

http://dx.doi.org/10.17703/JCCT.2024.10.5.523

JCCT 2024-9-63

조선왕조 궁중음식(宮中飲食) 중 전복(全鮑)의 문헌적 고찰

A Literature Review of on the Abalone in the Royal Palace of *Joseon* Dynasty

오순덕*, 이숙영**

Soonduk Oh*, Sookyong Lee**

요약 조선왕조 궁중의례 17책에 수록되어 있는 궁중음식 중 전복(全鮑)에 대하여 문헌 고찰하였다. 궁중음식 가운데 전복(全鮑)을 이용한 음식은 총 273종이 소개되었다. 전복을 활용한 조리법으로 ‘탕(湯)’에 사용한 것은 37.4%, ‘전복초(全鮑炒)’ 12.8%, ‘전복회(全鮑膾)’와 ‘화양적(花陽炙)’이 각각 9.9%, ‘전복절(全鮑折)’이 8.8%, ‘전복증(全鮑蒸)’ 7.0%, 기타 6.2%, ‘전복숙(全鮑熟)’ 4.4%, ‘어채(魚采)’ 3.6% 순으로 나타났다. 전복초에는 대체로 전복과 소고기가 사용되었다. 생복(生鮑)이 들어가는 초(炒)·회(膾)·화양적(花陽炙)·증(蒸)·숙(熟)·해(醢)·만두(饅頭)에는 생복을 사용하였고 그 외에는 전복을 사용하였다. 본 연구는 수년간의 의례 연구를 바탕으로 저자의 새로운 역할과 연구 결과의 학문적 가치를 강조한다. 우리는 이러한 연구 성과가 상품 개발 및 한식 식문화의 체계적인 정립에 기여할 것이라 기대한다.

주요어 : 전복(全鮑), 생복(生鮑), 전복초(全鮑炒), 전복회(全鮑膾), 전복절(全鮑截), 전복증(全鮑蒸), 전복숙(全鮑熟), 화양적(花陽炙), 의궤(儀軌), 조선시대, 궁중음식(宮中飲食)

Abstract This article examines the types of abalone as recorded in 17 royal protocols studies of the *Joseon* dynasty (1392-1909). The types of *abalone food* during the *Joseon* dynasty appeared. The frequency of the Abalone types during the *Joseon* dynasty in order were; ‘Tang with abalone’ 37.4%, ‘abalone-stir-fried(炒)’ 12.8%, ‘raw-abalone(膾) & *hwayangjeok* with abalone’ each 9.9%, ‘abalone-sever(折)’ 8.8%, ‘steamed-abalone(蒸)’ 7.0%, the other abalone food 6.2%, ‘abalone-ripening(熟)’ 4.4%, ‘echaе(魚采)’ 3.6%. In Jeonbokcho(全鮑炒), abalone and beef were generally used. In the stir-fried(炒), raw(膾), *hwayangjeok*(花陽炙), steamed(蒸), ripening(熟), jeotgal(醢) and dumplings(饅頭) containing raw-abalone(生鮑), raw-abalone(生鮑) was used, and in other cases, abalone(全鮑) was used. This study, based on years of research on *Euigwe*, emphasizes the academic value of the author's new role and research outcomes. We anticipate that these findings will contribute to product development and the systematic establishment of Korean food culture.

Key words : raw-abalone(生鮑), abalone(全鮑), abalone-stir-fried(炒), raw-abalone(膾), abalone-sever(截), steamed-abalone(蒸), abalone-ripening(熟), *Euigwe*(儀軌: Royal Protocols), *Joseon* Dynasty, *Googjungeumsik* (宮中飲食)

*정회원, 한국수산벤처대학 교수 (제1저자)

**정회원, 조선대학교 해양헬스케어유효성실증센터 센터장 (교신저자)

접수일: 2024년 7월 27일, 수정완료일: 2024년 8월 25일
게재확정일: 2024년 9월 10일

Received: July 27, 2024 / Revised: August 25, 2024

Accepted: September 10, 2024

*The First Author: je0749@hanmail.net

Professor, Korea Fisheries Venture College, Chosun University

**Corresponding Author: seedbank2001@hanmail.net

Chief, Marine Healthcare Research & Evaluation Center,
Chosun University, Korea

I. 서론

해양수산부는 2024년 6월 수산물로 전복을 선정하였다[1]. 전복의 원래 이름은 ‘복(鮑)’이다. 『고려도경』에서 ‘고려에는 양과 돼지가 있지만 왕공(王公)이나 귀인(貴人)이 아니면 먹지 못하며, 백성은 해산물을 많이 먹는다. 미꾸라지(鱸, 추), 전복(鮑, 복), 조개(蚌, 방), 진주조개(珠母, 주모), 왕새우(蝦王, 하왕), 무명조개(文蛤, 문합), 대게(紫蟹, 자해), 굴(蠣房, 러방), 거북이다리(龜脚, 귀각)가 있고[2]. 여기서 鮑(복)은 전복을 말한다.

II. 이론 고찰

그런데 배불뚝한 독을 가진 현재 우리가 ‘복어’라고 부르는 ‘복어’의 기록은 『도문대작』에서는 하돈(河豚, 복)으로 ‘서울한강에서 나온 것은 맛은 아름다우나 살인하는 독이 있고 강원도 영동에서 나온 것이 맛이 한강것만 못하나 독이 없다’라고 기록되었다[3]. 또한 『자산어보』에서는 돈어(鮆魚)로 기록되어있다[4]. 여기서 ‘돈어(鮆魚)’의 돈(鮆)은 복 돈(字)이다. 그래서 ‘복어’도 맞는 말이다. 복어 2개의 명칭이 혼란스러워 원래 복의 명칭은 다음과 같이 변화되었음을 알 수 있었다. 조선시대 전복(全鮑) 명칭의 변화는 <Table 1>과 같다.

표 1에 보인 바와 같이 『고려도경』에서 鮑(복), 『도문대작』에서 大鮑魚(대복어)와 花鮑(화복), 『풍정도감의궤』에서 熟全卜(숙전복)[5], 『음식디미방』에서 전복과 생복[6], 『요록』에서 生全鮑(생전복)[7], 『증보산림경제』에서 鮑魚(복어)[8], 『자산어보』에서 鮑(복), 『규합총서』에서 전보 ‘전복은 울산(蔚山) 것이 으뜸이니[9]’라고 기록되었으며, 『명물기략』에서는 全鮑(전복)·蔚鮑(울복)·生鮑(생복) ‘전라도에서 난 것을 전복(全鮑), 울산에서 난 것을 울복, 살아있는 것은 생복(生鮑)이다’[10]. 이 기록으로 보아 전라도에서 많이 나기 때문에 전라도의 ‘전(全)’과 ‘복(鮑)’이 ‘전복’이라는 명칭이 된 것을 알 수 있었다. 전복 국내 생산량의 상당부분을 차지하는 전라도에서 전복이 1600년대부터 전국을 휩쓸고 400년 이상의 역사를 자랑하고 있다.

전복(全鮑)에 관한 문헌 연구 논문으로는 ‘조선왕조 궁중음식 중 화양적의 문헌적 고찰’은 조선시대 궁중의궤에 수록되어 있는 생복화양적에 대한 내용과 재료

표 1. 조선시대 전복(全鮑)의 명칭 변화

Table 1. The change of name of Abalone in Joseon dynasty

문헌	명칭	내용
고려도경 (1123년)	鮑	고려에는 양과 돼지가 있지만 왕공(王公)이나 귀인(貴人)이 아니면 먹지 못하며, 가난한 백성은 해산물을 많이 먹는다. 미꾸라지, 복(鮑), 조개, 진주조개, 왕새우, 무명조개, 대게, 굴, 제주에서 생산된 것이 몹시 크나 맛은 작은 것만 못하다.
도문대작 (1618년)	大鮑魚	경상우도의 해상 사람이 전복을 채취하면 꽃 모양으로 만든다.
	花鮑	서울한강에서 나온 것은 맛은 아름다우나 살인하는 독이 있고 강원도 영동에서 나온 것이 맛이 한강것만 못하나 독이 없다.
	河豚	
풍정도감의궤(1630년)	熟全卜	全卜(전복)
음식디미방 (1670년)	전복과 생복	전복
요록(1680년경)	藏無鹽 生全鮑	生全鮑(생전복)
증보산림경제(1766년)	鮑魚	鮑魚(복어)
자산어보 (1813년)	鮑	鮑(복) / 鮑魚(복어)
	鮆魚	鮆魚(돈어)
규합총서 (1815년경)	전보	전복은 울산(蔚山) 것이 으뜸이니~
명물기략 (1870년)	전복, 울복, 생복	전라도에서 난 것을 전복(全鮑), 울산에서 난 것을 울복, 살아있는 것은 생복(生鮑)이다.

구성 등에 대하여 고찰하였다[11]. ‘조선시대 좌반류(佐飯類)의 종류에 대한 문헌적 고찰’은 조선시대 조리서 및 원행음묘정리의궤를 중심으로 좌반의 종류를 동물성·식물성 재료로 분류하여 분석 고찰하였다[12]. 또한 ‘조선시대 전복 진상연구’는 조선시대의 전복 진상에 대하여 『세종실록지리지』, 『신증동국여지승람』, 『여지도서』를 중심으로 고찰한 논문이다[13]. 단행본인 ‘조선왕조 궁중의궤음식문화’는 궁중음식의 일상식, 영접식, 가례식, 진찬식으로 나누고 개괄적으로 제시하였다[14]. 그러나 조선왕조 궁중음식 중 ‘전복’ 만으로 연구된 논문은 처음이며 우리의 정성과 노력으로 이뤄진 결과물임을 밝힙니다.

