

한국 음청류의 분석적 연구

李 孝 技

(한양대학교 교수)

李 延 姬

(도봉여중 교사)

목차

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| I. 서론 | IV. 음청류의 사용된 계량단위, 조리용구, 조리용어 |
| II. 음청류의 종류와 빈도 | V. 요약 및 결론 |
| III. 음청류의 재료와 조리법의 변화 | 참고문헌 |

I. 서론

한나라의 고유한 식생활 풍습은 그 민족이 정치적, 경제적 사회적 역정과 함께 시대적 배경의 영향을 받으면서 형성되어 왔다. 특히 상용식품이나 기호형성에 나타나 있는 고유성은 지리, 풍토 등 자연배경이 기본요인이 되어 이루어졌다. 따라거 한 민족의 식생활에 담겨진 문화성은 그 민족생활의 유적이요, 아울러 민족문화의 한 척도일 수 있다.¹⁾ 우리나라는 일상식과 의례식에 차려지는 음식이 전혀 다르다. 일상식은 주식과 부식으로 나뉘어진 반상차림이었고 의례음식은 국수장국이 주격음식이 되고 그 외에 떡류, 과점류, 음청류, 과일류, 적류 등을 차리게 된다. 이 같이 음청류는 매일의 일상식에 이용된 음식이 아니고 의례식에 속한다.

신라와 고려시대는 불교의 번성과 함께 차문화가 발달하였으나 조선시대에 이르러 불교의 쇠퇴와 함께 차문화도 많이 쇠퇴하였고 차대신에 화채, 밀수, 식혜, 수정과 등의 음청류가 발달하였다. 차에 관한 연구는 많으나 음청류에 관한 연구는 없고 조리과학적인 실험연구로 식혜와 수정과에 관한 연구가 있을 뿐이다. 본 논문은 1600년부터 현재(1900년)까지 우리나라에서 발행된 조리서중 음청류가 기록된 63권을 중심으로 음청류의 종류와 빈도, 음청류의 사용된 재료와 조리법의 변화, 계량단위, 조리용구, 조리용어를 고찰함으로써 우리나라를 이해하는데 보탬이 자료로 제시하고자 한다

1) 윤서석, 한국식품가 연구, 신광출판사, p16, 1987

II. 음청류의 종류와 빈도

음청류는 차(茶), 화채(花菜), 밀수(蜜水), 식혜(食醪), 수정과(水正果), 탕(湯), 장(漿), 장수(漿水), 갈수(渴水), 숙수(熟水), 즙(汁), 우유(牛乳)로 분리하였다. 우리말 조리서에 기록된 음료는 총 153가지로 차가 53가지, 화채가 29가지, 밀수가 7가지, 식혜가 3가지, 수정과가 3가지, 탕이 25가지, 장이 12가지, 장수가 1가지, 갈수가 6가지, 숙수가 7가지, 즙이 5가지, 우유가 1가지였다.

1. 차(茶)

차는 각종 약재, 과일, 차잎 등의 재료들을 가루내거나 말려서, 또는 얇게 썰어 꿀이나 설탕에 재웠다가 직접 물에 넣어서 끓여 마시는 것이다. 차잎만으로 만든 음청류는 제외하였다. 차의 종류와 빈도는 [표 I-1]과 같다. 빈도는 구기차가 20회로 가장 많았으며 유자차가 18회, 모과차가 15회, 생강차가 12회, 포도차가 11회, 국화차, 결명자차, 계피차, 매화차, 오매차(오미자)가 9회, 오과차가 8회, 오미자차, 강굴차, 청천백석차가 7회, 기국차, 녹두차, 당귀차가 6회, 박차, 산사차, 자소차, 형개차가 5회, 굴피차, 굴차, 강죽차가 4회, 대추차, 백엽차, 호도차가 3회, 노미차, 석류피차, 오가피차, 옥수수차, 울무차가 2회 곡차, 굴화차, 계화차, 강순차, 너차, 누영춘차, 다시마차, 두향차, 밀감즙차, 보림차, 봉수차, 보리차, 사과차, 소엽차, 석류차, 쌍화차, 족미차, 지화차, 회향차, 해아차가 1회였다. 차는 1766년 발행된 <증보산림경제>이후의 문헌에 많이 기록되었으며 <증보산림경제>, <임원십육지>에는 16가지의 차가 기록되었다. 또한 1970년 이후에 발행된 문헌에 차에 대한 기록이 많이 나타나는데 이것은 우리나라 차에 대한 의식이 점차 고조된 결과로 생각된다. <한국 요리 백과사전>에는 23가지의 차가 기록되었다. 차는 옛날부터 발달된 것과 1970년대 이후부터 발달되기 한 것들이 그 종류가 달랐는데 국화차, 매화차, 청천백석차, 포도차는 1970년 이전의 문헌에 많이 기록된 반면 결명자차, 계피차, 모과차, 생강차, 오과차, 오미자차, 유자차는 1970년 이후의 문헌에 많이 기록되었다. 너차, 누영춘차, 족미차, 해아차는 <임원십육지>에 기록되었다. 보리차는 <가정요리백과>에 1회 기록되었으나 송늬를 대신하여 거의 일상 음료화되어 다른 책에는 특별히 기록하지 않은 것으로 보인다. 구기차는 1715년 발행된 <산림경제>부터 1987년에 발행된 <한국의 맛>까지의 문헌에 고루 기록되었다. 오과차는 1799년에 발행된 <제중신편>에 처음 기록되었는데 그후 한동안 기록에 없다가 1982년에 발행된 <한국음식의 역사와 조리>부터 다시 기록되었다. 요즈음에 사람들이 많이 마시는 울무차는 1986년의 <한국요리백과>에 처음 기록되었으며 지화차는 <해동죽지>에만 기록되었다.

2. 화채(花菜)

화채는 여러 종류의 과일과 꽃을 여러 형태로 썰어서 꿀이나 설탕에 재웠다가, 또는 그대로 오미자국물이나 설탕물, 꿀물에 띄워 마시는 것이다. 화채의 종류와 빈도는 [표 I-2]와 같다. 빈도는 배숙이 21회로 가장 많았고 복숭아 화채가 19회, 배화채, 앵도화채가 16회, 딸기화채가 15회, 굴화채가 14회, 수박화채, 유자화채, 진달래화채가 12회, 오미자화채가 5회, 순채화채, 장미화채가 4회, 복분자 화채가 3회, 오렌지화채, 파인애플

화채, 포도화채가 2회, 모듬화채, 무우실채, 모과청과화채, 바나나화채, 산딸기화채, 사과화채, 산사화채, 생강탕화채, 수박냉차, 토마토화채, 참외화채, 흰떡과일화채가 1회였다. 화채는 1800년말에 발행된 <시의전서>부터 많이 기록되었으며 <시의 전서>, <조선요리법>, <조선요리>에는 8가지의 화채가 기록되었고 <우리나라 음식 만드는 법>에는 10가지의 화채가 기록되었다. 이는 조선시대에 차가 쇠퇴하면서 화채가 발달되었기 때문으로 생각된다. <동국세시기>에는 그냥 ‘화채’라 기록되었으며 <연세 대규곤요람>에 복숭아화채, 앵도화채, 화채, 배숙이 기록되었다. 배숙은 1800년대부터 1987년에 발행된 <한국의 맛>에 이르기까지 고루 기록되었다. 모듬화채, 무실채, 바나나화채, 산딸기화채, 사과화채, 생강탕화채, 토마토화채, 참외화채, 흰떡과일화채는 1986년에서 1987년 사이에 발행된 문헌에 1회씩 기록된 것으로 요즈음에 와서 만들어진 종류로 생각된다.

3. 밀수(密穗)

밀수는 재료를 주로 꿀물에 타거나 띄워서 마시는 음료를 말한다. 밀수의 종류와 빈도는 [표 I-2]과 같다. 빈도는 떡 수단이 25회로 가장 많았고, 보리수단이 23회, 원소병이 17회, 미수(밀수)가 13회, 향설고(상설고) 9회, 송화수가 8회, 옥수수 수단이 1회 였다. 밀수는 떡 수단이 1611년에 발행된 <도문대작>부터 기록된 것으로 보아 화채에 비해 일찍 발달되었다. 향설고(상설고)는 <규합총서>부터 보리수단, 송화수는 <시의전서>부터 기록되었고, 옥수수 수단은 1986년 발행된 <한국요리전집>에서 1회 기록되었다.

