

조선왕조궁중음식

글 한복진 - 사진 정수미



글 한복진

1952년 서울 출생

이화여자대학교 가정대학 졸업

고려대학교 대학원 식품공학과(농학석사)

한양대학교 대학원 식품영양학과(이학박사) 수료

CIA, Le Cordon Bleu, ICIF, 찌지쿠킹 아카데미,

상해음식복무학교 전문조리과정 수료

일본조리전문학교 교수 역임

현 전주대 문화관광학부 전통음식문화과 교수,

(사)궁중음식연구원 이사,

프랑스 미식가협회 Chaine des Rotisseurs 회원

저서

『한국의 전통음식』 『장 담그는 법』 『태교음식』

『궁중의 식생활』 『우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지』

『다시 보고 배우는 음식디미방』

『쉽게, 맛있게, 아름답게 만드는 한과』

『해외여행 가서 꼭 먹어야 할 음식 130가지』

『우리 생활 100년 · 음식』 등 다수

사진 정수미

1965년 경주생

경원전문대 사진영상학과 졸업

현 전통문화 사진연구소 소장 역임

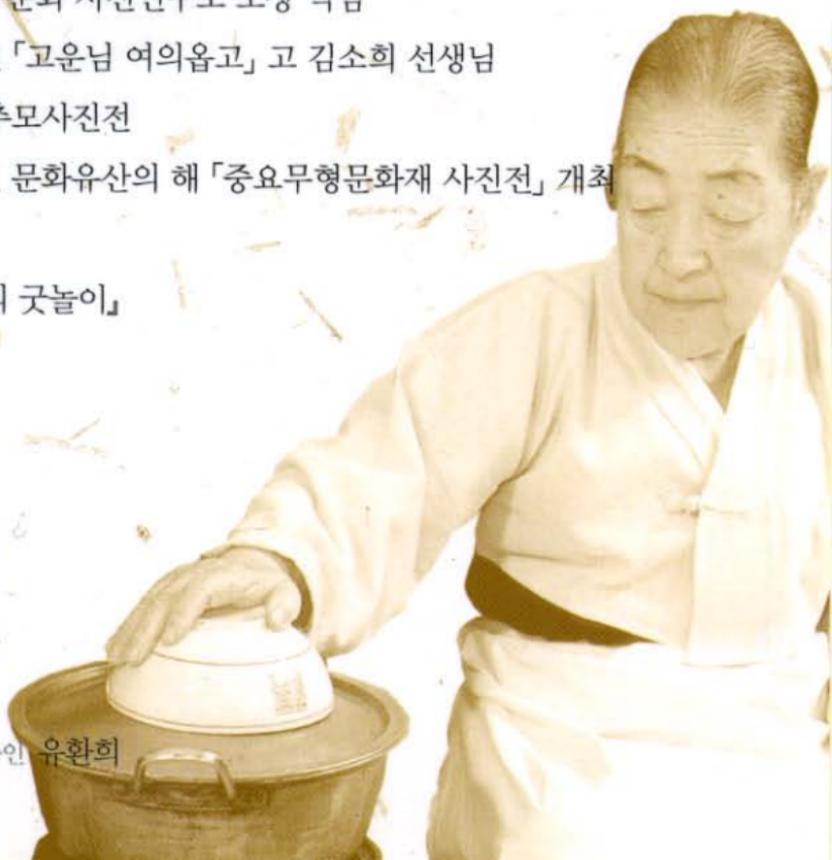
1995년 「고운님 여의읍고」 고 김소희 선생님

49제 추모사진전

1997년 문화유산의 해 「중요무형문화재 사진전」 개최

저서

『한국의 굿놀이』



조선왕조궁중음식

한국민족문화재 제 38 권



국립문화재연구소
중요무형문화재 기록 도서

중요무형문화재 제 38 회

조선왕조궁중음식



글 한복진 · 사진 정수미

화산문화

‘중요무형문화재’ 시리즈를 발간하며

‘중요무형문화재’ 시리즈는 중요무형문화재의 원형을 보존하기 위하여 추진하고 있는 중요무형문화재 기록화 사업의 하나로 기획된 것입니다.

무형문화재는 그 대상의 형체가 없기 때문에 사람의 기능과 예능에 의해 전승됩니다. 그런 까닭에 유형의 문화재보다 쉽게 사회적·문화적 환경 변화에 노출되어 변형되거나 급격히 사라져 가고 있습니다. 이에 국립문화재연구소에서는 1995년도부터 중요무형문화재 개별 종목에 대한 다큐멘터리와 도서를 제작·발간하여 중요무형문화재의 역사와 현재를 기록하고 있습니다.

‘중요무형문화재’ 시리즈 각 권에는 국가가 지정한 개별 중요무형문화재의 기·예능 실연 과정 전체와 역사적 전승 양상 등을 기록·고증하여 보다 객관적이고 전문적인 내용을 수록하였고, 전통 문화만을 고집스럽게 담은 사진 작가들의 사진을 실어 독자 여러분의 이해를 도울 수 있도록 편집하였습니다.

‘중요무형문화재’ 시리즈로 이번에 발간하는 『조선왕조궁중음식』은 궁중음식의 역사적 배경, 궁중의 식생활, 조리 기술 등을 문헌을 통해 고찰하였고, 특히 조선조 마지막 주방 상궁인 한희순 1대 기능 보유자로부터 30년간 전수받은 황혜성 기능 보유자의 실제 조리법을 상세히 소개하고 있습니다.

모쪼록 새 역사의 시작을 맞이하여 ‘중요무형문화재’ 시리즈가 전통 문화 유산을 지키고 유지하는 한편 중요무형문화재를 올바르게 전승해 나가는 기초 자료로 활용되어 전통 문화의 토대로 자리매김될 수 있기를 기대합니다.

2002. 12

국립문화재연구소

발간사	4
-----	---

1 궁중음식의 배경

1. 궁중음식 관련 문헌	9
2. 궁중의 음식 담당 관청	20
3. 궁중음식의 재료	23
4. 궁중의 음식 담당자	25
5. 궁중의 주방	27

2 궁중의 식생활

1. 궁중의 일상식	32
2. 궁중의 연회식	41

3 궁중음식 조리 기술

1. 궁중음식의 종류	46
1) 주식	46
2) 김치와 젓갈	47
3) 찬물	48
4) 병과 · 음청류	54

2. 궁중음식의 실제 조리	58
1) 죽상	58
장국죽/ 굴두부조치/ 북어보푸라기/ 매듭자반/ 나박김치	
2) 수라상	67
(1) 대원반의 음식 조리법	67
흰수라/ 미역국/ 동치미/ 젓국지/ 송 송이/ 무젓국조치/ 절미된장조치/ 죽 순짬/ 양지머리 편육/ 오이통장과/ 무생채/ 홍합초/ 삼색나물/ 생선전/ 어리굴젓/ 육포/ 김구이	
(2) 소원반의 음식 조리법	89
팔수라/ 곰국/ 수란/ 너비아니/ 어회	
(3) 모반(전골상)의 음식 조리법	94
채소전골	
3) 면상	97
(1) 국수와 찬품	98
난면/ 어알탕/ 우설짬/ 화양적/ 어채 / 내장전/ 신선로/ 겨자채/ 장김치	

(2) 병과 · 음청류	121
각색편/ 약식/ 약과/ 각색다식/ 울 란 · 조란/ 각색정과/ 창면	
3. 그 밖의 주요 궁중음식	140
1) 주식류	140
차조미음/ 규아상/ 생치(핑)만두	
2) 육찬	148
두골탕/ 갈비찜구이/ 닭찜	
3) 어찬	154
어만두/ 대합구이/ 대하찜/ 해삼전	
4) 채소찬	163
미나리강회/ 잡채/ 탕평채(목채)/구 절판/ 두부선	
5) 병과류	176
봉우리떡(두툼떡)/ 각색단자/ 앵두편 / 배숙	

4 조선왕조궁중음식 전수 현황

1. 중요무형문화재 제38호 조선왕조 궁중음식	187
2. 궁중음식 전수 계보	189
참고문헌	199

1 궁중음식의 배경

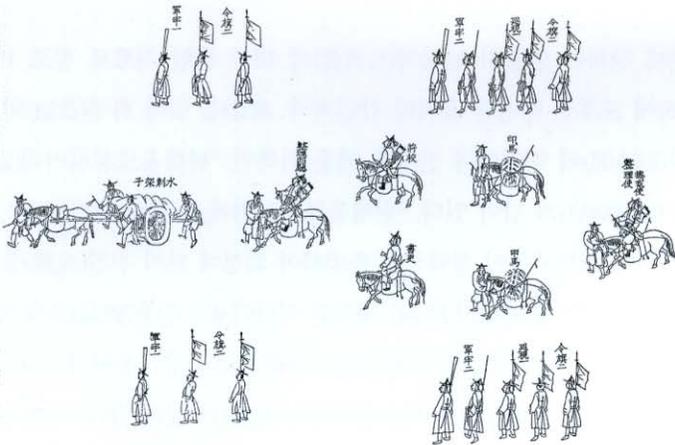
1. 궁중음식 관련 문헌

1) 일상 음식에 관한 기록

현재 전하는 궁중의 일상식(日常食)에 대한 문헌 자료로 정조 19년(1795)에 모후인 혜경궁 홍씨의 갑년(甲年, 회갑)을 맞아 화성(華城)의 현릉원(顯陵園)에 행차하여 잔치를 베푼 기록인 『원행을묘정리의궤(園幸乙卯整理儀軌)』가 남아 있다. 『원행을묘정리의궤』는 왕과 자궁(慈宮, 혜경궁 홍씨) 여형제들이 창덕궁을 출발하여 화성에 가서 진찬(進饌)을 베풀고 다시 환궁할 때까지 8일간 대접한 식단이 4권 찬품(饌品)조에 자세히 실려 있다. 특히 일상식에 해당하는 수라상과 죽상·응이상·고임상, 그리고 다과상에 해당하는 다소반과(茶小盤果)가 실려 있다. 이를 통하여 1700년대 수라상 차림이 조선 말기 궁중의 마지막 주방상궁인 한희



『원행음묘 정리의궤』(1795) 표지, 규장각소장



『원행음묘정리의궤』도식 중 수라가자.

卷一 幸乙卯整理儀軌摠目

之擇日

座目

圖式

卷一

傳教

筵說

樂章

致詞

御製

御射

傳令

軍令附臨時
刻錄令

卷一

儀註附錄
式

節目

啓辭

卷三

啓目

狀啓

移文

來關

手本

甘結

卷四 饌品附錄
花

器用

排設

儀仗

盤纏

掌標

駕轎

舟橋

司僕定例

卷五

內外賓

參宴老人

陪從

留都附守留牌
國學置壁

工伶

塘馬附所
兵

榜目

賞典

財用

附編一

誕辰慶賀

傳教

傳教

『원행을묘정리의궤』의 목차 (1795), 규장각 소장.

『화성능행도명』의 제1첩 -〈봉수당 진첩잔도〉부분도



순을 비롯한 생존의 상궁들이 전하는 12첩 수라상의 형식과 다르다는 것을 알 수 있다.

2) 잔치 음식에 관한 기록

궁중에서는 왕, 왕비, 대비 등의 회갑(回甲), 탄신(誕辰), 4순(四旬), 5순(五旬), 망5(望五, 41세), 망6(望六, 51세) 등의 특별한 날이나, 이들이 존호(尊號)를 받거나 또는 왕이 기로소(耆老所)에 들어가거나 왕세자책봉, 가례(嘉禮) 등과 외국의 사신을 맞을 때, 국가적인 경사가 있을 때 왕의 윤허(允許)를 받아 큰 잔치가 열렸다.

연회의 규모와 의식 절차에 따라서 진작(進爵), 진연(進宴), 진작(進爵), 수작(受爵) 등으로 나뉜다. 그 중 규모가 가장 큰 것이 진연, 그다음 이 진찬, 진작, 수작의 순서라 하였으나, 의례 찬품조의 내용은 진연과 진작의 차이가 거의 없다.

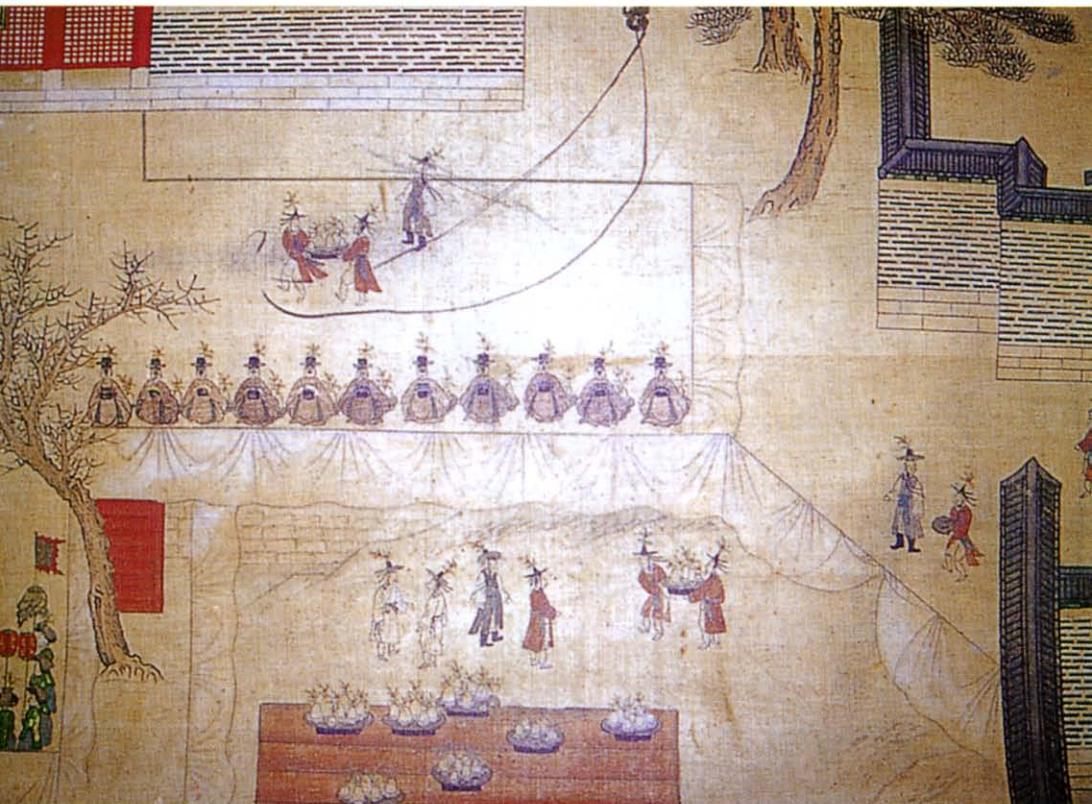
조선 중기 이후 궁중의 잔치 음식에 관해서는 진찬의례(進饌儀軌), 진연의례(進宴儀軌), 등록(騰錄), 음식 발기(件記) 등이 비교적 많이 남아 있어 구체적으로 알 수 있다.

조선조 궁중연회식 의례와 등록은 현재 27종이 전해지고 있다. 궁중 연회의례의 찬품(饌品)조에는 잔치의 회수와 각 잔치마다 차린 상차림의 종류, 상에 차린 음식의 가지수와 높이, 상화(床花)의 종류와 갯수 등이 적혀 있으며, 각 음식명 아래에는 작은 글씨로 음식에 쓰인 식품 재료의 종류와 분량이 적혀 있다.

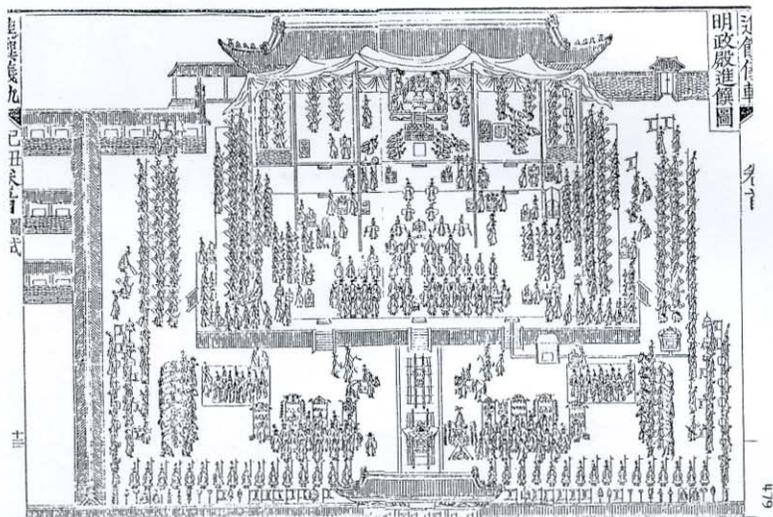
궁중 잔치의례 찬품조에는 음식명, 재료, 분량만 나와 있고 구체적인 조리법은 밝히지 않고 있다. 정확한 조리법을 규명하기에는 어려우나



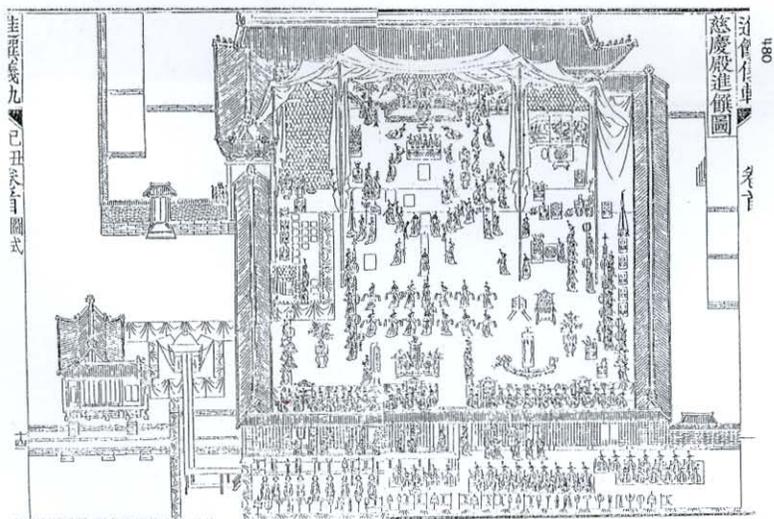
「기축진찬도병」 제2장면 <자경전진찬도> 대청 부분.



「기축진찬도병」 제2장면 <자경전진찬도> 음식 만드는 막차 부분.



「기축년 진찬의례」 <명전전 진찬도>



「기축년 진찬의례」 <가경전 진찬도>

〈표1〉 조선조 궁중연회 의례 목록¹⁾

연 도	의 례 명	잔치실행연유
1. 肅宗45年 9月 己亥(1719)	進宴儀軌	숙종의 望 6과 기로소 입소자가 300명에 달함을 축하한 잔치
2. 英祖20年 9月 甲子(1744)	進宴儀軌	대왕대비인 明聖왕후 김씨를 위한 잔치
3. 英祖41年10月 乙酉(1765)	受爵儀軌	영조의 보령 망8 축하 잔치
4. 正祖19年 2月 乙卯(1795)	園幸乙卯整理儀軌	혜경궁 甲年에 사도세자능인 현 음원에 참배하고 배운 잔치
5. 純祖 9年 1月 己巳(1809)	惠慶宮 進饌所儀軌	사도세자비인 혜경궁 홍씨의 冠禮回甲 축하 잔치
6. 純祖27年10月 丁亥(1827)	慈慶殿進爵整理禮儀軌	순조가 모후인 김씨(자경전)을 위해 배운 잔치.
7. 純祖28年 2月 戊子(1828)	進爵儀軌	순조의 坤殿인 純元왕후의 보령4순 축하잔치
8. 純祖29年 2月 己丑(1829)	進饌儀軌	순조의 4순과 어극 30년 축하 잔치
9. 憲宗14年 3月 戊申(1848)	進饌儀軌	순조비 보령 6순과 익종비 조씨 보령 망5 축하 잔치
10. 高宗 5年11月 戊辰(1868)	進饌儀軌	태후인 조대비의 보령 滿周甲 탄신 축하 잔치
11. 高宗10年 4月 癸酉(1873)	進爵儀軌	화재로 소실되었던 강령전을 재건 축하잔치
12. 高宗14年12月 丁丑(1877)	進饌儀軌	조대비 7순 축하 잔치
13. 高宗24年 1月 丁亥(1887)	進饌儀軌	조대비 8순 축하 잔치
14. 高宗29年 9月 壬辰(1892)	進饌儀軌	고종의 망5와 어극30년 축하 잔치
15. 光武 5年 5月 辛丑(1901)	進饌儀軌	헌종왕후인 明憲太后 홍씨 보령 망 8 축하 잔치
16. 光武 5年 7月 辛丑(1901)	進宴儀軌	고종 5순 축하 잔치
17. 光武 6年 4月 壬寅(1902)	咸寧殿 進宴儀軌	고종이 망6이 되어 耨社입소 축하 잔치
18. 光武 6年11月 壬寅(1902)	進宴儀軌	고종 망6과 御極40년 축하 잔치

1) 이효지, 『조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구』(수학사, 1985)

비슷한 연대에 나온 고조리서를 참조하면 당대의 궁중음식을 어느 정도는 추정하여 복원해 볼 수 있다.

찬품단자는 한 상에 차리거나 한 번에 사찬하는 전 품목 또는 한 끼에 대접하는 음식을 모두 모아서 두루마리 종이에 이어서 정연하게 적은 것으로, 음식발기(飲食件記)라고도 한다. 음식발기의 종류는 진찬발기·진향발기·사찬발기·다례발기·관례발기·탄일상발기 등 연회 음식 뿐 아니라, 제사음식·사찬음식·일상식에 이르기까지 음식이 있는 여러 행사 때에 기록하였다.

음식발기는 대부분 좋은 한지 두루마리에 일정한 양식으로 정연한 궁체로 쓰여 있다. 또한 발기 중에는 좋은 종이에 쓰인 것과 같은 내용을 종이질이 얇은 반지에 서투른 글씨로 적어 놓은 것이 있다. 이는 실제로 일을 진행하는 이들이 메모의 용도나 물자를 청구할 때에 쓰여진 것으로 추측된다.²⁾

진연이나 진찬의 큰잔치 때에 웃어른께 직접 올리는 찬품단자를 올린다. 조대비 육순잔치 하는 날 각 전에 각각 다른 선자지(扇子紙)에 발기를 올린다고 기록하고 있으며, 진서(眞書) 한문으로 쓴다. 선자지는 닥지에 물감을 들이고 다듬이질을 하여 만든 종으로 두껍고 질기다.

각 전의 색깔을 달리하는 것이 이채롭다. 자전(대왕대비)은 황색, 대전은 홍색, 중궁전은 청색, 대원군은 보라색, 부대부인은 갈매색(질은 초록색), 세자는 주황색, 세자빈은 녹색 종이에 쓴다. 반드시 음양의 나타내는 상징으로 남성은 붉은색 계통이고 여성은 푸른색 계통의 종이가 쓰인다.³⁾

2) 이성우, 「조선조 궁중음식건기에 관한 고찰」(한국식문화학회 제3권 1호, 1988), 11쪽

3) 황혜성, 「궁중음식」, 『조선조 궁중생활연구』(문화재관리국, 1992), 352쪽

찬품단자의 첫줄에는 받으시는 분을 적고 올리는 상의 명칭을 적고 그 다음 줄에 상에 차리는 음식 이름을 차례로 적는다.

찬품단자는 병풍처럼 접어서 같은 색의 봉투에 넣어서 올린다. 연회 때 올리는 찬품단자는 대개 2치 정도의 폭으로 종이를 접어 내용을 적은 것을 봉투에 넣고, 봉투 겉면에 받으실 분을 명확히 적어서 주칠함(朱漆函)에 담아서 음식을 올리기 전에 먼저 찬품단자를 올린다. 한 잔치에서 같은 분이 여러 차례 상을 받으실 때는 그때마다 먼저 찬품단자를 먼저 올리고 나서 음식은 나중에 올린다.



찬품단자(위)와 찬품단자봉투(아래)

2. 궁중의 음식 담당 관청

1) 이조(吏曹)의 궁중음식 담당 관청

사용원(司饗院)

사용원은 임금의 식사(御膳)와 대궐 안 음식물의 공급(供饋)에 관한 일을 맡은 관청이다.

고종 때 전선사(典膳司)로 개편하였으며 주원(廚院)이라고도 하였다. 고종 19년(1882) 내자사(內資寺)가 폐지된 뒤 궁중에서 쓰이는 쌀·국수·술·간장·기름·꿀·채소·과일 및 내연(內宴)과 직조 등의 일도 맡았다. 여러 곳에 어소(魚所)를 두고 어물을 잡아 공상(供上)하였는데, 행주·안산 등의 위어(葦魚)·소어(蘇魚)를 궁중에서도 별미로 꼽았으며, 또한 광주(廣州)에 자기요를 설치하고 좋은 자기를 구워 궁궐에 공급하였다. 광무 9년(1905)에는 제례·시사(諡事)를 맡는 봉상시(奉常寺)와 어선·향연(饗宴)·기구 등을 맡았고, 융희 3년(1909)부터는 궁중의 연회·음식 등에 관한 일을 맡아보았다.

내수사(內需司)

궁중에서 쓰는 미곡·포목·잡화 및 노비 등에 관한 일과 고려 때부터 내려온 왕실의 재산·광대한 왕실 사유토지 등의 관리한다. 내수사에 부속된 경공장(京工匠)은 용장(甕匠)·야장(冶匠) 등 32명이 있었다.

내시부(內侍府)의 음식 담당

내시부는 환시(宦侍)들로 감선(監膳, 대궐의 식사를 감독하는 일)·전명

(傳命)·수문(守門)·소제하는 소임을 맡았다. 궁중음식 담당은 상선(尙膳, 종2품, 정원 2명, 식사담당)·상온(尙醢, 정3품, 정원 1명, 술 담당)·상차(尙茶, 정3품, 정원 1명, 차 담당)·상약(尙藥, 종3품, 정원 1명, 약 담당) 등이 하고, 곁에 시중드는 설리(薛里)가 따른다. 갑오경장을 계기로 내시부가 없어지면서 한말에는 이 일을 상궁이 맡게 되었다.

2) 호조(戶曹)의 궁중음식 담당 관청

호조는 호구(戶口)·공부(貢賦)·전량(田糧)·식화(食貨) 등을 관장하

〈표2〉 『경국대전』의 궁중 차비의 직무와 인원⁴⁾

직위	담 당 직 무	문소전	대전	왕비전	대전
반감(飯監)	어선(御膳)과 진상을 맡는 벼슬아치	2인	6인	4인	4인
별사옹(別司饗)	음식물을 만드는 구슬아치	4인	14인	6인	4인
상배색(床排色)	음식상을 차리는 구슬아치	4인	10인	4인	4인
탕수색(湯水色)	뜯의설비, 열쇠보관 구슬아치	4인	10인	4인	4인
적색(炙色)	구이를 맡는 이	4인	6인	4인	4인
반공(飯工)	밥을 맡는 이	6인	12인	6인	6인
포장(泡匠)	두부를 맡는 이	4인	2인	2인	2인
주색(酒色)	술을 맡는 이	4인	4인	2인	2인
다색(茶色)	차를 맡는 이	2인	4인	2인	2인
병공(餅工)	떡을 만드는 이	4인	2인	2인	2인
증색(蒸色)	각종 찜을 만드는 이	4인	10인	4인	4인
등촉색(燈燭色)	등촉을 맡는 이	-	4인	4인	4인
성상(城上)	대궐문을 지키는 이	4인	34인	8인	38인
수복(守僕)	제사에 관한 일	4인	-	-	-
수공(水工)	마당을 소제, 물을 끄는 일	2인	18인	6인	4인
별감(別監)	액정서의 하인	6인	46인	16인	18인

4) 『경국대전(經國大典)』(정신문화연구원, 1985).

는데, 예조의 하급 관청들이 궁중에서 쓰이는 물자를 거의 관장한다. 궁중 음식에 관계되는 곳은 내자시·내섬시·사도시·사온서·의영고·장흥고·사포서·양현고·풍저창 등이다. 호조 소속으로 판적사(版籍司)·회계사(會計司)·경비사(經費司)의 삼사가 주된 관청이며, 경비사는 후에 별레방이라 하였다.

