

「夫人必知」의 조리과학적 고찰

이효지 · 차경희*

한양대학교 가정관리학과

*서울여자대학교 영양학과

(1996년 6월 13일 접수)

A Study on the Book 「Buinpilji」

Hyo-Gee Lee and Gyung-Hee Cha*

Department of Home Management, Hanyang University

*Department of Nutrition, Seoul Woman's University

(Received June 13, 1996)

Abstract

The Buinpilji is a book of food and clothes which was published in 1915 by Binghugak, Lee. The food part of Buinpilji is as follows: ① The staple food are 2 kinds of Bab, Juk, and Guksoo. ② The side dishes are 7 kinds of Kimchi, 4 kinds of Tang and Marunchan, 3 kinds of Jim, Jockgall, and Po, 2 kinds of Namul, Jon, Kui, and Jockpyun, and 1 kinds of Son, Shinsonro, Pokkum, Hoe, and Sundae. ③ There are also 10 kinds of Dock, 13 kinds of Kwajungryu, and 8 kinds of Umchungryu. ④ There are 14 different kinds of wine. ⑤ For seasoning there are 6 kinds of soybean sauce and oils and 1 kinds of vinegar. ⑥ There are 177 ways of preparing the ingredient 18 kinds of cutting terms, 22 heating terms. 29 expressions of taste can be found in the book.

I. 서 론

한 나라의 음식문화는 오랜세월을 두고 그 민족이 살고있는 기후풍토에 맞추어 독특하게 형성되어 왔으며, 이는 그 민족의 자연환경 및 사회환경과도 깊은 연관이 있어 민족 고유의 문화와 맥을 같이한다 하겠다. 우리나라는 오천년의 유구한 역사 가운데 화려한 궁중음식이나 반가음식 그리고 서민의 토속음식이 조화롭게 발전되어 왔다. 그러나 음식문화에 대한 기록이나 관련 유물에 대한 보전은 극히 제한되어 있어, 단독으로 쓰여진 조리서도 그 역사가 길지 않다. 조선시대 실학의 발전과 더불어 음식을 직접 다룬 여성에 의해 쓰여진 한글로 된 조리서들의 집필이 활기를 띠게 되는데 그 대표적인 것이 1815년경의 「규합총서」이다. 이 「규합총서」에서 생활에 긴요한 것을 뽑은 것이 「간본규합총서」이고, 여기에 시대의 변천에 따라 새로운 음식을 더해 1915년경에 「부인필지」가 만들어졌다. 이에 앞서 연구된 「규합총서」에 대한 조리과학적 고찰을 바탕으로⁴⁾ 본 논문은 부인필지를 해제하여 조리법을 분류하고 각 음식마다의 재료를 분석하였으며, 식기 및 조리

용구, 계량단위, 조리조작법, 맛의 표현 등을 검토하였다. 또한 「규합총서」, 「간본규합총서」 그리고 「부인필지」를 통해 100여년의 기간 동안 이어져온 음식과 그 음식의 조리법이나 사용된 재료의 변화를 비교·고찰함으로써 음식문화의 변천을 연구하는데 목적을 두었다.

II. 부인필지의 해제

부인필지는 을묘년(1915년) 빙허각 이씨가 지은 책이다. 寫本 상하권 1冊으로 25.5×16.5 cm, 32매이다.

제목은 한문으로 「婦女必知單」이라 하고, 목차에는 「부인필지」라 쓰여 있고, 오른쪽에는 부인필지(夫人必知), 왼쪽에 부인필지(婦人粥支)라고 한자로도 쓰여있다.

상권의 목록순서는 음식에 대한 내용으로 12장으로 분류되어 총 115종의 음식과 과채수장법, 제과독, 제유수취법 등이 기록되어 있고 하권의 목록순서는 의복, 길쌈, 줌 못 먹는 법, 수 놓는 법, 사물, 물류상감 등이다.

III. 부인필지의 내용

1. 음식의 분류와 재료

「부인필지」에 나오는 모든 음식은 주식류, 찬물류, 떡류, 과장류, 음청류, 술 종류, 양념류, 저장식품 등으로 분류했다.

1) 주식류의 분류와 재료

주식류는 밥, 죽, 국수이다.

밥은 2종류에 8가지 재료, 죽은 2종류에 6가지 재료, 국수는 2종류에 19가지 재료가 이용되었으며, 면 종류 중 특히 명월생치채를 이용한 명월관 냉면과 국수비빔이 새롭게 소개되어 있다. 이는 규합총서에서 비슷한 음식으로 생치채가 별미로 소개되어 있으나 「부인필지」에서는 명월관 냉면이라는 음식명으로 기록되어 있었다. 그 종류와 재료는 표 1과 같다.

「규합총서」에는 주식류에 밥이 14종류, 죽이 8종류, 의이가 2종류, 미음이 1종류, 면이 3종류, 만두가 3종류 등 모두 31종류나 소개되어 있으나, 「간본규합총서」에는 밥만이 1종류 소개되어 있을 뿐이다. 그 중 약밥을 만들 때 「규합총서」와 「부인필지」에서는 쌀을 만나질 담구는데 비해 「간본규합총서」는 쌀을 하룻밤 담구는 차이가 있었다. 그 종류의 비교는 표 2와 같다.

2) 찬물류의 분류와 재료

찬물류는 탕, 찜, 선, 신선로, 구이, 젓갈, 포, 나물, 전, 볶음, 숙회, 순대, 족편, 마른 찬, 김치, 기타로 분류했다.

「부인필지」에서 탕은 4가지로 27종류의 재료, 찜은 3가지로 20종류의 재료, 선은 1가지로 4종류의 재료, 신선로는 1가지로 29가지의 재료, 구이는 2가지로 4종류의 재료, 젓갈은 3가지로 13종류의 재료, 포는 3가지로 12종류의 재료, 나물은 2가지로 12종류의 재료, 전은 2가지로 6종류의 재료, 볶음은 1가지로 8종류의 재료, 숙회는 1가지로 20종류의 재료, 순대는 1가지로 4종류의 재료, 족편은 2가지로 8종류의 재료, 마른 찬은

4가지로 18종류의 재료, 김치는 7가지로 26종류의 재료가 각각 이용되었다. 찬물의 종류와 재료는 표 3과 같다.

찬물류로 찜, 포, 구이, 젓갈, 김치는 3책 모두에 기록되어 있다.

(1) 찜

쇠곱창찜은 「규합총서」와 「간본규합총서」에서 조리법과 재료는 동일하나 「간본규합총서」에서는 쇠창자 찜으로 기록되어 있다.

(2) 포

특히 「간본규합총서」에는 생치와 쇠고기를 이용한 치육포가, 「부인필지」에는 전복을 이용한 전복포가 소개되어 있다. 편포는 「규합총서」와 「부인필지」에 기록되어 있는데 「규합총서」에서는 모양을 만들어 위에 기름을 살짝 발라 햇볕에 말리라고 하였다. 약포도 「규합총서」와 「부인필지」에 기록되어 있는데 만드는 방법에 약간의 차이가 있었다. 「규합총서」에서는 반죽에 꿀을 넣어 주물러 반반한 앞에 꽃전처럼 얇게 펴 잣가루를 뿌려 말리고, 「부인필지」에서는 채반에 퍼서 잣가루를 뿌려 반만 말리라고 하였다.

(3) 구이

붕어구이는 「규합총서」와 「간본규합총서」에 동일한 방법으로 기록이 되어 있고, 「규합총서」에 마늘, 겨자, 돼지간, 꿩, 닭고기, 사탕, 맥문동과 같이 먹지 말라고 이르고 있다. 꿩구이는 「규합총서」와 「부인필지」에 동일한 법으로 기록되어 있고 「부인필지」에 생치는 8월~2월까지 먹고, 목에 걸리면 약이 없다고 경고하고 있다.

(4) 젓갈

「규합총서」에서는 게젓을 소금과 간장으로 담는 법 2가지가 소개되어 있다. 연안식해는 「규합총서」와 「부인필지」에 기록되어 있는데 「규합총서」에서는 대합을 속뜨물에 씻고, 항아리에 담글 때 기름과 소금을 넣는 반면 「부인필지」에서는 소금만을 넣었다.