4. 식혜(食醴)

식혜는 엿기름 가루를 우려낸 물에 밥(찰쌀밥 혹은 멥쌀밥)을 담가 일정시간 삭혀서 단맛이 많고 신맛이 조금 있는 음료이다. 식성에 따라 감미료나 과일을 썰어 넣기도 하여 마시는 것이다. 식혜의 종류와 빈도는 [표 I-2]와 같다. 빈도는 식혜가 30회로 가장 많았고, 연엽식혜, 안동식혜가 1회였다. 식혜는 1740년에 발행된 <수문사설>부터 기록되었다. 식혜는 옛날과 요즈음의 문헌에 다름없이 고루 기록된 우리나라 고유의 음청류 중 하나이다. 연엽식혜는 <민속조사보고서>에 안동식혜는 <안동식혜의 조리법에 관한 연구>에 기록되었다. 안동식혜는 특히 안동을 중심으로한 경북 북부지방에서 발달된 지역성이 강한 음청류였다.

5. 수정과(水正果)

수정과는 생강, 계피 등을 달인 물에 감미를 더하고 꽃감을 담근 것이다. 수정과의 종류와 빈도는 [표 I-2]와 같다. 빈도는 수정과가 28회로 가장 많았고 가련 수정과가 5회, 잡과 수정과가 1회였다. 수정과는 1879년에 발행된 <임원십육지>부터 기록되었다.

잡과 수정과는 <군학회등>에 1회 기록되었는데 꽃감을 사용하지 않고 유자, 배 등의 과일을 사용한 것이었다.

6. 탕(湯)

탕은 향약(香藥)을 달여서 마시는 음료를 말한다. 탕의 종류와 빈도는 [표 I-3]과 같다. 빈도는 제호탕이 14회로 가장 많았고, 온조탕이 9회, 봉수탕이 7회, 수지탕, 행락탕이 5회, 향소탕이 4회, 백탕, 오미탕, 모과탕이 3회, 선술탕, 수문탕, 암향탕, 여지탕, 자

소탕, 지황고자탕, 회향탕이 2회, 국화탕, 금분탕, 경소탕, 녹운탕, 무록탕, 두구탕, 옥설탕, 숙매탕, 해성탕이 1회였다. 탕은 1611년에 발행된 <동의보감>부터 1850년에 발행된 <오주연 문장 전산고>까지의 문헌에 많이 기록되었으며 그 이후 거의 기록이 없다가 1974년에 발행된 <한국 식품사 연구>부터 조금씩 기록되었다. 제호탕은 1987년에 발행된 <한국의 맛>에도 기록되었는데 가장 널리 이용된 것으로 생각되며 그 외의 탕의 종류들은 현재에 이르러 음청류로서 거의 뿌리내리지 못한 것으로 생각된다.

<표 I-1> 차의 재료와 사용빈도

<표 I-2> 화채, 밀수, 식혜, 수정과의 사용빈도

가지, <대동운부군옥>에 6가지, <오주연 문장 전산고>에 2가지, <한국 식품사연구>에 3가지가 기록되었으며 음청류로서 일반에 거의 뿌리내리지 못한 것으로 생각된다.

8. 장수(漿水)

장수는 곡물의 젖산 발효 음료로서 조선시대에는 장수를 마시지 않았다. 장수의 종류와 빈도는 [표 I-4]와 같다. 종류는 1가지이며 <임원십육지>, <오주연 문장 전산고>, <조선 고유색 사전>에 각각 1회씩 기록되었다.

9. 갈수(渴水)

갈수는 향약(香藥), 과일(사과, 모과, 포도)을 꿀이나 설탕에 담근 시럽상태의 것을 물에 타서 마시는 것이다. 갈수의 종류와 빈도는 [표 I-4]와 같다. 빈도는 어방갈수, 임금갈수, 포도갈수, 향당갈수가 2회였고 모과갈수, 오미갈수가 1회였다. 갈수는 <임원십육지>에 6가지, <오주연 문장 전산고>에 4가지가 기록되었을 뿐이다.

10. 숙수(熟水)

조선시대부터는 승냥을 숙수라고 하였다. 숙수는 향약(香藥)을 물에 넣어 달에 꿀에 타서 마시는 것이다. 숙수의 종류와 빈도는 [표 I-4]와 같다. 울추숙수, 자소숙수가 2회였고 양간숙수, 두구숙수, 칩향숙수, 정향숙수, 향화숙수가 1회였다. 숙수는 <임원십육지>에 6가지, <오주연 문장 전산고>에 2가지, <한국식품사 연구>에 1가지가 기록되었을 뿐이다.

11. 즙(汁)

즙은 과일, 채소, 향약(香藥)을 가루내거나 잘게 썰어 즙을 낸 것이다. 즙의 종류와 빈도는 [표 I-4]와 같다. 빈도는 밀감즙, 당근즙, 시금치즙, 양배추즙, 무우즙이 1회였다. 무즙은 <제중신편>에 이칭음으로 기록되었다. 즙은 <제중신편>에 1가지, <한국 요리백과>에 4가지, <가정요리백과>에 1가지가 기록되었다.

12. 우유(牛乳)

우유는 <동국세시기>, <명물기략>, <조선세시기>에 각각 1회씩 기록되었다.

Ⅲ. 음청류의 재료와 조리법의 변화

1. 차

차에 사용된 재료는 표 III-1, 표 III-2, 표 III-3, 표 III-4, 표 III-5와 같다.

2. 화채

화채에 사용된 재료는 표 III-6, 표 III-7, 표 III-8, 표 III-9와 같다. 화채의 조리법의 변화는 표 2-1, 표 2-2, 표 2-3, 표 2-4, 표 2-5, 표 2-6와 같다.

3. 밀수

밀수는 재료는 표 III-10, 표 III-11과 같다. 떡수단의 조리법은 변화는 표 3-1과 같다.

4. 식혜

식혜의 재료는 표 Ⅲ-12와 같다.

식혜의 조리법의 변화는 표 4-1과 같다.

5. 수정과

수정과의 재료는 표 Ⅲ-13과 같다.

6. 탕

탕의 재료는 표 Ⅲ-14와 같다.

7. 장

장의 재료는 Ⅲ-15와 같다.

8. 장수

장수의 재료는 조 1가지였다. <임원십육지>, <오주연문장전산고>에는 “조를 익혀 식기전에 냉수에 넣고 항아리에 5~7일간 담갔다가 쉬면 먹는다. 여름철에는 쉽게 쉬는데 너무 쉬면 먹지 못한다”고 하였다. <조선고유색사전>에는 “잘 익힌 조숙의 즙”이라고 하였다.

9. 갈수

갈수의 재료는 표 Ⅲ-16과 같다.

10. 숙수

숙수의 재료는 표 Ⅲ-17과 같다.

11. 즙

즙의 재료는 표 Ⅲ-18과 같다.

12. 우유

<동국세시기>, <명물기략>, <조선세시기>에 기록되었다. <동국세시기>에는 “기로소(耆老所)에서 우유를 만들어 여러 기신들을 봉양하였다”고 하였다.

〈표 III-1〉 구기차, 국화차, 꿀차, 결명자차의 재료와 사용빈도

종류	번호	재료명	비율	구분										합계	비율		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
구기차	1713	생강말가루	4	○													
	1716	생강말가루	4	○													
	1717	고추냉이말	4	○													
	1719	계통물	4	○													
	1827	결명자말	4	○													
	1828	고추냉이말	4	○													
	1843	고추냉이말	4	○													
	1874	생강말가루	4	○													
	1875	생강말가루	4	○													
	1876	생강말가루	4	○													
	1877	생강말가루	4	○													
	1878	생강말가루	4	○													
	1879	생강말가루	4	○													
	1880	생강말가루	4	○													
	계피차	1716	생강말가루	4	○												
1811		계피말	4	○													
1817		결명자말	4	○													
1828		고추냉이말	4	○													
1829		고추냉이말	4	○													
1830		고추냉이말	4	○													
1831		고추냉이말	4	○													
1832		고추냉이말	4	○													
1833		고추냉이말	4	○													
1834		고추냉이말	4	○													
꿀차 (꿀말)	1875	생강말가루	4	○													
	1876	생강말가루	4	○													
	1877	생강말가루	4	○													
결명자차	1719	계통물	4	○													
	1827	결명자말	4	○													
	1828	고추냉이말	4	○													
	1829	고추냉이말	4	○													
	1830	고추냉이말	4	○													
	1831	고추냉이말	4	○													
	1832	고추냉이말	4	○													

〈표 III-1〉 구기차, 국화차, 꿀차, 결명자차의 재료와 사용빈도

〈표 III-2〉 계피차, 곡차, 꿀차, 굴화차, 계화차, 기국차, 강굴차, 강죽차, 강순차, 노미차, 녹차, 누영춘차, 대추차의 재료와 사용빈도

