

「是議全書」의 調理學의 考察

A Study on the Book 「Siuejunsuh」

한양대학교 사범대학 가정학과

조교수 이 효 지

College of Teacher's Hanyang University

Assistant Prof: Hyo Gee Lee

<목 차>

- | | |
|---------------|----------------|
| I. 서 론 | 4. 조리조작 |
| II. 시의전서의 해제 | 5. 맛의 표현 |
| III. 시의전서의 내용 | 6. 음식담는법과 상차림법 |
| 1. 음식의 분류와 재료 | IV. 결론 및 고찰 |
| 2. 식기및 조리용구 | V. 참고문헌 |
| 3. 제량단위 | |

<Abstract>

The Siuejunsuh is a book of Korean woman's life in the Yi-dynasty which published late in 18 century by unknown author. I have studied the food habits of the Yi-dynasty that wrote in Siuejunsuh as following.

The staple foods are Bab (boiled cooked rice) 2, Juk(gruel) 6, Mieum (thin rice gruel) 3, Uee (liquid) 1, D'ockguk 2, Mandu3 Kinds in this book.

The side dishes are Guk(soup) 24, Jochi 7, Jungol 2, J'im 16, Sinsollo 1, Bockuem 5, Sun 6, Gui 16, Jock 10, Jon 12, Jorim 7, Namul 14, Sangchae 4, Hyae 17, Joban 2, Nooruemi 1, Sooran(poached egg) 2, Sondae 2, Jockpyun 1, Choe 1, Muchim 11, Pyunuk 2, Jockgall 6, Po 9, Ssam 4, Jup 1, Jangaji 27, Kimchi 20, and other 27 Kinds.

The desserts are D'ock 41, Jabgwa 52, Beverages 17 kinds.

The alcohol and fruite liquor are 18 kinds. The seasonings are soybean sauce, Jinjang, red peper bean paste, Zupjang, Dampukjang, Chunggukjang, honey, vinegar, mustard, Yunzup etc.

Storage foods are vegetables, fruits and beans etc.

There are 62 kinds of table ware and cooking kitchen utensils, but many of them came to usefulness. 16 kinds of measuring unit are very non-scientific because that is not by weight but by bulk or volume.

There are many food making terms which are 179 kinds of prepared cooking term, 22 kinds of cutting term and 16 kinds of boiling term.

And 20 kinds of expression of taste can be seen in this book.

Food serving methods are D'ockiserving method, fruits and dried food serving method in chanhap (food packed in a nest of boxes) Guksoo serving method, Jock serving method, fruits serving method, Seup serving method etc.

Table setting methods are 9 sets of dinner, 7 sets of dinner, 5 sets of dinner, side table setting, liquor table setting, Sinsollo table setting, food's dab table setting etc.

광범한 調理法을 비교적 잘 分類·整理하여 韓末의 傳統食品을 한눈에 볼 수 있다.

I. 서 론

옛부터 「食者萬物之始, 人之所本者也」라고 하리 만큼 인간의 역사중에서 식생활의 역사는 가장 중요하다. 그러나 우리나라의 역사연구 가운데서 식생활에 대한 연구는 극히 드물다.

식생활에 대한 연구가 뒤떨어진 것은 食經의 부족뿐만 아니라 옛학자들이 조리와 가공에 대하여 이야기하는 것을 꺼렸기 때문이라고도 할 수 있다.

옛날 가운데에 음식에 관한 언급이 극히 적었고 詩文集·紀行文·典則등에 산발적으로 조리관계 기록이 나타나 있을 뿐이다.

또 식품이름·조리·가공용어등이 시대와 지역에 따라 변하였기 때문에 명칭과 실물을 결부시키기가 매우 어렵고 조리와 가공품이나 영양상태를 말해주는 고고학적 유물마저 남아있지 않다.

필자는 옛 조리서중 「閨閣叢書의 酒食議」와 「閨壺是議」에 이어 「是議全書」를 해체하여 조리법을 재분류하고 각 그룹별로 재료를 분석하였으며 식기 및 조리용구·계량단위·조리조작법·맛의 표현등을 통계적인 방법으로 검토하여 1800년대末葉의 조리학의 정체를 밝혀 보고저한다.

II. 是議全書의 解題

是議全書는 1800년 末葉의 것으로 著者未詳으로 探求堂社長 洪錫禹의 姑母인 洪貞女史(1903~)에게 전해져 所藏되어 있다.

寫本 上·下 2篇 1冊으로서 24.7×17 cm, 77枚, 明治44년(1911)에 設立된 大邱印刷合資會社에서 印刷한 尙州郡廳의 片面野紙에 毛筆로 적은 것으로 每面 12行 行當 約27字, 큰 題目은 欄外에 漢字로 頭書하였고, 項目은 漢字와 한글을 竝記한 것이 많다. 1919년에 沈院鎭이 尙州郡守로 赴任하여 그곳의 班家에 所藏되어 있던 調理冊 하나를 빌려서 尙州郡廳의 野紙에 筆寫해 둔 것이 그의 며느리인 洪貞女史에게 전해져 所藏되어 있다.

III. 是議全書의 內容

1. 음식의 분류와 재료

시의전서에 나오는 모든 음식은 주식류·부식류·후식류·술종류·양념류·저장식품 등으로 분류했다.

① 주식류의 분류와 재료

주식류는 밥, 죽, 미음, 의이, 떡국, 만두, 면이다. 밥은 2종류에 14가지 재료, 미음은 3종류에 14가지 재료, 죽은 6종류에 8가지 재료, 의이는 1종류에 3가지 재료, 떡국은 2종류에 7가지 재료, 만두는 3종류에 26가지 재료, 면은 7종류에 30가지 재료가 이용되었으며 그 종류, 재료, 빈도는 (Table 1)과 같다.

