

의례음식 명품화 및 경기전 제례음식 복원 보고서

2013. 6. 1. ~ 2013.12.31

전주교육대학교 산학협력단

목 차

I . 조사 목적	1
1. 조사 배경	1
1) 전주시의 지리적 환경	1
2) 전주시의 역사적 배경	2
3) 전주시의 산업	2
2. 조사 목적과 필요성	5
II . 조사 방법	3
1. 조사 범위	3
2. 조사 방법	3
3. 조사 내용	4
1) 특산물	4
2) 절기음식	4
3) 의례음식	5
III . 조사 결과	5
1. 특산물	5
2. 절기음식	9
1) 전주시의 월별 절기음식	10
(1) 1월	10
(2) 2월	12
(3) 3월	13
(4) 4월	14
(5) 5월	15
(6) 6월	16
(7) 7월	17
(8) 8월	18

(9) 9월	18
(10) 10월	20
(11) 11월	21
(12) 12월	21
2) 전주시의 계절별 절기음식의 종류	23
(1) 봄	23
(2) 여름	24
(3) 가을	25
(4) 겨울	26
3. 혼례음식	28
1) 혼례음식문화의 역사	28
2) 혼례의 절차	30
3) 혼례음식의 의미	32
(1) 납폐(納幣)	32
(2) 대례(大禮)	34
(3) 큰상(高排床)과 우귀례(于歸禮)	36
(4) 폐백	37
(5) 이마지	41
4) 전주시 혼례음식문화의 특징	43
5) 전주시와 서울특별시의 상품화된 폐백음식 현황 조사	43
(1) 전주시의 상품화된 폐백음식 현황 조사	44
(2) 서울특별시의 상품화된 폐백 음식 현황 조사	48
(3) 폐백 음식의 포장	54
IV. 전주시의 절기음식과 의례음식 명품화 방안	57
1. 계절별 전주시의 절기음식표준화	57
1) 봄철 절기음식 상차림	58
2) 여름철 절기음식 상차림	64
3) 가을철 절기음식 상차림	69
4) 겨울철 절기음식 상차림	74
2. 전주시의 의례음식 표준화 및 명품화	79

1) 전주시 폐백음식의 표준화 및 명품화를 위한 구성	80
3. 전주시의 이바지 음식의 명품화.....	101
4. 폐백음식과 이바지음식 포장	115
1) 용기	115
2) 현대화된 디자인의 이바지음식 포장 상자와 보자기	115
4. 전주시의 의례음식의 명품화를 위한 활성화 방안	116
참고문헌	119

의례음식 명품화 및 경기전 제례음식 복원

I. 조사 목적

1. 조사 배경

전주시는 백제와 후백제의 도읍이었으며, 전라북도의 행정, 교통, 교육, 문화의 중심지이다. 조선시대에 전주 읍내장은 남원 읍내장과 함께 호남지역 최대 규모이었다. 근대에는 호남지역의 농업과 교통이 발전해 감에 따라 자연스럽게 농산물의 유통이 더욱 원활해지면서 전주시 근교의 농산물 등 식재료의 집산지가 되면서 전주시는 찬란한 음식문화를 가진 맛의 고장으로 발전하게 되었다.

1) 전주시의 지리적 환경

남부내륙형 기후인 전주시는 노령산맥에 속하는 종남산, 만덕산, 고덕산, 모악산, 건지산, 기린봉, 승암산, 남고산, 완산칠봉, 가련산, 홍산, 천잠산, 다가산 등이 둘러싸고 있다. 만경강의 지류인 전주천이 전주시내를 동북쪽으로 관통하며, 노령산맥에서 발원한 삼천은 남서쪽으로 흘러 전주천과 합류하여 흐르고 있다.

2) 전주시의 역사적 배경

현재의 전주시는 마한의 도읍인 원산성(圓山城)에서 유래한다. 원(圓)이 '운'의 차음(借音)이므로 백제 시대에는 완산(完山)이라고 하였다. 백제 멸망 후 완산주를 설치하였으며, 통일신라시대에는 '완(完)'을 의역하여 완산주를 전주(全州)라고 개칭하였다. 후백제의 도읍이었으며, 후백제 멸망 후 고려시대에는 안남도호부라고 부르다가, 다시 전주로 개칭하였다. 공민왕 때 부곡으로 강등되었다가 다시 완산부

가 되었다. 조선시대에는 왕조의 선조가 살았던 고향이라고 하여 완산유수부를 두었다가 1403년에 다시 전주부라고 부르게 되었다. 이 후 전주 관찰사의 소재지로 전주를 관할하였다가, 1896년 행정구역 개편과 함께 전북만을 관할하게 되었다.

1914년 전주면이 설치된 뒤 1931년 읍으로 승격되었다. 1935년 부로 승격되면서 완주군에서 분리되었다. 1949년 지방자치법 실시에 따라 전주시로 개편되었고 1989년에 덕진구와 완산구가 신설되었다. 현재는 2개 구 40개의 동으로 이루어져 있다.

3) 전주시의 산업

경지면적은 시 총면적의 31%인 6,408ha로, 논이 4,706ha, 밭이 1,702ha이다. 농가인구는 1968년에 5만 424명을 최고로 이 후 계속 감소하고 있는데, 이는 전주 제1산업단지의 조성과 함께 전주시의 산업화가 빠른 속도로 진행되었기 때문이다. 농산물 중 쌀, 보리 등 주곡작물이 주로 재배되며, 무, 배추 등 채소류와 복숭아, 배 등 과실류, 참깨 등의 특용작물이 근교농업으로 재배되고 있다. 과일 생산량의 53%를 차지하는 복숭아는 전부 백도로 유명하며, 미나리 생산량도 많다.

2. 조사 목적과 필요성

근래 전주시의 의례음식문화는 사회적, 역사적, 지리적 요인 등의 영향을 받으며 변화되어가고 있으며, 다양한 형태로 발전하고 있다. 교통과 통신의 발달로 전주시 음식문화의 가치와 그 의미는 전국에 널리 전해지고 있으며, 그 원형 발굴과 보존을 위한 노력과 이의 활용 방안에 대한 조사연구의 필요성도 높아지고 있다.

이 조사에서는 전주시의 의례음식과 절기음식을 문헌 고찰과 현장 조사를 통해 조사하고 이들이 가지고 있는 문화적, 지역적 특성을 확인하여 의례음식과 절기음식의 표준화를 통해 이를 관광상품으로 활용할 수 있도록 명품화 방안을 제안하고자 하였다. 이를 통해 전주시 과거 음식문화와 현재 음식문화와의 관계를 재조명해 보고 변화해가는 현대사회 속에서 전주 음식문화가 나아가야 할 방향을 제시하고자 하였다.

II. 조사 방법

1. 조사 범위

조사 지역의 공간적 범위는 전주시이다.

조사의 시간적 범위는 현재부터 조사 가능한 시기까지이다. 우리나라의 음식문화는 한반도에 사람이 살기 시작하면서 시작되었다. 삼국시대에는 밥과 반찬으로 구성된 반상차림의 일상음식과 떡, 술, 감주 등은 의례음식으로 나누어지는 우리나라 음식문화의 기본 구조가 형성되어 통일신라시대까지를 한국음식문화 구조의 성립기로 볼 수 있다. 고려시대에는 귀족층을 대상으로 전개되었던 의례음식문화가 점차 확대되었으며, 병과류와 음다 풍습이 성행하게 되면서 음식문화의 구조가 다양한 형태로 분화되어 발전되었던 한국음식문화 구조의 확대기에 해당된다. 조선시대는 음식문화의 전통 정비기에 해당하는데, 현재 한국 식생활에서 주로 이용되는 대부분의 식재료가 토착화되었으며, 한국 음식문화의 기본이라고 여겨지는 반상문화도 이 시기에 체계화되었다.

음식문화는 종교, 사회, 자연환경 등 여러 가지 요인의 영향을 받으며 계속 변화되어가므로 시대를 구분하기 힘들다. 우리나라의 전통음식에 대한 시간적 기준에 대한 논란도 끊임없이 계속 되고 있으나 대부분의 학자들은 문헌 등을 통해 지금 우리가 한국 전통 상차림이라고 생각하는 밥과 반찬으로 이루어진 반상차림은 조선시대에서야 정착된 것으로 보고 있으며, 이를 이유로 하여 한국 전통 음식의 시점을 조선시대로 생각하는 것이 일반적이다. 전주 지역 음식문화의 시간적 시점을 확인하는 것은 기준이 정확하지 않으므로, 이 조사에서 전주 지역 음식문화의 시간적 범위는 현재를 기점으로 접근이 가능한 시기까지 거슬러 올라가서 조사하였다.

2. 조사 방법

전주 지역 음식문화는 문헌조사와 현장조사를 병행하여 실시하였다.

문헌조사는 세종실록지리지, 신증동국여지승람 등 지역 특산품에 대한 문헌, 시사, 향토지, 학술 논문 등의 문헌을 이용하여 전주시의 음식문화에 대한 기초자료

를 조사하였다.

현지조사는 전주시에 오래 거주하였거나 현지 사정에 밝은 주민들과의 면담을 통하여 실시하고, 패백음식 전문점을 대상으로 그 구성과 가격을 조사하였다.

3. 조사 내용

전주시의 특산물, 절기음식, 혼례음식은 다음과 같이 정의하고 조사하였다.

1) 특산물

특산물은 전주시에서 생산 또는 채취되는 식재료 중에서 전국적인 생산량을 가지거나 널리 알려진 것, 역사적인 의의를 가지는 것, 주요 집산지인 것을 대상으로 농산물, 수산물, 축산물, 임산물, 기타로 구분하여 조사하였다. 농산물은 곡류, 두류, 서류, 채소류, 과일류, 버섯류 등 농업에 의하여 생산된 식품, 수산물은 해수어류, 담수어류, 회유성어류, 해산갑각류, 담수산갑각류, 연체류, 해조류 등 바다나 민물에서 얻어지는 동물성 식품과 식물성 식품, 축산물은 쇠고기, 돼지고기, 염소, 오리, 닭 등 가축을 사육하고 번식시켜 이로부터 얻어지는 식품, 임산물은 꿀, 고로쇠나무수액 등 산림에서 얻어지는 것, 기타는 차, 술 등과 같이 가공 과정을 거치는 것으로 구분하였다.

2) 절기음식

사계절이 뚜렷한 우리나라에서는 계절마다 신선한 재료로 새로운 맛을 내서 만들어 먹는 음식을 시식(時食)이라고 하고, 명절 때 그 의미에 맞추어 먹는 음식을 절식(節食)이라고 한다.

전주시의 절기음식은 월별로 그 종류를 조사하였으며, 만드는 법을 기준으로 세 부항목을 밥, 죽, 국수, 기타주식, 국, 탕과 찌개, 찜, 전과 적, 구이, 김치, 나물, 조림, 젓갈, 회, 포, 묵, 장류, 기타 부식, 떡, 과점류, 음청류, 술로 구분하였다. 조사한 절기음식은 봄, 여름, 가을, 겨울 각 계절에 특히 즐겨 먹는 음식으로 계절적 특성이 명확히 구분되는 음식을 선정하였다.

3) 의례음식

사람이 태어나서 삶을 마감하기까지 생의 전 과정을 통해서 반드시 통과해야 하는 몇몇 과정을 의례라고 하며, 이 의례는 개인이 평생을 살아가며 인생의 고비를 순조롭게 넘길 수 있기를 소망하는 의식과 함께 각 의례의 의미를 상징할 수 있는 음식이 차려지는데, 이 음식을 의례음식이라고 한다.

통과의례 중 인륜의 시초인 혼례(婚禮)는 성장한 남녀가 부부의 연을 맺고 사회적으로 공인을 받는 절차로 가장 중요한 의례이다. 이 조사에서는 의례음식 중 전주시의 혼례음식과 이바지음식을 중심으로 조사하였다.

Ⅲ. 조사 결과

1. 특산물

표 1은 전주시의 시대별 특산물을 조사한 결과이다. 전주시의 절기음식과 의례음식은 이 지역에서 주로 생산되는 식재료를 이용하는 음식을 중심으로 형성되므로, 음식문화의 특징을 조사하기 위해서는 특산물의 조사가 먼저 이루어져야 한다.

조선시대 이전의 문헌 중 전주시의 향토음식과 특산물에 대하여 상세히 기록한 문헌은 거의 찾아볼 수 없었으며, 조선시대 전주시의 특산물은 세종실록지리지와 동국여지승람을 통해 확인하였다.

세종실록지리지는 단종 2년(1454년)에 만들어진 지리지로 8도 각 지역의 연혁, 위치, 인구, 군정(軍丁), 성씨(姓氏) 등과 함께 산업과 관련된 내용인 간전(墾田)의 크기, 토의(土宜), 토공(土貢), 약재(藥材)의 종류, 염소(鹽所), 자기소, 도기소의 수와 위치에 대하여 상세히 기록되어 있다. 세종실록지리지와 함께 조선시대 대표적인 인문지리서인 신증동국여지승람은 1481년에 완성된 동국여지승람(東國輿地勝覽)을 증산(增刪), 수정하여 1530년에 완성되었으며, 각 도의 연혁, 풍속, 토산 등을 기록하고 있다.

이 두 문헌은 당시의 역사¹⁾, 지리²⁾, 산업³⁾, 식문화⁴⁾ 등의 다양한 분야의 연구

에 중요한 자료로 이용되고 있다. 그러므로 이 연구에서도 세종실록지리지와 신증동국여지승람의 토공, 토산, 약재 등 대한 기록을 통해 조선시대 전기와 중기 전주 특산물의 종류를 알아보고, 이를 통해 이 지역에서 이용하였던 식재료의 종류와 음식문화의 특징을 추론하였다.

근대 이후부터 현재까지의 전주시의 특산물에 기록은 전주시사, 전주시 농업기술센터 홈페이지에서 조사하였다. 전주시사는 지금까지 1964년, 1974년, 1986년, 1997년 총 4차례 편찬되었으며, 특산물에 대한 기록은 전주팔미에 대하여 기록되어 있었으며, 그 내용이 동일하였다. 현재의 전주시 특산물은 전주시 농업기술센터 홈페이지의 주요 작물을 통해 조사하였다.

세종실록지리지에서 전주는 땅이 기름지고 메마른 것이 반반되며, 민간 풍속이 장사(價利)를 좋아하며, 간전(墾田)이 1만 8천 6백 64결이며, 논이 조금 많다고 기록되어 있다. 토의(土宜)는 오곡, 뽕나무, 삼(麻), 목화, 감, 배(梨), 왕대(蕩)이며, 토공(土貢)은 표범가죽, 여우가죽, 이리가죽, 잘(山水獺皮), 종이, 모시, 무늬 있는 자리(有文席), 족제비털(黃毛), 칠(漆), 꿀, 대추, 석류, 새양(薑)이며, 약재(藥材)는 인삼, 말오줌나무(蒴藋), 궁궁이(芎藭), 호라비쭈뿌리(天門冬), 겨우살이풀뿌리(麥門冬), 패랭이꽃이삭(瞿麥穗), 흰매화열매(鹽梅實), 복령(茯苓)이며, 자기소(磁器所) 1개소와 도기소(陶器所) 2개소에 대한 기록이 있다⁵⁾.

동국여지승람에는 토산은 석류(石榴), 종이, 생강(薑), 울금초(鬱金草), 벌꿀(蜂蜜), 웅어(葦魚), 옷(漆), 사기그릇(磁器)이다⁶⁾.

전주시사에는 전주 특산물로 전주팔미가 기록되어 있다⁷⁾⁸⁾⁹⁾¹⁰⁾. 완산 팔미라고도 하는 전주 팔미는 서남당골에서 8월에 나는 감인 파라시(八月柿), 기린봉의 열무, 오목대의 청포묵, 소양의 담배, 전주천의 민물고기인 모래무지, 한내의 게, 사정골

-
- 1) Cho SE. 2006. The historio-geographical locations of the capitals and boundaries of Korean ancient kingdoms in Sejong Sillok Chilichi and Koryosa Chilichi. , 39:77-111
 - 2) Beom SG. 2007. Significance of geomorphic records in 『Sinjeung Donggukyeojiseungram』 and 『Taekliji』. Journal of The Korean Geomorphological Association, 3:37-53
 - 3) Bae JS. 2004. Tax clection on the forest products for national needs in the early Joseon Dynasty -Focus on the forest products in national topographies-. Jour. Korean For. Soc., 93(3):215-229.
 - 4) Kang CK. 1990. A historical study on fruits in Korea . Korean J. Food Culture, 5(3):301-312
 - 5) 국사편찬위원회 편. 1970. 조선왕조실록 5 세종실록(영인본). 교육부 국사편찬위원회. 서울. p666
 - 6) 민족문화추진회 편. 1970. (국역)신증동국여지승람 5책, 민족문화추진회. 서울.
 - 7) 전주시사편찬위원회 편. 1964. 전주시사. 전주시. 전주.
 - 8) 전주시사편찬위원회 편. 1974. 전주시사. 전주시. 전주.
 - 9) 전주시사편찬위원회 편. 1986. 전주시사. 전주시. 전주
 - 10) 전주시사편찬위원회 편. 1997. 전주시사. 전주시. 전주

의 콩나물, 서원 너머의 미나리를 말한다. 학자에 따라 생산지가 사정리(서학동) 피라미, 묵샘골(교동) 녹두묵, 상관마치 서초, 남천 계, 전주천 모자, 한내 무 등으로 바뀌기도 하고 사정리 콩나물과 서원 넘어(화산동) 미나리가 추가되기도 했다. 도문대작에 전주의 특산물로 백산자(박산), 옻(飴), 승도(僧桃), 생강 등을 언급한 것으로 보아 이러한 식재료가 조선시대부터 이 지역의 특산물로 널리 알려져 있었음을 짐작할 수 있다.

완산8경, 완산8미, 완산8명창 하는 등의 표현은 우리나라의 8도를 상징하며 8가지 으뜸이라는 숫자가 붙었을 뿐 8이라고 해서 꼭 8가지가 유명한 것은 아니었다. 현재는 지리적 환경 등의 변화로 현재 전주 팔미를 거의 찾을 수 없으나 지금도 전주 비빔밥에 교동 샘물로 기른 콩나물로 담백하게 끓인 국을 곁들이는 등 일부는 이어져 오고 있다.

전주시 농업기술원 홈페이지에서 확인한 현재 전주시의 주요 재배 작물은 벼, 보리, 밀, 복숭아, 배, 호박, 미나리, 포도, 토마토, 콩이며, 주요 가축은 한우, 젓소, 돼지, 닭이며, 이 중 벼, 보리, 배 등 일부는 조선시대부터 전주시의 특산물이었음을 알 수 있다¹¹⁾.

이상에서 전주시의 시대별 특산물을 살펴보았다. 감, 배, 복숭아, 호박, 미나리, 열무, 콩, 콩나물, 생강 등이 오랫동안 식재료로 이용되고 있으며, 일부 특산물은 현재 재배 또는 생산되지 않는 것도 있음을 확인하였다. 이러한 변화의 가장 큰 이유는 특산물의 재배, 채취, 어획이 이루어지는 생태환경의 변화가 가장 크며, 사회구조의 변화로 인한 소비자의 선호도의 변화 등으로 보인다. 특히 농산물인 특산물의 종류가 증가한 것은 새로운 품종의 도입, 농업 기술의 발달로 생산량과 재배 면적의 증가, 소비자의 선호도 변화 등이, 수산물의 경우 생태환경 변화 외에도 인공양식 기술 발달 등이 주요 원인으로 작용하였다.

전주시 음식문화의 중요한 부분을 차지하는 절기음식과 의례음식도 이 지역에서 생산되는 특산물인 식재료를 주요 재료로 이용하여 조리하는 음식을 중심으로 발전하였을 것으로 추론할 수 있다. 그러므로 전주시 음식문화의 상품화를 위해서는 이 상에서 조사한 전주시의 특산물인 식재료를 이용한 음식을 중심으로 이루어져야 할 것이다.

11) . 주요작물재배현황

<표 1. 전주시의 시대별 특산물>

종류 \ 시대	조선시대		현대	
	세종실록 지리지	동국여지승람	전주시사	전주시 농업기술센터
오곡(五穀, 벼, 보리 등)	○			○
감(柿)	○		○	
배(梨)	○			○
꿀(蜂蜜)	○	○		
대추(棗)	○			
석류(石榴)	○	○		
생강(薑)	○	○		
인삼(人蔘)	○			
말오줌나무(蒴藋)	○			
궁궁이(芎藭)	○			
호라비쫄뿌리(天門冬)	○			
겨우살이풀뿌리(麥門冬)	○			
패랭이꽃이삭(瞿麥穗)	○			
흰매화열매(鹽梅實)	○			
복령(茯苓)	○			
울금초(鬱金草)		○		
웅어(葦魚)		○		
모래무지			○	
게			○	
청포묵			○	
복숭아				○
호박				○
미나리			○	○
포도				○
토마토				○
콩				○
콩나물			○	
열무			○	
한우				○
젓소				○
돼지				○
닭				○

2. 절기음식

우리나라는 사계절의 변화가 뚜렷하게 나타나며, 이에 따라 한 해의 삶이 질서를 가지고 이루어지게 된다. 농업이 주요 산업으로 하였던 우리나라에서는 태음력에 따라 15일 기준으로 1년을 24절기로 나누어 계절에 따라 농업, 어업, 수렵, 일상생활 등이 이어지고 일년의 계획을 세우기도 하는데, 이를 세시(歲時), 월령(月令), 시령(時令)이라고 한다. 절기와 세시 풍습을 결합하여 명절(名節)이 정해졌으며, 명절에는 그 절에 나는 식재료를 이용하여 음식을 만들어 하늘과 조상에게 제사를 지내고 가족과 이웃이 서로 나누어 먹었다. 명절에 준비하는 음식을 절식(節食)이라고 하고, 계절에 생산되는 식품으로 만든 제철음식을 시식(時食)이라고 한다¹²⁾.

일반적으로 절식과 시식을 합하여 절기음식이라고 할 수 있다. 우리나라의 절식과 시식은 농경과 관련된 것이 주를 이루고 있으나, 민간신앙, 불교, 유교 등 종교교, 중국의 문화 등의 영향을 받은 것도 일부는 포함되어 있다. 농경 의례와 관련 있는 절기는 정월, 대보름, 입춘, 중화절, 중삼, 추석 등이며, 천신의례(薦新儀禮)와 관계있는 것은 단오, 유두, 중국의 영향을 받은 것은 중삼, 한식, 중구, 동지 등이다.

우리나라의 절기음식은 농경문화속에서 자연환경에 순응하며 살아온 조상들의 지혜가 담겨 있는 고유의 음식문화유산이기도 하다. 그러나 현대 사회에서 농업의 중요성이 감소하면서 절기음식의 의미도 퇴색되어가고 있으며, 일부는 이름만 전해지거나 사라진 것도 있다. 또한 현재까지 이어져오고 있는 절기음식도 농업 환경, 자연 환경 등 식재료 생산 환경이 변화되면서 그 형태가 변형되고 있다. 전주시의 절기음식도 이와 같은 변화가 나타나고 있으며, 이에 대한 원형의 발굴과 보전을 위한 노력의 필요성도 커지고 있다.

이 조사에서는 전주시사¹³⁾,¹⁴⁾,¹⁵⁾,¹⁶⁾ 등의 문헌에서 전주시의 절기음식의 종류와 조리법을 조사하였으며, 이 중 전주시의 절기음식으로 특징이 뚜렷하고, 현대인의 생활에 적용이 가능한 것을 계절별로 선정하여 한상차림으로 구성하여 재현하였다.

12) , 한국식품사학회, 교문사, 1984, 서울, p 299-320

13) 전주시사편찬위원회 편. 1964. 전주시사. 전주시. 전주.

14) 전주시사편찬위원회 편. 1974. 전주시사. 전주시. 전주.

15) 전주시사편찬위원회 편. 1986. 전주시사. 전주시. 전주.

16) 전주시사편찬위원회 편. 1997. 전주시사. 전주시. 전주.

1) 전주시의 월별 절기음식

다음은 전주시사에서 확인한 전주시 월별 절기의 의미와 종류이다.

(1) 1월

<설날(正月 초하룻날, 元旦)>

새해를 시작하는 첫날인 설날은 농경 의례와 민간 신앙을 배경으로 한 우리 민족 최대의 명절이다. 이 날은 세상을 떠난 宣祖에게 신년의 인사를 드리는 茶禮를 지낸다. 이 날에는 설빔인 새 옷을 입고 손윗 사람에게 歲拜를 드린다. 절을 받을 때에는 祝福해 주며, 酒果, 金錢 등을 주기도 한다. 가래떡을 동그랗게 썰어서 국을 끓여 쇠고기 등을 곁들여 하여 떡국을 끓여 한 그릇씩 먹는다. 종묘나 가묘에서 제사지내는 것을 다례라고 하며, 설날에는 메 대신 떡국을 올리며, 떡국 차례라고도 한다. 그리고, 정초에 차례를 지내느라 만드는 음식과 세배 손님들에게 내는 음식들을 세찬이라 한다.

설날의 음식으로는 여러 가지가 있지만, 어느 지방에서나 공통적으로 먹는 음식이 떡국이다. 떡국은 흔히 첨세병(添歲餅)이라고도 하는데, 떡국을 먹음으로써 나이 하나를 더하게 된다는 뜻에서 붙여진 것으로 나이를 물을 때 떡국을 몇 그릇이나 먹었느냐고 비유하여 묻기도 한다¹⁷⁾.

