

「飲食冊」의 調理에 관한 分析的 考察

金貴榮 · 南宮 錫 · 李盛雨

상주산업대학 식품영양학과

서울보건전문대학 생활과학과*

한양대학교 식품영양학과**

(1992년 4월 30일 접수)

Analytical Study on the Cooking in 「Eum Sik Check」

Gwi-Young Kim, Suk Namkung*, and Sung-Woo Lee**

Dept. of Food and Nutrition, Sangju Polytechnic University

*Dept. of Life and Science, Seoul Health Junior College**

*Dept. of Food and Nutrition, Hanyang University***

(Received April 30, 1992)

ABSTRACT

Eum Sik Check is a cooking book written in old Korean by a woman called Dan Yang Daek. In this study, the contents of the book are interpreted in modern Korean, and are analyzed, compared, and examined in the point of view of cooking. The book shows

- 1) the methods of the setting of a large table, of a table for ancestor-memorial services, of decorative seasonings,
- 2) 11 methods for making rice cakes,
- 3) 21 methods for side dishes, and
- 4) 7 methods for brewing rice wine.

I. 서 론

한민족의 식생활 양식은 자연 환경과 사회적인 변천에 영향을 받고 있다. 따라서 자연 배경에 상응하여 형성된 토착적인 특성이 그 나라의 고유한 음식 문화를 형성하게 되는 것은 장구한 세월 속에 이루어진 자연과 사회적 환경의 변용에 대응하면서 조리 가공을 계승해온 노력으로 나타난 결과로 생각된다. 이와 같은 전통 음식 문화의 계승과 전수를 위한 노력은 오랜 역사를 통해 기록으로 남긴 문헌을 고

찰하여 학문적 가치를 연구하는 것이다. 최근에 한글 조리서인 「음식디미방」, 「주방문」, 「음식보」, 「규합총서」, 「이씨음식법」 등에 대한 조리법의 조리 과학적인 연구가 활발함은 매우 다행한 일이다.

따라서 본 논문은 순 한글로 쓰여진 「飲食冊」의 내용을 현대어로 해석하고 조리 가공학적인 면에서 분석, 비교, 고찰하여 전통 음식 문화의 계승과 조리 가공 기술의 과학화에 기여하고자 한다.

II. 서지(書誌) 및 내용

「飲食冊」은 성균관대학교 소장의 고조리서로서 필사본 1책으로 책의 크기는 36.3 × 21cm, 29 매, 매반엽(每半葉) 10행이고 정연하게 한글로 필사되었다. 책 표지의 제목은 “飲食冊”이란 한자로, 안표지에는 “무술 이월 십이일 단양택”이란 기록이 있다. 이 기록으로 보아 1838년이나 1898년에 단양택이란 여인에 의해 쓰여진 책으로 추정된다.

「飲食冊」의 내용은 춘절·하절·추절·동절의 교자상 차림과, 정초·정월 망일·삼월 삼짇날·유월 유두·구월 구일·동지의 차례상 차림, 초춘·중춘

·하절·추절·동절 옷기법, 떡 하는 법 15항, 각양 음식하는 법 11종류 21항, 기타 녹말 하는 법, 또 주방문 4종류 7항이 기록되어 있다.

Ⅲ. 조리 가공학적 분석 및 고찰

1. 교자상 차림

본 「飲食冊」에 수록된 교자상 차림은 표 1과 같다.

