The Journal of the Convergence on Culture Technology (JCCT)
Vol. 2, No. 4, pp.1-21, November 30, 2016. pISSN 2384-0358, eISSN 2384-0366

http://dx.doi.org/10.17703/JCCT.2016.2.4.1
JCCT 2016-11-1

조선왕조 궁중음식(宮中飮食) 중 전유화(煎油花)의 문헌적 고찰

Literature Review on the *Jeonuhwa* in the Royal Cuisine of *Joseon* Dynasty

오순덕*

Oh, Soonduk*

요 약 조선시대 의궤 16책에 수록되어 있는 궁중음식 중 전유화(煎油花)에 대하여 문헌 고찰하였다. 조선왕조 궁중음식의 전유화는 주재료에 따라 분석한 결과 수어 & 생선이 16.0%로 가장 높았고, 간과 양이 각각 14.2%, 해삼 12.3%, 게(蟹: 해) · 생합 · 천엽이 각각 4.7%, 돼지고기(저육) · 낙지(락제) 각각 3.9%, 굴(석화) · 꿩(생치) · 닭(계) 각각 2.8%, 민어 · 골이 각각 2.0%, 오리(鴨子: 압자) · 산비둘기(山鳩: 산구) · 도비(都飛) · 도미 · 백어 · 홍합 · 해란 · 메추리(순조) · 계란 · 실임자 각각 0.9% 순으로 나타났다. 본 연구를 통해 전유화(煎油花)에 대한 새로운 조명과 메뉴개발을 통해 한식의 세계화에 기여하기 위한 기초자료로 활용되기를 바란다.

주요어 : 전유화, 생선전(生鮮煎), 해삼전(海蔘煎), 생치전(生雉煎), 양전(胖煎), 간전(肝煎), 의궤(儀軌), 조선시대, 궁중음식(宮中飮食)

Abstract This article examined the different types of Jeonuhwa as recorded in 16 royal palace studies from the Joseon dynasty (1392-1909). The ingredients used in Jeonuhwa during the Joseon dynasty were categorized as follows: 16.0% for gray mullet(秀魚) and fish(生鮮), 14.2% each for liver and cow stomach, 12.3% for sea cucumber(海蔘), 4.7% each for crab(蟹), clam(生蛤), and chunyup(千葉), 3.9% each for pork meat(豬肉), octopus, 2.8% each for oyster(石花), pheasant(生雉), and chicken(鷄), 2.0% each for croaker(民魚), and brain (骨), 0.9% each for duck(鴨子), pigeon(山鳩), dobi(都飛), snapper, white fish(白魚), mussel(紅蛤), haeran(蟹卵), quail(鶉鳥), egg(鷄卵), and sesame(實荏子). This observation may be associated with commercial industrial development that prevailed during the late Joseon dynasty. Further studies will be conducted on recipes and ingredients recorded in Euigwe in order to develop a standardized recipe for Jeonuhwa.

Key Words : Jeonuhwa, saengsenjeon(生鮮煎), haesamjeon(海蔘煎), saengchijeon(生雉煎), yangjeon(胖煎), ganjeon(肝煎), Euigwe:(儀軌), Joseon Dynasty, Googjungeumsik(宮中飮食)

Ⅰ. 서 론

우리나라의 일상식은 주식과 부식으로 나누어진다. 주식은 밥을 기본으로 하고, 이에 따르는 반상차림이 주가 된다. 그 중 부식은 국을 기본으로 하여 찜, 선, 구이, 전, 느르미, 조림, 볶음, 회, 무침, 나물, 자반, 포, 편육, 전유어 등이 있다(1). 전은 특색있는 한국음식의 하나로서 색이 곱고 각각 다른 형태로 쉽게 만들 수 있으므로 잔치상은 물론 명절 때나 귀한 손님이 찾아왔을 때에도 곁들여 사람들의 입맛을 북돋우어 주었다(2).

*정회원, 조선왕조 의궤음식 문화연구소
접수일자: 2016년 8월 25일, 수정완료일자: 2016년 9월 10일
게재확정일자: 2016년 9월 25일

Received: 25 August, 2016 / Revised: 10 September, 2016
Accepted: 25 September, 2016
*Corresponding Author: je0749@hanmail.net
Dept.: Euigwe Joseon Dynasty Food Culture Research Institute

「명물기략(名物紀略)」에서 전(煎)은 ‘젼’, ‘달이다’라고 표현하였다. 전은 한문으로 煎이라고 쓰고, 달일전, 졸일전, 지질전 등의 뜻을 가진다(3). 전은 물고기나 고기를 얇게 썰거나 저며서 밀가루 또는 계란 푼 물을 씌워 기름에 지진 것이다(2). 「저냐」란 물고기나 고기붙이를 얇게 저미거나 다져서, 반대기를 지어 밀가루를 바르고 달걀을 씌워서 번철(燔鐵)에 지진 음식을 일컫는 말로, 바로 지짐개나 부침개를 말한다. 한자어 전(煎)을 「저냐」라 발음하는 이유는 전(煎)이 원래 전유화(煎油花), 전유어(煎油魚)로서 이 말을 줄이는 과정에서 「저냐」가 나오지 않았나 생각된다(4). 전, 전유어, 부침, 간랍 등의 이름이 붙었다. 궁중에서는 전유화(煎油花)라 적고 “전유어”라 읽으며 “저냐”라고도 한다(5). 「지지다」와 비슷한 말로 「부치다」라는 말이 있는데, 이 역시 「부침-개, 부침-이」와 같은 명사를 갖는 현상은 「지지다」와 동일하나, 단지 고문헌에 보이지 않는 점으로 미루어 근자에서 생긴 말인 듯하다(4). 「규곤요람」(1896년)에서는 “교자 꾸미는 음식으로 신선로 · 실과 · 정과 · 숙실과 · 회 · 잡누르미 · 떡볶이 · 잡채 · 양지머리 · 전유어 · 배숙 · 찜 · 만두 · 편 · 약밥 · 화채“의 기록으로 보아 전유어가 교자상에 차려지는 음식 중에 한 가지임을 알 수 있었다(6).

전유화에 관한 문헌 연구 논문은 다음과 같다. “조선시대 궁중음식 중 찬물류(饌物類)의 분석적 연구”(7), “전(煎)의 문헌적 연구(Ⅰ)-수 · 조육류를 이용한 전”(8), “전(煎)의 문헌적 연구(Ⅱ)-해산물을 이용한 전”(9), “전(煎)의 문헌적 연구(Ⅲ)-채소 · 버섯 · 해조 · 콩 · 곡물을 이용한 전”(10), “1900년대 이전 문헌에 기록된 전 조리방법의 문헌적 고찰”(11), “근대 이후 조리서에 나타난 전(煎)의 변화 분석 및 문헌고찰”(12), "17세기 이전 조선시대 찬물류(饌物類)의 문헌적 고찰“(1), “건열조리방법(乾熱調理法)에 의한 찬물류(饌物類)의 분석적 고찰”(5)이 발표되었다.

또한 단행본인 ‘조선왕조 궁중의궤음식문화’(13)에서는 궁중음식의 일상식, 영접식(迎接食), 가례식(嘉禮食), 진찬식(進饌食)으로 나누고 개괄적이고 이론적인 것을 제시하였다. 그러나 궁중음식 중 ‘전유화’ 단독 주제로 연구한 논문은 보고되어 있지 않고 있어 본 연구자는 선행연구보다 더 심화된 연구 및 차별성 있는 연구임을 강조한다.

Ⅱ. 연구방법

1. 조사대상 문헌

본 연구에서는 조선왕조(1392-1909)에 발간된 궁중의궤 16책, 「풍정도감의궤(豊呈都監儀軌)」(1630년)(14), 「기해 진연의궤(己亥 進宴儀軌)」(1719년)(15), 「원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌)」(1795년)(16), 「정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌)」(1827년)(17), 「무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌)」(1828년)(18), 「기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌)」(1829년)(19), 「무신 진찬의궤(戊申 進饌儀軌)」(1848년)(20), 「무진 진찬의궤(戊辰 進饌儀軌)」(1868년)(21), 「계유 진작의궤(癸酉 進爵儀軌)」(1873년)(22). 「정축 진찬의궤(丁丑 進饌儀軌)」(1877년)(23), 「정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)(24), 「임진 진찬의궤(壬辰 進饌儀軌)」(1892년)(25), 「신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌)」(1901년 5월)(26), 「신축 진연의궤(辛丑 進宴儀軌)」(1901년 7월)(27), 「임인 진찬의궤(壬寅 進饌儀軌)」(1902년 4월)(28), 「임인 진연의궤(壬寅 進宴儀軌)」(1902년 11월)(29)를 대상으로 문헌 고찰하였다.

조선시대는 전기(태조 1392년-명종 1567년), 중기(선조 1568년-경종 1724년), 후기(영조 1725년-순종 1909년)로 나누고 조선왕조 궁중의궤에 기록된 전유화의 종류 및 차림표를 분석 고찰함으로써 전유화에 대한 이해와 현대적 재조명을 통한 세계적 보급 등에 활용을 위한 자료로 기여할 수 있기를 기대한다.

2. 조사방법

1) 전유화의 종류

조선왕조 궁중의궤 16책 문헌에 수록된 전유화는 주재료에 따라 해산물, 육류, 조류, 기타 재료로 분류하여 고찰하였다. 해산물을 이용한 전유화는 생선과 수어(秀魚: 숭어), 해삼(海蔘), 생해(生蟹: 날게), 생하(生鰕), 생합(生蛤), 석화(石花: 굴)로 분류하여 고찰하였다.

해산물을 이용한 전유화는 생선과 수어(秀魚: 숭어), 해삼(海蔘), 생해(生蟹: 날게), 생합(生蛤), 석화(石花:

굴)로 분류하여 고찰하였다.

육류를 이용한 전유화는 양(胖: 소의 위), 간(肝), 천엽(千葉), 양지두(陽支頭) & 저육(猪肉), 두골(頭骨: 골)로 분류하여 고찰하였다.

조류를 이용한 전유화는 생치(生雉: 꿩), 계(鷄: 닭), 기타 조류{순조(鶉鳥), 압자(鴨子) · 산구(山鳩) · 도비(都飛)}로 분류하여 고찰하였다.

기타 재료로 계란을 이용한 전유화를 고찰하였다.

2) 전유화의 차림표

조선왕조 궁중의궤 16책 문헌에 수록된 전유화의 차림표는 전유화, 양색전유화. 삼색전유화, 각색전유화로 분류하여 고찰하였다.

Ⅲ. 연구결과 및 고찰

조선왕조 궁중음식의 전유화는 주재료에 따라 분석한 결과 간(肝)과 양(胖)과 수어(秀魚: 숭어)와 해삼(海蔘)을 가장 많이 사용한 것을 알 수 있었다.