설날 절기 음식의 종류는 도소주(屠蘇酒, 耳明酒), 떡국, 약과, 콩떡, 식혜, 수정과, 강정, 다식, 만두, 찰밥, 오곡밥, 진소(陳疏)떡기, 잉어찜, 모과차, 귤차, 유자차, 어포, 육포, 삼백주, 단자, 생강정과, 연근정과, 수시(水柿), 고욤(小柿), 닭찜, 암소갈비찜, 민물게찜, 전유어, 조기탕, 송어구이, 꿩탕, 대구탕, 북어탕(北魚蕩), 백산(白鰾), 미역튀각, 다시마튀각, 건대하(乾大鰕), 건시(乾柿), 생합(生蛤), 육회(肉膾), 당면(唐麵), 건대구(乾大口), 북어(北魚), 가오리, 피등어, 해삼, 전복(全鰓), 낙지, 오징어, 장회(醬膾), 밤, 대추, 은행, 잣, 호두, 홍합, 백청(白淸), 조청(造淸), 녹두묵, 상수리묵, 쑥국, 오종고, 정어리, 호박고지덕, 인절미, 콩나물국, 메밀국수, 가물치회, 햇새우젓, 준치젓, 조기젓, 동침국, 느림적,

17) , 명절음식, 대원사, 서울, 1990 p 18-32

쇠머리, 닭뿔, 애저 등이 전주시사에 기록되어 있다.

<입춘>

입춘은 봄이 시작되는 날이라고 정하여 입춘이라 하였다. 입춘은 음력 1월이며 양력은 2월 4일 경이다. 우리 세시풍속에서 입춘은 농사준비를 시작하는 날이며, 입춘을 기준으로 88일째 되는 날 밭에 씨를 뿌리고, 210일째에는 농작물과 태풍 피해에 대비해야 한다. 입춘의 풍습에는 집집마다 입춘대길 이라는 봄맞이의 글귀를 대문, 난간, 기둥에 써 붙인다¹⁸⁾.

입춘에는 이른 봄 눈이 녹을 때 산속에 자라는 개자인 산개를 더운 물에 데쳐 초장에 무쳐 먹거나 승검초를 꿀에 찍어 먹었다. 또 진산채라 하여 움파, 산갓, 당귀썩, 미나리썩, 무썩 등으로 오신반을 만들어 진상하고 서로 선물로 주고 받았으나 움파 등이 사라지면서 지금은 이름만 남아있는 절식이다. 또 죽순이 많이 나는 지역에서는 죽순채를 먹었다. 이러한 음식들은 겨우내 저장 음식만 먹었던 식생활에 신선한 채소류를 섭취하여 식욕을 돋우고 비타민 등이 영양소를 공급하는 조상들의 지혜가 담긴 식생활이었다.

전주시에서는 입춘에는 팔죽을 쑤어 惡鬼를 쫓아 낸다고 부엌의 벽이며 대문에 뿌리기도 하였다.

<대보름(1월15일)>

음력 정월 보름을 상원이라 하며, 달이 일년 중 가장 밝다고 하여 대보름이라고도 한다. 대보름에는 복쌈, 부럼, 귀밝이술 등과 함께 약식이 주요 절식이다. 대보름날 새벽에 데우지 않은 청주를 한 잔씩 나누어 마시면 귀가 밝아진다고 하여 귀밝이술이라 한다. 부럼은 생밤, 호두, 피젓, 은행, 엿, 땅콩 등의 견과류를 하나씩 깨물어 버리며 일 년 열두 달 무사하고, 부스럼이 나지 말라고 기원하였다. 이 날 약식을 먹게 된 유래는 삼국유사에서 찾을 수 있다. 신라 소지왕 10년(488) 정월 보름에 왕이 천천정(天泉亭)에 거동했을 때, 날아온 까마귀가 왕의 생명을 구해 주었으므로 까마귀에게 은혜를 갚기 위해 약식을 지어 바쳤다고 한다.

18) , 명절음식, 대원사, 서울, 1990 p 38-44

약식은 후대로 오면서 밤이나 잣 등 여러 가지 견과류와 꿀을 첨가하여 대보름 음식으로 먹게 되었는데, 약식의 의미는 꿀을 넣어 만든 음식이라는 뜻을 가지고 있다. 약식을 먹지 못하는 계층에서는 여러 가지 잡곡을 이용한 오곡밥을 대신 먹기도 하였으며, 이 날에는 복쌈이라고 하여 큰 나물이나 김에 밥을 싸서 먹는 풍습이 있었다. 또 오곡밥과 함께 먹는 묵은 나물은 박나물, 가지, 호박, 무청, 곰취, 갯잎, 버섯, 순무, 박오가리 등 여름에 나오는 나물을 말려 묵혔다가 먹었다. 민간에서는 일 년에 한 번 보름날 새벽에 동리에 안치한 동신에게 동민들이 정성을 모아 제사 지내고 연중 평온 무사하기를 빌고 기원하였다.

전주시에서도 대보름에 찹쌀, 대추, 밤, 꿀 또는 조청, 잣 등으로 지은 약밥이나 콩, 팥, 수수, 좁쌀(지장쌀), 찹쌀 등으로 지은 오곡밥을 먹었다. 또 김이나 배추 잎 같은 것으로 싸서 먹었다. 이 날은 남천교와 서천교 다리밟기, 유짚대 세우기 등을 하였다.

(2)2월

<중화절(2월 1일)>

중화절은 조선시대 정조 병진년(1766)에 당나라 중화절을 본따 농사의 시작을 기념하는 음력 2월 초하루를 조선시대 궁중에서 부르던 이름으로, 노비일, 머슴날이라고도 한다. 이 날에는 큰 송편을 만들어 농사짓는 사람들에게 나이 수대로 나누어 먹였으며, 나이 떡 해 먹는 날이라고도 불렸으며, 이날 먹는 송편은 노비송편이라고도 하였다. 송편은 손바닥만하게 크게 만들었는데, 송편 소는 콩, 팥, 꿀, 불린 대추 등을 넣었다. 조선시대에는 이날 어전에서 왕이 재상과 시종하는 신하들에게 자(尺)를 나누어 주었다. 이것을 중화척(中和尺)이라 하였는데, 얼룩무늬가 있는 반죽이나 붉은 나무로 만든 것이었다. 왕이 이러한 자를 신하들에게 하사했던 것은 농업에 힘쓰게 하려 함이었다고 한다¹⁹⁾.

전주시사에는 중화절에 대한 기록은 없다.

<석전제(2월, 8월), 세존입적제(2월15일)>

19) , 세시풍속과 우리 음식, 한림출판사, 서울, 2002 p 87-92

석전제(釋奠祭)는 공자(孔子)를 모신 문묘(文廟)에서 선성(先聖), 선사(先師)에게 지내는 제사이다. 음력 2월과 8월의 상정일(上丁日)에 행해졌으며, 이로 인해 상정제(上丁祭)라고도 한다. 중국에서는 주대(周代)이래 순(舜), 우(禹), 탕(湯), 문왕(文王)등 여러 성인에게 석전을 올렸으며, 한(漢)나라 이후 유교(儒敎)를 숭상하면서 공자를 제사하는 의식이 되었다.

석전제와 세존입적제의 음식은 파김치, 미나리김치, 쑥국, 호박고지떡, 팔밥, 비빔밥, 콩나물국, 녹두죽, 깨죽, 식혜로 전주시사에 기록되어 있다.

(3) 3월

<중삼(3월 3일)>

음력 3월 3일은 삼진날 또는 중삼절(重三節)이라 부르기도 하며, 만물이 활기를 띠고 강남 갔던 제비가 돌아온다는 날이다. 이 때는 산과 들에 진달래꽃이 만발할 때이므로 남녀 모두 야외로 나가 남자들은 편을 갈라 활쏘기 대회를 하고 여자들은 화전을 만들어 먹었으니 이를 '화전놀이'라 한다. 삼진날에는 진달래 술, 진달래화전과 함께 화면(花麵)이 절식으로 꼽히는데 화면은 진달래꽃을 녹두가루에 반죽하여 익혀 가늘게 썰어서 오미자 국물에 띄운 다음, 꿀을 섞고 잣을 곁들인 음식이다.

삼월 삼진날인 중삼일(重三日)에 전주시에서는 사당의 유생들이 오목대(五木臺)에서 진달래 화전을 먹으며 화전(花煎)놀이라고 하는 꽃다림을 하였다. 전주의 부성삼화(府城三花)는 東固山 진달래, 多佳峰立夏花, 德津池塘 蓮花를 말한다. 東固山 진달래는 僧岩山의 진달래를 말하며, 이곳의 진달래는 영변, 약산 진달래보다 부추겨 폈었다. 중삼일의 절기음식은 진달래화전이다.

<한식>

동지에서 105일째 되는 날을 한식(寒食)이라 한다. 이 날을 불이 없이 미리 조리된 음식을 찬 그대로 먹는다고 하여 한식이라고 한다. 한식의 유래는 중국 진(晉)나라의 충신 개자추(介子推)의 혼령을 위로하기 위해서이다. 개자추는 문공(文公)과 19

년간 망명생활을 함께하며 충심으로 보좌하였으나, 문공은 군주의 자리에 오른 뒤 그를 잊어버리고 등용하지 않았다. 실망한 개자추는 면산(縣山)에 은거한 뒤 뒤늦게 잘못을 깨달은 문공이 불러도 나아가지 않았다. 문공은 개자추를 산에서 나오게 하기 위하여 불을 질렀는데, 그는 끝내 나오지 않고 불에 타 죽고 말았다. 이에 사람들이 그를 애도하여 찬밥을 먹는 풍속이 생겼다는 것이다.

한식의 음식으로는 한식면(寒食麵)이라 하여 메밀국수를 해 먹고, 떡으로는 쑥떡을 한다. 이때쯤이면 산과 들에 어린 쑥이 많이 나는 시기로, 이를 채취하여 멧쌀가루에 섞어 버무려 찐 것이 쑥떡이다. 한식날 만든 먼저 조상님께 올린 다음, 식구들끼리 나누어 먹으며 봄의 향취를 만끽했다.

전주시의 한식 절기음식은 풋마늘, 준치찜, 배피떡, 계피떡, 팔밥, 조기탕, 속대기, 민어탕, 오가재이, 민물게찜, 메밀묵, 녹두죽, 식혜, 잣죽, 꿔죽, 대추죽, 육회, 대하, 방어, 도미, 농어, 죽합, 미나리강회, 나박김치, 쑥떡, 화전, 어계찜(魚鷄찜), 애저, 시금자떡, 갈비, 쑥단자, 비빔밥, 생선회, 육회(간, 천렵, 양, 콩팥), 어채 등이다.

(4) 4월

<등석(4월 8일)>

음력 4월 8일은 석가모니의 탄생일로 초파일 또는 등석이라고 한다. 원래는 불가에서만 경축하다가, 고려시대 이 후 일반인들도 명절로 지키게 되었다. 초파일은 여러 가지 색의 등불을 켜므로 등석(燈夕)이라 부르기도 한다. 볏은 콩, 미나리 나물 등과 함께 느티나무 새싹을 멧쌀가루와 섞어서 느티떡을 만들거나 장미꽃으로 장미화전을 부치기도 한다. 석가모니를 기리며 화려하지 않은 소찬을 차린다.

석가탄신일에는 전주시의 사찰에서 연등제(燃燈祭)가 있었으며, 수리치떡, 조기탕, 시루떡, 두견화채, 오가재이, 조기탕, 비빔밥, 물외, 속대기(돌김), 도미찜, 민어찜, 민물게찜, 석해우젓, 애호박, 설기떡, 풋고추, 딸기화채, 앵두화채, 열무김치, 생선회, 생육(生肉)회, 육포, 어포, 녹두묵, 녹두나물, 녹두죽, 깨죽, 연계백숙, 준치, 대하, 도미, 죽합, 쑥떡, 배피떡, 계피떡, 화전, 방어, 숭어, 잣죽, 대추죽 등이다.

(5) 5월

<단오(5월 5일)>

단오는 음력 5월 5일로 수릿날이라고도 한다. 단(端)은 첫째라는 뜻이 있고 오(午)는 오(五)와 음이 같아 오월의 첫 닷새에 지나지 않지만, 양수가 두 개가 포개지면 큰 명절로 삼는 중요한 의미가 있으며, 이 날은 일 년 중에서 가장 양기(陽氣)가 왕성한 날이라고 해서 큰 명절로 여겼다. 또 단오는 풍작을 기원하는 시작의 명절로 조선 중종 13년(1518)에는 설, 추석과 함께 3대 명절로 정해지기도 하였다²⁰⁾.

이날 아녀자들은 창포들에 머리를 감고, 창포의 뿌리를 깎아 비녀를 만들어 끝에 연지를 발라 머리에 꽂기도 한다. 떡에 취를 넣어 녹색이 나게 만들어 수레 바퀴 모양으로 문양을 찍어 수리취떡이라고 하며 단오날을 수릿날이라고도 한다. 또 약이면서 청량음료에 속하는 제호탕을 단오절부터 여름내 시원한 냉수에 타서 마시면 더위를 타지 않고 건강하게 지낼 수 있다고 하였는데, 약재의 분량은 백청 일두, 오매말 십량중, 백단향 팔돈중, 축사 사돈중, 초과 삼돈중이다. 만드는 법은 모든 약재를 고운 가루로 만들어 백청을 끓이면서 함께 넣는다. 한소끔 끓여서 백항아리에 퍼 담아 놓고 쓴다.

전주시에서도 단오에는 창포머리감기, 봉숭아물들이기, 그네뛰기, 덕진 연못 물맞이 등의 풍습이 있었다. 절기음식은 다수(茶水), 앵두화채, 보리수단, 죽순탕, 화전병, 잣죽, 대추죽, 깨죽, 앵두, 살구, 포도, 열무김치, 가조기, 기정떡, 애호박전, 수박, 참외, 굴비, 풋고추, 콩죽, 재증병, 상실(오두개), 계피떡, 연계백숙, 상추쌈, 살구씨죽, 전병부침 등이다.

(6) 6월

<유두(6월15일)>

20) , 세시풍속과 우리 음식, 한림출판사, 서울, 2002 p 110

음력 6월 보름을 유두(流頭)라고 하며 신라 이래 명절로 지켜 왔다. 이 날은 유두천신(流頭薦新)이라고 하여 밀국수, 떡, 과일 등을 마련하여 아침 일찍 조상에게 제사를 지냈다. 또 농가에서는 농신제(農神祭)를 올리기도 하였다. 이밖에 몸에 붙은 부정을 씻어 낸다고 하여, 동쪽으로 흐르는 물에 목욕을 하고 액막이를 위한 유두연(流頭宴)을 베풀기도 하였다²¹⁾. 유두 풍속은 신라 때에도 있었다. 유두에는 수단, 건단, 상화병, 밀전병 등을 만들어 절식으로 삼는다. 수단은 멥쌀가루와 찹쌀가루를 찌서 구슬처럼 둥글게 빚은 다음 이것을 다시 꿀물에 넣고 얼음에 채운 것이다. 수단은 이 때가 계절적으로 햇보리가 낱 때이므로 보리로 만들기도 한다. 햇보리로 만들 때는 햇보리를 삶아 난알에 고르게 녹말가루를 묻혀 이것을 다시 살짝 데쳐 오미자국물에 띄운다. 그리고 건단은 수단과 같은 방법으로 만드나 떡을 물에 띄우지 않는 것이다. 또한 상화병은 밀가루에 술을 넣고 반죽하여 부풀린 다음 콩이나 깨에 꿀을 섞어 만든 소를 싸서 찢은 음식이다. 밀전병은 밀가루를 전병을 부쳐 채소 볶은 것이나 깨소금을 찐 것이다. 유두천신은 밀국수, 밀떡, 참외 등 햇과일을 가묘에 바쳤으며, 보리로 단술을 빚어서 바치기도 하였다. 수수피 나락을 가묘에 바치는 일을 천곡이라 하였다.

유두에는 전주시 농가에서도 기름적을 부쳐 먹기도 하고 참외와 수박이 잘 되라고 원두제를 지내고 先代에 국수와 참외, 수박으로 薦新을 하기도 하였다. 이 날의 절기음식은 붕어찜, 냉국수, 장어구이, 우무, 가조기, 굴비, 가지김치, 오이김치, 미역냉국, 구탕, 연계백숙(軟鷄白熟), 모자찜, 까중가리잎 볶음, 메밀국수, 밀국수, 피등어, 북어, 홍합, 건대구, 등의 곰탕, 냉콩죽, 수제비, 매실주, 미숫가루, 은어회, 장어구이, 수리치떡, 살구씨죽, 전병부침, 상추쌈, 보리수단, 애호박전, 백청(白淸), 조청(造淸), 백산이(白鰾鉛), 천어(川漁)찜, 육포, 어포 등이다.

<三伏>

하지 뒤의 셋째 경일(慶日)인 초복, 넷째 경일인 중복, 입추 뒤의 첫째 경일인 말복을 삼복(三伏)이라 한다. 이 기간은 가장 무더운 여름철에 해당되는 때인 만큼, 더위를 이겨 내기 위한 보신과 관련하여 만들어진 절기이다. 이 때는 개장국, 장어국, 육개장국, 삼계탕, 임자수탕 등 열량이 높은 음식들이 절식으로 전해진다.

21) , 한복려, 한복진, 한국의 전통음식, 교문사, 서울, 1989 p 105-106

개장국은 개고기를 삶아 파와 고춧가루를 넣고 푹 끓인 것이고, 육개장국은 개고기 대신 쇠고기를 넣어 끓인국이다. 장어국은 장어에 무청, 마늘, 박하잎, 고춧가루 등을 넣어 푹 고은 것이다. 그리고 임자수탕은 참깨와 잣을 갈아 만든 국물에 닭고기를 섞어 밀국수를 넣거나 배, 오이, 표고 등을 넣은 것이다.

삼복에는 찹쌀을 익반죽하여 소를 넣고 빻어 기름에 튀긴 떡인 주악도 많이 먹었는데, 증편과 마찬가지로 쉽게 상하지 않는다는 특징이 있다. 또 사빙이라고 하여 궁중에서 유월 중순에 기로소와 각 관아에 얼음을 나누어 었으며, 얼음표를 받아 동서 장빙고로 얼음을 타러 갔다.

삼복에는 전주시에서도 복다림(伏다림)이라고 하여 물고기를 잡아 지저서 술을 먹거나 개를 잡아 개장을 먹는 풍습이 있었다.

(7) 7월

<칠월칠석(7월7일), 백중제(7월15일)>

칠월칠석날에는 은하수에 까치와 까마귀가 오작교를 놓고, 동쪽의 견우성과 서쪽의 직녀성이 만나 슬픔과 기쁨의 눈물을 흘리느라 대체로 날이 흐리고 비가 온다고 한다. 부녀자들은 마당에 바느질 차비와 맛있는 음식을 차려 놓고 문인들은 술잔을 교환하면서 두 별을 제목으로 시를 지었으며, 집집마다 우물을 퍼내어 청결히 한 다음 시루떡을 해서 우물에 두고 칠성제를 지냈다. 7월15일은 백중절, 백중일 또는 망혼일이라고 한다. 이 날에는 망혼을 위하여 절에서 제를 올려 극락으로 인도한다.

백중제의 절식으로는 고추부각, 달고 향기로운 맛이 차마 삼키기 아깝다고 하는 석탄병(惜吞餅)이 있다. 석탄병은 감이 잘 익고 단단하게 되면 껍질을 벗겨서 작게 찢어 말려 가루로 만들어 멥쌀가루에 섞고 설탕, 꿀, 꿀을 넣고 고루 섞고, 여기에 다시 잣가루, 계핏가루를 섞어 시루에 안치고 대추, 황를 삶은 것을 채 찢어 잣가루와 섞어 그 위에 훌뿌리고 백지에 물을 적서 엮어 찜 낸다.

전주시에서는 칠월칠석에는 七星堂 앞에 백설기 시루를 놓고 자녀의 壽命을 비는 풍습이 있었으며, 절기음식으로는 애저찜, 농어찜, 호박떡, 조홍시(早紅柿, 八月柿), 각시복숭, 토란대나물, 민물게장, 장어구이 등이다.

(8) 8월

<추석(8월15일)>

음력 8월 15일을 추석 또는 한가위 및 중추절이라 한다. 가위, 가배 등으로도 불리는 이날을 설날과 함께 우리 민족의 2대 명절로 꼽힌다. 추석의 기원에 대해서는 여러 가지 설이 있으나, 가장 보편적으로 알려져 있는 것은 신라의 풍속에서 비롯되었다는 것이다. 곧 신라 유리왕 때 6부를 2패로 나누어 왕녀 두 사람에게 각 패의 여자들을 거느리고 길쌈 경합을 시켰다. 이 행사는 7월 16일부터 8월 15일 까지 계속 되었으며, 또 그동안의 성적을 매겨 패한 편에서 이긴 편에게 술과 음식을 대접하였는데, 이것을 '가위'라 했다는 것이다.

이러한 유래를 가진 추석은 때가 마침 추수할 시기여서, 농경사회인 우리민족의 삶에서 추수 감사의 제전을 겸한 명절로 그 깊이를 더해 가며 지금껏 이어지고 있다. 이 날은 조상에게 신곡주를 빚고, 삼색 햇과일을 따고 포와 적을 만들고, 송편, 밤단자, 토란탕 등을 제물로 차렸다. 또 넉넉한 마음으로 술과 음식을 만들어 먹었으며, 씨름대회 등과 같은 민속놀이도 즐긴다.

추석의 절식으로 가장 대표적인 것이 송편이다. 송편은 멥쌀가루를 익반죽하여 콩, 팥, 밤, 대추, 깨 등으로 만든 소를 넣고 반달모양으로 빚어서 솔잎을 켜마다 깔고 찐 떡이다. 2월의 노비송편과 구분하여 ‘오려송편’ 이라고 하였다. 또 이 때는 토란이 많이 날 때이므로 이것으로 국을 끓여 먹었으며, 닭이 살이 올라 맛이 있는 시기로 닭을 이용한 음식을 많이 하였는데, 특히 닭찜을 하였다.

전주시 추석의 절기음식은 송편, 인절미콩떡, 민물게찜, 민어전, 햇곡밥, 시루떡, 추전구이, 갈비, 생합찜, 우족탕, 열고자탕, 토란국, 약식, 식혜, 감설기떡 등이 기록되어 있다.

(9) 9월

가을걷이에 하루해가 짧은 추분은 백로와 한로 사이에 들며 음력 8월, 음력 9월 23일경이다. 이 날 추분점에 이르러 낮과 밤의 길이가 같아진다. 추분점이란 천구

상 황도와 적도의 교점 가운데에서 태양이 북쪽으로부터 남쪽으로 향하여 적도를 통과하는 점으로 적경, 황경 모두 180도, 적위 황위 모두 0도이며, 현재는 사자자리와 처녀자리의 중간에 위치한다. 추분은 특별히 절일로 여기지는 않는다. 다만 춘분과 더불어 낮과 밤의 길이가 같으므로 이 날을 중심으로 계절의 분기점 같은 것을 의식하게 된다. 추분이 지나면 곧 찬서리가 내리고 밤은 차차 길어진다. 추분은 사람들이 세월의 소중함을 깨우치고 자신의 수확을 한번쯤 정리해보게 하려는 하늘의 뜻이 담겨 있는 날이기도 하다.

추분의 시절 음식으로는 버섯요리를 대표적으로 꼽는다. 또한 추분 즈음이면 논밭의 곡식을 다 거두어들이고, 목화를 수확하고 고추를 따서 말리는 등 잡다한 가을 일이 일어난다. 호박고지, 박고지, 깻잎, 호박순, 고구마순도 이맘때 거두어들여야 하지만 산채를 말려 묵은 나물을 준비하기도 한다.

<중구(9월9일)>

음력 9월 9일을 중양(重陽)절이라 하여 명절로 지켜오고 있다. 명절로 정하게 된 것은 음력 9월 9일이 1년 중 양수가 겹치는 마지막 날이기 때문이다. 이날은 풍국(楓菊)놀이 라고 하여 시인 묵객들이 산과 들을 찾아 시를 짓고 읊으며 그림을 그리면서 하루를 즐겼다.

중양절의 대표적인 절식으로 국화전과 국화주가 있다. 가을에 빛이 노란 황국이 필 때이므로 이것을 따다가 국화전을 지지고 국화주를 담그는 것이다. 국화주는 향기를 뿜으며 피는 국화를 가양주에다 띄워 마시거나, 미리 국화꽃잎을 섞어 빚어 만든다. 진달래 화전과 같은 방법으로 국화전을 만들기도 하고, 밤떡이라고 하여 밤을 삶아 으깨어 찹쌀가루에 버무린 다음, 시루에 안쳐 수박씨와 잣을 곁들여 찌기도 한다. 또 중양절 절식으로 유자화채가 있는데, 담황색으로 짙은 향기를 내는 유자가 중양정을 전후하여 알맞게 익는 철이기 때문에 즐겨 먹었다.

전주시에서도 중양절에는 유생들이 국화전과 국화주를 즐기며 국화놀이를 하였다. 절기음식은 다음과 같다. 국화주(菊花酒), 국화전(菊花煎), 포도주, 오디주, 삼백주(三白酒), 육회, 녹두묵, 갈비, 민어찜, 메뚜기볶음, 낙지, 쭈거미, 농어, 병치, 생합, 갈치, 게찜, 토란국이 절기음식이다.

(10) 10월

<시제(10월 15일)>

농경사회이었던 우리 조상들은 10월을 일 년 열두 달 가운데 첫째 가는 달이라고 하여 상달이라 하였는데, 1년 내내 지어온 농사가 10월 이르러 끝나나 햇곡식, 햇과일 등 농산물이 풍성해지는 시기이기 때문이다. 추수를 마치고 추수감사제를 지내는데, 이는 상고시대 10월의 고구려의 동맹, 예의 무천, 12월의 부여의 영고 등의 제천행사의 전통이 이어진 것으로 볼 수 있다²²⁾.