교자상에 차려진 음식을 조리별로 분류해 보면 만

표 1. 교자상 차림

음식	계절	춘	하	추	동
1. 편		두견화전 색산병 단자 조약	증편 깨인절미 조약 국화잎전 싱겁초잎전 할런꽃전 장미꽃전	무떡 호박떡 국화화전 밤단자 송편 조약 국화잎전 석이전	썩단자 두텁떡 감과편 단자 조약
2. 약 식		약식	약식	약식	약식
3. 편 육		편 육 ○ 동배할 것 · 제 육 · 어생선 · 대 하	편육	편육 ○ 전유어와 동배	편 육 ○ 동배할 것 · 전유어 · 족 편 · 전복숙
4. 적		잡 누 르 미 · 생 육 · 제 육 · 해 삼 · 전 복 · 표 고 · 능 이 · 도 라 지 · 파	잡누르미	잡누르미 게누르미	잡누르미
5. 회 및 수란		조개어체 (이른봄) 옹어어회 (늦은봄)	×	생 복 생 선 소 라 오징어	각 색 회

표 1. 계속

음식	계절	춘	하	추	동
		수 란		조 개	
6. 탕 평 채		○	×	×	×
7. 수 교 의		×	○	×	×
8. 찜 및 선		영 계 찜 도 미 찜	영 계 찜 생 선 찜	순 무 찜 배 추 속 대 찜 호 박 선	잉 어 찜 갈 비 찜
9. 탕 및 전골		초 계 탕	추 포 탕 깨 국(임자수탕)	계 탕	열 구 자 탕
10. 숙 실 과 (한과류)		만 두 과 다 식 과 각 색 다 식 매 화 연 사 갓 박 산 누 예 강 정 옥 춘 당 방 울 당 표 고 당 각 색 별 과 자	춘 과 동 일	춘 과 동 일	춘 과 동 일
11. 실 과		생 이 준 시 생 울 녹 말 편 올 란 조 란 생 강 편	참 위 수 박 능 금 자 두 앵 두	○	생 이 생 울 준 시 감 자 (柑子:홍귤) 석 류 유 자
12. 정 과		인 삼 연 강 청 매 산 사 탕 행 인	백 문 동 기 타 당 속 푸 정 과	○	인 삼 연 강 전 약 왜 감 자 청 매 산 사 행 인
13. 음 청 류		창 면 (이 르 면) 화 면 (늦 으 면)	흰 떡 수 단 보 리 수 단 원 소 병	배 화 채	수 정 과 식 혜 감 자 화 채

두, 적(炙), 편육, 수란 및 회, 찜과 선(膳), 탕 및 전골류, 나물, 떡, 한과류와 음료로 나눌 수 있으며 각각에 대한 고찰은 다음과 같다.

1) 본 「飲食冊」의 교자상에 이용된 떡은 찌는 떡 5항, 치는 떡 1항, 지지는 떡 2종류(화전 7항, 조약), 빛는 떡 2종류 등이다.

가. 찌는 떡: 무떡, 호박떡, 두텁떡, 잡과편, 색산병.

나. 치는 떡: 깨인절미.

다. 지지는 떡: 화전(국화잎전 2회, 두견화전, 활련꽃전, 장미꽃전, 싱검초전, 석이전), 조약 4회.

라. 빛는 떡: 단자(단자 2회, 밤단자, 쑥단자), 송편.

마. 기 타: 증편.

떡 중에서 지지는 떡은 교자상에 가장 빈번히 올려진 것으로 4계절 모두 이용되어 보편성이 강함을 알 수 있고 특히 화전은 제철의 꽃을 재료로 하여 계절마다 달리 올려진 것으로 보아 자연과 더불어 산 풍속을 엿볼 수 있다.

2) 약식은 재료가 정확하게 기재되어 있으며 계절마다 반드시 사용되었다.

3) 편육은 매 계절의 상차림에 올려졌으나 봄에는 제육, 어생선, 대하 등과 같이 놓였고, 여름에는 편육만, 가을에는 전유어, 겨울에는 전유어, 족편, 전복숙이 곁들여 차려졌다.

4) 적(炙)의 한 종류인 잡누루미는 육류, 해삼, 전복, 각종 버섯, 도라지 등 갖은 고급 재료를 색 맞추어 대꼬챙이에 꿰어 구운 것으로 주로 왕가에서 임금 탄신일 주안상에 오른 음식이다.

5) 수란 및 회(膾)

가. 수란은 봄 교자상에만 올랐으며, 춘절 시절음식으로서 본 「飲食冊」 교자상 차림이 계절 감각을 지닌 상차림임을 보여주고 있다.