3) 예조(禮曹)의 궁중음식 담당 관청

예조의 연향 규정에 의하면 단오·추석·행행(行幸)·강무(講武) 할 때는 의정부와 육조에서 진연을 베푼다고 하며, 매년 가을에는 양로연(養老宴)을 연다고 하였다. 영조의 『속대전(續大典)』에 의하면 대향 후에는 음복연(飲福宴)이 있다고 하였다. 예조 소속으로 계제사(稽制司)·전향사(典享司)·전객사(典客司)의 세 관청이 있다. 궁중 의례와 음식을 관장하는 관청은 봉상사·내의원·예빈시·장악원·전의감·소격서·종묘서·사직서·빙고·전생서·사축서·문소전·연은전·기내제능전·참봉 등이 있다.

4) 그 외 궁중음식 관련 관청

공조(工曹)는 산택(山澤)·공장(工匠)·영선(營繕)·도야(陶冶)의 정사를 관계한다. 공조에서는 궁중 의례나 연회 때 필요한 설비나 기명을 맡는데, 선공감·장원서 등이 있다.

3. 궁중음식의 재료

1) 식품의 조달

각 궁궐 부근에는 소정의 채마전이 마련되어 있었고, 이를 관리하기 위해 관서까지 설치되어 있었다. 경복궁에서 소요되는 채소를 위해 오늘날의 통의동에 사포서(司圃署)를 두었는데 후에 수송동으로 옮겼다. 사포서에서는 제조·별제 등이 책임을 맡고 이서·노비들을 지휘하여 무·배추·과·마늘 등을 재배하여 궁중에 바쳤다. 그리고 창덕궁·창경궁에서 소요되는 채소는 돈화문 앞 속칭 농파니의 내농포에서 재배되었다. 이곳의 농원을 궁중의 내관들이 관리하였다. 한편 경희궁에서는 인근 신문로 2가에 있었던 농원에서 가꾼 채소를 공급받았다. 이 일대를 농포가 있었다고 하여서 농포안이라 불렀는데 농파니에서와 같이 내관들이 관리하였다.

한편 권농동에는 궁중에서 필요한 채소를 위해 내동포(內農圃)를 설치하여 궁중의 내관들이 가꾸도록 했다. 이것은 신선한 채소를 얻기 위한 이유도 있지만, 궁중에 있는 사람들에게 농경의 실상을 알게 하고 또 일반 백성들에게도 농업을 권장하고 있음을 보여주기 위해서였다.

맛과 향기가 좋은 과일은 제사에 필수이므로 궁궐에서 그 수요가 많았다.⁵⁾ 나라에서는 이를 위하여 북부 관광방, 지금의 화동에 장원서(掌苑署)를 두고 강화·개성 등에도 과수원을 설치·운영하면서 각종 과일을 궁궐에 공급하였다.

5) 최완기, 『한양』(교학사, 1997), 105~106쪽.

이 밖에 당주동에서 신문로 1가에 걸쳐 메주가마골 즉 훈조동(煥造洞)이 있었는데, 이곳은 장 담그는 원료로서의 메주를 전문적으로 썬던 곳이다. 서울의 외곽지대인 신영동·부암동·평창동 등에는 메주 가마가 있어 왕실이나 일반 서민들에게 메주를 만들어 공급했다.⁶⁾

2) 진상(進上)

궁중에서 쓰이는 물자는 모두 궁 밖에서 생산되는 것이다. 궁중음식의 재료는 각 지방의 토산물 또는 특산물을 공물(貢物) 또는 진상의 형태로 궁중에 들어오게 된다. 진상품은 궁중의 일상생활 제향·빈례(賓禮)·사여(賜與) 등에 소용되었다. 조선시대의 진상에 대하여 『경국대전(經國大典)』·『만기요람(萬機要覽)』·『도지지(度支志)』·『대전회통(大典會通)』·『공선정례(貢膳定例)』 등을 통하여 알 수 있다.⁷⁾

진상은 세공 이외로 백성들이 왕실 및 국가의 제사에 대하여 봉상(奉上) 예물이라는 관념에 의한 것으로 그 물목(物目)·수량·회수·상납의 시기 등을 명목에 따라 상세히 규정이 되어 있다. 진상의 명목은 물선(物膳)·방물(方物)·제향(祭享)·천신(薦新)·약재(藥材)·천자(薦子) 및 별례(別例) 진상으로 크게 나눌 수 있다.

제향(祭享) 진상은 종묘와 원묘를 비롯한 여러 제사에 올리는 공물이고, 절물(節物)은 물선 진상을 가리킨다. 천신은 시절(時節)의 제사에 해당하는 것으로 철마다 새로운 맛을 바치는 것이다.

6) 최완기, 앞의 책, 87, 108~121쪽.

7) 황혜성·한복려·한복진, 『한국음식대관 제6권 궁중의 식생활·사찰의 식생활』(한국문화재보호재단, 1997), 107~121쪽.

물론 진상이지만 공헌(貢獻)과 마찬가지로 뜻으로 봉상(奉上)의 뜻으로 아래에서 위로의 진헌을 뜻한다. 제사에 쓰여지는 공물 및 궁궐내 각 전에 올리는 공상은 중앙의 관청에 규정되어 있으며, 동시에 지방 관민에 의한 세공과는 별도로 그 지역에서 나는 토산물을 상납하는 것을 규정하였다.

『만기요람』의 공상(供上)조에 대전·중궁전·왕대비전·혜경궁(惠慶宮)·기순궁(嘉順宮)의 각 전각별로 공상 물종이 상세히 적혀 있다. 공상은 축일공상·소건·축삭공상·월령·사삭일개(四朔一改)·연례·납염·침장·침저·탄일·절일표리·물선·의대(衣櫛)·삭선·진하 등 명목으로 1년 간 시기와 물량이 정해 있다.⁸⁾

4. 궁중의 음식 담당자

왕과 왕비·왕족의 생활 영역 주변에는 이들을 시중드는 궁녀와 내시·천민 기술자들이 있었다. 이들 중에서 궁녀는 궁중에 상주하였고 내시와 천민 기술자는 출퇴근하였으며, 왕과 왕비·세자·대비에게는 각각 수라간의 전속 요리사가 배속되었다.

궁녀

궁녀는 왕의 사생활이 영위되는 구중궁궐 깊숙한 곳에서 의식주를 담당하는 여성들로, 내명부에 속한다. 궁녀 중 가장 낮은 직급은 종 9품이

8) 국역『만기요람』(1808), (민문고, 1967), 39~136쪽.

고 가장 높은 궁녀는 상궁으로 정 5품의 품계로 귀하신 분을 모시는 소임을 갖는다. 궁녀 중에서 음식 관련 직무를 맡는 이는 상궁(尙宮, 정5품)이 가장 높고, 상식(尙食, 종5품)·전선(典膳, 정7품)이 있다. 세자궁에는 장찬(掌饌, 종7품)·장식(掌食, 종9품)이 속한다.

이들은 궁중의 소주방이나 수라간에서 왕과 왕족의 일상 식사와 잔치의 찬품을 맡아보았다. 소주방(燒廚房) 나인은 다른 궁녀들과 마찬가지로 13세 경에 입궁하여 췌 안에서 윗상궁을 스승처럼 모시며 여러 가지를 견습하게 된다. 주방 나인들은 처소 나인에 속하며 평상시는 왕과 왕비의 조식 수라상을 준비한다. 주방 나인들의 복색은 다른 나인과 같이 옥색 저고리에 남색 치마를 입는다. 작업할 때는 소매를 올려 접고 보라색의 훌쩍삼을 겹쳐 입고 흰 앞치마를 산뜻하게 들렀다. 주방 상궁은 소주방 나인으로 궁중에서 음식 만드는 일을 30년 이상 근무한 전문조리사로 대개 40세가 지나서 상궁의 봉첩을 받는다.

대령숙수(待令熟手)

조선시대 후기 궁중에서는 평상시의 수라상에 올리는 음식은 주방 상궁들이 만들었으며, 궁중의 잔치인 진연·진찬 때는 대령숙수라고 하는 남자조리사들이 만들었다. 솜씨가 좋은 숙수들은 대부분 대(代)를 이어가며 궁에 머물렀고 왕의 총애도 받았다.⁹⁾

한말에 나라가 망하게 되니 궁중의 숙수들이 시중의 요정(料亭)으로 빠져나가서 일을 하게 되었고, 자연히 궁중의 연회 음식이 일반에도 널리 알려지게 되었다.

9) 신영훈 외, 『조선조 궁중생활연구』(문화재관리국, 1992), 43쪽.

5. 궁중의 주방

왕과 왕비의 수리를 만드는 곳을 수라간(水刺間) 또는 소주방(燒廚房)이라고 한다. 궁중에서 음식을 마련하는 일을 하는 주방은 화재의 염려가 있어 반드시 침전과는 떨어져 있는 건물에 배치한다. 수라상을 올릴 때는 배선실에 해당하는 퇴선간에서 상을 차리고 물린 상을 정리한다. 생과방에서 후식을 만들어 올린다.

1) 소주방(燒廚房)

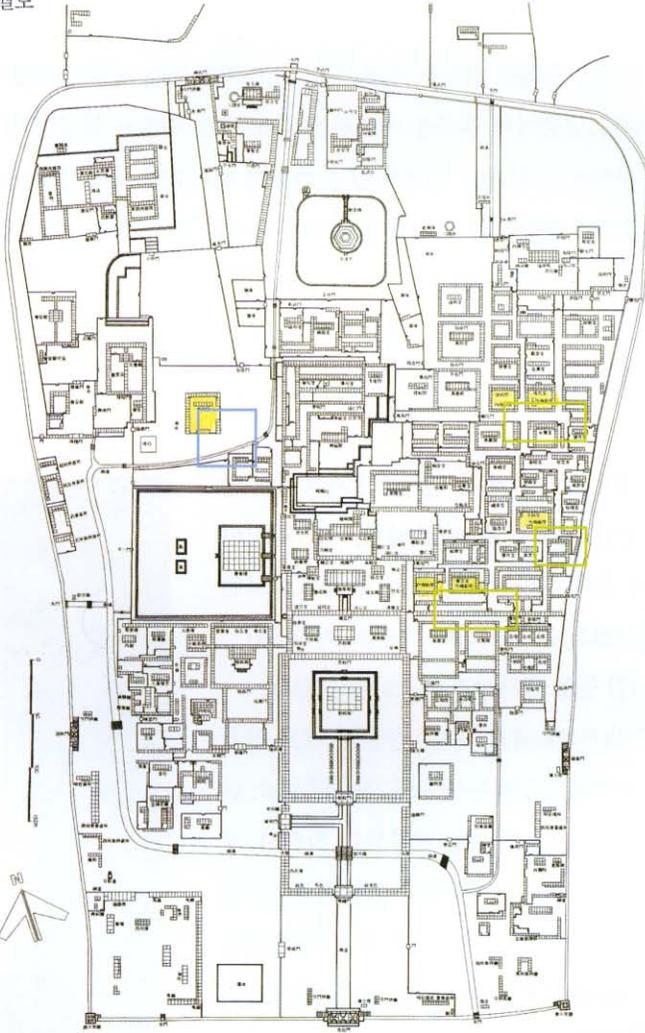
각 전각에 딸린 주방은 안소주방과 밖소주방으로 나눈다. 안소주방(內燒廚房)은 왕·왕비의 평상시의 조식 수라상과 낮것의 주식에 따르는 각종 찬품(饌品)을 맡아하며, 식전의 자리조반·낮것·야참 등을 생과방과 협조하여 올린다.

밖소주방(外燒廚房)은 주로 궁중의 크고 작은 잔치 때 음식을 장만하는 곳으로, 궐내의 대소 잔치는 물론 윗분의 탄일에 잔칫상을 차리며 차례·고사 등도 담당한다. 왕자녀의 백일·탄일에는 백설기를 몇십 시루씩 찌서 궁내의 각 궁에 돌리고 그밖에 종친과 외척에 골고루 돌리는 일도 담당하였다.



경복궁 수라간 현판. (궁중유물전시관 소장)

북궐도



숙설소
소주방

경복궁의 수라간

경복궁 북편의 일곽에 강녕전과 교태전에 소속된 내외소주방이 일곽에 형성되어 있다. 또 비현각의 동편에도 장방과 수라간·소주방이 있었다. 『궁궐지』 경복궁 편에 보면 내소주방은 18간 2간 5량으로 나온다.

임금님과 왕비의 음식 공궤는 대전장방(大殿長方)에서 하는데, 경복궁의 대전장방은 수정전의 서쪽에 있었다. 남쪽에 내반원(內班院)이 있고 다시 그 남편에 수라간이 있다.¹⁰⁾ 내소주방은 방과창으로 구성된 몸채와 이를 청·방·부엌으로 구성된 행랑으로 둘러싸여 있다. 동측의 외소주방은 그 중심건물을 난지당이라 하는데, 내소주방과 같은 모습을 이루고 있다.¹¹⁾

창덕궁의 수라간

창덕궁의 중궁전은 대조전으로 일곽은 여러 채의 건물로 구성되어 있다. 그중 수라간은 대조전 서쪽에 23간 반을 차지하고 있다.¹²⁾ 순종 승하 후 낙선재로 옮겨온 후로 대조전의 소주방은 별관 벽돌 양관에 있었다.¹³⁾

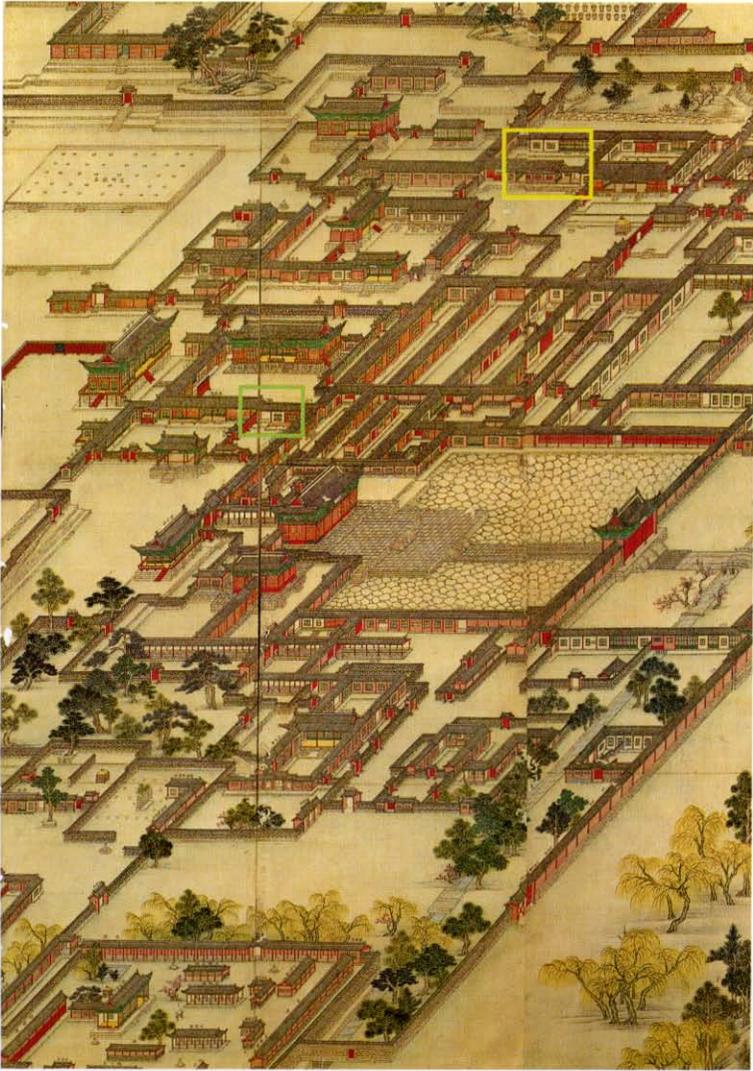
이 외에 궁 안 여러 곳에 염고(鹽庫)와 장고(醬庫)가 있어서 동궐도에도 여러 곳에 장독들이 즐비한 장독대가 묘사되어 있다. 이곳에는 장을 저장하거나 김치·젓갈 등도 저장하였다.

10) 신영훈 외, 앞의 책, 43쪽.

11) 주남철, 『한국의 목조건축』(서울대학교 출판부, 1999), 147쪽.

12) 신영훈 외, 앞의 책, 15쪽.

13) 김용숙, 『조선조 궁중풍속연구』(일지사, 1987), 191쪽.



동궐도

장독대

소주방

2) 퇴선간(退膳間)

퇴선은 상을 물린다는 뜻이지만, 퇴선간에서는 수라를 짓고 안소주방에서 차려 내온 음식 중에 국이나 구이 등을 다시 데워서 상을 차리는 중간 부엌의 소임을 하는 곳이다. 또한 수라를 드실 때에 쓰이는 여러 가지 기명(器皿)·화로·상 등을 관장한다.

수라 시간을 제조상궁이 알리면 수라상을 들여가고, 물린 수라상은 이곳에서 처분한다. 수라상 물림이 나오면 거기서 지밀 상궁 나인들이 상머리에 둘러앉아 식사를 하게 된다. 이때는 노상궁부터 차례로 먹는데, 부족한 찬이나 밥은 안소주방에서 갖다 먹었다고 한다.¹⁴⁾

3) 생과방(生果房)과 숙설소(熟設所)

생과방은 평상시의 조식 식사인 수라 이외에 후식에 속하는 것, 즉 생과·숙실과·조과·차·화채·죽 등을 만든다. 조식 수라상은 소주방 나인을 도와서 거행하며, 잔치 음식 중 다과류는 이곳에서 관장한다.

궁중의 연회 때에 임시로 가가(假家)를 지어서 설치한 주방을 숙설소 또는 내숙설소(內熟設所)라고 하였다. 그리고 임시로 설치한 주방을 행주방(行廚房)이라 하였다.

14) 김용숙, 앞의 책, 100쪽.

2 궁중의 식생활

1. 궁중의 일상식

조선시대 왕의 진지를 '수라'라 하며, 왕과 왕비가 평소에 받는 진지상을 '수라상'이라 한다. 수라를 드시는 것은 '수라를 젓수신다'라고 하여 '진지를 잡수신다'보다 더 높여 올려서 표현한다.

궁중에서는 평상시의 일상식은 이른 아침의 자리조반(초조반(初早飯)), 조반·석반의 수라상, 그리고 점심때 차리는 낮것상과 밤중에 내는 야참으로 5번의 식사를 올린다.¹⁵⁾

이른 아침에 보약을 드시거나 또는 미음·응이를 드시고, 아침 수라는 10시가 지나야 드시고, 저녁 수라는 저녁 5시경에 드신다. 낮것(晝物床)은 점심과 저녁 사이의 간단한 입매상으로 장국상 또는 다과상이다. 3번의 식사 외에 야참으로는 면·약식·식혜 또는 우유죽 등을 올렸다.

15) 김용숙, 앞의 책, 404쪽.

1) 초조반상(初早飯床)

궁중에서는 아침 수라를 10시경에 드시므로, 보약을 드시지 않는 날에는 유동식으로 보양이 되는 죽·옹이·미음 등을 이른 아침에 드린다. 아침 일찍 드시는 조반이므로 초조반 또는 자리조반이라고 한다.

죽은 흰죽·갓죽·우유죽·깨죽·흑임자죽·행인죽 등을 올린다. 미음은 차조·인삼·대추·황률 등을 오래 고아서 바친 차조 미음이나 맵쌀만을 고아서 발인 곡정수(穀精水), 찹쌀과 마른 해삼·홍합·우둔 고기를 한데 고은 삼합 미음 등이 있다. 옹이는 울무옹이·갈분옹이·녹말옹이·오미자옹이 등이 있다.

초조반상은 죽이나 옹이·미음 등 유동식이 주식인 상으로 찬품이 아주 간단하다. 죽상을 차릴 때는 죽·미음·옹이 등을 합에 담고 따로 덜어먹을 공기와 수저를 놓는다. 그리고 찬품으로는 어포·육포·암치보·프레기·북어보프레기·자반 등의 마른 찬을 두세 가지를 차리고, 조미에 필요한 소금·꿀·청장 등을 종지에 담는다. 김치는 국물김치로 나박김치나 동치미가 어울린다. 죽상에 놓는 조치는 맑은 조치로 소금이나 새우젓국으로 간을 맞춘 찌개이다.

2) 수라상(水刺床)¹⁶⁾

궁중에서는 아침 수라를 10시경에 드시므로, 보약을 드시지 않는 날에는 유동식으로 보양이 되는 죽·옹이·미음 등을 이른 아침에 드린다. 아침 일찍 드시는 조반이므로 초조반 또는 자리조반이라고 한다.

16) 고종·순종 재위시 수라상 차림.

죽은 흰죽·갓죽·우유죽·깨죽·흑임자죽·행인죽 등을 올린다. 미음은 차조·인삼·대추·황률 등을 오래 고아서 바친 차조 미음이나 멧쌀만을 고아서 발인 곡정수(穀精水), 찹쌀과 마른 해삼·홍합·우둔 고기를 한데 고은 삼합 미음 등이 있다. 응이는 율무응이·갈분응이·녹말응이·오미자응이 등이 있다.



조선시대 말기 왕족의 모습(왼쪽부터 영친왕, 순종, 고종, 윤비, 덕혜옹주).



창경궁 통명전에서 수라상 차림 재현(2002년 7월).

수라와 찬물(饌物)

조식 수라상은 12첩 반상차림으로 수라와 탕 두 가지씩과 기본 찬품·쟁침에 담은 12가지 찬물들로 구성된다. 수라는 백반(白飯)과 팔 삶은 물로 지은 밥인 붉은 빛의 홍반(紅飯) 두 가지를 수라기에 담고, 탕은 미역국(藷湯)과 곰탕 두 종류를 탕기에 담아 상에 올려 그날에 따라 좋아하는 밥과 국을 골라서 드시도록 준비한다. 조치는 토장조치와 젓국 조치 두 종류와 찜·전골·침채 3가지가 기본 음식에 속한다. 찬물 12가지는 다양한 식품 재료로 조리법도 각기 달리하여 만든다. 그리고 상 위에 놓이는 장류는 청장·초장·윤집(초고추장)·겨자집 등은 그 날의 찬물에 맞게 종지에 담는다.

모반에는 전골재료를 차린다.

〈표3〉 수리상 친품과 기명

궁중의 음식명		내용	일반 음식명	기명
기본 음식	1. 수라	흰밥·붉은 팔밥-2가지	밥·진지	수라기·주발
	2. 탕	미역국·곰탕-2가지	국	탕기·갱기
	3. 조치	토장조치·젓국조치-2가지	찌개	조치보·뚝배기
	4. 찜	찜(육류·생선·채소)-1가지	찜	조반기·합
	5. 전골	재료·전골들·화로 준비	전골	전골들·합종지
	6. 침채	젓국지·송송이·동치마-3가지	김치·깍뚜기	화로·김치보
	7. 장류	청장·초장·윤집·겨자집-3가지	장·초장·초고추장	보시기·종지
12 찬물	1.더운구이	육류·어류의 구이나 적	구이·산적·누름적	쟁첩
	2.찬구이	김·더덕·채소의 구이나 적	구이	쟁첩
	3.전유화	육류·어류·채소류의 전	전유어·저냐·전	쟁첩
	4.편육	육류 삶은 것	편육·수육	쟁첩
	5.숙채	채소류를 익혀서 만든 나물	나물	쟁첩
	6.생채	채소류를 날로 조미한 나물	생채	쟁첩
	7.조리개	육류·어패류·채소류의 조림	조림	쟁첩
	8.장파	채소의 장아찌·감장과	장아찌	쟁첩
	9.젓갈	어패류의 젓갈	젓갈	쟁첩
	10.마른찬	포·자반·튀각 등의 마른찬	포튀각·자반	쟁첩
	11.별찬 회	육류·어패류·채소류의 생회·숙회	회	
	12.별찬 수란	수란 또는 다른 별찬		
차수	승냥 또는 곡물차	승냥	다관·대접	

상(床)과 반상기(飯床器)¹⁷⁾

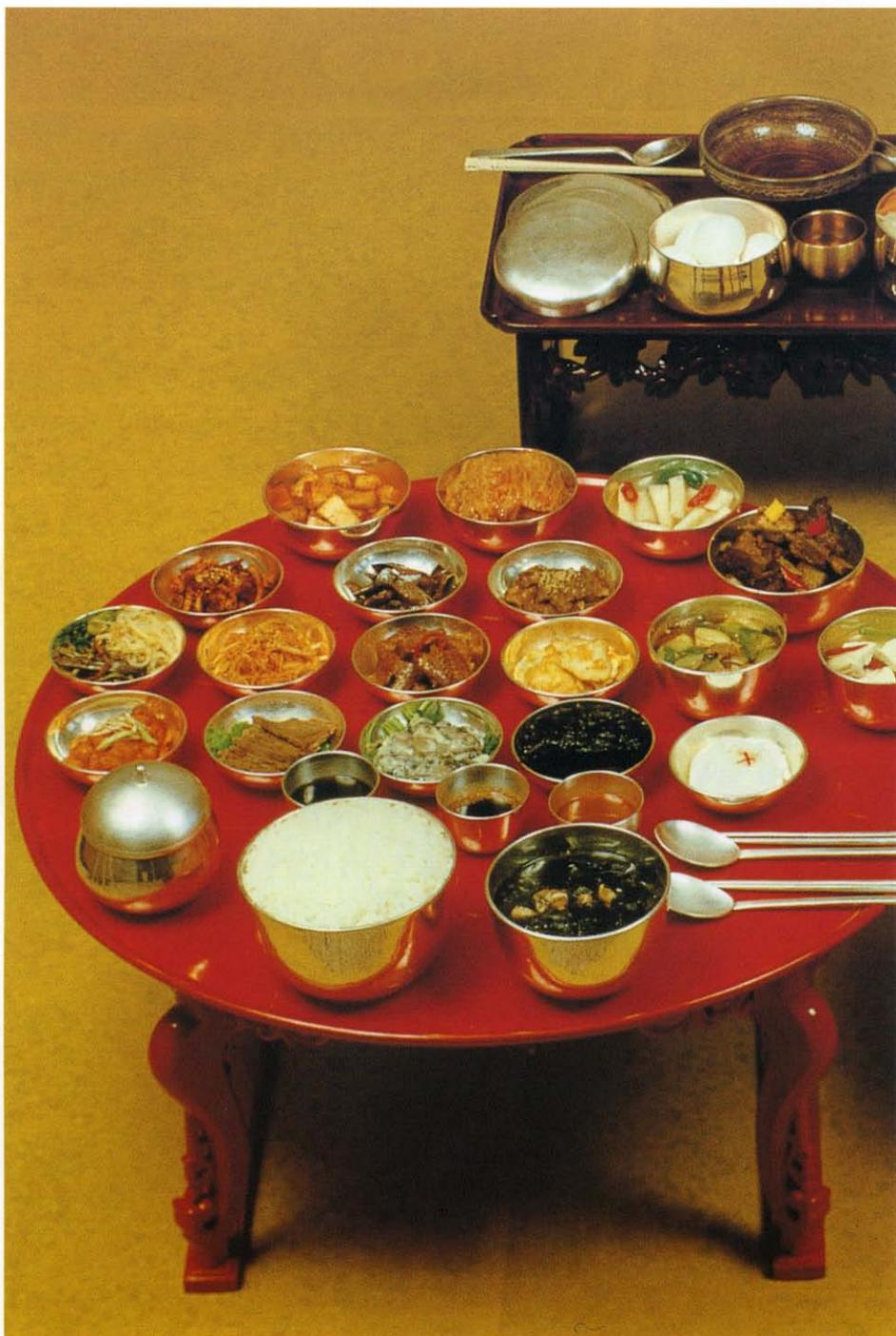
수라상은 큰 원반·결반인 작은 원반과 모반의 3개 상에 차린다. 대원반은 붉은 색의 주칠(朱漆)을 하고 중자개로 문양을 넣거나 다리에 용트림 장식이 조각되어 있다. 대원반은 중앙에 놓이며 왕과 왕비가 앉아서 드시는 상이다. 결반으로 소원반과 네모진 모반이 쓰이는데, 모반 대신 때로는 둥근 소반이 쓰이기도 한다.

