

# 조선시대 어회 조리법에 대한 문헌적 고찰

## A Literature Review of Recipes for *Eohoe* in the *Joseon* Dynasty

박경란\*

장안대학교 호텔관광학부 호텔조리과 교수\*

Park, KyungLan\*

Department of Hotel Culinary Art, Jangan University

### Abstract

This study analyzed and examined the ingredients and recipes for *eohoe* in the *gungjungeuigwe* (1719~1902) and the ancient books (1670~the late 1800s) of the *Joseon* dynasty. *Eohoe* was included 144 times in 14 *gungjungeuigwe* and 40 times in 10 ancient books. Based on the main ingredients used in *eohoe*, mullet was mostly used for *saengseonhoe* (fish), abalone and clams were used for *paelyuhoe* (shellfish), a small octopus was used for *yeonchelyuhoe* (mollusks), and crabs were used for *gabgaglyuhoe* (crustaceans). Sub-ingredients such as beef intestines, pork, abalone, sea cucumber, vegetables, mushrooms, starch, and rouge were used in the fish salad of the royal banquet food, and *hwachae* (fish salad) of the ancient book had many added ingredients to reflect the height of splendor. The garnish was made of pine nuts, Sakyamuni mushrooms, and eggs. Soy sauce, vinegar, and ginger were mostly used for seasoning in *gungjungeuigwe*, while soybean paste, red pepper paste, and red pepper powder were used in the ancient books. For the side sauce, a mustard sauce was often used for the general *saengseonhoe* in the ancient books, and most of the fish salads, *paelyuhoe* and *yeonchelyuhoe* used soy sauce with vinegar. The cooking method used to prepare *eohoe* varied. In the case of *saenghoe* (raw fish), in addition to eating the fish and shellfish raw, the fish was also used dried, frozen, or fermented. In the case of *sukhoe* (heated fish), the ingredients for *hwachae* and fish salad were cut and blanched with starch, then cooled in cold water to make them seen, while shellfish and mollusks were blanched, and crustaceans were roasted. Therefore, *eohoe* is food that combines taste, nutrition, and science, and has cultural-historical value, so it should be inherited and developed.

**Keywords:** *Eohoe*, Ingredients, Cooking method, *Joseon* dynasty

## I. 서론

우리나라는 삼면이 바다로 둘러싸여 있다. 동해는 한류와 난류가 교체되고, 서해와 남해는 수심이 얕고 작은 섬이 많아 어종이 다양하다. 이러한 환경에서 예로부터 어패류는 좋은 식량이었다. 삼국시대는 조선(造船)기술 발달로 원양어업을 실시하여 어획량이 증가하였지만 고려시

대에는 숭불사상과 어민에게 부과되는 세금으로 어획을 기피하여 어업발전이 저해되기도 하였다. 조선시대에는 인구증가, 농업에서 수산업으로의 전업, 어망사용, 유통망 확대 등으로 어업이 크게 발달하면서 조선왕실과 민가에서는 신선한 회(膾) 음식을 즐기게 되었다(윤서석, 2009).

어회(魚膾)는 어패류를 썰어 날로 먹거나 살짝 데쳐서 먹는 음식으로 날 것으로 만든 생회(生膾)와 익혀서 만든

본 논문은 2020년도 장안대학교 연구비 지원을 받아 작성된 것임.

\* Corresponding author : Park, KyungLan

Tel: +82-31-299-3165, Fax: +82-31-299-3162

E-mail: jenny@jangan.ac.kr

© 2020, Korean Association of Human Ecology. All rights reserved.

숙회(熟膾)가 있다. 생회에는 생선·조개류가 재료인 생선회, 조개회 등이 있고, 숙회에는 어패류를 살짝 데쳐서 이용하기도 하지만 흰살생선을 저며서 녹말을 묻혀 살짝 익힌 어채(魚菜)가 있다(조창숙 외, 1999).

어회는 12첩 반상인 수라상의 별찬으로 차려졌고, 장국상·주안상·교자상·한식뷔페상의 찬품으로 구성되어(한복려, 2015) 일상식 상차림의 필수음식으로 자리잡았다. 또한 조선 왕실의 연향(宴享)을 기록한 「진연·진찬·진작의례」(1827~1902년)에 어채가 기록되어 있어 궁중의 잔치음식으로도 이용되었다(국립민속박물관, 2018). 어회는 우리나라 세시풍속을 기록한 「동국세시기」(1849/2009)에도 등장하여 3월의 시식(時食)으로 용어회, 4월에는 어채를 소개하였다. 우리나라는 지역마다 잡히는 생선이 달라 지역별로 다양한 생선회가 발달하였다. 강원도는 향어회, 가물치회, 오징어회, 가자미회 등이 발달하였고, 이러한 회를 물회, 초회, 회덮밥 형태로도 이용하고 있다. 충청도는 막걸리에 담가서 초고추장에 무친 용어회, 데쳐서 초고추장에 찍어 먹는 미끄라지회를 이용하고 있다. 전라도는 삭힌 홍어를 양념하여 먹는 홍어회, 데쳐서 먹는 꼬막회가 있고, 경상도는 육회처럼 먹는 고래고기회, 청어 또는 꽂치를 말린 과메기회, 향기 나는 은어회, 10cm 길이의 가을멸치를 먹는 생멸치회 등 독특한 회가 있다. 제주도는 자리돔을 식초에 재워둔 후 된장이 들어간 초고추장 양념을 하여 냉수를 부은 자리물회가 있다(국립문화재연구소, 2012; 국립민속박물관, 2018; 농촌진흥청, 2010).

어회는 날것 또는 살짝 데치는 조리과정으로서 영양소와 맛을 자연 그대로 유지할 수 있고, 회에 곁들이는 부재료와 양념은 음식의 맛과 향, 기능성을 극대화시킨다. 또한 생선은 다량의 불포화지방산을 함유하여 혈관의 콜레스테롤을 저하시키고, 뇌의 기능을 활발하게 하여 고혈압, 동맥경화, 심장질환 등 순환기계 질환, 노인성 치매 등을 예방하는 효과가 있다(국립민속박물관, 2018; 조창숙 외, 1999).

어회는 영양과 기호성, 과학이 어우러진 음식으로 연구할 가치가 있음에도 불구하고 연구 논문은 전무한 실정이다. 따라서 본 연구는 조선시대 어회가 수록된 궁중의례와 고조리서를 중심으로 어회의 재료와 조리법을 분석·고찰하여 어회 음식의 전승과 발전의 기초자료를 제공하고자 한다.

## II. 연구내용 및 방법

### 1. 연구대상문헌

본 연구는 어회가 수록되어 있는 조선시대 문헌을 중심으로 궁중의례 14권과 조리서 10권, 총 24권을 연구대상 문헌으로 하였다(<표 1>). 이러한 연구대상 문헌을 선정한 이유는 다음과 같다.

조선조 궁중에서는 왕·왕비·대비의 특별기념일이나 이들이 존호(尊號)를 받았을 때, 왕이 기로소(耆老所)에 들어갔을 때 허락을 받고 큰 연회를 베풀었다. 연회의 규모와 의식 절차에 따라서 진작(進爵), 진연(進宴), 진찬(進饌) 등으로 나뉘고 그 중 규모가 가장 큰 것이 진연이고 그 다음으로 진찬, 진작 순이다(한복려, 2015). 이러한 궁중연회에 관한 모든 것을 기록한 책을 의례라 하고(이효지, 1985), 궁중의 연회식 의례는 현재까지 19종이 전해지고 있다. 이 중 「진연의례」(1719)는 숙종 45년 9월 을해년에 숙종 망육과 기로소 입소 축하잔치를 기록한 의례이고, 「원행음료정리의례」(1795)는 정조 19년 2월 을묘년에 혜경궁 홍씨가 갑년이 되어 화성의 현유원에 참배하고 베푼 잔치를 기록하였으며, 「자경전진작정례의례」(1827)는 순조 27년 10월 정해년에 순조가 모후인 김씨(자경전)를 위해 베푼 잔치를 기록하였다. 또한 「진찬의례」(1829)는 순조 29년 2월 을축년에 순조의 사순과 어극 30년 축하잔치, 「진찬의례」(1848)는 현종 14년 3월 무신년에 순조비 보령 육순과 익종비 조씨 보령 망오를 축하하기 위한 잔치, 「진찬의례」(1868)는 고종 5년 11월 무진년에 태후인 조대비의 보령 만주갑 탄신 축하잔치, 「진작의례」(1873)는 고종 10년 4월 계유년에 화재로 소실되었던 강령전 재건 축하잔치, 「진찬의례」(1877)는 고종 14년 12월 정축년에 조대비 질순을 축하하기 위해 베푼 잔치, 「진찬의례」(1887)는 고종 24년 1월 정해년에 조대비 팔순 축하잔치, 「진찬의례」(1892)는 고종 29년 9월 임진년에 고종의 망오와 어극(즉위) 30년 축하잔치, 「진찬의례」(1901)는 광무 5년 5월 신축년에 현종왕후인 명헌태후 홍씨 보령 팔순 축하잔치, 「진연의례」(1901)는 광무 5년 7월 신축년에 고종 오순 축하잔치, 「함녕전진연의례」(1902)는 광무 6년 4월 임인년에 고종이 망육이 되어 기로소 입소를 축하한 잔치, 「진연의례」(1902)는 광무 6년 11월 임인년에 고종 망육과 즉위 40년을 축하하기 위해 베푼 잔치를 소개하였다(한복려, 2015).

「음식다미방」(1670년경)은 장계항(안동 장씨 부인)이 친정집과 시대의 음식법을 수록한 책으로 「규곤시의방」이라고도 한다. 내용은 면병류, 어육류, 과채류, 술과 초로 구성되어 있다.

이 문헌은 여성이 기록한 최초의 한글 조리서로서 의의가 있다. 「주방문」(1600년대말)은 저자미상으로 술 빚기와 관련된 것, 음식 만드는법 등을 한글로 설명한 책이다. 「증보산림경제」(1766)는 유중립이 편찬한 한문 필사본으로 조선 실정에 맞는 내용으로 민가에서 자주 사용하는 방법을 상세히 기록하였다. 그 중 음식과 관련된 내용은 과실 채소 저장법, 밥과 죽류, 떡과 면류, 유밀과류, 채소류, 장류, 초, 어육류의 조리법, 술 만드는법, 음식의 금기 등으로 구성하였다. 「규합총서」(1815)는 빙허각 이씨가 옛 문헌을 꼼꼼하게 고증하고 자신의 경험까지 객관화하여 전통적인 의식주 내용을 정리한 책이다. 그 중 식생활 부분은 장 담그는법, 술 빚는 법, 밥과 떡, 반찬 조리법 등이 실려 있다. 「임원십육지」 <정조지>(1827)는 조선 후기 실학자인 서유구가 지은 책으로 식재료를 8가지로 분류하였고, 음식을 9개의 조리법으로 나누어 설명하였으며, 절식지류에는 1월 정조부터 12월 납평에 이르기까지 절기에 쓰이는 음식을 소개하였다. 「음식법」(1854)은 저자미상으로 조선 후기 한 가정에서 필사하여 혼인하는 딸에게 물려주던 조리서이다. ‘제과유독’, ‘제채유독’, ‘음식금기’에는 독이 있는 과실과 채소류, 금기음식이 소개되어 있고 ‘효도찬합음식’에는 찬합에 담기 좋은 음식의 종류와 담는 법이

자세히 기록되었으며 ‘손님상차림음식’에는 열구자탕 중심의 상차림에 적합한 음식의 종류와 조리법이 실려 있다. 「규곤요람(연세대소장본)」(1896)은 저자미상으로 한글필사본이다. 내용은 술, 주식류, 찬물류, 떡류, 정과법, 숙실과, 음청류, 가루 내는 법, 고추장 담그는 법, 교자상 음식으로 구성되어 있다. 「주식시의」(1800년대말)는 대전을 기반으로 한 은진 송씨 가문의 책으로 연안 이씨가 처음 기록하였지만 후대의 며느리들이 보완한 것으로 추정하고 있다. 이 책에는 주식류, 찬물류, 병과류, 음청류, 주류 등의 음식과 재료 다루는 법이 기록되어 있다. 열구자탕, 완자탕, 금중탕, 송어찜, 붕어찜, 연계찜, 어채 등의 찬물류와 약식, 두툰떡, 승검초단자, 약과 등의 병과류는 1800년대 궁중의례에 기록된 음식과 동일하다. 「시의전서」(1800년대말)는 저자와 연대를 확실히 알 수 없는 한글 필사본으로 상하 2권으로 이루어졌다. 상권에는 226가지, 하권에는 196가지의 음식과 조리법이 수록되어 있고, 제물(祭物)부를 따로 설명하였다. 또한 이 책의 뒷부분에는 5첩·7첩·9첩 반상, 술상, 결상, 신선로상, 입매상이 그려져 있다. 이 조리서는 조선말엽 양반가의 식생활 모습을 살펴볼 수 있는 귀중한 자료로 평가받고 있다. 「주식방문」(1800년대말)은 저자 미상의 한글 조리서로서 일상생활에서 활용될 수

<표 1> 어희가 수록되어 있는 궁중의례와 고조리서

구분	문헌명	저술연대	저자명
궁 중 의 례	진연의례	1719년	조선관찬
	원행음료정리의례	1795년	조선관찬
	자경전진작정례의례	1827년	조선관찬
	진찬의례	1829년	조선관찬
	진찬의례	1848년	조선관찬
	진찬의례	1868년	조선관찬
	진작의례	1873년	조선관찬
	진찬의례	1877년	조선관찬
	진찬의례	1887년	조선관찬
	진찬의례	1892년	조선관찬
	진찬의례	1901년	조선관찬
	진연의례	1901년	조선관찬
	함녕전진연의례	1902년	조선관찬
고 조 리 서	진연의례	1902년	조선관찬
	음식디미방	1670년경	장계향
	주방문	1600년대말	저자미상
	증보산림경제	1766년	유중립
	규합총서	1815년	빙허각 이씨
	임원십육지<정조지>	1827년	서유구
	음식법	1854년	저자미상
	규곤요람(연세대소장본)	1896년	저자미상
	주식시의	1800년대말	연안 이씨
시의전서	1800년대말	저자미상	
주식방문	1800년대말	저자미상	

있는 다양한 종류의 음식들이 소개되어 있다. 김치, 장, 탕, 찜, 술, 편 만드는 법으로 구분하여 기록하였다(조창숙 외, 1999; 한국전통지식포털, 2020; 한복려 외, 2016).