이 때에는 마을과 집안의 풍요를 비는 뜻에서, 마을에서는 당산제(堂山祭)를 지내고 집안에서는 고사를 지내는데(安宅告祀), 고사를 지낼 때에는 백설기나 팔시루떡을 찌서 시루째 대문 장독대, 대문 등에 놓고 집을 지킨다는 성주신을 맞이하여 빈다. 안택고사는 일반 민가 뿐 아니라 궁중에서도 하였다. 또한 10월 오일(午日) 말일에도 팔시루떡을 시루째 외양간에 갖다 놓고 말의 건강을 빈다. 10월 상달에 만드는 떡으로는 고사를 지내기 위하여 만드는 시루떡 외에도 애단자(艾團子)와 밀단고(密團糕)가 있다. 애단자는 쑥을 찢어 찹쌀가루에 섞어 떡을 만든 다음, 볶은 콩가루를 섞어 바른 떡이고 밀단고는 찹쌀가루를 동그란 떡을 만든 다음, 삶은 콩을 섞어 바른 떡이다.

상달에는 또 초가을의 추위를 막기 위한 절식으로 난로회가 있다. 난로회는 화로 가운데에 숯불을 활활 피워놓고 번철을 올린 다음 양념한 쇠고기를 구우면서 화롯가에 둘러앉아 먹던 음식이다. 이 난로회는 오늘날 쇠고기에 갖은 양념을 하여 불에 구워가며 먹는 불고기의 형태로 전해지고 있다. 상달의 절식은 이밖에도 각종 어육류와 채소를 신선로에 색스럽게 담아 끓이는 신선로를 비롯하여 두부를 가늘게 잘라 꼬챙이에 꿰어 기름에 지지다가 닭고기를 섞어 끓인 연포탕 등이 있다.

전주시에서는 시월 상달의 고삿시루는 8월 첫 수확한 쌀을 집안 성주단지나 오쟁이, 다른 정한 그릇에 담아 하느님의 쌀로 두었다가 시월에 이 쌀로 떡시루를 만들어 하느님께 제사를 지냈다. 절기음식은 콩떡, 콩밥, 대구탕, 석화, 뽕어, 장어, 생합, 해삼, 토란국, 무시루떡, 고지시루떡, 밤단자, 연계찜이 기록되어 있다.

22) , 윤은숙, 이진순, 하순용, 김복자, 한국조리, 지구문화사, 서울, 1995 p 59-60

(11) 11월

<동지>

동지는 1년 중에서 밤이 가장 길고 낮이 가장 짧은 날이다. 하지로부터 차츰 낮이 짧아지고 밤이 길어지기 시작한 동짓날에 이르러 극에 도달하고 다음날로부터 차츰 밤이 짧아지고 낮이 길어지기 시작한다. 우리 민족은 예로부터 동지를 아세(亞歲)라고 하여 다음 해가 되는 날이란 뜻으로 작은 설이라 하여 명절로 지켜왔다. 고대인들은 이 날을 가을부터 차츰 짧아지던 해가 이 날을 기해 극에 달했다가 다시 점점 낮이 길어지는 현상을 놓고 죽어가던 태양이 죽음으로부터 부활하는 날로 생각하고 축제를 벌여 태양신에 대한 제사를 올렸으며, 설 다음 가는 작은 설의 대접을 받았다. 그 유풀은 오늘날에도 여전해서 `동지를 지나야 한 살 더 먹는다` 또는 `동지팔죽을 먹어야 진짜 나이를 한 살 더 먹는다`는 말을 하고 있다. 동지 팔죽은 먼저 사당에 놓아 차례를 지낸 다음 방,마루,광등에 한 그릇씩 떠다 놓고, 대문이나 벽에다 팔죽을 뿌리고 난 다음에 먹는다. 이 풍습은 팔이 액을 막고 잡귀를 없애 준다는 데서 나온 것이다.

또한 옛날 궁중 내의원에서는 추위를 이기기 위한 일종의 보양식으로 전약(煎藥)을 만들어 진상하는 풍속이 있었고, 관청에서도 이 음식을 만들어 나누어 가지는 풍속이 있었다. 하지만 동짓날에는 특별히 떡을 만드는 풍속은 없었다. 다만 새알심이라고 하여 찹쌀가루를 끓는 팔물로 익반죽하여 둥글게 빚어 팔죽 속에 넣어 먹는 풍속이 전해지고 있다.

동지에는 전주시에서도 찹쌀로 만든 새알심을 만들어 팔죽에 넣어 먹는다. 절기 음식은 청국장, 김, 시루떡, 비빔국수, 무시루떡, 참새구이, 동치미국, 연시, 청어구이, 정수과, 명태국, 대구국, 만둣국, 홍어, 방어젓, 북어탕, 생강정과, 열고자탕, 메기탕, 호박죽, 팥탕, 떡국, 갈비, 기장떡(糯黍), 마른개장, 배추속대쌈이다.

(12) 12월

<그믐>

섣달 그믐은 한 해의 마지막 날로 눈썹 세는 날, 작은 설, 궁랍(窮臘), 납미(臘尾), 세경(歲竟), 세말(歲末), 세모(歲暮), 세밑(歲-), 세제(歲除), 세종(歲終), 세진(歲盡), 세흘(歲訖), 연말(年末), 연모(年暮), 연종(年終), 제석(除夕), 제야(除夜), 제일(除日)이라고도 하며, 이 날은 한 해를 마무리하고 새해를 맞이하는 의미를 가지고 있다. 그믐은 한 해를 마무리 하는 분주한 날로 조상의 산소에 성묘하고 집안 어른과 일가를 찾아 묵은 세배라고 하여 설날 세배 하듯이 절을 하였는데 밤 늦게 까지 초롱을 들고 다녔다. 또 집 안팎 대청소를 하여 묵은 해의 것들은 물러가고 신성한 가운데 새해를 맞으려는 노력을 하였다. 집안 구석구석에 밤새도록 불을 밝히고 자지 않고 밤을 지새워야 잡귀의 출입을 막고 복을 받는다고 하였다. 또 이 날 잠을 자면 눈썹이 희어진다고 해서 웃놀이를 하거나 이야기를 하면서 잠을 자지 않으려고 애를 썼다²³⁾.

전주시의 그믐 절기음식은 참새구이, 수정과, 애저찜, 연시, 콩나물, 해장국, 명태국, 김, 방어젓, 갈비, 청어구이, 정어리구이, 대구탕, 약식, 구세미젓, 대구알젓, 흰떡, 가래떡, 홍어, 북어탕, 무시루떡, 추어탕, 꿩탕, 호박고지떡, 감고지떡, 청국장, 기정떡, 마른개정, 메기탕, 배추속대쌈, 산저육(山豬肉) 등이다.

23) , 세시풍속과 우리 음식, 한림출판사, 서울, 2002 p 178-183

2) 전주시의 계절별 절기음식의 종류

표 2~5는 전주시의 계절별 절기음식을 조리법에 따라 구분한 결과이다.

(1) 봄

<표 2. 전주시의 봄철 절기음식의 종류>

분류 \ 절기		2월		3월		4월
		중화절	석전제	중삼	한식	등석
절기음식	밥		팔밥 비빔밥		팔밥 비빔밥	비빔밥
	죽		녹두죽 깨죽		녹두죽 갯죽 깨죽 대추죽	녹두죽 깨죽 갯죽 대추죽
	국수					
	기타주식					
	국		쫄국 콩나물국			
	탕/찌개				조기탕 민어탕	조개탕 조기탕
	찜				준치찜 민물게찜 어게(魚鷄)찜 애저 갈비찜	도미찜 민어찜 민물게찜 연계백숙(軟 鷄白熟)
	전/적					
	구이					
	김치		파김치 미나리김치		나박김치	열무김치
	나물					녹두나물
	조림					
	젓갈					석해우젓
	회				육회 미나리강회 생선회(간, 육회(간, 천렵, 콩팥) 어채	생선회 생육(生肉)회
	포					육포 어포
	묵				메밀묵	녹두묵
	장류					
	기타부식					
	떡		호박고지떡	진달래화전	쫄단자떡 베피떡 계피떡 쫄떡 화전	수리취떡 시루떡 설기떡 쫄떡 베피떡

					시금자떡	계피떡 화전
	과정류					
	음청류		식혜		식혜	두견화채 딸기화채 앵두화채
	술					
특산물	농산물				꽃마늘	물외박 꽃고추
	수산물				대하 방어 도미 농어 합가재 비속대기	오가재 비속대기(돌김) 준치하 도미 합가재 방어 송어
	임산물					
	축산물				갈비	

(2) 여름

<표 3. 전주시의 여름철 절기음식의 종류>

분류 \ 절기		5월	6월		7월
		단오	유두	삼복	칠월칠석
절기음식	밥				
	죽	갯죽 대추죽 깨죽 콩죽 살구씨죽	냉콩죽 살구씨죽		
	국수		냉국수 메밀국수 밀국수		
	기타주식		수제비 미숫가루		
	국		미역냉국	개장국	
	탕/찌개	죽순탕	구탕 피문어탕 복어탕 홍합탕 건대구탕		
	찜	연계백숙(軟鷄白 熟)	붕어찜 연계백숙(軟鷄白 熟) 모자찜 천어(川漁)찜	천어찜	애저찜 농어찜
	전/적	애호박전 꽃고추전	애호박전		
	구이		장어구이		장어구이
	김치	열무김치	가지김치 오이김치		

	나물		까중가리잎볶음		토란대나물
	조림				
	젓갈				
	회		은어회		
	포		육포 어포		
	묵				
	장류				민물게장
	기타부식	상추쌈	상추쌈		
	떡	화전(花煎餅) 기정떡 재증병떡 계피떡 개피떡 전병부침 쭈단자	기름적 전병부침 수리취떡		호박떡
	과정류		백청(白淸) 조청(造淸) 백산이(白飜鉛)		
특산물	음청류	차 茶水 앵두화채 보리수단	보리수단		
	술		매실주		
	농산물	앵두 살구 포도 수박 참외 참외추 곶감(오두개)	참외 수박		조홍시(早紅柿, 八月柿) 각시복숭
	수산물	가조기 굴비	우무 가조기 굴비 피문어 복어 홍합 건대구		
	임산물				
	축산물				

(3) 가을

<표 4. 전주시의 가을철 절기음식의 종류>

분류 \ 절기		8월	9월	10월
		추석	중구	시제
절기음식	밥	햇곡반 약식		콩밥
	죽			
	국수			
	기타주식			
	국	토란국	토란국	토란국

	탕/찌개	우족탕 열고자탕		대구탕
	찜	민물게찜 생합찜 갈비찜	민어찜 갈비찜 게찜	연계(軟鷄)찜
	전/적	민어전		
	구이	추전(보구치)구이	메뚜기볶음	
	김치			고들빼기김치
	나물			
	조림			
	젓갈			
	회		육회	
	포			
	묵		녹두묵	
	장류			
	기타부식			
	떡	송편 인절미 시루떡 감설기떡	국화전(菊花煎)	콩떡 무시루떡 고지시루떡 밤단자 대추단자
	과정류			
	음청류	식혜		
	술		국화주(菊花酒) 포도주 오디주 三白酒	
특산물	농산물			
	수산물		낙지 꾸꾸미 농어 병치합 생갈치 게찜	석화 뱅어 장어 생합 해삼
	임산물			
	축산물	소갈비	소갈비	

(4) 겨울

<표 5. 전주시의 겨울철 절기음식의 종류>

절기		11월	12월	1월		
		동지	그믐	설날	입춘	대보름
절기음식	밥	떡국	약식	찰밥 오곡밥		약식 오곡밥 복쌈
	죽	호박죽			팥죽	
	국수	비빔국수		메밀국수		
	기타주식			떡국		

			만두		
국	명태국 대구국 만두국	콩나물해장국 명태국	썩국 콩나물국		
탕/찌개	국장찌개 청국장 북어탕 열구자탕 메기탕	대구탕 북어탕 추어탕 평탕 국장찌개 메기탕	조기탕 대구탕 북어탕 평탕		
찜	갈비찜	애저찜 갈비찜	잉어찜 민물게찜 닭찜 삼소갈비찜 애저		
전/적			전유어 느림적		
구이	참새구이 청어구이	참새구이 청어구이 정어리구이	송어구이		
김치	동치미		동치미		
나물					묵은나물
조림					
젓갈	방어젓	방어젓 구세미젓 대구알젓	햇새우젓 준치젓 조기젓		
회			육회 장회(醬膾) 가물치회		
포			어포 육포		
편육			소머리편육		
묵			녹두묵 상수리묵		
장류	청국장	청국장			
기타부식류	배추속대쌈	배추속대쌈			
떡	시루떡 무시루떡 기장떡(糯黍)	절편 가래떡 무시루떡 호박고지떡 감고지떡 기정떡	콩떡 단자 호박고지떡 인절미		
과정류	수정과 생강정과		약과 강정 다식 생강정과 연근정과 백산(白鐵) 미역튀각 다시마튀각 백청(白淸) 조청(造淸)		
음청류		수정과	식혜 수정과 모과차 굴차 유자차		
술			도소주(屠蘇酒) 耳明酒)		

				삼백주		
특산물	농산물	연시	연시	수시(水柿) 고욤(小柿) 건시(乾柿) 밤 대추 은행		
	수산물	김 홍어	김 홍어	건대하(乾大鰓) 생합 건대구 가오리 해삼 전복 낙지 홍합 오징어 정어리		
	임산물			잣 호두		
	축산물	소갈비	산저육(山豬肉) 소갈비			

3. 혼례음식

혼례(婚禮)는 성장한 남녀가 부부의 연을 맺고 사회적으로 공인을 받는 통과 의례이며 인류의 시초이다. 남자와 여자가 짝을 지어 부부가 되며, 양과 음이 만나는 것이므로 그 의식 시간도 낮과 밤이 만나는 시각인 날이 저물 때 거행하므로 저물 혼(婚)을 쓴다. 또한 결혼은 봄에 하였는데, 천지가 교통하여 만물이 처음으로 나고 음양이 교접하는 때로 보았기 때문이다.

1) 혼례음식문화의 역사

작게는 남녀 개인의 관계인 혼례는 더 나아가서는 다른 집안 또는 다른 문화가 만나는 일이기도 하며, 모든 사회마다 일정한 절차가 있다. 부족국가시대 부여의 형사취수(兄死娶嫂), 옥저의 민며느리제 등으로 보아 우리나라에서는 오래전부터 혼례에 대한 사회적 절차가 존재했으며, 이에 따라 음식이 이용되었다.

고구려에서는 남녀의 혼담이 성립되면 여자 집에서 사위집을 지어 살다가 자식을 낳은 후에 처자를 데리고 남자 집으로 옮겼으며 이 때 남자 집에서 돼지고기와 술을 여자 집으로 보내며, 이 외의 재물을 받으면 수치로 안다고 위지동이전에 기록되어 있다. 이와 같이 아내의 집에서 남편의 집으로 이주하는 혼인 후 거주 형태는

고려시대를 거쳐 조선 중기까지 이어졌다. 백제는 중국의 혼인례를 따랐으며, 왕족과 귀족 계층에서는 다처혼(多妻婚)을 하였다. 신라는 혼인례에 빈부에 따라 차이는 있으나 술과 음식을 차렸으며, 삼국사기의 신라본기 신문왕 3년에 왕이 부인에게 납채(納采)한 품목에 대한 기록이 남아 있어 신랑집에서 신부집으로 음식을 보냈음을 알 수 있다.

고려시대에는 성호사설에 충선왕이 원의 공주를 비로 맞이할 때 폐백에 백마 81필과 유밀과(油密菓)를 썼다는 것으로 보아 신랑집에서 신부집으로 음식을 보내는 풍습을 따르고 있음을 알 수 있으며, 서공의 고려도경의 기록으로 보아 고려시대까지는 혼인례에 유교적인 예를 따르지 않았다.

조선시대 초에는 성리학을 바탕으로 한 사회지배계층인 문반(文班)과 무반(武班)을 의미하는 양반(兩班)이 사회지배계층이 되었다. 이들은 새로운 왕조의 국위를 과시하고자 통치이념으로 삼았던 성리학에 입각하여 대대적으로 의례를 정비하였다. 이러한 국가의 통치체제는 양반가문 뿐 아니라 민가를 포함한 사회 전반에 영향을 주었으며, 혼례음식을 포함한 의례음식문화도 이 시기에 체계화되었다.

그러나 성리학에 바탕을 둔 조선의 의례 체계가 국가적인 차원에서 강력하게 추진되었으나 이는 중국 실정에는 맞으나 우리나라의 전통적인 규범과는 맞지 않는 면이 있어 조선 초기에는 사회 전반에 쉽게 전파되지 못하였다. 특히 혼례 절차는 조선 중기 이후에야 신랑이 신부의 집에 와서 교배례(交拜禮)와 합근례(合巹禮)를 행한 후 신랑의 집에 가서 폐백과 헌구고례(見舅姑禮)를 행하는 반친영(半親迎)의 형태로 절충되어 받아들여지게 되면서 현재까지 이어져 오고 있다. 각 혼례절차에는 그 의미에 합당한 혼례음식을 준비한다. 혼례음식의 종류와 만드는 법은 지방과 가문에 따라 차이가 있으나 현재까지 이어져오고 있다.

조선시대에 양반의 의미는 관직을 가진 사람 뿐 아니라 점차 그 가족과 가문을 의미하게 되면서 양반의 생활 풍습은 혼례음식문화를 비롯한 의례음식문화 형식의 전반에 많은 영향을 주었다.

혼례음식을 포함한 의례음식의 형식은 궁중과 양반가문에서 거의 같았으나 규모의 차이가 있었다²⁴⁾. 궁중과 혼인을 하게 되는 양반가문에는 궁중에서 음식을 하사

24) , 한국음식대관 제6권, 궁중의 식생활, 사찰의 식생활, 한림출판사, 1995.

품으로 내렸으며, 양반가문에서는 궁중에 음식을 진상하였는데, 이를 통해 음식문화의 교류가 이루어졌다. 또 궁중에 잔치가 있고 나면 그 때 귀었던 음식들은 가자(架子)에 실려 대궐문 밖의 민가에 하사되었으며, 양반가문인 왕비와 세자빈의 본결에서는 잔치에 맞추어 음식을 진상하였다. 이러한 궁중과 양반과의 상호관계 속에서 가장 화려하고 법도가 엄격하였던 궁중의 음식문화와 사회지도계층인 양반의 음식문화도 서로 영향을 주고 받으면서 혼례음식문화도 체계화되었을 것으로 여겨진다.

전주의 혼례음식문화는 다른 지역에 비하여 음식의 종류가 많고 화려한 것으로 알려져 있는데, 이는 전주의 지리적 조건이 근교 농업에 적합한 조건을 갖추고 있으며, 전라북도의 중심지로 농산물, 수산물, 축산물, 임산물 등의 식재료의 집산지로 다양한 종류의 식재료를 풍부하게 얻을 수 있는 조건을 갖추고 있다. 또한 전주의 부유한 토반들에 의해 대를 이어 전수되어 온 양반가문의 음식문화가 이 지역의 음식문화 형성에 영향을 주어 나타난 특징으로 생각된다.

2) 혼례의 절차

조선시대에는 국조오례의(國朝五禮儀), 국혼정례(國婚定例) 등의 편찬을 통해 궁중의 혼례 의식이 정립되었으며, 가례집람(家禮輯覽), 사례편람(四禮便覽) 등을 통해 사대부가의 혼례 규범이 제시되었다.

표 3-1은 우리나라의 전통 혼례, 중국의 혼례, 중국과 우리나라의 혼속을 비교한 것이다²⁵⁾²⁶⁾.

<표 6. 혼례의 절차>

구분	절차
전통혼례	· 의혼(議婚) : 혼인할 것을 의논하는 절차 · 납채(納采) : 신랑의 생년월일시를 적은 사주(四柱)를 보내는 절차 · 연길(涓吉) : 여가에서 남가로 혼인날을 택일해 보내는 절차

25) , 노희경, 이인옥, 백년해로 행복한 혼례음식(전주 혼례이야기), 백산출판사, 서울, 2012

26) 차경옥, 노희경, 의례음식(전라도 페백과 이바지), 교학연구사, 2003

	· 납폐(納幣) : 남가에서 여가로 예물을 보내는 절차 · 대례(大禮) : 신랑이 여가에 가서 혼례를 행하는 절차로 전안례-교배례-서천지례-서배우례-합근례 순서로 이루어짐 · 우귀(于歸) : 신부가 신랑을 따라 시댁으로 들어가는 절차
사례편람 (四禮)	· 의혼(議婚) : 혼인할 것을 의논하는 절차 · 납채(納采) : 며느리 삼기로 결정하였음을 알리는 절차 · 납폐(納幣) : 남가에서 여가로 예물을 보내는 절차 · 친영(親迎) : 남자가 여가에 가서 규수를 데려다가 예식을 올리는 절차
주자가례 (周六禮)	· 의혼(議婚) : 혼인할 것을 의논하는 절차 · 문명(問名) : 신부될 규수의 어머니가 누구인지 묻는 절차 · 납길(納吉) : 남가에서 혼인하면 좋을 것이라는 뜻을 여가에 알리는 절차 · 납징(納徵) : 남가에서 혼인의 징표로 물건을 보내는 절차 · 청기(請期) : 남가에서 여가에 혼인날을 정해달라고 청하는 절차 · 친영(親迎) : 남자가 여가에 가서 신부를 데려다가 예식을 올리는 절차

한국의 전통 혼례는 혼담(婚談), 납채(納采), 납기(納期), 납폐(納幣), 대례(大禮), 우귀(于歸)의 절차를 거친다. 혼담은 남가에서 청혼하여 여가에서 허혼하는 절차이며, 납채는 신랑의 생년월시를 적은 사주를 부내는 절차이며, 납기는 혼인날을 택일해 보내는 절차이다. 납폐는 남가에서 여가에 예물을 보내는 절차이며, 대례는 신랑이 여가에 가서 혼례를 행하는 절차이며, 우귀는 신부가 신랑을 따라 시댁으로 들어가는 절차이다.

혼례 절차의 대표적인 규범이 주육례(周六禮)이며, 너무 형식적이고 번거로운 면이 많아 이를 간소화한 주자사례(朱子四禮)가 제시되었다. 주자사례는 우리나라의 혼례에 절차에 영향을 주었다. 그러나 혼례식은 신부집에서 행하고 신랑집으로 가서 현구고례를 행하는 반친영(半親迎)의 예를 따른다는 점에서 우리나라 혼례의 절차는 중국의 것을 그대로 받아들인 것이 아니라 우리나라의 전통 혼인 풍습에 중국의 것을 흡수했다고 하는 것이 옳다.

3) 혼례음식의 의미와 종류

각 혼례절차에는 그 의미에 합당한 음식이 준비되어지며 이를 혼례음식이라고 한다. 혼례음식은 지방과 가문에 따라 차이가 있으며, 현대에는 혼인절차가 간소화되면서 폐백과 이바지 음식만이 남아있다.

(1) 납폐(納幣)

혼담을 해 허혼이 이루어지면 여자 측의 아버지가 청혼서를 보낸 남자 측에 허혼서를 보낸다. 신부집에서 오행법에 따라 혼인 날짜를 택하여 허혼서와 택일을 보내는 의식을 납기(納期)라고 한다. 청혼서와 허혼서는 모두 ‘하신다면’이란 어휘를 써서 결정을 유예하고 상대방의 처분을 기다린다는 것으로 되어있기 때문이다. 허혼서를 받은 남자 측에서 혼인 의사를 전하면서 혼인할 날짜를 정하는 것이 납채(納采)이며, 납채를 함으로써 완전한 정혼이 이루어진다.

납채에는 신랑감의 생년, 생월, 생일, 생시를 적은 사주와 정중한 편지를 함께 보낸다. 큰 봉투에 사주를 넣은 뒤 전면에 사주(四柱)라고 쓰고 뒷면에 근봉(謹封)이라고 쓴다. 사주는 예전에는 하인이 가지고 갔으나, 중매인이 가지고 가기도 하고 중매인과 신랑이 직접 가지고 가기도 하는데, 특별한 사람을 선택하는 경우가 대부분이다. 이는 사주(四柱, 四星)을 보내는 과정이 혼례에서 큰 비중을 차지하기 때문이다. 사주를 보내는 뜻인 천간지지(天干地支)에 의해 궁합은 물론 앞으로 길흉을 보고 혼례식 날짜를 정하기 위해서이다. 이미 청혼할 때 서로 생년월일시를 알아서 비교한 뒤 궁합이 맞아야 허락하기 때문에 이는 형식을 갖추는데 지나지 않는다.

사주가 신부 집에 도착하면 대청이나 마루에 돛자리를 깔고 그 위에 상을 놓고 사주를 받는다. 그리고 즉석에서 신부의 부모나 친족이 펴서 신랑의 사주를 보고 앞날에 대해 점을 쳐 보기도 하였다. 이 사주는 잘 보관했다가 혼수 집에 보내어 신부의 옷장 속에서 평생을 간수하게 된다. 신부는 신랑의 사주를 보낼 때 함께 보내온 혼서(婚書)를 죽을 때 관 속에 넣어서 가지고 하는데 이는 일부종사(一夫從事)를 의미하는 것이다.

