발 간 등 록 번 호
11-1541000-001555-01

“조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축”
결과보고서

조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅰ

연 구 결 과 개 요

연구기간 : 2011. 12. 16 ~ 2012. 7. 15

최종결과보고서 제출일 : 2012. 9. 15

한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌연구단

- 목 차 -

1. 연구개요

조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축 연구개요 ····· 1
실행예산 내역 ····· 5
최종결과보고서 목록 ····· 6
조선왕조궁중음식 고문헌(의궤) 상세해제 집필·편집 지침 ····· 7

2. 자문회의 내용

자문위원회 구성 ····· 13
제1차 궁중음식 고문헌 연구단 자문위원회 ····· 15
제2차 궁중음식 고문헌 연구단 자문위원회 ····· 23
제3차 궁중음식 고문헌 연구단 자문위원회 ····· 29

3. 심포지엄 결과보고

심포지엄 프로그램 일정 ····· 37
심포지엄 종합토론문 ····· 39
심포지엄 언론보도 ····· 49

4. 심사평가 및 교정·교열작업 결과보고

심사평가 결과보고 ····· 71
교정·교열작업 결과보고 ····· 91

5. 향후활용방안

향후활용방안 ····· 97

6. 상세해제 대상 고문헌 목록

상세해제 대상 고문헌 목록 ····· 101

1. 연 구 개 요

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)
  ※ 최종결과보고서는 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 국내의 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 :

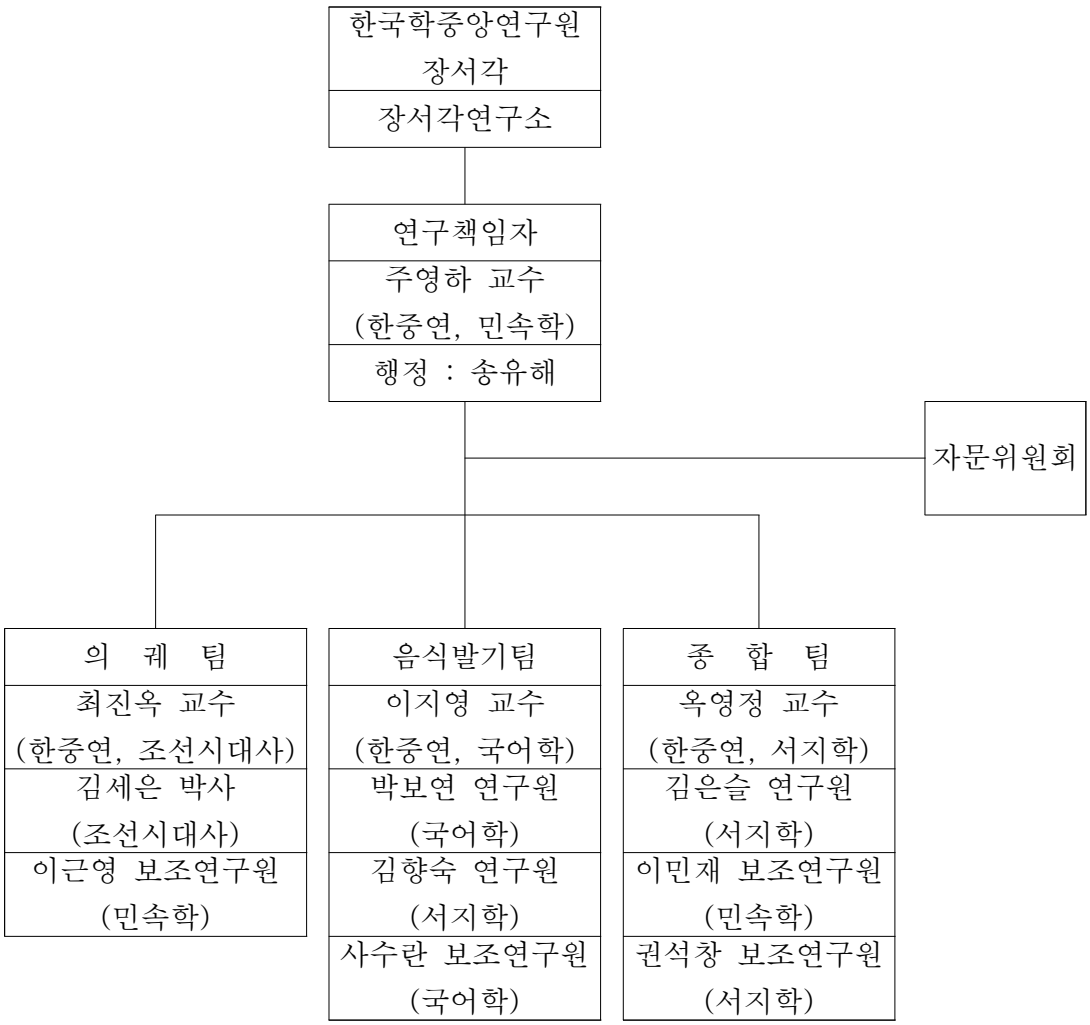
① <조선왕조 궁중음식 고문헌 상세해제 자료집> 5책

② 대중서 <조선왕실의 음식과 문화>(가칭) 원고모음집 1책

: 조선왕조 궁중음식과 관련된 18개 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	23	575	
	전문가 청탁	40	1,600	63	1,910	
음식 발기팀	전임연구원	70	2,100	44	2,095	
	전문가 청탁	-	-	181	950	
종합팀	전임연구원	-	-	3	377	
	전문가 청탁	48	1,920	83	1,639	
조선왕조 실록	전임연구원	10	500	-	-	
	전문가 청탁	22	1,100	27	121	
계	전임연구원	90	3,000	70	3,047	
	전문가 청탁	110	4,620	354	4,620	
	합 계	200	7,620	424	7,667	

※ 수행한 원고분량 중 전문가 청탁 분량은 원고료를 기준으로 한 것임. 실제 제출 원고분량은 이 보다 초과됨.

○ 추가 결과물

※ 조선왕조실록 음식관련 기사집 1종

※ 조선왕조궁중음식 용어집 1종

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

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

1부 : 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료
1. 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료 : 주영하(한중연 교수)·
박종민(순천향대 겸임교수)

2부 : 조선왕실의 음식 장만
2. 음식재료의 조달 -공상 : 신명호(부경대 교수)
3. 음식재료의 장만과 조리 -사옹원 : 송수환(울산대 강사)
4. 왕실의 식기 : 방병선(고려대 교수)

3부 : 조선왕실의 일상음식과 잔치음식
5. 왕의 일상음식 : 한복려(궁중음식연구원장)
6. 왕의 혼례잔치 진행 과정 : 신병주(건국대 교수)
7. 왕의 혼례음식 : 김상보(대전보건대 교수)
8. 왕의 생신잔치 진행 과정 : 김종수(서울대 국악과 박사)
9. 왕의 생신음식 : 김상보(대전보건대 교수)
※10. 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량 : 최진옥(한중연 교수)
※11. 1865년 고종의 의정부 친림행사와 '어상'의 진상 : 김세은(한중연 전임연구원)
※12. 음식발기에 기재된 '요리소 화부인'의 정체 : 주영하(한중연 교수)
13. 궁중의 천신음식 : 한복진(전주대 교수)

4부 : 왕의 장수와 죽음, 그리고 약과 음식
14. 왕의 의료 기관-내의원 : 김성수(서울대 연구교수)
15. 왕의 건강식-전약 : 김호(경인교대 교수)
16. 왕의 약 : 김남일(경희대 교수)
17. 왕의 상장례 과정 : 주영하(한중연 교수)·
박종민(순천향대 겸임교수)
18. 왕의 상식음식 : 주영하(한중연 교수)·
박종민(순천향대 겸임교수)

※ 표시는 공동연구원 및 전임연구원 중 원고료 지급 없이 추가한 원고임.
※ 주영하(한중연 교수)·박종민(순천향대 겸임교수)의 원고는 박종민 교수가 집필하고 주영하 교수가 감수한 내용임.

○ 최종결과보고서 목록

일련번호	권 수	권 제 목
1	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅰ	연구결과개요
2	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅱ	의궤류 상세해제 자료집 (1)
3	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅲ	의궤류 상세해제 자료집 (2)
4	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅳ	음식발기류 상세해제 자료집 (1)
5	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅴ	음식발기류 상세해제 자료집 (2)
6	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅵ	음식발기류 상세해제 자료집 (3)
7	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅶ	종합류 상세해제 자료집
8	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅷ	대중서 기본 원고 및 교정·교열본
9	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅸ	조선왕조 궁중음식 고문헌 기재 음식 용어집
10	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅹ	심포지엄 자료집
11	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅺ	조선왕조실록 기사자료집 (1)
12	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 Ⅻ	조선왕조실록 기사자료집 (2)
13	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XIII	조선왕조실록 기사자료집 (3)
14	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XIV	조선왕조실록 기사자료집 (4)
15	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XV	조선왕조실록 기사자료집 (5)
16	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XVI	조선왕조실록 기사자료집 (6)
17	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XVII	조선왕조실록 기사자료집 (7)
18	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XVIII	조선왕조실록 기사자료집 (8)
19	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XIX	조선왕조실록 기사자료집 (9)
20	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XX	조선왕조실록 기사자료집 (10)
21	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXI	조선왕조실록 기사자료집 (11)
22	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXII	조선왕조실록 기사자료집 (12)
23	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXIII	조선왕조실록 기사자료집 (13)
24	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXIV	조선왕조실록 기사자료집 (14)
25	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXV	조선왕조실록 기사자료집 (15)
26	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXVI	조선왕조실록 기사자료집 (16)
27	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXVII	조선왕조실록 기사자료집 (17)
28	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXVIII	조선왕조실록 기사자료집 (18)
29	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXIX	조선왕조실록 기사자료집 (19)
30	조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집 XXX	세종실록 지리지 기사자료집

조선왕조궁중음식 고문헌(의궤) 상세해제 집필·편집 지침

○ 원고 집필 기본 지침

① 워드 프로그램은 **한글 2007(각종 문장 기호 포함)**을 기준으로 한다.
-프로그램 호환 여부 및 문장 기호 일치 등을 반드시 확인한다.
② 원고 1건당 1화일로 작성하고, 화일명은 **자료명-집필자명-원고매수(발송월일)** 순서로 한글로 작성한다.
예) 기사지-김은슬-23매(0430)
③ 기본 레이아웃 사항
-글씨체 : 바탕
-글씨크기 : 10pt
-들여쓰기 : 20pt **※반드시 들여쓰기를 한다.**
-줄간격 : 160%
-A4(국배판) 210x297mm
-위쪽 여백 : 20mm
-머리말 여백 : 15mm
-왼쪽, 오른쪽 여백 : 30mm
-꼬리말, 아래쪽 여백 : 15mm
-제본여백 : 없음
④ 상세해제 구성에서 제시된 항목과 표기를 준수한다.
⑤ 상세해제의 독자는 식품학 연구자로, 고문헌의 역사적 의미와 함께 고문헌에 표기된 음식명과 음식재료명은 원문 그대로 표기하여 향후 연구 자료로 삼도록 제시한다.

○ 상세해제 구성

【자료명】
※한 줄 띄우기
【정의】
-기본정의
-음식관련정의
※한 줄 띄우기
【서지】
※한 줄 띄우기
【목차와 구성】
※한 줄 띄우기
【음식관련내용】
※한 줄 띄우기
【참고문헌】

※한 줄 띄우기
【집필자】 이름(소속)

○ 【자료명】 집필 지침

① 자료명 : 원문 그대로 표기

※별도의 자료명이 없는 경우 집필자가 자료명을 지을 수 있다.

② 동명(同名)의 자료가 2가지 이상일 경우 간지(干支)나 이름 등을 [ ]에 넣어 구분한다.

예) [壬辰]進宴儀軌, [己丑]進宴儀軌, [思悼世子]嘉禮都監儀軌

○ 【정의】 집필 지침

① 정의 : 고문헌의 내용에 대한 정의를 기본정의와 음식관련정의로 나누어 서술한다.

-기본정의 : 고문헌(의궤) 자체에 대한 정의

-음식관련정의 : 고문헌(의궤)에 기록된 음식관련 정보에 대한 간단한 정의.

또는 의궤에 수록된 의식의 내용 중 음식 관련 정보에 대한 간단한 정의.

○ 【서지】

의궤해제 집필자는 서지 사항을 쓰지 않는다.

(서지 전공자가 집필예정임)

○【목차와 구성】 집필 지침

① 고문헌의 목차와 구성을 서술한다.

② 목차는 원문[표기는 한글(한자)] 그대로 서술하고 그에 대한 설명을 덧붙인다.

○【음식관련내용】 집필 지침

① 고문헌 내용 중에서 음식관련 내용을 집중적으로 서술한다.

② 음식명, 음식재료명, 도량형 등은 원문 그대로 표기한다. 한자의 이자체(異字體)도 원문 그대로 표기한다.

③ 진연·진찬·가례도감 등 음식 내용이 많은 경우 소제목을 붙여 내용을 정리한다.

예) 소제목은 선온상, 동뢰연상, 면협상 등과 같이 상(床)별로 구별할 수도 있고, 내진연, 외진연, 야진찬 등과 같이 잔치별로 할 수도 있다. 또는, 대전, 왕비전 등과 같이 사람별, 날짜별로도 할 수도 있다.

④ 의궤 중 도설, 배설도 등 각종 그림이 있는 경우 별도의 소제목을 설정하여 설명한다.

예) 동뢰연배설도, 도설(조석전·주다례·조석상식.....)

⑤ 진연·진찬, 가례도감의궤의 경우 많은 상차림이 등장하는데, 각 상차림의 음식명과 규모, 재료명과 분량을 모두 보여주는 표, 음식명과 규모만 보여주는 표, 또는 음식명과 재료명(분량), 음식명만 보여주는 상차림 등을 중요도에 따라 취사선택하여 제시한다.

⑥ 음식 재료의 생산처와 구입처, 만드는 곳, 기명(器皿) 등을 소개할 수도 있다.

○【참고문헌】 집필 지침

① 참고문헌은 두 유형으로 구성된다.

② 집필하면서 중요하게 참고한 문헌을 적는다.

③ 해당 고문헌을 이해하기 위해서 읽어야 할 참고문헌을 적는다

④ 최근의 논저로 중요한 것 5개 이내를 적는다.

⑤ 참고문헌 집필 방법(예시)

홍길동,『조선왕조궁중음식』. 성남: 한국학중앙연구원, 1981.

홍길동,「음식발기에 대한 연구」,『장서각』1권 1호, 1999.

홍길동,「조선왕조궁중음식연구」, 한국학중앙연구원한국학대학원박사학위논문, 2001.

○ 【집필자】 집필 지침

① 이름(소속)

② 공동 집필자의 경우는 ‘ · ’ 사용한다.

○ 편집 지침

① 연도는 ‘서기(왕력)’로 표기한다.

-왕력은 한글로 표기한다. 예) 1892년(고종 29)

② 인명·직명·장소·사건 등의 대명사는 한글(한자)로 표기한다.

-반복해서 나올 경우 처음은 한글(한자)로 하고, 그 다음부터는 한글로 표기한다.

예) 사옹원(司饔院), 전교(傳敎) ……중략…… 사옹원, 전교

-인명의 경우, 처음 나올 때 생몰년을 표시하며 왕명의 경우에는 재위기간을 표시한다.

예) 민영익(閔泳翊, 1860~1914), 고종(高宗, 1863～1907)

③ 책명 : 겹낫표 사용, 예)『한글(한자)』, 두 번째부터는 『한글』

④ 음식명 및 음식재료명은 원문 그대로 계속 표기한다.

※ 음식명 및 음식재료명에 대한 집필자 나름의 번역은 삼가기 바란다. 원문 그대로 표기해야 해석의 문제를 해결할 수 있으며, 향후 색인집 작업에 기본 자료로 삼을 수 있다.

⑤ 도량형의 단위는 원문 그대로 계속 표기한다.

예) 升, 斗, 尺, 高, 廣 등

⑥ 숫자는 아라비아 숫자로 표기한다.

예) 1, 2, 3..... 6升, 3斗 등

⑦ 문장 부호 중 ‘ · ’와 ‘ , ’를 구분하여 사용한다.

- ‘ · ’ : 동등한 관계(붙여 쓰기)
- ‘ , ’ : 다른 관계(띄어쓰기)

예) 1권은 예소(睿疏)·전교(傳敎)·영교(令敎), 2권은 절목(節目)·계사(啓辭).....이하 생략

⑧ 각주는 꼭 필요한 경우에 붙일 수 있다.

⑨ 중요 음식 소개와 상차림은 <표>를 이용하여 정리하지만 <표> 남용은 삼간다.

※ <표>에는 표의 이름을 붙인다.

※ <표>는 각 주제에 맞게 작성한다.

⑩ 원문의 세주는 꺽쇠괄호(‘< >’)로 표기한다.

표 작성은 반드시 다음 방식을 따른다.

○ 표 제목(표 상단에 위치)은 캡션 달기로 한다.(단축키 Ctrl+N,C)

표 지정 후 오른쪽 마우스 클릭 → ‘개체 속성’ → ‘여백/캡션’ → 캡션 위치를 ‘위’로 체크

○ 출전 : 표 하단에 줄 추가 후 작성

예) 출전 : 『제목』「항목」 형식.

예) 출전 :『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』「都廳儀軌」來關 辛亥9月初1日

예) 표 작성사례 참조.

○ 표에서 가로와 세로 축에 표 내용의 기준을 제시할 경우에는 한글(한자)로 한다.

<표 작성사례>

<표 8> 1851년 철종 가례의 선온 상차림과 음식 수와 재료(분량)

折肉(1器)	黃大口魚(半尾), 大文魚(2條), ?脯 (8兩), 大全鰒(1箇)
實果(1器)	生梨 2箇, 皮標子 2合, 乾柿 5箇, 皮栢子 2合
鷄蒸(1器)	鷄(半首)
菁萸菜(1器)	實菁萸(半升), 艮醬(1合), 眞油(5夕), 高物生薑(1錢), 薑古(1錢)
熟全鰒(1器)	熟全鰒(熟全鰒 1箇半,) 艮醬(3夕), 眞油(1夕)
艮醬	3夕
출전 : 『[哲宗哲仁后]嘉禮都監儀軌』「都廳儀軌」來關 辛亥9月初1日	

○ 지침에 없는 기타 내용은 일반 해제 양식에 준하여 집필한다.

2. 자문회의내용

자문위원회 구성

“조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축” 자문위원
(가나다 순)

구 분	성 명	소속 및 직위
자문위원	김 호	경인교육대학교 교수
자문위원	배영희	오산대학교 교수
자문위원	이완우	한국학중앙연구원 교수 (장서각 관장)
자문위원	정혜경	호서대학교 교수
자문위원	차경희	전주대학교 교수
자문위원	한복려	궁중음식연구원장
자문위원	한복진	전주대학교 교수

□ 임기 : 2011. 12. 16 ~ 2012. 7. 15

□ 자문위원회 개최 횟수 : 연구기간 내 총 3회

제1차 궁중음식 고문헌 연구단 자문위원회

<table>
<tr><td colspan="2">일 시</td><td>2012.03.12(월) 15:00~18:00</td><td>장 소</td><td>장서각 1층 세미나실</td></tr>
<tr><td colspan="2">참석인원</td><td colspan="3">연구책임자 : 주영하
공동연구자 : 최진옥, 옥영정, 이지영
전임연구원 : 김세은, 박보연, 김향숙, 김은슬
연구보조원 : 송유해, 권석창, 이근영, 이민재, 사수란</td></tr>
<tr><td rowspan="2">자문위원</td><td>참석</td><td colspan="3">김호(경인교육대학교 교수), 배영희(오산대학교 교수), 이완우(한국학중앙연구원 교수, 장서각 관장), 정혜경(호서대학교 교수), 차경희(전주대학교 교수), 한복려(궁중음식연구원장)</td></tr>
<tr><td>불참</td><td colspan="3">한복진(전주대학교 교수)</td></tr>
<tr><td colspan="2">회의내용</td><td colspan="3">
1. 장서각 전시실 소개(15:00~15:40) - 안내 : 윤진영 박사

2. 자문위원회
- 15:40～16:50 자문위원회 연구개요 및 계획 발표
1) 참석자 소개 : 연구책임자
2) 연구개요 : 연구책임자(PPT자료)
3) 대상자료목록 소개 : 연구책임자(EXCEL자료)
3) 집필·편집지침 소개 : 연구책임자(인쇄자료)
4) 상세해제 예시 : 연구책임자, 김세은, 김은슬 전임연구원(인쇄자료)
5) 음식발기 자료 소개 : 이지영 교수(사진자료)
- 휴식(16:50~17:00)
- 토론(17:00~18:00)
· 김 호 교수 : 왕의 건강에 절대적으로 영향을 끼쳤을 대표적인 의료서에 대해 도움 제공. 지금의 사업 이후에 기회가 된다면 『승정원일기』의 내용과 대조하면 좋은 성과가 있을 것 같음.
· 한복려 원장 : 이 사업이 9월까지 하는데 어려움이 많을 것 같음. 실록에서의 식품명 분류는 기존의 연구의 도움을 받아서 시간적인 절약을 하는 것이 좋은 것 같음.
· 배영희 교수 : 음식발기팀의 작업 성과가 기대됨. 음식명, 음식재료명 등이 원문 그대로 옮기는데 같은 한자를 사용했다 하더라도 시대에 따라 양적인 개념이 달라질 수 있어. 그에 대한 연구가 진행되는지 확인 필요.
· 차경희 교수 : 상당히 많은 양을 짧은 시간 내에 구축하는데에 어려움이 많을 것임. 원문 그대로 옮기는 작업에 대해 공감함. 표로 정리할 때 각주로 출처를 표시해준다면 텍스트를 읽는데 시간적인 절약할 수 있을 것임. 태그작업을 할 때 분류를 세심하고 검토를 많이 거치면 후속 연구에 도움을 줄 것임.
· 정혜경 교수 : 원문을 그대로 살리면서 한글을 같이 달아주는 것이 괜
</td></tr>
</table>

	찮다고 생각함. 종합팀의 성격에 대한 모호함이 있음. 발기팀의 해제 작업에서 대중들이 이해하기 쉽게 큰 분류가 필요하다고 봄. · 이완우 관장 : 전체 사업의 방향이 세 가지로 나누기보단 의궤와 음식 발기에 집중해서 주요 자료를 가지고 깊게 연구하는 방향으로 나아갔으면 하는 바람이 있음.
기 타	

○ 2012년 3월 12일 월요일 제1차 자문위원회 토론 녹취록

· **주영하 교수** : 심각하게 자문위원회를 하는 건 아니지만 제가 굉장히 급하게 말씀을 드려서 이해를 잘 하셨는지 모르겠습니다. 간단하게 한 말씀씩 해주시면 저희에게 도움이 되겠습니다. 우선 김호 교수님께서 먼저 말씀해주시고 그 다음에 한복려 선생님 순서로 하겠습니다. 왜냐하면 김호 교수님은 규장각에서 왕실자료를 많이 보신 분이고 한복려 선생님은 식품학 쪽에서 많은 프로젝트를 하셨던 분이기 때문에 두 분께서 먼저 말씀을 해주셨으면 합니다. 편안하게 말씀해주세요.

· **최진옥 교수** : 저희도 처음엔 구체적인 윤곽이 없었어요. 하다보니까 문제점도 드러나고 어떻게 하면 좋은지 의견도 모으고 하면서 지금까지 왔기 때문에 부담가지지 마시고 편안하게 말씀해주시면 저희에게 도움이 많이 될 거 같습니다.

· **김호 교수** : 첫 번째로 말씀드리는데요. 잘 모르기 때문에 큰 부담은 없습니다. 저도 의학 관련 자료를 본 경험이 있어서 이런 음식 관련 자료가 아카이브로 구축했으면 좋겠다는 생각을 항상 가지고 있었는데 식품 관련 연구하시는 선생님들에게는 진짜 바라던 일을 이 프로젝트로 하시게 돼서 잘 되었으면 좋겠습니다. 하지만 연구원들께서는 고생이 많으실 것 같아서 위로의 말씀을 드리고 싶습니다.

리스트를 보여주셨는데 자세히 못 봐서 그런지 충분한 자료를 가지고 계신지 궁금하고 발기는 여기 다 가지고 계신 것으로 하신다고 하니깐 좋을 것 같고요, 다만 다른 쪽에 있는 의궤 같은 부분은 어떻게 선별할 건지는 잘 모르겠습니다. 주 교수님께서 잘 하실 거라고 봅니다. 저는 개인적으로는 예전에 『승정원일기』에 있는 약물을 정리해본 경험이 있었는데 꽤나 『승정원일기』에 음식관련 자료가 많았어요. 하지만 그 부분은 몇 년을 두시고 이 사업을 하신 다음에 한 번 더 기회를 만들어서 『승정원일기』의 내용과 대조해 보아도 될 것 같습니다. 이번에는 정리를 하시면 연구자들에게 도움이 될 것 같고, 제가 아는 것을 없지만 힘닿는 대로 제가 도와드릴 수 있는 일은 도와 드리겠습니다.

· **최진옥 교수** : 저희가 지금 주로 음식 범주를 어디까지 두느냐에 대한 문제가 있어요. 식약을 같이 본다고 했을 경우에 의료서에 나오는 음식 관련 자료를 어떻게 할 것인가 부분이 저희에게 과제로 있습니다. 초기부터 그런 염두를 두고 있었는데 아직 거기까지 저희가

손을 못 대고 있고 그 부분에 있어서 김호 선생님께서 저희한테 조언을 해주시면 도움이 많이 되지 않을까 생각합니다.

· 최진옥 교수 : 아까 주 교수님께서 말씀하셨지만 이 자료들이 주로 잔치, 제례 관련입니다. 일상적인 것을 많이 빠져 있는데 왕의 몸상태가 안 좋았을 때 기력을 돋우기 위해 특별한 음식을 권하는 내용의 자료가 있다면 목록에 포함시키는 것에 대해서 어떻게 보십니까?

· 김호 교수 : 『승정원일기』 중에 몸상태가 안 좋아서 치료를 하다가 몸상태가 좋아지면서 평상시 음식으로 나왔다는 기록이 있습니다. 그런데 그런 기록를 찾으려면 승정원일기를 다 읽어 봐야 하기 때문에 굉장히 힘든 작업이 될 것입니다. 이번 단계에서는 『승정원일기』가 목록에 추가되는 것은 좀 힘들지 않을까 생각됩니다.

주영하 교수 : 왕조실록처럼 초벌 번역이 돼서 서비스되지 않기 때문에 , 승정원일기 부분은 향후에 해야 될 작업으로 가야 될 것 같습니다.