1. 조선왕조 궁중음식 중 전유화의 종류

1) 시대별 궁중음식 전유화의 종류

시대별 궁중음식 전유화의 종류는 <Table 1>과 같다.

전유화의 주재료 가짓수에 대해 알아보고자 한다. 조선시대 중기에는 「풍정도감의궤」(1630)의 생선 등 6종, 「기해 진연의궤」(1719)의 생선 1종, 모두 7종이 소개되었다. 후기에는 「원행을묘정리의궤」(1795)의 수어(秀魚) 등 9종, 「정해 정례의궤」(1827)의 수어(秀魚) 등 6종, 「무자 진작의궤」(1828년)의 수어(秀魚) 등 4종, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 수어(秀魚) 등 4종, 「무신 진찬의궤」(1848년)의 수어(秀魚) 등 4종, 「무진 진찬의궤」(1868년)의 수어(秀魚) 등 5종, 「계유 진작의궤」(1873년)의 수어(秀魚) 등 4종. 「정축 진찬의궤」(1877년)의 수어(秀魚) 등 5종, 「정해 진찬의궤」(1887년)의 수어(秀魚) 등 4종, 「임진 진찬의궤」(1892년)의 수어(秀魚) 등 12종, 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 수어(秀魚) 등 5종, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 수어(秀魚) 등 14종, 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 수어(秀魚) 등 13종, 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 수어(秀魚) 등 11종, 모두 99종, 총 106종이 소개되었다.

주재료가 가장 많이 사용된 문헌은 「신축 진연의궤」(1901년 7월)로 수어(秀魚, 숭어), 해삼(海蔘), 생해(生蟹, 게), 홍합(紅蛤), 락제(絡蹄), 석화(石花), 생합(生蛤), 양(胖), 간(肝), 천엽(千葉), 저육(猪肉), 골(骨), 연계(軟鷄) 모두 14종이 사용되었다. 「임진 진찬의궤」(1892년)에는 수어, 해삼, 생해, 해란(蟹卵), 락제, 석화, 생합, 양령(胖領), 간(肝), 천엽, 저육, 생치(生雉) 모두 12종이 사용되었다. 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에 역시 수어, 도미(道味), 해삼, 생해, 락제, 석화, 생합, 양(령), 간, 천엽, 저육, 연계 모두 12종 사용되었다.

「임인 진연의궤」(1902년 11월)에는 수어, 해삼, 생해, 락제, 생합, 양(령), 간, 천엽, 저육, 골, 생치 모두 11종이 사용되었다,

「원행을묘정리의궤」(1795)에는 수어, 민어(民魚), 대합(大蛤), 양, 간, 생치, 순조(鶉鳥), 계(鷄: 닭), 계란 모두 9종이 사용되었다.

「풍정도감의궤」(1630)에는 생선, 양, 간, 압자(鴨子: 오리), 산구(山鳩: 산비둘기), 도비(都飛) 모두 6종 사용되었으며 「정해 정례의궤」(1827) 역시 수어, 해삼, 생해, 양, 간, 천엽 모두 6종 사용되었다.

「무진 진찬의궤」(1868년)에는 수어, 백어(白魚), 해삼, 양(胖), 간 모두 5종 사용되었으며 「정축 진찬의궤」(1877년) 역시 수어, 해삼, 양령, 간, 실임자 모두 5종 사용되었으며 「신축 진찬의궤」(1901년 5월) 또한 수어, 민어(民魚), 해삼, 양령, 간 모두 5종 사용되었다.

「무자 진작의궤」(1828년)와 「기축 진찬의궤」(1829년)와 「무신 진찬의궤」(1848년)와 「계유 진작의궤」(1873년)와 「정해 진찬의궤」(1887년)에서는 수어, 해삼, 양(령), 간 모두 4종이 사용되었다.

「기해 진연의궤」(1719년)에는 대생선(大生鮮) 1종이 사용되었다.

전유화의 재료로 간(肝)과 양(胖)은 15개의 문헌에서 소개되었다. 수어(秀魚: 숭어)는 14개의 문헌에서, 해삼은 13개의 문헌에서 소개되었다. 해(蟹: 게) · 천엽 · 생합은 각각 5개의 문헌에서, 저육(猪肉: 돼지고기)와 락제(絡蹄, 낙지)는 4개의 문헌에서, 계(鷄:

닭) · 석화(石花: 굴) · 생치(生雉: 꿩) · 생선(生鮮)은 각각 3개의 문헌에서, 민어(民魚) · 골(骨)은 각각 2개의 문헌에서, 압자(鴨子: 오리) · 산구(山鳩: 산비들기) · 도비(都飛) · 순조(鶉鳥: 메추라기) · 계란 · 백어(白魚) · 실임자(實任子) · 해란(蟹卵) · 홍합(紅蛤) · 도미(道味)가 각각 1개의 문헌에서 소개되었다. 수어(秀魚: 숭어)가 14개의 문헌에서 소개된 것과 생선(生鮮)이 3개의 문헌에서 소개된 것을 합하면 17개의 문헌으로 생선과 수어가 전유화에서 가장 많이 사용된 주재료임을 알 수 있었다.

2) 주재료에 따른 전유화의 종류

조선왕조 궁중음식 전유화의 재료가 매우 다양해짐으로 전유화의 종류를 주재료로 분류하여 고찰하고자 한다.

(1) 해산물을 이용한 전유화

해산물을 이용한 전유화는 생선(生鮮), 해삼(海蔘), 생해(生蟹: 날게), 생합(生蛤), 락제(絡蹄: 낙지), 석화(石花: 굴)로 분류하여 고찰하였다.

① 생선(生鮮)

생선을 이용한 전유화는 「풍정도감의궤」(1630)의 전유어, 「기해 진연의궤」(1719)의 생선 전유아와 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 생선전유화, 모두 3개의 문헌에서 소개되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 생선을 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 2>와 같다. 수어(秀魚: 숭어)를 이용한 전유화는 조선시대 중기 「규곤시의방」(1670년경)의 '어젼법(魚煎法)'에 숭어 혹은 생선은 가시 없게 저민 후 간장 기름에 밀가루를 개어 발라 기름에 지진다고 하였다(30).

조선시대 후기 「원행을묘정리의궤」의 어전유화를 비롯하여 후기 의궤 14책에서 모두 14종 소개되었다. 추가로 「원행을묘정리의궤」(1795)와 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)에서는 민어(民魚), 「무진 진찬의궤」(1868)에서는 백어(白魚), 「신축 진연의궤」(1901년 7월)에서는 생선(生鮮), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에서는 도미(道味)로 만든 전유화가 소개되었다. 본 연구에서는 숭어와 생선을 분류하여 가짓수를 셈하였다.

② 해삼(海蔘)

「풍정도감의궤」(1630)와 「원행을묘정리의궤」(1795)를 제외한 13개의 문헌에서 모두 소개되었으며 해삼전은 「정해 정례의궤」(1827)에서는 '전유화'로 표기된 것을 제외하고 12개의 문헌에서 모두 '해삼전(海蔘煎)'이라 소개되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 해삼을 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 3>과 같다. 해삼을 이용한 전유화는 「증보산림경제」(1767년)의 해삼전(海參煎) '에 따로 익힌 육류 · 두부 · 생강 · 파 · 후추를 섞어 찧은 후 기름 간장을 두르고 볶아 해삼 뱃속에 넣어 실로 묶은 후 달걀즙을 입혀 기름 두르고 지진다고 하였다(31). '해삼전(海蔘煎)'에 사용된 공통된 재료는 해삼, 우내심육, 계란, 진말, 진유, 염, 호초말, 생총, 생강, 간장, 호초말로 구성되었다. 두포(豆泡)와 태포(太泡) 는 「무신 진찬의궤」(1848년)에서부터 사용된 것을 알 수 있었다.

③ 생해(生蟹)

생해(生蟹: 날게)를 이용한 전유화는 「정해 정례의궤」(1827), 「임진 진찬의궤」(1892), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월) 모두 5개의 문헌에서 '생해전(生蟹煎)'으로 소개되었다. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 해(蟹)를 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 4>와 같다. 게를 이용한 전유화는 「증보산림경제」(1767년)의 해전법(蟹煎法) '에 게 등갑을 제거하고 살은 남겨 둔 다음 소금 뿌리고 녹말 묻혀 기름 두르고 지진다고 하였다. 「시의전서」(1800년대 말엽)의 ' 蟹게간랍 '에 "게 딱지를 떼고 장은 모두 훑어 숙주 · 미나리 · 소고기를 다지고, 두부를 넣어 양념하여 주물러, 딱지에 가득 넣어 양념하여 주물러. 딱지에 가득 넣어 가루를 약간 묻혀서 달걀을 씌워 지져 쓴다고 하였다(32). '생해전(生蟹煎)'의 공통된 재료구성은 생해, 계란, 진말(녹말), 진유(염)으로 「증보산림경제」의 조리법과 흡사한 것으로 보여진다. 「임진 진찬의궤」(1892)의 '생해전(生蟹煎)'에는 우내심육 · 생총, 호초말, 간장이 추가된 것으로 보아 「시의전서」의 조리법과 흡사한 것으로 보여진다. 또한 같은 문헌에서 소개된 '해란전(蟹卵煎)'의 재료구성은 해란, 업지윤, 계란, 진유, 염, 호초말로 나타났다.

④ 생합(生蛤)

대합(大蛤)을 이용한 전유화는 「원행을묘정리의궤」의 '합전(蛤煎) '과 ' 전유화' 라 표기되었다.

생합(生蛤)을 이용한 전유화는 「임진 진찬의궤」(1892)·「신축 진연의궤」(1901년 7월)·「임인 진찬의궤」(1902년 4월)·「임인 진연의궤」(1902년 11월) 4개의 문헌에서 '생합전유화(生蛤煎油花)'로 소개되었다. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 대합·생합·홍합을 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 5>와 같다. '합전(蛤煎)'의 재료구성은 대합, 계란, 녹말, 진유, 염으로 나타났으며, '생합전유화(生蛤煎油花)'의 재료구성은 (대)생합, 계란, 진말, 진유로 나타났다.

홍합(紅蛤)을 이용한 전유화는 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 '홍합전(紅蛤煎)'이 소개되었다. 본 연구한 의궤에서 유일하게 소개된 '홍합전(紅蛤煎)'의 재료구성은 홍합, 우내심육, 곤자손, 전복, 해삼, 표고, 진유, 간장, 실백자로 소개되었다.