종류	번호	재료명	비율	구분										합계	비율		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
계피차	1811	계피말	4	○													
	1817	결명자말	4	○													
	1828	고추냉이말	4	○													
	1829	고추냉이말	4	○													
	1830	고추냉이말	4	○													
	1831	고추냉이말	4	○													
	1832	고추냉이말	4	○													
	1833	고추냉이말	4	○													
	1834	고추냉이말	4	○													
	1835	고추냉이말	4	○													
꿀차 (꿀말)	1875	생강말가루	4	○													
	1876	생강말가루	4	○													
	1877	생강말가루	4	○													
결명자차	1719	계통물	4	○													
	1827	결명자말	4	○													
	1828	고추냉이말	4	○													
	1829	고추냉이말	4	○													
	1830	고추냉이말	4	○													
	1831	고추냉이말	4	○													
	1832	고추냉이말	4	○													
노미차	1836	노미말	4	○													
	1837	노미말	4	○													
녹차	1716	생강말가루	4	○													
	1827	결명자말	4	○													
	1828	고추냉이말	4	○													
	1829	고추냉이말	4	○													
	1830	고추냉이말	4	○													
대추차	1838	대추말	4	○													
	1839	대추말	4	○													

〈표 III-2〉 계피차, 곡차, 꿀차, 굴화차, 계화차, 기국차, 강굴차, 강죽차, 강순차, 노미차, 녹차, 누영춘차, 대추차의 재료와 사용빈도

<표 III-9> 토마토화채, 파인애플화채, 포도화채, 참외화채, 화채, 흰떡과일화채, 배숙의 재료 사용빈도

음식명	연도	재료명	재료수	주 재료										양념	조리	양식	
				토마토	파인애플	포도	참외	화채	흰떡	과일	배숙	기타	기타				
파인애플화채	1996	파인애플화채	4	○													
	1997	파인애플화채	5	○	○												
포도화채	1971	포도화채	2			○											
	1987	포도화채	3			○											
참외화채	1987	참외화채	4			○											
	1996	참외화채	5			○											
화채	1996	화채	4			○											
	1996	화채	4			○											
	1996	화채	4			○											
	1996	화채	4			○											
흰떡과일화채	1987	흰떡과일화채	3			○											
	1996	흰떡과일화채	5			○											
	1996	흰떡과일화채	5			○											
	1996	흰떡과일화채	5			○											
배숙	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														
	1996	배숙	5														

<표 III-9> 토마토화채, 파인애플화채, 포도화채, 참외화채, 화채, 흰떡과일화채, 배숙의 재료와 사용빈도

<표 2-1> 배화채의 조리법의 변화

책 이름	배썰기,재우기	오미자국 만들기	석 기
<시의전서>	골패모양.		배+오미자국+실백
<간편조선요리제법> <조선부쌍신식요리제법>	골패모양, 꿀물에 재움.		배+오미자국+꿀물 +실백
<조선요리>	얇고 짧게 자름	오미자국+감미	배+오미자국+감미
<우리나라 음식 만드는법>	6등분 한 후 가로로 얇게 찢어냄. 설탕에 재우기	오미자를 2-3일간 우려 체에 받쳐 설탕을 타고 한 소끔 끓여 식혀 꿀을 타 놓음.	배+오미자국+실백 +석류알
한국요리><1969>, <1979>	꽃모양	오미자물에 설탕을 넣고 끓여서 차게 식힘	배+오미자국+잣
<한국음식의 역사와 조리>	얇게 저땀. 꿀, 설탕에 재움(10 - 20)분		배+오미자국+실백 +석류알
<한국조리>	얇게 썰어 네모 또는 커터로 찍어내 설탕에 재움꽃잎 모양	오미자국+끓여 식힌 물+설탕	배+실백+화채국물
<민속조사보고서>	꽃잎 모양	오미자 3순갈을 5c물에 하루밤 담가둠. 설탕, 꿀로 감미를 맞춤. 시때는 소금을 넣음	배+오미자국+잣
<한국요리전집>	2등분하여 꽃모양으로 떼서얇게 썰음.	물3c에 오미자 2/3c를 담가 하루밤을 재워 체에 물과 설탕을 넣고 펄펄 끓여 냉각시켜 꿀을 넣음.	배+오미자국+잣
<세계의 가정요리>	3등분하여 가로 알팍썰 기. 정방형 또는 꽃모양. 설탕 재우기.	물1c에 오미자 1/2c. 하루밤을 재워 체에 받쳐 물과 설탕을 넣고 펄펄 끓여 냉각시켜 꿀을 넣음	오미자국물+배+잣
<가정요리백과>	꽃모양 설탕에 재움	오미자국+설탕을 한소끔 끓인 후 식혀서 꿀을 타 놓음	배+오미자국+잣 +석류알
<주부카드요리>	두껍게 썬후 꽃모양으 로 찍어다시 알팍 썰기.	설탕 끓인 물	배+설탕물+잣
<한국의 맛>	화형. 꿀에 재움	오미자국+설탕물+꿀	배+오미자국+잣

<표2-2> 복숭아 화채의 조리법의 변화

책이름	복숭아 썰기, 재우기	화채국물
<시의전서> <간편조선요리제법>	껍질 벗겨 골파쪽처럼 얇게 썰어서 꿀에 재움	진한 국물
<조선요리법>	어슷 어슷하게 착착 저며서 설탕에 재움	맹물을 붓고 얼음을 넣음
,조선무쌍신요리제법>	착착 저며 꿀에 재움	찬물에 넣고 얼음을 넣음. 오미자국을 칩
<조선요리제법>	(껍질 벗겨 씨를 빼고) 6등분하여 골파쪽 크기만하게 풀잎 같이 얇게 저며 꿀물에 담가 둠.	꿀물
<이조궁정요리통고>	(껍질 벗기고 씨를 빼) 4등분하여 얇게 착착썰어 꿀에 재워 둠.	끓여서 식힌 설탕물
<우리나라 음식 만드는 법>	4등분하여 종잇장처럼 얇게 착착썰어 꿀에 재워 둠.	꿀물
<생활요리>, <궁중음식>, <한국요리백과사전>	4등분하여 착착 얇게 썰어 꿀에 재워 둠	설탕물
<궁중음식>별법 <한국요리백과사전>별법	4등분하여 설탕물에 조려 그 시럽과 함께 병에 담아 밀봉	복숭아시럽을 탄물
<한국음식의 역사와 조리>	얇게 저며서 꿀, 설탕에 재움	오미자국
<한국조리>	얇게 썰어 네모 또는 커터로 찍어 설탕에 재움	끓여 식힌 물에 오미자즙과 설탕을 탐
<한국요리백과>	끓는 물에 데쳐 껍질을 벗겨 꽃모양으로 뜯 후 설탕시럽에 재움. 딸기는 소금물에 씻어 통썰기	설탕시럽을 탄 물
<가정요리백과>	얇게 썰어 화채형으로 떠서 꿀 또는 설탕에 재움	끓여서 식힌 설탕물
<중앙여성생활요리>	알과알과 꽃모양으로 뜯	복숭아즙에 설탕, 물을 넣음
<한국의 맛>	얇게 저며 꿀에 재움	오미자국에 끓여 식힌 설탕물과 꿀을 넣음

<표 2-3> 수박화채의 조리법의 변화

책 이 름	조 리 법
<조선요리> <민속조사보고서>	수박 꼭지부분을 두껍처럼 자르고 빨간 속을 조금 파서 설탕과 얼음을 넣은 뒤 잠시 두었다가 차가워지면서 씨를 빼고 그릇에 담아 대접한다.
<우리나라 음식만드는 법>	1) 수박 꼭지 부분을 보시기만큼 도려내고 속을 잘게 뜨고 씨는 파내고 설탕이나 꿀을 넣고 얼음에 채워 놓는다. 손님이 직접 떠 먹게 한다. 2) 수박을 6등분하여 가로 2cm크기로 껍질채 썰어 접시에 담고 설탕을 따로 담아낸다.
<생활요리> 1), <궁중음식> 1), <한국요리백과사전> 1)	수박속만 떼어 2cm 크기로 썰어 그릇에 담아 설탕을 뿌린 후 진한 설탕 물에 띄어 낸다.
<생활요리> 2) <궁중음식> 2) <한국요리백과사전> 2)	통수박을 1 / 3 쪼만 꽃잎처럼 오리고 속은 스푼으로 둥글둥글하게 도려내어 씨를 골라내고, 꿀, 설탕, 술 조금을 넣고 얼음을 섞어 차가워질 때까지 잠시 두었다가 각자 그릇에 담는다.
<한국요리전집>	수박꼭지부분을 톱니모양으로 자르고 수박과 참외를 씨를 발라내고 스쿠퍼로 둥글게 떠서 설탕을 뿌려 쟈 후 오렌지쥬스, 사이다를 붓고 얼음을 띄운다. 각각 그릇에 덜어 먹는다.
<한국요리백과>	수박을 두쪽내어 씨를 털어낸다. 1쪽을 수박뜨기로 둥글게떠서 설탕을 뿌린다. 나머지는 즙을 내어 화채국물로 쓴다.
<가정요리백과> 1) 2)	수박을 한입에 넣을 만한 크기로 썰어 그릇에 담고 설탕과 소금을 뿌리고 얼음을 얹어낸다. 수박을 꽃모양으로 2등분하여 설탕과 얼음을 듬뿍 얹고 포도주를 넣어 얼음이 녹기전에 개인그릇과 함께 낸다.
<중앙여성생활요리>	수박의 윗부분을 자르고 손가락으로 속을 파내고 씨는 골라낸다. 나머지로 즙을 짜고 설탕을 넣고 물을 부어 섞고 얼음과 함께 낸다.
<주부카드요리>	수박 윗부분을 꽃모양으로 도려내고 속을 먹기 좋은 크기로 떠서 씨를 빼고 깍둑 썰기한 파인애플과 속껍질까지 벗긴 꿀 알맹이를 수박통에 모두 넣고 사이다, 오렌지 쥬스, 얼음을 넣는다.