· 한복려 원장 : 여기 계신 분들은 국가적 사명감을 가지고 태어나신 분 같습니다. 특히나 이 일은 참 의미있는 일이라고 생각합니다. 저는 궁중음식에 대한 아카이브 구축하는 일을 항상 생각만 하고 제 능력으로는 할 수 없는 것이라고 생각을 했고 부분적으로 있는 자료로 했었는데 이 일이 언젠가는 되긴 되는구나하는 생각을 가졌습니다. 그런데 이게 십년 대계를 가지고 차근차근 해야 할 일인데 9월까지 할 수 있을지 모르겠습니다. 세부적으로 들어가면 의궤만 해도 날짜에 따라, 사람 신분별에 따라 그 상차림이 다 달라지는데 저희가 한 가지 의궤만 가지고 음식명과 상차림을 분류, 조사하는 것이 힘들거든요. 이게 의궤가 더군다나 제사라든지 이런 부분은 아직 많이 연구가 안 되어 있잖아요. 여기 나온 거 보면 망부소가 나오는데 음식의 실체를 확실히 몰라요. 그런 것에 대한 것을 우리가 어떻게 풀어줘야 될지 걱정스럽지만 이것이 언젠가는 꼭 해야 되는 작업이니까....

실록에서 보면 식품명이 계속 나오는데 그걸 분류를 왕대별로 나누기는 무리일 것 같고 식품명으로 한복진 선생이 분류한 게 좀 있는데, 처음부터 하시면 너무 힘들고 노력 낭비가 될 것 같으니 연구가 되어 있는 부분은 좀 받으셔서 해도 괜찮지 않나 싶습니다. 그리고 이 프로젝트는 저는 세 가지 모두 하는 것보다 음식발기만 해도 한식재단에서는 잘 모르고 한식재단이 엄청난 전문성과 지식을 어떻게 소화할 수 있을지 걱정입니다. 저는 음식발기만 해도 너무 재밌을 것 같고, 좀 그런 걱정이 되면서 제가 생각나는 대로 두서없이 말씀드렸습니다. 음식의 한글이나 한문을 세세하게 읽을 때 모르는 것은 말씀하시면 그런 것은 제가 아는 한 대로 알려드리겠습니다.

· 주영하 교수 : 작업은 전체 10단계 중에서 지금은 1단계 작업입니다. 대상 목록이 나오고 어느 정도 윤곽이 드러나면 그 중에서 우선순위에 있는 것을 번역할 것인데 이 번역은 정확한 주석을 붙여서 제대로 된 번역 작업을 해야 된다고 생각합니다. 음악학 하시는 분들이 진찬진연의궤를 번역한 작업은 소중하지만 조금 더 상세한 연구를 위해서 정확한 주석을 붙여야 될 것 같습니다.

이 작업을 누군가 시작하지 않으면 안 될 것이라는 사명감 보다는 작업의 재미가 있습

니다. 이 작업은 일단 한번 스크린 하는 의미가 더 크고 그 후에 다음 단계로 진척이 되지 않을까 하는 기대가 있습니다. 이 작업이 무리가 따르는 것은 사실인데 다음 단계에서는 자문위원들께서 더 재미있게 보실 수 있을 것이라고 봅니다.

· **배영희 교수** : 전체적으로 제가 이렇게 저렇게 평할 수 있는 지식은 안 되지는 않고 저는 계량, 도량, 척도에 관해 궁금한 점이 많았는데 이지영 교수님께서 발표하신 것을 보고 저런 방대한 작업을 해놓으시면 학자들마다 나름대로 보는 포커스는 달라도 찾아가는 것이 쉬울 것 같습니다. 음식발기팀에서 이러한 작업을 해주시면 관련 전공자에게 점자책을 하나 주시는 것과 같을 것 같습니다.

음식명, 음식재료명, 도량명을 원본에 나온대로 사용한다고 하셔서 그 말씀은 좋은데 혹시나 똑같은 한자를 쓰더라도 시대에 따라 양적인 개념이 달라질 수 문제에 대해서 연구가 진행되고 있는지 궁금합니다.

· **이지영 교수** : 엉성한 작업 진행 상태를 보여드렸는데도 불구하고 과찬을 해주셔서 감사합니다. 더 용기를 내서 실수가 없는 작업이 되도록 노력하겠습니다. 수량, 단위 명사들이 나오기는 나오는데 상차림과 관련한 수량, 단위가 많이 나오고 선생님이 말씀하신 다양한 레시피와 관련한 명칭들은 많이 안 나왔습니다. 선생님의 관심을 충족시킬 수 정도의 다양한 자료가 음식발기에 담겨있지는 않지만 현재까지는 음식명에 신경 썼기 때문에 수량 단위 명사에 대해서는 덜 신경쓴 부분이 있는데 그 부분도 함께 추후 과정에서 반영하겠습니다.

· **김세은 박사** : 표에서 보신 것처럼 의궤 부분에서 단위 명사가 나오는 기록이 있는데 선생님께서 말씀하신 부분에 대해선 반드시 지침에 넣겠습니다. 단위 및 단위의 기준이 되는 것이 나올 경우에는 내용에 밝혀두고 지침에 넣겠습니다.

· **최진옥 교수** : 제가 조금 의견을 말씀을 드리자면 선생님께서 레시피에 중점을 두신다면 예를 들어 김세은 박사가 작성한 표에 중박계가 24기의 고가 1척의 기록으로 한 음식을 만드는데 이 정도의 재료가 드는구나하는 것을 가지고 선생님이 연구를 하시는 그런 방법이 있습니다. 저희가 데이터베이스에 염두해 두고 있고, 후에 인덱스로 제시를 할 것입니다. 시대에 따라서 혹시 변화의 양상이 있을까, 혹시 있다면 반드시 밝힐 것입니다. 그렇게 되는 게 역사하는 사람이 참가했기 때문에 그걸 자꾸 주장하는 바이고, 역사하는 사람은 변화의 양상을 주목하기 때문에 음식을 어느 시기에, 어떤 신분에 따라서 음식의 종류나 양이 달랐는지 보려고 합니다. 다른 연구원들이 내심 달가워하지 않을 수 있다고 봐요. 당초에는 이게 계획이 없었어요. 제가 그래서 색인도 만들고 데이터베이스로 만들자고 하는데 이런 작업은 한 번하면 이 다음에 누군가가 다시 안 합니다. 할 때 제대로 해두는 게 필요하다라고 보는 것 저의 그런 입장입니다.

· **주영하 교수** : 도량형 부분은 다 아시는 바와 같이 한국사에서는 정밀하게 도량형 사전이 없습니다. 앞으로도 아마도 만들기 어렵다고 생각됩니다. 왜냐하면 도량형제가 한 기준을 가지고 전국적으로 시행된 적이 별로 없고 지역마다 다 다르기 때문에 저희는 원문에 충실하자라는 입장입니다. 기존의 연구 성과에서는 원문을 다시 확인하지 않으면 이 연구를

믿을 수 없다라는 생각이 들어서 굉장히 불편했어요. 하지만 일단 원문을 밝혀놓으면 레시피를 다시 복원을 하는 과정으로 거꾸로 연구를 할 수 있다면 왕실에 한해서는 식품학 쪽에서 인문학, 역사학하는 사람들에게 제시해줄 수도 있습니다. 중국 같은 경우는 도량형을 통제한 적이 있기 때문에 중국사 사전에서 청나라 초기의 '두' 이러면 오늘날 분량으로 정확하게 나옵니다. 상당히 정교한 편인데 한국에서는 그런 부분이 어렵고 저희가 해석하고 싶지만 그 자체가 오해를 만들 수 있는 위험이 크기 때문에 가능한 원문으로 해보자 라고 생각했습니다.

· **차경희 교수** : 상당히 많은 양을 짧은 시간 내에 구축해야 하기 때문에 어려움이 많을 것 같고, 조금 전에 주 교수님께서 말씀하셨던 부분이 굉장히 중요하다고 생각합니다. 여러 학제 간의 연구자들이 하나의 텍스트를 놓고 연구를 할 때, 한 사람의 오류를 계속 답습하는 경우가 많아 한번 읽을 때 원문을 정확하게 읽는 게 중요하다고 생각하구요. 저 같은 경우에는 요즘 자료를 읽을 때 반드시 스캔을 해서 혹시 내가 잘못을 했다고 하더라도 다른 연구자들이 저의 오류를 답습하지 않도록 해야 되겠다는 생각을 하고 있습니다. 그래서 원문 그대로를 가져가는 것은 상당히 중요한 작업인 것 같습니다. 앞에서 말씀하셨던 것처럼 그 부분은 지금 이 작업을 한 후에 언제 다시 이러한 작업을 할지 모르기 때문에 작업하시는 여러 선생님들께서 정확하게 해주시는 것이 좋겠다고 생각하구요.

상세 해제집 만드실 때 집필의 예 1, 2를 보여 주셨는데 표로 정리하는 방법은 상당히 좋은 방법이라고 생각합니다. 그리고 표를 정리했을 때 본문을 읽지 않고도 표만으로도 해석이 될 수 있도록 표 제목 다음이나 각주로 해서 이것이 어디에서 나왔는지, 출처가 어딘지 알 수 있도록 나타내어 줄 필요가 있지 않을까요. 표만으로도 텍스트를 읽는데 시간적인 절약을 할 수 있지 않을까 생각이 들었구요.

저희 연구자들이 중요하게 생각하는 부분은 기명 같은 걸 중요하게 여겨서 후에 데이터베이스 구축을 하실 때 태그가 정확히 달려 있다고 한다면 후속 연구에 큰 도움이 될 것 같습니다. 태그작업을 할 때 분류를 좀 더 세심하고 검토를 많이 거친 후에 태그를 달아 주셨으면 하는 생각입니다.

· **주영하 교수** : 아직 이 프로젝트에서 태그작업에 대한 계획은 없습니다. 그 부분은 아마도 다음 단계에 다른 연구비를 받아야지 가능할 것 같습니다.

· **김세은 박사** : 잠깐 보충설명하자면 지금 가례도감의궤에서는 분류별로 어류, 고기류 등으로 나누지 않았는데 간단해서 하지 않았고, 진연진찬의궤는 표에 나타냈습니다. 이 부분은 할 수 있는 부분은 하고 간단한 부분은 생략하는 식으로 하였습니다. 표에 대한 출전을 나타내는 부분은 꼭 그렇게 하겠습니다. 저도 생각을 해보니까 좋은 생각인거 같습니다.

기명에 관해서는 중요한 기명은 넣도록 하고 있습니다. 하지만 원고매수의 문제점이 있고, 기명이 전체적으로 나오는 것이 아니라 그 때 필요에 따라 새로 만든 것이 나오고 기존의 있는 것으로 쓰는지 명확하지 않아서 곤란한 점이 있습니다.

· **주영하 교수** : 한번 검토해보겠습니다. 진찬진영의궤에는 기물이 들어가면 양이 굉장히 많아서 선뜻 나서기가 힘든 부분이 있습니다. 저희가 판단할 때는 아예 안하면 안하고 넣으면 다 해야 하는 방향으로 잡았기 때문에 일단 한번 검토해보겠습니다.

· **정혜경 교수** : 저도 잘 모르기 때문에 대중의 입장으로 몇 가지 질문하겠습니다. 제가 생각하기에 원문을 그대로 살리고 한글을 달아주는 것이 괜찮지 않을까 생각되는데요? 제가 생각하기에는 아까 발기에서도 한문으로 그 작업을 해주시는데 그 고민을 상세해제라면 그것 까지 생각을 해주시면 어떨까 싶었구요.

종합팀에 하시는 것 중 제물관련해서 한다고 들었는데 제가 이해하기로는 종합팀의 성격을 잘 모르겠어요. 종합팀에서 하는 정확한 작업이 무엇인지 감이 안 잡히네요. 좀 더 설명해주셨으면 좋겠어요.

원문에 충실하다고 한다면 19페이지에 나오는 표도 원문으로 해주시는 게 더 낫지 않지 않겠나 하는 생각을 했고, 조선왕조실록의 예시는 어떻게 진행되고 있는지 궁금합니다.

그리고 발기해제가 굉장히 자세하게 나오는데 보통 대중들이 볼 때 분류가 가능한지 알고 싶습니다. 크게 분류를 해두면 대중들이 보기에 편하지 않을까 생각됩니다.

· **주영하 교수** : 제가 설명을 드리자면 이 작업에서 상세해제의 독자는 전문가입니다. 그리고 기본적인 목록작업을 하는 것이 우선입니다. 음식발기 같은 경우는 목록만 만드는 것이 아니고 원문을 입력해도 된다고 봤기 때문에 작업의 방향이 달랐고 더 심도 있는 작업은 이 작업 다음 단계에서 수행해야 될 것 같구요. 음식발기와 의궤류는 대상이 분명한데 종합팀은 다른 나머지 복잡한 성격의 책들을 작업 대상으로 삼습니다. 실제로 굉장한 작업이 필요하고 그동안 종합팀에서 만든 목록을 다 같이 읽고 우선순위를 선정하는데 많은 시간을 들였습니다. 그동안 기왕의 식품학계에서나 인문 쪽에서도 음식관련 책일까 라고 생각했던 부분, 예를 들어 『기사지』같은 경우 다 알려져서 잘 아는 책인데 구체적인 접근은 안 했었거든요.

원문의 한자 말씀하신 부분은 저희도 처음에는 한글을 달자고도 이야기가 나왔는데 한자를 어떻게 읽을 것인가 하는 문제점이 나타나는 경우가 있어서 상세해제는 아니고 색인집에서 유사할 것이라고 표현을 하려고 합니다. 그리고 발음 자체의 오류가 있을 수 있어서 가능하면 원문을 표기할 것입니다.

분류의 부분도 분류도 가능하면 안 하려고 합니다. 식물학적인 분류는 가능한데 하다보면 분명히 애매한 것들이 생기거든요. 이 작업의 가장 큰 목표는 대상목록, 조선왕조 궁중음식을 연구할 때 이정도의 목록이 있고 이 내용이 대강 이렇다 하는 목록을 확정하는 것입니다. 구체적인 부분은 색인집을 만들어서 보여주는 것이고 앞서 얘기 했듯이 10단계 중 1단계로 상세한 부분들은 저희가 일을 진행하면서 욕심이 나서 해보는 것이지 실제로는 대상목록의 확정에 있습니다.

· **이완우 관장** : 목록이 기초자료를 잘 넣어서 차후 연구의 기반을 만드는 측면에서는 이 정도의 양이면 충분할 것 같은데 전체 사업의 방향이 소개의 측면에서 상세하게는 안하더라도 요번 사업에서는 진찬진연의궤와 음식발기에 집중하시면 어떨까하는 그런 생각이 들어요. 왜냐하면 한 가지 분야에 대한 자료에 대한 프로젝트의 관점에 있어서 여러 개를 동시에 하면 하면 깊게 못 할 것 같아요. 아무래도 시간과 노력이 분산되는 측면이 있네요. 부담스러운 자료는 잠시 두시고 주요 자료를 가지고 깊게 들어갔으면 좋겠네요. 이번에는 실제 해제의 작성 방침에 따라 짧은 시간 동안 한 부분에 집중투자한 후 이 때 쌓은 노하우가 다음 단계에서는 더 좋은 성과를 낼 수 있지 않을까 생각됩니다.

하나만 여쭙겠습니다. 이지영 교수님께 의대 발기에 한글, 한자가 같이 작성된 경우가 있는데 여기에는 없습니까? 동시에 나타난 것은 있나요? (있습니다.) 그렇다면 같은 자료로 한글 한자의 비교에 집중하는 것은 어떨까 싶네요. 그래서 기록에 있는 것 위주로 명확한 기준을 삼는다는 생각으로 거기에 집중하시는게 첫 단계로서는 좋지 않을까 생각됩니다.

· **주영하 교수** : 두 마리 토끼는 다 잡을 수는 없는데 내부적으로는 가능한 범위 내에서 대상목록을 일단 잡고 작업 후 원고의 분량을 어떻게 배정을 하는가에 따라 깊이 다룰 것인지 단순하게 다룰 것인지에 대한 차이를 가져올 수 있을 것 같습니다. 그런데 이게 시간에 쫓길 수도 있고 어마어마한 일이긴 한데 자세히 안 보여 드렸지만 목록을 잡는 작업을 상당히 많은 진척했다고 봅니다.

· **이완우 관장** : 작업하는데 있어 조리법도 없고 진설법도 없고 음식만 나열만 되어 있는데 전문가들은 이 음식이 무엇인지 구분을 하는데도 불구하고 아직 안 된 것이 많기 때문에 음식문화의 초기연구로 기틀을 잡는 것도 좋다고 생각하고 거기에 집중했으면 합니다. 양은 적어 진다고 해서 일이 쉬워지는 것이 아니고 양은 적되 깊이가 있는 연구가 되었으면 합니다. 대중서 작업도 이 사업에 포함 되는 것인가요? 대중서에서 전체적인 이야기를 하시는 것이 어떠신가요?

· **주영하 교수** : 이 자료의 성과로 대중서를 만들기는 쉽지 않을 것이고 일부는 쓸 수 있는데 기왕의 연구된 것들 중심으로 부탁을 드릴 거예요. 출판할 건 아니고 원고 만 모아서 내면 되고요. 6월에 전모가 드러나면 이 자료와 관련해서 심포지엄을 해서 그것으로 향후의 과제나 현재의 문제점들을 던지려고 합니다. 두 가지죠. 기왕의 연구 논문을 모아서 대중서를 낼 생각이고 이 성과를 가지고는 당장에는 이 성과는 심포지엄에 발표를 할 수 있더라도 대중서로 내기에는 어렵습니다.

· **최진옥 교수** : 종합팀 자료들이 해제를 쓰기에 어려운 것들이 많아요. 『국조오례의』같은 경우에는 음식관련 해서 해제를 쓰기가 굉장히 힘들죠. 원고 분량에 대한 고민과 방대한 자료에서 음식관련 내용을 얼마나 찾아서 드러낼 수 있는가하는 고민이 있습니다. 그리고 우리가 고심했던 게 이 자료의 예상 원고 매수를 몇 매로 하는지에 대해 굉장히 고심을 했어요. 중요도도 관련되지만 음식관련 내용이 어느 정도 있는가도 관련이 되는데 그것을 여기 누가 제대로 알겠어요. 그 자료를 대충이라도 다 보지 않는 한 파악이 되지 않아요. 실제로 작업에 들어갔을 때는 저희도 어떤 결과가 나올지는 예상하지 못하고 있어요.

그리고 처음부터 가지고 있던 문제의식이 조선왕조 궁중음식의 범주를 어떻게 보느냐 하는 문제가 있습니다. 고민스러운 부분인거죠. 궁중 음식이라고 했을 때 어디까지가 궁중음식이냐 하는 문제와 그것을 전문적으로 용어, 개념문제로 할 것이지, 일반적으로 할 것인가 하는 문제가 있어요. 처음부터 문제의식을 가지고 다룬 것인데 아직 진전된 상황은 아니죠.

· **주영하 교수** : 계속 진전 시킨다면 이 과정을 진행시킬 수가 없게 되겠죠. 좋은 말씀 감사하구요, 또 추가로 하시고 싶은 말씀 없으신가요? 다른 의견 없으신가요?

· **김 호 교수** : 이지영 선생님, 발기에 한글과 한문이 같이 나오는 건 왜 나오는 건가요?

· **이지영 교수** : 아직 파악 중입니다. 저희가 확보한 자료 중에 약 80퍼센트 정도가 한글인데 이제 입력을 끝낸 상태이고 1건 나왔는데 앞으로 더 살펴보면 더 나올 가능성이 있을 것 같습니다. 다음 단계에서 구체적으로 파악될 것 같습니다.

· **주영하 교수** : 음식발기 낱개 고문서에 나온 단어와 문헌에서 나오는 똑같은 체제에 나오는 단어가 나오기 시작하면 비교가 되거든요. 한식재단을 위해서 색인집을 만드는 것이 아니라 우리 작업을 위해서 색인집을 만들 수밖에 없는 상황이구요.

색인집, 태그 작업, 데이트 베이스 작업 등이 아카이브 구축을 전제로 한 작업인데 이것에 대한 기본적인 안을 내고 한식재단에서 지침이 와야 태그 작업을 하는데 그 설명을 아무리 해줘도 그 쪽에서는 잘 몰라요. 그게 왜 하는지 몰라요. 그런 어려움은 있습니다. 그래도 이완우 선생님까지 말씀하신 것처럼 자료집 내는 것이 목표이고 색인집은 우리 작업의 효과, 적어도 찾아볼 수 있게 하는 성과가 있지 않을까 합니다.

또 혹시 다른 의견 없으신가요?

· **한복려 원장** : 도량형 중 액체를 재는 단위에서는 저희도 그렇고 보통 '작'으로 읽거든요. 홉의 10의 1이 '작'인데 앞으로는 단위에서 '작'으로 하는 것이 더 나을 듯 합니다. 그리고 돌 '석' 자가 나오면 '석' 자가 아니라 '섬'으로 읽는 것이 타당한 것 같습니다.

· **배영희 교수** : 이 사업이 처음 기획 될 때 한국 식문화의 큰 틀에서 기획해서 어느 정도는 전체로 보는 것을 의도했던 것으로 알고 있습니다. 이완우 선생님께서 말씀하셨던 어느 정도는 전체를 한 번 봤다. 봤기 때문에 이 안에서 카테고리를 잡아 진다는 것을 제시하신다는 것도 괜찮을 것 같습니다. 큰 눈으로 보고 테마와 주제를 가지고 단계별로 하는 것이 좋은 것 같습니다.

· **주영하 교수** : 자문위원님들의 내용을 참고해서 다음 단계에 최대한 반영하도록 하겠습니다. 심도도 있어야 할 것이고 전체적인 모습도 그려나야지 이 작업이 어떤 단계로 나가야 될 지가 나오거든요. 좋은 말씀 감사드립니다.

제2차 궁중음식 고문헌 연구단 자문위원회

<table>
<tr><td colspan="2">일 시</td><td>2012.06.11(월) 16:00~18:20</td><td>장 소</td><td>장서각 1층 세미나실</td></tr>
<tr><td colspan="2">참석인원</td><td colspan="3">연구책임자 : 주영하
공동연구자 : 최진옥, 이지영
전임연구원 : 김세은, 박보연, 김향숙, 김은슬
연구보조원 : 송유해, 권석창, 이근영, 이민재, 사수란</td></tr>
<tr><td rowspan="2">자문위원</td><td>참석</td><td colspan="3">김미숙(한식재단), 김호(경인교육대학교 교수), 배영희(오산대학교 교수), 정혜경(호서대학교 교수), 차경희(전주대학교 교수), 한복려(궁중음식연구원장), 한복진(전주대학교 교수)</td></tr>
<tr><td>불참</td><td colspan="3">이완우(한국학중앙연구원 교수)</td></tr>
<tr><td colspan="2">회의내용</td><td colspan="3">
1. 자문위원회
- 16:00~16:55 보고
1) 현황 보고
2) 상세해제 대상목록 확정 보고
3) 상세해제 작업에 대한 성과 보고(완료 상세해제 원고 4건 보고)
4) 대중서 기획 확정 및 원고 청탁 현황 보고
5) 심포지엄 개최 관련 보고
- 16:55~17:10 휴식
- 17:10~18:20 토론

· 김 호 교수 : 종합류를 어떻게 좀 더 특색있게 만드는 작업이 필요. 한문 그대로 표기하는 것은 좋다고 생각하는데 그래도 확실하다는 것은 별도로 설명해주는 것이 좋다고 생각함. 음식명, 식재료도 중요하지만 조리하는 방법과 연관된 연구가 좀 더 세밀하게 이루어지면 좋겠음.
⇨ 그래도 해석은 언제든지 오류가 나타날 수 있기 때문에 어렵다고 생각함.

· 한복려 원장 : 예전부터 발기 자료에서 실물을 찾아내야 되는 것을 생각하고 있었는데 원하던 것이 이 작업을 통해서 실현의 출발점에 있는 것에 대해 기쁨. 이런 보물을 가지고 과연 앞으로 어떻게 끌고 나갈 것인가 장서각에서 전문가들을 계속 키워서 연구 작업이 지속되어야 한다고 생각함.
음식 발기의 용도가 잔치의 메뉴판으로 주방에 붙였던 것인지, 실제로 어떻게 썼던 것인지 궁금. 어떤 절차를 거쳐서 이용되었을까 하는 점이 언급이 되어야 할 것 같음.
⇨ 그 부분은 낱개 모음을 한 후에 논의해서 짧은 글이
</td></tr>
</table>

	라도 총론으로 앞부분에 드러나게 할 계획. · 한복진 교수 : 웹 서비스를 제공할 때 원문 자료랑 동시에 같이 나와야 효과적임. ⇨ 원본과 현대어가 같이 붙어 있어야 활용 가능한 자료로 사용. 장서각 소장본에 한해서는 장서각 내부적으로 예산을 가지고 작업. 우선 원문 자료와 이 자료들로 책을 내서 연구자들이 활용할 수 있게 하고 그 뒤에 웹사이트 서비스를 하는 것이 좋다고 생각. · 배영희 교수 : 서양에서도 파티 할 적에 발기와 비슷한 자료로 '메뉴'가 많이 나오는데 학자들이 초대한 사람들에게 보여주는 메뉴로서의 기능과 조리하는 사람들을 위한 레시피적 기능이라는 두 가지로 해석. 이런 측면으로 바라보는 가능성도 있지 않을까. ⇨ 참고해서 해제작업을 하도록 하겠음. · 차경희 교수 : 재료하고 제조법이 나와 있는 경우가 있고 분량에는 있는데 제조법에는 재료가 안 나오는 부분이 있음. 제조법과 분량이 매칭이 안 되는 부분이 몇 군데 있고 재료와 제조법에서 해석이 약간 모호하게 된 경우가 있음 ⇨ 참고해서 해제작업을 하도록 하겠음. · 정혜경 교수 : 의궤규가 발기 자료 같이 더욱 상세하게 해제작업 필요. 발기의 원문과 현대어 대조 작업같은 부분이 의궤류에서도 작업한다면 소비자 입장에서는 굉장히 좋을 것 같음. ⇨ 발기 자료의 상세해제 작업이 굉장히 고난스러운 작업이긴 하지만 다른 의궤류와 종합류의 자료에 비해서 양이 적음. 의궤류를 발기 수준의 상세한 작업을 하려면 원문 번역이 모두 이루어져야 하는 굉장히 힘든 작업. 이 단계에서는 이 작업으로 마무리 하고 다음 단계에서 별도로 팀을 꾸려서 해야 될 것 같음. · 김미숙 팀장 : 상세해제 작업이 발기자료 수준의 해제가 이루어져야 전문가뿐 아니라 일반인도 많이 활용 가능. 도량형 문제도 아무리 여러 가지 도량형이 있더라도 한 시대의 도량형과 연구단의 연구가 조화롭게 이루어졌으면 좋겠음. 인문학자가 보는 연구결과물과 식품학의 연구결과물이

	합쳐진다면 다음 과제에 도움이 될 것 같고, 같이 고민해야 될 것 같음. 대중서 기획 관련에 대해서는 이번 작업이 기존에 나와 있는 궁중음식관련 단행본과 차별성을 어떻게 보여 줄 수 있을까 생각하고, 연구의 성과를 충실하게 반영하는 결과물을 내야 된다고 생각. ⇨ 대중서 부분은 의례의 프로세스와 음식을 같이 드러내는 작업은 아직 나온 적이 없습니다. 제가 생각할 때는 이전 궁중음식관련 단행본과 차별성이 있다고 생각. 도량형 문제는 중국의 경우에는 도량형을 통일시키고자 하는 노력이 있었기 때문에 시대별로 연구가 많이 되어 있어 도량형을 환원하는 것이 가능하지만 조선은 도량형 통일화하는 작업이 없었기 때문에 이 작업에서는 물론 역사학계에서도 도량형 연구는 굉장히 어려운 부분임.
기 타	

○ 제2차 연구자문위원회 주요 사항 녹취록

· **한복진 원장 :** 웹 서비스를 한다고 그러면 원문 자료랑 동시에 같이 나와야 될 것 같아요. 특히 발기 자료에서 원문본을 보고 싶어 하는 분들이 많을 것 같아요.

