

-자료-

中國의 近世食經考(1)

篠田 統 著
韓福眞 譯*

*순천전문대학 전통조리과
(1991年 6月 10日 接受)

Review of Chinese Food Literature(1)

Shinoda Osamu
*Han Bok Jin

*Dep. of Traditional Cuisine, ChunCheon Junior college
(Received June 10, 1991)

目 次

本號까지

I. 宋·元의 食經

1. 식단류(食單類)

膳夫錄·玉食批·張浚御筵食單·饋史

2. 가호류(佳肴類)

中饋錄·居家必用·事林廣記·飲膳正要·雲林製
度集

3. 청공류(淸供類)

山家淸供·茹草紀事·蔬食譜·山居四要

5. 기타

ㄱ. 農家

陳旉農書·農桑撮要·王禎農書·農桑衣食撮要·吳下
田家志

ㄴ. 養生

食物本草·日用本草·飲食須知

ㄷ. 地理

宣州家乘·東京夢華錄·西湖老人繁勝錄·都城紀勝·
夢梁錄·武林舊事

ㄹ. 文學

水滸傳·宋氏話本八種

次回까지예정

4. 수품류(殊品類)

笋譜·菌譜·打棗譜·荔枝譜·橘錄·蟹錄·蟹略·臨海異
物志

II. 明代의 食經

III. 清代의 食經

宋 元代之 食經

1. 식단류(食單類)

요리법은 다루지 않았으나 식단만을 나열하는 방법의 수·당시대의 문헌으로 수(隋)대 사풍(謝楓)의 『식경(食經)』과 당(唐)대 위거원(韋巨源)의 『식보(食譜)』 등이 적지않게 남아있다. 송·원대에 들어서 몇 권은 남아있으나, 그 중에는 읽어서 바로 내용을 상상할 수 있는 것과 구독점을 찍은 부분만을 겨우 알아차릴 수 있는 것 등 여러가지이다.

膳夫錄(선부록)

정망(鄭望)이 찬(撰)하였다. 글 중에 찰경(察京)에 관한 기사 가 있는 것으로보아 북송말에서 남송의 것으로 짐작된다. 『설부(說郛)』에 들어있다. 요리에 관한 메모 같은 것이 14항목을 잡연하게 늘어놓았으나 『설부』에는 원서를 짧게 줄인 것일지도 모른다. 문장도 간략하여있다.

식단을 주욱주욱 열거한 것은 사풍(謝楓)의 『식경』과 마찬가지로 어디에 구독점을 찍어야하는가 판단하기 어려운 경우가 있다. 예를 들면 의관(衣冠)집의 명식(名食)으로 적혀있는

“凉胡鱸鱧魚臚連蒸膾膠皮索餅上牽丸”

(양호회풍어의련증경장피색빙상회환)

돌회(突鱸)는 사풍의 『식경』에서 보이는 북제(北齊) 무성왕(武成王)의 출차회(出嗟膾)에 가깝다고 여겨지나 ‘회’와 ‘풍’사이엔 접을 넣어도 좋겠으나 ‘의’와 ‘연’을 계속해서 보아야 하는가, 끊어야 하는가? ‘피’와 ‘색’사이엔 어떻게 해야 할지 전혀 알 수가 없다. 다만 양호(凉胡)와 ‘경(饌; 큰사슴)’, ‘장(膾; 노루)’ 등의 글자로 미루어 요리에 서북(西北)지방의 요소가 들어있다고 여겨질 따름이다.

재미있는 것은 번중절식(汴中節食; 정월요리)항에는 이것으로 여겨지는 하남(河南)개봉(開封)의 계절요리 12종을 현재의 풍습과 비교하면 우선 인일(人日; 正月 7日)의 육상채(六上菜)란 칠종죽(七種粥)으로 여겨진

다. 「상사수이행주(上巳手裏行廚)」는 청명(淸明) 답청(踏青)에 이어진 것이라 하겠고, 「복일연하포자(伏日綠荷包子)」는 북경(北京) 집살해(什刹海)에서 추석 때에 파는 연자죽(蓮子粥)과 비슷한 것일 것이다. 그러나 단오(端午)의 예의원(如意円)과 선달(線달) 그믐날의 선초이(蕓草餌)는 현재 행하여지지 않는다. 이상의 요리들의 만드는 방법은 전혀 적혀있지않다.

玉食批(옥식비)

황제께서 태자(太子)에게 내리신 옥식(玉食)에 대한 식단을 사선(司膳) 내인(內人)이 쓴 것이라고 서문에 나타나있다. 『선부록』과 마찬가지로 『설부』에 들어있다. 시대는 송(宋)인 듯하나 다음에 소개하는 장준(張浚)의 『식단(食單)』이 들어있으므로 남송 중기이후 것인 듯하다.

이것도 단순히 식단만 모은 것으로 그 만드는 법은 없다. 그러나 이름으로부터 만드는 법을 상상할 수 있는 주초백요자(酒醕白腰子)는 삶은 신장(腎臟)을 술과 초로 무친 것이고, 삼선순(三鮮筍)은 3종류의 고기를 넣은 죽순이고, 초암자(炒鴨子)는 거세한 매추라기 볶음이고, 호오점어(糊澳鮎魚)는 메기에 도(鮓)을 입힌 것 같다.

추모검(蠶蠟齋)은 꽃게를 토막내었다는 것인지 막대 모양으로 썰은 고기를 요리하였는지 언뜻 알아차릴 수 없다.

메기(鮎)·개구리(田鵝), 두부 등 서민적 식품이 많지만 쓰는 방법이 사치스럽다. 토보어(土步魚)은 양아미(兩腮)만을, 꽃게는 양쪽 집게발만을 쓰고 나머지는 전부 버린다. 천하의 근심(憂)에 앞서는 걱정거리는 전혀없다고 찬자는 적고있다. 여기서 토보어는 이름에서 보면 글자로 보아 게르치나 날치와 비슷한 종류인 듯하나 본인은 확실히 모르겠다.

張浚供進御筵食單

(장준공진어연식단)

장준(張浚)은 장준(張俊)이라고도 쓴다. 남송 초기의 무장(武將)으로 청하왕(淸河王)에 봉(封)하였다. 고종

이 장부(張府)에 행행(行幸)한 것은 소흥21년(紹興, 1151)겨울 10월이다. 이 호화로운 식단에는 앞에 나온 『육식비』와 그 외 여러책의 일부 또는 전부를 수록하고 있다.

특히 주밀(周密)의 『무림구사(武林舊事)』에서 신하의 식단까지도 함께 전부 수록되어 있다. (권9) 그리고 유키다(幸田露伴)가 이 식단에 대하여 면밀히 고증해 놓아서 아주 편리하다.

「소흥」이라하면 남송 초기의 이야기이다. 대 금국(金國) 항쟁의 관계도 있어 진회(秦檜)중심의 화평(和平)파의 책동이 있었고, 무신(武臣)의 힘이 점점 강하였다. 따라서 장왕(張王)이 황제에 공진(供進)한 진언(進筵)식단은 매우 사치스러우리라 생각되나 자세히 살펴보니 그 내용은 의외로 그렇지 않았다. 그릇 수는 매우 많으나 재료의 배합이 제한되어 있었다. 조류·수육류는 돼지와 닭이 주이고, 나머지는 양이 조금 나오고, 오리와 거위는 별로 나오지 않는다. 생선은 의외로 적고 두렁허리(鱸魚) 외에 게어(蟹), * 모래무지(沙魚)는 잠시 나올 뿐이다. 게어는 본인은 모르겠으며 한화(漢和)대사전에는 「圖字정어」로 되어있으나 물론 틀린 것이다.

* 게어: 입부리는 날카롭고 비늘이 작은 물고기 생선 이외의 해산물도 많다. 해파리(水母)·게(蟹)·꽃게(蟾蜍)·새우(蝦)·소라(螺)·굴(牡蠣)·강요(江瑤)·바지락(蛤蜊) 등 여러가지 나와 있다. 강남(江南)이어서 과일 종류는 매우 많아서 날 것과 당에 조린 과일인 밀전(蜜煎)이 나와 있다. 석류(石榴)·호도(胡桃)·포도(葡萄) 등의 북방계의 것과 감귤(柑橘)·여지(荔枝)·감람(橄欖)·야자(椰子) 등 남국의 것까지 있다. 물론 온대의 배(梨)·매(梅)·앵도(櫻桃)·감(柿)·양도(楊桃) 등 헤일 수 없이 많이 나온다. 죽순과 동아(冬瓜)나 버섯의 꿀조림까지 있다.

이책도 식단만 적혀있어 만드는 법은 전혀 나와 있지 않다. 강(羹)은 오래 끓이는 것이고, 겸(羹)은 채썰기 정도로만 상상할 뿐이다. 세수해(洗手羹)는 해보(蟹譜)에 나온다. 붕아토헌(崩芽肚脰)은 위(胃)로 만든 요리로 짐작할 정도이다. 이아경(嬰兒羹)은 번데기(蠶)으로 만든 국으로 어겨지나 노반(露伴)의 고증에 따르면 '이아'는 양(羊)의 한 종류일 것 이라한다.

또는 앞에 나온 『육식비』와 마찬가지로 평범한 재료

를 사치스럽게 쓰는 방법으로 만들었음지도 모른다.

饌史(찬사)

원나라 사람이 찬한 것이라 전하나 이름은 알 수 없다. 『학해유편(學海類編)』에 수록되어 있다. 『학해유편』 앞에서 말한 「세계서국(世界書局)」에서 연인(鉛印)으로 나오고나서는 보기에 쉽게 되었다.

아주 옛날부터 당대에 이르기까지 식물(食物)관계 일화(章) 20장(章)에 걸쳐서 나와있으나 전체적으로 정리가 잘 안되어 있다. 군데 군데 「간고기(鮮肉)와 밀가루를 섞어서 찐다」라는 정도의 주(註)가 있으나 아주 적다. 앞의 장준의 식단도 수록되어 있다. 개봉(開封)의 연중행사도 나와있으나 「선부록」보다 예는 많아서 17칙(則)이 있다.

2. 가호류(佳肴類)

반드시 진미(珍味)나 술안주 만을 가리키는 것은 아니다. 가상(家常)·가정의 일상음식)의 편반(便飯)류도 들어 있다. 다만 『계민요술』의 일부 내용으로 장원(莊園)의 비축에 해당하는 내용은 농서(農書)로 별도로 게재하였다. 본장은 그러므로 식경의 중핵적 부분이다

중궤록(中饋錄)

『설부』에 포강(浦江) 오(吳)씨가 지었다고하나 서문도 없고 후문도 없다. 따라서 이 책의 유래도 연대를 알 수 없다. 포강은 절강성(浙江省)금화부(金華府)에 속한다.