② 부식류의 분류와 재료

부식류는 국, 조치, 전골, 찜, 신선로, 볶음, 선, 구이, 적, 전, 조림, 나물, 생채, 회, 자반, 느르미, 수란, 순대, 족편, 초, 무침, 편육, 짓갈, 포, 삼, 즈, 장아찌, 김치, 기타로 분류했다.

국은 24종류에 56가지 재료가 이용되었고, 김치는 20가지 종류에 62가지 재료가 이용되었다.

부식류의 종류, 재료, 빈도는 <Table 2>와 같다.

③ 후식류의 분류와 재료

후식류는 떡류, 잡과류, 음청류 등으로 분류했다.

떡류는 41종류에 41가지 재료, 24가지재료가 이용되었다.

후식류의 종류, 재료, 빈도는 <Table 3>과 같다.

④ 술의 종류와 재료

술은 18종류에 10가지 재료가 이용되었으며 찹쌀이 20회, 멥쌀이 18회로 찹쌀과 멥쌀이 술원료의 주재료로 이용되었음을 알 수 있다.

술의 종류, 재료, 빈도는 <Table 4>와 같다.

⑤ 양념의 종류와 재료

양념은 간장, 진장, 약고추장, 즈장, 담복장, 청

Table 1. Kinds, Material, Frequency of the Stable Food

Food Classification		Foodname Material Frequency
밥	2 Foodname	장국밥(은銘)·비빔밥
	14 Material frequency	나물, 고추가루, 고기, 계란→2회, 백미, 장국, 양산적, 후추가루, 간략, 다시마, 깨소금, 기름, 완자, 밀가루→1회
미음	3 Foodname	삼합미음(三合未飲), 장국원미(湯元味), 소주원미(燒酒元味)
	14 Material frequency	황육(정육)→2회, 해삼, 홍합, 참살, 된장, 쌀, 표고, 석이, 느타리, 파, 고추가루, 후추가루, 소주, 백청→1회
죽	6 Foodname	갯죽(栢子粥), 흑임자죽(黑荏粥), 진자죽(榛子粥), 호도죽, 팥인죽, 전복죽
	8 Material frequency	백미(쌀)→3회, 실백자, 호도, 전복, 백청, 깨, 개압, 팥인→1회
의이	1 Foodname	갈분의이(葛粉蕙以)
	3 Material frequency	율무, 갈분, 강즙→1회
떡국	2 Foodname	떡국, 낭화
	12 Material frequency	후추가루→3회, 고기장국, 고기→1회, 흰떡, 밀가루, 생치국, 약산적, 젓국, 표고, 석이, 파, 계란→1회
만두	3 Foodname	만두, 밀만두(편수), 수교의
	26 Material frequency	황육(고기), 기름, 고추가루, 초장→3회, 두부→2회, 백면가루, 두부, 생치, 제육, 미나리, 숙주, 무우나물, 배추김치, 마늘, 깨소금, 실백자, 후추가루, 밀가루, 외, 표고, 느타리, 석이, 고추, 계란, 감잎→1회
면	7 Foodname	은면, 냉면, 비빔국수, 장국냉면, 밀국수, 깨국국수, 국콩국수
	30 Material frequency	황육(고기, 양지머리)→6회, 국수, 고추가루, 소금, 계란→3회, 깨소금, 외, 석이, 호박→2회, 백면가루, 무우, 나박김치, 동침이국, 배, 배추통김치, 실백자, 숙주, 미나리, 목, 유장, 실고추, 닭, 파, 부추, 고추, 날롱가루, 깨, 밀국수, 채소, 콩→1회

Table 2. Kinds, Material, Frequency of the Sidedish

Food Classification		Foodname Material Frequency
국	24 Foodname	연포국, 쇠꼬리국, 완자탕, 계탕, 애탕, 잡탕, 고음국, 육개장, 연제국, 생선국, 쇠골국, 생치국, 송이국, 알국, 토란국, 아욱국, 취국, 양탕, 가리탕, 족탕, 탕, 모시조개탕(왜각탕), 잉어국, 청어국
	56 Material frequency	계란→20회, 내장(쇠고기, 다리뼈, 도가니, 족, 가리, 창자, 곤자손이, 쇠골, 부화, 양)→19회, 황육(정육, 사태, 훑떡이, 양지머리)→14회, 파→8회, 유장→6회, 후추, 무우, 생치, 진말(가루), 다시마→4회, 장(지뎡), 두부, 미나리, 마늘→3회, 새우젓국, 닭(연계), 전복, 해삼→2회, 우유, 꿀, 고추장, 제육, 생강, 기름, 실백자, 녹

