



혜경궁 궁중타과 체험

음식 이야기



요화과

참쌀, 메밀가루, 조청



요화과는 밀가루 반죽을 기름에 지진 뒤 꿀을 바르고, 쌀가루를 튀겨 만든 고물인 '세건반'을 묻혀 낸 전통과자입니다. 그 모양이 여뀌꽃과 닮았다하여 요화과라는 이름이 붙었습니다.

세건반에는 축복과 장수를 기원하는 의미가 담겨 있어, 1795년 정조임금은 어머니 혜경궁 홍씨를 위한 잔칫상에 삼색으로 만든 요화과를

올렸습니다. 세건반을 그대로 묻히면 깨끗한 흰색, 지초를 기름에 달구어 붉은색의 기름을 만들고 여기에 쌀가루를 튀겨내면

홍색, 송화가루를 입히면 노란색이 됩니다.

궁중 잔치를 장식하던 꽃인 '상화'처럼, 여러분의 무병장수와 부귀영화를 기원하는 음식입니다.

사과단자

찹쌀가루, 사과, 앙금,
코코넛가루, 대추



각색병(各色餅)은 혜경궁에게 올려진 반과상에
14번이나 올려진 음식입니다.

각색병은 각종 떡으로 고임 위에 조약이나
단자로 올려졌습니다. 그중 단자는 귀한 재료가
들어가고 만드는 방법이 특별해서 예로부터
궁중이나 양반가에서 주로 만든 떡입니다.
동국세시기에 “찹쌀·콩·속·꿀로 만든
‘속단자’는 8월과 10월의 음식으로 먹었다”고
기록되어 있을 만큼 절기 음식으로도
사용 되었습니다.

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

금귤정과

금귤, 설탕, 물엿



조선시대 제주목사의 중요한 임무 중 하나는 온갖 귀한 감귤을 임금님에게 진상하는 일이었습니다. 이 귀한 감귤은 관학에서 공부하는 학생들에게 특별히 하사되었으며, 특히 금귤은 감자(柑子, 전통 귤 품종 중 하나)와 더불어 10월 종묘에 특별히 올릴 만큼 귀한 과일이었습니다. 이 귀한 과일을 꿀로 달착지근하게 조린 것이 바로 정과입니다. 1795년 혜경궁 홍씨를 위한 잔치상에도 감자와 유자로 만든 정과가 올랐습니다. 중국 오나라의 육적이 어머니를 위해 귤을 품에 숨겼다는 옛이야기처럼, 금귤정과에는 어머니를 모시고 수원화성에서 환갑잔치를 열었던 정조임금의 효심이 고스란히 담겨 있습니다.

수원약과

밀가루, 참기름, 잣



유밀과의 한 종류인 ‘수원(水原) 약과’는 그 맛이
각별하여 명성이 높았습니다.

양녕대군이 매사냥을 위해 수원에 들렀을 때
대접받은 귀한 음식이며, 인조임금이 병석에
누웠을 때 내시를 보내 구해오라 명했을 정도로
특별한 음식이었습니다.

1795년 정조임금이 어머니의 반과상에 올린
수원약과는 밀가루, 꿀, 참기름을 듬뿍 넣어 빚은
뒤 무려 50cm 높이로 쌓아 올렸는데,
당시 최고급 식재료였던 사탕이나 쇠고기편육
보다도 훨씬 비싼 음식이었습니다.

시대를 넘어 조선의 임금님들이 사랑했던
수원약과만의 풍미를 즐겨 보세요.

증편

멥쌀가루



1795년 윤2월 13일, 혜경궁 홍씨 환갑 잔치상
에는 무려 70가지의 음식이 올라갔는데,
그 중 떡이 28그릇이나 차지할 정도로
많았습니다. 이는 예로부터 떡이 나눔과 화합,
축복과 감사를 전하는 귀한 음식이었기 때문입니다.
그 수많은 떡 중에서도 '증편'은 발효 과정을
거쳤기에 떡의 결이 한층 부드럽고 쫄득한
식감을 선사합니다. 씹고 삼키기 쉬워 다른
떡에 비해 소화가 잘되어, 어르신들도 속 편안히
즐기실 수 있습니다. 어머니의 건강을 생각한
증편의 부드러운 풍미를 음미해 보세요.

오이선

오이, 계란, 소고기,
표고버섯, 깨



혜경궁 홍씨의 수라상에는 나물 반찬이 오르곤 했는데, 익혀낸 숙채로는 도라지와 무를, 생채로는 미나리, 도라지, 오이가 사용되었습니다. 그중에서도 오이는 왕실 채소를 담당하는 관청인 '사포서'에서 분량을 조달하고, 5월 종묘제례에 올릴 만큼 무척 중요한 품목이었습니다. 옛 고전인 『시경(詩經)』에서는 끈임없이 뻗어나가 주렁주렁 열리는 열매를 맺는 오이 덩굴을 노래했는데, 이는 곧 자손의 번창과 가문의 번영을 상징합니다. 이러한 오이에 칼집을 내고 소를 채워 넣은 궁중 요리가 바로 '오이선'입니다. 아삭한 오이와 다채로운 소가 어우러져 빛어내는 시각적 아름다움과 섬세한 맛의 조화를 즐겨보시기 바랍니다.

