

조선시대 후기의 조리서인 「음식법」의 해설 II

윤서석 · 조후종

중앙대학교 가정대학 명예교수
명지대학교 이과대학 가정학과
(1993년 5월 25일 접수)

37. 전복만두

전복을 무르게 불리어 안팎 껍질 죄 벗기고 가장자리를 도려내고 꼬챙이 꽂았던 데 베고 물 마치(망치)로 두드려 빗어 갖을 넣으면 튀어나고 아니 두드리느니 노글하게 두드려 뭉친 것 없이하여 만두를 싸거든 조금 떠서 앞뒤로 갖을 놓고 고이 두드려 반반하고 편편하거든 갖가루를 소 넣어 싸 도련하게 하되 종시 두름 두름하여 곱지 아니하니 다식판에 박아도 무방하니라. 화복과 추포는 골괘만큼 반듯반듯하게 베어 넣고, 전복, 문어 꽃오린 것은 찬합 층, 척수대로 두송이나 세송이나 베어 넣으라.

38. 건치만두

성한 생치를 껍질 벗겨 외니로(원것으로) 말리면 고루 마르지 못하고 맛이 상하기 쉬우니 살을 발라 맛 좋은 것은 장에 재어 짜면 제 맛이 빠져 나가니 그 물은 따르고 기름 쳐 다시 장, 조금 넣어 재어 밤 재어 다시 기름과 꿀 넣고 후추가루 넣어 주물러 넣어 빛이 옅거든 검은 장 더 치고 검은면 그만 두되 손으로 눌러 제 살결대로 쭈서 말리어 알맞게 마르거든 얇게 저며 원 갖을 싸면 비치어 아름답되 먹기에 어려우면 갖가루를 소하여 만두를 싸 도련하느니라.

39. 제육만두

제육 안심살을 얇게 저며 맨 간장에 기름 쳐 재워 널었다가 반건(半乾)하거든 갖 소 넣어 만두하면 빛이 연미하고 맛이 사서¹⁾하여 건치에서 승할 법²⁾하니라.

40. 해포(계포육)

해포는 서울에서 만들 것이 못되어 해변읍에서 하나니 한편은 주홍갈고 한편은 백설갈고니 두드려 반듯하게 베어 넣되 선이 부푸는 일 없어 부서지기 쉬우니 축여 두드려라. 만일 제 곳(잡힌 곳)에서 만나면 반건이

좋고 생것을 지저 국을 하나 찜을 하나 검은장에 구우나 맛이 극히 아름답고 빛이 주황색 같아서 황홀하니라.

41. 어포

농어나 민어나 성한 흰살을 두집게 떠 소금을 아니 치면 상하기 쉬우니 싱겁게 소금쳐 말리어 제 길이대로 놓고 무리마치 능란하게 두드려 부풀려 힘줄 가장자리에로 베고 추포만큼 베어 넣으라.

42. 대하

봄이면 생대하 반건한 것을 저며 넣어도 좋거니와 때 지난 후로 마른 대하를 뜯어 붉은 성이 삼하여³⁾부서지기를 잘하니 그것만 모아 가루로 하여 기름치고 후추, 갖가루나 넣고 장맛 보아 쳐 반죽하여 다식 박으면 빛이 황홀하여 맛이 아담하되 화합하여 박기 어려우니 정한 풀을 조금 타(넣어) 반죽하라.

43. 강요주(江瑤珠)

잘 드는 칼로 강요주 한편을 자르고 대갓풀을 발라 낸 후 전복 빼춧빚배하되⁴⁾ 칼이 날카롭고 손을 자주 놀려야 얇고 너르니, 빛은 민짜갈고 모양은 석린갈고니 그대로 넣으니 보다 낫다. 만일 생 강요주를 만나면 집에서 잘 말리어 하면 빛이 노랗고 맑아 고우니라.

44. 산사편

저울눈 박이고 좋은 장님 산사⁵⁾를 씨 바르고 물 빠지지 아니하게 중탕하여 쪄 두번 걸러, 서리내리기전 산사는 풀이 좋으면 굳어 백청을 버무려도 영기거니와, 서리내린 후 산사는 백청을 숯불에 만화로 조리되 거품을 걷어내고 조려 끈끈하거든 산사 조린 것을 반듯한 그릇에 담고 꿀을 더운 김에 매우 달게 부어 저으면 뿌히나니(거품이 끓어오르면 약간 허뿌렇게 되는 모습) 가만가만 고이 저어 다 화합한 후 위를 아몰려 반반하게

1) 사서: 紗瑞의 뜻이 아닐지

2) 승합법: 勝의 의미 제일 좋을 듯하다는 의미인 것 같다.

3) 붉은 성이 삼하여: 성질이 거칠어서

4) 빼춧빚배하되: ?

5) 장립산사: ?