III. 연구 방법

본 '전복(全鰓)'의 연구는 조선왕조(1392~1909)에 발간된 궁중의례 17책, 「풍정 도감의례(豊呈都監儀軌)」, 「기해 진연의례(己亥 進宴儀軌)」 [15], 「을유 수작의례(乙酉 受爵儀軌)」 [16], 「원행을묘정리의례(園行乙卯整理儀軌)」 [17], 「정해 정례의례(丁亥 整禮儀軌)」 [18], 「무자 진작의례(戊子 進爵儀軌)」 [19], 「기축 진찬의례(己丑 進饌儀軌)」 [20], 「무신 진찬의례(戊申 進饌儀軌)」 [21], 「무진 진찬의례(戊辰 進饌儀軌)」 [22], 「계유 진작의례(癸酉 進爵儀軌)」 [23], 「정축 진찬의례(丁丑 進饌儀軌)」 [24], 「정해 진찬의례(丁亥 進饌儀軌)」 [25], 「임진 진찬의례(壬辰 進饌儀軌)」 [26], 「신축 진찬의례(辛丑 進饌儀軌)」 [27], 「신축 진연의례(辛丑 進宴儀軌)」 [28], 「임인 진찬의례(壬寅 進饌儀軌)」 [29], 「임인 진연의례(壬寅 進宴儀軌)」 [30]를 대상으로 분석 고찰하였다. 조선왕조 궁중의례에 기록된 '전복(全鰓)'을 이용한 음식의 종류 및 재료구성을 분석 고찰함으로써 궁중 음식 개발을 위한 기초 연구 자료로 활용되어 세계적인 상품이 개발되길 기대한다.

조선왕조 궁중 의례 17책에 수록된 '전복(全鰓)'을 이용한 음식'을 고찰하였다. 전복을 이용한 음식은 조리법에 따라 초(炒), 회(膾), 화양적(花陽炙), 절(折), 증(蒸), 숙(熟), 어채(魚采), 탕(湯), 기타로 분류하였다. 조선시대 궁중의례에 소개된 전복(全鰓)을 이용한 음식의 종류는 <Table 2>와 같다.

표 2에 보인 바와 같이 조선왕조 의례에 소개된 전복을 이용한 음식은 「풍정도감의례」의 숙전복(熟全卜) 1종, 「기해진연의례」의 전복숙(全卜熟) 등 9종, 「을유수작의례」의 완자탕(完子湯) 1종, 「원행을묘정리의례」의 숙복(熟鰓) 등 40종, 「정해정례의례」의 전복초 등 16종, 「무자 진작의례」의 전복숙(全鰓熟) 등 13종, 「기축진찬의례」의 전복숙(全鰓熟) 등 18종, 「무신진찬의례」의 전복숙(全鰓熟) 등 15종, 「무진진찬의례」의 잡증(雜蒸) 등 13종, 「계유진작의례」의 잡증(雜蒸) 등 11종, 「정축진찬의례」의 전복숙(全鰓熟) 등 15종, 「정해진찬의례」의 전복숙(全鰓熟) 등 15종, 「임진진찬의례」의 잡증(雜蒸) 등 17종, 「신축진찬의례」의 전복숙 등 18종, 「신축진연의례」의 잡증(雜蒸) 등 27종, 「임인진찬의례」의 수어증(秀魚蒸) 등 26종, 「임인진연의례」의 잡증(雜蒸) 등 18종, 모두 273종이 소개되었다.

전복을 이용한 음식의 종류가 가장 많이 기록된 문헌은 「원행을묘정리의례」에서 40종 기록되었고 그 뒤를 이어 「신축진연의례」에서 27종, 「임인진찬의례」에서 26종, 「기축진찬의례」와 「신축진찬의례」와 「임인진연의례」와 「임인진연의례」의 각각 18종, 「임진진찬의례」의 17종, 「정해정례의례」의 16종, 「무신진찬의례」와 「정축진찬의례」와 「정해진찬의례」의 각각 15종, 「무자 진작의례」와 「무진진찬의례」의 각각 13종, 「계유진작의례」의 11종, 「기해진연의례」의 9종, 「풍정도감의례」와 「을유수작의례」의 각각 1종 순으로 나타났다.

조선왕조 궁중의례에 나타난 전복을 이용한 음식 종류는 '초(炒)' 35회, '회(膾)' 27회, '화양적(花陽炙)' 27회, '절(折)' 24회, '증(蒸)' 19회, '숙(熟)' 12회, '어채(魚采)' 10회, '탕(湯)'에 이용한 음식은 102회, 기타 17회 소개되었다. 전복을 이용한 음식으로 '탕'에 사용한 것은 37.4%, '초' 12.8%, '회'와 '화양적'이 각각 9.9%, '절·절육' 8.8%, '증' 7.0%, 기타 6.2%, '숙' 4.4%, '어채' 3.6% 순으로 나타났다.

IV. 연구 결과

1) 초(炒)

초(炒)는 주재료를 익혀 볶는 음식이다. 전복초의 조리법은 전복을 얇게 저며, 양념한 소고기를 물을 넣고 끓이다가 전복을 넣고 졸았을 때 간장과 설탕을 넣고 조리고 참기름을 넣는다[31].

전복을 이용한 초(炒) 요리로는 「기해진연의례」의 생복초(生卜炒) 1종, 「원행을묘정리의례」의 생복초·숙복초·전복해삼혼합초·증복초(蒸鰓炒) 4종, 「정해정례의례」의 전복초·전복혼합초·전복저태초 3종, 「무자 진작의례」의 전복초·전복혼합초·전복저태초 3종, 「기축진찬의례」의 전복초·생복초·전복혼합초·전복저태초 4종, 「무신진찬의례」의 전복초, 「무진진찬의례」의 전복초·생복초 2종, 「계유진작의례」의 전복초·생복초 2종, 「정축진찬의례」의 전복초, 「정해진찬의례」의 전복초, 「임진진찬의례」의 전복초·생복초·전복혼합초 3종, 「신축진찬의례」의 전복초, 「신축진연의례」의 전복초·생복초·전복혼합초 3종, 「임인진찬의례」의 전복초·생복초·전복혼합초 3종, 「임인진연의례」의 전복초·생복초·전복혼합초 3종, 모두 15개의 문헌에서 35

표 2. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복을 이용한 음식의 종류

Table 2. Abalone-Food according to the type of ingredients (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	전복을 이용한 음식								
	초(炒)	회(膾)	화양적	절(折)	증(蒸)	숙(熟)	어채	탕(湯)	기타
풍정도감의 궤(1630년)						熟全卜 (숙전복)			
기해진연의 궤(1719년)	生卜炒(생복초)	生卜膾 (생복회)	生卜於音炙 (생복어음적)	折全卜 (절전복)		全卜熟 (전복숙)		搥卜湯(추복탕) 完子湯(완자탕)	大全卜(대전복) 大生卜魚(대전복어)
을유수작의 궤(1765년)							完子湯(완자탕)		
원행을묘정 리의궤(1795 년)	生鮑炒(생복초) 熟鮑炒(숙복초) 全鮑海蔘玳瑁炒 (전복해삼홍합초) 蒸鮑炒(증복초)	生鮑膾 (생복회) 引鮑膾 (인복회)	花陽炙(화양적) 各色花陽炙 (각색화양적) 各色炙(각색적) 生鮑炙(생복적)	截肉(절육) 各色截肉 (각색절육)	生鮑蒸 (생복증) 各色蒸 (각색증) 雜蒸 (잡증) 芛飛蒸 (갈비증)	熟鮑 (숙복) 全鮑熟 (전복숙) 生鮑熟 (생복숙) 蔘鮑熟 (삼복숙)	各色魚 采 (각색어 채) 魚采 (어채)	搥鮑湯(추복탕) 莞子湯(완자탕) 悅口資湯(열구자탕) 雜湯(잡탕) 別雜湯(별잡탕) 七鷄湯(칠계탕) 生鮑饅頭湯 (생복만두탕)	半乾全鮑(반건전복) 生鮑(생복) 軟鮑(연복) 搥鮑(추복) 甘鮑(감복) 生鮑鹽(생복해) 蛤生鮑鹽(합생복해) 全鮑茶食(전복다식) 全鮑包(전복포) 海蔘煎(해삼전) 各色饅頭(각색만두)
정해정례의 궤(1827년)	全鮑炒(전복초) 全鮑蔘玳瑁炒 (전복홍합초) 全鮑猪胎炒 (전복저태초)	甲膾(갑회) 各色甲膾 (각색갑회)	花陽炙(화양적) 兩色花陽炙 (양색화양적)	全鮑折 (전복절) 各色截肉 (각색절육)				搥鮑湯(추복탕) 莞子湯(완자탕) 悅口資湯(열구자탕) 雜湯(잡탕) 七技湯(칠기탕)	全鮑卜只 (전복복지)
무자진작의 궤(1828년)	全鮑炒(전복초) 全鮑蔘玳瑁炒 (전복홍합초) 全鮑猪胎炒 (전복저태초)	兩色甲膾 (양색갑회)	各色花陽炙 (각색화양적)	全鮑折 (전복절) 各色截肉 (각색절육)	雜蒸 (잡증)	全鮑熟 (전복숙)		搥鮑湯(추복탕) 莞子湯(완자탕) 雜湯(잡탕) 七鷄湯(칠계탕)	
기축진찬의 궤(1829년)	全鮑炒(전복초) 生鮑炒(생복초) 全鮑蔘玳瑁炒 (전복홍합초) 全鮑猪胎炒 (전복저태초)	生鮑膾 (생복회) 三色甲膾 (삼색갑회)	生鮑花陽炙 (생복화양적) 各色花陽炙 (각색화양적)	全鮑折 (전복절) 各色截肉 (각색절육)	雜蒸 (잡증)	全鮑熟 (전복숙)	魚采 (어채)	搥鮑湯(추복탕) 莞子湯(완자탕) 悅口資湯(열구자탕) 雜湯(잡탕) 七技湯(칠기탕)	
무신진찬의 궤(1848년)	全鮑炒 (전복초)	生鮑膾 (생복회) 各色甲膾 (각색갑회) 三色膾 (삼색회)	各色花陽炙 (각색화양적)	全鮑折 (전복절) 各色截肉 (각색절육)	生鮑蒸 (생복증)	全鮑熟 (전복숙)	魚采 (어채)	悅口子湯(열구자탕) 雜湯(잡탕) 錦中湯(금중탕) 醋鷄湯(초계탕) 勝只雅湯(승지야탕)	生鮑 (생복)
무진진찬의 궤(1868년)	全鮑炒 (전복초) 生鮑炒 (생복초)	生鮑膾 (생복회) 三色膾 (삼색회)	各色花陽炙雜炙 (각색화양적잡적) 花陽炙雜炙 (화양적잡적)	各色(軟)截肉 {각색(연)절 육}	雜蒸 (잡증)			悅口資湯(열구자탕) 雜湯(잡탕) 錦中湯(금중탕) 湯新醬鴨(탕신살라)	全鮑 (전복)