### Ⅲ. 결과 및 고찰

#### 2. 자료분석방법

본 연구는 내용분석(Content analysis) 기법을 이용하여 분석하였다(김승우, 차경희, 2015). 양적연구는 어회가 수록된 조선시대 문헌 중 궁중의궤(1719~1902년)와 고조리서(1670년경~1800년대말)의 내용을 분석단위로 하였고, 질적연구는 어회의 종류, 어회에 사용된 주재료·부재료·고명·양념·결들이는 장, 어회의 조리법을 유목으

#### 1. 문헌별 어회의 종류

궁중의궤와 조리서에 나타난 어회의 종류는 <표 2>와 같다. 궁중의궤 14권에는 어회가 총 144회 기록되어 있다. 어회가 가장 많이 소개된 의궤는 「진연의궤」(1901)로서 30회 확인되었고, 그 다음으로는 「진연의궤」(1902) 23회, 「원행음묘정리 의궤」(1795) 20회, 「진찬의궤」(1901) 15회, 「진찬의궤」

<표 2> 궁중의궤와 고조리서에 나타난 어회의 종류

구분	문헌명	연도	어회의 종류	빈도
궁 중 의 궤	진연의궤	1719년	생복회(生卜膾)	1
	원행음묘정리의궤	1795년	어회(魚膾)의 4회, 숙합회(熟蛤膾), 생복회(生鰾膾)의 3회, 어채(魚菜)의 1회, 각색어채(各色魚菜)의 7회	20
	자경전진작정례의궤	1827년	합회(蛤膾)의 3회, 갑회(甲膾), 각색어채(各色魚菜)	6
	진찬의궤	1829년	생합회(生蛤膾), 복회(鰾膾), 어채(魚菜)	3
	진찬의궤	1848년	생복회(生鰾膾)의 2회, 어채(魚菜)의 3회	7
	진찬의궤	1868년	생복회(生鰾膾)	1
	진작의궤	1873년	어채(魚菜)의 3회	4
	진찬의궤	1877년	동수어회(凍秀魚膾), 생합회(生蛤膾), 생복회(生鰾膾)의 2회	5
	진찬의궤	1887년	동수어회(凍秀魚膾), 생복회(生鰾膾)의 3회	5
	진찬의궤	1892년	생합회(生蛤膾)의 2회, 생복회(生鰾膾)의 6회, 각색어채(各色魚菜)의 1회	12
	진찬의궤	1901년	수어회(秀魚膾), 생합회(生蛤膾)의 2회, 생복회(生鰾膾)의 8회, 각색어채(各色魚菜)의 1회	15
	진연의궤	1901년	어회(魚膾)의 10회, 동수어회(凍秀魚膾), 생합회(生蛤膾)의 5회, 생복회(生鰾膾), 각색어채(各色魚菜)의 10회	30
	함녕전진연의궤	1902년	생합회(生蛤膾)의 1회, 생복회(生鰾膾)의 8회, 어채(魚菜)	12
	진연의궤	1902년	어회(魚膾)의 2회, 생합회(生蛤膾)의 2회, 생복회(生鰾膾)의 2회, 어채(魚菜)의 13회	23
고 조 리 서	음식디미방	1670년경	대합회(大蛤膾), 해삼회(海蔘膾)	2
	주방문	1600년대말	송어채(秀魚菜), 낙지채(絡蹄菜)	2
	증보산림경제	1766년	회생어법(膾生魚法), 소라회(海螺膾), 전복회(鰾魚膾), 굴회(石花膾), 해삼회(海蔘膾)	5
	규합총서	1815년	위어회(葦魚膾), 노어회(鱸魚膾), 회어회(鮭魚膾), 화채	4
	임원십육지<정조지>	1827년	어생회방(魚生膾方), 금계옥회방(金薺玉膾方), 법즉방(法鰾方), 동치회방(凍鰾膾方), 잉어수정회방(鯉魚水晶膾方), 합회방(蛤膾方), 복회방(鰾膾方), 해생방(蟹生方)	8
	음식법	1854년	화채	1
	규곤요람(연세대소장본)	1896년	어채	1
	주식시의	1800년대말	위어회, 어채, 화채법	3
	시의전서	1800년대말	민어회, 각색어회, 작은생선회, 복어회, 조개회, 소라회, 생복회, 굴회, 생해삼회, 낙지회, 생문어회, 어채(魚菜), 조개어채	13
	주식방문	1800년대말	낙지회	1

(1892)와 「합녕전진연의궤」(1902)는 각각 12회, 「진찬의궤」(1848) 7회, 「자경전진작정례의궤」(1827) 6회, 「진찬의궤」(1877)와 「진찬의궤」(1887)는 각각 5회, 「진작의궤」(1873) 4회, 「진찬의궤」(1829) 3회, 「진연의궤」(1719)와 「진찬의궤」(1868)는 각각 1회 순으로 나타났다. 따라서 「진연의궤」에 기록된 어회는 66회로 가장 많았고 「진찬의궤」는 48회, 「진작의궤」는 10회로서 진연이 연회 규모가 가장 크고 그 다음으로 진찬, 진작 순이라고 한 한복려(2015)의 연구와 일치하였다. 「원행음묘정리의궤」 어회는 20회로 나타났는데 이는 「원행음묘정리의궤」에 나오는 궁중식의 상차림은 일상식과 의례음식으로 구성되어 있어서(김상보 외, 1989) 출현 빈도가 비교적 높은 것으로 여겨진다.

고조리서 10권에는 어회가 총 40회 소개되어 있다. 「시의전서」(1800년대말/2004)에는 13회의 어회가 기록되어 있어 가장 높은 빈도를 보였고, 그 다음으로 「임원십육지」 <정조자>(1827/2007) 8회, 「증보산림경제」(1766/2003) 5회, 「규합총서」(1815/2008) 4회, 「주식시의」(1800년대말/2012) 3회, 「음식디미방」(1670년경/2010)과 「주방문」(1600년대말/2013)은 각각 2회, 「음식법」(1854년/2008)·「규곤요람(연세대소장본)」(1896/1983)·「주식방문」(1800년대말/2017)은 각

각 1회 순으로 나타났다.

## 2. 궁중의궤 속 어회에 사용된 재료

### 1) 생선회

궁중의궤에 기록된 생선회는 「원행음묘정리의궤」(1795) ~ 「진연의궤」(1902)에 73회 수록되어 있다. 이 중 어회(魚膾)는 19회, 수어회(秀魚膾) 1회, 동수어회(凍秀魚膾) 3회, 어채(魚菜) 26회, 각색어채(各色魚菜) 24회로서 궁중에서는 어채와 각색어채를 많이 이용하였음을 알 수 있다.

#### ① 주재료

생선회의 주재료는 <표 3>과 같다. 「진연의궤」(1901)를 제외한 모든 문헌에 송어를 58회 사용하였다. 「향약집성방」과 「동의보감」에서는 송어를 수어(水魚)로 기록하고 있고(윤서석 외, 2015), 「자산어보」(1814/2002)에서는 송어를 치어(鯉魚)라 하였고 물고기 중에서 맛이 가장 좋다고 하였다. 이성우(1985)는 「임원십육지」 <佃漁志>에 송어의 색이 치흑색이어서 치어

<표 3> 궁중의궤 속 생선회에 사용된 주재료

구분	음식명	송어	민어	옹어	농어	쏘가리	석어	문헌(연도)
생 선 회	어회(魚膾)의 4회	3	-	1	2	1	-	원행음묘정리의궤(1795년)
	어회(魚膾)의 10회	-	10	-	-	-	-	진연의궤(1901년)
	어회(魚膾)의 2회	1	-	-	-	-	1	진연의궤(1902년)
	수어회(秀魚膾)	1	-	-	-	-	-	진찬의궤(1901년)
	동수어회(凍秀魚膾)	1	-	-	-	-	-	진찬의궤(1877년)
	동수어회(凍秀魚膾)	1	-	-	-	-	-	진찬의궤(1887년)
	동수어회(凍秀魚膾)	1	-	-	-	-	-	진연의궤(1901년)
	어채(魚菜)의 1회	2	-	-	-	-	-	원행음묘정리의궤(1795년)
	어채(魚菜)	1	-	-	-	-	-	진찬의궤(1829년)
	어채(魚菜)의 3회	4	-	-	-	-	-	진찬의궤(1848년)
	어채(魚菜)의 3회	4	-	-	-	-	-	진작의궤(1873년)
	어채(魚菜)	1	-	-	-	-	-	합녕전진연의궤(1902년)
	어채(魚菜)의 13회	14	-	-	-	-	-	진연의궤(1902년)
	각색어채(各色魚菜)의 7회	8	-	-	-	-	-	원행음묘정리의궤(1795년)
	각색어채(各色魚菜)	1	-	-	-	-	-	자경전진작정례의궤(1827년)
	각색어채(各色魚菜)의 1회	2	-	-	-	-	-	진찬의궤(1892년)
	각색어채(各色魚菜)의 1회	2	-	-	-	-	-	진찬의궤(1901년)
	각색어채(各色魚菜)의 10회	11	-	-	-	-	-	진연의궤(1901년)
	빈도	73	58	10	1	2	1	1

로 명명하고 모양이 장수(長秀)하여 수어(秀魚)로 기록되어 있다고 하였다. 송어는 10월~2월의 추운 겨울에 맛이 좋은데 특히 겨울에 얼음을 깨뜨리고 잡은 동수어는 맛이 유별나다고 하였고, 송어는 살이 쫄뚝쫄뚝하여 어채 등에 적합하다고 하였다. 한국산 송어 중에는 영산강 하류 수역에서 잡은 송어가 횡감으로 일품이라고 하였다(윤서석 외, 2015; 한복진, 한복려, 2003). 「진연의괘」(1901)에서만 10회 사용한 민어는 옛날부터 우리 민족이 좋아하는 생선으로서 「세종실록지리지」와 「신증동국여지승람」의 토산조에 民魚라는 이름으로 기록되어 있다(국립민속박물관, 2018). 「자산어보」(1814)에서는 민어를 면어(鱖魚)라고 하고 속명을 民魚라고 하였다. 큰 것은 길이가 4, 5자이고 맛은 담담하고 좋으며 날 것이나 익힌 것 모두 좋다고 하였다. 「원행음묘정리의괘」(1795)에서는 송어 외에 웅어, 농어, 쏘가리를 생선회로 이용하였다. 웅어는 위어(葦魚)라고도 하는데 이는 갈대 사이에서 산란하는 습성이 있어 갈대 ‘위’자를 붙였다는 말이 있다. 조선시대에는 한강하류의 고양에 위어소(葦魚所)라는 곳을 설치하여 웅어를 잡아 왕가에 진상하였다(차경희, 2012). 「자산어보」(1814)에서는 웅어를 도어(魴魚)라 하고, 속명을 위어라 하였으며, 빛깔이 희고 맛이 좋아 회와 상품이라 하였다. 농어는 한자어로 노어(鱸魚)라 하는데 「임원십육지」 <佃漁志>에 의하면 생선의 색이 검어서 흑색을 의미하는 ‘노’를 붙였다고 한다. 농어는 6~8월에 가장 맛있고 크기가 클수록 살이 두툼해서 씹히는 식감이 좋고 맛이 달다고 하였다(국립민속박물관, 2018; 한복진, 한복려, 2003). 쏘가리는 머리와 등에는 불규칙한 자적회색의 다각형 반문이 분포하여 금린상(錦鱗狀)을 나타내므로 금린어(錦鱗魚)로 불리기도 한다(한국민족문화대백과사전, 2020). 살은 흰색으로 맛이 담백하고 회 또는 매운탕으로 주로 먹고 있으며, 조선시대 읍지(邑誌)에는 진상품으로 수록되어 있다(국립민속박물관, 2018). 「진연의괘」(1902)의 석어는 석수어(石首魚)로서 머리 속에 돌 같은 것이 들어 있다고 해서 붙여진 이름이고, 기운을 복돋워 주는 효험이 있어 조기(助氣)라고도 한다(김상보, 2002). 「조선무쌍신식요리제법」(1924/2001)에서는 조기를 회로 사용할 경우 색은 희고 좋지만 맛은 없다고 하였다.

## ② 부재료

생선회의 부재료는 <표 4>에 제시되어 있다. 부재료는 어채와 각색어채에서만 사용된 것으로 나타났다. 전복과

해삼은 각각 50회 필수적으로 사용되었다. 전복은 ‘패류의 황제’로서 맛과 영양면에서 최고이다. 해삼은 ‘바다의 인삼’으로 불리며 비타민과 무기질이 풍부하여 혈액정화와 피부미백 효과가 있다. 또한 콘드로이틴 성분으로 항염증·항암·위궤양·고혈압에 좋으며 기력회복에도 좋아 보신음식으로 이용되고 있다(국립민속박물관, 2018). 이러한 전복과 해삼은 궁중연회식에서 중요한 식재료로 사용되었음을 알 수 있다. 대합은 「진작의괘」(1873)에서만 이용한 것으로 나타났다. 껍질이 매끄럽고 윤이 나며 무늬가 아름다운 대합은 맛도 깔끔하여(한복진, 한복려, 2003) 궁중연회식에 사용된 것으로 보인다. 소의 내장으로는 양을 41회로 가장 많이 이용하였고 그 다음으로 곤자소니 38회, 부화 32회 순으로 이용하였다. 한복진, 한복려(2003)는 양은 소의 첫 번째와 두 번째 위로서 길이 타올처럼 오돌오돌하며 돌기 사이에 소의 내용물이 들어 있으므로 깨끗이 씻어야 하며, 곤자소니는 소의 막창으로서 기름 덩어리가 많이 붙어 있으므로 손질을 잘 해야 된다고 하였다. 부화는 허파로서 물에 깨끗이 씻은 후 삶아야 된다. 삶을 때 과, 생강, 마늘 등을 넣고 피를 빼면서 삶는 것이 중요하다. 부화는 가벼워서 잔치의 고임상을 꾸밀 때 많이 사용된다고 하였다(한복진, 한복려, 2003). 우리나라 육회를 연구한 박경란(2019)은 쇠고기 회에서 양의 사용빈도가 단일 내장회의 경우 2회, 다수 내장회는 10회로서 소의 양은 육회에 거의 필수적으로 사용한다고 하였다. 「원행음묘정리의괘」(1795), 「자경전진작정례의괘」(1827), 「진찬의괘」(1829)에서만 돼지고기, 돼지새끼, 돼지다리를 부재료로 사용하고 있었다.

도라지는 「원행음묘정리의괘」(1795)와 「함녕전진연의괘」(1902)를 제외한 모든 의괘에 41회 등장하고 있다. 도라지는 식용 및 약용으로 널리 사용되는 뿌리채소로서 고사리 다음으로 사용빈도가 높다. 도라지에는 다량의 식이섬유와 무기질이 함유되어 있어 예로부터 구황작물로도 활용되었고 담백한 맛과 깨끗한 환경에서 자라 신성한 기운을 지닌다고 해서 제사음식으로 사용되어 왔다(국립민속박물관, 2018). 국화잎은 「진작의괘」(1873)와 「함녕전진연의괘」(1902)에서 부재료로 이용되었고, 국화꽃은 「진찬의괘」(1892, 1901), 「진연의괘」(1901, 1902)에서 이용한 것으로 나타났다. 송검초는 「원행음묘정리의괘」(1795)에서만 기록되어 있다. 송검초는 짙은 향기와 단맛·매운맛이 나는 산나물로서 당귀잎 또는 신감채(辛甘菜)라고도 한다(권혁세, 2012).