내용은 포자(脯齋) 22조, 제조(製蔬) 39조, 침식(晝食) 15조의 3군으로 나뉘어 만드는 법이 상세히 되어 있다. 아주 어려운 수법이 없으므로 보통 가정용 요리서로 진기한 자로는 쓰이지 않았다. 『설부』에 실린 것이므로 내용이 빠졌을지라도 모른다. 본문은 거의 한글자도 빠지지 않고 명(明)의 고림(高濂)의 『준생팔전(遵生八箋)』에 인용되었다. 그것에 대하여는 후에 논하기로 한다. 여기서는 몇가지 요리법을 살펴본다.

1. 육자(肉胛)

날고기 또는 구운 돼지나 양의 다리살을 얇게 썰어 칼 등으로 두세번 두들겨서 적당한 크기로 썰어 끓는 물에 데쳐낸다. 행주로 차서 물기를 짜고 말린다. 고기 1근에 초 1잔·소금4돈(匁)·초(椒)·초과(草果)·사인(砂仁)을 조금씩 넣어서 식탁에 낸다. 아주 진미이다. 『재민요술』에서는 오래 발효시키는 「자」이지만 여기서서는 바로 먹을 수 있는 「자」로 바뀌었다.

2. 산조파자(算棗巴子)

돼지의 살고기와 비계를 각각 3촌(寸) 길이의 막대모양으로 썰어 설탕·화초(花椒)·숙인(宿砂)분말을 적당량 섞어서 잘 뿌려서 말렸다가 찐다. 「산조파자」는 『몽화록』이나 『무림구사』에도 나온다. 송대에 유행한 보존식이다.

3. 조가자법(糟茄子法)

오가육조염십칠(五茄六糟鹽十七) 갡가하수첨어밀(更加河水詒如蜜).

가지(茄子)5근·술찌개미(糟)6근·소금 17량, 그리고 강물과 꿀을 세사발 섞는다. 그러므로 맛은 자연히 달게된다. 이것은 가지저장법으로 말리는 것은 아니다.

이처럼 요리에도 가갈(歌括)이 때때로 쓰여지고 있다. 침식(飮食)의 예를 들면

4. 조박위법(糟薄脆法)

백당(白糖) 1근·정유(精油) 11근4량·물 3주발(觔)·백면(白麵: 밀가루) 5근·소유(蘇油)·초(椒)·소금을 조금 넣어 잘 반죽하여 얇게 밀어 술잔의 입에 닿는 부분의 두께정도로 한다. 깨(胡麻)·찹질은 벗긴것)를 위에 뿌리고 화로(爐)에서 굽는다. 향기가 좋다.

* 위(脆) : 유연하게 부드러운 것이 아니고 입안에서 사르르 녹아버리는 부드러움을 뜻한다.

2차대전중에 일어었는데 북경(北京)에서 대박위아(大薄脆兒)라는 것을 파는 가게가 하나있었다. 그 모양과 맛으로 보아 이 당박위(糖薄脆)인 듯하다.

문제는 다음에 논하는 『거가필용』과의 관계이다. 앞

에서 말했듯이 본서에 들어있는 식단은 함께 76칙이지만 『거가필용』이 373칙이다. 그럼에도 불구하고 서로 공통된 테마는 13칙에 지나지않는다. 그중에 산과(蒜瓜)·과계(瓜薺)·조가자(糟茄子)·순선(荀鮮: 鮮은 鮓의 오자인듯)의 4조 내용은 매우 다르다. 나머지 9조도 과(瓜)의 2가지에 불과하다.

5. 산과(蒜瓜)

가을에 작은 오이(黃瓜) 1근을 석회와 명반으로 삶아서 말린다. 소금 반량을 넣어서 하룻밤을 절인다. 또한 소금 반량과 산(蒜)을 3량을 짰어서 진흙같이 되면 과(瓜)를 섞어서 이것을 전날에 위에 생긴 물에 넣는다. 끓여서 술과 초에 담그어 서늘한 곳에 저장한다. 동과나 가지도 같은 방법으로 하면 좋다.(중궤록) 늦은 가을에 작은 오이를 파서 초를 섞은 물에 삶아서 앞의 법대로 산(蒜)에 재운다.(거가필용) 중궤록의 법은 가지를 초와 삶아내어 마늘 다진것과 버무려서 자기 안에 담아두며 술은 넣지않는다.

6. 조강(糟薑)

생강 1근·술찌개미 1근·소금 5량을 사일(社日) 전에 절인다. 물이 묻으면 안되고 생강껍질을 손상시켜도 안되므로 마른 형질으로 진흙을 없애고 햇빛에 널어서 반쯤 마르면 소금과 술찌개미를 섞어서 항아리에 담는다.(중궤록)

많고 적음을 가리지말고 사일 전에 어린 생강을 파서 줄기를 없애고 깨끗이 벗긴다. 끓인 술과 술찌개미 소금을 잘 섞어서 자기그릇에 담는다. 위에 설탕을 한 덩어리 없고 대나무 찹질로 덮고 진흙으로 봉한다.(거가필용)

7. 증시어(蒸鱖魚)

시어의 내장을 빼고 비늘은 남기고 행주로 핏물을 닦아내고 구리납비에 담는다. 화초 사인 장을 잘 섞어서 물 술 파를 넣어 잘 섞어서 그 맛을 맞춘다. 비늘을 떼고 먹는다. (중궤록)

시어의 내장을 발라내고 비늘은 남기고 강차(江茶)*을 비벼서 비린내를 없애어 깨끗하게 씻는다. 큼직하게 토막내어 구리납비에 담는다. 납비 바닥에 먼저염교나 줄줄잎 또는 대나무 찹질을 깔고 담는다. 위에

술과 초를 한사발씩과 소금·장·화초(花椒)을 조금씩 섞어 넣어 끓는 물에 보태어 삶거나 혹은 오래 고아서 먹는다. 비늘은 떼지 않는다. 시어에서 기름이 자연히 나오므로 조금만 사용한다.(거가필용)

* 강차 : 광둥(廣東)산의 산 차

** 시어: 준치

대체로 『거가필용』 원래 요리자책은 변하지 않는 이상 그 만드는 법이 같은 것은 당연하다. 그것은 이와 같이 대동소이(大同小異)을 지나 소동대이(小同大異)하여 서로 계승한 것이 다르니 그 본 줄기를 찾지 않으면 안된다. 『거가필용』의 줄여서 『중궤록』을 만들었다'고 하는 견해는 무리이며, 기술적으로 보아 후자 편이 오래 되었다고 생각된다.

거가필용사류전집 (居家必用 事類全集)

갑집(甲集)에서 계집(癸集) 까지 10책이 되는 가정 백과전서로 그 기(己)집 전부와 경(庚)집의 4분의 3이 요리에 대한 것이다. 자세히 살펴보면 「내부(內府)」본은 동경(東京) 내각(內閣)문고 소장으로 15책으로 되어 있다. 「가정(嘉靖)」본은 가정39년(1560) 전여성(田汝成)의 서(序)가 있다. 교오토(京都)대학 인문과학연구소 소장으로 10책으로 되어 있다. 이다. 「화각(和刻)」본은 관문(寬文) 13년(1673) 교오토 송매당(松梅堂)의 간기(刊記)가 있으며, 봉좌(蓬左)문고 소장으로 10책으로 되어 있다.

이상의 3종이 남아있으나 편자는 알 수가 없다.

「가정」본의 전치의 서문에 의하면 먼저 만들어진 「내부」본의 형(型)이 너무 커서 휴대하기 불편하여 홍자미(洪子美)가 다시 북각 간행하여 재출판 하였다고 한다. 경진(景泰) 중에 『음선정요(飲膳正要)』가 칙판(勅版)에 부가되어있을 정도이므로 이 이야기는 고마운 일이다. 대형이라서 휴대에 불편하다고 하여 영락대전(永樂大典)정도로 상상하였으나 「내부」본은 책수가 15책으로 많으나 종이의 형태나 자배치, 행수, 자의 크기 까지 「가정」본과 마찬가지로이다. 그리고 표지는 약간 깨끗하였으나 서문도 빠져 있었다. 「내부」본 만을 살펴보는 것은 약간 불안하다. 화각본도 「가정」본에 의

한 것이다.

문장 중에 「일로백당(一了百當)」 조에는 점합평장(粘合平章)이 상용(常用)하였다는 등 쓰여 있다. 점합남합(粘合南合)이 중서평장사(中書平章事)가 된 것은 중통(中統)4년(1263)이고, 제직한 그 해에 죽었다. 또한 해성탕(解醒湯)에 대하여 「이동항(李東恒)집 손자 신지(信之)에게 전하였다」고 한다. 양쪽을 잘 살펴보면 본서가 만들어진 것은 중통(中統) 지원(至元)의 교(交)인 13세기 말엽경인 듯하다.

본서는 명초(明初)의 『다능비사(多能鄙事)』을 비롯하여 후세의 식경류에 커다란 영향을 준 것이므로 조금 더 자세히 살펴보고 싶다.

거가필용의 내용은 제 1 표와 같다.

본서의 내용의 폭이 매우 넓다. 제1군의 제품차는 북방풍(北方風)의 소검차(酥筍茶:버터차)가 들어있고, 남방(南方) 전래의 섭리백(蠶里白:시럽)으로 1장을 차지한다. 몽고(蒙古)풍의 양고주(羊羔酒)가 있는가하면 아라비아풍의 소주(燒酒)가 나온다. 서방 회회(回回)나 동방 여진(女眞)은 따로 항을 만들었다.

재료에 있어서는 소·돼지·양·말 등은 평상시 쓰이는 것 외에 사슴(鹿)·노루(麝)·토끼(兔)·오소리(獾), 그리고 곰(熊)·호(虎)·황서(黃鼯)까지도 쓰여 있다.

소(酥)·탁(酪)의 유제품은 당연히 있다. 조류는 비교적 빈약한 편으로 닭(鷄)·오리(鴨)·거위(鵝)·꿩(雉)·기러기(雁) 정도이지만, 해산물도 많이 쓰여지고 있다.

잉어(鯉)·붕어(鱒)·쏘가리(鱸)·준치(鱖) 등의 민물고기와 자라(團魚)·새우(蝦)·바지락(蛤蜊)·맛조개(贛)·전복(挾明)·다슬기(田螺) 등도 자주 나온다.

채소도 남방 원산의 생강(薑)·줄(茭白)·구약(蒟蒻) 등과 나란히 북방계의 무(蘿蔔)·당근(胡蘿蔔) 등도 많이 쓰였다. 과실도 마찬가지로 감람(橄欖)·여지(荔枝)·산복숭아(楊梅)·등(橙)·귤(橘)속이 석류(石榴)·포도(葡萄)·임금(林檎)·은행(杏)·호도(胡桃) 등과 나란히 적혀 있다.

과연 원제국은 북쪽의 사막·초원에서부터 남해(南海)의 밀림지대까지 한손에 넣은 제국이었다. 그중 재미 있는 것들을 순서대로 뽑아서 검토하기로 한다.