표 2 계속

문헌	전복을 이용한 음식								
	초(炒)	회(膾)	화양적	절(折)	증(蒸)	숙(熟)	어채	탕(湯)	기타
계유진작의 괘(1873년)	全鰓炒 (전복초) 생복초		花陽炙雜炙 (화양적잡적)	全鰓切 (전복절) 各色切肉 (각색절육)	雜蒸 (잡증)			鰓湯(잡탕) 鰓中湯(금중탕) 醃鰓湯(초계탕) 月羊湯(양탕) 骨湯(골탕)	
정축진찬의 괘(1877년)	全鰓炒 (전복초)	生鰓膾 (생복회) 各色膾 (각색회) 各色甲膾 (각색갑회)	各色花陽炙 (각색화양적)	全鰓折 (전복절) 各色(軟)截肉 (각색(연)절육)	生鰓蒸 (생복증)	全鰓熟 (전복숙)		提鰓湯(추복탕) 完子湯(완자탕) 悅口資湯(열구자탕) 鰓湯(잡탕) 鰓中湯(금중탕) 勝只雅湯(승지야탕)	
정해진찬의 괘(1887년)	全鰓炒(전복초)	生鰓膾 (생복회) 各色膾 (각색회) 各色甲膾 (각색갑회)	各色花陽炙 (각색화양적)	全鰓折 (전복절) 各色(軟)截肉 (각색(연)절육)	生鰓蒸 (생복증)	全鰓熟 (전복숙)		完子湯(완자탕) 悅口資湯(열구자탕) 口子湯(구자탕) 鰓湯(잡탕) 鰓中湯(금중탕) 勝只雅湯(승지야탕)	
임진진찬의 괘(1892년)	全鰓炒(전복초) 生鰓炒(생복초) 全鰓口蛤炒 (전복홍합초)	生鰓膾 (생복회)	生鰓花陽炙 (생복화양적) 各色花陽炙 (각색화양적)	各色截肉 (각색절육)	雜蒸 (잡증)		魚采 (어채)	提鰓湯(추복탕) 完子湯(완자탕) 悅口子湯(열구자탕) 鰓湯(잡탕) 七技湯(칠기탕) 骨湯(골탕) 月羊熱湯(양숙탕) 龍鳳湯(용봉탕)	
신축진찬의 괘(1901년 5월)	全鰓炒(전복초)	生鰓膾 (생복회)	各色花陽炙 (각색화양적)	全鰓折 (전복절) 各色(軟)截肉 (각색(연)절육)	秀魚蒸 (수어증)	全鰓熟 (전복숙)	各色魚采 (각색어 채)	完子湯(완자탕) 鰓湯(잡탕) 骨湯(골탕) 月羊湯(양탕) 鰓中湯(금중탕) 醃鰓湯(초계탕) 龍鳳湯(용봉탕) 猪胞湯(저포탕) 道味麵(도미면) 海蔘湯(해삼탕)	
신축진연의 괘(1901년 7월)	全鰓炒(전복초) 生鰓炒(생복초) 全鰓口蛤炒 (전복홍합초)	生鰓膾 (생복회) 各色菜膾 (각색채회)	生鰓花陽炙 (생복화양적) 各色花陽炙 (각색화양적) 絡蹄花陽炙 (낙제화양적)	各色截肉 (각색절육)	雜蒸 (잡증) 紅蛤蒸 (홍합증)		魚采 (어채)	提鰓湯(추복탕) 完子湯(완자탕) 悅口子湯(열구자탕) 鰓湯(잡탕) 骨湯(골탕) 月羊熱湯(양숙탕) 醃鰓湯(초계탕) 七技湯(칠기탕) 龍鳳湯(용봉탕) 猪胞湯(저포탕) 猪肉醬方湯(저육장방탕) 荏水湯(임수탕) 芡伊湯(갈이탕) 鰓鱗魚湯(금린어탕) 卍瓜制湯(과제탕)	
임인진찬의 괘(1902년4 월)	全鰓炒(전복초) 生鰓炒(생복초) 全鰓口蛤炒 (전복홍합초)	生鰓膾 (생복회) 各色菜膾 (각색채회)	生鰓花陽炙 (생복화양적) 各色花陽炙 (각색화양적) 絡蹄花陽炙 (낙제화양적)	各色截肉 (각색절육)	秀魚蒸 (수어증) 紅蛤蒸 (홍합증) 兒猪蒸 (아저증)		魚采 (어채) 各色魚采 (각색어 채)	提鰓湯(추복탕) 完子湯(완자탕) 鰓湯(잡탕) 骨湯(골탕) 月羊熱湯(양숙탕) 醃鰓湯(초계탕) 七技湯(칠기탕) 龍鳳湯(용봉탕) 猪胞湯(저포탕) 洪魚湯(홍어탕) 猪肉醬方湯(저육장방탕)	생복
임인진연의 괘(1902년11 월)	全鰓炒(전복초) 生鰓炒(생복초) 全鰓口蛤炒 (전복홍합초)	生鰓膾 (생복회) 各色菜膾 (각색채회)	生鰓花陽炙 (생복화양적) 各色花陽炙 (각색화양적)	各色截肉 (각색절육)	雜蒸 (잡증)		魚采 (어채)	提鰓湯(추복탕) 完子湯(완자탕) 悅口子湯(열구자탕) 鰓湯(잡탕) 七技湯(칠기탕) 龍鳳湯(용봉탕) 芡伊湯(갈이탕) 猪肉醬方湯(저육장방탕)	

회 나타났다. 조선시대 궁중의례에 소개된 전복의 조리법인 초(炒) 요리의 재료구성은 <Table 3>과 같다.

표 3. 조선시대 궁중의례에 소개된 전복초의 재료구성
Table 3. Abalone-Roast(炒) material composition (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	음식명	재료구성
기해진연의 례(1719년)	생복초(生卜炒)	대생복, 간장, 진유, 실백자, 생강
	생복초(生鰓炒)	助致
원행음료 정리의례(1795년)	숙복초(熟鰓炒)	생복, 장, 진유, 실백자, 호초말
	전복해삼홍합초(全鰓海參紅蛤炒)	전복, 홍합, 해삼, 장, 진유, 실백자, 호초말
	증복초(蒸鰓炒)	
정해정례의 례(1827년)	전복초(全鰓炒)	전복, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자
	전복홍합초(全鰓紅蛤炒)	전복, 홍합, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자
	전복저태초(全鰓猪胎炒)	전복, 저태, 우내심육, 진계, 간장, 실백자
무자진작의 례(1828년)	전복초(全鰓炒)	전복, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 호초말
	전복홍합초(全鰓紅蛤炒)	전복, 홍합, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자, 호초말
	전복저태초(全鰓猪胎炒)	전복, 저태, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자, 호초말
기축진찬의 례(1829년)	전복초(全鰓炒)	전복, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 호초말
	전복홍합초(全鰓紅蛤炒)	전복, 홍합, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자, 호초말
	전복저태초(全鰓猪胎炒)	전복, 저태, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자, 호초말
무신진찬의 례(1848년)	전복초해삼전	전복, 홍합, 진계, 우내심육, 엽지윤, 두포, 계란, 진말, 간장, 진유, 실백자, 호초말, 청, 엽
	생복초(生鰓炒)	생복
무진진찬의 례(1868년)	전복초(全鰓炒)	전복, 진계, 도간리, 사태(沙太), 간장, 진유, 실백자, 호초말, 청, 녹말
계유진작의 례(1873년)	생복초(生鰓炒)	생복, 도간리(都干里), 간장, 진유, 실백자, 호초말
	전복초(全鰓炒)	전복, 진계, 도간리, 간장, 진유, 실백자, 청
정축진찬의 례(1877년)	전복초(全鰓炒)	전복, 진계, 우둔(우둔), 도간이, 간장, 진유, 실백자, 청
정해진찬의 례(1887년)	전복초(全鰓炒)	전복, 진계, 우둔(우둔), 도간이(道干伊), 간장, 진유, 실백자, 청

표 3 계속

문헌	음식명	재료구성
임진진찬의 례(1892년)	전복초(全鰓炒)	전복, 우내심육, 진장(陳醬), 진유, 실백자, 호초말, 청
	생복초(生鰓炒)	생복, 녹두채, 표고, 간장, 진유, 실백자, 호초말, 생강
	전복홍합초(全鰓紅蛤炒)	전복, 홍합, 우내심육, 진장(陳醬), 진유, 실백자, 호초말, 청
신축진찬의 례(1901년 5월)	전복초(全鰓炒)	전복, 진계, 우둔, 도간이(刀干伊), 간장, 진유, 실백자, 청
신축진연의 례(1901년 7월)	전복초(全鰓炒)	전복, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 호초말, 청
	생복초(生鰓炒)	생복, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 청
	전복홍합초(全鰓紅蛤炒)	전복, 녹두채, 표고, 우내심육, 계란, 간장, 진유, 실임자말, 호초말, 녹말
임인진찬의 례(1902년 4월)	전복초(全鰓炒)	전복, 우내심육, 간장, 진유, 호초말, 청
	생복초(生鰓炒)	생복, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 청
	전복홍합초(全鰓紅蛤炒)	전복, 홍합, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 호초말, 청
임인진연의 례(1902년 11월)	전복초(全鰓炒)	전복, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 호초말, 청
	생복초(生鰓炒)	생복, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 청
	전복홍합초(全鰓紅蛤炒)	전복, 홍합, 우내심육, 간장, 진유, 실백자, 호초말, 청

표 3에 보인 바와 같이 생복초에는 생복을 사용하였고, 「정해정례의례」 이후 전복초에는 전복·진계·우내심육 (혹은 도간이)를 사용하였다. 「원행음료정리의례」에서 생복초(生鰓炒)·숙복초(熟鰓炒)·전복해삼홍합초(全鰓海參紅蛤炒)·증복초(蒸鰓炒) 4종류의 ‘초’음식이 소개되었는데 ‘초’음식을 위한 ‘복’의 조리 상태가 ‘생복’·‘숙복’·‘전복’·‘증복’으로 다양하게 소개되었다.