〈표 4〉 궁중의례 속 생선회에 사용된 부재료

구분	음식명	곤자 소니	양	부화	돼지 고기	돼지 다리	돼지 새끼	전복	해삼	대합	도라 지	미나 리	고추	국화 잎	국화 꽃	승검 초	표고 버섯	목이 버섯	녹말	연지	치자	문헌(연도)	
생 선회	어채	2	2	-	2	-	-	2	2	-	2	-	-	-	-	-	2	-	2	2	-	원행을묘정 리의례 1795	
	어채	1	1	-	-	1	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1	진찬의례 1829	
	어채	-	-	-	-	-	-	4	4	-	4	4	4	-	-	-	4	-	4	4	4	진찬의례 1848	
	어채	4	-	4	-	-	-	4	4	4	4	-	4	4	-	-	4	-	4	-	-	진작의례 1873	
	어채	1	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-	1	1	1	-	-	함녕전 진연의례 1902	
	어채	14	14	14	-	-	-	14	14	-	14	-	-	-	14	-	14	14	14	14	-	진연의례 1902	
	각색 어채	-	8	-	-	-	-	8	8	-	-	-	-	-	-	-	8	8	-	-	-	-	원행을묘정 리의례 1795
	각색 어채	1	1	-	1	-	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1	자경전 진작정례 의례 1827
	각색 어채	2	2	-	-	-	-	2	2	-	2	-	-	-	2	-	-	2	2	2	2	-	진찬의례 1892
	각색 어채	2	2	2	-	-	-	2	2	-	2	-	-	-	2	-	-	2	2	2	2	-	진찬의례 1901
각색 어채	11	11	11	-	-	-	11	11	-	11	-	-	-	11	-	-	11	11	11	11	-	진연의례 1901	
빈도	-	38	41	32	3	1	2	50	50	4	41	4	8	5	29	8	50	30	42	37	6	-	

이 재료는 어채의 향채로 사용된 것으로 보인다. 고추는 「진찬의례」(1848)와 「진작의례」(1873)에만 기록되어 있어 매운맛과 붉은색을 내는 대표 식재료(국립민속박물관, 2018)인 고추를 어채에 사용하였음을 알 수 있다. 미나리는 「진찬의례」(1848)에서만 등장하였다. 미나리는 특유의 향미성분이 생선의 비린내를 제거해주고 초록색을 띠고 있어서(국립민속박물관, 2018) 어채의 부재료로 사용된 것으로 보인다.

표고버섯은 모든 의례에서 50회 사용한 것으로 나타났다. 「조선무쌍신식요리제법」(1924)에서는 버섯 중에서 표고버섯이 가장 좋다고 하였고, 국립민속박물관(2018)에 의하면 표고버섯은 말리는 과정에서 감칠맛이 강해지고 물에 담그면 복원력이 좋아 더욱 쫄깃해져서

고기 식감과 비슷하다고 하였다. 또한 표고버섯은 영양가가 풍부하고 다양한 생리활성물질로 인해 성인병 예방과 항암작용에 효과가 있다고 하였다(황재희, 박정은, 2005). 목이버섯은 「함녕전진연의례」(1902), 「진연의례」(1901, 1902), 「진찬의례」(1892, 1901)에 기록되어 있다. 목이버섯은 맛과 향기는 없지만 꼬득꼬득한 질감으로 씹는 맛이 좋고 혈액의 응고를 억제하는 작용이 있어서 심장병 예방에 효과가 있다고 한다(한복진, 한복려, 2003).

녹말은 「원행을묘정리의례」(1795)를 제외한 모든 문헌에 42회 사용하였다. 녹말은 다량의 전분을 함유하고 있는 식물을 갈아서 나온 앙금을 말린 가루로서 찬물에는 녹지 않으나 물을 넣어 가열하면 녹말입자가 팽창

하여 점성이 강한 젤 형태로 된다. 이러한 성질로 인해 재료에 윤기를 주고 보온의 역할을 하는 용도로 이용되고 있어(국립민속박물관, 2018) 어채와 각색어채에 녹말이 필수적으로 사용된 것으로 보인다. 연지는 대부분의 의궤에서 37회 사용되었고, 치자는 「진찬의궤」(1829, 1848), 「자경전진작정례의궤」(1827)에서 사용되었다. 이효지(1985)는 궁중의궤의 어채에 등장하는 연지와 치자는 색을 내는 용도로 이용되었다고 하였고, 오순덕(2013)의 연구에 의하면 앵두편과 오미자편에서는 연지, 살구편과 모과편에서는 치자가 발색제로 이용되었다. 또한 연지는 잇꽃의 잎으로 만든 염료로서 강정, 정과 등의 과자를 만들 때 많이 사용되었고, 치자는 치자나무의 열매로서 말려서 물에 담그면 진노랑 즙이 나와 노란색 물감으로 사용되었다(한복진, 한복려, 2002).

### ③ 고명·양념

생선회의 고명 및 양념은 <표 5>와 같다. 고명으로는 잣을 54회로 가장 많이 사용하였고, 그 다음으로 석이버섯 48회, 달걀 37회 순으로 나타났다. 잣은 고명으로 이용되고 있는 견과류로서 박경관(2019)의 연구에서도 육회

의 고명으로 잣가루를 이용하였다. 석이버섯은 검정색으로서 오색고명을 마련할 때 필수적으로 사용되어(한복진, 한복려, 2003) 어채의 검정색 고명으로 이용된 것으로 보인다. 달걀의 황백지단은 어채의 흰색과 노란색을 부여하여 화려한 음식으로 변화시키는데 한 몫을 한 것으로 여겨진다.

양념은 수어회와 동수어회에서 간장, 초, 생강을 사용하였다. 이성우(1985)에 의하면 생선회는 초를 약간 친 간장에 찍어 먹어야 생선의 맛을 느낄 수 있다고 하였다. 식초와 생강은 살균작용으로 식중독을 예방하고, 생선 비린내를 제거하는 효과가 있어서(윤숙자, 최은희, 2016; 황재희, 박정은, 2005) 양념에 이용된 것으로 보인다. 어채와 각색어채는 일부 문헌에서만 소금, 파, 참기름을 양념으로 사용하였다. 소금은 음식의 맛을 내는 가장 기본적인 조미료로서 단백질의 열에 의한 응고를 촉진시키고 미생물의 발육을 억제하는 방부역할을 한다(이주희 외, 2008). 조창숙 외(1999)에 의하면 파는 황화알릴류, 참기름은 토크페롤과 세사몰로 인해 생선 비린내를 약화시키고 생선의 산패를 억제시킨다고 한다.

<표 5> 궁중의궤 속 생선회에 사용된 고명·양념

구분	음식명	고명			양념						문헌(연도)
		잣	석이버섯	달걀	간장	초	생강	소금	파	참기름	
생 선 회	어회	11	-	-	-	-	-	-	-	-	진연의궤1901
	어회	3	-	-	-	-	-	-	-	-	진연의궤1902
	수어회	1	-	-	1	1	1	-	-	-	진찬의궤1901
	동수어회	-	-	-	1	1	1	-	-	-	진찬의궤1877
	동수어회	1	-	-	1	1	1	-	-	-	진찬의궤1887
	동수어회	1	-	-	1	1	1	-	-	-	진연의궤1901
	어채	-	2	2	-	-	-	-	-	-	원행음묘정리의궤1795
	어채	-	1	1	-	-	-	1	1	-	진찬의궤1829
	어채	4	4	-	-	-	-	-	4	-	진찬의궤1848
	어채	4	4	4	-	-	-	4	4	-	진작의궤1873
	어채	-	1	-	-	-	-	-	-	-	함녕전진연의궤1902
	어채	14	14	14	-	-	-	-	14	14	진연의궤1902
	각색어채	-	8	-	-	-	-	-	-	-	원행음묘정리의궤1795년
	각색어채	-	1	1	-	-	-	1	1	-	자경전진작정례의궤1827
	각색어채	2	-	2	-	-	-	-	2	-	진찬의궤1892
각색어채	2	2	2	-	-	-	-	-	2	진찬의궤1901	
각색어채	11	11	11	-	-	-	-	-	11	진연의궤1901	
빈도	-	54	48	37	4	4	4	6	26	27	-

2) 패류회

궁중의례 속 패류회는 「원행음료정리의례」(1795) ~ 「진연의례」(1902)에 71회 기록되어 있다(<표 6>). 이 중 숙합회(熟蛤膾)는 1회, 합회(蛤膾) 4회, 생합회(生蛤膾) 19회, 생복회(生鰓膾) 45회, 복회(鰓膾) 1회, 갑회(甲膾) 1회로서 생복회가 가장 많이 수록되어 있고 그 다음으로 생합회가 수록된 것으로 나타났다. 주재료는 전복과 대합이 각각 46회, 25회 이용되었다. 부재료는 「원행음료정리의례」(1795)의 숙합회에서만 녹말이 사용되었고, 고추는 「원행음료정리의례」(1795)와 「자경전진작정례의례」(1827)의 생복회에서만 사용되었다. 고명은 대부분의 문헌에서 잿이 42회 이용되었다. 양념은 생합회와 생복회의 일부 문헌에서 간장, 초, 생강을 사용

하였고 대합에 녹말을 입혀서 익힌 숙합회만 소금을 사용하였다. 고추를 사용한 생복회에서 파, 생강을 사용하였다.

3. 고조리서 속 어회에 사용된 재료

1) 생선회

고조리서에 기록된 생선회는 「주방문」(1600년대말) ~ 「시의전서」(1800년대말)에 21회 수록되어 있다. 일반 생선회는 14회, 숭어채(秀魚菜) 1회, 화채 3회, 어채(魚菜) 3회로서 일반 생선회를 많이 이용하였음을 알 수 있다.

<표 6> 궁중의례 속 패류회에 사용된 재료

구분	음식명	주재료		부재료		고명 잿	양념					문헌(연도)
		대합	전복	고추	녹말		소금	간장	초	파	생강	
패 류 회	숙합회(熟蛤膾)	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	원행음료정리의례(1795년)
	합회(蛤膾)의 3회	4	-	-	-	-	-	4	4	-	4	자경전진작정례의례(1827년)
	생합회(生蛤膾)	1	-	-	-	-	-	1	1	-	1	진찬의례(1829년)
	생합회(生蛤膾)	1	-	-	-	-	-	1	1	-	1	진찬의례(1877년)
	생합회(生蛤膾)의 2회	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	진찬의례(1892년)
	생합회(生蛤膾)의 2회	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	진찬의례(1901년)
	생합회(生蛤膾)의 5회	6	-	-	-	6	-	-	-	-	-	진연의례(1901년)
	생합회(生蛤膾)의 1회	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	함녕전진연의례(1902년)
	생합회(生蛤膾)의 2회	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	진연의례(1902년)
	생복회(生鰓膾)의 3회	-	4	4	-	-	-	-	-	4	4	원행음료정리의례(1795년)
	복회(鰓膾)	-	1	-	-	-	-	1	1	-	1	진찬의례(1829년)
	생복회(生鰓膾)의 2회	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	진찬의례(1848년)
	생복회(生鰓膾)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	진찬의례(1868년)
	생복회(生鰓膾)의 2회	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	진찬의례(1877년)
	생복회(生鰓膾)의 3회	-	4	-	-	4	-	-	-	-	-	진찬의례(1887년)
	생복회(生鰓膾)의 6회	-	7	-	-	7	-	-	-	-	-	진찬의례(1892년)
	생복회(生鰓膾)의 8회	-	9	-	-	9	-	-	-	-	-	진찬의례(1901년)
	생복회(生鰓膾)	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	진연의례(1901년)
	생복회(生鰓膾)의 8회	-	9	-	-	9	-	-	-	-	-	함녕전진연의례(1902년)
	생복회(生鰓膾)의 2회	-	3	-	-	3	-	-	-	-	-	진연의례(1902년)
갑회(甲膾)	1	1	1	-	-	-	-	-	1	-	자경전진작정례의례(1827년)	
빈도	71	25	46	5	1	42	1	7	7	5	11	-

① 주재료

생선회의 주재료는 <표 7>과 같다. 송어는 동치회방(凍鱈膾方), 송어채, 화채, 어체에 6회 이용되어 궁중의례의 송어와 비슷한 경향을 보였다. 민어는 회어회(鮠魚膾), 민어회, 어체에 4회 이용하였고, 농어는 회생어법(膾生魚法), 금제옥회방(金蠶玉膾方)에 3회 이용하였다. 잉어는 「규합총서」(1815)와 「주식시의」(1800년대말)에 위어회(葦魚膾)로 2회 기록되었다. 「증보산림경제」(1766)에서는 쏘가리를 꺾어(鰈魚) 또는 금린어(錦鱗魚)라고 하였고, 횡감으로 상품이라고 하였다. 또한 놀어(訥魚)는 회로 먹으면 맛있는데 준치처럼 가시가 많다고 하였다. 준치는 회생어법에 이용된 생선으로서 ‘썩어도 준치’라는 속담이 있을 만큼 맛이 좋아서 옛 음식책에는 준

치로 만든 음식이 많다. 「증보산림경제」(1766)에 의하면 은어, 밴댕이, 고등어도 회로 먹으면 맛있다고 하였다. 특히 고등어는 성질이 급해 잡히면 바로 죽고 생선살이 금방 물러지며 상하기 쉬워 선상(船上)에서 회를 먹을 수 있는 어부나 낚시꾼이 아니면 먹기 어려운 횡감이었다. 그러나 경상남도 통영지역에서 고등어 양식에 성공하여 활어차를 통해 살아있는 고등어를 전국의 횡집에 공급하면서 활어회로도 즐길 수 있게 되었다(국립민속박물관, 2018). 붕어는 법즉방(法鰈方), 잉어는 잉어수정회방(鯉魚水晶膾方), 복어는 복어회에 이용되었다. 조기, 도미, 송어는 어체의 주재료로 사용되어 송어만 주재료로 한 궁중연회식 어체와 차이를 보이고 있다. 한복진, 한복려(2003)에 의하면 도미는 귀한 손님을 대접할 때나 이

<표 7> 고조리서 속 생선회에 사용된 주재료

구분	음식명	송어	민어	농어	잉어	쏘가리	놀어	준치	은어	밴댕이	고등어	붕어	잉어	복어	조기	도미	송어	생선	작은생선	문헌(연도)	
생선회	회생어법(膾生魚法)	-	1	1	-	1	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	증보산림경제(1766년)	
	위어회(葦魚膾)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	규합총서(1815년)	
	위어회(葦魚膾)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	주식시의(1800년대말)	
	노어회(鮠魚膾)	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	규합총서(1815년)	
	회어회(鮠魚膾)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	어생회방(魚生膾方)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	임원십육지<경조지>(1827년)
	금제옥회방(金蠶玉膾方)	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	법즉방(法鰈方)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	
	동치회방(凍鱈膾方)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	잉어수정회방(鯉魚水晶膾方)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	시의전서(1800년대말)
	민어회	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	각색어회	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	
	작은생선회	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	
	복어회	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	
	송어채(秀魚菜)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	주방문(1600년대말)
	화채	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	규합총서(1815년)
	화채법	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	주식시의(1800년대말)
	화채	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	음식법(1854년)
	어채	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	규곤요람(연세대본)(1896년)
	어채	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	주식시의(1800년대말)
	어채(魚菜)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	시의전서(1800년대말)
빈도	21	6	4	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	-

바지 음식으로 사용한 생선으로서 싱싱한 것은 회를 뜨면 쫄깃쫄깃하여 광어회와 더불어 별미로 꼽는다고 하였다. 송어는 연어와 비슷한 붉은 살 생선으로서 흰살생선만을 이용한 어체에 사용된 점이 특이하다.

② 부재료

생선회의 부재료는 <표 8, 9>에 제시되어 있다. 「임원십육지」 <정조지>(1827)의 어생회방(魚生膾方)에서는 무, 향채, 고수풀을 사용하였고, 금제옥회방에서는 꽃잎, 법즉방에서는 초도와 마근실, 잉어수정회방에서는 8가지의 재료를 사용하였다. 「주방문」(1600년대말)의 송어채는 녹두가루만 사용하여 녹두의 전분을 이용한 음식이다. 「규합총서」(1815)에 기록된 화채의 부재료는 궁중의례와 비슷하지만 처첩, 꿩고기, 대하, 오이, 무가 추가되었다. 박경란(2019)의 연구에 의하면 쇠고기회의 다수 내장회에서 천엽의 사용빈도가 13회로서 가장 많았다

고 하였다. 무에는 함황물질인 머스터드 오일 등이 들어 있어서 생선 비린내를 없애 주는 효과가 있다고 하였다 (조창숙 외, 1999). 「음식법」(1854)의 화채는 「규합총서」(1815)에 비해 소의 간, 꿀, 부아가 추가되었고, 오이 대신 도라지, 치자가 추가되어 많은 재료를 사용하였음을 알 수 있다. 「규곤요람」(1896) 이후의 문헌에 기록된 어채는 소의 내장, 발색제인 연지·치자 등이 생략되어 간소화되었음을 알 수 있다.

