

이조중엽의 음식고 (李朝中葉의 飲食考)

黃 彗 星

- I 緒論
- II 食物史의 參考가 되는 書籍
- III 四百年前의 韓國의 食品과 調理法
- IV 結論

I 서론(緒論)

의식주(衣食住)는 어느 시대를 막론(莫論)하고 인간(人間)이 생활(生活)하기 위하여 가장 절실(切實)한 문제(問題)였다고 생각(生覺)한다. 인간(人間)의 역사(歷史)를 지나간 인간(人間) 생활(生活)의 누적(累積)이라고 생각한다면 의식주(衣食住)의 역사(歷史)는 그 중에서도 매우 중요(重要)한 지위(地位)에 놓일 것으로 생각한다. 문화사(文化史)를 연구(研究)하시는 분들이 많은 저서(著書)를 내 놓고 계시지만 특(特)히 음식(飲食)의 분야(分野)를 따로 떼어 식물사(食物史)를 쓰신 책(冊)은 특(特)히 한국(韓國)에서는 찾아보기 어렵다. 다만 여성교육(女性教育)이 활발(活潑)해진 최근(最近) 五十年間에 몇몇 여성(女性)들의 손으로 요리책(料理冊)만은 출판(出版)되기에 이르렀다. 그 중에는 외국(外國) 요리(料理)를 소개한 것이 많고, 거의 모방(模倣) 요리(料理)라고 할 수 있으나 새로운 서구문화(西歐文化)는 식생활면(食生活面)에 혁신(革新)을 가져 왔음을 물론(勿論)이다. 그 반면(反面) 여성(女性)들이 신교육(新教育)을 받음으로써 그 활동(活動)이 대외적(對外的)으로 사회적(社會的)으로 널리 진출(進出)됨에 따라 구습(舊習)에서 벗어나는 첫 단계(段階)로서 피복생활(被服生活) 전체(全體)가 변(變)하여 가는 것이 가장 현저(顯著)하다. 다음은 주택형식(住宅形式)이 공적(公的) 면에서 즉, 사회적(社會的) 면에서는 완전(完全)한 개혁(改革)이 이루어지고 서구식(西歐式)인 생활(生活)로 변(變)하여 가고 있으나 이중생활(二重生活)은 면하지 못하고 있다. 직장생활(職場生活) 사회활동(社會活動)에서는 외국풍(外國風)으로 살고 가정생활(家庭生活)에서는 한국식(韓國式) 생활(生活)로 돌아오는 것이다. 물론(勿論), 문화(文化)의 향상(向上)은 하루 하루 우리 생활(生活)의 양상(樣相)을 달리하고 있고 자칫하면 한국 사람임을 망각(忘却)하거나 앓을가 염려(念慮)하는 점(點)이 허다(許多)하다. 예외(例外)없이 식생활(食生活)에 있어서도 외국요리(外國料理)가 식당요리(食堂料理)로 많이 보급(普及)되고 있으나 완전(完全)히 전환(轉換)하지 못한 데는 큰 이유(理由)가 있을 것이다. 이러다가 의식주(衣食住)의 생활(生活)이 한국(韓國) 국민(國民)을 아주 다른 용모(容貌)로 바꾸어 버리거나 앓을가 염려(念慮)되지만 그것을 본질적(本質的)인 것을 못 되리라고 생각한다. 그 이유(理由)는 오랜 역사(歷史) 속에 쌓여진 우리의 식생활(食生活)이 우리의 체질(體質)을 우리의 국민성(國民性)을 규정지은 큰 요소(要素)가 되어 있고, 또 우리 국토(國土)

에서 산출(產出)되는 산물(產物)들은 식생활(食生活)의 범위(範圍)를 한정(限定)하는 것이기 때문이다. 애써 애국심(愛國心)을 고취하기 위하여 순수(純粹)한 한국(韓國) 음식(飲食)을 고수(固守)해 보자는 것도 아니지만 시시(時時) 각각(刻刻)으로 변천(變遷)되는 우리 사회성(社會性)을 볼 때 현시(現時)까지의 한국(韓國)의 특유(特有)한 좋은 음식(飲食)이 올바르게 전해지지 않고 그대로 소멸(消滅)되는 것이 아닐까 걱정이 된다. 이 일이 기우(杞憂)에 지나지 못한 이야기면 오히려 다행(多幸)이겠으나 이 견해(見解)는 차츰 들어맞을 것이라는 생각이 든다. 가정에서는 현대(現代)로 내려오면서 전해지는 음식(飲食) 솜씨가 거의 없어지고 따라서 맛도 못보고 보지도 듣지도 못한 음식(飲食)이 차차(次次) 많아질 것은 사실(事實)이다. 특(特)히 여성교육(女性教育)이 점차(漸次) 남녀(男女) 공학(共學)의 길로 나아가는 고로 다만 가정과(家政科)에서만 영양(營養) 식품(食品) 조리(調理) 등의 교과과정(教科課程)을 이수(履修)하고 있다. 여기서도 식물사(食物史)는 도외시(度外視)되고 있으니 이 방면(方面)의 연구(研究)가 궤도(軌道)에 놓이기를 간절히 원(願)하는 바이다. 식물사(食物史)의 일단(一端)으로 한국에 전(傳)하여지는 식물(食物) 식품(食品) 세시(歲時)에 관(關)한 고적을 읽어 보는 일은 대단(大端)히 긴한 일이나 용이(容易)하게 좋은 자료(資料)가 눈에 띄지 않음은 안타까운 일이나 여기 가장 대표적(代表的)인 자료를 통하여 음식(飲食)의 역사(歷史)를 더듬어 보고 순수(純粹)한 고풍(古風) 음식(飲食)의 올바른 전달(傳達)과 그 보전책(保全策)을 강구(講究)해야 함을 통감(痛感)한다.