⑤ 락제(絡蹄)

락제(絡蹄: 낙지)를 이용한 전유화는 「임진 진찬의궤」(1892)·「신축 진연의궤」(1901년 7월)·「임인 진찬의궤」(1902년 4월)·「임인 진연의궤」(1902년 11월) 4개의 문헌에서 '락제전유화(絡蹄煎油花)'로 소개되었다. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 락제(絡蹄)를 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 6>과 같다. '락제전유화(絡蹄煎油花)'의 재료구성은 락제, 계란, 진말, 진유, 염으로 나타났다.

⑥ 석화(石花)

석화(石花: 굴)를 이용한 전유화는 「임진 진찬의궤」(1892)·「신축 진연의궤」(1901년 7월)·「임인 진찬의궤」(1902년 4월) 3개의 문헌에서 소개되었다. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 석화(石花:)를 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 7>과 같다.

굴을 이용한 전유화는 「시의전서」(1800년대 말엽)의 '굴간랍'에 굴 깍지를 깨끗이 골라 체에 밭쳐 가루 묻히고 달걀 풀어 혼합하여 부친다고 하였다(33). '석화전유화(石花煎油花)'의 공통된 재료구성은 (생)석화, 계란, 진말, 진유, 염으로 나타났다.

⑦ 기타

해란을 이용한 「임진 진찬의궤」(1892)의 '해란전(蟹卵煎)', 홍합을 이용한 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 '홍합전(紅蛤煎)'이 소개되었다.

(2) 육류를 이용한 전유화

육류를 이용한 전유화 가운데 간과 양은 「기해 진연의궤」(1719년)을 제외한 15개의 문헌 모두에서 나타났다. 「풍정도감의궤」(1630)에서는 '전유어'라 표기되었고, 「계유 진작의궤)」(1873년)에서도 '전유어', '양색전유어', '삼색전유어'로 표기되었다. 그 외 13개의 문헌에서는 모두 '전유화', '양색전유화', '삼색전유화'로 표기된 것을 알 수 있었다.

① 양(胖)

양(胖: 소의 위)을 이용한 전유화 조선시대 중기 「풍정도감의궤」(1630) 1책과 후기 「원행을묘정리의궤」을 비롯하여 의궤 14책, 15책에서 소개되었다. 「풍정도감의궤」(1630)의 전유어, 「원행을묘정리의궤」(1795)의 각색전유화·전유화·양전, 「정해 정례의궤」(1827)의 삼색전유화·양색전유화·전유화, 「무자 진작의궤」(1828년)의 삼색전유화·양색전유화·양전, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 양전유화·양전, 「무신 진찬의궤」(1848년)의 삼색전유화, 「무진 진찬의궤」(1868년)의 삼색전유화·양전유화·전유화, 「계유 진작의궤」(1873년)의 삼색전유어·전유어, 「정축 진찬의궤」(1877년)의 삼색전유화, 「정해 진찬의궤」(1887년)의 삼색전유화·양색전유화, 「임진 진찬의궤」(1892년)의 삼색전유화·양전유화, 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 삼색전유화, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 삼색전유화·양전유화, 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 삼색전유화·양전유화, 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 삼색전유화·양전유화로 표기되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 양(령)을 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 8>과 같다.

양(胖)을 이용한 전유화는 조선시대 중기 「요록」(1680년경)의 '염포(塩泡)'에 소금물에 삶아 잘게 썰은 소의 양에 밀가루를 묻혀 잠깐 지져 익혀 낸다고 하였다(33).

「원행을묘정리의궤」(1795년)에 소개된 '양전

(胖煎)’은 죽수라의 찬으로 소개되었다. ‘양전(胖煎)’의 재료구성은 양, 계란 녹말, 목말, 진유, 염으로 나타났으며 「무진 진찬의궤」(1868년)의 ‘양전유화’의 재료구성은 양, 녹말, 진유로서 ‘계란’이 사용되지 않았다. 이와같은 현상은 ‘간전유화’에서도 똑같이 나타나며 「무진 진찬의궤」(1868년) 이후 문헌에서 ‘양전유화’와 ‘간전유화’에서 계란을 사용되지 않았다.

② 간(肝)

간을 이용한 전유화는 조선시대 중기 「풍정도감의궤」(1630) 1책과 후기 「원행을묘정리의궤」을 비롯하여 의궤 14책, 15책에서 소개되었다. 「풍정도감의궤」(1630)의 전유어, 「원행을묘정리의궤」(1795)의 각색전유화 · 전유화 · 간전, 「정해 정례의궤」(1827)의 삼색전유화 · 전유화, 「무자 진작의궤」(1828년)의 삼색전유화 · 양색전유화 · 간전, 「기축 진찬의궤」(1829년)의 양색전유화 · 간전유화 · 간전, 「무신 진찬의궤」(1848년)의 삼색전유화 · 양색전유화, 「무진 진찬의궤」(1868년)의 삼색전유화 · 양색전유화 · 전유화, 「계유 진작의궤」(1873년)의 삼색전유어 · 양색전유어, 「정축 진찬의궤」(1877년)의 삼색전유화 · 양색전유화, 「정해 진찬의궤(丁亥 進饌儀軌)」(1887년)의 삼색전유화 · 전유화, 「임진 진찬의궤」(1892년)의 삼색전유화 · 간전유화, 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)의 삼색전유화 · 전유화, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 삼색전유화 · 간전유화, 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 삼색전유화 · 간전유화, 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 삼색전유화 · 간전유화로 표기되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 간(肝)을 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 9>와 같다.

간(肝)을 이용한 전유화는 조선시대 후기 「임원십육지」(1827년)의 ‘저간전방(猪肝煎方)’에 돼지간을 편으로 저며 피 제거한 후 초를 뿌려 약한 불에 지진다고 하였다(34).

③ 천엽(千葉)

천엽을 이용한 전유화는 「정해 정례의궤」(1827)의 ‘전유화’라 표기되었고, 「임진 진찬의궤」(1892) · 「신축 진연의궤」(1901년 7월) · 「임인 진찬의궤」(1902년 4월) · 「임인 진연의궤」(1902년 11월) 4개의 문헌에서는 ‘천엽전유화(千葉煎油花)’로 소개되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 천엽(千葉)을 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 10>과 같다. ‘천엽전유화(千葉煎油花)’의 재료구성은 천엽, 계란, 진말, 진유, 염으로 나타났다. 조선시대 후기 「시의전서」(1800년대 말엽)의 ‘천녑전’에서 천엽은 잎을 찢고 줄기를 칼로 두드린다고 하였다(32).

④ 양지두(陽支頭)와 저육(猪肉)

양지두(陽支頭: 양지머리)로 만든 ‘편육전유화(片肉煎油花)’, 저육(猪肉: 돼지고기)으로 ‘저육전유화(豬肉煎油花)’는 「임진 진찬의궤」(1892) · 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)·「신축 진연의궤」(1901년 7월) · 「임인 진찬의궤」(1902년 4월) · 「임인 진연의궤」(1902년 11월) 5개의 문헌에서 소개되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 양지두와 저육을 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 11>과 같다. ‘편육전유화(片肉煎油花)’의 재료구성은 양지두(혹은 업지윤), 수어, 저육(혹은 저각), 계란, 진말(목말), 진유, 염으로 나타났으며, 신축 진찬의궤(1901년 5월)의 ‘편육전유화(片肉煎油花)’의 재료구성에 ‘임자말’은 ’ 간 ‘을 지져 깨소금을 안팎으로 무쳐내는데 사용하였다. ‘저육전유화(豬肉煎油花)’의 재료 구성은 저육, 계란, 녹말(진말), 진유, 염으로 나타났다.

⑤ 두골(頭骨)

두골(頭骨: 골)을 이용한 전유화는 「신축 진연의궤」(1901년 7월)와 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 ‘골전유화’가 소개되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 두골을 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 12>와 같다. 두 문헌에 나타난 ‘골전유화’의 공통된 재료구성은 두골, 계란, 진말, 진유로 나타났다.

(3) 조류를 이용한 전유화

조류 가운데 전유화 재료로는 생치(生雉: 꿩), 계(鷄: 닭), 순조(鶉鳥: 메추라기), 압자(鴨子: 오리), 산구(山鳩: 산비둘기), 도비(都飛) 등을 활용하였다. 조선시대

중기 「풍정도감의궤」(1630)에서는 압자(鴨子)·산구(山鳩)·도비(都飛)를 이용한 전유어와 후기 「원행을묘정리의궤」(1795년)에서는 생치(生雉)·계(鷄)·순조(鶉鳥)를 이용한 전유화가 소개되었으나, 「정해 정례의궤」(1827)부터 「정해 진찬의궤」(1887년)까지는 보여지지 않다가 「임진 진찬의궤」(1892년)이후 문헌에서 생치(生雉)와 계(鷄)의 사용이 다시 나타난 것을 알 수 있었다.

① 생치(生雉)

생치(生雉: 꿩)를 이용한 전유화는 「원행을묘정리의궤」(1795)의 '생치전유화'와 '각색전유화', 「임진 진찬의궤」(1892)의 '생치전유화', 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 '생치전유화'와 '생치전(生雉煎)'이 소개되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 생치(生雉)를 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 13>과 같다. '생치전유화'의 재료구성은 생치, 계란, 진말(녹말, 목말), 진유, 염이며, '생치전'의 재료구성은 생치, 진말, 진유, 염이다. '생치전유화'는 '계란'을 사용하였고, '생치전'에는 계란없이 진말로 지진 것으로 나타났다.

② 계(鷄)

계(鷄: 닭)을 이용한 전유화는 다음과 같다. 「원행을묘정리의궤」(1795)에서는 '각색전유화'·'전유화'·'계전합전(鷄煎蛤煎)'에서 소개되었으며, 「신축 진연의궤」(1901년 7월)에서는 '연계전유화'·'연계전', 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에서는 '연계전유화'가 소개되었다.

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 계(鷄)를 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 14>와 같다.

「원행을묘정리의궤」(1795)의 '각색전유화'의 수어·양·진계(陳鷄, 묵은 닭)·대합의 재료구성과 '전유화'의 수어·양·진계·대합의 재료구성이 동일하였다. '각색전유화'와 '전유화'의 의미는 크게 다르지 않은 것을 알 수 있었다.

「원행을묘정리의궤」(1795)의 '계전합전(鷄煎蛤煎)', 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 '연계전'·'연계전유화', 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 '연계전유화'에서는 연계(軟鷄)를 사용하였다.

「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 '연계전유화'의 재료구성은 연계, 계란, 진말, 진유, 염이며, '연계전'의 재료구성은 연계, 녹말, 진유, 염, 실백자이다. '연계전유화'는 '계란'과 '진말'을 사용하였고, '연계전'은 '녹말'을 사용하여 지진 것으로 나타났다. 전유화는 진말(밀가루)을 묻히고 계란을 입혀서 지진 것이며, 전은 녹말을 사용하여 지진 것으로 보여진다.