‘초’요리는 「기해 진연의례」·「원행음료정리의례」에는 ‘복’으로만 사용하였고, 「정해정례의례」부터 ‘초’요리는 「기해 진연의례」·「원행음료정리의례」에는 ‘복’으로만 사용하였고, 「정해정례의례」부터 「신축진찬의례」까지는 전복·우내심육·진계가 혼합이 되었으며, 「신축진연의례」 이후부터는 진계를 빼 전복·우내심육으로 ‘초’음식을 만들었다.

생복만으로 만드는 생복초와 생복과 우내심육으로 만드는 생복초와 「정축진찬의례」·「정해진찬의례」·「신축진찬의례」의 전복·진계·도간이(刀干伊)넣은 전

복초에는 호초말을 사용하지 않았다. 생복으로 만드는 숙복초와 그 외 전복초에는 호초말을 사용하였다.

단맛을 주는 ‘청’의 사용은 「무신진찬의궤」 이후부터 사용되었다.

전복홍합초의 주재료는 전복과 홍합이며 부재료인 우내심육과 진계를 삶아 볶은 음식이다. 조미료는 장, 진유, 실백자, 호초말을 사용하였다.

전복저태초의 주재료는 전복과 저태(돼지태)이고 전복홍합초의 부재료와 조미료는 같았다.

2) 회(膾)

회(膾)의 기본재료는 소고기와 여러 가지 생선, 조개였으며 이밖에도 꿩도 회감으로 되었다. 궁중에서는 고기회, 양천엽회, 간천엽회, 양색갑회, 삼색갑회, 어회, 동수어회, 인복회, 생복회, 생합회, 각색채회 등을 만들었다.

전복을 이용한 회 요리로는 「기해 진연의궤」의 생복회(生卜膾), 「원행을묘정리의궤」의 생복회(生鰓膾)·인복회(引鰓膾) 2종, 「정해정례의궤」의 갑회(甲膾)·각색갑회(各色甲膾) 2종, 「무자진작의궤」의 양색갑회, 「기축진찬의궤」의 생복회·삼색갑회 2종, 「무신진찬의궤」의 생복회(生鰓膾)·각색갑회(各色甲膾)·삼색회 3종, 「무진진찬의궤」의 생복회(生鰓膾)·삼색회(三色膾) 2종, 「정축진찬의궤」의 생복회(生鰓膾)·각색회(各色膾)·각색갑회(各色甲膾) 3종, 「임진진찬의궤」의 생복회(生鰓膾) 1종, 「신축진찬의궤」의 생복회 1종, 「신축진연의궤」의 생복회(生鰓膾)·각색채회(各色菜膾) 2종, 「임인진찬의궤」의 생복회(生鰓膾)·각색채회 2종, 「임인진연의궤」의 생복회·각색채회 2종 소개되었다. 모두 회는 14개의 문헌에서 27회 나타났다. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복의 조리법인 전복회 요리의 재료구성은 <Table 4>와 같다.

표 4에 보인 바와 같이 전복을 이용한 생복회·삼색회·각색갑회·각색회에는 모두 ‘생복(살아있는 복)’을 사용하였다. 여러 가지 생채로 만든 각색채회에는 ‘전복’을 사용하였다. 「원행을묘정리의궤」에서 생복회(生鰓膾)에는 고초(苦椒)가 곁들여 졌고, 인복회(引鰓膾)는 전복으로 늘여서 만든 인복(引鰓)으로 만들며 실백자가 곁들여졌다. 「무신진찬의궤」 이후 생복회에는

표 4. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복회의 재료구성
 Table 4. The Raw-Abalone(膾) material composition (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	음식명	재료구성
기해진연의궤 (1719년)	생복회(生卜膾)	
원행을묘정리의궤 (1795년)	생복회(生鰓膾)	생복, 고초(苦椒)
	인복회(引鰓膾)	인복, 실백자
정해정례의궤 (1827년)	갑회(甲膾)	생복, 생합, 생충, 고초(苦椒)
	각색갑회(各色甲膾)	두태(豆太), 생복, 천엽
무자진작의궤 (1828년)	양색갑회(兩色甲膾)	양령(月羊領), 생복, 생강, 파, 잣, 호초말
기축진찬의궤 (1829년)	생복회(生鰓膾)	대생복, 생강, 간장, 초
	삼색갑회(三色甲膾)	천엽, 두태, 생복, 생강, 생충, 고초(苦椒), 실백자
무신진찬의궤 (1848년)	생복회(生鰓膾)	생복, 실백자
	각색갑회(各色甲膾)	두태, 천엽, 양령, 생복, 실백자
	삼색회(三色膾)	두태, 양령, 생복, 실백자
무진진찬의궤 (1868년)	생복회(生鰓膾)	생복
	삼색회(三色膾)	두태, 천엽, 생복
	생복회(生鰓膾)	생복, 실백자
정축진찬의궤 (1877년)	각색회(各色膾)	두태, 천엽, 양령, 생복, 실백자 우둔, 천엽, 두태, 양, 청근, 생충, 생강, 실백자, 호초말, 고초말, 실임자, 진유, 산(蒜), 간장
정축진찬의궤 (1877년)	각색갑회(各色甲膾)	두태, 천엽, 양령, 생복, 실백자
정해진찬의궤 (1887년)	생복회(生鰓膾)	생복, 실백자
	각색회(各色膾)	생복
	각색갑회(各色甲膾)	두태, 천엽, 양령, 생복, 실백자
임진진찬의궤 (1892년)	생복회(生鰓膾)	(대)생복, 실백자
신축진찬의궤 (1901년 5월)	생복회(生鰓膾)	생복, 실백자
	생복회(生鰓膾)	생복, 실백자
신축진연의궤 (1901년 7월)	각색채회(各色菜膾)	우둔, 우내심육, 천엽, 두태(豆太), 양령, 목이, 황화, 표고, 생리(生梨), 연지, 해삼, 전복, 청근, 진유, 호초말, 실백자, 실임자말, 생충, 산(蒜)
	생복회(生鰓膾)	생복, 실백자
임인진찬의궤 (1902년 4월)	각색채회(各色采膾)	우둔, 우내심육, 천엽, 두태(豆太), 양령, 목이, 황화, 표고, 생리(生梨), 연지, 해삼, 전복, 청근, 진유, 호초말, 실백자, 실임자말, 생충, 산(蒜)
	생복회(生鰓膾)	생복, 실백자
임인진연의궤 (1902년 11월)	각색채회(各色采膾)	우둔, 우내심육, 천엽, 두태(豆太), 양령, 목이, 황화, 표고, 생리(生梨), 연지, 해삼, 전복, 청근, 진유, 호초말, 실백자, 실임자말, 생충, 산(蒜)

실백자가 곁들어 졌다. 「기축진찬의궤」의 생복회에 는 생강·간장·초의 양념이 기록되어 있다.

생복(生鰓)은 일명 천리광(千里光)이다. 껍질에 구멍 아홉 있는 구공라(九孔螺)는 석결명(石決明)이라 하니 눈을 밝히는 약이다, 돌에 붙어 살며, 형상은 조개와 같지만, 껍데기가 오직 한쪽에만 있고 그 짝은 없다[4]. 껍데기가 있어 갑회(甲膾)라고도 부른다.

「무신진찬의궤」 삼색회(三色膾)는 두태(콩팥)·양령·생복 등을 잘게 썰어서 생강, 파, 고추, 젓을 섞어 만들었는데 주로 왕의 음식 상에 놓이었다.

각색회(各色膾)·각색갑회(各色甲膾)에는 삼색회에 양령이 추가되어 두태(콩팥)·천엽·생복·양령 4종류를 말한다.

3) 화양적(花陽炙)

화양적은 음식 재료를 양념하여 다 익힌 다음 색을 맞추어 꼬챙이에 꿰 것이다. 꼬챙이에 꿰 것이 꽃과 같이 화려하게 보인다 하여 붙여진 이름이다.

전복을 이용한 화양적 요리로는 「기해 진연의궤」의 생복어음적, 「원행을묘정리의궤」의 화양적·각색 화양적·각색적·생복적 4종, 「정해정례의궤」의 화양적·양색화양적 2종, 「무자진작의궤」의 각색화양적, 「기축진찬의궤」의 생복화양적·각색화양적 2종, 「무신진찬의궤」의 각색화양적, 「무진진찬의궤」의 각색 화양적잡적·화양적잡적 2종, 「계유진작의궤」의 화양적잡적, 「정축진찬의궤」의 각색화양적, 「정해진찬의궤」의 각색화양적, 「임진진찬의궤」의 생복화양적·각색화양적 2종, 「신축진찬의궤」의 각색화양적, 「신축진연의궤」의 생복화양적·각색화양적·낙제화양적 3종, 「임인진찬의궤」의 생복화양적·각색화양적·낙제 화양적 3종, 「임인진연의궤」의 생복화양적·각색화양적 2종, 모두 15개의 문헌에서 27회 나타났다. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복을 넣은 화양적 요리의 재료구성은 <Table 5>와 같다.