수라상의 식기는 모두 은반상기(銀飯床器)인데, 반상기에는 접시가 없고 반찬도 다 조그만 은합(銀盒)에 담는다. 왕과 왕비의 수라그릇은 남녀 구별없이 민간에서 쓰는 것보다 2배 정도 큰 합과 바리의 중간 같은 은기였다.¹⁸⁾ 수라는 주발 모양의 수라기에 담고, 탕은 수라기보다 작은 크기의 갱기(羹器)에 담는다. 조치는 갱기보다 한 둘레 작은 조치보에 담는다. 수라상에 올리는 기명은 거의 은기(銀器)나 사기(沙器)인데 고종 재위시는 토장 조치를 작은 뚜배기에 올리기도 하였다고 한다. 찜은 대개 조반기(朝飯器)¹⁹⁾에 담고, 김치류는 쟁첩보다 큰 보시기에 담는다. 찬품(饌品)은 쟁첩(銜鉢)이라는 뚜껑이 덮인 납작한 그릇에 담고, 청장·초장·젓국·초고추장 등은 종지에 담는다. 차수는 숭늉도 쓰지만 대개 곡차를 큰 대접에 담고 쟁반을 받쳐서 결반에 올린다. 수저는 반드시 연중 은수저를 쓴다.

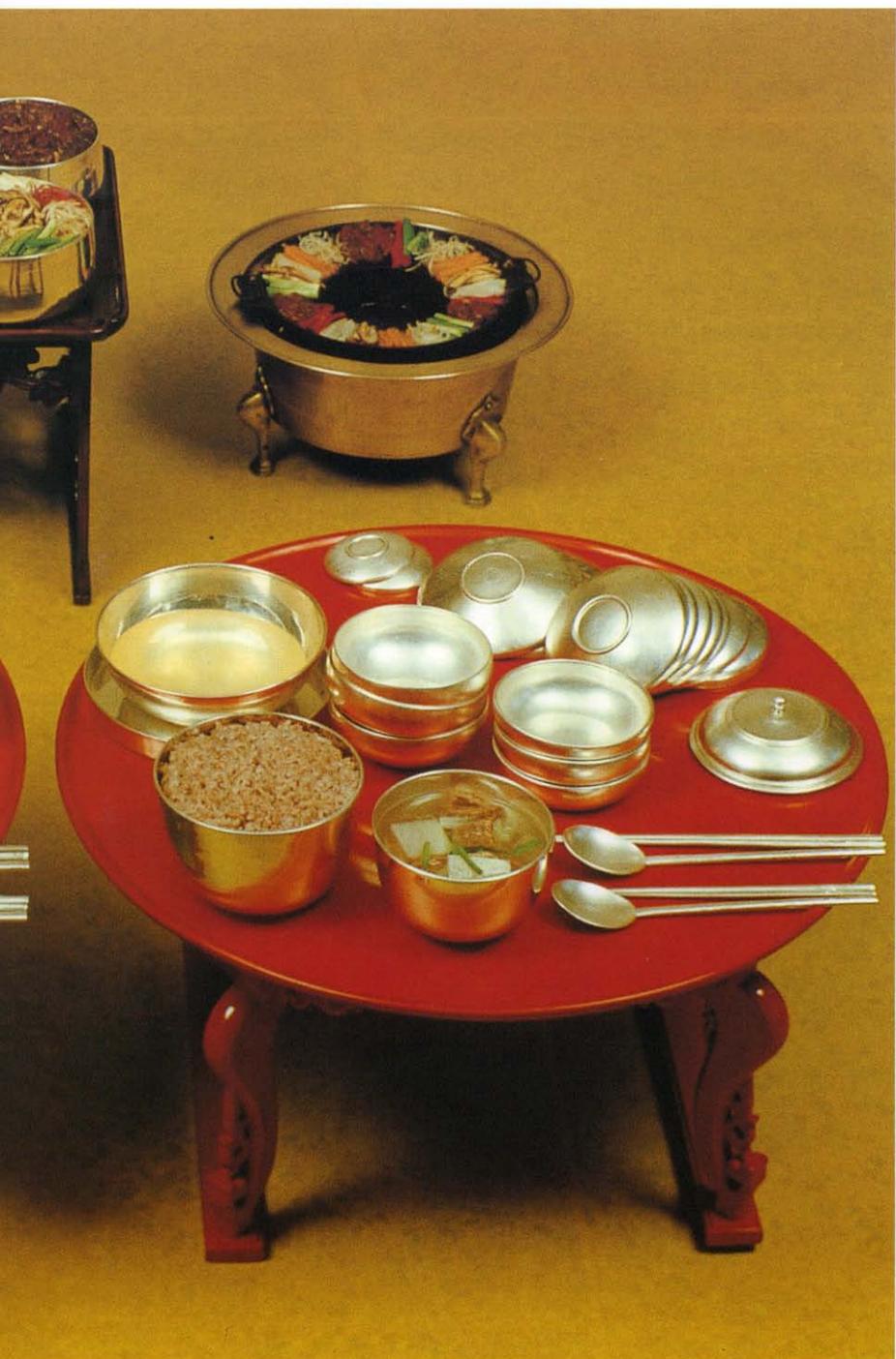
17) 반상기: 격식을 갖춘 밥상을 차릴 수 있게 만든 한 벌의 그릇 은·놋쇠·사기·나무·스테인리스 스틸로 만들며, 모양과 무늬가 같고, 대접 외에는 뚜껑을 갖추는 것이 원칙이다. 반상기는 주발(밥그릇) 1개, 탕기(국그릇) 1개, 대접(숭늉 및 냉수 그릇) 2개, 보시기(김치류·각두기그릇) 3개, 조치보(찌개 또는 찜 보시기) 1개, 종지(간장·초장·초고추장 그릇) 3개, 그 밖에 여러 개의 쟁첩(기타 반찬을 담은 운두가 낮은 보시기)으로 이루어진다.

18) 김용숙, 앞의 책, 190쪽.

19) 폭지가 달린 뚜껑이 있는 대접.



수라상은 큰 원반, 결반인 작은 원반과 모반의 3개 상에 차린다.



기미(氣味)

왕이 수라를 드시기 직전 옆에 시좌(侍坐)하고 있던 큰방 상궁이 먼저 음식 맛을 본다. 이를 '기미를 본다' 고 한다. 이는 맛을 시식하는 것이라기보다 독(毒)의 유무를 검사하는 것이 본래의 목적이었으나, 후에는 거의 의례적인 절차로 남았다. 큰방 상궁이 은으로 된 빈 접시에 모든 음식을 조금씩 덜어 어전에서 자신이 먼저 먹어보고, 그 밖의 근시 나인들과 애기 나인 등에게도 나누어주는데, 수라와 탕은 기미를 보지 않고 그대로 두었다. 기미는 음식뿐 아니라 탕제도 마차가지였다.²⁰⁾

3) 낮것상(點心)

평소에는 조식으로 수라상을 차리고 낮것으로 간단한 응이·미음·죽 같은 것을 드리는데, 특별한 탄신일이나 명절 같은 때에는 면상인 장국상을 차려서 손님들을 대접한다. 진찬(進饌)이나 진연(進宴) 등 궁중의 큰 잔치 때는 병과·생실과·찬물 등을 고루 갖추어 높이 고이는 고임상을 차린다. 실제로 드시는 것은 입매상으로 주로 국수와 찬물을 차린다. 또한 궁 밖에서 친척이나 손님들이 점심시간에 방문할 때는 국수장국을 차려서 대접한다.

면상에는 주식으로 온면·냉면 또는 떡국이나 만두 중 한 가지를 차리고, 찬물로 편육·회·전유화·신선로 등을 차린다. 그리고 반상에 오르는 찬물인 장과·젓갈·마른 찬·조리개 등은 놓이지 않으며, 김치는 국물이 많은 나박김치·장김치·동치미 등을 놓는다.

20) 김용숙, 앞의 책, 189~190쪽.

4) 야참(夜食)

세 끼 외에 밤에는 야참이 있어 면·약식·식혜류 또는 우유죽(酪粥)을 올린다. 고종은 양위후 덕수궁 시절에 밤참으로 냉면과 온면·설렁탕을 즐겼으며, 음료로는 술을 전혀 못했기 때문에 식혜·사이다를 좋아하셨다.²¹⁾

2. 궁중의 연회식²²⁾

궁중에서는 1년 내내 행사와 잔치가 빈번하게 있었다. 연례적인 행사로는 정월·단오·추석·동지 등의 명절과 궁내의 왕족들의 탄일을 비롯하여, 궁 밖에 사는 종친들의 생신 등이 있어 대소 잔치가 열렸다. 규모가 비교적 적은 잔치는 탄일·왕손의 관례나 가례·병 회복 등 경사가 있을 때에 수시로 베풀어졌다.

1) 궁중연회의 차비

진찬(進饌)·진연(進宴)·진작(進爵) 등의 잔치를 설행하려면 임시관청인 진찬도감(進饌都監)·진연도감(進宴都監)·진작도감(進爵都監) 등을 행사하기 수개월 전부터 설치하여 제반 사항을 진행한다. 그리고 그

21) 김용수, 앞의 책, 404쪽.

22) 황혜성 외, 1997, 앞의 책, 26~34쪽.

내용은 각종 의궤(儀軌)²³⁾와 등록(謄錄)²⁴⁾을 통해 기록으로 남겨 놓는다. 간혹 계병(契屏)²⁵⁾의 그림이나 연회도 등 자료를 통하여 그 장려한 광경을 짐작할 수 있다.

진연·진찬 때는 도감에서 필요한 물자를 조달하고, 의식 절차와 정재(呈才, 궁중의 무용과 음악)는 여러 차례 습의(習儀, 예행연습)한다. 연회를 실행하는 전각이 정해지면 반차도(班次圖)에 의거하여 여러 가지를 차비해 배설한다.

· 천장에는 천막을 치고, 왕과 왕족이 처하실 대차(大次)와 소차(小次) 등을 꾸민다. 연회에 필요한 각종 산선(繖扇)과 휘(麾)등도 점검하고 전각에 주렴(珠簾:발)과 황목장(黃木帳)을 치고 야간 연회에 필요한 등촉(燈燭)도 준비한다.

· 전각의 대청 중앙에 동조어좌(東朝御座)를 남향으로 놓고 용평상(龍平床)과 이동할 수 있는 쇠로 만든 의자인 납교의(臘交椅)도 준비한다. 십장생(十長生)병풍을 치고, 수방석·표피방석·채상·글씨병풍·보상(寶床)·향좌(香座)·향로(香爐) 등을 준비한다. 조화(造花)를 화려하게 장식하여 향아리에 담은 준화(樽花) 한 쌍을 연회장 양쪽에 준화대 위에 놓는다.

· 음식을 배선할 고족주칠찬안(高足朱漆饌案)·주칠협안(朱漆挾案)과 수주정(壽酒亭)·술향아리·술잔·은잔대를 배설한다. 다정(茶

23) 의궤: 조선시대에 왕실이나 국가의 주요 행사의 내용을 정리한 기록. 나라에 큰일이 생기거나 경사스러운 일이 생겼을 때 후세에 참고로 삼기 위하여 그 일의 논의 과정, 준비과정, 의식절차, 진행, 행사 후의 유공자의 포상에 관한 일들의 기록이다.

24) 등록: 행사를 치른 과정 전부를 우선 일자순으로 기록한 것. 이를 바탕으로 의궤를 만든다.

25) 계병: 조선조의 병풍의 하나. 나라의 큰 행사(국상, 국혼 등)가 있을 때 그 일을 맡아본 도감의 관원들이 이를 기념하기 위하여 일을 치르고 나서 그때의 광경을 그려 만든 것임.

亭)은 아가상(阿架床)에 명주보를 덮고 유지를 깎 후 은주전자와 은 찻잔을 소원반에 받쳐 올려놓는다. 그리고 축수하는 시를 쓴 두루마리를 놓는 주칠 치사전문함(致詞箋文函), 꽃을 받아놓는 진화함(進花函), 찬품단자를 담는 주칠 찬품단자함(饌品單子函)등도 놓는다.

왕족에 올리는 고배상은 다리가 높은 고족찬안(高足饌案)을 여러 개 이어놓고 30~40여 개를 놓는다. 상의 윗면은 도홍색(桃紅色) 운문단(雲紋緞)을 덮고, 상의 앞과 옆쪽은 초록색 운문단을 주름을 잡아 늘어뜨리고, 상면에는 좌면지(座面紙)를 깎는다.

찬품단자에 의해 준비한 여러 가지 음식들은 치수대로 고여서 상에 배선한다. 찬품 중에 물기가 많아서 고일 수 없는 것을 제외하고는 고인 꼭대기에 종이나 비단으로 만든 상화(床花)를 꽃아 호화롭게 장식한다. 진찬에 쓰이는 상화와 가화는 미리 궁 밖에서 만들어 들여왔다.

2) 잔치 음식의 준비

음식에 관해서는 연회 일자별로 차리는 찬안(饌案)의 규모·종류·차리는 음식의 이름을 적은 찬품단자(饌品單子, 메뉴)를 만든다. 그리고 음식을 차리는데 필요한 상·기명·조리기구를 점검하여 부족한 것은 새로 마련한다. 필요한 식품 재료를 품의하여 잔치날에 맞추어 미리 미리 준비하며, 육순이나 설날에 차리는 진찬은 미리 한지에 차릴 음식을 쓴 찬품단자를 올려 허락을 받은 후에 마련했다.²⁶⁾

26) 김명길, 『낙선재 주변』(중앙일보사, 1977), 102쪽.

큰 잔치의 음식 조리는 대령숙수라는 남자조리사가 만든다. 주방은 임시로 내숙설소 또는 주원숙설소라 하는 가가(假家)를 짓고 이곳에서 수십 명에서 백여 명의 숙수들이 며칠 전부터 음식을 만든다.

3) 잔칫상 차림

진찬이나 진연에 참석하는 왕과 왕비·대왕대비께 올리는 상을 찬안(饌案)이라 하는데, 그 중 왕이나 대왕대비께는 진어찬안(進御饌案)이라 하여 떡·과자·과일·진 음식들을 40그릇 이상 차려서 올린다. 중전·왕세자·왕세자빈 등 주요 왕족에게 올리는 상은 진찬안(進饌案)이라고 하여 진어상보다 적은 그릇 수를 차린다.

그리고 잔치가 진행되는 도중에 잡수실 음식으로 미수·소선·대선·탕·만두·차·염수·별찬안(別饌案)·과합 등을 마련하여 순차적으로 올린다. 잔치에 참석한 왕족이나 제신·친척·좌우명부 등과 수고한 악공·정재여령·군인들에 이르기까지 참석자 전원에게 음식을 차려서 대접하므로 궁중에서 잔치 때는 수십 가지의 상을 마련하여야 한다.

4) 잔치음식 하사

진찬에 올렸던 어상은 퇴선한 다음 높이 권 음식을 종친이나 신하 집으로 하사하였다. 대개 한가지씩 한지로 싸서 보냈기 때문에 종친마다 받는 음식이 달랐다.

이 음식들은 가지(架子)라는 음식을 나르는 들것에 실려 교군이 앞뒤

로 끌고 다니며 나눠주었다.²⁷⁾

궁중의 잔치음식 이외에도 종친이나 신하 집에 경사가 있을 때 왕·왕비가 특별히 음식을 하사(下賜)하기도 했다. 하사하는 범위는 꽤 넓어 왕비의 먼 친척집 아기 백일 때도 백일떡을 만들어 하사했다.

하사하는 물품의 종류도 다양하여 순종 때 하사품 중에는 후추·생선·어만두·팥·해삼초·당감·오미자·잣·소금·미역·전과(煎果)·유감(乳柑)·건치(乾雉)·장전(長箭)·홍소주·향온주(香醞酒) 등이 들어 있다.²⁸⁾

27) 김명길, 앞의 책, 102쪽.

28) 김명길, 앞의 책, 179쪽.

3 궁중음식 조리 기술

1. 궁중음식의 종류 ²⁹⁾

1) 주식

수라

조식 수라상에는 흰 수라(白飯)와 팔 수라(紅飯) 두 가지를 기본으로 올린다. ³⁰⁾ 팔수라는 쌀과 팥을 한데 넣고 짓지 않고, 팥을 삶은 물만 넣

29) 한희순 · 황혜성 · 이해경, 『이조궁중요리총고』, 학총사, 1957.

30) 수라는 예부터 쌀밥과 팥밥 두 그릇을 같이 놓는 것이 궁중풍속이었다고 한다. 그러나 고종과 순종께서는 팥수라는 뚜껑도 안 열어보셨고, 윤비는 팥수라를 좋아하셨지만 나이가 드신 후에는 흰밥만을 드셨다. 수라는 화로에 숯불(白炭)을 담아놓고 새옹이라 하는 곱돌솥에 꼭 두 그릇씩만 지었다. 이름난 지방의 진상된 쌀로 지어서 밥 끓는 냄새가 마치 잣죽 끓이는 냄새같이 고소했다. 팥수라는 팥 건데기만 빼고 그 즙만 가지고 물들여 고운 분홍빛이 도는 밥이었다. 팥 건데기를 쓰지 않는 것은 꺼칠꺼칠한 것이 입안에 닿지 않도록 하기 위한 배려였다.(김명길, 앞의 책, 99쪽)

고 지어 붉은 빛이 난다. 이밖에 오곡수라는 맵쌀·찹쌀·차조·콩·팥을 섞어 짓는데 대보름의 절식이다. 골동반(骨董飯)은 비빔밥을 말하며, 흰밥에 나물과 볶은 고기를 넣어 비벼서 대접에 담고 위에 알지단·생선전·튀각 등을 얹는다. 일반의 비빔밥과는 달리 고추장은 넣지 않는다.

죽·미음·옹이

궁중의 죽은 곡물과 종실류를 곱게 갈아서 만든 무리죽의 종류가 많고 쇠장국죽과 전복죽도 있다. 미음은 삼합미음·조미음·속미음·차조미음 등이 있고 옹이는 울무옹이·녹말옹이·오미자옹이 등이 있다.

국수와 만두

궁중에서 만드는 국수와 만두는 밀가루보다 주로 메밀을 이용하여 만들었다.

국수의 종류로는 냉면·국수비빔·면신선로·온면·난면 등이 있고 만두는 장국만두·핑고기를 소를 넣는 생치만두·여름 만두인 편수·생선살로 만든 준치만두·동아의 껍질을 이용한 동아만두 등 재료와 조리방법에 따라 다양한 종류가 있다.

2) 김치와 젓갈

김치(沈菜)

궁중의 겨울 김장은 1000통씩 했는데 종류는 석박지·동치미·송송이·보김치·젓국지 등이다. 수라상에는 깨끗한 속대만으로 만든 석박

지나 보김치를 올렸는데, 이파리가 노랗고 무가 반듯하게 썰어진 것을 골라서 담았다. 배추와 무는 마장동·왕십리·연건동에 궁중용 채마전을 지정해 놓고 좋은 것만을 골라 진상토록 했다. 워낙 많은 양이어서 이때는 주방상궁들만이 할 수가 없어 침방상궁이나 수방상궁까지 모두 동원되어 김치를 담갔다.³¹⁾

젓국지는 젓국을 넣은 배추김치를 말하고, 석박지는 무·배추를 네모지게 썰어 절여서 갖은 양념으로 버무린 김치이다. 장김치는 무·배추를 납작하게 썰어 간장으로 간을 하고 물을 부어 익힌 김치며, 송송이는 민가의 각두기를 가리킨다. 무를 살짝 데쳐서 담은 것은 숙각두기라고 한다.

젓갈

궁중의 김치에 쓰인 젓갈은 주로 조기젓·새우젓·감동젓 등이고, 찬으로는 명란젓·어리굴젓·조개젓 등이다. 젓갈은 지방의 특산품으로 공물로 들어온다.

3) 찬물(饌物)

국과 탕

궁중의 탕은 소고기와 내장류를 오래 끓인 곰탕류가 많다. 그리고 곱탕(미역국)·무황볶이탕(무국)·토란탕·영계백숙 등도 자주 만드는 탕이다. 이외에 가리탕·잡탕·두골탕·봉오리탕·육개장·깨국탕·연배추탕·청파탕·호박꽃탕·초교탕·참외탕·송이탕·어알탕·복어

31) 김명길, 앞의 책, 102쪽.

탕 등이 있다.

조치

궁중에서는 찌개를 '조치'라 하고, 고추장 찌개를 '감정'이라고 한다. 궁중의 조치는 토장이나 고추장 조치보다 맑은 조치를 많이 올렸다고 한다. 조치는 뚜배기에 재료를 담아 직접 불에 끓이지 않고 밥솥이나 중탕을 하여 화롯불에서 잠깐 끓여 올린다.

전골과 신선로

전골은 육류와 채소를 양념을 하여 합에 담아 상에서 화로에 전골틀을 올려놓고 즉석에서 볶고 끓인다. 미리 볶아서 접시에 담아 상에 올리면 볶음이라고 한다.

우리가 보통 신선로(神仙爐)라고 하는 것은 그릇이름이고, 원래 음식은 열구자탕(悅口子湯)·구자(口子)라고 하는 탕이다. 이 음식은 신선로 틀에 삶은 고기와 육회·전복·해삼·버섯·각색 전유아를 돌려 담고, 알지단·고기 완자·젓·은행·호두 등을 옷기로 얹어 장국을 부어 상에서 끓이면서 먹는 음식이다.

찜·선

찜은 육류·어패류·채소류를 국물과 함께 끓여서 익히거나 증기로 찌는 것이다. 쇠갈비·쇠꼬리·사태·돼지갈비 등을 약한 불에서 오래 무르도록 익히고, 채소·생선·새우·조개 등은 증기로 찌거나 잠깐 익힌다.

선(膳)은 채소나 두부를 익힌 음식으로 호박·오이·가지·배추·두

부 등의 식물성 재료에 소고기나 닭고기를 합해서 만든다.

생채(生菜)

생채는 무·오이·더덕·도라지·노각 등을 이용하여 민가에서와 같은 방법으로 만든다. 그 중에서 겨자채는 여러 가지 채소와 편육·전복·해삼·밤·배 등을 얇게 썰어 겨자즙으로 버무린 생채이다. 겨자즙은 겨자가루를 물로 되직하게 개어서 따뜻한 곳에 얹어 두어 매운 맛내어 식초·소금·설탕으로 간을 맞추고 우유를 섞는다.

숙채(熟菜)

숙채는 무·고비·고사리·호박·숙주·박오가리·도라지·죽순 등으로 만든다. 잡채·탕평채·죽순채 등도 조리법으로 나누면 숙채에 해당되며, 볶은 채소와 고기 등을 밀전병에 싸서 먹는 구절판도 크게 나누면 숙채 음식에 포함된다.

조리개·초(炒)

궁중에서 조림을 조리개라 하는데 육류·어패류·채소류로 간을 약간 세게 하는데 조기나 민어 등의 생선과 두부 등이 쓰인다. 초(炒)는 조림처럼 하다가 나중에 녹말을 풀어 넣는데 재료로 홍합·전복·해삼 등이 쓰인다.

전유화(煎油花)·지짐

전유어를 한자로 전유화(煎油花)라고 표기한다. 전은 소고기·간·치념·양·두골·등골 등의 육류, 민어·대구 등 흰 살 생선, 굴·새우 등

의 해물류, 풋고추·애호박·가지 등의 채소류로 만든다. 미나리·달래·실파 등을 밀가루즙에 넣어 부치는 밀적은 조리개나 장산적과 어울려 담는다.

구이·적(炙)

구이는 양념에 따라 소금구이·양념장구이·고추장구이 등으로 나눈다. 생선·김·뱅어포·간·염통·콩팥 등으로 구이를 만든다. 적(炙)은 육류·채소·버섯 등을 양념하여 꼬치에 꿰어 굽는다. 적의 종류는 두릅적·떡산적·파산적·육산적·박느르미적 등이 있다.

회(膾)

육류·어패류를 날로 또는 익혀서 초간장·초고추장·겨자집·소금 기름 등에 찍어 먹는다.

육회는 소고기 우둔살을 채 썰어 간장과 갖은 양념으로 무쳐서 잣가루를 뿌린다. 각색회는 소 내장인 염통·콩팥·양·처넛 등을 각각 손질하여 가늘게 채로 썰어 양념장이나 소금 기름으로 무쳐서 어울려 담고 잣가루를 뿌린다. 갑회는 양·처넛·간 등을 얇게 저며서 잣을 한알 씩 놓고 말아서 기름장에 찍어 먹는다.

어류회는 도미·민어·숭어·잉어 등의 살을 얇게 저미거나, 생복·대합·굴 등을 손질하여 먹기 좋게 썰어 초고추장·초장·겨자장을 곁들인다.

어채는 흰 살 생선 조각과 감국잎·고추·석이·표고 등을 녹말에 묻혀 데쳐서 계란 지단을 곁들여 담는다. 홍합·대하 숙회는 껍질째 삶아서 벗기어 살만 담는다. 미나리강회는 미나리 또는 실파를 끓는 물에 데

쳐서 죽두리처럼 만들어서 가운데 편육·알지단·통고추·잣 등을 박아서 초고추장이나 겨자장을 곁들인다.

장과(醬瓜)

장과는 장아찌를 이르는 말로, 채소가 많은 철에 간장·고추장·된장 등에 넣어두었다가 만드는 찬품이다. 감장과 또는 숙(熟)장과는 장류에 오래 담그는 것이 아니라, 간장이나 소금에 절였다가 익힌 찬으로 오이·무·배추속대·미나리 등으로 만든다.

편육(片肉)

편육 재료는 소의 양지머리·사태·업진살과 우설·우랑·우신·유통·쇠머리 등의 부위가 적당하고, 돼지고기는 삼겹살·어깨살·머리 부위가 적당하다. 소고기 편육은 초간장이나 겨자장을 곁들이고, 돼지고기 편육은 새우젓을 곁들인다.

족편(足片, 足餅)

육류의 질긴 부위인 쇠족과 쇠머리·사태·힘줄·껍질 등을 물을 부어 오래 끓여서 젤라틴 성분이 녹아서 묵처럼 되면 이를 그릇에 부어서 굳혀서 얇게 썬다.

튀각·부각·자반(佐飯)

부각은 감자·고추·깻잎·김·가죽나무잎 등을 많이 쓴다. 자반은 김이나 미역을 양념장을 발라서 말려서 두었다가 석쇠에 굽거나 기름에 튀겨서 찬으로 한다.

포(脯)

육포는 주로 소고기를 간장으로 조미하여 말리고 어포는 생선을 통째로 말리거나 살만 떼서 소금으로 간을 하여 말리나 북어포는 간을 하지 않고 말린다. 다진 고기를 양념하여 대추 모양으로 빚어 말린 것은 대추포라 하고, 동글납작하게 빚어 잣 7개를 박아 말리면 칠보편포라고 한다. 포쌈은 잣을 넣고 싸서 반달 모양으로 하여 말린 것이다. 육포는 찬과 술안주로 쓰이고, 경사나 제사 때에 마른 어물들과 함께 고인다.

어포는 민어·대구·도미 등 흰 살 생선을 살을 포로 떼서 간장양념장에 재웠다가 말린다. 색을 희게 하려면 소금으로 간을 한다. 생치포는 꿩의 가슴살을 얇게 저며서 간장양념장에 재웠다가 가끔 뒤집으면서 고루 말린다. 전복쌈은 말린 전복을 흠씬 물에 불려 얇게 포를 떼서 잣을 서너 개 놓고 한 자락으로 덮고 가장자리를 꼭꼭 눌러 붙여서 반달형으로 오린다.

쌈

김·상추·배추잎·취·호박잎·깻잎·생미역 등에 밥을 얹어서 싸서 먹는다. 궁중에서 상추쌈의 찬물로 절미된장조치·보리새우볶음·장뚝뚝이·약고추장을 마련하였다.

4) 병과 · 음청류

떡(餅)

궁중의 잔치 의례에 나오는 떡은 재료에 따라 메떡 · 찰떡 · 웃기떡으로 나눌 수 있다.³²⁾

메떡은 시루켜떡 · 설기떡 · 기주(起酒)떡으로 구분할 수 있고, 찰떡으로는 시루떡 · 임자절병 · 은절병(銀切餅) · 잡과병 · 석이밀설고 · 두텁떡과 약밥 등이 있다.

웃기떡으로는 단자 · 주악 · 산삼 · 화전 · 삼색병 등이 있다. 떡을 만드는 방법에 따라서는 찌는 떡 · 증편 · 봉우리떡 · 치는 떡 · 빚는 떡 · 지지는 떡 · 약식 등으로 분류할 수 있다.