<표2-4> 앵도화채의 조리법의 변화

책 이 름	앵두의 손질	화 채 국 물	내기
<시의 전서>, <조선무쌍신식요리제법>	씨를 빼서 물에 잔다	꿀물	잣을 띄움
<조선요리법>	앵두-씨를 빼서 설탕에 찹 꿀-알알이 뜯어 설탕에 찹	물	바나나를 둥글게 썰어 서 잣과 같이 띄움
<조선요리>	씨를 빼냄	설탕물, 앵두즙	잣을 띄움
<이조궁중요리통고>	씨를 빼 설탕에 찹	설탕 끓인 물	잣을 띄움
<우리나라 음식만드는 법>	씨를 빼 설탕에 찹	오미자 국물, 설탕	잣을 띄움
<생활요리> <궁중요리>	칼로 한쪽을 잘라 씨를 뺌	설탕 끓인 물	잣을 띄움
<한국요리백과사전>	1.씨를 빼서 설탕에 찹 2.씨를 빼서 간다	설탕물 앵두즙+설탕물	잣을 띄움 앵두와 잣을 띄움
<한국음식의 역사와 조리>	씨를 빼서 꿀(설탕)에 찹	끓여 식힌 물	앵두가 떠오르지 않으 면 설탕을 더 넣음
<한국조리>	한쪽을 잘라 씨를 빼 1/3만 설탕에 재고 나머지는 즙을 냄	앵두물+끓여 식힌 물	앵두와 실백을 띄움
<민속조사보고서>	반은 씨를 빼고 반을 갈라서 즙을 냄	앵두물+설탕 끓인 물	잣을 띄움
<가정요리백과>	씨를 빼서 설탕에 찹	설탕 끓인 물	잣을 띄움
<한국의 맛>	씨를 빼 설탕에 찹	끓여 식힌 설탕물+꿀	잣을 띄움

<표2-5> 유자화채의 조리법의 변화

책 이 름	재료의 준비	화 채 국 물	고 명
<이조궁중요리통고>	유자, 배 채썰기	설탕끓인물	석류알, 잣
<우리나라 음식 만 드는 법> <가정요리백과>	유자를 꿀에 재워 유 자청을 만들	유자청을 탄 물에 설탕, 꿀을 넣음	잣
<생활요리> <궁중요리> <세계의 가정요리>	유자 채썰기 배는 채썰어 설탕에 재움	진한 설탕물	석류알, 잣
<한국요리백과사전> < 한국민속대관>	유자, 배 채썰기	설탕물+유자즙	석류알, 잣
<민속조사보고서> <중앙여성생활요리> <한국요리전집>	유자속은 즙을 내고 유자껍질과 배는 채 썰기 유자속은 즙을 내고 유자껍질과 배는 채 썰기	설탕물+유자즙(유 자청) 꿀물이나 설탕시럽 +유자즙	석류알, 잣 잣
<한국의 맛>	유자속은 3-4등분 하여 설탕에 재우고 껍질과 배는 채썰기	끓여 식힌 설탕물	석류알, 잣

<표 2-6> 배숙의 조리법의 변화

책 이 름	조 리 과 정
<연세대규곤요람>	1. 배를 4등분, 속을 발라내고 밋밋하게 다듬어 등에다 ‘세줄로’ 후추박기 2. 진한 꿀물에 넣어 냄비에서 졸임 3. 생강차 달이기 4. 한데 넣어 꿀을 타고 식혀서 잣 띄어내기
<시의전서>	1. 배를 정히 벗겨 속을 버림 2. 물 붓고 삶다가 꿀을 넣어 폭 삶음 3. 식혀서 실백 훌어냄
<간편조선> <조선요리제법>	1. 배를 벗겨 여섯쪽 혹은 네쪽으로 속을 베어내고 가장자리를 부드럽게 베어내고 등에다 ‘온호초 몇 개’ 를 박음 2. 맹물에 끓이다 ‘배가 웬만큼 익거든 꿀을 넣어서’ 잠깐 더 끓여 찬물을 칩 3. 잣을 띄워 냄
<조선요리법>	1. 생강을 얇게 찍작 썰어 물을 붓고 차를 달임. 2. 배를 네쪽 내어 속을 빼고 등에 통후추를 ‘서너더덕개씩’ 박음 3. ‘생강차에 설탕을 타서 배를 넣고 끓임’. 배빛이 ‘불그스럼 거무스럼할 까지’ 4. 식은 후에 잣을 띄움
<가정요리> <우리나라 음식 만드는법>2	1. 배를 네쪽 내어 속과 껍질을 도려내고 온 후추를 등에 ‘서너개씩’ 박음 2. 생강을 껍질 벗겨 얇게 저며 폭 끓임. 3. 생강물에 설탕을 쳐서 배를 넣고 ‘흐물흐물 할때까지’ 삶음. 4. 그릇에 담고 잣을 띄움.
<이조궁중요리 통고>	1. 배를 네쪽에 내고 껍질과 속을 오려내고 배 등에 후추를 박음 2. 설탕물을 부어 무를 때까지 끓임 3. 생강차를 끓여 설탕물에 타서 차게 식힘 4. 잣을 띄어 내 놓음
<우리나라음식 만드는 법>1, <가정요리백과>	1. 배를 네쪽내어 속을 도려내고 껍질 벗기고 통후추를 5-6개쯤 박음 2. 설탕물에 배를 넣고 ‘배빛이 발그스럼 해질때까지’ 세지 않은 불에 삶음 3. 유자즙을 알맞게 치고 화채그릇에 담아 실백을 띄어냄
<생활요리> <한국요리> <궁중요리>	1. 생강을 불에 저며 넣어 끓여 체에 반힘 2. 배를 6쪽내어 속을 베어내고 통후추를 5,6개씩 꼭꼭박음 3. 생강물을 설탕을 타고 배를 넣어 ‘투명하게 될 때까지’ 끓임. 4. 식혀서 화채그릇에 담고 잣을 2개씩 띄움
<한국요리백과사전> <한국민속대관>	1. 배를 6쪽(큰배는 다시 반을 쪼갬)내어 통후추를 3-4개씩 박음 2. 설탕을 생강물에 넣고 배를 넣어 ‘투명하게 될 때까지 끓임’ 3. 식혀서 화채그릇에 담고 잣을 2개씩 띄움
<한국조리> <한국요리전집> <한국요리백과> <중앙여성생활요리>	1. 생강차를 끓여 받쳐서 설탕을 넣어 녹임 2. 배를 6등분하여 각을 도려내고 등에 통후추 3알을 박음 3. 생강 달인 물에 배를 넣고 ‘은근한 불’에서 ‘투명하게 될 때까지’ 끓임 4. 잣을 띄워냄
<한국의 맛>	1. 배는 4쪽 내어 각을 도려내고 등에 통후추 3개를 박음 2. 물에 생강을 저며 넣고 끓이다가 설탕과 배를 넣고 다시 끓임. 3. 그릇에 담을 때 유자즙을 넣고 잣을 띄어냄.