음식(飲食)에 관한 서적(書籍)을 찾아 보니 전문(專門)으로 쓴 책(冊)은 매우 드물다. 그 중에서 근세조선(近世朝鮮)에 들어와서 저술(著述)된 것을 모아서 추려보니 약십종(約十種)이 되는데 그 중(中)에는 저서명(著書名)과 출판년도(出版年度)가 분명(分明)치 못한 것, 또는 저술(著述)된 것이 아니고 필사(筆寫)한 것도 섞여 있으며 세시(歲時)에 관(關)한 것을 중심(中心)으로 한 것도 있다. 총괄(總括)하여 볼 때 참고물(參考物)이 부족(不足)하다. 그 이유(理由)는 여성(女性)들의 분야(分野)이던 음식부문(飲食部門)이 책(冊)으로 엮여지지 못한 이유는 말할 것도 없이 부녀자(婦女子)에게 글을 가르치지 않아서 발달(發達)을 못 하였을 것이다. 순수 음식(飲食)을 만드는 재주는 있으면서 이것을 후세(後世)로 전(傳)하는 방법(方法)은 오직 손에서 손으로 익히는 방법(方法)과 구전(口傳)으로 전하여지는 도리(道理) 밖에는 없었다. 그러나, 다행히 남아있는 책(冊)들 중에서 얻어 볼 수 있는 것을 골라서 비교(比較)해 보는 것도 의의(意義)가 있으리라 생각(生覺)하고 여기 기록(紀錄)을 해 보았다.

II 식물사(食物史)의 참고(參考)가 되는 서적(書籍)

책 명(冊名)	저 자(著者)	연대(年代)(생존시대(生存時代))
(1) 도문대작(屠門大嚼)	허균(許筠)	1569~1618
(2) 규호시의방(閩壺是議方) (음식디미방)	안동장씨부인 (安東張氏夫人)	1598~1680

① 도문대작(屠門大嚼)

저자(著者) 허균(許筠)은 남성(男性)으로 선조(宣祖)27年 갑오년(甲午年)에 등제(登第)하고 다시 30年 정유년(丁酉年)에 정시(庭試)에 장원급제(壯元及第)하였다. 그 후 1615

년까지 견명사(遣明使)서 세 번이나 다녀오고 도 수(數) 천권(天券)의 책(冊)을 구입해 드려온 사람이다. 문학적(文學的) 활동(活動)도 많았고 여러가지 기행(奇行)을 한 인물(人物)이라고 전(傳)해지고 있다. 1618년에 모란(謨亂)의 혐의를 받고 피주(被誅)되었다. 그가 저술한 『한소복부고(悍所覆瓿藁)』는 43券 12冊에 달하는 것이나 그 중에 『도문대작(屠門大嚼)』이 끼어 있어 명저(名著)로 이름이 높다.

◎ 내 용(內 容)

사방(四方)의 진미(珍味)와 팔도(八道)의 명물(名物) 그리고 산진해조(山珍海錯)의 소과(蔬果) 조수(鳥獸) 등을 들어 품평(品評)하였다. 이와 같은 참고서적(參考書籍)이 성균관대학교(成均館大學校) 대동문화연구원(大東文化研究院)에서 영인(影印)되어 나옴을 보고 무한(無限)한 기쁨을 가진 사람의 하나이다.

그 내용(內容)을 알기 쉽게 도면(圖面)으로 나타내서 현세(現世)와 비교(比較)하여 보니 매우 자미(滋味)있는 자료(資料)가 되었다. 그간 四百年의 세월(歲月)동안에 생산물(生産物)의 분포도(分布圖)가 매우 바뀌고 있는 것을 절실(切實)히 느끼며 또 없어진 산물(産物)이 많음을 알 수 있었다. 물론(勿論) 교통(交通)의 발달(發達)과 산업(産業)의 발전(發展)으로 산물(産物)의 교환(交換)이 용이(容易)하게 되고 또 품종(品種)을 토지(土地)에 맞게 개량(改良)을 한 것도 있어 모든 국민(國民)들의 식생활(食生活)이 원활(圓滑)하게 되고 또 평등(平等)하게 골고루 먹고 살 수 있게 되었음은 물론(勿論)이다.

다시 생각되는 문제(問題)는 첫째 좋은 식품(食品)들이 멸종(滅種)이 되는 원인(原因)도 생각(生角)해야 할 것이고, 둘째 옛날의 음식(飲食)의 조리법(調理法)이 교통난(交通難)으로 인하여 널리 전국(全國)에 보급(普及)되지 못하고 지방색(地方色)이 농후(濃厚)하게 전(傳)해진다는 사실(事實)도 생각할 수 있다. 셋째는 식품(食品)의 분포(分布)에 따라서 여기 따르는 음식(飲食)만드는 법(法)이 지방(地方)마다 전해 내려와야 할 것이고 또 자료(資料)로서 음식(飲食)만드는 책(冊)이 남아 있어야 할 것이다. 또 이와같은 자료(資料)와 그 음식(飲食)의 비법(秘法)을 손에 익히고 있는 사람들이 지방(地方)마다 있어야 한다고 생각(生角)하게 되었다. 그러나, 지방(地方)에 연구차(研究次) 나갔으나 실정(實情)은 자료법(資料法)은 도저히 전달(傳達)을 받고 보존(保存)하기는 기대하기 어려운 듯하다. 재차(再次) 이 방면(方面)에 대(對)한 연구(研究)는 의의(意義)가 있고, 수(數) 천년(千年)의 문화사(文化史)를 뒷받침하는 중대(重大)한 일이라고 생각된다.

이 책(冊)은 남성(男性)이 지은 책(冊)이므로 널리 견문(見聞)을 넓힌 사람으로서 식품(食品)에 대한 참고자료(參考資料)로서 매우 훌륭하지만 손수 만드는 사람이 아니므로 먹기까지의 과정(課程)은 전연(全然) 알 수 없다. 그러나 다행(多幸)히 다음에 소개(紹介)하는 여성(女性)이 쓴 책(冊)에서는 이 면(面)을 아주 똑똑히 연구(研究)할 수가 있어 기쁨을 금(禁)할 수 없었다.

② 규호시의방(閩壺是議方)

【출처지(出處地)】 경북 영양군 석보면 원리동(慶北 英陽郡 石保面 院里洞) 재녕(載寧)이씨종가(李氏宗家)의 소장본(所藏本)이다.

【연 대(年 代)】 선조(宣祖) 31년에서(1598生) 숙종(肅宗) 6년(1680年)까지 생존(生存)한 부인(婦人)의 만년(晩年)의 작품(作品)이다.

【작 자(作 者)】 영남(嶺南)의 거유(鉅儒)이신 재녕이씨(載寧李氏) 문중종가(門中宗家)의 호주(戶主) 이돈씨(李燾氏)의 13대조(代朝) 석계(石階) 이시명(李時明) 할아버

지의 재취(再娶)인 안동(安東) 장씨부인(張氏夫人)이며, 효종조유명(孝宗朝有名)한 학자(學者)이던 존재(存在)와 갈암(葛庵)의 생모(生母)가 되는 분이다.