나. 회는 이름 봄에는 조개어채, 늦은 봄에는 웅어 어회로 제철 식품을 사용한 것을 알 수 있으며, 무더운 여름에는 회를 올리지 않으므로 위생상 안전을 꾀하였고, 가을 겨울에는 생선 생복 등의 어개류와 각색회로 재료가 다양하다.

6) 수교의는 교자상의 주식에 해당하는 것으로 여

름에만 올려졌고, 이 수교의는 피마자잎, 담장이잎으로 썬 것으로 보아 궁중에서의 여름철 만두인 규아상도 수교의의 일종이다.

7) 탕평채는 나물로 분류하였고, 춘절 시절 음식으로 역시 봄 상차림에만 사용되었다.

8) 찜은 가을 상차림에만 순무, 배추의 소채류 재료이고, 봄·여름·겨울은 잉어, 도미, 닭, 갈비 등 어육류로 찜을 하였다.

9) 선(膳)은 가을 상차림에만 호박선으로 차려졌다.

10) 탕·전골류는 초계탕, 추포탕, 깨국(임자수탕), 계탕, 열구자탕이 차려졌다.

11) 한과류를 숙실과로 표현하여 다식, 유밀과, 유과류, 당숙류 등이 제철에 맞게끔 상에 올랐으며, 당숙류 중 표고당과 방울당은 드물게 보이는 당숙류이다.

12) 실과와 정과는 제철 식품을 다양하게 이용하였다.

13) 음청류는 시절식에 따른 상차림법으로 세시 풍속의 식생활에 충실하였음을 보여 주고 있다.

이상의 교자상 차림에서 보면 사용된 재료는 최고급 재료로서 당시의 궁중요리법과 비슷하고, 「시의전서」의 요리법과 거의 동일함을 알 수 있다.

2. 차례상 차림

본 「飲食冊」에서의 차례상 차림은 음식 이름만 나열되어 있으며, 그 내용은 표 2와 같으며, 제철에 나는 식품 재료를 이용한 시절 음식을 주로 차례상에 올렸다.

3. 웃기하는 법

웃기는 떡이나 포, 또는 실과를 권 위에 모양을 내기 위하여 엷는 갖가지 꾸밈 재료로, 본 「飲食冊」에서는 초춘, 중춘, 하절, 추절, 동절의 웃기하는 법을 설명없이 항목만 나열되어 있으며, 그 내용은 표 3과 같다.

4. 떡하는 법

본 「飲食冊」에 수록된 떡과 사용된 재료는 표 4와

표 2. 차례상 차림

차례종류	상 차 립	음식수
정 초	편, 탕, 식혜, 실과, 정과, 갈비찜, 갈납, 생치적	8
정 월 망 일	약식, 순무찜, 식혜, 건치적, 실과, 정과, 포, 수정과	8
삼 월 삼 진	송편, 목, 초계탕, 갈납, 잡누루미, 회, 수란, 실과, 포, 식혜, 두견화전, 계피떡	12
유 월 유 두	흰떡, 밀쌈, 수교의, 식혜, 수단, 외무름탕, 갓은어채, 실과, 포	9
구 월 구 일	무시루편, 밤단자, 국화화전, 계탕, 계전, 송이전, 락적, 실과, 포, 식혜	10
동 지	팔죽, 탕(통명태나 대구), 도루묵구이, 족편, 양지머리, 편육, 식혜, 실과, 정과, 강정, 생치적, 포	12

표 3. 웃기하는 법

초 춘	중 춘	하 절	추 절	동 절
① 오리알	① 색산병	① 방울증편	① 송 편	① 생 치
② 산 병	② 색질편	② 깨인절미	② 밤 단 자	② 메추라기
③ 빈대떡	③ 두견화전	③ 할련꽃	③ 국 화 전	③ 생복구이
④ 단 자	④ 장미화전	④ 국 화 잎	④ 국 화 꽃	
⑤ 조 약	⑤ 국화잎전	⑤ 석 이 잎	⑤ 석이단자	
	⑥ 장미꽃		⑥ 대 추	
	⑦ 싱검초잎		⑦ 조 약	