(5) 김치

표 1. 주식류의 종류와 재료

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-------------------|--------|---|-----|
| 밥 (2) | 팔물밥 | 붉은팥, 쌀 | 8 |
| | 약밥 | 점미(참쌀), 대추, 밤, 꿀, 참기름, 진장 | |
| 죽 (2) | 타락죽 | 쌀, 생우유 | 6 |
| | 팥죽 | 팥, 대추, 참쌀가루, 강즙 | |
| 면 (2) | 명월관 냉면 | 국수, 동치미국, 무우, 배, 유자, 제육, 계란, 후추가루, 잣 | 19 |
| | 국수비빔 | 국수, 숙육, 제육, 해삼, 배, 생강, 표고, 파, 정육, 미나리, 잣, 깨소금, 후추가루, 초장 | |

표 2. 규합총서, 간본규합총서, 부인필지의 주식류의 비교

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 | 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|----------|----------|------------|----------|-------------------|-----------|----------|------------|----------|
| 밥 (14) | 쌀밥 | ○ | | | | 우분죽 | ○ | | |
| | 피밥 | ○ | | | | 개암죽 | ○ | | |
| | 기장밥 | ○ | | | | 울무의이죽 | ○ | | |
| | 조밥 | ○ | | | | 호도죽 | ○ | | |
| | 보리밥 | ○ | | | | 동릉죽 | ○ | | |
| | 오려쌀밥 | ○ | | | 의이 (2) | 구선왕도의이 | ○ | | |
| | 신치월화반 | ○ | | | | 갈분의이 | ○ | | |
| | 팔물밥 | ○ | | ○ | 미음(1) | 삼합미음 | ○ | | |
| | 오곡밥 | ○ | | | | 면 | 냉면 | ○ | |
| | 약밥 | ○ | ○ | ○ | 명월관냉면 | | | | ○ |
| | 매밥 | ○ | | | 탕장부평면 | | ○ | | |
| | 찰밥 | ○ | | | 환초면 | | ○ | | |
| | 나후라반 | ○ | | | 국수비빔 | | | | ○ |
| | 죽 (8) | 오려쌀죽 | ○ | | | 만두 (3) | 생치만두 | ○ | |
| 우유죽(타락죽) | | ○ | | ○ | 어만두 | | ○ | | |
| 팥죽 | | ○ | | ○ | 번씨만두 | | ○ | | |

표 3. 찬물류의 종류와 재료

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-------------------|-------|---|-----|
| 탕 (4) | 완자탕 | 생선, 제육, 쇠고기, 생치, 닭고기, 후추, 생강, 기름, 장, 계란, 녹말, 백자 | 27 |
| | 지어탕 | 지어(잉어), 술, 초장즙 | |
| | 복생선탕 | 복어, 백반, 기름, 미나리, 청장 | |
| | 개고기국 | 개고기, 간장, 고추장, 기름, 초, 깨, 소금, 후추, 미나리, 파 | |
| 찜 (3) | 부어찜 | 부어(붕어), 초, 술, 백반, 녹말, 유장, 계란 | 20 |
| | 게찜 | 게, 계란, 장, 기름, 파, 생강, 후추 | |
| | 송이찜 | 송이, 황육, 제육, 두부, 유장, 계란, 진말, 후추, 잣가루 | |
| 선(1) | 동화선 | 동화, 기름, 겨자, 꿀 | 4 |
| 신선료 (1) | 열구자탕 | 생치, 제육, 황육, 닭, 해삼, 전복, 양, 천엽, 부아, 곤자손이, 솟무우, 미나리, 도랏, 표고, 대하, 생선전, 기름, 찰가루, 계란, 검은 장, 백전병, 면, 후추, 은행, 백자, 대추, 밤, 배, 굴 | 29 |
| 구이 (2) | 생치구이 | 생치, 유장 | 4 |
| | 참새구이 | 참새, 소금 | |
| 젓갈 (3) | 청어젓 | 청어, 소금 | 13 |
| | 게젓 | 검은 장, 쇠고기, 게, 천초, 꿀 | |
| | 연안식해법 | 조개, 백미, 엇기름 가루, 대추, 잣, 기름 | |

표 3. 계속

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-----------------------|-----------------------------|---|-----|
| 포 (3) | 편포 | 황육, 소금, 기름, 후추, 천초, 깨, 잣가루 | 12 |
| | 약포 | 황육, 생강, 파, 후추가루, 장, 기름, 백자가루 | |
| | 전복포 | 전복, 물 | |
| 나물 (2) | 죽순채 | 죽순, 황육, 생치, 표고, 석이, 고추, 파, 기름, 진말 | 12 |
| | 월과채 | 황육, 제육, 파, 표고, 석이, 호박, 기름, 소금 | |
| 전 (2) | 전유화 | 생선, 계란, 가루 | 6 |
| | 계장부침 | 계(검은 장, 누른 장), 기름, 계란, 생선, 생치 | |
| 볶음(1) | 떡볶기 | 등심살, 유장, 흰떡, 파, 표고, 석이, 잣소금, 후추가루 | 8 |
| 숙회 (1) | 화채(어채) | 녹말, 수어(송어), 천엽, 양, 곤자손이, 부아, 생치, 대하, 전복, 해삼, 제육, 외, 미나리, 표고, 석이, 파, 국화잎, 생강, 계란, 무우 | 20 |
| 순대(1) | 순대 | 쇠창자, 쇠고기, 생치, 제육 | 4 |
| 족편 (2) | 족편 | 족, 생치, 후추, 잣가루, 계란 | 8 |
| | 제피수정 | 제육겉질, 후추, 파, 초장 | |
| 마른 찬 (4) | 뚝뚝이좌반 | 우둔, 장, 기름, 꿀, 검정깨, 후추가루, 계피가루 | 18 |
| | 고추장볶음 | 고추장, 쇠고기, 꿀, 파, 생강, 잣, 통깨 | |
| | 다시마부각 | 다시마, 찰밥, 기름 | |
| | 모밀가루 튀김 | 메밀가루, 밀가루, 잣가루, 후추, 석이, 기름 | |
| 김치 (7) | 어육김치 | 무우, 배추, 육수달인 물, 생선 말린것, 황육, 파, 생강, 고추, 청각, 미나리, 마늘 | 26 |
| | 동침이 | 무우, 소금, 외지, 배, 유자, 총백, 생강, 파, 고추, 백청, 석류, 잣 | |
| | 김장후 동지지 | 무우, 소금, 파, 고추, 청각 | |
| | 용인외지법 | 외지, 뜯물, 소금 | |
| | 장판지 | 오이, 무우, 배추, 장, 파, 생강, 생복, 마른 전복, 청각, 고추 | |
| | 명월생치채 | 생치, 동치미국 | |
| 기타 (5) | 전복침채 | 전복, 유자겉질, 배, 소금, 무우, 생강 | 3 |
| | 어육품(물고기, 생선, 술) | | |
| | 준치뼈 없이 하는 법(준치, 녹말, 파, 기름장) | | |
| | 복 생선 독 없애기(복어, 곤쟁이젓) | | |
| | 조기 끓일 때 주의점(조기) | | |
| 쇠고기 삶는 법(쇠고기, 닥나무 열매) | | 2 | |

김치류에 「부인필지」의 명월생치채가 특이한데 이 역시 「규합총서」에서의 생치채와 유사하다. 쇠박지는 「규합총서」와 「간본규합총서」에 기록되어 있는데 「규합총서」에서는 나무새가 쓰였고 더울 때는 절여서 사용하라고 하였으며, 「간본규합총서」에서는 전어, 생복, 파를 재료로 더 쓰고 있었다. 어육김치는 「규합총서」와 「부인필지」에 기록하고 있는데 「규합총서」에서는 사용되는 재료생선의 이름을 대구, 복어, 민어, 조기로

밝혔고, 「부인필지」에서는 생선 말린 것이라고만 하였다. 동지는 「규합총서」에서는 오이를 절여서 사용하였고, 「부인필지」에서는 파를 더 이용하였다. 용인외지는 「규합총서」와 「부인필지」에서 볼 수 있는데 「규합총서」에서는 향아리에 넣은 오이 매일 위, 아래를 바꾸라 하였다. 장판지는 「규합총서」와 「부인필지」에 동일하게 쓰여 있는데 「규합총서」에 송이나 전복이 없으면 견합을 넣어도 좋다고 기록되어 있다. 전복김치도 「규합