찌는 떡(甑餅)에는 설기떡 종류로 백설기 · 콩설기 · 감설기 · 밤설기 · 썩설기 · 잡과병 · 당귀병 등이 있고, 고물 대신에 밤채 · 대추채 · 석이채 · 잣 등의 고명을 얹은 각색편도 있다. 철에 따라 봄에는 썩떡 · 느티떡, 여름에는 수리치떡 · 상치떡, 가을에는 물호박떡 · 무떡 등을 만들고, 겨울에는 호박고지 떡과 건과를 넣어 잡과병을 만든다.

증편(蒸片)은 쌀가루를 술로 넣고 발효시켜서 만든 떡으로 술떡 또는 기주떡이라 한다. 시루에 보를 깔거나 증편틀에 붓고, 위에 석이 · 잣 · 대추 등의 고명을 얹어서 찐다.

봉우리떡은 두텁떡 또는 합병(盒餅) · 후병(厚餅)이라고 한다. 팔을 찌서 설탕 · 계피가루로 양념하여 볶은 고물을 만들어 찹쌀 가루를 한 수저씩 놓고 고루 뿌려서 찐다. 소로 밤 · 대추 · 잣을 넣는다.

32) 황혜성 외, 앞의 책(1997), 387~394쪽.

치는 떡(搗餅)은 찹쌀이나 쌀가루로 만든 인절미·흰떡·절편·개피떡 등이 있다. 떡을 칠 때 삶은 쑥이나 송기를 섞어 만들면 쑥절편·송기절편이 된다. 빚는 떡(물편)은 단자는 찹쌀 가루를 찌거나 삶아 적당한 크기로 빚거나 썰어서 고물을 묻힌다.

단자에는 석이단자·밤단자·대추단자·쑥구리단자·유자단자 등이 있다. 경단은 찰가루를 익반죽하여 동글게 빚어서 삶아 내어 고물을 묻힌다. 송편은 멥쌀가루를 익반죽하여 소로 콩·깨·밤 등을 넣고 빚어서 솔잎을 켜켜 깔고 쪄낸다.

지지는 떡[煎餅]은 찹쌀가루를 반죽하여 모양을 빚어 기름에 지지는 떡으로 화전·주악·부꾸미 등이 있다. 약식(藥食)은 불린 찹쌀을 찌서 참기름·간장·꿀·설탕·계피가루 등을 넣어 버무리고 밤·대추·잣을 섞어서 다시 쪄낸다.

과자(菓子)

궁중의 잔치 의례에 나오는 과자³³⁾를 재료로 나누면 밀가루·찹쌀·그 외 곡물·견과·생과류로 만든 것으로 분류할 수 있고, 조리방법은 기름에 튀긴 것·꿀에 조리거나 반죽한 것·굳힌 것 등 아주 다양하다.

밀가루로 만든 유밀과(油蜜果)는 밀가루에 참기름·꿀·술·생강즙 등을 넣어 반죽하여 기름에 튀겨 꿀에 집청한다. 약과 종류는 대약과·모약과·다식과·중약과·소약과·만두과 등이 있다. 매작과·차수과·타래과·요화과 등도 유밀과에 속한다.

강정(油果)은 찹쌀로 만든 강정 바탕을 기름에 튀겨 내어 조청이나 꿀

33) 황혜성 외, 앞의 책(1997), 395~413쪽.

을 문히고 깨 · 흑임자 · 잣 · 밥풀 · 세반 · 계피가루 · 승검초가루 등 여러 가지 고물을 문힌다. 모양에 따라 빙사과 · 산자 · 세반강정 등으로 부른다. 옛강정은 볶은 콩 · 깨 · 들깨 · 땅콩 · 호두살 · 잣 등을 엷으로 버무려서 굳혀서 작게 썬다.

다식(茶食)은 곡물가루 · 한약재 · 꽃가루 등을 꿀로 반죽하여 덩어리를 만들어 다식판에 넣어 여러 모양으로 박아낸 것이다. 다식의 종류는 황률 · 송화 · 흑임자 · 녹말 · 강분 · 계강 · 청태 · 신감초말 등이 있다.

정과(正果, 煎果)는 유자 · 모과 · 생강 · 도라지 · 연근 · 인삼 등을 꿀 · 조청 · 설탕에 넣고 조린다. 정과 종류는 연근 · 생강 · 길경 · 청매 · 모과 · 산사 · 산사육 · 당행인 · 고헌 · 건포도 · 천문동 · 동과 · 생이 · 두충 · 왜감자 · 유자 · 당숙 · 이포 · 피자 등 20가지가 있다. 숙실과(熟實果)는 과일을 익혔다는 뜻으로 밤 · 대추를 꿀에 조린 밤초 · 대추초가 있고, 다져서 다시 꿀로 반죽하여 빚는 울란 · 조란 · 생강란 등이 있다. 숙실과의 종류는 조란 · 울란 · 강란과 서여병 · 백자병의 10가지이다.

과편(果片)은 신맛이 나는 앵두 · 모과 · 살구 등을 꿀과 녹말을 넣고 조려서 묵처럼 굳혀서 썰어 생률 · 생과와 어울려 담는다. 과편은 녹말편 · 오미자편과 삼색 · 사색 녹말편과 전약이 있다.

차와 화채

잔치 의례에 나오는 화채류는 세면 · 수면 · 청면 · 화면 · 수단 · 수정과 · 가련수정과 · 화채 · 이숙 · 밀수 · 상설고의 11가지이고, 차류는 작설차 · 어차의 2가지이다.³⁴⁾

34) 황혜성 외, 앞의 책(1997), 415~417쪽.

궁중에서는 국가적 행사나 잔치에 차를 올리는 헌다(獻茶)의 예를 행하였다. 송농이나 보리·율무·현미 등의 곡물을 볶거나 다린 곡차를 마시고, 인삼·생강·계피·오미자·구기자·결명자·취 등 한약재와 모과·유자·대추 등의 다려서 차를 대신하였다.

과일 화채는 제철 과일을 즙을 내고 건지를 띄워서 만든다. 오미자 화채는 오미자 열매를 우려서 단맛을 내고 배·진달래꽃 등을 띄운다. 수단은 꿀물에 띄어나 보리를 띄우고, 식혜와 수정과·미수·송화밀수 등도 화채 용도로 쓰인다.



2. 궁중음식의 실제 조리

1) 죽상

① 장국죽

• 재료(4인분)

쌀 1컵, 물 7컵, 소고기(우둔) 100g, 마른 표고 2장, 참기름 1큰술, 청장
적당량

㉑ 청장 2작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은
술, 깨소금 1작은 술, 후춧가루 약간



죽상차림 장국죽·공기·굴두부조치·북어보푸라기·간장·매듭자반·나박김치

•만드는법

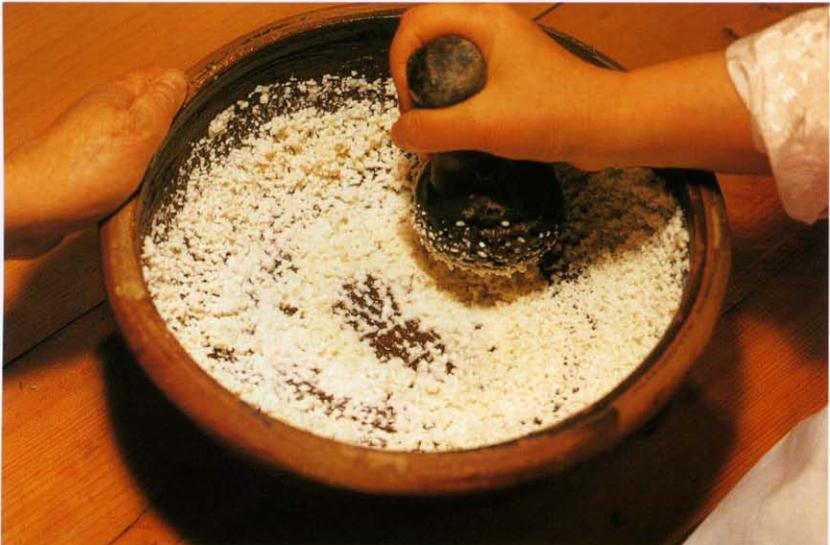
1. 쌀은 씻어서 물에 2시간 이상 불렀다가 건져 반은 심쌀 그대로 하고, 반은 웅배기에 물을 약 2컵 정도에 참기름을 넣고 조금씩 나누어 부으면서 곱게 갈아 고운 체에 거른다.

2. 소고기는 곱게 다지고 마른 표고는 물에 불려 기둥을 떼고 곱게 채 썰어 ❶로 양념한다.

3. 솥에 심쌀과 나머지 물을 붓고 약한 불로 끓여서 쌀알이 퍼질 때까지 끓인다.

4. 죽이 어우러지면 양념한 고기를 납작하게 반대기를 만들어 넣고 끓인다.

5. 죽과 고기 반대기가 어우러지게 익으면 갈아놓은 쌀을 마저 넣고 잘 저으면서 끓이고 청장으로 간을 맞춘다.



쌀을 불려 반은 곱게 갈아 체에 거른다.



(위) 흰죽이 끓으면 양념한 표고버섯과 소고기를 넣고 더 어우러지게 끓인다.



(아래) 갈아놓은 쌀을 넣고 잘 저어가며 한 번 더 끓인다.

② 굴두부조치

•재료(4인분)

두부 2모(200g), 생굴 200g, 물 3컵, 소금 1큰술, 실파 2뿌리, 참기름 1작은술

•만드는 법

1. 굴은 소금물에 흔들어 각지가 없이 깨끗이 씻어서 물기를 뺀다
2. 두부는 씻어서 사방 1.5cm크기로 네모로 썰고, 실파는 다듬어 4cm 길이로 썬다.
3. 뚜껑배기에 물을 붓고 끓이다가 소금으로 간을 맞추고 먼저 썬 두부를 넣고 끓인다.
4. 두부가 익어서 떠오르면 굴을 넣고 익어서 떠오를 때까지 끓인다.
5. 굴이 익으면 실파를 넣고 참기름을 치고 불에서 내린다.



굴두부조치

③ 북어보푸라기

• 재료(4인분)

북어(황태) 2마리(160g)

㉠ 간장 1작은술, 꿀 1작은술, 깨소금 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

㉡ 소금 ½작은술, 꿀 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술, 후춧가루 약간

㉢ 고운 고춧가루 ½작은술, 소금 ½작은술, 꿀 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술

• 만드는법

1. 북어는 뼈를 발라내고 살을 손가락으로 긁어 베보자기에 싸서 비벼 보푸라기를 만든다

2. 북어 보푸라기를 3등분하여 ㉠ ㉡ ㉢ 세가지 양념을 넣어 고루 무쳐서 삼색을 만든다.

3. 삼색 보푸라기를 한 그릇에 옆옆이 담는다.



마른 북어를 손가락으로 긁는다.



긁어낸 북어를 베보자기에 싸서 비벼서 보푸라기 만든다.



삼색으로 무친 북어 보푸라기.

④ 매듭자반

• 재료(4인분)

다시마 30cm, 동치미국물 ½컵, 잣 1큰술, 통후추 1작은술, 식용유(튀김용) 3컵, 설탕 1큰술, 잣가루 1큰술

• 만드는 법

1. 다시마는 두꺼운 것으로 골라 배행주를 동치미국물에 적셔 문질러 닦는다. 물기를 꼭 짰 행주 사이에 1시간 정도 두어 눅눅해지도록 둔다.
2. 눅눅해진 다시마를 길이 7cm · 폭 1.5cm 정도로 썰어서 한쪽은 길게 다른 쪽은 짧게 오리를 만든다.
3. 다시마를 한 오리씩 손에 들고 매듭을 맨 부분에 잣 · 통후추를 1알씩 끼워 넣는다.
4. 냄비에 기름을 180℃ 정도로 데워서 매듭 맨 다시마를 넣어 바삭하게 튀겨 망에 건진다.
5. 튀겨낸 다시마에 더울 때 바로 설탕과 잣가루를 뿌린다.



마른 다시마를 동치미 국물에 적신 배보자기로 닦는다.



다시마를 젖은 배보자기에 싸서 1시간 정도 둔다.



녹눅해진 다시마를 적당한 길이로 잘라 매듭을 묶는다.



매듭 사이에 후추와 잣을 하나씩 끼운다.



뜨거운 기름에 넣어 튀긴다.



튀긴 다시마에 설탕과 잣가루를 뿌린다.

⑤ 나박김치

• 재료(10인분)

무 500g, 배추 속대 300g, 미나리 50g, 대파 50g, 마늘 20g, 생강 10g(1톨), 실고추 약간, 물 10컵(2리터), 소금 4큰술, 설탕 1큰술, 소금 적당량

• 만드는 법

1. 무는 길이 4cm · 폭 3cm · 두께 0.4cm 크기로 나박나박 썰고, 배추는 연한 속대만을 모아서 같은 크기로 썬다.

배추와 무는 소금 2큰술씩 뿌려서 각각 절이는데, 배추는 40분 · 무는 20분간 절이는 것이 적당하다.

2. 파는 흰 부분으로 3cm 길이의 고운 채를 썰고, 마늘 · 생강은 곱게 채 썬다.

3. 무 · 배추가 절여지면 채반에 쏟아 자배기에 담고 채 썬 파 · 마늘 · 생강과 실고추를 넣어 고루 버무려서 항아리에 담는다.

4. 무 · 배추 절인 물에 물을 보태어 남은 소금과 설탕을 타서 김치국으로 붓는다.

5. 상온에 2일 정도(봄 · 가을) 두어 익으면 미나리를 다듬어 4cm 길이로 썰어 넣는다.



나막김치



재료 무,배추,미나리,파,마늘,생강,실고추,소금

2) 수라상

(1) 대원반의 음식 조리법



수라상 대원반 흰수라와 미역국·장(간장·초고추장·초간장)·동치미·젓국지·송송이·맑은조치·토장조치·죽순찜·편육·오이통장파·무생채·홍합초·삼색나물(도라지·고사리·시금치)·전유어·어리굴젓·육포·김구이 등 9가지 찬물.

① 흰 수라

• 재료(주발 2개 분)

쌀 3컵, 물 3²/₃컵

• 만드는 법

1. 쌀은 씻어서 소쿠리에 건져 놓는다.
2. 새옹에 불린 쌀을 담고 밥물 분량을 맞추어 붓고 불에 올려 끓인다.
3. 밥물이 잦아들면 불을 약하게 하여 뜸을 충분히 들인다.
4. 밥이 뜸이 들었으면 주걱으로 아래위를 고루 섞어서 수라기에 담는다.



참기름을 두르고 미역을 볶아 끓이다가 양념한 소고기를 넣고 다시 끓인다.

② 미역국

• 재료(4인분)

마른 미역 20g, 소고기 100g, 참기름 1큰술, 물 8컵, 청장 적량

❶ 청장 2작은술, 마늘(다져서) 2작은술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 마른 미역을 물에 담가 1시간쯤 두어 부드럽게 불어나면 물에 여러 번 씻어 소쿠리에 건져 물기를 빼고 길이를 4~5cm로 끊는다.
2. 소고기는 알파알파 썰어

서 ㉑의 양념을 차례로 넣어 고루 무친다.

3. 냄비에 참기름을 두르고 먼저 불린 미역을 넣고 볶다가 물을 붓고 끓인다.

4. 미역국이 끓으면 양념한 소고기를 한데 넣고 다시 푹 끓인 후 청장으로 간을 맞춘다.

③ 동치미

•재료

무 5개(3.5kg), 오이 3개(600g), 호림 1½컵(200g), 배 1개, 통고추 3개, 대파 100g, 마늘 100g, 생강 50g

김치국·무 절인 물·물 5리터, 설탕 ½컵(75g), 소금 ½컵(65g)

•만드는법

1. 무는 연하고 몸매가 고운 것을 골라서 3~4cm 길이와 1cm 두께로 도톰하게 썰어서 소금에 절여 놓는다.

2. 오이는 어리고 속씨가 생기지 않은 것을 골라 무와 같은 크기로 썰어 소금을 뿌려 놓는다.

3. 배는 껍질을 벗기고 반으로 쪼개어 씨를 도려낸다.

4. 통고추는 씨를 빼고 네 쪽으로 쪼개고 파는 길쭉하게 썰고 생강·마늘은 납작하게 썬다.

5. 무와 오이 절인 것을 항아리에 담고 배·파·생강·마늘 등을 함께 넣고 떠오르지 않도록 돌로 눌러놓는다.

6. 김치국은 무 절인 소금물에 물을 합하여 소금과 설탕으로 간을 맞추어 항아리에 붓고 꼭 봉해 둔다(봄가을에는 상온에서 3일 이상, 겨울철에는 2주 이상 두어야 익는다).

④ 젓국지

• 재료

배추 5통(6.5kg), 호림 2컵(260g), 무 3개(2.0kg), 갓 100g, 실파 100g, 미나리 100g, 대파 100g, 마늘 100g, 생강 50g, 배 1개, 밥 10개, 굴 500g, 낙지 500g, 청각 50g, 고춧가루 2½컵(200g), 조기젓 2컵(400g), 소금 약 1컵(130g), 김치국물-조기젓국(조기젓 살 바른 나머지, 물 4컵), · 육수 2리터(소양지머리 500g, 물 4리터)

• 만드는 법

1. 배추는 겉잎을 떼고 반으로 갈라 소금물(호림)에 한번 담갔다 건져 잎 사이사이에 소금을 뿌려 하루밤 절인다. 배추가 충분히 절여지면 여러 차례 물에 행구어 채반에 얹어 물기를 뺀다.

2. 무 2개는 채로 썰고 밥·배는 껍질을 벗겨 반은 납작납작 썰고 반은 채로 썬다. 남은 무는 납작납작하게 썰어 소금을 고루 부려 절인다.

3. 미나리·갓·실파는 다듬어 4cm 길이로 자르고 대파는 어슷하게 흰 부분만 채로 썰고, 마늘·생강은 절구에 넣어 다진다.

4. 굴은 소금물에 씻어 소쿠리에 건져두고 낙지는 손질하여 짧게 썬다.

5. 청각은 생것은 그대로 짧게 자르고, 마른 것은 물에 불려서 자른다.

6. 조기젓은 살은 저미고 나머지는 물을 부어 끓여서 한지에 쏟아 젓국을 받인다.

7. 김치국물 준비 : 양지머리는 물을 붓고 2시간 정도 끓여서 식혀서 배보자기에 걸러서 기름기를 없애고 6의 조기 젓국과 합하여 간을 보아 부족하면 소금으로 맞춘다.

8. 김치소 준비 : 자배기에 채 썬 무를 담고 고춧가루를 넣어 붉게 물을 들인 후 소금간을 한 후 준비한 양념과 해물재료들을 모두 넣어 고루 버

무려 젓국과 소금으로 간을 맞춘다.

9. 절인 배추의 잎 사이에 8의 소를 고루 펼쳐 넣고 겹잎으로 잘 감싸서 향아리에 차곡차곡 넣는데 배추 사이사이에 무 토막을 넣는다.

10. 배추 우거지로 김치 위를 덮고 소금을 뿌리고 7의 준비한 국물을 넉넉히 붓고 돌로 눌러서 익힌다(겨울철에는 2주 이상 두어야 익는다).

⑤ 송송이(깍두기)

• 재료

무 5개(3.5kg), 배추 1통(1.3kg), 소금 1컵(130g), 갓 100g, 실파 100g, 미나리 100g, 대파 100g, 마늘 100g, 생강 50g, 고춧가루 2½컵(200g), 굴 500g, 조기젓국 1컵, 설탕 1큰술, 소금 약½컵(65g)

• 만드는 법

1. 무는 씻어서 사방 2cm 정도의 크기로 썰고, 배추는 줄거리를 뜯어서 넓은 것은 반으로 쪼개어 3cm 길이로 잘라 소금을 고루 뿌려서 30분 정도 살짝 절인다.

2. 미나리·갓·실파는 다듬어 4cm 길이로 자르고, 대파는 어슷하게 흰 부분만 채로 썰고 마늘·생강은 절구에 넣어 다진다.

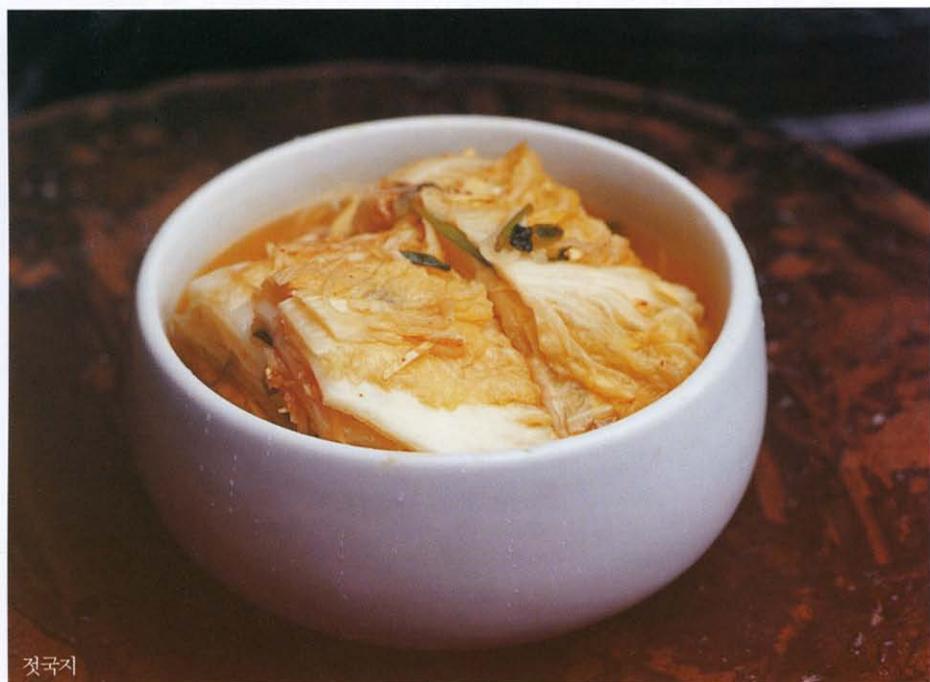
3. 굴은 소금물에 씻어 소쿠리에 건진다.

4. 자배기에 절인 무·배추를 담고 고춧가루를 넣고 고루 섞은 후 붉은 색이 고루 들면 나머지 준비한 양념과 재료와 젓국을 넣고 고루 섞는다. 간을 보아 싱거우면 소금과 설탕으로 맞춘다.

5. 향아리에 꼭꼭 눌러 담고 위에 배추 우거지 절인 것을 덮고 소금을 뿌리고 돌로 눌러서 익힌다(겨울철에는 10일 이상 두어야 익는다).



① 배추 절이는 모습 ② 절인 배추를 씻는다. ③ 양지머리를 삶아 기름기를 제거하고 배보자기에 거른다. ④ 준비한 야채, 해물, 젓국 등을 넣고 배추 속을 비무린다. ⑤ 육수와 맑은 조기젓을 섞고 소금으로 간을 하여 김치 국물을 붓는다.



⑥ 무젓국조치

• 재료(2인분)

무 200g, 소고기 50g, 새우젓 2큰술, 파 50g, 물 3컵

❶ 청장 1작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술,
후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 무는 네모진 모양으로 나박나박 썰고 파는 어슷하게 채썬다.
2. 소고기는 ❶의 양념으로 고루 무친다.
3. 뚜껑이나 냄비에 물을 담아 끓이다가 양념한 소고기와 무를 넣고 끓인다.
4. 3의 무가 익고 맛이 들면 다진 새우젓을 넣어 간을 맞추고, 썬 파를 넣는다.



절미 된장조치와 무젓국조치

⑦ 절미된장조치(토장조치)

• 재료(2인분)

마른 표고 5개, 소고기 100g, 된장 100g, 파 50g, 마늘 20g, 물 3컵

• 만드는 법

1. 마른 표고는 물에 담가 1시간 정도 두어 불어나면 건져서 기둥을 떼고 굵은 채로 썬다.
2. 소고기는 잘게 썰고, 파는 송송 썰어 놓는다.
3. 된장을 조리에 담아 물(또는 표고 불린 물)을 조금씩 부으면서 거른다.
4. 뚝배기에 된장 푼 것을 붓고, 소고기와 표고·썬 파를 넣고 끓인다.

⑧ 죽순찜

• 재료(4인분)

삶은 죽순 500g, 소고기 100g, 마른 표고 3개, 석이 3장, 미나리 100g, 당근 60g, 계란 1개, 무 100g, 양파 60g, 잣 1큰술

❶ 청장 2작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 죽순은 작고 연한 것을 골라서 끓는 물에 데쳐서 반쪽으로 나누고 등쪽에 생선비늘처럼 칼집을 어긋하게 넣는다.
2. 소고기 반 분량을 채로 썰어서 ❶의 양념장 ½로 고루 무친다.
3. 남은 소고기는 곱게 다지고, 표고·석이를 불려서 손질하여 채로 썬다. 이 3가지를 합하여 ❶의 남은 양념으로 죽순의 칼집 사이에 채운다.
4. 당근과 양파는 채로 썬다.
5. 냄비에 양념한 소고기채를 깔고 위에 소를 채운 죽순을 나란히 얹

고, 돌레에 당근·양파를 돌려 담는다.

6. 맑은 장국을 간을 맞추어 5에 부어 끓이고 거의 익었을 때 달걀을 풀어 넣고 써 미나리를 넣고 잠깐만 더 익힌다.

7. 그릇에 죽순찜을 담고 잣을 고명으로 얹는다.

⑨ 양지머리 편육

• 재료(4인분)

양지머리 800g, 물 3리터(15컵), 소금 1큰술, 파 1뿌리, 마늘 3톨

㉑ 초간장 - 간장 4큰술, 식초 2큰술, 물 1큰술, 잣가루 1작은술

㉒ 겨자집 - 겨자가루 2큰술, 물 1큰술, 식초 2큰술, 물 2큰술, 설탕 1작은술

• 만드는 법

1. 양지머리는 되도록 두께가 두꺼운 부위로 덩어리째 찬물에 담가서 2시간 즈 두어서 핏물을 빼고, 끓는 물에 양지머리를 넣어 삶는다.

2. 국물이 다시 끓어오르면 파를 크게 끊고, 마늘은 두세 조각으로 저며서 넣고 2시간 정도 삶아서 고기가 무르게 익으면 소금을 넣어 잠시 더 끓여서 젓은 베보자기에 평평하게 싸고 위에 관판한 것으로 눌러 모양을 반듯하게 한다.

3. ㉑의 재료를 섞어 초간장을 만들고, ㉒의 재료 중 먼저 겨자가루를 물에 개어서 그릇을 얹어서 30분쯤 두어 매운 맛이 나면 나머지 재료를 합하여 겨자집을 만들어 각각 종지에 담는다.

4. 편육 덩어리를 폭 4~5cm로 자르고 고깃결의 반대 모양으로 얇게 썰어서 그릇에 가지런히 담고, 식성에 따라 초간장이나 겨자집을 찍어 먹도록 한다.



삶은 양지머리를 배보자기에 싸서 무거운 돌로 눌러 모양을 잡는다.



모양 잡힌 고기는 얇고 납작하게 썰어 초간장과 함께 낸다.

⑩ 오이통장파

• 재료(4인분)

오이(소) 2개, 소금 2큰술, 소고기 60g, 마른 표고 2장, 실고추 약간,
잣 1큰술, 소금, 식용유 적당량

㉑ 고기 양념 - 간장 1큰술, 설탕 ½큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘
1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 2작은술, 후춧가루 약간

㉒ 간장물 - 간장 ½컵, 물 1컵, 설탕 2큰술

• 만드는 법

1. 오이는 4cm 정도 길이로 토막을 내어 소백이처럼 십자로 칼집을
넣고 소금물에 절인다.

2. 절여진 오이를 건져서 행주에 싸서 물기를 꼭 짠다.

3. 소고기는 곱게 다지고, 마른 표고는 물에 불려서 곱게 채 썰어 섞



오이통장파

는다.