〈표 III-10〉 미수(밀수), 송화수, 떡수단의 재료와 사용빈도

종류	연도	품명	수량	주 재료				양곡(%)	양곡비율	비율
				밀	송화수	떡수단	기타			
미수	1992	이차원지	3	0	0	0	0	0	0	
	1993	간편조식외떡	2	0	0	0	0	0	0	
	1994	조식외떡	2	0	0	0	0	0	0	
	1995	조식외떡	6	0	0	0	0	0	0	
	1996	유아수유용이차원지	4	0	0	0	0	0	0	
	1997	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1998	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1999	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	2000	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	2001	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
송화수	1992	이차원지	2	0	0	0	0	0	0	
	1993	간편조식외떡	2	0	0	0	0	0	0	
	1994	조식외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1995	유아수유용이차원지	4	0	0	0	0	0	0	
	1996	떡외떡	2	0	0	0	0	0	0	
	1997	떡외떡	2	0	0	0	0	0	0	
	1998	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1999	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	2000	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	2001	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0	
떡수단	1991	교편떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1992	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1993	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1994	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1995	유아수유용이차원지	1	0	0	0	0	0	0	
	1996	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1997	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1998	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1999	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	2000	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	2001	떡외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1992	간편조식외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1993	조식외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1994	조식외떡	2	0	0	0	0	0	0	
	1995	간편조식외떡	20	0	0	0	0	0	0	
	1996	조식외떡	2	0	0	0	0	0	0	
	1997	이차원지외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1998	유아수유용이차원지	5	0	0	0	0	0	0	
	1999	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	2000	떡외떡	6	0	0	0	0	0	0	
2001	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0		
1992	떡외떡	6	0	0	0	0	0	0		
1993	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0		
1994	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0		
1995	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0		
1996	떡외떡	4	0	0	0	0	0	0		
1997	떡외떡	3	0	0	0	0	0	0		
1998	떡외떡	6	0	0	0	0	0	0		
1999	떡외떡	6	0	0	0	0	0	0		
2000	떡외떡	6	0	0	0	0	0	0		
2001	떡외떡	6	0	0	0	0	0	0		

〈표 III-10〉 미수(밀수), 송화수, 떡수단의 재료와 사용빈도

〈표 III-11〉 보리수단, 옥수수수단, 원소병, 향설고(상설고)의 재료와 사용빈도

종류	연도	품명	수량	주 재료				양곡(%)	양곡비율	비율
				보리	옥수수	원소병	향설고			
보리수단	1992	이차원지	4	0	0	0	0	0	0	
	1993	간편조식외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1994	떡외떡	2	0	0	0	0	0	0	
	1995	조식외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1996	조식외떡	6	0	0	0	0	0	0	
	1997	유아수유용이차원지	2	0	0	0	0	0	0	
	1998	조식외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1999	이차원지외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	2000	유아수유용이차원지	6	0	0	0	0	0	0	
	2001	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1992	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1993	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1994	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1995	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1996	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1997	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1998	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1999	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	2000	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	2001	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
옥수수수단	1996	떡외떡	5	0	0	0	0	0	0	
	1992	간편조식외떡	8	0	0	0	0	0	0	
	1993	조식외떡	4	0	0	0	0	0	0	
	1994	조식외떡	1	0	0	0	0	0	0	
	1995	간편조식외떡	6	0	0	0	0	0	0	
	1997	이차원지외떡	7	0	0	0	0	0	0	
	1998	유아수유용이차원지	7	0	0	0	0	0	0	
	1999	떡외떡	8	0	0	0	0	0	0	
	2000	떡외떡	10	0	0	0	0	0	0	
	2001	떡외떡	9	0	0	0	0	0	0	
원소병	1992	떡외떡	8	0	0	0	0	0	0	
	1993	떡외떡	11	0	0	0	0	0	0	
	1994	떡외떡	6	0	0	0	0	0	0	
	1995	떡외떡	7	0	0	0	0	0	0	
	1996	떡외떡	8	0	0	0	0	0	0	
	1997	떡외떡	10	0	0	0	0	0	0	
	1998	떡외떡	11	0	0	0	0	0	0	
	1999	떡외떡	8	0	0	0	0	0	0	
	2000	떡외떡	8	0	0	0	0	0	0	
	2001	떡외떡	8	0	0	0	0	0	0	
향설고(상설고)	1991	떡외떡	0	0	0	0	0	0	0	
	1992	떡외떡	0	0	0	0	0	0	0	
	1993	떡외떡	0	0	0	0	0	0	0	
	1994	떡외떡	0	0	0	0	0	0	0	
	1995	떡외떡	0	0	0	0	0	0	0	
	1996	떡외떡	0	0	0	0	0	0	0	
	1997	떡외떡	0	0	0	0	0	0	0	
	1998	떡외떡	0	0	0	0	0	0	0	

〈표 III-11〉 보리수단, 옥수수수단, 원소병, 향설고(상설고)의 재료와 사용빈도

<표 3-1> 떡수단의 조리법의 변화

책 이 름	조 리 과 정		
	1)	2)	3)
경도잡지	분단을 만들어		꿀물에 넣음
열양세시기	흰떡보다 가늘고 도톰하게 잘라	쌀가루를 섞워 살짝 삶아	꿀물에 넣고 얼음 채움
동국세시기	길고 둥근 떡을 구슬같이 잘게 썰어		꿀물에 넣고 얼음 채움
명물기략	가루로 도토리만한 떡을 빗어		꿀물에 담금
시의전서	흰떡은 밀어 콩알같이 만들어	녹말을 섞워 삶아	꿀물에 넣고 잣을 띄움
이조궁정요리통고	흰떡은 밀어 콩알같이 만들어	녹말을 섞워 삶아	설탕물을 붓고 잣을 띄움
간편조선요리제법	흰떡을 젓가락 굵기 만큼 부벼	밀가루나 쌀가루를 묻	설탕물을 붓고 잣을 띄움
조선요리제법	두툼 길이씩 썰어	혀서 삶아	떡음
조선요리법	흰떡을 손가락같이 가늘게 빼 둥글둥글하게 썰어서	녹말가루를 섞워 삶아	설탕물을 붓고 잣을 띄움
조선요리	1. 흰떡에 1cm정도로 칼집을 내고 2. 쌀가루를 큰 공크기만큼 비벼	녹말가루를 묻혀 데친 후	시럽에 넣음
조선무쌍 신식요리 제법	1.흰떡을 젓가락 굵기로 비벼 썰어 2. 떡속에 잣, 복사씨 ,제육기름, 설탕 혹은 다진고기, 익힌 파 기 름으로 소를 넣음 3. 흰떡을 개암만큼씩 둥글려	녹말을 묻혀 데쳐서	꿀물을 넣고 얼음을 띄움.
우리나라 음식만드는 법, 가정요리백과	흰떡을 연필굵기만큼 밀어 콩알 만큼씩 썰어	녹말을 묻혀 삶은 후 다 시한번 반복함,	오미자물이나 설탕물 에 꿀을 타서 잣을 띄움.
생활요리	멧쌀가루를 식용물감을 푼 물로	연필 굵기만하게 만들어	오미자즙에 석류알을 띄움
궁중음식	익반죽하여 잠깐 찌고	콩알만큼씩 썰어	
한국조리	참쌀가루를 3덩어리로 나눠 삼색 으로 익반죽함	구슬처럼 빗어 끓는 물 에 삶아	설탕과 꿀을 섞은 물 을 붓고 잣을 띄움
민속조사보고서	흰떡을 1cm두께로 썰어	녹말가루를 묻혀 삶음	꿀이나 설탕을 띄움
한국조리	참쌀가루를 2등분하여 식용색 소를 탄 물로 반죽함.	반죽을 앵두알 크기로 떼 어 녹말을 묻혀 데쳐냄	꿀물에 넣고 잣을 띄 움
중앙여성생활요리	떡을 새끼 손가락 굵기로 비벼 0.5cm쪽으 로썰어 납작하게누름	녹말을 묻혀 데쳐냄	
한국의 맛	가래떡을 1cm정도로 썰음	녹말을 묻혀 데쳐냄	

<표4-1> 문헌에 따른 식혜의 옛기름 담가두는 시간, 밥 삭히는 시간의 변화

책 이 름	옛기름 담가두는 시간	밥 삭히는 시간
수문사설 간본규합총서 시의전서 간편조선요리제법	1주일	초저녁에서 새벽전까지
연세대규곤요람 해동죽지 조선고유색사전 민속조사보고서	기록되지 않음	기록되지 않음
조선요리법	잠깐만	6-7시간
조선요리	3-4시간	3-4시간
가정요리	3-4시간	한 식 경
조선요리학	5-6시간	5-6시간
조선무쌍신식요리제법	5-6시간	하 루 밤
조선요리제법	2시간	10시간
이조궁정요리통고 생활요리 궁중음식 한국요리백과사전	2시간	3-4시간
우리나라음식만드는법	6시간	5-6시간 혹은 8-9시간
한국요리 한국요리전집 가정요리백과	3시간	3-4시간
한국음식의 역사와 조리 한국조리	7-8 시간	4-5시간
한국요리백과 한국의 맛	7-8 시간	4-5시간
중앙여성생활요리	1시간 이상	5시간