표 4. 떡의 재료분석

떡 종류	주 재 료	부 재 료	고 명
꿀 메 편	멥쌀가루	꿀, 설탕가루, 찌피가루, 진피가루, 건강가루, 후추가루	대추, 꿀병
싱검초시루편	멥쌀가루	싱검초, 꿀	대추
석이시루떡	멥쌀가루	석이	대추
무시루떡	멥쌀가루	무, 팔	
호박시루떡	멥쌀가루	호박, 팔	
참외시루떡	멥쌀가루	참외, 팔	
메 깨 편	멥쌀가루	깨	대추, 파래
백 편	멥쌀가루		갓, 파래
꿀 찰 편	찰쌀가루	꿀팔, 계피, 후추가루	밤, 대추
두 텃 떡	찰쌀가루	꿀팔	꿀병, 대추, 갓
깨 찰 편	찰쌀가루	깨	대추, 파래
증 편	멥쌀가루	막걸리	
방울증편	멥쌀가루	막걸리, 꿀팔	갓, 대추
썩 증 편	멥쌀가루	막걸리, 썩	대추
싱검초증편	멥쌀가루	막걸리, 싱검초가루	

같다.

1) 「飲食冊」에 나타난 떡은 15항으로 찌는 떡(11항-73%), 증편(4항-27%) 2종류이다.

가. 찌는 떡 중 커떡은 꿀메편, 싱검초시루떡, 석이시루떡, 메깨편, 백편, 꿀찰편, 두텁떡, 깨찰편 등 8항이며, 설기떡은 무시루떡, 호박시루떡, 참외시루떡 등 3항이다.

나. 증편은 방울증편, 속증편, 싱검초증편 등 다른 조리서에서는 볼 수 없는 방법이 소개되어 있다.

2) 떡에 사용된 주재료는 쌀가루로, 멥쌀가루를 사용한 떡이 12항(80%), 찹쌀가루를 사용한 떡이 3항(20%)이다.

3) 사용된 부재료는 막걸리(4회), 팥(3회), 꿀팥(3회), 계피가루(2회), 후추가루(2회), 깨(2회), 싱

검초가루(2회), 설당가루, 진피(陳皮)가루, 꿀, 석이, 무, 호박, 참외, 속 등을 사용하였으며, 이 중 막걸리는 증편을 부풀리는데 쓰이며 꿀팥은 꿀을 넣어 볶은 팥가루를 말한다.

4) 사용된 고명은 대추(9회), 잣(3회), 파래(3회), 꿀병(2회), 밤(1회) 등으로 오늘날과 같이 석이채를 쓰지 않고 파래를 많이 사용한 것이 이채롭다.

또 깨편과 증편은 여름에 하는 떡이라는 당부의 말도 덧붙였다.

5. 다양 음식법

「飲食冊」에 나타난 다양 음식법은 11종류 21항으로 표 5와 같이 조리학적으로 분류 분석하였다.