납폐(納幣)는 남자 측에서 혼인을 허락해 준데 대한 감사의 뜻으로 여자 측에 예물을 보내는 절차이다. 납폐 예물로 비단을 썼기 때문에 채단이라고도 한다. 고례에는 검은 비단과 붉은 비단을 썼는데, 언제부터가 검은색이 푸른색으로 바뀌어 청단, 홍단이 되었다. 이는 중국에서는 검은색과 붉은 색을 사용하였으나, 우리나라의 관습이 푸른색과 붉은 색을 쓴 것으로 생각된다.²⁷⁾ 전주를 비롯한 전라도 일부 집안에서는 검은 비단 겹보자기를 쓰기도 한다.

채단의 수량은 적어도 두 필 이상, 열 필 이하이어야 했으며, 여자의 옷감으로 청색과 홍색 한 가지씩을 넣었다. 청색 채단은 홍색종이로, 홍색 채단은 청색 종이로 싸서 청, 홍실로 아래위를 묶는다. 이 같은 포장 방법의 의미는 청(靑)은 음(陰)으로 여성 상징이고, 홍(紅)은 양(陽)으로 남성 상징으로 인식했기 때문이다. 그리고 명주 타래실은 명주실처럼 두 사람의 부부 운명이 질기고 길라는 뜻에서이다. 함 속에 백지를 깔고 청, 홍단을 넣은 다음 채단의 내용과 수량을 적은 물목기(物目記)를 넣은 봉투를 엮고, 백지로 덮은 다음 함뚜껑을 덮는다. 함 속에 넣는 방법은 지역마다 차이가 있다. 전라도에서 함(函)은 홍색 겹 보자기로 싸고 네 귀퉁이를 맞추어 모은 뒤에 묶지 않고 근봉(謹封)이라고 쓴 봉합지를 끼우고 무명 한 필로 멜 끈을 만든다. 납폐하는 내용물이 신부의 옷감이므로 함을 받아 그 옷감으로 옷을 지을 수 있도록 혼인 날짜보다 10일 정도 미리 보내는 것이 좋다.

납폐 받을 장소의 북쪽으로 향한 곳에 돛자리를 깔고 상을 놓는다. 상 위에 붉은 보를 덮고 봉치떡을 올려 둔다. 봉치떡은 신랑집과 신부집에서 각각 준비하는데, 신랑집에서는 봉치함을 봉치떡 시루 위에 얹었다고 보내고, 신부집에서는 봉치함을 받아 이 시루 위에 놓는다. 신부의 아버지는 봉치떡 시루 위에 봉치함을 놓고 북향 재배한 후 함을 연다. 함을 받아서 신부 아버지가 세 번 발로 가볍게 차는 곳도 있는데, 이렇게 하는 것은 신부가 칠거지악을 면하게 하기 위함이라고 한다. 그리고 함을 상 위에 놓고 함 속을 직접 눈으로 보지 않은 채 손으로 더듬어서 첫 손에 잡히는 채단의 색으로 첫 딸인가, 아들인가를 점친다. 청색 채단이면 딸이고, 붉은색이면 아들이라고 한다. 그런데 지방에 따라 함 속을 넣어 꺼낸 것이 진한 빛깔의 채단이면 시집살이가 고되고, 연한 빛깔의 채단이면 시집살이가 수월하다고 점을

27) , 윤숙자, 통과의례와 우리 음식, 한림출판사, 서울, 2002 p 117

치기도 한다.

붕치떡의 의미는 다음과 같다. 붕치떡을 찹쌀로 하는 것은 부부의 금슬이 찰진 찹쌀처럼 잘 화합하라는 뜻이며, 붉은팥고물은 액을 면하게 되기를 빈다는 뜻이다. 대추와 밤은 자손 번창을 상징한다. 밤(栗)은 과자 하면 서목(西木)이 되는데 서는 오행으로 백색이며, 추수하는 가을을 의미하므로 생산과 풍요를 뜻하며, 대추는 장수와 생남(生男)을 뜻한다. 대추와 밤은 따로 떠 놓았다가 혼인 전날 신부가 먹도록 한다. 또 떡을 두 켤만 안치는 것은 부부 한 쌍을 의미하며, 또 찹쌀 3되와 대추 7개의 숫자는 길함을 나타낸다. 특히 찹쌀을 3되로 하는 것은 3이 ‘많다’는 뜻의 숫자관에서 비롯되었다. 또는 3이 천, 지, 인을 뜻하여 완전하다는 숫자관에서 비롯되었다고도 한다.

앞에서 살펴본 바와 같이 고구려에서 혼인을 맺을 때 남편이 아내에게 돈과 직물을 건네주었는데(錢帛禮), 이는 부부 개인의 결연의 징표 이었다. 또 신랑 집에서 신부 집으로 돼지와 술을 보냈는데, 이는 종족보존을 위한 생산을 가능하게 하는 종교적인 신앙의 의례이며, 여자가 그동안 소속되었던 가족, 마을, 종교 등 여러 집단이 생산적인 구성원을 잃는 것에 대한 보상의 경제적 의미가 내포되어있을 뿐 아니라, 이전의 소속집단과의 분리라는 의례적인 의미를 동시에 가지고 있다. 이러한 개인의 부부 맹세의 징표와 집단 간의 의례적 의미는 고구려 뿐 아니라 옥저, 신라 신문왕이 왕비에게 보낸 폐백, 고려 귀족과 토반의 혼인에 대부분 납폐를 한다는 기록과 같은 맥락이다. 혼숙이 출가외인으로 변동된 이후라도 납폐례의 기본 의미는 변함없는 것으로 보인다. 조선시대에 들어서 납폐일에 붕치떡에 붉은 팥고물을 이용하는 것은 그동안의 납폐의 의미에 벽사(辟邪)의 의미가 추가되었으며, 결혼에 대한 사회적인 의미가 더 많아졌음을 보여주는 부분이다.

(2) 대례(大禮)

대례는 혼인 예식을 행하는 의례이다. 남녀가 만나 부부가 되는 의식은 통과 의례에서 가장 중요한 의례이므로 대례라고 한다.

전라도 지역에서는 대례상에 사철나무, 대나무, 동백나무 등을 꽂아 상의 좌우에

놓고, 쫓대 한 쌍에 청색과 홍색의 쫓불을 켜다. 또 시골에서는 봉황새를 닮은 닭 암수 한 쌍을 목만 내놓고 보자기에 싸서 놓는다. 쌀, 팔, 콩, 밤, 대추, 꽃감, 삼색 과일과 떡을 담는다. 송어 한 마리를 찢어 신랑 것은 밤을, 신부 것은 대추를 물려 놓는다.

신랑이 혼례를 행하기 위해 신부집으로 가고 신부집에서는 안마당 중간에 산랑이 신부집에 목기러기를 가지고 가서 상 위에 놓고 절하는 곳인 전안청(奠雁廳)을 준비한다. 기러기는 새끼를 많이 낳고 차례를 지키며 짝을 잃어도 배우자를 다시 구하지 않는데 이처럼 살겠다는 다짐의 의미가 담겨 있다²⁸⁾. 또한 기러기는 상하의 질서를 분명히 지키고 무리를 지어 날아갈 때에도 행렬을 맞추어 날아가는 예를 지킨다. 암기러기는 붉은 색실로 입을 묶는데 이는 시집가서 말을 조심하라는 뜻이다. 나무기러기를 치마폭에 싸서 안아가지고 쌀독에 넣거나 그대로 안방에 던지기도 하는데 이 때 기러기의 주둥이가 어느 방향을 하느냐에 따라, 혹은 던져진 상태에 따라 첫 아들인가 딸인가를 점친다. 머리가 왼쪽으로 가면 아들을 낳고, 오른쪽으로 가면 딸을 낳는다고 한다. 동뢰상에도 기러기를 올리기도 하는데 이의 의미도 같다.

소나무와 대나무는 굳은 절개, 대추와 밤은 장수와 다남(多男)을 상징한다. 이처럼 대례상에는 장수, 건강, 다산, 부부 금실 등을 상징하는 음식과 물품이 올라간다.

신랑이 전안청에 목기러기를 올려놓고 절한 뒤 초례청으로 안내되어 교배례(交拜禮)를 행한다. 교배례는 부부가 될 남자와 여자가 처음으로 만나는 인사로 상견례(相見禮)이다. 초례청은 신부 집의 대청이나 마당에 준비하는데, 천막을 휘장을 두르고 가운데에 대례상(大禮床)을 준비한다. 대례상은 초례상, 교배상(交拜床), 친영상(親迎床), 동뢰상이라고도 하며, 상 위에 한 쌍의 쫓대에 쫓불을 켜고, 송죽(松竹) 화병 한 쌍, 백미(白米) 두 그릇, 과일과 떡, 보자기에 싼 산 닭 한 쌍을 남북으로 갈라 놓는다. 송죽 화병에는 각각 청색과 홍색 실 타래를 걸쳐 놓고, 한 쌍의 닭은 상 위에 놓지 않고 양쪽에서 시동이 붙들고 서 있기도 한다. 옛날에는 두 개의 대야 안에 각각 수건을 깔고 그 위에 물 종자를 놓아 신랑, 신부가 그 물로 손을 씻게 하였다. 혼례에서 신랑, 신부의 위치는 신랑이 동쪽이고 신부가 서쪽이다. 신부가 시부모에게 현구고례 할 때는 시아버지가 동쪽이고 시어머니가 서쪽이다. 이는

28) , 김귀영, 박혜원, 배병석, 통과의례음식, 대원사, 서울, 1997 P 74

합근례 때도 예외가 아니어서 신랑은 동쪽에 자리를 펴고 신부는 서쪽에 자리를 편다.

대례상에 올리는 음식은 지역마다 차이가 있다. 전라도에서는 사철나무, 대나무, 동백나무 등을 꽃아 상의 좌우에 놓고, 쫓대 한 쌍에 청색, 홍색 촛불을 켜다. 닭 암수 한 쌍을 목만 내놓고 보자기에 싸서 놓는데, 쌀, 팥, 콩, 밤, 대추, 곶감, 삼색 과일과 떡을 담는다. 청색과 홍색 실은 부부 금실을 상징하며, 청색은 신랑, 홍색은 신부편의 색이다. 소나무와 대나무는 굳은 절개, 대추와 밤은 장수와 다남(多男)을 상징하므로 반드시 올린다. 또 송어 한 손을 찢어 신랑 같은 밤을 물리고, 신부 것을 대추를 물려 담는데, 송어는 수어(秀魚)라고도 하여 매우 빼어나다는 뜻이다. 대례상에는 이와 같이 장수, 건강, 다산, 부부 금실 등을 상징하는 음식과 물품을 올린다.

(3) 큰상(高排床)과 우귀례(于歸禮)

신랑이 신부를 데리고 신랑집으로 가는 예를 우귀(于歸) 또는 신행(新行) 이라고 한다. 신랑 집에서는 신부 측 상객을 맞이하기 위한 큰 상을 마련하고, 친척과 마을 사람들이 모여 신부 일행을 기다린다.

신랑 신부를 맞이하는 양가에서는 큰상인 고배상(高排床)을 차려 경사를 축하한다. 신부 집에서는 대례가 끝나면 신랑에게 큰 상을 차려 주고, 신랑 집에서는 현구고례(見舅姑禮)가 끝나면 큰상을 차려 준다.

고이는 음식은 생과실, 건과류, 조과류(造果類), 육물(肉物) 등이다. 신부집에서 대례를 끝낸 신랑은 큰상인 신랑상을 받는다. 그런데 고배상은 먹을 수 없으므로 신랑 바로 앞에 국수장국과 음식을 차린 입맷상을 차려 준다. 이를 다담상(茶啖床) 차림이라고도 한다. 이 큰 상은 헐어서 동고리에 담아 신랑 집, 신부집으로 이바지를 보내는데 이것을 상수(床需)라고 하며, 송복(頌福)의 의미로 여러 사람에게 나누도록 하는 관행이 있다. 이 때 물목도 같이 보내며, 사돈지도 보낸다. 즉, 사돈의 음식 솜씨를 보는 것이며 퇴상 보낸다고 한다. 이는 결혼으로 맺어진 양가 음식문화

의 교류이다. 잔치가 끝나면 손님들이 돌아갈 때 그 날의 음식을 선물로 보내는 풍습이 있고, 이를 반기를 나눈다고 한다.

새로 맞이한 며느리에게 폐백을 받은 시부모가 새 며느리를 맞이하는 환영과 감사의 표시로 큰상을 껴 신부 앞에 차려 주는 것을 구고예지(舊故禮之)라고 하며, 한 가정의 부모로서 자손의 혼례를 대례로 경축하고, 새 며느리를 마음으로 환영하는 조선시대 가부장권하의 대가족의 규범 정신이 함축된 것이다. 이 때의 신부를 위한 큰상 차림은 밤, 대추, 잣, 호두, 은행, 사과, 배, 귤감, 다식, 약과, 강정, 산자, 마른 전복, 오징어 꽃오름, 문어 꽃오름, 떡, 편육, 전 등 여러 가지 음식을 높이 껴여 차린다. 큰 상은 망상(望床) 이라고 하며, 헌수(獻壽)의 예가 끝날 때까지 헐지 않으므로, 큰상을 받는 사람이 먹을 수 있도록 그 앞에 입맷상이라고 하여 신선로, 찜, 편육, 회, 냉채, 잡채, 한과, 떡, 화채 등 먹을 수 있는 음식을 중심으로 장국상을 차린다.

전주에서는 신랑과 신부를 위한 큰 상을 차릴 때 망상(望床)은 대추, 손가락산자, 강정, 떡, 약과, 은행, 건문어, 감, 밤, 매작과, 산자, 사과, 유과, 다식, 옥춘당, 잣, 배 등을 올리며, 뒤편의 입맷상은 홍합초, 구이, 국수, 삼색정과, 편육, 삼색전, 김치, 쇠고기산적, 신선로, 갈비찜, 화채, 화양적, 떡 등을 올린다²⁹⁾.

(4) 폐백

신부가 처음으로 시부모를 뵈는 예를 현구고례(見舅姑禮)라고 한다. 사례편람(四禮便覽)에는 현구고(見舅姑)를 행할 때 폐백 음식으로 대추, 밤, 육포가 기록되어 있으며, 주자가례(朱子嘉禮)에는 음식만 써도 무방하나 음식과 그 외의 예물을 겸한다고 되어 있다.

폐백은 시부모에게만 드리는 예로 대청에 병풍을 둘러친 다음 주안상을 앞에 놓고 시아버지는 동쪽, 시어머니는 서쪽에 앉아 며느리의 인사를 받는다. 시어머니가 돌아가시고 계모가 계신 경우 돌아가신 분에 대한 예(禮)로 돌아가신 분의 자리를 오른편에 비워두고 계모는 시아버지의 왼편에 앉는다³⁰⁾.

29) , 전라남북도의 혼례음식문화, 식생활문화학회, 1997

30) 김규석, 남도의례음식기능보유자 이연채 전통 음식, 떡쌀, 오성출판사, 서울, 2002

이 때 신부가 준비해 온 대추, 밤, 과일 등을 상 위에 차려 놓고 시가(媿家)의 어른들에게 근친의 순으로 큰 절을 하고 술 한 잔씩 올린다. 시조모가 생존해 계시더라도 시부모에게 먼저 예를 올리고 시조모를 뵈는다. 신부가 시부모에 대한 절을 마치고 자리에 앉으면 시아버지는 대추를 머느리 치마 위에 뿌려 주면서 덕담을 한다. 시아버지가 대추를 뿌리는 것은 집안에 씨를 뿌린다는 의미가 있으므로 시아버지 외에는 대추를 던지지 않는다. 이 대추는 첫날 밤에 신부가 먹는다. 시어머니는 신부의 흥허물을 덮어준다는 뜻에서 포를 어루만지기도 한다. 시아버지가 안 계실 경우에는 상에 대추를 놓지 않으며, 폐백례를 한 후 사당에 고하고 나온 다음 시어머니는 ‘이것은 너의 시아버지가 주는 것이다’ 라고 하며 대추 몇 개를 그릇에 담아 머느리에게 준다.

그리고 시댁의 여자들이 신부가 가져온 혼수를 구경하는데, 이 때 시어머니가 엿을 문지르며 모두 입을 다물라고 말하는 지역도 있고, 신부가 가져온 엿을 나누어 주기도 하며, 또는 시어머니가 큰 절을 받은 후 대추를 머리에 이고 큰 방을 다녀 오기도 하는 등 여러 풍습이 있다. 오늘날 폐백으로 불리는 현구고례 시 시어머니에게 밤과 엿을 드리는 경우가 있는데, 이것은 밤을 까는 데 정신없으라는 뜻이고, 엿을 먹으면 입을 다물게 되는 것처럼, ‘말하지 말아주십시오’라는 뜻이라고 한다.

시조부모가 계신 경우에는 폐백을 따로 준비해야 하고 절차는 시부모와 똑같다. 시부모와 시조모 외에는 폐백이 없고, 다음에는 촌수와 항렬의 순서에 따라 예를 올리며, 신랑의 직계 존속에게는 술잔을 올린 다음 사배(四拜) 하고, 그 외의 친척들에게는 단배(單拜) 하는 것이 원칙이다.

다음은 폐백에 올리는 음식의 종류와 그 의미이다.

전주를 비롯한 전라도에서는 꿩폐백을 올렸으며, 지금은 폐백닭이 이를 대신하고 있다. 폐백닭은 한지닭, 지단닭 등 닭 두 마리를 화려하게 장식하였으며, 최근에는 오징어닭을 주로 이용하는 추세이다.

시아버지에게는 대추와 밤을 올리고, 시어머니에게는 육포를 올린다. 시어머니에게 대추와 밤을 폐백으로 올리는 것은 ‘부지런하게 조심스러운 마음으로 시집살이를 하겠습니다’라고 아뢰는 의미가 담겨 있으며, 시어머니에게 올리는 육포는 단수(殿修)라고 하는데, 단(殿)은 육포의 기기를 한결같이 저며야 하는 까닭에 ‘한결같

은'의 의미이고 수(修)는 욕포를 말릴 때 정성을 다해 뒤적여야 하므로 '정성을 다해'의 뜻으로, '한결같은 마음으로 정성을 다해 모시겠습니다'의 의미가 있다.⁽³¹⁾ 또 전주에서는 폐백에 올리는 욕포는 시어머니의 치마폭을 상징하며, 치마폭으로 며느리의 흥허물을 덮어주겠다는 뜻이다. 폐백시 시어머니가 욕포를 던져 주기도 하는데, 이는 관용을 뜻하며, 욕포는 한결같이 정성을 다해 모시겠다는 맹세를 의미하기도 한다. 욕포를 폐백보로 살 경우 청색이 밖으로 보이게 하여 근봉이 썩진 종이 고리를 끼운다⁽³²⁾.

전주를 비롯한 전라도에서는 대추와 꿩 폐백을 하며, 경상도에서는 대추와 닭 폐백을 올린다.

며느리의 폐백을 받은 시부모는 며느리에게 술을 내리고 교훈을 주고, 신부 집에서 마련한 음식상을 신부가 차려서 시부모에게 올리고, 신부 집에서 가져온 술을 시부모에게 따라서 올린다.

구절판을 폐백음식으로 올릴 때는 주로 안주감으로 하며 마른 구절판과 진구절판이 있다. 마른 구절판은 욕포, 어포, 생률, 대추, 잣, 은행, 꽃감쌈, 조란, 울란, 강란, 다식 등을 담아 낸다⁽³³⁾. 구절판은 여자가 시집가서 병어리 3년, 귀머거리 3년, 장님 3년을 잘 지내라는 상징성이 들어 있다. 구절판에는 폐백의 예를 드릴 때 먹을 수 있는 술안주를 놓는데 되도록 상에 놓인 음식을 골고루 담아 맛보게 하는 것이 좋다⁽³⁴⁾.

대추고임에서 대추는 다남(多男)과 자손 번영, 그리고 장수를 상징한다. 양쪽 끝에 잣을 박은 대추를 다홍색 실에 꿰어 목판에 원을 그려가면서 고인다. 대추폐백은 호대추라 하여 크고 실한 대추를 고르고 깨끗이 닦아 술에 불려 양쪽에 잣을 박고 다홍실로 꿰는데, 실은 도중에 끊어지지 않게 꿰며 원반에 홀수로 단을 올려 쌓는다. 회갑상이나 다른 상차림에 올리는 대추고임은 흰쌀을 기둥으로 하여 대추를 수직으로 쌓아 올려 무병장수를 기원하나, 폐백에 쓰이는 대추고임은 서로 엇갈리게 쌓아 올리고 밤이 아닌 쌀이나 곡물을 사용하지 않으며, 전주 지역에서는 7줄 이상을 쌓지 않아 소박한 면도 있다.

31) , 세시풍속과 우리 음식, 한림출판사, 서울, 2002 p 141

32) 차경옥, 노회경, 의례음식-전주 폐백과 이바지, 교학연구사, 서울, 2003 p 18-19

33) 이춘자, 김귀영, 박혜원, 통과의례음식, 대원사, 1997, pp. 80-83.

34) 차경옥, 노회경, 의례음식-전주 폐백과 이바지, 교학연구사, 서울, 2003 22-23

대추고임은 신부가 시아버지께 드리는 것으로 다산(多産)과 무병장수(無病長壽)를 의미한다. 절을 받은 시아버지는 며느리에게 첫 아들을 낳으라는 의미로 대추를 사한다.

폐백에 이용하는 밤과 대추는 다음과 같은 의미도 가지고 있다. 밤과 대추는 씨가 크고 하나이기 때문에 자식을 낳으면 위대한 사람이 되게 키우라는 상징적 의미를 가지고 있다. 밤은 한 송이에 세 개의 밤이 들어 있어, 자식을 낳으면 삼정승에 이르도록 귀하게 키우라는 뜻도 있다³⁵⁾.

밤은 뿌리가 하나이고 옮겨 심으면 죽는다 하여 절개와 장수를 상징한다. 전주 지역의 폐백음식에서는 밤의 표면이 모가 생기지 않게 매끄러운 모양으로 다듬는데 이는 원만한 시집살이를 기원하는 것이라고 한다³⁶⁾. 신부가 대추와 밤을 드리는 것은 아침 일찍 일어나 부지런하고 떨리는 마음으로 긴장하여 살겠다는 의미도 포함되어 있다.

한지로 유명한 전주지역에서는 사지꽃이를 많이 이용하고 있다. 사지꽃이는 청, 홍, 분홍, 초록색의 한지를 접어 경사지게 오린 후 견과류 안주를 꽃은 꼬챙이를 잡아 꽃처럼 장식한 것으로 생화가 많지 않았던 과거에는 이렇게 하여 잔치음식을 화려하게 장식하는 역할을 하기도 하였다. 한지가 발달한 전주에서는 한지를 이용하여 잔치 음식을 정성스럽게 치장하였다³⁷⁾.

멀리 시집을 갈 경우에 육회는 상하기 쉬우므로, 고기를 다져 말린 편포를 준비해 갔다고 하는데, 편포에 올려 장식한 고명의 화려함이 전주 혼례 음식의 특징이다. 근래에는 편포를 말리지 않고 대부분 익혀 사용한다³⁸⁾.

백합이라고도 하는 대합은 1월부터 3월까지가 제철이다. 혼례 또한 민물이 처음으로 나는 봄에 주로 이루어져 대합찜이 이바지 음식으로 많이 사용되었다. 청고추와 홍고추를 펼쳐 버선 모양으로 자른 후, 대합찜 위에 고명으로 올려 벽사의 상징으로 삼기도 하였다³⁹⁾.

화전은 찹쌀가루 반죽을 번철에 지져 꽃잎으로 위를 장식하여 만들어낸 것인데,

35) 전주폐백 블로그, <http://zini08.blog.me/10103068844>

36) 차경옥, 노희경, 의례음식-전주 폐백과 이바지, 교학연구사, 서울, 2003 p 14-15

37) 차경옥, 노희경, 의례음식-전주 폐백과 이바지, 교학연구사, 서울, 2003 p 24-45

38) 차경옥, 노희경, 의례음식-전주 폐백과 이바지, 교학연구사, 서울, 2003 p 20-21

39) 차경옥, 노희경, 의례음식-전주 폐백과 이바지, 교학연구사, 서울, 2003 p 80-81

생화가 귀한 계절에는 색스런 옷기를 이용하여 꽃처럼 화려하게 지저내었다. 이를 전주 사람들은 화전이라고 부른다. 전주화전을 혼례음식으로 이용할 때에는 반죽을 넓게 하여 지저낸 떡을 2켜로 아래쪽에 놓았는데, 이것을 입막음떡 또는 입마개떡이라고 한다. 시어머니와 시누이로부터의 고된 시집살이를 염려하는 친정 부모님의 마음이었다⁴⁰⁾.

폐백음식으로 시어머니에게 엿을 드리는 것은 엿을 먹으면 입을 다물게 되는 것처럼 말하지 말아 주십시오 라는 뜻이라고 한다⁴¹⁾.

폐백상포는 새로 만든 겹보자기를 사용하며, 폐백마다 각각 싸게 되므로 시부모만 계실 때는 2개, 시조부모가 계실 때는 4개를 준비한다.

근래 전주의 결혼식장에서 폐백을 드리고 나서 신부의 입에 대추를 물린 다음 신랑에게 대추를 먹게 하여 대추씨를 가지는 쪽이 가정의 경제력을 가진다고 풀이하기도 한다.

이와 같이 조선시대의 현구고례를 위한 폐백의 기본 품목인 대추, 밤은 결실과 자손을 상징하며, 조선시대의 가부장권 가족관에서 이끌어진 남아 존중관이 많이 반영된 것이다. 육포와 술은 시부모를 중심으로 하는 시댁의 공동체에 합체하여 시댁의 번영을 위한 봉사와 봉양을 서약하는 의미를, 엿, 떡, 육포은 시댁 구성원들의 새로운 가족 구성원에 대한 배려와 시댁에 대한 신부의 다짐의 의미를 포함하고 있다. 이와 같이 현구고례의 음식은 철저하게 부계 가족으로의 합체와 부계 가족에 대한 순응, 시봉(侍奉)의 의미를 가지는 것이다. 혼례 음식 중 혼속(婚俗)의 변동이 가장 많이 반영된 형태이다.