* 줄(茭白) : 줄풀로 추운 곳에서도 나지만, 식용으로 하는 것은 줄순(茭筍)은 새순에 균이 기생하여 이

제 1표 『거가필용』의 내용

기집(己集)		경집(庚集)	
제품차(諸品茶)	15則	음식(飮食)류	소육(燒肉)품 6則
제품탕(諸品湯)	30		자육(煮肉)품 1
갈수번명섭리백(渴水番名攝里白)	8		육하주(肉下酒) 11
숙수(熟水)류	7	육관장홍사품(肉灌腸紅絲品)	4
장수(漿水)류	5		육하반(肉下飯)품 16
법제향차(法製香茶)	9	육갱(肉羹)식품	15
과식(果食)류	22	회회(回回)식품	12
주국(酒麴)류	19	여진(女眞)식품	6
조제초법(造諸醋法)	11	습면(濕麵)식품	14
제장(諸醬)류	11	건면(乾麵)식품	12
계시(諸跂)류	6	종(從)식품	12
온조염장일(溫造醃藏日)	7	소식(素食)	29
음식(飮食)류	35	유소유락(乳酥乳酪)품	5
육식(肉食)	18	조제분(造諸粉)품	3
암장어품(醃藏魚品)	12	주방잡용(廚房雜用)	4
조자품(造諸品)	8	이하 염색, 문향(閨香), 화장품으로 계속.	

상 발육한 것으로 이군은 아열대성이다.

품차(品茶) 15칙 가운데 처음의 6칙은 송의 채양(蔡襄)의 『다록(茶錄)』의 초록이고, 특별한 것은 없다. 다만 용뇌(龍腦)를 비롯하여 진과(珍果)와 향초(香草)를 섞어있는 것은 옳지않다고 강조하는 점이 주목할 만하다. 하지만 다음에 언급할 차는 제11조에서 탕(湯)가감을 언급한 이외의 곳곳에 나오는 잡차(雜茶)이다. 한데 합하는(混和) 재료로는 녹두(菉豆)·공뇌·사향(麝香)을 주이고, 두구(苳蔻)·침향(沈香)이하의 향료, 목루(木屋)·말리(茉莉)·굴화(橘花) 등의 향초(芳草), 그리고 구기(枸杞)·호마(胡麻)·백미(白米) 등도 포함된다.

뇌사향차(腦麝香茶)

뇌자(腦子)의 크기의 다소에 따라서 얇은 등지(藤紙)로 차서 차합(茶合)에 넣어 밀봉하여 두면 차를 다릴 때에 자연히 용뇌(龍腦) 향기가 날 뿐 아니라, 뇌자는 따로 다시 한번 따로 쓸 수가 있다. 사향의 껍질을 차

관(茶罐)의 바닥에 담아 놓으면 자연히 향기가 스며들어서 아주 좋다.

9. 소점차(酥筍茶)

좋은 버터를 은그릇 또는 돌그릇에 담아 녹여서, 강차(江茶)가루를 넣어서 고루 섞는다. 더운 물을 조금씩 넣어 걸쭉하게 되면, 잔에 옮겨서 더운 물을 더 부어서 낸다. 차와 버터의 양은 손님 수에 따라 가감하지만 버터는 차보다 약간 많은 편이 좋다. 이 법은 아주 간단하고 맛이 있다. 사계절 더운 물로 하지만 겨울에는 풍로 위에서 만든다. 버터 향이 차보다 많은 편이 좋아하는 것은 몽고풍이다. 강차는 앞의 「증시어」조에도 나오지만 좋은 차가 아니라 한다.

제품탕(諸品湯)

20칙은 매화(梅花)·등자(橙子)·두구(苳蔻)등 향탕(香湯)과 대추(棗)·생강(薑)·숙매(熟梅)·호도(胡桃) 등의 약탕(藥湯)이다. 오매(烏梅)·훈제의 청매·사탕(沙糖)·계미가루(桂末)·경향(丁香)·생강(生

薑) 등을 조합하여 여지탕(荔枝湯)을 만드는 것은 북쪽 나라의 대용품인 듯하다. 이는 이동항(李東垣)의 법이라한다. 또한 이치법의 해성탕(解醒湯)은 백복령(白茯苓)·백두구(白苳薺)·목향(木香) 등 13가지 맛을 합했으므로 한번에 마시는 양은 2전(錢)반으로 지나치게 많이 마시면 안된다고 쓰여있다.

갈수(渴水) 위에서 말한 시럽을 말한다. 사과(林檎)·양매(楊梅)·목과(木瓜) 등의 과일로 만든 것 외에 계화(桂花)·정향(丁香)·단향(檀香) 등의 향료를 넣은 시럽도 있다. 포도는 덜 익은 것은 시럽에 쓰고, 잘 익은 것은 술에 쓰라고 주의도 적혀있어 재미있다. 오늘날에 만들어고 있는 산매탕(酸梅湯)의 이 부류이다.

숙수(熟水) 숙수는 7식이 있다. 향료·방초(芳華)를 물의 펄펄 끓을 때 넣어서 그대로 식혀서 「향기가 나는 식힌 물」을 말한다. 북송(北宋)의 고도(古都)인 개봉(開封)에서는 조의 찹질로 만든 숙수를 팔고 있었다. 녹색이 그리운 도시인들의 전원정서에 대한 그리움이 담겨져 있었던 것이라 여겨진다.

장수(漿水) 장수는 5식이 있다. 사탕·꿀·전분 등이 들어간 물을 자언히 발효시켜서 생긴 젖산의 신맛이 나는 청량음료이다. 옛날 『제민요술』때 부터 만들어졌다.

10. 향당장수(香糖漿水)

좋은 분말 설탕 1근·물 1 1/2잔·각향(藿香)잎 반전(錢)·감송(甘松) 1덩어리(塊)·생강 10대근(大斤)을 함께 넣고 끓여서 충분히 끓인다. 여과(濾過)하여 자기(磁器)그릇에 옮겨 담아 저장한다. 녹두알 정도의 크기의 사향 1 덩어리와 백단(白檀) 분말 반량을 함께 넣어 둔다. 여름에 얼음물에 타서 쓰는데 향이 아주 좋고 맛이 있다.

11. 자소숙수(紫蘇熱水)

자소 잎을 적당히 따서 불위에 종이를 펴고 그위에

자소를 얹어서 살짝 굽는다. 향이 나기 시작하면 바로 끊이고, 두번째 끓인 다음에 식용으로 한다. 가스를 잘 통하게 한다. 반드시 더울 때에 마셔야하며 식은 것은 몸에 나쁘다.

12. 장수(漿水) 법

조밥(粟飯)*을 잘 지어서 더울 때에 냉수를 담는다. 향아리에 오칠일*쯤 두면 새콤하고 맛이 좋게 된다. 여름철에는 매일 맛을 보아 신맛이 나면 바로 먹을 수 있다. 지나치면 시어진 것은 쓸 수 없다.

* 올반(粟飯)은 좁쌀 밥일지 모르나 원시대이므로 현미 밥일 지도 모른다. 어느 쪽인가 분명치 않으나 두가지 모두 장수는 만들어진다.

** 오칠일은 통상 35일을 가리킨다. 이상의 방법으로 젖산이 만들어지는 것은 35일씩이나 걸리지 않으므로 5-7일지도 모른다.

법제향약(法製香藥)

9칙 중에 행인 소(酥)볶음이나 새우와 조개살을 심(芯)으로 넣는 것이 2가지가 있다. 이것들은 예외적인 것이고, 원래 향약은 인단과 같은 입안(口中)청량제이다.

13. 목향전(木香煎)

목향(木香) 3량을 빻아 체에 쳐서 고운 가루를 만든다. 이 가루를 물 3되에 넣고 다려서 2되가 될 때까지 서서히 조린다. 젖(乳汁) 반근·꿀(蜜) 2량을 넣어서 은그릇이나 돌그릇에 담아서 묽은 죽처럼 될 때까지 조린다. 김체(비단체)에 친 고운 찹쌀가루 반합을 넣어 다시 끓인다. 찹쌀가루가 익어서 풀이 단단해지면 꺼내어 얇게 밀어서 바둑돌 만한 크기로 썰어 햇빛에 말린다.

과식류(菓食類)

이것은 2군(群)으로 크게 나눈다. 앞쪽의 14조는 매(梅)·은행(杏)·양매(楊梅)·연근(蓮根)·동과(冬瓜) 등의 꿀(蜜)과자를 만드는 방법이다. 산미가 너무 센 것은 박초(朴硝)로 중화시킨다. 청행(靑杏)이나 청매(靑梅)는 ...지급과 마찬가지로...청동(靑銅)*을 넣어서 색깔을 지니게 한다. 꿀 대신에 설

탕을 쓰거나 진초·생강 등의 향신료를 넣은 것도 있다. '밤(栗)은 종이에 싸서 사기납비(沙鉢)에서 볶는 것이 좋다' 등도 적혀있다.

* 청동 : 동염(銅鹽)과 엽록소가 작용하여 후자의 마그네슘등과 치환되어 안정된 녹색색소가 된다. 결코 무기동염(無機銅鹽) 자체가 색이 드는 것은 아니므로 별로 비위생적인 조작은 아니다.

남은 8조는 과실·소채의 보존법이다. 배나 감귤은 열매가 매달려있는 가지가 붙은 채로 무에 꽃아서 종으로 싸서 따뜻한 곳이 두면 봄까지 저장된다. 이는 거짓인지 정말인지 모르겠으나 재미있다. '외(瓜)나 가지는 염방(染房)에서 회즙을 빼낸 찌기(滌)회에 파물어둔다'는 방법은 합리적이다. 그리고 이제까지 과일 중에서 복숭아가 거의 나오지 않는 것도 주의할 점이다.

14. 밀전순(蜜煎蓊)

죽순 10근을 껍질채로 7할정도 삶아서 껍질을 벗긴다. 적당한 모양으로 썰어 꿀 반근에 2시간정도 담가둔다. 그후 꺼내어 말려서 꿀 3근을 넣고 다시 끓여서 잘 저어 자기그릇에 담어 보관한다. 오랫동안 두어도 변하지 않는다.

15. 수장석류(收藏石榴)

커다란 석류를 골라서 가지채로 찍어서 새로 구운 질그릇에 담는다. 10여장의 종으로 밀봉하여 두면 몇일이 지나도 나빠지지 않는다.

조주(酒類)

조주(酒類)는 주국은 19조 있다. 동양주(東陽酒)물레로 보면 조국(造國)에서 상조(上槽)까지는 자세히 적혀있다. 이어서 신선주(神仙酒)·천대홍주(天臺紅酒)를 비롯하여 남송의 권신(權臣)인 매사도(買似道)가 애용하였다는 장춘주(長春酒), 그리고 하룻밤에 만들 수 있는 계명주(鷄鳴酒), 그밖에 소주(燒酒)·양고주(羊羔酒) 등 여러가지가 나와있다.

그리고 특히 주의해서 보아야할 것 중 한가지는 국화주법이다. 이 술은 술병에 술을 담은 후에 국화(菊)·

목향(木香)·납매(蠟梅) 등의 꽃을 비단 주머니에 담고 술의 표면 가까이 오도록 달아맨다. 뚜껑을 닫고 밀봉하여 향기가 술에 옮겨 하는 기법이다. 이것은 조선시대 홍만선(洪萬選)이 쓴 『산림경제』(康熙54년, 1715)에 인용되어 있다.