표 4. 규합총서, 간본규합총서, 부인필지의 찬물류의 비교

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|-----------------|----------|------------|----------|
| 탕 (8) | 완자탕 | ○ | | ○ |
| | 잉어탕 | ○ | | ○ |
| | 쇠꼬리곰탕 | ○ | | |
| | 북어국 | ○ | | |
| | 향취순갱 | ○ | | |
| | 춘향범탕 | ○ | | |
| | 복생선탕 | | | ○ |
| | 개고기국 | | | ○ |
| 찜 (16) | 붕어찜 | ○ | ○ | ○ |
| | 자라찜 | ○ | | |
| | 개찜 | ○ | ○ | ○ |
| | 쇠곱창찜 | ○ | ○ | |
| | 개찜 | ○ | | |
| | 동아 속에 하는 개찜 | ○ | | |
| | 찜 돼지고기 | ○ | | |
| | 돼지새끼찜 (猪子岱蒸) | ○ | | |
| | 돼지새끼찜 (兒猪) | ○ | | |
| | 붕총찜 | ○ | | |
| | 메추라기찜 | ○ | | |
| | 연계찜 | ○ | | |
| | 승기악탕(닭찜) | ○ | | |
| | 칠향계 | ○ | | |
| | 송이찜 | ○ | | ○ |
| | 갓나무새찜 | ○ | | |
| 선(1) | 동과선 | ○ | | ○ |
| 신선로(1) | 열구자탕 | ○ | | ○ |
| 전유어 (2) | 전유어 | ○ | | ○ |
| | 게장부침 | | | ○ |
| 포 (5) | 편포 | ○ | | ○ |
| | 약포 | ○ | | ○ |
| | 잉어포 | ○ | | |
| | 전복포 | | | ○ |
| | 치육포 | | ○ | |
| 구이 | 붕어구이 | ○ | ○ | |

표 4. 계속

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|----------|----------|------------|----------|
| (6) | 계구이 | ○ | | |
| | 돼지고기구이 | ○ | | |
| | 평구이 | ○ | | ○ |
| | 메추라기구이 | ○ | | |
| | 참새구이 | ○ | | ○ |
| 젓갈 (5) | 비웃젓(청어젓) | ○ | | ○ |
| | 교침해 | ○ | | |
| | 게젓 | ○ | ○ | ○ |
| | 오징어젓 | ○ | | |
| | 연안식해 | ○ | | ○ |
| 나물 (4) | 죽순나물 | ○ | | ○ |
| | 호박나물 | ○ | | ○ |
| | 서강요 | ○ | | |
| | 한궁기 | ○ | | |
| 족편 (2) | 족편 | ○ | | ○ |
| | 제피수정 | ○ | | ○ |
| 회 (5) | 금제옥회 | ○ | | |
| | 비란회 | ○ | | |
| | 옹어회 | ○ | | |
| | 양고기간회 | ○ | | |
| 적 (9) | 어채 | ○ | ○ | ○ |
| | 설하머적 | ○ | ○ | |
| | 통화연우적 | ○ | | |
| | 홍양지장 | ○ | | |
| | 심검초적 | ○ | | |
| | 생치적 | ○ | | |
| | 안심산적 | ○ | | |
| | 용수적 | ○ | | |
| | 광명하적 | ○ | | |
| 승평적 | ○ | | | |
| 볶음(1) | 떡볶기 | | | ○ |
| 순대(1) | 순대 | | | ○ |
| 마른찬 (6) | 진주좌반 | ○ | | |
| | 임자좌반 | ○ | | |
| | 다시마좌반 | ○ | | ○ |
| | 쇠좌반 | ○ | | ○ |
| | 고추장볶음 | ○ | | ○ |
| | 뚝뚝이좌반 | | | ○ |

표 4. 계속

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|-------|----------|------------|----------|
| 김치 (12) | 쉬박지 | ○ | ○ | |
| | 어육김치 | ○ | | ○ |
| | 동과쉬박지 | ○ | ○ | |
| | 동침이 | ○ | ○ | ○ |
| | 생치김치 | ○ | | |
| | 동가김치 | ○ | | |
| | 동지 | ○ | | ○ |
| | 용인외지 | ○ | | ○ |
| | 산갓김치 | ○ | | |
| | 장짬지 | ○ | | ○ |
| | 전복김치 | ○ | | ○ |
| | 명월생치채 | | | ○ |

총서와 「부인필지」에 동일하게 기록되어 있고, 「부인필지」에서는 파를 더 쓰고 있었다.

탕, 선, 신선로, 전유어, 나물, 죽편, 회, 마른 찬은 「규합총서」와 「부인필지」에 기록이 되어 있는데, 고기

국과 복생선탕이 「부인필지」에 새롭게 기록되어 있다.

(6) 탕

완자탕은 「규합총서」와 「부인필지」에서 볼 수 있는데 「규합총서」에서는 파와 표고버섯의 재료가 더 쓰였음을 알 수 있었다. 잉어탕을 만들 때 「규합총서」에서는 고추장과 막걸리를 넣어 끓이고 「부인필지」에서는 술을 붓고 초장즙을 부어 끓이라고 하였다.

(7) 선

동과선은 「규합총서」와 「부인필지」에 기록되어 있었는데 그 방법이나 재료는 같고 「부인필지」에서는 만든 동과선을 겨자즙에 찍어 먹어라고 소개되어 있다.

(8) 신선로

열구자탕은 「규합총서」에서는 재료 준비와 육수내는 법까지 만드는 방법이 자세하게 소개되어 있는 반면 「부인필지」에서는 조리법은 간략하나 은행, 대추, 밤, 배, 굴 등 많은 재료를 사용하였음을 알 수 있었다.

(9) 전유어

전유어는 「규합총서」와 「부인필지」에 기록되어 있는데 「규합총서」에서는 달걀의 황·백을 나누어 지지는 법을 소개하였다.

(10) 나물

죽순나물은 「규합총서」에서 양념으로 후추를 쓰는

표 5. 떡류의 종류와 재료

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-------------------|-------|--|-----|
| 편떡 (10) | 두텁떡 | 참쌀, 팥, 대추, 건시 | 27 |
| | 복령병 | 백복령가루, 쌀가루, 설탕물, 계피, 잣가루 | |
| | 석탄병 | 감, 쌀가루, 계피, 대추, 황률, 잣가루 | |
| | 송편 | 쌀가루, 팥, 계피, 건강가루, 호도, 잣가루, 참기름, 솔잎 | |
| | 토란병 | 토란, 참쌀가루, 참기름 | |
| | 잡과편 | 대추, 건시, 생률, 참쌀가루, 황률, 계피, 호도, 잣가루 | |
| | 감자병 | 감자, 쌀가루 | |
| | 나복병 | 무우, 소금물, 쌀가루 | |
| | 증편 | 백미, 탁주, 참기름, 대추, 건시, 석이, 잣, 기름 | |
| | 상화 | 밀기울죽, 탁주, 가루누룩, 밀가루, 꿀팥소 | |
| 친떡 (5) | 유자단자 | 유자껍질, 건시, 참쌀가루, 당귀가루, 설탕물, 황률, 꿀, 후추, 계피 | 18 |
| | 복숭아단자 | 복숭아, 쌀가루, 설탕물, 대추, 잣, 호도, 계피 | |
| | 살구단자 | 살구, 참쌀가루, 꿀팥소, 잣가루 | |
| | 싱검초단자 | 싱검초잎, 참쌀가루, 거피팔고물 | |
| | 대추인절미 | 참쌀, 대추 | |
| 지진떡 (3) | 화진 | 참쌀가루, 소금, 기름, 두건, 장미, 국화 | 10 |
| | 밤주악 | 황률가루, 꿀, 계피, 건강, 잣가루 | |
| | 대추주악 | | |

데 반해 「부인필지」에서는 고추와 파를 쓰고 있었다. 호박나물은 「규합총서」에서는 돼지고기는 저미고, 쇠고기는 다져 양념으로 파, 석이, 고추, 고운 깨소금을 사용하였고, 「부인필지」에서는 돼지고기와 쇠고기를 모두 다져 사용하였고, 양념으로 파, 석이, 표고와 소금을 사용하였다.

(11) 죽편

죽편은 「규합총서」와 「부인필지」에 기록되어 있는데 「규합총서」는 소에 기름장을, 옷기로 잣가루와 후추를 더 사용하였다.

(12) 회

어체는 「규합총서」에는 옷기로 고추 썬 것을, 「부인필지」는 계란지단을 사용하였고, 「간본규합총서」와 「부인필지」에서는 부아를 넣었다.