(5) 이바지

이바지는 잔치를 뜻하는 ‘이바디’에서 변한 말인 듯하며, 정성들여 음식 등을 보내 주는 일과 그 음식이라는 의미를 가지고 있으며, 정성들여 보내는 음식이다.

결혼 이바지의 풍습은 지방마다 다르다. 결혼 이바지는 신부집에서 신랑집으로 보내는 것이 상례이나 각 지역에 따라 풍습이 달라 신랑집에서 신부집으로 보내기

40) , 노희경, 의례음식-전주 폐백과 이바지, 교학연구사, 서울, 2003 p 42-43

41) 차경옥, 노희경, 의례음식-전주 폐백과 이바지, 교학연구사, 서울, 2003 p 79

도 한다. 신부집에서 혼례가 끝난 후 사용했던 여러 가지 음식을 신랑집으로 보내는데, 보내는 음식의 물목을 육(肉), 어(魚), 주(酒), 과(菓), 포(脯)의 순으로 기록하여 상수송서장(床需送書狀)이라는 편지에 적어 보낸다.

음식문화가 발달한 전주를 비롯한 전라도에서는 예로부터 결혼 이바지도 화려하고 푸짐하기로 유명하다. 전라도에서는 석작의 수는 홀수로 하였으며 왼쪽으로 꼬아 만든 새끼줄로 석작을 묶어 보낸다. 이바지의 품목으로는 육류, 어류, 떡류, 한과류, 과실류, 술을 보낸다. 이 중에서도 특히 갈비 붙은 돼지 뒷다리찜은 복(福)이 있으라고 빠지지 않고 보낸다.

우리나라의 제1의 쌀 생산지인 전라도에 위치하고 있는 전주의 이바지떡은 찰떡인 인절미의 메떡인 절편이 대표적인 떡이다. 이바지떡을 한 가지만 보내면 ‘홀아비떡’이라고 하여 큰 흉이 되었다. 인절미는 ‘입덧치떡, 입마개떡이라고 하여 석작 크기로 썰어 석작 가득 푸짐하게 담고 절편과 꼬리떡을 만들어 축복(祝福), 부귀(富貴), 다남(多男)을 의미하는 떡살로 문양을 박았다. 두 집안을 연결하는 의미로 흰떡과 쭉떡을 길게 빳어 고를 메어 절편 위에 얹어 보내는 꼬리떡이 독특하다.

갯 잡아 올린 싱싱한 생선이 많은 전남 해안지방에서는 여러 가지 생선찜과 낙지호롱을 보내는데, 목포에서 조금 떨어진 흑산도 근해에서 잡은 흑산도 홍어는 특쓰는 맛이 일품이어서 생선이바지에 빠지지 않는다. 문어는 생으로 쓰거나 삶아 갯가지 장식을 하였으며 말린 문어로 모양을 오려 화려하게 장식을 하기도 한다. 또 전복, 홍합, 해삼 등 귀한 해산물들이 이바지 음식으로 널리 쓰인다.

이바지로 보내는 과일 중에 특히 배는 모든 상차림이나 이바지 과일로 꼭 빠지지 않는 과일이다. 그러나 중국에서는 배를 뜻하는 이(梨)자의 발음이 ‘이별하다의 이(離)와 같다고 하여 지금도 배는 선물하지 않는다고 한다. 이러한 중국의 영향을 받아서인지 배를 보내지 않는 집안도 있다.

지리적으로 식재료가 풍부한 전주에서는 결혼이바지도 화려하고 다양하게 하였다. 음식은 담양에서 생산되는 대나무로 만든 석작에 육류, 어류, 떡류, 한과류, 과실류, 술을 정성스럽게 담아 보낸다. 석작의 수는 홀수로 하며, 왼쪽으로 꼬아 만든 새끼줄로 석작을 묶어서 온갖 정성을 다하여 보내는 음식이었다.

이와 같이 혼례 음식을 가족과 친지, 이웃이 함께 나누며, 잔치를 하는 것은 혼례

가 남녀 개인간의 결합이 아니라 사회구성원들에게 공인받는 사회적 절차이기도 하였으며, 남자의 소속집단과 여자의 소속집단의 합체의례의 의미도 내포하고 있었다. 즉, 함께 잔치 음식을 나누어 먹음으로서 혼인을 승인하며, 소속 집단의 구성원으로 받아들이며, 결속을 다지는 의미도 가지고 있었다.

4) 전주시 혼례음식문화의 특징

이상에서 살펴본 전주시의 혼례의 특징은 다음과 같다. 전주는 지리적으로 전라 북도의 중앙에 자리 잡고 있으며, 동북으로부터 남서로 뻗어있는 노령산맥의 지맥인 기린봉, 고덕산, 남고산 및 완상칠봉 등에 둘러싸인 분지이다. 전주를 감고 흐르는 전주천은 수질이 뛰어났기 때문에 기름진 평야를 만들었고, 여기서 생산되는 곡류와 채소는 풍부한 영양가를 많이 함유하여 식생활 또한 윤택해질 수밖에 없었다. 특히 전주음식은 우리나라의 대표지역인 서울, 개성과 더불어 화려하고 풍부하다. 이같은 이유는 기름진 호남평야의 풍부한 곡식과 각종 해산물, 산채 등 다른 지방에 비해 산물이 많아 음식의 종류가 다양하며, 음식에 대한 정성이 유별나고 사치스러운 편이기 때문이다. 전주는 조선왕조 전주 이씨의 본관이고, 부유한 토박이들이 대를 이어 살았으므로 좋은 음식을 가정에서 대대로 전수하여 풍류와 맛이 개성과 맞먹은 고장이다. 전주지방의 상차림은 음식의 가짓수가 전국에서 단연 으뜸으로, 상 위에 가득 차려내어 처음 방문한 외지사람들은 매우 놀라게 한다. 남해와 서해에 접해 있어 특이한 해산물과 젓갈이 많으며, 기르는 방법이 독특한 콩나물과 고추장의 맛이 좋다. 특히 음식 솜씨를 다투어 혼례음식이 화려하게 발달했다.

이상에서 조사한 전주시의 폐백음식과 이바지 음식은 전주 혼례음식문화로 이어져 온 것이다. 앞으로 사회구조의 변화와 함께 통과의례와 통과의례음식도 변화가 진행될 것이며 전주시의 폐백과 이바지 음식도 계속 변화될 것이므로 전통과 변화의 지혜로운 조화가 필요할 것으로 여겨진다.

5) 전주시와 서울특별시의 상품화된 폐백음식 현황 조사

전주시와 서울시의 상품화된 폐백음식의 구성과 가격을 조사한 결과이다. 조사 기간은 2013년 9월부터 2013년 10월까지이었다. 조사방법은 인터넷 홈페이지, 홍보물, 전화 면담의 방법을 이용하였으며, 가격대별 폐백음식의 구성을 조사하였다.

(1) 전주의 상품화된 폐백음식 현황 조사

전주시의 폐백음식 조사 업체는 5개소, 이바지음식은 1개소를 대상으로 조사하였으며, 그 결과는 표 7과 표 8과 같다.

<표 7-1. 전주시의 상품화된 폐백음식 중 50만원 이하의 가격대별 구성>

(단위 : 만원)

가 격 구 성	10~19					20~29					30~39										40~49							
	A	B	C	D	E	A	B	B	C	D	E	A	A	B	B	C	D	D	D	D	E	A	B	C	D	D	E	
쌍닭							○						○	○	○	○	○					○	○	○	○	○		○
외닭		○					○		○												○							
밤대추	○	○								○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
구절판	○	○					○	○	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
육포										○							○	○	○	○	○	○	○			○	○	○
약과	○						○	○	○					○	○	○							○	○				
오징어								○	○					○	○	○	○						○	○	○			○
곶감							○	○	○				○	○	○	○	○		○		○		○	○	○	○	○	○
사과정과							○						○					○	○	○	○		○				○	
술	○	○					○	○	○		○		○	○	○	○		○	○	○	○		○	○		○	○	
깨강정													○	○														
엿	○						○	○	○				○		○									○	○			
한과																○			○									
도라지정과																												
인삼																								○				
황태																												
복과자																												
다식		○						○																○				
수삼																					○							○
미니육포								○	○						○	○								○				
도라지									○						○													
복어찜																												
문어찜																												
화전																												
대하찜																												
모듬떡																												
약식																												
수박조각꽃																												
인삼정과																			○								○	
모듬세트										○								○		○								
계	5	5	0	0	0	7	9	9	0	5	9	8	8	10	9	5	6	8	6	7	8	9	10	7	6	7	7	

<표 7-2. 전주시의 상품화된 폐백음식의 50만원 이상의 가격대별 구성>

(단위 : 만원)

가격 구성	50~59							60~69					70~79					80~89					90~99					100~109						
	A	A	B	C	D	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E		
쌍답	○	○	○	○	○		○		○	○	○		○		○		○			○	○				○							○		
외답																																		
밤대추	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○		○		○			○	○				○							○		
구절판	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○		○		○			○	○				○							○		
육포	○	○	○		○	○	○		○		○		○		○		○			○	○				○							○		
약과	○	○	○		○		○		○		○		○				○			○	○											○		
오징어	○	○	○	○		○	○		○	○			○		○		○			○	○				○							○		
꽃감	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○		○		○			○	○				○							○		
사과정과		○			○								○																			○		
술	○	○	○		○	○			○		○		○								○											○		
깨강정										○	○				○					○	○				○							○		
엿				○					○	○	○				○		○				○												○	
한과			○			○			○								○			○	○				○								○	
도라지 정과	○																																	
인삼	○	○		○						○			○		○																			
황태													○																					
복과자	○																																	
다식									○																									
수삼			○				○									○								○										
미니 육포																																		
도라지									○																									
복어찜				○						○					○																			
문어찜										○					○					○														
화전				○						○					○										○									
대하찜						○								○		○				○				○										
모듬떡																				○												○		
약식																								○										
수박 조각꽃																								○										
인삼정과						○					○									○	○											○		
모듬세트																																		
계	11	10	10	9	8	8	9	0	12	11	10	0	11	0	13	0	11	0	0	13	12	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0

<전주시 상품화된 폐백음식의 구성>



A



B



C



D



E



F



G



H



I

<표 8. 전주시 상품화된 폐백음식의 구성>

구분 구성	A	B	C	D	E	F	G	H	I
쌍닭	○	○	○	○	○	○	○	○	○
외닭									
밤대추		○	○	○	○	○	○	○	○
구절판	○	○	○	○	○	○	○	○	○
육포		○	○	○	○	○	○	○	○
약과	○	○			○	○		○	
오징어	○	○	○	○	○	○		○	○
꽃감		○	○		○			○	
사과정과	○		○		○	○			
술	○	○							
깨강정									
엿	○				○	○	○	○	○
한과									
도라지정과									
인삼									
황태									
북과자									
다식				○		○	○		
수삼		○	○	○			○		
미니육포									
도라지									
북어찜									
문어찜				○					
화전									
대하찜		○							
모듬떡		○	○	○		○		○	○
약식									
수박조각꽃									
인삼정과									
모듬세트									
연근						○			
계	7	11	9	9	9	11	7	9	7

(2) 서울특별시의 상품화된 폐백 음식 현황 조사

서울특별시의 폐백음식은 6개소를 대상으로 조사하였으며, 그 결과는 표 9와 표 10과 같다.

<표 9-1. 서울특별시의 상품화된 폐백음식의 가격대별 구성>

(단위 : 만원)

가 격 구 성	10~19							20~29																							
	A	B	C	D	E	F	F	A	B	B	B	B	B	B	C	D	E	E	E	E	E	E	E	E	F	F	F	F	F	F	
닭					○	○	○	○		○	○			○		○	○	○	○					○		○		○		○	
밤대추					○	○	○	○	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
구절판					○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
육포									○				○	○						○	○	○	○	○	○	○		○		○	
약과															○										○	○					
꽃감																															
사과 정과						○									○											○	○				
인삼 정과																															
술					○		○	○	○						○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○	○	○	○
강정						○												○			○										
엿														○	○				○									○			
한과										○		○						○									○	○			
정종										○	○	○	○	○																	
홍삼																															
인삼																															
경단																															
팔각																															
홍삼 정과																															
계	0	0	0	0	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	6	4	4	5	4	5	5	5	5	6	4	4

<표 9-2. 서울특별시의 상품화된 폐백음식의 가격대별 구성>

(단위 : 만원)

가격 구성	30~39															40~49									
	A	B	B	B	B	B	C	D	D	D	E	E	E	F	F	F	A	A	B	B	B	C	D	D	E
닭		○	○	○		○		○			○				○	○	○				○	○	○	○	
밤대추	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
구절판	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
육포	○				○	○	○		○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○		○	○	
약과																						○			
꽃감				○											○					○					
사과정과							○																		
인삼정과												○		○						○					
술	○	○	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
강정												○													
엿			○				○	○		○														○	
한과					○						○											○			
정종					○	○																			
홍삼																									
인삼																									
경단																									
팔각																									
홍삼정과																									
계	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	6	6	4	5	5	5	5	4	4	6	5	6	5	6	0

<표 9-3. 서울특별시의 상품화된 폐백음식의 가격대별 구성>

(단위 : 만원)

가 격 구 성	50~59									60~69									70~79											
	A	B	B	C	C	C	D	E	F	A	A	A	A	B	B	C	C	D	E	A	B	B	C	C	C	C	C	D	E	
달		○		○					○	○	○		○		○		○	○			○	○	○	○		○		○	○	
밤대추		○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
구절판		○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
육포			○		○	○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
약과				○	○	○										○	○							○	○	○	○			
꽃감		○	○					○						○	○						○	○	○			○	○			
사과정과				○		○											○										○			
인삼정과					○			○			○	○	○			○							○	○	○		○			
술				○	○	○		○	○	○	○	○	○	○		○	○	○		○			○	○	○	○	○	○	○	
강정								○		○																				
엿					○	○										○	○	○					○	○		○	○	○		
한과				○										○		○							○	○	○	○		○		
정종		○	○												○						○	○								
홍삼																														
인삼																		○												
경단											○																			
팔각																				○										
홍삼정과														○							○								○	
계	0	5	5	7	7	0	6	6	6	7	5	6	7	5	8	8	7	0	5	7	6	8	9	8	8	9	7	7	7	0

<9-4. 서울특별시의 상품화된 폐백음식의 가격대별 구성>

(단위 : 만원)

가 격 구 성	80~89										90~99						100~109							
	A	B	C	C	D	D	D	D	E	A	B	C	D	D	E	A	A	B	C	D	D	E		
닭	○		○	○						○	○	○						○						
밤대추	○		○	○						○	○	○						○						
구절판	○		○	○						○	○	○						○						
육포	○		○	○						○	○	○						○						
약과			○									○												
꽃감				○							○	○						○						
사과정과												○												
인삼정과			○	○								○												
술	○		○	○						○		○												
강정																								
엿			○	○							○	○						○						
한과			○	○							○	○						○						
정종											○							○						
홍삼											○							○						
인삼																								
경단																								
팔각	○									○														
홍삼정과																								
계	6	0	9	9	0	0	0	0	0	6	9	11	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0		

<서울시의 상품화된 폐백음식의 구성>



A



B



C



D



E



F



G

<표 10. 서울시의 상품화된 폐백음식의 구성>

구성	A	B	C	D	E	F	G
닭					○	○	○
밤대추	○	○	○	○	○	○	○
구절판	○	○	○	○	○	○	○
육포	○	○	○	○		○	○
약과				○			○
꽃감							
사과정과							
인삼정과							
술	○		○	○	○	○	○
강정							
엿							
한과					○		○
정종							
홍삼							
인삼							
경단							
팔각							
홍삼정과							
전유어		○					
계	4	4	4	5	5	5	7

(3) 전주시의 폐백 음식의 포장

전라도에서는 이바지를 보낼 때 음식은 담양에서 생산되는 대나무로 만든 석작에 담고, 왼쪽으로 꼬아 만든 새끼줄로 석작을 묶어 보낸다. 이 때 석작의 수는 홀수로 하였다. 예전에는 대례 후 우귀례가 행해지고 현구고례가 이루어지므로 폐백음식은 이바지와 마찬가지로 석작에 넣어 이동한 후 시댁에서 상차림이 이루어졌다.

현재는 대부분의 식이 예식장에서 이루어지고 폐백도 당일에 예식장의 폐백실에서 진행된다. 또한 각 가정의 가풍에 따라 폐백 음식을 준비하던 과거와는 달리 폐백음식 전문점에서 주문하여 결혼식 당일에 결혼식장으로 배달하는 형태가 일반적이다. 그러므로 신부 측에서 신랑 측으로 폐백음식이 전달되는 것이 아니라 예식장에서 폐백을 드린 후 다시 포장하여 신랑 측으로 보내는 형태로 이루어진다. 이바지 음식의 경우에는 한지 상자를 이용하는 경우도 있다.

전주와 서울의 폐백음식 전문점에서 결혼식장으로 전달되어질 때 포장은 다음과 같은 형태로 이루어지고 있었다. 모반에 담은 각각의 폐백 음식은 랩으로 포장하여 종이 상자에 2겹 또는 3겹으로 넣은 후 분홍색 보자기로 싸나. 고가의 경우에는 각각의 폐백 음식을 랩으로 포장한 후 금색이나 청홍보로 싸서 상자에 담기도 한다. 폐백음식을 신랑 측으로 보낼 때도 이와 같은 형태로 보내게 된다.

이는 음식을 보낼 때 석작에 정성껏 담아 왼쪽으로 꼬아 만든 새끼줄로 묶어 보냈던 소중한 의미는 약해지고 폐백의 형식만 남아 있음을 보여주는 예이기도 하다.

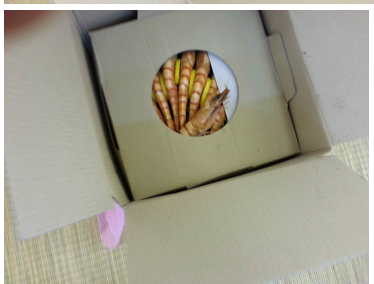
<전주의 폐백 음식 포장 용기>



<전주의 폐백 음식 포장 용기>



<전주와 서울의 폐백음식 포장 형태>



IV. 전주시의 절기음식과 의례음식 표준화와 명품화 방안

1. 계절별 전주시의 절기음식 표준화

전라북도의 도청소재지인 전주시의 특산물은 감, 열무, 천어, 모래무지, 무, 호박, 녹두, 게 등이며, 시 근교에서 배추, 백도, 미나리, 콩, 콩나물 등이 주로 생산된다. 전주의 향토음식과 절기음식은 이상의 특산물을 이용한 콩나물비빔밥, 전주비빔밥, 콩나물국밥, 오모가리탕, 마른명태죽, 호박고지떡, 감고지떡, 두루치기, 황포묵, 무쥌 등의 음식이 발달하였다.

현재 전주의 특산물은 생태환경의 변화, 사회구조의 변화, 농업 기술의 발달, 새로운 식재료의 유입 등 다양한 요인에 의하여 변화되어가고 있으며, 과거에 널리 알려졌던 일부 특산물은 현재 그 명맥만 유지하거나 사라져가고 있다. 향토음식과 절기음식도 변화되어가고 있으며, 특히 절기음식은 일부만 남아 전해지고 있다.

문헌자료를 통해 조사한 전주시 절기음식의 조리법을 표준화한 결과를 활용한 계절별 한상차림 구성은 다음과 같다.

<표 11. 전주시의 계절별 절기음식 한상차림>

계절 분류	봄	여름	가을	겨울
밥, 떡국	비빔밥	밥	송이밥	팔밥, 쫄면국
국, 탕	콩나물국	우족탕	토란탕	천어탕
쥌	민어쥌	어계쥌	무쥌	
장류			민물게장	
김치	나박김치	열무김치	고들빼기김치	파김치, 동치미
회, 전	미나리강회	애호박전 꽃고추전		육회
떡	쭉개떡 진달래화전	보리개떡 개피떡	삼색송편 국화전	호박고지떡
음청류	화채	수단	호박식혜	수정과

1) 봄철 절기음식 상차림 :

비빔밥, 콩나물국, 미나리강희, 나박김치, 민어찜, 화채, 쪽개떡, 진달래화전



비빔밥



- 재료 : 쌀 540g, 쇠고기육회 150g, 사골육수 800ml, 콩나물 100g, 미나리 100g, 애호박 200g, 도라지 100g, 고사리 150g, 건표고버섯 10g, 무 80g, 시금치 70g, 당근 70g, 무순 50g, 황포목 150g, 달걀 400g, 참쌀고추장 70g, 다시마튀각, 잣, 은행 적당량

쇠고기 육회 양념 : 간장 1ts, 청주 1ts, 참기름 1ts, 다진 마늘 통깨, 설탕 약간, 콩나물, 미나리, 애호박, 도라지 양념 : 소금, 다진 마늘, 깨소금, 참기름 적

량 고사리, 표고버섯 양념 : 간장, 다진 마늘, 깨소금, 참기름 적당량,

양념 : 고춧가루, 소금, 다진 마늘, 다진 생강 적당량

- 만드는 법

- ① 사골육수에 쌀을 넣어 약간 되직하게 밥을 짓는다.
- ② 쇠고기를 채썰어 쇠고기육회 양념으로 무친다.
- ③ 콩나물과 미나리는 끓는 물에 데쳐 양념으로 무친다.
- ④ 애호박은 채 썰어 소금에 절였다가 물기를 짜고, 도라지는 가늘게 찢어 소금으로 문질러 씻고 꼭 짰 후 분량의 양념을 넣고 식용유에 볶는다.
- ⑤ 고사리는 물에 1~2시간 불린 뒤 줄기가 연해질 때까지 삶은 다음 짧게 썰고, 건 표고버섯은 물에 불려 채 썰고 양념을 넣어 볶는다.
- ⑥ 무는 채로 썰고 시금치는 데쳐 분량의 양념으로 무치고, 당근은 곱게 채 썰어 놓는다.
- ⑦ 황포묵은 얇게 썰고, 달걀은 황백지단으로 부쳐 곱게 채 썰고, 다시마튀각은 잘게 잘라 놓는다.
- ⑧ 그릇에 밥을 담고 재료들을 고루 돌려 담고 날달걀 노른자를 얹고 잣과 은행을 올린다.
- ⑨ 잣고명을 올린 고추장을 곁들여낸다.

비빔밥은 여러 가지 나물을 비벼 먹는 것으로 각 지방마다 특산 농산물의 사용을 바탕으로 발전되어 왔는데 특히나 전주, 진주, 해주에서 향토명물 음식으로 발전하였다. 그중에서도 전주비빔밥은 평양의 냉면, 개성의 탕반과 함께 조선시대 3대 음식의 하나로 꼽히는데 그중에서도 으뜸이라 할 정도로 유명하다. 그 이유는 천혜의 지리적 조건하에서 생산되는 질 좋은 농산물의 사용, 장맛 그리고 음식에 드리는 깊은 정성이 어우러진 음식이다.

콩나물국



- 재료 : 콩나물 250g, 소금 1Ts, 물 8C, 파, 청초, 홍초, 마늘 적당량(4인분)
- 만드는 법
 - ① 콩나물은 깨끗이 손질하고 씻어 준비한다.
 - ② 콩나물에 물을 조금 붓고 콩나물이 익으면 나머지 물을 붓고 계속 끓인다.
 - ③ 소금으로 간을 맞춘 다음 다진 마늘과 채썬 파, 채썬 홍초와 청초를 넣고 한 번 더 끓여낸다.

미나리강희



- 재료(5인분) : 미나리200g. 편육(양지머리.사태)100g, 달걀2개. 다홍고추10g. 소금 약간
- 만드는 법
 - ① 양지머리를 중간 불로 2시간 정도 삶아 형겅에 싸서 눌러 편육을 만든다.
 - ② 미나리는 잎은 떼고 줄기만 다듬어서 끓은 물에 살짝 데쳐 찬물에 헹구어 꼭 짠다.
 - ③ 달걀은 흰자. 노른자로 나누어 도톰하게 지단을 부친 후 길이3cm.폭0.5cm로 썬

다.

④ 씨를 뺀 다홍고추와 편육을 길이 3cm. 폭 0.5cm로 썬다.

⑤ 미나리를 한두줄기를 들고 길이 4cm 되도록 몇 번 접다가 편육. 흰자. 노른자의 알지단. 고추를 얹어 돌돌 말고 끝을 안으로 집어 넣어 만든다.

나박김치



- 재료 : 배추 500g, 무 450g, 당근 100g, 미나리 100g, 파 50g, 마늘, 생강, 고춧가루 2Ts, 소금 8Ts, 설탕 2Ts

- 만드는 법

① 배추는 한 잎씩 떼어 길이 3.5cm 너비 3.5cm 로 썰고, 무는 배추보다 약간 작고 얇게 썬다.

② 미나리는 손질하여 줄기만 3cm로 썰고, 마늘과 생강은 채 썬다.

③ 무, 배추를 고춧가루와 버무려 붉은 물을 들이고 파, 마늘, 생강을 넣어 잠깐 두었다가 국물을 붓는다.

④ 고춧가루를 작은 주머니에 싸서 김치 국물에 넣고 흔들어 국물을 붉게 물들인다.

⑤ 미나리를 넣는다.