표 5에 보인 바와 같이 화양적의 명칭인 각색화양적·양색화양적·삼색화양적의 기본 재료는 소고기이다. 한꼬챙이에 색이 다른 재료를 꿰아 이름이 붙여진 것이다. 그러나 생복화양적은 주재료인 생복을 익혀서 다른재료와 색 맞추어 꼬챙이에 꿰 음식이다. 생복화양적에는 ‘생복’이 사용되었고, 「원행을묘정리의궤」의 ‘각색적(各色炙)’에도 생복이 사용되었으며, ‘생복적

표 5. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복을 넣은 화양적의 재료 구성

Table 5. The material composition of *Hwayangjeok* with Abalone (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	음식명	재료구성
기해진연의궤(1719년)	생복어음적(生卜於音炙)	대생복(大生卜), 간장, 표고, 진말, 계란, 진유, 호초말
	화양적(花陽炙)	황육, 양, 저육, 전복, 해삼, 진유, 진말, 석이, 표고, 호초말, 계란, 생충, 길경, 실임자, 간장
원행을묘정리의궤(1795년)	각색화양적(各色花陽炙)	해삼, 전복
	각색적(各色炙)	부어, 연계, 생복, 잡산적
	생복적(生鰓炙)	牛肉內腸熟鰓辛甘草生葱
정해정례의궤(1827년)	화양적(花陽炙)	우둔, 양, 요골, 곤자손, 해삼, 전복, 길경, 생충, 진유, 계란, 실임자, 호초, 실백자, 간장
	양색화양적(兩色花陽炙)	황적 :우둔, 길경, 진유, 생충, 호초, 실임자 잡적: 양, 요골, 곤자손, 전복, 해삼, 진유, 계란, 호초, 간장
무자진작의궤(1828년)	각색화양적(各色花陽炙)	우둔, 양, 요골, 곤자손, 해삼, 전복, 길경, 계란, 생충, 표고, 석이, 염, 실임자, 진유, 간장, 진말, 실백자, 호초말
기축진찬의궤(1829년)	생복화양적(生鰓花陽炙)	대생복, 계란, 진말, 표고, 간장, 진유, 호초말
	각색화양적(各色花陽炙)	우내심육, 요골, 숙저육, 요길(腰吉), 생치, 연계, 계란, 길경, 진말, 녹말, 실백자, 생강, 표고, 간장, 진유, 염, 호초말
무신진찬의궤(1848년)	각색화양적(各色花陽炙)	우둔, 양, 요골, 곤자손, 수어, 전복, 해삼, 길경, 생충, 표고, 석이, 계란, 녹말, 진유, 간장, 염, 실임자, 호초말, 우둔, 곤자손, 도간리, 우내심육, 전복, 해삼, 양, 우배골, 저각, 표고, 길경, 생충, 계란, 진유, 간장, 호초말, 실임자, 녹말, 실백자
	각색화양적잡적	도간리, 길경, 생충, 계란, 진유, 간장, 호초말, 임자, 녹말, 우내심육, 전복, 해삼, 곤자손, 골, 양, 저각, 표고, 계란, 진유, 간장, 실백자, 임자, 녹말, 생충, 호초말
무진진찬의궤(1868년)	화양적잡적	길경, 우둔, 도간리, 생충, 진유, 임자, 간장, 호초말, 계란, 곤자손, 표고, 배골, 전복, 해삼, 진유, 간장, 임자말, 호초말, 실백자, 계란, 녹말, 저각
계유진작의궤(1873년)	화양적잡적(花陽炙雜炙)	우둔, 요골, 곤자손, 양, 수어, 전복, 해삼, 계란, 길경, 생충, 진유, 실임자, 간장, 녹말, 진말, 실백자, 호초말, 생강, 산(蒜)
정축진찬의궤(1877년)	각색화양적(各色花陽炙)	우둔, 요골, 곤자손, 저각, 양, 수어, 전복, 해삼, 계란, 길경, 생충, 간장, 표고, 진유, 실임자, 녹말, 진말, 호초말, 생강, 실백자, 산
정해진찬의궤(1887년)	각색화양적(各色花陽炙)	

표 5 계속

문헌	음식명	재료구성
임진진찬의궤(1892년)	생복화양적(生鰓花陽炙)	생복, 우둔, 양, 곤자손, 배골, 제육, 전복, 해삼, 길경, 생충, 표고, 계란, 녹말, 진유, 간장, 염, 실임자말, 호초말, 실백자
	각색화양적(各色花陽炙)	길경, 우둔, 생충, 양, 곤자손, 배골, 제육, 해삼, 전복, 임자말, 호초말, 진유, 간장, 표고, 녹말, 계란, 실백자, 염
신축진찬의궤(1901년 5월)	각색화양적(各色花陽炙)	우둔, 양, 배골, 저각, 전복, 해삼, 길경, 생충, 표고, 계란, 녹말, 진유, 간장, 염, 실임자, 호초말, 실백자, 수어, 진말
신축진연의궤(1901년 7월)	생복화양적(生鰓花陽炙)	생복, 우둔, 양, 곤자손, 배골, 저각, 전복, 해삼, 길경, 생충, 표고, 계란, 녹말, 진유, 간장, 염, 실임자말, 호초말, 실백자
신축진연의궤(1901년 7월)	각색화양적(各色花陽炙)	우둔, 양, 곤자손, 배골, 저각, 전복, 해삼, 길경, 생충, 표고, 계란, 녹말, 진유, 간장, 염, 실임자말, 호초말, 실백자
	낙제화양적(絡蹄花陽炙)	낙제, 우둔, 진유, 길경, 표고, 실임자말, 전복, 해삼, 계란, 생충, 간장, 호초말, 실백자, 염
임인진찬의궤(1902년 4월)	생복화양적(生鰓花陽炙)	생복, 우둔, 양, 곤자손, 배골, 저각, 전복, 해삼, 길경, 생충, 표고, 계란, 녹말, 진유, 간장, 염, 실임자말, 호초말, 실백자
임인진찬의궤(1902년 4월)	각색화양적(各色花陽炙)	우둔, 양, 곤자손, 배골, 저육, 길경, 생충, 전복, 해삼, 녹말, 표고, 계란, 실임자말, 염, 진유, 간장, 호초말, 실백자
	낙제화양적(絡蹄花陽炙)	낙제, 우둔, 길경, 표고, 전복, 해삼, 계란, 진유, 간장, 실임자말, 생충, 호초말, 실백자, 염
임인진연의궤(1902년 11월)	생복화양적(生鰓花陽炙)	생복, 우둔, 양, 곤자손, 배골, 저각, 전복, 해삼, 길경, 생충, 표고, 계란, 녹말, 진유, 간장, 염, 실임자말, 호초말, 실백자
	각색화양적(各色花陽炙)	우둔, 길경, 생충, 전복, 해삼, 표고, 저육, 양, 곤자손, 배골, 계란, 실임자말, 염, 진유, 간장, 호초말, 실백자
	낙제화양적(絡蹄花陽炙)	낙제, 우둔, 길경, 표고, 전복, 해삼, 계란, 진유, 간장, 실임자말, 생충, 호초말, 실백자, 염

(生鰓炙)’에는 ‘숙복’이 사용되었다. 「증보산림경제」에 ‘전복’은 날 것은 주사위 모양으로 썰어 원래 껍데기에 담아 기름을 치고 구이(炙)를 만들기도 한다[8] 하였고, 원행음료정리의궤에서는 ‘숙복’을 사용하였다. 화양적(花陽炙)·양색화양적(兩色花陽炙)·각색화양적(各色花陽炙)·낙제화양적(絡蹄花陽炙)에서는 전복을 사용되었다.

4) 절(折)

전복을 이용한 절(折) 요리로는 「기해진연의궤」(1719년)의 절전복(折全鰓), 「원행음료정리의궤」(1795년)의 절육(截肉)·각색절육(各色截肉) 2종, 「정해정례의궤」

의 전복절(全鰓折)·각색절육(各色截肉) 2종, 「무자진작의궤」의 전복절(全鰓折)·각색절육(各色截肉) 2종, 「기축진찬의궤」의 전복절(全鰓折)·각색절육(各色截肉) 2종, 「무신진찬의궤」의 전복절(全鰓折)·각색절육(各色截肉) 2종, 「무진진찬의궤」의 각색(연)절육(各色(軟)截肉), 「계유진작의궤」 전복절(全鰓折)·각색절육(各色截肉) 2종. 「정축진찬의궤」의 전복절(全鰓折)·각색(연)절육(各色(軟)截肉) 2종, 「정해진찬의궤」(1887년)의 전복절(全鰓折)·각색(연)절육(各色(軟)截肉) 2종, 「임진진찬의궤」의 각색절육, 「신축진찬의궤」의 전복절(全鰓折)·각색(연)절육(各色(軟)截肉) 2종, 「신축진연의궤」의 각색절육, 「임인진찬의궤」의 각색절육, 「임인진연의궤」의 각색절육, 모두 15개의 문헌에서 24회 나타났다. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복의 조리법인 전복절 요리의 재료구성은 <Table 6>과 같다.

표 6에 보인 바와 같이 절전복(折全卜)·전복절(全鰓折)은 대전복(大全卜)을 사용하며 각색절육과 각색(연)절육에서는 전복과 추복(搥鰓)을 사용하였다. 증보산림경제」에서 말린(乾) 것은 잘라서 먹고---중략---건복(乾鰓)을 쇠 모탕 위에 올려놓고 쇠망치로 두들겨 종이처럼 얇게 하면 노인도 먹을 수 있다. 이것이 추복(搥鰓)으로 여겨진다. 「기해진연의궤」의 절전복은 全卜三串(대전복삼꽃)은 큰전복 3꼬지를 말한다. 조선시대 궁중음식 가운데 화양적, 꼬지(꼬치)음식 문화를 보여주고 있다.

