

혜경궁 궁중다과 체험 음식 이야기



떡 갈 비



정조대왕이 혜경궁에게 드린 여러 음식 중 각색적에 설야적과 산적이 포함되어 있습니다.

고기를 부드럽게 하기 위해서 칼로 자근자근 두드려 다지거나 잔칼질로 부드럽게 하여 만들던 섭산적, 너비아니와 같은 음식이 현대적으로 변한 음식이 바로 떡갈비입니다.

육질을 곱게 다져서 노인이나 치아가 약한 사람들도 먹기 편해서 단기간에 인기 있는 음식이 되었습니다.

나이 드신 어머니를 위해 부드러운 고기를 올렸던 아들의 마음을 이해하면서 드셔보시기 바랍니다.



오 이 선



혜경궁 홍씨의 수라상에 반찬으로 나물이 올라왔는데, 숙채는 도라지와 무 등을 사용하고, 생채는 미나리, 도라지, 오이 등이 올라왔습니다.

오이는 사포서라는 관청에서 왕실에서 사용할 분량을 조달했으며, 종묘 5월 제례에서 올릴 정도로 중요한 품목이었습니다.

시경(詩經)에서 오이 덩굴이 끊임 없이 뻗어나가 주렁주렁 열리는 모습을 노래했는데, 이는 자손의 번창과 가문의 번영을 상징합니다.

오이에 칼집을 내고 소를 넣은 만든 것이 오이선입니다. 오이와 각종 소들이 주는 시각적 아름다움과 섬세한 맛을 즐겨보시기 바랍니다.



증 편



1795년 윤2월 13일 환갑 잔칫상에는 70가지 음식이 올라갔는데, 그중 떡 종류가 28그릇에 달할 정도로 많습니다.

떡은 나눔과 화합의 상징이고, 축복과 감사의 표현으로 사용됩니다.

그중 증편은 발효 과정을 거쳤기에 다른 떡에 비해 소화가 잘되는 특징이 있습니다.

또한 발효로 인해 떡의 조직이 부드러워지고, 쫄득한 식감이 형성되어 씹고 삼키기 쉬워 어르신들도 부담 없이 섭취할 수 있습니다.



사과단자



혜경궁에게 올려진 반과상의 각색병(各色餅)은 14회나 차려진 음식입니다. 각색병은 각종 떡으로 고임 위에 조약이나 단자로 올려졌습니다.

그중 단자는 귀한 재료가 들어가고 만드는 방법이 특별해서 예로부터 궁중이나 양반가에서 주로 만든 떡입니다.

동국세시기에 “쑥단자는 찹쌀 · 콩 · 쑥 · 꿀로 만들어 8월과 10월의 음식으로 먹었다”고 하여 절기 음식으로도 사용되었습니다.

조선시대 능금으로 불렸던 과일이 오늘날 사과로 불리는 것처럼, 현대적으로 변한 사과단자의 상큼함을 느껴보세요.



수 원 약 과



유밀과의 한 종류인 수원(水原) 약과는 맛이 각별하여 명성이 높았습니다.

양녕대군이 매사냥하러 수원에 왔을 때 약과를 대접하였고, 인조가 병에 걸려 내시를 보내 수원 약과를 구해오라고 했을 정도로 특별한 음식이었습니다.

1795년 어머니 반과상에 올린 약과는 밀가루, 꿀, 참기름을 주재료로 50cm 높이로 쌓았는데, 사탕이나 쇠고기편육 보다 비싼 음식이었습니다.

조선시대 임금님도 사랑했던 수원약과의 맛을 즐겨보세요



밤 편



과편은 과일의 신선한 맛과 색을 살려 만든 묵 형태의 음식입니다.

과일을 끓여 즙을 내고, 녹말을 섞어 졸인 뒤 굳혀 만들기에 녹말병이라고도 불렀습니다.

이와 비슷한 음식은 여러 종류가 있습니다. 튀르키예의 로쿰은 녹말을 사용해 굳힌 것이고, 콜라겐에서 추출한 젤라틴을 사용하면 젤리가 됩니다. 일본은 우뭇가사리로 만든 한천을 사용해 양갱을 만듭니다.

궁중연회에는 오미자, 치자, 두충으로 만든 삼색 녹말병이 쓰였습니다.



요 화 과



밀가루 반죽을 기름에 지져 꿀을 발라 세건반을 묻힌 과자로, 여뀌꽃과 닮아 요화과라 불렸습니다.

쌀가루를 튀겨 만든 고물인 세건반은 축복과 장수를 기원하는 의미를 담고 있어 1795년 어머니에게 삼색으로 만든 요화과를 올렸습니다.

그대로 무치면 흰색이 되고, 지초를 기름에 달구어 붉은색의 기름을 만들고 여기에 쌀가루를 튀겨내어 사용하면 홍색이 됩니다. 노란색은 송화가루를 입혀 만듭니다.

요화과는 궁중잔치에 사용하는 장식꽃인 상화와 같이 여러분의 무병장수와 부귀영화를 기원하는 음식입니다.

금 굴 정 과



제주목사는 온갖 종류의 감귤을 임금님에게 진상하는 일이 중요했습니다. 이 귀한 감귤은 관학에서 공부하는 학생들에게 나눠주기도 했습니다.

금귤은 감자와 더불어 10월 종묘에 특별히 올렸던 과일입니다. 이 음식을 꿀로 달착지근하게 조리한 것이 바로 정과입니다.

혜경궁에게는 감자와 유자로 만든 정과가 올라갔습니다. 금귤정과는 오나라의 육적이 어머니께 드리고 싶어 귤을 품 속에 숨겼던 효심과 더불어 정조 임금께서 어머니를 모시고 수원화성에서 환갑잔치를 했던 효심이 올곧이 담겨있습니다.



제 호 탕



1762년 뒤주에 갇혀있던 사도세자에게 스승이었던 임성이 유배가기 전에 제호탕과 청심환을 바쳤습니다. 제호탕은 심한 갈증에 시달리던 세자에게 가뭄에 단비와 같았습니다.

제호탕은 소화를 돕고, 더위를 풀어주며 갈증을 멈추게 하여 기분이 맑아지게 만드는 최고의 탕이라는 뜻으로 불렸습니다. 하지만 주재료인 훈제한 매실 등을 구하기 어려웠기에 정조는 새로운 재료를 사용하여 척서단, 광제단, 제중단을 개발합니다. 새로운 음료는 사도세자의 무덤을 만들고, 수원화성을 축성했던 관료와 인부들에게도 지급하였습니다.

비록 진귀한 음식을 구해다 바치지 말라는 지침에 의해, 어머니 혜경궁 홍씨는 수정과를 드셨지만, 아버지 사도세자가 마지막으로 드셨던 제호탕을 마시면서, 정조의 효심과 애민정신을 생각해 보세요.





2025 세계유산 활용프로그램

수원화성 태평성대

2025.05.09 (금)

2025.09.05 (금)

— 06.28 (토)

— 11.01 (토)