<표Ⅲ-13>수정과의 재료와 사용빈도

음식 이름	연대	책이름	재료수	주 재료						감미료 설탕	고명 잣식류	발색료 오연미지차
				꽃감	배강	생피	계초	감후추	통호도			
수정과	1827	임원십육지										
	1896	연세대규곤요람	2	0							0	
	1800말	군학회등	3	0						0	0	
	1800말	시의전서	3	0	0						0	
	1917	조선세시기	3	0	0					0	0	
	1925	해동죽지	3	0	0					0		
	1932	조선고유색사전	3	0	0					0	0	
	1938	조선요리법	5	0	0	0	0			0	0	0
	1940	조선요리	5	0	0	0				0	0	0
	1940	가정요리	6	0	0	0				0	0	
	1943	조선무쌍신식요리제법	7	0	0	0	0			0	0	
	1949	조선요리제법	5	0	0	0				0	0	
	1957	이조궁정요리통고	6	0	0	0	0			0	0	
	1958	우리나라음식만드는법	5	0	0	0				0	0	
	1968	생활요리	6	0	0	0	0			0	0	
	1969	한국요리	5	0	0	0				0	0	
	1971	궁중음식	6	0	0	0	0			0	0	
	1976	한국요리백과사전	6	0	0	0	0			0	0	
	1979	한국요리	5	0	0	0				0	0	
	1982	한국음식의역사와조리	6	0	0	0	0			0	0	
	1984	한국조리	7	0	0	0	0			0	0	0
	1984	민속조사보고서	7	0	0	0	0	0		0	0	
	1986	한국요리전집	5	0	0	0	0	0		0		
	1986	한국요리백과	6	0	0	0	0			0	0	
	1986	가정요리백과	5	0	0	0				0	0	
	1986	세계의가정요리	5	0	0	0				0	0	
1987	중앙여성생활요리	5	0	0	0				0	0		
1987	한국의맛	5	0	0	0				0	0		
가련수정과	1957	이조궁정요리통고	6							0	0	0
	1971	궁중음식	6							0	0	0
	1976	한국요리백과사전	6							0	0	0
	1985	궁중연회음식의분석연구	5							0	0	0
잡과수정과	1980말	군학회등	4	0					0	0		

<표Ⅲ-15> 장, 장수의 재료와 사용빈도

음식 이름	연대	책이름	재료수	주 재료				감미료	고명
				배조계적세대행정오축생모감자죽유매백단면소	주	피복국맥인향약사강과초소력자	두향탕금구인		
제수	1827	임원십육지	2	0					
	1850	오주연문장전산고	2	0					
계장	1827	임원십육지	6	0	0	0	0	0	
여지장	1827	임원십육지	6	0	0	0	0	0	
	1974	한국식품사연구	6	0	0	0	0	0	
	1982	한국음식의역사와조리	7	0	0	0	0	0	0
모과장	1715	산림경제	3		0	0		0	
	1787	고사십이집	3		0	0		0	
	1799	해동농서	3		0	0		0	
	1827	임원십육지	5		0	0	0	0	
	1974	한국식품사연구	4		0	0	0	0	
유자장	1827	임원십육지	2				0	0	
	1974	한국식품사연구	1				0		
매장	1827	임원십육지	5				0	0	0
산장	1590	대동운부군옥							
은장	1590	대동운부군옥							
재장	1590	대동운부군옥							
연수장	1590	대동운부군옥							
금성옥장	1590	대동운부군옥							
	1827	임원십육지	1	0					
장수	1950	오주연문장전산고	1	0					
	1932	조선고유색사전	1	0					

<표Ⅲ-16> 갈수의 재료와 사용빈도

음식 이름	연대	책이름	재료수	주 재료								감미료	
				관정계백축누보사단포생녹모오콩감곽백얼	계향화두사륙리과향도강두과미즙송향단음	구	짜	말	자	엽	말		엿꿀설탕
어방갈수	1927	임원십육지	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	1927	오주연문장전산고	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
임금갈수	1927	임원십육지	2					0	0				
	1950	오주연문장전산고	2					0	0				
포도갈수	1927	임원십육지	3					0	0				0
	1950	오주연문장전산고	3					0	0				0
향당갈수	1927	임원십육지	7								0	0	0
	1940	오주연문장전산고	5					0	0		0	0	0
모과갈수	1927	임원십육지	2							0			0
오미갈수	1927	임원십육지	3							0	0		0

<표Ⅲ-17>속수의 재료와 사용빈도

음식 이름	연대	책이름	재료수	재료명																						
				울	밥	목	자	백	배	단	속	정	죽	꽃	밤	관	적	누	대	행	꿀					
양간속수	1850	오주연문장전산고	6																	0	0	0	0	0	0	0
자소속수	1827	임원십육지	1	0																						
	1850	오주연문장전산고	1	0																						
두구속수	1827	임원십육지	1	0																						
침향속수	1827	임원십육지	3				0	0	0																	
정향속수	1827	임원십육지	2							0	0															
향화속수	1827	임원십육지	1																		0					
울축수수	1827	임원십육지	1	0																						
	1974	한국식품사연구	1																							0

<표Ⅲ-18>즙의 재료와 사용빈도

음식 이름	연대	책이름	재료수	주 재료							배 양		감 미 료				
				밀	얼	소	시	사	당	무	배	양	꿀	설탕			
밀감즙	1986	가정요리백과	4	0	0	0											0
당근즙	1986	한국요리백과	2					0	0								
시금치즙	1986	한국요리백과	2				0	0									
양배추즙	1986	한국요리백과	3								0	0					0
무우즙	1799	계중신편	3								0						0
(이청음)	1986	한국요리백과	2								0						0

IV. 음청류에 사용된 계량단위, 조리용구, 조리용어

1. 계량단위

음청류에 사용된 재료의 계량단위는 <표Ⅳ-1>과 같다. 모두 35가지였다. 용량단위 10가지, 중량단위 4가지, 수량단위 13가지, 길이·두께단위 6가지, 기타 2가지였다. 용량단위는 되, 컵(잔), 술(큰술, 작은술, 찻술), T.S, t.s, 홉, 사발, 종지(종자), 보시기, 응큼을 사용하였다. 중량단위는근, 냥, 전, 그램(g)을 사용하였다. 수량단위는 개, 틀, 조각(편), 쪽, 알, 뿌리, 통, 병, 송이, 잎, 가락(가래), 접, 매를 사용하였다. 길이·두께 단위는 cm, 푼, 치, 젓가락, 연필, 손가락을 사용하였다. 그리고 용량, 중량, 수량의 구별없이 조금(약간, 다소), 쓰는대로(적당히, 적량) 등으로 양을 나타내기도 하였다. cm는 <조선 요리>(1940)에 T.S, t.s는 <이조궁정요리통고>(1957)에 처음 기록되었다.

2. 조리요구

음청류를 만들 때 사용된 조리용구는 <표 VI-2>와 같다. 조리용구는 모두 62가지였다. 술(들술, 곱들술, 쇠술), 공기, 꼬챙이, 냄비, 통노구, 낫양푼, 숟가락, 주걱, 다관, 들, 대밭, 떡판, 도마, 목통, 무명주머니, 망사주머니, 망치, 믹서, 맷돌, 번철, 유리병, 비닐, 분마기, 보온밥통, 보자기(보자), 사발, 수저, 시루, 쇠조리, 쟁반, 소쿠리, 소독저, 숟, 스푼, 스쿠퍼, 상, 약관탕(들탕기), 오지그릇, 이불, 은그릇, 주전자(사기주전자, 법랑주전자), 젓가락, 접시, 절구, 종이, 찻잔, 체(겹체, 홑체), 차거르개, 체반, 홍두께, 향아리, 행주, 화채그릇, 형짚, 화형틀, 합지박, 한지 등이었다. 커터는 <한국조리>(1984)에 믹서, 스쿠퍼는 <한국요리전집>(1986)에, 보온밥통은 <한국의 맛>(1987)에 처음 기록되었다.

