

## 전주 박복자 할머니의 폐백 음식

서혜경

전주대학교 사범대학 가정교육과  
(2002년 7월 30일 접수)

### Pyebaek Prepared by Park, Bokja in Jeonju

Hye-Kyung Suh

Dept. of Home Economics Education, Jeonju University  
(Received July 30, 2002)

### Abstract

Pyebaek of Jeonju area based on the method prepared by late old madame Park, Bokja can be characterized as follows: First, vegetables which could be obtained locally constituted the main body of materials of Jeonju Pyebaek and animal foods used in Pyebaek were dried fishes for the most of times. In the pre-refrigerator era, the main reason behind the heavy uses of dried fish such as dried abalone or octopus instead of animal foods can be attributed to the easy availability of dried fish. In recent years, foods made of animal foods has been indispensable items. Second for the patterns and decorations of Pyebaek natural figures such as birds, flowers, butterflies, leaves and half moon were imitated in making of octopus cuttings, squid cuttings, Yakkwa, Hwajeon, Dried persimmons, Jeonbokssam, etc. Beef jerky, Yeotgangjeong were decorated beautifully with pine nuts, shredded dried dates and raisins. Many colors were used in various items of Jeonju Pyebaek such as Hwajeon, Songpyun, Saji. Finally, flavors of Jeonju Pyebaek are sweet and tasty of sesame oil.

**Key Words** : Pyebaek, Jeonju, octopus cuttings, squid cuttings, Yakkwa, Hwajeon, Dried persimmons, Jeonbokssam, Beef jerky, Yeotgangjeong, Songpyun, Saji

### I. 머리말

우리가 흔히 폐백이라고 하는 것은 통과의례의 하나인 혼례에 속하는 한 절차이다 전통관습에 의한 우리나라 혼례의 절차는 혼담, 사주, 택일, 납폐, 예식, 우귀(于歸) 중 우귀에 속하는 것이다. 우귀란, 혼인하여 남의 부인이 된 신부가 남편의 집인 시댁으로 들어가는 일을 우귀, 또는 신행이라고 한다. 신부가 시댁으로 들어가서 치르는 절차에는 현구고례(見舅姑禮), 구고예지(舅姑禮之), 현우존장례(見于尊長禮), 궤우구고(饋于舅姑), 구고향지(舅姑饗之), 현우사당(見于祠堂) 등

의 행사가 있다. 이중 현구고례는 며느리가 시부모에게 폐백을 올리며, 처음으로 뵙는 의식을 말하며, 구고예지는 시부모가 며느리를 맞이하는 의식을 말하며, 현우존장례는 며느리가 시댁어른을 뵙고 기타 가족들과 인사하는 의식을 말한다. 또 궤우구고는 새며느리가 시부모에게 음식을 차려 올리는 의식이고, 구고향지는 시부모가 며느리에게 음식을 내리시는 의식이며, 현우사당은 신부가 시댁 조상에게 뵙는 의식을 말하는 것이다.<sup>1)</sup>

폐백이란 예기(禮記)에는 현구고(見舅姑)라고 하여

시집 온 새색시가 처음 시부모님께 인사드릴 때 드리는 예물로 되어 있다.<sup>2)</sup>

경상북도에서는 폐백을 현구리라고 부르는 곳이 있으며(계명대 박혜인 교수의 증언), 전라남도에서는 신부가 시가에 와서 일가 친척들을 뵈고 첫인사를 드리는 것을 구고례 또는 폐백이라고 하며, “고부례” “구거례” “구결이”라고 하는 곳도 있다.<sup>3)</sup> 구고례는 신부가 시가 식구들과 일가 친척들에게 시집 온 것을 알리는 의식이다.

우리가 요즘은 흔히 사용하는 폐백이란 용어는 신부가 처음으로 시부모를 뵈 때 큰절을 하고, 대추와 포등을 올리는 것으로 알고 있다. 폐백 음식은 신부집에서 마련한다.

예기(禮記)의 혼의(昏義)에 의하면 폐백으로 준비하는 음식은 대개 대추·밤·건육(乾肉)이다.

전라북도의 옥구 지방에서는 폐백 닭, 대추, 칼로 친 밤, 마른안주, 색병(色餅), 술, 술잔을 준비하며,<sup>4)</sup> 여산에서는 밤, 대추, 닭, 술 등을 준비하며, 익산에서는 닭에다 말린 꿩껍질을 씌워 썼다고 한다.<sup>5)</sup> 전라남도에서는 대개 삼살과로 밤, 대추, 꽃감을 놓고 인절미, 엿, 문어발을 꽃처럼 오린 봉어, 그리고 암탉과 수탉을 놓는데 한쪽 부모가 계실 때는 닭 한 마리만 한다. 이처럼 폐백은 같은 전라북도라도 지역에 따라, 가정에 따라 다르기는 하지만, 쇠고기로 만든 육포나 또는 찢닭과 같은 고기음식과 대추는 어느 지방에서나 사용되는 예물이다. 그 중 고기 음식은 대개 시어머니께 드리며, 대추·밤은 시아버지께 드린다.

그런데 전주에서는 폐백음식으로 고기를 쓰지 않고 마른문어나 전복과 같은 해물을 쓴다는 사실을 알았다. 이러한 사실은 1990년 전주 박물관 민속관을 설치할 때 전시품의 모형을 만든 세 분의 할머니 중 한 분인 박복자 할머니가 만든 문어새김을 보고 알았다. 박복자 할머니가 만든 문어새김은 아름답고 섬세하였으며, 더하여 이 분이 전주의 전통 폐백음식의 내용을 잘 아는 분임을 알게 되었다. 그 후로 이 분을 통하여 전주의 전통 폐백음식에 대한 정확한 내용을 정리할 필요가 있다고 생각하여 1997년부터 4년간 본 조사를 한 것이다. 본 조사 보고를 통하여 전주의 폐백음식의 특징을 인식하고 전주의 전통음식 발전에 한 자료가 되기를 바란다.