하여 물을 채워 엉기거든 반듯반듯하게 썰어쓰고 경중하여 곱탕기운이 서로 끊어내고 쓰느니라⁶⁾.

45. 산사죽정과

산사가 너무 굵으면 볶기가 덜하니 걸이 검은 맛 있고⁷⁾ 저울 눈박이 산사를 위 아래 얇게 베고 허리 베어 써 내고 새옹⁸⁾에 물을 몸 적을 만큼 붓고 슬쩍 데쳐 물을 따르고 백청을 타 맛보아 퍼내면 겨울지나도 색미(色味)가 변하지 않느니라. 삶을 때 쇠옹 두에⁹⁾를 오려 덮어 만화로 때면 누렇게 되어 못쓰고 수정과로 하려면 국물을 넉넉히 부어 끓이다.

46. 모과정과

잘 익고 못 없는 모과를 장단 후박을 망치같이 갈 죽하게 반듯하게 썰어 하늘 뵈면 푸르다 하나니 쇠 아니 나고 새옹에나 탕관에나 쇠 아니 나게 국물을 조금 붓고 삶아 진질 때 아주 꿀을 타 한소금 끓여 꿀맛이 든 후 푸고 생강을 저며 한데 넣어 삶으면 생강 맛이 들게 하여 구태여 담아 쓸때도 생강은 담지 말고 쓰라.

47. 동화정과

선동화는 칼로 털을 모두 굵고 가로 썰되 두께를 침척(針尺: 바느질자) 한 푼씩이나 하여 물에 사화¹⁰⁾를 타고 동화를 담고 막대로 부지런히 저으면 물에 넘치어(흔들리어) 반반하거든 물에 데쳐 사화물 토하거든 말갈게 씻어 꿀을 부어 짓느니라. 그러나 종시 선동화전(선동화정과)만 못하니 구태여 할 것이 아니로 좋은 선동화를 길이를 한치쯤 베고 몸을 사오파로 내어 걸썩질 벗기고 속 모두 끊어내고 겉에 단단한 것을 사화에 많이 파묻어 밤 채워 물 부어 수일간이나 사화물에 담가 자주 저어 몸이 단단하거든 다시 꺼내어 물에 씻어 살짝 데쳐 사화물 토하거든 그쳐라. 다시 염정하고 물은 줄여내고 생강저며 넣고 통노고(통쇠술)에 꿀 부어 끓이면 오히려 사화 맛이 있나니 그 물을 따라내고 또 꿀을 많이 부어 만화로 지으면 빛이 노랗고 붉은 색이 나고 기름 두어 슬쳐 윤지게 하면 구태여 겨울지나도 해롭지 아니하나니 두고 쓸적에 겉을 얇게 껍질을 벗기고 반듯반듯하게 저며 쓰면 좋고 또 선동화를 사화물에 담가 경숙(하루밤지나?)한 후 돌같이 단단하거든 물을 따르고 향아리에 담고 꿀을 부어 날로 두었다가 동화가 사화를 토하고 꿀은 먹거든 국을 따르고 다시 꿀을 끓여

부어 단단히 봉하였다가 동춘(冬春)에 쓰면 상하지 아니하고 맛이 청상하고 백청에 하여야 빛이 곱고 화김든¹¹⁾ 것은 무르기 쉬우니라. 사화빛이 푸르면 좋고 흰 것은 언짢고 사흘이나 사화에 묻어야 좋더라.

48. 연근정과

해묵은 곱은 연근을 걸썩질을 칼로 끊어내고 침척한 푼 두께쯤 빗 저며(어슷하게 저며) 살짝 데쳐 내어 모두 씻어 생강 저며 넣고 꿀에 기름 한 술 쳐 끓여 만화로 짓되 연근정과 빛은 검붉어야 좋으니 무한 천천히 만화로 지으라. 늘 묽어 국이 있으면 윤이 없고 건지를 건져 꿀을 타고 즙이 끈끈하여야 쓰느니라.

49. 생강정과

좋은 생강을 쪽이 떨어지지 아니하게 잿물(灰) 조금 섞어 데쳐 정히 벗겨 제모양대로 도둑히 저며 또 삶아 매운 맛이 덜한 후 쇠옹¹²⁾에 건져 담고 좋은 꿀을 부어 만화로 끓여 기름 한 술 넣고 보아 가며 꿀을 타 만화로 지으면 즙이 끈끈하여 윤이 저 곱고 급히 불이 싸거나 뚜껑을 오래 덮거나 하면 잘 되지 않느니라. 급히 쓰려거든 고운 생강을 가느라게 채쳐 부스러기 없이 하고 잠깐 데쳐 백청을 끓이고 생강채를 넣어 잠깐 끓이고 치자물을 정히 하여 타면 빛이 노랗고 맛은 생신하니 첫가를 햇산사 거른 정과에 곁들이면 아름다우니라.