3. 조리용어

음청류를 만드는데 사용된 조리용어는 <표VI-3>과 같다. 조리과정에 따른 조리용어는

- | | |
|-------------------|---------------------|
| (1) 씻는 과정 용어 11가지 | (6) 빚는 과정 용어 5가지 |
| (2) 준비과정 용어 27가지 | (7) 말리는 과정 용어 1가지 |
| (3) 써는 과정 용어 27가지 | (8) 저장과정 용어 2가지 |
| (4) 빵는 과정 용어 21가지 | (9) 가열과정 용어 20가지 |
| (5) 섞는 과정 용어 6가지 | (10) 담는과정 용어 9가지였다. |

<표Ⅳ-1> 음청류에 사용된 재료의 계량단위

구분	번호	계량단위	재료
용량단위	1	되	참깨, 메밀가루, 엿기름 가루, 물
	2	컵(잔)	물, 구지가, 설탕, 옥수수알, 흰콩, 보리, 굴피, 밀감즙, 쌀, 앵두
	3	술(찰술)	잣, 꿀, 결명자, 옥수수, 소금, 설탕, 후추, 다시마 가루, 생강즙
	4	T.S	구기자, 결명자, 유자청, 모과청, 식초, 석류알
	5	t.s	설탕, 잣, 소금
	6	홑	설탕, 우유, 명석딸기, 앵두, 녹말, 참쌀, 물
	7	사발	딸기, 연지, 물
	8	종지(종자)	실백, 오미자, 설탕
	9	보시기	흰떡 썰은 것, 물
	10	옹큼	잣, 오미자
중량단위	11	냥	강차, 구기자 가루, 들국화, 호도, 침향, 회향, 측사인, 형개수
	12	근	참깨, 녹두, 한수석, 참쌀, 소듬, 창출, 형개
	13	전	굴홍, 백두구, 분초, 사향, 천화분, 계피분, 정향가루
	14	그램(g)	결명자, 계피, 생강, 당귀, 백작약, 숙지황, 천궁, 감초, 포도, 참외, 사과껍질
수량단위	15	개	매화, 대추, 모과, 유자, 꽃감, 꿀, 무, 참외, 사과, 배 울추, 복숭아
	16	톨	생강
	17	조각(편)	계피, 생강, 유자, 산사
	18	쪽	마늘, 생강
	19	알	잣, 대추, 황률
	20	뿌리	인삼, 생강
	21	통	마늘, 수박
	22	병	사이다
	23	송이	진달래꽃, 장미꽃
	24	잎	연잎, 진달래꽃, 양배추
	25	가락(가래)	흰떡
	26	접	꽃감
	27	매	계피
	28	cm	계피, 흰떡
	29	푼	흰떡
	30	치	계피, 흰떡
	31	젓가락	흰떡
	32	연필	흰떡
	33	손가락	흰떡
	34	조금(약간, 다소)	소금, 참기름, 잣, 대추, 죽력, 꿀, 소엽초, 석유알, 소주, 브랜드, 식용색소
	35	쓰는대로	녹말가루, 꿀, 설탕, 잣

<표IV-2> 음청류에 사용된 조리용구

번호	조리용구	번호	조리용구
1	숟(곱돌숟, 쇠숟) 달이다, 끓이다, 삶다, 데쳐내다	35	스쿠퍼 모양을 뜨다, 파다
2	공기 넣다	36	상 차리다, 내다, 놓다
3	꼬챙이 구멍을 내다	37	약탕관(돌탕기) 달이다, 고으다, 넣다, 붓다, 담다, 줄이다
4	냄비 담다, 달이다, 끓이다, 가열하다.	38	오지그릇 대다, 털다, 담다, 가라 앉히다, 달이다
5	노구 넣다, 담다, 가열하다,	39	이불 덮어두다
6	끓이다	40	은그릇 담다, 넣다
7	놋양푼 바르다, 붓다	41	주전자(사기, 범랑전자) 끓이다, 데우다, 붓다 넣다
8	순가락 휘젓다, 뜨다, 떠넣다	42	젓가락 집다, 구멍을 내다, 꽃다
9	주걱 살살푸다, 젓다, 건지다	43	접시 담다
10	다관 넣다, 붓다, 달이다, 고으다	44	절구 찧다, 뺨다, 짓이기다
11	돌 누르다, 놓다	45	종이 바르다, 막다, 봉하다
12	대발 깔다	46	찾잔 담다, 붓다, 내다, 대정하다, 따르다, 넣다
13	떡판 내놓다	47	체(겉체, 흘체) 치다, 내리다, 받치다, 거르다, 흔들다
14	도마 놓다	48	차 거르개 거르다, 받치다
15	목통 담가두다	49	체반 물을 빼다, 퍼서 말리다, 쏜다
16	무명주머니 넣다	50	찜통 찌다, 증탕하다
17	망치 두들기다	51	칼(죽도, 스텐칼)자르다, 따다, 칼집을 넣다, 썰다
18	믹서 갈다	52	컵 넣다, 담다, 내다
19	멧돌 갈다	53	프라이 팬 복다, 지지다
20	망사주머니 넣다, 짜다, 거르다	54	커터 모양을 뜨다, 찍어내다, 자르다
21	번철 볶다	55	홍두깨 밀다
22	유리병 넣다, 담다, 증탕하다	56	항아리 담다, 넣다, 섞다, 가라 앉히다, 식히다
23	비닐 봉하다	57	행주 닦다, 싸다, 거르다
24	분마기 갈다	58	화채그릇 내다, 띄우다, 붓다, 얹다
25	보온밥통 담아 삭히다	59	형겉 거르다, 깔다, 싸다, 닦다
26	보자기(보자) 싸다, 덮다	60	화형틀 찍다
27	사발 담다, 넣다	61	함지박 담다
28	수저 뜨다, 넣다	62	한지 싸다
29	시루 찌다, 담다		
30	쇠조리 거르다		
31	쟁반 떠놓다		
32	소쿠리 퍼서 말리다		
33	소독저 집어내다		
34	술 문지르다		
35	스푼 넣다, 쪼개다		

<표IV-3> 조리용어

조리과정

1. 씻는과정	1) 가시다(물예)	2) 씻다	3) 닦다	4) 대끼다
	5) 불리다	6) 우려내다	7) 일다	8)축이다
	9) 행구다	10) 담그다	11) 삭히다	
2. 준비과정	1) 건지다	2) 굴러내다	3) 거르다	4) 고이다
	5) 가라앉하다	6) 내리다(체에)	7) 눈을 떼다	8) 따다
	9) 떠오르다	10) 뜨다	11) 물들이다	12) 묻혀내다
	13) 반죽하다	14) 받치다	15) 붓다	16) 씌우다
	17) 젓다	18) 채우다	19) 절이다	20) 줍내다
	21) 짜다	22) 주무르다	23) 치다(체에)	24) 간맞추다
	25) 밀다	26) 발라내다	27) 다듬다	
4. 빵는 과정	1) 빵다	2) 짓이기다	3) 다지다	
	4) 가루내다(세말하다, 작말하다)	5) 으깨다	6) 찼다	
5. 석는 과정	1) 혼합하다	2) 풀다	3) 타다	4) 넣다
	5) 섞다	6) 버무리다		
6. 빻는 과정	1) 소넣다	2) 빻다	3) 모양내다	4) 눌러박다
	5) 섞다			
7. 말리는 과정	1) 말리다			
8. 지정 과정	1) 밀봉하다	2) 보관하다		
9. 가열과정	1) 끓이다	2) 고으다	3) 굽다	4) 달이다
	5) 데쳐내다	6) 데우다	7) 달구다	8) 익히다
	9) 볶다	10) 삶다	11) 삶아치다	12) 식히다
	13) 찌다	14) 증탕하다	15) 졸이다	16) 지지다
	17) 뜸들이다	18) 찌다	19) 쪄다(풀같이)	20) 무르다
10. 담는 과정	1) 곁들이다	2) 내다	3) 띄우다	4) 담다
	5) 얹어내다	6) 끼우다	7) 장식하다	8) 뿌리다
	9) 흘 뿌리다			

V. 요약 및 결론

1600~1990년에 우리나라에서 발행된 조리서 63책을 중심으로 한국 음식류의 종류와 빈도, 재료와 조리법의 변화, 음식류에 사용된 재료의 계량단위, 조리용구, 조리용어 등을 분석, 고찰한 결과를 요약하면 다음과 같다

1. 음식류는 차, 화폐, 밀수, 식혜, 수정과, 탕, 장, 장수, 갈수, 숙수, 줍, 우유 등으로 분류하였다. 음식류의 종류는 153가지였다.

2. 음식류에 사용된 재료는 주재료, 감미료, 고명, 발색재로 나누었다.