【체재(體裁)】 원본(原本)은 일본(日本)에 체재(體裁)중이신 전경북대(前慶北大) 김사엽교수(金思燁教授)가 보관중(保管中)이라 하여 원본(原本)은 볼 수 없어 그 교수(教授)가 경북대(慶北大)에서 발간(發刊)한 논문집(論文集)에 실린 자료(資料)을 중심(中心)으로 연구(研究) 대상(對象)으로 하는 수 밖에는 없었다. 그 책(冊)을 좋은 조선(朝鮮) 종이를 접은 사육배판(四六培版)의 크기로 표지(表紙)에 『규호시의방(閨壺是議方)』이라 제목(題目)이 쓰여있다. 물론(勿論) 내용(內容)도 한글로 모필(毛筆)로써 궁체(宮體)로 쓰고 앞 표지(表紙)안 쪽에 「삼일입주하(三日入廚下) 세수작갱탕(洗手作羹湯) 미암고식성(未諳姑食性) 선견소부상(先遣少婦嘗)」의 시(時)가 있고 뒷 표지(表紙)안 쪽에 필자(筆者)의 후기(後記) 「이 책을 이리 눈이 어두은디 간신히 써시니 이 뜻 잘 아라 이 대로 시행하고 딸자식은 각각 벗겨 가오되 이 책 가져갈 생각을 안생심 말며 부디 상처 말게 산쇼하야 수이 떠러 버리디 말라」 이와 같이 노인(老人)이 아슬하에 여러 자녀(子女)를 위(爲)하여 정성껏 쓴 책(冊)이다.

● 내 용(內 容)

여기서는 반상(飯床)이나 큰상 면상 교자상 등의 형식(型式)은 하나도 제시하지 않았으며, 각종(各種)의 식품(食品)을 망라하여 갖가지 조리법(調理法)으로 만든 음식(飮食)과 식품(食品)의 보존법(保存法)이 많이 나와 있다. 현대(現代)와 같이 식품공업(食品工業)이 발달(發達)하여 편하게 살고 있는 우리가 보 때 그 옛날에 저장하느라고 애쓰고 연구한 모습을 역력(歷歷)히 볼 수 있다. 지금은 과학적(科學的)인 것을 몹시도 숭상(崇尙)하지만 옛날이라고 과학적(科學的)인 방법(方法)이 없었던 것이 아니고 다만 과학적(科學的)인 해설(解說)을 붙이지 못했을 뿐이다.

이 글은 옛 글이고 경상도(慶尙道) 방언(方言)이 많이 섞여 있어 이해(理解)하기 어려운 점(點)이 허다(許多)하였지만 노력(努力)하여 충실(充實)하게 현대문(現代文)으로 고쳐 보았다. 예를 들면,

● 고리 마리고 오래 두는 법

「말리는 고기를 뼈를 발라 버리고 많이 씻어 내장과 피 없이 잘라, 편을 만들어 두 널판가운데 넣어 지질러 물끼 없거든 소금 썰어 다시 지질렀다가 벌에 말리되 반만 마르면 다시 두 널판사이에 끼워 밝아 편게 하여 많이 말리고, 벌이나지 않으면 실에 매어 발을 깔고 그 위에 널고 그 아래에다 불 피워 말리라. 연기를 쏘이면 벌레가 고기에 못나느니라.

석달 마른 술 재강이를 잠깐 물 뿌려 따스하게 하여 여름 날 삶은 고기를 묻어 두면 오래지나도 썩지 아니하느니라.

대개 기름진 고기를 장에 묻어 두고 쓰면 열흘이라도 맛이 변치 아니하나니 쓸 때 퇴염하여 쓰라.

고기를 많이 무르게 삶아 연속하여 잘 개어 말리어 두고 쓸 때 물에 담가 울퀴 간장 기름에 밀가루 진퉁게 하여 탕하여 쓰면 좋지만 여름에 벌레가 나기 쉬우니 독한 재에

묻어두고 쓰면 벌레가 못들어 가느리라. 많이 우려서 쓰라.」

이 법에 의하면 지금의 햄을 제조법으로 만드는 것의 원리가 이미 여기 이용되었다. 술재강이의 약한 알콜을 이용하여 묻어두고 나무재에 말린 고기를 묻어 두는 것도 다 일리가 있다.

400년 전(前)의 한국(韓國)은 아직 어두웠고 가정(家庭)의 부인(婦人)들은 많은 고생(苦生)을 하면서 살림을 했을 것이나 식품저장(食品貯藏)에 많은 힘을 썼을 것이다.

이 책(冊)을 쓴 안동(安東) 장씨부인(張氏婦人)은 허균(許筠)보다 30년 늦게 출생(出生)하였으나 72년을 생존(生存)하셨으니 21년을 같은 세대(世代)에 살았다는 결과(結果)가 된다. 그러면 도문다작(屠門大嚼)에 실린 식품(食品)과 규호시의방(閨壺是議方)에 실린 음식(飲食)에 쓰인 식품류(食品類)는 거의 같다고 보아야 하겠는데 먼저 것은 생산지도(生産地圖)를 보시면 아시지만 삼천리(三千里) 강산(江山)을 총망라하고 있고 규호시의방(閨壺是議方)은 지금의 경상북도(慶尙北道)에 자리 잡은 가정(家庭)이 배경(背景)으로 되어 있으니 범위(範圍)가 넓지 못하다.

음식법중(飲食法中) 좋은 술에 관(關)한 것이 많으나 지금은 전매법(專賣法)이 있어 사사(私事)로 술을 만들지 못하게 되어 그림의 떡과 같은 존재(存在)지만 외국(外國)의 좋은 술이 세계(世界)에 유명한 것처럼 양조장(釀造場)에서 이상(異常)한 합성주(合成酒)를 만드는 것을 그만두고 풍취(風趣)있는 특수(特殊)한 양조법(釀造法)도 해볼만도 하다.

III 400년전(年前)의 한국(韓國)의 식품(食品)과 조리법(調理法)

400년전(年前)의 한국(韓國)의 식품(食品)과 조리법(調理法)을 기반(基盤)으로 음식사(飲食史)를 더듬어 본다. 앞에 소개(紹介)된 두 가지의 책(冊)은 하나는 한문(漢文)으로 쓴 남성(男性)의 저작(著作)이요, 다른 하나는 한글의 고문(古文)으로 쓴 여성(女性)의 저작(著作)이다. 아주 각도(角度)가 다른 저자(著者)들의 글을 현대문(現代文)으로 풀어서 많은 식품(食品)을 분류(分類)하고 조리법(調理法) 및 음식명(飲食名)을 뽑아 보았다.