		말, 끼, 쑥, 북어찹질, 고비, 도라지, 겨자, 송이, 잉어, 청어, 모시조개, 고추가루, 김, 토란, 외, 가지, 박, 고추장→1회
조치	7 Foodname	천엽조치, 양조치, 골조치, 생선조치, 잉어지지미, 대구, 지지미, 게알지지미
	28 Material frequency	내장(천엽, 간, 콩팥, 골, 양, 선지)→6회, 버섯(표고, 석이, 느타리), 파→4회, 황육, 기름, 지령→3회, 깨, 생선(어육)→2회, 게알, 대구, 잉어, 짓국, 생강, 계란, 후추, 초장, 두부, 채소→1회
전골	2 Food name	전골법, 두부전골
	30 Material frequency	버섯(송이, 느타리, 석이, 표고)→7회, 계란→5회, 고기(안심살, 정육), 잣가루(실백자), 파→3회, 무우, 도라지, 미나리, 실고추→2회, 연제, 생치, 제육, 죽순, 조개, 낙지, 굴, 콩나물, 숙주, 고추, 지치, 기름, 두부, 다시마, 전복→1회
찜	16 Foodname	송이찜, 죽순찜, 붕어찜(鮪魚), 계찜, 봉총찜, 돼지새끼찜, 아저(兒猪)찜, 배추라기 찜, 가리찜, 연제찜, 숙대찜, 고사리찜, 슈어찜, 쇠골찜, 감동젓(곤장이젓)찜, 마른 가오리찜
	56 Material frequency	황육(고기, 정육), 계란→10회, 파(울파)→9회, 기름장(유장)→7회, 버섯(송이, 석이, 느타리), 후추가루→6회, 표고가루(가루즙)→5회, 내장(가리, 부화, 곱창, 쇠골), 미나리, 나물, 깨소금→4회, 진말, (진가루), 죽순, 생치, 전복(생복, 숙복)→3회, 제육, 잣가루, 생강담(연제), 해삼, 무우, 기름, 배추(숙대, 쪄리), 계장→2회, 두부, 붕어, 초백반, 녹말, 돼지새끼찜, 모밀가루, 아저, 비계, 박, 오가리, 겨자, 배추라기, 다시마, 청장, 고추가루, 감동젓, 마른가오리, 고사리, 수어→1회
산선로	1 Foodname	열구자탕
	27 Material frequency	내장(양, 천엽, 부아, 곤자손, 골)→6회, 생치→3회, 제육, 황육, 계란, 나물→2회, 진제, 해삼, 전복, 무우, 도랏, 파, 표고, 대추, 미나리, 생선, 검은장, 실백, 은행, 호도, 흰떡, 국수→1회
음떡	5 Foodname	떡볶이, 장볶이, 묵볶이, 천니찬(고기볶음), 만나지법(고기볶음)
	22 Material frequency	황육(고기, 정육)→4회, 깨소금, 후추가루, 파→3회, 실백자(잣가루), 마늘, 유청, 진장, 기름→2회, 흰떡, 어란, 민어자반, 약포, 천니찬, 굴비, 고추장, 생강, 꿀, 묵, 김→1회
선	6 Foodname	배추선, 동파선, 호박선, 외선, 고추선, 가지선
	30 Material frequency	버섯(표고, 느타리, 석이)→9회, 황육(정육, 고기)→6회, 장(청장, 초장)→5회, 계란→4회, 파→3회, 실고추, 겨자, 기름, 호박, 마늘, 꿀(백청), 고추, 잣가루, 외, 배추숙대→2회, 미나리, 동아, 후추가루, 풋고추, 가루, 가지, 생강, 유장, 부추→1회
구이	16 Foodname	계구이법, 부어구이, 생선구이, 생치구이(전체수), 닭구이, 가리구이, 염통구이, 족구이, 더덕구이, 뽕어포구이, 대구구이, 너비아니, 제육구이, 약산적, 몽치구이, 춘치구이

	32 Material frequency	유장, 깨소금→5회, 파(총강), 후추, 진장(지령), 기름, 꿀, 정육→3회, 계(계장), 마늘, 고추가루, 잣가루→2회, 생강, 제란, 녹말, 밀가루, 부어, 생선, 생치, 소금, 닭, 가리, 새우젓국, 염통, 족, 더덕, 춘치, 방어포, 대구, 제육, 두부→1회
적	10 Foodname	파산적, 송이산적, 승검초산적, 염통산적, 육산적, 떡산적, 육적, 가리적, 족적, 어적
	15 Material frequency	고기(안심, 정육)→6회, 파←2회, 음파, 호박, 송이, 승검초, 염통, 잣가루, 흰떡, 깨소금, 가리, 족, 생선→1회
전	12 Foodname	계간람, 참새전유어, 어육각색간람(간간람, 육간람, 쇠물간람, 조개간람, 굴간람, 대초간람), 간람, 호박전, 해삼전, 알쌈전
	24 Material frequency	계란→7회, 가루→6회, 내장(양, 천엽, 간, 쇠팍)→5회, 황육(정육)→4회, 초장→3회, 숙주, 미나리, 두부, 소금, 계(계딱지, 계발)→2회, 참새, 생선, 깨소금, 조개, 굴, 대추, 호박, 기름, 해삼→1회
조림	7 Foodname	장조림법, 약산적조림, 생치장조림, 제육조림, 닭조림, 꿏고추조림, 천어잔생선조림
	32 Material frequency	정육(황육, 고기, 양지머리), 진장(지령)→7회, 백청(꿀), 깨소금, 기름→3회, 닭(연제), 고추가루, 마늘(마늘잎)→2회, 후추, 실백자, 약산적, 생치, 계란, 제육, 총강, 생선, 초, 고추장, 썩갓, 상치, 두부, 북어, 고추, 꿏고추, 녹말, 조개살, 멸치, 문어→1회
나물	14 Foodname	파나물, 죽순나물, 도랏나물, 고비나물, 고사리나물, 외나물, 호박나물, 두릅나물, 호박초나물, 가지나물, 박나물, 여물나물, 썩갓나물, 취나물
	31 Material frequency	기름→12회, 고추가루→11회, 진장(지령)→10회, 깨소금→10회, 초→6회, 파→4회, 고기(양지머리)→3회, 숙주, 소금, 호박→2회, 음파, 죽순, 두릅, 콩나물, 미나리, 더덕, 도랏, 고비, 고사리, 외, 유장, 새우젓, 생강, 가지, 썩갓, 박표, 고, 석이, 여물→1회
생채	4 Foodname	도랏생채, 외생채, 무우생채, 갓채
	18 Material frequency	소금, 파(총강), 마늘, 고추가루, 깨소금, 기름, 초→3회, 지령, 겨자, 꿀→2회, 도랏, 외, 무우, 배추, 갓, 실백자, 석이, 고추→1회
회	17 Foodname	육회, 잡회, 어회(魚膾), 작은생선회, 조개회, 대구회, 낙지회, 굴회, 미나리강회, 북어회, 세파강회, 두릅회, 어채, 어만두, 조개어채, 잡회, 천엽회
	50 Material frequency	해산물(전복, 생복, 해삼, 조개, 낙지, 생문어, 소라, 생굴)→9회, 내장(콩팍, 천엽, 간), 황육(고기, 돌배이, 양지머리), 생선(대구, 민어, 수어, 도미, 작은생선)→7회, 기름→6회, 녹말가루, 파(세파, 총백)→5회, 초장, 깨소금, 잣가루(백자), 윤즙, 버섯(표고, 느타리, 석이)→4회, 미나리, 고추가루, 제란, 꿀, 소금, 고추장→3회, 고추, 후추, 겨자→2회, 숙주, 국화, 잎, 외, 나물, 유장, 완자, 생강, 북어, 마늘, 초, 두릅→1회