③ 기타 조류

조선시대 궁중의궤 음식 가운데 기타 조류를 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 15>와 같다.

순조(鶉鳥: 메추라기)를 이용한 전유화는 「원행을묘정리의궤」(1795)의 '각색전유화'와 '편육전유화'와 '순조전(鶉鳥煎)'에서 소개되었고 그 이후 문헌에서는 나타나지 않았다. '순조전(鶉鳥煎)'은 1795년 죽수라(粥水刺)와 석수라(夕水刺)와 조수라(朝水刺)에 곁들여졌다. 또한 순조(鶉鳥: 메추라기)는 '각색전유화'에서는 수어, 간, 양, 생치와 함께 곁들여졌으며, '편육전유화'에서는 숙육, 수어, 양과 함께 상에 올려졌다.

압자(鴨子: 오리)·산구(山鳩: 산비둘기)·도비(都飛)를 이용한 전유어는 조선시대 중기 「풍정도감의궤」(1630)의 전유어에서 소개되었고 그 이후에는 나타나지 않았다.

(4) 기타 재료를 이용한 전유화

궁중의궤에서 기타재료를 이용한 전유화의 재료구성은 <Table 16>과 같다.

계란을 이용한 전유화는 「원행을묘정리의궤」(1795)의 '계란전', 「정축 진찬의궤」(1877년)의 '양색전유화'가 소개되었다. 「원행을묘정리의궤」(1795)의 '계란전'은 조수라에 곁들여진 찬으로 사용되었다.

조선왕조 궁중음식 중 전유화에 대한 연구 자료인 궁중의궤 16책의 기록에 의하면 전(煎)에는 생선전, 양전, 계란전, 계전(鷄煎, 닭전) 연계전(軟鷄煎, 영계전), 간전, 합전, 순조전, 생해전, 어전, 해삼전, 해란전, 홍합전, 생치전 등이 있었으며 전유화로서는 각색전유화, 전유화, 어전유화, 생치전유화, 생선전유화, 양색전유화, 삼색전유화, 간저유화, 양전유화, 천엽전유화, 저육

전유화, 락제전유화, 석화전유화, 생합전유화, 골전유화, 연계전유화, 도미전유화 등이 있었고 전유어에는 전유어, 양색전유어, 삼색전유어, 생선전유어(생선전유아), 양전유어, 간전유어, 압자전유어(鴨子煎油魚), 산구전유어(山鳩煎油魚), 도비전유어(都飛煎油魚) 등이 있었다.

「원행을묘정리의궤」(1795)의 '계전합전(鷄煎蛤煎)'은 연계와 대합(大蛤)을 참기름에 지진 것이다. 「무자 진작의궤」(1828년)와 「기축 진찬의궤」(1829년)의 '어전해삼전(魚煎海蔘煎)'은 숭어와 해삼을 참기름에 지진 것, '간전어전(肝煎魚煎)'은 간과 숭어를 참기름에 지진 것, '양전해삼전(胖煎海蔘煎)'은 양과 해삼을 참기름에 지진 것이다.

3. 조선왕조 궁중음식 전유화의 차림표

조선왕조 궁중음식 전유화의 차림표는 전유화, 양색전유화, 삼색전유화, 각색전유화로 소개되었다. 전유화의 차림표를 고찰한 것은 <Table 17>과 같다. 조선왕조 궁중음식 전유화의 차림표는 전유화 4회, 양색전유화 8회, 삼색전유화 11회, 각색전유화 1회 소개되었다.

1) 전유화(煎油花)

전유화는 주재료가 3~5가지로 만든 전유화로서 「풍정도감의궤」(1630)의 전유어, 「기해진연의궤」(1719)의 생선 전유아, 「원행을묘정리의궤」(1795)의 전유화, 「정해 정례의궤」(1827)의 전유화에서 나타났다. 「기해진연의궤」(1719)의 생선 전유아(生鮮煎油兒)는 대생선(大生鮮)으로 구성되었으며, 「원행을묘정리의궤」(1795)의 전유화는 숭어·양·진계·대합, 숭어·양·간·대합, 민어·숭어·양·간·대합으로 구성되었으며, 「정해 정례의궤」(1827)의 전유화는 숭어·양·간·해삼, 숭어·간·천엽으로 구성되었다.

2) 양색 전유화(兩色煎油花)

양색 전유화는 숭어와 양, 숭어와 간, 숭어와 실임자(實任子, 깨)를 주재료로 만든 두 가지 전유화를 말한다. 양색 전유화는 「정해 정례의궤」(1827)부터 「정해 진찬의궤」(1887년)까지 총 8회 소개되었다. 「임진 진찬의궤」(1892년)이후부터는 양색(兩色) 즉 두 가지의 전유화를 구체적으로 표현하였다. 「임진 진찬의궤」(1892년)에는 저육천엽전유화(돼지고기 & 천엽)·생합락제전유화(생합 & 낙지), 「신축 진연의궤」(1901년 7월)에는 양간전유화(양 & 간), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에는 생합락제전유화(생합 & 낙지), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)에는 생선간전유화(생선 & 간)·양천엽전유화(양 & 천엽)·양간전유화(양 & 간)·저육천엽전유화(돼지고기 & 천엽)·생합락제전유화(생합 & 낙지)로 표기되었다.

3) 삼색 전유화(三色煎油花)

삼색 전유화는 「정해 정례의궤」(1827)에서 처음으로 명칭이 사용되었다. 삼색 전유화의 구성은 수어(秀魚, 숭어)와 양(胖, 소의 위)과 간을 주재료로 만든 세 가지 전유화를 말한다. 의궤 가운데 삼색전유화의 재료구성을 가장 잘 나타내는 문헌은 「계유 진작의궤」(1873년)의 '삼색전유어(三色煎油魚)'이다. 재료구성은 "수어 10미, 계란 100개, 미말진유 각 3승, 간 2부, 목말 4승, 임자말 2승, 양 2부, 녹말 4승, 진유 2승, 염 2승"으로 표기되어 있다. 즉 '수어'에는 계란과 미말이 사용되고, '간'에는 목말과 임자말이 사용되며, '양'에는 녹말이 사용되는 것을 알 수 있었다.

「정해 정례의궤」(1827)부터 「임인 진연의궤」(1902년 11월)까지 삼색 전유화라 기록되었다. 「임진 진찬의궤」(1892년)에는 '양색 전유화'(숭어 & 간)라 표현하지 않고 '저육천엽전유화(돼지고기 & 천엽)'라고 구체적으로 표현한 것처럼 삼색 전유화(숭어 & 간 & 양)를 '양생선간전유화(양 & 생선 & 간)'와 '삼색 전유화'라고 기록되었다. 「임진 진찬의궤」(1892년)이후 양색 전유화는 구체적으로 표현이 되었으나 '삼색 전유화'는 구체적인 표현은 양생선간전유화'만 유일하게 기록되고 그 이후 삼색 전유화란 명칭이 사용되었다.

4) 각색전유화(各色煎油花)

「원행을묘정리의궤」(1795)에서 각색 전유화는 전유화와 유사한 것을 알 수 있었다. 「원행을묘정리의궤」(1795)의 각색 전유화 구성은 다음과 같다. 숭어·간·양·꿩, 숭어·간·양·꿩·메추리, 숭어·양·꿩·메추리, 숭어·꿩, 숭어·간·양·진계(묵은닭), 숭어·간·연계·대합, 숭어·양·진계(묵은닭)·대합으로 구성되었다. '각색 전유화'란 명칭은 「원행을묘정리의궤」(1795)에서 유일하게 기록되었다.

Ⅳ. 요약 및 결론

조선왕조 궁중음식 중 전유화에 대하여 문헌 고찰을 위하여 조선왕조 궁중의궤 16책을 참고하였다. 조선왕조 궁중의궤 16책으로는 「풍정도감의궤」(1630년), 「기해 진연의궤」(1719년), 「원행을묘정리의궤」(1795년), 「정해 정례의궤」(1827년), 「무자 진작의궤」(1828년), 「기축 진찬의궤」(1829년), 「무신 진찬의궤」(1848년), 「무진 진찬의궤」(1868년), 「계유 진작의궤」(1873년). 「정축 진찬의궤」(1877년), 「정해 진찬의궤」(1887년), 「임진 진찬의궤」(1892년), 「신축 진찬의궤」(1901년 5월), 「신축 진연의궤」(1901년 7월), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)를 대상으로 하였다. 전유화의 종류와 차림표에 대하여 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다.

조선왕조 궁중음식 중 전유화에 사용된 주재료는 해산물 · 육류 · 조류 · 기타로 분류하였다. 가장 많이 사용된 주재료는 간과 양이 15개의 문헌에서, 숭어는 14개의 문헌에서, 해삼은 13개의 문헌에서, 게와 생합과 천엽이 5개의 문헌에서, 저육과 락제(絡蹄, 낙지)가 4개의 문헌에서, 굴(석화)과 꿩(생치)와 닭(계)과 생선이 3개의 문헌에서, 민어(民魚) · 골(骨)이 2개의 문헌에서, 압자(鴨子, 오리) · 산구(山鳩, 산비둘기) · 도비(都飛) · 도미(道味) · 백어(白魚) · 홍합(紅蛤) · 해란(蟹卵) · 순조(鶉鳥, 메추리) · 계란 · 실임자가 1개의 문헌에서 소개되었다. 의궤에 나타난 전유화의 주재료는 총 106회 소개되었다.

주재료가 가장 많이 사용된 문헌은 「신축 진연의궤」(1901년 7월)의 수어(秀魚) 등 14종으로 수어(秀魚, 숭어), 해삼(海蔘), 생해(生蟹, 게), 홍합(紅蛤), 락제(絡蹄, 낙지), 석화(石花, 굴), 생합(生蛤), 양(胖), 간(肝), 천엽(千葉), 저육(猪肉), 골(骨), 연계(軟鷄)로 나타났다. 그 다음으로는 「임진 진찬의궤」(1892년)와 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)의 12종, 「임인 진연의궤」(1902년 11월)의 11종, 「원행을묘정리의궤」(1795)의 9종, 「풍정도감의궤」(1630)와 「정해 정례의궤」(1827) 6종, 「무진 진찬의궤」(1868년)와 「정축 진찬의궤」(1877년)과 「신축 진찬의궤」(1901년 5월)은 5종순으로 나타났다.

조선왕조 궁중음식의 전유화는 주재료에 따라 분석한 결과 수어 & 생선이 16.0%로 가장 높았고, 간과 양이 각각 14.2%, 해삼 12.3%, 게(蟹: 해) · 생합 · 천엽이 각각 4.7%, 돼지고기(저육) · 낙지(락제) 각각 3.9%, 굴(석화) · 꿩(생치) · 닭(계) 각각 2.8%, 민어 · 골이 각각 2.0%, 오리(鴨子: 압자) · 산비둘기(山鳩: 산구) · 도비(都飛) · 도미 · 백어 · 홍합 · 해란 · 메추리(순조) · 계란 · 실임자 각각 0.9% 순으로 나타났다.