(13) 마른 찬

다시마좌반은 「규합총서」에서는 기름에 지져 밥알이 붙지 않은 면에 꿀을 발라 잣가루를 뿌리라 하였고, 「부인필지」에서는 기름에 지지기만 하였다. 썬좌반은 「규합총서」에서는 모밀가루를 김체에 내려 소금물로 반죽하고 얇게 꽃전처럼 지져 모양낸다 하였고, 「부인필지」에서는 모밀가루에 밀가루를 섞어 김체에 내리고 끓는 물로 반죽하여 잣가루, 후추, 석이로 소를 넣어 기름에 지져낸다하여 재료와 방법상의 많은 차이가 있었다. 고추장 볶음은 「규합총서」에서는 실깨를 넣고, 「부인필지」에서는 잣과 볶은 통깨를 넣었다.

(14) 적

적은 「규합총서」와 「간본규합총서」에 기록되어 있다. 설하떡적은 「규합총서」에서는 양념장에 기름장, 파, 생강 다진 것, 후추가 쓰였고, 「간본규합총서」에서는 양념장에 기름장과 깨소금만이 쓰였다.

(15) 떡볶기와 순대는 「부인필지」에만 기록되어 있다.

그 종류와 비교는 표 4와 같다.

3) 떡류의 분류와 재료

떡은 찌떡이 10종류 27가지의 재료가, 찐떡이 5종류에 18가지의 재료가 그리고 지진떡은 3종류 10가지 재료가 기록되어 있으나 삶은 떡은 소개되어 있지 않다. 그 종류와 재료는 표 5와 같다.

「규합총서」에는 찌떡이 22종류, 찐떡이 4종류, 지진떡이 7종류로 모두 33종류가 기록되어 있고, 「간본규합총서」는 찌떡이 8종류, 찐떡이 1종류, 지진떡이 4종류로 모두 13종류가 기록되어 있다. 복령조화고는 「규합총서」에서는 백복령 외 연육, 산약, 감인 등의 재료가 더해져 쌀가루와 찜으나, 「부인필지」에서는 백복령가루에 쌀가루만을 넣어 찌고 계피와 잣가루를 옷기로 올렸다. 상화는 「규합총서」와 「부인필지」에 기록되어 있는데 「부인필지」에는 밀기울죽에 가루누룩을 섞어

표 6. 규합총서, 간본규합총서, 부인필지의 떡류의 비교

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|--------|----------|------------|----------|
| 찌떡 (22) | 천금대항병 | ○ | | |
| | 복령조화고 | ○ | | ○ |
| | 백설고 | ○ | | |
| | 송기떡 | ○ | | |
| | 상화 | ○ | | ○ |
| | 무우떡 | ○ | | ○ |
| | 빙자떡 | ○ | ○ | |
| | 석탄병 | ○ | ○ | ○ |
| | 도행병 | ○ | | |
| | 신과병 | ○ | ○ | |
| | 혼돈병 | ○ | ○ | |
| | 송편 | ○ | ○ | ○ |
| | 남방감저병 | ○ | | ○ |
| | 잡과편 | ○ | ○ | ○ |
| | 증편 | ○ | ○ | ○ |
| | 석이병 | ○ | ○ | |
| | 두텁떡 | ○ | | ○ |
| 찐떡 (7) | 기단가오 | ○ | | |
| | 우란병담 | ○ | | |
| | 중앙절떡 | ○ | | |
| | 구선왕도고병 | ○ | | |
| | 유자단자 | ○ | | ○ |
| | 싱검초단자 | ○ | | ○ |
| | 인절미 | ○ | | |
| | 복숭아단자 | | | ○ |
| | 살구단자 | | | ○ |
| | 건시단자 | ○ | ○ | |
| 지진떡 (7) | 대추인절미 | | | ○ |
| | 권전병 | ○ | | |
| | 송풍병 | ○ | | |
| | 견풍육 | ○ | | |
| | 토란병 | ○ | ○ | ○ |
| | 서여향병 | ○ | | |
| | 대추주악 | ○ | | ○ |
| | 밤주악 | ○ | | ○ |
| 화전 | ○ | | ○ | |

하루를 재울 때 탁주를 넣는 것이 특징이었다. 무우떡은 「규합총서」에서는 쌀가루를 「부인필지」에서는 찰가루를 쓰고 있었다. 석탄병은 「규합총서」와 「부인필지」의 재료와 방법은 동일하나 「간본규합총서」에서는 굴병, 민강을 섞지 않고, 옷기로 쓰이는 잣가루를 다른 가루라 하였다. 송편은 「규합총서」와 「간본규합총서」에서는 소에 후추가루를 넣었고, 「부인필지」에서는 호도와 잣가루를 더 넣었다. 감자병은 「규합총서」에서는 남방감 저병이라 하였고, 고구마 또는 감자가루에 찰가루를 섞었고, 「부인필지」에서는 감자가루에 쌀가루를 섞었다. 잡과편은 「규합총서」와 「간본규합총서」에서는 찰가루로 구멍떡을 만들고 황률, 계피, 후추를 넣었으나, 「부인필지」는 찰가루로 골무떡을 만들고 황률, 계피, 호도를 넣었다. 증편은 「규합총서」와 「간본규합총서」의 방법이 같고, 「부인필지」에서는 옷기로 석이를 더 사용하였다. 석이병은 「규합총서」와 「간본규합총서」에 나타나 있으나 「간본규합총서」에서는 대추, 밤으로 소를 만들어 떡에 싸는 방법으로 단자였으리라 생각된다. 유자단자의 경우 「규합총서」는 꿀로 반죽하고 볶은 거피팥을 고물로 문혔고, 「부인필지」는 설탕물에 반죽해 고물을 문힌다고 하였다. 신검초단자는 「규합총서」에서는 고물로 잣가루를 「부인필지」에서는 볶은 거피팥고물을 사용하였다. 토란병은 「규합총서」와 「부인필지」의 기록이 같은데 삶은 토란을 거피하여 찰쌀가루를 섞어 떡을 만들어 참기름에 지지고 「간본규합총서」에서는 삶아 거피한 토란을 다시 꿀에 삶아 반가루와 잣가루를 문힌다 하였다. 화전은 「규합총서」에서 밤소

를 넣는 것이 특이했다. 그 종류와 비교는 표 6과 같다.

4) 과정류의 분류와 재료

과정류는 유밀과가 1종류 8가지의 재료, 다식류가 3종류 7가지의 재료, 정과류가 3종류 4가지의 재료, 과편류가 5종류 6가지의 재료 그리고 옛이 1종류 4가지의 재료가 소개되어 있다. 그 종류와 재료는 표 7과 같다.

「규합총서」에는 유밀과가 4종류, 유과가 8종류, 다식이 4종류, 정과가 13종류, 과편이 6종류, 속실과가 1종류 그리고 당이 2종류가 기록되어 있으나, 「간본규합총서」에는 다식과 정과류의 기록은 없고, 유밀과 2종류, 유과 4종류, 과편과 당이 1종류씩 기록되어 있다. 약과는 「규합총서」에서는 튀길 때 위가 트면 꺼내라고 하였고 사용된 재료의 양이 정확하게 기록되어 있는 반면 「부인필지」는 재료에 대한 양의 기록은 없고, 뒤적여 눌지 않게 익히는 정도로 튀기라 하였다. 강정은 「규합총서」에서는 찰쌀을 사나흘 담가 반죽할 때 꿀을 넣는다고 하였고, 「간본규합총서」에서는 하룻밤 담가 옛과 초를 넣는다고 하였다. 용안육 다식은 「규합총서」에서는 용안육에 물로 반죽해 사탕을 놓아 박는다고 하였고, 「부인필지」에서는 용안육을 설탕물로 반죽하여 그냥 박았다. 흑임자다식은 「규합총서」에는 볶기 → 찢기 → 기름짜기 → 사탕가루 놓아 박기의 순서였고 「부인필지」에서는 볶기 → 찢기 → 체치기 → 꿀로 반죽하기 → 찢기 → 기름짜기 → 박기의 순이었다. 녹말다식은 「규합총서」에서는 녹말에 꿀, 사탕, 설탕을 섞어 반죽하고, 「부인필지」에서는 녹말에 연지물만으로 반죽하

표 7. 과정류의 종류와 재료

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-------------------|-------|--------------------------------|-----|
| 유밀과(1) | 유밀과 | 진말, 유청, 꿀, 기름, 소주, 계피, 건강, 잣가루 | 8 |
| 다식 (3) | 용안육다식 | 용안육, 설탕물 | 7 |
| | 흑임자다식 | 흑임자, 설탕가루 | |
| | 녹말다식 | 오미자국, 연지, 녹말, 계피, 건강 | |
| 정과 (3) | 쪽정과 | 산사, 백청 | 4 |
| | 생강정과 | 생강, 꿀물 | |
| | 연근정과 | 연근, 꿀물 | |
| 과편 (5) | 앵도편 | 앵도, 녹말 | 6 |
| | 복분자편 | 복분자, 녹말 | |
| | 모과편 | 모과, 녹말 | |
| | 살구편 | 살구, 녹말 | |
| | 벗편 | 벗씨, 녹말 | |
| 옛(1) | 광주백당법 | 쌀, 옛기름, 깨, 후추 | 4 |