표 6. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복절의 재료구성
 Table 6. Abalone-Sever's material composition (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	음식명	재료구성
기해진연의궤(1719년)	절전복(折全卜)	大全卜(대전복) 三串(삼꽃)
원행음료정리의궤(1795년)	절육(截肉)	광어, 문어, 전복, 오적어, 강요주, 대하, 염포, 약포, 어포, 염건치, 약건치, 실백자
	각색절육(各色截肉)	수어, 백대구, 황대구, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 염포, 약포, 건치, 다사마, 실백자
정해정례의궤(1827년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色截肉)	사어(沙魚), 백대구, 황대구, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 건치, 황포, 편포, 다사마, 실백자
무자진작의궤(1828년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色截肉)	황대구, 건대구, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 편포, 황포, 건치, 다사마, 실백자

표 6 계속

문헌	음식명	재료구성
기축진찬의 케(1829년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色 截肉)	황대구, 건대구, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 편포, 황포, 건치, 다사마, 실백자
무신진찬의 케(1848년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色 截肉)	황대구, 건대구, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 건대하 편포, 황포, 건치, 다사마, 실백자
무진진찬의 케(1868년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색(연)절육(各 色(軟)截肉)	사어, 백대구, 황대구, 건대구, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 건대하, 편포, 황포, 건치, 해대, 실백자
계유진작의 케(1873년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色 切肉)	백대구, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 편포, 황포, 건치, 해대, 실백자
정축진찬의 케(1877년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색(연)절육(各 色(軟)截肉)	백대구, 황대구, 합대구, 황어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 편포, 황포, 건치, 실백자
정해진찬의 케(1887년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색(연)절육(各 色(軟)截肉)	전복, 오적어, 편포, 황포
임진진찬의 케(1892년)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色 截肉)	사어(沙魚), 백대구, 황대구, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 건대하, 편포, 황포, 치포, 해대, 실백자
신축진찬의 케(1901년 5월)	전복절(全鰓折)	대전복(大全鰓), 실백자
신축진찬의 케(1901년 5월)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색(연)절육(各 色(軟)截肉)	사어(沙魚), 백대구어, 황대구, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 편포, 황포, 다사마, 실백자
신축진연의 케(1901년 7월)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色 截肉)	사어(沙魚), 백대구어, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 대하, 편포, 관포, 해대(海帶), 실백자
임인진찬의 케(1902년 4월)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色 截肉)	사어(沙魚), 백대구어, 홍어, 광어, 황대구어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 대하, 편포, 치포, 황포, 해대(海帶), 실백자
임인진연의 케(1902년 11월)	전복절(全鰓折)	대전복
	각색절육(各色 截肉)	사어(沙魚), 백대구어, 홍어, 광어, 문어, 전복, 추복, 오적어, 강요주, 대하, 편포, 관포, 해대(海帶), 실백자

5) 증(蒸)

증(蒸, 찜)은 손질한 재료를 김을 올려서 찌거나 국물 없이 익힌 음식이다. 복찜은 연한 생복을 골라 칼로 저며 소고기와 표고, 식이로 만든 속을 넣고 끓여 그릇에 담고 지단 채를 뿌린다[31]. 이 찜은 전복의 고유한 맛을 그대로 맛 볼수 있게 만든 것이 특징이다.

전복을 이용한 증(蒸) 요리로는 「원행음료정리의케」의 생복증·각색증·잡증·갈비증 4종, 「무자진작의케」의 잡증(雜蒸), 「기축진찬의케」의 잡증(雜蒸), 「무신진찬의케」의 생복증(生鰓蒸), 「무진진찬의케」의 잡증(雜蒸), 「계유진작의케」의 잡증(雜蒸), 「정축진찬의케」의 생복증(生鰓蒸), 「정해진찬의케」의 생복증(生鰓蒸), 「임진진찬의케」의 잡증(雜蒸), 「신축진찬의케」의 수어증(秀魚蒸), 「신축진연의케」의 잡증(雜蒸)·홍합증 2종, 「임인진찬의케」의 수어증(秀魚蒸)·홍합증·아저증 3종, 「임인진연의케」의 잡증, 모두 13개의 문헌에서 19회 나타났다. 조선시대 궁중의 케에 소개된 전복증(蒸)요리의 재료구성은 <Table 7>과 같다.

표 7에 보인 바와 같이 궁중에서 잡증은 여러 가지 재료를 함께 넣어 찌는 것이다. 잡증을 만들 때 우내심육, 대장(大腸), 곤자손(昆者巽), 해삼, 전복, 표고(蓂古), 청근(靑根), 수근(水芹), 생충, 계란, 간장, 진유, 실백자, 진말, 실임자 등이 이용된다. 잡증은 영양가가 높은 재료들이 많이 들어간 고급요리 중 하나이다.

생복증은 생복을 사용하였다. 「원행음료정리의케」의 각색증(各色蒸)의 재료 구성은 생복·숙복·황육·저육·생치로서 생복과 숙복을 사용하였다. 「무신진찬의케」·「정축진찬의케」·「정해진찬의케」의 생복증(生鰓蒸)에는 생복·우내심육·목이·계란·간장·진유·실백자·호초말이 공통으로 사용되었다. 그 외 수어증(秀魚蒸)·홍합증(紅蛤蒸)·아저증(兒猪蒸)·잡증(雜蒸)에는 전복을 사용하였다. 그 외 해삼·표고·간장·진유·실백자가 공통으로 사용되었다.

표 7. 조선시대 궁중의케에 소개된 전복증(蒸)의 재료구성
Table 7. Steamed-Abalone(蒸)'s material composition (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	음식명	재료구성
원행음료정리의 케(1795년)	생복증 (生鰓蒸)	
	각색증 (各色蒸)	생복, 숙복, 황육, 저육, 생치(生雉)
	잡증 (雜蒸)	저각, 곤자손, 생치, 양, 황육, 전복, 해삼, 박고지, 표고, 수근, 청근, 생충, 호초말, 계란, 진유, 염수, 실백자
	갈비증 (芻飛蒸)	전복
무자진작의케 (1828년)	잡증 (雜蒸)	
기축진찬의케 (1829년)	잡증 (雜蒸)	양, 곤자손, 저대, 해삼, 전복

표 7 계속

문헌	음식명	재료구성
무신진찬의례 (1848년)	생복증 (生鰻蒸)	생복, 우내심육, 표고, 목이, 계란, 간장, 진유, 실백자, 호초말
무진진찬의례 (1868년)	잡증 (雜蒸)	갈비, 양, 도간리, 곤자손(昆者巽), 대장(大腸), 부화, 해삼, 전복, 표고(蓴古)
계유진작의례 (1873년)	잡증 (雜蒸)	가리(加里), 양, 도간리, 곤자손(昆者巽), 대장(大腸), 부화, 해삼, 전복, 표고(蓴古), 청근(靑根), 수근(水芹), 진계, 생충, 계란, 간장, 실백자, 임자말
정축진찬의례 (1877년)	생복증 (生鰻蒸)	생복, 우내심육, 죽순, 목이, 황화채, 계란, 간장, 진유, 실백자, 호초말
정해진찬의례 (1887년)	생복증 (生鰻蒸)	생복, 우내심육, 표고, 목이, 황화채, 계란, 간장, 진유, 실백자, 호초말
임진진찬의례 (1892년)	잡증 (雜蒸)	같이(芡伊), 양, 광대두(廣大頭), 곤자손, 부화, 전복, 해삼, 청근, 표고, 실임자말, 진이(眞耳), 수근, 생충, 진말, 진유, 호초말, 실백자, 간장
신축진찬의례 (1901년 5월)	수어증 (秀魚蒸)	수어, 우내심육, 대장, 곤자손, 해삼, 전복, 표고, 청근, 수근, 계란, 간장, 진유, 실백자, 호초말, 진말
신축진연의례 (1901년7월)	잡증 (雜蒸)	우내심육, 대장(大腸), 곤자손(昆者巽), 해삼, 전복, 표고(蓴古), 청근(靑根), 수근(水芹), 생충, 계란, 간장, 진유, 실백자, 진말, 실임자
	홍합증 (紅蛤蒸)	홍합, 우내심육, 곤자손, 해삼, 전복, 표고, 간장, 진유, 실백자
	수어증 (秀魚蒸)	수어, 우내심육, 해삼, 전복, 표고, 계란, 간장, 진유, 진말
임인진찬의례 (1902년4월)	홍합증 (紅蛤蒸)	홍합, 우내심육, 곤자손, 해삼, 전복, 표고, 간장, 진유, 실백자, 진말
	아저증 (兒猪蒸)	저육, 진계, 해삼, 전복, 표고, 목이, 황화, 녹두채, 계란, 간장, 진유, 실백자, 녹말, 호초말, 염수
	잡증 (雜蒸)	해삼, 전복, 우내심육, 대장(大腸), 곤자손(昆者巽), 표고(蓴古), 청근(靑根), 수근(水芹), 생충, 계란, 간장, 진유, 실백자, 진말, 실임자

6) 숙(熟)

생복을 벽해수(碧海水)에 삶은 것이 숙복(熟鰻)이다 [9]. 날것은 익혀 먹고, 말린 큰 전복은 짠맛이 많아 소금기를 빼고 나서 삶아 먹는 도리 밖에 없다[8].

전복을 이용한 숙(熟) 요리로는 「풍정도감의례」의 숙전복(熟全卜), 「기해진연의례」의 전복숙(全卜熟), 「원행을묘정리의례」의 숙복(熟鰻)·전복숙·생복숙·삼복숙 4종, 「무자진작의례」의 전복숙(全鰻熟), 「기축진찬의례」의 전복숙(全鰻熟), 「무신진찬의례」의 전복숙(全鰻熟), 「정축진찬의례」의 전복숙(全鰻熟), 「정해진찬의례」의 전복숙(全鰻熟), 「신축진찬의례」의 전복숙, 모두 9개의 문헌에서 12회 나타났다. 조선시대

궁중의례에 소개된 전복숙(熟) 요리의 재료구성은 <Table 8>과 같다.