4. ㉑의 양념간장을 만들어 소고기와 표고버섯에 양념을 한다.
5. 냄비를 달구어 기름을 두르고 양념한 고기와 표고를 볶아낸다.
6. 절인 오이의 칼집 사이에 볶은 고기와 표고를 채워 냄비에 기름을 두르고 굴리면서 볶아 꺼낸다.
7. 대접에 ㉒의 간장물을 6의 오이에 붓고, 실고추를 넣어서 2시간 이상 둔다.
8. 오이에 간이 잘 배이면 간장 물에서 건져 그릇에 담고 잣가루를 뿌린다.

⑪ 무생채

• 재료(4인분)

무 300g, 미나리 30g, 당근 50g, 편육(소고기) 60g, 실고추 약간, 소금 적량

㉑ 초장 - 청장 1큰술, 식초 1큰술, 설탕 1큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 1작은술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 무를 0.3cm 굵기로 채를 썰어 소금을 고루 뿌려서 절였다가 물기를 꼭 짠다.
2. 미나리는 다듬어서 4cm 길이로 썰어서 소금물에 살짝 데치고, 당근은 무와 같은 크기로 썰어 끓는 물에 데쳐 건진다.
3. 소고기 편육은 0.5cm 폭으로 채 썬다.
4. ㉑의 양념을 모두 합하여 잘 섞어 초장을 만들어 절인 무와 미나리 · 당근 · 편육 · 실고추 등을 모두 한데 넣고 간이 잘 배도록 무친다



무생채

⑫ 홍합초

• 재료(4인분)

마른 홍합 80g, 소고기 100g, 물 1컵, 간장 3큰술, 설탕 1큰술, 후춧가루 약간, 참기름 1큰술, 잣 1큰술

㉑ 간장 2작은술, 설탕 1작은술, 후춧가루 약간,

㉒ 녹말물 : 녹말가루 1큰술, 물 1큰술

• 만드는 법

1. 마른 홍합은 물에 3시간 이상 담가 불려서 건져 지저분한 티는 없앤다.

2. 소고기는 납작납작 썰어 ㉑의 양념간장으로 고루 무친다.

3. 냄비에 고기를 담고 물을 부어 끓인다. 도중에 위에 뜨는 거품을 말끔히 걷어낸다.

4. 고기가 익으면 불려놓은 홍합살을 넣고 이어서 간장·설탕·후춧가루를 넣고 조리한다.

5. 녹말가루를 동량의 물에 풀어놓는다

6. 홍합이 까무르습하게 잘 조리져 국물이 2큰술 정도 남으면 녹말물을 넣고 수저로 고루 섞으면서 윤기가 나게 익히고 그 다음에 참기름을 넣어 고루 섞는다.

7. 그릇에 담고 위에 잣가루를 고루 뿌린다.



재료 말린 홍합· 소고기· 간장· 녹말· 설탕· 후추· 참기름· 잣가루



홍합초

⑬ 삼색나물 (고사리 · 시금치 · 도라지)

• 재료(4인분)

-도라지 나물 : 도라지 300g,

㉠ 소금 2작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술

-고사리나물 : 불린 고사리 300g

㉡ 청장 2큰술, 다진 파 4작은술, 다진 마늘 2작은술, 참기름 2작은술, 깨소금 2작은술, 후춧가루 약간

-시금치 나물 : 시금치 300g

㉢ 청장 1큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술

• 만드는 법

1. 도라지 나물 : 도라지를 다듬어 씻어서 칼로 가늘게 갈라서 끓는 물에 데쳐 찬물에 행귀 물기를 뺀다. 데친 도라지를 번철에 넣고 볶다가 ㉠의 양념을 넣는다. 도라지가 뻣뻣할 경우에는 물을 약간 넣고 뚜껑을 덮고 약한 불에서 익혀서 마지막에 참기름을 넣어 섞는다.

2. 고사리 나물 : 마른 고사리는 하룻밤 불렸다가 충분히 연하게 될 때까지 삶은 후 세고 단단한 줄기를 골라내고 길이 5cm 정도로 자른다.

㉡의 양념을 만들어 고루 무쳐서 냄비에 기름을 두르고 볶는다. 이때도 고사리가 뻣뻣할 경우에는 물을 조금 붓고 뚜껑을 덮어 약한 불에서 익힌다.

3. 시금치 나물 : 시금치를 다듬어 씻어서 끓는 물에 소금을 약간 넣고 데쳐서 찬물에 행귀 건져 물기를 짜고 길이를 짧게 자른다. ㉢의 양념으로 고루 무친다.



재료 도라지 · 시금치 · 고사리 · 양념(간장 · 후추 · 깨 · 참기름 · 파 · 마늘 · 소금)

4. 3가지 나물을 한 그릇에 어울려 담고 위에 깨소금을 뿌린다.

⑭ 생선전

• 재료(4인분)

생선살(민어 · 대구 · 도미 · 가재미 · 명태 등) 300g, 소금 적량, 후춧가루, 밀가루 적량, 달걀 2개, 지짐 기름 적량

㉠ 초장 · 간장 4큰술, 식초 2큰술, 물 1큰술, 잣가루 ½작은술

• 만드는 법

1. 신선한 흰 살 생선을 골라 비늘을 긁고 깨끗이 씻어 물기를 거둔 다음 머리를 떼고 등을 갈라서 반으로 쪼개어 뼈를 빼고 살을 2장 떠서 어슷하게 얇은 조각으로 썬다.

2. 생선살에 소금과 후춧가루를 뿌리고, 밀가루를 얇게 묻혀서 달걀에 담갔다 달군 번철에 기름을 두르고 양면을 노릇하게 지진다.

3. ㉠의 양념을 합하여 만든 초장이나 겨자를 곁들인다.

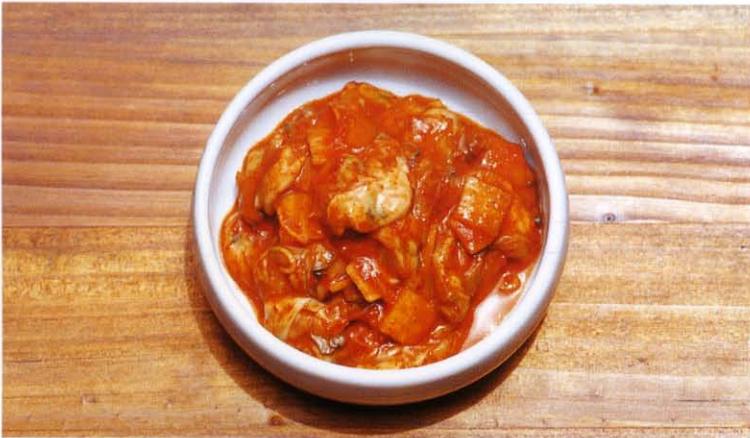
⑮ 어리굴젓

• 재료(완성량 약 600g)

굴 600g, 무 100g, 배 ¼개, 고운 고춧가루 ½컵, 파 50g, 마늘 30g, 생강 15g, 소금 3큰술

• 만드는 법

1. 굴을 껍질을 골라내고 소금물에 흔들어 깨끗이 씻어 건진다.
2. 무·배는 껍질을 벗기고 사방 1.5cm 정도로 알파카게 썰어서 고춧가루 ½을 넣어 고루 버무려 놓는다.
3. 파는 2cm 길이로 곱게 채 썰고 마늘과 생강은 편으로 썰어 곱게 채를 썬다.
4. 큰 그릇에 굴을 담고 남은 고춧가루와 파·마늘·생강 채를 넣고 고루 버무린 다음, 2의 고춧물 들인 무와 배를 합하여서 소금을 넣어 간을 맞추어 항아리에 담고, 위에 소금을 뿌려 뚜껑을 덮어서 익힌다. 기온 10℃에서 1주일 정도면 알맞게 익는다.



어리굴젓

⑩ 육포

• 재료(완성량 약 200g)

소고기(우둔) 600g, 참기름 1큰술, 잣가루 1큰술

㉠ 간장 5큰술, 설탕 2큰술, 꿀 2큰술, 후춧가루 ½작은술

• 만드는 법

1. 우둔살을 고기결대로 0.4cm정도 두께로 떠서 힘줄이나 기름 부분이 남지 않게 다듬는다.

2. ㉠를 고루 섞은 후 고기 조각을 한 장씩 적셔 전체를 고루 주물러 간이 배이도록 한다.

3. 채반에 기름을 조금 발라서 고기 조각을 펼쳐놓아 햇볕에 말린다. 반나절쯤 지나서 윗면에 물기가 마르고 가장자리부터 마르기 시작하면 뒤집어서 잘 펴서 햇볕에 말린다. 날씨가 좋으면 하루만 말려도 되고, 덜 마르면 2,3일 정도 더 말린다.

4. 상에 낼 때는 육포 앞뒤에 참기름을 고루 바르고 식쇠에 얹어 살짝 구워 먹기 알맞은 크기로 썰고 그릇에 담고 잣가루를 뿌린다.



재료·소고기·양념(간장·꿀·설탕·후추·깨소금·참기름)·잣



손질한 쇠고기를 간장에 고루 주물러 간이 배이도록 한다.(기능 보유자 황혜성)

말린 육포



대추편포(위)와
철보편포(아래)



구운 육포



⑰ 김구이

• 재료(4인분)

김 10장, 참기름 2큰술, 소금 1작은술

• 만드는 법

1. 김은 얇고 구멍이 뚫리지 않는 것으로 골라 짚이나 티를 골라낸다.
2. 김을 도마나 쟁반 위에 한 장씩 펴서 솔에 참기름을 묻혀 고루 바르고 소금을 조금씩 고루 뿌린다. 김을 여러 장을 겹쳐서 눌러서 뒷면도 기름이 고루 묻도록 둔다.
3. 석쇠에 기름 바른 김을 얹어 불길에서 거리를 떼서 전체가 파릇한 빛이 나게 굽는다.
4. 구운 김을 겹쳐놓고 가위로 8절 정도로 나누어 쟁첩에 담는다.

(2) 소원반의 음식 조리법



수라상 소원반 팔수라와 곱탕, 그리고 수란·너비아니·병어회 등 세 가지 찬물과 송늬.

① 팔수라

• 재료(주발 2개분)

쌀 3컵, 팥 ½컵, 팥물 3½컵

• 만드는 법

1. 통팥을 물을 넉넉히 붓고 불에 올려 한 번 끓여오르면 첫물은 버리고, 새로 물을 5컵 정도를 붓고 끓여서 팥이 익으면서 팥물이 붉은색으로 우러나면 소쿠리에 쏟아서 팥 건지는 따로 두고, 팥물만 받아둔다.
2. 쌀은 씻어서 소쿠리에 건져 놓는다.
3. 새옹에 불린 쌀을 담고 팥물을 붓고 불에 올려서 밥을 짓는다.
4. 밥물이 잦아들면 불을 약하게 하여 뜸을 충분히 들인다.
5. 밥이 뜸이 들었으면 주걱으로 아래위를 고루 섞어 수라기에 담는다.

② 곰국

• 재료(10인분)

소 양지머리(또는 사태나 꼬리) 600g, 곤자소니(또는 곱창) 400g, 부아 300g, 쇠약지 300g, 쇠양 300g, 뼈도가니 ½개, 무 ½개, 물 5리터, 대파 300g, 마늘 30g, 청장 적량, 후춧가루 적량

❶ 청장 2큰술, 마늘(다져서) 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 소의 내장인 곤자소니·곱창·양 등은 소금으로 주물러서 냄새가 나지 않도록 여러 번 씻는다. 양은 끓는 물에 잠깐 넣어 튀하여 검은 부분을 칼로 긁어내어 씻는다.

2. 양지머리·쇠약지·도가니는 덩어리째 물에 씻어서 건진다.

3. 무는 씻어서 통째로 또는 반으로 갈라놓고, 파의 흰 부분은 송송 썰어놓는다.

4. 솥에 물을 담아 펄펄 끓으면 탕거리 고기를 모두 넣는다. 다시 끓어 오르면 중불로 줄여서 파잎 부분과 통마늘을 넣고 고기가 무르게 익을 때까지 약 3시간 정도 끓인다. 파잎은 도중에 풀어지기 전에 건진다.

5. 무는 도중에 넣어 무르도록 익힌다. 끓는 도중 위에 뜨는 기름과 거품은 자주 걷어낸다.

6. 탕거리 무와 고기를 건져서 납작납작하게 썰어 ❶의 양념으로 고루 무쳐 끓은 장국에 넣어 한소끔 끓인다.

7. 간을 보고 부족하면 청장이나 소금으로 맞추고, 잘게 썬 파를 넣고 국그릇에 담는다.

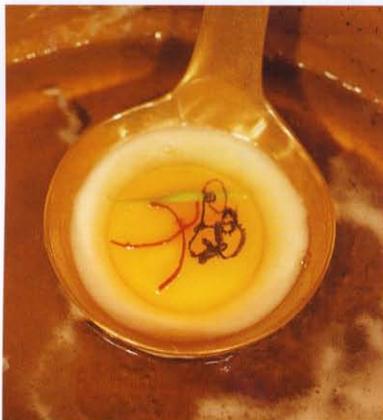
③ 수란

• 재료(4인분)

계란 4개, 석이버섯 1장, 마른 고추 1개(실고추 약간), 실파 5g, 참기름
2작은술, 소금

• 만드는 법

1. 석이버섯은 뜨거운 물에 불려서 양손으로 비벼 안쪽의 검은 막을 없앤 후 물에 깨끗이 씻어 돌돌 말아서 가늘게 채 썬다.
2. 마른 고추는 꼭지를 떼고 갈라서 씨를 없애고 펴서 젖은 행주에 싸서 30분쯤 두어 부드러워지면 가늘게 채 썰어 실고추를 만든다.
3. 실파는 씻어 어슷하게 채 썬다.
4. 달걀을 작은 그릇에 1개 깨놓는다.
5. 국자의 안쪽에 참기름을 고루 바르고 깨놓은 달걀을 가만히 쏟는다.
6. 냄비에 물이 끓으면 소금을 약간 넣고 불을 줄이고, 달걀 담은 국자의 바닥을 더운물에 담가 안의 계란을 중탕으로 익힌다.



참기름 바른 국자에 계란과 고명을 얹어 끓는 물에서 반숙으로 익힌다 수란

7. 익기 시작하면 위에 실고추·석이채를 얹고 반숙 정도 익으면 국자를 끓는 물에 살짝 담갔다 꺼내어 그릇에 조심스럽게 옮겨 담고 파채를 고평으로 얹는다.

④ 너비아니

• 재료(4인분)

소고기(안심·등심) 500g, 잣가루 1큰술, 배 ½개

㉠ 간장 4큰술, 설탕 2큰술, 다진 파 3큰술, 다진 마늘 1½큰술, 깨소금 1½큰술, 참기름 1½큰술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 소고기(안심이나 등심)를 0.3cm 정도 두께로 저며서 칼로 자근자근 두들겨 놓는다.

2. 배를 소를 파내고 숟가락으로 긁어서 배즙을 만든다.

3. 파 마늘을 다지고 ㉠의 나머지 재료를 합하여 양념 간장을 만든다.

4. 고기조각을 한 장씩 양념간장에 적시어 한쪽에 두었다가 고루 주물러 재워 놓는다.

5. 상에 내기 직전에 화로에 석쇠에 얹어 달구어지면 고기조각을 얹어서 앞뒤를 고루 굽고 꺼내어 그릇에 담고 잣가루를 뿌린다.

⑤ 어회

• 재료(4인분)

생선(도미·민어·잉어·생복·해삼·굴), 쪽갓(또는 상추잎)

㉠ 초장·간장 2큰술, 식초 2큰술, 다진 파 2작은술, 고춧가루 ½작은술, 잣가루 1작은술



얇게 저민 소고기를 양념하여 석쇠에 굽는다. 너비아니

㉒ 초고추장 - 고추장 2큰술, 물 1큰술, 식초 1큰술, 다진 파 2작은술, 잣가루 1작은술

㉓ 겨자집 - 겨자가루 2큰술, 식초 2큰술, 물 2큰술, 소금 ½작은술, 설탕 ½작은술

•만드는법

1. 생선은 칼로 등을 가르고 뼈와 껍질을 벗겨 얇게 떠서 다시 잘게 썬다.

2. ㉒의 초장, ㉒의 초고추장, ㉓의 겨자집을 만든다. 겨자가루는 우선 물에 개어 매운 맛을 낸 후에 나머지 재료를 섞어 겨자집을 만들어 종지에 각각 담는다.

3. 그릇에 상치얇(또는 썩갯)을 깔고 생선을 모양있게 담고 식성에 따라 초장 · 초고추장 · 겨자집을 찍어먹도록 한다.

(3) 모반(전골상)의 음식 조리법



수라상 모반(전골상)

① 채소전골

• 재료(4인분)

무 100g, 당근 80g, 숙주 100g, 미나리 50g, 양파 100g, 마른 표고 6개, 소고기 300g, 두부 50g, 잣가루 3큰술, 참기름·소금 적량, 식용유 1큰술

㉠ 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 ½큰술, 깨소금 ½큰술, 후춧가루 약간

㉡ 소금 1작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술, 후춧가루 약간

㉢ 장국 - 물 4컵, 청장 2큰술

• 만드는 법

1. 무와 당근은 길이 5cm의 굵은 채로 썰고 미나리는 다듬어서 길이 5cm로 자르고, 숙주는 머리와 꼬리를 떼다.
2. 마른 표고는 불려서 기둥을 떼고 채로 썰고, 양파는 반으로 나누어 굵게 채로 썬다.
3. 소고기 중 옹는 납작납작한 채로 썰고, 나머지는 곱게 다진다.
4. 채 썬 소고기는 ㉑의 양념간장을 만들어 고루 주물러서 재워놓는다.
5. 끓는 물에 소금을 약간 넣고 숙주·무·미나리·당근의 순서로 각각 데쳐내어 찬물에 헹궈 건져서 소금과 참기름으로 각각 무친다.
6. 두부는 행주로 물기를 닦고, 곱게 으깨어 다진 소고기와 합하여 ㉒의 양념으로 고루 무쳐 직경 1.5cm 크기의 봉오리(완자)를 만들어 잣가루를 고루 묻힌다.
7. 준비한 채소와 고기를 합에 고루 담고, 물에 청장을 타서 ㉓의 장국을 준비해 대접에 담는다. 따로 화로와 전골틀³⁵⁾을 준비하여 식사할 때 상 옆에서 바로 만든다.



전골준비 고기 완자·소고기·표고버섯·야채, 전골틀



전골을 전에 고기를 볶고 오목한 부분에는 육수를 부어 끓인다. 그리고 전에 야채를 올려 육수를 뿌리며 익힌다.



채소전골

- 35) 전골(뽕거리전골): 가운데 장국을 붓고 화로에 올려 달구어지면 가장자리 부분에 기름을 바르고 먼저 양념한 고기를 펼쳐서 없어 볶아 익으면 우묵한 곳에 밀어 넣고 끓인다. 다음에 합에 든 채소들을 전골틀에 얹어서 볶는다. 이때 고기국물을 자주 채소에 끼얹어서 간이 고루 배이도록 하면서 익힌다. 전골이 익으면 바로 작은 그릇에 덜어 담아서 상에 올려서 대접한다. 준비한 재료들을 계속 넣어 볶으면서 익으면 바로 드시도록 한다.

3) 면상



면상차림 난면·어일탕·화양적·거자채·창면·약식·약과·각색편·다식·우설찜·양지머리편육·장김치·어채·내장진·신선로·각색정과·조란 울란·생실과·겨자장·초고추장·초간장

(1) 국수와 찬품

① 난면³⁶⁾

• 재료(4인분)

밀가루 4컵, 소금 1큰술, 달걀(반죽용) 3개, 물 적량

장국 - 소고기(양지머리) 200g, 물 10컵, 청장 1큰술, 소금 약간

고명 - 애호박 100g, 석이버섯 2장, 달걀 1개, 실고추 소금, 식용유

• 만드는 법

1. 밀가루에 소금을 넣어 체에 내린 후 달걀을 풀어 넣고 치대어 반죽한 후, 젖은 보에 싸서 1~2시간 정도 둔다. 반죽이 부드러워지면 다시 한번 고루 치댄다.

2. 양지머리는 덩어리째 씻어서 끓는 물에 넣고 1시간 정도 삶는다. 고기가 속까지 잘 익으면 건져서 식힌 후에 고기결의 반대 방향으로 얇게 썰고, 장국은 청장으로 간을 맞춘다.

3. 호박은 채 썰어 소금에 절였다가 꼭 짜서 기름에 파랗게 볶는다.

4. 석이는 뜨거운 물에 불렀다가 깨끗이 비벼 씻어 채 썬다.

5. 달걀은 황백으로 나누어 얇게 지단을 부쳐 가늘게 채로 썬다.

6. 1의 반죽을 덧가루를 뿌리면서 얇게 밀어 가늘게 채 썬다.

7. 채 썬 국수를 넉넉히 끓는 물에 삶아서 찬물에 헹궈 건진다.

8. 그릇에 국수를 담고 위에 볶은 호박나물 · 석이채 · 지단체 · 실고추를 얹은 후 뜨거운 장국을 붓는다.

36) 달걀로 반죽한 국수를 말한다.



밀가루에 달걀을 넣고 반죽한다.



반죽을 1~2시간 배보자기에 싸두었다가 밀대로 밀어 썬다.



국수 고명 준비



난면

② 어알탕

• 재료(4인분)

흰 살 생선(민어·숭어 등) 150g, 닭고기 150g, 녹말가루 3큰술, 잣 1작은술, 계란 1개

장국 - 소고기 100g, 물 6컵, 청장 1큰술

㉑ 소금 적량, 소금 2작은술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 다진 생강 1작은술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 작은술

㉒ 소금 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 작은술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 민어와 닭은 살만 발라내어 보드랍게 다지고 합하여 ㉑의 양념을 넣어 고루 섞어 끈기가 날 때까지 치댄다.

2. 양념한 어알 반죽을 조금씩 떼어서 잣을 2알씩 넣고 지름 1.5cm로 동글게 완자를 빚어서 녹말을 고루 묻힌다.

3. 김이 오른 냄비에 담쟁이 잎을 깔고 어알을 서로 붙지 않게 떼어놓고 찐다.

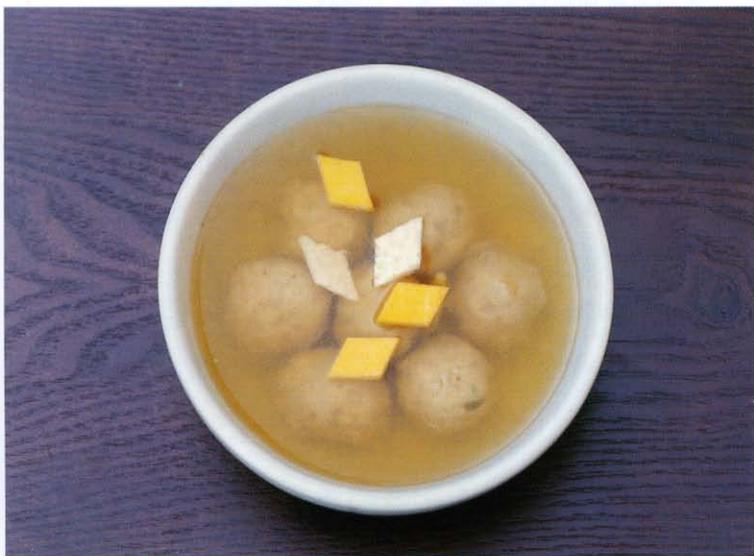
4. 장국용 소고기는 납작납작하게 잘게 썰어서 냄비에 담아 ㉒로 양념하여 냄비에서 볶다가 물을 붓고 맑은 장국을 끓인다. 장국이 맛이 들면 고기는 건져내고 청장과 소금으로 간을 맞춘다.

5. 계란은 황백을 나누어 지단을 부쳐서 마름모꼴로 썬다.

6. 찐 어알을 탕기에 1인분에 5개 정도씩 담고 더운 장국을 붓고 알지단 고명으로 얹는다.



민어와 영계로 완자를 빚어 녹말가루를 입혀 담쟁이잎을 깔고 찜다.



어알탕

③ 우설찜

• 재료(4인분)

우설 ½개(600g), 무 200g, 마른 표고 2개, 석이 2장, 당근 100g, 파 1뿌리, 미나리 20g, 계란 1개

㉠ 양념장-간장 5큰술, 설탕 3큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 ½작은술

• 만드는 법

1. 우설을 깨끗이 씻고, 무는 큼직하게 토막을 낸다.
2. 냄비에 물을 넉넉히 붓고 끓으면 우설·무·당근 토막을 한데 넣어 1시간 이상 삶는다. 무·당근 토막은 20분 정도 익힌 후에 건진다.
3. 우설을 건져서 식힌 후 껍질을 벗겨서 2cm 폭으로 납작하게 썰고 너무 크면 반 자른다.
4. 표고와 석이는 불려서 2~3토막을 내고, 무와 당근은 우설과 같은 크기로 썬다.
5. ㉠의 양념장 2퇘 양으로 삶은 우설을 재워놓는다.



재료 우설(소헛바닥)·무·당근·미나리·표고·석이·계란·양념

6. 미나리는 다듬어 끓는 물에 데쳐서 4cm 길이로 자른다. 계란은 황백을 나누어 지단을 부쳐서 마름모꼴로 썬다. 파는 어슷하게 썬다.

7. 양념한 우설은 냄비에 담고 물 1컵 정도를 넣고 익혀서 간이 배이면 표고·무·당근과 남은 양념장을 넣고 중불에서 서서히 더 끓인다.

8. 우설짐에 맛이 들면 미나리·파를 넣고 잠깐 뜸을 들여서 그릇에 담고, 달걀지단을 고명으로 얹는다.



우설은 삶아서 껍질을 벗겨 한입 크기로 썬다.



삶은 우설과 준비한 채소를 넣고 함께 서서히 끓인다.

④ 화양적

• 재료(4인분)

소고기(우둔) 300g, 마른 표고(대) 4개, 통도라지 200g, 당근 150g, 잣가루 1큰술

㉑ 간장 3큰술, 설탕 1½큰술, 다진 파 2큰술, 다진 마늘 1큰술, 깨소금 1큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간

㉒ 소금 1작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

㉓ 소금 1작은술, 참기름 1작은술

• 만드는 법

1. 소고기는 길이 5.5cm 폭 1cm의 막대모양으로 썰어 ㉑ 양념장 용로 고루 무쳐서 볶는다

2. 마른 표고는 불려서 기둥을 떼고 소고기와 같은 크기로 잘라서 ㉒



재료 소고기 · 표고 · 도라지 · 당근 · 잣가루 · 양념

양념장 1/3 양으로 양념하여 볶는다.

3. 도라지는 다듬어서 5cm로 잘라 두께가 두꺼우면 반으로 가른다. 당근도 도라지와 같은 크기로 썰어 소금물에 삶아 건진다.

4. 데친 도라지는 ㉠로 양념하고, 당근은 ㉡로 무쳐서 번철에 볶아내어 식힌다.

5. 재료들을 꼬치에 꿰고 전체 길이를 비슷하게 끝을 잘라 접시에 담아 잣가루를 뿌린다.



마른 표고는 물에 불려 꼭 짠다.



불린 표고의 기둥을 떼낸다.



화양적

⑤ 어채

• 재료(4인분)

흰살 생선(민어·광어) 200g, 석이 3개, 마른 표고 2개, 오이 ¼개, 녹말가루 4큰술

㉑ 초장 - 간장 2큰술, 식초 2큰술, 다진 파 2작은술, 설탕 ½작은술, 잣가루 1작은술

㉒ 초고추장 - 고추장 2큰술, 물 1큰술, 식초 1큰술, 잣가루 1작은술

㉓ 겨자장 - 겨자가루 2큰술, 식초 2큰술, 물 1큰술, 소금 ½작은술, 설탕 ½작은술



재료 민어·오이·썩갓·홍고추·표고·석이·녹말·초고추장

• 만드는 법

1. 민어는 뼈와 껍질을 벗기고 살만 떠서 한입 크기로 도톰하게 저며 소금을 뿌려 놓는다.

2. 석이는 더운물에 불려서 손질하고, 마른 표고는 물에 불려서 기둥을



끓는 물에 생선살과 채소를 녹말을 묻혀서 데쳐낸다.

어채



떼고 서너 토막으로 썬다.