50. 유자정과

유자 걸썩질을 얇게 베어 벗겨내고 속이 상하지 아니하게 겉으로 사파(내죽)하여 금을 내어 쪽쪽이 벗겨 내어 속의 흰껍질 벗기고 넓고 얇게 빗어내면 누른 것 반 흰 것 반 되나니 살짝 데치거나 더운 물에 주물러 빨거나 하고 유자속은 쪽쪽이 떼어 흰 허물을 벗겨 다듬어 냉수에 고이 행귀 빛고운 백청을 녹여 채워두면 잠깐하여(잠깐동안) 꿀이 들고 국이 나나니 곁걸이 담아 쓰라.

51. 감자¹³⁾정과

감자껍질은 못 쓰나니 속이 상하지 아니하게 벗겨 버리고 속껍질이 흰 것을 모두 벗겨내고 가로 한 푼 두께만치 썰어 백청에나 설탕에나 재웠다가 쓰라 제사에도 가로 썰어 쓰고 먹는 것은 쪽을 떠서 하되 감자 속 껍질이 심히 두꺼워 노인이 씹기 어려우니 가장자

6) 경중하여 탕기운이 서로 끊어내고 쓰느니라: 해석할 수 없음

7) 검은 맛 있고: 검은 색이 들는다는 뜻

8) 새옹: 솥쇠로 만든 작은 솥

9) 두에: 뚜껑의 옛말

10) 사화: 조개껍질 태워 뺀은재

11) 화김든다: 삭는다

12) 쇠옹: 새옹 솥쇠로 만든 작은 솥

13) 감자(柑子): 곱종류인듯 감자나무 열매 위장병, 갈증, 주독에 쓰임

리로 감자알을 도련하여 배고 걸썩질을 뜯어내고 속 살만 지어나 잘못되기 쉬우니 갈아 쓰느니만 못하다.

52. 유감정과

일명은 왜감이니 감자같으나 과히 시고 쓰니 걸썩질을 유자전 짓듯 저며 삶아 쓴 맛을 빼고 꿀에 끓여내고 속은 쪽쪽이 떼어 속 허물을 곱게 벗겨 꿀 부어 쓰라.

53. 맥문동¹⁴⁾정과

동화정과 귀하고 가짓수 채우지 못하여 맥문동을 통째로 얇게 저며 숯불에 백청을 끓여 조리고 넣어 잠깐 지어내니 빛이 명쾌하고 아담하고 동화정과 맛 같으니라.

54. 모과편

잘 익은 모과를 껍질을 벗기고 두껍게 저며 덜 익지 않게 잘 삶아 물 죄(모두) 빼고 가는 체에 걸러 꿀에 조리고 모과를 넣어 잠깐 끓이고 녹말을 망울이 아니 지게 잘 타서 익을 만하거든 더 천천히 엉기우면 빛이 덜 누르거든 강즙에 치자를 조금 타면 고우니라. 산사정과 배듯하여 쓰라. 거른 정과하려면 강즙타고 백청이 모과 거른 것보다 더 드나니라.

55. 앵두편

앵두를 바로 따 노그릇에 담아 잠깐 썰 내어 중체에 부으면 국이 빠지나니 국은 따르고 다른 그릇에 걸러 백청에 알맞게 타 새옹에 졸이기를 거의 종일 졸이 나니 숯불에 늦지 않을 만큼 놓고 저어 손가락으로 드리워 보아 엉기거든 접시에 떠 놓아 보아 더 엉기거든 사기그릇에 퍼 물에 채워 베어 쓰나니 졸이면 빛이 산사편 같고 아니 엉기니 녹말을 타 익거든 퍼 내거니와 녹말이 과하면 딱딱하고 뿌옇고 오래두지 못하니 검은 빛이 나게 졸여 녹말 타지 말고 엉기면 오래어도 변하지 아니하고 계속 약하여 산사편처럼 단단하지 않다.

56. 살구, 딸기, 벗편

세가지 다 앵두편 하듯 하니 그것도 다 녹말을 조금씩 타야 엉기고 벗편은 검고 살구편은 누렇고 맛은 다 마찬가지로되 다 부피가 대수롭지(재료를 많이 해도 분량이 많지 않다는 뜻) 아니하니라.

57. 황설고법(배숙)

성 고운 배를 사과(네쪽)나 오과(다섯쪽) 대소대로 하여 황청을 끓이고 배를 넣어 무를 만큼 끓여 만화로

지으면 빛이 붉고 즙이 끈끈하고 윤지거든 쓰라. 배숙으로 쓰려면 둥글게 가로 썰면 속수상 같으니 쪽으로 속 끊어내고 후추를 원것으로 박으려니와 끓이면 도로다 빠지나니 배를 한 소금 끓여 건져내어 후추를 6-7개씩 박고 생강 얇게 저미고 원계피 한 조각을 넣어 국을 넉넉히 하여 꿀을 달게 타 만화로 졸이면 국과 배가 붉은 맛이(붉은 색이 돌아나) 아름다우니라. 문배로 하면 통으로 하고 오미자는 국이 맑고 시라고 넣되 좋지 아니하다. 쓸 때 잣을 띠우면 생강집 위로 없고 계피는 맛이 다 우러난 후 내고(꺼내고) 쓰라.