조선왕조 궁중음식 중 전유화에 대한 연구 자료인 궁중의궤 16책의 기록에 의하면 전(煎)에는 생선전(生鮮煎), 양전(胖煎), 계란전(鷄卵煎), 계전(鷄煎, 닭전) 연계전(軟鷄煎, 영계전), 간전(肝煎), 합전(蛤煎), 순조전, 생해전(生蟹煎), 어전(魚煎), 해삼전(海蔘煎), 해란전(蟹卵煎), 홍합전(紅蛤煎), 생치전(生雉煎) 등이 있었으며 전유화로서는 각색 전유화, 전유화, 어 전유화, 생치 전유화, 생선 전유화, 양색 전유화, 삼색 전유화, 간 전유화(肝煎油花), 양 전유화, 천엽 전유화, 저육 전유화, 락제 전유화, 석화 전유화, 생합 전유화, 골 전유화, 연계 전유화, 도미 전유화 등이 있었고 전유어에는 전유어, 양색 전유어, 삼색 전유어, 생선 전유어(생선 전유아), 양 전유어, 간 전유어, 압자 전유어(鴨子煎油魚), 산구 전유어(山鳩煎油魚), 도비 전유어(都飛煎油魚) 등이 있었다.

「원행을묘정리의궤」(1795)의 '계전합전(鷄煎蛤煎)'은 연계와 대합(大蛤)을 참기름에 지진 것이다. 「무자 진작의궤」(1828년)와 「기축 진찬의궤」(1829년)의 '어전해삼전(魚煎海蔘煎)'은 숭어와 해삼을 참기름에 지진 것, '간전어전(肝煎魚煎)'은 간과 숭어를 참기름에 지진 것, '양전해삼전(胖煎海蔘煎)'은 양(胖)과 해삼을 참기름에 지진 것이다.

삼색 전유화는 「정해 정례의궤」(1827)에서 처음으로 명칭이 사용되었다. 삼색 전유화의 구성은 수어(秀魚, 숭어)와 양과 간을 주재료로 만든 세 가지 전유화를 말한다. 「임진 진찬의궤」(1892년)에는 '양색 전유화'(숭어 & 간)라 표현하지 않고 '저육천엽전유화(돼지고기 & 천엽)'라고 구체적으로 표현한 것처럼 삼색 전유화(숭어 & 간 & 양)를 ' 양생선간전유화(양 & 생선 & 간)'와 ' 삼색 전유화 '라고 기록되었다.

양색 전유화는 숭어와 양, 숭어와 간, 숭어와 실임자(實任子, 깨)를 주재료로 만든 두 가지 전유화를 말한

다. 양색 전유화는 「정해 정례의궤」(1827)부터 「정해 진찬의궤」(1887년)까지 총 8회 소개되었다. 「임진 진찬의궤」(1892년)이후부터는 양색(兩色) 즉 두 가지의 전유화를 구체적으로 표현하였다. 「임진 진찬의궤」(1892년)에는 저육천엽전유화(돼지고기 & 천엽) · 생합락제전유화(생합 & 낙지), 「신축 진연의궤」(1901년 7월)에는 양간전유화(양 & 간), 「임인 진찬의궤」(1902년 4월)에는 생합락제전유화(생합 & 낙지), 「임인 진연의궤」(1902년 11월)에는 생선간전유화(생선 & 간) · 양천엽전유화(양 & 천엽) · 양간전유화(양 & 간) · 저육천엽전유화(돼지고기 & 천엽) · 생합락제전유화(생합 & 낙지)로 표기되었다.

전유화는 주재료가 3~5가지로 만든 전유화로서 「원행을묘정리의궤」(1795)와 「정해 정례의궤」(1827)에서 나타났다. 「원행을묘정리의궤」(1795)에서 기록된 전유화는 숭어 · 양 · 진계 · 대합, 숭어 · 양 · 간 · 대합, 민어 · 숭어 · 양 · 간 · 대합으로 구성되었으며, 「정해 정례의궤」(1827)에서 기록된 '전유화' 는 숭어 · 양 · 간 · 해삼, 숭어 · 간 · 천엽으로 구성되었다.

「원행을묘정리의궤」(1795)에서 각색 전유화는 전유화와 유사한 것을 알 수 있었다. 「원행을묘정리의궤」(1795)의 각색 전유화 구성은 다음과 같다. 숭어 · 간 · 양 · 꿩, 숭어 · 간 · 양 · 꿩 · 메추리, 숭어 · 양 · 꿩 · 메추리, 숭어 · 꿩, 숭어 · 간 · 양 · 진계(묵은 닭), 숭어 · 간 · 연계 · 대합, 숭어 · 양 · 진계(묵은 닭) · 대합으로 구성되었다. '각색 전유화 '란 명칭은 「원행을묘정리의궤」(1795)에서 유일하게 기록되었다.

이상과 같이 조선왕조 궁중음식 중 전유화(煎油花)에 대한 문헌적 고찰을 분석한 결과 고문헌에 나타나는 주재료 이외에 민어(民魚), 도미(道味), 락제(絡蹄, 낙지), 해란(蟹卵), 홍합(紅蛤), 저육(猪肉), 계(鷄, 닭), 순조(鶉鳥, 메추라기), 압자(鴨子, 오리), 산구(山鳩, 산비둘기), 도비(都飛) 등을 이용하여 전유화를 만든 것을 알 수 있었다. 본 연구 결과를 토대로 전유화의 보급 및 메뉴개발에 기초 자료로 활용 되어 한식 세계화에 기여할 수 있기를 기대한다.

References

[1] R.W. Chung, S.H. Cho, Y.J. Choi, E.M. Kim, S.I. Won, G.H. Cha, H.S. Kim, H.G. Lee. 2007. An Investigation of Side-dishes found in Korean Literatures before the 17th Century. Korean J. Food Cookery Sci. 23(5):731-748, 2007. 정낙원, 조신호, 최영진, 김은미, 원선임, 차경희, 김현숙, 이효지, "17세기 이전 조선시대 찬물류의 문헌적 고찰 ", 한국식품조리과학회지, 23(5):731-748, 2007.

[2] Y.S. Sin, 「Joseonhwangtodaebaekgwa(朝鮮鄕土大百科)」. Singeung P&P(Co.). Seoul, 2005. 신영석. 「조선향토대백과」. 신흥 P&P(주). 서울, 2005.

[3] P.S. Hwang. 1870. 「Myeongmulgirak(名物紀略)」. (In: Hong JG. 2011). Hakminmunhwasa. 황필수 원저, 『명물기략(名物紀略) 전(全)」, (홍재곤 편역, 2011), 학민문화사.

[4] S.Y. Cheon. 1986. 「Eumsikmul Myenge Go 2(飮食物 名語 考 2」. Journal of Suweon University.(4). p. 107 천소영, 『음식물명어 고(2)』. 수원대학교 논문집(4):107, 1986.

[5] G.J. Lee, H.G. Lee. 1987. A Bibliographical Study of Dry Cooking Methed of Korean Side Dishes. The Journal of Korean living science research(5). pp. 151-179 이광자, 이효지. "건열조리방법(乾熱調理法)에 의한 찬물류(饌物類)의 분석적 고찰", 한국생활과학연구(5):151-179, 1987.

[6] Rural Development Administration, 「Gugeonyodam(閨壺要覽)」, Gyeonggi-do, 2010. 농촌진흥청, 「규곤요람·음식방문·酒方文·술빚는법·甘藷耕藏說·月餘農歌」(저자미상, 1896년), 농촌진흥청, 경기도, 2010.

[7] H.G. Lee, S.S. Yoon, "An analytical Studies on Side Dishes in the Royal Parties of Yi Dynasty", Korean J. Dietary Culture. 1(2):101-115, 1986. 이효지, 윤서석, "조선시대 궁중음식중 찬물류(饌物類)의 분석적 연구", 한국식생활문화학회지 1(2):101-115, 1986.

[8] Y.S. Ma, H.G. Lee. 1999a. A Bibliographical study on the meat and poultry jeon. The Journal of Korean living science research(17).

pp. 71-99 마영순, 이효지. "전(煎)의 문헌적 연구(Ⅰ)", 한국생활과학연구 1(17):71-99, 1999a.

[9] Y.S. Ma, H.G. Lee. 1999b. A Bibliographical study on the fish and shellfish jeon. The Journal of Korean living science research(17). pp.101-129 마영순, 이효지. "전(煎)의 문헌적 연구(Ⅱ)", 한국생활과학연구 1(17):101-129, 1999b.

[10] Y.S. Ma, H.G. Lee. 2000. A Bibliographical study on the jeon(Ⅲ). The Journal of Korean living science research(18). pp.145-185 마영순, 이효지. "전(煎)의 문헌적 연구(Ⅲ)", 한국생활과학연구 1(18):145-185, 2000.

[11] Y.J. Choi. 2012. A Bibliographical Study of Korean Fan Fried Side dishes(Jeon) in Korean Literatures before the 1900s. Korean J. Food Cookery Sci. 28(5):629-639 최영진. "1900년대 이전 문헌에 기록된 전 조리법의 문헌적 고찰 ", 한국식품조리과학회지, 28(5):629-639, 2012.

[12] J.H. Cho, Y.E. Chang, J.S. Kim. 2012. A Literature Review on the History Of the Jeon(Korean Pancake)in the Modern Cookbooks. Korean J. Food Culture. 27(6):607-626 조주형, 장영은, 김진숙. "근대 이후 조리서에 나타난 전(煎)의 변화 분석 및 문헌고찰", 한국식생활문화학회지 27(6):607-626, 2012.

[13] [13] S.B. Kim, 「Joseon Dynasty Royal Eugwe Food Culture」, Suhaksa, p. 382-388, Seoul, 2000. 김상보, 조선왕조궁중의궤음식문화, 수학사, 서울, 2000.

[14] *Pungjeongdogameuigwe*(豊呈都監儀軌)」, Kyujanggak, 1630. 풍정도감의궤, 서울대학교 규장각, 1630.

[15] 「Sukjongjo*GihaeJinyeoneuigwe*(肅宗朝己亥進宴儀軌)」(In: B.S. Song, C.R. Park, 2001), Minsokwon(Co.), Seoul, Korea.「肅宗朝己亥進宴儀軌(숙종조기해진연의궤)」(송방송, 박정련 국역, 2001), 민속원. 서울, 대한민국.

[16] Wonhaengelmyojungrieuigwe(園行乙卯整理儀軌), Kyujanggak, 1795. 원행을묘정리의궤(園行乙卯整理儀軌), 서울대학교 규장각, 1795(정조 20년).