표 8에 보인 바와 같이 「원행을묘정리의례」 생복숙(生鰻熟)에는 생복과 염이 사용되었고, 전복숙(全鰻熟)에는 숙전복과 우내심육이 사용되었다. 삼복숙(蔘鰻熟)에는 전복과 해삼이 사용되었다. 「원행을묘정리의례」의 생복숙(生鰻熟)과 삼복숙(蔘鰻熟)에만 호초말이 사용되었다. 「무자진작의례」 이후의 전복숙(全鰻熟)에서는 간장·진유·실백자가 공통으로 사용되었고 호초말은 없었다. 생복숙과 삼복숙의 재료는 생복과 전복으로 익히는 과정에서 호초말이 필요하지만, 전복숙은 이미 '숙전복' 상태로 재료구성이 되므로 호초말은 없어도 된 것으로 보여진다.

표 8. 조선시대 궁중의례에 소개된 전복숙(熟)의 재료구성
 Table 8. Abalone Ripening(熟)'s material composition (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	음식명	재료구성
풍정도감의례 (1630년)	숙전복 (熟全卜)	
기해진연의례 (1719년)	전복숙 (全卜熟)	
	숙복(熟鰻)	
원행을묘정리의례 (1795년)	전복숙 (全鰻熟)	
	생복숙 (生鰻熟)	생복, 염, 진유, 실백자, 호초말
	삼복숙 (蔘鰻熟)	전복, 해삼, 장, 진유, 실백자, 호초말
무자진작의례 (1828년)	전복숙 (全鰻熟)	숙전복, 우내심육, 간장, 진유, 실백자
기축진찬의례 (1829년)	전복숙 (全鰻熟)	숙전복, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자
무신진찬의례 (1848년)	전복숙 (全鰻熟)	숙전복, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자
정축진찬의례 (1877년)	전복숙 (全鰻熟)	숙전복, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자
정해진찬의례 (1887년)	전복숙 (全鰻熟)	숙전복, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자
신축진찬의례 (1901년 5월)	전복숙 (全鰻熟)	숙전복, 우내심육, 진계, 간장, 진유, 실백자, 청

7) 어채(魚采)

어채(魚采)는 여러 가지 고기류와 채소를 섞어 양념하여 만든 요리이다. 궁중에서 어채는 주로 진연상차림때 다른 요리와 함께 놓여졌다.

전복을 이용한 어채(魚采) 요리로는 「원행음묘정리의케」의 각색어채(各色魚采)·어채 2종, 「정해정례의케」의 각색어채 1종, 「기축진찬의케」의 어채 1종, 「무신진찬의케」의 어채 1종, 「임진진찬의케」의 어채 1종, 「신축진찬의케」의 각색어채 1종, 「신축진연의케」의 어채 1종, 「임진진연의케」의 어채 1종 소개되었다. 모두 어채는 9개의 문헌에서 10회 나타났다. 조선시대 궁중의케에 소개된 어채 요리의 재료구성은 <Table 9>와 같다.

표 9에 보인 바와 같이 어채·각색어채에는 전복이 사용되었다. 「원행음묘정리의케」의 어채 재료구성은 수어·양·전복·해삼·표고·석이다. 여기에 신감초(辛甘草) 첨가한 것이 각색어채이다. 「신축진찬의케」 이후의 어채에는 수어·전복·해삼·표고·석이에 곤자손·부화가 추가되며 각색어채에는 어채에 양·연지·진유가 추가되었다.

표 9. 조선시대 궁중의케에 소개된 어채의 재료구성
Table 9. The Abalone Echaе's material composition (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	음식명	재료구성
원행음묘정리의케(1795년)	각색어채(各色魚采) 어채(魚采)	수어, 양, 전복, 해삼, 표고, 석이, 신감초(辛甘草)
정해정례의케(1827년)	각색어채(各色魚菜)	전복
기축진찬의케(1829년)	어채(魚采)	수어, 양, 곤자손, 지각, 지태, 계란, 해삼, 전복, 길경, 생충, 표고, 녹말, 석이, 치자(梔子), 연지, 염
무신진찬의케(1848년)	어채(魚采)	수어, 전복, 해삼, 길경, 생충, 표고, 석이, 녹말, 연지, 치자(梔子), 실백자
임진진찬의케(1892년)	어채(魚采)	수어, 양, 연지, 곤자손, 전복, 해삼, 표고, 길경, 실백자, 목이, 황화, 생충, 계란, 녹말
신축진찬의케(1901년 5월)	각색어채(各色魚菜)	수어, 곤자손, 부화, 양, 전복, 해삼, 길경, 표고, 석이, 목이, 황화, 녹말, 계란, 실백자, 연지, 진유
신축진연의케(1901년 7월)	어채(魚采)	수어, 곤자손, 부화, 전복, 해삼, 길경, 표고, 석이, 목이, 황화, 녹말, 계란, 실백자
임진진찬의케(1902년 4월)	어채(魚采)	수어, 곤자손, 부화, 전복, 해삼, 표고, 석이, 목이, 황화, 녹말
	각색어채(各色魚采)	수어, 곤자손, 부화, 양, 전복, 해삼, 길경, 표고, 석이, 목이, 황화, 녹말, 계란, 실백자, 연지, 진유
임진진연의케(1902년 11월)	어채(魚采)	수어, 곤자손, 부화, 전복, 해삼, 표고, 석이, 목이, 황화, 녹말

8) 탕(湯)

전복을 넣은 탕에는 「기해진연의케」의 추복탕(搥復湯) 등 2종, 「을유수작의케」의 완자탕(完子湯), 「원행음묘정리의케」의 추복탕(搥復湯) 등 7종, 「정해정례의케」의 추복탕(搥復湯) 등 5종, 「무자진작의케」의 추복탕(搥復湯) 등 4종, 「기축진찬의케」의 추복탕(搥復湯) 등 5종, 「무신진찬의케」의 열구자탕 등 5종, 「무진진찬의케」의 열구자탕 등 4종, 「게유진작의케」의 잡탕 등 5종, 「정축진찬의케」의 추복탕(搥復湯) 등 6종, 「정해진찬의케」의 완자탕 등 6종, 「임진진찬의케」의 추복탕(搥復湯) 등 9종, 「신축진찬의케」의 완자탕 등 10종, 「신축진연의케」의 추복탕(搥復湯) 등 15종, 「임진진찬의케」의 추복탕(搥復湯) 등 11종, 「임진진연의케」의 추복탕(搥復湯) 등 8종, 모두 16개의 문헌에서 102회 나타났다. 조선시대 궁중의케에 소개된 전복을 넣은 탕의 종류는 <Table 10>과 같다.

표 10에 보인 바와 같이 전복을 넣은 탕의 종류로 가장 많이 기록된 것은 잡탕 14회, 완자탕 13회, 추복탕·열구자탕 각각 10회, 금중탕 6회, 칠기탕·초계탕·골탕·용봉탕 각각 5회, 칠계탕·승지아탕·양숙탕·저포탕·저육장방탕 각각 3회, 양탕·갈이탕 각각 2회, 별잡탕·생복만두탕·탕신설로·구자탕·도미면·홍어탕·해삼탕·임수탕·금린어탕·과제탕 각각 1회로 나타났다.

추복탕은 말린 전복에 진계(목은닭), 장, 진유, 실백자 등을 섞어서 끓인 것이다. 전복은 예로부터 민간에서는 보약제 식품으로 알려져 있었으며 궁중음식에서도 필수적인 재료로 널리 사용되었다.

표 10. 조선시대 궁중의케에 소개된 전복을 넣은 탕의 종류
Table 10. The Types of Tang with Abalone (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	전복을 넣은 탕 종류
기해진연의케(1719년)	추복탕(搥卜湯), 완자탕(完子湯)
을유수작의케(1765년)	완자탕(完子湯)
원행음묘정리의케(1795년)	추복탕(搥復湯), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口資湯), 잡탕(雜湯), 별잡탕(別雜湯), 칠계탕(七鷄湯), 생복만두탕(生復饅頭湯)
정해정례의케(1827년)	추복탕(搥復湯), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口子湯), 잡탕(雜湯), 칠기탕(七枝湯)
무자진작의케(1828년)	추복탕(搥復湯), 완자탕(完子湯), 잡탕(雜湯), 칠계탕(七鷄湯)
기축진찬의케(1829년)	추복탕(搥復湯), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口子湯), 잡탕(雜湯), 칠계탕(七鷄湯)