58. 유리류(柚梨榴), 산지쪽정과

국에 생강차 엷게 달여 타고 배와 유자 껍질은 벗기고 가느다랗게 치고 유자쪽과 감자(柑子)알은 껍질 곱게 벗겨 위에 넣고 석류, 잣 뿌려 쓰라. 그저 물에 백청 타서 하면 위치화채니라.

59. 순(蓴)

순은 연못에 없고 수택(水澤)중 있는데 모양이 피지 못한 연잎 같고 마치 녹말을 무쳐 삶은 듯 하니 사오월에 나오니 오미자 국에 꿀을 타 넣어서 백자 뿌려 쓰나니라. 들죽정과 국에도 하나니 맛이 청냉(淸冷)연활(軟滑)하나 성질이 극히 냉하여 족히 낙태를 하니 삼가 먹을 것이요. 본초에 삼사월부터 칠팔월까지의 사순이라 하고 구월부터 십이월까지의 피순이라 하고 맛이 쓰다하니 가히 사오월 밖에 못 먹을 것이라.

60. 들죽¹⁵⁾정과

들죽정과는 정히 씻어 잠깐 가리고 꿀을 끓이다가 넣어 한참 끓여 건정과로 쓰면 즙이 끈끈하거든 내어 쓰고 수정과하려면 물을 부어 국 맞추어 꿀을 타 끓여 백자 넣어 쓰려니와 굳이 아름다운 맛이 아니오 음식에 쓸 것은 아니니 심북(深北)의 제죽생 들죽정과는 서울 사람이 가져오지 못하니 그는 귀한 것으로 쓸만하다.

61. 오미자고(五味子膏)

오미자고를 하려면 오미자가 한 되면 백청이 세 되나 드나니 오미자를 씨채 삶으면 쓰니 담가 몸이 붓거든 체에 건져 걸르면 산사 거른 것 같거든 새옹에 담고 숯불에 백청을 무한 달게 타 저물도록 졸이면 끈끈하여 덩이지거든 그릇에 담고 꿀물에 타 먹어도 좋고 팔월 즈음 생오미자가 포도송이같이 붉기 앵두같으니 그것을 따 잠깐 데쳐 걸러서 고운 백청을 타면 산사거른 정과보다 빛이 더 연하고 고우니 족히 낮것 상에 놓음 직하니라.

14) 맥문동(麥門冬) : 보음, 청폐, 거담제로 쓰임

15) 들죽 : 가죽나물

62. 도랏정과

도랏정과는 구태여 음식에 할 것이 아니로되 정과 도랏 굵은 것은 따로 있으니 넓게 저며 벌에 말리어 반건하거든 황청에 향설고 짓듯하니 무르면 뭉개어지니 말리어 지으라.

63. 꽃감수정과

꽃감수정과가 (기이한) 항상 쓰는 것이로되 시지 아닌 꽃감을 엮은 생강물을 달여 생강점을 얇게 저며 넣어 식거든 꽃감을 넣어 하루밤 잔 후 글병을 하나 둘 쭈 넣어 맛이 합하거든 상에 놓을 때 건지를 먼저 그릇에 담고 국을 뜬 그릇에 쳐 꽃감 서넛 뭉개어 국에 화합하여 지거든 꿀이나 조금 빛어 가만히 갈아 얇히어 국이 말갈게 하여 건지 담은 그릇에 붓고 생강점과 백자 없으라.

64. 오미자편

여름에 정과 합직한 것이 마땅하지 아니하거든 오미자편을 할 것이니 오미자국을 백청에 타 먼저 끓이고 녹말을 타 받쳐 의이(意以)보다 조금 되게 몽울이 없게 쭈어 고운 그릇에 퍼 엉기워 산사편 베듯하여 쓰고 먹는 것은 오미자국에 연지를 진하게 타야 빛이 고우니라. 누렇게 하려면 치자를 물에 담갔다가 받혀 타 녹말을 쭈어 엉기면 빛이 노랗고 곱되 너무 진하면 밀기름¹⁶⁾ 같으니라.