3. 오이는 토막내어 껍질 부분을 생선과 같은 크기로 얇게 썰어 소금을 뿌려 절인다.

4. 냄비에 물을 넉넉히 담아 끓여서 민어조각을 녹말을 앞뒤로 고루 묻혀서 넣어 익으면 물 위로 떠오르니 이를 건져서 찬물에 헹구어 건진다.

5. 오이 · 석이 · 표고도 생선과 마찬가지로 녹말을 묻혀서 끓는 물에 넣어 살짝 데친다.

6. 접시에 민어와 옷기 재료를 어울려 담고 겨자장이나 초간장을 따로 곁들여 낸다.

⑥ 내장전(부아전 · 간전 · 처넙전)

• 재료(4인분)

-부아전 : 부아(소허파) 150g, 소금 적량, 후춧가루 약간, 밀가루 2큰술, 계란 2개

-간 전 : 간 200g, 메밀가루 3큰술, 깨소금 1큰술

-처넙전 : 처넙 200g, 소금 적량, 후춧가루 약간, 밀가루 2큰술, 계란 2개

㉠ 초장 - 간장 2큰술, 식초 2큰술, 다진 파 2작은술, 설탕 ½작은술, 잣가루 1작은술

㉡ 겨자장 - 겨자가루 2큰술, 식초 2큰술, 물 1큰술, 소금 ½작은술, 설탕 ½작은술

• 만드는 법

1. 부아전 : 부아를 덩어리째 씻어서 끓는 물에 넣어 붉은 핏기가 다 없어질 정도로 50분-1시간 삶아 건진다. 식으면 얇게 저며서 잔칼집을 내고 소금 · 후춧가루를 뿌려 밀가루를 묻힌 후 푼 계란을 씌워 번철에 기름을 두르고 지진다.

2. 처넙전 : 처넙을 한 잎씩 떼어 소금으로 주물러 물에 씻어 건진다.



처넙은 한 장씩 손으로 뜯어 소금으로 주물러 물에 씻는다.



손질한 간 · 처넙 · 부아



간은 메밀가루와 참깨를 섞은 가루를 고루 묻힌다.



내장전(간·부아·치넵)

도마에 한 잎씩 펴놓고 잔칼질을 많이 넣고 후춧가루를 뿌리고 밀가루를 고루 묻힌 후 훈 계란을 입혀서 번철에 기름을 두르고 지진다.

3. 간전 : 간은 손에 소금을 묻혀서 얇은 막을 벗기고 얇게 뜬다. 소금을 뿌려 주물러 물에 씻어 건져 물기를 없애고 후춧가루를 뿌린다. 메밀가루와 깨소금을 고루 섞어서 간 조각의 앞뒤에 고루 묻혀서 번철에 기름을 넉넉히 두르고 지진다.

4. 그릇에 삼색전을 어울려 담고 따로 초장과 겨자장을 곁들여 낸다.

⑦ 신선로

• 재료(4인분 2틀)

장국 - 소고기(사태) 300g, 무 300g, 당근 100g, 물 15컵, 청장 2큰술, 소금 약간

각색 전유어 - 양 200g, 등골 100g, 생선살 100g, 간 100g, 처넵 100g, 미나리 50g, 계란 6개, 석이 3장, 소금 적량, 후춧가루 적량, 밀가루 적량, 지짐기름 적량

기타 - 소고기 300g, 마른 표고 6개, 마른 해삼 4개, 전복 1개, 소금, 후춧가루 약간

㉑ 청장 4작은술, 다진 파 4작은술, 다진 마늘 2작은술, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

㉒ 청장 2작은술, 설탕 1작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술, 후춧가루 약간

고명 - 은행 10개, 호두 8개, 잣 1큰술, 실고추

• 만드는 법

[장국 만들기]

1. 사태는 찬물에 2시간 정도 담가 핏물을 뺀 뒤 끓는 물 15컵에 넣어 1시간 정도 삶는다. 도중에 신선로 폭만큼 토막을 낸 무와 당근을 넣어 20분 정도 삶아 건져낸다.

2. 고기가 익었으면 건져서 납작납작하게 썰어서 양념장의 반으로 고루 무쳐 놓는다.

3. 무와 당근은 장방형을 납작하게 썬다.

4. 육수는 기름을 걷고 청장과 소금으로 간을 맞춘다.



신선로 만들기(기능 보유자 황혜성)

[각색전유어 만들기]

1. 양전 : 양은 소금으로 문질러 끓는 물에 데쳐 검은 막을 전복 껍질로 긁어서 끓는 물에 삶아 건진다. 삶은 양을 얇게 저며 썰어서 소금을 뿌리고 밀가루와 계란을 입혀 전을 지진다.
2. 등골전 : 등골은 가운데 부분에 손가락을 넣어 위에서 아래로 1장으로 펴서 적당한 길이로 잘라서 소금을 뿌리고 밀가루와 계란을 입혀서 전을 지진다.
3. 간전 : 간은 얇은 막을 벗기고 얇게 떠서 물에 씻어 건져 끓는 물에 살짝 데쳐 밀가루와 계란을 입혀서 전을 지진다.
4. 처넙전 : 처넙은 1장씩 떼서 소금을 뿌려 주무른 후 물로 씻어 잔칼집을 내어 후춧가루를 뿌리고 밀가루와 계란을 입혀서 전을 지진다.
5. 생선전 : 흰 살 생선은 크고 얇게 떠서 소금과 후춧가루를 뿌리고 밀가루와 계란을 입혀서 전을 지진다.
6. 미나리초대 : 미나리는 잎을 떼고 줄기를 가지런히 대꼬치에 꿰어 칼등으로 두들겨서 밀가루와 계란을 입혀서 미나리초대를 부친다.
7. 계란지단 : 계란을 황백으로 나누어 소금을 약간 넣어 고루 풀어서 노른자는 황색 지단을 부치고 흰자는 반으로 나누어 흰지단과 석이 버섯을 다져 넣어 석이지단을 부친다.
8. 준비한 전과 지단을 신선로의 폭을 길이로 삼아 장방형으로 약 5cm × 3cm 크기로 썬다.

[기타 재료 준비]

1. 소고기 중 반은 얇고 잘게 썰어서 의 양념장 반으로 고루 무친다.
2. 남은 소고기는 곱게 다져서 로 양념하여 직경 1cm 크기의 완자를 빻아서 밀가루를 고루 입힌 후 계란을 섞워 번철에 기름을 두르고 전처럼 지진다.
3. 마른 표고는 물에 불려서 기둥을 떼고 2,3cm 폭으로 썰고 마른 해삼은 2~3일 전부터 물에 여러 번 삶아서 불려서 납작하게 썰어서 번철에 기름 두르고 살짝 볶는다.
4. 전복은 깨끗이 씻어 끓는 물에 데쳐서 어슷하게 저며 썰어 번철에 살짝 볶는다

[고명 준비]

1. 호두살은 반쪽으로 갈라 더운 물에 담갔다가 건져 대꼬치로 속껍질을 말끔히 벗긴다.
2. 은행알은 번철에 기름을 두르고 볶아서 바로 마른 행주로 싸서 비벼 속껍질을 벗긴다
3. 잣은 뽕죽한 쪽의 고깔을 따서 깨끗이 한다.



신선로 재료준비(2) 신선로

[신선로 꾸미기]

1. 신선로 틀 맨 아래 부분에 ㉠로 양념한 삶은 소고기를 고르게 펴고 그 위에 ㉡양념한 날 소고기와 표고·해삼·전복을 담고 윗면을 고르게 한다.

2. 1의 위에 삶은 무·당근과 각색 전유어·삼색의 계란지단·미나리 초대를 색깔을 맞추어 돌려 담는다.

3. 가장 위에는 준비한 호두·은행·잣·고기완자와 실고추를 곱명으로 고루 장식한다.

4. 육수를 끓여서 붓고 뚜껑을 덮고 숯불을 피워 화통에 넣고 부채질을 하여 불을 활짝 피워 끓인다. 한소끔 끓은 후에 상위에 접시받침을 놓고 그 위에 옮긴다.



가운데 숯을 넣어 상에서 끓인다.

⑧ 겨자채

• 재료(4인분)

양배추 100g, 오이 ½개, 당근 50g, 삶은 죽순 50g, 배 ¼개, 밤 3개, 소고기 편육 100g, 전복 1개, 불린 해삼 1개, 계란 2개, 잣 1큰술, 소금 적량, 후춧가루 적량

❶ 겨자집 - 겨자가루 2큰술, 식초 2큰술, 물 1큰술, 소금 ½작은술, 설탕 1작은술



재료 오이 · 당근 · 밤 · 배 · 배추 · 해삼 · 전복 · 죽순 · 소고기편육 · 잣 · 소금 · 겨자 등

• 만드는 법

1. 양배추 · 오이 · 당근은 깨끗이 씻어서 가로 1cm 세로 4cm 길이로 납작한 채모양으로 썰고, 삶은 죽순은 빗살모양으로 썰어 찬물에 헹군다.
2. 배는 껍질을 벗겨 채소와 같은 크기로 썰고, 밤은 껍질을 벗기고 납작하게 썰어 각각 색이 변하지 않게 설탕을 약간 뿌려놓는다.

3. 소고기 편육과 불린 해삼은 채소와 같은 크기로 저며 썰고, 생 전복은 씻어서 끓는 물에 데쳐서 얇게 저며 썬다.

4. 달걀은 흰자와 노른자로 나누어 소금을 약간 넣고 지단을 얇게 부쳐서 채소와 같은 크기로 자른다.

5. 겨자집 : ㉠의 겨자가루를 보시기에 담고 물을 부어 되직하게 개어 냄비 뚜껑이나 따뜻한 곳에 얹어서 30분 정도 두어 매운 맛을 나도록 한다(매운 맛이 나면 더운 물을 넉넉히 부어서 뚫은 맛을 행구어서 버린다). 매운 맛이 난 겨자에 식초·소금·설탕을 넣어 고루 섞는다.

6. 준비한 채소와 편육·해물을 큰 그릇에 담고 그대로 겨자집을 넣어 고루 버무려서 접시에 담고 잣을 뿌린다.



겨자를 따뜻한 물에 갠다.



겨자를 뜨거운 냄비 위에 30분 정도 얹어둔다.



겨자채 재료 준비



겨자채

⑨ 장김치

• 재료(10인분)

배추(속대) 1kg, 무 500g, 간장 2컵, 갓 50g, 미나리 30g, 청각 10g, 마른 표고 4개, 대추 5개, 대파(흰부분) 40g, 마늘 20g(4쪽), 생강 10g(1쪽), 실고추 5g, 잣 2큰술, 물 3-5컵, 설탕 2큰술



재료 무·배추·미나리·갓·배·밤·잣·석이·표고·청각·파·마늘·생강·실고추·양념(진간장·설탕)

• 만드는 법

1. 배추는 겉잎을 따고 속대로 약 3cm 길이로 가름한 네모로 썰어 간장을 부어서 절인다. 배추는 3시간 정도 절이고, 도중에 위아래를 섞어서 고루 절여지도록 한다.

2. 무는 껍질을 벗겨 배추와 같은 크기로 썰어 1에 합하여 1시간 정도 절인다.

3. 배는 껍질을 벗기고 무와 같은 크기로 썰고, 밤은 껍질을 벗기고 납작하게 썬다. 갓·미나리·청각은 깨끗이 씻어 3cm 길이로 자른다. 표고와 석이는 불려서 채로 썬다.

4. 파는 2cm 길이의 채로 썰고, 마늘과 생강은 얇게 저미고, 실고추를 짧게 끊는다. 대추는 씨를 발라내고 채로 썬다.

5. 배추와 무가 충분히 절여지면 체에 쏟아서 건지는 건지고, 국물은 받는다.

6. 절인 무·배추에 3,4의 재료를 합하여 고루 버무려 항아리에 담고 돌로 눌러놓는다.

7. 김치국물은 무·배추가 절인 간장에 물을 붓고 설탕을 타서 간을 맞추어 항아리에 붓고 뚜껑을 덮어 익힌다. 실온 20℃ 정도에서 2일이면 익는다.

8. 장김치가 익으면 그릇에 담고 짬을 뿌린다.



배추와 무는 네모지게 썰어 간장에 절인다.



절인 배추와 무에 준비한 양념과 다른 재료를 넣어 버무린다.



버무린 장김치를 항아리에 담고 돌로 누른다.



장김치

(2) 병과 · 음청류

① 각색편(백편 · 꿀편 · 승검초편)

· 재료

각 쌀1되 분량(시루 크기에 따라 커마다의 분량은 다르다)

떡가루(전체) - 멥쌀 15컵(3되) · 찹쌀 2½컵(½되)

고명 - 밤 10개, 대추 15개, 석이 6장, 잣 5큰술

시루번 - 밀가루 1컵, 물 4큰술

기름종이 - 한지 2장, 기름 2큰술

㉠ 백편 - 멥쌀가루 12컵, 찹쌀가루 2컵, 소금 2작은술, 물 6큰술, 설탕 1컵

㉡ 꿀편 - 멥쌀가루 12컵, 찹쌀가루 2컵, 간장 3큰술, 꿀 3큰술, 황설탕 ½컵

㉢ 승검초편 - 멥쌀가루 12컵, 찹쌀가루 2컵, 소금 2작은술, 물 7큰술, 승검초가루 3큰술, 설탕 1컵

· 만드는 법

1. 떡가루 : 멥쌀 15컵(3되)과 찹쌀 2½컵(½되)를 각각 깨끗이 씻어 5시간 이상 불려 건져 물기를 뺀 후 가루로 뺏아 중간 체에 내려서 삼등분한다.

2. 기름종이 준비 : 편을 켜켜로 찢 때 쓰이는데 한지를 시루의 안쪽 직경에 맞게 작은 것부터 차차 크게 하여 원형으로 6장 정도 만들어 식용유를 고루 바른다.

3. 고명 준비 : 밤은 껍질을 벗겨 얇게 썰어 곱게 채로 썰고, 대추는 씨를 발라내고 곱게 채로 썬다. 석이는 더운 물에 불려서 깨끗이 손질하여 돌돌 말아 곱게 채로 썬다. 잣은 반으로 갈라 비늘잣을 만든다.

4. 시루번 준비 : 밀가루에 물을 넣어 컹처럼 말랑말랑하게 반죽을 해 시루번을 만든다.

5. 삼색편 가루 : 백편은 떡가루에 소금과 물을 주어 고루 비빈 후 체에 내려 설탕을 섞는다. 꿀편은 떡가루에 간장과 꿀을 섞어 고루 비빈 후 체에 내려 황설탕을 섞는다. 승검초편은 떡가루에 승검초가루와 소금·물을 주어 고루 섞어 고루 비빈 후 체에 내려 설탕을 섞는다.

6. 떡 안치기 : 시루에 시루밑을 깔고 기름종이를 깔고 첫 번째로 백편 떡가루를 쏟아 약 1.5cm 두께로 윗면을 고르게 하고 고명을 얹는다. 두 번째는 다시 기름종이를 깔고 꿀편 떡가루를 쏟아 약 1.5cm 두께로 윗면을 고르게 하고 고명을 얹는다. 세 번째는 승검초편 떡가루를 쏟아 약 1.5cm 두께로 윗면을 고르게 하고 고명을 얹는다. 이후 삼색편을 차례로 안치고 가장 위에 기름종이를 덮는다.

7. 김이 오른 솥에 시루를 바르게 얹혀 시루번을 붙이고 젖은 베보자기로 덮고 찐다. 시루의 윗부분에서 김이 오르기 시작하면 뚜껑을 덮어 약 30분 찌고, 불을 끄고 10분간 뜸들인다.

8. 떡이 충분히 익으면 편칼로 떼서 도마에 옮겨서 한 김 식은 후에 적당한 크기로 썰어 삼색편을 어울려 담는다.



한지에 참기름을 고루 바른다.



멥쌀가루와 찹쌀가루에 소금을 섞어 물을 뿌려서 체에 내린다.



기름종이를 한 장씩 깔고 쌀가루를 넣고 고명을 얹는다.



각색편

② 약식

• 재료(4인분)

참쌀 3컵, 밤 8개, 대추 8개, 잣 1큰술

❶ 백설탕 3큰술, 황설탕 ۳컵, 참기름 4큰술, 진간장 2큰술, 계피가루
½작은술

• 만드는 법

1. 참쌀은 씻어 일어 3시간 이상 불려서 건져 물기를 뺀 후 김 오르는
찜통이나 솥에 젖은 베보자기를 깔고 약 40분간 찐다. 도중에 물을 뿌려
서 위 아래로 뒤적여 고루 익도록 한다.

2. 밤은 속껍질까지
벗겨 4~6등분하고,
대추는 씨를 발라서
3~4조각으로 찢다.
잣은 고깔을 뺀다.

3. 참쌀이 잘 찌지
면의 재료를 넣어 고
루 섞는데 먼저 설탕
을 넣어 밥알이 한알
씩 떨어지도록 고루
섞은 후 나머지 재료
를 넣어 고루 섞어 상
온에 2시간 정도 둔
다.

4. 찰밥에 간이 충



참쌀을 5~6시간 불려 40분간 찐다.

분히 들면 밤과 대추를 고루 섞어 다시 무르도록 약 1시간 찐다.

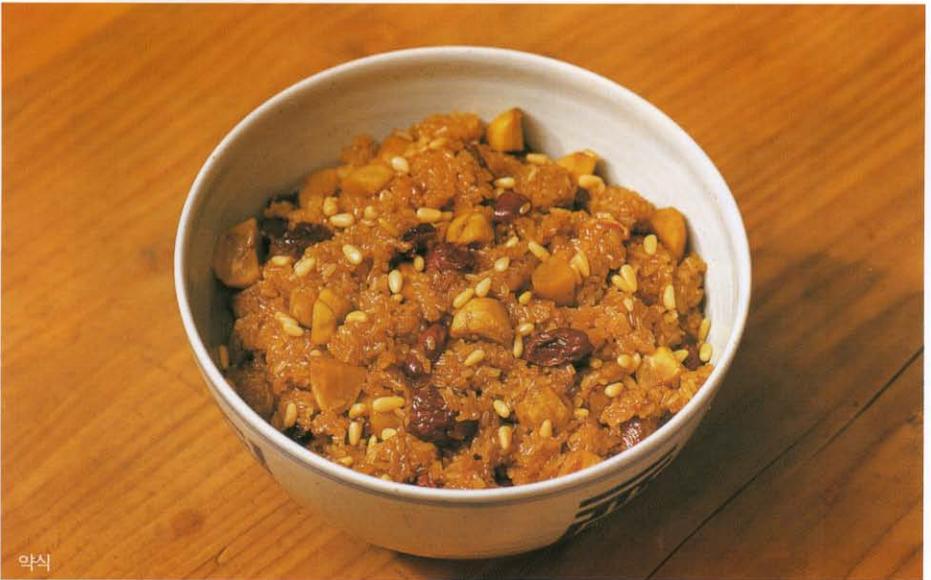
5. 약밥이 다 찌지면 잣을 고루 섞어 합이나 주발에 담는다.



찐 찹쌀을 양념하고 대추와 밤을 넣고 섞는다.



양념한 찹쌀을 시루에 찐다.



약식

③ 약과

• 재료(약 15개 분량)

밀가루 약 2컵(30큰술), 소금 ½작은술, 후춧가루 ¼작은술, 참기름 3큰술, 잣가루 2큰술

㉑ 집청꿀 - 조청 1컵, 물 1컵, 꿀 1큰술, 계피가루 1작은술

㉒ 생강즙 2작은술, 꿀 4큰술, 청주 1큰술

• 만드는 법

1. 집청꿀 : 냄비에 ㉑의 물과 조청을 한데 담아 서서히 끓여서 분량이 1컵이 될 때까지 끓여서 식힌 후 꿀과 계피가루를 넣어 고루 짓는다.

2. 밀가루에 후추·소금을 넣고 체에 내려 참기름을 넣어 고루 비빈 후 다시 체에 내린다.

3. 2에 ㉒를 한데 섞어 고루 뿌려서 가볍게 버무리듯 반죽하여 한 덩어리가 되게 모은다.



약과

4. 약과 반죽덩어리를 약과판 한 칸에 들어갈 분량씩 떼어내어 1개씩 눌러서 박아낸다. 약과판에 박을 때 손가락에 힘을 주어 꼭 눌러서 문양이 선명하게 나오도록 한다.

5. 냄비에 기름을 약 150℃로 데워서 박아낸 약과 반죽을 하나씩 집어 넣어 토색빛이 나도록 서서히 튀겨서 망에 건져서 기름을 뺀다.

6. 튀겨낸 약과를 집창끝에 담갔다가 건져서 잣가루를 고루 뿌린다.

④ 각색다식(녹말·흑임자·송화·승검초·밤·콩)

• 재료(각 15개 분량)

-녹말다식 : 녹두녹말 1컵, 꿀 1½큰술, 오미자국 2큰술(오미자 1큰술·물 반컵)

-흑임자다식 : 흑임자가루 1컵(90g), 꿀 3큰술

-송화다식 : 송화가루 1컵(50g), 꿀 4큰술

-승검초다식 : 승검초가루 ½컵(35g), 노란 콩가루 ½컵(35g), 꿀 4큰술,

소금 약간

-밤다식 : 황룳가루 1컵(60g), 꿀 4큰술, 소금 약간

-황태다식 : 노란 콩가루 1컵(70g), 꿀 4큰술, 소금 약간

-청태다식 : 파란 콩가루 1컵(70g), 꿀 4큰술, 소금 약간

• 만드는 법

1. 녹말다식 : 오미자는 전날 물에 담가 우려서 행주에 걸러 진한 오미자국물을 만든다. 녹두녹말에 넣고 진한 오미자국물을 넣어 고루 비벼 고운 체에 내려서 꿀을 조금씩 넣으면서 치대어 반죽을 되게 한다.

2. 흑임자 다식 : 흑임자는 물에 불려 손바닥으로 비벼서 씻어 볶아서 짙어 체에 내린다. 흑임자 가루에 꿀을 넣고 고루 반죽하여 대접에 담아

서 찜통이나 냄비에 넣어 1시간 정도 중탕으로 찌서 절구에 쏘아서 기름이 나올 때까지 잘 짼다.

3. 기타 다식(송화·승검초·밤·황태·청태): 각각의 다식 재료에 꿀을 조금씩 넣으며 고루 섞이도록 오래 반죽한다.

4. 다식 박기: 다식판에 기름을 고루 바르고 다식 1개 분량 만큼씩 준비한 반죽을 떼어서 꼭 눌러서 박는다.

5. 접시에 각색 다식을 색을 맞추어 어울려 담는다.



재료 녹말, 송화, 승검초, 흑임자, 황물, 황태, 청태, 꿀



다식반죽
 승검초·흑임자·녹말·
 송화·콩



흑임자 반죽을 찜
 통에 찐다.



다식 반죽을 기름칠한 다식판에 넣어 한 개씩 박아낸다.



각색다식

⑤ 울란(栗卵) · 조란(棗卵)

• 재료(각 20개 분량)

밤 15개, 잣가루 2큰술,

㉠ 꿀 2큰술 · 계피가루 ¼작은술, 대추 30개, 잣 1작은술, 잣가루 1큰술

㉡ 물 ½컵 · 꿀 3큰술 · 계피가루 ¼작은술

• 만드는 법

1. 울란: 밤을 삶아서 껍질을 벗기고 방망이로 찧어서 체에 내려 고물을 만든다. 밤고물에 ㉠를 넣어 반죽하여 밤톨 크기로 모양을 만들어 한 쪽에 꿀을 바르고 잣가루를 묻힌다.

2. 조란: 대추는 씨를 발라내고 베보자기에 대추를 넣고 냄비 뚜껑을 달아매어 물 끓는 냄비에 덮어서 약 10분간 찐다. 찐 대추를 곱게 다져서 넣고 저으며 약 20분간 조려서 식힌다. 조리된 대추를 대추 모양으로 빗어 꼭지 부분에 잣을 1알씩 박고 잣가루를 묻힌다.

3. 울란과 조란을 그릇에 담는다.

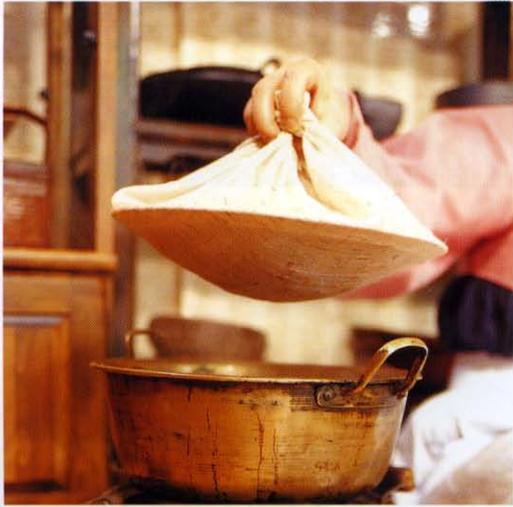


재료 밤 · 대추 · 꿀 · 잣 · 계피가루

밤을 삶아서 뺏아서 체에 내린다.



씨를 뺀 대추를 베보자기에 싸서 냄비뚜껑에 묶어 찐다.



다진 대추·꿀·계피가루를 넣고 잘 저어가며 20분간 조리한다.





울란



조란

⑥ 각색정과

• 재료(약 10인분)

생강 200g, 연근 200g, 도라지
200g, 꿀 6큰술

설탕물 - 물 2컵, 설탕 6컵, 소
금 ½작은술

• 만드는 법

1. 생강정과 : 생강 껍질을 벗
겨 씻어서 얇게 썰어 물에 행구
어 끓는 물에 두세 번 데쳐 매운
맛을 뺀다.

2. 연근정과 : 연근은 가는 것으로 골라 깨끗이 씻어 껍질을 말끔히 벗
긴 뒤 약 0.4cm 두께로 둥글게 썰어 끓는 물에 식초를 약간 넣고 데쳐서
물에 행구어 건진다.

3. 도라지정과 : 통도라지를 약 4cm 길이로 잘라 굵은 부분을 넷으로
가르고 가는 부분은 둘로 갈라 끓는 물에 소금을 약간 넣고 데쳐서 물에



재료 도라지 · 연근 · 생강



도라지는 끓는 물에 소금을 약간 넣고 데친다.



조린 정과를 체에 받쳐 꿀을 빼지게 한다.

행구어 건진다.

4. 설탕물 : 냄비에 물과 설탕을 담고 젓지 말고 설탕이 완전히 녹을 때까지 끓인다.

5. 3가지 재료를 각각 냄비에 담고 (4)의 설탕물을 3등분하여 붓고, 약한 불에 올려서 재료의 빛깔이 맑고 윤기가 날 때까지 가끔 뒤적이면서 서서히 조린다.

6. 정과가 거의 되어 설탕물이 줄어들면 꿀을 2큰술씩 넣고 저으면서 5분 정도 더 조린다. 뜨거운 정과를 체에 쏟아 펼쳐 식히고 여분의 꿀이 빠지면 그릇에 정과를 함께 담는다.



각색정과

⑦ 창면(책면·청면)

•재료(4인분)

오미자 ½컵, 물 2컵,
꿀(또는 설탕) 1컵, 소금
약간, 물 4컵, 잣 1작은
술

녹말국수 - 녹말 3큰
술, 물 6큰술

•만드는법

1. 오미자국 : 오미자
를 물에 씻어 물 2컵을
부어서 하루밤을 우려
내어 깨끗한 행주를 깔
고 걸러낸다. 오미자국
물에 나머지 물을 보태

어 설탕을 고루 풀고 소금을 약간 넣어 차게 식혀 둔다.

2. 녹말국수 : 녹말을 물에 풀어서 솥뚜껑 바닥에 얇게 깔리도록 붓는다. 넓은 냄비에 물을 넉넉히 끓이다가 녹말물을 담은 쟁반을 끓는 물 위에 띄워서 중탕으로 익힌다. 녹말물이 익어서 투명해지면 쟁반을 끓는 물 속으로 집어넣어 잠시 익혀서 쟁반째 꺼내어 찬물에 담근다. 쟁반을 꺼낼 때 위험하므로 배행주 위에 얹어서 물에 담갔다가 건지면 안전하다.

3. 녹말국수를 쟁반에서 떼어서 건져 물기를 없이하여 도마에 놓고 돌돌 말아서 채로 썬다.