민어찜



- 재료 : 말린 민어, 다시마물, 맑은 장국, 소금

- 만드는 법

① 말린 민어는 물에 씻어 준비한다.

② 다시마물을 넣고 약한 불에서 끓이다가 민어를 넣고 20분 정도 삶고, 다시 맑은 장국과 소금을 넣고 뚜껑을 연 채로 중불에서 20분 정도 더 끓인다.

③ 민어를 접시에 담아낸다.

화채



- 재료 : 오미자 1/2C, 설탕1C, 배

- 만드는 법

① 오미자는 물에 씻어서 준비한 뒤 끓여서 식힌 물에 하루밤 담가 놓아 곱게 우려나면 체에 거른다.

② 오미자 우려낸 물 3C에 설탕 1C의 비율로 설탕물을 만든다.

③ 배를 꽃 모양으로 만들어 띄워낸다.

쭈개떡



- 재료 : 멥쌀가루 2C, 쭈 20g, 소금 적당량

- 만드는 법

- ① 멥쌀을 깨끗이 씻어 충분히 불린 후 물기를 뺀다.
- ② 깨끗이 씻은 쭈에 중조를 넣고 초록색이 진하게 삶아 찬물에 여러 번 헹구어 꼭 짤다.
- ③ 쌀가루와 삶은 쭈를 잘 버무려 폭 쥘 다음 잘 치대어 조금씩 떼어서 둥글넓적하게 모양을 만들고 떡살로 문양을 만든다. 쭈떡의 앞뒤에 콩가루를 묻히기도 한다.

진달래화전



- 재료 : 찹쌀가루 400g, 물 200ml, 소금 1ts, 진달래꽃, 식용유, 설탕. 꿀.적당량

- 만드는 법

- ① 찹쌀가루는 뜨거운 물로 익반죽한다.
- ② 찹쌀 반죽을 둥글게 한 다음 식용유를 두른 팬에 찹쌀 반죽을 놓고 수저로 가만히 눌러 지진다. 불은 세지 않게 하여야 하고, 불이 세면 타면서 굳어지기 쉽다.
- ③ 진달래 꽃잎을 얹어 지져낸 다음 꿀이나 시럽을 바른다.

2) 여름철 절기음식 상차림 :

밥, 우족탕, 어계찜, 애호박전, 풋고추전, 열무김치, 개피떡, 수단



밥



- 재료 : 쌀, 물

- 만드는 법

① 쌀을 깨끗이 씻는다.

② 물을 붓고 고슬고슬하게 밥을 지어낸다.

애호박전



- 재료 : 애호박, 밀가루, 달걀, 풋고추, 홍고추, 식용유, 소금,

- 만드는 법

① 애호박은 3-4mm 두께로 원형썰기 한 다음 소금을 살짝 뿌린다.

② 애호박의 물기를 제거한 후 밀가루를 살짝 묻힌 다음 달걀물에 담갔다가 건져 달군 팬에 식용유를 두르고 노릇하게 지진다.

③ 풋고추와 붉은 고추를 썰어 올려 모양을 낸다.

우족탕



- 재료 : 우족탕, 인삼, 파, 달걀, 소금, 후춧가루

- 만드는 법

① 우족은 찬물에 담귀 핏물을 제거한다.

② 끓는 물에 넣어 한 번 끓어오르면 물은 버리고 우족도 흐르는 물에 행군다.

③ 우족과 인삼을 찬물을 넣고 4시간 정도 센 불에서 끓인다.

④ 뽕얀 국물이 나면 다진 파, 소금, 후춧가루 간을 한다.

⑤ 마름모로 썬 황백지단을 올려 낸다.

우족을 털째 삶아 가죽이 무르거든 꺼내서 더운 김에 씻으면 하얗게 된다. 술을 깨
끗이 씻어 맑은 물을 부어 우무같이 고아서 식거든 강정 낱알만큼씩 찌다. 참무,
푸른 외, 표고도 같은 모양으로 찌다. 간장국에 생치즈와 진가루를 타고 골파를 넣
으면 맛이 좋다

어제찜



- 재료 : 닭(연계) 1마리 300g, 다진 마늘 1Ts, 양파 60g, 대파 35g, 밤 30g, 대추 15g, 인삼 30g, 소금, 물, 참기름 적당량

- ① 닭은 내장을 제거하고 깨끗이 손질하여 깨끗이 씻어둔다.
- ② 쇠고기를 잘게 다지고, 양파, 대파는 채 썰어 참기름과 소금으로 양념하고 은행과 잣을 넣고 잘 버무려 닭속을 만든다.
- ③ 손질한 닭 속에 준비한 닭속을 넣고 무명실로 닭을 묶어 끓일 때 닭속이 터져 나오지 않도록 한다.
- ④ 물에 다진 마늘, 소금으로 간을 한 후 닭간, 모래주머니, 닭발을 먼저 넣고 끓이다가 준비한 닭과 밤, 대추, 인삼을 넣고 삶는다.
- ⑤ 닭이 다 익으면 국물 없이 건져 낸다.

꽃고추전



- 재료 : 꽃고추, 쇠고기, 두부, 간장, 다진파, 다진 마늘, 설탕, 후춧가루, 참기름, 깨소금, 밀가루, 달걀, 식용유

- 만드는 법

- ① 꽃고추는 반으로 갈라 씨를 제거하고 깨끗이 씻어 물기를 없앤 다음 길이로 반으로 자른다.
- ② 쇠고기는 다져 양념하여 채워두었다가 물기를 짠 두부와 섞어 소를 만든다.
- ③ 꽃고추 안쪽에 밀가루를 바르고, 양념한 소고기와 두부를 만든 소를 꼭꼭 넣는 다음 소를 넣은 쪽만 밀가루를 묻히고 달걀을 씌워서 부친다.

열무김치



- 재료 : 열무, 홍고추, 파, 마늘, 생강, 소금, 밀가루, 물

- ① 열무를 다듬어서 길이 5cm 정도로 썰어 깨끗이 씻어서 소금에 절인다.
- ② 홍고추는 씨를 발라 내고 마늘, 생강과 함께 갈아 양념을 만든다.
- ③ 묽은 밀가루 풀에 양념과 소금을 섞고 여기에 열무, 어슷하게 썬 홍고추, 파를 넣고 양념에 버무려 항아리에 담아낸다.

개피떡



- 재료 : 멥쌀 1.6kg, 팔 9C, 설탕 4C, 참기름 10Ts, 쭉 300g, 치자 2개

- 만드는 법

- ① 멥쌀을 10시간 이상 불려서 건져 소금간하여 곱게 뿜는다.
- ② 치자는 3~4시간 물에 불려 우려내고 쭉은 삶아 절구에 찧는다.
- ③ 멥쌀과 치자, 멥쌀과 쭉을 따뜻한 물에 섞어 반죽한다.
- ④ 팔은 삶아 설탕을 넣어 만든 팔소를 넣어 반달모양으로 만든다.
- ⑤ 찜통에 찜는다.

수단



- 재료 : 보리쌀 3Ts, 녹두 녹말가루 3Ts, 오미자국물 4C, 설탕시럽 1/2C, 꿀 4Ts,

- 만드는 법

- ① 보리쌀을 박박 문질러 씻어 푹 삶아 찬물에 여러번 헹구어 건진다.
- ② 삶은 보리쌀에 녹두 녹말을 고루 묻혀서 끓는 물에 조금씩 넣어 데쳐서 바로 찬물에 헹군다. 이 과정을 4~5회 반복하여 보리쌀알을 크게 만든다.
- ③ 하룻밤 우린 오미자 국물에 설탕시럽.꿀을 넣고 보리쌀알을 넣고 차게 낸다.

3) 가을철 절기음식 상차림 :

송이밥, 토란탕, 민물게장, 무쥬, 고들빼기김치, 삼색송편, 국화전, 호박식혜



송이밥



- 재료 : 쌀, 송이
- 만드는 법
 - ① 쌀을 깨끗이 씻는다.
 - ② 송이는 깨끗이 씻어 적당한 크기로 썬다.
 - ③ 쌀과 송이를 넣고 물을 부어 밥을 지어낸다

토란탕



- 재료 : 토란 400g, 쇠고기 100g, 들깨 50g, 쌀 30g, 물 800ml, 쌀뜨물 적량, 소금 약간,

쇠고기 양념 : 국간장 1/2Ts, 다진 파 2ts, 다진 마늘 1ts, 참기름 1ts, 후춧가루 1/2ts

- 만드는 법

- ① 냄비에 쇠고기를 넣고 물을 부어 푹 삶은 다음 고기는 잘게 찢어 양념을 하고 고기 삶은 물은 따로 둔다.
- ② 토란은 껍질을 벗겨 쌀뜨물에 소금을 약간 넣고 살짝 삶아 헹궈 둔다.
- ③ 들깨와 쌀에 고기 삶은 물을 부어가며 분쇄기에 곱게 간다.
- ④ 3을 체에 거르고 여기에 데친 토란과 양념한 고기를 넣고 끓인다.
- ⑤ 소금으로 간을 한다.

민물게장



- 재료 : 민물게, 파, 마늘, 생강, 간장 적당량

- 만드는 법

- ① 민물게를 솔로 문질러 깨끗이 씻어 손질한 다음 항아리에 담는다.
- ② 간장, 파, 마늘, 생강을 넣고 끓여 민물게를 넣은 항아리에 붓는다.
- ③ 며칠 지나면 간장만 다시 끓여 항아리에 붓는 과정을 3-4차례 반복한다.

무찜



- 재료 : 무 500g, 멸치 100g, 달걀 50g, 고춧가루, 간장, 설탕, 마늘 적당량

- 만드는 법

- ① 무를 깨끗이 손질하여 굵직하게 썬다.
- ② 멸치는 손질한 다음 육수를 낸다.
- ③ 고춧가루, 간장, 설탕, 마늘을 섞어 양념장을 만든다.
- ④ 무와 양념장을 키키이 뿌린 다음 멸치 육수를 자작하게 부어 조린다.
- ⑤ 양념국물을 무 위에 끼얹어 가면서 무가 충분히 물리지도록 조린 다음 마름모로 썬 황백지단을 올려낸다.

고들빼기김치



- 재료 : 고들빼기 2kg, 파 2뿌리, 밤 5개, 마늘 30g, 생강 30g, 멸치젓 1C, 소금 200g, 고춧가루 2C, 설탕 1Ts, 통깨 1Ts

- 만드는 법

① 고들빼기는 뿌리가 굵고 잎이 연한 것을 골라 시든 잎과 뿌리의 잔털을 떼어내고 깨끗이 씻어 준비한다.

② 쌀뜨물 10C에 소금 1C을 푼 물에 담가 떠오르지 않게 무거운 돌로 얹어 1주일간 삭힌 후 깨끗이 씻어 소쿠리에 건져 물기를 뺀다.

③ 멸치젓은 같은 분량의 물을 붓고 끓여서 체에 받쳐 맑은 젓국을 만든다.

④ 파는 어슷하게 채 썰고 마늘, 생강은 곱게 다진다.

⑤ 멸치젓국에 고춧가루를 넣어 고춧가루가 붙어나면 마늘, 생강, 설탕, 통깨를 넣고 고루 섞어 걸쭉한 양념을 만들어 고들빼기와 파, 밤을 넣고 고루 버무려 항아리에 꼭꼭 눌러 담아 익힌다. 고들빼기는 전주의 별미 김치로 씹쌀한 맛과 향기가 일품이며, 풋고추를 삭혀 넣으면 더 향긋하다. 밤채를 곱명으로 올려 낸다.

삼색송편



- 재료 : 멥쌀, 소금, 녹두, 설탕, 치자, 쪽 또는 모싯잎, 백련초 가루, 계핏가루, 참기름, 솔잎

- 만드는 법

① 멥쌀을 충분히 불려 소금을 넣어 가루를 만들어 고운 체로 친다.

② 녹두는 거피하고 찌서 절구에 찧어 체에 내린 다음 설탕을 넣고 뭉근한 불에서 볶다가 계핏가루를 넣어 소를 만든다.

③ 치자물, 쪽, 백련초 가루를 각각 넣어 삼색으로 쌀가루를 익반죽하여 소를 넣어 송편을 빚는다.

④ 시루에 술잎을 깔고 만든 송편을 찌낸 다음 참기름 몇 방울을 떨어뜨린 찬물을 바른다.

⑤ 녹두 소 외에 팥, 콩, 깨, 밤, 대추를 소로 이용하기도 한다.

국화전



- 재료 : 찹쌀가루 3C, 소금 1/2ts, 국화 3~4송이, 설탕 2Ts, 기름 약간

- 만드는 법

① 찹쌀은 10시간 이상 불려서 건져 소금간하여 곱게 뺑는다.

② 찹쌀가루를 익반죽한다.

③ 국화꽃을 깨끗이 씻어 건져 물기를 닦는다.

④ ②의 반죽을 조금씩 떼어 지름 4~5cm 정도로 동글 납작하게 빚는다.

⑤ 번철에 기름을 두른 뒤 빚은 것을 놓고 국화잎을 하나 하나 다시 예쁘게 붙이고 지진다.

⑥ 지져 낸 떡을 따듯할 때 설탕이나 서럽을 약간 뿌린 뒤 식으면 접시에 담는다.

호박식혜



- 4) 겨울철 절기음식 상차림 :

팔밥



- 재료(4인분) : 쌀 3C, 붉은 팥 1/3 C, 물(팥 삶은 물과 합하여)3 1/2C
- 만드는 법
 - ① 쌀은 깨끗이 씻어 일어서 약 30분간 물이 불린다.
 - ② 팥은 잘 씻은 후, 팥이 잠길 정도로 물을 부어 팥이 터지지 않을 정도로 삶아 건지고 팥물은 따로 받는다.
 - ③ 쌀과 삶은 팥을 섞어 냄비나 솥에 안치고, 팥 삶은 물과 물을 합하여 분량의 밥 물로 한다.
 - ④ 흰밥의 요령으로 밥을 짓고 뜸을 들인다.

평떡국



- 재료 : 쌀, 무, 다시마, 쇠고기, 평, 달걀, 물, 소금 적량
- 만드는 법
 - ① 쌀은 물에 충분히 불려 쌀아 쌀가루를 만든다.

- ② 쌀가루를 시루에 찌서 가래떡을 만든 다음 적당히 굳으면 둥글게 썰어 떡국떡을 만든다.
- ③ 꿩고기로 완자를 빻어놓는다.
- ④ 쇠고기, 다시마를 넣어 국물을 만든 다음 국물이 끓어오르면 떡국떡과 완자를 넣고 한소끔 끓여낸다.
- ⑤ 마름모로 썬 황백지단과 다시마를 올려낸다.

천어찜



- 재료 : 천어 400g , 고사리 50g , 붉은 고추 2개 , 풋고추 2개 , 양파 ½개 , 대파 ½ 뿌리, 쭈갓 3잎 고추장 3Ts , 고춧가루 3Ts , 마늘 1Ts , 다진 생강 1ts , 소금, 후추 적당량

- 만드는 법

- ① 천어를 손질하여 고사리 등을 넣고 고춧가루, 고추장, 다진마늘, 다진 생강, 후추 등의 양념을 넣고 푹 조려낸다.

동치미국



- 재료 : 무 10개, 쪽파 1/2단, 소금, 마늘, 생강, 풋고추, 끓여 식힌 물 적당량
- 만드는 법
- ① 무는 기름한 조선무를 골라 부드러운 수세미로 씻어 물기를 빼 놓는다. 씻은 무를 소금에 굴러 하룻밤 정도 절인다.
- ② 항아리에 절인 무를 넣고 마늘, 생강도 얇게 저며 배보자기에 쌓아 함께 넣는다.
- ③ 쪽파는 소금에 절인 다음 3뿌리씩 묶어 넣고 고추는 삭힌 것을 넣는다.
- ④ 무가 잠길 정도로 소금물을 붓는다. 이 때 소금양은 20C의 물에 소금 1C을 넣어 완전히 녹인 다음 붓는다.
- ⑤ 동치미를 담글 때 주의할 점은 무를 씻을 때 무의 표면에 상처가 나지 않게 씻어야 국물이 탁해지는 것을 막을 수 있다.

파김치



- 재료 : 쪽파 150g, 굵은 소금 2Ts, 고춧가루 5Ts, 멸치젓 5 Ts, 다진 마늘 3Ts, 다진 생강 2Ts, 통깨 적당량
- 만드는 법
- ① 쪽파는 잘 다듬어 씻어서 물기를 뺀다.
- ② 고춧가루, 멸치젓, 다진 마늘, 다진 생강, 통깨를 넣어 양념을 만든다.
- ③ 쪽파를 굵은 소금이나 멸치젓으로 살짝 절인 후 양념을 넣어 잘 버무린다.

육회



- 재료 : 쇠고기 200g, 배 200g, 마늘(통마늘) 30g, 잣 15g, 설탕 5g, 소금 3g, 참기름 12g, 대파(다진파) 25g, 깨소금 2g, 마늘(다진 마늘) 25g (2인분)

- 만드는 법 :

- ① 쇠고기는 결 반대 방향으로 곱게 채 썰어(5×0.2×0.2cm) 설탕을 약간 뿌려 핏물을 빼 둔다.
- ② 배는 곱게 채 썰어 설탕물에 담갔다가 물기를 빼고 깻잎을 간 접시에 돌려 담는다. 마늘은 0.3cm 두께로 편으로 썰어 둔다.
- ③ 잣은 곱게 다져놓는다.
- ④ 쇠고기에 양념을 넣고 무쳐 배채 위에 얹고 가장자리에 마늘 편을 두른 다음 잣을 고루 얹는다.

호박고지떡



- 재료 : 찹쌀, 소금, 호박고지, 밤, 설탕, 붉은팥

- 만드는 법

- ① 늙은 호박은 껍질을 벗기고 씨를 제거한 다음 말려서 호박고지를 만들어 두었다

가 물에 씻어 건져서 사용한다.

② 찹쌀은 하룻밤 물에 불렀다가 건져서 소금을 넣고 뿜아 체에 친다.

③ 붉은 팔은 삶아 소금간을 해 대강 어깨어 둔다.

④ 시루에 팔고물을 깔고 호박고지에 설탕을 묻혀 찹쌀가루에 섞어 3cm 두께로 얹히고 다시 팔고물을 켜켜이 부려서 얹혀 찌낸다.

⑤ 밥채를 올려 낸다.

수정과



- 재료 : 생강(껍질 벗긴 것) 50g, 물 12C, 통계피 40g, 황설탕 1.5C, 곱감쌈(생략 가능) 1개 (4인분)

- 만드는 법

① 생강은 껍질을 벗겨서 얇게 저미고, 통계피는 조각을 내어 깨끗이 씻는다.

② 저민 생강에 물을 6C를 부어 약한 불에서 25분 정도 뭉근히 끓여 고운 체에 거른다.

③ 씻은 계피에 물을 6C를 부어 40분 정도 끓여서 면포에 거른다.

④ 생강과 계피 끓인 물을 합하고 설탕을 넣어 10분 정도 끓인 뒤 식힌다.

⑤ 곱감쌈을 잘라 한쪽씩 담고 수정과 물을 부어낸다.

2. 전주시의 의례음식 표준화 및 명품화

조선시대 궁중의 음식문화와 양반가문의 음식문화는 여러 가지 방법으로 교류가 이루어졌으며, 그 과정에서 전주시와 서울특별시의 의례음식문화는 현재와 같은 형태로 체계화되었다. 또한 양반가문의 음식문화는 각 지역 향토음식문화의 형성에

주도적인 역할을 하였다. 이러한 과정을 통해 형성된 의례음식문화 중 현재 전주시와 서울특별시의 상품화된 폐백음식과 이바지 음식의 실제 이용 형태를 조사하였다. 두 지역의 폐백음식과 이바지 음식은 다양한 구성과 가격대로 활용되고 있었으며, 체계적인 구성은 확인되지 않았다. 또한 최근에는 의례음식의 변형이 빠른 속도로 진행되고 있었으며, 의례음식의 의미보다는 의례음식 상차림의 화려함에 중요도를 두어 음식의 수도 증가하고 있었다.

현재의 의례음식 이용 실태 조사결과와 폐백음식의 의미에 따라 전주시의 폐백음식과 이바지음식의 구성을 가격대별로 다음과 같이 제안하고자 한다. 앞에서 조사한 폐백의 의미를 내포하고 있는 여러 음식 중 가장 중요한 의미를 가지고 있는 대추고임, 구절판, 육포를 공통된 구성으로 하여 가격대에 따라 3단계로 구분하여 禮, 愛, 品으로 명하였다. 가격의 증가에 따라 음식의 종류를 각각 5종, 9종, 11종으로 증가하였으며, 또한 양이나 형태의 변화도 주었다.

1) 전주시 폐백음식의 표준화 및 명품화를 위한 구성

구분	구성	음식 수	기타
禮	대추고임, 구절판, 육포, 경단, 오징어 꽃 오름	5종	술
愛	대추고임, 구절판, 육포, 오징어닭, 꽃감오름, 대하찜, 떡, 강정, 엿	9종	술
品	대추고임, 구절판, 육포, 문어봉황, 꽃감오름, 약과, 대합찜, 편포, 전주화전, 사지꽃이, 인삼정과	11종	술

다음은 가격대별 의례 음식의 구성인 禮, 愛, 品の 표준화된 의례음식 상차림과 각각 구성 음식의 조리법을 제안한 것이다.

<禮>

대추고임, 구절판, 육포, 경단, 오징어 꽃 오름, 술



밤대추



- 재료 : 대추 1kg, 밤 3kg, 잣 1C, 소주 500mL

- 만드는 방법

① 잘 여문 대추를 골라 표면을 깨끗이 닦고 정종이나 소주에 하룻밤을 재운다.

- ② 밤은 깨끗이 닦아 절반 정도는 껍질을 벗겨 표면이 매끄러울 때까지 손질한다.
- ③ 술에 불려 주름이 펴진 대추에 잣을 끼운다.
- ④ 구절판에 밤과 대추를 담고 오징어오름으로 장식한다.

구절판



- 재료 : 곱감, 호두, 대추, 잣, 육포, 생강란(생강, 설탕, 꿀, 잣가루, 물엿, 물), 깨강정(깨 1 1/2C, 물엿 1/2C, 설탕 3ts), 흑임자강정(흑임자 1 1/2C, 물엿 1/2C, 설탕 3ts), 과일정과
- 만드는 법
- ① 과일정과 : 과일을 1cm 두께로 썰어 시럽에 담갔다가 말리기를 3-4회 반복하여 잘 마르면 설탕에 묻어둔다.
- ② 대추초 : 대추는 씨를 빼고, 설탕, 물엿에 졸이다가 울란소를 넣어 대추모양을 만든 후 한 쪽에 잣을 꽂는다.
- ③ 육포 : 포를 뜬 쇠고기를 양념장에 주물러 잣을 싸서 빻아 말려 가위로 작은 송편 모양으로 정돈한다. 편포처럼 다진 쇠고기를 양념하여 구워서 간장에 조리는 방법도 있다.
- ④ 곱감쌈 : 손질한 곱감에 호두를 넣고 모양을 만든 다음 자른다.
- ⑤ 강정 : 설탕과 물엿을 졸이다가 깨 또는 흑임자를 넣고 버무려 넓게 편 다음 굳혀 자른다.
- ⑥ 과일정과, 대추초, 생강란, 육포, 곱감쌈, 깨강정, 흑임자강정 등을 색을 맞추어 구절판에 담아낸다.

경단



- 재료 : 찹쌀가루 1kg, 소금, 설탕 1/2C, 물 1C, 거피팔앙금 5Ts, 시럽 1C, 콩고물(볶은콩가루, 파란콩가루, 팔앙금가루)

- 만드는 법

- ① 고물을 준비한다.
- ② 찹쌀가루에 소금을 넣고 킷밥 정도로 익반죽하여 동그랗게 빚은 후 소(거피팔앙금)을 넣는다.
- ③ 빚은 경단을 끓는 물에 삶아 꺼내어 시럽에 담갔다가 건져낸다.
- ④ 물기를 빼고 삼색 고물을 묻힌다.

육포



- 재료 : 쇠고기(홍두깨살) 3kg(5근), 다진 잣,

- 양념장 : 간장 1C, 설탕 2/3C, 양파 1개, 마늘 10쪽, 후추, 참기름

- 만드는 방법

- ① 쇠고기(홍두깨살)을 0.3cm 두께의 결방향으로 넓적하게 썰어 기름기를 제거한

다.

- ② 피물을 뺀 고기에 양념장을 발라 잘 주물러 양념이 베이도록 한 후 발이나 채반에 반듯하게 모양을 잡아가며 널어 놓는다.
- ③ 그 위에 곱게 다져 놓은 잣가루를 뿌리듯 올리고, 잣가루가 떨어지지 않도록 꼭꼭 누른다.
- ④ 어느 정도 마르면 가지런히 놓은 후 무거운 것을 올려 놓아 모양을 잡는다.
- ⑤ 참기름과 엷을 발라 윤기를 준 후 잣 등의 고명을 올려 모양을 낸다.

오징어오름



- 재료 : 오징어, 가위, 칼, 송곳

- 만드는 법

- ① 덜 말려진 오징어를 도톰한 것으로 구입하여 껍질을 벗기고 평평하게 펴둔다.
- ② 오징어 다리는 빨판을 떼어내고 두께를 일정하게 한 다음 여러 가닥으로 잘라 위쪽이 뽀족하게 되도록 손질한다.
- ③ 오징어로 여러 가지 모양의 꽃을 만들어 목기에 담는다.