표 8. 규합총서, 간본규합총서, 부인필지의 과정류의 비교

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|--------|----------|------------|----------|
| 유밀과 (4) | 약과 | ○ | | ○ |
| | 계강과 | ○ | ○ | |
| | 중계 | ○ | | |
| | 전약 | ○ | | |
| 유과 (9) | 강정 | ○ | ○ | |
| | 매화산자 | ○ | ○ | |
| | 밥풀산자 | ○ | ○ | |
| | 묘화산자 | ○ | ○ | |
| | 모밀산자 | ○ | | |
| | 감사과 | ○ | | |
| | 연사 | ○ | | |
| | 연사라고 | ○ | | |
| 다식 (4) | 황률다식 | ○ | | |
| | 용안다식 | ○ | | ○ |
| | 흑임자다식 | ○ | | ○ |
| | 녹말다식 | ○ | | ○ |
| 정과 (13) | 산사쪽정과 | ○ | | ○ |
| | 모과정과 | ○ | | |
| | 모과쪽정과 | ○ | | |
| | 유자정과 | ○ | | |
| | 감자정과 | ○ | | |
| | 연근정과 | ○ | | ○ |
| | 익힌동과정과 | ○ | | |
| | 선동과정과 | ○ | | |
| | 천문동정과 | ○ | | |
| | 생강정과 | ○ | | ○ |
| | 왜감자정과 | ○ | | |
| | 유리류정과 | ○ | | |
| | 순정과 | ○ | | |
| 과편 (6) | 산사편 | ○ | | |
| | 앵도편 | ○ | ○ | ○ |
| | 복분자딸기편 | ○ | | ○ |
| | 모과편 | ○ | | ○ |
| | 살구편 | ○ | | ○ |
| 속실과(1) | 벚편 | ○ | | ○ |
| | 생강과 | ○ | | |
| 당 (2) | 엿 | ○ | ○ | ○ |
| | 조청 | ○ | | |

표 9. 음청류의 종류와 재료

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-------------------|-----|----------------------|-----|
| 차 (4) | 매자다 | 오매육, 백청, 물 | 8 |
| | 국화다 | 감국화, 백청, 물 | |
| | 매화다 | 매화, 끓는 물 | |
| | 도다 | 포도, 문배, 생강, 백청, 백비당 | |
| 밀수 (2) | 향설고 | 문배, 후추, 꿀물, 생강, 오미자국 | 8 |
| | 원소병 | 참쌀가루, 사탕물, 대추 | |
| 수정과(1) | 수정과 | 꿀물, 생강, 계피, 잣 | 4 |
| 화채 (1) | 화채국 | 오미자물, 꿀, 녹말, 배, 실백 | 5 |

였다. 산사쪽정과는 「규합총서」와 「부인필지」에 기록되어 있는데 「규합총서」에는 산사쪽의 전처리 과정도 소개되어 있다. 생강정과는 「규합총서」에서 두번 삶아 같은 물을 버리라고 하였다. 앵도편은 「규합총서」와 「간본규합총서」는 앵도를 늦그릇에 담아 찌서 걸러 꿀을 타 줄여서 사용하였고 「부인필지」는 그냥 걸러 줄였다. 모과편은 「규합총서」에서는 꿀과 강즙을 더 넣었다. 엿은 「규합총서」와 「간본규합총서」에는 조청과 흰엿 고이는 법이 소개되어 있고 「부인필지」는 흰엿 고이는 법만 소개되어 있다.

그 종류와 비교는 표 8과 같다.

5) 음청류의 분류와 재료

음청류는 차류가 4종류 8가지 재료, 밀수가 2종류 8가지 재료, 수정과가 1종류 4가지 재료, 화채가 1종류 5가지 재료가 이용되었다. 그 종류와 재료는 표 9와 같다.

「규합총서」에는 차가 8종류, 화채가 1종류, 밀수가 4종류, 탕이 3종류, 그리고 장이 2종류가 기록되어 있고, 「간본규합총서」에는 밀수와 식혜 각 1종류만이 기록되어 있다. 그 종류와 비교는 표 10과 같다.

6) 술의 종류와 재료

술은 양조주 중 순곡주에 6종류 7가지의 재료가, 혼양곡주에 약용곡주가 1종류, 가향곡주가 5종류, 혼성주가 1종류로 모두 7종류 22가지의 재료가 기록되어 있고, 증류주로 순곡증류주에 소주 고는 법이 1종류 소개되어 있다. 술의 종류와 재료는 표 11과 같다.

「규합총서」에는 57가지의 술이 소개되어 있으나, 38가지의 술은 이름만 나와 있어 술의 종류나 재료를 연구하는 데는 제한이 있었다. 「간본규합총서」에는 7

표 10. 규합총서, 간본규합총서, 부인필지의 음청류의 비교

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|-----|----------|------------|----------|
| 차 (8) | 유자청 | ○ | | |
| | 옥선고 | ○ | | |
| | 만감후 | ○ | | |
| | 냉면초 | ○ | | |
| | 고구사 | ○ | | |
| | 매화차 | ○ | | ○ |
| | 포도차 | ○ | | ○ |
| | 매실차 | ○ | | ○ |
| 화채(1) | 국화차 | ○ | | ○ |
| | 화채 | ○ | | ○ |
| 밀수 (4) | 원소병 | ○ | | ○ |
| | 향설고 | ○ | ○ | ○ |
| | 화면 | ○ | | |
| | 난면 | ○ | | |
| 식혜(1) | 식혜 | | ○ | |
| 수정과(1) | 수정과 | | | ○ |
| 탕 (3) | 제호탕 | ○ | | |
| | 수박탕 | ○ | | |
| | 계지탕 | ○ | | |
| 장 (2) | 계장 | ○ | | |
| | 귀계장 | ○ | | |

가지의 술이 소개되어 있을 뿐이다. 3책 모두에 나와 있는 술은 연잎주, 진달래술, 과하주 3가지와 소주 고르는 법이었다. 일년주, 약주, 화향입주법은 「간본규합총서」에서만, 국화주와 와송주는 「부인필지」에서만 볼 수 있었다. 그 종류와 비교는 표 12와 같다.

7) 양념의 종류와 재료

양념은 어육장, 청태장법, 급히 장만드는 법, 고추장법, 좁장법, 청국장 등의 장이 6종류, 초 만드는 법이 1종류가 소개되었다.

그 밖에 장의 중요성과 장 담그는 길일, 장 담그는 비법, 장 간수법 등이 소개되고 초의 중요성과 만드는 법이 소개되었다. 제유수취법으로 참기름, 들기름, 수박씨기름, 봉선화씨기름, 콩기름, 면화씨기름씨는 법과 용도가 소개되었다. 양념의 종류와 재료는 표 13과 같다.

「규합총서」에는 장이 10종류, 초 만드는 법이 3종류, 기름 만드는 법이 9종류 기록되어 있고, 「간본규합총서」에는 장이 5종류로 두부장과 집메주장이 특별히 소개되어 있고, 초 만드는 법 1가지가 소개되어 있다. 어육장은 「규합총서」에서는 송어, 생복, 홍합, 새우, 모든 생선류, 계란, 생강, 파, 두부의 많은 재료를 사용하였고, 「부인필지」에서는 송어 대신 민어를, 그리고 생복과 홍합만을 사용하였다. 고추장은 「규합총서」와 「간본규합총서」의 방법은 같았으나 「부인필지」의 경우 소금의 양은 더 적고 고추가루의 양은 더 많이 사용되었고, 대추, 포육가루, 꿀 등은 사용하지 않았다. 좁