65. 전약

아교로 하는 것이 내국 방문이오 좋으니 아교로 할 것이오 또 아교 얻기가 어렵거든 숙으레¹⁷⁾를 세털없이

기름고기를 기름없이 고아서 기재하여(가라앉혀) 노린 내 아니나게 받아 엉기워 한 사발이면 꿀 한 사발이 드니 좋은 황청이나 백청이나 통노고에 끓이고 계피, 후추, 정향, 건강 곱게 뺀아 계피를 많이 넣고 후추, 건강은 작게 넣고 정향은 더 작게 넣어 한 소금 끓이면 약재 맛이 화합하거든 맛보아 약재를 알맞게 넣어 맵게 하려거든 건강을 더 넣고 정향이 많으면 뉘고 쓰고 건강이 많으면 맵고 좋지 않으니 잘 맞추어 약재를 넣어 끓여 화합한 후 돌그릇에 쏟고 통노고에 채를 대고 끓인 꿀을 받치면 거품과 약재 건지를 받쳐낸 후 불을 사르고 숙으레 고운 것을 꿀이 한 사발쯤 끓였거든 숙으레를 한 사발쯤 타 녹여 먹어 보아 싱거우면 꿀을 더 타고 많거든 숙으레를 더 넣고 한소금을 끓이되 만화로 녹을 만큼 끓여 떠 엉기워 보아 엉기거든 그만 내어 그릇에 퍼 엉기우라. 대추를 거피하여 삶아 걸러 넣되 많으면 전약빛이 검고 탁하니 아니 넣어 해롭지 아니하고 넣어도 조금만 넣으라. 넣어서 꿀을 끓일 때 넣어 마찬가지로 체에 받혀 하라.

아교전약은 종시 질기고 이 전약은 연하고 본방대로 약재를 넣어 서로 약재가 많고 꿀이 적으면 좋지 않으니라. 계심(桂心)이 본방이로되 향기도 없고 써서 계피가루만 못하니라.

66. 열구자탕

열구자는 잡탕에서 더 갖추어 들고 연모(재료)를 잡탕보다 더 잘고 반듯반듯 썰어 닭과 곤자손, 양, 전복 피를 잡탕처럼 고아 그 국은 퍼 두었다가 열구자에 연모를 걸걸에 색들여 담고 가운데 숯피워 장국 부어 내어 가면 손님들 모인 앞에서 끓이나니 국수를 다른

곤자손	은행	계란, 황백송편, 조개뿔 따 넣고 양기사(?)
황완자	밥	로 볶고 치계 등(깻과 닭 등은) 생으로
닭	흑대초	재우고 미나리, 계란, 석위 지저 썰고
백완자	원жат	다시마, 박고지, 낙지, 청외, 고비,
생치완자	실호도	버섯, 무우숙자, 검은버섯, 도라지,
양		미나리, 표고, 엄
무우		
전복		
골전유어		
어전유어	고기를 두드려 모리(완자)	
간	한 것. 게장 굵어 계란	
부화	타 부쳐 썰어 넣으라.	
제육		

16) 밀기름 : 옛날에 머리에 바르던 반고체 상태의 향유(香油)
17) 숙으레 : 쇠가죽 속에서 벗긴 것

장국에 씻어 그릇에 담아내어 가면 열구자국에 말아 더운 김에 먹으니 추동회객에 좋으니라. 갓춘 음식상에는 국수를 말아 놓지 말고 열구자로 하는 것이 좋고 적은 음식으로 “약밥”, “생강정”, “실과”, “지집느르미”, “전유어, 수육” 곁들이고 배숙이 가짓수에 열구자를 세우기도 하고 이 음식을 내어 가기전 먼저 술과 마른 안주로 찜하고 별도로 담은 김치 먼저 내어 보냄이 옳으니라.

대강 가짓수 열구자에 드는 것이 이러하되(표 참조) 혹은 빠질 것도 있고 황육 넓게 저며 전골같이 재워 색색이 담은 위에 덮어 국물 부어 끓인 후 그 고기는 걸어내고 후추가루를 뿌려 양색계란 귀었기 많이 없고 계란을 두엇씩 가 넣어서 끓여 익은 후 먹느니라.

67. 시루떡

겨울에는 거피팔과 녹두를 쓰고 가을과 초겨울에는 무우떡을 하고 춘하는 깨와 콩설기를 하고 백설기로 먹는 데는 적당치 아니할 듯하고 찰떡위에 꿀메떡, 당귀떡, 꿀찰떡, 석이떡, 원석이찰꿀떡을 곁들이 담아 위를 마무리라.

68. 웃기

심동(深冬 추운겨울)에는 정월까지 대추조약, 당귀조약, 석이단자, 두툰떡, 고명썩 단자하고 또 생각대로 별 것 할런지 대체는 이 밖에 없고 이삼오월은 차차 일기를 보아 두가지 조약은 석이단자와 사철에 일등 쓰이고 잠과편, 송편, 증편, 소꿀찰떡, 소개인절미, 수란떡, 당귀단자, 당귀인산승, 생강산승, 산승 등숙을 차례로 절기 보아 하고 육칠월 한 모양이로되 수란떡, 송편, 증편은 때가 늦어 불가하고 팔구월에도 조약과 단자도 마찬가지. 화전 밤단자, 토란조약, 가지산승이나 더할 듯하다.