『산림경제』는 유중립(柳重臨)의 증보본이 일반에 널리 퍼져있으나 이 증보본은 인용한 책의 서명이 전혀 나와 있지않으므로 비교 고증에는 크게 도움이 되지 않는다. 홍씨의 원본은 매우 양심적이어서 인용한 부분마다 반드시 인용한 서명이 적혀있어 안심하고 쓸 수 있다.

『산림경제』의 '치선(治膳)' 장에는 약 390조가 있는데 그중에 236조인 60%는 『거가필용』을 인용한 것이다. 한편 『거가필용』은 373조가 있는데 그중 60%가 『산림경제』에 인용되어있다. 더구나 문장이 홍씨 마음대로 약간씩 바꾸어 놓은 것이 많으므로 엄밀한 교정에는 쓸 수 없다. 즉 『거가필용』이 더 원본이 된다. 그 관계에 대하여서는 후에 자세히 검토하기로 한다.

조제초법(造諸醋法)

11칙중에 5칙은 찹쌀 또는 쌀겨로 초를 만드는 방법이다. 밑에서부터 만드는 법이 3칙만이 나와 있는 것은 『제민요술』시대로 거슬러 오를 듯하다. 원래 이는 북위(北魏)와 원제국이 지배한 범위의 차이라고 말 할 수 있다. 천리초(千里醋)라고 하여 오래 초를 스며들게한 작은 구슬(휴대, 즉석용)은 『제민요술』 이후의 생긴 것이다.

16. 조맥황초(造麥黃醋)

밀(小麥)을 적당량 잘 씻어서 맑은 물에 3일 담구었다가 건져서 퍼서 말린다. 술이나 시루에 찌서 김이 식기 전에 더울 때에 자리 위에 퍼서 탁나무(楮)의 잎을 덮어둔다. 15일 정도있으면 황색의 포자가 생기니 잎을 거두고 벌에 말려서 까불러서(風簸)하여 티끌(埃)을 없이하여 향아리에 담고 물을 붓는다. 물은 밑보다 위로 주먹하나 정도 높이까지 가득하게 붓고 뚜껑을 덮어서 49일간 두어서 숙성시킨다.

제장류(諸醬類)

누룩(麴)과 밀가루만으로 만드는 국

장(麩醬)을 필두로하여 주재료가 황두(黃豆)·흑두(黑豆)·소두(小豆)·완두(豌豆) 등으로 만든 장이 있다. 돼지고기(豚)·사슴고기(鹿)·느릅나무(楡) 열매 등을 넣은 장이 있으며, 맑은 장(淸醬) 만드는 방법이 9칙있다. 그리고 조장(造醬)의 일반론과 장에 생기는 구더기(蛆) 처치에 대해 각 1항씩 나와있다.

제시류(諸豉類) 황두(黃豆)와 몇가지 채소로 만드는 금산사(金山寺) 시(豉)나 흑두(黑豆)과 자소(紫蘇)의 잎으로 만드는 담시(淡豉)와 합시(鹹豉) 등이 주된 것이다. 부시(麩豉)라는 것은 밀가루만으로 등글게 만들어서 끈으로 엮어서 매달아 두는 것은 메주와 비슷하다.

성도(成都) 시즙(豉汁)은 간장에 가깝다. 전반적으로 『제민요술』시대 보다 향신료가 더 많이 쓰인 것 같다.

17. 완두장법(豌豆醬法)

완두 적당량을 물에 담구어서 불려서 부드러워지면 건져서 말리어 겹질을 벗긴다. 이겹질 벗긴 콩과 밀 1되를 한데 가루로 빻아 누룩(麴)을 만든다. 단단하게 말린 누룩을 물에 담구었다 건져서 얇게 썰어서 김에 찌서 황의(黃衣)* 위에 뚜껑을 덮는다.

나중에 벌에 말리는 것은 국장(麴醬)과 마찬가지로이다. 이를 소금물에 담구어 장을 담근다.

* 황의 : 노란색의 포자가 퍼져있는 것. 일본의 화(糲)는 녹색이지만 다른 지역은 털곰팡이로 황색이다.

18. 담두시법(淡豆豉法)

알이 큰검정콩을 적당량 덜어서 시루에 찌서 익은 중은 냄새가 나면 채반에 꺼내어 쪄낸다. 식기전에 채반에 담아서 선반에 차곡차곡 쌓아놓고 바람에 닿지않도록 사면에 푸른잎(靑草稈)으로 둘러싸서 둔다.

수일 후에 열어보아 콩 위에 황의가 덮인다. 하루를 벌에 말리고 다음날은 살짝 씻어서 잘게 다져서 자소 잎을 함께 섞어서 햇빛(烈日)을 쬐어서 충분히 말린 다음 자기병에 담아 넣어 잘 밀봉한다.

온장어장일(溫藏醱藏日) 장·기름·초·포자(脯辟)류를 담그는 길흉일이 적혀있다.

소식(蔬食) 자(鮓)가 5칙과 소금·술찌개미(糟)·마늘(蒜) 등에 절인 것과 양념 제(齋)가 각각 3칙, 그밖에 침채류의 채소가 많아서 모두 합하여 35칙이다. 야채 '자(鮓)의 재료는 줄줄(茭白)·죽순·연근·당근 등이다.

19. 당근절임(胡蘿蔔鮓)

당근을 얇게 썰어서 살짝 데쳐서 말린다. 가늘게 채썬 마늘·회향(茴香)·화초(花椒)·홍국(紅麴)을 잘 빻아서 소금을 한데 넣고 2시간정도 재워둔다.

20. 부추꽃 절임(醃菹菜花)

부추의 꽃이 지면서 반쯤 열매로 영글 무렵에 따서 꼭지를 뺀다. 부추꽃 1근당 소금 3량을 넣어서 잘 짠어서 자기안에 담아둔다.

'자(鮓)'는 가장 오래 시간을 재우는 것은 인근으로 하룻밤 정도 이다. 누룩 이외에 쌀밥을 조금 넣는 경우도 있지만 이 정도의 시간으로는 충분히 익어서 신맛이 날 틈은 없다. 죽석에서 만드는 걸절이라 할 정도이다. 구채화절임은 김치는 북경(北京)에서 가을에 쇠양육(涮羊肉) 요리에 팔아나오는 것으로 아시는 분도 많이 있을 것이다.

육식의 목차에는 할주(割注)가 있다. '이하'는 그 이치의 식물제법(食物製法)에 실려있다고 한다. 이치는 아마 명의(名醫) 이동항 가문의 사람일 것인데 '이하'라고 한 것은 어느 부분까지 인지 모르겠다.

또한 이외의 요리법은 이치의 『식물본초(食物本草)』에서는 보이지 않는다.

어장(醱藏)식품 각종 납육(臘肉)의 만드는 법을 중심으로 계란의 절이는 법, 날고기의 저장법 등에 대해 쓰여있다. 가괄(歌括)이 하나 있다.

21. 포법(脯法)

「가괄」에는 부른저양 사대퇴(不論猪羊 竄大牢)

일근절작 십육조 (一斤切作 十六條)
 대간순요 소간초 (大盞醞膠 小盞醋)
 마근시라 팔분호 (馬芹蔞麩 八分毫)
 간정백염 칭사량 (揀淨白鹽 秤四兩)
 기어포인 만화열 (奇語卮人 慢火熱)
 주척초건 방식법 (酒尺醋乾 方是法)
 미감불론 공문소 (味甘不論 孔聞韶)

돼지고기·양고기·쇠고기중 아무거나 1근을 16조각으로 자르고, 술을 큰잔으로 하나, 초는 작은 잔으로 1잔, 마근(馬芹)과 시라(蔞麩)을 약간 넣고, 백염(白鹽) 4량과 함께 약한 불에 올려서 조린다. 국물이 거의 없으면 다되었다. 맛이 좋아서 궁자가 소(韶)의 즐거움을 들을 때 보다 더 황홀하게 만들정도라 한다.

염장어품(醃藏魚品) 12칙 중 5칙이 게(蟹)절이는 법이다. 단제(團臈)를 운운하는 가끝이 한가지 있다.

조자품(造鮭品) 『계민요술』의 자의 재료는 잉어(鯉)가 주인데 비하여 이책에는 그의 청어(鱈:고등어가 아니고 양자강이나 부근의 호소(湖沼)에 있는 천어(川魚)로 청어(靑魚)라고도 함.) 또한 참새(黃雀)·거위(鴉)·맛조개(贛)등도 자주 이용되고 있다.

홍합조개(紅蛤類)장이 자에 들어있는 것은 당시 鮮의 성질을 나타내므로 재미있다. 옥판(玉版)은 『본심계소식보(本心齋蔬食譜)』에는 「운야(鰓也)」라고 주에 쓰여 있으나 본서에서는 통칭이 자이다. 옥판자(玉版鮭)는 『몽화록(夢華錄)』 이후에도 가끔 나온다.

22. 조국어(造鱸魚)

큰 생선을 잘 씻어서 1근을 손바닥 만한 크기로 썬다. 소금 2량·신국(神龜)가루 4량·초(椒) 백알·파(蔥) 1줌(채 썰기인 듯 하다.)·술 2되를 잘 섞어서 밀봉하여 둔다. 겨울은 7일, 여름은 하룻밤 두면 먹을 수 있다.

23. 법해(法蟹)

큰 단제(團臈)계 10마리(正)를 잘 씻어서 하룻밤 말린다. 소금 2량반·맥황(麥黃)가루 2량·누룩(麴)가루 1

량반을 잘 섞는다. 계를 배쪽이 위에 오도록 병에 나란히 담고 그위에 준비한 조미료(料物)와 좋은 술(好酒) 2되를 붓는다. 반달이면 계가 익는다. 백지(白芷)가루 2전(錢)을 넣으면 알이 쉽게 굳는다.

24. 옥판자(玉版鮭)

청어나 잉어 어느 것이라도 좋다. 큰 것으로 골라서 적당한 크기로 썰어서 1근당 소금 1량을 넣어서 하룻밤 절여둔다. 물을 닦아내고 말린다. 천초(椒)·시과(蔞蓳)·버섯(蠶)·굴사(橘絲)·회향(茴香)·채로 썰은 파(蔥絲)와 끊인 기름 반량·굴잎(橘葉) 3-4장·멥쌀밥(硬飯) 2-3 술갈·소금 약간을 말린 생선과 함께 병에 재워놓는다. 대나무 잎으로 위를 덮고 진흙으로 굳힌다.

초가 들어가지 않고 밥이 2-3술갈이라는 것으로 보아 반쯤 익히는 '자(鮭)'인듯하다. 경반(硬飯)은 경반(硬飯)의 틀린 글자로 여겨진다. 굴엽이라 적힌 것과 비슷하게 일본 이가(伊賀)북부에서는 전어(鰻魚)자(나레즈시=식해)에 유자잎을 넣어 향을 내고 있다.