[17] *Chunghae Chun*graeeuigwe(丁亥 整礼儀軌), Kyujanggak, 1827. 정해 정례의궤(丁亥 整禮儀軌), 서울대학교 규장각, 1827(순조 27년).

[18] *Muja Jinjakeuigwe*(戊子 進爵儀軌), Kyujanggak, 1828. 무자 진작의궤(戊子 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1828년(순조 28년)

[19] *Gichuk Jinchaneuigwe*(己丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1829. 기축 진찬의궤(己丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1829년(순조 29년).

[20] *Musin Jinchaneuigwe*(戊申 進饌儀軌), Kyujanggak, 1848. 무신 진찬의궤(戊申 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1848년(헌종 14년).

[21] *Mujin Jinchaneuigwe*(戊辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1868. 무진 진찬의궤(戊辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1868년(고종 5년).

[22] *Kyeyu Jinjakeuigwe*(癸酉 進爵儀軌), Kyujanggak, 1873. 계유 진작의궤(癸酉 進爵儀軌), 서울대학교 규장각, 1873년(고종 10년).

[23] *Chungchuk Jinchaneuigwe*(丁丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1877. 정축 진찬의궤(丁丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1877년(고종 14년).

[24] *Chunghae Jinchaneuigwe*(丁亥 進饌儀軌), Kyujanggak, 1887. 정해 진찬의궤)(丁亥 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1887년(고종 24년).

[25] *Imjin Jinchaneuigwe*(壬辰 進饌儀軌), Kyujanggak, 1892. 임진 진찬의궤(壬辰 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1892년(고종 29년).

[26] *Sinchuk Jinchaneuigwe*(辛丑 進饌儀軌), Kyujanggak, 1901년 5월. 신축 진찬의궤(辛丑 進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 5월(대한제국 고종 5년).

[27] *Sinchuk Jinyeoneuigwe*(辛丑 進宴儀軌), Kyujanggak, 1901년 7월. 신축 진연의궤(辛丑 進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1901년 7월(대한제국 고종 5년).

[28] *Imin Jinchaneuigwe*(壬寅 進饌儀軌),

Kyujanggak, 1902년 4월. 임인 진찬의궤(壬寅進饌儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 4월(대한제국 고종 6년).

[29] *Imin Jinyeoneuigwe*(壬寅 進宴儀軌), Kyujanggak, 1902년 11월. 임인 진연의궤(壬寅進宴儀軌), 서울대학교 규장각, 1902년 11월(대한제국 고종 6년).

[30] Andong Jang(安東張氏). 1670년경. 「*Gugeonsiebang*(閨壺是議方)」. (In: Hwang HS editor. 1980). Hanguk Inseo Publishers, Seoul, Korea. 안동장씨. 『규곤시의방(閨壺是議方)』(황혜성 편역, 1980), 한국인서출판사, 서울, 대한민국.

[31] J.L. Ryu. 1767. 「Jeungbosanlimgyeongje(增補山林經濟)」. (In: Lee GJ, et al. 13 editor. 2003). Shinkwang publishers, Seoul, Korea. 류중림. 『증보산림경제』(이강자 등 13인 편역, 2002), 신광출판사, 서울, 대한민국.

[32] Unknown authorship. the late 1800s, 「*Siuijeonseo*(是議全書)」. (In: Lee HG, et al. 11 editor, 2004). Shinkwang publishers, Seoul, Korea. 저자미상. 『시의전서』(이효지 등 11인 편역, 2004). 신광출판사, 서울, 대한민국

[33] H.G. Lee. 1984. A Study on the Book(Yorok). The Journal of Korean living science research(2). pp. 73-83 이효지. "요록의 조리학적 고찰". 한국생활과학연구. 한양대학교 한국생활과학연구소:73-83, 1984.

[34] Y.G. Se. 「Imwonsiprukji(In: H.G. Lee et al 4 editor, 2007)」, Gyomunsa, Gyeonggi-do, 1827년. 서유구 원저. 「임원십육지(정조지)」(이효지 등 4인 편역, 2007년), 교문사, 경기도.

표 1. 조선시대 궁중의궤에 소개된 음식 가운데 전유화의 종류
<Table 1> *Jeonghwa* according to the type of ingredients (*Joseon* dynasty Royal Palace)

Age	Literature	Jeonuhwa Category							
		Seafood			Meat			Poultry	etc
		수어	해삼 · 해	생합 · 락제 · 석화	양	간	천엽 · 저육 · 두골		
조선시대 (중기)	풍정도감의궤 (1630년)	전유어-생선	-	-	전유어-양	전유어-간	-	전유어-압자 (鴨子,오리) 전유어-산구 (山鳩,산비둘기)	전유어-도비(都飛)
	기해 진연의궤 (1719년)	생선전유아	-	-	-	-	-	-	-
조선시대 (후기)	원행을묘 정리의궤 (1795년)	각색전유화-수어 전유화-수어 전유화-민어 어전유화-수어 생선전-수어	-	합전 전유화-대합	각색전유화-양 전유화-양 양전	각색전유화-간 전유화-간 간전	-	각색전유화-생치 생치전유화 각색전유화-순조 전유화-순조 순조전 전유화-진계 각색전유화-연계 계전	계란전
	정해 정례의궤 (1827년)	생선전유화-대수어 전유화-수어 양색전유화-수어 삼색전유화-수어	전유화-해삼 생해전	-	전유화-양 양색전유화-양 삼색전유화-양	전유화-간 삼색전유화-간	전유화-천엽	-	-
	무자 진작의궤 (1828년)	어전유화-대수어 어전-수어 삼색전유화-수어 양색전유화-수어	해삼전	-	양전 삼색전유화-양 양색전유화-양	간전 삼색전유화-간 양색전유화-간	-	-	-
	기축 진찬의궤 (1829년)	양색전유화-수어 어전유화-대수어 어전-수어	해삼전	-	양전유화 양전	양색전유화-간 간전유화 간전	-	-	-
	무신 진찬의궤 (1848년)	삼색전유화-수어 양색전유화-수어 어전유화-대수어	해삼전	-	삼색전유화-양령	삼색전유화-간 양색전유화-간	-	-	-
	무진 진찬의궤 (1868년)	삼색전유화-수어,백어 양색전유화-수어 전유화-수어	해삼전	-	양전유화 삼색전유화-양 전유화-양	양색전유화-간 삼색전유화-간 전유화-간	-	-	-
	계유 진작의궤 (1873년)	전유어-수어 양색전유어-수어 삼색전유어-수어	해삼전	-	삼색전유어-양	양색전유어-간삼색전유어-간	-	-	-
	정축 진찬의궤 (1877년)	어전유화-대수어 양색전유화-수어 삼색전유화-수어	해삼전	-	삼색전유화-양(령)	양색전유화-간 삼색전유화-간	-	-	양색전유화-계란
	정해 진찬의궤 (1887년)	어전유화-대수어 양색전유화-수어 삼색전유화-수어	해삼전	-	양색전유화-양령 삼색전유화-양령	전유화-간 삼색전유화-간	-	-	-
	임진 진찬의궤 (1892년)	생선전유화-수어 전유화-수어 삼색전유화-수어	해삼전 생해전 해란전	락제전유화 석화전유화 생합전유화	양전유화-양령 삼색전유화-양령	간전유화 삼색전유화-간	편육전유화 저육전유화 천엽전유화	생치전유화	-
	신축 진찬의궤 (1901년 5월)	전유화-수어 어전유화-민어 삼색전유화-수어	해삼전		삼색전유화-양령	삼색전유화-간 전유화-간	편육전유화 저육전유화	-	-
	신축 진연의궤 (1901년 7월)	생선전유화 -수어,생선 전유화-수어 삼색전유화-수어	해삼전 생해전 홍합전	락제전유화 석화전유화 생합전유화	양전유화-양(령) 삼색전유화-양령	간전유화 삼색전유화-간	편육전유화 저육전유화 천엽전유화 골전유화	연계전유화 연계전	-
	임인 진찬의궤 (1902년 4월)	생선전유화-수어 도미전유화 전유화-수어 삼색전유화-수어	해삼전 생해전	락제전유화 석화전유화 생합전유화	양전유화-양 삼색전유화-양(령)	간전유화 삼색전유화-간	편육전유화 저육전유화 천엽전유화	연계전유화	-
	임인 진연의궤 (1902년 11월)	생선전유화=수어 삼색전유화-수어	해삼전 생해전	락제전유화 생합전유화	양전유화-양(령) 삼색전유화-양령	간전유화 삼색전유화-간	편육전유화 저육전유화 천엽전유화 골전유화	생치전유화 생치전	-

표 2. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 생선을 이용한 전유화의 재료구성

<Table 2> Using the material composition of fish *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient		Spicery		Other Ingredient	
전유어	생선					풍정도감의궤(1630년)
생선전유아	대생선		녹말	진유, 염		기해진연의궤(1719년)
어전유화(魚煎油花)	수어	계란	녹말	진유, 염		원행을묘정리의궤 (1795년)
생선전(生鮮煎)	수어	계란	녹말, 목말	진유, 염		
전유화	수어	계란	녹말, 목말	진유, 염		
편육전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
각색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
생선전유화(生鮮煎油花)	대수어	–	녹말	진유, 염		정해 정례의궤 (1827년)
전유화	수어	계란	미말	진유		
양색전유화	수어	계란	미말	진유, 백염	호초말	
삼색전유화	수어	계란	미말	진유		
어전유화(魚煎油花)	대수어	–	녹말	진유, 염		무자진작의궤 (1828년)
양색전유화	수어	계란	미말	염		
어전해삼전	수어	계란	녹말	진유, 염		
간전어전	수어	계란	미말	진유, 염		
어전유화(魚煎油花)	대수어	–	녹말	진유, 염		기축진찬의궤 (1829년)
	대수어	–	녹말	진유, 염	간장, 실백자	
간전어전	수어	계란	미말	진유, 염		
양색전유화	수어	계란	미말	진유, 염		
어전해삼전	수어	계란	녹말	진유, 염		
어전유화(魚煎油花)	대수어	–	녹말	진유, 염		무신 진찬의궤 (1848년)
편육삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육양색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육삼색전유화족병	수어	계란	녹말	진유, 염		
삼색전유화족병	수어	계란	진말	진유, 염		
편육삼색전유화	수어	계란	미말	진유, 염		무진 진찬의궤 (1868년)
편육전유화	수어	계란	미말	진유, 염		
삼색전유화	수어	계란	미말	진유, 염		
양색전유화해삼전	수어		미말	진유, 염		
전유어(煎油魚)	수어	계란	미말	진유, 염		계유 진작의궤 (1873년)
양색전유어	수어	계란	미말	진유(염)		
삼색전유어	수어	계란	미말	진유, 염		
편육전유어	수어	계란	미말	진유, 염		
어전유화(魚煎油花)	대수어(大秀魚)		녹말	진유, 염		정축 진찬의궤 (1877년)
양색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육양색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육족병삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
어전유화(魚煎油花)	대수어(大秀魚)		녹말	진유, 염		정해 진찬의궤 (1887년)
삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육족병양색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육족병삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
생선전유화(生鮮煎油花)	수어	계란	진말	진유, 염		임진 진찬의궤 (1892년)
양생선간전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
어전유화(魚煎油花)	민어	계란	진말	진유, 염		신축 진찬의궤 (1901년 5월)
삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
저육삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육저육삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
생선전유화(生鮮煎油花)	수어	계란	진말	진유, 염		신축 진연의궤 (1901년 7월)
	생선	계란	진말	진유, 백염		
삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육생선전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
생선전유화(生鮮煎油花)	수어	계란	진말	진유, 염		임인 진찬의궤 (1902년 4월)
도미전유화(道味煎油花)	도미	계란	진말	진유, 염		
삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육생선전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육저육삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
생선전유화(生鮮煎油花)	수어	계란	진말	진유, 염		임인 진연의궤 (1902년 11월)
삼색전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
생선간전유화	수어	계란	진말	진유, 염		
편육생선전유화	수어	계란	진말	진유, 염		