## II. 박복자 할머니의 배경

박할머니께서는 1921년에 태어나 2000년 7월까지 80년을 생존한 분이다. 전주시 완산동 출신이고 친정어

머니는 전주 이씨의 전주 토박이며 친정 어머니는 음식솜씨가 출중하고 미각이 예민한 분이어서 박할머니에게 좋은 솜씨를 전수해 줄 수 있었다. 할머니 친정은 중농이었는데 20살에 전주의 연안 차씨 집으로 출가하였다. 시아버지는 전남 영암 군수로 재직하였으며 부군은 만주의 신경법대 교수로 재직하다가 6.25 동란 때 월남하여 전라일보 광고부장을 역임한 분이어서 할머니는 집안에서 손님대접을 할 기회가 많았다. 할머니는 여러 형제 중 맏이로 성장기부터 음식에 대한 관심과 솜씨가 좋았으므로 특히 친정어머니의 좋은 솜씨가 딸에게 많이 전수된 것이다. 할머니는 음식을 만들 때의 재료와 조리법을 여러 가지로 달리하여 비교하는 등 실험 정신이 투철하였으며, 실험정신의 한 예로써 약과 만드는 법이 좋은 예이다. 뿐만 아니라 창의성과 조리원리의 구현성도 뛰어났다. 오징어 새김처럼 값싸고 얻기 쉬운 재료로 아름다운 새김을 만드는 법을 개발하여 제육틀에 사용하였다. 제육틀이란 아래는 좁고 위는 넓은 역사각뿔대 모양으로 만든 틀을 일컫는 것인데 전주에서는 이 틀에 마른 문어 오린 것을 매달아서 화려하게 장식한 것을 말한다. 제육틀이라는 말은 궁중음식 용어인 절육(截肉)에서 온 것으로 생각되며, 절육은 궁중의 잔치를 기록한 여러 의궤(儀軌)에 나오는데 쇠고기, 꿩, 닭고기 등의 육류와 어류, 조개류 등을 말린 것을 한데 고인 음식이다<sup>6)</sup>. 다음에 전주의 폐백에 대하여 박할머니가 만든 것을 보고 들은대로 그대로 보고한다.

## III. 전주 폐백 만들기

보통 전라북도의 다른 지방에서는 대개 닭을 폐백으로 사용하는데 전주에서는 닭을 쓰지 않고 전복이나 문어 말린 것을 오려서 폐백으로 한다. 전주의 폐백을 맨 처음 본 사람들은 한결같이 그 종류가 많음에 놀라고, 그 음식의 화려함에 다시 한 번 놀란다. 서울의 폐백은 육포나 편포, 다홍실에 꿰 대추를 기본으로 한다. 그러나 본인이 전주 시내 예식장에서 조사한 폐백은 술 외에 목판이나 바구니 같은 그릇 수가 평균 8개 정도이고, 많은 경우는 17가지나 되었다. 거기에 담은 음식의 가지 수는 얼마나 많을지 짐작할 수 있을 것이다. 우선 박복자 할머니께서 만드신 폐백을 보면, 육포, 구절판, 약과, 정과, 엿강정, 밤, 대추(대추초와 만드는 법이 비슷하다.), 밤조란(울란의 재료와 만드는 법이 비슷하다.), 화전(우찌지라고도 하며 작게 만든 부꾸미와 같은 모양이다), 꽃감 오린 것, 송편, 제육틀(절육을 말하며, 백문어와 오징어를 오린 것), 꽃사지(색사지라고

도 한다. 흰엿 등이다. 폐백 음식 만드는 법은 다음과 같다.

1. 문어와 전복새김

전주의 폐백에는 마른 문어와 마른 전복을 오린 것을 놓는데 이것을 문어나 전복을 오린다고 하지 않고 새긴다고 한다. 이것은 냉장시설이 미흡했던 시절에는 육류를 아무 때나 쉽게 구할 수 없었으며, 닭을 잡는 것도 생명을 죽이는 일이라 꺼렸던 것이 아닌가 생각할 수 있다.

마른 전복은 최소한 긴 쪽 지름이 12cm는 되어야 하는데 요즈음의 전복은 크기도 작고 값도 너무 비싸며 큰 것을 구하기도 어려워져 직접 보지는 못하였다. 그러나 준비는 다음과 같이 한다. 마른 전복은 젖은 행주로 깨끗이 씻어 젖은 행주로 싸서 뚜껑 있는 그릇에 넣어 아래쪽에 며칠 밤을 놓아두면 새기기 좋을 정도로 말랑말랑 해진다. 이것을 칼로 오린다고 한다. 그러나 생전복으로는 만들 수 없다고 한다.