4. 녹말국수를 그릇에 나누어 담고 오미자국물에 붓고 잣을 띄운다.



오미자를 하루밤 물에 불려 체에 걸러 설탕·소금으로 간을 한다.



녹말가루를 묽게 개서 작은 쟁반에 얇게 편다.



녹말반죽을 담은 쟁반을 끓는 물에 중탕으로 익혀내어 꺼낸다.



찬물에 쟁반을 담가 청면을 떼어낸다.



투명한 청면



청면을 돌돌 말아 썬다.



청면을 담고 오미자 물을 부어 잣을 띄우면 완성이다.

3. 그 밖의 주요 궁중음식

1) 주식류

① 차조미음

• 재료 (4인분)

차조 ½컵, 찹쌀 ½컵, 대추 10개, 황률 10개, 물 15컵, 소금 약간

• 만드는 법

1. 황률과 대추는 하루 전에 씻어서 물 5컵을 부어 불린다. 차조와 찹쌀은 씻어서 1시간 정도 불렀다가 건진다

2. 대추 · 황률 · 불린 물을 솥에 붓고 끓여서 황률이 무르게 익을 때까지 삶는다.

3. 2에 불린 찹쌀과 차조 · 물 10컵을 보태어 붓고 끓인다. 한소끔 끓으면 불을 약하게 줄이고 쌀알이 완전히 퍼져서 형태가 없어질 때까지 약 40~50분 간 가끔 나무주걱으로 저으면서 끓인다.

4. 쌀알이 완전히 퍼지면 체에 걸러 다시 솥에 담아 데워서 대접에 담고 소금을 종지에 담아 함께 낸다. 먹는 이가 소금을 넣고 간을 맞추어 마신다.



재료 차조·참쌀·마른 밤(황쌀)·대추·소금



대추·황쌀을 삶다가 차조와 참쌀을 넣고 약한 불에서 끓인다.



차조와 찹쌀이 충분히 퍼졌으면 체에 거른다.



차조미음은 소금·꿀과 함께 상에 낸다.

② 규아상³⁷⁾

• 재료(4인분)

만두껍질 - 밀가루 2컵, 소금 1작은술, 물 6큰술, 담쟁이잎 약 20장

만두소 - 오이 3개, 소금 1큰술, 소고기 100g, 마른 표고 2개, 잣 2큰술,
참기름 2작은술

㉠ 간장 1큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 1작은술,
참기름 1작은술, 후춧가루 약간

㉡ 초간장 - 간장 2큰술, 식초 2큰술, 설탕 ½작은술, 잣가루 1작은술



재료 오이 · 소고기 · 표고 · 잣 · 밀가루 · 담쟁이잎 · 양념

37) 규아상은 모양이 해삼 모양과 비슷하다고 해삼의 옛 이름이 킵이므로 머만두라고도 하는 여름철 만두이다.

• 만드는 법

1. 만두껍질 : 밀가루에 소금과 물을 넣고 고루 섞어 반죽하여 젖은 베 보자기에 덮어 1시간 정도 둔다. 반죽을 밀대로 얇게 밀어서 직경 8cm의 둥근 모양으로 떼서 서로 붙지 않도록 밀가루를 고루 묻혀 놓는다.

2. 오이는 소금으로 문질러 씻은 후 4cm 길이로 토막내어 돌려깎기를 하여 가늘게 채 썰어 소금을 뿌려 절였다가 끓는 물에 데쳐서 찬물에 헹구어 행주에 짜서 물기를 꼭 짠다.

3. 마른 표고는 불려서 물기를 짜서 채로 썰고, 소고기는 살로 곱게 다져서 합하여 ⑦의 양념장으로 고루 무친다. 잦은 칼로 반을 갈라 비늘갓을 만든다.

4. 양념한 고기와 표고 · 데친 오이 · 잦을 합하여 고루 섞어 만두소를 만든다.

5. 만두피를 바닥에 놓고 가운데에 소를 가름하게 놓고 양쪽자락을 맞닿은 부분을 붙이고 양끝을 삼각지게 하여 해삼처럼 등에 주름을 잡아 빚는다.

6. 김이 오른 찜통에 담쟁이 잎을 깔고 빚은 만두를 겹치지 않게 늘어 놓고 약 15분 간 쪄낸다.



오이 · 표고 · 소고기 · 비늘갓으로 만든 만두소



해삼모양으로 만두를 빚는다.

7. 만두가 익으면 찬물을 약간 뿌리고 꺼내어 1개씩 참기름을 발라 그릇에 담고 ㉠의 초간장을 곁들여 낸다.



담쟁이잎을 깔고 만두를 얹어서 찜다.

③ 생치(팽) 만두

• 재료(4인분)

만두껍질 - 메밀가루 2컵, 녹말 1컵, 소금 1작은술, 더운 물 약 ½컵

만두소 - 소고기 200g, 생치(팽) ½마리, 숙주 100g, 미나리 50g, 마른 표고 4개, 배춧잎 200g, 두부 100g, 계피가루 약간

㉠ 청장 2작은술, 소금 1작은술, 다진 파 4작은술, 다진 마늘 2작은술, 참기름 2작은술, 깨소금 2작은술, 후춧가루 약간

㉡ 소금 1작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술, 후춧가루 약간



재료 꿩고기·소고기·밀가루·메밀가루·배추·미나리·표고·두부·숙주·양념

• 만드는 법

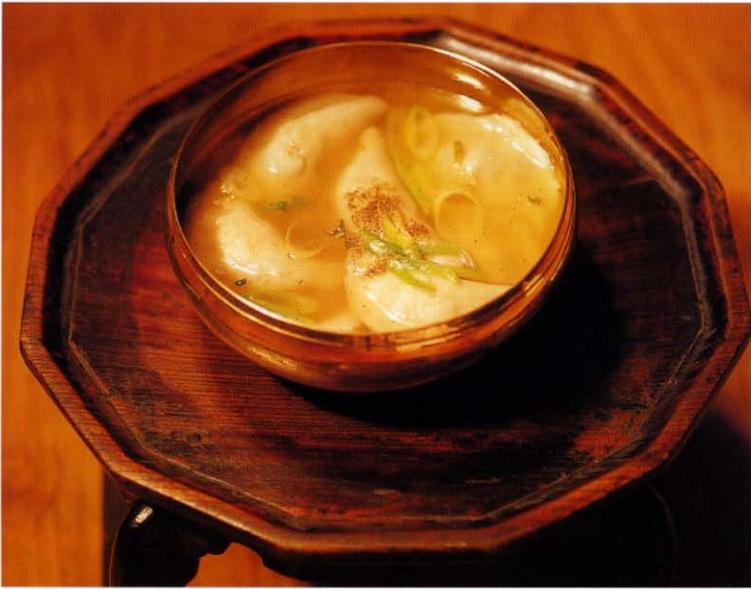
1. 메밀가루와 녹말가루를 합하여 소금을 넣고 체에 쳐서 더운 물을 넣어 익반죽을 하여 베보자기로 덮어놓는다.
2. 소고기 100g은 납작납작하게 썰어 맑은 장국을 끓이고 나머지는 곱게 다져서 ①의 양념장 반으로 고루 무친다. 생치(깻)는 뼈를 발라내고 살만 다져서 ①의 나머지 양념장으로 무쳐 각각 번철에 볶아서 식힌다.
3. 표고버섯은 불려서 기둥을 떼서 곱게 채로 썰고, 두부는 으깨어 물기를 짠다.
4. 숙주는 꼬리를 떼고, 미나리는 잎을 떼고, 배춧잎의 3가지 채소를 각각 끓는 물에 소금을 약간 넣고 데쳐서 꼭 짜서 송송 썬다.
5. 표고버섯·두부·데친 채소를 모두 합하여 ②의 양념으로 고루 무친 다음 볶은 소고기와 꿩고기를 합하고 계피가루를 약간 넣어 고루 섞어 만두소를 만든다.
6. 1의 반죽을 얇게 밀어 찻종이나 등근 것으로 찍어서 만두겉질을 만

들어 1장씩 손바닥에 놓고 만두소를 넣고 반으로 접어서 반달형으로 빚는다.

7. 소고기 장국에 간을 맞추고 펄펄 끓을 때 빚은 만두를 넣어 위로 떠오르면 익은 것이니 대접에 담고 후춧가루를 뿌려서 더울 때 상에 낸다.



① 꿩고기는 살만 발라 다져서 양념하여 볶는다. ② 꿩고기와 다른 재료를 섞고 계피가루를 넣는다. ③ 밀가루와 메밀가루를 1:2로 섞어 익반죽을 한 만두피 ④ 만두피에 준비한 소를 넣는다. ⑤ 빚어놓은 생치만두 ⑥ 소고기장국에 만두를 넣고 끓인다.



생치만두

2) 육찬

① 두골탕

• 재료(4인분)

소 두골 1개, 소금 약간, 후춧가루 약간, 밀가루 3큰술, 계란 2개, 지짐기름 적당량, 소고기 100g, 물 8컵, 실파 30g, 청장 약 1큰술

㉠ 청장 1작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 소고기는 납작납작 썰어서 ㉠로 양념하여 물을 부어 장국을 끓인다

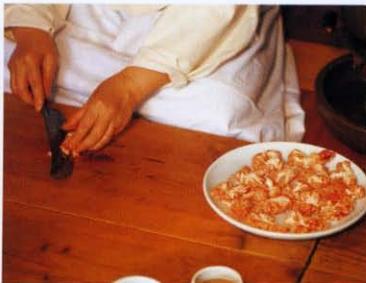
2. 두골전: 두골의 껍데에 묻은 핏줄과 흰 막을 벗기고 얇게 저며서 소금과 후춧가루를 뿌린 다음 밀가루를 묻히고 계란을 씌워서 번철에 기름을 두르고 전을 지진다.

3. 실파는 다듬어 3cm길이로 자른다.

4. 장국의 맛이 들면 청장으로 간을 맞추고 두골전과 실파를 넣고 잠깐 끓여 그릇에 담는다.



재료 두골·소고기·달걀·밀가루·파·양념



두골은 껍질을 벗겨 얇게 저며서 소금·후춧가루를 뿌린다.



밀가루와 달걀을 무쳐 번철에 지진다.



두골탕

② 갈비찜구이

• 재료(4인분)

쇠가리(갈비) 900g, 배 ½개, 계란 1개

㉠ 간장 5큰술, 설탕 3큰술, 다진 파 3큰술, 다진 마늘 1 큰술, 깨소금 2 큰술, 참기름 1큰술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 쇠갈비를 6~7cm 폭으로 토막내어 찬물에 담가 핏물을 빼고 기름을 떼고 2cm 간격으로 칼집을 깊게 내어 끓는 물에 넣어 고기가 핏기가 없을 정도로 삶아서 건져 식힌다.

2. 삶은 갈비에 붙은 흰색의 기름은 떼어내고 육수는 식혀 기름을 건는다.

3. ㉠양념에 배를 강판에 갈아 섞고 육수 1컵을 섞어서 삶은 갈비에 고루 채워서 냄비에 담아서 중불에 올려서 서서히 끓여 갈비가 푹 무르도

록 익힌다.

4. 찢 갈비를 상에 내기 바로 전에 석쇠에 올려서 타지 않게 앞뒤를 살짝 굽는다.

5. 접시에 구운 갈비를 담고 황백 지단을 길게 썰어서 곁으로 얹는다.



재료 갈비·배·달걀·양념



갈비찜구이

③ 닭찜

• 재료

닭(소) 1마리(물 10컵 · 대파 2개), 마른 표고 2개, 석이 4장, 목이 5g, 계란 1개, 밀가루 1큰술, 참기름 1작은술, 다진 생강 1작은술, 소금 · 후춧가루 적당량

❶ 청장 2작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

❷ 청장 2작은술, 참기름 2작은술

• 만드는 법

1. 닭은 배를 갈라 내장과 갈비뼈에 붙어 있는 핏덩어리나 기름을 말끔히 떼어내고 씻는다.

2. 냄비에 물10컵을 끓여 닭을 넣고 도중에 대파를 넣어 살이 충분히 무르도록 1시간 반 정도 삶아서 건지고, 국물은 식혀서 기름을 걷고 베보자기에 거른다. 닭은 뼈와 껍질을 발라내고 살만 모아서 굵직하게 뜯어 ❶의 양념으로 무친다.



재료 닭 · 달걀 · 표고 · 석이 · 목이 · 파 · 생강 · 밀가루 · 양념

3. 마른 표고는 물에 불려 기둥을 떼고, 석이는 더운 물에 불려 손질하고 목이는 불려서 잘 씻어서 각각 굵은 채로 썰어 ④의 양념으로 고루 무친다.

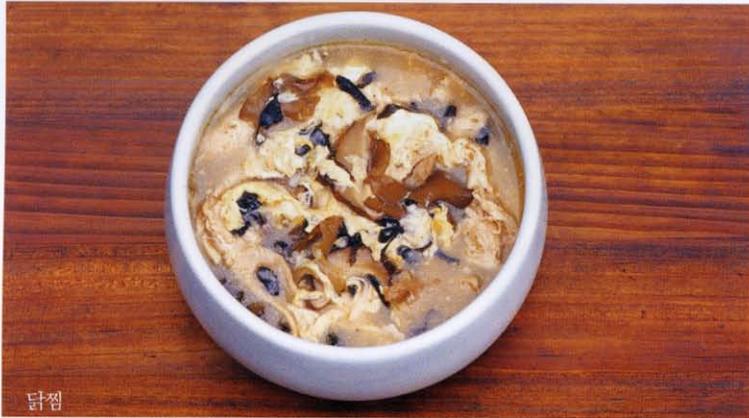
4. 냄비에 닭 육수를 담고 데워서 소금·후추로 간을 맞추고 양념한 버섯을 넣고 끓인다.

5. 밀가루를 동량의 물에 풀어 주걱으로 저으면서 4에 조금씩 넣어 걸쭉하게 끓인다. 생강과 참기름을 넣고 달걀을 풀어서 줄알을 친다.

6. 그릇에 양념한 닭고기를 담고 위에 뜨거운 기는 채로 국자로 떠서 담는다.



닭 육수에 버섯을 넣고 끓이다가 줄알을 친다.



닭찜

3) 어찬

① 어만두³⁸⁾

• 재료(4인분)

생선(송어·민어·대구 등) 1마리, 소금 적당량, 후춧가루 약간, 녹말가루 3큰술, 담쟁이잎 약 20장

만두소 - 소고기 100g, 목이버섯 10g, 마른 표고 2개, 계란 1개

고명 - 석이 적량, 감국잎 적량, 다홍고추 1개

㉠ 간장 1큰술, 설탕 큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 깨소금 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

㉡ 초간장 - 간장 2큰술, 식초 2큰술, 다진 파 2작은술, 설탕 ½작은술, 잣가루 1작은술

㉢ 겨자장 - 겨자가루 2큰술(물 1큰술), 식초 2큰술, 물 1큰술, 소금 ½작은술, 설탕 ½작은술



재료

송어·목이·표고·석이·홍고추·감국잎·달걀·담쟁이잎·소고기·밀가루·양념

38) 어만두는 주식이 아니고 생선찜에 음식으로, 여름철의 담백한 맛으로 교자상이나 주안상의 찬품에 적합하다.

• 만드는 법

1. 생선은 비늘을 벗기고 씻어 머리를 떼고 등뼈를 발라내고 살을 2장으로 뜬다. 생선살을 되도록 크게 사방 6,7cm 정도 크기로 얇게 떠서 소금과 후춧가루를 뿌린다.

2. 만두소 : 소고기는 곱게 다지고 표고와 목이는 불려서 손질하여 다져서 합쳐 ㉠ 양념하여 고루 무쳐서 번철에 볶아서 식힌다.

3. 생선의 물기를 마른 행주로 닦고 가운데에 준비한 만두소를 한 수저씩 놓고 반으로 접어 겹치는 부분에 녹말을 고루 묻혀 손으로 꼭꼭 눌러 모양을 다듬고 전체에 녹말가루를 고루 묻힌다.

4. 솥에 채반을 놓고 담쟁이잎을 깔고 어만두가 서로 붙지 않게 놓고 센 불에서 10분간 찐다. 생선살이 익어서 투명해지면 물을 약간 뿌린 후 한 김 나가면 꺼낸다³⁹⁾

5. 고명으로 불린 석이와 홍고추를 기름한 골패 모양으로 썰고, 감국잎을 씻어서 녹말가루를 고루 묻혀서 끓는 물에 데쳐낸다. 계란은 황백으



송어를 잘라서 넓게 포를 뜬다.

39) 솥에 찌는 대신 소금물에 삶아도 좋다.

로 나눠 지단을 부쳐 홍고추와 같은 크기로 썬다.

6. 접시에 어만두와 고명인 석이·김국잎·홍고추·황백 지단을 한테 담고 초간장이나 겨자장을 함께 낸다.



얇게 뜯 송어살에 만두모양으로 빚는다.



어만두

② 대합구이

• 재료(4인분)

대합(대) 6개, 소고기 100g,
두부 100g, 계란 2개, 밀가루 3
큰술, 지짐기름 적당량

㉑ 간장 1큰술, 설탕 ½큰술,
다진 파 2작은술, 다진 마늘 1
작은술, 깨소금 1작은술, 참기
름 1작은술, 후춧가루 약간

㉒ 소금 1작은술, 다진 파 2작
은술, 다진 마늘 1작은술, 깨소
금 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 대합은 소금물에 하루밤 담가 해감 시킨다. 냄비에 물 1컵과 대합을
올려서 대합 껍질이 벌어지면 바로 꺼내 식힌다. 조갯살은 떼어내어 내
장을 떼고 곱게 다지고, 껍질은 깨끗이 씻어 놓는다.

2. 소고기는 곱게 다져서 ㉑ 양념장으로 무쳐서 번철에 볶아 식힌다.

3. 두부는 으깨어 행주로 물기를 짜서 ㉒의 양념을 하여 볶은 소고기
와 다진 조갯살을 한데 합하여 고루 섞는다.

4. 합 껍질 안쪽에 기름을 얇게 바른 후 밀가루를 살짝 뿌려 3을 채워
서 윗면이 고르게 하여, 밀가루를 문힌 후 풀어놓은 달걀을 씌워서 달군
번철에 지진다.

5. 한쪽이 노릇하게 익으면 꺼내어 대합 껍질을 석쇠에 위에 얹어서
잠시 더 굽는다.



대합을 해감시켜 뜨거운 물에 살짝 데친다.



대합구이 만들기(보유자 황혜성과 보유자 후보 한복려)



대합구이

③ 대하찜

• 재료(4인분)

대하 4마리, 소고기 100g, 송이버섯 50g(소금 ½작은술·참기름 1작은술), 죽순(삶은 것) 100g(소금 ½작은술·참기름 1작은술), 오이 1개(소금 2작은술·참기름 1작은술)

ㄱ 소금 1작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

ㄴ 잣집 - 잣가루 ½컵(잣 4큰술), 참기름 1큰술, 육수(대하 삶은 물) 6큰술, 소금 1작은술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 대하를 껍질째 깨끗이 씻어 등쪽의 내장을 꼬치로 빼내고 끓는 물에 소금을 약간 넣고 삶아서 건져 식힌다. 대하가 식으면 머리를 떼고 껍질을 벗겨 반으로 가르고 살을 3cm폭으로 얇고 어슷하게 썬다.

2. 소고기는 저며 썰어 **ㄱ**로 양념하여 볶고, 송이버섯은 얇게 썰어서 소금과 참기름으로 무쳐 살짝 볶는다.



끓는 물에 소금을 넣고 대하를 삶는다.



대하찜 재료준비

소고기 · 송이버섯 · 오이 · 대하 · 죽순

3. 죽순은 반으로 갈라 빗살모양으로 얇게 썰어 참기름에 살짝 볶아 소금으로 간을 맞추고, 오이는 반을 갈라 도톰하게 어슷하게 썰어 소금에 절여 꼭 짜서 참기름으로 무쳐서 번철에 볶는다.

4. 잣집 : 잣은 고깔을 떼고 한지에 놓고 곱게 다져 잣가루를 만들어 참기름을 넣어 으갠 후 육수를 조금씩 넣으면서 걸죽하게 풀어 소금과 후춧가루로 간을 맞춘다.

5. 찢 대하살과 볶은 소고기 · 채소를 모두 한데 합하여 잣집을 넣고 살짝 버무려 간을 보아 부족하면 소금과 후춧가루로 맞춘다.



대하젓

④ 해삼전

• 재료(4인분)

말린 해삼 8개, 소고기 100g, 두부 150g(½모), 밀가루 3큰술, 계란 2개,
지짐기름

❶ 간장 1큰술, 소금 1작은술, 설탕 1큰술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 깨 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

❷ 초간장 - 간장 2큰술, 식초 2큰술, 다진 파 2작은술, 설탕 ½작은술, 잣가루 1작은술

• 만드는 법

1. 해삼 불리기 : 말린 해삼을 씻어 기름기가 없는 깨끗한 냄비에 물을 담고 쟁푸라기 두 가닥을 함께 넣고 끓인다. 끓어오르면 불을 끄고 그대로 식히고 다시 불에 올려 서서히 끓여 서 다시 끓으면 불에서 내린다. 이같이 삶기를 5~6차례 반복하여 삶으면 말린 해삼의 원래 크기의 7~8배로 불어난다.



재료 해삼·소고기·두부·달걀·밀가루·기름·양념

2. 불린 해삼의 아래쪽을 갈라서 내장을 깨끗이 빼어내고 작은 것은 온통으로 하고 크기가 크면 서너 토막으로 나눈다.

3. 소고기는 곱게 다지고 두부는 으깨어 물기를 짰 후 합하여 ④의 양념장으로 고루 섞어서 소를 만든다.

4. 해삼 안쪽의 오목한 부분에 밀가루를 고루 뿌리고, 소를 꼭꼭 채워 담고 표면을 매끄럽게 한다.

5. 해삼의 소 넣은 쪽에 밀가루를 고루 묻혀 계란을 씌워서 달군 번철에 지진다. 소가 익으면 뒤집어서 해삼의 등쪽도 마저 익힌다.

6. 해삼전을 더울 때 그릇에 담고 ④의 초간장을 곁들여낸다.



마른 해삼을 물에 짚을 넣고 여러 번 삶는다.



불린 해삼 안쪽에 소를 채운다.



해삼전

4) 채소찬

① 미나리강회

• 재료(4인분)

미나리 300g, 소고기(양지머리) 150g, 계란 1개, 홍고추 1개, 잣 1큰술

❷ 초고추장 - 고추장 3큰술, 식초 2큰술, 물 1큰술, 설탕 1큰술, 잣가루 1작은술

• 만드는 법

1. 미나리는 줄기만 끓는 물에 소금을 약간 넣어 살짝 데쳐 찬물에 헹구어 건진다.⁴⁰⁾

⁴⁰⁾ 미나리 대신에 실파로 만들기도 한다. 어채와 어울려 담기도 하고, 겨자장을 곁들이기도 한다.



재료 미나리 · 편육 · 달걀 · 홍고추 · 잣 · 양념

2. 양지머리는 덩어리째 끓는 물에 삶아 편육을 식혀서 길이 2cm · 폭 0.5cm의 막대모양으로 썬다.
3. 계란은 황백으로 나누어 도톰하게 지단을 부치고 홍고추도 반으로 갈라 씨를 빼고 편육과 같은 크기로 썬다.



데친 미나리는 달걀지단 · 편육 · 홍고추 등을 돌려 감는다.

4. 데친 미나리를 한두 줄기를 잡고 알지단 · 편육 · 홍고추를 끝에 함께 잡아 돌돌 말아 끝자락을 밑으로 넣어 마무리하여 족두리모양으로 만들어 가운데 잣을 2알씩 박는다.

5. 미나리강회를 접시에 담고 ㉑의 초고추장을 곁들여 낸다.



미나리강회

② 잡채

• 재료(4인분)

소고기 100g, 돼지고기 100g, 마른 표고 2개, 석이 4장, 목이 5g, 당근 50g, 양파 50g, 생전복 1개(소금 ½작은술 · 참기름 1작은술), 미나리 50g, 계란 1개, 잣 1작은술, 당면 50g(간장 1큰술 · 설탕 1큰술 · 참기름 1큰술)

❶ 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 다진 파 4작은술, 다진 마늘 2작은술, 참기름 1큰술, 깨소금 1큰술, 후춧가루 약간

• 만드는 법

1. 소고기와 돼지고기는



재료 소고기 · 돼지고기 · 생복 · 당근 · 미나리 · 양파 · 표고 · 석이 · 목이 · 당면 · 달걀 · 잣 · 양념

가늘게 채를 썬다.

2. 마른 표고는 물에 불려 기둥을 떼고 가늘게 채 썰고, 목이와 석이는 불려서 손으로 적당한 크기로 잘게 뜯는다.

3. ㉠ 양념으로 채 썬 소고기·돼지고기·표고·목이·석이를 각각 나누어 고루 무쳐 번철에 볶는다.

4. 전복은 껍질째 솔로 씻어 껍질이 얇은 쪽에 수저를 넣어 살을 떼어 내 끓는 물에 삶아서 내장 부분은 떼어내고 곱게 채로 썰어 소금·참기름으로 무쳐 번철에 살짝 볶는다.

5. 당근은 4cm 길이로 채로 썰고, 미나리는 잎을 떼어 다듬어 4cm 길이로 썰어서 각각 끓는 물에 소금을 넣고 살짝 데쳐 놓는다. 양파는 길이로 채 썰어 기름에 볶아 소금간을 한다.

6. 계란은 황백으로 나누어서 지단을 부쳐서 가늘게 채로 썰어 놓는다.

7. 당면은 물에 불려서 끓는 물에 넣어 부드럽게 삶아 소쿠리에 건져 물기를 없애고 길이를 두세 번 끊어서 간장·설탕·참기름으로 고루 무친다.



삶은 당면과 볶은 잡채 재료들



잡채

8. 그릇에 볶은 고기·채소·전복·삶은 당면을 담아서 고루 무쳐서 접시에 담고 달걀지단과 잣을 곁들여 먹는다.

③ 탕평채(묵채)

• 재료(4인분)

청포묵 1모(참기름 2작은술·간장 1작은술), 소고기 50g, 편육(양지머리) 50g, 미나리 50g, 숙주 50g, 계란 1개, 김 1장, 실고추 약간, 잣 1작은술

㉑ 간장 ½큰술, 설탕 ¼큰술, 다진 파 1작은술, 다진 마늘 ½작은술, 깨소금 ½작은술, 참기름 ½작은술, 후춧가루 약간

㉒ 초간장 - 간장 1½큰술, 식초 1½큰술, 설탕 2작은술, 깨소금 1작은술

• 만드는 법

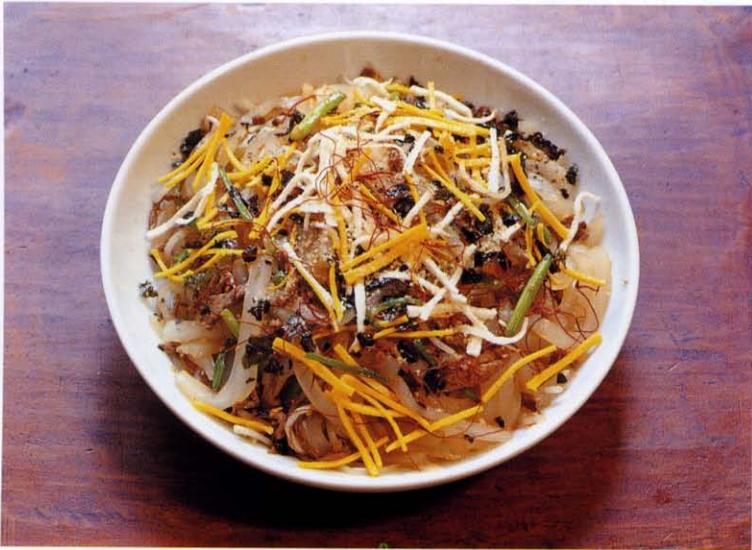
1. 청포묵은 굳은 껍질을 벗기고 칼에 물을 묻혀 얇게 저며서 채로 썰어 놓는다. 묵이 너무 굳었을 경우에는 썰어서 끓는 물에 넣어 말갱게 익을 때까지 삶아 건진다.
2. 소고기는 가늘게 채로 썰어 ❶로 양념하여 번철에 기름을 두르고 볶아 식힌다.
3. 양지머리 편육은 얇게 저민 후 가늘게 채로 썬다.
4. 숙주는 머리와 꼬리를 다듬어 소금물에 데치고, 미나리는 다듬어 4~5cm길이로 잘라 번철에 볶아서 식힌다.
5. 계란은 황백으로 나누어서 지단을 부쳐 채로 썰고, 김은 구워 잘게 부수어 놓고 실고추는 짧게 끊어 놓는다.
6. 청포묵에 먼저 참기름과 간장으로 밑간을 한 다음 준비된 재료들과 한데 섞어 ❷로 고루 무쳐 실고추와 잣·김을 넣어 살살 섞어서 그릇에 담는다.