· **주영하 교수 :** 장서각 소장본에 한해서는 우리가 먼저 책을 낼 생각입니다. 원본과 현대어가 같이 붙어 있어야 활용 가능한 자료가 됩니다. 장서각 내부적으로 예산을 가지고 작업을 해야 될 것 같아요. 우선은 원문 자료와 이 자료들로 책을 내서 연구자들이 활용할 수 있게 하고 그 뒤에 웹사이트 서비스를 하는 것도 좋을 것 같습니다.

· **한복진 교수 :** 특히 아기씨, 귀인 등등은 실존인물이 누군지 몰랐는데 배경지식을 알려주셔서 감사합니다.

· **최진옥 교수 :** 동일인물인데 시대에 따라 승급이 달라지는 경우가 있어요. 역사에 대한 배경지식이 필요한 부분이에요. 조사하는 사람은 시간이 걸리는데 글로는 한 문장으로 나와요.

· **한복려 원장 :** 예전부터 발기 자료에서 실물을 찾아내야 되는 것을 생각하고 있었는데 원하던 것이 이 작업을 통해서 실현의 출발점에 있는 것에 대해 설레입니다. 이런 보물을 가지고 과연 앞으로 어떻게 끌고 나갈 것인가 장서각에서 전문가들을 계속 키워서 연구작업이 지속되어야 될 것 같습니다.

음식 발기의 용도가 잔치의 메뉴판으로 주방에 붙였던 것인지, 실제로 어떻게 썼던 것

일까 궁금하네요. 어떤 절차를 거쳐서 이용되었을까 하는 점이 언급이 되어야 할 거 같아요.

· **배영희 교수 :** 서양에서도 파티 할 적에 발기와 비슷한 자료로 '메뉴'가 많이 나오는데 학자들이 초대한 사람들에게 보여주는 메뉴로서의 기능과 조리하는 사람들을 위한 레시피적 기능이라는 두 가지로 해석하는 것을 본 적이 있어요. 이런 측면으로 바라보는 가능성도 있지 않을까요?

· **이지영 교수 :** 그런 가능성을 염두에 두면서 작업을 진행하는 중인데 현재로서는 확인하지는 못 했고, 선생님께서 말씀하신 부분을 참고해서 해제작업을 하도록 하겠습니다.

· **최진옥 교수 :** 같은 찬품인데 내용이 다른 경우가 있어요. 조리지시서의 가능성도 있다고 보는 것이 처음부터 전체적인 계획이 사전에 있지만 그때그때 각 끼니마다 내용상 다른 경우가 있어서 그럴 가능성이 있다고 봐요. 발기와 의궤를 서로 확인하면 그런 경우가 나오지 않을까 생각합니다.

· **주영하 교수 :** 아직까지는 의궤와 발기가 정확하게 맞아 떨어 지는게 없어요. 시대상으로 차이가 약간 있기 때문이 아닌가 생각합니다.

· **차경희 교수 :** 43-45페이지에 재료와 제조법이 나타나 있는데 제조법에 분량이 나와 있지 않아요. 재료하고 제조법이 나와 있는 경우가 있고 분량에는 있는데 제조법에는 재료가 안 나오는 부분이 있어요. 제조법과 분량이 매칭이 안 되는 부분이 몇 군데 있고 재료와 제조법에서 해석이 약간 모호하게 된 경우가 있어요.

· **주영하 교수, 김은슬 연구원 :** 한 번 더 확인해 보겠습니다.

· **한복진 교수 :** 도량형의 용례를 한번 정리해주셨으면 좋겠어요.

· **최진옥 교수 :** 도량형이 굉장히 다양한데 어렵습니다. 글래도 불명확하겠지만 한번 대략적으로 정리를 해볼까 생각하고 있어요.

· **주영하 교수 :** 중국의 경우에는 도량형을 통일시키고자 하는 노력이 있었기 때문에 시대별로 연구가 많이 되어 있어 도량형을 환원하는 것이 가능하지만 조선은 도량형 통일화하는 작업이 없었기 때문에 굉장히 어려운 부분이 있어요. 20세기에 들어와서도 시장마다 도량형이 다 다릅니다. 도량형을 정리하는 것은 어렵지 않나 생각됩니다.

· **정혜경 교수 :** 의궤 부분을 정리를 잘 하셨는데 조금만 더 의궤부분이 발기 같이 상세하게 해제작업을 해주셨으면 좋겠어요. 발기의 원문과 현대어 대조 작업 같은 부분이 의궤류에서도 작업한다면 소비자 입장에서는 굉장히 좋을 것 같습니다.

그리고 실록은 현재 어떻게 작업되고 있는지 궁금합니다.

· **주영하 교수 :** 왕대별로 정리하는 작업을 하고 있어요. 현재 웹에서 서비스되고 있는 실록이 오류가 많은 걸 알고 있기 때문에 번역본과 원본을 같은 표에 넣어서 같이 보여 드릴 겁니다.

· **정혜경 교수 :** 종합류 같은 경우에는 대상 선정이 어떻게 된 건 가요?

· **주영하 교수 :** 우선 공간으로서의 왕실에 한정해서 선정한 후 음식관련 정보가 나오는 것을 선정하는 작업으로 하였습니다.

· **김 호 교수 :** 자료가 크게 의궤와 발기는 특색이 딱 정해져 있어서 처음 보는 사람도 알아볼 수 있을 것 같은데 종합류가 조금 애매모호한 부분이 있어서 종합류를 어떻게 좀 더 특색있게 만드는 작업이 필요할 것 같고요. 한문 그대로 표기하는 것은 좋다고 생각하는데 그래도 확실하다는 것은 설명을 따로 붙여주면 보기에 편하지 않을까 생각을 해요.

· **주영하 교수 :** 그래도 해석은 언제든지 오류가 나타날 수 있기 때문에 좀 힘들 것 같고, 만약 효과적으로 하려고 한다면 청탁을 하지 않고 전임연구원들이 직접 해제 작업을 하는 것입니다. 하지만 기간이 오래 걸리고 전임연구원들에게 힘든 작업이에요. 그리고 현재는 청탁원고가 들어오면 검수하는 작업에서 다시 원본과 대조를 하는 작업을 하고 있어요.

· **김 호 교수 :** 한식재단에서 나오셔서 말씀드리는 건데 이 작업이 한 번에 끝나지 않고 계속해서 이어서 할 수 있도록 지원해 주시면 더 좋은 성과가 나올 수 있을 것 같아요. 그리고 주영하 교수님께 부탁드리는 부분은 음식명, 식재료도 중요하지만 조리하는 방법과 연관된 연구를 좀 더 세밀하게 작업해주셨으면 좋겠다는 생각이 드네요.

· **김미숙 팀장 :** 한식의 원형을 발굴하는 사업은 저희 재단에서도 기피 사업이에요. 굉장히 전문적인 작업이고 힘든 작업이에요. 연구단에게 너무 고생하셨다는 말씀을 드리고 싶고요.

상세해제 작업이 발기자료 수준의 해제가 이루어져야 전문가뿐 아니라 일반인도 많이 활용할 수 있었으면 좋겠습니다. 도량형문제도 아무리 여러 가지 도량형이 있더라도 한 시대의 도량형과 연구단의 연구가 이루어졌으면 좋겠습니다. 인문학자가 보는 연구결과물과 식품학의 연구결과물이 합쳐진다면 다음 과제에 도움이 될 것 같고, 같이 고민해야 될 것 같아요. 대중서 기획 관련에 대해서는 이번 작업이 기존에 나와 있는 궁중음식관련 단행본과 차별성을 어떻게 보여 줄 수 있을까 생각하고, 연구의 성과를 충실하게 반영하는 결과물을 내야 된다고 생각합니다.

· **주영하 교수 :** 대중서 부분은 의례의 프로세스와 음식을 같이 드러내는 작업은 아직 나온 적이 없습니다. 제가 생각할 때는 이전 궁중음식관련 단행본과 차별성이 있다고 생각해요.

발기 수준의 상세해제 작업을 원하시는데 발기 자료의 상세해제 작업이 굉장히 고난스러운 작업이긴 하지만 다른 의궤류와 종합류의 자료에 비해서 양이 적어요. 의궤류를 발기 수준의 상세한 작업을 하려면 원문 번역이 모두 이루어져야 하는 굉장히 힘든 작업입니다.

이 단계에서는 이 작업으로 마무리 짓는 걸로 하구요, 다음 단계에서 별도로 팀을 꾸려서 해야 될 것 같아요.

제3차 궁중음식 고문헌 연구단 자문위원회

<table>
<tr><td colspan="2">일 시</td><td>2012.07.13(금) 16:00~18:00</td><td>장 소</td><td>대학원 107 강의실</td></tr>
<tr><td colspan="2">참석인원</td><td colspan="3">연구책임자 : 주영하
공동연구자 : 최진옥, 옥영정, 이지영
전임연구원 : 김세은, 박보연, 김향숙, 김은슬
연구보조원 : 송유해, 권석창, 이근영, 이민재, 사수란</td></tr>
<tr><td rowspan="2">자문위원</td><td>참석</td><td colspan="3">배영희(오산대학교 교수), 이완우(한중연 교수), 정혜경(호서대학교 교수), 차경희(전주대학교 교수), 한복려(궁중음식연구원 이사장),</td></tr>
<tr><td>불참</td><td colspan="3">김호(경인교육대학교 교수), 한복진(전주대학교 교수)</td></tr>
<tr><td colspan="2">회의내용</td><td colspan="3">
1. 자문위원회 순서
- 16:00~16:50 보고
1) 제2차 연구자문회의 결과 보고
2) 연구과제 종결에 대한 보고 및 종합평가
3) 심사평가자 선정(안)에 대한 자문
- 16:50~17:00 휴식
- 17:00~18:00 토론(주요 사항 녹취록: 별첨 1.)

2. 제2차 연구자문위원회 회의 주요 내용 및 조치 사항

가. 종합류 계통의 대상 목록의 정리 필요성
▶ 조치사항 : 등록(謄錄)류, 정례(定例)류, 의례진설도류, 의서류 등의 4소분류를 하고 66종을 선정함.
(이완우 교수) 분류를 좀 더 세밀하게 해야 함. 가령 조선후기의 백과전서류, 물명고류 등에서 식재료의 분류와 음식의 분류를 참조하면 좋을 듯함.
(나머지 자문위원) 이의 없음

나. 상세해제에서 식재료명과 음식명의 원문 표기 문제
▶ 조치사항 : 당초 집필방침대로 진행하여 원문을 보지 않아도 원문에서의 식재료명과 음식명을 확인할 수 있도록 해야 한다는 것이 연구단 전체의 입장임. 특히 상세해제는 전문가용이라는 면이 중요함. 다만, 일반인을 위해서 별도로 《용어집》을 제작하여 대조할 수 있도록 할 예정임.
(정혜경 교수, 배영희 교수) 용어집을 만들지만, 그것이 바로 검색할 수 있는 시스템이 되려면 한식재단에서 포털을 만들어야 함. 한식재단에 결과보고를 할 때 제시하면 좋겠음.

다. 대중서에 연구단의 연구 성과를 담는 문제
▶ 배경 : 당초 동시에 발주되었기 때문에 본 연구과제의 연구성과를 담아서
</td></tr>
</table>

	대중서를 집필하기에는 무리가 있었음. 아울러 연구단 소속 멤버에게는 교과부 연구비 방침에서 조사연구비와 원고료를 지불할 수 없음. 이에 연구단 소속이 아닌 집필자 중에서 이미 이와 관련된 연구 성과를 내신 분들에게 원고 청탁을 하였음. ▶ 조치사항 : 연구단 전체 회의에서 만약 가능하다면 심포지엄에서 발표한 원고를 근거로 원고비 수령 없이 대중서에 게재할 수 있다는 공동연구원이 있었음. (차경희 교수, 한복려 원장) 원고료와 조사연구비도 받지 않고 공동연구원의 원고를 대중서에 포함시키는 일이 다소 무리라고 생각함. 원고를 제공하는 분들에게 감사 표시를 해야 함. **3. 심사평가자 선정(안)에 대한 자문 : 전원 동의함** **가. 심사평가의 목적** - 모든 연구결과물에 대해서 외부 전문가의 심사평가를 받아 문제점을 자체적으로 도출하여 보완 **나. 심사평가자 선정(안)** - 심사평가 자격 : 연구단 소속, 집필자, 연구자문위원이 아닌 전문가 - 대상자 : 4명을 선정할 계획 ※명단은 예정임 ① 식품학 전문가 : 김상보 교수(대전보건대)*식품사 전문가 ② 역사학 전문가 : 김문식 교수(단국대)*왕실자료 전문가 ③ 인문정보학 전문가 : 김현 교수(한중연)*조선왕조실록 등 디지털콘텐츠 전문가 ④ 출판 전문가 : 김학원 대표(휴머니스트)*대중학술서출판 전문가 **4. 자문위원 토의 주요 발언 내용** · 차경희 교수 : 결과물을 한식재단에 제출한 후 연구자들이 공유할 수 있는 가에 대한 문제. DB화 작업이 짧은 시간 내에 이루어지지 않으므로 연구자들이 이 결과물들을 활용하는데 어려움을 겪지 않을까. ⇨ 한식재단에 결과물을 올린 후 한 두 달 이후에는 한식재단에서 연구가능하도록 웹상으로 올리는 것으로 알고 있음. DB화 작업은 이 사업이 아닌 별도의 사업으로 운영해야. · 한복려 이사장 : 개인의 의견으로 음식을 만들고 책으로 출판하고 사진, 동영상으로 남겼을 때 이것이 시간이 흘러 후에 복

	원이라고 하게 된다면 진정한 복원이라고 할 수 있을 것인가. ⇨ 1990년대에 일본의 사업을 벤치마팅해서 음식 복원이 시작. 번역이 제대로 이루어지지 않은 상태에서 복원을 하려고 한 것이 문제. 기초적인 작업으로 번역이 이루어지고 다양한 방면의 연구자들이 함께 작업해야 · 정혜경 교수 : 복원, 재현, 현대화인지 명확하게 구별해서 밝혀야 할 문제. 궁중음식은 그 당시 화려함의 극치인데 심포지엄 당시는 절음식, 영조에 초점이 맞춰서 언론에서는 이 둘을 조선시대 궁중음식 전체로 오해할 여지가 있었음. ⇨ 음식관련 자료가 가장 많은 시기는 고종, 조선 후기라고 확실하게 전제한 후에 결과물이 공유하게 되면 심도 깊은 연구가 이루어질 것이라고 봄. · 배영희 교수 : 해제도 중요하지만 일반인들은 전문적 지식이 부족하기 때문에 대중서를 출판할 때 역사책의 시대사 연표처럼 이 작업에 대한 전체적인 맵을 추가한다면 일반인들이 더 쉽게 이해할 수 있지 않을까. ⇨ 참고해서 하도록 하겠음. · 이완우 교수 : 한식재단에 결과물을 제출할 때는 큰 틀을 한번 더 정리할 필요가 있을 듯. 의궤류, 발기류, 종합류의 현 구분에서 종합류를 크게 분류하여 등록류, 일기류, 의서류, 진설도류, 물목서류 등으로 성격에 따라 분류한다면 후에 참고할 때 쉽게 알아 볼 수 있을 듯. 그리고 연대를 확실하게 알 수 있는 것과 짐작할 수 있는 것을 분류하는 작업이 있어야. ⇨ 작업 중간에 구분작업을 하였으나 많은 시간과 노력을 들여야 하는 작업. 각 팀의 결과물이 모두 모인 후에 다시 분류 작업을 할 예정.
기 타	

○ 제3차 연구자문위원회 주요 사항 요약

· 차경희 교수 : 지금 현 자료를 연구자들이 참고로 하려고 하면 어떤 상태로 볼 수가 있는지. 재단에서 연구결과를 올리지 않는다면 볼 수 없는 건지 궁금합니다.

· **주영하 교수 :** 한식재단에 결과물 올린 후 한두 달 이후에는 연구가 가능하도록 웹상으로 올리는 것으로 알고 있습니다. 음식발기 부분은 장서각 소장에 대해서는 출판권을 공유하고 가능하면 자체출판을 추진할 할 것입니다.

· **차경희 교수 :** 한식재단에서 이 단계에서도 활용할 수 있는 방안을 마련했으면 좋겠습니다.

· **주영하 교수 :** DB화 작업은 지속적으로 관리가 필요합니다. 한식재단에서 별도의 사업으로 추진해야 할 것 같습니다.

· **최진옥 교수 :** 한식재단에서 많은 프로젝트의 결과물을 총괄적으로 관리할 수 있는 데이터베이스 시스템을 갖추고 있어야 활용도가 높아질 것 같아요.

· **주영하 교수 :** 차경희 교수님 말씀처럼 1차적으로는 다음으로 진도가 나가는 것도 중요하지만 이 자료가 검색할 수 있는 DB화가 되어야 되는데 시간이 오래 걸리는 편입니다.

· **최진옥 교수 :** 이런 작업은 인문학자가 하는 것이 아니라 IT쪽 사람들이 해야 합니다. 하지만 IT쪽은 이 결과물을 요리할 줄 모르기 때문에 인문학자와의 협력이 필요하고요. 룰 모델은 고전번역원의 데이터베이스 시스템으로 설정하는 것이 좋을 것 같습니다. 그리고 한 번에 끝나는 사업이 아니라 유지가 더 중요하다고 생각합니다.

· **차경희 교수 :** 이런 프로젝트 결과물들이 많지만 DB화가 되지 않아 사장되는 것이 안타깝네요.

· **주영하 교수 :** 한복련 이사장님께서는 상세해제 샘플을 보셨는데 어떠셨는지 특히 음식발기부분에 대해서 활용할 수 있을 것 같은지 말씀 부탁드립니다.

· **한복려 이사장 :** 음식발기에서는 활용도가 클 것 같습니다. 한 사람의 잘못된 해석이 활용되고 공유되는 지속화의 문제와 음식도 잘못된 추측으로 만들어서 이어진다는 것의 문제, 개인의 의견으로 과거의 음식을 만들고 책을 출판하고 동영상을 찍었을 때 이것이 과연 맞는 걸까? 생각해봅니다. 잘못된 해석이 복원으로 말하여지고 이것이 계속 이어지고 인용되거나 하는 불안감이 있어요. 『영접도감』의 경우 글로 봐서는 전혀 음식으로 만들 수 없을 정도로 감을 잡을 수 없습니다. 하지만 농촌진흥청에서 음식 복원이라고 사진으로 책을 출판하였는데 이것이 시간이 흘렀을 때 과연 복원이라고 할 수 있는지 궁금하네요.

· **주영하 교수 :** 1990년대에 일본의 사업을 벤치마킹해서 시작했는데 번역이 제대로 이루어지지 않은 상태에서 복원을 하려고 한 문제입니다. 당시 사회분위기가 복원에 초점이 맞추어져 있었고요.

· **정혜경 교수 :** 복원인지 재연인지 현대화인지 정확하게 구별해서 밝혀야 할 것 같습니다. 지금의 작업들은 현대화라고 하는게 맞는데 복원이라고 한 것이 문제이고, 이 작업은

복원을 하기 위한 첫 작업이라고 생각합니다. 궁중음식은 그 당시 화려함의 극치인데 심포지엄 당시는 절음식, 영조에 너무 초점이 맞추어져서 언론에서 이 둘이 조선시대 궁중음식의 전체로 강조되지 않았나 생각해요. 조선 후기, 조선 말기라고 확실하게 전제를 두어야 되지 않았나 생각됩니다.

· **주영하 교수 :** 저희가 주로 다룬 내용은 대부분 조선 후기 음식입니다. 음식관련 자료가 가장 많은 시기가 고종이고요. 후에 결과물이 공유되면 심도 깊은 연구가 이루어지지 않을까 기대합니다.

· **배영희 교수 :** 해제도 중요하지만 일반인들은 전문적 지식이 부족하기 때문에 일반인들을 위한 대중서를 내실 때 역사책의 시대사 연표처럼 이 작업에서도 전체적인 맵을 만들어 주시면 일반인들이 더 쉽게 이해할 수 있지 않을까 생각합니다.

· **주영하 교수 :** 알겠습니다. 참고하도록 하겠습니다.

· **이완우 교수 :** 한식재단에 결과보고서를 제출할 때 큰 틀을 한 번 더 정리를 하셨으면 좋겠어요. 종합팀의 진설도의 경우 책자문서가 아닌 낱장문서이기 때문에 진설서류로 묶어야 되지 않을까 생각되네요. 종합류에서 의서류, 일기류(관찬일기, 개인일기 분류), 등록류, 물목서류 등으로 성격에 따른 전체적인 틀을 명확하게 나누어야 될 필요성이 있는 것 같고, 이 작업이 후에 어느 틀 속에 들어가서 활용이 될 수 있는지 쉽게 파악하기 위해서. 딱딱하지만 기본에 충실하는 것이 좋을 것 같습니다.

· **최진옥 교수 :** 결과보고서를 제출할 때는 성격에 따른 분류 가능합니다.

· **주영하 교수 :** 이번 자료를 가지고 웹서비스를 하겠다고 한다면 이완우 교수 말씀처럼 분류가 중요하다고 생각합니다.

· **이완우 교수 :** 힘든 작업이 되겠지만 실록이나 승정원일기에 나오는 것처럼 연대고리표로 분류할 수 있는 분류와 조선 후기, 조선 중기처럼 넓은 시기로 나눌 수 있는 자료를 분류할 수 있도록 해야 후에 활용도가 더 높아질 것 같습니다.

· **최진옥 교수 :** 이완우 교수님께서 말씀하신 부분은 총괄 감독하는 사람이 있어서 전체적인 상황을 다 파악하고 있어야 가능한 작업일 것 같아요.

· **주영하 교수 :** 현재는 작업의 효율화를 위해서 의궤팀, 발기팀, 종합팀으로 나누었고, 자료가 다 모아지면 성격에 따라 분류를 다시 할 계획. 쉽지 않은 작업이기는 하지만 참고하겠습니다.

· **이완우 교수 :** 용어집의 분류 체계는 어떻게 되나요?

· **최진옥 교수 :** 그 작업을 한 번 해봤는데 구분이 힘들어서 분류 자체가 매우 힘든 작

업이었습니다. 이 작업은 경험 있는 사람들이 개인이 아닌 팀으로, 그리고 그 동안에 축적된 자료가 많아야 가능한 작업인 것 같아요. 그 당시 관점을 가지고 분류하려고 한다면 유서류, 물목류를 이용해야 합니다.

· **이완우 교수 :** 연대가 있는 물목을 추출하고 넘버링해서 정리한다면 용어집 제작에 큰 도움이 되지 않을까 생각됩니다. 언제 어느 상차림에 무엇이 쓰였나가 중요한데 전산화가 되면 아무 문제가 없지만 그 전까지의 작업은 어렵겠지만 꼬리표를 다는 작업을 해야 하지 않을까 합니다. 처음 시작하는 일이라 힘들지만 욕심이 조금 더 내서 이런 작업을 한다면 다음의 활용도가 많아질 것 같습니다. 이 결과물을 토대로 다른 프로젝트를 시작하셔서 지속하셨으면 좋겠습니다.

· **주영하 교수 :** 이런 작업이 누구를 위해서가 아니고 학계를 위해서 우리가 7개월을 했던 작업을 정리해서 가이드 백서를 만들 수 있을 것 같습니다.

3. 심포지엄 결과보고

심포지엄 프로그램 일정

○ 주제 : 한식세계화를 위한 조선왕조궁중음식고문헌 심포지엄
“인문학자가 차린 조선왕실의 식탁”
○ 일시 : 2012년 7월 11일(수) 오전10시-오후6시
○ 장소 : 한국학중앙연구원 강당 1층 100명 세미나실
○ 주관 : 한국학중앙연구원 조선왕조궁중음식고문헌아카이브연구단
○ 주최 : 한국학중앙연구원 장서각연구소
○ 후원 : 한식재단

○ 목적 : 조선왕조 궁중음식에 대한 인문학적 연구의 성과를 학계에 보고하고 그 지식을 국민에게 확산시킴.

■ 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

■ 심포지엄 발표문 : 최종결과보고서Ⅹ 심포지엄자료집 첨부
■ 심포지엄 종합토론문

○ 김종덕(사당한의원)

조선왕조 궁중음식 고문헌의 자료를 모으고 분석하는 작업을 하는 것은 매우 중요합니다. 이에 이러한 연구가 진행되는 것은 연구자의 한 사람으로 매우 환영하는 바입니다. 하지만 앞으로 더욱 의미있는 작업이 되도록 아래와 같은 의견을 개진합니다. 먼저 각 논문에 대하여

- 한글의궤에 나타난 음식기록 : 한글로 표현된 의궤는 한문으로 된 문헌과의 상호비교를 통하여 언어변천연구를 할 수 있는 논문이어서 가치가 있다. 그러나 수라상 및 탄식경하의 음식이 나열식으로 소개하였는데, 왜 이러한 음식을 올렸는지에 대한 의미를 부연설명이 빠져있어 아쉬움이 남는다.
- 음식관련문헌으로서의 기사지 가치 : 기로소에 진공된 물목이 시대에 따라 절후에 따라 다르다는 것을 분석한 것에서 의미가 있다. 그러나 우황청심원 대안신원 등의 납약, 제호탕 등을 같이 올린 이유와 의미를 같이 설명하였으면 하는 아쉬움이 남는다.
- 장서각소장 궁중음식 발기에 대하여 : 탄일 발기를 분석하여 도표화한 것에 대하여 매우 일목요연하고 전달이 잘 되어 독자에게 많은 도움을 준다. 그러나 <표8>에서 ⑤와 ⑥이 모두 당귀메시루편으로 나와 확인이 필요한 것이 옥의 티라 할 수 있다. 또한 고종 순종 영친왕 등의 탄일발기가 시대적 상황의 흐름과 같이 설명되면 더욱 좋지 않았을까 한다.
- 경상대학교 소장 궁중음식발기에 대하여 : 기존의 궁중음식발기이외에 경상대학교 소장 발기가 정리되어 소개된 점은 높이 평가할 만하다. 그러나 각 물명에 대한 설명이 없어 아쉬움이 있으며 일부 음식목록이 같은 것이지만 분류되어 있어 아쉽다. 예를 들면 나복채와 나복생채는 무채, 생취와 생채는 상추, 배차탕과 배채탕은 배추국인데 분류되어 있다. 또한 목면은 메밀인데 설명이 없어 오해의 소지를 주고 있다.
- 장서각 소장 발기류의 서지적 특징 - 발기와 단자를 일목요연하게 정리했다는 면에서 높이 평가된다. 그러나 나열식으로 정리하고 소개하고 있어 상호간의 연관성에 설명이 없어 아쉬움이 남는다.
- 궁중음식자료 기록화 : 연향의 기록화를 소개 정리하였다는 면에서 좋은 논문이나 논문에 해당 그림을 넣어 구체적으로 설명하지 않아 독자의 이해력이 떨어진다.
- 수라의 진어과정과 영조의 일상식사 : 밖소주방은 잔치음식을 담당한 것이 아니라 임금의 일상식을 담당한 것이라는 주장은 타당한 것으로 보인다. 동궐도에 대한 설명이 하였지만 동궐도에 대한 그림이 논문에 없어 이해도가 떨어지는 것이 단점이다. 또한 영조의 식성에 대하여 정리한 것은 좋으나, 영조가 소음인이라는 관점에서 분석하였으면 더욱 좋은 글이 될 것이다. 각주 17번에 승정원일기 1761년 8월 2일에 호초장이 나온다고 하였으나 원문확인결과 나오지 않습니다. 원문을 다시 확인하

여야 할 듯합니다. 그리고 호초장을 고추장의 다른 이름이라고 하였으나 호초장과 고추장이 다르다는 주장도 있다.