문어새김은 회갑, 혼례 때의 큰상을 차릴 때에 빼놓을 수 없는 음식이었다. 요즈음은 마른 문어 값이 비싸므로, 마른 문어와 마른 오징어 오린 것을 섞어서 제육들을 만든다. 혼례용의 제육들에는 맨 위에 문어로 봉황을 올려 얹고 회갑용의 제육들은 연꽃을 올려 얹는다. 경북, 안동과 전라남도의 폐백에는 문어를 꽃모양

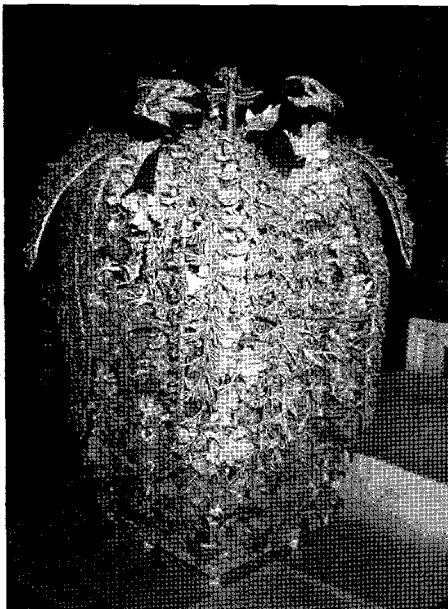
으로 오린 것을 봉어(鳳漁)라고 한다.<sup>7)</sup> 문어새김은 폐백 뿐 아니라 제사상에도 올렸다고 하며 박 할머니의 친정에서는 제사 때는 보통 문어 다리 2개를 새겨서 제사상에 놓았다고 한다.

마른 문어로 제육들을 만들지 않을 때에는 마른 오징어만을 올려서 바구니에 담아 가는 것을 전주의 예식장에서도 볼 수 있었다.

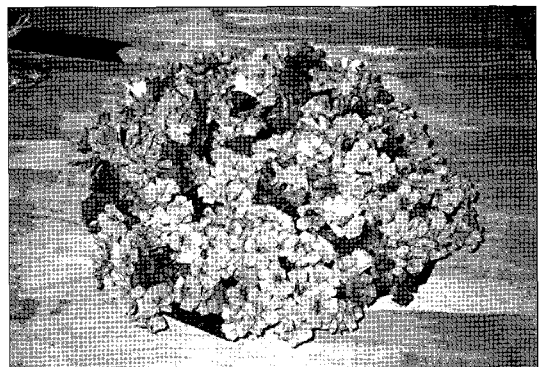
박 할머니는 백문어라고 하여 문어의 껍질을 벗긴 것을 사서 썼다. 백문어란 머리부터 껍질을 벗겨 다리의 끝 쪽에 껍질이 붙어 있게 한 것으로 비교적 빗갈이 깨끗한 것이다. 이 중 다리의 길이가 길고 좋은 것 두 가닥을 골라내어 칼로 어긋하게 가는 칼집을 내어 칼집 낸 부분을 꺾고 비틀어 봉황을 만들어 검은 색종이로 눈을 올려 붙인다. 껍질이 붙은 부분과 나머지는 가늘게 칼집을 내어 비틀어서 꽃과 작은 새를 만든다. 이 때 문어가 크고 좋은 것이어야 봉황을 크게 만들 수 있다. 봉황은 제육들 맨 위에 얹고, 작은 새와 꽃은 제육들의 옆면에 붙인다. <Fig. 1>은 제육들이다.

마른 오징어로 꽃을 만들기도 하는데, 만드는 방법은 다음과 같다.

마른 오징어의 껍질을 잘 벗긴 후 몸통을 예각의 부채꼴로 잘라내어 부채꼴의 호(弧)부분을 3등분하여 동글동글하게 꽃잎처럼 자른다. 이렇게 자른 오징어를 호 부분의 살 사이에 칼을 넣어 두께를 반으로 자른다. 이 때 가능한 한 부채꼴의 두 변 가장자리까지 칼을 넣어 자르되 부채꼴의 두 변이 각각 떨어지지 않도록 자른다. 이렇게 자른 다음 자른 면을 벌리면 원뿔형의 꽃 모양이 되는데, 이 때 꽃잎을 밖으로 구부리면 예쁜 꽃 모양이 된다. 오징어 살에 칼을 넣어 두께를 반으로 자를 때 칼을 많이 움직이면 예쁘게 잘라지지 않는다. 잎 모양을 만들 때에도 같은 방법으로 한다. 즉, 잎을 반으로 접은 모양으로 오징어를 오린 뒤 오징어 살에 칼을 넣어 두께를 반으로 잘라 펼치



<Fig. 1> Jeryukteul



<Fig. 2> Ojingeusaegim

면 대칭형의 잎 모양이 된다. 오징어의 다리는 길이가 같아지도록 자른 다음 빨판을 때고 다리를 길이대로 가늘게 자른 후 다리의 끝을 오징어로 만든 원뿔 모양 꽃의 꼭지점에 끼워 넣은 후 꽃 속으로 나온 다리 끝 부분을 길이로 잘라 꽃술을 만들어 고정시킨다. 이렇게 오린 문어와 오징어를 가는 철사를 이용하여 틀에 매달거나 바구니에 담는다. 주의할 점은 오징어는 너무 마르면 두께를 가르기가 어려우므로 반건조 오징어를 쓰거나 마른 오징어일 경우 젖은 수건으로 하루 밤 싸 놓았다가 쓰면 된다. <Fig. 2>는 오징어 새김이다.

2. 육포, 육회

전에는 육류를 쓰지 않았으나 요즘은 전주에서도 다른 지방과 마찬가지로 육포나 닭을 폐백으로 쓴다. 그러나 박할머니는 닭을 쓰지 않고 육포를 만들었으며 시간이 없어서 육포를 준비하지 못하였을 때에는 대신 육회를 만들었다.

육포 만드는 방법은 먼저 쇠고기의 기름기가 적은 부위인 흉두개살을 사서 겉대로 7mm 두께로 썰어 쇠고기 10근이라면 간장 2컵, 설탕 1컵, 마늘 간 것, 후추, 참기름을 넣은 양념장에 재운다. 이것을 채반에 널어 말리는데 이때 다진 실백을 뿌린다. 이렇게 하여 쇠고기가 마르면 실백에 조청을 묻혀 꽃무늬를 만든다.