<愛>

대추고임, 구절판, 육포, 오징어담, 꽃감오림, 대하찜, 떡, 강정, 엿, 술



엿



- 재료 : 맵쌀 2kg, 엿기름 2C

- 만드는 법

① 맵쌀을 하루 정도 불렀다가 시루에 찌서 항아리에 엿기름과 함께 넣고 쌀의 5-6배의 물을 부은 후 뚜껑을 닫고 이불을 덮어 9시간 정도 둔다.

- ② 이를 자루에 걸러 꼭 짰 다음 물이 1/3으로 줄어들 때까지 줄인다.
- ③ 두 사람이 마주 잡고 엿을 늘려 갈색 엿이 하얗게 되면 적당한 크기로 잘라 보
관한다.

오징어닭



- 재료 : 닭, 오징어, 색지, 지철사, 풀, 대꼬챙이, 골판지, 대추, 밤
 - 만드는 법
- ① 오징어는 회고 분이 많이 나온 것을 구입하여 등뼈를 제거하고 껍질을 벗긴다.
 - ② 1.3cm의 너비로 반듯하게 자르고 다시 0.6cm의 너비로 반복하여 등분한다.
 - ③ 넓은 부분의 오징어는 끝을 동그랗게 다듬는다.
 - ④ 넓은 부분의 오징어에 사선으로 가위집을 내어 털 모양을 만든다. 이 때 털의 굵기가 통통하고 깊숙하게 잘라 주어야 깃털이 살아 보인다.
 - ⑤ 좁은 부분의 오징어는 사선으로 가위집을 낸다.
 - ⑥ 넓은 부분의 오징어 깃털을 하나하나 펴주어 깃털을 살려준다.
 - ⑦ 좁은 부분의 오징어 깃털은 비틀어 꼬아준다.
 - ⑧ 오징어 머리의 껍질을 벗겨 손질한 다음 가위집을 내고 꼬아준다.
 - ⑨ 닭을 깨끗이 손질하여 찌서 식힌 후 기름종이로 싸다.
 - ⑩ 준비한 오징어 오름으로 닭을 장식하고 색상지로 꼬리를 장식하여 마무리한다.

밤대추



- 재료 : 대추 1kg, 밤 3kg, 잣 1C, 소주 500mL

- 만드는 방법

- ① 잘 여문 대추를 골라 표면을 깨끗이 닦고 정종이나 소주에 하룻밤을 재운다.
- ② 밤은 깨끗이 닦아 절반 정도는 껍질을 벗겨 표면이 매끄러울 때까지 손질한다.
- ③ 술에 불려 주름이 퍼진 대추에 잣을 끼운다.
- ④ 목기 가운데에 껍질을 벗기지 않은 밤을 담고 실에 꿰 대추를 돌려가며 쌓아올린다.

육포



- 재료 : 쇠고기(홍두깨살) 3kg(5근), 다진 잣,

- 양념장 : 간장 1C, 설탕 2/3C, 양파 1개, 마늘 10쪽, 후추, 참기름

- 만드는 방법

- ① 쇠고기(홍두깨살)을 0.3cm 두께의 결방향으로 넓적하게 썰어 기름기를 제거한다.
- ② 피물을 뺀 고기에 양념장을 발라 잘 주물러 양념이 베이도록 한 후 발이나 채반에 반듯하게 모양을 잡아가며 널어 놓는다.

- ③ 그 위에 곱게 다져 놓은 잣가루를 뿌리듯 올리고, 잣가루가 떨어지지 않도록 꼭꼭 누른다.
- ④ 어느 정도 마르면 가지런히 놓은 후 무거운 것을 올려 놓아 모양을 잡는다.
- ⑤ 참기름과 엷을 발라 윤기를 준 후 잣 등의 고명을 올려 모양을 낸다.

꽃감오름



- 재료 : 꽃감 3줄, 대나무꽃이(당면), 잣
 - 만드는 법
- ① 동그랗고 납작하게 눌러진 꽃감의 꼭지부분을 잘라내고 포를 떠 2장으로 만든다.
 - ② 바깥쪽을 1 cm 간격으로 가위로 잘라 잎모양을 만든다.
 - ③ 2장을 이어 말아 대나무꼬지나 당면으로 고정시켜 꽃을 만들고 중앙에 잣을 올린다.
 - ④ 여러 가지 꽃 모양을 만들어 목기에 담는다.

구절판



- 재료 :

과일정과(키위, 바나나, 제철과일 또는 당근, 오이 등 채소),

울란(밤 200g, 꿀 1/2C, 잣, 설탕 약간),

생강란(생강, 설탕, 꿀, 잣가루, 물엿, 물),

대추초(대추 200g, 밤소 100g, 물엿 1/2C, 설탕 3ts),

육포쌈(홍두깨살 200g, 잣 50g, 육포양념), 한치93마리),

잣강정(잣 1 1/2C, 물엿 1/2C, 설탕 3ts),

호두초(호두 300g, 물엿 1/2C, 설탕 3ts),

호박씨강정(호박씨 1 1/2C, 물엿 1/2C, 설탕 3ts),

꽃감쌈(주머니꽃감 5개, 호두 10개)

① 과일정과 : 과일을 1cm 두께로 썰어 시럽에 담갔다가 말리기를 3-4회 반복하여 잘 마르면 설탕에 묻어둔다.

② 대추초 : 대추는 씨를 빼고, 설탕, 물엿에 졸이다가 울란소를 넣어 대추모양을 만든 후 한 쪽에 잣을 꽂는다.

③ 육포쌈 : 포를 뜯 쇠고기를 양념장에 주물러 잣을 싸서 빗어 말려 가위로 작은 송편 모양으로 정돈한다. 편포처럼 다진 쇠고기를 양념하여 구워서 간장에 조리는 방법도 있다.

④ 한치 : 가위와 칼로 다양한 꽃모양을 오리는데 오징어보다 한층 더 고급스럽다.

⑤ 호두초 : 호두를 뜨거운 물에 불려 껍질을 제거하고 설탕과 물엿에 넣어 졸인다.

⑥ 잣강정 : 물엿과 설탕을 끓이다가 잣을 넣고 버무린 다음 넓게 펴고 식힌 후 적당한 크기로 자른다.

⑦ 과일정과, 대추초, 육포쌈, 다양한 꽃모양으로 오린 한치, 호두를 설탕과 물엿에 졸인 호두초, 꽃감쌈, 강정 등을 담기도 한다.

⑧ 각각의 재료를 구절판에 색을 맞추어 담아낸다.

깨강정



- 재료 :

땅콩강정 : 땅콩 1½C, 물엿 ½C, 설탕 3ts

깨강정 : 깨 1½C, 물엿 ½C, 설탕 3ts

잣강정 : 잣 1½C, 물엿 ½C, 설탕 3ts

호박씨강정 : 호박씨 1½C, 물엿 ½C, 설탕 3ts

- 만드는 법

- ① 냄비에 물엿, 설탕을 넣어 실이 나올 때까지 끓인 다음 볶은 깨, 잘게 다진 땅콩, 볶은 해바라기 씨 등을 각각 버무린 후 물을 묻힌 도마에 올려 고르게 펼친다.
- ② 어느 정도 굳으면 0.7cm 두께로 밀어 마름모꼴로 자른다.
- ③ 물엿을 끓여 강정 위에 바르고 그 위에 잣, 해바라기씨, 대추 등으로 모양을 낸다.

삼색인절미



- 재료 : 찹쌀 1.7kg, 팥 420g, 콩가루 122g, 검은깨 1C, 소금 약간

- 만드는 법

- ① 찹쌀은 깨끗이 씻어 5시간 이상 물에 불린다.
- ② 시루에 먼포를 깔고 불린 찹쌀을 넣어 푹 찐 다음 소금을 약간 넣고 넓은 그릇에 쏟아 방망이로 골고루 친다.
- ③ 팥은 찹쌀에 찌서 팥고물을 만든다.
- ④ 검은깨를 깨끗이 씻어서 볶아 뺀다.
- ⑤ 2를 가늘고 납작하게 만들어 적당한 길이로 썬 다음 팥고물, 콩가루, 검은깨가루를 각각 묻힌다.

대하찜



- 재료 : 대하 20마리, 소금, 청주

- 만드는 법

① 새우를 소금과 청주를 뿌려 밑간을 한다.

② 김이 오르는 찜솥에 밑간을 한 새우를 넣고 찜 다음 하나씩 쌓아서 그릇에 담는다.

③ 하나씩 쌓아서 그릇에 담는다.

<品>

대추고임, 구절판, 육포, 문어봉황, 곶감오림, 약과, 대합찜, 편포, 전주화전, 사지꽃이, 인삼정과, 술



밤대추



- 재료 : 대추 1kg, 밤 3kg, 잣 1C, 소주 500mL
- 만드는 방법

- ① 잘 여문 대추를 골라 표면을 깨끗이 닦고 정종이나 소주에 하룻밤을 재운다.
- ② 밤은 깨끗이 닦아 절반 정도는 껍질을 벗겨 표면이 매끄러울 때까지 손질한다.
- ③ 술에 불려 주름이 퍼진 대추에 잣을 끼운다.
- ④ 목기 가운데에 껍질을 벗기지 않은 밤을 담고 실에 켜 대추를 돌리면서 쌓아올린다.
- ⑤ 오징어로 학이나 봉황을 만들어 장식한다.

문어봉황



- 재료 : 문어 1마리, 칼, 철근

- 만드는 법

- ① 크고 긴 백문어의 마리를 자른 후 굵은 가닥 2개를 골라 바르게 펴준다. 너무 말라 있으면 분무기로 물을 뿌린 후 냉동실에 넣어두었다가 사용하면 좋다.
- ② 머리모양을 잡아 모양을 낸다.
- ③ 머리 위쪽에 양쪽으로 5개 잔 칼집을 낸다.
- ④ 3의 뒤에서 7개씩 칼집을 넣어 길게 자르는 데 양쪽으로 2개를 만들어 벌린다.
- ⑤ 머리 반대쪽에 5개 잔칼집을 낸다.
- ⑥ 다시 머리쪽에 25개 칼집을 곱고 똑같이 낸다.
- ⑦ 아래쪽에 8개의 칼집을 깊숙이 내어 양쪽으로 하나씩 펴서 구부려 머리를 만든다.

다.

⑧ ⑦의 밑에 7개의 칼집을 넣는다.

⑨ 꼬리모양은 7개의 칼집을 먼저 넣은 후 긴 칼집을 1개 넣는 것을 반복하여 하나씩 양쪽으로 벌리는데 꼬리가 2개가 되도록 만든다.

⑩ 날개는 문어끝을 8개의 칼집을 넣어 자른 후 양쪽으로 펴준다.

약과



- 재료 : 밀가루 3kg, 설탕 2C, 꿀 1C, 소주 1C, 생강즙 1C, 참기름 1C, 식용유, 물

- 만드는 법

① 설탕, 꿀, 소주, 생강즙, 참기름, 식용유를 먼저 잘 섞는다.

② 밀가루를 넣어 두 손으로 비벼가며 섞는다.

③ 보슬보슬하게 섞어지면 한 쪽에서부터 물을 약간씩 넣어 반죽한 후 비닐에 넣어 잠깐 숙성시킨다.

④ 반죽을 밀대로 밀어 마름모 모양으로 썰고, 나뭇잎 모양으로 만든 후 칼집을 깊숙이 넣어준다.

⑤ 꽃 모양의 약과는 화형틀로 찍거나 칼로 자르고 여기에 칼집과 기름 구멍을 준다.

⑥ 모양을 만든 반죽을 기름에 튀겨낸 다음 12시간 정도 기름기를 빼 둔다.

⑦ 생강즙, 꿀, 설탕, 소주, 물엿, 참기름을 섞어 증청액을 끓이다가 튀겨낸 약과를 넣어 버무려 한소끔 끓인다.

⑧ 약과에 윤기가 충분하게 나면 그릇에 담고 잣을 올린다.

구절판



- 재료 :

과일정과(키위, 바나나, 제철과일 또는 당근, 오이 등 채소),

울란(밤 200g, 꿀 1/2C, 잣, 설탕 약간),

생강란(생강, 설탕, 꿀, 잣가루, 물엿, 물),

대추초(대추 200g, 밤소 100g, 물엿 1/2C, 설탕 3ts),

육포쌈(홍두깨살 200g, 잣 50g, 육포양념), 한치93마리),

잣강정(잣 1 1/2C, 물엿 1/2C, 설탕 3ts),

호두초(호두 300g, 물엿 1/2C, 설탕 3ts),

호박씨강정(호박씨 1 1/2C, 물엿 1/2C, 설탕 3ts),

꽃감쌈(주머니꽃감 5개, 호두 10개)

① 과일정과 : 과일을 1cm 두께로 썰어 시럽에 담갔다가 말리기를 3-4회 반복하여 잘 마르면 설탕에 묻어둔다.

② 대추초 : 대추는 씨를 빼고, 설탕, 물엿에 졸이다가 울란소를 넣어 대추모양을 만든 후 한 쪽에 잣을 꽂는다.

③ 육포쌈 : 포를 뜯 쇠고기를 양념장에 주물러 잣을 싸서 빻아 말려 가위로 작은 송편 모양으로 정돈한다. 편포처럼 다진 쇠고기를 양념하여 구워서 간장에 조리하는 방법도 있다.

④ 한치 : 가위와 칼로 다양한 꽃모양을 오리는데 오징어보다 한층 더 고급스럽다.

⑤ 호두초 : 호두를 뜨거운 물에 불려 껍질을 제거하고 설탕과 물엿에 넣어 졸인다.

⑥ 강정 : 설탕과 물엿을 졸이다가 깨 등의 재료를 넣고 잘 버무린 다음 넓게 펴고 식한 후 자른다.

⑦ 과일정과, 대추초, 육포쌈, 다양한 꽃모양으로 오린 한치, 호두를 설탕과 물엿에

줄인 호두초, 꽃감쌈, 강정 등을 담기도 한다.

⑧ 준비한 음식은 색을 맞추어 구절판에 담아낸다.

꽃감오림



- 재료 : 꽃감 3줄, 대나무꽃이(당면), 잣

- 만드는 법

① 동그랗고 납작하게 눌러진 꽃감의 꼭지부분을 잘라내고 포를 떠 2장으로 만든다.

② 바깥쪽을 1 cm 간격으로 가위로 잘라 잎모양을 만든다.

③ 2장을 이어 말아 대나무꼬지나 당면으로 고정시켜 꽃을 만들고 중앙에 잣을 올린다.

④ 여러 가지 꽃 모양을 만들어 목기에 담는다.

대합전



- 재료 : 대합 5개, 쇠고기 다짐육 100g, 양파 50g, 당근 중 1개, 밀가루 약간, 호박고지 10장, 다진 파 1Ts, 다진마늘 1Ts, 생강 약간, 후추 약간

- 만드는 법

- ① 대합을 깨끗이 손질하여 껍질을 2개로 떼어 낸다.
- ② 대합살을 발라내어 다지고, 양파, 당근, 호박고지 불린 것을 다진 다음 쇠고기 다진 것, 밀가루, 갠 양념을 넣어 무친 후 살짝 볶는다.
- ③ 대합껍질 안쪽에 밀가루를 바른 후 볶아낸 소를 넣어 겉이 평평하게 해 준다.
- ④ 밀가루와 계란을 묻혀 팬에 지져낸다.
- ⑤ 실고추, 홍고추, 풋고추를 이용하여 고명을 올리기도 한다.

편포



- 재료 : 쇠고기(우둔살) 3근, 양파 2개, 마늘 100g, 파 약간, 간장 1C, 설탕 1/3C, 다진 파 1/3C, 마늘 1/3C, 깨소금 1/4C, 참기름, 후추, 소금, 계란노른자 2개, 밀가루 1/4C, 달걀 4개, 메추리알 20알, 홍고추 5개, 파슬리 100g, 솔잎이나 전나무잎 약간, 당근 약간, 이쑤씨개

- 만드는 방법

- ① 쇠고기를 곱게 다진 후 양파와 마늘 다진 것, 갠 양념, 계란 노른자 2개와 밀가루 약간을 넣어 치대고 원형의 모양을 잡아 오븐이나 팬에 구워 놓는다.
- ② 달걀은 삶아 노른자를 체에 내린다.
- ③ 메추리알은 삶아 껍질을 벗겨 놓는다.
- ④ 고추와 파슬리는 곱게 다진 후 물기를 빼둔다.
- ⑤ 목기에 익힌 고기를 올리고, 그 위에 계란 노른자, 파슬리, 홍고추를 태극무늬의 본을 이용하여 정성스럽게 올려 태극 문양을 완성한다.
- ⑥ 메추리알은 대나무꼬지나 이쑤씨개를 이용하여 옆면에 돌려가며 꽂는다.
- ⑦ 소나무로 끝을 장식하고 사이에 당근으로 모양을 내어 장식한다.

⑧ 술에 불린 대추를 사이사이에 놓는다.

전주화전



- 재료 : 찹쌀가루 1kg, 밤 500g, 설탕 1/2C, 식용유 1/2C, 참기름 약간, 딸기즙, 시금치즙, 치자물, 각 5Ts, 대추, 석이, 밤

- 만드는 법

- ① 찹쌀가루를 딸기즙, 시금치즙, 치자물을 각각 넣어 익반죽한다.
- ② 삶은 밤을 으갠 후, 설탕과 꿀을 넣고 치대어 소를 만든다.
- ③ 대추와 석이버섯, 밤을 곱게 채쳐 살짝 말린 후 잘 섞어 고명으로 준비한다.
- ④ 반죽을 작은 밤알 크기로 잘라 직경 4cm 동전 모양으로 빚은 후, 참기름을 섞은 식용유에 지져 낸다.
- ⑤ 한 김 나가면 소를 넣고, 반달모양이 되도록 빚는다.
- ⑥ 그릇에 설탕을 골고루 뿌려 둔 후, 빚어 놓은 화전을 색이 어우러지도록 담고 그 위에 섞어둔 고명을 수북이 쌓고 다시 설탕을 뿌려주어야 고명이 흐트러지지 않는다.

육포



- 재료 : 쇠고기(홍두깨살) 3kg(5근), 다진 잣,
 - 양념장 : 간장 1C, 설탕 2/3C, 양파 1개, 마늘 10쪽, 후추, 참기름
 - 만드는 방법
- ① 쇠고기(홍두깨살)을 0.3cm 두께의 결방향으로 넓적하게 썰어 기름기를 제거한다.
 - ② 피물을 뺀 고기에 양념장을 발라 잘 주물러 양념이 베이도록 한 후 발이나 채반에 반듯하게 모양을 잡아가며 널어 놓는다.
 - ③ 그 위에 곱게 다져 놓은 잣가루를 뿌리듯 올리고, 잣가루가 떨어지지 않도록 꼭꼭 누른다.
 - ④ 어느 정도 마르면 가지런히 놓은 후 무거운 것을 올려 놓아 모양을 잡는다.
 - ⑤ 참기름과 엿을 발라 윤기를 준 후 잣 등의 고명을 올려 모양을 낸다.

사지꽃이



- 재료 : 청, 홍, 노랑, 분홍, 초록 색지 1장씩, 대나무꽃이 1묶음, 호두 36개, 잣 200g, 은행
 - 만드는 법
- ① 한지를 가로 10cm 세로 7cm로 자르고 0.2cm 간격으로 앞두 방향으로 바꾸어 접는다.
 - ② 접어진 색지를 45도 각도로 0.2cm 간격이 되도록 자른다.
 - ③ 노랑, 분홍, 초록, 빨강, 청색의 순서로 한 장씩 붙인다.
 - ④ 잣, 호두, 은행을 각각 대나무 꽃이에 꽂아 실로 묶고 이를 풀칠해 둔 종이에 말아 붙인 후 종이의 가닥을 소담스럽게 펴서 만든다.
 - ⑤ 잣, 호두, 은행이 위로 보이게 목기에 담고 중앙에 엿을 놓거나 종이만 말아진

것을 놓는다.

인삼박고지정과



- 재료 : 수삼 1kg, 물엿 5C, 설탕 1C, 꿀 1C

- 만드는 법

① 수삼을 깨끗이 다듬어 대어섯 곳에 구멍을 내고 김이 오른 찜솥에서 10분 정도 찌낸다.

② 물엿, 설탕, 수삼을 넣어 조리다.

③ 처음에는 센 불에서 조리다가 점점 약하게 하여 뚜껑을 열고 거품을 걷어가며 조리다.

④ 거의 조렸을 때 나머지 꿀을 넣고 좀 더 조리다가 체에 건져서 식힌다.

3. 전주시의 이바지 음식의 명품화

다식류, 울란, 조란, 약과, 정과류, 강정류, 정과류, 떡류



찜류, 편포와 어포



<떡>



2색 찰떡

- 재료 : 찰쌀가루 3kg, 거피팥 3C, 흑임자가루 3C, 소금, 설탕

- 만드는 방법

① 찰쌀을 8시간 정도 불린 다음 건져서 물기를 빼고 소금을 넣어 고운 체에 내린다.

② 거피 팥고물과 흑임자가루를 만든다.

③ 시루에 시루밀을 깔고 거피 팥고물을 뿌린 다음 찰쌀가루를 3cm 두께로 편편하게 깔고 그 위에 흑임자 가루를 올리고, 찰쌀가루를 번갈아 켜켜로 깔아 솥 위에 올린다.

④ 수증기가 새지 않도록 밀가루로 시루변을 붙인다.

⑤ 배보자기를 시루위에 덮고 센 불에서 20분 찌다가 김이 오른 후 10분을 더 뜸을 들인다.

⑥ 거피팥고물 만드는 법 : 흰 팥을 맷돌에 타서 따뜻한 물에 담가 불린 다음 손으로 여러 번 비벼 껍질을 조리로 건진다. 이런 작업을 여러 번 해서 껍질과 껍질이 벗겨지지 않은 팥을 골라내고 찬물에 다시 헹궈 돌을인다. 이것을 찹솔에 배보지기를 깔고 푹 찢다. 찢 팥이 한 김 나가면 소금과 설탕을 넣어 섞은 뒤 어레미에 내린다.

⑦ 흑임자 가루 만드는 법 : 볶은 흑임자르 분쇄기에 갈아 소금과 설탕을 넣는다.

전주 화전

- 재료 : 찰쌀가루 1kg, 밤 500g, 설탕 1/2C, 식용유 1/2C, 참기름 약간, 딸기즙,

시금치즙, 치자물, 각 5Ts, 대추, 석이, 밤

- 만드는 법

- ① 찹쌀가루를 딸기즙, 시금치즙, 치자물을 각각 넣어 익반죽한다.
- ② 삶은 밤을 으갠 후, 설탕과 꿀을 넣고 치대어 소를 만든다.
- ③ 대추와 석이버섯, 밤을 곱게 채쳐 살짝 말린 후 잘 섞어 고명으로 준비한다.
- ④ 반죽을 작은 밤알 크기로 잘라 직경 4cm 동전 모양으로 빚은 후, 참기름을 섞은 식용유에 지져 낸다.
- ⑤ 한 김 나가면 소를 넣고, 반달모양이 되도록 빚는다.
- ⑥ 그릇에 설탕을 골고루 뿌려 둔 후, 빚어 놓은 화전을 색이 어우러지도록 담고 그 위에 섞어둔 고명을 수북이 쌓고 다시 설탕을 뿌려주어야 고명이 흐트러지지 않는다.

<강정류>



들깨강정

- 재료 : 들깨 ½C, 물엿 ½C, 설탕 3ts

- 만드는 법

- ① 냄비에 물엿, 설탕을 넣어 실이 나올 때까지 끓인다.
- ② 볶은 검은깨를 ①에 버무린 후에 물을 묻힌 도마에 올려 고르게 펼친다.
- ③ 어느 정도 굳으면 0.7cm 두께로 밀어 마름모꼴로 자른다.
- ④ 물엿을 끓여 강정 위에 바르고 그 위에 잣, 해바라기씨, 대추 등으로 모양을 낸다.

검은깨강정

- 재료 : 검은깨 1½C, 물엿 ½C, 설탕 3ts

- 만드는 법

- ① 냄비에 물엿, 설탕을 넣어 실이 나올 때까지 끓인다.
- ② 볶은 검은깨를 ①에 버무린 후에 물을 묻힌 도마에 올려 고르게 펼친다.
- ③ 어느 정도 굳으면 0.7cm 두께로 밀어 마름모꼴로 자른다.
- ④ 물엿을 끓여 강정 위에 바르고 그 위에 잣, 해바라기씨, 대추 등으로 모양을 낸다.

흰깨강정

- 재료 : 깨 1½C, 물엿 ½C, 설탕 3ts

- 만드는 법

- ① 냄비에 물엿, 설탕을 넣어 실이 나올 때까지 끓인다.
- ② 볶은 깨를 물엿과 설탕을 끓인 엿물에 버무린다
- ③ 물을 묻힌 도마에 엿물과 볶은깨 버무린 것을 올려 고르게 펼친다.
- ④ 어느 정도 굳으면 0.7cm 두께로 밀어 마름모꼴로 자른다.
- ⑤ 물엿을 끓여 강정 위에 바르고 그 위에 잣, 해바라기씨, 대추 등으로 모양을 낸다.

호박씨강정

- 재료 : 호박씨 1½C, 물엿 ½C, 설탕 3ts

- 만드는 법

- ① 냄비에 물엿, 설탕을 넣어 실이 나올 때까지 끓인다.
- ② 볶은 검은깨를 ①에 버무린 후에 물을 묻힌 도마에 올려 고르게 펼친다.
- ③ 어느 정도 굳으면 0.7cm 두께로 밀어 마름모꼴로 자른다.
- ④ 물엿을 끓여 강정 위에 바르고 그 위에 잣, 해바라기씨, 대추 등으로 모양을 낸다.