①, 식 품(食 品)

가, 곡 식(穀 食)

- 면(麵) — 면 식면법 난면법 차면법 별타면법
- 만두(饅頭) — 대만두(大饅頭) 소만두(小饅頭) 수교의 법 만두법
- 병탕(餅湯)
- 편 고(餠 糕) 전(煎) 기타(其他)
 배설기 인절미굽는법 애고(艾糕) 경고밀병(瓊糕密餅) 송고밀병(松膏密餅) 설병(舌餅)
 삼병(蔘餅) 국화병(菊花餅) 월병(月餅) 자병(煮餅) 절병(節餅) 괴엽병(槐葉餅) 송병(松餅)
 시속나병(柿栗糯餅) 석용병(石茸餅) 석이편 중편
 두견전(杜鵑煎) 이화전(梨花煎) 장미전(薔薇煎) 전화(煎花) 상화(霜花) 쌍화(雙花) 수던(水團) 빈자
- 유과(油果) — 약과(藥果) 연약과법 잡과편 만두과(饅頭果) 대계(大桂) 중박계(中朴

桂) 빙사과 강정법 박산 우수(又手) 홍산자(紅散子) 백산자(白散子) 봉접과(蜂蝶果)
조과(瓜果) 빙과(氷果)

○ 다식(茶食) — 속다식(俵茶食) 다식(茶食)

나, 수육(獸肉) 조육(鳥肉) 란(卵) 기타(其他)

○ 황육(쇠고기) — 쇠고기 삶는 법, 고기 말리는 법, 질긴 고기 삶는 법, 고기 말리고
오래 두는 법

○ 우족 — 족탕

○ 양(羊) — 양숙, 양숙편, 양볶는 법

○ 제육 — 야제육(야(野)), 가제육(가(家))

○ 표태(豹胎)

○ 웅장(熊掌)

○ 녹설(鹿舌), 녹미(鹿尾)

○ 구(拘) — 개장 고는 법, 누른 개 삶는 법, 개장 개장짐, 개장국 느람이, 개장고지느
람이

○ 계 — 석류탕, 국에 타는 것, 닭 굽는 법, 별미(족편과 비슷함)

○ 참새

○ 아(鵝)(거위)

○ 꿩 — 생치침채법, 생치간지히, 고치생치지하(생치)

○ 계란 — 계란탕법, 난탕법

다, 어류(魚類) — 해산물(海產物)

○ 청어(靑魚) — 청어염혀법

○ 대구어(大口魚) — 대구(大口)

○ 붕어 — 붕어찜

○ 연어 — 연어 연어난

○ 병어(瓶魚) 즉어(鰓魚) 위어(葦魚) 백어(白魚) 황석어(黃石魚) 늘어(訥魚) 은구어(銀
口魚) 여항어(餘項魚) 금린어(錦鱗魚) 켈어(鰓魚) 방어(魴魚) 진어(眞魚) 송어(松魚)
황어(黃魚) 접어(鰈魚) 광어(廣魚) 팔대어(八帶魚) 정어(丁魚) 은어(銀魚) 고도어(古
刀魚) 석수어(石首魚) 민어(民魚) 소어(蘇魚)

○ 굴 — 석화(石花) 운화(輪花)

○ 게 — 동접(冬鰈) 게젓, 약게젓

○ 해삼 — 해삼 해삼 다루는 법

○ 새우 — 대하(大蝦) 자하(紫蝦) 도하(跳蝦)

○ 어(魚) — 어전(魚煎) 어만두(魚饅頭)

○ 기타(其他) — 낙체(絡締)해양(海臙)

○ 전복 — 생포 간수하는 법, 화복(花腹) 대복어(大腹魚) 전복

○ 조개 — 대합 모시조개 가막조개 강요주자합(江瑤住紫蛤) 홍합(紅蛤) 죽합(竹蛤) 소
라(小羅) 재곡(齋穀)

라, 채류(菜類) — 개(芥) 산개저(山芥菹) 산갓김치, 연근채(蓮根菜), 잡채, 마늘 담그는

법, 고사리 담그는 법, 비시나물 쓰는 법, 켈미(蕨薇), 석순(石蓴), 황화채(黃花菜), 죽순채(竹筍菜), 산개저(山芥菹). 죽탕, 순탕, 방풍죽(防風粥), 두을죽(豆乙粥), 가지찜, 가지느리미, 가지, 간수하는 법, 외찜, 강(薑), 건강법(乾薑法), 섭산삼법, 동조(冬瓜), 동화적, 동화선, 동화포채, 동화느리미, 동화담그는 법 요(寥) 해(薺) 근(芹) 초시(椒豉) 삼포(參脯) 우(芋) 총산(葱蒜) 규송(葵崧) 나복(蘿蔔) 숙저(蓴菹)

마, 해초류(海草類) — 곶(藺) 조곶(早藺) 곤포(昆布) 홍채(紅菜) 황각(黃角) 청각(靑角) 세모(細毛)(우무가사리) 해의(海衣) 감태(甘苔)

바, 과(果) — 수박 및 동화 간수하는 법 외화채 양두편 복성 간수하는 법
천사리(天賜梨) 현리(鉉梨) 홍리(紅梨) 대숙리(大熟梨) 조홍시(早紅柿) 각시(各柿) 오시(烏柿) 죽실(竹實) 울(栗) 금귤(金橘) 감귤(甘橘) 청귤(靑橘) 유감(柚柑) 감자(柑子) 승도(僧桃) 반도(盤桃) 황도(黃桃) 자도(紫桃) 앵도(櫻桃) 녹리(綠李) 서고(西瓜) 첩조(楸瓜) 목고(木苺) 당행(唐杏) 포도(蒲桃) 달복군(澁覆盆) 대조(大棗)

사, 주(酒) — 주국방문 순탕줍버 삼해주(三亥酒)(四種) 삼오주(三午酒)(二種) 이화주(梨花酒) 누룩법 이화주(梨花酒)(四種) 점강청주 감향주 송화주(松火酒) 죽엽주(竹葉酒) 유하주(流霞酒) 향온주(香醞酒) 하절삼일주(夏節三日酒) 사시주(四時酒) 소곡주 일일주(一日酒) 백화주(百花酒) 동양주 질주 벽향주(碧香酒) 남성주 녹파주 칠일주(七日酒) 두강추 별주 행화춘주(杏花春酒) 하절주(夏節酒) 시급주 과하주(過夏酒) 점주 겸강주 하양주 부의주 약산주 황금주(黃金酒) 칠일주(七日酒) 오가피주(五加皮酒) 소주(燒酒)(二種) 차주법 밀소주 참살소주 태상주(太常酒)