청포묵을 얇게 저며 채를 친다.



청포묵과 소고기 · 달걀지단 · 편육 · 미나리를 초장으로 부친다.



탕평채

④ 구절판

• 재료(1틀분)

소고기 100g, 마른 표고(또는 송이) 6개, 전복(또는 제육) 100g, 처넵(또는 양) 100g, 당근 80g, 애호박(또는 미나리) 100g, 달걀 3개, 식용유 적당량

밀전병 - 밀가루(또는 메밀가루·참쌀가루) 1컵, 소금 1작은술, 물 1½컵

㉑ 간장 1½큰술, 설탕 2작은술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 참기름 2작은술, 깨소금 2작은술, 후춧가루 약간

㉒ 소금 1작은술, 다진 파 2작은술, 다진 마늘 ½작은술, 깨소금 1작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 약간

㉓ 다진 파 2작은술, 다진 마늘 1작은술, 참기름 1작은술, 깨소금 1작은술

㉔ 겨자장 - 겨자가루 2큰술(물 1큰술), 식초 2큰술, 물 1큰술, 소금 ½작은술, 설탕 ½작은술



재료 소고기·처넵·전복·당근·표고·호박·달걀·밀가루·기름·양념



호박은 껍질을 돌려 깎아 채를 썬다. (기능 보유자 황혜성)

•만드는 법

1. 밀전병 : 밀가루에 소금을 넣어 물을 조금씩 넣고 풀어서 체에 거른다. 번철에 기름을 약간 두르고 밀가루 반죽을 한 큰 술씩 떠서 직경 8cm의 원형으로 얇게 부친다. 한쪽이 익으면 뒤집어 뒷면도 살짝 익혀 후 채 반을 꺼내어 식혀서 여러 장을 겹친다.

2. 소고기는 곁에 따라 길이로 가늘게 채 썰고, 표고는 물에 불려서 기등을 떼어내고 곱게 채 썬다. ㉑ 양념을 반으로 나누어 소고기채와 표고채를 각각 무쳐서 번철에 볶는다.

3. 전복은 껍질째 솔로 씻어서 껍질이 얇은 쪽에 수저를 넣어 살을 떼어 끓는 물에 데쳐 곱게 채로 썬다. 처넵은 1잎씩 떼어서 소금을 뿌려 주물러 씻어 물기를 없애고 돌돌 말아 곱게 채로 썬다. ㉒ 양념을 반씩 나누어 전복채와 처넵채를 각각 무쳐서 번철에 살짝 볶는다.

4. 당근은 4cm 길이의 가는 채로 썰어 끓는 물에 데쳐 물기를 짜고 호



당근을 비롯한 모든 재료들은 채썰어 양념하여 볶는다. 밀가루 반죽을 한 숟가락씩 떠서 얇게 밀전병을 부친다.

박은 4cm로 토막을 내어 파란 부분을 돌려 깎아 가늘게 채 썰어 소금에 절여서 물기를 짠다. ❷ 양념으로 당근과 호박 채를 나누어 무쳐 번철에 살짝 볶는다.

5. 달걀은 황백으로 나누어 얇게 지단을 부쳐 곱게 채로 찐다.

6. ❸ 겨자장은 겨자가루를 그릇에 담아 물로 되직하게 개어 뜨거운 곳에 얹어 두었다가 끓는 물을 부어서 쓴맛을 우려낸 후 식초·설탕·소금을 넣어 고루 짓는다.

7. 이상의 8가지 재료를 구절판 가장자리 칸에 색깔을 맞추어서 보기 좋게 담고, 가운데 칸에는 밀전병을 담고 겨자장과 같이 낸다.



구절판

⑤ 두부선

• 재료(4인분)

두부 300g(1모), 닭고기 100g, 마른 표고 2개, 석이 2장, 당근 30g, 실고추 약간, 잣 1큰술, 참기름 1작은술, 소금 1작은술

㉑ 소금 2작은술, 다진 파 1큰술, 다진 마늘 ½큰술, 다진 생강 ½작은술, 깨소금 2작은술, 참기름 2작은술, 후춧가루 약간

㉒ 초간장 - 간장 2큰술, 식초 2큰술, 다진 파 2작은술, 설탕 ½작은술, 잣가루 1작은술

㉓ 겨자장 - 겨자가루 2큰술(물 1큰술), 식초 2큰술, 물 1큰술, 소금 ½작은술, 설탕 ½작은술



- ① 재료 - 두부 · 닭고기 · 당근 · 표고 · 석이 · 실고추 · 잣 · 양념 ② 두부를 주걱으로 눌러서 내린다.
 ③ 다진 닭고기와 두부를 섞어 참기름 종이 위에 얹어 반대기를 만든다. ④ 두부반대기에 고명을 얹어 찐다.

• 만드는 법

1. 두부를 도마에 놓고 칼등으로 으개 어레미에 얹어 주걱으로 누르면 서 걸러서 배보자기에 싸서 물기를 꼭 짠다.
2. 닭고기는 곱게 다져 으갠 두부를 합하여 ㉠로 넣고 끈기가 날 때까지 고루 섞는다.
3. 표고는 불려 기둥을 떼어 곱게 채로 썰고 석이는 더운 물에 불려서 비벼 깨끗이 손질하여 곱게 채로 썰고 당근은 고운 채로 썬다. 잣은 고깔을 떼고 칼로 반으로 갈라 비늘잣을 만든다.
4. 도마에 한지를 깔고 참기름을 바른 다음 양념한 2의 두부와 닭고기를 1cm두께로 고르게 펴서 반대기를 만들고 위에 채 썬 고명과 비늘잣을 고루 얹는다.
5. 솥에 경그레를 놓고 두부 반대기를 올려놓고 센 불에서 약 10분간 찌서 꺼낸다.
6. 한 김 식은 후에 적당히 썰어서 접시에 담고 초장이나 겨자를 곁들여 낸다.



체에 내린다. 찹쌀가루에 ④의 설탕과 간장을 넣고 손으로 비벼서 다시 체에 내린다.

2. 볶은 팔고물: 거피팥은 하룻밤 충분히 불려 손으로 비벼 껍질을 거

피하여 찹통이나 시루에 배보자기를 깔고 팥을 담아 약 40분 정도 찐다. 잘 익은 팥은 큰그릇에 쏟아

서 방망이로 대강 찧어서 어레미에 내려서 고물을 만든다. 팔고물에 ④의 양념을 고루 섞어 두꺼운 번철에 기름을 두르지 말고 볶아서 어레미에 내려서 볶은 팔고물을 만든다.

3. 고명: 밤은 껍질을 벗기고, 대추는 씨를 빼고 사방 0.5cm 크기로 썰고, 잣은 고깔을 떼고 꿀에 유자는 곱게 다진다.

4. 팥소: 볶은 팥에 꿀·계피가루를 넣고 반죽하여 2cm 정도의 둥글 납작한 소를 만든다.

5. 떡 안치기: 시루에 젖은 배보자기를 깔고 볶은 팔고물을 한 켠 너럭너럭 고르게 깔고 그 위에 떡가루를 한 손가락



① 껍질을 벗겨 찐 거피팥을 으개서 간장·후추·계피·꿀을 넣고 볶는다.

② 소·밤·팥완자·유자·잣·대추

③ 팥을 한 켠 놓고 찹쌀 가루를 한 손가락씩 넣고 소를 올린다.

씩 서로 닿지 않게 놓고 가운데에 팔소를 1개씩 얹고 그 위에 밤·대추·다진 유자·잣을 조금씩 올리고 떡가루를 한 수저씩 덮는다. 볶은 팔고물을 떡가루 위에 고루 뿌리면 떡을 안친 자리는 볼록 나오고 떡이 없는 자리는 우묵하게 들어간다. 들깨 켜는 우묵하게 들어간 자리에 떡가루를 같은 방법으로 안치고 다시 고물을 고루 뿌린다. 시루에 여러 켜 안치고 위를 젖은 행주를 덮는다.

6. 떡 찌기 : 시루를 물이 끓는 솥 위에 얹고 시루변을 바르고 센 불에서 약 50분간 찌고 불을 끄고 10분간 뜸을 들인다. 대꼬치로 찢어보아 흰 떡가루가 묻어나지 않으면 보자기채 들어내어 목판에 담아 한 김 식힌 후 손가락으로 떡을 하나씩 헤쳐서 꺼내어 그릇에 담는다.



봉우리떡(두툼떡)

② 각색단자

• 재료(10인분)

㉠ 쑥구리단자 - 찹쌀가루 4컵, 삶은 쑥 80g, 꿀 적당량, 계피가루 ½작은술, 소금물, 고물(밤 10개 · 대추 5개 · 잣가루 ½컵)

㉡ 밤단자 - 찹쌀가루 4컵, 밤 30개, 꿀, 계피가루

㉢ 석이단자 - 찹쌀가루 4컵, 석이 10g, 잣 1컵, 꿀, 계피가루

• 만드는 법

㉠ 쑥구리단자

1. 쑥은 다듬어서 끓는 물에 소금을 넣고 데쳐서 물기를 짜고 절구에 나른하게 찧는다.

2. 밤은 ½은 껍질을 벗겨 곱게 채로 썰어 고명으로 쓰고, ½은 삶아서 얼레미에 내려 꿀과 계피가루를 넣고 소를 만들어 지름 0.5cm 막대 모양으로 만든다.



재료 찹쌀 · 쑥 · 밤 · 대추 · 꿀 · 계피가루



익반죽한 찹쌀반죽을 끓는 물에 넣어 익힌다.



쭉단자는 밤소를 넣고 만든다.



밤단자에 밤소 고물을 넣고 만든다.



밤소를 넣어 만든 밤단자를 새알 크기로 자른다.

3. 대추는 씨를 발라내고 곱게 채를 썰어 밤 채와 합하여 찜통에 얹어 찌서 고명으로 쓴다.

4. 찹쌀가루에 찜은 썩을 넣어 고루 비빈 후 더운 물로 익반죽을 하여 납작하게 반대기를 만들어 필필 끓는 물에 넣어 삶는다. 찹쌀 반죽이 익어서 위로 떠오르면 꺼내어 절구에 넣고 파리가 일도록 친다.

5. 도마에 소금물을 고루 바르고 익은 찹쌀반죽을 꺼내어 1cm 두께로 가름하게 펴고 가운데에 소를 놓고 아물린다. 손에 꿀을 바르고 떡을 왼손에 들고 바른손으로 은행알 만큼씩 떼어내어 밤·대추채 고명을 고루 묻힌다.

㉒ 밤단자

1. 밤은 껍질째 삶아서 껍질을 벗기고 방망이로 쪼어

어레미에 내려 고물을 만든다.

2. 밤고물의 반은 고물로 쓰고, 반을 꿀과 계피가루를 섞어 밤소를 만들어 지름 0.5cm의 막대 모양으로 만든다.

3. 찹쌀가루는 더운 물을 넣어 익반죽을 하여 납작한 반대기를 만들어 펼 펼 끓는 물에 넣어 삶는다. 찹쌀 반죽이 위로 떠오르면 꺼내어 절구에 넣고 파리가 일도록 친다.

4. 도마에 소금물을 고루 바르고 익은 찹쌀반죽을 꺼내어 1cm 두께로 가름하게 펴고 가운데에 밤소를 놓고 아물린다. 손에 꿀을 바르고 떡을 왼손에 들고 바른손으로 은행알 만큼씩 떼어내어 밤고물을 고루 묻힌다.

㉔ 석이단자

1. 석이는 더운 물에 담가 비벼서 깨끗이 손질하여 곱게 다지고, 잣은 고깔을 떼고 도마에 한지를 깔고 칼로 다져서 잣가루를 만든다.

2. 찹쌀가루에 석이가루를 섞어서 더운 물을 넣어 익반죽을 하여 납작한 반대기를 만들어 펼 펼 끓는 물에 넣어 삶는다. 찹쌀 반죽이 위로 떠오르면 꺼내어 절구에 넣고 파리가 일도록 친다.

3. 도마에 소금물을 발라 익은 찹쌀반죽을 꺼내어 1cm 두께로 가름하게 펴고 꿀을 바르고 먹기 좋은 크기로 썰어 잣가루에 묻힌다.



각색단자

③ 앵두편

• 재료(10인분)

앵두 1kg, 물 5컵, 꿀 1컵, 소금 ½작은술, 녹말가루 6큰술, 물 6큰술, 밤 10개

• 만드는 법

1. 앵두를 깨끗이 씻어 냄비에 담고 물을 부어 끓여서 앵두가 익어 터지면 체에 쏟아서 씨를 걸러내고 즙만 모은다.

2. 거른 앵두즙을 냄비에 담고 꿀을 넣어 불에 올려서 한소끔 끓여오르면 불로 약하게 하여 반량이 될 때까지 주걱으로 저어가며 졸인다.

3. 조려진 앵두즙에 녹말가루를 동량의 물에 풀어서 조금씩 넣으면서 나무주걱으로 계속 저어 되직하게 끓인다.

4. 쟁반에 참기름을 바르고 조린 앵두를 쏟아서 윗면을 고르게 하여 차게 두어 굳힌다.

5. 밤을 껍질을 벗기어 납작하게 썬다.

6. 굳은 앵두편을 칼에 물을 묻혀 알맞은 크기로 썰어서 접시에 생과 어울러 담는다.



앵두와 물을 한데 끓인다.



체에 거른 앙두즙에 꿀을 넣고 조리다.



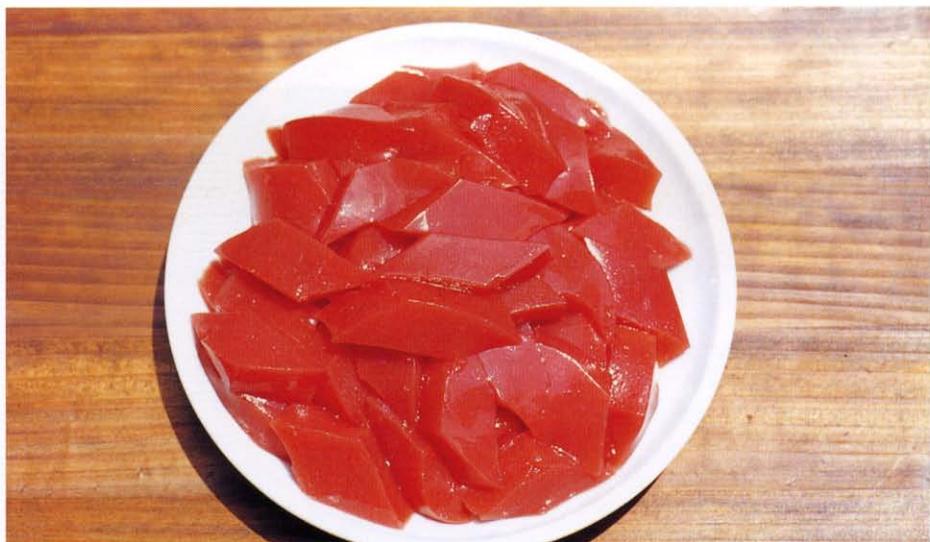
앙두즙에 녹말물을 넣으며 농도를 맞춘다.



놋쟁반에 참기름을 바르고 앵두묵을 펴서 식힌다.



칼에 물을 무쳐가며 앵두편을 어긋하게 썬다.



생물을 접시에 깔고 위에 앵두편을 담는다

④ 배숙

• 재료(4인분)

배 1개, 생강 50g, 물 10컵, 설탕 1½컵, 통후추 1작은술, 잣 1작은술

• 만드는 법

1. 생강은 껍질을 벗겨 얇게 썰어 냄비에 담아 물을 붓고 약한 불에서 약 1시간 끓인다.

2. 배는 작은 것은 길이로 6등분을 하고, 큰 배는 8등분으로 하여 껍질을 벗기고 모서리 각진 부분을 조금씩 다듬는다. 배를 다듬고 남은 조각들을 생강을 끓일 때 한데 넣어 배맛이 우러나게 한다.

3. 배의 등쪽에 젓가락으로 구멍을 3개 내고 통후추를 깊숙히 박는다.

4. 생강물을 배행주에 거르고 냄비에 담아 설탕을 타고 후추 박은 배를 넣고 말갭게 익을 때까지 약 1시간 끓여서 식힌다.

5. 차게 식힌 배숙을 화채 그릇에 담고 잣을 서너 알씩 띄운다.



배 등쪽에 통후추를 3개 박는다.



생강물에 배를 넣어 맑
장게 익을때 때까지 끓
인다. (기능 보유자 후
보 한복려)



배숙

4 조선왕조궁중음식 전수 현황

1. 중요무형문화재 제38호 조선왕조궁중음식

우리나라의 음식문화는 조선왕조에 이르러서 가장 화려하고 발달된 문화를 이루었다. 궁중의 문헌 중에는 궁중음식을 실제로 만드는 조리법에 대한 기록은 거의 없지만, 다행히 조선 말기 고종과 순종을 모셨던 한희순 주방상궁이 생전에 있을 때 황혜성을 비롯한 몇 명의 사람들에게 전수를 하였기에 현재 그 기술이 면면히 이어지고 있다.

1970년 11월 당시 문화재전문위원인 황혜성은 궁중음식의 전승 보호하려는 목적에서 「조선왕조의 궁중음식」⁴⁾이란 무형문화재 조사보고서 제75호를 문화공보부 문화재관리국에 제출하였다. 그 보고서에는 궁중음식의 연혁·전승방법·종별·궁중요리법 및 사용도구 등과 전수현황이 포함되어 있다. 국가에서는 이를 심의하여 1971년 1월6일에 중요

4) 황혜성, 「조선왕조의 궁중음식」무형문화재 조사보고서 제75호(문화재관리국, 1970)

무형문화재 제38호로 '조선왕조궁중음식'을 지정하였고, 제1대 기능보유자로 한희순 상궁을 지정하였다. 제출한 보고서에는 당시 생존에 있던 순종비인 윤비를 모셨던 지밀상궁으로 김명길(당시 77세)·박창복(당시 68세)·성옥염 상궁(당시 51세) 등 3명도 기능보유자로 상정하였으나, 주방상궁이었던 한희순상궁이 유일하게 지정되었다.



조선조 마지막 주방상궁인 한희순의 성장한 모습(당시 43세)

2. 궁중음식 전수 계보

1) 제1대 기능 보유자 한희순(韓熙順, 1889~1971)

한희순은 1889년 10월21일 서울 왕십리에서 농부의 딸로 태어나, 13세 때인 광무 5년(1901)에 덕수궁에 입궁하여 1907년 경복궁에서 소주방 내인으로 근무하였다. 입궁할 당시 덕수궁에서 1901년 2차례 · 1902년 2차례의 진연이 있었으나, 아기나인 시절로 거의 기억하지 못했다.

그 후 고종이 덕수궁에 거처하실 때 모시다가 1919년 고종이 승하하시자 3년간 금곡릉 재실에서 기거하면서 조석상식을 받들었다. 1921년부터 창덕궁 주방상궁으로 순종을 모시다가, 1926년 순종이 승하하시자 3년 상(喪)을 받들고 다시 창덕궁에 돌아왔다. 입궁한 지 30년만인 43



한희순 상궁과 황혜성 기능보유자가 동양방송에 출연한 모습(1964년)



조선왕조 궁중음식 제1대 기능보유자 한희순 상궁(당시 78세)

세에 상궁첩지를 받았고, 이후 낙선재 윤비전의 수라상궁으로 1965년에 윤비가 돌아가실 때까지 모셨다. 그리고 낙선재에 근무할 당시인 1955년부터 1963년까지 구황실 재단과 관계가 깊은 숙명여자대학교 가정학과에 출강하여 궁중음식을 가르쳤고, 1971년 무형문화재 제38호 조선왕조 궁중음식의 제1대 기능 보유자로 지정받았다.

2) 제2대 기능 보유자 황혜성(黃慧性, 1920~)

황혜성은 1944년부터 낙선재에서 한희순 상궁에게 궁중음식을 전수받기 시작하여 1972년 돌아가실 때까지 약 30년 간 궁중음식 조리법을 전수받았다. 이를 바탕으로 궁중음식을 계량화하고 조리법을 정리하여, 궁중음식 관련 문헌을 조사·연구해 궁중음식문화에 대한 학문적인 배경과 실제적인 조리법의 전수에 큰 역할을 하였다.

황혜성은 1942년에 숙명여자전문대학 교수를 시작으로 명지대학교·한양대학교·성균관대학교 가정대학에서 교수로 43년간 봉직하다가 1985년에 정년 퇴임하였다.

그리고 한희순 상궁 생전에 궁중음식 전수기관으로 「사단법인 궁중음식연구원」을 설립하여 현재까지 30여 년 동안 궁중음식의 전수 교육과정기 발표회·조리서 출간 등을 지속적으로 하고 있다. 한편 1960~1970년대에는 문화재연구소의 전국의 향토 음식을 조사 사업에 참여하여 『한국민속조사종합보고서』 향토음식편 등을 저술하였으며, 우리 나라 최초의 한글 요리서인 『음식디미방』 등 옛 음식책의 해제를 출간하고, 궁중의 잔치 기록인 『진찬의궤』, 『진연의궤』에 대하여 연구하였다.



조선왕조 궁중음식 기능보유자 황혜성(2002년, 6월, 창경궁)

그는 일제 강압기에 사라져 가는 우리 음식의 정수인 궁중음식을 전수받아 궁중음식 기능의 전수는 물론, 일반 국민들에게 한국음식의 우수성과 품위를 궁중음식을 통하여 알려 우리 문화에 대한 자긍심을 고취시키는 역할을 하였다고 평가받고 있다.

3) 기능 보유자 후보 한복려(韓福麗, 1947~)

한복려는 기능 보유자인 황혜성의 장녀로 어릴 때부터 궁중음식을 자연스럽게 배울 수 있었다. 1971년 「궁중음식연구원」에서 황혜성으로부터 전수교육 조교로 20년간 전수받고, 1990년 조선왕조 궁중음식 기능 보유자후보로 지정되었다.



보유자 황혜성에게 전수받고있는 기능 보유자 후보 한복려(오른쪽)와 정길자(왼쪽)



보유자와 보유자 후보가 장 거르는 모습(2002년 6월, 양평 수진원)



궁중음식 이수자인 세 딸과 함께(왼쪽부터 한복선, 보유자 황혜성, 한복려, 한복진)(2002년 6월, 창경궁)

현재는 궁중음식연구원의 원장으로 전수교육을 맡고 있으며, 대학의 조리학과에 출강하고 방송·잡지·신문 등의 활동을 통하여 일반인의 전통음식에 바로 알고 긍지를 가질 수 있도록 조리 교육의 일선에서 활동하고 있다.

2000년에는 전통병과 전문 교육기관인 「전통병과교육원」을 설립하여 전통병과 전문 교육에 힘쓰고 있으며, 2000년 6월 김대중 대통령의 역사적인 북한 방문 때는 평양에서 김대중 대통령 주최 만찬을 총괄 지도하였고, 아셈국제회의 때 외국 원수들의 만찬을 자문하였다.



궁중의례 재현 행사장에서 다과상을 차리는 모습(2002년 6월, 창경궁)



4) 기능 전수 교육 조교 정길자(鄭吉子, 1948~)

정길자는 1971년부터 「궁중음식연구원」에서 황혜성으로부터 20여 년 간 궁중음식을 전수받아, 1991년 조선왕조 궁중음식 조교로 지정되었다.

그는 국립민속박물관 초창기에 식생활실 연구원을 거쳐, 한국문화재 보호재단이 운영하는 「한국의 집」에서 1980년부터 1989년까지 조리실장을 역임하였다. 그 후 1989년에 한국관광공사 부설 「경주관광교육원」 한식조리과에서 한식담당 교수로 재임하면서 10년 간 전문조리사를 지망하는 젊은이들에게 전통적인 한국음식과 궁중음식을 가르쳤다. 현재는 궁중음식연구원에서 궁중음식·전통병과를 가르치는 한편, 숙명여대 대학원과 여러 대학의 한국 조리·궁중음식·향토음식 과목을 담당하는 강사로 활약하고 있다.



궁중음식 이수생, 전수생들과 함께(2002년 6월, 창경궁)

【참고 문헌】

- 김명길, 『낙선재 주변』, 중앙일보사, 1977.
- 김용숙, 『조선조 궁중풍속연구』, 일지사, 1987.
- 김상보, 『궁중의례음식문화』, 수학사, 1995.
- 민족문화추진회, 국역 『만기요람』, 민문고, 1967.
- 신명호, 『조선왕실의 의례와 생활 궁중문화』, 돌베개, 2002.
- 신영훈 · 황혜성 외, 『조선조 궁중생활연구』, 문화재관리국, 1992.
- 이성우, 「조선조 궁중음식건기에 관한 고찰」 『한국식문화학회』 제3권 1호, 1988.
- 이성우, 「조선왕조의 궁중식에 관한 문헌학적 연구」 『한국식문화학회지』 제1권 1호, 1986.
- 이효지, 『조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구』, 수학사, 1985.
- 田川孝三, 「李朝進上考」 『朝鮮學報』 제13집, 1940.
- 주남철, 『한국의 목조건축』, 서울대학교 출판부, 1999.
- 최원기, 『한양』, 교학사, 1997.
- 한희순 · 황혜성 · 이해경, 『宮廷料理通考』, 학총사, 1957.
- 홍선표, 『조선요리학』, 조광사, 1940.
- 황혜성, 「조선왕조의 궁중음식」 『무형문화재 조사보고서』 제75호, 문화재관리국, 1970.
- 황혜성, 『조선요리대략』, 숙명여자대학 가사과, 1950.
- 황혜성 · 한복려 · 한복진, 『한국음식대관 제6권 궁중의 식생활 · 사찰의 식생활』, 한국문화재보호재단, 1977.
- 『공선정례(貢膳定例)』, 영조52년(1776)
- 역주 『경국대전(經國大典)』, 정신문화연구원, 1985.

글 한복진
전주대 교수
『우리 생활 100년 · 음식』

사진 정수미
사진작가
『한국의 굿놀이』(上·下)

중요무형문화재 제38호
조선왕조궁중음식

초판 인쇄 | 2002년 12월 20일
초판 발행 | 2002년 12월 26일

기획 | 국립문화재연구소
글 | 한복진
사진 | 정수미
발행인 | 허만일

발행처 | 화산문화
등록 | 1994년 12월 18일(제2-1880호)
주소 | 서울시 종로구 통인동 6 효자상가 A 201호
전화 | 02)736-7411~2 팩스 | 02)736-7413
E-mail · hwasan1939@yahoo.co.kr

© 국립문화재연구소, 2002
ISBN 89-86277-61-1 93380

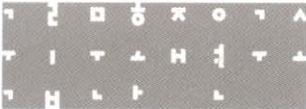
* 잘못된 책은 바꾸어 드립니다



중요무형문화재 제38호

조선왕조궁중음식

이 책은 세계적으로 높은 수준의 음식 문화를 자랑하는 조선왕조궁중음식에 대해서 왕실의 일상식과 연희식 등의 식생활을 중심으로 모든 궁중음식을 당시 진찬의 禮儀軌와 문헌 자료를 통하여 소개하고 있다. 특히 죽상, 수라상, 면상차림과 그 외 궁중음식의 종류와 조리 기술, 그리고 실제 조리를 위한 재료와 만드는 법 등을 각 상차림 별로 생생한 사진 자료와 함께 상세히 수록, 정리하였다. 조선왕조 궁중음식의 마지막 주방 상궁인 한희순과 황혜성 기능 보유자로부터의 전수 현황을 아울러 실었다.



National Research Institute of Cultural Properties



9 788986 277616

ISBN 89-86277-61-1

값 10,000원