- 절음식의 음식 : 음식의 절재로 인욕을 다스렸다는 면에서 매우 좋은 접근이다. 이러한 정신이 사상의학의 양생술에 있어서는 애노희락을 조절하고 체질별 단점을 극복하는 단계로 발전하게 된다.
- 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식물량 : 진찬의 찬품을 가격으로 접근한 것은 매우 좋은 시각이다. 그당시의 화폐가치가 어느정도 가치가 있었는지를 비교하여 설명하면 독자가 이해하는데 더 좋을 듯하다. 품목에 대하여 나열되었지만 해석이 부족하여 아쉽다. 예를 들면 민강이 무엇인지 확인이 필요하다.
- 1865년 고종 의정부 친림행사의 어상 : 의정부 중건의 정치적 의미와 어상을 연관시켜 본 점은 좋은 시각이다. 하지만 다른 시기의 어상과의 비교검토가 있었으면 하는 아쉬움이 있다.
- 음식발기에 기재된 요리소 화부인의 정체 : 프랑스인인 손탁을 입체적으로 분석한 것에 대하여 좋은 논문이다.
- 장서각 소장음식발기에 나타난 음식명에 대한 고찰 : 음식명의 변천을 국문학적으로 접근한 것에 대하여 좋은 시각이다. 다른 고서에서의 고문과 비교검토하여 설명하면 더 좋을 듯하다.

전체적으로

1. 표기 또는 번역을 어떻게 할 것이냐의 문제가 있습니다.

고문헌의 표기 또는 번역에 있어서 오역 또는 오기로 인하여 후학에서 오해의 소지를 남기는 오류가 없어야 합니다. 따라서 식재료와 음식명의 원문을 정확하게 밝히는 것이 우선적으로 중요합니다. 그리고 이를 정확하게 번역하는 것이 중요합니다. 오인될 수 있는 예를 다음과 같이 들 수 있습니다.

첫째, 음식목록에 감자라고 하였는데, 이는 柑子(감자, 홍귤)이지만 potato(감자)로 오인될 수 있으며, 甘蔗(감자, 사탕수수)와도 발음이 같아 오해의 소지를 줄 수 있습니다. 물론 전공자의 경우는 혼동하지 않으나 비전공자나 초심자의 경우 잘못 이해할 수 있으니, 한글로만 이루어진 고서의 경우 원문에 나오는 표기 그대로 적고 한문을 병기하거나 그 뜻을 병기하면 좋을 듯합니다.

둘째, 송백자(松栢子, 잣)를 그냥 송백자로만 표기하면 다음과 같은 오해의 소지를 줄 수 있습니다. 송백을 소나무로 번역되면 송백자는 솔방울로 볼 수도 있으며, 송백을 소나무(松)와 잣(栢) 또는 소나무(松)와 측백나무(栢)로 번역되면 솔방울과 잣, 솔방울과 백자인(측백나무 열매)로 오해될 수도 있습니다. 따라서 송백자라고만 하지 말고 잣을 병기하여 오해의 소지를 줄였으면 합니다.

셋째, 님금은 현재의 능금[林檎]이며, 재래종사과인 내(柰, 멋)가 개량되어 수입된 것이 개량종 사과(楂果)입니다. 또한 사과(沙果)는 사과(楂果)가 아닌 능금의 이명인데, 이를 혼동하지 말아야 합니다. 또한 사과(絲瓜, 수세미)와도 음상사하므로 오해의 소지가 있습니다. 따라서 고서에 나오는 한글표기인 사과는 개량종 사과(楂果)일 수도 있고, 능금의 이명인 사과(沙果)일 수 도 있으므로 반드시 한문으로 병기해야 혼동되지 않습니다. 참고로 사과(楂果)의 재래종이 능금[林檎]이 아니라 서로 별개의 과일입니다.

2. 건강과 음식과의 상관관계를 깊이 연구되었으면 합니다.

조선왕조 궁중음식은 임금 또는 왕비의 건강과 음식의 선호도와의 상관관계를 연구해야 궁중음식에 대한 이해가 종합적으로 됩니다. 한의학적인 개념으로 보면 한약은 음식의 연장이므로 이에 대한 심도있는 연구가 필요하다.

3. 임금의 체질에 따라 음식선호도가 달랐다.

영조의 경우 사상의학에서는 소음인으로 분석하고 있는데, 영조의 식생활이나 음식기호도를 보면 대부분 소음인의 특징과 상당부분 일치하고 있다. 따라서 궁중음식을 연구하는데 있어서 임금의 체질을 고려하여 살펴보면 입체적 종합적으로 수라상에 올리는 음식을 분석하기가 용이하다. 앞으로의 과제라 할 수 있다.

○ 정혜경(호서대학교 식품영양학과 교수)

‘한식세계화를 위한 조선왕조궁중음식고문헌’의 활용성 측면

이 시대 중요한 화두 중의 하나가 ‘한식 세계화’정책이다. 2008년 이후 농림수산식품부가 새롭게 출범되고, 한식세계화가 중요한 정책으로 채택되고 이를 수행하기 위한 한식재단이 설립된다. 확실히 과거 시대와는 다르게 한식이 새롭게 세계 속에 자리 잡고 그리고 우리 사회의 전면에 등장하게 되었음을 느낀다. 이번 궁중음식고문헌심포지엄도 그러한 맥락의 하나이며. 궁중음식고문헌의 해제작업은 한식원형 기초연구가 부족한 현실에서 그 자체로서도 큰 의미가 있지만 앞으로 어떻게 활용될 것인가도 중요할 것이다.

연구단은 짧은 기간 내에 인내와 열성으로 높은 연구 성과를 올리고 오늘 귀중한 연구성과를 발표하였다고 생각된다. 사실 인문학자가 차린 왕실의 식탁에 궁중음식에 대한 학문적 전문성이 부족한 자연과학자가 하는 무지한 토론이 될까 봐 송구하다. 그러나 본인은 단지 이 열과 성이 깃든 작업이 이론적 연구의 틀과 맥락에서만 끝나지 않고 한식세계화에 기여하고 또한 국민들에게 가깝게 다가갈 수 있게 하는가에 대한 즉 활용성측면의 몇 가지 제언을 하고자 한다.

1. 한식세계화와 한식컨텐츠 부재

1기 한식세계화정책(2008-2012)의 중반기에 접어든 지금 한식은 세계인들에게 어느 정도 알려지고 소기의 목적을 달성하였다고 생각된다. 그러나 이 정책이 제대로 실현되기 위해서는 앞으로가 더 중요한데 이제는 개별 한식의 구체적인 컨텐츠가 있어야 한다. 즉, 한식의 원형이 발굴되고 이를 기초로 한 더 많은 문화 컨텐츠가 개발되어야 한다. 현재까지 주로 한식 알리기라는 전시적 측면의 사업을 수행하였다면 앞으로는 좀 더 한식의 기본 원형 연구에 주목하여 새로운 컨텐츠를 개발할 필요가 있다. 한식자체를 알리고 한식당이 많아지는 것도 필요하지만 한식을 컨텐츠로 한 엔터테인먼트 산업등 문화산업진출도 고려할 시점이라고 생각된다. 이를 위해서는 무엇보다 탄탄한 한식 원형기초연구가 필요하다. 조선왕실 궁중음식도 그런 점에서 매우 가치 있는 무형의 문화자산이다. 한식 컨텐츠를 발굴로서의 궁중음식고문헌해제는 매우 의미 있는 작업이고 이를 통해 다양한 문화컨텐츠들이 개발되어야 한다.

2. 세계화 와 지역성 의 이해... 글로칼적 민족음식 이해

한식세계화는 실제 한식이 세계인들에게 알려지지 않은 상황에서 나온 한식을 세계에 알리고 이로부터 부가가치를 창출한다는 맥락에서 나온 정책이다. 이제는 어느 정도 소기의 목적을 이루었다면 세계화라는 지향점을 넘어 각 민족의 특수성과 지역성 등을 고려하는 글로칼적인 이해도 필요하다. 우리 한식이 무조건 우수하다는 주장을 넘어 개별적 한식에 대한 이해, 세계 각 민족들의 Royal cuisine 과의 교류 등 이제는 좀 더 다차원적인 한식문화 전략을 구사하는 것이 필요하다. 그러니까 우리 궁중음식의 기초적인 해제작업 다음으로 다른 나라 왕조음식과의 비교문화 연구 등 좀 더 글로칼한 측면의 연구가 수행되기를 바란다.

3. DB 구축을 통한 인터넷서비스 작업

궁중음식해제작업이 앞으로 좀 더 활용되기 위해서는 반드시 데이터 베이스 구축 작업이 필요하다. 본 연구단은 일단 전문가용 해제 작업을 먼저 수행한다고 하였다. 따라서 이 작업이 궁중음식을 알고 싶어 하고 활용하고자 하는 대중들이나 음식업 종사자들이 유용하게 사용하기 위해서는 다음 단계로 데이터베이스 구축을 통한 온라인 서비스 작업이 선행되어야 할 것이다. 그래서 궁중음식을 공부하고 싶어 하는 사람들에게 1차 원자료 제공이라는 목적을 달성 할 수 있어야 한다.

4. 궁중음식의 복원과 재현

궁중음식해제 작업을 통하여 이루어진 결과물을 토대로 하여 복원이 이루어져야 할 것이다. 물론 현재도 이러한 작업들은 개별적으로 어렵게 이루어지고 있다. 그러나 이번에 귀중한 궁중 발기나 상세의궤해지가 이루어진 것을 토대로 정확한 복원과 재현작업이 이루어져야 한다. 이러한 궁중음식들이 대중화되고 외국인들에게 소개되기 위해서는 정확한 고증에 의한 궁중음식의 모습을 알아야 하고 이를 복원하는 작업, 그리고 마지막으로 일반인들이 궁중음식으로 즐기는 형태까지 가야한다고 생각한다. 그렇다면 무엇보다 중요한 것은 오히려 전통의 궁중음식의 정확한 복원이다. 조선왕조 궁중음식이 정확히 재현된 다음 다양한 궁중음식이 다양한 모습으로 변신의 모습을 거쳐 일반 국민들이 향유하는 식탁으로 차려져야 할 것으로 생각한다.

5. 궁중음식의 문화 상품 마켓팅

한식세계화에서 궁극적으로 지향하는 것은 경제적 부가가치의 창출일 것이다. 사실 그동안 우리나라는 이러한 측면의 한식세계화를 지향한 측면이 강하다. 외국에서의 한식전시회나 한식당지원 사업, 한식조리사 교육 등이 그렇다. 그러나 이번에 한식재단에서 궁중음식해제사업을 지원한 것은 기존방식에서 벗어난 한식세계화 사업의 새로운 패러다임의 전환이라고도 할 수 있고 이를 통해 궁중음식이라는 문화자산의 정확한 자료해석이 이루어질 수 있었다. 음식전공자로서 감사히 생각한다.

그러나 이제부터가 중요하다. 궁중음식의 문화마켓팅에 눈을 돌려야 한다. 여기서 문화마켓팅이란 물론 궁중음식을 대중들이 맛보고 먹을 수 있는 궁중음식식당도 포함하지만 여기서 더 나아가 궁중음식을 주인공으로 하는 다양한 애니메이션, 영화, 드라마, 게임, 체험까지 가는 문화마켓팅이 더 활발하게 이루어져야 할 것으로 생각한다.

6. 궁중음식 라이브러리구축의 필요성

본 연구단에서 궁중음식 고문헌 아카이브가 구축되었으면, 이를 토대로 궁극적으로는 궁중음식내지는 궁중의 생활문화를 테마로 한 궁중음식 라이브러리 구축이 이루어져야 한다. 음식이란 주지하듯이 총체적인 생활문화이다. 따라서 우리가 한식을 음식, 인테리어, 의복, 음악, 식기 등과 같이 총체적으로 다루어야 하듯이 궁중음식문화도 생활문화로서 총체적으로 접근해야 한다. 무엇보다 한국의 궁중음식을 알고 싶어 하는 국민 또는 외국인들이 쉽게 접근하고 활용할 수 있는 궁중음식 라이브러리의 구축 등을 생각해 볼 수 있다. 물론 다양한 논의가 이루어져야 하겠지만 한식재단은 이러한 작업을 통하여 한식의 구체적인 컨텐츠와 테마가 있는 재단이 되어야 앞으로 존속가치를 가질 것이라고 본다.

○ 차경희(전주대학교 한식조리학과)

한류의 화두에 K-POP과 한식(韓食)이 있다. 한식의 인기는 드라마 '대장금'이 그 기초를 다져 주었다. 조선왕조실록의 기록은 짧았지만, 이를 근거로 대장금의 시나리오는 탄생하였고, 이러한 전통문화 콘텐츠 활용의 효과는 드라마의 60여개국 수출과 1,119억원이나 되는 직접적 생산유발효과를 거둬들었다(2009년 6월 삼성경제연구소 발표자료). 이로서 대장금은 우리에게 전통문화연구에 대한 많은 가능성을 시사하였다.

대장금은 한식 특히 궁중음식을 모티브로 하되 한의학에 대한 상식과 식용이나 약용으로 쓰이는 다양한 식재와 약재 등에 대한 지식을 제공함으로써 소비자들의 욕구를 충족시키고, 세계인들의 관심을 불러 일으켰다. 또한 음식의 범주를 넘어서 애니메이션, 뮤지컬, 음악, 게임, 출판, 외식, 패션, 관광 등 다양한 산업으로 영향을 미쳐 산업화로 창출되는 좋은 사례를 남겼다.

현대는 문화산업의 시대이다. 정부가 한식세계화 사업을 표방하면서 한식원형 발굴 및 복원사업을 통해 우리나라의 전통음식문화에 대한 역사성과 정통성 확립에 노력을 기울이고 있다. 본 연구인 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축은 국민들을 대상으로 우리나라의 전통음식문화 중 가장 중요한 궁중음식문화에 대한 바른 이해와 앞으로의 계승 발전을 위한 방안을 모색할 수 있는 계기가 될 것으로 생각된다. 또한 이 결과물은 대장금의 선례처럼 전통문화자원을 활용한 문화산업 개발, 한국전통문화 브랜드 개발, 관광과 연계한 전통문화 체험 프로그램 등 산업융합형 사업 개발에 활용방안도 적극적으로 모색해야 한다.

아울러 조선왕조 궁중음식 아카이브 구축 사업을 시작으로 조선시대 반가(班家)음식에 대한 아카이브 구축에 대한 후속연구가 이루어지길 기대한다. 고추장 애호가 영조의 일화처럼 왕실과 사대부가는 빈번한 음식의 교류가 있었던 것으로 생각된다. 신하들은 집에서 만든 맛있는 음식을 궁으로 가지고 와서 선을 보였을 것이고, 임금은 전국에서 진상된 질 좋은 물품을 다양한 방법으로 신하들에게 하사하였을 것이다.

식생활관련 유물이나 유적, 자료가 빈한했던 조선시대는 그나마 고문헌에 의지하여 음식문화원형을 살필 수밖에 없다. 『산가요록』이나 『식료찬요』,『소문사설』를 필두로 한 어의(御醫)들의 기록에서 『세종실록지리지』나 『신증동국여지승람』등의 지리지, 『농사직설』『금양잡록』『한정록』『치생요람』『사시찬요초』『농가집성』『색경』『고사신서』『농정회요』『해동농서』『과농소초』『농정신서』『농가월령』등의 농서류, 『지봉유설』『산림경제』『임원십육지』『오주연문장전산고』등의 유서류, 『수운잡방』『음식디미방』『도문대작』『요록』『주방문』『온주법』『역주방문』『규합총서』『규곤요람』『침주법』『술빚는 법』『시의전서』『부인필지』『술만드는 법』등의 조리서 등을 통해 한반도에서 생산된 식품의 생산과 변화 그에 따라 발달한 음식문화의 원형이 아카이브로 구축되길 기대한다. 기후의 변화나 선진화된 농사법의 발달은 식탁을 풍요롭게 하였고, 전쟁이나 외래문물의 도입은 조선의 식탁에 변화를 유도하였다. 한국음식의 재료 및 조리법의 변화양상, 지역적 산물의 생산현황에 따른 특징과 향토음식의 차별성, 생활문화 기반을 통한 의례문화와 의례음식의 고유성 등을 고찰하여 한식의 역사성과 문화성을 바르게 이해할 수 있는 인프라가 구축되어야 한다.

이러한 연구 작업은 조상으로부터 물려받은 한국음식문화의 원형을 바로 알고 이를 계승 발전시키는 기초가 되며, 이를 기반으로 한식세계화에 필수적인 한식자원에 대한 권리 확보의 틀을 마련하고, 음식문화교육 및 산업화자원으로 활용되리라 생각된다.

○ 한귀정(국립농업과학관 전통음식과 과장)

조선왕조 궁중음식 고문헌 연구에 대하여

저희 농진청에서는 2008년에 한식세계화를 위한 다학문적 포럼을 운영한 적이 있습니다. 문화인류학자와 사회학자도 참여하여 매우 흥미로운 포럼이 되었습니다. 그 결과를 책으로 출판하기도 했습니다. 이번 심포지엄을 보면서 역시 음식에 대한 연구는 다학문적 접근을 해야 한다는 생각을 하게 되었습니다. 왜냐하면 한식 그 자체가 문화복합체이기 때문입니다. 저희 국립농업과학원에서는 농서는 물론이고 최근에 고조리서의 음식 복원과 종가음식 조사를 수행하고 있습니다. 이번 심포지엄의 발표를 듣고서 결코 저희 작업과 이 작업은 중복사업은 아니지만, 그래도 서로 연결시킬 필요가 있다는 생각을 하게 되었습니다. 그것은 곧 한식과 관련된 모든 자료를 통합하는 허브 기관이 필요하다는 생각이 들었습니다.

특히 이번에 수행한 상세해제 작업은 자료를 볼 독자들로 하여금 특정 문헌에서 어디에 한식과 관련된 구체적인 자료가 나오는지를 확인할 수 있도록 했기 때문에 의의가 큽니다. 왜냐하면 저희 농진청에서 고농서 16권을 번역했는데요, 단지 이것을 농서로만 바라보는 시각이 있어 아쉬웠기 때문입니다. 당연히 고농서에도 실생활과 관련된 다양한 처방이 많이 들어 있습니다. 이 점을 생각한다면, 번역서라고 해도 반드시 상세해제 작업이 수행되어야 한다는 생각을 하게 되었습니다.

또 한식과 관련된 식품학적 연구를 하면서 발견한 점은 스토리가 개발되지 않는다는 점이었습니다. 이번 심포지엄의 발표문을 들으면서 역시 인문학자들이 한식을 연구하면 스토리가 다수 개발될 수 있다는 생각을 하게 되었습니다. 현재 한식과 관련된 스토리는 매우 단편적입니다. 이 점을 이번 심포지엄에서 발견했습니다.

앞으로 이 사업 하나에만 그치지 말고 지속적인 연구비 지원을 통해서 더욱 심화된 결과가 나왔으면 하는 바람입니다. 지속적인 한식 원형 발굴 작업이 이루어져야 하나하나의 작업을 전체적으로 꿸 수 있다고 생각합니다. 정부에서는 그런 사업을 꾸준히 지원할 수 있는 능력이 있습니다. 이 점은 한식재단에서 앞으로 추진해야 할 점입니다.

○ 한복려(궁중음식연구원 이사장)

이번 심포지엄의 주제 제목을 '인문학자가 차린 조선왕실의 식탁'으로 정한 것은 참 잘한 일이라고 생각합니다. 왜냐하면 그 동안 조리학이나 식품학 차원에서만 조선왕조 궁중음식에 대해 살폈는데, 이번에 다양한 관점, 특히 인문학자들의 생각을 들을 수 있었기 때문입니다. 저는 음식을 만드는 사람입니다. 나름대로 그 동안 궁중음식에 대한 조리학적 연구를 많이 해 왔습니다. 이번 심포지엄 발표를 듣고 앞으로 앞으로는 조리학자나 식품학자는 물론이고 인문학자들도 참여하여 모두 함께 조선왕조 궁중음식에 대해 연구하면 좋겠다는 생각을 했습니다. 다만 인문학자들은 음식 관련 배경지식이 부족해서 단편적인 해석을 할 수 있다는 면을 강조하고 싶습니다. 가령 자료집 121쪽의 조수라, 오수라 중에서 난로는 전골음식입니다. 조선왕조 궁중음식에서 겨울에 전골음식을 많이 먹었습니다. 아마도 한 번 더 확인해 보시는 것이 좋지 않을까 생각합니다.

사실 왕의 일상식사에 대한 연구는 아직 일천합니다. 앞으로 자료에서 일상식사와 관련된 자료가 많이 발굴되기를 기원합니다. 일상식사에 대한 그 동안의 오해도 있지만, 이 부분을 깊이 탐구해야 합니다. <음식조석상식발기>에서 12첩과 비슷한 상차림이 나타납니다. 이 점을 연구한다면 앞으로 일상식사에 대한 정확한 고증을 할 수 있을 것으로 기대합니다. 아울러 숙종~1936년 사이에 궁중의 음식문화가 크게 변하지 않았을 가능성은 별로 없어 보입니다. 이런 면에서 500년 시대를 조금 나누어서 보아야 하지 않을까 하는 생각도 합니다. 오늘 보고된 자료는 주로 조선후기의 것들입니다. 이 점에서도 조선후기 조선왕조 궁중음식이라는 점을 강조해야 한다고 봅니다. 정병설 교수께서 문헌에 '대령숙수'에 대한 기록이 없다고 하셨습니다. 하지만 한희순 상궁의 육성을 통해서 그런 말씀을 직접 들었습니다. 문헌에 없다는 점과 한희순 상궁의 말씀 사이에 무엇인가 있지 않을까 하는 생각도 합니다.

저는 이번 심포지엄을 통해서 조선왕조 궁중음식에 대한 연구가 개방의 시대를 맞이했다고 단언합니다. 그 동안 소수자가 극소수의 자료만을 가지고 설명해 왔습니다. 매우 폐쇄적인 연구경향이었습니다. 하지만 이번 프로젝트의 성과를 통해서 자료가 개방될 것이라 여겨집니다. 개방된 자료를 통해서 다양한 방면의 연구자들이 조선왕조 궁중음식에 대한 연구를 할 수 있게 되었습니다. 너무나 다행입니다.

앞으로 조선 후기의 왕실음식을 중심으로 궁중음식에 대한 연구가 진행되어 분명한 고증 자료와 함께 새로운 연구가 나오기를 기대합니다.

○ 한복진(전주대학교 문화관광대학 한식조리학과 교수)

궁중음식고문헌연구단 연구진 여러분의 훌륭한 연구결과에 깊이 감명을 받고, 노고를 치하드립니다. 이번 심포지움의 발표문에 대한 소견을 드립니다

1부 조선왕조 고문헌 자료에 대한 분석적 연구

- 한글의궤에 나타난 음식기록
- 음식관련문헌으로서의 『기사지(耆社志)』 가치
- 장서각 소장 궁중음식발기(件記)에 대하여
- 경상대 소장 궁중음식발기(件記)에 대하여
- 장서각 소장 발기류의 서지적 특징
- 궁중음식 관련 자료, 기록화

이상의 6편의 고문헌 분석적 연구는 각 연구자들이 주제 별로 원천 자료의 정보를 충실히 분석하여 제공되었다. 궁중음식 연구자들에게 원천 자료에 대한 이해도를 높여주었다. 고문헌에 대한 서지적 연구자들이 앞으로 음식전공자와 함께 협업하는 연구가 진행되어야 보다 실질적인 궁중의 음식문화가 제대로 될 것으로 사료된다.

특히 장서각 소장 발기 중의 음식상을 받은 인물들에 대한 정보와 호칭이 애매했는데 이번에 명료하게 되었고, 처음 공개되는 경상대 소장의 다례와 상식발기는 궁중의 제례음식 연구에 아주 중요한 고증 자료가 될 것이다.

궁중 기록화에 대한 연구 자료는 궁중의 연회도와 동뢰연도 사연도에 대한 해제이다.기록화를 통하여 행사 전모를 대체적으로 알 수 있으나, 앞으로 궁중 행사식에 대한 연구는 의궤 찬품조의 내용와 더불어 구체적으로 진행되어야 할 것이다.

2부 고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식

- 수라의 진어과정과 영조의 일상식사

승정원일기 중 영조와 인원대비의 식성, 특히 고추장을 즐겼다는 기사가 흥미로웠다.

그동안 궁중음식에서 고추장의 쓰임새가 아주 적었는데 1700년대 고추장을 별미로 좋아하였다는 영조의 식성이 특이하다.

- 절음식(節飮食)의 음식: 조선왕실의 음식론

'절음식'이란 용어가 생소하였으나 구체적인 고증자료로 조선왕실의 음식에 대한 사상과 절제하는 태도에 대한 알 수 있었다. 현재 우리사회에서 식사예법과 음식에 대한 태도가 강조하는 "밥상 교육"의 근본 철학을 알 수 있는 자료이다.

- 을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량

봉수당 진찬 중 자궁 진어찬안 70기와 대전진어찬안 20기, 두 군주께 올린 소별미상 20기를 마련하는데 소요된 재료의 양을 분석하였고, 비용에 대한 산출 자료를 제시한 자료이다. 일부 찬품의 1기당 가격 산출이 흥미롭다. 각 음식에 소요식품의 물량과 실제 사용된 분량과는 차이가 있을 것이다.

- 1865년 고종 의정부 친림행사의 ‘어상’

고종의 의정부 친림행사의 규모와 사찬자의 명단과 포상에 대한 기록이다. 어상의 찬품 내용은 본궁에서 거행되는 연회와는 다르게 상차림 규모가 작은 것을 알 수 있다.