표 3. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 해삼을 이용한 전유화의 재료구성
<Table 3> Using the material composition of trepang *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
						풍정도감의궤(1630년)
						원행을묘정리의궤(1795년)
전유화	해삼, 우내심육, 저육	계란	진말	진유, 백염	호초말	정해 정례의궤(1827년)
해삼전(海蔘煎) 전복초	해삼, 전복, 우내심육, 저각, 진계	계란	–	진유	생강, 생총, 간장, 호초말, 실백자	무자진작의궤(1828년)
어전해삼전	해삼, 우내심육, 저각	계란	진말		실백자, 호초말, 생강, 생총	
양전해삼전	해삼, 우내심육, 저각, 진계	계란	진말	진유, 염	생강, 생총, 실백자, 호초말	기축진찬의궤(1829년)
어전해삼전	해삼, 우내심육, 저육, 진계	계란	진말	진유, 염	생강, 생총, 실백자, 호초말	
전복초해삼전(海蔘煎)	해삼, 진계, 우내심육, 업지윤, 두포	계란	진말	진유, 염	호초말, 실백자	무신 진찬의궤(1848년)
해삼전(海蔘煎)	해삼, 도간리(都干里), 두포	계란	진말	진유, 염	생총, 생강, 호초말, 실임자	무진 진찬의궤(1868년)
	해삼, 두포, 도간리	계란	진말	진유, 염	생총, 생강, 호초말, 실임자	
해삼전(海蔘煎)	해삼, 두포(豆泡), 업지운(業脂云)	계란	미말	진유, 염	생총, 호초말, 임자말, 실백자	계유 진작의궤(1873년)
해삼전(海蔘煎)	해삼, 진계, 두포(豆泡)	계란	진말	진유, 염	생총, 생강, 간장, 호초말, 실임자, 산(蒜)	정축 진찬의궤(1877년)
해삼전(海蔘煎)	해삼, 진계, 우둔, 두포(豆泡)	계란	진말	진유, 염	생총, 생강, 간장, 호초말, 실임자, 산(蒜)	정해 진찬의궤(1887년)
해삼전(海蔘煎)	해삼, 우내심육, 업지윤, 태포(太泡)	계란	진말	진유, 염	생총, 호초말, 실백자	임진 진찬의궤(1892년)
	해삼, 업지윤, 우둔, 태포	계란	진말	진유, 염	생총, 호초말, 임자말, 실백자	
해삼전(海蔘煎)	해삼, 우둔, 두포	계란	진말	진유, 염	생총, 호초말, 간장, 실백자	신축 진찬의궤(1901년 5월)
해삼전(海蔘煎)	해삼, 업지윤, 우둔, 태포(太泡)	계란	진말	진유, 염	생총, 호초말, 실임자말, 실백자	신축 진연의궤(1901년 7월)
	해삼, 태포(太泡)	계란		진유, 염	호초말, 실임자말, 실백자	
해삼전(海蔘煎)	해삼, 태포(太泡)	계란	–	진유, 염	호초말, 실임자말, 실백자	임인 진찬의궤(1902년 4월)
	해삼, 업지윤, 우둔, 태포(太泡)	계란	진말	진유, 염	생총, 호초말, 실임자말, 실백자	
해삼전(海蔘煎)	해삼, 태포(太泡)	계란	–	진유, 염	호초말, 실임자말, 실백자	임인 진연의궤(1902년 11월)
	해삼, 업지윤, 우둔, 태포	계란	진말	진유, 염	생총, 호초말, 실임자말, 실백자	

표 4. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 생해(生蟹: 날게)를 이용한 전유화의 재료구성
<Table 4> Using the material composition of crab *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
생해전(生蟹煎)	생해	계란	녹말	진유		정해 정례의궤 (1827년)
생해전(生蟹煎)	생해, 우내심육	계란	진말	진유	생총, 호초말, 간장	임진 진찬의궤 (1892년)
해란전(蟹卵煎)	해란, 업지윤	계란	–	진유, 염	호초말	
생해전(生蟹煎)	생해	계란	진말	진유, 염		신축 진연의궤 (1901년 7월)
생해전(生蟹煎)	생해	계란	진말	진유, 염		임인 진찬의궤 (1902년 4월)
생해전(生蟹煎)	생해	계란	진말	진유, 염		임인 진연의궤 (1902년 11월)

표 5. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 대합생합홍합을 이용한 전유화의 재료구성
<Table 5> Using the material composition of clam & mussel *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
계전합전	대합	계란	녹말	진유, 염		원행을묘정리의궤 (1795년)
전유화	대합	계란	녹말	진유, 염		
생합전유화(生蛤煎油花)	대생합(大生蛤)	계란	진말	진유		임진 진찬의궤 (1892년)
생합전유화(生蛤煎油花)	생합	계란	진말	진유		신축 진연의궤 (1901년 7월)
홍합전(紅蛤煎)	홍합, 우내심육, 곤자손, 전복, 해삼, 표고			진유	간장, 실백자	
생합전유화(生蛤煎油花)	대생합	계란	진말	진유		임인 진찬의궤 (1902년 4월)
생합전유화(生蛤煎油花)	생합	계란	진말	진유		임인 진연의궤 (1902년 11월)

표 6. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 락제(絡蹄)를 이용한 전유화의 재료구성
<Table 6> Using the material composition of octopus *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
락제전유화(絡蹄煎油花)	락제	계란	진말	진유, 염		임진 진찬의궤 (1892년)
락제전유화(絡蹄煎油花)	락제	계란	진말	진유, 염		신축 진연의궤 (1901년 7월)
락제전유화(生蛤絡蹄煎油花)	락제	계란	진말	진유, 염		임인 진찬의궤 (1902년 4월)
락제전유화(絡蹄煎油花)	락제	계란	진말	진유, 염		임인 진연의궤 (1902년 11월)

표 7. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 석화(石花)를 이용한 전유화의 재료구성
<Table 7> Using the material composition of oyster *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
석화전유화(石花煎油花)	생석화, 업지윤	계란	진말	진유, 염		임진 진찬의궤 (1892년)
석화전유화(石花魚煎油花)	석화	계란	진말	진유		신축 진연의궤 (1901년 7월)
석화전유화(石花魚煎油花)	석화	계란	진말	진유		임인 진찬의궤 (1902년 4월)

표 8. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 양(胖)을 이용한 전유화의 재료구성

<Table 8> Using the material composition of yang(胖){reung(領)} *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients				Literature
	Main Ingredient	Spicery		Other Ingredient	
전유어	양(胖)				풍정도감의궤(1630년)
양전(胖煎)	죽수라(粥水剌)				원행을묘정리의궤 (1795년)
양전(胖煎)	양(胖)	계란	녹말, 목말	진유, 염	
전유화	양(胖)	계란	녹말, 목말	진유, 염	
각색전유화	양(胖)	계란	녹말	진유, 염	
편육전유화	양(胖)	계란	녹말	진유, 염	
전유화	양(胖)	계란	녹말, 목말	진유, 백염	정해 정례의궤 (1827년)
양색전유화	양(胖)	계란	녹말	진유, 백염	
삼색전유화	양(胖)	계란	녹말, 목말	진유	
양색전유화	양(胖)	계란	녹말	진유, 염	무자진작의궤 (1828년)
삼색전유화	양(胖)	계란	녹말	진유, 염	
양전간전	양	계란	미말	진유, 염	
양전해삼전	양	계란	녹말	진유, 염	
양전유화(胖煎油花)	양(胖)	계란	녹말	진유, 염	기축진찬의궤 (1829년)
양전해삼전	양(胖)	계란	녹말	진유, 염	
편육삼색전유화	양령	계란	녹말	진유, 염	무신 진찬의궤 (1848년)
삼색전유화족병	양령	계란	녹말	진유, 염	
양전유화	양(胖)	–	녹말	진유	무진 진찬의궤 (1868년)
삼색전유화	양(胖)		녹말	진유, 염	
편육전유화	양(胖)		녹말	진유, 염	
편육삼색전유화	양(胖)		녹말	진유, 염	
편육전유어	양령		녹말	진유, 염	계유 진작의궤 (1873년)
삼색전유어	양		녹말	진유, 염	
삼색전유화	양, 양령		녹말	진유, 염	정축 진찬의궤 (1877년)
편육족병삼색전유화	양		녹말	진유, 염	
삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	정해 진찬의궤 (1887년)
편육족병삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	
편육족병양색전유화	양령		녹말	진유, 염	
양전유화(胖煎油花)	양령		녹말	진유, 염	임진 진찬의궤 (1892년)
양생선간전유화	양		녹말	진유, 염	
삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	
삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	신축 진찬의궤 (1901년 5월)
편육저육삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	
저육삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	
양전유화(胖煎油花)	양(령)		녹말	진유, 염	신축 진연의궤 (1901년 7월)
양간전유화	양		녹말	진유, 염	
삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	
양전유화(胖煎油花)	양		녹말	진유, 염	임인 진찬의궤 (1902년 4월)
삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	
편육저육삼색전유화	양		녹말	진유, 염	
양전유화(胖煎油花)	양(령)		녹말	진유, 염	임인 진연의궤 (1902년 11월)
삼색전유화	양령		녹말	진유, 염	
양천엽전유화	양령		녹말	진유, 염	
양간전유화	양		녹말	진유, 염	