자반	2 Foodname	콩자반, 김자반
	9 Material frequency	진장, 기름, 깨소금, 고추가루→2회, 콩, 고기, 총강, 꿀, 김→1회
느르미	1 Foodname	느르미
	12 Material frequency	버섯(느타리, 석이)→3회, 깨소금→2회, 도랏, 파, 황육, 박오가리 가루, 기름, 후추가루, 실고추, 계란→1회
수란	2 Foodname	수란, 전수란(뽕란)
	7 Material frequency	기름, 계란→2회, 고추, 청파, 소다물, 잣가루, 소금→1회
순대	2 Foodname	어교순대, 돼지순대
	14 Material frequency	숙주, 미나리, 두부→2회, 민어, 황육, 돼지창자, 무우, 배추김치, 총강, 마늘, 깨소금, 기름, 고추가루, 후추가루→1회
죽편	1 Foodname	죽편
	13 Material frequency	잣가루→3회, 생치, 고기(사태)→2회, 쇠족, 가죽, 꼬리, 실고추, 석이, 계란, 후추가루, 초장, 다리뼈→1회
초	1 Foodname	홍합초
	3 Material frequency	홍합, 황육, 잣가루→1회
무침	11 Foodname	탄평채, 조기젓무침, 난젓무침, 조개젓무침, 굴젓무침, 어리굴젓무침, 조기젓무침, 브리새우무침, 새우젓무침, 황새기젓무침, 복어무침
	24 Material frequency	고추가루→9회, 초→6회, 기름→5회, 정육(숙육, 꾸미), 깨소금→3회, 진장(지령)→2회, 목, 숙주, 미나리, 김, 복어, 꿀, 생꿀, 소금, 조기젓, 낫젓, 조개젓, 굴젓, 브리새우, 어리굴젓, 새우젓, 황새기젓→1회
편육	2 Foodname	숙육, 전복숙
	26 Material frequency	해산물(전복, 해삼, 문어, 홍합)→8회, 내장(부화, 유통, 우낭, 쇠머리, 이자)→5회, 고기(양지머리, 사태, 황육)→4회, 제육, 마늘, 잣가루→2회, 초장, 젓국, 고추가루, 파, 후추가루, 기름, 깨소금, 꿀, 지령→1회
젓갈	6 Foodname	게젓담는법, 청어젓담는법, 조기젓, 새우젓, 명란젓, 알젓
	9 Material frequency	소금→6회, 지령→2회, 다시마, 게, 잣가루, 청어, 조기, 새우, 명란→1회
포	9 Foodname	편포, 생치편포, 약포, 산포법, 장포법, 어포법, 게포, 포, 전복쌈
	21 Material frequency	기름→6회, 황육(정육), 생선(민어, 수어, 광어, 대구, 상어)→5회, 후추가루, 잣가루(실백자)→4회, 소금, 유장, 진장→3회, 깨, 깨소금→2회, 생치, 꿀, 파, 마늘, 고추가루, 꽃게, 전복→1회

쌈	4 Foodname	곰취쌈, 깨잎쌈, 상치쌈, 김쌈
	16 Material frequency	기름→5회, 깨소금, 파(세파)→4회, 고추가루, 황육→3회, 마늘→2회, 곰취, 깻잎, 김, 소금, 상치, 고추장, 생선, 쪽갓, 갓→1회
즙	1 Foodname	양즙내는 법
	6 Material frequency	양, 흰쌀, 황육, 소금, 후추, 파→1회
장아찌	27 Foodname	속대장아찌, 외장아찌, 무우날장아찌, 무우속장아찌, 생선장아찌, 더덕고추장장아찌, 송이고추장장아찌, 무우고추장장아찌, 외고추장장아찌, 가지고추장장아찌, 고추장장아찌, 생강장아찌, 두부장아찌, 전복장아찌, 문어장아찌, 관복장아찌, 숙육장아찌, 생감장아찌, 마늘종장아찌, 승점초 줄기장아찌, 미나리 장아찌, 세파장아찌, 고추 잎장아찌, 두릅장아찌, 속대장아찌, 가지짬지, 마늘장아찌
	40 Material frequency	고추장→15회, 진장(지령)→13회, 마늘, 기름, 버섯(표고, 석이 느타리, 송이)→8회, 파→7회, 깨소금→6회, 황육(정육)→5회, 무우, 생강, 고추, 고추가루→4회, 외(외지), 초→3회, 가지→2회, 실고추, 후추가루, 미나리, 세파, 배추속대, 소금, 고추잎, 두릅, 생선, 미나리, 더덕, 짬김치, 된장, 생감, 두부, 전복, 문어, 관복, 숙육, 마늘종, 승점초줄기→1회
김치	20 Foodname	어육침채(魚肉沈菜), 동침이(冬沈伊), 석박지, 동아, 석박지(多菰沈菜), 상갓침채(香芥沈菜), 배추통김치(菘沈菜), 장김치법(醬沈菜), 외김치(胡菰沈菜), 박김채, 가지김치, 얼젓국지, 젓무, 장짬지 외지담는법, 제사김치, 미나리김치, 가지김치, 속대짬지, 굴김치법 김치
	62 Material frequency	무우(무우겉질, 무우절인물)→16회, 파(총백)→14회, 고추→13회, 마늘→11회, 배추(배추속)→10회, 생강, 외→8회, 장(지령)→7회, 생복(전복, 나복), 미나리, 조기젓(조기젓국)→6회, 동아, 소금→5회, 가지, 배, 실고추→4회, 황육(차돌백이, 양지머리), 청각, 낙지→3회, 복어, 갓, 유자, 백청, 백자(실백), 굴젓(굴젓국), 버섯(표고, 석이), 소라, 생틀, 오이지, 새우젓→2회, 대구, 민어, 두골, 겹질 호박, 옥수, 건어, 어육 달인물, 석류, 준치, 반당이, 소라, 해삼, 열무, 박, 깨소금, 조개, 가지, 굴, 쪽갓, 갓, 수수잎, 녹슨동, 룻담은 수세미→1회
기타	27	두부 만드는 법, 제물묵(청포묵)법, 모밀묵법, 옛기름기르는법, 가루수비법(녹말, 송화, 갈분, 수수, 울무, 쌀), 옛고는법(옛, 수수 옛), 수어끓일때 주의점, 조기말릴때 주의점, 목은탕 삶는 법, 죽순 다루기, 고비, 고사리 다루기, 게 오래두는 법, 밤, 은행 삶기, 호도찜질 벗기기, 마늘 찜질 벗기는 법, 생강 칩담그는 법, 각색자반과 건어류 손질법(자반민어, 자반 갈치, 방어, 마른 멸치), 각종 채소 손질법 (봄무우, 백일무우, 겨울무우, 아욱, 취)