- 음식발기에 기재된 ‘요리소 화부인’의 정체

손탁은 한말 외국인으로 궁중에 서양음식의 전파와 고종의 식성에 많은 영향을 미친 자로 알려져 있었다. 이 자료는 구체적인 고증을 바탕으로 손탁의 역할과 궁중에 미친 영향력과 활동을 밝혔고, 개화기의 서양음식과 서양문화의 전파를 알게 해주는 좋은 자료이다.

- 장서각 소장 음식발기에 나타난 음식명에 대한 고찰

19세기 후반~ 20세기 초반의 한글음식발기의 음식명 표기의 여러 사례를 정리 고찰한 자료로, 궁중 음식명과 조리법의 의 표기의 변천과 음변화의 방향을 알 수 있다.

심포지엄 언론보도

○ 연합뉴스, 2012년 7월 5일 목요일

임금님 잔칫상에는 어떤 음식이 올랐을까

한중연, '조선왕조 궁중음식 고문헌 심포지엄' 개최

한국학중앙연구원(한중연)은 오는 11일 '한식 세계화를 위한 조선왕조 궁중음식 고문헌 심포지엄'을 연다.

한중연 조선왕조 궁중음식 고문헌연구단(연구책임자 주영하 교수)은 한식재단의 지원을 받아 지난해 12월부터 '조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축' 사업을 진행해 왔다.

이번 심포지엄은 '조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축' 사업의 성과를 소개하고 궁중음식에 관한 인문학적 연구 결과를 살펴보는 자리다.

학자들은 문헌 자료를 바탕으로 궁중음식을 인문학적 관점에서 고찰한 연구 논문을 발표할 예정이다.

왕과 왕비, 왕대비 등 왕실 인물들의 생신 잔치에 관한 기록인 진찬(進饌), 진연(進宴) 의궤에 나오는 음식 이야기, 왕실 연회에 차려지는 음식상의 물목을 적은 '음식발기', 70세 이상의 전직 관료의 모임인 기로회 회원들에게 내린 음식 등 흥미로운 내용이 많다.

심포지엄은 1부 '조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구', 2부 '고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식', 3부 종합토론 순으로 진행된다.

'한글 의궤에 나타난 음식기록'(옥영정), '장서각 소장 궁중 음식 발기에 관하여'(이지영), '수라의 진어 과정과 영조의 일상 식사'(정병설), '을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량'(최진옥) '1865년 고종 의정부 친림행사의 어상'(김세은) 등의 연구 논문이 발표된다.

주영하 한중연 교수는 연구논문 '음식발기에 기재된 요리소 화부인의 정체'에서 음식발기에 나오는 '요리소 화부인'이 한국 최초의 서양식 호텔인 '손탁호텔'을 운영한 앙투와네트 손탁이었다는 주장을 펼칠 예정이다.

한중연 관계자는 "조선 말기 아관파천의 중심에 있었던 손탁이라는 인물이 장서각 소장 음식발기에 기록돼 있다는 주 교수의 연구 논문을 비롯해 왕의 수라상에 김치만두가 올랐다는 내용 등 흥미로운 연구 결과가 많다"고 전했다.

황윤정 기자
yunzhen@yna.co.kr

○ 경인일보, 2012년 7월 6일 금요일 15면

한국학중앙연구원은 오는 11일 '한식 세계화를 위한 조선왕조 궁중음식 고문헌 심포지엄'을 개최하고, 궁중음식에 대한 연구 결과를 발표한다.

이날 심포지엄에서는 한중연이 지난해 12월부터 한식재단의 지원을 받아 진행한 '조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축' 사업의 성과를 소개하고, 인문학적 관점에서 궁중음식을 고찰한 연구논문을 발표할 예정이다.

이날 발표되는 궁중음식은 진찬(進饌)·진연(進宴)의궤에 기록된 조선시대 왕과 왕비, 대왕비 등 왕실 인물들의 생일잔치 음식, 음식발기에 적힌 왕실 연회 음식상 등이며, 또 70세 이상의 전직 관료 모임인 기로회 회원들에게 임금이 내린 음식 등이 소개될 예정이어서 조선왕조의 음식과 음식문화에 대해 이해할 수 있다.

이밖에도 고종이 자신의 생일에 신하와 손님들에게 내렸던 음식, 요리소 화부인의 정체가 밝혀진다.

심포지엄에서는 옥영정 교수가 '한글 의궤에 나타난 음식기록' 논문을, 이지연 교수가 '장서각 소장 궁중음식 발기에 관하여', 정병설 교수가 '수라의 진어 과정과 영조의 일상식사', 최진옥 교수가 '을묘년 화성 봉수당 진찬에 소용된 음식 물량', 김세은 교수가 '1865년 고종 의정부 친림행사의 어상' 등의 연구 논문을 각각 발표한다.

한중연 관계자는 "조선왕조 음식에 대한 연구는 많았지만 한계가 있었다"며 "이번 심포지엄을 통해 각종 문헌 자료속에 숨겨진 궁중음식의 실체를 자세하게 파악할 수 있을 것"이라고 말했다.

한편, 심포지엄은 3부에 걸쳐 진행되며, '조선왕조 궁중음식 고문헌 자료에 대한 분석적 연구'와 '고문헌 자료에 등장하는 조선왕조 궁중음식', '종합토론' 순으로 진행된다.

김성주기자

○ 경향신문, 2012년 7월 9일 월요일 23면 문화



서울 중구 정동에 있었던 손탁호텔 사진엽서. 경향신문 자료사진

“고종의 음식 만든 ‘화부인’은 손탁”

한중연 ‘궁중음식 심포지엄’

한국 최초로 서양식 출장요리 사업을 한 이는 누구일까.

한국학중앙연구원(한중연) 장서각에 소장된 고문서 ‘음식발기’에는 고종 51세 탄일인 1902년 7월 25일 손님 및 신하에게 내린 음식 이름이 적혀있다. 여기에는 ‘요리소 화부인가보이’에게 쟁반기와 면합을 내렸다는 기록이 있다. 쟁반기는 쟁반에 간단한 음식을 차린 것이고 면합은 국수를 담은 그릇이다.

주영하 한중연 교수는 ‘요리소 화부인’은 구한말 조선에 머물렀던 프랑스인 앙트와네트 손탁이 확실하며, ‘요리소화부인가보이’는 그의 양자·비서·호텔 보이였던 장경춘이었을 것이라고 추정한다. 손탁은 여동생이 초대 조선 러시아공사로 서울에 온 베베르와 결한 인연으로 31세에 조선 땅을 밟았다. ‘온화한 풍모와 단려한 미모’에 영어·독일어·프랑스어·러시아어를 구사했던 손탁은 서울에 온 지 얼마 되지 않아 베베르의 소개로 명성황후와 고종을 알현해 왕실의 외인 접대 담당자가 됐다. 손탁은 곧 고종의 두터운 신임을

얻었다. 이후 왕실과 접촉하려는 외국인들은 손탁에게 먼저 줄을 대야 했다. 을미사변 이후 독살을 두려워한 고종은 조선 음식 대신 손탁이 차린 서양 음식만 먹었다. '花夫人'이란 손탁의 미모 때문에 붙은 별칭인 것으로 주 교수는 추정했다. 하지만 급변한 한반도 정세는 화부인의 운명을 뒤틀었다. 일본이 전쟁에서 러시아를 이기고 조선에 대한 영향력을 높이자 손탁은 자신이 세운 손탁 호텔 운영권을 다른 이에게 넘기고 1909년 프랑스로 돌아갔다. 환갑을 바라보던 손탁은 조선에서 번 돈을 투자해 칸에 별장을 짓고 여생을 보낼 계획이었지만 어찌된 일인지 재산 대부분은 여동생인 베베르 부인의 명의로 러시아 은행에 저금돼 러시아 기업에 투자됐다. 러시아 혁명이 일어난 뒤 손탁의 돈은 사라졌다. 손탁은 1925년 71세 나이로 러시아에서 객사했다.

이 같은 내용은 11일 한중연에서 열리는 '한식 세계화를 위한 조선왕조 궁중음식 고문헌 심포지엄'에서 발표된다. 심포지엄에서는 고문헌을 통해 '조선왕실의 식탁'을 살핀다. 김세은 조선왕조 궁중음식 고문헌연구단 전임연구원은 1865년 고종이 의정부 중건을 기념해 마련한 자리에 나온 약과, 다식, 편육, 전유어, 화양적, 갑회 등 음식 목록을 제시한다. 최진옥 한중연 교수는 정조가 화성 봉수당 진찬행사에 얼마나 많은 식재료를 투입했는지 엑셀 작업을 통해 밝힌다.

백승찬 기자
myungworry@kyunggyang.com

○ 조선일보, 2012년 7월 10일 화요일 A20면 문화



국립중앙박물관 소장

조선 헌종 14년인 1848년 대왕대비(순원왕후 김씨)의 육순과 왕대비(신정왕후 조씨)의 망오(41세)를 기념해 잔치상을 받는 장면을 그린 병풍의 일부. 그림 중 가운데 높은 자리가 비어있는 것은 당시 궁중 기록화에는 왕이나 왕비, 왕대비 등은 그려 넣지 않는 것이 관례였기 때문이다.

'절식의 왕' 영조, 사도세자의 식탐에 노하다

조선 국왕의 수라상에는 전국 각지 산해진미가 올라왔다. 하지만 다 맛보아서는 안됐다. 식탐의 '절제' 야말로 치국(治國)에 앞서 갖춰야 할 수신의 제일 덕목이었다.

'인문학자가 차린 조선왕실의 식탁'. 한국학중앙연구원(원장 정정길)이 11일 주최하는 조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 심포지엄이다. 조선왕조 궁중음식 고문헌연구단이 장서각 등에 소장돼 있는 궁중음식 중요 자료인 '음식발기'(장서각 322건 소장) 등 다양한 문헌을 해부한다

◇ 食慾을 조절하라

김호 경인교대 사회교육학과 교수는 조선왕실 음식론의 키워드로 '절음식(節飮食)'을 꼽는다. 식욕의 조설, 술과 기름진 음식이야말로 최고 경계 대상이었다. '고량지미(膏粱之味·기름진 음식의 맛)와 국얼지탐(麴蘗之耽·술을 탐하는 일)이야말로 만병의 근원으로 여겨졌다. 왕실에서는 기름진 음식 대신 순하고 담박한 음식이 권장됐다.(승정원일기·영조 14년인 1738년 8월 2일).

왕은 '청심과욕(淸心寡慾·마음은 맑고 욕망은 적음)'을 요구받았다. 음악, 여색, 완물(玩物·갖고 노는 물건), 옷, 음식 등 무엇이든 마음껏 누릴 수 있기에 오히려 더 강력한 '절

제'의 미덕이 필요하다는 논리다. 신료들은 진언했다. "음식으로 말하자면 입에 맞으면 충분한데, 지나치게 진수성찬으로 먹고 자제하지 못하고 더러 식전방장(食前方丈·매우 호사스러운 밥상)을 차리기도 하거니와 심지어 술로 언덕을 이루고 고기로 산을 이루는 경우도 있으니 주의해야 합니다."(승정원일기·영조 즉위년인 1724년 10월 18일)

◇ '유아 비만' 경계한 영조

왕실은 어려서부터 절식을 강조했다. 영조는 사도세가가 어릴 적 비만한 데다 식욕을 절제하지 못하자 못마땅했다. 그는 판부사 심수현이 다섯 자식과 손자를 키운 경험을 들며 '유아 비만'의 위험을 경고했다. "두세살 시기가 가장 중요한데 이때 다른 욕망은 없는 대신 식욕만 유독 강하다. 유모가 어린 아이가 울지 않게 하려고 되는 대로 음식을 계속 주기 때문에 소아가 식욕을 조절하지 못하고 후일 병드는 이유가 된다."(승정원일기·영조 12년인 1736년 8월 11일)

영조는 금주령을 내린 데 이어 '자성편' 등 훈서(訓書)까지 지어 왕의 식욕을 경계했다. "역(易)에 '절식하라' 하였으니, 내 나이 53세라 수발(鬚髮·수염과 머리카락)이 이미 모두 희어졌음에도 마음을 놓아 소홀하지 않은 이유는 다 이 조심함 덕분이다. 옥식(玉食)과 진수(珍羞)가 앞에 늘어져 있으니 이를 조심하지 않으면 어찌 이를 제어하고 욕심을 막겠는가. 오호라 힘쓸지어다."

할아버지 영조로부터 절식을 배운 정조는 자신이 어려서부터 소식하고 아침저녁으로 무를 먹고 기름진 음식을 멀리한 결과 지금(1800년)까지 그나마 건강을 유지했다고 회상했다.(국조보감·정조 24년)

◇ "구운 고기 한입에 먹지 말라"

절욕과 절제는 방상 앞에서도 강조됐다. 왕가 어린이들의 교재였던 '소학'에서는 음식 예법을 이렇게 가르쳤다. '남과 함께 음식을 먹을 때에는 배불리 먹지 말라. 손으로 주물럭거리지 말고, 밥을 뭉치지 말며, 많이 떠먹지 말라' '밥을 휘젓지 말고, 국을 들이 마시지 말며, 국에 간을 맞추지 말라' '젖은 고기는 이로 끊되, 마른 고기는 이로 끊지 말고, 구운 고기는 한입에 먹지 말라…' 해설서인 '상변통고(常變通攷)'에 따르면, 국물을 들이마시지 말라고 한 데에도 다 듯이 있다. 국 건더기를 국물과 함께 마시는 것은 음식에 대한 욕망을 억제하지 못하는 태도로 보여지기 때문이다. 구운 고기를 한입에 먹지 말라고 한 것도 한입에 고기를 삼킬 경우 '식탐'처럼 보일 수 있기 때문이다.

김 교수는 "식사 예절 또한 음식에 대한 욕망을 절제하는 태도와 깊이 연관되어 있다"며 "조리부터 식사법에 이르기까지 조선 음식 문화의 기본 정신은 '절욕'이었다"고 했다.

전병근 기자
bkjeon@chosun.com

○ 한국일보, 2012년 7월 10일 화요일 A20면 문화



무신진찬도병(戊申進饌圖屛)중 통명전 야진찬(夜進饌)도(부분). 헌종 14년(1848) 대왕대비 순조과 왕대비의 망모(41세)를 축하해 창경궁에서 연 잔치 그림이다. 국립전주박물관 소장

궁중음식 심포 '인문학자가 차린 조선 왕실의 식탁'

수랏상 메뉴·제공자의 이름 등 기록 고찰

한국학중앙연구원(한중연)은 지난해 12월부터 조선왕조 궁중음식에 관한 고문헌 아카이브 작업을 해왔다. 여기 저기 흩어진 관련 기록을 모아 데이터베이스를 만들고 상세 해제를 다는 일이다. 한식재단의 지원을 받아 한중연 조선왕조 궁중음식 고문헌 연구단(연구책임자 주영하 교수)이 해온 이 작업에는 국어학 역사학 민속학 서지학 등 여러 분야 인문학자들이 참여했다. 그 성과를 발표하는 심포지엄이 '인문학자가 차린 조선 왕실의 식탁'이라는 이름으로 11일 한중연에서 열린다.

문헌 자료를 바탕으로 조선의 궁중음식을 인문학적 관점에서 고찰한 논문 12편을 발표한다. 왕과 왕비, 왕대비 등의 생신 잔치 기록인 진찬·진찬 의궤에 나오는 음식 이야기를 비롯해 왕실 잔칫상에 올라간 음식 종류를 빠짐없이 적은 '음식발기(飮食發記)', 왕의 비서실 격인 승정원의 <승정원일기>로 본 영조 임금의 일상 식사, 정조 임금의 화성 행차 기록인 한글본 <뎡니의궤(整理儀軌)>에 수록된 정조의 수랏상 메뉴 등 흥미로운 내용이 많다.

특히 한중연의 장서각이 소장하고 있는 360여 건의 '음식발기'는 조선 궁중음식을 일별하는 데 매우 중요한 기초 자료인데도 그동안 상세한 해제가 이뤄지지 않았던 것이다. '음식발기'에는 음식 이름뿐 아니라 음식을 제공한 사람들의 이름과 직책, 그들에게 답례로 내린 음식상도 나온다.

민속학자로서 연구단을 이끌고 있는 주영하 교수가 발표할 논문은 대한제국 고종 황제 시절의 '음식발기'에 등장하는'요리소 화부인'이 누구인지 밝힌 것이다. 답은 '정동 화부인'으로 불렸던 프랑스계 여성 앙투아네트 손탁, 당시 외국인을 접대하는 황실 연회의 책임자이자 서울의 외교클럽 노릇을 했던 정동 손탁호텔의 주인이다. 명성황후 시해 사건 이후 신변에 위협을 느낀 고종이 러시아공사관으로 피신할 때 그의 도움이 컸는데, 그 사례로 고종이 하사한 땅에 지은 것이 손탁호텔이다. 1903년 고종의 52세 생신, 1906년 황태자 순종의 33세 생신 등 황실 잔치의 '음식발기'에는 '요리소 화부인가 보이'에게 '쟁반기와 면합을 내렸다'는 기록이 여러 차례 나온다. 주 교수는 여기서 '화부인가 보이'는 화부인 집의 보이라는 의미로 손탁의 양자이면서 손탁호텔 보이였던 장경춘이 아닐까 추정했다.

한중연의 조선 궁중음식 고문헌 아카이브는 진연·진찬 의궤와 '음식발기' 외에 70세 이상 원로 대신들을 위해 베풀던 기로연(耆老宴)음식, 왕실 제사의 젯상 차리기 예법에 관한 자료를 망라하고 있다. 이 문헌들에 대한 상세 해제는 거의 완성됐다.

역사 연구가 다 그렇듯이 궁중음식에 대한 연구도 정확한 문헌 고증과 해제는 필수다. 그게 먼저 이뤄져야 본격적인 연구가 가능하다. 하지만 실제로는 그렇지 못해서, 틀린 번역과 오류가 수두룩한 자료를 인용하는 예가 흔하다고 주 교수는 지적했다. 영조의 탕평책을 상징하는 음식으로 잘못 알려진 탕평채가 대표적이다. 주 교수는 "조선왕조실록이나 승정원일기 어디에도 영조가 탕평채를 먹었다는 기록은 없다"고 지적하면서, "문헌에 대한 정확한 연구를 토대로 음식의 인문학적 이야기를 찾아내는 것이 앞으로 해야 할 과제"라고 말했다.

오미환 선임기자
mhoh@hk.co.kr

○ 국민일보, 2012년 7월 11일 수요일 02면



영조는 재위 20년인 1744년 10월 7일 원로들의 모임인 '기로소' 가입을 기념해 경희궁 숭정전에서 진연(잔치)을 가졌다. 이 모습을 담은 6폭 병풍 그림 '숭정전갑자진연도병(崇政殿甲子進宴圖屛)'의 일부다. 내관이 앞쪽에 앉은 원로가 바친 술잔을 왕에게 올리는 장면을 담았다. 조선 국왕은 용상에 앉아 있어도 그림에서는 묘사하지 않는 게 관행이었다. 한국학중앙연구원 제공



타락죽. 리스컴 제공

'왕의 음식은 타락죽... 정병설 서울대 교수 '승정원일기' 분석

조선 왕들에게 최고 인기 메뉴는 무엇이었을까. 미음과 우유를 섞어 만든 타락죽이다. 이 영양식은 영조와 숙종을 비롯해 여러 임금들이 가장 즐긴 음식이다. 이는 정병설 서울대 국문과 교수가 '승정원일기'를 분석해 밝힌 것이다. 승정원은 조선시대 국왕의 비서기관이다. 정 교수 등은 궁중음식과 관련된 고문헌 연구 결과를 11일 한국학중앙연구원 주최 '인문학자가 차린 조선왕실의 식탁'이라는 주제의 심포지엄에서 발표한다.

◇영조의 고추장 사랑=18세기 중반 무려 53년을 통치했던 영조(1694~1776)는 82세까지 장수했다. 하지만 승정원일기에 따르면 재위기간 소화기능이 좋지 않아 음식 복은 누리지 못했다. 이 때문에 소화하기 쉬우면서 단백질과 지방을 섭취할 수 있는 타락죽을 즐겼다고 한다. 여름철 입맛이 없을 때엔 보리밥을 물에 말아 후루룩 먹었다.

"송이, 생전복, 새끼 꿩, 고추장은 네 가지 별미라, 이것들 덕분에 잘 먹었다." 입이 짧아 고생한 영조가 어느 날 한 말이다. 영조를 사로잡은 진미 중 눈에 띄는 게 고추장

이다. 사내대장부가 먹는 음식으로는 채신없다며 떡은 멀리했던 영조였지만 고추장을 먹을 때는 체통 같은 건 따지지 않았다. 궁중에서 만든 것보다 특히 궁중 밖 사헌부 관료 조종부 집 고추장을 좋아했다.

정 교수는 "영조의 까다로운 식성은 그의 초상화가 보여주는 대로 비쩍 마른 몸에 매부리코, 신경질적이고 날카로운 인상을 연상시킨다"고 했다. 그러면서 왕위에 오를 수 없는 처지였으나 노론을 등에 업고 이복형 경종을 몰아내고 등극한 불안했던 처지와 관련지었다.

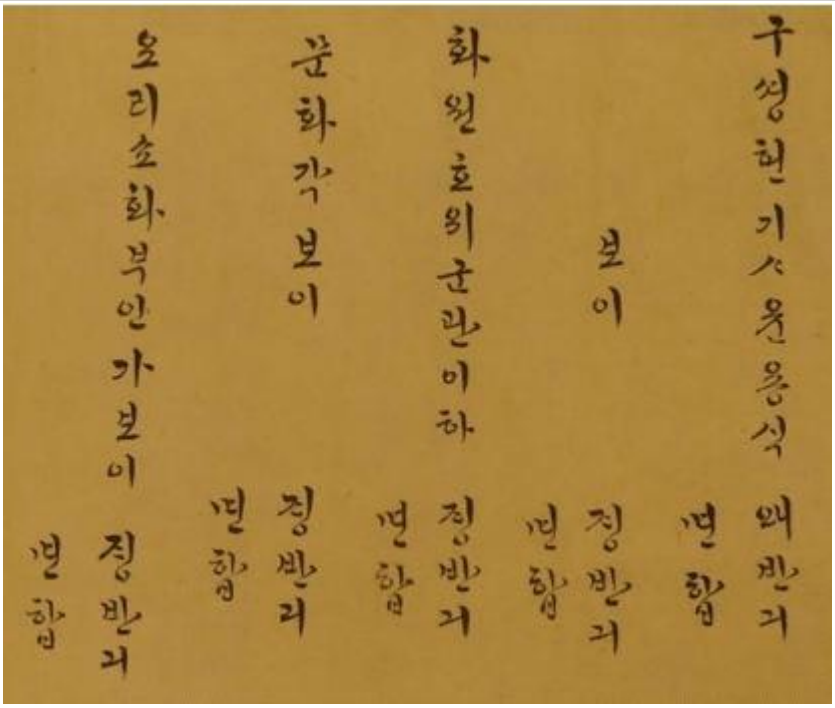
◇어디에서 만들었을까=왕의 음식을 담당하는 기관은 사옹원이다. 그러나 식기 제조 등 음식과 관련된 사항을 전체적으로 관장했을 뿐 실제 요리와 음식 진어(進御)는 내시부의 내관과 내명부의 궁녀들이 맡았다. 내관 가운데서도 특히 '섬니내관'이 진상한 음식 재료를 검수하고 요리를 맛보았다. 아무리 고생해 만든 음식이라도 그가 퇴짜 놓으면 헛일이라서 섬니내관은 막강 권한을 누렸다.

음식은 어느 곳에서 만들어졌을까. 1826년 그려진 '동궐도'를 보면 궁궐 곳곳에 주방이 있었다. 사옹원에 소속된 공상청에서 식사 재료를 올리면 사옹원에서 1차 검수를 하고, 내관들이 2차 검수를 한다. 왕의 음식 안전은 국가 존망과 관련이 있었으므로 이중 삼중의 검시절차가 있었던 것이다. 이어 주방에서 음식을 만들면 외주방에선 임금, 내주방에서는 왕비를 위해 음식을 냈을 것으로 추정된다.

흔히 왕의 요리사는 '대령숙주'로 알려져 있다. 그런데 승정원일기에는 유사한 직명조차 없다. 수라간 으뜸 궁녀는 '수라간차지상궁'으로 불렸다.

손영옥 선임기자
yosohn@kmib.co.kr

○ 서울신문, 2012년 7월 11일 수요일 22면



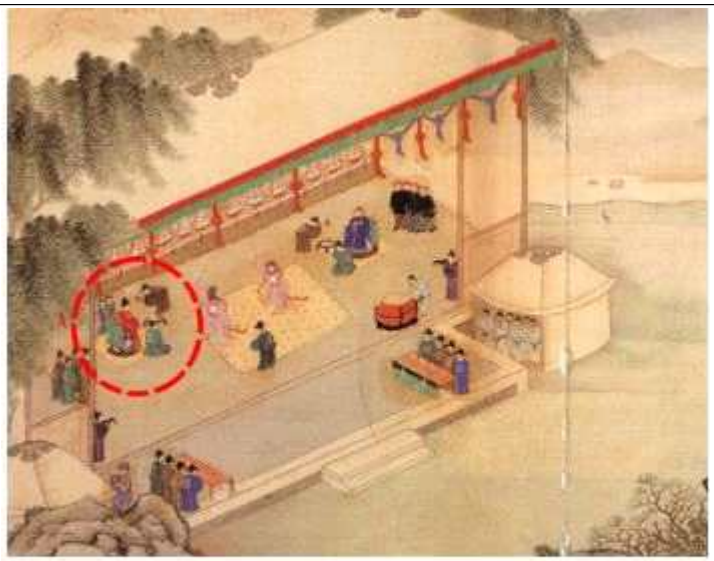
한식 세계화를 위한 조선왕조 궁중음식 고문헌 심포지엄'이 한국학중앙연구원에서 11일 열린다. 한국학중앙연구원의 조선왕조 궁중음식 고문헌연구단(연구책임자 주영하 교수)은 한식재단의 지원을 받아 지난해 12월부터 '조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축' 사업을 진행해 왔다. 심포지엄은 '조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축' 사업의 성과를 소개하고 궁중음식에 관한 인문학적 연구 결과를 살펴보는 자리다.

왕과 왕비, 왕대비 등 왕실 인물들의 생일 잔치에 관한 기록인 진찬(進饌), 진연(進宴)의궤에 나오는 음식 이야기, 왕실 연회에 차려지는 음식상의 물목을 적은 '음식발기', 70세 이상의 전직 관료 모임인 기로회 회원들에게 내린 음식 등이 소개된다.

주영하 교수는 이날 '음식발기에 기재된 요리소 화부인의 정체'란 논문에서 음식발기에 나오는 '요리소 화부인'이 한국 최초의 서양식 호텔인 '손탁호텔'을 운영한 앙투아네트 손탁이라고 주장했다. 손탁은 주한 러시아공사 베베르의 처제로 명성황후의 사랑을 듬뿍 받은 인물이었다. 한국학중앙연구원 관계자는 "조선 말기 아관파천의 중심에 있었던 손탁이라는 인물이 장서각 소장 음식발기에 기록돼 있다는 주 교수의 연구 논문을 비롯해 왕의 수라상에 김치만두가 올랐다는 내용 등은 흥미롭다."고 말했다.