표 10 계속

문헌	전복을 넣은 탕 종류
무신진찬의궤 (1848년)	열구자탕(悅口資湯), 잡탕(雜湯), 초계탕(醋鷄湯), 금중탕(錦中湯), 승지아탕(勝只雅湯)
무진진찬의궤 (1868년)	열구자탕(悅口資湯), 잡탕(雜湯), 금중탕(錦中湯), 탕신설로(湯新設爐)
계유진찬의궤 (1873년)	잡탕(雜湯), 골탕(骨湯), 양탕(月湯), 초계탕(醋鷄湯), 금중탕(錦中湯)
정축진찬의궤 (1877년)	추복탕(搥腹湯), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口資湯), 잡탕(雜湯), 금중탕(錦中湯), 승지아탕(勝只雅湯)
정해진찬의궤 (1887년)	완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口資湯), 구자탕(口子湯), 잡탕(雜湯), 금중탕(錦中湯), 승지아탕(勝只雅湯)
임진진찬의궤 (1892년)	추복탕(搥腹湯), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口資湯), 잡탕(雜湯), 골탕(骨湯), 양숙탕(月熟湯), 칠기탕(七技湯), 용봉탕(龍鳳湯), 갈이탕(袈伊湯)
신축진찬의궤 (1901년 5월)	완자탕(完子湯), 잡탕(雜湯), 골탕(骨湯), 양탕(月湯), 초계탕(醋鷄湯), 금중탕(錦中湯), 용봉탕(龍鳳湯), 저포탕(猪胞湯), 도미면(道味麵), 해삼탕(海蔘湯)
신축진연의궤 (1901년 7월)	추복탕(搥腹湯), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口資湯), 잡탕(雜湯), 골탕(骨湯), 양숙탕(月熟湯), 초계탕(醋鷄湯), 칠기탕(七技湯), 용봉탕(龍鳳湯), 저포탕(猪胞湯), 저육장방탕(猪肉醬方湯), 갈이탕(袈伊湯), 임수탕(在水湯), 금린어탕(錦鱗魚湯), 과제탕(瓜制湯)
임인진찬의궤 (1902년 4월)	추복탕(搥腹湯), 완자탕(完子湯), 잡탕(雜湯), 골탕(骨湯), 양숙탕(月熟湯), 초계탕(醋鷄湯), 칠기탕(七技湯), 용봉탕(龍鳳湯), 저포탕(猪胞湯), 저육장방탕(猪肉醬方湯), 홍어탕(洪魚湯)
임인진연의궤 (1902년 11월)	추복탕(搥腹湯), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口資湯), 잡탕(雜湯), 칠기탕(七技湯), 용봉탕(龍鳳湯), 저육장방탕(猪肉醬方湯), 갈이탕(袈伊湯)
임인진찬의궤 (1902년 4월)	추복탕(搥腹湯), 완자탕(完子湯), 잡탕(雜湯), 골탕(骨湯), 양숙탕(月熟湯), 초계탕(醋鷄湯), 칠기탕(七技湯), 용봉탕(龍鳳湯), 저포탕(猪胞湯), 저육장방탕(猪肉醬方湯), 홍어탕(洪魚湯)
임인진연의궤 (1902년 11월)	추복탕(搥腹湯), 완자탕(完子湯), 열구자탕(悅口資湯), 잡탕(雜湯), 칠기탕(七技湯), 용봉탕(龍鳳湯), 저육장방탕(猪肉醬方湯), 갈이탕(袈伊湯)

9) 기타

전복의 기록으로 「기해 진연의궤」의 대전복·대전복어 2종, 「원행음료정리의궤」의 반건전복 등 11종, 「정해 정례의궤」의 전복복지(全腹卜只), 「무신 진찬의궤」의 생복, 「무진 진찬의궤」의 전복, 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 생복으로 모두 6개의 문헌에

서 17회 소개되었다. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복으로는 <Table 11>과 같다.

표 11에 보인 바와 같이 「원행음료정리의궤」의 반건전복(半乾全腹)·생복(生腹)·연복(軟腹)·추복(搥腹)·감복(甘腹)과 같이 복(腹) 종류가 다양하게 소개되었다. 해(醃) 요리로는 생복해(生腹醃)·합성복해(蛤生腹醃) 2종, 다식·포 요리로는 전복다식(全腹茶食), 전복포(全腹包) 2종으로 전복모양 다식판에 만들어 노인 찬함에 좌반으로 사용되었다. 각색만두(各色饅頭)의 재료구성은 양, 찬엽, 생복, 수어, 황육, 숙저육, 진계로 생복이 들어 갔고, 생복만두로 만든 생복만두탕(生腹饅頭湯)도 소개되었다. 해삼전(海蔘煎)의 주재료는 해삼·전복·저각·황육·진계 등으로 구성되었다.

「정해 정례의궤」의 전복복지(全腹卜只)의 재료 구성은 대전복, 간장, 계란, 호초말, 실백자, 진유, 생강이었다.

표 11. 조선시대 궁중의궤에 소개된 전복을 이용한 기타요리 Table 11. The Other Dishes using Abalone (Joseon dynasty Royal Palace)

문헌	음식명
기해진연의궤 (1719년)	대全卜, 大生卜魚 半乾全腹(반건전복), 生腹(생복), 軟腹, 搥腹 생복해(生腹醃), 합성복해(蛤生腹醃)
원행음료정리의궤(1795년)	甘腹(감복), 全腹包(전복포), 全腹茶食(전복다식) 海蔘煎(해삼전): 해삼, 전복, 계란, 저각, 황육, 진계, 청, 생강, 실백자, 생충, 진유, 녹말, 호초말, 간장 各色饅頭 양, 찬엽, 생복, 수어, 황육, 숙저육, (각색만두) 진계
정해정례의궤 (1827년)	全腹卜只 대전복, 간장, 계란, 호초말, 실백자, (전복복지) 진유, 생강
무신진찬의궤 (1848년)	生腹(생복)
무진진찬의궤 (1868년)	全腹(전복)
임인진찬의궤 (1902년 4월)	生腹(생복)

V. 결 론

조선왕조에 발간된 궁중의궤 17책에 수록된 궁중음식 중 '전복'에 대하여 고찰한 결과는 다음과 같다.

1. 조선왕조 의궤에 소개된 전복은 모두 273종이 소개되었다. 전복의 종류가 가장 많이 기록된 문헌은 「원행음료정리의궤」 40종, 「신축진연의궤」 27종, 「임인

진찬의례」 26종, 「기축진찬의례」(1829년)와 「신축진찬의례」(1901년 5월)와 「임인진연의례」(1902년 11월)의 각각 18종 등으로 나타났다.

2. 조선왕조 궁중의례에 나타난 전복을 이용한 요리의 종류는 ‘숙(熟) 12회, ‘증(蒸) 19회, ‘초(炒) 35회, ‘화양적(花陽炙) 27회, ‘회(膾) 27회, ‘어채(魚采) 10회, ‘절(折) 24회, ‘탕(湯) 102회, 기타 17회로 소개되었다.

전복을 이용한 음식에는 ‘탕’에 사용한 것은 37.4%로 가장 높았고, ‘초’ 12.8%, ‘회’와 ‘화양적’이 각각 9.9%, ‘절’이 8.8%, ‘증’ 7.0%, 기타 6.2%, ‘숙’ 4.4%, ‘어채’ 3.6% 순으로 나타났다.

이상과 같이 조선왕조 궁중음식 중 ‘전복’을 이용한 음식에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 전복을 이용한 음식이 현재 시판되고 있는 메뉴보다도 월등히 많았음을 보여주었다. 지속적인 궁중 의례에 소개된 음식에 대한 연구가 심도있게 이뤄져 한국 식문화의 체계적인 정립이 필요하다고 여겨진다. 본 전복 문헌 연구는 수년간 의례 연구를 통해 완성되었으므로 전복 상품 개발에 활용되어, 수출상품 및 K-푸드의 새로운 패러다임이 이뤄지길 바란다. 또한 의례 연구를 통한 한식 식문화의 재정립이 필요하다고 여겨지는 바이다.

References

[1] Ministry of Oceans and Fisheries. Retrieved from <http://www.mof.go.kr>. 2024.

[2] G. Seo. (1123). *Koreadokeung*(D. W. Choi). Hwang sojari. p. 290. 2005.

[3] G. Heo. (1618). *Domundaejak, Seongsobubugo*. p. 242

[4] Y. J. Jeong. and C. Lee, (1813). *Jasanebo*. Seo hae p. 138. 2016.

[5] *Pungjeongdogameuigwe*. Kyujanggak. 1630.

[6] G. H. Jang. *Eumsikdimibang*. p. 93. 1670.

[7] Unknown. (1680). *Yorok*(S. J. Yoon). Jilsiru. 2008.

[8] J. I. Yoo. (1766). *Jeungbosanrimgyeongje*(G. J. Lee etc). Singuang. p. 394. 2003.

[9] B. Lee. *Guhapchongse*. p. 64. 1815.

[10] P. S. Hwang. (1870). *Myeongmulgirak*(J. Y. Park etc). Hakgobang. 2015.

[11] S. D. Oh. “A Literature Review on the *Hwayang jeok* in the Royal Cuisine of *Joseon* Dynasty.” *JCCT*, 1(3), 1-21. 2015.

[12] S. D. Oh. “A Literature Review on the Type of Joseon Dynasty *Jwabans*.” *Journal of Korean Society of Food Culture*, 26(3), 239-248. 2011.

[13] Y. S. Kang. *The Abalone Offering in the Joseon Dynasty*. Jeju National University. 2012.

[14] S. B. Kim. *Joseon Dynasty Royal Eugwe Food Culture*. Suhaksa. 2000.

[15] B. S. Song and C. R. Park.(Eds.). *Sukjongjo GihaeJinyeoneuigwe*. Minsokwon. 2001.

[16] Eulyu Sujakeuigwe. Kyujanggak. 1765.

[17] Wonhaengelmyojungrieuigwe. Kyujanggak. 1795.

[18] Chunghae Chungraeeuigwe. Kyujanggak. 1827.

[19] Muja Jinjakeuigwe. Kyujanggak. 1828.

[20] Gichuk Jinchaneuigwe. Kyujanggak. 1829.

[21] Musin Jinchaneuigwe. Kyujanggak. 1848.

[22] Mujin Jinchaneuigwe. Kyujanggak. 1868.

[23] Kyeyu Jinjakeuigwe. Kyujanggak. 1873.

[24] Chungchuk Jinchaneuigwe. Kyujanggak. 1877.

[25] Chunghae Jinchaneuigwe. Kyujanggak. 1887.

[26] Imjin Jinchaneuigwe. Kyujanggak. 1892.

[27] Sinchuk Jinchaneuigwe. Kyujanggak. May, 1901.

[28] Sinchuk Jinyeoneuigwe. Kyujanggak. July, 1901.

[29] Imin Jinchaneuigwe. . Kyujanggak. April, 1902.

[30] Imin Jinyeoneuigwe. Kyujanggak. Nov, 1902.

[31] H. S. Han, H. S. Hwang and H. G. Lee. H. G. *Leejogungjeongyoritonggo*. Hakchongsa. p. 77. 1957.

[32] Y. Kim. (1800). *Suwoonjabbang*(S. K. Yoon). Shinkwang. p. 280. 2004.

[33] B. Lee. (1915). *Buinpilji*(H. G. Lee etc). Gyo munsa. p. 165. 2010.

[34] Unknown authorship. (1905). *Eumsikbangmun* (RDA). Gyeonggi-do. p. 29. 2010.