육회 만드는 방법은 육포 만들 때와 같이 양념하는데 육포 만들 때보다 설탕과 참기름을 많이 넣고, 간장으로 간을 한다. 여기에 배 채를 곱게 썬 것을 함께 놓는다. <Fig. 3>은 육포다.

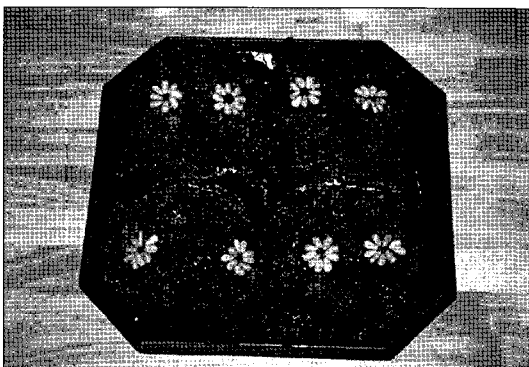
3. 구절판

구절판에는 마른 술안주로 쓸 것을 담는데 그 종류

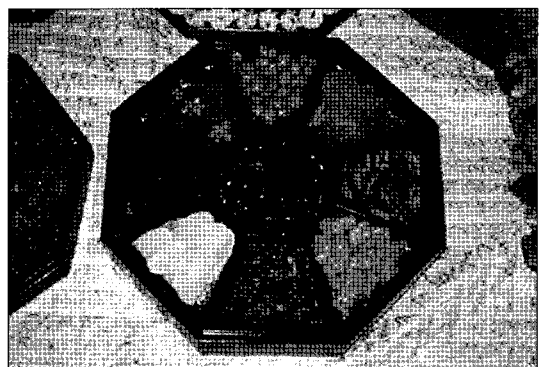
는 매우 다양하다. 어포, 호두살, 실백, 은행 볶은 것, 호박씨나 해바라기씨 같은 씨앗류, 땅콩이나 호두 같은 견과류, 편강이나 설탕에 절여 말린 과일류, 꽃감쌈, 건포도, 작게 만든 엇강정류(해바라기씨, 호박씨, 들깨, 참깨, 잣, 땅콩 등으로 만든 것), 다식류(콩다식, 깨다식, 송화다식) 중에서 형편에 맞게 골라 담는다. <Fig. 4>는 구절판이다.

4. 약과

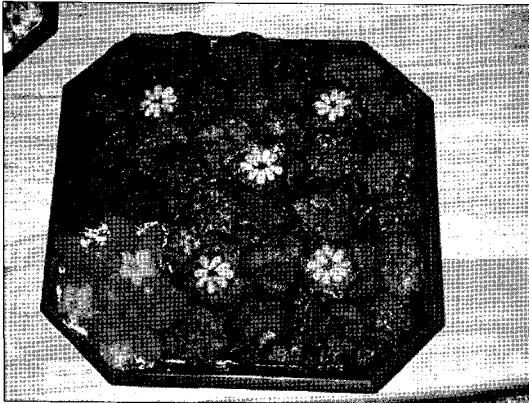
할머니의 약과는 조리법이 쉽고 맛이 좋다. 참기름 1공기, 식용유 2공기, 설탕 2½공기, 꿀 1공기, 소주 1공기, 생강즙 1공기를 섞어 놓은 것과 밀가루 3kg을 섞는다. 재료가 잘 섞이도록 두 손으로 비비면서 섞는다. 바실바실하게 섞이면 한쪽에서부터 물을 조금씩 넣어 반죽한다. 이것을 적당한 크기로 나누어 비닐봉지에 넣어 냉장고에 넣어 두었다가 한 덩어리씩 꺼내어 두께 7mm 정도로 밀어서 나뭇잎 모양, 나비모양, 꽃모양을 만들어 뜨거운 기름에 튀겨낸다. 나뭇잎은 마름모꼴로, 나비는 사다리꼴로, 꽃은 원형으로 밀가루 반죽을 잘라 만든다. 또 나비의 더듬이는 칼로 오려서 만들고, 나뭇잎, 나비, 꽃을 만들 때 꽃잎, 잎맥, 나비의 날개와 몸통 사이를 칼로 그리는데 이 때 칼금을 비교적 깊게 넣어 열이 밀가루 덩어리 속으로 빨리 전달될 수 있도록 한다. 튀겨낸 약과가 완전히 식으면 설탕, 물엿, 꿀, 생강즙, 참기름, 소주를 넣고 끓여서 집청액을 만들어 집청액이 뜨거울 때 만들어 놓은 약과를 넣었다가 건져낸다. 만약 약과가 식지 않았을 때 집청액에 넣으면 약과가 물러져서 사각사각한 맛이 없어진다. 이렇게 만들면 겉은 조금 단단한 듯하지만 속은 단단하지 않다. <Fig. 5>는 약과이다.