문소영 기자
symun@seoul.co.kr

○ 동아일보, 2012년 7월 11일 수요일 A21면 문화



1725년 청나라 사신단 부대표로 조선에 온 아극돈이 그린 '봉사도'(奉使圖·중국민족도서관 소장). 조선 왕실에서 사신을 접대하는 모습을 그린 것으로 왼쪽(점선 안)에 곤룡포를 입고 앉아있는 사람이 영조다. 주영하 교수 제공

주영하 교수 저서 통해 주장 "애용한 송절차 사실은 술… 관절에 효험"

조선 21대 왕 영조(1694~1776)는 조선의 왕 가운데 가장 강력하게 금주령을 시행했다. 백성의 주식인 쌀이 술을 빚는 데 쓰이는 것을 못마땅하게 여겼고, 관료들이 반주(飯酒)를 하다 당파싸움이 폭행으로 번지는 일도 잦았기 때문이다. 영조는 금주령을 어긴 사람을 최대 사형에 처할 정도로 중죄로 다스렸다.

그런데 정작 영조 자신은 술을 즐겨 마셨다는 주장이 나왔다. 주영하 한국학중앙연구원 문화예술학부 교수는 올가을 출간할 예정인 '영조의 건강비결'(한국학중앙연구원출판부)에서 "영조가 금주령을 내린 이후 술 대신 송절차(松節茶)를 즐겨 마셨다고 조선왕조실록에 전하는데, 이는 차(茶)가 아닌 송절주(松節酒)라는 술이었다"고 밝혔다. 송절주는 싱싱한 송절(소나무 가지의 마디)과 쌀로 빚는 약용주. 주 교수는 "영조는 하반신 관절이 약했는데 여기에 송절주가 효과적이었다"며 "원래 있던 송절주라는 술 이름을 영조가 송절차로 바꿔 불렀다"고 설명했다. 조선시대 문인 성대중의 '청성잡기(靑城雜記)'에는 영조가 송절차를 내렸는데 취기가 돌았다고 쓴 구절이 나온다. 어사 박문수는 영조에게 술을 적게 마시라고 권유하기도 했다.

조선 왕들의 평균수명은 47세였는데 영조는 83세까지 살아 조선의 왕 가운데 가장 장수했고 재위기간도 52년(1724~1776)으로 가장 길었다. 주 교수는 "영조는 장수했지만

체질적으로는 약골이었다"며 "소화를 돕기 위해 삶은 밤을 자주 먹었고, 몸에 좋다는 사슴꼬리구이와 요통을 완화한다는 메추라기구이를 좋아했으며, 나이가 들면서는 입맛을 돋우기 위해 고추장과 물김치, 간이 밴 조기를 즐겨 먹었다"고 말했다. 주 교수는 "장수 마을에서는 노동과 함께 적당한 반주를 즐겼는데 영조도 약용주인 송절주를 적당히 마신 것이 장수에 영향을 미친 것으로 보인다"고 설명했다. 이런 영조의 건강 비결은 11일 경기 성남시 분당구 한중연에서 열리는 '인문학자가 차린 조선왕실의 식탁' 심포지엄에서도 확인할 수 있다. 주 교수가 연구책임자로 있는 한중연 조선왕조 궁중음식 고문헌 연구단이 한식재단의 지원으로 지난해 말부터 진행해온 '조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축 사업'의 성과를 공개하는 자리다.

정병설 서울대 국문학과 교수는 "영조는 보리밥을 물에 말아먹는 소박한 밥상을 즐겼다"고 설명한다. '승정원일기'의 기록을 토대로 쓴 정 교수의 발표문 '수라의 진어 과정과 영조의 일상 식사'에 따르면 영조는 소화 기능이 원활하지 않았고 소식(小食)을 했으며 차고 설익은 음식을 꺼렸다. 영조는 민간 백성들처럼 보리밥을 물에 말아 먹었는데 간간한 조기를 반찬으로 삼았다. 정 교수는 "물에 만 보리밥에 조기 한 마리는 식욕이 떨어진 사람이 건강을 잃지 않으려고 겨우 하는 식사"라고 설명했다.

정 교수는 또 "승정원일기에 나타난 영조의 식성은 세간에 알려진 그의 신경질적인 성격과 상통한다"고 분석했다. 영조는 원래 이복형인 경종이 세자로 정해져 있어 왕위에 오를 수 없는 운명이었다. 왕위에 오르지 못한 왕자들은 역모 혐의로 몰려 사형 당하기 일쑤였던 만큼 젊은 시절 영조의 마음이 편할 리 없었다는 것. 즉위 후에도 영조는 여러 정치적 위기로 마음 편할 날이 없었다. 정 교수는 "아무리 산해진미가 있다 해도 소화시킬 수 없었을 테니 물에 만 밥을 후루룩 넘기는 정도였다"고 설명했다.

이번 심포지엄에서는 왕실의 연회에 차려진 음식 목록을 적은 '음식발기'를 비롯해 한글의궤인 '뎡니의궤'(뎡니는 정리·整理라는 뜻) 등 조선왕조 궁중음식과 관련한 고문헌과 고문서를 해제한 연구결과를 20여 명의 학자들이 발표한다.

신성미 기자
savoring@donga.com

○ 교수신문, 2012년 7월 16일 수요일 9면 학술동향



▲ 1902년 독일여성 손탁이 지금의 서울시 중구 정동에 세운 서양식 호텔(현재는 터만 남아있다).


▲ 영조 어진.

순창 조씨의 고추장에 흠뻑 빠진 영조, 食을 貪하다

조선왕조궁중음식고문헌 심포지엄_ 인문학자가 차린 조선왕실의 식탁

“당신이 먹는 음식을 내게 말해주면, 나는 당신이 누구인지 알려주겠다.” 프랑스의 미식가 브리야 사바랭이 『미각의 생리학』(1825)에서 한 말이다. 송이, 생전복, 새끼 꿩, 임자수잡탕, 연계증, 누름적, 임자꿀찰시루편, 귤병… 이 음식들을 먹은 사람은 누구일까.

지난 11일, 한국학중앙연구원(이하 한중연)에서는 ‘인문학자가 차린 조선왕실의 식탁’ 심포지엄이 열렸다. 고문헌을 통해 ‘조선의 왕들은 무엇을 먹었을까’라는 호기심이 이 연구의 출발점이었다. 한식재단에서 지원한 이 프로젝트의 목표는 ‘조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축’이다. 고문헌을 통해 ‘수라상’을 복원하려 한 인문학자들의 참신한 시도들이 눈길을 끌었다.

그 중에서도 정병설 서울대 교수(국어국문학)는 「수라의 진어 과정과 영조의 일상 식사-『승정원 일기』를 중심으로」에서 문헌에 나타난 영조의 고추장 사랑을 밝혔다. 연구책임자 주영하 한중연 교수(문화예술학)는 「음식발기에 기재된 ‘요리소 화부인’의 정체」를 통해 음식 뒤에 숨겨진 조선왕조의 외교권력 암투를 소개했다. 단순한 고문헌의 복기보다는 인문학적 상상력으로 조선왕실의 식탁을 복원해내는 노력이 돋보였던 학회였다.

현재 전승되는 궁중 음식은 주로 조선의 마지막 상궁들에게서 요리법을 전수받은 황혜성 선생을 비롯한 몇몇 궁중 음식 연구자들의 노력을 통해 알려졌다. 하지만, 상궁 몇 명에게 들은 것만으로 조선 궁중 음식의 전모를 알기 어렵다. 그래서 대개의 연구는 의궤류의 자료에 의존한다. 1975년 정조가 어머니 혜경궁을 모시고 아버지 사도세자의 무덤을 찾았던 『園行乙卯整理儀軌』가 그 대표적인 사례다. 그러나 여기에 소개된 음식은 특별한 날을 위한 상차림이다. 일상적인 음식문화를 찾기 어렵다는 이야기다.

정병설 교수는 바로 이 지점에서 『승정원 일기』의 중요성을 주장한다. 임금과 신하들의 내밀한 이야기들이 고스란히 기록된 『승정원 일기』에서 왕의 '건강'은 단골 소재였다. 건강은 음식이 직접적인 연관이 있다. 정 교수는 내의원 의관과 왕의 문답에서 궁중 음식 문화의 일상 정보를 엿볼 수 있음을 언급하며 조선 최장기 통치자(53년), 영조의 식성을 밝혀낸다.

『승정원 일기』 궁중 일상음식 기록해

조선왕조에서 왕위에 오를 수 없는 왕자는 이런 저런 이유로 역모의 혐의로 몰려 사형당하기 일쑤였다. 영조 역시 이복형인 경종이 세자로 정해져 있었기에 일개 왕자로 살 운명이었다. 정 교수는 왕위에 오르기 전 이십대 초에 그려진 영조의 초상에서 보이는 비쩍 마른 몸, 날카로운 인상을 그의 식습관과 연결 짓는다. 그는 『승정원 일기』에서, 영조가 타락죽(미음과 우유를 섞은 음식, 소화 쉽고 단백질 섭취에 좋다)을 좋아하고 기름진 음식을 꺼렸다는 기록을 들춰내며, 간간한 조기 반찬에 보리밥을 물에 말아먹는 식습관을 환기시켰다.

식욕이 떨어진 영조의 입맛을 사로잡은 것은 '고추장'이었다. 원래 임금의 음식은 사옹원에서 올리지만 고추장은 내의원에서 맡았다. 정 교수는 입맛을 돋우는 장이 약과 같이 취급됐기에 그럴 수 있다는 가능성을 제기한다. 흥미로운 점은 『승정원 일기』에서 영조가 좋아했던 고추장이 궁중의 것이 아닌 궁 밖의 순창 조씨, 조종부 집에서 담근 고추장이었다는 사실이다.

정 교수는 영조가 사랑했던 순창 조씨의 고추장이 오늘날 순창 고추장의 기원인지에 대해서는 추가적인 조사가 필요하다고 말했다. 반면 연구책임자 주영하 교수는 고문헌에 자주 등장하는 '요리소 화부인가 보이'라는 내용에 주목했다. 결론부터 말하자면 요리소 화부인은 앙트와테느 손탁(1854~1925)을 가리킨다. 손탁은 원래 프랑스인으로 여동생이 러시아인과 결혼하면서 초대 조선 러시아공사인 베베르를 알게 된다. 31세의 젊은 나이, 외모, 음식솜씨를 갖춘 손탁은 베베르의 추천으로 고종을 알현하고 신임을 얻어, 건천궁을 서양식으로 장식하는 일을 담당하게 된다.

커피로 고종 독살시도, 손탁에 대한 도전

주 교수는 『고종실록』에서 고종이 1895년 탄신일 기념 연회에 각국 공사·영사를 접

견하고 음식을 내렸고, 손탁이 이 연회를 주도했음을 언급한다. 성공적인 연회에 대한 하사품으로 고종은 손탁에게 덕수궁 궁전의 일부 땅을 하사했다. 손탁은 조선식 집을 서양식으로 바꾸고 프랑스 요리를 고종에게 올리며 서양인들에게도 그 음식을 제공했다. 1894년 결성된 정동구락부는 손탁의 사저를 모임장소로 사용했다. 주 교수는 결국 고종이나 왕실과 접촉하려는 외국인들이 음식을 통해 먼저 손탁과 연결돼야 했음을 지적했다.

손탁의 엄청난 권력에 대한 반발은 역시 음식의 하나인 '커피'로 고종을 독살하려는 움직임으로도 나타나기도 했다. 주 교수는 이 사건을 아관파천 이후 더욱 강력해진 고종의 전속 조리사 손탁에 대한 일종의 도전으로 본다. 1902년 독일여성 손탁이 지금의 서울시 중구 정동에 세운 서양식 호텔(현재는 터만 남아있다).

윤상민 기자
cinemonde@kyosu.net

○ 한겨레신문, 2012년 7월 18일 수요일 23면 문화



'음식 인문학자' 주영하 한중연 교수

'음식 인문학자' 주영하 한중연 교수,

전통음식 요리법 넘쳐나는데 고문헌 사료연구·번역 등한시,

민족주의·상업적 접근이 주류 음식학 확립, 긴박하고 중요

드라마 <대장금>이 크게 인기를 끈 뒤 전통 음식, 특히 궁중음식에 대한 관심이 크게 늘었다. 여기에 '한류' 열풍까지 겹치면서 '한식 세계화'가 화두로 떠올랐다. 대통령 부인까지 나서서 자기 이름을 걸고 여기저기 한식 사업들을 벌였을 정도다.

그런데 과연 '세계화'하겠다는 한식의 정체는 무엇인가? 우리는 무엇이 우리의 전통음식인지 확실히 말할 수 있는가?

지난 11일 한국학중앙연구원(한중연)은 '한식 세계화를 위한 궁중음식 고문헌 심포지엄'을 열었다. '조선왕조 궁중음식 고문헌 연구단'이 지난 여섯 달 동안 관련 문헌자료들을 연구해온 성과를 공유하는 자리였다.

특히 이번 심포지엄은 인문학자들이 음식에 대해 본격적으로 진중한 사료 연구에 개입했다는 점에서 그 의의가 크다. 그동안 전통 음식에 대해, '조선의 왕들은 어떤 음식을 먹었을까'와 같은 일차원적 호기심이나 '어떤 궁중음식을 세계에 내다 팔 수 있을까'와 같은 민족주의적·상업주의적 접근이 주류를 이뤄온 것이 사실이기 때문이다.

연구책임자인 주영하(50·사진) 한중연 교수는 국내에 흔치 않은 '음식인문학자'다. 역사학과 문화인류학을 전공한 주 교수는 그동안 <자폰, 찬폰, 짬뽕> <음식전쟁 문화전쟁> 등의 저술로 음식문화에 대한 독특한 통찰을 보여왔으며, 지난해에는 아예 음식과 인문학의 결합을 본격적으로 주창한 <음식인문학>이란 책을 펴내기도 했다.

지난 16일 경기도 판교 한중연 연구실에서 만난 그는 "일곱 달의 짧은 연구기간 등 여러 한계도 있었지만, 이번 연구단 작업으로 그동안 부족했던 궁중음식에 대한 인문학 연구의 기초를 닦게 됐다"고 평가했다. 그동안 농촌진흥청을 비롯한 국가기관과 단체에서 <농서> 등 사료에 대한 연구·번역 작업이 없지는 않았지만, 이번 연구를 통해 궁중음식과 관련해서는 어떤 사료를 대상으로 어떤 연구를 해야 할지 그 기틀을 좀더 확실히 잡을 수 있게 됐다는 얘기다.

주 교수가 볼 때 오늘날 음식에 대한 관심은 과도할 정도로 불어났는데, 이를 뒷받침하는 음식 사료 연구와 한글 번역 작업 등이 없는 것이 가장 큰 문제라 한다. 종합적이고 성찰적인 연구 없이 '음식 복원' 등에만 매달리고 있다는 것이다.

"예컨대 옛날 문헌을 인용해 19세기에 먹었던 전통 김치에 대한 레시피가 활자화되어 돌아다닙니다. 그런데 막상 내용을 들여다보면, 김치에 쓰이는 배추의 종류가 다르다는 사실을 도외시하거나, 조리법을 오늘날에 맞춰서 풀이했다든가 하는 오류가 많습니다."

이를 바로잡으려면, 제도권 안에 있는 인문·사회과학자들이 음식 연구에 본격적으로 뛰어들 필요가 있다는 게 그의 주장이다.

조선왕조 궁중음식의 경우, 크게 세 종류의 사료를 주요 연구 대상으로 꼽을 수 있다고 한다. 하나는 궁중의 잔치인 진연·진찬 등에 대한 정보를 담은 의궤(왕실기록문서)다. 주로 17세기부터 19세기 말 고종 때까지 사료를 찾아볼 수 있다. 물론 이에 대한 대강의 연구는 나와 있지만, 음식에 대한 부분을 따로 뽑아내어 정리할 필요가 있다는 것.

두번째는 고종 때부터 1920년대까지 이어지는 사료로, 각종 궁중 연회에 대한 정보를 담고 있는 '발기'(發記)다. 이 음식발기는 왕실 연회에 누가 참석했는지, 누구에게 어떤 음식을 제공했는지 등이 적혀 있어 당시 생활상뿐 아니라 여러가지 '스토리'를 만드는 데 유용하게 쓰일 수 있다고 한다.

마지막으로 <태상지> 등 제사나 예법 등을 설명하는 여러 자료들 속에서도 음식 관련 부분을 찾아볼 수 있다고 한다.

문제는 이 사료들이 대부분 조선 후기 이후 만들어졌다는 점이다. 왕과 관련된 일상을 가장 잘 확인할 수 있는 기초 자료인 <승정원일기>도 조선 전기 자료들은 소실되고 없다. 더 앞선 고려 시대까지 거슬러 올라가면, <고려도경>이나 이색의 문집 등을 연구 자료로 삼을 수 있는 정도라 한다. 이렇게 사료가 많지 않기 때문에 한글 번역과 데이터베이스화 작업은 더욱 절실한 셈이다.

사실 주 교수는 '한식 세계화' 등의 논의에 부정적인 편이다. 민족주의적 태도로 전통음식을 섣불리 단정하고, 이를 일방적으로 다른 문화권에 들이미는 행위가 될 수 있기 때문이다.

주 교수가 더 급박하고 중요하다고 여기는 일은 '음식학', 곧 '푸드 스터디'를 확립하는 것이다. "미국 뉴욕대에 석사 과정으로 만들어져 있는 '푸드 스터디' 내용을 참조할 수 있습니다. 음식의 역사에 대한 연구, 식품·조리학적 관점에서 '공공영양'에 관심을 둔 연구, 문화인류학적 관점에서 음식에서 나타나는 다문화적 현상에 대한 연구 등 3가지

방향에서 음식학 연구가 이뤄지죠.”

주 교수는 “인간은 문화를 통해서만 ‘먹는다’는 행위에서 동물과 구분이 된다”며 “만약 우리가 음식문화를 제대로 알기보다 음식 자체에만 매달리게 된다면, 우리는 인간에서 동물로 나아가고 있는 셈”이라고 했다. 음식인문학을 구축하려는 노력이, 단지 어떤 취미나 취향의 문제를 넘어 우리에게 꼭 필요한 작업이란 사실을 강조한 것이다.

글·사진 최원형 기자
circle@hani.co.kr

4. 심사평가 및 교정·교열작업 결과보고

○ 심사평가 결과보고

㉮ 심사평가위원 선정

- 제3차 연구자문위원회에 연구단에서 제안하여 확정함.
- 심사평가 자격 : 연구단 소속, 집필자, 연구자문위원이 아닌 전문가
- 대상자
  ① 식품학 전문가 : 김상보 교수(대전보건대) *식품사 전문가
  ② 역사학 전문가 : 김문식 교수(단국대) *왕실자료 전문가
  ③ 인문정보학 전문가 : 김현 교수(한중연) *조선왕조실록 등 디지털콘텐츠 전문가
  ④ 출판 전문가 : 김학원 대표(휴머니스트) *대중학술서출판 전문가

㉯ 평가결과

“조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축”
연구결과 심사평가 집계표

구 분	소속 및 직위	심사평가항목(배점)					총점	평가 등급	비고
		목표 달성도 (20)	집필완성도(80)						
		연구계획 대비 목표달성도 (20)	의궤류의 집필완성도 (20)	음식발기류의 집필완성도 (20)	종합류의 집필완성도 (20)	대중서의 집필완성도 (20)			
김문식	단국대 교수	18	19	19	19	15	90	A	
김상보	대전 보건대 교수	16	16	17	16	14	79	B	☆
김학원	휴머니스트 대표	20	18	18	18	16	90	A	
김 현	한중연 교수	18	18	19	18	17	90	A	☆

※ ☆표 표시된 평가자의 평가점수는 백분율을 배점점수로 환산한 수치임.

㉰ 심사평가

(1) 김문식(단국대 사학과 교수) 심사평가서

2011년도 한식재단 용역 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연 구 과 제 명	조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오.

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (20)	연구계획 대비 목표 달성도(20)	18	
집필완성도 (80)	의궤류의 집필 완성도(20)	19	
	음식발기류의 집필 완성도(20)	19	
	종합류의 집필 완성도(20)	19	
	대중서의 집필 완성도(20)	15	

총 점	90	
심사평가 등급	A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

(3 - 1)

(역사 사설 및 서지측면) 분야 평가 의견

본 연구과제는 궁중음식에 관한 고문헌 자료를 발굴하여 종합적으로 정리하는 것을 목적으로 한다. 고문헌 자료는 의궤, 음식발기, 종합류로 구분을 하였고, 의궤는 다시 진연 진찬(進宴進饌), 가례(嘉禮), 빈전 혼전(殯殿魂殿), 기타로 분류하고, 종합류는 다시 등록(謄錄), 정례(定例), 의례도설(儀禮圖說), 의서(醫書), 기록(記錄)으로 분류하여 자료 별로 상세한 해제를 작성했다.

『상세해제 자료집』은 연구개요에서 밝힌 대로 대상 자료의 목록, 분류, 상세해제의 순서로 작업을 진행하면서 그 결과를 정리하고 있다. 본 위원이 판단하기에 궁중음식에 관련된 고문헌 자료를 이렇게 방대하게 조사하여 종합적으로 정리한 것은 처음 있는 일이며, 이로 인해 이 분야 연구에 풍부한 기초 자료를 제공할 것으로 기대된다. 또한 해제 원고를 작성하는 방식은 각 분야의 전문 연구자가 참여하여 적절한 방식으로 이뤄졌으며, 전체적인 원고량도 원래의 계획을 달성한 것으로 판단된다.

대상 자료는 장서각과 규장각 자료를 위주로 하였으며, 두 기관은 가장 풍부한 문헌 자료를 소장하고 있는 곳이므로 본 사업의 목적과 부합하는 것으로 판단한다. 그렇지만 발기류 자료는 국공립 박물관을 비롯한 각급 박물관, 민간에서도 산발적으로 발견되는 자료이기 때문에 추후 이를 보완하려는 노력이 필요할 것으로 판단된다.

(3 - 2)

연구결과에 대한 심사 총평
"조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축" 사업을 종합적으로 평가하면 큰 의미가 있는 연구 사업이 적절한 방식으로 이뤄진 것으로 판단된다. 본 사업은 지금까지 궁중음식과 관련된 고문헌을 조사 정리하는 작업으로는 가장 규모가 큰 사업에 해당하며 그 결과물도 매우 훌륭한 것으로 판단한다. 이번의 결과물은 관련 연구자에게 매우 중요한 정보가 될 수 있으므로, 가능한한 서적으로 출판하여 학계에 보급할 것을 제안한다. 다만 대중서 원고는 초고인 점을 감안하더라도 미흡한 점이 눈에 뜨인다. 제안서에 따르면 대중서는 15개 분야의 주제를 분야별 전문가에게 집필을 의뢰한다고 했다. 그런데 현재 제출된 원고는 4부 구성에 18개의 주제로 구분되어 있으며, 나란히 주제들의 상호 연관성이 잘 나타나지 않는 경우가 많다. 또한 필자에 따라 원고를 작성하는 방식이 다른 경우가 있으며, 일반 대중이 읽기에는 이해하기 어려운 부분도 많이 보인다. 대중서의 구성을 고문헌 자료, 음식 담당 기관, 음식 재료, 의례와 음식이라는 주제로 구분하고, 의례와 음식은 국왕이 일생동안 거치게 되는 통과의례를 시간 순으로 배치하는 것도 한 방법이 될 수 있다고 생각한다. 또한 책의 <부록>에서는 주요 용어에 대한 해설이 필요하며, 본문에서는 이해를 도와주는 도판이나 사진 자료를 많이 활용할 것을 제안한다.

2012 년 9 월 3 일

심사평가위원 소속 : 단국대 사학과 성명 : 김 문 식 (서명)

※ 심사평가 의견서 작성 시 유의사항 : 앞 표 심사평가 항목별로 구체적으로 심사평가 의견을 밝혀주시고, 수정·보완이 필요한 부분에 대해서는 구체적으로 서지를 제시하여 말씀해주시기 바랍니다. 기재란이 부족할 때는 별지에 작성하셔도 됩니다.

(3 - 3)

(2) 김상보(대전보건대학 전통조리과 교수) 심사평가서

2011년도 한식재단 용역 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연 구 과 제 명	조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오..
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오..

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (20)	연구계획 대비 목표 달성도(20)	80	
집필완성도 (80)	의궤류의 집필 완성도(20)	80	
	음식발기류의 집필 완성도(20)	85	
	종합류의 집필 완성도(20)	80	
	대중서의 집필 완성도(20)	70	

총 점	395	
심사평가 등급	C	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재심필

(3 - 1)

(상세해제 내용 측면) 분야 평가 의견
7개월간 끝내기에는 워낙 방만한 작업이라고 생각된다. 「의궤」를 공부하고자 하는 사람들에게는 참고도서로 활용될 것이다. 다만 『조선왕조 궁중음식 고문헌 자료집Ⅶ』 「대중서 기본원고」의 57페이지에 기술되어 있는 『왕의 일상음식』 중 「4 ·2 고종과 순종의 일상식 찬품구성」 내용과 이 항목에 들어 있는 67페이지의 「<그림 2> 수라상 반배도」의 근거는 무엇인지 되묻지 않을 수 없다. 일단 대중서로 이 내용이 나가면 진실인 것처럼 고정화 될 염려가 있다고 본다. 따라서 집필자는 정확한 자료근거를 분명히 제시하기 바라며 만일 제시하지 못 한다면 「4 ·2 고종과 순종의 일상식 찬품구성」은 삭제해야 된다고 본다.

(3 - 2)

연구결과에 대한 심사 총평

「의궤」나 「발기」가 도서관에 소장되어 있어 일반인들에게는 좀처럼 접하기 어려운 점이 있었다. 이 보고서를 계기로 보다 연구가 활성화 될 것을 기대한다. 워낙 짧은 기간 동안의 작업이라 기간에 비해서 보면 많은 수고가 들어나고 있다.

다만 「대중서 기본원고」의 「왕의 일상음식」에서 그동안 일반인에게 알려져 있었던 「조선왕조 임금의 일상식은 12첩」이라는 잘못된 내용이 다시 또 게재되고 있다.

이 내용은 일단 다시 출판되면 고착화될 염려가 있기 때문에 지적하지 않을 수 없다. 심사자의 견해로는 「12첩 반상」의 이론적 근거는 현재까지 전혀 알려진 바가 없기 때문이다.

해서 이 부분의 수정을 강력히 요구하며 수정이 안되면 삭제가 마땅하다고 본다.

2012 년 9월 3일

심사평가위원 소속 : 대전보건대학교 전통조리과 성명 : 김상보 (서명)

※ 심사평가 의견서 작성 시 유의사항 : 앞 표 심사평가 항목별로 구체적으로 심사평가 의견을 밝혀주시고, 수정·보완이 필요한 부분에 대해서는 구체적으로 서지를 제시하여 말씀해주시기 바랍니다. 기재란이 부족할 때는 별지에 작성하셔도 됩니다.