69. 면

심동에도 마른 국수와 떡국을 큰 호두¹⁸⁾에 담아가지 못하니 아주 없을 것이요, 삼월부터 오월까지의 수면을 하고 유월, 칠월 초생은 수단을 하고 칠월 팔월은 난면이나하여 무방하되 장국과 깨국이라 오히려 상면 아주 없을 듯하고 구월부터 정월까지 약밥이 가하다.

(1) 잡탕

구월 초생 팔월 연간부터 이월까지의 장국을 하고 삼월부터 칠월로 가서는 깨국을 하느니라.

(2) 찜

겨울은 생치찜이요 춘추에는 제육찜이요 늦은 봄 여름은 아기집찜과 개장이 되고 춘추 즈음 후 생포찜, 송이찜, 대하찜, 지숙은 때 대로 할듯

(3) 지집

사철에 동용하니 후 때를 따라 곁들여 쓰라.

(4) 죽편

구월 초생부터 팔월 망념(望念)¹⁹⁾부터 정월까지의 하리라.

(5) 느르미

동춘추 시절은 할 것이니 겨울 봄은 제육, 생치, 계란느르미, 생선느르미를 하여 위에 얹고 가을은 동화느르미, 낙지느르미; 계란느르미, 생선느르미를 하여 곁들여 담으라. 극열(極熱 한여름)은 불가하다.

(6) 계찌니

팔구월은 쓰이니라.

(7) 어만두

삼월부터 오월까지의 하고 육칠월에도 늦어도 하느니라.

(8) 화채

오뉴월 할 것이요 빨라도 사월은 하려니와 칠팔월은 늦어 불가할 듯하다.

(9) 수교의

오월부터 칠월 초생까지는 하니 모든 음식이 절이 있으니 이른 것이 좋고 늦은 것이 좋지 못하니 오월 초생도 무방.

(10) 개장

삼월부터 육칠월 초생까지는 하니 칠월 초생이라도 일기가 추운 기운이 있으면 마땅치 아니하다.

(11) 양지두

동춘추(冬春秋)에 가하고 극열(한여름)은 부질없으니 제두와 제육 새기집으로 대응하되 제육(돼지머리)은 품이 제두보다 나토(더) 드나니라.

(12) 생실과

여름은 진과²⁰⁾, 사과²¹⁾, 사과, 능금, 복숭아, 단향²²⁾을 단 밖에 생반 반혀 때에 당하는 대로 수삼층을 곁들여 담을 것이요 가을은 문배, 생배, 조홍²³⁾, 수시, 포도를 큰 사화대접에 때에 당하는 대로 담고 겨울은 배와 감 뿐이니 감자, 석류, 지숙은 그저 먹지 못할 것이니 불합(不合)할 듯하고 봄은 없을 듯하다.

(13) 숙실과

구월부터 정월까지의 매화강정, 홍백과, 원жат강정,

18) 호두: 그릇 같은 것인데 미상

19) 망념: 望-보름, 念-20일

20) 진과(眞果): 매화, 야자, 복숭아, 열매 등

21) 사과: 수박

22) 단향(檀香): 단향목, 자단, 백단동 향나무의 총칭

23) 조홍(早紅): 감의 일종(일찍 익고 빛이 고운 감)

연사, 조올란, 준시, 생강편, 전물이 낮고 이월로 사월까지는 감사과²⁴⁾로 강정대신 하고 마를 찌 걸러 윗 방문대로 만들거나 하고 여름과 가을은 마땅치 아니 하니 이대로 강정, 준시, 전물, 산약 빼고 하며 극열에는 못함.

(14) 수정과

동춘추에는 배숙이오 오뉴월은 복분자, 앵두, 복숭아수정과, 사월은 순정과 해롭지 아니하다. 잡탕그릇이어서 작은 화픈자 같은데 뜨고 백자 띄워 쓰니 겨울이라도 정과는 늦그릇이 불가하다.

70. 시루떡

시루떡은 (의논) 대체로 줄이 회고 가늘고 반죽을 굵은 체에 나리어 도드미로 굵으니 반죽을 굵게 친 후에는 맛이 사납고 곱지 아니하고 무우떡은 고명이 많을수록 좋고 찰가루를 조금 섞으면 유탘하되 먹기도 끈끈하니 많이 말고 무우를 얇게 썰어 소금물에 건져 가루에 무쳐 마치 무우만 추려 얹어도 짜내면 도리어 많아지느니 너무 두꺼우면 상리니라(좋지않다).