<Fig. 3> Jerked beef



<Fig. 4> Gujeolpan



<Fig. 5> Yakgwa

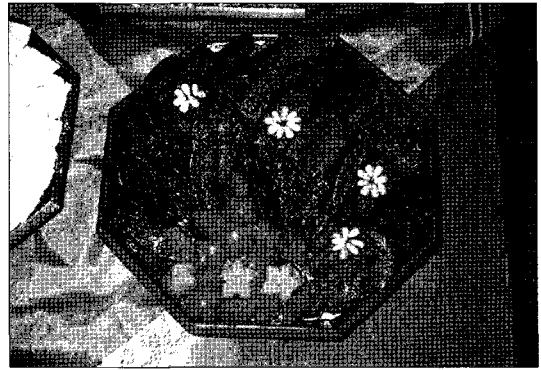
5. 정과

정과는 채소류의 열매나 뿌리를 조청에 넣고 조리  
것이다. 전주에서 많이 만드는 정과는 무정과, 인삼정  
과, 동아정과, 생강정과, 당근정과, 연근정과 등이다. 그  
중 동아 정과는 요즘은 다른 지방에서는 보기 힘든 것  
이며, 동아를 손질하는 방법이 독특하다. 동아 손질법  
은 11월경에 잘 익은 동아를 선택하여 반을 잘라 씨를  
빼내고 껍질을 벗긴 다음 손바닥 반 만한 크기로 자른  
다. 이것을 사회가루(꼬막조개 껍질을 불에 태워 만든  
가루)를 묻혀서 48시간 정도 재워 두었다가 물로 깨끗  
이 씻어낸 후 하루동안 물을 갈면서 불에 담가둔다. 이  
것을 조청에 넣고 조리면 동아 정과의 독특한 질감을  
느낄 수 있다. 다른 정과들은 쫄깃한 질감이지만 동아  
정과는 사각사각하는 질감을 가졌다. 이런 독특한 질  
감은 사회가루라고 하는 것 때문에 생기므로 좋은 사  
회가루를 구하는 일이 중요하다. 또 사회가루를 동아  
에 골고루 묻혀야하고, 알맞게 여물은 동아로 만들어  
야만 원하는 질감의 동아 정과를 만들 수 있다. 그러나  
요즘은 질이 좋은 사회가루를 구하기가 어렵다.

<Fig. 6>은 동아정과와 생란이다.

6. 옛강정

옛강정은 흰 깨, 검은 깨, 땅콩, 잣, 해바라기씨, 호박  
씨, 튀밥, 튀긴 밥(찬밥을 소금물에 서너번 흔들어 씻  
어 덩어리지지 않게 말린 다음, 말린 쌀을 방망이로 굴  
려 덩어리를 없앤다. 이것을 튀길 때는 망에 넣고 망째  
뜨거운 기름 속에 넣어 튀겨 내거나, 뽕쌀로 소금을 약  
간 넣고 고두밥을 지어서 말릴 때 덩어리가 생기지 않  
도록 비비면서 바짝 말린 것을 가마솥에 모래를 넣고  
뜨겁게 달구어서 튀겨낸 것) 등을 조청과 설탕을 넣고

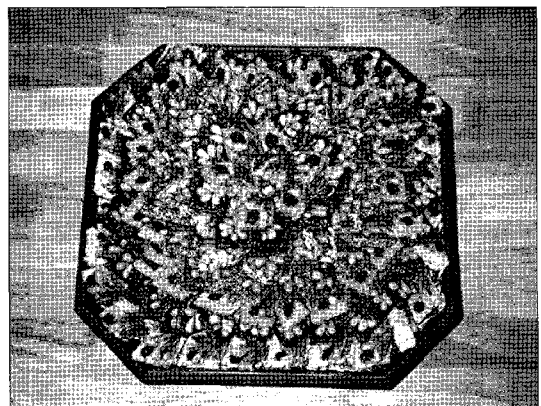


<Fig. 6> Junggwa

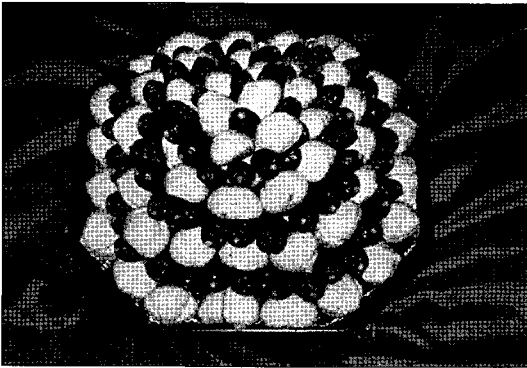
끓인 것에 넣고 섞어 굳힌 다음 자른 것이다. 이것을  
만들 때는 조청과 설탕을 넣어 끓일때의 적당한 농도  
가 중요하다. 적당한 농도로 끓이려면 거품이 차일처  
럼 위를 덮으면 불에서 내려놓으면 된다. 농도가 너무  
묽으면 녹아서 일정한 형태를 유지하기 어렵고 너무  
조리면 단단하다. 만들어 놓은 옛강정에 잣, 가늘게 채  
썬 대추, 건포도를 조청으로 붙여 모양을 낸다. 이렇게  
모양을 낸 옛강정이 녹는 것을 방지하려면 장식한 옛  
강정을 따뜻한 방바닥에 퍼서 이를 정도 조청의 수분  
을 날려보내면 휘어지거나 녹아서 변형되는 일이 없  
다. <Fig. 7>은 옛강정이다.

7. 밥

밥은 껍질채 사용하는 것이 아니고 속껍질까지 완  
전히 벗긴 다음 그것을 다시 밥 형태로 표면을 매끈하  
게 만든다. 전주에서는 밥의 표면을 다듬기 위해 칼로  
속껍질까지 벗긴 밥을, 뽕뽕한 새 수세미로 문질러 매



<Fig. 7> Yutgangjung



<Fig. 8> Date and peeled chestnut

끈하게 만든다. 이렇게 다듬은 밤은 대추와 함께 담는다. 다듬은 밤은 물에 식초를 약간 넣어 담가두면 밤의 색깔이 변하지 않는다.

### 8. 대추

대추는 깨끗이 씻어서 물기를 뺀 후 꿀과 설탕물, 정종이나 소주를 섞은 것을 넣고 조리면 대추 표면이 반짝반짝하게 윤이 난다. 이렇게 손질한 대추는 밤조란이나 밤과 함께 담는다.