(3 - 3)

(3) 김학원((주)휴머니스트출판그룹 대표) 심사평가서

2011년도 한식재단 용역 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연 구 과 제 명	조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오.

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (20)	연구계획 대비 목표 달성도(20)	20	
집필완성도 (80)	의궤류의 집필 완성도(20)	18	
	음식발기류의 집필 완성도(20)	18	
	종합류의 집필 완성도(20)	18	
	대중서의 집필 완성도(20)	16	

총 점	90	
심사평가 등급	A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

(3 - 1)

(향후 출판서비스 활동 측면) 분야 평가 의견

'조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축' 연구 과제의 마지막 자료집은 '대중서 기본 원고'이다. 이는 가칭 『조선왕실의 음식과 문화』 출간을 위한 기초 텍스트이다. 총 4부 구성으로, 1부에서는 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료를 소개하고 있다. 이번 연구 과제를 기본 바탕으로 삼아 소개하면서도 이번 연구 과제에 포함되지 않은 『조선왕조실록』과 『승정원일기』까지를 아우르고 있어 독자로 하여금 조선왕실 궁중음식의 고문헌 자료의 전체적인 상을 살필 수 있게 한 점이 돋보인다.

이어 2부 조선왕실의 음식 장만, 3부 조선왕실의 일상음식과 잔치음식, 4부 왕의 장수와 죽음, 그리고 약과 음식을 다룸으로써 일반 독자들 또한 관심 있게 살펴볼 만한 주제가 다루어지고 있다. 주제의 참신성 면에서, 또 인문학적 접근을 통한 깊이 있는 서술을 추구한 점에서 높은 점수를 줄 수 있겠다.

현재 기본 원고는 일반 대중서를 위한 기초 자료로서 매우 충실히 구성되어 있다. 이후 대중서로 출간하기 위한 전문적인 편집 단계를 거쳐야 할 것이다. 이러한 전문 편집 과정을 통해 각 원고의 개연성을 살림으로써 스토리텔링이 살아 있는 원고로 탈바꿈한다면, 그리하여 500년 조선왕실의 궁중음식 문화의 변화와 변천까지 담아낼 수 있다면 더없이 좋겠다. 시간과 공간의 역사가 적절하게 배합되기를 바란다.

현 자료집에도 궁중음식을 입체감 있게 이해할 수 있는 '음식' 관련한 고문헌 자료의 도설과 관련 도판 자료가 적절히 실려 있는데, 대중서로 출판할 때는 도판 자료를 컬러 자료로 제공함으로써 독자의 이해를 도울 수 있기를 바란다. 또한 이 책이 독자들에게 무엇을 전달하고자 하는지 그 목표가 드러난 머리말 추가 집필과, 한글세대를 고려해 어려운 한자어 풀이가 병행되었으면 하는 바람이다. 대중서 출간을 위한 이후의 노력을 기대해본다.

(3 - 2)

연구결과에 대한 심사 총평

한식 세계화 추진과 맞물려, 한국 음식의 원형을 밝히기 위한 노력의 일환으로 관련 고문헌 자료의 체계적인 정리의 필요성에 공감한다. 특히 한 나라의 가장 고급한 궁중음식을 그 대상으로 한 점에서 적합한 연구 진행이라 판단된다. 진찬 및 진연 및 가례와 흉례 관련 의궤, 음식발기 및 영접 등 기타 조선왕조 궁중음식 고문헌의 상세한 해제가 담긴 '아카이브 구축 결과보고서'는, 1년이 되지 않는 짧은 기간임에도 관련 문헌을 놓치지 않고 세밀하게 연구 자료를 모아놓았다는 점에서 무척 인상적이었다. 누락된 자료를 별도 첨부하는 노력을 기울인 점도 높이 살 만하다.

(누락자료 포함) 7책의 상세 해제집은 각 자료의 서지사항과 목차 및 구성, 소장처와 음식 관련 내용이 상세하게 정리되어 있어 궁중음식 고문헌 아카이브 구축 목표에 부합한다.

전문가용에 걸맞게 각 자료의 표지 및 의궤 내 음식 관련 항목의 본문 또는 도설(또는 도판)이 함께 제공된다면 더없이 좋겠다. 이후 해당 아카이브 데이터를 가공해 서비스 제공하는 후속 작업 과정에서 해당 자료 소장처의 도움을 받아 이러한 저작권 문제를 해결할 수 있기를 바란다.

또한 데이터 가공 및 서비스 단계에서 해당 데이터의 적절한 편집 정리 과정을 거쳐 양질의 전문가용 데이터를 원활하게 서비스할 수 있게 되기를 기대해 본다.

2012 년 9월 3일

심사평가위원 소속 : (주)휴머니스트출판그룹 성명 : 김학원 (서명)

※ 심사평가 의견서 작성 시 유의사항 : 앞 표 심사평가 항목별로 구체적으로 심사평가 의견을 밝혀주시고, 수정·보완이 필요한 부분에 대해서는 구체적으로 서지를 제시하여 말씀해주시기 바랍니다. 기재란이 부족할 때는 별지에 작성하셔도 됩니다.

(3 - 3)

(4) 김현(한국학중양연구원 인문정보학 교수) 심사평가서

2011년도 한식재단 용역 연구과제

연구결과 심사평가 의견서

연 구 과 제 명	조선왕조 궁중음식 고문헌 아카이브 구축

※ 아래 항목에 심사평가점수를 부여하시고, 다음 장에 의견을 서술해 주십시오.
총점과 평가등급은 [별표 1]을 참조하십시오.

심사평가항목(배점)		평가점수	비 고
목표달성도 (20)	연구계획 대비 목표 달성도(20)	90	
집필완성도 (80)	의궤류의 집필 완성도(20)	90	
	음식발기류의 집필 완성도(20)	95	
	종합류의 집필 완성도(20)	90	
	대중서의 집필 완성도(20)	85	

총 점	90	
심사평가 등급	A	

[별표 1]

평가등급	A	B	C	D	E
심사평가점수	90점 이상	80~89점	70~79점	60~69점	60점 미만
조치사항	매우 우수	우수	소폭 수정	대폭 수정	재집필

(3 - 1)

(향후 웹서비스 활동 측면) 분야 평가 의견

특정 전문 분야의 지식 정보 아카이브 구축이라는 관점에서 보았을 때, 본 연구는 그 과제의 첫 번째 과업인 '대상 자료의 수집'과 '원시 데이터의 분석·정리'까지를 연구 목표로 삼았다고 보여지며, 연구 목표 대비 수행 성과는 매우 우수하다고 판단된다.

단, 이 연구 결과물의 활용성을 높이기 위해서는 원시 데이터를 여러 가지 새로운 관점에서 재조직하는 노력이 부가되어야 하는데, 현재의 연구 결과물은 이 부분에 대한 대비가 다소 미흡하다고 보여진다. 본 연구 결과물이 디지털 지식 정보로 서비스될 때 그 활용 성과를 높이기 위해 보완되어야 할 사항들을 이 평가 의견서를 통해 제안하고자 한다.

본 연구의 결과물로 산출된 『조선왕조 궁중움식 고문헌 자료집』에는 왕실의 음식발기를 비롯하여 왕실 의궤, 각급 기관의 등록, 정례 등 다양한 문헌에 기술된 음식 관련 기사 200편은 수록하고 있다. 각각의 기사는 사전에 정한 집필·편집 지침을 준수하여 쓰여졌고, 또한 전임연구진이 체제의 통일성을 강화하는 편집 작업을 꼼꼼하게 수행함으로써, '도서 간행'이 요구하는 수준의 형식 표준화는 달성되었다고 보여진다. 그러나 이 자료의 'Publishing'을 디지털 데이터 서비스로 확대하려 한다면 자료집 안에서 '지식 정보'의 역할을 하는 요소들을 쉽게 식별해 내고 이것들을 자료에 대한 접근점으로 활용할 수 있게 하는 방법이 마련되어야 한다.

현재의 자료집 원고는 워드 프로세서 파일로 생성되었지만, 이것을 기계가독적인 XML(eXtensible Markup Language) 문서로 전환하고, Event(시기)의 종류와 일시, 상차림의 유형, 음식의 이름, 수량, 단위의 유형, 관련 인물의 이름, 신분, 관아의 명칭 등 자료 접근의 키워드 역할을 할 수 있는 어휘들을 정보 요소(Element)로 식별할 수 있게 한다면, 다양한 색인을 자동 생성하고 성격이 유사하거나 의미적 연관성이 있는 자료들을 종합적으로 획득·비교하는 일이 용이해 질 것이다.

본 자료집의 기사는 원문의 내용뿐 아니라 서지사항과 기록물의 물리적인 형태(수정의 흔적 및 표시 형태)까지도 세밀하게 살피고 있다. 이러한 것들은 원문의 실사 이미지와 함께 제공될 때 보다 의미 있는 정보가 될 것이다. 고해상도 원문 이미지가 이미 생산되어 있는 경우(의궤 등)은 연계 서비스 가능하도록 참조 정보를 제공할 필요가 있다.

『조선왕조 궁중움식 고문헌 자료집』은 현재의 데이터 수준에 머무는 것이 아니라, 보다 심화된 정보가 생산되게 하고 그것을 함께 수용함으로써 보다 의미 있는 지식 정보로 발전할 수 있을 것이다. 예컨대 음식의 이름을 비롯한 다양한 음식, 의례 관련 용어들은 그것의 의미를 알게 하는 주석 또는 설명문과 함께 제공될 수 있어야 한다. 이러한 부분을 보완하는 2차적인 연구가 진행될 수 있기를 기대한다.

(3 - 2)

연구결과에 대한 심사 총평

한국 전통적인 음식 문화에 대해 실증적인 연구를 할 수 있는 소중한 데이터를 생산하였다. 학술 연구에 기여할 수 있는 자료집을 편찬하고 일반 대중에게 우리나라의 전통적인 음식문화의 일단을 소개·홍보하고자 하는 목적의 대중서를 간행한다고 하는 당초의 연구 목적에 적정하게 부합하는 결과물을 산출하였다고 판단된다.

특히 본 연구는 특정 주제 분야의 고문헌 자료를 아카이빙함에 있어 연구자들이 어떠한 형태의 가공 노력을 기울여야 하는가 하는 물음에 대한 모범적인 답안을 제시하였다고 생각한다. 고문헌이란 과거의 어느 시점에 중요한 의미를 지녔던 사실(fact)을 문서(document)에 담아낸 것이다. 유용한 아카이빙은 문서(document)의 정리나 소개에 그치지 않고 그 속에 담긴 사실(fact)이 명료하게 드러날 수 있도록 하는 것이다. 본 연구은 왕실의 다양한 이벤트에 수반된 음식들에 관련된 fact data를 망라성 있게 수집하고 일관성 있게 정리함으로써, 이 데이터를 의미있게 활용할 유관 분야 응용 연구의 가능성을 크게 열었다. 그뿐 아니라 전통 사회를 소재로 하는 다양한 문화 콘텐츠의 생산에도 기여하는 부분이 있을 것이다.

아쉬운 점은 데이터의 정리와 편찬이 '도서 간행'을 전제로 한 수준에 머물러 디지털 데이터 서비스의 효과를 충분히 기대하기 어렵다는 점이다. 후속 연구에는 이 부분에 대한 고려가 있기를 희망한다.

2012 년 9월 2일

심사평가위원 소속 : 한국학중앙연구원 성명 : 김 현 (서명)

※ 심사평가 의견서 작성 시 유의사항 : 앞 표 심사평가 항목별로 구체적으로 심사평가의견을 밝혀주시고, 수정·보완이 필요한 부분에 대해서는 구체적으로 서지를 제시하여 말씀해주시기 바랍니다. 기재란이 부족할 때는 별지에 작성하셔도 됩니다.

㉮ 평가결과에 대한 조치

(김문식 교수)

-국공립박물관를 비롯한 각급 박물관, 민간 소장 발기자료 추후 보완 노력

: (조치) 향후 신규 연구비를 획득할 경우 보완 가능

-대중서 초고 미흡

: (조치) 출판전문편집자의 교열·교정 작업을 거쳐서 보완함. 단, 목차에 대한 보완은 기존의 안으로 추진하는 것이 타당하다고 봄.

(김상보 교수)

-대중서 기본원고의 57페이지에 기술되어 있는 '왕의 일상음식' 중 '고종과 순종의 일상식 찬품구성' 내용과 이 항목에 들어 있는 67페이지 '그림2 수라상 반배도'의 근거는 무엇인지 되묻지 않을 수 없다. 일단 대중서로 이 내용이 나가면 진실인 것처럼 고정화 될 염려가 있다고 본다.

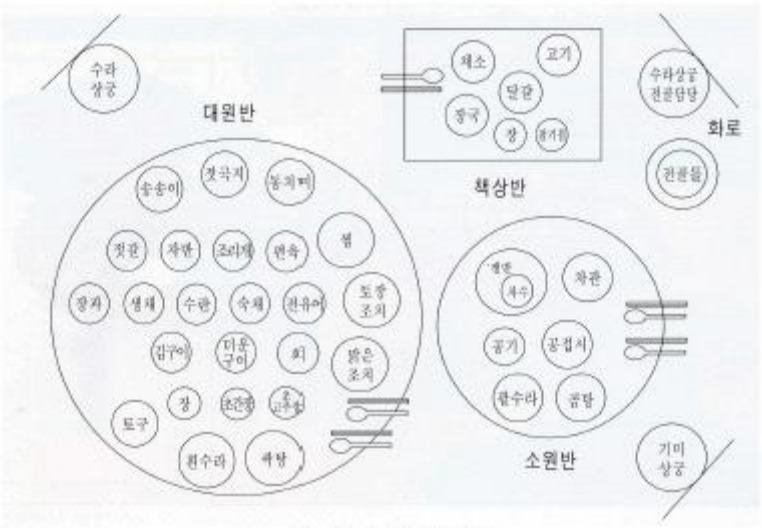


그림 2. 수라상 반배도

: (조치) 최종결과보고서 제출 후 출판을 위한 편집과정에서 집필자와 협의하여 조정하기로 함.

(김학원 대표)

-대중서의 도판 삽입 문제

: (조치) 최종결과보고서 제출 후 출판을 위한 편집과정에서 도판 삽입에 대한 조정작업이 필요함.

-전문가용에 걸맞게 각 자료의 표지 및 의궤 내 음식 관련 항목의 본문 또는 도설(또는 도판)이 함께 제공된다면 더없이 좋겠다.

: (조치) 최종결과보고서 제출 후 웹서비스 단계에서 도판의 저작권을 확보하여 서비스를 하는 방안에 대해서 한식재단에서 협의하여야 한다고 판단됨.

(김현 교수)

-자료집 안에서 '지식정보'의 역할을 하는 요소들을 쉽게 식별해내고 이것들을 자료에 대한 접근점으로 활용할 수 있게 하는 방법이 마련되어야 한다.

-아쉬운 점은 데이터의 정리와 편찬이 '도서 간행'을 전제로 한 수준에 머물러 디지털 데이터 서비스의 효과를 충분히 기대하기 어렵다는 점이다. 후속 연구에서 이 부분에 대한 고려가 있기를 희망한다.

: (조치) 2단계 사업에서 진행된 웹서비스시스템 구축 때 XML파일로 자료를 재구성하고 그 과정에서 조치를 해야 한다고 판단됨.

○ 교정·교열작업 결과보고

- **교정·교열작업자 : ㈜소와당 대표 류형식**
  : 문학과지성 인문팀 2년
  : 사계절출판사 인문팀장 10년
  : 『임원경제지』 번역서 전문출판

- **교정·교열기간 : 2012년 8월 20일-9월 7일(3주간)**

- **교정·교열작업 결과**
  : 상세해제집 오탈자 확인
  : 대중서 원고 전면 수정 및 편집개고
  : 최종결과보고서 전체에 교정·교열작업 반영함.

<교열샘플>

조선왕조 500년 동안 왕마다 일상식의 상차림이나 식재로, 조리법에 변화가 있었을 것은 분명하다. 그러나

등은 대체로

초래한 것이

은 조상을 섬기되 살아계신 조상 섬기듯 한다는 의미로 아침저녁으로 돌아가신 이를 살아 계실 때처럼 조석반상차림을 올리는 것이다. '살아계실 때 처럼이라 하니...' 궁중 일상식 중 수라상을 잘 알 수 있는 근거가 된다.

궁중의 음식도 의례에선 당연히 정해진 바에 따라 시행하는 것이나 일상에서는 왕의 정치이념, 기호, 시대적 상황이 작용하여 변화가 있을 것은 분명하다.

조선왕조 500년은 왕마다 일상식의 상차림이나 식재료, 조리법에 변화를 가져왔을 것은 분명하다. 그렇다고 예를 중시하는 조선에서 국왕은 식생활 부분에서도 모범을 보여야 하고, 아랫 신하들은 공경의 표시를 해야하니 왕이 갖추어야 할 식사예법이나 식사횟수, 상차림의 구성 등 정해진 원칙에 의해 지켜졌을 것이라 생각한다. 외세의 침입이나 자연재해로 오는 궁핍으로부터 잘 지켜왔던 왕실이라 해도 특히 왕조의 멸망은 더욱 더 큰 의식주의 변화를 준 것은 사실이니 궁중의 일상식에서도 영향이 있었을 것이다. 그러나 수천년을 이어오며 먹어왔던 음식들이 한순간 단절되거나 잃어버리는 것은 아니기에 음식문화는 쉽게 변하지 않는다고 본다.

지금 알려져 있는 궁중의 일상식은 왕조를 이어오던 왕족은 살아서 거느리던 내인들과 함께 어려운 중에도 왕실의 체통을 세우며 궁중음식을 지켜왔던 이들에 의해 이어진 것이며 그 시대 상황에서 그대로 받아져 전해진 것이다.

그 맥락을 정조 시기의『원행을묘정리의궤』, 조선 말기의 음식『발기』와 고종의 황제즉위가 되고 조선이 멸망한 후 순종비가 궁궐에 마지막 궁녀들과 함께 지켜왔던 시대를 이어보며 궁중음식을 살펴볼 수 있다.

v기록인v

황제 즉위, 조선의 멸망, 순종비가 궁궐에서

2. 왕의 일상식사의 표현과 의미

2.1. 왕의 일상식사 표현

『조선왕조실록』에 보면 왕의 일상식사는 다양한 표현으로 기록되어 있다. 상선(常膳: 평상시의 식사. 법선(法膳)), 수라(水剌: 조수라, 주수라, 석수라, 죽수라, 별수라(別水剌), 어반(御飯)), 어선(御膳: 임금에게 올리는 음식, 임금에게 진상하는 음식), 시간에 따라 조선(朝膳), 석선(夕膳), 주선(晝膳) 또는 오선(午膳)이라고 했다. 주방(廚房)의 음식에서 만든 음식이라 하여 주선(廚膳)이라고도 하였다.

일상식의 관련행위로는 음식을 드시는 일로 식선(食膳), 음선(飮膳), 진선(進膳: 임금에게수라상을 바치는 것. 임금이 어선을 드시는 일), 그리고 임금에게 드릴 수라상의 음식과 기구들을 미리 검사하는 것으로 사옹원 제조 임무를 받았던 감선(監膳)도 있었다. 또한 왕이 대비의, 왕비나 왕세자가 임금의 수라상을 손수 보살피던 시선(視膳)이 있었는데, 어른들을 위한 효성스런 음식수발을 친히 들었다. 왕들은 절제와 검소를 몸소 실천하기 위해 음식을 줄이는 감선(減膳)이나 육선(肉膳)을 금하는 소선(素膳)을 통해 검박정신을 보여주기도 하였다. 감선(減膳)의 이유로는 검소함 이외에도 한재, 수재, 천둥, 난리, 상중이나 기일에도 음식이나 식사의 수를 줄이기도 하였다. 이와 같은 내용을 실록에서 찾아보면 다음과 같다.

이외에도

등도 식사 관련 용어이다.

- 어른들의 음식을 살피는 시선(視膳)

이다. 2는 우수(偶數)로 음수(陰數)이며 땅[地]을 의미한다. 한 3, 훈 2는 천(天, 하늘)과 지(地, 땅)에 순응하여 겸손하게 순종한다고 하는 것과 음양의 합덕(合德)을 나타낸다.[3]

납징한 날 신부 본가에 화음(花飮, 지마에 상응하는 음으로 만든 꽃) 50냥 · 백능(白綾, 아롱거리는 무늬가 있는 흰색 비단) 4필 · 초라(草羅, 검은색의 얇은 비단) 4필 · 대홍주 16병 · 초록주 16병 · 백면자 10근을 당주홍칠함 1부에 담아 보내고, 그밖에 생돼지 4마리 · 생양 4마리 · 청주 50병 · 오성유밀과(五星油蜜果) 4부를 보낸다.

오성유밀과는 목성 · 화성 · 토성 · 금성 · 수성을 나타내는 한과이다. 대약과(大藥果) · 행인과(杏仁果) · 양면과(兩面果) · 홍요화(紅蓼花) · 백요화(白蓼花)로 구성되며 양면과는 청색(木), 홍요화는 홍색(火), 행인과는 황색(土), 백요화는 백색(金), 약과는 검은색(水)으로 만들어 청주 · 양 · 돼지와 함께 신랑집에서 신부집으로 보내는 이바지음식이다. 혼례날 신부집에서 손님을 접대하는데 쓰도록 궁중에서 배려한 물선(物膳)이다.[4]

[그림] 오성유밀과 대약과 행인과 양면과 홍요화

대약과는 밀가루에 꿀 · 참기름 · 물을 넣고 반죽하여 홍두깨로 0.5cm 두께 정도로 밀어서 사방 8cm 정도로 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 잣가루에 엿가루 화합한 것을 고물로 하여 묻힌 것이다.

행인과는 밀가루에 꿀과 물을 넣고 반죽하여 두께 0.3cm 지름 2cm 정도 되게 빚어서 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 잣가루에 엿가루 화합한것을 고물로 하여 묻힌 것이다.

양면과는 밀가루에 계핏가루 · 후춧가루 · 물을 넣고 반죽하여 홍두깨로 0.2cm 정도 두께로 밀어서 길이 6cm 넓이 2cm 정도 되게 직사각형으로 썰어 川 형태로 칼집을 세 번 넣은 다음 한 가운데로 한쪽 끝을 밀어 넣어 뒤집고는 이것을 참기름에 튀겨낸 후 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 뺀 다음 잣가루에 엿가루 화합한 것을 고물로 하여 묻힌 것이다.

홍요화는 밀가루에 참기름과 물을 넣고 반죽하여 홍두깨로 0.2cm 정도 두께로 밀어서 가로 2cm 세로 4cm 정도 되게 직사각형으로 반듯하게 썰어 참기름에 튀겨내고는 꿀에 담갔다가 건져내어 꿀을 완전히 빼고는, 한편 찜통에서 쪄낸 찹쌀밥을 바싹 말려서 참기름에 튀겨내어 완전히 식힌 다음(건반, 乾飯) 여기에 참기름에 지초(芝草)를 넣고 우려낸 지초기름을 푸려 붉게 만들어 고물로 해서, 앞서의 꿀을 뺀 과자에 묻힌 것이다. 백요화는 홍요화와 같이 만들되 지초기름에 물들이지 않은 흰 건반을 고물로 하여 과자에 묻힌 것이다.[5]

4. 친영

신랑이 친히[親] 신부의 집(별궁)에 가서 신부를 맞아오는[迎] 의례이다.

왼쪽 머리를 홍색의 명주 7자로 묶을 얽어 홍색 명주 2폭의 홀보자기로 싼 살아있는 기러기 1마리를 왜주홍칠전안상에 올려놓고 신랑이 절하는 의식을 갖는다. 이를 전안(奠鴈)의례라고 한다. 이 기러기는 신부에게 주기 위한 것이다.

한편 전안의례 전 신랑이 신부집 대문 밖에 이르면 신부의 아버지와 어머니는 딸에게 방안에서 예(醴, 단술)을 마시게 함)을 하는데 이것을 예녀우방중(醴女于房中)이라 한다. 혹칠중원반에 소약과 · 건치절(땡 말린 것을 먹기 좋게 칼로 아름답게 오린 것) · 전복절(전복 말린 것

3) 김상보,『조선왕조 혼례연향 음식문화』, 신광출판사, 2008, 139쪽.
4) 김상보,『사도세자를 만나다.』, 북마루지, 2011, 88쪽.
5) 김상보,『조선왕조 궁중과자와 음료』, 수학사, 2006.

5. 향후활용방안

○ 향후활용방안

○ 본 과제는 7개월이라는 짧은 기간 내에 수행하기에 어려운 방대한 작업이었다. 하지만 국내 학계에서 최초로 인문학 전공자가 주축이 되어 조선왕조의 궁중 고문헌 중에서 음식 관련 자료를 추출하여 상세해제 작업을 한 점은 매우 의미가 있다고 판단한다. 특히 한국학중앙연구원 장서각 소장 위주이기는 하지만, 음식발기를 225점을 서지는 물론이고 탈초작업과 현대어 번역을 한 점은 이번 과제의 가장 탁월한 성과라고 생각한다.

○ 아울러 추가작업으로 『조선왕조실록』에 기재된 음식관련 기사를 한국학대학원 석사과정 학생 중심으로 추출하여 정리한 작업 역시 의미가 있다고 판단한다. 다만, 『승정원일기』를 이와 같이 기사 추출 작업을 하지 못한 점은 아쉬운 점으로 남는다. 이와 함께 연구기간과 연구비의 한정으로 대상목록에서 제외된 궁중일기류와 의례서 등을 『승정원일기』와 함께 향후 별도로 연구비를 조성하여 수행한다면, 본 과제의 완성도는 더욱 높아질 것이라 확신한다.

○ 상세해제 자료집은 향후 웹서비스시스템을 구축할 때 재가공하여 한식재단의 웹에서 국민에게 제공되면 이 작업의 성과는 한식세계화에 크게 기여할 것이라 믿는다.

○ 대중서 원고는 출판을 위해서 별도로의 전문적인 편집작업이 요구된다. 이 과정을 거친다면 매우 우수한 조선왕조궁중음식 대중서로 국민에게 소개될 것이라 생각한다. 다만 도판 사용권의 확보와 전문편집 과정이 향후 활용 전에 해결해야 하는 점이다.

○ 이번 사업을 통해서 국내의 인문학 연구자들이 음식문화 관련 집필에 다수 참여하였기 때문에 연구저변을 확대시키는 데도 본 프로젝트는 큰 기여를 했다. 향후 한식재단에서 이와 유사한 프로젝트를 지속적으로 지원하여 한식세계화의 원형발굴에 기여하기를 기대한다.