표 5. 다양 음식법의 조직학적 분석

종 류	재 료	조 리 법	가 열 법	계량단위	조리기구
1. 탕	계 탕 계, 연한 고기, 배추속대, 달걀, 갖은양념	뺀다, 두드리다, 송송썰다, 주무르다, 찢다, 거르다, 떠넣다	데치다 끓이다		절 구 순가락
2. 구이	계 구 이 계, 고기, 고추장	넣다, 간맞추다, 두들기다, 주무르다, 뒤적어다, 떼다, 놓다	달이다 굽 다 볶 다		석 쇠
3. 죽편	죽 편 ① 죽편(시판), 대추, 계피가루, 꿀, 후추가루	녹이다. 바치다, 두들기다, 굳히다. 넣다, 타다	끓이다.	되 (한)순가락	체, 접시 찌개그릇 순가락
	죽 편 ② 죽편(시판), 암탉, 사태, 쇠약지, 생치, 소의양, 달걀, 제육, 잣가루, 후추가루, 소금, 기름, 갖은 양념	넣다, 바치다 뜨다, 굳히다, 두들기다, 붓다, 채치다, 뿌리다	고오다 볶 다 부치다	마리,개 (한)보	체 목판
4. 찜 및 선	호 박 찜 호박, 표고, 석이, 목이, 송이, 숙주, 제육, 닭고기, 갖은 양념, 초장	따다, 속파내다, 채치다, 두드리다, 재우다, 넣다	찌 다		탕 기 보시기 찌개그릇
	호 박 선 애호박, 기름, 표고, 목이, 석이, 능이, 송이, 제육, 고기, 꿀, 갖은 양념, 고추, 파, 달걀, 고	속바르다, 모치다, 어이다. 기름두르다, 두들이다, 붓다, 뿌리다. 물치다,	찌 다 지지다 볶 다		체 시루 지짐뚜껑 보시기

표 5. 계속

종 류	재 료	조 리 법	가 열 법	계량단위	조리기구
	추장, 초장, 잣가루, 온 갓	넣다			탕 기
배 추 선	무, 외, 가지, 풋고추잎, 배추, 깨소금, 검은장, 설탕, 파, 생강, 마늘	썰다, 말리다, 절이다, 싸다, 누르다, 주무르다, 비틀어짜다, 채치다, 담그다	볶 다	근	보자기 맷 돌
5. 양 볶 기 볶음	양깃머리, 소금, 기름, 실백, 후춧가루	벗기다, 저미다, 썰다, 칼질하다.	볶다		칼, 도마, 상 보아(甬兒: 보사기)
6. 청 국 장 장	콩, 다시마, 복어, 건대 구, 해삼, 전복, 무, 굴	맷돌에 타다, 까부르다, 붓다, 덧다, 띄우다, 쌌다	볶다, 삶다, 밥짓다, 끓이다		술, 맷돌, 키, 바구니, 보자기
약 고 추 장	흰무리, 콩, 참쌀, 고추 가루, 소금	찜다. 반대기짓다, 격지놓다, 담다, 띄우다, 말리다, 씻다, 넣다, 별에 말리다, 젓다, 거르다, 블리다	찌다, 쪄다	말, 되, 개	절구, 술, 짚, 체, 오쟁이 (짚쌌) 그릇, 풀젓개
즙 장	메주콩, 밀기울 소금, 가지, 외, 풋고추, 동아, 꿀	찜다, 겪지놓다, 조개다, 말리다, 회(灰)에 절이다, 우리다, 봉하다, 체에 치다, 식히다	쪄다, 찌다	말, 되, 흙	절구, 체, 항아리 종이
두 부 장	메주, 두부, 참기름	넣다, 담다, 놓다			무명자루, 용수, 된장독 공고상, 종지
7. 열 조 개 짓 젓갈	생굴, 마늘, 파 생강, 고 추	고르다, 씻다 체에 바치다, 간마추다		(삼·사) 구력 (두어) 사발	체, 대접 주안상
어 리 굴 짓	굴, 고추, 파, 생강, 마 늘, 장고기	고르다, 씻다 다지다, 버무리다, 넣다, 간맞추다 맛보다, 식히다			소쿠리