소육품(燒肉品)

모두 6조가 있다. 그중 계 1조 언상소육사건(筵上燒肉事件)에 소·양·사슴(鹿)·토끼(兔)·부터황서(黃鼠)·사서(沙鼠)·탑자불화(塔刺不花)·꿩(雉)·오리(鴨)·기러기(雁)·매추라기(鶻)·농병아리(木禮) 등이다. 이들의 고기·간·신장·껍질·내장 등을 따로 따로 굽는 방법에 대하여 논하고 있어 실제로는 20-30조가 넘는다. 기름·소금·장·술·향신료를 밀가루에 넣어 걸쭉한 풀처럼 만든다. 고기를 꼬치에 꿰고 이 풀을 발라서 굽는다. '잘 구워지면 밀가루 껍질을 벗겨 버리고 먹는다.'라고 쓰여있다. 재료 더러워지는 것을 막기 위한 것이며 기름이 밖으로 흘러나가 없어지지 않도록 하는 처치로 생각된다.

25. 과소육(鍋燒肉)

돼지·양·거위·오리 등을 먼저 소금과 조미료(料物)에 2-4시간정도 재워둔다. 남비를 깨끗이 씻어서 충분히 달군 다음 기름을 고루 바른다. 남비 안에 쏘나무 가지(紫樺)를 나란히 놓고 그 위에 고기 담은 접시를 놓고 종이로 두껍을 하여 약한 불에서 찜구이를 한다.

지육품(煮肉品) 한 조로 되어있으나 실은 15조로 구분된다. 평상시에 쓰이는 돼지·양 이외에 말·당나귀(驢)·낙타(駝)·사슴(鹿)·오소리(獾) 등 짐승과 기러기(雁)·가마우지(鵞) 등의 야조(野鳥) 삶는 법이 있다. 그리고 단단한 고기와 기름 부위와 상하려는 고기 등을 삶는 방법이 적혀있다.

26. 웅장(熊掌)

석회를 넣은 끓는 물에 웅장을 담그어 털을 깨끗이 없애고나서, 형겁에 찌서 충분히 삶는다. 술찌개미 절임(糟漬)은 특히 맛이 좋다.

27. 노루육(獐肉)

처음에 냉수를 부어서 7,8할 삶으면 좋다. 장(獐)은 장(麝)과 같은 뜻이다.

28. 피육(敗肉)

아귀(阿魏)와 한데 넣어 삶는다. 만약 아귀가 없으면 호두3개에 수십개의 구멍을 뚫어 함께 삶으면 나쁜 냄새가 호두 안에 들어간다.

육하주(肉下酒) 술의 안주(下酒)는 11조 이고 그중 8조는 회(膾)이다. 재료는 양·곰·닭·생선·새우 등이다. 한데 섞는 채소와 향신료가 여러가지이나 우선 보통의 회는 특별하게 말할 것은 없다. 남은 3조는 날 허파(肺)를 피를 빼고 대신에 여러가지의 조미·향신료를 넣은 것이다. 일본사람들은 날 생선을 맛있다고 먹으면서 육류의 날 것은 싫어한다. 이같은 육류의 회는 수렵·목축민의 요리인 것이다.

29. 생폐(生肺)

노루의 폐가 가장 좋고 토끼의 폐가 그다음이다. 만일 없으면 산양의 폐라도 좋다. 상처가 없는 것을 택하여 핏물을 빼고 물에 담그고 물을 바꾸어 다시 담궈서 핏물을 없애면 육엽(玉葉)*처럼 되면 좋다. 부추즙(菹汁)**·마늘·낙(酪)·생강즙을 소금으로 간을 맞추어 찌기를 걸러낸다. 젓은 형겁을 폐에 덮고, 얼음으로 차게 식히고 관대(灌袋)***을 사용하여 준비한

요물(料物)을 가득 채운다. 잔치상(筵席)에서 이것을 잘라서 나누어 먹는다.

- * 육엽 : 확실치는 모르나 핏물이 빠진 폐를 마치 육으로 만든 것 처럼 보아서 일컫는 말인듯하다.
- ** 부추즙 : 자연즙, 즉 꼭 쥐어짜서 자연히 흘러나와 모아진 즙이다.
- *** 관대 : 불명. 그냥 주머니라도 겹삼을 듯 하다.

육하반품(肉下飯品) 밥의 찬을 이른다. 16칙 중에 6칙이 양고기이고, 그밖에 토끼가 3칙, 잉어(鯉)와 봉어(鱈)도 한가지씩 나온다. 장(醬)이나 제(齋)·감로자(甘露蔗)와 같은 것이 많으나 여기서는 점합평장(粘合平章)이 이용하였다고 하는 일로백당(一了百當)을 소개하기로 한다. 이 요리는 나중에도 많이 나온다.

31. 일로백당(一了百當)

소·양·돼지고기를 합하여 3근을 간다. 말린 새우 1근을 잘 다듬어서 쌀아서 가루로 한다. 천초(川椒)·마근(馬芹)·외향(茴香)·후추·홍두(紅豆)를 반량씩 분말로 하여 생강은 10량을 채썰고 면장(麵醬) 1근반·납(臘) 술찌개미(糟) 1근·소금 1근·채썬은 무이(蕪荳) 2량을 모두 기름을 넣어 잘 개어 섞는다. 이 기름에 준비한 고기를 단번에 집어넣어 잘 볶는다. 식으면 자기그릇에 담아 뚜껑을 하고 식사 때에 이것을 꺼낸다. 또는 국의 장국을 만드는 재료로 이용하여도 좋다. 이는 장독뚜기나 천리한같은 찬인 것 같다.

육갱(肉羹)식품 양을 비롯하여 닭(鷄)·자라(團魚)·새우·게·전복(挾明)·소라 등을 볶은 육식만이 아니다. 외(瓜)나 가지로 만든 것도 들어있다. 죽순·무(蘿蔔)·버섯(磨茹) 등도 배합되어 있고, 향신료도 풍부히 쓰여 있다. 증서어(蒸鱗魚)을 이미 앞에서 소개하였으니 여기서는 채소음식만을 예로 들기로 한다.

32. 삼색장(三色醬)

익힌 면근(麵筋=날 麩) 1남비 분량을 잘게 썬다. 같은 모양으로 썰은 장과(醬瓜) 2개와 조강(糟薑)·술찌개미에 절인 생강 반근을 기름 두른 냄비에 함께 넣어

서 채썰은 파(蔥絲)도 넣어 볶는다. 조강이 없으면 생강이라도 좋다.

회회(回回) 식품 지에그루피라(設克兒疋刺)·파르크(八耳塔)·파르웨이(哈耳尾)·구라치(古刺赤)·지니피야(即你疋牙)·하리상(哈里撒) 등 전혀 들어보지 못한 식단이 많다. 하지만 이 12칙중에 『음선정요』와 공통된 것은 도도마시(禿禿麻實)와 하서폐(河西肺) 2조 만이 있으므로 어찌 된 것일까? 이점에 대해서는 후에 다루기로 한다. 회회식품에는 침식(話食)같은 것이 많은 듯하다.

33. 지니피야(即你疋牙)

콩가루와 밀가루를 섞어서 되직한 풀을 만들어서 쪄는 기름안에 떨어뜨려 넣어서 튀긴다. 콩가루를 넣지않고 밀가루에 꿀이나 엿에 섞어넣어 냉수로 반죽하여서 튀겨도 좋다.

여진(女眞) 식품 이것 역시 증양메이드(蒸羊眉炙)·다부라기러기(搭不刺鴨子)·야계사슴(野鷄撒孫) 등 기이한 이름으로 되어있다. 꿀 부분에 시고(柿糕)·고려울고(高麗栗糕)의 2가지 침식이 나와 있다.

34. 야계사슴(野鷄撒孫)

꿩 가슴고기를 삶아서 다진다. 여뀌의 잎을 몇장 가늘게 썰어 두장(豆醬)을 짠 즙을 모아서 거자가루와 소금으로 맛을 내고 고기를 넣어 잘 섞어서 낸다. 거세한 메추라기도 마찬가지로 만든다.

습면(濕麵) 식품 탕면(湯麵) 14칙 가운데 약 반수가 절면(切麵; 훈돈과 같이 길게 썬 것)이고, 남은 것은 수제비·기자면(碁子麵)류이다. 산악밭어(山藥撥魚)에서 나오는 밭어(撥魚)는 밀가루반죽 덩어리(麵塊)을 작게 뜯어서 끓고 있는 더운 물에 집어넣어서 마치 생선처럼 튀어노는 것을 가리킨다. 따로 생선이 들어가지는 않는다. 화화나무(槐) 어린 잎을 짊어겨 넣어 녹색으로 만든 취루면(翠綠麵). 새우를 갈아넣어 익히면

붉게 되는 홍사면(紅絲麵), 남작하게 들인 경대면(經帶麵) 등이 있다. 또한 반죽에 산마(山藥)나 무를 갈아넣기도 한다. 어려운 것은 없다.

건면(乾麵) 식품

만토구(饅頭)·파오즈(包子)류로 특별히 따로 말할 것은 없다. 도(餛)는 양·돼지고기가 주이나 위·장·허·폐·크리 등의 내장류와 각종 생선, 새, 계 등도 쓰여지고 있다. 잣(松仁)·행인(杏仁)·도인(桃仁)·매인(梅仁)·죽순(筍)·버섯(磨茹)·목이(木耳)류에서 생강(薑)·굴(橘)·초(椒)·회향(茴香)·파(蔥) 등의 양념이나 향신료가 많이 쓰여졌다.

종(從) 식품

유병(油餅)·호병(胡餅)·소병(燒餅)·교자(餃子) 등 대개 오늘날의 덴싱(點心)에 해당한다. 도(餛)도 전장과 마찬가지로이다. 그것도 계란이나 오리알을 흰자와 노른자를 각각 풀어서 콩가루를 섞어서 전병(煎餅)을 만들어 도(餛)를 찌서 다시 한번 볶아서 낸다'는 정도로 연구되어있다.

소식(素食)

단맛이 있는 두도(豆餛)에서 함시(鹹膳)볶음에 이르기 까지 여러가지 소식(素食)음식이 모아져 있다. 해파리(水母)나 관폐(灌肺) 등의 유사품으로 성형(成形)용으로 구약(菊蕪)이나 면근(麵筋)을 많이 썼다.

채소로 산마(山藥)·죽순(筍)·버섯(磨茹)·연근(蓮根)·시금치(菠菜)·상아담(桑燕覃) 등이 쓰였다. 도(餛)에 팥(紅豆)이 나오지만 향신료에는 새로운 맛은 없다.

전소유락품(煎酥乳酪品)

치즈를 만들기 전에 만드는 낙장(酪漿)·장수(漿水), 또는 초(酪)를 쓰기도 한다.