71. 당귀떡

당귀떡은 당귀잎을 줄기없이 작말하여야 좋으니 먼저 마른 메가루를 좋은 황청을 달게 섞어 부빈 후 당귀가루를 섞어 굵은 체에 내리어 배지 사이에 놓고 잣가루 뿌려 반죽한 가루를 매우 두껍게 얹혀 대추 밤 가늘게 채쳐 많이 뿌려 잣가루 덮은 후 백지를 덮고 다른 팔떡을 눌러 얹어야 밀의 당귀떡이 온전히 되고 반죽할 때 진유(참기름) 다섯 홉이나 한 되나 섞어 하여야 윤지고 당귀떡이 좋으니라. 쪄내어 더운 김에 잘 드는 칼로 아주 괴기 좋게 찍어야 반반하고 꿀을 늘여 배 맞추어 놓느니라. 백청에 계피가루 조금 섞어 녹여 숟가락을 많이 누르고 고운 잣가루를 뿌려라.

72. 메꿀떡

메꿀떡 얹히기 또렷하되 잣가루 뿌리지 말고 꿀도 아니 넣어 쓰나니 고명 뿌린 사이에 잣을 대여섯씩이나 여덟씩이나 잣으로 꽃 놓듯하면 보기가 좋고 셋씩 마주 박은 것도 좋으니라 혹 대추를 가늘게 채쳐 깨떡에 대추를 오려 전자수복자도 놓느니라.

73. 석이떡

석이떡은 석이를 정히 실하여 물기를 모두 짜 곱게 무한 두드려 꿀, 기름에 약간 재우고 메가루를 꿀에 달게 섞고 참기름 집작하여 조금 치고 섞어 부비어 체에 쳐 석이가루를 고투 섞어 얹히고 고명은 당귀떡과 같고

이 법보다 나은 법이 있으니 석이를 정히 실하여 잘 말리어 세말하여 고아 쳐 두었다가 쓰기 임시하여 늦그릇에 담고 물을 끓여 적서 치며 숟가락으로 자주 저으면 좋으니 불어서 점점 많고 부드러워 지거든 기름 조금 치고 꿀에 재웠다가 꿀을 섞어 친 가루에 섞어 고명그릇 채 쳐 뿌려서 쪄면 떡이 유탘하고 빛이 곱게 되니 한가지로 맛과 빛이 좋을 뿐 아니라 질용이 겸하여 되느니라. 석이와 당귀 넣고 적어도 너무 담(淡)하고 너무 많이 넣어도 탁하니라.

74. 수란떡

수란떡은 고운 흰떡을 산빙살로 눌러서 볶은 팔 계피를 양념하여 계피떡 모양같이 넷씩 붙인다.

75. 토란단지

토란단지는 토란을 정히 벗겨 무르게 삶아 그릇에 개어 굵은 체에 걸러서 손에 꿀을 묻혀 만들되 꿀 섞은 밤 소 넣어 밤 거른 것과 무치면 좋고 연하기가 밤단지보다 낫다.

76. 음식제목 없음

좋은 찰가루에 당귀가루 섞어 꿀을 달게 반죽하여 명을 모두 부비어 소금은 넣지 말고 실깨소금 곱게 만들어 두어 하되 매우 두껍게 하여 채 고명 아래 위로 빈틈없이 많이 박아 깨소금 많이 두어 쪄 내어 귀었기로 베어 꿀찰떡과 같이 꿀찰떡, 거피팔은 꿀을 달게 붓고 찰가루는 꿀을 달게 버무려 치지 말고 몽우리 모두 풀어 얹히고 위 아래 볶은 팔 많이 두어 밤, 대추, 고명 많이 박고 위 아래 쪄어 매떡 한 켜씩 얹혀 그 켜도 못쓰니 없이 하고 가운데 것을 쓰고 또 원 석이를 꿀찰떡 얹힐 때에 사이에 넣고 원것을 두루 뿌리고 고명두고 팔을 덮어 쪄내야 조각조각 찍으면 가에 석이가 비치어 좋고 맛도 그전것 보다 나오니라.

77. 소꿀찰떡

소꿀찰떡은 황물을 걸러 계피, 후추, 잣가루 많이 넣고 달게 반죽하여 납작하게 빚어 꿀에 버무린 볶은 팔을 밑에 깔고 꿀반죽한 가루를 얇게 깔고 소를 버려(?) 증편 얹히듯 하고 또 가루를 덮고 고명을 보통 고명보다도 얇고 잘게 썰어 방울을 찾아 박고 팔 덮어 쪄서 소를 찾아 반듯반듯하게 베고 가장자리 살은 다 도려내고 담으라.