③ 고명·양념·곁들이는 장

생선회의 고명·양념·곁들이는 장은 <표 10>에 나타내었다. 고명은 화채와 어채에서만 사용되었다. 석이버섯은 5회 사용되었고, 달걀은 3회, 잣가루는 「음식법」(1854)에서만 사용된 것으로 나타났다. 양념을 보면 일반 생선회의 경우 「증보산림경제」(1766)에서는 파, 생강, 된장을 사용하여 된장을 사용한 점이 특이하다.

<표 8> 고조리서 속 일반 생선회에 사용된 부재료

구분	음식명	물소	오리알	부레	죽순	무	황색부추	생채	향채	고수풀	꽃잎	천초	진피	초도	마근실	문헌(연도)
일반생선회	어생회방	-	-	-	-	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	임원십육지 <정조지> 1827
	금제옥회방	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
	법즉방	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	
	잉어수정회방	1	1	1	1	-	1	1	-	-	-	1	1	-	-	
빈도	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-

<표 9> 고조리서 속 송어채·화채·어체에 사용된 부재료

구분	음식명	양	천엽	곤자소니	부화	간	꿀	돼지고기	꿩고기	고기	전복	해삼	대하	도라지	미나리	무	고추	오이	국화잎	표고버섯	느타리버섯	녹말	연지	치자	문헌(연도)
송어채	송어채	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	주방문1600년대말
	화채	1	1	1	-	-	-	1	1	-	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1	-	1	1	-	규합총서1815
화채	화채법	1	1	1	1	-	-	1	1	-	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1	-	1	1	-	주식시의1800년대말
	화채	1	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	-	1	1	1	음식법1854
	어채	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1	-	-	규곤요람연세대본1896
어채	어채	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1	-	-	주식시의1800년대말
	어채	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	1	-	1	-	1	1	1	1	1	-	-	시의전서1800년대말
빈도	-	3	3	3	2	1	1	3	3	1	5	5	3	1	4	3	6	2	6	4	1	7	3	1	-

〈표 10〉 고조리서 속 생선회에 사용된 고명·양념·결들이는 장

구분	음식명	고명			양념										결들이는 장					문헌(연도)					
		달걀	석이버섯	잣가루	소금	초	꿀	파	마늘	생강	기름	깨소금	고춧가루	고추장	된장	겨자	식초양념	범주	겨자		개랄초	겨자즙	겨자장	초장	초고추장
생선회	회생어법	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	증보산림경제1766
	어생회방	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-
	금제옥회방	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	임원십육지 <정조지> 1827
	범죽방	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
	동치회방	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
	잉어수정회방	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
	민어회	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-
	각색어회	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-
	작은생선회	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-
	복어회	-	-	-	-	1	1	1	1	-	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	송어채	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	주방문1600년대말
	화채	1	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	규합총서1815
	화채법	1	1	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	주식시의 1800년대말
	화채	1	1	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	음식법1854
	어채	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	규곤요람연세대본 1896
어채	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	주식시의 1800년대말	
어채	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	시의전서 1800년대말	
빈도	-	3	5	1	1	1	1	9	1	5	5	1	2	1	1	1	1	1	3	1	1	1	4	3	-

「임원십육지」 <정조지>(1827)에서는 파, 생강 외에 고춧가루, 겨자, 식초양념을 사용하였고, 「시의전서」(1800년대말)에서는 파, 마늘, 꿀, 초, 기름, 고추장 등 다양한 양념을 사용하였다. 화채에서는 파와 생강만을 사용하였고, 어채의 경우 파만 사용하다가 고춧가루는 「시의전서」(1800년대말)에서 사용하게 된다. 결들이는 장은 일반 생선회의 경우 개랄초(芥辣醋), 겨자장 등 겨자가 들어간 장을 6회로 가장 많이 사용하였고, 초장은 「임원십육지」 <정조지>(1827) 1회, 초고추장은 「시의전서」(1800년대말)에서 3회 사용하였다. 송어채·어채는 초장을 결들이는 장으로 3회 사용하였다.

## 2) 패류회

고조리서 속 패류회는 「음식디미방」(1670년경) ~ 「시의전서」(1800년대말)에 14회 기록되어 있다(<표

11>). 대합회(大蛤膾)·합회방(蛤膾方) 2회, 전복회(鰓魚膾)·복회방(鰓膾方)·생복회 3회, 해삼회(海蔘膾)·생해삼회 3회, 소라회(海螺膾) 2회, 굴회(石花膾) 2회, 조개회·조개어채 2회로 나타났다. 주재료를 보면 궁중연회식에서 사용했던 대합과 전복 외에 해삼, 소라, 굴, 조개로서 다양한 패류를 이용하였다. 부재료는 「임원십육지」 <정조지>(1827)의 합회방에서 고추를 사용하였고, 「시의전서」(1800년대말)의 조개어채에서는 오이와 녹말을 사용하였다.

고명은 「임원십육지」 <정조지>(1827)의 복회방에서 잣가루, 「시의전서」(1800년대말)의 조개어채에서 달걀을 사용하였다. 양념을 보면 「음식디미방」(1670년경)과 「증보산림경제」(1766)의 해삼회에서 간장, 초, 기름을 사용하였고, 「임원십육지」 <정조지>(1827)의 합회방에서는 파, 마늘을 사용하였다. 또한 「시의전서」(1800년대말)의 굴회에서는 고춧가루, 조개회에서는 고

〈표 11〉 고조리서 속 패류회에 사용된 재료

구분	음식명	주재료					부재료			고명	양념							곁들이는장		문헌 (연도)			
		대합	전복	해삼	소라	굴	조개	고추	오이		녹말	달걀	잣가루	간장	초	파	마늘	생강	기름		고춧가루	겨자	초장
패류회	대합회(大蛤膾)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	음식디미방(1670년경)
	합회방(蛤膾方)	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	1	1	임원십육지<정조지>(1827년)
	전복회(鰓魚膾)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	증보산림경제(1766년)
	복회방(鰓膾方)	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	임원십육지<정조지>(1827년)
	생복회	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	시의전서(1800년대말)
	해삼회(海蔘膾)	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	1	-	-	-	1	-	음식디미방(1670년경)
	해삼회(海蔘膾)	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	증보산림경제(1766년)
	생해삼회	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	시의전서(1800년대말)
	소라회(海蝸膾)	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	증보산림경제(1766년)
	소라회	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	시의전서(1800년대말)
	굴회(石花膾)	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	증보산림경제(1766년)
	굴회	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	
	조개회	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	1	1	1	-	-	시의전서(1800년대말)
	조개어채	-	-	-	-	-	1	-	1	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
빈도	14	2	3	4	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	1	12	1	-

〈표 12〉 고조리서 속 연채류회·갑각류회에 사용된 재료

구분	음식명	주재료			부재료				양념							곁들이는장		문헌(연도)
		낙지	문어	게	회향가루	사인가루	초과가루	화초가루	소금	식초	파	생강	참기름	후추가루	매운양념	초장	간장양념	
연채류회	낙지채(絡蹄菜)	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	주방문(1600년대말)
	낙지회	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	주식방문(1800년대말)
	낙지회	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	시의전서(1800년대말)
	생문어회	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	
갑각류회	해생방(蟹生方)	-	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-	-	임원십육지<정조지>(1827년)
빈도	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	-

춧가루 외에 파, 생강, 겨자를 양념으로 사용하였다. 곁들이는 장은 초장을 12회로 가장 많이 사용하였다.

3) 연채류회·갑각류회

고조리서에 기록된 연채류회·갑각류회는 「주방문」(1600년대말) ~ 「주식방문」(1800년대말)에 5회로 나타났다(<표 12>). 연채류회는 낙지채(絡蹄菜) 1회, 낙지회 2회, 생문어회 1회로 총 4회 수록되었고, 갑각류회는 해생방(蟹生方) 1회가 수록되었다. 주재료를 보면 낙지를

3회로 많이 이용하였고, 문어와 게도 이용하였다. 부재료는 해생방에서 회향가루, 사인가루, 초과가루, 화초가루가 사용되었다. 양념은 낙지채에서 매운양념, 해생방에서 소금, 식초, 파, 생강, 참기름, 후춧가루를 사용하였다. 곁들이는 장은 연채류회에서 초장이 3회 사용되었다.

4. 어회에 사용된 조리법

1) 생회

어회의 생회 조리법은 <표 13>과 같이 전처리, 썰기, 숙성시키기, 부재료 또는 양념준비하기, 무치기, 담기, 뿌리기, 곁들이기, 결들이기로 분석되었고 이를 토대로 [그림 1~11] 과 같은 조리모형을 구성하였다. 궁중의례에 기록된

<표 13> 생회에 사용된 조리법

구분	음식명	전처리	썰기	숙성 시키기	부재료 또는 양념 준비하기	무치기	담기	뿌리기	곁들이 기	문헌 (연도)	
생 선 회	어회(魚膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	원행음묘정리의례(1795년) 진연의례(1901년, 1902년)	
	수어회(秀魚膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	진찬의례(1901년)	
	동수어회(凍秀魚膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	진찬의례(1877년, 1887년) 진연의례(1901년)	
	회생어법(膾生魚法)	1	1	1	1	-	1	-	1	증보산림경제(1766년)	
	위어회(葦魚膾)	-	1	1	-	-	-	-	-	규합총서(1815년)	
	위어회(葦魚膾)	-	1	1	-	-	-	-	-	주식시의(1800년대말)	
	농어회(鱸魚膾) 회어회(鮠魚膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	규합총서(1815년)	
	어생회방(魚生膾方)	1	1	1	1	-	1	1	-	임원십육지<정조지>(1827년)	
	금제옥회방(金齏玉膾方)	1	-	-	1	1	-	-	1		
	법즉방(法鰈方)	1	-	1	1	-	-	-	-		
	동치회방(凍鱸膾方)	1	1	-	-	-	-	-	1		
	민어회, 각색어회 작은생선회	3	3	-	3	-	3	-	3	시의전서(1800년대말)	
	복어회	1	1	-	1	1	-	-	-		
빈도	16	9	9	5	8	2	5	1	6	-	
패 류 회	합회(蛤膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	자경전진작정례의례(1827년) 진찬의례(1829년, 1877년)	
	생합회(生蛤膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	진찬의례(1892년, 1901년) 진연의례(1901년, 1902년) 함녕전진연의례(1902년)
		생복회(生卜膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	진연의례(1719년)
		생복회(生鰾膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	원행음묘정리의례(1795년)
		복회(鰾膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	진찬의례(1829년)
	생복회(生鰾膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	진찬의례(1848년, 1868년) 진찬의례(1877년, 1887년) 진찬의례(1892년, 1901년) 진연의례(1901년, 1902년) 함녕전진연의례(1902년)
		갑회(甲膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	자경전진작정례의례(1827년)
		대합회(大蛤膾)	1	-	-	-	-	-	-	1	음식디미방(1670년경)
		해삼회(海蔘膾)	-	1	-	-	-	-	-	1	
		소라회(海螺膾) 전복회(鰓魚膾) 굴회(石花膾)	-	-	-	-	-	-	-	3	증보산림경제(1766년)
	해삼회(海蔘膾)	1	1	-	1	-	-	1	-	임원십육지<정조지>(1827년)	
	합회방(蛤膾方)	1	1	-	1	-	1	-	1		
	복회방(鰾膾方)	1	1	-	-	-	1	-	1		
	조개회	-	-	-	1	-	-	-	1	시의전서(1800년대말)	
	굴회	-	-	-	1	-	-	-	1		
빈도	18	4	4	-	4	-	2	1	9	-	

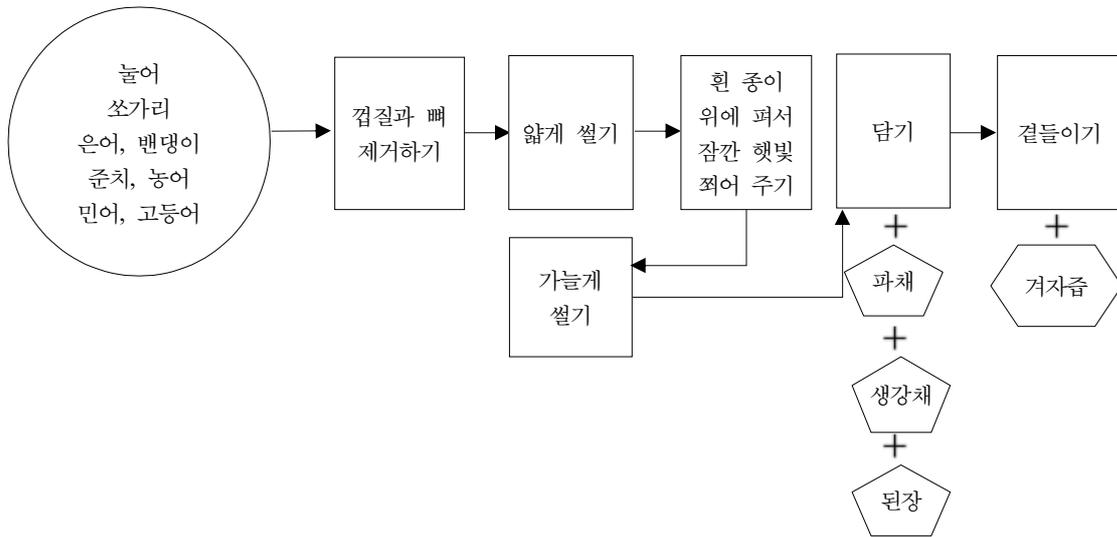
어회는 이효지(1985)의 연구를 근거로 생회로 구분하였다. 생선회 16가지, 패류회 18가지가 생회로 이용되었다. 생선회의 경우 전처리와 썰기가 각각 9회, 부재료 또는 양념 준비하기가 8회, 패류회는 곁들이기가 9회로 높은 비율을 차지하였다.