먼저 밀크를 끓여서 버터밀크를 응고시킬 때에 만일 잘 굳지않으면 「집안에 뱀(蛇)이나 두꺼비가 있기 때문이다」라는 이상한 말을 전하기도 한다. 「침략(話酪)을 만들 때는 사람 체온정도로 식은 후에 하라」고 쓰여있다. 락(酪)은 치즈에서 요구르트에 이르기까지 차례인 응고물의 총칭한다.

35. 유병(乳餅)

우유 1되를 비단에 걸러서 납비에 담고, 35회* 비등시켜서 물로 희석하여 초를 떨어뜨리면 그 다음에 응고한다. 이를 걸러서 응고물을 비단에 찌서 돌로 눌러서 물기를 뺀다.

* 삼오비(三五沸) : 「어러 번」이라는 뜻과 15번이라는 의미가 있다. 여기서는 「어러 번」이라고 해석하는 편이 좋을 듯하다.

조제분품(造諸粉品)

가루를 만드는 방법이다. 연근(藕)·마름(麥)·오차(烏茨)*·텍사(澤瀉)*·침(薯)·토란(芋)·복령(茯苓) 등을 찢어서 수비(水飪)한다. 연근(蓮)과 가시건(芡; 鵝頭라고도 함)의 열매는 일단 찌서 벌에 말려서 껍질을 벗기고 찢는다.

* 오차 : 실은 자고(慈姑; 쇠귀나물)와 비슷한 것일 지도 모른다.

주방자용(廚房雜用)

향신료를 조합하여 단자로 등글게 빚어서 당좌(當座)용으로 마련한다. 느릅나무(楡)의 어린 열매부터 무이(蕪蕪)을 만든다. 자(鮓)용으로 밀국(麥麩)을 만들기 등 방법은 여러가지 복잡하게 나와있다.

36. 조무이(造蕪蕪)

유전(楡錢; 느릅나무 열매)을 적당히 파서 자기(磁器) 안에 담아서 말려서 건조시켜서 누름 한켜·소금 한켜의 손으로 번갈아 싸아올리고, 장수(漿水)을 부어서 언하게 되면 밀가루를 넣어 잘 저어서 뚜껑을 덮어 증을 들인다. 노란색이 되면 벌에 말린다.

『음선정요(飲膳正要)』의 관계

원나라 말기 왕자의 식단이 되는 『음선정요(飲膳正要)』는 당연한 이야기

제 2표 『거가필용』과 『음선정요』

거가필용		음선정요	
계품차(諸品茶)	百花香茶	香茶	略似
계품차(諸品茶)	枸杞茶	枸杞茶	略似
계품차(諸品茶)	蘭膏茶	蘭膏茶	略似
계품차(諸品茶)	酥齋茶	酥齋茶	略似
계품차(諸品茶)	製造孩兒香茶	孩兒茶	產地만 略同
육하주(肉下酒)	魚膾	魚膾	略似
육하반품(肉下飯品)	飯兎	飯兎	거의 비슷하지 않다.
육경(肉羹)식품	團魚羹	團魚湯	稍似, 정요는 양을 주로한다
회회(回回)식품	禿禿麻失	禿禿麻食	略似
회회(回回)식품	河西肺	河西肺	略似
여진(女眞)식품	唐刺葵菜冷羹	葵菜羹	稍似
습면(濕麵)식품	水骨麵	洗水骨	稍似
" "	經帶麵	經帶麵	거의 비슷하지 않다.
" "	紅絲麵	紅絲麵	필용은새우, 정요는 양피를 쓴다
" "	山藥麵	山藥麵	稍似
건면(乾麵)식품	荷蓮兜子	荷蓮兜子	稍似
" "	水晶餃	水晶角子	稍似
종(從)식품	餛飩角子	蔞醬角兒	稍似 蔞醬들어있지 않다.

기이지만 북방이나 남방의 이민족 요리가 많이 들어 있다. 하지만 『거가필용』의 회회식품과 중복되는 것은 2칙 밖에 없다. 하지만 그 앞뒤 장을 살펴보면 회회식품 이외에 식품군 사이에도 동일하거나 비슷한 식단이 보인다. 그것을 아래의 제 2 표로 정리하여 본다.

37. 하서폐(河西肺)

양의 폐를 심장과 함께 잘 씻어서 든다. 콩가루 4량(兩)을 육즙으로 풀어서 밀가루 4량(兩)은 부추즙으로 풀고, 꿀 3량·버터 반근·껍질 벗긴 잣과 호두를 잘 으깨어서 체에 걸러서 찌기는 없앤다. 전체를 잘 뒤섞어서 폐에 가득 채워넣는다. 남비에 담겨 잘 익혀서 큰 접시에 담고 잔치상 식탁에서 잘라서 나눈다. 즙을 끼었고 남은 익에는 접(摺)한 마시를 넣어서 잘 끊어서 수사(受賜)*로 한다.(거가필용)

* 수사 : 불명. 아마 찍어먹는 즙일 것이다.

양폐 1개에 부추 6근을 즙으로 하여 밀가루2근을 넣어 풀처럼 만든다. 버터 반근·호두 2량·생강즙 2합과 소금으로 맛을 내고 폐에 채워넣어 끓인다. 즙을 끼어서 먹는다.(음선정요)

38. 산약면(山藥麵)

날 산마을 전판(煎盤:푸라이팬)안에서 갈아서, 기름을 약간 두르고 전병(煎餅)을 만든다. 두번째 부터는 기름을 쓰지않는다. 차례로 구워낸 전병을 국수처럼 썰어 소식(素食)이나 육류의 즙에 넣어 먹는다.(거가필용)

밀가루 6근, 계란 10개(흰자만), 생강즙 2홉, 콩가루(豆粉)4량, 산마(山藥) 3근을 삶아서 잘 갈아서 모두 한데 합한다. 양고기의 다리 2개를 갈마(乞馬)로 썰어서 스프를 만들고, 볶아서 파와 소금을 넣어 맛을 낸다.(음선정요)

문장은 일반적으로 『음선정요』가 간단하나 대부분 이것만 의존하여 조리하는 것은 어렵다. 내용은 하서폐와 같이 내용이 번잡(繁簡)을 있어도 토(兎)와 각(角)이 같은 것을 가리키는 경우도 있으며, 산약면처럼 날 것과 익힌 토란이 성질이 변한 것도 같은 이름인 경우도 있다.

이름도 같고 재료도 비슷하지만 세부적으로 전혀 일

치하지 않는 것이 『거가필용』과 『음선정요』의 각기 다른 곳에서 전전한다. 다시말하면 '서로 사승(師承) 관계가 없다.' 고 하겠다. 『음선정요』는 『거가필용』보다 호나라 경향이 강하고, 양고기를 일상적으로 많이 쓰여지고 있는 차이는 있다.

사림광기(事林廣記)

정확하게는 『신편군서류요 사림광기(新編群書類要 事林廣記)』라고 한다. 송나라 사람 진원 소(陳元 所)찬(撰)으로 되어있으나 권1 송조세계(宋朝世系)조에는 이종(理宗)40년·도종(度宗)10년의 치세 후에 유주(幼主)를 세웠는데 지금의 「대원은 남북을 통일하고 천하는 모두 속하여 있다.」라고 하였으므로, 지원(至元)중기(지원20년은 1283)때 것이다. 군서류요(群書類要)이므로 나와 있는 것이 거의 『거가필용』을 많이 이용하고 있다. 필자가 읽은 것은 교토평대학 인문과학연구소 소장의 화각본(和刻本)이다. 정향(貞享)2년(1685)의 서(序)문이 있으나 출판은 원록(元祿)12년(1699)이라 한다.

『거가필용』 영향으로 쓰여진 속서(俗書)로 천지백반(天地百般)의 모든 것이 쓰여있지만 이상하게도 농업에 대해서는 한마디도 없다. 전부 10집이 있고, 제10집인 계(癸)집은 12권으로 나뉘어있다. 1-3권은 양주(釀酒), 3-5권은 요리, 6권은 저장, 10권이 차(茶)가 쓰여있고, 7-9권은 화장, 원예 등에 관한 것이다.

양조법은 대개 『북산주경(北山酒經)』에 의하나 월신 많이 생략되어있다. 그러나 계속해서 적혀있는 술의 목록을 보면 남교풍월주(藍橋風月酒) 등 잘 들어보지 못한 것도 있다. 주경(酒經)과 중복되는 것은 2종류만이다. 8종은 『속북산주경(續北山酒經)』에도 나오지만 『설부(說)』본의 속경에는 목록만이 있고 본문이 없어서 비교할 수가 없다. 그 밖에 권3,4에도 별도의 술이 2조 식 나온다.

『동파주경(東坡酒經)』이나 『국본초(麴本草)』까지 들쳐내어 비교해도 삼요주(三拗酒)나 운하주(雲下酒)는 나오지 않는다. 어떤 술인지 모르겠다. 술이야기는 이정도로 하고 요리 이야기로 옮겨보기로 한다.

본서에서의 조리(수장법을 제외하고)는 전부 66칙이

있다. 차·술·초·장·시가 17조이므로 실제 음식은 49식에 지나지 않는다. 그리고 이 49식 중에 전혀 관계없는 등촉(燈燭) 3조까지 들어있다. 차(茶)만의 내용은 제10권임은 앞에서 나왔다. 그리고 그 유명한 「일로백당(一了百當)」이 나와 있는 것도 재미있다. 『거가필용』에서 있는 소·돼지·양고기 3근 등은 적혀있지않고 바로 향신료부터 적혀있다.

「뇌사향차(腦麝香茶)」는 2군데 나오지만 처음 방법은 『거가필용』과 같은 방법이다.

장생초(長生醋)라 하는 것은 천리초(千里醋)와 마찬가지로 즉석 초의 원료이지만 오매(烏梅)가 아니고 밀가루 경단에 초를 스며들게 한 것이다. 이책의 찬자는 이름이 혼란하다. 역사라 쓰지않은 역대 제조(提調), 역산 하면 율력기수(律歷氣數)로 한다.

요리부에서도 추환집진문(菑叢集珍門)이라는 이상한 목차를 붙였다. 요리명중에 동저춘색(洞低春色)이 나오는 이는 보통 굴의 즙을 이른다.

한편 『거가필용』을 비롯하여 『중궤록』에는 전혀 없는 처방도 많고 이책과 함께 송말 원초의 식선(食膳)의 모습을 복원할 수 있어 기쁘다.

예를 들면 「가대방란(假大鰾卵)」이라는 것이 있는데 닭이나 오리의 알은 많이 깨트려서 노른자와 흰자를 따로 따로 모아서 돼지의 방광(膀胱)에 흰자를 넣고, 이속에 양의 방광을 넣어 그안에 노른자를 채운다. 이렇게 만든 돼지 방광을 끓는 물에 달아매어 거대한 전 계란을 만드는 것이다. 이 거대란(巨大卵)은 중국사람들에게 인기가 있어서 그후 이의 변형이 후에 나온 식경에 가끔씩 나오지만 이에 대하여는 그때마다 다루기로 한다.

