

한국전통음식연구소 윤숙자교수가 전국의 전통 혼례음식을
집대성한 아름다운 혼례음식 이야기!



아름다운

혼례음식

윤 숙 자

(사)한국전통음식연구소장



정성의 씨실과 날실로 짜내려간
아름다운 우리의 전통혼례풍습과 문화 이야기,
지역별 대표적인 폐백이바지 음식 레시피 수록!



아름다운 혼례음식

2013년 7월 1일 개정초판 인쇄

2013년 7월 6일 개정초판 발행

지은이: 윤 숙 자

펴낸이: 주 병 오

펴낸곳:  지구문화

등록: 1979년 7월 13일 제 9-57호

주소: 경기도 파주시 회동길 209

파주출판문화정보산업단지

영업부 (031) 955-7566 · 7577

편집부 (031) 955-7731

FAX (031) 955-7730

홈페이지: www.ji-gu.co.kr

전자우편: jigupub@hanmail.net

값 33,000원

ISBN: 978-89-7006-641-7

* 잘못 만든 책은 구입하신 곳에서 바꾸어 드립니다.

* 이 책에 실린 모든 내용(글·사진)의 저작권은 저작권자에게 있으며,
서면을 통한 출판권자의 허락 없이 내용의 전부 혹은 일부를 사용할 수 없습니다.





5) 관대벗김	63
6) 큰상	63
7) 입맞상 (결상 · 요기상)	65
8) 방합례(房合禮) · 신방	67
9) 우귀(于歸)	69
(1) 행렬(行列)	69
(2) 신부 일행 신랑집 도착	70
(3) 큰상 (신부가 받는 상)	71
(4) 현구고례(見舅姑禮)	72
(5) 폐백음식	74
(6) 구고예지(舅姑禮之))	78
(7) 현우존장례(見于尊長禮)	78
(8) 꿔우구고(饋于舅姑)	79
(9) 현대 폐백 드리는 방법	81
(10) 이바지 음식	82
(11) 구고향지(舅姑饗之)	83
(12) 사당폐백	83
(13) 문안인사	84
(14) 부엌출입	84
10) 근친(親親, 재행(再行))	84



제 2부 8도 지방별 혼례이야기

서울 · 경기	87
강원도	93
충청도	96
전라도	100
경상도	108
제주도	117
이북지방	120

제 3부

한국의 혼례음식 - 폐백음식

대추고임	127
육포	129
편포	131
오색편포	133
어포	135
고명달	137
오징어오름달	139
한지오름달	141
구절판 I	143
구절판 II	145
개성폐백(시아버지)	147
개성폐백(시아머니)	149
오징어오름(다알리아, 장미)	151
오징어오름(학, 매화)	153

지역	지역별 특징
여수	*신행 신행 행렬은 신랑이 말을 타거나 또는 걸어서 앞서 가고, 가마를 탄 신부, 상객과 후행, 짐꾼 순으로 떠난다. 가마 위에는 호랑이가 그려진 담요를 덮고 안에는 요강을 넣어간다. 신부 가마가 시댁 문 앞에 도착하면 시댁에서는 상을 7개 차리고, 불을 피우고 징을 치면서 잡귀가 붙지 않기를 기원한다. 신부가 탄 가마가 이 불을 넘어 신랑집으로 들어간다. 제상에 소금이나 목화씨, 사금팔이 등을 놓아 가마가 대문으로 들어설 때 뿌리며, 무당은 '덕물림'을 한다. 큰방 문 앞에서 신랑이 가마문을 열어 주면 손위 시누이의 도움을 받아 신부가 방으로 들어간다. 신부는 큰방에서 큰상을 받는다. *재행 일반적으로 시집 온 지 3일 후에 재행을 간다. 시댁에서 이바지찰떡을 해간다. *동상례 동상례를 치르고 신부 친척이 신랑에게 대접하는 것을 '말 해 준다'한다.
성양	*방합례 날이 새기 전에 신부는 큰방으로 가고, 잣죽이나 깨죽을 들여다 신랑에게 주면, 신랑은 이것을 먹고 사랑에 가서 상객에게 인사를 하고, 조반상을 받고서는 장인에게 인사를 한다.
나주	*현구고례 시부모, 시조부모 등 일가 모두를 한 줄에 앉힌 다음, 일동에게 사배를 하고 술잔을 권한다. 답례로 '구고례상' 위에 돈을 놓는다.
순창	대례를 마치고 신랑과 신부는 신부의 양친에게 인사를 드린 다음, 그들로부터 교혼을 받는다.
장성	*방합례 대례를 마치고 신랑은 큰방으로, 신부는 골방으로 들어간다.