아, 식초 — 초법, 초 담그는법, 매자초

자, 차(茶) — 작설차(雀舌茶)

차, 유(油)



이조중엽(李朝中葉)의 중요식품(重要食品) 생산분포도(生産分布圖)

② 특수(特殊)한 조리법(調理法)

● 면 류(麵類)

가, 식면법

이름도 특별(特別)하고 또 그 조리법(調理法)이 특이(特異)하다. 이것을 다음에 옮겨 본다,

【조리법(調理法)】

2, 3월에 녹두(綠豆)를 갈되 온난과 누가 없이 갈아 여울의 정화수(井華水)를 길어다 담그되 이 담근 것을 덮으면 녹두가 쉬니 물에 잘 잠기게 담그어 이튿날 새벽 우물에서 씻어 급(急)히 갈아 햇볕이 비치지 않는 곳에 더웁지 않을 때 무명 주머니에 으깨듯 거려내어 찬물을 많이 부어 가장 눅게하여 관질 그릇(오지 그릇)에 앉혀서 이튿날 아침에 옷물은 퍼 버티고 흰가루가 가라 앉은 위에 종이를 깔고 그 위에 재를 깔아 그 물이 다 재에 배거든 재를 걷어내고 숟가락으로 긁어 채반에 식지(食紙)를 깔고 넣어 티가 들지 않게 말리어 넣어두고 쉬면 반죽하여 쓸 때 진가루(밀가루)를 가장 깨끗이 하여

김체에 쳐서 녹두(綠豆)를 두되 같이 반죽하려하면 밀가루 칠합(七合)을 물에 의이같이 깨끗이 죽(粥)을 쑤어 그 죽에 녹두가루를 부드럽게 많이 주물러 반죽하여 더운 것을 면본(국수틀)에 눌러 찬물에 건지어 씻어 어름물에 담가두고 쓰면 손님 예닐곱이나 겪으리라. 여름 음식(飮食)은 오미자차(五味子茶)에 꿀을 타서 말면 좋고 간장 국에 말아 옷꾸미를 하여도 좋으니라.

죽 쑤는 밀가루는 상화(霜花)하는 깨끗한 가루로 쑤어라.

소(素) 아니면 생치(生雉)를 가늘게 대쳐 볶아 넣어라. 맑은 장국에 하면 꾸미를 하고 오미자(五味子)국에는 꾸미를아니 하느니라.

나, 탁면법(濁麵法)

녹두(綠豆)로 녹말을 만들어 깨국에 타는 법을 탁면이라 하는 것이니 특이(特異)하다.

【조리법(調理法)】

녹두(綠豆)를 맷돌에 타서 물에 담갔다가 많이 붓거든 거피(去皮)하여 다시 맷돌에 갈아 물에 걸르되 가장 가는체에 받히고 가는 모시형겉에 다시 받혀두고 부연 빛이 없이 갈아 앉거든 맑은 물을 따라버리고 부연물은 그릇에 담아 다시 가라앉거든 또 윗물을 따르고 가라앉은 가루를 식지(食紙)에 얹게 널어 마르거든 다시 짚어 쳐서 가루로 두고 쓸적마다 가루(양금)한 흡이면 물에 되지 아니하게 타서 흑양푼 한기에 한술씩 담아 술에 더운 물에 띄워 골고루 두르고 잠깐 익으면 찬물에 담갔다가 썰 뒤 편편히 지어 썰라.

오미자차(五味子茶)에 어름 돌려 쓰라. 오미자(五味子)가 없거든 참깨를 볶아 짚어 거러 그 국에 말면 토장국이라 하느니라.

녹두(綠豆) 한말에 양금 서되나 나니라.

다. 식면법 맛칠방문

가장 정한 토장가루(녹말)를 잠깐 물을 뿜어 두었다가 덩이가 지거든 모시나 총체에 받혀 쟁반에 담고 그 가루를 덜어 풀 수되 넓은 술에 물을 아주 많이 끓이고 굽 없는 놋 그릇에 망울없이 훌훌하게 타 그릇째 끓는 물에 띄워 몹씨 바브게 저어 고루 익혀 풀빛이 노랗게 될까 말까해서 손가락으로 들먹이면 의이 같거든 그 풀을 가루를 놓아 차대어 너무 질면 되지 아니하느니 가장 조금씩 떠 놓으며 손으로 한참 치면 가루가 저절로 녹어 더 치켜들면 실같이 느른하여 끓기지 않게 되면 물끓이고 박의 구멍을 뚫어서 그 친 것을 춤쳐 담아 아주 놓이 들어 박을 두드리고 밧에서 저어 다 흐른 후에 건저내면 모시실 같으니라.

풀이 되거나 박죽할 때 너무 질거나 하여도 되지 아니하느니라.

이것은 마치 당면이라는 것과 흡사하지만 녹무녹말을 쓰고 또 그 국수로 만드는 요령이 다른 점(點)이 있어 자미(滋味)있는 조리법(調理法)이다.

【편】

가, 상화법(霜花法)

지금의 이스트로 부풀게 만드는 밀가루 빵과 같은 것이니 옛날의 이러한 조리법(調理法)이 있었다는 것은 매우 재미있는 일이다.

【조리법(調理法)】

잘 여문 밀을 보리를 대끼듯이 쥘어 가불려 버릴고 들 없이 일어 씻어서깨끗한 멍사에 넣어 아주 말리지 말고 알맞게 말리어 두 번 다시 쥘어 열개미로 걸가루를 다 쳐 버리고 세 번째부터 좋은 가루를 가는체에 치고 가는 모시에 다시 쳐두고 그 기울을 가루끼없이 쳐 버리고 깨끗한 쌀 한 줌만 물을 많이 부어 난없이 끓여 그 기울 서 되만 그릇에 담고 그 죽 끓는 것을 퍼 부우며 막대로 저어 건 콩죽 같이 쭈어 차게 채워두고 깨끗이 디딘 누룩을 칼로 깎아 다섯 홉만 물에 담가 누룩물이 우러나면 그 물을 따라버리고 가장 좋은 술 한술만 그 기울죽이 식으면 한데 섞어넣어 불한불열(不寒不熱)한 곳에 놓아 두었다가 이튿날 또 그 기울을 맹물에 먼저 같이 죽을 쭈어 덮어 사흘을 두고 새벽에 그 술을 받쳐 맛을 쓰지 않게 늦추어 가는 세대(細袋)에 다시 받쳐 느긋이 말아 빗으며 (밀가루를 반죽한다는 뜻) 형겅에 분가루를 깔고 놓아 두면 먼저 빗은 것이 잠깐 부푸는 듯하거든 얹혀 띄우면 맞느이다.