① 주재료는 다음과 같다

향약재 - 사향, 필징가, 편뇌, 천백약전, 한수석, 침향, 회향, 형개, 고삼, 인삼, 미삼, 홍삼, 감초, 천궁, 숙지황, 백작약, 백엽, 백단, 축사인, 적복령, 오약, 당귀, 송압각, 여지육, 천초, 죽력, 계피, 계지, 용안, 단향, 면당, 분초, 축사인, 백단, 백구구, 회향, 지황, 돼지골, 산약, 감초, 연자육, 형개수, 백출, 수정당, 면과외, 백면, 정향, 너사, 측백엽, 계

소엽, 천화분, 창출, 목향, 진피, 연실, 계소엽, 계피분, 사향, 초과, 백복령, 택사, 신국, 갈화, 저령, 백목, 용뇌, 납향, 자소잎, 구기자, 결명자, 오미자, 관계, 계화, 단향말, 감송, 관향엽, 백단말, 오매, 오가피. 울추, 울피, 목서, 속향, 배향, 죽엽, 계화장, 산토단, 두충, 소엽초, 연잎순, 굴홍,

과일류 - 대추, 귤, 밤, 호도, 모과, 석류, 밀감즙, 사과, 산사, 꽃감, 은행, 배, 유자, 건포도, 왜감, 딸기, 레몬, 복숭아, 청포도, 체리, 참외, 바나나, 복분자, 산딸기, 천도, 수박, 파인애플, 앵도, 오렌지, 밀감

채소류 - 무우, 생강, 토마토, 감자, 고구마, 셀러리, 마늘, 박잎, 연잎, 배추, 시금치, 당근, 양배추,

곡류- 참깨, 옥수수, 보리, 콩, 녹두, 찹쌀, 조, 땃쌀, 차조, 수수, 깨, 울무, 들깨, 차조기

꽃종류 - 들국화, 백매, 매화, 계화, 굴화, 지화, 진달래, 장미, 국화, 연꽃,

가공식품- 찹쌀경단, 흰떡, 밥, 보리밥, 골무떡, 누룩, 청주, 소주, 정종, 술, 브렌디, 오렌지쥬스, 프르츠카테일, 잼, 마마레이드, 사이다,

가루류- 밀가루, 녹말가루, 계피가루, 편분율, 미숫가루, 옛기름가루,

차- 강차, 아차, 해아차, 작설차,

해조류- 다시마, 한천,

유즙류- 기름, 참기름

알류 -난백, 달걀

기타- 소금, 구연산, 식초, 통후추, 소다수, 어름, 두즙, 고초가후, 어름사탕,

② 감미료는 꿀, 설탕, 설탕시럽, 옛 등이었다.

③ 고명은 잣, 대추, 호도, 밤, 석류알, 굴피, 찹쌀경단, 계피가루, 배, 체리, 셀러리, 땅콩 등이었다.

④ 발색료는 연지, 오미자즙, 오렌지쥬스, 구연산, 딸기즙, 쪽, 치자, 식용색소 등이었다.

3. 음청류는 만드는데 사용된 재료의 계량단위는 용량단위, 중량단위, 수량단위, 길이·두께의 단위였다. 사용된 단위는 다음과 같다.

1) 용량단위 : 되, 컵(잔), 술(큰술, 작은술, 찻술), T.S, t.s, 홉, 사발, 종지(종자), 보시기, 옹큼.

2) 중량단위 : 근, 냥, 전, 그램(g).

3) 수량단위 : 개, 툄, 조각(편, 쪽, 알, 뿌리, 통, 병, 송이, 잎, 가락(가래), 접, 매.

4) 길이·두께의 단위 : cm, 푼, 치, 젓가락, 연필, 손가락.

5) 기타 : 조금(약간, 다소), 쓰는대로(적당히, 적량).

4. 음청류에 사용된 조리용구는 술, 납비, 통노구, 화채그릇, 다관, 약탕관 등 62가지였는데 이중 빈도가 가장 많은 것은 화채 그릇이었다.

5. 음청류에 사용된 조리용어는 씻는 과정 용어 11가지, 준비과정 용어 27가지, 써는 용어 21가지, 뺀 과정 용어 6가지, 섞는 과정 용어 6가지, 빻는 과정 용어 5가지, 말리는 과정 용어 1가지, 저정과정 용어 2가지, 가열과정 용어 20가지, 담는 과정 용어 9가지였다.

위와 같이 우리나라 음청류의 종류와 음청류에 사용한 재료는 다양하였다. 차는 조선 시대로 오면서 쇠퇴하였으나 1970년대로 들어오면서 많은 기록이 있었고, 화채는 조선 시대로부터 발달하여 그 종류가 더욱 다양해졌으며 식혜, 수정과, 좁, 우유는 여전히 애용되고 있으나 탕, 장, 장수, 갈수, 숙수는 거의 전해지지 않고 있어 안타까운 일이다. 음청류에 사용되는 재료들은 대부분 그 양이 적어서 소량을 나타내는 계량단위가 많이 쓰였는데 근래의 문헌에서는 그 단위가 과학화됨을 볼 수 있었다. 음청류에 사용된 조리용구들은 별로 다양하지 못함을 알 수 있었고 앞으로의 과제라 하겠다. 근래에 와서 우리나라 고유의 것에 대한 관심이 고조되고 있는 것은 매우 반가운 일이며 특히 한때 쇠퇴했던 우리의 고유차의 조리법을 널리 보급하고 보다 간편하게 이용할 수 있도록 하여야겠다.

參 考 文 獻

- 강 명 길 : 제중신편, 영인본, 1799
- 강 인 회 : 한국식생활사, 삼영사, 1978
- _____ : 한국의 맛, 대한교과서 주식회사, 1987
- 권 용 정 : 한양세시기, 영인본, 1700말
- 김 경 진 外4人 : 세계의 가정요리, 삼성출판사, 1986
- 김 만 순 : 열양세시기, 영인본, 1819
- 김 병 설 : 생활요리, 삼중당, 1968
- 김 제 욱 : 가정요리백과, 삼중당, 1965
- 김 창 엽 : 연행일기, 영인본, 1712
- 김 회 수 : 농가십이월속시, 영인본, 1861
- 방 신 영 : 조선요리제법, 한성도서주식회사, 1942
- _____ : 우리나라 음식 만드는법, 장충 도서 출판사, 1958
- 北川左人編 : 조선고유색사전, 민속원, 1984
- 빙허각 이씨원저, 정양완 역 : 규합총서, 보진제, 1975
- 서 명 응 : 고사십이집, 영인본, 1787
- 서 유 구 : 임원십육지, 영인본, 1827
- 손 정 규 : 조선요리학, 경성서방, 1940
- 서 호 수 : 해동농서, 영인본. 1799
- 유 득 공 : 경도잡지, 영인본, 1700년말
- 유 중 립 : 증보산림경제, 영인본, 1766
- 윤 서 석 : 한국의 전래생활, 수학사, 1983
- _____ : 한국음식, 수학사, 1982
- _____ : 증보 한국음식사연구, 신평출판사, 1983
- _____ : 한국요리, 학원사, 1969
- 왕 준 연 : 한국요리백과, 범한출판사, 1986
- 이 경 선 : 간본 규합총서, 친구문화사, 1974
- 윤 숙 경 : 안동식혜의 조리법에 관한 연구, 한국 식문화 학회지, Vol 3, 1, 1988
- 이 석 만 : 간편 조선요리 제법, 삼문사, 1934

- 이 성 우 : 한국 식경 대전, 향문사, 1983
- _____ : 한국 식품 문화사, 교문사, 1984
- _____ : 고려 이전의 식생활사 연구, 향문사, 1978
- 이 용 기 : 조선 무쌍 신식요리제법, 영창서관, 1943
- 조준하, 이성우역 : 수문사설, 한국생활과학연구, 제2호, 1984
- 이 효 지 : 조선왕조 궁중연회음식의 분석적 연구, 수학사, 1985
- 정 순 자 : 한국의 요리, 동화출판공사, 1975
- 조 자 호 : 조선요리법, 광한서림, 1938
- 최 영 년 : 해동죽지, 경성장학사, 1925
- 하 숙 정 : 한국요리, 혜선문화사, 1979
- 허 균 : 도문대작, 영인본, 1611
- 허 준 : 동의보감, 영인본, 1611
- 하 선 정 : 세계의 가정요리, 1975
- 하 수 용外2人 : 한국조리- 그 이론과 실습-, 지구문화사, 1984
- 한 정 혜 : 세계가정요리전집, 정우문화사, 1986
- 한희순, 황혜성, 이혜성 : 이조궁정요리통고, 학총사, 1957
- 황 필 수 : 명물기략, 영인본, 1870년경
- 황 혜 성 : 한국 요리 백과사전, 삼중당, 1976
- 황혜성,한복려 : 중앙여성생활요리, 중앙라이프, 1987
- 황혜성, 정순자, 박재욱, 이효지 : 민속조사보고서, 향토음식편, 문화공보부 문화재관리국, 1984
- 홍 만 선 : 산림경제, 영인본, 1715
- 홍 석 모 : 동국세시기, 영인본, 1849
- 홍 선 표 : 조선요리학, 조광사, 1940
- 저자미상, 이효지 역 : 연세대 규곤요람, 한국생활과학 연구, 창간호, 한양대 생활과학연구소, 1983
- 저자미상 : 군학회등, 영인본 1800년 중엽
- 저자미상 : 시의전서, 영인본, 1800년말
- 저자미상 : 한국민속대관, 고대민족문화연구소, 1981
- _____ : 한국민속대관, 고대민족문화연구소, 1981
- _____ : 궁중음식, 동아일보사, 1971