표 5. 계속

종 류	재 료	조 리 법	가 열 법	계량단위	조리기구	
8. 만두	만두	팔구월; 밀가루, 녹두가루 하절; 감자가루 겨울: 백면(모밀가루), 녹말	섞다, 붓다, 익반죽하다, 빚다,	끓이다, 삶다,	되	
	생 치 만두	생치, 무, 두부, 마늘, 파, 생강, 녹두녹말	주무르다, 무치다, 짜다	삶다, 익히다.		
	피 총 떡	백면가루, 녹말가루, 표 고, 목이, 석이, 능이, 숙주, 꿀, 잣가루, 초장	반죽하다, 담다, 뿌리다	지지다, 볶다.		지짐뚜껑, 순가락
9. 장 아 찌	마 늘 장 아 찌	마늘, 당초, 설탕, 꿀, 검은장	뿍다, 자르다, 담그다, 쪄개다, 삭히다, 따라내다, 맛보다.	데치다.		
	무 장 아 찌	동치미무, 양지머리, 풋 고추, 검은장, 갖은 양 념	말리다, 건지다, 쪄개다, 어이다, 넣다	졸이다.		
10. 한과	송 도 콩 옛 한과	왕콩, 제피가루, 콩가 루, 검은옛	물에 불리다, 한데 내놓다, 키에 까불다, 체에 치다, 가루 무치다, 격지 놓다	볶다, 녹이다.		술, 키, 체, 찬합
	타 래 과	밀가루, 기름, 증청, 계 피가루, 잣가루	반죽치다, 밀다, 베다, 쪄개다, 뒤집다, 증청바르다	지지다		떡방망이 칼
11. 녹말	수 수 녹 말 녹말	찰수수, 찹쌀	물붓다, 닭이다, 까불다, 말리다, 씻다, 물에 담그다, 물갈아 주다, (체에) 바치다, 익반죽하다.		말, 되	절구, 거적, 끓은 체

사용된 재료는 다양한 고급 재료를 썼으며, 정교한 조리법이 기록되어 있고, 각 음식법에 나타난 특이점은 다음과 같다.

1) 케탕할 때는 케장 뿐 아니라 케딱지, 발집게도 절구에 찼어 물을 쳐 가며 행주에 걸러 사용하였다.

2) 계구이는 케장과 계살을 양념하여 케딱지에 넣고 석쇠에 굽는다.

3) 족편할 때 암탁, 사태, 쇠악지, 생채, 양, 달걀 지단을 넣는 고급 족편법이 자세히 소개되어 있다. 또 시판되는 족편을 사서 이용하는 법이 소개되어 있다.

4) 호박선, 호박점에 사용한 재료는 표고, 목이, 석이, 능이, 송이 등 각종 버섯과 꿀, 고기, 고추, 달걀, 잣 등 다양한 재료를 사용하였으며, 특히 호박선에는 오색 고명을 모두 사용하였다.

5) 양볶기는 「음식디미방」에 나타나는 소의 양에 양념하여 기름에 볶는 방법이 아닌, 소의 양을 잘게 썰어 소금 기름에 주물러서 볶아 양즙을 내는 방법이다.

6) 청국장은 콩을 볶아서 맷돌에 타서 삶아서, 바구니에 가랑이를 펴고 삶은 콩을 넣고 띄우는 방법이 소개되어 있다. 이 방법은 「규합총서」의 청육장(淸肉醬)과 비슷하다.

7) 약고추장법은 지금의 볶음 고추장법이 아니고, 동짓달에 고추장 메주를 쑤고 명춘 이월에 고추장을 담그는 방법이 소개되어 있다.

8) 줍장은 「규합총서」의 줍장법과 비슷하다. 「산림경제」의 줍장은 밀기울이 들어 가지 않는다.

9) 두부장은 두부를 된장에 박은 장아찌와 같은 방법으로, 지금도 대흥사에서 만들어지고 있다.

10) 만두는 팔구월에는 밀가루나 호밀가루, 하절에는 감자가루, 겨울에는 백면(모밀가루)과 녹말을 사용하면 좋다고 하였다. 피총떡은 모밀가루를 반죽하여 여러 가지 고명을 넣고 말아서 지진 떡으로, 강원도 향토 음식인 총떡과 비슷한 음식이다.

11) 의주 소산의 마늘 장아찌가 소개되는데, 담근 지 일년 후에 쓴다. 무장아찌는 겨울철 동치미무를 열려서 말리면 연근같이 구멍이 생긴다. 이 무를 반씩 쪼개어 잣송이 어이듯이 하여 갖은 양념 넣어 김

은장에 졸이는 방법으로 겨울철 날무도 이와 같이 할 수 있다고 한다.