① 생선회

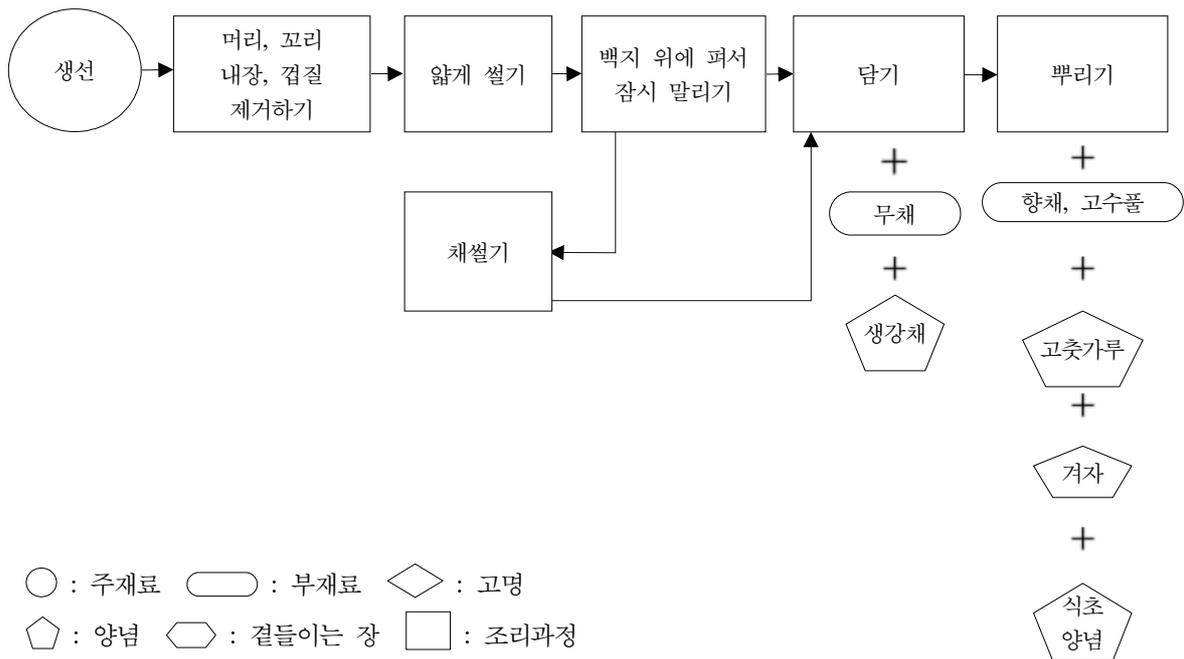
궁중의례 속 수어회·동수어회는 김상보(2004)에 의하면 수어회는 싱싱한 숭어, 동수어회는 퐁퐁 언 숭어를 준

비하여 껍질과 뼈를 제거한 후 얇게 저며 갖가루를 뿌린 다음 생강즙을 넣은 초장을 곁들인 것으로 추정하고 있다.

「증보산림경제」(1766) 회생어법의 전처리과정을 보면 생선의 껍질과 뼈를 제거하였고([그림 1]), 「임원십육지」 <정조지>(1827)의 어생회방은 생선의 머리, 꼬리, 내장, 껍질을 제거하여 구체적인 방법을 제시하고 있다([그림 2]). 썰기는 생선을 얇게 썰어서 가늘게 썰기 또



[그림 1] 「증보산림경제」(1766년)에 기록된 회생어법 조리법



[그림 2] 「임원십육지」 <정조지>(1827년)에 기록된 어생회방 조리법

는 채썰기를 하였다([그림 1, 2]). 이주희 외(2008)에 의하면 생선은 경직이 매우 빨리 진행되어 그대로 두면 점점 경직된 후 연화되어 신선한 촉감을 상실하게 된다. 따라서 경직상태를 유지할 수 있도록 재빨리 얇게 자르는 것이 좋다고 하였다. 숙성시키기는 얇게 썬 생선을 흰 종이 위에 펴서 햇빛에 잠깐 노출시키거나 잠시 말리는 과정이 있다([그림 1, 2]). 우리나라 생선회는 씹힘성을 중요하게 생각하여 활어를 5~10시간 후에 먹게 되면 씹히는 감촉을 최고로 느낄 수 있다고 한다(조영제, 2009). 담기에서는 [그림 1]의 된장은 볶아서 대추알만하게 만들어서 회 옆에 담았지만 [그림 2]에서는 된장을 사용하지 않았다. [그림 1]에서는 장을 곁들이었지만 [그림 2]에서는 부재료와 양념을 회 위에 뿌리는 방법을 사용하였다.

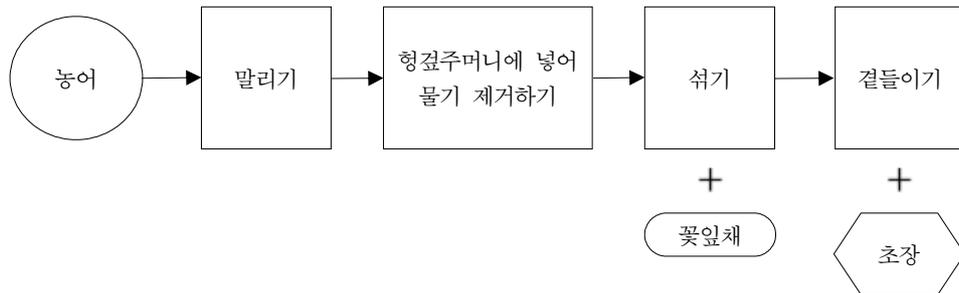
「임원십육지」<정조지>(1827)의 금제옥회방은 농어를 말려서 형곶주머니에 넣어 물기를 제거한 후 꽃잎채를 넣어 섞은 다음 초장과 함께 곁들이기를 하였다([그림 3]). 법즉

방은 내장을 제거한 붕어 뱃속에 부재료를 넣고 양념하여 3일간 바깥에 놓은 후 법주에 넣어 한달 간 숙성시켜서 먹었다([그림 4]). 동치회방은 송어를 얼음 또는 눈 위에 하룻밤 두어 충분히 얼려서 비닐과 껌질을 제거한 후 얇게 썰어 겨자장과 함께 곁들이기를 하여([그림 5]) 궁중의례 속 동수어회와 유사하다.

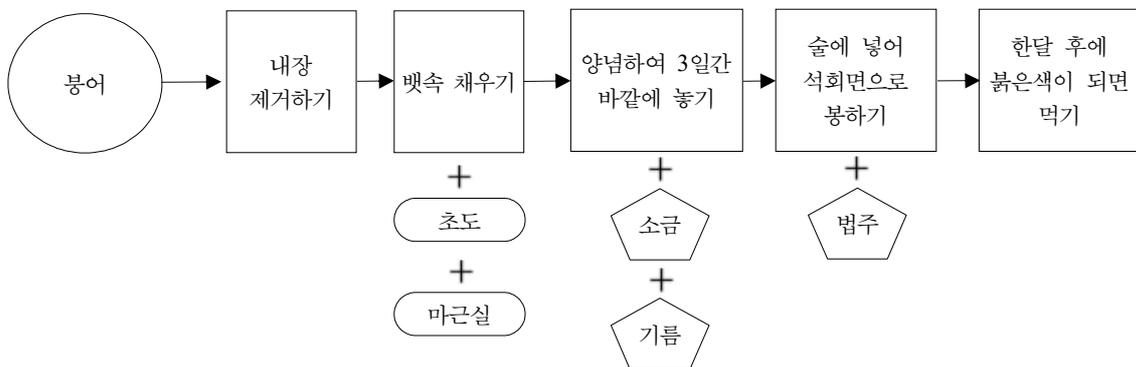
「시의전서」(1800년대말)의 민어회와 각색어회는 생선의 껌질을 벗겨서 얇게 저미고 가늘게 채 썰어 기름을 바른 후 접시에 담았다([그림 6]). [그림 1, 2]와 같은 숙성시키는 과정이 없어 오늘날 활어회의 조리법과 유사하다. 북어회는 불려서 껌질을 벗긴 후 반듯하게 썰어 초고추장 양념에 무쳤다([그림 7]).

② 패류회

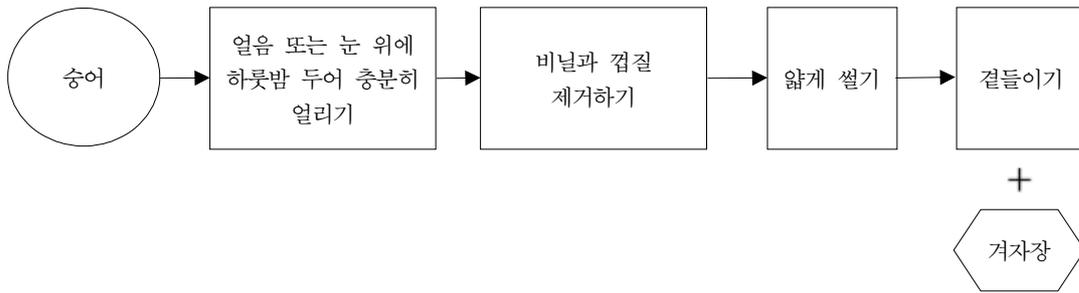
궁중의례 속 생합회와 생복회는 재료를 깨끗이 씻어 내장을 제거한 후 저며서 잣가루를 뿌려 초장을 곁들이는 것으로 추정하고 있다(김상보, 2004). 고조리서에 기록된



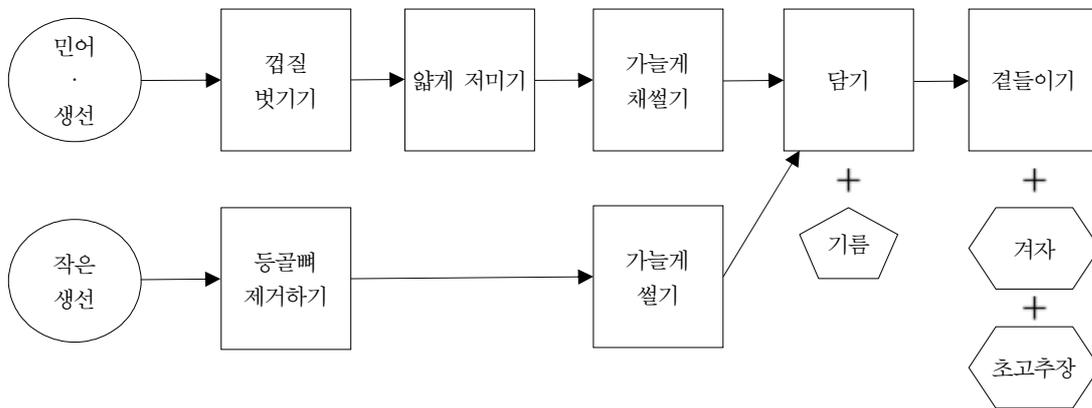
[그림 3] 「임원십육지」 <정조지>(1827년)에 기록된 금제옥회방 조리법



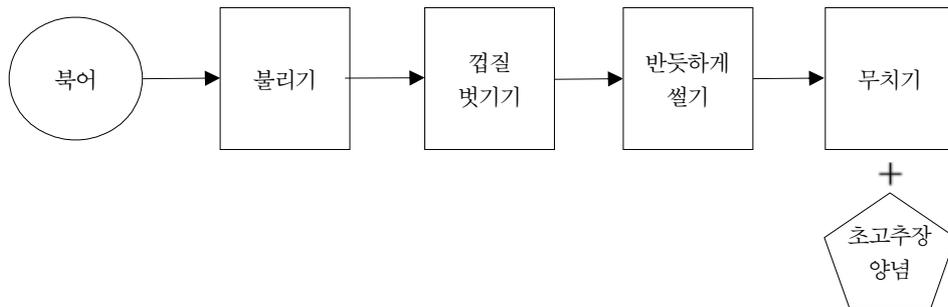
[그림 4] 「임원십육지」 <정조지>(1827년)에 기록된 법즉방 조리법



[그림 5] 「임원십육지」 <정조지>(1827년에 기록된 등치회방 조리법



[그림 6] 「시의전서」 (1800년대말에 기록된 민어회 · 각색어회 · 작은생선회 조리법



[그림 7] 「시의전서」 (1800년대말에 기록된 복어회 조리법

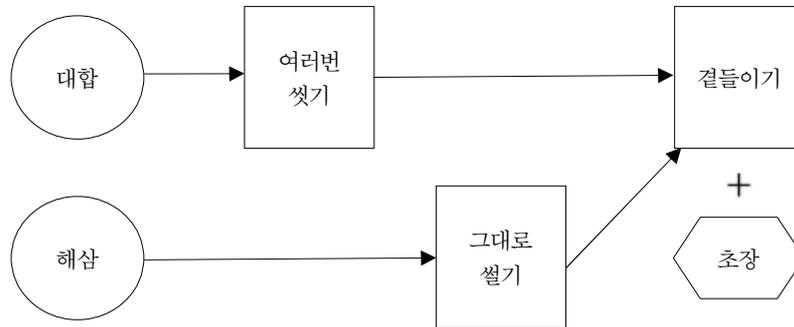
전처리과정은 「음식디미방」 (1670년경)에서 대합을 여러 번 씻었고, 「증보산림경제」 (1766년)에서는 해삼의 내장과 짠맛을 제거하였으며, 「임원십육지」 <정조지>(1827년)의 대합과 전복은 깨끗이 씻었다([그림 8~

10]). 대합은 바닷물 농도의 소금물에 1~2시간 담가서 해감하면 되고, 전복은 껍질에 붙어 있는 오물 등을 솔로 깨끗이 제거하고 소금으로 육질을 비벼 점액을 제거하여야 되며, 해삼은 작은 칼로 입과 항문 부근을 세로로 잘

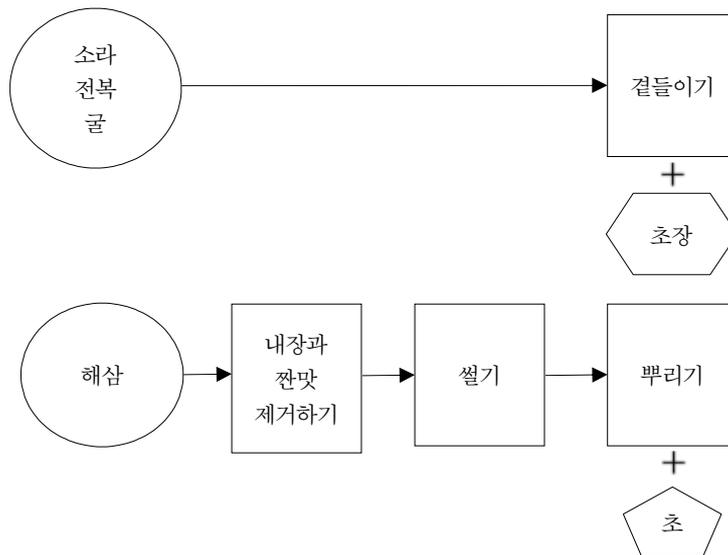
라 내장을 제거하고 소금을 뿌려 점액질을 제거하는 것이 올바른 손질법이라고 하였다(조경련 외 2015). 썰기의 경우 해삼을 그대로 썰거나(그림 8), 대합과 전복은 얇게 썰기를 하였고(그림 10), 소라, 조개, 굴은 썰지 않고 그대로 이용하여(그림 9, 11) 패류의 종류에 따라 썰기여부가 결정되었음을 알 수 있다. 담는 과정은 [그림 10]에서만 보여주고 있고 특히 대합의 경우 부재료와 양념을 이용하였다. 곁들이기는 초장을 이용하였고, 1800년대말 문헌에서는 초장에 고춧가루, 양념들을 첨가하여 다양한 맛을 즐겼다(그림 8~11).

어회의 숙회 조리법은 <표 14>와 같이 전처리, 썰기, 녹말묻히기, 물들이기, 가열하기, 냉수에 행구기, 물기제거하기, 거르기, 응고시키기, 양념하기, 담기, 뿌리기, 곁들이기로 분석되었고 이를 바탕으로 [그림 12~25]와 같은 조리모형을 만들었다. 궁중의궤에 기록된 어회는 이효지(1985)의 연구를 근거로 숙회로 구분하였다. 생선회는 10가지, 패류회 6가지, 연체류회 4가지, 갑각류회 1가지가 숙회로 이용되었다. 생선회의 경우 썰기와 가열하기가 각각 8회, 녹말묻히기와 담기가 각각 7회로 나타났고, 패류회·연체류회도 썰기, 가열하기, 곁들이기가 높은 비율로 나타났다.