표 9. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 간(肝)을 이용한 전유화의 재료구성

<Table 9> Using the material composition of liver *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
전유어	간(肝)					풍정도감의궤 (1630년)
간전(肝煎)	간(肝)	계란	녹말	진유, 염		원행을묘정리의궤 (1795년)
전유화	간(肝)	계란	녹말	진유, 염		
각색전유화	간(肝)	계란	녹말	진유, 염		
전유화	간(肝)	계란	목말	진유, 백염		정해 정례의궤 (1827년)
삼색전유화	간(肝)	계란	목말	진유		
양색전유화	간(肝)	계란	목말	진유, 염		무자진작의궤 (1828년)
삼색전유화	간(肝)	계란	목말	진유, 염		
간전어전	간(肝)	계란	목말	진유, 염		
양전간전	간(肝)	계란	목말	진유, 염		
간전유화(肝煎油花)	간(肝)	계란	녹말	진유, 염		기축진찬의궤 (1829년)
양색전유화	간(肝)	계란	목말	진유, 염		
간전어전	간(肝)	계란	목말	진유, 염		
삼색전유화	간(肝)	계란	진말,녹말?	진유, 염		무신 진찬의궤 (1848년)
편육양색전유화	간(肝)	계란	진말	진유, 염		
편육삼색전유화	간(肝)	계란	진말,녹말?	진유, 염		
양색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	무진 진찬의궤 (1868년)
삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	
편육전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	임자	
편육삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	임자	
양색전유어	간(肝)	–	목말	진유, (염)	임자말	계유 진작의궤 (1873년)
삼색전유어	간(肝)	–	목말	진유, 염	임자말	
삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	정축 진찬의궤 (1877년)
편육족병삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	
편육양색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	
삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	정해 진찬의궤 (1887년)
편육족병삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	
편육전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	임자말	
간전유화(肝煎油花)	간(肝)		목말	진유, 염	실임자말	임진 진찬의궤 (1892년)
양생선간전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	임자말	
삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	임자말	
삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	임자말	신축 진찬의궤 (1901년 5월)
편육전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	임자말	
편육저육삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	
저육삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자	
간전유화(肝煎油花)	간(肝)		목말	진유, 염	실임자말	신축 진연의궤 (1901년 7월)
양간전유화	간(肝)	–	녹말	진유, 염		
삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자말	
간전유화(肝煎油花)	간(肝)		목말	진유, 염	실임자말	임인 진찬의궤 (1902년 4월)
삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자말	
간전유화(肝煎油花)	간(肝)		목말	진유, 염	실임자말	임인 진연의궤 (1902년 11월)
삼색전유화	간(肝)	–	목말	진유, 염	실임자말	
생선간전유화	간(肝)		목말	진유, 염	실임자말	
양간전유화	간(肝)	–	녹말	진유, 염		

표 10. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 천엽(千葉)을 이용한 전유화의 재료구성

<Table 10> Using the material composition of cheonyeop(千葉) *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient		Spicery		Other Ingredient	
전유화(煎油花)	수어, 간, 천엽	계란	녹말, 미말, 목말	진유		정해 정례의궤 (1827년)
천엽전유화(千葉煎油花)	천엽	계란	진말	진유, 염		임진 진찬의궤 (1892년)
천엽전유화(千葉煎油花)	천엽	계란	진말	진유, 염		신축 진연의궤 (1901년 7월)
천엽전유화(千葉煎油花)	천엽	계란	진말	진유, 염		임인 진찬의궤 (1902년 4월)
천엽전유화(千葉煎油花)	천엽	계란	진말	진유, 염		임인 진연의궤 (1902년 11월)

표 11. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 양지두(陽支頭)와 저육(猪肉)을 이용한 전유화의 재료구성

<Table 11> Using the material composition of pork & beef *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient		Spicery		Other Ingredient	
편육전유화(片肉煎油花)	양지두(陽支頭), 수어, 저육	계란	진말	진유, 염		임진 진찬의궤 (1892년)
저육전유화(猪肉煎油花)	저육	계란	진말	진유, 염		
편육전유화(片肉煎油花)	양지두, 저각, 간, 수어	계란	진말, 목말	진유, 염	임자말	신축 진찬의궤 (1901년 5월)
	업지윤, 수어, 간	계란	진말, 목말	진유, 염	임자말	
저육삼색전유화(猪肉三色煎油花)	양지두, 저각, 수어, 양령, 간	계란	녹말, 목말, 진말	진유, 염	실임자	
편육전유화(片肉煎油花)	양지두, 수어, 저육	계란	진말	진유, 염		신축 진연의궤 (1901년 7월)
저육전유화(猪肉煎油花)	저육	계란	녹말	진유, 염		
편육전유화(片肉煎油花)	양지두, 수어, 저육	계란	진말	진유, 염		임인 진찬의궤 (1902년 4월)
저육전유화(猪肉煎油花)	저육	계란	녹말	진유, 염		
편육생선전유화(片肉煎油花)	양지두, 업지윤, 수어	계란	진말	진유, 염		임인 진연의궤 (1902년 11월)
저육전유화(猪肉煎油花)	저육	계란	녹말	진유, 염		

표 12. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 두골(頭骨)을 이용한 전유화의 재료구성

<Table 12> Using the material composition of skull *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient		Spicery		Other Ingredient	
골전유화(骨煎油花)	두골	계란	진말	진유		신축 진연의궤(1901년 7월)
골전유화(骨煎油花)	두골, 업지윤	계란	진말	진유		임인 진연의궤(1902년 11월)

표 13. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 생치(生雉)를 이용한 전유화의 재료구성

<Table 13> Using the material composition of pheasant *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
생치전유화(生雉煎油花)	생치	계란	녹말, 목말	진유, 염		원행을묘정리의궤 (1795년)
각색전유화	생치	계란	녹말, 목말	진유, 염		
생치전유화(生雉煎油花)	생치	계란	녹말	진유, 염		임진 진찬의궤 (1892년)
생치전유화(生雉煎油花)	생치	계란	진말	진유, 염		임인 진연의궤 (1902년 11월)
생치전(生雉煎)	생치		진말	진유, 염	실백자	

표 14. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 계(鷄)를 이용한 전유화의 재료구성

<Table 14> Using the material composition of chicken *Jeonuhwa* (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
각색전유화	수어, 간, 연계, 대합	계란	녹말, 목말	진유, 염		원행을묘정리의궤 (1795년)
	수어, 양, 진계, 대합	계란	녹말, 목말	진유, 염		
전유화(煎油花)	수어, 양, 진계, 대합	계란	녹말, 목말	진유, 염		
계전합전	연계, 대합	계란	녹말	진유, 염		
연계전유화(軟鷄煎油花)	연계 30수	계란	진말	진유, 염		신축 진연의궤 (1901년 7월)
연계전(軟鷄煎)	연계 30수		녹말	진유, 염	실백자	
연계전유화(軟鷄煎油花)	연계 30수	계란	진말	진유, 염		임인 진찬의궤 (1902년 4월)

표 15. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 기타 조류를 이용한 전유화의 재료구성

<Table 15> Using the material composition of other birds (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients					Literature
	Main Ingredient	Spicery			Other Ingredient	
전유어	압자(鴨子)					풍정도감의궤(1630년)
전유어	산구(山鳩)					
전유어	도비(都飛)					
순조전(鶉鳥煎)	기록되어지지 않음					원행을묘정리의궤(1795년)
각색전유화	순조	계란	진말, 녹말, 목말,	진유, 염		
편육전유화	순조	계란	진말, 녹말,	진유, 염		

표 16. 조선시대 궁중의궤 음식 가운데 기타 재료를 이용한 전유화의 재료구성

<Table 16> Using the material composition of etc (*Joseon* dynasty Royal *Euigwe*)

Jeonuhwa name	Jeonuhwa Ingredients			Literature
	Main Ingredient	Spicery	Other Ingredient	
계란전(鷄卵煎)	조수라(朝水刺)에 곁들여짐			원행을묘정리의궤 (1795년)
양색전유화	계란	녹말, 석이	실백자, 실임자, 호초말	정축 진찬의궤(1877년)

표 17. 조선시대 궁중음식 가운데 메뉴 구성에 따른 전유화의 명칭
<Table 17> *Joseon* Dynasty royal cuisine of name of the *jeonuhwa* according to the configuration menu

Age Literature	Jeonuhwa		
	Jeonuhwa	Yangsaek Jeonuhwa	Samsaek Jeonuhwa
풍정도감의궤(1630년)	전유어	–	–
기해 진연의궤(1719년)	生鮮煎油兒 (생선전유아: 대생선)	–	–
원행을묘정리의궤(1795)	전유화 (수어, 양, 진계, 대합) (수어, 양, 간, 대합) (민어, 수어, 양, 간, 대합)	계전합전	각색전유화 (수어, 간, 양, 생치) (수어, 간, 양, 생치, 순조) (수어, 양, 생치, 순조) (수어, 생치) (수어, 간, 양, 진계) (수어, 간, 연계, 대합) (수어, 양, 진계, 대합)
정해 정례의궤(1827년)	전유화 (수어, 양, 간, 해삼) (수어, 간, 천엽)	양색전유화 (수어, 양)	삼색전유화 (수어, 양, 간)
무자 진작의궤(1828년)	–	양색전유화 (간, 수어) 간, 양, 수어 양, 수어	–
기축 진찬의궤(1829년)	–	양색전유화 (간, 수어)	–
무신 진찬의궤(1848년)	–	양색전유화 (수어, 간)	삼색전유화 (수어, 간, 양령)
무진 진찬의궤(1868년)	–	양색전유화 (수어, 간)	삼색전유화=전유화 (수어, 양, 간) 수어, 백어, 양, 간
계유 진작의궤(1873년)	–	양색전유어 (수어, 간)	삼색전유어=전유어 (수어, 양, 간)
정축 진찬의궤(1877년)	–	양색전유화 (수어, 실임자)	삼색전유화 (수어, 양, 양령 간)
정해 진찬의궤(1887년)	–	양색전유화 {수어, 양령(간)}	삼색전유화 (수어, 양령, 간)
임진 진찬의궤(1892년)	–	저육천엽전유화 생합락제전유화	삼색전유화 =양생선간전유화 (수어, 양령, 간)
신축 진찬의궤(1901년 5월)	–	–	삼색전유화 (수어, 양령, 간)
신축 진연의궤(1901년 7월)	–	양간전유화 편육생선전유화	삼색전유화 (수어, 양령, 간)
임인 진찬의궤(1902년 4월)	–	편육생선전유화 생합락제전유화	삼색전유화 {수어, 양(령), 간}
임인 진연의궤(1902년11월)	–	생선간전유화 양천엽전유화 양간전유화 저육천엽전유화 생합락제전유화	삼색전유화 (수어, 양령, 간)