12) 송도콩엿은 콩을 약간 불려서 하룻밤 열려서 술에 볶아 검은엿에 넣어 콩가루를 무친다.

13) 기타 수수녹말, 울무녹말 안치는 법과 쌀녹말, 찹쌀가루 사용법을 소개하였다.

6. 주방문

본 「飲食冊」의 주조법은 총 7항이 수록되어 있으며, 표 6과 같이 술의 재료 및 분량, 주조 용어, 계량 단위, 가열 방법, 주조 기구, 주조 기간, 주조 시기 등으로 분류 분석하였다.

1) 약주에 제 방문주 담그는 법

처음에 빚은 술을 이용하여 술을 담그는 사십일주, 팔십일주, 외기술의 3가지 방문이 소개되어 있다.

가. 사십일주: 민자약주로서 二釀의 발효단계를 거치며, 起酒를 사용하였다. 조선시대의 한글조리서에는 起酒가 술밑, 밑술, 서김 등으로 각각 달리 표기되어 있으며, 본 책에서도 술밑이라고 표현되어 있다. 또 덧술할 때 밀가루와 함께 콩을 넣어 발효시킨 것이 특이하다.

나. 팔십일주: 위의 사십일주에 2회 덧술하여 만든 술로서 삼(蔘)을 넣어서 약 성분이 우러나게 만든 약용 약주이다. 기주를 사용하였다. 또 이 팔십일주에는 누룩 만드는 법이 간단히 소개되어 있다.

다. 외기술: 외기술은 본 술 이외의 술을 말하며, 팔십일주의 술지게미에 덧술하여 빚은 술이다.

2) 합주: 찹쌀막걸리로 복염(伏炎)에 빚는 것이라고 하였다. 조선시대의 막걸리의 주재료의 대부분이 멥쌀이나, 이 합주는 찹쌀로만 빚은 것이 특이하다.

3) 송순주: 순한 술을 얻기 위한 방법으로 약주에 소주를 섞어 만든 혼양주이다. 여기에 계피와 건강(乾薑)을 넣어 향과 약의 성분을 우러나게 한 것이 특이하다.

4) 감홍주: 소주에 9가지의 약제를 넣어 만든 약용 소주이다.

5) 우담주: 위의 감홍주의 재료에 우담(牛膽)을

표 6. 술의 재료 및 주조법 분석

종류	재료 및 분량	주조 용어	계량단위	가열방법	주 조 기구	주 조 기간	주조시 기	기 타
사 실 일 주	初 釀 쌀, 누룩2되 단물 술밑 (起酒)	별에바래다, 이슬맞히다, 담다, 넣다, 차게식히다, 버무리다, 범벅치다, 회개쓸다, 얼지않게 하 다.	말, 되	찌다, (백비탕) 끓이다	그릇	20일	사계절	
	二 釀 참쌀3말 단물1동이 밀가루3홑 콩한줌 누룩2되 술밑	차게식히다, 버무리다, 위덧다.	동이 말 홑 한줌	찌다, 끓이다.	용수	20일		
팔 실 일 주	三 釀 쌀1말 술(사십일주) 연삼또는 홍삼1근~반근 술밑 한사발	식혀 펴놓는다, 판물 잡지 말고 도청하다. (맑게하다) 넣다, 시루떡안치듯	근 말 사발	찌다	사발	20일		
	四 釀 참쌀3말 약주 (사십일주) 누룩	차게 식히다, 위덧다.	말	찌다.		20일		
외 기 술	참쌀2되 물1동이 누룩3홑	죽쭉다, 식히지 말다, 더운김 넣다, 한데섞다.	홑 말 동이		용수			
합	참쌀2되 가루누룩3홑	차게 식히다, 물치지 말고, 씻다,	되,홑	지에 밥찌다.	그릇	일주 일정 도	여름	