『거가필용』의 조자(造鮓)품 장에서 '鮓'라 이름 붙은 것은 7종이고, 홍합리장(紅蛤鱗醬)이라는 장이 하나 나오는데 비하여 『사림광기』에는 '鮓'가 8종과 어장(魚醬)3종 실려있다. 그러나 이 두책 공통점은 피면(披綿=黃雀)의 자와 옥판(玉板=玉版)의 자 2종에 지나지 않는다. 다시말하면 당시의 개념으로 '자' 또는 비슷한 것이 두 책에 20종에 이르는 것으로 보아 성하였던 것이라 하겠다.

그리고 이것은 나중에 다루는 『몽화록(東京夢華錄)』이나 『무림구사(武林舊事)』에 의하면 실제로 개봉(開

封)이나 항주(杭州) 도시의 길에서 '자'가 판매되었다고 한다. 여기서 한 두가지 예를 들어보기로 한다.

39. 옥악자(玉鉤鮓)

날 새우 1근을 껍질을 벗겨서 수염과 꼬리를 다듬고 행주에 찌서 눌렀다가 말린다. 소금 1량(축고 더운데 따라 가감한다)·생 유합(油蛤)꺾질 1잔·초(椒)30알·생장(薑)과 채썬 것 약간, 그리고 밥을 반 잔쯤 넣어 잘 섞어서 병에 담고 밀봉한다. 즙이 향기가 나면 먹을 때이다.

40. 어토장(魚兔醬)

잉어(鯉)비늘과 장을 발라내고 물을 쓰지말고 형겅으로 닭아내어 말린다. 토끼는 언한 뼈를 잘라서 잉어에 섞어서 초(椒) 반량·시라(蔞薑) 1분(分)·파(흰부분) 1줌을 병에 담고 좋은 술(好酒)을 희석하지 말고 진하지 않을 정도로 넣는다. 동지 후에 만들면 4일만에 익어 맛도 좋고 특히 향이 좋다.

음선정요(飲膳正要)

음선(飲膳) 대의(大醫) 물사혜(勿思慧)가 천력(天曆)3년(1330)에 당시 천자 문종(文宗)에게 바친 것이다. 명에 들어가 경태(景泰)7년(1456)에 칙령으로 복각(覆刻)되었다. 명본(明本)은 사부(四部)쌍간(雙刊)에 들어있으므로 보기에 쉽다. 이책은 이미 앞에서 보고하였으므로 여기서는 생략한다.

운림당음식제도집(雲林堂飲食製度集)

원말 명초의 화가 예운림(倪雲林)의 집 주방의 식단표이다. 명계(明季) 가정(嘉靖)23년(1554) 도차(姚燾)의 발문(跋文;책 뒤에 쓰는 글)이 붙어있는 것이 『벽립랑관총서(碧琳瑯館叢書)』에 들어있다. 서문도 없고 배열도 잡연하여 정리되어있지않다. 52칙이 있으나 그 중 3칙은 심향숙(沈香束)·향회(香灰)·버루 씻는 법(洗硯)방법이고, 49칙만이 요리이다. 제52조 강어(江魚) 가강요(假江鱈)의 글에 「...절색자병(絶色者并)」이라고 갑자기 끊어져있다. 파진 문장(缺文) 중에

에 주가 있으니 원본은 더욱 길었을 것이다. 앞서 말한 홍만선의 『산림경제』에는 예운림을 인용한 것이 두 가지 예가 있다. 그 중에 숙관우(熟灌藕)는 본서에 나오지만 백석차(白石茶)는 보이지 않는다. 홍시가 본 것이 완본(完本)인지 전본(傳本)인지 본인은 모르겠다.

원래 예운림의 성이 찬(瓊)으로 강소(江蘇) 무석(無錫)의 부자집에서 태어났다. 풍류와 호화로운 절을 때 은거생활을 보냈는데 원말 전란(戰亂)의 징조가 나타났을 때 일찌기 가산을 친한 벗(親朋)에게 나누어 주고 그후에 일엽편주(一葉扁舟)를 타고 명소의 사관(寺觀)을 유유(流寓)하며 돌아다녔다. 만년에 귀향하여 홍무(洪武) 7년(1374)에 73세로 죽었다. 이리하여 50-60세까지의 풍류생활이 남긴 책으로 제도집이 되었다. 언뜻보면 후년의 원수원(袁隨園)과 비슷한 것도 있으나 제도집에는 『수원식단(隨園食單)』 냄새는 나지 않는다.

49칙 중에 수산물이 17(새우·게 7, 조개 6, 생선 4)이고, 육류(내장포함; 새2, 짐승6)가 8이다. 무석(武錫)이 남방이기에 수산물이 많은 것인지 그렇지 않으면 결문(缺文) 중에 조수육이 많이 있는지는 지금 알 수가 없다. 마찬가지로 남인들에게 흔한 반죽(飯粥)이 1칙도 없고, 면·만두가 10조나 있는 것은 남방에서 밀가루제품은 귀한 음식이기 때문인지 또는 밥·죽의 조가 빠진 채로 끝난 것인지 모르겠다. 술은 남방풍으로 녹두가 들어간 정공주(鄭公酒)라고 하는 것 1조만 있다. 차는 전차(煎茶) 법과 굴이나 연꽃의 향차도 있다. 향연(香楸)의 시럽도 있다.

요리는 『중궤록』이나 『거가필용』에 비하여 사치스러운 기미가 있는데 예를 들면 조강(糟薑)의 술찌게미(糟)의 배합이 늘어났고 소금은 적어졌다. 남국의 맛을 몇가지 열거해보자

41. 조강(糟薑)

생강을 어린 잎을 떼고 깨끗이 하여 1근에 술찌게미 1량반의 비율로 넣고 다시 병에 담아 위에 구운 소금을 약간 뿌리고 뚜껑을 덮는다.

42. 해해갱(海蟹羹)

대하(對蝦)* 와 선하(鮮蝦; 싱싱한 새우)의 머리를 떼어 끊어서 스프를 만든다. 납작하게 누른 계궤(雞

脆)** 을 넣어도 좋다. 또는 해파리(海蟹)를 넣기도 하나 화두(花頭)***가 가장 좋다. 씹은 대하·결명·계궤를 넣어서 상에 낸다. 생선이라도 좋다.

* 대하 : 대형의 새우를 하나씩 꼬치에 꿰어 말린 것으로 복건(福建)의 명산.

** 계궤 : 계궤의 굴자는 계종(鷄楸)의 물린 것이 라면 계궤는 버섯의 일종이다. 양주(楊州)은남(雲南)의 산물이다. 『수원식단』에는 무호(蕪湖)의 계퇴마어(鷄腿磨茹)라고 쓰여있기도 하다.

*** 화두(花頭) : 해파리의 일종으로 화두는 꽃말침의 형상을 말한다.

43. 숙관우(熟灌藕)

좋은 쌀가루에 꿀과 사향을 조금 섞어서 연근의 굵은 쪽부터 채워넣어 기름종이로 싸서 잘 익힌다. 썰어서 더울 때에 먹는다.

연근 구멍에 찹쌀과 같은 고기를 채우고 찌서 먹는 것은 일본 가와우찌(河内)연근의 본고장인 오오사카후(大阪府) 가도마(門眞)시의 늪지에서 만들어 먹는 법과 우연히 일치한다.

「숙관우」조는 『산림경제』에도 인용되었다. 그러나 지금의 제도집(製度集)에는 보이지 않는 백석차(白石茶)라는 것은 당음과 같다.

44. 청천(淸泉)백석차(白石茶)

도핵(桃核)*과 잣과 쌀가루를 섞어서 작은 돌맹이처럼 굳혀서 차(茶)안에 넣어둔다.

* 도핵 : 복숭아의 인(仁)인지 그렇지 않으면 핵도(核桃)의 잘못으로 호두인지 불분명하다.

아무래도 『청공(淸供)』의 영향이 있는 듯하고 애교가 있다. 임홍(林洪)의 『산가청공(山家淸供)』의 석자갱(石子羹)은 이에 비하여 너무나 청공에 비슷해 오히려 알듯 모를듯하다.

45. 석자갱(石子羹)

계류(溪流)가 깨끗한 곳에 작은 조각돌(이끼가 끼어 있어도 좋다)을 죽여 10개를 냄물에 삶으면 소라(螺)보다 맛이 있고, 은은히 냄물 돌의 향기가 난다.

수룡자(水龍子)라는 것이 보이는데 『음선정요』의 수룡기자(水龍菓子)와 비슷한 것으로 '기'자가 떨어진 것일지도 모른다. 재료는 북양남저(北羊南豬)로 차이는 있다.

46. 수룡자(水龍子)

돼지고기 살고기 2분(分)과 비계 1분을 갈아서 파·초(椒)·행인장(醬)·말린 떡가루* 을 조금씩 섞어서 초를 손에 묻히고 등글게 빚어 쌀가루의 옷을 입혀서 더운 물에 넣는다. 떠오르면 건져서 청말즙(淸辣汁)**에 넣어 먹는다.

* 증병을 말려서 가루로 한것

** 지금의 고추이지만 아메리카 발견 이전의 이야기이므로 아마 겨자나 후추국물일 것이다.

47. 수룡기자(水龍菓子)

정(精)을 쟁기고 원기있게 한다. 양육경(羊肉脛) 2경을 삶아 결마(乞馬)로 썬다. 밀가루(白麵) 6근 반죽하여 동전과 같이 썰어서 계란 10개·산마(山藥) 1개·조강(糟薑) 4량·당근(胡蘿蔔) 5개·과계(瓜薺) 2량을 잘게 썬다.

삼색안아(彈兒)는 고기완자 1자지와 그밖에 가루와 계란로 만든 단자 2가지울 이룬다. 우건(右件)의 스프에 넣어 호초 2량과 소금·초로 맛을 맞춘다.

3. 청공류(淸供類)

소동파(蘇東坡)의 귀양지(謫地)에서의 생활은 아마 청공(淸供)적이었겠으나 의식적인 청공이 아니고 어쩔 수 없는 상황이므로 이에 들지는 않는다. 『산거요술(山居要術)』을 보면 산거생활을 되도록 즐겁게 살아가도록 노력을 기울였다. 예초부터 의도적으로 산에 들어가서 의식적으로 청공을 운운하는 것은 남송의 임홍(林洪)이나 진달수(陳達叟) 즈음에서 시작된 것이 아닌가 한다.

산가청공(山家淸供)

임홍(林洪)의 저서. 그는 위손재(危巽齋)의 아들 친구라고 한다. 손재의 몇째아들인지는 모르나 철손(徹孫)이 진사급제 한 것이 함순(咸淳) 2년(1265) 이므로 이 책의 시대는 대강 그즈음일 것이다. 또는 오옹화정(吾翁和靖)이라고도 말한다. 화정은 항주(杭州) 서호(西湖) 앞에서 살고 매(梅)를 아내로 하고 학(鶴)을 아들로 하고 인간의 처자를 부양하지 않았으므로 아들이 있을리 없으나 고향을 떠나서 유랑한 것은 본문 중에 여러번 보이며 확실하게 『목추강추 이십추(僕遊江二十秋)』라고 쓰여있다.