2) 숙회



[그림 8] 「음식디미방」(1670년경)에 기록된 대합회·해삼회 조리법

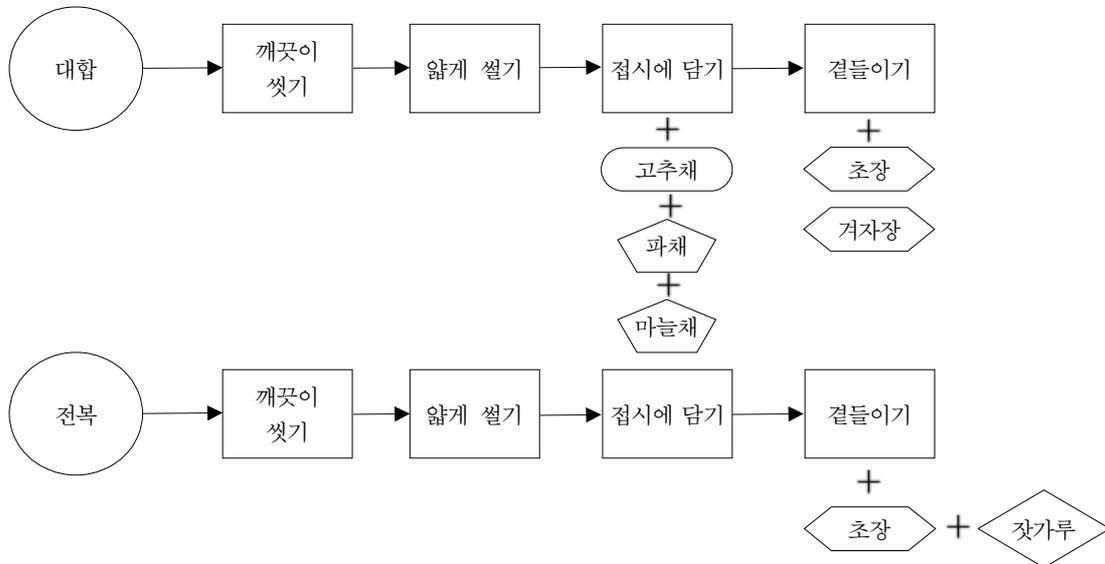


[그림 9] 「증보산림경제」(1766년)에 기록된 소라회·전복회·굴회·해삼회 조리법

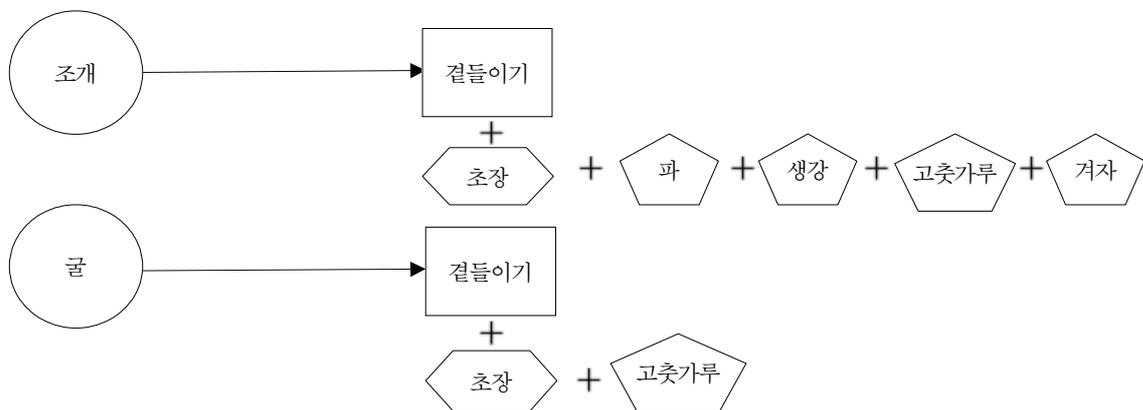
① 생선회

궁중의례 속 어채는 재료구성 상 「규합총서」(1815)의 화채와 유사할 것으로 추정하였다(김상보, 2008). 어채의 전처리과정은 「주식시의」(1800년대말)에서 생선의 등을 갈라서 뼈를 제거하였고, 「시의전서」(1800년대말)에서는 국화잎과 버섯류를 깨끗이 씻어서 건져놓은 정도여서(그림 16, 17) 전처리과정에 대한 설명이 미흡하다. 썰기를 보면 「주방문」(1600년대말)의 송어채에서는 송어를 한치길이로 썰었고, 화채의 경우 「규합총서」(1815)와 「주식시의」(1800년대말)에서는 송어, 육류, 해산물을 얇게 저며서 가늘게 채썰기를 하였으며, 「음식법」(1854)에서는 모든 재료를 가늘고 길게 썰기

를 하였다(그림 12~14). 어채의 경우 「규곤요람(연세대소장본)」(1896)에서는 생선을 3×1.2×0.9cm로 규격화하였고, 「주식시의」(1800년대말)에서는 생선을 탕무처럼 가름가름하게 썰었으며 「시의전서」(1800년대말)에서도 생선을 토막내어 조금 두껍게 저미기를 하여(그림 15~17), 화채와 어채의 썰기에 차이가 있음을 알 수 있다. 물들이기는 1815년, 1800년대말 문헌에 기록된 화채의 경우 무를 채썰어 연지로 붉은색이 나도록 한 후 녹말을 입히지 않고 바로 삶았고, 1854년 문헌의 화채는 무를 가늘게 썰어 연지로는 붉은색, 연지에 치자를 넣어 주황색이 나도록 한 후 녹말입혀서 데치기를 하였다(그림 13, 14). 궁중의례에 기록된 어채는 무 대신 도라지



[그림 10] 「임원십육지」 <정조지>(1827년)에 기록된 합회방·복회방 조리법



[그림 11] 「시의전서」(1800년대말)에 기록된 조개회·굴회 조리법

〈표 14〉 숙회에 사용된 조리법

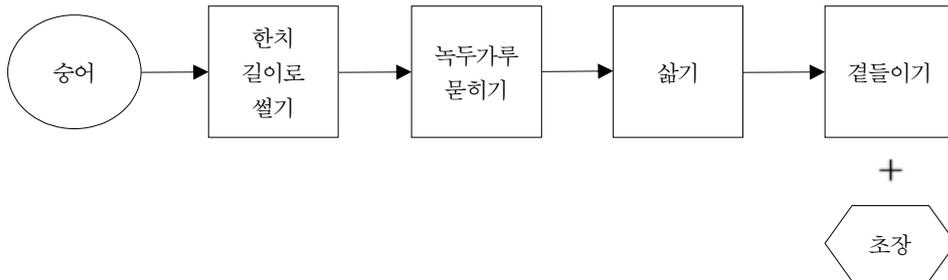
구분	음식명	전처리	썰기	녹말 묻히기	물들이기	가열하기	냉수 에행구기	물기 제거하기	거르기	응고시키기	양념하기	담기	뿌리기	결들이기	문헌(연도)
생선회	어채(魚菜)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	원행음묘정리의괘(1795년)
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	진찬의괘(1829년, 1848년)
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	진작의괘(1873년)
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	함녕전진연의괘(1902년)
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	진연의괘(1902년)
	각색어채(各色魚菜)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	원행음묘정리의괘(1795년)
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	자경전진작정례의괘(1827년)
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	진찬의괘(1892년, 1901년)
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	진연의괘(1901년)
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	주방문(1600년대말)
송어채(秀魚菜)	-	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	주방문(1600년대말)	
화채	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	규합총서(1815년)	
화채법	-	1	1	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	주식시의(1800년대말)	
화채	-	1	1	1	1	1	1	-	-	-	1	1	-	음식법(1854년)	
어채	-	1	1	-	1	1	-	-	-	1	1	-	-	규곤요람(연세대소장본)(1896년)	
어채	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	1	-	1	주식시의(1800년대말)	
어채(魚菜)	1	1	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	1	시의전서(1800년대말)	
잉어수정회방(鯉魚水晶膾方)	1	1	-	-	1	-	-	1	1	-	1	-	1	임원십육지<정조지>(1827년)	
빈도	10	3	8	7	3	8	2	2	1	1	1	7	1	4	-
패류회	숙합회(熟蛤膾)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	원행음묘정리의괘(1795년)
	해삼회(海蔘膾)	1	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	음식디미방(1670년경)
	소라회	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	시의전서(1800년대말)
	생복회	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
	생해삼회	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
	조개어채	-	1	1	-	1	1	-	-	-	-	1	-	-	
빈도	6	1	5	1	-	5	1	-	-	-	1	1	-	3	-
연체류회	낙지채(絡蹄菜)	1	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1	주방문(1600년대말)
	낙지회	1	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	주식방문(1800년대말)
	낙지회	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	시의전서(1800년대말)
	생문어회	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	
빈도	4	2	4	-	-	4	-	-	-	-	1	-	-	4	-
갑각류회	해생방(蟹生方)	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	임원십육지<정조지>(1827년)
빈도	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1	1	-	-	-

를 사용하였는데 김상보(2004)는 도라지에 연지로 물을 들인 것으로 추정하였다. 녹말묻히기와 가열하기는 송어채, 화채, 어채 모두 이루어졌지만( [그림 12~17] ) 냉수에 행구는 과정은 1854년의 화채와 1896년의 어채에서만 이루어졌다([그림 14, 15]). 녹말의 전분은 수분과

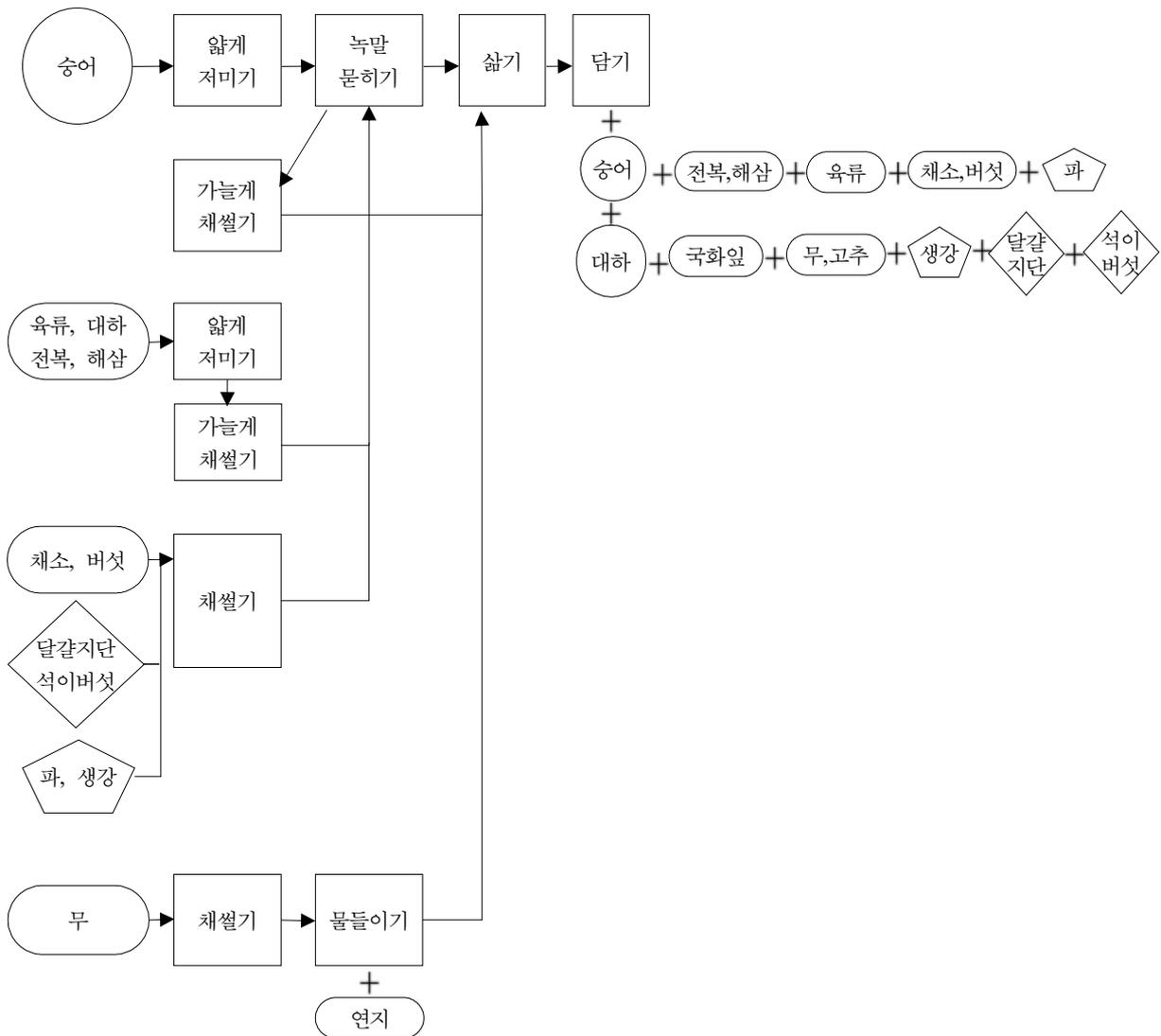
열에 의해 호화되는데 뜨거울 때는 점성이 있고 흐르는 성질을 가지는 졸(sol)상태이지만 38℃이하로 냉각하면 반고체 상태의 젤(gel)을 형성하여 탄력이 있게 된다(이주희 외, 2008). 어채의 녹말을 이용한 조리법에는 과학의 원리가 들어있음을 알 수 있다. 담기는 송어채를 제외

한 화채와 어채에서 이루어졌고 특히 [그림 13, 14]의 화채에서는 모든 재료의 색을 고려하여 시각적으로 담는 모습을 보여주고 있고 음식명에 맞는 화려한 음식임을

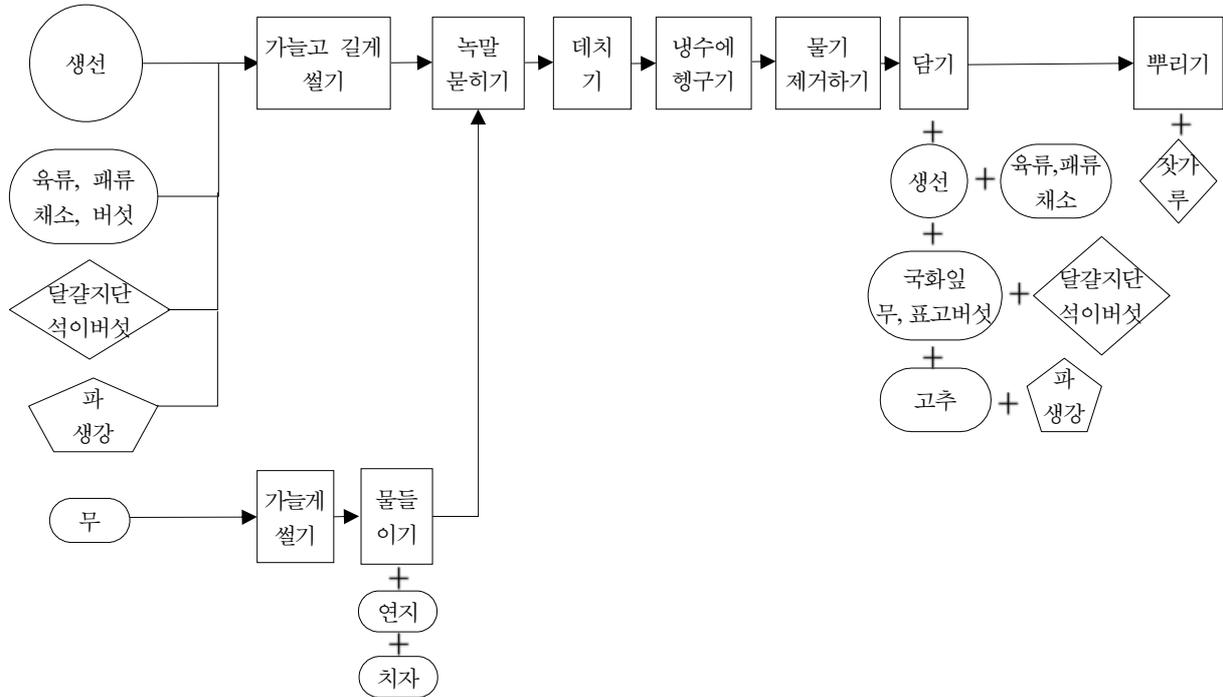
알 수 있다. 곁들이기는 1600년대말의 송어채와 1800년대말의 어채에서 보여주고 있다([그림 12, 16, 17]).