표 6. 계속

종류	재료 및 분량	주조 용어	계량단위	가열방법	주조 기구	주조 기간	주조시 기	기 타
주		버무려 놓다, 거르다, 맛보다, (얼음에) 채우다.						
송 순 주	송순 약주 계피 건강 좋은 소주	많이따다, 정히 굵다, 시루떡 얹치듯이 켜놓다, 안치다, 집어넣다, 아주 뜨지 말 고 퍼쓰다.			주머 니	보름 ~ 수십 일	봄	※맛표현: 달콤, 짭쌀
감 홍 주	좋은소주 홍곡 정향 계피 건강 용안육 소화원 설탕 백청 흰엿							※흰엿은 잔에 불을정도의 양만 넣는다.
우 담 주	감홍주 우담 (牛膽)							

넣어 만든 약용 소주이다. 우담을 사용할 때 쓰지 않을 정도로 하여 넣어 먹으면 백병 통치한다고 하였다.

이상의 주조법 내용을 살펴 본 결과는 다음과 같다.

가. 주조용 곡물의 재료로는 찹쌀이 멥쌀보다 많

이 사용되었다. 중국에서는 주조용 곡물로서 찹쌀이, 일본은 멥쌀이 주로 쓰였으며, 우리나라는 고려 시대는 멥쌀을 주로 사용했고, 조선시대에는 멥쌀과 찹쌀이 같이 사용되었는데 본 음식책의 주조법에서는 찹쌀이 주로 쓰였다.

나. 곡물의 처리 방법은 대부분의 술이 지에밥과

죽이 혼용되었으나, 본 음식책의 술은 지에밥 형태가 주를 이룬다.

IV. 결 론

「飲食冊」은 19세기에 단양택이라는 여인에 의하여 씌여진 순한글 조리서로서 그 내용을 현대어로 해석하고 조리 가공학적으로 분석, 비교하고 고찰하였다.

1) 수록된 내용은 춘절·하절·추절·동절의 교자상 차림, 정초·정월 망일·삼월 삼짱·유월 유두·구월 구일·동지의 차례상 차림, 초춘·중춘·하절·추절·동절 옷기법, 떡 하는 법 15항, 각양 음식하는 법 11종류 21항, 기타 녹말하는 법, 주방문 4종류 7항이 기록되어 있다.

2) 교자상 차림, 차례상 차림, 옷기하는 법은 각 시절에 맞추어 차려지는 다양한 음식 종류가 소개되었다.

3) 떡은 찌는떡 증편 등 2종류 15항이 소개되고, 멬쌀가루·참쌀가루를 주재료 로하여 14종의 다양한 부재료와 5종의 고명이 쓰였다.

4) 각양 음식법에 사용된 재료는 다양한 고급 재료를 썼으며, 정교한 조리법이 기록되어 있다.

5) 기록된 술은 민자약주인 사십일주, 약용 약주인 팔십일주, 기타 외기술, 찹쌀 막걸리인 합주, 약용약주 및 혼양주인 송순주, 약용 소주인 감홍주, 우담주가 소개되는데 주조용 곡물 재료로는 찹쌀을 많이 썼으며, 기주(起酒)를 사용하였다.

V. 참고문헌

1. 강인희, 한국의 맛, 대학교과서주식회사, 1987.
2. 김귀영, 이성우, 酒方文의 조리에 관한 분석적 고찰, 한국식문화학회지, Vol.3, No.3, 1986.
3. 빙허각이씨, 정양원역주, 규합총서, 보진제, 1975.
4. 신기철, 신용철 편저, 우리말 큰사전, 삼성출판사, 1987.
5. 윤서석, 한국의 음식용어, 민음사, 1991.
6. 이성우, 한국식품사회사, 교문사, 1984.
7. 이성우, 한국요리문화사, 교문사, 1985.
8. 이성우, 한국 전통 발효식품의 역사적 고찰, 한국식문화학회지, Vol.3, No.4, 1988.