동아출판사.  
이기문(2001),『국어사개설(개정판)』, 태학사.  
이선영(2004),「'음식디미방'과 '주방문'의 어휘 연구」,『어문학』84, pp. 123~150.