<Fig. 8>은 벗긴 밤과 대추이다.

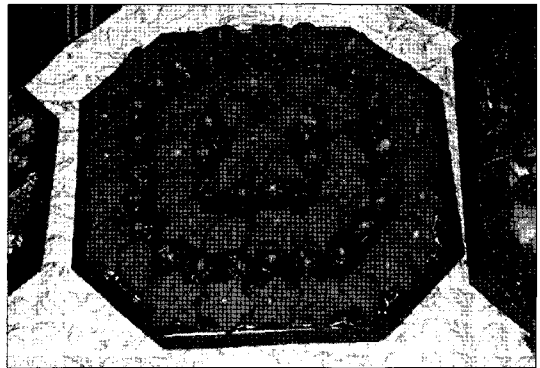
### 9. 밤조란

전주에서는 밤을 통째로 삶아 길겉질과 속겉질을 깨끗이 벗기고 속살만을 꺼내어 으갠 후 이것을 꿀로 반죽하여 높이 2cm정도의 원기둥 모양을 만든 다음 꽃이나 잎 모양으로 만들어서 담는다. 울란 만드는 과정과 재료는 같은데 전주에서는 이것을 밤조란이라고 부른다. <Fig. 9>는 밤조란이다.

### 10. 화전

전주에서는 작게 만든 찹쌀 부꾸미와 같은 모양의 떡을 화전이라고 부른다.

만드는 방법은 찹쌀가루에 맨드라미, 치자, 시금치 또는 쑥을 조금씩 따로 넣어 뜨거운 물로 각각 익반죽한다. 이것을 조금씩 떼어 직경 6cm 정도로 동글납작하게 만들어 프라이팬에 기름을 두르고 앞뒤를 지지서 소를 넣고 반달 모양으로 접는다. 여기에 넣는 소는, 전에는 찢 녹두를 썼으나 근래에는 울란을 만들고 남은 삶아 으갠 밤이나, 거피팥을 삶아 설탕을 넣고 으갠 것을 쓴다. 이것을 직경 1.5cm 정도의 공모양으로 빚어

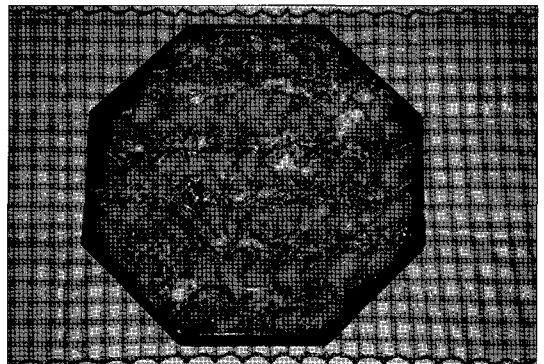


<Fig. 9> Bamjoran

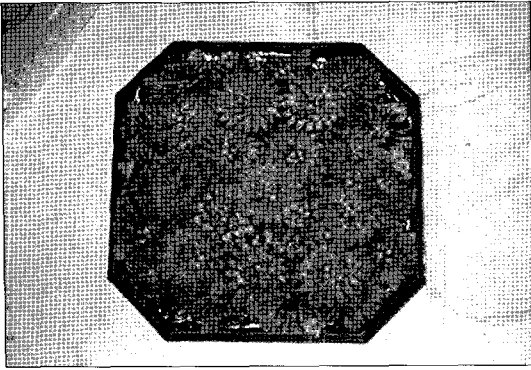
두었다가 화전에 하나씩 넣고 반달 모양으로 접는다. 이것을 그릇에 담은 후에 흰 설탕을 뿌리고, 밤 채 썬 것, 대추 살을 가늘게 채 썬 것, 석이버섯 채 썬 것을 모양 있게 얹어 놓는다. <Fig. 10>은 화전이다.

### 11. 꽃감

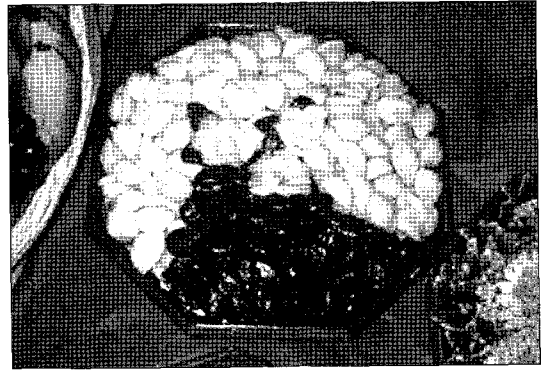
너무 마르지 않고 가운데가 뚫리지 않은 꽃감을 준비한다. 꽃감을 잘 만져 꼭지가 중심에 오도록 원 모양을 만든 다음 꽃감의 바깥부분의 한 지점에서 가위로 자르기 시작하여 꼭지 주위에 이른 다음 꼭지 주위를 따라가며 꼭지를 도려낸다. 그 후 꽃감의 두께를 반으로 자른 후 꽃감의 바깥쪽을 가위로 지그재그형으로 오린다. 이렇게 오린 꽃감을 겉부분이 속으로 가게 잘대기 모양으로 말아 꽃모양을 만들어 이쑤시개를 잘라 고정시키고 이어서 같은 방법으로 오린 꽃감을 이어 가면서 만들면 된다. 꽃 모양 하나를 만드는 데 작은 꽃감은 2개, 큰 꽃감은 1.5개가 든다. <Fig. 11>은 꽃감이다.