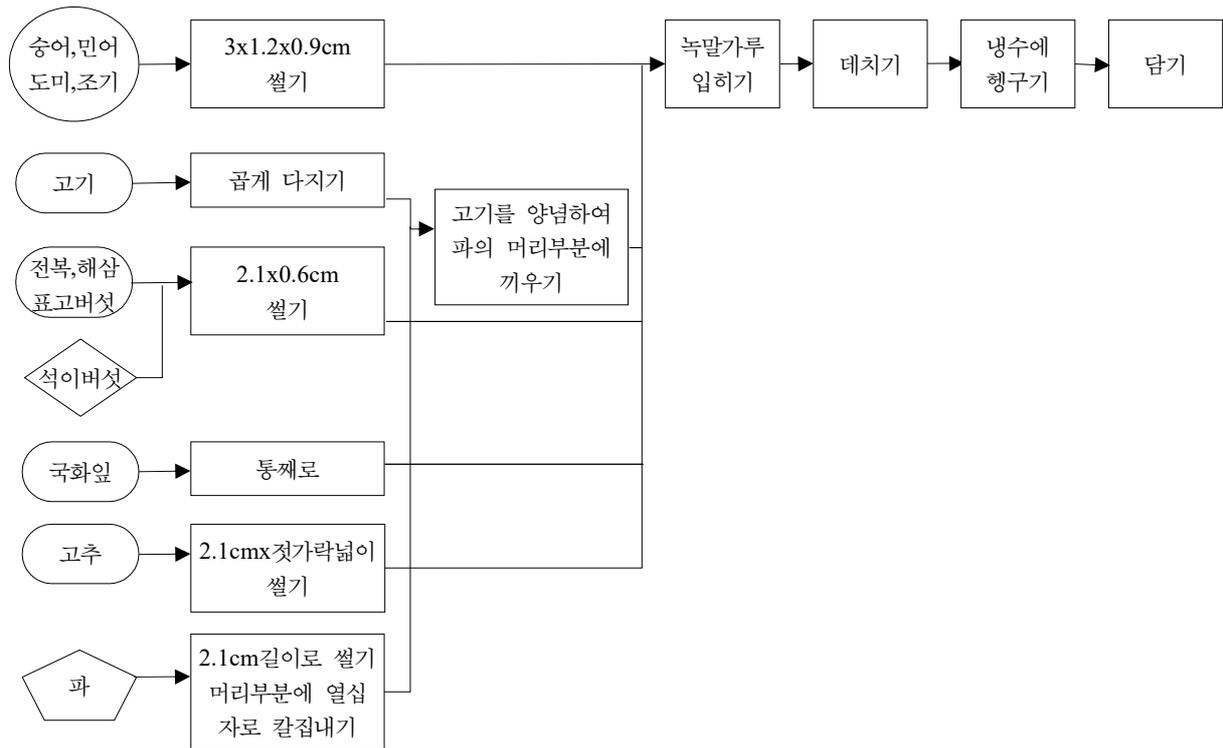
[그림 12] 「주방문」(1600년대말)에 기록된 송어채 조리법



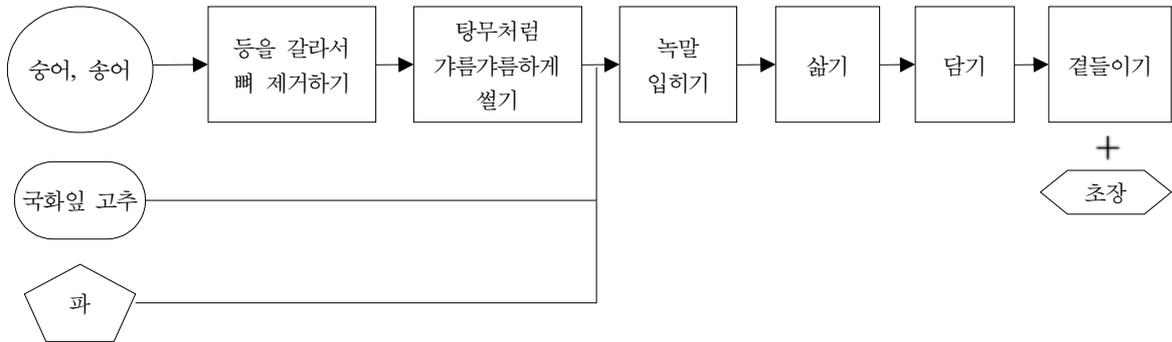
[그림 13] 「규합총서」(1815년) · 「주식시의」(1800년대말)에 기록된 화채(법) 조리법



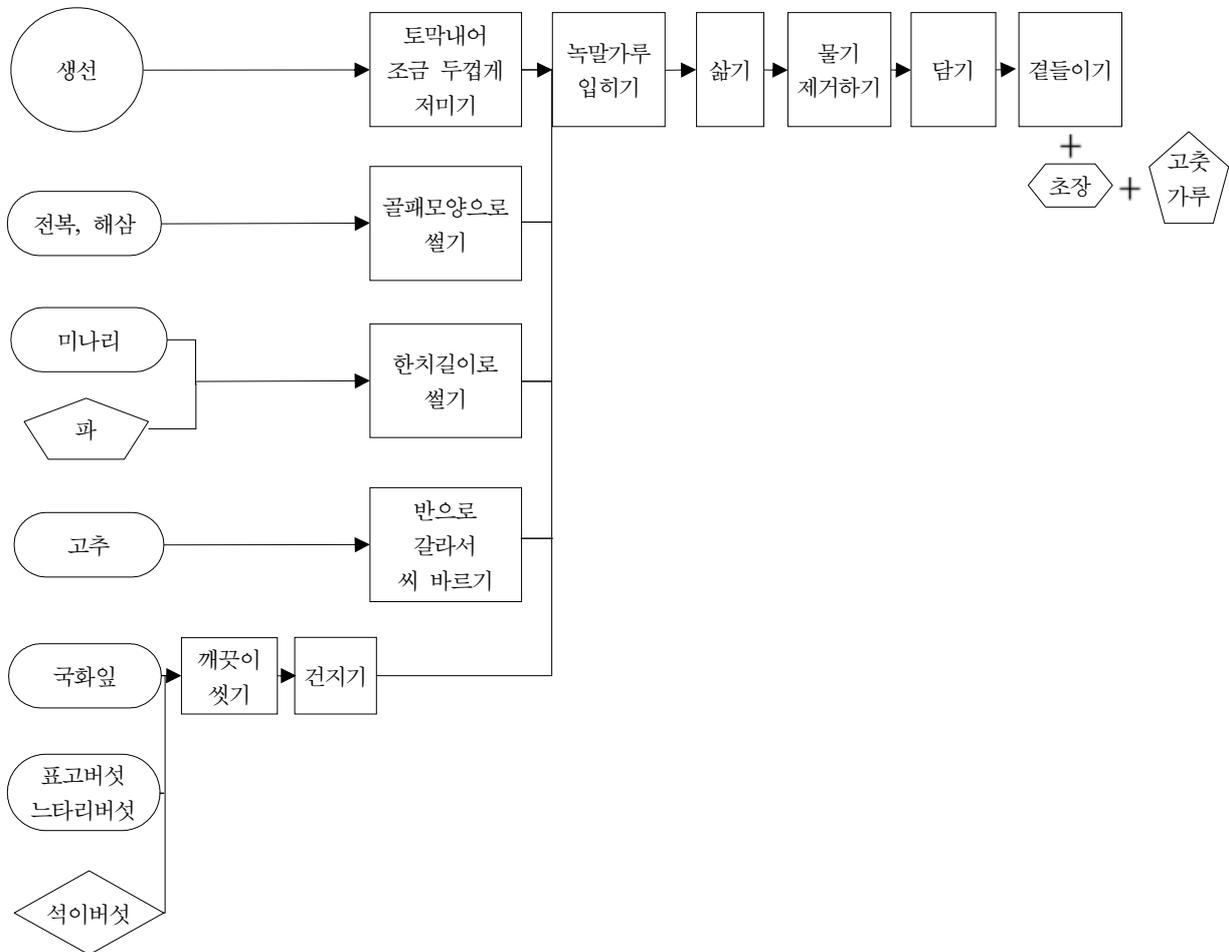
[그림 14] 「음식법」(1854년)에 기록된 화채 조리법



[그림 15] 「규곤요람(연세대소장본)」(1896년)에 기록된 어채 조리법



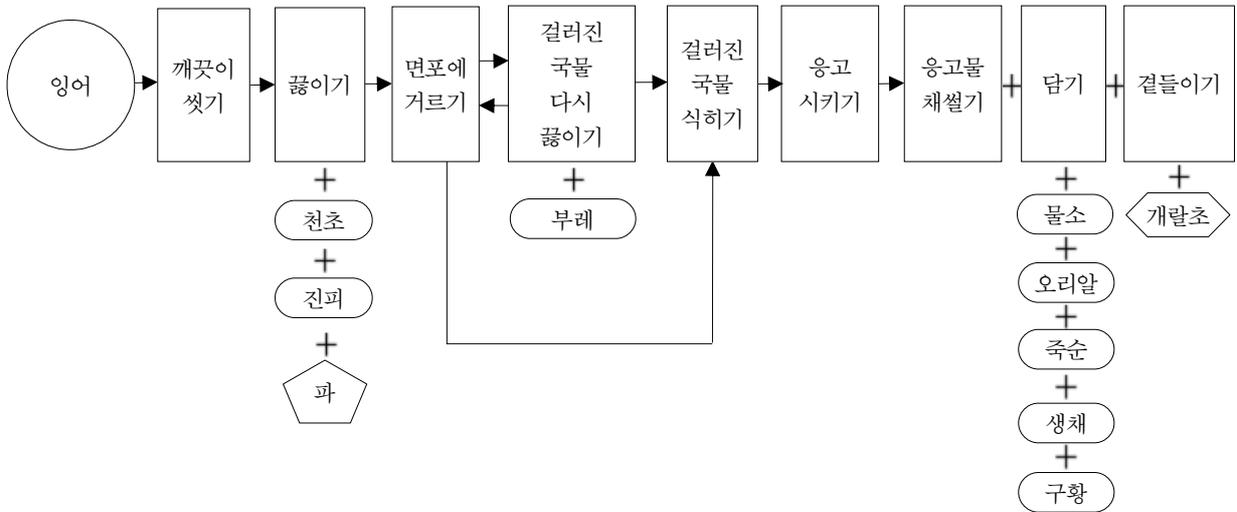
[그림 16] 「주식시의」(1800년대말)에 기록된 어채 조리법



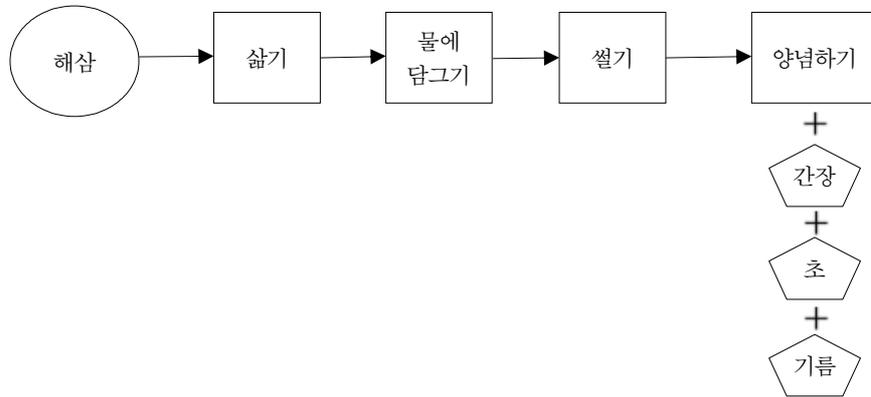
[그림 17] 「시의전서」(1800년대말)에 기록된 어채 조리법

「임원십육지」 <정조지>(1827)에 기록된 잉어수정회  
 방은 잉어에 부재료와 양념을 넣고 끓여서 걸러진 국물  
 에 부재료 넣어 다시 끓인 다음 걸러서 응고시킨 음식으

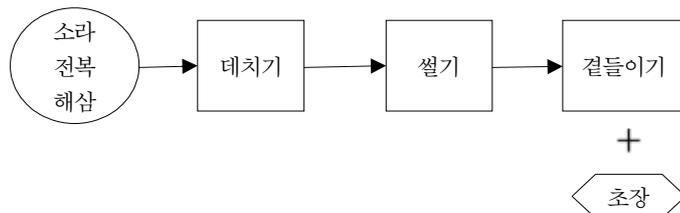
로([그림 18]) 동일한 문헌에 수록된 저피수정회, 수정냉  
 도회방의 조리법과 유사하다.



[그림 18] 「임원십육지」 <정조기>(1827년)에 기록된 잉어수정회방 조리법



[그림 19] 「음식디미방」 (1670년경)에 기록된 해삼회 조리법



[그림 20] 「시의전서」 (1800년대말)에 기록된 소라회·생복회·생해삼회 조리법

② 패류회

「음식디미방」(1670년경)의 해삼회는 마른 해삼을 삶아서 물에 담근 후 썰어서 양념하였고([그림 19]), 「시의전서」(1800년대말)의 생해삼회는 생해삼을 데쳐서 썬 다음 초장을 곁들였다([그림 20]). 이러한 조리법의 차이는 마른 해삼과 생해삼이 원인인 것으로 생각된다. 「시의전서」(1800년대말)의 조개어채는 조개와 오

이를 손질하여 녹말을 입혀서 삶은 후 삶은 달걀과 함께 섞어서 먹은 것으로([그림 21]) 궁중의궤와 고조리서에 등장한 어채와 차이를 보이고 있다.

③ 연체류회·갑각류회

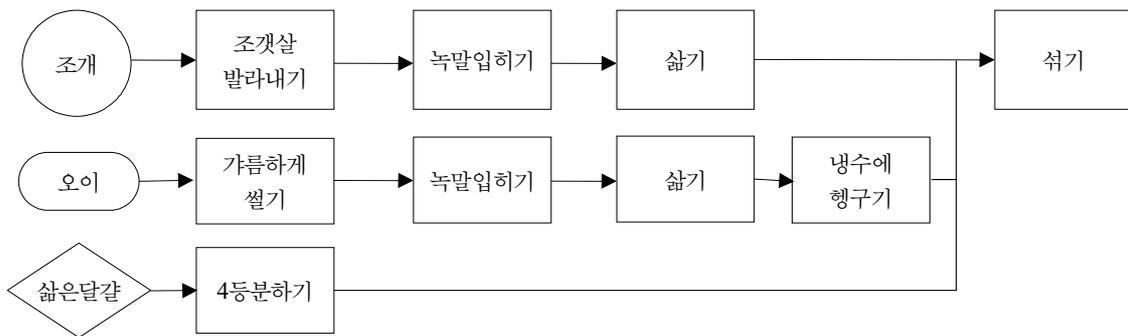
연체류회는 「주방문」(1600년대말)의 낙지채의 경우 낙지를 데쳐서 껍질을 벗긴 후 한치길이로 썬 다음 맵게

양념하여 초장을 곁들였다([그림 22]). 「주식방문」(1800년대말)의 낙지회는 양념을 하지 않았고([그림 23]), 「시의전서」(1800년대말)에서는 낙지의 껍질을 벗기지 않고 그대로 사용하여([그림 24]) 낙지 본연의 맛을 즐긴 것으로 보인다. 갑각류회는 [그림 25]와 같이 게살을 참기름에 볶고 부재료와 양념을 넣어 섞은 후 게딱지에 담아서 먹었다.