본서는 『설부』·『이문광독(夷門廣讀)』·『소석산방총서(小石山房叢書)』 등에도 들어있고, 『이문광독』은 근년에 활자화(世界書局本 飲膳譜錄 中) 되었으므로 아주 보기에 쉽다. 그러나 이 세 계통의 각본간에 다른 점이 많이 있으므로 이를 인용할 때는 주의가 필요하다. 예를 들면 호마주(胡麻酒)의 조에서 첨가하는 용뇌박하(龍腦薄荷)의 분량은

『설부』에 1할(撮), 『이문광독』에 1약(握), 『소석산방총서』에 1파(把)로 전혀 다르므로 복원 실험은 3회 하지 않으면 안된다. 하지만 요리의 복원은 그런대로 괜찮다. 완성된 것을 맛 보면 적당한 량이 짐작이 가기 때문이다. 시(詩)이면 그렇게 할 수는 없다. 신중주(新豊酒)조를 인용한 시의 귀절을 보면

작일신중시(昨日新豊市) 『설부』본

사조신중주(乍造新豊酒) 『이문광독』본

사입신중시(乍入新豊市) 『소석산방총서』본

의 3가지에 각기 전혀 다르다. 하지만 그리 어렵게 생각하지 않아도 된다. 복원의 경험이 있는 이들은 어느 책이나 대체로 만들 수 있다.

은사(隱士)·고사(高士)란 사람들이 깨달은 후한(後漢)부터 배출되어, 육조(六朝)에 들어와서 죽림칠현(竹林七賢)이라는 이들이 나왔다. 이것은 사회적으로 고정되었다. 말하자면 「산인업(山人業)」과 같은 인물이 나오는 것은 북송 이후 당쟁이 격화된 이후로 생각되어진다. 『남북주경(南北酒經)』의 저자인 주경(朱肱)경우도 주조업으로 숨겨진 사람이었다. 임홍(林洪)도 정말로 안개를 들어마시고 살았을리 없으니 그 세계 수단은 본인은 알 수 없다. 이 시대의 「산인(山人)」은 의외로 도인사(都人士)적인 생활을 하였다고 말할

수 있다.

『산가청궁』 104조 중에서, 차 다리는 법이 1조, 술 만드는 법이 2조, 음악에 관한 것이 1조, 이를 뺀 100조가 풍류인들의 멋을 낸 식단이거나 그 조리법 및 일화를 다루고 있다. 그야말로 「청궁」이므로 내용은 채식이 중심이 되어있다. 무을 비롯하여 재배식물이 나오는 것이 49조 있고, 그중에 매(梅)는 9, 죽순이 7, 국(菊)은 4 으로 의외로 국이 적다. 거꾸로 매가 많은 것은 임씨의 가풍(家風)일지도 모르겠다. 미나리(芹) 그밖의 산채요리도 23칙에 이른다.

48. 탕정매(湯稜梅)

10월 이후 대나무칼(竹刀)로 꽃봉오리(蕾) 매화를 열어서 그위에 람(蠟)을 뿌려서 작은 항아리에 담아둔다. 여름에 잔에 덜어서 더운 물을 따라 부으면 꽃이 피고 그 향기가 아주 사랑스럽다.

* 납매(蠟梅) : 음력 설달에 피는 매화

49. 설하갱(雪霞羹)

부용(芙蓉)*의 꽃을 떼서 심이나 가시(蒂)를 떼어내고 끓는 물에 데쳐서 두부와 함께 끓인다. 홍백이 섞여있어 마치 눈이 그친 다음의 안개와 같으므로 설하갱이라는 이름이 붙었다. 후추와 생강**을 넣어도 좋다.

* 부용은 연꽃. 여기서는 나무부용일지도 모른다.

그리해도 내용은 종한다.

** 『설부』본은 억새(萱)로 되어있는데 이것은 풍하지 않는다.

우방포(牛芳脯)라 하여 우엉 요리가 나오는 것은 드문 일이다. 지금의 중국에서는 나쁜 열매라고하여 그 종자를 악용으로 하지만 뿌리는 먹지않는다. 아주 옛날에는 스위스의 호수에 사는 이들도 먹었던 우엉이지만 현재 그 뿌리를 많이 먹는 이는 일본인들이다.

소나무 꽃가루도 과자로 한다.

조수(鳥獸) 6칙, 어해(魚蟹) 6칙으로 육어류가 합하여 12칙만 있는 것은 청궁답다. 토끼(兎)·사슴(鹿)·들고양이(牛狸) 등 이상한 것도 있다. 현재 홍콩에서 귀하게 여기는 과자리(菓子狸)도 이 종류이다. 나무위에 살면서 과실을 먹는다. 호남(湖南)의 산족이 주산

지인 듯하다. 게(蟹)를 귀하게 여기는 것이 당연하지만 등자(橙:운향과에 속하는 교목)의 속을 빼고 그속에 개살을 채워서 찌는 해증등(蟹蒸橙)이었는데 이는 지나치게 꾸민듯 한다.

이같이 꾸민 요리를 들자면 앞에서 나온 「석자갱」이 있다. 당시의 「귀래자백석(歸來者白石) 위응물(羣應物)로 기전초(奇全椒) 산중도사(山中道士)의 뜻도 있으나 조금 지나치지 않은가 한다. 그리하여 『운림재도집』의 청천백석차(淸泉白石茶)와 같은 편법도 나오는 것이다. 그것이 있는가 하면 엄전(鹽田)의 옥설(玉屑)을 마시는 조에는 '표주박(摜)의 얇은 찹질을 벗기고 2촌 길이로 네모나게 썰어 잘 익힌다.' 라는 대용식도 제시하고 있다.

반(飯)·죽(粥)·면(麵)·갱(羹)의 종류는 20항 이다. 국화를 한데 넣어 지은 금반(金飯), 매화가 들어있는 매죽(梅粥), 쌀가루에 언을 찢어서 섞어서 찐 녹언고(綠糲糕)라고 하는 것은 당연하다. 오래 된 만두(饅頭)을 얇게 썰어서 구운 것이라도 청궁이 되면 한층 진기한 이름이 붙여진다

50. 소경엽(酥瓊葉)

전날의 찹떡(蒸餅)을 얇게 썰어서 꿀이나 기름을 발라서 센 불에 굽는다. 바로 바닥에 꺼내어 화기를 식히면 아주 연하게 된다. 그리하면 소화불량을 멈추게 한다. 양성재(楊誠齋)의 시에 「경(瓊)의 잎을 떼지 않고, 씹으면(嚼) 잘랑잘랑 소리가 난다,」라하는 것은 아주 훌륭한 묘사이다.

그 당시의 시인으로서 양성재(楊誠齋)가 4회, 북송에서는 소동파(蘇東坡)가 6회, 당시대는 두보(杜甫)가 7회 로 가장 많이 나온다. 필자들의 기호를 알 듯하다.

이상 외에 음식에 관련하는 풍류담이 10칙 있다. 재미있는 것은 당의 설령지(薛令之)가 관청의 급식때 거여목(苜蓿)이 나왔을때 일화가 있다. '목숙'이 무엇인지 몰라서 여러 사람에게 수소문하여 겨우 실물을 입수하였으며, 「잎은 녹자(綠紫)색이고…」라는 설명문이 붙어있는 것으로 보아 그야말로 강남인(江南人)이 입을 알겠다.

여초기사(茹草紀事)

『산가청공』과 마찬가지로 임홍의 저서이다. 소식(素食)에 관한 일화가 28조 모아져있다. 하지만 조리법은 다루지않았다. 『설부』에 들어있다.

본심제소식보 (本心齋蔬食譜)

남송 민달수(陳達叟)작. 본인은 『설부』본과 『백천학해(百川學海)』본을 보았으나 목록에 의하면 『오조소설(五朝小說)』이나 『차인산반취초(借月山房叢抄)』에도 들어있는 듯하다. 소식(蔬食)이 20종이라 하여도 면이나 고(糕)가 5종 나온다. 간단한 기제로 그 찬(讚)이 붙어있지만 하고 조리법도 나오지않는다. 산마(山藥)과 그밖의 산채가 많으나 여기서는 죽순(筍)의 예를 들기로 한다.

51. 옥판(玉版)은 죽순(筍)이다. 국(羹)도 저(滷)도 할 수 있다.

봄바람에는 죽순 껍질 보다 편(鞭)으로, 겨울의 눈에는 대의 뿌리(鞭)도 된다.

기(棋)의 오(奧)* 귀궁자, 고죽군(孤竹君)**의 손자이다.

* 시경위풍(詩經衛風)에는 기오가 있다. 죽(竹)이 노래하고 있다.

** 백이숙제(伯夷叔齊)을 가르킨다.

『거가필용』의 「옥판자」는 거의 잉어로 만든 자임은 이미 논하였다.

산거사요(山居四要)

원의 왕여수(汪汝懋)가 지었다. 지정강자(至正庚子 20년 1360)의 양휘(楊暉)의 서문이 붙어있다. 필자는 내각문고장(內閣文庫藏)의 원록10년 사본을 보았다. 이 문고에는 또 하나, 헌정(憲政) 8년 사본도 있다. 이 책은 후술하는 『농상집요(農桑集要)』에 인용되어있는 『산거요술(山居要術)』과는 별개의 것임이 간행연도

로 부터 확실하다. 4권으로 되어있다.

권1 섭생지요(養生之要)기거격언(起居格言)그밖의 5조

권2 양생지요(養生之要)복약금식(服藥禁食)그밖의 8조

권3 위생지요(衛生之要)계풍(諸風) 그밖에 17조

권4 치생지요(治生之要) 12월 축월(逐月)의 용사(用事:농사일) 그밖의 8조로 되어있다.

권1은 수신(修身), 권3은 의술(醫術), 권4는 농사로 목단(牧丹) 이하 32종의 화훼소채의 만드는 법이 주이다. 음식에 관계하는 것은 권2에 있다. 대부분이 합식(合食)에 대한 기사이다. 예를 들면 복채(服菜)금식이 19칙, 음식 잡기(雜忌)가 66칙, 음식 반기(反忌)가 63칙, 그밖에 잉부망식(孕婦忘食; 임신부), 유모금기(乳母禁忌), 해음식독(解飲食毒), 음식지선(飲食之宜) 등의 미친 비슷한 것이 많다. 지(之)에 대하여는 법제되패(法製餒敗)가 16조가 되지만 이것은 내용이 요리와는 다소 다르다. 예를 들면

구멍이 뚫은 호두와 삶으면 나쁜 냄새가 없어진다.

질긴 거위(鵝)고기는 벗나무 잎을 넣어 삶는다.

뽕은 죽순과 박하와 소금을 넣어 함께 삶는다.

등이 적혀있다. 마지막에 구황(救荒) 벽곡(辟穀)의 4방(方)이 적혀있다.