Table 3. Kinds, Material, Frequency of the Desserts

Food classification		Foodname Material Frequency
떡	41 Foodname	약식법, 팔편, 녹두편, 녹두찰편, 팔찰편, 꿀찰편, 깨찰편, 꿀편, 승검초편, 백편, 주악, 치자주악, 대추주악, 꿀병단자, 밥단자, 밥주악, 진시단자, 화진, 잡과편, 두텁편, 무우떡, 송편, 쪽송편, 어름소편, 증편, 대추인절미, 쪽인절미, 깨인절미, 쪽절편, 송피절편, 개피떡, 쫄쫄떡, 산병, 골무편, 경단, 막우설기, 호박떡, 무우시루떡, 상실편, 감저병, 적복령편꿀
	41 Material frequency	꿀(백청)→26회, 백미(떡가루, 쌀)→19회, 팥(팥가루)→16회, 찰가루, 대추, 제피(제피말)→14회, 실백(жат가루)→13회, 기름→11회, 스금→6회, 점미(찰쌀)→5회, 쪽→4회, 송검초가루(당귀잎)→3회, 피, 녹두, 흰깨(깨), 석이, 건강가루, 진시, 후추, 통가루→2회, 파래, 꿀병, 황울가루, 국화잎, 두견, 장미, 무우, 솔잎, 숙주, 미나리, 외, 초장, 탁주, 깨소금, 도토리, 치자, 소나무순, 감저, 적복령, 사탕가루, 호박→1회
잡과	52 Foodname	전약법, 산사편, 쪽정과, 모과걸른정과, 모과편, 앵두편, 복분자편, 살구편, 벗편, 녹말편, 들죽편, 생강정과, 유자정과, 감자정과, 연근정과, 배정과, 도랏정과, 인삼정과, 황인정과, 청매정과, 들죽정과, 계강과, 상산송, 울란, 조란, 생강편, 밤숙, 강정(매화산자법) 모밀산자, 감자과, 연사, 매화세반, 홍색세반강정, 매화강정, 밥풀산자, 승검초강정, 송화강정, 흑임자강정, 제피강정, 잣가루강정, 약과 다식과, 만두과, 중제, 매적과, 빈사과, 흑임자다식, 송화다식, 황울다식, 갈분다식, 녹말다식, 강분다식
	52 Material frequency	꿀(백청)→41회, 기름→22회, 잣가루→16회, 제피가루→14회, 술(양주, 소주)→10회, 녹말→8회, 찰가루(찰쌀), 진가루(밀가루)→7회, 방(황울), 대추, 지취→5회, 생강(강즙), 옛, 후추, 주수, 유청→4회, 산사, 오미자국, 흑임자, 초청, 모과, 모밀(모밀가루)→3회, 매화밥풀, 송화, 들죽→2회, 앵두, 복분자, 살구, 벗지, 분가루, 유자, 감자, 연근, 배, 도랏, 인삼, 행인, 청매, 찰배, 참깨, 백자, 깨소금, 상검초가루, 치자, 갈분, 분홍색, 강분, 녹자교, 아교, 건강, 전평(전약에서 불림)→1회
음청류	17 Foodname	수정과, 배숙, 장미화채, 두견화채, 순채화채, 배화채, 앵도화채, 복분자화채, 복숭아화채, 밀수타는 법, 수단, 브리수단, 식혜, 난면, 시연, 창면, 감주
	24 Material frequency	실백자→14회, 녹말→7회, 오미자국(오미자)→3회, 밀가루, 계란, 황청(꿀), 멍쌀(백미), 배→2회, 브리, 옛기름가루, 유자, 왜감, 석류, 진시, 생강, 초, 황장미, 진달래꽃, 순채, 앵도, 복분자, 복숭아, 찹쌀가루, 송화가루→1회

Table 4. Kinds, Material, Frequency of the Wine

Food Classification		Name of Wine Material Frequency
Wine	18 Foodname	소극주, 과하주, 방문주, 벽행주, 녹파주, 석탄행, 황감주, 신상주, 두견주, 도화주, 송순주, 두강주, 삼일주, 삼해주, 퇴산춘, 일년주, 과하주, 청감주
	10 Material frequency	점미(참쌀)→20회, 백미(메쌀)→18회, 누룩→16회, 진말(밀가루)→9회, 곡말→5회, 소주→4회, 송순→2회, 두견꽃, 도화, 곡분→1회