표 11. 술류의 종류와 재료

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 | |
|-------------------|------|-----------------------|-----|--|
| 순곡주 (6) | 청주 | 지에밥, 누룩 | 7 | |
| | 와송주 | 술, 소나무 | | |
| | 소곡주 | 백미, 누룩, 물, 동도지 | | |
| | 감향주 | 점미, 누룩, 물 | | |
| | 일일주 | 점미, 누룩가루, 물 | | |
| | 삼일주 | 백미, 누룩가루, 정화수 | | |
| 혼양곡주 (7) | 약용곡주 | 구기주 청주, 구기나무뿌리(꽃, 열매) | 22 | |
| | 가향곡주 | 연엽주 | | 백미, 누룩가루, 물, 연잎 |
| | | 두견주 | | 백미, 점미, 진말, 누룩가루, 물, 두견화, 베짚 |
| | | 도화주 | | 백미, 점미, 누룩, 물, 도화, 도화가지 |
| | | 국화주 | | 술, 황국, 꿀겉질 |
| | | 송절주 | | 백미, 점미, 진말, 녹말, 술, 송절매주, 두견화, 황국, 유자겉질 |
| 혼성주 | 과하주 | 백미, 점미, 누룩가루, 소주 | | |
| 순곡증류주(1) | 소주 | 곡물, 누룩, 물 | 3 | |

표 12. 규합총서, 간본규합총서, 부인필지의 술류의 비교

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 | 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|-------|----------|------------|----------|-------------------|------|----------|------------|----------|
| 술 (31) | 청진해 | ○ | | | 술 (31) | 동정춘색 | ○ | | |
| | 수타락 | ○ | | | | 빈량주 | ○ | | |
| | 반야탕 | ○ | | | | 옥정추향 | ○ | | |
| | 포도주 | ○ | | | | 나부춘 | ○ | | |
| | 이제환소주 | ○ | | | | 송로 | ○ | | |
| | 친일주 | ○ | | | | 여지록 | ○ | | |
| | 일년주 | | ○ | | | 월파 | ○ | | |
| | 소주법 | ○ | ○ | ○ | | 백미지주 | ○ | | |
| | 약주 | | ○ | | | 농취도 | ○ | | |
| | 화향입주법 | | ○ | | | 옥유 | ○ | | |
| | 선상주 | ○ | | | | 옥로춘 | ○ | | |
| | 정향주 | ○ | | | | 옥부량 | ○ | | |
| | 준순주 | ○ | | | | 구기자술 | ○ | | ○ |
| | 미인주 | ○ | | | | 복사꽃술 | ○ | | ○ |
| | 초장주 | ○ | | | | 연잎술 | ○ | ○ | ○ |
| | 오가피주 | ○ | | | | 진달래술 | ○ | ○ | ○ |
| | 의춘주 | ○ | | | | 소국주 | ○ | | ○ |
| | 금장료 | ○ | | | | 과하주 | ○ | ○ | ○ |
| | 신평주 | ○ | | | | 백화주 | ○ | | |
| | 진주홍 | ○ | | | | 감향주 | ○ | | ○ |
| | 추로백 | ○ | | | | 송절주 | ○ | | ○ |
| | 상락주 | ○ | | | | 송순주 | ○ | | |
| | 금반로 | ○ | | | | 한산춘 | ○ | | |
| | 쇄옥 | ○ | | | | 삼일주 | ○ | | ○ |
| | 비통주 | ○ | | | | 일일주 | ○ | | ○ |
| | 예륙춘 | ○ | | | | 방문주 | ○ | | |
| 의인주 | ○ | | | 국화주 | | | ○ | | |
| 국미주 | ○ | | | 외송주 | | | ○ | | |
| 사가홍 | ○ | | | 녹파주 | ○ | | | | |
| 마고주 | ○ | | | 어아주 | ○ | | | | |
| 청진주 | ○ | | | 오종주방문 | ○ | | | | |

표 13. 양념류의 종류와 재료

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-------------------|---------------|---------------------------------------|-----|
| 장(醬) (6) | 어육장 | 쇠고기, 생치, 닭, 도미, 민어, 생복, 홍합, 물, 메주, 소금 | 25 |
| | 청태장법 | 청태콩, 소금 | |
| | 급히 장 만드는 법 | 소금, 진말(밀가루), 된장 | |

표 13. 계속

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-------------------|--------|--|-----|
| | 고추장법 | 메주, 백미, 소금, 고추가루, 찰밥 | |
| | 즙장법 | 밀기울, 콩, 속뜨물, 콩잎, 외, 가지, 더운 물, 꿀 | |
| | 청국장 | 콩, 쇠고기, 다시마, 고추, 무우 | |
| 초(醋) (1) | 초 | 정화수, 누룩가루, 점미, 복숭아 가지, 술밥, 길경, 초, 배, 감, 찹포뿌리, 대추 | 12 |
| 기름 (6) | 참기름 | 참깨 | 6 |
| | 들기름 | 들깨 | |
| | 수박씨기름 | 수박씨 | |
| | 봉선화씨기름 | 봉선화씨 | |
| | 콩기름 | 콩 | |
| | 면화씨기름 | 면화씨 | |

표 14. 규합총서, 간본규합총서, 부인필지의 양념류의 비교

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|----------|----------|------------|----------|
| 장 (13) | 청장 | ○ | | |
| | 어육장 | ○ | | ○ |
| | 죽순장 | ○ | | |
| | 청태장 | ○ | | ○ |
| | 급히 만든 청장 | ○ | ○ | ○ |
| | 고추장 | ○ | ○ | ○ |
| | 청육장 | ○ | | |
| | 즙지이 | ○ | | |
| | 즙장 | ○ | ○ | ○ |
| | 천일장 | ○ | | |
| | 두부장 | | ○ | |
| | 집매주장 | | ○ | |
| 청국장 | | | ○ | |
| 초(1) | 초 | ○ | ○ | ○ |
| 기름 (11) | 참기름 | ○ | | ○ |
| | 들기름 | ○ | | ○ |
| | 수박씨기름 | ○ | | ○ |
| | 차조기 기름 | ○ | | |
| | 깨기름 | ○ | | |
| | 순무씨기름 | ○ | | |
| | 아주까리기름 | ○ | | |
| | 수유기름 | ○ | | |
| | 봉선화씨기름 | | | ○ |
| 콩기름 | | | ○ | |
| 면화씨기름 | ○ | | ○ | |

표 15. 저장식품의 종류와 재료

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 재료 | 재료수 |
|-------------------|---------|---------------------|-----|
| 과일 (12) | 생률 | 생률, 향아리, 모래, 낙엽, 황토 | 30 |
| | 임금 | 임금, 물, 독 | |
| | 배 | 배, 무우, 배잎 | |
| | 홍시 | 홍시 | |
| | 생감 | 생감, 냉수, 소금 | |
| | 포도 | 포도, 꿀, 납설수 | |
| | 석류 | 석류, 짙향아리, 종이 | |
| | 굴 | 굴, 감자, 무우 | |
| | 복숭아 | 복숭아, 보리죽, 오지향아리 | |
| | 수박 | 수박 | |
| | 참외 | 참외, 납설수, 구리동독 | |
| | 마른 실과 | 실과, 이슬 | |
| 채소 (12) | 숫무우, 무우 | 숫무우, 무우, 모든 나물 | 21 |
| | 동화, 호박 | 동화, 호박, 더운 방 | |
| | 외, 가지 | 외, 가지, 잿물 | |
| | 송이 | 송이, 진흙 물 | |
| | 두릅 | 두릅, 가지 | |
| | 배추뿌리 | 배추뿌리, 말뚱 | |
| | 고사리 | 고사리, 마른 재 | |
| | 소루장이 | 소루장이, 흙 | |
| | 옴파 | 옴파, 옴파굴 | |

장은 「규합총서」와 「간본규합총서」는 메주반죽을 빵 앞에 써서 발효시킨 반면 「부인필지」에서는 콩앞에 써서 발효시켰다. 초는 3책의 방법이 모두 같으나 특히 「규합총서」에서는 북경초를 소개하고 초 중 중국초가 으뜸이라 하였다. 그 종류와 비교는 표 14와 같다.

8) 저장식품의 종류와 재료

저장식품은 과일과 채소의 저장하는 방법이 소개되었다. 또 여러과일의 독을 설명하고 해독하는 방법까지도 소개하였다.