죽 속에 기울을 넣으면 빛이 누우릴 것이므로 그릇에(기울을)담고 죽을 퍼붓느니라.

소는 외나 박이나 화채처럼 썰고 무는 삶고 석용(石茸)나 표고나 참버섯을 가늘게 찢어 단간장 기름에 볶아 백자(柏子)와 호초(胡椒)가루 양념하여 기상화(起霜花)하고 상화소는 여름에 바쁘면 거피(去皮)한 팔을 쥘 열개미에 쳐 청밀(淸蜜)에 말아놓고 천천히 미리할 때는 붉은 팔을 죽주는 것같이 쥘뭇개어 숯불에 솔뚜껑을 놓아 볶아 마르거든 쥘어 체로 쳐 청밀에 눅게 말아 넣으면 여러 날이 지나도 쉬지 아니하고 거피(去皮)한 팔은 이튿날이면 소가 쉬느니라.

쥘기는 시루테를 단단히 하고 드문 드문 가장 자리당지 아니하게 얹혀 밥보자기를 깔고 시루에 맞는 소래를 덮어 김나는 데 없이 수건으로 들레를 두르고 마른 장작을 솔밑에 가득 넣어 불을 급히 때어 다 타거든 거두어 다시 태운 후 내면 잘 익어 맞고 불을 뜨게 넣으면 끈끈하고 너무 오래 쥘면 늘으니라.

나. 십 산삼법(山蔘法)

더덕을 넣고 만든 찰떡의 한가지니 마치 주약과 흡사한 조법이다.

【조리법(調理法)】

더덕을 생(生)으로 껍질을 벗기고 깨어(두들겨)물에 담가 쓴 맛이 없이 우러나거든 안반에 놓고 가만가만 날없이 두들겨 수건의 물을 짜 버리고 참쌀가루에 두치고 한데 엉기거든 기름을 끓여 그 속에 넣고 지져 청밀(淸蜜)에 재여 쓰라.

다. 앵도편법

이것은 쥘을 만드는 방법이며 색다른 조리(調理)법이다. 꿀을 설탕처럼 쓰는 것이다.

【조리법(調理法)】

반숙(半熟)한 앵도를 씨를 발라 잠깐 데쳐 체에 걸리 꿀을 넣고 조려 한데 교합하여 엉기거든 베어 쓰느니라.

● 탕(湯)

특수(特殊)한 재료(材料)를 쓴 것이니 기록한다.

가, 별탕(鰾蕩) — 자라갱

말 발만한 연한 자라를 먼저 머리를 베어 피를 내고 끓는 물로 끓으며 하얗게 씻어 다시 파와 전국장에 물부어 달여 익거든 그제야 찜어 오미(五味)를 갖추어 생강(生薑), 천초, 호초(胡椒), 염초장을 한데 가늘게 갈아 한시만하여 맛이 들면 맑은 즙에 달여 연하거든 먹어라.

또 자라를 잡아 산채로 끓는 술에 넣어 익으면 꺼내서 아주 깨끗이 씻은 다음 찢어서 간장 기름에 물부어 끓여 생강(生薑)이나 건강(乾薑)이나 호초(胡椒) 천초 초 파를 양념하여 먹어라.

나, 쇠고기 삶는 법

센 불로 달여 한번 솟구쳐 끓거든 나무조금 넣어 만화(慢火)로 달이고 뚜껑을 덮지 말라. 만일 그릇 덮으면 죽이 있느니라.

늪어서 질긴 고기면 가루로 만든 (작말(作沫)한)

살구씨(행인(杏仁))와 가락나무의 잎사귀 한줌을 한데 넣어 삶으면 쉬 무르고 연(軟)하니라.

다. 양숙편(胖熟片)

양숙은 하기 어려운 조리법(調理法)인데 여기 좋은 조리법(調理法)이 나왔다.

【조리법(調理法)】

양(胖)을 거피(去皮)하되 물을 구비지게 많이 끓여 푸고 양을 거기에 넣어 골고루 잠깐 뒤집어 튀기어 낸 다음 카로 껍질을 긁고 회여지거던 참기름 전간장에 호초(胡椒) 천초 교합하여 단지에 넣고 혹(或) 가마솔이거나 큰 솔이거나 짐작하여 물을 붓고 그 단지를 입을 싸서 그물에 띄어 삶는데 나자리나 많이 쌓아 잘 무르거든 꼬 내어 썰어 즙국에 한소끔 끓여 그릇에 푼 후에 혹 생강(生薑) 호초(胡椒)가루와 황백계란(黃白鷄卵) 붙인 것을 동굴 동굴 썰어 그 고물로 하라. 즙은 배가지탕이 한가지로 할 것이오, 고물이란 말은 각색(各色)탕 위에 넣는 교태다.

양 껍질을 벗겨 가장 무르게 삶아 실실히 찢어 즙하고 양념하여 탕하여도 좋으니 잘 하면 쇠양이줄 무르니라.

라, 개 장

보신탕(補身湯)이라는 것인데 개고리로 만드는 조리법(調理法)이 많은 것으로 보아 옛날에는 개고기를 매우 좋아했고 가정(家庭)에서도 능(能)히 조리(調理)를 했던 것 같다. 여기 나오는 조리법(調理法)은 개장, 개장고기 느람이, 개장국 느람이, 개장찜, 누른 개 삶는 법, 개장 고는 법 등이 있다.

【조리법(調理法)】

개장찜

가리와 부와와 간을 슬적 삶아내고 참깨를 볶아 찜어 진간장에 교합하여 흑(或) 시루에나 항에나 넣어 난만하게 찜되 항에 넣어 부으리를 막대로 종종 막고 술에 물붓고 항을 꺼꾸러 얹어 두 사이를 김 나지않게 바르고 가장 오래 찜되 항 위가 가장 덥도록 찜내어 초삭 썰고 가리는 찢어 먹으라. 황백견(黃白犬)이 가장 좋으니라.

※특수재료(特殊材料)

지금은 얻어 볼 수도 없고 먹어 보지도 못할 음식(飮食) 몇 가지를 추려 보았다.