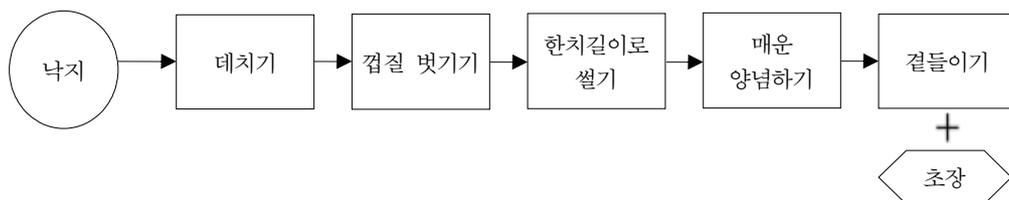
#### IV. 요약 및 결론

본 연구는 조선시대 문헌 중 궁중의례(1719~1902년)와 고조리서(1670년경~1800년대말)를 대상으로 어회의 재료와 조리법을 분석·고찰하였다.

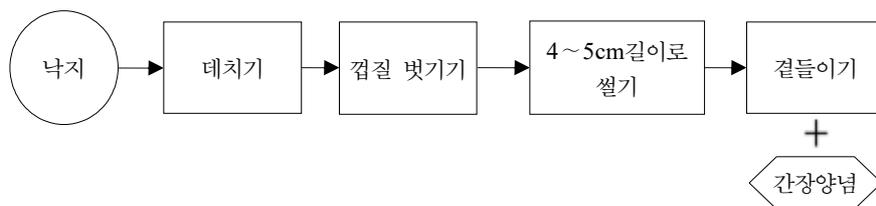
1. 궁중의례 14권에는 어회가 총 144회 수록되었고, 생선회 73회, 패류회 71회로 구성되었다. 고조리서 10권



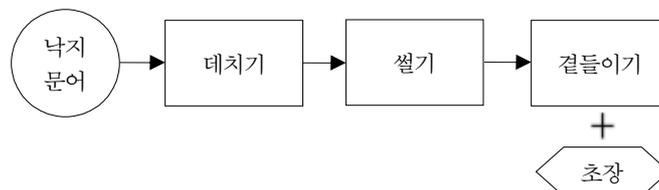
[그림 21] 「시의전서」(1800년대말)에 기록된 조개어채 조리법



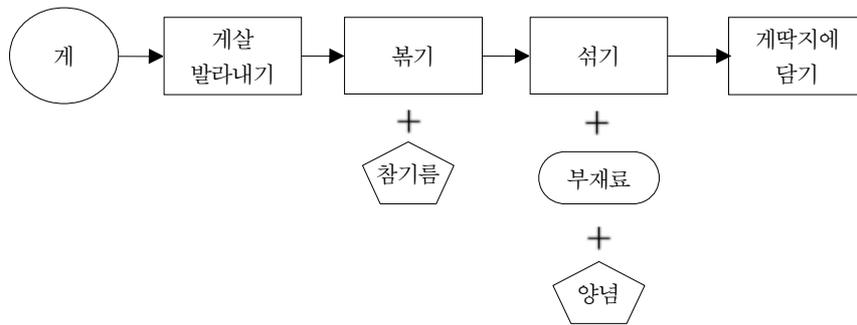
[그림 22] 「주방문」(1600년대말)에 기록된 낙지채 조리법



[그림 23] 「주식방문」(1800년대말)에 기록된 낙지회 조리법



[그림 24] 「시의전서」(1800년대말)에 기록된 낙지회·생문어회 조리법



[그림 25] 「임원십육지」 〈정조지〉(1827년)에 기록된 해생방 조리법

에는 어회가 40회 수록되었고, 생선회 21회, 패류회 14회, 연체류회 4회, 갑각류회 1회로 구성되었다.

2. 궁중의궤에 기록된 어회 재료는 생선회의 경우 송어를 주재료로 하였고, 민어·옹어·농어·쏘가리·석어도 이용하였다. 부재료는 어채에서만 사용하였는데 전복과 해삼은 필수적으로 이용하였고 소의 내장인 양, 곤자소니, 부화를 이용하였으며 돼지고기·돼지새끼·돼지다리도 이용하였다. 채소로는 도라지를 대부분 사용하였고, 그 다음으로 국화잎·국화꽃, 승검초, 고추, 미나리 순으로 사용하였다. 표고버섯과 녹말은 필수적으로 이용되었고, 연지·치지는 발색제로 이용되었다. 고명은 잣, 석이버섯, 달걀이 이용되었고, 양념은 일반 생선회의 경우 간장, 초, 생강, 어채는 소금, 파, 참기름이 이용되었다. 패류회는 대합과 전복을 주재료로 하였고, 부재료는 고추·녹말, 고명은 잣, 양념은 대부분 간장, 초, 생강이 사용되었다.

3. 고조리서에 기록된 어회 재료는 생선회의 경우 주재료인 송어가 일반 생선회와 어채에 많이 이용되었고, 민어·농어·옹어·쏘가리·늘어·준치·은어·밴댕이·고등어·붕어·잉어·복어는 일반 생선회, 조기·도미·송어는 어채에 이용되었다. 일반 생선회의 부재료는 무, 향채, 고수풀, 꽃잎 등을 사용하였고, 화채는 궁중의궤와 비슷하지만 소의 내장, 꿩고기, 대하, 오이, 무 등이 추가되어 많은 재료를 사용하였다. 반면 어채는 재료가 많이 생략되어 간소화되었다. 고명은 화채·어채에서만 사용되었다. 양념은 일반 생선회의 경우 파, 생강, 된장을 사용하다가 고춧가루, 고추장, 식초양념 등 맵고 다양한 양념을 사용하게 된다. 화채는 파·생강, 어채는 파·고춧가루를 사용하였다. 곁들이는 장은 일반 생선회의 경우 겨자가 들어간 장을 많이 이용하였고, 초장, 초고추장도 이용하였다. 어채는 초장을 이용하였다. 패류회는 전복, 대합, 해삼, 소라, 굴, 조개로서 다양한 패류를 이용하였다. 부재료는

고추, 오이, 녹말, 고명은 잣가루, 달걀을 이용하였다. 양념은 해삼회의 경우 간장, 초, 기름, 대합회는 파, 마늘, 굴회는 고춧가루, 조개회는 고춧가루, 파, 생강, 겨자를 사용하였다. 곁들이는 장은 초장을 가장 많이 사용하였다. 연체류회·갑각류회는 주재료로 낙지를 많이 이용하였고, 문어와 게도 이용하였다. 부재료는 해생방에서만 사용되었고, 양념은 낙지채에서 매운양념, 해생방에서 다양한 양념을 사용하였다. 곁들이는 장은 연체류회에서만 초장을 사용하였다.

4. 고조리서에 기록된 어회 조리법으로 생회의 생선회를 보면 1766년과 1827년 문헌에서는 얇게 썬 생선을 흰 종이 위에 펴서 햇빛에 잠깐 노출시키거나 잠시 말리는 과정이 있었지만 1800년대말 문헌에서는 숙성과정 생략되어 오늘날 활어회의 조리법과 유사함을 알 수 있다. 1827년 문헌에서는 농어는 말리고, 붕어는 술과 함께 발효시키고, 송어는 얼리는 방법을 사용하여 회 음식을 독특한 방법으로 즐겼다. 패류회는 패류를 손질하여 썰거나 썰지 않고 그대로 초장을 곁들였고, 1800년대말 문헌에서는 초장에 고춧가루, 양념을 첨가하여 다양한 맛을 즐겼다. 숙회를 보면 화채는 가늘게 채 썰기를 하고, 무에 연지나 치자로 물들이기를 하였으며, 모든 재료의 색을 고려하여 시각적으로 담는 모습을 보여주고 있다. 어채에서는 약간 두껍게 저미기를 하고, 물들이는 과정이 생략되어 화채와 어채의 차이를 보여주고 있다. 1827년 문헌의 잉어수정회방은 잉어에 부재료와 양념을 넣어 끓여서 응고시킨 음식으로 저피수정회·수정냉도회방의 조리법과 유사하다. 패류회의 해삼회는 마른 것과 생 것의 차이로 조리법에 차이를 보였고, 조개어채는 조개를 주재료로 어채를 만들어 독특한 조리법을 보이고 있다. 연체류회는 시대가 변화함에 따라 조리법이 단순해졌으며, 갑각류회는 계살을 볶아서 양념한 후 계딱지

에 담았다.

이상과 같이 조선시대 어회는 생선을 날로 먹는 것 외에 말리고, 얼리고, 발효시키고, 응고시키는 등 다양한 방법을 이용하였고, 생회인 경우 초와 생강의 이용은 살균효과로 인한 식중독을 예방하기 위한 방법으로 위생적인 면을 고려하였다. 숙회인 어채는 육류, 어류, 채소류, 버섯류 등의 이용으로 영양의 조화를 이루었고, 도라지와 무를 연지, 치자로 물들이고, 석이버섯을 고명으로 사용하는 등 오색의 미를 추구하였고 녹말의 이용은 조리 과학적인 측면이 고려되었다. 어회의 곁들이는 장으로 겨자장, 초장, 초고추장의 이용은 맛의 미학적인 면이 깃들여 있다. 이러한 어회의 우수성을 한식의 세계화를 통해 널리 알리고, 우리의 전통 어회를 일본 어회와 비교·분석하는 등의 후속적인 연구를 통해 계승·발전되기를 바란다.

주제어: 어회, 재료, 조리법, 조선시대

REFERENCES

국립문화재연구소(2012). *한국민속종합조사보고서(향토음식)*. 서울: 국립문화재연구소.

국립민속박물관(2018). *한국의식주생활사전(식생활)*. 서울: 국립민속박물관.

권혁세(2012). *익생양술대전*. 부천: 학술편수관.

농촌진흥청(2010). *한국의 향토음식 100선*. 수원: 농촌진흥청 국립농업과학원 전통한식과.

규곤요람(연세대소장본). (1896). 이성우, 이효지 번역 (1983). 서울: 한양대학교 한국생활과학연구소.

김상보(2002). *생활문화속의 향토음식문화*. 서울: 신광출판사.

김상보(2004). *조선왕조궁중연회식 의궤음식의 실제*. 서울: 수학사.

김상보(2008). *조선시대의 음식문화*. 서울: 가람기획.

김상보, 한복진, 이성우(1989). 원행음묘정리의궤 중 조리면에서 본 수라상고. *한국식생활문화학회지*, 4(2), 125-143.

김승우, 차경희(2015). 조선시대 고문헌에 나타난 소고기의 식용과 금지에 대한 고찰. *한국식생활문화학회지*, 30(1), 64-76.

박경란(2019). 우리나라 육회의 시대별 조리학적 고찰. *한국생활과학회지*, 28(1), 33-65.

빙허각이씨(1815). *규합총서*. 정양완 (2008). 파주: 보진재.

서유구(1827). *임원십육자<정조자>*. 이효지, 조신호, 정낙원, 차경희 (2007). 파주: 교문사.

*시의전서*(1800년대말). 이효지(2004). 서울: 신광출판사.

연안이씨(1800년대말). *주식시의*. 안준호, 김은선(2012). 대전: 대전역사박물관.

오순덕(2013). 조선시대 과편의 종류 및 조리방법에 대한 문헌적 고찰-의궤와 고문헌을 중심으로-. *한국식생활문화학회지*, 28(1), 1-11.

유중립(1766). *증보산림경제*. 이강자, 김을상, 김성미, 이영남, ... 안빈(2003). 서울: 신광출판사.

윤서석(2009). *한국식생활문화*. 서울: 신광출판사.

윤서석, 윤숙경, 조후종, 이효지, ... 임희수(2015). *맛·꼭·과학이 아우러진 한국음식문화*. 파주: 교문사.

윤숙자, 최은희(2016). *월별로 구성된 식품재료의 모든 것*. 파주: 백산출판사.

음식법(1854년). 윤서석, 조후종, 윤덕인, 임희수(2008). 서울: 아세프아인스미디어.

이성우(1985). *한국요리문화사*. 서울: 교문사.

이용기(1924). *조선무쌍신식요리제법*. 옛음식연구회 (2001). 서울: 궁중음식연구원.

이주희, 김미리, 민혜선, 이영은, ... 송효남(2008). *과학으로 풀어 쓴 식품과 조리원리*. 파주: 교문사.

이효지(1985). *조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구*. 서울: 수학사.

장계향(1670년경). *음식디미방*. 한복려, 한복선, 한복진 (2010). 서울: 궁중음식연구원.

정약전(1814). *자산어보*. 정문기(2002). 서울: 지식산업사.

조경련, 김미리, 김옥선, 손정우, ... 최해연(2015). *이해하기 쉬운 식품재료학*. 고양: 파워북.

조선관찬(1719). *진연의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.

조선관찬(1795). *원행음묘정리의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.

조선관찬(1827). *자경전진작정례의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.

조선관찬(1829). *진찬의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.

조선관찬(1848). *진찬의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.

조선관찬(1868). *진찬의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.

- 조선관찬(1873). *진작의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1877). *진찬의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1887). *진찬의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1892). *진찬의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1901). *진찬의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1901). *진연의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1902). *함녕전진연의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조선관찬(1902). *진연의궤*. 서울: 서울대학교 규장각.
- 조영제(2009). *생선회 100배 즐기기*. 서울: 김&정.
- 조창숙, 장정옥, 홍성야, 김태홍, ... 허채옥(1999). *한국 음식대관*. 서울: 한림출판사.
- 주방문(1600년대말). 이효지, 한복려, 정길자, 조신호, ... 차경희(2013). 파주: 교문사.
- 주식방문(1800년대말). 이효지, 정길자, 한복려, 김현숙, ... 차경희(2017). 파주: 교문사.
- 차경희(2012). 「주식시의(酒食是儀)」에 기록된 조선후기 음식. *한국식생활문화학회지* 27(6), 553-587.
- 한국민속문화대백과사전홈페이지(2020). <https://encykorea.aks.ac.kr/>에서 인출
- 한국전통지식포털홈페이지(2020). <https://www.koreantk.com/>에서 인출
- 한복려(2015). *조선왕조 궁중음식*. 서울: 궁중음식연구원.
- 한복려, 한복진, 이소영(2016). *음식고전*. 서울: 현암사.
- 한복진, 한복려(2002). *우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 1*. 서울: 현암사.
- 한복진, 한복려(2003). *우리가 정말 알아야 할 우리 음식 백가지 2*. 서울: 현암사.
- 홍석모(1849). *동국세시기*. 정승모(2009). 서울: 도서출판 풀빛.
- 황재희, 박정은(2005). *식품재료학*. 서울: 도서출판 효일.

Received 23 September 2020;

1st Received 15 October 2020;

Accepted 19 October 2020