Table 5. Kinds, Material, Frequency of the Seasoning

Seasoning Classification	Seasoning name. Material. Frequency
10 Seasoning name	간장(良醬), 진장법(眞醬), 약고추장, 즈장법(汁醬), 담북장(淡北醬), 청국장(淸湯醬), 꿀만드는 법(백청), 초안치는 법, 겨자만드는 법, 고추장윤즈법
39 Material frequency	고추가루, 콩→6회, 소금→5회, 메주→4회, 밀기울, 간장, 초→3회, 참쌀, 대추, 기름, 누룩, 꿀→2회, 좁쌀, 백미, 흰무리, 포육가루, 의, 가지, 옴파, 버섯, 도루묵, 배추, 전복, 건대구, 복어, 다시마, 통무우, 밀, 생도라지, 생도랏, 대추, 초찌끼, 찰기장, 옛기름가루, 겨자, 갓, 고추장, 초장, 잣가루→1회

Table 6. Kinds, Material of the Storage-food

Storage-food classification	Name of the storage-food Material Frequency
Vegetable	죽순, 고비, 고사리, 무릇, 조협, 마늘
Fruit	밤, 은행, 호도, 잣
Bean	낙화생

Table 7. Kinds, Frequency of the Table ware and Cooking utensils

Number	Kind of table ware and cooking utensils	Frequency
1	체(가느체, 집체, 겹체, 중체, 어레미, 도두미)	53
2	그릇(사기그릇)	24
3	항아리(사기항)	23
4	보자기(베보자기), 접시	20
5	술(술뚜껑)	19
6	채반, 도마	10
7	유지	9
8	독, 칼, 남비, 백지(종이) 돛그릇, 시루	8

9	눗합(알합, 전골합, 합), 수저(술), 새옹, 적쇠	7
10	종자, 번철, 사대접, 망치(방망치), 절구, 베, 다식판	5
11	반(소반), 양푼, 탕기, 풍로(화로), 수전, 키	3
12	노고(통노고), 국자, 발, 족집게, 자루(베자루), 주걱합지, 찬합	2
13	탕관, 자, 굽은그릇, 신선로, 조리, 공기, 회기받아기, 전골틀, 수란잔, 실, 대통, 노끈, 쟁반, 쪽배기, 조치보, 죽쇠그릇, 돛자리, 주대, 용수, 포틀, 병, 목판, 젓가락, 나무편칼, 무명견대, 자배기, 둥이, 발개깃, 편틀, 고리짜, 탕기뚜껑, 풀젓개, 가위	1

Table 8. Unit and Number of Time of the Measure

Number	Measuring Unit	A Number of Time	Quantitean a Number of Time
1	되	59	한되 ¹⁸ 두되 ¹⁹ 3되 ⁵ 서너되 ¹ 네되 ³ 벼되 반 ¹ 내여섯되 ¹ 다섯 ⁵ 열되 ¹ 7되 ² 8되 ¹ 9되 ¹ 17말 ¹
2	말	55	한말 ³³ 말가웃 ² 말두되 ¹ 두말 ⁷ 두말가웃 ¹ 세말 ⁶ 너말 ³ 5말 3되 ¹ 7말 ¹
3	홉	15	3홉 ¹ 3~4홉 ¹ 5홉 ¹⁰ 4~7홉 ¹ 7홉 ²
4	사발, 보아	4	1사발 ¹ 9사발 ³ 한보아 ⁴
5	둥이, 줍, 자밤, 병, 복자	3	한둥이 ² 두어둥이 ¹ 한줍 ³ 한자밤 ³ 반 병 ¹ 두병 ¹ 세병 ¹ 3복자 ¹ 5복자 ¹ 10복 자 ¹
6	돈	2	3돈 ¹ 6돈 ¹
7	쪽, 술, 단, 냥, 종자	1	2~3쪽 ¹ 두어술 ¹ 반단 ¹ 3냥 ¹ 1종자 ¹

국장, 꿀, 초, 겨자, 윤즙 등이 소개되었다.
양념의 종류, 재료, 빈도는 <Table 5>와 같다.
⑥ 저장식품의 종류와 재료
저장식품에는 채소, 과일, 콩등이 소개되었다.
저장식품의 종류와 재료는 <Table 6>과 같다.

2. 식기 및 조리용구

식기 및 조리용구는 72종류나 되며 그중 체를 사용한 경우가 53회로 가장 많았다.
조리용구의 종류와 사용빈도는 <Table 7>과 같다.

3. 계량단위

계량단위는 16종류이고 그 중 되를 사용한 경우

가 59회, 말을 사용한 경우가 55회로 말과 되가 그 시대의 계량 단위의 기본이었음을 알 수 있으며 홉, 사발, 둥이, 병, 복자, 술, 종자등 그릇의 들이물 기준으로 계량하였음을 알 수 있다.

한편 길이의 표시는 한치¹⁸, 1치 4푼¹, 1치 5푼¹, 1치 8푼¹, 2치¹, 2치 2~3푼², 3~4치¹, 4푼³, 5푼³, 9푼²로 나타났고, 숫자로 1개², 두어개¹, 8~9개¹, 여러개¹, 수십개¹등 정확하지 않은 것을 알 수 있다.

크기의 표시는 아이 주먹만하게³, 구슬만치¹, 골짜기만치⁶, 밥만치⁴, 송편만치⁵, 다식만치¹ 몽알만치¹, 계란만치³, 손가락두께¹, 수란만치¹, 새알만치², 대추만치³, 두손가락너비만치¹, 손두께만치¹등 실물의 크기로 나타내었고, 또한

음식의 모양을 의미만치①, 과일만치①, 탕무우처럼①, 화전같이②, 만두소처럼①, 풀잎같이①, 수저웃마대처럼①, 달떡모양같이①, 버들잎모양①, 대추모양①, 만두처럼①, 탕고명같이①, 석류모양으로①, 잡탕전지처럼①등으로 표현하였다.