표 16. 규합총서, 간본규합총서, 부인필지의 저장식품 비교

| 음식 종류 (음식 가짓수) | 음식명 | 규합 총서 | 간본규 합총서 | 부인 필지 |
|-------------------|---------|----------|------------|----------|
| 과일 (13) | 밤 | ○ | | ○ |
| | 사과 | ○ | | ○ |
| | 배 | ○ | | ○ |
| | 홍시 | ○ | | ○ |
| | 생감 | ○ | | ○ |
| | 포도 | ○ | | ○ |
| | 석류 | ○ | | ○ |
| | 귤 | ○ | | ○ |
| | 금귤 | ○ | | |
| | 수박 | ○ | | ○ |
| | 복숭아 | ○ | | ○ |
| | 참외 | ○ | | ○ |
| | 마른 실과 | | | ○ |
| 채소 (17) | 숫무우, 무우 | ○ | | ○ |
| | 동과 | ○ | | ○ |
| | 호박 | ○ | | ○ |
| | 외 | ○ | | ○ |
| | 가지 | ○ | | ○ |
| | 송이 | ○ | | ○ |
| | 두릅 | ○ | | ○ |
| | 배추뿌리 | ○ | | ○ |
| | 고사리 | ○ | | ○ |
| | 소루쟁이 | ○ | | ○ |
| | 움과 | | | ○ |
| | 감자 | ○ | | |
| | 승검초 | ○ | | |
| | 죽순 | ○ | | |
| | 마늘 | ○ | | |
| | 고추 | ○ | | |

저장과일과 채소의 종류는 표 15와 같다.

「규합총서」의 경우 준시와 향를 만드는 법 그리고 군밤 굽는 법까지 소개하고, 과일 12가지와 채소 17가지의 저장방법을 기록하였다. 그러나 「간본규합총서」에서는 과채수장법에 대한 기록이 없었다. 그 종류와 비교는 표 16과 같다.

2. 식기 및 조리용구

식기 및 조리용구는 34종류나 되며 그 중 향아리를 사용한 경우가 21회로 가장 많다.

조리용구의 종류와 사용빈도는 표 17과 같다.

3. 계량단위

계량단위는 17종류이고 그 중 말을 사용한 경우가 34회, 되가 23회, 홑이 9회의 순으로 말, 되, 홑이 계량단위의 기본이었음을 알 수 있으며, 줌, 사발, 개, 동이, 마리, 박, 그릇, 종지, 보, 주발, 탕기, 술, 쪽 등 주로 그릇의 들이를 기준으로 계량하였음을 알 수 있고, 1근이 1회로 무게를 기준으로 계량하기도 하였다.

길이의 표시는 한자길이① 한치씩① 등 자와 치로 표시했고, 크기의 호도만치①, 밤알만치①, 경단만치①, 수단같이① 등으로 표현했음을 알 수 있었다.

계량에 쓰인 단위와 횟수는 표 18과 같다.

4. 음식만드는 과정

음식만드는 과정은 준비과정, 써는 과정, 익히는 과정으로 분류하였다.

1) 준비과정의 용어

준비하는 과정의 용어는 177가지나 되었다. 그 중 넣다가 127회, 붓는다가 40회, 씻는다가 32회, 섞는다가

표 17. 식기 및 조리용구의 종류와 빈도

| | 식기 및 조리용구의 종류 | 빈도 |
|---|--|----|
| 1 | 향아리(백향아리, 사기향아리) | 21 |
| 2 | 김체(굵은 체, 고은 체) | 18 |
| 3 | 술(곱돌술) | 10 |
| 4 | 독 | 9 |
| 5 | 시루 | 5 |
| 6 | 소라기(소라) | 4 |
| 7 | 칼(대칼), 유지(백지), 그릇, 보자기 | 3 |
| 8 | 숟가락, 멧돌, 노구, 절구, 새옹, 베수건(베자루) | 2 |
| 9 | 명석, 오지병, 오장이, 탕판, 도마, 경그레, 채반, 남비, 풀젓개, 막대, 섬, 화로, 발, 번철, 증편체, 뚜껑, 접시, 홍두깨 | 1 |

표 18. 계량단위와 사용횟수

| | 계량단위 | 사용횟수 | 사용량과 횟수 |
|---|-------------------------------|------|--|
| 1 | 말 | 34 | 1말(23), 2말②, 2말5되④, 3말③, 6말② |
| 2 | 되 | 23 | 1되⑦, 1되가웃①, 1되 3홉①, 2되⑥, 3되②, 4되①, 5되③, 7되①, 8되① |
| 3 | 홉 | 9 | 1홉①, 3되 5홉①, 5홉①, 7홉⑤, 8홉① |
| 4 | 줌(줍치) | 8 | |
| 5 | 사발 | 6 | 1사발②, 3사발②, 4사발①, 6사발① |
| 6 | 개 | 5 | 두어개①, 서넛①, 10개①, 수십개①, 40~50개① |
| 7 | 동이 | 3 | 1동이②, 두어동이① |
| 8 | 마리 | 2 | 10마리② |
| 9 | 근, 박, 그릇, 종지, 보, 주발, 탕기, 술, 쪽 | 1 | 1근①, 2~3박①, 10그릇①, 1종지①, 1보①, 1주발①, 1탕기①, 두어술①, 두어쪽① |

표 19. 준비과정의 용어와 빈도

| | 용어 | 빈도 |
|----|---|-----|
| 1 | 넣다 | 127 |
| 2 | 붓는다 | 40 |
| 3 | 씻는다 | 32 |
| 4 | 섞는다 | 30 |
| 5 | 덮는다 | 28 |
| 6 | 담그다 | 22 |
| 7 | 타다(꿀, 연지, 물) | 21 |
| 8 | 놓는다, 봉하다, 식히다 | 17 |
| 9 | 반죽하다, 치다(기름, 꿀, 물) | 15 |
| 10 | 작말하다 | 14 |
| 11 | 버무리다, 발르다 | 12 |
| 12 | 만들다(어만두 소처럼, 떡, 골무떡, 구멍떡, 완자, 현무리떡) | 11 |
| 13 | 펴다(얇게, 고루) | 10 |
| 14 | 깎다 | 9 |
| 15 | 깨다(범벅), 말리다, 무치다 | 8 |
| 16 | 걸르다, 담는다, 띄우다, 박는다(판), 젖는다(풀어지게), 채치다 | 7 |
| 17 | 묻는다, 빗는다, 싸다, 합하다 | 6 |
| 18 | 내다, 물주다, 갈다(물), 세말하다, 양념하다, 찜는다, 절이다, 체에 치다, 풀다(가루, 계란), 화합하다 | 5 |
| 19 | 꺾질벧기다, 달다, 썬우다, 이슬맞히다, 앉히다(시루), 짜다, 체에 받치다, 띄우다(숯불), 헤치다 | 4 |
| 20 | 건다(기름), 굴리다, 굽어내다, 내장 없이하다, 딸다, 물기없이하다, 묻히다, 비비다, 쏘이다(안개), 심는다(가지름), 엮는다, 주무르다, 체에 걸르다, 캐다, 켜켜넣다 | 3 |
| 21 | 기름없이하다, 거피하다, 격지놓다, 걸다, 갈라얹히다, 굽는다(누른 장, 검은 장), 건지다, 두어넣다, 누르다, 되다, 뜯는다, 떼다, 뜨다, 매다(실로), 막는다(뜸), 물들이다, 받는다(그릇에), 벗기다, 버리다, 심줄없이하다, 썬발리다, 앉히다(떡), 울이다(항아리), 얼리다, 적시다(물), 짜다(기름), 켜켜놓다, 타다(멧돌에), 퇴렴하다, 파다(구멍) | 2 |

표 19. 계속

| | 용어 | 빈도 |
|----|---|----|
| 22 | 격지놓다. 까부르다, 까다, 꺾다, 거두다(헐떡을), 꺾질과 빼 없이 하다, 고르다, 깨트리다, 굳히다, 결결놓다, 고명하다, 꺾다, 뇌이다, 늘이다, 담그다(젓), 대여보다, 도청하다, 떠내다, 다듬다, 동이다(실로), 뒤집다, 들다(손으로), 두다, 틈없이하다, 뒤적이다, 더하다, 매주쑤다, 뭉치다, 말다, 맛보다, 밀다, 벌에 발하다, 빼없이것다, 부시다(그릇), 발리다, 벌에 바래다, 비늘없이하다, 바꾸다, 빼를 뽑는다, 비늘긱다, 빨다, 발치다, 불리다, 쓸다, 세우다, 씨없이하다, 씨빼다, 상반하다, 싸매다, 음건하다, 용출하다, 이기다, 이슬유치다, 찌뜨리다, 줍내다, 조화하다, 쪄이다, 재우다, 짓치다, 지지다(인두로), 잠그다, 차게하다, 찌다(손뚱으로), 차게두다, 채우다, 축이다, 찡기다, 참반하다, 체에뇌이다, 커켜뿌리다, 티 한점 없이하다, 틀다, 타래워다, 퍼붓다, 피를 돛게하다, 퍼놓다, 퍼내다, 푸다, 흠쳐내다, 함담말추다, 데쳐붓다, 불키다 | 1 |