가, 웅장(熊掌)

돌회(석회(石灰))를 넣어 끓는 물에 털을 튀겨 없이하고 깨끗이 씻어 간을 쳐 하루밤 재어 가장 나솨게 끓여 불을 바만 치우고 만화(燬火)로 무르도록 고아 쓰라. 이것이 다 힘줄이니 여니 고기같이 한면 무르기 쉽지 아니하니라.

웅장을 쇠족 그을리 듯이 불을 많이 때고 그을리면 털이 다 타고 바다가죽이 들 뜨거든 벗겨 버리고 깨끗이 씻어 무르게 고아 빠져도 쓰고 발가락 사이를 칼로 찢겨 간장 기름을 발라 구우면 좋으니라.

나, 참새

참새구이도 정말로 먹어 보기는 어려운 듯하나 옛날 참새요리를 하나 소개해 보려고 한다.

【조리법(調理法)】

참새를 정하게 털을 뜯어 눈과 주둥이와 발과 창자를 다 내버리고 칼등으로 두드려 편편하게 하고 두꺼운 종이로 검은 피를 짜버리고 술로 깨끗이 씻어 말리는데 새 한근에 볶은 소금과 익은 기름 각각(各各) 한량과 좋은 술한잔으로 버무려 두 마리씩 서로 거꾸로 되게 합하여 그 속에 천초 다석과 파 들씩 넣어 싸서 매어 두었다가 마르거든 쓰라

다, 동화(冬瓜)

동과(冬瓜)라고 하면 요즘 일반가정(一般家庭)에서는 잘 쓰지 않고 있으나 옛날에는 여러 가지 조리법(調理法)이 있어 신기한 것이 많다.

【조리법(調理法)】

동화느라미

흰 동화를 넓은 배나무 만큼 얇게 저며 간을 쳐 두고 화채무우를 삶아 석용(石茸), 표고, 진이를 잘게 다져서 호초(胡椒)가루 양념하여 그 동화 절인 뒤에 싸꺾여 대접에 담아 중탕(中湯)에 익게 쪄 간장국에 기름 밀가루 생치국을 맛 있게 하여 간장국에 기름 밀가루 생치국을 맛있게 하여 호초(胡椒) 천초(川椒) 양념하여 뿔아 접시에 담고 그 즙(汁)을 얹어 들이라.

동화적

굵고 살찐 동화를 썰어 고기산적 껍듯이 께어 설아적 껍듯이 하여 칼로 두 쪽을 작작 어이되 종종 익혀 석쇠 놓아 만화(熨火)로 무르게 굽되 지렁 기름 발라 굽고 마늘이나 생강이나 잘게 다져 어인 사이에다 들게 넣고 초를 얹어 쓰라.

라, 별미

지금 우족(牛足)으로 만드는 족편 같으나 재료(材料)와 조리법(調理法)이 특수(特殊)하다.

【조리법(調理法)】

】

암탉 두 마리와 석용(石茸), 마흔 대구(大口) 세 마리를 머리, 뼈 진이 한데 넣어 맹물에 고으다가 전간장 한 되, 참그름 한 되, 생강, 호초(胡椒), 천초(川椒), 경합하여 싱겁게 타고, 다시 고오기를 빼가 녹도록 고아 향담이 맞고 다 풀어 지거든 녹으며 되기를 묵하듯 늦그릇에 퍼 식간장에 먹느니라. 물이 없어져 가면 더 부어 극히 많이 고아야 뼈 남은 것은 주어 버리고 쓰되 기름 한 되는 너무 많으니 짐작하여 넣어 하라.

심채법(沈菜法)

특수(特殊)한 재료(材料)로 만든 심채(沈菜)(김치)를 추려 보았다.

생치심채법(生雉沈菜法)

외 간 든 것을 껍질 벗겨 속을 도려버리고 가늘게 한 치 길이만큼 도둑도둑하게 썰어 물 우리에 두고 생치(生雉)를 삶아 그 외지같이 썰어 따뜻한 물에 소금을 알맞게 넣어 나박 침채 같이 담아 사겨 써라.

산갓침채개(山芥沈菜)

산갓을 다듬어 찬물에 씻고 더운물에 행겨 효근단지에 놓고 물을 따듯하게 데워 붓고 구들이 가장 덥거든 의복으로 싸 익히고 덥지 아니하거든 솥에 중탕(中湯)하여 익히라. 너무 더워 산 것이 데워도 나쁘고 덜 데워 익지 아니 하여도 나쁘니라. 찬 물에만 씻고 더운물에 아니 행구면 맛이 쓰니라.

이상으로 글을 그쳤음으로 다음 김치담는법(法)은 분명(分明)하지 못하다.

1965年 한 여름에 경상북도(慶尙北道) 봉화(奉花)에 내려가 권씨(權氏)댁(宅)을 찾아서 음식(飲食)을 연구(研究)하였을 때 마침 시기가 지나서 산갓을 실지(實地)만져 보지는 못하였으나 전(傳)하여 들은 것을 적어 보겠다.

산 갓은 소백산(小白山) 태백산(太白山)에 나는 나물이며 음력 2월에 나는 것이다. 잎이 팔알만큼 다락다락 붙어 있어 비듬과 비슷하다. 이것을 난도(亂刀)하여 끓는 물에 담가서 1時間이 지나면 빛이 담홍색(淡紅色)이 된다. 썬 것이 한오큼이면 물 오(五)홉을 넣어 꿀을 타서 마신다. 향기(香氣)롭고 맛이 맑고 상쾌(爽快)하다. 一年草인데 눈 속에서 돌아 나는 귀(貴)한 나물이라고 한다.

IV결 론(結 論)

이상과 같이 조사(調査)한 것으로 보아 우선 우리의 식물사(食物史)는 이조(李朝) 중엽(中葉)에 시작(始作)하여 아래 위로 차츰 더듬어야 하겠다는 생각을 가지게 되었다.

첫째로 식품의 생산지(生産地)를 중심(中心)으로 각(各) 지방(地方)의 실정(實情)을 연구(研究)하는 일, 둘째는 지방색(地方色)이 농후(濃厚)한 음식(飲食) 솜씨를 빨리 습득(習得)하는 일이라고 생각한다.