제량에 쓰인 단위와 횟수는 <Table 8>과 같다.

4. 조리조작

조리조작은 준비과정, 써는 과정 익히는 과정으로 분류하였다.

① 준비과정의 용어

준비과정의 용어는 179종류나 되도록 많다. 그 중 넣는다 172회, 섞는다 89회, 붓는다 62회, 담는다 61회등이다.

준비과정의 용어와 빈도는 <Table 9>와 같다.

② 써는 과정의 용어

써는 과정의 용어는 22가지이고 그 중 썰다 83회, 저미다 74회, 다지다 60회등이다.

써는 과정의 용어와 빈도는 <Table 10>과 같다.

③ 익히는 과정의 용어

익히는 과정의 용어는 16가지이고 그중 삶는다 73회로 가장 많고 찌다, 끓이다 55회이다.

Table 9. Prepared Cooking Term and Frequency

Number	Term	Frequency
1	넣는다(떠넣다, 배속에, 소넣다, 속을 켜켜넣다)	172
2	섞는다	89
3	붓는다(퍼붓는다)	62
4	담는다	61
5	전지다(전져내다)	52
6	담그다	50
7	젓는다	49
8	무치다	48
9	뿌린다	46
10	주물르다	45
11	접질벗기다	42
12	엷는다	37
13	재다(양념에), 타다(꿀물·물)	36
14	치다	33
15	합하다(혼합하다, 화합하다)	31
16	말리다, 발르다	29
17	놓는다	28
18	걸이다	24
19	반죽하다	23
20	두드리다	22

21	덮는다, 빨다(물애), 양념하다(양념갖추다)	21
22	싸다	20
23	떠내다(뜨다), 빛는다, 썬우다, 앉히다(가라앉히다)	19
24	체에치다, 함담맞추다(함담하다)	18
25	체에 받치다, 불리다	17
26	식히다	16
27	말다(국, 국수, 훌훌하게), 작말하다(세말하다, 가루만들다), 짜다	15
28	술다, 체에 걸르다, 흠으다	14
29	거품걸다, 눌르다(돌로) 박는다, 찜는다	13
30	굽다(굽어내다, 비늘, 속, 속내다, 속파다, 속내어버리다, 속을 버리다)	12
31	갈다, 밀다, 비비다, 뺨는다, 우리다, 푸다	11
32	메에 갈다, 떠다, 풀다	10
33	간맞추다, 깨다(겨자깨듯이, 범벅)	9
34	골르다, 뜯는다, 뼈없이 하다(뼈추리다), 퇴렴하다,	8
35	까다, 다듬다, 만들다, 씨발리다(씨없이하다), 염정하다, 부순다.	7
36	돌르다, 말으다, 줍청하다, 축이다(물애), 띄놓는다.	6
37	거두절미하다, 까부르다, 녹이다, 동여매다, 백세하다, 봉하다, 쥐다, 접는다.	5
38	기름치다(기름 두르다), 깨다, 문지르다, 문는다, 삭이다, 물들이다(색들이다), 적시다, 털뽑다(털뜯다), 헤치다, 피를 빼다.	4
39	거피하다, 널다(띄널다), 두다, 빼다, 마디짓다, 불기거두다(불기 없애다), 살 잡는다, 쏟는다, 이슬 맞추다.	3
40	걸들이다, 덩이짓다, 따다, 딱지빼다, 띄우다, 물빼다, 별찌다(별 쓰이다) 불 쪼이다, 손죽이다, 완자만들다, 일다, 저치다, 줍내다(강줍하다), 지르다, 찢르다, 치발리다, 파다, 퍼버리다	2
41	가루김하다, 까불르다, 가시 없이하다, 갈아 붓는다, 감다, 갖초하다, 가리다, 골을 빼다, 굵히다, 기름기 없이하다, 기름걸다, 길르다, 기름을짜내다, 꼬부리다, 내다, 내장없이하다, 뇌이다, 늘이다, 대끼다, 뒹는다, 덧치다, 뒤적이다, 뒤집다, 드리우다, 등뼈발리다, 떠보다, 모으다, 물찌다, 물짜다, 물주다, 물리다, 버리다, 벌리다, 봉박다, 부딪치다, 빛끔게하다, 비늘거스리다, 빼다, 뽑는다, 사리쥐다, 술빚다, 술술치다, 술빼어버리다, 술바르다, 어리다, 엮다, 불다, 잠그다, 진내다, 진말하다, 치담는다, 티뜯다, 털그슬리다, 퍼내다, 허물 벗기다, 행구다, 화청하다, 환만들다, 흔들다, 꺾안치듯하다, 위물치다, 켜켜담는다.	1

Table 10. Cutting term and Frequency

Number	Term	Frequency
1	썰다	83
2	저미다(얇게 베다)	74
3	다지다	60
4	채썰다(채치다)	52
5	자르다	40
6	조개다(짜개다, 쪽을내다)	17
7	썰다	14
8	에이다	8
9	토막치다	7
10	오리다	6
11	꼭지따다(꼭지자르다), 잔칼질하다	3
12	깎다, 도려내다, 사파하다	2
13	베가르다, 사각뜨다, 세절하다, 깎는다, 베다(열십자로), 족이다, 도려벗기다	1

Table 11. Boiling term Frequency

Number	Term	Frequency
1	삶는다	73
2	찌다, 끓이다	55
3	볶는다	44
4	부치다	37
5	지지다	32
6	데치다, 굽는다	24
7	졸이다	18
8	쭈다(풀같이, 훌훌하게, 의이만치, 된미음같이, 메주, 죽)	17
9	고으다 달이다	15
10	익히다	11
11	밥짓다	8
12	증탕하다	5
13	달구다,	1

익히는 과정의 용어와 빈도는 <Table 11>과 같다.