6. 혼례음식

지역	지역별 특징
전주	*하객접대음식 대례가 끝나면 국수가락처럼 길게 잘 살라는 바램으로 친척과 이웃을 초청하여 국수로 잔치를 베풀었다. 신랑과 신부의 친지와 친구들은 따로 접대하였다. *폐백음식 전주의 폐백은 화려하다. 폐백음식으로 마른 문어나 전복과 같은 해물을 고기(닭)를 대신하여 사용한다. 문어와 전복은 꽃·새·잎의 모양을, 약과는 꽃·잎·나비 모양, 엿강정은 마름모로 잘라 그 위에 식물의 무늬, 밤은 매끈하게 다듬고, 조란은 꽃·잎·모양, 화전과 전복쌈은 반달 모양, 꽃감은 꽃모양, 송편은 꽃·잎 모양 등으로 만들었다. 육포와 엿강정에 잣, 채 썬 대추 등으로 장식한다. 구절판은 여자가 시집가서 병어리 3년, 귀머거리 3년, 장님 3년을 잘 지내라는 뜻이다. 문어 봉황 오름에서 봉황은 다섯 가지 덕을 갖추고 있고 모든 새의 우두머리라고 여겼으며, 고상하고 품위 있는 상스러운 새로 여겼다.

지역	지역별 특징
전주	*이미지음식 이미지 음식으로 동아·인삼정과, 화전, 각색 송편, 시루떡, 약식, 다식, 옛강정, 쌀강정, 김장식(부각), 대합점, 대하점, 전과 적, 자반 구절판 등을 마련한다. 혼례용 화전은 입막음떡으로 반죽을 넓게 하여 지저낸 떡을 2켜로 시어머니 쪽에 놓았다. 송편은 크기가 작고 앙증맞으며, 쭉 대신 모시 잎을 넣어 만든다. 송편은 강건함, 끈기, 절개, 정조의 의미가 담겨있다. 전과 적은 파산적, 생선전, 호박전, 표고전 등이고 자반 구절판은 멸치볶음, 오징어채볶음, 건새우 볶음, 쥐치채볶음, 김부각자반, 콩자반, 떡자반, 약자장 등이다.
광주	*큰상 큰상에는 53가지 재료로 신선로를 만들어 올렸다. 7첩이나 9첩 반상을 신랑, 신부 각각에게 차려주었다. *폐백음식 폐백담은 양친이 모두 계시면 두 마리를 만들고, 닭을 장식하는 한지가 푸른색은 부친을, 붉은색은 모친을 의미한다. 밤, 대추와 함께 닭 머리 부분은 마주 보도록 담는다. 부친만 계시면 흰 닭으로 준비하고, 대추는 넣지 않고 밤만 넣는다. 폐백 할 때 친부모인 경우는 부친의 오른쪽에 모친이 앉고, 계모는 왼쪽에 앉는다. 계모에게 드리는 폐백담에는 대추나 밤을 물리지 않고, 시아버님께 닭에만 밤을 물린다.
망호정마을	*초례상 동백나무와 대나무를 화병에 꽂고, 입담과 수탉 한 쌍과 각각 밤과 대추를 물린 모형이 두 마리·무명씨·벼이삭·과일 등이다.
영암	*초례상 춧불·암탉과 수탉·무명씨·쌀·나락·콩·쌀을 놓으며, 입에 대추와 밤을 각각 물린 송어 두 마리와 동백나무 등을 놓는다. *폐백·이미지 대추, 밤, 청주, 닭고기를 준비한다.
군산	*초례상 닭 한 쌍, 솔가지, 잣나무, 밤, 대추, 사과, 배 등을 놓는다. *큰상 큰 상을 받는데 이를 '우청상(雨晴床)'이라한다. 신랑 갈 때 '가마이미지'라고 하며 신랑집으로 보낸다. 신부 집에서 보내온 음식은 '이미지'라고 한다. 딸의 경우 신랑집에 보내는 음식을 회상(回床)이라한다. 회상의 내용은 흰떡 1석(대마구니), 인절미 1석, 돼지다리 1석, 산적 1석, 과일 1석, 전·약과·약식으로 1석이다.
순창	*초례상 참쌀·좁쌀 각 두 그릇과 돼지머리, 홍초 한 쌍, 만수향, 밤, 대추, 청·홍실로 연결한다.
공진	*초례상 초와 동백나무에 함박꽃을 만들어 꽂고 석수어·대추·꽃감·밤·쌀·팥·콩·목화씨·닭을 놓는데, 이때 팔과 종은 열매를 잘 맺으라는 뜻이고, 목화씨는 명이 길라는 뜻이다.
익산	*큰상 신랑과 상좌는 차려진 큰상을 받는다. 이 상은 손을 대지 않고 그대로 신랑집으로 보낸다. *사당폐백 시부모에게 폐백을 올리고, 그 다음날 사당에 제물을 진설한 다음, 양인(兩人)이 제배를 올린다.