여기 실린 음식(飲食)에서 볼 때 식품(食品)의 종류(種類)는 앞에 기록한 것과 지도(地圖)를 참고(參考)하시면 하고 제시(提示)하였다. 조리법(調理法)에 있어서는 지금 우리가 알고 있는 조리법(調理法) 보다는 훨씬 범위(範圍)가 넓고, 또한 자세하게 또 문학적(文學的)으로 쓰여 있어 매우 흥미(興味)를 가지게 된다. 고문(古文) 그대로 해득(解得)하기는 아주 어려워서 현대문(現代文)으로 고치고 보니 말이 너무 생략(省略)된 것, 또 겹쳐진 부분(部分)도 있으나 참으로 가치(價値)가 있는 책(冊)으로 찬사(讚辭)를 아끼지 않겠다. 음식부문(飲食部門)은 단지 연구(研究)로 그치지 않고 우리 생활(生活)과 직결시켜 만드려야 하겠다.

식품중(食品中)에서 주로 쓰이는 것은 앞에 기록하였고, 조미료(調味料)로서 나타나는 것을 추려 본다면 지령(간장) 청장, 전지령, 단지령, 소금 건장(된장) 파, 마늘, 생강, 건장(乾薑), 미나리, 부추, 자초, 천초, 참깨, 참기름, 청밀(백정)

겨자, 후추(호초), 녀고, 누룩, 초, 백자(갓), 오미자(五味子), 진가루(밀가루), 상화가루(밀가루) 녹말, 식면가루(녹말), 토장가루(녹말), 메밀가루, 면가루(모밀가루), 표고, 석이, 송이, 진이

여기 현재(現在)의 조미료(調味料)로 쓰이는 것 중(中)에서 빠진 것은

깨소금, 고춧가루, 고추장, 설탕인데 설탕은 물론(勿論) 없었겠지만 깨소금과 고추, 고춧가루 고추장이 과연 없었던가, 그렇지 않으면 이 음식책에서만 빠진 것인지 도문대작(屠門大嚼)에도 고추의 산지(產地)라는 것은 빠져 있으니 의심(疑心)이 나는 점(點)이다.

조리법(調理法)에 있어서는 불을 팔게 또는 만화(慢火)로 쓰도록 하는 구절(句節)이 많고 또 줍이라는 말 생치즙(쟁국물) 진가루즙(밀가루풀) 녹말즙 등을 찜 또는 탕에 쓰

는 일이 매우 많다. 이와같은 방법(方法)은 중국식(中國式) 조리(調理)에서 많이 쓴다. 경상도(慶尙道)에 재료(材料)를 얻으러 다니다 보니 콩가루를 볶은 콩가루를 많이 섞어서 쓰는 것을 보니 매우 이상적(理想的)인 식품 이념(理念)이라고 생각하였다.

400年동안 조금도 변(變)함 없이 전(傳)하여 내려 오는 음식들을 보면 신기(神奇)롭기도 하고 없어진 음식(飮食)들은 식품관계(食品關係)뿐 아니라 그대로 소멸(消滅)되어 가는 것도 있으니 아쉽기 한(限)이 없다.

모든 것을 종합(綜合)하여 생각할 때 다시 예 음식을 재연(再演)하여 그 맛과 가치(價値)를 따져서 우리의 음식생활을 한국(韓國)의 고유한 훌륭한 것으로 밀고 나가고자 크게 희망(希望)을 가져보는 것이다.

(필자(筆者) · 명지대학(明知大學) 교수(教授))

국 보(國寶)

옛날의 건축물(建築物)이나 미술(美術)·공예품(工藝品) 등에서 남아 있는 중요(重要)한 문화재(文化財)는 법령(法令)에 의(依)하여 국보(國寶)로 지정(指定)하여 국가(國家)의 보호(保護)를 받고 있다.

국보지정(國寶指定)에 있어서는 그것이 지니는 역사적(歷史的) 또는 미술적(美術的) 가치(價値)에 판정(判定)의 근본기준(根本基準)을 두며 좀 더 구체적(具體的)으로 말하면 건조물(建造物), 전적(典籍), 서적(書籍), 문서(文書), 회화(繪畫), 조각(彫刻), 공예품(工藝品) 기타(其他)로서

① 제작년대(製作年代)가 오래되고 그 시대(時代)의 표준(標準)이 될 수 있는 것.

② 제작기술(製作技術)이 우수(優秀)하여 그 유례(類例)가 깊은 것

③ 저명(著名)한 인물(人物)이 제작(製作)하였거나 또는 그 유서(由緒)가 깊은 것.

④ 기타(其他) 특(特)히 역사(歷史)를 알아보는 데 필요(必要)한 것 등(等)이 지정(指定)의 대상(對象)이 된다.

그러나, 국보(國寶)로서의 가치(價値)가 있더라도 보존(保存)에 곤란(困難)을 느끼지 아니하는 것 예(例)를 들면 국가기관(國家機關)인 박물관(博物館)에 보관(保管)된 것 등은 국보(國寶)로 지정(指定)하지 아니하는 경우(境遇)가 많다.

특(特)히 목조건물(木彫建物)의 경우(境遇)에 있어서는 역대(歷代)의 변란(變亂)으로 말미암아 소실(小失)되고 비교적(比較的) 근대(近代)에 이르러 중수(重修)되어 그 연대(年代)가 얇은 까닭에 국보(國寶)로 지정(指定)되지 아니한 것이 상당수(相當數)에 달한다.

이런것들은 비록 국보지정(國寶指定)에서 누락(漏落)되어 있더라도 그 가치(價値)로 보아 국보(國寶)에 준(準)하는 취급(取扱)을 받고 있으며, 실지(實地)로 1957년부터 해외(海外)에 전시(展示)한 것 중에는 지정(指定)되지 아니한 국립박물관(國立博物館) 소장품(所藏品)이 대부분(大部分)을 차지하고 있다.

국보(國寶)에 관(關)한 사무(事務)는 행정적(行政的)으로는 문교부(文教部)의 소관(所管)에 속(屬)하며 비록 개인소유(個人所有)의 국보(國寶)라 할지라도 그 보관자(保管者)의 지시(指示)에 따라 관리(管理) 보존(保存)할 의무(義務)가 있다.

현재(現在) 국보(國寶)로 지정(指定)된 것 중에는 석탑(石塔), 석등(石燈), 부도(浮屠), 당간지주(幢竿支柱), 석비(石碑) 등의 석조건물(石造建物)이 과반수(過半數)를 차지하고 있으며, 다음으로 불상(佛像), 기타(其他)의 금속조각(金屬彫刻)품이 많고 목조건축물(木造建築物)은 비교적(比較的) 적다.