78. 대추조약

대추를 다져 가루에 섞어 짙어 익게 삶아서 가루를

24) 감사과 : 가루무치기 아니한 강정에 빨간물, 파란물, 노란물 초청을 따로따로 바른 과자
25) 수비 : 가루를 물속에 넣고 휘저어서

칠 때 다진 대추 반이나 두었다가 한데 넣어 쳐서 하면 빛이 붉어 좋으니라. 익반죽을 하지 말아야 부드럽고 좋다. 강즙과 양념은 법대로 하라.

79. 당귀조약

당귀 때면 생잎을 찢어 할 것이오 마른 가루로도 하고 또 국화잎도 맛이 좋고 또 김을 가루로 만들어 반죽하면 맛이 생신하고 빛이 검은 듯하되 아담하고 또 연수시를 껍질과 속 꺾은 것 내고 반죽하여 조약하면 빛이 노랗되 치자조약 같지 않아 연미하고 가을에 생 토란을 껍질 벗겨 갈아 생반죽하여 조약하면 빛이 희되 맑고 부드럽고 연하기 녹는 듯하니 짐짓 노인의 음식 이니라. 꿀에 재우기와 양념은 법대로 하라. 먹는 조약 소라도 효도하는 것은 꿀, 팔을 볶아 넣을 것이오, 극 열에는 깨소 해롭지 아니하다.

80. 석이단자

석이단자는 흑 석이 고운 소를 넣어 싸고 흑은 원 잎으로 하기도 하되 다 마땅치 않아서 석이를 정히 취하여 곱게 두드리고 대추, 밤을 석이와 반반하여 찰 가루를 버무리되 겨우 석이 몸에 물을 만하여야 좋지 가루만 하면 질기어 아주 못쓰니 약간 섞어 대추가 검도록 쪄 백청에 만들어 잣가루 무치라.

81. 두텁떡

두텁떡은 찹쌀을 옥같이 썰어 무리를 맺돌에 갈아 수비(水飛)²⁵⁾하여 가라 앉거든 물을 따르고 체에 베자(베보자기) 깔고 무리를 한 벌 고루고루 펴고 볶은 팔 소를 대소에 알맞게 만들어 차례로 놓되 너무 달게 놓지 말고 무리로 위를 덮고 좋은 삶은 밤과 대추를 곱게 채 쳐서 자육하게(가득히) 뿌려 쪄내어 소 넣은 후 방울마다 떼어내어 볶은 팔가루 묻혀 쓰되 무리가 녹으면 못쓰니 매우 되게 하라.

82. 썩단자

썩단자에 볶은 팔을 무치고 삶은 밤과 대추를 증편 고명만큼 반듯반듯하게 썰어 체에나 보자기에나 찌되 대추가 검도록 익게 쪄 팔소를 꿀에 달게 버무리 계피, 후추가루를 넣어 빚어 무치라. 아무리 팔을 진하게 볶아도 가루무쳐 쓰기로는 회니 볶은 팔을 그릇에 담아 시루에 충분히 쪄 빛이 붉거든 무치라.

83. 잡과편

잡과편은 찰가루 곱게 내어 밤단자 반죽처럼 삶아 밤소나 황률가루소나 양념가루를 넣어 납작납작하게 빚고 떡 삶은 것을 얇게 팔 소 넣어 석이단자보다 약간 작게 둥글게 빚되 살을 많이 탈고 빚어 대추와 삶은 밤을 가늘게 채쳐 체 위에 섞어 뿌리고 떡 빚은 것을 고명 무쳐 넣어 놓고 고명을 약간 더 뿌려 대추가 검도록 쪄내어 손에 백청 묻혀 하나씩 떼어 아몰러 모양 곱게 만들어 백청에 무쳐 잣가루를 무쳐 쓰고 봄 즈음 생잡과편은 생밤과 대추를 가늘게 채치고 찹쌀반죽을 되게 하여 산자 바탕 만큼 두께를 하고 대소를 숙잡과편 만큼 썰어 벌에 말리면 반건이 남게 되거든 물에 삶으면 가장자리는 무르고 가운데는 익어도 단단하니 너무 단단하여 뼈 없을 만큼 삶아 건져 백청에 강즙을 조금 타 놓고 꿀에 담가 조율채를 한데 섞어 놓고 무치면 많이 묻거든 손으로 다 당겨 단단히 아몰러 꿀을 조금 누르되 잣가루 뿌려 쓰니 봄사이 생신한 맛은 있되 맛이 숙잡과편 만큼 내지 못하느니라.

84. 송편

송편은 흰떡(가루를) 가는 체에 가루를 내려 물을 권모(골무떡)보다 늦게 하여 쪄 매로 쳐서 굵은 수단 처럼 가루 무치지 말고 길게 밀어 그릇에 서려 담고 떼어가며 분가루 놓아 얇게 파빚고 볶은 팔 소 달게 하여 계피, 후추 넣어 빚으면 붉은 빛이 비치고 흰 깨소금, 꿀 버무리 소하면 맛도 담하고 빛도 희어 곱다.