<Fig. 10> Hwajeon



<Fig. 11> Dried Persimmon



<Fig. 12> Songpyun

## 12. 송편

송편은 다른 지방과 재료는 비슷하나 그 크기가 매우 작고 여러 가지 천연 색소를 넣어 색깔을 화려하게 하는 점이 특징이다. 분홍색은 송기, 녹색은 쑥, 노란색은 치자물을 내어 반죽한다. 송편은 멥쌀을 질지 않게 익반죽하여 엄지손가락 한마디 보다 작게 떼어 작은 공 모양으로 만든 다음, 엄지손가락으로 돌리면서 구멍을 판다. 이 때 구멍의 벽이 너무 얇아지지 않도록 한다. 만든 구멍에 소를 넣고 아무리는데, 소의 재료는 대개 깨나 거칠게 빻은 볶은 콩가루를 설탕과 섞어서 쓴다. 깨나 콩가루를 넣은 송편은 맛이 쉽게 변하지 않는다고 한다.

멥쌀은 곱게 빻아 익반죽하여 오래 치대어야만 떡을 만들었을 때 매끄럽고 쫄깃하다. 이렇게 만든 떡 반죽으로 여러 가지 열매나 꽃 모양을 만들어서 장식하기도 한다.

송편을 다 빳았으면 찌는데, 솔잎을 깔지 않고 찌 경우는 찜통에 빳어 놓은 송편을 모두 넣고 다 찌진 후에 뚜껑을 열고 설탕을 술술 뿌려 뚜껑을 덮고 잠시 두었다가 꺼내면 설탕이 녹아 떡이 붙지도 않고 떡을 오래 두어도 잘 굳지 않는다. 이것을 뜨거울 때 참기름을 발라서 그릇에 담는다. <Fig. 12>는 송편이다.

## 13. 전복쌈

마른 전복은 크고 좋은 것을 준비하여 두었다가 젖은 행주에 싸서 아랫목에 며칠 놓아두면 말랑말랑해진다. 말랑말랑해진 전복을 칼로 얇게 저민 다음 그 위에 실백을 놓고 전복살을 반으로 접어 떨어지지 않게 꼰로 붙인다. 이것을 구절편이나 찬합에 담아간다.

## 14. 사지

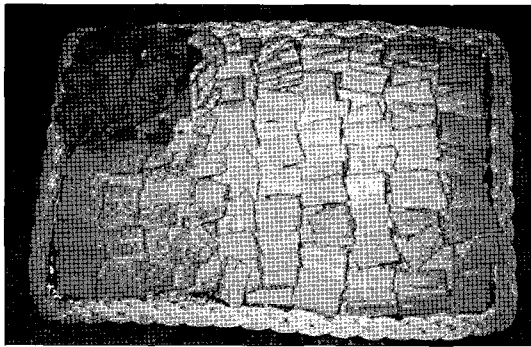
사지는 색종이를 약 7cm×9cm의 크기로 가위로 잘라서 3mm 폭으로 병풍처럼 접어 한 쪽 끝이 2.2cm정도 남도록 한다. 접혀진 부분만 45°각도로 어긋하게 완전히 자른다. 이렇게 만든 여러 가지 색종이를 풀로 노랑, 분홍, 초록, 빨강, 파랑의 순으로 겹쳐 붙인다. 볶아서 파랗게 익힌 은행 2알, 실백 3개, 걸쭉질을 까서 반가른 호두 하나를 사지꽃이(바늘 굵기로 가늘게 쪼갠 대나무 꼬지)에 각각 끼운 것을 몇 개씩 합하여 묶어, 여러 장 겹쳐 붙여서 준비해둔 색종이 오린 것으로 말아 감는다. 요즈음은 은행, 실백, 호두 이외에 건포도도 꼬지에 꿰어 함께 쓴다.

본인의 조사에 의하면 전북의 김제와 장수에서는 색종이만을 병풍처럼 접어 어긋하게 오린 여러 가지 색종이를 겹쳐 만들어서 이것만을 폐백음식에 장식하기도 한다.

사지는 여러 색깔의 색종이를 사용하여 만들고 자른 면이 지그재그형이라 화려한 느낌을 주므로 경사 때 사용하며 꽃사지 또는 색사지라고도 부른다.



<Fig. 13> Saji



<Fig. 14> White taffy

또 색종이 대신에 흰종이를 7cm×9cm크기로 잘라서 한쪽 끝이 2.2cm정도 남도록 하고, 남긴 쪽과 수직되게 1cm 간격으로 잘라서 자르지 않고 남겨 둔 쪽에서 잘라 갈라진 쪽으로, 칼등으로 잡아당기듯이 하면 끝이 말려서 꽃처럼 된다. 이것을 전주에서는 백사지라고 하는데 제사 때 흰백이 사지에 얹는다고 하여 정성스럽게 감는다고 한다. <Fig. 13>은 사지이다.

15. 흰엿

흰엿은 뽕쌀과 엿기름을 원료로 엿을 만들어 뜨거울 때 두 사람이 마주 보고 앉아서 손으로 잡아늘이기를 반복하면 색이 점차 희어지고 내부에 구멍이 생긴다. 이것을 적당한 길이로 끊어서 콩가루를 묻힌 것을 그릇에 담아간다. 요즘은 집에서 흰엿을 거의 만들지 않고 사다가 쓴다. <Fig. 14>는 흰엿이다.

IV. 전주 폐백의 특징

전주 폐백의 특징은 재료, 모양과 무늬, 색깔, 맛으

로 나누어 볼 수 있다.