표 20. 썬는 용어와 빈도

| | 용어 | 빈도 |
|---|--|----|
| 1 | 썰다(귀나게) | 24 |
| 2 | 난도하다 | 12 |
| 3 | 베다 | 6 |
| 4 | 따다 | 5 |
| 5 | 깎다, 쪼개다, 자르다 | 3 |
| 6 | 등을 타다, 토막지다 | 2 |
| 7 | 꼭지없이하다, 꿰다, 등을 내다, 다지다, 분등하다, 에이다, 찢는다, 썰다, 타다 | 1 |

표 21. 익히는 용어와 빈도

| | 용어 | 빈도 |
|----|---|----|
| 1 | 찌다(떡) | 26 |
| 2 | 끓이다(고부지게), 볶는다, 삶는다 | 23 |
| 3 | 익히다 | 22 |
| 4 | 지지다 | 13 |
| 5 | 고으다 | 11 |
| 6 | 부치다 | 12 |
| 7 | 달이다, 쑤다(죽) | 7 |
| 8 | 굽는다, 밥짓다, 졸이다 | 5 |
| 9 | 덥히다(불에), 데치다, 달구다, 증탕하다, 튀하다(닭), 불 태우다(불매다) | 2 |
| 10 | 더운 김이 나지 않게 하다, 지에 찌다 | 1 |

30회, 그리고 덮는다가 28회로 많았다. 그 밖의 용어는 표 19와 같다.

2) 썬는 과정

썬는 과정의 용어는 18가지이고 그 중 썰다가 24회로 가장 많았다. 그 밖의 '썬는 용어는 표 20과 같다.

표 22. 맛의 표현과 빈도

| | 용어 | 빈도 |
|---|---|----|
| 1 | 맛이 좋다(비상히) | 4 |
| 2 | 맛이 시다, 맛이 담하고 좋다, 맛이 회안하다, 맛이 좋다, 맛이 쓰다 | 2 |
| 3 | 향기가 의거하다, 청향만구하다, 향취 가득하다, 향취기이하다, 변치아니하다, 달콤쌉쌀하다, 군내가 나다, 맛이 변하다, 맑기 냉수같고 취기 덜하다, 맛이 달다, 맛과 빛이 좋다, 청량하다, 맛이 기이하다, 빛이 좋지 못하다, 빛이 좋다, 맛이 훌륭하다, 맛이 락다, 맛이 절미하다, 향기가 가득하여 신기하다, 맛이 감열하다, 빛과 맛이 여전하다, 맛이 아름답다 | 1 |

3) 익히는 과정

익히는 과정의 용어는 22가지이고, 그 중 찌다가 26회로 가장 많고, 끓이다, 볶는다, 삶는다가 23회, 익히다가 22회로 많았다. 그 밖의 용어와 빈도는 표 21과 같다.

5. 맛의 표현

맛의 표현 용어는 29가지이다. 맛이 좋다는 표현은 맛이 비상하게 좋다, 맛이 담하고 좋다, 맛이 회안하다, 맛이 달다, 맛이 기이하다, 맛이 훌륭하다, 맛이 절미하다, 맛이 감열하다, 맛이 아름답다 등으로 다양하였다.

맛의 표현용어와 빈도는 표 22와 같다.

IV. 요약 및 결론

「부인필지」의 상권 음식에 대한 내용을 조리법별로 분류하고, 그 음식에 사용된 재료를 분석하고, 식기 및 조리용구, 계량단위, 조리조각, 맛의 표현 등을 살펴본 결과는 다음과 같다.

1. 주식류는 밥, 죽, 면이었다.

밥은 2종류에 8가지 재료가 이용되었고, 죽은 2종류에 6가지 재료가, 국수는 2종류에 19가지 재료가 이용되었다. 「규합총서」에는 주식류가 31가지, 「간본규합총서」에는 1가지가 소개되어 있다.

2. 찬물류는 탕, 찜, 선, 신선로, 구이, 젓갈, 포, 나물, 전, 볶음, 숙회, 순대, 족편, 마른 찬, 김치, 기타로 분류했다.

찬물류는 모두 37가지로 그 중 김치가 7종류로 가장 많고 26가지 재료가 이용되었다. 「규합총서」에는 74가지, 「간본규합총서」에는 26가지가 소개되어 있다.

3. 떡류는 전떡이 10종류, 친떡이 5종류, 지진떡이 3종류로 모두 18종류에 31가지 재료가 이용되었다. 「규합총서」에는 33가지, 「간본규합총서」에는 10가지가 소개되어 있다.

4. 과정류는 유밀과, 다식류, 정과류, 과편류, 당 등 모두 13종류에 23가지 재료가 이용되었다. 「규합총서」에는 38가지, 「간본규합총서」에는 9가지가 소개되어 있다.

5. 음청류는 8종류에 18가지 재료가 이용되었다. 「규합총서」에는 19가지, 「간본규합총서」에는 2가지가 소개되어 있다.

6. 술은 14종류에 17가지 재료가 이용되었고, 신 술의 맛을 살리는 법과 술 깨는 법이 기록되어 있다. 「규합총서」에는 56가지, 「간본규합총서」에는 7가지가 소개되어 있다.

7. 양념은 장이 6가지로 32종류의 재료가 이용되었고, 장 담그는 길일, 비법등이 기록되었고, 초의 중요성과 만드는 법이 1종류가 소개되었으며, 6종류의 기름 짜는 법과 용도가 소개되었다. 「규합총서」에는 20가지, 「간본규합총서」에는 6가지가 소개되어 있다.

8. 저장식품은 과일 12가지와 채소 12가지의 저장하는 방법이 소개되었다. 「규합총서」에는 과일 12가지와 채소 17가지의 저장법이 나와 있으나, 「간본규합총서」에는 과채수장법에 대한 기록이 없다.

또 여러 과일의 독을 설명하고 해독하는 방법까지도 소개하였다.

9. 식기 및 조리용구는 34종류나 되며 그 중 향아리를

사용한 경우가 21회로 가장 많다.

10. 계량단위는 17종류이고 그 중 말은 사용한 경우가 34회, 되가 23회, 홑이 9회의 순으로 말, 되, 홑이 계량단위의 기본이었음을 알 수 있으며, 줌, 사발, 개, 동이, 마리, 박, 그릇, 종지, 보, 주발, 탕기, 술, 쪽 등 주로 부피 단위의 계량이 이루어지고 있고, 1근이 1회로 무게를 기준으로 계량하기도 한 것을 알 수 있다.

또 길이의 표시는 한자길이, 한치씩 등 자와 치로 표시했고, 크기의 호도만치, 밤알만치, 경단만치, 수단 같이 등으로 표현했음을 알 수 있다.

11. 조리 과정은 준비과정, 썰는 과정, 익히는 과정으로 분류하였다. 준비하는 과정의 용어는 177종류로 많고, 썰는 과정의 용어는 18종류이고, 익히는 과정의 용어는 22종류이다.

12. 맛의 표현 용어는 29가지이다. 맛이 희안하다. 맛이 기이하다. 맛이 홀륭하다. 맛이 절미하다. 맛이 감열하다. 맛이 아름답다 등으로 다양하게 표현했다.

이와같이 「규합총서」, 「간본규합총서」, 「부인필지」를 비교해 본 결과 상세하게 기록되어진 「규합총서」보다 「간본규합총서」나 「부인필지」는 늦게 쓰여졌음에도 기록이 간략하게 기술되어 있었다. 계량단위에 있어 부피나 길이의 단위가 과학적이지 못하고 무게의 단위를 사용한 예가 1번 뿐이었으며, 조리용어의 표준화와 과학화가 부족해 조리 진행정도를 가늠하기 힘든 표기가 많았다. 그러므로 계량단위나 조리용어의 표준화와 과학화를 이루어야 하고, 선대의 식문화 기록을 거울삼아 오늘날에는 기록을 충실히 하는데 노력하여야겠다.

참고문헌

1. 빙허각 이씨. 부인필지, 1915.
2. 빙허각 이씨. 규합총서. 1815. 정양완 역주. 보진제 1975.
3. 이경선. 간본규합총서. 신구문화사, 1974.
4. 이효지. 「閩閩叢書·酒食議」의 조리과학적 고찰. 한양대 사대 논문집 1: 85, 1980.
5. 이효지, 차경희. 빙허각 이씨 부인필지 번역본. 한국생활과학연구(한양대) 제14집, 1996.