<다식, 난류>



검정깨 다식

- 재료 : 흑임자가루 1C, 설탕 2Ts, 꿀 3Ts

- 만드는 방법

① 흑임자 가루에 꿀과 설탕을 넣어 되직하게 반죽한 후 참기름을 바른 다식판에 찍어낸다.

청태다식

- 재료 : 청태가루 1C, 설탕 2Ts, 꿀 3Ts

- 만드는 방법

① 청태 가루에 꿀과 설탕을 넣어 되직하게 반죽한 후 참기름을 바른 다식판에 찍어낸다.

강란

- 재료 : 생강 1kg, 물엿 3C, 설탕 1C, 꿀 $\frac{1}{2}$ C, 잣 적당량, 시금치즙 5Ts, 딸기즙 5Ts

- 만드는 방법

① 생강은 껍질을 벗겨 믹서기에 곱게 간다.

② 설탕, 물엿, 체에 거른 ①의 건더기를 3등분하여 각각의 냄비에 담고, 시금치즙과 딸기즙을 넣어 은근한 불에서 저어가며 끓인다. 한소끔 끓어오르면 생강물에 가라앉힌 생강녹말 앙금을 넣어 끓인다.

③ 거의 졸여지면 꿀을 넣어 맛과 향을 준다.

④ 꽃과 나뭇잎의 모양으로 빚는다.

조란

- 재료 : 대추 10개, 잣 ½ts, 물 2Ts, 계핏가루 약간
- 만드는 방법
 - ① 대추를 살짝 찌 씨를 빼고 곱게 다진다.
 - ② 냄비에 1과 꿀, 계핏가루를 넣고, 약한 불에서 조린다.
 - ③ 대추 모양으로 빚는다.

율란

- 재료 : 밤 200g, 꿀 ½C, 잣, 설탕 약간
- 만드는 방법
 - ① 삶은 밤의 껍질을 벗기고 체에 내린다.
 - ② 꿀과 설탕을 넣어 촉촉하게 반죽한다.
 - ③ 동그렇게 빚어 가운데를 눌러준 후 젓가락 끝으로 모양을 만든다.
 - ④ 타원형으로 빚어 젓가락으로 나뭇잎 모양을 만든다.

<약과>



- 재료 : 밀가루 3kg, 설탕 2C, 꿀 1C, 소주 1C, 생강즙 1C, 참기름 1C, 식용유, 물
- 만드는 법
 - ① 설탕, 꿀, 소주, 생강즙, 참기름, 식용유를 먼저 잘 섞는다.
 - ② 밀가루를 넣어 두 손으로 비벼가며 섞는다.

- ③ 보슬보슬하게 섞어지면 한 쪽에서부터 물을 약간씩 넣어 반죽한 후 비닐에 넣어 잠깐 숙성시킨다.
- ④ 반죽을 밀대로 밀어 마름모 모양으로 썰고, 나뭇잎 모양으로 만든 후 칼집을 깊숙이 넣어준다.
- ⑤ 꽃 모양의 약과는 화형틀로 찍거나 칼로 자르고 여기에 칼집과 기름 구멍을 준다.
- ⑥ 모양을 만든 반죽을 기름에 튀겨낸 다음 12시간 정도 기름기를 빼 둔다.
- ⑦ 생강즙, 꿀, 설탕, 소주, 물엿, 참기름을 섞어 증청액을 끓이다가 튀겨낸 약과를 넣어 버무려 한소끔 끓인다.
- ⑧ 약과에 윤기가 충분하게 나면 그릇에 담고 잣을 올린다.

<갑오징어와 홍합초>



- 재료 : 홍합살, 갑오징어, 쇠고기(우둔살), 꿀, 참기름, 전분, 물, 파, 마늘, 생강, 간장, 설탕, 후춧가루, 배즙 적당량

- 만드는 방법

- ① 홍합은 살만 발라 끓는 소금물에 살짝 데쳐 물기를 뺀다.
- ② 쇠고기는 길이로 채썰어 분량의 양념으로 무친 후 볶아 식힌다.
- ③ 대파의 흰 부분과 생강은 2cm 길이로 곱게 채썰고, 마늘은 0.2cm 두께로 편으로 썬다. 팬을 달궈 살짝 두른 후 파채, 마늘편, 생강채를 볶다가 조림장을 넣어 반정도 조리한다.
- ④ 조림장에 홍합살을 넣어 조리다가 쇠고기를 넣어 자작하게 조리 후 전분을 물에 개어 붓고 골고루 섞는다. 꿀과 참기름으로 마무리하고 잣을 얹어 낸다.
- ⑤ 생홍합을 사용하면 마른 홍합을 불려서 조리하는 것보다 부드럽고 부스러지지 않

아서 모양도 좋고 맛도 좋다. 홍합은 조리면 훨씬 크기가 작아지므로 처음부터 너무 작게 썰면 좋지 않다.

전복초

- 재료 : 전복 8개, 물 3C, 간장 4Ts, 설탕 4Ts, 참기름 3Ts, 마늘 2쪽, 생강 2쪽, 잣, 대추, 은행, 꿀 적당량

- 만드는 방법

- ① 전복은 솔을 이용해서 전복살과 껍데기를 깨끗이 씻는다.
- ② 전복 껍데기에서 전복과 내장을 분리한다.
- ③ 전복과 껍데기는 끓는 물에 3분 동안 삶아 놓는다.
- ④ 깨끗하게 씻은 전복살은 가로, 세로 0.2cm 간격으로 사선칼집을 넣는다.
- ⑤ 분량의 조림장이 끓기 시작하면 중간불로 바꾸고 손질한 전복을 넣고 7-8분동안 조리한다.
- ⑥ 조림 전복을 전복 껍데기에 담는다.
- ⑦ 다진 잣, 다진 대추, 다진 은행 등 고명은 각각 꿀에 살짝 버무려 전복 위에 보기 좋게 올린다.
- ⑧ 전복은 보통 4-5년 정도 자란 것을 식용으로 사용한다. 과거 전복은 워낙 비싸서 특별한 의례음식으로 사용했고, 냉장시설이 없어 말린 전복이 유통되었다. 전복은 고임상에 어물과 포를 함께 고이는데 쓰였으며, 전조의 반가에서는 말린 전복으로 봉황을 오리기도 했다.

<자반류>



건새우 볶음

- 재료 : 건새우 100g, 간장 1Ts, 고추장 1Ts, 고춧가루 1Ts, 설탕 1Ts, 청주 1Ts, 물엿 2Ts, 참기름 1Ts, 참깨 1Ts, 다진 마늘 1ts

- 만드는 방법

- ① 색이 붉고 모양이 반듯한 새우를 준비하여 팬에 기름을 두르고 잠깐 볶아낸다.
- ② 간장, 고추장, 고춧가루, 설탕, 청주, 물엿, 참기름, 참깨, 다진 마늘을 냄비에 넣어 끓이다가 ①의 건새우를 넣어 잠깐 조려낸다.

멸치 볶음

- 재료 : 멸치 100g, 간장 1Ts, 고추장 1Ts, 고춧가루 1Ts, 설탕 1Ts, 청주 1Ts, 물엿 2Ts, 참기름 1Ts, 참깨 1Ts, 다진 마늘 1ts

- 만드는 방법

- ① 중간 크기의 윤기 나는 멸치를 준비하여 팬에 기름을 주르고 잠깐 볶아낸다.
- ② 간장, 고추장, 고춧가루, 설탕, 청주, 물엿, 참기름, 참깨, 다진 마늘을 냄비에 넣어 끓이다가 멸치를 넣어 잠깐 조려낸다.

약자장(장뚝도기)

- 재료 : 쇠고기 600g, 잣가루 1Ts, 간장 1C, 설탕 1/3C, 꿀 3Ts, 물엿 2Ts

- 만드는 방법

- ① 쇠고기는 우둔이나 홍두깨를 준비하여 1.5cm 크기의 주사위 모양으로 썬다.
- ② 꿀을 제외한 조림장이 끓으면 준비한 쇠고기를 넣어 조린다.
- ③ 한참 조리되면 꿀 3Ts를 넣어 빨리 조린다.
- ④ 잣가루를 뿌린다.

복어보푸라기

- 재료 : 복어 1마리, 간장, 참기름, 설탕, 깨, 소금, 고춧가루, 설탕, 소금 적당량

- 만드는 방법

- ① 잘 마른 복어를 손가락으로 굽거나 강판에 갈아 가시와 잡티를 제거하여 손질한다.
- ② 준비한 복어살을 3등분하고, 분량의 소금 양념, 간장 양념, 고춧가루 양념을 각

각 넣어 손으로 비비듯 잘 버무린다.

③ 완성된 북어보푸라기를 색깔별로 담아낸다.

<견정과>



박고지정과

- 재료 : 박고지 500g, 설탕 1C, 물엿 5C, 꿀 1C

- 만드는 방법

- ① 박고지를 물에 불린다.
- ② 설탕, 물엿, 꿀을 넣고 센불에서 설탕을 녹인다.
- ③ 설탕이 녹으면 박고지를 넣고 끓인다.
- ④ 물엿이 끓기 시작하면 중불로 하여 거품이 없어질 때까지 조린다.
- ⑤ 조린 박고지를 건져 엿물이 빠질 때까지 채반에 말쳐 놓는다.
- ⑥

과일정과(키위)

- 재료 : 키위 300g, 설탕 2C, 시럽 2C

- 만드는 방법

- ① 키위를 편으로 썰어 설탕에 뿌려두었다가 물기를 제거한다.
- ② 차갑게 식힌 시럽에 담갔다가 채반에 널기를 3-4회 정도 반복한다.
- ③ 어느 정도 꾸덕꾸덕해지면 설탕을 넉넉히 묻혀 채반에서 말린다.
- ④ 이 과정을 3-4회 정도 반복한다.

- ⑤ 완전히 마르기 전에 냉동보관한다.

과일정과(딸기)

- 재료 : 딸기 300g, 설탕 2C, 시럽 2C

- 만드는 방법

- ① 딸기를 편으로 썰어 설탕에 뿌려두었다가 물기를 제거한다.
- ② 차갑게 식힌 시럽에 담갔다가 채반에 널기를 3-4회 정도 반복한다.
- ③ 어느 정도 꾸덕꾸덕해지면 설탕을 넉넉히 묻혀 채반에서 말린다.
- ④ 이 과정을 3-4회 정도 반복한다.
- ⑤ 완전히 마르기 전에 냉동보관한다.

<진정과>



인삼정과

- 재료 : 수삼 1kg, 물엿 5C, 설탕 1C, 꿀 1C

- 만드는 법

- ① 수삼을 깨끗이 다듬어 대여섯 곳에 구멍을 내고 김이 오른 찜솥에서 10분 정도 찌낸다.
- ② 물엿, 설탕, 수삼을 넣어 조린다.
- ③ 처음에는 센 불에서 조리다가 점점 약하게 하여 뚜껑을 열고 거품을 걷어가며 조린다.
- ④ 거의 조렸을 때 나머지 꿀을 넣고 좀 더 조리다가 체에 건져서 식힌다.

동아정과

- 재료 : 동아 2kg, 사화가루 300g, 설탕 5C, 물엿 15C

- 만드는 방법

- ① 동아는 같이 하얗게 분이 난 것으로 준비하여 속을 파내고 10×3.5cm 크기로 찢는다.
- ② 손질한 동아는 사화가루에 버무리 골고루 묻힌 후 48시간 동안 꾸짚을 덮어둔다.
- ③ 사화가루를 묻힌 동아를 물에 넣고 씻는데 사화가루가 남지 않도록 여러 번 깨끗이 씻어낸다.
- ④ 물을 여러 번 갈아주면서 24시간 동안 물에 담궈 놓는다.
- ⑤ ④의 물기를 뺀 후 넓은 그릇에 놓고 설탕을 뿌린다.
- ⑥ 동아가 잠길만큼의 물을 끓이다가 동아를 넣어 한 소끔 끓으면 엿을넣는다.
- ⑦ 약불에서 동아가 색이 날 때까지 끓인다.

생강정과

- 재료 : 생강 30g, 설탕 2C, 시럽 2C

- 만드는 방법

- ① 생강을 편으로 썰어 끓는 물에 데쳐 낸다.
- ② 시럽에 담갔다가 채반에 널기를 3-4회 정도 반복한다.
- ③ 어느 정도 꾸덕꾸덕해지면 설탕을 넉넉히 묻혀 다시 채반에서 말린다. 이 과정도 3-4회 정도 반복한다.
- ④ 완전히 마르기 전에 냉동 보관 한다.

연근정과

- 재료 : 연근 500g, 설탕 ½C, 물엿 2C, 식초 3Ts

- 만드는 방법

- ① 연근은 중간 것으로 구해 껍질을 벗기고 가로 방향으로 0.4cm 두께가 되도록 썰어 끓는 물에 식초를 넣어 삶는다.
- ② ①에 물을 버리고 물엿과 설탕을 넣은 후 약한 불에서 윤기가 나도록 조린다.

③ 갈색의 연근정과를 만들 때에는 백설탕 대신 흑설탕을 이용한다.

<찜>



대하찜

- 재료 : 대하 20마리, 소금, 청주

- 만드는 방법

- ① 새우를 소금과 청주를 뿌려 밀간한다.
- ② 김이 오르는 찜솥에 밀간한 새우를 넣고 찜다.
- ③ 하나씩 쌓아서 그릇에 담는다.

갈비찜

- 재료 : 갈비 3kg, 배 약간, 밤 4개, 대추 8개, 달걀 1개, 은행 8알, 잣 1Ts, 간장 20Ts, 설탕 10Ts, 다진 파 5Ts, 다진 마늘 5Ts, 청주 10Ts, 후추 1Ts, 참기름 5Ts

- 만드는 방법

- ① 갈비는 찬물에 2-3시간 이상 담가 지저근한 핏물을 뺀 다음 기름기를 떼어 내고 넓게 펼쳐 잔칼집을 넣는다.
- ② 분량의 양념장을 만들어 손질한 갈비를 재워둔다.
- ③ 달궈진 프라이팬에 식용유를 조금 두르고, 갈비를 살짝 익혀낸다.
- ④ 밤은 껍질을 벗기고 대추는 돌려깎아 씨를 뺀 후 반으로 썬다.
- ⑤ 달걀은 황백지단을 부쳐 마름모꼴로 썰고, 은행은 볶아 껍질을 벗긴다.
- ⑥ 냄비에 갈비를 넣고 갈비의 3분의 2 정도로 육수를 부은 후 양념장을 골고루

뿌리고, 무, 당근, 표고버섯, 밤, 대추를 넣어 끓인다.

⑦ 갈비가 푹 익으면 그릇에 담고 달걀지단과 잣, 그리고 은행을 올린다.

<구절판>



- 재료 : 꽃감, 호두, 대추, 잣, 육포, 생강란(생강, 설탕, 꿀, 잣가루, 물엿, 물), 깨
강정(깨 1 1/2C, 뭉텃 1/2C, 설탕 3ts), 흑임자강정(흑임자 1 1/2C,
뭉텃 1/2C, 설탕 3ts), 과일정과

- 만드는 법

① 과일정과 : 과일을 1cm 두께로 썰어 시럽에 담갔다가 말리기를 3-4회 반복하여
잘 마르면 설탕에 묻어둔다.

② 대추초 : 대추는 씨를 빼고, 설탕, 물엿에 졸이다가 울란소를 넣어 대추모양을
만든 후 한 쪽에 잣을 찍는다.

③ 육포 : 포를 뜬 쇠고기를 양념장에 주물러 잣을 싸서 빻아 말려 가위로 작은 송
편 모양으로 정돈한다. 편포처럼 다진 쇠고기를 양념하여 구워서 간장에 조리는 방
법도 있다.

④ 꽃감쌈 : 손질한 꽃감에 호두를 넣고 모양을 만든 다음 자른다.

⑤ 강정 : 설탕과 물엿을 졸이다가 깨 또는 흑임자를 넣고 버무려 넓게 편 다음 굳
혀 자른다.

⑥ 과일정과, 대추초, 생강란, 육포, 꽃감쌈, 깨강정, 흑임자강정 등을 색을 맞추어
구절판에 담아 낸다.

4. 폐백음식과 이바지음식의 포장

1) 용기

현재 전주시의 폐백음식과 이바지음식은 가격이 저렴한 수입품 포장재료를 주로 이용하고 있으므로 이를 국산품으로 이용하는 것이 필요하다. 다음은 그 용기의 사진이다.



2) 현대화된 디자인의 이바지음식 포장 상자와 보자기



5. 전주시의 의례음식의 명품화를 위한 활성화 방안

전주시의 의례음식문화는 이 지역 양반가문의 음식문화를 중심으로 조선시대에 체계화되었으며, 여러 요인의 영향을 받으며 지금의 형태로 변화되었음을 확인하였다. 또한 조선시대 궁중의 음식문화와 지역의 양반가문 음식문화는 혼례 등 여러 가지 방법으로 교류가 이루어졌으며, 그 과정에서 전주시의 폐백음식과 이바지 음식 등의 의례음식문화는 현재와 같은 형태를 가지게 되었다.

이러한 과정을 통해 형성된 전주시의 폐백음식과 이바지음식을 중심으로 실제 이용형태를 조사한 결과 폐백음식과 이바지 음식은 다양한 구성과 가격대로 활용되고 있었으며, 체계적인 구성은 확인되지 않았다. 또한 최근에는 폐백음식과 이바지음식 의미는 약해지고 그 형식만이 남아있는 경향이 강하여 형태의 변형이 빠른 속도로 진행되고 있었으며, 의례음식이 가지고 있는 의미보다는 상차림의 화려함이나 그 형식에 치중하면서 이용되는 음식의 수도 증가하고 있었다.

현재 전주 음식문화의 관광상품화와 의례음식문화 현황을 조사하여 분석한 결과 문제점은 다음과 같았다.

첫 번째, 전주시의 특산물의 종류와 이를 이용한 음식문화는 사회, 문화, 자연환경, 경제, 교통통신의 발달 등 여러 요인에 의해 변화되어 가고 있었으나 그 원형의 보존과 이에 대한 자료의 체계화는 부족하였다.

두 번째, 폐백음식과 이바지음식은 그 의미가 다르나 떡 등 일부 음식 폐백과 이바지 음식이기도 하다. 그러나 최근에는 사회구조의 변화로 가정에서보다는 결혼식장에서 결혼이 이루어져 한 공간에서 혼인례와 폐백이 이루어지는 형태로 결혼절차가 변하면서 예전에는 그 의미와 목적이 뚜렷하게 구분되던 폐백음식과 이바지음식의 구분이 약해지면서 결혼식장의 폐백실에서 이루어지는 폐백상차림이 폐백음식과 이바지음식의 구분이 없이 이용되는 경향을 보였다. 이 때문에 폐백상차림을 구성하는 음식의 종류가 많아지고 의례음식의 의미보다는 화려함에 치중하게 되었다.

세 번째, 의례음식의 제조에 이용되는 식재료와 용기의 대부분이 가격 절감을 목적으로 품질이 낮은 수입품이 이용되고 있었다. 또한 각각 음식의 포장도 편의성 때문에 랩으로 싸서 종이 상자에 담아 이용되고 있었다.

네 번째, 의례음식의 의미보다는 음식의 화려함에 치중하여 그 종류가 점차 증가하여 의례음식 자체의 의미를 잃어가고 있었다.

다섯 번째, 전주시의 의례음식의 가치와 의미는 널리 알려져 있으나 그에 대한 체계화된 원형이 없어 이의 상품화가 이루어지지 않고 있었다.

이상에서 전주시의 절기음식과 의례음식의 명품화를 위하여 이 지역의 특산물의 종류를 조사하였으며, 이를 통해 나타난 문제점을 보완하고 전주시의 계절별 절기음식과 의례음식 명품화를 위하여 문헌조사를 통해 확인한 의례음식 중 각각의 폐백음식과 이바지음식이 가지고 있는 의미를 바탕으로 남녀와 두 집안의 결합, 다산, 새로운 가족 구성원의 맞아들임 등의 혼례 의미를 나타낼 수 있는 폐백음식과 이바지음식의 구성과 활용방법을 다음과 같이 제안하고자 한다.

첫 번째, 전주시의 계절별 절기음식과 의례음식의 조리법의 원형을 확인하고 이의 표준화된 조리법을 제시하였으며, 이를 체계화하여 전주시의 의례음식의 명품화에 활용할 뿐 아니라 지역사회에 교육자료로 활용할 수 있도록 하였다.

두 번째, 폐백음식과 이바지음식의 의미에 따라 가격대별로 구성과 형태를 달리 하였다. 폐백음식의 경우 대추고임, 구절판, 육포를 공통된 구성으로 하여 가격대에 따라 3단계로 구분하여 禮, 愛, 品으로 명하였다. 가격의 증가에 따라 음식의 종류를 각각 5종, 9종, 11종으로 증가하였으며, 또한 양이나 형태의 변화도 주었다. 폐백음식은 모반에 담아 상차림에 활용할 수 있는 형태로 하였으며, 이바지음식은 석작에 담아 보내던 것을 현대화 된 상자 포장 형태로 변화시켰다.

세 번째, 음식의 포장에 이용되는 용기를 국산품으로 활용하고 이바지 음식의 경우 현대화된 디자인의 상자와 보자기를 이용하도록 하였다. 전주시의 의례음식 포장에 이용되는 상자와 보자기는 전주시의 특색을 살린 디자인 패키지로 개발하여 전주시의 혼례음식 포장에 활용하여 그 상품화 가치를 높일 수 있을 것이다.

네 번째, 의례음식의 의미에 따라 유사한 의미를 가진 음식의 종류를 구분하고 이를 바탕으로 가격대별 구성을 제안하여 음식의 종류를 축소하고 체계화 하였다.

다섯 번째, 전주시의 계절별 절기음식과 의례음식을 체계화하고 그 표준화된 형태를 제시하였으며, 이를 통해 계절별 절기음식의 관광상품화와 의례음식의 명품화가 가능할 것이다. 이러한 형태를 시 홈페이지 등을 통한 홍보를 통해 더욱 다양한 방향으로 활용이 이루어질 수 있을 것이다.

현재 전주시의 절기음식과 의례음식문화는 사회적, 지리적 변화와 과학기술의 발

전 등 여러 요인의 영향을 받으며 빠른 속도로 변화되어가고 있다. 전주 향토음식 문화와 한국 음식문화가 긍정적인 방향으로 변화될 수 있도록 하기 위해서는 전주시 음식문화의 전통을 이해하고 이를 지키기 위한 노력도 동반되어야 할 것이다. 이를 통해 전주시의 의례음식 명품화와 함께 전주시 음식문화의 발전이 이루어질 것으로 보인다.

참고문헌

- Bae JS. 2004. Tax clection on the forest products for national needs in the early Joseon Dynasty -Focus on the forest products in national topographies-. Jour. Korean For. Soc., 93(3):215-229.
- Beom SG. 2007. Significance of geomorphic records in Sinjeung Donggukyeojiseungram』 and 『Taekliji』 . Journal of The Korean Geomorphological Association, 3:37-53
- Cho SE. 2006. The historio-geographical locations of the capitals and boundaries of Korean ancient kingdoms in Sejong Sillok Chilichi and Koryosa Chilichi. 朝鮮時代史學報, 39:77-111
- Kang CK. 1990. A historical study on fruits in Korea . Korean J. Food Culture, 5(3):301-312
- 강인희, 한국의 맛, 대한교과서, 1987, 서울,
- 강인희, 한국의 떡과 과줄, 대한교과서, 1997, 서울
- 국사편찬위원회 편. 1970. 조선왕조실록 5 세종실록(영인본). 교육부 국사편찬위원회. 서울.
- 김달웅, 음식디미방, 경북대학교 출판부, 대구, 2003
- 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소, 한국의 전통향토음식 6 전라북도, (주)교문사, 2008, 수원,
- 농촌진흥청 농업과학기술원 농촌자원개발연구소, 한국의 전통향토음식 7 전라남도, (주)교문사, 2008, 수원,
- 문화관광부, 한국전통음식, 창조문화, 2000, 서울
- 민족문화추진회 편. 1970. (국역)신증동국여지승람 5책, 민족문화추진회. 서울.
- 뿌리깊은나무 편집부. 1983. 한국의 발견 전라북도. 뿌리깊은나무. 서울
- 뿌리깊은나무 편집부,, 여름음식, 대원사, 서울, 1990
- 서봉숙, 윤은숙, 이진순, 하순용, 김복자, 한국조리, 지구문화사, 서울, 1995
- 염초애, 장명숙, 윤숙자, 한국음식, 효일문화사, 1992, 서울
- 이성우, 한국식품사회사, 교문사, 1984, 서울,
- 이효지, 한국의 전통민속주, 한양대학교 출판부, 1996, 서울
- 차경옥, 노희경, 교학연구사, 2003, 서울
- 전주시사편찬위원회 편. 1964. 전주시사. 전주시. 전주.

편. 1974. 전주시사. 전주시. 전주.
전주시사편찬위원회 편. 1986. 전주시사. 전주시. 전주
전주시사편찬위원회 편. 1997. 전주시사. 전주시. 전주
정동효, 전통주제조비법 전통주대전, 홍익제, 2003, 서울,
조후중, 세시풍속과 우리 음식, 한림출판사, 서울, 2002
한국문화재보호재단편, 한국음식대관 제2권 주식, 양념, 고명, 찬물, 한림출판사, 서울, 1
한국문화재보호재단편, 한국음식대관 제3권 떡, 과정, 음청, 한림출판사, 서울, 2000
한복선, 명절음식, 대원사, 서울, 1990
황혜성, 한복려, 한복진, 한국의 전통음식, 교문사, 서울, 1989