5. 맛의 표현

맛의 표현 용어는 20가지이다. 맛이 좋다는 표현을 자별하다, 절미하다. 입에 머금어 삼키기 어렵다, 꿀같다등으로 다양하게 표현했다.

맛의 표현용어와 빈도는 <Table 12>와 같다.

6. 음식담는법과 상차림법

이 책에서는 다른 책에서 볼 수 없는 음식담는법과 상차림법이 소개된 것이 특색이라 할 수 있다.

음식담는법은 편담는법, 찬합넣는법에 실과와 마른것 넣는법, 면담는법, 저담는법, 포담는법, 자반담는법, 실과 곁들여 담는법, 탕담는법등이다.

Table 12. Expression of Taste and Frequency

Number	Term	Frequency
1	맛이 자별하다	8
2	맛이 절미하다. 맛이 좋다	4
3	맛이 달고 쓴맛이 들다. 맛이 좋지 못하다	2
4	훈갑하고 절미하다. 맛이 탁하다. 염내 나서 좋지 못하다. 맛갈지 못하다. 아린맛이 없다. 단맛 있게하다. 맛이 변하다. 오래도록 맵고 향기 좋다. 맛없다. 쓴맛이 없고 단맛이 많다. 달고 맵고 좋다. 달고 가장 좋아 입에 머금어 삼키기 아깝다. 달고 매와 맛이 기절하다. 맛이 변치 아니하다. 맛이 풀갈다.	1

상차림법은 9첩반상, 7첩반상, 5첩반상, 결상, 술상, 신선로상, 입매상등의 상차림법이 그림으로 그려져있다.

IV. 결론 및 고찰

「시의전서」를 중심으로 1800년 말기의 음식의 분류, 그 음식에 이용된 재료와 사용빈도, 식기 및 조리용구, 계량단위, 조리조작, 맛의 표현등을 살펴본 결과 다음과 같은 결론을 얻었다.

① 주식류는 밥, 죽, 미음, 의미, 떡국, 만두, 면이다.

밥은 2종류에 14가지 재료, 미음은 3종류에 4가지 재료, 죽은 6종류에 8가지 재료, 의미는 1종류에 3가지 재료, 떡국은 2종류에 7가지 재료, 만두는 3종류에 26가지 재료, 면은 7종류에 30가지 재료가 각각 이용되었다.

② 부식류는 국, 조치, 전골, 찜, 신선로, 볶음, 구이, 적, 전, 조림, 나물, 생치, 회, 자반, 느르미, 수란, 순대, 족편, 초, 무침, 편육, 짓갈, 포, 찜, 장아찌, 김치, 기타이다.

국은 24종류에 56가지 재료, 조치는 7종류에 28가지 재료, 전골은 2종류에 30가지 재료, 찜은 16종류에 56가지 재료, 신선로는 1종류에 27가지 재료, 볶음은 5종류에 22가지 재료, 선은 6종류에 30가지 재료, 구이는 16종류에 32가지 재료, 적은 10종류에 15가지 재료, 전은 12종류에 24가지 재료, 조림은 7종류에 32가지 재료, 나물은 14종류에 31가지 재료, 생채는 4종류에 18가지 재료, 회는 17

종류에 50가지 재료, 자반은 2종류에 9가지 재료, 느르미 1종류에 12가지 재료, 수란 2종류에 7가지 재료, 순대 2종류에 14가지 재료, 족편 1종류에 13가지 재료, 초 1종류에 3가지 재료, 무침 11종류에 24가지 재료, 편육 2종류에 26가지 재료, 짓갈 6종류에 9가지 재료, 포 9종류에 21가지 재료, 찜 4종류에 16가지 재료, 줍 1종류에 6가지 재료, 장아찌 27종류에 40가지 재료, 김치 20종류에 62가지 재료가 각각 이용되었고, 기타 27종류이다.

③ 후식류는 떡류, 잡과류, 음청류이다.

떡류는 41종류에 41가지 재료, 잡과류는 52종류에 52가지 재료, 음청류는 17종류에 24가지 재료가 이용되었다.

④ 술은 18종류에 10가지 재료가 이용되었다.

⑤ 양념은 간장, 진장, 약고추장, 죽장, 담복장, 청국장, 꿀, 초, 겨자, 윤즙등이다.

⑥ 저장식품은 채소, 과일, 콩등이다.

⑦ 음식을 만드는 과정에서 필요한 식기와 조리용구는 72종류나 되며 그 중에는 요즈음은 거의 이용되지 않는 것이 많다.

⑧ 계량단위는 16종류이고 이들은 중량에 의한 것이 아니고 거의 모두 들이에 의한 것이고 들이도 그릇에 의한 것이어서 그릇의 크기에 따라 큰 차이가 나므로 한국음식의 전수에서 문제되고 있는 계량단위의 문제점이 나타나고 있다. 계량단위는 무게를 기준으로 하는 중량법으로 바뀌는 것이 바람직하다.

⑨ 조리조작은 준비과정, 썰는 과정, 익히는 과

점으로 분류했다.

준비과정의 용어는 179종류, 썰는 과정의 용어는 22종류, 익히는 과정의 용어는 16종류이다.

⑩ 맛의 표현 용어는 20가지이다.

⑪ 음식담는법으로는 편담는법, 찬함에 실과와 마른 것 넣는법, 면담는법, 적담는법, 포담는법, 자반담는법, 실과 곁들여 담는법, 탕담는법 등이고, 상차림법은 9첩반상, 7첩반상, 5첩반상, 결상, 술상, 신선로상, 입매상 등이다.

참 고 문 헌

1. 著者未詳：是議全書(영인본)
2. 李盛雨：韓國食經大典，鄉文社，1981
3. 李孝枝：閩閩叢書，酒食議의 調理學的 考察，한양대논문집，1980
4. _____：閩壺是議方의 調理學的 考察，대한가정학회지 제19권 2호，1981