1. 폐백의 재료

전주 폐백의 재료는 크게 동물성 식품, 식물성 식품, 기타의 셋으로 크게 나눌 수 있다. 그 중 식물성 식품은 곡류, 열매류, 뿌리류로 나눌 수 있다. 전주 폐백의 재료들은 다음 <Table 1>와 같다.

<Table 1>에서 보아 알 수 있듯이 폐백 재료들은 손쉽게 구할 수 있는 식물성 식품이 대부분이며, 동물성 식품은 쇠고기와 닭을 제외하고는 모두 마른 식품이다.

참고로 박 할머니 손녀가 시집갈 때 폐백용으로 준비한 식품 중 집에 상비하지 않아 새로 구입한 식품의 양은 마른 문어 2마리, 마른 오징어 20마리, 밤 5Kg, 마른 대추 2Kg, 잣 1Kg, 꽃감 100개였다.

2. 폐백의 모양과 무늬

폐백의 모양은 문어와 전복쌈은 꽃, 새, 잎의 모양을, 약과는 꽃과 잎과 나비 모양,엿강정은 마름모로 자른 것 위에 식물의 무늬, 밤은 모가 나지 않도록 매끈하게 다듬고, 밤조란은 꽃과 잎 모양, 화전과 전복쌈은 반달 모양, 꽃감은 꽃 모양, 송편은 꽃과 잎 모양 등으로 자연물의 형태 중 꽃 모양으로 만드는 것은 경사를 뜻하는 것이라고 생각하며, 특히 밤은 제사 때의 밤과는 달리 각이 지지 않게 매끄럽게 다듬어 놓는다. 또한 육포와 엿강정에 잣, 견포도, 대추 썬 것, 등으로 꽃모양이나 식물 무늬를 넣어 아름답게 장식한다.

3. 폐백의 색깔

폐백의 색깔은 식품 본래의 색깔을 그대로 사용하기도 하지만, 특별히 인위적으로 색을 넣어 화려함을 더하기도 한다. 그 예는 화전, 송편, 사지 등으로, 그

<Table 1> Ingredients of Pyebaek

		Foods
Animal Foods		Dried abalone, Dried octopus, Dried squid, Dried slices of fish, Beef or Chicken
Vegetable Foods	Grains and Minor Grains	Sticky rice, Nonglutinous rice, Wheat flour, Mung bean, Shall peas, Soy beans, Perilla, White sesame, Black sesame
	Fruits and Flowers	Dried date, Chestnut, Walnut, Pine nut, Ginkgo nut, Pumpkin seed, Sunflower seed. Raisin, Dried persimmon, Donga, Dried fruits in sugar, Pine pollen
	Mushrooms and Roots	Manna lichen, Radish, ginseng, Lotus roots, Donga, Carrots, Ginger, Peanuts, Garlic
The Others		Colored papers, Thin bamboo stick, Toothpick, Sugar, Honey, Starch syrup, Sesame oil, Salt, Soy sauce, Soju or Refined rice wine



중 사지는 화려한 색종이를 접어 지그재그 모양으로  
오려서 화려함을 더하고 있다. 또한 구절판도 아홉 가  
지의 다른 식품을 담음으로써 화려한 색을 낼 수 있도  
록 한다.

#### 4. 폐백의 맛

폐백의 맛은 시거나 쓰거나 매운 맛은 없고 대부분  
단 맛과 고소한 맛이라고 할 수 있다. 단맛을 내는 것  
은 구절판, 약과, 정과, 엿강정, 밤, 대추, 밤조란, 화전,  
꽃감, 송편, 흰엿이며, 고소한 맛을 내는 것은 구절판,  
엿강정, 전복쌈, 사지 등이다.

### V. 맺음말

앞에서 본 바와 같이 박복자 할머니의 전주 폐백 음  
식은 가짓수도 많고 모양이나 색깔도 화려하며 잔손이  
많이 가는 음식이다. 이런 전주의 폐백의 특징은 다음  
과 같다.

전주 폐백의 재료는 대부분주위에서 구하기 쉬운  
식물성 식품이며 동물성 식품은 대부분 마른 건어물이  
다. 그러나 근래에는 육류로 만든 음식도 폐백에서 빠  
질 수 없는 음식이 되었다.

폐백 음식을 만들 때의 모양과 무늬는 문어 새김이  
나 오징어 새김, 약과, 화전, 꽃감, 전복쌈 등에서 새,  
꽃, 나비, 잎, 반달 등의 자연물의 형태를 많이 이용한  
다. 육포, 엿강정 등도 실백, 대추 썬 것, 건포도 등으로  
장식하여 화려하게 한다.

전주 폐백은 화전, 송편, 꽃사지 등에서처럼 여러 가  
지 색을 많이 사용하여 화려 하게 한다.

전주 폐백의 맛은 단맛과 고소한 맛이 대부분이다

#### ■ 참고문헌

1. Deuk-Jung Kim, etc., Woorieu Jeontong Yejul, Hangukmoonhwajaeboho-jaedan, pp.204~210, 1996
2. Min-Soo Lee trs., Yegi, p.683, Hyewonchulpansa, 1995
3. Choon-Sang Ji etc., Namdominsokhakgaeseol, pp.293~294, Taehaksa, 1998
4. Kyu-Chang Lee, Jeollaminsoknongo, p.175~178, Jipmundang, 1994
5. Hankookminsokdaegwan Vol.1, p.611, Kodaeminjok-moonhwayunguso chulpanbu, 1980
6. Hye-Kyung Suh etc., Hankook Eumsik Daekwan Vol.6, p.380, Hankookmoonhwajaebohojaedan, 1997
7. Sook-Kyung Yoon, Kyungsangdoeu Siksaenghwal Moonhwa, pp.179~181, Sinkwangchoolpansa, 1999