6. 상세해제 대상 고문헌 목록

상세해제 대상 고문헌 목록

자료번호	자 료 명	현 소 장 처
Ⅱ-1-01	豊呈都監儀軌(1630)	국립중앙박물관
Ⅱ-1-02	[己亥]進宴儀軌(1719)	서울대학교 규장각
Ⅱ-1-03	[甲子]進宴儀軌(1744)	서울대학교 규장각
Ⅱ-1-04	[乙酉]受爵儀軌(1765)	서울대학교 규장각
Ⅱ-1-05	園幸乙卯整理儀軌(1795)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-06	뎡니의궤(1776-1800)	프랑스동양어학교 도선관
Ⅱ-1-07	惠慶宮進饌所儀軌(1809)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅱ-1-08	慈慶殿進爵整理儀軌(1827)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-09	자경뎐 진쟉 졍례 의궤(1827)	서울대학교 규장각
Ⅱ-1-10	[戊子]進爵儀軌(1828)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-11	[己丑]進饌儀軌(1829)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-12	[戊申]進饌儀軌(1848)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-13	[戊辰]進饌儀軌(1868)	서울대학교 규장각
Ⅱ-1-14	[丁丑]進饌儀軌(1877)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-15	[丁亥]進饌儀軌(1887)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-16	[壬辰]進饌儀軌(1892)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-17	[辛丑]進宴儀軌(1901)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-18	[辛丑]進饌儀軌(1901)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-19	[壬寅]進宴儀軌(1902)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-1-20	[壬寅]進宴儀軌(1902)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-01	[昭顯世子]嘉禮都監儀軌(1627)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-02	[仁祖莊烈王后]嘉禮都監儀(1638)	서울대학교 규장각

Ⅱ-2-03	[王世子]嘉禮都監儀軌(1651)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-04	[王世子]嘉禮都監儀軌(1671)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-05	[肅宗仁顯后]嘉禮都監都廳儀軌(1681)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-06	[王世子]嘉禮都監儀軌(1696)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-07	[肅宗仁元王后]嘉禮都監儀軌(1702)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-08	[王世子]嘉禮都監儀軌(1718)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-09	[王世子]嘉禮都監儀軌(1727)	서울대학교 규장각
Ⅱ-2-10	[思悼世子]嘉禮都監儀軌(1744)	서울대학교 규장각
Ⅱ-2-11	[淸瑾縣主]嘉禮儀軌(1772)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅱ-2-12	[純祖純元王后]嘉禮都監儀軌(1802)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-13	[孝明世子]嘉禮都監儀軌(1819)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-14	[憲宗孝顯王后]嘉禮都監儀軌(1837)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-15	[憲宗孝定王后]嘉禮都監儀軌(1844)	서울대학교 규장각
Ⅱ-2-16	[哲宗哲仁王后]嘉禮都監儀軌(1851)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-17	[高宗明成皇后]嘉禮都監儀軌(1866)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-18	[王世子]嘉禮都監儀軌(1882)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅱ-2-19	[皇太子]嘉禮都監儀軌(1906)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-01	[懿仁王后]殯殿魂殿都監儀軌(1601)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-02	[昭顯世子]殯宮都監儀軌(1645)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-03	[仁祖]殯殿都監儀軌(1649)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-04	[孝宗]殯殿都監儀軌(1659)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-05	[仁宣后]殯殿都監儀軌 (1674)	서울대학교 규장각 국립중앙박물관
Ⅲ-3-06	[顯宗]殯殿都監儀軌(1675)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-07	[仁敬王后]殯殿魂殿都監儀軌(1680)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-08	[明聖王后]殯殿魂殿都監儀軌(1683)	서울대학교 규장각

Ⅲ-3-09	[仁顯王后]殯殿都監儀軌(1701)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-10	[端懿嬪]殯宮都監儀軌(1718)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-11	[肅宗]殯殿都監儀軌(1720)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-12	[景宗]殯殿都監儀軌(1724)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-13	[孝章世子]殯宮都監儀軌(1728)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅲ-3-14	[宣懿王后]殯殿都監儀軌(1730)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-15	[孝純賢嬪]殯宮魂宮兩都監儀軌(1751)	서울대학교 규장각 국립중앙박물관
Ⅲ-3-16	[懿昭世孫]殯宮魂宮兩都監儀軌(1752)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-17	[仁元王后]殯殿魂殿都監儀軌(1757)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-18	[貞聖王后]殯殿魂殿都監儀軌(1757)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-19	[思悼世子]殯宮魂宮都監儀軌(1762)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-20	[英宗大王]殯殿都監儀軌(1776)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-21	[文孝世子]殯宮魂宮都監儀軌(1786)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-22	[正宗大王]殯殿魂殿都監儀軌(1800)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-23	[貞純王后]殯殿魂殿都監儀軌(1805)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-24	[獻敬惠嬪]殯宮魂宮都監儀軌(1815)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-25	[孝懿王后]殯殿魂殿都監儀軌(1821)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-26	[綏嬪]殯宮魂宮都監儀軌(1822)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-27	[孝明世子]殯宮魂宮都監儀軌(1830)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-28	[純祖]殯殿魂殿都監儀軌(1834)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-29	[孝顯王后]殯殿魂殿都監儀軌(1843)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-30	[憲宗]殯殿魂殿都監儀軌(1849)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-31	[純元王后]殯殿魂殿都監儀軌(1860)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-32	[哲宗]殯殿魂殿都監儀軌(1863)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅲ-3-33	[哲仁王后]殯殿魂殿都監儀軌(1878)	서울대학교 규장각

Ⅲ-3-34	[神貞王后]殯殿魂殿都監儀軌(1890)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-35	[明成皇后]殯殿魂殿都監儀軌(1895)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-36	[孝定王后]殯殿魂殿都監儀軌(1903)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-37	[純明妃]殯殿魂殿都監儀軌(1904)	서울대학교 규장각
Ⅲ-3-38	[高宗太皇帝]殯殿魂殿主監儀軌(1919)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅲ-3-39	[純宗孝皇帝]殯殿魂殿主監儀軌(1926)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅲ-4-01	迎接都監宴享色儀軌(1634)	서울대학교 규장각
Ⅲ-4-02	迎接都監雜物色儀軌(1634)	서울대학교 규장각
Ⅲ-4-03	迎接都監宴享色儀軌(1643)	서울대학교 규장각
Ⅲ-4-04	迎接都監雜物色儀軌(1643)	서울대학교 규장각
Ⅲ-5-01	社稷宗廟文廟祭器都監儀軌(1605)	서울대학교 규장각
Ⅲ-5-02	祭器都監儀軌(1611)	서울대학교 규장각
Ⅲ-5-03	祭器樂器都監儀軌(1624)	서울대학교 규장각
Ⅲ-5-04	親臨本府時儀軌(1865)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-001	[癸未五月二十二日東寧尉揀擇時頒賜件記](1823)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-002	[行濟州牧使任進上單子](1862)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-003	갑자 정월 도목 음식 발기(1864)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-004	병인 이월 온산 송악 별기도 고관 진적 발기(1866)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-005	병인 칠월 십오일 칠석제 겸 친정도목에 하오신 실과 음식 발기(1866)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-006	무진 십일월 삭 웃전에서 하신 치제 단자(1868)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-007	경오 칠월 초십일 친정 도목 음식 해 내온 발기(1870)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-008	임신 오월 큰 마리 발기(1872)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-009	公翁主 吉禮時 初揀擇時 內下物品(1872)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-010	계유 이월 설청 후 갱반주 내외소주방 탄 소목미 주온 발기(1873)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-011	갑술 정월 초칠일 산실청 야참하신 발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각

Ⅳ-1-012	갑술 이월 초일일 약방 궤주상 발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-013	갑술 이월 십사일 초칠일 갱반하온 발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-014	갑술 이월 이십일일 이칠일 약방 승후관 갱반 발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-015	갑술 이월 이십팔일 삼칠 약방 사찬하오신 발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-016	갑술2월삼칠일갱반소용발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-017	갑술 오월 십구일 백일 입시하오시고 사찬하오신 발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-018	갑술 오월 십구일 원자 아기씨 백일병 반사하온 발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-019	갑술 춘 거배하온 발기(1874)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-020	을해 이월 이십일 좌의정 대감 선원 사전 사찬 발기(1875)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-021	을해 십이월 십육일 주청사 복명시 궤주하신 발기(1875)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-022	[全羅道 假都事 全州判官 金 進上 單子](1876)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-023	[慶尙道 觀察使兼巡察使 朴 進上 單子](1877)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-024	[江原道 行觀察使 兼都巡察使 閔 進上 單子](1877)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-025	[慶尙左道 水軍節度使 朴 進上 單子](1877)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-026	[三道統制使 兼慶尙右道 水軍節度使 李 進上 單子](1877)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-027	무인 팔월 십육일 산릉도감 당낭 사찬 찬합 [발기](1878)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-028	무인 팔월 능소도감 당상 찬합 사찬하오신 발기(1878)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-029	무인 팔월 이십구일 빈전도감 당낭 종척집사 내외 소속 사찬하오신 발기(1878)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-030	[江原道 觀察使兼巡察使 洪 進上 單子](1878)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-031	기묘 정월 이십칠일 정헌용 진사회방 궤주상 발기(1879)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-032	기묘 팔월 거배하온 발기(1879)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-033	기묘 십이월 이십일 성두시 점심 차배 발기(1879)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-034	기묘 십이월 이십일일 성두 후 약방직숙 철타 후 사찬상 발기(1879)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-035	신사 이월 탄일 위축 발기(1881)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-036	임오 정월 천만세 동궁마마 관례시 어상 발기(1882)	한국학중앙연구원 장서각

Ⅳ-1-037	壬午 正月 十五日 初揀擇時 進御床 賓床 處子床 件記(1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-038	壬午 正月 十四日[物品 件記](1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-039	壬午 正月 十八日 再揀擇 進御床 賓床 處子床 發記(1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-040	임오 정월 이십일 천만세 동궁마마 관례시 사찬상 발기(1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-041	壬午 正月 二十一日 千萬歲 東宮媽媽 冠禮時 賜饌床 件記(1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-042	壬午 正月 千萬世 東宮媽媽 嘉禮時 御床記(1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-043	임오 가례시 발기(壬午 嘉禮時 件記)(1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-044	[임오황력오경연붙임발기](1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-045	[行龍仁縣令崔光紳進上單子](1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-046	[壬午 十一月日 永禧殿 大祭 祭需 發記](1882)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-047	갑신 이월 탄일 위축 발기(1884)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-048	[乙酉 十月 十七日 李應俊 進上 單子](1885)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-049	을유 시월 송악산 개채 진작하온 발기(1885)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-050	[江原道 觀察使 兼巡察使 閔 進上 單子](1885)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-051	[平安道 假都事 平壤府 庶尹 尹 進上 單子](1885)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-052	병술 이월 탄일 각처 위축경 발기(1886)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-053	[平安道 觀察使 兼巡察使 管餉使 南 進上 單子](1886)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-054	[行全羅道 觀察使 兼都巡察使 尹 進上 單子](1886)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-055	병술 십이월 이십일 진찬도감 사찬하오신 발기(1886)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-056	병술12월진찬소수효[발기](1886)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-057	[進上單子](1886)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-058	정해 정월 십삼일 존호시 진어 사찬상 발기(1887)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-059	정해 정월 진찬시 내빈 자비관 왜반기 발기(1887)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-060	정해 이월 십일일일 삼회작일 진어 사찬상 발기(1887)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-061	정해 구월 영평 백운사 삼칠일경 발기(1887)	한국학중앙연구원 장서각

Ⅳ-1-062	무자유월광주법화암삼칠일위축경발[기](1888)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-063	기축 오월 산 가는 물재 발기(1889)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-064	경인 이월 초사일 존호도감 사찬하오신 발기(1890)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-065	경인 사월 이십일 성빈 다례 단자(1890)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-066	경인 유월 초육일 상자다례 어물 발기(1890)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-067	경인 칠월 이십일 빈전도감 당낭 종척집사 내외소속 사찬하오신 발기(1890)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-068	경인 팔월 초이일 산릉도감 사찬 찬합 발기(1890)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-069	경인 팔월 초이일 산릉도감 찬합 사찬 발기(1890)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-070	경인 팔월 초이일 국장도감 사찬 발기(1890)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-071	경인 팔월 이십구일 성빈다례 석상식 산릉 겸행 발기(1890)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-072	[進上 單子](1890)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-073	신묘 십이월 초육일 유릉 다례 단자(1891)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-074	[黃海道 觀察使兼巡察使 李 進上 單子](1891)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-075	[黃海道 觀察使兼巡察使 李 進上 單子](1891)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-076	[黃海道 觀察使兼巡察使 李 進上 單子](1891)	서울대학교 규장각
Ⅳ-1-077	임진 사월 십육일 주다례 단자(1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-078	임진 칠월 초이일 존호도감 사찬하오신 발기(1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-079	임진 칠월 초이일 임진 칠월 십삼일 존호도감 사찬하오신 발기(1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅳ-1-080	임진 구월 십이일 서총대 진어 사찬상 발기(1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅴ-1-081	임진 구월 이십오일 진찬시 도감 사찬하오신 발기(1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅴ-1-082	임진 시월 초구일 재회작 진어 사찬상 발기(1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅴ-1-083	임진 시월 초구일 삼회작 진어 사찬 발기(1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅴ-1-084	임진 십일월 흑석리 당주 각처 신사 지내온 발기(1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅴ-1-085	[咸鏡道 行觀察使兼都巡察使 徐 進上 單子](1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅴ-1-086	[咸鏡道 行觀察使兼都巡察使 徐 進上 單子](1892)	한국학중앙연구원 장서각

V-1-087	[全羅道 假都事 全州判官 閔 進上 單子](1892)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-088	계사 이월 장악원 사찬하오신 발기(1893)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-089	癸巳 二月 誕辰 各處 爲祝 件記(1893)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-090	[癸巳 十月 十九日 郡夫人 三揀擇敎是時 頒賜床件記](1893)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-091	[洪祐純家 癸巳 義親王 吉禮時 望處子 三揀擇時頒賜 件記](1893)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-092	[行咸鏡道 觀察使 兼都巡察使 徐 進上 單子](1893)	서울대학교 규장각
V-1-093	[慶尙道 觀察使 兼都巡察使 親軍南營外使 李 進上 單子](1893)	서울대학교 규장각
V-1-094	갑오 정월 이십일일 장악원 사찬하오신 발기(1894)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-095	갑오 이월 십팔일 진연 삼회작 진어상 사찬 음식 발기(1894)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-096	[慶尙道 觀察使兼都巡察使 親軍南營外使 趙 進上 單子](1894)	서울대학교 규장각
V-1-097	[咸鏡道 觀察使兼巡察使 朴 進上 單子](1894)	서울대학교 규장각
V-1-098	을미 사월 위시 분료 발기(1895)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-099	병신 칠월 이십칠일 봉안 다례 발기(1896)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-100	병신 칠월 이십칠일 성빈 별다례 발기(1896)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-101	병신 시월 십오일 조전 겸 향별다례 발기(1896)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-102	병신 십이월 이십팔일 조전 발기(1896)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-103	정유 삼월 십육일 진향 발기(1897)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-104	정유 삼월 십칠일 진향 발기(1897)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-105	정유 구월 십팔일 개명정 다례 발기(1897)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-106	정유 시월 십이일 진향 다례 발기(1897)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-107	무술 구월 이십오일 진어상 손님상 발기(1898)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-108	기해 구월 이십오일 천백세 아기씨 생신 어상 손님상 발기(1899)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-109	기해 납월 십구일 상호도감 사찬하오신 발기(1899)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-110	경자 칠월 이십오일 천만세 탄일 진어상 발기(1900)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-111	경자 칠월 이십육일 후물리 진어상 발기(1900)	한국학중앙연구원 장서각

V-1-112	경자 구월 십칠일 낫것 진어상 발기(1900)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-113	신축 사월 일 정동 가 물종 기(1901)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-114	신축 사월 이십팔일 진찬도감 사찬하오신 발기(1901)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-115	신축 구월 초사일 자가 봉비시 진어 손님상 발기(1901)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-116	신축 구월 십칠일 진어상 발기(1901)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-117	임인 삼월 이십팔일 양로연시 진어상 기로소 당낭 사찬상 발기(1902)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-118	임인 오월 십삼일 삼회작 진어 사찬상 발기(1902)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-119	임인 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기(1902)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-120	임인 구월 아기씨 생신 조반상 진어상 발기(1902)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-121	임인 십일월 초오일 순비자가 생신 음식 발기(1902)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-122	[癸卯 三月 二十二日 英親王 痘候平復敎是時 頒賜床 件記](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-123	[癸卯 三月 二十二日 英親王 痘候平復敎是時 頒賜床 件記](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-124	계묘 삼월 이십육일 함령전 고사 소입 [발기](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-125	[癸卯 三月 二十二日 英親王 痘候平復敎是時 頒賜床 件記](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-126	계묘사월[제수발기](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-127	癸卯 六月 初三日 英親王 痘候 百日 頒賜床 [件記](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-128	계묘 유월 초삼일 영친왕 성두 후 백일 진어상 발기(1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-129	[癸卯 六月日 英親王 痘後 敎是時 頒賜 件記](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-130	계묘 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기(1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-131	[癸卯 九月 十九日 英親王 疹後平復敎是時 [發記](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-132	[癸卯 九月 十九日 英親王 疹候平復敎是時 御床 頒賜床 件記](1903)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-133	갑진 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 발기(1904)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-134	갑진 구월 십칠일 진어상 발기(1904)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-135	갑진 십일월 십사일 십오일 원소도감 사찬 건기(1904)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-136	을사 팔월 십구일 기신 홍릉 다례 발기(1905)	한국학중앙연구원 장서각

V-1-137	병오 정월 초일일 담사 다례 단자(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-138	병오 정월 이십이일 탄일 다례 단자(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-139	병오 이월 초팔일 천만세 동궁마마 탄일 진어상 사찬상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-140	병오 이월 초팔일 천만세 동궁마마 탄일 진어상 사찬상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-141	병오 이월 초팔일 천만세 동궁마마 탄일 진어 사찬상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-142	병오 이월 초구일 천만세 동궁마마 탄일 후물리 진어상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-143	병오 사월 초팔일 초구일 사찬상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-144	병오 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-145	병오 칠월 이십오일 억만세 탄일 진어상 사찬 음식 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-146	大宮 丙午 八月 十五日 秋夕 祭物 單子(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-147	병오 구월 십칠일 경축 진어상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-148	병오 구월 이십오일 영친왕 천백세 생신 음식 진어상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-149	병오 십일월 초육일 귀비마마 천백세 생신 진어상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
V-1-150	[丙午 十二月 十一日 冊妃敎是時 進御床 發記](1906)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-151	병오 십이월 십일일 가례시 진어상 발기(1906)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-152	[經理院卿 沈 進獻 單子](1906)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-153	[丙午 十二月 十九日 冠禮 敎是時 進御床 頒賜床 件記](1906)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-154	[丁未 正月 二十六日 英親王 冠禮 敎是時 看品床 件記](1907)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-155	[丁未 正月 二十七日 英親王 冠禮 敎是時 頒賜床 件記](1907)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-156	[丁未 正月 二十七日 英親王 冠禮 敎是時 進御床 頒賜床 件記](1907)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-157	[丁未 正月 二十七日 英親王 冠禮敎是時 進御床 件記](1907)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-158	정미 정월 이십칠일 영친왕 관례시 진어상 발기(1907)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-159	[丁未 正月 二十八日 景孝殿 懿孝殿 別茶禮 件記](1907)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-160	정미 정월 용금치(1907)	한국학중앙연구원 장서각
VI-1-161	정미 칠월 이십오일 의효전 별다례 발기(1907)	한국학중앙연구원 장서각

Ⅵ-1-162	[昌原府 外府面 召沓里 前郡守 金永珪 獻上物品單子](1909)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-163	[前秘書丞 安禧遠 進獻 單子](1909)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-164	[慶山郡 進上 單子](1909)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-165	[慶尙南道 梁山郡 邑內面 進上 單子](1909)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-166	[慶尙南道 梁山郡 北三面 進上 單子](1909)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-167	獻納品之義願(1910)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-168	신해유월이십구일위시주다례[발기](1911)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-169	신해 윤유월 망다례 발기(1911)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-170	신해 윤유월 초팔일 원소 성빈전 발기(1911)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-171	신해 칠월 십육일 억만세 탄일 낮것상 발기(1911)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-172	신해 칠월 십육일 만수성절 탄일 낮것상 발기(1911)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-173	신해 칠석 다례 발기(1911)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-174	신해 칠월 삭다례 발기(1911)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-175	임자 사월 초팔일 주다례 발기(1912)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-176	임자 사월 십일일 소상 익일 주다례 발기(1912)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-177	임자 사월 십일일 소기 익일 원소 다례 발기(1912)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-178	[성복전제수발기](1912)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-179	계축 이월 십팔일 동궐마마 탄일 진어상 발기(1913)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-180	기미 음 시월 십일일 조석 상식 발기(1919)	풀무원김치박물관
Ⅵ-1-181	[접대발기](1930)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-182	[嘉禮 吉禮時 件記](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-183	[慶尙北道 土産品 進上 單子](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-184	[內安堂 李貴人 三年內 祭品 單子](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-185	[능상식제수발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-186	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각

Ⅵ-1-187	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-188	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-189	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-190	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-191	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-192	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-193	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-194	[다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-195	[茶禮 單子](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-196	[물재발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-197	[物品 目錄](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-198	[반사발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-199	[사찬상발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-200	[산릉다례발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-201	[議政府 六曹 進上 單子](年度未詳)	서울대학교 규장각
Ⅵ-1-202	[全羅道 進上 單子](年度未詳)	서울대학교 규장각
Ⅵ-1-203	[접대발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-204	[접대발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-205	[접대발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-206	[접대발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-207	[宗廟 祭器 造成 件記](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-208	[진어사찬발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-209	[진어사찬상발기](年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-210	각처 칠월 위축 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-211	경우궁 제향 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각

Ⅵ-1-212	마리방 기용 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-213	매년 시월 위축 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-214	매년 정조 위축 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-215	반사상 발기(頒賜床 件記)(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-216	사찬상 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-217	산릉 성빈 다례 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-218	산릉 입주전 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-219	세자궁 생대구 반사 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-220	순종효황제 탄일 접대건(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-221	이월 탄일 신사 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-222	貯芳室 所在中 闕失記(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-223	進宴時 再會酌 件記(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-224	칠월 탄일 각처 위축 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅵ-1-225	큰전 요도 발기(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-01	穆陵遷葬時謄錄(1630)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-02	嘉禮謄錄(1638-1662)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-03	[辛丑]社稷署謄錄(1661-1718)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-04	薦新進上謄錄(1671-1697)	서울대학교 규장각
Ⅶ-1-05	[庚子]社稷署謄錄(1720-1759)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-06	景宗大王國恤謄錄(1726)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-07	進上謄錄(1767-1817)	서울대학교 규장각
Ⅶ-1-08	永祐園遷奉謄錄(1789)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-09	[丁巳]祭物謄錄(1797)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-10	健陵遷奉謄錄(1821)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-11	[乙未]謄錄(1835-1849)	한국학중앙연구원 장서각

Ⅶ-1-12	慶嬪嘉禮謄錄(1847)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-13	[己酉]謄錄(1849-1860)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-14	[辛酉]社稷署謄錄(1861-1878)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-15	永惠翁主吉禮謄錄(1872)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅶ-1-16	[戊寅]祭物謄錄(1878)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-17	[己卯]社稷署謄錄(1879-1886)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-18	[丙戌]社稷署謄錄(1886-1892)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-19	[丁亥]進饌謄錄(1887)	서울대학교 규장각
Ⅶ-1-20	[壬辰]內外進饌謄錄(1892)	서울대학교 규장각
Ⅶ-1-21	[癸巳]內外進饌謄錄(1893)	서울대학교 규장각
Ⅶ-1-22	內外進宴謄錄(1901-1902)	서울대학교 규장각
Ⅶ-1-23	[戊申]祭物謄錄(1908)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-24	恭陵謄錄(1920)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-25	別茶禮謄錄(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-26	朔望茶禮謄錄(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-27	入耆社謄錄(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-28	明陵謄錄(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-1-29	度支別進排謄錄(年度未詳)	서울대학교 규장각
Ⅶ-2-01	毓祥宮昭寧園式例(1725-1776)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅶ-2-02	國婚定例(1749)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-2-03	度支定例(1749)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-2-04	宣惠廳定例(1751)	서울대학교 규장각
Ⅶ-2-05	宮園式例補編(1753以後)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅶ-2-06	宮園式例(1756)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-2-07	貢膳定例(1776)	서울대학교 규장각

Ⅶ-2-08	度支志(1788)	서울대학교 규장각
Ⅶ-2-09	吉禮要覽(1870)	서울대학교 규장각
Ⅶ-2-10	內醫院式例(年度未詳)	서울대학교 규장각
Ⅶ-3-01	國朝五禮儀(1397-1450)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-02	永興本宮(1703以後)	서울대학교 규장각
Ⅶ-3-03	國朝續五禮儀(1777-1800)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-04	御定太常菓果醢葅圖式(1793)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-05	永興本宮儀式(1795)	서울대학교 규장각 한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-06	萬機要覽(1801-1834)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅶ-3-07	陵寢享禮陳設圖(1870)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-08	各宮廟園享禮陳設圖(1871)	국립중앙도서관
Ⅶ-3-09	祭享笏記及陳設圖原稿(1920-1930)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-10	笏記陳設圖(1937)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-11	別廟節目(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-12	二室各節祭需陳列記(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-13	一室各節祭品名冊(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-14	陳設圖(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-15	陳設圖(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-16	陳設圖(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-17	陳設圖(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-3-18	春官通考(年度未詳)	서울대학교 규장각
Ⅶ-3-19	顯隆園享禮陳說圖(年度未詳)	西尾市立圖書館 日本岩瀨文庫
Ⅶ-3-20	셜찬도(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-4-01	食療纂要(1460)	개인소장
Ⅶ-4-02	藥房謄錄(年度未詳)	서울대학교 규장각

Ⅶ-4-03	臘藥症治方(年度未詳)	국립중앙도서관
Ⅶ-4-04	諺解臘藥症治方(年度未詳)	서울대학교 규장각
Ⅶ-5-01	典享司日記(1820)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-02	耆社志(1849)	한국학중앙연구원 장서각 서울대학교 규장각
Ⅶ-5-03	다례블긔(1850)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-04	병인큰뎐분뇨도(1866)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-05	太常誌(1873)	서울대학교 규장각 한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-06	山陵享需冊(1897)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-07	進宴後賞格發記(1900)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-08	歲饌頒賜冊(1901-1905)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-09	삭망다례발긔(1911)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-10	荷齋日記(1911)	서울대학교 규장각
Ⅶ-5-11	改正祭需品規定(1916)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-12	改正祭需品, 改正消耗品規定(1920)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-13	慶壽宮 庚午 享需件記(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-14	景祐宮 丁卯 享需件記(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-15	경우궁 뎡유신조(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-16	景祐宮 庚午 享需件記(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-17	경인각궁졔슈도(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-18	節祀祭品(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-19	祭祀饌品儀(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-20	諸製造法(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-21	照點記(年度未詳)	한국학중앙연구원 장서각
Ⅶ-5-22	경상대학교 소장 궁중 음식 발기	경상대학교 문천각
Ⅶ-5-23	조선왕조실록	서울대학교 규장각