떡갈비

소고기, 간장, 마늘, 참기름



1795년, 정조임금이 어머니 혜경궁에게 드린
잔칫상에는 ‘설야적’과 ‘산적’을 비롯한
다채로운 고기 요리인 ‘각색적’이 있었습니다.
당시 궁중에서는 고기를 연하게 만들기 위해
칼로 수없이 두드리고 잔칼질을 내어 부드럽게
조리한 ‘섭산적’이나 ‘너비아니’를 즐겨 올렸습니다.
이러한 조리법이 현대적으로 발전한 음식이
바로 오늘날의 ‘떡갈비’입니다. 고기를 곱게 다져
빳어낸 덕분에 어르신이나 치아가 약한 사람들도
먹기 편해서 단기간에 인기 있는 음식이 되었습니다.
나이 드신 어머니를 위해 부드러운 고기를 올렸
던 아들의 마음을 떠올려보면서
드셔보시기 바랍니다.

제호탕



오매육, 사인, 백단향,
꿀, 초과



**‘제호탕’은 속을 편안하게 하고 더위와 갈증을 씻어내
기분을 맑게 해주는 ‘조선 최고의 탕(음료)’이었습니다.
1762년, 뒤주에 갇힌 사도세자에게 스승 임성이 유배를
떠나기 전 마지막으로 바친 음료 역시 제호탕이었으며,
이는 세자에게 가뭄의 단비와도 같았습니다.
세월이 흘러 왕이 된 정조임금은 제호탕의 주재료인
훈제 매실이 귀하어 구하기 어렵자, 구하기 쉬운 약재를
활용해 척서단, 광제단, 제중단을 개발하였습니다.
그리고 사도세자의 무덤과 수원화성을 축성하는
백성들에게도 하사하였습니다.
진귀한 식재료를 삼가라는 지침에 따라 어머니 혜경궁
홍씨는 제호탕 대신 수정과를 드셨지만,
아버지 사도세자가 마지막으로 드셨던 제호탕을
마시면서 정조임금의 효심과 애민정신을 생각해 보세요.**

산딸기젤리

산딸기, 사과, 젤라틴



계절메뉴

과일의 신선한 맛과 고운 빛깔을 살려 굳힌 디저트는 재료에 따라 식감과 이름이 다릅니다. 젤라틴을 쓰면 '젤리'가 되고, 우뚝가사리 한천을 사용하면 '양갱'이 됩니다. 반면, 과일 즙에 녹말을 섞어 굳히면 전통 디저트인 '녹말병'이 됩니다. 이러한 전통과 현대적인 매력을 접목해 탄생한 것이 바로 '산딸기 젤리'입니다.

주재료인 산딸기는 궁중에서도 귀하게 여긴 식재료였습니다. 혜경궁 홍씨의 잔치상에 생과일로 올랐을 뿐만 아니라, 찬안상에는 정과로, 별미상에는 즙을 농축해 굳힌 고(膏) 등 다양한 형태로 올랐습니다. 또한 산딸기에는 항산화 작용을 돕고 피로 회복에 탁월한 성분이 풍부하게 들어 있습니다.

조선 왕실이 즐기던 귀한 산딸기의 풍미와 건강함을 부드러운 젤리로 만나보세요.

꽃감말이

꽃감, 호두, 대추,
잣, 밤, 크림치즈



계절메뉴

꽃감은 계절에 상관없이 사계절 내내 왕실의 의례와

귀한 손님을 모시는 자리에 빠지지 않고 오르던

중요한 과일이었습니다. 혜경궁 홍씨의 잔칫상에
떡(각색병)을 15cm 높이로 괴어 올릴 때도 꽃감

세 고치를 더해 정성을 표했습니다.

당시 꽃감은 떡의 소로 사용되기도 하고,
웃기(떡 위에 얹어 모양을 내는 재료)로도 쓰였습니

다. 과거 웃기로 올리던 꽃감단자는 오늘날 꽃감

속에 호두를 채워 넣은 다과로 재탄생했습니다.

꽃감의 쫄깃한 단맛과 호두의 고소함이 어우러진

새로운 맛을 즐겨 보세요.



신궁루

즈믄배우와 함께하크
그날은 신채

2026 세계유산 활용프로그램

수원화성 태평성대

유여택

별주

우화관

혜경궁 궁중
다과체험

2026.05.08 (금) - 06.27 (토)

2026.09.04 (금) - 10.31 (토)

※ 9월 25일~26일은 추석연휴로 미운영